



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

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

**Centro gastronómico como espacio de difusión del  
arte culinario en la ciudad de Arequipa**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
ARQUITECTO

**AUTORES:**

Calderón Quispe, Lady Lisbeth (ORCID: 0000-0002-5176-1489)  
Cornejo Chávez, Jacqueline Andrea (ORCID: 0000-0001-9064-8430)

**ASESORA:**

Mg. Arq. Contreras Velarde, Karina Marilyn (ORCID: 0000-0003-4130-6906)

**LINEA DE INVESTIGACIÓN:**  
Arquitectura

**LIMA – PERÚ  
2021**

## DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada a Dios por darme la fuerza y estar siempre a mi lado, a mi querida Madre Margarita por su paciencia y apoyo incondicional por estar siempre a mi lado compartiendo mis sueños y aspiraciones. A mi querido Alfredo compañero y amigo de vida, quien con su cariño y paciencia ha logrado que pueda cumplir mis proyectos, siempre apoyándome en los trabajos y proyectos que la vida me ha puesto. A mi familia pequeña y grande a la vez por su confianza y paciencia. Andrea

Dedico este trabajo a Dios por estar presente es cada paso que doy, a mis padres: Elizabeth Graciela Quispe Quispe, por darme la vida, por enseñarme que la vida está llena de obstáculos y nunca hay que rendirse, a mi padre Miguel Vidal Calderón Ccora, que me enseñó que el miedo no existe cuando se trata de aprender, que si nunca te caes no aprendes. A toda mi familia y amigos quienes sin esperar nada compartieron conmigo sus conocimientos, alegrías y tristezas siempre presentes. Lady



## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios padre por la vida que me ha dado, por estar siempre en mi camino con nuevos proyectos y metas por bendecirme cada a día y ser una mejor persona, poniendo en mi camino nuevas oportunidades y proyectos, para crecer como ser humano y ser un buen profesional.

A mis padres por su cariño incondicional por demostrarme que todo es posible si uno se lo propone, que la vida te pone retos y te da grandes victorias, a mi hermano, cuñada y sobrinos por su confianza y ánimos para seguir adelante y estar ahí compartiendo los logros de la vida.

A mis profesores de la universidad, que compartieron sus experiencias y conocimientos, que me ayudaron en la formación de la carrera y lograron que vea el mundo desde otro punto de vista.

A mis amigas incondicionales que con su alegría, comprensión y complicidad siempre estuvieron ahí ayudándome para seguir adelante, dando ánimos y brindándome su ayuda cuando más lo necesitaba.

## INDICE DE CONTENIDOS

RESUMEN .....	i
ABSTRACT .....	ii
I. INTRODUCCION .....	1
1.1 Planteamiento del problema / Realidad problemática.....	2
1.2 Objetivos del proyecto .....	9
1.2.1 Objetivo general.....	9
1.2.2 Objetivos específicos .....	9
II. MARCO ANÁLOGO .....	12
2.1 Estudio de casos urbano-arquitectónicos similares .....	12
2.1.1 Cuadro síntesis de los casos estudiados.....	12
2.1.2 Matriz comparativa de aportes de casos .....	16
III. MARCO NORMATIVO .....	18
3.1 Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico. ....	18
IV. FACTORES DE DISEÑO .....	25
4.1 Contexto .....	25
4.1.1 Lugar.....	25
4.1.2 Condiciones bioclimáticas.....	41
4.2 Programa arquitectónico.....	44
4.2.1 Aspectos cualitativos .....	44
4.2.2 Aspectos cuantitativos .....	45
4.3 Análisis del terreno .....	53
4.3.1 Ubicación del terreno .....	53
4.3.2 Topografía del terreno .....	54
4.3.3 Morfología del terreno.....	55

4.3.4	Estructura urbana .....	59
4.3.5	Vialidad y accesibilidad.....	69
4.3.6	Relación con el entorno .....	72
4.3.7	Parámetros urbanísticos y edificatorios.....	74
V.	PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO .....	78
5.1	Conceptualización del objeto urbano arquitectónico.....	78
5.1.1	Ideograma conceptual .....	78
5.1.2	Criterios de diseño .....	80
5.1.3	Partido arquitectónico .....	84
5.2	Esquema de zonificación .....	85
5.3	Planos arquitectónicos del proyecto .....	86
5.3.1	Plano de ubicación y localización (Norma GE. 020 artículo 8) .....	86
5.3.2	Plano Perimétrico – topográfico (Esc. Indicada).....	87
5.3.3	Plano general.....	88
5.3.4	Planos de distribución por sectores y niveles .....	91
5.3.5	Plano de elevaciones por sectores .....	97
5.3.6	Plano de cortes por sectores .....	99
5.3.7	Planos de detalles arquitectónicos .....	102
5.3.8	Plano de detalles constructivos .....	105
5.3.9	Planos de seguridad .....	106
5.3.9.1	Plano de señalética.....	106
5.3.9.2	Plano de evacuación.....	107
5.4	Memoria Descriptiva De Arquitectura .....	108
5.5	Plano de especialidades del proyecto.....	118
5.5.1	Planos Básicos de estructuras.....	118
5.5.1.1	Plano de Cimentación.....	118

5.5.1.2	Plano de Estructuras de losa y techo.....	119
5.5.2	Planos básicos de instalaciones sanitarias.....	120
5.5.2.1	Planos de distribución de redes de agua potable y contraincendio por niveles.....	120
5.5.2.2	Planos de distribución de redes de desagüe y pluvial por niveles .....	121
5.5.3	Plano básicos de instalaciones electromecánicas .....	121
5.5.3.1	Planos de distribución de redes de instalaciones eléctricas (alumbrado y tomacorriente).....	121
5.6	Información complementaria.....	123
5.6.1	Animación virtual.....	123
VI.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	135
	REFERENCIAS.....	138
	ANEXO .....	144

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1: Ubicación geográfica Arequipa .....	25
Figura 2: Mapa de localización.....	26
Figura 3: Arequipa en la conquista.....	27
Figura 4: Clasificación por sexo en el 2007 y 2017 .....	35
Figura 5:Topografía del lugar .....	53
Figura 6:Topografía del lugar .....	54
Figura 7: Forma del terreno.....	55
Figura 8: Visuales del terreno.....	56
Figura 9: Calle interna del terreno .....	57
Figura 10:Cerco perimétrico .....	57
Figura 11: Vivienda de silla .....	58
Figura 12: Vivienda de sillar .....	58
Figura 13: Stand de ventas .....	58
Figura 14: Acceso principal .....	59
Figura 15: Escombros y desechos .....	59
Figura 16:Trama urbana.....	60
Figura 17: Visuales trama urbana .....	61
Figura 18: Nodos Hitos y Sendas.....	62
Figura 19: Tipos de espacios .....	63
Figura 20: Nodos Hitos y Sendas.....	64
Figura 21: Nodos Hitos y Sendas.....	66
Figura 22:Poste de alumbrado eléctrico.....	67
Figura 23: Poste de alumbrado eléctrico inclinado.....	67
Figura 24: Postes de alumbrado público al borde del terreno .....	67
Figura 25: Medidores deteriorados.....	68
Figura 26: Indicativa .....	68
Figura 27: Vías de acceso.....	69
Figura 29:: Acceso Vehicular.....	70
Figura 30: Acceso Peatonal .....	71
Figura 31: Equipamiento urbano .....	72
Figura 32: Sistema Edificio.....	73
Figura 33: Plano de zonificación .....	74

Figura 34: Abstracción del concepto .....	78
Figura 35: Abstracción del concepto .....	79
Figura 36: Concepto Arquitectónico .....	79
Figura 37: Ventilación cruzada .....	80
Figura 38: Ventilación por efecto de chimenea .....	80
Figura 39: Iluminación natural .....	81
Figura 40: Circulaciones Horizontales.....	82
Figura 41: Circulación Vertical.....	82
Figura 42: Diseño de espacios públicos.....	83
Figura 43: Tratamiento de espacios públicos.....	83
Figura 44: Partido Arquitectónico .....	84
Figura 45: Esquema de zonificación .....	85

## **INDICE DE GRAFICOS**

Grafico 1: Educacion por nivel de empleo .....	4
Grafico 2: Formacion profesional (Cocina Chef-Gastronomía).....	5
Grafico 3: Formacion profesional sector gastronómico .....	6
Grafico 4: Razones para promover la gastronomía peruana.....	7
Grafico 5: Mistura promueve la gastronomía peruana .....	8
Grafico 6: Se requieren un lugar adecuado para realizar ferias gastronómicas.....	8
Grafico 7: Poblacion según año .....	32
Grafico 8: Piramide Poblacional 2007-2017 .....	34
Grafico 9: Estudiantes de institutos superiores por edad .....	38
Grafico 10: Temperatura máxima y mínima promedio .....	42
Grafico 11: Precipitacion promedio de lluvia .....	43
Grafico 12: Precipitacion promedio de viento.....	43

## **INDICE DE IMAGENES**

Imagen 1: Arequipa en la antigüedad.....	27
Imagen 2: Claustros de la compañía.....	28
Imagen 3: Artesanos de Arequipa .....	39
Imagen 4: Carnaval Arequipeño.....	39
Imagen 5: Catedral de Arequipa.....	40

## INDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Producción del sector restaurantes .....	3
Cuadro 2: Síntesis de casos estudiados 1 .....	12
Cuadro 3: Síntesis de casos estudiados 2 .....	14
Cuadro 4: Matriz comparativa de aportes de casos .....	16
Cuadro 5: Población censada en área rurales y urbanas 2007-2017.....	30
Cuadro 6: Superficie y Población 2007 2017 .....	30
Cuadro 7: Cuadro poblacional.....	31
Cuadro 8: Población por Metropolitana de Arequipa.....	31
Cuadro 9: Población Inmigrante según Región, 2007 .....	33
Cuadro 10: Población por sexo 2007-2017 .....	34
Cuadro 11: Población con edad de trabajar .....	36
Cuadro 12: Población económicamente activa según Edad .....	36
Cuadro 13: Población por grado de instrucción.....	37
Cuadro 14:Parámetros climáticos anual.....	41
Cuadro 15: Caracterización y necesidades de usuarios .....	44
Cuadro 16: Cuadro de áreas .....	45
Cuadro 17: Resumen programa arquitectónico.....	52
Cuadro 18: Usos compatibles .....	76

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación establece que la gastronomía es parte de la identidad cultural de una sociedad; plantea relaciones entre ellos y a su vez reúne ideas, mostrando como se desarrollan entre ellos; contando la realidad y demostrando la importancia que tiene la gastronomía como parte de la cultura.

El objetivo principal de este trabajo es elaborar una propuesta arquitectónica de un Centro Gastronómico, que permita mejorar la difusión y promoción del arte culinario en la ciudad de Arequipa; en el cual se logrará una mayor identidad cultural de la población, se propone también la creación de espacios adecuados para el aprendizaje del arte culinario, asimismo la recuperación y aprovechar las condiciones del lugar. La presente tesis es una investigación, que se ha logrado a través de diversas fases; comenzando por la selección del tema, viendo que sea llamativo e influyente para la sociedad.

Se dispuso como sitio de creación del centro Gastronómico el terreno ubicado en la ex parada, el cual es un punto estratégico al estar cerca del Ecoparque; al tradicional balneario de Tingo; y a la Av. Arancota que es un eje gastronómico propio de la ciudad. Estos lugares son nodos de encuentro más concurridos de la población ya sea por la tradición que representa el Balneario de Tingo, la cercanía al centro de la ciudad o por el área de esparcimiento y relajación que se encuentra. El terreno cuenta con unos 16 690.03 m<sup>2</sup> aproximadamente, este proyecto cuenta con una forma volumétrica basado en la geometría elemental de las formas, en la que se busca crear espacios para el aprendizaje y difusión de las artes culinarias en la ciudad de Arequipa.

La presente investigación concluye que la gastronomía es parte de la identidad cultural que tiene cada región, que ha abierto enormes oportunidades, a través de tiempo y ha conseguido tener grandes logros y ha conseguido dar a conocer la singularidad de esta.

**Palabras Clave:** tradición, Culinario, Gastronomía, difusión, Cocina.



## ABSTRACT

The present research work establishes that gastronomy is part of the cultural identity of a society; raises relationships between them and in turn gathers ideas, showing how they develop among them; telling reality and demonstrating the importance of gastronomy as part of culture.

The main objective of this work is to develop an architectural proposal for a Gastronomic Center, which allows to improve the dissemination and promotion of culinary art in the city of Arequipa; In which a greater cultural identity of the population will be achieved, it is also proposed to create suitable spaces for learning culinary art, as well as recovery and taking advantage of the conditions of the place. The present thesis is an investigation, which has been achieved through various phases; starting with the selection of the theme, seeing that it is striking and influential for society.

The land located in the former stop was established as the site of creation of the Gastronomic center, which is a strategic point as it is close to the Ecopark; to the traditional spa of Tingo; and Av. Arancota which is a gastronomic axis of the city. These places are the busiest meeting points for the population, either because of the tradition represented by the Balneario de Tingo, the proximity to the city center or because of the recreation and relaxation area that is located. The land has approximately 16,690.03 m<sup>2</sup>, this project has a volumetric shape based on the elemental geometry of the forms, in which it seeks to create spaces for the learning and dissemination of culinary arts in the city of Arequipa.

This research concludes that gastronomy is part of the cultural identity that each region has, that it has opened up enormous opportunities over time and has managed to achieve great achievements and has managed to publicize its uniqueness.

**Keywords:** tradition, Culinary, Gastronomy, diffusion, Cuisine.

## INTRODUCCIÓN

## I. INTRODUCCIÓN

El boom gastronómico ha alcanzado niveles altos en cuanto a la gastronomía y ha generado que los peruanos se sientan orgullosos y se apropien cada vez más de su cocina López (2019). A diferencia de décadas pasadas el Perú se da a conocer a nivel mundial con orgullo por ser un país de diferentes razas (mestizo), y como un país emprendedor y competitivo a nivel mundial (Lampis, 2016).

La cocina peruana se identifica en la fusión de sabores y formas; por tal motivo el Instituto Nacional de Cultura en el año 2007 la declaró Patrimonio Cultural de la Nación, como expresión cultural que ayuda a fortalecer la identidad nacional. Subsecuentemente, la Organización de Estados Americanos (OEA) en el año 2011 la gastronomía peruana fue distinguida como Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo (Ministerio de Cultura). Nuestra gastronomía constante es motivo de orgullo para los peruanos, ha sido seleccionada como uno de los Productos Bandera de nuestro país por su gran potencial exportador, además de ser reconocida por 8vo año seguido como el mejor destino culinario del mundo (20Minutos, 2019), esta distinción genera empleos y grandes oportunidades para apostar por la enseñanza de la gastronomía como profesión. La gastronomía peruana en últimos años ha venido presentado un crecimiento tanto a nivel nacional como extranjero, el sector de restaurantes en febrero del 2019 creció un 3.44% contrastando al mes del año anterior según el INEI, (Andina, 2019).

El reportaje realizado por la cadena internacional CNN en Español, da a conocer que la cocina de Arequipa es considerada una de las mejores de América del Sur, simbolizando la diversidad que tiene la gastronomía peruana. Un lugar donde por mucho tiempo se ha protegido preservado las costumbres culinarias, la cocina arequipeña es una de las más diversas del Perú y cuenta con 194 platos típicos. La productividad de sus valles brinda los mejores y más variados productos para la preparación como son: ajos, arroz, cebollas, etc; el cuidado de ganado hace que la carne, leche y derivados hacen posible que su gastronomía mantenga su tradicional nivel de calidad; también la proximidad del mar y ríos

hacen posible que se cuente con una gran variedad de productos marinos y más frescos para la preparación de los platos típicos (El Buho, 2019).

El mestizaje que posee la comida arequipeña nos hace ver la fusión de diversas culturas en el arte culinario como son: las culturas precolombinas, el imperio inca, también la europea traída a través de la conquista. Las picanterías han sido lugares donde tradicionalmente preparan comidas picantes y a través del tiempo han logrado, almacenar y salvaguardan el patrimonio de esta mezcla gastronómica (El Buho, 2019).

Con el fin de crear una propuesta arquitectónica de un centro de formación y difusión del arte culinario, la presente tesis desarrolla la importancia que tiene el estudio de las artes culinarias de la ciudad de Arequipa para preservar la identidad y a la vez difundir su gastronomía a todas las personas que deseen conocer, conservar y propagar este arte culinario que tiene la ciudad de Arequipa.

Asimismo, una de las propuestas que se propone es buscar que el proyecto pueda fortalecer a nivel urbano la recuperación de lugar a intervenir, desarrollándolo e incorporándolo con el entorno que lo rodea, de esta manera crear la interrelación de la sociedad con espacios públicos que ayuden a la preservación del lugar y difusión de la cultura gastronómica tradicional de Arequipa.

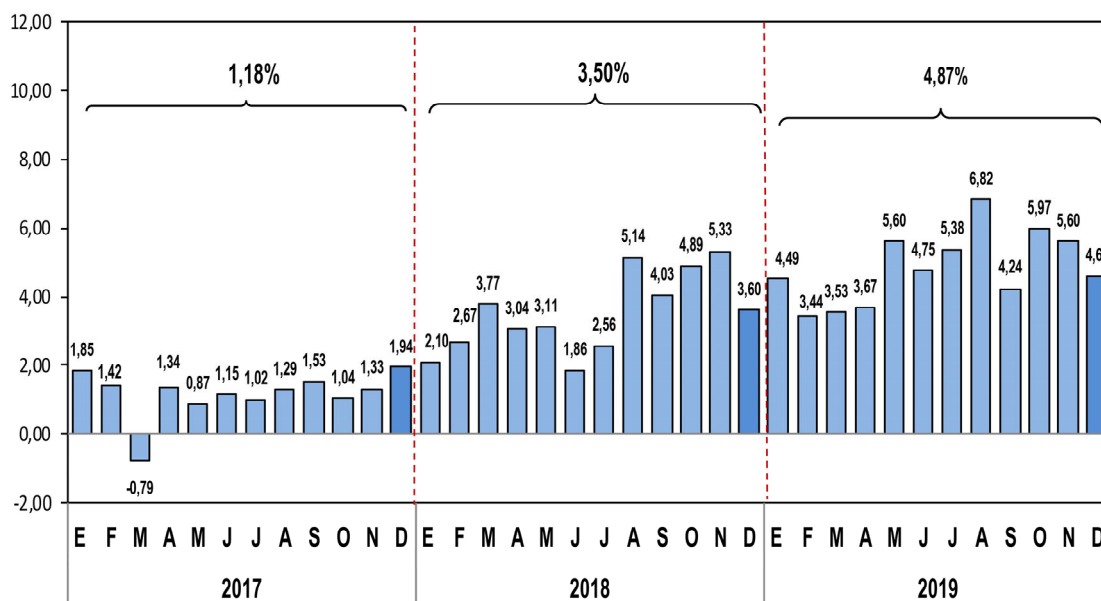
### **1.1 Planteamiento del problema / Realidad problemática**

El boom gastronómico ha generado apasionados debates entre sus principales representantes y estudiosos. Además de abarcar diferentes etapas de la cadena gastronómica, abarca temas como la existencia (o inexistencia) de una “gastronomía peruana” identidad y cocina tradicional de las diferentes regiones, seguridad alimentaria, ecología, inclusión social.

En Perú en la última década viene experimentado un crecimiento rápido en el sector gastronómico, empezó a ser cada vez más reconocida y apreciada dentro y fuera de las fronteras, todo esto involucró entre otras cosas: el aumento de publicaciones, expansión e internacionalización de restaurantes, creación de centros de estudio y carreras universitarias en el sector gastronómico. El Perú en

los últimos años ha venido siendo uno de los mejores destinos culinarios (Staff, 2019). En diciembre del 2019 el sector de restaurantes creó un 4.60%, comparando con los meses del año 2018 presenta un incremento de 33 meses, esta muestra fue realizada de 1ml 016 empresas dedicadas a esta actividad la que registró una variación acumulada de 4.87% entre los meses de enero y diciembre del año 2018 (Instituto nacional de estadística e informática, 2018). Según estos datos se puede decir que el Perú presenta en los últimos años un alza en el desarrollo culinario tanto interno como externo, por tal motivo se debería fortalecer dicho sector.

**Cuadro 1: Producción del sector restaurantes**  
(Variación porcentual comparando con el mes del año anterior)



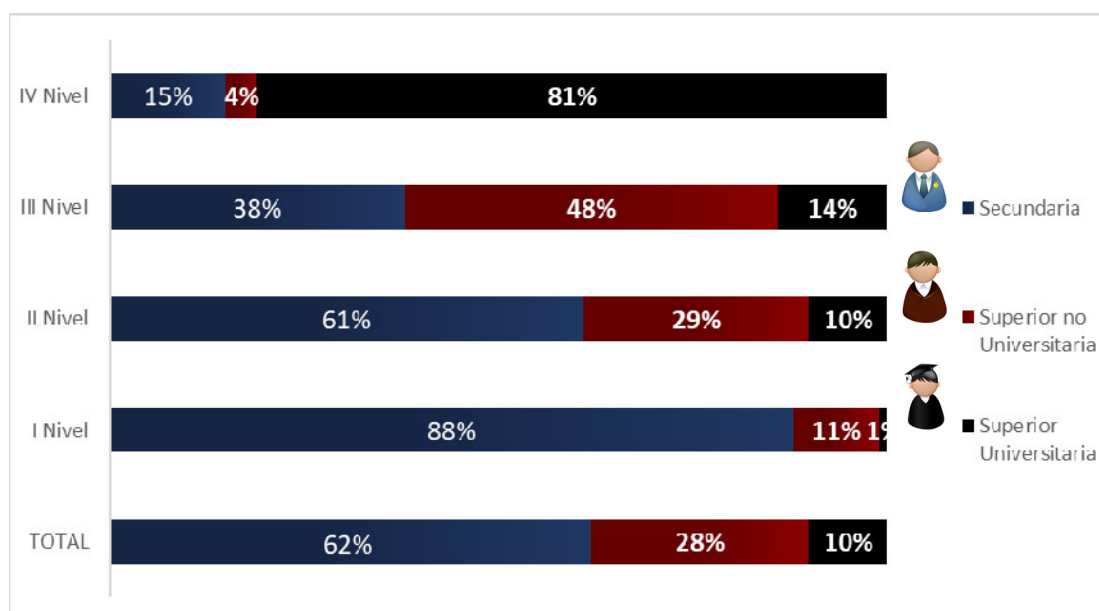
Fuente: (Asociación Peruana de Gastronomía, 2013)

Viendo que en los últimos años a través de la gran demanda que se presenta en el sector culinario se ha producido una demanda de los centros de formación gastronómica (pastelería, gastronomía, bar). Se estima que existen 120 centros de formación (universidades, institutos tecnológicos superiores y Cetpros) en el país, que cuenta con 50 mil estudiantes aproximadamente, también se han creado centros de formación gastronómica en la gran mayoría de las regiones del

país, los cuales buscan captar a los sectores b y c (Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)

Así mismo debe tomarse la debida importancia al brindar los cursos que fortalezcan los conocimientos en temas de administración, técnicas culinarias, inocuidad de alimentos, eficacia en los servicios y marketing para los administradores, trabajadores de cocina y negocios gastronómicos del país. Debe analizarse que el 62% de los empleados de restaurantes solo cuentan con estudios secundarios y no han tenido ninguna educación técnica.

**Grafico 1: Educacion por nivel de empleo**

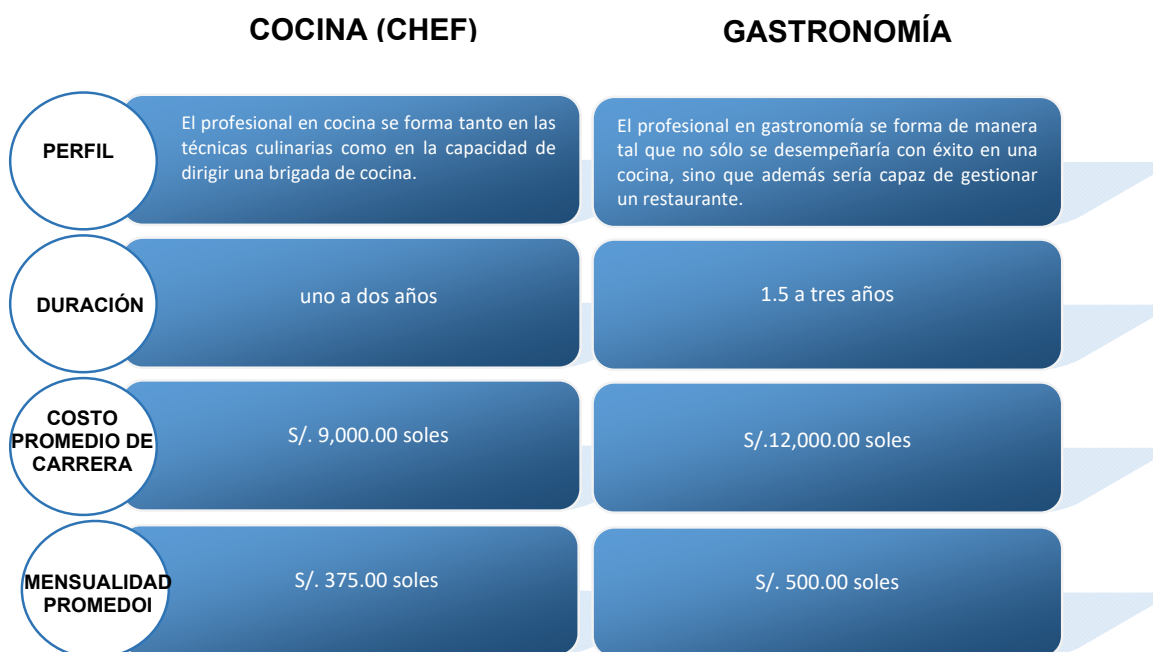


Fuente: (Marketing, 2013)

El auge del sector gastronómico acarrea una espiral educativa que viene siendo aprovechada por personas dedicadas a la formación de cocineros, pero también ha sido utilizada por gente sin escrúpulos que ofrecen la carrera de cocina sin contar con los profesionales calificados, asimismo no cuentan con la infraestructura adecuada para la formación, áreas donde se puedan difundir, promocionar, y preservar la cultura gastronómica. En la capital hay más de 30 instituciones gastronómicas que brindan graduarse a los jóvenes como chef. En

Arequipa, hay más de 10 institutos que cobran desde 300 soles mensuales y otros llegan hasta 2 mil soles aproximadamente (strategy, 2015).

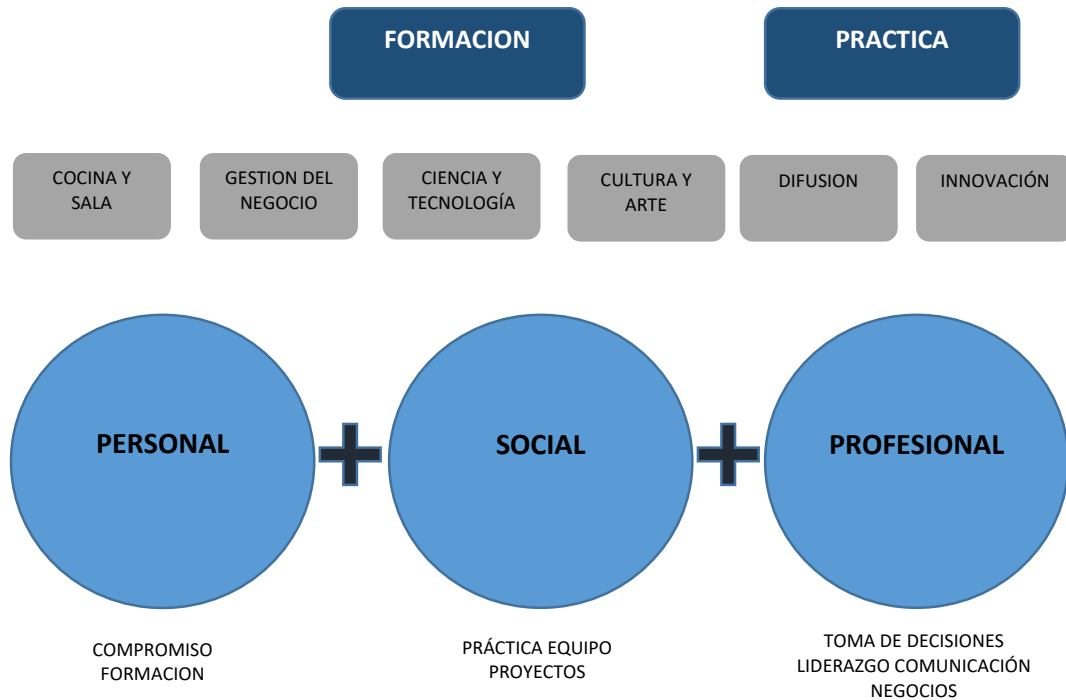
**Grafico 2: Formacion profesional (Cocina Chef-Gastronomía)**



Fuente: (Asociación Peruana de Gastronomía, 2013)

La formación profesional en el sector gastronómico se asienta en una educación multidisciplinaria que busca promover varias áreas de estudio, brindando una sólida enseñanza sostenida en la formación especializada, práctica e investigación del sector gastronómico. La finalidad de la etapa formativa y práctica es formar profesionales para la creación, ejecución y supervisión de los procesos culinarios y así se pueda desarrollar de actividades gastronómicas con altos estándares competitivos a nivel mundial.

**Grafico 3: Formacion profesional sector gastronomico**



Fuente: (Asociacion Peruana de Gastronomía, 2013)

La pérdida de la identidad cultural ha generado el olvido de la gastronomía típica, en los diversos lugares del país, no se aprecia un interés en el aprendizaje del legado culinario tradicional, la ejecución de representaciones como: comida tradicional, restaurantes temáticos, dulces y postres, asimismo se aprecia variaciones en nuestra comida, fusionando las nuevas tendencias con lo tradicional y todo lo que comprende a esta, se tiene un bajo interés en preservar la tradición y difusión de nuestra comida tradicional para que la gente pueda reconocer los platos típicos propios de la ciudad y se conviertan referentes para otras partes del país y del mundo. La carencia de centros de investigación y tecnología dedicados a la difusión y preservación de la Gastronomía, hace que no haya un lugar donde se preserve y se continúe con esta tradición culinaria.



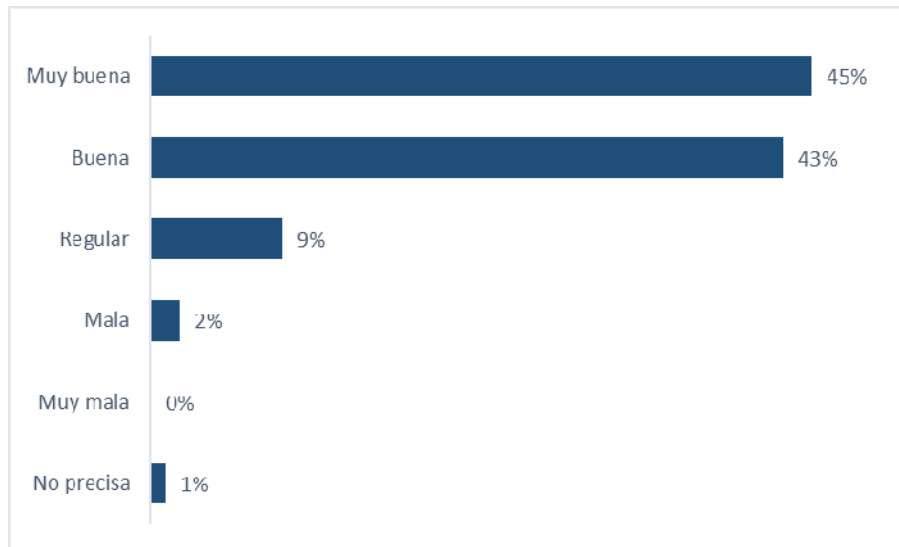
#### Grafico 4: Razones para promover la gastronomía peruana



Fuente: (El comercio, 2011) Encuesta realizada por Ipsos Apoyo Opinion y Mercado S.A. Señala que la gastronomía favorece al desarrollo del turismo, siendo este un motivo de identidad.

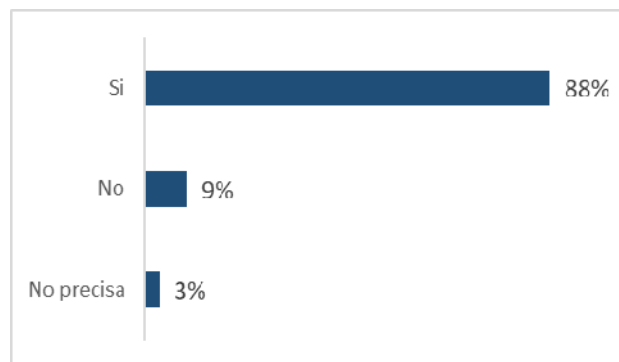
En otros países como Francia china, Italia, hay una mayor difusión y promoción de seminarios, eventos, congresos, etc. esto debería realizarse en nuestro país con el desarrollo de actividades culturales para fomentar la cultura e identidad gastronómica de manera dinámica en lugares adecuados para la realización de estos eventos. Por lo tanto, al existir un Centro Cultural Gastronómico para la difusión del arte culinario con la infraestructura adecuada se podrán realizar diferentes eventos, las empresas podrán hacer llegar sus aportes e innovaciones de esta manera también podrán intercambiar información para obtener mejores resultados.

**Grafico 5: Mistura promueve la gastronomía peruana**



Fuente: (El comercio, 2011) señalan Mitura impulsa gastronomía peruana

**Grafico 6: Se requieren un lugar adecuado para realizar ferias gastronómicas**



Fuente: (El comercio, 2011) señalan que la ciudad de lima requiere sitio donde desarrollar las actividades gastronómicas

En la ciudad Arequipa existen institutos que se dedican a la enseñanza de la gastronomía pero estos presentan una deficiencia en su infraestructura y equipamiento, ya que brindan el servicio en ambientes que no son apropiados tanto las aulas y talleres no cumplen las características para el desarrollo de esta actividad; también la carencia de espacios para la investigación y exposición que permitan exponer a los alumnos sus conocimientos adquiridos de la gastronomía, esto asociado al déficit de instalaciones culturales de alta calidad que permitan desarrollar la cultura, comercio, recreación, turismo y la gastronomía, justifica la necesidad de desarrollar un “Centro Gastronómico como espacios de difusión del arte culinario en la ciudad de Arequipa”, a través de espacios adecuados y correctamente equipados para el desarrollo de la actividad gastronómica, esto es una respuesta a la gran demanda de jóvenes y adultos que buscan especializarse en la gastronomía y la difusión de esta.

La elección del terreno es una zona que va a ser revalorizada como es la Ex Parada que se encuentra deteriorada, el lugar colinda con dos equipamientos de recreación uno es el Ecoparque y otro es el Balneario de Tingo, también aquí se desarrollan actividades gastronómicas y también cerca se encuentra el eje gastronómico más representativo de la ciudad como es la Av. Arancota donde se preparan diversos platos típicos, pero no existe un lugar que fomente, promueva y difunda el arte culinario y evitar la pérdida de la identidad cultural.

## **1.2 Objetivos del proyecto**

### **1.2.1 Objetivo general**

Desarrollar una propuesta arquitectónica que permita difundir y conservar el arte culinario y de esta manera recuperar la identidad cultural, mediante el desarrollo de las actividades orientadas a preservar y fortalecer la actividad gastronómica de la ciudad.

### **1.2.2 Objetivos específicos**

- Proponer una infraestructura que brinde el requerimiento de equipamiento para la investigación, enseñanza y difusión del arte culinario de la región y del Perú.



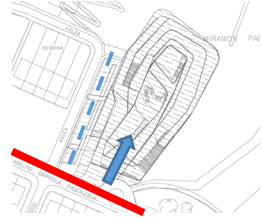
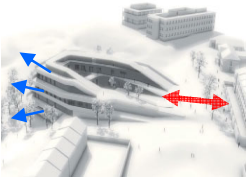

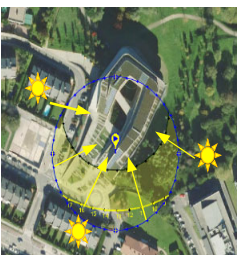
- A través de una propuesta arquitectónica determinar los espacios de circulación para los usuarios, tanto para el personal de los restaurantes como para los alumnos, logrando una independencia entre estos como elemento funcional
- Recuperar y revalorar el sector de la ex –parada como un sector gastronómico el cual se integre como espacios de encuentro social y natural con el río Chili.
- Plantear un volumen arquitectónico que conlleve a una imagen urbana de hito del sector, a través de una expresión formal como respuesta a su contexto.
- Estructurar el conjunto de espacios a través de un recorrido visual que permita la relación directa PAISAJE – RIO.

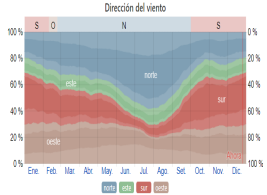
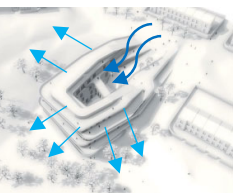
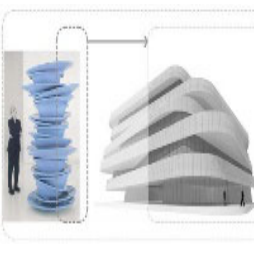

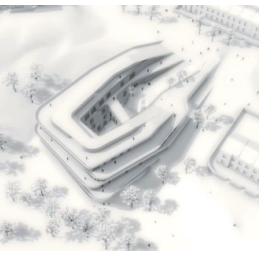

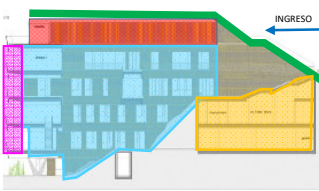
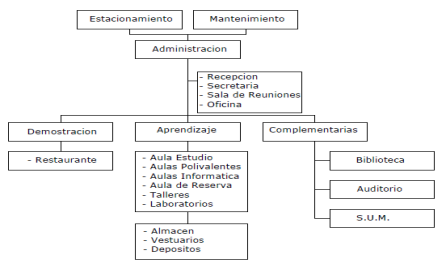

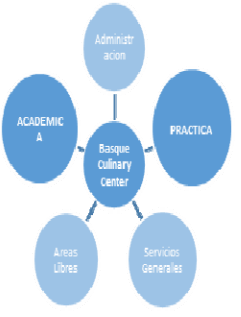
## **MARCO ANÁLOGO**

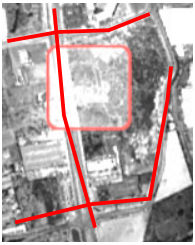

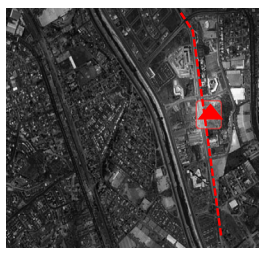

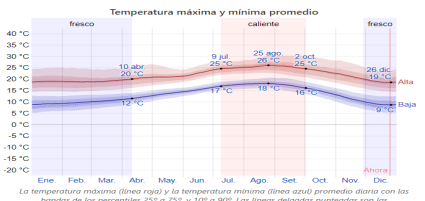
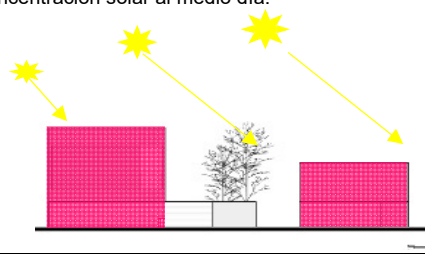
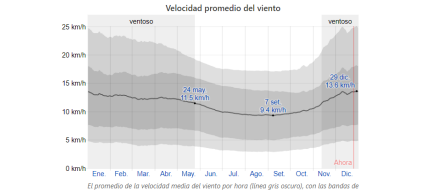
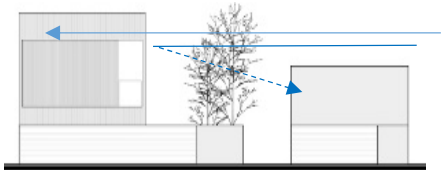
## II. MARCO ANÁLOGO

### 2.1 Estudio de casos urbano-arquitectónicos similares

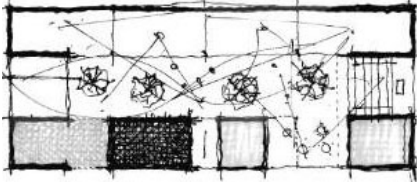
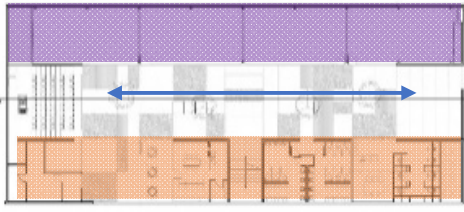


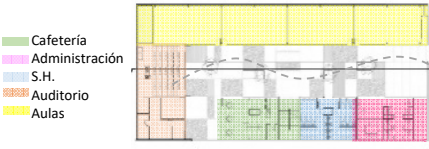
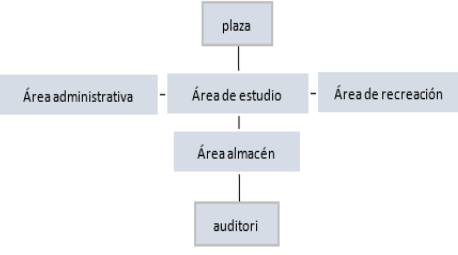

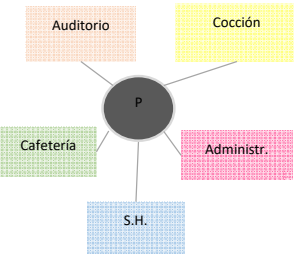
#### 2.1.1 Cuadro síntesis de los casos estudiados

Cuadro 2: Síntesis de casos estudiados 1				
<b>Caso N°</b>	1	<b>Nombre del Proyecto:</b> Basque Culinary Center		
<b>Datos Generales</b>				
<b>Ubicación:</b>	Donostia-San Sebastián (España)	<b>Proyectista:</b>	VAUMM arquitectura y urbanismo	<b>Año de Construcción:</b> 2011
<b>Resumen:</b> Basque Culinary Center está ubicado en el Parque Tecnológico de San Sebastián, creado en 2009, se inaugura en el 2011, fue un ambicioso proyecto para la formación, investigación e innovación, para el avance del sector gastronómico. este edificio da a conocer al exterior el liderazgo e innovación de la Universidad de Ciencias Gastronómicas, y también muestra un respeto e interactúa con el entorno del lugar, y preserva la escala de baja densidad que tiene las viviendas a su alrededor. El edificio utiliza la pendiente para crear su programa funcional desde la parte superior a la inferior, ubicando en la parte superior las áreas públicas, y generando el programa arquitectónico mientras se va bajando, introduciéndonos al interior del edificio (Escuela Centro Cultural, 2011).				
Análisis Contextual				Conclusiones
Emplazamiento		Morfología del Terreno		Se proyecta una arquitectura firme, tentador e innovadora, y busca asentarse en el terreno de una forma respetuosa
El edificio se ubica en un solar tangencial al Parque Tecnológico Empresarial Miramón, en una zona de baja densidad		El Basque Culinary Center esta ubicado en un terreno colindante al parque tecnológico de Miramón		
A		Relación con el Entorno		Aportes
La edificación cuenta con su acceso principal por la calle Juan Abelino Barriola, por el sur del edificio, va tomando altura y esta se aleja de las viviendas de la zona, hacia el norte.		La edificación está diseñada para causar el menor impacto visual a las viviendas, sus fachadas estas hacia la ladera, vinculando físicamente y visualmente con demás edificios.		- Capacidad de adaptación al entorno, respeta el perfil de la zona - Se integra con el entorno en ambos extremos
Análisis Bioclimático				Conclusiones
Clima		Asolamiento		El edificio cuenta con paneles solares el cual es un ahorro energético para el equipamiento. La presencia de los paneles metálicos que detienen el ingreso de la luz solar
El municipio de San Sebastián debido a su cercanía al mar cuenta con un clima templado oceánico, con temperaturas de 6 °C a 25 °C, humedad relativa elevada, nubosidad frecuente y lluvias cuantiosas durante todo el año.		La ubicación esta pensada para que el sol ingrese por parte delantera del edificio, cuenta con paneles metálicos que dificulta el paso de la luz solar directa.		
Vientos		Orientación		Aportes

<p>Durante todo el año la dirección del viento varía constantemente</p>		<p>La disposición del viento que ingresan de la parte superior de la edificación y se trasladan a los ambientes internos de la edificación.</p>		<p>Se genera una ventilación adecuada por el aprovechamiento del viento como una ventilación cruzada</p>
<p align="center"><b>Análisis Formal</b></p>		<p align="center"><b>Conclusiones</b></p>		
<p><b>Ideograma conceptual</b></p> <p>Es un proyecto precursor en España y trata de recrear la imagen de platos superpuestos uno encima de otro en una simbología literal y arquitectónica sobre el plato como soporte gastronómico.</p>		<p><b>Principios Formales</b></p> <p>La geometría hace referencia al apilamiento de platos y la sutileza que presenta las curvas topografía todo esto logra dar un efecto solido y genera la fusión entre arquitectura y paisaje al proyecto.</p>		<p>Los desniveles del relieve ayudan a la organización en base a niveles escalonados que decrecen al compás de la pendiente y se integran con la topografía, y permite crear los accesos a los diferentes plantas</p>
<p><b>Características de la forma</b></p> <p>La forma en U crea un área interior que sigue en forma disimulada del terreno acomodándose adaptándose a este.</p>		<p><b>Materialidad</b></p> <p>La cimentación es mixta con pilotes, pozos ciclópeos y zapatas aisladas. El revestimiento del edificio es tipo vegetal, de tal manera que este se integra en el entorno. Una de las características del edificio es su color dorado en la fachada interior y exterior.</p>		<p><b>Aportes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se ha trabajado con materiales frecuentes, pero a la vez se ha buscado innovar en la forma de emplearlos ubicarlos.</li> <li>- Contraste y relación con el entorno mediante sus materiales.</li> </ul>
<p align="center"><b>Análisis Funcional</b></p>		<p align="center"><b>Conclusiones</b></p>		
<p><b>Zonificación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cubierta Verde</li> <li>Bar, Cafetería, Restaurante</li> <li>Especialización: - Zona Formativa, de Investigación, Biblioteca</li> <li>Zona comunes</li> <li>Administración, Servicio y almacén</li> </ul> 	<p><b>Organigramas</b></p> 	<p>La organización está de acuerdo con la pendiente, donde sus espacios públicos se encuentran en el piso superior al ingresar al edificio se van desarrollando las demás actividades.</p>		
<p><b>Flujogramas</b></p> <p>Se identifican los espacios de circulación principales y secundarios (internos y externos) y los espacios de circulación vertical que unen con los demás niveles</p>		<p><b>Programa Arquitectónico</b></p> <p>El programa se da en tres grupos: Académica, práctica y la investigación. Los espacios del programa dedicados a la práctica de la gastronomía, como son los vestuarios, talleres, cocinas, acceso para materias primas</p>		<p><b>Aportes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de sectores públicos y privados</li> <li>- todos los espacios se interconectan directamente ya sea para las personas y productos.</li> </ul>

Cuadro 3: Síntesis de casos estudiados 2				
<b>Caso N°</b>	2	<b>Nombre del Proyecto:</b> Escuela de arte culinario -Tijuana B.C, México (Culinary ArtSchool, 2018)		
<b>Datos Generales</b>				
<b>Ubicación:</b>	Tijuana Baja California , México	<b>Proyectista:</b>	asociados (Jorge gracia, Javier gracia, Jonathan Castellón)	<b>Año de Construcción:</b> 2010
<b>Resumen:</b> Es una escuela de arte culinario que se integra fácilmente al área urbana por tener acceso inmediato a la vía de circulación, el proyecto se articula a base de la circulación horizontal que distribuye a las diferentes actividades de la escuela , son 2 bloques rectangulares de diferentes tamaños con una variedad de materiales .				
Análisis Contextual				Conclusiones
<b>Emplazamiento</b>		<b>Morfología del Terreno</b>		Por sus características el lugar ofrece fácil cercanía del usuario al proyecto
Este situado en una zona abierta sin edificaciones vecinas de fácil acceso y rodeado de vegetación		El terreno consta de 894m2 con una superficie llana de accesibilidad inmediata, su suelo es pedregoso y que contiene material calcáreo.	 Vista frontal	
<b>Análisis Vial</b>		<b>Relación con el Entorno</b>		<b>Aportes</b>
Se encuentra en la trama urbana de la ciudad donde la accesibilidad es inmediata, ubicándose en el eje vial secundario de la ciudad paseo del rio 7126	 Vista aérea	Al no haber construcciones cercanas los bloques miran al interior generando un tercer bloque de transición "la plaza" que genera la sensación de estar dentro y afuera a la vez	 Vista externa	- Accesibilidad inmediata e integración urbana
Análisis Bioclimático				Conclusiones
<b>Clima</b>		<b>Asolamiento</b>		La edificación está diseñada para aprovechar la luz natural durante todo el año, sin ser muy abrumador en las épocas de intenso sol.
Los veranos son cortos, caliente, áridos y mayormente despejados, los inviernos son largos, frescos y parcialmente nublados. Durante el transcurso del año la temperatura varía de 9 °C a 26 °C y rara vez baja a menos de 5 °C o sube a más de 30 °C.	 <small>La temperatura máxima (línea roja) y la temperatura mínima (línea azul) promedio diaria con las bandas de los percentiles 25° a 75°, y 10° a 90°. Las líneas delgadas punteadas son las temperaturas promedio percibidas correspondientes.</small>	Los 2 bloques de diferentes tamaños está diseñado a jugar con la iluminación natural y el confort ya que a su vez existe vegetación en el medio (la plaza) que genera un microclima y no permite la concentración solar al medio día.		
<b>Vientos</b>		<b>Orientación</b>		<b>Aportes</b>
Los días más ventosos del 12 de noviembre al 24 de mayo (6.4 meses), con velocidades de 11.5km/hr. El tiempo menos ventoso es del 24 de mayo al 12 de noviembre con velocidades de 9.4 km/hr y soplan en dirección noroeste.	 <small>El promedio de la velocidad media del viento por hora (línea gris oscura), con los fondos de percentiles 25° a 75° y 10° a 90°.</small>	La posición de los bloques está diseñada para que sus ambientes estén ventilados durante todo el año, la diferencia de altura genera que el ingreso del aire no sea brusco, sino que ingrese de manera suave y acogedora sin molestar a los estudiantes y así mantener todos los ambientes ventilados.		- Se genera una ventilación cruzada y ventilación direccionada, esto ha generado que dentro de los ambientes tengan una adecuada ventilación



Análisis Formal		Conclusiones
<p><b>Ideograma conceptual</b></p> <p>Surge a raíz de la circulación fluida sin tener impedimento de observar las actividades internas y externas de los módulos gracias a los ventanales que de alguna manera marcan el espacio, trayendo lo interior a lo exterior.</p>  <p>Boceto del primer nivel</p>	<p><b>Principios Formales</b></p> <p>Los bloques se articulan por un eje de principal de circulación horizontal</p>  <p>Primer nivel</p>	<p>Surge de la circulación fluida genera la sensación de "Siempre estar adentro y afuera simultáneamente"</p>
<p><b>Características de la forma</b></p> <p>El proyecto está basado en 2 volúmenes rectangulares que son los protagonistas de este proyecto. Ambos volúmenes miran al interior.</p>  <p>Vista frontal</p>	<p><b>Materialidad</b></p> <p>Esta edificación también resalta por sus materiales empleados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hormigón</li> <li>- Acero</li> <li>- Madera de garapa</li> <li>- Vidrio</li> <li>- Estructuras metálicas</li> </ul> 	<p><b>Aportes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Integración de actividades.</li> <li>- Los módulos de madera rectangulares responden a la integración con el lugar.</li> </ul>
Análisis Funcional		Conclusiones
<p><b>Zonificación</b></p> <p>El proyecto es muy sencillo y funcional, el funcionamiento se rige a la circulación horizontal que logra la articulación de las aulas, área administrativa, servicios, área de cocción, auditorio y cafetería. Formando una unidad</p> 	<p><b>Organigramas</b></p> 	<p>Es muy sencilla y funcional, no tiene un recorrido parametrado si no que un solo ambiente que invita a recorrer todos los espacios (administrativos, estudio y recreación)</p>
<p><b>Flujogramas</b></p> <p>Se identifica el espacio de circulación principal que apertura el ingreso a los diferentes espacios del proyecto</p> 	<p><b>Programa Arquitectónico</b></p> <p>Consta de 894m2 de área construida y se compone de Oficinas administrativas, aulas, biblioteca, bodega, área de cocción, cafetería, un pequeño auditorio y plaza</p> 	<p><b>Aportes</b></p> <p>Espacios públicos (plaza) que distribuyen hacia los espacios privados</p>

## 2.1.2 Matriz comparativa de aportes de casos

**Cuadro 4:** Matriz comparativa de aportes de casos

	CASO 1	CASO 2
<b>Análisis Contextual</b>	Se proyecta una arquitectura firme, tentador e innovadora, y busca asentarse en el terreno de una forma respetuosa respetando el perfil de la zona.	El proyecto se caracteriza por la integración inmediata con su entorno, esto ha generado que la arquitectura sea muy fácil de identificar en la trama urbana.
<b>Análisis Bioclimático</b>	El edificio presenta un sistema de ahorro energético incorporando de forma natural, a través del empleo de energías renovables como son los paneles solares. También presenta un recubrimiento para evitar la luz directa del sol La ventilación cruzada permite la entrada y salida de aire en los diferentes ambientes.	La edificación presenta un buen análisis climático, tomo en cuenta los cambios de temperatura altos y bajos durante el año. La vegetación en su interior tiene un roll muy importante ya que esto genera un microclima en las épocas de inmenso calor, la ventilación cruzada y ventilación direccionada A generado que los ambientes se ventilen adecuadamente, esto ha logrado que la edificación tenga una adecuada temperatura durante todo el año.
<b>Análisis Formal</b>	Los desniveles del relieve ayudan a la organización en base a niveles escalonados que decrecen al compás de la pendiente y se integran con la topografía, y permite crear los accesos a los diferentes plantas El contraste y relación con el entorno mediante sus materiales.	La edificación presenta módulos rectangulares de madera que responde a la integración y adaptación del lugar. la circulación interna fluida a generado la sensación de "Siempre estar adentro y afuera simultáneamente" logrando así la integración de sus actividades.
<b>Análisis Funcional</b>	El área de uso es de 15.000 m <sup>2</sup> , sus espacios están distribuidos de acuerdo a la pendiente, los espacios públicos están en el piso superior, al ingresar se van desarrollando las demás actividades, esto genera que haya un área publica y otra privada las cuales generarán la interrupción de las demás actividades a realizarse. Se desarrolla el programa en base a tres grupos, académica, practica, y de investigación. Los espacios afines con el área de Práctica Gastronómica, tenemos las cocinas, talleres, vestidores, acceso de materias primas y cocinas que se hallan interconectados entre si.	Es muy sencilla y funcional, no tiene un recorrido parametrado y rígido si no que un solo ambiente de recepción "la plaza" invita a recorrer todos los espacios (administrativos, estudio y recreación)  El espacio público es el eje principal de distribución que permite la integración de espacios públicos y privados

## **MARCO ANÁLOGO**

### III. MARCO NORMATIVO

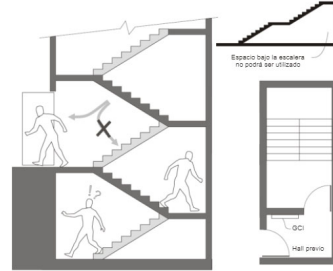
#### 3.1 Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico.

##### REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES (RNE) (Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, 2018)

Norma A.010

##### Escaleras

Las escaleras no serán continuas a un nivel inferior al primer piso, de ser el caso deberá estar equipada con una barrera aprobada en el primer piso, que impida a las personas que evacuar el edificio y bajar accidentalmente al sótano.  
Deberán tener un previo hall a la instalación de un gabinete de manguera contra incendios, con excepción del uso residencial.  
El área bajo las escaleras no podrá ser empleado para uso alguno.



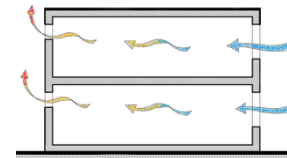
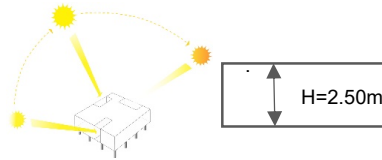
Norma A. 040

Art. 5.- Se ubicarán en el plan urbano y se considerara los siguiente:  
Ingreso de vehículos a través de vías  
Capacidad para obtener una dotación suficiente de energía y agua.

Art. 6.- el diseño arquitectónico debe cumplir con lo siguiente:  
Se deberá tener en cuenta la orientación y asoleamiento y clima predominante para tener un mayor confort.

La altura mínima será 2.50m.

La ventilación debe ser permanente alta y cruzada



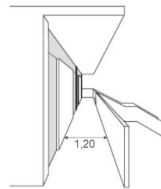
El vano para iluminación tendrá como min. el 20% del área del recinto.

La ventana única y la pared opuesta será como distancia máx. 2.5 veces la altura.

La iluminación artificial deberá tener lo siguiente según el uso:

- ✓ Aula (250 lx)
- ✓ Talleres (300 lx)
- ✓ Circulaciones (100 lx)
- ✓ S.H. (75 lx)

Art. 8.- Deberán estar techadas las circulaciones horizontales de uso del alumnado.



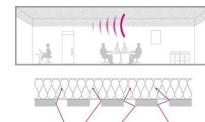
Locales educativos ≥ 1,20 m

Art. 10.- los acabados deberán cumplir lo siguiente:

- ✓ La pintura lavable
- ✓ Deberán ser cubiertas por material impermeable y de fácil limpieza los S.H. y áreas húmedas
- ✓ Los pisos serán antideslizantes y resistentes al tránsito intenso y al agua

Las condiciones acústicas son:

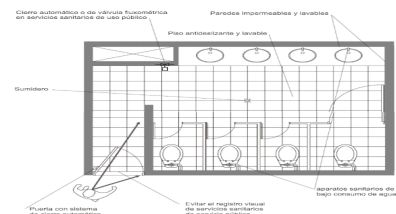
- ✓ Control de interferencia sonora entre ambientes (separación de zonas tranquilas y ruidosas).
- ✓ Aislamiento acústico del exterior (tráfico, lluvias, granizo).



- ✓ Disminución de ruidos al interior (debido al movimiento de mobiliario).

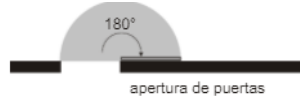
Art. 9.- Se calculará las salidas de evacuación, pasajes de circulación y ascensores, ancho y número de escales según:

- ✓ Auditorios (de acuerdo al número de asientos)
- ✓ S.U.M. (1m<sup>2</sup> x persona)
- ✓ Salas de clase (1m<sup>2</sup> x persona)
- ✓ Taller ,laboratorio y biblioteca (5m<sup>2</sup> x persona)
- ✓ Administrativo (10m<sup>2</sup> x persona)



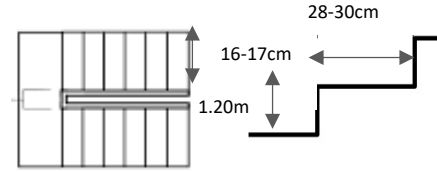
Art.11.-las puertas deberán abrirse hacia afuera sin interrumpir el paso

- ✓ La apertura será al mismo sentido de la evacuación.
- ✓ El ancho mínimo de vano en puerta será 1.00m
- ✓ Las puertas que se abran a pasajes de circulación deberán girar 180°.
- ✓ Todos los ambientes con más de 40 personas deberán tener 02 puertas distanciadas para la fácil evacuación.



Art. 12.-escaleras

- ✓ El ancho mínimo será 1.20m
- ✓ Deberán tener pasamano en ambos lados.
- ✓ Cada paso deberá medir de 28 a 30cm, cada contrapaso deberá medir 16 a 17cm.
- ✓ El numero max. De contrapaso sin descanso será de 16



**NORMA TÉCNICA SOBRE "CRITERIOS DE DISEÑO PARA INSTITUTOS Y ESCUELAS DE EDUCACIÓN SUPERIOR PEDAGÓGICA" (MINEDU) (Ministerio de Educación, 2020)**

**TÍTULO III. CRITERIOS DE DISEÑO**

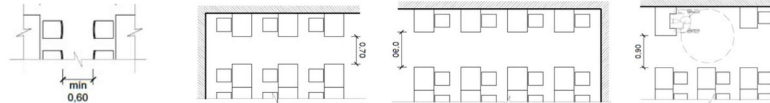
Artículo 8:  
Criterios de diseño para los IESP y las EESP

Circulaciones internas

Ancho mínimo de 0.60 m donde haya mobiliario de fácil manejo y que permitan rápida evacuación.  
Ancho mínimo de 0.70m cuando circulen máximo 6 personas y distancia máxima hacia la puerta es de 15 m.

Ancho mínimo de 0.90 m cuando circulen desde 7 hasta 50 personas

Ancho mínimo de 0.90 m cuando circulen personas con movilidad reducida.



**Puertas**

Las puertas de los ambientes básicos, ambientes administrativos, pedagógicos y de bienes, se deberá permitir el registro visual al el interior de los ambiente, exceptuado del registro visual los depósitos y los S.H. Las puertas deberán abrirse con facilidad desde el exterior.

**Ventanas**

Las ventanas deben tener fácil apertura y deben tener una ventilación cruzada en el ambiente.

En los casos del Centro de Computo, tesorería, entre otros, considerar equipos de seguridad para proteger los bienes al interior.

**Cercos perimétricos**

Se debe optar por aquellos que integren la vista con el entorno (menos aquellos que se localicen al costado de viviendas).

**TÍTULO IV. AMBIENTES**

Artículo 9:  
Criterios para el diseño de los ambientes

**Usuario:** para las características, tipo y dimension del mobiliario, reconocer el tipo de usuario

**Diseño de ambientes**

Se deberá reconocer el tipo de mobiliario y equipamiento para los ambientes de acuerdo al tipo de actividad ya sea pedagógica, administrativa, etc.

**Cantidad de mobiliario y equipamiento**

De acuerdo a las actividades a realizar el equipamiento y mobiliario puede variar dependiendo del número de alumnos por área y actividad a realizar ya será grupal o individual.

**Condiciones de uso del mobiliario y equipamiento**

Comprobar si las actividades requieren el uso del mobiliario y equipamiento según su actividad para determinar la ubicación más adecuada. Reconocer y estudiar el uso del mobiliario y equipamiento, según su cantidad, tipo, características



Artículo 10:  
AMBIENTES BÁSICO

10.1 AMBIENTES TIPO A: Aulas

Los salones deben ser flexibles para la distribución de diferentes actividades

I.O= sillas unipersonales 1.50 m2 Mesas y Sillas individuales 1.76 m2

Área= sillas unipersonales 45.00 m2 Mesas y Sillas individuales 152.80 m2

Aula sin considerar un estudiante con movilidad reducida

Dotación referencial de Mobiliario:

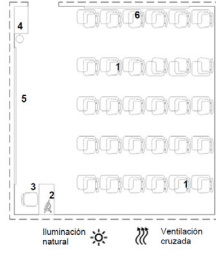
1. 30 sillas unipersonales con tablero incorporado (.58 m x .71 m).

Aula considerando un estudiante con silña de ruedas

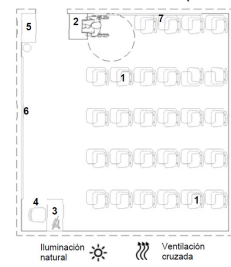
Dotación referencial de Mobiliario:

1. 28 sillas unipersonales con tablero incorporado (.58 m x .71 m).

2. 01 mesa para profesor (1.00 m x .50 m).
3. 01 silla para profesor (.40 m x .45 m).
4. 01 armario (0.90 m x 0.45 m).
5. 01 pizarra.
6. 01 mural de corcho.



2. 01 mesa para alumno con silla de ruedas (.8 m x .80 m).
3. 01 mesa para el docente (1.00 m x .50 m).
4. 01 silla para el docente (.40 m x .45 m).
5. 01 armario (.90 m x .45 m).
6. 01 pizarra.
7. 01 mural de corcho.



## 10.2 AMBIENTES TIPO B: Aulas o Centro de Computo

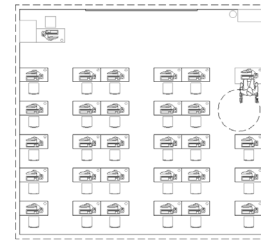
Aula o centro de cómputo sin considerar un estudiante con movilidad reducida

1. 30 mesas PC (1.00 m x .50 m).
2. 30 sillas personales (.45 m x .45 m).
3. 01 escritorio para el profesor (1.00 m x .50 m).
4. 01 silla para profesor (.45 m x .45 m).
5. 01 armario (.90 m x .45 m).
6. 01 gabinete (1.20 m x .60 m).
7. 01 pizarra.



Aula o centro de cómputo considerando un estudiante con movilidad reducida Dotación referencial de Mobiliario:

1. 28 mesas para PC (1.00 m x .50 m).
2. 01 mesa para alumno con silla de ruedas (1.00 m x .58 m x .80 m).
3. 28 sillas personales (.45 m x .45 m).
4. 01 escritorio para profesor (1.00 m x .50 m).
5. 01 silla para Profesor (.45 m x .45 m).
6. 01 armario (.90 m x .45 m).
7. 01 gabinete (.80 m x .60 m).
8. 01 pizarra.



Módulo de conectividad

Este ambiente se desarrollan las actividades de recepción, administración, protección, acopio y mantenimiento de los equipos debe estar ubicada al lado del aula de cómputo.

Dotación referencial de Mobiliario:

1. 01 escritorio (1.00 m x .50 m).
2. 01 tablero de trabajo (largo variable x .60 m).
3. 02 armarios (.90 m x .45 m).
4. 02 sillas (.45 m x .45 m).
5. 01 gabinete (1.00 m x .90 m).



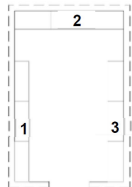
### 10.2.3. Centro de recursos

	Tipo I	Tipo II	Tipo III
Capacidad =	-	2 usuarios	30 estudiantes
Índice de ocupación =	-	-	1.82 m2
Área=	11.50 m2	16.40 m2	54.60 m2

Tipo I

Mobiliario:

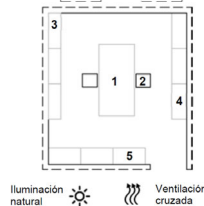
1. 03 estante (1.00 m x .35 m).
2. 03 estante c/puertas (1.00 m x .40 m).
3. 03 armarios (0.90 m x .45 m).



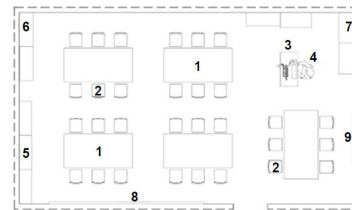
Tipo II

Mobiliario:

1. 01 mesa de trabajo (2.00 m x 1.00 m).
2. 02 sillas (0.45 m x 0.45 m).
3. 03 estante (1.00 m x .35 m).
4. 03 estante c/puertas (1.00 m x .40 m).
5. 03 armario (0.90 m x .45 m).



Tipo III



Iluminación natural ☀️ Ventilación cruzada 🌀

Mobiliario:

1. 05 mesas de trabajo (2.00 m x 1.00 m).
2. 30 sillas (.45 m x .45 m).
3. 01 escritorio para profesor (1.00 m x .50 m).
4. 01 silla para profesor (0.45 m x .45 m).
5. 03 estante (1.00 x .35 m).
6. 03 estante con puertas (1.00 x .40 m).
7. 03 armario (.90 m x .45 m).

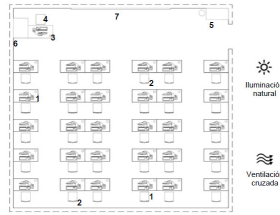
8. 01 pizarra.
9. 01 mural de corcho.

10.3. AMBIENTES TIPO C: Laboratorios de idiomas

Índice de ocupación = 2.35 m<sup>2</sup> se establece según la cantidad de estudiantes  
 Área= 70.50 m<sup>2</sup>

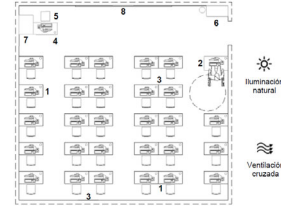
Laboratorio de idiomas sin considerar un estudiante con movilidad reducida

1. 30 mesas unipersonales para PC (1.00 m x .50 m).
2. 30 sillas personales (.45 m x .45 m).
3. 01 escritorio / profesor (1.00 m x .50 m).
4. 01 silla /profesor (.45 m x .45 m).
5. 01 armario (0.90 m x 0.45 m).
6. 01 gabinete (0.80 m x 0.60 m).
7. 01 pizarra.



Laboratorio de idiomas considerando un estudiante con movilidad reducida

1. 28 mesas unipersonales para PC (1.00 m x .50 m).
2. 01 mesa para alumno discapacitado (1.00 m x .58 m x .80 m).
3. 28 sillas (.45 m x .45 m).
4. 01 escritorio para profesor (1.00 m x .50 m).
5. 01 silla / profesor (.45 m x .45 m).
6. 01 armario (.90 m x .45 m).
7. 01 gabinete (.80 m x .60 m).
8. 01 pizarra.



Taller de Educación para el Trabajo (EpT):

Es un área destinada a la experimentación puede tener con diferentes especialidades: industrias alimentarias

Dotación referencial de Mobiliario:

1. 06 mesas de trabajo (2.00 m x 1.00 m).
2. 30 bancos.
3. 01 mesa para profesor (1.00 m x .50 m).
4. 01 silla para el profesor (0.45 m x .45 m).
5. 04 armarios (1.80 m x .60 m).
6. 02 estantes (1.20 m x .35 m).
7. 30 casilleros.
8. 01 pizarra.
9. 02 tachos diferenciados de residuos sólidos.

10.4. Ambientes tipo D

10.4.1. Sala de usos múltiples (S.U.M.)

Se puede adecuar un área de escenario, sin que este quite espacio para su uso.

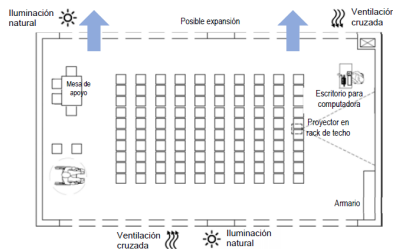
Índice Ocupacional 1.00 m<sup>2</sup> se determina por cantidad de estudiantes  
 Área No menor de 90 ni mayor 300.00 m<sup>2</sup>

Configuración A

- Área aproximada= 100 m<sup>2</sup>
- Capacidad= 100

Dotación referencial

1. Mesa de adulto (1.00 m x .50 m)
2. Silla de adulto
3. Ecran
4. Asientos - sillas apilables
5. Armario (2.00m x .45 m)
6. 01 Proyector multimedia
7. 01 Computadora.



Dotación referencial de Equipamiento:

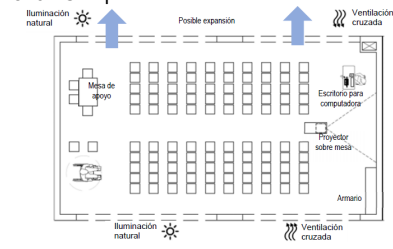
10. 01 cañón multimedia con rack
11. 01 Ecran.
12. 01 laptop o PC/ docente

Configuración B

- Área aproximada= 100 m<sup>2</sup>
- aforo.= 100

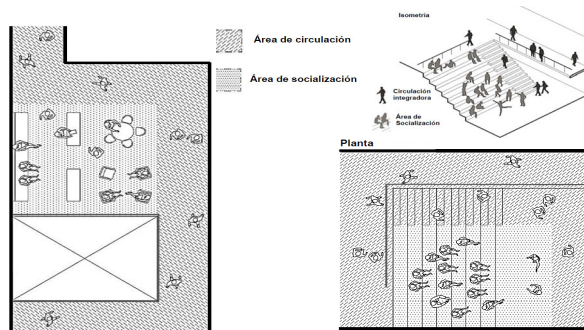
Dotación referencial

1. Mesa de adulto (1.00 m x .50 m)
2. Silla de adulto
3. Ecran
4. Sillones apilables
5. Armario (2.00m x .45m)
6. Mesas (1.20 m x .80 m)
7. 01 Proyector multimedia
8. 01 Computadora.



10.6. Ambientes tipo F





**Área de ingreso**  
Debe integrarse con el entorno.

**Circulaciones**  
Los espacios que propician la socialización, recreación y actividad física tenemos los pasillos y escaleras

**Espacios exteriores**  
Áreas donde se socializa y se de socialización y distracción, pueden ser: jardines, patios, áreas verdes, veredas. En patios y veredas se podrán ubicar jardineras y bancas

donde se pueden desarrollar actividades de estudio. De acuerdo a la zona se deberá proponer la vegetación adecuada en zonas de radiación solar alta los espacios exteriores deberán estar protegidos.

### 10.7. Ambientes tipo G

#### Espacio de cultivo

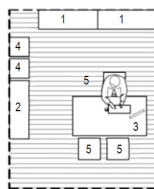
Es un área donde se cultiva diferentes especies vegetales, de acuerdo al tipo de clima del lugar y a las exigencias formativos. Se deberá evaluar el clima para el tipo de cerramiento de los invernaderos

### Artículo 11.- Ambientes complementarios

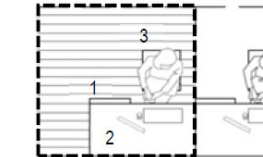
### ESPACIOS PARA PERSONAL DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y PEDAGÓGICA

#### Áreas individuales para el personal: (\*)

- Capacidad máx. = 01  
- I.O. = 9.50m<sup>2</sup>

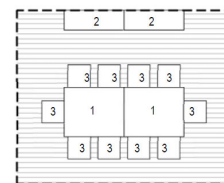


#### Áreas compartidas para el personal: (\*)



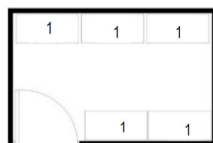
- Aforo máx. = 01  
- I.O. = 3.25m<sup>2</sup>

#### Sala de reuniones



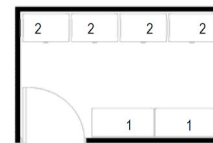
- Aforo máx. = 10  
- I.O. = 1.50m<sup>2</sup>  
- Proyector, TV, DVD

**Depósito de oficina**  
- Área = 4.00m<sup>2</sup>  
- costado de oficinas

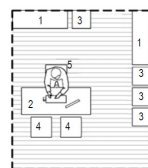


**Sala para docente**  
- I.O. de 1.50m<sup>2</sup>/profesor.  
- Estar: min 4.00m<sup>2</sup>  
- cocinilla: min 6.00m<sup>2</sup>.

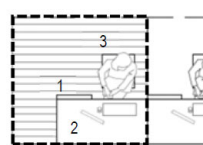
**Archivo**  
- Área = 6.00m<sup>2</sup>  
- costado de oficinas



**Áreas independientes:**  
- Aforo = 01  
- I.O. = 9.50m<sup>2</sup>

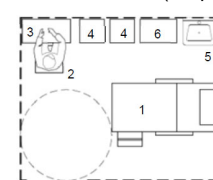


**Áreas compartida:**  
- Aforo = 01  
- I.O. = 3.25m<sup>2</sup>



#### TÓPICO

- Aforo = 1 usuario  
- Área = 9.00m<sup>2</sup> (con per/ fijo)  
- Área = 7.50m<sup>2</sup> (sin per/ fijo)



**Almacén general**  
Deberá tener un área de 1.50 m<sup>2</sup> por aula, cuyo resultado será <10.00 m<sup>2</sup>.  
**Maestranza**  
Ambiente donde se elaboran y reparan los equipos.  
**Vigilancia o caseta de control**  
Debe contar con silla, mesa, etc, S.H. (11,1L) también incluir un circuito de vigilancia.

**Cuarto de máquinas y cisternas**  
Aquí estarán el tanque de bombeo, tableros eléctricos, entre otros, este tendrá un sobre nivel al suelo.  
**Cuarto de limpieza**  
Destinada para guardar los implementos para la limpieza y mantenimiento  
**Cuarto eléctrico**  
Aquí se encuentran los tableros eléctricos, sub-



tableros, entre otros, este tendrá un sobre nivel al suelo, ventilación y paso restringido.

TÍTULO V. Programación arquitectónica  
Ver anexo 1

**Estándares y criterios mínimos para recursos educativos de los Institutos de Educación Superior no universitaria", aprobado mediante Resolución Directoral Nacional N° 152-2016-BNP. (Biblioteca Nacional del Perú, 2016)**

Bibliotecas	Infraestructura y equipamiento Local: Disponibilidad espacio por alumno: 1m2 /alum Asientos por sala de lectura al 10% /alum La ubicación debe ser de fácil acceso Disponibilidad de lectura: 1 asiento c/10 alum	Equipos: 1 PC c/100 alumnos matriculados 1 PC c/200 alumnos para consultas en catálogo en línea 1 PC por c/persona trabajo técnico – admin. Disponibilidad de equipos audiovisuales
-------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA (Ministerio de Salud, 2018)**

- 5.2.1. Ubicación y estructura física:  
Los restaurantes deberán ubicarse en un lugar que no representen un peligro de contaminación para los comestibles.  
Los lugares como: rellenos sanitarios, basurales, cementerios, pantanos o terrenos propensos a inundaciones continuas no deberán considerarse para establecimientos de expendio de alimentos.  
Para la preparación de los alimentos deberán utilizarse materiales resistentes a la corrosión, de superficie lisa y de fácil limpieza.  
Contar con instalación adecuada de evacuación de humos y gases
- 5.2.2. Ambientes:  
Se deberá contar con ambientes suficientes para la realización de todas las actividades de preparación de los alimentos, la distribución de cada sector debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, impidiendo riesgos de contaminación en los alimentos.  
Los espacios donde se preparen los alimentos deben tener:  
- Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas fácil de limpiar y un buen estado de conservación. La junta entre pisos y paredes deben ser ovalados aso facilitará la limpieza.  
- Los pasadizos deberán permitir una circulación fluida para el personal y equipo.  
- Ventilación deberá impedir la acumulación de humedad de las zonas de trabajo y almacenaje  
- Iluminación: Se deberá contar con una buena ventilación tanto natural como artificial o ambas, y así se pueda ver con claridad las áreas de trabajo y a la vez permitirán una buena manipulación e higiene.
- 5.2.3. Abastecimiento de agua:  
El suministro de agua debe ser debe ser apta para el consumo y suficiente para abastecer a las actividades que se realizaran.
- 5.2.4. Aguas Residuales y Residuos solidos  
- Se deberán instalar trampas se grasa.  
- Se deberá contar con ambiente destinado para el acopio de los residuos sólidos y basura.
- 5.2.5 Servicios higiénicos y vestuarios:  
- Deberá contar con servicios higiénicos y vestuarios con iluminación y ventilación.  
- No deberá tener una relación directa con las áreas destinadas a la preparación de alimentos.  
- El vestuario deberá tener gabinetes donde se guarden la ropa de trabajo.
- 5.2.6 Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente de elaboración:  
- Se deberá disponer de un lavadero exclusivo para el lavado de manos

**Protocolo para el inicio del servicio educativo presencial del año escolar 2020 RVM N° 116-2020-Minedu (Ministerio de Educación, 2020)**

- 6.3. Condiciones del aforo  
No deben exceder al 50% de estudiantes por aula
- 6.5.3. Ventilación del local educativo  
El local educativo debe contar con ventilación natural, total o parcial
- 6.5.4. Orientaciones para la organización del mobiliario y señalización del local educativo  
Al ingreso se debe colocar la señalización del aforo  
Colocar señalización de distanciamiento en el piso de 1.50 m de distancia  
La señalización en paredes: colocar mantener la distancia mínima de 1.50m en todas las direcciones y el lavado de manos, higiene respiratoria, etiqueta de la tos, uso de mascarilla, distanciamiento y prohibición de agrupación de personas.
- 6.5.4.2 Orientaciones para la organización de mobiliario  
En todos los ambientes ya sean aulas o talleres deberá haber un distanciamiento de 1.50 hacia sus cuatro lados  
El mobiliario debe contar con carteles que indiquen su previa desinfección  
Los ambientes para el depósito de basura deben estar señalizados con acceso restringido
- 6.5.5. Estaciones de lavado  
Al ingreso se debe contar con áreas de lavado y desinfección de manos

## **FACTORES DE DISEÑO**

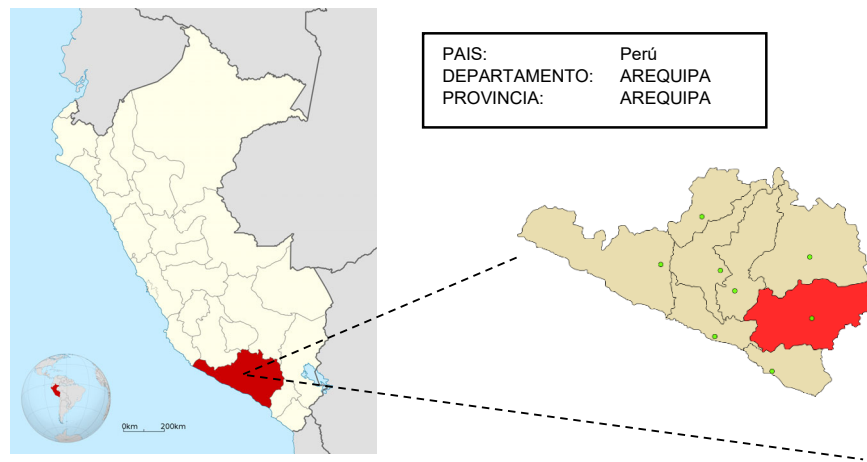
## IV. FACTORES DE DISEÑO

### 4.1 Contexto

#### 4.1.1 Lugar

El proyecto se encuentra ubicado en el departamento de Arequipa al sur de país teniendo como límites con los siguientes departamentos: por el norte con Ica, Ayacucho, Apurímac y Cuzco; por el este: Puno, por el sureste con Moquegua; por el oeste con un amplio litoral al océano Pacífico con 528 kms; y por el noroeste con Ica, encontrándose la propuesta en la provincia de Arequipa que está compuesto por 14 distritos. La provincia de Arequipa está a una altitud 2.328 el sector más bajo es el Huayco en Uchumayo, ubicado a una altitud de 2.041 msnm, y el sector más alto se ubica a los 2.810 msnm, la presencia del río Chili hace posible la formación de un valle que va de norte a suroeste. (Municipalidad Provincial de Arequipa, 2019).

**Figura 1:** Ubicación geográfica Arequipa



La ubicación sobre el valle tiene un rol significativo; el valle de Arequipa está rodeado por la cordillera andina norte y al este y cadenas bajas de cerros de sur y oeste. Desde varios puntos de la ciudad se puede apreciar los volcanes como el Misti, Chachani y Pichu Pichu, debido a la presencia de la cordillera de los Andes el territorio de Arequipa es muy accidentado (Municipalidad Provincial de Arequipa, 2019).

**Figura 2: Mapa de localización**



## **Historia**

El territorio de la ciudad de Arequipa fue asentado por los yaranbayas, los collaguas y los Chimbas, posteriormente se desarrolló la cultura churajon y chuquibamba, la que mayor auge tuvo fue la cultura churajon por su gran desarrollo agrícola y se encontraron restos de la infraestructura en el riego y andenería. Esta cultura fue conquistada por los incas en forma pacífica e cual tuvo un progreso en cuanto a su desarrollo de irrigación la agricultura.

El origen de la palabra Arequipa naca a través de una leyenda que cuenta que llegó inca Mayta Capac con su ejército al valle de Arequipa en el año 1170 d.C., estos requirieron descansar a lo que el inca respondió "Ari Quepay", que en lenguaje quechua significa "Aqui, quedaos". Existe una versión Aymara de su conformado por dos palabras: ari que significa 'cumbre' y quipa, 'detrás', que da origen a la frase "detrás de la cumbre" o "detrás del volcán" dando alusión al volcán Misti que se distingue desde todos los puntos de la ciudad.

**Figura 3:** Arequipa en la conquista



Fuente: Municipalidad Provincial de Arequipa

Los padres dominicos fueron los primeros españoles en llegar a la ciudad de Arequipa, el 15 de agosto de 1540 llega García Manuel de Carbajal (lugarteniente de Francisco Pizarro) quien con una expedición funda la “villa Hermosa de Arequipa”. El Rey Carlos V al año siguiente de su fundación le concede la categoría de ciudad el 7 de octubre de 1541 le otorga el escudo de armas (Banco central de Reserva del Perú, 2016).

**Imagen 1:** Arequipa en la antigüedad



Fuente: Municipalidad Provincial de Arequipa

Durante el virreinato, el comercio fue fortalecida a través de los puertos de Quilca e Islay, apareciendo la burguesía. La Academia Lauretana de Ciencia y Artes en Arequipa tuvo grandes personajes de pensamientos e ideales libertarios como Francisco Xavier Luna Pizarro, Aparicio Gómez Sánchez, Francisco de Paula Gonzáles Vigil entre otros, producto de la academia se funda el colegio Nacional de la Independencia Americana y la universidad Nacional de San Agustín.

En la época republicana, el 26 de Mayo de 1822 Arequipa fue escogida como departamento y destacan como hijos ilustres Nicolás de Piérola (1895-1899), Eduardo López de Romaña (1899-1903) y Fernando Belaúnde Terry (1963-1968; 1980-1985).

La ciudad de Arequipa es una zona mayormente sísmica en los años 1582, 1687 y 1784 se presentó grandes terremotos que dejaron a la ciudad en ruinas. En el año 183 la escritora Flora Tristán narra en su libro Peregrinaciones de una Paria, el terremoto de Arica que se apreció en gran magnitud por todo el sur del País, hace referencia: ...”sentí por primera vez en mi vida un temblor. Fue aquél tan famoso por sus desastres que destruyó por completo Tacna y Arica. La primera sacudida tuvo lugar a las seis de la mañana: duró dos minutos”. (Tristán, 2003)

**Imagen 2:** Claustros de la compañía



Fuente: Promperú

La arquitectura antigua de la ciudad de Arequipa, sus construcciones fueron representadas por el sillar y su característico color blanco, por tal motivo a Arequipa se le conoce también como la “Ciudad Blanca”, en el monasterio de Santa Catalina es un referente del estilo colonial que se usaba en las construcciones de ese tiempo, también se puede apreciar la fusión de elementos españoles y nativos. (Monasterio de Santa Catalina, 2015)

En la plaza de armas se encuentra rodeada por portales en los que se encuentra la Municipalidad y resaltando la Catedral, en una esquina se encuentra los claustros de la compañía que es una arquitectura representativa del periodo barroco.

El espacio urbano se estructuró en función de centro y periferia. A nivel de la ciudad de la plaza mayor, en él se centró se desarrollaban las actividades más representativas de la comunidad. En la periferia se localizaban las viviendas, estructuras por algunas plazas, edificaciones religiosas y vías de relación al entorno y acceso a la ciudad.

La pequeña historia del área de estudio nos dice que anteriormente era la Ex-parada de abastos ubicado a 5 km de Arequipa cercado, era un Mercado de abastos en especial de frutas, en el año 2002 fueron reubicados en la zona de Rio seco, en la actualidad presenta un alto grado de deterioro por la improvisación de actividades de la zona, por lo cual también presenta un alto índice de contaminación provocado por diversos factores, uno de los más notorios es por los desechos sólidos en las riveras del rio, que provocan un mal aspecto.

### **La Población**

De acuerdo al censo realizado en el 2017, los habitantes que fueron censados en las áreas urbanas del departamento de Arequipa es de 1'268,941.00 hab., que constituye el 91,8% de la población; mientras que en las áreas rurales es de 113 mil 789 hab., que es el 8,2%.

**Cuadro 5:** Población censada en área rurales y urbanas 2007-2017

Año	Total	Población		Variación		Crecimiento anual %	
		Urbana	Rural	Urbana	Rural	Urbana	Rural
2007	1152303	996995	155308				
2017	1382730	1268941	113789	271946	- 41519	2.4	-3.1

Según nos indica el último censo 2017 del INEI, la provincia de Arequipa cuenta con el mayor número de población con 1'800,635.00 hab. (78.2%) seguido de la provincia de Caylloma con 86,771.00 hab. (6,3%), y la menos poblada es la provincia La Unión con 12,827.00 hab.(0,9%). Entre el periodo 2007 y 2017 el crecimiento es mayor en la provincia de Arequipa con un 25%, aumentando anualmente en 2.3%, en la provincia de Condesuyos y La Unión se da una baja de 1.6% y -2% respectivamente.

**Cuadro 6:** Superficie y Población 2007 2017

Provincia	Superficie (mm2)	Población		Crecimiento anual %
		2007	2017	
Arequipa	9682	864250	1080635	2.3
Camaná	3998	53065	59370	1.1
Caravelí	13140	35928	41346	1.4
Castilla	6914	38425	33629	-1.3
Caylloma	14019	73718	86771	1.6
Condesuyos	6958	18991	16118	-1.6
Islay	3886	52264	52034	0.0
La Unión	4746	15662	12827	-2.0
<b>Total</b>	<b>63345</b>	<b>1152303</b>	<b>1382730</b>	<b>1.8</b>

Fuente: (Instituto Nacional de Estadística e Informática, 2018)

La población urbana y rural en el 2017 se observa que un 91.8% esta en la zona urbana y un 8.2% en la zona rural, viendo los resultados del censo del 2017 la población era de 960,594.00 hab. y para el 2020 se estima un crecimiento de 1'027,418 hab.



**Cuadro 7:** Cuadro poblacional

DISTRITO AREQUIPA	SUPERFICIE (HA)	ÁREA URBANA (HA)	POBLACIÓN 2017	ESTIMADO 2020
Arequipa (Centro)	1280	692	55 437	54 400
Alto Selva Alegre	6980	568	85 870	88 537
Cayma	24631	719	91 935	102 189
Cerro Colorado	17490	2912	197 954	229 142
Jacobo Hunter	2037	291	50 164	51 848
José Luis Bustamante y Rivero	1083	494	81 829	82 642
Mariano Melgar	2983	324	59 918	64 442
Miraflores	2868	399	60 589	63 632
Paucarpata	3107	858	131 346	134 099
Sabandia	3663	379	4368	45 544
Sachaca	2663	230	24 225	27 038
Socabaya	1864	426	75 351	80 977
Tiabaya	3162	144	16 191	17 023
Yanahuara	220	173	25 417	26 354
Total	74 031	8609	960 594	1 382 730

Fuente: (Instituto Nacional de Estadística e Informática, 2018)

La población de la provincia de Arequipa cuenta a nivel metropolitano con 1034851 habitantes según el censo realizado el 2017, esto estableciéndose como la segunda provincia con más población del Perú. La metrópolis de Arequipa cuenta con 19 distritos, se desarrolla en una hectárea de 305798 (3057 km<sup>2</sup>)

**Cuadro 8:** Población por Metropolitana de Arequipa

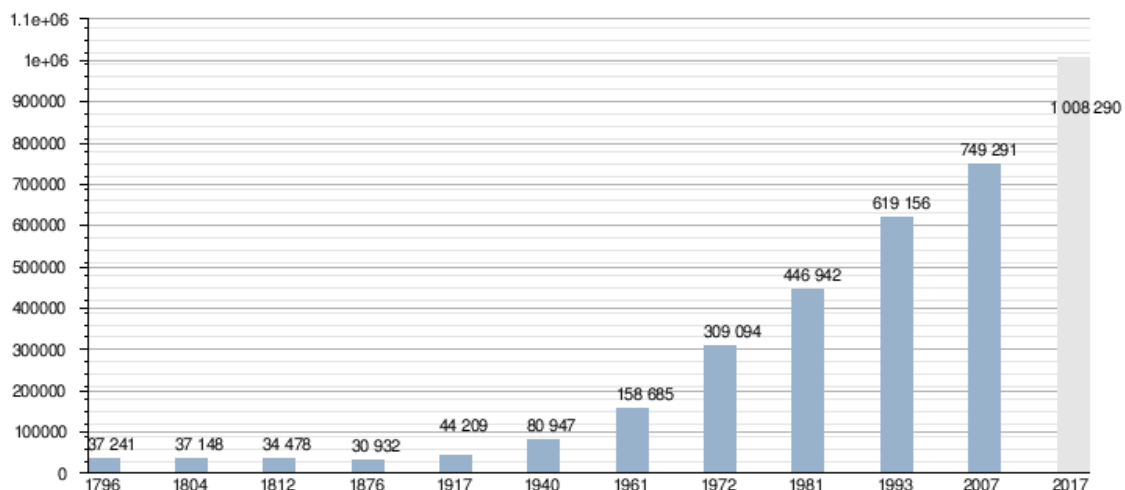
Distrito	Superficie (ha)	Población 2017	Estimado 2020
Arequipa (Centro)	1280	55437	54400
Alto Selva Alegre	6980	85870	88537
Cayma	24631	91935	102189
Cerro Colorado	17490	197954	229142
Jacobo Hunter	2037	50164	51848
José Luis B. y Rivero	1083	81829	82642
Mariano Melgar	2983	59918	64442
Miraflores	2868	60589	63632
Paucarpata	3107	131346	134099
Sabandia	3663	4368	45544
Sachaca	2663	24225	27038
Socabaya	1864	75351	80977
Yanahuara	220	25417	26354

Tiabaya	3162	16191	17023
Characato	860	12949	16263
Mollebaya	2670	4756	6998
Sabandia	3663	4368	4544
Quequeña	3493	4784	6977
Uchumayo	22714	14054	16195
Yura	194290	33346	43033
<b>Total</b>	<b>301721</b>	<b>1034851</b>	<b>1161877</b>

Fuente: (Instituto Nacional de Estadística e Informática, 2018)

La ciudad de Arequipa en el siglo XX la ciudad pasaría en el año 1940 con 80947 habitantes a 158000 en 1961, uno de los motivos puede ser la localización de las industrias esto causo un insólito proceso elevación demográfica (Gutiérrez Ramon, 1994). La sequía y el terremoto del año 1958 en el altiplano también dio origen la precipitada migración y esto dio origen a la creación de nuevas urbanizaciones y centros poblados en los alrededores de la ciudad (Municipalidad Provincial de Arequipa, 2015). Los terremotos provocaron que la ciudad se reordene esto también provoco el aumento en la población de Arequipa (Gutiérrez Ramon, 1994). Se observa que de 158000 hab. en el año 1961 al año 1972 habría aumentado casi 500000 para el año 1983, la invasión de las zonas agrícolas crea un proceso en el que el sector agrícola participa en el curso económico urbano.

**Grafico 7: Poblacion según año**



Fuente: (Instituto Nacional de Estadística e Informática, 2018)

## Población Migrante

Se tiene un 80.4% de población que ha emigrado a la región Arequipa, estas provienen de Puno, Cusco, Moquegua, Apurímac y Tacna que hacen un total de 231 mil 710 habitantes. Cabe resaltar otras regiones con aportes significativos en la población de la región Arequipa son: Lima (8,0%), Ica (2,0%), Ayacucho (1,8%) y Junín (1,2%), haciendo un total del 13,0%, además del resto de regiones con 6,6%

**Cuadro 9:** Población Inmigrante según Región, 2007

Región	Inmigración	
	Habitantes	%
Puno	118 133	41,0
Cusco	78 974	27,4
Moquegua	17 312	6,0
Apurímac	10 991	3,8
Tacna	6 300	2,2
Lima	22 910	8,0
Ica	5 792	2,0
Ayacucho	5 184	1,8
Junín	3 438	1,2
Otros	19 099	6,6
<b>Total</b>	<b>288 133</b>	<b>100,0</b>

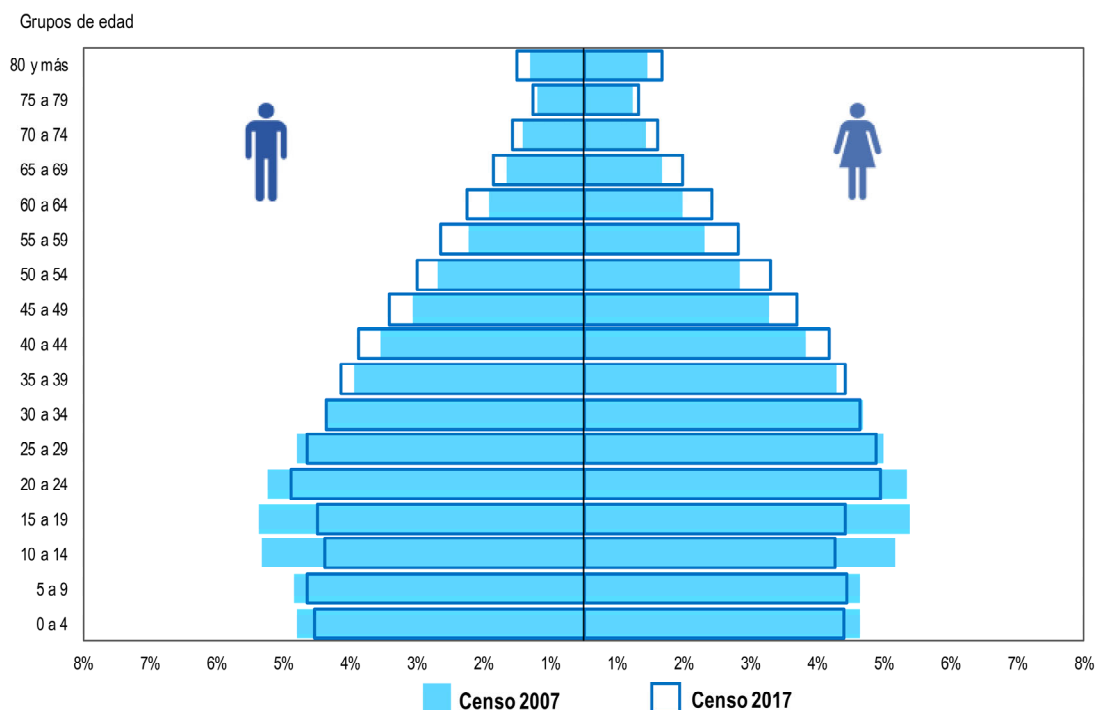
Fuente: (Instituto nacional de estadística e Informática, 2011)

## Población por Grupos Edad

A través de la pirámide poblacional se puede apreciar la evolución que viene ocurriendo en la ciudad de Arequipa, según el censo del 2007 ha sido reducida en su base y después se ha ampliado gradualmente. En el censo del 2017 también se presenta una base angosta y un ensanchamiento escalonado, se observa que hay un bajo nivel de nacimientos y presenta una mayor población y en cuanto a los adultos mayores es más alta. Según los censos 2007 y 2017, la población de edad de 0 a 9 años hay una reducción en la natalidad, también se observa un decrecimiento en las edades de 10 a 19 y 10 a 29 años.

La población femenina con edad de 30 a 34 años ha bajado levemente comparando con la población masculina que tiene un cambio más significativo. La edad de 35 a 39 años presenta un incremento en la población en la que están las personas con edad para trabajar.

**Grafico 8: Piramide Poblacional 2007-2017**



**Fuente:** (Instituto nacional de estadística e Informática, 2018)

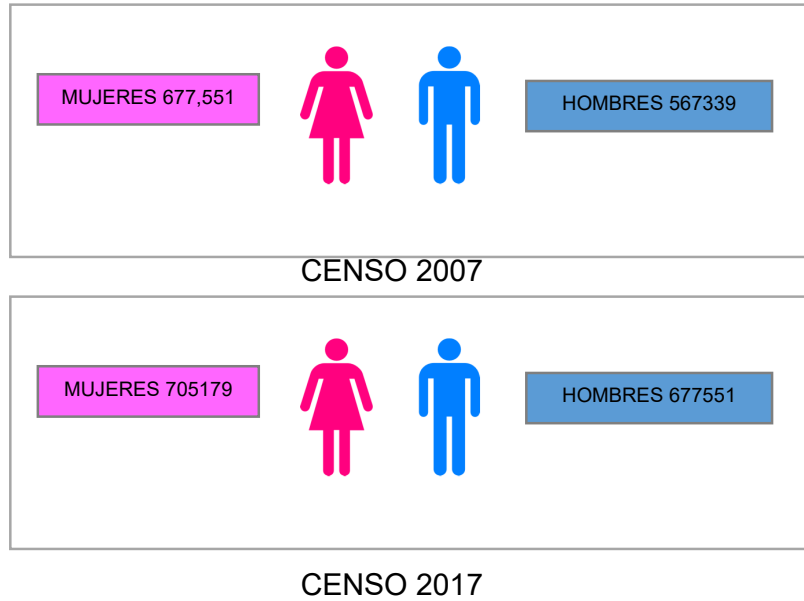
Se aprecia que en el censo 2017 hay 677,551 hombres que son el 49%; y mujeres 705, 159 con un 51%.comparando el censo del 2007-2017, se dio un aumento en el transcurso de 10 años del 20,6% que es 120,215 mujeres, y un aumento del 19.4% en la población masculina con 110,212 hombres. El índice de masculinidad es de 96,1% por cada 100 mujeres, comprando con el censo del 2007 es menor en 0.9%

**Cuadro 10: Población por sexo 2007-2017**

Población	Hombre		Mujer		Índice de Masculinidad	
	2007	2017	2007	2017	2007	2017
<b>Total</b>	567339	677551	584964	705179	97.0	96.1

**Fuente:** (Instituto nacional de estadística e Informática, 2018)

**Figura 4:** Clasificación por sexo en el 2007 y 2017



### **Población en edad de Trabajar**

La Población económicamente activa en Edad Activa está formada por personas capaces de ejercer puestos productivos. El departamento de Arequipa según el censo 2017 cuenta con una 14 y más e edad de trabajar con 1'750,302 personas que son el 77.8% del total. Las provincias con Población en Edad de Trabajar tenemos como primero Islay (78,8%), Arequipa (78,3%), y Condesuyos (78,0%,); mientras tiene un porcentaje menor de población en edad de trabajar Caylloma (74,3%) y La Unión (72,1%)

La provincia de Arequipa en el censo del 2007 obtuvo un aumento de la población con edad de Trabajar con 660,463 personas y en el 2017 fue de 846,441, en el hubo un aumento de 185,978 personas; en la provincia de Islay tuvo un aumento bajo en el 2007 de 39,941 y el 2017 de 40,977 que fue de 1036 personas.

**Cuadro 11:** Población con edad de trabajar

Provincia	Población con edad de Trabajar			
	2007		2017	
	Absoluto	%	Absoluto	%
Arequipa	660 463	76.4	846 441	78.3
Camana	39 270	74.0	45 20	76.1
Caraveli	26 621	74.1	31 165	75.4
Castilla	27 647	72.0	25 203	74.9
Caylloma	51 783	70.2	64 492	74.3
Condesuyos	13 898	73.2	12 572	78.0
Islay	39 941	76.4	40 9	78.8
La Union	10 332	66.0	9 249	72.1
<b>Total</b>	<b>869 955</b>	<b>75.5</b>	<b>1 075 302</b>	<b>77.8</b>

**Actividad Laboral**

Las actividades laborales que realiza la población del sector se resume en el siguiente cuadro:

**Cuadro 12:** Población económicamente activa según Edad

Provincia, distrito, área urbana y rural y rama de actividad económica	Total	Grupos de edad			
		14 a 29 años	30 a 44 años	45 a 64 años	65 y más años
<b>DEPARTAMENTO AREQUIPA</b>	<b>685 138</b>	<b>187 117</b>	<b>252 049</b>	<b>208 580</b>	<b>37 392</b>
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas	42 784	14 666	14 115	12 092	1 911
<b>PROVINCIA AREQUIPA</b>	<b>532 910</b>	<b>148 913</b>	<b>197 020</b>	<b>160 356</b>	<b>26 621</b>
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas	34 109	11 955	11 126	9 548	1 480
<b>Hombres</b>					
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas	9 999	4 943	2 693	1 916	447
<b>Mujeres</b>					
Actividades de alojamiento y de servicio de comidas	24 110	7 012	8 433	7 632	1 033

Fuente: (Instituto nacional de estadística e informática, 2018)

Se tiene como resultado que la población las mujeres de 14 a 65 trabajan mas en la actividad de alojamiento y servicio de comida a comparación de hombres de 14 a 29 años se dedican a la esta actividad.

## Población por grado de instrucción

El departamento de Arequipa en el censo del 2017, la Provincia de Arequipa cuenta con una población de 15 a más años con el 47.2% con educación superior; y La Unión un presenta un menor porcentaje 14.8%. La educación primaria en la provincia de La Unión tiene un porcentaje 33.9% que logro algún año o grado de primaria seguido de Caylloma con 24,8% y Condesuyos con 23,9%. La población que no tiene estudios se ubica en La Unión con 16.1%; mientras que en Arequipa se mostró 2.2% mas bajo.

**Cuadro 13:** Población por grado de instrucción

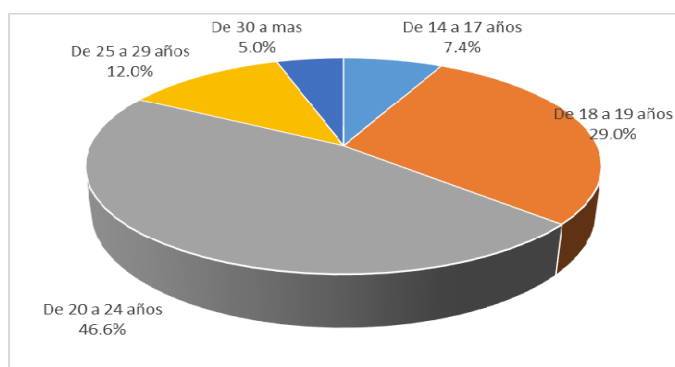
Provincia	Total		Sin Nivel	Nivel Educativo				
	Absoluto	%		Inicial	Primaria	Secundaria	Superior	Maestria/ Doctorado
Arequipa	1'054,785	100	2.8	0.1	13.3	39.1	42.8	1.9
Arequipa	830,700	100	2.2	0.1	11.0	37.2	47.2	2.3
Camana	44,287	100	3.1	0.2	19.1	45.7	31.2	0.7
Caraveli	30,582	100	3.3	0.2	19.2	54.9	21.9	0.5
Castilla	24,666	100	6.8	0.2	23.7	44.0	24.6	0.7
Caylloma	63,019	100	5.6	0.3	24.8	45.2	23.7	0.4
Condesuyos	12,336	100	8.0	0.2	23.9	44.8	22.5	0.6
Islay	40,194	100	3.3	0.2	17.5	44.2	34.2	0.6
La Union	9,001	100	16.1	0.4	33.9	34.4	14.8	0.4

Fuente: (Instituto nacional de estadística e informática, 2018)

En cuanto al grado de instrucción, entre 2004 y el 2019, aproximadamente 17,000 personas obtuvieron un postgrado. Existen 14,370 personas más en la PEA con estudios universitarios en comparación con el 2004 y se ha reducido en más de 5,000 personas la PEA sin ningún nivel educativo.

Según el Instituto Nacional de Estadista e Informática, la edad promedio de los estudiantes en institutos superiores tecnológicos tenemos que los estudiantes de institutos superiores su rango de edad es de 20 a 24 años con un 46.6%, seguido de 18 a 19 años con un 29%.

### Grafico 9: Estudiantes de institutos superiores por edad



Fuente: (Instituto nacional de estadística e informática, 2018)

## CULTURA

En la cultura en Arequipa está basada en la mezcla de raíces indígenas e influencia española, su marca particular es su orgullo regionalismo, por tal motivo su población se caracteriza por su naturaleza centralista, y su lucha contra la política centralista de crear un lugar moderno independiente de la capital (Caravedo, 1978).

El 02 de diciembre Arequipa obtuvo el título de Patrimonio cultural de la Humanidad otorgado por la Unesco, en mérito valiosa arquitectura y su campiña, este título es otorgado a sitios como (bosques, montañas, lagos, edificaciones, complejos arquitectónicos, etc), el objetivo de tal es preservar, clasificar, los sitios con mayor importancia cultural (Ministerio de Cultura, 2000).

Desde tiempos pasados Arequipa cuenta con una artesanía compuesta por materiales como el cuero de llama en los que se destacan las carteras, bolsos y cinturones, los tejidos y alfombras de lana alpaca, son característicos de las zonas altas pero también son elaborados por los artesanos de la ciudad estos se destacan también por sus bellas combinaciones de colores (Quiroz, 2005). También tenemos el tallado en sillar, la orfebrería, trabajos en hierro son trabajos propios de la ciudad.



**Imagen 3:** Artesanos de Arequipa



La particularidad arequipeña también se manifiesta con sus de danzas típicas y festividades costumbristas,

La comida arequipeña es una fusión de diversas culturas que migraron a nuestra ciudad, esto ha hecho posible su variada gastronomía, que ha llegado a diferentes lugares tanto nacional como extranjeros, tenemos como plato característico al rocoto relleno, seguido del chupe de camarones, el adobo, cuy chactao, solero de queso, ocopa, variedad de picantes y sus variados caldos para toda la semana. Las picanterías son instituciones emblemáticas propios de la ciudad donde preparan guisos, picantes, la tradicional chicha de maíz. Son lugares gastronómicos que preservan la historia de la gastronomía (Cornejo Velásquez, Hernan, 2006).

El espíritu del carnaval arequipeño llega entre los meses de febrero y marzo, con danzas variadas cuyo día central es primer domingo antes del miércoles de ceniza, los lunes y martes son dedicados a la broma y agua, se junta en el año cascaras de huevo y llenados con agua colorada o pinturas en polvo.

**Imagen 4:** Carnaval Arequipeño



## **Las edificaciones de sillar de una ciudad colonial**

El centro histórico de la ciudad presenta construcciones coloniales, construidas principalmente con sillar, se caracterizan también por tener las casas patio y sus arcos semicirculares, con techos abovedados, el mortero de cal usado para la unión de los sillares hizo posible que las edificaciones sean uniformes. El Monasterio de Santa Catalina es una destacada arquitectura religiosa (Marta, 2006). Las primeras construcciones estuvieron basadas en cal y paja, después se utilizó el ladrillo y las tejas como se muestran en algunas partes del Monasterio de Santa Catalina, después se utilizó el sillar como solución estructural antisísmica, y a la vez su resistencia a la intemperie, ligera, de color blanco o rosada (Municipalidad Provincial de Arequipa, 2015).

**Imagen 5:** Catedral de Arequipa



#### 4.1.2 Condiciones bioclimáticas

##### El Clima

Arequipa cuenta con un clima interesante, con un cielo resplandeciente con 300 días de sol continuo durante todo el año y una cifra récord de 4000 horas de exposición al sol al año por tal motivo Arequipa es considerada como “Ciudad del eterno cielo azul”. Cuenta temperaturas de 25 °C, rara vez disminuyen a los 10 °C.

La temporada templada empieza del 26 de agosto al 1 de noviembre, con una temperatura máxima diaria 22 °C. El día más caluroso del año es el 28 de setiembre, con una temperatura máxima de 23 °C y mínima 10 °C.

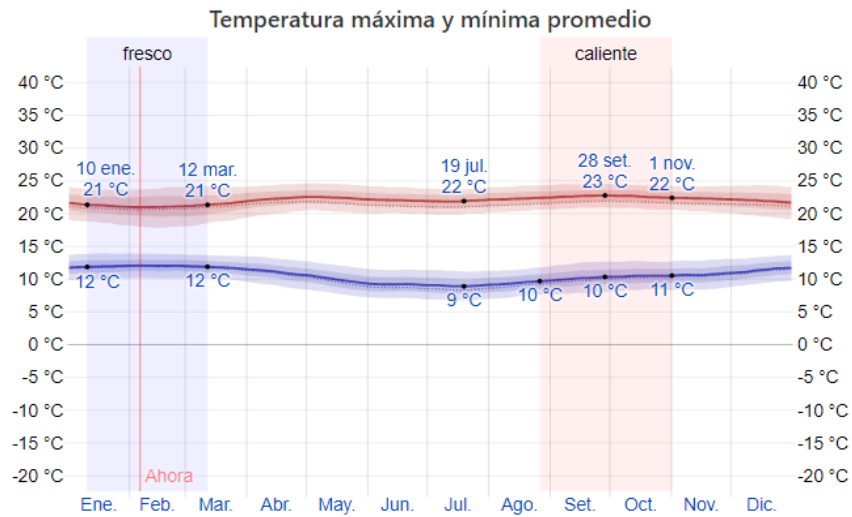
**Cuadro 14:**Parámetros climáticos anual

MES	ENE	FEB	MAR	ABRI	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
TEMP. MAX °C	20	20	20	21	21	20	20	20	21	21	21	21
TEMP. MIN °C	10	10	10	8	8	7	7	7	8	8	8	9

Fuente: (weatherspark, 2021)

La temporada fresca empieza del 10 de enero al 12 de marzo, y la máxima es menos de 21 °C. El día más frío del año es el 19 de julio, con una temperatura mínima 9 °C y máxima 22 °C.

## Grafico 10: Temperatura máxima y mínima promedio



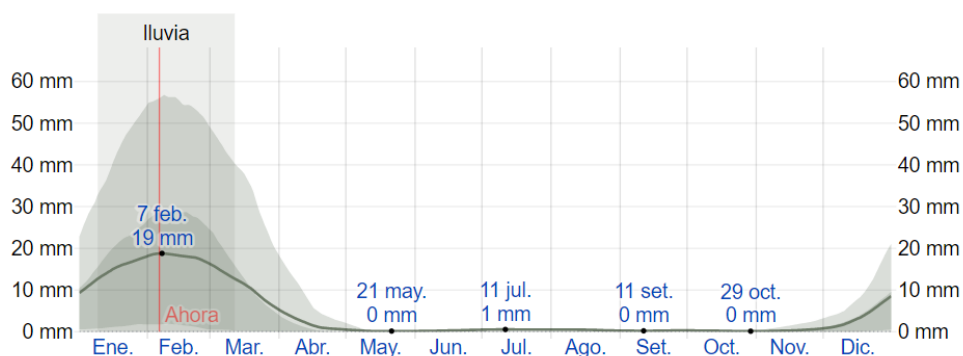
Fuente: (weatherspark, 2021)

La humedad relativa es de 46%, llevando a un máximo de 70% según los datos alcanzados por la estación meteorológica del Hospital Goyeneche, el clima se vuelve mas frio en los meses de junio y julio y la temperatura baja hasta 6°C, el clima seco hace que el frio se sienta en menor fuerza.

### Precipitación

La posibilidad de días mojados en Arequipa varía durante el año. El periodo de lluvias dura 2.4 meses, comienza del 1 de enero al 13 de marzo, la temporada seca dura 9.6 meses y empieza del 13 de marzo al 1 de enero. Entre los lluviosos, tenemos lluvia, nieve o una combinación de las dos. Lo más común de precipitación es 31 días, con una probabilidad máxima del 13 % el 11 de febrero.

### Grafico 11: Precipitacion promedio de lluvia

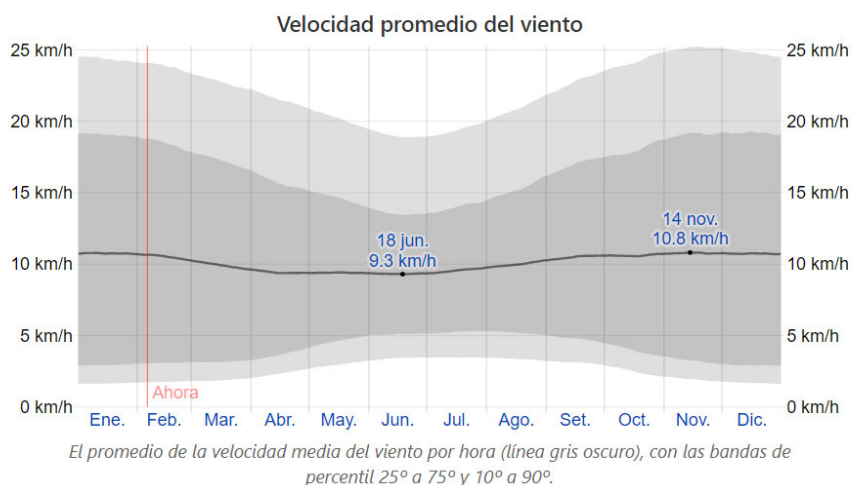


Fuente: (weatherspark, 2021)

### Los vientos

Los vientos están influenciados por un sistema de vientos locales y de baja presión atmosférica, la cual está condicionada por la configuración topográfica que rodea al valle donde se halla la ciudad. La ocurrencia de vientos se presenta principalmente en horas de la noche y primeras horas del día, que van en dirección Nor-Este, en el transcurso del día predominan las Brisas de Valle con una dirección Sur-Oeste. La velocidad del viento a lo largo del día fluctúa entre 1,5 m/s y 2,5 m/s. (Instituto Nacional de Defensa Civil, 2019)

### Grafico 12: Precipitacion promedio de viento



Fuente: (weatherspark, 2021)

## 4.2 Programa arquitectónico

### 4.2.1 Aspectos cualitativos

#### Tipo de usuarios y necesidades

**Cuadro 15:** Caracterización y necesidades de usuarios

Caracterización y necesidades de usuarios				
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios Arquitectónicos	Zonas
Educación	Aprendizaje, enseñar	Alumnos / Docentes	AULAS	<b>ZONA DE EDUCACION GASTRONÓMICA</b>
Buscar información	Leer, investigar, observar, buscar	Alumnos / docentes	BIBLIOTECA	
Reunirse	Sociabilizar, cultural y artísticas	Público en general / Expositores	S.U.M.	
Alimentarse	Vender comidas, atender al público	Alumnos / Docentes / Personal de servicio	CAFETERIA	
Abastecimiento de productos agrícolas	Cultivo hievas y verduras	Alumnos / Personal servicio	HUERTA	
Necesidades fisiológicas, Almacenamiento, abastecer, control y seguridad	Aseo Personal, mantenimiento, control y limpieza	Alumnos / Docentes / Personal de servicio	SERVICIOS (Depósitos, estacionamientos, almacenamiento, S.H.)	
Experimentación, práctica y aprendizaje	Cocinar	Alumnos/ Docentes/ Público en general	RESTAURANT ESCUELA	<b>ZONA DE SERVICIO GASTRONÓMICO</b>
Relaciones sociales	Reunión	Profesionales Gastronómicos / Público en general	RESTAURANT PICANTERIA	
Control y seguridad	Control y limpieza	Seguridad	APOYO Y MANTENIMIENTO	
Difusión, observación y fomento	Exposición	Público en General / Alumnos/ docentes	AUDITORIO	<b>ZONA CULTURAL GASTRONÓMICA</b>
Difusión y Promoción de la gastronomía	Se realizará eventos sociales y culturales	Expositores / Público en general	PLATAFORMAS DE EXPOSICION (Ferias gastronómicas)	
Acceso, contemplación del paisaje	Mirar, descansar	Público en general	ZONA DE CONTEMPLACION (plazas, malecón, mirador, caminerías)	
Control y seguridad	Estacionamiento y Mantenimiento	Personal Seguridad / Personal de servicio	APOYO Y MANT. (Estacionamiento, control y guardiana)	
Dirección	Administrar, dirigir, gestionar	Personal administrativo / Público en general	ZONA ADMINISTRATIVA (Dirección, secretaria, tesorería, contabilidad, recepción)	<b>ZONA COMPLEMENTARIA</b>
Salud, Seguridad	Atención de salud control y supervisión	Personal de salud / Personal seguridad	TOPICO – CONTROL Y VIGILANCIA	
Almacenar, Necesidades fisiológicas	Mantenimiento, conservación, aseo personal	Personal de servicio / personal administrativo	APOYO Y MANT. (Depósitos, servicios higiénicos)	

## 4.2.2 Aspectos cuantitativos

**Cuadro 16:** Cuadro de áreas

Programa Arquitectónico											
Zonas	Sub Zona	Necesidad	Actividad	Usuarios	Mobiliario	Ambientes Arquitectónicos	Cantidad	Aforo	Área	Área Sub Zona	Área zona
ZONA DE EDUCACION GASTRONÓMICA	AULAS	Educación	Aprender / Enseñanza	Alumnos / docentes	Mobiliario fijo/mesa de trabajo, equipamiento de cocina	Aula Teórica	2	30	45.00	565.50	1373.20
			Aprender / Enseñanza	Alumnos / docentes	Asientos fijos, mesa de trabajo, mobiliario de cocina	Aula Demostrativa	4	30	45.00		
			Aprender / Enseñanza	Alumnos / docentes	Mesa, grifo, escupidera, silla	Aula Bar / Cata	3	30	45.00		
			Aprender / Enseñanza / Practicar	Alumnos / docentes	Mobiliario fijo, mesas de cocina, muebles y equipamiento de cocina, estantería	Taller de Cocina	4	30	90.00		
			Aprender / Enseñanza / Practicar	Alumnos / docentes	Mobiliario Fijo, mesa de trabajo, equipamiento de cocina	Taller de Pastelería	3	30	90.00		
			Aprender / Enseñanza / Practicar	Alumnos / docentes	Isla de Trabajo, lavatorios, gabinetes, mobiliario fijo, campana extracción, bancas	Taller Laboratorio	2	30	90.00		
			Aprender / Enseñanza / Practicar	Alumnos / docentes	Barra de preparación, sillas, mesas	Taller Bar - Comedor	1	30	90.00		
			Aprender / Investigación	Alumnos / docentes	Mueble de computo, computadora	Aula de Computo	1	30	70.50		

Programa Arquitectónico											
Zonas	Sub Zona	Necesidad	Actividad	Usuarios	Mobiliario	Ambientes Arquitectónicos	Cantidad	Aforo	Área	Área Sub Zona	Área zona
	BIBLIOTECA	Buscar información	Ingreso recepción atención	Alumnos / docentes	Asientos, barra de atención, sillas	Recepción y atención	1	2	2.00	500.70	
			Leer, investigar	Alumnos / docentes	Mesas, sillas	Sala de Lectura	1	24	24.00		
			Almacenar Libros	Alumnos / docentes	Estantes, anaqueles, libreros	A. de Estantería (Acerbo)	30	2.40	72.00		
			Búsqueda de información	Alumnos / docentes	Mueble computadora, silla	Área de Computo	3	3.00	9.00		
	S.U.M.	Sociabilizar, cultural y artísticas	Ingreso, recepción, atención	Público en general	Asientos, barra de atención, sillas	Hall de Recepción	1	30	30.00	300.00	
			Exposición, ponencias y actuaciones	Expositores	Plataforma	Escenario	1				
			Reunión y eventos	Público en general	Sillas	Salón	1	300			
			Almacenaje de objetos de limpieza	Personal limpieza	Estantes	Deposito	1	15%	45.00		
			Aseo, Necesidades Fisiológicas	Público en general	Lavatorios, Urinario, Inodoro	SS.HH. Damas V SS.HH. Varones	3 3 1	2.50 2.50 3.70	18.70		
	CAFETERIA	Vender comidas / Atención al público	Alimentación, descanso	Alumnos / docentes / Público en general	Mesas y sillas	Área de mesas	24	1.50	36.00	47.50	
			Atención	Público en general / personal de servicio	Barra, asiento	Barra	4	1.00	4.00		
			Preparación de alimentos	Personal servicio	Muebles fijos, mesa, cocina, banca	Cocina	1	25% del comedor	7.50		
	HUERTA	Abastecimiento de productos agrícolas	Cultivo hervas y verduras	Alumnos, personal serv.	Masetas, jardines	Áreas de cultivo	1	Variable	180.00	185.00	
			Almacenaje y conservación	Personal de servicio	Estantes	Depósito	1				
			Aseo,	Alumnos,	Lavatorios,	SS.HH. Damas	1				



Programa Arquitectónico											
Zonas	Sub Zona	Necesidad	Actividad	Usuarios	Mobiliario	Ambientes Arquitectónicos	Cantidad	Aforo	Área	Área Sub Zona	Área zona
SERVICIOS			Necesidades Fisiológicas	personal serv.	Urinario, Inodoro	V SS.HH. Varones	1	2.50			
	Necesidades fisiológicas, Almacenamiento, abastecer, control y seguridad	Almacenar productos de limpieza	personal serv.	Estantes	Almacén	8	4.00	32.00	600.00		
		Estacionarse	Alumnos Administración discapacitados		Estacionamientos	6 29 2	12.50 12.50 18.50	75.00 362.50 37.00			
		Maniobras de giro de vehículos q abastecen	Proveedores	Señalización	P. Maniobras	2	25.50	51.00			
		Control y recepción de alimentos	Personal Administrativo	Estantes	Of. Recepción Alimentos	1	4.00	4.00			
		Refrigeración de alimentos	Personal de servicio	Frigorífico, estantería	Frigorífico	1	10.00	10.00			
		Almacenaje de productos	Personal de servicio	Estantes	Almacén	1	10.00	1.00			
		Necesidades Fisiológicas	Público en general	Lavatorios, Urinario, Inodoro	SS.HH. Damas SS.HH. Varones SS.HH. Discapac.	5 5 1	2.50 2.50 2.50	12.50 12.50 2.50			
		ZONA DE SERVICIO GASTRONÓMICO	RESTAURANT ESCUELA	Experimentación, práctica y aprendizaje	Ingreso, recepción, atención	Público	Ingreso	Hall		8	1.50
Espera	Público				Sofás	Estar de espera	5	1.50	7.50		
Atención	Público				Barra y asientos	Barra	5	1.00	5.00		
Pagar	Público				Mueble caja, silla	Caja	1	1.00	1.00		
Consumo de alimentos	Comensales				Mesas y sillas	Comedor	150	1.50	225.00		
Preparación de alimentos	Alumnos/ profesor				Alacenas, reposteros, mesa de trabajo	Cocina Demostrativa	1	30% del comedor	68.00		
Almacenar alimentos	Personal				Estantería	Almacén	1	20% cocina	13.60		
Conservar y almacenar alimentos	Personal				Estantes , frigorífico	Frigorífico	1	18% cocina	12.24		
Alimentación personal	Personal				Mesa y sillas	Comedor Personal	8	1.50	12.00		

Programa Arquitectónico												
Zonas	Sub Zona	Necesidad	Actividad	Usuarios	Mobiliario	Ambientes Arquitectónicos	Cantidad	Aforo	Área	Área Sub Zona	Área zona	
			Supervisar	Personal	Mesa y silla	Oficina de recepción de insumos	1		9.50			
			Cambio de ropa	Personal	Casilleros, vestuarios	Vestuario Damas Vestuario Varones	1	4.10 4.10	4.10 4.10			
			Necesidades fisiológicas	Personal / público en general	Lavatorios, Urinario, Inodoro	SS.HH. Damas SS.HH. Varones SS.HH. Discap.	3 3 3	2.45 2.45 3.70	25.80			
			Almacenar desperdicios	Personal administrativo	Tachos de basura	Cuarto de basura	2	3% área cocina 4.74	9.48			
			Almacenar, limpieza, mobiliario	Personal	Estantes	Depósitos	2	5.00	10.00			
	<b>RESTAURANT PICANTERIA</b>	Relaciones sociales		Ingreso, recepción, atención	Publico	ingreso	Hall	10	1.50	15.00	571.40	
				Atención,	Público	Barra y asientos	Barra	5	1.00	5.00		
				Pagar	Público	Mueble caja, silla	Caja	1	1.00	1.00		
				Exposición	Publico		Escenario	1		10.00		
				Reunión de eventos, consumo de alimentos	Publico	Mesas y sillas	Salón	200	1.50	300.00		
				Reuniones	Publico	Mesas y sillas	Expansión	variable	1.50	45.00		
				Preparación de alimentos	Profesionales gastronómicos	Muebles fijos, mesa, cocina, banca	Cocina	1	30% del comedor	90.00		
				Almacenar alimentos	Personal	Estantería	Almacén	1	20% cocina	18.00		
				Conservar y almacenar alimentos	Personal	Estantes , frigorífico	Frigorífico	1	18% cocina	16.20		
				Alimentación personal	Personal	Mesa y sillas	Comedor Personal Cocina-Atención	10	1.50	15.00		
				Supervisar	Personal	Mesa y silla	Oficina de recepción de insumos	1	9.50	9.50		
				Cambio de ropa	Personal	Casilleros, vestuarios	Vestuario Damas Vestuario Varones	1	4.10 4.10	4.10 4.10		

Programa Arquitectónico													
Zonas	Sub Zona	Necesidad	Actividad	Usuarios	Mobiliario	Ambientes Arquitectónicos	Cantidad	Aforo	Área	Área Sub Zona	Área zona		
			Necesidades fisiológicas	Personal / público en general	Lavatorios, Urinario, Inodoro	SS.HH. Damas SS.HH. Varones SS.HH. Discap.	3 3 3	2.45 2.45 3.70	25.80				
			Almacenar desperdicios	Personal administrativo	Tachos de basura	Cuarto de basura	1	3% área cocina				2.70	
			Almacenar, limpieza, mobiliario	Personal	Estantes	Depósitos	2	5.00				10.00	
	APOYO Y MANTENIMIENTO	Control y seguridad	Seguridad, cuidar		Personal		Estacionamientos	18	1est c/10per (2 per)	25.00	743.00		
					Publico		Estacionamientos	525	1est c/10per (53 per)				662.50
					Publico		Estacionamientos discapacitados	3	18.50				55.50
ZONA CULTURAL GASTRONÓMICA	AUDITORIO	Exposición	Ingreso, recepción, atención	Personal / público en general		Foyer	50	1.50	75.00	849.51			
			Venta de localidades	personal Administrativo / Publico	Barra de atención al público, asiento	Boletería	5	1.80				9.00	
			Venta de golosinas	personal Administrativo / Publico	Estantes, silla	Confitería	5	1.80				9.00	
			Contemplación, actuaciones	Publico	Asientos	Mezzanime	230	0.70				161	
			Exposición de eventos	Expositores	Escritorio, archivadores, silla, libreros	Escenario	1	35%/área expectación				56.35	
			Necesidades fisiológicas	Público / expositores	Lavatorios, Urinario, Inodoro	SS.HH. Damas SS.HH. Varones SS.HH. Discap.	1	-				10.00	
			Almacenar, guardar	Personal Servicio	Estantes	Depósitos	1	20%/área expectación				32.20	
	PLATAFORMAS DE EXPOSICION	Se realizará eventos sociales y culturales	Difusión y exposición	Expositores y público asistente	Mesas, sillas, módulos de venta, mobiliario de cocina móvil	Plataformas de exposición	500	3.00	497.00	497.00			
ZONA DE	Mirar, descansar	Recepción	Público en		Plazas			3100.00	9710.00				
										<b>1378.31</b>			

Programa Arquitectónico											
Zonas	Sub Zona	Necesidad	Actividad	Usuarios	Mobiliario	Ambientes Arquitectónicos	Cantidad	Aforo	Área	Área Sub Zona	Área zona
	CONTEMPLACION			general							
			Contemplación del paisaje	Público en general	Bancas	Malecón			4280.00		
			Contemplación del paisaje	Público en general	Bancas	Miradores			1020.00		
			Contemplación del paisaje	Público en general		Caminerías			400.00		
	Contemplación del paisaje, descanso	Público en general	Bancas, Pérgolas	Estares			910.00				
	APOYO Y MANT.	Mantenimiento, aseo Personal	Almacenar utensilios de limpieza	Personal administrativo	Estantes, accesorios de limpieza	Depósito de Limpieza	1	6.00	6.00	31.80	
Necesidades fisiológicas			Público en general	Lavatorios, Urinario, Inodoro	SS.HH. Damas SS.HH. Varones SS.HH. Discap.	3 3 3	2.45 2.45 3.70	25.80			
ZONA COMPLEMENTARIA	ZONA ADMINISTRATIVA	Administrar, dirigir, gestionar	Ingreso, recepción, atención	Personal y público en general		Hall de ingreso	4	5.00	20.00	94.10	130.45
			Atención de los visitantes al centro	Público y pers. Administrativo	Barra de atención, asiento	Recepción/ informes	6	1.60	12.20		
			Atención de los visitantes al centro	Público y pers. Administrativo	Escritorio, archivadores, silla, librero	Secretaria	1	1.50	9.50		
			Administración del Centro Gastronómico	Gerente administrativo	Escritorio, archivadores, silla, librero	Gerencia	1	1.50	9.50		
			Administración del Centro Gastronómico	Gerencia de turismo	Escritorio, archivadores, silla, librero	Dpto. de Turismo	1	1.50	9.50		
			Administración del Centro Gastronómico	Gerencia financiera	Escritorio, archivadores, silla, librero	Dpto. De Contabilidad	1	9.50	9.50		
			Reunión de docentes	Personal administrativo	Mesa, sillas	Sala de Reuniones		1.50	15.00		
			Almacenar, guardar productos	Personal administrativo	Estantería	depósitos			4.00		
			Necesidades fisiológicas	Personal administrativo	Lavatorios, Urinario, Inodoro	SS.HH. Damas SS.HH. Varones	1 1	2.45 2.45	4.90		

Programa Arquitectónico											
Zonas	Sub Zona	Necesidad	Actividad	Usuarios	Mobiliario	Ambientes Arquitectónicos	Cantidad	Aforo	Área	Área Sub Zona	Área zona
	TOPICO	Atención de salud	Ofrecer primeros auxilios	Personal administrativo	Mesa, silla, escritorio, muebles de consultorio	Tópico de emergencia	1	9.00	9.00	9.00	
	CONTROL Y VIGILANCIA, APOYO Y MANT.	Control, supervisión, mantenimiento, almacenaje, aseo Personal	Seguridad	Personal administrativo	Mesa, silla, mueble de computadora	Control y vigilancia	2	3.00	6.00	27.35	
			Almacenar utensilios de limpieza	Personal administrativo	Estantes, accesorios de limpieza	Depósito de Limpieza	2	1.50	3.00		
			Almacenar mobiliario	Personal administrativo	Estantería	Deposito Mantenimiento			4.00		
			Almacenar material residual	Personal administrativo	Tachos	Deposito			4.00		
			Necesidades fisiológicas	Público en general	Lavatorios, Urinario, Inodoro	SS.HH. Damas	1	2.45	5.00		
						SS.HH. Varones	1	2.45	2.45		
			SS.HH. Discap.	1	2.90	2.90					

**Cuadro 17: Resumen programa arquitectónico**

<b>Programa Arquitectónico</b>	
<b>Zonas</b>	<b>Total</b>
ZONA DE EDUCACION GASTRONÓMICA	1373.20
ZONA DE SERVICIO GASTRONÓMICO	990.72
ZONA CULTURAL GASTRONÓMICA	1378.31
ZONA COMPLEMENTARIA	130.45
<b>Cuadro Resumen</b>	
<b>Total Área Construida</b>	<b>3872.68</b>
<b>15 % de Muros</b>	<b>580.90</b>
<b>15 % de Circulación</b>	<b>580.90</b>
<b>Total Área Libre</b>	<b>10978.50</b>
<b>Total</b>	<b>16012.98</b>

## 4.3 Análisis del terreno

### 4.3.1 Ubicación del terreno

Departamento: Arequipa  
Provincia: Arequipa  
Distrito: Arequipa  
Sector: Urb. El Palacio I Etapa  
Mz: C  
Lote: S/N  
Avenida: Av. Sepúlveda

**Figura 5:** Topografía del lugar

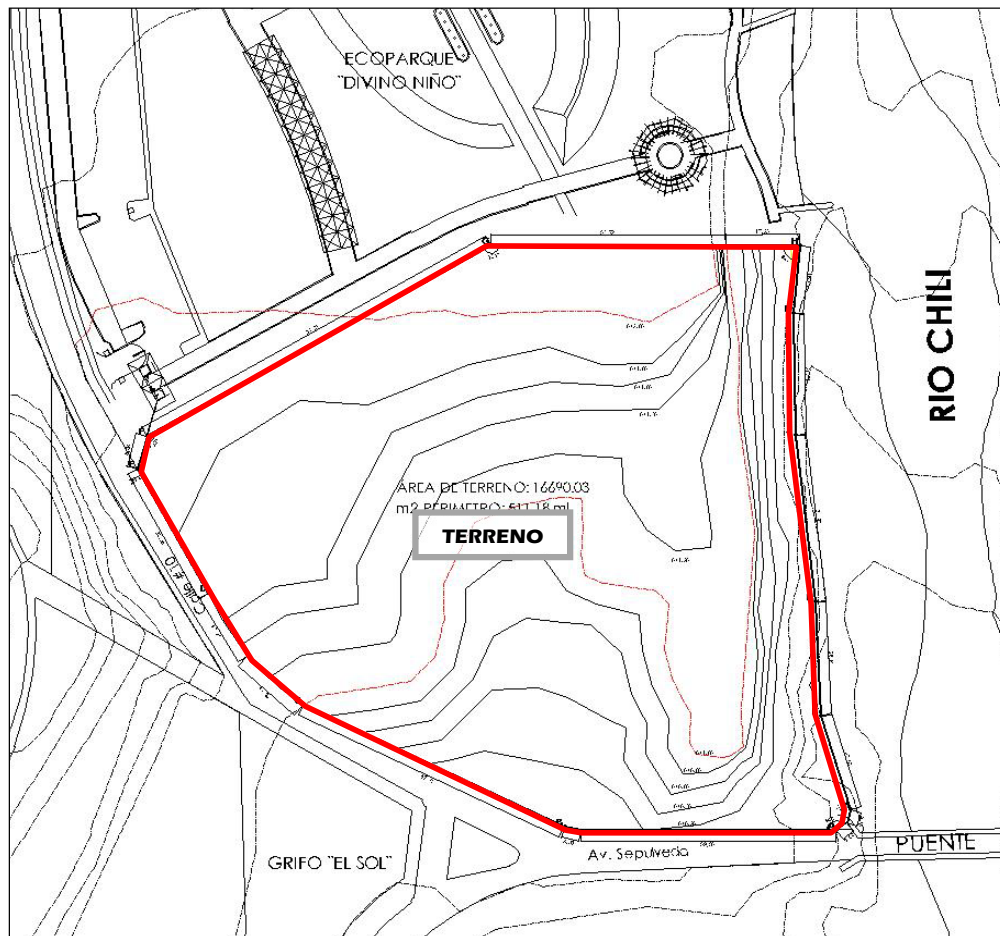




#### 4.3.2 Topografía del terreno

- Es un terreno con pendiente ligera en toda su explanada, varía desde su punto más bajo de 0.00 a + 2.00 metros al punto más alto, presenta mayores desniveles a lo largo del borde del rio chili.
- Presenta un suelo gravoso rocoso y gravoso arenoso apto para la construcción.

**Figura 6:** Topografía del lugar



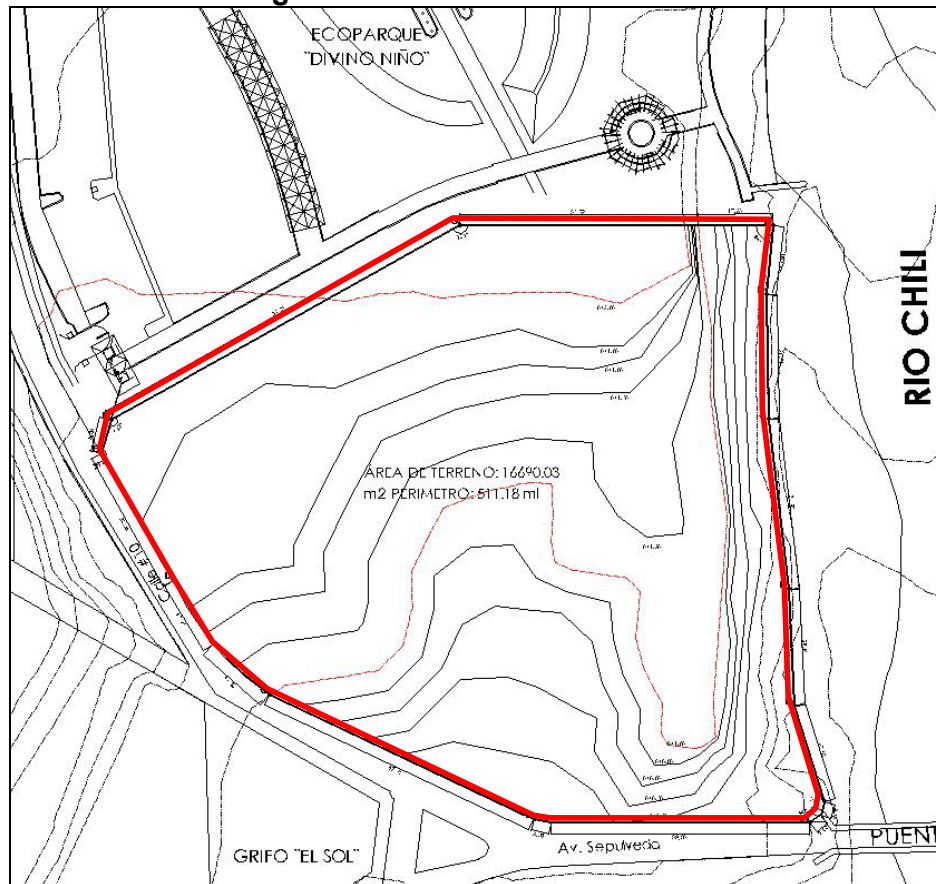


### 4.3.3 Morfología del terreno

El terreno presenta un borde irregular que consta de 13 vértices con distancias variables entre cada uno de ellos tenemos las siguientes medidas perimétricas y colindantes:

- Por el frente: Con la Av. Sepúlveda en línea recta de 59.55ml
- Por el costado derecho: Con el rio chili con 7 líneas quebradas de 140.29ml en su totalidad.
- Por el costado izquierdo: Con la calle N°10 con 4 líneas quebradas de 143.43ml en su totalidad.
- Por el fondo: Con el Eco Parque con 3 líneas quebradas de 163.86ml en su totalidad
- Cuenta con un área de 16 690.03 m<sup>2</sup> y con un perímetro de 511.18 ml

**Figura 7: Forma del terreno**

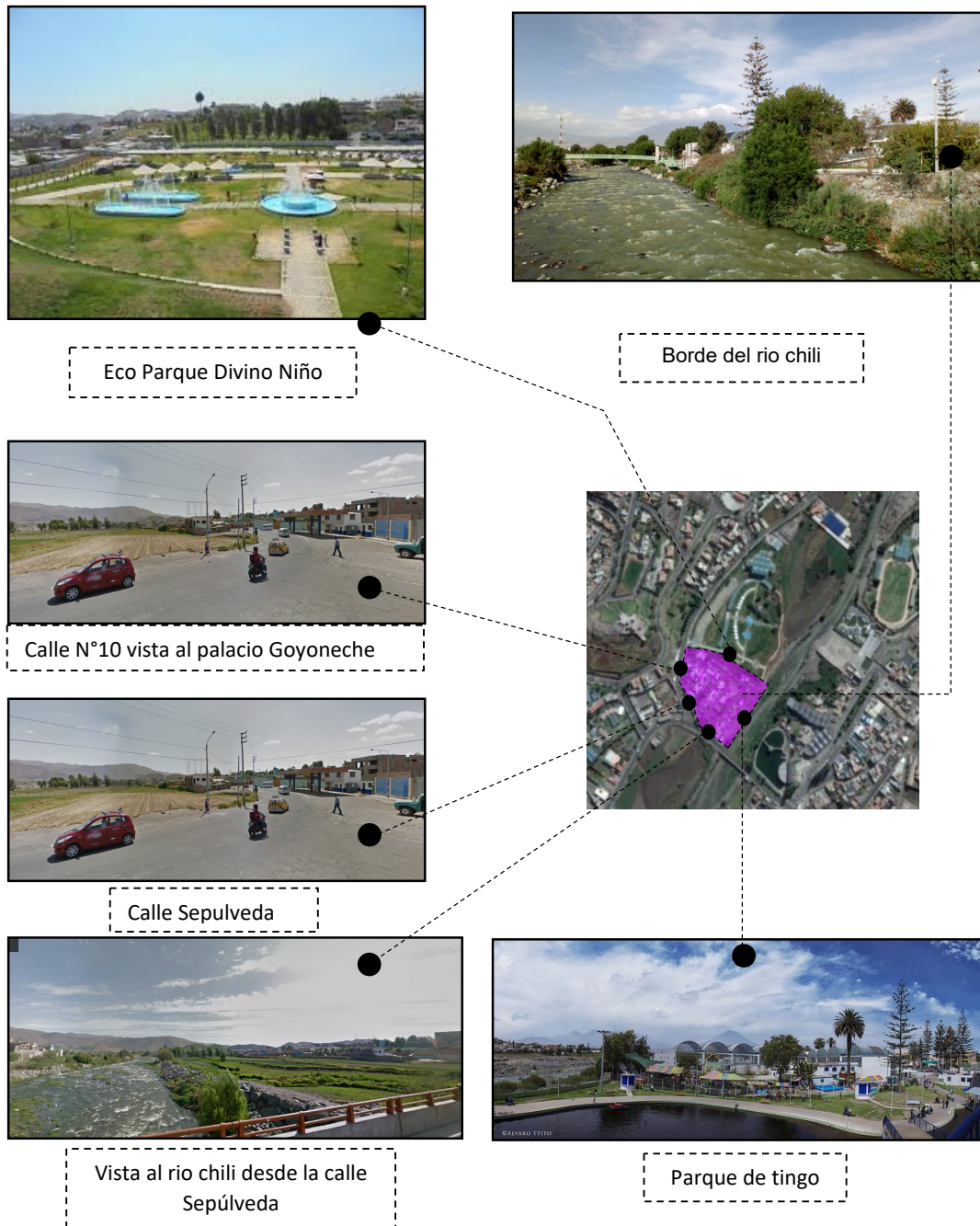


COORDENADAS UTM				
Pto	LADO	DISTANCIA	X	Y
A	A-B	63.54	226082.00	8181587.00
B	B-C	67.21	226034.00	8181626.00
C	C-D	34.63	226001.00	8181681.00
D	D-E	33.56	226000.00	8181720.00
E	E-F	8.03	226008.00	8181756.00
F	F-G	91.91	226021.00	8181762.00
G	G-H	71.95	226082.00	8181747.00
H	H-I	15.96	226153.00	8181698.00
I	I-J	28.71	226141.00	8181682.00
J	J-K	39.49	226129.00	8181664.00
K	K-L	26.82	226116.00	8181636.00
L	L-M	23.09	226096.00	8181612.00
M	M-A	6.22	226088.00	8181590.00

## Visuales del terreno

El proyecto presenta diversas visuales que enriquecen la propuesta que son el río chili que recorre al borde del terreno, a su costado se ubica el Eco Parque Divino Niño, el terreno se une con el Balneario de Tingo mediante un puente, la Calle N°10 con la Av. Sepúlveda que intersectan con la Av. Arancota eje principal de la gastronomía en la ciudad.

**Figura 8:** Visuales del terreno



## Estado de edificación

- El terreno donde se ubicará el proyecto alberga en su interior edificaciones que se encuentran deterioradas a lo largo de los años, ya que antiguamente era la ex parada de abastos donde existía diversos puestos de ventas y que en la actualidad el terreno se encuentra en litigio con la municipalidad.
- Hoy solo encontramos edificaciones de sillar, calamina y esteras que se fueron deteriorando, esto ha generado que gente de mal vivir se albergue en estos espacios y dañando aún más estas edificaciones precarias.

En las imágenes se mostrará el estado actual precario del terreno

**Figura 9:** Calle interna del terreno



Calle principal de circulación de la ex – parada

**Figura 10:** Cerco perimétrico



Se observa el cerco perimétrico de sillar



**Figura 11: Vivienda de silla**



Se aprecia vivienda de sillar olvidada sin habitar.

**Figura 12: Vivienda de sillar**



Vivienda ubicada en el terreno muros de sillar, techo de calamina

**Figura 13: Stand de ventas**



Pequeño stand de venta que tratan de prevalecer.

**Figura 14: Acceso principal**



Comercio ambulatorio con material provisional al ingreso de la Parada

**Figura 15: Escombros y desechos**



Presencia de escombros al costado del terreno

#### **4.3.4 Estructura urbana**

##### **Tipología urbana**

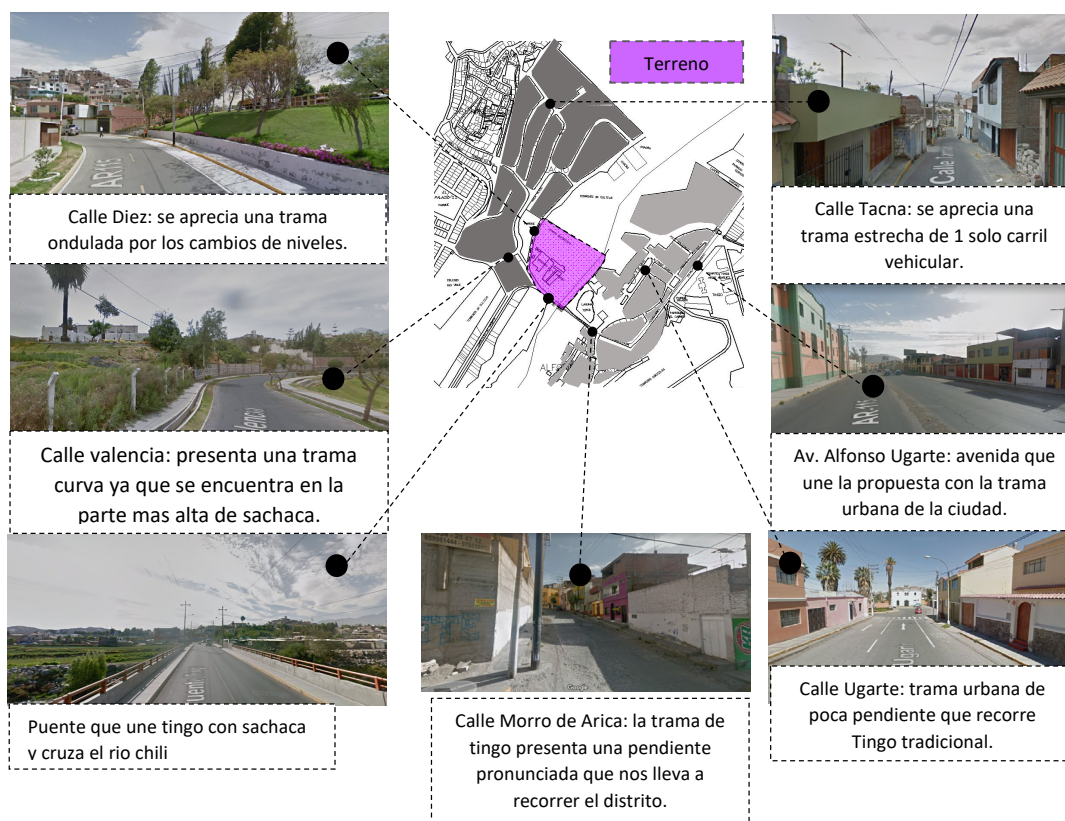
- El proyecto colinda con los distritos de Sachaca y Tingo, estos distritos presentan una trama irregular, de pasajes, calles estrechas y sinuosas, con salida a las calles y avenidas principales que se articulan a la ciudad. Esta trama se origina debido a la inexistencia de planificación previa a lo largo de estos años, ya que la población fue ampliándose debido a las necesidades de habitar.
- La trama y manzanas irregulares se debe también a las pendiente pronunciadas y medias de cada distrito generando calles onduladas.





## Visuales de la trama urbana del lugar

Figura 17: Visuales trama urbana



### Nodos, hitos y sendas

- Sendas Principales: tenemos La Av. Sepúlveda y la Av. Arancota, las cuales presentan una mayor afluencia de vehículos.
- Sendas Secundarias: Tenemos las calles secundarias como la calle Fernandini, Calle Valencia.
- Bordes: Tenemos la Rio como el borde principal.
- Barrios: Los barrios principales Tenemos al La Urb. El Palacio de Sachaca, el Palacio I
- Nodos: Tenemos como nodo La Iglesia de Tingo (Entrada de Hunter), El Balneario de Tingo, Grifo El Sol (intersección)
- Hitos: como hito más importante tenemos el Morro de Arica, El Cerro del Palacio de Goyeneche

**Figura 18: Nodos Hitos y Sendas**



**Tipos de espacios**

- El sector de estudio donde se ubica el terreno está constituido por un suelo muy variado, que son áreas comerciales, residenciales, educativas, recreación, religión agrícola y otros usos, logrando predominar las áreas destinadas para el uso de vivienda en un 30.89% y también las áreas destinadas para el uso de educación en un 20.70% como se observa en la imagen de uso de suelos.



- A su vez también se observa amplias áreas destinadas para el uso de la *recreación de uso público* y que a su vez tienen contacto directo por accesibilidad y visual con el proyecto “centro gastronómico”.

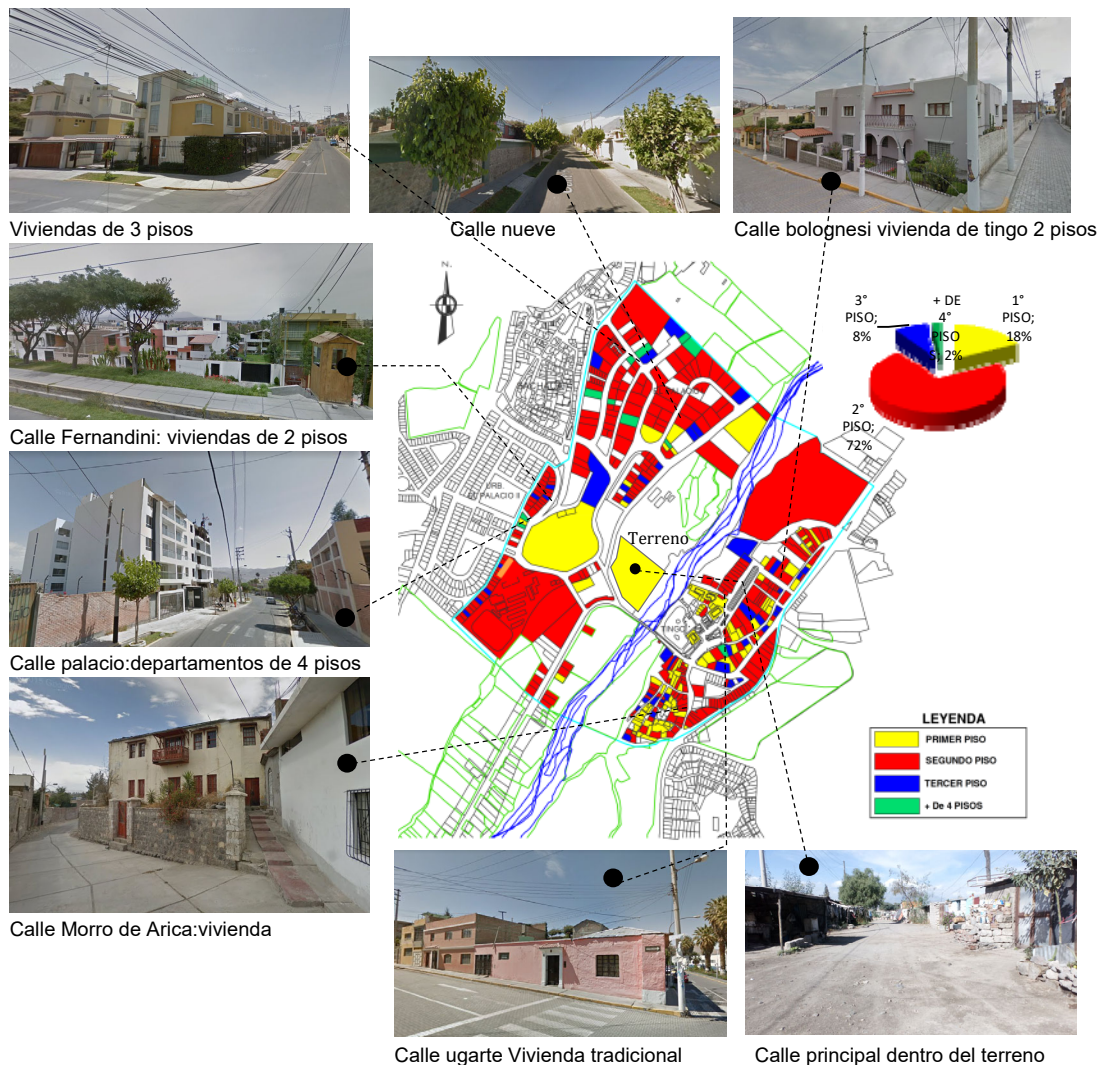
**Figura 19: Tipos de espacios**



## Imagen urbana / altura de edificación

- El proyecto se encuentra rodeado por edificaciones que en su mayoría son de 2 pisos que ocupan un 72% de la totalidad de áreas destinadas para el uso de vivienda, seguido por Edificaciones de 1 piso que ocupan un 18%, con 3 pisos ocupan un 8% y más de 4 pisos que ocupan un 2% de la totalidad del área destinada para el uso de vivienda, en su mayoría las viviendas de 2 a 4 pisos se ubican en la residencial El Palacio y las viviendas de 1 piso en su mayoría se ubican en Tingo.
- Se tiene en cuenta que en el área del proyecto presenta en su interior pequeñas edificaciones de 1 piso que se encuentran deterioradas por no estar habitadas en su mayoría y muchas de estas fueron ocupadas por gente de mal vivir.

**Figura 20: Nodos Hitos y Sendas**



## **Imagen urbana / Sist. constructivo materialidad**

- El proyecto se encuentra rodeado de edificaciones de material noble que en su mayoría se ubica en el distrito de Sachaca, las edificaciones de material noble compuesto de cimientos, ladrillos y techo de concreto comprende en un 86% de la totalidad del sector , por otro lado en el distrito de Tingo se encuentran en su mayoría edificaciones de otro material que son sillar, madera, calamina, etc estas edificaciones representan un 14% del total del estudio del sector, se tiene en cuenta que el sillar es un material muy usado en las zonas tradicionales que en muchos de los casos se aprecian el buen mantenimiento de estas edificaciones en el distrito de Sachaca tenemos El Palacio Goyeneche construido de sillar y actualmente es patrimonio cultural de la humanidad, en Tingo tenemos edificaciones de sillar que se ubican en su mayoría en el Morro Arica, calle Bolognesi y calle Ugarte.
- Se tiene en cuenta que en el área del proyecto se encuentran pequeñas lotizaciones con edificaciones de sillar, madera con techos de calamina que actualmente se encuentran en mal estado ya que muchos de estos lotes se encuentran vacíos por estar en litigio.

**Figura 21: Nodos Hitos y Sendas**





## Servicios básicos

El terreno actualmente presenta en su interior postes del servicio eléctrico público que no se encuentran en buen estado, muchos de estos presentan cables cortados o postes inclinados, en el exterior se encuentran los medidores de luz en completo estado de oxidación

**Figura 22:** Poste de alumbrado eléctrico



Se observa poste de soporte de cable eléctrico en el interior del terreno

**Figura 23:** Poste de alumbrado eléctrico inclinado



Se aprecia el poste de luz en mal estado inclinado sin cable eléctrico

**Figura 24:** Postes de alumbrado público al borde del terreno



Se encuentra postes de luz en el perímetro del terreno de la calle diez

**Figura 25: Medidores deteriorados**



Se observa medidores en mal estado de conservación

Actualmente en el interior del terreno no se ha encontrado medidores de agua y buzones domiciliarios de desagües propios para cada vivienda o establecimiento, pero al estar en el casco urbano se puede conectar a la red principal de agua y desagüe dando solución para el funcionamiento óptimo de las actividades del proyecto “centro gastronómico”.

Actualmente el terreno se encuentra en litigio por la lucha de propiedad entre los integrantes de la ex - parada y el estado (municipalidad) es por ellos que en la actualidad no puede realizarse las instalaciones de los servicios básicos.

**Figura 26: Indicativa**



Murete donde indica propiedad del estado

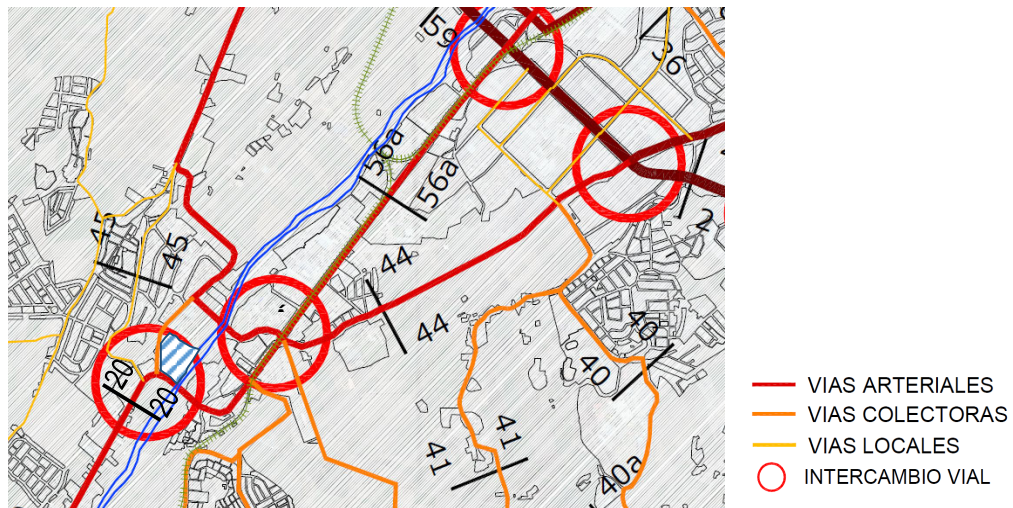
### 4.3.5 Vialidad y accesibilidad

#### Estructura y jerarquía de vías

El área de trabajo se encuentra frente a red vial central y pertenece al eje ecológico metropolitano y cuenta con vías Arteriales, colectoras y locales:

- **Vías arteriales:** Estas vías por su jerarquía, articulación, unión, dimensión vinculan grandes tramos de la ciudad. Su relación es directa con las vías Expresas y Anillos Viales. El tráfico mediante estas vías logran una distribución apropiada con las vías colectoras y locales
- **Vías colectoras:** Estas vías llevan el tráfico de las vías locales a las arteriales.
- **Vías locales:** Estas vías son las que brindan acceso a las viviendas, llevando únicamente un tránsito propio para estas con entradas y salidas.

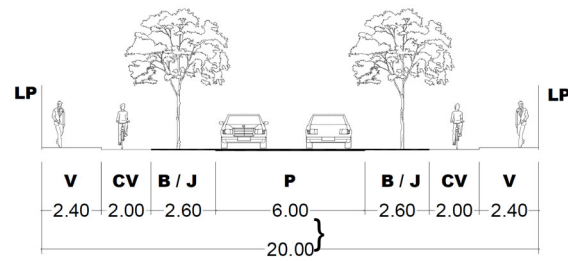
Figura 27: Vías de acceso



Fuente: (IMPLA, 2016-2025)



Figura 28: Corte de sección vía 20-20



Fuente: (IMPLA, 2016-2025)

### Principales accesos

En el Área de estudio se presentan dos tipos de accesos tanto vehicular como peatonal

**Acceso Vehicular:** el proyecto de estudio se encuentra al frente de la Av. Sepulveda, es una vía principal, asfaltada y de fácil acceso para los vehículos tanto públicos como privados.

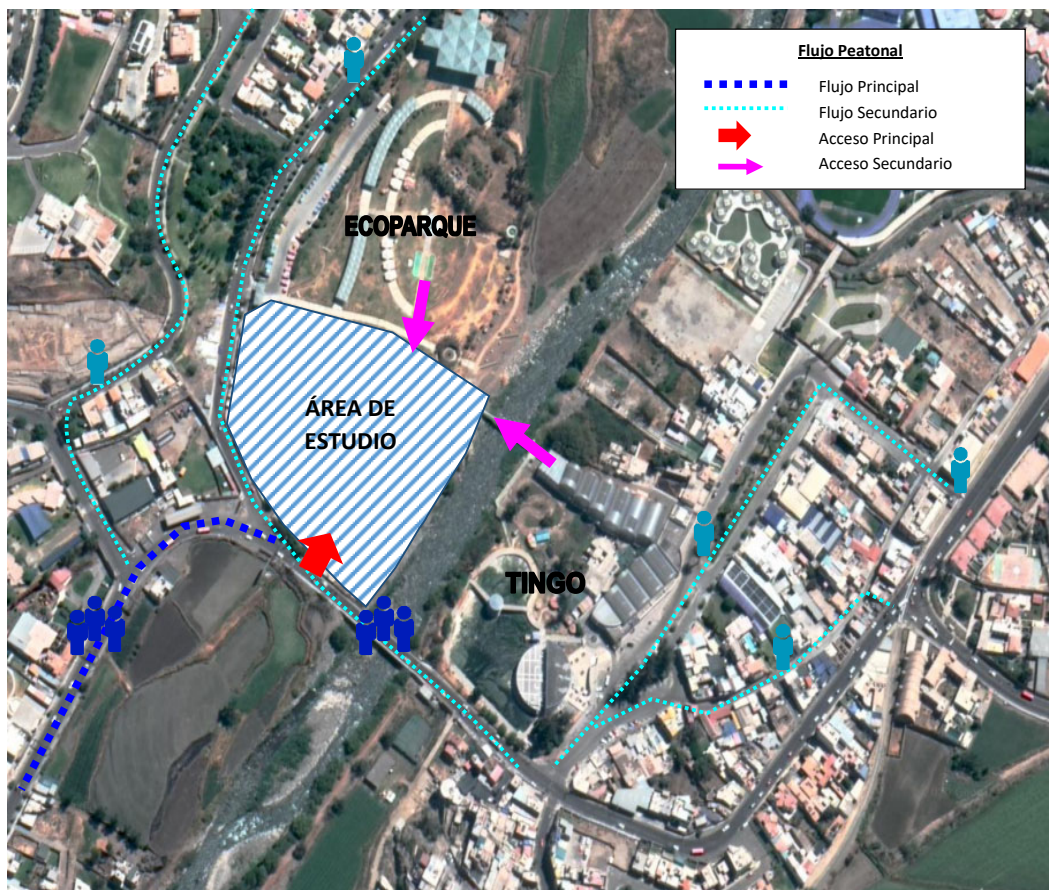
Figura 29:: Acceso Vehicular





**Acceso Peatonal:** La presencia del Ecoparque y el Balneario de Tingo lo hace un punto de fácil acceso peatonal ya que cuenta con ingresos internos y externos al área de estudio. También la Av. Arancota y el Balneario de Tingo presentan un alto flujo peatonal ya que uno es un eje gastronómico muy importante de la ciudad, y el otro un área muy concurrida por la población por la presencia de áreas verdes, piscinas y también área de comida.

**Figura 30:** Acceso Peatonal



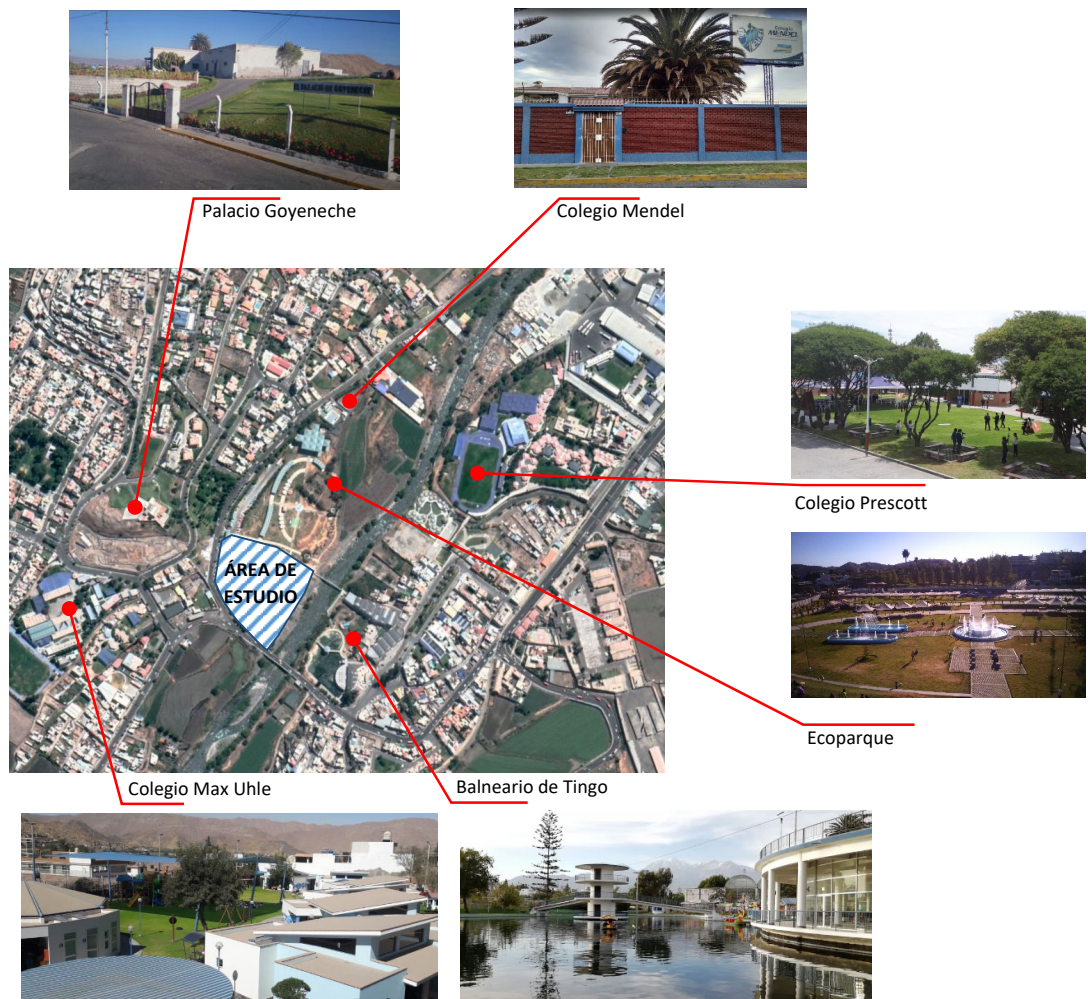
Fuente: Google Earth

#### 4.3.6 Relación con el entorno

##### Equipamiento urbano

El equipamiento predominante es el de la Educación que genera un mayor movimiento entre estos tenemos: colegio Mendel, colegio Prescott, Colegio Max Uhle, en segundo lugar tendríamos que el equipamiento de recreación el cual genera una dinamia variada y una alta concentración de personas que vienen a disfrutar de estos como son el Ecoparque “Divino Niño” y el balneario de Tingo.

**Figura 31:** Equipamiento urbano



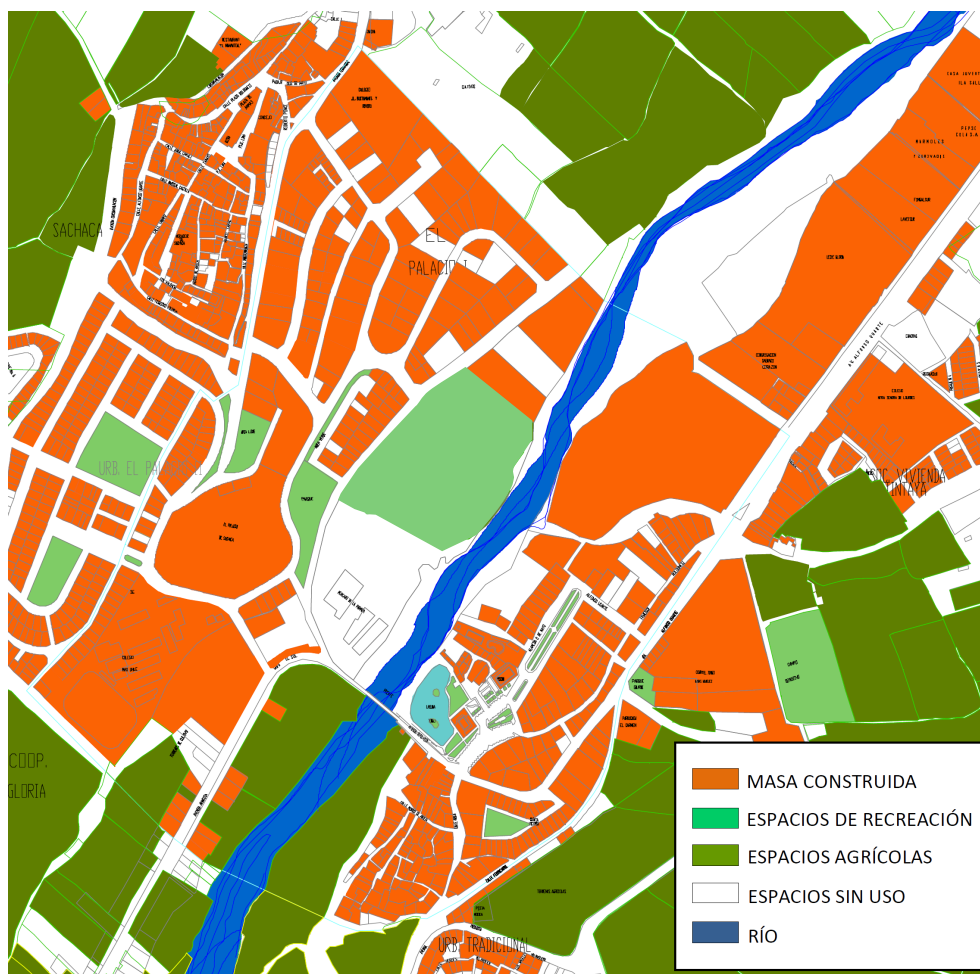
Fuente: Google Earth

## Tipología Edilicia Residencial del Sector

Alrededor de la zona de estudio se observa la construcción de viviendas y equipamientos como colegios, el Palacio Goyeneche y también la presencia de áreas recreativas.

A un costado tenemos un área de recreación Ecoparque, al otro lado el río Chili que es el límite del terreno, al frente la Av. Sepulvera y cruzando esta una gran área agrícola.

**Figura 32:** Sistema Edilicio







Según el plan de Desarrollo Metropolitano de 2016-2025, el sector a intervenir se encuentra ubicada dentro de la **zona Recreación**

### **Zonas de Recreación (ZR)**

Son zonas donde se desarrollan actividades recreativas tanto activas como pasivas, entre estas tenemos parques, plazas, campos deportivos, Juegos Infantiles y Clubes deportivos. Las zonas agrícolas de recreación, seguirán conservando su estado hasta que se viabilice como Zona de Recreación mediante la evaluación de Planificación Integral y/o Plan Específico por parte del Instituto Municipal de Planeamiento.

**Zona de Reserva Paisajista (RP)** son áreas del cauce ribereño del Chili y Socabaya, tienen un alto valor natural, cultural y patrimonial, la cuenca del río Chili se quiere reforzar para que sea un eje ecológico y de integración a tanto provincial y departamental; en ella se proponen diligencias eco productivas, recreación pasiva, turismo e investigación, también se quiere aumentar las características ambientales favoreciendo su uso y así tener su mantenimiento y conservación.

**Zona de Reglamentación Especial Valor Patrimonial Paisajístico – ZRE PP** están localizadas en lugares tradicionales que tienen una estrecha relación con el entorno próximo, y se establecen medidas urbanísticas.

**Zona de Reglamentación Especial Patrimonio Agrícola (ZRE-PA)**, áreas donde están determinadas por interacción del hombre con el ambiente. Está sometida al desarrollo de un Plan Específico, que deberá ser determinado por el Instituto Municipal de Planeamiento y tomará la aprobación conveniente.

**Zona de Reglamentación Especial Patrimonio Natural (ZRE-PN)**, Se tendrá un plan específico de las áreas con alto valor natural. Estará sometida al desarrollo de un Plan Específico, que deberá ser determinado por el Instituto Municipal de Planeamiento y tomará la aprobación conveniente.

**Zona de Reglamentación Especial de Recuperación (ZRE-RE)**, estas zonas deberán ser sometidas a una determinada evaluación de reforma urbana determinada en el Plan Específico, esta deberá ser tasada por el Instituto Municipal de Planeamiento y tomará la aprobación correspondiente.

**Zona Agrícola, Compuesta por zonas ganaderas y agrícolas que se encuentren dentro del área urbana de la ciudad. (IMPLA, 2016-2025)**

**Cuadro 18: Usos compatibles**

ZONIFICACION DE AREQUIPA METROPOLITANA	USOS	Densidad	Lote Mínimo	Frente Mínimo	Altura de Edificación	Coefficiente Edificación	Area Libre	Espacio Estacionamiento	
RESIDENCIAL DENSIDAD BAJA	RDB	UNIFAMILIAR	165 hab/ha	300.00 m2	12.00 ml	2 PISOS	1.20	40%	1 c/ viv
RESIDENCIAL DENSIDAD MEDIA	RDM-1	UNIFAMILIAR	166 a 900 hab/ha	90.00 m2	8.00 ml	3 PISOS	2.10	30%	1 c/ viv
		MULTIFAMILIAR	166 a 1300 hab/ha	150.00 m2	8.00 ml	4 PISOS	2.80	35%	1 c/2 viv
RESIDENCIAL DENSIDAD MEDIA	RDM-2	MULTIFAMILIAR	901 a 1400 hab/ha	150.00 m2	8.00 ml	5 PISOS	3.50	35%	1 c/2 viv
		MULTIFAMILIAR	901 a 1400 hab/ha	180.00 m2	8.00 ml	6 PISOS	4.20	40%	1 c/2 viv
RESIDENCIAL DENSIDAD ALTA	RDA1	MULTIFAMILIAR	901 a 1400 hab/ha	240.00 m2	15.00 ml	6 PISOS	4.20	40%	1 c/2 viv
		MULTIFAMILIAR	901 a 1400 hab/ha	300.00 m2	15.00 ml	7 PISOS 1.5 (a+r)		45%+5% por c/piso adicional	1 c/2 viv
RESIDENCIAL DENSIDAD ALTA	RDA2	MULTIFAMILIAR	1401 a 2250 hab/ha	600.00 m2	10.00 ml	10 PISOS 1.5 (a+r)	6	55%	1 c/2 viv
		CONJ. RESIDENCIAL	401 a 2250 hab/ha	1000.00 m2	15.00 ml	12 PISOS 1.5 (a+r)	6	60%+5% por c/piso adicional***	1 c/2 viv
EDUCACIÓN BÁSICA	E-1	INICIAL HASTA 7,000	E1 hasta 30,000	SE REGIRÁN POR LOS PARÁMETROS CORRESPONDIENTES A LA ZONIFICACIÓN COMERCIAL O RESIDENCIAL PREDOMINANTE EN SU ENTORNO				Trabajadores y profesores y administrativos 1c/3 Alumnos 1 c/20 considerar 1 como min para personas con discapacidad	
EDUCACIÓN TECNOLÓGICA	E-2	50,000		Se manejará de acuerdo a los parámetros convenientes a la zonificación mas sobresaliente del lugar ya sea comercial o vivienda					
EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA	E-3	+50,000		Se manejará de acuerdo a los parámetros convenientes a la zonificación mas sobresaliente del lugar ya sea comercial o vivienda					
ZONA DE RECREACIÓN	ZR	Se deberá tener en cuenta los parámetros que se establezcan de acuerdo al planeamiento integral que se proponga, con tolerancia de área construida el 5% como max.							
ZONA DE REGLAMENTACIÓN ESPECIAL VALOR PATRIMONIAL PAISAJÍSTICO	ZREPP	165 hab/ha	* 165 hab/ha	s. d.	6m por el frente 9m interior 4m retiro de	En terrenos de 150m2 →2.30 1.85 en terrenos sin construcción Terrenos mayores a 151m2	40% uso residencial 40% uso comercial		
ZONA DE REGLAMENTACIÓN ESPECIAL PATRIMONIO NATURAL	ZREPN	Se deberá tener en cuenta los parámetros que se establezcan de acuerdo al plan específico que se proponga							
ZONA DE REGLAMENTACIÓN ESPECIAL DE RECUPERACIÓN RESERVA PAISAJISTA	ZRERE	Se deberá tener en cuenta los parámetros que se establezcan de acuerdo al plan específico que se proponga							
ZONA AGRÍCOLA	RP	NO EDIFICABLE NI URBANIZABLE							
	ZA	NO EDIFICABLE NI URBANIZABLE							

(\*) Los frentes de vías mayores de 18 ml. de sección y/o frente a parques

(\*\*) Se reservará 50% como min. de area libre al uso exclusivo de espacios ocupados por árboles, arbustos o plantas, en donde se pueden dar los usos de esparcimiento y recreación.

(\*\*\*) Hasta un máximo de 70%

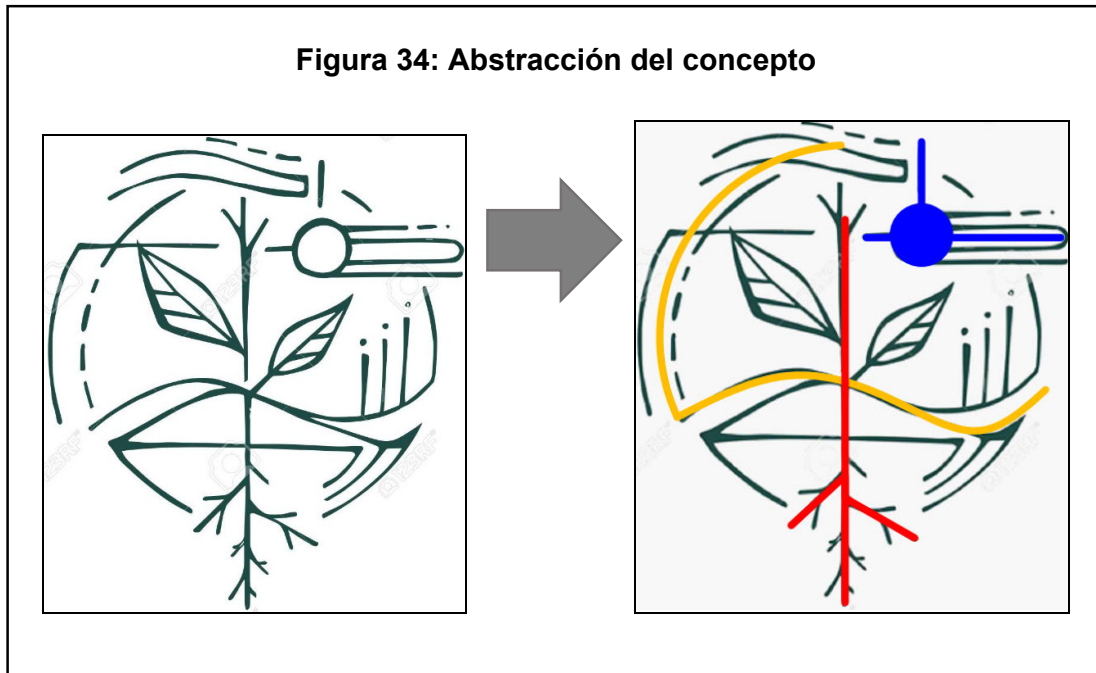
Fuente: (IMPLA, 2016-2025)

## **PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTONICO**

## V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

### 5.1 Conceptualización del objeto urbano arquitectónico

#### 5.1.1 Ideograma conceptual



- Planta con Raíz: identidad y tradición del lugar.
- Líneas curvas: educación (cultura).
- Círculo: la unión, espacio y difusión de encuentro que alberga ambos criterios mencionados anteriormente.

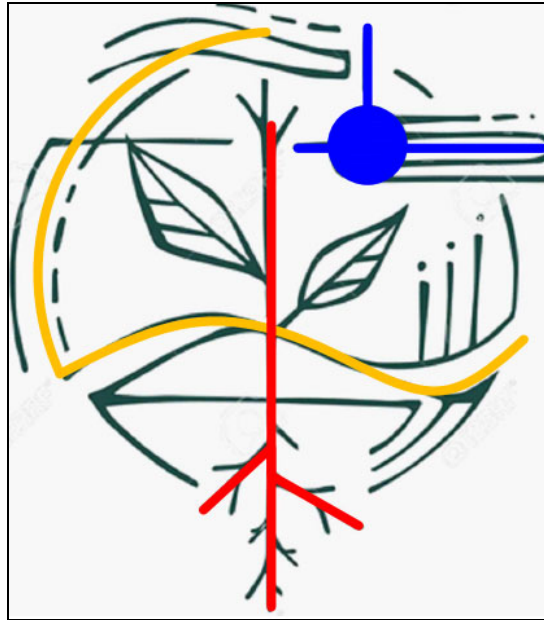
#### **Concepto:**

Son 2 elementos distintos que se unen para formar un solo concepto, como primer elemento tenemos a la planta y la raíz que representa la integración con la identidad y tradición del lugar que se introduce sutilmente en el segundo elemento que son las curvas que representa la educación de un pueblo queriéndose integrar a sus raíces para prevalecer la tradición del lugar, ambos elementos se unen y se vinculan para formar un gran espacio circular que formara una zona de encuentro y difusión de estas tradiciones y educación obtenida.



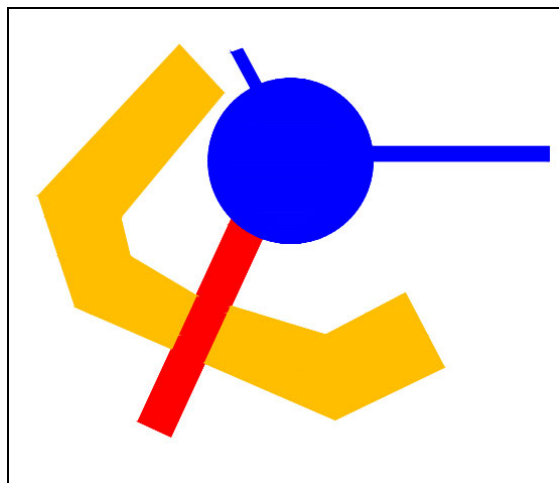
## Evolución del concepto

**Figura 35:** Abstracción del concepto



Resultado: Concepto arquitectónico

**Figura 36:** Concepto Arquitectónico



La raíz es la identidad de un pueblo (av. Arancota, calle Sepúlveda) que se introducen al proyecto.

La cultura (educación) es el resultado de la necesidad de un pueblo.

Espacio de difusión es el resultado de la unión de la identidad y cultura, basado en la necesidad de un pueblo por querer prevalecer sus raíces.

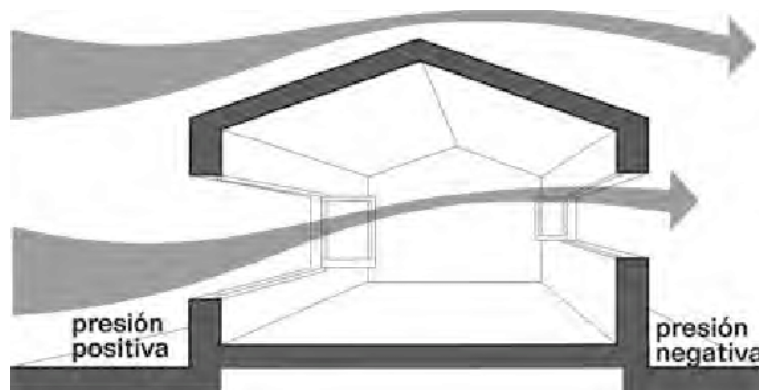
### 5.1.2 Criterios de diseño

#### Ventilación:

Los espacios serán ventilados de manera natural, obteniéndose por el movimiento del viento del exterior al interior de la edificación, se tomará en cuenta la presión y orientación del aire.

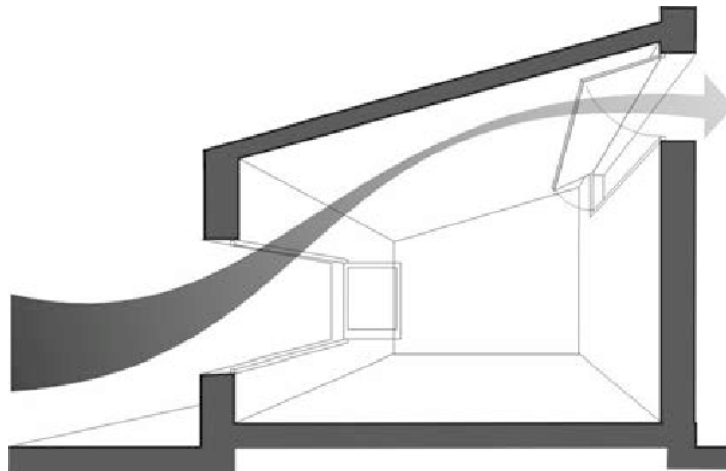
La ventilación cruzada se da cuando en un ambiente hay dos aberturas de cada lado el cual logra una fluida circulación del aire, también debe tener en cuenta la dirección de los vientos que ingresaran al ambiente (Arquitectos, 2014).

**Figura 37:** Ventilación cruzada



Fuente: Google (Ventilación natural y arquitectura bioclimática)

**Figura 38:** Ventilación por efecto de chimenea

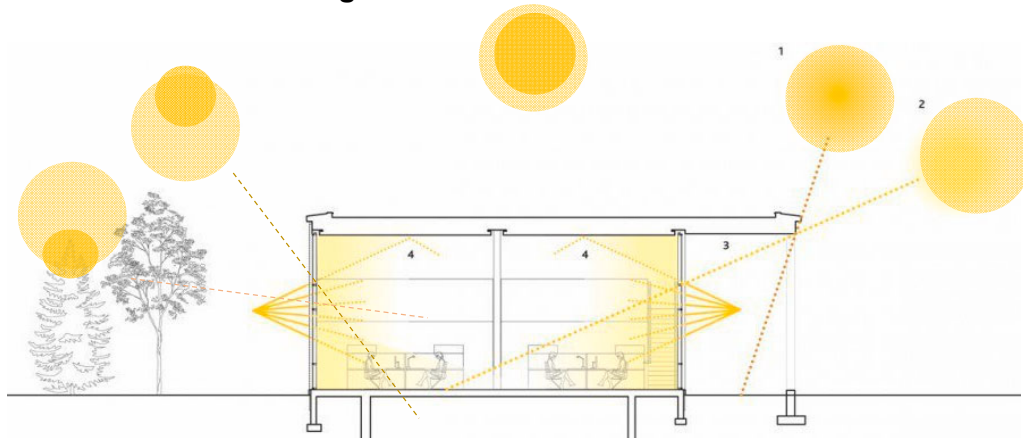


Fuente: Google (Ventilación natural y arquitectura bioclimática)

## Iluminación:

La iluminación es uno de las premisas más importantes del diseño arquitectónico, en el proyecto se dará de manera natural no solo como ahorro de energía si no para generar sensaciones cálidas en los ambientes, para el funcionamiento de la iluminación natural se tendrá de referencia la orientación del sol de este a oeste.

**Figura 39: Iluminación natural**



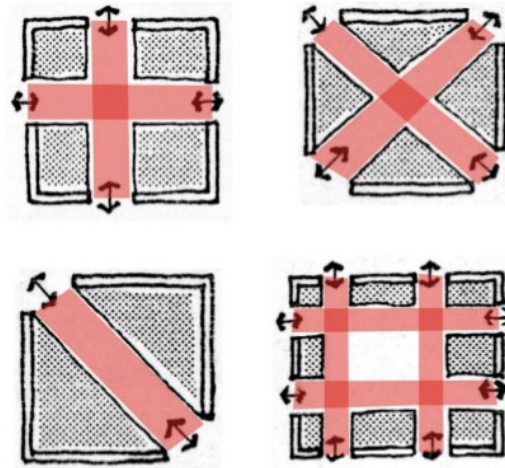
Fuente: Google

El proyecto tendrá 2 tipos de circulación que me distribuirán de manera fluida y continua a los diversos espacios propuestos.

## Circulación horizontal

Los espacios se unirán a través de pasillos en el interior de la edificación y camineras al aire libre.

**Figura 40:** Circulaciones Horizontales

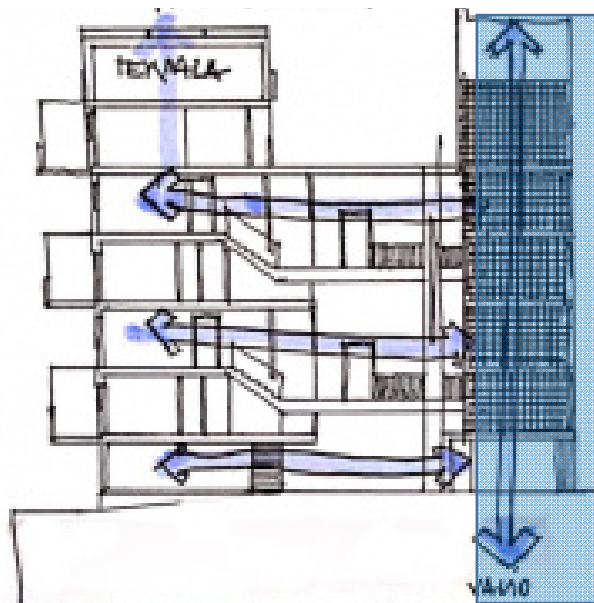


Fuente: Estructura circulatoria 2014

### **Circulación vertical**

Los niveles del proyecto serán unidos por cajas de escaleras o ascensores.

**Figura 41:** Circulación Vertical

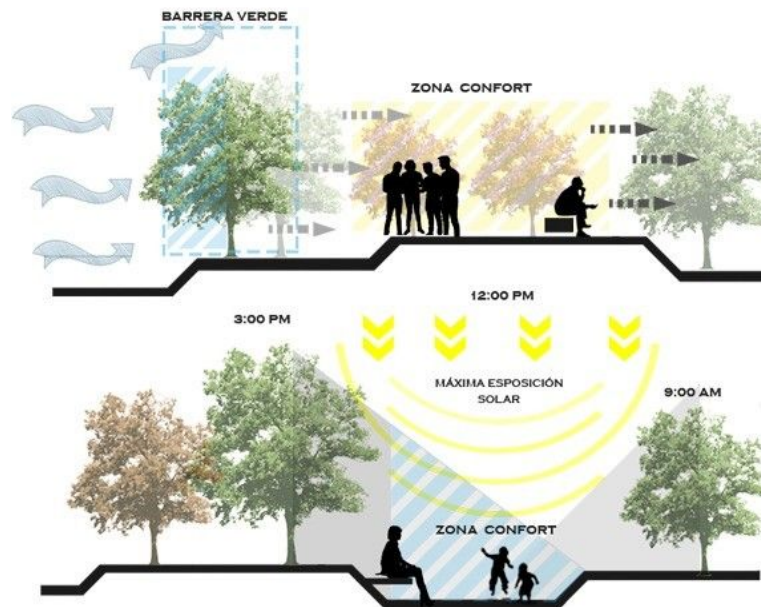


Fuente: Estructura circulatoria 2014

## Tratamiento en los espacios públicos

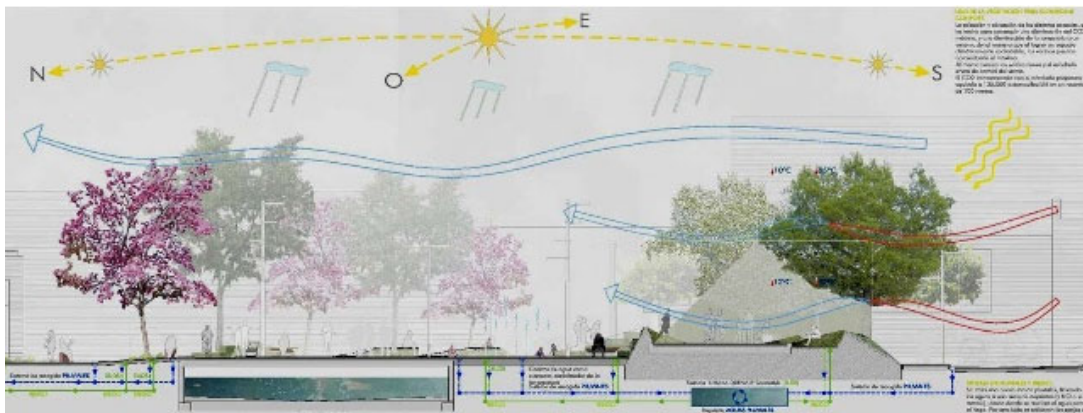
Se optará por generar espacios públicos bioclimáticos generada por la vegetación y el río existente, se tomará en cuenta la temperatura, radiación solar, humedad y dirección del viento, para generar un adecuado confort en estos espacios.

Figura 42: Diseño de espacios públicos



Fuente: (Minguez, 2018)

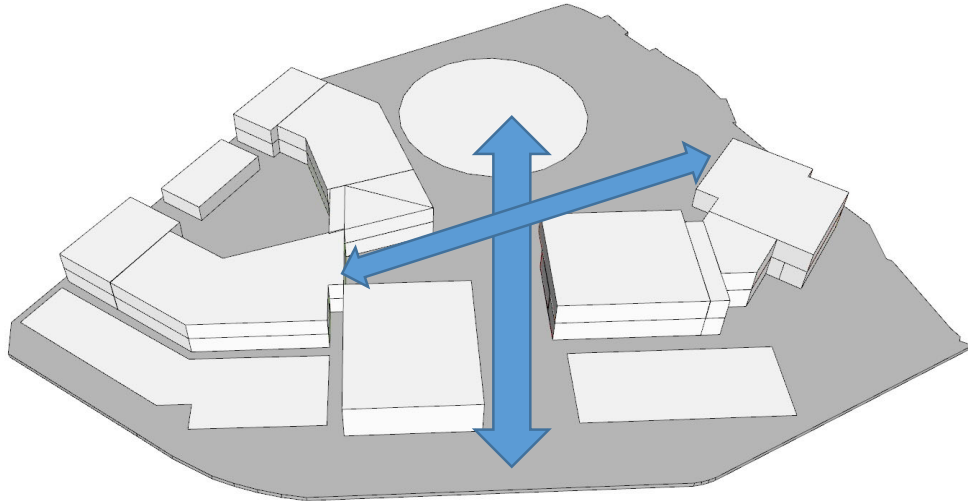
Figura 43: Tratamiento de espacios públicos



Fuente: (Minguez, 2018)

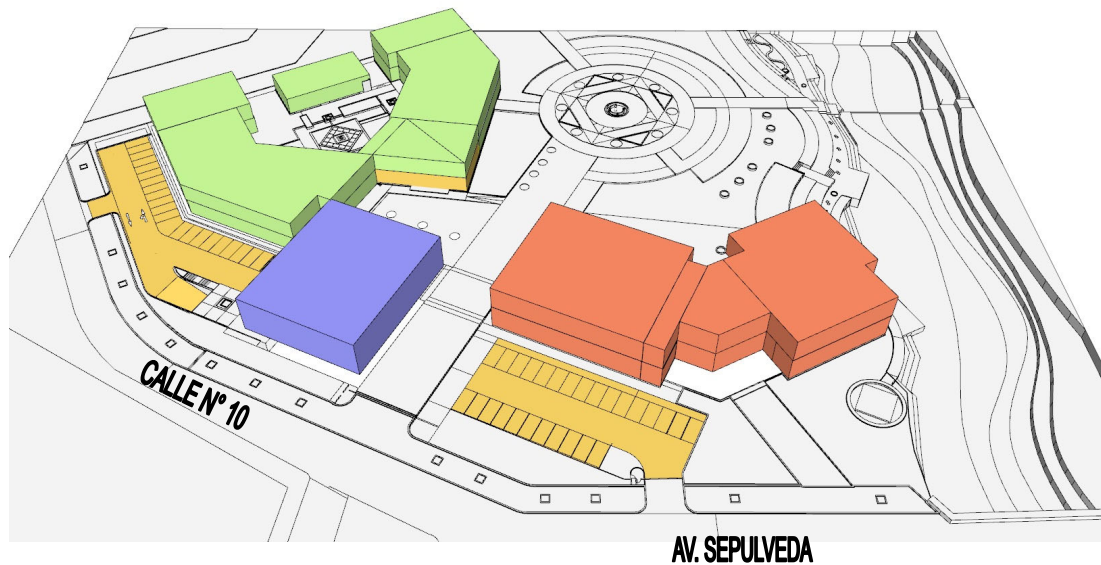
### 5.1.3 Partido arquitectónico

**Figura 44:** Partido Arquitectónico



## 5.2 Esquema de zonificación

Figura 45: Esquema de zonificación



ZONA ACADEMICA	ZONA GASTRONÓMICA	ZONA CULTURAL	ZONA COMPLEMENTARIA
- Aulas y Talleres - Bibliografía - Cafetería - Vivero	-Rest. Tradicional -Rest. Gourmet -Rest. Escuela -Rest. Temático	- Ferias Gastronómicas - S.U.M - Auditorio	- Administración - Estacionamientos

Los criterios de zonificación que se deberán tener en cuenta son:

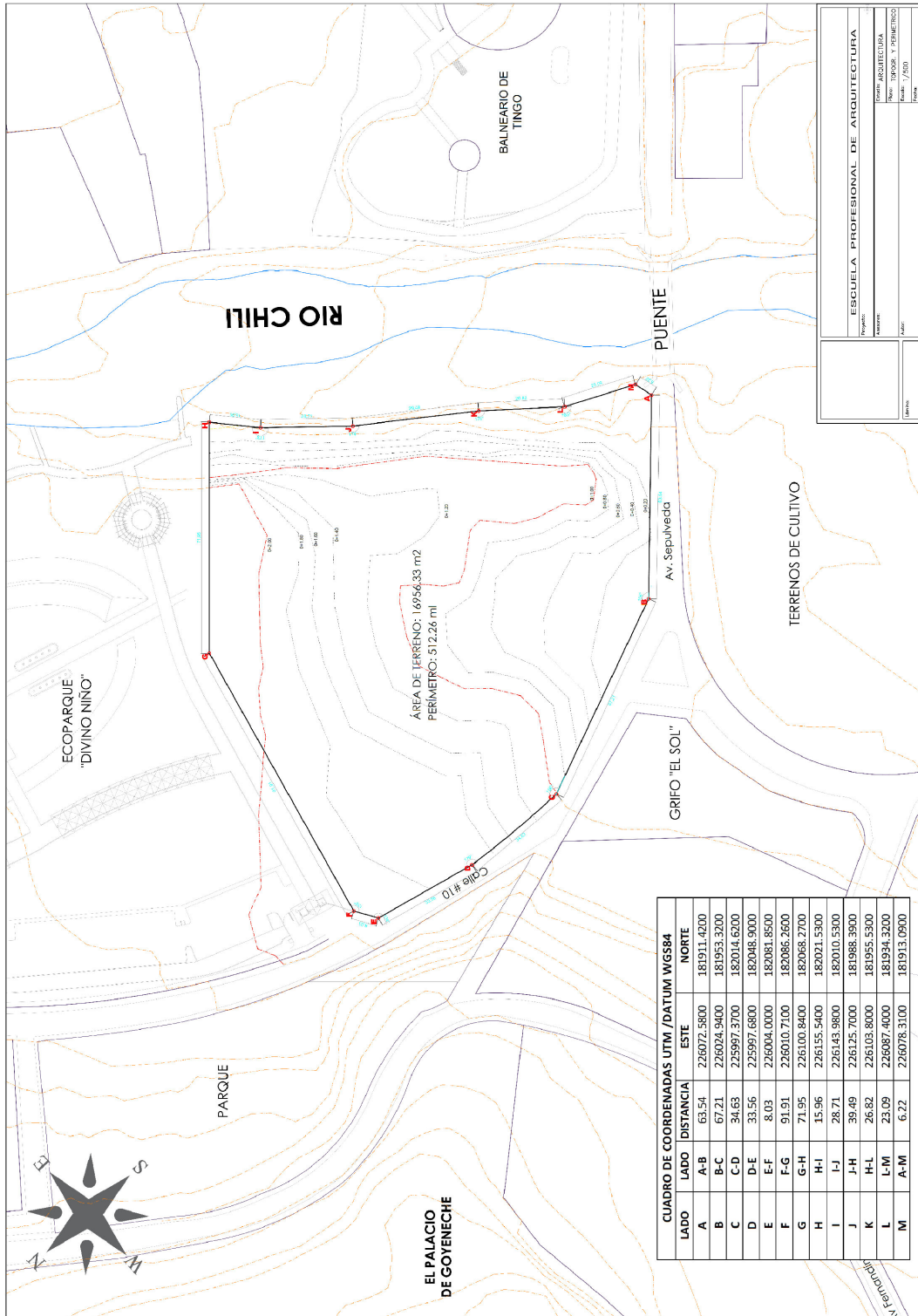
- La zona académica debe estar alejada de ruidos, por tal motivo se ubicará lejos del acceso principal del Centro gastronómico y también deberá estar alejado de la vía principal que tiene más flujo vehicular.
- La zona académica también deberá contar con un acceso restringido para el público, de tal manera que este no interrumpa a los estudiantes.
- Deberá generarse un retiro para evitar el ruido directo.
- El salón de usos múltiples deberá estar ubicado cerca del acceso principal al Centro gastronómico y así facilitar la distribución de diversos eventos.
- Integrar el entorno existente con el diseño
- Aprovechar los recursos naturales propios de la zona (fuentes de agua) y usar adecuadamente dicho elemento.
- La zona administrativa deberá ubicarse cerca de la zona académica y el acceso principal.
- La zona Gastronómica deberá ubicarse en un lugar con visuales al entorno existente para su mayor contemplación.



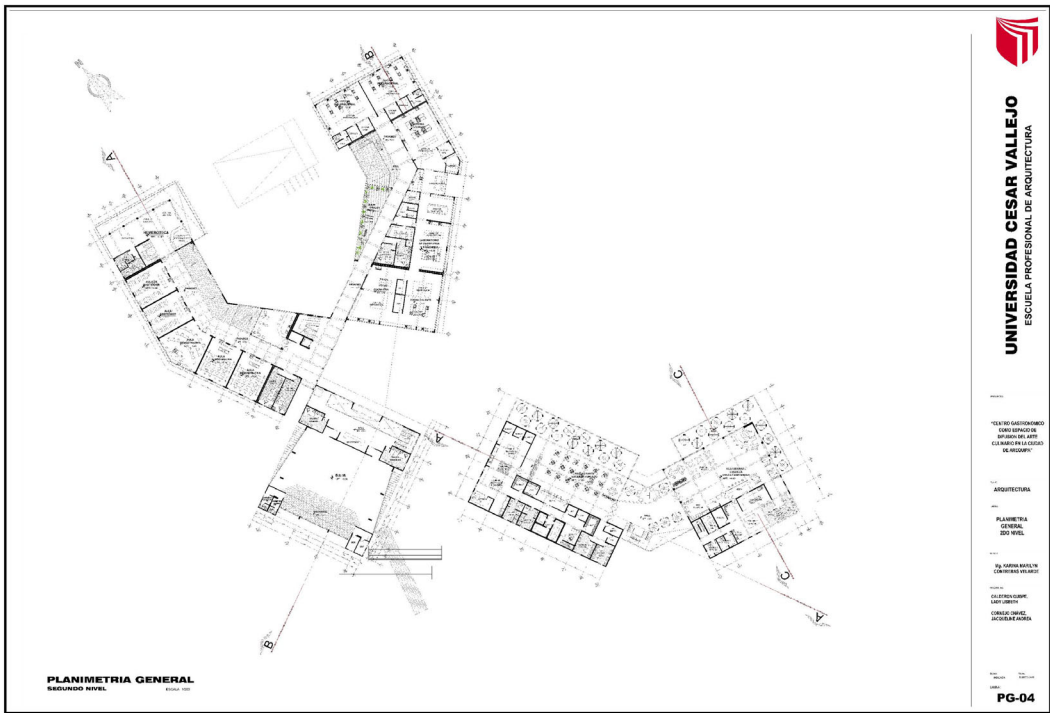




### 5.3.2 Plano Perimétrico – topográfico (Esc. Indicada)



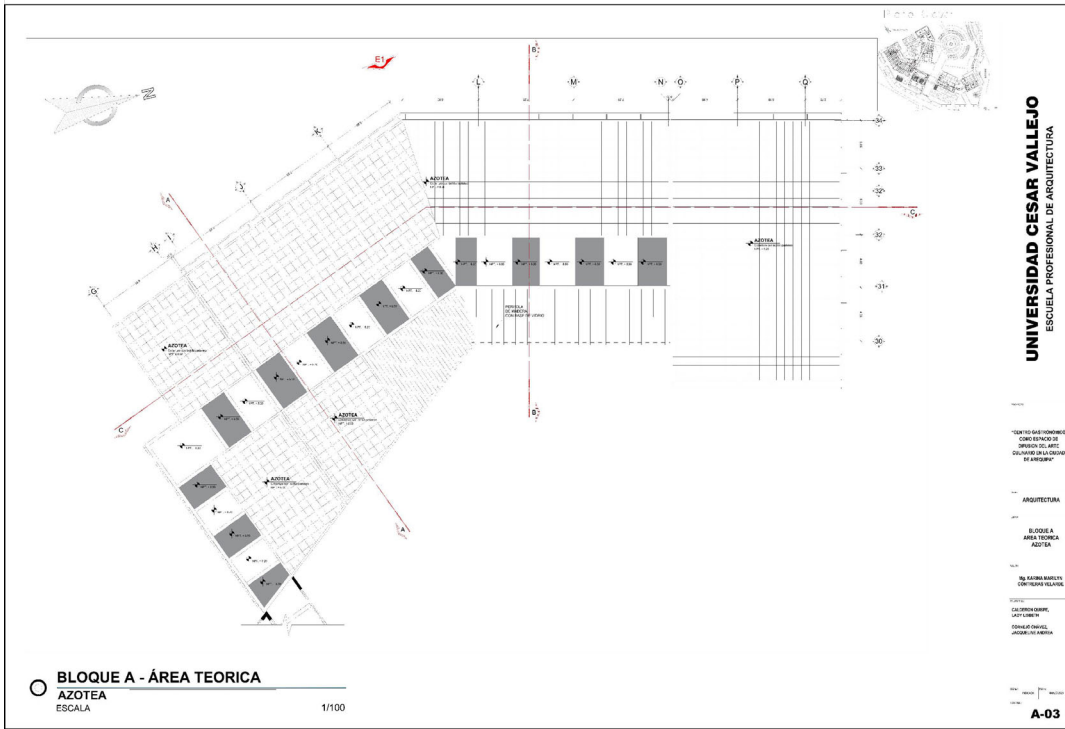




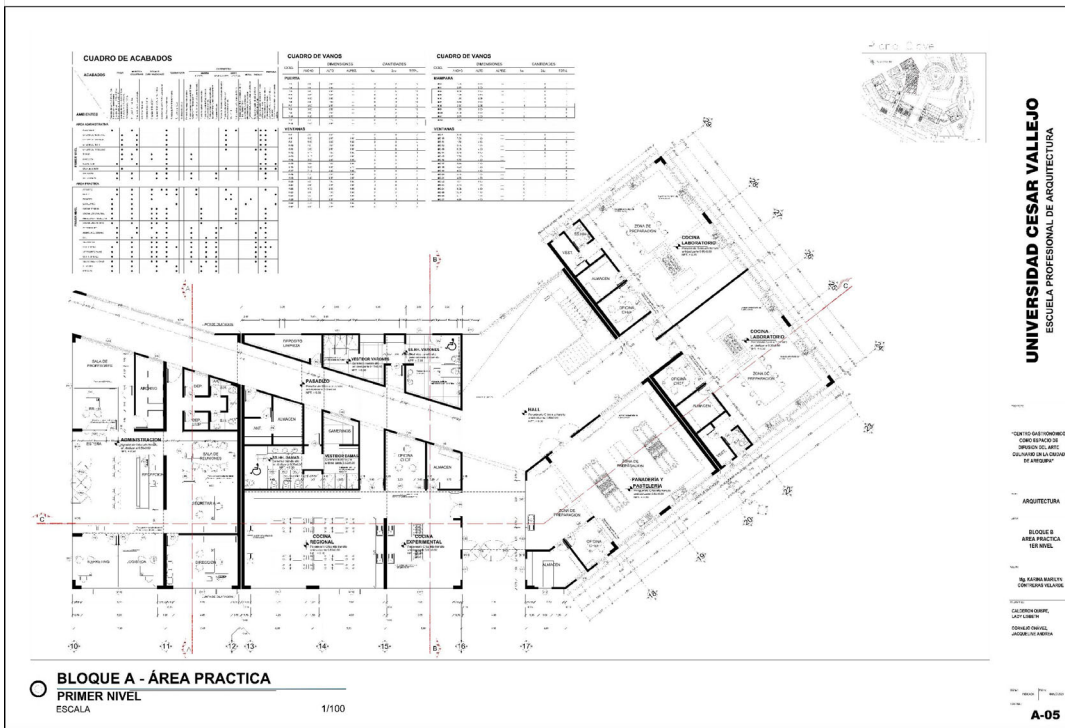






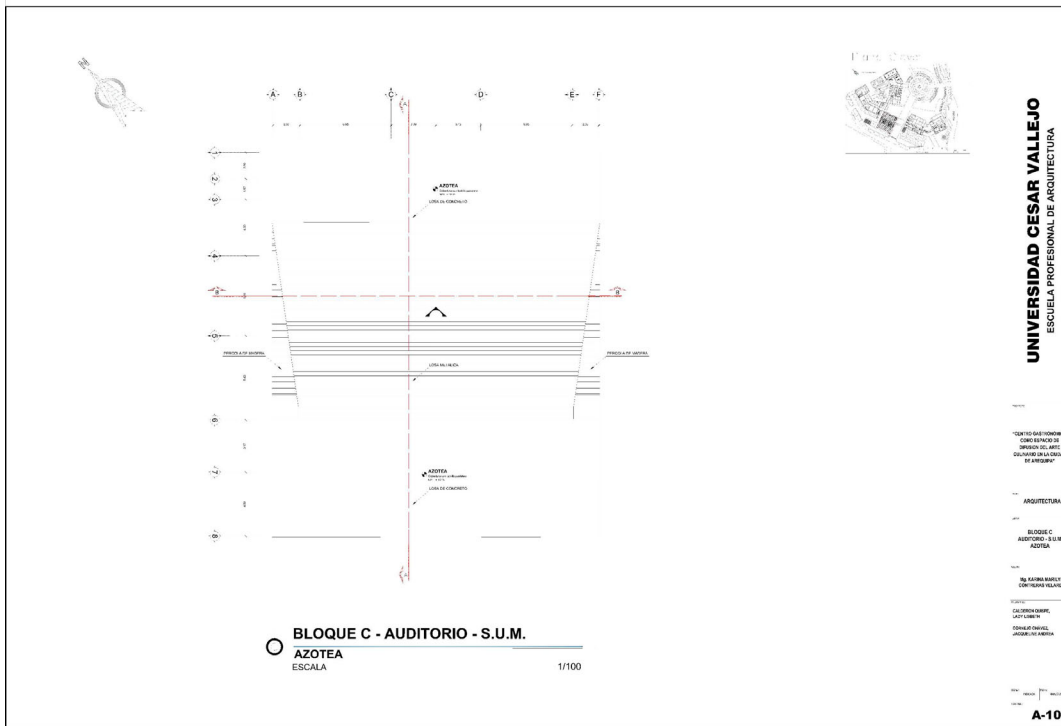
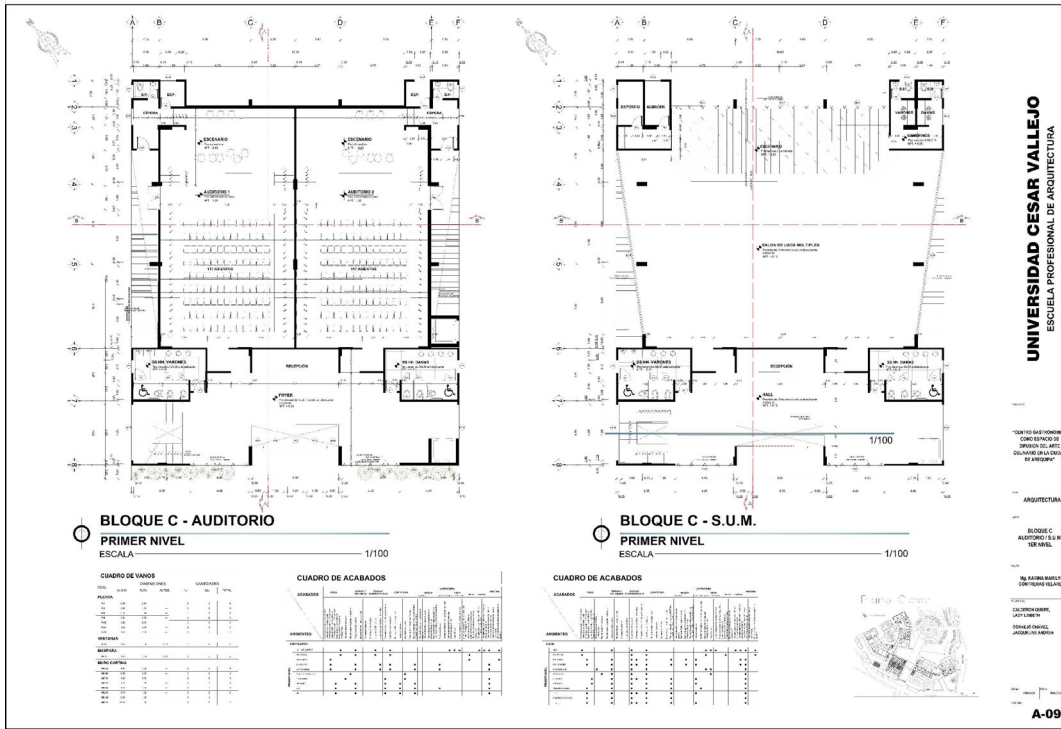


## AREA PRACTICA





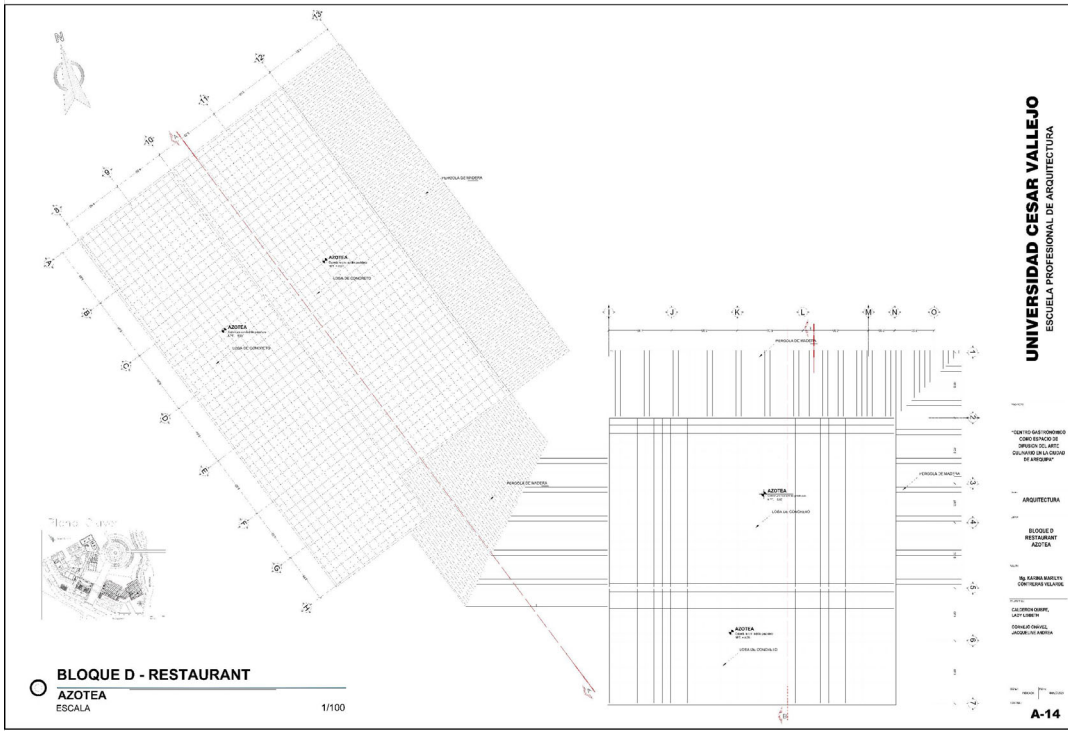
# ZONA CULTURAL - AUDITORIO - SUM



BLOQUE D



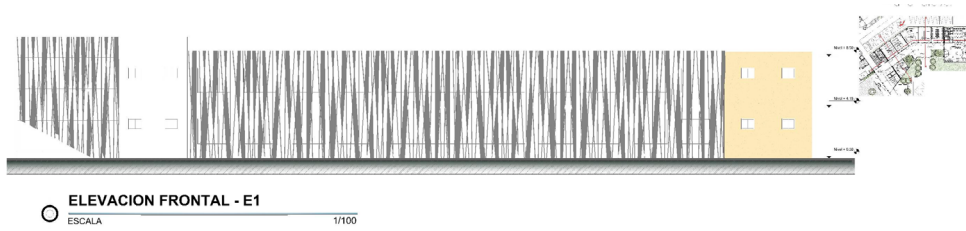




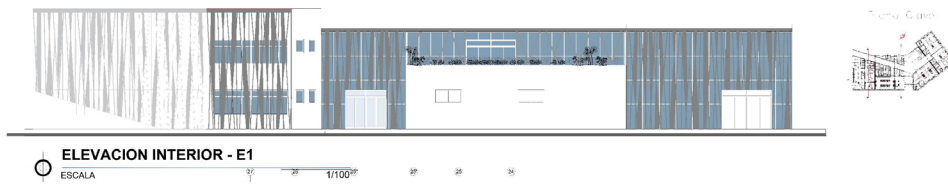
### 5.3.5 Plano de elevaciones por sectores

#### ZONA ACADEMICA

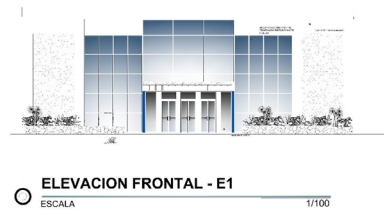
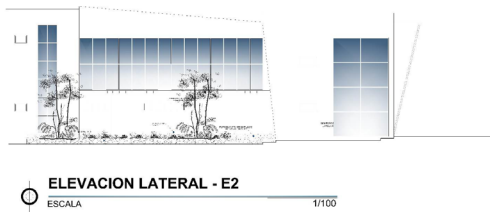
##### AREA TEORICA



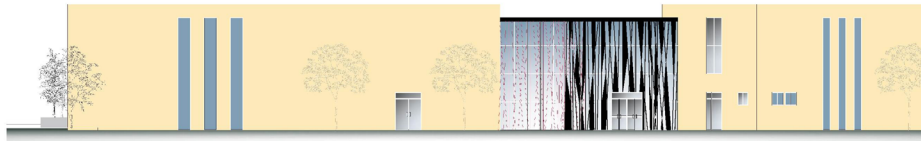
##### AREA PRACTICA



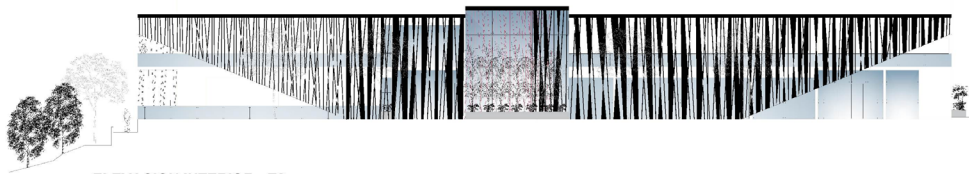
#### ZONA CULTURAL



# ZONA GASTRONÓMICA



**ELEVACION FRONTAL - E1**  
ESCALA 1/100

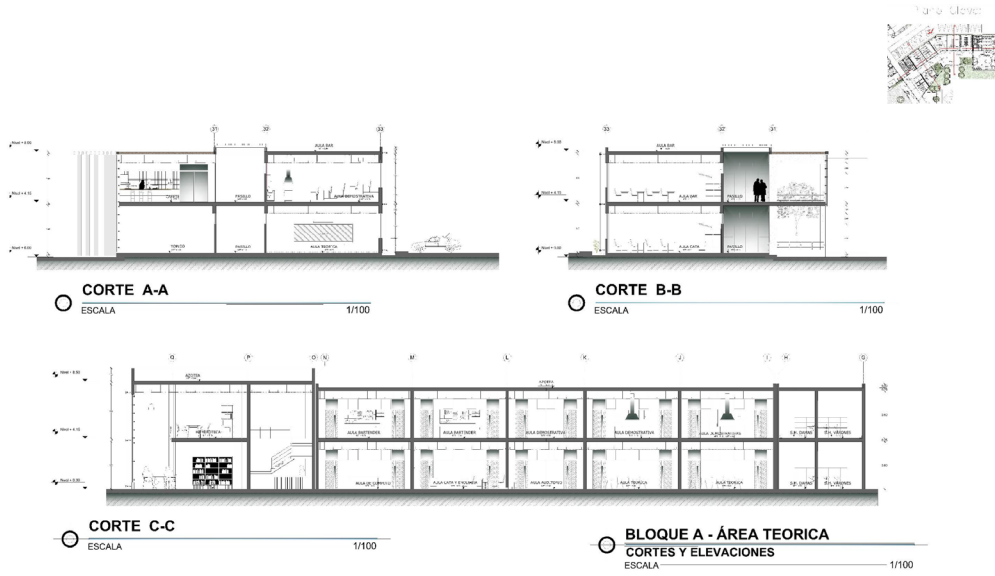


**ELEVACION INTERIOR - E2**  
ESCALA 1/100

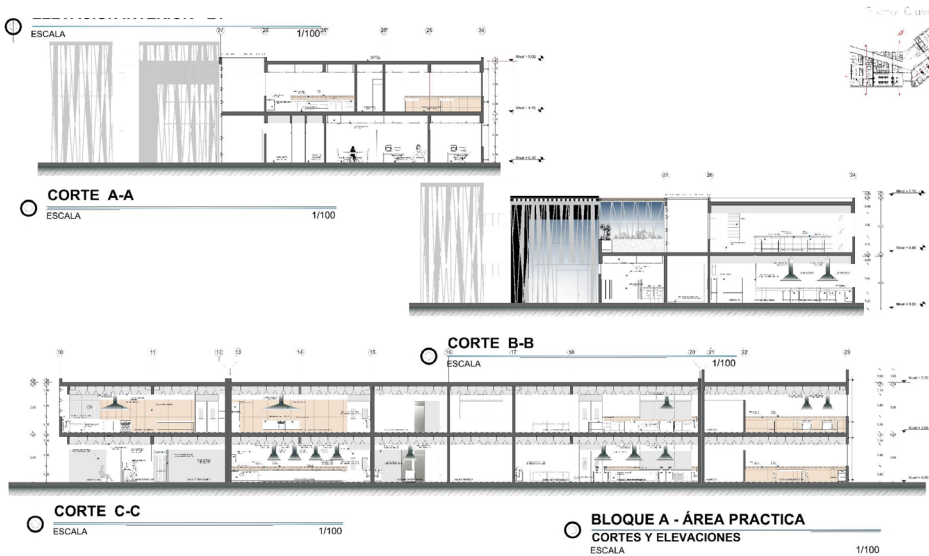
**BLOQUE D - RESTAURANT**  
ELEVACIONES  
ESCALA 1/100

### 5.3.6 Plano de cortes por sectores

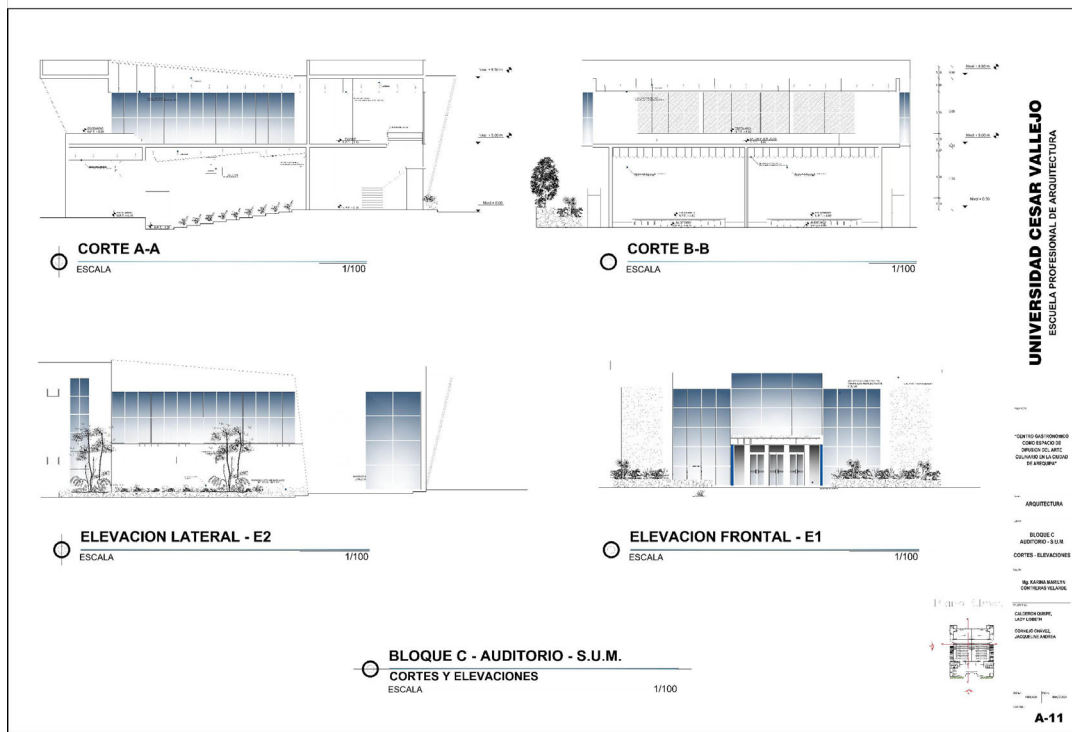
#### AREA TEORICA



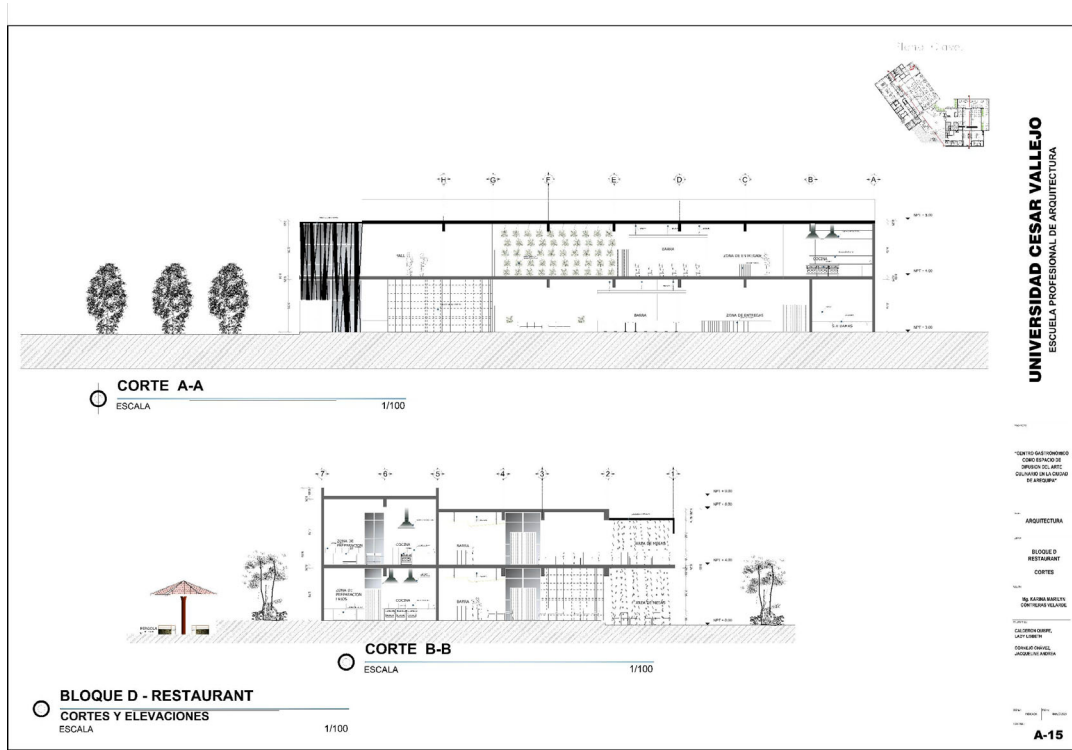
#### AREA PRACTICA



# ZONA CULTURAL

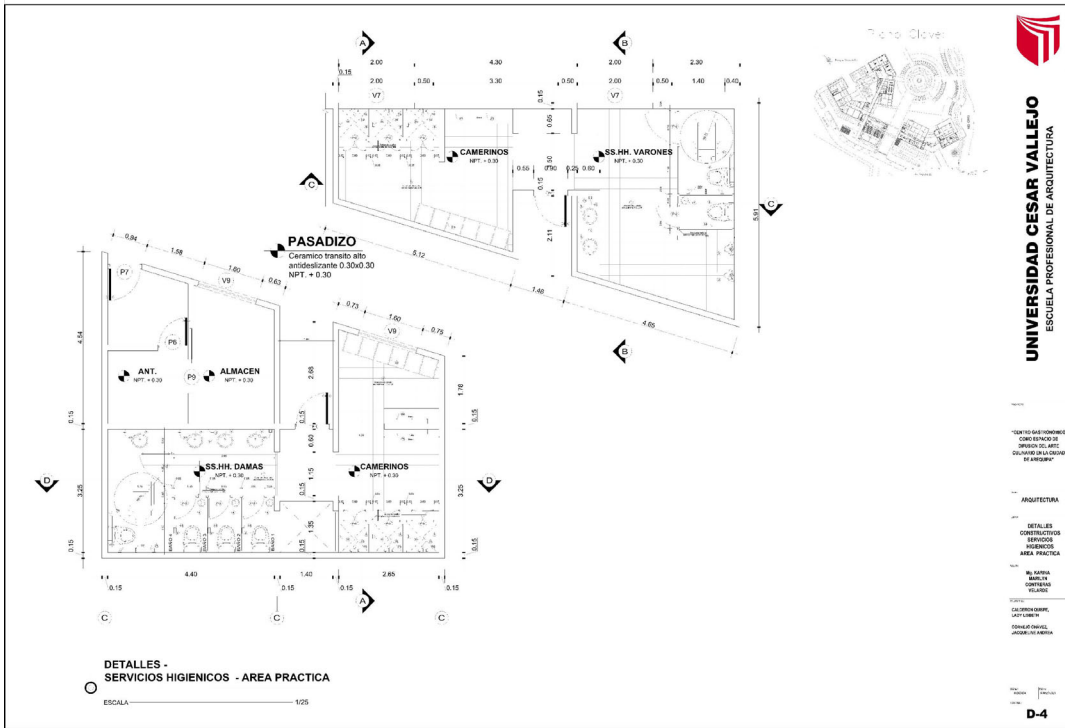
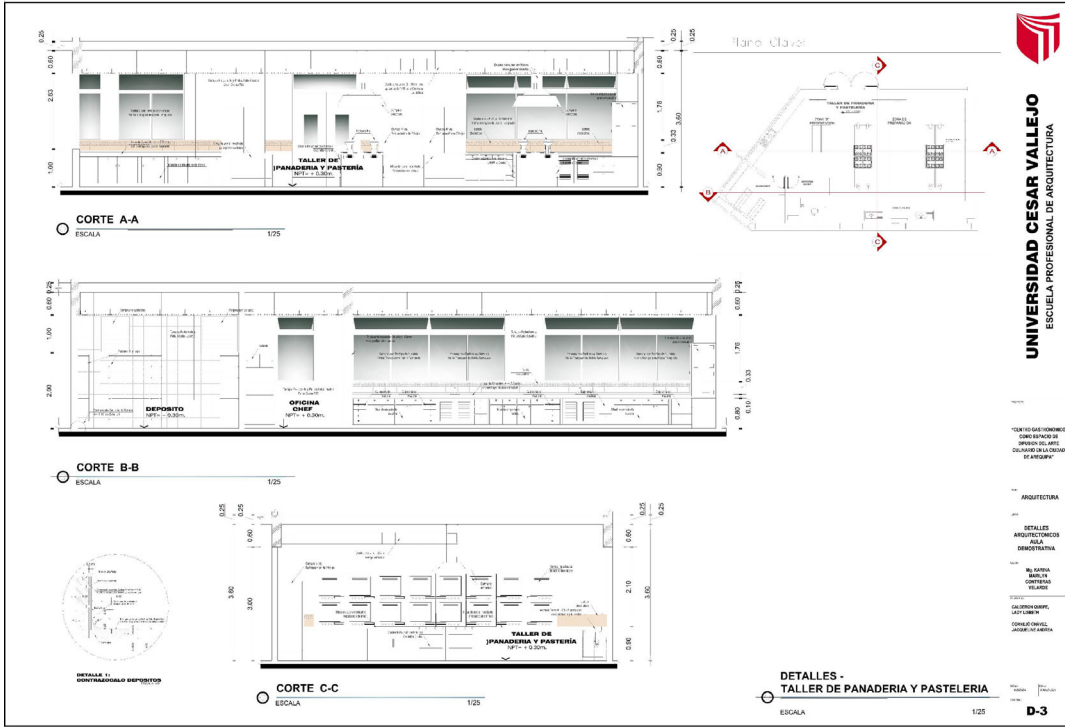


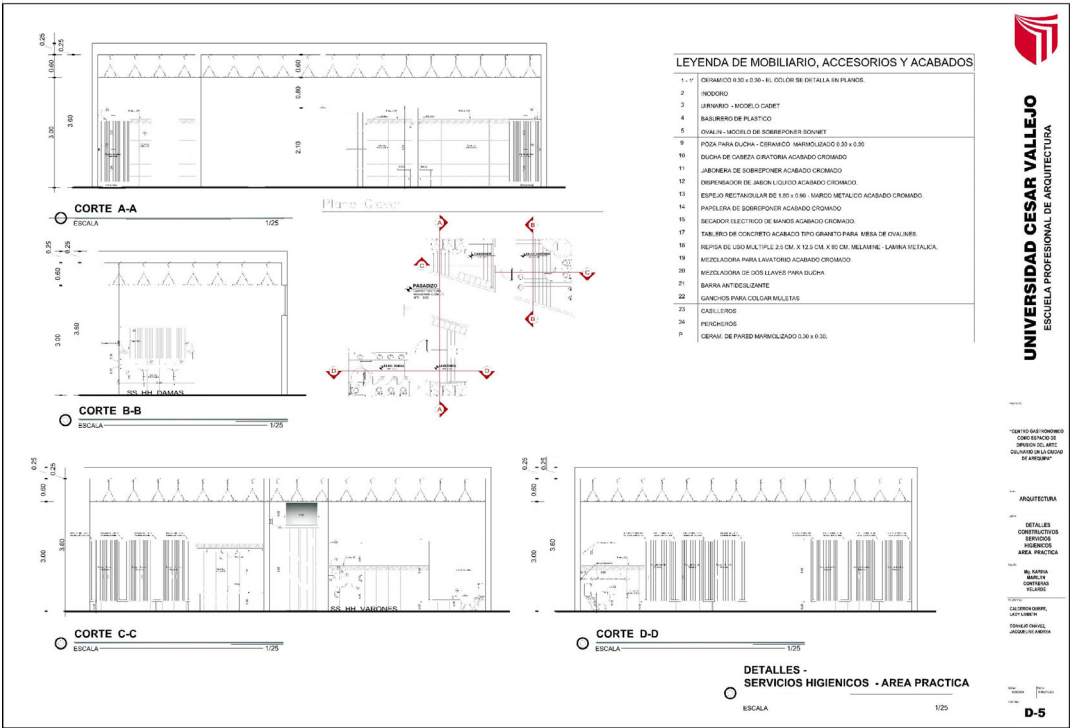
# ZONA GASTRONÓMICA











**UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO**  
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TÍTULO

"CON UN GRAN HOMBRE  
COMO BENEFICIO DE  
SERVICIOS HIGIENICOS  
DISEÑARE LA LUGAR  
DE EDUCAR"

ASIGNATURA

DETALLES  
CONSTRUCTIVOS  
SERVICIOS  
HIGIENICOS  
AREA PRACTICA

ALUMNO  
NOMBRE  
CORREO  
TELÉFONO

FECHA DE ENTREGA  
LUGAR  
FIRMAS

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

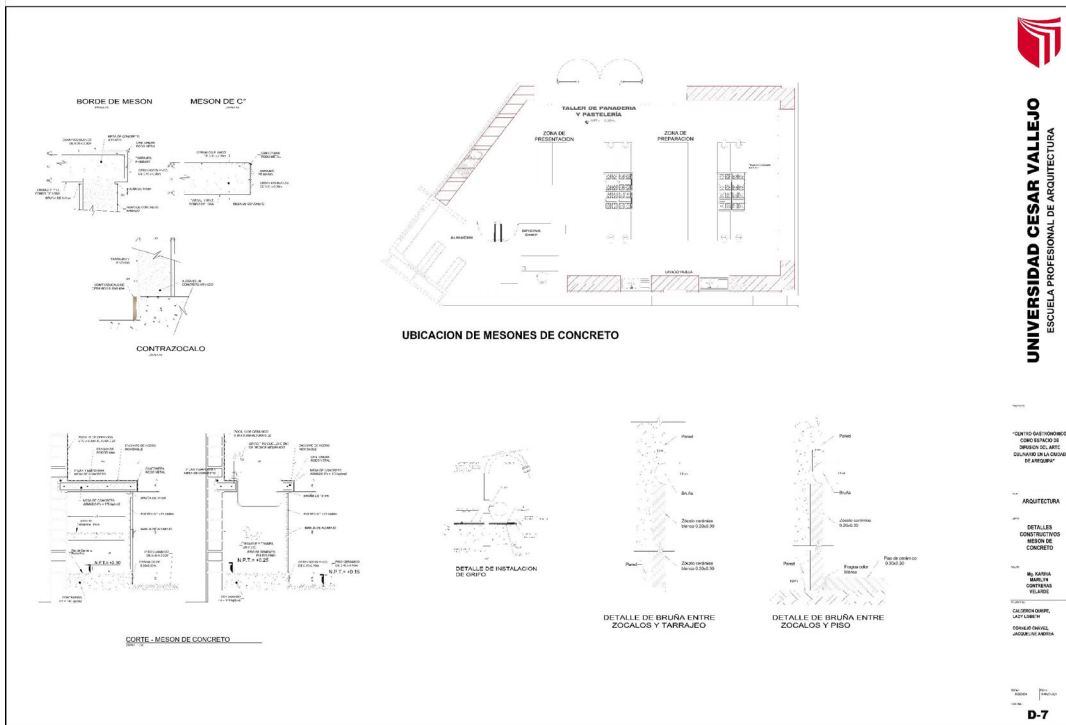
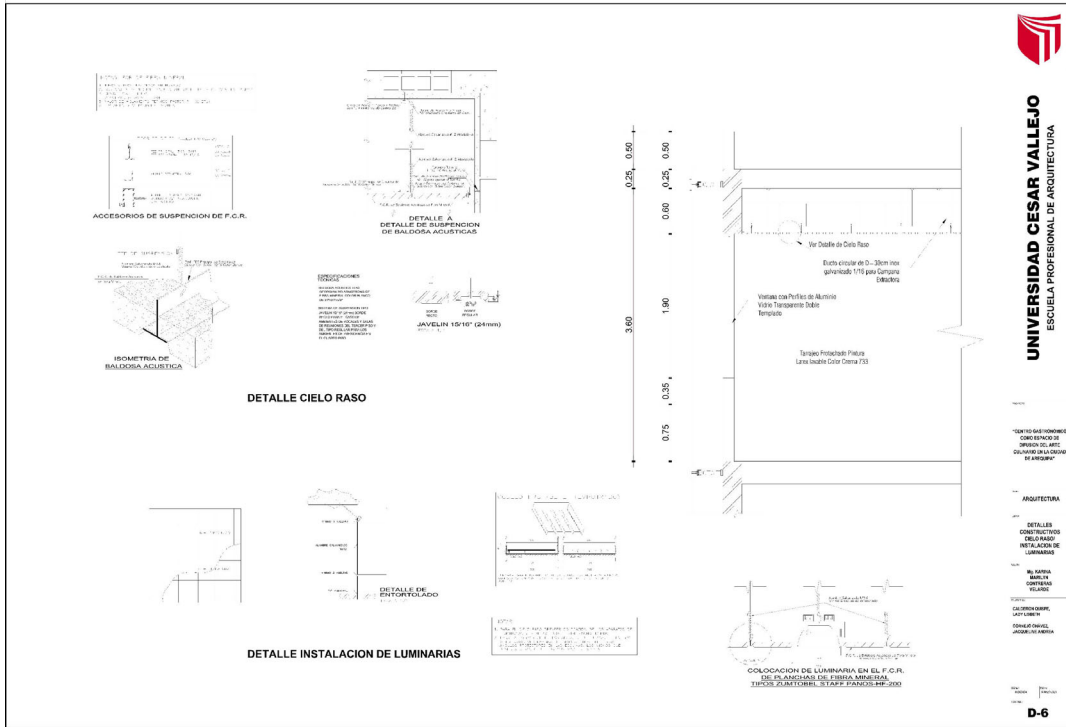
PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

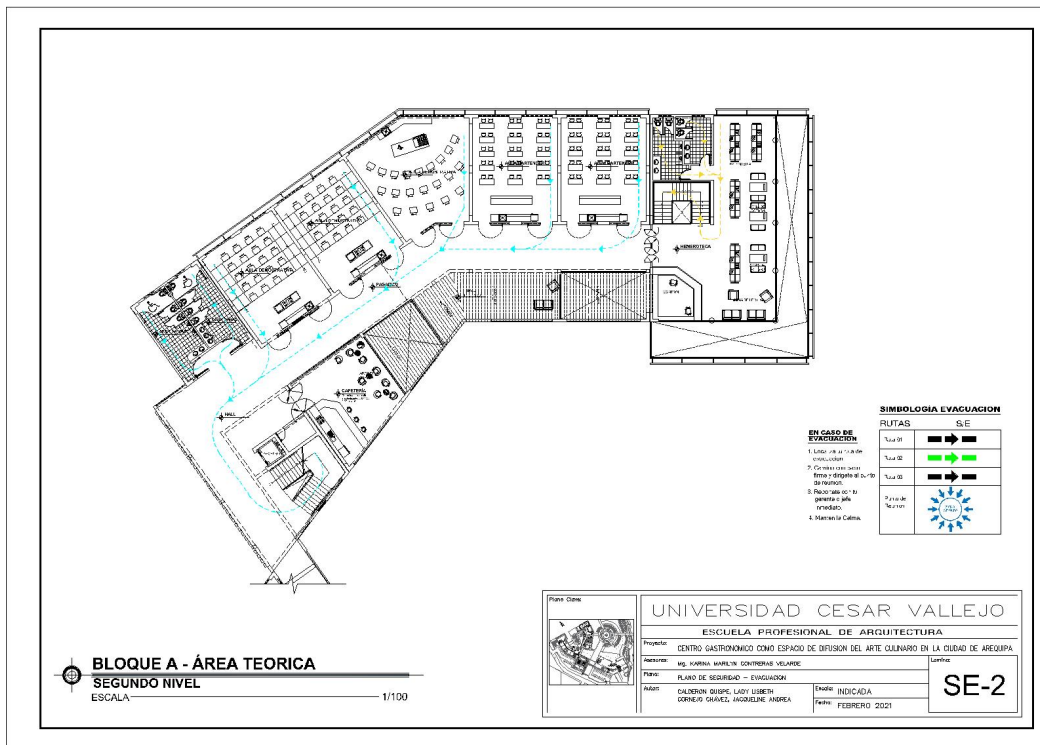
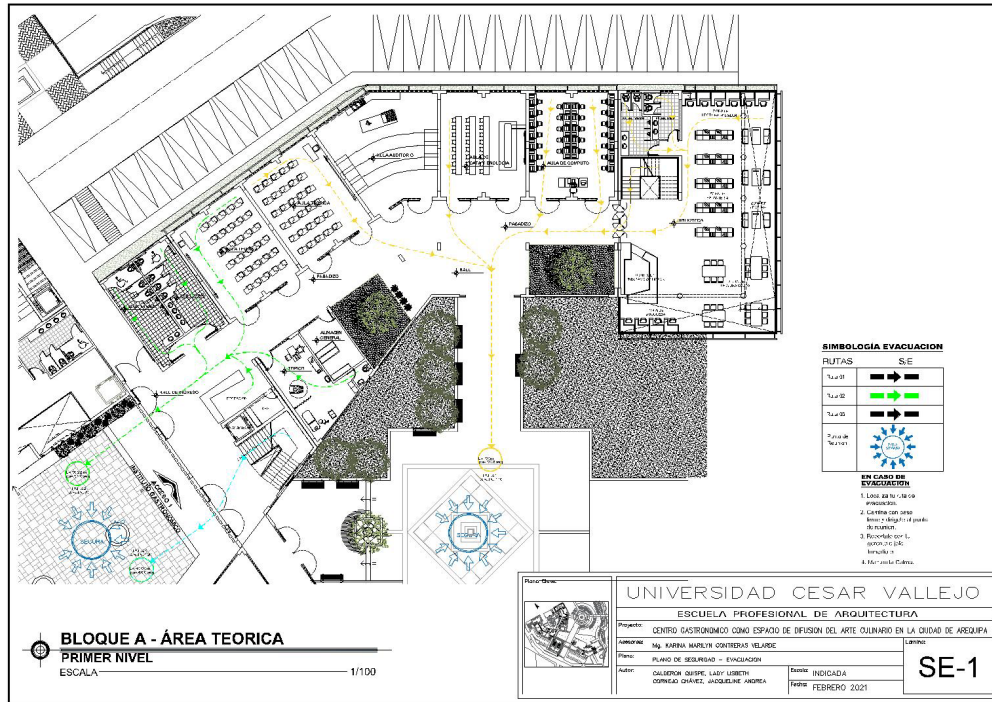
PROFESOR  
NOMBRE  
TELÉFONO

### 5.3.8 Plano de detalles constructivos



### 5.3.9 Planos de seguridad

#### 5.3.9.1 Plano de señalética







## 5.4 Memoria Descriptiva De Arquitectura

### Proyecto: “CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESPACIO DE DIFUSIÓN DEL ARTE CULINARIO EN LA CIUDAD DE AREQUIPA”

#### Antecedentes

El terreno donde se ubica el proyecto alberga en su interior edificaciones que se encuentran deterioradas a lo largo de los años, ya que antiguamente era la ex parada de abastos donde existía diversos puestos de ventas y que en la actualidad el terreno se encuentra en litigio con la municipalidad es por ello que no se encuentra en uso, actualmente cuenta con un área de 16 690.03 m<sup>2</sup> y con un perímetro de 511.18 ml

#### Objetivos del proyecto

Desarrollar una propuesta arquitectónica que permita difundir y conservar el arte culinario y de esta manera recuperar la identidad cultural, mediante el desarrollo de las actividades orientadas a preservar y fortalecer la actividad gastronómica de la ciudad.

#### Ubicación del proyecto

Departamento: Arequipa  
Provincia: Arequipa  
Distrito: Arequipa  
Sector: Urb. El Palacio I Etapa  
Mz: C  
Lote: S/N  
Avenida: Av. Sepúlveda

#### Accesos

La zona donde se ubica el proyecto tienen accesos de vías asfaltadas y consolidadas y se encuentran dentro de los límites del territorio del distrito de Arequipa.

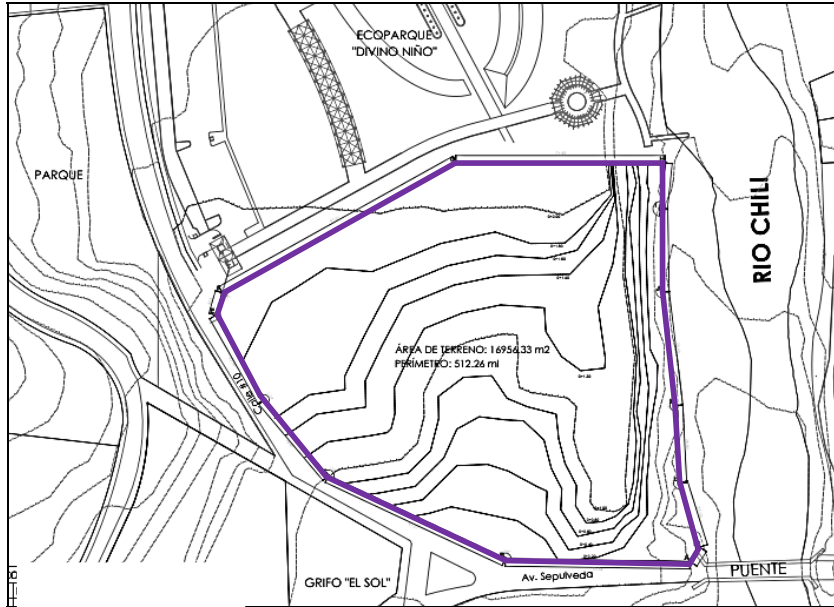


- Av. Arancota y Av. Sepúlveda (vías principales)
- - - Calle Diez



## Topografía y tipo de suelo

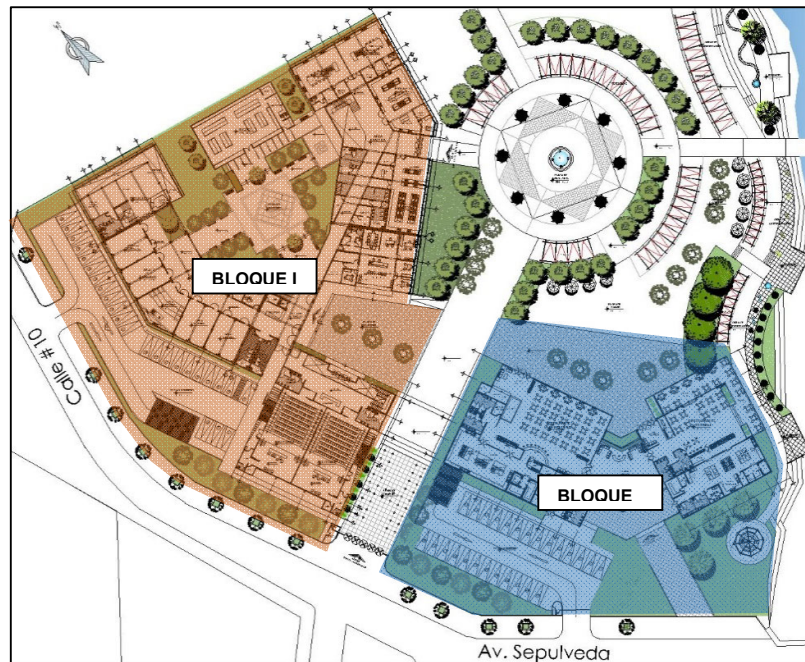
El terreno tiene una topografía de poca pendiente desde el +0.00 a +2.00, donde los desniveles más pronunciados se dan al borde del río chili, tiene un suelo gravoso arenoso.



El proyecto consta de 2 bloques:

- BLOQUE I - Educativa
- BLOQUE II - Restaurantes

Articulado por cominerías y plaza de encuentro



## Educación

El bloque I educativo comprende de 2 niveles y 1 sótano, que se describe a continuación con sus respectivas áreas

En el primer nivel:

PRIMER NIVEL		
Auditorio 1 - Auditorio - Deposito - Halla - escenario	Área 208.08 m2	Ambos comparten: - recepción - foyer - 1 s.h de dama - 1 s.h de varón
Auditorio 2 - Auditorio - Deposito - Halla - escenario	Área 208.08 m2	
Administración - Espera y recepción - Contabilidad - Logística - Dirección - Secretaria - Sala de reuniones - Tópico - Sala de profesores - Psicólogo - s.h dama - s.h varón	Área 226.40 m2	Ambos espacios tienen acceso directo a la plaza de encuentro  Área 289.30 m2
Cocina regional Cocina experimental Almacén Oficina del chef	Área 158.38 m2	
s.h varones camerinos deposito	Área 53.38 m2	
s.h damas camerinos almacén	Área 59.81 m2	
Panadería y pastelería - Zona de preparación - Oficina chef - almacén	Área 134.10 m2	
Cocina laboratorio 1 - Cocina - Preparación - Oficina chef - Almacén - Vestidores - s.h	Área 115.75 m2	
Cocina laboratorio 1 - Cocina - Preparación - Oficina chef - Almacén - Vestidores - s.h	Área 115.75 m2	

Vivero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vivero</li> <li>- Deposito</li> <li>- Laboratorio</li> <li>- s.h.</li> </ul>	Área 220.00 m2	
Aula teórica 1		Área 63.92 m2	
Aula teórica 2		Área 63.92 m2	
Aula auditorio		Área 78.47 m2	
Cata y enología		Área 63.00 m2	
Aula de computo		Área 61.87 m2	
biblioteca		Área 279.98 m2	
Hall de exhibición		Área 56.18 m2	
s.h de damas y varones		Área 53.60 m2	

En el segundo nivel:

SEGUNDO NIVEL			
Sum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hall</li> <li>- recepción</li> <li>- s.h damas</li> <li>- s.h varones</li> <li>- Escenario</li> <li>- Espectadores</li> <li>- Camerinos dama</li> <li>- s.h dama</li> <li>- camerinos varones</li> <li>- s.h varones</li> <li>- depósitos</li> </ul>	Área 735.08 m2	
s.h damas s.h varones		Área 53.80 m2	
Aula teórica		Área 63.92 m2	
Aula demostrativa		Área 65.38 m2	
Aula auditorio		Área 78.47 m2	
Aula bartender 1		Área 63.00 m2	
Aula bartender 2		Área 61.87 m2	
Hemeroteca	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control</li> <li>- Estantería</li> <li>- Zona de lectura</li> <li>- s.h damas</li> <li>- s.h varones</li> </ul>	Área 185.56 m2	Ambos espacios se articulan por pasillos amplio y se conectan con las escaleras y ascensor Cuenta con 2 escaleras a los extremos de este bloque de educación
cafeteria		Área 56.65 m2	
Cocina internacional 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocina</li> <li>- Preparación</li> <li>- Oficina chef</li> <li>- Almacén</li> <li>- Vestidores</li> <li>- s.h</li> </ul>	Área 115.75 m2	
Cocina internacional 2			

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocina</li> <li>- Preparación</li> <li>- Oficina chef</li> <li>- Almacén</li> <li>- Vestidores</li> <li>- s.h</li> </ul>	Área 115.75 m2	
Cocina gourmet <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocina</li> <li>- Preparación</li> <li>- Oficina chef</li> <li>- Almacén</li> </ul>	Área 134.10 m2	
Laboratorio de pastelería <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocina</li> <li>- Exposición</li> <li>- Preparación</li> <li>- Oficina del chef</li> <li>- Frigorífico</li> <li>- almacén</li> </ul>	Área 176.57 m2	
Cocina fria <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocina</li> <li>- Preparación</li> <li>- deposito</li> </ul>	Área 116.10 m2	
Cocina caliente <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocina</li> <li>- Preparación</li> <li>- deposito</li> </ul>	Área 108.59 m2	

Este primer bloque que comprende el área de educación es articula mediante una plaza en su interior que consta de 283.74 m2 y también consta de 2 cajas de escaleras y 1 ascensor que articulan el sótano hasta el segundo nivel.



## Restaurantes

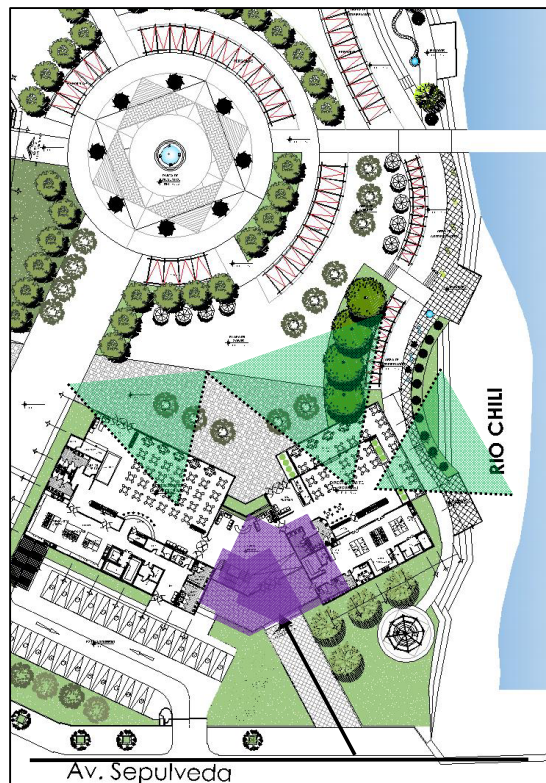
El bloque II restaurantes comprende de 2 niveles y 1 sótano, que se describe a continuación con sus respectivas áreas.

PRIMER NIVEL		
<b>Restaurante tradicional</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hall de recepción</li> <li>- Guarda ropa/caja</li> <li>- Deposito</li> <li>- Comensales</li> <li>- Barra</li> <li>- S.h dama</li> <li>- S.h varón</li> <li>- Cocina frio/caliente/dulce</li> <li>- Zona de lavado</li> <li>- Preparación</li> <li>- Cocción</li> <li>- Frigorífico</li> <li>- Almacenes</li> <li>- Deposito</li> <li>- Control</li> <li>- Vestidores dama</li> <li>- S.h dama</li> <li>- Vestidores varón</li> <li>- S.H varón</li> <li>- Hall de personal</li> </ul>	<p>Área 750.36 m2, incluido terraza</p>	<p>El primer nivel del área de restaurantes se articula mediante los espacios de hall y recepción que se encuentran al ingreso que sirven de apoyo para dar información del comensal.</p>
<b>Hall de ingreso y recepción</b>	<p>Área 135.07 m2</p>	
<b>Restaurante gourmet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hall de recepción</li> <li>- Guarda ropa/caja</li> <li>- Deposito</li> <li>- Comensales</li> <li>- Barra</li> <li>- Cocina frio/caliente/dulce</li> <li>- Zona de lavado</li> <li>- Preparación</li> <li>- Cocción</li> <li>- Frigorífico</li> <li>- Almacenes</li> <li>- Deposito</li> <li>- Comedor</li> <li>- Vestidores dama</li> <li>- S.h dama</li> <li>- Vestidores varón</li> <li>- S.h varón</li> </ul>	<p>Área 613.85 m2, incluido terraza</p>	

<b>SEGUNDO NIVEL</b>		
Restaurante escuela - salado <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción</li> <li>- ropa/caja</li> <li>- Zona d entrega</li> <li>- Deposito</li> <li>- Comensales</li> <li>- Barra</li> <li>- S.h dama</li> <li>- S.h varón</li> <li>- Zona de lavado</li> <li>- Preparación</li> <li>- Cocción</li> <li>- Oficina del chef</li> <li>- Frigorífico</li> <li>- Almacenes</li> <li>- Deposito</li> <li>- Vestidores dama</li> <li>- S.h dama</li> <li>- Vestidores varón</li> <li>- S.h varón</li> </ul>	Área 750.36 m2, incluido terraza	El segundo nivel del área de restaurantes se articula mediante la circulación vertical y los espacios de hall y recepción que se encuentran al ingreso que sirven de apoyo para dar información del comensal.
Hall de ingreso y área de espera	Área 135.07 m2	
Restaurante escuela dulce y bartender <ul style="list-style-type: none"> <li>• pastelería</li> <li>- Hall de recepción</li> <li>- Guarda ropa/caja</li> <li>- barra</li> <li>- Comensales</li> <li>- Barra</li> <li>- Cocina</li> <li>- Zona de lavado</li> <li>- Preparación</li> <li>- Almacén</li> <li>- Vestidores dama</li> <li>- S.h dama</li> <li>- Vestidores varón</li> <li>- S.h varón</li>   <li>• Bartender</li> <li>- Bar</li> <li>- Atención</li> <li>- almacén</li> </ul>	Área 613.85 m2, incluido terraza	



El segundo bloque compuesto por restaurantes tiene su propio ingreso desde la avenida principal la Av. Sepúlveda, se distribuye a través de hall de recepción y caja de escaleras. Los 4 restaurantes tienen vistas directas al río chili a la plaza de encuentro que se ubica dentro del terreno.





- Visuales hacia el rio y plaza
- Hall y recepción
- espacio de articulación
- Acceso

### Cominerías y plaza de encuentro

Los 2 bloques de educación y restaurantes son articulados mediante cominerías que nos llevan hacia el recorrido interno de cada uno de estos bloques y a su vez nos genera un recorrido en los exteriores para disfrutar de área verde, miradores y la gran plaza de encuentro donde se darán diversas actividades al aire libre



-  Plaza de encuentro
-  Cominerías y miradores

# Conjunto del proyecto por niveles

## Primer nivel

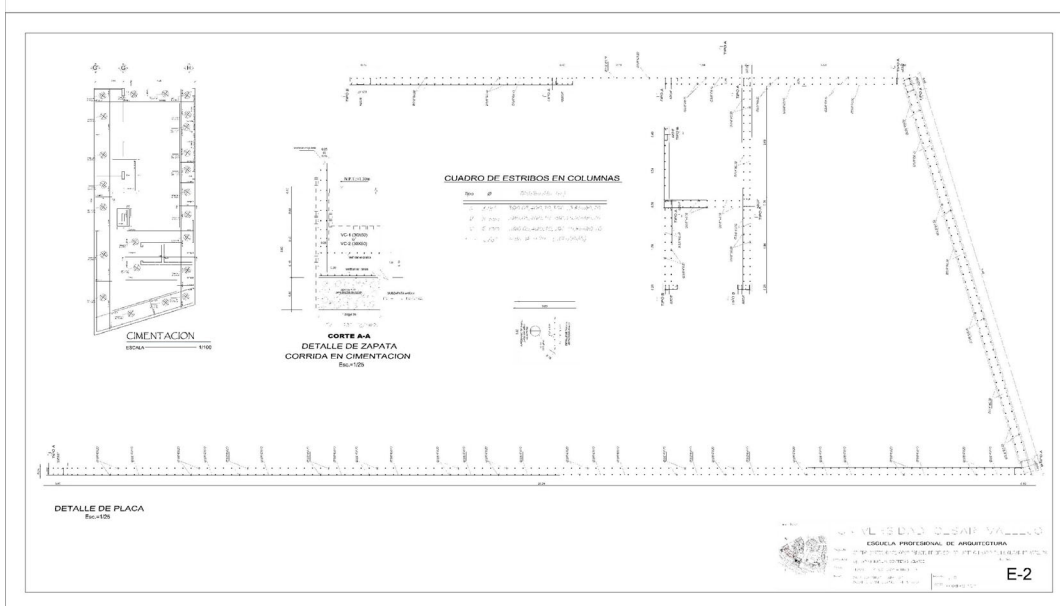
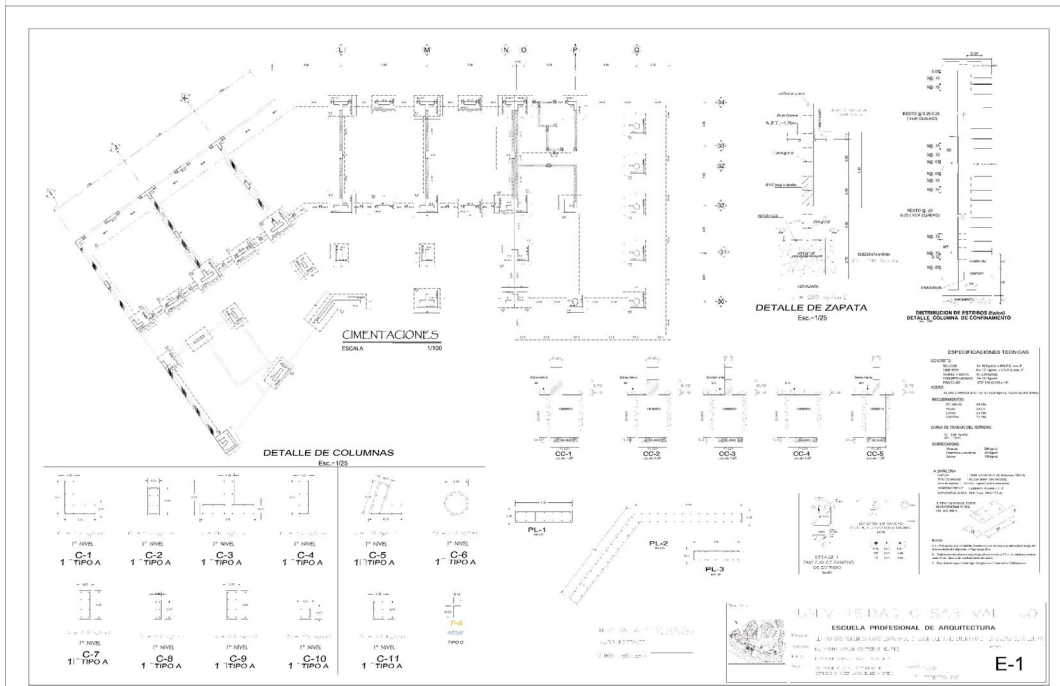




## 5.5 Plano de especialidades del proyecto

### 5.5.1 Planos Básicos de estructuras

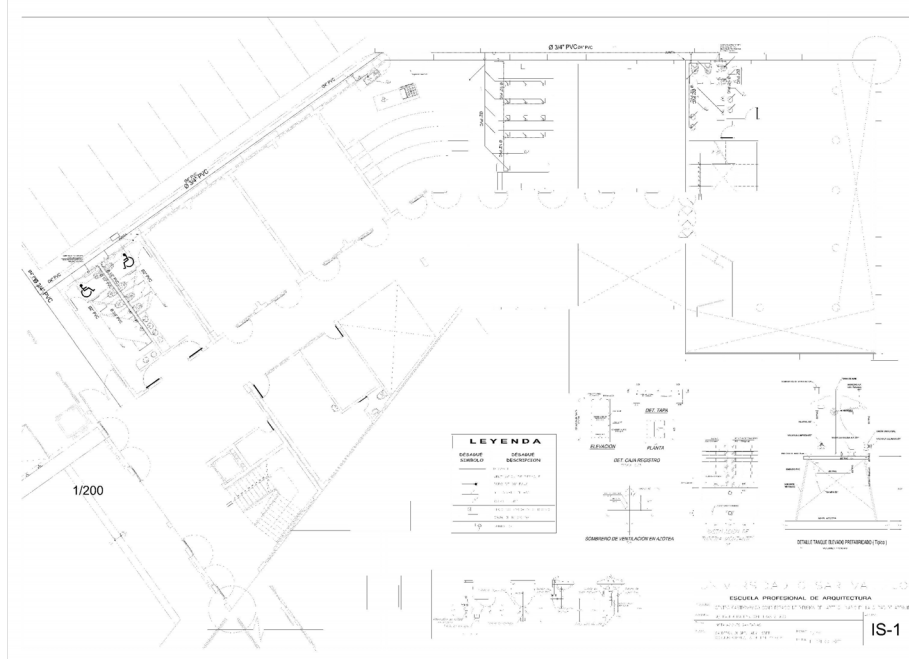
#### 5.5.1.1 Plano de Cimentación





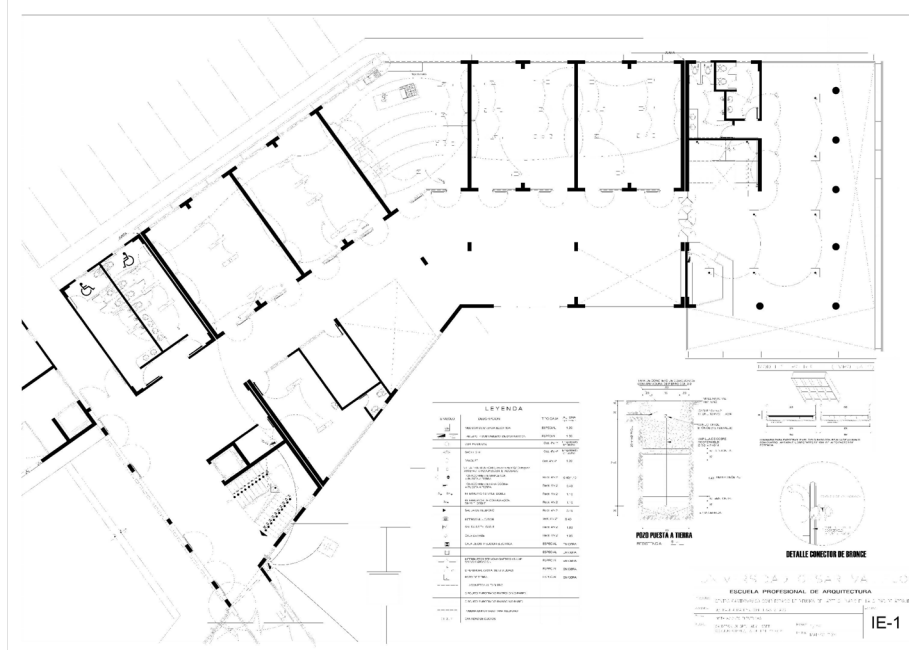


### 5.5.2.2 Planos de distribución de redes de desagüe y pluvial por niveles



### 5.5.3 Plano básicos de instalaciones electromecánicas

#### 5.5.3.1 Planos de distribución de redes de instalaciones eléctricas (alumbrado y tomacorriente)







## 5.6 Información complementaria

### 5.6.1 Animación virtual



Ingreso al Centro Gastronómico



Vista Frontal del Auditorio



Vista del ingreso peatonal



Vista de la plaza central





Vista de la plaza central



Vista de los miradores y el Rio Chili



Recorrido al borde del rio Chili



Vista del restaurante al rio





Visual del Restaurante al río



Vistas de las plazas de encuentro





Plaza interior de la plaza de Zona Académica



Elevación interior de la zona Académica



Plaza interior (Zona Académica)



Vista exterior de la Elevación frontal del Área teórica





Vista de la Plaza de ingreso a la Zona Académica, administrativa y Auditorio



Elevación Frontal del Restaurante



Vistas interiores de aula Demostrativa (frente)



Vistas interior de aula Demostrativa (hacia estudiantes)





Aula Demostrativa - visual al profesor



Vistas interiores de Taller Panadería y Pastelería - Equipamiento



Vistas de distribución del Taller Panadería y Pastelería



## **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### CONCLUSIONES

1. Se concluye que la propuesta de la creación de un centro gastronómico ayudaría en la solución a la problemática, creando espacios apropiados en equipamiento, infraestructura, y confort para la realización de las diversas actividades culinarias. Este centro gastronómico enseña y difunde la gastronomía tradicional de la ciudad, conservando así el legado culinario que lograría conservar la identidad gastronómica del lugar.
2. Se ha tomado en cuenta la información obtenida del Marco Referencial, Marco Normativo en cuanto a los criterios de diseño para la realización de este proyecto, así también los parámetros urbanísticos de la zona.
3. Así mismo el proyecto muestra visuales que están orientadas a los espacios abiertos compuesto por cominerías, plazas y áreas verdes, logrando una adecuada integración visual y arquitectónica generando sensaciones diversas que me vinculan con el exterior.
4. La realización de este proyecto también ayudaría a potencializar la zona y el entorno inmediato, generando un ambiente más agradable y seguro, ya que en la actualidad se encuentra en estado de abandono. Este equipamiento también ayudaría a generar puestos de trabajo en el sector.
5. Se concluye que el proyecto arquitectónico está ubicado en el eje principal gastronómico y a vía colectora de la ciudad que ayudara a tener una mayor accesibilidad y acogida tanto para las personas que desean aprender como las que desean consumir.
6. Con respecto a la elección del terreno este fue ubicado en una zona estratégica, ya que se encuentra cerca del tradicional balneario de tingo, la avenida arancota (eje culinario), también la presencia del rio Chili hace posible que se tengan múltiples cualidades paisajistas para el proyecto, al estar en el punto de inicio del Eje Gastronómico más importante de la

ciudad sería un punto favorable para la realización de este tipo de equipamiento.

## **RECOMENDACIONES**

1. Desarrollar un programa arquitectónico considerando el área adecuada para el desarrollo de las actividades gastronómicas que se van a realizar en el centro Gastronómico.
2. Distinguir las funciones que el usuario va a desarrollar, teniendo en cuenta las necesidades, número de usuarios permanentes y pasajeros que van a ocupar un área del Centro gastronómico.
3. Las recomendaciones que podemos contribuir es que la gastronomía Arequipeña tenga una mayor promoción y difusión por parte del estado y la empresa privada, generando de esta manera un mayor aumento de turistas tanto extranjeros como nacionales, al realizar este tipo de festivales gastronómicos en la ciudad se lograría difundir y preservar el arte culinario no solo nacional, sino que también internacionalmente, ya que a este tipo de eventos atrae a muchos extranjeros.
4. Generar espacios donde se desarrollen espacios para la difusión ayudaran a que se preserve la cultura gastronómica que cuenta Arequipa también se logrará que la gente conozca y valore más su cocina tradicional.

## REFERENCIAS

## REFERENCIAS

- 20Minutos. (2019, Diciembre 02). Perú, otra vez 'Mejor Destino Culinario del Mundo'. 20Minutos. Obtenido de <https://www.20minutos.es/noticia/4074587/0/peru-mejor-destino-culinario-mundo-por-que/#:~:text=Los%20World%20Travel%20Awards%202019,Mundo%20por%20octavo%20a%C3%B1o%20consecutivo.&text=Per%C3%BA%20posee%20una%20gastronom%C3%ADa%20basada,su%20entrada%20en%2>
- Acosta, A. (2011, Febrero 21). ¿Cuáles son los cuellos de botella que frenan el 'boom' de la gastronomía? Obtenido de El Comercio gastronomía: <https://archivo.elcomercio.pe/gastronomia/peruana/cuales-son-cuellos-botella-que-frenan-boom-gastronomia-noticia-716909>
- Andina. (2019, Abril 22). INEI: negocios de restaurantes crecieron 3.44 % en febrero de 2019. Obtenido de Andina: <https://andina.pe/agencia/noticia-inei-negocios-restaurantes-crecieron-344-febrero-2019-749286.aspx>
- Arquitectos, D. T. (2014, Julio). Ventilación natural y arquitectura bioclimática. Obtenido de Sustentable & Sostenible: <https://blog.deltoroantunez.com/2014/07/ventilacion-natural-y-arquitectura.html>
- Asociacion Peruana de Gastronomía. (2013). El Boom de la gastronomía peruana. Asociacion Peruana de Gastronomía. Lima, Perú.
- Banco central de Reserva del Perú. (2016). Informe Económico y Social Regional Arequipa. Informe Económico y Social, Arequipa.
- Biblioteca Nacional del Perú. (2016, Diciembre 02). Estadares y criterios minimos para recursos Educativos de los Institutos de Educación Superior No Universitaria. Biblioteca Nacional del Perú. Lima, Perú.
- Caravedo, B. (1978, Febrero). Cash Cows and Fighting Bulls:Redefining Identity, Maintaining Control in Southwestern Perú. Obtenido de Latin American Studies Asociation: <https://lasaweb.org/en/>

- CEPLAN. (2012). Lineamientos para un programa de desarrollo de la gastronomía peruana en el marco del plan bicentenario. *Gastronomía Peruana*, 49.
- Cornejo Velásquez, Hernan. (2006, Noviembre). El simbolismo de la comida arequipeña. *Universidad Nacional Mayor de San Marcos*, 25.
- Culinary ArtSchool. (2018, octubre 22). Culinary Art School una referencia de la cocina bajacaliforniana. Obtenido de Milenio: <https://www.milenio.com/content/culinary-art-school-referencia-cocina-bajacaliforniana>
- ebooking magazine. (s.f.). Arequipa, historia de Perú. Obtenido de ebooking magazine: <https://www.ebooking.com/es/noticias/arequipa-historia-de-peru>
- El Buho. (2019, Marzo 08). Gastronomía de Arequipa es considerada una de las mejores cocinas regionales de América del Sur. Obtenido de El Buho: <https://elbuho.pe/2019/03/gastronomia-arequipa-mejores-latinoamerica/>
- El comercio. (2011, Setiembre 19). La mayoría de limeños aplaude a Mistura, revela encuesta. *El Comercio*. Obtenido de <https://archivo.elcomercio.pe/gastronomia/peruana/mayoria-limenos-aplaude-mistura-revela-encuesta-noticia-1305170>
- Escuela Centro Cultural. (2011, diciembre 31). Obtenido de ArchDaily: <https://www.archdaily.pe/pe/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2>
- Gutiérrez Ramon, B. P. (1994). *Evolución histórica urbana de Arequipa, 1540-1990*. Lima: Epigrafe Editores S.A.
- IMPLA. (2016-2025). *Plan de desarrollo metropolitano de Arequipa 2016-2025*. Arequipa: Instituto Municipal de Planeamiento.
- INEI. (2007, Julio). *Censos Nacionales 2007: XI de la Población y VI de Vivienda*. Obtenido de INEI: [http://webinei.inei.gob.pe/anda\\_inei/index.php/catalog/259](http://webinei.inei.gob.pe/anda_inei/index.php/catalog/259)
- Instituto Nacional de Defensa Civil. (2019). *Informe situacional que sustente la experiencia de Declaratoria de Estado de emergencia por desastre a consecuencia de huaico y deslizamientos en algunos distritos de las*



provincias del departamento de Arequipa, ante precipitaciones pluviales intensas. Arequipa.

Instituto nacional de estadística e informática. (2020, Marzo 11). Nota de prensa. Obtenido de Instituto nacional de estadística e informática: <http://m.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/noticias/notadeprensa040.pdf>

Instituto nacional de estadística e Informática. (2011, Enero). Diagnostico socio económico laboral de la región Arequipa. Documento básico para el análisis de la situación del mercado de trabajo y formativo. Arequipa, Perú.

Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2018, octubre). Censos Nacionales de Población y Vivienda 2017. Obtenido de Instituto Nacional de Estadística e Informática: [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1530/libro.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1530/libro.pdf)

Instituto nacional de estadística e informática. (2018, Diciembre). Resultados Definitivos Población económicamente activa Arequipa. Lima, Perú.

Lampis, A. (2016). Revista Colombiana de Antropología Vol. 51(2)2015. Revista Colombiana de Sociología, 39. Obtenido de Revista Colombiana de Sociología: <https://search.proquest.com/docview/1818046887>

Marketing, A. (2013). El Boom de la gastronomía peruana. Asociación Peruana de Gastronomía. Lima, Perú.

Marta, Z. (2006). Gozar el arte, gozar la arquitectura: asombros y soledades. En Z. Marta, Gozar el arte, gozar la arquitectura (pág. 291). Buenos Aires: Ediciones Infinito.

Medina, I. (2018, 02 09). ¿Por qué no avanza la cocina peruana? Obtenido de El País: [https://elpais.com/elpais/2018/02/09/estilo/1518135062\\_160196.html](https://elpais.com/elpais/2018/02/09/estilo/1518135062_160196.html)

Minguez, E. (2018, Junio). Claves para proyectar espacios públicos confortables. Indicador de Confort para un urbanismo eficiente. Barcelona.

Ministerio de Cultura. (2000, Diciembre 02). Sitios del Patrimonio Mundial del Perú. Obtenido de Ministerio de cultura:

<https://patrimoniomundial.cultura.pe/sitiosdelpatrimoniomundial/centro-hist%C3%B3rico-de-la-ciudad-de-arequipa>

Ministerio de Cultura. (s.f.). La gastronomía como identidad nacional. La casa de la gastronomía peruana, 4.

Ministerio de Educación. (2020, junio 01). Criterios de diseño para institutos y escuelas de educación superior pedagógica. Lima, Peru.

Ministerio de Salud. (2018, Setiembre 07). Norma Sanitaria para restaurante y servicios afines. Lima, Peru.

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2018). Reglamento Nacional de Edificaciones. Lima: ICG.

Monasterio de Santa Catalina. (2015). Arquitectura. Obtenido de Monasterio de Santa Catalina: <https://santacatalina.org.pe/index.php/arquitectura/>

Municipalidad Provincial de Arequipa. (2015). Diagnóstico del Centro Histórico de Arequipa. Arequipa.

Municipalidad Provincial de Arequipa. (2019). Historia de Arequipa. Obtenido de Municipalidad Provincial de Arequipa: <https://www.muniarequipa.gob.pe/arequipa/historia/>

Quiroz, E. (2005). La Identidad Cultural Arequipeña como camino de la identidad Nacional Peruana. Revista de la Universidad Católica San Pablo, 4.

Sociedad Peruana de Gastronomía. (2013, Febrero). Lineamientos para un programa de desarrollo de la gastronomía peruana en el maerco del plan bicentenario. Gastronomía Peruana al 2021, 28.

Staff, F. (2019, diciembre 02). Perú es el mejor destino culinario del mundo: World Travel Awards. Obtenido de Forbes: <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/peru-es-el-mejor-destino-culinario-del-mundo-world-travel-awards/>

strategy, K. i. (2015). Educación técnica y formación profesional en Perú (Vol. 1). (K. i. strategy, Ed.) Bogota, Colombia: CAF.

Tristán, F. (2003). Peregrinaciones de una paria. (U. Centro de la Mujer Peruana Flora Tristán, Ed.) Lima: Fondo Editorial. Obtenido de

[https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/libros/literatura/pereg\\_paria/contenido.htm](https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/libros/literatura/pereg_paria/contenido.htm)

Uber. (2019, Julio 16). Uber Blog. Obtenido de Conoce a fondo las costumbres y tradiciones de Arequipa: <https://www.uber.com/es-PE/blog/costumbres-y-tradiciones-de-arequipa/>

weatherspark. (2021, Enero). Clima de Arequipa. Obtenido de weatherspark: <https://es.weatherspark.com/y/25845/Clima-promedio-en-Arequipa-Per%C3%BA-durante-todo-el-a%C3%B1o#Sections-BestTime>

## **ANEXO**

## ANEXO

### Programa Arquitectónico General

TIPO		AMBIENTE		ÁREA (m <sup>2</sup> ) (1)	I.O. (m <sup>2</sup> / ocupante)	CAPACIDAD O USUARIOS	
AMBIENTES BÁSICOS	A	Aula	Con sillas unipersonales con tablero incorporado	45.00	1.50	30 (2)	
			Con mesas y sillas individuales	51.00	1.76	30 (2)	
		Aula de psicomotricidad		50.00	2.50	20	
	B	Aula o centro de cómputo		70.50	2.35	30 (2)	
		Biblioteca		Según marco normativo vigente			
		Centro de recursos	Tipo I	11.50	-	-	
			Tipo II	16.40	-	2	
			Tipo III	54.60	1.82	30	
	C	Laboratorio de idiomas		70.50	2.35	30 (2)	
		Laboratorio de ciencias		90.00	3.00	30	
		Taller de informática		76.50	2.55	30	
		Taller de educación para el trabajo		75.00	2.50	30	
	D	Sala de usos múltiples (SUM)		No debe ser menor de 90.00 m <sup>2</sup> , ni mayor a 300.00 m <sup>2</sup>	1.00	Variable	
	E	Losa multiuso	Tipo I	420.00 (15 m x 28 m)	Según uso	Según actividad y/o deporte	
			Tipo II	800.00 (20 m x 40 m) (3)			
	F	Área de ingreso		Variable	Según uso	-	
Espacios exteriores		Variable	Según uso	-			
G	Espacios de cultivo		Variable	Según uso	-		
	Espacios de crianza de animales		Variable	Según uso	-		
AMBIENTES COMPLEMENTARIOS	Gestión Administrativa y pedagógica	Espacios para personal de gestión administrativa y pedagógica (4) (5)		9.50	9.50	01	
		Área de espera		5.00	5.00	01	
		Sala de reuniones		15.00	1.50	10	
		Archivo		6.00	No aplica	-	
		Depósito de materiales de oficina		4.00	No aplica	-	
		Sala para el personal docente	Área de trabajo	Variable	1.50	Variable	
			Área de estar	4.00	No aplica	-	
	Área de kitchenette		6.00	No aplica	-		
	Bienestar	Espacios para personal de bienestar (4) (5)		9.50	9.50	01	
		Área de espera		5.00	5.00	01	
		Tópico (6)		9.00	9.00	01	
		Quiosco, cafetería y/o comedor		Según marco normativo vigente.			
		Lactario		Según marco normativo vigente.			
Capilla, templo y/o similar		Según Norma A.090 del RNE					

TIPO	AMBIENTE	ÁREA (m <sup>2</sup> ) (1)	I.O. (m <sup>2</sup> / ocupante)	CAPACIDAD O USUARIOS	
AMBIENTES COMPLEMENTARIOS	Servicios Generales	Módulo de conectividad (7)	19.00	No aplica	-
		Almacén general	10.00	1.50 m <sup>2</sup> por sección	-
		Maestranza	40.00	No aplica	-
		Vigilancia / Caseta de control	3.00	3.00	01
		Depósito de implementos deportivos (8)	16.00 – 30.00 – 60.00	No aplica	-
		Depósito de herramientas y materiales (para ambientes tipo G)	4.00	No aplica	-
		Depósito de productos (para ambientes tipo G)	4.00	No aplica	-
		Cuarto de máquinas y cisternas	Según proyecto	No aplica	-
		Ambiente para el almacenamiento de residuos sólidos	Según Norma A.010 del RNE	No aplica	-
		Cuarto de limpieza	1.50	No aplica	-
		Cuarto eléctrico	Según proyecto	No aplica	-
		Servicios Higiénicos	Servicios higiénicos para estudiantes	Según Norma A.040 del RNE	Variable
	Servicios higiénicos para personal administrativo y docentes		Según Norma A.080 del RNE	Variable	Variable
	Servicios higiénicos para personal de servicio		Según RNE	Variable	Variable
	Servicios higiénicos asistencia de público		Según RNE	Variable	Variable
	Vestuario estudiantes		Según RNE	Variable	Variable

**Notas:**

- (1) Las áreas de los ambientes son calculadas en función del número de usuarios.
- (2) Cuando se considere la inclusión de una persona con movilidad reducida, la cantidad de estudiantes dentro del ambiente disminuye, evitando con ello el sobredimensionamiento de la infraestructura.
- (3) Medidas referenciales; pueden variar según la priorización de deportes y de acuerdo a la normativa vigente del Instituto Peruano del Deporte (IPD) y/o a la normativa de las federaciones internacionales según corresponda.
- (4) La propuesta de ambientes para la gestión administrativa y pedagógica y para el bienestar debe tener en cuenta la cantidad de personal según la organización funcional de los IESP o de las EESP. Para ello, se debe tener en consideración que los IESP o las EESP pueden contar con dirección general, unidad académica, coordinación de programas de estudios, unidad de investigación, unidad de formación continua, área administrativa, área de calidad, secretaría académica, secretarías, unidad de bienestar y empleabilidad, entre otros.
- (5) Cuando se implemente espacios independientes para el personal administrativo, pedagógico y/o de bienestar se considera 9.50 m<sup>2</sup>.  
Cuando se implemente espacios compartidos para el personal administrativo, pedagógico y/o de bienestar se considera 3.25 m<sup>2</sup>.
- (6) Cuando exista personal fijo asignado para atención de urgencias médicas se considera 9.00 m<sup>2</sup>.  
Cuando no exista personal fijo asignado para atención de urgencias médicas se considera 7.50 m<sup>2</sup>.
- (7) Su implementación va a depender de la dotación de personal encargado de soporte tecnológico en los IESP y/o EESP. En aquellos IESP y/o EESP que no cuenten con el personal encargado de soporte tecnológico, se debe prever un espacio para el servidor, el cual, dependiendo de la cantidad de aulas o centros de cómputo y del diseño de las instalaciones, puede estar dentro de este ambiente o de manera independiente ubicada cerca de la misma.
- (8) Se implementa en aquellos IESP o EESP en donde se oferte el programa de estudio de Educación Física.



## MEMORIA DESCRIPTIVA DE ESTRUCTURAS

El diseño está dispuesto para ser una construcción de concreto armado, suficiente para resistir cargas externas con elementos estructurales de muros de albañilería, placas y pórticos.

La capacidad de carga admisible es de 1.50 kgf/cm<sup>2</sup>, para una profundidad de cimentación existente mínima Df= 1.50 m. (Distancia vertical desde la superficie del terreno hasta el fondo de la cimentación)

El diseño de los elementos estructurales se realizó de acuerdo al Reglamento.

### UBICACIÓN

Departamento: Arequipa  
Provincia: Arequipa  
Distrito: Arequipa  
Sector: Urb. El Palacio I Etapa  
Mz: C  
Lote: S/N  
Avenida: Av. Sepúlveda

### ESTRUCTURACIÓN

Ha sido estructurada teniendo en consideración el uso al que está destinada y a la forma arquitectónica, encontrándose en concordancia con el Reglamento Nacional de Edificaciones y las Normas Técnicas Peruanas.

### ANÁLISIS SÍSMICO

El Análisis se ha efectuado en las dos direcciones principales, para la dirección horizontal más desfavorable, en el análisis estático se ha utilizado unas fuerzas de aceleración definido por:

$$S_a = \frac{ZUCS}{R} \cdot g$$

### ANÁLISIS CARGA VERTICAL

El análisis por carga vertical se ha efectuado de acuerdo a las normas indicadas en el Reglamento Nacional de Edificaciones.

Las cargas consideradas en el análisis son:

- Peso propio del Techo de losa aligerada 360 kgf/m<sup>2</sup>
- Peso de la Sobrecarga en pisos 200 kgf/m<sup>2</sup>
- Densidad de concreto Simple 2300 kgf/m<sup>3</sup>
- Densidad de Concreto Armado 2400 kgf/m<sup>3</sup>
- Densidad de la albañilería 1800 kgf/m<sup>3</sup>

## **DISEÑO**

Los esfuerzos producidos por las cargas verticales en los diferentes elementos estructurales se combinan con los esfuerzos producidos por la aplicación de la fuerza sísmica, de acuerdo a lo indicado por el Reglamento Nacional de Edificaciones.

Para el Diseño de los elementos de concreto armado (zapatas, vigas de cimentación, columnas, vigas y losas) se ha seguido el método a la rotura, combinando las cargas de gravedad con las de sismo. En concordancia con el Reglamento de Concreto Armado E.060, considerando concreto  $f'c= 210 \text{ kg/m}^2$  y acero  $f_y= 4200 \text{ kg/m}^2$

El concreto para vigas y columnas será una mezcla de agua, cemento, arena gruesa, piedra chancada, todo será batido en mezcladora, dentro de la cual se dispondrá las armaduras de acero de acuerdo a los planos de estructuras.

Para el diseño de la cimentación se ha seguido las recomendaciones de RNE NT050 sobre suelos y de acuerdo al Estudio de Mecánica de Suelos, que se indica en los planos.

Para el diseño de la albañilería, se ha seguido el Reglamento Nacional de Edificaciones Norma Técnica E.070

## MEMORIA DESCRIPTIVA INSTALACIONES SANITARIAS

La presente memoria descriptiva pertenece al centro gastronómico, cuenta con un área de 16 956.36m<sup>2</sup>, compuesto por 2 niveles.

### UBICACIÓN

Departamento: Arequipa  
Provincia: Arequipa  
Distrito: Arequipa  
Sector: Urb. El Palacio I Etapa  
Mz: C  
Lote: S/N

### INSTALACIONES SANITARIAS

El sistema de abastecimiento de agua potable será a través de una acometida empalmado a la red pública exterior. El sistema de producción de agua caliente será en base a termas solares, ubicadas en la azotea como se indica.

El sistema de evacuación de aguas servidas será a través de un empalme a la red pública exterior de desagüe.

### INSTALACIONES SANITARIAS – AGUA

Las tuberías para agua potable correspondientes a estas especificaciones serán de policloruro de vinilo rígido para agua, con una presión mínima de trabajo de 10 kg/cm<sup>2</sup> a 20 C con uniones de rosca fabricadas de acuerdo a las normas de ITINTEC – 399-0

01/67, 399-002-75 y 399-019

### ACCESORIOS

#### UNIONES UNIVERSALES

Serán fabricados con fierro galvanizado del tipo e asiento cónico de bronce

#### VALVULAS

Las válvulas de interrupción serán de fierro galvanizado del tipo de compuerta para una presión de trabajo de 150 lbs/pulg<sup>2</sup>., con uniones roscadas, con marca de fábrica y presión estampadas en bajo o alto relieve en el cuerpo de la válvula.

#### UNIONES SIMPLES

Las roscas que tengan que efectuarse en la tubería durante su instalación se efectuarán con tarraja y con una longitud de rosca de acuerdo a lo indicado en el presente cuadro:

DIAMETRO	LARGO UTIL	DIAMETRO	LARGO UTIL
1/2"	13.6	2"	19.2
3/4"	13.9	2 1/2"	28.9
1"	17.9	3"	30.5

## **INSTALACIONES**

### **EN EL TERRENO**

Para la instalación de la tubería en el terreno se apisonará previamente este.

### **EN EL PISO**

La tubería debe ir dentro del falso piso de concreto en las edificaciones de un piso y en el contrapiso.

### **EN EL MURO**

Para su instalación en muros se efectuará una canaleta en este, de profundidad tal que con el tarrajeo.

La tubería de agua fría debe estar separada de correspondiente al agua caliente a una distancia de 20cm.

### **DERIVACIONES**

Para inodoros tanque bajo	0.20	S.N.P.T.
Para inodoros c/fluxómetro	0.60	S.N.P.T.
Lavatorios	0.55	S.N.P.T.
Lavadero	1.20	S.N.P.T.
Bidel	0.20	S.N.P.T.
Urinario	1.20	S.N.P.T.
Ducha	1.80	S.N.P.T.

### **CAJAS PARA VÁLVULAS**

Las cajas que alojen a las válvulas serán hechas con albañilería de ladrillo con marco y tapa de fierro fundido, las que van en los muros serán de madera con tapa del mismo material.

### **PRUEBAS**

En las instalaciones de tuberías de PVC se deben efectuar las pruebas correspondientes para comprobar que están han sido efectuadas a entera satisfacción.

### **GRIFOS DE RIEGO**

El riego de los jardines se efectuara mediante grifos, los que se alimentaran de la red general por una derivación de esta, la tubería puede ser de fierro galvanizado o de PVC.

La tubería de alimentación del grifo se efectuará a una profundidad de 40 cm, ira unido a un codo, un niple y la válvula compuerta que rematará en un niple roscado de 4", todo esto encerrado dentro de la caja, en sentido vertical.

## **INSTALACIONES SANITARIAS – DESAGUE**

### **TUBERIAS DE P.V.C. PARA DESAGUE**

Las tuberías para desagüe y ventilación correspondiente a estas especificaciones será de cloruro polivinilo rígido de media presión, especial para desagüe y fabricadas de acuerdo con las Normas ITINTEC-399-007/75.

### **ACCESORIOS**

Los accesorios (tees, codos, yeas, reducciones, etc.) serán fabricados de una sola pieza y no deben tener defectos en su estructura.

### **INSTALACIONES**

Para proceder a la instalación de la tubería se tendrá en consideración que no presenten abolladuras y rajaduras.

## PENDIENTES

Las pendientes están dadas en porcentajes; se deben optar las siguientes:

Para tuberías de 2" de diámetro	2.0%
Para tuberías de 3" de diámetro	1.5%
Para tuberías de 4" de diámetro	1.0%

## INSTALACIONES BAJO TIERRA

La tubería de P.V.C. para desagüe debe ir instalada sobre un solado de concreto en proporción 1:12, cemento-hormigón; con un espesor de 10 cm y un ancho, no menor de 20 cm.

## INSTALACIONES EN LOZAS

Se tendrá especial cuidado en ejecutar el taponeado de las salidas en la paralización de los trabajos. Las pruebas hidráulicas se llevará efecto antes del vaciado de la losa o aligerado según sea el caso.

## INSTALACIONES EN MUROS

En la construcción de muros debe dejarse canaletas de acuerdo con el diámetro de la tubería con +/- 1 o 2 cm de sobre ancho y probada la tubería, se rellenará con concreto el espacio correspondiente, quedando la tubería completamente empotrada.

## **MEMORIA DESCRIPTIVA INSTALACIONES ELECTRICAS**

### **OBJETO DEL PROYECTO**

El proyecto tiene como objetivo la Instalación Eléctrica de los Interiores del centro gastronómico de dos niveles desarrollado de acuerdo al Reglamento Nacional de Edificaciones y el Código Nacional de Electricidad.

### **UBICACIÓN DE LA OBRA**

Departamento: Arequipa  
Provincia: Arequipa  
Distrito: Arequipa  
Sector: Urb. El Palacio I Etapa  
Mz: C  
Lote: S/N

### **NORMAS Y PROCEDIMIENTOS**

Los presentes proyectos justifican su empleo, dando con ello al cumplimiento a lo siguiente:

- Código Nacional de Electricidad tomo I y V
- Reglamento Nacional de Edificaciones.

### **ALCANCES DEL PROYECTO**

El presente proyecto comprende todas las instalaciones eléctricas interiores, en baja tensión 220 Voltios, sistema monofásico.

#### **Alimentador General**

- Tablero de distribución
- Circuitos Derivados de Alumbrado y Tomacorrientes
- Circuitos Derivados Especiales
- Telecomunicaciones, TV cable
- Sistema de alarmas y luces de emergencia



## **DESCRIPCION**

### **ALIMENTADORES**

Los diagramas unifilares o esquemas eléctricos, señalados en el plano eléctrico, resume la estructura general de la Instalación Eléctrica Interior del centro gastronómico. El conductor alimentador se ha dimensionado para la demanda máxima de potencia obtenida más un 25% de reserva.

### **TABLEROS**

Serán de material metálico, con marco, puerta, chapa y llave, se empotrará en muro y principalmente contendrán Interruptores termo magnéticos.

### **CIRCUITOS DE ALUMBRADO, TOMACORRIENTES Y ESPECIALES**

Se han diseñado y ubicado de acuerdo al tipo de ambiente, funcionalidad y uso de la edificación; Los conductores en ducto PVC están embutidos en piso, paredes y techos. Los circuitos de alumbrado y tomacorrientes tendrán la capacidad para satisfacer las demandas del orden de 25 W/m<sup>2</sup>

### **COMUNICACIONES**

Están proyectados según la utilización de la edificación, tales como telefonía, intercomunicación y televisión por cable.

### **CRITERIOS DE DISEÑO**

La instalación eléctrica se ha realizado teniendo en cuenta el Código Nacional de Electricidad Tomo V:

- Tensión operación                    380 Voltios (trifásico)
- Frecuencia de Servicio            60 Hertz.
- Caída de tensión:                    2,5 % desde el medidor a los tableros TD-1
- Caída de tensión:                    1,5 % Sub alimentador + circuitos derivados.
- Factor de potencia                   0.9

Para el cálculo de los conductores además se ha considerado por salidas de alumbrado 100 W (centros de luz y braquetes etc.) y por salida de tomacorrientes 160 W.



## Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, **KARINA MARILYN CONTRERAS VELARDE**, docente de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura, Escuela profesional de Arquitectura de la Universidad César Vallejo (Sede Lima Este), asesor de Tesis titulada:


**“CENTRO GASTRONOMICO COMO ESPACIO DE DIFUSIÓN DEL ARTE CULINARIO EN LA CIUDAD DE AREQUIPA”**

de los autores **Cornejo Chávez, Jacqueline Andrea y Calderón Quispe, Lady Lisbeth**, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 17% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender el trabajo de investigación / tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

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

Lima, 27 de marzo de 2021,

Apellidos y Nombres del Asesor: CONTRERAS VELARDE, KARINA MARILYN	
DNI 10646573	 Firma
ORCID 0000-0003-4130-6906	