



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA**

“Criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro para la difusión de la Gastronomía Marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol – Chimbote. 2019”

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

Arquitecta

AUTORA:

Vela Bravo, Nicole Alessandra (ORCID: 0000-0002-6864-1221)

ASESOR:

Arq. Romero Álamo, Juan Cesar Israel (ORCID: 0000-0001-6307-6924)

Arq. Reyes Vásquez, Elena Katherine (ORCID: 0000-0003-3674-6931)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

ARQUITECTURA

CHIMBOTE – PERÚ

2020

DEDICATORIA

Con mucho amor y respeto dedico mi trabajo de investigación a mis padres, quienes han sido mi apoyo durante todo el proceso de aprendizaje y quienes me inculcaron valores para desarrollarme en los diversos aspectos de mi vida.

A los demás integrantes de mi familia, por haber cuidado y velado por mí desde muy pequeña, otorgándome así la confianza para hacerme saber que siempre lograré mis mayores anhelos.

A Dios, por la bendición que me otorgó para llegar hasta donde lo he hecho y por ser mi fortaleza en tiempos de dificultad.

Nicole Alessandra Vela Bravo

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, agradezco a Dios por haber sido mi guía espiritual durante toda la vida y su incondicional amor que me ha permitido levantarme cada mañana.

A mis padres, Aracely Bravo Sánchez y Ronal Vela Vásquez, quiénes confiaron en mis habilidades y me han dado el apoyo necesario para seguir adelante. A pesar de las dificultades, me aconsejaron que nunca me diera por vencida y que con esfuerzo y perseverancia todo se logra.

A mis docentes y asesores, por convertirse en la orientación profesional que necesitaba durante estudios universitarios y por el apoyo en la elaboración de mi proyecto de tesis.

Y a todas las personas que me han apoyado incondicionalmente y me dieron la mano cuando los necesité, muchas gracias por ser partícipes de esta experiencia.

Nicole Alessandra Vela Bravo

PRESENTACIÓN

Existe un alto interés por las personas por el consumo de la variada gastronomía en Chimbote, pero existen platos que han logrado destacarse entre otros, aquellos hecho a base de todas las riquezas marinas que pueda ofrecer el mar y que han caracterizado a la ciudad de Chimbote en uno de los lugares con los mejores platos marinos.

La investigación titulada “Criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro para la difusión de la Gastronomía Marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol – Chimbote. 2019” se inició a partir de la idea de valorar la gran demanda de este tipo de platos en la ciudad para fomentar el desarrollo y crecimiento de Chimbote, mediante el desarrollo de una buena arquitectura, de la cual carece la ciudad.

Ante esta situación la investigación se enfoca en primer lugar en definir la problemática que viene a partir de este tema para luego dar paso a conocer e investigar si existen otros estudios parecidos a la tipología del tema, con el fin de conocer el desarrollo de otros proyectos, el cual se ve apoyado por la base teórica a partir de la opinión de diferentes arquitectos, todo esto con el fin de más adelante contrastar todos los puntos.

Así mismo se buscó conocer acerca del desarrollo de este tema dentro de la ciudad para saber el interés de las autoridades representativas de Chimbote por la difusión de la gastronomía de manera turística o cultural. Por otro lado, el estudio de casos de otros lugares, dentro del territorio o ajenos del país, para identificar el desarrollo de la arquitectura desde otros puntos de vista y cómo aplicarla a la realidad en la que se encuentra la problemática. De esta forma se obtendrán mejores resultados y con bases debidamente investigadas.

INDICE

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTOS.....	iii
ACTA DE APROBACIÓN.....	iv
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD.....	v
PRESENTACIÓN.....	vi
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT.....	x
CAPÍTULO I.....	11
I. INTRODUCCIÓN.....	12
1.1. PROBLEMA	12
1.2. ANTECEDENTES	15
1.3. MARCO TEÓRICO	19
1.3.1. Arquitectura y gastronomía	19
1.3.2. La arquitectura gastronómica: manifestación cultural	28
1.4 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	35
1.5. OBJETIVOS Y PREGUNTAS	35
1.5.1 Objetivo general	35
1.5.2 Objetivos específicos	35
1.5.3 Pregunta General	35
1.5.4 Preguntas específicas	36
CAPÍTULO II.....	37
II. MÉTODO.....	38
2.1 TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	38
2.2 ESCENARIO DE ESTUDIOS Y PARTICIPANTES	38
2.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	39
2.4 MÉTODOS DE ANÁLISIS DE DATOS	44
CAPÍTULO III.....	45

III. RESULTADOS	46
3.1 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 1	46
3.1.1 Gastronomía Marina – Manifestación Cultural.....	46
3.1.2 Arquitectura gastronómica	53
3.2 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 2	74
3.2.1 Arquitectura Gastronómica	74
3.3 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 3	104
3.3.1 Arquitectura Gastronómica	104
CAPÍTULO IV	134
IV. DISCUSIÓN DE RESULTADOS	135
4.1 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 01	135
4.2 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 02	141
4.3 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 03	146
CAPÍTULO V.....	151
V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	152
5.1 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 01	152
5.2 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 02	153
5.3 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 03	154
5.4 OBJETIVO GENERAL	155
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	156
ANEXOS	159
ANEXO N° 01	160
ANEXO N° 02	162
ANEXO N° 03	165
ANEXO N° 04	166
ANEXO N° 05	167

RESUMEN

La ciudad de Chimbote se ha visto enriquecida gracias a la variedad de platos a base de pescados y mariscos, que le ha otorgado una característica propia con respecto a otras ciudades, más aún con la presencia de uno de los puertos más importantes y que ha trascendido en la historia.

Ante esta situación, el proceso de investigación se basa en conocer cómo la arquitectura puede promover este recurso natural mediante una edificación que logre exhibir y fomentar el consumo de estos platos y a su vez con un servicio de calidad para ofrecer al público. De esta forma se resalta la relación de promover dicha manifestación cultural mediante una tipología arquitectónica que permita exponerla desde diversos aspectos. Ante la presencia de estas variables, se emplea un estudio cualitativo con alcance descriptivo – correlacional para el estudio de ambas partes del tema, teniendo como referencia a expertos de ambas partes y el estudio de casos exitosos que permita conocer la arquitectura que presenta esta tipología. Con toda esta investigación se logra concluir la importancia del manejo de una buena arquitectura para promover una manifestación cultural en la ciudad, que permita respetar su contexto y que ponga en valor puntos importantes del lugar, todo esto de acuerdo a los aspectos conceptuales, contextuales y formales del estudio.

PALABRAS CLAVE:

- Arquitectura gastronómica, Contexto, Difusión.

ABSTRACT

The city of Chimbote has been enriched thanks to the variety of dishes based on fish and shellfish, and that has given it its own characteristic with respect to other cities, especially with the presence of one of the most important ports that has transcended in history.

Given this situation, the research process is based on knowing how architecture can promote this natural resource through a building that manages to exhibit and encourage the consumption of these dishes and in turn with a quality service to offer the public. In this way, the relationship of promoting this cultural manifestation is highlighted through an architectural typology that allows it to be exposed from various aspects. In the presence of these variables a qualitative study with descriptive - correlational scope is used for the study of both parts of the subject, having as reference experts from both parts and study of successful cases that allow to know the architecture that handles this typology. With all this research, it is possible to conclude the importance of managing a good architecture to promote a cultural manifestation in a place, that allows respecting its context and that highlights important points of the city, all this according to the conceptual, contextual and formal aspects of the study.

KEYWORDS:

- Gastronomic Architecture, Context, Diffusion.



CAPÍTULO I

I. INTRODUCCIÓN

1.1.PROBLEMA

La gastronomía peruana se ha ido propagando como una de las favoritas a nivel internacional gracias a la variedad de sus sabores y a la gama de ingredientes que la acompaña, es por ello que hoy en día se considera un atractivo más para todos los viajeros que llegan por primera vez al Perú y que actualmente se ha ido convirtiendo en un arte que, sin duda alguna, se muestra ante los ciudadanos como una manifestación cultural. En el 2016 Perú ha sido catalogado por los World Travel Awards como “El Mejor destino culinario en el mundo”, dejando atrás a muchos otros países que poseen también una gastronomía exquisita como Francia e Italia. Dicha catalogación se debe a que el territorio peruano posee diferentes lugares caracterizados por la riqueza de sus platos típicos.

Enfocando la situación en el contexto, la zona costera del Perú posee espacios destinados a puertos dedicados a la pesca y exportación de diversas especies marinas y que han convertido a estos departamentos en lugares muy conocidos gracias a los ricos potajes marinos que ofrece a la gente.

Uno de los más importantes puertos se encuentra en la ciudad en donde se inicia esta investigación, el puerto de Chimbote, con una estratégica ocupación en el centro-norte del país, el cual épocas atrás, era una de las bahías más hermosas del territorio debido al contraste del mar con las desérticas tierras que la rodeaba. Fue entonces donde una gran cantidad de pescadores se animó a ocupar parte de estas tierras debido a la riqueza marina que les ofrecía y que permitió transformar a la ciudad en una potencia económica.

Con el paso de la historia, la bahía se fue desarticulando debido a los diferentes sucesos que acontecieron y la belleza del paisaje también se perdió. La ciudad de Chimbote empezó a desarrollarse dándole la espalda a su bahía y creció a partir de un espacio público principal dejando de lado a sus playas que simplemente empezaron a ser utilizadas por las embarcaciones pesqueras para facilitarles la extracción de las materias primas.

Debido a esta gran promoción de la pesca en la ciudad chimbotana, fue creciendo también una gastronomía marina que se vio favorecida gracias a la presencia de un puerto que, muy aparte de exportar sus productos, abastecía a su gente con una gran variedad de especies y que hoy en día caracteriza a Chimbote como un lugar con los más ricos potajes marinos gracias a la frescura de sus ingredientes.

Actualmente la ciudad proporciona diversos puntos en donde se imparten clases de gastronomía marina debido al auge que tuvo la misma a lo largo del territorio peruano, pero que llega solamente a una parte de la población ya que carece de un centro que se dedique exclusivamente a la promoción de ésta. A su vez, durante las fiestas o aniversarios del distrito, se crean espacios para la exposición y difusión de los potajes que atrae una gran cantidad de personas. Es ahí en donde los ciudadanos deben entender la importancia del puerto pesquero y su bahía, ya que gracias a eso Chimbote es reconocido como uno de los sitios con una rica variedad gastronómica.

Cabe destacar que aún existe un desaprovechamiento de los potajes que brinda la ciudad a su gente como cultura gastronómica, se pierde entonces, la identidad de la ciudad. De la misma manera desaparece la historia de Chimbote y su auge pesquero a través del tiempo ya que se desperdicia la bahía y sus calles colindantes por los diversos vacíos e inseguridades que las mismas generan, es este punto importante de la ciudad que se encuentra con poca concurrencia de gente, debido a que no existen equipamientos que llamen la atención del público. El Ministerio del Ambiente ya se encuentra comprometido con la ciudad, pues manifestó que están en proceso de la actualización del plan ambiental que va a permitir la recuperación de la Bahía El Ferrol para impulsar su desarrollo.

Con lo mencionado anteriormente, el problema de investigación surge a partir de promover la gastronomía marina en un solo punto de encuentro y que a su vez permita conocer más a fondo la historia de la bahía chimbotana y su cambio hasta lo que es hoy en día, para la promoción de estos paisajes que deben ser considerados como puntos de encuentro en la ciudad. Por tal razón el proyecto se enfoca en fusionar la gastronomía y la arquitectura ya que en la ciudad no es un tema peculiar.

Durante una conferencia en el año 2012 en el museo de Arte Contemporáneo de Barcelona, se habló acerca de la arquitectura y la cocina, con la presencia de dos arquitectos, Enric Ruiz Geli y Ferran Adria, quienes manifiestan la importancia de un espacio acogedor para fomentar una de las expresiones culturales que caracterizan con peculiaridad a diversos países. Considera que los edificios que abarquen temas de gastronomía deben ser espacios creativos y evocar momentos, que permitan a las personas que lo usen, sensaciones de libertad e imaginación abierta.

Es entonces que estos edificios deben manifestarse como estampas en su entorno, que se apropien del paisaje y que interiormente permita ser un lugar que produzca ideas innovadoras para ser manifestadas en la cocina. Ante esto se logra definir a los espacios como abiertos hacia el exterior y que induzcan la creatividad en el usuario para poder empezar a crear. Es por ello que se considera importante enfocarnos en el contexto y cómo éste se apropiaría en el proyecto expresando su cultura, historia, entre otras cosas.

En una entrevista a Roberto Buffadossi en el año 2013, conocido arquitecto argentino especialista en la Arquitectura Gastronómica, destaca la importancia de relacionar el edificio con su entorno, pues será este quien le otorgue la identidad peculiar que requiere. Al hablarse de un proyecto cuyo punto fuerte será la comida, el usuario debe experimentar un vínculo mediante todos los sentidos posibles.

Como se menciona, la relación con el entorno corresponde a fusionar la cultura del lugar con el servicio gastronómico. Por ello, la forma de atraer al usuario mediante los sentidos se generaría a través de las formas, colores, texturas del diseño en mención que concedan la identidad que el proyecto merece, combinando el espacio gastronómico y un servicio de entretenimiento.

Es por ello que se formula la siguiente pregunta ¿Cuáles son los criterios conceptuales, contextuales y formales para un centro que fomente la cultura gastronómica marina en la Bahía El Ferrol en Chimbote?

Un centro para la difusión de la gastronomía marina ayudará al posicionamiento de la ciudad a una escala nacional, mediante una infraestructura que se destaque en la ciudad y que ponga en manifiesto su cultura gastronómica con aquellos potajes que se consideran como platos típicos de la provincia y que contribuyen a la identidad ciudadana, aprobados por el municipio provincial mediante una ordenanza de la subgerencia de Turismo y Promoción Mype, que también le otorgue a los usuarios sensaciones nuevas ante una tipología que no es tan conocida en la actualidad. A su vez, ayudará a impulsar a aquellos pescadores artesanales quienes también brindan sus productos de manera directa a la población y que han sido reconocidos por el Ministerio de la Producción como los mejores del departamento de Ancash. La gastronomía corresponde a una característica cultural de cada región y es por ello que se le debe fomentar al ciudadano y a cualquier visitante a conocer mejor el paisaje que lo rodea para gozar de los potajes que la misma le ofrece.

1.2.ANTECEDENTES

A nivel internacional:

XIV encuentro del Ciclo de Mesas Redondas SCA-Hunter Douglas. (2018). “La arquitectura, una alianza clave del negocio gastronómico”. Córdoba. Publicación: Circuito Gastronómico

Una conferencia que abarcó una cantidad moderada de arquitectos de diferentes países para dar sus puntos de vista acerca de los nuevos estilos internacionales que se dan entre la gastronomía y arquitectura, todos profesionales especializados en arquitectura y artes culinarias para enfoques distintos. La base principal fue el espacio desde el interior y cómo es que este influye en los comensales al momento de degustar la comida. Hablando acerca de diversos factores, como iluminación, los colores, las texturas, ambientación que expresaran espacios con identidades propias, ya que la gastronomía se ha ido mostrando como parte de una cultura. Destacan la importancia económica que traería el buen diseño de tipologías como ésta.

Castro, G. (2012). “Centro Gastronómico Turístico Cultural: Recuperación Borde Costero San Antonio”

El proyecto de investigación presenta como objetivo principal poner en valor el lugar y difundir su identidad cultural para atraer una gran cantidad de gente y así posicionar mejor el turismo en la zona, pretendiendo a su vez mejorar la imagen urbana del lugar que se emplaza al borde del mar viéndose deteriorada por diversos factores externos. Debido a la importancia que posee su puerto en el borde costero, la autora manifiesta el interés de hacer de su propuesta un hito para la ciudad que difunda una nueva tipología de esparcimiento y punto de encuentro para la población, todo esto combinado con la mejora económica de la comuna y aprovechamiento de sus fortalezas gastronómicas complementado con un espacio de enseñanza para el incremento laboral.

Van Westering, J. (2007). “Patrimonio y Gastronomía: las actividades del nuevo turista”. Europa. The International Journal of Heritage Studies (IJHS)

La publicación considera una especial relación entre el turismo y la gastronomía como motores para promocionar una ciudad. El estudio notó que se ha dejado este tema de lado a pesar de considerarse como parte de la cultura, ya que aquello va a promover el desarrollo turístico, pues cada visitante es atraído por la gastronomía propia de una ciudad y considera que este aspecto contribuye a captar una nueva tipología de atractor turístico. Se expone que la gastronomía enlaza una diversidad de culturas debido a que diversifica turistas de muchos lugares. A su vez destaca que el ambiente resulta ser importante para los consumidores y que ésta influye con más profundidad al reconocimiento de la identidad cultural.

Chan, S. (2006). “Viaje multisensorial para experimentar la comida: Un restaurante chino y un Escuela Gastronómica”. China. Universidad de Hong Kong (Traducido al español)

La tesis se enfoca en mostrar al público formas nuevas de degustar la comida que vayan más allá del hecho de sólo probarlas, sino desde otro punto de vista. Considera que todos los comensales se focalizan en el resultado final al momento de comer, más no en el proceso que se hizo para dar dicho resultado. Basa su proyecto en la ciudad de Hong Kong ya que observó como muchos restaurantes perdían su valor al momento de diseñar los espacios en los que se prepara y se consume, resaltando, así que muchos incurren en no poner atención en el proceso de creación culinaria siendo eso la parte más importante en todo espacio gastronómico.

A nivel nacional:

Baltazar, J. (2018). “Análisis De Los Requerimientos Físico - Espaciales De Un Centro Gastronómico Para La Puesta En Valor De La Comida Típica En Tarapoto”. San Martín. Universidad César Vallejo

La tesis en su estudio buscó promover la identidad gastronómica que posee Tarapoto mediante la creación de un edificio que difunda la comida típica y muestre a sus comensales sus orígenes y cómo es que está ha ido progresando a lo largo del tiempo. El proyecto de tal forma analiza el contexto paisajístico que lo rodea para poner en contacto sus espacios y funciones con el exterior,

respetando a su vez la topografía que la misma presenta y tomando en cuenta las características climáticas que influirían en el ambiente.

Alarcón, K. (2016). “Centro Gastronómico en Lurín”. Lima. Universidad de San Martín de Porres

El proyecto de tesis se emplaza en una zona altamente cultural como es el distrito de Lurín y manifiesta como identidad propia resaltar el ámbito gastronómico. El equipamiento contaría con grandes espacios de enseñanza, otros para la comercialización de los propios productos y finalmente una zona recreativa para fomentar la diversidad turística en ambientes al aire libre. El centro gastronómico pone en valor la procedencia de la comida como riqueza única que destaca al país.

Amorós, N. (2015). “La Gastronomía y Diseño en Lima”. Lima. R3Dstudio

El blog de estudio describe el crecimiento de la gastronomía a nivel nacional y cómo es que la población se siente cada vez más atraída por ésta. Es por ello que el diseño arquitectónico resulta fundamental en esta parte, ya que lo construido y diseñado es para la gente, y son ellos quienes deben sentirse a gusto con el lugar en el que comparten experiencias. Ante esto se resalta la importancia de los centros gastronómicos como espacios particulares diseñados con identidad propia que conecte al usuario incluso con el lugar en el que se emplaza.

Távora, M. (2015). “Centro Gastronómico en Rímac”. Lima. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas

Debido al crecimiento gastronómico del país, el proyecto de investigación busca la creación de un espacio que revalorice el “distrito gastronómico” como es considerado al Rímac en la capital, un espacio que además de difundir la gastronomía y su variedad, permita conocer sus orígenes y la cultura del distrito. La ubicación del terreno es estratégica, ya que tiene al frente el Centro histórico de Lima que de por sí ya atrae turistas, entonces el nuevo edificio pasaría a convertirse en un hito arquitectónico que será visto desde diferentes partes del centro. Un proyecto de renovación en una zona que se ha ido ubicando a lo largo del Río Rímac y se ha visto degradada en los últimos años.

A nivel local:

Por falta de antecedentes con la tipología del proyecto, se buscaron tesis acerca de equipamientos culturales que se enfoquen en resaltar la riqueza chimbotana y pongan en valor la ciudad.

Merino, T. (2018). “Estudio del equipamiento pesquero artesanal en el malecón Grau y su impacto urbano- comercial- sostenible en Chimbote”. Chimbote. Universidad César Vallejo

El estudio buscó promover el comercio y turismo a través de los puertos pesqueros que caracterizan a la ciudad para resaltar la identidad de Chimbote gracias a su auge pesquero a lo largo del tiempo. Entonces promueve la mejora económica de la ciudad y la atracción turística como promoción del balneario. Una propuesta innovadora de tipología arquitectónica que combina la actividad pesquera junto con el turismo y la recreación.

Ante esta propuesta que se hizo a nivel del distrito, se encuentra que existe un enfoque que busca aprovechar turísticamente una de las actividades económicas que caracteriza a la ciudad, a su vez permitirá la futura recuperación del Malecón Grau que se encuentra frente a la bahía. Es aquí donde el proyecto de investigación que se está iniciando cobra importancia, ya que difundirá la identidad cultural de la ciudad que ha sido dejada en segundo plano, como lo es la gastronomía, gracias a las materias primas que nos brinda el puerto y dará a conocer a la población la importancia de éste y cómo ayudará a la promoción del turismo en Chimbote, siendo esto lo que diferencia a la investigación a realizarse entre otras que solo han buscado promover la actividad económica, más no las riquezas que ésta le otorga a la ciudad con posibilidades de crecimiento turístico.

1.3.MARCO TEÓRICO

1.3.1. Arquitectura y gastronomía

Como se sabe el proceso de cocinar incluye un grado relevante de inspiración, que permita al profesional abrir su mente y empezar a crear e imaginar todo lo que desea expresar dentro de un plato. Para ello es necesario que se encuentre en un espacio tranquilo que le permita ordenar sus pensamientos para empezar a probar las diversas opciones que se le presentan.

Un blog especializado en comida en Cancún: “Wine & Food Festival”, nos explica un poco acerca de este proceso creativo.

“Como en todas las artes y en la creación de nuevos platillos, lo primero que se requiere es inspiración, lo que nos llevará por un proceso en el que podrán surgir muchas cosas [...]. El punto de partida para cualquier proceso creativo y de inspiración, parte de una mente y de un ambiente relajado [...].”

Ante dicha opinión encontramos la importancia de un espacio para la generación de ideas, como es en la cocina. El experto en gastronomía necesita mostrar a su público que aquello es un arte que va más allá de sólo probar, sino de generar nuevas sensaciones a los comensales que jamás hayan sentido. Cosa contraria está sucediendo en el Perú, un lugar que expone una comida totalmente exquisita ante su público, pero que, debido a las nuevas tendencias de gastronomía, está dejando de lado la innovación de sus platos típicos y empieza a tomar como referencia otros países. El diario El Correo hace hincapié en esto:

“El Perú es supuestamente uno de los mejores destinos culinarios del mundo, [...] y si nos vamos a dedicar a replicar platos que tienen éxito en otros lugares, sin diferenciarnos, [...] él buscará en otros lugares la creatividad e innovación que hace falta en algunas cocinas” (2018)

Siendo un país totalmente diverso en gastronomía no debería estar en la búsqueda de copiar éxitos de otros países, sino por el contrario, ir creando nuevas delicias o dándole ese toque especial que permita reconocerse como producto peruano. Esta publicación menciona a la creatividad como punto negativo en la actualidad ya que no es lo que se nota actualmente, sin generalizar.

La creatividad va más allá de tener muchas ideas y buscar un punto en dónde ordenarlas, sino también sentirlas desde lo que uno pueda ver desde afuera o desde adentro. Buscar esa inspiración externa que no muchos artistas poseen y que generan ideas innovadoras dentro de una especialidad que perdió ese toque. Es por ello que resulta importante innovar con nuevas edificaciones que promuevan la creatividad que necesitan estos especialistas y visitantes para conocer más a fondo la transcendencia de la cultura gastronómica en las regiones.

- **Aspectos conceptuales en la arquitectura gastronómica**

El criterio conceptual en toda arquitectura va a constituir un proceso creativo que va a depender de la percepción del propio diseñador. Todo concepto constituye la base del proyecto, pues es el partido arquitectónico desde donde se empezará a diseñar.

Es así como un autor menciona que toda arquitectura se basa en los pensamientos del hombre y lo que ha ido reconociendo a lo largo del tiempo y que aquello debe manifestarse en una obra que materialice lo que se ha venido construyendo en sus memorias, reinterpretando la vida cotidiana, pero a su vez creando sensaciones nuevas antes de que la obra arquitectónica haya estado ahí. (Pérez Oyarzún, 1939, p.34)

Manifestando que, a pesar de que la arquitectura expone memorias guardadas de un lugar específico, debe a su vez crear sensaciones nuevas a los usuarios dentro de un espacio que guarda relación estrecha con él pero que a su vez es algo nuevo para sus sentidos. Se menciona también, que parte de la idea de concepto, constituye importante tomar en cuenta a los usuarios y conocer para quienes se diseña, parte también de la forma y la percepción desde la perspectiva de los visitantes, aspectos que se enlazan entre sí sin dejarse de lado. Es por ello que se menciona este aspecto como importante al momento de resaltar una manifestación cultural propia de una zona y que contribuye a poner en valor la identidad de los lugares, hablando específicamente de la cultura gastronómica. Dentro del ámbito gastronómico, la arquitectura propone crear sensaciones a través de sus elementos, para permitir en primera instancia, el goce pleno de las personas dentro del edificio. Es así que la arquitectura manifiesta su creatividad

con los comensales para llegar a ellos como un exponente de cultura gastronómica, basándose en una idea principal para iniciar el proceso de diseño. El Instituto holandés de comida y diseño sostiene también este punto de vista mediante un arquitecto:

Sippy, J. “Creo que al considerar no solo la comida sino también al espacio en el que se consume, los diseñadores pueden crear experiencias holísticas, inolvidables y multisensoriales para los consumidores” (2017)

Dicha expresión se apoya en una arquitectura comunicativa, al hablar de experiencias multisensoriales como lo es la comida también. Se considera entonces, que las sensaciones al momento de degustar sean las mismas que ofrece el espacio al momento de ingresar. En definitiva, nadie está a gusto con un edificio que no permite sentir sensación alguna, más aún cuando la función que cumple es motivar a la persona a percibir nuevas experiencias con todos los sentidos posibles, como lo hace la comida.

Entonces se habla de una zona de confort que sea creada a partir de poder resaltar la creatividad en el usuario, tomando así dicha idea como la base del proyecto en donde el ser humano sea la principal fuente para el proyectista. Se menciona que, es posible partir de un usuario y las sensaciones que tiene éste mientras degusta la comida y cómo le gustaría sentirse mientras sigue con su recorrido. Un artículo titulado Comida, Arquitectura y Experiencia en Diseño expone que:

Fisker, A. & Doktor, T “Las consideraciones sobre la arquitectura puesta en escena como experiencias de comidas y la utilización de alimentos como un generador social puede, en nuestra opinión, ser utilizado para crear nuevas experiencias relacionadas dominios en la ciudad futura” (2008 – Traducido al español)

Dichas autoras explican la importancia de la arquitectura en la comida para empezar a promover interacción social en las personas que se ha visto perdida por avances de tecnologías entre otros aspectos. Resaltan el punto de partida para un diseño de esta tipología, dando importancia a las relaciones sociales en edificios que abarquen este tema. Con aquella mención el diseñador se hace la idea de pensar en zonas abiertas, de interacción de visitantes y profesionales de

tal forma de promover una ciudad que mediante sus equipamientos logre una mejor interacción entre sus habitantes.

Es de esta forma que también lo menciona Guzmán & Salvador, autores que toman como punto de partida el entorno urbano y la importancia de generar espacios que en primer lugar permitan esta fluidez de personas, mediante un diseño limpio en primera planta, libre para el tránsito y de paso para la conexión de otros sectores en la ciudad, a partir del cual se van generando otros pisos en desniveles debido a la topografía. (pág. 109 – 2016)

Aquí se resalta la importancia del transeúnte y el sentido de pertenencia que los diseñadores le otorgan al proyecto, una idea que no encierra en grandes bloques, sino que por el contrario se basa en la búsqueda de espacios abiertos, semiabiertos y privados, que se asocien de alguna forma con su primera planta libre, al entorno urbano en el que se emplaza el proyecto.

Y así como se tienen entornos urbanos, otros proyectistas también poseen entornos naturales que desean destacar mediante una relación muy cercana de usuario con naturaleza, dependiendo mucho también de la importancia de dicha geografía en la ciudad, ya que como se menciona a la cultura como punto de partida, si el contexto natural posee un valor histórico, mayor relevancia cobrará este aspecto al momento de iniciar el diseño arquitectónico.

Es así como Godíño, D. define bases conceptuales en su proyecto lo que le llevó a lo siguiente:

“[...] se toma en cuenta la arquitectura y paisajismo inca como parte del concepto, pues la búsqueda de la integración entre la arquitectura y el paisaje existente teniendo como representación y manifestación a la gastronomía peruana y sus procesos tradicionales y autóctonos con fin cultivar nuestra identidad” (pág. 246 – 2017)

Al emplazar su proyecto en una zona que pone en manifiesto una historia construida en el tiempo, el autor considera importante mezclar ambos conceptos para dar una propuesta que resalte un valor gastronómico y a su vez histórico dentro del lugar. Pero que sucede con aquellos lugares que no poseen mucho valor histórico reconocido, sino que por el contrario dicho valor se ha ido

perdiendo, entonces se considera que el equipamiento debe resaltar la importancia que tuvo en su momento y reconocerla como parte de la historia del lugar.

Si enfocamos dichos aspectos en la ciudad en donde se tiene pensado emplazar el proyecto y que no posee tanta relevancia histórica, el partido arquitectónico debe considerar resaltar aquellos aspectos importantes que han contribuido a formar parte del desarrollo urbano, y con mayor razón si es que contribuyen a generar materias primas que guardan relación con la tipología del proyecto. Es por ello que no se debe dejar de lado el paisaje urbano ni a los usuarios, cuando son estas características las que van a dotar de valor al edificio. El proyectista debe tener en consideración promover las relaciones sociales y a su vez relaciones con el contexto que forman parte de la evolución de la ciudad. De tal manera que se integra tanto a los usuarios, con la historia y las manifestaciones culturales.

- **Aspectos contextuales en la arquitectura gastronómica para fomentar la creatividad**

El enfoque de ahora se basará en el contexto físico para poder combinar la creatividad con los espacios públicos y a su vez atraer el mayor número de turistas a estas áreas de recreación. Mucho de estos elementos contextuales van a definir el enfoque que tendrá el proyecto arquitectónico, haciendo de este una obra única dentro de un espacio en el que guardan relación. Como se mencionó anteriormente, la gastronomía funda sus bases en la creatividad, en espacios que permitan al usuario sentirse motivado a crear nuevas cosas, ante estas situaciones es que muchos arquitectos muestran sus puntos de vista.

En una conferencia en el Auditorio del Museo de arte en Barcelona, se expuso lo siguiente:

“Espacios para fomentar la creatividad, el papel que juega la presión al momento de producir, la huella del edificio en el entorno, la apropiación del paisaje desde un interior, el uso de nuevos materiales en la construcción, y el aislamiento para evocar momentos creativos” (2012)

Donde se considera que el contexto debería evocar momentos de creatividad para diseñar. Se enfoca en resaltar el detalle paisajístico del lugar tratando de integrarlo interiormente también, para finalmente crear un propio mundo que lleve las características paisajistas del exterior y apartar el entorno para mejorar el proceso creativo. Ante esta situación se atribuye que, no es necesario crear un nuevo mundo al interior de un edificio, el hecho de mantener características exteriores en cuanto a su contexto, no permitirá que el usuario sienta una relación entre la ciudad y el lugar en el que está. Que sucede entonces con aquellos lugares que poseen vistas que le han atribuido una identidad al lugar y no pueden ser remitidas al interior debido a su magnitud, es por ellos que el aislamiento en este caso no siempre favorecerá al proceso creativo, a menos de que tenga una razón lógica. Tal y como lo demuestra la siguiente autora:

Távora, M. “Por estas razones se plantea un tratamiento paisajístico que le brinde al Centro Gastronómico un ambiente vegetal aislado, creando un parque hacia el interior con una franja de árboles frondosos que combatan la contaminación ambiental y sonora” (2015. Pág. 143)

Dicho proyecto no pretende dividir el edificio con la ciudad sino combatir un problema urbanístico dotándolo de vegetación para aislar factores que perjudicarán al momento de crear y en el confort de los usuarios. Debido a la escasez de paisaje, este es el aporte que le otorga en el proyecto. En definitiva, no es necesario implementar un paisaje muy llamativo en el proyecto, pues se considera que perdería la esencia de ser parte de la cultura del lugar ya que esta carece de vegetación, pero siempre es necesario tenerla en cuenta. Y de la misma forma sucede con zona que presentan vistas al mar, en donde los espacios públicos deben garantizar observar el potencial turístico para crear vida dentro del conjunto y también desde afuera.

Esta situación se presenta como característica predominante al momento de diseñar espacios que fomenten la educación también y que guardan relación con el arte de cocinar.

Julissa Baltazar analiza los requerimientos físico-espaciales para un centro gastronómico y se enfoca mucho en el contexto mediato expresando lo siguiente:

“El diseño de espacios exteriores debe crear una atmósfera para estimular la observación, la investigación y la creatividad en el alumno. [...]. Los espacios exteriores deben constituirse en un lugar más de aprendizaje estrechamente vinculados con los espacios interiores” (2018 - pág. 81)

Es por ello que considera no solamente dotar de vegetación a las zonas exteriores, sino darle un toque arquitectónico al ambiente y promover la creatividad del alumno al encontrar inspiración en dichos elementos, ya que, el proyecto como conjunto con zonas públicas y privadas deberían ser precursores de enseñanza ante los alumnos y visitantes. Para encontrar ese detalle arquitectónico especial, la autora toma como punto de partida la geografía, ya sea una montaña o el agua, tratando de asociar eso al espacio público inmediato a la edificación.

A su vez se considera importante que dichos espacios que se encuentran en el entorno también evoquen sensaciones positivas en los usuarios que quieran acceder hacia el interior del proyecto, temas como accesibilidad y entorno, manifiestan su labor en este aspecto arquitectónico. Así lo muestra la autora Herrera, V. quien expone el siguiente punto:

“Integrar las áreas exteriores con las interiores, para revelar el desarrollo de la gastronomía que albergara el edificio privado, permitiéndole mostrar su función.” (2014 – pág. 104)

En donde se explica la importancia de generar un proyecto que relacione sus partes entre sí y entre su contexto, siendo esta parte muy relevante en temas gastronómicos ya que como menciona la autora se hace positivo relacionar lo exterior con el interior para mostrar a los visitantes el papel fundamental del edificio, como lo es resaltar la cultura gastronómica.

Ante estos aspectos, se considera que se va a tomar importancia al contexto paisajístico que presente el proyecto ya que estos elementos son los que evocarán al proceso creativo de los profesionales. En caso de que no exista tal cual un paisaje libre y natural, se destacarán las vistas que rodeen al edificio de tal forma de generar sensaciones de libertad sin sentirse encerrados en un espacio que no conecte con su exterior, es así como también se destacan temas de accesibilidad y aproximación de los usuarios a un proyecto que se encuentre cerca de un punto

importante de la ciudad albergando también temas de relación entre los espacios accesibles desde afuera y las actividades que se realicen al interior del edificio

- **Aspectos formales en la arquitectura gastronómica**

Esta parte del diseño constituye la razón de ser de las formas que se tienen proyectadas, las cuales guardan relación con el entorno, la historia que posee y la importancia del habitar de los usuarios.

Un arquitecto menciona a las formas como elemento importante dentro del ámbito de diseño, pues considera que dichas formas van a ir acorde a lo que existe ya alrededor y a su vez le van a dar ese toque especial al proyecto, crea identidad entonces tanto en la ciudad como en su tipología de edificio

Es por ello que el arquitecto Roberto Buffadosi, especialista en el diseño de restaurantes y bares explica que:

“En materia estrictamente arquitectónica los elementos fundamentales para crear la identidad son: los colores, las formas, las texturas y el diseño de iluminación. [...] son los que crearán la atmósfera y la propuesta que se ofrece al cliente”

Vienen siendo estos elementos los responsables de otorgar diversas sensaciones desde la percepción de cada cliente y que deben tomarse en cuenta el momento de proyectar el edificio, las formas se adaptaran a aquello que tienen como contexto para no tener proyectos que caen de la nada en un lugar y sin razón de ser, en donde se debe tomar en cuenta que estas formas van a generar espacios que también juegan un papel importante en las sensaciones de la persona encargada de la producción gastronómica, de los principales autores que van a permitir el goce de lo que se come y de lo que se observa y sienten.

De tal forma que, otros autores también toman importancia a este punto formal de la arquitectura, el contexto, que no sólo debe considerarse en la idea inicial del proyecto, sino que también juega un papel importante en otros aspectos. Es así como lo menciona Marroquín, P. quien expresa que toma como aspecto formal al entorno urbano en el que se emplaza, sus características para tratar de

vincular el proyecto con el entorno mediante la tipología de barrio que posee. (pág. 46 – 2014)

Se basa entonces en barrios que poseen pequeñas zonas verdes y que han sido considerados como zonas de vinculación entre cada lugar, tratando de vincular el proyecto de la misma forma, es decir dotándolo de esta misma característica. Se considera entonces, que se deben hallar esos elementos propios dentro del entorno para poder sumergirlos en el proyecto, pero no a manera de copia, sino como un aspecto mejorado, que permita a los transeúntes un sentido de relación entre los lugares y el proyecto, una relación inmediata por el hecho de poseer algo propio que ha caracterizado al sector.

De igual manera se enfoca también en ordenar interiormente el edificio dotándolo de ejes que permitan relacionar los espacios exteriores con las funciones que se albergarán. Así lo remite Mendiguri, L. quien menciona la importancia de ejes ordenadores que lleven a los usuarios desde el exterior hasta las funciones internas de acuerdo a un orden establecido. (pág. 82 – 2017)

Todo esto remarca el aspecto ordenador de las formas dentro de un espacio singular, en donde se marcan ejes principales con el fin de orientar al usuario a las diferentes funciones del edificio, pero sin olvidar la relación de las mismas para ubicarlas de manera estratégica al momento de diseñar. Se destaca de esta forma, que no se debe dejar de lado aquel diseño exterior sino por el contrario enlazar dicha función recreativa con la próxima que se venga de acuerdo a la programación propuesta por el diseñador.

Entonces se destaca lo importante del aspecto formal visto desde el exterior, pero a su vez se debe garantizar las relaciones en el interior del proyecto, teniendo en cuenta a los principales autores dentro de la tipología del proyecto. Enfocando así en el otro usuario esencial, el especialista, quien empezará con su proceso de imaginación, considerando importante que el lugar en donde van a empezar con la creación de la comida, sea un espacio que influya positivamente en su imaginación, es decir sin encerrarlos, cuando son ellos la parte esencial de la infraestructura. Se habla entonces de volúmenes que no encierren a los usuarios, sino que por el contrario permitan relaciones directas e indirectas entre las

diversas personas que se encuentren dentro del lugar. La autora Marcela Leikis en su libro “Diseños de Espacios para la Gastronomía”, manifiesta lo siguiente:

“No es necesario desde un punto de vista técnico contar con iluminación natural, pero desde el punto de vista psicológico, las áreas de preparación pueden contar con alguna ventana que conecte al personal de cocina con un exterior agradable” (2007. pág. 32)

Dicho libro explica reglamentos básicos para diseñar espacios de cocinas y manifiesta la importancia de vistas agradables hacia el exterior desde las áreas en donde se prepararán los insumos. Se considera entonces que se basa exclusivamente en cocina, más el proyecto abarca un edificio mucho más complejo. Esta es la razón por la cual no sólo deberían contar “pequeñas ventanas” hacia el exterior, sino que la conexión entre el visitante y la comida debe mostrarse mediante la transparencia de materiales ya que esa es la esencia del proyecto, exhibir el proceso culinario como parte de la historia en una ciudad.

Este fragmento del estudio se enfoca en promover a la creatividad como parte del proceso de imaginación tanto para el visitante como para el que ofrece y que mejor manera que hacerlo mediante otra expresión artística como lo es la arquitectura. Se deben crear espacios abiertos a la imaginación y que permita degustar tranquilamente y conocer la cultura gastronómica. Se considera importante que la arquitectura muestre elementos de carácter innovador, creativos sin perder la esencia cultural del edificio como parte de la ciudad. Ya no se debe separar la zona de degustación con la de preparación, ambas deben tener relación directa que permitan al visitante disfrutar de la innovación gastronómica como manifestación cultural, con el uso de transparencias o elementos que indiquen una continuidad de espacios que puedan ser vistos desde afuera para resaltar la importancia de los productores como parte de la identidad.

1.3.2. La arquitectura gastronómica: manifestación cultural

- **La gastronomía como manifestación cultural**

A lo largo del tiempo las diversas manifestaciones culturales de una localidad han logrado ser bases de reconocimiento ante un público en general. Es tan importante por esta razón, que la identidad debe prevalecer para conservar la

historia de un lugar a las futuras generaciones Ante esto se explica un poco los temas que abarcan la identidad cultural

Según Molano, O. (2007) “El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior” (pág. 73)

Como se manifiesta, esta identidad se construye a lo largo del tiempo en un determinado espacio y engloba a una sociedad en particular con características comunes que se va desarrollando con las nuevas generaciones y los cambios que van llegando. Ante esto se considera que no existe mejor predominio que las bases históricas en las que se ha formado la comunidad para poder trascender con el paso de los años, más que verse afectada por factores externos.

Es en este punto donde se intenta manifestar que la gastronomía como parte de una tradición, ha de ser considerada dentro de la identidad cultural de todo ciudadano, ya que esta posee bases históricas que van desde tiempo atrás. Es por ello que una universidad peruana pone en manifiesto este punto de vista.

Flores, E. (2013) “La comida peruana es una de las más antiguas del mundo, se sustenta en varios milenios de creación cultural por diversas etnias y culturas que poblaron el Perú, pero además tiene un carácter mágico-religioso que le da un profundo contenido simbólico y cultural” (Blog PUCP)

Se expresa claramente como es que la cultura peruana expone sus riquezas mediante la comida, mostrando que todo el antepasado que caracteriza al territorio peruano ha puesto su esencia en una manifestación cultural que actualmente lleva siendo reconocida internacionalmente por la peculiaridad y variedad de sus ingredientes. Y a pesar de esto es que muchos lugares no ponen empeño en mostrar a la comida como un exponente cultural cuando esta riqueza posee un valor importante dentro de los ámbitos de desarrollo turístico, económico y social, más aún cuando es posible de apreciar desde los diversos sentidos del ser humano.

Esto lo afirma también APEGA en su publicación “¿Cuál es el futuro de la gastronomía peruana?”

“La cocina peruana ha vivido en los últimos veinte años un boom gastronómico que ha repercutido en su reconocimiento internacional y en ser considerada por los peruanos como principal factor de identidad cultural y orgullo nacional” (2017)

Se ve la relevancia nacional e internacional de un tema como éste, que abunda demasiado en el territorio y se manifiesta de diferentes formas en cada departamento del Perú generando orgullo en los ciudadanos. Tal es así que se muestra un tipo de riqueza gastronómica gracias a la presencia de puertos importantes en las ciudades que generan sus propios recursos para promover diversos platos que se exponen en la cocina marina peruana, dotando así a estos lugares de identidad propia en cuanto a cultura gastronómica. Es por ello que se puede decir que la comida en la actualidad está jugando un papel importante dentro de una ciudad, siendo portadora de cultura que debe empezar a ser mucho más reconocida especialmente en países donde esta manifestación le otorgue un reconocimiento especial.

- **La identidad cultural en la arquitectura gastronómica**

La gastronomía se ha ido promoviendo como una expresión cultural que expone de manera concreta las características de cada región, es por ello que se considera importante que aquellos espacios que la promuevan guarden relación con las tradiciones propias que hereda la ciudad a lo largo del tiempo.

Se reconoce entonces, que esta nueva difusión culinaria le otorga al país un reconocimiento mundial que va a permitir que personas de muchas partes sientan la necesidad de conocer más a fondo los orígenes de la comida y su evolución. Ante tal situación surge la idea de fusionar espacios que permitan reconocer a primera estancia las cualidades gastronómicas de determinados lugares. Es aquí donde la arquitectura cobra un papel importante al momento de convertirse en un expositor de dicha manifestación cultural.

Afirmando esto Flores, E. (2016) expresa también que: “Los equipamientos culturales son espacios donde se realizan actividades artísticas y culturales,

donde se exhibe y reproduce en menor medida las expresiones culturales de la localidad, permitiendo afirmar la identidad cultural” (pág. 64)

El autor habla sobre infraestructuras arquitectónicas como motores de reafirmación de una cultura que puede haberse visto perdida y es por ello que destaca su importancia. Más allá de hablar a nivel local, la difusión de esta manifestación debe permitir reconocer el lugar desde diversas partes para atraer expresiones artísticas que permitan el intercambio cultural, pero sin perder su esencia.

Es entonces que, la arquitectura gastronómica, al igual que cualquier otro equipamiento cultural, busca evocar momentos que creen sensaciones de pertenencia al estar dentro de un espacio que exhiba una cultura propia, costumbres y creencias que han convertido a una ciudad en única y trascendental.

El Perú cuenta con mucha historia y regiones conocidas turísticamente ya que aún mantienen ese valor histórico. Una de estas ciudades es donde se encuentra una de las siete maravillas del mundo, Cuzco el centro de todo el Tahuantinsuyo, que atrae a múltiples viajeros en diferentes épocas del año y a pesar de manifestar la cultura de la mejor manera posible en diversos aspectos arquitectónicos de la ciudad, los lugares en donde el público va a degustar, como restaurantes y bares, han perdido su esencia. La sociedad peruana de gastronomía manifestó lo siguiente:

“Hoy, lastimosamente, en muchos restaurantes modernos se pierde la identidad cultural arquitectónica peruana. [...]la capital incaica, donde modernos restaurantes se asemejan más a las minimalistas cadenas americanas y conservan pocos rasgos en el diseño arquitectónico y la decoración que le recuerde al comensal que está en la antigua capital del Tahuantinsuyo” (Arquitectura y Gastronomía, 2009)

Se tiene presente que, aún se posee un desconocimiento acerca de asociar un espacio gastronómico con una identidad que se ve reconocida no sólo a nivel del territorio, sino que ha llegado a un público que va más allá y que posee su propia cultura. A pesar de que un lugar pueda atraer gente de diversas partes del mundo, no es necesario que ésta acople sus características arquitectónicas, sino que

conservar las suyas y de esa forma haga llegar un mensaje a todos los extranjeros de que la gastronomía es única e importante en el país y es por ello que se respeta en aquellos lugares que la exponen.

Por ejemplo, muchos proyectos resaltan el alcance de la gastronomía para poner en valor su identidad cultural, como manifiesta el siguiente autor:

Baltazar, J. (2018) “El centro gastronómico busca hacer conocer a la población la comida típica de la selva desde sus orígenes, es decir, desde los principales insumos que hace que la comida típica de la selva sea exquisita y única” (pág. 14)

De esta forma es como el autor preserva la identidad del espacio, creando un lugar que no sólo permita degustar del resultado final, sino dar a conocer a todo aquel visitante que llega por primera vez, cuál es la historia de estos ingredientes y cómo es que guardan relación con la cultura selvática, este tipo de manifestación cultural se expone en estos equipamientos para preservarla conociendo sus orígenes. Se entiende entonces la importancia de preservar la gastronomía en el país, en donde cada región podrá dar a conocer aquella comida que los caracteriza y así promover un país rico y variado en platos típicos de cada zona. Si de alguna manera ya se conoce a un lugar por atractivos arquitectónicos que forman parte de la historia, sería mucho mejor mantener esto si se expone también el atractivo gastronómico en infraestructuras de calidad.

No todo es instrucción en estos espacios gastronómicos, sino por el contrario se debe tomar en cuenta mostrar esta cultura a personas que no están interesadas del todo por aprender, pero si por conocer y degustar de las manifestaciones gastronómicas propias de un distrito. Ante esto se destaca la importancia de manejar correctamente los elementos arquitectónicos como difusores de una cultura, que no sólo guarden relación entre sí, sino que también se debe rescatar la conexión de una infraestructura con su entorno, pero sin perder ese toque cultural que puede ser que ya no exista en la ciudad, pero que debe ponerse en manifiesto y combinar de manera sutil ambas partes.

- **El boom de la arquitectura gastronómica como potencia turística**

Se conoce que, en la actualidad, parte de la nación atrae a gran cantidad de turistas a determinadas partes del territorio peruano, no solo por la majestuosidad de sus paisajes o la riqueza patrimonial y arquitectónica del antepasado, sino también por la variedad de su gastronomía que identifica cada lugar que visitan.

Ante tal perspectiva de la investigación, se empieza buscando entender que significa la actividad turística en estos tiempos mediante la Organización Mundial de turismo OMT que explica lo siguiente:

“Consiste en aquellas actividades que las personas realizan mientras están de viaje en entornos donde no es habitual que se encuentren, cuyos fines son el ocio, los negocios u otros y duran períodos inferiores a un año”

Todo aquello que no es habitual en una ciudad para una persona, resulta novedoso para las mismas que arriban a lugares que han marcado mediante sus costumbres, construcciones o expresiones artísticas una pluriculturalidad muy reflejada.

Es aquí donde la gastronomía cobra un papel importante al momento de difundir esta cultura como una nueva tipología de atractor turístico. Un artículo titulado “Patrimonio y Gastronomía” manifiesta que:

Van Westerlin, J. (2007) “Se aborda el papel de la gastronomía como fuerza cultural en el desarrollo y el mantenimiento del turismo patrimonial, así como su papel cada vez más importante como catalizador para mejorar la calidad de la experiencia turística” (IJHS pág. 76)

Al ser la comida un elemento que atrae con facilidad a las personas, se puso en valor que, en estos últimos años sería un gran impulsor de turismo al ser considerado como herencia patrimonial debido a la permanencia por muchos años en el territorio y sin verse afectada de factores externos.

Es por ello que, se busca resaltar la importancia de la función turística que va a cumplir dicha infraestructura al poner en valor la comida típica de un lugar. Muy aparte de considerar al edificio por sí sólo, es necesario reconocer que el turista busca integrarse con la sociedad mediante espacios que los vinculen entre sí, de esta manera, no sólo promueve el crecimiento del turismo, sino que también el desarrollo económico del país.

Durante una conferencia de expertos en arquitectura y cocina titulada “Arquitectura Gastronómica”, ponen en manifiesto la importancia de un espacio que garantice la comodidad al momento de degustar y que permita que cada turista que llegue, pueda ser vocero de la tendencia gastronómica y arquitectónica.

Uno de los exponentes revela que: “El pilar de la arquitectura gastronómica es el producto que ofrecemos, y los arquitectos tenemos que empujar el cambio de paradigma, ser nosotros los mensajeros de un dato clave: si no buscamos calidad y excelencia en el producto, perdemos el foco. Esto significa calidad y calidez, en cada elemento y material” (2018)

Como se percata aquí, las nuevas tendencias han hecho que no sólo los cocineros sean las bases para el éxito de espacio gastronómico, sino también quienes lo diseñan, cuán importante es cada elemento que compone la estructura de un local gastronómico, son estos detalles los que van a permitir cautivar al viajero desde mucho antes de ingresar. De esta manera se enfocan las bases del proyecto en promover una gastronomía mediante los elementos que componen la arquitectura para crear espacios de confort en los usuarios y que les permita retornar nuevamente, de alguna manera promover una nueva forma de atracción turística mediante alguna infraestructura novedosa, ya atraerá de por sí a personas interesadas en conocer y aprender.

Finalmente se descifra a la gastronomía como influencia positiva el momento de cautivar y atraer personas, y al ser una tipología nuevas en estos últimos tiempos, la arquitectura recién está jugando su papel importante para difundir esta manifestación cultural. Va más allá de atraer extranjeros por la comida, sino de manifestar una arquitectura relacionada con esta expresión y crear una nueva perspectiva que diga que si se puede mezclar lo arquitectónico con lo gastronómico.

1.4 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

El proyecto de investigación se origina luego de observar un desaprovechamiento de la riqueza gastronómica marina que existe en la ciudad de Chimbote. Va mucho más allá de la falta de un equipamiento que promueva la gastronomía chimboteña, sino que también le otorgue mayor importancia a uno de los principales puertos pesqueros del país, de tal manera que se diseñe una infraestructura de acuerdo al contexto en el que se emplaza y así dote a la ciudad de un espacio que caracterice al distrito y que ponga expuesta una de las manifestaciones culturales de la ciudad.

Considerando de tal forma promover la gastronomía marina junto con los orígenes de la misma que se dan en el puerto y a su vez desarrollando el turismo en la ciudad mediante una nueva tipología de edificio.

1.5. OBJETIVOS Y PREGUNTAS

1.5.1 Objetivo general

- Determinar los criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro de difusión gastronómica marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol - Chimbote. 2019

1.5.2 Objetivos específicos

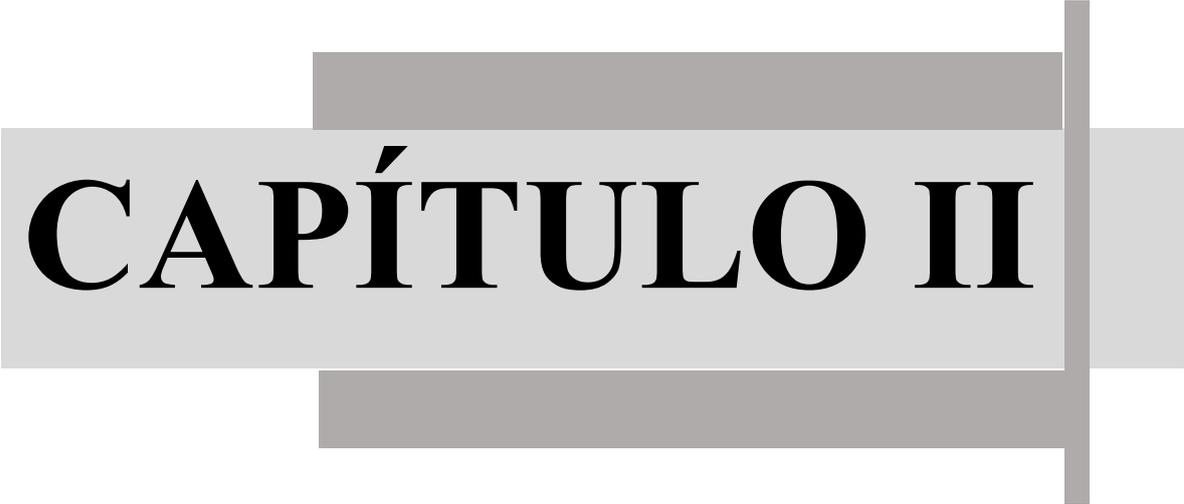
- Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.
- Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.
- Identificar criterios formales para fomentar una manifestación cultural mediante un centro gastronómico en la ciudad.

1.5.3 Pregunta General

- ¿Cuáles son los criterios conceptuales, contextuales y formales para un centro de difusión gastronómica marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol. Chimbote. 2019?

1.5.4 Preguntas específicas

- ¿De qué manera se ha ido desarrollando la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote y cuáles son los criterios conceptuales para un centro que fomente dicha actividad en la ciudad?
- ¿Cuáles son los criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad?
- ¿Cuáles son los criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad?



CAPÍTULO II

II. MÉTODO

2.1 TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

- **Por su enfoque**

La presente investigación tiene un enfoque cualitativo ya que se identificarán los criterios de análisis que están orientados a la subjetividad y percepción propia del autor.

- **Por su alcance**

La investigación tiene un alcance descriptivo – correlacional, debido al diagnóstico que hace el autor referente a la ciudad y la carencia de un equipamiento gastronómico que difunda dicha manifestación cultural y es ahí donde se relacionaran ambas variables de estudio.

2.2 ESCENARIO DE ESTUDIOS Y PARTICIPANTES

- **Escenario**

La investigación abarcará las zonas que componen toda la bahía El Ferrol en Chimbote, debido a la presencia de los puertos pesqueros y que guardan relación con el enfoque que tiene el estudio a partir de difundir las riquezas que ofrecen dichos puntos importantes de la ciudad

- **Participantes**

Expertos:

En primer lugar, se entrevistará a la Subgerente de Turismo y Promoción MYPE para obtener información acerca del desarrollo de Chimbote a partir de las actividades económicas y conocer su opinión acerca de la gastronomía como impulsor del turismo en la ciudad. También a uno de los encargados de la fundación “Peruvian -Experience”, primer centro gastronómico y de entretenimiento en el Perú, para conocer las bases que tuvo para emprender esta nueva tipología turística.

Estudio de casos:

Restaurant El Mercado

Un espacio diseñado para uno de los chefs más reconocidos de Lima, en donde buscó la conexión directa entre los insumos y los usuarios y al mismo tiempo involucraba un diseño de espacio privado para el propietario. De esta forma

combinaba dos usos diferentes pero que arquitectónicamente manejaba una conexión.

Peruvian Experience

Un centro gastronómico de difusión cultural y de entrenamiento inaugurado en Perú, el cual propone promover la identidad peruana mostrando al público la historia de la gastronomía peruana y su desarrollo para llegar a tener el reconocimiento que tiene hasta ahora. De la misma manera el proyecto buscó interacción directa entre los usuarios y la comida.

Instituto Le Cordon Bleu

Instituto gastronómico con reconocimiento internacional que se estableció en el Perú hace 20 años aproximadamente y ha tenido un gran reconocimiento por la calidad de enseñanza y por abarcar espacios con diferentes funciones acorde a la realidad gastronómica peruana.

Art Culinary School

Una escuela gastronómica mexicana, que se creó a partir de promover los insumos propios de la ciudad fronteriza en la que se emplaza. Promueve la creatividad en su centro para ayudar a los estudiantes, a su vez con materiales propios de la zona, hablando así de una tipología de arquitectura innovadora.

2.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

- **Técnicas**

Observación: Debido al análisis de casos que el autor va a realizar e indagar acerca del área de estudio y su problemática actual mediante una aproximación inmediata.

Entrevista: Debido a la presencia de participantes expertos en temas que guarden relación con las variables de estudio para obtener un punto de vista diferente al del autor.

- **Instrumentos**

Fichas de observación: Se realizarán fichas de observación para los análisis de casos y su aporte arquitectónico ligado a la realidad.

Lista de preguntas: Preguntas plenamente elaboradas hacia el experto encargado de dar un punto de vista que pueda ayudar a la investigación.

Modelo de Fichas de Observación

Ficha de Presentación

CAPÍTULO II: RESULTADOS	VARIABLE:	NÚMERO DE FICHA:
OBJETIVO:	DIMENSIÓN:	INDICADOR:
TÍTULO DEL PROYECTO		
FICHA INFORMATIVA		
MEMORIA		
FICHA TÉCNICA	ARQUITECTO	
<small>Criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro para la difusión de la Gastronomía Marítima como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol, Chimbote, 2019</small>		<small>AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA</small>
<small>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARIQ</small>	<small>SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – I</small>	<small>CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN</small>
		<small>ASESORES: Arq. Romero Álamo – Arqta. Pérez Pomaque – Arqta. Cruzalegal Roldán</small>

Elaboración: Propia
Cuestionario 1 de preguntas

Ficha de Presentación

CAPÍTULO II: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: A-K10 / p.59
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: UBICACIÓN-SUPERFICIE-CLIMA
TÍTULO DEL PROYECTO		
ANÁLISIS CONTEXTUAL		
CONTEXTO FÍSICO		
UBICACIÓN	SUPERFICIE	
CLIMA		
<small>Criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro para la difusión de la Gastronomía Marítima como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol, Chimbote, 2019</small>		<small>AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA</small>
<small>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARIQ</small>	<small>SEMESTRE ACADÉMICO 2018 – I</small>	<small>CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN</small>
		<small>ASESORES: Arq. Romero Álamo – Arqta. Pérez Pomaque – Arqta. Cruzalegal Roldán</small>

Elaboración: Propia
Cuestionario 1 de preguntas

Modelo de Entrevista 1

Representante de un Centro Gastronómico en Lima

1. ¿Qué opciones novedosas ofrece su proyecto con respecto a otros centros gastronómico en el Perú?
2. ¿Cuáles son las áreas y/o espacios que ofrece el centro gastronómico?
3. ¿Considera usted importante la relación entre la infraestructura del centro en relación con la gastronomía? ¿Por qué?
4. ¿La ubicación del proyecto fue estratégica o se tomaron en cuenta otros puntos importantes?
5. ¿De qué forma se promueve la comida peruana dentro del edificio?
6. ¿Se tiene pensado hacer una ampliación en el proyecto? De ser así, ¿Qué nuevos espacios se implementarían?

Elaboración: Propia
Cuestionario 1 de preguntas

Modelo de Entrevista 2

Representante de la Cámara de Comercio - Chimbote

1. ¿Cuál de todas las actividades económicas considera la más resaltante dentro de la ciudad?
2. ¿Cómo cree usted que se puede promover los recursos que nos brinda la pesca?
3. ¿Cuál es su opinión acerca de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote?
4. ¿Cómo es que ustedes buscan promover el ámbito gastronómico en la ciudad para alcanzar un mayor reconocimiento?
5. ¿De qué manera los chimbotanos podrían sentirse orgullosos de la gastronomía que poseen?

Elaboración: Propia
Cuestionario 2 de preguntas

• **Matriz de consistencia:**

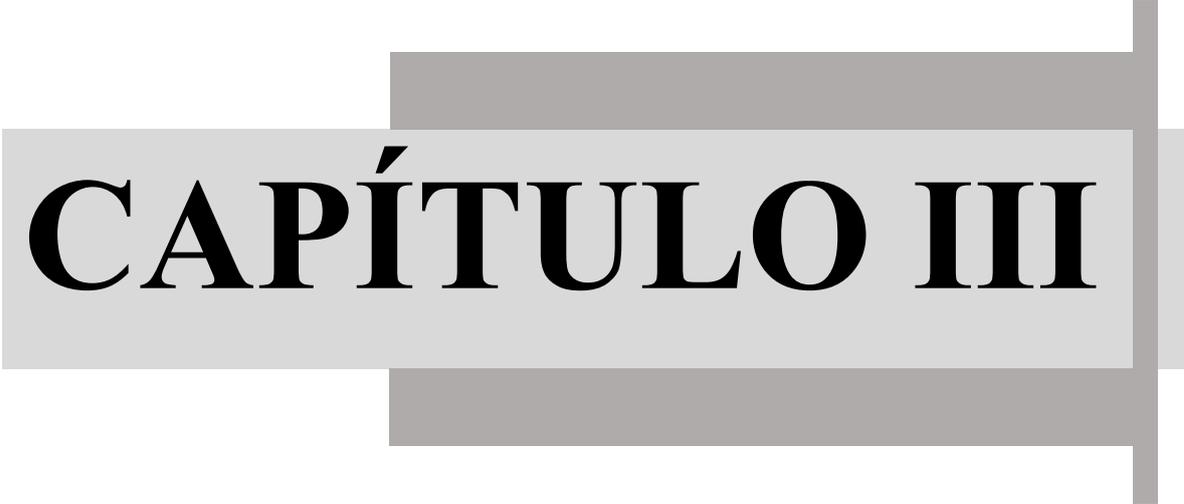
TITULO	OBJ. GENERAL	OBJ. ESPECÍFICO	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	SUB INIDCADORES	TÉCNICAS	INSTRUMEN.
<p>Criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro para la difusión de la Gastronomía Marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol-Chimbote. 2019</p> <p>¿Cuáles son los criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro de difusión gastronómica marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol-Chimbote. 2019?</p>	<p>Analizar los criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro de difusión gastronómica marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol-Chimbote. 2019</p>	<p>Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.</p> <p>PE1. ¿De qué manera se ha ido desarrollando la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote y cuáles son los criterios conceptuales para un centro que fomente dicha actividad en la ciudad?</p>	<p>Gastronomía Marina y Manifestación Cultural</p>	<p>CARÁCTER SIMBÓLICO</p>	<p>Significante</p>	Objeto	<p>Entrevista</p>	<p>Lista de preguntas</p>
						Origen		
						Evolución		
						Percepción		
					<p>Valoración cultural</p>	Peculiaridad	<p>Entrevista</p>	<p>Lista de preguntas</p>
						Reconocimiento		
	Impacto en la ciudad							
	Desarrollo turístico							
	<p>¿Cuáles son los criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro de difusión gastronómica marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol-Chimbote. 2019?</p>	<p>Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad</p>	<p>Arquitectura gastronómica</p>	<p>CONCEPTUAL</p>	<p>Idea</p>	Concepto - teoría	<p>Observación/ Entrevista</p>	<p>Fichas de observación/ Lista de preg.</p>
						Idea rectora		
					<p>Cultura</p>	Personalidad	<p>Observación/ Entrevista</p>	<p>Fichas de observación/ Lista de preg.</p>
						Carácter de la ciudad		
<p>Concepción arquitectónica</p>					Razón de ser	<p>Observación/ Entrevista</p>	<p>Fichas de observación/ Lista de preg.</p>	
					Concretización de la idea			
<p>Contexto físico</p>	Ubicación	<p>Observación</p>	<p>Fichas de observación</p>					
	Superficie							
	Clima							
<p>Contexto socio - económico</p>	Usuarios	<p>Observación</p>	<p>Fichas de observación</p>					
	Dinámica							

TITULO	OBJ. GENERAL	OBJ. ESPECÍFICO	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	SUB INIDCADORES	TÉCNICAS	INSTRUMEN.
Criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro para la difusión de la Gastronomía Marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol. Chimbote. 2019	Analizar los criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro de difusión gastronómica marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol. Chimbote. 2019	PE2. ¿Cuáles son los criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad?	Arquitectura gastronómica	CONTEXTUAL	Contexto socio - económico	Asp. económicos	Observación	Fichas de observación
						Asp. culturales e históricos		
					Relación con el entorno	Aproximación	Observación	Fichas de observación
						Accesibilidad		
						Emplazamiento		
						Perfil urbano		
						Hitos		
	Nodos							
	¿Cuáles son los criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro de difusión gastronómica marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol. Chimbote. 2019?	Identificar criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad	Arquitectura gastronómica	FORMAL	Principios ordenadores	Simetría	Observación	Fichas de observación
						Ejes		
						Jerarquía		
					Composición	Líneas	Observación	Fichas de observación
						Planos		
						Volúmenes		
Relación					Escalas	Observación	Fichas de observación	
	Abierto - Cerrado							
	Interior - Exterior							
Materialidad	Materiales	Observación	Fichas de observación					
	Texturas							
Color	Principales	Observación	Fichas de observación					
	Secundarios							

2.4 MÉTODOS DE ANÁLISIS DE DATOS

Teniendo en cuenta los aspectos arquitectónicos que se tendrán que estudiar y la falta de estudios acerca de la tipología que ofrece esta investigación, se trató de buscar puntos de vista de algún autor que manifieste a la arquitectura como un difusor de cultura y expresión de las ciudades. Es así como el Seminario de Arquitectura Latinoamericana expone en sus artículos de exposición a la arquitecta Eliana Cárdenas en “Valoración del sentido de identidad en el espacio urbano-arquitectónico.

Ante esto, dicha investigación explica pautas de análisis para hablar de espacios que construyan identidad dentro de un área urbana. Se toman entonces los siguientes criterios de análisis: las características generales de todo el entorno y si posee relaciones paisajísticas, el estudio de la morfología urbana, estudio de la parte funcional de manera específica, la relación de espacios y la importancia de la zona pública, y por último los aspectos formales que abarquen temas de color, texturas, volúmenes y materiales. Se toma como mayor importancia establecer la relación entre el proyecto y el entorno.



CAPÍTULO III

III. RESULTADOS

3.1 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 1

3.1.1 Gastronomía Marina – Manifestación Cultural

Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.

VARIABLE	DIMENSIÓN	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Gastronomía marina y Manifestación Cultural	Carácter simbólico	Entrevista (Narda Chávez Príncipe-Subgerente de Turismo y Promoción MYPE)	Lista de preguntas

ENTREVISTA Nº 1

OBJ. Nº 01

OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	VARIABLE: GASTRONOMÍA MARINA	NRO DE ENTREVISTA: ENT-01 / p.48
	DIMENSIÓN: CARÁCTER SIMBÓLICO	INDICADOR: SIGNIFICANTE

PREGUNTA: ¿Cuál de todas las actividades económicas considera la más resaltante dentro de la ciudad? ¿Por qué?

ENTREVISTADO: Narda Chávez Príncipe – Subgerente de Turismo y Promoción MYPE

Las actividades económicas en la ciudad van a contribuir al desarrollo de la misma, depende de los ciudadanos saber aprovecharlas al máximo.

La entrevistada mencionó entonces:

“Una de las actividades más resaltantes es la pesca porque se ha venido desarrollando desde hace mucho tiempo, pero también el tema del comercio. Nosotros sabemos que tanto a nivel industrial como artesanal se generan bastantes fuentes de empleo y hay muchas personas que se han venido dedicando a esto”. (Chávez, N.)

De esta manera se toma a la pesca como actividad principal en Chimbote y la cual ha sido aprovechada no solamente por las grandes empresas, sino también por pescadores en pequeños botes y que ha generado buenos recursos para vivir. Siendo ellos mismos quienes ofrecen sus productos directamente a los interesados, viéndose plasmado ahí la otra actividad más importante, el comercio. Entonces se puede observar que ambas actividades se relacionan de alguna manera y que otorgaron grandes posibilidades de trabajo a diferentes tipos de personas.

Finalmente, la entrevistada manifestó que:

“El tema de los servicios también resulta muy importante en la economía de la ciudad, pues se ha ido desarrollando con gran demanda en diversos puntos de la ciudad”. (Chávez, N.)

De esta forma añade como tercera actividad económica más importante al comercio y mediante el cual la demanda se ve satisfecha. En conjuntos ambos puntos han traído grandes ingresos a los ciudadanos que han iniciado sus vidas laborales en base a dichas actividades, y que si llegan a desarrollarse con más profundidad, la economía podría verse aumentada.

AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
ASESORES: ARQTS. ROMERO – PÉREZ – CRUZÁLEGUI	SEMESTRE : 2019 – II	

OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	VARIABLE: GASTRONOMÍA MARINA	NRO DE ENTREVISTA: ENT-01 / p.49
	DIMENSIÓN: CARÁCTER SIMBÓLICO	INDICADOR: SIGNIFICANTE

PREGUNTA: ¿Cómo cree usted que se puede promover los recursos que nos brinda la pesca en Chimbote?

ENTREVISTADO: Narda Chávez Príncipe – Subgerente de Turismo y Promoción MYPE

Existe una gran demanda en cuanto a los recursos que nos brinda la pesca como actividad económica, incluso cuando hay escasez de productos, muchos de los ciudadanos sienten que no están abastecidos completamente y que “ya no hay plata” en la ciudad.

La subgerente expresa lo siguiente:

“Justamente es el tema del consumo mediante el cual se puede aprovechar estos recursos, entrando aquí el tema de la gastronomía” (Chávez, N.)

Explicando de tal manera que con la demanda que poseen estos recursos es que la ciudad puede aprovechar las riquezas que le ofrece el mar. No todas las ciudades tienen la ventaja de contar con un puerto cerca al casco urbano de la ciudad y que es muy reconocido en el territorio peruano, es por ello que mediante el consumo se puede dar a conocer con mucha más profundidad la variedad de los recursos.

De la misma forma comentó que la Subgerente de Turismo y Promoción MYPE:

“Se ha presentado una primera idea acerca de un centro para innovar y difundir la gastronomía, ya que se consideró que no está siendo aprovechado correctamente esta manifestación cultural, para destacar el potencial que tiene la ciudad” (Chávez, N.)

Es así como se pretende mostrar la riqueza gastronómica de la ciudad pero debido a la falta de alguna infraestructura totalmente equipada es que la ciudad aún de una variedad de platos que se puedan dar a conocer y más aún teniendo en cuenta todas las riquezas marinas que se ofrecen.

De esta forma se presentan entidades públicas interesadas en promover la variedad gastronómica que se presenta en la ciudad, mediante los consumidores interesados en conocer esta riqueza culinaria, ya sea aprendiendo o degustando de la comida que más resalta en Chimbote.

AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
ASESORES: ARQTS. ROMERO – PÉREZ – CRUZÁLEGUI	SEMESTRE : 2019 – II	

OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	VARIABLE: GASTRONOMÍA MARINA	NRO DE ENTREVISTA: ENT-01 / p.50
	DIMENSIÓN: CARÁCTER SIMBÓLICO	INDICADOR: VALORACIÓN CULTURAL

PREGUNTA: ¿Cuál es su opinión acerca de la gastronomía marina como una manifestación cultural en Chimbote?

ENTREVISTADO: Narda Chávez Príncipe – Subgerente de Turismo y Promoción MYPE

Debido a la dedicación en la elaboración de platos a base de especies marinas, es que Chimbote se ha caracterizado en cuanto al tema de gastronomía, como parte de su identidad.

La subgerente lo afirma de tal forma refiriéndose a la gastronomía marina como manifestación cultural:

“Bueno que es bastante importante, la mayoría de restaurantes que tenemos tiene su oferta que se basa justamente en el tema, en platos elaborados a base de pescados y también mariscos es por ello que considero que somos reconocidos por ese tipo de platos a nivel nacional” (Chávez, N.)

De tal forma que muchas personas reconocen mucho a la ciudad gracias a la rica gastronomía que posee gracias a la presencia de un puerto que los abastece. Considerando así, que muchas personas expresaron que el mejor ceviche se encuentra justamente en Chimbote, con toda la frescura de ingredientes que posee. Se tiene igualmente, un plato bandera a nivel provincial, la causa de pescado declarado como plato típico, al cual se le dio un día exclusivamente para mostrarlo y celebrarlo como expresión cultural del lugar. Es por ello que se considera importante promover un lugar para dar a conocer las riquezas culinarias a base de estas especies.

Incluso se explicó lo que sucedió durante un viaje:

“Te cuento que hace unos meses estuvimos en Lima, nosotros fuimos a una feria a promocionar el tema turístico y había gente que se acercaba, pues habíamos llevado fotos de los centros arqueológicos, las playas, y nos decían ¿Por qué no han traído fotografías de la comida?” (Chávez, N.)

En donde vio el interés de los limeños por conocer los platos que ofrece la ciudad y el reconocimiento que éste ya tiene en otras ciudades, añadiendo que de por si la comida es muy rica, pero que falta promover la calidad de servicio en cuanto a una buena infraestructura que cumpla con todos los requisitos para la atención y promoción de la gastronomía.

AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
ASESORES: ARQTS. ROMERO – PÉREZ – CRUZÁLEGUI	SEMESTRE : 2019 – II	

OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	VARIABLE: GASTRONOMÍA MARINA	NRO DE ENTREVISTA: ENT-01 / p.51
	DIMENSIÓN: CARÁCTER SIMBÓLICO	INDICADOR: VALORACIÓN CULTURAL

PREGUNTA: ¿Cómo es que ustedes buscan promover el ámbito gastronómico en la ciudad para alcanzar un mayor reconocimiento?

ENTREVISTADO: Narda Chávez Príncipe – Subgerente de Turismo y Promoción MYPE

Considera importante alguna edificación que permita dar a conocer la importancia de la gastronomía dentro de la provincia. De tal manera la entrevistada expresó:

“Ahora está en idea este proyecto de un centro de innovación y difusión culinaria donde se pueda perfeccionar el tema gastronómico, de la misma manera generar nuevos platos y a la vez un lugar donde se puedan organizar ferias de manera permanente”

Se han venido realizando exposiciones mediante ferias, durante fiestas o aniversarios para promover esta riqueza, pero que no han tenido la continuidad ya que estas se realizan por fechas determinadas. Se carece de un espacio que funcione permanentemente y permita difundir estos platos durante todas las épocas del año para un mayor reconocimiento y mejor accesibilidad para los ciudadanos y turistas que hagan su visita.

Añade también otra manera de difundir los principales platos de la ciudad:

“Se tiene pensado implementar rutas de los distintos platos a base de especies marinas en toda la provincia, lugares recomendados para su consumo”

Rutas que permitan a los viajeros que pasean por aquí, reconocer los lugares más resaltantes y que ofrezcan servicios gastronómicos a base de pescados y mariscos, empezando desde el sur hasta el norte de la provincia. De esta manera se conocería mejor la ciudad y se disfrutaría de sus mejores platos, implementando también rutas gastronómicas de otros platos y bebidas típicas.

AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
ASESORES: ARQTS. ROMERO – PÉREZ – CRUZÁLEGUI	SEMESTRE : 2019 – II	

OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	VARIABLE: GASTRONOMÍA MARINA	NRO DE ENTREVISTA: ENT-01 / p.52
	DIMENSIÓN: CARÁCTER SIMBÓLICO	INDICADOR: VALORACIÓN CULTURAL

PREGUNTA: ¿De qué manera los chimbotanos podrían sentirse orgullosos de la gastronomía que poseen?

ENTREVISTADO: Narda Chávez Príncipe – Subgerente de Turismo y Promoción MYPE

La subgerente afirmó lo siguiente:

“Yo pienso que en general todos los peruanos nos sentimos orgullosos. Se han hecho estudios y justamente uno de los factores que nos llena de orgullo es la gastronomía. A nivel de Chimbote yo pienso que es como un “Micro Perú” tal vez, ya que tenemos una gastronomía variada en el que el plato más representativo es el ceviche, considerando algunos que aquí se prepara mejor” (Chávez, N.)

Cada ciudadano se siente orgulloso de la gastronomía que posee, que ha permitido un reconocimiento a nivel internacional debido a la variedad culinaria. Es por ello que Chimbote también debe ser reconocido como tal, con la variedad de gastronomía tanto en la parte costa como la parte sierra. Según lo que se explicó, el Ministerio de Cultura ha iniciado el expediente para reconocer al ceviche como Patrimonio Cultural de la Humanidad, dentro del patrimonio intangible, debido a la gran acogida que tuvo este plato en el mundo, que permite reconocer también a Chimbote, como puerto que es.

También expresó que:

“La gastronomía es un tema que nos caracteriza y nosotros como instituciones deberíamos potenciar justamente ese tema a través de concursos también, y como lo mencionaba, el hecho de crear un espacio donde se pueda diversificar, innovar y también difundir nuestra gastronomía para la gente que nos pueda visitar” (Chávez, N.)

La gastronomía entonces, contribuye a promover también el turismo en la ciudad, ya que muchos turistas viajan o encuentran un motivo para conocer diversos lugares debido a la variedad gastronómica que posee, ya que alimentarse es una necesidad.

Existe un interés por parte de mucho conocer este tema, en donde los dedicados a la gastronomía se caracterizan por ponerle mucha pasión a su trabajo, y que mejor manera de ayudarlos mediante la implementación de un lugar de calidad y apto para promover la creatividad culinaria.

AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
ASESORES: ARQTS. ROMERO – PÉREZ – CRUZÁLEGUI	SEMESTRE : 2019 – II	

3.1.2 Arquitectura gastronómica

Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.

VARIABLE	DIMENSIÓN	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Arquitectura Gastronómica	Carácter simbólico	Entrevista (Andrés Hinojosa- Representante de Peruvian Experience) Observación (Peruvian Experience – Restaurant El Mercado – Culinary Art School)	Fichas de Observación y Lista de Preguntas

ENTREVISTA N° 2

OBJ. N° 01

OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NRO DE ENTREVISTA: ENT-02 / p.55
	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: CONCEPCIÓN ARQ.

PREGUNTA: ¿Qué opciones novedosas ofrece su proyecto con respecto a otros centros gastronómicos en el Perú?

ENTREVISTADO: Andrés Hinojosa – Representante de guía de Peruvian Experience

El primer centro gastronómico y cultural explica la nueva propuesta de entretenimiento que ofrece a un público en general y por primera vez en todo el Perú, actividades que no se han visto antes y han generado un mayor reconocimiento de la cultura gastronómica.

El entrevistado expresa:

“Somos pioneros en este servicio, porque aquí en este edificio contamos lo que es la historia, cultura y gastronomía del Perú en un solo proyecto, que completo abarca 2 horas y media aproximadamente” (Hinojosa, A.)

Lo nuevo del proyecto se basa en promover la cultura gastronómica del Perú mediante una nueva forma de entretenimiento que permita la interacción mucho más amena entre los visitantes y la cultura peruana.

Es así que, el recorrido inicia con algo muy novedoso para los peruanos, en donde comenta lo siguiente:

“El recorrido inicial se da en el cuarto piso, donde se muestra la dieta diaria de los incas, se habla un poco de la cosmovisión andina. Ya con esta base se continúa con un paseo, un recorrido con efectos especiales, donde se explican las siete influencias de la gastronomía peruana, cómo se hizo Machu Picchu y cómo es que se comía el ceviche antiguamente” (Hinojosa, A.)

Es importante dar a conocer la cultura peruana desde sus inicios, lo cual fue base para iniciar el proceso de evolución de la gastronomía, tal y como lo manifiesta, de esta forma es que se busca atraer a primera estancia al turista, para luego rematar en algo capaz de generar sensaciones de pertenencia mediante un recorrido virtual que te sumerge en la historia peruana.

Sigue explicando que de esta manera se continúa el proceso de reconocimiento de esta gastronomía en cada uno de los pisos, en donde las formas de enseñar son tan entretenidas, que consideran al proyecto una experiencia totalmente sensorial, en donde se establece una estrecha relación entre los insumos y el turista.

AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
ASESORES: ARQTS. ROMERO – PÉREZ – CRUZÁLEGUI	SEMESTRE : 2019 – II	

OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NRO DE ENTREVISTA: ENT-02 / p.56
	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: CONCEPCIÓN ARQ.

PREGUNTA: ¿Cuáles son las áreas y/o espacios que ofrece el centro gastronómico?

ENTREVISTADO: Andrés Hinojosa – Representante de guía de Peruvian Experience

Esta nueva propuesta cultural se divide en diferentes zonas, de tal manera que descompone a la gastronomía en partes de acuerdo a las regiones del territorio, tanto de manera demostrativa como entretenida.

Explica de esta manera los espacios que ofrece el servicio:

“El servicio se divide en cuatro pisos. En el cuarto se explica sobre la dieta diaria de los incas, el recorrido con el carrito y la explicación de los quipus, ya que desde ahí se observa el gran quipu que llega hasta el nivel más bajo; en el tercer piso tenemos las experiencias del pisco, el ceviche y la causa; en el segundo piso se tiene el mercado y en el primer piso se tiene el souvenir shop. Todos los recorridos inician con la explicación del Inca Pachacútec” (Hinojosa, A.)

Esta nueva propuesta de servicio busca entretener de manera más directa a cada uno de los visitantes, haciéndolos participes de todas las experiencias. En el tercer piso donde se explica acerca de cuatro platos bandera del Perú, se hace en base a una clase demostrativa y para degustar, en donde después cada uno puede preparar de acuerdo a los que se les enseñó mientras se les va explicando cada insumo que van tomando.

El espacio que abarca el mercado, en el segundo nivel, se hizo a base de un típico mercado peruano, con una respectiva cantidad de tiendas que se dividieron de acuerdo a las regiones y sus comidas típicas, al mismo tiempo gozando de la interpretación de las danzas propias de cada región.

Estos espacios son los que le han dado vida al proyecto de una nueva tipología cultural, que desde su inauguración ha atraído una gran cantidad de extranjeros interesados en probar y conocer más a fondo sobre la comida peruana de la que muchos hablan.

AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
ASESORES: ARQTS. ROMERO – PÉREZ – CRUZÁLEGUI	SEMESTRE : 2019 – II	

OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NRO DE ENTREVISTA: ENT-02 / p.57
	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: CULTURA

PREGUNTA: ¿Considera usted importante la relación entre la infraestructura del centro y el tema gastronómico?
¿Por qué?

ENTREVISTADO: Andrés Hinojosa – Representante de guía de Peruvian Experience

La zona de Miraflores es un lugar totalmente céntrico y comercial, con grandes edificios contemporáneos, es por ello que la infraestructura desde afuera maneja la misma tipología, pero atrae a simple vista por el gran mural en una de las caras exteriores que se ve observa desde la calle que lleva al gran Parque Kennedy, como tributo a la Pachamama.

Explica que, internamente es muy cautivador el diseño del proyecto:

“A lo largo de todo el recorrido se pueden ver ilustraciones basadas en Pancho Fierro, para mostrar parte de lo que es la gastronomía. Por ejemplo, la sala de la causa está decorado con un gran mural de las danzas típicas del Perú, en donde se habla de la tapada limeña, los instrumentos peruanos, entre otras cosas. De igual manera la zona del ceviche, donde hay mural del puerto de Huanchaco, del origen del plato. Entonces se puede decir que está ambientado para que cualquier lado que mires te permita conocerla historia del Perú de acuerdo al espacio del proyecto en el que se está” (Hinojosa, A.)

Todo el diseño de espacios interiores se maneja de acuerdo a las salas de los recorridos, se implementan mediante elementos parte de la historia de la gastronomía peruana, de la misma manera muestra los orígenes de esta cultura y su evolución. Esto hace la visita mucho más entretenida, más aún cuando desde afuera de la infraestructura, las personas se ven atraídas por la escenificación del Inca Pachacútec haciendo un llamado para conocer la cultura peruana.

AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
ASESORES: ARQTS. ROMERO – PÉREZ – CRUZÁLEGUI	SEMESTRE : 2019 – II	

OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NRO DE ENTREVISTA: ENT-02 / p.58
	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: CULTURA

PREGUNTA: ¿De qué forma se promueve la comida peruana dentro del edificio?

ENTREVISTADO: Andrés Hinojosa – Representante de guía de Peruvian Experience

El viaje cultural que se hace dentro del edificio implica todo un conjunto de sensaciones que van a mejorar la calidad de la experiencia gastronómica peruana. En esta parte es donde se entiende que cada uno de los sentidos va a permitir conocer la comida típica desde las diferentes perspectivas del usuario, promoviéndola a tal grado de enseñar que aquellos que caracteriza al país es algo que no se va a poder observar en ningún otro lado del mundo.

El entrevistado destaca lo siguiente:

“Se promueve la comida peruana degustando, pero más que eso es algo multisensorial. En el piso de arriba hay paneles gigantes de cada una de las cosas que se muestran, la kiwicha, la quinua, el maíz morado, donde uno puede oler, ver, probar, donde uno puede darse cuenta de las propiedades de éstos” (Hinojosa, A.)

Resulta importante atraer mediante todos los sentidos a los visitantes, en donde pueda promover el reconocimiento de cada una de las partes que ha permitido darle un grado de importancia a la gastronomía peruana a dentro del rango internacional.

El proyecto buscó de esta manera:

“Insertar la historia de la gastronomía, de cómo llegaron los platos a ser lo que son ahora y lo que nos ha puesto en el mapa del ámbito gastronómico, no solamente con probarlo, sino con conocer, con relacionar el conocimiento para que no se quede solo con el gusto” (Hinojosa, A.)

Todo esto va más allá de probar las diversas comidas típicas, sino reconocer los aspectos que han permitido llevar este arte culinario a niveles mucho más altos, sobrepasando incluso a países europeos. La mejor manera de hacerlo es manejando el concepto de entretenimiento, en la búsqueda de divertir a los usuarios, al mismo tiempo enseñar y permitir la interacción de cada una de las partes de la nueva tipología cultural.

AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
ASESORES: ARQTS. ROMERO – PÉREZ – CRUZÁLEGUI	SEMESTRE : 2019 – II	

OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NRO DE ENTREVISTA: ENT-02 / p.59
	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: CULTURA

PREGUNTA: ¿Se tiene pensado hacer una ampliación del proyecto? De ser así, ¿Qué nuevos espacios se implementarían?

ENTREVISTADO: Andrés Hinojosa – Representante de guía de Peruvian Experience

La infraestructura en conjunto con el diseño y la funcionalidad que posee, se ha manejado correctamente dentro de un área que no abarca tanto terreno, pero que permitido que cada visitante sienta deseos de conocer más a fondo la gastronomía peruana, es por ello que no requería de ampliación en cuanto a la edificación, sus alturas se han manejado y han permitido relacionarse con el contexto. Lo que si se tiene pensado es ampliar las zonas que ofrece, pero dentro del terreno que se maneja, ya que como se sabe la gastronomía es totalmente variada y lo que se busca es satisfacer todos los paladares y gustos.

“En la parte de las cocinas colaborativas, se está viendo un proyecto orientado a lo vegetariano, que vienen a ser salsas como la huancaína y todo hecho a base de batán. Siendo esta una opción más ejecutiva y vegetariana que aún está en proyecto” (Hinojosa, A.)

Las cocinas colaborativas corresponden a todas las partes de demostración del proyecto que se basa en los chefs y sus conocimientos sobre platos específicos del Perú, así como el especialista de la temática del pisco sour. Estas personas buscan ampliar mucho más la gama de ingredientes, añadiendo el tema vegetariano dentro de la cultura gastronómica, pero sin perder la esencia del proyecto y demostrar que esa parte de la gastronomía también es muy variada y rica. De acuerdo al espacio que manejan, se encuentran muy organizadas las áreas, que en conjunto hacen un recorrido aproximado de dos horas como ya se mencionó, es por ello que añadirle muchas más cosas haría menos entretenido el proyecto dentro de un edificio que se ve abastecido y que ha sido conocido como uno de los mejores en demostrar la experiencia gastronómica a aquellos que desconocían los orígenes de ésta.

AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	
ASESORES: ARQTS. ROMERO – PÉREZ – CRUZÁLEGUI	SEMESTRE : 2019 – II	

FICHAS DE OBSERVACIÓN

CASOS DE ESTUDIO

RESTAURANT EL MERCADO
PERUVIAN EXPERIENCE
CULINARY ART SCHOOL

OBJETIVO N° 01

FICHA INFORMATIVA

IDEA

CULTURA

CONCEPCIÓN ARQUITECTÓNICA

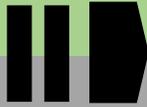


RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS



MIRAFLORES, LIMA - PERÚ



RESTAURANT EL MERCADO

FICHA INFORMATIVA



MEMORIA



Un espacio creativo y libre a la imaginación que incentive a las nuevas propuestas culinarias

Se ubica en un espacio de forma triangular lo que complicó a primer momento al proyectista



Su contexto se basa en un pequeño centro de negocios y algo de comercio, con viviendas tradicionales de adobe, en el conocido Miraflores



El proyecto ofrece un restaurante, taller – cocina y las oficinas de uno de los mejores chefs del Perú.

FICHA TÉCNICA

PROYECTO	MERCADO EL RESTAURANT
UBICACIÓN	LIMA, PERÚ
ARQUITECTO	ARQ. JAIME ORTIZ DE ZEVALLOS
ÁREA	550.0 M2
AÑO DE CONSTRUCCIÓN	2009 - 2010

EQUIPO DE PROYECTO: Oz Arq.

ARQUITECTO



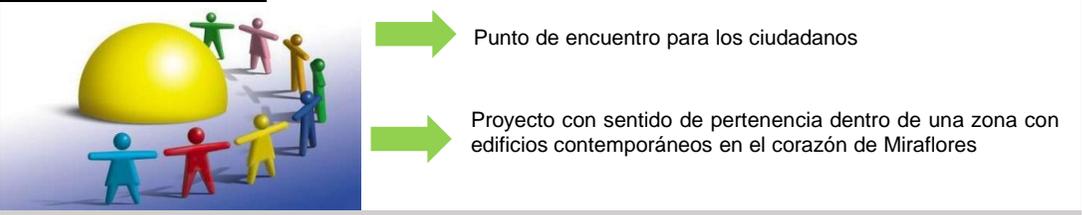
Jaime Ortiz de Zevallos es un arquitecto dedicado a muchos diseños ubicados en las mejores zonas de Lima. Manifiesta la importancia de las zonas verdes dentro de un contexto con muchos edificios, es por ello que propone edificios que respeten las alturas existentes y sin ser tan pretenciosos.



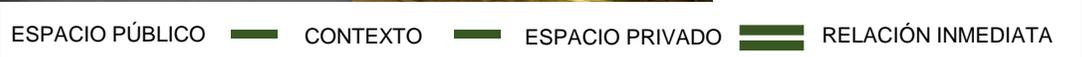
RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS CONCEPTUAL

IDEA



Rescatar un espacio cercado dentro de una zona que se caracteriza por un valor alto en el mercado



Un proyecto basado en un pequeño estudio privado para uno de los chefs peruanos más reconocidos, para la enseñanza, junto a un espacio que exhiba su arte



CULTURA



Expone como platos principales a aquellos cuya fuente es el mar, mostrando todas las creaciones culinarias que se pueden crear a partir de esos recursos





RESTAURANT EL MERCADO

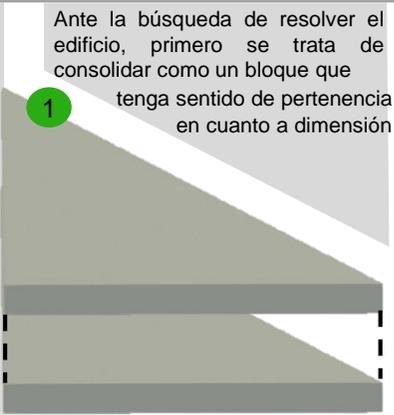
ANÁLISIS CONCEPTUAL

CONCEPCIÓN ARQUITECTÓNICA

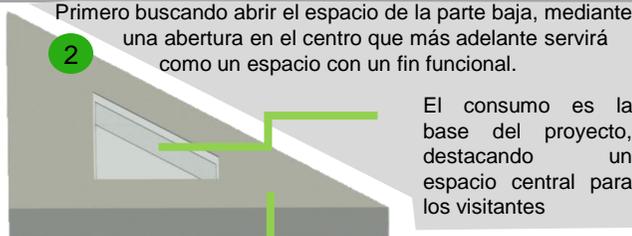


La dificultad de la concepción arquitectónica se basa en la forma del terreno, una forma triangular que en primer lugar hizo pensar al arquitecto en la mejor manera de distribuir correctamente sus zonas

Una zona de Miraflores que ha perdido su valor arquitectónico a comparación de las otras, pues muestra grandes espacios cercados y vacíos, como lo fue el proyecto antes de concebirse como tal.



Ante la búsqueda de resolver el edificio, primero se trata de consolidar como un bloque que tenga sentido de pertenencia en cuanto a dimensión



Primero buscando abrir el espacio de la parte baja, mediante una abertura en el centro que más adelante servirá como un espacio con un fin funcional.

El consumo es la base del proyecto, destacando un espacio central para los visitantes



La esquina principal se maneja como un espacio de bienvenida y permite ver desde afuera a los visitantes las funciones que se cumplen dentro.



De esta manera se concibe una primera planta como espacio social, para demostrar la gastronomía peruana

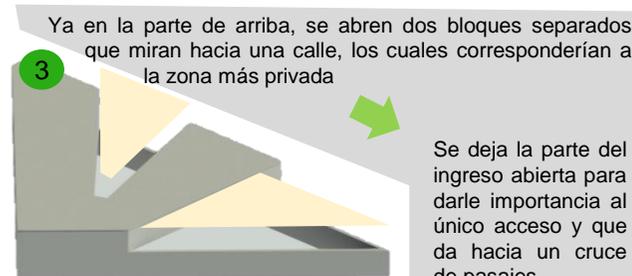


Siendo así que se observa que a pesar de la búsqueda por respetar su contexto, no logra definirse desde el exterior como la función que desea representar.

Dicha concepción arquitectónica manejó correctamente el espacio en el que se plantea, pero al mismo tiempo dicha arquitectura se torna parecida a una edificación típica de viviendas de la zona.



Vista desde la calle, primer espacio abierto



Ya en la parte de arriba, se abren dos bloques separados que miran hacia una calle, los cuales corresponderían a la zona más privada

Se deja la parte del ingreso abierta para darle importancia al único acceso y que da hacia un cruce de pasajes



Concepción del proyecto

FICHA INFORMATIVA

IDEA

CULTURA

CONCEPCIÓN ARQUITECTÓNICA



PERUVIAN EXPERIENCE

ANÁLISIS



MIRAFLORES, LIMA - PERÚ



PERUVIAN EXPERIENCE

FICHA INFORMATIVA



MEMORIA



Ubicado estratégicamente en el centro comercial y turístico que maneja el distrito de Miraflores, que cada día atrae una gran cantidad de visitantes por su cercanía a la Costa verde



Peruvian Experience se consolida como el primer centro gastronómico y de entretenimiento en el país.

Difunde los platos típicos nacionales dentro de un edificio que se consolida desde afuera como un espacios de exhibición



FICHA TÉCNICA

PROYECTO	PERUVIAN EXPERIENCE – CENTRO GASTRONÓMICO Y CULTURAL
UBICACIÓN	LIMA, PERÚ
REPRESENTANTE	CÉSAR PEREZ COLOMA
ÁREA	2500 M2
AÑO DE CONSTRUCCIÓN	2018

ARQUITECTO



Se constituye como un proyecto basado en el trabajo grupal de las diferentes ramas de estudio

Hubieron arquitectos, artistas, ilustradores, cocineros profesionales, detrás de todo lo que se conoce como una "familia gastronómica"



César López Coloma, representante de Peruvian Experience

Es una de las puestas en escena más interesantes en el Perú, con más de 50 actores y cocineros que ponen en manifiesto sus habilidades artísticas.

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 08 / p.67
OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: IDEA - CULTURA



PERUVIAN EXPERIENCE

ANÁLISIS CONCEPTUAL

IDEA

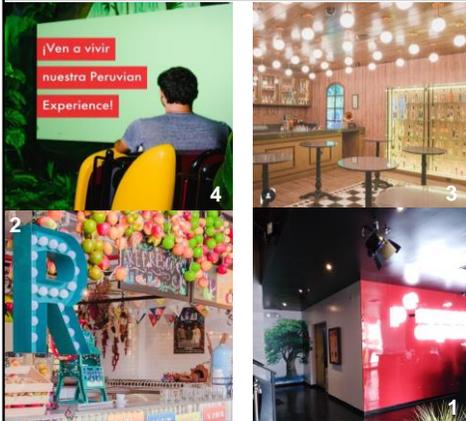


Todo nace luego de visitar el Scotch Whisky Experience, donde nace una analogía

Se pensó hacer la misma idea aquí solo que con la bebida típica, el pisco

Se adapta esta idea agrupando la rica cultura gastronómica

Con el boom de la gastronomía peruana, el proyecto prefirió ampliar la experiencia a ofrecer



- 4 Conocer la cultura peruana y sus principales monumentos
- 3 Difundir los principales atractivos gastronómicos, el pisco, ceviche, la causa limeña
- 2 Simulación del típico mercado peruano ofreciendo diversos potajes
- 1 Espacio para ofrecer recuerdos a los turistas

Cada espacio demuestra, y permite al turista ser participe de la experiencia

Cautiva mediante todos los sentidos al visitante, una experiencia multisensorial



CULTURA



Busca promover la historia gastronómica, desde sus orígenes hasta saber el por qué de su reconocimiento internacional



Da la bienvenida mostrando la cultura peruana, desde la aparición de los incas para llegar finalmente al tema culinario



Destaca los principales atractivos del país, ya sean monumentos y platos típicos



Reconoce y expone la importancia de los productores dentro del proceso gastronómico, destacando la variedad gastronómica de todas las regiones



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 09 / p.68
OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: CONCEPCIÓN ARQUITECTÓNICA



PERUVIAN EXPERIENCE

ANÁLISIS CONCEPTUAL

CONCEPCIÓN ARQUITECTÓNICA



Distrito de Miraflores

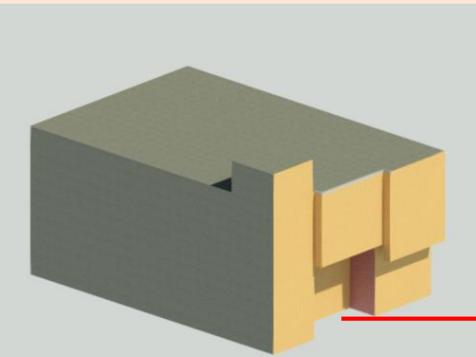
Un edificio que crece en un centro de oficinas, comercialmente activo, el cual se ha caracterizado por poseer edificios de grandes alturas y considerados como la arquitectura contemporánea de Lima. En esta peculiar zona nace otro edificio que propone mantener las típicas características de aquellas nuevas infraestructuras, pero de que alguna manera se asemeje a dichos edificios.



Proyecto y sus alrededores

Con terreno particularmente cuadrado, que se encontraba en estado de abandono y abarca aproximadamente 2 lotes de ancho y un fondo que llega hasta la mitad de la manzana. Se propone a crecer de acuerdo a los servicios que logra ofrecer, pero sin resaltar escandalosamente entre sus vecinos. Busca ser visto desde la calle principal a pesar de no encontrarse frente a esta, pero su fachada principal muestra una tipología de edificios que se maneja en la zona para las oficinas, lo cual podría confundir a primera vista al usuario

Al momento de crecer, un gran muro se manifiesta a lo lejos del contexto, por tal motivo, se buscó darle una función que permita a todo aquel que lo observa, reconocer de qué trata el edificio. Una hermosa pintura a cargo de un especialista reconocido en el Perú, plasma la cultura peruana rindiéndole homenaje a la Pachamama, que cautiva y genera dudas acerca de conocer el por qué de dicha expresión artística. (Ver fig. 01)



Concepción arquitectónica de la idea (fig. 01)



Pintura (Fig. 01)

Dejando un espacio para recibir a los turistas y exponer exteriormente expresiones culturales típicas, que cautiva al público mediante las danzas típicas, un diseño de un pequeño espacio que permite desde afuera tomarse fotos con diversos elementos propios de la cultura peruana. (Ver fig. 03)



A partir del crecimiento de la infraestructura, se busca ampliar los espacios de bienvenida, abriendo entradas mucho más grandes, una yuxtaposición de bloques, que dan forma a una fachada interesante a partir de un bloque simple. (Ver fig. 02)



Ingreso que se abre hacia la calle (fig. 03)



Concepción arquitectónica final

Gran mural exterior

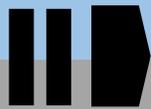
Criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro para la difusión de la Gastronomía Marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol. Chimbote. 2019	AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA		
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2019 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: Arq. Romero Álamo – Arqta. Pérez Poemape – Arqta. Cruzálegui Roldan



CONTEXTO FÍSICO

CONTEXTO SOCIO - ECONÓMICO

RELACIÓN CON EL ENTORNO



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS



PASEO DEL RÍO, TIJUANA - MÉXICO

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 11 / p.70
OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: IDEA - CULTURA



CULINARY ART SCHOOL

FICHA INFORMATIVA



MEMORIA

Los encargados están en la búsqueda de proyectos que funcionen estéticamente como espacialmente, pero con un valor añadido de creatividad.

CREATIVIDAD



ESPACIOS



A simple vista el proyecto no se ve como tal, un centro gastronómico, proyecta un espacio que rompe con la idea de edificio de educación culinaria, con una pureza en formas y limpieza, que le otorga un carácter un poco industrial.

FICHA TÉCNICA

PROYECTO	CULINARY ART SCHOOL – EDUCACIÓN SUPERIOR
UBICACIÓN	TIJUANA, MEXICO
ARQUITECTO	ARQ. JORGE GRACIA GARCÍA
ÁREA	894.0 M2
AÑO DE CONSTRUCCIÓN	2010

EQUIPO DE PROYECTO: Graciastudio

ARQUITECTO



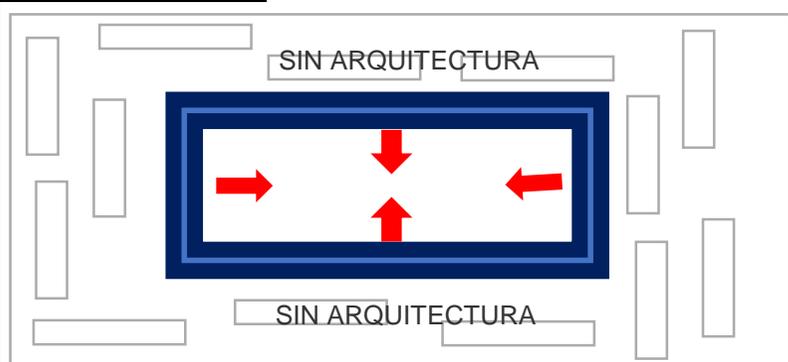
El arquitecto Jorge Gracia García siempre ha tenido un gran interés por las expresiones artísticas manifestadas en la arquitectura. Pone en valor los espacios dentro de la arquitectura con el fin de crear sensaciones nuevas a partir de éstos. Durante su trayectoria de enseñanza tuvo una experiencia sensorial más que teórica que otorgó a sus composiciones un valor añadido de creatividad.



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS CONCEPTUAL

IDEA



El contexto en el que ubica el proyecto no posee una riqueza arquitectónica que caracterice a esa parte de la ciudad, es por ello que la idea del arquitecto se basó en crear un espacio que se cierre debido a las características negativas de su contexto.



Contrasta dicha edificación con los alrededores a simple vista, debido a la falta de características arquitectónicas propias en la ciudad.



↓

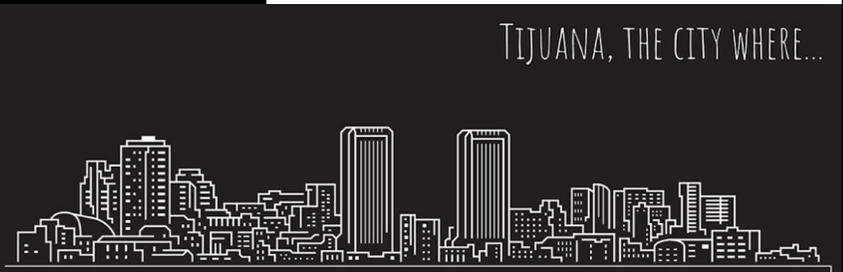
Predominante en edificaciones de poca altura, una carencia arquitectónica, que llevó al proyecto desarrollarse desde su interior



Proyecto educativo para poner en valor alimentos nativos de la frontera



CULTURA



Es una escuela que se ha ido consolidando en diversas partes del mundo para intensificar el estudio de recursos propios de las regiones. Considerado como la Baja California, en donde se busca rescatar los alimentos singulares del lugar

- ➔ Cerca a uno de los viñeros más importante de México, por lo que la escuela promueve el estudio y la enseñanza de esta riqueza.
- ➔ Promover la arquitectura contemporánea de México mediante las nuevas infraestructuras que se consoliden como hitos importantes en la ciudad.





CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS CONCEPTUAL

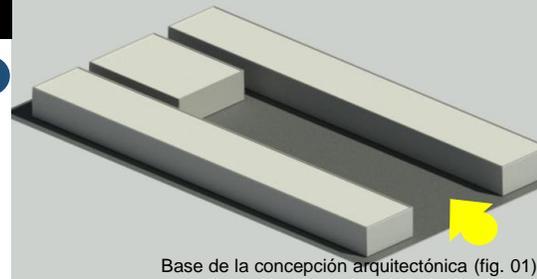
CONCEPCIÓN ARQUITECTÓNICA



Proyecto y sus alrededores

Se muestra un proyecto que desea rescatar la arquitectura contemporánea que no se hace presente dentro de la zona de Tijuana, pero que si se va mostrando poco a poco

1



Base de la concepción arquitectónica (fig. 01)

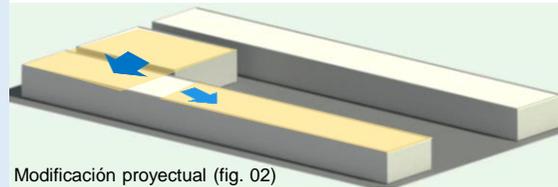
El arquitecto enriquece su proyecto mediante una infraestructura con volúmenes simples y limpios, que le permita mostrar un orden compositivo. Pues considera que una infraestructura educativa debe basar su diseño en mostrar y transmitir espacios correctamente definidos mediante sus formas (Ver fig. 01)



Abre su espacio a partir del cual se va la formación de los volúmenes regulares

2

Luego de proponer formas simples a los costados que se abren a un espacio abierto, se reordenan las formas para no hacerlas tan simétricas jugando con las dimensiones de éstas (Ver fig. 02)



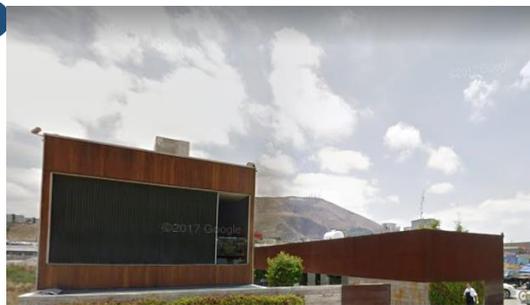
Modificación proyectual (fig. 02)



Vista satelital

Composición simple para una mejor eficiencia tanto económica como funcional. Con bloques puros y materiales simples para caracterizar el edificio

3



Es así como se concibe sin ser llamativo ni salirse de un contexto carente de arquitectura. Se muestra sutilmente pero a su vez manifiesta una nueva forma de arquitectura, con un volumen rectangular semejante a las construcciones cercanas.



Composición limpia y definida

Ingresos definidos en un plano limpio



Carencia de arquitectura cerca

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 14 / p.73
OBJETIVO: Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONCEPTUAL	INDICADOR: LÁMINA RESUMEN

LÁMINA RESUMEN



RESTAURANT EL MERCADO

La concepción se dio a partir de la idea de un chef de promover la comida marina mediante la creación de platos muy exquisitos y novedosos, que permitiera que todos los ciudadanos y turistas sientan esa curiosidad de probar y observar aquel proceso culinario. Todo esto se da dentro de un espacio totalmente abierto para mejorar la interacción de los usuarios, parecido al de un restaurante pero dándole un toque especial al observar el proceso y la inspiración del chef mientras observa desde la comodidad de su espacio lo que sucede

A partir de esta idea es que la arquitectura buscó que el chef pudiera tener una relación entre el espacio privado en el que él aprende y la zona en la que se sirven sus platos y así observar como es que cada persona goza de aquello que el presenta. Siendo así que se establece en dos niveles separando ambas zonas, pero maneja una arquitectura similar a la de una vivienda y no tiene ese valor añadido exterior por la tipología de edificio que es.



PERUVIAN EXPERIENCE

El primer centro gastronómico y de difusión cultural en el Perú, que abrió sus puertas para dar la bienvenida al público interesado en conocer la historia de la gastronomía peruana, desde sus orígenes hasta lo que es actualmente. Logra definirse como un proyecto que maneja una enseñanza didáctica a través de todos los sentidos posibles y pone en valor la práctica para promover una enseñanza entretenida.

De esta forma la arquitectura que maneja expresa una tipología común de edificios de la zona, que incluso podría llegar a confundirse con algún bloque de oficinas, no logra establecer algo nuevo exteriormente hacia el público. Pero se resalta que con el diseño interior si logra expresar espacios que difundan esta manifestación cultural, proponiendo plantas libres parecidas a la de museos,.



CULINARY ART SCHOOL

Una escuela que nace a partir de promover los recursos que brinda la frontera en la que se ubica para aumentar el desarrollo económico y educar alumnos con gran aprecio por el valor de la comunidad en la que viven. Siendo así que también se buscó promover uno de los viñedos más importantes del País. De esta manera buscó darle el valor añadido mediante la arquitectura, ya que es una ciudad que se ha ido desarrollando poco a poco en la arquitectura contemporánea que trabaja.

Al emplazarse dentro de una zona que carece de dotes arquitectónicos e incluso, de buenas edificaciones, el proyecto buscó la manera de enfocar sus funciones sólo al interior del edificio, marcando todos sus lados por bloques pero al mismo tiempo mediante sus volúmenes buscó conectar cada espacio dentro de éstos con el exterior, para no olvidar la realidad en la que se vive.

3.2 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 2

3.2.1 Arquitectura Gastronómica

Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.

VARIABLE	DIMENSIÓN	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Arquitectura Gastronómica	Contextual	Observación (Restaurant El Mercado – Instituto Le Cordon Bleu – Culinary Art School)	Fichas de Observación y Lista de Preguntas

FICHAS DE OBSERVACIÓN

CASOS DE ESTUDIO

RESTAURANT EL MERCADO
INSTITUTO LE CORDON BLEU
CULINARY ART SCHOOL

OBJETIVO Nº 02

CONTEXTO FÍSICO

CONTEXTO SOCIO - ECONÓMICO

RELACIÓN CON EL ENTORNO



RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS



MIRAFLORES, LIMA - PERÚ

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 17 / p.77
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: CONTEXTO FÍSICO

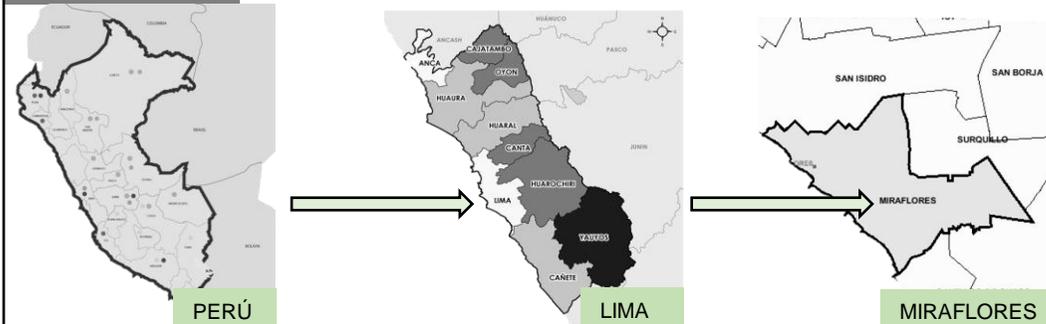


RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONTEXTO FÍSICO

UBICACIÓN



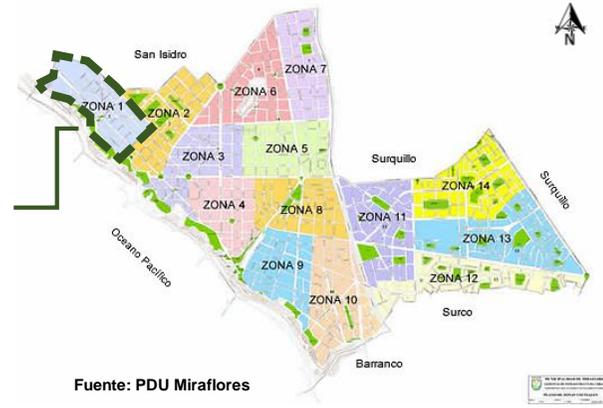
El proyecto se encuentra ubicado en uno de los cuarenta y tres distritos de Lima, el distrito de Miraflores. Por el norte limita con el distrito de San Isidro, al este con los distritos de Surquillo y Santiago de Surco, al sur con el distrito de Barranco y al oeste con el Océano Pacífico en toda la gran Costa Verde.



Al estar muy cerca al distrito de Miraflores, ambas zonas se consolidan como las más poderosas en diversos aspectos de desarrollo. Su cercanía a la costa verde permite un mejor desarrollo turístico, motivo por el cual lidera en políticas de seguridad ciudadana.

SUPERFICIE

El distrito de Miraflores se divide en 14 sectores bien marcado de acuerdo al plan de desarrollo urbano, en el cual el proyecto se emplaza dentro del sector 1 y muy cerca al límite como San Isidro. Posee una extensión aproximada de 9,62 kilómetros cuadrados y cuenta con una población cerca de 89,060 habitantes.



Fuente: PDU Miraflores

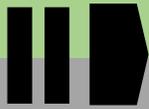
CLIMA

El clima de las zonas que se encuentran en toda la franja costera de Lima es de tipo árido y que se ve influenciada durante invierno por la gran humedad al estar cerca al mar, de tal forma que resulta ser muy frío durante las épocas de invierno. No posee muchas sensaciones de lluvia o llovizna y si se dan, éstas ocurren a partir de los meses de abril hasta noviembre



El tipo de clima que presenta ha permitido la creación de espacios abiertos y que mantengan un confort interior adecuado al cambio de estaciones.

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 18 / p.78
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

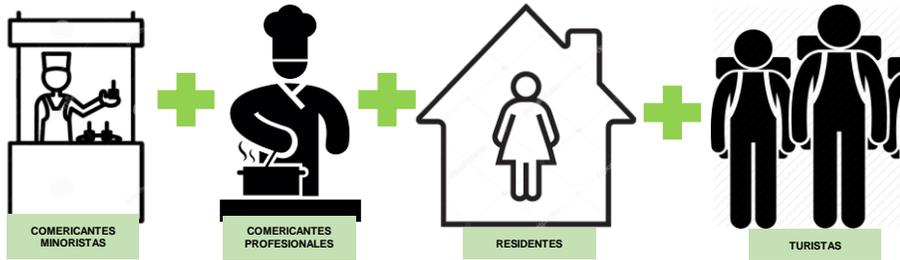


RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

USUARIOS



Dentro de la zona se establece un conjunto de usuarios típicos que han permitido el desarrollo del sector. Se caracteriza por sus lugares de desarrollo gastronómico para un nivel alto de personas, también se encuentran comercios mucho más pequeños ubicados a lo largo de las avenidas; residentes que viven en los grandes edificios, compuesto por estudiantes y jóvenes profesionales; finalmente turistas tanto nacionales como extranjeros dispuestos a hacer el recorrido y conocer la costa verde.

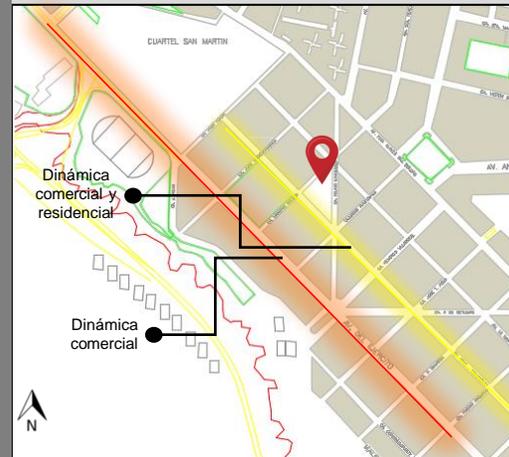
Comercio minorista frente al proyecto, especializado en autos y cocheras, que han ocupado grandes cantidades de área dentro de la zona. (Ver fig. 01)

Acumulación de los tipos de usuarios mencionados arriba en toda la Avenida El Ejército



DINÁMICA

La mayor dinámica se da en la avenida El Ejército, debido a que se consolida como un conector entre ambos sectores. Ahí mismo se ubica un óvalo que reparte en conjunto a diversos puntos de la zona. Se caracteriza por su dinámica comercial en mayor rango.



Cerca del proyecto destaca una dinámica caracterizada por moradores de las residencias, sin ser tan pesada ya que sus calles no son tan anchas y ha permitido el paso leve de los ciudadanos.



A una cuadra del proyecto, de la misma manera se encuentra una dinámica en mayor rango de residentes y comercio, por lo que se notó que sus usuarios forman parte de las típicas familias miraflores.

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 18 / p.78
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

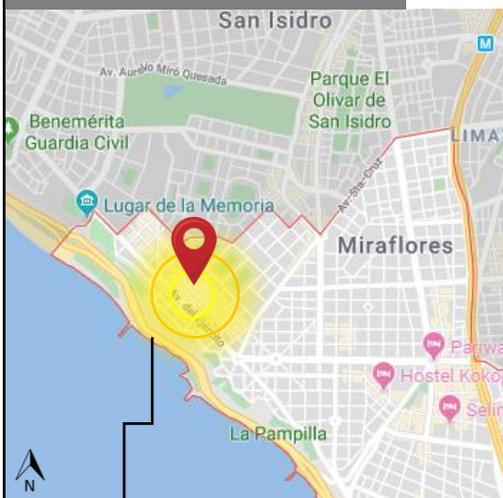


RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

ASPECTOS ECONÓMICOS



Se enfoca el estudio en el límite de Miraflores, muy cercano al distrito de San Isidro.



Avenida El Ejército (fig. 01)

Esta zona de Miraflores se ha caracterizado por una variedad de comercio gastronómico que se ofrecen mediante reconocidos cocineros a nivel nacional. (Ver fig. 01)

ASPECTOS CULTURALES E HISTÓRICOS



Recorrido turístico - cultural

El proyecto se encuentra cerca a la zona costera de Lima, la cual se fue generando desde tiempo atrás. Federico Engel manifiesta que muchos pescadores se fueron estableciendo a lo largo de esta zona y el cual permitió consolidarse poco a poco hasta alcanzar una superficie muy grande, formando así todo el litoral costero que lo caracteriza.



Restaurantes marinos



Restaurantes marinos

De tal manera es que la zona se fue constituyendo como comercial, para poder aprovechar las riquezas que le fue dando el mar pero a una escala pequeña. De esta forma es que, según cuenta la historia, los pobladores más adinerados se ubicaban antes en el centro de Lima, pero luego de muchos cambios, éstos se fueron trasladando a las zonas mas ricas a un futuro, las que quedaban cerca al mar, siendo así que el edificio se torna en función a promover dichas riquezas y mostrar su proceso culinario.

RESTAURANTES GASTRONÓMICOS - RESIDENCIAS

Gracias a la gran cantidad de parques inmensos con muchos espacios para la recreación y entretenimiento, es el distrito que se consolida como el más atractivo, visitado y transitado por muchas personas a diario y una gran cantidad de extranjeros.



Parque de Miraflores

De esta manera se consolida una zona caracterizada por una gran cantidad de restaurantes y muchas zonas residenciales gracias a las buenas vistas que ofrece la zona. Es por ello que el proyecto añade con su programa un nuevo espacio de entretenimiento y servicio

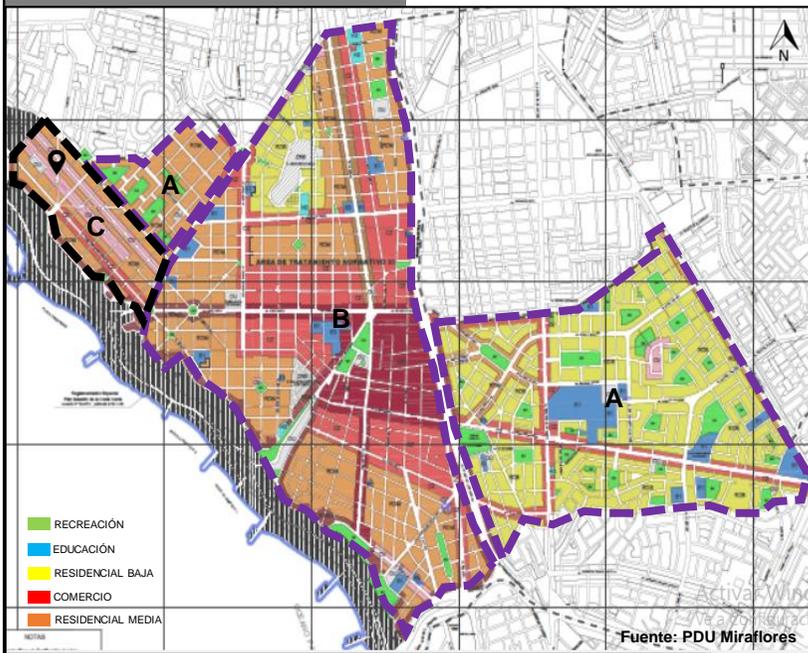


RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

APROXIMACIÓN



Su aproximación hacia la zona de San Isidro expresa que la cantidad de usuarios del otro lado será la que se verá atraída por el proyecto también

Se encierra dentro de una zona que se caracteriza en mayor rango como residencial, en donde el proyecto se ve insertado a colaborar con su contexto de tal manera que pueda establecer características similares. Se aproxima como primer punto a las casas típicas del distrito. Es por ello que muchos de sus principales comensales se basa en la clase media alta del sector.

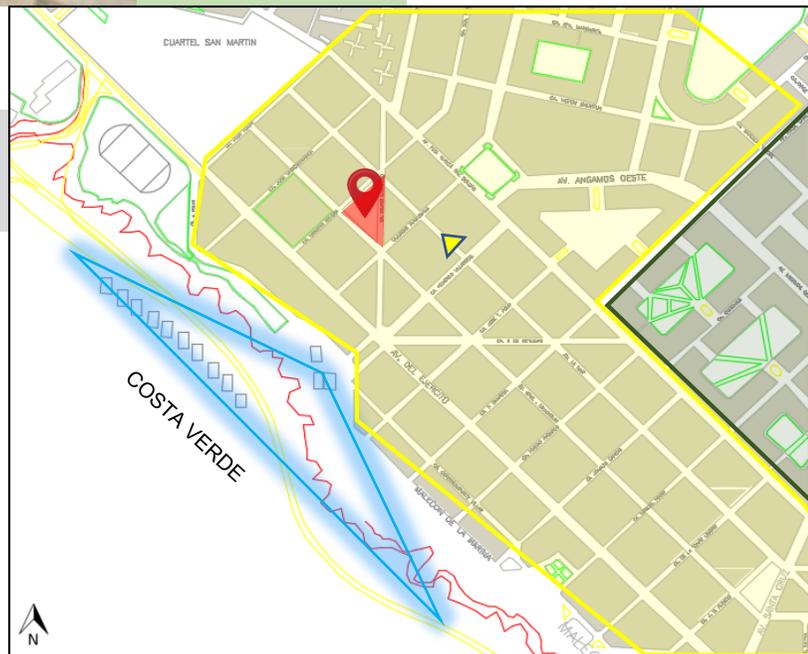
Aproximación inmediata

Pero su mayor grado de aproximación se da a través de uno de los parques característicos de la zona

APROXIMACIÓN EN MAYOR RANGO

ZONA EN MAYOR GRADO DE VIVIENDAS

ZONA EN MAYOR GRADO DE PARQUES



Aproximación mediata

El distrito de Miraflores se ve marcado por cuatro zonas diferenciadas para su mejor análisis, identificando al proyecto en el sector C. Tal es así que la aproximación mediata se da a través del sector A en la parte superior y el sector B a su izquierda. Amabas partes con predominancia de zonas residenciales media y en el límite de uno de éstos un gran foco comercial metropolitano y distrital

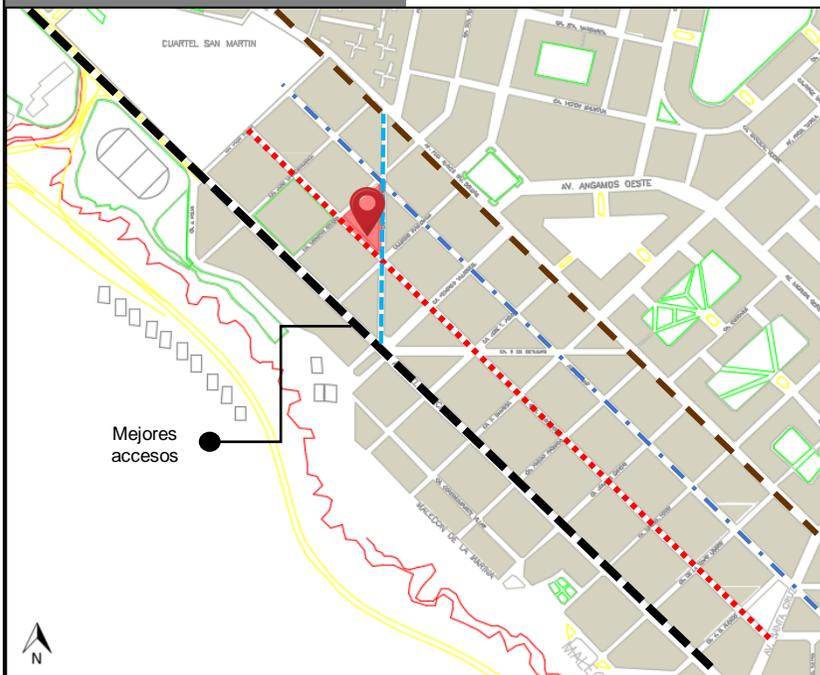


RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

ACCESIBILIDAD



- Avenida El Ejército
- Avenida General Córdova
- Calle General Mendiburu
- Avenida Mariscal La Mar
- Avenida Hipólito Unanue

AV. EL EJÉRCITO Y GNRAL CÓRDOVA

Se tiene dos avenidas principales, debido a la accesibilidad mediante micros públicos, taxis, autos, que conectan con otras avenidas de mayor rango dentro de los distritos vecinos. Esto explica la ubicación precisa en el centro de ambas vías.



AV. MARISCAL LA MAR Y GNRAL. MENDIBURU

Se marca también una avenida y una calle que define por ambos partes la manzana en donde se ubica el proyecto, esta llega a ser menos pública, por acceso de taxis y autos particulares, pero que también conectan con avenidas principales.



AV. HIPÓLITO UNANUE

Por último el acceso principal definido por una calle diagonal que conecta con ambas avenidas importantes. Esta resulta ser más exclusiva para autos al ser menos ancha. Esto no ha sido problema para el proyecto.



La importancia de la Avenida El ejército influye positivamente en el proyecto, pues es esta conexión la que permite la relación entre los sectores más importantes económicamente de Lima y a su vez recorre toda la zona de la costa verde mediante diversos medios de transporte

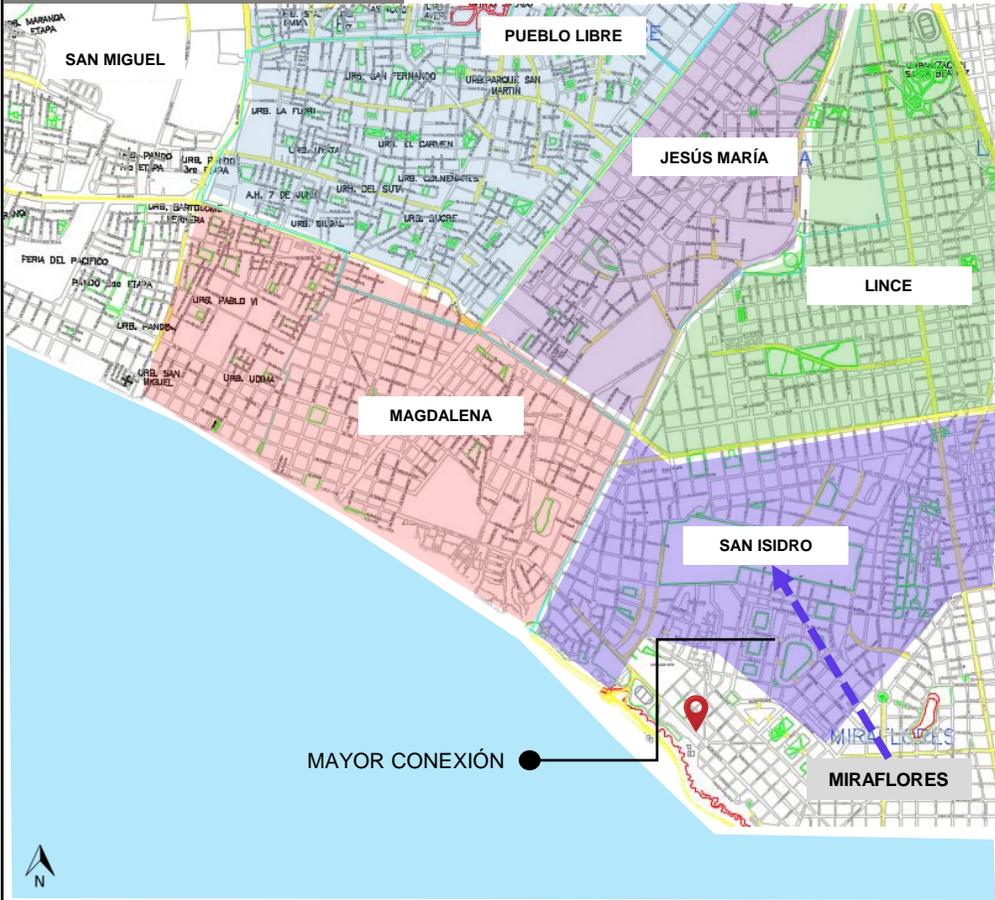
CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 22 / p.82
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: RELACIÓN CON EL ENTORNO

RESTAURANT EL MERCADO

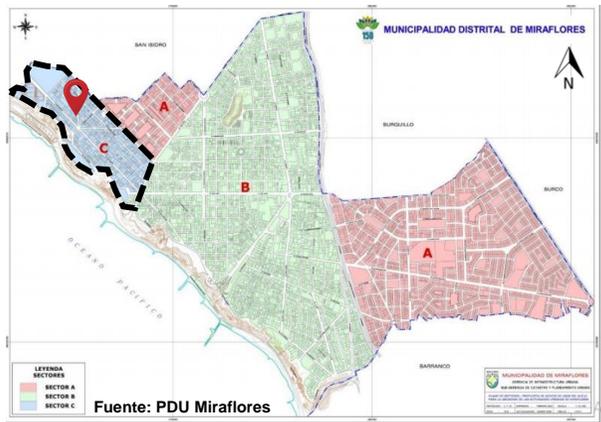
ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

EMPLAZAMIENTO



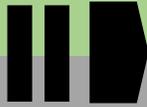
Se emplaza en una zona altamente recorrida de Lima y que se caracteriza por mover gran cantidad de servicios de todo tipo, en donde su principal aliado viene a ser otro distrito reconocido financieramente, San Isidro. A partir del cual se ubican otras zonas con un rango de nivel alto, a lo largo de la costa verde; posterior a eso otras zonas con un rango de nivel medio. Estos distritos se ven interceptados por vías importantes que permiten su rápida conexión y ampliar el nivel de servicio dentro de Lima.



Este sector está conformado por la urbanización Santa Cruz, en donde predominan las zonas de residencial media y alta. El proyecto se emplaza a nivel inmediato, a una zona que carece de espacios públicos y que presenta un borde bien marcado que corresponde al Malecón de la marina, un espacio privado reservado. Ante tal emplazamiento es que el proyecto buscó adaptarse en primer lugar a las características de las casas, sin imponerse brutalmente en una zona que se ha caracterizado por ser residencial.



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 23/ p.83
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: RELACIÓN CON EL ENTORNO

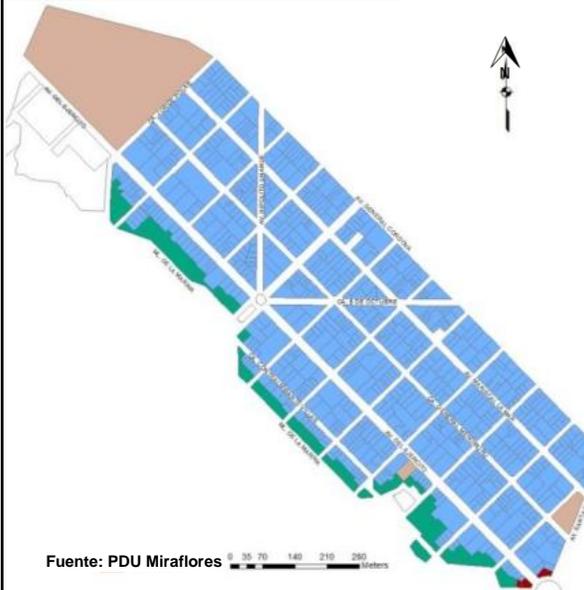


RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

PERFIL URBANO



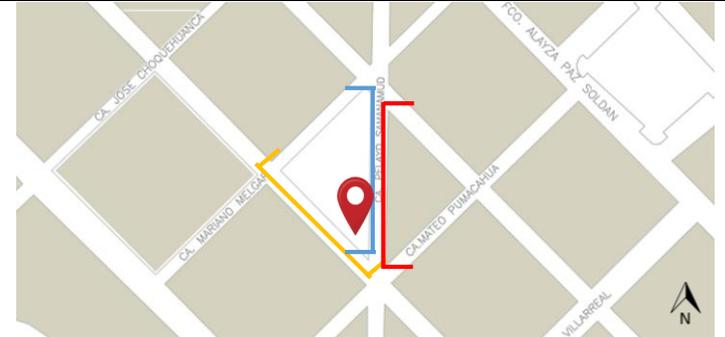
Fuente: PDU Miraflores

- De 7 pisos a menos
- De 17 pisos a menos

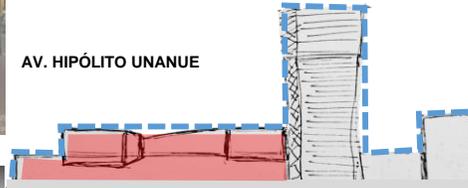
Se identifica entonces que predominan edificios no mayores a 7 pisos dentro del sector de estudio y los edificios con pisos más altos se encuentran ubicados frente a la playa. Es así como el proyecto respeta este rango de niveles para hacerse más pequeño entre estos edificios.



El extremo de Miraflores en el que se ubica el proyecto, a inicios tenía un perfil bajo, según sus calles cercanas, no pasaba de los 4 pisos. Es por ello que este se insertó sutilmente dentro del lugar.

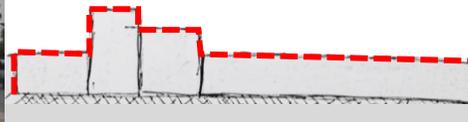


AV. HIPÓLITO UNANUE



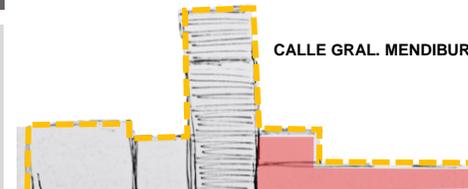
La calle en la que se ubica el proyecto posee un perfil que crece en mayor dimensión al costado del proyecto, para que luego vuelva a bajar y así se alinean de nuevo los perfiles.

AV. HIPÓLITO UNANUE



La calle que se encuentra al frente posee un perfil bajo que se asemeje a los dos pisos que posee el proyecto, por ese lado ambos manejan una altura parecida.

CALLE GRAL. MENDIBURU



La otra calle diagonal del proyecto también crece en gran altura a comparación del proyecto que está al costado. Esto se debe a que dicho edificio se construyó después del proyecto.



RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

NODOS



C.D MUNICIPAL S.I ①

Complejo deportivo que ha logrado consolidar todo tipo de deportes para bastecer a la gran demanda del sector.



PARQUE MORA S.I ②

Una zona que ha sido mejorada y se encuentra a unas cuadras del proyecto, de alto tránsito diario.



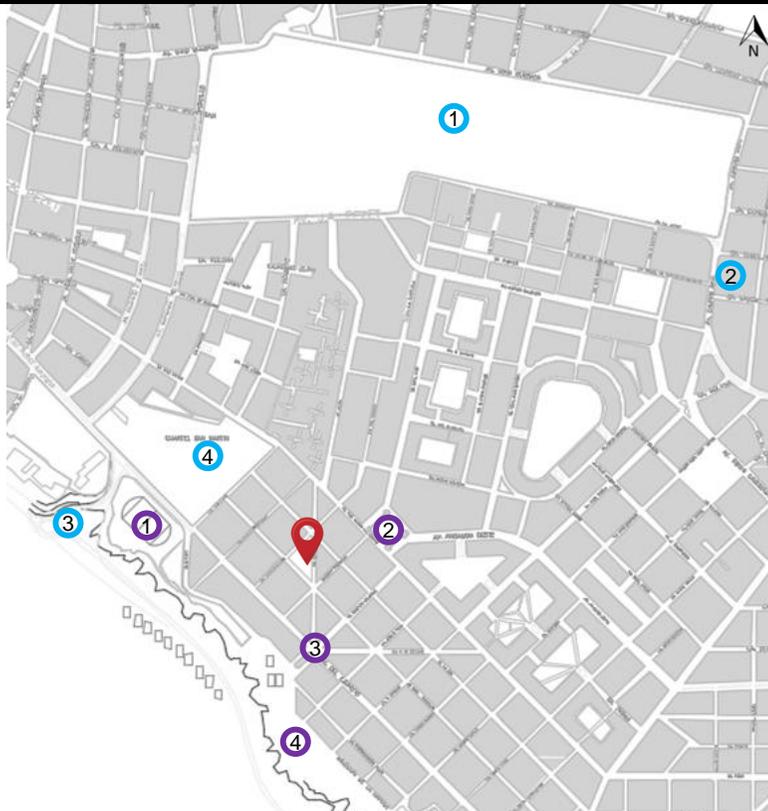
ÓVALO F. VILLAREAL ③

Un nodo que permite conectar dicho sector con otros distritos a lo largo de la costa limeña.



PARQUE M. REICHE ④

Un parque muy reconocido y representativo debido a su dimensión y al diseño que ofrece, las líneas de Nazca.



HITOS

① LIMA GOLF CLUB

Uno de los lugares más exclusivos, fundado por una asociación. Circundado por los más modernos edificios de la ciudad.



② C. CULTURAL PUCP

Un centro que forma parte de la misma universidad, que propone difundir diversas expresiones culturales.



③ LUGAR DE LA MEMORIA

Un espacio cultural a lo largo de la costa verde que expone y difunde la historia acerca de la época de violencia que se vivió en Perú.



④ EX CUARTEL SAN MARTÍN

Un gran recinto con muchos años de antigüedad que se ha visualizado como un futuro proyecto comercial.



Los nodos dentro del área se observan mucho más cerca del proyecto a comparación de los hitos, nodos que se ven representados ya sea por la acumulación de personas de todo tipo, así como el tránsito de autos de manera continua. Aporta al proyecto una diversidad de usuarios que buscan satisfacer sus necesidades en la zona. De esta forma el proyecto buscó darle un valor añadido para otorgarle alguna característica propia al momento de resolver una necesidad.

Los hitos cercanos al proyecto resaltan la característica cultural de la zona, parte de la ciudad que propone difundir la cultura a través de sus edificaciones. De la misma manera resalta un gran espacio verde que se consolidó por el tipo de gente de dicha zona. Todo esto lleva a definir que los espacios buscaron ser reconocidos como puntos importantes en la ciudad por resolver necesidades culturales y de esparcimiento.

CONTEXTO FÍSICO

CONTEXTO SOCIO - ECONÓMICO

RELACIÓN CON EL ENTORNO



INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS



MIRAFLORES, LIMA - PERÚ

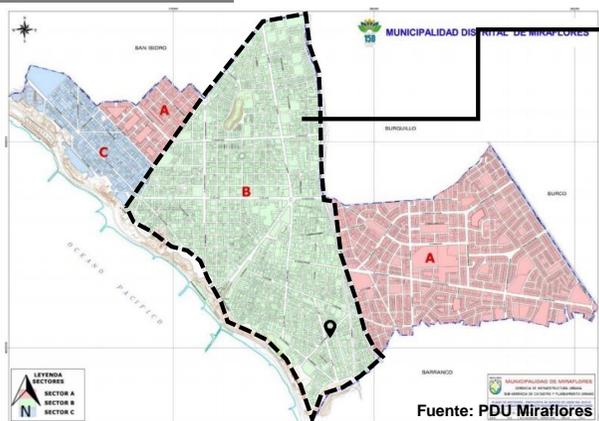


INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONTEXTO FÍSICO

UBICACIÓN



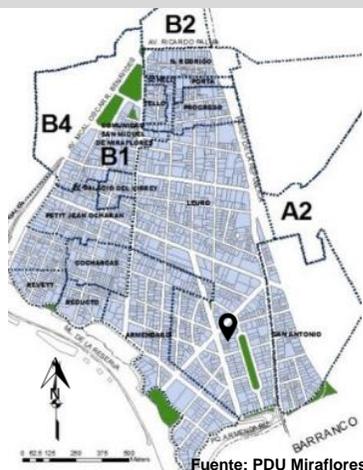
Sector B de Miraflores en conjunto con sus subsectores

De delimita al proyecto en el sector B del distrito, limita por el Norte con el distrito de San Isidro, por el Sur con el Malecón 28 de Julio, Malecón de la Reserva y Malecón de Armendáriz y por el Este con la Av. Paseo de la República – Vía Expresa

Fuente: PDU Miraflores



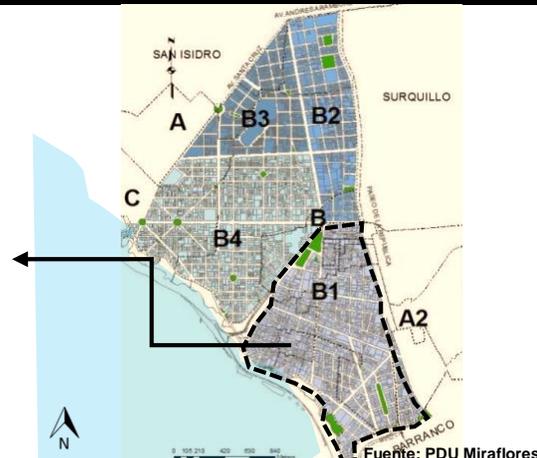
Dentro del sector B se encuentra el sector de estudio, B1, que se ve claramente marcado por la Av. José Larco, por el Reducto que sale a partir de la Vía Expresa y un borde que lo constituye el Malecón Balta. Se concentra como zona financiera y que posee escasos espacios verdes, tan sólo con algunos que se encuentran casi en los límites. Ante esto distinguimos al proyecto como una zona con características propias que se darán a conocer.



Fuente: PDU Miraflores

SUPERFICIE

Como se menciona, el proyecto se ubica en una superficie marcada de Miraflores como el sector B, siendo más específicos, la zona B1. dicho sector cuenta con un total de 15 urbanizaciones, el cual posee usos comerciales, residencial media, alta y zonas de recreación escasas.



Fuente: PDU Miraflores

CLIMA

La cercanía a las playas crea en la zona un clima fresco durante los veranos, y uno muy húmedo durante los inviernos, pero la presencia de grandes parques, especialmente los que se encuentran a lo largo del la costa verde, de alguna manera equilibra este cambio.



El clima no es impedimento para las edificaciones, muchas aprovechan las grandes vistas que ofrece el mar a pesar del sol del verano o las neblinas en invierno. Otras prefieren dar espacios abiertos para otorgarle libertad a infraestructuras educativas, tal y como lo hizo el proyecto.

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 27 / p.87
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: CONTEXTO SOCIO - ECONÓMICO



INSTITUTO LE CORDON BLEU

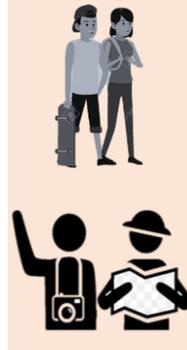
ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

USUARIOS

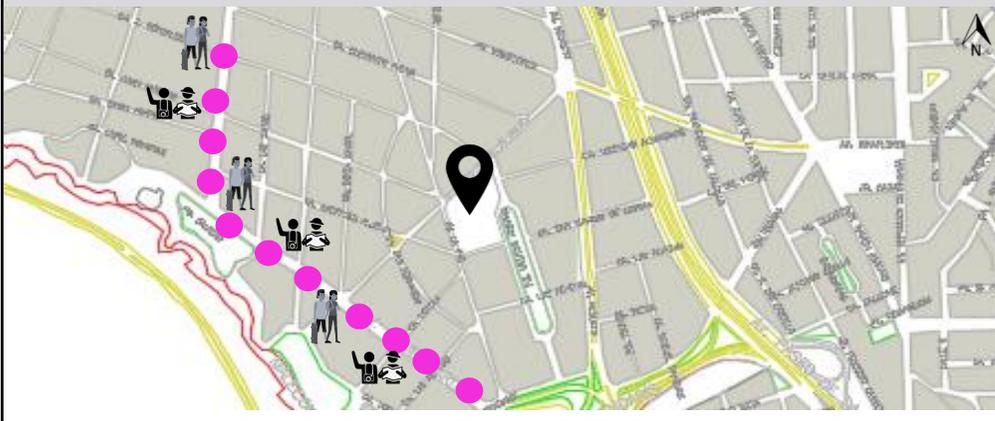


Usuarios permanentes, como comerciantes y oficinistas que recorren la zona para asistir a sus puestos de trabajo debido a la gran demanda del sector en cuanto a esos rubros.



Usuarios temporales, como universitarios o jóvenes de cualquier categoría, así como los turistas, que recorren día a día las calles gracias a la diversidad de espacios que tiene la zona para pasar el rato.

Los usuarios son totalmente diversos en esa zona, debido por la gran cantidad de equipamientos y las diversas actividades que ofrece el centro de Miraflores. Pero se destaca la presencia de turistas y extranjero que inician su recorrido en el Óvalo de Miraflores y lo continúan en la costa verde. De esta manera es que el instituto buscó ubicarse en el centro de todo este flujo de personas para mantener un proyecto sin tanto bullicio



DINÁMICA



La mayor dinámica se manifiesta a cuadras del proyecto, en la zona financiera y comercial del centro de Miraflores, a partir del cual se constituyen los equipamientos.

- DINÁMICA RESIDENCIAL
- DINÁMICA COMERCIAL METROPOLITANA Y ZONAL
- DINÁMICA FINANCIERA

Esto no significa que el proyecto no tenga la cogida correcta. Se debe acotar que anteriormente dicho terreno funcionaba como un instituto gastronómico del Perú, ya era conocido en la zona de Miraflores, sólo que se decidió vender dicha propiedad a interesados en promover la gastronomía peruana a través de las técnicas internacionales que ellos traían



La dinámica inmediata se da a través de diferentes tipologías de viviendas, considerándola así como una zona tranquila

No existe dinámica comercial cercana ni de ningún otro tipo, únicamente se basa en un tránsito de autos livianos para circular a través de las zonas y llegar hasta el circuito de las playas.



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 28 / p.88
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: CONTEXTO SOCIO ECONÓMICO



INSTITUTO LE CORDON BLEU

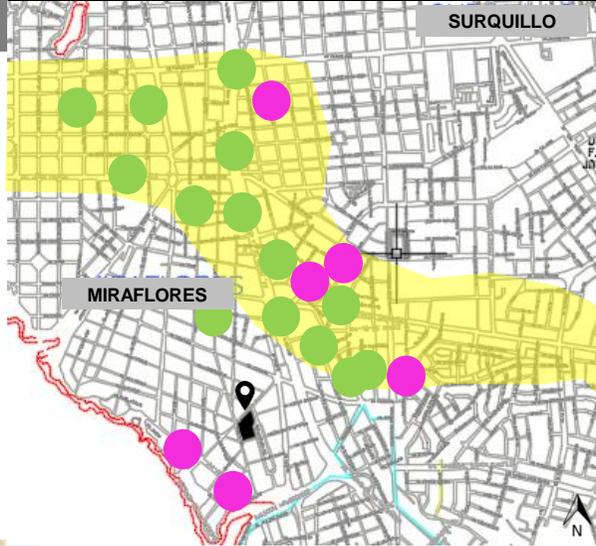
ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

ASPECTOS ECONÓMICOS

- Edificios B
- Edificios Prime
- Zonas corporativas principales

Su economía se basa en zonas financieras dispersas a lo largo del sector y que han permitido identificar la parte central de Miraflores por la diversidad de equipamientos de oficinas de todo tipo. A partir de este aspecto es que se han venido consolidando los demás espacios para poder dar un servicio.



Gracias a la gran cantidad de parques inmensos con muchos espacios para la recreación y entretenimiento, es el distrito que se consolida como el más atractivo, visitado y transitado por muchas personas a diario y una



La avenida principal que parte del Óvalo de Miraflores y va hasta la costa verde, se consolida por presentar un comercio variado para todo tipo de gente, al mismo tiempo un servicio cultural especialmente para los nuevos visitantes

ASPECTOS CULTURALES E HISTÓRICOS



Históricamente dicho sector de Miraflores en donde se emplaza el proyecto, fue desarrollándose a partir del conocido Óvalo, desde el cual se fueron posicionando las demás zonas, es por ello que actualmente esa parte cobra y representa un gran valor para el distrito, tanto históricamente como económicamente.

En cuanto al aspecto cultural, la zona céntrica es muy conocida por presentar una variedad de museos que exponen características importantes de Lima. De la misma manera, se destaca la implementación de un nuevo museo, del pisco, que nació a partir de promover la bebida originaria del país. A su vez muestra una cultura callejera que se expresa a través del Parque Kennedy y sus diversas manifestaciones culturales que se hacen diariamente.



Ante esto es por ello que el proyecto busca resaltar el detalle cultural que presenta el distrito, mediante una infraestructura que muy aparte de brindar un servicio educativo, esté en la búsqueda de mostrar de alguna manera la cultura gastronómica que representa a Lima y al Perú entero.



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 29 / p.89
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXUAL	INDICADOR: RELACIÓN CON EL ENTORNO



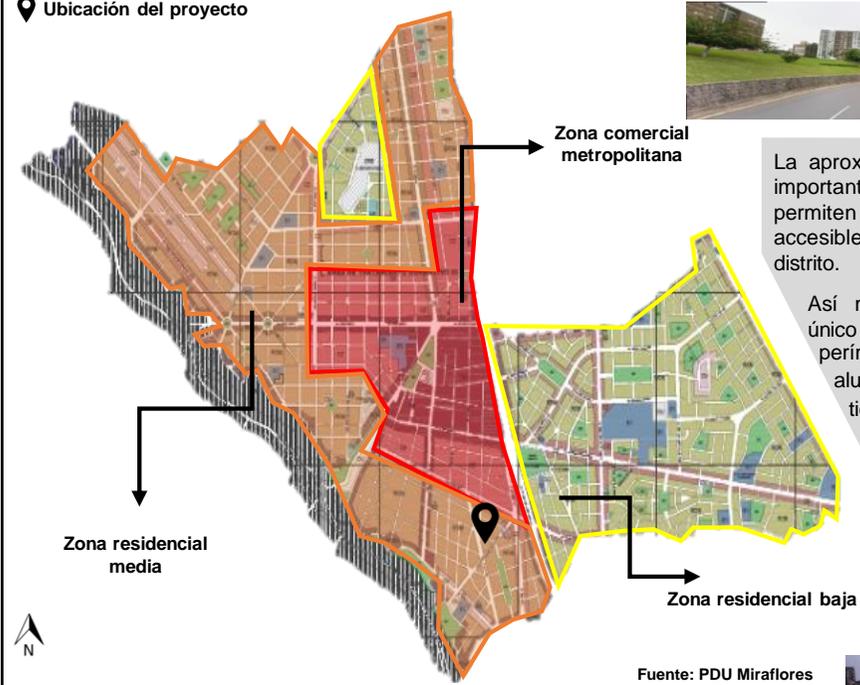
INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS CONTEXUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

APROXIMACIÓN

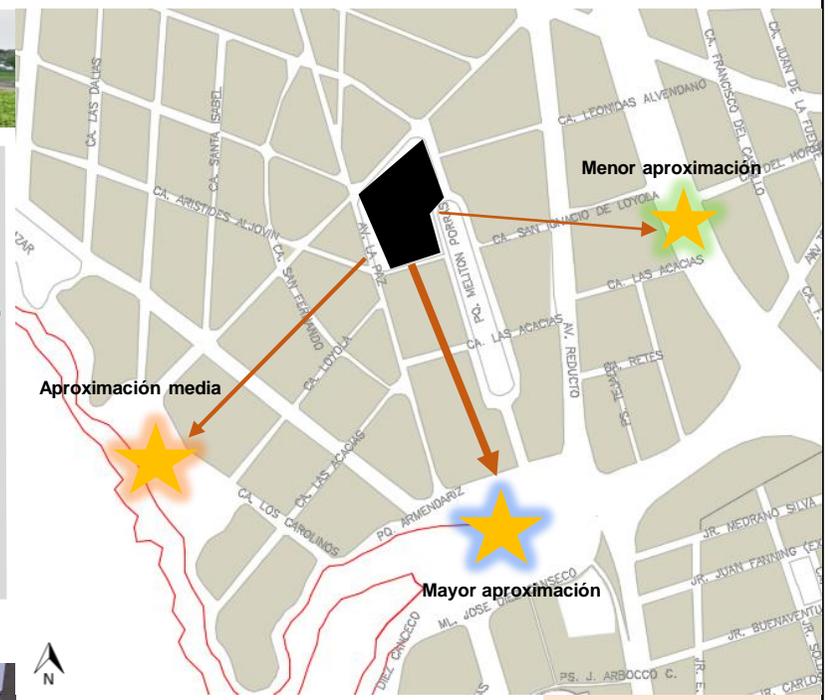
Ubicación del proyecto



La aproximación inmediata a puntos importantes de conexión en la ciudad, permiten que el proyecto sea accesible desde diversos puntos del distrito.

Así mismo al concebirse como único instituto de cocina dentro del perímetro, permiten que muchos alumnos de diversas partes tienen conocimiento de su ubicación y más aún al estar cerca de un espacio muy conocido por atraer gran cantidad de jóvenes

Fuente: PDU Miraflores



A partir de todo el distrito, se identifican los alrededores que posee el proyecto para tomar los puntos importantes a los que se aproxima. Primero a un centro enriquecido económicamente, Larcomar. Segundo, a la gran alameda Malecón Armendáris, la cual se conecta con el otro punto importante, la gran vía expresa, los cuales permiten conectar la zona con el centro de Lima, dándole un gran punto de ventaja.

Aproximación mediata

Se identifica una aproximación hacia tres zonas diferenciadas de acuerdo a estudios. Se ubica al proyecto en una zona de residencial media caracterizada por grandes edificios y a su vez al centro financiero y económico que se da alrededor del Óvalo de Miraflores



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 30 / p.90
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: RELACIÓN CON EL ENTORNO

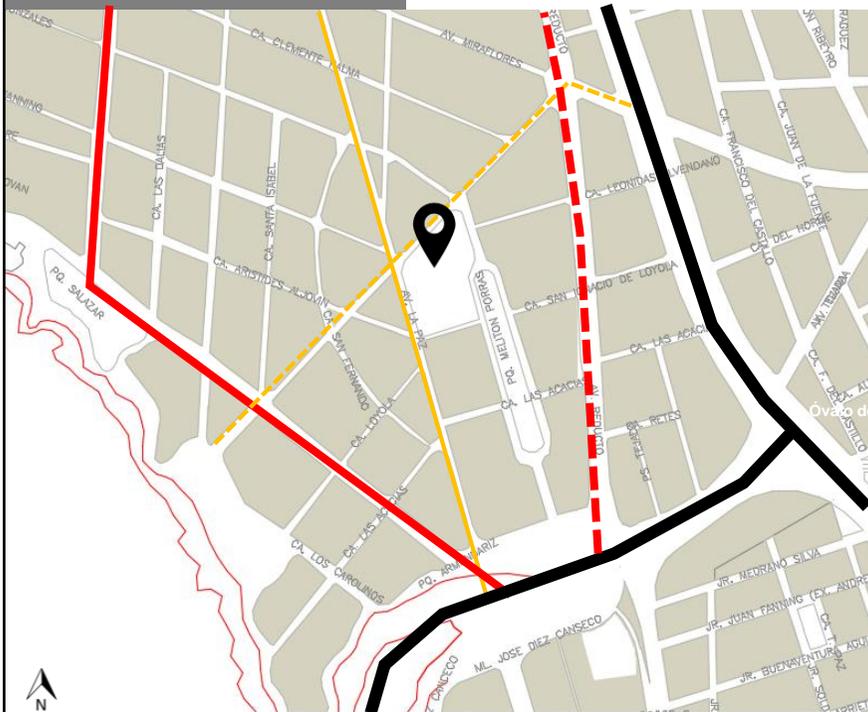


INSTITUTO LE CORDON BLEU

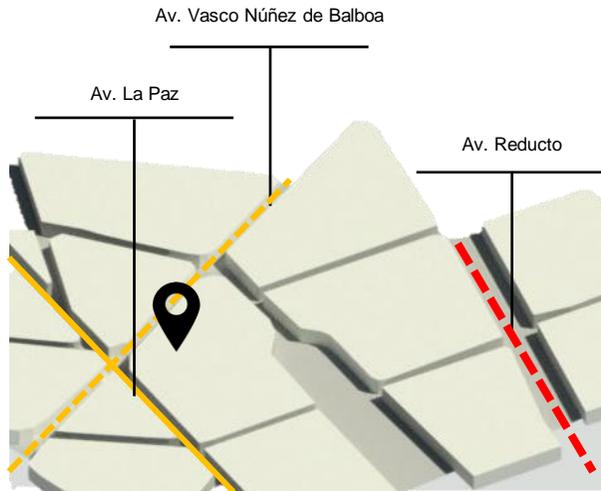
ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

ACCESIBILIDAD



Se encuentra la avenida principal que pasa por el frente del proyecto, Vasco Núñez de Balboa, la cual conecta a la Vía Expresa que viene desde el centro histórico de Lima, y también con José Larco que recorre la zona de Larcomar. Se considera que la ubicación permite acceder fácilmente hacia los diversos distritos de Lima, incluso por el metropolitano, principal conector vial que recorre la región. De la misma forma por la costa verde pasan ciclovías que vienen desde San Miguel y continúan hasta el sur.



Es así que el ingreso principal del proyecto se da a través de esa avenida importante, como frente principal. La libre circulación a partir de esa avenida, tránsito de personas y automóviles privados, en donde el transporte público se da por los corredores a un par de cuadras de la manzana del proyecto.



El cruce de las avenidas que rodean la manzana del proyecto logran unirse al final de su recorrido con las vías más importantes del distrito.

VÍA EXPRESA PASEO DE LA REPÚBLICA CON GIRO HACIA A QUEBRADA DE ARMENDARIZ

- AVENIDA JOSÉ LARCO
- - - AVENIDA REDUCTO
- AVENIDA LA PAZ
- - - AVENIDA REDUCTO



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L – 31 / p.91
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: RELACIÓN CON EL ENTORNO

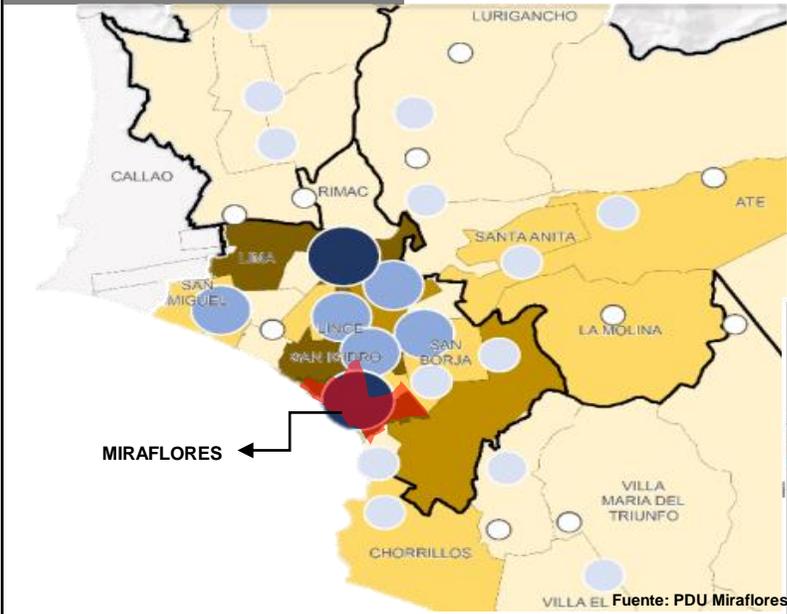


INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS CONTEXTUAL

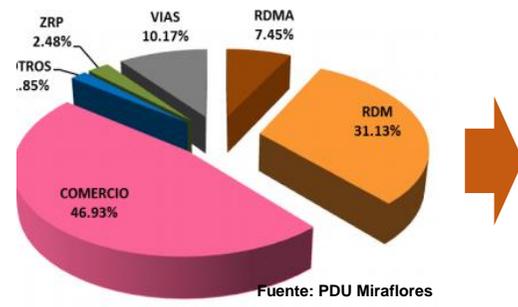
RELACIÓN CON EL ENTORNO

EMPLAZAMIENTO

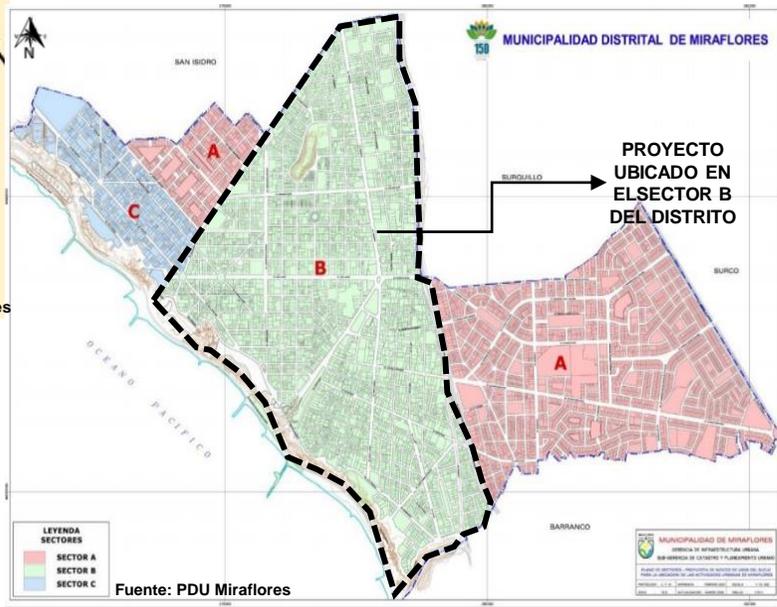


La zona este de Miraflores ha sido caracterizada como un centro metropolitano que abarca una gran cantidad de equipamientos capaces de abastecer a toda la región de Lima. Es así como el emplazamiento se da exclusivamente en una zona rica financieramente.

- Centro metropolitano
- Centro metropolitano especializado
- Centro interdistrital



A partir de este distrito, para su mejor análisis se tomó como referencia los estudios hechos a partir del PDU de Miraflores para poder dividir al distrito en zonas y así diferenciarlo de la ubicación del primer caso a estudiar. Se marca entonces como la zona B, que va desde el Óvalo de Miraflores y llega hasta la costa verde, teniendo al proyecto emplazada en el límite de esta zona.



Como se observa en el gráfico, se destaca una zona enriquecida por una variedad de comercio, esto es debido a la demanda turística que existe en la zona, por lo tal se ha buscado satisfacer a este público. El proyecto entonces forma parte de este grupo económico, que aparte de educación, va a optar por mostrar y comercializar al público todo aquello que enseñan.



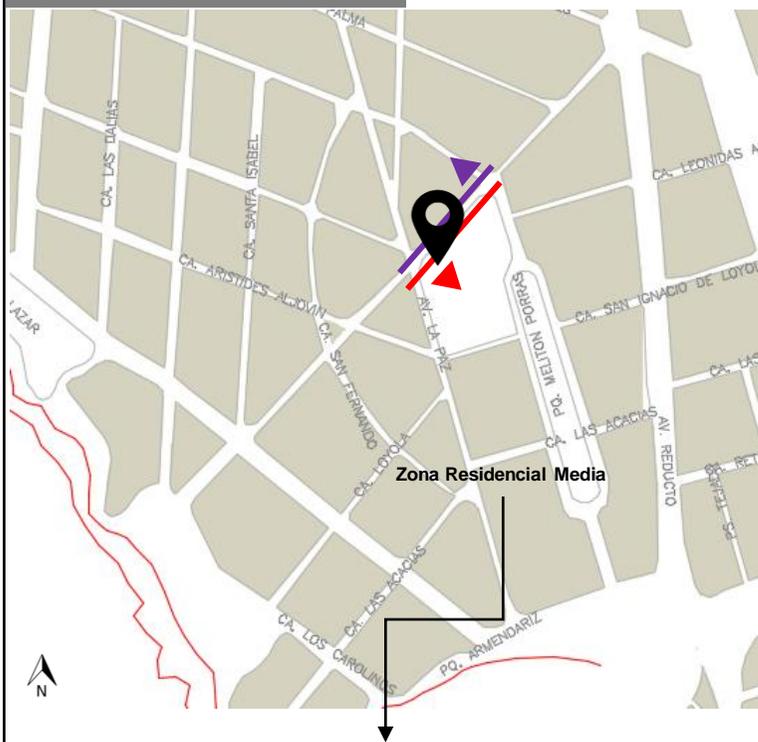


INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

PERFIL URBANO



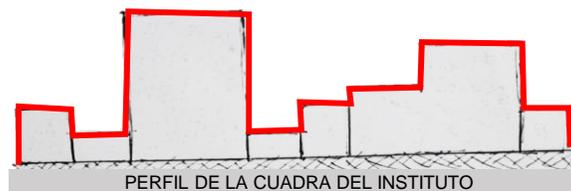
Al ubicarse dentro de un sector que se caracteriza por su residencial media, se establece un parámetro de pisos, en donde las construcciones no sobrepasan los siete pisos, a partir de ese punto se toma en cuenta para concebir la altura de los nuevos equipamientos.

Perfil con predominio de alturas mayor a 4 pisos y trata de mantenerse a lo largo de la cuadra.

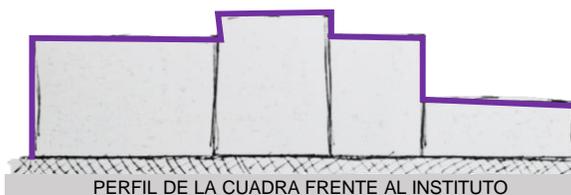


Perfil con predominio de alturas muy variadas que suben y bajan a lo largo de la manzana.

Avenida Vasco Núñez de Balboa



El instituto forma un perfil acorde a su contexto, crece casi a la altura de la edificación más alta y luego vuelve a bajar debido a la existencia de edificaciones más bajas.



El perfil que se encuentra al frente, mantiene una altura similar al proyecto a lo largo de la cuadra y finalmente baja, concluyendo que se constituye sutilmente en su contexto.



El proyecto no altera el perfil urbano que se concibe a partir de la característica residencial que tiene el sector. Es así que se plasma primero como alto para finalmente bajar de acuerdo a la altura del vecino, respetando sus colindantes.

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 33 / p.93
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: RELACIÓN CON EL ENTORNO



INSTITUTO LE CORDON BLEU

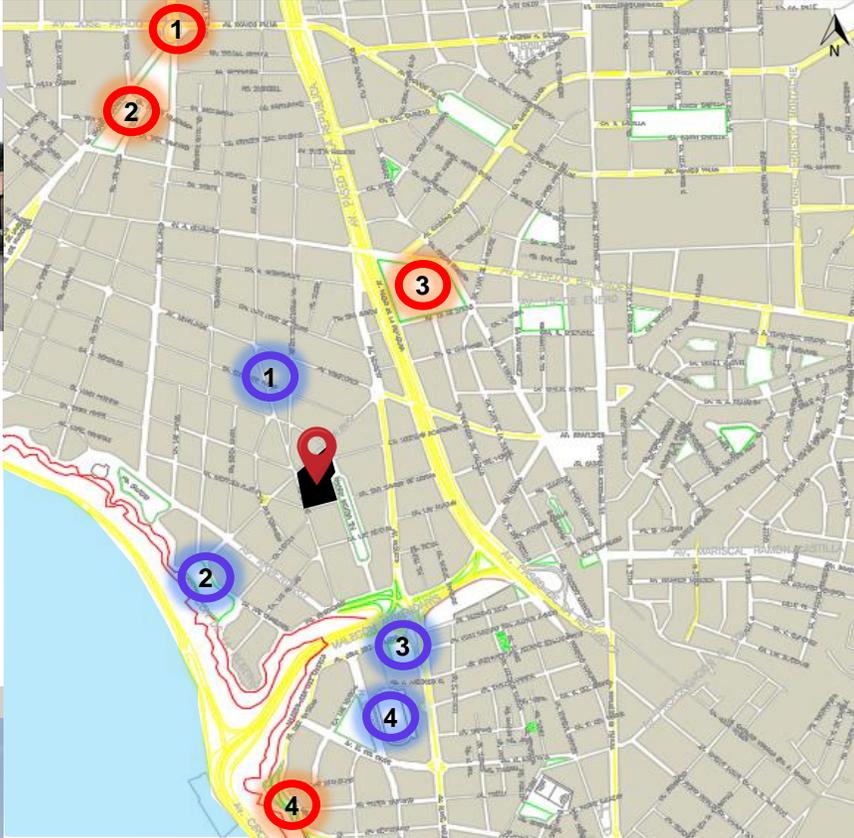
ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

NODOS



Los nodos cercanos al proyecto se han consolidado como espacios abiertos para la concentración de las personas, usuarios de todo tipo que buscan un lugar en donde pasar el rato. Los más significativos son el Ovalo de Miraflores y el Parque Kennedy, que al encontrarse uno al costado del otro han formado todo el centro de Miraflores a partir del cual se van ubicando los demás equipamientos hasta llegar a la costa verde. Estos espacios han permitido exponer la cultura limeña mediante las exhibiciones que se hacen esas zonas, muchos turistas que transitan por ahí se sorprenden al ver la cantidad de expresiones artísticas que son capaces de hacer los peruanos.



Los principales nodos marcan el inicio de las zonas más importantes del distrito, mientras que los hitos direccionan hacia el recorrido final el cual termina en las playas, observando así que el proyecto se marca a la mitad de ambos elementos como parte de un recorrido para unirse con otro distrito caracterizado por resaltar la cultura limeña.

HITOS



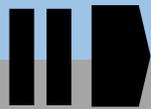
Los hitos representativos corresponden a edificaciones de recreación y para los turistas, al ver la demanda de extranjeros que abarca la zona, las edificaciones se fueron consolidando a partir de eso. Como se observa los hitos más representativos se encuentran cerca de la costa verde, ya que en definitiva es este espacio el que atrae todos los días una diversidad de gente de todos lados. Edificios culturales, de recreación, alojamiento, con tal de satisfacer la demanda turística de la zona, y más aún cuando el distrito es vecino de otro que destaca por la gran cantidad de expresiones artísticas que se transmiten en sus calles, Barranco.



CONTEXTO FÍSICO

CONTEXTO SOCIO - ECONÓMICO

RELACIÓN CON EL ENTORNO

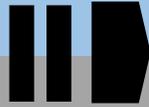


CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS



PASEO DEL RÍO, TIJUANA - MÉXICO



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONTEXTO FÍSICO

UBICACIÓN



Tijuana está ubicada en la frontera de México y EE.UU, Baja California, caracterizando a la ciudad como la frontera más visitada por diversos turistas durante todo el año. Limita por el norte con uno de los estados más importantes de Estados Unidos, California, ciudad que junto con Tijuana se han unificado para formar una gran potencia turística que beneficia a ambos países.



Centro de Tijuana



La ciudad se encuentra cerca a uno de los viñedos más importantes del país, La Ensenada, al mismo tiempo su ubicación fronteriza al estado americano la convirtió en la más poblada de México

Su ubicación estratégica como ciudad ha permitido el desarrollo de la misma en diversos aspectos, por tal motivo es que busca cada día mejorar la calidad de su crecimiento, es por ello que el proyecto se ubica en una ciudad motivada a crecer arquitectónicamente también.

SUPERFICIE



Al consolidarse como la ciudad más poblada, esta debe abastecer en equipamientos necesarios para todos sus usuarios. En conjunto con las ciudades aledañas forman una gran potencia turística.

Tijuana posee 1 840 710 habitantes y se conforma en conjunto con otras ciudades importantes como la zona metropolitana transnacional más grande de México y que diariamente mueve una gran cantidad de economía mediante el turismo y la variedad de servicios que ha logrado ofrecer.



CLIMA



Vista área

Un clima caracterizado por ser semiárido, con veranos calurosos y secos e inviernos húmedos y templado. Por su ubicación costera la ciudad tiene un clima especialmente afectado por la corriente fría de California. Esto último no ha sido problema, pues su clima fresco ha caracterizado a la ciudad por ser la más visitada.

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 36 / p.96
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: CONTEXTO SOCIO - ECONÓMICO



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

USUARIOS

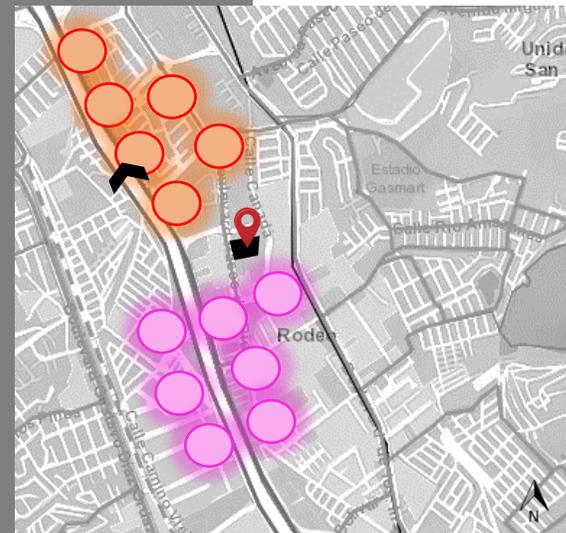


Una variedad de usuarios que en su mayoría se caracterizan por los mencionados en la parte superior, de esta manera se destaca a la ciudad como totalmente comercial en donde muchas personas han aprovechado el turismo para dedicar sus vidas a satisfacer sus necesidades mediante los servicios que brinda. Aquí entran los turistas extranjeros y nacionales que toman a la ciudad como un espacio de transición hacia la frontera.

Los usuarios intensifican su recorrido en el centro de Tijuana, pues posee grandes edificios y se encuentra cerca a las playas más reconocidas del lugar. De la misma forma, la cantidad de lugares gastronómicos de emplazó en esa zona.

El proyecto se encuentra a una distancia prudente del centro, pero en una zona con gran cantidad de residentes y comerciantes pequeños, pero la ubicación de una carretera importante ha permitido ser vista por aquellos que transitan hacia el centro.

DINÁMICA



En la parte norte del proyecto se puede encontrar una dinámica comercial y parte cultural, con equipamientos de diferente nivel, debido a que se consolidan como espacios de transición entre las regiones y el centro de Tijuana. Gran cantidad de usuarios que transita por ahí durante las horas de trabajo



DINÁMICA COMERCIAL - CULTURAL

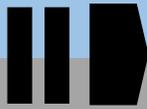
DINÁMICA INDUSTRIAL

En el otro extremo se destaca una dinámica industrial, basada en la industria automotriz, es por ello que varios espacios se conciben como talleres generando una mala imagen urbana del sector. (Ver fig. 02)

Se establece una dinámica a partir de un eje que rompe con la continuidad de los sectores. Determinar las dinámicas permitió el emplazamiento del proyecto dentro de una zona que promueve la cultura y la calidad de los servicios.



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 37 / p.97
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: CONTEXTO SCIO - ECONÓMICO



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

ASPECTOS ECONÓMICOS



PEQUEÑOS EMPRESARIOS

Dichas personas se encuentran dispersas en diversas partes del sector, especialmente en el centro de Tijuana, el proyecto no se encuentra tan cerca a esta zona.



TURISMO

De la misma manera se han construido grandes edificios culturales para promover y caracterizar los rasgos que se han venido construyendo en la región.



EMPRESAS

Se hace reconocido también por la característica de tener negocios internacionales y que se relación con la estado americano situado al norte de la región.



COMERCIO GASTRONÓMICO

Al ver que la gastronomía cobraba gran importancia en el territorio, se empezaron a promover restaurantes gastronómicos con el fin de difundir la comida típica y al mismo tiempo enseñar a personas interesadas para que esta comida sea reconocida a través de ellos.

Considerado un gran centro comercial que alberga una gran cantidad de edificios encargados de aumentar la economía de la ciudad mediante los servicios de calidad que ofrece. Es la frontera más visitada de todo el territorio lo cual ha permitido el desarrollo turístico y ha llevado a que la misma ciudad busque establecer edificios acorde a las diversas necesidades que puedan tener los turistas.

ASPECTOS CULTURALES E HISTÓRICOS

Es totalmente conocida por ser netamente cultural y comercial. La cultura se respira desde el recorrido de sus calles mediante la creatividad que expresan los artistas en un arte callejero. Estas expresiones plasman una cultura mexicana que ellos consideran, debe ser reconocida por los visitantes que llegan por primera vez.



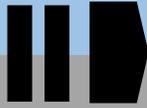
La comida en la ciudad se ha consolidado como patrimonio cultural de Tijuana, más conocida como Gastronomía Baja-Med, pues muestra la pluriculturalidad de mezclas étnicas que presenta la región.



Esta manifestación cultural ha permitido que Tijuana se consolide como una región reconocida por su variedad gastronómica, es por ello que al ver esta necesidad, se fueron estableciendo poco a poco escuelas, ferias, exhibiciones, especializadas en promover la cultura gastronómica, tal y como lo hizo el proyecto.



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 38 / p.98
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: RELACIÓN CON EL ENTORNO



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

APROXIMACIÓN



Se reconoce el proyecto por su ubicación inmediata a uno de los conectores más importantes del territorio, con tal de permitir que los usuarios que accedan al proyecto puedan venir de diferentes lados, e incluso para aquellos que vienen pasando la frontera, esta aproximación inmediata permite la fluidez correcta para ya no seguir turgurizando el centro de Tijuana.



Aproximación mediata

El centro de Tijuana presenta la mayor cantidad de habitantes de todo tipo, con cercanía a uno de los parques más importantes, a 25min aproximadamente desde el proyecto hasta el centro el cual se recorre a través de la Vía Rápida. Esta aproximación permite que durante el recorrido hacia la zona céntrica de Tijuana y hacia la frontera con California, se pueda observar rápidamente el proyecto y pueda ser reconocido mediante la vía rápida.



Entrada hacia la vía rápida desde el proyecto

Aproximación inmediata

Se encuentra a una cuadra de una de las vías más importantes de la ciudad, que permite conectar todas las regiones a lo largo del país, el cual se ve rodeado por zonas que presentan una variedad de comercio de todos los tipos pero con zonas vacías y sin uso. Ya cruzando esta vía rápida, se observa una mayor cantidad de pequeños distritos y zonas de viviendas de residencial baja.



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS CONTEXTUAL

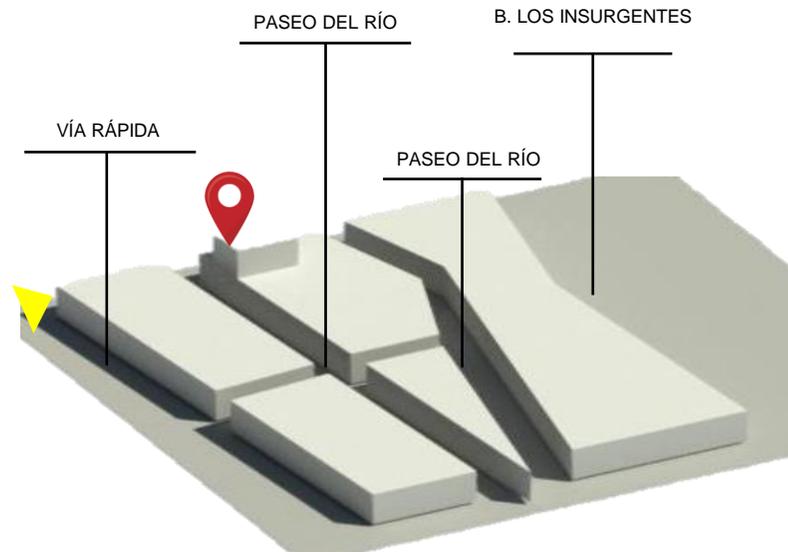
RELACIÓN CON EL ENTORNO

ACCESIBILIDAD

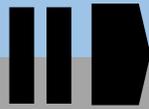


Se reconoce el proyecto por su ubicación inmediata a uno de los conectores más importantes del territorio, con tal de permitir que los usuarios que accedan al proyecto puedan venir de diferentes lados, e incluso para aquellos que vienen pasando la frontera, esta aproximación inmediata permite la fluidez correcta para ya no seguir turgizando el centro de

- VÍA RÁPIDA
- Vía primaria
BOULEVARD LOS INSURGENTES
- Vía secundaria 2do. orden
PASEO DEL RÍO
- CALLE CANADÁ



La accesibilidad se da de diferentes maneras, ya que se encuentra rodeado por diversas vías primarias y secundarias que cobran importancia al momento de conectar todas las regiones. La vía rápida (línea negra) corresponde a una de las principales y permitirá la conexión inmediata del sur de México con el centro de Tijuana y la frontera. Como se sabe el proyecto busca difundir ingredientes importantes y típicos de Baja California, entonces la vía permite esta difusión rápida también, al conectar la frontera de Tijuana, lugar de donde se obtiene y exportan dichos ingredientes.



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

EMPLAZAMIENTO



A pesar de que la zona no guarde mucha relación con la tipología del proyecto, resulta en parte manifestarse como comercial y por una de las escuelas más importantes y la primera en el sector, es que logró tener tanta relevancia



- RESIDENCIAL BAJA
- ZONAS DE CONSERVACIÓN
- COMERCIO
- INDUSTRIA

Se encuentra en una zona que se ha visto favorecida por la gran cantidad de viviendas, personas de clase media baja y con un entorno inmediato a una de las zonas industriales más importantes de Tijuana



Se emplaza en una zona que presenta dos características. A la mano izquierda caracterizado por ser sectores residenciales, de viviendas de todo tipo, el cual se ve dividido por un gran eje comercial que divide dicha zona con el proyecto. Ya dentro de la zona de la escuela gastronómica se encuentra gran cantidad de industrias estratégicamente ubicado en el eje. Mientras que a la mano derecha se ubican los mayores espacios verdes, miradores turísticos que crean una pusa entre la próxima zona residencial que se hallará al costado de éstas.

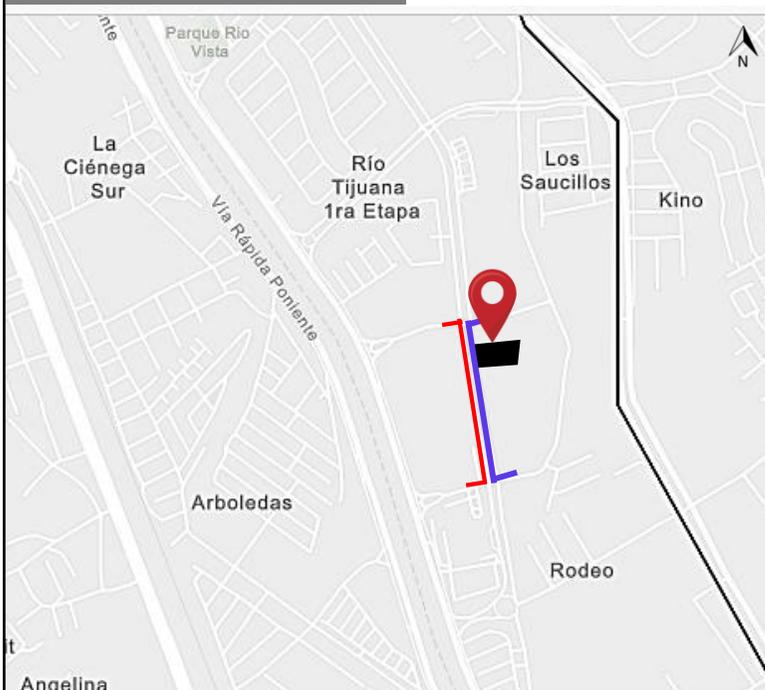


CULINARY ART SCHOOL

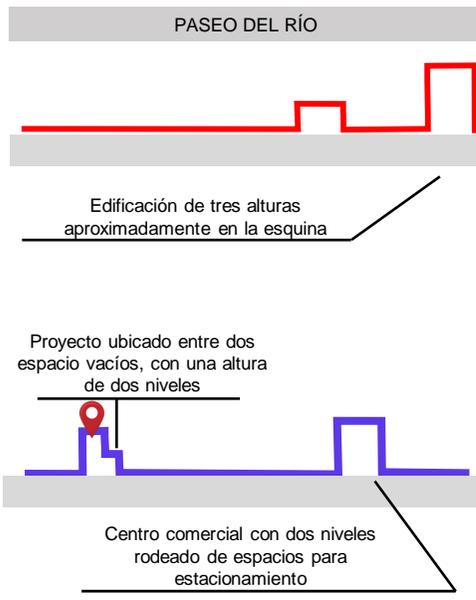
ANÁLISIS CONTEXTUAL

RELACIÓN CON EL ENTORNO

PERFIL URBANO



El perfil urbano de la manzana carece de alturas importantes, pues se caracteriza por ser una zona con densidades bajas. Dentro de las manzanas aparecen grandes áreas sin habitar y que desde fuera se ven como depósitos, o simples construcciones provisionales, en donde alrededor de todas éstas, van creciendo edificios como respuesta a necesidades pero con alturas de 2 a 3 niveles como máximo



La escasez de alturas empobrece la zona a pesar de tener grandes espacios para edificaciones nuevas, es así que el proyecto respeta estas alturas para no modificar los perfiles



Los perfiles urbanos que presenta la zona se catalogan como pobres, con construcciones que no pasan los 4 niveles, debido a la falta de edificios arquitectónicos, es pobre en cuanto a diseño, es por ello que el proyecto se ve rodeado de espacios sin uso, en donde la edificación debe emplazarse en medio de áreas sin altura alguna. Por tal razón la edificación mantuvo un perfil adecuado tomando alturas referenciales de los edificios más cercanos.



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS CONTEXTUAL

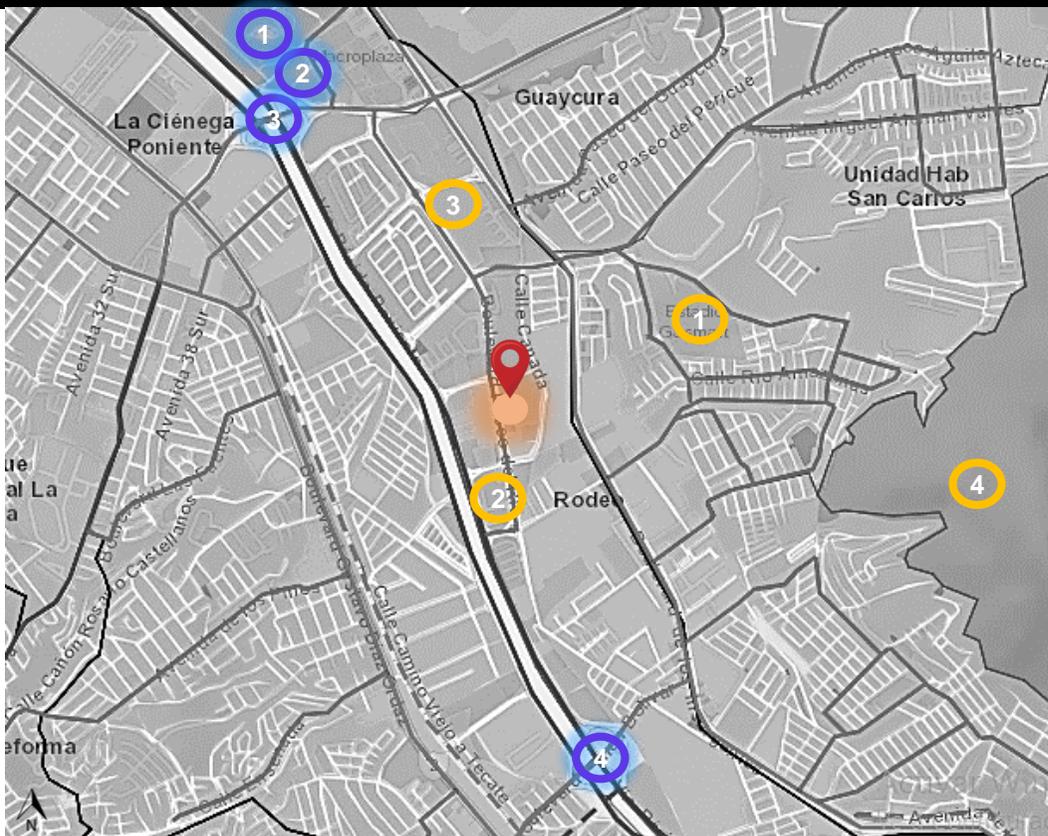
RELACIÓN CON EL ENTORNO

NODOS



Nodos cercanos de recreación y de tránsito hacia otros sectores

Los nodos más cercanos se agrupan en la parte norte del proyecto, que caracteriza a dicha parte como cultural recreativa. Otros nodos ubicados en los extremos significan un tránsito cruzado, lo cual permitirá de alguna manera integrar el proyecto con las diversas zonas. Un proyecto que busca aprovechar la aglomeración de gente en un punto medio.



HITOS



Hitos cercanos de carácter cultural en su mayoría

Los hitos propios del lugar se encuentran dispersos en la parte derecha del equipamiento, los cuales presentan en algunos casos, características arquitectónicas contemporáneas que empiezan a aparecer poco a poco. Otros hitos corresponden a ser parte de la historia del proceso cultural y que necesitan ser más aprovechados todavía.

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 43 / p.103
OBJETIVO: Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: CONTEXTUAL	INDICADOR: NODOS-HITOS

LÁMINA RESUMEN

RESTAURANT EL MERCADO

El Restaurant El Mercado es un proyecto que ha logrado manejar correctamente el contexto en el que se emplaza y que le ha permitido el éxito que tiene ahora, con la gran acogida de gente. Se inició como un proyecto de carácter comercial, para dos tipos de usuarios bien marcado, el propietario con su espacio personal y los comensales con una zona marcada para satisfacer la necesidad de alimentación.



Contexto Físico

La ubicación del proyecto dentro de la zona de Miraflores, muy cerca el distrito de San Isidro, ha permitido un mayor reconocimiento desde la perspectiva del otro sector, que en conjunto formarían una gran potencia para el desarrollo turístico y económico de la ciudad, con características climáticas adecuadas que no ha sido impedimento para la formación de sus espacios.

Contexto socio - económico

Un sector que se ha visto caracterizado por mover una economía a base de restaurantes que promueven todo tipo de comida para satisfacer la demanda turística que tiene dicha zona, es por ello que al ver esta demanda, otros puntos se fueron desarrollando. De la misma forma el desarrollo de la zona residencial permite mover gran cantidad de residentes del lugar.

Relación con el entorno

Se proyectó dentro de una zona marcada como residencial, tal es así que supo manejar sus características arquitectónicas para no imponerse como un nuevo objeto, respetando perfiles, usos y siendo accesible desde diversos distritos. Pero esta aproximación ha generado que el proyecto se defina como parte de algo residencial, sin mostrarse como la función que logra promover.

INSTITUTO LE CORDON BLEU

Le Cordon Bleu forma parte de la gama de institutos gastronómicos en el Perú, aprovechando ya la existencia de uno conocido años atrás, Le Cordon aprovechó está acogida para establecerse como instituto internacional dentro de una zona considerada como altamente comercial de tipo metropolitano y distrital, para gente de clase media alta, que se relaciona mucho con la tipología del mismo.



Contexto Físico

Ubicado también en el distrito de Miraflores, pero al extremo más dinámico y céntrico del sector. Es por ello que el proyecto buscó promover la demanda de educación dentro de una zona caracterizada por mover grandes flujos de usuarios y así mismo aprovechar la cercanía a la costa verde para hacerse conocido ante jóvenes que pasean por ahí y que buscan estudiar.

Contexto socio - económico

Al estar cerca al parque Kennedy, mueve una variedad de flujos económicos a lo largo de diversas avenidas, pero el proyecto se pierde dentro de la zona residencial de todo el sector, teniendo cercanía a viviendas y a la costa verde también. Pero su reconocimiento se debe a la escala internacional del instituto con estrecha relación al nivel socio económico de Miraflores.

Relación con el entorno

Su zona es residencial media alta, tal es así que el perfil que presenta el lugar le permite establecerse como un edificio de regular tamaño y expresar lo que es, un instituto. Se relaciona mucho con sus calles y no altera el lugar a pesar de ser un equipamiento de educación en una zona rodeada de viviendas, pero también parte de servicios, como conocidos hoteles.

CULINARY ART SCHOOL

La conocida escuela gastronómica en Tijuana se presentó como un proyecto de arquitectura contemporánea en la búsqueda de difundir estas nuevas tipologías en un ámbito que se ha visto afectado por la falta de buenos edificios que logren marcar un rasgo característico en la ciudad. Esto no fue problema para la escuela, la cual es emplazó dentro de un sector que se encontraba vacío a sus alrededores.



Contexto Físico

La ciudad en la que se encuentra se establece como una de las más movidas en México, es por ello que propone equipamientos que puedan abastecer esta demanda de diversas formas. Ha logrado desarrollarse partiendo desde el centro de la ciudad, pero muchos de sus alrededores no se encuentran en ese mismo rango, siendo así el proyecto un plus a este contexto.

Contexto socio - económico

Considerada la frontera más importante, con estrecha relación a EE. UU, le permitió mover gran cantidad de comercio a base de turismo. De la misma manera, posee un patrimonio cultural basado en la gastronomía, es por ello que promueve esa cultura, difundiendo equipamientos para su enseñanza y promoción, de esta forma desarrollan cualidades culinarias de sus ciudadanos.

Relación con el entorno

Con un entorno sin riqueza arquitectónica, e incluso sin tantas edificaciones, el proyecto se ve rodeado de espacios vacíos. Se coloca entonces, de tal manera que respete su contexto geográfico y el escaso perfil de las construcciones más cercanas, es por ello que no logra verse imponente pero si trata de verse como lo que es, un equipamiento de enseñanza.

3.3 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 3

3.3.1 Arquitectura Gastronómica

Identificar criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.

VARIABLE	DIMENSIÓN	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
Arquitectura Gastronómica	Formales	Observación (Restaurant El Mercado – Instituto Le Cordon Bleu – Culinary Art School)	Fichas de Observación y Lista de Preguntas

FICHAS DE OBSERVACIÓN

CASOS DE ESTUDIO

RESTAURANT EL MERCADO
INSTITUTO LE CORDON BLEU
CULINARY ART SCHOOL

OBJETIVO N° 03

PRINCIPIOS ORDENADORES

COMPOSICIÓN

RELACIÓN

MATERIALIDAD

COLOR



RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS

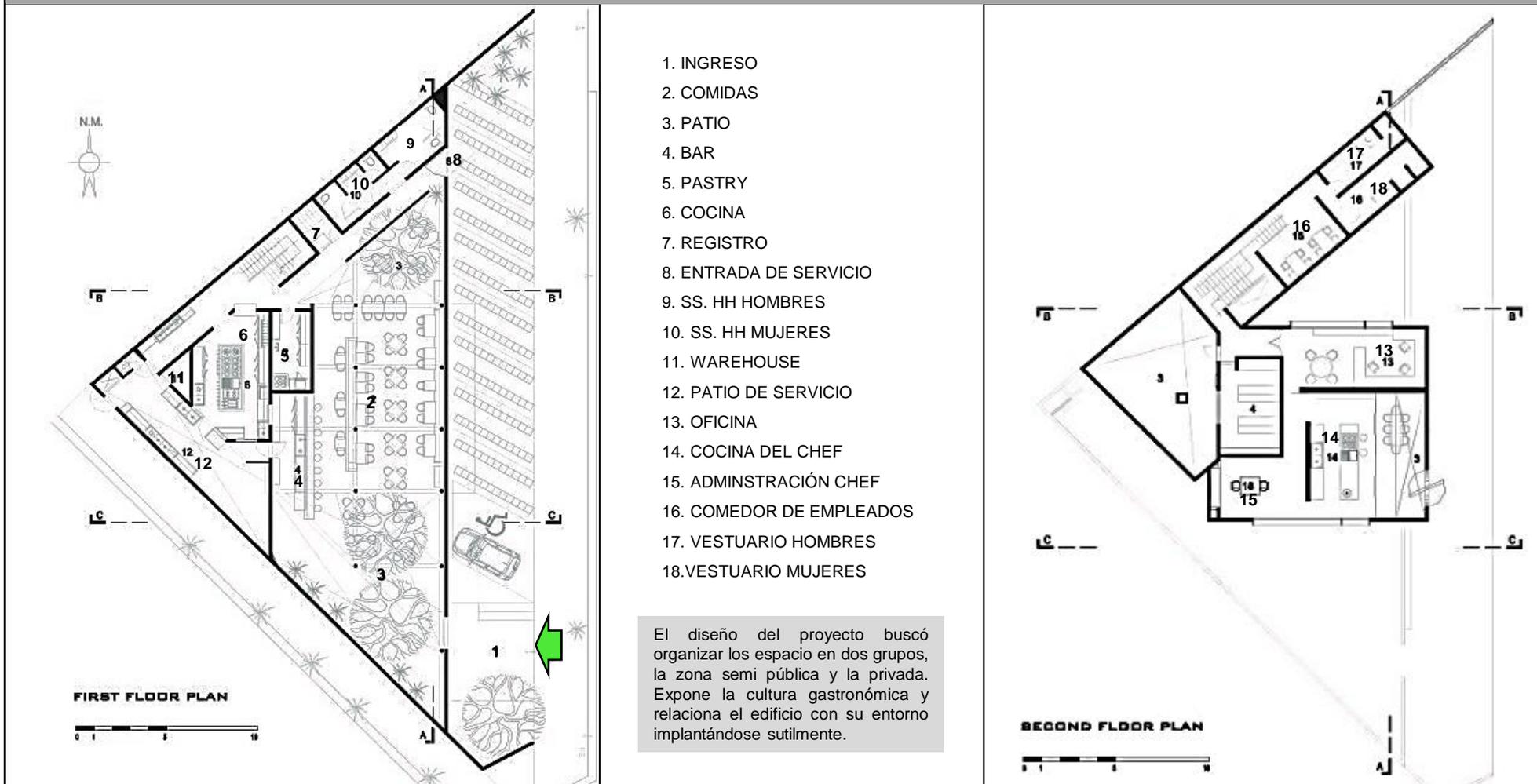


MIRAFLORES, LIMA - PERÚ



RESTAURANT EL MERCADO

PLANOS DE ORGANIZACIÓN



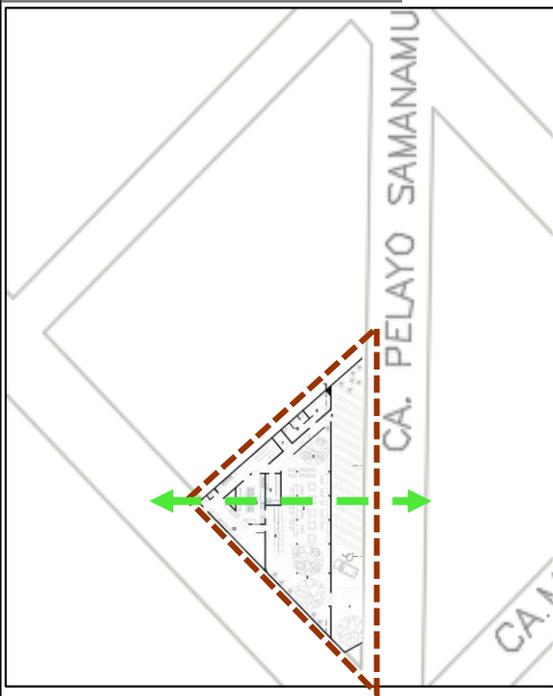


RESTAURANT EL MERCADO

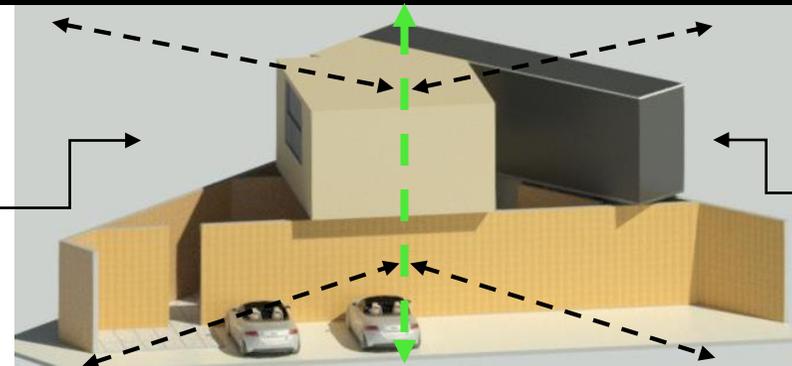
ANÁLISIS FORMAL

PRINCIPIOS ORDENADORES

SIMETRÍA



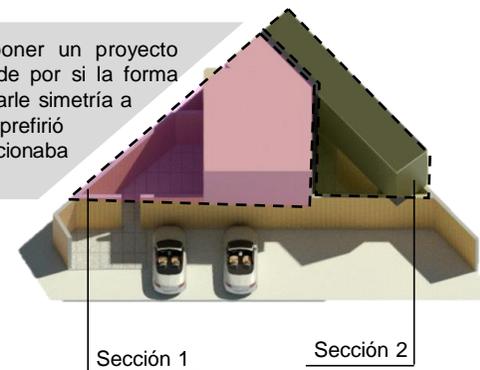
Primero una primera planta que debido a los espacios abiertos que posee no se observa nada parecido entre ambas partes, En la parte superior el bloque de mayor rango resalta dentro del espacio que se implanta en el primer nivel.



La parte derecha no tiene proporción en cuanto a su otro lado, debido a la aparición de una nueva forma que se junta a su vecino y al encontrarse en un solo punto con la otra parte, forman una casi "V" pero que no se implanta simétricamente en la forma triangular de la primera planta.



En realidad hubiera sido complicado proponer un proyecto simétrico dentro de una forma triangular, de por si la forma resulta ser desproporcionada, entonces buscarle simetría a eso no se vería tan bien, de tal forma que se prefirió ordenarlos de acuerdo al espacio que proporcionaba el terreno.

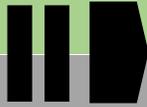


En definitiva el proyecto por donde sea que se observe no posee simetría alguna en ninguna de sus partes debido a la complejidad que tuvo la forma del terreno, una forma triangular. Ante esta forma se trató de dividir en dos partes desde el la esquina del terreno hasta uno de los lados en donde se encuentra la fachada principal que marca en el ingreso.

La falta de simetría dentro de una forma complicada ha permitido que el proyectista se enfoque en buscar abrir sus espacios principales y dejarlos medio descubiertos en las partes de arriba para tratar de relacionar los árboles que se encuentra afuera juntos con los que él había propuesto al interior.



Asimetría pero con un orden que permite crecer sus espacios siguiendo de manera ordenada a pesar de la complejidad de su forma

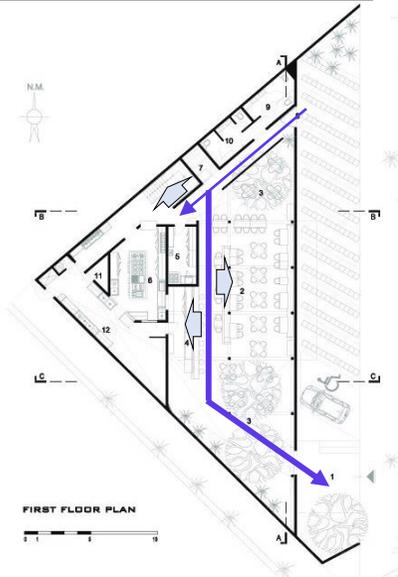


RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS FORMAL

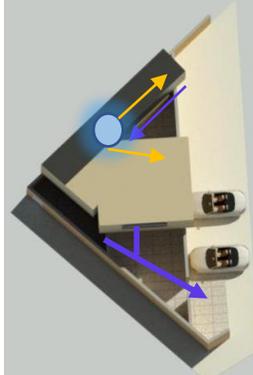
PRINCIPIOS ORDENADORES

EJES



El eje se origina a partir de diferenciar dos ingresos hacia el proyecto, uno que permita la entrada hacia la parte pública para los comensales y otro ingresos más íntimo hacia la zona de enseñanza, oficinas y el segundo nivel. Al final éstas se logran unir en el espacio común.

Hablar de un eje dentro de una forma triangular que proyecta un primer nivel abierto hacia sus comensales, sería algo complicado de definir su tipología, pero al pensar el proyecto como dos zonas definidas las cuáles tienes accesos diferentes, se puede encontrar una dirección que ordena los espacios.



● Ingreso hacia el segundo nivel

A partir de dicho eje, existe un punto que va a permitir el acceso hacia el otro nivel en donde salen otros ejes secundarios en direcciones opuestas al primer nivel.

JERARQUÍA



Al componerse en un espacio pequeño, no se marca con tanta relevancia alguna parte del proyecto, pero por alguna característica, se notó una jerarquía expresada en un bloque que sobresale y posee un tono de color que contrasta con las otras partes.

La jerarquía de dicha zona permite que se aprecie rápidamente el proyecto desde una de sus esquinas más importantes



Incluso al interior del proyecto se ve bien marcada la jerarquía, pues se impone volumétricamente en el centro del patio para los comensales, y forma parte del techo que recubre la zona del centro, en donde mediante la semi transparencia de sus caras se hace mucho más resaltante



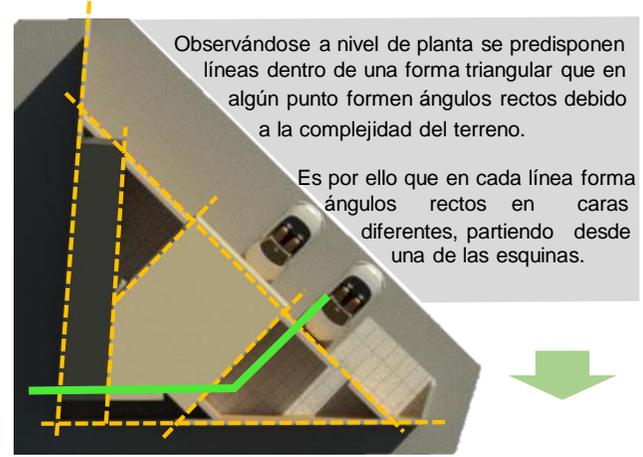


RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS FORMAL

COMPOSICIÓN

LÍNEAS

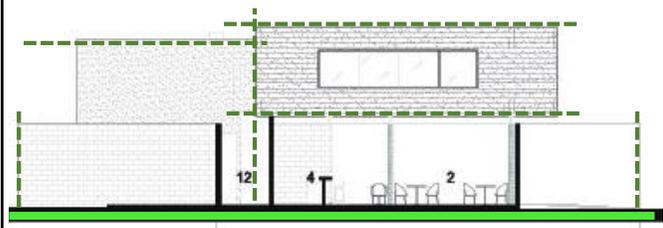


Observándose a nivel de planta se predisponen líneas dentro de una forma triangular que en algún punto formen ángulos rectos debido a la complejidad del terreno.

Es por ello que en cada línea forma ángulos rectos en caras diferentes, partiendo desde una de las esquinas.

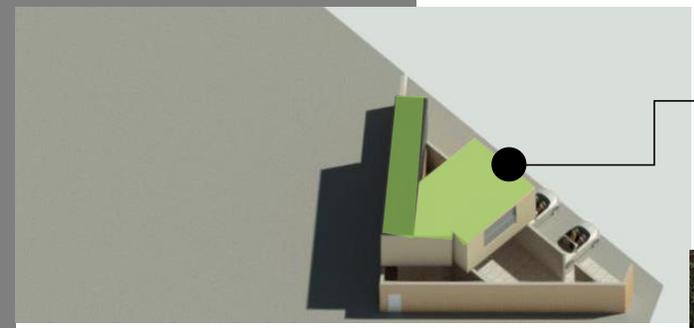


ELEVACIÓN FRONTAL



Se compone de líneas verticales y horizontales rectas y paralelas entre cada una, pero se desfasan en alturas cada cierto espacio. Esto se da para que posteriormente se marquen las diversas funciones de acuerdo a la diversidad de sus alturas. Hacia la fachada principal crecen las líneas pero desde casi la mitad de su ancho, para disponer de lo demás como libre.

PLANOS



Se forman planos que intersecan los lados perimetrales del terreno y otros que sobresalen de los límites, donde se podrá observar que más adelante dichas partes van a evolucionar en formas que se intersecan.

A partir de las líneas que se forman de acuerdo a la forma triangular, se empiezan a trazar los planos, unas formas simples mientras que otras logran a formar cuadriláteros no definidos. Esto se logra ver desde la planta del proyecto





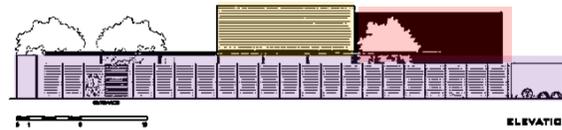
RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS FORMAL

COMPOSICIÓN

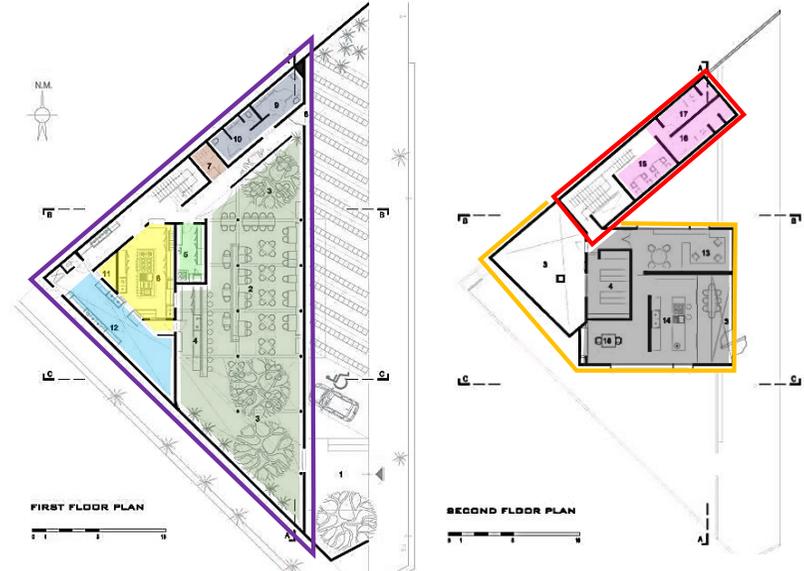
VOLÚMENES

Presenta una primera parte que se compone de un volumen triangular, aunque no del todo un volumen, ya que más que concebirse como un bloque, marca el perímetro de del proyecto y posee zonas descubiertas

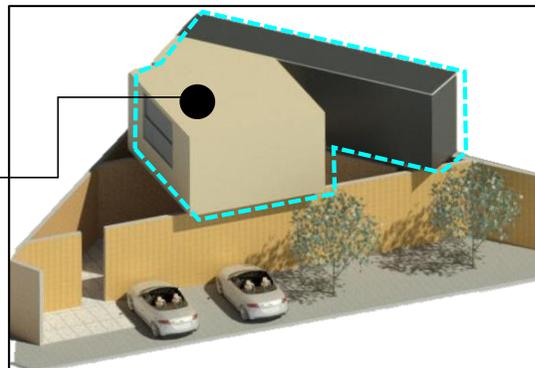


Es así como se originan dos espacios diferenciados a partir de la composición de los volúmenes, partiendo así un volumen que abarca la parte más pública y los superiores que se amarran como uno solo para componer la zona más privada

- | | | | |
|--|-------------------|--|----------------------|
| | Área de mesas | | Registro |
| | Patio de servicio | | Servicios higiénicos |
| | Patio de servicio | | Zona de trabajadores |
| | Cocina | | Taller del chef |



Sus dos volúmenes superiores se componen de formas irregulares debido al perímetro triangular del terreno, ambos marcan un cruce en ángulo recto en ambas caras de la parte inferior, formando así una pequeña "V" y marcando casi similitud con la base triangular para que no se vean como dos bloques simplemente colocados sin razón alguna.



Se logra otra unión más entre todas las parte mediante un cuarto elemento, una cubierta tensada que permite unir los boques superiores con el espacio perimétrico inferior que sirve a su vez para controlar los vientos y el sol que puedan perjudicar la zona de mesas





RESTAURANT EL MERCADO

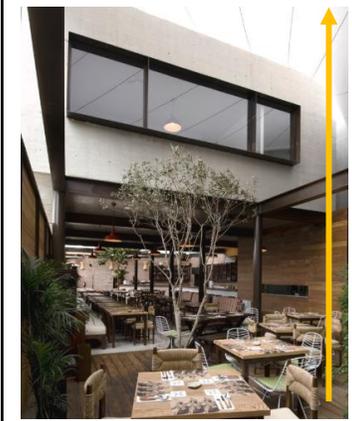
ANÁLISIS FORMAL

RELACIÓN

ESCALAS



Los usuarios no tienen sensaciones negativas en cuanto a la escala que manejó el proyecto, ya que ésta simplemente dobla en magnitud a su tamaño real lo que permite que se sientan seguros en una zona que no se ha caracterizado por edificios tan altos, sino que en su mayoría abarca viviendas.



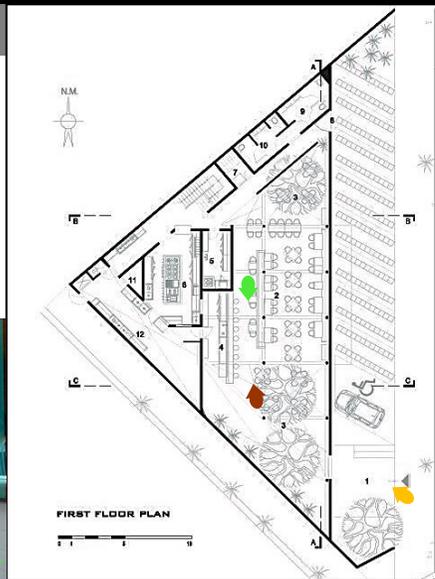
Pero aunque la escala es pequeña, debido al espacio ajustado de área libre que tiene en el primer nivel, los bloques superiores se ven muchos más imponentes a pesar de tener la misma magnitud que la parte baja, lo cual podría confundir al usuario, más aún cuando encima se ubica una cobertura tensada

ABIERTO - CERRADO

La relación de sus formas busca exponer el proceso culinario que se desarrolla dentro del edificio, es por ello que posee un bloque de cocina expuesto hacia su público, un espacio abierto. Genera una planta libre que se ve separada por pequeños volúmenes que componen la parte más privada de la cocina



En la parte superior se establecen pequeñas transparencias que dan desde las zonas más privadas hacia el nivel público de la parte inferior. De alguna manera para que el chef, dueño, pueda observar los resultados de su proyecto y la respuesta positiva de los usuarios.



INTERIOR - EXTERIOR

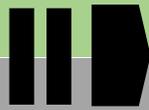


Desde el exterior se maneja un pequeño espacio de transición hacia el interior del edificio, que permite la interacción entre sus comensales y a su vez forma un área de espera. Desde ahí se observa lo que sucede al interior.



De la misma forma asocia el espacio interior con vegetación entre las mesas asemejando la franja de árboles que implanta a lo largo del exterior de la manzana, permitiendo así la relación de espacios y logrando el sentido de pertenencia.

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 53 / p.113
OBJETIVO: Identificar criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: MATERIALIDAD

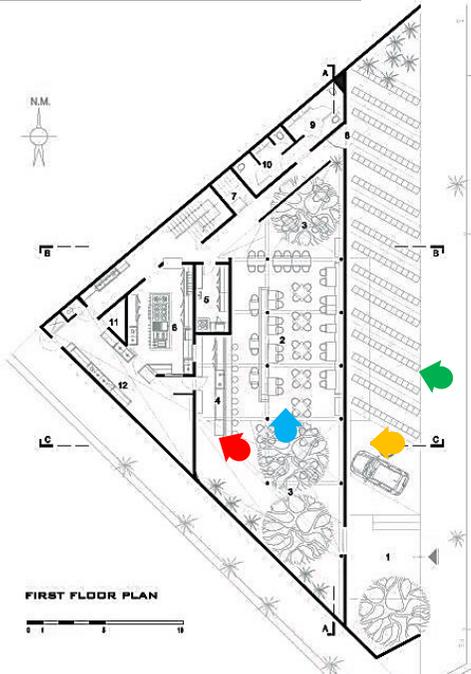


RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS FORMAL

MATERIALIDAD

MATERIALES



La calidad de los materiales se relacionan entre si y le otorgan un aspecto natural, simple y a la vez atractivo por la manera sofisticada en la que éstos elementos en conjunto con las formas logran los espacios bellos



Hormigón: Los bloques superiores con hormigón envueltos en todas sus caras, al igual que los pisos expuestos al natural.

Listones: los pisos de la planta baja diferenciados en listones de madera y concreto expuesto que definen los espacios del patio.



Estructura metálica: Se impone sobre el cerco perimétrico como forma de malla y sostiene los volúmenes superiores, cuyo color contrasta con un bloque jerárquico y creando por dentro con los pilares metálicos espacios tensionados.



Madera: Se marca un gran cerco en toda la fachada de madera oscura para marcar el ingreso principal y que al interior se muestra nuevamente en algunas paredes relacionando su material con la vegetación.



Concreto: la paredes inferiores de la parte interna y externa de una de las caras se manifiesta a través de un concreto caravista expuesto de manera natural, otorgándole horizontalidad a los muros para idealizarlos como más anchos.





RESTAURANT EL MERCADO

ANÁLISIS FORMAL

MATERIALIDAD

TEXTURAS

Textura rugosa exterior



En su minoría se encuentran las texturas rugosas, que ha marcado uno de los lados del proyecto en su interior y exterior, con material expuesto

Textura rugosa interior



Al tacto, sus materiales se enriquecen por ser lisos, simples y expuestos al natural. Estas texturas han logrado darle horizontalidad a algunas partes del proyecto y otras han permitido expresar la belleza de la calidad del material.

Textura lisas y suaves



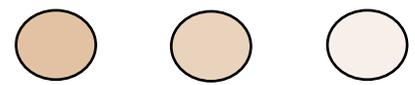
Estas texturas se exponen en espacios semi públicos y privados, para dotar a ambas partes de estética sin tomar mucho en cuenta la funcionalidad, dándole importancia a las dos partes.

Textura lisas y sofisticadas

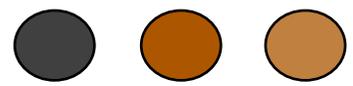


COLOR

PRINCIPALES Y SECUNDARIOS



El color marrón y sus matices más claras, se plasman en el volumen que marca jerarquía y a su vez en el muro de fondo que se ve desde la calle al momento de ingresar.



Así mismo, se tiene las matices oscuras del marrón y el básico, el color negro. Dichos colores arman todo el interior del proyecto y se plasman en el segundo bloque elevado



Vegetación interior

Al analizar el contexto se habló acerca de la típicas primeras casas de Miraflores en adobe, en donde se tomaron el cuenta el color para crear matices u jugar con las combinaciones dentro del edificio,



Vegetación exterior

Es así esta gama de marrones y sus matices más claras y oscuras, se relacionan con cada elemento del mobiliario, estructuras, cubiertas tensadas e incluso con la vegetación misma, tanto la que creó el arquitecto mediante sus jardineras interiores así como la franja de árboles a lo largo de la manzana, creando un ambiente natural y utilizando sólo las matices un color.



PRINCIPIOS ORDENADORES

COMPOSICIÓN

RELACIÓN

MATERIALIDAD

COLOR



INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS

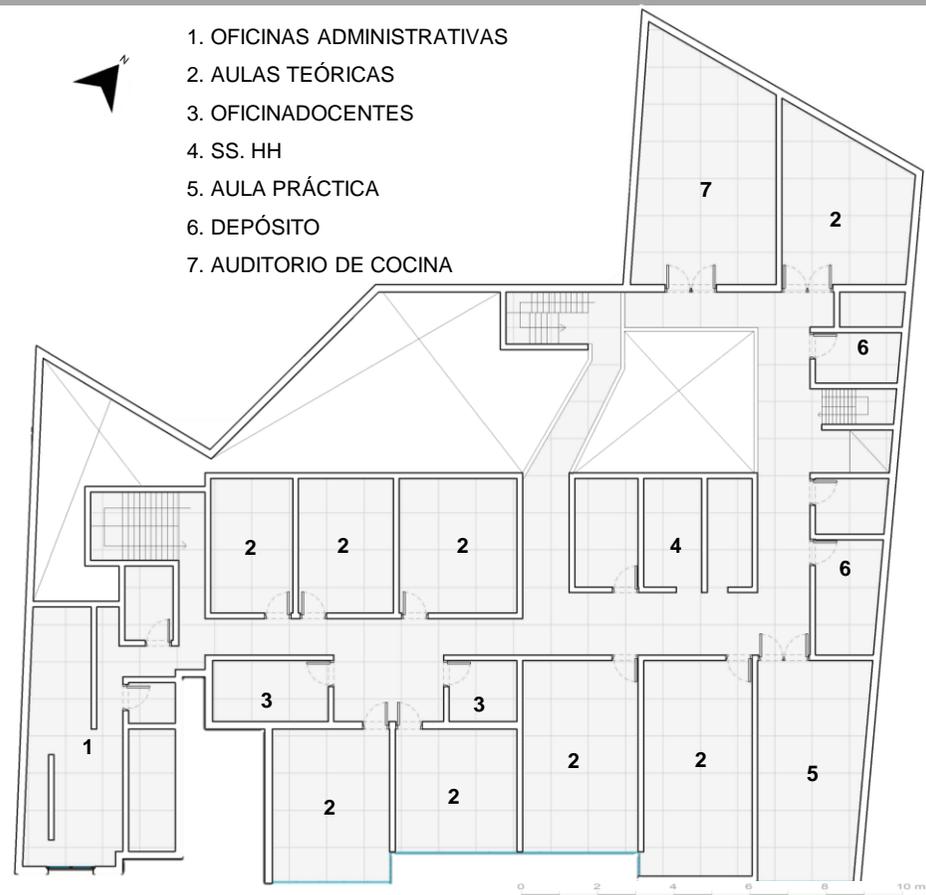
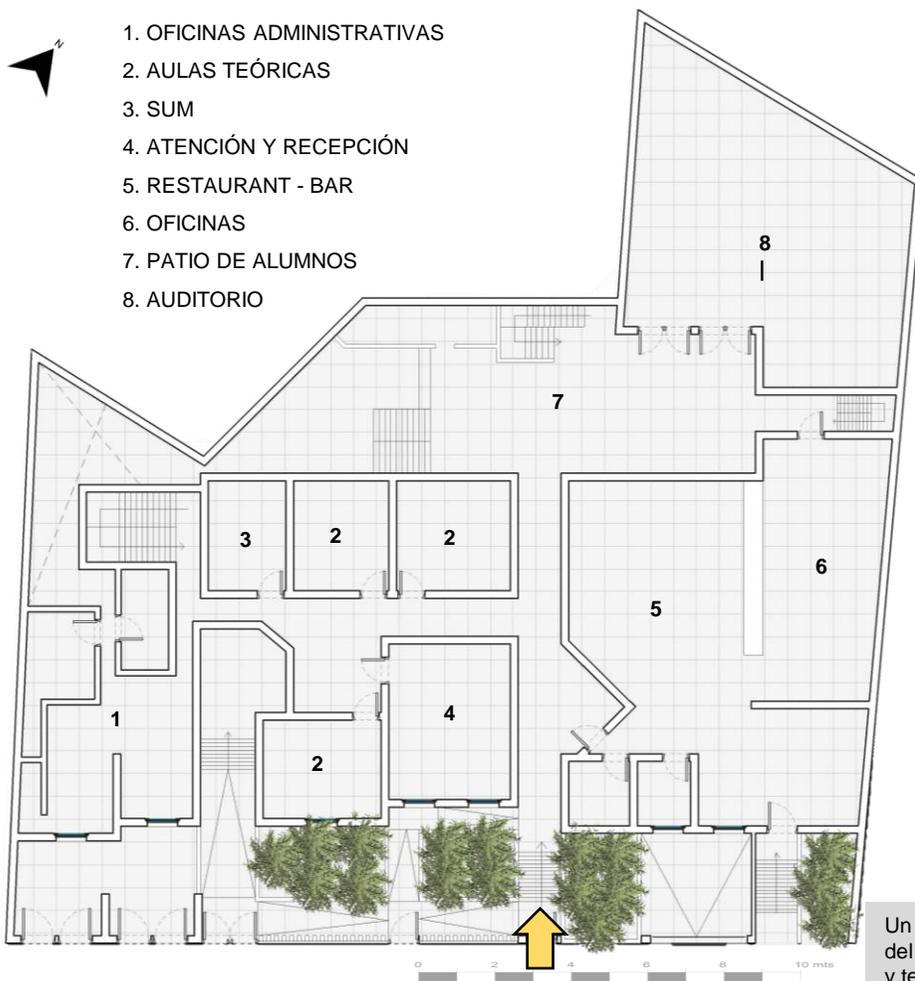


MIRAFLORES, LIMA - PERÚ



INSTITUTO LE CORDON BLEU

PLANOS DE ORGANIZACIÓN



Un primer nivel que enfoca sus funciones en atender al público y promover la comida que se enseña dentro del edificio y junto con la parte administrativa abarca la mayor área. Luego se establecen las aulas prácticas y teóricas junto con los depósitos a partir de los otros niveles



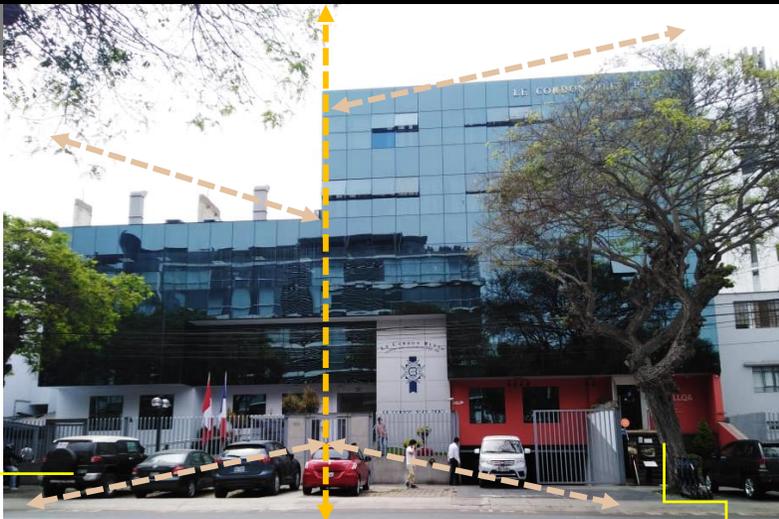
INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS FORMAL

PRINCIPIOS ORDENADORES

SIMETRÍA

En la fachada se forma una división por la diferencia de tamaño de sus bloques, a partir del cual se trató de determinar los aspectos asimétrico. El lado izquierdo de dicha parte se compone en menor dimensión con características diferentes a su otro lado debido a los desfases, alturas y anchos correspondientes.



Tratando de dividir el proyecto en dos partes desde su planta, las irregularidades proyectan asimetría en todas sus formas. Se observe por donde se observe ninguna parte resulta ser igual que la otra e incluso no se destaca mucho la parte media del edificio en donde se puedan marcar bloques iguales



El lado derecho de la imagen muestra una parte con dimensiones mucho mayores, con desfases marcados en algunas partes y otras no, partes llenas que crecen hasta un determinado punto mientras que en lo otro destaca lo vacío. En definitiva muchas de sus partes se componen de manera diferente que la otra zona.



La simetría no resulta ser ningún ordenador dentro del proyecto, la forma irregular del proyecto define que las formas crezcan verticalmente e irregulares también con dimensiones diferentes ya que uno de los anchos resulta ser más grande que el otro. Así mismo la fachada tampoco posee simetría alguna por la variedad de alturas y las entradas y salidas de las formas. Debido a dicha asimetría es que el arquitecto proyecta un juego de volúmenes es su única cara principal.

CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 58 / p.118
OBJETIVO: Identificar criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: PRINCIPIOS ORDENADORES



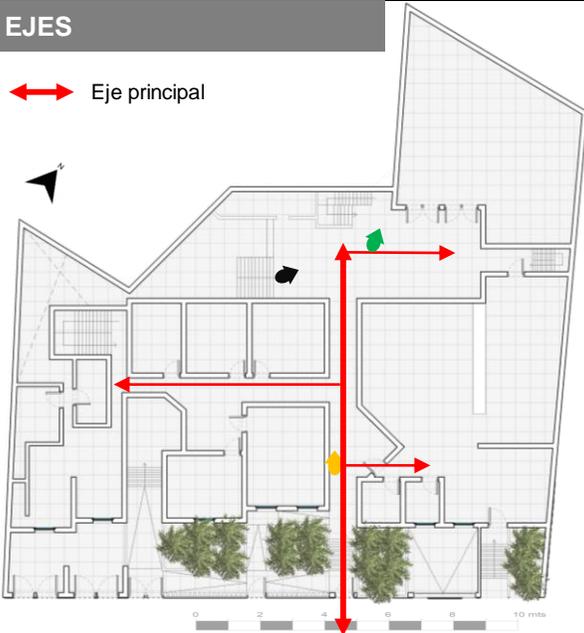
INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS FORMAL

PRINCIPIOS ORDENADORES

EJES

←→ Eje principal



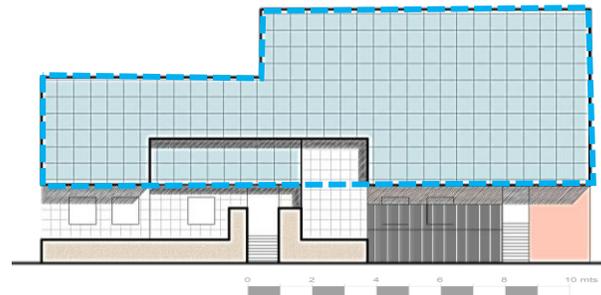
De esta manera el eje no logra separar por ambos lados las diferentes zonas, sino que sólo logra dividir al proyecto y a partir del cual organiza sus espacios pero gracias a la definición de otros ejes secundarios. Esto quiere decir que eje lineal, el cual termina en las escaleras que conecta con los demás pisos, no clasifica sus espacios hacia ambos lados, sino que marca el ingreso y el acceso hacia los otros niveles al final del pasillo



El proyecto se logra ordenar a través de un eje principal lineal, debido a la forma del terreno que nace a partir de un cuadrado, siendo así que permite que salgan otras pequeñas ranuras o caminos a partir de dicho eje.



JERARQUÍA



A partir de la organización de sus espacios mediante un eje, este ha permitido a su vez ordenar el conjunto de zonas de enseñanza, tanto prácticas como teóricas, en un espacio muy marcado hacia la calle.



Incluso no solo por el material logra resaltar el bloque, sino que en comparación con los límites de los otros niveles, este logra sobresalir y hace un juego de desfases en alturas que incluso logra marcar el ingreso hacia al proyecto. Siendo así que le da importancia también a la función que se cumple interiormente y así mismo evitar caer en una fachada alineada completamente.





INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS FORMAL

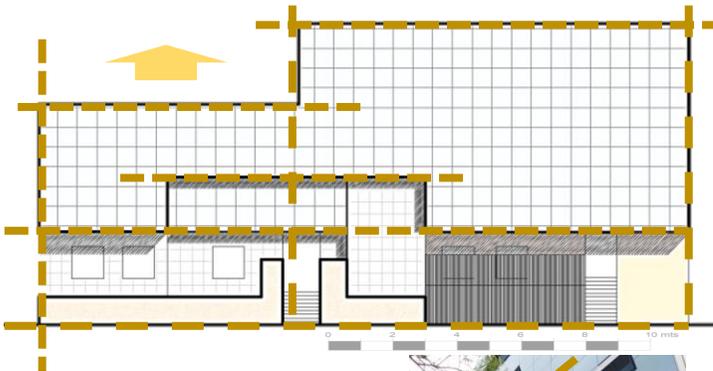
COMPOSICIÓN

LÍNEAS

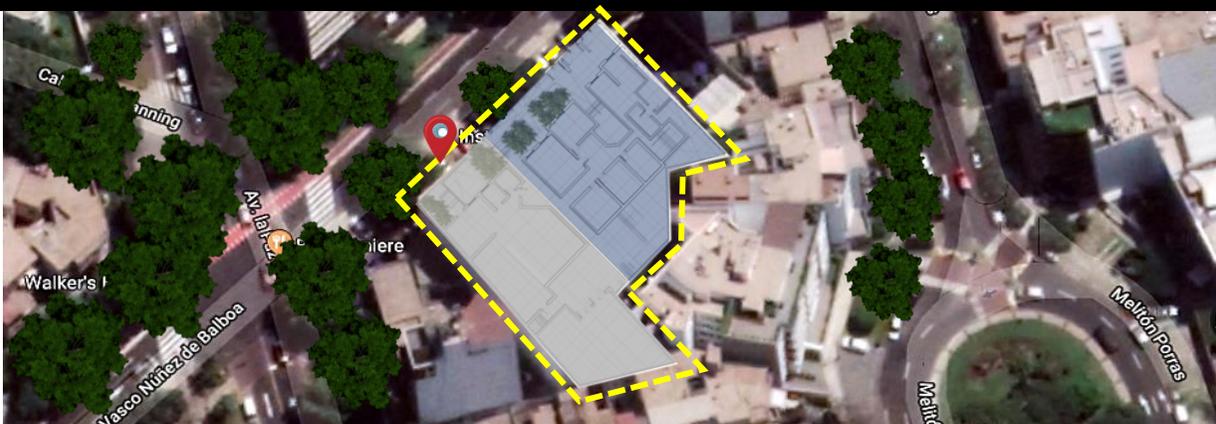
Con la presencia de líneas horizontales y verticales, algunas intercaladas que dan origen a formas irregulares y a bloques que sobresalen para su fachada.



Las líneas son la base para la creación desfasada de bloques que permiten un juego interesantes de volúmenes que se posicionan más adelante que otros.



Incluso posee elementos verticales a partir de las líneas que marcan los límites del terreno otorgándole una sensación de mayor altura. Así mismo gracias a éstas es que se logran consolidar doubles alturas por el diferente posicionamiento de líneas a lo largo de la fachada.



PLANOS

Se pueden observar tres tipos de planos diferenciados en la única fachada del proyecto, que van a dar origen a los volúmenes más importantes dentro de la organización.

Primeros se consolidan los planos marcados como perimétricos dentro del proyecto diferenciados por ser llenos (1) A partir del cual se originan otros que marcan ingresos o partes importantes y empiezan a sobresalir un poco más que los anteriores con características llenas y vacías (2) Finalmente sale todo un plano completo desfasado del límite para consolidarse como vacío(3)





INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS FORMAL

COMPOSICIÓN

VOLÚMENES

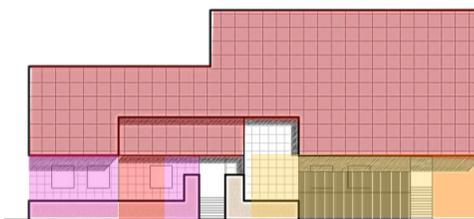
Domina un volumen que ha logrado sobresalir a comparación de otros mostrando la importancia que tiene la enseñanza dentro del proyecto, ya que abarca las áreas formativas con transparencias para una mejor relación con su entorno.



VOLÚMENES IRREGULARES

Se consolida un edificio con un único volumen que se ve desde la fachada, pero a partir del cual se generan otros debido a los desfases, cuando en realidad forman un único bloque.

Los volúmenes resultan consolidarse como llenos y vacíos, de alguna manera logran diferenciar los usos que tienen cada fachada.



ELEVACIÓN FRONTAL

- Aulas formativas
- Zonas comunes de exposición y exhibición (Restaurant Wallqa)
- Zona administrativa

Por ejemplo, un volumen que pertenece a un mismo bloque, sobresale de su límite normal y marca el ingreso al edificio. (Ver imagen 1)



A partir de la organización de la primera planta, las demás zonas se consolidan igual en los otros pisos, resaltando el volumen de mayor jerarquía como los salones formativos.



INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS FORMAL

RELACIÓN

ESCALAS



De lejos la escala que maneja el proyecto se relaciona con los edificios inmediatos, de la misma manera no afecta la percepción del usuario.

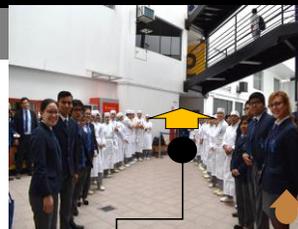


Desde la calle se impone un volumen de gran dimensión que estando cerca se ve imponente en el usuario, pero al momento de jugar con las entradas y salidas del bloque, este se aliviana

Ya en el interior la escala es manejada como los institutos, dejando espacios abiertos entre los grandes bloques que se manejan de aulas.

ABIERTO - CERRADO

El proyecto no hace mucho énfasis en la relación de espacios abiertos y cerrados, sólo se abre en las zonas comunes y que aglomera la mayor cantidad de alumnos.



Esta parte se presenta al final del recorrido del eje de la entrada, desde la calle abierta, se ingresa a una zona cerrada y se hace un pequeño recorrido para que nuevamente se vuelva a abrir hacia el patio.

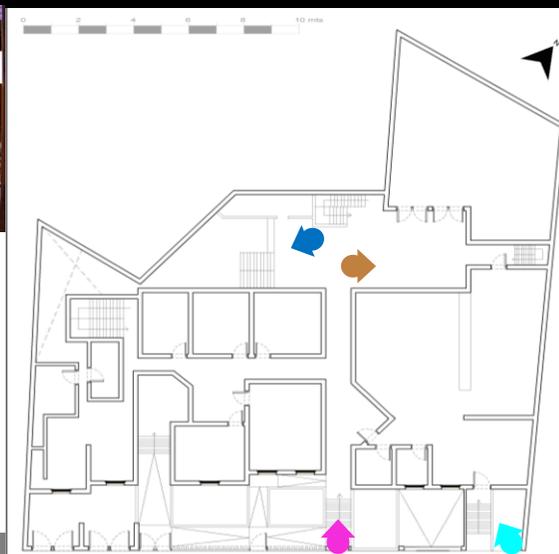
INTERIOR - EXTERIOR



Al costado del proyecto hay un restaurant "Wallqa" que abre sus puerta hacia el exterior e interior, uniendo ambos espacios y expone los resultados finales del proceso de enseñanza culinaria.



El ingreso también se relaciona con el exterior y planta un recorrido mediante rampas hacia el lado izquierdo. Una pequeña tienda a un lado y al otro la zona de atención que dan hacia las calles.



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 62 / p.122
OBJETIVO: Identificar criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: MATERIALIDAD



INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS FORMAL

MATERIALIDAD

MATERIALES



Muro cortina: Toda la fachada se ve revestida con vidrio y perfiles de aluminio y le otorga un carácter lujoso al edificio, dicho material contrasta con los demás, es por ello que permite resaltar el bloque que componen las aulas.

Dichos materiales y revestimientos desarrollan una fachada ostentosa por el carácter que debe transmitir su institución, pero al mismo tiempo se implanta con sutilidad.

Aluminio. El muro principal que recibe a los usuarios se reviste de una gran panel de aluminio de doble altura, uniformemente pero dándole el toque sofisticado a un instituto reconocido mundialmente.



Acero: Plasmado en elementos verticales al exterior de acero inoxidable y en las conexiones verticales, escaleras de acero que se cruzan en los patios.

Ambos materiales se plasman en el exterior y se relacionan con el contexto que poseen y las construcciones típicas mirafloresinas

Concreto: Material revestido de pintura y usualmente utilizado en las grandes edificaciones limeñas. De igual manera al interior de las aulas.



El conjunto de los diversos materiales y elementos se contrastan por las partes llenas y vacías que le otorgan al edificio, es por ello que se enriquece formalmente por su combinación



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 63 / p.123
OBJETIVO: Identificar criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: MATERIALIDAD - COLOR



INSTITUTO LE CORDON BLEU

ANÁLISIS FORMAL

MATERIALIDAD

TEXTURAS

El arquitecto busco darle un aspecto elegante al edificio recubriéndolo de elemento con características similares, es por ello que las texturas se tornan de un solo tipo. Al consolidarse como un edificio de carácter internacional, debe tomar esa misma característica refinada con los materiales y texturas. Es así como la principal se da mediante el vidrio, brillante lisa y reflejante.



Fachada principal

Predomina un solo tipo de texturas que se encuentran en común entre los diversos materiales, todas lisas y perfectas y no permiten mostrar ningún material expuesto de manera natural.

Texturas lisas, brillantes para dotar de estética al proyecto



COLOR

PRINCIPALES Y SECUNDARIOS

El contexto del proyecto se basa en un distrito miraflorentino con sus típicas casas y franjas de árboles a lo largo de sus manzanas. Es así como los colores del edificio se basan en matices de diversos tonos que se asemejan a los colores de construcciones resaltantes o de las mismas típicas casas.



Clase formativa y demostrativa

Esta gama de colores se ve plasmada en lo uniformes de los estudiantes, en pisos de las aulas y contrastan con las paredes blancas para darle pureza al edificio equilibrando los tonos cálidos y fríos



Es así que el azul se plantea como color representativo del edificio, el cual contrasta con el color del concreto y los paneles de aluminio, pero siempre utilizando las matices de los tres colores bases.

Criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro para la difusión de la Gastronomía Marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol. Chimbote. 2019	AUTORA: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2019 – II
CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: Arq. Romero Álamo – Arqta. Pérez Poemape – Arqta. Cruzálegui Roldan



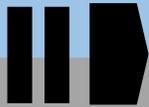
PRINCIPIOS ORDENADORES

COMPOSICIÓN

RELACIÓN

MATERIALIDAD

COLOR

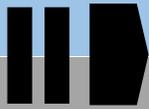


CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS

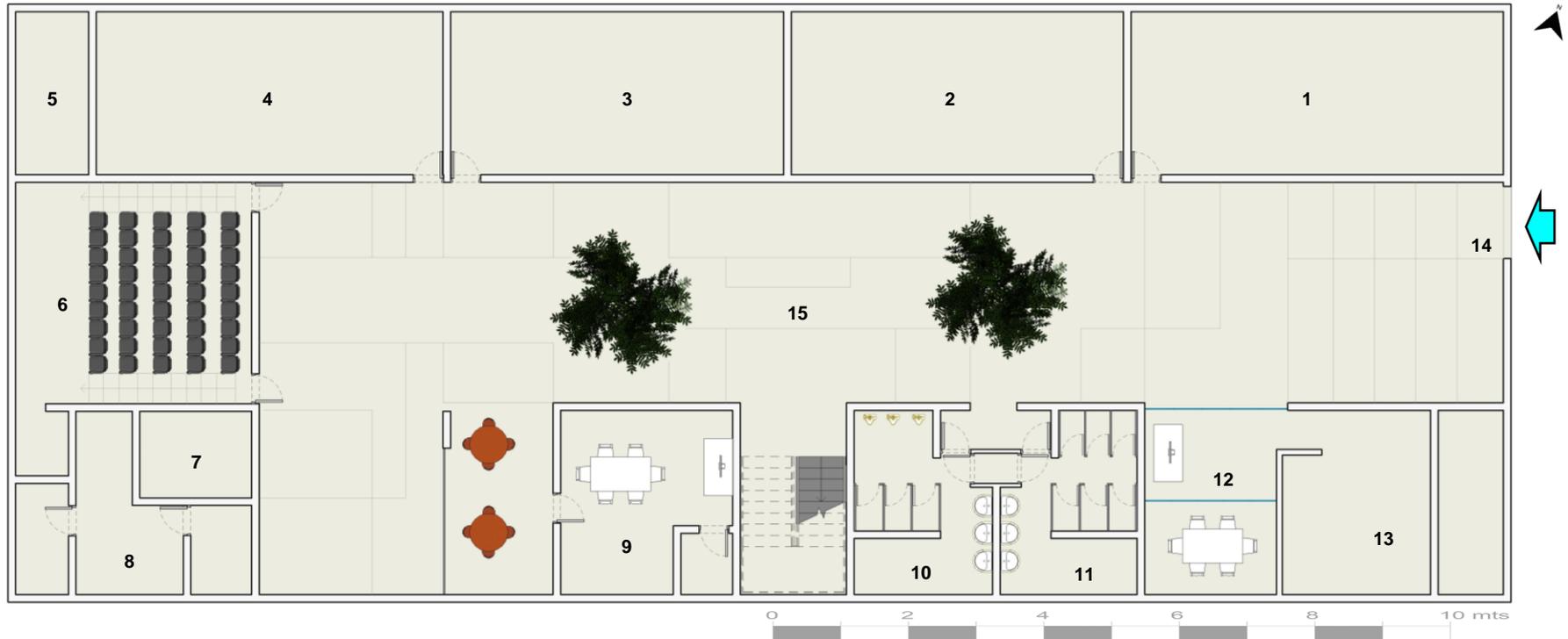


PASEO DEL RÍO, TIJUANA - MÉXICO



CULINARY ART SCHOOL

PLANOS DE ORGANIZACIÓN



- | | | |
|--------------------|----------------------|--------------------|
| 1. TALLER 1 | 6. AUDITORIO | 11. SS.HH MUJERES |
| 2. TALLER 2 | 7. MESA DE REUNIONES | 12. ADMINISTRACIÓN |
| 3. TALLER 3 | 8. SALÓN DE ESPECIAS | 13. OFICINAS |
| 4. TALLER 4 | 9. BIBLIOTECA | 14. INGRESO |
| 5. ÁREA DE COCINAS | 10. SS. HH HOMBRES | 15. PLAZA COMÚN |

Se constituye un proyecto de forma rectangular y con formas básicas, una primera planta completa y que presenta doble altura en las zonas de talleres. Se añade solo una parte para el segundo piso, arriba de la parte administrativa, aulas teóricas, lo cual marca la altura diferenciada entre ambos bloques, con planta similar a la del bloque inferior.



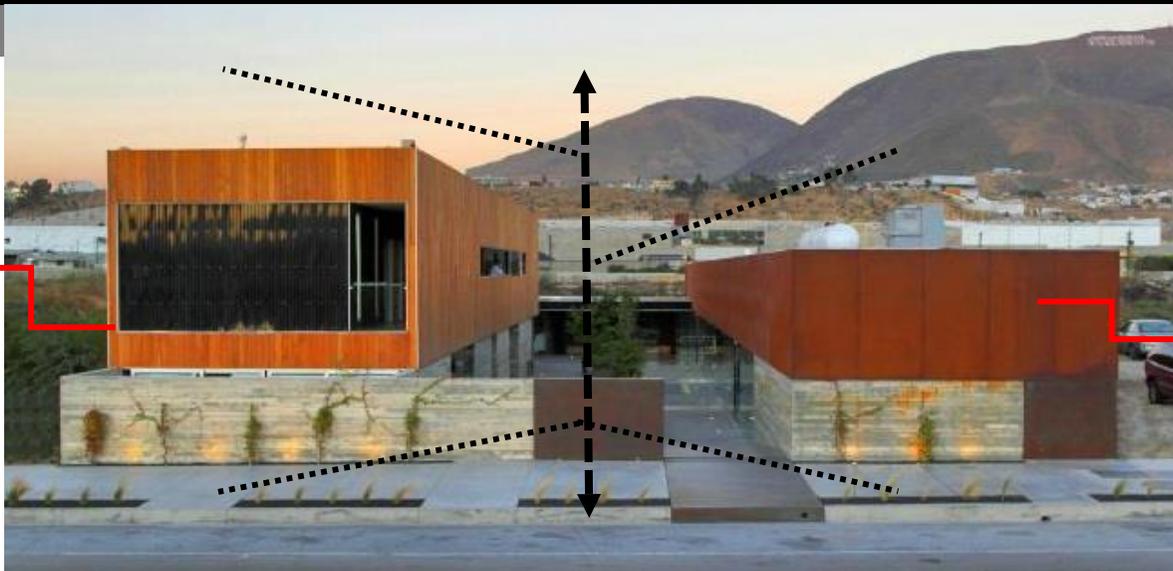
CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS FORMAL

PRINCIPIOS ORDENADORES

SIMETRÍA

El proyecto puede observarse sin simetría alguna, pues en primer lugar posee un lado que se hace mucho más grande a comparación del otro y se constituye volumétricamente un poco más atrás que su lado izquierdo y crece horizontalmente mucho menos que su otro lado paralelo.



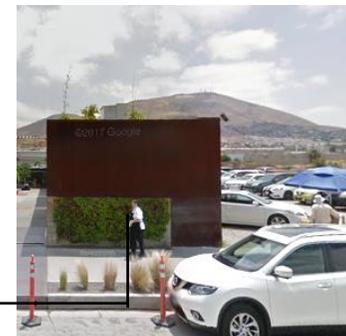
El lado izquierdo del proyecto posee las mismas medidas de ancho que su bloque paralelo, lo cual podría confundir y hacer pensar que posee simetría alguna, pero entonces aparece un tercer bloque y en conjunto forman un "L", rompiendo así con la simetría que podría haberle otorgado el proyecto.



El no contar con simetría responde al pensamiento que tiene el arquitecto en cuanto a formas simples pero que destaquen de lo común sin añadirle lo simétrico.



Se juega así con los bloques con tal de darle algún pequeño aspecto que evite la simetría en el proyecto, sin importar que ambas partes tengan un mismo ancho, fue el bloque de atrás lo que marcó la diferencia



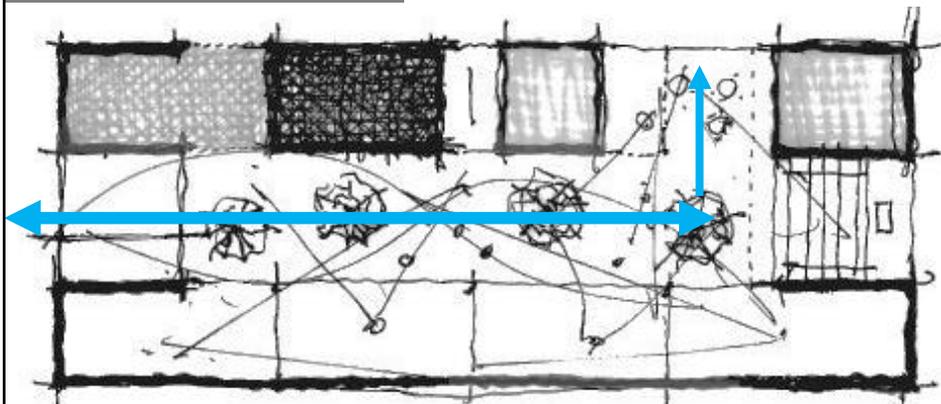


CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS FORMAL

PRINCIPIOS ORDENADORES

EJES



Presenta un único eje, lineal, a partir del cual se consolidan dos bloques, uno rectangular y otro en forma de "L" en donde se van ordenando los diversos espacios.

Dicho eje se maneja como un espacio libre y abierto hacia sus usuarios y que permite ordenar sus diversas funciones de manera lineal a lo largo del terreno. A su vez comunicará a ambas partes mediante su espacio de relación directa.



Dicho eje lineal rompe su continuidad en un bloque para finalmente girar hacia la derecha. De esta manera al proyecto ordena fácilmente sus espacios para permitir a los usuarios ubicarse de manera simple y haciendo que el ingreso sea totalmente directo.

JERARQUÍA



Se observa un bloque en la esquina derecha del proyecto que define una altura mayor a comparación de sus otros volúmenes y permite su fácil visualización desde la esquina más concurrida.

Es así como el proyecto mediante la transparencia en la parte frontal de dicho volumen marca un jerarquía sin necesidad de concebirse con una dimensión mucho mayor, el sólo hecho de presentar un material diferente que refleje dicha parte de la ciudad, marca un valor mucho más alto para darle a ese bloque una jerarquía mayor con solo añadir un material diferente en la fachada.



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 68 / p.128
OBJETIVO: Identificar criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: FORMAL	INDICADOR: COMPOSICIÓN



CULINARY ART SCHOOL

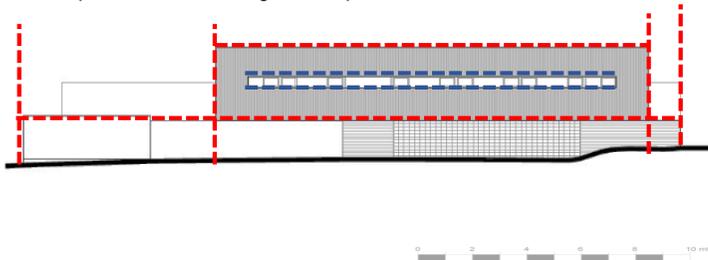
ANÁLISIS FORMAL

COMPOSICIÓN

LÍNEAS

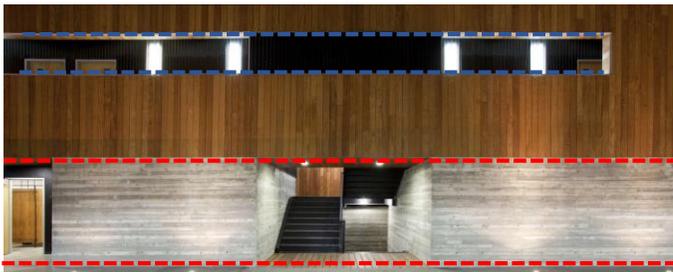
----- Líneas rectas y paralelas

Desde un inicio se trató de concebir el proyecto de manera simple y muy limpia, como concepción de la idea del autor. Ante esto utiliza líneas básicas para ordenar las siguientes partes.



Es así que, tanto las líneas horizontales se marcan paralelamente y se van cortando poco a poco por las verticales para ir dando una diferencia de zonas y marcar los siguientes planos como unos más grandes que otros.

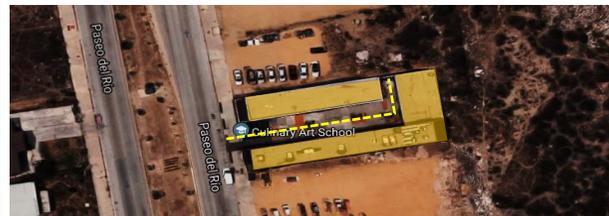
El hecho de utilizar estas líneas van a permitir al diseñador jugar con las entradas y salidas de los volúmenes, creando espacios abiertos y otros cerrados. De la misma manera a partir de éstos se forman los vanos para las posteriores aberturas.



COMPOSICIÓN

■ Planos rectos y rectangulares

A partir de las líneas simples se concretan los planos verticales y horizontales, que en defecto llegan a poseer anchos casi iguales en las partes principales y un plano más alto que otro para marcar una jerarquía. De esta manera se concibe un diseño simple pero sofisticado tal y como el autor lo planteó desde un inicio.



Es aquí donde se juegan con dichos planos para evitar bloques netamente rectangulares, se corta uno y se alarga el otro, para más adelante dar paso a un eje que permita ordenarlos.

<p>Crterios conceptuales, contextuales y formales en un centro para la difusión de la Gastronomía Marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol. Chimbote. 2019</p>	<p>AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA</p>	
<p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ</p>	<p>SEMESTRE ACADÉMICO 2019 – II</p>	<p>CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN</p>
<p>ASESORES: Arq. Romero Álamo – Arqta. Pérez Poemape – Arqta. Cruzálegui Roldan</p>		



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS FORMAL

COMPOSICIÓN

VOLÚMENES

Volúmenes alargados y simples

Volúmenes totalmente cuadrados y rectangulares que se desfasan un poco y otros que crecen de manera ascendente. Dicho volúmenes se han originado en primer lugar, a partir de la idea de tratar de concebir el proyecto desde su interior, es por ello que se ve como los bloques encierran el perímetro del proyecto. (Ver imagen 01)



Los volúmenes se llegan a formar a partir de la necesidad de los usos.

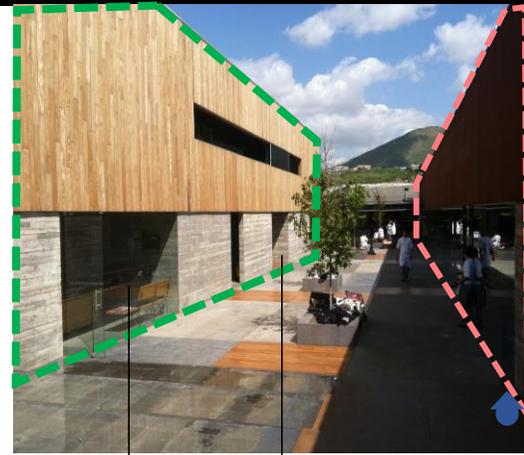
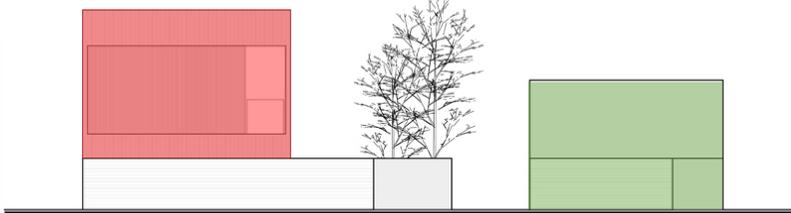
Un volumen crece mucho alto que el otro, el que presenta transparencia en hacia la fachada y hacia el patio que se concibe como el principal de las aulas prácticas y espacio de dirección.

Luego un segundo volumen que presenta talleres y con transparencias hacia el patio que crece paralelamente.

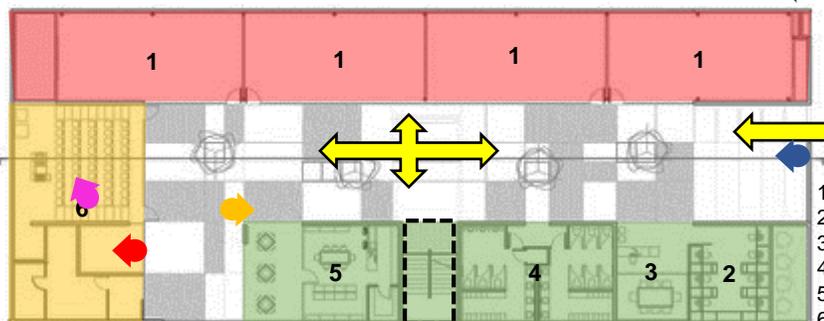
Y finalmente otro más en la parte posterior mucho más pequeño para los usos comunes de los alumnos y que marca un giro diferente.



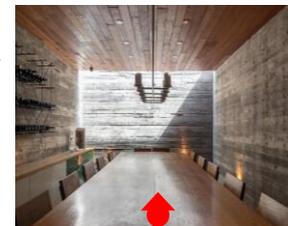
Se abren a los espacios entonces a la plaza de interacción lo que permite la relación mediata de ambos volúmenes, que se ven rematados por una tercera parte como punto de reunión de los alumnos dentro de un espacio. (Ver imagen 02)



Es así que el alargamiento de los volúmenes permiten crear la disposición de los espacios mediante la zona intermedia que existe entre estos, e idealizando otros volúmenes más pequeños en la primera planta, cuando en realidad son un solo pero crea la sensación de ser diferentes debido a una transparencia de materiales intercalada.



1. Talleres de cocina
2. Área administrativa
3. Atención al público
4. SS.HH
5. Biblioteca
6. Auditorio



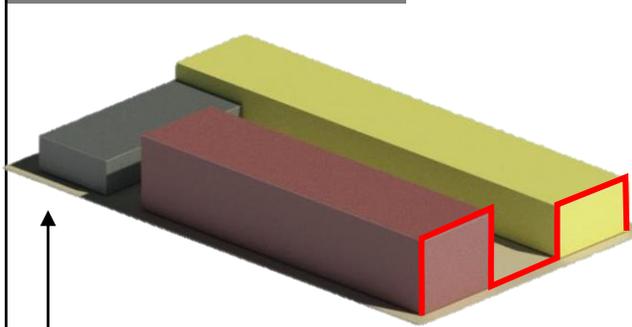


CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS FORMAL

RELACIÓN

ESCALAS



La escala no resulta ser tan representativa en el proyecto pero ha permitido que este se relacione con un entorno que ha perdido su carácter arquitectónico y que no presenta construcciones de gran magnitud. (Ver imagen 1)

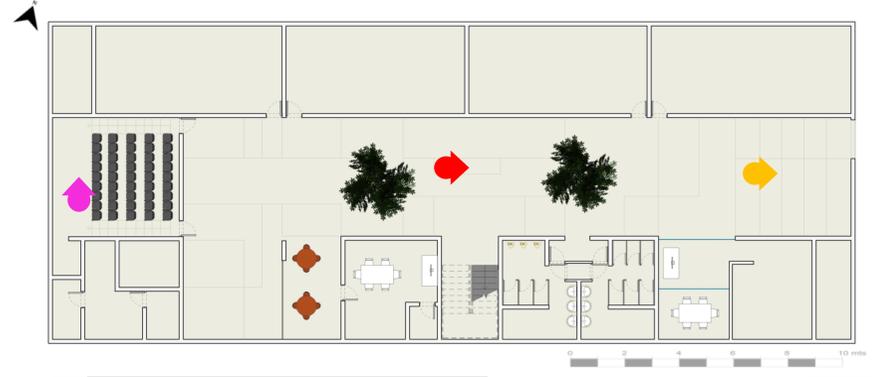
Los usuarios se logran sentir totalmente cómodos al entrar a un nuevo espacio de Tijuana que no se muestra como imponente, sino totalmente liviano y permite el sentido de pertenencia a primera estancia

ABIERTO - CERRADO



Desde su interior existen espacios abiertos y cerrados, unos de manera directa y otros mediante algún material. Espacios usados para los talleres comunican el exterior mediante transparencias de materiales para visualizar su función interior

De igual forma un espacio común, como el auditorio, recibe luz natural desde el exterior y conecta con la vegetación.



INTERIOR - EXTERIOR

La entrada se plasma mediante un plano rectangular que recibe desde arriba para luego bajar, pero no se cierra, para que aquellos usuarios observen fácilmente estando ya una vez dentro, a pesar de que el proyecto se conciba para su interior.



Los espacios prácticos permiten una conexión hacia el exterior pero del proyecto, ya que desde un inicio este prefirió plasmar un edificio que proyecte una vida hacia adentro. Pero de alguna forma los alumnos pueden observar el crecimiento de su ciudad desde adentro, pues un gran cerro se ubica en la parte posterior.



Entorno mediato del proyecto



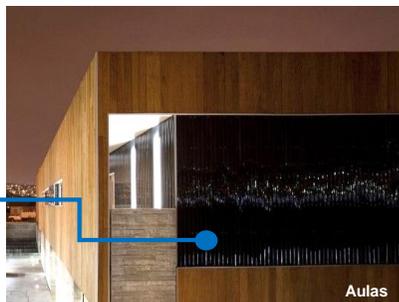
CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS FORMAL

MATERIALIDAD

MATERIALES

Cuadrilones: Que recubren partes de la fachada y le otorgan la horizontalidad al bloque de mayor dimensión, lo que permite que éste se logre ver mucho más alto debido a dicho material. Permite la ventilación e iluminación.

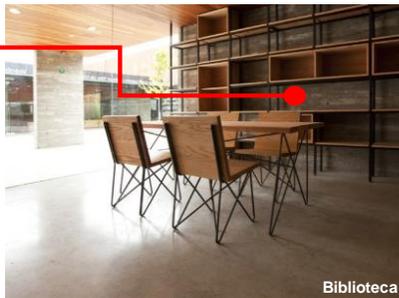


Aulas

Así mismo gracias a estos componentes, el edificio logra resolver temas de iluminación de manera natural para los espacios en donde el alumno requiera fomentar su creatividad al máximo y exponerla mediante sus platos.



Concreto Aparente: Que se ve expuesto en las aulas y talleres y le brinda ese toque estético que el proyecto necesita. De la misma manera recubre la parte que da hacia la plaza de la escuela



Biblioteca

Acero: Más que un envoltente, funcionó para implantarse entre los espacios de estudio como parte del esqueleto del proyecto, siendo así un material con características mucho más diferenciadas que la otras.



Talleres



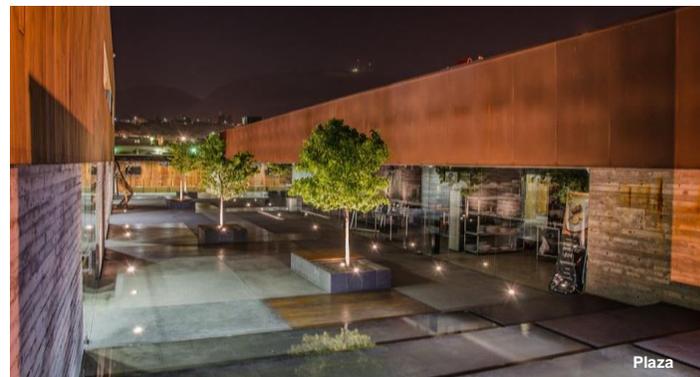
Talleres



Administración

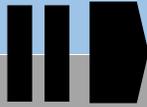
Madera Grapa: Recubre parte de la fachada que se ve en todo el exterior, en paredes y techos

Vidrio: Que ha permitido cubrir las zonas en las que se buscó otorgar la conexión entre espacios de estudio e interacción de usuarios, permitiendo observar la actividad que se realiza al interior.



Plaza

La simplicidad de sus materiales permite fomentar la tradición propia de la ciudad, ya que éstos fueron escogidos especialmente por ser típicos en la zona, lo que garantiza de la misma manera que resulte más económica su ejecución y busque poner en valor la arquitectura perdida del lugar pero sin ser imponente,



CULINARY ART SCHOOL

ANÁLISIS FORMAL

MATERIALIDAD

TEXTURAS



No posee una variedad de texturas, ya que en su mayoría todas suelen ser lisas y sofisticadas, lo que de alguna manera le otorga esa belleza a los diferentes espacios, es por ello que el autor se basa en estas texturas que nacen a partir de materiales propios de la ciudad para otorgarle la estética que buscó en el proyecto. Constituyen un valor artístico y a la vez constructivo, pues no se encuentran revestidos de ningún otro elemento.

Madrea grapa con su textura rugosa

Cuadrilones lisos



Una combinación de texturas que se manifiesta en los diferentes espacios, ya sean abiertos o cerrados

Textura rugosa



Textura áspera



Textura lisa



COLOR

PRINCIPALES Y SECUNDARIOS

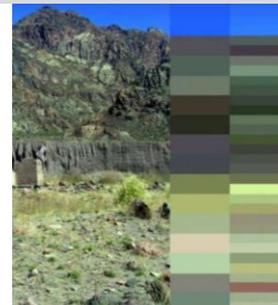
El proyecto posee un punto importante detrás, El Cerro Colorado, en donde de alguna forma el arquitecto decidió implantar mediante colores básicos, que hagan referencia a esa zona en valor de la ciudad. Aparte la ciudad posee una gama de colores que va desde el naranja, hasta su gama más clara y oscuras. Siendo así que plasma dichas características de un contexto con gama de marrones hacia el edificio.

Durante la noche, el exterior y el interior relacionan los colores tan sutilmente que acompañado de la iluminación se vuelve bien sofisticado



Es así como la gama de colores que presenta se asocia al contexto sobrio que lo rodea

Las matices de marrón dan sensación de seguridad y sensibilidad y al combinarlo con los tonos grises y blancos le otorgan un equilibrio al proyecto al contrastar sus partes. Es así como se expresa la sofisticación del edificio en tonos claros a oscuros.



CAPÍTULO III: RESULTADOS	VARIABLE: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA	NÚMERO DE FICHA: L - 73 / p.133
OBJETIVO: Identificar criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.	DIMENSIÓN: LÁMINA RESUMEN	INDICADOR: RESUMEN

LÁMINA RESUMEN

RESTAURANT EL MERCADO



Principios ordenadores

Debido a la complejidad de la forma del terreno, el proyecto no logra verse asimétrico, y no se observa nada parecido a su otro lado. Con su primera planta casi libre, su principal eje logra plantearse a la mitad de su forma y que lograr marcar dos ingresos para usuarios diferentes, con un punto que permite conectar a la zona superior, ordenando su zonificación.

Composición

La composición logra definirse a partir de la forma triangular del terreno y a su dimensión, evitando cerrar todo un primer bloque pero conectando dos nuevos volúmenes arriba que nacen a partir de ángulos rectos marcados en los lados del triángulo y que toman importancia al sobresalir en color y tamaño del perímetro para dar lugar a zonas al aire libre en la parte baja.

Relación

El volumen permite que el usuario se sienta relacionado con el edificio al no imponerse en tamaño, pero que interiormente debido a los pequeños espacios que posee y con bloques encima, podrían crear tensión. Esto ha generado que al evitar crear espacios cerrados en su planta baja, cada espacio logre exponer de manera directa el comida con el usuario.

Materialidad y color

Los materiales y el color lograron darle el toque estético que necesita la arquitectura, mostrando colores que se relacionan mucho con la poca vegetación a su alrededor y así mismo con la exposición natural de sus materiales se incrementa este lazo. Por el lado negativo, esto ha logrado que desde lejos el proyecto no se entienda mucho por la función que quiere transmitir.

INSTITUTO LE CORDON BLEU



Principios ordenadores

Debido a la complejidad de la forma de su terreno, el proyecto no logra verse asimétrico, ambas mitades poseen cosas distintas y no se observa nada parecido a su otro lado. Con su primera planta casi libre, su principal eje logra plantearse a la mitad de su forma para encontrarse en un punto que permite conectar a la zona superior, permitiendo ordenar su.

Composición

Se logra observar desde la calle un único volumen para mostrar la tipología de institutos que se maneja al definir que todos los espacios son un conjunto, pero al mismo tiempo hace un juego con la salidas y entradas del volumen en diversas partes, que permite crear un juego de tres bloques que al mismo tiempo se marcan por el tipo de material

Relación

Carece de una relación con la calle en cuanto a este aspecto, ya que es totalmente cerrado, pero gracias a una función extra que posee, crea un espacio comercial destinado para difundir lo que aprenden en el interior. De la misma forma existe relación entre sus aulas, ya que forma un espacio abierto al centro a partir del cual surgen los salones, como la tipología de instituto.

Materialidad y color

Propone materiales en relación con los edificios conocidos en el distrito, con un gran muro cortina que marca la parte principal y lo demás materiales típicos de la zona. Al mismo tiempo posee una insignia que juega con matices de azul y le permite plasmar esos colores en el edificio, característicos de este tipo de equipamientos.

CULINARY ART SCHOOL



Principios ordenadores

En el diseño de concepción arquitectónica, iba a marcarse como simétrico, pero luego se jugó con algunos elementos, dimensiones que le otorgó a sus partes diferencias marcadas. Se marca claramente la mitad de sus caras a partir del cual se establece un eje lineal y que ordena hacia ambos lados las funciones, resaltando una de sus partes para marcar jerarquía.

Composición

Se compone de volúmenes, simples y con formas bien marcadas que se dimensión a partir de la función que se cumple al interior. Al ser rectangulares, el interior se marcan espacios abiertos y cerrados y que marca un ritmo de los elementos de las caras de cada volumen. A partir del cual en el centro generan un espacios como punto de encuentro para amabas partes.

Relación

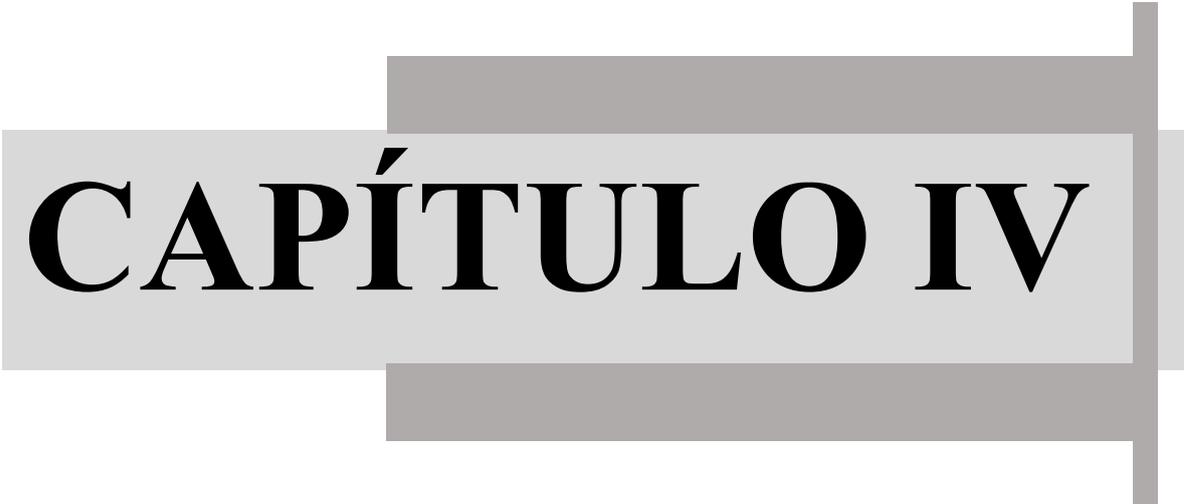
A nivel del usuarios, la entrada está marcada por un desnivel que permite crear que los volúmenes son más altos de lo que se ven, pero que aún así por la dimensión de su plaza abierta, genera comodidad al momento del recorrido. De la misma forma gracias a la transparencia de sus elementos, se crea una estrecha relación entre las funciones de ambas partes.

Materialidad y color

Al utilizar materiales típicos de la zona, relaciona más la concepción con entorno, que le otorga un aspectos sofisticado al proyecto dentro de un contexto que carece de estética urbana. Así mismo sus colores reflejan el entorno geográfico por la presencia de una gran montaña que se considera un punto importante del lugar, jugando así con la gama del marrón.

Criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro para la difusión de la Gastronomía Marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol. Chimbote. 2019		AUTOR: VELA BRAVO NICOLE ALESSANDRA	
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – ARQ	SEMESTRE ACADÉMICO 2019 – II	CURSO: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	ASESORES: Arq. Romero Álamo – Arqta. Pérez Poemape – Arqta. Cruzálegui Roldan





CAPÍTULO IV

IV. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

4.1 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 01

Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.

Para conocer el desarrollo de la gastronomía marina en la ciudad de Chimbote, se realizó una entrevista a la especialista en promoción del turismo y de las micro y pequeñas empresas en la Municipalidad Provincial del Santa, Narda Chávez. La ciudad de Chimbote ha ido evolucionando a lo largo del tiempo gracias a las diversas actividades económicas que se han desarrollado para beneficio de la población. Es así como una de estas actividades se ve plasmada en el enfoque turístico, promoviendo la gastronomía como nuevo factor de desarrollo y al mismo tiempo como expresión cultural que alcance un mayor grado de reconocimiento.

Ante esto, Flores, E. (2013) toma como base la historia de un lugar que puede verse manifestada en la gastronomía típica que ésta posee y que expresa la cultura que se ha engendrado desde tiempos atrás. Mientras tanto en Chimbote, las bases del desarrollo de las actividades culinarias se ven plasmadas, más que en su historia, en el aprovechamiento de focos importantes que si se han ido originando a partir de la evolución económica de la ciudad, como parte de su historia. Tal es así que la entrevistada Chávez, N. (2019) menciona que la gastronomía se ha visto enriquecida gracias a una de las actividades más importantes que se originó durante los primeros años de desarrollo del distrito de Chimbote, la pesca, la cual ha sido el motor de muchos aspectos que ha permitido el crecimiento económico de la ciudad. A su vez, por las bases históricas que posee, llega a considerarse como parte de la cultura chimbotana, en donde se debería buscar nuevas formas de promoverla para incentivarla como tal. Así mismo, uno de los primeros exponentes de la gastronomía peruana, el estudio de casos denominado “Peruvian Experience (2019)” primer centro gastronómico y cultural del Perú, mostró total interés por estudiar aquellos orígenes de la comida peruana desde las diversas regiones para mostrarlas como parte de la cultura que se ha ido desarrollando, no sólo con el origen de las ciudades de las cuáles se habla, sino que va más allá, desde tiempos remotos en el que los incas se manifestaron como los primeros pobladores. Es por ello que se encuentran bases

históricas, que de acuerdo al tiempo en el que originaron, han permitido el nacimiento de otras formas de expresión cultural, que sin importar el tiempo, éstas deben significar algo importante para el lugar que se desea reconocer.

Es por ello que ese valor que le otorgue la sociedad a este aspecto cultural, va a definir el grado de evolución que logre tener a lo largo del tiempo. De esta forma durante la entrevista a Chávez, N. (2019) se reconoce la importancia que se le debe dar a las actividades económicas de la ciudad ya que algunas van a permitir, mediante dicho aprovechamiento, el reconocimiento a nivel cultural del lugar debido a que han llegado a formar parte de la historia. Tal es así en Chimbote, que se ha consolidado como potencia desde tiempos atrás, gracias al boom pesquero que caracterizó a la ciudad, siendo así parte de su historia y motivando a los ciudadanos al aprovechamiento de sus materias para dar lugar a otra actividad que marque una expresión cultural típica de la ciudad. De esta manera el estudio de casos “Culinary Art School (2010)”, manifiesta la importancia de promover un recurso que ha caracterizado a la ciudad en donde se emplaza, alimentos que han abastecido a su población durante mucho tiempo y que hoy en día permitió ser considerada como parte de su patrimonio cultural. Siendo así que, el desarrollo de la gastronomía dentro de la ciudad de México, lugar donde se emplaza el proyecto, ha logrado que ésta se consolide como parte de un patrimonio declarado y reconocido.

Es así como la ciudad de Chimbote está en la búsqueda de difundir la cultura gastronómica que la caracteriza para lograr un mayor desarrollo y reconocimiento, a tal punto de que las mismas entidades públicas tienen un proyecto en mente acerca de un espacio para promover la enseñanza de la gastronomía dentro la provincia y así enriquecer el ámbito cultural que no se ha visto aprovechado durante los últimos años, siendo el lugar, un puerto favorecido por las riquezas que posee y que debería generar nuevos platos que le permitan innovación en ese aspecto, como lo menciona Chávez, N. (2019). Siendo así que un autor menciona la importancia de preservar la identidad cultural de un lugar, exponiendo los orígenes de su comida mediante un equipamiento también, pero que no sólo busque enseñar como se tiene pensado hacer en la ciudad de Chimbote , sino mostrar y explicar parte de su historia que le ha permitido llegar hasta donde se encuentra, siempre tratando de mostrar el proceso de su desarrollo que le permita al público un mejor acercamiento hacía esa realidad,

siendo un punto de vista que destaca Baltazar, J. (2018). A diferencia de Chimbote, en ciudades con más desarrollo turístico y económico dentro del territorio peruano, se ha logrado establecer un punto importante dentro de la ciudad para promover la comida peruana, pero no sólo de ese lugar, sino de las diversas regiones del Perú, considerando así que conocer la historia de su desarrollo va a lograr que los participantes dentro del lugar puedan enriquecerse culturalmente de una manera didáctica y que va más allá de sólo probar, tal y como lo expresa Peruvian Experience (2019).

El orgullo por la gastronomía es algo que caracteriza a todo peruano, sin necesidad de difundirla mediante algo concreto, el desarrollo que ha tenido ha logrado que cada uno sienta aprecio por la comida que lo caracteriza. Chimbote se establece como una ciudad con gastronomía variada, asemejándose a la variedad de platos que existe en el país, pero que no está siendo aprovechada del todo ya que no se promueve ese aspecto por cada ciudad importante del país, siendo este punto importante para la institución representativa de la provincia, establecer proyectos nuevos para generar ingresos y reconocimiento cultural mediante un único elemento, así como lo manifiesta Chávez, N. (2019). Ésta nueva tipología de atracción turística debe permitir mejorar la visita del nuevo usuario que desconozca de temas como éste dentro de la ciudad, considerando importante el tema de enseñanza, pero sin olvidar la cultura que se debe promover para conocimiento de todos, no sólo para el grupo interesado en aprender, sino para los que desconocen de las manifestaciones culturales, punto de vista que compra Van. W. (2007), añadiendo lo complejo que puede llegar a convertirse si gracias a todo ese desarrollo, la gastronomía logra establecerse como patrimonio cultural de la ciudad.

De la misma forma, la otra parte del objetivo se basó en la búsqueda de definir criterios conceptuales para difundir la gastronomía en la ciudad, estudio que se hizo a partir de una entrevista a un representante del primer centro gastronómico y cultural del Perú, así mismo como a casos nacionales e internacionales que expongan la idea.

Durante la entrevista a Hinojosa, A. (2019) se entendió la idea del diseño que se tuvo para la creación del proyecto “Peruvian Experience”, a partir de generar un ambiente que busque contar una historia mediante elemento didácticos y que puedan entenderse bien, haciendo prevalecer la importancia de contar la historia de la

gastronomía y la participación que tiene el usuario dentro de esta historia. Es por ello que, según la entrevista, el concepto se basó en crear espacios libres y decorados de tal manera que generen en el usuario sensaciones con todos los sentidos, tomando como importancia la conexión que deben tener ellos con cada insumo que se expone, explicando así todo su proceso para finalmente terminar en algo concreto y que pueda ser degustado por aquel que ya conoció todo el origen. Considerando a todo el recorrido como algo multisensorial, manifestando así que es posible crear nuevos métodos de enseñanza que hagan didáctico el aprendizaje y al mismo tiempo promoviendo el desarrollo turístico del sector. De la misma forma aumenta el reconocimiento gastronómico y llama a conocer aquellos lugares que se exponen dentro del proyecto como pilares de la variedad gastronómica que se ha ido generando en todo el territorio. Así mismo esta experiencia viene acompañada de la estrecha relación del usuario mediante la interacción directa de cada insumo a través de su preparación, mostrando así que cada uno es capaz de preparar dichos platos. Es en este punto donde el proyecto promueve sutilmente la importancia de aquellos institutos dedicados a la enseñanza gastronómica, pero que enfoca su función en la cultura, de ahí la tipología del edificio. Es así como los espacios deben permitir crear esta conexión entre los participantes más importantes dentro del proyecto, el usuario y la comida como lo explica Sippy, J.

Peruvian Experience (2019) logra definir esta conexión para promover una manifestación cultural, pero lo hace mediante las funciones que se establecen en su interior, cuando la búsqueda de la concepción arquitectónica va más allá de eso. Pérez, O. (1939) explica que a pesar de la relación que debe guardar estos edificios con las memorias guardadas por mucho tiempo, al momento de establecerse como arquitectura, ésta debe crear sensaciones nuevas a cuando no estaba. Siendo así que el proyecto en Lima carece de comunicación a través de su exterior, por ende, podría llegar a ser confundido con algún edificio de oficinas y que, en cuanto a su concepción arquitectónica, no se logra definir como lo que en realidad transmite en su interior. Aquello no ha garantizado el éxito del edificio, pues al concebirse como algo novedoso, ha hecho que sea muy reconocido por gran cantidad de turistas y ciudadanos del mismo lugar. Mientras tanto, otras teorías le dan importancia a las relaciones sociales que se logran establecer en los edificios, tomándolas como base para su concepción, aquello que va otorgarle vida y éxito a la nueva edificación,

como lo expresa Fisker, A. & Doktor, T. (2008). Estas relaciones sociales exteriores no se han logrado manifestar en todo el proyecto, pero llegan a establecerse luego de que todos los participantes estén al interior del edificio, en donde se adquiere un reconocimiento de la diversidad de culturas que visitan el lugar en un solo punto de encuentro, como lo mencionó durante la entrevista Hinojosa, A. (2019).

Y así como se estableció el primer centro gastronómico y cultural en el Perú, también existen otros casos, que buscan mediante sus ideas, difundir la riqueza gastronómica del país. El Restaurant El Mercado (2010) se concibe a partir de la idea de un chef peruano reconocido por la peculiaridad de sus platos a base de todo tipo de pescados y mariscos, lo que ha originado un proyecto de restaurant con dicho nombre a partir de la estrecha relación entre los comensales y los especialistas de la cocina. Al mismo tiempo el chef solicitó el diseño de un espacio personal para continuar con el estudio y experimentación de nuevos platos y todo esto mientras observa, desde la comodidad de sus oficinas, la zona en donde los comensales degustan su comida. Se destaca entonces la diferencia con el primer caso de estudios, que también buscó la estrecha relación entre sus cocineros y el usuario, sólo que Peruvian Experience (2019) te garantiza la experiencia cultural degustando y conociendo, mientras que dicho restaurant tiene un enfoque más comercial que también te permite degustar la comida, pero en un enfoque más social y de relación entre todos los visitantes, es ahí donde se muestra el porqué de su nombre, El Mercado.

En México, un estudio de casos, Culinary Art School (2010) buscó promover la gastronomía que caracteriza a la ciudad sin enfocarse en la difusión de su cultura ante un público del exterior, sino mediante un equipamiento que se logra concebir a partir de la demanda comercial del sector por un espacio para la enseñanza de platos típicos a base de insumos nativos del lugar con el fin de crear profesionales reconocidos como parte de la ciudad de Tijuana. Ante esta demanda, el proyecto no se establece en la zona céntrica, sino que busca partir de un lugar que carece de arquitectura y que por tal motivo busca generar nuevas de estas tipologías, manejando una concepción que relaciona mucho su arquitectura con la escasa que presenta el sector. Ante esta problemática es que su idea se basó a partir de crear un espacio aparte a lo que existe al exterior, agrupando a sus usuarios dentro del edificio que no tengan tanta conexión con la zona que se ve un poco degradada pero sí desarrollando una arquitectura que

logra esa conexión con su exterior, más no en funciones. Siendo así que en Perú el desarrollo de los casos se dio en zonas urbanísticamente desarrolladas, una de éstas casi en la zona céntrica de Lima, Peruvian Experience (2019), lo cual hizo que su arquitectura no manifieste correctamente la función que desea cumplir, pues trató de conectar tanto con su entorno, que podría llegar a generar confusión a la lectura del edificio desde el exterior. Es por ello que la búsqueda de la concepción arquitectónica se basa en una partida a partir de su entorno inmediato a partir del cual se tenga en cuenta al usuario como principal elemento del proyecto y crear espacios para su comodidad como lo menciona Guzmán, R & Salvador, e. (2016), expresando así que la concepción arquitectónica del estudio de casos no tuvo en cuenta mucho el tema de la relación del usuario desde el exterior, pero se destaca el desarrollo del Restaurante El Mercado (2019) a partir de concebir un pequeño espacio al exterior en donde se pueda también degustar y entre en contacto directo con la calle, de la misma manera incentiva al público a ingresar y probar.

De la misma manera Godiño, D. (2017) menciona como otro aspecto, la búsqueda de tener en cuenta la importancia de tomar el paisaje como parte del proyecto, resaltando el valor de la gastronomía como la historia del lugar. Es por ello que es importante tomar elementos resaltantes dentro de la ciudad, como el caso Culinary Art School (2010), en donde a pesar de mencionar que el proyecto buscó manejar toda su funcionalidad desde el interior y sin entrometer el pobre contexto que se le presentaba arquitectónicamente, no pretendió crear una nueva edificación que encierre desde todos sus ángulos la percepción del usuario dentro de una infraestructura totalmente nueva a comparación de la existentes alrededor. De esta forma se conceptualiza a partir de la creación de volúmenes alargados, unos más grandes que otros, para aumentar la calidad de visualización hacia el exterior y abriendo paso hacia uno de los elementos más resaltantes de su entorno, lo que le permitió conectar sutilmente el nuevo edificio con la geografía del lugar. Pero casos así no suceden cuando no existe algún elemento fuerte dentro de la ciudad que haya marcado algo en su historia, entonces los edificios buscan simplemente asemejarse a aquellos que marcan un punto importante dentro la ciudad y que han destacado por pertenecer a la arquitectura contemporánea del lugar, como el caso de Peruvian Experience (2019) y su concepto a partir de una tipología de edificio de oficinas.

4.2 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 02

Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.

Para el análisis de este objetivo, se tuvo en cuenta tres estudios de casos, dos nacionales y uno internacional, que permita conocer la perspectiva de su contexto para idealizar un edificio que respete dichas características. Se toma en cuenta el entorno dentro de un proyecto, para resaltar algún tipo de manifestación que le permita expresar el respeto por su cultura y por su medio geográfico.

Durante el análisis de casos de uno de los institutos más reconocidos del Perú, Instituto Le Cordon Bleu (2000), el edificio logra respetar el concepto residencial que se plasma dentro de su entorno, se alejó de las zonas ruidosas y que marcan los flujos más importantes del distrito y la ciudad, para ubicarse dentro de un área tranquila, de tal manera de alejar todos aquellos elementos que puedan perturbar la calidad de enseñanza y así crear comodidad en los estudiantes. Ante esta situación, el proyecto se plasmó dentro de una zona residencial alta, lo que le permitió crecer verticalmente de una manera que exprese que dicha edificación se asemeja a las tipologías de institutos de la ciudad. A pesar de ello, el manejo de sus alturas no le permitió ser del mismo tamaño que otra edificación un poco más alta, desperdiciando áreas a las que pudo darle más uso, en donde continuaría manteniendo el mismo respeto por el perfil urbano, sin alterar el concepto de residencias que ya se tenía. Dicho sector maneja un máximo de siete pisos, si se consolidaba en una mayor altura, se hubiera logrado ver un espacio mejor aprovechado. En el Museo de Arte en Barcelona (2012), se dictó una conferencia acerca de la conexión de los nuevos edificios con su entorno, la manera en cómo éstos marcan algo nuevo dentro del lugar y que permita que el usuario desde el exterior logre sentir la creatividad del edificio para plasmarlo también como parte de su creatividad al momento de aprender. Aspecto que no se marca en un instituto cuya principal labor se basa simplemente en la enseñanza, que podría ser muy didáctica desde el interior y por la calidad de los docentes, pero que no se ve plasmada en la arquitectura del instituto de tal manera que maneja su contexto para introducirse dentro de las típicas edificaciones educativas muy conocidas de la ciudad. Aquello se expresa mediante la apropiación del entorno para establecerse como un elemento más que, si logra resaltarse dentro

de una zona residencial, pero no va más allá de eso, a pesar de catalogarse con un instituto de reconocimiento internacional que debería verse plasmada también en el tipo de edificación que ofrece a sus estudiantes. Mientras que nuevos edificios se proyectan en zonas urbanas, que podrían llamarse desarrolladas, otros están en la búsqueda de generar consciencia acerca de enriquecer arquitectónicamente un lugar que cobra importancia debido a la ubicación geográfica que posee, lo cual ha generado la demanda turística y que debe ir de la mano con el desarrollo de su ciudad en los diversos aspectos. Tal es el caso de la Escuela de Artes Culinarias (2010) en Tijuana, el cual no buscó plasmarse, dentro de un contexto mediato, en la zona más desarrollada de la ciudad en ámbitos económicos y turísticos, sino por el contrario se ubicó en una zona degradada y que ha perdido su valor urbano, pues posee gran cantidad de comercio y servicios que los abastece, pero que se ven como elementos aislados debido a los espacios sin uso que se encuentran a su alrededor. De esta manera la escuela, con la sutileza de arquitectura que se manejó, logró marcarse como un punto reconocido dentro de un espacio visto negativamente, que al igual que en el anterior caso, ofrece servicios educativos, pero comparte en los estudiantes la creatividad que necesitan para aprender, ya que se observa una tipología nueva de edificación y que al momento de ingresar te sumerge en un nuevo espacio muy diferente a lo que ellos vieron estando afuera. Marca entonces, un punto importante en la ciudad y crea nuevos espacios para la creatividad, es por ello que no toma tanta importancia a aquella parte de la ciudad que ha logrado desarrollarse y que es muy visitada por turistas debido a su ubicación en la frontera, sino que busca resaltar otros puntos de la ciudad para demostrar que a pesar de la falta de desarrollo de un lugar, una nueva arquitectura puede marcar el inicio de su apogeo y con mayor razón aun cuando el instituto se originó a partir de promover la cultura gastronómica del lugar para alcanzar un mayor reconocimiento a través de la calidad de los estudiantes que logren salir como representantes de su ciudad.

Otros aspectos como la accesibilidad y la permeabilidad del edificio dentro de su entorno también se destacan en el tema contextual, tal es así que Herrera, V. (2014) añade la importancia de la conexión entre todas las partes del edificio con sus calles, con su zona mediata, que permitan que dicho edificio pueda destacarse desde el exterior y permita mostrar desde puntos importantes aquella función que desea transmitir a sus usuarios. El estudio de casos internacional, Culinary Art School

(2010), resulta ser un claro ejemplo de cómo un lugar que carece de dotes arquitectónicos puede llegar a brindarle a una nueva edificación que si posee dichas características, un grado de importancia dentro de su entorno. Este edificio se encuentra muy cerca de una de las vías más importantes del país y que permite su conexión con EE. UU, siendo así que, al estar sumamente cerca y carecer de edificios enormes y con dimensiones mucho mayores, no opaca la nueva edificación existente y que la expone tal cual. De la misma manera se presenta como una nueva tipología de edificio que solo se logra ver en el centro de Tijuana, siendo así que con mayor razón logra atraer a los usuarios de manera fácil y por la función que logra cumplir dentro de su entorno para abastecer las necesidades que tienen otros jóvenes que no pueden ir hasta la parte céntrica de la ciudad. Dicha ubicación logra que el edificio pueda distinguirse desde diversos puntos por la calidad arquitectónica que no se observa comúnmente en el lugar y por mostrarse totalmente accesible para cualquier persona interesada a ingresar, puntos que favorecen a su reconocimiento. Estas características no se logran ver claramente en los casos nacionales, Restaurant El Mercado (2010), el cual se ubica dentro de una zona ya desarrollada y que en temas de accesibilidad si tiene un gran punto a favor, ya que está muy cerca de una de las avenidas más concurridas y que conecta toda la Costa Verde de Lima, lo cual genera que gente de todas partes pueda llegar hasta ahí para conocer el lugar. Y hasta aquí llega su reconocimiento, pues no ofrece una buena calidad arquitectónica a un entorno que se ha caracterizado por ser residencial, ya que muestra que el edificio solo logra integrarse de esa forma a su contexto, idealizándolo como si fuera otra vivienda más. Entonces, qué es lo que sucede cuando los temas de accesibilidad están correctamente marcados y bien definidos como para lograr su reconocimiento desde diversas partes, pero que no trabaja en conjunto con el hecho de destacarla con características peculiares que permitan conocer su función. Esto no quiere decir que el fracaso del edificio ya está definido ya que, según el análisis, éste ha logrado el éxito y hacerse muy conocido dentro de la ciudad, pero que aún carecería de características arquitectónicas bien marcadas que permitan conocer su función y exprese en la calle aquello que desea manifestar. Esto mismo sucede con el Instituto Le Cordon Bleu (2000), que muy aparte de tener a favor la cercanía de avenidas muy importantes y concurridas, ésta se encuentra muy cerca de un punto importante de la ciudad y muy concurrido por una variedad de jóvenes de todas las edades, lo cual

permite hacerse reconocido en aquellos en quienes se basa su función. De la misma manera emplazarse al margen de una zona residencial alta, la define y logra verse como una edificación algo diferente dentro de ese ámbito, pero no del todo, ya que sigue manejando la tipología de institutos que se ve plasmada en toda la ciudad y que al mismo tiempo se asemeja a los grandes edificios que se observan a lo largo de la calle, más allá de las zonas residenciales. Siendo así que en este caso, accesibilidad y usuarios los va a tener, de la misma manera se reconoce como instituto al observarse desde afuera ya que marca un poco la diferencia con las características que tienen las viviendas, pero no ofrece más, su arquitectura no permite que se destaque como algo más. Está correcto, pero la arquitectura va más allá de solo plasmarse como una nueva edificación en su entorno, lo que busca en crear en los usuarios nuevas sensaciones y experiencias que le permitan conocer más a fondo el edificio y sus funciones, de esta manera se generaría un mayor valor al contexto dentro de la edificación.

Se ha explicado entonces, que los casos de estudio nacionales, no han logrado destacar mucho el valor arquitectónico que pueda llegar a ofrecer esta tipología de edificios, sino que han buscado satisfacer dicha demanda mediante una edificación que si logra distinguirse estéticamente con respecto a otras, pero que no logra ir más allá de eso. Baltazar, J. (2018) pone en valor los espacios para promover temas de creatividad en los alumnos, para incentivarlos a ser más observadores y mejorar en ellos su nivel de investigación científica. El distrito de Miraflores posee puntos importantes dentro de la ciudad y que han logrado definirse como hitos y nodos dentro del ámbito urbano, de tal forma que si estos equipamiento no logran tener bien definidos, dentro de su edificio, espacios exteriores para fomentar sensaciones de libertad y creatividad en el alumno, por lo menos se debe buscar relacionar puntos importantes de la ciudad que permitan ser disfrutados por este tipo de usuarios para sentir que no se encuentran encerrados dentro de una edificación. Es en este contexto en donde se ubica el Instituto Le Cordon Bleu (2000) y el Restaurant El Mercado (2010), los cuales al encontrarse muy cerca de hitos y nodos importantes que se han estudiado, tienen la ventaja de aprovechar de este contexto tan amplio, recreativo y que otorga sensaciones de libertad, para fomentar el desarrollo de la imaginación en sus usuarios. Un primer edificio, Le Cordon Bleu, el cual buscó de alguna manera poner en valor puntos importantes de la ciudad y que generen en los estudiantes

estrecha relación de pertenencia con el lugar en el que están y al mismo tiempo originar nuevas sensaciones de comodidad, siendo así que sus mejores vistas se las otorga a las zonas de enseñanza y aprovecha su ubicación cerca de una zona marcada como turística y comercial para que el usuario aprecie la tranquilidad de su contexto inmediato dentro de una zona mediata muy fluida. Entonces se puede decir que existe una carencia de espacios exteriores del edificio que promuevan nuevas sensaciones en los usuarios, pero si existe una relación con puntos importantes del lugar que se dan a medida que el edificio logra cobrar altura. Este mismo tema no se ve plasmado en el Restaurant el Mercado (2010), pues al ser concebido con un máximo de dos niveles, no logra captar su entorno, siendo así que logra apreciarse más cuando se observa que la parte superior de la edificación posee vistas que dan hacia las caras de sus bloques y solo una hacia el exterior, más aún cuando esa zona se caracteriza por ser el espacio en el que el usuario especialista va a capacitarse para seguir brindando una mejor calidad de servicio, va a seguir aprendiendo, tal es así que no logra aprovechar esa tranquilidad exterior que posee, ni el valor paisajístico que le otorga la costa verde. La clave está en prevalecer puntos importantes dentro de la ciudad, sin importar que sean concurridos, sólo que puedan llegar a significar algo dentro de su entorno. Muy cerca de La Escuela de Artes Culinarias (2010), se encuentra el conocido Cerro Colorado, el cual se considera como la más alta en la ciudad y que pretende convertirse en uno de los miradores más llamativos, parecido al que se encuentra en California. Al tener este punto tan llamativo, lo que hace la escuela es conectar sus espacios con esta parte del entorno, ya sean espacios para sociabilizar, así como los de enseñanza, aprovechando uno de los hitos más resaltantes de la ciudad y que ha formado parte del desarrollo de dicho sector. Se destaca entonces que durante el análisis, se encontró una mayor relación entre la zona en que se emplaza y en el proyecto mencionado, conexión con el entorno tal y como se mencionó en la primera parte de la concepción arquitectónica, por la presencia de un paisaje que pertenece a la historia del lugar y que se ve respetada en la edificación, manejando correctamente la relación que debe tener toda arquitectura con el lugar en el que se emplaza, observando de esta manera que dicha edificación logra tener más ventaja con cuanto al aprovechamiento de su contexto, en referencia a otros proyectos que han buscado tener bien marcada la función de enseñanza y nada más, de la manera típica en la que se implanta dentro del territorio.

4.3 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 03

Identificar criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad.

Se toman de igual forma los casos mencionados anteriormente, pero describiendo y analizando aspectos que se enfocan en temas más arquitectónico que permitan conocer a partir de que elementos se concibe el diseño de su arquitectura.

Se conoce que existe una razón de ser de cada forma que se manifieste dentro de un edificio, de tal manera que existe una base que se constituye como un intermedio entre el contexto con la razón de ser del proyecto. De esta forma lo manifiesta Mendiguri, L. (2017), quien hace referencia acerca de los ejes como principal principio ordenador y que lleva al usuario a introducirse dentro de edificio. En el caso del análisis del Restaurant El Mercado, en donde la forma del terreno podría complicar un poco las cosas, se observó un eje marcado a partir de dos ingresos dentro del proyecto y que, al ser de dimensión pequeña, permite reconocerse rápidamente desde afuera. Ya en su interior el usuario a partir de ese recorrido puede observar otro de los principios marcados dentro del edificio, la jerarquía, por la aparición de un gran bloque que marca tensión al interior. En realidad, se podría decir que dicha edificación no toma el eje como principal, sino que este llega a componerse a partir de la asimetría que maneja el arquitecto dentro del diseño y que se ve forzada a ser así por la forma compleja del terreno, pero que le ha permitido marcar correctamente la zonificación de su proyecto gracias a dicho eje que logra marcar hacia ambas partes, las diferentes zonas del proyecto. De la misma forma la otra tipología de edificio que se basa más en ser de enseñanza, el Instituto Le Cordon Bleu (2000), mantiene un eje lineal a partir del cual se ordenan sus espacios y que si fue el principio base para la constitución de sus formas, ya que a partir de dicho eje se obtienen las zonas de enseñanza que predominan en un solo lado y logran marcar un bloque jerárquico y que impone una asimetría dentro del proyecto. Así mismo conecta rápidamente desde el exterior y también muestra dos ingresos bien marcados y que al final logran juntarse en un solo punto del eje. Es esta parte la cual resalta Mendiguri, L. (2017) también, refiriéndose a estos ejes como ordenadores dentro de un espacio, tal es así que el instituto ordena sus funciones gracias a este eje, con un orden que le permite conocer primero las partes administrativas y de atención, para

luego rematar en el espacio común de los estudiantes y finalmente en las zonas de enseñanza, siendo así que se ve un correcto orden de los espacios gracias a lo marcado que tiene su eje principal. Mientras que otros edificios marcan sus ejes incluso si pueden ser observados desde afuera, tal es el caso de Culinary Art School (2010) el cual, según el análisis, la concepción de su eje se da a partir de tener pensado la separación de dos espacios que conserven en común algo central y que se identifique como elemento repartidor. Es por ello que presenta un eje lineal muy marcado dentro de una zona para las relaciones sociales al aire libre y que como menciona Mendiguri, éste permite introducir desde el exterior a los usuarios quienes logran identificarlo rápidamente marcando una mejor relación. Y al igual que en los otros casos, al constituir su eje como una plaza, este espacio logra ordenar, pero no de acuerdo a las funciones que cumple, sino que separa áreas destinadas a la enseñanza para que el usuario pueda observar desde ambos lados lo que se hace al frente, pero que si logra rematar en una zona común para todos al final de su eje.

Luego de determinar los elementos que permitan ordenar el interior de un edificio y logren conectar desde el exterior, otro caso manifiesta que también es posible que elementos ubicados en el exterior del terreno, puedan introducirse de alguna manera dentro de la edificación, relacionando más el entorno. Esto se observó durante el análisis del Restaurant El Mercado (2010), el cual presenta al exterior una franja de árboles que caracteriza a la zona de Miraflores y que se establece a lo largo de muchas manzanas, siendo así que, el proyecto buscó implantarse como natural en todos sus aspectos de tal manera que aprovechó el tema de los árboles para colocarlos al interior del edificio también, pero que no son colocados simplemente en un gran espacio verde, ya que no lo tiene, sino que por el contrario éstos fueron ubicados entre las mesas de los comensales, es decir, en todo el piso principal de madera y de concreto, en donde los usuarios degustan de la comida y que han logrado crecer de tal forma que pueden observarse desde afuera y se conectan con aquellos que están en las calles. Así lo menciona Marroquín, P. (2014), expresando la importancia que tienen los barrios dentro del proyecto y lo importante que sería mantener algunas características de su tipología para que éstas se vean expuestas al interior. De esta forma el restaurant no pretende seguir manteniendo la tipología residencial que la caracteriza, ya que no se pueden remitir dichas características al interior, sino que aprovecha los elementos típicos del sector de Miraflores y sus manzanas para darle

aquel toque especial en uno de los espacios principales. De la misma forma resultó ser tan creativo este tema, que no solo colocó árboles parecido, sino que expresó la importancia que le da a través de elementos verticales que forman parte de la estructura de sostén de los bloques de arriba, columnas de madera que asemejan su forma a los tallos de los árboles y que logran ubicarse a lo largo del patio también. De esta forma el proyecto pone en valor la naturaleza exterior, la cual es un poco escasa, pero trata de rescatarla en su proyección arquitectónica.

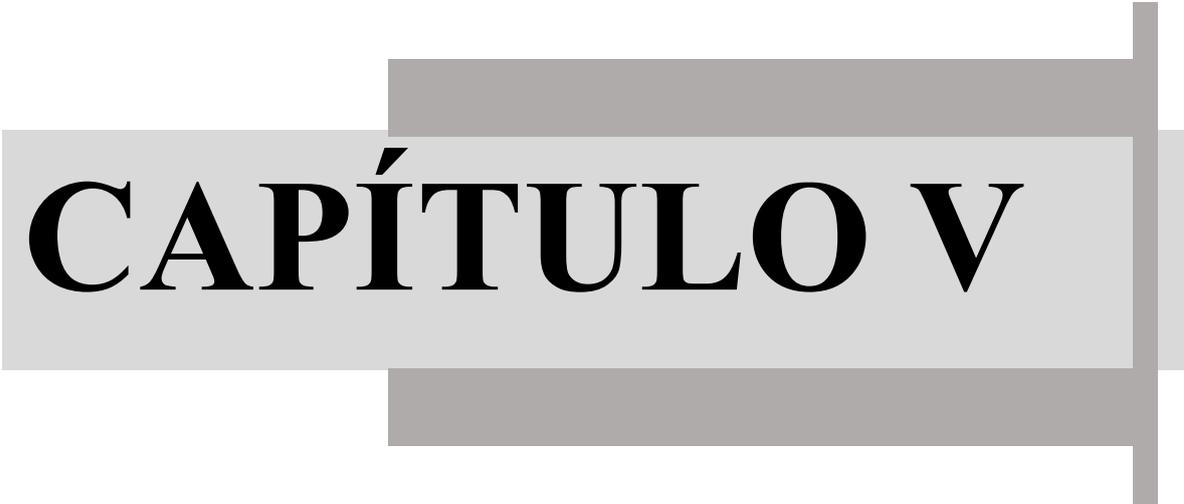
Así mismo se toma en cuenta la conexión que logre obtenerse a partir de la comida y el usuario, relaciones que deben ser marcadas correctamente para que la función del edificio, el de difundir la gastronomía, pueda entenderse con total claridad en el proyecto. De tal forma que luego de analizar los elementos ordenadores, se pasó a determinar el conjunto de formas que se originan a partir de estos elementos y que dan lugar a los volúmenes. Es así como Buffadosi, R. (2013) reconoce a la concepción de las formas como partes del proyecto que van a crear el ambiente ideal, formando un espacio que exprese una manifestación cultural. Tal es el caso de Culinary Art School (2010), el proyecto internacional que se ha desarrollado a partir de formas geométricas simples y regulares debido a la opinión del arquitecto acerca de fomentar una arquitectura sin tanta complejidad, pero que al mismo tiempo posea esas características estéticas. A partir de sus formas se idealizaron volúmenes que le permitió al proyecto establecer lazos de conexión mucho más directos entre todos sus espacios, en donde se ven bien marcadas las relaciones entre el exterior y el interior, así como entre las zonas abiertas y cerradas, creando así el espacio ideal. Con formas rectangulares y regulares, se fueron proponiendo transparencias que por un lado expresaban llenos y vacíos, y por el otro, relacionaban las funciones que ocurrían una frente a la otra, así como la vinculación entre un espacio común y las zonas de enseñanza. Siendo mucho más específicos, se basó en la proyección de dos bloques rectangulares bien marcados, uno frente al otro, que se originaron a partir de ese eje principal, en donde todos los espacios han logrado relacionarse visualmente.

De la misma forma es que Leikis, M. (2007) comparte una opinión parecida a la del anterior autor, pero enfocándose en el tema gastronómico, manifestando que las áreas destinadas a espacios de cocina y también tomando como referencia, las de enseñanza, deberían poder contar con vistas agradables y mejor aun cuando

desarrollan esa relación con el usuario interesado para lograr exhibir la esencia que tiene el proyecto con respecto a la tipología que maneja. Esto se ha podido observar en el análisis del Restaurant el Mercado (2010), el cual no maneja el tema educativo dentro de su infraestructura, pero expone la comida como el elemento principal en el lugar, no pretende esconder el proceso culinario, sino por el contrario busca exponer directamente cual ha sido la concepción y el desarrollo de la gastronomía a partir de generar un nexo entre sus ambiente de cocina y el patio para los comensales, de manera directa, sin uso de transparencias ni otro tipo de materiales lo cual genera en el comensal un conocimiento acerca de lo que está consumiendo. Tal es así que Le Cordon Bleu (2000), maneja sus espacios de enseñanza como zonas cerradas y sin relación entre los mismos, sólo de la calle, pues se organiza a través de la tipología típica de centros educativos en el Perú, motivo por el cual los estudiantes no lograrían sentirse del todo cómodos.

Finalmente se analizaron los temas de materialidad y el color dentro de este aspecto formal para explicar cómo es que esta parte toma importancia al momento de difundir la identidad de un lugar. Pero algo sucede cuando se trata de tipologías educativas que tienen sus bases de creación en otros lugares y que tratan de implantarse en diversos países, que poseen insignias y colores característicos que puede ser que se hayan generado a partir de sus lugares de fundación pero que, al momento de colocarse en otras zonas, ya no logran guardar relación. Tal es el caso de Le Cordon Bleu (2000) el cual propone un edificio a partir de los colores de la insignia representativa, una gama de azules que se ve reflejada en sus materiales pero que no logra identificar la zona en la que se ubican, por el contrario, debido al gran muro cortina azul que presenta incluso podría confundirse con un centro de oficinas típico de Miraflores. De todas formas, toda su materialidad le otorga un carácter estético bien manejado por la calidad de sus materiales los cuales, si se observan en varias edificaciones del distrito y aunque no identifique al sector, al jugar con los matices de claro y oscuro, le permite implantarse sutilmente en el lugar, pero siempre resaltando su gran fachada que refleja un gran muro cortina. Es por ello que Buffadosi, R. (2013) hace hincapié en aquellos elementos que le otorgarían identidad a la propuesta arquitectónica, los cuales a su vez crearán el ambiente adecuado para fomentar esta interacción entre el usuario y la comida, difundiéndola como parte de la cultura, resaltando a los colores y las texturas como componentes importantes.

Mientras tanto, el Restaurant El Mercado (2010) ofrece una materialidad basada en exponer al natural los materiales creando una atmósfera cálida y que remite en los usuarios el sentido de encontrarse en un lugar muy común y típico, como lo es un mercado, pero ofreciendo una atención mucho mejor y exponiendo de manera directa el proceso culinario. Esto no quiere decir que el proyecto se ve demasiado expuesto, sino por el contrario, en conjunto con los árboles que se implantan en los exteriores de las edificaciones, hace un sutil juego para tratar de transmitir que el proyecto se difunde como parte de dicho paisaje en materiales expuestos al natural. Así mismo la gama de cremas y marrones con los que juega el arquitecto, se relacionan mucho con las edificaciones y con la búsqueda de transmitir todo al natural, resaltando partes importantes en colores más oscuros y así jugar con todos los matices. Pero dicha teoría del arquitecto Buffadosi se expone mejor en el caso internacional de estudio, Culinary Art School (2010), el cual, en primer lugar, usó materiales muy distintivos de la zona como la madera grapa, la cual resalta en sus dos grandes bloques principales y a partir del cual se maneja el uso de otros materiales que vayan acorde los colores del primero. De la misma forma este material en conjunto con otros que se exponen al natural, crea un ambiente sofisticado pero que, según los datos del análisis, resultó ser muy económico en cuanto su ejecución. Su gama de colores le ha permitido relacionarse con el contexto geográfico que posee y con uno de los hitos más importantes de su entorno, el Cerro Colorado, a partir del cual la relación entre el mismo y la gama de los colores establecen un lazo de conexión y permite poner en valor la identidad del lugar que se ve plasmada en un elemento que forma parte de la historia.



CAPÍTULO V

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 01

O. E N° 01	Conocer el desarrollo de la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote e identificar criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad.
P. E N° 01	¿De qué manera se ha ido desarrollando la gastronomía marina como manifestación cultural en Chimbote y cuáles son los criterios conceptuales en un centro que fomente dicha actividad en la ciudad?
CONCLUSIONES	
CONCLUSIONES	RECOMENDACIONES
<p>El desarrollo de la gastronomía en Chimbote puede llegar a explicarse de acuerdo a una de las actividades más importantes en la ciudad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El apogeo de la pesca, durante los inicios del desarrollo de la ciudad de Chimbote, ha sido el motor para la creación de otras actividades económicas importantes, una de ellas, la gastronomía. - La gastronomía marina se ha consolidado como parte de la cultura chimboteña por las bases que posee mencionadas anteriormente. - Entidades públicas representativas de la ciudad están en la búsqueda de promover la gastronomía mediante la creación de un centro de innovación culinaria que permita exponer de manera permanente la diversidad gastronómica y con una enseñanza de calidad. <p>Así mismo, es importante reconocer los criterios de diseño para iniciar un partido arquitectónico que permita relacionar el valor cultural de la gastronomía con respecto a la ciudad en la que está.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La difusión gastronómica debe concebirse a partir de enseñar y exhibir los platos típicos de un lugar. - El edificio gastronómico se emplazará cerca a aquellos espacios que generan las materias primas que se desea difundir a partir de consolidar la idea de su creación. - La interacción entre los usuarios y a su vez, con la comida, son puntos claves para fomentar un aprendizaje mediante la experiencia. - La concepción arquitectónica tomará en cuenta el valor de las relaciones sociales exteriores para que los usuarios tengan la facilidad de leer el edificio como aquello que desea manifestar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Poner en valor, mediante nuevas infraestructuras educativas y culturales, los recursos que nos brindan importantes actividades económicas que han formado parte de la historia de Chimbote para promover una nueva tipología de edificio. - Se debe tomar en cuenta los temas de exhibición, demostración y degustación dentro de espacios que buscan impartir solo temas de enseñanza sobre la gastronomía y así otorgarle ese valor añadido. - Se recomienda que la infraestructura se encuentre cerca de aquellos productores que van a formar parte de la difusión gastronómica para obtener los recursos de buena calidad y totalmente frescos. - La concepción de la idea del edificio creará espacios que permitan las relaciones sociales entre las personas y la interacción de ellos con la comida, para entender didácticamente el proceso culinario. - El concepto del edificio tendrá que entenderse como tal desde el exterior de tal forma que se manejen las zonas de exhibición y demostración lo más cerca posible a las calles para entender aquello que el edificio desea manifestar.

5.2 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 02

O. E N° 01	Identificar criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad	
P. E N° 01	¿Cuáles son los criterios contextuales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad?	
CONCLUSIONES		RECOMENDACIONES
<ul style="list-style-type: none"> - La tipología del edificio debe ubicarse en zonas no tan cercanas a la parte céntrica de la ciudad, otorgándole así espacios de tranquilidad para la correcta enseñanza y exhibición, sin tanto bullicio de la ciudad. - Las vías principales en la ciudad se encontrarán muy cerca al proyecto para la conexión de dicho espacio con otros puntos resaltantes que se relacionen con la tipología del edificio en su contexto mediato. - El entorno inmediato que presenta el proyecto tendrá importancia al momento del diseño exterior del edificio para que éste pueda ser identificado como algo nuevo en el lugar, más no definirse como las tradicionales construcciones educativas y culturales. - Los hitos que se encuentran en la ciudad y muy cerca del proyecto favorecen en el tema de la creatividad para los estudiantes y se tomarán en cuenta en el diseño de los espacios, el cual mejorará la conexión del lugar con la nueva infraestructura. - El perfil urbano debe permitir que el edificio logre aprovechar el máximo de sus alturas respetando lo edificando anteriormente y la reglamentación de la zona. 		<ul style="list-style-type: none"> - El proyecto deberá emplazarse en una zona con equipamientos que complementen la tipología del edificio, como comerciales, culturales, o turísticos, pero evitar su ubicación en zonas muy ruidosas de la ciudad y que generen incomodidad en los presentes y estudiantes. - Se debe considerar la cercanía a las avenidas importantes de la ciudad, pero no ubicar el proyecto en dichas avenidas tan fluidas para mantener espacios tranquilos dentro de la proyección arquitectónica. - Se resaltaré la importancia de manejar un correcto diseño de fachada que evite asemejarse a otras edificaciones importantes de la ciudad, sino por el contrario, deberá ofrecer un espacio abierto de exhibición culinaria como bienvenida del cual carecen muchos centros de estudio, que servirá como la zona de transición hacia el área semi privada. - Será importante tomar en cuenta espacios dentro de la edificación que permitan apreciar lugares resaltantes y de valor en la ciudad para fomentar la creatividad en los alumnos promoviendo las zonas de enseñanza con áreas abiertas y con visuales llamativas al exterior. - La nueva edificación va a definir su altura máxima de pisos de acuerdo a la reglamentación, pero al mismo tiempo deberá jugar con dichas alturas para poder respetar edificaciones vecinas de dimensiones más pequeñas a lo reglamentado, aprovechando al máximo su área.

5.3 OBJETIVO ESPECÍFICO N° 03

O. E N° 01	Identificar criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad	
P. E N° 01	¿Cuáles son los criterios formales para un centro que fomente la gastronomía en la ciudad?	
CONCLUSIONES		
<ul style="list-style-type: none"> - Los ejes se consolidan como el principio ordenador que va a permitir la organización y jerarquización de los espacios públicos y privados que luego van a dar origen a las relaciones entre ellos. - La composición de las formas se dará a partir de bloques regulares, sin complejidades, para demostrar la belleza arquitectónica de esta tipología de edificios comenzando con la simplicidad de sus formas. - La arquitectura del edificio deberá respetar las características propias del barrio y así entablar relaciones positivas con sus espacios. - El aspecto formal considerará también la conexión práctica con el entorno, de tal forma que todos los usuarios puedan tener espacios relacionados con su exterior, ya sea mediante zonas libres o con juego de transparencias en sus materiales, favoreciendo al tema cultural que desea manejar la infraestructura educativa. - Los materiales del edificio son considerados como una expresión de la cultura del lugar, así como los colores que deben reflejar la conexión entre la edificación y aquello que lo rodea. 	RECOMENDACIONES	
	<ul style="list-style-type: none"> - Se buscará consolidar un eje lineal importante dentro del proyecto que desglose otros para ordenar los espacios administrativos y de servicio hacia al público en un lado, y luego la otra parte del eje que dará paso a las zonas más privadas de enseñanza, el cual tendrá un espacio de transición en el centro que será el punto de reunión para los dos tipos de usuarios a tomar cuenta sin incomodar las actividades del otro. - Hacer prevalecer las formas rectangulares y sin tantos cambios de ángulos, para demostrar pureza en sus caras y aprovechar la mayor cantidad de espacio que pueda otorgar las formas simples. - Se tendrá en cuenta que las formas permitan relacionarse con las edificaciones vecinas para permitir la creación de espacios abiertos y de interacción social entre aquellos que estén al exterior del edificio. - Las áreas públicas deberán ser vistas desde el interior del edificio, así como las áreas semi públicas desde el exterior, para mejorar la calidad visual de los usuarios desde diversos puntos de vista. De igual forma manejar grandes ventanas de vidrio o mamparas para conectar al público interesado con zonas en donde ellos no pueden ingresar, pero si observar. - Se considerará el concreto, el vidrio y hasta la madera para asemejar lo natural del paisaje de la ciudad posicionándolo sutilmente en el lugar siempre y cuando mantenga su identidad y resalte su conexión con la gama de colores que maneje de acuerdo al paisaje que se logre visualizar. 	

5.4 OBJETIVO GENERAL

O. G	Determinar los criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro de difusión gastronómica marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol - Chimbote. 2019
P. G	¿Cuáles son los criterios conceptuales, contextuales y formales en un centro de difusión gastronómica marina como manifestación cultural en la Bahía El Ferrol – Chimbote 2019?
CONCLUSIONES	
CONCLUSIONES	RECOMENDACIONES
<ul style="list-style-type: none"> - La gastronomía marina en la ciudad de Chimbote se ha ido difundiendo a partir de la consolidación de una de las actividades económicas más importantes, la pesca, lo cual ha hecho que autoridades pongan atención en esto para buscar formas de promoverla. - En el aspecto conceptual, es importante crear un espacio que promueva una de las riquezas más resaltantes de la ciudad, los recursos marinos, manteniendo la idea de un edificio cerca a los productores de estas riquezas, cerca al mar, resaltando el lema del edificio “Del mar a la olla”. Se debe difundir la gastronomía mediante la exhibición, degustación, venta e incentivar a su aprendizaje como profesión. - En el criterio contextual, se debe aprovechar al máximo las fuerzas del lugar para promover la creatividad en los alumnos al momento de preparar sus platos, ubicándolo frente a la Bahía de Chimbote para transmitir las sensaciones de espacios de libertad, dotándole de características nuevas al proyecto que el entorno pueda carecer, ubicándolo en una zona sin mucho ruido para que la enseñanza y la exhibición no pueda verse afectada. - El tema formal debe permitir una composición de formas a partir de promover las relaciones sociales e incentivar la enseñanza de una manera más libre, evitando los cerramientos entre cuatro paredes. También se buscará ordenar cada espacio mediante un eje marcado por un espacio abierto que jerarquice algún bloque, con materiales propios de la zona y una gama de colores entre marrón, celeste y crema que pueda conectarlo con la bahía. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe promover el desarrollo de este tipo de gastronomía a partir de la creación de un centro que permita difundirla y a su vez enseñar, para la creación de nuevos platos marinos a partir de las riquezas que ofrece nuestro mar. - El nuevo equipamiento deberá contar con zonas que difundan las riquezas que ofrece el mar, explicando su procedencia y el desarrollo de la misma en la ciudad. A su vez una combinación con un espacio educativo que motive a los interesados en aprender conociendo la importancia de ello y que se encuentre cerca a los encargados de producir dichas materias en Chimbote. - Los espacios al aire libre deberán primar dentro del proyecto debido a la carencia de éstos en el casco urbano de Chimbote, y a su vez la conexión interior del edificio con el mar a través de volúmenes que den sus mayores caras hacia ese paisaje y que logren evocar la imaginación en los alumnos. - Se debe partir de un eje lineal no tan regular que se identifique como un espacio abierto a partir del cual se ordenen las demás zonas. Esto dará paso a los volúmenes en donde se debe jerarquizar las zonas de enseñanza que expresen libertad en sus materiales a través de transparencias y que todo el edificio en general maneje una gama de colores entre marrón, celeste y crema, relacionándolo con su paisaje

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- APEGA. (2009). Arquitectura y Gastronomía. Recuperado de: <http://www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/arquitectura-y-gastronomia.html>
- Medina, G. (2017). La importancia de la gastronomía peruana en el mundo. Perú en videos. Recuperado de: <https://www.peruenvideos.com/importancia-gastronomia-peru-mundo/>
- Facho, A. (2016). Chimbote entre la utopía y la informalidad. HABITAR. Recuperado de: <https://habitar-arq.blogspot.com/2016/06/chimbote-entre-la-utopia-y-la.html>
- Ministerio de la Producción. (2018). Labor de pescadores artesanales en Chimbote. Recuperado de: <https://www.gob.pe/institucion/produce/noticias/11920-ministerio-de-la-produccion-destaca-labor-de-pescadores-artesanales-en-chimbote>
- Ministerio del Ambiente. (2019). Se fortalece la recuperación de la Bahía el Ferrol. PRODUCE. Recuperado de: <https://www.gob.pe/institucion/minam/noticias/27109-chimbote-se-fortalece-recuperacion-ambiental-de-la-bahia-el-ferrol>
- Sin autor. (2015). Áncash: causa de pescado fue declarado plato típico del Santa. El Comercio. Recuperado de: <https://elcomercio.pe/peru/ancash/ancash-causa-pescado-declarado-plato-tipico-santa-368334>
- XIV encuentro del Ciclo de Mesas Redondas SCA-Hunter Douglas. (2018). Arquitectura Gastronómica”. Circuito Gastronómico. Recuperado de: <https://www.circuitogastronomico.com/la-arquitectura-una-alianza-clave-del-negocio-gastronomico/>
- Chan, S. (2006). “Viaje multisensorial para experimentar la comida: Un restaurante chino y un Escuela Gastronómica” (Tesis de maestría) / Traducido al español
- Castro, G. (2012). “Centro Gastronómico Turístico Cultural: Recuperación Borde Costero San Antonio” (Tesis para obtener título título)
- Van Westering, J. (2007). “Patrimonio y Gastronomía: las actividades del nuevo turista”. The International Journal of Heritage Studies. (Traducido al español) Recuperado de: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13527259908722252>
- Baltazar, J. (2018). “Análisis De Los Requerimientos Físico - Espaciales De Un Centro Gastronómico Para La Puesta En Valor De La Comida Típica En Tarapoto” (Tesis para obtener título)

- Alarcón, K. (2016). “Centro Gastronómico en Lurín” (Tesis para obtener título)
- Amorós, N. (2015). “La Gastronomía y Diseño en Lima”. R3Dstudio. Recuperado de: <http://www.r3dstudio.pe/2015/08/05/la-gastronomia-y-el-diseno-en-lima/>
- Guzmán, R. & Salvador, E. (2016). “Centro turístico de difusión de la cultura gastronómica peruana” (Tesis para obtener el título)
- Herrera, V. (2014). “Escuela de gastronomía en Jesús María – El espacio público como articulador del espacio privado” (Tesis para obtener el título)
- Pérez, O. (). “Los hechos de la arquitectura”. España. Editorial ARQ Ediciones. Recuperado de: <http://www.ubiobio.cl/miweb/webfile/media/93/2009/Taller2009/Los%20hechos%20de%20la%20arquitectura.pdf>
- Távara, M. (2015). “Centro Gastronómico en Rímac” (Tesis para obtener el título)
- Merino, T. (2018). “Estudio del equipamiento pesquero artesanal en el malecón Grau y su impacto urbano- comercial- sostenible en Chimbote” (Tesis para obtener el título)
- Ruiz, E. & Adria, F. (2012). “Arquitectura y cocina”. Arquine. Recuperado de: <https://www.arquine.com/arquitectura-y-gastronomia/>
- (2018). “El espacio de comer”. Kommerling. Recuperado de: <https://retokommerling.com/el-espacio-del-comer/>
- Buffadossi, R. (2013). “Claves de diseño en restaurantes y bares”. Recuperado de: <http://arquidryweb.blogspot.com/2013/03/arquitectura-gastronomica.html>
- Sippy, J. (2017). “Sugar & Space”. (Traducido al español) Recuperado de: <https://www.sugarandspace.in/about/>
- Zumthor, P. (2004). “Pensar la arquitectura”. España. Editorial Gustavo Gili. Recuperado de: <https://atmosferaysentido.files.wordpress.com/2015/02/pensar-la-arquitectura-peter-zumthor.pdf>
- Cárdenas, E. (2005). “Valoración del sentido de identidad en el espacio urbano-arquitectónico – VI Seminario de Arquitectura Latinoamericana”. México. Recuperado de: <http://www.rafaellopezrangel.com/Reflexiones%20sobre%20la%20arquitectura%20y%20el%20urbanismo%20latinoamericanos/Design/archivos%20texto/T3C02.pdf>

- El Universal (2016) “Reconocen a la comida peruana como la mejor del mundo”. Recuperado de :
<https://www.eluniversal.com.mx/articulo/destinos/2016/12/10/reconocen-la-comida-peruana-como-la-mejor-del-mundo>
- Oz Arq. (2010). Restaurant El Mercado. Recuperado de:
<https://www.archdaily.pe/pe/02-54262/el-mercado-restaurant-oz-arq>
- Castro, R. (2019). “Peruvian Experience: La fiesta gastronómica que no puedes perderte en Lima. Recuperado de: <https://elcomercio.pe/vamos/consejos-de-viajes/peruvian-experience-fieta-gastronomica-puedes-perderte-lima-noticia-639022-noticia/>
- Graciastudio. (2011). Culinary Art School Tijuana. Recuperado de:
<https://www.archdaily.pe/pe/02-69113/culinary-art-school-graciastudio>

ANEXOS

ANEXO N° 01

ENTREVISTA N° 01

Narda Chávez Príncipe – Subgerente de Turismo y Promoción MYPE

1. ¿Cuál de todas las actividades económicas considera la más resaltante dentro de la ciudad? ¿Por qué?

La pesca y el tema del comercio. La pesca porque se ha venido desarrollando desde hace mucho tiempo, pero también nosotros sabemos que tanto a nivel industrial como artesanal genera bastantes fuentes de empleo y hay muchas personas se han venido dedicando a esto. El otro sería el tema del comercio y los servicios que se ofrecen a la ciudad.

2. ¿Cómo cree usted que se puede promover los recursos que nos brinda la pesca en Chimbote?

Justamente es el tema del consumo. Aquí viene el tema de la gastronomía, te comento que nosotros tenemos una idea de proyecto que tiene que ver con un centro de innovación y difusión culinaria, nosotros consideramos que aún no se ha explotado todas las posibilidades a nivel gastronómico, es decir, tenemos ciertos platos, pero aún no variamos y con el potencial que tenemos se podría lograr ese crecimiento del tema gastronómico.

3. ¿Cuál es su opinión acerca de la gastronomía marina como una manifestación cultural en Chimbote?

Bueno que es bastante importante, la mayoría de restaurantes que tenemos tiene su oferta que se basa justamente en el tema, justamente en platos elaborados a base de pescados y también mariscos y considero que somos reconocidos por ese tipo de platos a nivel nacional. Hay personas que consideran, por ejemplo, que el mejor ceviche se encuentra aquí en Chimbote, aparte el plato típico de la provincia es a base de pescado como lo es el tema de la causa de pescado, entonces ahí tenemos mucha variedad y somos bastante reconocidos. Es por ello que si considero importante un centro gastronómico de comida marina. Te cuento que hace unos meses estuvimos en Lima, nosotros fuimos a una feria a promocionar el tema turístico y había gente que se acercaba, pues habíamos llevado fotos de los centros arqueológicos, las playas, y nos decían ¿Por qué no han traído fotografías de la comida? Porque la verdad es que Chimbote tiene muy buena comida, pero el tema es que la comida es buena, pero nos falta innovar y mejorar la calidad del servicio, ya que ahí sí creo que

tenemos problemas respecto a la atención, a los estándares que no se cumplen a nivel de las normas que tiene el sector con respecto a la infraestructura, por ejemplo.

4. ¿Cómo es que ustedes buscan promover el ámbito gastronómico en la ciudad para alcanzar un mayor reconocimiento?

Justamente como te dije, ahora está en idea este proyecto de un centro de innovación y difusión culinaria donde se pueda perfeccionar el tema gastronómico y donde se pueda generar nuevos platos también, a la vez un lugar donde se puedan organizar ferias de manera permanente. Nosotros hemos venido haciendo ferias, pero digamos que no han tenido la continuidad necesaria, es decir ferias por fechas determinadas, pero sería bueno hacerlo algo más permanente. Aparte de eso tenemos en construcción una página web en donde estamos incluyendo el tema gastronómico de cada uno de los distritos, incluyendo un mapa de rutas gastronómicas a nivel de la provincia. De esta forma se tiene pensado implementar rutas de los distintos platos a base de especies marinas en toda la provincia, lugares recomendados para su consumo.

5. ¿De qué manera los chimbotanos podrían sentirse orgullosos de la gastronomía que poseen?

Yo pienso que en general todos los peruanos nos sentimos orgullosos. Se han hecho estudios y justamente uno de los factores que nos llena de orgullo es la gastronomía, a nivel de Chimbote yo pienso que es como un “Micro Perú” tal vez, ya que tenemos una gastronomía variada en el que el plato más representativo es el ceviche, considerando algunos que aquí se prepara mejor. Hay una iniciativa también por parte del ministerio de cultura, de hacer que el ceviche se considere un Patrimonio Cultural de la Humanidad, ya se está preparando el expediente para ser enviado, considerándose dentro de lo que es el patrimonio intangible. Considero que no es necesario que se haga algo, sino que nosotros ya nos sentimos orgullosos de la gastronomía y creo que en cada uno de nosotros hay un cocinero ya que el tema de la cocina nos sale muy natural. Leí el artículo de un español que decía que para los peruanos la comida era como para los brasileños el fútbol, es decir que la gastronomía se hace con mucha pasión en el Perú. La gastronomía es un tema que nos caracteriza y nosotros como instituciones deberíamos potenciar justamente ese tema a través de concursos también, y como lo mencionaba, el hecho de crear un espacio donde se pueda diversificar, innovar y también difundir nuestra gastronomía para la gente que nos pueda visitar.

ANEXO N° 02

ENTREVISTA N° 02

Andrés Hinojosa – Representante de guía turístico de Peruvian Experience

1. ¿Qué opciones novedosas ofrece su proyecto con respecto a otros centros gastronómicos en el Perú?

Somos pioneros en este servicio, aquí en el edificio contamos la historia de lo que es la cultura y gastronomía del Perú en un solo proyecto que en conjunto abarca dos horas y media aproximadamente.

Se comienza en el cuarto piso donde se cuenta la dieta diaria de los incas, se habla un poco de la cosmovisión andina sobre los tres mundos de aquello que ellos creían, luego se da un paseo mediante un carrito con efectos especiales donde se explica sobre las siete influencias de la gastronomía peruana, cómo se hizo Machu Picchu y con qué se hizo, cómo se comía el ceviche antiguamente y todo esto demora de siete a ocho minutos; se abarca así un total de 15 minutos en el cuarto piso. Saliendo de eso tenemos una pantalla verde en donde se enfocan diferentes paisajes del Perú, posterior a eso hay una representación de un quipu el cual va desde el cuarto piso hasta el primero, hablando así un poco de su historia y función.

Luego de esto se pasa al tercer piso en donde se tiene un gran mural con las siete influencias de la gastronomía peruana, hablamos un poco de cada influencia, que platos se obtiene por cada una de éstas, finalizando con un bonito dibujo del “Lomo Saltado” en donde explicamos los ingredientes que tiene, cómo se prepara y explicamos que más adelante podrán degustarlo. Mencionamos después, que el Perú ha sido nombrado por séptimo año consecutivo como el mejor destino gastronómico por los World Travel Awards, para pasar así a las experiencias del tercer piso. Primero se pasa por un viñedo y se explica el proceso de elaboración del pisco, se cuenta un poco de quien fue Víctor More, el elaborador del pisco sour explicando detalladamente el proceso que tiene; al tener ya esa introducción se pasa a la clase magistral de cómo hacer el pisco sour con un barman especializado, quien cuenta la historia, ubicación geográfica de los primeros bares, se muestra los tipos de uvas que tenemos y una colección de Johnny Schuler, el embajador mundial del pisco, para luego pasar a la preparación de cada uno quienes al final degustan el producto elaborado por ellos mismos. A su vez se realizan dos clases colaborativas sobre el ceviche y la causa limeña, contando un poco la historia de cada plato, los orígenes de cada producto y se pasa a cocinar con el

chef. Todo esto con una puesta final de unos actores que terminan interactuando con uno, finalmente demorando un total de dieciocho a veinte minutos.

Se sigue bajando hacia el segundo piso, donde se tiene una adaptación de un típico mercado peruano, donde se exponen más de doce platos de la costa, sierra y selva del Perú como el tiradito, el ceviche, la causa, el lomo saltado preparado ahí en vivo, salsas típicas de todas las regiones y se acaba con postres peruanos para dar paso a una bonita puesta en escena de bailes típicos de todo el Perú, por cada región y explicando también los orígenes de cada danza.

Toda esta guía turística se puede hacer en inglés y español dependiendo de los visitantes.

2. ¿Cuáles son las áreas y/o espacios que ofrece el centro gastronómico?

En el cuarto piso se explica la dieta diaria de los incas con un recorrido en un carrito y con la explicación sobre la historia del quipu. En el tercer piso tenemos las experiencias del pisco, el ceviche y la causa limeña, explicando el proceso de elaboración y que concluye con una degustación de cada visitante. Ya en el segundo piso se establece el mercado y en el primer piso se encuentra el souvenir shop en conjunto con un recibidor de bienvenida hacia la calle para información. Todo el recorrido inicia con la introducción del Inca Pachacútec, a partir del cual se sube por el ascensor y se va bajando por las escaleras.

3. ¿Considera usted importante la relación entre la infraestructura del centro y el tema gastronómico? ¿Por qué?

Miraflores es una zona céntrica y una cosa que nos decía el dueño era que para escoger un negocio hay tres cosas importantes para tomar en cuenta como la zona, la ubicación y los diversos equipamientos que hay. Interiormente se puede ver ilustraciones basadas en Pancho Fierro para ilustrar y mostrar parte de lo que es la gastronomía.

4. ¿De qué forma de promueve la comida peruana dentro del edificio?

Por ejemplo la sala de la causa está decorada por todas partes con un bonito mural sobre las danzas típicas del Perú como la diablada, el festejo, así como la historia de la tapada limeña, de instrumentos típicos del Perú como el cajón peruano que ha logrado definirse como parte del patrimonio nacional desde hace muchos años, la historia de los símbolos patrios del Perú como la sucesión de banderas y su desarrollo para convertirse hasta lo que es hoy, así como un llamativo mural sobre el puerto de Huanchaco para explicar el desarrollo del ceviche y

así poco a poco se comenta acerca de la cultura limeña en diversos aspectos y su evolución que ha permitido consagrarse como importante para la vida de muchos peruanos. De esta forma puedo decir que existe una buena conexión entre la comida y cada visitante también, es una experiencia multisensorial. En el piso de arriba hay paneles gigantes de cada uno de lo que se expone como la quinua, la kiwicha y en donde uno puede oler, probar, tocar y observar cómo es que se ve mientras se le va contando las propiedades que tiene. Entonces lo que buscamos fue insertar la historia de la gastronomía para explicar cómo llegaron los platos hasta lo que son ahora y los cuáles nos han puesto en el mapa gastronómicamente hablando, no solamente con probarlo sino con conocer la historia y que no se quede solamente con el gusto.

5. ¿Se tiene pensado hacer una ampliación del proyecto? De ser así, ¿Qué nuevos espacios se implementarían?

No se está viendo lo que es ampliación de terreno, pero si ampliación en el tema de los platos típicos como los anticuchos, también nuevas danzas para incluir temas de la selva y de otras regiones del Perú. También se pretende añadir el tema de las cocinas colaborativas, en donde se está viendo un proyecto orientado a los vegetarianos para difundir las salsas como la huancaína y la uchucuta, todo a base de batán. Entonces se convierte en una opción ejecutiva más vegetariana para satisfacer los diversos tipos de paladares, pro como menciono aún está en proyecto.

LÁMINAS

DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

"CRITERIOS CONCEPTUALES, CONTEXTUALES Y FORMALES EN UN CENTRO PARA LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA MARINA COMO MANIFESTACIÓN CULTURAL EN LA BAHÍA EL FERROL - CHIMBOTE. 2019"
 INSTITUTO TÉCNICO PARA FOMENTAR LA GASTRONOMÍA MARINA EN EL MALECÓN DE CHIMBOTE. 2020

BASE CONCEPTUAL

PROBLEMÁTICA



La gastronomía peruana se ha ido propagando como una de las favoritas a nivel internacional



La zona costera del Perú posee espacios destinados a puertos dedicados a la pesca y exportación de diversas especies.



Uno de los más importantes puertos se encuentra en la ciudad en donde se inicia esta investigación, Chimbote

¿QUÉ SUCEDE EN CHIMBOTE?



Desaprovechamiento de los potajes que brinda la ciudad a su gente



Se pierde una cultura gastronómica



+
PROMOCIÓN DE LA PESCA CHIMBOTANA
 +
GASTRONOMÍA MARINA CHIMBOTANA

INFRAESTRUCTURA PARA DIFUNDIR LA GASTRONOMÍA

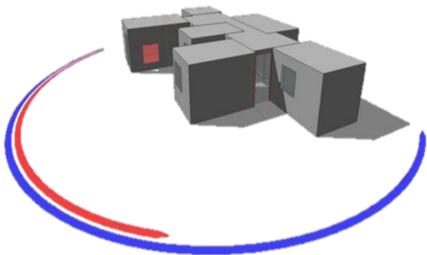
TEORÍAS

El Ministerio del Ambiente tiene un plan ambiental que va a permitir la recuperación de la Bahía El Ferrol así como la Municipalidad Provincial del Santa para generar un edificio de gastronómico

ARQUITECTURA Y GASTRONOMÍA

Importancia de un espacio acogedor para fomentar una de las expresiones culturales

Contexto del proyecto para fusionar la identidad del mismo con la comida, mostrando un producto final y a sus productores.



Estos edificios como estampas en su entorno

ASPECTOS CONCEPTUALES

ASPECTOS CONTEXTUALES

ASPECTOS FORMALES

ARQUITECTURA GASTRONÓMICA: MANIFESTACIÓN CULTURAL



Promover una manifestación cultural



Chimbote y su cultura



Identidad al proyecto

ESTUDIO DE CASOS



Instituto Le Cordon Bleu

Propone materiales en relación con los edificios conocidos en el distrito y juega con matices de azul por su insignia.

Edificios gastronómicos pero con servicios específicos para la ciudad, como netamente educativos, culturales y comerciales



Culinary Art School

Nace a partir de promover los recursos que brinda su frontera y uno de sus viñedos.



Restaurant El Mercado

La concepción se dio a partir de la idea de un chef de promover la comida marina.



Peruvian Experience

Contar la historia de las gastronomía a través de un recorrido didáctico.

PROYECTO ARQUITECTÓNICO

La idea es diseñar un edificio cerca a los productores de estas riquezas, cerca al mar, resaltando el lema del edificio "Del mar a la olla"

Aprovechar al máximo las fuerzas del lugar para promover la creatividad en los alumnos al momento de preparar sus platos, para crear sensaciones de libertad

Composición de formas a partir de promover las relaciones sociales de los diversos tipos de usuarios



TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO

PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en Chimbote - 2020

AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra

DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine

ASESORES: MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María
 MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco

LÁMINA: L - 01

ESCALA:

LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú
 Octubre 2020

DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

"CRITERIOS CONCEPTUALES, CONTEXTUALES Y FORMALES EN UN CENTRO PARA LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA MARINA COMO MANIFESTACIÓN CULTURAL EN LA BAHÍA EL FERROL - CHIMBOTE. 2019"
 INSTITUTO TÉCNICO PARA FOMENTAR LA GASTRONOMÍA MARINA EN EL MALECÓN DE CHIMBOTE. 2020

ANÁLISIS DEL LUGAR

OPCIONES DE TERRENO



TERRENO 1 (ÁREA: 4200M2)



Referencia: Al costado del Hotel Gran Chimú, en el Jr. Manuel Ruiz

ACCESIBILIDAD (5/20): A una cuadra de la Av. Meiggs, la cual concentra una gran cantidad de autos. (3ptos.)

ENTORNO URBANO(5/20): Colinda con una edificación considerada como patrimonio en la ciudad, lo demás son zonas comerciales y algunos edificios de oficinas (2ptos)

CONTAMINACIÓN AMBIENTAL (5/20): Contaminación sonora por la cercanía a una avenida importante y a un espacio donde se organizan ferias o conciertos. (2ptos.)

CONEXIÓN CON LA BAHÍA (5/20): Justo frente a la bahía con un recorrido peatonal y algunos espacios para descanso, por sobre los 3.50m. (3ptos.)

DIMENSIÓN DEL TERRENO (5/20): Abarca poco más de 4000m2, de forma rectangular y con veredas angostas. (2ptos.)

12 pts.



TERRENO 1 (ÁREA: 3600M2)



Referencia: Cruce entre el Jr. Elias Aguirre y la Av. Malecón Grau

ACCESIBILIDAD (5/20): Cercanía a la prolongación de la Av. Meiggs, pero por donde no suelen pasar las líneas de los autos, vías angostas. (2ptos.)

ENTORNO URBANO(5/20): Rodeado de comercio, como restaurantes y otros usos, así como una gran cantidad de discotecas. (1pto.)

CONTAMINACIÓN AMBIENTAL (5/20): Si existe, debido a la cantidad de gente que transita por las noches por la presencia de bares, discotecas, malos olores (1pto.)

CONEXIÓN CON LA BAHÍA (5/20): Justo frente a la bahía con un recorrido peatonal y algunos espacios para descanso, por sobre los 3.50m. (3ptos.)

DIMENSIÓN DEL TERRENO (5/20): El área es muy reducida y con algunos quiebres, con dimensiones mínimas. (1pto.)

8 pts.



TERRENO 1 (ÁREA: 1800M2)



Referencia: Terreno actual del Hospital La Caleta

ACCESIBILIDAD (5/20): A unas cuadras de la prolongación de la Av. Pardo, donde transitan las líneas pero sin tráfico. (4ptos.)

ENTORNO URBANO(5/20): Rodeado de una zona residencial y a una cuadra del eje comercial por la cercanía al desembarcadero artesanal (3ptos)

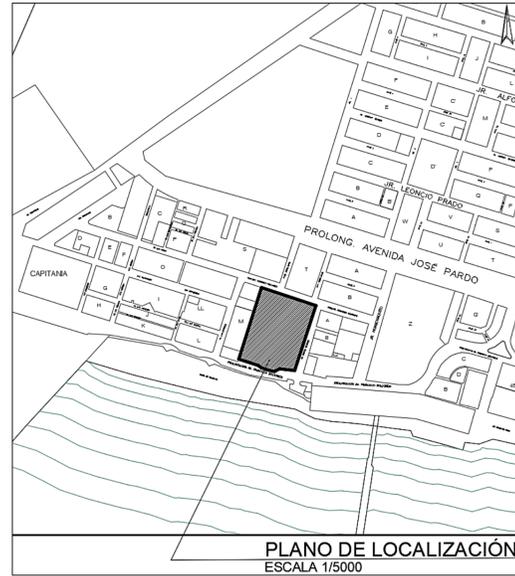
CONTAMINACIÓN AMBIENTAL (5/20): No hay contaminación sonora pero si hay espacios peligrosos y de contaminación de desechos (2ptos)

CONEXIÓN CON LA BAHÍA (5/20): Conexión directa, el malecón no se emplaza como una plataforma frente al terreno, se ve más directo al mar. (4ptos)

DIMENSIÓN DEL TERRENO(5/20): Llega casi a las 2h, es muy amplio pero ayudaría para la generación de espacios públicos. (3ptos.)

16 pts. ✓

TERRENO A ELEGIR



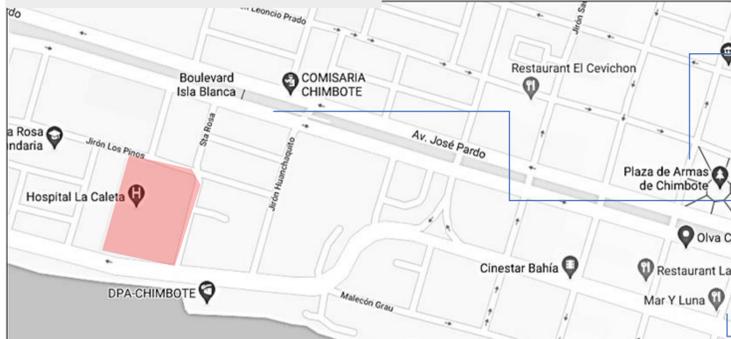
PLANO DE LOCALIZACIÓN
 ESCALA 1/5000



La propuesta surge a partir de la reubicación del Hospital La Caleta y el terreno, en donde se pretende generar otro tipo de uso

CONTEXTO DEL TERRENO ELEGIDO

CONTEXTO MEDIATO



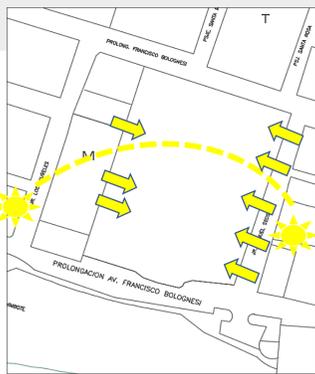
CONTEXTO INMEDIATO



Contexto del proyecto a partir de diversos espacios públicos y de servicio a la comunidad

CLIMA

En Chimbote, los veranos son cortos, caliente, bochornosos, áridos y nublados y los inviernos son largos, frescos, secos y parcialmente nublados. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 15 °C a 24 °C y rara vez baja a menos de 13 °C o sube a más de 27 °C.



La incidencia del sol se dará en los lados más largo del terreno

VEGETACIÓN



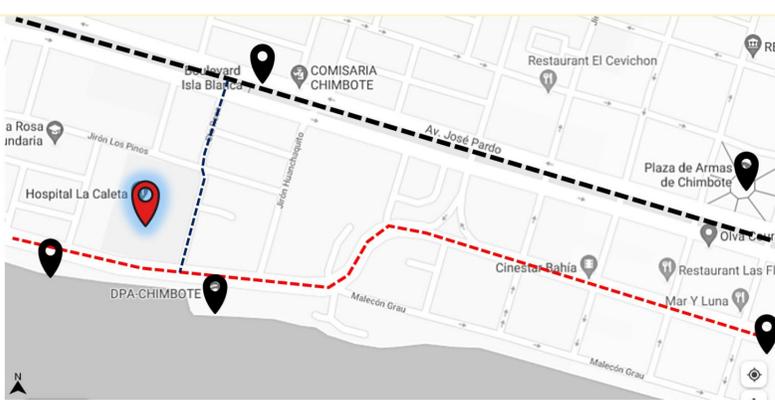
El único pulmón verde en la ciudad se encuentra en el vivero forestal, existe una carencia de vegetación

Proponer nuevas especies de arborización



Vegetación para contrarrestar ruidos

ACCESOS



Av. José Pardo

Acceso principal, avenida importante del casco urbano

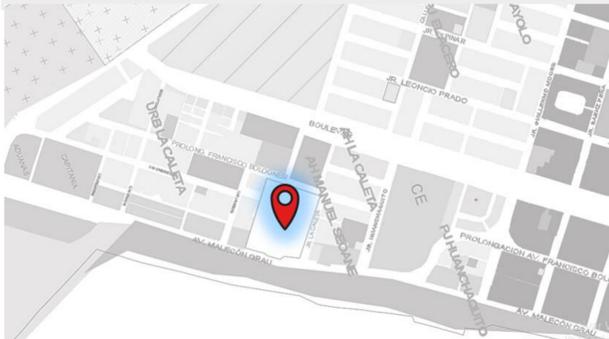
Av. Francisco Bolognesi

Acceso secundario I que iniciaría desde la Plaza 28 de Julio

Sta. Rosa

Calle que uniría la zona de estudios y las dos avenidas mencionadas

PERFIL URBANO



Rodeado de una zona residencial, se plantea una zonificación comercial que se emplaza a lo largo del Malecón Grau. El proyecto marcaría el final de todo el recorrido de la bahía.

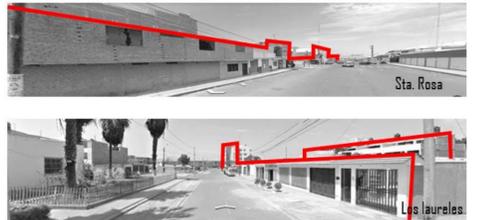
Se complementará con el equipamiento que se encuentra al frente, un mercado artesanal pesquero y un puerto.



PERFILES URBANOS

Hacia una zona se observan construcciones de 2 a 3 pisos, mientras que hacia la Urb. La Caleta se mantiene en un piso

Las otras calles tienen construcciones de 2 a 3 pisos, solo una edificación de 5 pisos se considera la más alta.



TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO

PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en Chimbote - 2020

AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra

DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine

ASESORES: MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María
 MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco

LAMINA: L - 02

ESCALA:

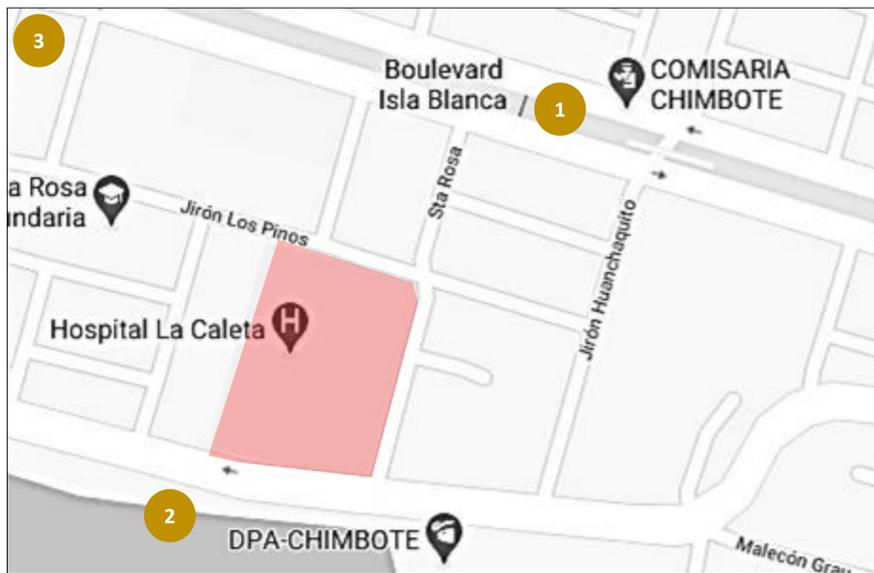
LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú
 Octubre 2020

DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

"CRITERIOS CONCEPTUALES, CONTEXTUALES Y FORMALES EN UN CENTRO PARA LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA MARINA COMO MANIFESTACIÓN CULTURAL EN LA BAHÍA EL FERROL - CHIMBOTE. 2019"
 INSTITUTO TÉCNICO PARA FOMENTAR LA GASTRONOMÍA MARINA EN EL MALECÓN DE CHIMBOTE. 2020

ANÁLISIS DEL LUGAR

FUERZAS DEL LUGAR



Corresponden a equipamientos de recreación, es un paisaje muy importante por la presencia del mar frente al terreno

Una vista hacia la Isla Blanca, en relación con el mar. Así mismo, hacia su lado derecho se observa el imponente Cerro San Pedro.



USOS DE SUELO



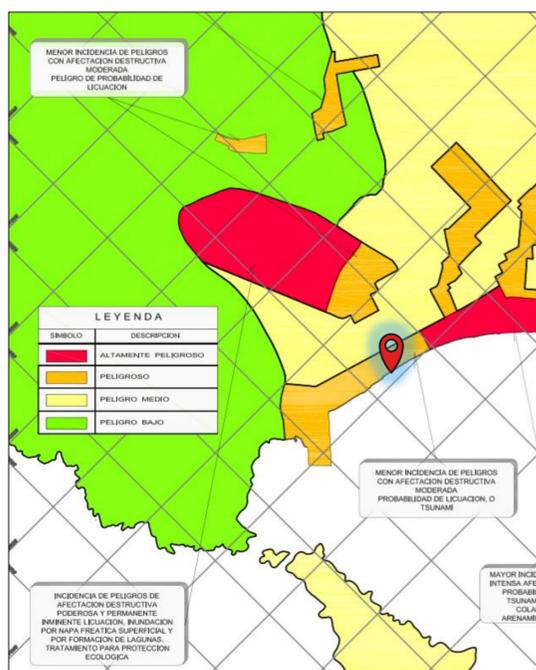
Plano de zonificación de Chimbote

Viene siendo zonificado desde hace muchos años como ZR, pero nunca se respetó dicha propuesta, es por ellos que actualmente se encuentra el Hospital La Caleta



Proponer un espacio de recreación y actividades complementarias

RIESGOS Y VULNERABILIDAD



Mapa de peligros de Chimbote

Ante esto, las autoridades proponen planes para reducir los riesgos, uno de los cuales se enfoca en mejorar el uso y la imagen urbana del malecón



Zonas peligrosas por la carencia de espacios para el público - Contaminación



Toda la zona de la bahía se encuentra dentro de la zona peligrosa de Chimbote, debido a su cercanía al mar y al posible riesgo por fenómenos naturales

CONCLUSIONES



EL CRITERIO CONTEXTUAL FORMA PARTE DE UNO DE LOS CRITERIOS DE DISEÑO, ES POR ELLO QUE CADA PUNTO SE TOMARÁ EN CUENTA PARA EL PARTIDO ARQUITÉCTONICO



EL TERRENO RESPONDE A LAS CONCLUSIONES A PARTIR DEL PUNTO CONTEXTUAL, TOMANDO COMO FUERZA IMPORTANTE DEL LUGAR AL MAR

<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en Chimbote - 2020</p>	<p>LAMINA: L - 03</p>
		<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco</p>

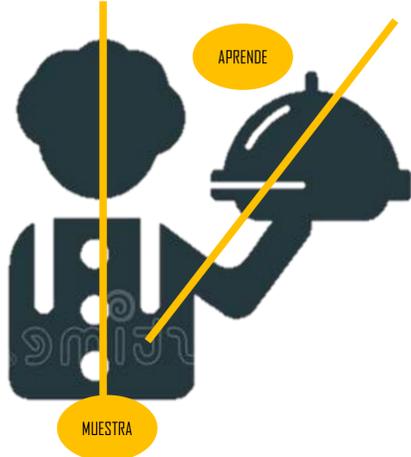
DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

"CRITERIOS CONCEPTUALES, CONTEXTUALES Y FORMALES EN UN CENTRO PARA LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA MARINA COMO MANIFESTACIÓN CULTURAL EN LA BAHÍA EL FERROL - CHIMBOTE. 2019"
 INSTITUTO TÉCNICO PARA FOMENTAR LA GASTRONOMÍA MARINA EN EL MALECÓN DE CHIMBOTE. 2020

CONCEPTUALIZACIÓN ARQUITECTÓNICA

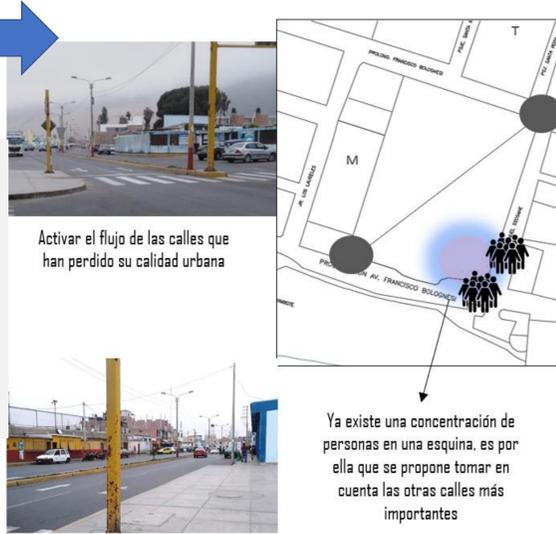
IMAGEN CONCEPTUAL

EL PRINCIPAL USUARIO DENTRO DEL PROYECTO: EL ALUMNO CHEF



Esto se ve proyectado en el terreno, tomando en cuenta el análisis contextual previo

Direccionar de esquina a esquina el diseño, en diagonal, para proyectar una conexión entre ambas calles

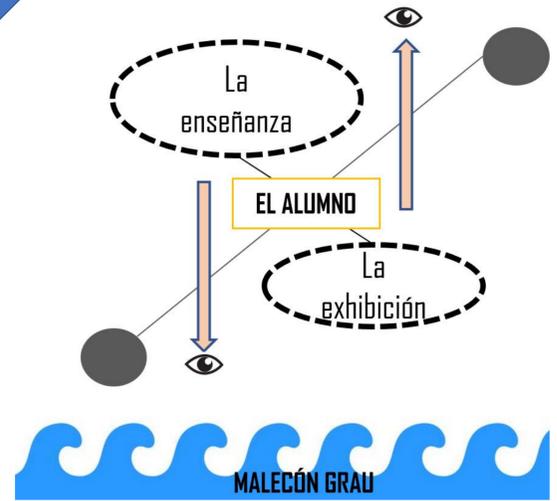


Activar el flujo de las calles que han perdido su calidad urbana

Ya existe una concentración de personas en una esquina, es por ella que se propone tomar en cuenta las otras calles más importantes

BOULEVARD DE CHIMBOTE

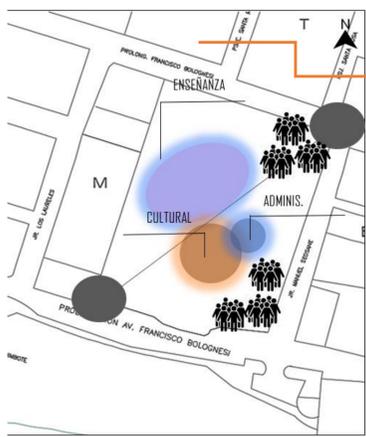
SE TOMARÁ EN CUENTA A LA CALLE, OFRECER AL PÚBLICO UNA BIENVENIDA A TRAVÉS DE VOLÚMENES Y ESPACIOS



Marcar ingresos de acuerdo al uso que se le dará a cada volumen, en este caso, existen dos zonas muy marcadas

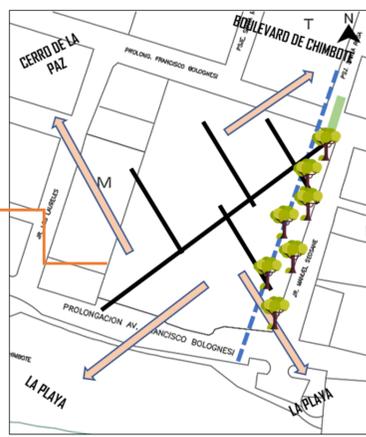
Esta imagen expresa la parte final del proceso de aprendizaje gastronómico

PARTIDO ARQUITECTÓNICO



A partir de esta conexión se proponen los núcleos de acuerdo a lo que se desea mostrar en cada una de las calles

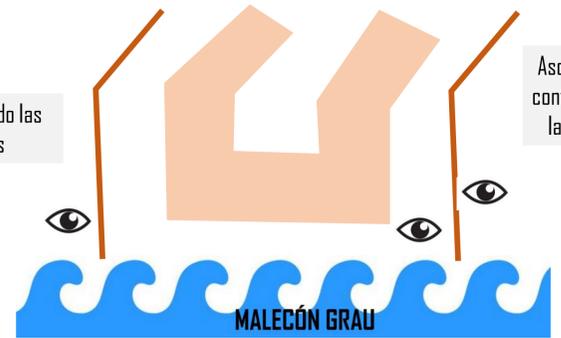
El volumen nace a partir de diagonales para garantizar las vistas hacia las fuerzas de lugar



Finalmente estas diagonales darán un giro para que pueda observar directamente al mar

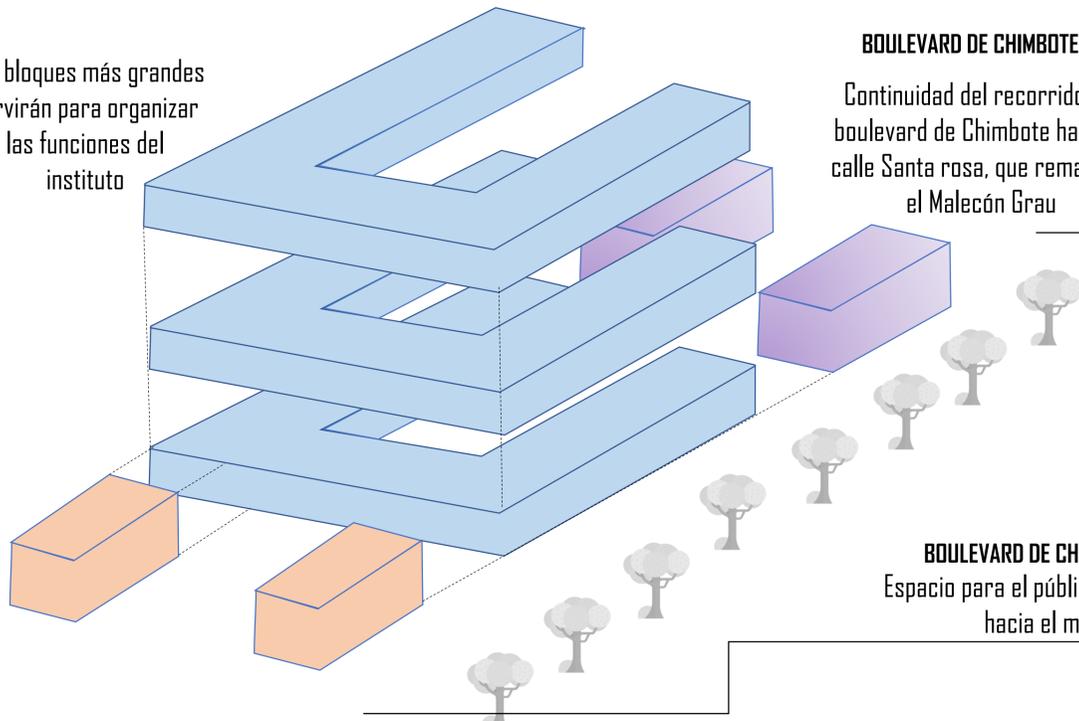
Aprovechando las visuales

Asoleamiento controlado por la diagonal



Se van organizando bloques a partir del conocimiento de los usos colindantes, zonas comerciales hacia una cara, frente al malecón, y espacios educativos, como otros colegios hacia la parte posterior, de esta forma se van diferenciando los ingresos

Los bloques más grandes servirán para organizar las funciones del instituto



BOULEVARD DE CHIMBOTE

Continuidad del recorrido del boulevard de Chimbote hacia la calle Santa rosa, que remate en el Malecón Grau



Se proponen bloques preliminares a partir de las líneas, donde una de sus caras que da hacia la esquina que conecta con el boulevard presentará dos volúmenes de bienvenida, a través de un espacio

BOULEVARD DE CHIMBOTE

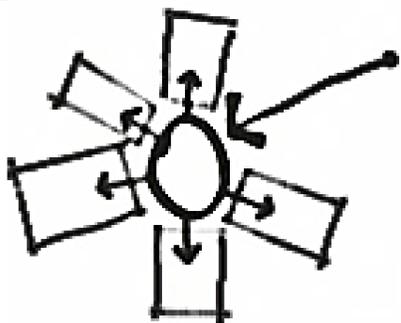
Espacio para el público con vistas hacia el mar



Esta volumetría preliminar se originó a partir de las primeras líneas que se fueron organizando en el partido arquitectónico, de acuerdo a la investigación acerca del aspecto formal de la arquitectura

Y hacia la calle más importante del proyecto, el Malecón Grau, es que se proponen otros bloques con servicios para el público, basados en la gastronomía y para mejorar el flujo de las personas por dicha zona, reactivando la bahía

Se toma en cuenta la importancia de un espacio central que ordene los diferentes bloques, con otros espacios secundarios, como parte de la investigación acerca de estos edificios



UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en Chimbote - 2020	LAMINA: L - 04
		AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco

DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

"CRITERIOS CONCEPTUALES, CONTEXTUALES Y FORMALES EN UN CENTRO PARA LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA MARINA COMO MANIFESTACIÓN CULTURAL EN LA BAHÍA EL FERROL - CHIMBOTE. 2019"
 INSTITUTO TÉCNICO PARA FOMENTAR LA GASTRONOMÍA MARINA EN EL MALECÓN DE CHIMBOTE. 2020

ORGANIZACIÓN FUNCIONAL

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

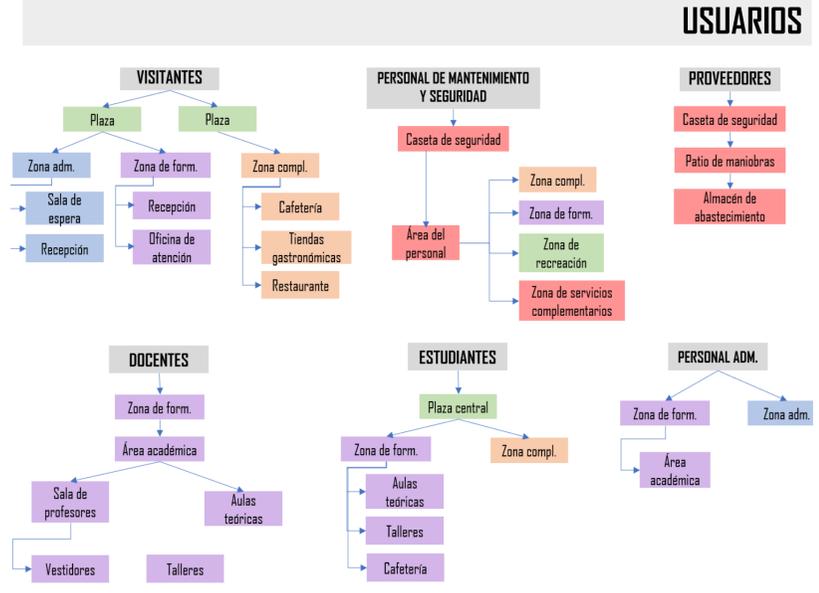
ZONAS	AMBIENTES	FUNCIÓN	M2/P	AFORO	CANTIDAD	ÁREAS		
ZONA ADMINISTRATIVA	OFICINA DE GERENCIA	Sala de espera	Acoger	1.5m2	20	1	30m2	
		Recepción	Atender	1.5m2	3	1	5m2	
		Oficina de gerencia	Dirigir	10m2	3	1	30m2	
		Oficina de secretaria	Gestión	10m2	1	1	10m2	
		Oficina de contabilidad	Gestión	10m2	3	1	30m2	
	OFICINAS ACADÉMICAS	Hall	Acoger	1.5m2	10	1	15m2	
		Recepción	Atender	1.5m2	3	1	5m2	
		Oficina de orientación académica	Atender	5m2	6	1	60m2	
		Oficina de dirección académica	Dirigir	10m2	3	1	30m2	
		Oficina de dirección académica	Dirigir	10m2	2	1	20m2	
		Oficina de secretaria académica	Gestión	10m2	2	1	20m2	
		Sala de reuniones	Reunir	2m2	10	1	20m2	
		Oficina de gestión recursos humanos	Atender	10m2	2	1	20m2	
		Caja	Pagar	1.5m2	20	1	30m2	
		Sala de impresiones	Atender	3m2	2	2	12m2	
		Sala de enfermería	Atender	10m2	3	1	30m2	
		Sala de profesores	Descansar	3m2	15	1	45m2	
		Sala de control	Vigilancia	3m2	3	4	36m2	
		ÁREA TOTAL						448m2
		ZONA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	CAFETERÍA	Área de mesas	Comer	1.5m2	70	1
Cocina	Preparar			4m2	5	1	20m2	
Almacén de alimentos	Abastecer			5m2	3	1	15m2	
RESTAURANT	Lobby		Reunir, socializar	1.5m2	10	1	15m2	
	Cocina		Preparar	9m2	5	1	45m2	
	Área de mesas		Comer	1.5m2	100	1	130m2	
TIENDAS GASTRONÓMICAS	Almacén de alimentos		Abastecer	5m2	2	1	10m2	
	Área de lavado y secado		Lavar y secar platos	3m2	4	1	12m2	
	Almacén de alimentos		Abastecer	5m2	2	1	10m2	
ÁREA TOTAL						532m2		
ZONA DE FORMACIÓN ACADÉMICA	TALLERES PRÁCTICOS		Taller de comida criolla	Enseñar, practicar	4m2	25	1	100m2
			Taller de carnes	Enseñar, practicar	4m2	20	1	80m2
			Taller de repostería y pastelería	Enseñar, practicar	4m2	20	1	80m2
			Taller de pescados y mariscos	Enseñar, practicar	4m2	20	1	80m2
			Taller de bar	Enseñar, practicar	4m2	20	1	80m2
		Taller de materias primas	Enseñar, practicar	4m2	20	1	80m2	
		Aula demostrativa	Exhibir	2m2	50	1	100m2	
		Sala de cómputo	Enseñar, practicar	2.5m2	20	1	50m2	
		Laboratorio	Enseñar, practicar	5m2	20	1	100m2	
		Taller de especialización en gastronomía marina	Enseñar, practicar	4m2	20	3	240m2	
	SALAS DE EXPOSICIÓN DE LA HISTORIA DE CHIMBOTE Y DE LA GASTRONOMÍA MARINA	Foyer	Recibir, reunir	1.5m2	50	1	75m2	
		Área de espectadores	Reunir	0.7	176	1	124m2	
		Escenario	Exponer	3m2	5	1	30m2	
		Antesala	Uso personal	3m2	5	1	15m2	
		Cuarto de proyección	Proyectar	1.5m2	2	1	3m2	
BIBLIOTECA	Sala de lectura	Leer, estudiar	2m2	100	1	200m2		
	Cauñter de recepción	Atender	1.5m2	2	1	3m2		
	Almacén de libros	Almacenar, abastecer	5m2	2	1	10m2		
	ÁREA TOTAL						2070m2	
	ZONA DE SERVICIOS GENERALES	CAFETERÍA DEL INSTITUTO	Cocina	Cocinar	9m2	2	1	27m2
Área de mesas			Comer	1.5m2	50	1	75m2	
Almacén de alimentos			Abastecer	5m2	2	1	10m2	
ESTACIONAMIENTO		Estacionar	1/20p-1cda.	400m2	40	800m2		
		PATIO DE MANIOBRAS	Carga y descarga	40m2	2	1	80m2	
SS. HH		SS. HH Mujeres	Uso personal	2L,2I	9	140m2		
		SS. HH Varones	Uso personal	2L,2u,2I	9	140m2		
		SS. HH	Uso personal	1L,1I	7	42m2		
		ÁREA TOTAL						1880m2
		ÁREA TOTAL DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS						532m2

ZONA DE SERVICIOS GENERALES	AMBIENTES	FUNCIÓN	M2/P	AFORO	CANTIDAD	ÁREAS	
ZONA DE SERVICIOS GENERALES	VESTIDORES	SS. HH de trabajadores	Uso personal	2L,2I	2	60m2	
		Vestidores para docentes	Uso personal	-	-	1	50m2
	CUARTO DE RESIDUOS	Vestidores para el personal de servicio	Uso personal	-	-	1	50m2
		Cuarto de residuos orgánicos	Almacenar	5m2	3	2	30m2
	ALMACÉN DE ABASTECIMIENTO	Cuarto de residuos inorgánicos	Almacenar	5m2	3	2	30m2
		Almacén de descarga	Recibir productos	5m2	2	1	10m2
		Almacén de alimentos fríos	Almacenar, abastecer	5m2	3	2	30m2
		Almacén de alimentos no perecibles	Almacenar, abastecer	5m2	2	5	50m2
	CUARTO DE MÁQUINAS	Almacén de elementos de cocina	Almacenar, abastecer	5m2	2	5	50m2
		Cuarto de bombas	Abastecer	2.5m2	1	2	5m2
ÁREA TOTAL						1684m2	
ZONA DE RECREACIÓN	PLAZAS	Socializar, reunir				3000m2	
	PATIOS	Socializar				2500m2	
	ÁREAS VERDES					6000m2	
ÁREA TOTAL						11500m2	
Área total de zonas						16324m2	
Circulaciones y muros (39% A.T. 4734M2)						1846m2	
TOTAL						18080m2	

PAQUETE FUNCIONAL DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL USUARIO, TENIENDO EN CUENTA ESPACIOS PARA EL ALUMNO Y PARA LOS VISITANTES

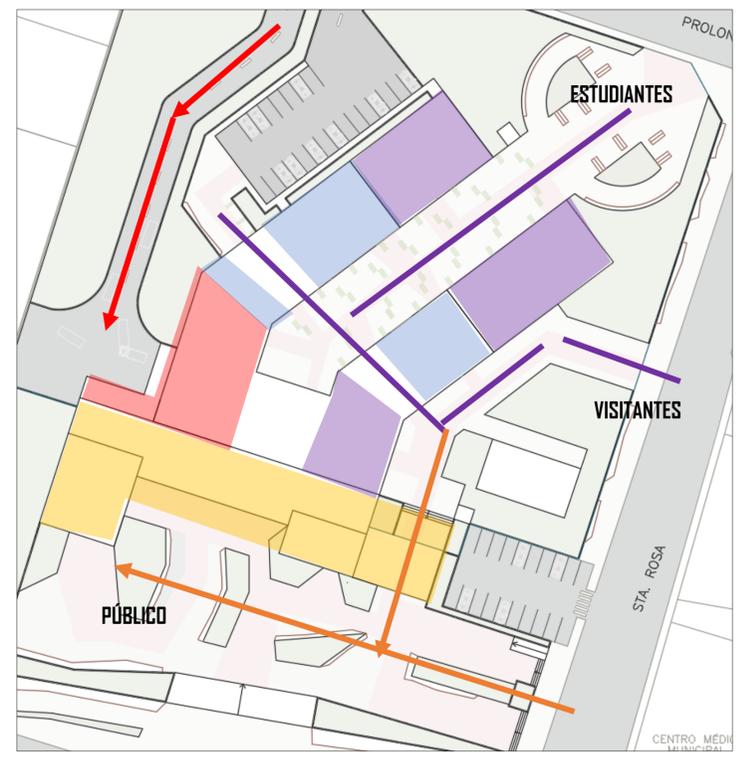
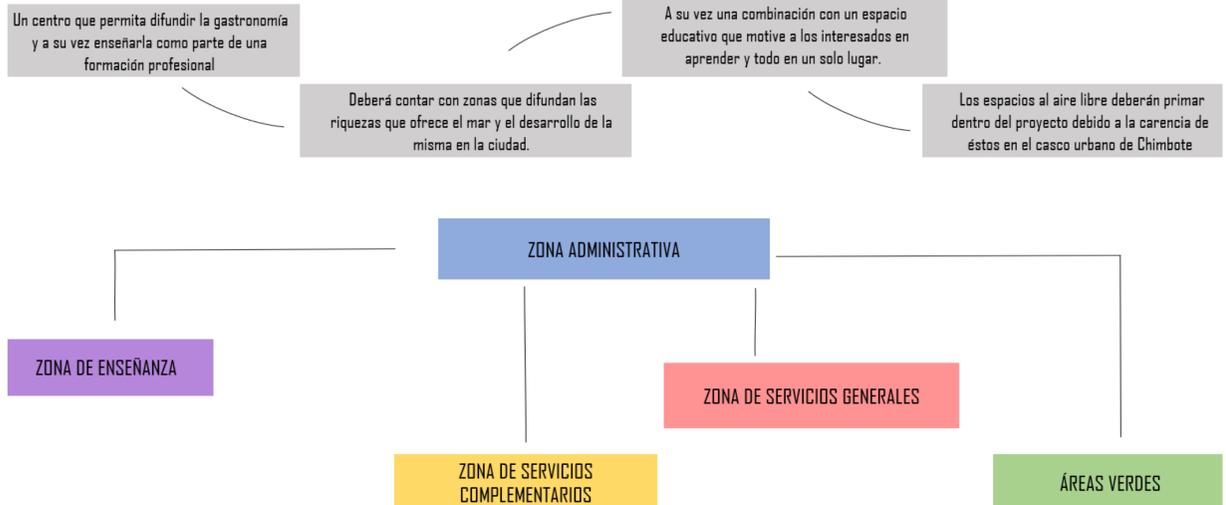


Los volúmenes deberán marcar espacios e ingresos diferenciados para los tipos de usuarios

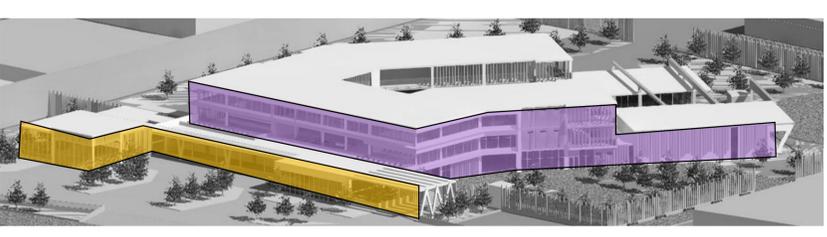


ZONIFICACIÓN

- LA ZONA DE SERVICIOS SE PROPONE HACIA LA CRA QUE DA AL COLINDANTE DEL TERRENO, TODO EL ABASTECIMIENTO HACIA ESE LADO Y SE EVITA QUE TODO EL PROCESO SEA OBSERVADO POR EL PÚBLICO. ESTRATEGICAMENTE EN EL CENTRO PARA BASTECER EL INSTITUTO Y LA ZONA PÚBLICA
- LOS SERVICIOS COMPLEMENTARIOS SON DE ACUERDO A LA TIPOLOGÍA DEL EDIFICIO, TODO LO RELACIONADO A LA COMIDA, INCLUSO ALGUNAS TIENDAS GASTRONÓMICAS, EMPLAZADAS EN LA CARA MÁS IMPORTANTE PARA GANAR LA MAYOR CANTIDAD DE VISUALES HACIA EL MAR
- LA PARTE ADMINISTRATIVA SE SEPARA EN DOS BLOQUES, UNA ZONA DIRECTA DESDE EL INGRESO DE LOS ESTUDIANTES, PARA ATENDER SUS NECESIDADES, Y OTRO BLOQUE HACIA LA CALLE PARA LOS VISITANTES Y QUIENES DESEEN USAR LAS INSTALACIONES
- FINALMENTE LA ZONA FORMATIVA, PERO QUE VA DE LA MANO CON EL ASPECTO CULTURAL DEL INSTITUTO, COMO UNA SALA INTERACTIVA GASTRONÓMICA, UNA BIBLIOTECA Y UN AUDITORIO, YA QUE EN LOS OTROS NIVELES SE CONCENTRA LA ENSEÑANZA TEÓRICA Y PRACTICA



TODAS ESTAS ZONAS SE ORGANIZAN A TRAVÉS DE ESPACIOS ESPECÍFICOS PARA CADA USUARIO, UNA DE LAS CIRCULACIONES MUESTRA UN ESPACIO DE TRANSICIÓN PARA CONECTAR EL INSTITUTO CON EL ESPACIO PÚBLICO



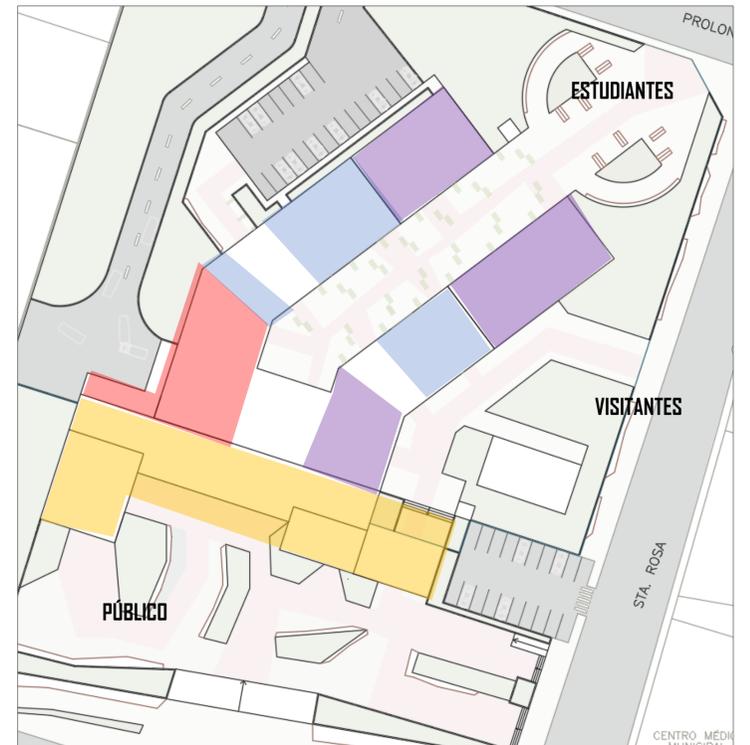
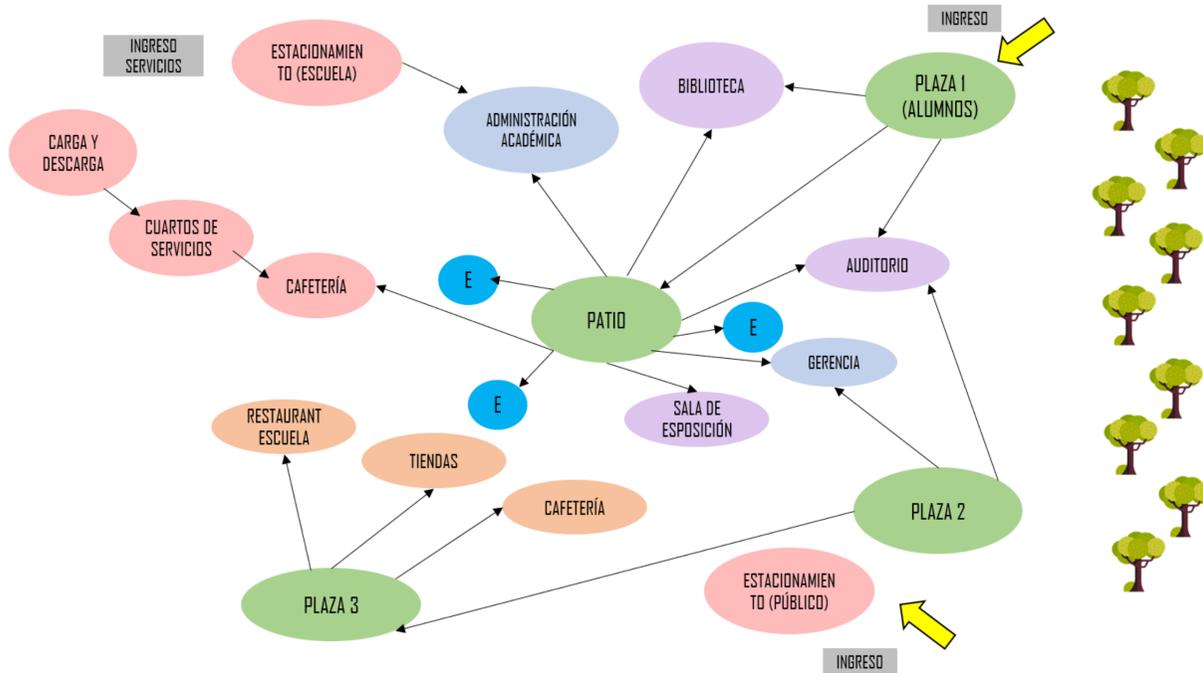
<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en Chimbote - 2020</p>	<p>LAMINA: L - 05</p>
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María; MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco</p>	<p>ESCALA:</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú; Octubre 2020</p>

DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

"CRITERIOS CONCEPTUALES, CONTEXTUALES Y FORMALES EN UN CENTRO PARA LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA MARINA COMO MANIFESTACIÓN CULTURAL EN LA BAHÍA EL FERROL - CHIMBOTE. 2019"
 INSTITUTO TÉCNICO PARA FOMENTAR LA GASTRONOMÍA MARINA EN EL MALECÓN DE CHIMBOTE. 2020

ORGANIZACIÓN FUNCIONAL Y FORMAL

FLUJOGRAMA

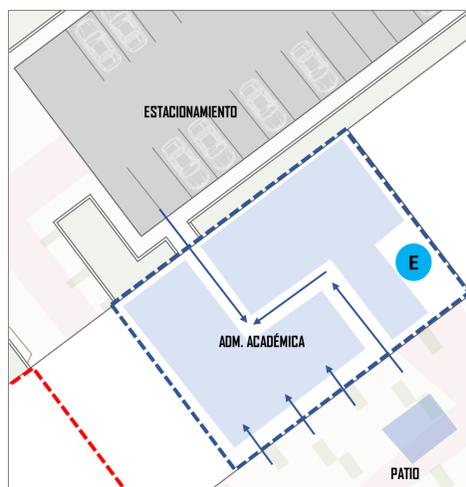
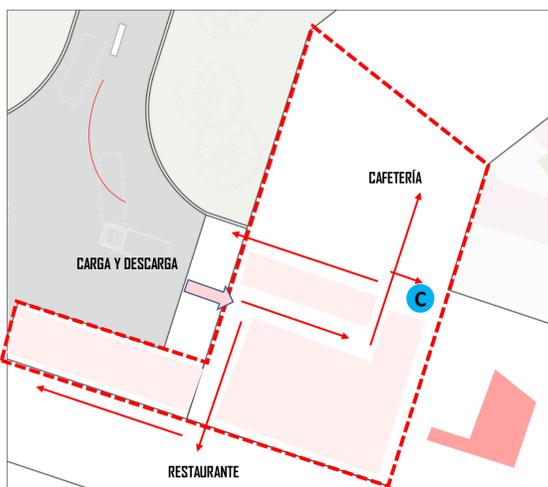


FUNCIONES Y CIRCULACIONES

El proyecto deberá abastecerse de la mejor manera, al ser un edificio gastronómico, de tal forma es que su ingreso se dará a partir de una calle secundaria y se organiza a través de recorridos hacia los servicios del instituto y del público

La parte administrativa se organizará a partir de dos bloques, uno que da hacia la calle para el público y otro para los alumnos. Se organiza a través de ingresos diferenciados por donde se ordenan los espacios. Otros servicios se dan hacia el patio.

La zona formativa se establece a partir del segundo piso, con los ambientes exclusivos para la enseñanza y la práctica. Hacia un lado se organizan ambientes a doble crujía (aulas) y hacia el otro en una sola con la mayor visual hacia el exterior (talleres). Esta tipología de talleres se repite en el otro piso.

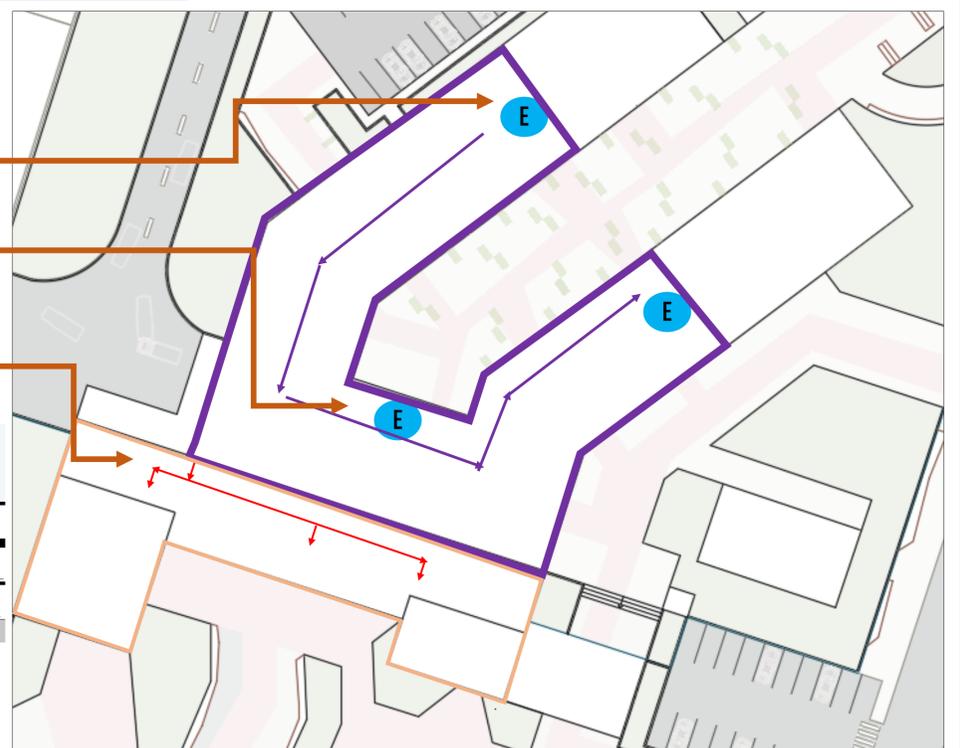
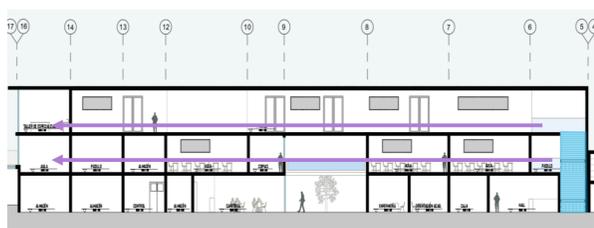
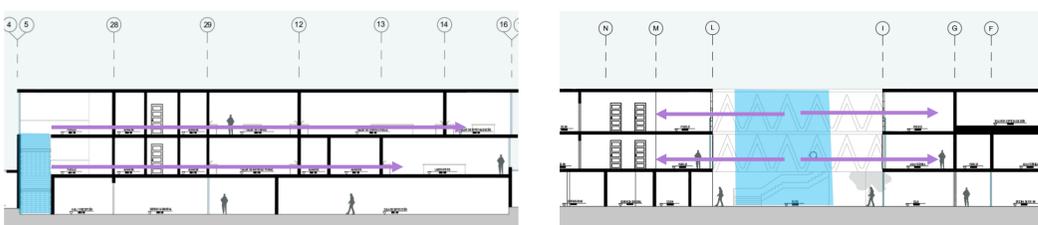


SE ORGANIZA A TRAVÉS DE UNA PRIMERA PLANTA QUE BRINDA SERVICIOS DE MANERA LIBRE Y SIN ZONAS EXCLUSIVAS DE ESTUDIO, POR EL TEMA DE RUIDOS E INCOMODIDADES

A PARTIR DEL SEGUNDO NIVEL, LAS ESCALERAS PERMITEN CREAR RECORRIDOS ESTRATÉGICOS DENTRO DE LOS VOLUMENES. HACIA UN LADO, UNA ESCALERA CON RECORRIDOS HACIA AULAS A DOS CARAS, UNA SEGUNDA ESCALERA EN EL CENTRO, PARA DEJAR EL LIBRE TRANSITO HACIA UNA TERRAZA AL EXTERIOR

Y LA ÚLTIMA ESCALERA QUE PERMITE RECORRIDOS HACIA LA CARA DEL PATIO, DEBIDO A QUE LOS TALLERES PRÁCTICOS EMPEZARÁN A NACER DESDE AHÍ, MANTENIENDO UNA CONEXIÓN DIRECTA DESDE EL ESPACIO DE ENSEÑANZA CON EL CONTEXTO

Las circulaciones interiormente para la zona de servicios complementarios se da a través de un corredor de abastecimiento, desde la parte trasera de los servicios, que sale desde dicha zona.



TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO

PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en Chimbote - 2020

AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra

DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine

ASESORES: MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María
 MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco

LAMINA: L - 06

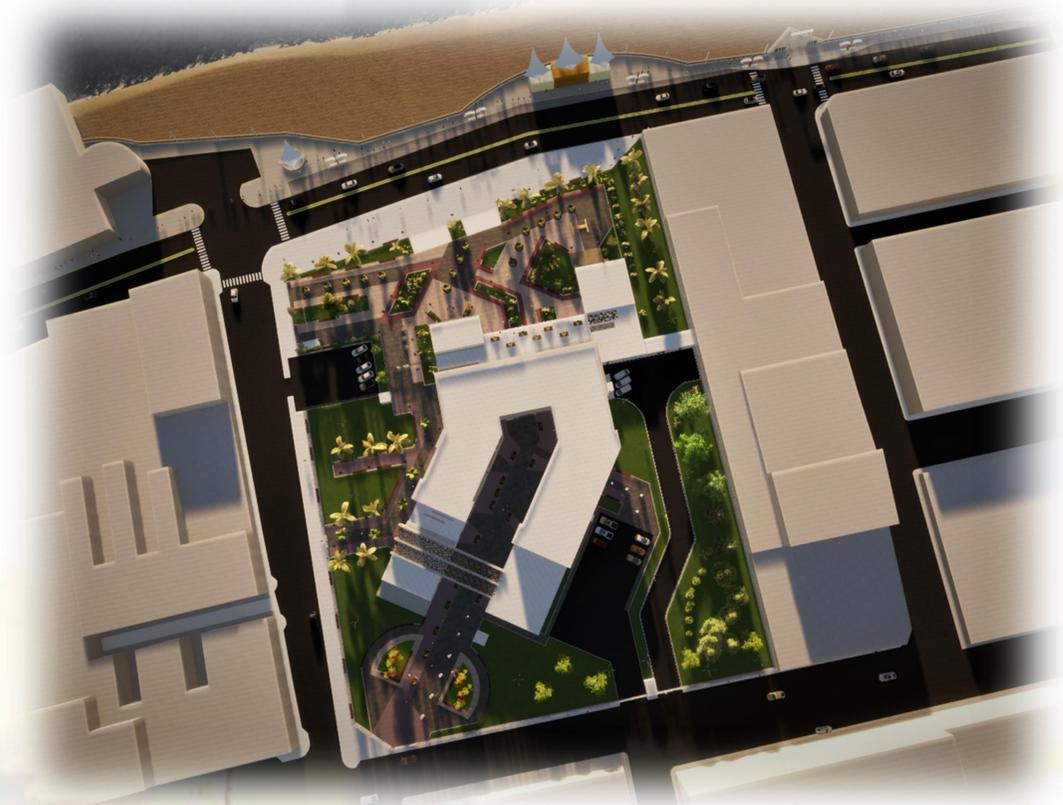
ESCALA:

LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú
 Octubre 2020

DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“CRITERIOS CONCEPTUALES, CONTEXTUALES Y FORMALES EN UN CENTRO PARA LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA MARINA COMO MANIFESTACIÓN CULTURAL EN LA BAHÍA EL FERROL – CHIMBOTE. 2019”

INSTITUTO TÉCNICO PARA FOMENTAR LA GASTRONOMÍA MARINA EN EL MALECÓN DE CHIMBOTE. 2020

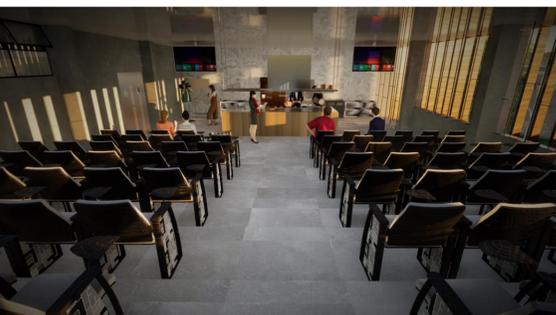


LOS CRITERIOS CONCEPTUALES, CONTEXTUALES Y FORMALES SE HACEN PRESENTES DENTRO DEL RESULTADO FINAL, ASÍ COMO EL DISEÑO DE UN NUEVO ESPACIO PÚBLICO PAR APROVECHAR AL MÁXIMO LAS VISTAS, UN INSTITUTO QUE VA MÁS ALLÁ DE SOLO ENSEÑAR



LA FORMA EN CONJUNTO CON EL ESPACIO PÚBLICO DEBE SER UNA RESPUESTA FRENTE AL PAISAJE QUE TIENE, UNA RECREACIÓN PASIVA PARA FOMENTAR UNA ZONA PERDIDA

VOLUMETRÍA HACIA EL MAR



TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO

PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en Chimbote - 2020

AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra

DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine
ASESORES: MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María
MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco

LÁMINA: L - 08

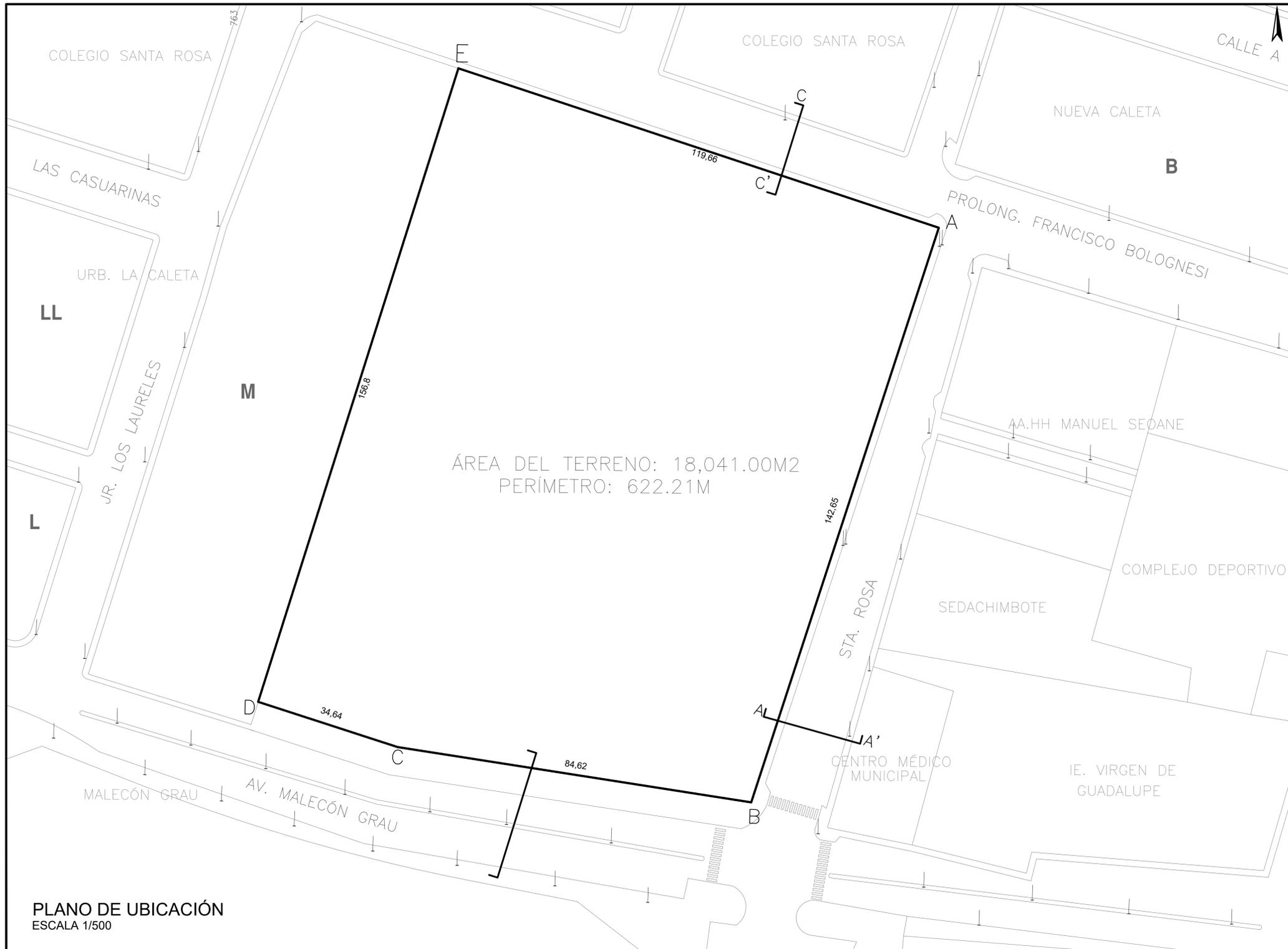
ESCALA:

LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú
Octubre 2020

PLANOS

DESARROLLO	N°	NOMENCLATURA	PLANOS	ESCALA
ANTEPROYECTO	01	U-01	UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	1/500
	02	PT-01	PLANO TOPOGRÁFICO	1/500
	03	A-01	PLAN INTEGRAL	1/250
	04	A-02	PLOT PLAN	1/250
	05	A-03	PLANTA GENERAL	1/250
	06	A-04	PLANTA DE ZONIFICACIÓN PRIMER PISO	1/125
	07	A-05	PLANTA DE ZONIFICACIÓN SEGUNDO PISO	1/125
	08	A-06	PLANTA DE ZONIFICACIÓN TERCER PISO	1/125
	09	A-07	PLANTA DE DISTRIBUCIÓN PRIMER PISO	1/125
	10	A-08	PLANTA DE DISTRIBUCIÓN SEGUNDO PISO	1/125
	11	A-09	PLANTA DE DISTRIBUCIÓN TERCER PISO	1/125
	12	A-10	PLANO DE TECHOS	1/150
	13	A-11	CORTES	1/150
	14	A-12	ELEVACIONES	1/125
	15	E-01	ESQUEMA GENERAL DE ESTRUCTURAS	1/125
	16	E-02	ESQUEMA GENERAL DE ALIGERADO	1/125
	17	IS-01	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS – AGUA PRIMER PISO	1/150
	18	IS-02	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS – AGUA SEGUNDO PISO	1/150
	19	IS-03	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS – AGUA TERCER PISO	1/150
	20	IS-04	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS – DESAGUE PRIMER PISO	1/150
	21	IS-05	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS – DESAGUE SEGUNDO PISO	1/150
	22	IS-06	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS – DESAGUE TERCER PISO	1/150
	23	IE-01	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES ELECTRICAS – LUMINARIAS Y TOMACORRIENTES PRIMER PISO	1/125
	24	IE-02	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES ELECTRICAS – TOMACORRIENTES PRIMER PISO	1/150
	25	IE-03	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES ELECTRICAS – LUMINARIAS PRIMER PISO	1/150
	26	IE-04	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES ELECTRICAS – TABLEROS SEGUNDO PISO	1/150
	27	IE-05	ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES ELECTRICAS – TABLEROS TERCER PISO	1/150
PROYECTO	28	A-13	CUADRO ACABADOS DE PROYECTO	
	29	A-14	PLANTA PRIMER PISO – SECTOR 1A	1/50
	30	A-15	PLANTA PRIMER PISO – SECTOR 1B	1/50
	31	A-16	PLANTA SEGUNDO PISO – SECTOR 2A	1/50
	32	A-17	PLANTA SEGUNDO PISO – SECTOR 2B	1/50
	33	A-18	PLANTA TERCER PISO – SECTOR 3A	1/50
	34	A-19	PLANTA TERCER PISO – SECTOR 3B	1/50
	35	A-20	PLANO DE TECHOS	1/50
	36	A-21	CORTES A Y B	1/50
	37	A-22	CORTE C	1/50
	38	A-23	ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA Y FRONTAL	1/50
	39	A-24	ELEVACIÓN LATERAL DERECHA	1/50
	40	A-D25	DESARROLLO DE PLANTA DE TALLER DE ESPECIALIZACIÓN	1/25
	41	A-D26	DESARROLLO DE CORTES DE TALLER DE ESPECIALIZACIÓN	1/25
	42	A-D27	DESARROLLO DE SERVICIOS HIGIÉNICOS	1/25-1/10
	43	A-D28	DETALLE DE ESCALERAS TÍPICAS DEL INSTITUTO	1/20-1/10
	44	A-D29	DETALLE DE MOBILIARIOS INTERIORES Y BARANDAS	1/10-1/5
	45	A-D30	DETALLE DE BANCAS Y PISOS	1/10-1/5
	46	A-D31	DETALLE DE FACHADA DE TALLERES CON PARASOLES	1/20-1/10
	47	A-D32	DETALLE DE FACHADA DE TALLERES SIN PARASOLES	1/20-1/10
	48	A-D33	PUERTAS Y VENTANAS	1/20-1/5
	49	S-01	EVACUACIÓN PRIMER PISO	1/125
	50	S-02	EVACUACIÓN SEGUNDO PISO PISO	1/125
	51	S-03	EVACUACIÓN TERCER PISO	1/125
	52	S-04	SEGURIDAD Y SEÑALÉTICA PRIMER PISO – SECTOR 1A	1/50
	53	S-05	SEGURIDAD Y SEÑALÉTICA PRIMER PISO – SECTOR 1B	1/50
	54	S-06	SEGURIDAD Y SEÑALÉTICA SEGUNDO PISO	1/50
	55	S-07	SEGURIDAD Y SEÑALÉTICA TERCER PISO	1/50
	56		VISTAS 3D	

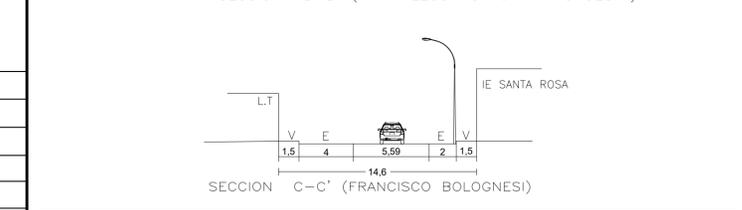
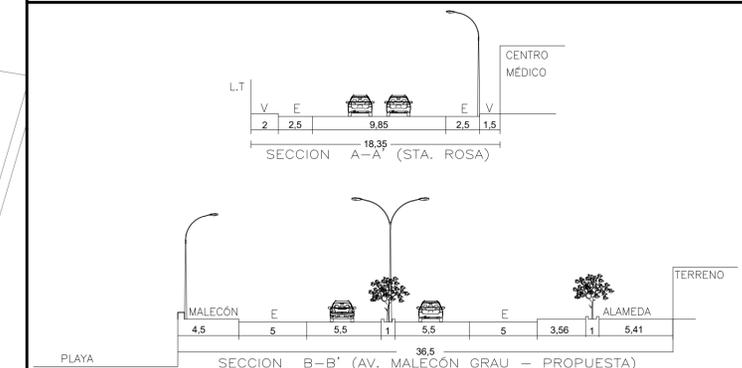
 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERU	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:	
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO		
	PLANO: LISTA DE PLANOS	A-0	
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicolás Alexandra	DOCENTE: MG. ARO. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARO. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARO. REYES OUILLEN, Ana María	ESCALA: - LUGAR Y FECHA: Chimbote, Peru Diciembre 2020



PLANO DE LOCALIZACIÓN
ESCALA 1/5000

ZONIFICACIÓN	: ZR
DEPARTAMENTO	: ANCASH
PROVINCIA	: SANTA
DISTRITO	: CHIMBOTE
URBANIZACIÓN	: LA CALETA
NOMBRE DE LA VÍA	: AV. MALECÓN GRAU

SECCION VIAL (1/250)

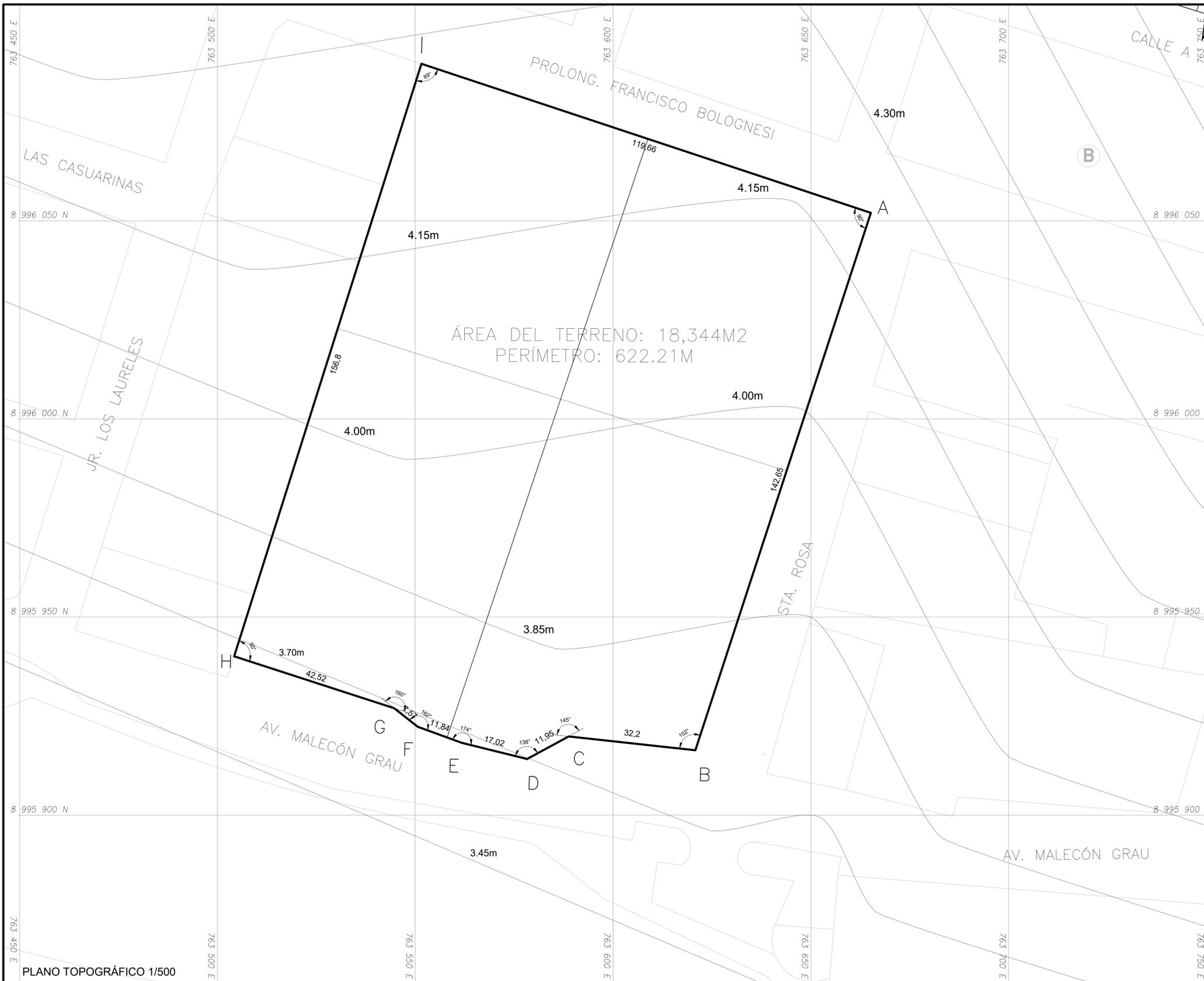


PLANO DE UBICACIÓN
ESCALA 1/500

CUADRO NORMATIVO

PARÁMETROS		NORMATIVO	PROYECTO	CUADRO DE ÁREAS (m ²)					
		ZR	EDUCACIÓN - CULTURAL	Nueva (*)	Existente	Demolición (**)	Ampliación	Remodelación (***)	SUB-TOTAL
USOS		ZR	EDUCACIÓN - CULTURAL						
DENSIDAD NETA			-						
COEF. DE EDIFICACIÓN		RESULTADO DEL DISEÑO	0.3						
% ÁREA LIBRE			70%						
ALTURA MÁXIMA			10.00 ml.						
RETIRO MÍNIMO	Frontal	RESULTADO DEL DISEÑO	12.00 ml.						
	Lateral	RESULTADO DEL DISEÑO	5.00 ml.						
	Posterior	RESULTADO DEL DISEÑO	-						
ALINEAMIENTO FACHADA		RESULTADO DEL DISEÑO	-	ÁREA PARCIAL	18,041 M ²				
ÁREA DE LOTE NORMATIVO		EXISTENTE	18,041.00 M ²	ÁREA TECHADA TOTAL	5100M ²				
FRENTE MÍNIMO NORMATIVO		RESULTADO DEL DISEÑO	115.00 ml.	ÁREA DEL TERRENO	18,041.00 M ²				
Nº ESTACIONAMIENTO			40 EST.	ÁREA LIBRE	12,941 M ²			() %	

<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	Nº DE LÁMINA:	
	<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	<p>U-01</p>
<p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p>	<p>PLANO: UBICACION Y LOCALIZACIÓN</p>		
<p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Eliana Katherine</p>	<p>ESCALA: INDICADA</p>
	<p>ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco; MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú; Diciembre 2020</p>	



ÁREA DEL TERRENO: 18,344M2
PERÍMETRO: 622.21M

DATOS GENERALES

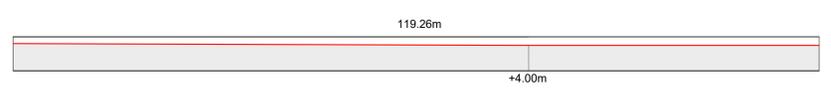
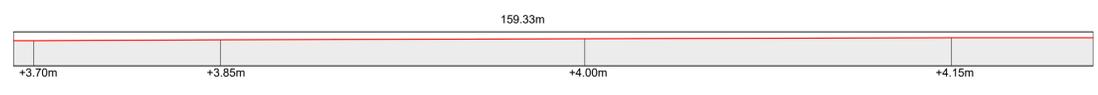
DEPARTAMENTO : ANCASH
 PROVINCIA : SANTA
 DISTRITO : CHIMBOTE
 URBANIZACIÓN : LA CALETA
 NOMBRE DE LA VÍA : AV. MALECÓN GRAU
 N° DEL INMUEBLE : 201

CUADRO DE COORDENADAS UTM SISTEMA WGA 84

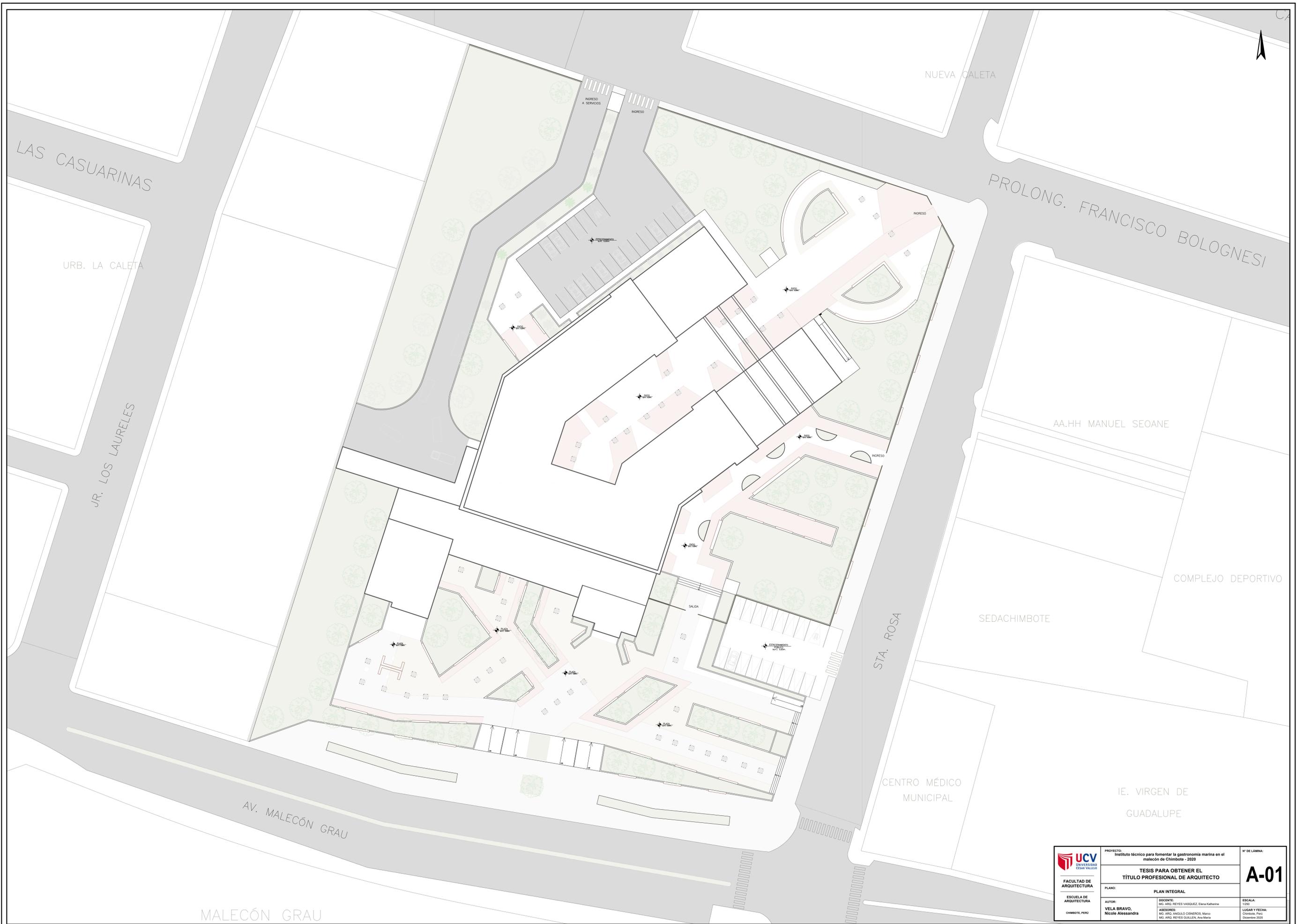
VERTICE	LADO	DISTANCIA	ÁNGULO	ESTE (X)	NORTE (Y)
A	A-B	142.65 ml	91°00'00"	763665.05	8986051.77
B	B-C	32.20 ml	103°00'00"	763620.79	8995916.50
C	C-D	11.95 ml	146°00'00"	763588.69	8995919.88
D	D-E	17.02 ml	139°00'00"	763578.40	8995914.30
E	E-F	11.84 ml	175°00'00"	763561.66	8995918.25
F	F-G	7.57 ml	163°00'00"	763550.53	8995922.30
G	G-H	42.52 ml	161°00'00"	763544.58	8995927.01
H	H-I	156.80 ml	91°00'00"	763504.32	8995940.15
I	I-A	119.66 ml	90°00'00"	763551.55	8996089.52
TOTAL		622.21 ml		ÁREA = 18,344 M2	

PLANO TOPOGRÁFICO 1/500

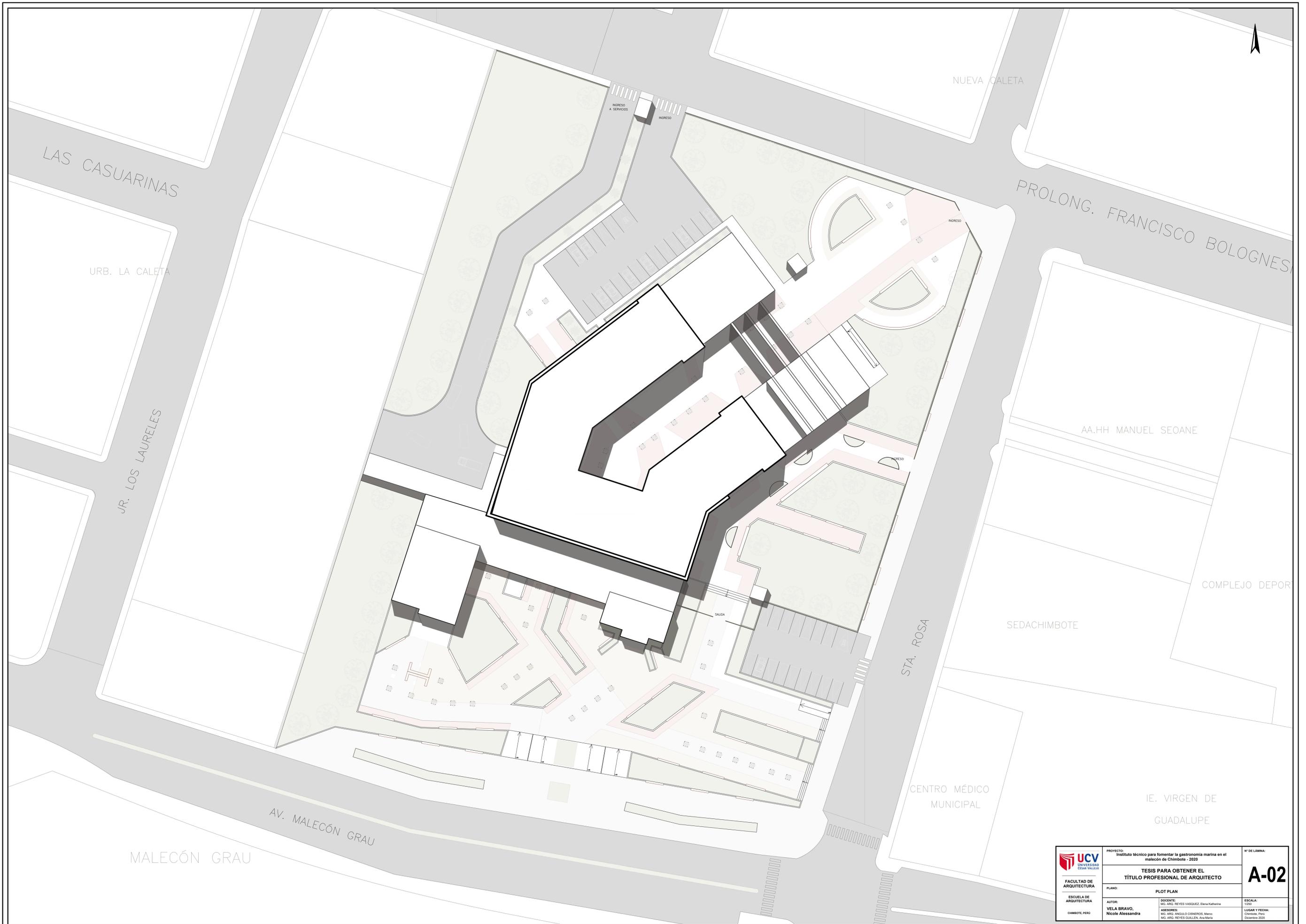
PERFILES TOPOGRÁFICOS (esc.1/500)



<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	<p>N° DE LÁMINA:</p>
	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	<p>T-01</p>
<p>PLANO: TOPOGRÁFICO</p>	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>ESCALA: 1/500</p>
<p>DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>	



 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chicla - 2020	Nº DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
FACULTAD DE ARQUITECTURA	PLANO: PLAN INTEGRAL	ESCALA: 1:200
ESCUELA DE ARQUITECTURA	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	LUGAR Y FECHA: Chicla, Perú Diciembre 2020
CHIMBOTE, PERÚ	DOCENTE: MSc. ANDRÉS REYES VASQUEZ, Elena Katherine	
	ASSESORES: MSc. ANDRÉS ANGLUO CORDERO, Marco MSc. ANDRÉS REYES GUILLEN, Ana María	



 UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	Nº DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	A-02
PLANO: PLOT PLAN	DOCENTE: ING. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine	ESCALA: 1:200
AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	ASERORES: ING. ARQ. ANGLIO CHERROS, Marco ING. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO
	PLANO: PLANO GENERAL	ESCALA: 1:200
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MSc. ANDRÉS REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine
	ASESORES: MSc. ARG. ANJALDO CIENFOS, Marco MSc. ANDRÉS REYES GUILLEN, Ana María	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



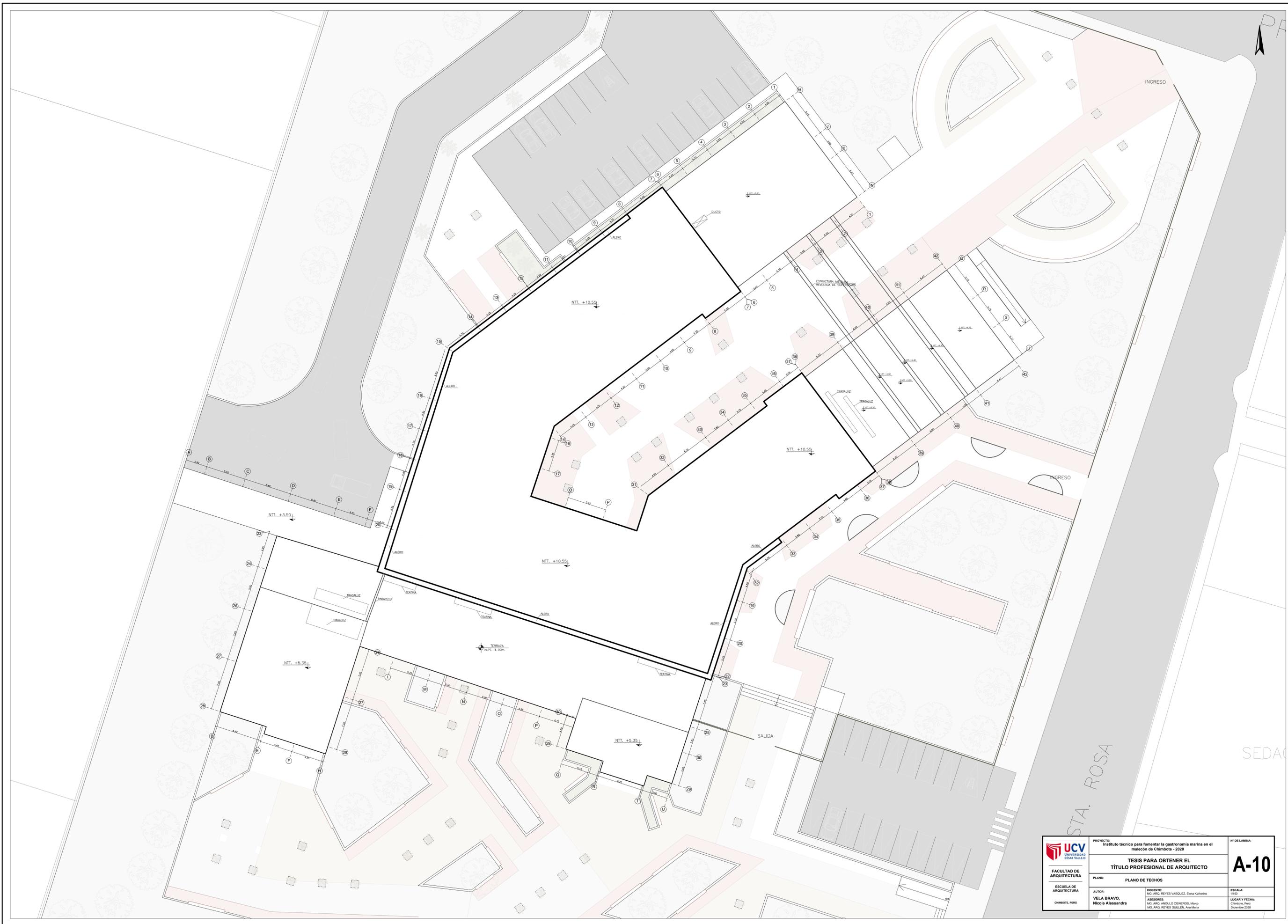
ZONIFICACIÓN DEL PROYECTO	
ZONA ADMINISTRATIVA	
ZONA DE FORMACIÓN ACADÉMICA	
ZONA DE SERVICIOS GENERALES	
ZONA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	

 FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el muelle de Chimbote - 2020	Nº DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	A-05
PLANO: PLANTA DE ZONIFICACION SEGUNDO PISO	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	ESCALA: 1:125 LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020
	DOCENTE: ING. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: ING. ARQ. ANGLILO CHERROS, Marco ING. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María	

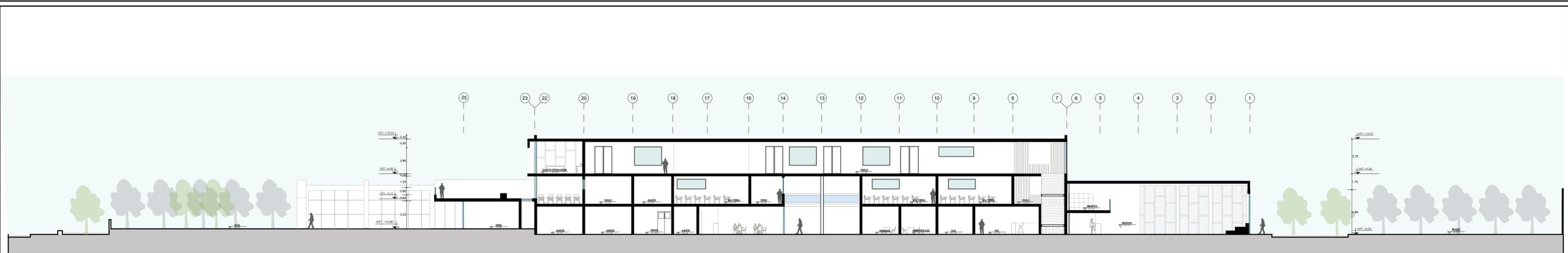


 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA: A-08
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
FACULTAD DE ARQUITECTURA	PLANO: PLANTA DE DISTRIBUCIÓN SEGUNDO PISO	ESCALA: 1:125
ESCUELA DE ARQUITECTURA	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020
CHIMBOTE, PERÚ	DOCENTE: MSc. ING. REYES VASQUEZ, Elvira Katherine	
	ASESORES: MSc. ING. ANGLIO CISNEROS, Marco MSc. ING. REYES GUILLEN, Ana María	

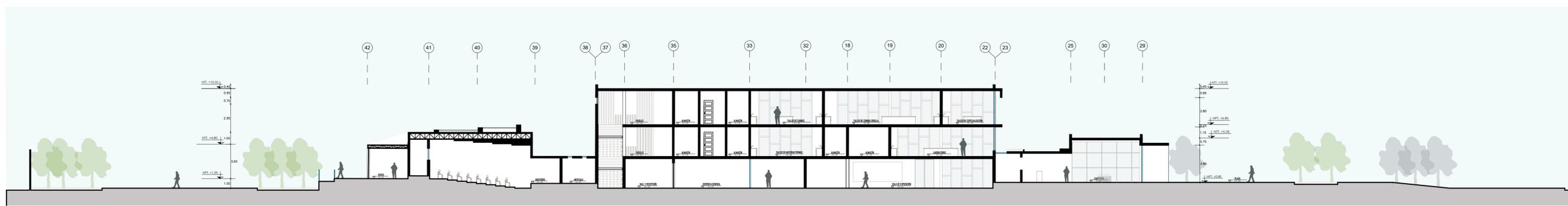
OSA



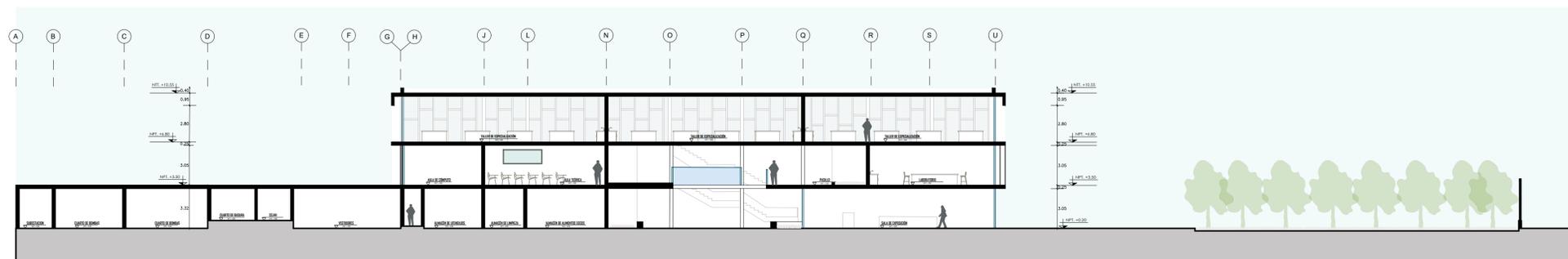
 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLES FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERU	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	Nº DE LÁMINA: A-10	
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO		
	PLANO: PLANO DE TECHOS	ESCALA: 1:100	
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MSc. ANGE REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MSc. ANGE ANGLICO GONZALEZ, Marco MSc. ANGE REYES GALLÉN, Ana María	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Peru Diciembre 2020



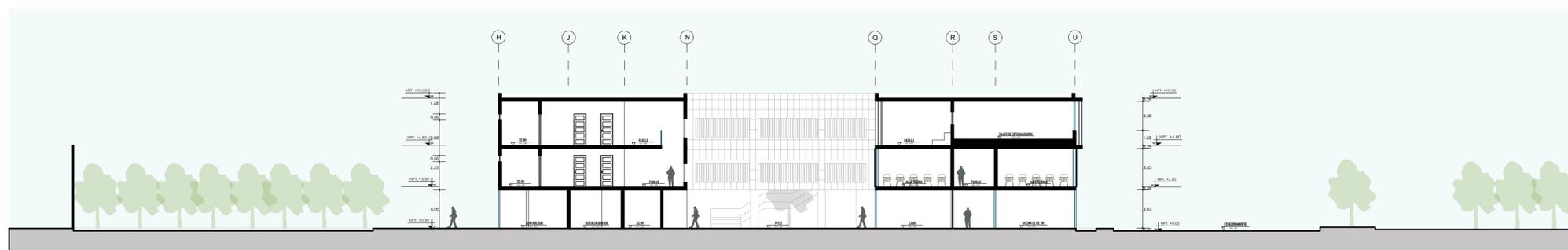
CORTE A - A'



CORTE B - B'



CORTE C - C'



CORTE D - D'

 UCV UNIVERSIDAD César Vallejo FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERU	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el muelle de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA: A-11
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
PLANO: CORTES	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	ESCALA: 1:50 LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020
	DOCENTE: ING. ARG. REYES VASQUEZ, Elvira Katherine ASESORES: ING. ARG. ARGILLO OSINEROS, Marco ING. ARG. REYES GUILLEN, Ana María	



ELEVACIÓN FRONTAL

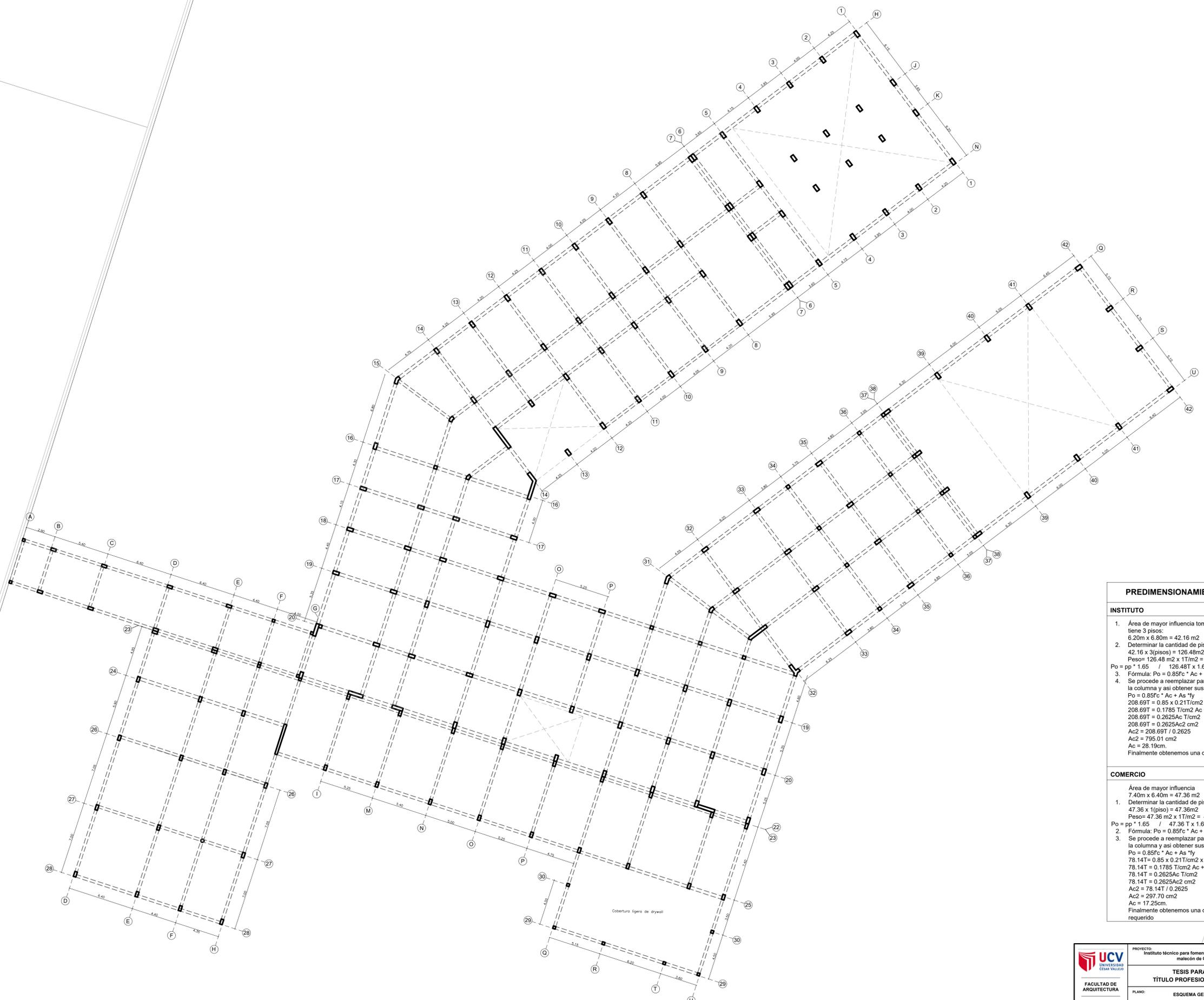


ELEVACIÓN TRASERA



ELEVACIÓN LATERAL

 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	Nº DE LÁMINA: A-12
	FACULTAD DE ARQUITECTURA	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO
ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE PERÚ	PLANO: ELEVACIONES	ESCALA: 1:125
AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORAS: MG. ARG. ANJULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES OUILLEN, Ana María	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



PREDIMENSIONAMIENTO DE COLUMNAS

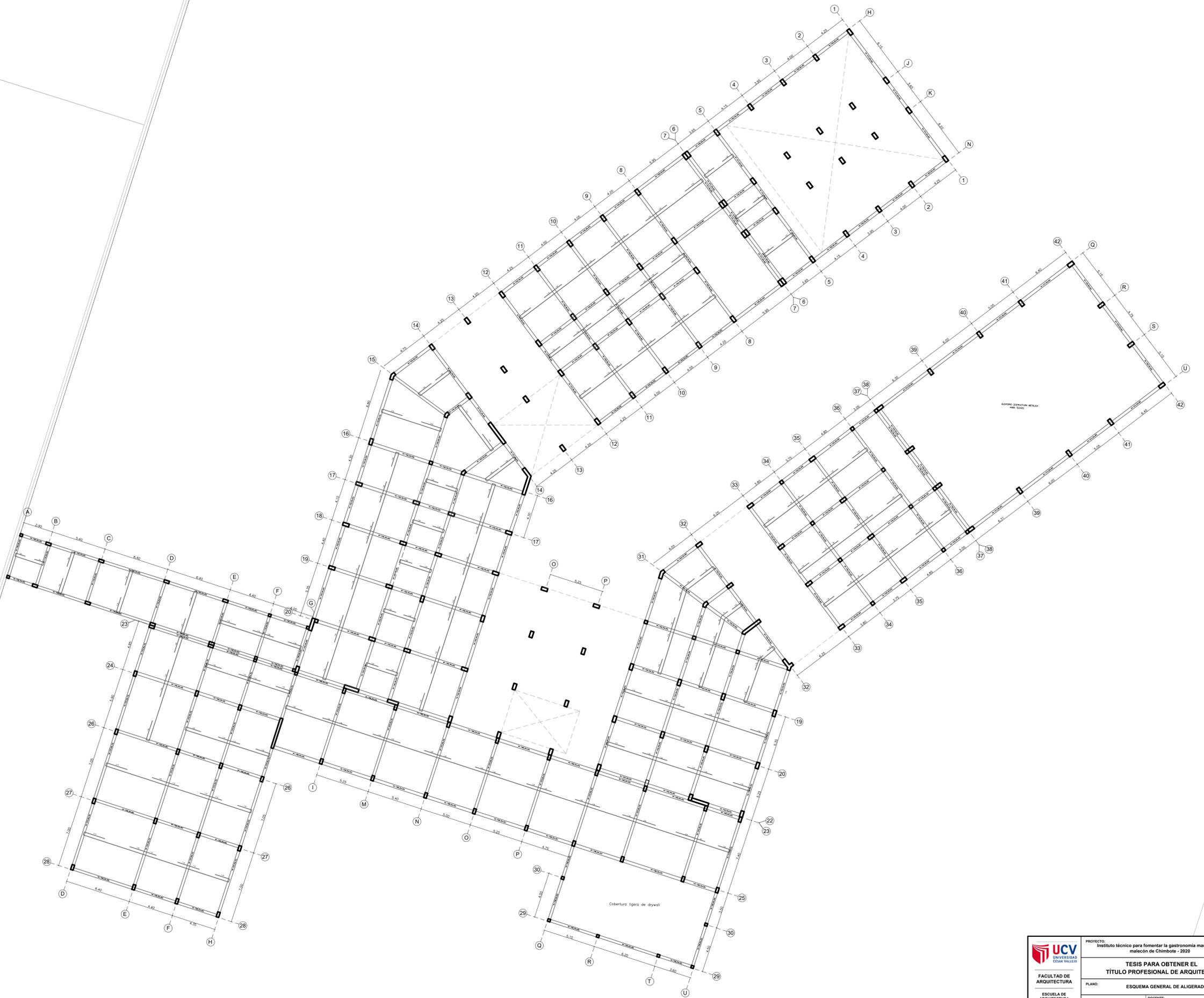
INSTITUTO

- Área de mayor influencia tomando en cuenta la zona que tiene 3 pisos:
 $6.20m \times 6.80m = 42.16 m^2$
- Determinar la cantidad de pisos:
 $42.16 \times 3(\text{pisos}) = 126.48m^2$
 $Peso = 126.48 m^2 \times 1T/m^2 = 126.48 T (pp)$
- Fórmula: $Po = 0.85f_c \cdot Ac + As \cdot fy$
 $208.69T = 0.85 \times 0.21T/cm^2 \times Ac + 0.02Ac \times 4.2T/cm^2$
 $208.69T = 0.1785 T/cm^2 Ac + 0.084Ac T/cm^2$
 $208.69T = 0.2625Ac T/cm^2$
 $Ac2 = 208.69T / 0.2625$
 $Ac = 795.01 cm^2$
 $Ac = 28.19cm$
 Finalmente obtenemos una columna de $0.30x0.30$
- Se procede a reemplazar para hallar el área del concreto de la columna y así obtener sus lados

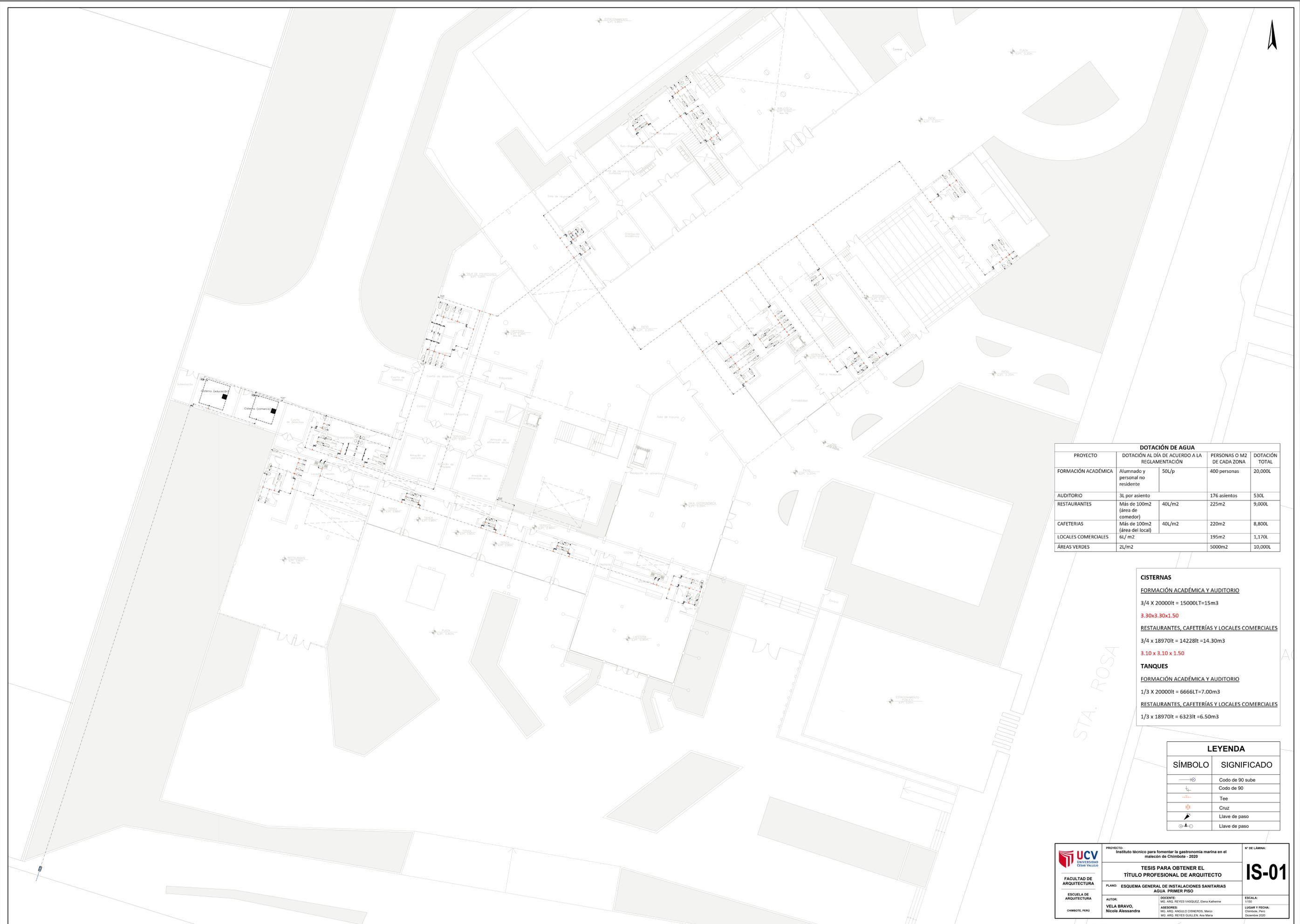
COMERCIO

- Área de mayor influencia
 $7.40m \times 6.40m = 47.36 m^2$
- Determinar la cantidad de pisos:
 $47.36 \times 1(\text{piso}) = 47.36m^2$
 $Peso = 47.36 m^2 \times 1T/m^2 = 47.36 T (pp)$
 - Fórmula: $Po = 0.85f_c \cdot Ac + As \cdot fy$
 $78.14T = 0.85 \times 0.21T/cm^2 \times Ac + 0.02Ac \times 4.2T/cm^2$
 $78.14T = 0.1785 T/cm^2 Ac + 0.084Ac T/cm^2$
 $78.14T = 0.2625Ac T/cm^2$
 $78.14T = 78.14T / 0.2625$
 $Ac2 = 297.70 cm^2$
 $Ac = 17.25cm$
 Finalmente obtenemos una columna de $0.25x0.25$ (Mínimo requerido)
 - Se procede a reemplazar para hallar el área del concreto de la columna y así obtener sus lados

<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p> <p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p> <p>PLANO: ESQUEMA GENERAL ESTRUCTURAL</p>	<p>Nº DE LÁMINA: E-01</p>
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p> <p>DOCENTE: ING. ANDRÉS REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: ING. ANDRÉS ANGLIO CIBERNERIS, Marco; ING. ANDRÉS REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>ESCALA: 1:125</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú, Diciembre 2020</p>



 FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020 TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO PLANO: ESQUEMA GENERAL DE ALIGERADO	N° DE LÁMINA: E-02
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: M.D. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: M.D. ARG. ANGLIO CISNEROS, Marco M.D. ARG. REYES GUALLEN, Ana María



DOTACIÓN DE AGUA				
PROYECTO	DOTACIÓN AL DÍA DE ACUERDO A LA REGLAMENTACIÓN		PERSONAS O M2 DE CADA ZONA	DOTACIÓN TOTAL
FORMACIÓN ACADÉMICA	Alumnado y personal no residente	50L/p	400 personas	20,000L
AUDITORIO	3l por asiento		176 asientos	530L
RESTAURANTES	Más de 100m2 (área de comedor)	40L/m2	225m2	9,000L
CAFETERIAS	Más de 100m2 (área del local)	40L/m2	220m2	8,800L
LOCALES COMERCIALES	6l/ m2		195m2	1,170L
ÁREAS VERDES	2l/m2		5000m2	10,000L

CISTERNAS

FORMACIÓN ACADÉMICA Y AUDITORIO

3/4 X 20000lt = 15000lt=15m3

3.30x3.30x1.50

RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y LOCALES COMERCIALES

3/4 x 18970lt = 14228lt =14.30m3

3.10 x 3.10 x 1.50

TANQUES

FORMACIÓN ACADÉMICA Y AUDITORIO

1/3 X 20000lt = 6666lt=7.00m3

RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y LOCALES COMERCIALES

1/3 x 18970lt = 6323lt =6.50m3

LEYENDA

SÍMBOLO	SIGNIFICADO
	Codo de 90 sube
	Codo de 90
	Tee
	Cruz
	Liave de paso
	Liave de paso

<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p> <p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p> <p>PLANO: ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS AGUA PRIMER PISO</p>	<p>Nº DE LÁMINA:</p> <p>IS-01</p>
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p> <p>DOCENTE: MG. ARIQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ABSORBENTE: MG. ARIQ. ANGULO CISNEROS, Marco</p> <p>MG. ARIQ. REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>ESCALA: 1:150</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú, Diciembre 2020</p>



DOTACIÓN DE AGUA				
PROYECTO	DOTACIÓN AL DÍA DE ACUERDO A LA REGULACIÓN	PERSONAS O M2 DE CADA ZONA	DOTACIÓN TOTAL	
FORMACIÓN ACADÉMICA	Alumnado y personal no residente	50l/p	400 personas	20,000L
AUDITORIO	3l por asiento	176 asientos		530L
RESTAURANTES	Más de 100m ² (área de comedor)	40L/m ²	225m ²	9,000L
CAFETERIAS	Más de 100m ² (área del local)	40L/m ²	220m ²	8,800L
LOCALES COMERCIALES	6L/m ²		195m ²	1,170L
ÁREAS VERDES	2L/m ²		5000m ²	10,000L

CÁLCULO:

CISTERNAS

FORMACIÓN ACADÉMICA Y AUDITORIO
 $3/4 \times 20000lt = 15000lt = 15m^3$
3.30x3.30x1.50

RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y LOCALES COMERCIALES
 $3/4 \times 18970lt = 14228lt = 14.30m^3$
3.10 x 3.10 x 1.50

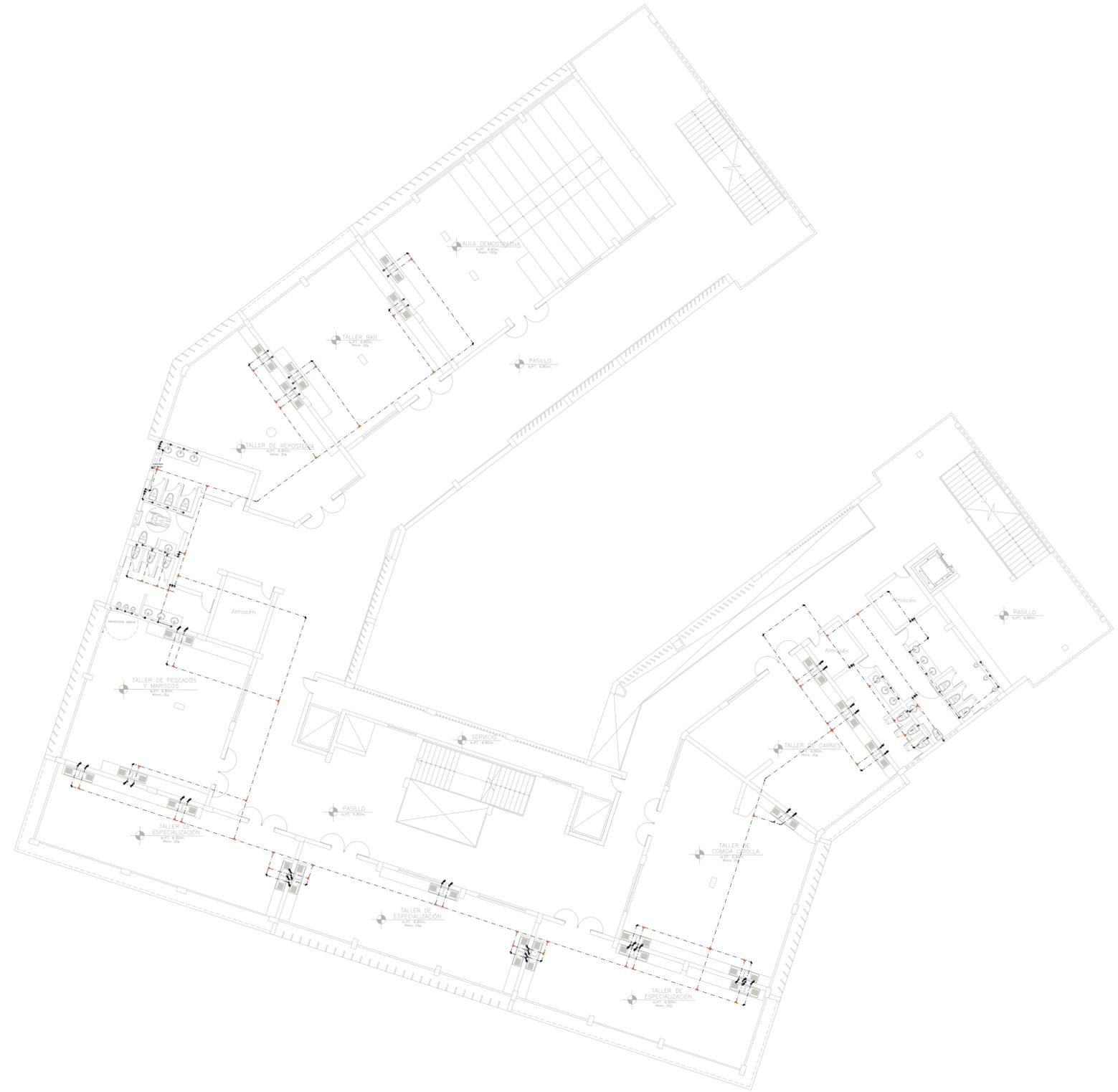
TANQUES

FORMACIÓN ACADÉMICA Y AUDITORIO
 $1/3 \times 20000lt = 6666lt = 7.00m^3$

RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y LOCALES COMERCIALES
 $1/3 \times 18970lt = 6323lt = 6.50m^3$

LEYENDA	
SÍMBOLO	SIGNIFICADO
	Codo de 90 sube
	Codo de 90
	Tee
	Cruz
	Llave de paso
	Llave de paso

<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p> <p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p> <p>PLANO: ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS AGUA SEGUNDO PISO</p>	<p>N° DE LÁMINA:</p> <p>IS-02</p>
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p> <p>DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco; MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>ESCALA: 1/150</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú; Diciembre 2020</p>



DOTACIÓN DE AGUA				
PROYECTO	DOTACIÓN AL DÍA DE ACUERDO A LA REGLAMENTACIÓN		PERSONAS O M2 DE CADA ZONA	DOTACIÓN TOTAL
FORMACIÓN ACADÉMICA	Alumnado y personal no residente	50l/p	400 personas	20,000L
AUDITORIO	3l por asiento		176 asientos	530L
RESTAURANTES	Más de 100m ² (área de comedor)	40l/m ²	225m ²	9,000L
CAFETERIAS	Más de 100m ² (área del local)	40l/m ²	220m ²	8,800L
LOCALES COMERCIALES			195m ²	1,170L
ÁREAS VERDES	2l/m ²		5000m ²	10,000L

CÁLCULO:

FORMACIÓN ACADÉMICA Y AUDITORIO
 $\frac{3}{4} \times 20000\text{lt} = 15000\text{LT} = 15\text{m}^3$
3.30x3.30x1.50

RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y LOCALES COMERCIALES
 $\frac{3}{4} \times 18970\text{lt} = 14228\text{lt} = 14.30\text{m}^3$
3.10 x 3.10 x 1.50

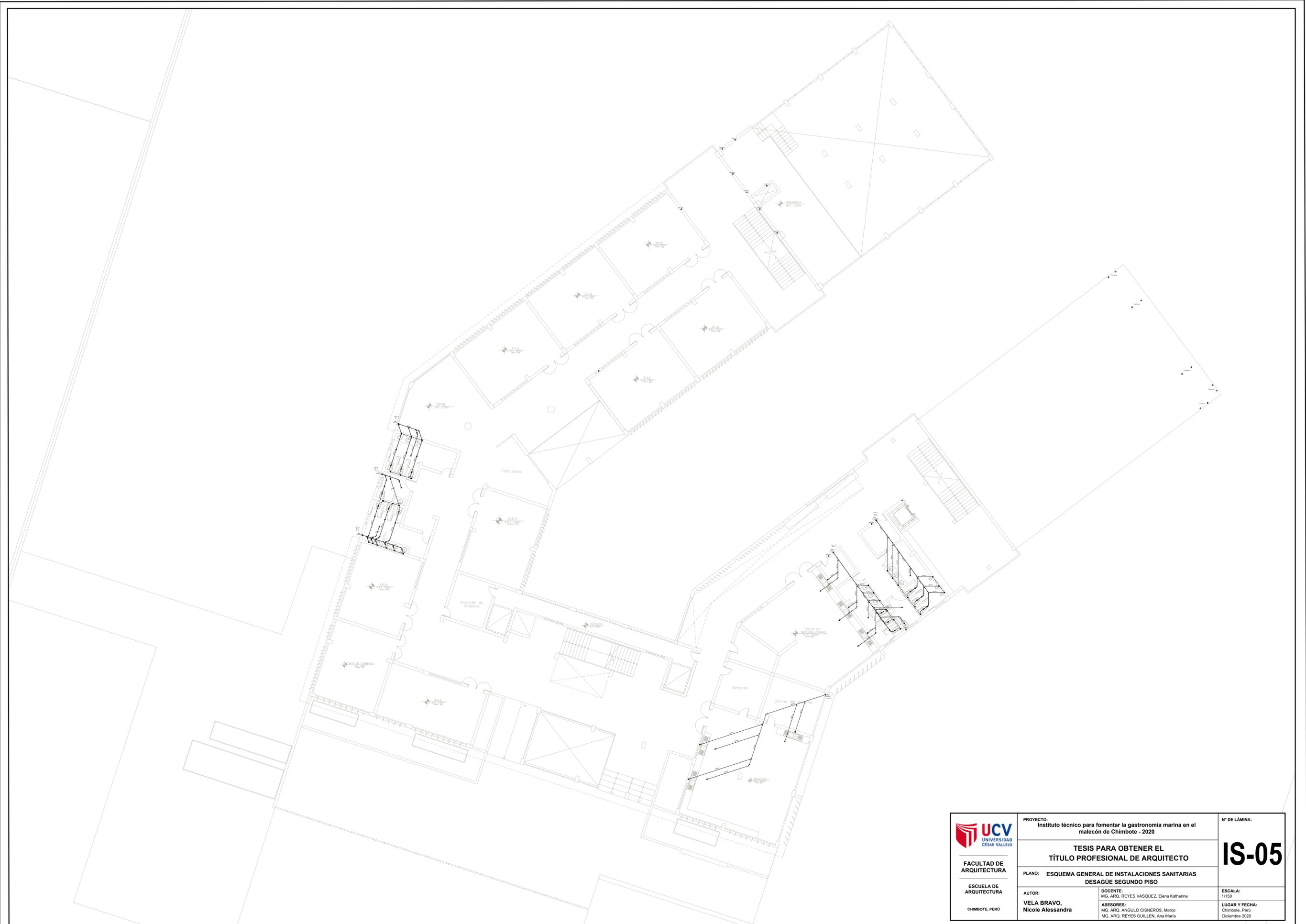
TANQUES

FORMACIÓN ACADÉMICA Y AUDITORIO
 $\frac{1}{3} \times 20000\text{lt} = 6666\text{LT} = 7.00\text{m}^3$

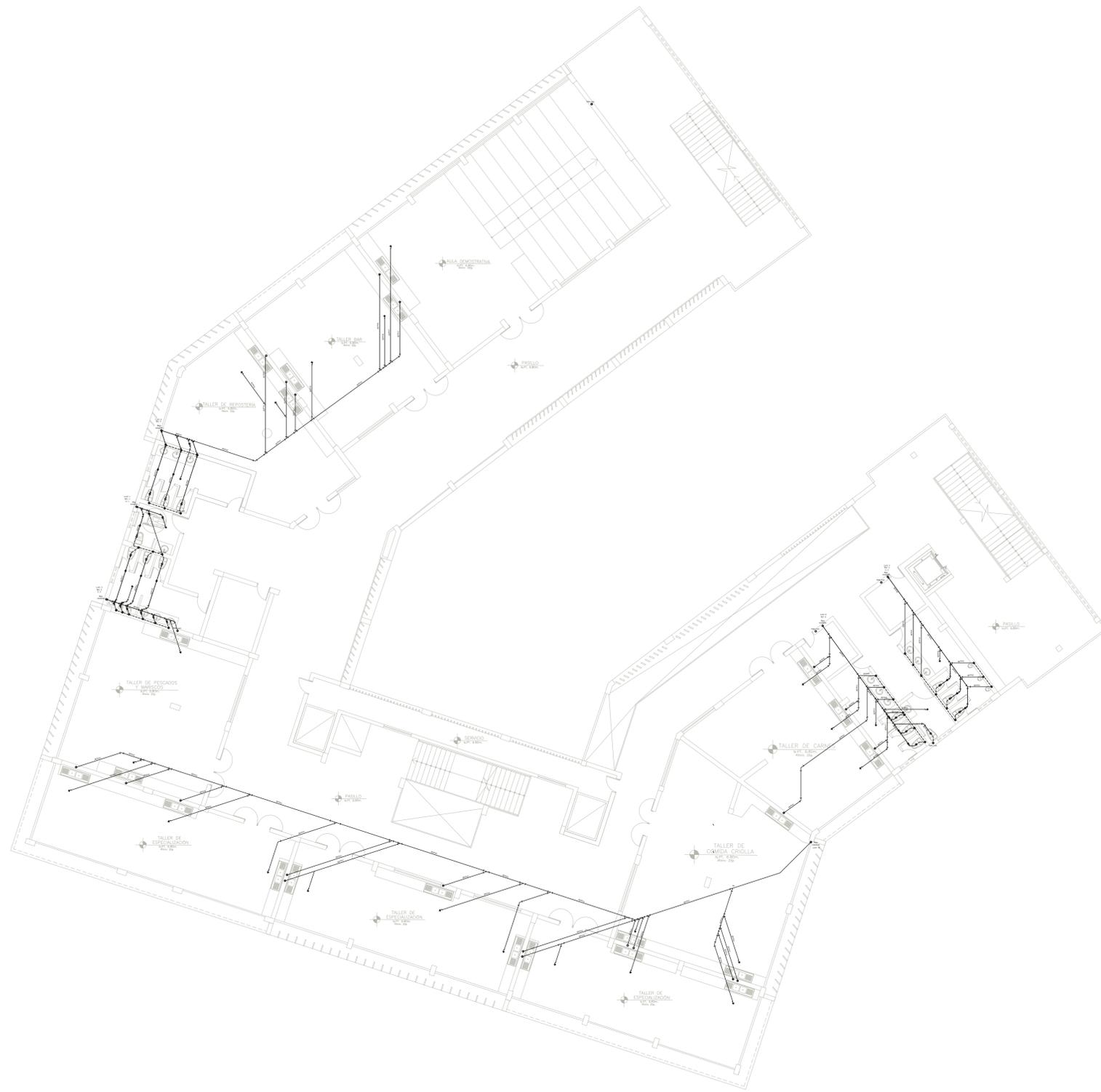
RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y LOCALES COMERCIALES
 $\frac{1}{3} \times 18970\text{lt} = 6323\text{lt} = 6.50\text{m}^3$

LEYENDA	
SÍMBOLO	SIGNIFICADO
	Codo de 90 sube
	Codo de 90
	Tee
	Cruz
	Llave de paso
	Llave de paso

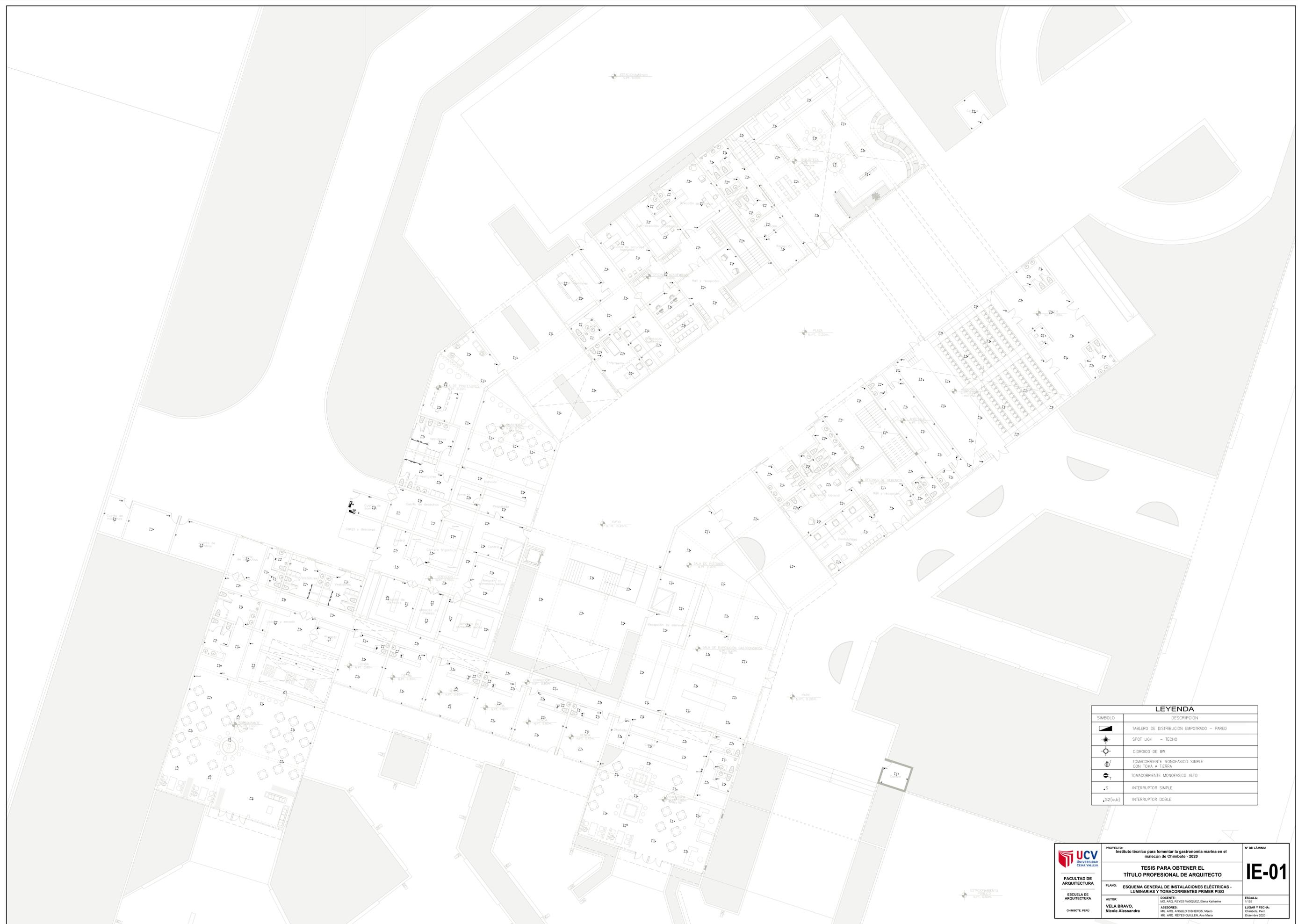
<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p> <p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p> <p>PLANO: ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS AGUA TERCER PISO</p>	<p>N° DE LÁMINA:</p> <p>IS-03</p>
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p> <p>DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco; MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>ESCALA: 1/150</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú; Diciembre 2020</p>



 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA: IS-05
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
	PLANO: ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS DESAGÜE SEGUNDO PISO	
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María

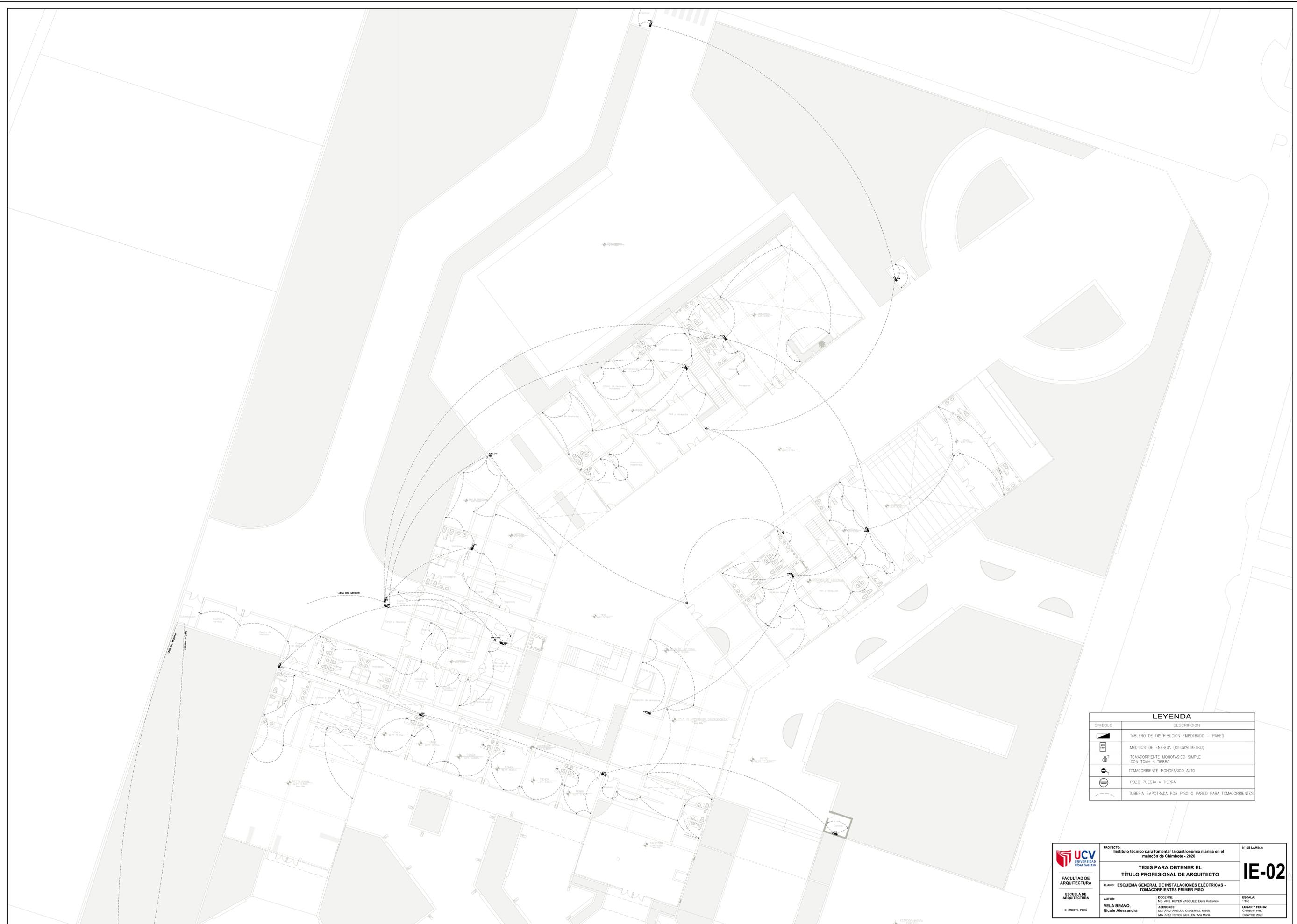


 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA: IS-06	
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO		
	PLANO: ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES SANITARIAS DESAGÜE TERCER PISO		
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María	ESCALA: 1/150 LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



LEYENDA	
SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	TABLERO DE DISTRIBUCIÓN EMPOTRADO - PARED
	SPOT LIGHT - TECHO
	DIDROICO DE RW
	TOMACORRIENTE MONOFÁSICO SIMPLE CON TOMA A TIERRA
	TOMACORRIENTE MONOFÁSICO ALTO
	INTERRUPTOR SIMPLE
	INTERRUPTOR DOBLE

<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p> <p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p> <p>PLANO: ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS - LUMINARIAS Y TOMACORRIENTES PRIMER PISO</p>	<p>Nº DE LÁMINA:</p> <p>IE-01</p>	
	<p>AUTOR:</p> <p>VELA BRAVO, Nicole Alessáandra</p>	<p>DOCENTE:</p> <p>MG. ARG. REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine</p>	<p>ESCALA:</p> <p>1:125</p>
	<p>ABSORBER:</p> <p>MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco</p> <p>MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>LUGAR Y FECHA:</p> <p>Chimbote, Perú</p> <p>Diciembre 2020</p>	



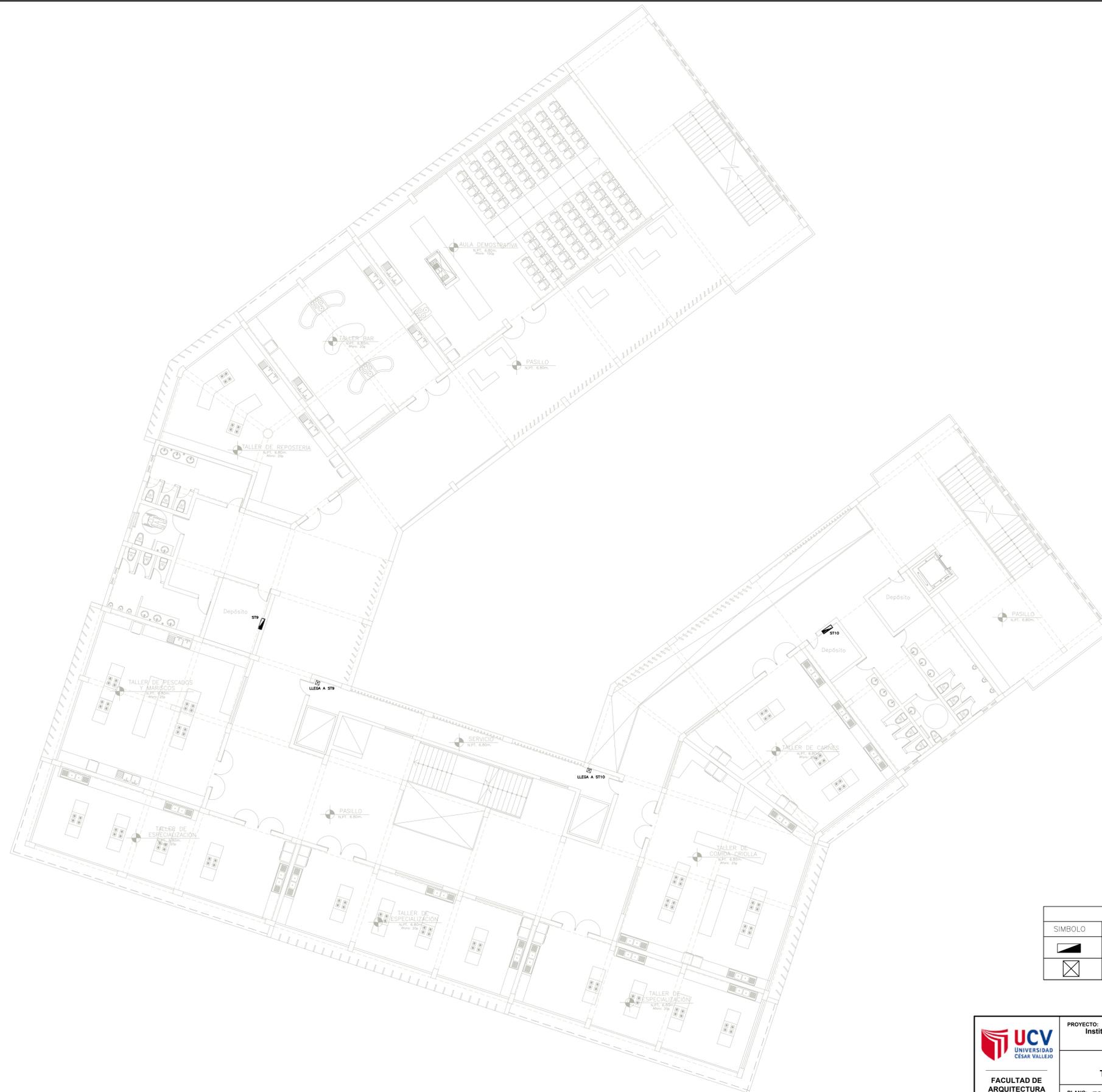
LEYENDA	
SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	TABLERO DE DISTRIBUCIÓN EMPOTRADO - PARED
	MEDIDOR DE ENERGÍA (KILOWATMETRO)
	TOMACORRIENTE MONOFÁSICO SIMPLE CON TOMA A TIERRA
	TOMACORRIENTE MONOFÁSICO ALTO
	POZO PUESTA A TIERRA
	TUBERÍA EMPOTRADA POR PISO O PARED PARA TOMACORRIENTES

 FACULTAD DE ARQUITECTURA	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	PLANO: ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS - TOMACORRIENTES PRIMER PISO	IE-02
ESCUELA DE ARQUITECTURA	AUTOR: VELA BRAVO, Nicolás Alessandra	ESCALA: 1:150
CHIMBOTE, PERÚ	DOCENTE: MSc. ARO REYES VASQUEZ, Erika Katherine	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020
	ASESORES: MSc. ARO ANGULO CISNEROS, Mario MSc. ARO REYES GUILLEN, Ana María	



LEYENDA	
SIMBOLO	DESCRIPCION
	TABLERO DE DISTRIBUCION EMPOTRADO - PARED
	CAJA DE PASO

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA: IE-04
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
	PLANO: ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES ELECTRICAS TABLEROS SEGUNDO PISO	
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: M.C. A.R.Q. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: M.G. A.R.Q. ANGULO CISNEROS, Marco M.G. A.R.Q. REYES GUILLEN, Ana María

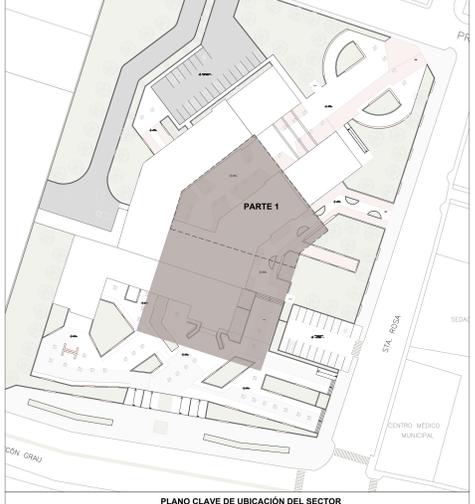


LEYENDA	
SIMBOLO	DESCRIPCION
	TABLERO DE DISTRIBUCION EMPOTRADO - PARED
	CAJA DE PASO

<p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	N° DE LÁMINA:	
	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>		
	<p>PLANO: ESQUEMA GENERAL DE INSTALACIONES ELECTRICAS TABLEROS TERCER PISO</p>		IE-05
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>DOCENTE: MG. ARO. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: MG. ARO. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARO. REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>ESCALA: 1:150</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>

ACABADOS	AMBIENTES																						
	PRIMER NIVEL						SEGUNDO NIVEL						TERCER NIVEL										
	Patio	Plaza	Oficinas de gerencia	SS.HH	Sala de exposición gastronómica	Cafetería (área de mesas)	Cafetería (cocina)	Tiendas	Corredor de servicio	Pasillo instituto	SS.HH	Almacenes	Taller de materias primas	Laboratorio	Oficina del docente	Corredor de servicio	Terraza	Pasillo instituto	SS.HH	Almacenes	Taller de especialización	Taller de carnes	Taller de comida criolla
PISOS																							
Baldosas de concreto color gris 0.40x0.40m	○																						
Baldosas de concreto color ocre 0.40x0.15m	○																						
Baldosas de concreto color gris 0.80x0.80m		○																					
Baldosas de concreto color mostaza 0.40x0.40m		○																					
Piso microcemento de alta resistencia color rojo reja		○																					
Piso porcelanato color beige 0.60x0.60m			○		○																		
Piso cerámico liso piedra gris 0.30x0.30m				○				○		○	○				○	○			○	○			
Piso cerámico acabado mate tipo madera de 0.20x0.60m														○									
Piso cerámico blanco rústico de 0.45x0.45m									○									○					
Piso gres porcelánico marmolizado mate de 0.60x0.60m									○								○	○					
Porcelanato gris cemento alisado antideslizante 0.60x1.20m																							
Porcelanato century platino 0.45x0.45m													○	○							○	○	○
PAREDES																							
Concreto expuesto en formato de 0.50x0.80m	○		○	○	○																		
Microcemento color marfil									○										○				
Microcemento color olivo										○	○				○	○	○	○		○			
Microcemento color corten													○	○							○	○	○
Pintura karson latex blanco humo													○	○							○	○	○
CONTRAZÓCALO																							
Porcelanato color beige 0.60x0.60m			○		○																		
Cerámica acabado mate tipo madera de 0.20x0.60m																							
Porcelanato century platino 0.45x0.45m																							
Gres porcelánico marmolizado mate de 0.60x0.60m										○	○												
ZÓCALO																							
Cerámica liso gris marmolizado 0.20x0.30m											○	○											
Cerámica savana gris marmolizado de 0.40x0.40m																							

 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LAMINA:	
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO		A-13
FACULTAD DE ARQUITECTURA	PLANO: CUADRO DE ACABADOS DE PROYECTO		
ESCUELA DE ARQUITECTURA	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MIG. ANGE REYES VASQUEZ, Elena Katherine	ESCALA:
CHIMBOTE, PERU	ASESORES: MIG. ANGE ANGULO CIBRERO, Marco MIG. ANGE REYES GUILLEN, Ana Maria	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Peru Diciembre 2020	



CUADRO DE VANOS				
VENTANAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFEIZER	OBSERVACIONES
V - 01	0.70 m.	0.50 m.	2.20 m.	Ventana corrediza de vidrio claro texturizado con marco de madera (Ver lámina A-D33)
V - 02	1.50 m.	0.50 m.	2.20 m.	Ventana corrediza de vidrio claro texturizado con marco de aluminio de 0.05m.

CUADRO DE VANOS				
PUERTAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	OBSERVACIONES	
P - 01	1.40 m.	2.50 m.	Puerta de vidrio templado con accesorios de aluminio (Lámina A-D33)	
P - 02	1.20 m.	2.50 m.	Puerta de vidrio templado con accesorios de aluminio (Lámina A-D33)	
P - 03	0.70 m.	2.20 m.	Puerta de madera maciza con acabado de poliuretano	
P - 04	0.80 m.	2.30 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Lámina A-D33)	
P - 05	1.00 m.	2.30 m.	Puerta de madera con detalles de vinilo metálico (Lámina A-D33)	
P - 06	0.65 m.	2.00 m.	Puerta de cubículo de baño con paneles fenólicos (Lámina A-D33)	
P - 07	0.85 m.	2.50 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Lámina A-D33)	
P - 08	2.00 m.	2.50 m.	Puerta de vidrio templado con accesorios de aluminio (Lámina A-D33)	

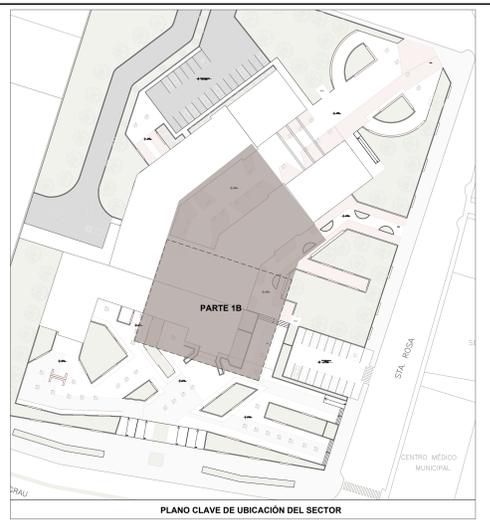
ACABADOS DE PISOS		
NOMBRE	MEDIDAS	OBSERVACIONES
Baldosa de concreto color gris	0.40x0.40x0.05	Piso exterior de alto tránsito y alta durabilidad para remarcar ingresos del patio
Baldosa de concreto color ocre	0.40x0.15x0.05	Piso exterior de alto tránsito y alta durabilidad para marcar espacios en el patio
Piso porcelanato color beige	0.60x0.60x1mm	Piso interior con acabado esmaltado de fácil limpieza y resistencia a la abrasión y tracción
Piso cerámico liso piedra gris	0.30x0.30x1mm	Piso de apariencia rústica con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso cerámico blanco	0.30x0.30x1mm	Piso con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza

CONTINÚA SECTOR DE DESARROLLO EN EL PLANO A-15

<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUOLA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p> <p>TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p> <p>PLANO: PLANTA PRIMER PISO SECTOR 1A</p>	<p>Nº DE LÁMINA:</p> <p>A-14</p>
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicolé Alessandra</p> <p>DOCENTE: ING. ARIEL REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESOR: ING. ARIEL ANSULO CORDERO, Marco</p> <p>ING. ARIEL REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>ESCALA: 1:50</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú</p> <p>Desarrollado 2020</p>



TERMINA LÍMITE DEL SECTOR DE DESARROLLO PISO 1



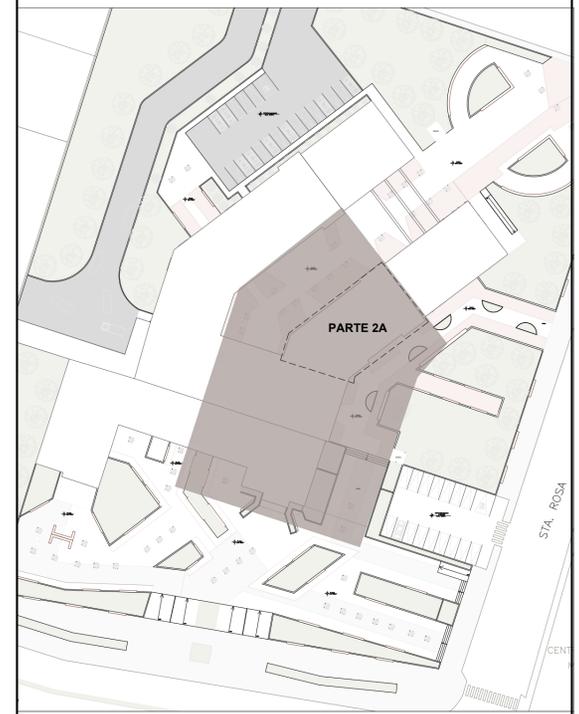
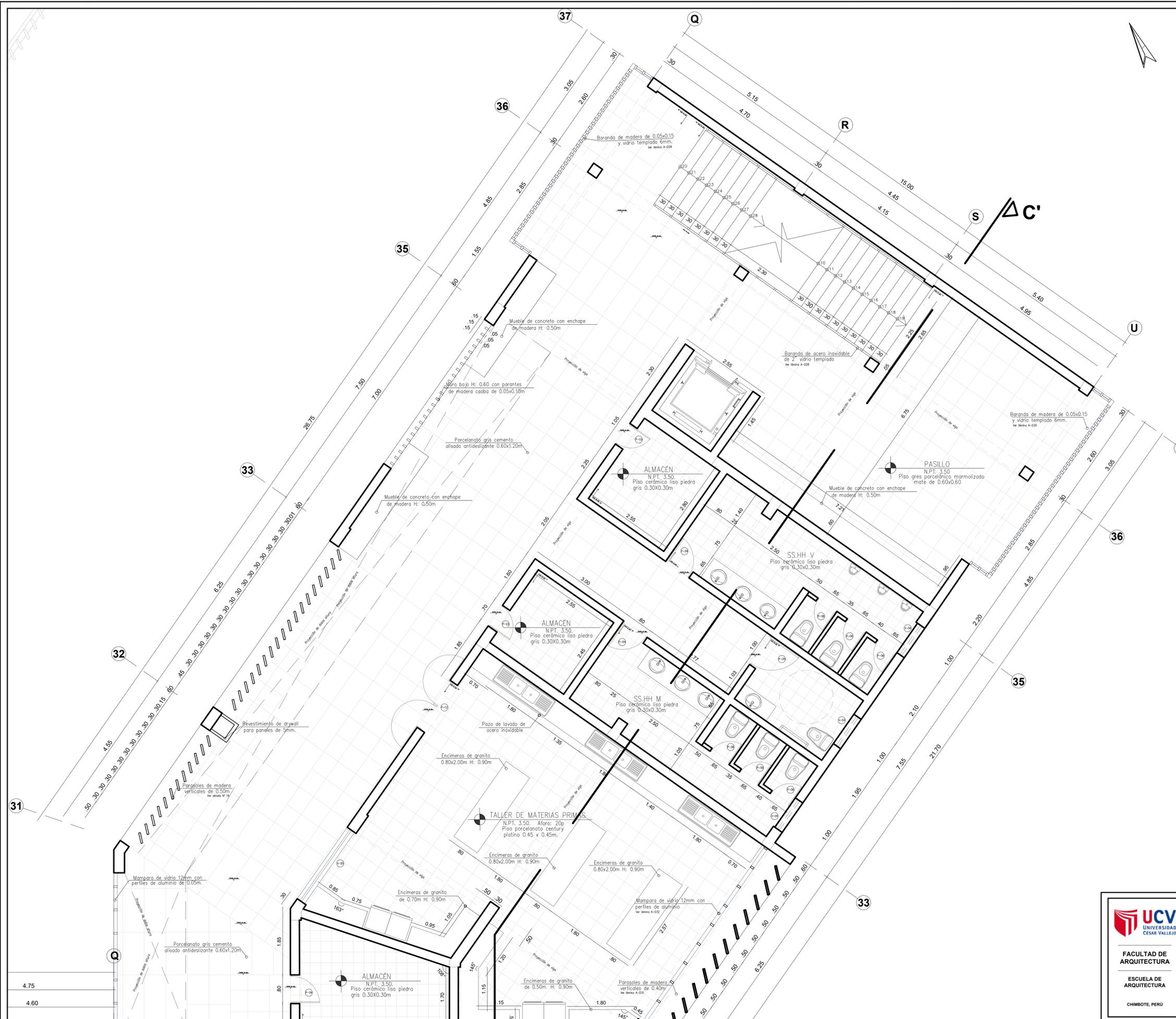
PLANO CLAVE DE UBICACIÓN DEL SECTOR

CUADRO DE VANOS				
VENTANAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFEIZER	OBSERVACIONES
V - 01	0.70 m.	0.50 m.	2.20 m.	Ventana corrediza de vidrio claro texturizado con marco de madera (Ver lámina A-D33)
V - 02	1.50 m.	0.50 m.	2.20 m.	Ventana corrediza de vidrio claro texturizado con marco de aluminio de 0.05m.
V - 03	3.00 m.	0.50 m.	2.20 m.	Ventana corrediza de vidrio claro texturizado con marco de aluminio de 0.05m.

CUADRO DE VANOS				
PUERTAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	OBSERVACIONES	
P - 03	0.70 m.	2.20 m.	Puerta exterior de madera maciza con acabado de poliuretano	
P - 04	0.80 m.	2.30 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Lámina A-D33)	
P - 08	2.00 m.	2.50 m.	Puerta de doble hoja de vidrio templado con perfiles de aluminio	
P - 09	1.50 m.	3.00 m.	Puerta de vidrio templado con accesorios de aluminio (Lámina A-D33)	
P - 10	3.45 m.	3.50 m.	Puerta batiente de estructura metálica acabado en pintura blanca	
P - 11	0.90 m.	2.50 m.	Puerta batiente de vidrio templado con accesorios metálicos	

ACABADOS DE PISOS		
NOMBRE	MEDIDAS	OBSERVACIONES
Baldosa de concreto color gris	0.40x0.40x0.05	Piso exterior de alto tránsito y alta durabilidad para remarcar ingresos del patio
Baldosa de concreto color ocre	0.40x0.15x0.05	Piso exterior de alto tránsito y alta durabilidad para marcar espacios en el patio
Piso porcelanato color beige	0.60x0.60x1mm	Piso interior con acabado esmaltado de fácil limpieza y resistencia a la abrasión y tracción
Piso cerámico liso piedra gris	0.30x0.30x1mm	Piso de apariencia rústica con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso cerámico blanco	0.30x0.30x1mm	Piso con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso cerámico acabado mate tipo madera	0.20x0.60x1mm	Piso maderado de alto tráfico con acabado mate

<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	<p>Nº DE LÁMINA:</p>
	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	<p>A-15</p>
<p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p>	<p>PLANO: PLANTA PRIMER PISO SECTOR 1B</p>	<p>ESCALA: 1:50</p>
<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p>	<p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>
<p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María</p>	



PLANO CLAVE DE UBICACIÓN DEL SECTOR

CUADRO DE VANOS

VENTANAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFEIZER	OBSERVACIONES
V - 04	1.00 m.	0.50 m.	2.10 m.	Ventana corrediza de vidrio claro texturizado con marco de madera (Ver lámina A-D33)
V - 05	2.45 m.	2.00 m.	0.90 m.	Ventana abatible en la parte superior con perfiles de pvc (Ver lámina A-D33)
V - 06	2.80 m.	2.00 m.	0.90 m.	Ventana abatible en la parte superior con perfiles de pvc (Ver lámina A-D33)
V - 07	5.00 m.	0.50 m.	2.00m.	Ventana de vidrio templado transparente 8mm y perfiles metálicos

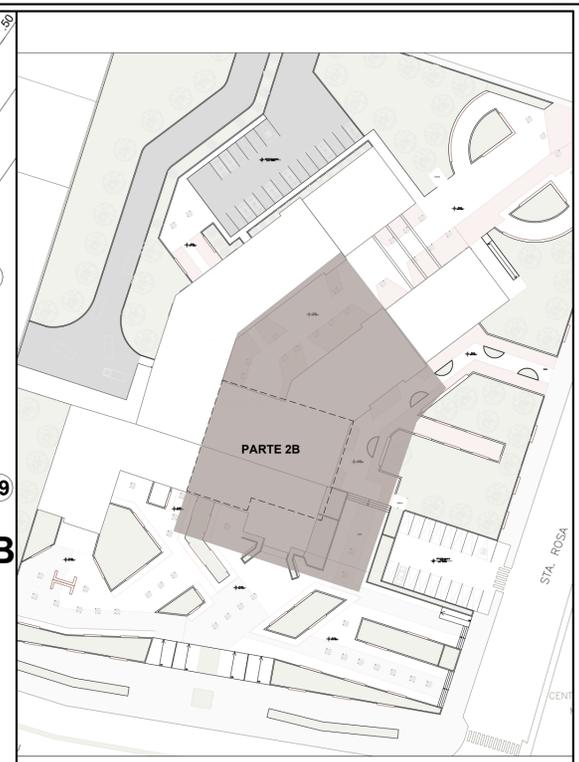
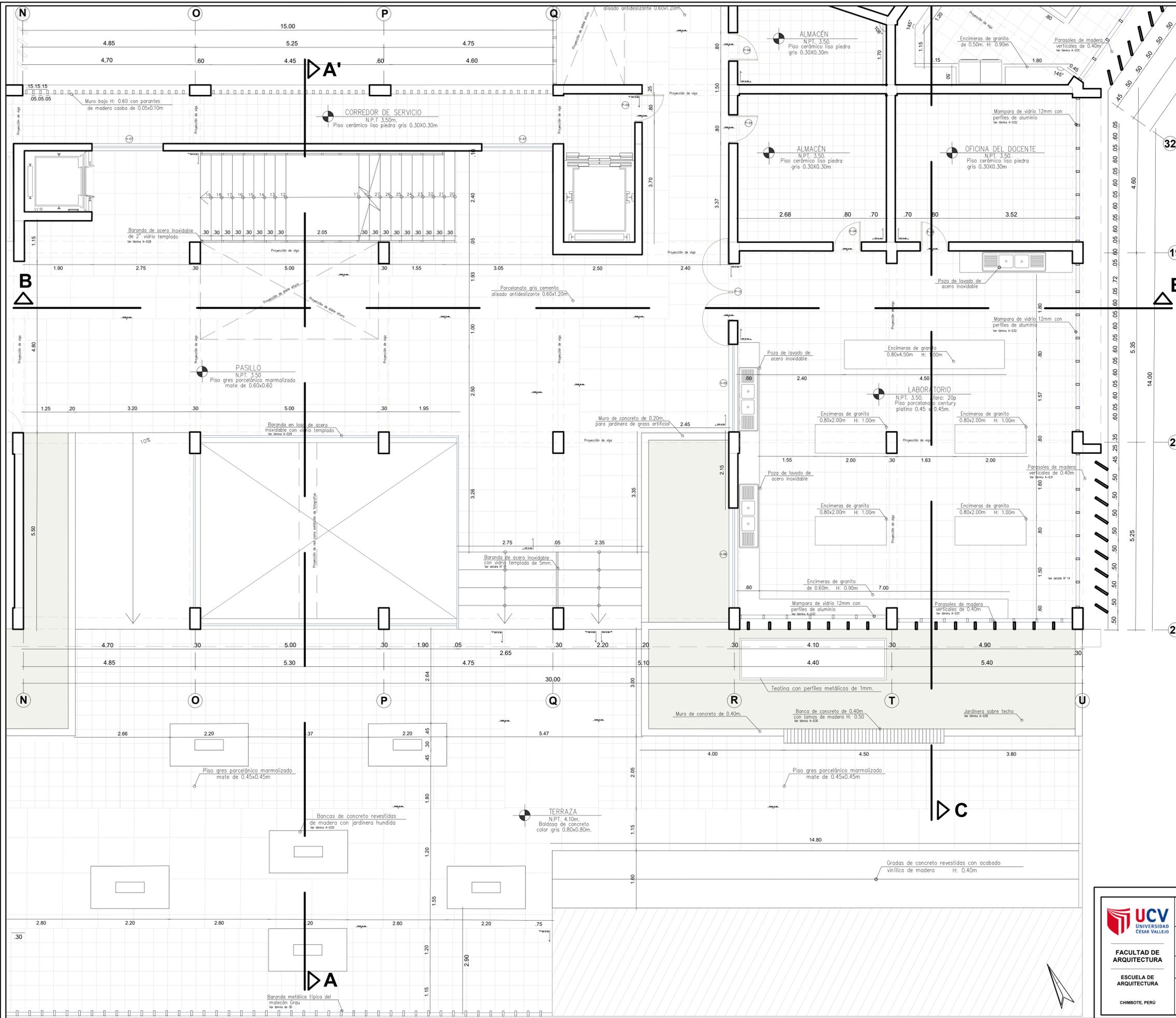
CUADRO DE VANOS

PUERTAS			
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	OBSERVACIONES
P - 03	0.70 m.	2.20 m.	Puerta de madera maciza con acabado de poliuretano
P - 04	0.80 m.	2.30 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Ver lámina A-D33)
P - 05	1.00 m.	2.30 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Lámina A-D33)
P - 06	0.65 m.	2.00 m.	Puerta de cubículo de baño con paneles fenólicos (Ver lámina A-D33)
P - 12	1.60 m.	2.30 m.	Puerta cortafuego de dos hojas para talleres de comida con bisagra para 180° (Ver lámina A-D33)

ACABADOS DE PISOS

NOMBRE	MEDIDAS	OBSERVACIONES
Piso cerámico liso piedra gris	0.30x0.30x1mm	Piso de apariencia rústica con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso cerámico blanco	0.30x0.30x1mm	Piso con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso porcelanato century platino	0.45x0.45x1mm	Piso interior con acabado esmaltado de fácil limpieza y resistencia a la abrasión y tracción
Piso porcelanato gris cemento alisado	0.60x1.20x1mm	Piso antideslizante con acabado mate de fácil limpieza y resistencia a la abrasión y tracción
Gres porcelánico marmolizado	0.60x0.60x1mm	Piso antideslizante con acabado mate y liso de fácil limpieza y aspecto rústico

<p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	N° DE LÁMINA:	
	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>		<p>A-16</p>
	<p>PLANO: PLANTA SEGUNDO PISO SECTOR 2A</p>		
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>ESCALA: 1:50</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>



PLANO CLAVE DE UBICACIÓN DEL SECTOR

CUADRO DE VANOS

VENTANAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFEIZER	OBSERVACIONES
V - 04	1.00 m.	0.50 m.	2.10 m.	Ventana corrediza de vidrio claro texturizado con marco de madera (Ver lámina A-D33)
V - 05	2.45 m.	2.00 m.	0.90 m.	Ventana abatible en la parte superior con perfiles de pvc (Ver lámina A-D33)
V - 06	2.80 m.	2.00 m.	0.90 m.	Ventana abatible en la parte superior con perfiles de pvc (Ver lámina A-D33)
V - 07	5.00 m.	0.50 m.	2.00m.	Ventana alta con vidrio templado transparente y perfiles metálicos

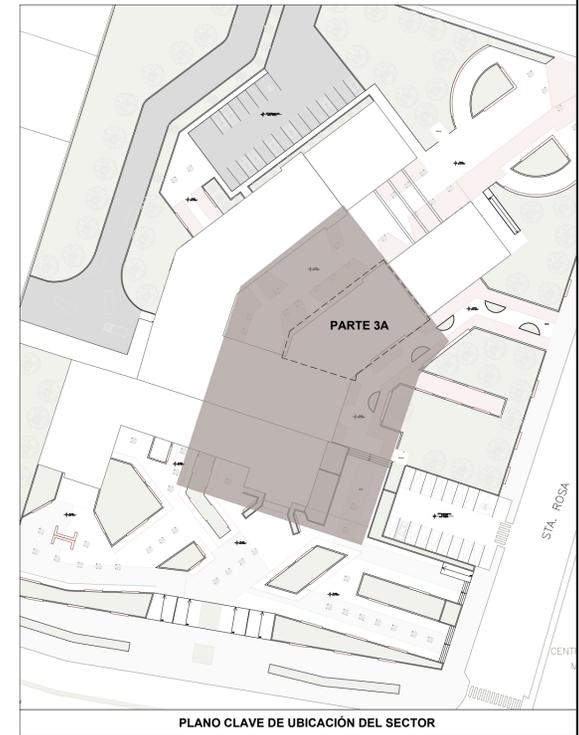
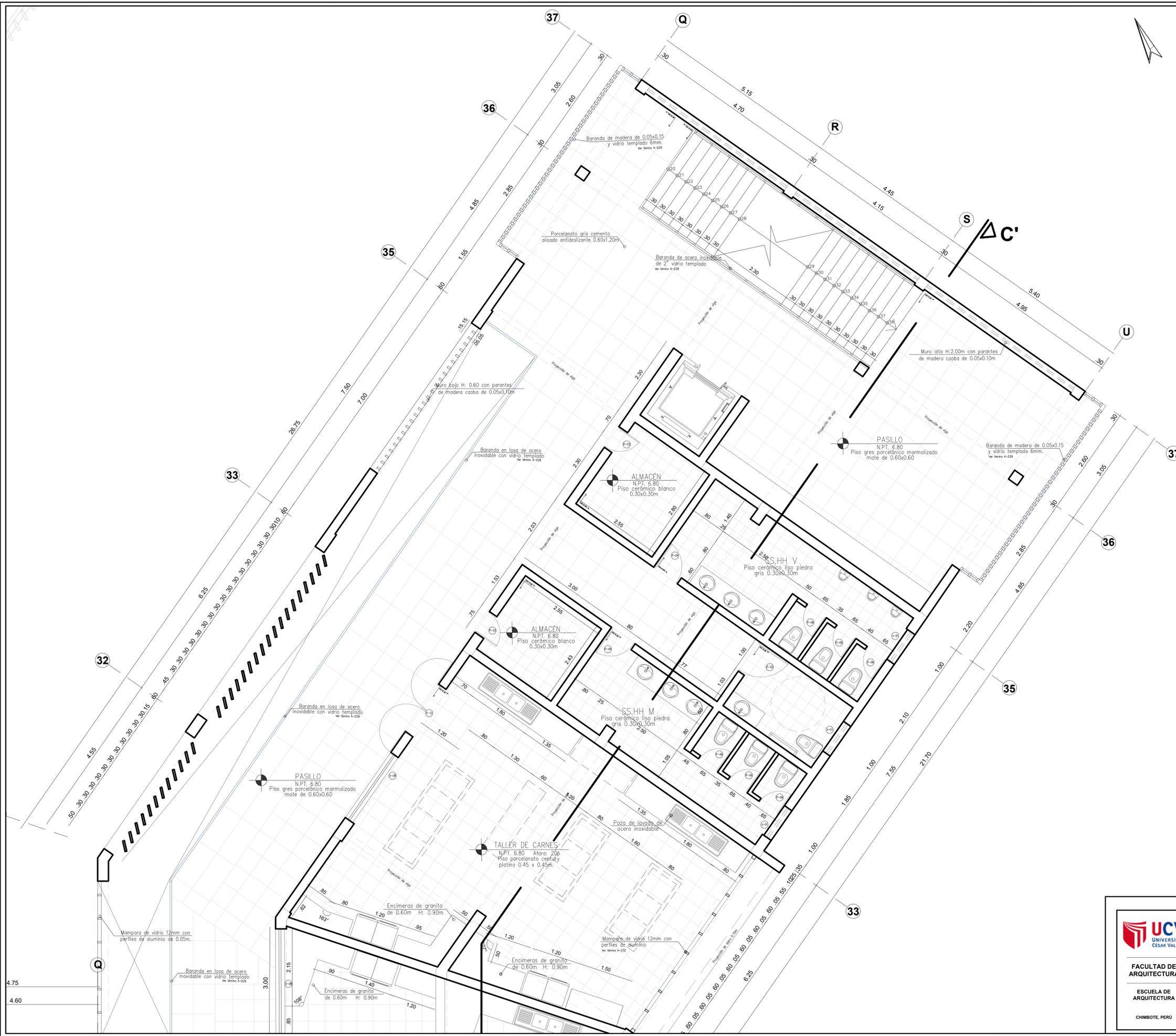
CUADRO DE VANOS

PUERTAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	OBSERVACIONES	
P - 03	0.70 m.	2.20 m.	Puerta de madera maciza con acabado de poliuretano	
P - 04	0.80 m.	2.30 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Ver lámina A-D33)	
P - 05	1.00 m.	2.30 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Lámina A-D33)	
P - 06	0.65 m.	2.00 m.	Puerta de cubículo de baño con paneles fenólicos (Ver lámina A-D33)	
P - 12	1.60 m.	2.30 m.	Puerta cortafuego de dos hojas para talleres de comida con bisagra para 180° (Ver lámina A-D33)	

ACABADOS DE PISOS

NOMBRE	MEDIDAS	OBSERVACIONES
Piso cerámico liso piedra gris	0.30x0.30x1mm	Piso de apariencia rústica con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso cerámico blanco	0.30x0.30x1mm	Piso con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso porcelanato century platino	0.45x0.45x1mm	Piso interior con acabado esmaltado de fácil limpieza y resistencia a la abrasión y tracción
Piso porcelanato gris cemento alisado	0.60x1.20x1mm	Piso antideslizante con acabado mate de fácil limpieza y resistencia a la abrasión y tracción
Gres porcelánico marmolizado	0.60x0.60x1mm	Piso antideslizante con acabado mate y liso de fácil limpieza y aspecto rústico

<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p> <p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p> <p>PLANO: PLANTA SEGUNDO PISO SECTOR 2B</p>	<p>N° DE LÁMINA:</p> <p>A-17</p> <p>ESCALA: 1/50</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	

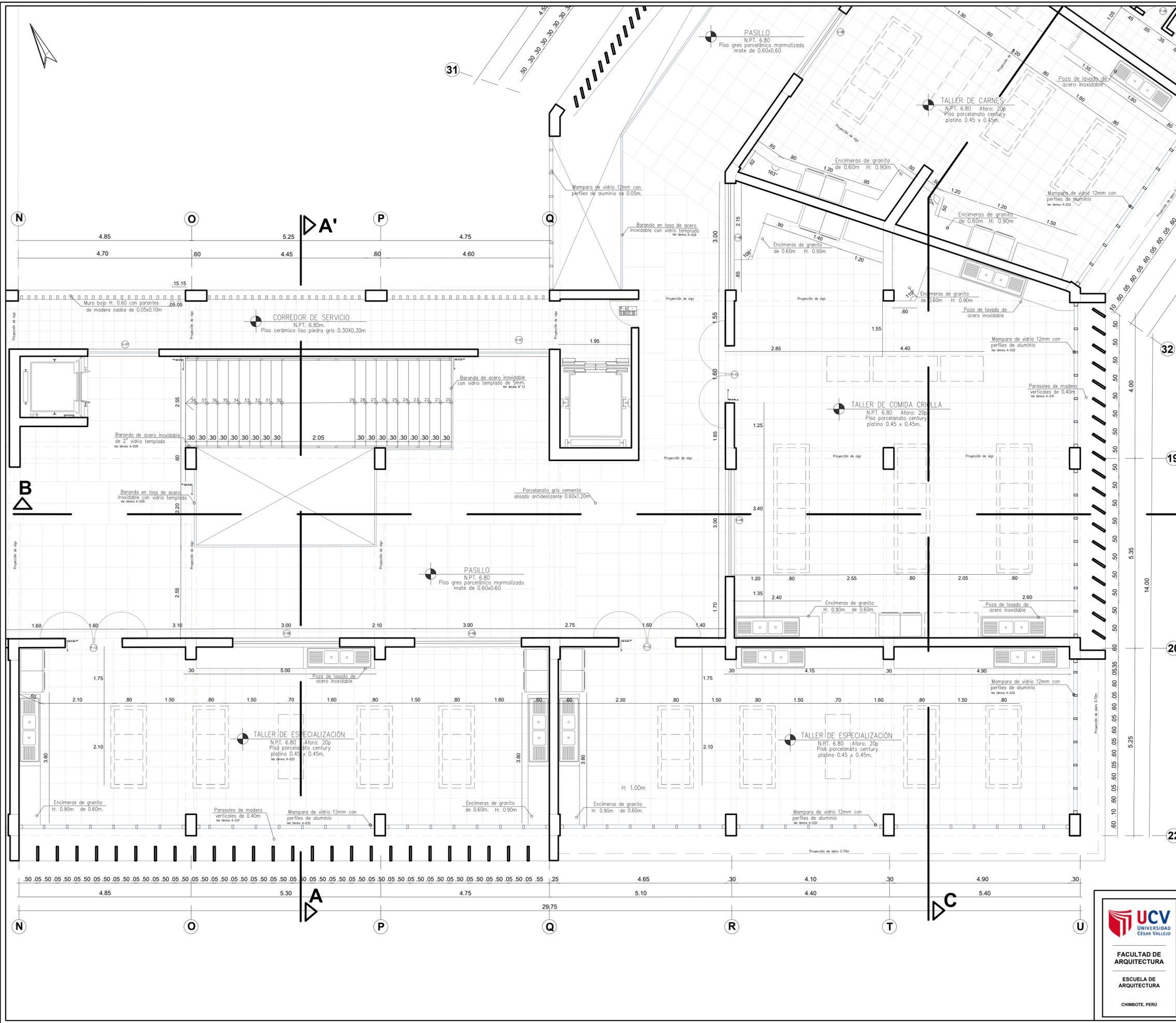


CUADRO DE VANOS				
VENTANAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFEIZER	OBSERVACIONES
V - 04	1.00 m.	0.50 m.	2.20 m.	Ventana corrediza de vidrio claro texturizado con marco de madera (Ver lámina A-D33)
V - 05	2.45 m.	2.00 m.	0.90 m.	Ventana abatible en la parte superior con perfiles de pvc (Ver lámina A-D33)
V - 07	2.00 m.	2.00 m.	0.50 m.	Ventana con vidrio templado transparente 8mm y perfiles metálicos
V - 08	3.00 m.	2.00 m.	0.90 m.	Ventana abatible en la parte superior con perfiles de pvc (Ver lámina A-D33)

CUADRO DE VANOS				
PUERTAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	OBSERVACIONES	
P - 03	0.70 m.	2.20 m.	Puerta de madera maciza con acabado de poliuretano	
P - 04	0.80 m.	2.30 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Ver lámina A-D33)	
P - 05	1.00 m.	2.30 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Lámina A-D33)	
P - 06	0.65 m.	2.00 m.	Puerta de cubículo de baño con paneles fenólicos (Ver lámina A-D33)	
P - 12	1.60 m.	2.30 m.	Puerta cortafuego de dos hojas para talleres de comida con bisagra para 180° (Ver lámina A-D33)	

ACABADOS DE PISOS		
NOMBRE	MEDIDAS	OBSERVACIONES
Piso cerámico liso piedra gris	0.30x0.30x1mm	Piso de apariencia rústica con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso cerámico blanco	0.30x0.30x1mm	Piso con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso porcelanato century platino	0.45x0.45x1mm	Piso interior con acabado esmaltado de fácil limpieza y resistencia a la abrasión y tracción
Piso porcelanato gris cemento alisado	0.60x1.20x1mm	Piso antideslizante con acabado mate de fácil limpieza y resistencia a la abrasión y tracción
Gres porcelánico marmolizado	0.60x0.60x1mm	Piso antideslizante con acabado mate y liso de fácil limpieza y aspecto rústico

<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p> <p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p> <p>PLANO: PLANTA TERCER PISO SECTOR 3A</p>	<p>N° DE LÁMINA:</p> <p>A-18</p>
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p> <p>DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco; MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana Maria</p>	<p>ESCALA: 1/50</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>



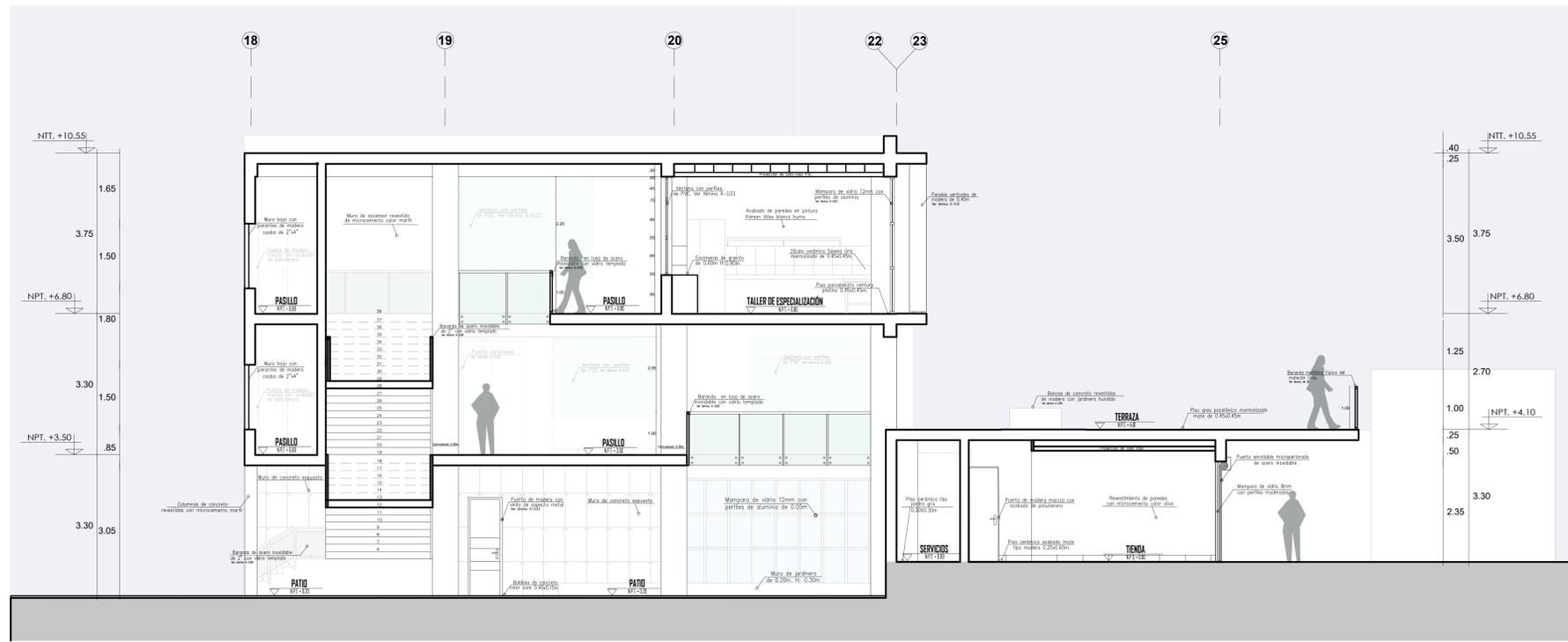
PLANO CLAVE DE UBICACIÓN DEL SECTOR

CUADRO DE VANOS				
VENTANAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFEIZER	OBSERVACIONES
V - 04	1.00 m.	0.50 m.	2.20 m.	Ventana corrediza de vidrio claro texturizado con marco de madera (Ver lámina A-D33)
V - 05	2.45 m.	2.00 m.	0.90 m.	Ventana abatible en la parte superior con perfiles de pvc (Ver lámina A-D33)
V - 07	2.00 m.	2.00 m.	0.50m.	Ventana con vidrio templado transparente 8mm y perfiles metálicos
V - 08	3.00 m.	2.00 m.	0.90 m.	Ventana abatible en la parte superior con perfiles de pvc (Ver lámina A-D33)

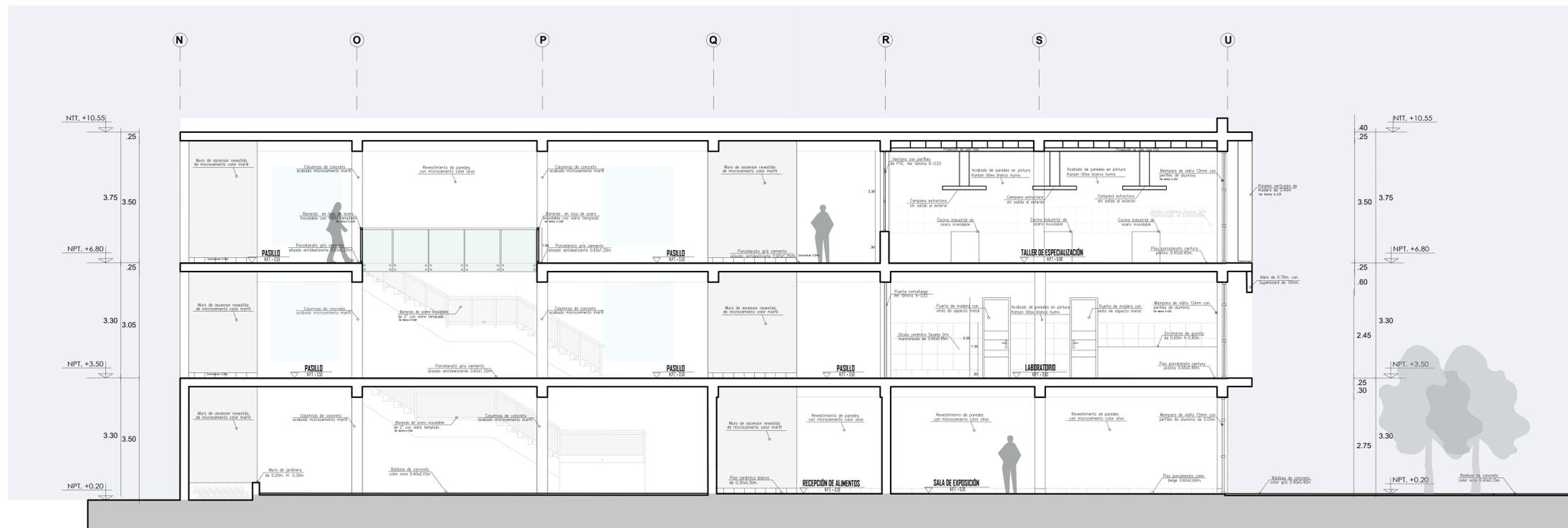
CUADRO DE VANOS				
PUERTAS				
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	OBSERVACIONES	
P - 03	0.70 m.	2.20 m.	Puerta de madera maciza con acabado de poliuretano	
P - 04	0.80 m.	2.30 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Ver lámina A-D33)	
P - 05	1.00 m.	2.30 m.	Puerta de triplay fenólico con detalles de vinilo metálico (Lámina A-D33)	
P - 06	0.65 m.	2.00 m.	Puerta de cubículo de baño con paneles fenólicos (Ver lámina A-D33)	
P - 12	1.60 m.	2.30 m.	Puerta cortafuego de dos hojas para talleres de comida con bisagra para 180° (Ver lámina A-D33)	

ACABADOS DE PISOS		
NOMBRE	MEDIDAS	OBSERVACIONES
Piso cerámico liso piedra gris	0.30x0.30x1mm	Piso de apariencia rústica con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso cerámico blanco	0.30x0.30x1mm	Piso con acabado esmaltado, de alto tránsito y fácil limpieza
Piso porcelanato century platino	0.45x0.45x1mm	Piso interior con acabado esmaltado de fácil limpieza y resistencia a la abrasión y tracción
Piso porcelanato gris cemento alisado	0.60x1.20x1mm	Piso antideslizante con acabado mate de fácil limpieza y resistencia a la abrasión y tracción
Gres porcelánico marmolizado	0.60x0.60x1mm	Piso antideslizante con acabado mate y liso de fácil limpieza y aspecto rústico

<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	<p>N° DE LÁMINA:</p>
	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	
<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	<p>PLANO: PLANTA TERCER PISO SECTOR 3B</p>	<p>A-19</p>
<p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p> <p>DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco</p> <p>MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana Maria</p>	



CORTE A - A'

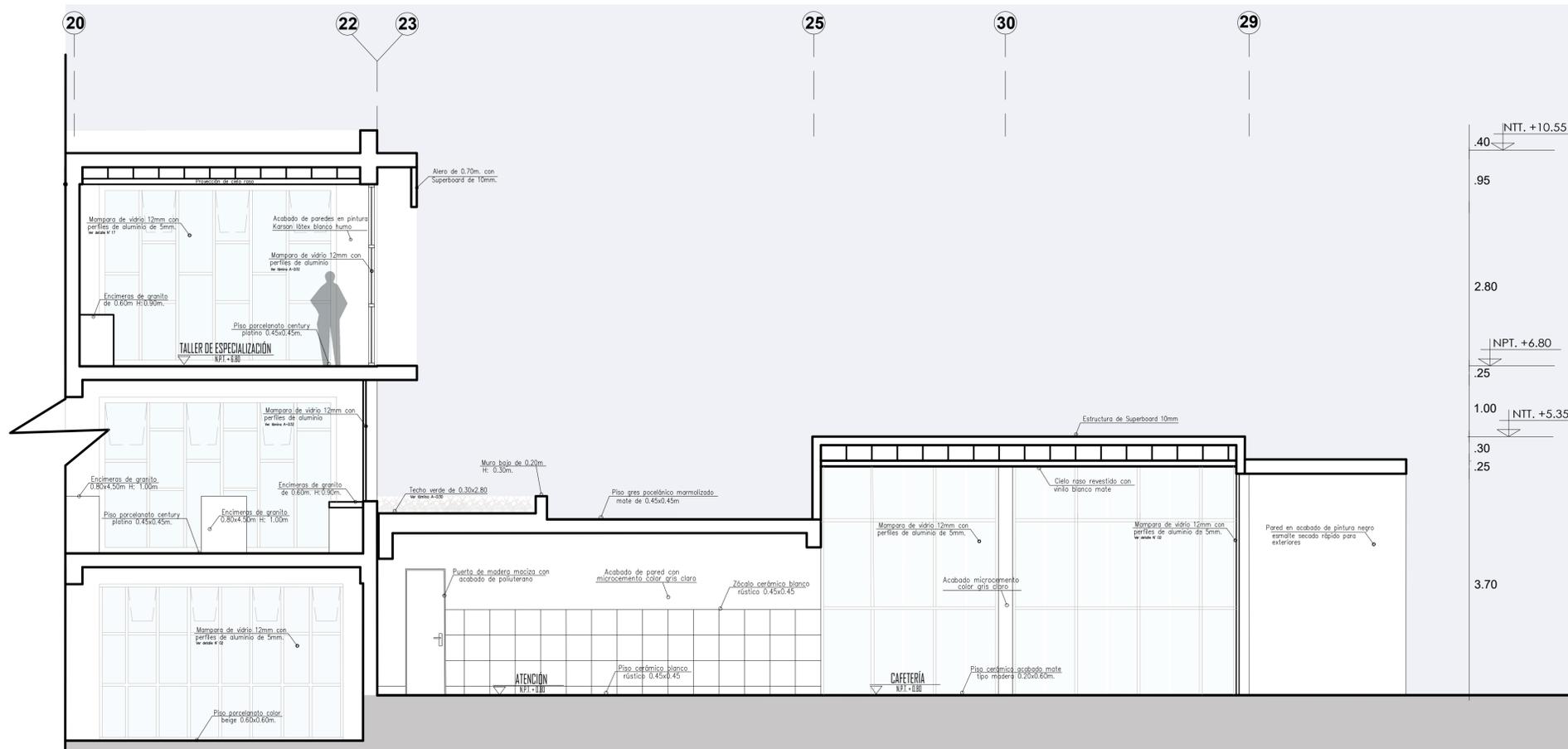


CORTE B - B'

 UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el muelle de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	PLANO: CORTE A Y B	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO
ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	AUTOR: VELA BRAVO, Nicolás ASESORES: ING. ANDRÉS GUERRA, Mario ING. ANDRÉS GUERRA, Ana María	DOCENTE: ING. ANDRÉS VÁSQUEZ, Elena Katherine ESCALA: 1:50 LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



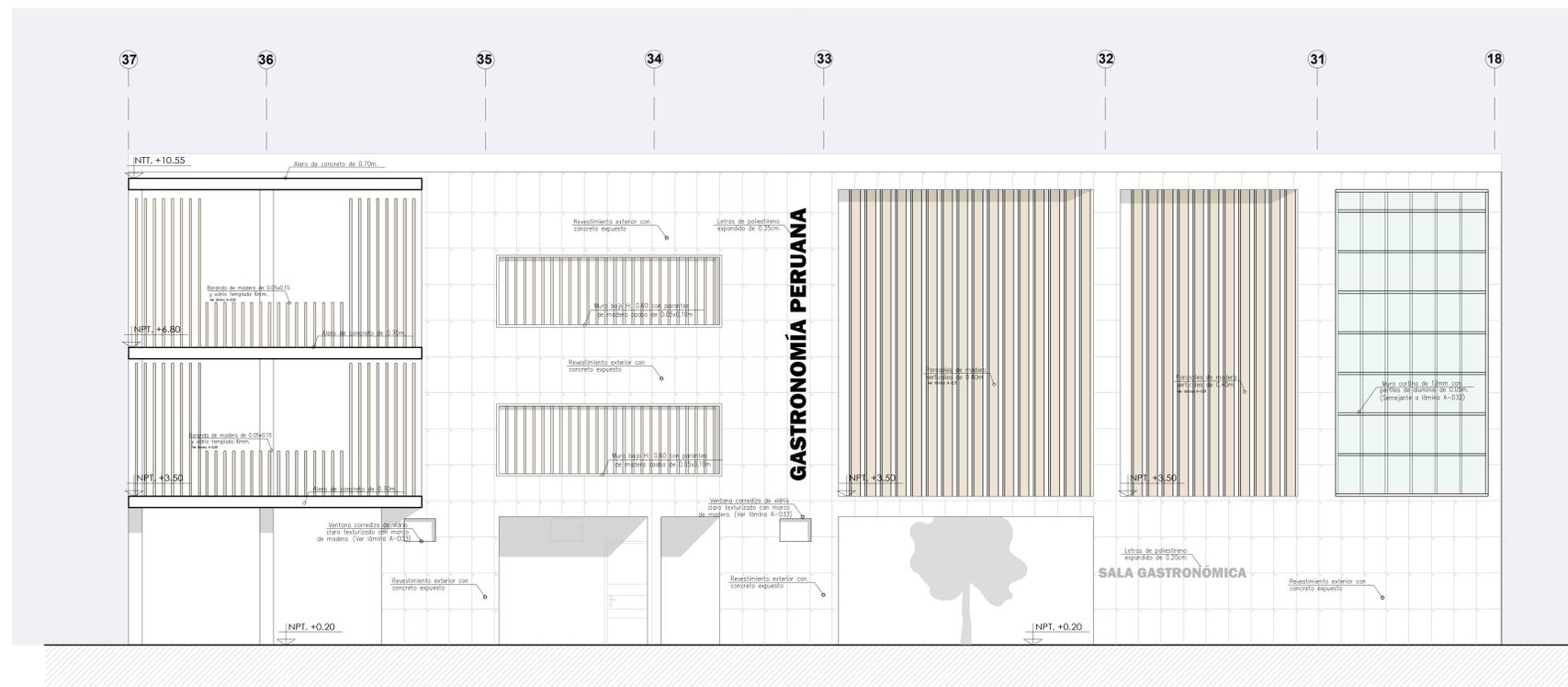
CORTE C - c'



 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	Nº DE LÁMINA: A-22
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	PLANO: CORTE C	ESCALA: 1/50
AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACION LATERAL IZQUIERDA

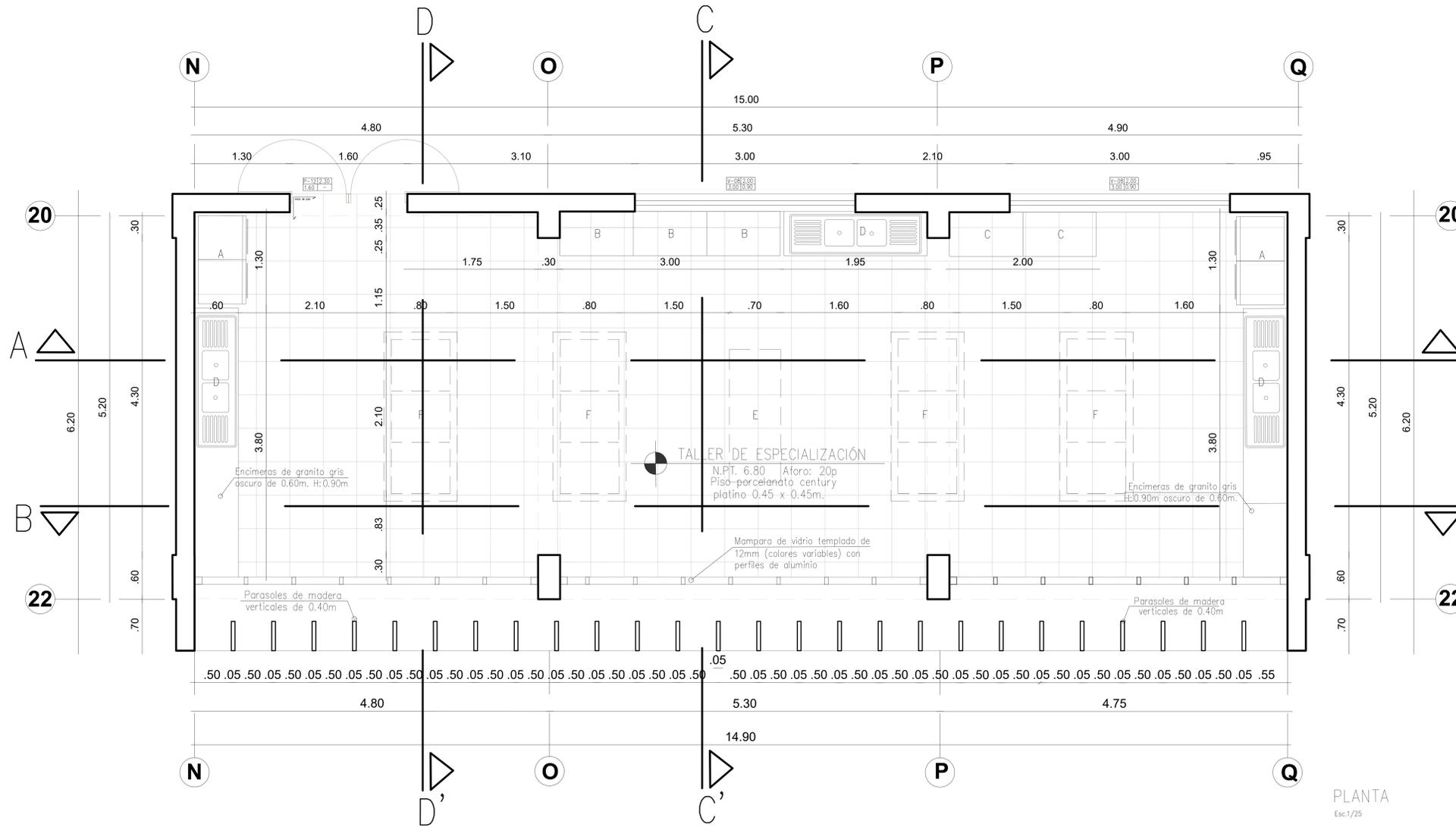
 FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	A-23
PLANO: ELEVACIÓN LATERAL IZQUIERDA Y FRONTAL	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	ESCALA: 1:50
DOCENTE: MG. ARO. REYES VASQUEZ, Elena Katherine	ASESORES: MG. ARO. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARO. REYES GUILLEN, Ana María	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



ELEVACIÓN LATERAL DERECHA

 UNIVERSIDAD COCHA YALLES FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERU	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA: 	
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO		
	PLANO: ELEVACION LATERAL DERECHA	A-24	
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARD. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARD. ANGULO CORDEROS, Marco MG. ARD. REYES GUILLEN, Ana Maria	ESCALA: 1:50 LUGAR Y FECHA: Chimbote, Peru Diciembre 2020

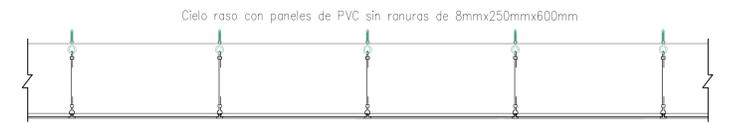
DETALLE DE TALLER DE ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA MARINA



PLANTA Esc.1/25

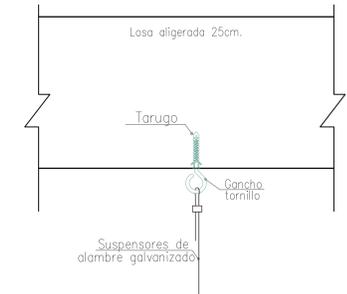
DETALLES DE TALLER DE ESPECIALIZACIÓN	
CÓDIGO	ACABADOS Y MOBILIARIOS
A	Refrigerador industrial de acero inoxidable de dos puertas
B	Mesa de trabajo de acero inoxidable de 2 puertas con superficie reforzada de 1.00x0.60x0.85m.
C	Mesa de trabajo de acero inoxidable con superficie reforzada y base inferior para utensilios 1.00x0.60x0.85m.
D	Poza de lavado de acero inoxidable con dos cubetas y de estructura desmontable, incluye un ducha de pre lavado 1.80x.0.50m
E	Mesa refrigerada de dos puertas de acero inoxidable con cajones multusos sin refrigerar
F	Cocina semi industrial de acero inoxidable de 4 hornillas, altura mínima de 0.90m., incluye horno

Detalle de cielo raso de PVC (olor inapreciable, absorción nula al agua, resistencia al fuego)

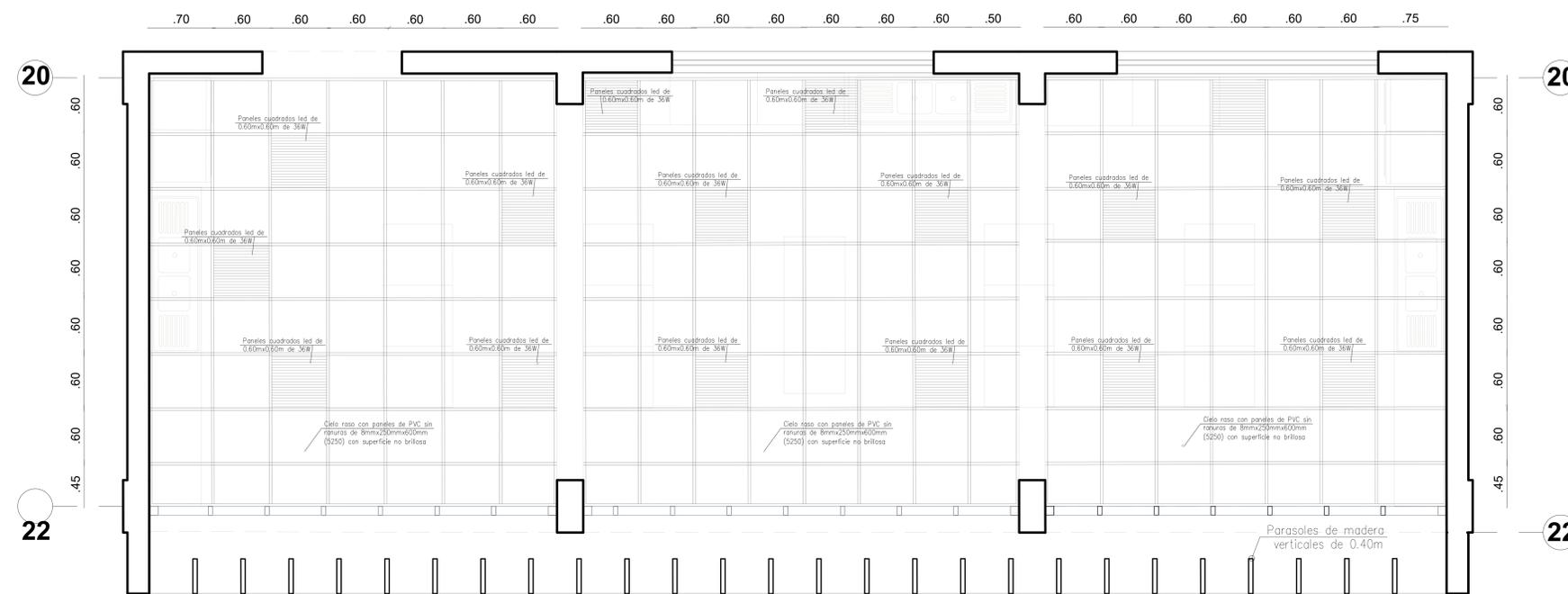


Esc.1/10

Detalle de anclaje a la losa

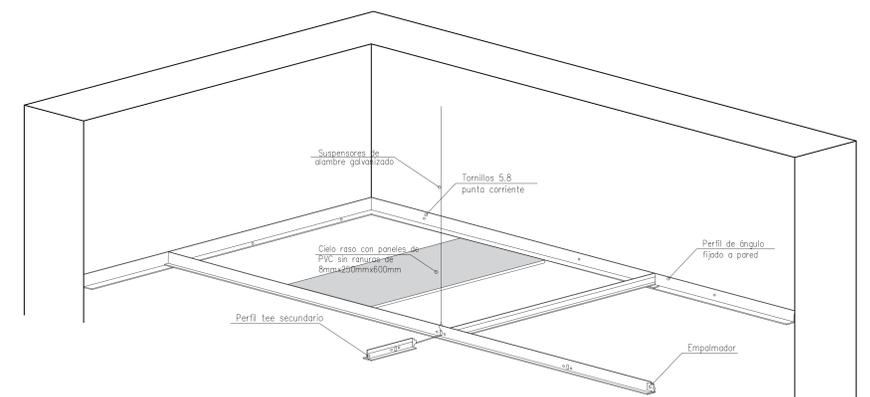


Esc.1/5



PLANTA FALSO CIELO RASO PVC Esc.1/25

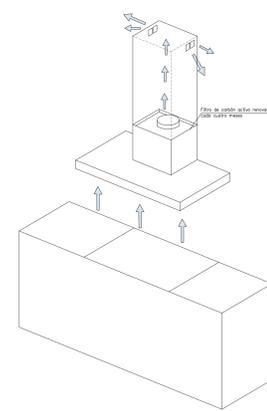
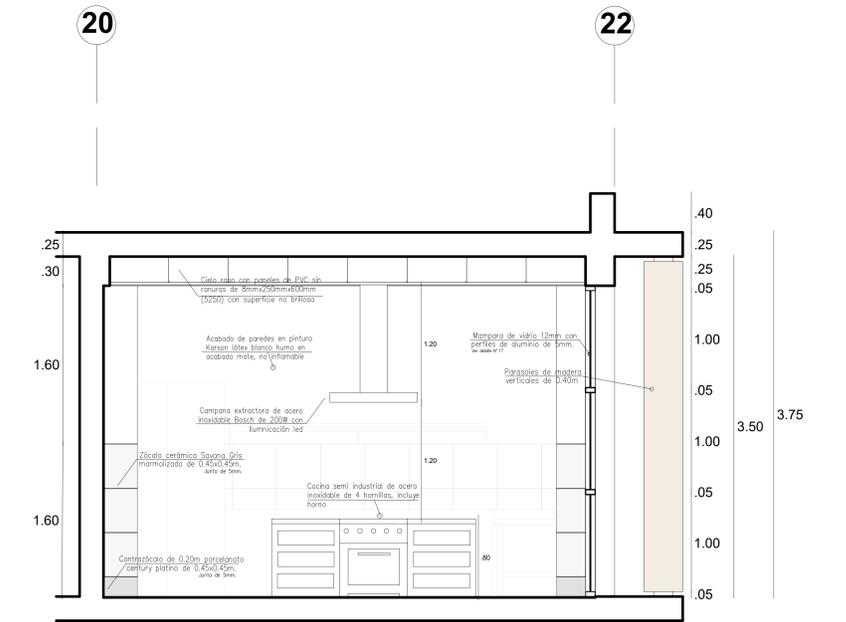
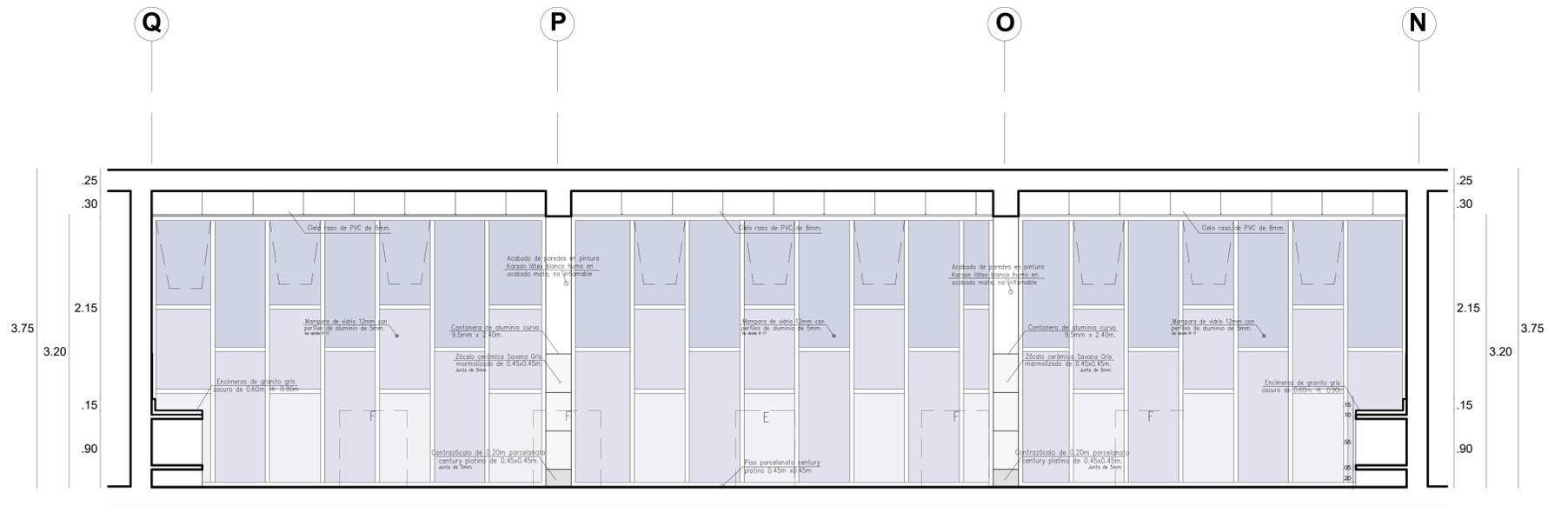
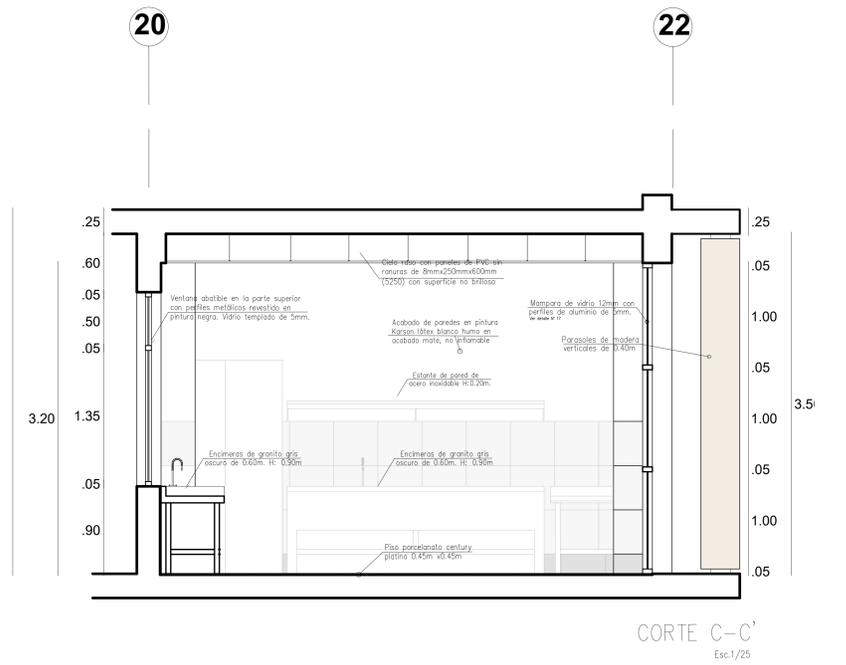
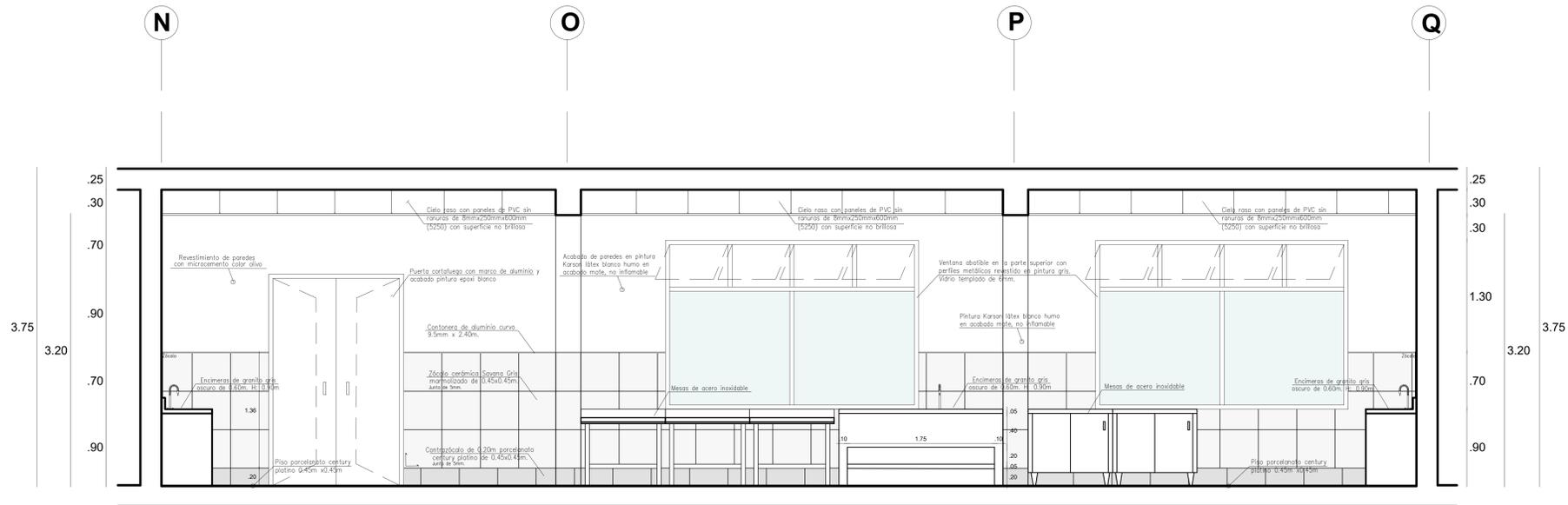
Vista en isométrico de los paneles con respecto a los perfiles



Esc.1/10

<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el municipio de Chimbote - 2020</p>	N° DE LÁMINA:
	<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>
<p>ESQUEDA DE ARQUITECTURA</p>	<p>PLANO: DESARROLLO DE PLANTA DE TALLER DE ESPECIALIZACIÓN</p>	<p>ESCALA: Métrica</p>
<p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>AUTOR: M^{CS} ANDRÉS REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine VELA BRAVO, Nicolé Alessandra ASESORES: M^{CS} ANDRÉS OJEDA, M^{CS} ANDRÉS OJEDA, M^{CS} ANDRÉS OJEDA, Ana María</p>	<p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>

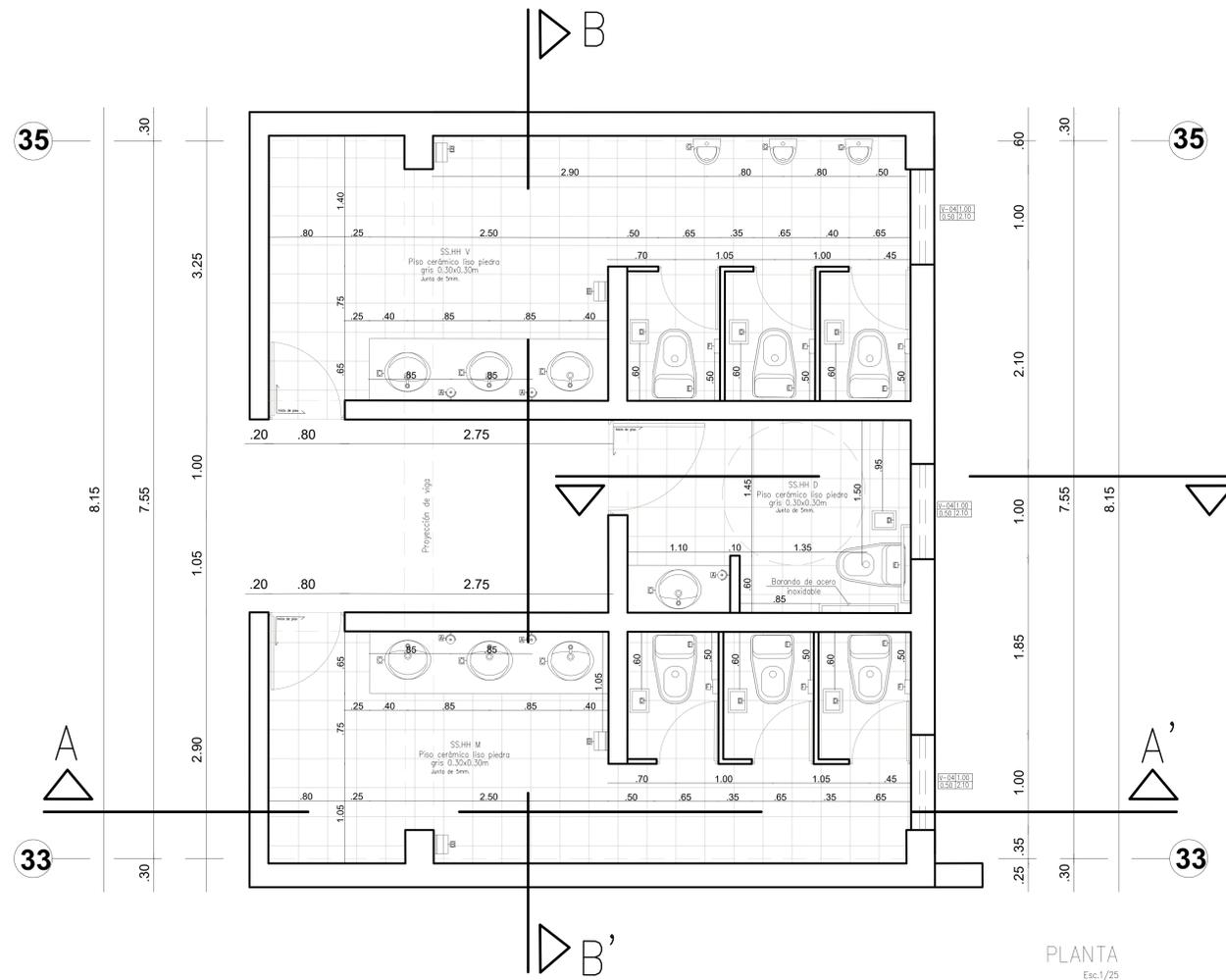
DETALLE DE TALLER DE ESPECIALIZACIÓN EN GASTRONOMÍA MARINA: CORTES



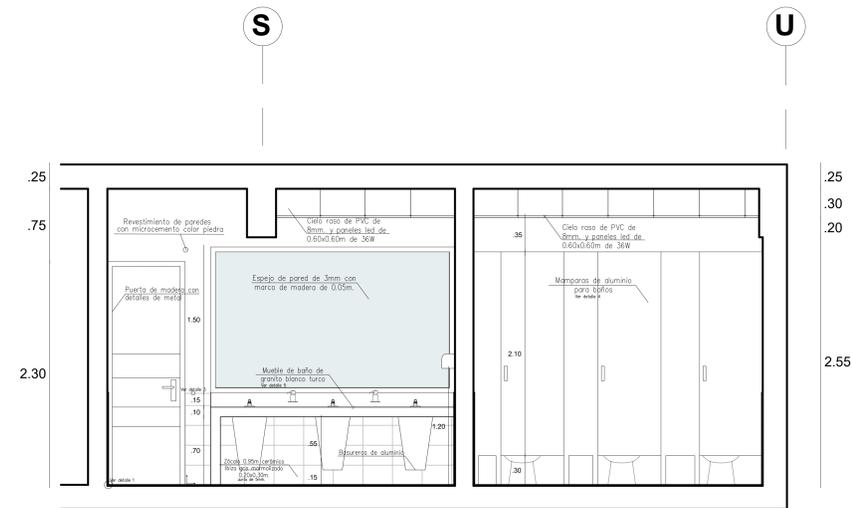
En caso de las cocinas, contarán con una campana extractora de humo sin salida al exterior. Se colocará en kit de filtros de carbón activo, depurando el ambiente y devolviendo el aire purificado.

<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	<p>Nº DE LÁMINA:</p>
	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	<p>A-D26</p>
<p>PLANO: DESARROLLO DE CORTES DE TALLER DE ESPECIALIZACIÓN</p>	<p>DOCENTE: M^g. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p>	<p>ESCALA: 1/25</p>
<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicolás</p>	<p>ASESORER: M^g. ARG. ANJULO CISNEROS, Marco</p>	<p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>

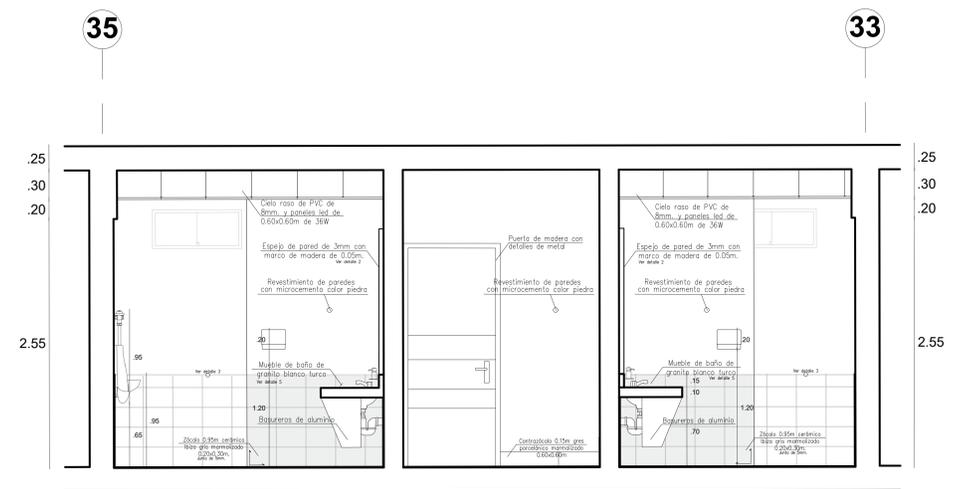
DETALLE DE BAÑOS TÍPICOS DEL INSTITUTO



PLANTA
Esc.1/25



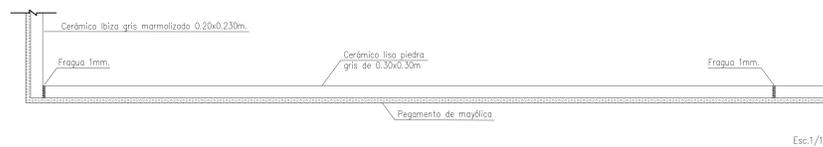
CORTE A-A'
Esc.1/25



CORTE B-B'
Esc.1/25

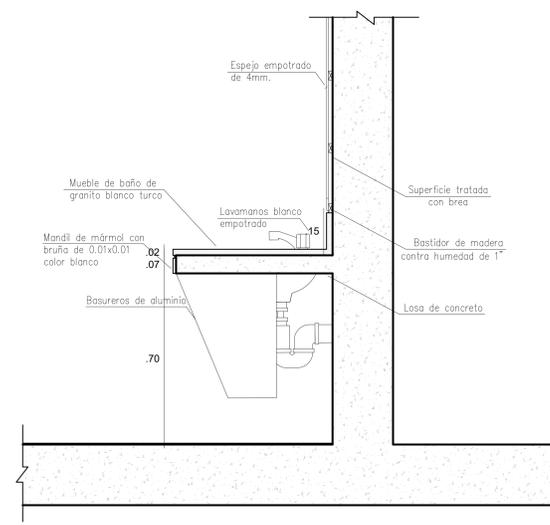
DETALLES DE BAÑOS	
CÓDIGO	ACABADOS Y MOBILIARIOS
A	Jabonera transparente Lazio
B	Dispensador de papel higiénico Ebriel color blanco
C	Lavamanos empotrado eco blanco Trebol
D	Basurero de acero inoxidable con pedal Eko
E	Inodoro one piece ball blanco Vainsa
F	Dispensador de papel higiénico jumbo acero Ebriel
G	Urinario cadet blanco Trebol

Detalle 1: Encuentro de cerámico y zócalos



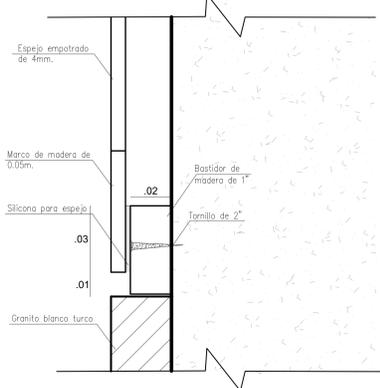
Esc.1/1

Detalle 5: Tablero de granito



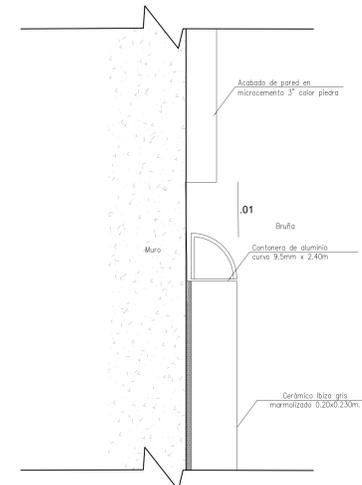
Esc.1/10

Detalle 2: Anclaje de espejo



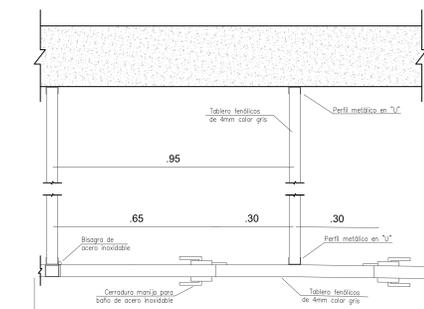
Esc.1/1

Detalle 3: Final de zócalo

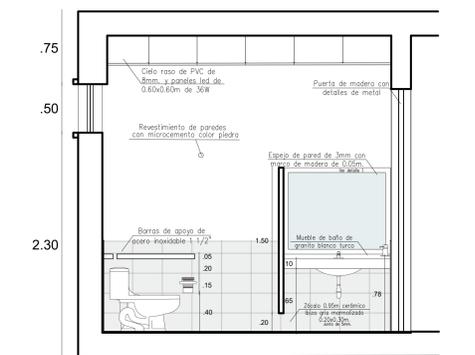


Esc.1/2.5

Detalle 4: Separadores fenólicos



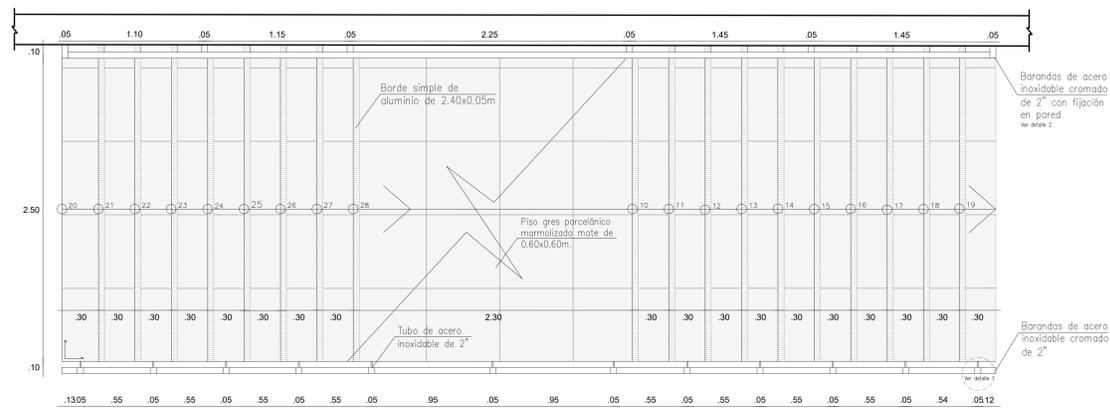
Esc.1/5



CORTE C-C'
Esc.1/25

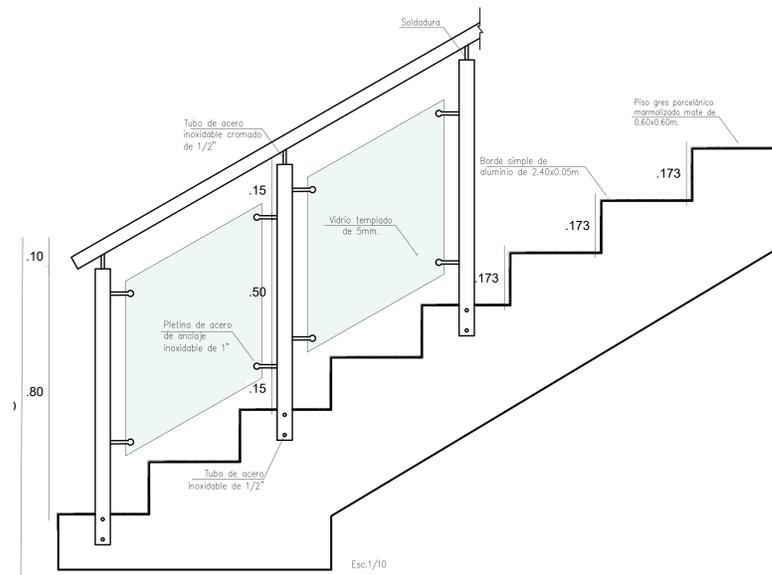
<p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	N° DE LÁMINA:
	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	A-D27
<p>PLANO: DESARROLLO DE SERVICIOS HIGIÉNICOS</p>	<p>AUTOR: VELA BRAVO, NICOLÁ Alejandra</p>	<p>ESCALA: 1:25 - 1:10 - 1:5 - 1:2.5 - 1:1</p>
<p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p>	<p>DOCENTE: MG. ARG. REYES VAQUERO, Elena Katherine</p>	<p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>
<p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>ASESORES: MG. ARG. ANDRÉS OSINEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María</p>	

DETALLE DE ESCALERA LINEAL TÍPICA DEL INSTITUTO

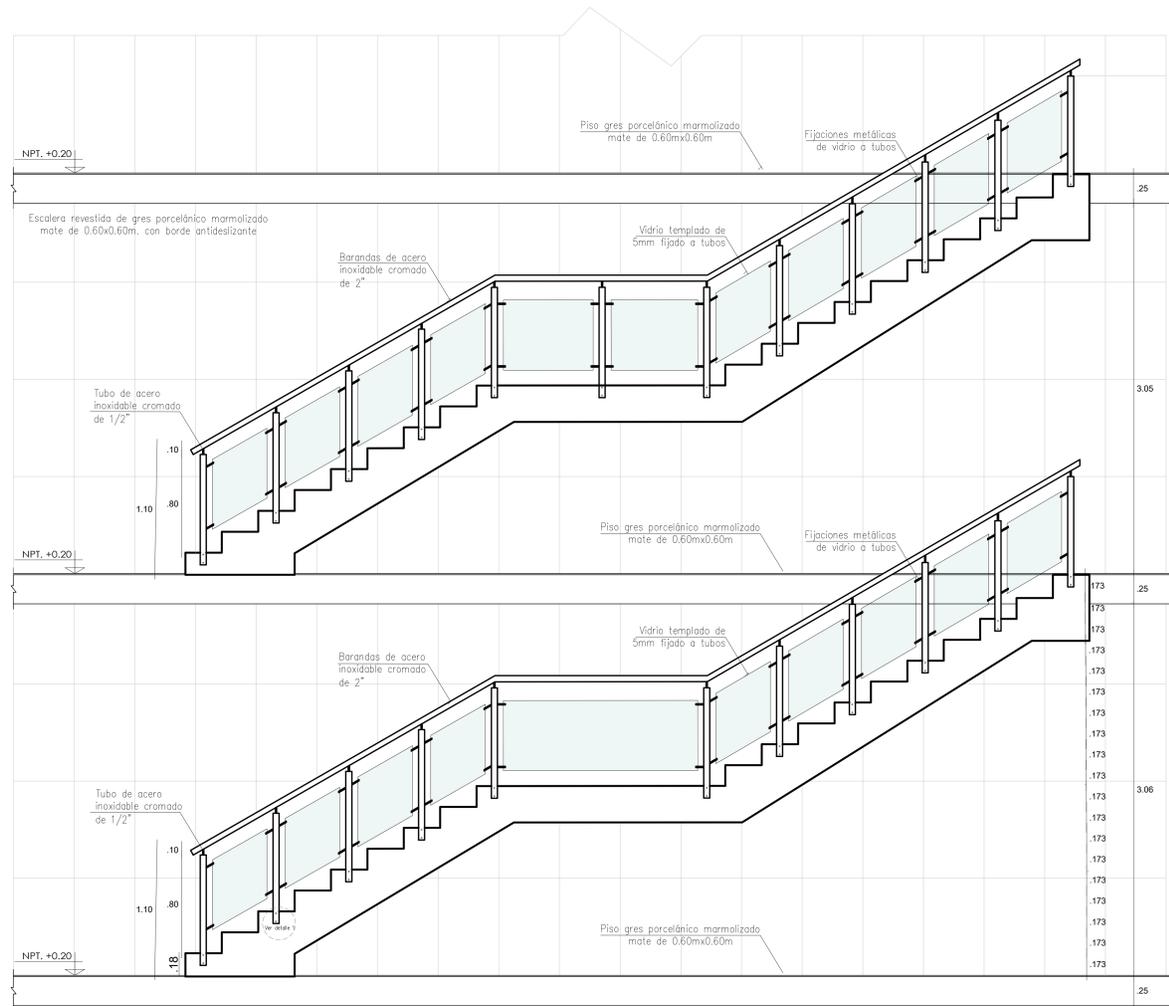
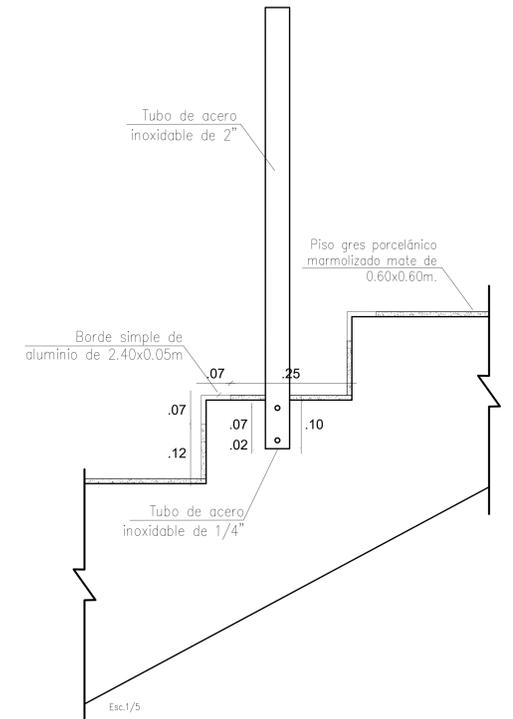


PLANTA
Esc.1/20

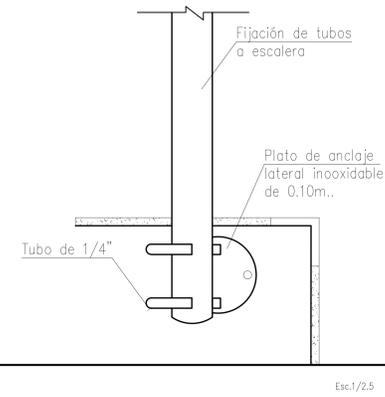
Detalle 1: Barandas de acero inoxidable cromado



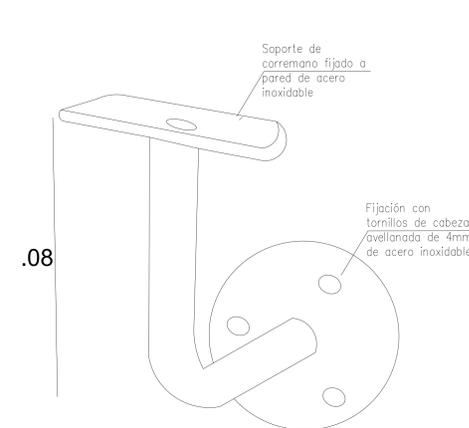
Dimensiones de barandas con respecto a los pasos de escaleras



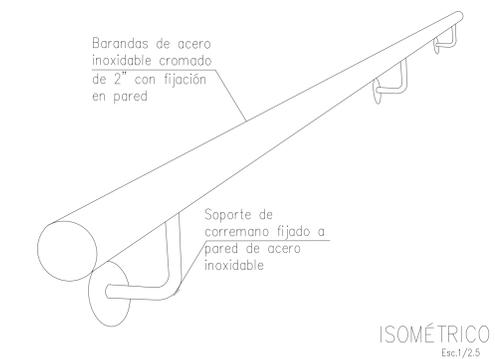
ELEVACIÓN
Esc.1/20



Detalle 2: Barandas de acero inoxidable cromado fijadas en el muro



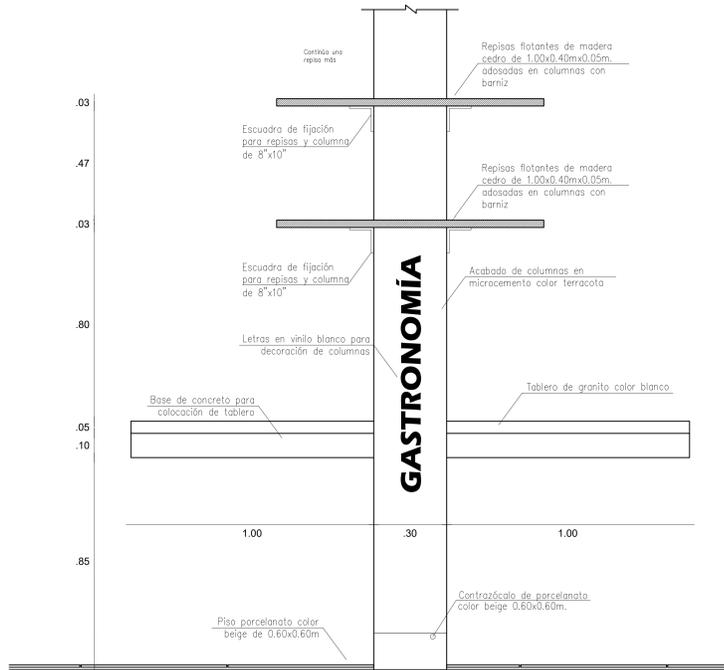
Esc.1/1



ISOMÉTRICO
Esc.1/25

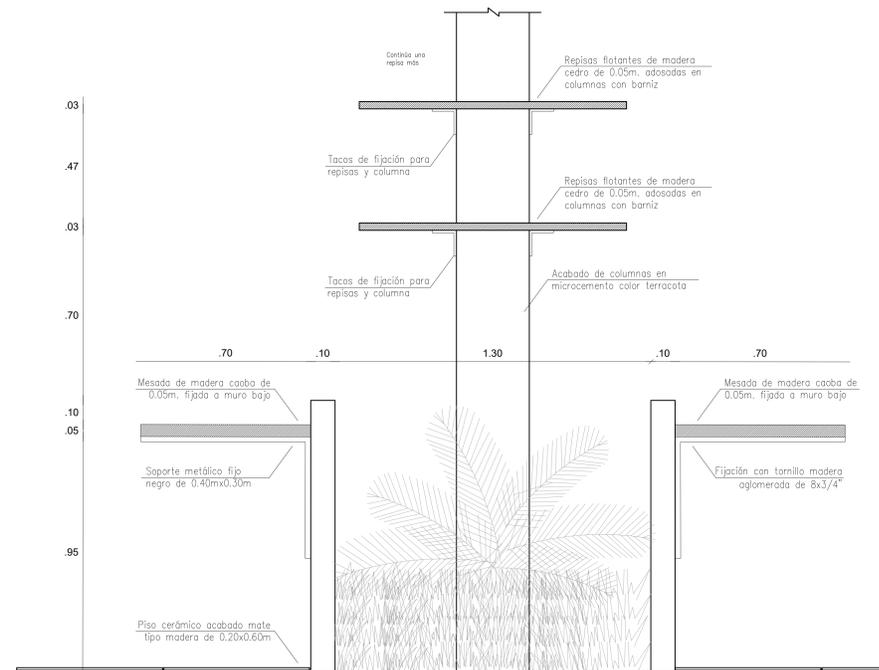
- A. Las barandas verticales serán de 2" de acero inoxidable cromado.
- B. Se sujetarán al costado de la escalera con un plato de anclaje de 10cm. de acero inoxidable
- C. En la parte superior de la baranda se colocará un soporte poste-corremanos sobre el cual irá la segunda baranda de 2".
- D. La fijación de la baranda en la pared será a través de un soporte corremano de acero inoxidable de 10cmx10cm.
- E. Se colocarán las tapas de acero inoxidable de al final de las barandas.

TABLERO DE GRANITO ALREDEDOR DE COLUMNAS EN LA SALA GASTRONÓMICA



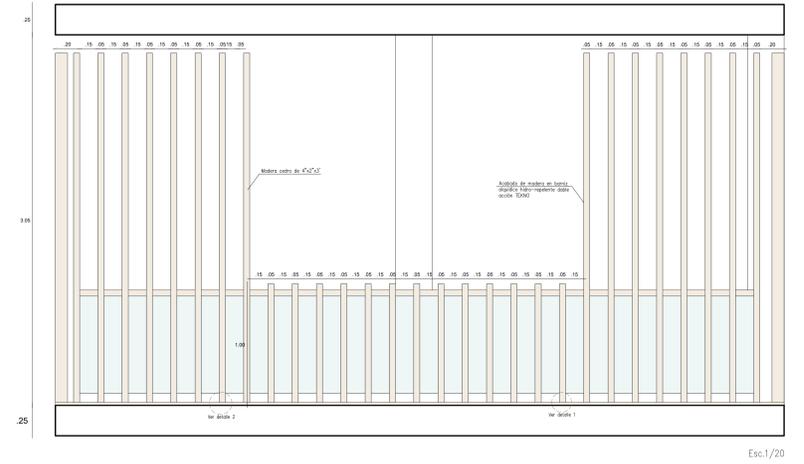
ELEVACIÓN Esc.1/10

MESA DE MADERA EN MUROS DE JARDINERAS INTERIORES DE CAFETERÍA



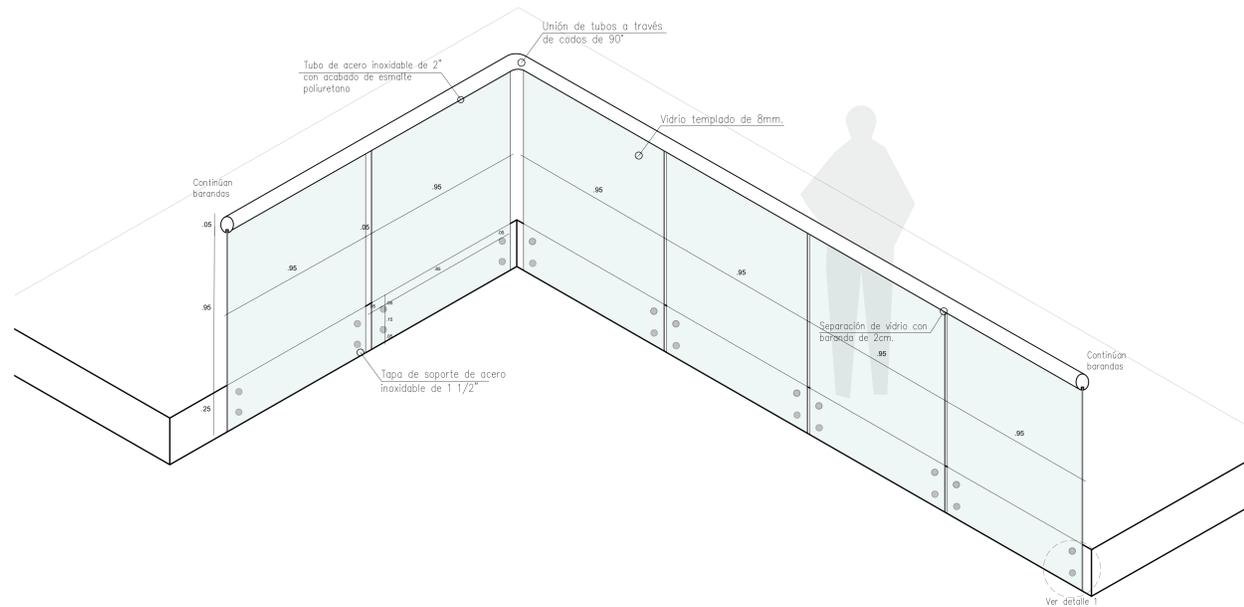
ELEVACIÓN Esc.1/10

BARANDAS DE MADERA Y VIDRIO DE 6mm.



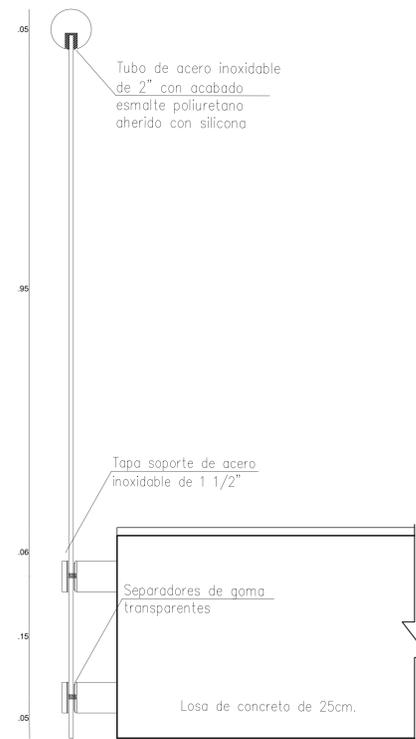
Esc.1/20

BARANDAS DE VIDRIO DE 8mm CON SOPORTES DE ACERO INOXIDABLE



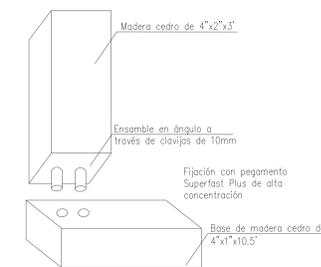
ISOMÉTRICO Esc.1/10

Detalle 1: Fijación de barandas en losa



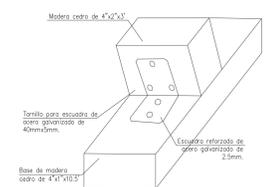
Esc.1/5

Detalle 1: Unión de barandas y base



Esc.1/2.5

Detalle 2: Reforzar las barandas más altas

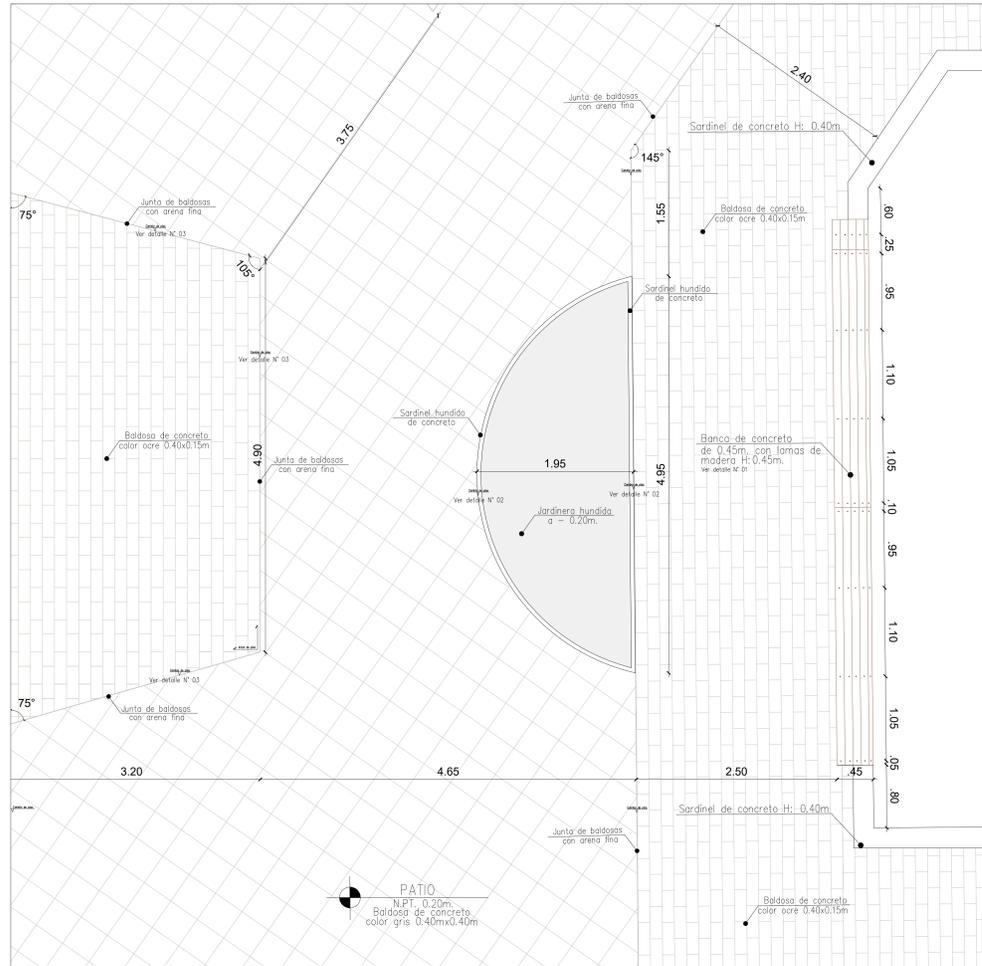


Esc.1/2.5

<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERU</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el muelle de Chimbote - 2020</p> <p>TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p> <p>PLANO: DETALLE DE MOBILIARIOS INTERIORES Y BARANDAS</p> <p>AUTOR: M.D. ANDRÉS REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASESORES: M.D. ANDRÉS REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine; M.D. ANDRÉS ANGLADE CERNEROS, Marco; M.D. ANDRÉS REYES GUILLEN, Ana María</p>	<p>Nº DE LÁMINA: A-D29</p> <p>ESCALA: 1:50 - 1:10 - 1:20 - 1:25</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>
	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el muelle de Chimbote - 2020</p>	

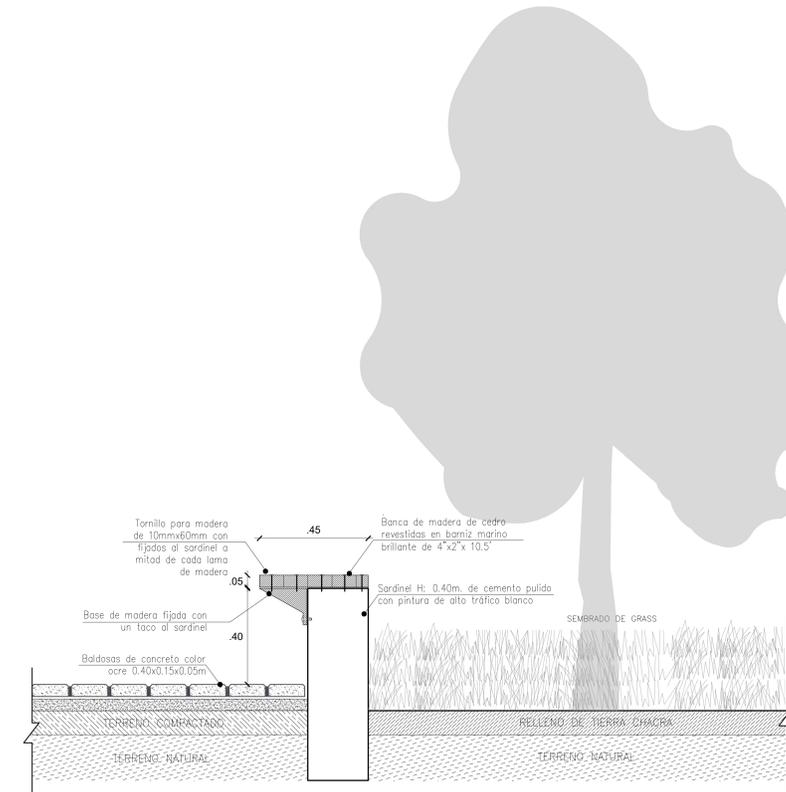
DETALLE DE ENCUENTRO DE PISOS EN PATIO DE INSTITUTO

En el caso de las bancas que se encuentren al exterior, al ser de madera se encontrarán muy expuestas, es por ellos que su acado será con un barniz marino brillante para su protección con los cambios climatológicos en especial con la biza marina.



PLANTA Esc.1/20

Detalle 1: Banca de madera sobre sardinel de concreto



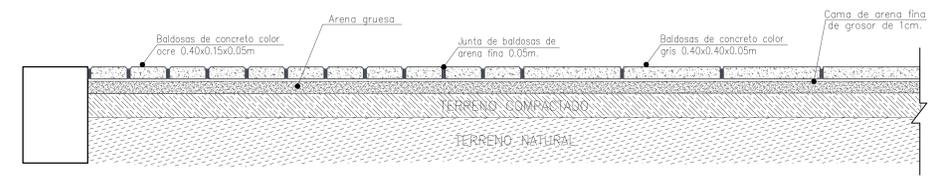
Esc.1/10

Detalle 3: Encuentro entre pisos baldosas de concreto y jardineras en sardineles hundidos



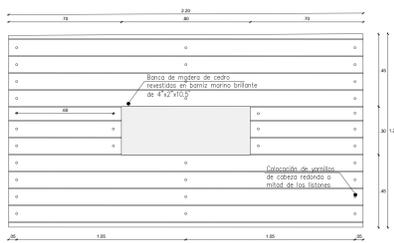
Esc.1/10

Detalle 2: Encuentro de pisos baldosas de concreto

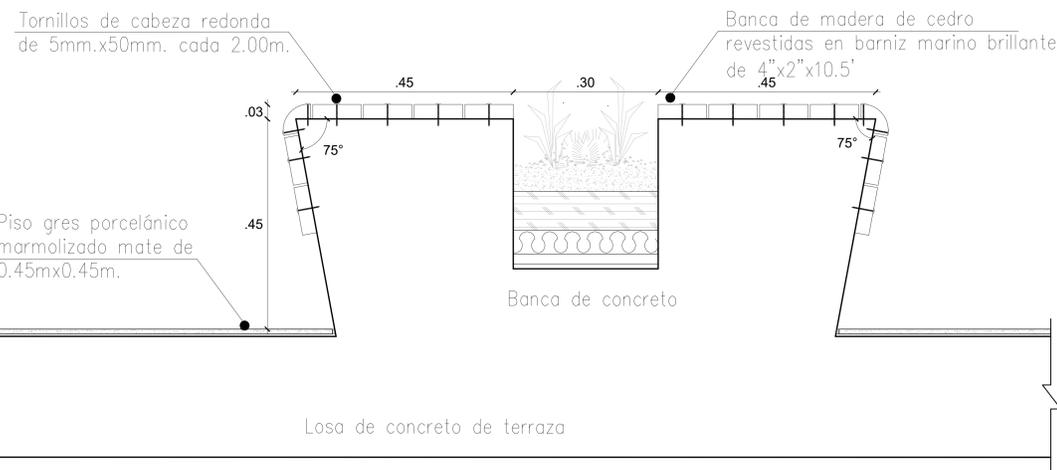


Esc.1/10

BANCAS DE CONCRETO REVESTIDAS CON LAMAS DE MADERA EN TERRAZA DE INSTITUTO

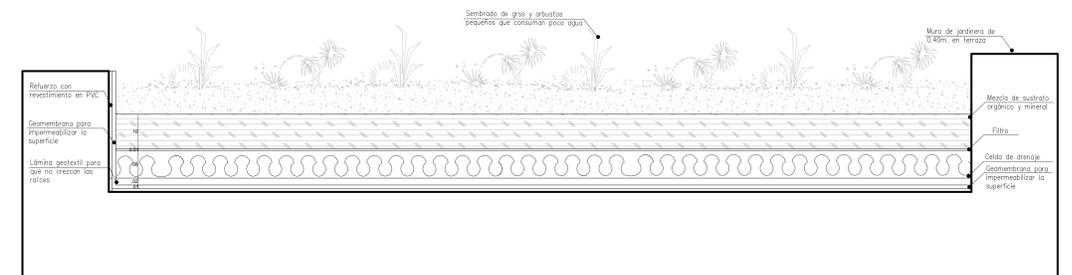


PLANTA Esc.1/20



CORTE Esc.1/5

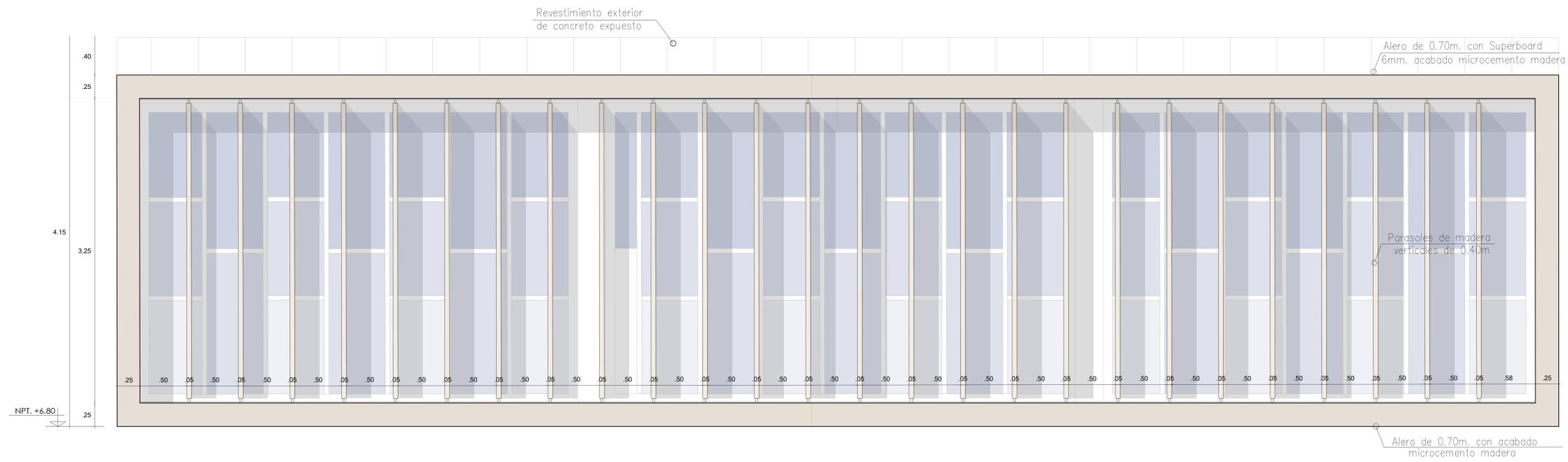
JARDINERAS SOBRE LOSAS DE CONCRETO



Esc.1/10

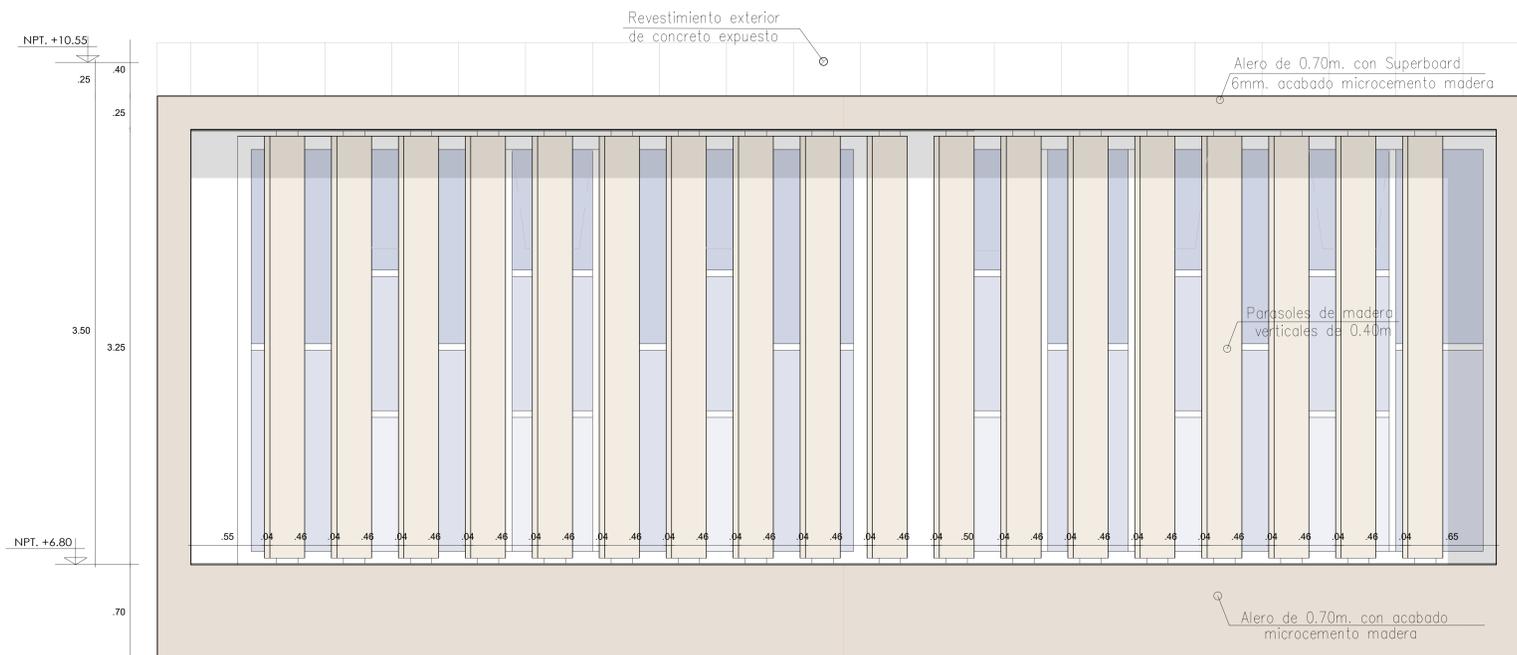
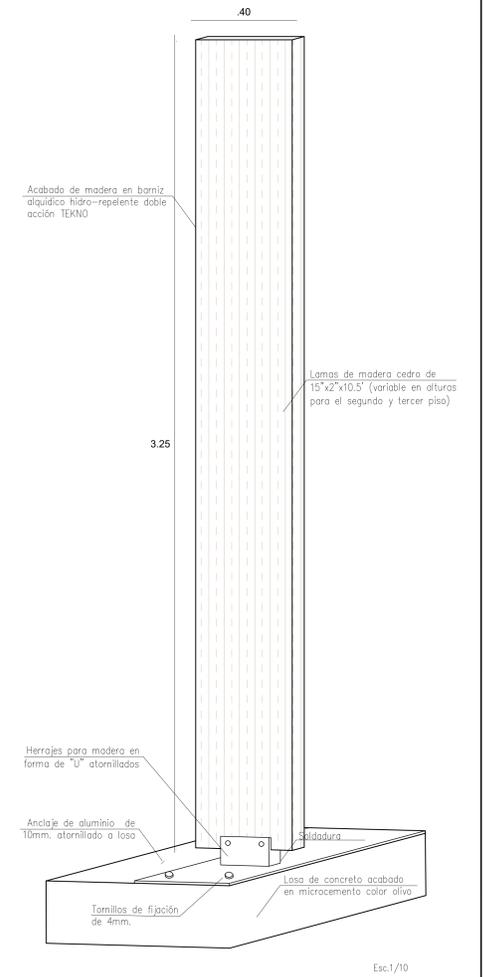
<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	Nº DE LÁMINA:
	<p>TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	<p>A-D30</p>
<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	<p>PLANO: DETALLES DE BANCAS Y PISOS</p>	<p>ESCALA: 1:10 / 1:5</p>
<p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p>	<p>AUTOR: ING. AND. REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>

MAMPARAS DE VIDRIO templado de 12mm con perfiles de aluminio y
PARASOLES DE MADERA DE 2" (FACHADAS DE TALLERES GASTRONÓMICOS)

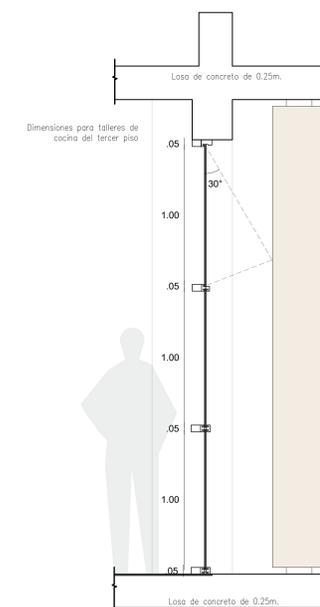


Fachada de taller de especialización con parasoles
Esc.1/20

Detalle de parasoles de madera

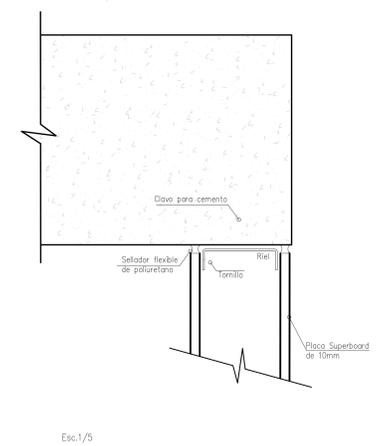


Fachada de taller de especialización con parasoles inclinados
Esc.1/20



Corte
Esc.1/20

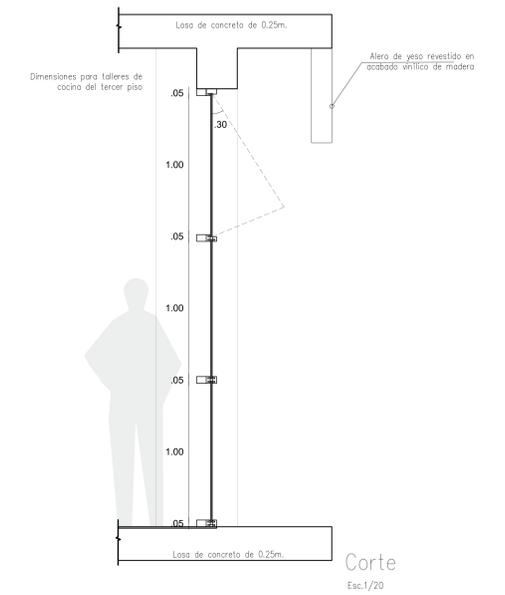
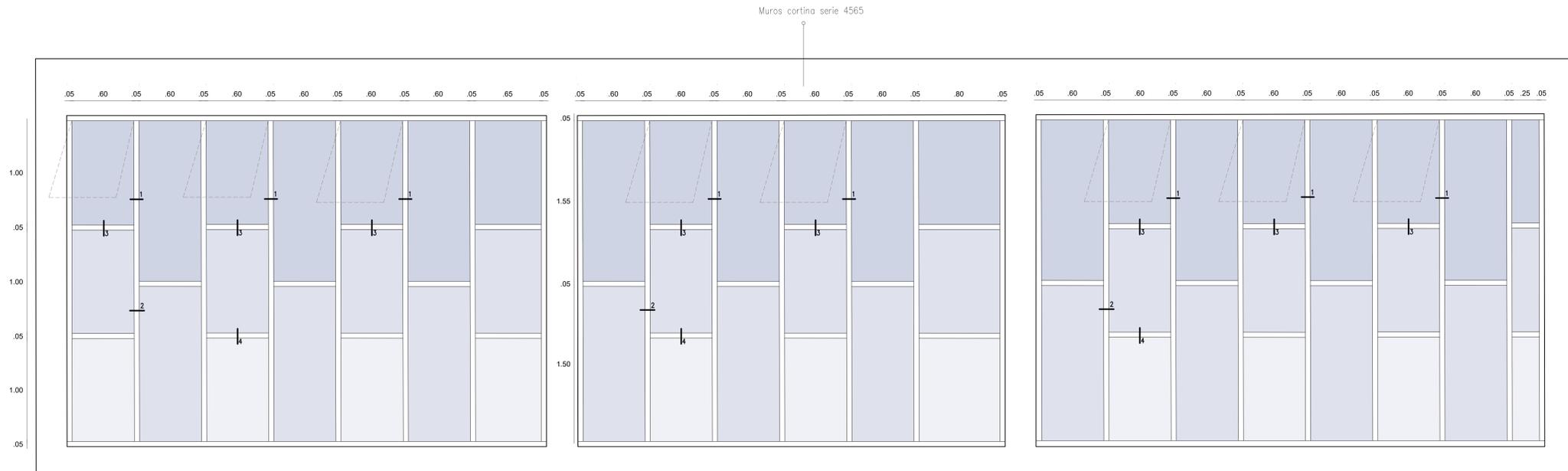
Detalle de aleros en placas de yeso para talleres sin parasoles



<p>UNIVERSIDAD CECILIA VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	Nº DE LÁMINA:
	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	A-D31
<p>PLANO: DETALLE DE FACHADA DE TALLERES CON PARASOLES</p>	<p>DOCENTE: MG. ARG. REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine</p> <p>AUTORES: VELA BRAVO, Nicole Alejandra</p>	<p>ESCALA: 1:20 - 1:10 - 1:5</p> <p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>

MAMPARAS DE VIDRIO TEMPLADO DE 12MM CON PERFILES DE ALUMINIO Y PARASOLES DE MADERA DE 2" (FACHADAS DE TALLERES GASTRONÓMICOS)

Detalle de parasoles de madera

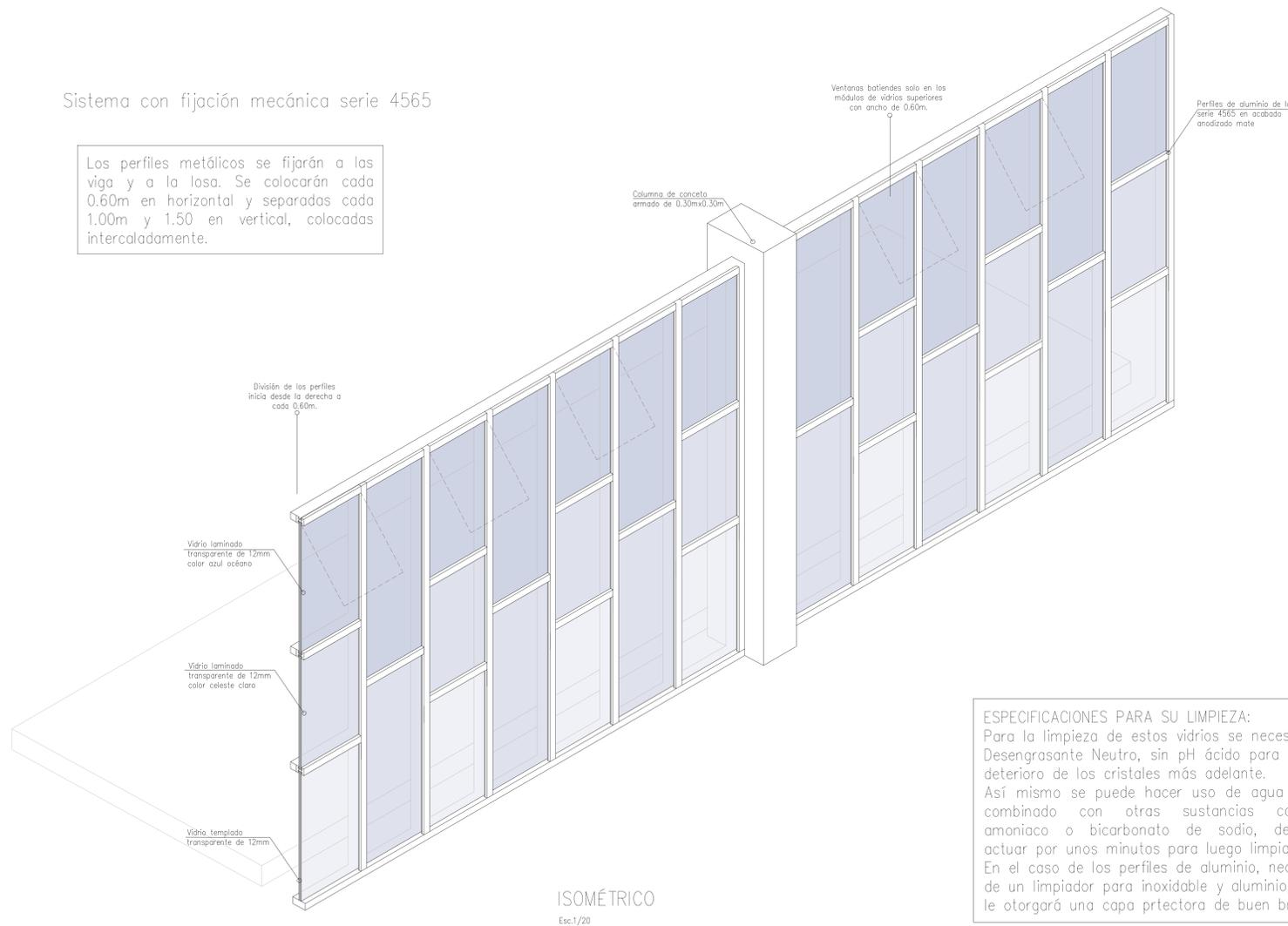


Fachada 2 de taller de especialización
Esc.1/20

Corte
Esc.1/20

Sistema con fijación mecánica serie 4565

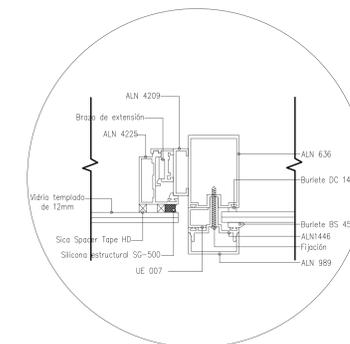
Los perfiles metálicos se fijarán a las viga y a la losa. Se colocarán cada 0.60m en horizontal y separadas cada 1.00m y 1.50 en vertical, colocadas intercaladamente.



ISOMÉTRICO
Esc.1/20

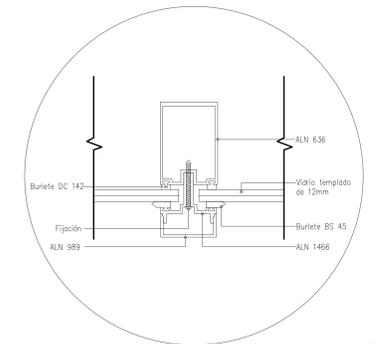
ESPECIFICACIONES PARA SU LIMPIEZA:
Para la limpieza de estos vidrios se necesitará un Desengrasante Neutro, sin pH ácido para evitar el deterioro de los cristales más adelante. Así mismo se puede hacer uso de agua caliente combinado con otras sustancias como el amoníaco o bicarbonato de sodio, dejándolas actuar por unos minutos para luego limpiarlas. En el caso de los perfiles de aluminio, necesitarán de un limpiador para inoxidable y aluminio, el cual le otorgará una capa protectora de buen brillo

CORTE 1



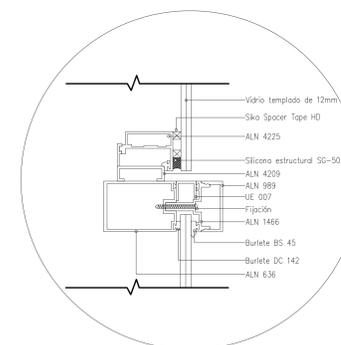
Esc.1/2.5

CORTE 2



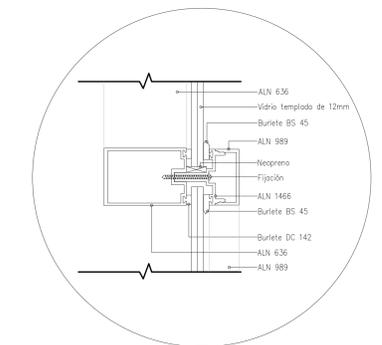
Esc.1/2.5

CORTE 3



Esc.1/2.5

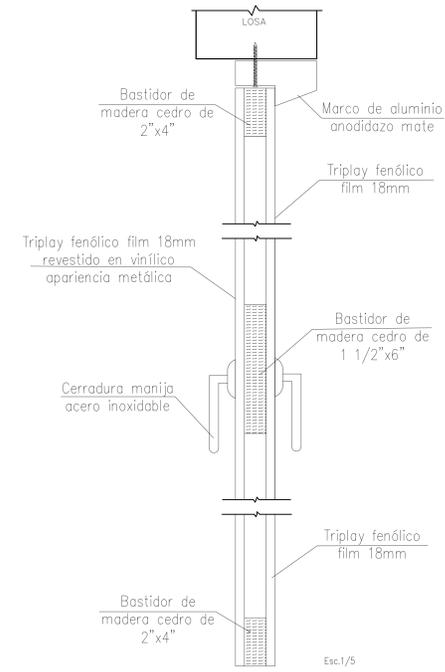
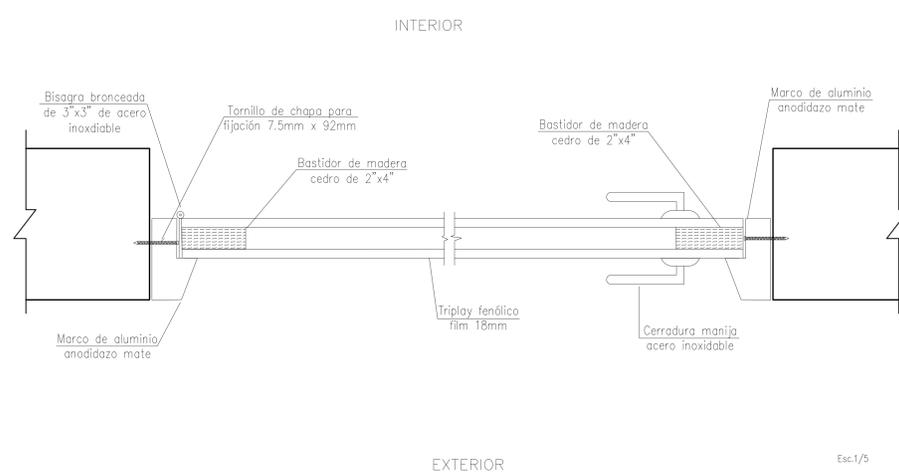
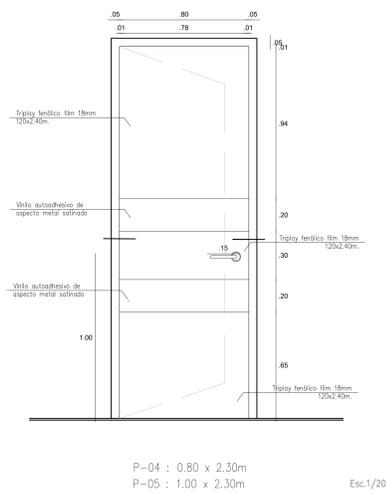
CORTE 4



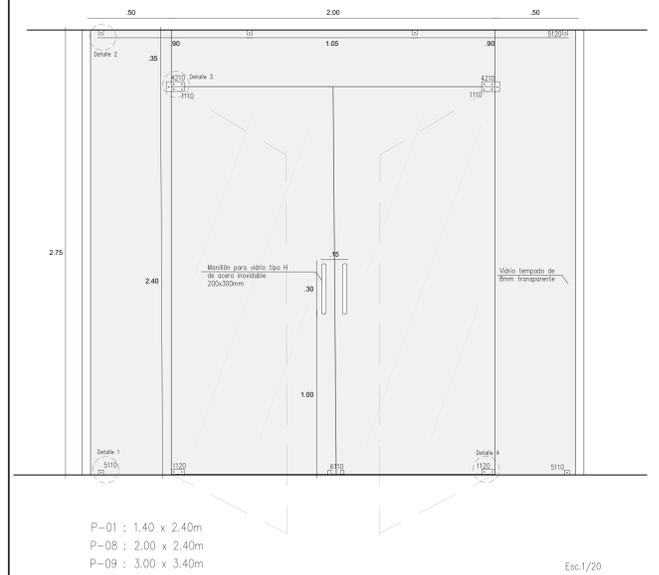
Esc.1/2.5

<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	<p>Nº DE LÁMINA:</p>
	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	<p>A-D32</p>
<p>PLANO: DETALLE DE FACHADA SIN PARASOLES</p>	<p>DOCENTE: MG. ARG. REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine</p>	<p>ESCALA: 1:20 - 1:2.5</p>
<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>ABSORBENTE: MG. ARG. ANCALO CHINEROS, Marco</p>	<p>LUGAR FRECHA: Chimbote, Perú, Diciembre 2020</p>

PUERTAS DE MADERA CON MARCO DE ALUMINIO Y DETALLES EN VINILO ACABADO METÁLICO

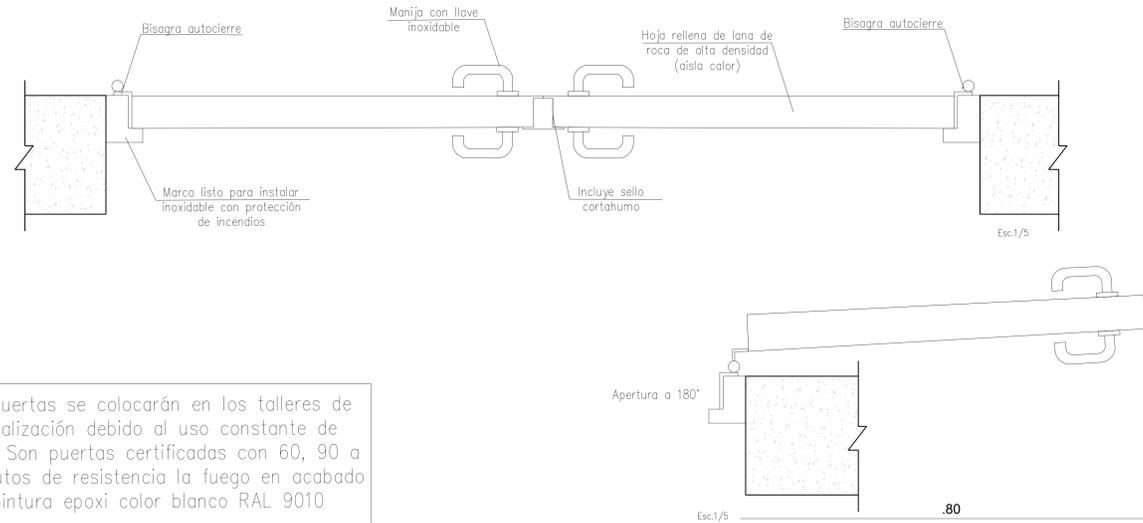
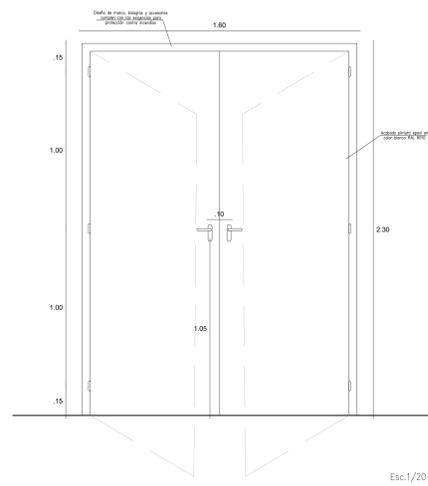


PUERTAS DE VIDRIO EN FACHADAS



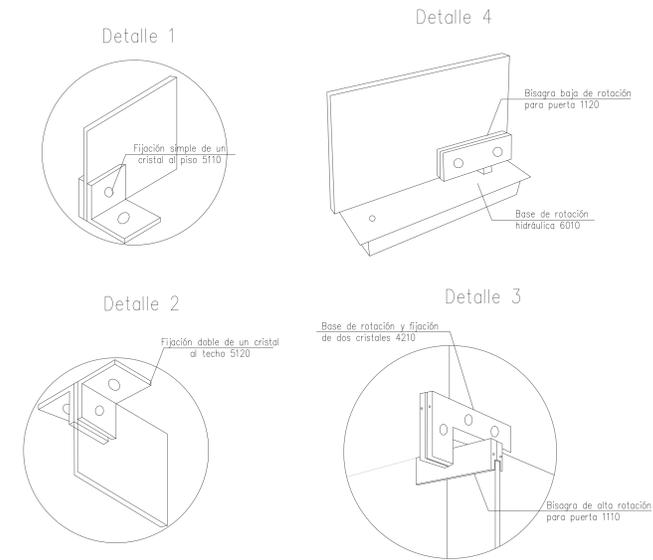
PARA INSTITUTO:

PUERTAS CORTAFUEGO CON DISEÑO (MIYASATO)



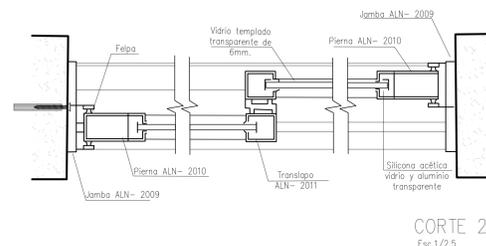
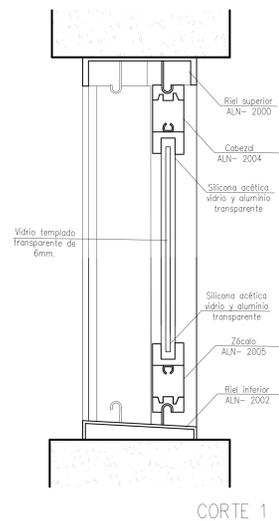
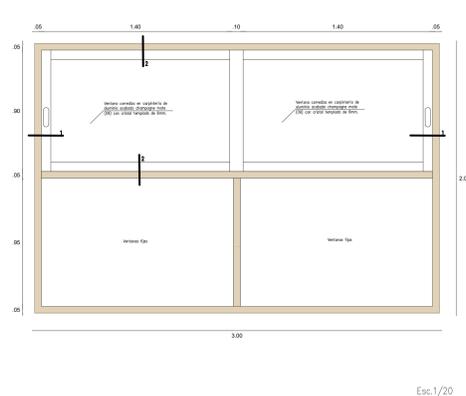
Estas puertas se colocarán en los talleres de especialización debido al uso constante de cocinas. Son puertas certificadas con 60, 90 a 180 minutos de resistencia la fuego en acabado de pintura epoxi color blanco RAL 9010

Detalle de fijación de vidrio a accesorios de acero inoxidable (Furukawa)



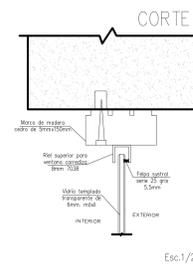
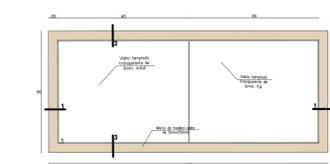
VENTANA CORREDIZA PARA TALLERES GASTRONÓMICOS (Miyasato)

Ventana corrediza serie 20

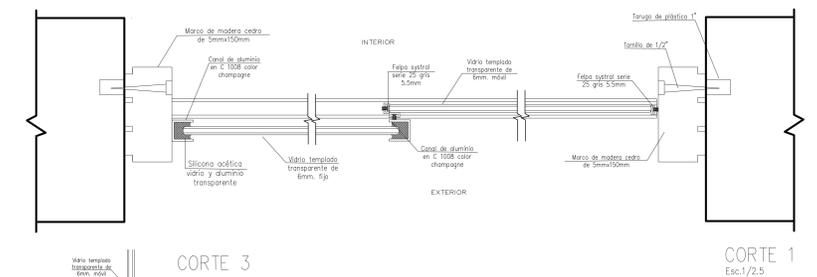


Las ventanas serán en carpintería de aluminio acabado anodizado champagne mate (09)
 -Su deslizamiento es silencioso,
 -Estéticos y con mínimo mantenimiento
 -Uso de un burlete negro de 4mm(302)y felpa de color gris

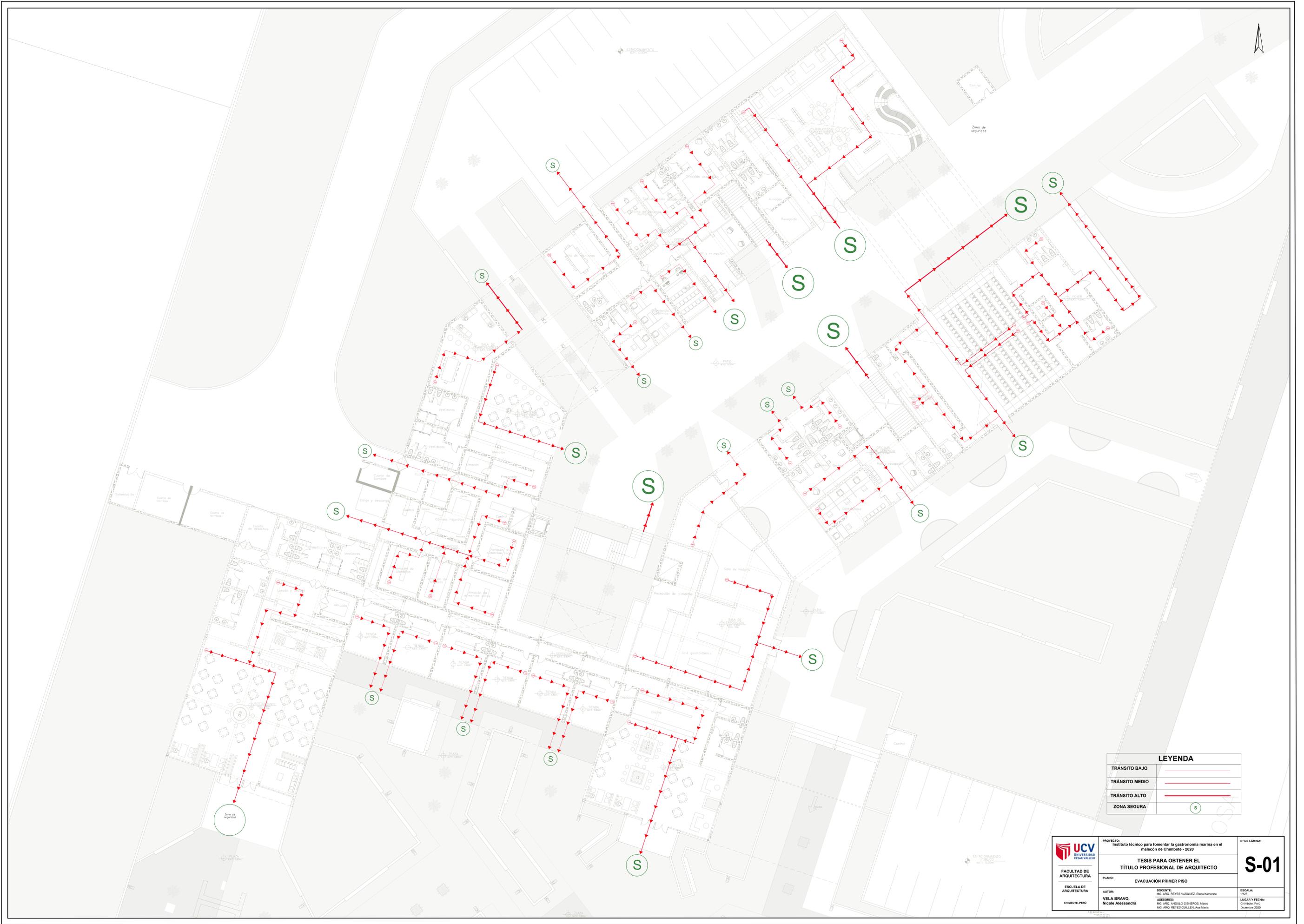
VENTANA CORREDIZA PARA SS.HH EN CARPINTERIA DE MADERA



Carpintería metálica con perfiles de aluminio (catálogo Furukawa)



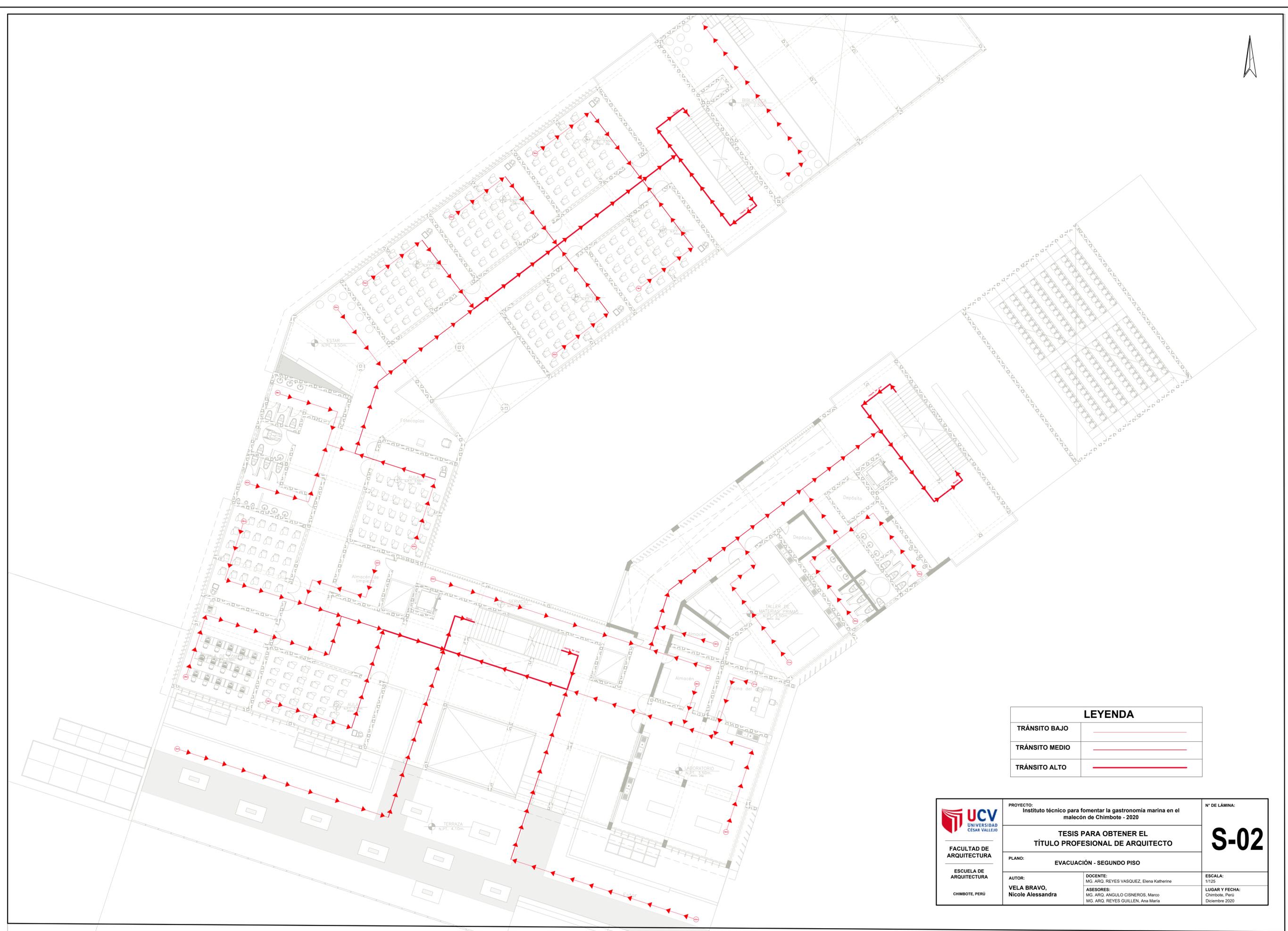
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERU	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020 TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	N° DE LÁMINA: A-D33
	PLANO: DETALLE DE PUERTAS Y VENTANAS AUTOR: VELA BRAVO, Nicolás DOCENTE: MS. ARO. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MS. ARO. ANGLIO CORDEROS, Mario MS. ARO. REYES GUILLEN, Ana María	ESCALA: 1:50 - 1:10 - 1:2.5 LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



LEYENDA

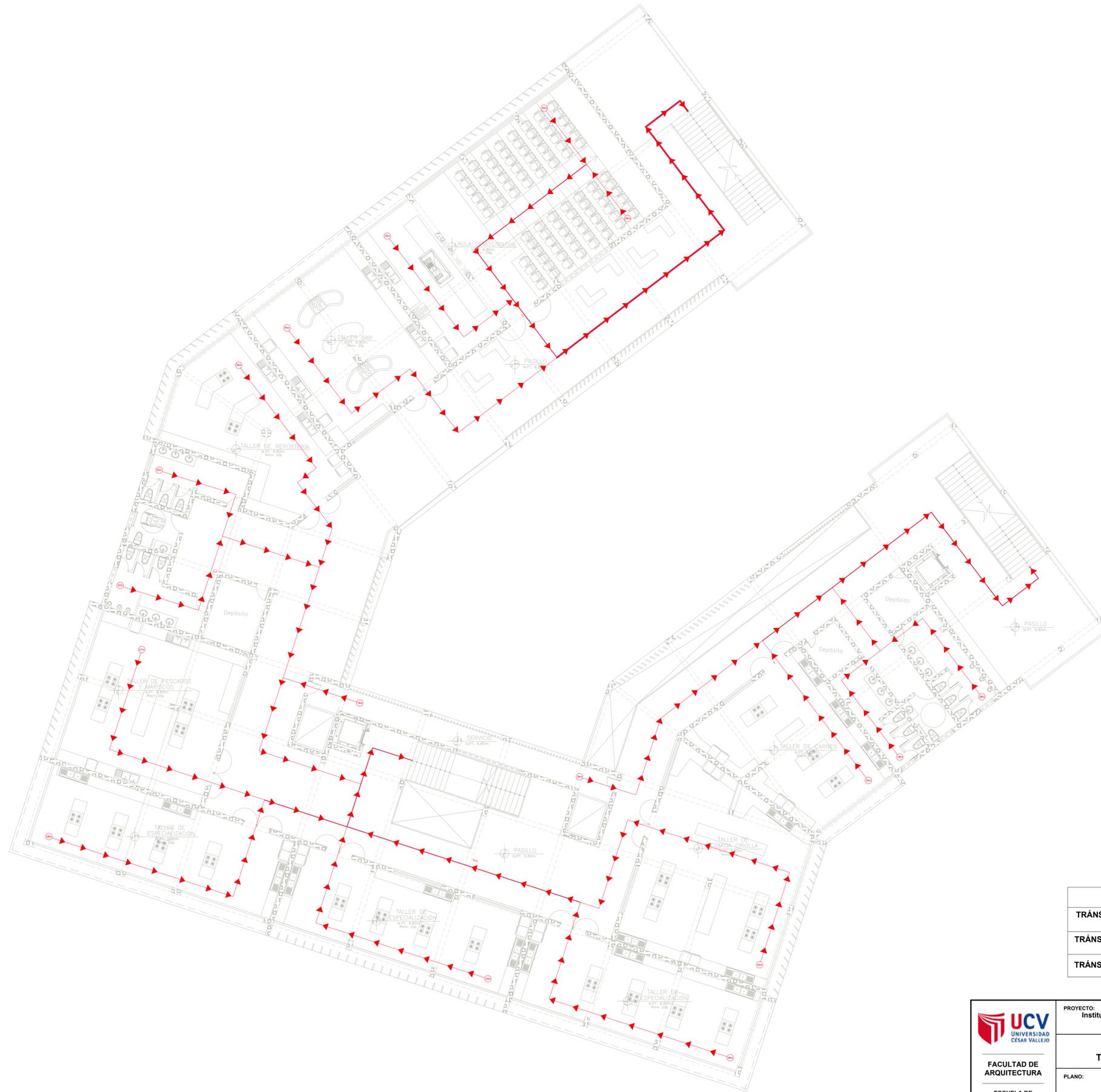
TRÁNSITO BAJO	
TRÁNSITO MEDIO	
TRÁNSITO ALTO	
ZONA SEGURA	

<p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el maicón de Chimbote - 2020</p>	N° DE LÁMINA:
	<p>TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>	S-01
<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	<p>PLANO: EVACUACIÓN PRIMER PISO</p>	<p>ESCALA: 1:125</p>
<p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p>	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>DOCENTE: MG. AND. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p>
<p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>ASORES: MG. AND. ANGLU GONZÁLES, Marco MG. AND. REYES IGUALÉN, Ana María</p>	<p>LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>



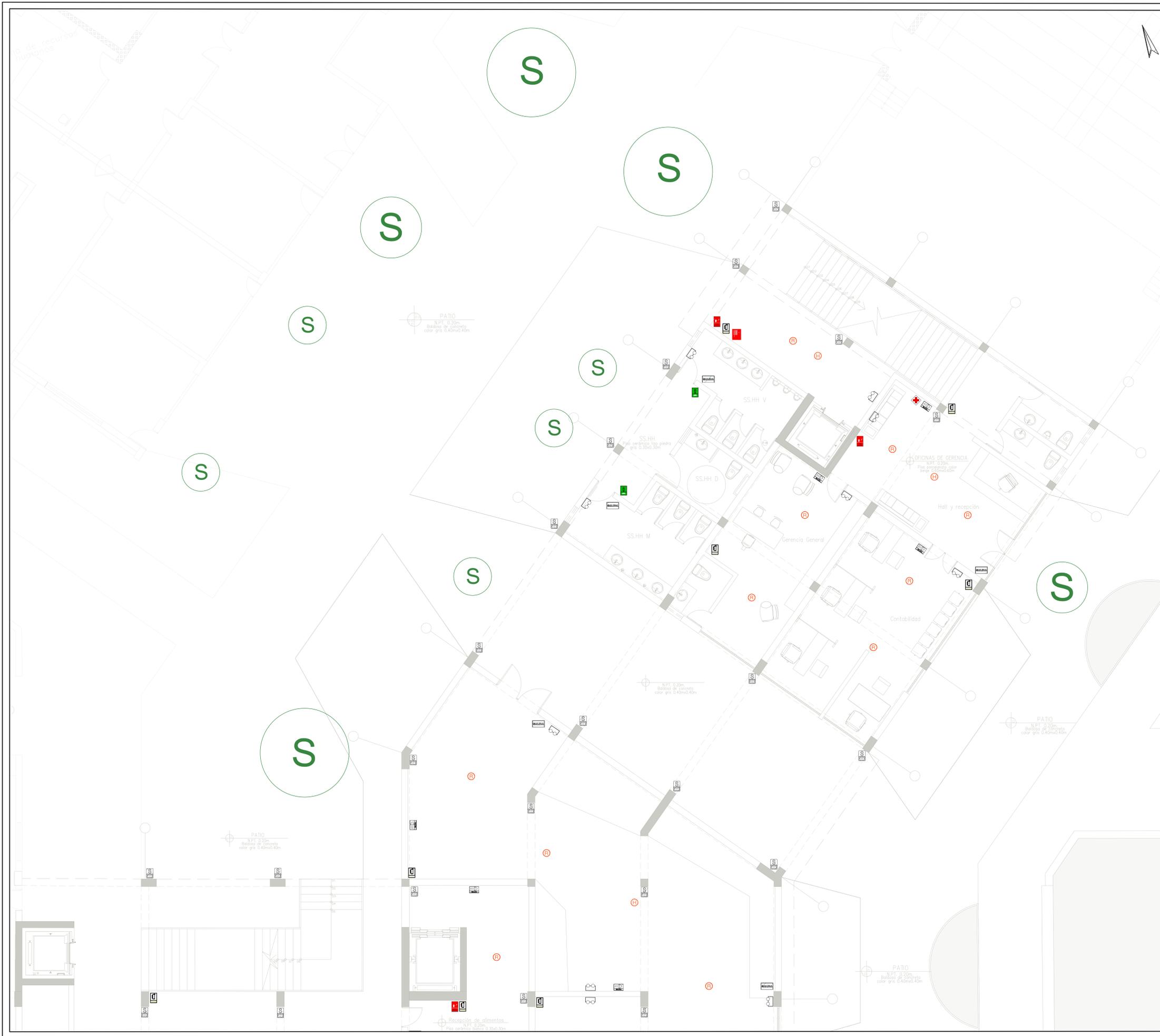
LEYENDA	
TRÁNSITO BAJO	
TRÁNSITO MEDIO	
TRÁNSITO ALTO	

 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA: <h1>S-02</h1>
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
	PLANO: EVACUACIÓN - SEGUNDO PISO	
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María



LEYENDA	
TRÁNSITO BAJO	—
TRÁNSITO MEDIO	—
TRÁNSITO ALTO	—

 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	S-03
FACULTAD DE ARQUITECTURA	PLANO: EVACUACIÓN TERCER PISO	
ESCUELA DE ARQUITECTURA	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARO. REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine
CHIMBOTE, PERÚ	ASESORES: MG. ARO. ANGLIO CISNEROS, Marco MG. ARO. REYES GUILLEN, Ana María	ESCALA: 1/125 LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



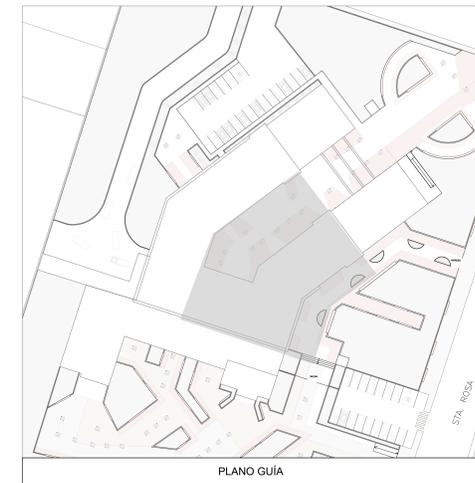
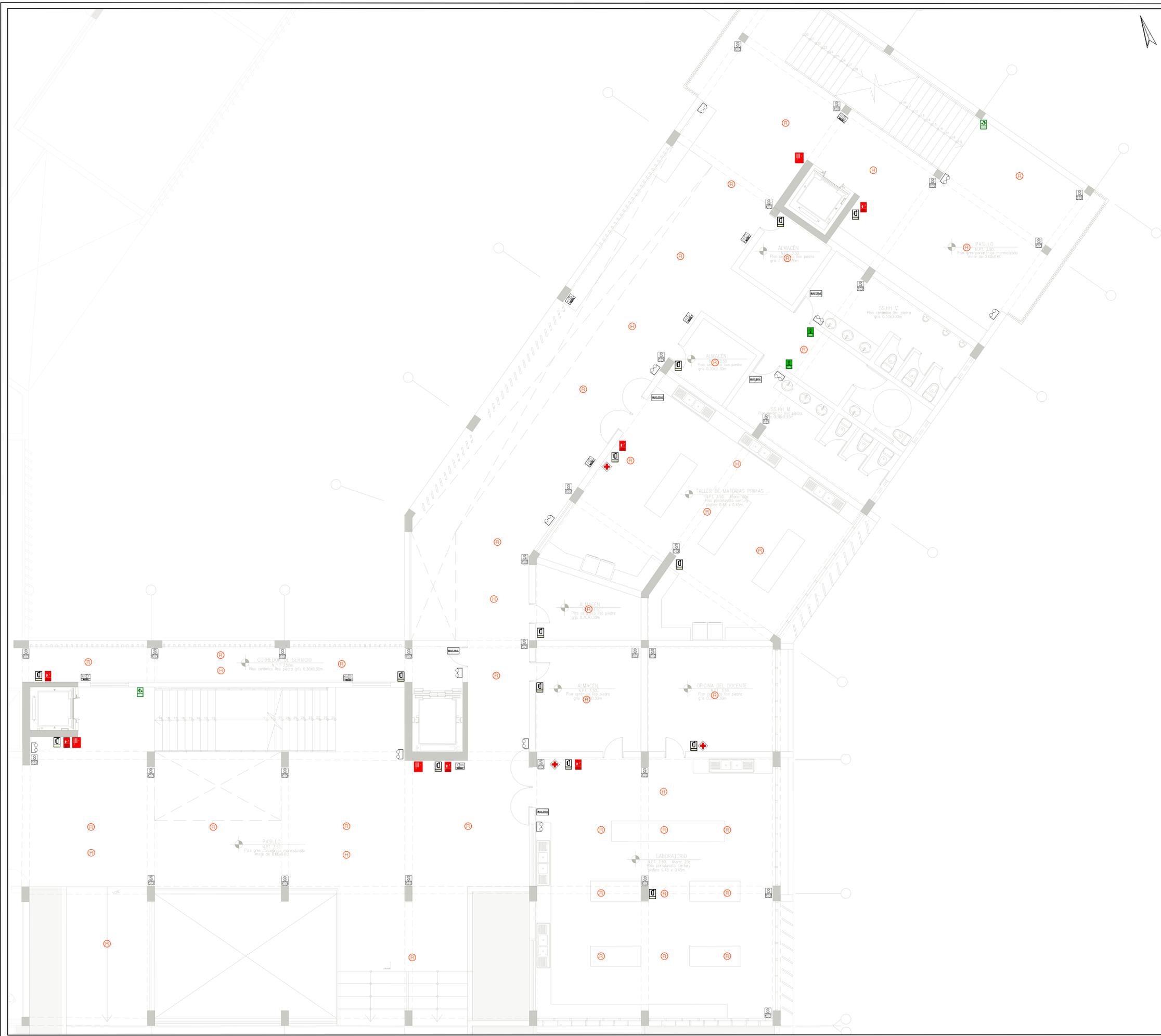
LEYENDA	
DESCRIPCION	SIMBOLO
SEÑAL DE SALIDA EN DINTEL DE PUERTA	
SEÑAL DE EVACUACION DERECHA	
SEÑAL DE EVACUACION IZQUIERDA	
SEÑAL DE EVACUACION POR ESCALERA	
SEÑAL DE ZONA SEGURA EN CASO DE SISMO	
EXTINTOR PORTATIL PQS / CO ₂ / H ₂ O	
ROCIADORES	
SEÑAL DE PULSADOR DE ALARMA	
DETECTOR DE HUMO	
SEÑAL DE LUCES DE EMERGENCIA	
SEÑAL DE BOTIQUIN	
SEÑAL DE PROHIBIDO FUMAR	
SEÑAL DE SERVICIOS HIGIENICOS	
GABINETE CONTRA INCENDIOS	
ZONA SEGURA	

UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ	TÍTULO PROFESIONAL PARA OBTENER EL SEGURIDAD Y SEÑALÉTICA PRIMER PISO - SECTOR 1A
AUTOR: VELA BRAVO, Nicolás Alessandra	DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASISTENTES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María	ESCALA: 1:50 LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



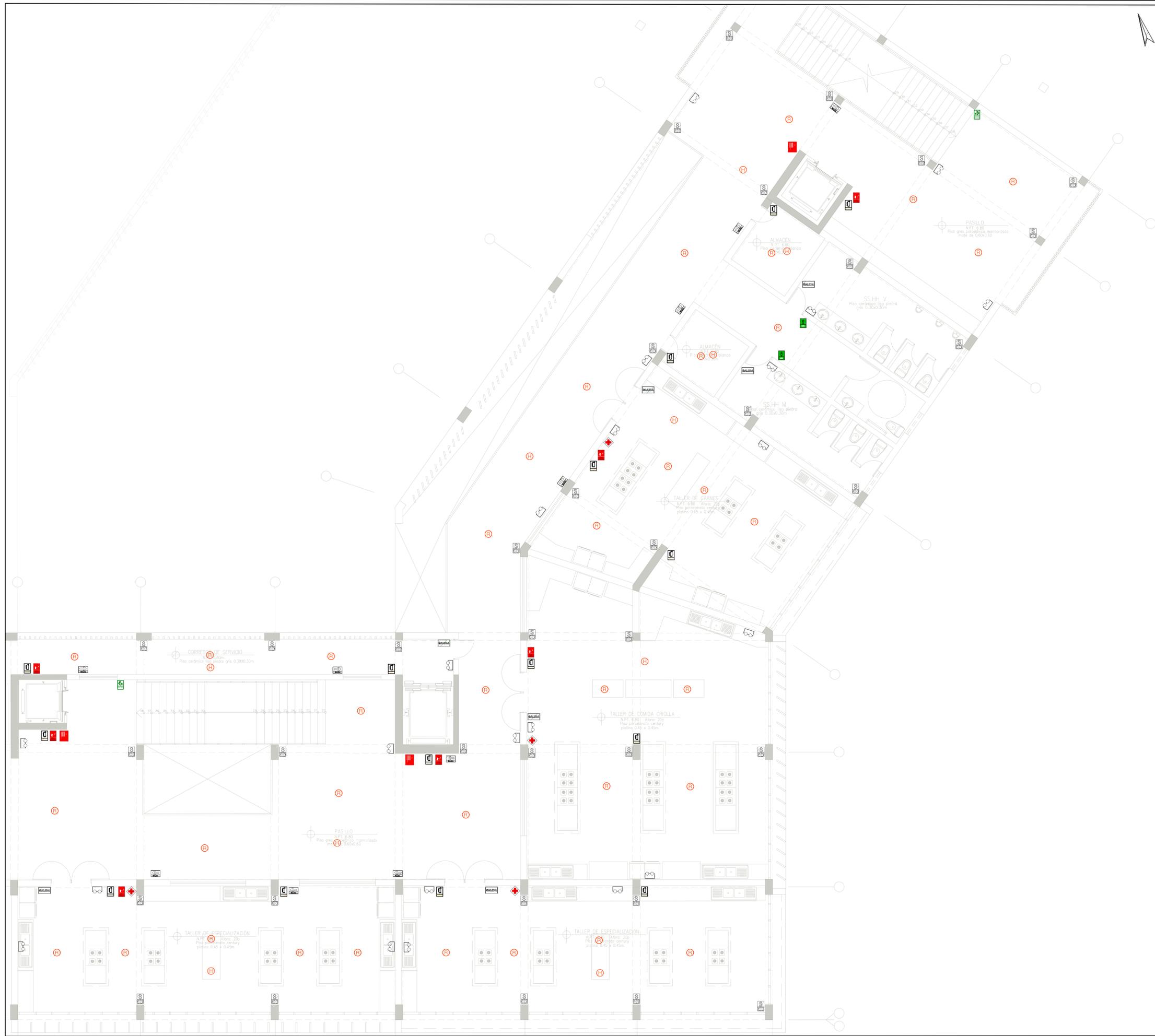
LEYENDA	
DESCRIPCION	SIMBOLO
SEÑAL DE SALIDA EN DINTEL DE PUERTA	
SEÑAL DE EVACUACION DERECHA	
SEÑAL DE EVACUACION IZQUIERDA	
SEÑAL DE EVACUACION POR ESCALERA	
SEÑAL DE ZONA SEGURA EN CASO DE SISMO	
EXTINTOR PORTATIL PQS / CO ₂ / H ₂ O	
ROCIADORES	
SEÑAL DE PULSADOR DE ALARMA	
DETECTOR DE HUMO	
SEÑAL DE LUCES DE EMERGENCIA	
SEÑAL DE BOTIQUIN	
SEÑAL DE PROHIBIDO FUMAR	
SEÑAL DE SERVICIOS HIGIENICOS	
GABINETE CONTRA INCENDIOS	
ZONA SEGURA	

<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERU</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p> <p>TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p> <p>PLANO: SEGURIDAD Y SEÑALÉTICA PRIMER PISO - SECTOR 1B</p>	<p>Nº DE LÁMINA:</p> <p>S-05</p>
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p> <p>ASISISTENTE: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>DOCENTE: MD. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine</p> <p>ASISISTENTE: MD. ARG. ANGLIO CISNEROS, Marco</p> <p>MD. ARG. REYES GUILLEN, Ana María</p>



LEYENDA	
DESCRIPCION	SIMBOLO
SEÑAL DE SALIDA EN DINTEL DE PUERTA	
SEÑAL DE EVACUACION DERECHA	
SEÑAL DE EVACUACION IZQUIERDA	
SEÑAL DE EVACUACION POR ESCALERA	
SEÑAL DE ZONA SEGURA EN CASO DE SISMO	
EXTINTOR PORTATIL PQS / CO ₂ / H ₂ O	
ROCIADORES	
SEÑAL DE PULSADOR DE ALARMA	
DETECTOR DE HUMO	
SEÑAL DE LUCES DE EMERGENCIA	
SEÑAL DE BOTIQUIN	
SEÑAL DE PROHIBIDO FUMAR	
SEÑAL DE SERVICIOS HIGIENICOS	
GABINETE CONTRA INCENDIOS	
ZONA SEGURA	

<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ</p>	<p>PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020</p>	Nº DE LÁMINA:	
	<p>TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO</p>		
	<p>PLANO: SEGURIDAD Y SEÑALÉTICA SEGUNDO PISO</p>		S-06
	<p>AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra</p>	<p>DOCENTE: MG. ARO. REYES VÁSQUEZ, Elena Katherine ASESORER: MG. ARO. ANZULO CORDERO, Marco MG. ARO. REYES GUILLÉN, Ana María</p>	<p>ESCALA: 1:50 LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020</p>



LEYENDA	
DESCRIPCION	SIMBOLO
SEÑAL DE SALIDA EN DINTEL DE PUERTA	
SEÑAL DE EVACUACION DERECHA	
SEÑAL DE EVACUACION IZQUIERDA	
SEÑAL DE EVACUACION POR ESCALERA	
SEÑAL DE ZONA SEGURA EN CASO DE SISMO	
EXTINTOR PORTATIL PQS / CO ₂ / H ₂ O	
ROCIADORES	
SEÑAL DE PULSADOR DE ALARMA	
DETECTOR DE HUMO	
SEÑAL DE LUCES DE EMERGENCIA	
SEÑAL DE BOTIQUIN	
SEÑAL DE PROHIBIDO FUMAR	
SEÑAL DE SERVICIOS HIGIENICOS	
GABINETE CONTRA INCENDIOS	
ZONA SEGURA	

 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:	
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO		S-07
FACULTAD DE ARQUITECTURA	PLANO: SEGURIDAD Y SEÑALÉTICA TERCER PISO	ESCALA: 1:50	
ESCUELA DE ARQUITECTURA <small>CHIMBOTE, PERÚ</small>	AUTOR: VELA BRAVO, Nicolás Alessandra	ASESORES: MSc. ARO. ANJALDO CORDEROS, Marco MSc. ARO. REYES GUILLEN, Ana María	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre, 2020



 <p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020		N° DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO		
	PLA NO:		VISTAS
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María	ESCALA: INDICADA LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



 <p>UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020		N° DE LÁMINA:	
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO			
	PLANO NO:		VISTAS	ESCALA: INDICADA
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine	ASESORES: MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María	



 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
	PLANO: VISTAS	
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA DE ARQUITECTURA CHIMBOTE, PERÚ		



 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>CHIMBOTE, PERÚ</p>	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020		N° DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO		
	PLANO:		VISTAS
AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María	ESCALA: INDICADA LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020	



 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
	PLANO: VISTAS	
	ESCUELA DE ARQUITECTURA	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra
CHIMBOTE, PERÚ	DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María	



 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
	PLANO: VISTAS	
	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María
FACULTAD DE ARQUITECTURA		
ESCUELA DE ARQUITECTURA		
CHIMBOTE, PERÚ		



 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
	PLANO: VISTAS	
FACULTAD DE ARQUITECTURA	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	DOCENTE: MG. ARQ. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARQ. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARQ. REYES GUILLEN, Ana María
ESCUELA DE ARQUITECTURA	CHIMBOTE, PERÚ	ESCALA: INDICADA LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020



 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	PROYECTO: Instituto técnico para fomentar la gastronomía marina en el malecón de Chimbote - 2020	N° DE LÁMINA:
	TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO	
FACULTAD DE ARQUITECTURA	PLANO: VISTAS	
ESCUELA DE ARQUITECTURA	AUTOR: VELA BRAVO, Nicole Alessandra	ESCALA: INDICADA
CHIMBOTE, PERÚ	DOCENTE: MG. ARG. REYES VASQUEZ, Elena Katherine ASESORES: MG. ARG. ANGULO CISNEROS, Marco MG. ARG. REYES GUILLEN, Ana María	LUGAR Y FECHA: Chimbote, Perú Diciembre 2020