



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA**

**“Necesidades ocupacionales para un centro de
capacitación productiva juvenil de 17-25 años alto Trujillo
distrito el porvenir 2017”**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Arquitecto

AUTOR:

Bach. Narvaez Salas, Robert Marx. (ORCID: 0000-0002-8535-7708)

ASESOR:

Mg. Ramírez Llorca, Julio Manuel. (ORCID: 0000-0002-0857-6050)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

TRUJILLO – PERÚ

2019

DEDICATORIA:

A Dios por brindarme una familia maravillosa, a mi madre quien es mi soporte y mi impulso, a mi hermana por su apoyo incondicional y a mi hermano por brindarle alegría infinita a mi vida.

AGRADECIMIENTO:

A mis docentes quienes aportaron a mi formación profesional, a mis amigos quienes siempre me apoyaron en este camino de formación, como katherin por su amistad y apoyo durante todos estos años.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA:.....	ii
AGRADECIMIENTO:.....	iii
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	x
RESUMEN.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. MARCO TEÓRICO.....	5
III. METODOLOGÍA.....	22
3.1. Tipo y diseño de investigación.....	23
3.2. Variables y operacionalización.....	23
3.3. Escenario de estudio:.....	24
3.4. Participantes:.....	24
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	24
3.6. Procedimientos.....	25
3.7. Rigor científico.....	25
3.8. Método de análisis de información.....	25
3.9. Aspectos éticos.....	25
IV. RESULTADOS Y DICUSIÓN.....	26
V. CONCLUSIONES.....	80
VI RECOMENDACIONES.....	85
VII. PROPUESTAS (PROYECTO ARQUITECTÓNICO).....	151
VII.OBJETIVOS DE LA PROPUESTA.....	174
VIII. DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	176
IX. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA.....	209
REFERENCIAS.....	234
ANEXOS.....	236

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de Variables.....	23
Tabla 2. Ocupaciones de Beneficio	27
Tabla 3. Ocupaciones de interés	28
Tabla 4. Actividades Deportivas – Recreativas.....	30
Tabla 5. Actividades artísticas	31
Tabla 6 . Ambientes, capacidad y mobiliario del taller de cocina.....	32
Tabla 7. Ambientes, capacidad y mobiliario del taller de panadería.	33
Tabla 8. Ambientes, capacidad y mobiliario del taller confecciones de artículos y prendas de cuero.....	34
Tabla 9. Ambientes, capacidad y mobiliario del taller de zapatería	36
Tabla 10. Insumos para el taller de panadería.....	39
Tabla 11. Proceso de producción del taller de panadería.....	40
Tabla 12. Herramientas del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero	41
Tabla 13. Materiales e insumos del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.	46
Tabla 14. Proceso de producción para carteras y bolsos, del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.....	48
Tabla 15. Proceso de producción para carteras y bolsos con máquina, del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.....	50
Tabla 16. Proceso para elaboración de cinturones de cuero de forma artesanal, del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.	52
Tabla 17. Proceso para Fabricación de calzado de forma artesanal, del taller zapatería.	53
Tabla 18. Proceso para Fabricación de calzado industrializado, del taller zapatería.	55
Tabla 19. Características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres.	58
Tabla 20. Características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres.	66

Tabla 21. Características espaciales, funcionales y características técnico ambientales reglamentarios.	71
Tabla 22 . Matriz de correspondencia (Objetivo 1)	135
Tabla 23 . Matriz de correspondencia (Objetivo 2)	136
Tabla 24 . Matriz de correspondencia (Objetivo 3)	137
Tabla 25 . Matriz de correspondencia (Objetivo 4)	138
Tabla 26 . Matriz de correspondencia (Objetivo 5)	139
Tabla 27 . Programacion Arquitectonica	153
Tabla 28 . Presupuesto de Obra	226
Tabla 29 . Matriz de Concistencia.....	237

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ocupaciones laborales de interés	28
Figura 2. Actividades deportivo recreativas de interés por edades	30
Figura 3. Actividades artísticas de interés.	31
Figura 4. Organigrama de espacios cocina.	33
Figura 5. Organigrama de espacios confecciones de artículos y prendas de cuero.	35
Figura 6. Organigrama de espacios de zapatería.....	37
Figura 7. Proceso de producción de taller de cocina.....	37
Figura 8. Organigrama de actividades dentro del taller de cocina.....	38
Figura 9. Proceso de producción de taller de panadería.	38
Figura 10. : Proceso de producción de taller Confecciones de artículos y prendas de cuero	41
Figura 11. Proceso elaboración de calzado de cuero.....	53
Figura 12. Proceso de producción del taller de cocina.	82
Figura 13. Proceso de producción del taller de panadería y pastelería.	82
Figura 14. Proceso de producción del taller de elaboración de prendas de cuero.	82
Figura 15. Proceso de producción del taller de zapatería.	83
Figura 16. Entrenamiento sensorial.....	87
Figura 17. Demostración recreativa de la preparación de los patillos.	87
Figura 18. Palestra.	88
Figura 19. Frontón zonas.....	89
Figura 20. Frontón dimensiones.....	90
Figura 21. Frontón dimensiones.....	91
Figura 22. Losa para para básquet y fútbol.	92
Figura 23. Taller de pintura.....	93
Figura 24. Taller de escultura.	94
Figura 25. Taller de danza.....	95
Figura 26. Esquema de zonificación por conclusiones.....	97
Figura 27. Esquema de área pedagógica de gastronomía.....	98
Figura 28. Esquema del aula pedagógica de gastronomía.	98

Figura 29. Esquema del área práctica de cocina.....	99
Figura 30 . Esquema del aula práctica de cocina.....	100
Figura 31 . Esquema del área práctica de panadería y pastelería.	101
Figura 32 . Esquema del área práctica de cocina.....	102
Figura 33 . Esquema del área práctica de cuero y calzado.....	103
Figura 34 . Esquema del aula pedagógica de cuero y calzado.	104
Figura 35 . Esquema del área de diseño de cuero y calzado.....	104
Figura 36 . Esquema del aula de diseño de cuero y calzado.	105
Figura 37 . Esquema del área práctica de elaboración de prendas de cuero..	106
Figura 38 . Esquema del área práctica de zapatería.....	107
Figura 39 . Esquema del aula práctica zapatería.	108
Figura 40 . Esquema general de aula teórica cocina.....	110
Figura 41 . Ventilación cruzada y parasoles aula teórica de cocina.	110
Figura 42 . Esquema general de aula demostrativa cocina.....	112
Figura 43 . Aula demostrativa cocina.	112
Figura 44 . Esquema general de aula práctica de cocina.....	114
Figura 45 . Esquema general de aula teórica panadería y pastelería.	116
Figura 46 . Ventilación cruzada y parasoles aula teórica de pastelería.....	116
Figura 47 . Esquema general de aula demostrativa de panadería y pastelería.	118
Figura 48 . Aula demostrativa de panadería y pastelería.	118
Figura 49 . Esquema general de aula práctica de panadería y pastelería.....	120
Figura 50 . Esquema general de aula teórica de elaboración de prendas de cuero.	122
Figura 51 . Ventilación cruzada y parasoles aula de elaboración de prendas de cuero.	122
Figura 52 . Esquema general de aula de diseño, de elaboración de prendas de cuero.	124
Figura 53 . Esquema general de aula práctica, de elaboración de prendas de cuero.	126
Figura 54 . Esquema general de aula teórica de zapatería.....	127
Figura 55 . Ventilación cruzada y parasoles aula de zapatería.	128
Figura 56 . Esquema general de aula de diseño, de zapatería.	129
Figura 57 . Esquema general de aula práctica, de zapatería.	131

Figura 58 . Plano de ubicación.	162
Figura 59 . Contexto inmediato.....	163
Figura 60 . Criterios de diseño.....	163
Figura 61 . Esquema de idea rectora.	164
Figura 62 . Organigrama funcional de la zona administrativa.....	165
Figura 63 . Organigrama funcional de la zona teórica.	165
Figura 64 .Organigrama funcional de la zona práctica productos de cuero... 166	
Figura 65 .Organigrama funcional de la zona práctica productos de zapatería.	166
Figura 66 .Organigrama funcional de la zona práctica productos de panadería y pastelería.....	167
Figura 67 .Organigrama funcional de la zona práctica productos de gastronomía.	167
Figura 68 .Organigrama funcional de la zona deportiva.	168
Figura 69 .Organigrama funcional de la zona artística.	168
Figura 70 .Organigrama funcional de la zona complementaria.	169
Figura 71 . Propuesta de zonificación.	170
Figura 72 .Plano de ubicación y localización-Plano N°01-Lámina U01	177
Figura 73 .Plano de topográfico y perimétrico-Plano N°02-Lámina T01	178
Figura 74 .Plano de distribución general-Plano N°03-Lámina A01	179
Figura 75 .Plano de Arquitectura segundo nivel -Plano N°04-Lámina A02 ...	180
Figura 76 .Plano de Arquitectura tercer nivel -Plano N°05-Lámina A03	181
Figura 77 .Plano de Arquitectura cuarto nivel -Plano N°06-Lámina A04	182
Figura 78 .Plano de Arquitectura elevaciones -Plano N°07-Lámina A05.....	183
Figura 79 .Plano de Arquitectura cortes y elevaciones de cerco perimétrico - Plano N°08-Lámina A06	184
Figura 80 . Plano de Cimentación-Plano N°17-Lámina C01	185
Figura 81 .Plano de Aligerado primer nivel-Plano N°18-Lámina E02	186
Figura 82 .Plano de Aligerado segundo nivel-Plano N°19-Lámina E03.....	187
Figura 83 .Plano de Aligerado tercer nivel-Plano N°20-Lámina E04	188
Figura 84 .Plano de Aligerado cuarto nivel-Plano N°21-Lámina E05	189
Figura 85 .Plano general de Instalaciones Sanitarias Agua -Plano N°24-Lámina IS03.....	190

Figura 86 .Plano de detalle de baños y cisterna de Instalaciones Sanitarias Agua -Plano N°25-Lámina IS04	191
Figura 87 .Plano de detalle cisterna y tanque elevado de Instalaciones Sanitarias Agua -Plano N°26-Lámina IS05	192
Figura 88 .Plano General de Instalaciones Sanitarias Desagüe -Plano N°22-Lámina IS01	193
Figura 89 .Plano de detalle de baños de Instalaciones Sanitarias Desagüe - Plano N°23-Lámina IS02.....	194
Figura 90 .Plano general de Instalaciones Electricas -Plano N°27-Lámina IE01	195
Figura 91 .Plano de detalle en restaurante de Instalaciones Electricas -Plano N°28-Lámina IE02.....	196
Figura 92 .Plano de Detalle Arquitectónico planta general de restaurante - Plano N°09-Lámina AD01	197
Figura 93 .Plano de Detalle Arquitectónico, cortes y detalle de cerrajería de vanos de restaurante -Plano N°10-Lámina AD02.....	198
Figura 94 .Plano de Detalle Arquitectónico, Corte y detalle de vanos y celosías del restaurante -Plano N°11-Lámina AD03	199
Figura 95 .Plano de Detalle Arquitectónico, Planta y falso cielo raso de baños- Plano N°12-Lámina AD04	200
Figura 96 .Plano de Detalle Arquitectónico, Cortes, detalles de vanos y grifería de baños -Plano N°13-Lámina AD05	201
Figura 97 .Plano de Detalle Arquitectónico, Planta de plaza -Plano N°14-Lámina AD06.....	202
Figura 98 .Plano de Detalle Arquitectónico, Detalle de mobiliario de plaza- Plano N°15-Lámina AD07	203
Figura 99 .Plano de Detalle Arquitectónico, detalle de mobiliario recreativo, luminaria y cerco perimétrico -Plano N°16-Lámina AD08	204
Figura 100 .Flujograma de evacuación primer nivel -Plano N°29-Lámina F01	205
Figura 101 .Flujograma de evacuación segundo nivel -Plano N°30-Lámina F02	206
Figura 102 .Plano de señalética primer nivel -Plano N°31-Lámina PS01	207
Figura 103 .Plano de señalética segundo nivel -Plano N°32-Lámina PS02 ..	208

Figura 104 .Vista frontal de maqueta.....	227
Figura 105 .Vista en planta de maqueta.	227
Figura 106 .Vista lateral izquierda de la maqueta.....	228
Figura 107 .Vista de la plaza en la maqueta.....	228
Figura 108 .Vista del restaurant, tienda y biblioteca en la maqueta.	229
Figura 109 .Vista de la losa de futbol y básquet en la maqueta.	229
Figura 110 .3D del área de comedor del restaurante.	230
Figura 111 .3D del área de comedor del restaurante y el área de espera.....	230
Figura 112 .3D del área de comedor y cocina del restaurante.	231
Figura 113 .3D del área de comedor y detalle de separador de barra y comedor del restaurante.	231
Figura 114 .3D del área de comedor y detalle de comedor del restaurante. .	232
Figura 115 .3D de la plaza central del proyecto.	232
Figura 116 .3D con vista lateral derecha de la plaza central del proyecto.....	233
Figura 117 .3D con vista posterior de la plaza central del proyecto.	233
Figura 118 .3D con vista lateral izquierda de la plaza central del proyecto. ...	233
Figura 119 .Visita al sector Barrio 6 Alto Trujillo –El Porvenir.....	241
Figura 120 .Visita al terreno disponible en el sector del Barrio 5 Alto Trujillo –El Porvenir.....	241
Figura 121 .Visita de los equipamientos con los que cuenta el Barrio 5 Alto Trujillo –El Porvenir.	241
Figura 122 .Encuesta a jóvenes de 17-25 años en el Barrio 4 Alto Trujillo –El Porvenir.....	242
Figura 123 .Encuesta a jóvenes de 17-25 años en el Barrio 5 Alto Trujillo –El Porvenir.....	242
Figura 124 .Encuesta a jóvenes de 17-25 años en el Barrio 6 Alto Trujillo –El Porvenir.....	243
Figura 125 .Encuesta a jóvenes de 17-25 años en el Barrio 7 Alto Trujillo –El Porvenir.....	243
Figura 126 .Entrevista con el docente Manuel Cueva Zavaleta Especialización en educación técnica área de diseño y producción de calzado y cuero.....	244
Figura 127 . Entrevista con el docente Javier Salinas Sicha, especialización en educación técnica área de gastronomía.....	244

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo analizar las necesidades ocupacionales para proponer un centro de capacitación productiva juvenil 18 -25 años en el sector Alto Trujillo – distrito de El Porvenir, Trujillo 2017 , donde se tomó como objetivos determinar las actividades productivas y de interés y benéfico para los jóvenes ,como también Identificar las actividades recreativas, artísticas para complementar la capacitación, definir los talleres y ambientes con los que se debe contar , describir los procesos de producción de cada taller e identificar las características espaciales ,funcionales y técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo. Se toma como muestra el número de 50 jóvenes ,25 mujeres y 25 hombres, se identifica como actividades productivas a la gastronomía y cuero y calzado, se define que talleres serán de dos rubros o dos familias productivas, Gastronomía y la de Cuero y calzado, es así que se tiene el taller de cocina y el de panadería y pastelería, mientras para cuero y calzado se tiene elaboración de prendas de cuero y zapatería, con respecto de los procesos de producción de Gastronomía serán por especialidad, para cocina, panadería y pastelería desde la selección de ingredientes hasta la degustación del platillo. Para Cuero y Calzado, la especialidad de elaboración de prendas de cuero y en zapatería inicia en selección de cuero materiales hasta la comercialización. Las características espaciales y funcionales y técnicas ambientales se concluye que estas involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, la relación espacial de estos, la forma espacial de planta rectangular son de mayor beneficio y para el ordenamiento de equipos y fluidez en la circulación de ambientes en lo técnico ambiental se precisa que la iluminación natural con exposición al solar será determinado por el eje del edificio, iluminación artificial es usad en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural es necesaria en todos los ambientes y la mecánica, acústica contiene aspectos de zonificación como alejar las fuentes de posible generación de ruido como es la zona de práctica.

Palabras claves:

Centro de capacitación juvenil, Educación técnico productiva, CETPRO, Gastronomía, Zapatería, capacitación productiva.

ABSTRACT

The objective of this research is to analyze the occupational needs to propose a youth productive training center 18 -25 years in the sector Alto Trujillo - district of El Porvenir, Trujillo 2017, where it was taken as objectives to determine the productive activities and interest and charity for young people, as well as Identify recreational, artistic activities to complement the training, define the workshops and environments that should be available, describe the production processes of each workshop and identify the spatial, functional and technical environmental characteristics of each of the workshops for a youth productive training center in the high sector of Trujillo. The sample of 50 young, 25 women and 25 men, is identified as productive activities to the gastronomy and leather and footwear, it is defined that workshops will be of two headings or two productive families, Gastronomy and Leather and footwear, This is how we have the kitchen and the bakery and pastry shop, while for leather and footwear we have leather and shoe making, with respect to the production processes of Gastronomy will be by specialty, for kitchen, bakery and pastry from the selection of ingredients to the tasting of the dish. For Leather and Footwear, the specialty of making leather garments and shoe stores starts in selection of leather materials until commercialization. The spatial and functional characteristics and environmental techniques conclude that these involve the zoning where the theoretical and practical zones are recognized, the spatial relationship of these, the spatial shape of rectangular plan are of greater benefit and for the ordering of equipment and fluidity in the Circulation of environments in the technical environmental area requires that natural lighting with exposure to the site will be determined by the axis of the building, artificial lighting is used especially in demonstration rooms in gastronomy, natural ventilation is necessary in all environments and the mechanics, acoustics contains zoning aspects such as distancing sources of possible generation of noise such as the practice area.

Keywords:

Youth training center, productive technical education, CETPRO, Gastronomy, Shoemaking, productive training.

I. INTRODUCCIÓN

La población juvenil representó hasta el 2015 40% de la población mundial (Banco Mundial), son considerados como el futuro de la humanidad, es por eso la importancia que se le debe dar a su bienestar, se ve los jóvenes se enfrentan a una gran variedad de experiencias tanto educativas, familiares, empleo y salud. El desempleo en jóvenes es de 13.5% al 2017 a nivel mundial (Banco Mundial) , especialmente en países en vías de desarrollo ,como por ejemplo en Oriente Medio y Norte de África donde la tasa de desempleo es de un 25 % , cuadruplicando a la de los adultos (Banco Mundial ,2015).En el Perú el problema del desempleo en jóvenes ha crecido en la últimas décadas debido a la gran población joven y la falta de acceso a la capacitación para un profesión en sectores humildes, el tema es de preocupación nacional que la tasa de desempleo juvenil sea de 8.4 %según el ministerio de trabajo y promoción del empleo (MTPE) el cual duplico al 2.3% de los adultos que no poseen empleo , de estos jóvenes el 61% de no está con una ocupación adecuada para ser catalogada como empleo.

En la región La Libertad dado al crecimiento demográfico el cual alcanzo 1'859,600 habitantes hasta el 2015 (INEI), el nivel de pobreza de algunos sectores marginados y la falta de oportunidades para los jóvenes es preocupante ya que afecta su futuro. Ciertamente en el distrito El Porvenir donde se proyectó que al 2017 se tendría 172,715 habitantes según el Plan de desarrollo territorial de Trujillo (PLANDET), posee dentro de su actividad económica la fabricación del calzado con pequeñas industrias por tanto los jóvenes tienden a dedicarse a él, pero no existe el acceso a una capacitación con calidad para estos jóvenes que por lo general se ven obligados a aprender de forma empírica. La falta de más opciones accesibles y atractivas para los jóvenes según sus expectativas generan una necesidad de una mayor gama de oportunidades de fácil acceso para la capacitación o el aprendizaje de un oficio y sobre todo opciones de poder generarse ingresos mientras se forman en una profesión, es cierto que existen CETPROS, pero estos se encuentra concentrados en el área urbana propiamente llamado El Porvenir, dejando de lado al sector El Alto Trujillo, la existencia de estos CETPROS es cuestionable pues el Sistema de evaluación acreditación y certificación de la calidad educativa SINEACE no contempla a ninguna de estas instituciones dentro de sus lista de acreditación.

Los jóvenes que no tienen una ocupación o una oportunidad de formación pueden ser influenciados por problemas sociales de su comunidad, como la delincuencia en el sector, la drogadicción y alcoholismo que son amenazas muy comunes en esta zona, un sector de gente muy humilde, que si bien es cierto cuenta con centros educativos secundarios con buena infraestructura, pero que lamentablemente no atiende la formación en estudios técnicos lo cual no permite que al egresar estos jóvenes cuenten con una ocupación, esto dificulta de gran manera que se inserten en el mercado laboral o puedan generar su propia empresa. La estadística de la calidad educativa (ESCALE) manifiesta que solo 3 de cada 10 jóvenes accede a la educación superior a nivel Nacional, en este caso teniendo en cuenta que los estudiantes del quinto de secundaria en el distrito El Porvenir fueron 1237 estudiantes en el año 2016 con el indicador dado por ESCALE solo 371 estudiantes acceden a una formación profesional.

Las necesidades vitales como la alimentación y vestido, tienen que ser atendidas es por eso que el joven se ve obligado a conseguir un empleo, es necesario la preparación para tener una actividad y desarrollar sus capacidades para producir o brindar servicios, se debería aprovechar las actividades económicas del sector, el calzado y otras áreas laborales que posibilitan la inserción al mercado laboral por medio de una micro empresa o un empleo digno. Es importante por eso la creación de un centro de capacitación productiva para jóvenes que atienda estas necesidades ocupacionales y de capacitación donde encuentren una opción que sea de su agrado para desarrollarse dentro el mercado laboral, dándoles una ocupación u profesión que esté basada en sus aspiraciones, talentos y las necesidades de la comunidad. Ya que solo al atender las necesidades educativas de secundaria básica no se facilita la inserción laboral de los jóvenes, y la necesidad del ser humano de emplearse de una manera correcta, que ostente una profesión certificada como respaldo para que tenga las condiciones óptimas de empleo.

De este modo se formula el siguiente problema, ¿CUALES SON LAS NECESIDADES OCUPACIONALES PARA UN CENTRO DE CAPACITACIÓN PRODUCTIVA JUVENIL DE 17-25 AÑOS ALTO TRUJILLO DISTRITO EL PORVENIR 2017?

La justificación se da por el beneficio a la población del sector Alto Trujillo, en especial a los jóvenes que no tiene oportunidad o no pueden acceder a opciones de seguir estudios profesionales, es también conveniente pues esta investigación servirá a modo de base de datos para la municipalidad del Alto Trujillo, para futuros trabajos o proyectos para la consolidación del sector, recalcando su valor teórico, como material de consulta en temas de infraestructura técnica productiva, así como referencia para trabajos futuros e investigaciones ,pose una utilidad metodológica, la presente investigación ayudará a comprobar durante la etapa de campo la funcionalidad de los instrumentos de recolección de datos como la observación directa, la entrevista y las encuestas a la población del sector Alto Trujillo, del Distrito del Porvenir, La relevancia de este estudio, radica en la necesidad de la población joven del sector Alto Trujillo para capacitarse en una profesión técnica u oficio, y contar con un establecimiento donde permita estas actividades de capacitación, para la correcta inserción de esta población al mercado laboral.

EL objetivo general es analizar las necesidades ocupacionales para proponer un centro de capacitación productiva juvenil 17 -25 años en el sector Alto Trujillo – distrito de El Porvenir, Trujillo 2017. Los objetivos específicos son, identificar las actividades productivas de interés y beneficio para los jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir, de igual manera identificar las actividades deportivas, recreativas y artísticas para complementar la capacitación de jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir, se definirá los talleres y ambientes con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir, describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo -Distrito el Porvenir, e identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

II. MARCO TEÓRICO

Máximo (2015) *“Centro de Capacitación Para Jóvenes”* (Tesis de Pregrado) USMP, Lima – Perú. Donde se señaló que el objetivo principal es elaborar un proyecto Arquitectónico propio y adecuado para la zona, como objetivo secundario se plantean despertar el interés de los jóvenes de las zona en aspectos educativos, recreacionales y de labor social, al dotar diferentes ambientes adecuados que permitan desarrollar las actividades primordiales en los aspectos planteados para la capacitación de los jóvenes .Finalmente cumplir con el objetivo principal de la Municipalidad de Ancón, que es el servir a su comunidad, teniendo como justificación la contribución social de la construcción de un centro de capacitación para jóvenes , la cual impulsa el fortalecimiento de la zona , el proyecto va dirigido al grupo joven que no tiene acceso a la educación superior, esta población muchas veces no estudia por motivos económicos y en los sectores de Huaral , Chancay, Acallama, y Santa Rosa, los jóvenes en su mayoría trabajan en el campo o industrias procesadoras de alimentos donde no reciben una adecuada capacitación para ostentar una profesión técnica conocida .El proyecto busca la infraestructura adecuada a la cual se llegó por medio de la caracterización de los jóvenes, se encontró que , el nivel de educación máxima alcanza es el nivel secundario ,son de economía limitada la cual restringía su acceso a la educación superior, de esta manera también se identificó las actividades demandadas del sector las cuales se verán cubiertas con los talleres productivos de carpintería en madera , metálica , mecánica en torno, industria del vestido ,electricidad, panadería, cosmetología y artesanía metálica y cerámica , el estudio de las características espaciales y funcionales de cada uno de estos talleres.

SANDRA (2016) *“Centro de Iniciativa Empresarial para el Diseño del Calzado en El Distrito de San Juan de Lurigancho”* (Tesis de Pregrado) USMP, Lima – Perú, el tema de la esta tesis es la generación de infraestructura socio – económica ligada al espacio público y a la realidad de este distrito, con referencia a la metodología empleada se realizó la recolección de información mediante encuestas donde se tomaban como datos las actividades más demandadas en el distrito , el nivel de educación alcanzado. Se obtuvo como resultado que las actividades con mayor demanda son la carpintería , el calzado y las confecciones textiles, en la formación educativa en su mayoría solo alcanzan la educación

secundaria y luego realizan actividades comerciales para generar sus propios ingresos .La investigación pretende promover y proyectar el centro de iniciativa empresarial para el diseño del calzado con lo cual se generaría un impacto urbano y económico, y satisfacer la necesidad del usuario mediante la intervención y disposición de espacios arquitectónicos .Se concluye que un centro de iniciativa empresarial para diseño del calzado , es una fuente de trabajo que genere ingresos productivos para el distrito , así mismo que el distrito posee un potencial en las industrias como la carpintería ,calzado y textil y no existe un punto de concentración para el rubro de calzado. Se determinó que el nivel educativo máximo alcanzado en San Juan de Lurigancho es de nivel secundario, por ello los jóvenes tienen la disposición de recibir capacitación para poder ostentar una ocupación de calidad y así obtener mejores ingresos económicos.

Se puede identificar aspectos relevantes para la presente investigación como la identificación de las actividades comerciales más demandadas y en crecimiento del distrito que son el calzado , carpintería y textil, para ser utilizadas como oportunidades de generar ingresos productivos, de igual manera la similitud en el nivel educativo máximo alcanzado, siendo el nivel de secundaria básica regular, esto posibilita la disposición del joven a ser capacitado para mejorar sus ingresos económicos y contribuir a su autorrealización. A de más de esto se refuerza la educación técnica con áreas para la comercialización las cuales se encuentran en un área de acceso público es así que la exhibición de productos se da en un lugar sin tener que buscar lugares que los exhiba fuera del centro, al igual que un área de promoción de servicios para la población, se realizó de igual manera el estudio antropométrico y ergonómico que logra que los ambientes de este centro sean muy funcionales para los usuarios.

VERONI (2014) *“Centro de Educación Técnico- Productiva de Ancón”* (Tesis de Pregrado) USMP, Lima –Perú, se presenta como una solución educativa en accesibilidad de bajo costo, es por esto que el hecho de que la población no logre acceder a una educación adecuada por temas económicos o de distancias , esto ocasiona que los oficios técnicos productivos se terminen aprendiendo en casa o en talleres informales, el objetivo principal es proponer la infraestructura adecuada para albergar aulas y talleres para un centro de educación técnico-productiva , se incluye la propuesta como una posibilidad que la comunidad

actual de la zona consume los servicios y productos del CETPRO, se concluye que el diseño arquitectónico de un espacio adecuado para el aprendizaje técnico productivo en Ancón, el cual mejorará la percepción del usuario con respecto a lo que necesita para desarrollar su trabajo de manera formal y segura, así mismo el nuevo trabajador técnico de Ancón que conoce de formalidad y empresa por lo aprendido en el CETPRO, buscará tener en su propio entorno las instalaciones correctas que le permitan desarrollar sus actividades y brindar un servicio de calidad. Por último, la sensibilización del usuario en cuanto a la formalidad de su trabajo aumentará la confianza de la comunidad en los servicios o productos que se ofrece, y que logrará una mejora económica en la zona. Se recomienda que los talleres ofrezcan servicio a la comunidad y venta de productos, según esto se deberá contar con zonas diferenciadas, por esto es recomendable la distribución por zonas de carácter público, usuario y administrativo, de igual manera una distribución por generación de ruido, por áreas donde las actividades sean húmedas o secas y por la necesidad de abastecimiento o servicios.

Al igual que en el proyecto se busca plantear una solución educativa que albergue aulas y talleres para jóvenes que solo cuentan con educación secundaria o que trabajan en actividades económicas de la zona pero sin ningún tipo de capacitación, se busca que el servicio y el producto sea mejorado con la utilización de procesos estandarizados, el aprendizaje de calidad de materiales, de tal manera se incrementan sus ingresos y por ende la calidad de vida de los jóvenes al ser insertados de manera correcta al mercado laboral. Estos bienes y servicios serán ofertados en el centro para que los pobladores puedan comprar y contratar sus servicios, se realizó el estudio antropométrico y ergonómico que da una funcionalidad a los ambientes de manera más exacta que una estandarizada pues se toma la realidad en relación a medidas y para un correcto desarrollo de actividades dentro de los ambientes necesario para la capacitación y la producción, las especialidades ofrecidas responde a las necesidades generadas por las actividades comerciales de la zona, es decir responde a la demanda académica con carácter técnico.

Las teorías en las que se argumenta la investigación son, las necesidades, según Maslow (1943) menciona que las acciones del ser humano nacen de la motivación dirigida hacia el objetivo de completar ciertas necesidades, las cuales

pueden ser ordenadas según la importancia que tienen para nuestro beneficio. En tal sentido Maslow proponía una teoría según la cual existe una jerarquía de las necesidades humanas, y establecía que conforme se satisfacen las necesidades más básicas, los seres humanos vamos desarrollando necesidades y deseos más fuertes, por lo que plantea la pirámide de la jerarquía de las necesidades humanas, en dicha pirámide habla acerca de las necesidades básicas y hace una distinción entre necesidades “deficitarias” (fisiológicas, de seguridad, de afiliación, de reconocimiento) y de “desarrollo del ser” (autorrealización). La diferencia que hay entre una y otra se basa a que las “deficitarias” se refieren a una carencia, mientras que las de “desarrollo del ser” hacen referencia al quehacer de la persona. De esta manera las necesidades del “desarrollo del ser”, son importantes para el crecimiento personal del ser humano, tienen su base en cubrir las necesidades deficitarias y por lo general son a la herramienta para conseguir satisfacerlas, del mismo modo involucran el deseo de crecer como persona y lograr la autorrealización.

La ocupación laboral, Álvarez (2010) manifiesta que la ocupación es el conjunto de actividades laborales determinadas por el desarrollo de la técnica, la tecnología y la división del trabajo comprende la función laboral del trabajador y los límites de su competencia, generalmente se utiliza la denominación de cargo para los técnicos y dirigentes, es decir que el desarrollo de la técnica o la adquisición de las habilidades posibilitan que un individuo participe de alguna actividad laboral, el manejo de la tecnología y la labor que desempeñan generan la división en el empleo y por ende las actividades que deben desarrollar. De tal manera se concretan las especializaciones dentro de una actividad general, siendo así delimitadas las actividades competentes por la especialidad que se desarrolla dentro de esa actividad general, lo que involucra el aprendizaje de la técnica y la tecnología para el desarrollo de estas actividades específicas.

Por su parte Kielhofner (2004) considera que la ocupación hace mención a un término más amplio y complejo que el hacer o estar ocupado, considera el cumplimiento en las distintas tareas que dan significado a una necesidad tanto individual como colectiva, y que, a su vez, otorgan sentido de competencia y satisfacción. De esta manera, la ocupación se basa en la interacción y el significado atribuido a las experiencias sociales que conforman la relación del

individuo con el entorno, así el sujeto es considerado como un ser ocupacional en toda su expresión. Es así que se puede precisar que no es solo el hecho de estar ocupado para considerarse como ocupación, pues se le debe dar un valor al satisfacer a alguna necesidad de la sociedad, de igual manera es de vital importancia que esta ocupación de un sentido de satisfacción y autorrealización al individuo quien lo realiza.

Según El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (2013) habla sobre el oficio o profesión de una persona, es independiente del sector en que puede estar empleada, o del tipo de estudio que hubiese recibido. Principalmente se define en términos de la combinación de trabajo, tareas y funciones desempeñadas, de tal manera hay muchas personas que estudiaron una profesión pero se encuentran empleadas o en ocupaciones ajenas a la profesión que escogieron, esto genera la adquisición de nuevas técnicas y conocimientos para poder desarrollar esas actividades nuevas, por lo que se puede considerar que la ocupación no siempre surge de acceder a una preparación educativa, sino más bien por las oportunidades encontradas para emplearse, de tal manera que el aprendizaje debe estar orientado a una ocupación específica y en sentido eficaz y eficiente , pues las actividades a desarrolla en un posible empleo siempre serán direccionadas aun perfil determinado con una delimitado desarrollo de actividades concernientes a ese puesto de trabajo.

Es así que se puede puntualizar que la ocupación de un joven debe satisfacer una necesidad de la sociedad, de igual manera es de vital importancia que esta ocupación de un sentido de satisfacción y autorrealización al joven, las ocupaciones son delimitadas y contienen actividades para la especialidad en la que se ocupa y esta a su vez está dentro de una actividad general, lo que involucra el aprendizaje de la técnica y la tecnología para el desarrollo de estas actividades específicas, esto es en beneficio del joven pues las actividades a desarrolla en un posible empleo siempre serán direccionadas aun perfil determinado con un concreto desarrollo de actividades concernientes a ese puesto de trabajo y por ende el desarrollo personal del joven, pudiendo establecerse como un individuo productivo y contribuir con la sociedad y la economía.

La educación y la formación profesional como necesidades esenciales, Casanova (2003) la formación profesional y la educación se consideran como algo esencial e imprescindible, es por eso que se ha considerado como un derecho básico y universal, en la actualidad el acceso a la formación y la educación constituyen elementos primordiales para asegurar aspectos elementales como un, trabajo el cual sería una fuente de ingresos, salud, alimentación y vivienda, por ello la formación se considera una inversión, nos permite acceder a una vida activa productiva y satisfactoria.

Saveedra, Chaltana (2001) manifiestan que las dificultades de los jóvenes para ser insertados en el mercado laboral están muy ligados al acceso a una preparación adecuada para el trabajo, sin este acceso, no solo no están calificados para competir por un puesto de trabajo formal, si no que si acceden a éste no se adaptan de manera rápida, teniendo como resultado el despido, esto se debe que al no poseer la preparación necesaria o el entrenamiento en las habilidades específicas que se requieren para su puesto de trabajo , no logran dar los resultados necesarios ni el rendimiento esperado por el contratante o cliente.

Lent, Hackett y Brown (2004) con respecto a la teoría social cognitiva del desarrollo de carrera, el cual relaciona el proceso mediante el cual las personas forman sus intereses académicos y ocupacionales, tiene tres ejes fundamentales que son la autosuficiencia, expectativas de resultados y metas, la autoeficacia está relacionada a las expectativas a las capacidades personales, mientras las expectativas de resultados a las consecuencias de los esfuerzos comportamentales , las metas alude más a la determinación personal para comprometerse en alguna actividad determinada o para alcázar un resultado futuro , debido a esto postulan el reformar el contexto para la transición escuela – trabajo, pues consideran que las escuelas no preparan adecuadamente la estudiante para tener la posibilidad de ir desde un marco estudiantil a uno ocupacional considerando a la realidad a la que se enfrentan , pues existen estudiantes que se ven obligados a trabajar sin completar su educación superior , en conformidad con la teoría social cognitiva del desarrollo de carrera , se postula la sugerencia de que se de capacitación en destrezas laborales y

programas de aprendizaje laboral para jóvenes, de este modo que se puedan considerar los tres ejes de esta teoría para su desarrollo social y laboral .

Galland (1984) considera que ingreso al mundo del trabajo ha sido considerado como un momento trascendental para la formación de la identidad social de cada individuo y el momento de la vida que se muestran los mecanismos de reproducción y cambio social presentes en una determinada sociedad, es decir que la entrada al mercado laboral posibilita la salida del hogar de origen y la aceptación de responsabilidades laborales y la posible formación de un nuevo hogar.

La recreación y el arte en la formación del ser humano, Cuenca (2004) manifiesta que la recreación tiene que ser una convivencia integral relacionada con el sentido de la vida y los valores de cada uno y coherente con ellos, explicándola como una experiencia de re- creación, que crea nuevos ámbitos de encuentro o desencuentro, posibilitando una gran potencialidad de creatividad que origina un desarrollo personal. La recreación constituye más que a la diversión, el consumo material, el ocio pasivo o la simple utilización del tiempo libre, es un marco de desarrollo humano y por ende un compromiso social de un desarrollo de la comunidad.

Báez (2010) asegura que una capacitación popular y recreativa, tiene acciones educativas participativas, con un sentido creativo y contextual que tiene como epicentro la acción .reflexión – acción consiente, que no solo dota de conocimiento si no de competencias, favoreciendo el biopsicosocial y renueva energías para el proceso de estudio o trabajo a un grupo de la comunidad como principal protagonista, para si logra un desempeño adecuado de la comunidad ,desde un modelo autógeno de sus individuos con esto se logra una contribución al desarrollo humano y local.

Eiser (1972) señala que el arte favorece a la inteligencia pues para la producción de obras de arte, se basa en la identificación del pensamiento con el uso exclusivo de una de sus formas, los signos verbales y las palabras. Pensar efectivamente, en relaciones de formas y cualidades es una exigencia tan grande sobre el pensamiento como pensar en términos de símbolos verbales o matemáticos, puesto que las palabras son fácilmente reproducibles de un modo

mecánico, la producción de una obra de arte probablemente requiere más inteligencia de la que se necesita para las actividades catalogadas como intelectuales.

Read (1982) enuncia que la expresión individual, literaria, poética, auditiva y el enfoque integral de la realidad que él denomina como educación estética, que la educación de los sentidos sobre los cuales se basa la conciencia y en última instancia, la inteligencia y el juicio del individuo humano, la relación armoniosa y habitual con el mundo exterior y la conciencia, ayuda la construcción de una personalidad integrada.

La UNESCO (1955) considera que los conocimientos y la técnica adquirida gracias al enseñanza de las artes pueden servir tanto en los estudios como en el ejercicio de una profesión, para la utilización inteligente del tiempo libre y para la apreciación de la belleza en la naturaleza, en la vida, en las actividades productivas y el arte, las artes plásticas constituyen un factor educativo indispensable para el desarrollo completo de la personalidad y un medio poderoso para el reconocimiento de la realidad.

La recreación potencia la creatividad y constituye un marco para el desarrollo humano del joven y su desarrollo social dentro de su comunidad, la recreación es parte de la capacitación popular pues favorece el biopsicosocial que es el estado físico que responde a las, motivaciones y estados de ánimo y la conducta social o la relación que hay entre individuos de una sociedad; renovando energías para seguir con los procesos de aprendizaje o producción, esta recreación debe responder a las aspiraciones y motivaciones de los individuos que componen la comunidad. Por otro lado El Arte favorece al entrenamiento de la inteligencia pues fuerza a la utilización de otros signos no verbales que los utilizados con cotidianidad pues la producción de arte requiere más inteligencia de la que se necesita para actividades verbales o matemáticas, la educación estética es una expresión individual que contribuye con la educación sensorial y de percepción, en la que se basa la conciencia, la inteligencia y el juicio del joven, es así que el arte contribuye a la formación de su personalidad, dado a que los conocimientos y las técnicas aprendidas en las artes son de beneficio en el aprendizaje y en la ocupación, genera la utilización inteligente y beneficiosa del tiempo libre y un sentido de apreciación de la belleza en todos los aspectos

de la vida y es un factor para el desarrollo de la personalidad y un medio de reconocimiento de la realidad.

La capacitación productiva juvenil, según Bentley (1993) sostiene que la capacitación adiestra y prepara a los trabajadores de una empresa para el cumplimiento de sus funciones. Como tal, es un proceso que consiste en la impartición de conocimientos de orden teórico, técnico y práctico mediante actividades de estudio, formación y supervisión. De allí que las sesiones de capacitación se ofrezcan a empleados que están ingresando a una empresa, así como a empleados a los cuales se quiere enseñar en el manejo de nuevas herramientas o maquinarias. Las actividades de estudio y formación no solo se limitan a trabajadores también están dirigidas a personas que quieran adquirir técnicas y desarrollar habilidades para actividades laborales, de modo que estos ejecuten sus tareas de manera más eficiente y estén preparados para un empleo, y los empleados puedan elevar los niveles de productividad de la empresa. Asimismo, la capacitación es fundamental a la hora de mantener a los empleados y demás personas al día con respecto a lo último en el uso de herramientas y tecnologías en la división de cada área de trabajo, siendo de manera específica el desarrollo de las habilidades y conocimientos para estas áreas de trabajo.

Por su lado, Blaqué, (1999) ve a la capacitación como un proceso que forma y apunta a lograr que se trabaje con la excelencia que el sistema requiere; es un servicio interno de una organización que se cumplirá bajo cualquier forma cada vez que alguien deba conocer una tarea, desarrollar una habilidad o asumir una actitud frente a una situación que se presenta conforme se va laborando o los procesos de producción o servicios se van cambiando o reinventado.

Por otro lado Reza, (1997) manifiesta que la capacitación es un acto o conjunto de acciones a brindar y/o a desarrollar las habilidades de una persona, con el objetivo de prepararlo para que desempeñe adecuadamente su ocupación, se desenvuelva en un puesto de trabajo o grupo de competencias laborales, esta capacitación está dirigida diferentes nivel del individuo ya sea en el nivel cognitivo en la que su función implica los aspectos de atención, memoria de análisis, síntesis y evaluación de los trabajadores; respondiendo al área del aprendizaje, mientras que a los de producción deberán ser los que proporcione mayor calidad, eficiencia y eficacia en estos procesos.

Saveedra, Chaltana (2001) sostienen que las oportunidades de educación y capacitación son muy importantes y decisivas para que se logre con éxito una inserción en el mercado laboral y como se desempeñarán en este mercado durante toda su vida. Establecen que ha quedado demostrado que la educación es uno del principal medio para salir de un estado de pobreza y que genera un efecto positivo sobre el bienestar de las personas. En este ámbito cobra especial interés la capacitación técnica y ocupacional, opciones a las que pueden recurrir jóvenes de menores recursos o aquéllos que no tienen disponibilidad de mucho tiempo para invertir en su educación. La capacitación técnica es una alternativa de preparación para el trabajo de jóvenes que no tienen posibilidades económicas o simplemente no desean optar por una carrera universitaria, en otros casos no contar con recursos financieros para invertir en una formación larga y costosa, de tal manera que reciban una formación concreta en la actividad que desean realizar.

Centro de capacitación, Según Tabáquica, (2014) centro de capacitación, ayudara a que se concentran empleados de una empresa a capacitarse o instruirse. Además de desarrollar sus habilidades personales, como ser más puntual, honesto, tener mejores relaciones con sus compañeros de trabajo para mejorar el ambiente en el que se desenvuelve.

Fernandini (2008) Un centro de capacitación influye en el desempeño de individuo y que articula actividades formativas y de integración social. Una forma de recibir a los jóvenes y apoyarlos en la solución eficaz de sus inquietudes y problemas, otorgándoles espacios para la utilización constructiva de su tiempo libre. Es un Centro destinado a complementar la educación de los jóvenes, facilitándose el desarrollo de sus aficiones y direccionado a complementar su formación humana.

García (2010) sostiene que los centros de capacitación técnica, proporcionan conocimientos teóricos y prácticos para que se desempeñen eficientemente las ocupaciones y oficios, desarrollan las habilidades y actitudes en los trabajadores, que debe comprender los sectores económicos de un país, es así que un centro de capacitación es fundamentado sobre las necesidades de los sectores económicos en formación de individuos que cubran esas necesidades y de tal

manera se contribuya al desarrollo de esa sociedad a nivel socio económico y educativo de ahí la importancia de la centros de capacitación.

Iglesias (2008), expone que un ambiente de aprendizaje es una estructura de cuatro dimensiones de las cuales cabe resaltar, la física que viene a ser el espacio físico observable y percibirle materialmente y la dimensión funcional que es el modo que se utiliza el espacio en otras palabras los procesos que se llevan dentro o contenido en el espacio físico la dimensión temporal que es la vinculación a la organización del tiempo y finalmente la relación dimensional que son las dimensiones dentro del espacio educativo que no es más que los distintos modos de acceder a los espacios de aprendizaje.

Los conceptos involucrados con la investigación, la educación técnico productiva, según MINEDU (2003) es una forma de educación que está orientada a la adquisición y el desarrollo de competencias laborales y empresariales con carácter competitivo y humano, así como la promoción de la innovación que responda a la demanda del sector productivo y avances tecnológicos, tanto del desarrollo local, regional y nacional tomando en cuenta las necesidades educativas de los usuarios en sus respectivos entornos.

Objetivos de la educación técnico productiva, según MINEDU (2003) son desarrollar las competencias laborales y capacidades de carácter emprendedor para el tipo de trabajo independiente o dependiente. La premisa también es motivar y preparar a los estudiantes para la aplicación de lo aprendido en cualquiera de los campos específicos de la producción o brindar el servicio teniendo una visión empresarial, las actualizaciones de las competencias de trabajadores en actividad o los que se encuentran en desocupación, según este exigiendo el mercado laboral, dentro de todo propiciar la participación de la comunidad educativa, de las autoridades como gobiernos locales y regionales , de los sectores productivos, y de diferentes organizaciones laborales y de la sociedad en general en las actividades educativas , la promoción de una cultura emprendedora e innovadora por la cual genere sus propio empleo o empresa.

Organización de la educación técnico productivas, según MINEDU (2003) se organiza en un Ciclo Básico y en otro Ciclo Medio, los cuales no tiene el carácter secuencial ni un tipo de preparación, cualquiera de los ciclos está capacitado

para el mercado laboral. En los Centros de Educación Técnico –Productiva (CETPRO) se puede brindar cada uno por individual o ambos en simultáneo, con la aprobación del Ministerio de Educación.

Usuarios de la educación técnico productiva, según MINEDU (2003) este tipo de educación atiende a adolescentes, jóvenes, adultos con necesidades educativas especiales, para desarrollar su predisposición vocacional, sus competencias laborales y capacidades para emprender en el trabajo, para capacitarse y especializarse en las competencias laborales, también redefinir sus aprendizajes ocupacionales, se complementa el desarrollo de la educación para el trabajo, que ofrece la educación básica, y ofreciendo la posibilidad de convalidar sus estudios y reconocer la experiencia laboral que posee.

Desempleo juvenil, los micro emprendimientos juveniles surgen como respuesta a la falta de oportunidades y empleabilidades de un sector de la población que carece de educación y conocimientos, incluso, en caso de contar con conocimientos las condiciones de escasez de empleo en el medio limitan su creación de oportunidades, generación de capacidades y actitudes necesarias para ingresar y conseguir un puesto de trabajo en el mercado laboral, ya sea como asalariado o como un auto empleado (Chacaltana ,2006)

Emprendimiento juvenil, es una actitud independiente, realizada como empleador o trabajador independiente, formal o informal, y desarrollada como ocupación principal (Linares, 2010), es una herramienta que puede promover el trabajo decente, alternativa constructiva frente al desempleo juvenil y la falta de condiciones laborales decentes, es un medio de inserción laboral (Sifuentes, 2011).

Competencia profesional, Conjunto de conocimiento habilidades destreza, adquiridas a través de procesos formativos o la experiencia laboral que permite desempeñar puesto de trabajo a los niveles requeridos en el empleo.

Inclusión social, Garantizar el acceso a la ciudadanía a sus derechos económicos, políticos y sociales, así como la posibilidad de participación efectiva en redes sociales y permitir su vinculación laboral.

Actividad productiva, se denomina así a la producción de bienes o prestación de servicios que realiza la Institución Educativa, en concordancia con la capacidad instalada, potencial humano calificado y los ejes de desarrollo de la localidad o región, en un marco de gestión empresarial.

Para una mejor comprensión de la investigación con respecto a las necesidades ocupacionales del sector Alto Trujillo, es necesario el análisis casos existentes a nivel mundial o nacional que pueden ser similares a la propuesta de la presente investigación.

BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN

Ubicación

- País: España.
- Comunidad Autónoma: vasco
- Provincia: Gipuzkoa
- Ciudad: San Sebastián.
- Tipo de proyecto: Instituto de educación superior

Descripción:

La concepción del edificio fue como hacer un icono de la facultad de gastronomía proyectando una imagen tecnológica y de innovación, al mismo tiempo se planteó que debe haber un equilibrio entre el contexto inmediato pues está en una zona residencial con baja densidad es por esta condición dual que el edificio aprovecho el desnivel de la ladera para poder organizar el programa funcional que tiene un dirección descendente , se organizó las partes con acceso público en la planta de acceso favoreciendo así una secuencia de especialización conforme se va descendiendo adentrándonos en el edificio.

El edificio posee una forma en U, permitiendo el tránsito por la ladera configurando el espacio interior a través de este se desarrollan todas las circulaciones, se configura mucha actividad a través de este espacio.

En funcionabilidad es preciso destacar que el esquema ha logrado sintetizar organizando el programa en dos grupos uno para la parte académica y otro para la práctica, según la agrupación vertical todos los espacios que se dedican a la práctica de la gastronomía aquí se puede identificar los vestuarios, talleres, cocinas de pre elaboración, acceso de materias primas se genera una interconexión ente todos ellos para las personas y para las mercancías lleguen de una manera más directa.

En las cubiertas poseen en huertos de cultivo de plantas comestibles y aromáticas, camuflando la presencia del edificio en relación a las viviendas del contexto inmediato.

Según el concepto empelado, la volumetría es generada en base al juego de escala entre una referencia figurativa a platos apilados generando así una imagen propia y representativa de la gastronomía, las suavidades de las ondas también representan la topografía de la ladera lo cual consigue un efecto de pertenecía e implantación armónica entre la arquitectura y el paisaje.

(Ver anexos 4)

NUEVO TALLER DE CUERO EN EL DEPARTAMENTO ISÈRE

Ubicación

- País: Francia.
- Comunidad: Les Abrets
- Departamento: Isère
- Tipo de proyecto: Taller de diseño y elaboración en cuero.

Descripción:

Se enfoca en la preservar las técnicas manuales de producción y la mejora de la producción artesanal asegurando la calidad de los artículos producidos con la denominación de alta costura.

Reconoce al artesano como parte del patrimonio humano, resalta a la adaptación a los nuevos usos y el diseño cada vez es más innovador

Más que una nueva herramienta el diseño se enfoca en un ambiente de trabajo para el artesano conservando su esencia y un ambiente que propicie la creatividad, dando la mayor comodidad posible para el desempeño de trabajo manual, confort acústico y térmico, mediante la compartimentación del ambiente de esta manera se utilizó el análisis de que un artesano es individual que produce en sus totalidades un producto y el taller lo conforman un grupo de trabajo unido.

En el proyecto se planteó el objetivo de servir al artesano el cual se logró al integrar la nueva ubicación del taller con respecto a la ciudad, desde la perspectiva social, ambiental y cultura.

En usos de tierras, es de 5550 m² de arquitectura en una parcela de 3.3 hectáreas, la estructura se concibió para poder permitir cambios en el uso de métodos de trabajo y en la parcela se dejó parte para posibles ampliaciones esto sin interrumpir el funcionamiento del taller.

(Ver anexos 4)

LA CASA DEL PAN

Ubicación

- País: Perú
- Departamento: Lima
- Distrito: Santiago de Surco
- Tipo de proyecto: Comercial alimentaria

Descripción:

El proyecto consiste en una reconfiguración de áreas de producción , administración y ventas en cuatro locales comerciales , el proceso se llevó a cabo en tres etapas , el proyecto surgió de la condición urbana cotidiana que es caminar por una vereda y el aprovechamiento de forma longitudinal del inmueble , tomando la perspectiva del peatón que deambula por la periferia local , es decir el recorrido que hace el peatón en perímetro puede observar como el interior del local va cambiando mientras se moviliza.

La estructura de la configuración interior del local es una polivalente de triplay fenólico que da solución a los requisitos de operación y función del este giro comercial, al mismo tiempo que camufla la climatización, atenuando de forma acústica y le da una indeterminación de forma al espacio, el sistema polivalente de secciones se pintó de dos colores distintos para lograr un dualidad de servicios de atención, un área de corta estadías que tiene barras corridas una área de comedor la percepción del espacio cambia según el lugar donde se está sentado.

(Ver anexos 4)

III. METODOLOGÍA

3.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación: Básica

El diseño de investigación: Estudio de casos.

3.2. VARIABLES Y OPERACIONALIZACIÓN

Tabla 1.
Operacionalización de Variables

Fuente: Elaboración Propia.

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Indicadores	Instrumentos
Necesidades ocupacionales	Carencia de actividades laborales para el desarrollo del ser, crecimiento personal y su autorrealización	Es la carencia de actividades laborales determinadas por el desarrollo de la técnica y la tecnología dichas necesidades se van a determinar mediante la aplicación de la entrevista y encuestas que se aplicaran a los jóvenes y población del sector alto Trujillo.	Interés juvenil Actividad económica Oportunidad laboral Oportunidad de surgimiento profesional	Nominal
Capacitación productiva juvenil	Actividades formativas para adiestrar y preparar a los jóvenes para la inserción laboral	La capacitación productiva se va a determinar mediante la aplicación de entrevistas a profesionales, fichas de análisis de casos, teniendo en cuenta el nivel de conocimiento, el desarrollo de la enseñanza, las herramientas, mobiliario y condiciones ambientales de infraestructura y la configuración espacial funcional.	Atención requerida Desarrollo de la enseñanza Herramientas para la enseñanza Características de los ambientes Organización funcional	Nominal

3.3. Escenario de estudio:

La investigación tiene como escenario el Departamento de La Libertad, la ciudad de Trujillo, Distrito El Porvenir, específicamente el sector Alto Trujillo.

3.4. Participantes:

La población serán todos los jóvenes el sector alto Trujillo, los especialistas de educación técnica y funcionarios del ministerio de trabajo, la muestra será aleatorio por conveniencia, 50 jóvenes, 25 hombres y 25 mujeres.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnica: La técnica que se utilizó es la recolección de datos a través de la encuesta, mediante la cual se mide la percepción de los jóvenes y serán encuestados de forma aleatoria, también se utilizará la entrevista para profesionales especialistas en educación técnica y profesionales representantes de del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo de la región La Libertad, fichas de análisis de casos.

Instrumento:

-Encuesta

Joven de 17 - 25 del sector Alto Trujillo, a través de la aplicación de un cuestionario.

-Entrevistas

Profesionales que imparten la enseñanza de las carreras necesarias y de las características de los ambientes.

Profesionales del ministerio de trabajo y promoción del empleo, sobre actividades económicas, ocupación, profesiones elementales y técnicos del sector.

-Análisis de Documentos

Análisis de especificaciones de maquinarias y elementos necesarios para la práctica de estas ocupaciones, ambientes necesarios, Contenidos teóricos, documentos reglamentarios.

3.6. Procedimientos

En primer lugar, se procederá a la recolección de datos a través de la encuesta, mediante la cual se mide la percepción de los jóvenes y serán encuestados de forma aleatoria, también se utilizará la entrevista para profesionales especialistas en educación técnica y profesionales representantes de del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo de la región La Libertad finalizando con la elaboración fichas de análisis de casos.

3.7. Rigor científico

Se presentan elementos probatorios y evidencias de los procedimientos realizados, tanto a los sujetos de investigación y los casos exitosos.

3.8. Método de análisis de información

-Se utilizó el programa Microsoft Word para la descripción de la presente investigación.

-Se utilizó el programa Microsoft Excel como herramienta de apoyo en el proceso de organización de resultados.

3.9. Aspectos éticos

La investigación será veraz, honesta e imparcial en la recolección de la información para obtener los mejores resultados para la problemática, con respeto al medio ambiente, respeto a la privacidad, con responsabilidad social, política, jurídica y ética.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

OBJETIVO 1

Identificar las ocupaciones de interés y beneficio para los jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

Tabla 2.
Ocupaciones de Beneficio

Ámbito	Actividades económicas	Ocupaciones o grados técnicos		Ocupaciones para inserción laboral			Ocupaciones atrayentes
		Ocupaciones	Técnico	manufactura	Servicios	Técnicos	
Regional	Minería Construcción Transporte	Cocinero	-	-Calzado y Tratamiento de cuero			-Técnicos en informática
Provincial	Manufactura Transporte Construcción Comercio	Panadero	Administración				
			-Contabilidad	-cocina e industria alimentarias	-Conducción de vehículos	-Ing. Industrial	-Técnico en mecánica y producción
Distrital	manufactura Comercio Transporte Hostelería	Operario en Zapatería	-Informática	-panadería y pastelería	-Especialidades de la construcción	-ing. Industrias alimentarias	-Técnicos en contabilidad
			-Mecánica de mantenimiento	-reparación y mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos.		-	-Técnicos en administración
			-Mecánica de producción			Administración	-Gastronomía

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 3.
Ocupaciones de interés

Ocupación	Frecuencia	%
Corte y confección	4	8%
Cosmetología y estética	3	6%
Electrónica y electricidad	2	4%
Cocina	17	34%
Panadería	9	18%
Técnico en informática	2	4%
Zapatería	13	26%
Total general	50	100%

Fuente: Elaboración Propia.

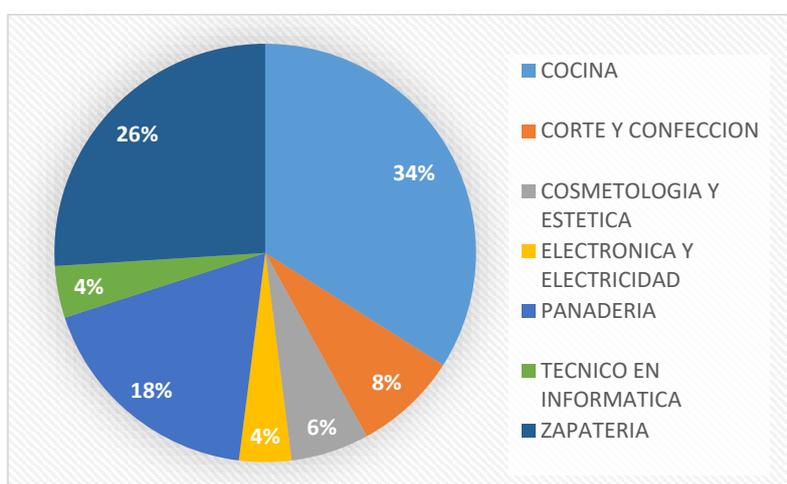


Figura 1. Ocupaciones laborales de interés
Fuente: Elaboración Propia.

Interpretación: El 34% de los 50 jóvenes encuestado de entre 17 y 25 años manifiesta su interés por la cocina, seguido de un 26 % por la zapatería, un 18% por panadería, mientras solo un 4% tanto para técnico en informática como para electrónica y electricidad, por tanto, dada la aprobación de los jóvenes de ambos sexos las ocupaciones aceptadas por ellos son gastronomía, panadería y zapatería.

CONTRASTE BENEFICIO E INTERÉS:

Se identifica las oportunidades de empleo en las actividades de mano factura, tanto a nivel, provincial y distrital, y el interés por la gastronomía, la zapatería y por panadería que son las ocupaciones de interés de los jóvenes y donde radican las necesidades de capacitación, estas a su vez están consideradas dentro de las actividades económicas, ocupaciones más demandadas dentro del mercado laboral y también como ocupaciones que se resultan beneficiosas para la inserción laboral.

OBJETIVO 2

Identificar las actividades deportivas, recreativas y artísticas para la capacitación de jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

Tabla 4.

Actividades Deportivas – Recreativas

Edades	17	18	19	20	21	22	23	24	25	Frecuencia	Porcentaje
Actividades deportivas recreativas											
Básquet	2	2	2	2	1	1	1	1	0	12	24%
Frontón	4	2	2	1	1	1	1	1	0	13	26%
Futbol	0	0	0	1	2	2	2	2	3	12	24%
Palestra	3	2	2	2	1	1	1	1	0	13	26%
Total	9	6	6	6	5	5	5	5	3	50	100%

Fuente: Elaboración Propia.

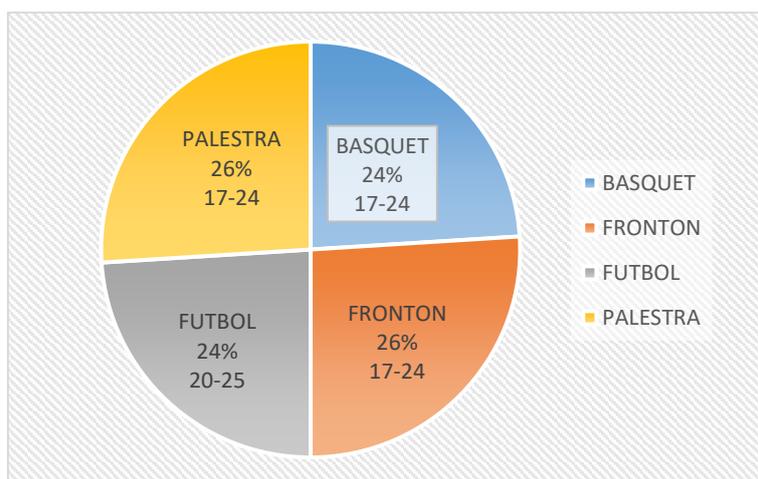


Figura 2. Actividades deportivo recreativas de interés por edades

Fuente: Elaboración Propia.

Interpretación: El 26% de los 50 jóvenes encuestado de entre 17 y 25 años manifiesta su interés por la práctica del escalaje o denominada como palestra y frontón, un 24% tanto para Básquet y futbol, de esta manera las actividades es prioritario plantear infraestructura para el desarrollo de las actividades recreativas – deportivas de palestra, y frontón con la debida importancia.

Tabla 5.
Actividades artísticas

ACTIVIDADES	Frecuencia	%
Danza folklórica	7	14%
Danza moderna	16	32%
Escultura	11	22%
Pintura	16	32%
Total general	50	100 %

Fuente: Elaboración Propia.

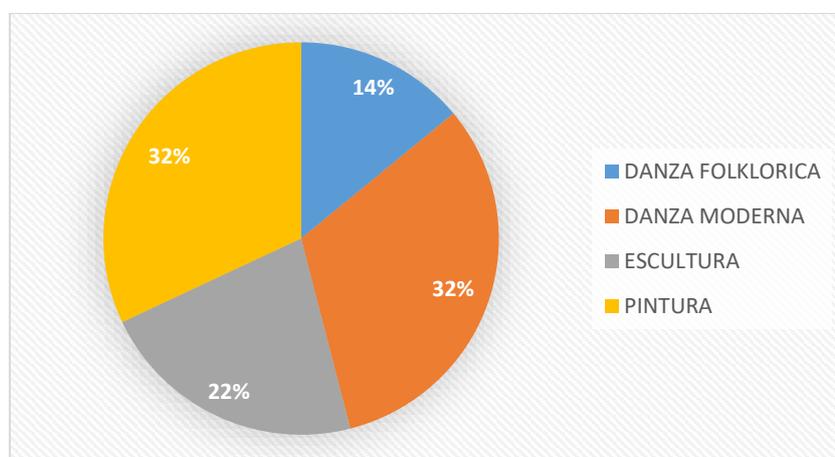


Figura 3. Actividades artísticas de interés.

Fuente: Elaboración Propia.

Interpretación: El 32% de los 50 jóvenes encuestado de entre 17 y 25 años manifiesta su interés por la Pintura y Danza Moderna, un 22% por la escultura y tan solo un 14% por la Danza Folclórica, es debido dar una especial importancia tanto a la pintura y la danza moderna como actividades artísticas más representativas por el interés de los jóvenes.

OBJETIVO 3

Definir los talleres con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Los talleres que se obtuvieron como resultado del contraste serán en dos especialidades, Gastronomía, donde encontraremos los talleres de cocina, panadería y pastelería, como la especialidad de productos de cuero y calzado, que cuenta con dos talleres, uno de zapatería y otro de productos de cuero.

GASTRONOMÍA

COCINA

Taller donde cada uno de los jóvenes aprenderán como realizar platos nacionales internacionales y en general la relación entre la cultura y el alimento, la gastronomía es más que un conjunto de técnicas o métodos de cocción o preparación de alimentos si no también la relación que las personas tienen con el contexto donde se desenvuelven y la cultura de donde proviene.

Usuario:

Son en este caso el profesional que imparte la clase, y los estudiantes que la atienden.

Tabla 6 .

Ambientes, capacidad y mobiliario del taller de cocina.

Ambientes	Capacidad	Mobiliario
Teórico	10 alumnos	Carpeta Silla Pupitre Pizarra
Taller	10 alumnos	Mesones Cocina tipo isla Electrodomésticos Utensilios básicos Refrigeradora congeladora

Fuente: Elaboración Propia.

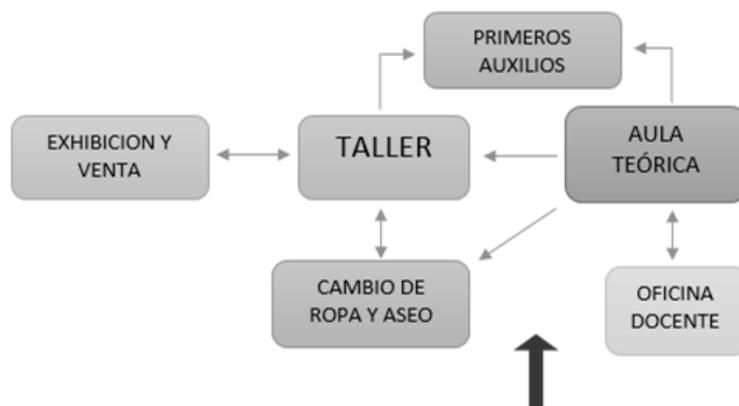


Figura 4. Organigrama de espacios cocina.
Fuente: Elaboración Propia.

PANADERÍA

Taller donde cada uno de los jóvenes se especializará en la producción y venta de cada tipo de pan, de igual forma, de todo tipo de productos hechos a base de harina.

Usuario:

Los usuarios están comprendidos por técnicos y profesionales en el rubro de panadería, 10 alumnos a nivel de teoría y 10 alumnos a nivel de práctica.

Tabla 7.

Ambientes, capacidad y mobiliario del taller de panadería.

Ambientes	Capacidad	Mobiliario
Teórico	10 alumnos	Carpeta Silla Pupitre Pizarra
Taller	10 alumnos	Mesones Electrodomésticos Utensilios básicos Refrigeradora congeladora Horno eléctrico Horno a gas

Fuente: Elaboración Propia.

CUERO Y CALZADO

CONFECCIONES DE ARTÍCULOS Y PRENDAS DE CUERO:

Taller donde cada uno de los jóvenes aprenderán como realizar accesorio y prendas de cuero con calidad tanto de tipo industrial y artesanal, con estándares de calidad, se traba la habilidad manual y la creatividad del joven para crear piezas o accesorios únicos y que valore su creación como valiosa y de esta manera poder darle un valor monetario a su trabajo.

Usuario:

Son en este caso el profesional que imparte la clase, y los estudiantes que la atienden.

Tabla 8.

Ambientes, capacidad y mobiliario del taller confecciones de artículos y prendas de cuero.

Ambientes	Capacidad	Mobiliario
Teórico	15 alumnos	Tableros Silla Pupitre Pizarra Diseño por computadora
Taller	15 alumnos	Área de corte Área de armado Área de perfilado Área de pegado Almacén de herramientas
Vestido y Aseo	15 alumnos	Implementos de seguridad Mameluco Zapatos de seguridad Lentes de seguridad Guantes Mascarillas

Fuente: Elaboración Propia.

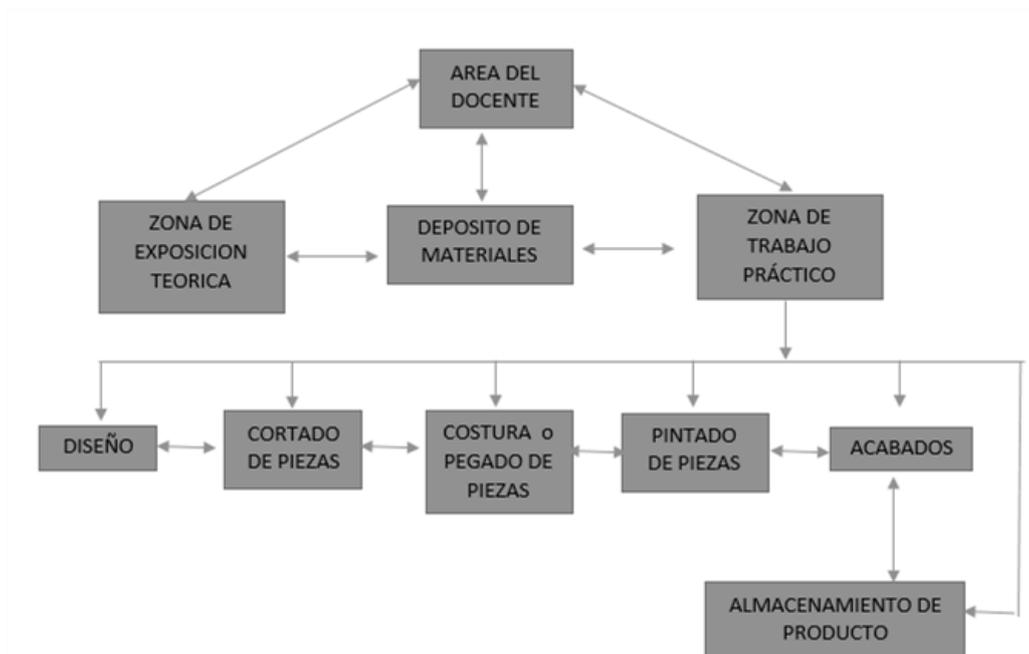


Figura 5. Organigrama de espacios confecciones de artículos y prendas de cuero.
Fuente: Elaboración Propia.

ZAPATERÍA:

En este taller el joven aprenderá los distintos procesos de la industria del calzado, un conjunto de actividades de diseño, fabricación, distribución, comercialización, y venta de todo tipo de calzado para el pie, de esta manera se aprenderá la fabricación artesanal e industrial del calzado, se impartirá la técnica y el uso de la tecnología para la fabricación de zapatos de vestir, zapatillas, zapatos para niños, zapatos para señoras, botas, zapatillas para deportes.

Usuario:

Son en este caso el profesional que imparte la clase, y los estudiantes que la atienden.

Tabla 9.*Ambientes, capacidad y mobiliario del taller de zapatería*

Ambientes	Capacidad	Mobiliario
Teórico	15 alumnos	Tableros Silla Pupitre Pizarra Diseño por computadora
Taller	15 alumnos	Área de corte Área de armado Área de perfilado Área de pegado Almacén de herramientas
Vestido y Aseo	15 alumnos	Implementos de seguridad Mameluco Zapatos de seguridad Lentes de seguridad Guantes Mascarillas

Fuente: Elaboración Propia.

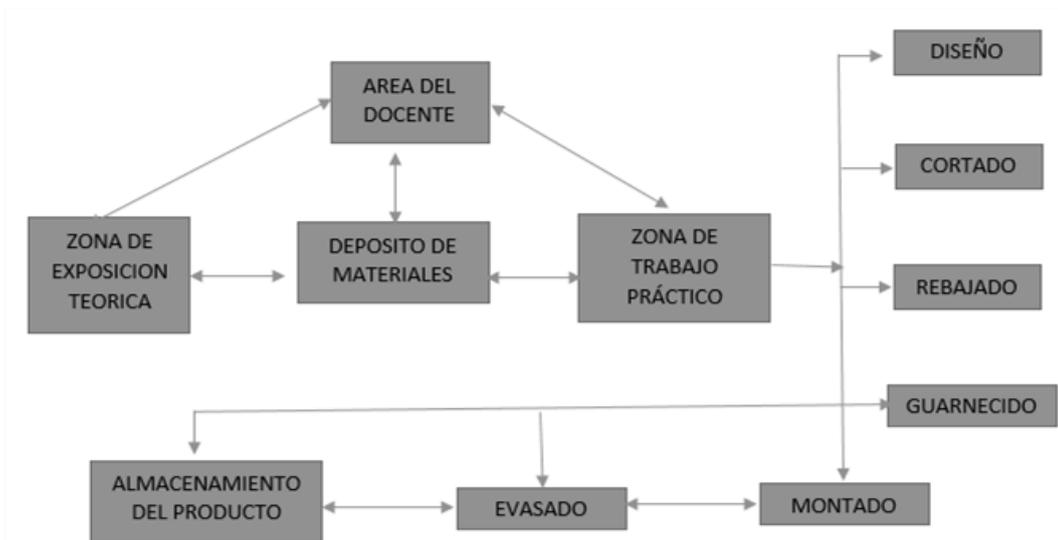


Figura 6. Organigrama de espacios de zapatería.
Fuente: Elaboración Propia.

OBJETIVO 4

Describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

GASTRONOMÍA

COCINA:

Los niveles de aprendizaje son, desde un nivel básico que se refiere a medir, conocer e identificar los ingredientes o insumos, así como elaborar mezclas de ingredientes o insumos, hasta llegar a un nivel intermedio que son los diferentes métodos de cocción, de esta manera se identifica las siguientes actividades:



Figura 7. Proceso de producción de taller de cocina
Fuente: Elaboración Propia.

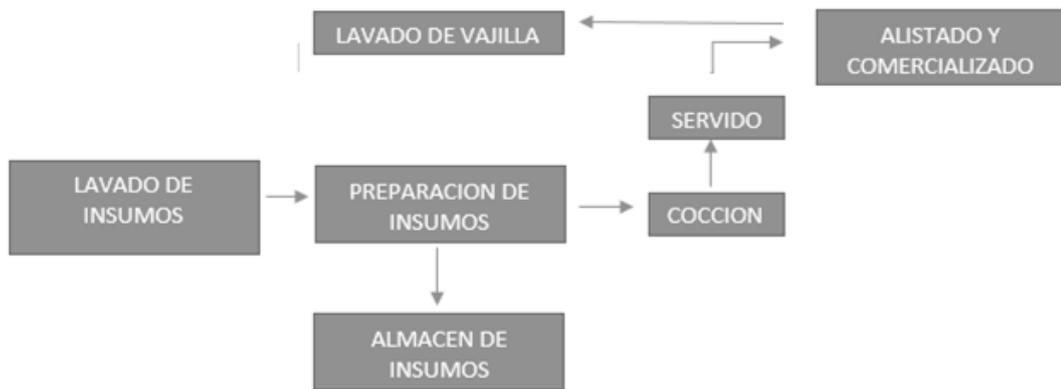


Figura 8. Organigrama de actividades dentro del taller de cocina.
Fuente: Elaboración Propia.

PANADERÍA

Los niveles de aprendizaje son, desde un nivel básico que se refiere a conocer los ingredientes o insumos, medir y/o pesar los ingredientes, mezclar los ingredientes, amasado, hasta llegar a un nivel avanzado que son los diferentes métodos moldear la masa, colocación de moldes de masa en latas, hornear, identificar tipo de pan, hasta el punto de comercialización, de esta manera se identifica las siguientes actividades:



Figura 9. Proceso de producción de taller de panadería.
Fuente: Elaboración Propia.

MATERIALES Y/O INSUMOS:

Para la preparación de pan se requiere de los siguientes insumos.

Tabla 10.

Insumos para el taller de panadería.

Insumos	Imagen
Harina de diferentes carleares según el tipo de pan	
Agua	
Sal	
Levaduras	
Saborizantes, según sea el caso.	

Fuente: Elaboración Propia.

PROCESO:

Para la preparación de pan, se siguen los siguientes pasos:

Tabla 11.

Proceso de producción del taller de panadería.

Procesos de preparación	Imagen
<p>1. Formación de la masa: la formación de la masa se compone de dos subprocesos: la mezcla y el trabajo (amasado).</p>	
<p>2. Fermentación y reposos: la fermentación del pan ocurre en dos fases: primero tras el amasado, se suele dejar la masa en forma de bola, en un recipiente para que "repose" a una temperatura adecuada, es aquí donde ocurre la fermentación de la masa, además durante esta espera la masa suele adquirir mayor tamaño debido a la levadura. Tras el reposo se produce una segunda fermentación; antes de que esta ocurra se le da a la masa su forma definitiva: barra, trenza, etc.</p>	
<p>3. Horneado: en esta fase del proceso de elaboración del pan se introduce la masa fermentada en un horno para su cocción.</p>	
<p>4. Enfriamiento: tras la cocción en el horno continúa directamente el enfriamiento del pan debido a que se extrae de la fuente primaria de calor y poco a poco se va enfriando.</p>	

5. Almacenamiento: se debe almacenar en un lugar frío.



Fuente: Elaboración Propia.

CUERO Y CALZADO

Confecciones de artículos y prendas de cuero

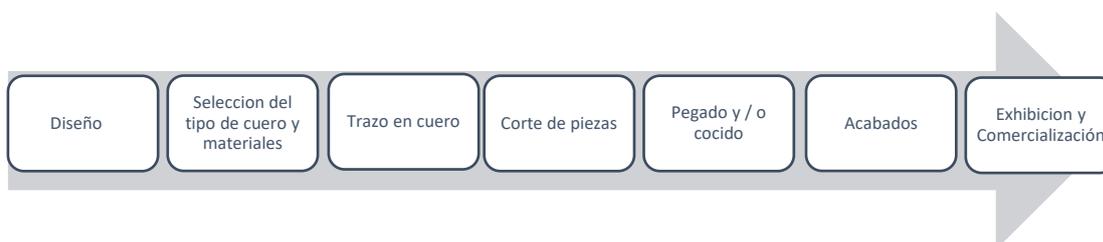


Figura 10.: Proceso de producción de taller Confecciones de artículos y prendas de cuero
Fuente: Elaboración Propia.

HERRAMIENTAS UTILIZADAS PARA TRABAJAR EN CUERO:

Para el trabajo en cuero se requiere de herramientas especializadas para esta labor.

Tabla 12.

Herramientas del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero

Herramientas	Imagen
1. Cúter o cuchilla: se utiliza para cortar cuero. Existen diferentes tipos según la aplicación. Para realizar cortes sencillos en todo tipo de pieles, se utilizan los de cuchilla delgada, con la hoja reforzada en la parte exterior y el cuerpo puede ser de plástico. Existen cuchillas o cutter de hoja y puntiaguda que se utiliza para la técnica de incisado, calados, mosaico, entre otros.	
2. Regla o escuadra: se utilizan para realizar diseños, trazar líneas rectas y de apoyo de la cuchilla en el corte. Deben ser de metal, preferentemente aluminio. La regla deberá estar graduada en milímetros.	

-
3. Tenaza sacabocados: se utiliza para hacer agujeros de distintos tamaños en el cuero. Esta provista de boquillas cónicas afiladas, de distintos tamaños, dispuestas sobre una rueda, con un sistema de revolver, de manera que se sitúa la boquilla sobre el cuero y este sobre una base y mediante presión queda agujerado el cuero según el diámetro elegido.



-
4. Sacabocados de golpe: hacen orificios redondos o alargados mediante el golpe de estos con un martillo. Los hay de varios tipos:

- Sacabocado de tenedor: pueden ser para hacer orificios redondos o alargados de distintos diámetros o longitudes. Se pueden hacer con ellos 1, 2, 3, y hasta 4 orificios, por donde pasara el hilo o la tira de la costura. Se colocan sobre la línea de costura y se golpean con un martillo, perforando el cuero.
- Sacabocado de herida o hendidores: hacen orificios ovalados o rectangulares, son utilizados específicamente para cinturones, en la colocación de la hebilla.



-
5. Martillo: se utiliza para distintas operaciones, como: golpear sacabocados, mateadores, troqueles, colocación de remaches, broches, aplanado de costura, etc. Tienen distintos pasos, según la utilidad. Son más duraderos los mangos de acero. La cabeza puede ser metálica o de fibra, para el golpe de herramienta es preferible de fibra.



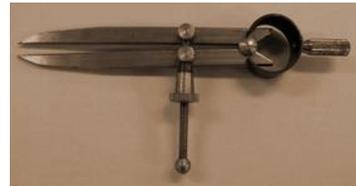
-
6. Ruleta o rulina: instrumento marcador. Sirve para marcar la distancia entre las puntadas (puntos de inserción de hilo o tira). Está compuesta por una rueda dentada que a girar apoyada en la línea de costura hace marcas en el cuero. Existen diferentes tamaños.



-
7. Fileteador: se utiliza para hacer líneas de adorno o como guía de las costuras (líneas de costura). Se apoya en el borde del material y un perfil, va marcando paralela a este según el ancho elegido la línea o filete. Pueden combinarse en uno distintos anchos, desde unos pocos milímetros, hasta varios centímetros, con el mismo fin puede utilizarse el compás de puntas.
-



8. Compas de puntas: es n compas, cuyos brazos terminan en punta. Es muy útil, rápido y fácil de manejar, sirve para trasladar medidas, marcar puntos de referencia, marcar las líneas de costuras (en lugar del fileteador) y para marcar sobre estas mismas líneas, los puntos para la costura.
-



9. Punzón: se utiliza para marcar y abrir pequeños agujeros en el cuero, a fin de facilitar el paso de la aguja cuando se cose con hilo. Existen en diferentes grosores.
-



10. Lezna: es una herramienta de corte. Después de hechas las marcas para la costura, se introducirá en el cuero haciendo unos orificios alargados para pasar fácilmente la tira en la costura. Las hay de diferentes tamaños en función de grueso del hilo o anchura de la tira.
-



11. Matacantos: es una herramienta de corte. Se utiliza para cortar en el bisel los bordes del cuero, para darle mejor acabado.
-



12. Butil: se utiliza para trazar, grabar, matizar o repujar la superficie del cuero. Se usa presionando sobre el cuero realizando movimientos libres según la técnica utilizada.
-



13. Mateador: herramientas individuales del golpeo, utilizadas para decorar el cuero. En un extremo tienen grabado un dibujo en relieve o en hueco, que se apoya perpendicularmente sobre el cuero y mediante un golpe seco en el otro extremo con el martillo, se deja marcada la huella del dibujo; el cuero debe estar húmedo para facilitar la operación. Hay una gran variedad de dibujos, letras y también los utilizados para marcar fondos en distintas técnicas decorativas.



14. Incisador: es un tipo de cuchilla especial, montada sobre un cuerpo cilíndrico que termina en su parte superior en un soporte semicircular. Con esta herramienta se abren y cortan las líneas de diseño para después proceder al mateado de fondo o al grabado. Hay que procurar, que la cuchilla se mantenga siempre en vertical para que el corte sea uniforme.



15. Troqueles: herramientas individuales de corte por golpeo para decorar el cuero. Son boquillas cortantes que producen determinadas formas. Existe una gran variedad de formas de diversos tamaños.



16. Corta correas: es una herramienta de corte, que se utiliza para hacer tiras de cuero a una medida de ancho determinada. Se usa para cortar cinturones, asa de bolsos, tiras, etc.

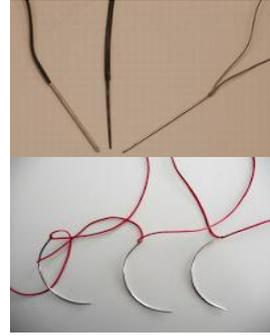


17. Chifla: es una herramienta de corte, que sirve para rebajar el grosor del cuero.



18. Agujas para cosido con tireta: las hay en distintas formas:

- Circulares
- Lengüeta



Fuente: Elaboración Propia.

MATERIALES E INSUMOS:

Lo que se requiere para poder trabajar en cuero, son los siguientes materiales:

Tabla 13.

Materiales e insumos del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.

Materiales	Imagen
1. Cuero	
2. Pegamento de contacto	
3. Revistas	
4. Remaches	

5. Hebillas



6. Cierres



7. Hilos



8. Anilina



Fuente: Elaboración Propia.

PROCESO:

Para carteras y bolsos de cuero de forma artesanal:

Tabla 14.

Proceso de producción para carteras y bolsos, del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.

Proceso	Imagen
1. Realizar el diseño	
2. Trazar sobre el cuero los contornos de las piezas, conforme al diseño	
3. Cortar después las piezas por el contorno marcado	
4. Con el sacabocado, perforamos las piezas con orificio a la misma distancia unos de otros.	

5. Coser con la cinta de cuero, las piezas.



6. Pintar si se desea.



7. Fijar broche.



8. Limpiar la superficie de la cartera

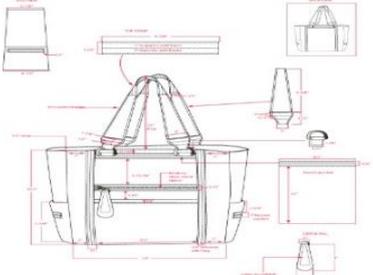


Fuente: Elaboración Propia.

Para carteras y bolsos de cuero con maquina:

Tabla 15.

Proceso de producción para carteras y bolsos con máquina, del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.

Proceso	Imagen
1. Realizar el diseño	
2. Trazar sobre el cuero los contornos de las piezas, conforme el diseño	
3. Cortar después las piezas por el contorno marcado	
4. Coser las piezas a máquina, según modelo. Se puede colocar un forro protector para cubrir interiormente el cuero, dentro del bolso o cartera.	
5. Pintar si se desea.	

-
6. Fijar broches o cierres, y colocar adornos, según sea el caso.



-
7. Limpieza y acabado del bolso o cartera.



Fuente: Elaboración Propia.

Para elaboración de cinturones de cuero de forma artesanal:

Tabla 16.

Proceso para elaboración de cinturones de cuero de forma artesanal, del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.

Proceso	Imagen
1. con el corta correas, cortar la pieza de cuero a la medida que se desea.	
2. Mojar el cuero.	
3. Con el mateador, marcar el diseño deseado.	
4. Pintar la pieza si se desea.	
5. Colocar las hebillas, mediante remaches	

Fuente: Elaboración Propia.

ELABORACIÓN DE CALZADO DE CUERO:

PROCESO:



Figura 11.Proceso elaboración de calzado de cuero.

Fuente: Elaboración Propia.

Fabricación de calzado de forma artesanal:

Tabla 17.

Proceso para Fabricación de calzado de forma artesanal, del taller zapatería.

Proceso	Imagen
1. Selección de las piezas (cueros) y materiales.	
2. Cortado: de acuerdo al contorno que deben adquirir las piezas	
3. Rebajado.	

-
4. Guarnecido: cosido de las partes cortadas.



-
5. Montado: usándose una horma, que sirve de modelo de pie, a la hora de encajar las partes del zapato (puntera o pala, talón, suela, etc.)



-
6. Envasado, introducción de los zapatos en cajas o cartón.



Fuente: Elaboración Propia.

Fabricación de calzado con proceso industrializado:

Tabla 18.

Proceso para fabricación de calzado industrializado, del taller zapatería.

Proceso	Imagen
1. Lo primero que se debe hacer son las "CUCHILAS", es decir un molde en hierro de cada pieza del zapato	
2. Al tener el molde se cortan las piezas en el material en que se elaborarán (cuero, lona, etc.)	
3. Ya cortadas las piezas se preparan para coserlas. Aquí se desbastan y se les pinta una guía que indica donde se va a coser.	
4. El perfilado: Aquí unen todas las piezas que hacen el zapato.	
5. Se ponen los ojeteros, ojales u otros accesorios que se requieran el zapato.	

-
6. Se revisan las piezas y se colocan por lotes (fila de piezas).



-
7. Ensamble, montado y acabado.
Se juntan los cortes y los avíos(plantilla)
Se monta sobre horma la punta del zapato
Se cosen los lados y se monta el talón



-
8. Se pasan por hornos para estabilizar la horma, luego se lija toda la piel que se va a unir con la suela para aplicarle pegamento.



-
9. Se le pone pegamento 2 veces



-
10. Se prensa la suela



-
11. Se cose la suela del zapato



12. Se limpia y se les aplica acondicionador para revitalizar el cuero.



13. Aplicación de brillo



14. Alistado: cada zapato se revisa para que vayan a las tiendas en perfecto estado.



Fuente: Elaboración Propia.

OBJETIVO 5

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Tabla 19.

Características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres.

Características					
Denominación	Especia.	Espacial	Funcional	Técnico ambiental	
Gastronomía	Cocina	Zona formativa	Aula teórica Aula demostrativa Aula práctica Biblioteca Sala de profesores	<p>Aula teórica Circulaciones anchas de 1.20 m Área de mobiliario 60 x 0.80 con un área de uso de 1.20 x 1.00 Área de exposición docente es de 2.50m. de ancho La altura es considerada como de 2.50m</p>	<p>Iluminación: Iluminación natural: se utiliza este tipo de iluminación de forma regulada por medio de ventanas corridas en cerramientos, en las áreas superiores hay mayor presencia de ventanales, despejados o cubierto por la piel porosa.</p> <p>Iluminación artificial: este tipo de iluminación es más utilizada, ya que para los laboratorios de investigación para poder ser regulada y continúa.</p>
		Zona de servicio	Almacenes ss-hh y vestuarios		

<p>Zonas comunes</p>	<p>Cafetería Terrazas Vestíbulos circulaciones</p>	<p>Aula demostrativa Circulaciones anchas de 1.20 m Área de exposición docente es de 3.20 de ancho Gradería asientos fijos con un área de uso de 1.25x 0.96</p>	<p>Se utilizan luminarias de amplio espectro circulares de luz blanca empotradas en el cielo raso de la cobertura.</p>
<p>Zona administrativa</p>	<p>Dirección Contabilidad</p>	<p>Altura de 6.50m de piso a losa circulación vertical con pasos de 0.25m de ancho y 0.17m de altura Espacios de la gradería de los mobiliarios fijos son de 1.25m de ancho y una altura de 0.50m. Mesa de trabajo de 6.25 de largo x 0.50 de ancho con</p>	<p>Acústica: la utilización de materiales como la madera en revestimientos de ambientes como el auditorio, en cerramientos fue aprovechado para aumentar el nivel acústico, facilitan la reverencia y en cambio en aulas teóricas y prácticas es controlado el sonido por los cristales de los ventanales y el recubrimiento con láminas de polietileno en las paredes. Isóptica: se manifiesta en el aula demostrativa donde se tiene el registro visual aceptable, es así que el escalonamiento permite al usuario una visualidad de la exposición. Considerando una dimensión de 0.12 m entre el nivel de los ojos del espectador, con la parte superior de la cabeza del espectador ubicado en la parte inferior, esta diferencia es contante entre una y otra. Impacto ambiental: En la distancia el edificio muestra las diferentes bandejas que lo configuran, equiparando su escala a la de los</p>

una altura de 0.80m

Aula práctica

Altura de 2.50m

Circulación de un 1.20 para el

acceso al aula

Circulación de 1.50 dentro del aula

mesas extensas de 9.50 m de largo x 1.90 de ancho y de un alto de 0.80

Modulo funcional de trabajo es de 3.05 m x 1.65 m y una altura de 0.80m

Campanas extractoras están aun 1.60 m. de alto

Lavatorio de aseo al ingreso.

edificios del parque tecnológico de Miramón, mientras en la aproximación cercana las cubiertas se convierten en huertos de cultivo de plantas comestibles y aromáticas, neutralizando casi por completo la presencia del edificio en su relación con las viviendas del entorno. El edificio expresa su condición de topografía extraída del lugar remarcando el carácter de soporte de los forjados que se amontonan como platos desordenados siguiendo las curvas de nivel.

Panadería

Zona formativa	Aula teórica Aula demostrativa Aula práctica Biblioteca Sala de profesores	Aula teórica Circulaciones anchas de 1.20 m Área de mobiliario 60 x 0.80 con un área de uso de 1.20 x 1.00 Área de exposición docente es de 2.50m. de ancho La altura es considerada como de 2.50m
Zona de servicio	Almacenes ss-hh y vestuarios	
Zonas comunes	Terrazas Vestíbulos circulaciones	Aula demostrativa Circulaciones anchas de 1.20 m Área de exposición docente es de 3.20 de ancho
Zona administrativa	Dirección Contabilidad	Gradería asientos fijos con un área de uso de 1.25x 0.96
Zona de atención	Estancia corta Estancia prolongada	Altura de 6.50m de piso a losa circulación vertical con pasos de

0.25m de ancho y
0.17m de altura
Espacios de la
gradería de los
mobiliarios fijos
son de 1.25m de
ancho y una altura
de 0.50m.
Mesa de trabajo
de 6.25 de largo x
0.50 de ancho con
una altura de
0.80m

Aula práctica

Altura de 2.50m
Circulación de un
1.20 para el
acceso al aula
Circulación de
1.50 dentro del
aula
mesas extensas
de 9.50 m de largo
x 1.90 de ancho y
de un alto de 0.80
Modulo funcional
de trabajo es de
3.05 m x 1.65 m y

una altura de 0.80m
Campanas extractoras están aun 1.60 m. de alto
Lavatorio de aseo al ingreso.

Atención y venta
Área de circulación de 1.20 metros
Barras de estancia corta son de 0.50 m de ancho a 0.80 de altura.
Altura de 2.50 m

Cuero y calzado	Elaboración de prendas de cuero	Zona de talleres	Naves de trabajo	<p>Nave de trabajo Altura de 3.20 m Circulación de un 1.50 para el acceso a la nave Circulación de 1.60 dentro de la nave Modulación según maquinaria móvil</p>	<p>Iluminación: Iluminación natural: se utiliza este tipo de iluminación de forma regulada por medio de paneles de policarbonato celular translucido en las paredes con el uso de lucernarios en forma de cierra, que tan solo dejan pasar luz solar mas no el calor, y claraboyas ubicadas en la parte superior del pasillo de circulación.</p>
		Zona de servicio	SS. HH + vestidores Cuarto de servicio Almacén de materiales Carga y descarga de productos y materiales		
		Zona complementaria	cafetería Salas de reuniones Tópico		

	Zona administrativa	Dirección Contabilidad Sala de reuniones	Modulo funcional de trabajo es de 3.00 m x 1.70 m	<p>Iluminación artificial: este tipo de iluminación es más utilizada, ya que para las actividades de fabricación y diseño en cuero se necesita una gran cantidad lumínica, la cual debe ser regulada y continúa. Se utilizan luminaires en paneles de luz blanca adosados a la cubierta metálica.</p> <p>Acústica: la utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos fue aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.</p> <p>Impacto ambiental: en lugar de lanzar el taller de cuero en la parcela, se evaluó la pendiente, y las consecuencias de este proyecto sobre la gestión del agua de lluvia. El proyecto transmite una imagen diferenciada con la fábrica típica, su diálogo con el entorno inmediato, la historia que se cuenta a través de su jardín, sus variados volúmenes y el revestimiento de sus superficies.</p> <p>Materiales: El proyecto contemplo estructuras de concreto: columnas, pisos.</p>
Zapatería	Zona de talleres	Naves de trabajo	<p>Nave de trabajo Altura de 3.20 m Circulación de un 1.50 para el acceso a la nave Circulación de 1.60 dentro de la nave Modulación según maquinaria móvil Modulo funcional de trabajo es de 3.00 m x 1.70 m</p>	
	Zona de servicio	SS. HH + vestidores Cuarto de servicio Almacén de materiales Carga y descarga de productos y materiales		
	Zona complementaria	cafetería Salas de reuniones Tópico		

Zona administrativa	Dirección Contabilidad Sala de reuniones
------------------------	--

Con referencia a la cubierta descansa sobre perfiles metálicos curvos El policarbonato celular translúcido, en paredes usados en los lucernarios en forma de cierra, resuelve el aislamiento térmico y junto con las claraboyas dota de iluminación natural continua.

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 20.

Características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres.

Ambientes pedagógicos		IO M2 x Estud.	Técnico ambiental			Circulación	Vanos	
Básicos	Ambientes tipo A	1.20-	Iluminación	Ventilación	Temperatura	Acústica	Vertical . El cálculo del número y ancho de las escaleras se efectuará de acuerdo al número de ocupantes. . La puerta del aula más	Puertas En ambientes administrativos , el ancho libre mínimo de las puertas (de marco a marco) será de 0.90 m.
	Aulas básicas	1.60						
	Ambientes tipo B	2.50- 1.50	Tener en cuenta la colaboración de las luminarias en posición y	Ventilación natural permanente , alta y cruzada, pudiendo complementarse de	Será fluctuante en invierno entre los 17°C y 24 °C, y en la temporada de verano entre 23°C y 27 °C	Ausencia de interferencias sonoras en los ambientes, es decir atenuar la transmisión		
	Biblioteca							
	Aula de cómputo.							
	Ambientes tipo C Laboratorios y	Talleres						
		Livianos						
Cocina		3.10						
	Repostería	1.80						

complementarios	Pesados Taller multifuncional	7.00	orientación de los pupitres, Proximidad a las ventanas, la altura del techo y las características de la pizarra.	manera artificial con ventiladores extractores de aire de ser necesario, se realicen dinámicas donde se produzcan partículas en suspensión, garantizando o la renovación constante de aire.	Se debe utilizar calefacción o el aire acondicionado.	de ruidos del exterior al ambiente y de pasillos o patios a ambientes interiores. Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres	alejada no deberá estar a más de 25 m. de la escalera; en caso contrario se deberá contar con una escalera adicional, . No se permitirán escaleras en caracol, abanico o similares.	Cuando las aulas estén ubicadas a ambos lados de un pasadizo, las puertas no estarán enfrentadas. La altura mínima del vano de la puerta será de 2.10 m. Contarán con puerta antipánico de simple apertura y
	Ambientes tipo D Deportes	1.00						
	Ambientes tipo E Área para la socialización							
	Ambientes tipo F Auditorio							
	Ambiente tipo G Agropecuarios y Agroindustriales							
	Sala de docentes		0.30					
	Tópico	1.20- 1.50						

Oficina de bienestar estudiantil Comedor y/o cafetería y cocina Servicios higiénicos estudiantes Servicios higiénicos docentes, administrativos y servicio.	La colocación del mobiliario debe ser entre las filas de luminarias para que la iluminación sea lateral. Se debe evitar el uso de colores blancos en paredes y suelos que podrían producir	Para estos casos la altura de los ambientes, no podrá ser menor a 2.50 m. Estándares de confort que deben considerarse para el diseño de ambientes pedagógicos de la Infraestructura Educativa según las zonas	y aulas comunes. Del mismo modo, evitar perturbaciones en el entorno inmediato. los pasillos	completamente libre de obstáculos. Los pasillos no serán interrumpidos s bajo ninguna circunstancia por el barrido de las puertas que dan a ésta. Debe existir circulación de servicio con la finalidad de no interrumpir las actividades pedagógicas. Debe tener señalización	abertura para ver a través de una superficie mínima de 0.1 m2., con vidrio templado. Abrirán hacia afuera en el sentido del flujo de evacuación, sin interrumpir el ancho mínimo de pasillos, con bisagras batientes de 180°. Ventanas
---	--	--	--	--	---

deslumbra climáticas
miento. en que se
La desarrolle el
iluminación Proyecto
debe Arquitectóni
ingresar co.
por el lado Dependiend
izquierdo o de la
del aula, carrera, se
para evitar recomienda
generar un factor de
sobras. renovación
del aire de 2
a 15
cambios por
hora,
dependiend
o de las
dinámicas
pedagógica

con piso de tipo
podo táctil.
. Las
circulaciones
horizontales de
uso obligado
por estudiantes
deben estar
techadas.

Que no abran
hacia
ambientes
interiores, con
la finalidad de
garantizar los
estándares de
iluminación y
ventilación.
El área mínima
de iluminación
de los
ambientes
dependerá de
la zona
climática.
El área mínima
de iluminación
de los
ambientes

s a realizar
en dichos
ambientes.

dependerá de
la zona
climática.
Dependiendo
de la
orientación se
proveerá a las
ventanas de
sistemas para
impedir la
entrada del sol
dentro del
aula. El uso de
parasoles y
volados serán
utilizados.

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 21.

Características espaciales, funcionales y características técnico ambientales reglamentarios.

Criterios normativos para el diseño de locales de educación				
En climas semi-cálidos sin precipitaciones - Costa	Para una orientación , el lado ,as ancho del volumen debe mirar hacia el norte , admitiendo una variación de 22° 31´ a uno u otro lado ; de preferencia las ventanas bajas	Protección contra el asoleamiento	Ventilación	Confort lumínico

también deben mirar al norte , las ventanas al sur deben contar necesariamente con alero, debe tenerse en cuenta la ventilación cruzada.

Deberán considerarse aleros horizontales hacia el sur para evitar el sol de verano en horas cercanas al medio día, y hacia el norte alero que protejan por lo menos el asoleamiento de otoño en horas cercanas al medio día.

El aire contenido en los ambientes interiores de las edificaciones educativas condicionara la sensación térmica de los usuarios, la temperatura del aire y la humedad repercutirán sobre las pérdidas y ganancias de calor del cuerpo humano. Debemos considerar en el emplazamiento y diseño de las edificaciones educativas, una adecuada incidencia de los vientos tanto en los espacios exteriores como en los ambientes interiores, a fin de alcanzar el confort y bienestar de sus ocupantes.

Iluminación artificial

Calculo de parasoles
según latitud

Ventilación interiores

Aulas

<p>Entre 0° y 9° sur (Tumbes, Cajamarca, Amazonas, Loreto, La libertad, San Martin), Alero norte cubre un ángulo de sol 90°, el alero sur 14°27´.</p>	<p>El movimiento de aire al interior de los ambientes de las edificaciones educativas se logrará por ventilación natural, para lo se debe contar indefectiblemente con una entrada y una salida de aire, considerando la dirección del viento.</p>	<p>. Utilización de lámparas fluorescentes de alto rendimiento de color. . Las luminarias deben ser del tipo directa</p>
<p>El parasol horizontal puede ser uno solo grande, o dos más pequeños.</p>	<p>Todas las aulas, talleres, laboratorios, sala de cómputo, salas de usos múltiples (SUM), polideportivo, y oficinas administrativas</p>	<p>dispondrán de ventilación natural. extensivas o semi directas, consultar proveedores y de acuerdo las</p>
<p>Los parasoles verticales protegen del sol de las mañanas y tardes, para las fachadas orientadas con ángulo cercano hacia E-O,</p>	<p>Para todos los ambientes, tantas aulas, laboratorios, talleres, oficinas administrativas polideportivas, etc. la ventilación recomendada es la VENTILACION CRUZADA, es decir la salida del aire en el</p>	<p>técnicas del artefacto. . También se pueden utilizar sistemas de iluminación semi indirectas o indirectas.</p>
<p>los parasoles verticales son de uso obligado, se puede recurrir a parasoles verticales o por ultimo a apersianados o vidrios reflejantes con filtro solar.</p>	<p>lado opuesto al ingreso. En caso de vanos en paredes adyacentes, las aberturas deberán estar ubicadas en los puntos más distantes entre sí, expresados en una diagonal.</p>	<p>iluminación semi indirectas o indirectas. <hr/>Talleres <hr/>En las zonas de trabajo, talleres cuya</p>

En el caso de requerir elementos de control solar como parasoles horizontales éstos pueden emplearse para dirigir y aumentar la circulación del aire hacia el interior de los ambientes. Son recomendables los parasoles horizontales separados de la pared, pues el aire que penetra por la separación empuja el flujo del aire a nivel de los ocupantes, debido a la diferencia de presión.

Se podrá utilizar cámaras de aire ventiladas en los techos, para mitigar las ganancias de calor por radiación y conducción al interior. Es preferible ubicar las aberturas en techos perpendiculares a la incidencia del viento. A fin de enfriar el aire caliente exterior es recomendable enfriar el aire previo ingreso a los ambientes interiores, recomendándose zonas con árboles cuya protección por la copa genere lugares frescos.

actividad deba ser de mucha precisión, y se requiera además de la iluminación general una focalizada, ésta no debe superar a 3 veces el nivel general. En áreas de actividad variación de iluminancias puntuales debe guardar una mínima regularidad, con una relación entre el valor medio al mínimo no menor a 0,60 m.

Identificar las actividades productivas de interés y beneficio para los jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

La puntuación más alta en la encuesta de preferencias, los obtuvieron las actividades productivas de la gastronomía en la especialidad de cocina , panadería y zapatería , al ser contrastadas entre la opinión de los jóvenes que accederían y se beneficiarían del proyecto así mismo se encuentra contempladas para el ministerio de trabajo como actividades comerciales para acceso a la inserción laboral, al igual que en Sandra (2016) donde toma las actividades económicas más importantes realizadas en el distrito que son las fuentes de trabajo y generadores de ingresos, este aspecto es el que hace posible la aceptación y la buena disposición del joven a acceder al servicio, Máximo (2015) donde se planteó como objetivo despertar el interés de los jóvenes en aspectos educativos, pero solo se analizó las demandas del sector en actividades laborales, mas no sus aspiraciones personales, generando así una oportunidad de acceso a la educación por necesidad, mas no se puede precisar la comodidad y el grado de satisfacción con la profesión aprendida pues es la única opción que se le dio ,el estudio del interés de los jóvenes de sus aspiraciones y anhelos ayudan a que el proyecto cubra las necesidades ocupacionales pues tiene un carácter integral , lo que el medio ofrece en el sentido laboral como una oportunidad de trabajo y también lo que el joven aspira conocer y ejercer como su actividad laboral y por ende económica siendo concordante con la promoción de la comida peruano y su vertiginoso desarrollo sabiendo que esto ofrece una gran oportunidad de ingresos económicos por el valor que ha tomado la cocina peruana en la actualidad, de un modo similar de orden local el desarrollo del sector zapatero siempre será una prioridad para la generación de ingresos con intenciones de exportación y con la variación de productos en base a cuero considerándose una actividad estable y en vías de desarrollo local , de esta manera también se da conformidad en lo estipulado en el reglamento de educación técnico productiva, que sostiene que para la creación de un centro de educación técnico productivo es necesario que la oferta educativa sea la respuesta a la necesidad del entorno tanto productivo , social o de ambos. Podemos entonces entender por integral diversos ámbitos u opciones por lo que es necesario Identificar las actividades deportivas, recreativas y

artísticas para complementar la capacitación de jóvenes del sector Alto Trujillo - Distrito el Porvenir. Según los resultados obtenidos la , palestra, frontón, básquet y fútbol encabezan las preferencias de los jóvenes como actividades recreativas es así que se puede identificar en las teorías expuestas que manifiestan que la recreación fortalece a creatividad que genera un desarrollo personal y desarrollo de la comunidad ya que son acciones participativas que renuevan la energía para continuar con el proceso de estudio o trabajo , esto ayuda a lograr un desempeño adecuado, esta recreación es una propuesta desde un modelo particular e individual de sus integrantes.

De esta manera las actividades artísticas con mayor aceptación son pintura y escultura, este tipo de arte de igual manera juega un papel muy importante en la formación del joven , favorece a el entrenamiento de la inteligencia pues exige la identificación de forma y cualidades además de los signos verbales y palabras , es la expresión individual de la realidad , la danza tanto moderna y folclórica son de también son de interés para los jóvenes y constituyen una educación de los sentidos o también llamado sensorial que son la base de la conciencia , la educación de este ámbito favorece a la construcción de la personalidad y una forma de recreación se estimula la educación sensorial pero también se ven beneficios físicos , si bien es cierto Máximo(2015), Sandra (2016) y Veroni (2014) consideran áreas de recreación y alguna formación en el arte, mas no reconocen la debía importancia y menos la contribución la formación de los jóvenes. , los conocimientos y la técnica de la enseñanza de las artes son de utilidad para la vida profesional, porque constituye un factor de desarrollo completo de la personalidad y medio de reconocimiento de la realidad. De esta manera se hace imperante Definir los talleres y ambientes con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo – Distrito el Porvenir.

Los talleres serán de dos rubros o dos familias productivas, Gastronomía y la de Cuero y calzado, es así que se tiene el taller de cocina y el de panadería y pastelería, mientras para cuero y calzado se tiene elaboración de prendas de cuero y zapatería, esto se logra mediante la identificación de las actividades económicas de la región, el distrito y las preferencias de los jóvenes del sector Alto Trujillo, Sandra (2016) realizo la recolección de datos que tuvieron como

resultado actividades más demandadas en el distrito , tenemos que el calzado , la carpintería y las confecciones textiles, pero de estas se analizó la que tenía mayores posibilidades de crecimiento económico, por lo cual se tomó el calzado para generar una fuente de trabajo y de educación técnica, mientras que Veroni (2014) considero que se deben fortalecer los oficios mejorando la percepción de la formalidad de la enseñanza de una técnica de la implantación de conocimiento mejorando los servicio y los productos y de esta manera tener un trabajo formal con conocimiento de empresa y un trabajo bajo estándares de seguridad y calidad. De esta manera al disgregar e identificar puntualmente las especialidades con las que se debe contar, podemos verificar de lo expuesto por la teoría de Álvarez (2010) , que manifiesta que se reconoce como una ocupación a las actividades laborales que son determinadas por el desarrollo de una técnica , el uso de una tecnología y la división del trabajo, generalmente identificado con un cargo , también la adquisición de las habilidades que dan la posibilidad a desarrollo de una actividad laboral que le interesa. Se obtuvo como resultado los ambientes mediante revisión documentaria, básicos: tipo A (Aulas básicas), Ambientes tipo B (Biblioteca aula de cómputo), Ambientes tipo C (Laboratorios y Talleres), Ambientes tipo D (Deportes), Ambientes tipo E (Área para la socialización) Ambientes tipo F (Auditorio) y los de tipo complementario son, Sala de docentes, Tópico, Oficina de bienestar estudiantil, Comedor y/o, cafetería y cocina, Servicios higiénicos estudiantes, Servicios higiénicos docentes, administrativos y servicio, por su parte Máximo (2015) concluye que los ambiente para un centro de capacitación productiva son , ambientes administrativos, ambientes de producción , ambientes de servicios, ambientes de entretenimiento y lectura, ambientes recreativos , ambientes de servicios generales y ambientes de acceso público, es así que Verónica (2016) considera Área académica, Área admirativa, Área recreativa y Área de servicios es así como se encuentra mayor concordancia con Máximo(2015) que define mejor las zonas aun así Verónica (2016) aporta la Área académica que concuerda mejor con el proyecto.

Para una mejor comprensión de estas necesidades se debe describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo - Distrito el Porvenir.

Los talleres de Gastronomía y la de Cuero y calzada, se identifican los procesos que son de gran importancia para poder comprender y tener claro cuáles serán las áreas o zonas con las que deben contar es así que se tiene el taller de cocina con el proceso con el que inicia con la selección de los ingredientes, luego medir o pesar los ingredientes, se continua con el lavado de estos ingredientes, luego se procede a mezclar los ingredientes, la cocción y finalmente la exhibición y degustación, el proceso de panadería y pastelería inicia con la selección de ingredientes, luego medición o pesado de los ingredientes, luego el mezclado, para luego pasar a moldear la masa, se pasa a hornear, y finalmente la exhibición y degustación, mientras para cuero y calzado se tiene elaboración de prendas de cuero que tiene su inicio realizando el diseño para luego trazar en el cuero, seguidamente el corte de las piezas, el pegado y/o cocido, seguimos con el acabado para finalmente la comercialización, en zapatería se inicia con el diseño, para luego el trazo, corte, armado, perfilado, luego el cocido y/o pegado, los acabos y finalmente la comercialización, sin embargo Máximo (2015), Sandra (2016) y VERONI (2014), se rigen a áreas ya provistas gracias a una revisión documentaria en reglamento o libros de diseño arquitectónico, estos resultados para este objetivo respaldan la finalidad de dotar espacios que aseguren un correcto proceso de fabricación o producción de bienes o servicios. Iglesias (2008), expone que un ambiente de aprendizaje es una estructura de cuatro dimensiones de las cuales cabe resaltar, la física que viene a ser el espacio físico observable y percibirle materialmente y la dimensión funcional que es el modo que se utiliza el espacio en otras palabras los procesos que se llevan dentro o contenido en el espacio físico, lo que habla o confirma la importancia de conocer los procesos de producción para poder cubrir de manera correcta estas necesidades. Asimismo, se tiene que Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Las características espaciales, funcionales y técnico ambientales, de los talleres se basan en las medidas de las maquinarias mobiliario específico para cada taller y aula, al cual se le tiene que sumar el área de circulación del alumno y de ambientes de almacenaje y primeros auxilios, la presencia de zonas específicas

para cada taller , en gastronomía se diferencia dos zonas una para alimentos calientes y una para alimentos fríos, en general aulas con diferente connotación teórica , demostrativa y práctica, en cuero y calzado Aulas básicas, diseño y prácticas, se subdivide en área de corte , armado , perfilado y pegado, que confirma lo expuesto por Verónica (2016) que concluye que el diseño arquitectónico de un espacio adecuado para el aprendizaje , con aulas bien ventiladas, con un correcto almacenaje, ambientes de limpieza y mobiliario adaptado a las actividades específicas de cada taller del mismo modo el MINEDU donde se establece las dimensiones e índices mínimos de metraje para la creación de un centro de capacitación técnico productivo es 1.20 m² para aulas por 20 estudiantes, 3 m² para talleres de confección, 4 m² cocina por 20 estudiantes, quien nos da índices no muy exactos pues son en función de 20 alumnos los cuales son contrarios a lo considerado por los especialistas en la enseñanza. Características como la iluminación y ventilación son similares en los talleres, de carácter natural o artificial, con particularidad en gastronomía por la necesidad de extractores de aire, lo cual está conforme a lo estipulado en los criterios normativos del diseño de locales de educación, criterios de confort, seguridad, instalaciones eléctricas, aspectos constructivos y diseño estructural, donde se dice que él proyectista tiene que hacer un análisis climático local, y que la ventilación condicionara la sensación térmica de ambientes interiores que se recomienda la ventilación cruzada , y que se debe controlar con parasoles horizontales que al mismo tiempo ayuda a dirigir y recircular el aire ,en caso de las ventanas no debe contar con hoja si no ser ventanas corredizas, reconoce el uso de ventiladores mecánicos ,así como la orientación y el asoleamiento que brinda la iluminación natural, usos de aleros horizontales parasoles verticales , la iluminación cenital es adecuada, dentro de talleres el confort lumínico .

V. CONCLUSIONES

5.1. CONCLUSIONES

- 1. Identificar las actividades productivas de interés y beneficio para los jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir.** Se identifica como actividades productivas a la gastronomía, cuero y calzado, con conformidad al interés juvenil y la oportunidad laboral y económica del medio por lo cual se verán beneficiados.
- 2. Identificar las actividades deportivas, recreativas y artísticas, para complementar la capacitación de jóvenes del sector Alto Trujillo - Distrito el Porvenir.** Se concluye que las actividades recreativas son la palestra, frontón, básquet y fútbol encabezan las preferencias de los jóvenes, de igual manera las actividades artísticas son pintura y escultura en favor del entrenamiento de la inteligencia y la danza moderna y folclórica para el entrenamiento sensorial.
- 3. Definir los talleres y ambientes con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo – Distrito el Porvenir.** Se concluye que los talleres serán de dos rubros o dos familias productivas, Gastronomía y la de Cuero y calzado, es así que se tiene el taller de cocina y el de panadería y pastelería, mientras para cuero y calzado se tiene elaboración de prendas de cuero y zapatería. Los ambientes serán: Aulas básicas, demostrativas y prácticas en caso de Gastronomía, y Aulas básicas, diseño y prácticas para Cuero y calzado, de esta manera también se tendrá los ambientes de Biblioteca, Talleres artísticos, Deportes, área para la socialización, Auditorio y los ambientes de tipo complementario son, Sala de docentes, Tópico, Oficina de bienestar estudiantil, Comedor y/o, cafetería y cocina, Servicios higiénicos estudiantes, Servicios higiénicos docentes, administrativos y servicio.
- 4. Describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo -Distrito el Porvenir.** Se concluye que los procesos para **Gastronomía** serán por especialidad, **para cocina:** selección y estudio de ingredientes, medir o pesar los ingredientes, lavado de ingredientes, mesclar los ingredientes, la cocción, exhibición y degustación.



Figura 12. Proceso de producción del taller de cocina.
Fuente: Elaboración propia.

Para la especialidad de **panadería y pastelería**: selección y estudio de ingredientes, medir o pesado de los ingredientes, mezclado, moldeado de la masa, hornear, exhibición y degustación.



Figura 13. Proceso de producción del taller de panadería y pastelería.
Fuente: Elaboración propia.

Para **Cuero y Calzado**, la especialidad de **elaboración de prendas de cuero**: diseño, selección del tipo de cuero y materiales, trazo en el cuero, corte de las piezas, el pegado y/o cocido, acabado, la comercialización.



Figura 14. Proceso de producción del taller de elaboración de prendas de cuero.
Fuente: Elaboración propia.

En **Zapatería**: diseño, selección de cuero y materiales, corte, perfilado, armado, alistado y acabados y comercialización.



Figura 15. Proceso de producción del taller de zapatería.

Fuente: Elaboración propia.

5. Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Se concluye que las características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto por las actividades generadoras agentes que alteran estos ambientes en aspectos sonoros , aéreos y térmicos, estas zonas cuentan con ambientes específicos según especialidades, de esta manera se identifican que para gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , esta última pertenecen a la zona de práctica en esta a su vez se diferencian dos zonas una para alimentos calientes y una para alimentos fríos, y una área de comercialización tanto para cocina como para panadería y pastelería ; de este modo también se concluye que en cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica que este últimos ubicados en la zona de práctica, el aula de práctica contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, los cerramientos de tipo traslucido son utilizados en la zona de práctica de las especialidades, estos cerramientos son verticales y responde con

propiedades térmicas ,acústicas ,lumínicas e higiénicas, los espacio de tipo público serán las áreas de comercialización y exhibición de los productos de cada taller, mientras las áreas teóricas y la de práctica serán de tipo privado, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular son de mayor beneficio y para el ordenamiento de equipos y fluidez en la circulación de ambientes dado a su versatilidad, las zonas tanto teórica como práctica, dentro de las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, la exposición solar es con el eje del edificio del este al oeste, y seda por medio de lucernarios y claraboyas, las aberturas para ventanas no es menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales y la orientación es de norte a sur, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas para todos los ambientes teóricos y prácticos, aun así la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , en el aspecto térmico se concluye que se utilizan los techos de tipo cielo raso , techos verdes y la altura de ambientes es de entre 3.00 m a 3.50 m, la acústica contiene aspectos como de zonificación como alejar las fuentes de posible generación de ruido como es la zona de práctica, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción, el impacto ambiental será mitigado con mimetización con el medio , se acoge al perfil urbano, dando un valor ecológico y paisajista y respetando las morfologías del terreno.

VI RECOMENDACIONES

1. Identificar las actividades productivas de interés y beneficio para los jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

Para este objetivo donde se concluyó que las actividades productivas son la gastronomía y el calzado, con conformidad al interés juvenil y la oportunidad laboral y económica del medio, se recomienda la especial difusión y promoción de la comida nacional y el debido estudio de potajes de exportación analizando el tipo de preparación es así que se recomienda la capacitación en comida nacional , gourmet y fusión, de igual manera que se generen una contribución social en el sector ofreciendo ambientes de acceso público donde se logre consumir en el caso de gastronomía , con accesos diferenciados y ambientes acorde a un uso público y con referencia al calzado se recomienda la capacitación con estándares de exportación y proceso industriales de optimización de producción pero conservando la creatividad del recurso humano que hace lo especial del producto, con innovadores diseños para la competitividad en el mercado internacional adquirir los productos ofrecidos en caso de cuero y calzado un área de exhibición y promoción de la producción para la visita de posibles compradores.

2. Identificar las actividades deportivas, recreativas y artísticas para complementar la capacitación de jóvenes del sector Alto Trujillo - Distrito el Porvenir.

- Se recomienda, implementar actividades recreativas de entrenamiento sensorial para la especialidad de Gastronomía, en entrenamiento del sentido del gusto y olfato, el cual se llevaría a cabo en un espacio multifunción ya que es con el afán recreativo y entrenamiento sensorial, las cuales serían, el reconocimiento de ingrediente con los ojos vendados por medio del sentido del gusto con los ojos vendados, del mismo modo el reconocimiento de aromas con ojos vendados para afinar el sentido del olfato.



Figura 16.Entrenamiento sensorial.
Fuente: Internet.

- De igual manera se recomienda el entrenamiento en acrobacias con los insumos o ingredientes durante la preparación a manera de recreación y darle un valor agregado y representativo del centro.



Figura 17.Demostración recreativa de la preparación de los patillos.
Fuente: Internet.

- Con la finalidad socio educativo se recomienda los deportes como la palestra, frontón, básquet y fútbol que son parte de la aspiración de los jóvenes a practicar, fomentando la integración y el espíritu de competencia y estas serán:

Actividades Deportivas

Palestra:

- Se considerará muros de escala de menos de 8.00 m de altura, serán regularmente planos verticalmente.
- Se recomienda que sean muros por paneles que se puede colocar en diferentes formas.
- La materia a utilizar es la madera en su presentación de tableros de construcción con su debido tratamiento.
- La estructura de soporte será de acero para mayor firmeza y duración.
- Se colocaras agarres o presas que son pequeñas piedras artificiales que se fijan a los muros para escalar.



Figura 18. Palestra.

Fuente: Internet.

Frontón:

- se recomienda la implementación de una losa para frontón con dimensionamiento reglamentario por el IPD que es de 300 m² con dimensiones de 10 m x 30 m, el piso de la losa multiusos será de cemento frotachado con pendiente de 0.5% para evacuación superficial.
- No habrá juntas el piso tiene que ser continuo, homogéneo y rígido.
- Altura libre de obstáculos debe ser una altura libre de 12 m.
- La orientación será de norte a sur disponiendo el frontis al norte y el rebote hacia el sur.
- Iluminación, se considera como competencias locales, entretenimiento según reglamento y será de una iluminación horizontal de 300 lux.

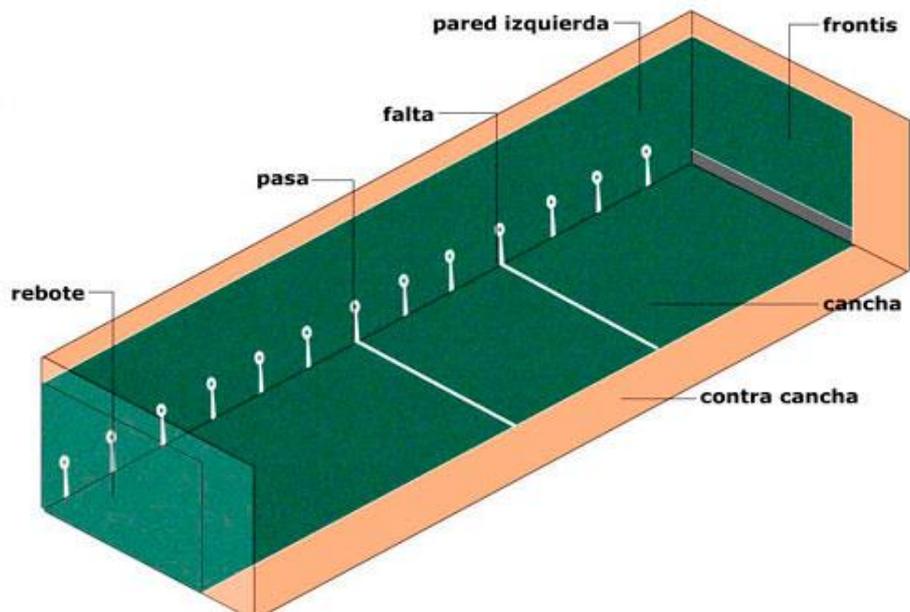


Figura 19. Frontón zonas.
Fuente: Internet.

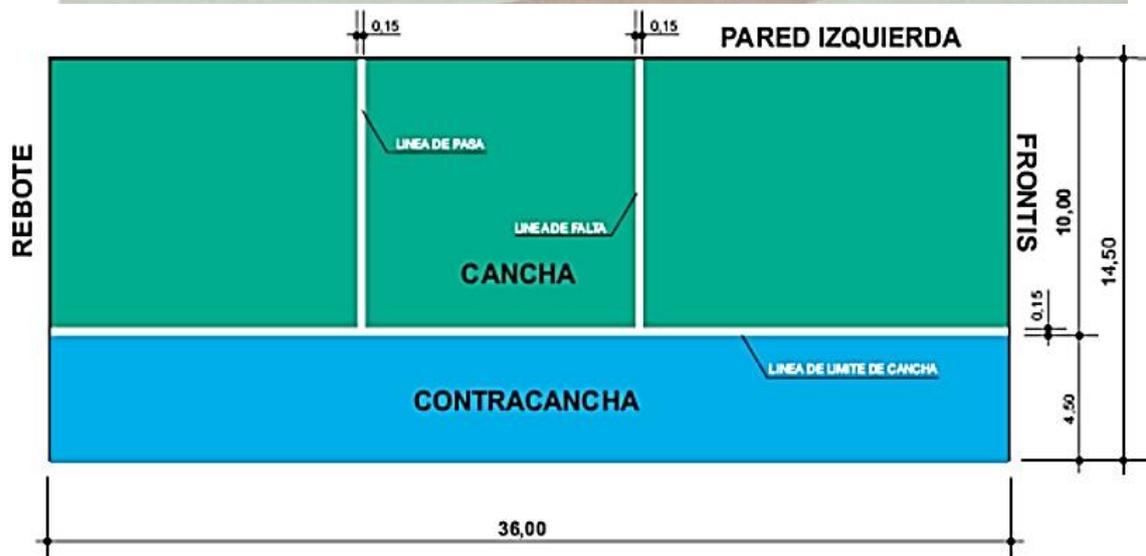
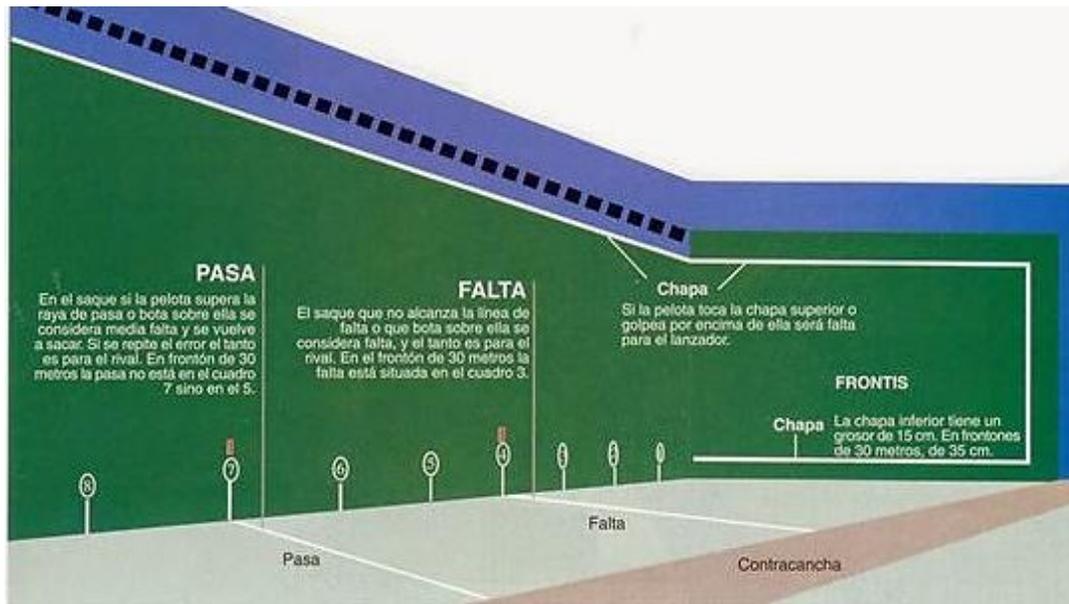


Figura 20. Frontón dimensiones.

Fuente: Internet.

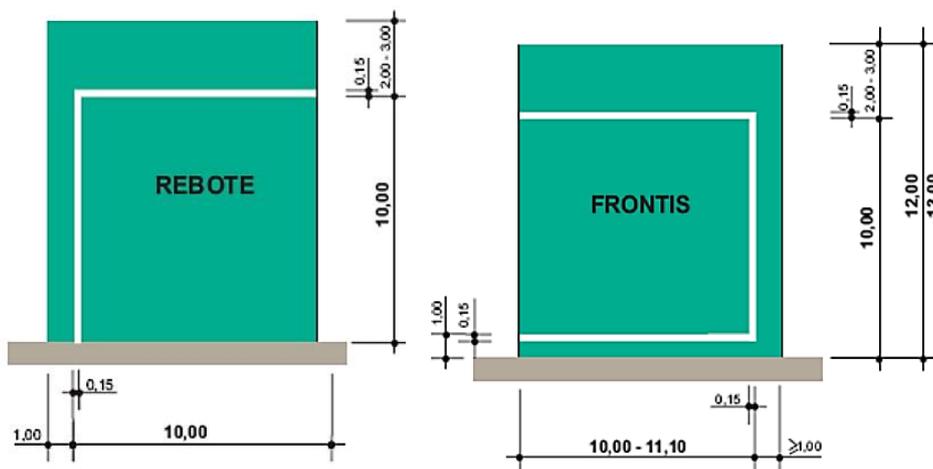
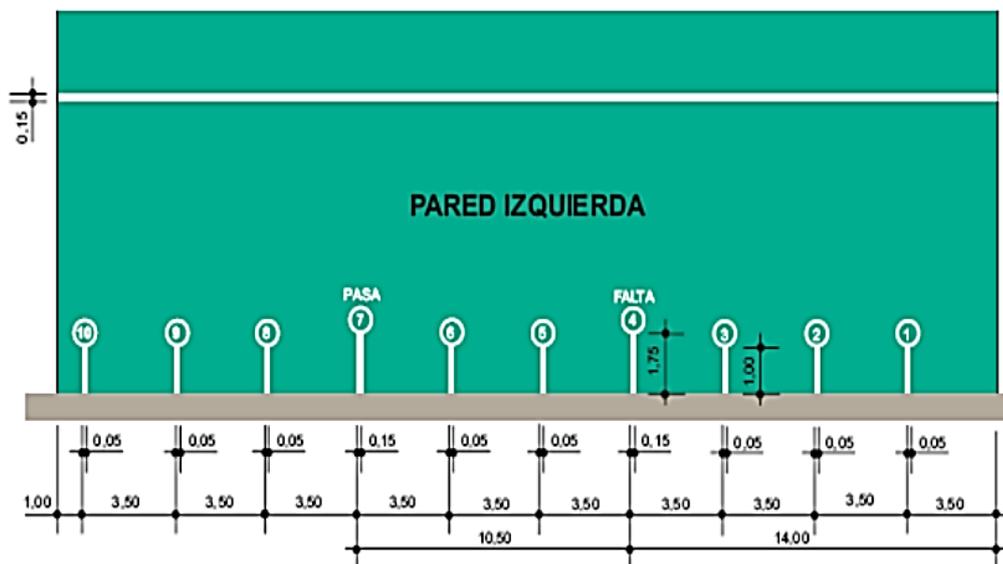


Figura 21. Frontón dimensiones.

Fuente: Internet.

Básquet y fútbol:

La implementación de una losa multifuncional con dimensionamiento reglamentario por el IPD que es de 375.00 m² con dimensiones de 15m x 25m, el piso de la losa multiusos será de cemento frotachado. Se debe considerar las tribunas y un depósito.

- La altura libre de obstáculos será de 7.00 m como mínimo sobre el campo.
- La orientación en eje longitudinal del campo será de norte a sur.
- La iluminación será la considerada en entretenimiento y uso escolar de



Figura 22. Losa para para básquet y fútbol.

Fuente: Internet.

Actividades artísticas

Se recomienda la implementación de los talleres de pintura y danza para estimular el sentido estético y sensorial del estudiante en especial para el de cuero y calzado quien deberá desarrollar la apreciación estética y la creatividad.

Pintura

- Sus ambientes tendrán altos índices de ventilación natural con ventilación cruzada para la renovación de aire.
- Serán 7.00 m² por estudiante como índice de ocupación y se consideran 15 estudiantes por se tendrá un área mínima de 105 m².
- La altura en el interior del aula será de 3.50 m.
- Todos los talleres que produzcan elementos en suspensión que sean nocivos a la salud de los usuarios deberán contar con un sistema de

colector de partículas nocivas en la ventilación mecánica y contar con el sistema de manejo de desechos de estas actividades.

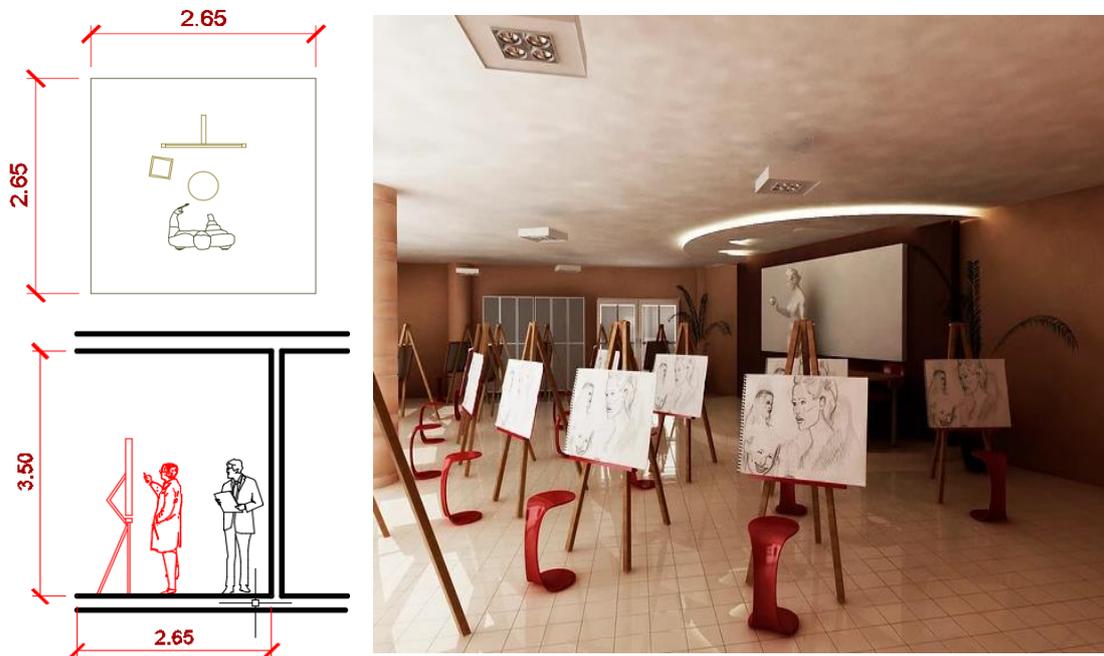


Figura 23. Taller de pintura.
Fuente: Elaboración propia.

Escultura

- Sus ambientes tendrán altos índices de ventilación natural con ventilación cruzada para la renovación de aire.
- Serán 5.00 m² por estudiante por estudiante como índice de ocupación y se consideran 15 estudiantes por se tendrá un área mínima de 75 m²
- La altura en el interior del aula será de 3.50 m.
- Se deberá usar cerramientos traslucidos para facilitar la iluminación y dar la sensación de amplitud y libertad en beneficio del de desarrollo de esta actividad.
- Todos los talleres que produzcan elementos en suspensión que sean nocivos a la salud de los usuarios deberán contar con un sistema de colector de partículas nocivas en la ventilación mecánica y contar con el sistema de manejo de desechos de estas actividades.

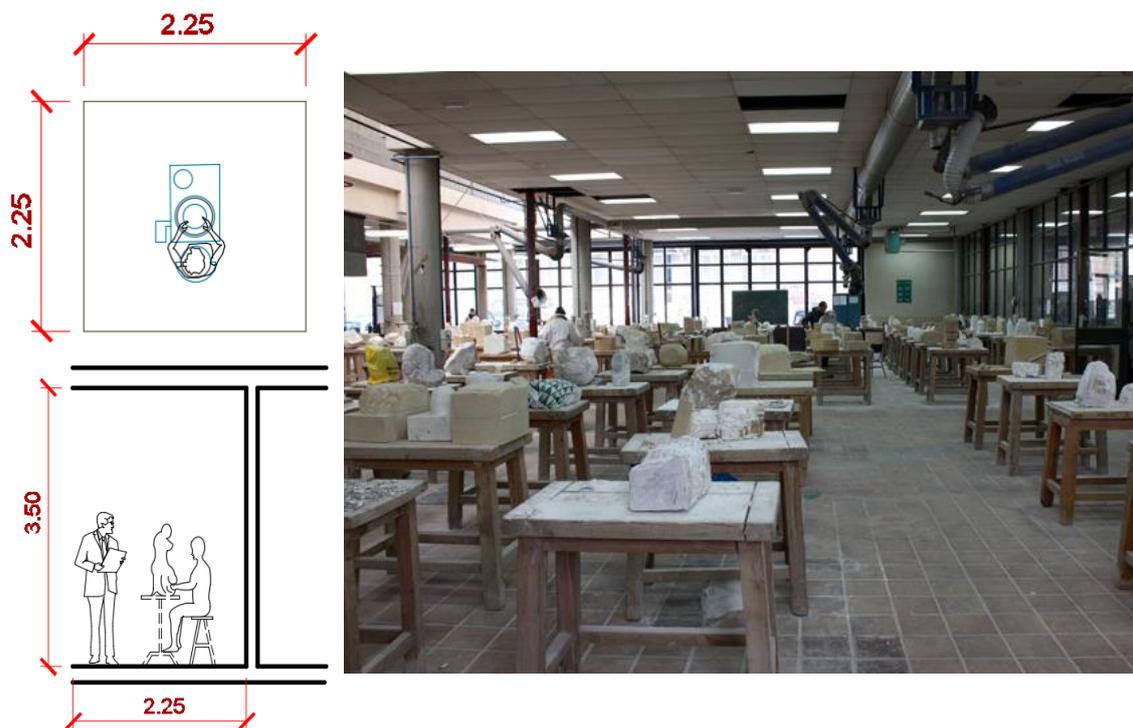


Figura 24.Taller de escultura.

Fuente: Elaboración propia.

La danza moderna y folclórica

- Serán ambientes multifuncionales, flexibles, confortables y adecuados, es conveniente acondicionar el piso con elementos absorbentes del sonido.
- Serán 7.00 m² por estudiante como índice de ocupación y se consideran 15 estudiantes por se tendrá un área mínima de 105 m².
- La altura en el interior del aula será de 3.50 m.
- Se deberá usar cerramientos traslucidos para facilitar la iluminación y dar la sensación de amplitud y libertad en beneficio del de desarrollo de esta actividad.
- Se deberá colocar espejo en la parte frontal del aula para lograr la visualización de los movientes de los alumnos.
- área para escritorio o mesa para un docente de 1.20m x 0.60 m. y ocupación del equipo de sonido.
- Un almacén para vestuarios y demás equipos será el 15% del área del taller.

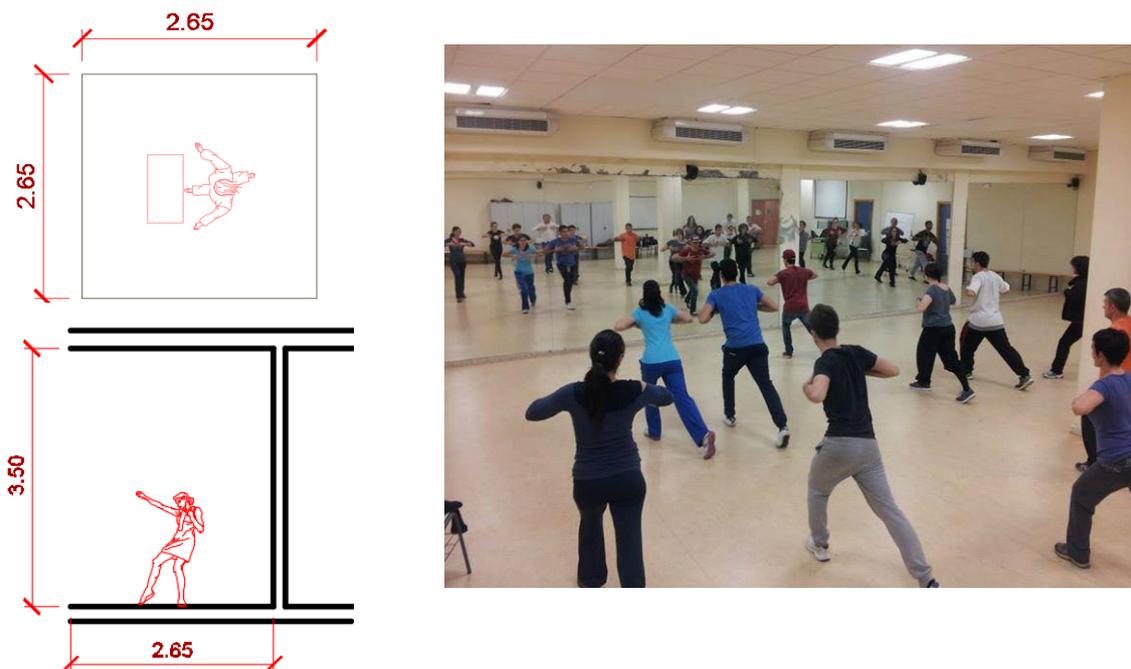


Figura 25.Taller de danza.
Fuente: Elaboración propia.

3. Definir los talleres y ambientes con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Gastronomía

Para los talleres de cocina en todas sus sub especialidades.

- Se recomienda que los talleres de Gastronomía cuenten con aulas teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes.
- Se sugiere que para el aula demostrativa deberá contar con el área de exposición y demostración que constará de mobiliario de cocina, repostero y lavatorio, y la audiencia estudiantil en una tribuna para facilitar la observación y atención con capacidad de 15 estudiantes.
- Se recomienda que el aula práctica se divida en un área de comida caliente que contara con mobiliario de cocinas, reposteros, lavatorios y campanas extractoras, mientras que el área de comida fría contara con almacenes

frigoríficos para carnes y mariscos, área de vegetales y frutas, con reposteros, mesas de preparación y lavatorios.

- Se sugiere un ambiente de exhibición de producción y degustación.

Cuero y calzado

Para los talleres de elaboración de prendas de cuero en todas sus categorías:

- Se recomienda que los talleres de cuero y calzado cuenten con aulas básicas o teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes.
- Se sugiere que para el aula de diseño deberá contar con el área de diseño manual con tableros de dibujo y otra de diseño con computadora, un ambiente para el docente responsable y un ambiente para las instalaciones, la capacidad por aula será de 15 estudiantes.
- Se recomienda que el aula práctica tendrá ambientes para el trazo y corte, un ambiente para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén.

Para los talleres de zapatería en todas sus categorías:

- Se recomienda que los talleres de cuero y calzado cuenten con aulas básicas o teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes.
- Se sugiere que para el aula de diseño deberá contar con el área de diseño manual con tableros de dibujo y otra de diseño con computadora, un ambiente para el docente responsable y un ambiente para las instalaciones, la capacidad por aula será de 15 estudiantes.
- Se recomienda que el aula práctica tendrá ambientes para el trazo y corte, un ambiente para el perfilado, para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén.

4. Describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

Teniendo en cuenta la conclusión del objetivo número cuatro se recomienda que según sea el proceso de **Gastronomía** se consideran los

procesos de selección y estudio de ingredientes esta actividad se llevara a cabo en un aula teórica la cual tendrá un área docente y una estudiantil ; se aconseja que el aula demostrativa deberá contar con el área de exposición y demostración que constara de mobiliario de cocina, repostero y lavatorio, y la audiencia estudiantil en una tribuna para facilitar la observación, será aplicada para todas las variedades de especialización este modelo de aula teórica.

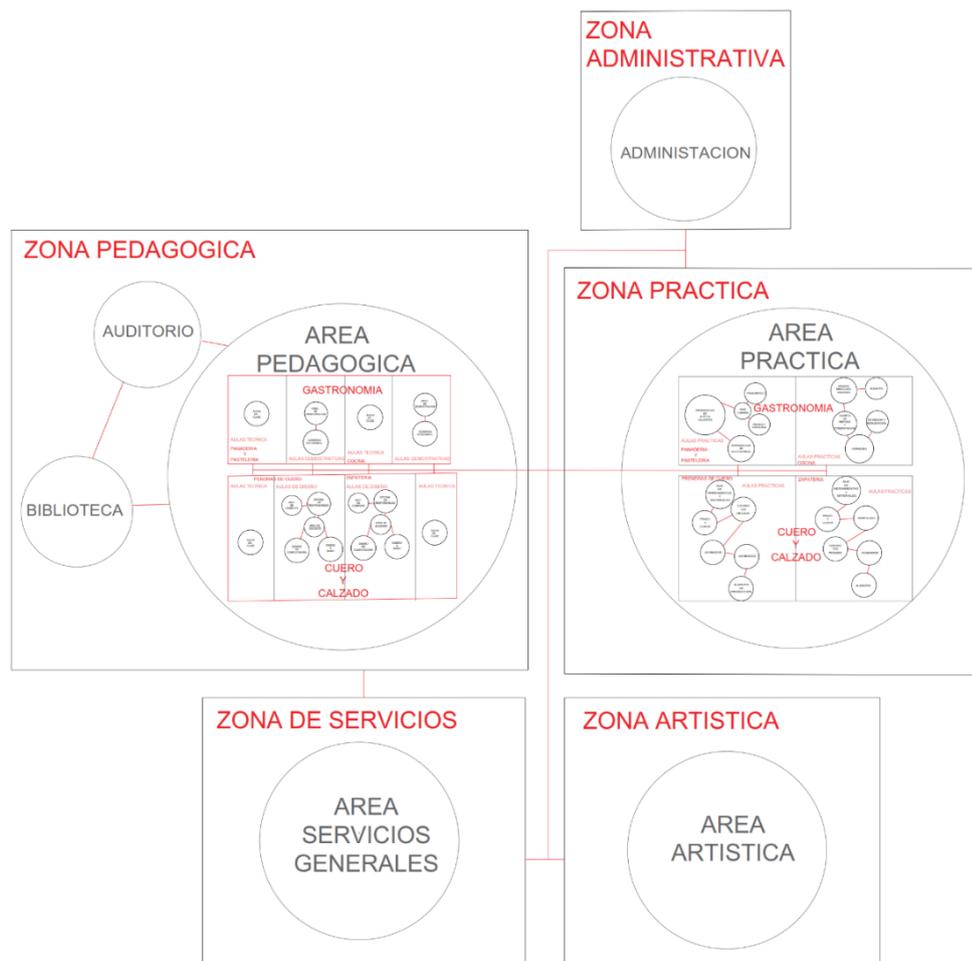


Figura 26. Esquema de zonificación por conclusiones.
Fuente: Elaboración propia.

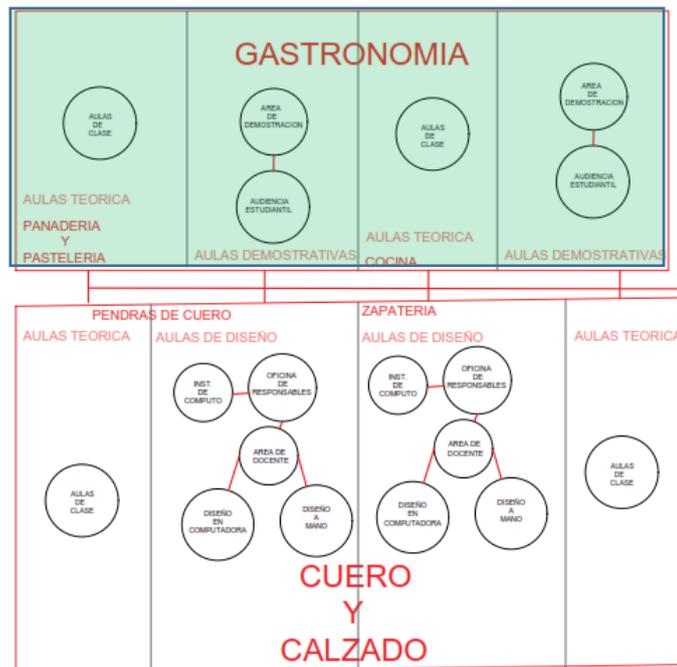


Figura 27. Esquema de área pedagógica de gastronomía.
Fuente: Elaboración propia.

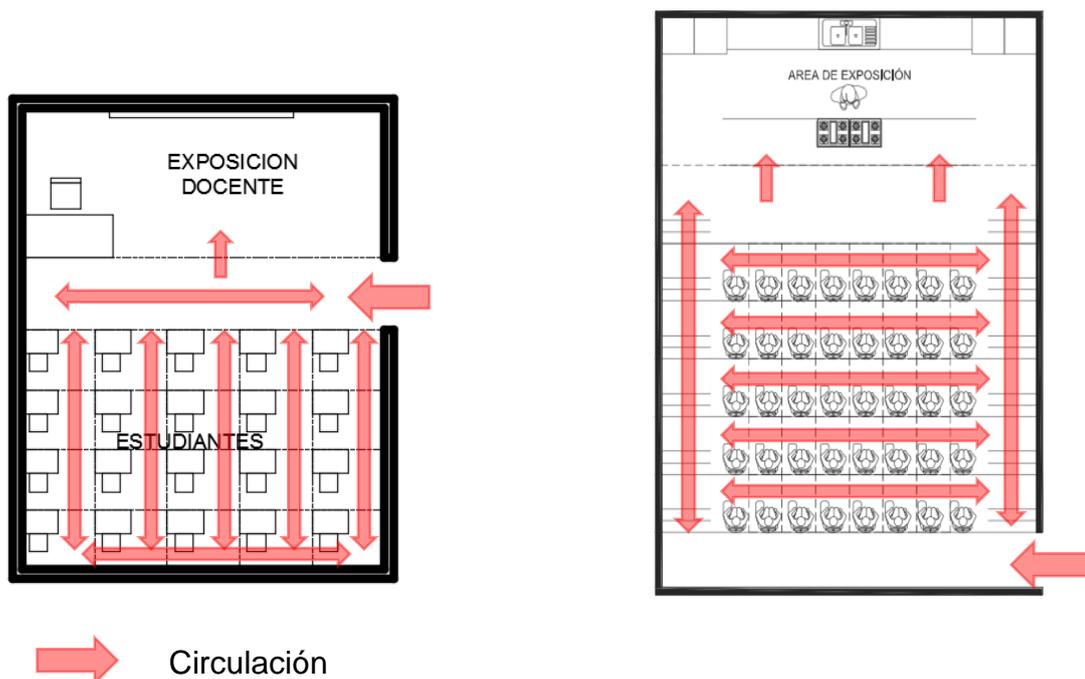


Figura 28. Esquema del aula pedagógica de gastronomía.
Fuente: Elaboración propia.

Aula práctica de cocina: La variación a tomar en cuenta será en el aula práctica considerara zonas de platos frio y calientes, con las actividades que se tendrán en cuenta cómo, medir o pesar los ingredientes, lavado de ingredientes, mesclar los ingredientes, la cocción, exhibición y degustación por lo que se recomienda

tener los ambientes ordenados de tal manera que el acceso a los espacios sea secuenciado y ordenado.

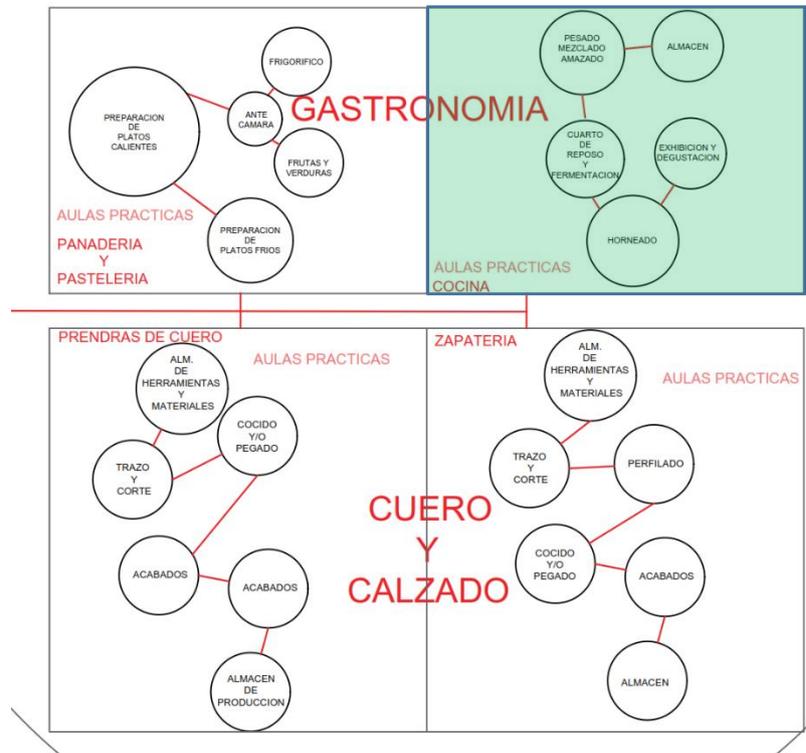


Figura 29.Esquema del área práctica de cocina.
Fuente: Elaboración propia.

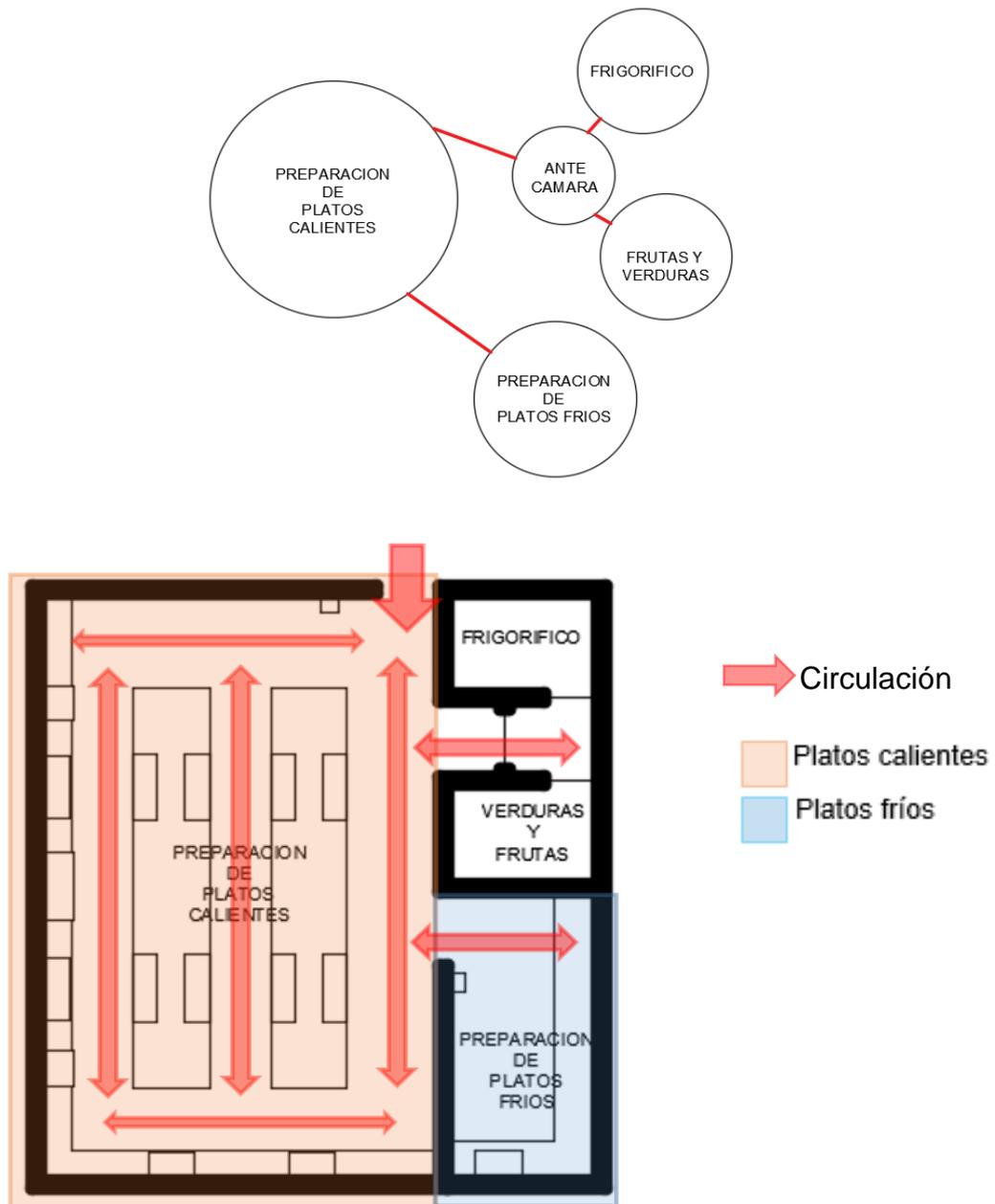


Figura 30 .Esquema del aula práctica de cocina.
Fuente: Elaboración propia.

Se sugiere que para el aula práctica de **panadería y pastelería** las actividades de selección y estudio de ingredientes, medir o pesado de los ingredientes, mezclado, moldeo de la masa, hornear, exhibición y degustación.

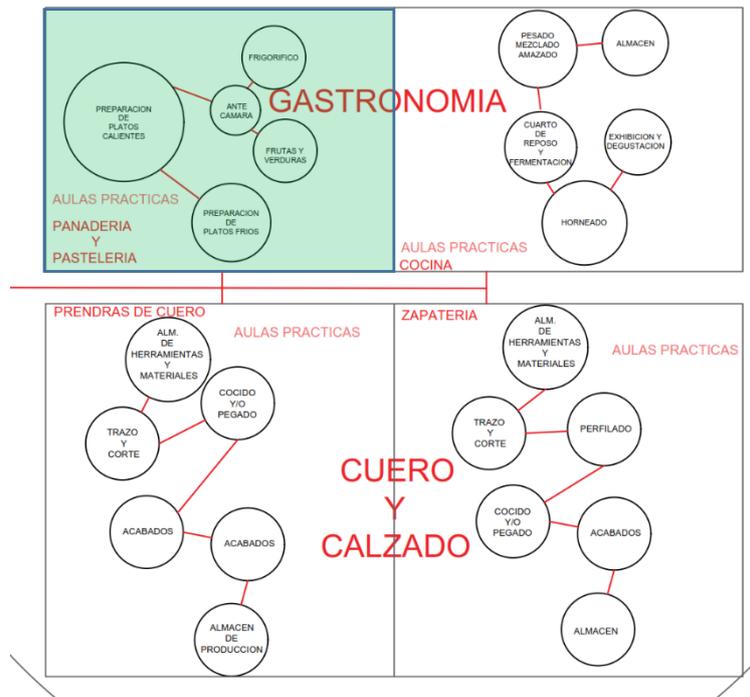
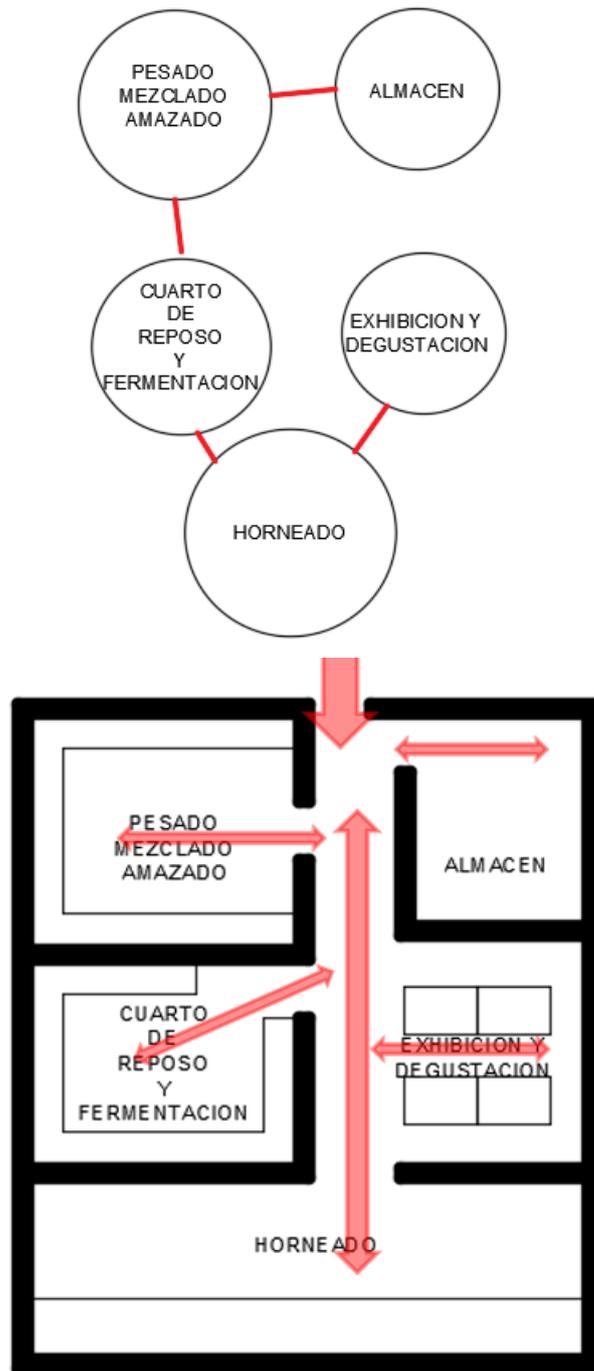


Figura 31 .Esquema del área práctica de panadería y pastelería.
Fuente: Elaboración propia.



Circulación →

Figura 32 .Esquema del área práctica de cocina.
Fuente: Elaboración propia.

Cuero y Calzado Teniendo en cuenta la conclusión del objetivo se recomienda que según se consideran estudio de cueros y los demás materiales se haga en un aula teórica y una de diseño que contara con área de diseño manual y diseño por computadora, un ambiente para el docente responsable y un ambiente para las instalaciones.

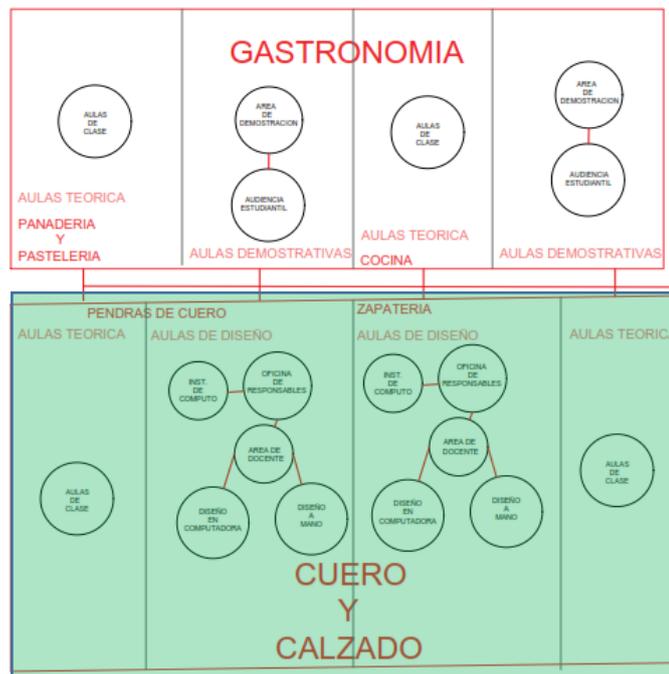
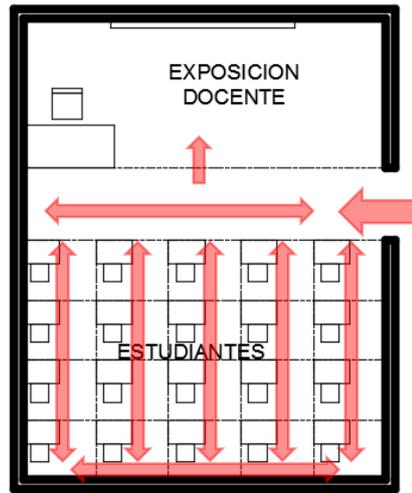


Figura 33 .Esquema del área práctica de cuero y calzado.
Fuente: Elaboración propia.



Circulación 

Figura 34 . Esquema del aula pedagógica de cuero y calzado.
Fuente: Elaboración propia.

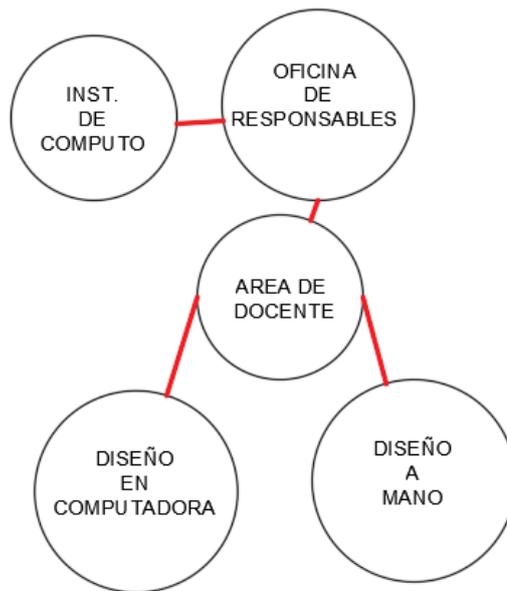


Figura 35 .Esquema del área de diseño de cuero y calzado.
Fuente: Elaboración propia.

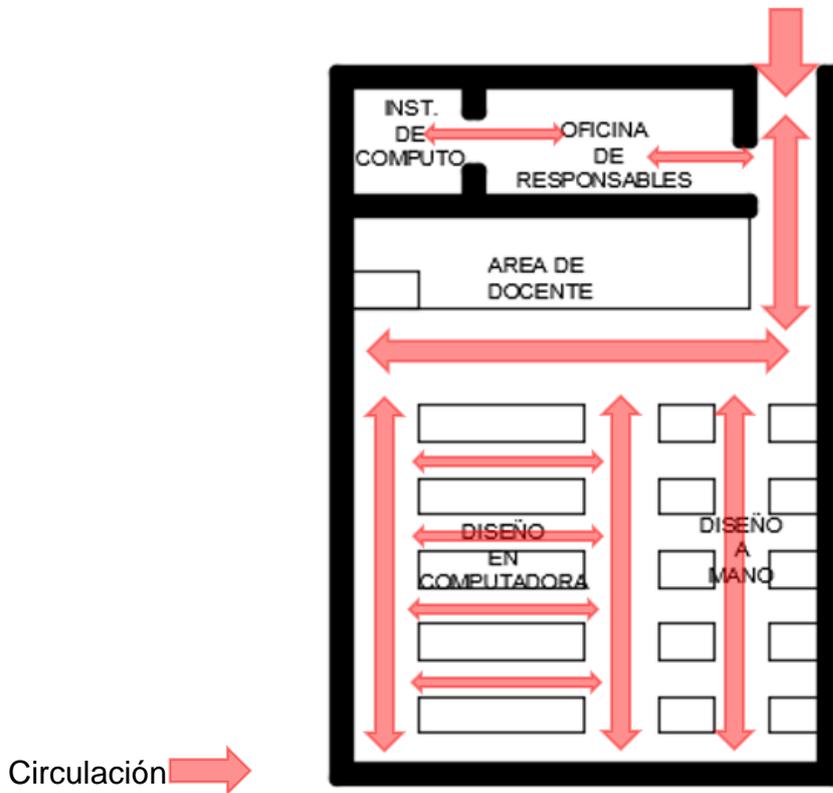


Figura 36 . Esquema del aula de diseño de cuero y calzado.
 Fuente: Elaboración propia.

Se recomienda que el **aula práctica de elaboración de prendas de cuero** tendrá ambientes que favorezcan a la realización de las actividades de trazo y corte, un ambiente para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén de materiales y herramientas, estos deben ser secuenciados de acuerdo al proceso.

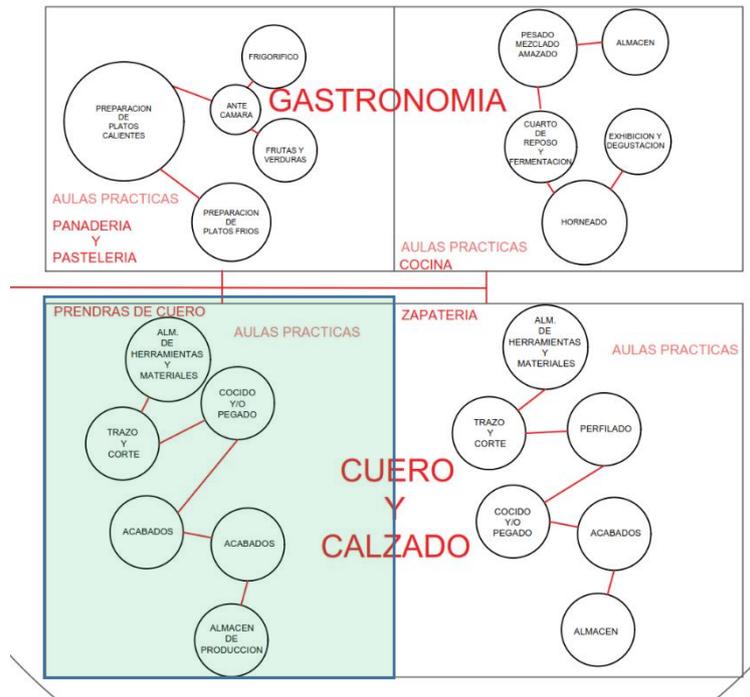


Figura 37 .Esquema del área práctica de elaboración de repostería de cuero.
Fuente: Elaboración propia.

Se recomienda que el **aula práctica de Zapatería** tendrá ambientes que favorezcan a la realización de las actividades de corte, perfilado, armado, acabado, alistado, empackado y exhibición de producto y almacén las cuales deben ser en ambientes secuenciados y ordenado según el proceso.

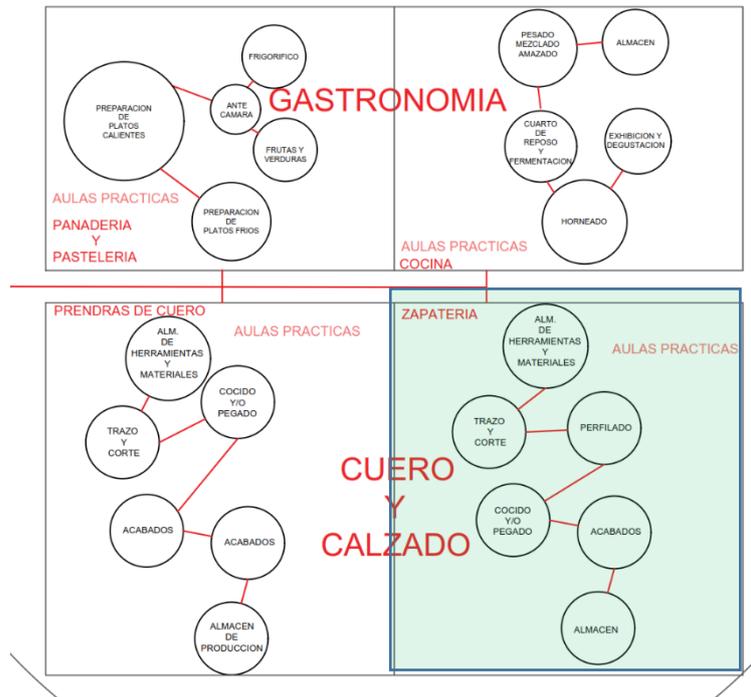


Figura 38 .Esquema del área práctica de zapatería.
 Fuente: Elaboración propia.

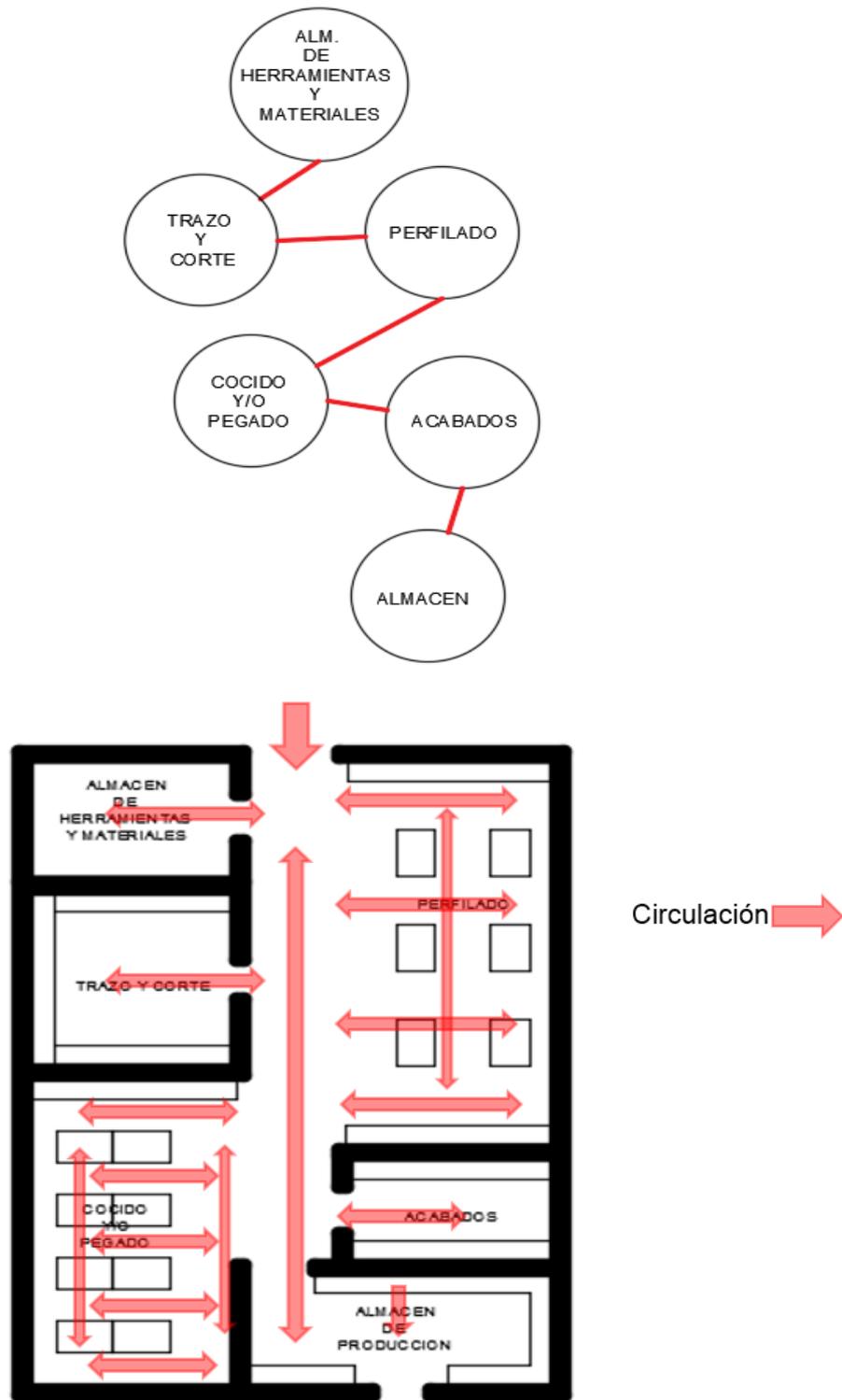


Figura 39 . Esquema del aula práctica zapatería.
 Fuente: Elaboración propia.

5. Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Para Gastronomía se recomienda:

Especialidades de Cocina

Aulas Teóricas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Serán ambientes multifuncionales de un área de 27 m² como el índice de ocupación mínimo será de 1.80 m² por estudiante correspondiente al uso de sillas unipersonales y circulación.
- Área para escritorio o mesa para un docente de 1.20m x 0.60 m que estará ubicada en el área de exposición docente, de 2.00 m de ancho.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas teóricas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominantes
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²

- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

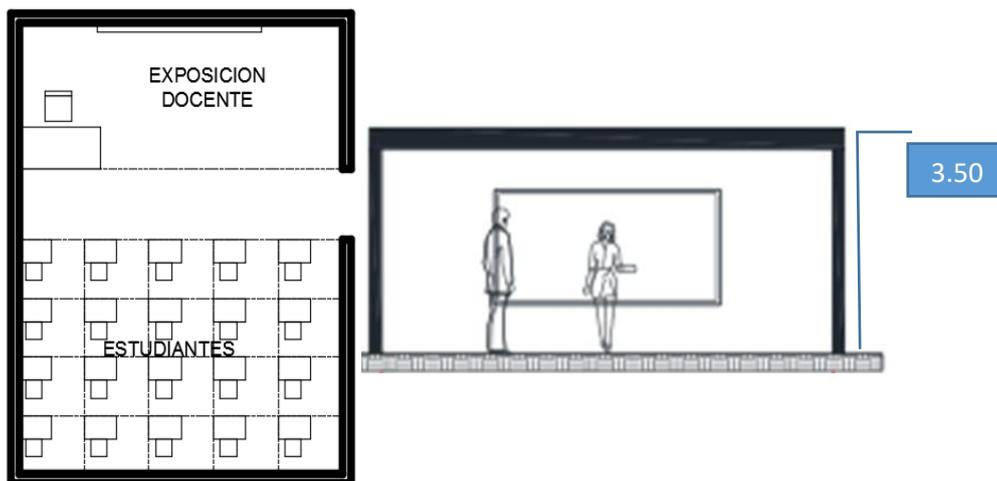


Figura 40 .Esquema general de aula teórica cocina.
Fuente: Elaboración propia.

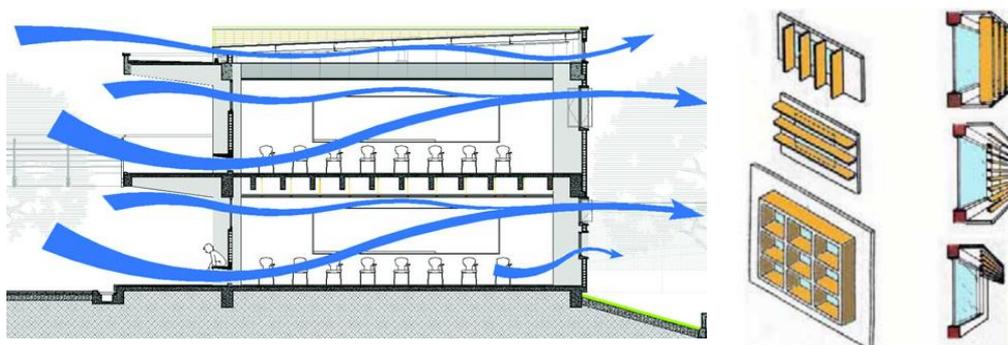


Figura 41 .Ventilación cruzada y parasoles aula teórica de cocina.
Fuente: internet.

Aulas demostrativas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Contar con gradería asientos fijos con un área de uso de 1.20 x 0.90.
- El área de mínima será 91.80 m².
- Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho.
- Mesa de trabajo de 6.20 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 4.00 m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas.
- En su circulación vertical interna se recomiendan los pasos de 0.30m de ancho y 0.17m de altura

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación artificial debe ser dominante.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área demostrativa.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

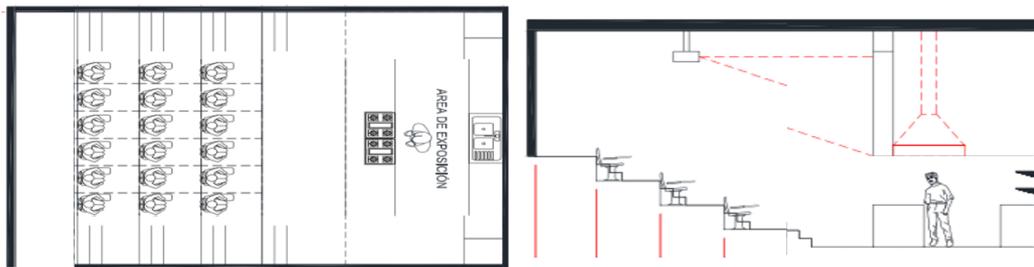


Figura 42 .Esquema general de aula demostrativa cocina.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 43 . Aula demostrativa cocina.
Fuente: internet.

Aulas prácticas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa.
- Índice de Ocupación mínimo será de 3.00 m² por estudiante.
- Contaran con depósito o almacén para materiales de trabajo, equipos y herramientas, profesional siendo como mínimo el 15% del área neta.
- El área mínima para esta aula será de 60.00 m², considerando cuarto frío y almacén.
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm. Como mínimo, a excepción de aquellas destinadas para las personas con habilidades diferentes, que tendrá una altura de 80 cm.
- La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.

- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 20.50 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibraciones producidos por el desarrollo de las actividades dentro del taller.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato.
- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.



Figura 44 . Esquema general de aula práctica de cocina.
Fuente: Elaboración propia.

Panadería y pastelería características funcionales

Aulas Teóricas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Serán ambientes multifuncionales de un área de 27 m² como el índice de ocupación mínimo será de 1.80 m² por estudiante correspondiente al uso de sillas unipersonales y circulación.
- Área para escritorio o mesa para un docente de 1.20m x 0.60 m que estará ubicada en el área de exposición docente, de 2.00 m de ancho.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas teóricas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominantes
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato.

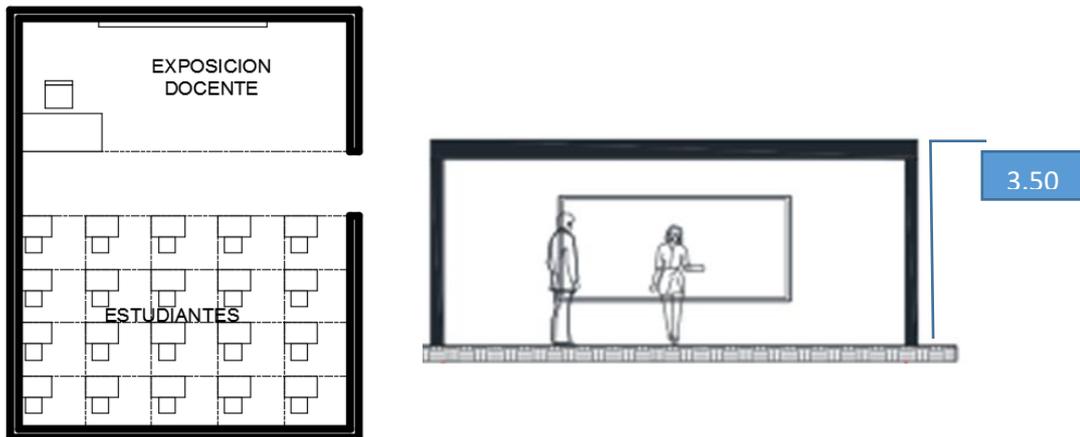


Figura 45 . Esquema general de aula teórica panadería y pastelería.

Fuente: Elaboración propia.

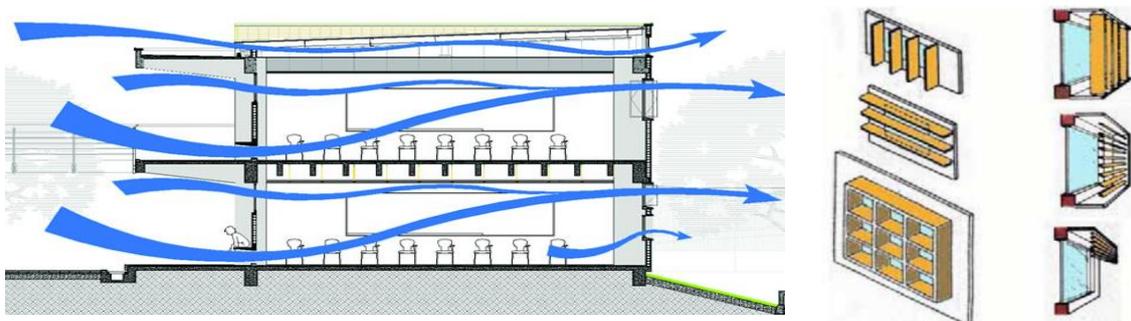


Figura 46 .Ventilación cruzada y parasoles aula teórica de pastelería.

Fuente: internet.

Aulas demostrativas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Contar con gradería asientos fijos con un área de uso de 1.20 x 0.90.
- El área de mínima será 91.80 m².
- Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho.
- Mesa de trabajo de 6.20 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 4.00 m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas.
- En su circulación vertical interna se recomiendan los pasos de 0.30m de ancho y 0.17m de altura

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación artificial debe ser dominante.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área demostrativa.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato.

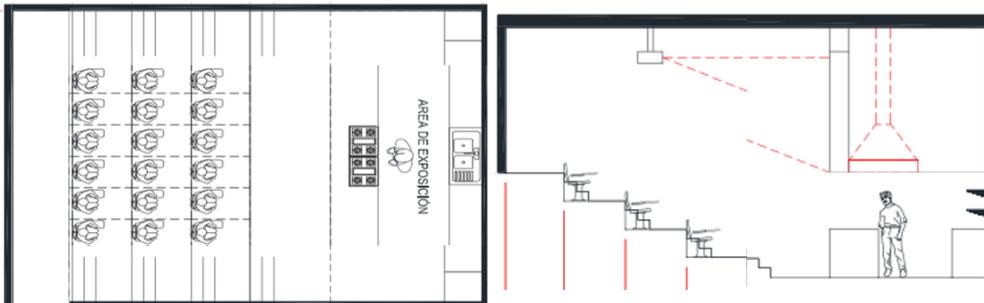


Figura 47 .Esquema general de aula demostrativa de panadería y pastelería.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 48 . Aula demostrativa de panadería y pastelería.
Fuente: internet.

Aulas práctica

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa.
- Índice de Ocupación mínimo será de 2.50 m² por estudiante.
- Contaran con depósito o almacén para materiales de trabajo, equipos y herramientas, profesional siendo como mínimo el 15% del área neta.
- El área mínima para esta aula será de 60.00 m², considerando cuarto frío y almacén.
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm. Como mínimo, a excepción de aquellas destinadas para las personas con habilidades diferentes, que tendrá una altura de 80 cm.
- La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m.

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- Serán espacios de tipo privado con acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas prácticas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.

- Las aberturas para ventanas no deben ser menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 20.50 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibraciones producidos por el desarrollo de las actividades dentro del taller.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato
- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.

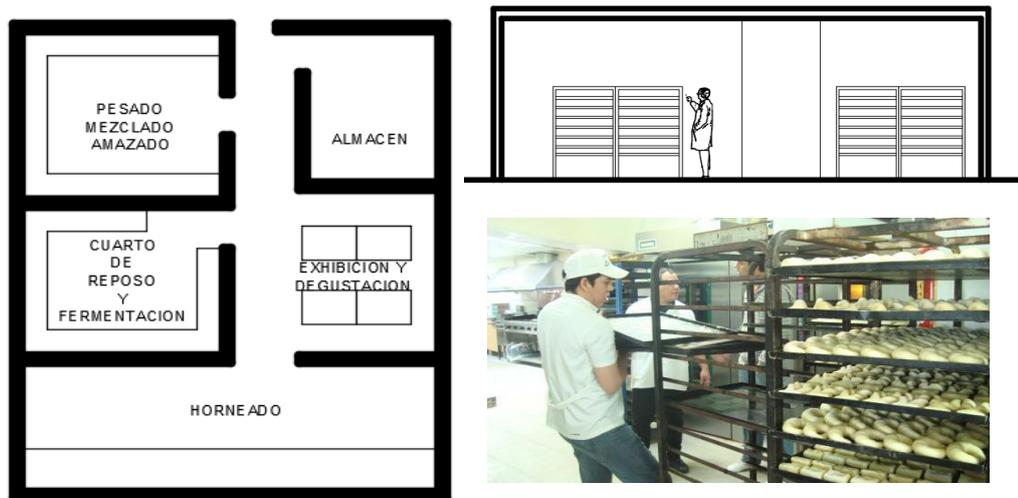


Figura 49 . Esquema general de aula práctica de panadería y pastelería.
Fuente: Elaboración propia.

CUERO Y CALZADO

Elaboración de prendas de cuero

Aulas Teóricas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Serán ambientes multifuncionales de un área de 27 m² como el índice de ocupación mínimo será de 1.80 m² por estudiante correspondiente al uso de sillas unipersonales y circulación.
- Área para escritorio o mesa para un docente de 1.20m x 0.60 m que estará ubicada en el área de exposición docente, de 2.00 m de ancho.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas teóricas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominantes
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato.

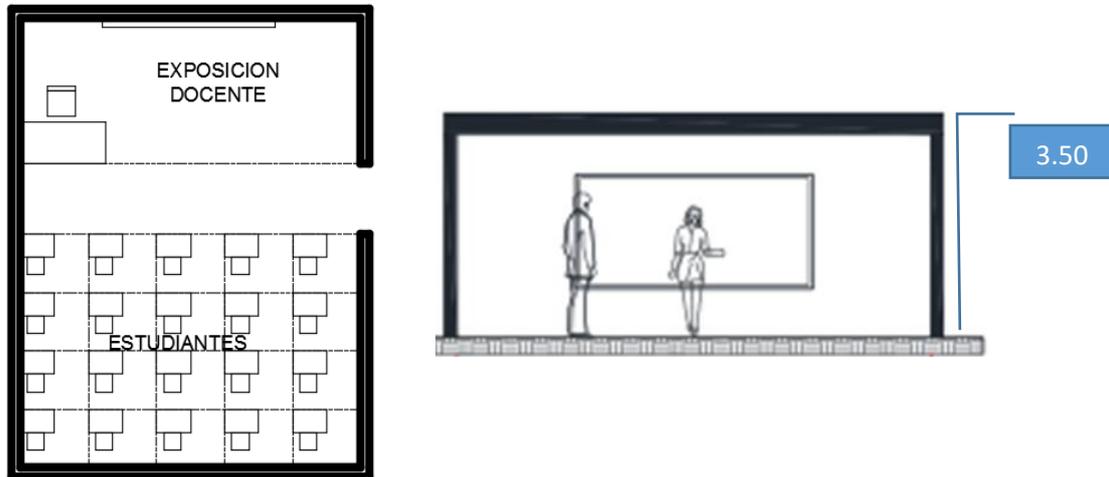


Figura 50 . Esquema general de aula teórica de elaboración de prendas de cuero.

Fuente: Elaboración propia.

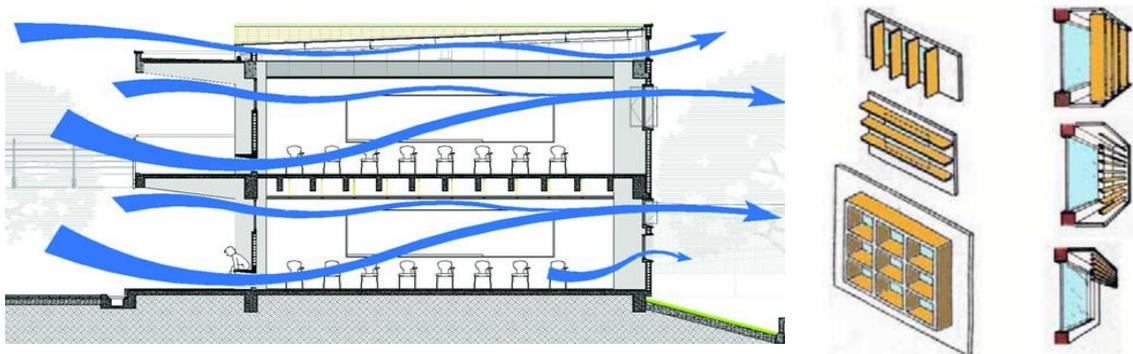


Figura 51 .Ventilación cruzada y parasoles aula de elaboración de prendas de cuero.

Fuente: internet.

Aula de diseño

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- El índice de Ocupación mínimo será de 6.00 m² por estudiante
- Se recomienda una habitación especializada en el aula de diseño para equipos como el servidor, sistema de respaldo de energía y salones de impresión, con un escritorio 1.20 m. x 60 m y silla para el responsable, así como armarios.
- El tamaño de este espacio será equivalente a un tercio del área total del aula de diseño.
- El área de mínima será 92.00 m².
- Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50 m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas de diseño.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominante.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 32 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

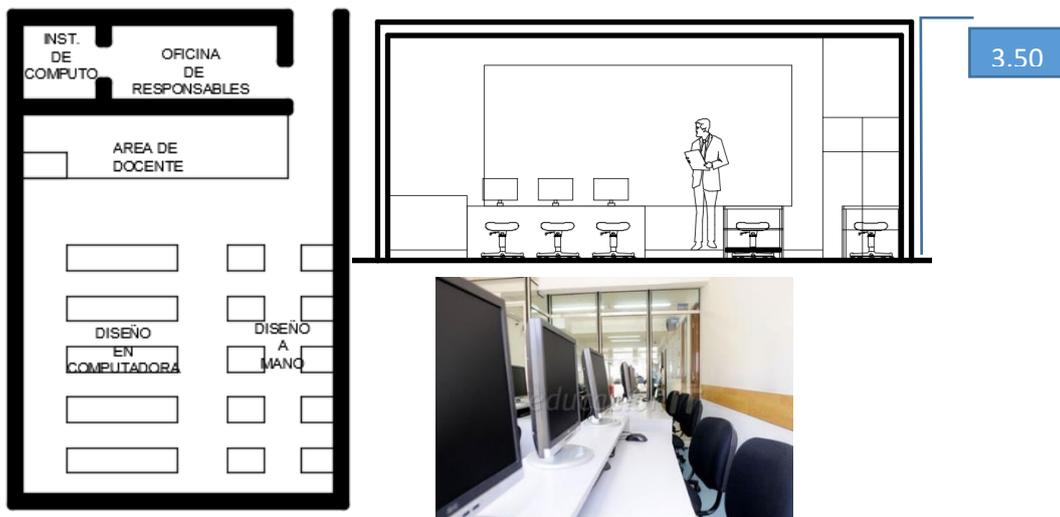


Figura 52 . Esquema general de aula de diseño, de elaboración de prendas de cuero.

Fuente: Elaboración propia.

Aulas prácticas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa.
- El índice de ocupación mínimo será de 7.00 m² por estudiante.
- Contaran con depósito o almacén para materiales de trabajo, equipos y herramientas, profesional siendo como mínimo el 15% del área neta.
- El área mínima para esta aula será de 115.00 m²
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm
- La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m.

- Los pisos serán de concreto de alta resistencia, que permita la instalación de máquinas y equipos de alta carga de peso, fácilmente áncrables y a su vez de fácil montaje para permitir la versatilidad en el uso de los espacios de talleres

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- Serán espacios de tipo privado con acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 40.25 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales
- Se necesitará extracción mecánica por el uso de pegamentos tóxicos y elementos que se evaporan en el ambiente.

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibraciones producidos por el desarrollo de las actividades dentro del taller.

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato
- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.

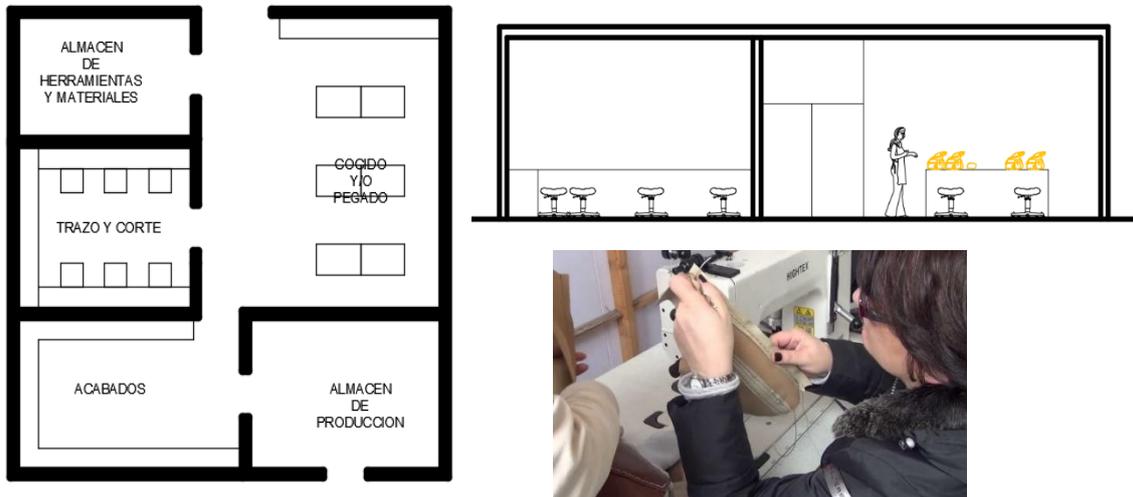


Figura 53 . Esquema general de aula práctica, de elaboración de prendas de cuero.

Fuente: Elaboración propia.

Zapatería.

Aulas Teóricas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Serán ambientes multifuncionales de un área de 27 m² como el índice de ocupación mínimo será de 1.80 m² por estudiante correspondiente al uso de sillas unipersonales y circulación.
- Área para escritorio o mesa para un docente de 1.20m x 0.60 m que estará ubicada en el área de exposición docente, de 2.00 m de ancho.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.

- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas teóricas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominantes
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

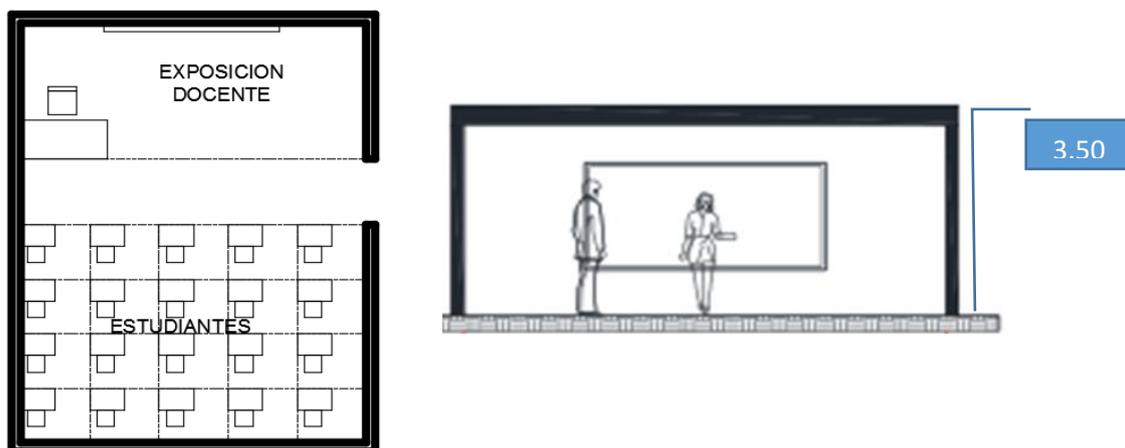


Figura 54 . Esquema general de aula teórica de zapatería.
Fuente: Elaboración propia.

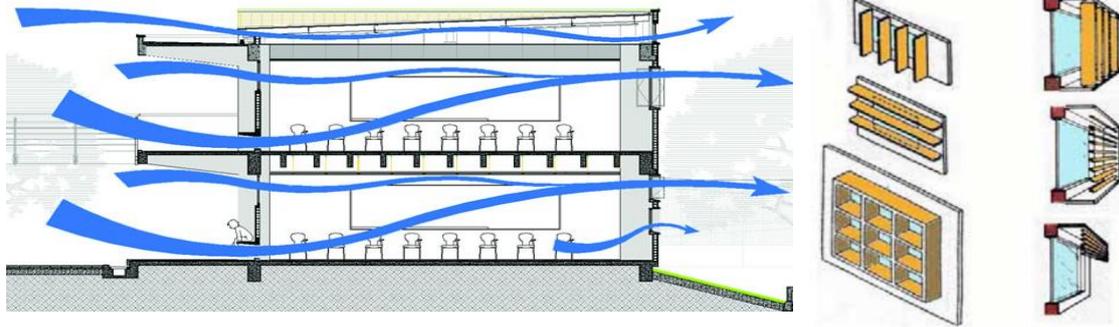


Figura 55 . Ventilación cruzada y parasoles aula de zapatería.
Fuente: internet.

Aula de diseño

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- El índice de Ocupación mínimo será de 6.00 m² por estudiante
- Se recomienda una habitación especializada en el aula de diseño para equipos como el servidor, sistema de respaldo de energía y salones de impresión, con un escritorio 1.20 m. x 60 m y silla para el responsable, así como armarios.
- El tamaño de este espacio será equivalente a un tercio del área total del aula de diseño.
- El área de mínima será 92.00 m².
- Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho.
- Mesa de trabajo de 6.20 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50 m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas de diseño.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominante.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 32 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

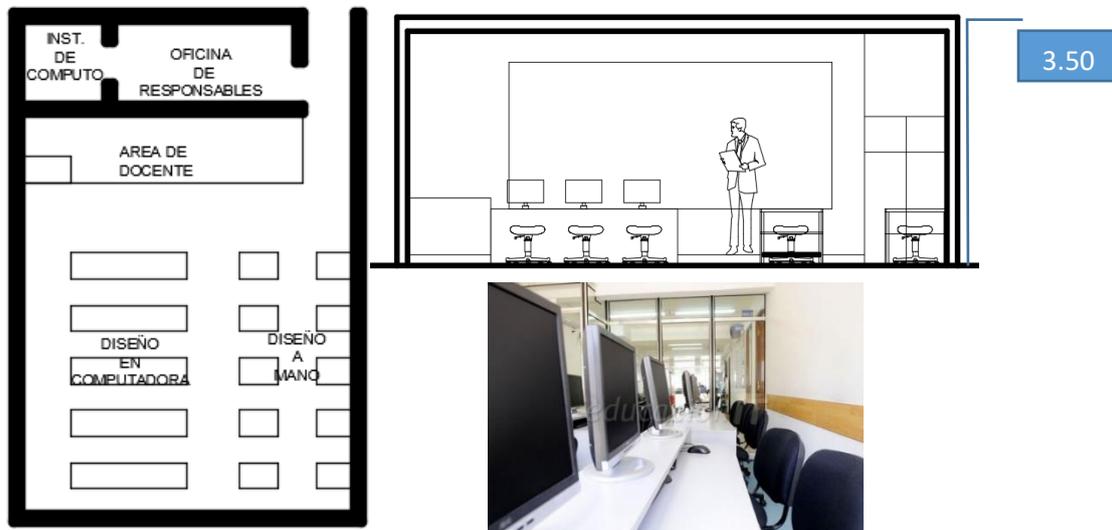


Figura 56 . Esquema general de aula de diseño, de zapatería.

Fuente: Elaboración propia.

Aulas prácticas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa.
- El índice de ocupación mínimo será de 12.00m² por estudiante.
- Contaran con depósito o almacén para materiales de trabajo, equipos y herramientas, profesional siendo como mínimo el 15% del área neta.
- El área mínima para esta aula será de 184.00 m²
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm
- La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m.
- Los pisos serán de concreto de alta resistencia, que permita la instalación de máquinas y equipos de alta carga de peso, fácilmente ánclables y a su vez de fácil montaje para permitir la versatilidad en el uso de los espacios de talleres

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- Serán espacios de tipo privado con acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.

- Las aberturas para ventanas no deben ser menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 64.40 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales
- Se necesitará extracción mecánica por el uso de pegamentos tóxicos y elementos que se evaporan en el ambiente.

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibraciones producidos por el desarrollo de las actividades dentro del taller.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato
- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.

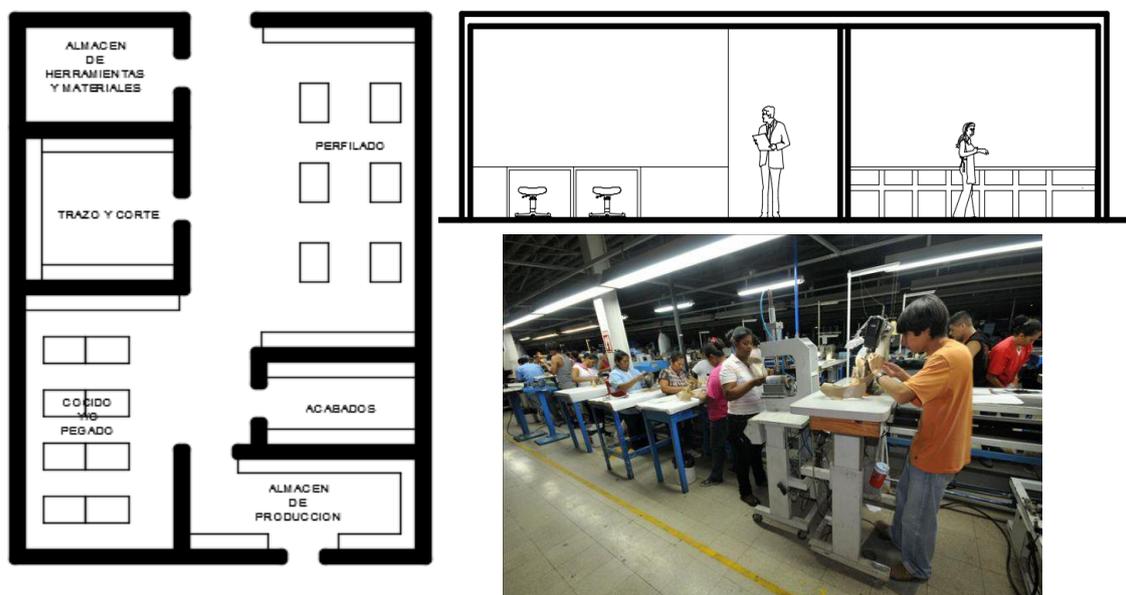


Figura 57. Esquema general de aula práctica, de zapatería.
Fuente: Elaboración propia.

AMBIENTES BÁSICOS

Biblioteca

Características funcionales

- Para la distribución, considerar la condición de estudio: si es grupal (ruidoso) individual (silencioso) y de acuerdo.
- Plantear espacios acordes a los estilos de estudio de sus usuarios, estableciendo al menos estudio en grupos, individual y compartido.
- 1 m² por usuario
- Un puesto de lectura por cada cinco usuarios
- 1 m² de estantería abierta por cada ciento cincuenta volúmenes.
- El área requerida por un usuario considerando las dimensiones de la mesa de trabajo individual y el espacio para llegar libremente a ese lugar es de 2.50 m².
- Un cubículo de trabajo para 6 personas mide 9.00 m² mínimo.

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- Serán espacios de tipo privado con acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Iluminación de las salas de lectura, debe ser natural y artificial: entre 300 a 500 Lux en áreas de acervo, y de 500 a 600 lux en áreas de lectura y trabajo.
- Adecuada ventilación y renovación de aire: 6 a 8 cambios por hora en salas de lectura.

Acústica

- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico con lo cual se evita entrada del sonido.

- Se utilizará materiales como la madera en revestimientos en cerramientos será aprovechado para aumentar el nivel acústico.

Auditorio:

Características funcionales

- Las salidas estarán organizadas en función de la cantidad de usuarios se recomienda para menos de seiscientas personas tendrán dos salidas.
- Las salidas tendrán un espacio de 2.00 m
- Se considera asientos para discapacitados
- El Índice de ocupación es de 1.00 m² por estudiante.
- Tendrá como mínimo doscientas butacas, se considera los ambientes de, camerinos escenarios, cuarto de proyección, almacén, servicios sanitarios.
- Se ubicará convenientemente cerca de plazas o atrios de ingreso y el estacionamiento vehicular.

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- Serán espacios de tipo privado con acceso público y a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 6.70 m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Iluminación artificial
- Ventilación mecánica
- Adecuada ventilación y renovación de aire: 6 a 8 cambios por hora en salas de lectura.

Acústica

- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico con lo cual se evita entrada del sonido.

- Se utilizará materiales como la madera en revestimientos en cerramientos será aprovechado para aumentar el nivel acústico.

AMBIENTES COMPLEMENTARIOS

- Para administración el índice de ocupación será de 0.30 m² por estudiante, el 60 % de este será para la dirección administrativa, que comprende, dirección, subdirección, sala de espera, secretaria, oficina de coordinación, sala de docentes, archivo y contabilidad.
- Un 20% para servicios generales, que serán almacén de materiales, portería, talleres de mantenimiento, cuarto de bombas, depósito de basura y aseo.
- El otro 20% será destinado al bienestar estudiantil, consejería, consultorios, enfermería o tópico, cafetería y comedor.

CIRCULACION:

- Circulación en los pasillos completamente libre de obstáculos.
- Los pasillos no serán interrumpidos bajo ninguna circunstancia por el barrido de las puertas que dan a ésta.
- Debe existir circulación de servicio con la finalidad de no interrumpir las actividades pedagógicas.
- Se debe tener señalización con piso de tipo podo táctil.
- Las circulaciones horizontales de uso Obligado por los estudiantes deben estar techadas.
- no deberá estar a más de 25 m la puerta del aula más alejada, de la escalera; en caso contrario se deberá contar con una escalera adicional,
- No se utilizarán escaleras en caracol, abanico o similares.
- Todas las escaleras, deberán contar con parapetos o barandas, de una altura mínima de 0.90 m
- Para la escalera de servicio tendrá un ancho mínimo de 0.80 m. libre, sin incluir el pasamano.
- Cada paso medirá de 30 cm, cada contrapaso debe medir de 15 a 17 cm.

5.3. MATRIZ DE CONSISTENCIA ENTRE OBJETIVOS, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

Tabla 22 .

Matriz de correspondencia (Objetivo 1)

Objetivo	Conclusiones	Recomendaciones
<p>Identificar las actividades productivas de interés y beneficio para los jóvenes del sector alto Trujillo -distrito el porvenir.</p>	<p>Se identifica como actividades productivas a la gastronomía y cuero y calzado, con conformidad al interés juvenil y la oportunidad laboral y económica del medio por lo cual se verán beneficiados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Especial difusión y promoción de la comida nacional y el debido estudio de potajes de exportación analizando el tipo de preparación es así que se -la capacitación en comida nacional, gourmet y fusión. -Generar una contribución social en el sector ofreciendo ambientes de acceso público donde se logre consumir en el caso de gastronomía. -El calzado se recomienda la capacitación con estándares de exportación y proceso industriales de optimización de producción, pero conservando la creatividad del recurso humano -innovar en diseños para la competitividad en el mercado internacional adquirir los productos ofrecidos en caso de cuero y calzado un área de exhibición y promoción de la producción para la visita de posibles compradores.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 23 .
Matriz de correspondencia (Objetivo 2)

Objetivo	Conclusiones	Recomendaciones
<p>Identificar las actividades deportivas, recreativas y artísticas para complementar la capacitación de jóvenes del sector alto Trujillo -distrito el porvenir.</p>	<p>Se concluye que las actividades recreativas son la, palestra, frontón, básquet y futbol encabezan las preferencias de los jóvenes, de igual manera las actividades artísticas son pintura y escultura en favor del entrenamiento de la inteligencia y la danza moderna y folclórica para el entrenamiento sensorial.</p>	<p>Implementar actividades recreativas de entrenamiento sensorial para la especialidad de gastronomía, en entrenamiento del sentido del gusto y olfato.</p> <p>De igual manera se recomienda el entrenamiento en acrobacias con los insumos o ingredientes durante la preparación.</p> <p>Con la finalidad socio educativo se recomienda los deportes como la palestra, frontón, básquet y futbol que son parte de la aspiración de los jóvenes a practicar, fomentando la integración y el espíritu de competencia y estas serán:</p> <p>Actividades artísticas</p> <p>Se recomienda la implementación de los talleres de pintura, escultura y danza para estimular el sentido estético y sensorial del estudiante en especial para el de cuero y calzado quien deberá desarrollar la apreciación estética y la creatividad.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 24 .
Matriz de correspondencia (Objetivo 3)

Objetivo	Conclusiones	Recomendaciones
<p>Definir los talleres y ambientes con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo – distrito el porvenir.</p>	<p>Se concluye que los talleres serán de dos rubros o dos familias productivas, gastronomía y la de cuero y calzado, es así que se tiene el taller de cocina y el de panadería y pastelería, mientras para cuero y calzado se tiene elaboración de prendas de cuero y zapatería. Los ambientes serán: aulas básicas, demostrativas y prácticas en caso de gastronomía, y aulas básicas, diseño y prácticas para cuero y calzado.</p>	<p>Gastronomía Aulas básicas o teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes, se sugiere que para el aula demostrativa deberá contar con el área de exposición y demostración y la audiencia estudiantil 15 estudiantes, aula práctica se divide en un área de comida caliente, área de comida fría, ambiente de exhibición de producción y degustación.</p> <p>Cuero y calzado Elaboración de prendas de cuero. Aulas básicas o teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes, aula de diseño deberá de 15 estudiantes, aula práctica tendrá ambientes para el trazo y corte, un ambiente para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén.</p> <p>Para los talleres de zapatería en todas sus categorías: Aulas teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes, deberá contar con el área de diseño de 15 estudiantes. Se recomienda que el aula práctica tendrá ambientes para el trazo y corte, un ambiente para el perfilado, para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 25 .
Matriz de correspondencia (Objetivo 4)

Objetivo	Conclusiones	Recomendaciones
<p>Describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo -distrito el porvenir.</p>	<p>Gastronomía serán por especialidad, para cocina: selección y estudio de ingredientes, medir o pesar los ingredientes, lavado de ingredientes, mesclar los ingredientes, la cocción, exhibición y degustación.</p> <p>Panadería y pastelería: selección y estudio de ingredientes, medir o pesado de los ingredientes, mezclado, moldeo de la masa, hornear, exhibición y degustación.</p> <p>Para cuero y calzado, la especialidad de elaboración de prendas de cuero: diseño, selección del tipo de cuero y materiales, trazo en el cuero, corte de las piezas, el pegado y/o cocido, acabado, la comercialización.</p> <p>En zapatería: diseño, selección de cuero y materiales, corte, perfilado, armado, alistado y acabados y comercialización.</p>	<p>Aula demostrativa deberá contar con el área de exposición y demostración que constará de mobiliario de cocina, repostero y lavatorio, y la audiencia estudiantil en una tribuna para facilitar la observación, será aplicada para todas las variedades de especialización.</p> <p>Aula práctica considerara zonas de platos frio y calientes, con las actividades que se tendrán en cuenta cómo, medir o pesar los ingredientes, lavado de ingredientes, mesclar los ingredientes, la cocción, exhibición y degustación por lo que se recomienda tener los ambientes ordenados de tal manera que el acceso a los espacios sea secuenciado y ordenado.</p> <p>Se sugiere que para el aula práctica de panadería y pastelería las actividades de selección y estudio de ingredientes, medir o pesado de los ingredientes, mezclado, moldeo de la masa, hornear, exhibición y degustación.</p> <p>Cuero y calzado</p> <p>Estudio de cueros y los demás materiales se haga en un aula teórica y una de diseño que contara con área de diseño manual y diseño por computadora, un ambiente para el docente responsable y un ambiente para las instalaciones.</p> <p>Elaboración de prendas de cuero tendrá ambientes que favorezcan a la realización de las actividades de trazo y corte, un ambiente para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén de materiales y herramientas, estos deben ser secuenciados de acuerdo al proceso.</p>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 26 .
Matriz de correspondencia (Objetivo 5)

Objetivo	Conclusiones	Recomendaciones
<p>Identificar las características espaciales, funcionales y características técnicas ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo – distrito el porvenir.</p>	<p>Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción,</p>	<p>Aulas teóricas gastronomía y cuero y calzado</p> <p>Características funcionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa. • Serán ambientes multifuncionales de un área de 30 m2 como el índice de ocupación mínimo será de 1.80 m2 por estudiante. <p>Características espaciales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serán espacio de forma rectangular • La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto. <p>Características técnico ambiental</p> <p>Lumínico – ventilación</p> <ul style="list-style-type: none"> • La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas. • Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del

<p>Identificar las características espaciales, funcionales y características técnicas ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo – distrito el porvenir.</p>	<p>Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.</p>	<p>ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales <p>Acústica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas. • Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato <p>Aulas demostrativas gastronomía</p> <p>Características funcionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa. • El área de mínima será 91.80 m2.
--	--	--

<p>Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo – distrito el porvenir.</p>	<p>Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho. • Mesa de trabajo de 6.20 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m <p>Características espaciales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serán espacio de forma rectangular • La escala será de tipo normal con una altura de 4.00 m de alto. • Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas. • En su circulación vertical interna se recomienda los pasos de 0.30m de ancho y 0.17m de altura <p>Características técnico ambiental</p> <p>Lumínico – ventilación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se precisa que la iluminación artificial debe ser dominante. • Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área demostrativa. • Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del
---	--	---

<p>Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo – distrito el porvenir.</p>	<p>Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.</p>	<p>ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²</p> <p>Acústica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas. • Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato <p>Aulas práctica cocina</p> <p>Características funcionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa. • El área mínima para esta aula será de 60.00 m². • Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm. • La distancia entre las mesas de trabajo 2.00 m. <p>Características espaciales</p>
---	--	--

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

- Serán espacio de forma rectangular
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato.

Aulas prácticas de panadería y pastelería

Características funcionales

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

- Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa.
- El área mínima para esta aula será de 60.00 m2, considerando cuarto frío y almacén.
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm. Como mínimo, a excepción de aquellas destinadas para las personas con habilidades diferentes, que tendrá una altura de 80 cm.
- La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m.

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – ventilación

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.

Acústica

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

Aula de diseño cuero y calzado

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- El índice de ocupación mínimo será de 6.00 m2 por estudiante
- Se recomienda una habitación especializada en el aula de diseño para equipos como el servidor, sistema de

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

respaldo de energía y salones de impresión, con un escritorio 1.20 m. X 60 m y silla para el responsable, así como armarios.

- El área de mínima será 92.00 m2.
- Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho.
- Mesa de trabajo de 6.20 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50 m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominante.
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir.

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

Aulas práctica elaboración de prendas de cuero

Características funcionales

- El índice de ocupación mínimo será de 7.00 m2 por estudiante.
- El área mínima para esta aula será de 115.00 m2
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm
- La distancia entre las mesas de trabajo serán 2.00 m.

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales
- Se necesitará extracción mecánica por el uso de pegamentos tóxicos y elementos que se evaporan en el ambiente.

Acústica

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato
- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.

Aulas prácticas

<p>Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir</p>	<p>Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.</p>	<p>Características funcionales zapatería</p> <ul style="list-style-type: none"> • El área mínima para esta aula será de 184.00 m² • Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm • La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m. <p>Características espaciales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serán espacios de forma rectangular • La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto. • Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas. <p>Características técnico ambiental</p> <p>Lumínico – ventilación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
---	--	--

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir.

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área pegado.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 64.40 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

Fuente: Elaboración propia

VII. PROPUESTAS (PROYECTO ARQUITECTÓNICO)

6.1. DEFINICIÓN DE LOS USUARIOS: SÍNTESIS DE LAS NECESIDADES SOCIALES

- Jóvenes estudiantes: Personas de entre 18 y 25 años de edad, con necesidades de empleo y con carencias educativas en la educación superior.

- Especialistas:

- Director: Docente encargado y responsable de la coordinación y planificación del sistema educativo dentro del centro de capacitación.

- Docente de Gastronomía: Profesional especialista en educación en gastronomía que imparte conocimiento y técnicas en el arte culinario.

- Docente en Industria de Cuero: Profesional que imparte conocimientos a jóvenes en manejo de herramientas y procesos de transformaciones del cuero en diferentes productos.

- Personal administración: Son los profesionales o técnicos encargados de la administración y gestión y el buen funcionamiento del centro de capacitación.

- Personal de servicio: Son personas que se encargan del mantenimiento y limpieza de todos los ambientes y maquinaria del centro de capacitación.

- Compradores: Personas que pueden asistir eventualmente al centro para acceder a los productos y en el área de venta de los productos de cuero.

6.2. COHERENCIA ENTRE NECESIDAD SOCIALES Y LA PROGRAMACIÓN URBANO ARQUITECTÓNICO

Tabla 27 .

Programación Arquitectónica.

PROYECTO: "CENTRO DE CAPACITACION EN GASTRONIMIA , CUERO Y CALZADO"						
ESTUDIANTE: NARVAEZ SALAS, ROBERT MARX.						
DATOS GENERALES:						
ÁREA DE TERRENO PROPUESTO: 4050 m2						
ÁREA TECHADA: 4115.39 m2						
PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA PARA UN CENTRO DE CAPACITACION EN GASTRONIMIA CUERO Y CALZADO.						
ZONAS	N° USUARIOS (AFORO)	EQUIPOS Y MOBILIARIO	N° AMBIENTES	ÁREA TECHADA (m2)	ÁREA LIBRE (m2)	TOTAL (m2)
ZONA ADMINISTRATIVA						
ADMINISTRACIÓN						
INFORMES	25 p.		1	5100		51.00
COMERCIO Y ORGANIZACION	4 p.		1	13.00		13.00
CONTADOR	4 p.		1	24.00		24.00
DIRECCION	10 p.		1	31.00		31.00

ORIENTACION VOCACIONAL	4 p.	1	20.00	20.00
SALA DE PROFESORES	12 p.	1	44.00	44.00
SALA DE REUNIONES	22 p.	1	80.00	80.00
SS.HH MUJERES	3 p.	1	9.90	9.90
SS.HH VARONES	4 p.	1	9.60	9.60
SS.HH PHD	1 p.	1	6.00	6.00
SS.HH MUJERES	1 p.	1	5.40	5.40
SS.HH VARONES	1 p.	1	4.60	4.60
SS.HH PHD	1 p.	1	6.00	6.00

ZONA TEÓRICA

324.00

CUERO Y CALZADO

AULA DE DISEÑO	26p.	1	120.00	120.00
AULA TEORICA	30p.	1	48.00	48.00
IMPRESION	6 p.	1	18.00	18.00
OFICINA DOCENTE	3 p.	1	17.00	17.00

CUARTO DE INST. DE COMPUNTO	1 p.	1	9.00	9.00
SS.HH MUJERES	1 p.	1	5.40	5.40
SS.HH VARONES	1 p.	1	4.60	4.60
SS.HH PHD	1 p.	1	6.00	6.00

**GASTRONOMÍA Y
PANADERÍA**

AULA DE DEMOSTRATIVA	18 p.	1	48.00	48.00
AULA TEORICA	30p.	1	48.00	48.00

ZONA PRÁCTICA

997.50

CUERO Y CALZADO

HALL		1	50.00	50.00
------	--	---	-------	-------

**PRODUCTOS DE
CUERO**

ALMACÉN		1	38.00	38.00
ALMACEN DE HERRAMIENTAS Y MATERIALES		1	18.00	18.00
ACAVADOS		1	20.00	20.00

COCIDO Y PEGADO	1	52.00	52.00
CONTROL	1	7.00	7.00
HALL	1	50.00	50.00
TRAZO Y CORTE	1	25.00	25.00
VESTUARIO Y SS – HH MUJERES	1	22.00	22.00
VESTUARIO Y SS – HH HOMBRES	1	20.00	20.00
<hr/>			
CALZADO			
<hr/>			
ALMACÉN DE PRODUCCION	1	32.00	32.00
ALMACEN DE HERRAMIENTAS Y MATERIALES	1	33.00	33.00
ACAVADOS	1	18.00	18.00
COCIDO Y PEGADO	1	46.00	46.00
CONTROL	1	6.00	6.00
HALL	1	50.00	50.00
TRAZO Y CORTE	1	27.00	27.00
VESTUARIO Y SS – HH MUJERES	1	28.00	28.00

VESTUARIO Y SS – HH HOMBRES	1	20.00	20.00
--------------------------------	---	-------	-------

**GASTRONIMIA Y
PANADERÍA**

HALL	1	43.00	43.00
------	---	-------	-------

**PANADERÍA Y
REPOSTERIA**

ALMACÉN DE UTENCILLOS	1	8.00	8.00
--------------------------	---	------	------

ALMACEN DE GRANIGEOS	1	9.00	9.00
-------------------------	---	------	------

EXIHIBICION Y DEGUSTACION	1	10.00	10.00
------------------------------	---	-------	-------

PREPARACION Y HORNEADO	1	80.00	80.00
---------------------------	---	-------	-------

VESTUARIO Y SS – HH MUJERES	1	21.00	21.00
--------------------------------	---	-------	-------

VESTUARIO Y SS – HH HOMBRES	1	19.00	19.00
--------------------------------	---	-------	-------

DEPOSITO DE BASURA Y MONTACARGAS	1	21.00	21.00
--	---	-------	-------

GASTRONIMIA

ALMACÉN DE UTENCILLOS		1	8.00	8.00
ANTECAMARA		1	9.50	9.50
FRIGORIFICO		1	11.00	11.00
VERDURAS Y VEGETALES		1	10.00	10.00
PREPARACION DE PLATOS FRIOS		1	20.00	20.00
EXIHIBICION Y DEGUSTACION		1	13.00	13.00
PREPARACION Y COCCIÓN		1	54.00	54.00
DEPOSITO DE BASURAS Y MONTACARGAS		1	13.00	13.00
VESTUARIO Y SS – HH MUJERES		1	23.00	23.00
VESTUARIO Y SS – HH HOMBRES		1	22.00	22.00
ZONA ARTE				411.00
TALLER DE DIBUJO Y PINTURA	12 p.	1	152.00	152.00
TALLER DE DANZA	18 p.	1	80.00	80.00

TALLER DE ESCULTURA	10 p.	1	65.00	65.00
ALMACÉN		1	38.00	38.00
ALMACÉN DE DANZA		1	13.00	13.00
CUARTO DE LIMPIEZA		1	6.00	6.00
SS.HH + VESTIDORES + DUCHAS MUJERES		1	29.00	29.00
SS.HH + VESTIDORES + DUCHAS HOMBRES		1	28.00	28.00
ZONA DEPORTIVA				932.00
LOSA DEPORTIVA		1	395.00	395.00
LOSA DE FRONTON		1	110.00	110.00
SS.HH MUJERES	1 p.	1	5.40	5.40
SS.HH VARONES	1 p.	1	4.60	4.60
SS.HH PHD	1 p.	1	6.00	6.00
ZONA COMPLEMENTARIAS				574.00
SUM	90 p.	1	108.00	108.00

BIBLIOTECA	50 p.	1	245.00	245.00
CAFETERIA Y RESTAURANTE	48 p.			
COCINA		1	62.00	62.00
COMEDOR		1	142.00	142.00
TOPICO	1 p.	1	17.00	17.00
ZONA DE SERVICIOS GENERALES				24.70
GUARDIANÍA				
CASETA + SS.HH		1	7.70	7.70
GRUPO LECTROGENO		1	10.00	10.00
SUB ESTACION		1	7.00	7.00
ZONA DE ESPACIOS EXTERIORES				1388.00
ÁREAS VERDES		1	16.00	1068.00
ESTACIONAMIENTO		1	320.00	320.00

Fuente: Elaboración propia.

6.3. CONDICIONES DE COHERENCIA: CONCLUSIONES Y

CONCEPTUALIZACIÓN DE LA PROPUESTA.

En relación a las conclusiones en la investigación se toma como referencia la población de jóvenes de 17 a 25 años y los interese que este tiene por una capacitación, tomando estos talleres como el punto de partida, dando el único nexo entre estos la manufactura e identificando las actividades tanto deportivas como recreativas y artísticas, una parte funcional y principal herramienta para el ser humano como es la mano.

Equipamiento: Centro De Capacitación En Gastronomía Cuero Y Calzado

Concepto: Espacio de educación y socialización, que fomenta la formación técnica y la producción.

Conceptualización: Edificación destinada a brindar educación técnica y ocupacional a jóvenes de entre 18 a 25 años con un enfoque en el arte y deporte.

6.4. ÁREA FÍSICA E INTERVENCIÓN: TERRENO/LOTE, CONTEXTO (ANÁLISIS)

Ubicación:

El Centro De Capacitación En Gastronomía, Cuero Y Calzado “Alto Trujillo” se ubica en el departamento de la libertad, provincia: Trujillo, distrito, el porvenir, AAHH. Alto Trujillo, barrio 5A, lote I2. Cuenta con un área de 4050.2 m² y un perímetro de 270 ml.

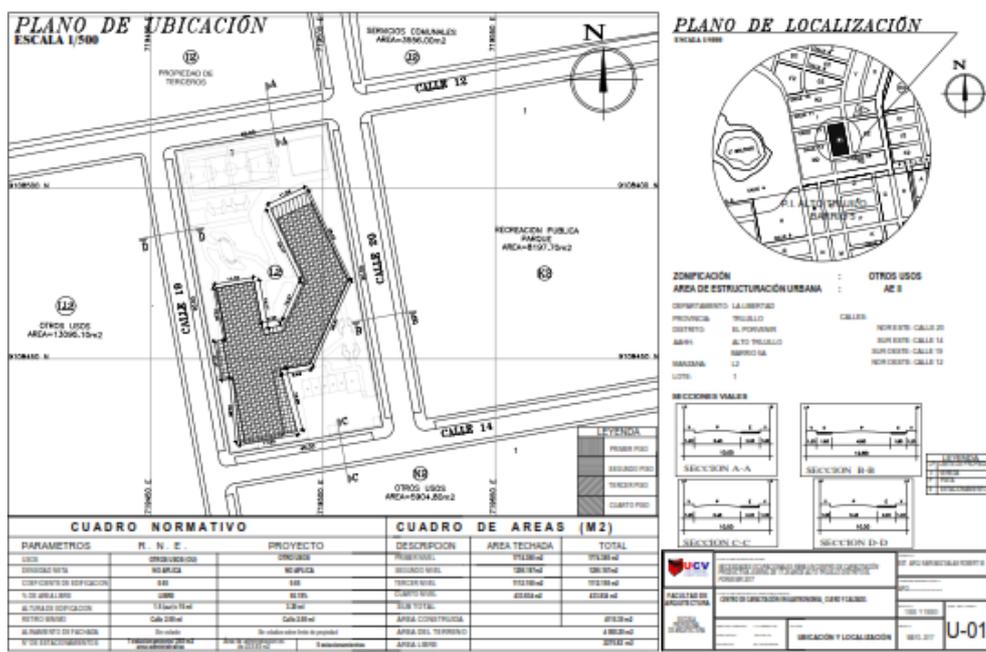


Figura 58 . Plano de ubicación.

Fuente: Elaboración propia.

Contexto

Es compatible con uso de suelos está tipificado con OU (otros usos) se encuentra dentro del límite de expansión urbana y dentro de un RDM (Residencial Densidad Media), cuneta con la infraestructura de servicios disponible (agua, desagüe y electricidad), con una pendiente menor del 5% factible para uso de educación, factible para la elaboración del proyecto.



Figura 59 . Contexto inmediato.
 Fuente: Elaboración propia.

6.5. CONDICIONES DE COHERENCIA: RECOMENDACIONES Y CRITERIOS DE DISEÑO E IDEA RECTORA.



Figura 60 . Criterios de diseño.
 Fuente: Elaboración propia.

IDEA RECTORA

Generar, espacio de capacitación, socialización con áreas conectoras y delimitantes en, núcleos de funcionamiento y zonificación vertical.

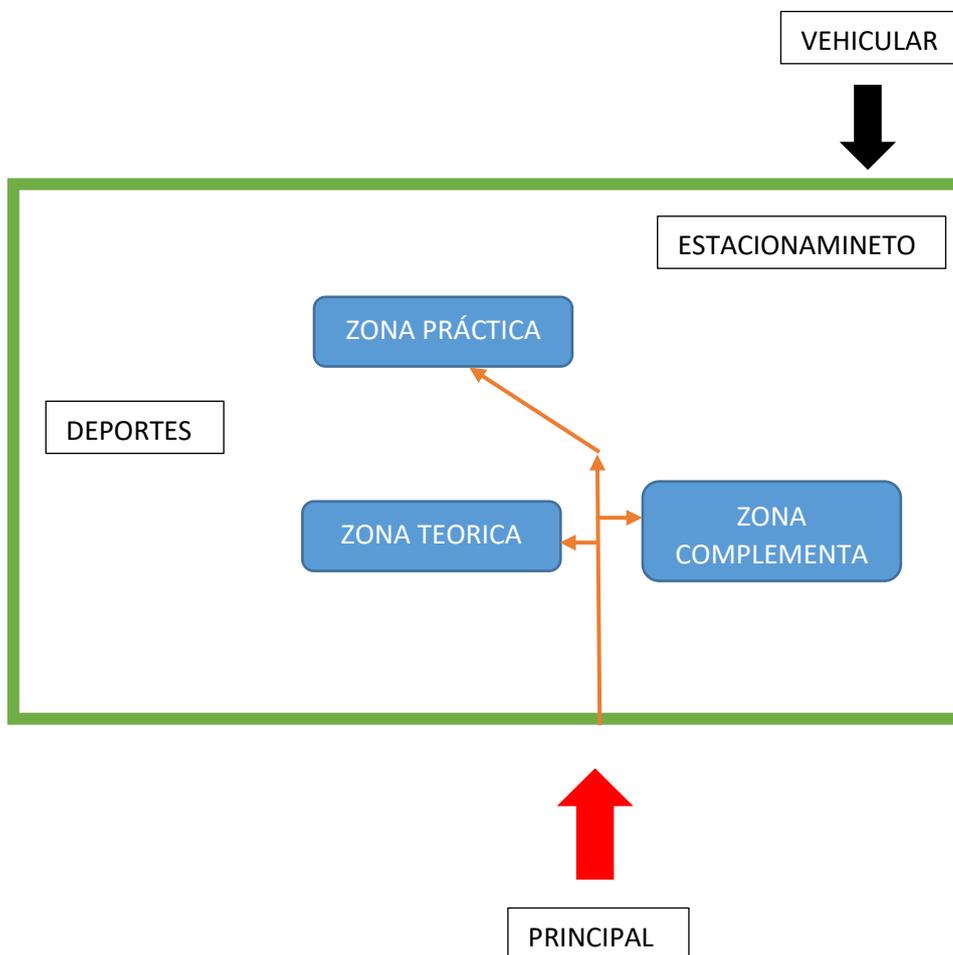


Figura 61 . Esquema de idea rectora.
Fuente: Elaboración propia.

6.6. MATRICES, DIAGRAMAS Y/O ORGANIGRAMAS FUNCIONALES

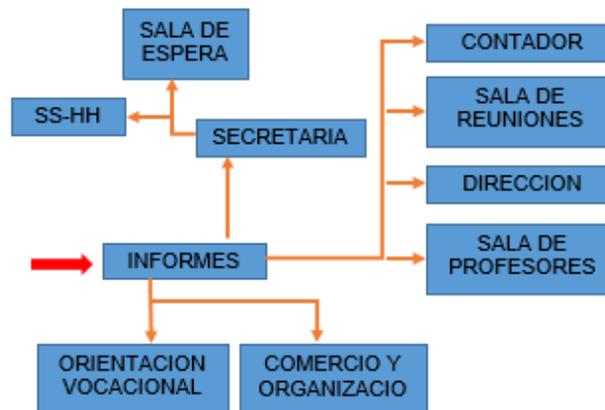


Figura 62 . Organigrama funcional de la zona administrativa.
Fuente: Elaboración propia.

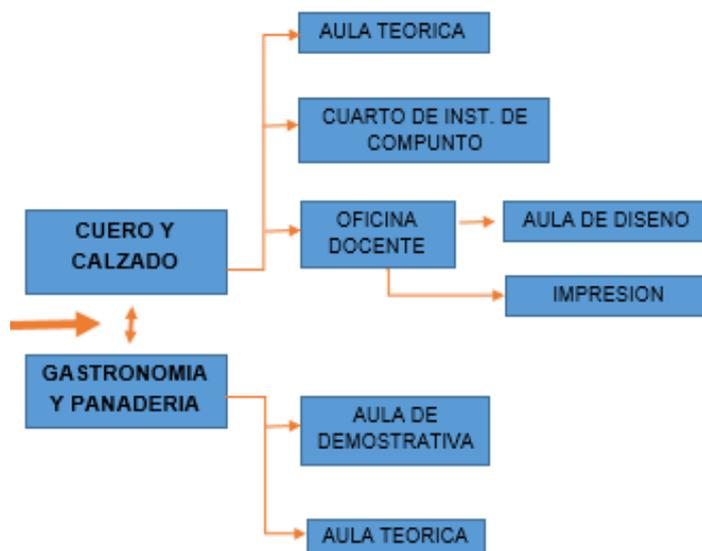


Figura 63 . Organigrama funcional de la zona teórica.
Fuente: Elaboración propia.

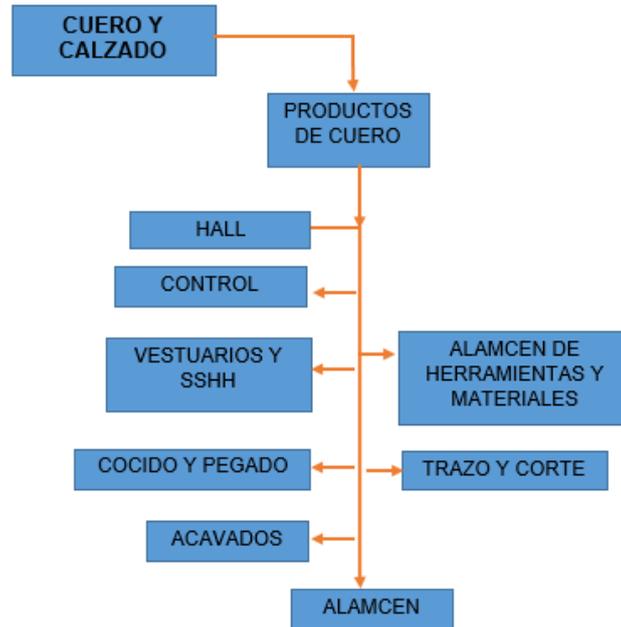


Figura 64 .Organigrama funcional de la zona práctica productos de cuero.
 Fuente: Elaboración propia.

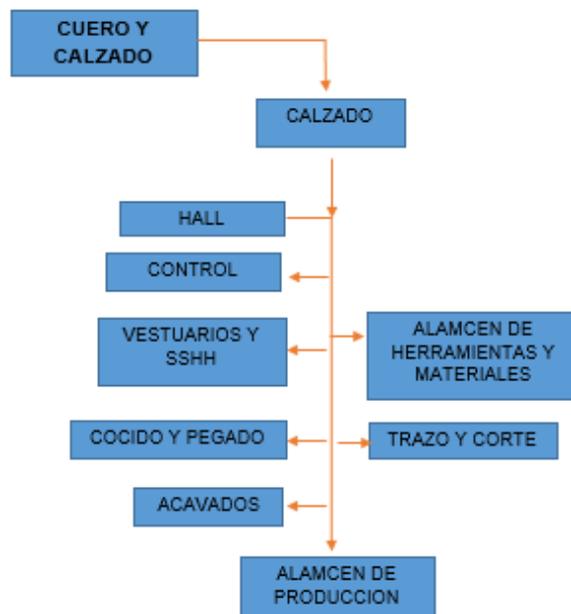


Figura 65 .Organigrama funcional de la zona práctica productos de zapatería.
 Fuente: Elaboración propia.



Figura 66 .Organigrama funcional de la zona práctica productos de panadería y pastelería.

Fuente: Elaboración propia.

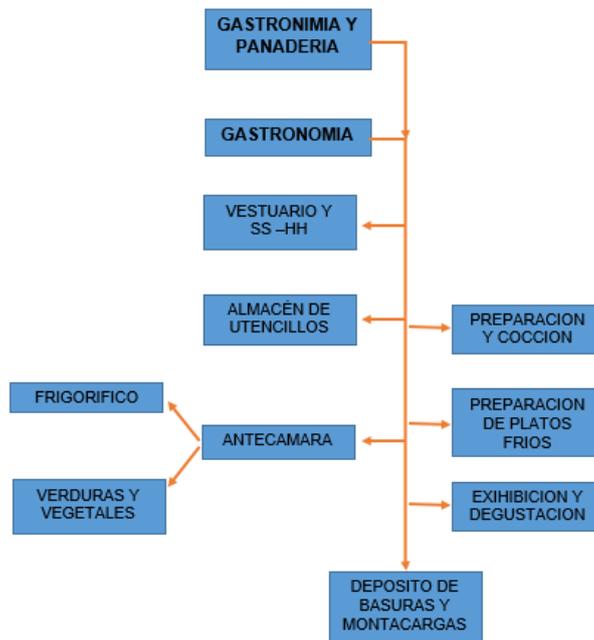


Figura 67 .Organigrama funcional de la zona práctica productos de gastronomía.

Fuente: Elaboración propia.

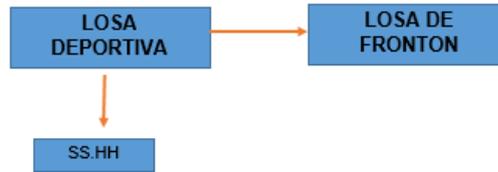


Figura 68 .Organigrama funcional de la zona deportiva.
 Fuente: Elaboración propia.

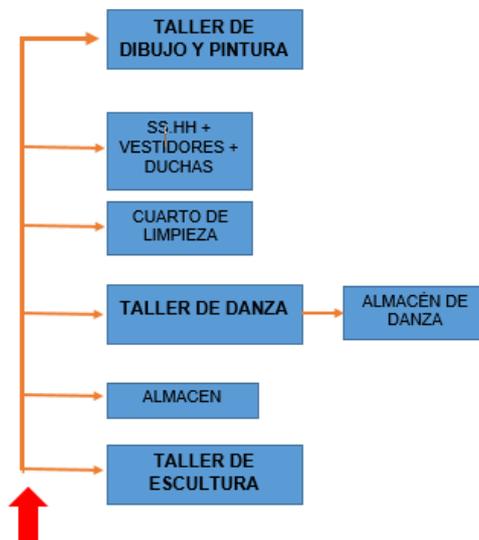


Figura 69 .Organigrama funcional de la zona artística.
 Fuente: Elaboración propia.

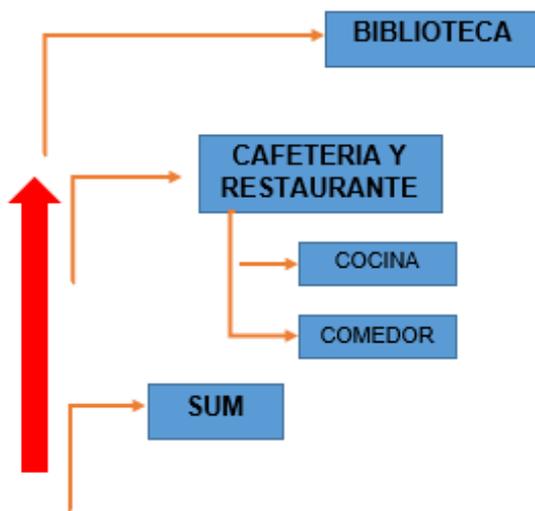


Figura 70 .Organigrama funcional de la zona complementaria.
Fuente: Elaboración propia.

6.7. ZONIFICACIÓN

6.7.1. CRITERIOS DE ZONIFICACIÓN

- La zona Práctica es ubicada alejada de la zona teórica y complementaria y ubicando el taller pesado en el primer nivel y el segundo el taller liviano ya que contara con una circulación de servicios par al dotación y retito de productos e insumos.
- La zona teórica se encuentra cerca del ingreso principal y acceso peatonal, el cual facilita y articula un proceso de aprendizaje siendo la primera zona de acceso e inicio del proceso de producción e instrucción.
- La zona completaría es de acceso público ubicado cerca del ingreso y la circulación vertical publica, es ubicado en los tres niveles.
- La zona Artística es ubicada en el tercer nivel superior del equipamiento sobre la zona práctica pues es generadora de ruidos del mismo modo que se aísla el taller de dibujo y pintura en una terraza y con visión directa toda el área verde del proyecto.
- La Zona administrativa es ubicada en el cuarto y último nivel para no interferir con el proceso de capacitación y producción dentro del proyecto.

6.7.2. PROPUESTA DE ZONIFICACIÓN



Figura 71 . Propuesta de zonificación.

Fuente: Elaboración propia.

6.8. NORMATIVIDAD PERTINENTE

6.8.1. REGLAMENTACIÓN Y NORMATIVIDAD

Rne-0.40 educación:

Capitulo ii artículo 5

Habitabilidad y funcionabilidad:

- Accesibilidad con vehículos.
- Servicios de agua y energía.
- Pendientes menores al 5%.
- Bajo riesgo en morfología del suelo.
- Orientación y asoleamiento del clima predominante.
- Altura de ambientes min. 2.50.
- Ventilación alta y cruzada.
- Área de vanos 20% superficie.
- Separación de zonas.
- Aislamiento.
- Reducción.

Capitulo ii artículo 8

- Circulaciones, horizontales deben estar techadas

Capitulo iii - articulo 11 – puertas

- Las puertas abrirán al exterior.
- Ancho min. De puerta 1.00 m
- Giro de las puertas a pasajes transversales es de 180°

Capitulo iii - articulo 12 – escaleras

- Ancho min. De 1.20 m.
- Pasamanos a ambos lados
- Paso 0.28 – 0.30 m contrapaso 0.16 – 0.17 m

Capitulo iv dotación y servicios - articulo 13

- Ss-hh: alumnos, docentes, administrativos, de servicio.
- 200 alumnos h - 3l 3u 3i m - 3l - 3i + 1l 1u 1i cada 80 alumnos
- 1 ducha cada 60 alumnos
- 25 lts. X alumno.

Norma técnica de infraestructura para locales de educación superior
estándares básicos para el diseño arquitectónico (minedu)

Artículo 11.- planeamiento arquitectónico

- Acceso principal que relacione con el entorno y de una manera de hito urbano.
- Los estacionamientos alejados de las áreas pedagógicas.
- La conexión de las aulas con los talleres debe ser por medio de espacios intermedios o de transición.
- El acceso a la zona deportiva no debe ser por la zona pedagógica.
- Las áreas verdes separan edificios creando espacios de socialización, 1 árbol x 100m².

Artículo 11.3 clasificación de los ambientes de un local educativo y sus características

- El comedor o cafetería capacidad de 1/3 del n° de estudiantes, la cocina es 1/3 del área de comedor.
- Estacionamientos para personal administrativo 1 x 250 m² construidos.
- Ss hh a no más de 50m del puesto de trabajo más lejano.

Artículo 16.2- ventilación

- Área de abertura de vano es el 7 – 10 % del área del piso.
- Altura mínima 3.00 – 3.50 m de ambientes.

Artículo 16.6- puertas

- Las puertas no estarán enfrentadas.
- La altura mínima del vano 2.10 m.

Artículo 16.8- escaleras

- La puerta del aula más alejada no deberá ser más de 25 m.
- Todas las escaleras tendrán barandas o parapetos a 0.90 m.
- Descanso es su tercio medio no más de 10 contrapaso.
- Descanso igual al ancho de la escalera 1.80 pedagógico y 1.20 administrativo.
- Espacio de aproximación de 1.50 a la circulación.

6.8.2. PARÁMETROS URBANÍSTICOS – EDIFICATORIOS

UBICACIÓN:

Región:	La Libertad	Urb. AA.HH. Alto Trujillo Barrio 5A
Provincia:	Trujillo	Mz. L
Distrito:	El Porvenir	Lot. 1

ESTRUCTURACIÓN URBANA:

Área de Estructuración: IIA

ZONIFICACIÓN URBANA:

Zonificación: RDM

COMPATIBILIDAD DE USOS:

Usos permitidos: Otros Usos

NORMATIVIDAD DE LOTE:

Densidad:	No aplica
Coefficiente de Edificación:	Libre
Porcentaje de Área Libre:	Libre
Altura de Edificación:	1.5 (A+R)
Alineamiento de Fachada:	S.V.S.L.P

VII.OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

7.1. OBJETIVO GENERAL

- Generar una propuesta arquitectónica que atienda las necesidades ocupacionales y la capacitación productiva para jóvenes de 17 – 25 años en el sector Alto Trujillo.

7.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Generar ambientes adecuados para la capacitación en las especialidades de gastronomía cuero y calzado.
- Dotar de ambientes deportivos, espacios de recreación y aulas artísticas.
- Prever ambientes y espacios funcionales según los procesos de producción para cada especialidad.
- Lograr que el joven genere ingresos mediante la oferta de sus productos con ambientes adecuados.

VIII. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

8.1. PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

8.1.1. UBICACIÓN Y CATASTRO

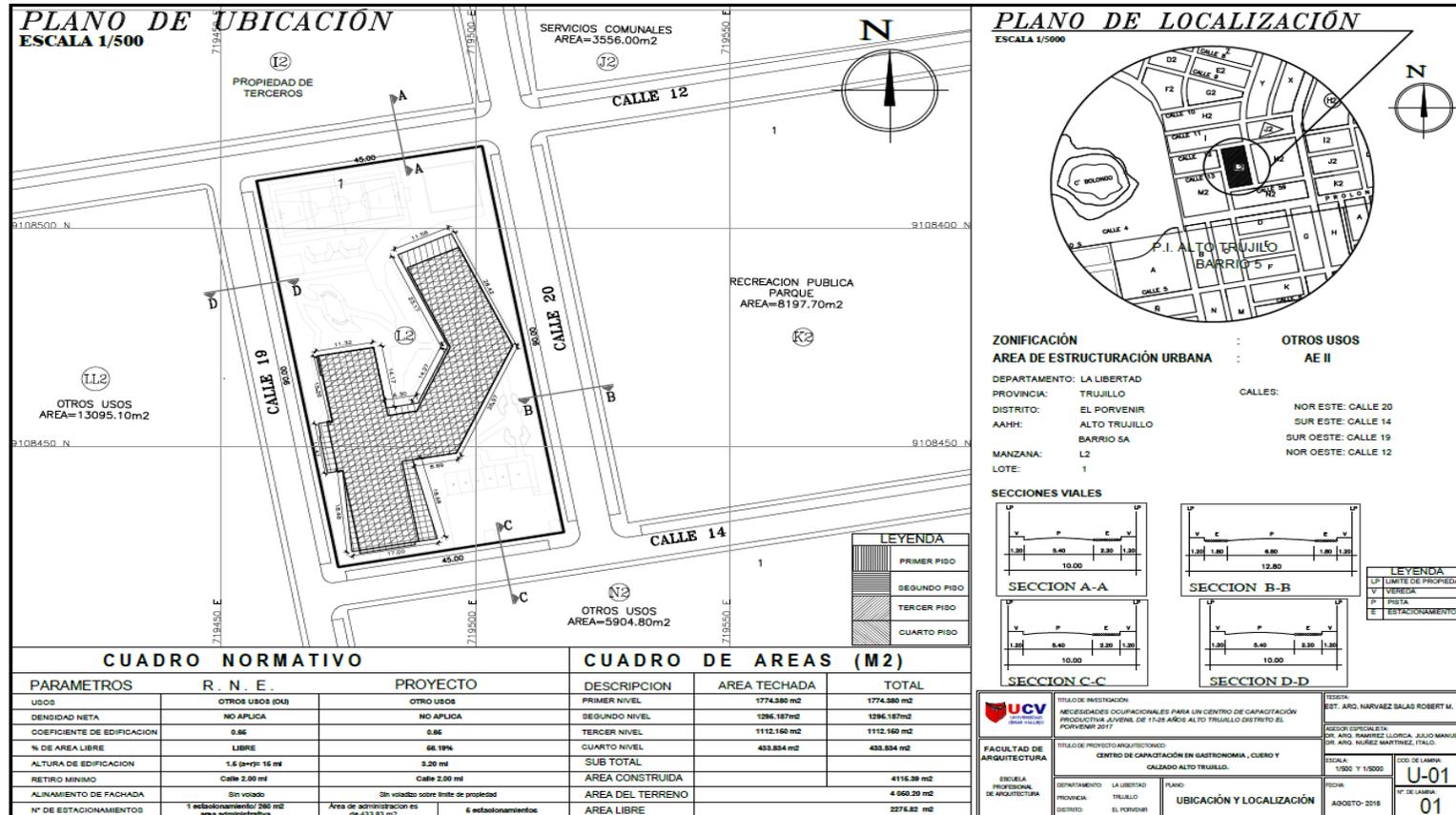


Figura 72 .Plano de ubicación y localización-Plano N°01-Lámina U01

Fuente: Elaboración propia.

8.1.2. TOPOGRAFÍA DEL TERRENO

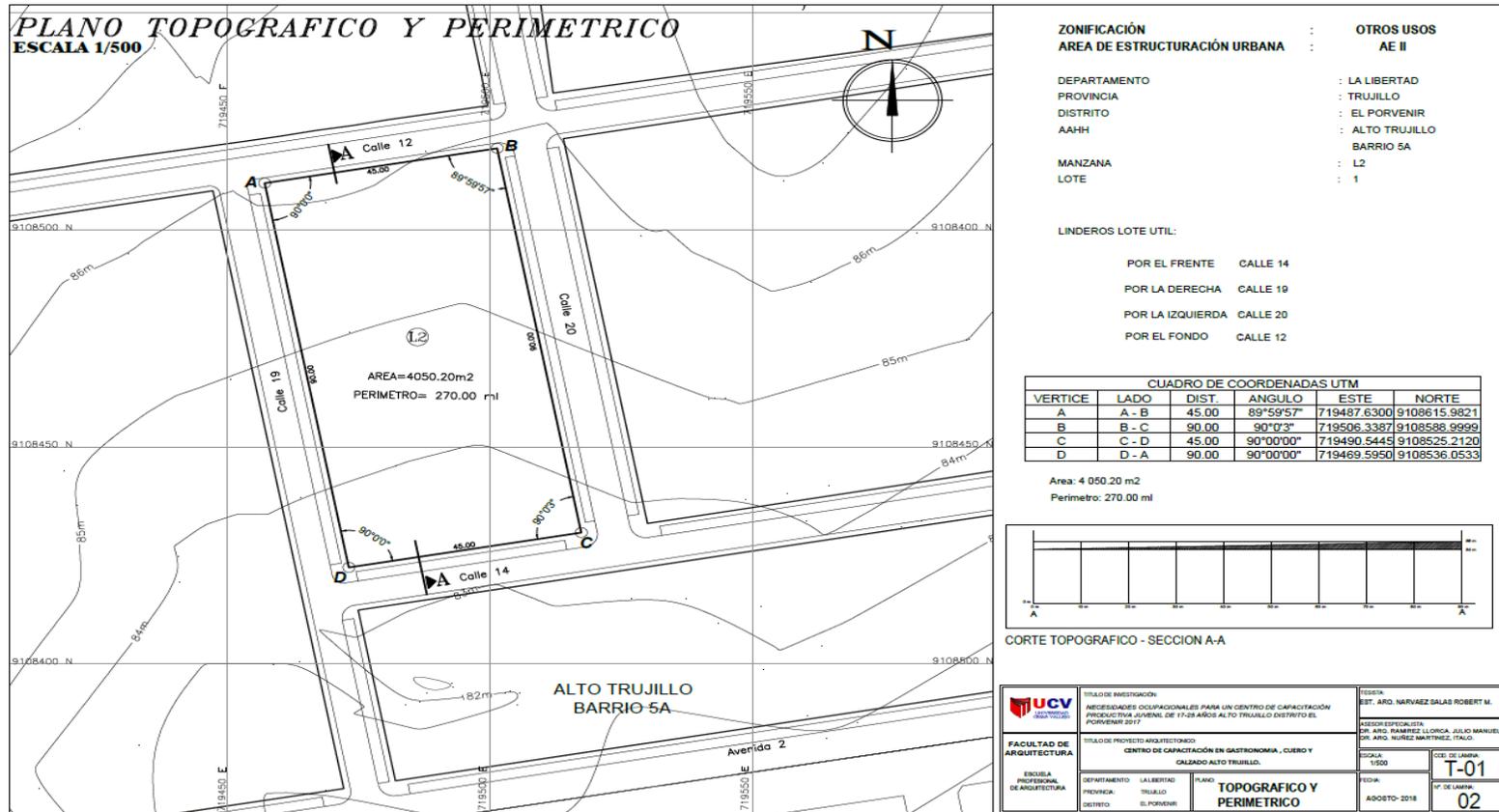


Figura 73 .Plano de topográfico y perimétrico-Plano N°02-Lámina T01
 Fuente: Elaboración propia.

8.1.3. PLANOS DE DISTRIBUCIÓN – CORTES – ELEVACIONES

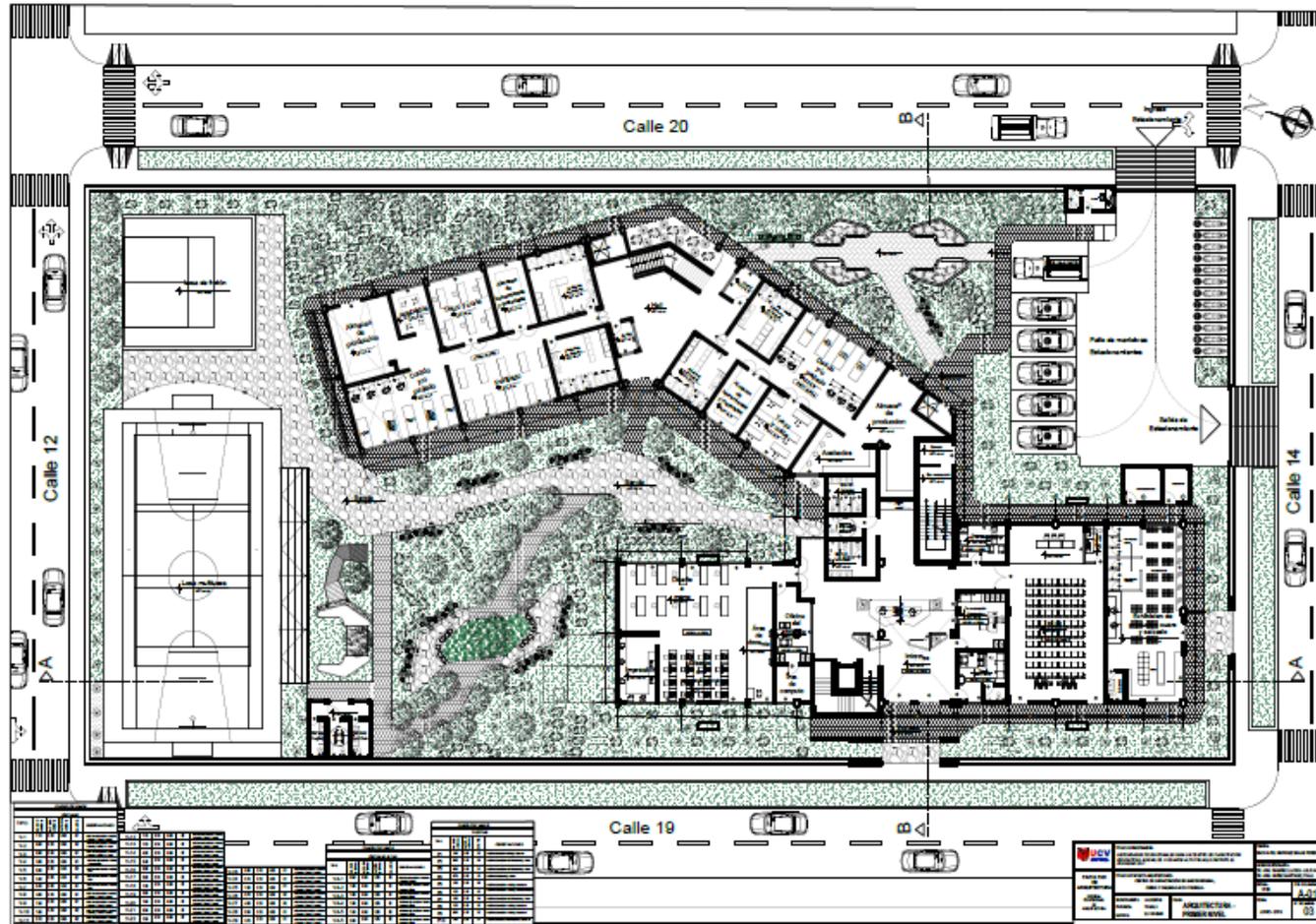


Figura 74 .Plano de distribución general-Plano N°03-Lámina A01
Fuente: Elaboración propia.

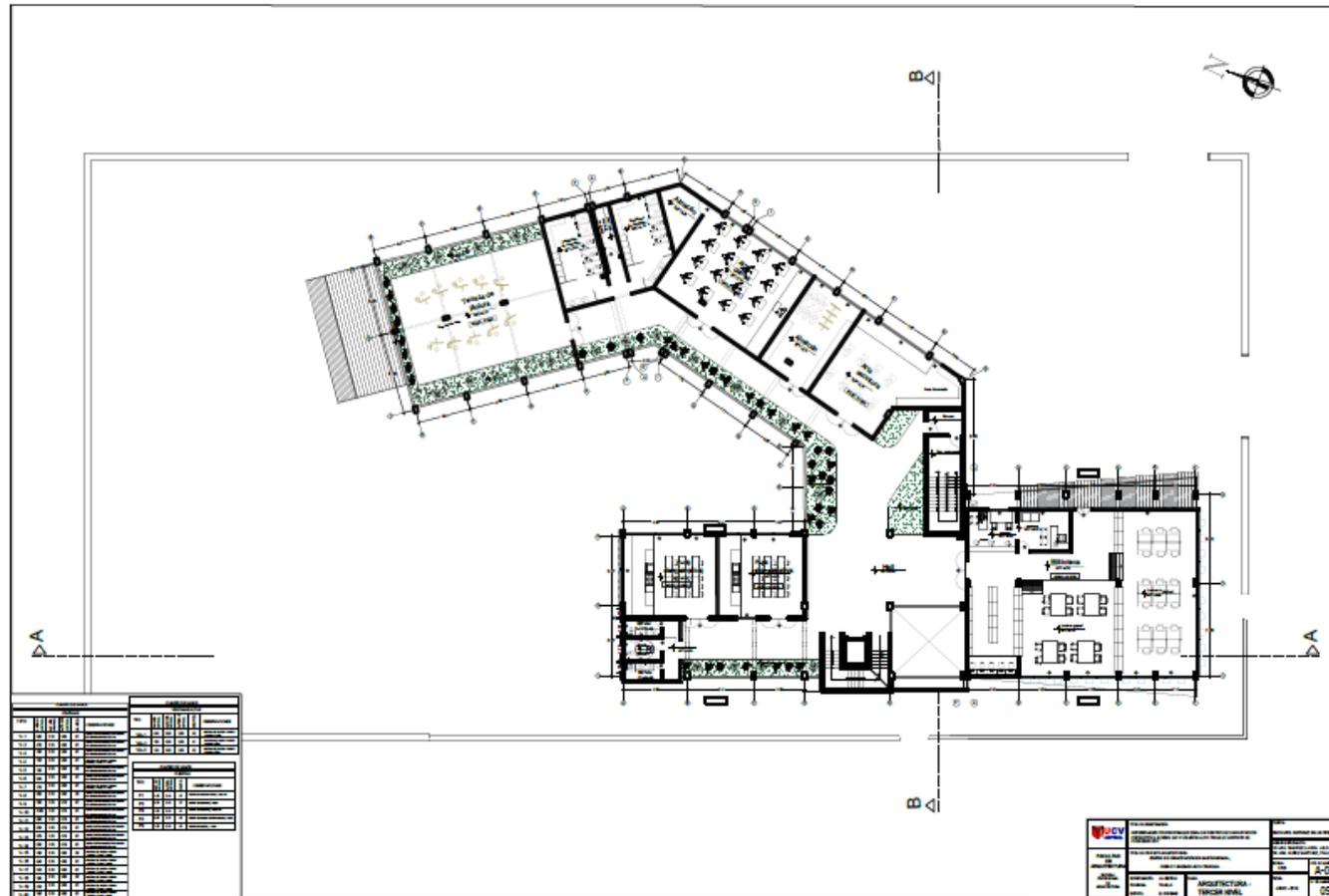


Figura 76 .Plano de Arquitectura tercer nivel -Plano N°05-Lámina A03
 Fuente: Elaboración propia.

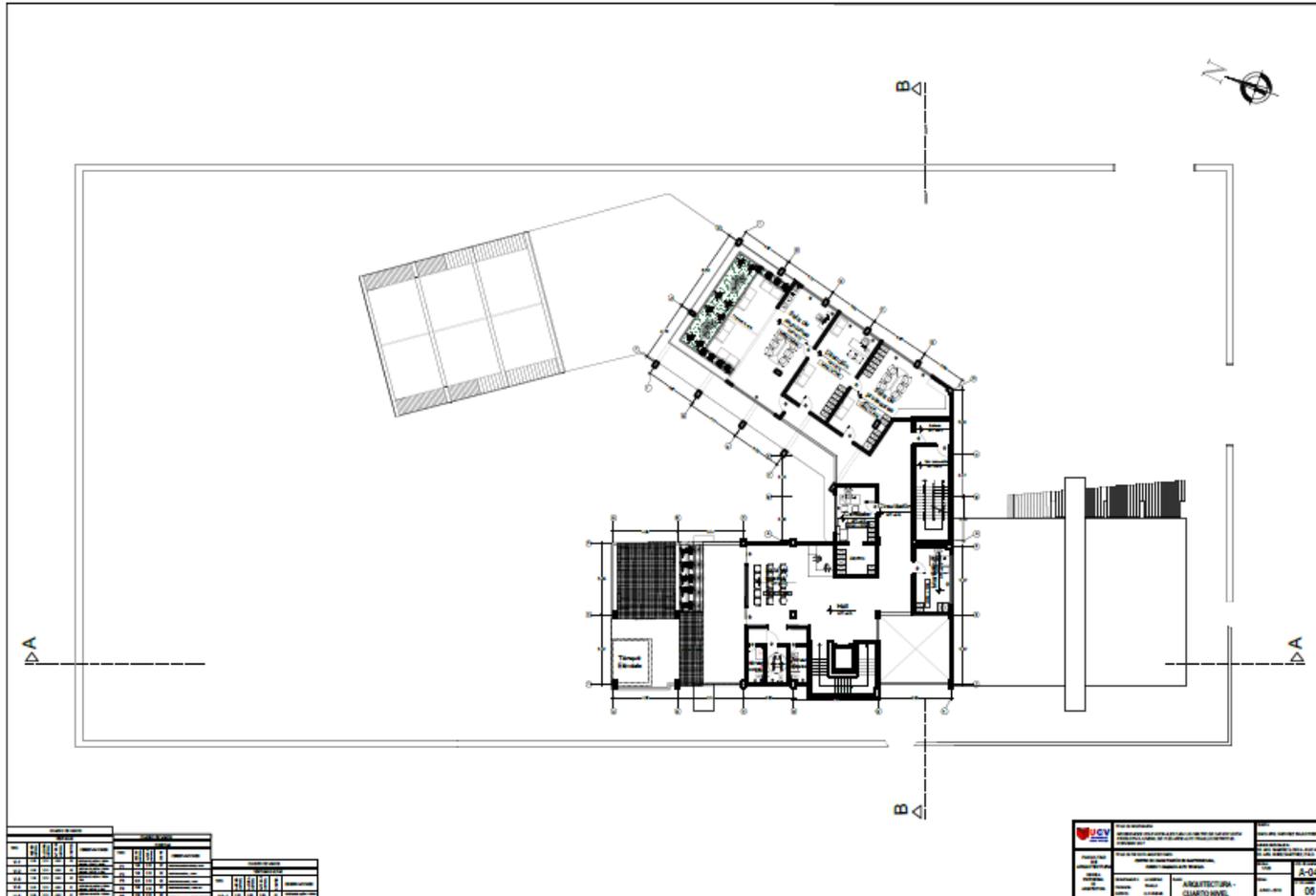


Figura 77 .Plano de Arquitectura cuarto nivel -Plano N°06-Lámina A04
 Fuente: Elaboración propia.

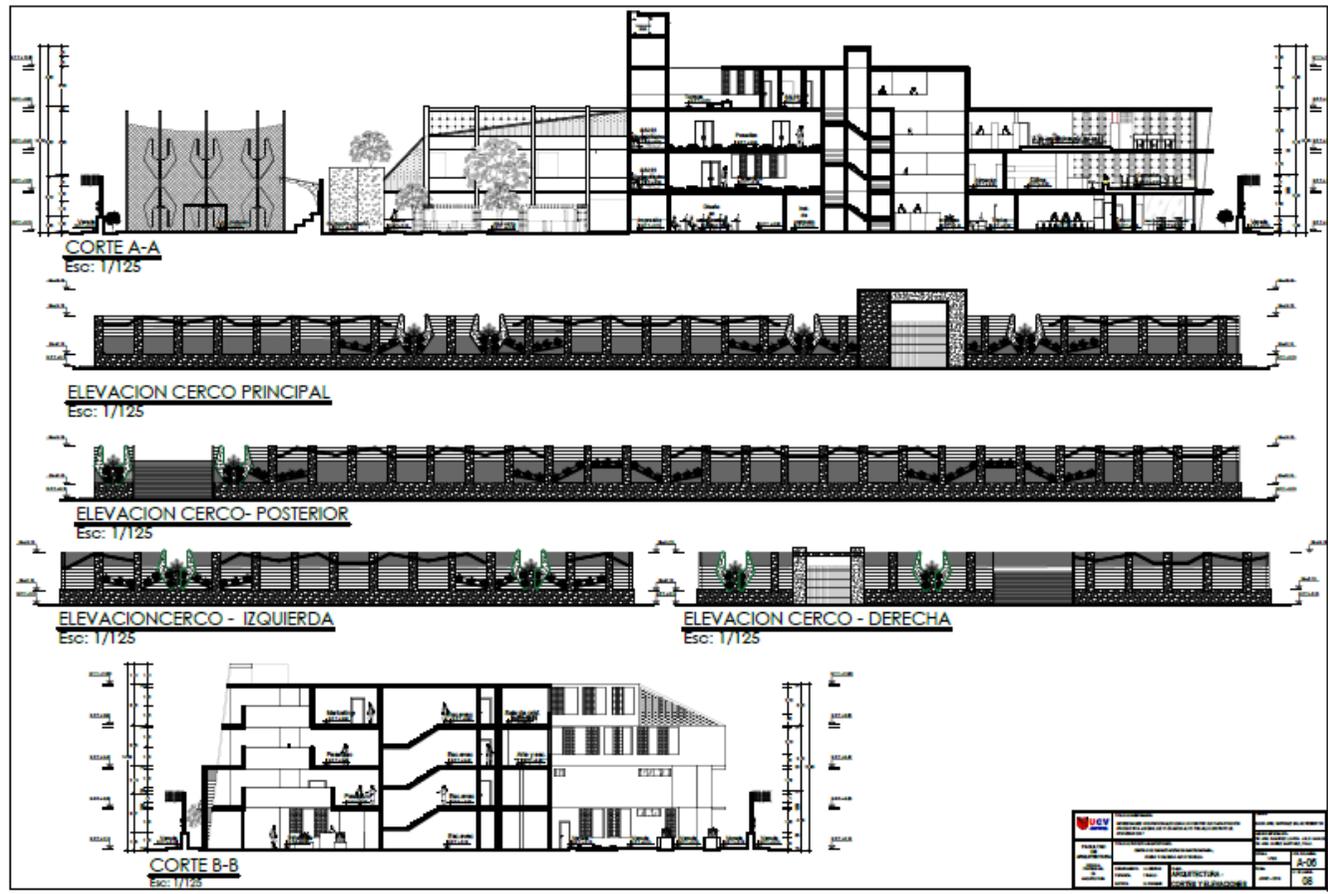


Figura 79 .Plano de Arquitectura cortes y elevaciones de cerco perimétrico -Plano N°08-Lámina A06
 Fuente: Elaboración propia.

8.1.4. PLANOS DE DISEÑO ESTRUCTURAL BÁSICO

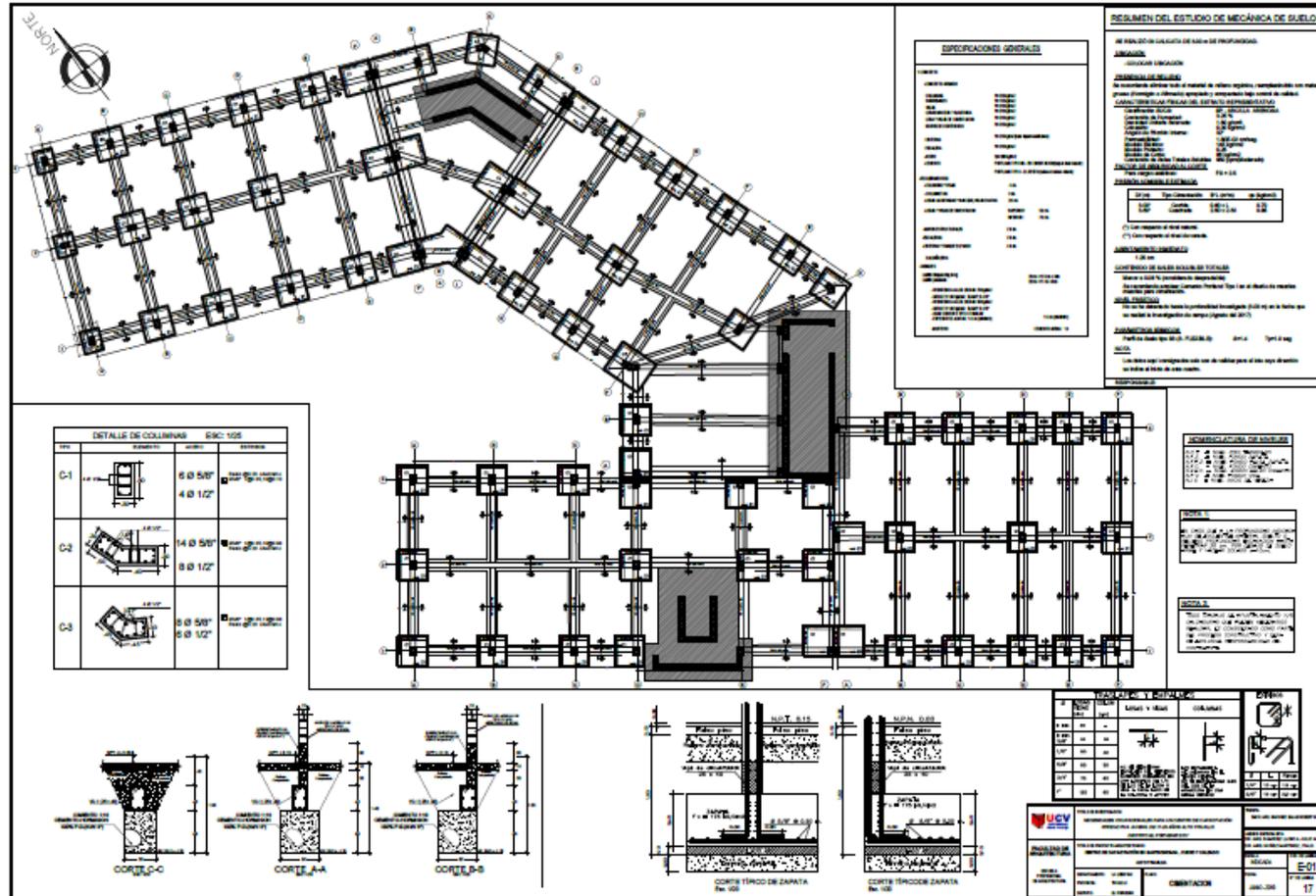


Figura 80 . Plano de Cimentación-Plano N°17-Lámina C01
 Fuente: Elaboración propia.

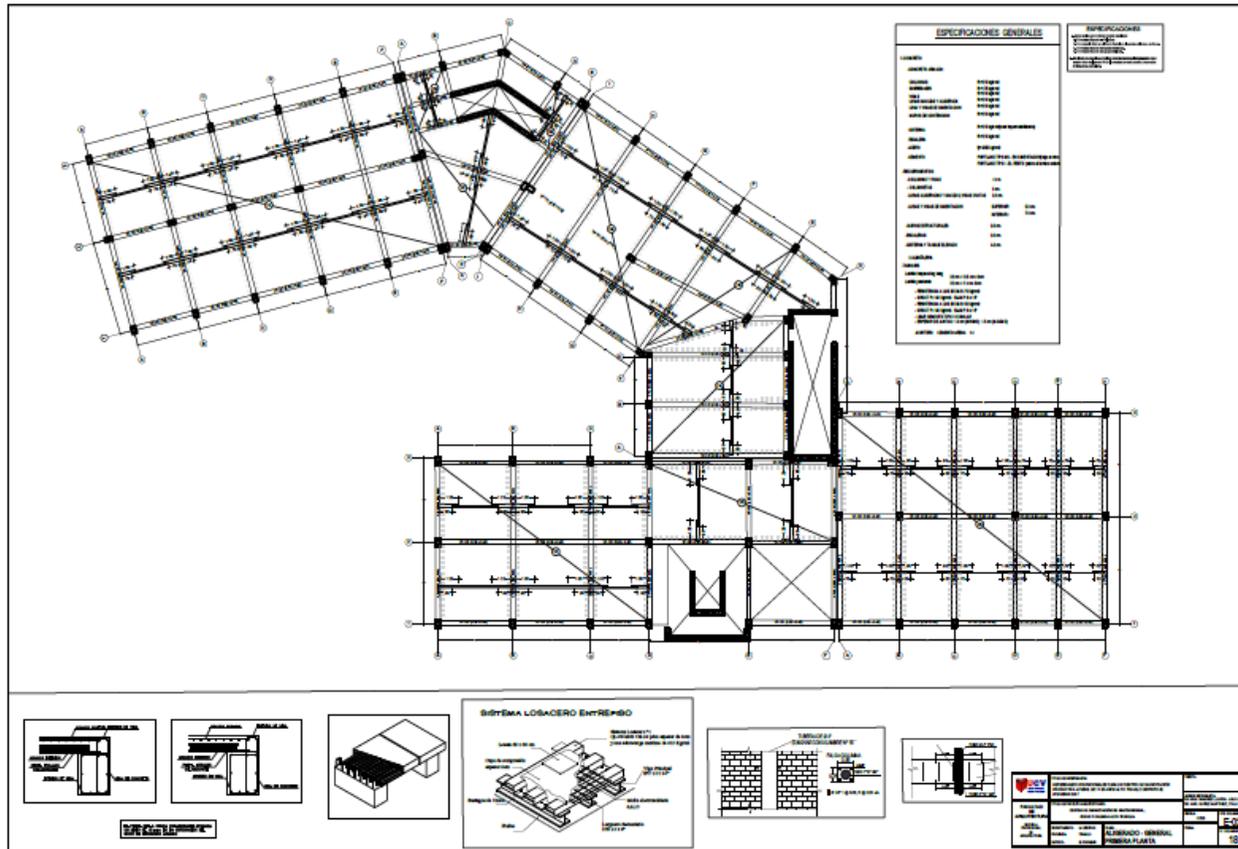


Figura 81 .Plano de Aligerado primer nivel-Plano N°18-Lámina E02
 Fuente: Elaboración propia.

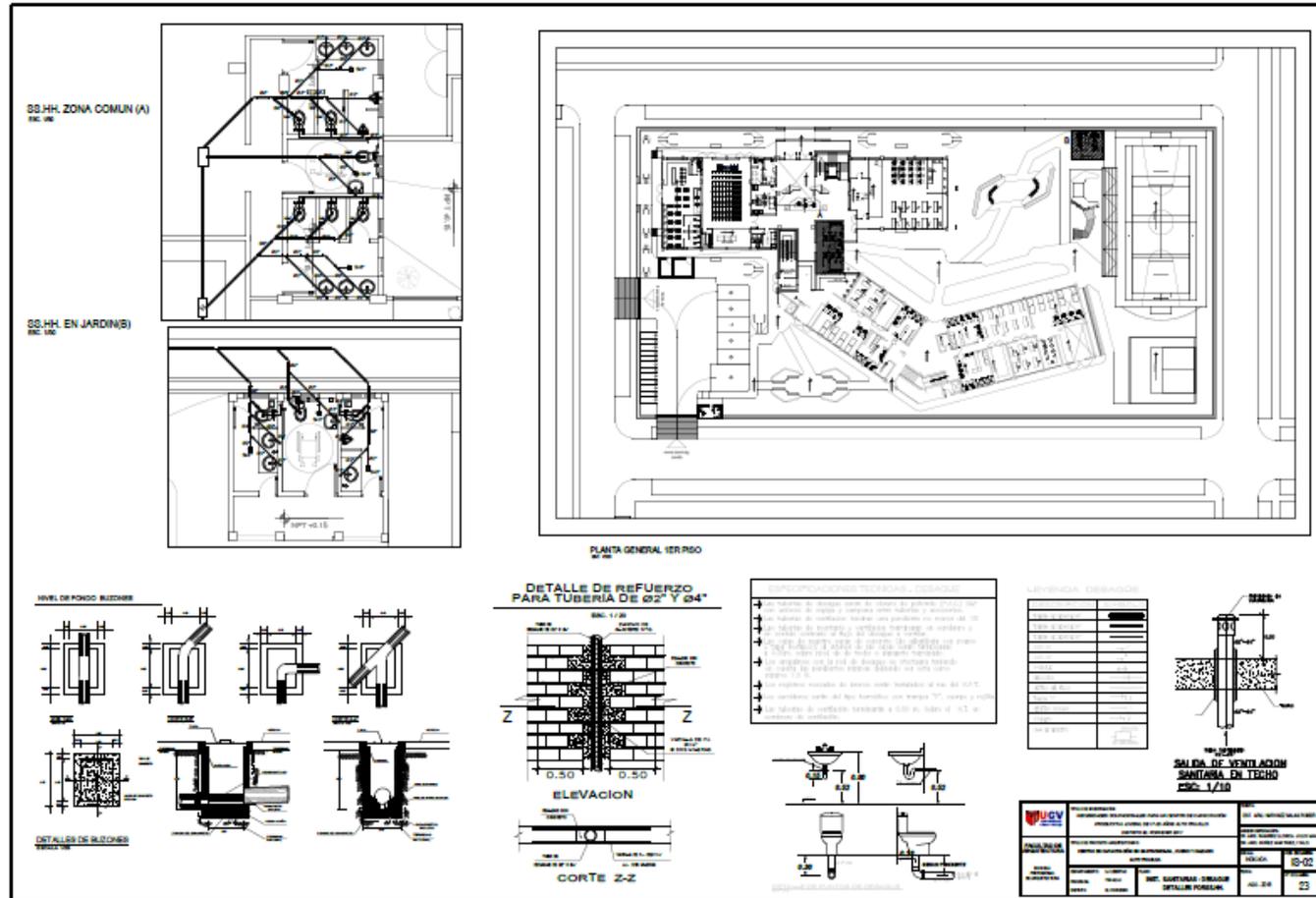


Figura 89 .Plano de detalle de baños de Instalaciones Sanitarias Desagüe -Plano N°23-Lámina IS02
Fuente: Elaboración propia.

8.1.6. PLANOS DE DISEÑO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS BÁSICAS

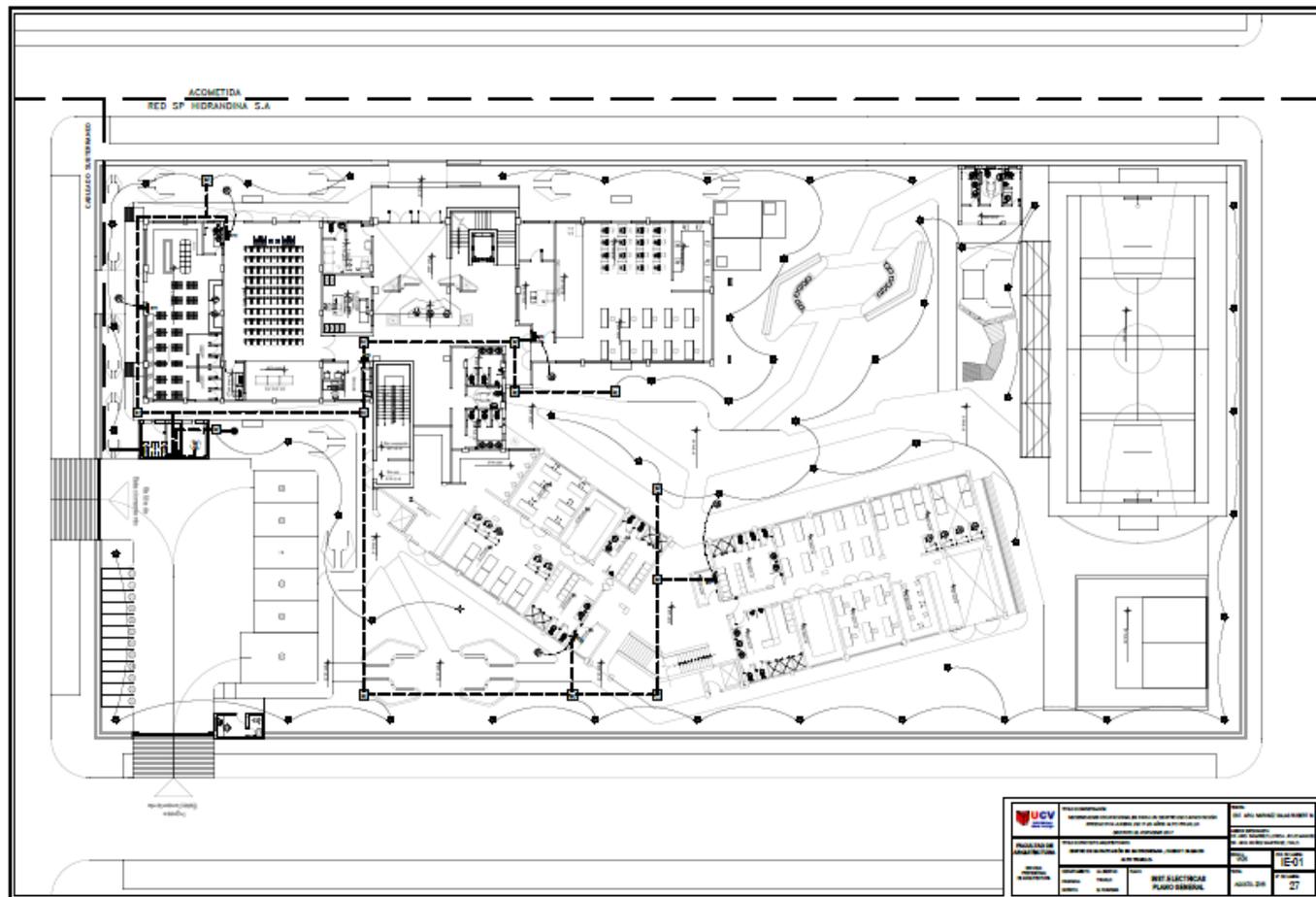


Figura 90 .Plano general de Instalaciones Electricas -Plano N°27-Lámina IE01
Fuente: Elaboración propia.

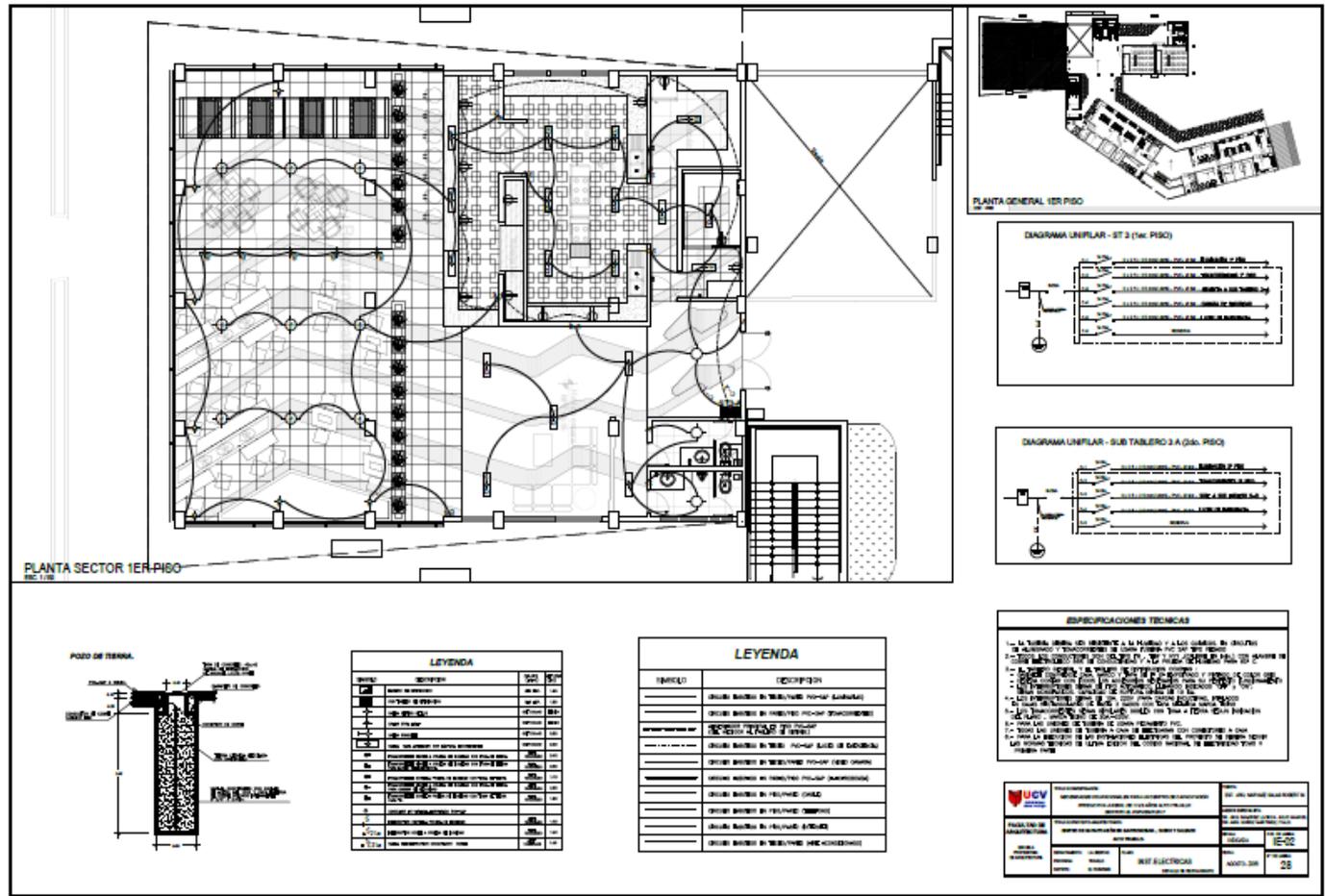


Figura 91 .Plano de detalle en restaurante de Instalaciones Electricas -Plano N°28-Lámina IE02
 Fuente: Elaboración propia.

8.1.7. PLANOS DE DETALLE ARQUITECTÓNICO Y/O CONSTRUCTIVOS ESPECÍFICOS

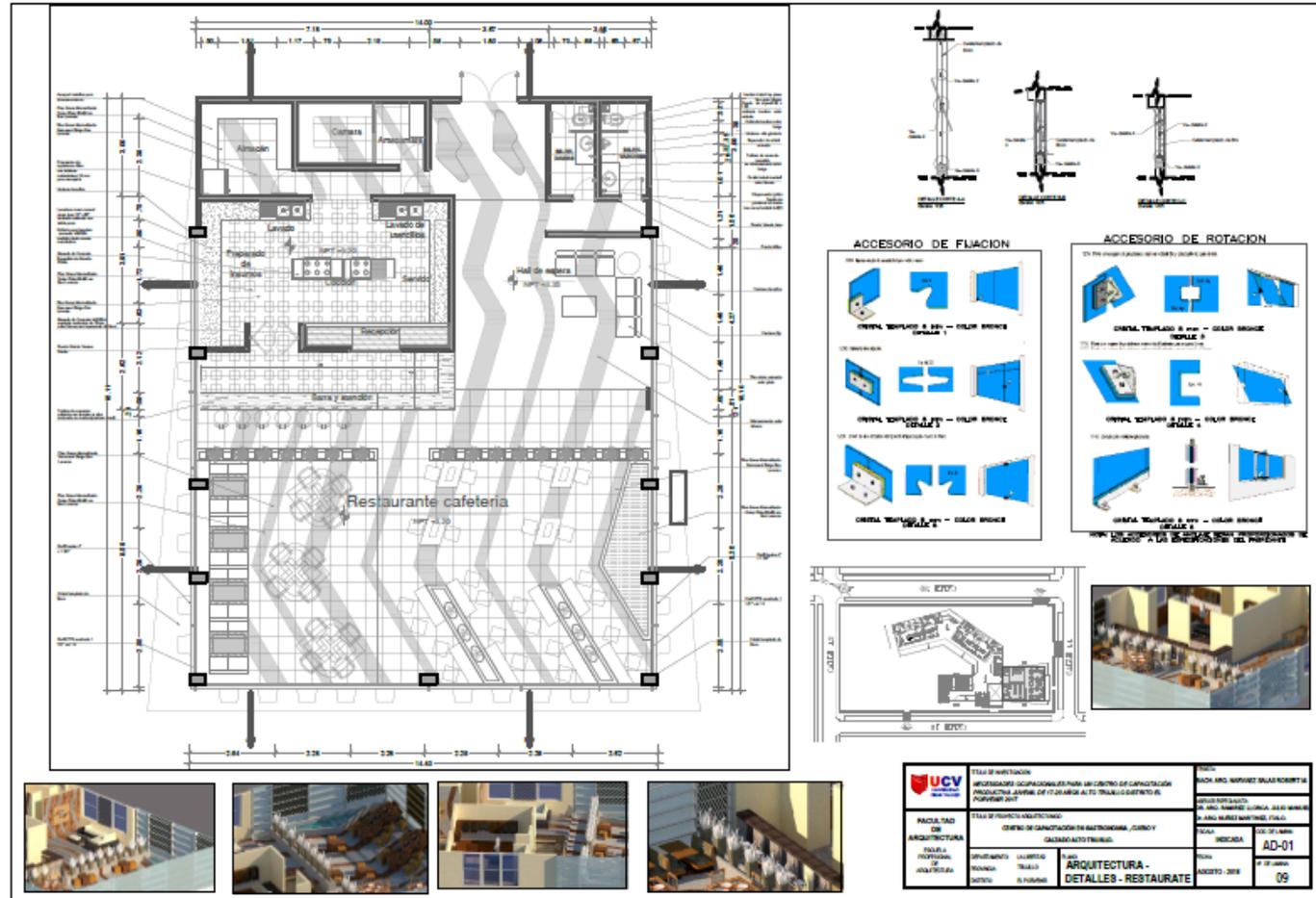


Figura 92 .Plano de Detalle Arquitectónico planta general de restaurante -Plano N°09-Lámina AD01
Fuente: Elaboración propia.

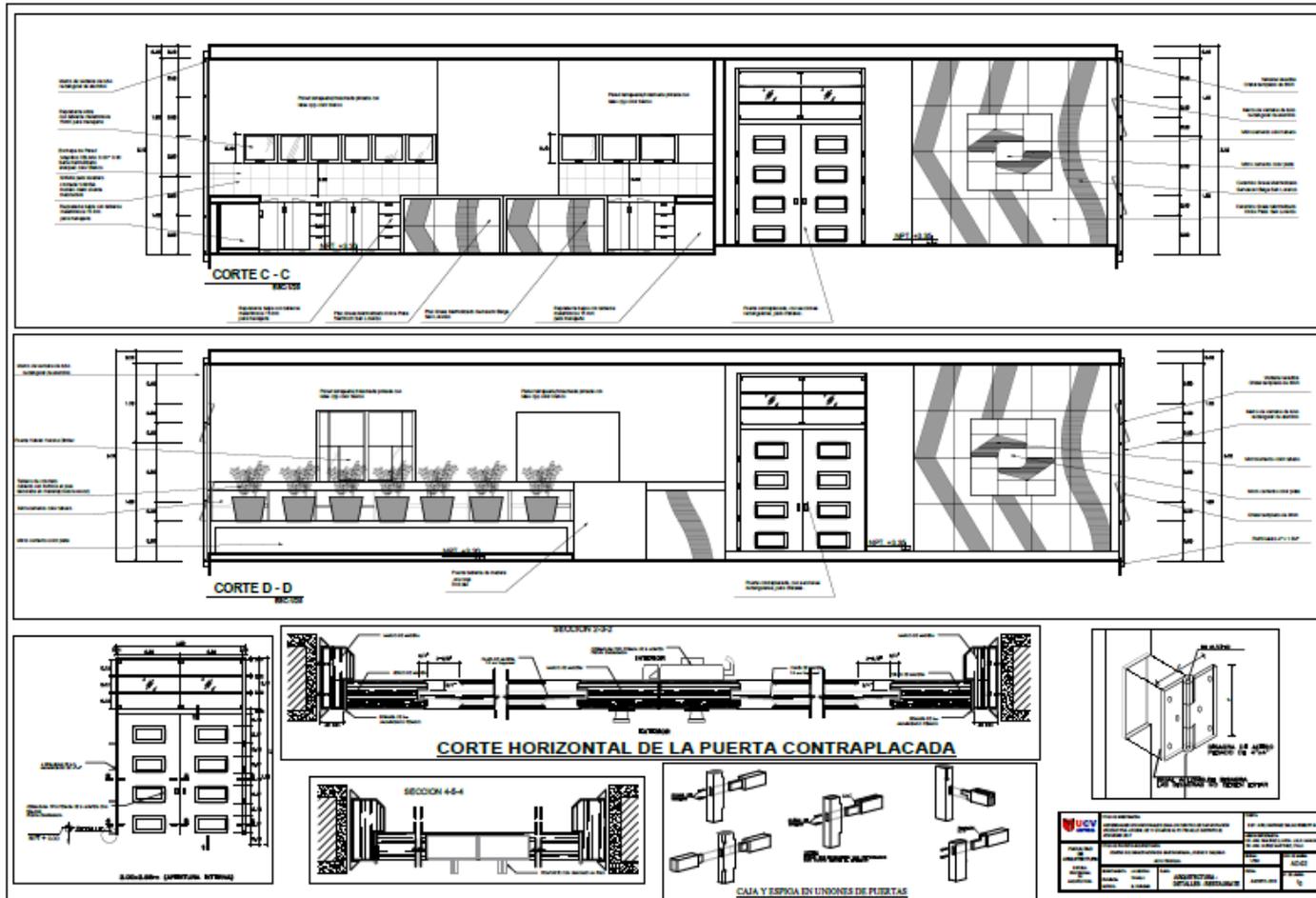


Figura 93 .Plano de Detalle Arquitectónico, cortes y detalle de cerrajería de vanos de restaurante -Plano N°10-Lámina AD02
Fuente: Elaboración propia.

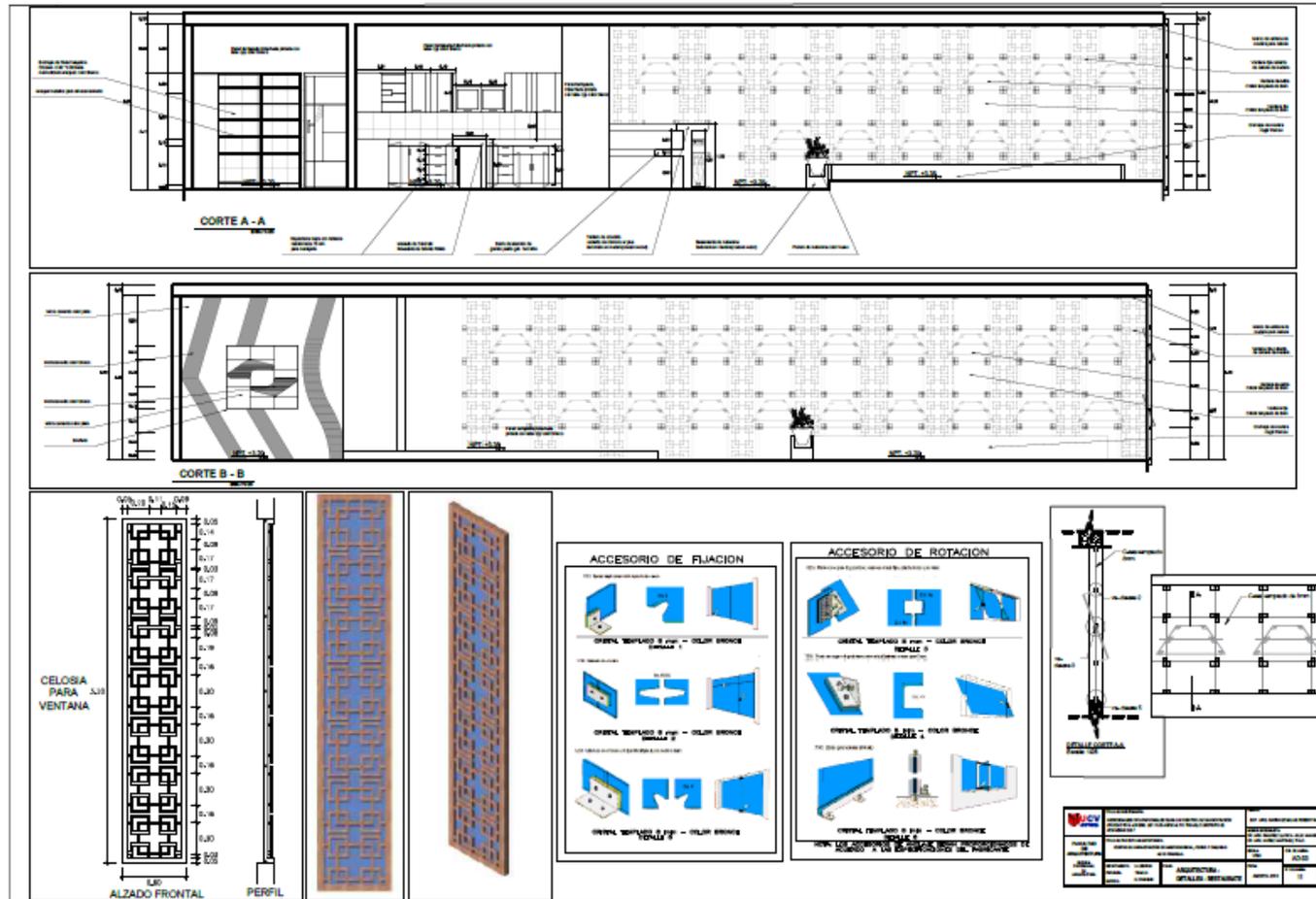


Figura 94 .Plano de Detalle Arquitectónico, Corte y detalle de vanos y celosías del restaurante -Plano N°11-Lámina AD03
Fuente: Elaboración propia.

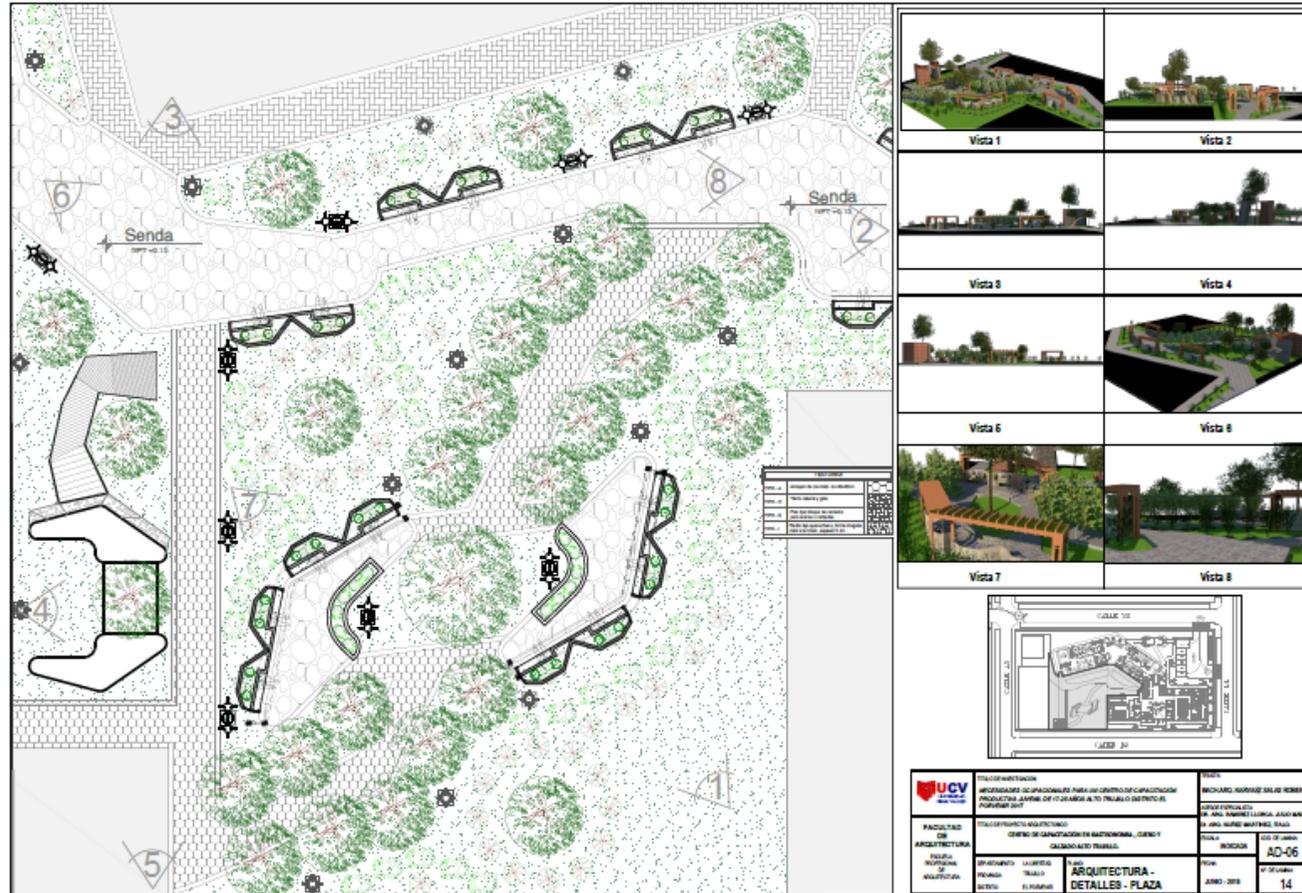


Figura 97 .Plano de Detalle Arquitectónico, Planta de plaza -Plano N°14-Lámina AD06
 Fuente: Elaboración propia.

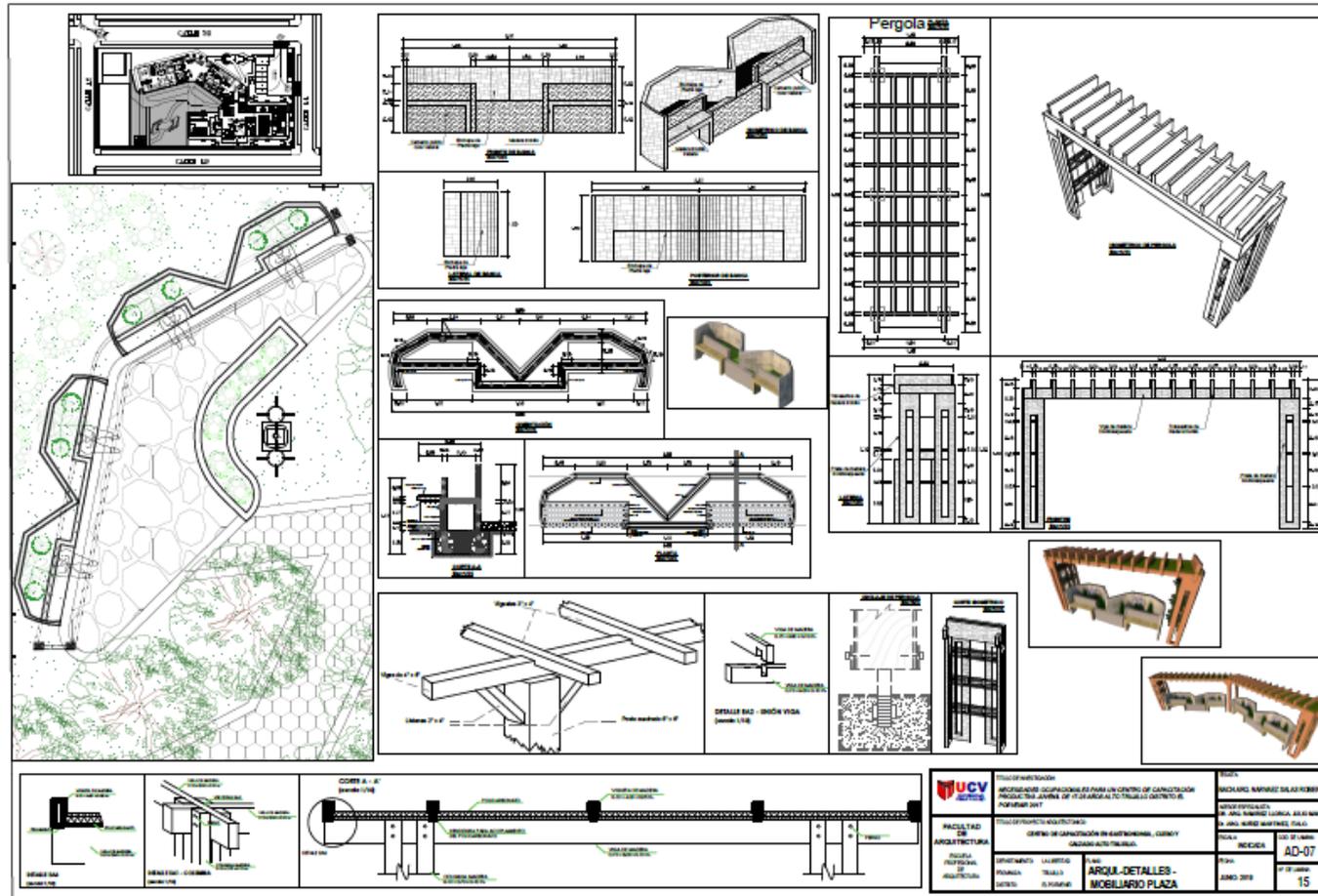


Figura 98 .Plano de Detalle Arquitectónico, Detalle de mobiliario de plaza-Plano N°15-Lámina AD07
 Fuente: Elaboración propia.

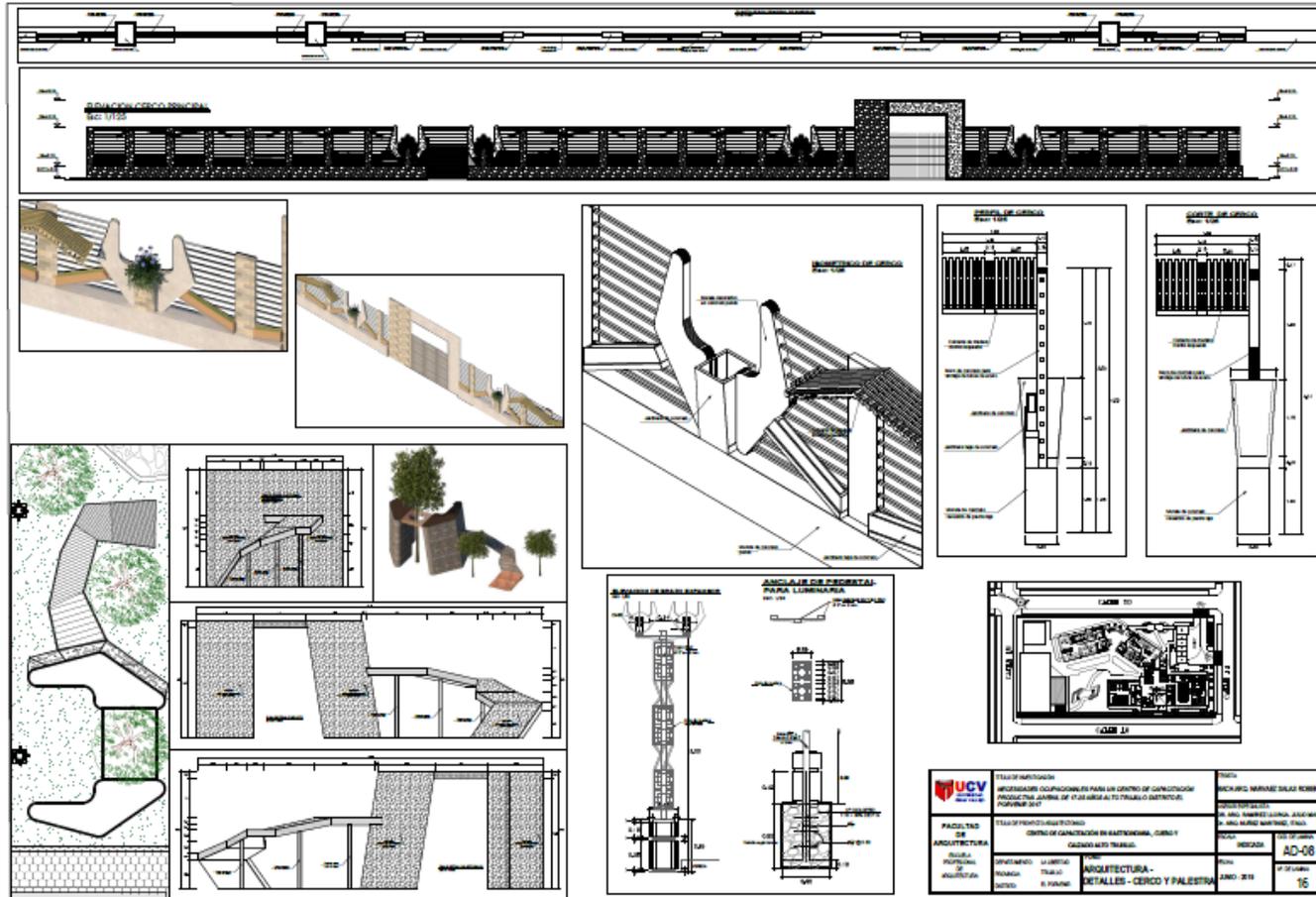


Figura 99 .Plano de Detalle Arquitectónico, detalle de mobiliario recreativo, luminaria y cerco perimétrico -Plano N°16-Lámina AD08

Fuente: Elaboración propia.

8.1.8. PLANOS DE SEÑALÉTICA Y EVACUACIÓN (INDECI)

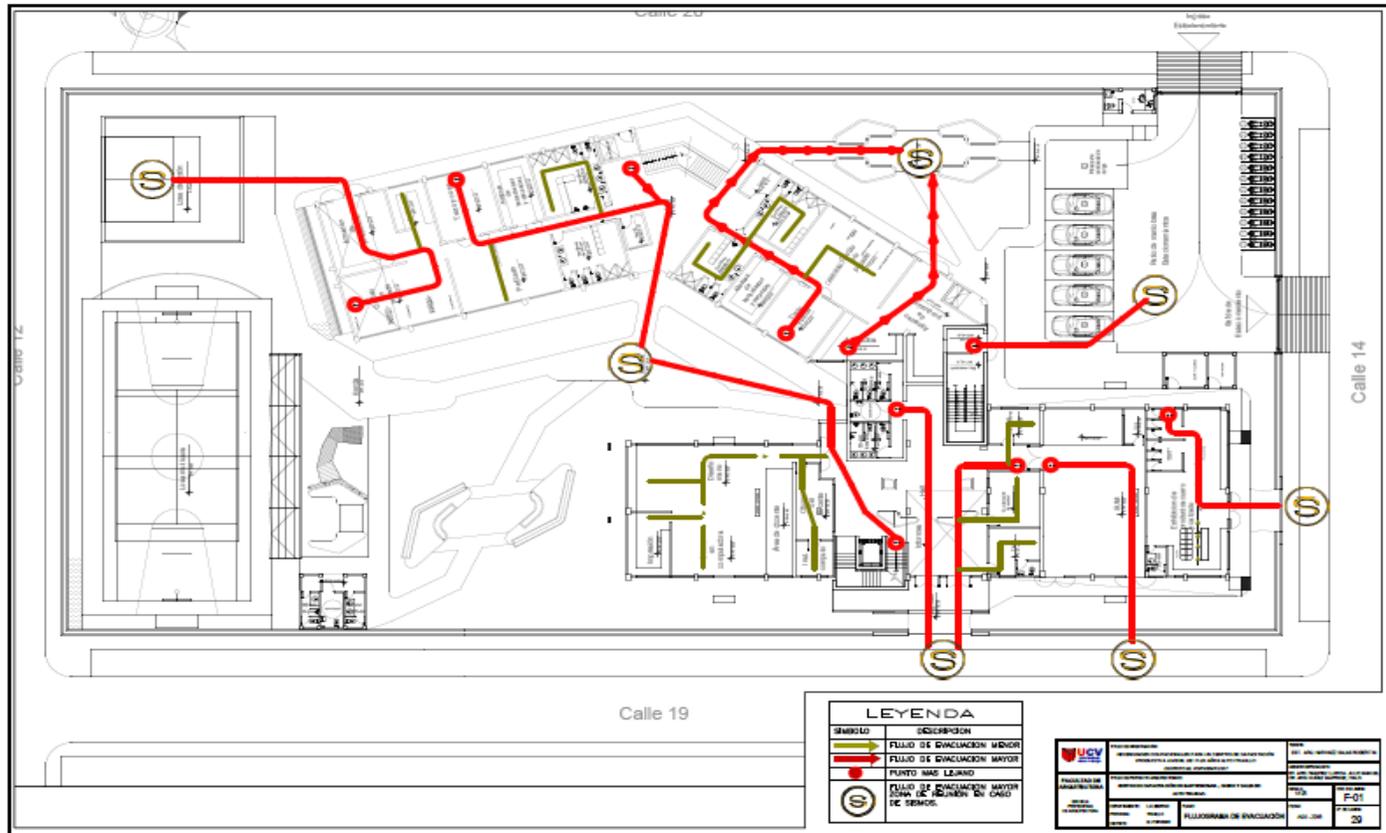


Figura 100 .Flujograma de evacuación primer nivel -Plano N°29-Lámina F01
 Fuente: Elaboración propia.

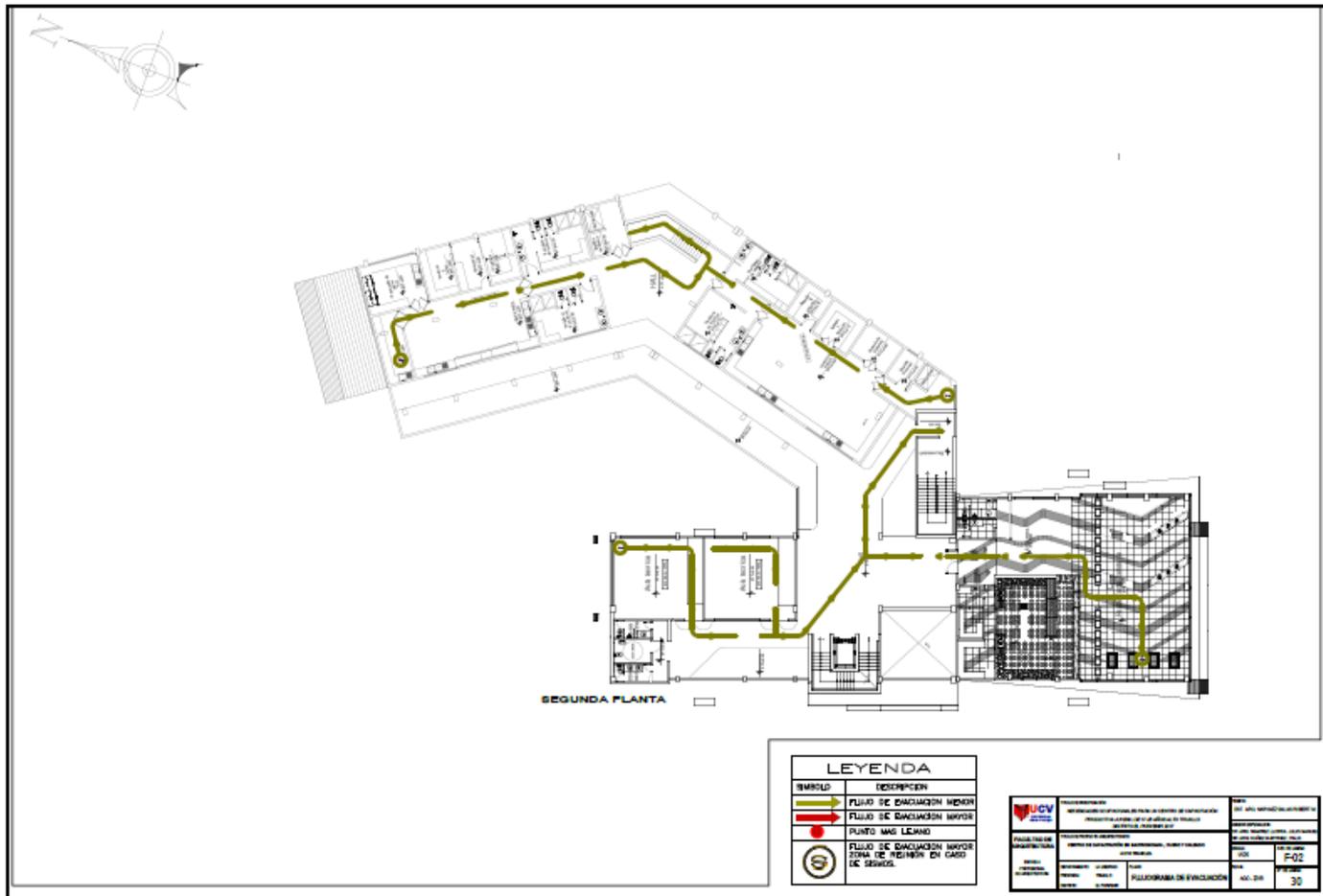


Figura 101 .Flujograma de evacuación segundo nivel -Plano N°30-Lámina F02
 Fuente: Elaboración propia.

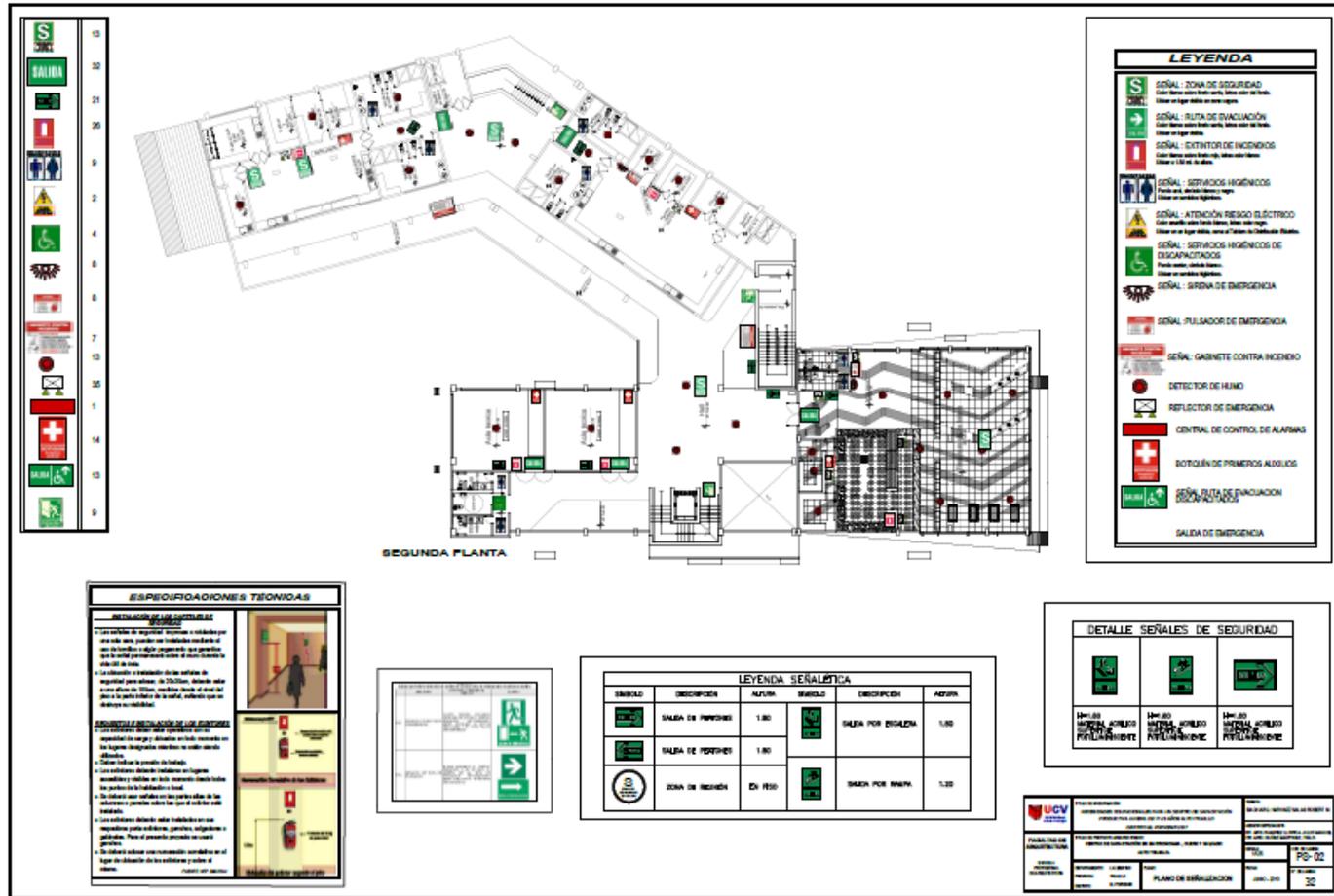


Figura 103 .Plano de señalética segundo nivel -Plano N°32-Lámina PS02
Fuente: Elaboración propia.

IX. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

9.1. MEMORIA DESCRIPTIVA

DATOS GENERALES:

DEPARTAMENTO : LA LIBERTAD.
 PROVINCIA : TRUJILLO.
 DISTRITO : EL PORVENIR.
 AA- HH : ALTO TRUJILLO.
 BARRIO : 5 A.
 MANZANA : L
 LOTE : 1.

Plano de ubicación:

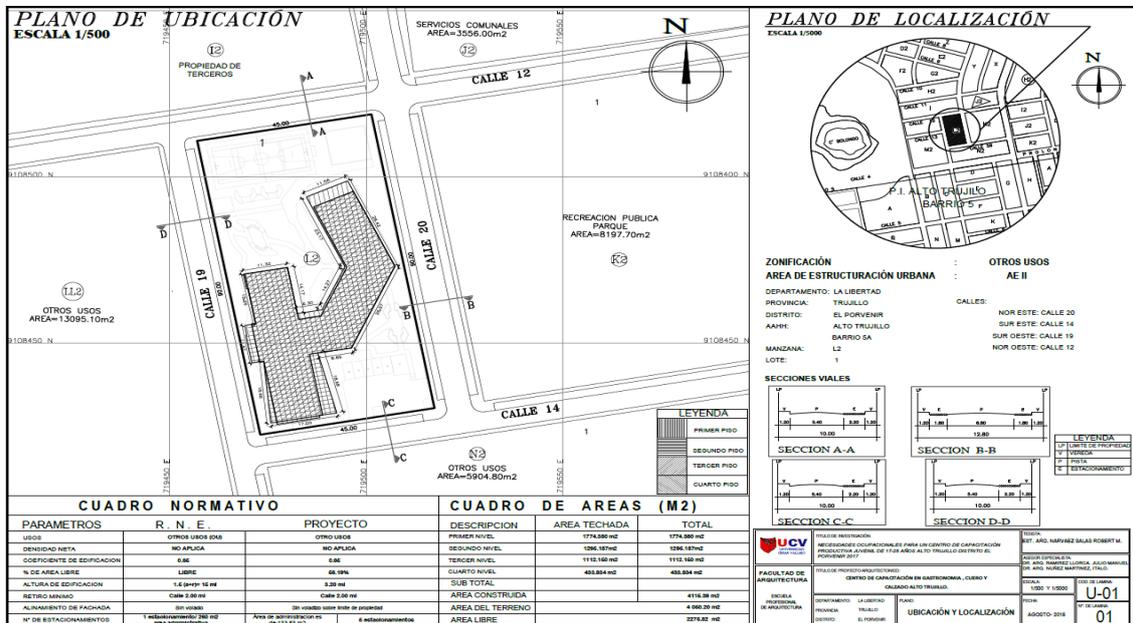


Figura n°122: Plano de ubicación

Fuente: Elaboración propia ,2018.

DESCRIPCION

- El terreno tiene los siguientes colindantes y medidas:
- Por el frente colinda con la calle 14 con una línea recta de 45ml
- Por la derecha con la calle 19 en una línea recta de 90 ml
- Por la Izquierda con la calle 20 en una línea recta de 90 ml.
- Por el fondo con la calle 12 en una línea recta 45 ml.

9.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. GENERALIDADES.

Estas especificaciones se complementan con los planos del proyecto, conteniendo la información que no es expresada en ellos. Se refieren a la calidad de los materiales y acabados deseados por la proyectista y no a los procedimientos constructivos que dependen de la metodología y organización de los contratistas de la obra.

Las especificaciones se referirán siempre a los planos de Arquitectura y detalles que conforman el proyecto.

Especificaciones y Planos.

El carácter general y los de los trabajos, están ilustrados en los planos en donde se indican los trabajos nuevos no contemplados en el Expediente Técnico y en las especificaciones respectivas; cualquier trabajo material y equipo necesarios para la correcta ejecución, aún si estuviera omitido en las especificaciones, pero aparezcan en los planos y metrados o viceversa, serán suministrados e instalados por el contratista.

Cualquier incongruencia entre estas especificaciones técnicas y los planos de Arquitectura originales, así como cualquier omisión en estos documentos deberá ser obligatoriamente y en el momento que sea requerido por la contratista, consultada a la proyectista, para dar la solución del caso. En este sentido la proyectista es la única responsable de autorizar modificaciones, complementaciones y especificaciones con la aprobación del inspector que la propietaria designe.

Materiales de Obra.

Todos los materiales, equipos o artículos suministrados para las obras que cubran estos planos metrados y especificaciones adicionales, deberán ser nuevos y de

primer uso, de la mejor calidad dentro de su respectiva clase, y la mano de obra que se emplee deberá ser de primera clase.

Cuando las especificaciones al describir materiales, equipos, aparatos u otros, digan igual o similar, solo la proyectista o la inspección podrán decidir sobre la igualdad o similitud.

Garantías y Responsabilidades.

El contratista deberá garantizar todo el trabajo, materiales y equipos que proveerá de acuerdo con los requerimientos de los planos y especificaciones. El contratista no podrá alegar ignorancia sobre las condiciones en que deberá trabajar.

Cambios y Adicionales de Obra.

El propietario en coordinación con la proyectista podrá en cualquier momento hacer cambios en los planos o especificaciones. Si dichos cambios significan un aumento del monto de obra o del tiempo requerido para su ejecución, la empresa contratista presentará ante el inspector la documentación sustentaría de dichos adicionales, el cual procederá a evaluar y, de ser el caso, aprobar el reajuste correspondiente, sin que esto sea impedimento para que el contratista continúe con la ejecución de obra atendiendo los cambios ordenados.

Cualquier cambio durante la ejecución de la obra, que obligue a modificar el proyecto original, será resuelto única y exclusivamente por los proyectistas en coordinación con el propietario.

Validez de Especificaciones, Planos y Metrados Básicos.

Los planos se complementan con las especificaciones y metrados. El Contratista deberá incluir en su propuesta todo lo que en ellos se indique y deberá revisar sus metrados, de tal manera que deberá ejecutar todos los trabajos aun los que error se hayan omitido en los metrados.

Si encontrara cualquier diferencia en los metrados, deberá comunicarlo por escrito antes de presentar la propuesta. En caso de existir divergencia entre los documentos del proyecto, los planos tienen validez sobre los metrados.

La Memoria Descriptiva vale en todo cuanto no se oponga a los planos y a las Especificaciones Técnicas de construcción.

0.2 ARQUITECTURA

02.01 MUROS Y TABIQUES DE ALBAÑILERÍA

02.01.01 MUROS DE LADRILLO KING KONG 18H. DE ARCILLA CON CEMENTO – ARENA - SOGA

1. Descripción

Los muros se harán con ladrillos de arcilla tipo IV, hechos a máquina y cocidos uniformemente. Se aceptarán solo piezas enteras sin defectos de presentación. Las piezas serán de 10x12x24 cm con variaciones de menos de 3% en su dimensión. La resistencia a la compresión será mayor de 70 Kg/cm² como promedio del ensayo en 5 de cada 50,000 unidades. La resistencia encontrada en cada ensayo individual no podrá ser menor de 56 Kg/cm².

La construcción de los muros progresará en forma pareja, por hiladas horizontales permanentemente controladas con cordel y plomada, con los ladrillos completamente mojados. No se permitirá un avance mayor de 1.20 metros de altura en cada jornada de trabajo. Los ladrillos se asentarán con mortero de cemento arena, en proporción 1:5. Las juntas tanto verticales como horizontales, serán 1.5 cm. de espesor máximo. Todas las tuberías de instalaciones sanitarias, eléctricas, de seguridad. etc., serán colocadas con sus cajas y tableros antes de la construcción de los muros de ladrillo para que estos acompañen y rodeen a las instalaciones. Se evitará picar los muros para la instalación de tuberías y cajas.

Son muros de cabeza los dibujados de 25 cm de ancho, de sogá los dibujados de 15 cm y de canto los dibujados de 10 cm en los planos de plantas, cortes y detalles. De usarse ladrillo de arcilla el muro deberá ser caravista barnizado o tarrajado pintado según detalle de planos.

2. Método de Medición

La medición de la presente partida es por metro cuadrado (M2) de muro construido, de acuerdo a lo indicado en los planos de arquitectura.

3. Condiciones de Pago

Se pagará por el suministro y colocación del muro de albañilería, el cual será medido de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

02.02. REVOQUES Y REVESTIMIENTOS

02.02.01. TARRAJEO RAYADO O PRIMARIO CON CEMENTO – ARENA

1. Descripción

Esta partida comprende el trabajo de tarrajeo de las superficies de ladrillo o concreto que van a recibir enchape, como se indica en los planos del proyecto, y de acuerdo a las Especificaciones Técnicas Generales.

2. Método de Medición

La medición de la presente partida es por metro cuadrado (M2).

3. Condiciones de Pago

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

02.02.02. TARRAJEO EN MUROS INTERIORES CON MORTERO C: A E=1.5 cm.

1. Descripción

Esta partida comprende el trabajo de tarrajeo de todas las superficies de ladrillo o concreto de muros interiores que van a ser pintadas de los módulos, como se indica en los planos del proyecto, y de acuerdo a las Especificaciones Técnicas Generales.

2. Método de Medición

La medición de la presente partida es por metro cuadrado (M2).

3. Condiciones de Pago

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

02.02.03. TARRAJEO EN MUROS EXTERIORES CON MORTERO C: A E=1.5 cm.

1. Descripción

Esta partida comprende el trabajo de tarrajeo de todas las superficies albañilería o concreto de exteriores que van a recibir pintura de los módulos, como se indica en los planos del proyecto, y de acuerdo a las Especificaciones Técnicas Generales.

2. Método de Medición

La medición de la presente partida es por metro cuadrado (M2).

3. Condiciones de Pago

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

02.02.04. TARRAJEO DE SOBRECIMENTOS CON MORTERO C: A E=1.5 cm.

1. Descripción

Esta partida comprende el trabajo de tarrajeo del sobre cimiento del cerco perimétrico, como se indica en los planos del proyecto, y de acuerdo a las Especificaciones Técnicas Generales.

- **Método de Medición**

La medición de la presente partida es por metro cuadrado (m2).

- **Condiciones de Pago**

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

02.02. TECHOS

02.02.01. CIELORRASO CON MEZCLA CON CEMENTO-ARENA

1. Descripción

Se denomina así a la aplicación de un mortero sobre la superficie inferior de losas de concreto o aligerados que forman los techos de una edificación. Se dejará la superficie lista para aplicar pintura.

Los encuentros de muros, deben ser en ángulo perfectamente perfilados; existiendo un cambio entre planos mediante bruñas según lo indicado en los planos.

2. Método de Medición

La medición de esta partida es en metros cuadrados (m2).

3. Condiciones de Pago

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

02.03. PISOS Y VEREDAS

02.03.01 PISOS

02.03.01 CONTRAPISO DE 48 mm C: A 1:5 FROTACHADO

1. Descripción

Este sub piso se construirá en los ambientes en que se vaya a colocar pisos cerámicos. El contrapiso, efectuado antes del piso final sirve de apoyo y base para alcanzar el nivel requerido, proporcionando la superficie regular y plana que se necesita especialmente para pisos pegados u otros.

El contrapiso es una capa conformada por la mezcla de cemento con arena en 1:5 y de un espesor mínimo de 3 cm. y acabado 1.0 cm. con pasta 1:2.

Se aplicará sobre el falso piso en los ambientes del primer piso o sobre las losas en los pisos superiores. Su acabado debe ser tal que permita la adherencia de una capa de pegamento.

02.03.01.02. PISO CERAMICA ANTIDESLIZANTE DE 30X30 CM.

1. Descripción

Este tipo de piso cerámico nacional antideslizante de primera, de 30 x 30 cm de Alto Tránsito, con juntas de 6 mm, se colocará en los ambientes que se indican en los planos, asentadas con pegamento de cerámica y alineados con guías de plástico (cruquetas). Las juntas de la cerámica serán con fragua de color. La nivelación será perfecta y constante, donde sean necesarias serán cortadas nítidamente.

Las piezas de cerámica se colocarán sin amarres, empleándose plantillas para evitar el cartaboneo, los que de ser necesarios serán hechos a máquina, debiendo presentar corte nítido sin despostilladuras ni guiñaduras. Se deberán tener en cuenta las especificaciones del fabricante.

2. Método de Medición

Estos trabajos se computarán de acuerdo al área de piso, resultante de multiplicar el ancho del área del piso por la longitud del mismo, la unidad de medida será por metro cuadrado [m²].

4. Condiciones de Pago.

Esta partida se pagará según el Análisis de Precios Unitarios, por metro cuadrado [m²], con cargo a la partida Piso de Cerámica de color de 30 x 30 cm, entendiéndose que dicho precio y pago constituirá compensación total

por toda la mano de obra incluyendo Leyes Sociales, materiales y cualquier actividad o suministro necesario para la ejecución.

02.03.01.03. PISO DE CEMENTO PULIDO Y BRUÑADO E=2" C: A 1:5

1. Descripción

Se refiere a la ejecución de pisos de concreto, en los lugares que indiquen los planos e irán vaciados directamente sobre el afirmado compactado, serán de un concreto 1:8.

Para la ejecución de dicha partida será necesario el uso de REGLA VIBRATORIA Long= 3.70 - 1.6 HP y de la MAQUINA LISADORA 9 HP - D=46" - 115 RPM. Para la cual debe de contar con el visto bueno de la Supervisión.

2. Método de Construcción

Se ejecutará en función a lo establecido en el presente proyecto y en función a lo indicado en los planos de arquitectura y la aprobación INSPECTOR Y/O SUPERVISOR.

Se ejecutará el afirmado y en dos capas; la primera como base de un espesor 4" con un concreto $f'c=145 \text{ kg/cm}^2$ y/o 1:8 de cemento hormigón; la segunda capa de un espesor de 1 cm. con una pasta de cemento – arena fina en proporción 1:2; con un acabado semi pulido y bruñado cada 2 m; se ejecutará en todo el perímetro de la obra. Las veredas tendrán una ligera pendiente hacia los patios con el fin de evacuar las aguas pluviales y otros imprevistos.

3. Método de Medición

El método de medición será por metro cuadrado (m^2) de área de vereda terminada, obtenido según las áreas que se indica en los planos y aprobados por EL INSPECTOR Y/O SUPERVISOR.

4. Condiciones de Pago.

Las veredas serán pagadas por m² falso piso vaciado, según los planos dicho pago comprenderá compensación total por mano de obra, materiales herramientas, equipos e imprevistos que se presenten.

02.04 CARPINTERÍA DE MADERA

1. Descripción

La especificación para carpintería de madera se refiere a la fabricación de puertas y mostradores.

1. La madera cedro o caoba de primera, secada al horno a 14% de humedad, con tolerancias dimensionales de ± 2 mm. En largo o ancho y ± 1 mm en espesores.

2. Tableros de fibra de bagazo o madera aglomerada, de calidad certificada (Madera o similar). Los tableros tendrán espesor uniforme y superficie firme y libre de humedad.

3. Láminado decorativo de plástico rígido de 0.8 mm de espesor (Lamitech o similar), en colores especificados por los arquitectos en obra. Serán posformados si se indica en planos. Las planchas decorativas serán posformadas y pegadas a los tableros antes de colocarlos en sitio, con resinas sintéticas, aplicando presión y calor. El calor aplicado no excederá de 80 grados C ni la presión de 1 kg/cm².

4. Pegamentos de resina sintética o de contacto de calidad certificada por algún laboratorio especializado y autorizado para emitir certificaciones. Todos los elementos de carpintería serán trabajados en taller previa verificación de las dimensiones en obra. Las piezas llevarán las capas preliminares de acabado antes de su montaje de sitio. Después del montaje se aplicará los resanes y la capa final.

5. Las cabezas de los tornillos de fijación serán escondidas en todos los casos por lo menos 5 mm bajo la superficie de acabado y luego tapadas con tarugos de la misma madera y con la hebra en el mismo sentido que la pieza.

02.05 CERRAJERIA

02.05.01. BISAGRA ALUMINIZADA CAPUCHINA DE 4" x 4"

02.05.02. BISAGRA ALUMINIZADA CAPUCHINA DE 2 ½" x 2 ½"

1. **Descripción**

Las bisagras aluminizadas capuchina de 4"x4" y de 2 ½" x 2 ½" se colocarán en las respectivas puertas indicadas en los planos de arquitectura.

2. **Método de Medición**

Unidad de Medida: la unidad (Und)

3. **Condiciones de Pago**

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

02.05.03. BISAGRA PREFABRICADA DE ½"X 5" P/PUERTA DE FIERRO

1. **Descripción**

Las bisagras de acero de ½" x 5" se colocarán en las respectivas puertas indicadas en los planos de arquitectura.

2. **Método de Medición**

Unidad de Medida: pieza (Pza)

3. **Condiciones de Pago**

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

02.05.04. CERRADURA TIPO PERILLA SIMPLE

1. Descripción

Se refiere al suministro y colocación de aquellos elementos que posibilitan el mecanismo de cierre-apertura de puertas. Los tornillos de los retenes irán sellados o masillados. Antes de su colocación irán engrasadas interiormente.

Materiales

Los materiales que forman todas las partes de la cerradura serán de acero inoxidable pulido, de calidad reconocida tanto en funcionamiento como en durabilidad y resistente a cualquier condición atmosférica.

Todas las piezas serán elaboradas con material adecuado, conforme a las funciones y esfuerzos a que están sometidos.

Las cerraduras en función de los ambientes tendrán las siguientes características generales:

Chapa tipo parche con llave exterior de 02 golpes.

Método de Construcción

Las cerraduras serán de embutir, con cerrojo de dos vueltas y llave interior. Su colocación se ejecutará previa realización de hoyo de dimensiones apropiadas en la hoja de la puerta. Y la manija de bronce será del tipo pesado, con acabado de bronce, de buena calidad y tendrá una longitud de 4". Su ubicación estará en la parte interior de la puerta. La fijación a la hoja de la puerta será mediante tuercas.

2. Método de Medición

La unidad de medición para estas partidas es por Pieza (Pza).

3. Condiciones de Pago

La forma de pago será pagada al precio unitario del contrato por pieza (Pza); entendiéndose que dicho precio y pago constituirá compensación total por toda la mano de obra, incluyendo las leyes sociales, materiales y cualquier actividad o suministro necesario para la ejecución del trabajo.

02.06. VIDRIOS, CRISTALES Y SIMILARES

1. Descripción

Este capítulo se refiere a la completa adquisición y colocación de todos los materiales e implementos relacionados con las superficies vidriadas, que para iluminación natural del edificio se requiera.

Cristales Transparentes y Opacos

Los vidrios serán de óptima calidad. Será por cuenta y riesgo del contratista la rotura y reposición de vidrios, el desalojo del desperdicio dejado en la obra por este concepto, así como la corrección de deterioros ocasionados por el mismo en la obra, antes de entregar el trabajo en su totalidad.

Proceso de Colocación

Se harán de acuerdo a los planos de detalles y presupuesto respectivo. Habiendo sido ya colocados los cristales, éstos deberán ser marcados o pintados con una lechada de cal, para evitar impactos o roturas por el personal de la obra.

Acabado

A la terminación y entrega de la obra, el Contratista repondrá por su cuenta los vidrios rotos, rajados, rayados y con alabeamientos, debiéndose entregar lavados y libres de manchas de pintura o cualquier otra índole. Para esta labor queda terminantemente prohibido usar cuchillos o cualquier otro instrumento cortante capaz de rayarlos.

02.07.01. VIDRIO SISTEMA DIRECTO DE 6MM

1. Descripción

(Especificaciones Técnicas ver Ítem 03.12 VIDRIOS)

2. Método de Medición

Unidad de Medida: metro cuadrado (m²)

3. Condiciones de Pago

Se pagará de acuerdo al avance de cada partida, la cual será medida de acuerdo al ítem anterior, entendiéndose que dicho pago constituye compensación completa por toda la mano de obra, equipo y herramientas necesarios para completar la partida.

03.00. PINTURAS

03.01.01. PINTURA LATEX EPARA CIELO RASO 2 MANOS

03.01.02. PINTURA LATEX EN MUROS INTERIORES 2 MANOS

03.01.03. PINTURA LATEX SANITARIO EN MUROS EXTERIORES 2 MANOS

1. Descripción

Este rubro comprende todos los materiales y mano de obra necesarios para la ejecución de los trabajos de pintura en la obra (paredes cielorrasos, vigas, contra zócalos, revestimientos, etc.)

La pintura es el producto formado por uno o varios pigmentos con o sin carga y otros aditivos dispersos homogéneamente, con un vehículo que se convierte en una película sólida; después de su aplicación en capas delgadas y que cumple con una función de objetivos múltiples. Es un medio de protección contra los agentes destructivos del clima y el tiempo; un medio de higiene que permite lograr superficies lisas, limpias y luminosas, de propiedades asépticas, un medio de ornato de primera importancia y un medio de señalización e identificación de las cosas y servicios.

Requisitos para Pinturas

1. La pintura no deberá ostentar un asentamiento excesivo en su recipiente abierto, y deberá ser fácilmente redispersada con una paleta hasta alcanzar un estado suave y homogéneo. La pintura no deberá mostrar engrandecimiento, de coloración, conglutimiento ni separación del color y deberá estar exenta de terrenos y natas.
2. La pintura al ser aplicada deberá extenderse fácilmente con la brocha, poseer cualidades de enrasamiento y no mostrar tendencias al escurrimiento o a correrse al ser aplicada en las superficies verticales y lisas.
3. La pintura no deberá formar nata, en el envase tapado en los períodos de interrupción de la faena de pintado.
4. La pintura deberá secar dejando un acabado liso y uniforme, exento de asperezas, granos angulosos, partes disparejas y otras imperfecciones de la superficie. El contratista propondrá las marcas de pintura a emplearse. Los colores serán determinados por el cuadro de acabados o cuadro de colores, o en su defecto por el arquitecto encargado de la obra.

03.02.01 PINTURA BARNIZ EN CARPINTERÍA DE MADERA

1. Descripción

Comprende el suministro, preparación de superficies y colocación de barniz en madera en los elementos donde indique el proyecto.

2. Método de medición

El trabajo ejecutado de acuerdo a las prescripciones antes dichas se medirá por metro cuadrado (m²).

3. Condiciones de Pago

El pago se efectuará por m². de acuerdo al precio unitario contratado, entendiéndose que dicho precio y pago constituirá la compensación total por la mano de obra, materiales, equipo, herramientas e imprevistos necesarios para la ejecución de la partida indicada en el presupuesto.

03.03.01. PINTURA ESMALTE SINTÉTICO EN CARPINTERÍA METALICA

1. Descripción

Comprende los trabajos de pintura epódica de la carpintería metálica, lo cual comprende a las puertas, ventanas, pasamanos, barandas, mallas y otros; esta consiste en retirar todo tipo de partículas adherida en la superficie con lijas de fierro, luego deberá colocarse dos manos de imprimante vinílico de adherencia, nuevamente será uniformizado y limpiado adecuadamente para colocar las dos manos adicionales de pintura esmalte epóxido poliamida de alta calidad. Esta actividad debe desarrollarse con la supervisión permanente, la que debe garantizar la calidad de los insumos, los espesores, el acabado en la superficie ya que esta zona está expuesta directamente a sales, sulfatos los que son condicionantes para la presencia de corrosión.

Se seguirán todas las recomendaciones al inicio del presente capítulo.

2. Método de medición

El trabajo ejecutado de acuerdo a las prescripciones antes dichas se medirá por metro cuadrado (m²).

3. Condiciones de Pago

El pago se efectuará por m². de acuerdo al precio unitario contratado, entendiéndose que dicho precio y pago constituirá la compensación total por la mano de obra, materiales, equipo, herramientas e imprevistos necesarios para la ejecución de la partida indicada en el presupuesto.

El trabajo ejecutado de acuerdo a las prescripciones antes dichas se medirá por metro cuadrado (m²).

9.3. PRESUPUESTO DE OBRA

Tabla 28

Presupuesto general datos obtenidos del cuadro de valores unitarios oficiales de edificación para la costa.

NOMBRE DEL PROYECTO: "CENTRO DE CAPACITACION EN GASTRONOMÍA ,CUERO Y CALZADO ALTO TRUJILLO"

UBICACIÓN: Alto Trujillo Barrio 5A Mz. L Lote 1

FECHA: Agosto 2018

PROPIETARIO: Propiedad Municipal

PRESUPUESTO DE OBRA						
Ítem	Descripción	Unidad	Metrado	Costo Unitario	Parcial	Sub Total
1.00	ESTRUCTURAS					2695810.1292
1.01	MUROS Y COLUMNAS					
1.01.01	COLUMNAS, VIGAS Y/O PLACAS DE CONCRETO ARMADO Y/O METALICAS	M2	4615.56	300.75	1388129.67	
1.02	TECHOS					
1.02.01.	LOSA O ALIGERADO DE CONCRETO ARMADO CON LUCES MAYORES DE 6 m. ,CON SOBRECARGAS MAYORES DE 300 Kg/m ²	M2	4615.56	283.32	1307680.46	
2.00	ARQUITECTURA					1287510.462
2.01	PISOS					
2.01.01.	Parquet de 1ra., la- jas, cerámica nacio- nal, loseta veneciana 40x40 cm, piso laminado	M2	4615.56	87.07	401876.80	
2.02	PUERTAS Y VENTANAS					
2.02.01	Aluminio o madera fina (caoba o similar), vidrio tratado polarizado (2), laminado o templado.	M2	4615.56	86.25	398092.05	
2.03	REVESTIMIENTOS					
2.03.01	Tarrajeo frotachado y/o yeso moldurado, pintura lavable.	M2	4615.56	57.07	263410.00	
2.04	BAÑOS					
2.04.01	Baños completos (7) nacionales con mayólica o cerámico nacional de color.	M2	4615.56	48.56	224131.59	
3.00	INSTALACIÓN ELECTRICA/SANITARIA					140036.09
3.01.	Agua fría, corriente monofásica, teléfono.	M2	4615.56	30.34	140036.09	
TOTAL DE PRESUPUESTO						S/. 4123356.68

9.4. MAQUETA DETALLADA Y 3DS DEL PROYECTO



Figura 104 .Vista frontal de maqueta.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 105 .Vista en planta de maqueta.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 106 .Vista lateral izquierda de la maqueta.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 107 .Vista de la plaza en la maqueta.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 108 .Vista del restaurant, tienda y biblioteca en la maqueta.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 109 .Vista de la losa de futbol y básquet en la maqueta.
Fuente: Elaboración propia.

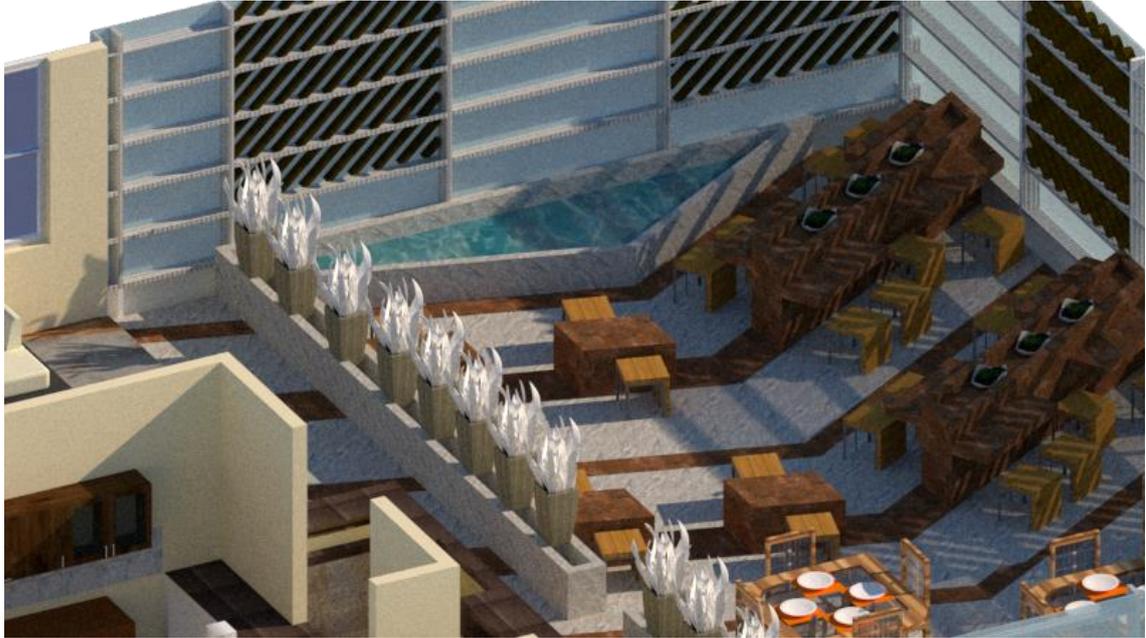


Figura 110 .3D del área de comedor del restaurante.
Fuente: Elaboración propia.

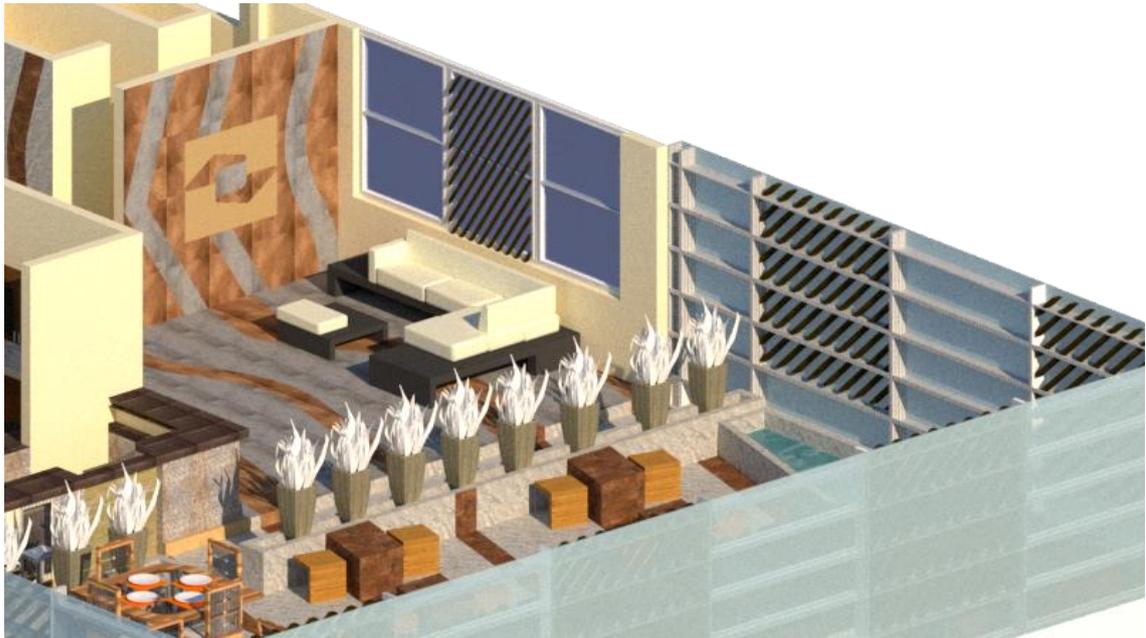


Figura 111 .3D del área de comedor del restaurante y el área de espera.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 112 .3D del área de comedor y cocina del restaurante.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 113 .3D del área de comedor y detalle de separador de barra y comedor del restaurante.
Fuente: Elaboración propia.

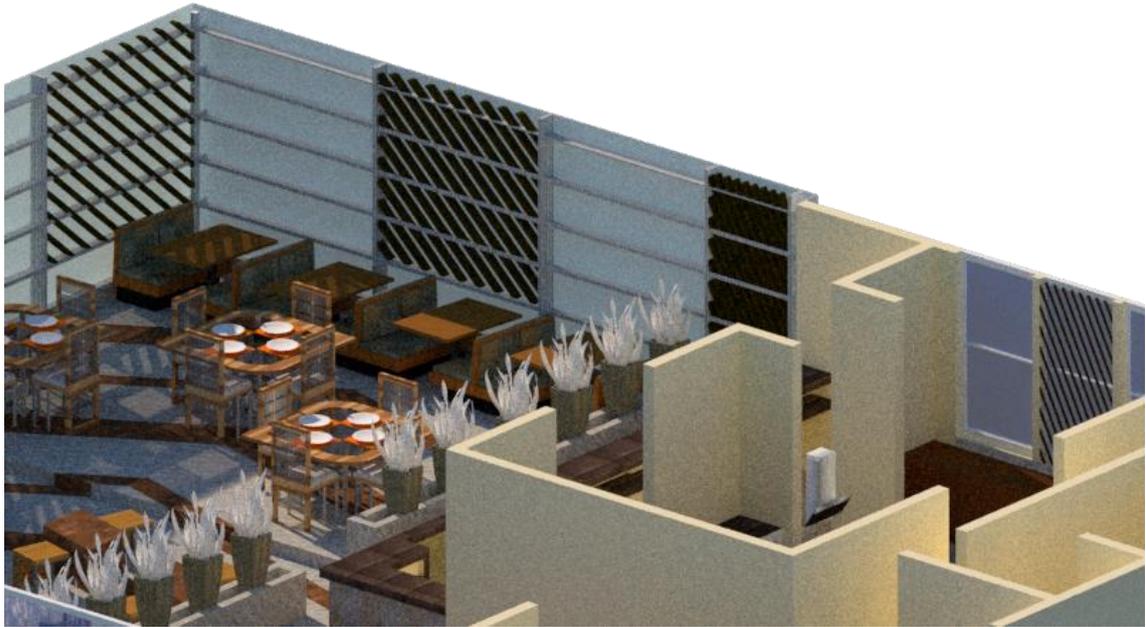


Figura 114 .3D del área de comedor y detalle de comedor del restaurante.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 115 .3D de la plaza central del proyecto.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 116 .3D con vista lateral derecha de la plaza central del proyecto.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 117 .3D con vista posterior de la plaza central del proyecto.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 118 .3D con vista lateral izquierda de la plaza central del proyecto.
Fuente: Elaboración propia.

REFERENCIAS

Referencias bibliográficas

Báez, Darais. (2010) *Estrategia de Capacitación Popular Creativa desde el Modelo Endógeno de las Actividades Físicas para Comunidades Rurales*. Centro de Estudios de Desarrollo Agrario y Rural, La Habana, Cuba.

5PT EISNER, E. (1972) “*Emerging Models for Educational Evaluation*”. School Review, Vol. 80, nº 4. August.

Kielhofner, G. (2004) “*Terapia Ocupacional. Modelo de Ocupación Humana, Teoría y aplicación*”. Madrid: Panamericana.

Litwin, E. (2008) “*El oficio de enseñar: condiciones y contextos*”

PTREAD, H. (1982) “*Educación por el arte. Barcelona, Paidós*”

Qian, X., Li, Z., & Zhou, Y. (2008) “*Modelo de formación y desarrollo a implementar en las universidades*”. Editorial Eumed. España.

Máximo C. (2015) “*Centro De Capacitación Para Jóvenes*”, (tesis pregrado). Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú.

Sandra A. (2016) “*Centro De Iniciativa Empresarial Para El Diseño Del Calzado En El Distrito De San Juan De Lurigancho*” (tesis pregrado). Universidad San Martín de Porres), Lima, Perú.

VERONI V. (2014) “*Centro De Educación Técnico- Productiva De Ancón*” (tesis pregrado). Universidad San Martín de Porres), Lima, Perú.

Trosino, R., & Carlos, J. (1995). *Cómo diagnosticar las necesidades de capacitación en las organizaciones*. Panorama.

Walker, S. E., Etzel, M., & Stanton, W. (2000). *Fundamentos de marketing*. Editorial Mc Graw Hill año.

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de consistencia

Tabla 29 .

Matriz de consistencia.

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Indicadores	Instrumentos
Necesidades ocupacionales	Carencia de actividades laborales para el desarrollo del ser , crecimiento personal y su autorrealización	Es la carencia de actividades laborales determinadas por el desarrollo de la técnica y la tecnología dichas necesidades se van a determinar mediante la aplicación de la entrevista y encuestas que se aplicaran a los jóvenes y población del sector alto Trujillo.	Interés juvenil Actividad económica Oportunidad laboral Oportunidad de surgimiento profesional	Nominal
Capacitación productiva juvenil	Actividades formativas para adiestrar y preparar a los jóvenes para la inserción laboral	La capacitación productiva se va a determinar mediante la aplicación de entrevistas a profesionales, fichas de análisis de casos , teniendo en cuenta el nivel de conocimiento , el desarrollo de la enseñanza , las herramientas , mobiliario y condiciones ambientales de infraestructura y la configuración espacial funcional.	Atención requerida Desarrollo de la enseñanza Herramientas para la enseñanza Características de los ambientes Organización funcional	Nominal

Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 2. Formatos e instrumentos de Investigación. Validación

ENCUESTA ESPECIALISTA MINISTERIO DE TRABAJO

1. ¿Qué actividades económicas comerciales son representativas a nivel regional, provincia y en especial del Distrito El Porvenir?

.....
.....

2. ¿Cuáles son las ocupaciones o profesiones de grado técnico o elemental que es más solicita a nivel regional, provincial y en especial el distrito EL Porvenir?

.....
.....

3. ¿Con respecto a la inserción laboral juvenil que ocupaciones técnicas o elementales son más aconsejables?

.....
.....

4. ¿Con que ocupaciones o profesiones los jóvenes de la región se ven mayormente atraídos?

.....
.....

5. ¿La capacitación técnica productiva se podría mejorar con algún otro aspecto complementario que aumente la posibilidad de empleo?

.....
.....

ENCUESTA JUVENIL DE INTERÉSES OCUPACIONALES

Edad:

sexo:

1. ¿En qué ocupación te gustaría recibir capacitación?

.....
.....
.....
.....

2. ¿Además de la capacitación, que otras actividades artísticas te gustaría aprender?

.....
.....
.....
.....

3. ¿Además de la capacitación, que otras actividades recreativas deportivas te gustaría aprender?

.....
.....
.....
.....

ENTREVISTA PROFESIONAL DE EDUCACIÓN TÉCNICA

1. ¿Cuál es su nombre y que especialidad es la que usted enseña?
.....
.....
2. ¿Cómo se desarrolla cuáles son las fases para la enseñanza del curso que imparte?
.....
.....
3. ¿Qué ambientes son necesarios para el dictado y práctica del curso?
.....
.....
4. ¿Según su experiencia y la norma pedagógica cuanto es la cantidad de alumnos para su curso? ¿Hay diferencia entre la cantidad de aula teórica y el taller?
.....
.....
5. ¿En el aula teórica que tipo de mobiliario es necesario?
.....
.....
6. ¿Cuáles son las herramientas, máquinas y mobiliarios para la práctica de este curso?
.....
.....
7. ¿Cuáles serían las características de los ambientes según su percepción para el aula teórica y el taller de práctica?
.....
.....
8. ¿Qué ambientes complementarios se podrían considerar para su curso?
.....
.....

Anexo 3. Registro fotográfico

Visita al sector

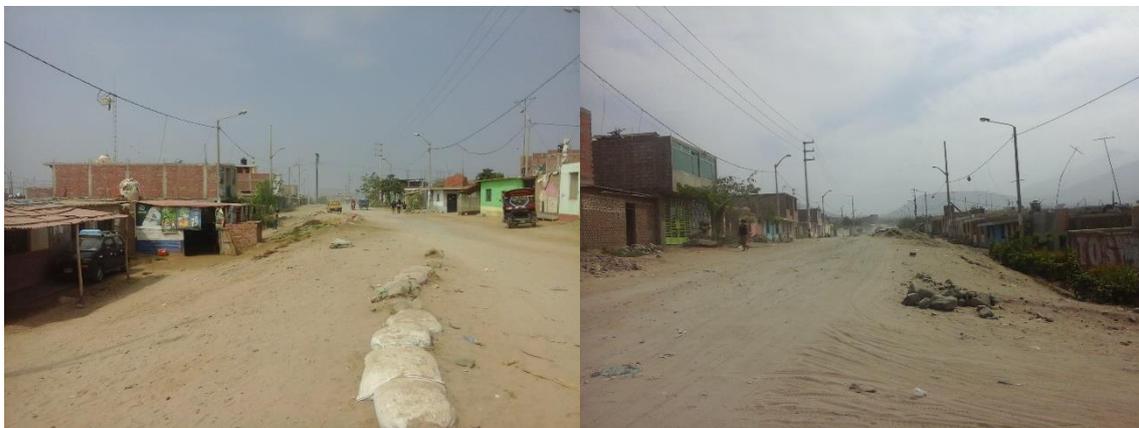


Figura 119 .Visita al sector Barrio 6 Alto Trujillo –El Porvenir.

Fuente: Elaboración propia.



Figura 120 .Visita al terreno disponible en el sector del Barrio 5 Alto Trujillo –El Porvenir..

Fuente: Elaboración propia.



Figura 121 .Visita de los equipamientos con los que cuenta el Barrio 5 Alto Trujillo –El Porvenir.

Fuente: Elaboración propia.

SONDEO JOVENES



Figura 122 .Encuesta a jóvenes de 17-25 años en el Barrio 4 Alto Trujillo –El Porvenir.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 123 .Encuesta a jóvenes de 17-25 años en el Barrio 5 Alto Trujillo –El Porvenir.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 124 .Encuesta a jóvenes de 17-25 años en el Barrio 6 Alto Trujillo –El Porvenir.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 125 .Encuesta a jóvenes de 17-25 años en el Barrio 7 Alto Trujillo –El Porvenir.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 126 .Entrevista con el docente Manuel Cueva Zavaleta Especialización en educación técnica área de diseño y producción de calzado y cuero.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 127 . Entrevista con el docente Javier Salinas Sicha, especialización en educación técnica área de gastronomía.
Fuente: Elaboración propia.

Anexo 4. Fichas de análisis de casos

F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: España. - Comunidad Autónoma: Vasco - Provincia: Gipuzkoa - Ciudad: San Sebastian. TIPO DE PROYECTO: instituto de educación superior		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.																																																																																																																															
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-o2																																																																																																																															
			Proyecto: BASQUE GULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN																																																																																																																																
02	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS			ANALISIS FUNCIONAL																																																																																																																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">LEYENDA</th> </tr> <tr> <th>ESTANCIA</th> <th>SUPERFICIE (m2)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>HALL CENTRAL</td><td>115,94</td></tr> <tr><td>RECEPCION</td><td>33,33</td></tr> <tr><td>DESPACHO</td><td>12,72</td></tr> <tr><td>SECRETARIA</td><td>46,44</td></tr> <tr><td>C. CONTROL Y MANTENIMIENTO</td><td>14,15</td></tr> <tr><td>ARCHIVO</td><td>27,72</td></tr> <tr><td>ESCALERA MANTENIMIENTO</td><td>12,45</td></tr> <tr><td>CIRCULACION 1</td><td>51,60</td></tr> <tr><td>ASEOS</td><td>17,53</td></tr> <tr><td>SALA EXPOSICIONES</td><td>205,84</td></tr> <tr><td>ZONA COMUN PAS.</td><td>100,83</td></tr> <tr><td>ESCALERA 1</td><td>18,91</td></tr> <tr><td>ESCALERA 2</td><td>21,80</td></tr> <tr><td>COMEDOR</td><td>276,90</td></tr> <tr><td>BARRA</td><td>26,40</td></tr> <tr><td>ASEOS</td><td>43,98</td></tr> <tr><td>COCINA</td><td>65,36</td></tr> <tr><td>ZONA LAVADO</td><td>30,00</td></tr> <tr><td>ASEOS PERSONAL</td><td>8,21</td></tr> <tr><td>CIRCULACION</td><td>58,59</td></tr> <tr><td>TOTALES</td><td></td></tr> <tr><td>TOTAL UTILES</td><td>1188,70</td></tr> <tr><td>TERRAZA</td><td>403</td></tr> <tr><td>CONSTRUIDA</td><td>1505</td></tr> </tbody> </table>		LEYENDA		ESTANCIA	SUPERFICIE (m2)	HALL CENTRAL	115,94	RECEPCION	33,33	DESPACHO	12,72	SECRETARIA	46,44	C. CONTROL Y MANTENIMIENTO	14,15	ARCHIVO	27,72	ESCALERA MANTENIMIENTO	12,45	CIRCULACION 1	51,60	ASEOS	17,53	SALA EXPOSICIONES	205,84	ZONA COMUN PAS.	100,83	ESCALERA 1	18,91	ESCALERA 2	21,80	COMEDOR	276,90	BARRA	26,40	ASEOS	43,98	COCINA	65,36	ZONA LAVADO	30,00	ASEOS PERSONAL	8,21	CIRCULACION	58,59	TOTALES		TOTAL UTILES	1188,70	TERRAZA	403	CONSTRUIDA	1505	 <p style="text-align: center;">PLANTA -0</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ SALA DE EXPOSICION – AUDITORIO ● ■ BAR CAFETERIA – RESTAURANTE ● ■ BIBLIOTECA 1 - 2 ● ■ ZONA FORMATIVA - PROFESORADO ● ■ ZONAS COMUNES (Convivencia y Trabajo) ● ■ ZONA INVESTIGACION - LABORATORIOS ● ■ ADMINISTRACION – SERVICIOS (Almacén/Aparc/Inst) ● ■ VESTUARIOS – ASEOS (SS.HH.) ● ■ VESTIBULOS - CIRCULACIONES - TERRAZAS ● 		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">LEYENDA</th> </tr> <tr> <th>ESTANCIA</th> <th>SUPERFICIE (m2)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>AUDITORIO</td><td>255,26</td></tr> <tr><td>TRADUCCION Y CONTROL</td><td>25,19</td></tr> <tr><td>ESCALERA PROTEGIDA</td><td>104,73</td></tr> <tr><td>BIBLIOTECA 1</td><td>109,15</td></tr> <tr><td>BIBLIOTECA 2</td><td>35,19</td></tr> <tr><td>ASEOS</td><td>26,34</td></tr> <tr><td>CIRCULACION</td><td>349,56</td></tr> <tr><td>DIRECCION</td><td>27,02</td></tr> <tr><td>SECRETARIA DIRECCION</td><td>20,02</td></tr> <tr><td>SALA REUNIONES 1</td><td>66,25</td></tr> <tr><td>SALA REUNIONES 2</td><td>12,69</td></tr> <tr><td>SALA REUNIONES 3</td><td>12,99</td></tr> <tr><td>SALA PROFESORES</td><td>72,96</td></tr> <tr><td>CIRCULACION</td><td>14,75</td></tr> <tr><td>ESCALERA 1</td><td>19,06</td></tr> <tr><td>ESCALERA 2</td><td>21,26</td></tr> <tr><td>TALLER POSTGRADO</td><td>69,65</td></tr> <tr><td>COMEDOR</td><td>186,92</td></tr> <tr><td>BARRA</td><td>22,61</td></tr> <tr><td>ASEOS</td><td>22,00</td></tr> <tr><td>CIRCULACION RESTAURANTE</td><td>176,51</td></tr> <tr><td>ASEOS PERSONAL</td><td>8,59</td></tr> <tr><td>ZONA LAVADO</td><td>20,47</td></tr> <tr><td>ZONA LAVADO OLLAS</td><td>16,59</td></tr> <tr><td>COCINA</td><td>103,79</td></tr> <tr><td>ALMACEN</td><td>7,82</td></tr> <tr><td>CIRCULACION</td><td>41,56</td></tr> <tr><td>OFICINA</td><td>9,74</td></tr> <tr><td>CUARTO ACOMETIDAS</td><td>34,05</td></tr> <tr><td>CUARTO INSTALACIONES</td><td>46,82</td></tr> <tr><td>ERM</td><td>16,67</td></tr> <tr><td>TOTALES</td><td></td></tr> <tr><td>TOTAL UTIL</td><td>1968,40</td></tr> <tr><td>TERRAZA</td><td>493</td></tr> <tr><td>CONSTRUIDA</td><td>2230</td></tr> </tbody> </table>  <p style="text-align: center;">PLANTA -1</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ SALA DE EXPOSICION – AUDITORIO ● ■ BAR CAFETERIA – RESTAURANTE ● ■ BIBLIOTECA 1 - 2 ● ■ ZONA FORMATIVA - PROFESORADO ● ■ ZONAS COMUNES (Convivencia y Trabajo) ● ■ ZONA INVESTIGACION - LABORATORIOS ● ■ ADMINISTRACION – SERVICIOS (Almacén/Aparc/Inst) ● ■ VESTUARIOS – ASEOS (SS.HH.) ● ■ VESTIBULOS - CIRCULACIONES - TERRAZAS ● 		LEYENDA		ESTANCIA	SUPERFICIE (m2)	AUDITORIO	255,26	TRADUCCION Y CONTROL	25,19	ESCALERA PROTEGIDA	104,73	BIBLIOTECA 1	109,15	BIBLIOTECA 2	35,19	ASEOS	26,34	CIRCULACION	349,56	DIRECCION	27,02	SECRETARIA DIRECCION	20,02	SALA REUNIONES 1	66,25	SALA REUNIONES 2	12,69	SALA REUNIONES 3	12,99	SALA PROFESORES	72,96	CIRCULACION	14,75	ESCALERA 1	19,06	ESCALERA 2	21,26	TALLER POSTGRADO	69,65	COMEDOR	186,92	BARRA	22,61	ASEOS	22,00	CIRCULACION RESTAURANTE	176,51	ASEOS PERSONAL	8,59	ZONA LAVADO	20,47	ZONA LAVADO OLLAS	16,59	COCINA	103,79	ALMACEN	7,82	CIRCULACION	41,56	OFICINA	9,74	CUARTO ACOMETIDAS	34,05	CUARTO INSTALACIONES	46,82	ERM	16,67	TOTALES		TOTAL UTIL	1968,40	TERRAZA	493	CONSTRUIDA	2230
LEYENDA																																																																																																																																			
ESTANCIA	SUPERFICIE (m2)																																																																																																																																		
HALL CENTRAL	115,94																																																																																																																																		
RECEPCION	33,33																																																																																																																																		
DESPACHO	12,72																																																																																																																																		
SECRETARIA	46,44																																																																																																																																		
C. CONTROL Y MANTENIMIENTO	14,15																																																																																																																																		
ARCHIVO	27,72																																																																																																																																		
ESCALERA MANTENIMIENTO	12,45																																																																																																																																		
CIRCULACION 1	51,60																																																																																																																																		
ASEOS	17,53																																																																																																																																		
SALA EXPOSICIONES	205,84																																																																																																																																		
ZONA COMUN PAS.	100,83																																																																																																																																		
ESCALERA 1	18,91																																																																																																																																		
ESCALERA 2	21,80																																																																																																																																		
COMEDOR	276,90																																																																																																																																		
BARRA	26,40																																																																																																																																		
ASEOS	43,98																																																																																																																																		
COCINA	65,36																																																																																																																																		
ZONA LAVADO	30,00																																																																																																																																		
ASEOS PERSONAL	8,21																																																																																																																																		
CIRCULACION	58,59																																																																																																																																		
TOTALES																																																																																																																																			
TOTAL UTILES	1188,70																																																																																																																																		
TERRAZA	403																																																																																																																																		
CONSTRUIDA	1505																																																																																																																																		
LEYENDA																																																																																																																																			
ESTANCIA	SUPERFICIE (m2)																																																																																																																																		
AUDITORIO	255,26																																																																																																																																		
TRADUCCION Y CONTROL	25,19																																																																																																																																		
ESCALERA PROTEGIDA	104,73																																																																																																																																		
BIBLIOTECA 1	109,15																																																																																																																																		
BIBLIOTECA 2	35,19																																																																																																																																		
ASEOS	26,34																																																																																																																																		
CIRCULACION	349,56																																																																																																																																		
DIRECCION	27,02																																																																																																																																		
SECRETARIA DIRECCION	20,02																																																																																																																																		
SALA REUNIONES 1	66,25																																																																																																																																		
SALA REUNIONES 2	12,69																																																																																																																																		
SALA REUNIONES 3	12,99																																																																																																																																		
SALA PROFESORES	72,96																																																																																																																																		
CIRCULACION	14,75																																																																																																																																		
ESCALERA 1	19,06																																																																																																																																		
ESCALERA 2	21,26																																																																																																																																		
TALLER POSTGRADO	69,65																																																																																																																																		
COMEDOR	186,92																																																																																																																																		
BARRA	22,61																																																																																																																																		
ASEOS	22,00																																																																																																																																		
CIRCULACION RESTAURANTE	176,51																																																																																																																																		
ASEOS PERSONAL	8,59																																																																																																																																		
ZONA LAVADO	20,47																																																																																																																																		
ZONA LAVADO OLLAS	16,59																																																																																																																																		
COCINA	103,79																																																																																																																																		
ALMACEN	7,82																																																																																																																																		
CIRCULACION	41,56																																																																																																																																		
OFICINA	9,74																																																																																																																																		
CUARTO ACOMETIDAS	34,05																																																																																																																																		
CUARTO INSTALACIONES	46,82																																																																																																																																		
ERM	16,67																																																																																																																																		
TOTALES																																																																																																																																			
TOTAL UTIL	1968,40																																																																																																																																		
TERRAZA	493																																																																																																																																		
CONSTRUIDA	2230																																																																																																																																		

F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: España. - Comunidad Autónoma: Vasco - Provincia: Gipuzkoa - Ciudad: San Sebastián. TIPO DE PROYECTO: instituto de educación superior		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	 FACULTAD DE ARQUITECTURA
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-o3	
			Proyecto: BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN		
03	ANÁLISIS DE CASOS EXITOSOS			ANÁLISIS FUNCIONAL	

LEYENDA	
ESTANCIA	SUPERFICIE (m2)
COCINA AUXILIAR	26.37
AUDITORIO	29.00
VESTUARIOS	11.98
AUDITORIO	487.71
VESTIBULO	29.68
RODADURA	37.93
ALMACEN 1	52.50
ALMACEN 2	45.63
ALMACEN 3	128.50
ALMACEN F.	55.24
CANARAS FRIGORIFICAS	46.58
ALMACEN NO PERECEDEROS	29.73
ALMACEN 6	18.53
ALMACEN 7	23.98
BODEGA	29.73
ALMACEN BASURAS	83.27
LIMPIEZA CONTENEDORES	19.06
CIRCULACION	22.70
ESCALERA 1	-62.85
ESCALERA 2	51.63
CIRCULACION	39.63
TALLER CARNE	40.56
TALLER PESCADO	46.13
VERDURAS	44.87
ENSAMBLAJE	54.20
PANADERIA	52.10
PASTELERIA CALIENTE	84.76
PASTELERIA FRIO	26.98
TALLER ELABORACION CALIENTE	
ASEOS	



PLANTA -2

- SALA DE EXPOSICION – AUDITORIO ●
- BAR CAFETERIA – RESTAURANTE ●
- BIBLIOTECA 1 - 2 ●
- ZONA FORMATIVA - PROFESORADO ●
- ZONAS COMUNES (Convivencia y Trabajo) ●
- ZONA INVESTIGACION - LABORATORIOS ●
- ADMINISTRACION – SERVICIOS (Almacén/Aparc/Inst) ●
- VESTUARIOS – ASEOS (SS.HH.) ●
- VESTIBULOS - CIRCULACIONES - TERRAZAS ●

LEYENDA	
ESTANCIA	SUPERFICIE (m2)
APARCAMIENTO	1097.82
ASEOS	26.43
ALAMACEN 1	7.31
ALMACEN 2	7.09
CIRCULACION	402.09
VESTUARIO ALUMNOS 1	70.06
VESTUARIO ALUMNOS 2	49.76
VESTUARIO ADAPTADO 1	7.73
VESTUARIO ADAPTADO 2	7.82
VESTUARIO PROFESORES 1	8.55
VESTUARIO PROFESORES 2	8.55
TAQUILLAS	9.78
VESTUARIO PERSONAL 1	9.31
VESTUARIO PERSONAL 2	9.32
BOTQUIN	7.75
CIRCULACION	11.01
ESCALERA 1	19.21
ESCALERA 2	21.78



PLANTA -3

- SALA DE EXPOSICION – AUDITORIO ●
- BAR CAFETERIA – RESTAURANTE ●
- BIBLIOTECA 1 - 2 ●
- ZONA FORMATIVA - PROFESORADO ●
- ZONAS COMUNES (Convivencia y Trabajo) ●
- ZONA INVESTIGACION - LABORATORIOS ●
- ADMINISTRACION – SERVICIOS (Almacén/Aparc/Inst) ●
- VESTUARIOS – ASEOS (SS.HH.) ●
- VESTIBULOS - CIRCULACIONES - TERRAZAS ●

F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: España. - Comunidad Autónoma: Vasco - Provincia: Gipuzkoa - Ciudad: San Sebastian. <i>TIPO DE PROYECTO:</i> instituto de educación superior		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	 FACULTAD DE ARQUITECTURA
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-o5	
			Proyecto: BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN		

05	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS	ANALISIS FUNCIONAL
----	-----------------------------------	---------------------------

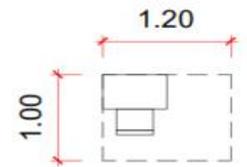
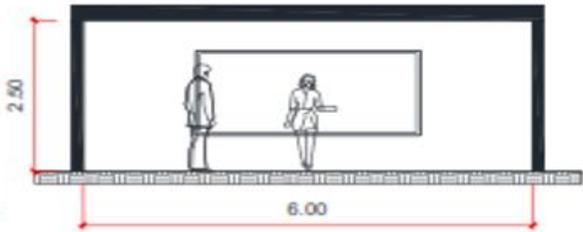
AULA TEORÍA

USUARIOS: Estudiantes y profesores..

ERGONOMÍA:
 Estas áreas de enseñanza teórica comparten características según la función que se desarrolla, se considero las medidas mínimas. Disponiendo en circulaciones anchos de 1.20 m., en las carpetas individuales del aula, el área de uso en cada carpeta es 0.60, y el área de exposición docente es de 2.50m. de ancho. La altura es considerada como de 2.50m.

La circulación

ANTROPOMETRÍA:
 Los mobiliarios son los convencionales de 0.60 x 0.80 y con una área de uso de 1.20 x 1.00 modelos convencionales carpetas unipersonales con tablero. Las aulas están pensadas en la capacidad máxima de 40 estudiantes.



F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: España. - Comunidad Autónoma: Vasco - Provincia: Gipuzkoa - Ciudad: San Sebastian. TIPO DE PROYECTO: instituto de educación superior		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS, ROBERT MARX.	 FACULTAD DE ARQUITECTURA
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-o6	
			Proyecto: BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN		
06	ANÁLISIS DE CASOS EXITOSOS			ANÁLISIS FUNCIONAL	

ENSEÑANZA DEMOSTRATIVA

USUARIOS: Estudiantes y profesores..

ERGONOMETRÍA:

Estas áreas de enseñanza teórica comparten características según la función que se desarrolla, se considero las medidas mínimas. Disponiendo en circulaciones anchos de 1.20 m., en las carpetas individuales fijas se encuentran en posición escalonada para asegurar la visión de todos los estudiantes, y el área de exposición docente es de 3.20 de ancho.

ANTROPOMETRÍA:

Los mobiliarios son asientos fijos con un área uso de 1.25x 0.96 y una ara de exposición docente donde se considera una mesa de trabajo y equipamiento de cocina convencionales, se considera una cosían y un lavado.

La circulación



F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: España. - Comunidad Autónoma: Vasco - Provincia: Gipuzkoa - Ciudad: San Sebastian. TIPO DE PROYECTO: instituto de educación superior		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
	Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-o7			
	Proyecto: BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN			FACULTAD DE ARQUITECTURA	

07	ANÁLISIS DE CASOS EXITOSOS	ANÁLISIS FUNCIONAL
----	-----------------------------------	---------------------------

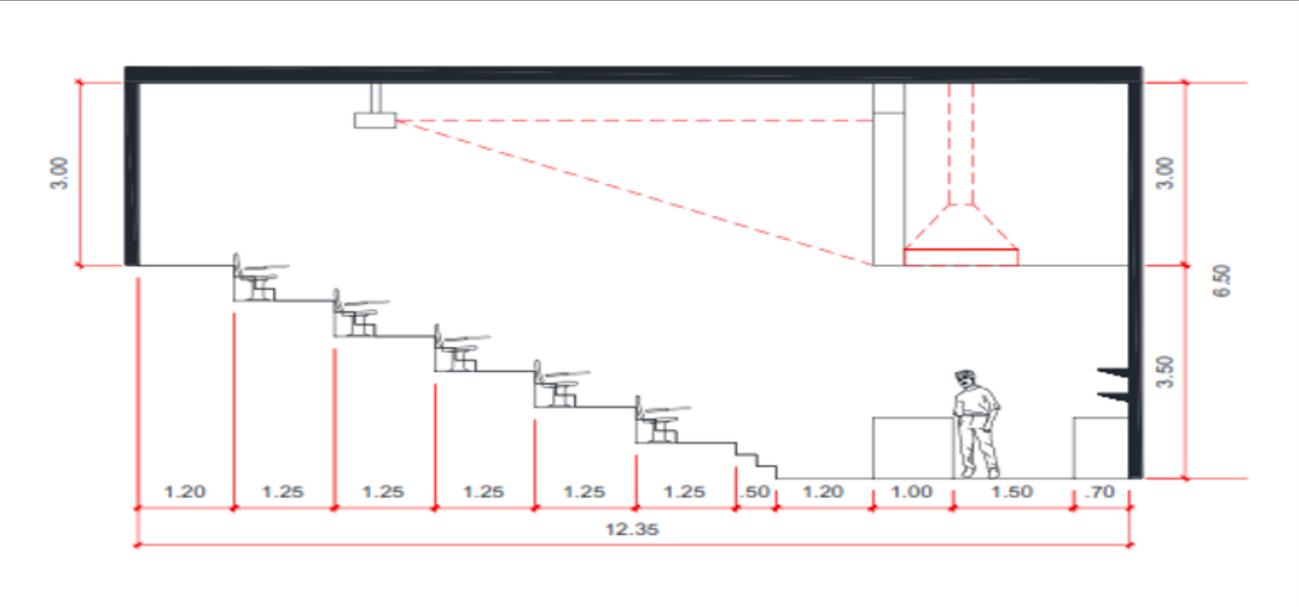
ENSEÑANZA DEMOSTRATIVA

USUARIOS: Estudiantes y profesores..

ERGONOMÍA:
En el nivel mas alto, se considera de piso a techo de 3.00m , y con altura de piso a techo desde el nivel inferior de 6.50m como altura total, generando un circulación vertical con pasos de 0.25m de ancho y 0.17m de altura. y los espacios de la gradería de los mobiliarios fijos son de 1.25m de ancho y una altura de 0.50m.

ANTROPOMETRÍA:
Los mobiliarios son asientos fijos de uso de 1.25x 0.96 y una área de exposición docente donde se considera una mesa de trabajo de 6.25 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m., se considera el lavado de servicio tiene las medidas convencionales.

La circulación



F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: España. - Comunidad Autónoma: Vasco - Provincia: Gipuzkoa - Ciudad: San Sebastian. TIPO DE PROYECTO: instituto de educación superior		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
		Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-o8		
	08	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS		ANALISIS FUNCIONAL	

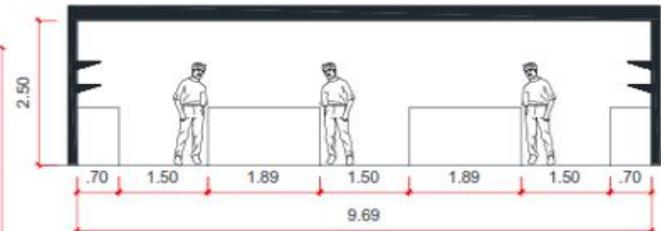
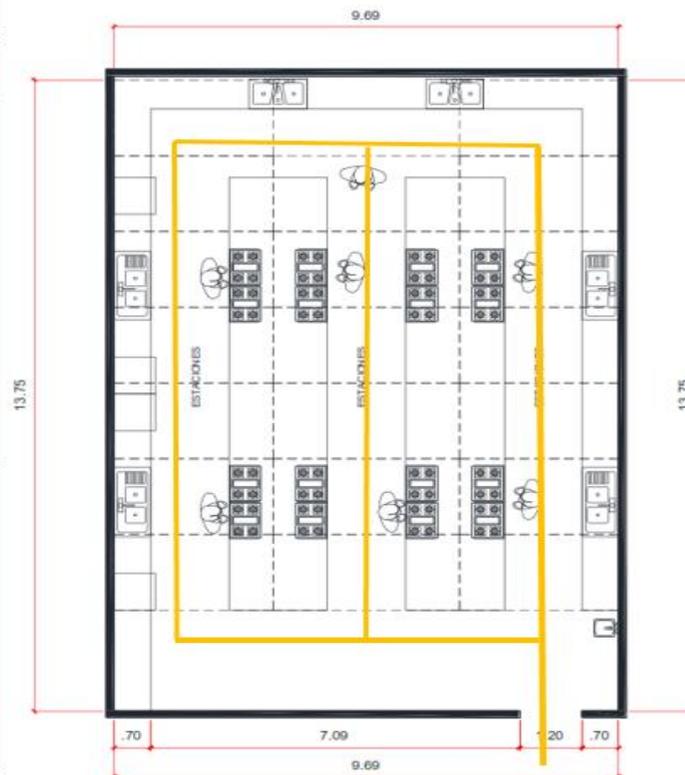
AULA PRÁCTICA

USUARIOS: Estudiantes y profesores..

ERGONOMÍA:

La altura de piso a techo es de 2.50m como altura total, se generando una circulación libre sin muchos elementos considerando un 1.20 para el acceso al aula y 1.50 dentro del aula que permite el desarrollo de las actividades en los que se necesita la movilización con algún tipo de utensilios o depósitos y el uso de las mesas, lavados y la apertura de las puertas de las refrigeradoras.

ANTROPOMETRÍA: Los mobiliarios son de cocina convencional dos mesas extensas de 9.50 m de largo x 1.90 de ancho y de un alto de 0.80 m llamadas estaciones, el modulo funcional de trabajo es de 3.05 m x 1.65 m y una altura de 0.80m, y la ubicación de las campanas extractoras están aun 1.50 m. Y se identifica un lavado al ingreso del aula de medidas convencionales.



La circulación

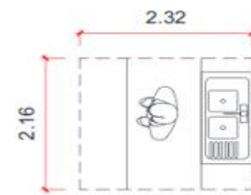
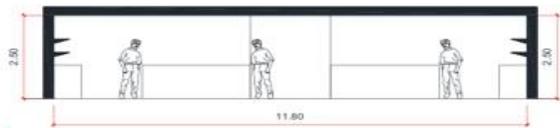
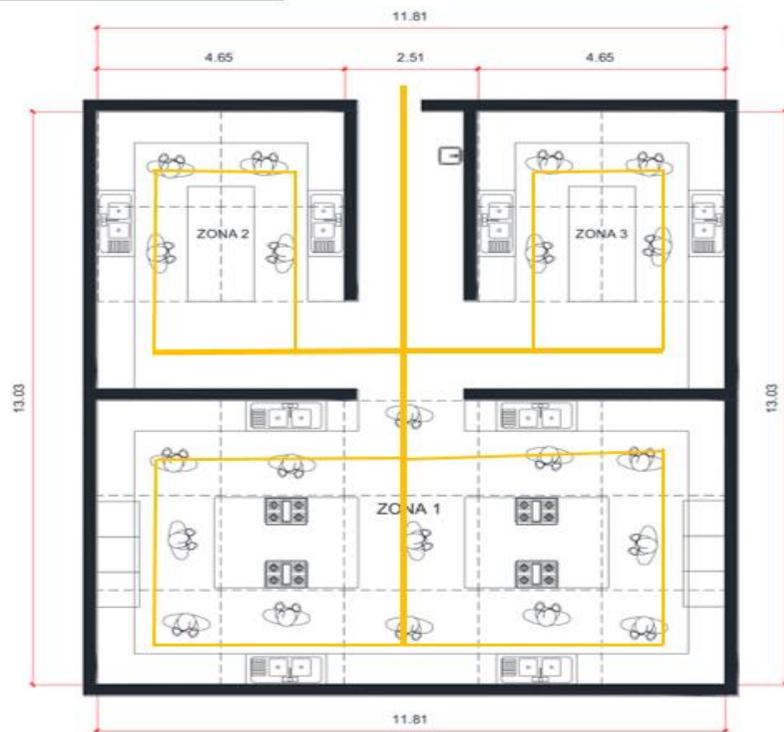
F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: España. - Comunidad Autónoma: Vasco - Provincia: Gipuzkoa - Ciudad: San Sebastian. TIPO DE PROYECTO: instituto de educación superior		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-09	
	09	ANÁLISIS DE CASOS EXITOSOS		Proyecto: BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN	FACULTAD DE ARQUITECTURA

AULA PRÁCTICA DE PANADERIA Y PASTELERIA

USUARIOS: Estudiantes y profesores..

ERGONOMÍA:
La altura de piso a techo es de 2.50m como altura total, se generando una circulación libre sin muchos elementos considerando un 1.20 para el acceso al aula y 1.50 dentro del aula que permite el desarrollo de las actividades en los que se necesita la movilización con algún tipo de utensilios o depósitos y el uso de las mesas, lavados y la apertura de las puertas de las refrigeradoras.

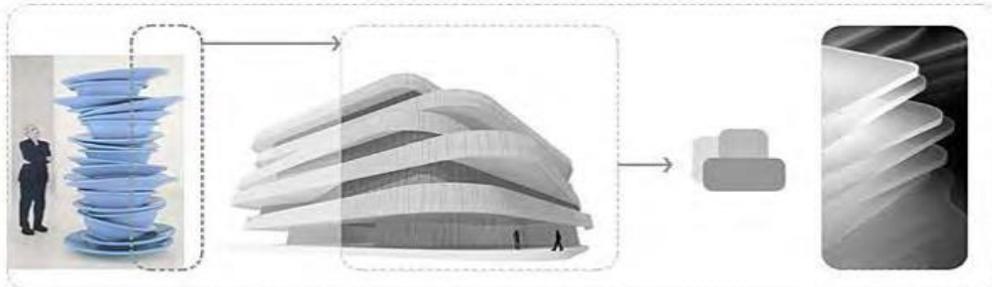
ANTROPOMETRÍA:
Los mobiliarios son de cocina convencional dos mesas extensas de 9.50 m de largo x 1.90 de ancho y de un alto de 0.80 m llamadas estaciones, el módulo funcional de trabajo es de 3.05 m x 1.65 m y una altura de 0.80m, lavados con las dimensiones convencionales, el área de trabajo es de 2.32 m x 2.16 m que posibilita el desarrollo de las actividades y el aseo del individuo.



F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: España. - Comunidad Autónoma: Vasco - Provincia: Gipuzkoa - Ciudad: San Sebastian. TIPO DE PROYECTO: instituto de educación superior		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	 FACULTAD DE ARQUITECTURA
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-10	
			Proyecto: BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN		
10	ANÁLISIS DE CASOS EXITOSOS			ANÁLISIS FORMAL-ESPACIAL	

VOLUMETRIA

La volumetría ha sido generada en base al juego de escala entre una referencia icónica, platos amontonados, y el propio edificio; planteando una metáfora en la que el plato vuelve a ser el soporte de la gastronomía

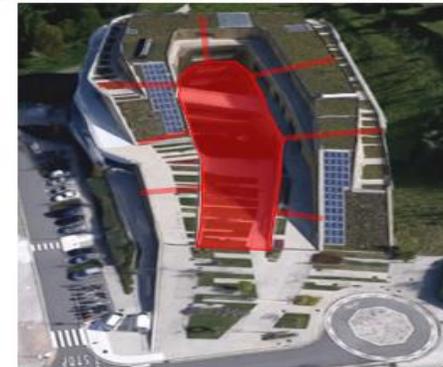


La utilización de las geometrías, apilamientos de platos y suavidad de ondas de la ladera consigue dar un efecto unitario al conjunto que sirve de estrategia de fusión entre arquitectura y paisaje. El edificio adaptado a la topografía tiende a fundirse en él y las cubiertas tienden a delimitar el patio organizador.

ESCALA: En el exterior los elementos volumétricos presentan una escala monumental, mientras que los ingresos mas bien son de escala normal.



ORGANIZACIÓN: Es de tipo radial , teniendo un patio central de integración que reparte a las distintas zonas del equipamiento



EJES: Se puede observar un eje principal en forma de u y un eje secundario generado por la circulación y la intersección de las dos alas del centro gastronómico



F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: España. - Comunidad Autónoma: Vasco - Provincia: Gipuzkoa - Ciudad: San Sebastian. TIPO DE PROYECTO: instituto de educación superior		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
		Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-12		
		Proyecto: BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN			FACULTAD DE ARQUITECTURA

12	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS	ANALISIS FORMAL
----	-----------------------------------	------------------------

TRANSPARENCIA Y OPACIDAD: Se utiliza elementos transparentes o translucidos en mayor parte de la volumetría , usando ventanales , que permiten el ingreso de luz dentro de los ambientes y en circulaciones de este modo también se recubre con una piel porosa que permite el ingreso de la luz y al mismo tiempo genera un cerramiento que le da un poco mas de intimidad en áreas donde se necesita una iluminación más controlada por el tema de la exposiciones, se realizo el cerramiento con aberturas , que permiten el ingreso de luz natural pero no la visibilidad con otros ambientes o el exterior.



MORFOLOGÍA: La forma, proyectando al exterior una imagen tecnológica; pero también respeta e interactuar con la escala de baja densidad residencial del barrio al que se incorpora. La dualidad de esta condición el edificio se aprovecha del desnivel de la ladera y genera este balance funcional de arriba hacia abajo.



COLOR: Las colores utilizadas en el proyecto, son los colores cálidos y fríos, que se diferencia el color marrón claro y el color blanco en toda la fachada , con interiores blanco en laboratorio y aulas , sumado al aluminio del sistema de aire acondicionado , pisos y techos marrones amaderados.



F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: Francia. - Comunidad : Les Abrets - Departamento: Isère TIPO DE PROYECTO: Taller de diseño y elaboración en cuero.		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-14	
	Proyecto: NUEVO TALLER DE CUERO EN EL DEPARTAMENTO ISÈRE				
14	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS			ANALISIS URBANO	
<ul style="list-style-type: none"> Densidad <ul style="list-style-type: none"> 528,88 hab/km². Usos de suelo <ul style="list-style-type: none"> - Zonificación <ul style="list-style-type: none"> - Área : <ul style="list-style-type: none"> 5500.0 m² 		<ul style="list-style-type: none"> Vías de acceso. <ol style="list-style-type: none"> Reu Victor Hugo: es la vía principal vía D-592. Reu H Berlioz: interseca la vía principal y la secundaria. Chemin De Bonnet Gris: es la vía secundaria y paralela a la vía principal. Posee 2 frentes de acceso <ul style="list-style-type: none"> Frente de acceso desde Reu Victor Hugo, quien permite el acceso hacia los estacionamientos y acceso principal. Frente de acceso desde Chemin De Bonnet Gris, que es donde se encuentra el acceso de servicio y dotación. 		 <p style="text-align: center;"> Vía Arterial - - - - - Vía Colectora - - - - - Vías Secundarias </p>	
<ul style="list-style-type: none"> Perfil urbano En esta rodeado de un contexto con naturaleza, donde se puede observar valles y áreas de cultivo. Se encuentra en una área peri urbana Las unidades de vivienda poseen jardines de gran tamaño, siendo identificadas como casa de campo, o en conjuntos habitacionales. 					
		<ul style="list-style-type: none"> Emplazamiento: <ul style="list-style-type: none"> El taller se encuentra en una área periurbana con diferentes equipamientos de tipo industrial, a las fuera de la área urbana y rodeada de campos o parcelas de cultivo . Entonces se utiliza esa cercanía con la área urbana par a lograr una buena accesibilidad y los espacios abiertos para lograr un aislamiento y visuales que ayuden a la inspiración en este medio natural. 			

F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: Francia. - Comunidad : Les Abrets - Departamento: Isère TIPO DE PROYECTO: Taller de diseño y elaboración en cuero.		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO
		Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-15		
		Proyecto: NUEVO TALLER DE CUERO EN EL DEPARTAMENTO ISÈRE			FACULTAD DE ARQUITECTURA

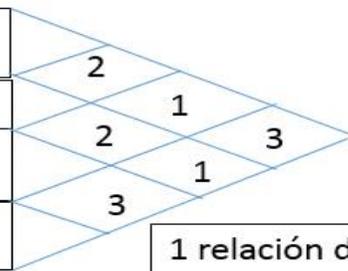
15	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS	ANALISIS FUNCIONAL
----	-----------------------------------	---------------------------



- ZONA ADMINISTRATIVA
- ZONA DE SERVICIO
- INGRESO PRINCIPAL
- ZONA COMPLEMENTARIAS
- ZONA TALLERES DE TRABAJO
- CIRCULACION

- ZONIFICACIÓN**
- **ZONA DE TALLERES:** se encuentran 10 naves
 - **ZONA DE SERVICIO:**
 - SS. HH + vestidores
 - Cuarto de servicio
 - Almacén de materiales
 - Carga y descarga de productos y materiales
 - **ZONA COMPLEMENTARIA**
 - cafetería
 - Salas de reuniones
 - Tópico
 - **ZONA ADMINISTRATIVA**
 - Dirección
 - Contabilidad
 - Sala de reuniones

ZONA ADMINISTRATIVA			
ZONA DE SERVICIO	2	1	
ZONA COMPLEMENTARIAS	2	1	3
ZONA TALLERES DE TRABAJO	3		



1 relación directa
 2 relación indirecta
 3 ninguna relación

F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: Francia. - Comunidad : Les Abrets - Departamento: Isère TIPO DE PROYECTO: Taller de diseño y elaboración en cuero.		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	 FACULTAD DE ARQUITECTURA
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-16	
			Proyecto: NUEVO TALLER DE CUERO EN EL DEPARTAMENTO ISÈRE		

16	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS	ANALISIS FUNCIONAL
----	-----------------------------------	---------------------------

USUARIOS:

- Se tiene como usuario a los 290 artesanos, jóvenes y adultos, el proyecto considera el desarrollo de actividades.
- Se identifica también a un usuario especial que es el administrativo .

ANTROPOMETRÍA:

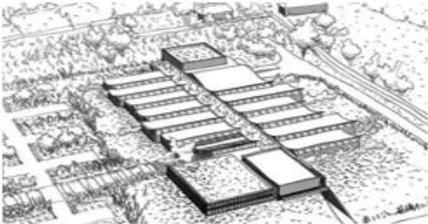
Con respecto a los mobiliarios, se utilizó modelos de maquinaria comerciales ten las diferentes talleres de especialidad . Las sillas tiene las medidas convencionales y ningún mobiliario es fijo , pues se dispuso como lineamiento de diseño que las naves sean de una planta multifuncional y sin configuración espacia interna. En el área de la cafetería el mobiliario se dispuso de forma más libre utilizando mesas largas disponiendo una circulación lineal de aproximadamente 1.20 metros



ERGONOMÍA:

La disposición del espacio se racionalizo según las actividades que se realizarían en cada ambiente, se evito la creación de espacios muertos. Disponiendo en circulaciones anchos de 2.00 m en el pasillo central y en las naves se ordena la maquinaria y mesas de trabajo a lo lateral dejando el are central de la nave libre para circulación



F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: Francia. - Comunidad : Les Abrets - Departamento: Isère TIPO DE PROYECTO: Taller de diseño y elaboración en cuero.		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-17	
				Proyecto: NUEVO TALLER DE CUERO EN EL DEPARTAMENTO ISÈRE	
17	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS			ANALISIS FORMAL	
COMPOSICIÓN VOLUMÉTRICA: El proyecto se compone de 7 volúmenes, uno de mayor jerarquía por su tamaño, un pasillo cubierto central y dos alas , donde en la ala izquierda se alza un volumen propio de su función y dos laterales de menor jerarquía, y un volumen el cual conforma el ingreso principal, de esta manera se identifica la forma pura de zona complementaria o comedor .   La composición de volúmenes irregulares solo en la cubierta como los de planta cuadrada y rectangular, permiten un mayor aprovechamiento del espacio 			ORGANIZACIÓN:  De tipo lineal, se identifica un eje que ordena en dos flancos el talleres Este tipo de organización permite crear accesos directos a distintos espacios vinculados por uno de mayor longitud y continuidad , así como también le permite al usuario trasladarse de un ambiente a otro sin tener que pasar por distintos ambientes		
			ESCALA: En el exterior los elementos volumétricos también presentan una escala normal , en el ingreso se tiene una altura de 3 y asciende a 4.50 metros en una de sus esquinas, lo cual le una discreción a este ingreso con referencia a la volumetría restante , donde las alas de los talleres llegan a los 5 metros de alto en las partes dentadas de los lucernarios pero en el pasillo es de 3 .00m.  		

F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: Francia. - Comunidad : Les Abrets - Departamento: Isère TIPO DE PROYECTO: Taller de diseño y elaboración en cuero.		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-18	
			Proyecto: NUEVO TALLER DE CUERO EN EL DEPARTAMENTO ISÈRE		
18	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS			ANALISIS FORMAL	

TRANSPARENCIA Y OPACIDAD: Se utiliza elementos transparentes o translucidos en parte superior del cerramiento , usando el policarbonato, que permiten el ingreso de luz dentro de los talleres y en circulaciones. Se utilizo el vidrio y elementos virtuales en la composición en la zona complementarias, dando un juego de texturas a estos volúmenes.



COLOR: Las colores utilizadas en el proyecto, van de desde colores cálidos hasta fríos, es así que en cada ala de los talleres tiene un color que lo identifica en su totalidad, el color naranja con el interior blanco y el color blanco en su totalidad que equilibra esta combinación, mientras que la área administrativa en el exterior pódese un color marrón claro con textura amaderada, de igual manera el área del comedor y cafetería esta con perfiles metálicos superpuesto alrededor de color gris , y las naves son revestidas de colororjiso característico de un cuero.



CERRAMIENTOS: Se utilizaron espacios cerrados en su totalidad dando así un aspecto mas industrial con naves alargadas y cerradas , la utilización de lucernario en dientes de cierra los muros cambia la percepción del espacio cerrado dando mas luminosidad a las naves. La utilización de cerramientos compactos, contribuye al control acústico, aunque limita la percepción visual del entorno y la relación con otros ambientes.



EJES. Se puede reconocer como eje principal al pasillo que divide al taller en dos alas , ya que es esta la que mantiene una relación directa con las otras zonas.



F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: Francia. - Comunidad : Les Abrets - Departamento: Isère TIPO DE PROYECTO: Taller de diseño y elaboración en cuero.		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-19	
	19	ANÁLISIS DE CASOS EXITOSOS		ANÁLISIS TECNOLÓGICO AMBIENTAL	

ILUMINACIÓN:

- **Iluminación natural:** se utiliza este tipo de iluminación de forma regulada por medio de paneles de policarbonato celular translucido en las paredes con el uso de lucernarios en forma de cierra , que tan solo dejan pasar luz solar mas no el calor, y claraboyas ubicadas en la parte superior del pasillo de circulación.



- **Iluminación artificial:** este tipo de iluminación es más utilizada, ya que para las actividades de fabricación y diseño en cuero se necesita una gran cantidad lumínica, la cual debe ser regulada y continúa. Se utilizan luminaires en paneles de luz blanca adosados a la cubierta metálica .



ACÚSTICA: la utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos fue aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.

IMPACTO AMBIENTAL: En lugar de lanzar el taller de cuero en la parcela, se evaluó la pendiente, y las consecuencias de este proyecto sobre la gestión del agua de lluvia. El proyecto transmite una imagen diferenciada con la fábrica típica, su diálogo con el entorno inmediato, la historia que se cuenta a través de su jardín, sus variados volúmenes y el revestimiento de sus superficies.



MATERIALES:

- El proyecto contemplo estructuras de concreto: columnas, pisos.
- Con referencia a la cubierta descansa sobre perfiles metálicos curvos
- El policarbonato celular translucido, en paredes usados en los lucernarios en forma de cierra, resuelve el aislamiento térmico y junto con las claraboyas dota de iluminación natural continua.



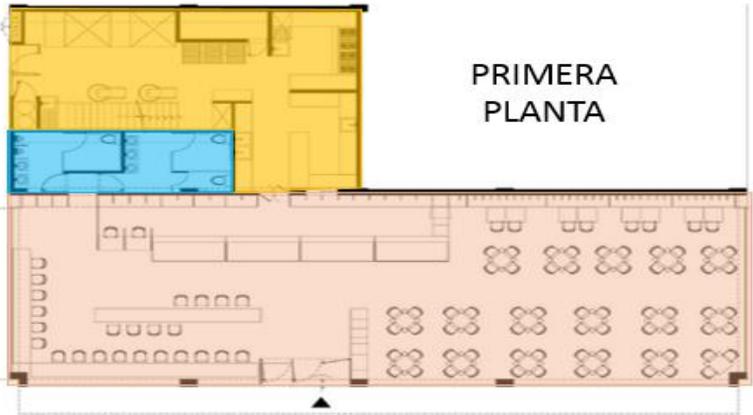
F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: PERU. - Departamento: LIMA - Distrito : Santiago de Surco TIPO DE PROYECTO: COMERCIAL ALIEMTARIA		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-20	
	ANÁLISIS DE CASOS EXITOSOS			ANÁLISIS URBANO	
20	<ul style="list-style-type: none"> • Densidad <ul style="list-style-type: none"> • 8333,73 hab/km². • Usos de suelo <ul style="list-style-type: none"> • COMERCIO • Zonificación <ul style="list-style-type: none"> • COMERCIO VECINAL • Área : <ul style="list-style-type: none"> • 404.0 m² 	<ul style="list-style-type: none"> • Vías de acceso. Se encuentra entre dos vías principales del distrito <ol style="list-style-type: none"> 1. Av. Primavera :ubicada al norte. 2. Av. Caminos del Inca: al este del edificio 3. Jr. Monterrey: colecta el tránsito y lo direcciona a la Av. Caminos del Inca. 4. Ca. Monte Azul : es la vía secundaria y paralela a la al Jr. Monterrey 5. Ca. Monte Grande: es la que une a el Jr. Monterrey y la Av. Primavera. <p>Posee 2 frentes de acceso</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Frente de acceso desde la Ca. Monte Grande, quien permite el acceso hacia los el edificio. ○ Frente de acceso desde Ca. Monte Azul , que es donde se encuentra el acceso de servicio y dotación. 		<p>Vía Arterial - - - - -</p> <p>Vía Colectora - - - - -</p> <p>Vías Secundarias - - - - -</p>	
		 			
		<ul style="list-style-type: none"> • Emplazamiento: ○ La panadería se encuentra en una zona de usos comercial y cerca de una zona empresarial. ○ La área urbana genera una buena accesibilidad y se mimetiza con la imagen urbana de esta zona comercial. 			

F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
	- País: PERU. - Departamento: LIMA - Distrito : Santiago de Surco		Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-21	
	TIPO DE PROYECTO: COMERCIAL ALIEMENTARIA		Proyecto: LA CASA DEL PAN		

21	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS	ANALISIS FUNCIONAL
----	-----------------------------------	---------------------------

ZONIFICACIÓN

- **ZONA DE TRABAJO O PREPARACION:** se encuentra en la parte posterior del edificio.
- **ZONA DE SERVICIO:**
 - SS. HH + vestidores
 - Almacén de ingredientes.
- **ZONA DE ATENCION**
 - cafetería
 - Salas de reuniones
 - Tópico
- **ZONA ADMINISTRATIVA**
 - Dirección
 - Contabilidad



PRIMERA PLANTA



SEGUNDA PLANTA

ZONA ADMINISTRATIVA

ZONA DE ATENCION

ZONA DE TRABAJO

ZONA SERVICIO

ZONA ADMINISTRATIVA	1		
ZONA DE SERVICIO	2	1	
ZONA ATENCION	3	1	1
ZONA DE TRABAJO			

1 relación directa
2 relación indirecta
3 ninguna relación



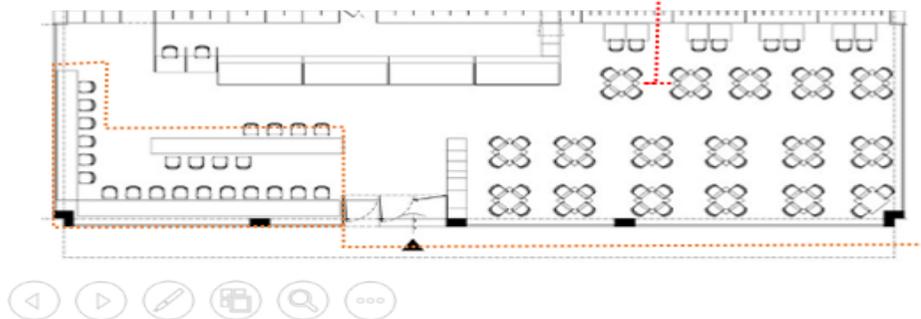
F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: PERU. - Departamento: LIMA - Distrito : Santiago de Surco TIPO DE PROYECTO: COMERCIAL ALIEMTARIA		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	 FACULTAD DE ARQUITECTURA
			Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-22	
22	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS			ANALISIS FUNCIONAL	

USUARIOS:

- Se tiene como usuario, niños, jóvenes y adultos, el proyecto considera el uso mas por estos últimos .
- identifica también a un usuario especial que es el administrativo y trabajadores .

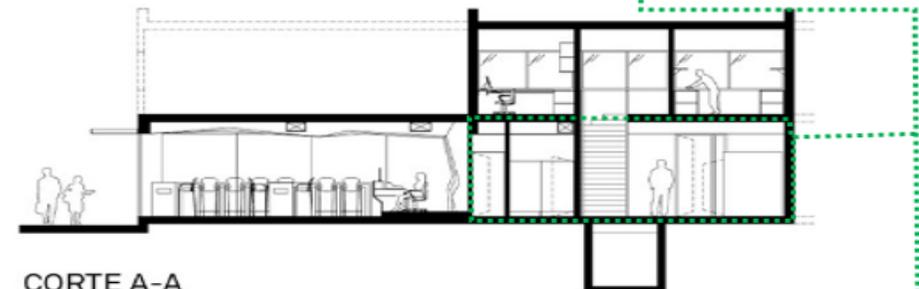
ANTROPOMETRÍA:

Con respecto a los mobiliarios, se utilizó modelos de maquinaria comerciales batidoras y hornos en la zona de trabajo . En la zona de atención hay barras fijas de espera y otro lado mesas y sillas ,las sillas y mesas tiene las medidas convencionales, y una área de circulación de aproximadamente 1.20 metros dispuestos de manera que no interfieran en el tránsito libre., las barras de estancia corta son de 0.50 m de ancho a 0.80 de altura.



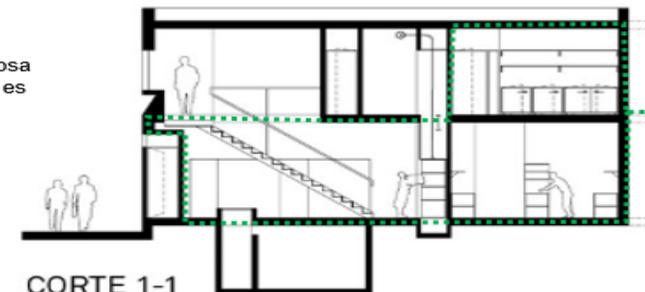
ERGONOMETRÍA:

La disposición del espacio se racionalizo según las actividades que se realizarían en cada ambiente, se evito la creación de espacios muertos. Disponiendo en circulaciones anchos de 1.20 m en el pasillo de la zona de trabajo y preparación. se ordena la maquinaria y mesas de trabajo a lo lateral dejando el área central para circulación. Pose un circulación vertical lateral , siendo evidente los espacios de trabajo con los de atención y los administrativos.



CORTE A-A

La altura de piso a losa 2.50 , con la galería es de 2.20



CORTE 1-1

F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: PERU. - Departamento: LIMA - Distrito : Santiago de Surco		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
	TIPO DE PROYECTO: COMERCIAL ALIEMTARIA	Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-23	Proyecto: LA CASA DEL PAN	
23	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS			ANALISIS FORMAL	

COMPOSICIÓN VOLUMÉTRICA:

El proyecto se compone de un solo volumen puro , solo con aberturas , sin mas ornamentación o creación de espacios virtuales.



La composición de volúmenes regulares como los de planta cuadrada y rectangular, permiten un mayor aprovechamiento del espacio



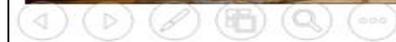
ESCALA: En el exterior el volumen también presentan una escala normal 2.50 m , en el ingreso se tiene una altura de 2.30 y asciende, gracias a la galería que le da un toque particular a esta panadería , donde hay un juego de sensaciones de una escala normal se pasa mas a una escala íntima.



F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: PERU. - Departamento: LIMA - Distrito : Santiago de Surco		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
	Fecha: NOVIEMBRE, 2017		Código: Ac-23		
	TIPO DE PROYECTO: COMERCIAL ALIEMENTARIA			Proyecto: LA CASA DEL PAN	

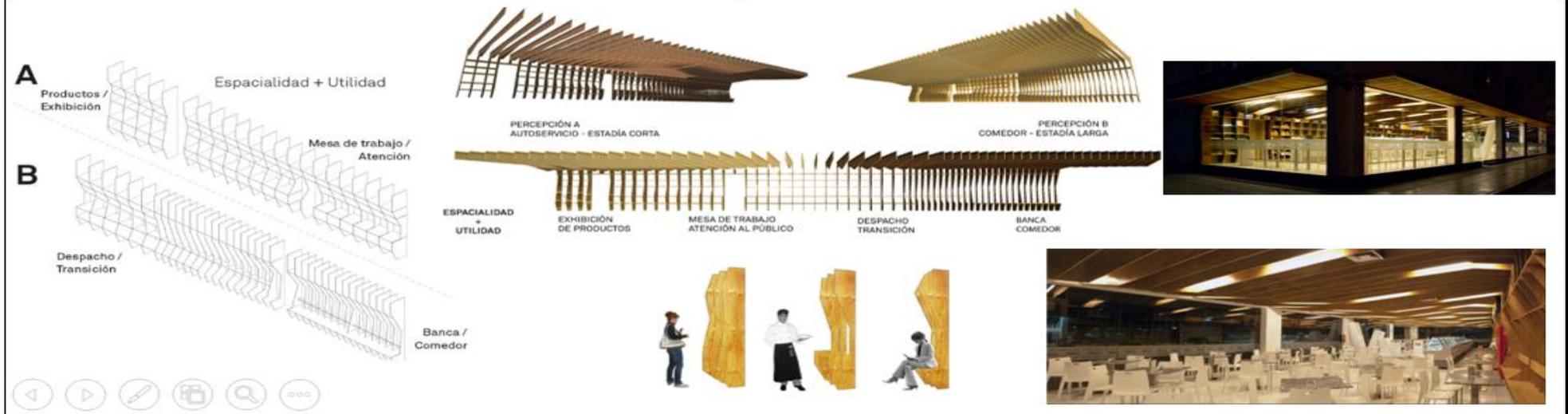
23	ANALISIS DE CASOS EXITOSOS	ANALISIS ESPACIAL
----	-----------------------------------	--------------------------

TRANSPARENCIA Y OPACIDAD: Se utiliza elementos transparentes o translucidos en los cerramientos con perfiles metal, que permiten el ingreso de luz dentro de toda el área de atención. Solo el cerramiento de la segunda panta opaco con escasa aberturas.	CERRAMIENTOS: Se utilizaron espacios cerrados en su totalidad dando así un los cerramientos son translucidos por el uso de cristales y perfiles metálicos en la zona de atención	COLOR: Este sistema polivalente de secciones se barnizo de dos colores distintos para hacer explicita la dualidad de servicios de atención que ofrece el negocio; un área de barras, y un área de comedor, dependiendo de donde uno este sentado tiene una percepción distinta del local.
---	---	--



F I C H A	DATOS GENERALES: UBICACIÓN - País: PERU. - Departamento: LIMA - Distrito : Santiago de Surco		Curso: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	Estudiante: NARVAEZ SALAS , ROBERT MARX.	
	TIPO DE PROYECTO: COMERCIAL ALIEMTARIA		Fecha: NOVIEMBRE, 2017	Código: Ac-23	
	23	ANÁLISIS DE CASOS EXITOSOS		ANÁLISIS TECNOLÓGICO AMBIENTAL	

<p>ILUMINACIÓN:</p> <p>Iluminación natural: con cerramientos de cristal con perfiles de metálicos en tres frentes.</p> <p>Iluminación artificial: este tipo de iluminación es más utilizada entre los espacio creados en el techo de esta galería, creando efectos de luz y al mismo tiempo camuflando el sistema de climatización,</p> <p>ACÚSTICA: la utilización de materiales como el cristal evita el ingreso de sonido y los perfiles polivalentes de triplay fenólico fue aprovechado para controlar el nivel acústico dentro de la galería de atención de la panadería.</p>	<p>IMPACTO AMBIENTAL: se encuentra en una zona llena de comercio por lo cual la panadería se incorpora de una manera natural al medio.</p> <p>MATERIALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> El proyecto contemplo estructuras de concreto: columnas, pisos y sistema a porticado., el techo de la zona de atención esta conformada por una estructura polivalente de triplay fenólico que conforma la galería. El cristal de los cerramientos , resuelve el aislamiento térmico y acústico.
---	--



A Productos / Exhibición Espacialidad + Utilidad Mesa de trabajo / Atención

B Despacho / Transición Banca / Comedor

PERCEPCIÓN A AUTOSEVICIO - ESTADÍA CORTA PERCEPCIÓN B COMEDOR - ESTADÍA LARGA

ESPACIALIDAD + UTILIDAD EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS MESA DE TRABAJO ATENCIÓN AL PÚBLICO DESPACHO TRANSICIÓN BANCA COMEDOR



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE
ARQUITECTURA**

Título de Tesis

**“Centro de Capacitación en Gastronomía Cuero y Calzado Alto
Trujillo”**

TESIS PARA OPTENER EL TITULO PROFESIONAL DE:

Arquitecto

AUTOR:

Bach. Arq. Narvaez Salas, Robert Marx. (ORCID 0000-0002-8535-
7708)

ASESOR:

Mg. Arq. Ramírez Llorca, Julio Manuel. (ORCID 0000-0002-0857-
6050)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

TRUJILLO – PERÚ

2019

I. INTRODUCCIÓN

La población juvenil representó hasta el 2015 40% de la población mundial (Banco Mundial), son considerados como el futuro de la humanidad, es por eso la importancia que se le debe dar a su bienestar, se ve los jóvenes se enfrentan a una gran variedad de experiencias tanto educativas, familiares, empleo y salud. El desempleo en jóvenes es de 13.5% al 2017 a nivel mundial (Banco Mundial) , especialmente en países en vías de desarrollo ,como por ejemplo en Oriente Medio y Norte de África donde la tasa de desempleo es de un 25 % , cuadruplicando a la de los adultos (Banco Mundial ,2015).En el Perú el problema del desempleo en jóvenes ha crecido en la últimas décadas debido a la gran población joven y la falta de acceso a la capacitación para un profesión en sectores humildes, el tema es de preocupación nacional que la tasa de desempleo juvenil sea de 8.4 %según el ministerio de trabajo y promoción del empleo (MTPE) el cual duplico al 2.3% de los adultos que no poseen empleo , de estos jóvenes el 61% de no está con una ocupación adecuada para ser catalogada como empleo.

En la región La Libertad dado al crecimiento demográfico el cual alcanzo 1'859,600 habitantes hasta el 2015 (INEI), el nivel de pobreza de algunos sectores marginados y la falta de oportunidades para los jóvenes es preocupante ya que afecta su futuro. Ciertamente en el distrito El Porvenir donde se proyectó que al 2017 se tendría 172,715 habitantes según el Plan de desarrollo territorial de Trujillo (PLANDET), posee dentro de su actividad económica la fabricación del calzado con pequeñas industrias por tanto los jóvenes tienden a dedicarse a él, pero no existe el acceso a una capacitación con calidad para estos jóvenes que por lo general se ven obligados a aprender de forma empírica. La falta de más opciones accesibles y atractivas para los jóvenes según sus expectativas generan una necesidad de una mayor gama de oportunidades de fácil acceso para la capacitación o el aprendizaje de un oficio y sobre todo opciones de poder generarse ingresos mientras se forman en una profesión, es cierto que existen CETPROS, pero estos se encuentra concentrados en el área urbana propiamente llamado El Porvenir, dejando de lado al sector El Alto Trujillo, la existencia de estos CETPROS es cuestionable pues el Sistema de evaluación acreditación y certificación de la calidad educativa SINEACE no contempla a ninguna de estas instituciones dentro de sus lista de acreditación.

Los jóvenes que no tienen una ocupación o una oportunidad de formación pueden ser influenciados por problemas sociales de su comunidad, como la delincuencia en el sector, la drogadicción y alcoholismo que son amenazas muy comunes en esta zona, un sector de gente muy humilde, que si bien es cierto cuenta con centros educativos secundarios con buena infraestructura, pero que lamentablemente no atiende la formación en estudios técnicos lo cual no permite que al egresar estos jóvenes cuenten con una ocupación, esto dificulta de gran manera que se inserten en el mercado laboral o puedan generar su propia empresa. La estadística de la calidad educativa (ESCALE) manifiesta que solo 3 de cada 10 jóvenes accede a la educación superior a nivel Nacional, en este caso teniendo en cuenta que los estudiantes del quinto de secundaria en el distrito El Porvenir fueron 1237 estudiantes en el año 2016 con el indicador dado por ESCALE solo 371 estudiantes acceden a una formación profesional.

Las necesidades vitales como la alimentación y vestido, tienen que ser atendidas es por eso que el joven se ve obligado a conseguir un empleo, es necesario la preparación para tener una actividad y desarrollar sus capacidades para producir o brindar servicios, se debería aprovechar las actividades económicas del sector, el calzado y otras áreas laborales que posibilitan la inserción al mercado laboral por medio de una micro empresa o un empleo digno. Es importante por eso la creación de un centro de capacitación productiva para jóvenes que atienda estas necesidades ocupacionales y de capacitación donde encuentren una opción que sea de su agrado para desarrollarse dentro el mercado laboral, dándoles una ocupación u profesión que esté basada en sus aspiraciones, talentos y las necesidades de la comunidad. Ya que solo al atender las necesidades educativas de secundaria básica no se facilita la inserción laboral de los jóvenes, y la necesidad del ser humano de emplearse de una manera correcta, que ostente una profesión certificada como respaldo para que tenga las condiciones óptimas de empleo.

De este modo se formula el siguiente problema, ¿CUALES SON LAS NECESIDADES OCUPACIONALES PARA UN CENTRO DE CAPACITACION PRODUCTIVA JUVENIL DE 17-25 AÑOS ALTO TRUJILLO DISTRITO EL PORVENIR 2017?

La justificación se da por el beneficio a la población del sector Alto Trujillo, en especial a los jóvenes que no tiene oportunidad o no pueden acceder a opciones de seguir estudios profesionales, es también conveniente pues esta investigación servirá a modo de base de datos para la municipalidad del Alto Trujillo, para futuros trabajos o proyectos para la consolidación del sector, recalcando su valor teórico, como material de consulta en temas de infraestructura técnica productiva, así como referencia para trabajos futuros e investigaciones ,pose una utilidad metodológica, la presente investigación ayudará a comprobar durante la etapa de campo la funcionalidad de los instrumentos de recolección de datos como la observación directa, la entrevista y las encuestas a la población del sector Alto Trujillo, del Distrito del Porvenir, La relevancia de este estudio, radica en la necesidad de la población joven del sector Alto Trujillo para capacitarse en una profesión técnica u oficio, y contar con un establecimiento donde permita estas actividades de capacitación, para la correcta inserción de esta población al mercado laboral.

EL objetivo general es analizar las necesidades ocupacionales para proponer un centro de capacitación productiva juvenil 17 -25 años en el sector Alto Trujillo – distrito de El Porvenir, Trujillo 2017. Los objetivos específicos son, identificar las actividades productivas de interés y beneficio para los jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir, de igual manera identificar las actividades deportivas, recreativas y artísticas para complementar la capacitación de jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir, se definirá los talleres y ambientes con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir, describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo -Distrito el Porvenir, e identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

II. MARCO TEORICO

Máximo (2015) *“Centro de Capacitación Para Jóvenes”* (Tesis de Pregrado) USMP, Lima – Perú. Donde se señaló que el objetivo principal es elaborar un proyecto Arquitectónico propio y adecuado para la zona, como objetivo secundario se plantean despertar el interés de los jóvenes de las zona en aspectos educativos, recreacionales y de labor social, al dotar diferentes ambientes adecuados que permitan desarrollar las actividades primordiales en los aspectos planteados para la capacitación de los jóvenes .Finalmente cumplir con el objetivo principal de la Municipalidad de Ancón, que es el servir a su comunidad, teniendo como justificación la contribución social de la construcción de un centro de capacitación para jóvenes , la cual impulsa el fortalecimiento de la zona , el proyecto va dirigido al grupo joven que no tiene acceso a la educación superior, esta población muchas veces no estudia por motivos económicos y en los sectores de Huaral , Chancay, Acallama, y Santa Rosa, los jóvenes en su mayoría trabajan en el campo o industrias procesadoras de alimentos donde no reciben una adecuada capacitación para ostentar una profesión técnica conocida .El proyecto busca la infraestructura adecuada a la cual se llegó por medio de la caracterización de los jóvenes, se encontró que , el nivel de educación máxima alcanza es el nivel secundario ,son de economía limitada la cual restringía su acceso a la educación superior, de esta manera también se identificó las actividades demandadas del sector las cuales se verán cubiertas con los talleres productivos de carpintería en madera , metálica , mecánica en torno, industria del vestido ,electricidad, panadería, cosmetología y artesanía metálica y cerámica , el estudio de las características espaciales y funcionales de cada uno de estos talleres.

SANDRA (2016) *“Centro de Iniciativa Empresarial para el Diseño del Calzado en El Distrito de San Juan de Lurigancho”* (Tesis de Pregrado) USMP, Lima – Perú, el tema de la esta tesis es la generación de infraestructura socio – económica ligada al espacio público y a la realidad de este distrito, con referencia a la metodología empleada se realizó la recolección de información mediante encuestas donde se tomaban como datos las actividades más demandadas en el distrito , el nivel de educación alcanzado. Se obtuvo como resultado que las actividades con mayor demanda son la carpintería , el calzado y las confecciones textiles, en la formación educativa en su mayoría solo alcanzan la educación

secundaria y luego realizan actividades comerciales para generar sus propios ingresos .La investigación pretende promover y proyectar el centro de iniciativa empresarial para el diseño del calzado con lo cual se generaría un impacto urbano y económico, y satisfacer la necesidad del usuario mediante la intervención y disposición de espacios arquitectónicos .Se concluye que un centro de iniciativa empresarial para diseño del calzado , es una fuente de trabajo que genere ingresos productivos para el distrito , así mismo que el distrito posee un potencial en las industrias como la carpintería ,calzado y textil y no existe un punto de concentración para el rubro de calzado. Se determinó que el nivel educativo máximo alcanzado en San Juan de Lurigancho es de nivel secundario, por ello los jóvenes tienen la disposición de recibir capacitación para poder ostentar una ocupación de calidad y así obtener mejores ingresos económicos.

Se puede identificar aspectos relevantes para la presente investigación como la identificación de las actividades comerciales más demandadas y en crecimiento del distrito que son el calzado , carpintería y textil, para ser utilizadas como oportunidades de generar ingresos productivos, de igual manera la similitud en el nivel educativo máximo alcanzado, siendo el nivel de secundaria básica regular, esto posibilita la disposición del joven a ser capacitado para mejorar sus ingreso económicos y contribuir a su autorrealización. A de más de esto se refuerza la educación técnica con áreas para la comercialización las cuales se encuentran en un área de acceso público es así que la exhibición de productos se da en un lugar sin tener que buscar lugares que los exhiba fuera del centro, al igual que un área de promoción de servicios para la población, se realizó de igual manera el estudio antropométrico y ergonómico que logra que los ambientes de este centro sean muy funcionales para los usuarios.

VERONI (2014) *“Centro de Educación Técnico- Productiva de Ancón”* (Tesis de Pregrado) USMP, Lima –Perú, se presenta como una solución educativa en accesibilidad de bajo costo, es por esto que el hecho de que la población no logre acceder a una educación adecuada por temas económicos o de distancias , esto ocasiona que los oficios técnicos productivos se terminen aprendiendo en casa o en talleres informales, el objetivo principal es proponer la infraestructura adecuada para albergar aulas y talleres para un centro de educación técnico-productiva , se incluye la propuesta como una posibilidad que la comunidad

actual de la zona consume los servicios y productos del CETPRO, se concluye que el diseño arquitectónico de un espacio adecuado para el aprendizaje técnico productivo en Ancón, el cual mejorará la percepción del usuario con respecto a lo que necesita para desarrollar su trabajo de manera formal y segura, así mismo el nuevo trabajador técnico de Ancón que conoce de formalidad y empresa por lo aprendido en el CETPRO, busque tener en su propio entorno las instalaciones correctas que le permitan desarrollar sus actividades y brindar un servicio de calidad. Por último, la sensibilización del usuario en cuanto a la formalidad de su trabajo aumentará la confianza de la comunidad en los servicios o productos que se ofrece, y que logrará una mejora económica en la zona. Se recomienda que los talleres ofrezcan servicio a la comunidad y venta de productos, según esto se deberá contar con zonas diferenciadas, por esto es recomendable la distribución por zonas de carácter público, usuario y administrativo, de igual manera una distribución por generación de ruido, por áreas donde las actividades sean húmedas o secas y por la necesidad de abastecimiento o servicios.

Al igual que en el proyecto se busca plantear una solución educativa que albergue aulas y talleres para jóvenes que solo cuentan con educación secundaria o que trabajan en actividades económicas de la zona pero sin ningún tipo de capacitación, se busca que el servicio y el producto sea mejorado con la utilización de procesos estandarizados, el aprendizaje de calidad de materiales, de tal manera se incrementan sus ingresos y por ende la calidad de vida de los jóvenes al ser insertados de manera correcta al mercado laboral. Estos bienes y servicios serán ofertados en el centro para que los pobladores puedan comprar y contratar sus servicios, se realizó el estudio antropométrico y ergonómico que da una funcionalidad a los ambientes de manera más exacta que una estandarizada pues se toma la realidad en relación a medidas y para un correcto desarrollo de actividades dentro de los ambientes necesario para la capacitación y la producción, las especialidades ofrecidas responde a las necesidades generadas por las actividades comerciales de la zona, es decir responde a la demanda académica con carácter técnico.

Las teorías en las que se argumenta la investigación son, las necesidades, según Maslow (1943) menciona que las acciones del ser humano nacen de la motivación dirigida hacia el objetivo de completar ciertas necesidades, las cuales

pueden ser ordenadas según la importancia que tienen para nuestro beneficio. En tal sentido Maslow proponía una teoría según la cual existe una jerarquía de las necesidades humanas, y establecía que conforme se satisfacen las necesidades más básicas, los seres humanos vamos desarrollando necesidades y deseos más fuertes, por lo que plantea la pirámide de la jerarquía de las necesidades humanas, en dicha pirámide habla acerca de las necesidades básicas y hace una distinción entre necesidades “deficitarias” (fisiológicas, de seguridad, de afiliación, de reconocimiento) y de “desarrollo del ser” (autorrealización). La diferencia que hay entre una y otra se basa a que las “deficitarias” se refieren a una carencia, mientras que las de “desarrollo del ser” hacen referencia al quehacer de la persona. De esta manera las necesidades del “desarrollo del ser”, son importantes para el crecimiento personal del ser humano, tienen su base en cubrir las necesidades deficitarias y por lo general son a la herramienta para conseguir satisfacerlas, del mismo modo involucran el deseo de crecer como persona y lograr la autorrealización.

La ocupación laboral, Álvarez (2010) manifiesta que la ocupación es el conjunto de actividades laborales determinadas por el desarrollo de la técnica, la tecnología y la división del trabajo comprende la función laboral del trabajador y los límites de su competencia, generalmente se utiliza la denominación de cargo para los técnicos y dirigentes, es decir que el desarrollo de la técnica o la adquisición de las habilidades posibilitan que un individuo participe de alguna actividad laboral, el manejo de la tecnología y la labor que desempeñan generan la división en el empleo y por ende las actividades que deben desarrollar. De tal manera se concretan las especializaciones dentro de una actividad general, siendo así delimitadas las actividades competentes por la especialidad que se desarrolla dentro de esa actividad general, lo que involucra el aprendizaje de la técnica y la tecnología para el desarrollo de estas actividades específicas.

Por su parte Kielhofner (2004) considera que la ocupación hace mención a un término más amplio y complejo que el hacer o estar ocupado, considera el cumplimiento en las distintas tareas que dan significado a una necesidad tanto individual como colectiva, y que, a su vez, otorgan sentido de competencia y satisfacción. De esta manera, la ocupación se basa en la interacción y el significado atribuido a las experiencias sociales que conforman la relación del

individuo con el entorno, así el sujeto es considerado como un ser ocupacional en toda su expresión. Es así que se puede precisar que no es solo el hecho de estar ocupado para considerarse como ocupación, pues se le debe dar un valor al satisfacer a alguna necesidad de la sociedad, de igual manera es de vital importancia que esta ocupación de un sentido de satisfacción y autorrealización al individuo quien lo realiza.

Según El Departamento Administrativo Nacional de Estadística (2013) habla sobre el oficio o profesión de una persona, es independiente del sector en que puede estar empleada, o del tipo de estudio que hubiese recibido. Principalmente se define en términos de la combinación de trabajo, tareas y funciones desempeñadas, de tal manera hay muchas personas que estudiaron una profesión pero se encuentran empleadas o en ocupaciones ajenas a la profesión que escogieron, esto genera la adquisición de nuevas técnicas y conocimientos para poder desarrollar esas actividades nuevas, por lo que se puede considerar que la ocupación no siempre surge de acceder a una preparación educativa, sino más bien por las oportunidades encontradas para emplearse, de tal manera que el aprendizaje debe estar orientado a una ocupación específica y en sentido eficaz y eficiente , pues las actividades a desarrolla en un posible empleo siempre serán direccionadas aun perfil determinado con una delimitado desarrollo de actividades concernientes a ese puesto de trabajo.

Es así que se puede puntualizar que la ocupación de un joven debe satisfacer una necesidad de la sociedad, de igual manera es de vital importancia que esta ocupación de un sentido de satisfacción y autorrealización al joven, las ocupaciones son delimitadas y contienen actividades para la especialidad en la que se ocupa y esta a su vez está dentro de una actividad general, lo que involucra el aprendizaje de la técnica y la tecnología para el desarrollo de estas actividades específicas, esto es en beneficio del joven pues las actividades a desarrolla en un posible empleo siempre serán direccionadas aun perfil determinado con un concreto desarrollo de actividades concernientes a ese puesto de trabajo y por ende el desarrollo personal del joven, pudiendo establecerse como un individuo productivo y contribuir con la sociedad y la economía.

La educación y la formación profesional como necesidades esenciales, Casanova (2003) la formación profesional y la educación se consideran como algo esencial e imprescindible, es por eso que se ha considerado como un derecho básico y universal, en la actualidad el acceso a la formación y la educación constituyen elementos primordiales para asegurar aspectos elementales como un, trabajo el cual sería una fuente de ingresos, salud, alimentación y vivienda, por ello la formación se considera una inversión, nos permite acceder a una vida activa productiva y satisfactoria.

Saveedra, Chaltana (2001) manifiestan que las dificultades de los jóvenes para ser insertados en el mercado laboral están muy ligados al acceso a una preparación adecuada para el trabajo, sin este acceso, no solo no están calificados para competir por un puesto de trabajo formal, si no que si acceden a éste no se adaptan de manera rápida, teniendo como resultado el despido, esto se debe que al no poseer la preparación necesaria o el entrenamiento en las habilidades específicas que se requieren para su puesto de trabajo , no logran dar los resultados necesarios ni el rendimiento esperado por el contratante o cliente.

Lent, Hackett y Brown (2004) con respecto a la teoría social cognitiva del desarrollo de carrera, el cual relaciona el proceso mediante el cual las personas forman sus intereses académicos y ocupacionales, tiene tres ejes fundamentales que son la autosuficiencia, expectativas de resultados y metas, la autoeficacia está relacionada a las expectativas a las capacidades personales, mientras las expectativas de resultados a las consecuencias de los esfuerzos comportamentales , las metas alude más a la determinación personal para comprometerse en alguna actividad determinada o para alcázar un resultado futuro , debido a esto postulan el reformar el contexto para la transición escuela – trabajo, pues consideran que las escuelas no preparan adecuadamente la estudiante para tener la posibilidad de ir desde un marco estudiantil a uno ocupacional considerando a la realidad a la que se enfrentan , pues existen estudiantes que se ven obligados a trabajar sin completar su educación superior , en conformidad con la teoría social cognitiva del desarrollo de carrera , se postula la sugerencia de que se de capacitación en destrezas laborales y

programas de aprendizaje laboral para jóvenes, de este modo que se puedan considerar los tres ejes de esta teoría para su desarrollo social y laboral .

Galland (1984) considera que ingreso al mundo del trabajo ha sido considerado como un momento transcendental para la formación de la identidad social de cada individuo y el momento de la vida que se muestran los mecanismos de reproducción y cambio social presentes en una determinada sociedad, es decir que la entrada al mercado laboral posibilita la salida del hogar de origen y la aceptación de responsabilidades laborales y la posible formación de un nuevo hogar.

La recreación y el arte en la formación del ser humano, Cuenca (2004) manifiesta que la recreación tiene que ser una convivencia integral relacionada con el sentido de la vida y los valores de cada uno y coherente con ellos, explicándola como una experiencia de re- creación, que crea nuevos ámbitos de encuentro o desencuentro, posibilitando una gran potencialidad de creatividad que origina un desarrollo personal. La recreación constituye más que a la diversión, el consumo material, el ocio pasivo o la simple utilización del tiempo libre, es un marco de desarrollo humano y por ende un compromiso social de un desarrollo de la comunidad.

Báez (2010) asegura que una capacitación popular y recreativa, tiene acciones educativas participativas, con un sentido creativo y contextual que tiene como epicentro la acción .reflexión – acción consiente, que no solo dota de conocimiento si no de competencias, favoreciendo el biopsicosocial y renueva energías para el proceso de estudio o trabajo a un grupo de la comunidad como principal protagonista, para si logra un desempeño adecuado de la comunidad ,desde un modelo autógeno de sus individuos con esto se logra una contribución al desarrollo humano y local.

Eiser (1972) señala que el arte favorece a la inteligencia pues para la producción de obras de arte, se basa en la identificación del pensamiento con el uso exclusivo de una de sus formas, los signos verbales y las palabras. Pensar efectivamente, en relaciones de formas y cualidades es una exigencia tan grande sobre el pensamiento como pensar en términos de símbolos verbales o matemáticos, puesto que las palabras son fácilmente reproducibles de un modo

mecánico, la producción de una obra de arte probablemente requiere más inteligencia de la que se necesita para las actividades catalogadas como intelectuales.

Read (1982) enuncia que la expresión individual, literaria, poética, auditiva y el enfoque integral de la realidad que él denomina como educación estética, que la educación de los sentidos sobre los cuales se basa la conciencia y en última instancia, la inteligencia y el juicio del individuo humano, la relación armoniosa y habitual con el mundo exterior y la conciencia, ayuda la construcción de una personalidad integrada.

La UNESCO (1955) considera que los conocimientos y la técnica adquirida gracias al enseñanza de las artes pueden servir tanto en los estudios como en el ejercicio de una profesión, para la utilización inteligente del tiempo libre y para la apreciación de la belleza en la naturaleza, en la vida, en las actividades productivas y el arte, las artes plásticas constituyen un factor educativo indispensable para el desarrollo completo de la personalidad y un medio poderoso para el reconocimiento de la realidad.

La recreación potencia la creatividad y constituye un marco para el desarrollo humano del joven y su desarrollo social dentro de su comunidad, la recreación es parte de la capacitación popular pues favorece el biopsicosocial que es el estado físico que responde a las, motivaciones y estados de ánimo y la conducta social o la relación que hay entre individuos de una sociedad; renovando energías para seguir con los procesos de aprendizaje o producción, esta recreación debe responder a las aspiraciones y motivaciones de los individuos que componen la comunidad. Por otro lado El Arte favorece al entrenamiento de la inteligencia pues fuerza a la utilización de otros signos no verbales que los utilizados con cotidianidad pues la producción de arte requiere más inteligencia de la que se necesita para actividades verbales o matemáticas, la educación estética es una expresión individual que contribuye con la educación sensorial y de percepción, en la que se basa la conciencia, la inteligencia y el juicio del joven, es así que el arte contribuye a la formación de su personalidad, dado a que los conocimientos y las técnicas aprendidas en las artes son de beneficio en el aprendizaje y en la ocupación, genera la utilización inteligente y beneficiosa del tiempo libre y un sentido de apreciación de la belleza en todos los aspectos

de la vida y es un factor para el desarrollo de la personalidad y un medio de reconocimiento de la realidad.

La capacitación productiva juvenil, según Bentley (1993) sostiene que la capacitación adiestra y prepara a los trabajadores de una empresa para el cumplimiento de sus funciones. Como tal, es un proceso que consiste en la impartición de conocimientos de orden teórico, técnico y práctico mediante actividades de estudio, formación y supervisión. De allí que las sesiones de capacitación se ofrezcan a empleados que están ingresando a una empresa, así como a empleados a los cuales se quiere enseñar en el manejo de nuevas herramientas o maquinarias. Las actividades de estudio y formación no solo se limitan a trabajadores también están dirigidas a personas que quieran adquirir técnicas y desarrollar habilidades para actividades laborales, de modo que estos ejecuten sus tareas de manera más eficiente y estén preparados para un empleo, y los empleados puedan elevar los niveles de productividad de la empresa. Asimismo, la capacitación es fundamental a la hora de mantener a los empleados y demás personas al día con respecto a lo último en el uso de herramientas y tecnologías en la división de cada área de trabajo, siendo de manera específica el desarrollo de las habilidades y conocimientos para estas áreas de trabajo.

Por su lado, Blaqué, (1999) ve a la capacitación como un proceso que forma y apunta a lograr que se trabaje con la excelencia que el sistema requiere; es un servicio interno de una organización que se cumplirá bajo cualquier forma cada vez que alguien deba conocer una tarea, desarrollar una habilidad o asumir una actitud frente a una situación que se presenta conforme se va laborando o los procesos de producción o servicios se van cambiando o reinventado.

Por otro lado Reza, (1997) manifiesta que la capacitación es un acto o conjunto de acciones a brindar y/o a desarrollar las habilidades de una persona, con el objetivo de prepararlo para que desempeñe adecuadamente su ocupación, se desenvuelva en un puesto de trabajo o grupo de competencias laborales, esta capacitación está dirigida diferentes nivel del individuo ya sea en el nivel cognitivo en la que su función implica los aspectos de atención, memoria de análisis, síntesis y evaluación de los trabajadores; respondiendo al área del aprendizaje, mientras que a los de producción deberán ser los que proporcione mayor calidad, eficiencia y eficacia en estos procesos.

Saveedra, Chaltana (2001) sostienen que las oportunidades de educación y capacitación son muy importantes y decisivas para que se logre con éxito una inserción en el mercado laboral y como se desempeñarán en este mercado durante toda su vida. Establecen que ha quedado demostrado que la educación es uno del principal medio para salir de un estado de pobreza y que genera un efecto positivo sobre el bienestar de las personas. En este ámbito cobra especial interés la capacitación técnica y ocupacional, opciones a las que pueden recurrir jóvenes de menores recursos o aquéllos que no tienen disponibilidad de mucho tiempo para invertir en su educación. La capacitación técnica es una alternativa de preparación para el trabajo de jóvenes que no tienen posibilidades económicas o simplemente no desean optar por una carrera universitaria, en otros casos no contar con recursos financieros para invertir en una formación larga y costosa, de tal manera que reciban una formación concreta en la actividad que desean realizar.

Centro de capacitación, Según Tabáquica, (2014) centro de capacitación, ayudara a que se concentran empleados de una empresa a capacitarse o instruirse. Además de desarrollar sus habilidades personales, como ser más puntual, honesto, tener mejores relaciones con sus compañeros de trabajo para mejorar el ambiente en el que se desenvuelve.

Fernandini (2008) Un centro de capacitación influye en el desempeño de individuo y que articula actividades formativas y de integración social. Una forma de recibir a los jóvenes y apoyarlos en la solución eficaz de sus inquietudes y problemas, otorgándoles espacios para la utilización constructiva de su tiempo libre. Es un Centro destinado a complementar la educación de los jóvenes, facilitándose el desarrollo de sus aficiones y direccionado a complementar su formación humana.

García (2010) sostiene que los centros de capacitación técnica, proporcionan conocimientos teóricos y prácticos para que se desempeñen eficientemente las ocupaciones y oficios, desarrollan las habilidades y actitudes en los trabajadores, que debe comprender los sectores económicos de un país, es así que un centro de capacitación es fundamentado sobre las necesidades de los sectores económicos en formación de individuos que cubran esas necesidades y de tal

manera se contribuya al desarrollo de esa sociedad a nivel socio económico y educativo de ahí la importancia de la centros de capacitación.

Iglesias (2008), expone que un ambiente de aprendizaje es una estructura de cuatro dimensiones de las cuales cabe resaltar, la física que viene a ser el espacio físico observable y percibirle materialmente y la dimensión funcional que es el modo que se utiliza el espacio en otras palabras los procesos que se llevan dentro o contenido en el espacio físico la dimensión temporal que es la vinculación a la organización del tiempo y finalmente la relación dimensional que son las dimensiones dentro del espacio educativo que no es más que los distintos modos de acceder a los espacios de aprendizaje.

Los conceptos involucrados con la investigación, la educación técnico productiva, según MINEDU (2003) es una forma de educación que está orientada a la adquisición y el desarrollo de competencias laborales y empresariales con carácter competitivo y humano, así como la promoción de la innovación que responda a la demanda del sector productivo y avances tecnológicos, tanto del desarrollo local, regional y nacional tomando en cuenta las necesidades educativas de los usuarios en sus respectivos entornos.

Objetivos de la educación técnico productiva, según MINEDU (2003) son desarrollar las competencias laborales y capacidades de carácter emprendedor para el tipo de trabajo independiente o dependiente. La premisa también es motivar y preparar a los estudiantes para la aplicación de lo aprendido en cualquiera de los campos específicos de la producción o brindar el servicio teniendo una visión empresarial, las actualizaciones de las competencias de trabajadores en actividad o los que se encuentran en desocupación, según este exigiendo el mercado laboral, dentro de todo propiciar la participación de la comunidad educativa, de las autoridades como gobiernos locales y regionales , de los sectores productivos, y de diferentes organizaciones laborales y de la sociedad en general en las actividades educativas , la promoción de una cultura emprendedora e innovadora por la cual genere sus propio empleo o empresa.

Organización de la educación técnico productivas, según MINEDU (2003) se organiza en un Ciclo Básico y en otro Ciclo Medio, los cuales no tiene el carácter secuencial ni un tipo de preparación, cualquiera de los ciclos está capacitado

para el mercado laboral. En los Centros de Educación Técnico –Productiva (CETPRO) se puede brindar cada uno por individual o ambos en simultáneo, con la aprobación del Ministerio de Educación.

Usuarios de la educación técnico productiva, según MINEDU (2003) este tipo de educación atiende a adolescentes, jóvenes, adultos con necesidades educativas especiales, para desarrollar su predisposición vocacional, sus competencias laborales y capacidades para emprender en el trabajo, para capacitarse y especializarse en las competencias laborales, también redefinir sus aprendizajes ocupacionales, se complementa el desarrollo de la educación para el trabajo, que ofrece la educación básica, y ofreciendo la posibilidad de convalidar sus estudios y reconocer la experiencia laboral que posee.

Desempleo juvenil, los micro emprendimientos juveniles surgen como respuesta a la falta de oportunidades y empleabilidades de un sector de la población que carece de educación y conocimientos, incluso, en caso de contar con conocimientos las condiciones de escasez de empleo en el medio limitan su creación de oportunidades, generación de capacidades y actitudes necesarias para ingresar y conseguir un puesto de trabajo en el mercado laboral, ya sea como asalariado o como un auto empleado (Chacaltana ,2006)

Emprendimiento juvenil, es una actitud independiente, realizada como empleador o trabajador independiente, formal o informal, y desarrollada como ocupación principal (Linares, 2010), es una herramienta que puede promover el trabajo decente, alternativa constructiva frente al desempleo juvenil y la falta de condiciones laborales decentes, es un medio de inserción laboral (Sifuentes, 2011).

Competencia profesional, Conjunto de conocimiento habilidades destreza, adquiridas a través de procesos formativos o la experiencia laboral que permite desempeñar puesto de trabajo a los niveles requeridos en el empleo.

Inclusión social, Garantizar el acceso a la ciudadanía a sus derechos económicos, políticos y sociales, así como la posibilidad de participación efectiva en redes sociales y permitir su vinculación laboral.

Actividad productiva, se denomina así a la producción de bienes o prestación de servicios que realiza la Institución Educativa, en concordancia con la capacidad instalada, potencial humano calificado y los ejes de desarrollo de la localidad o región, en un marco de gestión empresarial.

Para una mejor comprensión de la investigación con respecto a las necesidades ocupacionales del sector Alto Trujillo, es necesario el análisis casos existentes a nivel mundial o nacional que pueden ser similares a la propuesta de la presente investigación.

BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN

Ubicación

- País: España.
- Comunidad Autónoma: vasco
- Provincia: Gipuzkoa
- Ciudad: San Sebastián.
- Tipo de proyecto: Instituto de educación superior

Descripción:

La concepción del edificio fue como hacer un icono de la facultad de gastronomía proyectando una imagen tecnológica y de innovación, al mismo tiempo se planteó que debe haber un equilibrio entre el contexto inmediato pues está en una zona residencial con baja densidad es por esta condición dual que el edificio aprovecho el desnivel de la ladera para poder organizar el programa funcional que tiene un dirección descendente , se organizó las partes con acceso público en la planta de acceso favoreciendo así una secuencia de especialización conforme se va descendiendo adentrándonos en el edificio.

El edificio posee una forma en U, permitiendo el tránsito por la ladera configurando el espacio interior a través de este se desarrollan todas las circulaciones, se configura mucha actividad a través de este espacio.

En funcionabilidad es preciso destacar que el esquema ha logrado sintetizar organizando el programa en dos grupos uno para la parte académica y otro para la práctica, según la agrupación vertical todos los espacios que se dedican a la práctica de la gastronomía aquí se puede identificar los vestuarios, talleres, cocinas de pre elaboración, acceso de materias primas se genera una interconexión ente todos ellos para las personas y para las mercancías lleguen de una manera más directa.

En las cubiertas poseen en huertos de cultivo de plantas comestibles y aromáticas, camuflando la presencia del edificio en relación a las viviendas del contexto inmediato.

Según el concepto empelado, la volumetría es generada en base al juego de escala entre una referencia figurativa a platos apilados generando así una imagen propia y representativa de la gastronomía, las suavidades de las ondas también representan la topografía de la ladera lo cual consigue un efecto de pertenecía e implantación armónica entre la arquitectura y el paisaje.

(Ver anexos 4)

NUEVO TALLER DE CUERO EN EL DEPARTAMENTO ISÈRE

Ubicación

- País: Francia.
- Comunidad: Les Abrets
- Departamento: Isère
- Tipo de proyecto: Taller de diseño y elaboración en cuero.

Descripción:

Se enfoca en la preservar las técnicas manuales de producción y la mejora de la producción artesanal asegurando la calidad de los artículos producidos con la denominación de alta costura.

Reconoce al artesano como parte del patrimonio humano, resalta a la adaptación a los nuevos usos y el diseño cada vez es más innovador

Más que una nueva herramienta el diseño se enfoca en un ambiente de trabajo para el artesano conservando su esencia y un ambiente que propicie la creatividad, dando la mayor comodidad posible para el desempeño de trabajo manual, confort acústico y térmico, mediante la compartimentación del ambiente de esta manera se utilizó el análisis de que un artesano es individual que produce en sus totalidades un producto y el taller lo conforman un grupo de trabajo unido.

En el proyecto se planteó el objetivo de servir al artesano el cual se logró al integrar la nueva ubicación del taller con respecto a la ciudad, desde la perspectiva social, ambiental y cultura.

En usos de tierras, es de 5550 m² de arquitectura en una parcela de 3.3 hectáreas, la estructura se concibió para poder permitir cambios en el uso de métodos de trabajo y en la parcela se dejó parte para posibles ampliaciones esto sin interrumpir el funcionamiento del taller.

(Ver anexos 4)

LA CASA DEL PAN

Ubicación

- País: Perú
- Departamento: Lima
- Distrito: Santiago de Surco
- Tipo de proyecto: Comercial alimentaria

Descripción:

El proyecto consiste en una reconfiguración de áreas de producción , administración y ventas en cuatro locales comerciales , el proceso se llevó a cabo en tres etapas , el proyecto surgió de la condición urbana cotidiana que es caminar por una vereda y el aprovechamiento de forma longitudinal del inmueble , tomando la perspectiva del peatón que deambula por la periferia local , es decir el recorrido que hace el peatón en perímetro puede observar como el interior del local va cambiando mientras se moviliza.

La estructura de la configuración interior del local es una polivalente de triplay fenólico que da solución a los requisitos de operación y función del este giro comercial, al mismo tiempo que camufla la climatización, atenuando de forma acústica y le da una indeterminación de forma al espacio, el sistema polivalente de secciones se pintó de dos colores distintos para lograr un dualidad de servicios de atención, un área de corta estadías que tiene barras corridas una área de comedor la percepción del espacio cambia según el lugar donde se está sentado.

(Ver anexos 4)

III. METODOLOGÍA

3.1. TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación: Básica

El diseño de investigación: Estudio de casos.

3.2. VARIABLES Y OPERACIONALIZACIÓN

Tabla 1.
Operacionalización de Variables

Fuente: Elaboración Propia.

Variable	Definición Conceptual	Definición Operacional	Indicadores	Instrumentos
Necesidades ocupacionales	Carencia de actividades laborales para el desarrollo del ser, crecimiento personal y su autorrealización	Es la carencia de actividades laborales determinadas por el desarrollo de la técnica y la tecnología dichas necesidades se van a determinar mediante la aplicación de la entrevista y encuestas que se aplicaran a los jóvenes y población del sector alto Trujillo.	Interés juvenil Actividad económica Oportunidad laboral Oportunidad de surgimiento profesional	Nominal
Capacitación productiva juvenil	Actividades formativas para adiestrar y preparar a los jóvenes para la inserción laboral	La capacitación productiva se va a determinar mediante la aplicación de entrevistas a profesionales, fichas de análisis de casos, teniendo en cuenta el nivel de conocimiento, el desarrollo de la enseñanza, las herramientas, mobiliario y condiciones ambientales de infraestructura y la configuración espacial funcional.	Atención requerida Desarrollo de la enseñanza Herramientas para la enseñanza Características de los ambientes Organización funcional	Nominal

3.3. Escenario de estudio:

La investigación tiene como escenario el Departamento de La Libertad, la ciudad de Trujillo, Distrito El Porvenir, específicamente el sector Alto Trujillo.

3.4. Participantes:

La población serán todos los jóvenes el sector alto Trujillo, los especialistas de educación técnica y funcionarios del ministerio de trabajo, la muestra será aleatorio por conveniencia, 50 jóvenes, 25 hombres y 25 mujeres.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Técnica: La técnica que se utilizó es la recolección de datos a través de la encuesta, mediante la cual se mide la percepción de los jóvenes y serán encuestados de forma aleatoria, también se utilizará la entrevista para profesionales especialistas en educación técnica y profesionales representantes de del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo de la región La Libertad, fichas de análisis de casos.

Instrumento:

-Encuesta

Joven de 17 - 25 del sector Alto Trujillo, a través de la aplicación de un cuestionario.

-Entrevistas

Profesionales que imparten la enseñanza de las carreras necesarias y de las características de los ambientes.

Profesionales del ministerio de trabajo y promoción del empleo, sobre actividades económicas, ocupación, profesiones elementales y técnicos del sector.

-Análisis de Documentos

Análisis de especificaciones de maquinarias y elementos necesarios para la práctica de estas ocupaciones, ambientes necesarios, Contenidos teóricos, documentos reglamentarios.

3.6. Procedimientos

En primer lugar, se procederá a la recolección de datos a través de la encuesta, mediante la cual se mide la percepción de los jóvenes y serán encuestados de forma aleatoria, también se utilizará la entrevista para profesionales especialistas en educación técnica y profesionales representantes de del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo de la región La Libertad finalizando con la elaboración fichas de análisis de casos.

3.7. Rigor científico

Se presentan elementos probatorios y evidencias de los procedimientos realizados, tanto a los sujetos de investigación y los casos exitosos.

3.8. Método de análisis de información

-Se utilizó el programa Microsoft Word para la descripción de la presente investigación.

-Se utilizó el programa Microsoft Excel como herramienta de apoyo en el proceso de organización de resultados.

3.9. Aspectos éticos

La investigación será veraz, honesta e imparcial en la recolección de la información para obtener los mejores resultados para la problemática, con respeto al medio ambiente, respeto a la privacidad, con responsabilidad social, política, jurídica y ética.

IV. RESULTADOS Y DICUSIÓN

OBJETIVO 1

Identificar las ocupaciones de interés y beneficio para los jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

Tabla 2.
Ocupaciones de Beneficio

Ámbito	Actividades económicas	Ocupaciones o grados técnicos		Ocupaciones para inserción laboral			Ocupaciones atrayentes
		Ocupaciones	Técnico	manufactura	Servicios	Técnicos	
Regional	Minería Construcción Transporte	Cocinero	-	-Calzado y Tratamiento de cuero			-Técnicos en informática
Provincial	Manufactura Transporte Construcción Comercio	Panadero	Administración	-cocina e industria alimentarias	-Conducción de vehículos	-Ing. Industrial	-Técnico en mecánica y producción
Distrital	manufactura Comercio Transporte Hostelería	Operario en Zapatería	-Informática	-panadería y pastelería	-Especialidades de la construcción	-ing. Industrias alimentarias	-Técnicos en contabilidad
			-Mecánica de mantenimiento	-reparación y mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos.		-	-Técnicos en administración
			-Mecánica de producción			Administración	-Gastronomía

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 3.
Ocupaciones de interés

Ocupación	Frecuencia	%
Corte y confección	4	8%
Cosmetología y estética	3	6%
Electrónica y electricidad	2	4%
Cocina	17	34%
Panadería	9	18%
Técnico en informática	2	4%
Zapatería	13	26%
Total general	50	100%

Fuente: Elaboración Propia.

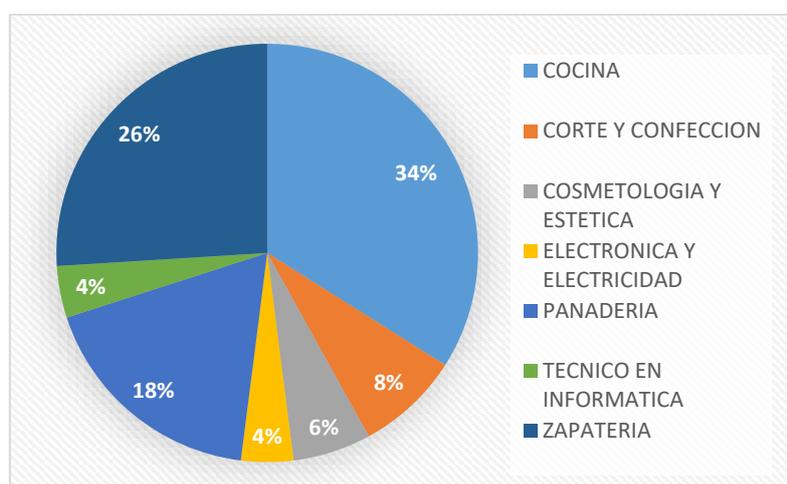


Figura 1. Ocupaciones laborales de interés
Fuente: Elaboración Propia.

Interpretación: El 34% de los 50 jóvenes encuestado de entre 17 y 25 años manifiesta su interés por la cocina, seguido de un 26 % por la zapatería, un 18% por panadería, mientras solo un 4% tanto para técnico en informática como para electrónica y electricidad, por tanto, dada la aprobación de los jóvenes de ambos sexos las ocupaciones aceptadas por ellos son gastronomía, panadería y zapatería.

CONTRASTE BENEFICIO E INTERÉS:

Se identifica las oportunidades de empleo en las actividades de mano factura, tanto a nivel, provincial y distrital, y el interés por la gastronomía, la zapatería y por panadería que son las ocupaciones de interés de los jóvenes y donde radican las necesidades de capacitación, estas a su vez están consideradas dentro de las actividades económicas, ocupaciones más demandadas dentro del mercado laboral y también como ocupaciones que se resultan beneficiosas para la inserción laboral.

OBJETIVO 2

Identificar las actividades deportivas, recreativas y artísticas para la capacitación de jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

Tabla 4.

Actividades Deportivas – Recreativas

Edades	17	18	19	20	21	22	23	24	25	Frecuencia	Porcentaje
Actividades deportivas recreativas											
Básquet	2	2	2	2	1	1	1	1	0	12	24%
Frontón	4	2	2	1	1	1	1	1	0	13	26%
Futbol	0	0	0	1	2	2	2	2	3	12	24%
Palestra	3	2	2	2	1	1	1	1	0	13	26%
Total	9	6	6	6	5	5	5	5	3	50	100%

Fuente: Elaboración Propia.

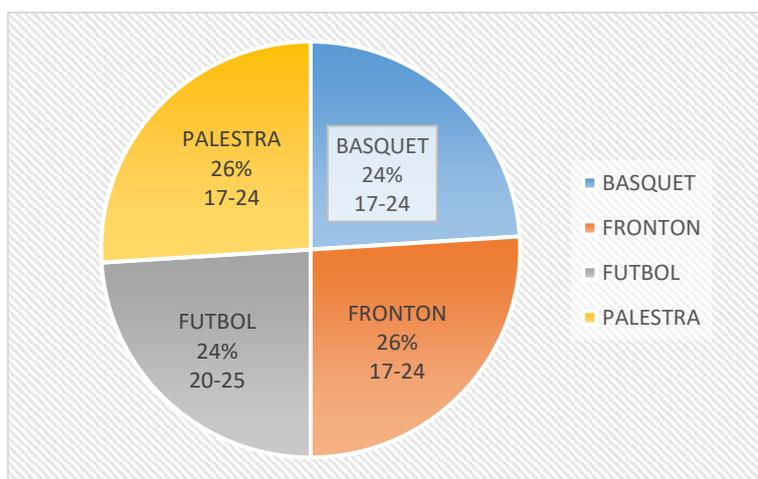


Figura 2. Actividades deportivo recreativas de interés por edades

Fuente: Elaboración Propia.

Interpretación: El 26% de los 50 jóvenes encuestado de entre 17 y 25 años manifiesta su interés por la práctica del escalaje o denominada como palestra y frontón, un 24% tanto para Básquet y futbol, de esta manera las actividades es prioritario plantear infraestructura para el desarrollo de las actividades recreativas – deportivas de palestra, y frontón con la debida importancia.

Tabla 5.
Actividades artísticas

ACTIVIDADES	Frecuencia	%
Danza folklórica	7	14%
Danza moderna	16	32%
Escultura	11	22%
Pintura	16	32%
Total general	50	100 %

Fuente: Elaboración Propia.

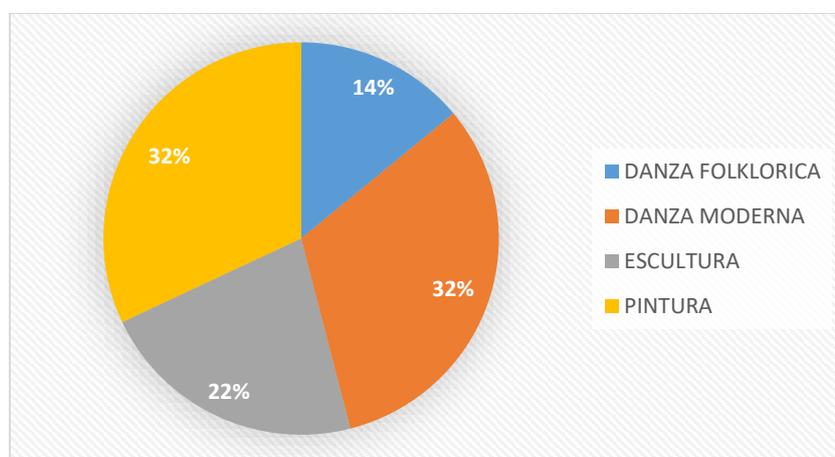


Figura 3. Actividades artísticas de interés.

Fuente: Elaboración Propia.

Interpretación: El 32% de los 50 jóvenes encuestado de entre 17 y 25 años manifiesta su interés por la Pintura y Danza Moderna, un 22% por la escultura y tan solo un 14% por la Danza Folklórica, es debido dar una especial importancia tanto a la pintura y la danza moderna como actividades artísticas más representativas por el interés de los jóvenes.

OBJETIVO 3

Definir los talleres con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Los talleres que se obtuvieron como resultado del contraste serán en dos especialidades, Gastronomía, donde encontraremos los talleres de cocina, panadería y pastelería, como la especialidad de productos de cuero y calzado, que cuenta con dos talleres, uno de zapatería y otro de productos de cuero.

GASTRONOMÍA

COCINA

Taller donde cada uno de los jóvenes aprenderán como realizar platos nacionales internacionales y en general la relación entre la cultura y el alimento, la gastronomía es más que un conjunto de técnicas o métodos de cocción o preparación de alimentos si no también la relación que las personas tienen con el contexto donde se desenvuelven y la cultura de donde proviene.

Usuario:

Son en este caso el profesional que imparte la clase, y los estudiantes que la atienden.

Tabla 6 .

Ambientes, capacidad y mobiliario del taller de cocina.

Ambientes	Capacidad	Mobiliario
Teórico	10 alumnos	Carpeta Silla Pupitre Pizarra
Taller	10 alumnos	Mesones Cocina tipo isla Electrodomésticos Utensilios básicos Refrigeradora congeladora

Fuente: Elaboración Propia.

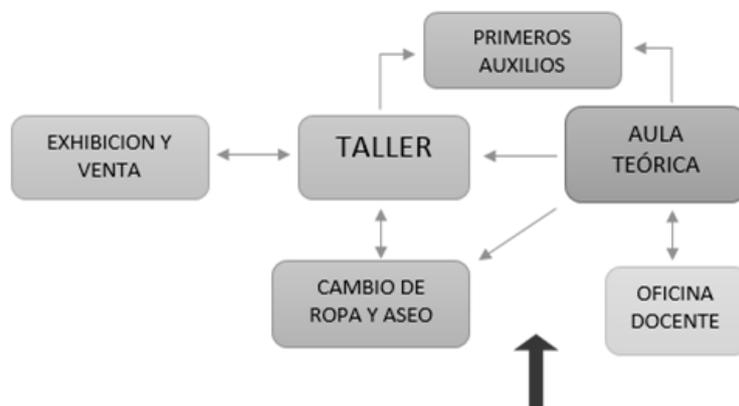


Figura 4. Organigrama de espacios cocina.
Fuente: Elaboración Propia.

PANADERÍA

Taller donde cada uno de los jóvenes se especializará en la producción y venta de cada tipo de pan, de igual forma, de todo tipo de productos hechos a base de harina.

Usuario:

Los usuarios están comprendidos por técnicos y profesionales en el rubro de panadería, 10 alumnos a nivel de teoría y 10 alumnos a nivel de práctica.

Tabla 7.

Ambientes, capacidad y mobiliario del taller de panadería.

Ambientes	Capacidad	Mobiliario
Teórico	10 alumnos	Carpeta Silla Pupitre Pizarra
Taller	10 alumnos	Mesones Electrodomésticos Utensilios básicos Refrigeradora congeladora Horno eléctrico Horno a gas

Fuente: Elaboración Propia.

CUERO Y CALZADO

CONFECCIONES DE ARTÍCULOS Y PRENDAS DE CUERO:

Taller donde cada uno de los jóvenes aprenderán como realizar accesorio y prendas de cuero con calidad tanto de tipo industrial y artesanal, con estándares de calidad, se traba la habilidad manual y la creatividad del joven para crear piezas o accesorios únicos y que valore su creación como valiosa y de esta manera poder darle un valor monetario a su trabajo.

Usuario:

Son en este caso el profesional que imparte la clase, y los estudiantes que la atienden.

Tabla 8.

Ambientes, capacidad y mobiliario del taller confecciones de artículos y prendas de cuero.

Ambientes	Capacidad	Mobiliario
Teórico	15 alumnos	Tableros Silla Pupitre Pizarra Diseño por computadora
Taller	15 alumnos	Área de corte Área de armado Área de perfilado Área de pegado Almacén de herramientas
Vestido y Aseo	15 alumnos	Implementos de seguridad Mameluco Zapatos de seguridad Lentes de seguridad Guantes Mascarillas

Fuente: Elaboración Propia.

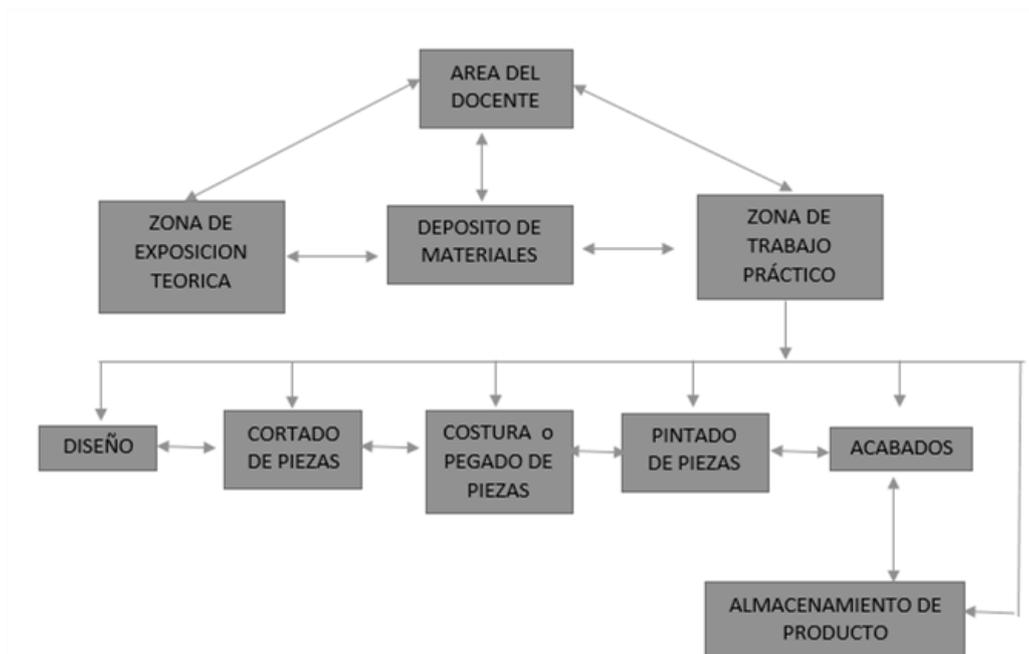


Figura 5. Organigrama de espacios confecciones de artículos y prendas de cuero.
Fuente: Elaboración Propia.

ZAPATERÍA:

En este taller el joven aprenderá los distintos procesos de la industria del calzado, un conjunto de actividades de diseño, fabricación, distribución, comercialización, y venta de todo tipo de calzado para el pie, de esta manera se aprenderá la fabricación artesanal e industrial del calzado, se impartirá la técnica y el uso de la tecnología para la fabricación de zapatos de vestir, zapatillas, zapatos para niños, zapatos para señoras, botas, zapatillas para deportes.

Usuario:

Son en este caso el profesional que imparte la clase, y los estudiantes que la atienden.

Tabla 9.*Ambientes, capacidad y mobiliario del taller de zapatería*

Ambientes	Capacidad	Mobiliario
Teórico	15 alumnos	Tableros Silla Pupitre Pizarra Diseño por computadora
Taller	15 alumnos	Área de corte Área de armado Área de perfilado Área de pegado Almacén de herramientas
Vestido y Aseo	15 alumnos	Implementos de seguridad Mameluco Zapatos de seguridad Lentes de seguridad Guantes Mascarillas

Fuente: Elaboración Propia.

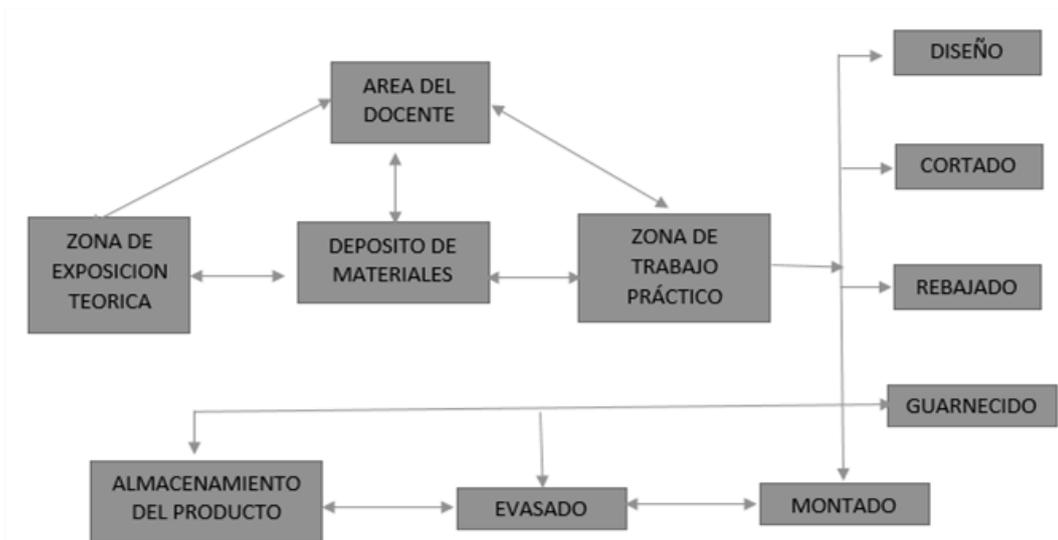


Figura 6. Organigrama de espacios de zapatería.
Fuente: Elaboración Propia.

OBJETIVO 4

Describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

GASTRONOMÍA

COCINA:

Los niveles de aprendizaje son, desde un nivel básico que se refiere a medir, conocer e identificar los ingredientes o insumos, así como elaborar mezclas de ingredientes o insumos, hasta llegar a un nivel intermedio que son los diferentes métodos de cocción, de esta manera se identifica las siguientes actividades:



Figura 7. Proceso de producción de taller de cocina
Fuente: Elaboración Propia.

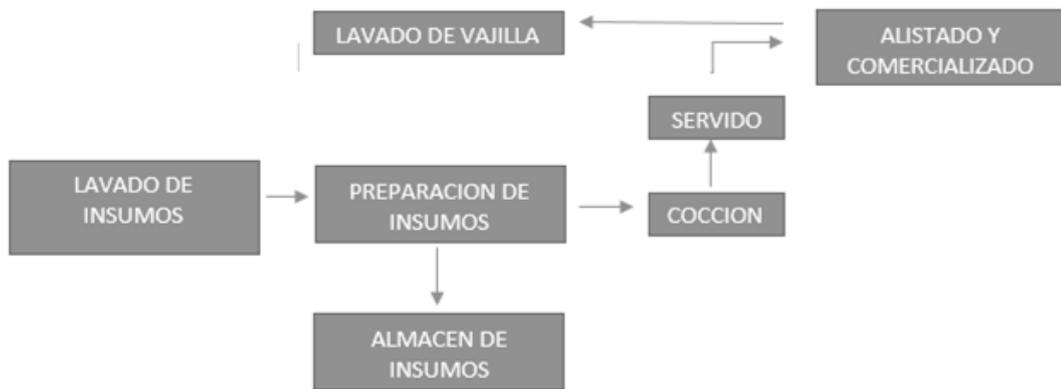


Figura 8. Organigrama de actividades dentro del taller de cocina.
Fuente: Elaboración Propia.

PANADERÍA

Los niveles de aprendizaje son, desde un nivel básico que se refiere a conocer los ingredientes o insumos, medir y/o pesar los ingredientes, mezclar los ingredientes, amasado, hasta llegar a un nivel avanzado que son los diferentes métodos moldear la masa, colocación de moldes de masa en latas, hornear, identificar tipo de pan, hasta el punto de comercialización, de esta manera se identifica las siguientes actividades:



Figura 9. Proceso de producción de taller de panadería.
Fuente: Elaboración Propia.

MATERIALES Y/O INSUMOS:

Para la preparación de pan se requiere de los siguientes insumos.

Tabla 10.

Insumos para el taller de panadería.

Insumos	Imagen
Harina de diferentes carleares según el tipo de pan	
Agua	
Sal	
Levaduras	
Saborizantes, según sea el caso.	

Fuente: Elaboración Propia.

PROCESO:

Para la preparación de pan, se siguen los siguientes pasos:

Tabla 11.

Proceso de producción del taller de panadería.

Procesos de preparación	Imagen
<p>1. Formación de la masa: la formación de la masa se compone de dos subprocesos: la mezcla y el trabajo (amasado).</p>	
<p>2. Fermentación y reposos: la fermentación del pan ocurre en dos fases: primero tras el amasado, se suele dejar la masa en forma de bola, en un recipiente para que "repose" a una temperatura adecuada, es aquí donde ocurre la fermentación de la masa, además durante esta espera la masa suele adquirir mayor tamaño debido a la levadura. Tras el reposo se produce una segunda fermentación; antes de que esta ocurra se le da a la masa su forma definitiva: barra, trenza, etc.</p>	
<p>3. Horneado: en esta fase del proceso de elaboración del pan se introduce la masa fermentada en un horno para su cocción.</p>	
<p>4. Enfriamiento: tras la cocción en el horno continúa directamente el enfriamiento del pan debido a que se extrae de la fuente primaria de calor y poco a poco se va enfriando.</p>	

5. Almacenamiento: se debe almacenar en un lugar frío.



Fuente: Elaboración Propia.

CUERO Y CALZADO

Confecciones de artículos y prendas de cuero



Figura 10.: Proceso de producción de taller Confecciones de artículos y prendas de cuero
Fuente: Elaboración Propia.

HERRAMIENTAS UTILIZADAS PARA TRABAJAR EN CUERO:

Para el trabajo en cuero se requiere de herramientas especializadas para esta labor.

Tabla 12.

Herramientas del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero

Herramientas	Imagen
1. Cúter o cuchilla: se utiliza para cortar cuero. Existen diferentes tipos según la aplicación. Para realizar cortes sencillos en todo tipo de pieles, se utilizan los de cuchilla delgada, con la hoja reforzada en la parte exterior y el cuerpo puede ser de plástico. Existen cuchillas o cutter de hoja y puntiaguda que se utiliza para la técnica de incisado, calados, mosaico, entre otros.	
2. Regla o escuadra: se utilizan para realizar diseños, trazar líneas rectas y de apoyo de la cuchilla en el corte. Deben ser de metal, preferentemente aluminio. La regla deberá estar graduada en milímetros.	

-
3. Tenaza sacabocados: se utiliza para hacer agujeros de distintos tamaños en el cuero. Esta provista de boquillas cónicas afiladas, de distintos tamaños, dispuestas sobre una rueda, con un sistema de revolver, de manera que se sitúa la boquilla sobre el cuero y este sobre una base y mediante presión queda agujerado el cuero según el diámetro elegido.



-
4. Sacabocados de golpe: hacen orificios redondos o alargados mediante el golpe de estos con un martillo. Los hay de varios tipos:

- Sacabocado de tenedor: pueden ser para hacer orificios redondos o alargados de distintos diámetros o longitudes. Se pueden hacer con ellos 1, 2, 3, y hasta 4 orificios, por donde pasara el hilo o la tira de la costura. Se colocan sobre la línea de costura y se golpean con un martillo, perforando el cuero.
- Sacabocado de herida o hendidores: hacen orificios ovalados o rectangulares, son utilizados específicamente para cinturones, en la colocación de la hebilla.



-
5. Martillo: se utiliza para distintas operaciones, como: golpear sacabocados, mateadores, troqueles, colocación de remaches, broches, aplanado de costura, etc. Tienen distintos pasos, según la utilidad. Son más duraderos los mangos de acero. La cabeza puede ser metálica o de fibra, para el golpe de herramienta es preferible de fibra.



-
6. Ruleta o rulina: instrumento marcador. Sirve para marcar la distancia entre las puntadas (puntos de inserción de hilo o tira). Está compuesta por una rueda dentada que a girar apoyada en la línea de costura hace marcas en el cuero. Existen diferentes tamaños.



-
7. Fileteador: se utiliza para hacer líneas de adorno o como guía de las costuras (líneas de costura). Se apoya en el borde del material y un perfil, va marcando paralela a este según el ancho elegido la línea o filete. Pueden combinarse en uno distintos anchos, desde unos pocos milímetros, hasta varios centímetros, con el mismo fin puede utilizarse el compás de puntas.
-



8. Compas de puntas: es n compas, cuyos brazos terminan en punta. Es muy útil, rápido y fácil de manejar, sirve para trasladar medidas, marcar puntos de referencia, marcar las líneas de costuras (en lugar del fileteador) y para marcar sobre estas mismas líneas, los puntos para la costura.
-



9. Punzón: se utiliza para marcar y abrir pequeños agujeros en el cuero, a fin de facilitar el paso de la aguja cuando se cose con hilo. Existen en diferentes grosores.
-



10. Lezna: es una herramienta de corte. Después de hechas las marcas para la costura, se introducirá en el cuero haciendo unos orificios alargados para pasar fácilmente la tira en la costura. Las hay de diferentes tamaños en función de grueso del hilo o anchura de la tira.
-



11. Matacantos: es una herramienta de corte. Se utiliza para cortar en el bisel los bordes del cuero, para darle mejor acabado.
-



12. Butil: se utiliza para trazar, grabar, matizar o repujar la superficie del cuero. Se usa presionando sobre el cuero realizando movimientos libres según la técnica utilizada.
-



13. Mateador: herramientas individuales del golpeo, utilizadas para decorar el cuero. En un extremo tienen grabado un dibujo en relieve o en hueco, que se apoya perpendicularmente sobre el cuero y mediante un golpe seco en el otro extremo con el martillo, se deja marcada la huella del dibujo; el cuero debe estar húmedo para facilitar la operación. Hay una gran variedad de dibujos, letras y también los utilizados para marcar fondos en distintas técnicas decorativas.



14. Incisador: es un tipo de cuchilla especial, montada sobre un cuerpo cilíndrico que termina en su parte superior en un soporte semicircular. Con esta herramienta se abren y cortan las líneas de diseño para después proceder al mateado de fondo o al grabado. Hay que procurar, que la cuchilla se mantenga siempre en vertical para que el corte sea uniforme.



15. Troqueles: herramientas individuales de corte por golpeo para decorar el cuero. Son boquillas cortantes que producen determinadas formas. Existe una gran variedad de formas de diversos tamaños.



16. Corta correas: es una herramienta de corte, que se utiliza para hacer tiras de cuero a una medida de ancho determinada. Se usa para cortar cinturones, asa de bolsos, tiras, etc.

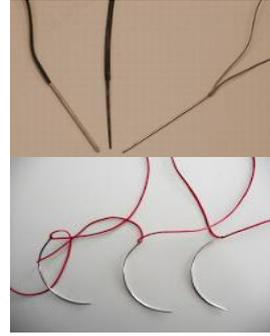


17. Chifla: es una herramienta de corte, que sirve para rebajar el grosor del cuero.



18. Agujas para cosido con tireta: las hay en distintas formas:

- Circulares
- Lengüeta



Fuente: Elaboración Propia.

MATERIALES E INSUMOS:

Lo que se requiere para poder trabajar en cuero, son los siguientes materiales:

Tabla 13.

Materiales e insumos del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.

Materiales	Imagen
1. Cuero	
2. Pegamento de contacto	
3. Revistas	
4. Remaches	

5. Hebillas



6. Cierres



7. Hilos



8. Anilina



Fuente: Elaboración Propia.

PROCESO:

Para carteras y bolsos de cuero de forma artesanal:

Tabla 14.

Proceso de producción para carteras y bolsos, del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.

Proceso	Imagen
1. Realizar el diseño	
2. Trazar sobre el cuero los contornos de las piezas, conforme al diseño	
3. Cortar después las piezas por el contorno marcado	
4. Con el sacabocado, perforamos las piezas con orificio a la misma distancia unos de otros.	

5. Coser con la cinta de cuero, las piezas.



6. Pintar si se desea.



7. Fijar broche.



8. Limpiar la superficie de la cartera

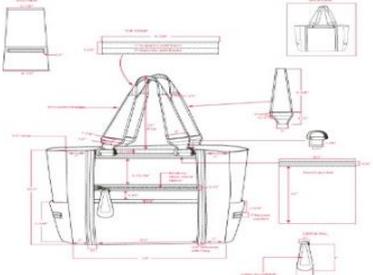


Fuente: Elaboración Propia.

Para carteras y bolsos de cuero con maquina:

Tabla 15.

Proceso de producción para carteras y bolsos con máquina, del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.

Proceso	Imagen
1. Realizar el diseño	
2. Trazar sobre el cuero los contornos de las piezas, conforme el diseño	
3. Cortar después las piezas por el contorno marcado	
4. Coser las piezas a máquina, según modelo. Se puede colocar un forro protector para cubrir interiormente el cuero, dentro del bolso o cartera.	
5. Pintar si se desea.	

6. Fijar broches o cierres, y colocar adornos, según sea el caso.



7. Limpieza y acabado del bolso o cartera.



Fuente: Elaboración Propia.

Para elaboración de cinturones de cuero de forma artesanal:

Tabla 16.

Proceso para elaboración de cinturones de cuero de forma artesanal, del taller Confecciones de artículos y prendas de cuero.

Proceso	Imagen
1. con el corta correas, cortar la pieza de cuero a la medida que se desea.	
2. Mojar el cuero.	
3. Con el mateador, marcar el diseño deseado.	
4. Pintar la pieza si se desea.	
5. Colocar las hebillas, mediante remaches	

Fuente: Elaboración Propia.

ELABORACIÓN DE CALZADO DE CUERO:

PROCESO:



Figura 11. Proceso elaboración de calzado de cuero.

Fuente: Elaboración Propia.

Fabricación de calzado de forma artesanal:

Tabla 17.

Proceso para Fabricación de calzado de forma artesanal, del taller zapatería.

Proceso	Imagen
1. Selección de las piezas (cueros) y materiales.	
2. Cortado: de acuerdo al contorno que deben adquirir las piezas	
3. Rebajado.	

-
4. Guarnecido: cosido de las partes cortadas.



-
5. Montado: usándose una horma, que sirve de modelo de pie, a la hora de encajar las partes del zapato (puntera o pala, talón, suela, etc.)



-
6. Envasado, introducción de los zapatos en cajas o cartón.



Fuente: Elaboración Propia.

Fabricación de calzado con proceso industrializado:

Tabla 18.

Proceso para fabricación de calzado industrializado, del taller zapatería.

Proceso	Imagen
1. Lo primero que se debe hacer son las "CUCHILAS", es decir un molde en hierro de cada pieza del zapato	
2. Al tener el molde se cortan las piezas en el material en que se elaborarán (cuero, lona, etc.)	
3. Ya cortadas las piezas se preparan para coserlas. Aquí se desbastan y se les pinta una guía que indica donde se va a coser.	
4. El perfilado: Aquí unen todas las piezas que hacen el zapato.	
5. Se ponen los ojeteros, ojales u otros accesorios que se requieran el zapato.	

-
6. Se revisan las piezas y se colocan por lotes (fila de piezas).



-
7. Ensamble, montado y acabado.
Se juntan los cortes y los avíos(plantilla)
Se monta sobre horma la punta del zapato
Se cosen los lados y se monta el talón



-
8. Se pasan por hornos para estabilizar la horma, luego se lija toda la piel que se va a unir con la suela para aplicarle pegamento.



-
9. Se le pone pegamento 2 veces



-
10. Se prensa la suela



-
11. Se cose la suela del zapato



12. Se limpia y se les aplica acondicionador para revitalizar el cuero.



13. Aplicación de brillo



14. Alistado: cada zapato se revisa para que vayan a las tiendas en perfecto estado.



Fuente: Elaboración Propia.

OBJETIVO 5

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Tabla 19.

Características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres.

Características					
Denominación	Especia.	Espacial	Funcional	Técnico ambiental	
Gastronomía	Cocina	Zona formativa	Aula teórica Aula demostrativa Aula práctica Biblioteca Sala de profesores	<p>Aula teórica Circulaciones anchas de 1.20 m Área de mobiliario 60 x 0.80 con un área de uso de 1.20 x 1.00 Área de exposición docente es de 2.50m. de ancho La altura es considerada como de 2.50m</p>	<p>Iluminación: Iluminación natural: se utiliza este tipo de iluminación de forma regulada por medio de ventanas corridas en cerramientos, en las áreas superiores hay mayor presencia de ventanales, despejados o cubierto por la piel porosa.</p> <p>Iluminación artificial: este tipo de iluminación es más utilizada, ya que para los laboratorios de investigación para poder ser regulada y continúa.</p>
		Zona de servicio	Almacenes ss-hh y vestuarios		

<p>Zonas comunes</p>	<p>Cafetería Terrazas Vestíbulos circulaciones</p>	<p>Aula demostrativa Circulaciones anchas de 1.20 m Área de exposición docente es de 3.20 de ancho Gradería asientos fijos con un área de uso de 1.25x 0.96</p>	<p>Se utilizan luminarias de amplio espectro circulares de luz blanca empotradas en el cielo raso de la cobertura.</p>
<p>Zona administrativa</p>	<p>Dirección Contabilidad</p>	<p>Altura de 6.50m de piso a losa circulación vertical con pasos de 0.25m de ancho y 0.17m de altura Espacios de la gradería de los mobiliarios fijos son de 1.25m de ancho y una altura de 0.50m. Mesa de trabajo de 6.25 de largo x 0.50 de ancho con</p>	<p>Acústica: la utilización de materiales como la madera en revestimientos de ambientes como el auditorio, en cerramientos fue aprovechado para aumentar el nivel acústico, facilitan la reverencia y en cambio en aulas teóricas y prácticas es controlado el sonido por los cristales de los ventanales y el recubrimiento con láminas de polietileno en las paredes. Isóptica: se manifiesta en el aula demostrativa donde se tiene el registro visual aceptable, es así que el escalonamiento permite al usuario una visualidad de la exposición. Considerando una dimensión de 0.12 m entre el nivel de los ojos del espectador, con la parte superior de la cabeza del espectador ubicado en la parte inferior, esta diferencia es contante entre una y otra. Impacto ambiental: En la distancia el edificio muestra las diferentes bandejas que lo configuran, equiparando su escala a la de los</p>

una altura de 0.80m

Aula práctica

Altura de 2.50m

Circulación de un 1.20 para el

acceso al aula

Circulación de 1.50 dentro del aula

mesas extensas de 9.50 m de largo x 1.90 de ancho y de un alto de 0.80

Modulo funcional de trabajo es de 3.05 m x 1.65 m y una altura de 0.80m

Campanas extractoras están aun 1.60 m. de alto

Lavatorio de aseo al ingreso.

edificios del parque tecnológico de Miramón, mientras en la aproximación cercana las cubiertas se convierten en huertos de cultivo de plantas comestibles y aromáticas, neutralizando casi por completo la presencia del edificio en su relación con las viviendas del entorno. El edificio expresa su condición de topografía extraída del lugar remarcando el carácter de soporte de los forjados que se amontonan como platos desordenados siguiendo las curvas de nivel.

Panadería

Zona formativa	Aula teórica Aula demostrativa Aula práctica Biblioteca Sala de profesores	Aula teórica Circulaciones anchas de 1.20 m Área de mobiliario 60 x 0.80 con un área de uso de 1.20 x 1.00 Área de exposición docente es de 2.50m. de ancho La altura es considerada como de 2.50m
Zona de servicio	Almacenes ss-hh y vestuarios	
Zonas comunes	Terrazas Vestíbulos circulaciones	Aula demostrativa Circulaciones anchas de 1.20 m Área de exposición docente es de 3.20 de ancho
Zona administrativa	Dirección Contabilidad	Gradería asientos fijos con un área de uso de 1.25x 0.96
Zona de atención	Estancia corta Estancia prolongada	Altura de 6.50m de piso a losa circulación vertical con pasos de

0.25m de ancho y
0.17m de altura
Espacios de la
gradería de los
mobiliarios fijos
son de 1.25m de
ancho y una altura
de 0.50m.
Mesa de trabajo
de 6.25 de largo x
0.50 de ancho con
una altura de
0.80m

Aula práctica

Altura de 2.50m
Circulación de un
1.20 para el
acceso al aula
Circulación de
1.50 dentro del
aula
mesas extensas
de 9.50 m de largo
x 1.90 de ancho y
de un alto de 0.80
Modulo funcional
de trabajo es de
3.05 m x 1.65 m y

una altura de 0.80m
Campanas extractoras están aun 1.60 m. de alto
Lavatorio de aseo al ingreso.

Atención y venta
Área de circulación de 1.20 metros
Barras de estancia corta son de 0.50 m de ancho a 0.80 de altura.
Altura de 2.50 m

Cuero y calzado	Elaboración de prendas de cuero	Zona de talleres	Naves de trabajo	<p>Nave de trabajo Altura de 3.20 m Circulación de un 1.50 para el acceso a la nave Circulación de 1.60 dentro de la nave Modulación según maquinaria móvil</p>	<p>Iluminación: Iluminación natural: se utiliza este tipo de iluminación de forma regulada por medio de paneles de policarbonato celular translucido en las paredes con el uso de lucernarios en forma de cierra, que tan solo dejan pasar luz solar mas no el calor, y claraboyas ubicadas en la parte superior del pasillo de circulación.</p>
		Zona de servicio	SS. HH + vestidores Cuarto de servicio Almacén de materiales Carga y descarga de productos y materiales		
		Zona complementaria	cafetería Salas de reuniones Tópico		

	Zona administrativa	Dirección Contabilidad Sala de reuniones	Modulo funcional de trabajo es de 3.00 m x 1.70 m
Zapatería	Zona de talleres	Naves de trabajo	Nave de trabajo Altura de 3.20 m Circulación de un 1.50 para el acceso a la nave Circulación de 1.60 dentro de la nave Modulacion según maquinaria móvil Modulo funcional de trabajo es de 3.00 m x 1.70 m
	Zona de servicio	SS. HH + vestidores Cuarto de servicio Almacén de materiales Carga y descarga de productos y materiales	
	Zona complementaria	cafetería Salas de reuniones Tópico	

Iluminación artificial: este tipo de iluminación es más utilizada, ya que para las actividades de fabricación y diseño en cuero se necesita una gran cantidad lumínica, la cual debe ser regulada y continúa. Se utilizan luminaires en paneles de luz blanca adosados a la cubierta metálica.

Acústica: la utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos fue aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.

Impacto ambiental: en lugar de lanzar el taller de cuero en la parcela, se evaluó la pendiente, y las consecuencias de este proyecto sobre la gestión del agua de lluvia. El proyecto transmite una imagen diferenciada con la fábrica típica, su diálogo con el entorno inmediato, la historia que se cuenta a través de su jardín, sus variados volúmenes y el revestimiento de sus superficies.

Materiales:
El proyecto contemplo estructuras de concreto: columnas, pisos.

Zona administrativa	Dirección Contabilidad Sala de reuniones
------------------------	--

Con referencia a la cubierta descansa sobre perfiles metálicos curvos El policarbonato celular translúcido, en paredes usados en los lucernarios en forma de cierra, resuelve el aislamiento térmico y junto con las claraboyas dota de iluminación natural continua.

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 20.

Características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres.

Ambientes pedagógicos		IO M2 x Estud.	Técnico ambiental				Circulación	Vanos
Básicos	Ambientes tipo A	1.20-	Iluminación	Ventilación	Temperatura	Acústica	Vertical . El cálculo del número y ancho de las escaleras se efectuará de acuerdo al número de ocupantes. . La puerta del aula más	Puertas En ambientes administrativos , el ancho libre mínimo de las puertas (de marco a marco) será de 0.90 m.
	Aulas básicas	1.60						
	Ambientes tipo B	2.50- 1.50	Tener en cuenta la colaboración de las luminarias en posición y	Ventilación natural permanente , alta y cruzada, pudiendo complementarse de	Será fluctuante en invierno entre los 17°C y 24 °C, y en la temporada de verano entre 23°C y 27 °C	Ausencia de interferencias sonoras en los ambientes, es decir atenuar la transmisión		
	Biblioteca							
	Aula de cómputo.							
	Ambientes tipo C Laboratorios y	Talleres						
		Livianos						
Cocina		3.10						
	Repostería	1.80						

complementarios	Pesados Taller multifuncional	7.00	orientación de los pupitres, Proximidad a las ventanas, la altura del techo y las características de la pizarra.	manera artificial con ventiladores extractores de aire de ser necesario, se realicen dinámicas donde se produzcan partículas en suspensión, garantizando o la renovación constante de aire.	Se debe utilizar calefacción o el aire acondicionado.	de ruidos del exterior al ambiente y de pasillos o patios a ambientes interiores. Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres	alejada no deberá estar a más de 25 m. de la escalera; en caso contrario se deberá contar con una escalera adicional, . No se permitirán escaleras en caracol, abanico o similares.	Cuando las aulas estén ubicadas a ambos lados de un pasadizo, las puertas no estarán enfrentadas. La altura mínima del vano de la puerta será de 2.10 m. Contarán con puerta antipánico de simple apertura y
	Ambientes tipo D Deportes	1.00	El uso del mobiliario debe evitar que sea en frente o contra las ventanas.				Horizontal	. Circulación en los pasillos será
	Ambientes tipo E Área para la socialización							
	Ambientes tipo F Auditorio							
	Ambiente tipo G Agropecuarios y Agroindustriales							
	Sala de docentes	0.30						
	Tópico	1.20- 1.50						

Oficina de bienestar estudiantil	La colocación del mobiliario debe ser entre las filas de luminarias para que la iluminación sea lateral.	Para estos casos la altura de los ambientes, no podrá ser menor a 2.50 m. Estándares de confort que deben considerarse para el diseño de ambientes pedagógicos de la Infraestructura Educativa según las zonas	y aulas comunes. Del mismo modo, evitar perturbaciones en el entorno inmediato. los pasillos	completamente libre de obstáculos. Los pasillos no serán interrumpidos s bajo ninguna circunstancia por el barrido de las puertas que dan a ésta. Debe existir circulación de servicio con la finalidad de no interrumpir las actividades pedagógicas. Debe tener señalización	abertura para ver a través de una superficie mínima de 0.1 m2., con vidrio templado. Abrirán hacia afuera en el sentido del flujo de evacuación, sin interrumpir el ancho mínimo de pasillos, con bisagras batientes de 180°.
Comedor y/o cafetería y cocina					
Servicios higiénicos estudiantes					
Servicios higiénicos docentes, administrativos y servicio.	Se debe evitar el uso de colores blancos en paredes y suelos que podrían producir				Ventanas

deslumbra climáticas
miento. en que se
La desarrolle el
iluminación Proyecto
debe Arquitectóni
ingresar co.
por el lado Dependend
izquierdo o de la
del aula, carrera, se
para evitar recomienda
generar un factor de
sobras. renovación
del aire de 2
a 15
cambios por
hora,
dependend
o de las
dinámicas
pedagógica

con piso de tipo
podo táctil.
. Las
circulaciones
horizontales de
uso obligado
por estudiantes
deben estar
techadas.

Que no abran
hacia
ambientes
interiores, con
la finalidad de
garantizar los
estándares de
iluminación y
ventilación.
El área mínima
de iluminación
de los
ambientes
dependerá de
la zona
climática.
El área mínima
de iluminación
de los
ambientes

s a realizar
en dichos
ambientes.

dependerá de
la zona
climática.
Dependiendo
de la
orientación se
proveerá a las
ventanas de
sistemas para
impedir la
entrada del sol
dentro del
aula. El uso de
parasoles y
volados serán
utilizados.

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 21.

Características espaciales, funcionales y características técnico ambientales reglamentarios.

Criterios normativos para el diseño de locales de educación				
En climas semi-cálidos sin precipitaciones - Costa	Para una orientación , el lado ,as ancho del volumen debe mirar hacia el norte , admitiendo una variación de 22° 31´ a uno u otro lado ; de preferencia las ventanas bajas	Protección contra el asoleamiento	Ventilación	Confort lumínico

también deben mirar al norte , las ventanas al sur deben contar necesariamente con alero, debe tenerse en cuenta la ventilación cruzada.

Deberán considerarse aleros horizontales hacia el sur para evitar el sol de verano en horas cercanas al medio día, y hacia el norte alero que protejan por lo menos el asoleamiento de otoño en horas cercanas al medio día.

El aire contenido en los ambientes interiores de las edificaciones educativas condicionara la sensación térmica de los usuarios, la temperatura del aire y la humedad repercutirán sobre las pérdidas y ganancias de calor del cuerpo humano. Debemos considerar en el emplazamiento y diseño de las edificaciones educativas, una adecuada incidencia de los vientos tanto en los espacios exteriores como en los ambientes interiores, a fin de alcanzar el confort y bienestar de sus ocupantes.

Iluminación artificial

Calculo de parasoles
según latitud

Ventilación interiores

Aulas

<p>Entre 0° y 9° sur (Tumbes, Cajamarca, Amazonas, Loreto, La libertad, San Martin), Alero norte cubre un ángulo de sol 90°, el alero sur 14°27´.</p>	<p>El movimiento de aire al interior de los ambientes de las edificaciones educativas se logrará por ventilación natural, para lo se debe contar indefectiblemente con una entrada y una salida de aire, considerando la dirección del viento.</p>	<p>. Utilización de lámparas fluorescentes de alto rendimiento de color. . Las luminarias deben ser del tipo directa</p>
<p>El parasol horizontal puede ser uno solo grande, o dos más pequeños.</p>	<p>Todas las aulas, talleres, laboratorios, sala de cómputo, salas de usos múltiples (SUM), polideportivo, y oficinas administrativas</p>	<p>dispondrán de ventilación natural. extensivas o semi directas, consultar proveedores y de acuerdo las</p>
<p>Los parasoles verticales protegen del sol de las mañanas y tardes, para las fachadas orientadas con ángulo cercano hacia E-O,</p>	<p>Para todos los ambientes, tantas aulas, laboratorios, talleres, oficinas administrativas polideportivas, etc. la ventilación recomendada es la VENTILACION CRUZADA, es decir la salida del aire en el lado opuesto al ingreso.</p>	<p>especificaciones técnicas del artefacto. . También se pueden utilizar sistemas de iluminación semi indirectas o indirectas.</p>
<p>los parasoles verticales son de uso obligado, se puede recurrir a parasoles verticales o por ultimo a apersianados o vidrios reflejantes con filtro solar.</p>	<p>En caso de vanos en paredes adyacentes, las aberturas deberán estar ubicadas en los puntos más distantes entre sí, expresados en una diagonal.</p>	<p>iluminación semi indirectas o indirectas.</p> <hr/> <p>Talleres</p> <hr/> <p>En las zonas de trabajo, talleres cuya</p>

En el caso de requerir elementos de control solar como parasoles horizontales éstos pueden emplearse para dirigir y aumentar la circulación del aire hacia el interior de los ambientes. Son recomendables los parasoles horizontales separados de la pared, pues el aire que penetra por la separación empuja el flujo del aire a nivel de los ocupantes, debido a la diferencia de presión.

Se podrá utilizar cámaras de aire ventiladas en los techos, para mitigar las ganancias de calor por radiación y conducción al interior. Es preferible ubicar las aberturas en techos perpendiculares a la incidencia del viento. A fin de enfriar el aire caliente exterior es recomendable enfriar el aire previo ingreso a los ambientes interiores, recomendándose zonas con árboles cuya protección por la copa genere lugares frescos.

actividad deba ser de mucha precisión, y se requiera además de la iluminación general una focalizada, ésta no debe superar a 3 veces el nivel general. En áreas de actividad variación de iluminancias puntuales debe guardar una mínima regularidad, con una relación entre el valor medio al mínimo no menor a 0,60 m.

Identificar las actividades productivas de interés y beneficio para los jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

La puntuación más alta en la encuesta de preferencias, los obtuvieron las actividades productivas de la gastronomía en la especialidad de cocina , panadería y zapatería , al ser contrastadas entre la opinión de los jóvenes que accederían y se beneficiarían del proyecto así mismo se encuentra contempladas para el ministerio de trabajo como actividades comerciales para acceso a la inserción laboral, al igual que en Sandra (2016) donde toma las actividades económicas más importantes realizadas en el distrito que son las fuentes de trabajo y generadores de ingresos, este aspecto es el que hace posible la aceptación y la buena disposición del joven a acceder al servicio, Máximo (2015) donde se planteó como objetivo despertar el interés de los jóvenes en aspectos educativos, pero solo se analizó las demandas del sector en actividades laborales, mas no sus aspiraciones personales, generando así una oportunidad de acceso a la educación por necesidad, mas no se puede precisar la comodidad y el grado de satisfacción con la profesión aprendida pues es la única opción que se le dio ,el estudio del interés de los jóvenes de sus aspiraciones y anhelos ayudan a que el proyecto cubra las necesidades ocupacionales pues tiene un carácter integral , lo que el medio ofrece en el sentido laboral como una oportunidad de trabajo y también lo que el joven aspira conocer y ejercer como su actividad laboral y por ende económica siendo concordante con la promoción de la comida peruano y su vertiginoso desarrollo sabiendo que esto ofrece una gran oportunidad de ingresos económicos por el valor que ha tomado la cocina peruana en la actualidad, de un modo similar de orden local el desarrollo del sector zapatero siempre será una prioridad para la generación de ingresos con intenciones de exportación y con la variación de productos en base a cuero considerándose una actividad estable y en vías de desarrollo local , de esta manera también se da conformidad en lo estipulado en el reglamento de educación técnico productiva, que sostiene que para la creación de un centro de educación técnico productivo es necesario que la oferta educativa sea la respuesta a la necesidad del entorno tanto productivo , social o de ambos. Podemos entonces entender por integral diversos ámbitos u opciones por lo que es necesario Identificar las actividades deportivas, recreativas y

artísticas para complementar la capacitación de jóvenes del sector Alto Trujillo - Distrito el Porvenir. Según los resultados obtenidos la , palestra, frontón, básquet y fútbol encabezan las preferencias de los jóvenes como actividades recreativas es así que se puede identificar en las teorías expuestas que manifiestan que la recreación fortalece a creatividad que genera un desarrollo personal y desarrollo de la comunidad ya que son acciones participativas que renuevan la energía para continuar con el proceso de estudio o trabajo , esto ayuda a lograr un desempeño adecuado, esta recreación es una propuesta desde un modelo particular e individual de sus integrantes.

De esta manera las actividades artísticas con mayor aceptación son pintura y escultura, este tipo de arte de igual manera juega un papel muy importante en la formación del joven , favorece a el entrenamiento de la inteligencia pues exige la identificación de forma y cualidades además de los signos verbales y palabras , es la expresión individual de la realidad , la danza tanto moderna y folclórica son de también son de interés para los jóvenes y constituyen una educación de los sentidos o también llamado sensorial que son la base de la conciencia , la educación de este ámbito favorece a la construcción de la personalidad y una forma de recreación se estimula la educación sensorial pero también se ven beneficios físicos , si bien es cierto Máximo(2015), Sandra (2016) y Veroni (2014) consideran áreas de recreación y alguna formación en el arte, mas no reconocen la debía importancia y menos la contribución la formación de los jóvenes. , los conocimientos y la técnica de la enseñanza de las artes son de utilidad para la vida profesional, porque constituye un factor de desarrollo completo de la personalidad y medio de reconocimiento de la realidad. De esta manera se hace imperante Definir los talleres y ambientes con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo – Distrito el Porvenir.

Los talleres serán de dos rubros o dos familias productivas, Gastronomía y la de Cuero y calzado, es así que se tiene el taller de cocina y el de panadería y pastelería, mientras para cuero y calzado se tiene elaboración de prendas de cuero y zapatería, esto se logra mediante la identificación de las actividades económicas de la región, el distrito y las preferencias de los jóvenes del sector Alto Trujillo, Sandra (2016) realizo la recolección de datos que tuvieron como

resultado actividades más demandadas en el distrito , tenemos que el calzado , la carpintería y las confecciones textiles, pero de estas se analizó la que tenía mayores posibilidades de crecimiento económico, por lo cual se tomó el calzado para generar una fuente de trabajo y de educación técnica, mientras que Veroni (2014) considero que se deben fortalecer los oficios mejorando la percepción de la formalidad de la enseñanza de una técnica de la implantación de conocimiento mejorando los servicio y los productos y de esta manera tener un trabajo formal con conocimiento de empresa y un trabajo bajo estándares de seguridad y calidad. De esta manera al disgregar e identificar puntualmente las especialidades con las que se debe contar, podemos verificar de lo expuesto por la teoría de Álvarez (2010) , que manifiesta que se reconoce como una ocupación a las actividades laborales que son determinadas por el desarrollo de una técnica , el uso de una tecnología y la división del trabajo, generalmente identificado con un cargo , también la adquisición de las habilidades que dan la posibilidad a desarrollo de una actividad laboral que le interesa. Se obtuvo como resultado los ambientes mediante revisión documentaria, básicos: tipo A (Aulas básicas), Ambientes tipo B (Biblioteca aula de cómputo), Ambientes tipo C (Laboratorios y Talleres), Ambientes tipo D (Deportes), Ambientes tipo E (Área para la socialización) Ambientes tipo F (Auditorio) y los de tipo complementario son, Sala de docentes, Tópico, Oficina de bienestar estudiantil, Comedor y/o, cafetería y cocina, Servicios higiénicos estudiantes, Servicios higiénicos docentes, administrativos y servicio, por su parte Máximo (2015) concluye que los ambiente para un centro de capacitación productiva son , ambientes administrativos, ambientes de producción , ambientes de servicios, ambientes de entretenimiento y lectura, ambientes recreativos , ambientes de servicios generales y ambientes de acceso público, es así que Verónica (2016) considera Área académica, Área admirativa, Área recreativa y Área de servicios es así como se encuentra mayor concordancia con Máximo(2015) que define mejor las zonas aun así Verónica (2016) aporta la Área académica que concuerda mejor con el proyecto.

Para una mejor comprensión de estas necesidades se debe describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo - Distrito el Porvenir.

Los talleres de Gastronomía y la de Cuero y calzada, se identifican los procesos que son de gran importancia para poder comprender y tener claro cuáles serán las áreas o zonas con las que deben contar es así que se tiene el taller de cocina con el proceso con el que inicia con la selección de los ingredientes, luego medir o pesar los ingredientes, se continua con el lavado de estos ingredientes, luego se procede a mezclar los ingredientes, la cocción y finalmente la exhibición y degustación, el proceso de panadería y pastelería inicia con la selección de ingredientes, luego medición o pesado de los ingredientes, luego el mezclado, para luego pasar a moldear la masa, se pasa a hornear, y finalmente la exhibición y degustación, mientras para cuero y calzado se tiene elaboración de prendas de cuero que tiene su inicio realizando el diseño para luego trazar en el cuero, seguidamente el corte de las piezas, el pegado y/o cocido, seguimos con el acabado para finalmente la comercialización, en zapatería se inicia con el diseño, para luego el trazo, corte, armado, perfilado, luego el cocido y/o pegado, los acabos y finalmente la comercialización, sin embargo Máximo (2015), Sandra (2016) y VERONI (2014), se rigen a áreas ya provistas gracias a una revisión documentaria en reglamento o libros de diseño arquitectónico, estos resultados para este objetivo respaldan la finalidad de dotar espacios que aseguren un correcto proceso de fabricación o producción de bienes o servicios. Iglesias (2008), expone que un ambiente de aprendizaje es una estructura de cuatro dimensiones de las cuales cabe resaltar, la física que viene a ser el espacio físico observable y percibirle materialmente y la dimensión funcional que es el modo que se utiliza el espacio en otras palabras los procesos que se llevan dentro o contenido en el espacio físico, lo que habla o confirma la importancia de conocer los procesos de producción para poder cubrir de manera correcta estas necesidades. Asimismo, se tiene que Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Las características espaciales, funcionales y técnico ambientales, de los talleres se basan en las medidas de las maquinarias mobiliario específico para cada taller y aula, al cual se le tiene que sumar el área de circulación del alumno y de ambientes de almacenaje y primeros auxilios, la presencia de zonas específicas

para cada taller , en gastronomía se diferencia dos zonas una para alimentos calientes y una para alimentos fríos, en general aulas con diferente connotación teórica , demostrativa y práctica, en cuero y calzado Aulas básicas, diseño y prácticas, se subdivide en área de corte , armado , perfilado y pegado, que confirma lo expuesto por Verónica (2016) que concluye que el diseño arquitectónico de un espacio adecuado para el aprendizaje , con aulas bien ventiladas, con un correcto almacenaje, ambientes de limpieza y mobiliario adaptado a las actividades específicas de cada taller del mismo modo el MINEDU donde se establece las dimensiones e índices mínimos de metraje para la creación de un centro de capacitación técnico productivo es 1.20 m² para aulas por 20 estudiantes, 3 m² para talleres de confección, 4 m² cocina por 20 estudiantes, quien nos da índices no muy exactos pues son en función de 20 alumnos los cuales son contrarios a lo considerado por los especialistas en la enseñanza. Características como la iluminación y ventilación son similares en los talleres, de carácter natural o artificial, con particularidad en gastronomía por la necesidad de extractores de aire, lo cual está conforme a lo estipulado en los criterios normativos del diseño de locales de educación, criterios de confort, seguridad, instalaciones eléctricas, aspectos constructivos y diseño estructural, donde se dice que él proyectista tiene que hacer un análisis climático local, y que la ventilación condicionara la sensación térmica de ambientes interiores que se recomienda la ventilación cruzada , y que se debe controlar con parasoles horizontales que al mismo tiempo ayuda a dirigir y recircular el aire ,en caso de las ventanas no debe contar con hoja si no ser ventanas corredizas, reconoce el uso de ventiladores mecánicos ,así como la orientación y el asoleamiento que brinda la iluminación natural, usos de aleros horizontales parasoles verticales , la iluminación cenital es adecuada, dentro de talleres el confort lumínico .

V. CONCLUSIONES

5.1. CONCLUSIONES

- 1. Identificar las actividades productivas de interés y beneficio para los jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir.** Se identifica como actividades productivas a la gastronomía, cuero y calzado, con conformidad al interés juvenil y la oportunidad laboral y económica del medio por lo cual se verán beneficiados.
- 2. Identificar las actividades deportivas, recreativas y artísticas, para complementar la capacitación de jóvenes del sector Alto Trujillo - Distrito el Porvenir.** Se concluye que las actividades recreativas son la palestra, frontón, básquet y fútbol encabezan las preferencias de los jóvenes, de igual manera las actividades artísticas son pintura y escultura en favor del entrenamiento de la inteligencia y la danza moderna y folclórica para el entrenamiento sensorial.
- 3. Definir los talleres y ambientes con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo – Distrito el Porvenir.** Se concluye que los talleres serán de dos rubros o dos familias productivas, Gastronomía y la de Cuero y calzado, es así que se tiene el taller de cocina y el de panadería y pastelería, mientras para cuero y calzado se tiene elaboración de prendas de cuero y zapatería. Los ambientes serán: Aulas básicas, demostrativas y prácticas en caso de Gastronomía, y Aulas básicas, diseño y prácticas para Cuero y calzado, de esta manera también se tendrá los ambientes de Biblioteca, Talleres artísticos, Deportes, área para la socialización, Auditorio y los ambientes de tipo complementario son, Sala de docentes, Tópico, Oficina de bienestar estudiantil, Comedor y/o, cafetería y cocina, Servicios higiénicos estudiantes, Servicios higiénicos docentes, administrativos y servicio.
- 4. Describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo -Distrito el Porvenir.** Se concluye que los procesos para **Gastronomía** serán por especialidad, **para cocina:** selección y estudio de ingredientes, medir o pesar los ingredientes, lavado de ingredientes, mesclar los ingredientes, la cocción, exhibición y degustación.



Figura 12. Proceso de producción del taller de cocina.
Fuente: Elaboración propia.

Para la especialidad de **panadería y pastelería**: selección y estudio de ingredientes, medir o pesado de los ingredientes, mezclado, moldeado de la masa, hornear, exhibición y degustación.



Figura 13. Proceso de producción del taller de panadería y pastelería.
Fuente: Elaboración propia.

Para **Cuero y Calzado**, la especialidad de **elaboración de prendas de cuero**: diseño, selección del tipo de cuero y materiales, trazo en el cuero, corte de las piezas, el pegado y/o cocido, acabado, la comercialización.



Figura 14. Proceso de producción del taller de elaboración de prendas de cuero.
Fuente: Elaboración propia.

En **Zapatería**: diseño, selección de cuero y materiales, corte, perfilado, armado, alistado y acabados y comercialización.



Figura 15. Proceso de producción del taller de zapatería.

Fuente: Elaboración propia.

5. Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Se concluye que las características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto por las actividades generadoras agentes que alteran estos ambientes en aspectos sonoros , aéreos y térmicos, estas zonas cuentan con ambientes específicos según especialidades, de esta manera se identifican que para gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , esta última pertenecen a la zona de práctica en esta a su vez se diferencian dos zonas una para alimentos calientes y una para alimentos fríos, y una área de comercialización tanto para cocina como para panadería y pastelería ; de este modo también se concluye que en cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica que este últimos ubicados en la zona de práctica, el aula de práctica contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, los cerramientos de tipo traslucido son utilizados en la zona de práctica de las especialidades, estos cerramientos son verticales y responde con

propiedades térmicas ,acústicas ,lumínicas e higiénicas, los espacio de tipo público serán las áreas de comercialización y exhibición de los productos de cada taller, mientras las áreas teóricas y la de práctica serán de tipo privado, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular son de mayor beneficio y para el ordenamiento de equipos y fluidez en la circulación de ambientes dado a su versatilidad, las zonas tanto teórica como práctica, dentro de las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, la exposición solar es con el eje del edificio del este al oeste, y seda por medio de lucernarios y claraboyas, las aberturas para ventanas no es menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales y la orientación es de norte a sur, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas para todos los ambientes teóricos y prácticos, aun así la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , en el aspecto térmico se concluye que se utilizan los techos de tipo cielo raso , techos verdes y la altura de ambientes es de entre 3.00 m a 3.50 m, la acústica contiene aspectos como de zonificación como alejar las fuentes de posible generación de ruido como es la zona de práctica, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción, el impacto ambiental será mitigado con mimetización con el medio , se acoge al perfil urbano, dando un valor ecológico y paisajista y respetando las morfologías del terreno.

VI RECOMENDACIONES

1. Identificar las actividades productivas de interés y beneficio para los jóvenes del sector Alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

Para este objetivo donde se concluyó que las actividades productivas son la gastronomía y el calzado, con conformidad al interés juvenil y la oportunidad laboral y económica del medio, se recomienda la especial difusión y promoción de la comida nacional y el debido estudio de potajes de exportación analizando el tipo de preparación es así que se recomienda la capacitación en comida nacional , gourmet y fusión, de igual manera que se generen una contribución social en el sector ofreciendo ambientes de acceso público donde se logre consumir en el caso de gastronomía , con accesos diferenciados y ambientes acorde a un uso público y con referencia al calzado se recomienda la capacitación con estándares de exportación y proceso industriales de optimización de producción pero conservando la creatividad del recurso humano que hace lo especial del producto, con innovadores diseños para la competitividad en el mercado internacional adquirir los productos ofrecidos en caso de cuero y calzado un área de exhibición y promoción de la producción para la visita de posibles compradores.

2. Identificar las actividades deportivas, recreativas y artísticas para complementar la capacitación de jóvenes del sector Alto Trujillo - Distrito el Porvenir.

- Se recomienda, implementar actividades recreativas de entrenamiento sensorial para la especialidad de Gastronomía, en entrenamiento del sentido del gusto y olfato, el cual se llevaría a cabo en un espacio multifunción ya que es con el afán recreativo y entrenamiento sensorial, las cuales serían, el reconocimiento de ingrediente con los ojos vendados por medio del sentido del gusto con los ojos vendados, del mismo modo el reconocimiento de aromas con ojos vendados para afinar el sentido del olfato.



Figura 16.Entrenamiento sensorial.
Fuente: Internet.

- De igual manera se recomienda el entrenamiento en acrobacias con los insumos o ingredientes durante la preparación a manera de recreación y darle un valor agregado y representativo del centro.



Figura 17.Demostración recreativa de la preparación de los patillos.
Fuente: Internet.

- Con la finalidad socio educativo se recomienda los deportes como la palestra, frontón, básquet y fútbol que son parte de la aspiración de los jóvenes a practicar, fomentando la integración y el espíritu de competencia y estas serán:

Actividades Deportivas

Palestra:

- Se considerará muros de escala de menos de 8.00 m de altura, serán regularmente planos verticalmente.
- Se recomienda que sean muros por paneles que se puede colocar en diferentes formas.
- La materia a utilizar es la madera en su presentación de tableros de construcción con su debido tratamiento.
- La estructura de soporte será de acero para mayor firmeza y duración.
- Se colocaras agarres o presas que son pequeñas piedras artificiales que se fijan a los muros para escalar.



Figura 18. Palestra.

Fuente: Internet.

Frontón:

- se recomienda la implementación de una losa para frontón con dimensionamiento reglamentario por el IPD que es de 300 m² con dimensiones de 10 m x 30 m, el piso de la losa multiusos será de cemento frotachado con pendiente de 0.5% para evacuación superficial.
- No habrá juntas el piso tiene que ser continuo, homogéneo y rígido.
- Altura libre de obstáculos debe ser una altura libre de 12 m.
- La orientación será de norte a sur disponiendo el frontis al norte y el rebote hacia el sur.
- Iluminación, se considera como competencias locales, entretenimiento según reglamento y será de una iluminación horizontal de 300 lux.

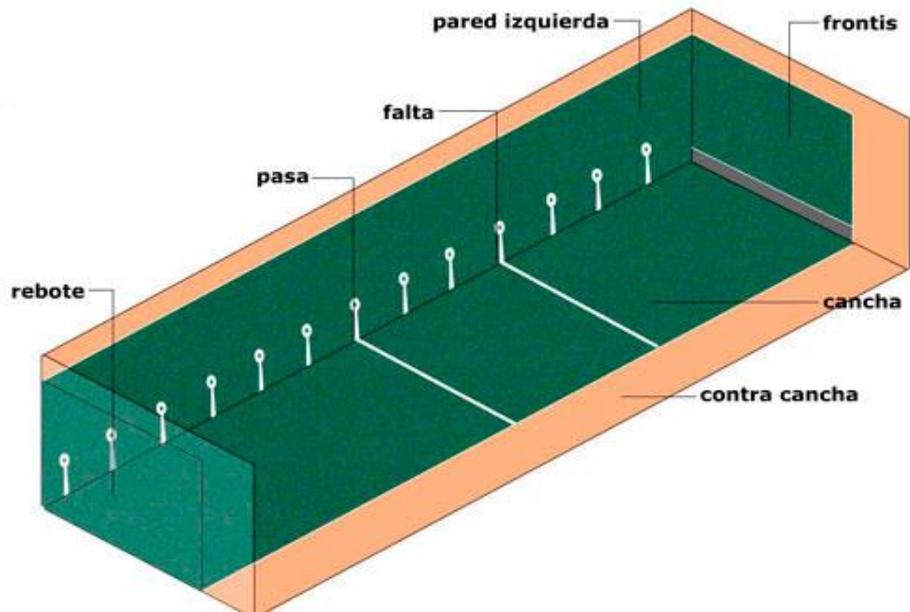


Figura 19. Frontón zonas.
Fuente: Internet.

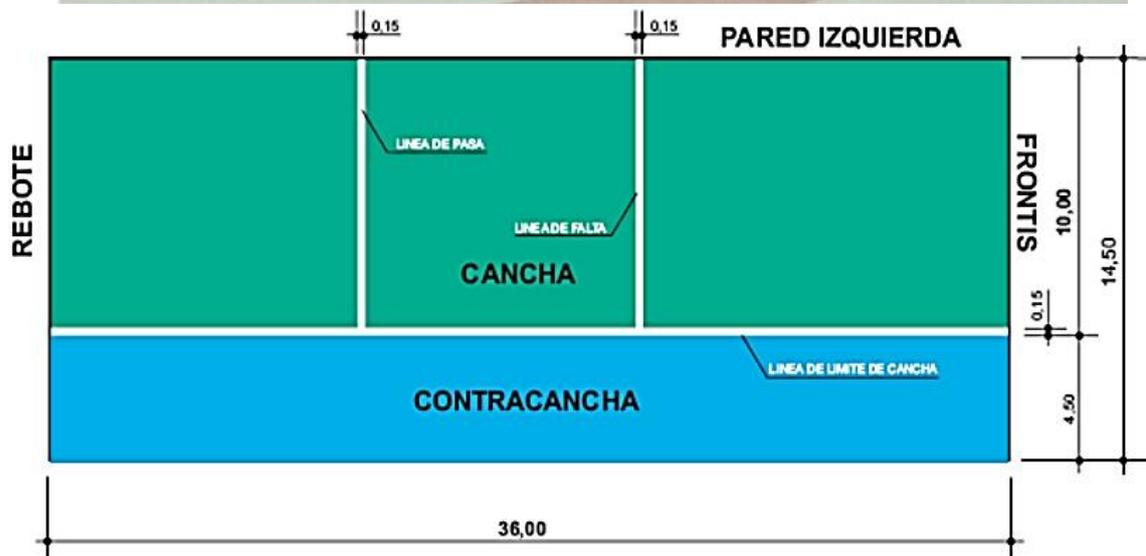
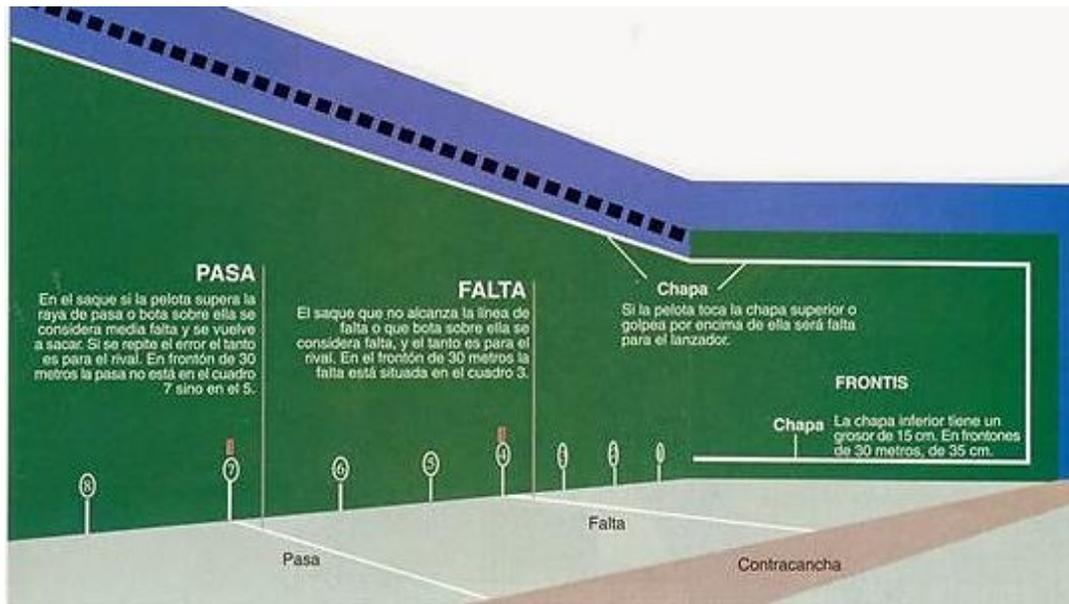


Figura 20. Frontón dimensiones.

Fuente: Internet.

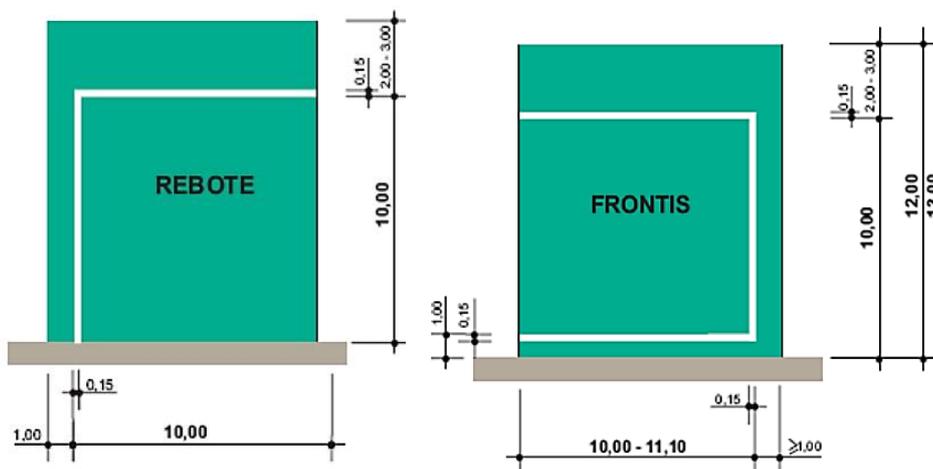
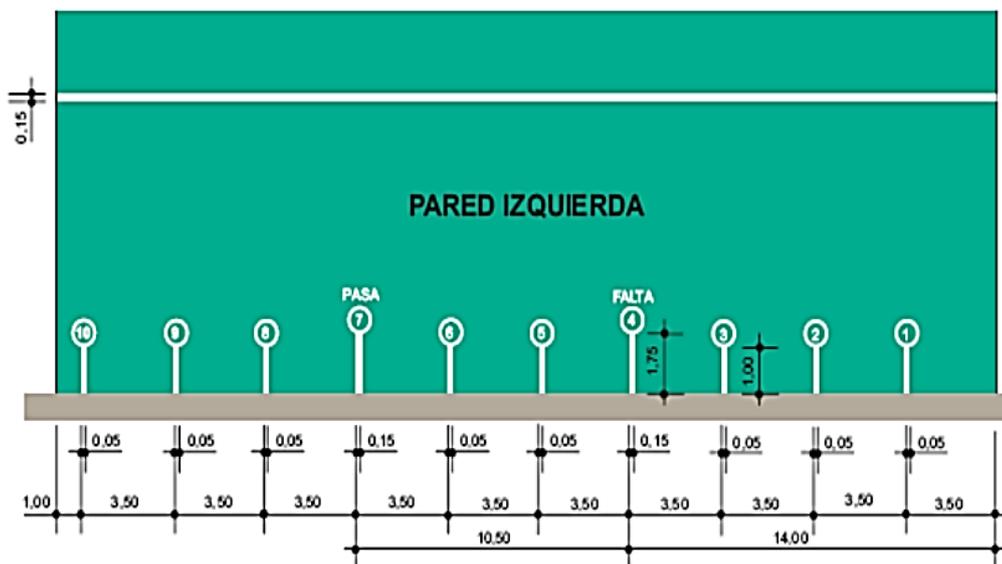


Figura 21. Frontón dimensiones.

Fuente: Internet.

Básquet y fútbol:

La implementación de una losa multifuncional con dimensionamiento reglamentario por el IPD que es de 375.00 m² con dimensiones de 15m x 25m, el piso de la losa multiusos será de cemento frotachado. Se debe considerar las tribunas y un depósito.

- La altura libre de obstáculos será de 7.00 m como mínimo sobre el campo.
- La orientación en eje longitudinal del campo será de norte a sur.
- La iluminación será la considerada en entretenimiento y uso escolar de



Figura 22. Losa para para básquet y fútbol.

Fuente: Internet.

Actividades artísticas

Se recomienda la implementación de los talleres de pintura y danza para estimular el sentido estético y sensorial del estudiante en especial para el de cuero y calzado quien deberá desarrollar la apreciación estética y la creatividad.

Pintura

- Sus ambientes tendrán altos índices de ventilación natural con ventilación cruzada para la renovación de aire.
- Serán 7.00 m² por estudiante como índice de ocupación y se consideran 15 estudiantes por se tendrá un área mínima de 105 m².
- La altura en el interior del aula será de 3.50 m.
- Todos los talleres que produzcan elementos en suspensión que sean nocivos a la salud de los usuarios deberán contar con un sistema de

colector de partículas nocivas en la ventilación mecánica y contar con el sistema de manejo de desechos de estas actividades.

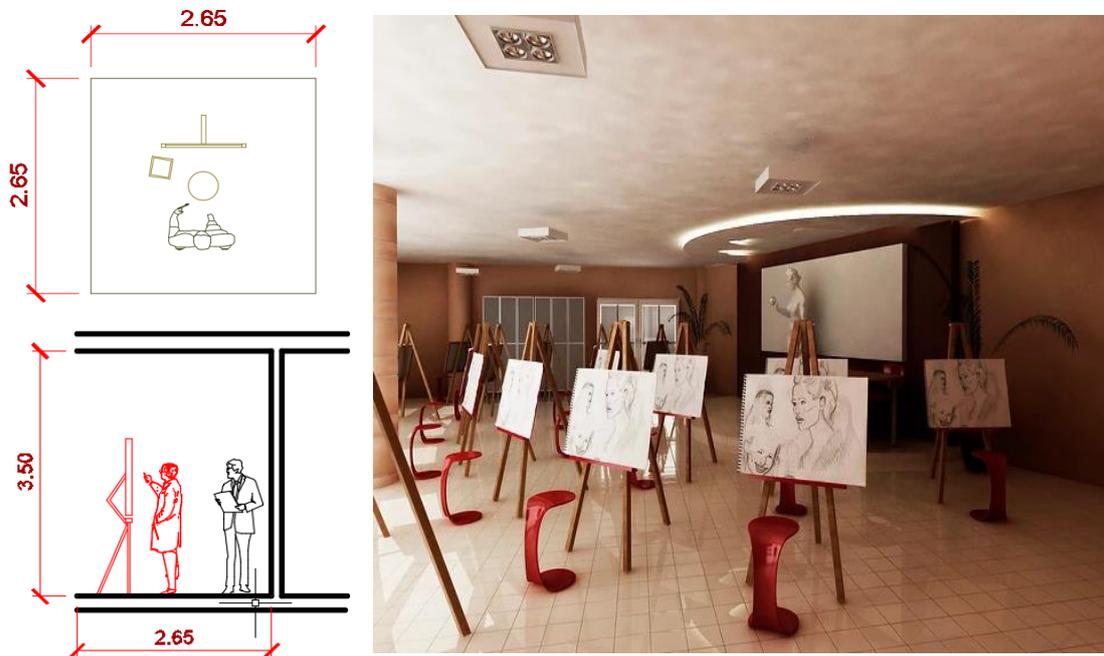


Figura 23. Taller de pintura.
Fuente: Elaboración propia.

Escultura

- Sus ambientes tendrán altos índices de ventilación natural con ventilación cruzada para la renovación de aire.
- Serán 5.00 m² por estudiante por estudiante como índice de ocupación y se consideran 15 estudiantes por se tendrá un área mínima de 75 m²
- La altura en el interior del aula será de 3.50 m.
- Se deberá usar cerramientos traslucidos para facilitar la iluminación y dar la sensación de amplitud y libertad en beneficio del de desarrollo de esta actividad.
- Todos los talleres que produzcan elementos en suspensión que sean nocivos a la salud de los usuarios deberán contar con un sistema de colector de partículas nocivas en la ventilación mecánica y contar con el sistema de manejo de desechos de estas actividades.

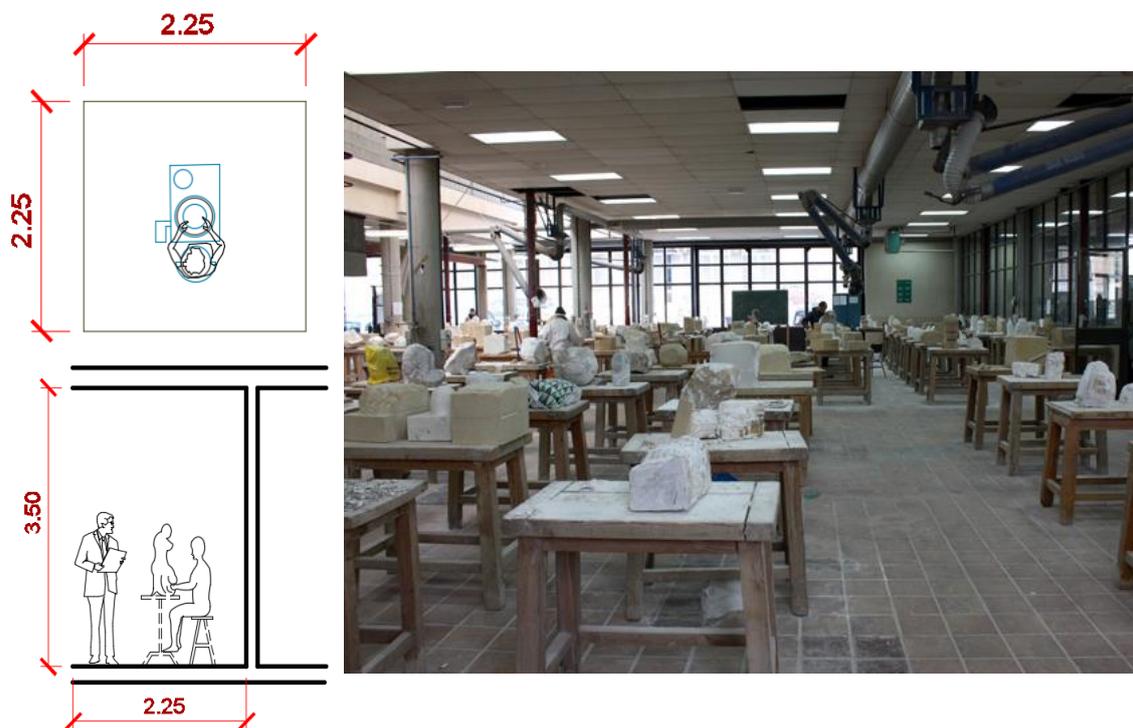


Figura 24.Taller de escultura.

Fuente: Elaboración propia.

La danza moderna y folclórica

- Serán ambientes multifuncionales, flexibles, confortables y adecuados, es conveniente acondicionar el piso con elementos absorbentes del sonido.
- Serán 7.00 m² por estudiante como índice de ocupación y se consideran 15 estudiantes por se tendrá un área mínima de 105 m².
- La altura en el interior del aula será de 3.50 m.
- Se deberá usar cerramientos traslucidos para facilitar la iluminación y dar la sensación de amplitud y libertad en beneficio del de desarrollo de esta actividad.
- Se deberá colocar espejo en la parte frontal del aula para lograr la visualización de los movientes de los alumnos.
- área para escritorio o mesa para un docente de 1.20m x 0.60 m. y ocupación del equipo de sonido.
- Un almacén para vestuarios y demás equipos será el 15% del área del taller.

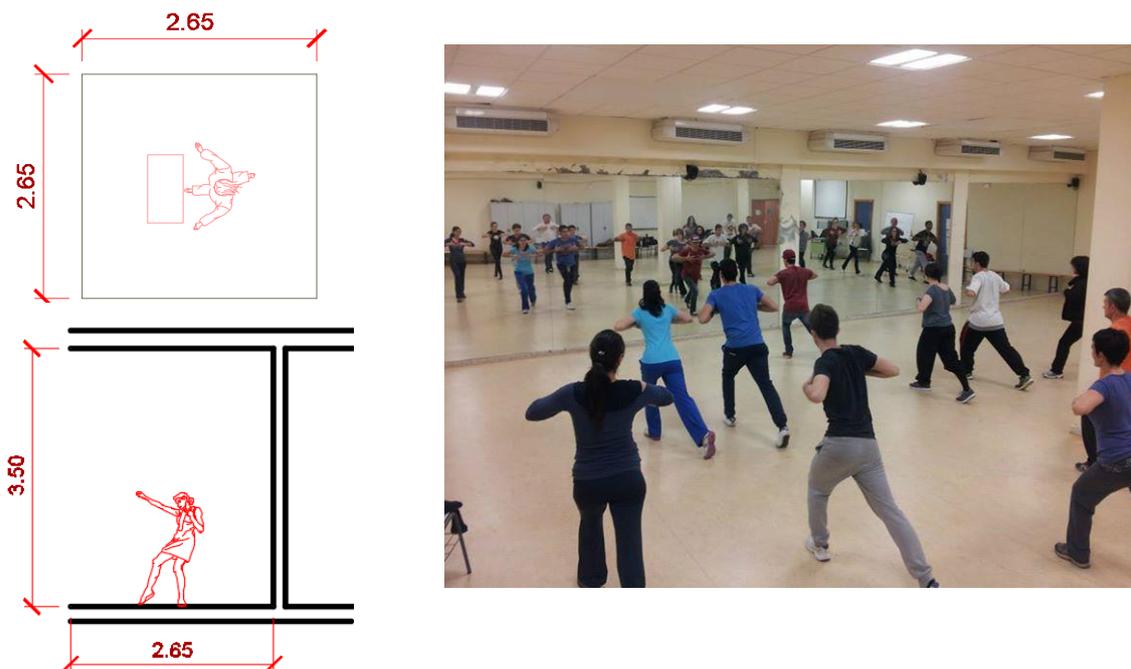


Figura 25.Taller de danza.
Fuente: Elaboración propia.

3. Definir los talleres y ambientes con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Gastronomía

Para los talleres de cocina en todas sus sub especialidades.

- Se recomienda que los talleres de Gastronomía cuenten con aulas teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes.
- Se sugiere que para el aula demostrativa deberá contar con el área de exposición y demostración que constará de mobiliario de cocina, repostero y lavatorio, y la audiencia estudiantil en una tribuna para facilitar la observación y atención con capacidad de 15 estudiantes.
- Se recomienda que el aula práctica se divida en un área de comida caliente que contara con mobiliario de cocinas, reposteros, lavatorios y campanas extractoras, mientras que el área de comida fría contara con almacenes

frigoríficos para carnes y mariscos, área de vegetales y frutas, con reposteros, mesas de preparación y lavatorios.

- Se sugiere un ambiente de exhibición de producción y degustación.

Cuero y calzado

Para los talleres de elaboración de prendas de cuero en todas sus categorías:

- Se recomienda que los talleres de cuero y calzado cuenten con aulas básicas o teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes.
- Se sugiere que para el aula de diseño deberá contar con el área de diseño manual con tableros de dibujo y otra de diseño con computadora, un ambiente para el docente responsable y un ambiente para las instalaciones, la capacidad por aula será de 15 estudiantes.
- Se recomienda que el aula práctica tendrá ambientes para el trazo y corte, un ambiente para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén.

Para los talleres de zapatería en todas sus categorías:

- Se recomienda que los talleres de cuero y calzado cuenten con aulas básicas o teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes.
- Se sugiere que para el aula de diseño deberá contar con el área de diseño manual con tableros de dibujo y otra de diseño con computadora, un ambiente para el docente responsable y un ambiente para las instalaciones, la capacidad por aula será de 15 estudiantes.
- Se recomienda que el aula práctica tendrá ambientes para el trazo y corte, un ambiente para el perfilado, para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén.

4. Describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo -Distrito el Porvenir.

Teniendo en cuenta la conclusión del objetivo número cuatro se recomienda que según sea el proceso de **Gastronomía** se consideran los

procesos de selección y estudio de ingredientes esta actividad se llevara a cabo en un aula teórica la cual tendrá un área docente y una estudiantil ; se aconseja que el aula demostrativa deberá contar con el área de exposición y demostración que constara de mobiliario de cocina, repostero y lavatorio, y la audiencia estudiantil en una tribuna para facilitar la observación, será aplicada para todas las variedades de especialización este modelo de aula teórica.

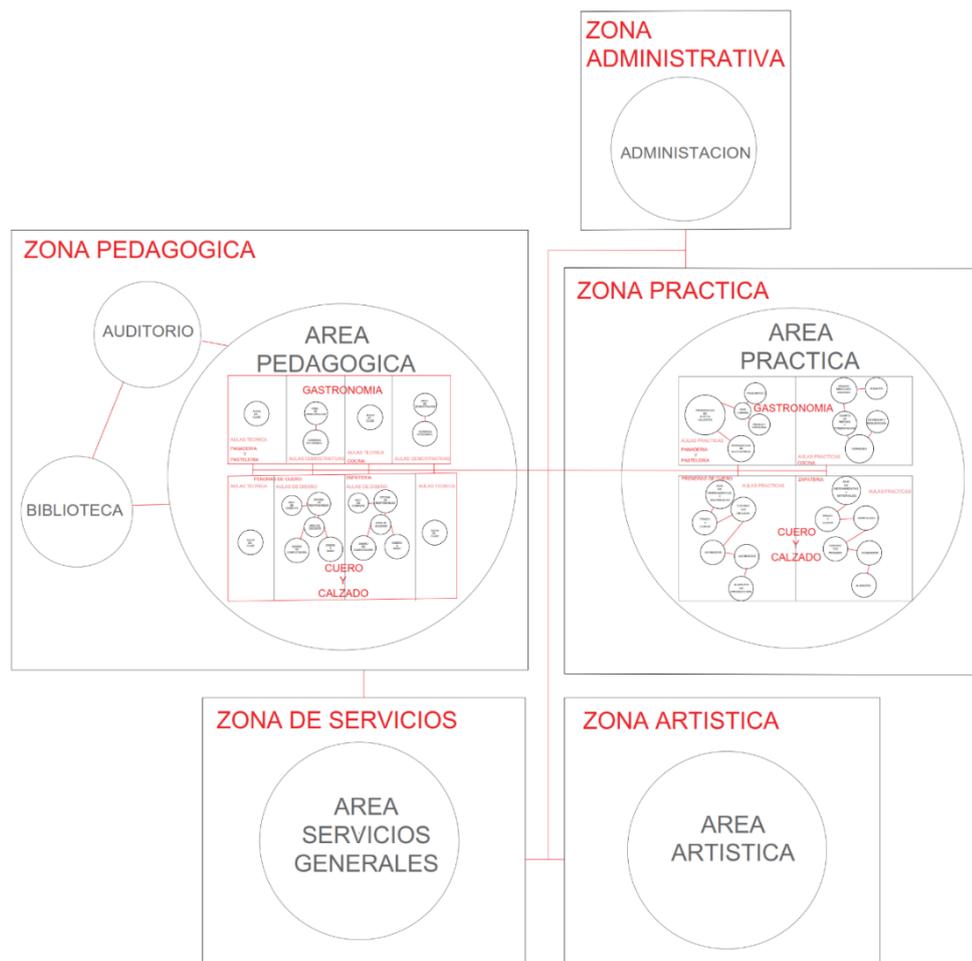


Figura 26. Esquema de zonificación por conclusiones.
Fuente: Elaboración propia.

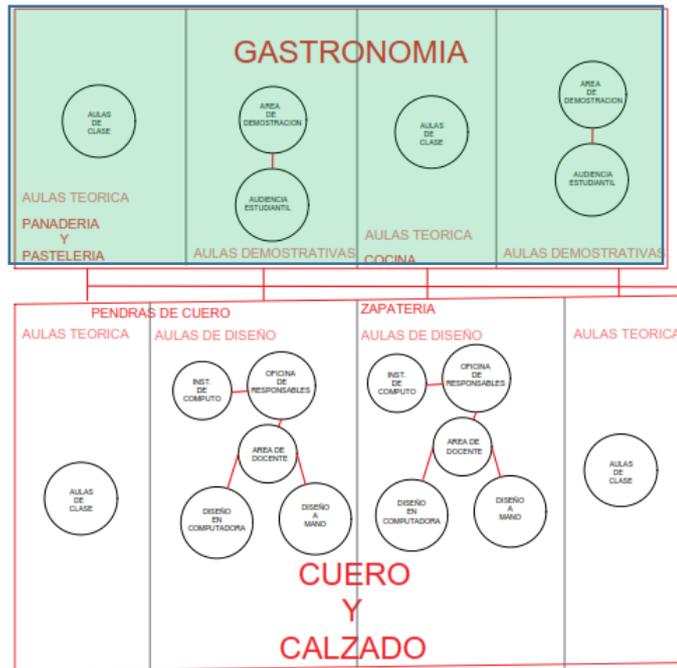


Figura 27. Esquema de área pedagógica de gastronomía.
Fuente: Elaboración propia.

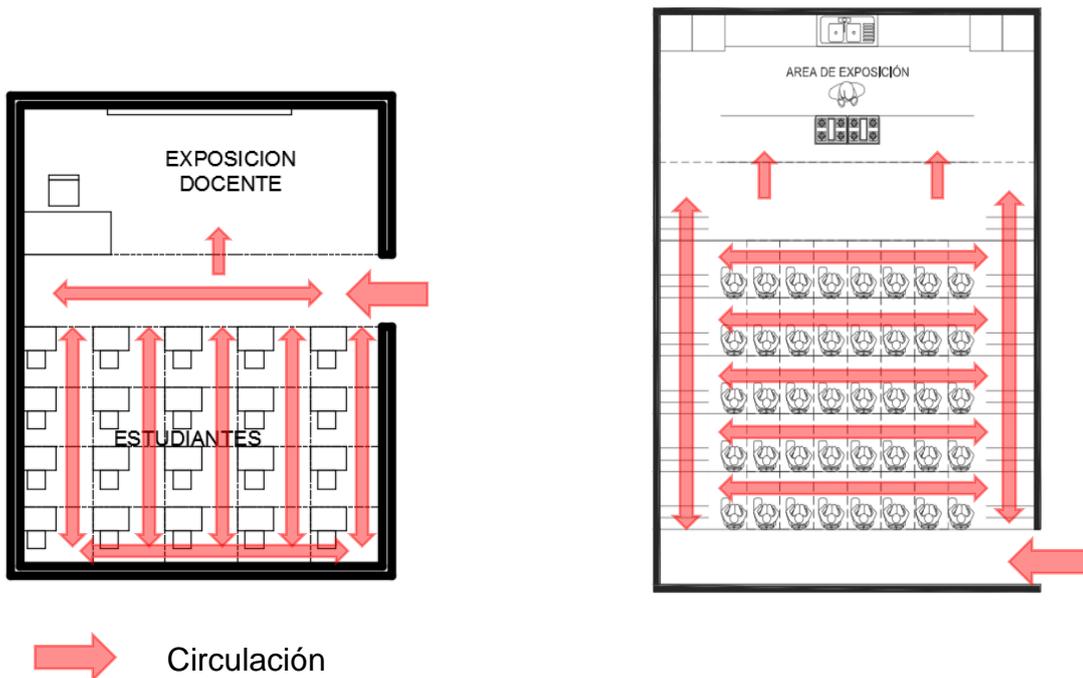


Figura 28. Esquema del aula pedagógica de gastronomía.
Fuente: Elaboración propia.

Aula práctica de cocina: La variación a tomar en cuenta será en el aula práctica considerara zonas de platos frio y calientes, con las actividades que se tendrán en cuenta cómo, medir o pesar los ingredientes, lavado de ingredientes, mesclar los ingredientes, la cocción, exhibición y degustación por lo que se recomienda

tener los ambientes ordenados de tal manera que el acceso a los espacios sea secuenciado y ordenado.

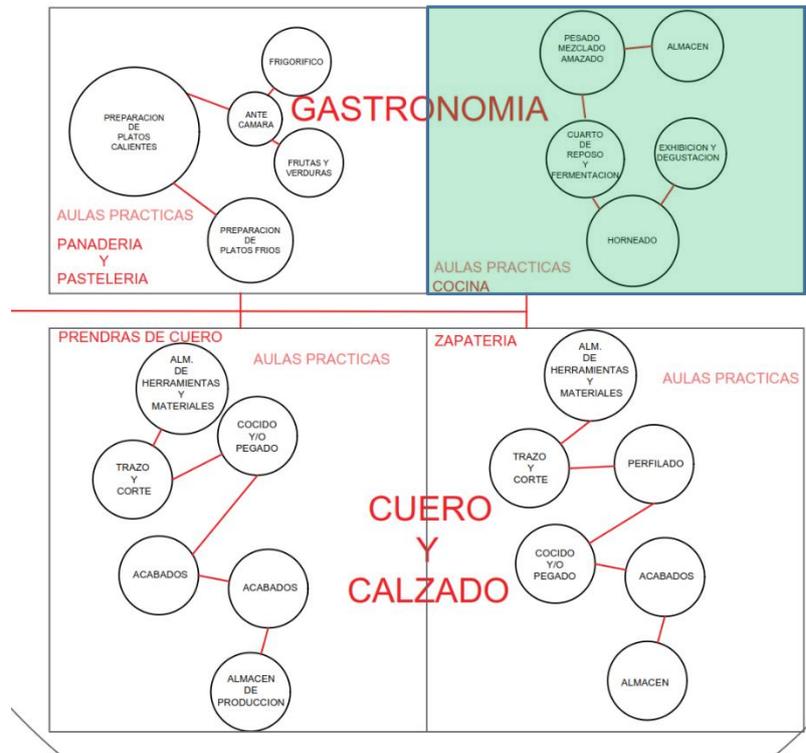


Figura 29.Esquema del área práctica de cocina.
Fuente: Elaboración propia.

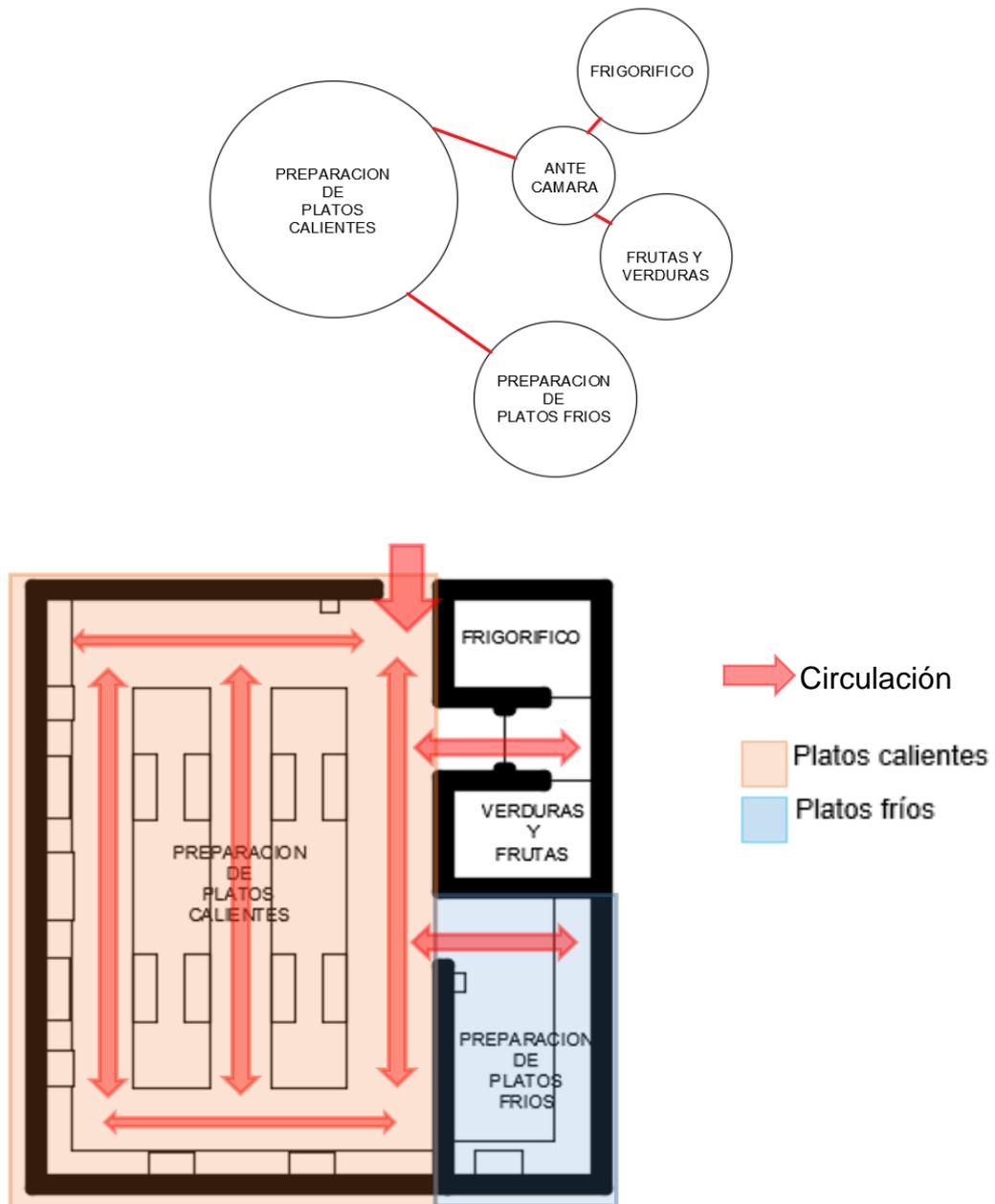


Figura 30 .Esquema del aula práctica de cocina.
 Fuente: Elaboración propia.

Se sugiere que para el aula práctica de **panadería y pastelería** las actividades de selección y estudio de ingredientes, medir o pesado de los ingredientes, mezclado, moldeo de la masa, hornear, exhibición y degustación.

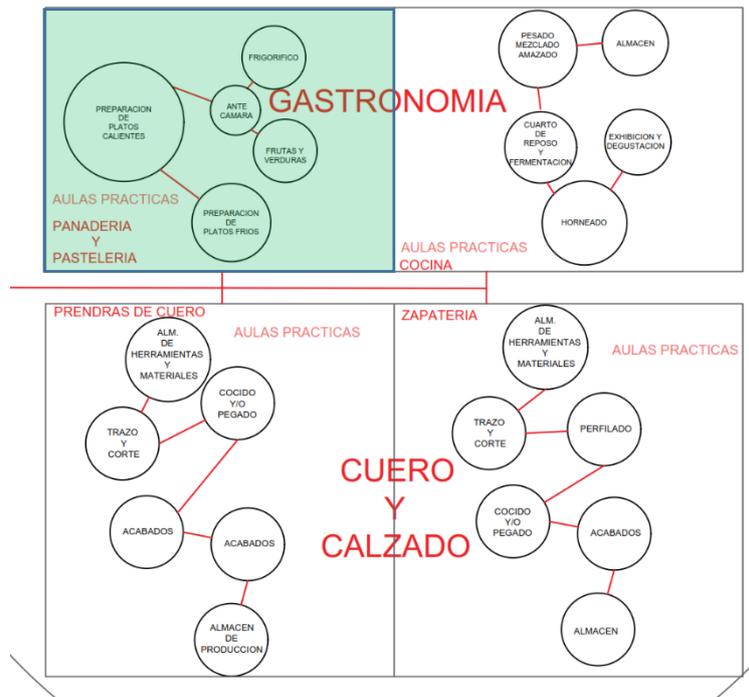
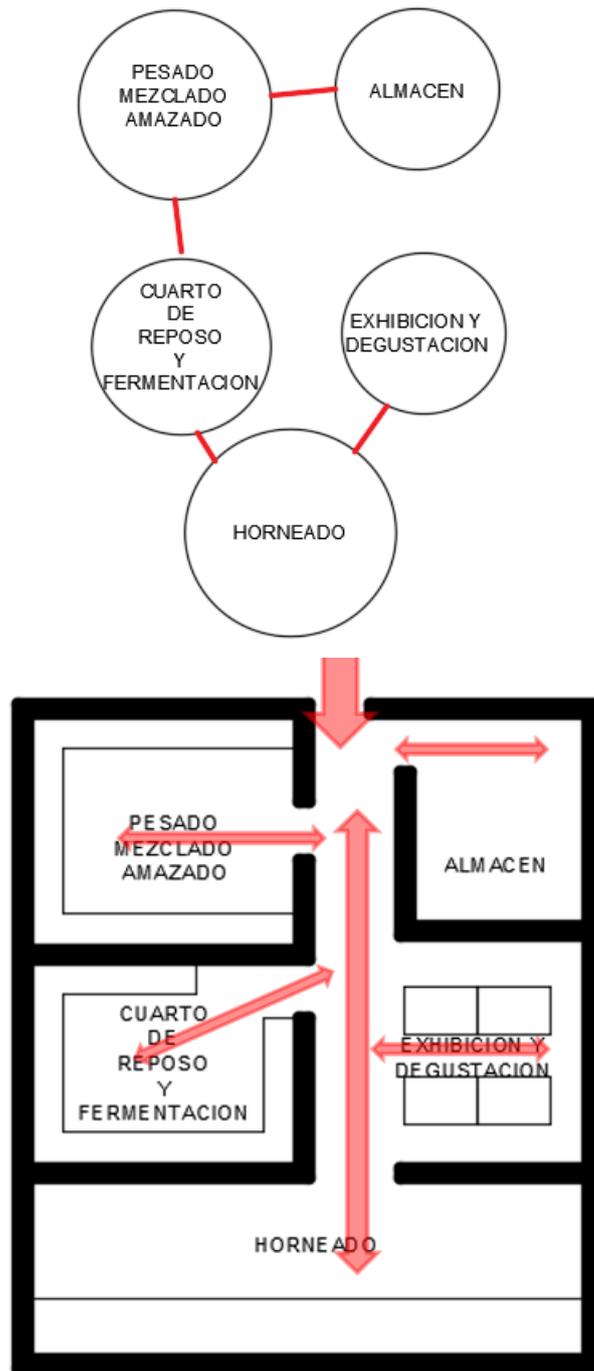


Figura 31 .Esquema del área práctica de panadería y pastelería.
Fuente: Elaboración propia.



Circulación 

Figura 32 .Esquema del área práctica de cocina.
Fuente: Elaboración propia.

Cuero y Calzado Teniendo en cuenta la conclusión del objetivo se recomienda que según se consideran estudio de cueros y los demás materiales se haga en un aula teórica y una de diseño que contara con área de diseño manual y diseño por computadora, un ambiente para el docente responsable y un ambiente para las instalaciones.

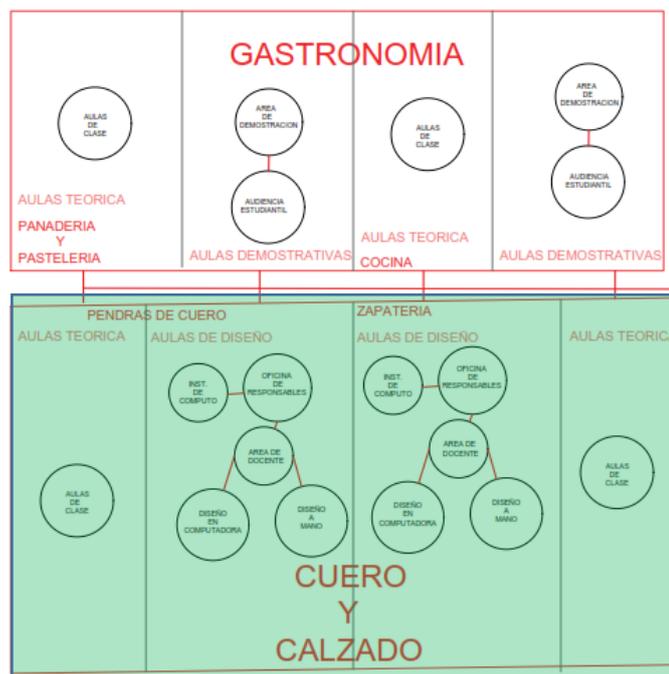
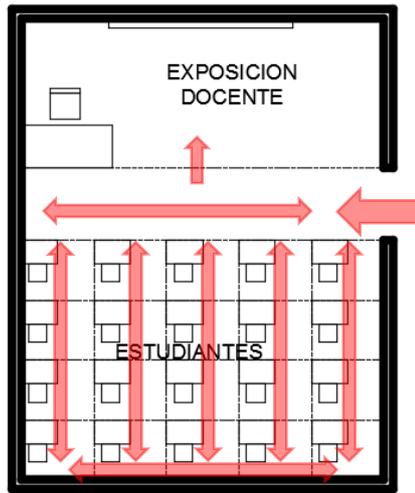


Figura 33 .Esquema del área práctica de cuero y calzado.
Fuente: Elaboración propia.



Circulación 

Figura 34 . Esquema del aula pedagógica de cuero y calzado.
Fuente: Elaboración propia.

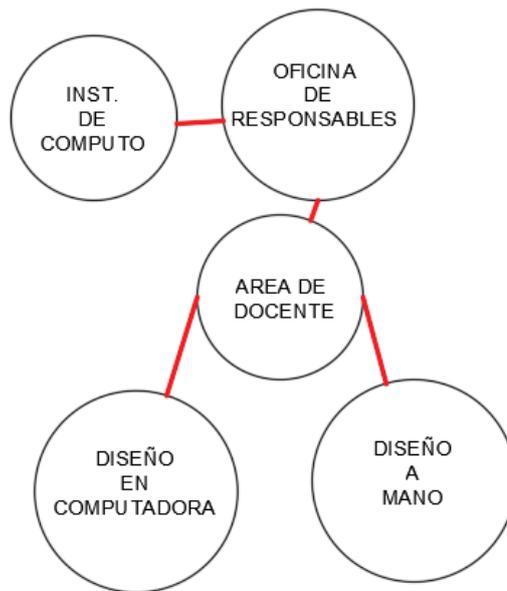


Figura 35 .Esquema del área de diseño de cuero y calzado.
Fuente: Elaboración propia.

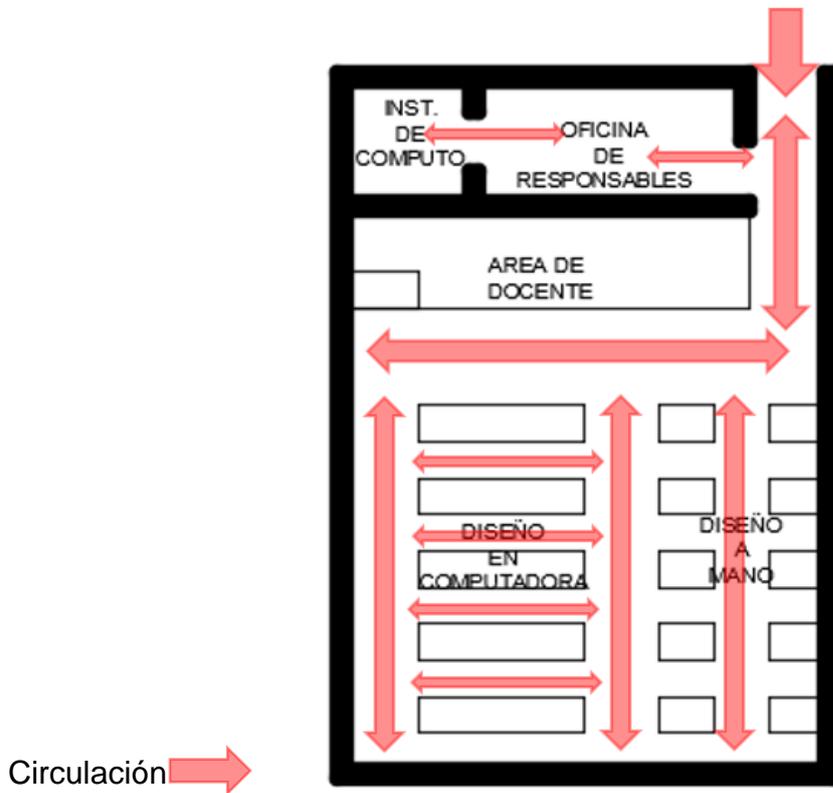


Figura 36 . Esquema del aula de diseño de cuero y calzado.
 Fuente: Elaboración propia.

Se recomienda que el **aula práctica de elaboración de prendas de cuero** tendrá ambientes que favorezcan a la realización de las actividades de trazo y corte, un ambiente para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén de materiales y herramientas, estos deben ser secuenciados de acuerdo al proceso.

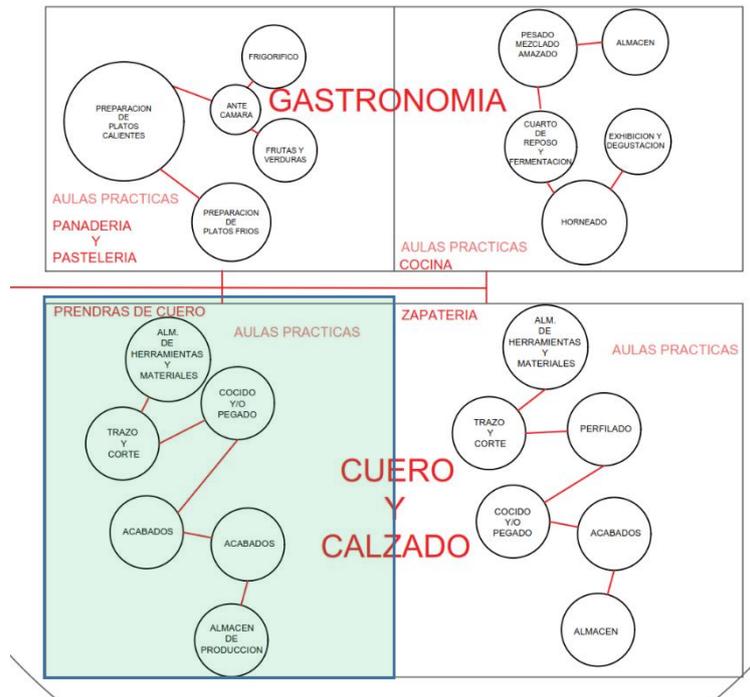


Figura 37 .Esquema del área práctica de elaboración de repostería de cuero.
 Fuente: Elaboración propia.

Se recomienda que el **aula práctica de Zapatería** tendrá ambientes que favorezcan a la realización de las actividades de corte, perfilado, armado, acabado, alistado, empackado y exhibición de producto y almacén las cuales deben ser en ambientes secuenciados y ordenado según el proceso.

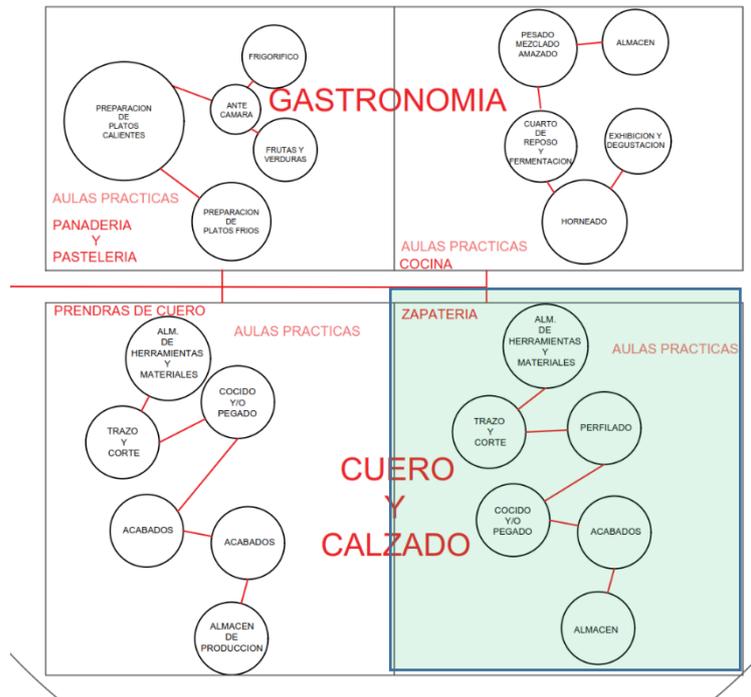


Figura 38 .Esquema del área práctica de zapatería.
 Fuente: Elaboración propia.

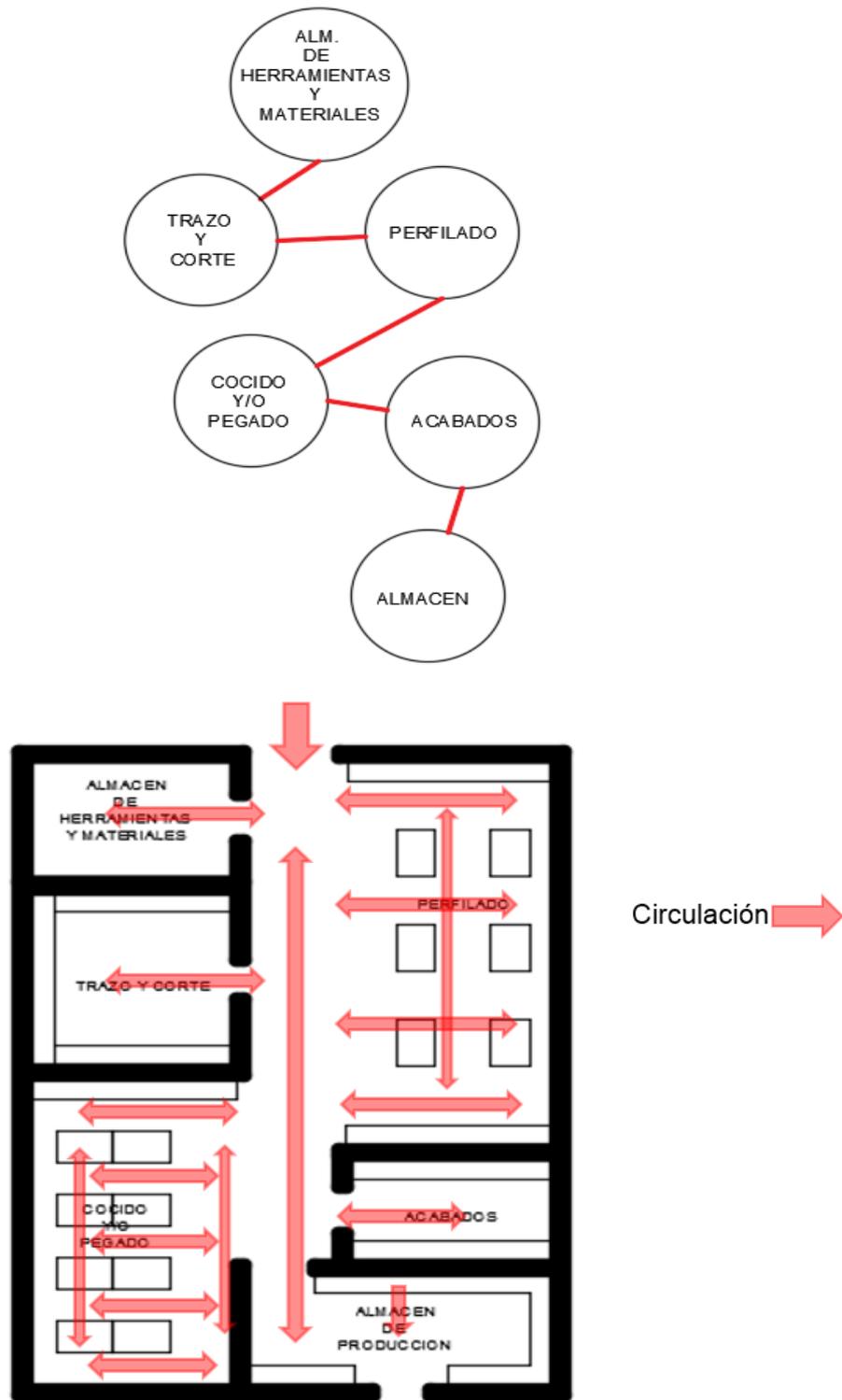


Figura 39 . Esquema del aula práctica zapatería.
 Fuente: Elaboración propia.

5. Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector Alto Trujillo –Distrito el Porvenir.

Para Gastronomía se recomienda:

Especialidades de Cocina

Aulas Teóricas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Serán ambientes multifuncionales de un área de 27 m² como el índice de ocupación mínimo será de 1.80 m² por estudiante correspondiente al uso de sillas unipersonales y circulación.
- Área para escritorio o mesa para un docente de 1.20m x 0.60 m que estará ubicada en el área de exposición docente, de 2.00 m de ancho.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas teóricas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominantes
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²

- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

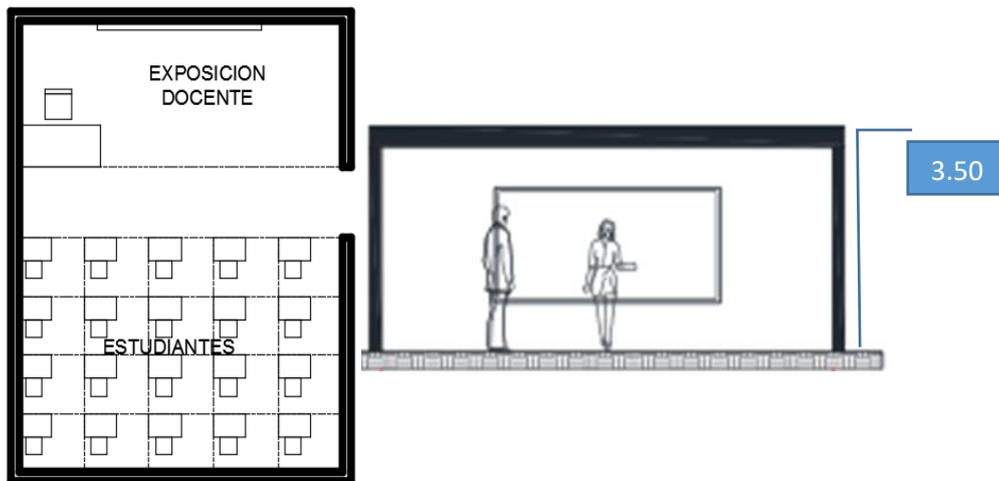


Figura 40 .Esquema general de aula teórica cocina.
Fuente: Elaboración propia.

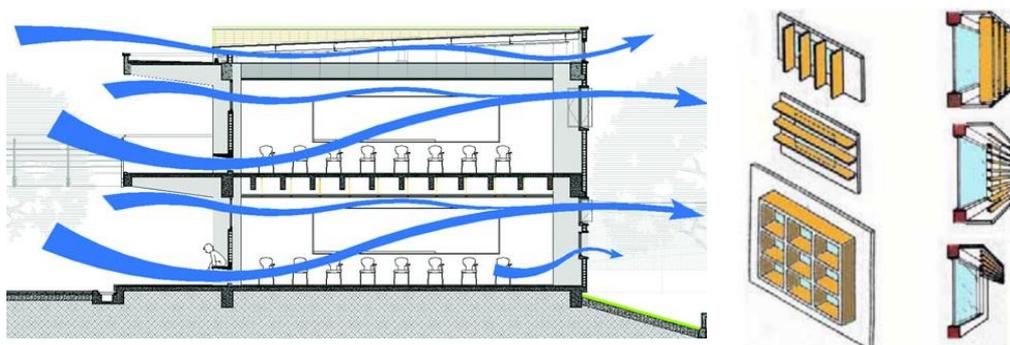


Figura 41 .Ventilación cruzada y parasoles aula teórica de cocina.
Fuente: internet.

Aulas demostrativas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Contar con gradería asientos fijos con un área de uso de 1.20 x 0.90.
- El área de mínima será 91.80 m².
- Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho.
- Mesa de trabajo de 6.20 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 4.00 m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas.
- En su circulación vertical interna se recomiendan los pasos de 0.30m de ancho y 0.17m de altura

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación artificial debe ser dominante.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área demostrativa.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

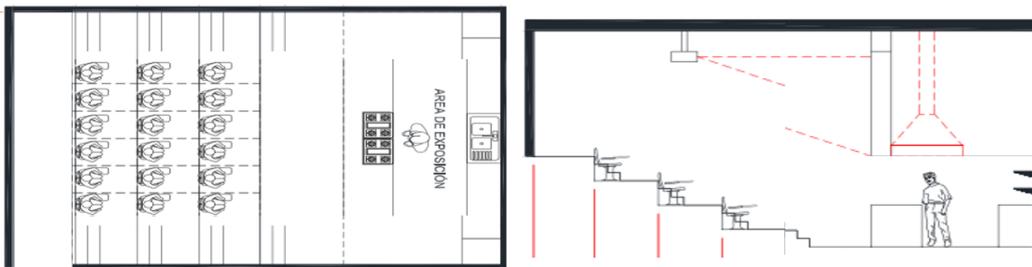


Figura 42 .Esquema general de aula demostrativa cocina.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 43 . Aula demostrativa cocina.
Fuente: internet.

Aulas prácticas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa.
- Índice de Ocupación mínimo será de 3.00 m² por estudiante.
- Contaran con depósito o almacén para materiales de trabajo, equipos y herramientas, profesional siendo como mínimo el 15% del área neta.
- El área mínima para esta aula será de 60.00 m², considerando cuarto frío y almacén.
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm. Como mínimo, a excepción de aquellas destinadas para las personas con habilidades diferentes, que tendrá una altura de 80 cm.
- La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.

- Las aberturas para ventanas no deben ser menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 20.50 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibraciones producidos por el desarrollo de las actividades dentro del taller.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato.
- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.



Figura 44 . Esquema general de aula práctica de cocina.
Fuente: Elaboración propia.

Panadería y pastelería características funcionales

Aulas Teóricas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Serán ambientes multifuncionales de un área de 27 m² como el índice de ocupación mínimo será de 1.80 m² por estudiante correspondiente al uso de sillas unipersonales y circulación.
- Área para escritorio o mesa para un docente de 1.20m x 0.60 m que estará ubicada en el área de exposición docente, de 2.00 m de ancho.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas teóricas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominantes
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato.

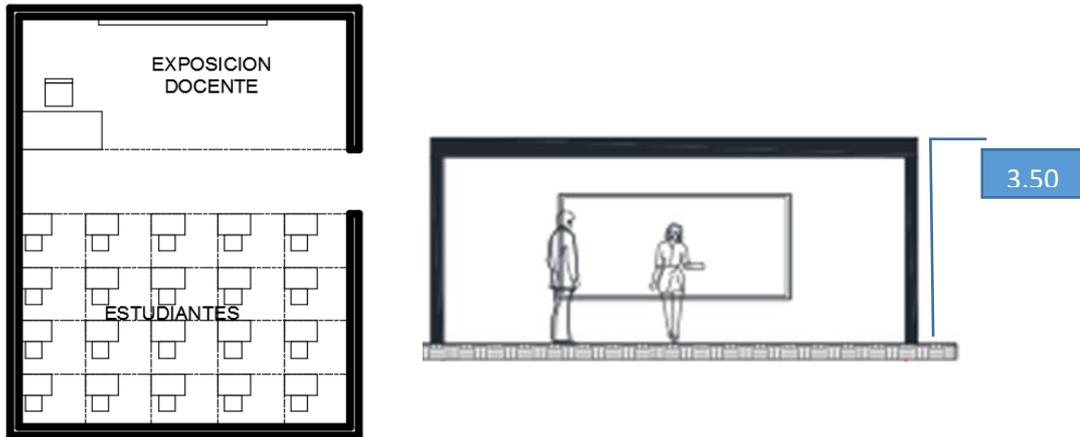


Figura 45 . Esquema general de aula teórica panadería y pastelería.
Fuente: Elaboración propia.

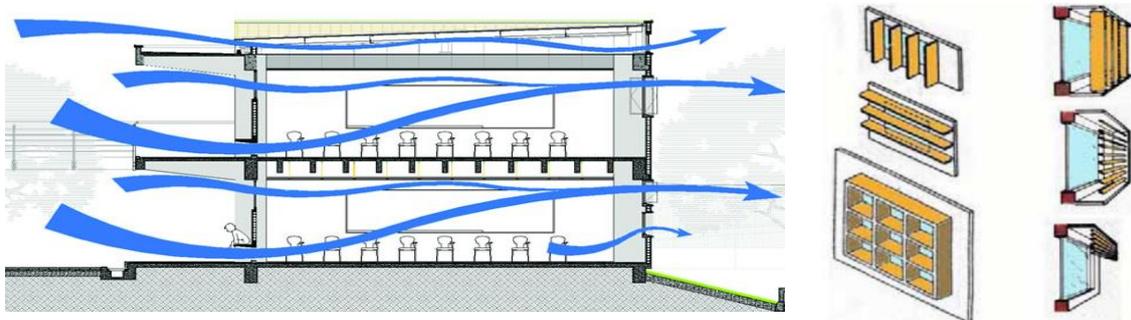


Figura 46 .Ventilación cruzada y parasoles aula teórica de pastelería.
Fuente: internet.

Aulas demostrativas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Contar con gradería asientos fijos con un área de uso de 1.20 x 0.90.
- El área de mínima será 91.80 m².
- Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho.
- Mesa de trabajo de 6.20 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 4.00 m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas.
- En su circulación vertical interna se recomiendan los pasos de 0.30m de ancho y 0.17m de altura

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación artificial debe ser dominante.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área demostrativa.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato.

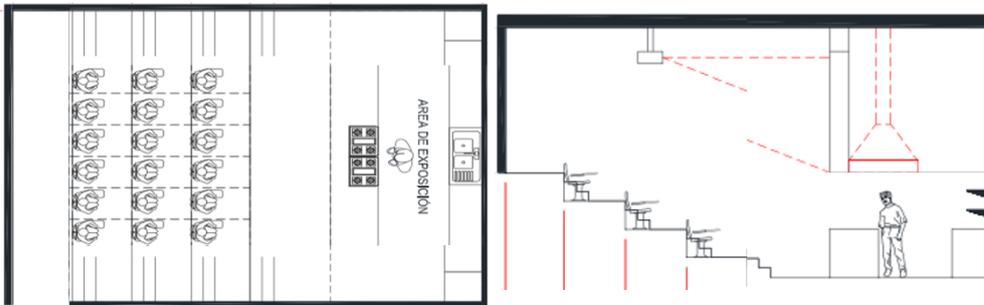


Figura 47 .Esquema general de aula demostrativa de panadería y pastelería.
Fuente: Elaboración propia.



Figura 48 . Aula demostrativa de panadería y pastelería.
Fuente: internet.

Aulas práctica

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa.
- Índice de Ocupación mínimo será de 2.50 m² por estudiante.
- Contaran con depósito o almacén para materiales de trabajo, equipos y herramientas, profesional siendo como mínimo el 15% del área neta.
- El área mínima para esta aula será de 60.00 m², considerando cuarto frío y almacén.
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm. Como mínimo, a excepción de aquellas destinadas para las personas con habilidades diferentes, que tendrá una altura de 80 cm.
- La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m.

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- Serán espacios de tipo privado con acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas prácticas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.

- Las aberturas para ventanas no deben ser menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 20.50 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibraciones producidos por el desarrollo de las actividades dentro del taller.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato
- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.

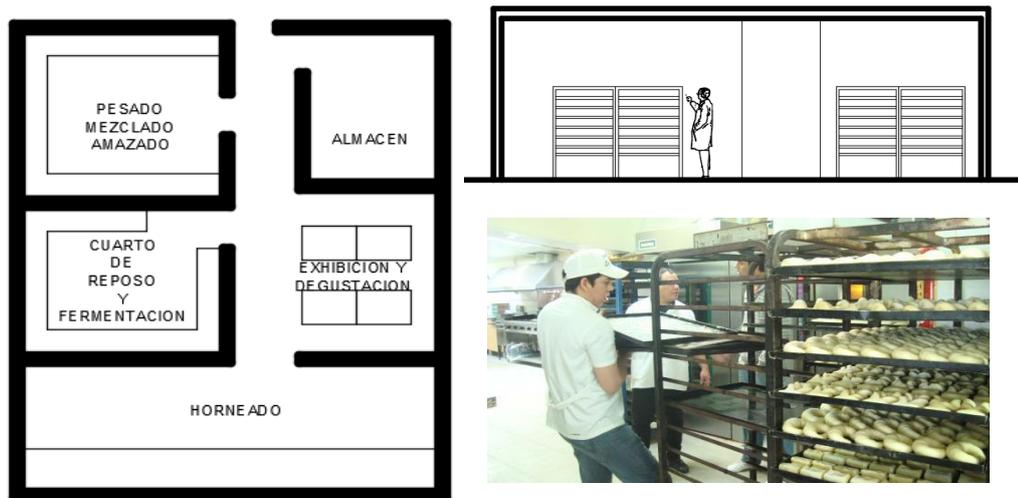


Figura 49 . Esquema general de aula práctica de panadería y pastelería.
Fuente: Elaboración propia.

CUERO Y CALZADO

Elaboración de prendas de cuero

Aulas Teóricas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Serán ambientes multifuncionales de un área de 27 m² como el índice de ocupación mínimo será de 1.80 m² por estudiante correspondiente al uso de sillas unipersonales y circulación.
- Área para escritorio o mesa para un docente de 1.20m x 0.60 m que estará ubicada en el área de exposición docente, de 2.00 m de ancho.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas teóricas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominantes
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato.

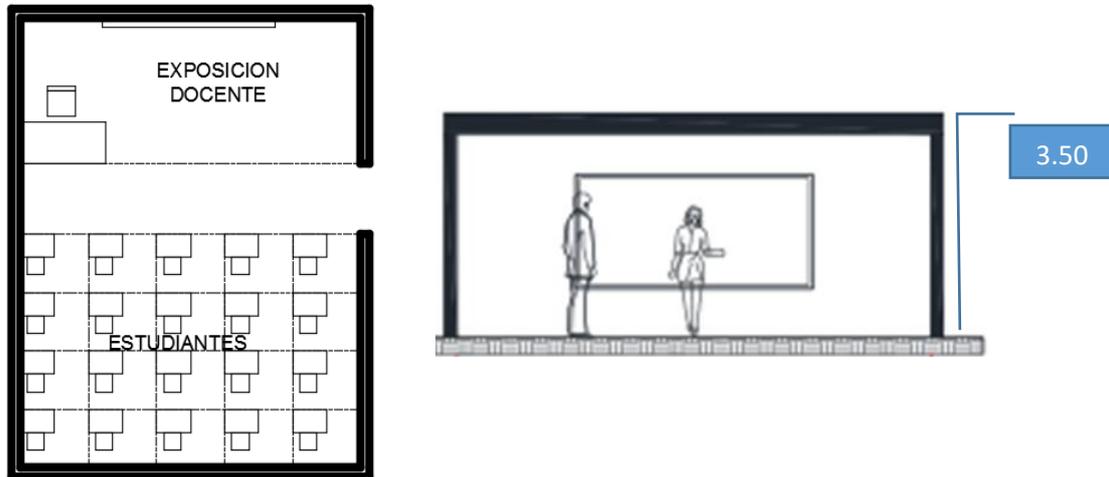


Figura 50 . Esquema general de aula teórica de elaboración de prendas de cuero.

Fuente: Elaboración propia.

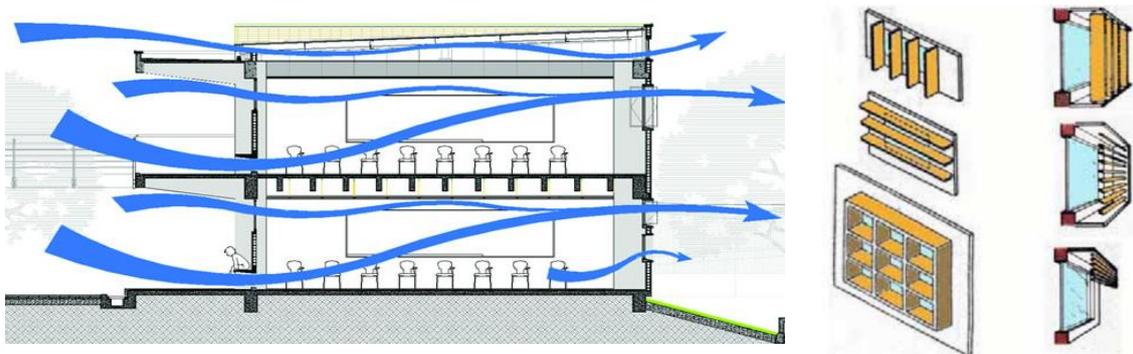


Figura 51 .Ventilación cruzada y parasoles aula de elaboración de prendas de cuero.

Fuente: internet.

Aula de diseño

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- El índice de Ocupación mínimo será de 6.00 m² por estudiante
- Se recomienda una habitación especializada en el aula de diseño para equipos como el servidor, sistema de respaldo de energía y salones de impresión, con un escritorio 1.20 m. x 60 m y silla para el responsable, así como armarios.
- El tamaño de este espacio será equivalente a un tercio del área total del aula de diseño.
- El área de mínima será 92.00 m².
- Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50 m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas de diseño.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominante.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 32 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

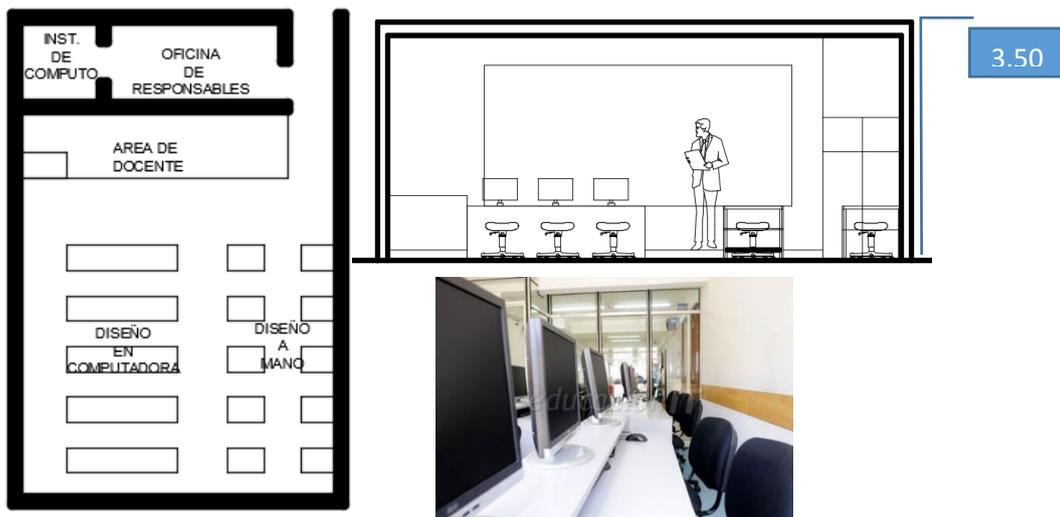


Figura 52 . Esquema general de aula de diseño, de elaboración de prendas de cuero.

Fuente: Elaboración propia.

Aulas prácticas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa.
- El índice de ocupación mínimo será de 7.00 m² por estudiante.
- Contaran con depósito o almacén para materiales de trabajo, equipos y herramientas, profesional siendo como mínimo el 15% del área neta.
- El área mínima para esta aula será de 115.00 m²
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm
- La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m.

- Los pisos serán de concreto de alta resistencia, que permita la instalación de máquinas y equipos de alta carga de peso, fácilmente áncrables y a su vez de fácil montaje para permitir la versatilidad en el uso de los espacios de talleres

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- Serán espacios de tipo privado con acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 40.25 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales
- Se necesitará extracción mecánica por el uso de pegamentos tóxicos y elementos que se evaporan en el ambiente.

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibraciones producidos por el desarrollo de las actividades dentro del taller.

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato
- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.

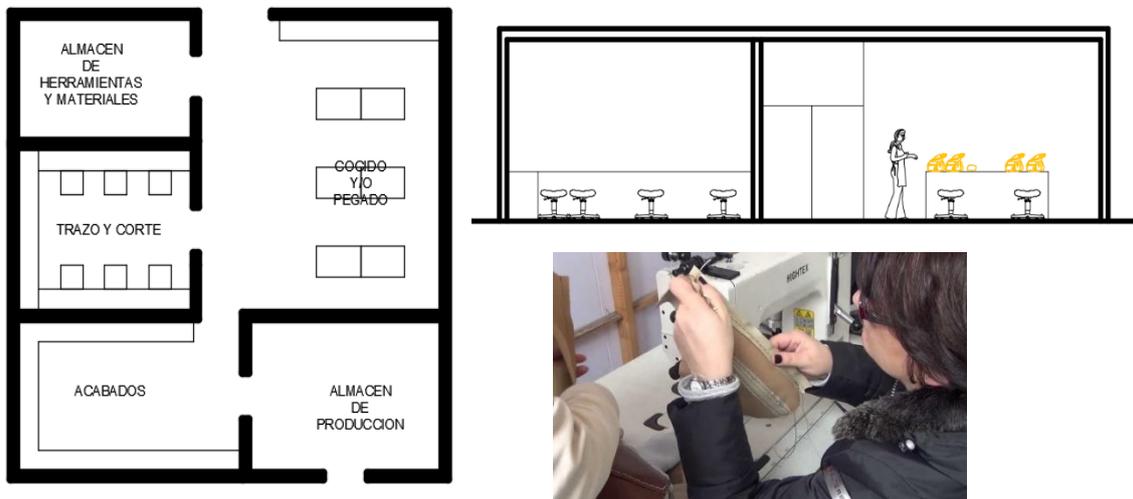


Figura 53 . Esquema general de aula práctica, de elaboración de prendas de cuero.

Fuente: Elaboración propia.

Zapatería.

Aulas Teóricas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- Serán ambientes multifuncionales de un área de 27 m² como el índice de ocupación mínimo será de 1.80 m² por estudiante correspondiente al uso de sillas unipersonales y circulación.
- Área para escritorio o mesa para un docente de 1.20m x 0.60 m que estará ubicada en el área de exposición docente, de 2.00 m de ancho.

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.

- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas teóricas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominantes
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

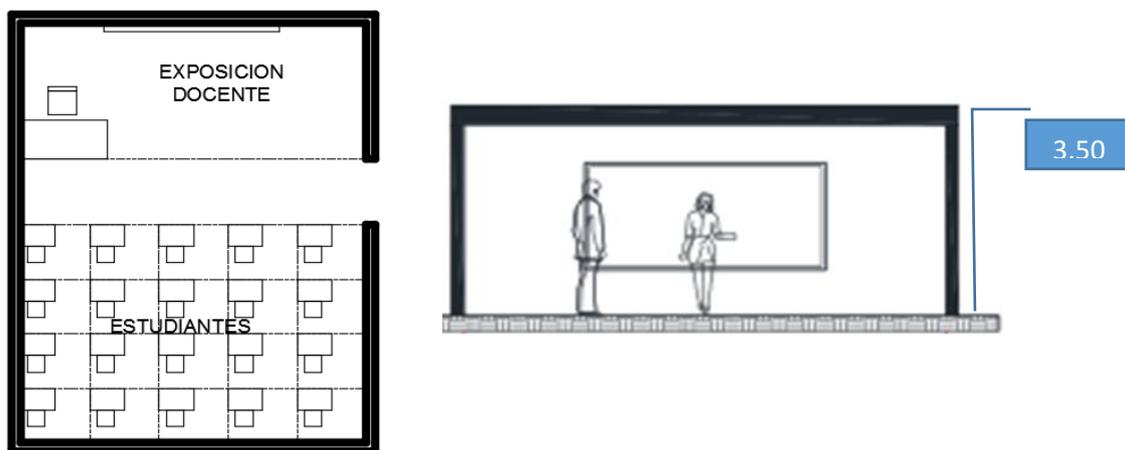


Figura 54 . Esquema general de aula teórica de zapatería.
Fuente: Elaboración propia.

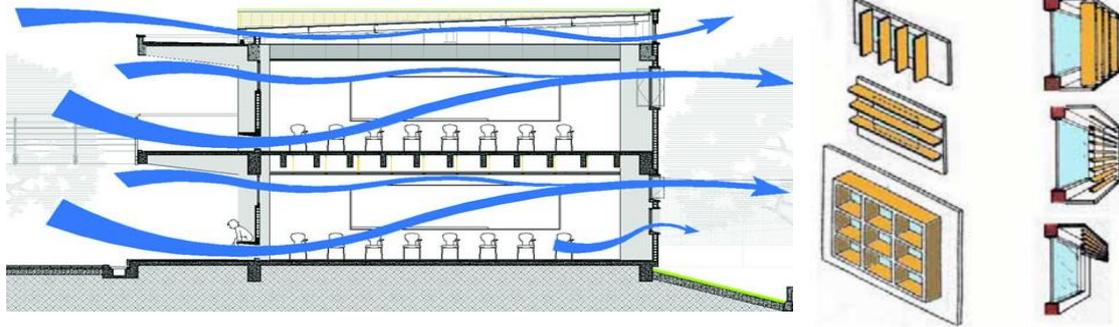


Figura 55 . Ventilación cruzada y parasoles aula de zapatería.
Fuente: internet.

Aula de diseño

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- El índice de Ocupación mínimo será de 6.00 m² por estudiante
- Se recomienda una habitación especializada en el aula de diseño para equipos como el servidor, sistema de respaldo de energía y salones de impresión, con un escritorio 1.20 m. x 60 m y silla para el responsable, así como armarios.
- El tamaño de este espacio será equivalente a un tercio del área total del aula de diseño.
- El área de mínima será 92.00 m².
- Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho.
- Mesa de trabajo de 6.20 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- Serán espacio de tipo privado son acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50 m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas de diseño.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominante.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 32 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

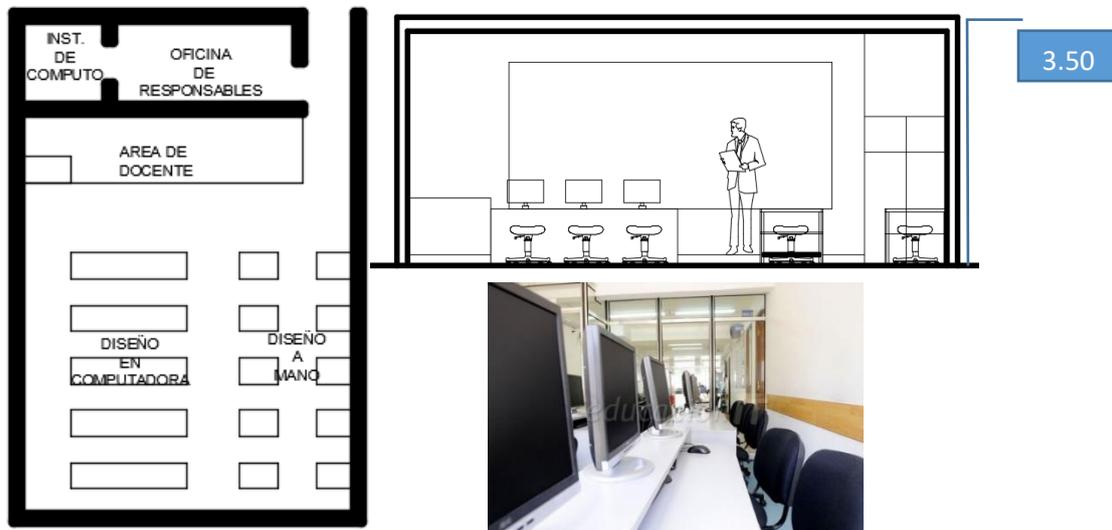


Figura 56 . Esquema general de aula de diseño, de zapatería.

Fuente: Elaboración propia.

Aulas prácticas

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa.
- El índice de ocupación mínimo será de 12.00m² por estudiante.
- Contaran con depósito o almacén para materiales de trabajo, equipos y herramientas, profesional siendo como mínimo el 15% del área neta.
- El área mínima para esta aula será de 184.00 m²
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm
- La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m.
- Los pisos serán de concreto de alta resistencia, que permita la instalación de máquinas y equipos de alta carga de peso, fácilmente ánclables y a su vez de fácil montaje para permitir la versatilidad en el uso de los espacios de talleres

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- Serán espacios de tipo privado con acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.
- Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.

- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 64.40 m²
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales
- Se necesitará extracción mecánica por el uso de pegamentos tóxicos y elementos que se evaporan en el ambiente.

Acústica

- Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibraciones producidos por el desarrollo de las actividades dentro del taller.
- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato
- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.

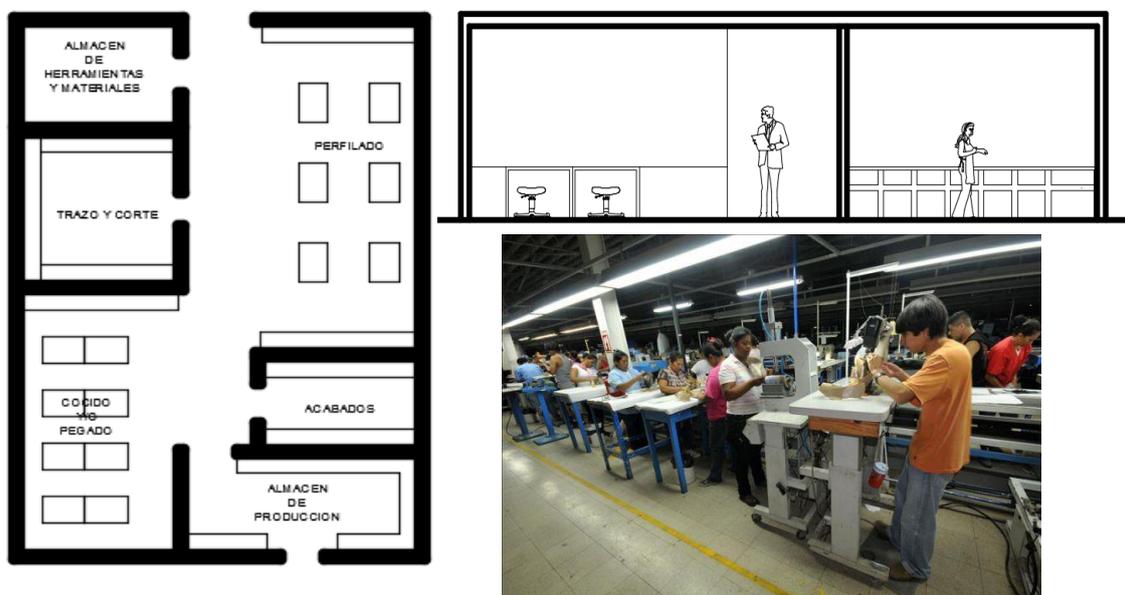


Figura 57. Esquema general de aula práctica, de zapatería.
Fuente: Elaboración propia.

AMBIENTES BÁSICOS

Biblioteca

Características funcionales

- Para la distribución, considerar la condición de estudio: si es grupal (ruidoso) individual (silencioso) y de acuerdo.
- Plantear espacios acordes a los estilos de estudio de sus usuarios, estableciendo al menos estudio en grupos, individual y compartido.
- 1 m² por usuario
- Un puesto de lectura por cada cinco usuarios
- 1 m² de estantería abierta por cada ciento cincuenta volúmenes.
- El área requerida por un usuario considerando las dimensiones de la mesa de trabajo individual y el espacio para llegar libremente a ese lugar es de 2.50 m².
- Un cubículo de trabajo para 6 personas mide 9.00 m² mínimo.

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- Serán espacios de tipo privado con acceso restringido permitido a solo a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Iluminación de las salas de lectura, debe ser natural y artificial: entre 300 a 500 Lux en áreas de acervo, y de 500 a 600 lux en áreas de lectura y trabajo.
- Adecuada ventilación y renovación de aire: 6 a 8 cambios por hora en salas de lectura.

Acústica

- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico con lo cual se evita entrada del sonido.

- Se utilizará materiales como la madera en revestimientos en cerramientos será aprovechado para aumentar el nivel acústico.

Auditorio:

Características funcionales

- Las salidas estarán organizadas en función de la cantidad de usuarios se recomienda para menos de seiscientas personas tendrán dos salidas.
- Las salidas tendrán un espacio de 2.00 m
- Se considera asientos para discapacitados
- El Índice de ocupación es de 1.00 m² por estudiante.
- Tendrá como mínimo doscientas butacas, se considera los ambientes de, camerinos escenarios, cuarto de proyección, almacén, servicios sanitarios.
- Se ubicará convenientemente cerca de plazas o atrios de ingreso y el estacionamiento vehicular.

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- Serán espacios de tipo privado con acceso público y a estudiantes y docentes.
- La escala será de tipo normal con una altura de 6.70 m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – Ventilación

- Iluminación artificial
- Ventilación mecánica
- Adecuada ventilación y renovación de aire: 6 a 8 cambios por hora en salas de lectura.

Acústica

- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico con lo cual se evita entrada del sonido.

- Se utilizará materiales como la madera en revestimientos en cerramientos será aprovechado para aumentar el nivel acústico.

AMBIENTES COMPLEMENTARIOS

- Para administración el índice de ocupación será de 0.30 m² por estudiante, el 60 % de este será para la dirección administrativa, que comprende, dirección, subdirección, sala de espera, secretaria, oficina de coordinación, sala de docentes, archivo y contabilidad.
- Un 20% para servicios generales, que serán almacén de materiales, portería, talleres de mantenimiento, cuarto de bombas, depósito de basura y aseo.
- El otro 20% será destinado al bienestar estudiantil, consejería, consultorios, enfermería o tópico, cafetería y comedor.

CIRCULACION:

- Circulación en los pasillos completamente libre de obstáculos.
- Los pasillos no serán interrumpidos bajo ninguna circunstancia por el barrido de las puertas que dan a ésta.
- Debe existir circulación de servicio con la finalidad de no interrumpir las actividades pedagógicas.
- Se debe tener señalización con piso de tipo podo táctil.
- Las circulaciones horizontales de uso Obligado por los estudiantes deben estar techadas.
- no deberá estar a más de 25 m la puerta del aula más alejada, de la escalera; en caso contrario se deberá contar con una escalera adicional,
- No se utilizarán escaleras en caracol, abanico o similares.
- Todas las escaleras, deberán contar con parapetos o barandas, de una altura mínima de 0.90 m
- Para la escalera de servicio tendrá un ancho mínimo de 0.80 m. libre, sin incluir el pasamano.
- Cada paso medirá de 30 cm, cada contrapaso debe medir de 15 a 17 cm.

5.3. MATRIZ DE CONSISTENCIA ENTRE OBJETIVOS, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

Tabla 22 .

Matriz de correspondencia (Objetivo 1)

Objetivo	Conclusiones	Recomendaciones
<p>Identificar las actividades productivas de interés y beneficio para los jóvenes del sector alto Trujillo -distrito el porvenir.</p>	<p>Se identifica como actividades productivas a la gastronomía y cuero y calzado, con conformidad al interés juvenil y la oportunidad laboral y económica del medio por lo cual se verán beneficiados.</p>	<p>-Especial difusión y promoción de la comida nacional y el debido estudio de potajes de exportación analizando el tipo de preparación es así que se</p> <p>-la capacitación en comida nacional, gourmet y fusión.</p> <p>-Generar una contribución social en el sector ofreciendo ambientes de acceso público donde se logre consumir en el caso de gastronomía.</p> <p>-El calzado se recomienda la capacitación con estándares de exportación y proceso industriales de optimización de producción, pero conservando la creatividad del recurso humano</p> <p>-innovar en diseños para la competitividad en el mercado internacional adquirir los productos ofrecidos en caso de cuero y calzado un área de exhibición y promoción de la producción para la visita de posibles compradores.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 23 .
Matriz de correspondencia (Objetivo 2)

Objetivo	Conclusiones	Recomendaciones
<p>Identificar las actividades deportivas, recreativas y artísticas para complementar la capacitación de jóvenes del sector alto Trujillo -distrito el porvenir.</p>	<p>Se concluye que las actividades recreativas son la, palestra, frontón, básquet y futbol encabezan las preferencias de los jóvenes, de igual manera las actividades artísticas son pintura y escultura en favor del entrenamiento de la inteligencia y la danza moderna y folclórica para el entrenamiento sensorial.</p>	<p>Implementar actividades recreativas de entrenamiento sensorial para la especialidad de gastronomía, en entrenamiento del sentido del gusto y olfato.</p> <p>De igual manera se recomienda el entrenamiento en acrobacias con los insumos o ingredientes durante la preparación.</p> <p>Con la finalidad socio educativo se recomienda los deportes como la palestra, frontón, básquet y futbol que son parte de la aspiración de los jóvenes a practicar, fomentando la integración y el espíritu de competencia y estas serán:</p> <p>Actividades artísticas</p> <p>Se recomienda la implementación de los talleres de pintura, escultura y danza para estimular el sentido estético y sensorial del estudiante en especial para el de cuero y calzado quien deberá desarrollar la apreciación estética y la creatividad.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 24 .
Matriz de correspondencia (Objetivo 3)

Objetivo	Conclusiones	Recomendaciones
<p>Definir los talleres y ambientes con los que se debe contar en un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo – distrito el porvenir.</p>	<p>Se concluye que los talleres serán de dos rubros o dos familias productivas, gastronomía y la de cuero y calzado, es así que se tiene el taller de cocina y el de panadería y pastelería, mientras para cuero y calzado se tiene elaboración de prendas de cuero y zapatería. Los ambientes serán: aulas básicas, demostrativas y prácticas en caso de gastronomía, y aulas básicas, diseño y prácticas para cuero y calzado.</p>	<p>Gastronomía</p> <p>Aulas básicas o teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes, se sugiere que para el aula demostrativa deberá contar con el área de exposición y demostración y la audiencia estudiantil 15 estudiantes, aula práctica se divide en un área de comida caliente, área de comida fría, ambiente de exhibición de producción y degustación.</p> <p>Cuero y calzado</p> <p>Elaboración de prendas de cuero.</p> <p>Aulas básicas o teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes, aula de diseño deberá de 15 estudiantes, aula práctica tendrá ambientes para el trazo y corte, un ambiente para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén.</p> <p>Para los talleres de zapatería en todas sus categorías:</p> <p>Aulas teóricas que constaran de un área docente y una estudiantil que tendrá una capacidad para 15 estudiantes, deberá contar con el área de diseño de 15 estudiantes.</p> <p>Se recomienda que el aula práctica tendrá ambientes para el trazo y corte, un ambiente para el perfilado, para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 25 .
Matriz de correspondencia (Objetivo 4)

Objetivo	Conclusiones	Recomendaciones
<p>Describir los procesos de producción de cada taller para los jóvenes del sector alto Trujillo -distrito el porvenir.</p>	<p>Gastronomía serán por especialidad, para cocina: selección y estudio de ingredientes, medir o pesar los ingredientes, lavado de ingredientes, mesclar los ingredientes, la cocción, exhibición y degustación.</p> <p>Panadería y pastelería: selección y estudio de ingredientes, medir o pesado de los ingredientes, mezclado, moldeo de la masa, hornear, exhibición y degustación.</p> <p>Para cuero y calzado, la especialidad de elaboración de prendas de cuero: diseño, selección del tipo de cuero y materiales, trazo en el cuero, corte de las piezas, el pegado y/o cocido, acabado, la comercialización.</p> <p>En zapatería: diseño, selección de cuero y materiales, corte, perfilado, armado, alistado y acabados y comercialización.</p>	<p>Aula demostrativa deberá contar con el área de exposición y demostración que constará de mobiliario de cocina, repostero y lavatorio, y la audiencia estudiantil en una tribuna para facilitar la observación, será aplicada para todas las variedades de especialización.</p> <p>Aula práctica considerara zonas de platos frio y calientes, con las actividades que se tendrán en cuenta cómo, medir o pesar los ingredientes, lavado de ingredientes, mesclar los ingredientes, la cocción, exhibición y degustación por lo que se recomienda tener los ambientes ordenados de tal manera que el acceso a los espacios sea secuenciado y ordenado.</p> <p>Se sugiere que para el aula práctica de panadería y pastelería las actividades de selección y estudio de ingredientes, medir o pesado de los ingredientes, mezclado, moldeo de la masa, hornear, exhibición y degustación.</p> <p>Cuero y calzado</p> <p>Estudio de cueros y los demás materiales se haga en un aula teórica y una de diseño que contara con área de diseño manual y diseño por computadora, un ambiente para el docente responsable y un ambiente para las instalaciones.</p> <p>Elaboración de prendas de cuero tendrá ambientes que favorezcan a la realización de las actividades de trazo y corte, un ambiente para el cocido y/o pegado, un ambiente para los acabados, se sugiere un ambiente de exhibición de producto y almacén de materiales y herramientas, estos deben ser secuenciados de acuerdo al proceso.</p>

Fuente: Elaboración propia

Tabla 26 .
Matriz de correspondencia (Objetivo 5)

Objetivo	Conclusiones	Recomendaciones
<p>Identificar las características espaciales, funcionales y características técnicas ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo – distrito el porvenir.</p>	<p>Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción,</p>	<p>Aulas teóricas gastronomía y cuero y calzado</p> <p>Características funcionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa. • Serán ambientes multifuncionales de un área de 30 m2 como el índice de ocupación mínimo será de 1.80 m2 por estudiante. <p>Características espaciales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serán espacio de forma rectangular • La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto. <p>Características técnico ambiental</p> <p>Lumínico – ventilación</p> <ul style="list-style-type: none"> • La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas. • Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del

<p>Identificar las características espaciales, funcionales y características técnicas ambientales de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo – distrito el porvenir.</p>	<p>Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.</p>	<p>ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales <p>Acústica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas. • Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato <p>Aulas demostrativas gastronomía</p> <p>Características funcionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa. • El área de mínima será 91.80 m2.
--	--	--

<p>Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo – distrito el porvenir.</p>	<p>Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho. • Mesa de trabajo de 6.20 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m <p>Características espaciales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serán espacio de forma rectangular • La escala será de tipo normal con una altura de 4.00 m de alto. • Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas. • En su circulación vertical interna se recomienda los pasos de 0.30m de ancho y 0.17m de altura <p>Características técnico ambiental</p> <p>Lumínico – ventilación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se precisa que la iluminación artificial debe ser dominante. • Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área demostrativa. • Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del
---	--	---

<p>Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo – distrito el porvenir.</p>	<p>Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.</p>	<p>ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 9.45 m2</p> <p>Acústica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zonificar adecuadamente atendiendo a la menor interferencia de ruidos y vibración, sobre todo entre talleres y aulas teóricas. • Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato <p>Aulas práctica cocina</p> <p>Características funcionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa. • El área mínima para esta aula será de 60.00 m2. • Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm. • La distancia entre las mesas de trabajo 2.00 m. <p>Características espaciales</p>
---	--	--

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

- Serán espacio de forma rectangular
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato.

Aulas prácticas de panadería y pastelería

Características funcionales

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

- Se recomienda ubicarlas en la zona práctica alejada de zona pedagógica, artística y recreativa.
- El área mínima para esta aula será de 60.00 m², considerando cuarto frío y almacén.
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm. Como mínimo, a excepción de aquellas destinadas para las personas con habilidades diferentes, que tendrá una altura de 80 cm.
- La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m.

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – ventilación

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.

Acústica

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

Aula de diseño cuero y calzado

Características funcionales

- Se recomienda ubicarlas en una zona pedagógica alejada de zona práctica, artística y recreativa.
- El índice de ocupación mínimo será de 6.00 m2 por estudiante
- Se recomienda una habitación especializada en el aula de diseño para equipos como el servidor, sistema de

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

respaldo de energía y salones de impresión, con un escritorio 1.20 m. X 60 m y silla para el responsable, así como armarios.

- El área de mínima será 92.00 m2.
- Para el área de exposición docente será de 3.20 de ancho.
- Mesa de trabajo de 6.20 de largo x 0.50 de ancho con una altura de 0.80m

Características espaciales

- Serán espacio de forma rectangular
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50 m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – ventilación

- Se precisa que la iluminación natural debe ser dominante.
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir.

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

Aulas práctica elaboración de prendas de cuero

Características funcionales

- El índice de ocupación mínimo será de 7.00 m2 por estudiante.
- El área mínima para esta aula será de 115.00 m2
- Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm
- La distancia entre las mesas de trabajo serán 2.00 m.

Características espaciales

- Serán espacios de forma rectangular
- La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto.

Características técnico ambiental

Lumínico – ventilación

- Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área cocinas.
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales
- Se necesitará extracción mecánica por el uso de pegamentos tóxicos y elementos que se evaporan en el ambiente.

Acústica

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato
- La utilización de materiales como el policarbonato en cerramientos será aprovechado para controlar el nivel acústico del taller con lo cual se evita la salida de sonido al exterior.

Aulas prácticas

<p>Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir</p>	<p>Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.</p>	<p>Características funcionales zapatería</p> <ul style="list-style-type: none"> • El área mínima para esta aula será de 184.00 m² • Todas las superficies de trabajo estarán a una altura de 90 cm • La distancia entre las mesas de trabajo serán tales que permitan tener a dos personas sentadas y en línea, y entre ellas un espacio para que otra tercera persona pueda desplazarse 2.00 m. <p>Características espaciales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serán espacios de forma rectangular • La escala será de tipo normal con una altura de 3.50m de alto. • Las aulas estarán organizadas por un eje lineal de circulación de 2.00 m de ancho, con posiciones unilateral de aulas demostrativas. <p>Características técnico ambiental</p> <p>Lumínico – ventilación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se precisa que la iluminación natural dominante mediante cerramiento translucidos.
---	--	--

Identificar las características espaciales, funcionales y características técnico ambiental de cada uno de los talleres para un centro de capacitación productiva juvenil en el sector alto Trujillo –distrito el porvenir.

Características funcionales involucran la zonificación donde se reconoce las zonas teóricas y prácticas, , la relación de estas zonas es de tipo indirecto ,gastronomía se tiene aulas con diferente connotación, teórica, demostrativa y práctica , cuero y calzado se subdivide en espacios de enseñanza teórica ,diseño y práctica este contiene espacios de corte , armado , perfilado, pegado y/ o cocido, acabados, la relación espacial de cada uno de los espacios antes mencionados según las especialidades responde a un eje lineal el cual facilita la clasificación y agrupación de estos ambientes, la escala utilizada es un escala de tipo normal con referencia a los ambientes internos de cada especialidad, se considera espacios de transición los cuales son patios de relaciones y terrazas, dentro de la morfología del espacio se concluye que los espacios de planta rectangular las características técnico ambiental se precisa que la iluminación natural, ventilación natural, el uso de iluminación artificial será en especial en las aulas demostrativas en de gastronomía, la ventilación natural de tipo cruzada, la ventilación mecánica es necesaria en ambientes de práctica tanto para gastronomía como para cuero y calzado , la acústica contiene aspectos como de zonificación, se utiliza barreras vegetales o paisajística para evitar la dispersión del ruido a todo el edificio, el uso de cerramientos con materiales acústicos es también una opción.

- La orientación de las ventanas es de norte a sur, la ventilación natural de tipo cruzada con una bilateralidad de las ventanas.
- Se utilizará ventilación mecánica por extractor de aire sobre el área pegado.
- Las aberturas para ventanas no deben menor del 35 % del área total del piso del ambiente lo cual beneficia también la ventilación natural, para estas aulas serán de 64.40 m2
- Las aberturas de estas ventanas tienen protección con aleros y parasoles verticales

Acústica

- Se utilizará vegetación evitar perturbaciones en el entorno inmediato