



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

“Instituto Peruano de Arte Culinario en la Provincia Constitucional del Callao,
Perú”

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
Arquitecto**

AUTOR:

Ramírez Díaz, Kevin Anderson (ORCID: 0000-0002-3122-9663)

ASESOR:

Mg, Arq. Espinola Vidal, Juan Jose (ORCID: 0000-0001-7733-7558)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

LIMA – PERÚ

2021

DEDICATORIA

La presente tesis la dedico primero a Dios, quien me dio las fuerzas para seguir adelante, y no decaer en los problemas que se presentaron durante la elaboración de este proyecto.

Segundo, a todas las personas que han confiado en mí, por su apoyo, consejos, por su comprensión, amor, soporte en los momentos difíciles; me han brindado todo lo que soy como persona, me han brindarme buenos valores, me han enseñado que debo ser perseverante, y lograr así mis objetivos.

AGRADECIMIENTOS

En primera instancia a la universidad que me dio la bienvenida al mundo como tal, asimismo, agradezco a mis educadores, profesionales con gran sabiduría que me han ayudado y dado la oportunidad de llegar al punto en el que hoy me encuentro.

De la misma manera, mi agradecimiento también va dirigido a mi asesor de Tesis Mg, Arq. Espinola Vidal, Juan José, por brindarme la oportunidad de tener acceso a su amplio conocimiento y sabiduría, que me guiaron durante el proceso de desarrollo de la Tesis.

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	xi
1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática	12
1.2. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA URBANO ARQUITECTÓNICA.....	16
1.2.1. Objetivo General	16
1.2.2. Objetivos Específicos.....	16
II. MARCO ANÁLOGO	17
2.1. Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares.	18
2.1.1. Cuadro síntesis de los casos estudiados.....	18
III. MARCO NORMATIVO	25
3.1. Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico	26
IV. FACTORES DE DISEÑO	29
4.1. CONTEXTO	30
4.1.1. Lugar.....	30
4.1.2. Condiciones bioclimáticas.	30
4.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO	32
4.2.1. Aspectos cualitativos	32
4.2.1.1. Tipos de usuario y necesidades	32
4.2.2. Aspectos Cuantitativos	¡Error! Marcador no definido.
4.2.2.1. Cuadro de Áreas	41
4.3. ANÁLISIS DEL TERRENO	47
4.3.1. Ubicación del terreno	47
4.3.2. Topografía del terreno.....	48
4.3.3. Morfología del terreno	52
4.3.4. Estructura urbana.....	54
4.3.5. Vialidad y accesibilidad.....	57
4.3.6. Relación con el entorno	59
4.3.7. Parámetros urbanísticos edificatorios.....	60
V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO	61
5.1. CONCEPTUALIZACION DEL OBJETO URBANO ARQUITECTONICO.....	62
5.1.1. Ideograma Conceptual.....	62

5.1.2.	Criterios de diseño	63
5.1.3.	Partido Arquitectónico.....	69
5.2.	ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN	70
5.3.	PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO	71
5.3.1.	Plano de Ubicación y Localización	71
5.3.2.	Plano Perimétrico – Topográfico.....	71
5.3.3.	Plano general	71
5.3.4.	Planos de Distribución por Sectores y Niveles.....	71
5.3.5.	Plano de Elevación y Cortes por Sectores	71
5.3.6.	Planos de Detalles Arquitectónicos	71
5.3.7.	Plano de Detalles Constructivos	71
5.3.8.	Planos de Seguridad	71
5.3.8.1.	Plano de señalética y evacuación	71
5.3.	MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA.....	72
5.3.1.	Antecedentes.....	72
5.3.2.	Ubicación del Proyecto.....	74
5.3.3.	Objetivos del proyecto.....	74
5.3.3.1.	Objetivo General.	74
5.3.3.2.	Objetivos Específicos.	74
5.3.4.	Descripción de la arquitectura del Proyecto.	76
5.5.	PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO (SECTOR B)	79
5.5.1.	PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS	79
5.5.1.1.	Plano de Cimentación.....	79
5.5.1.2.	Planos de estructura de losas y techos	79
5.5.2.	PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS	79
5.5.2.1.	Planos de distribución de redes de agua potable y contra incendio por niveles. 79	
5.5.2.2.	Planos de distribución de redes de desagüe y pluvial por niveles	79
5.5.3.	PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES ELECTRO MECÁNICAS	79
5.5.3.1.	Planos de distribución de redes de instalaciones eléctricas.....	79
5.6.	INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA.....	79
5.6.1.	Animación virtual (Recorridos y 3Ds del proyecto)	79
VI.	CONCLUSIONES	80
VII.	RECOMENDACIONES	82

REFERENCIAS	84
ANEXOS	87

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Tabla de resumen de la feria gastronómica internacional de Lima MISTURA...	12
Tabla 2: Caso número 1 "International Culinary Institute"	20
Tabla 3: Caso número 2 "Basque Culinary Center"	22
Tabla 4: Caso número 3 "École Hôtelière de Lausanne"	24
Tabla 5: Cálculo de número de ocupantes en educación.....	26
Tabla 6: Calculo de aparatos sanitarios en Educación	27
Tabla 7: Población censada y tasa de crecimiento promedio anual, según distrito, 2007 – 2017	32
Tabla 8: Cuadro de necesidades del usuario principal	35
Tabla 9: Cuadro de necesidades del usuario secundario	37
Tabla 10: Cuadro de necesidades – Área administrativa	38
Tabla 11: Cuadro de necesidades – Área Académica	39
Tabla 12: Cuadro de necesidades – Área de servicio.....	40
Tabla 13: Cuadro de Necesidades – Área Social.....	41
Tabla 14: Cuadro de Programación Arquitectónica "instituto Peruano de Arte Culinario"	46
Tabla 15: Antecedentes de la propuesta	74

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Mapa de capital humano – Perú	13
Figura 2: Universidades e institutos Gastronómicos en Lima metropolitana y la provincia constitucional del Callao	15
Figura 3: Mapa de unidades geomorfológicas, zona de influencia de tsunamis y zonificación sísmico tectónico	31
Figura 4: Población por sexo, edad y grado de estudios	33
Figura 5: Ubicación del terreno Perú-Lima-Provincia Constitucional del Callao- Distrito Callao'	47
Figura 6: Plano de zonificación.....	48
Figura 7: Topografía del terreno – Callao.....	50
Figura 8: Asoleamiento, viento, topografía, humedad y nubosidad.....	51
Figura 9: Fotografía esquina del terreno	52
Figura 10: Fotografía de parque temático Marina de Guerra del Perú	52
Figura 11: Morfología urbana	53
Figura 12: Entorno Urbano del Terreno al año 2009- Elaboración propia	55
Figura 13: Entorno Urbano del Terreno al año 2019 – Elaboración Propia.....	56
Figura 14: Cortes Viales de las avenidas colindantes	57
Figura 15: Vías principales – Elaboración propia	57
Figura 16: Vialidad y Transporte	58
Figura 17: Equipamiento urbano Existente.....	59
Figura 18: Concepto Fusión en la Gastronomía.....	62
Figura 19: Matriz de relaciones ponderadas y flujograma de burbujas zona administrativa y académica	64
Figura 20: Matriz de relaciones ponderadas y flujograma de burbujas zona académica, social y servicio	65
Figura 21: Flujograma general	66
Figura 22: Organigrama funcional por usuario principal y secundario	67
Figura 23: Organigrama funcional general	68
Figura 24: Partido arquitectónico gráfico- Hamburguesa.....	69
Figura 25: Esquema de zonificación del “Instituto Peruano de Arte Culinario”	70

RESUMEN

El presente trabajo se titula, “instituto peruano de Arte Culinario”, dentro del mismo hablaremos de la importancia que tiene la arquitectura y como se tiene que emplear la arquitectura para que dicha institución pueda brindar confort entre sus estudiantes.

Lo que se busca con este proyecto es conseguir un volumen arquitectónico que pueda brindar a los estudiantes ambientes de calidad, que respondan correctamente con las funciones para los que fueron creados, cada uno de esos ambientes tendrá la tecnología necesaria para una mejor llegada y aceptabilidad de los receptores de la información.

La arquitectura moderna, también estará presente ya que contamos con ambientes de doble altura, los cuales generan en los estudiantes la sensación de libertad, y más aún si estos mismo tienen una capa vidriada o muro cortina.

Comprenderemos la importancia del dimensionamiento de los espacios de acuerdo a las funciones que se realizan en él, y también la importancia que tiene la ventilación natural y artificial en un equipamiento de este tipo.

Palabras clave: Arquitectura, Gastronomía, Callao. Fusión, Instituto

ABSTRACT

This work is titled, "Peruvian Institute of Culinary Art", within it we will talk about the importance of architecture and how we have to use architecture so that this institution can provide comfort among its students.

What is sought with this project is to achieve an architectural volume that can provide students with quality environments, which respond correctly with the functions for which they were created, each of these environments will have the necessary technology for a better arrival and acceptability of the recipients of the information.

Modern architecture will also be present since we have double height environments, which generate in the students the feeling of freedom, and even more so if they themselves have a glazed layer or curtain wall.

We will understand the importance of sizing the spaces according to the functions that are carried out in it, and also the importance of natural and artificial ventilation in such equipment.

Keywords: Architecture, Gastronomy, Callao, Fusion, Institute

I. INTRODUCCIÓN

1.1.Planteamiento del Problema / Realidad Problemática

En la actualidad la comida peruana es reconocida a nivel mundial como una de las mejores, y esto se debe a que contamos con una gastronomía infinita y variada, en las regiones de la costa, sierra y selva de nuestro país. Pero no solo eso es lo que hace rica nuestra gastronomía, sino que también tenemos platos de fusión, ya que durante la historia fuimos influenciados por distintos países, los cuales fueron dejando un poco de sus culturas a lo que el cocinero peruano le añadió un poco de la nuestra.

El Perú cuenta con muchos eventos y ferias gastronómicas anuales o semestrales, ya reconocidas a nivel mundial tales como, “Perú Mucho Gusto”, “Expo Callao”, “La Punta Sabe”, “Callao en su Punto”, entre otros, pero es en el año 2008 que la sociedad peruana de gastronomía (APEGA) da inicio a esta feria internacional de gastronomía tan importante conocida como “MISTURA”, que desde ese momento a la actualidad a aumentado su fama de manera desmedida, atrayendo a público no solo del exterior del país, sino que también a público nacional, que deciden viajar a Lima únicamente para ser partícipes de esta eventualidad.

FERIA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL DE LIMA MISTURA			
AÑO	LUGAR	Nº DE DÍAS	ASISTENTES
2008	Cuartel San Martín de Miraflores	3	97 000
2009	Parque de la exposición	4	100 000
2010	Parque de la exposición	6	200 000
2011	Parque de la exposición	11	400 000
2012	Campo de Marte	11	500 000
2013	Costa Verde Magdalena	11	500 000
2014	Costa Verde Magdalena	10	420 000
2015	Costa Verde Magdalena	10	400 000
2016	Costa Verde Magdalena	10	392 247
2017	Club Revólver del Rímac	10	302 139

Tabla 1: Tabla de resumen de la feria gastronómica internacional de Lima MISTURA
Fuente: Propia

Con el cuadro mostrado, podemos ver en números la velocidad y facilidad con la que nuestra comida va teniendo cada vez más público extasiado, podríamos decir que ya quedo atrás ese mito de que lo del exterior siempre será mejor que lo nuestro, hoy nuestra gastronomía está en los ojos del mundo y de la industria a la que ella pertenece.

El año 2013, el diario “El Comercio” publico en su columna “El mundo en números” el mapa de capital humano, en el cual es resaltante el apogeo que tiene nuestra gastronomía, y es preocupante la demanda insatisfecha, que esta misma no puede complacer, se necesita 426 000 profesionales a nivel de todo el Perú, de los cuales 355 950 pertenecen únicamente a la demanda insatisfecha de Lima y provincias.

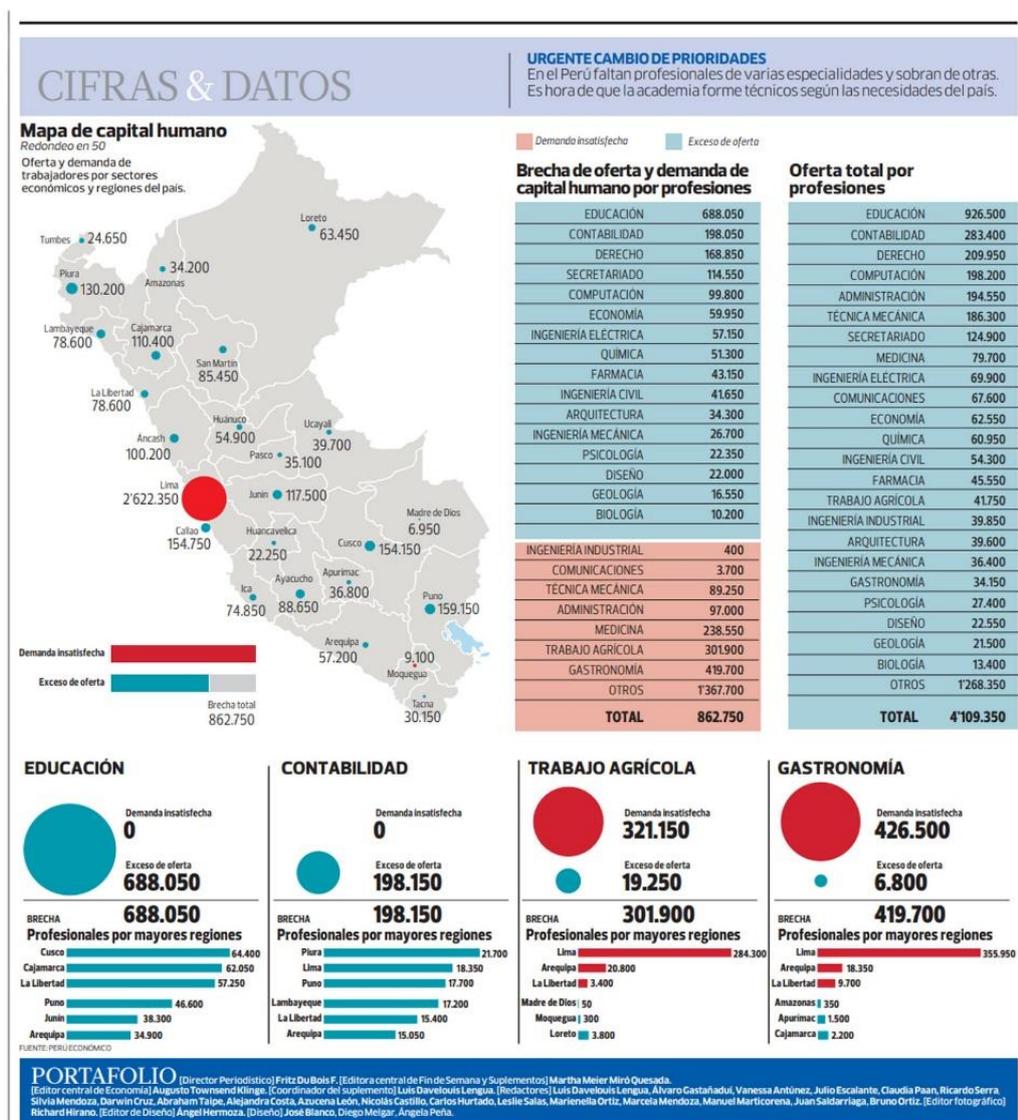


Figura 1:: Mapa de capital humano – Perú
Fuente: “El Comercio”

Teniendo en cuenta los datos del cuadro, se realiza un mapeo de los institutos y universidades que dictan esta carrera, de este modo pude constatar que, la informalidad en la educación es una realidad a la que esta industria no es ajena, se puede observar como las viviendas están siendo adecuadas para brindar clases de esta especialidad, y las mismas que no cuentan con los aspectos básicos arquitectónicos que la carrera exige, así mismo, muchos institutos y universidades, cuentan con esta materia, insertada como un curso dentro de otras carreras, lo cual no favorece para nada a esta industria.

La centralización es una realidad, nos solo para esta carrera, sino que también para las demás, en su mayoría las universidades e institutos que cuentan con esta carrera o curso, se encuentran en lima centro, dejando a muchas personas interesadas en estudiar esta carrera ya sean del norte, sur, este y el callao, sin posibilidades debido las distancias que se tendría que recorrer y su poca posibilidad económica.

El callao es un distrito histórico, y la industria de su gastronomía es muy importante para nuestro país, la cultura de esta provincia es muy rica, pues como ya se mencionó cuenta con muchos eventos gastronómicos y espacios donde la gastronomía es lo mejor que tiene como lo es en el balneario de Chuquito y el monumental del Callao.

El siguiente cuadro muestra cómo se encuentran ubicadas las diversas instituciones y como éstas mismas, abordan la carrera de gastronomía en sus instalaciones.

Instituto	Distrito	Carrera	Duración
Instituto de los Andes	La Molina	Gastronomía	3 años
Expro	San Isidro	Gastronomía	3 años
		Cocina	
Latino	Lima	gastronomía y arte culinario	3 años
		Bar profesional	
Parmentier	Miraflores	cocina	3 años
Le Cordon Bleu	Miraflores	Gastronomía y arte culinario	3 años
		Cocina profesional	2 años
		Pastelería	2 años
		Bar y coctelería	2 años
Escuela de chefs USIL	La Molina	Alta cocina	2 años
		Dip. Arte culinario	9 meses
		Dip. Panadería y pastelería	9 meses
	Lima norte	Arte culinario	18 meses
		Pastelería	9 meses
Amauta	Lima	Gastronomía	1 año
Columbia	San Isidro	Alta cocina, pastelería y bar tender	2 años
D'galia	Magdalena	Cocina	2 años
		Asistente de cocina	6 meses
		Pastelería y panadería	12 meses
Genova	Puente Piedra	Gastronomía	18 meses
Inteci	Los Olivos	Alta gastronomía	2 años
Instituto peruano de Chefs	San Miguel	Gastronomía	2 años
Instituto peruano de gastronomía	Chorrillos	Gastronomía	2 años
Inotur	Los Olivos	Cocina Profesional	2 años
Libertador Pachacútec	Chorrillos	Alta cocina	2 años
	Ventanilla	Cocina	2 años
Sise	Lima	Gastronomía y arte culinario	2 años

UNIVERSIDADES E INSTITUTOS DE GASTRONOMIA

RESULTADOS:

- Se observó que, en su mayoría, en ambos casos la gastronomía es parte de su maya curricular y no una carrera en sí.
- La mayoría de instituciones han sido adecuadas para cumplir con esta función y no fueron creadas o pensadas.
- Existen muchos lugares informales dictando la carrera y no cumplen con los requisitos mínimos para ello.
- La mayoría de instituciones y universidades se encuentran en Lima centro, en los distritos de Miraflores, San Isidro, Chorrillos y Lima Cercado.
- La provincia constitucional del Callao y los conos de Lima se encuentran desabastecidos.

Universidad	Carrera	Tiempo	Distrito
Universidad Ricardo Palma	Turismo, hotelería y gastronomía	5 años	Santiago de Surco
Universidad San Ignacio de Loyola	Alta cocina	5 años	La Molina
Universidad Alas peruanas	Turismo, hotelería y gastronomía	5 años	Jesús María
Universidad Sergio Bernales	Gastronomía de alta cocina	3 años	Lima
Universidad Privada Telesup	Gastronomía de arte culinario	3 meses	Lima
Universidad Privada de Piura	Diplomado de alta cocina	8 meses	Miraflores
Universidad Le Cordon Bleu	Gastronomía y gestión empresarial	5 años	Magdalena del mar

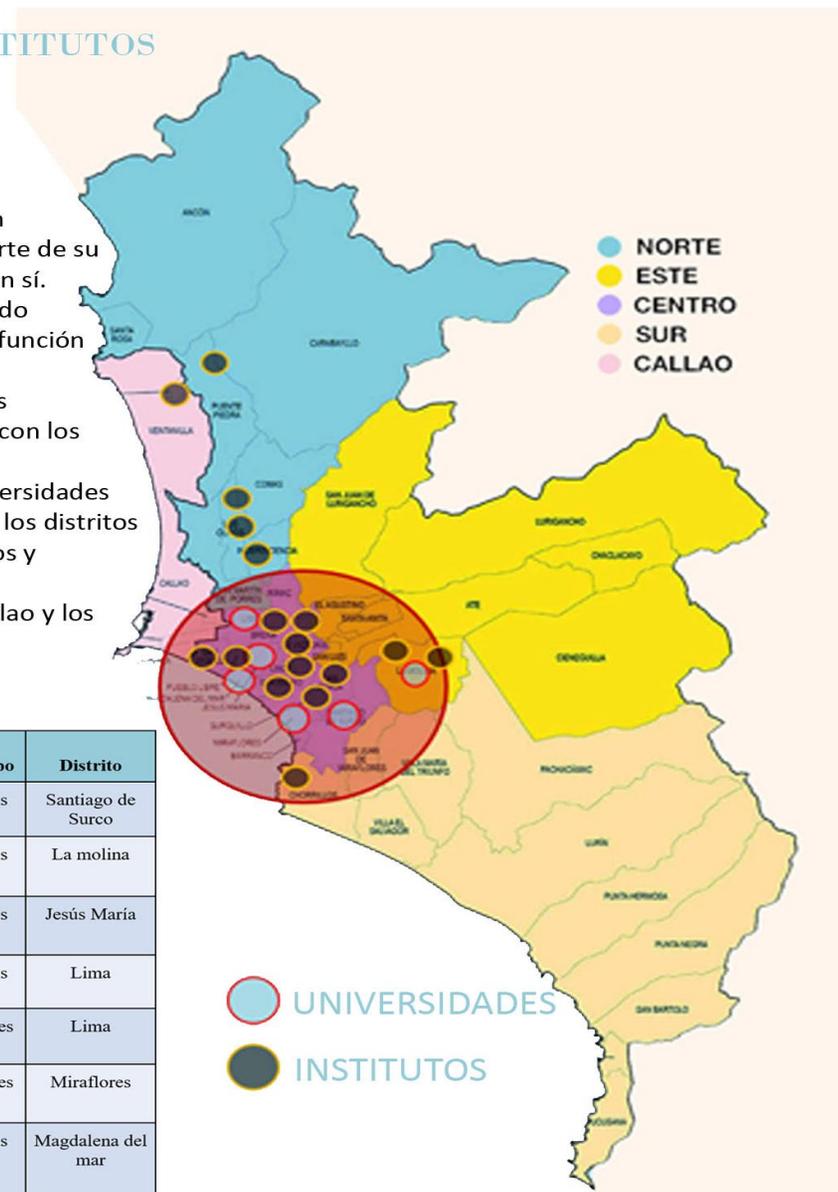


Figura 2: Universidades e institutos Gastronómicos en Lima metropolitana y la provincia constitucional del Callao

Fuente: Propia

1.2.OBJETIVOS DE LA PROPUESTA URBANO ARQUITECTÓNICA

1.2.1. Objetivo General

Diseñar un volumen arquitectónico con la infraestructura académica adecuada y de ese modo de ese modo difundir, fomentar y perfeccionar el arte culinario a nivel nacional e internacional.

1.2.2. Objetivos Específicos

- a) Aplicar un diseño funcional en el instituto gastronómico, teniendo en cuenta las actividades que se realizaran dentro de este.
- b) Utilizar el color y la transparencia como elementos para dinamizar los espacios y generar confort entre sus ocupantes.
- c) Generar espacios amplios para el confort y socialización de los estudiantes.

II. MARCO ANÁLOGO

2.1. Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares.

2.1.1. Cuadro síntesis de los casos estudiados.

Se mostrará los siguientes casos analizados para la presente tesis.

CASO 1					
Nombre	International Culinary Institute				
DATOS GENERALES					
Ubicación	Hong Kong	Proyectistas	Leigh & Orange (L&G)	Año de construcción	2018
Resumen	Este es un instituto creado recientemente y posicionado como el primero en esa categoría en su país, este instituto está destinado a albergar estudiantes con aptitudes en la gastronomía para el mundo, dicha edificación tiene en su infraestructura tecnologías de vanguardia.				
Fotografía de proyecto	ANÁLISIS CONTEXTO			CONCLUSIONES	
	Emplazamiento		Morfología		
	Se encuentra ubicado con orientación al norte, con una topografía casi inexistente, entre dos avenidas muy transitadas		El edificio está diseñado y ubicado en una zona con edificios tradicionales, generando armonía entre ellos.		
	ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO				
	Asoleamiento		Viento		
	Debido a su orientación, se está evitando que los espacios tengan mucha incidencia del sol dentro de ellos, y en algunos casos ha sido conveniente que pongas parasoles en la cubierta.		La ventilación en los espacios de transición y públicos, es cruzada natural, en los talleres donde se realiza la preparación de alimentos, la inserción y extracción es en un 80% mecánica, debido a que no quieren interferir con los ambientes aledaños.		
	ANÁLISIS FORMAL				
	Principios de la forma		Materialidad		
	Este edificio está inspirado en la forma de cristal que tiene la sal, siendo este un ingrediente básico para la comida.		La representación de los cristales está hecha con vidrios ubicados de manera angular y concreto para las bases.		
				El espacio está diseñado pensando en lo que el estudiante necesita para poder entender y mejorar el máquetin de su carrera, ya que no solo ven el sabor de la comida, sino que también le dan énfasis a la presentación de esta misma.	
				APORTES	
				Evitar interferir con los otros ambientes y sus preparaciones, es importante ya que la comida no solo es el sabor,	

		ANÁLISIS FUNCIONAL	
		Zonificación	Programa
	<p>El espacio se encuentra separado por ambientes educativos, sociales internos, sociales externos, zona de servicio, zona administrativa y cuentan con un espacio dedicado a la fotografía de alimentos o también conocida como food Styling.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Aulas taller -Aulas Teóricas -Laboratorios -Pinacotecas -Salones de fotografía -Biblioteca -Teatro -Servicio -Administración. 	<p>sino que también es importante el aroma, y lo visual.</p> <p>Elementos mecánicos para la inyección y extracción mecánica de vientos u aromas que no deseas que se extiendan por el local</p> <p>Aula de food styling como un elemento para poder hacer máquetin de tus preparaciones.</p>

Tabla 2: Caso número 1 " International Culinary Institute"

Fuente: Elaboración Propia

CASO 2					
Nombre	Basque Culinary Center				
DATOS GENERALES					
Ubicación	Gipuzkoa	Proyectistas	VAUMM	Año de construcción	2011
Resumen	Esta es una de las mejores escuelas de gastronomía de España, creada y diseñada para el mayor aprovechamiento de lo natural en sus espacios, dicha escuela cuenta con un área de 6 hectáreas aproximadamente.				
Fotografía de proyecto	ANALISIS CONTEXTO			CONCLUSIONES	
	Emplazamiento	Morfología		<p>El uso de la naturaleza para el diseño del espacio y la capacidad de jugar con las alturas, generando mediante bolados la percepción de desorden en los pisos, hacen de este espacio un lugar único, el uso de la iluminación nocturna en un espacio donde no hay otras edificaciones, genera que el lugar se vea contrastado.</p>	
	Se encuentra ubicado en pendiente y se mimetiza con la topografía del espacio, generando amplitud y grandes áreas sociales externas. Por otro lado, se encuentra alejado de la ciudad, lo cual le brinda tranquilidad.	Con respecto a lo urbano se pega a la forma de la topografía del espacio y no cuenta con estructuras aledañas, por lo que intenta integrarse al espacio natural, sin ser un elemento que lo deforme.			
	ANALISIS BIOCLIMATICO				
	Asoleamiento	Viento			
El tratamiento de balcones que tiene, no permite el ingreso a de la radiación solar en sus espacios, sin embargo, por el espacio interno que genera, se logra un ambiente cálido.	Las formas radiales que presenta la edificación, logran direccionar el viento de manera que llega a los espacios que lo requieren, la ventilación de los mismo es cruzada y en casos donde no hay cocinas, se optó por ambiente abiertos sin vanos.				
ANALISIS FORMAL			APORTES		

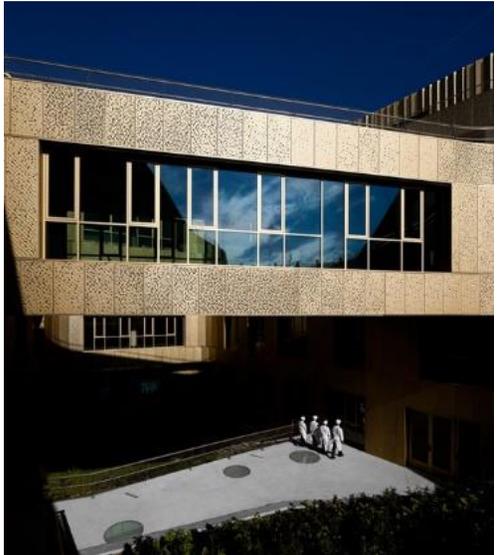
	<p>Principios de la forma</p> <p>La inspiración del espacio nace a partir de los platos apilados uno encima de otro, y generando esa homogeneidad y a la vez el efecto de separación de los mismos.</p>	<p>Materialidad</p> <p>Las celosillas, son el elemento que hace distinta al espacio, del mismo modo se utiliza en gran porcentaje la albañilería y los espacios con dobles alturas.</p>	
	<p>ANALISIS FUNCIONAL</p>		
	<p>Zonificación</p> <p>El espacio se encuentra separado por ambientes educativos, sociales externos, zona de servicio, espacios de esparcimiento, anfiteatros, zona administrativa y espacio de juegos para los estudiantes.</p>	<p>Programa</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aulas taller -Aulas Teóricas -Laboratorios -Biblioteca -Restaurantes. -Minimercado -Teatro -Servicio -Administración. 	<p>Las celosillas y espacios amplios de dobles alturas, son importantes, ya que brindan amplitud en los ambientes, sin necesidad de estar fuera de ellos.</p>

Tabla 3: Caso número 2 “Basque Culinary Center”
Fuente: Elaboración propia

CASO 3					
Nombre	École Hôtelière de Lausanne				
DATOS GENERALES					
Ubicación	Suiza	Proyectistas	-----	Año de construcción	1893
Resumen	Esta escuela gastronómica es la más antigua del mundo, con remodelaciones que la mantienen ahora con una infraestructura de primer nivel, con elementos vidriados y una estructura con grandes espacios libres.				
Fotografía de proyecto		ANÁLISIS CONTEXTO		CONCLUSIONES	
	Emplazamiento	Morfología	<p>Se cuenta con espacios amplios no solo en longitud, sino que también en alturas, ya que priman las dobles alturas. Los espacios cuentan con mucha tecnología para que los alumnos tengan mayor alcance de conocimientos.</p>		
	<p>Se encuentra ubicado en una zona llana, con poca presencia de viviendas alrededor</p>	<p>El edificio está diseñado y ubicado en una zona con grandes espacios de áreas verdes naturales alrededor.</p>			
ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO					
Asoleamiento	Viento				
<p>La fachada está orientada hacia el norte, y las ventanas de los salones están ubicados del mismo modo, esto es importante ya que el sol no incide dentro del espacio de manera directa.</p>	<p>La edificación cuenta con ventilación natural en todos los ambientes, y esta es cruzada, del mismo modo se está utilizando la ventilación artificial dentro de los espacios que presentan temperaturas altas debido a su utilidad.</p>				
ANÁLISIS FORMAL		APORTES			
Principios de la forma	Materialidad	<p>Se rescata los espacios de doble altura, y los restaurantes como vitrina para que los alumnos puedan mostrar su talento y</p>			
<p>No se encuentra información de su creación, pero se percibe que se creó pensando en la amplitud como principal idea.</p>	<p>Con los cambios efectuados, se presentan materiales como el vidrio y el concreto en su mayor cantidad de espacios, del mismo modo los espacios cuentan con</p>				
					

		cielo raso para cubrir las instalaciones que van por debajo de las losas.	seguido tener oportunidades para su vida.
	ANALISIS FUNCIONAL		
	Zonificación	Programa	
	El espacio se encuentra separado por ambientes educativos, sociales externos, zona de servicio, espacios de esparcimiento, anfiteatros, zona administrativa, espacio de restaurantes y espacio de juegos para los estudiantes.	<ul style="list-style-type: none"> -Aulas taller -Aulas Teóricas -Laboratorios -Pinacotecas -Salones de fotografía -Biblioteca -Restaurantes. -Minimercado -Teatro -Servicio -Administración. -Anfiteatros 	

Tabla 4: Caso número 3 “École Hôtelière de Lausanne”

Fuente: Elaboración propia

III. MARCO NORMATIVO

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

Para que el centro gastronómico funcione correctamente y la infraestructura sea la adecuada o de calidad, cumpliré con las estipulaciones del DS N° 011-2006-VIVIENDA, del reglamento nacional de edificaciones.

Para la elaboración de la presente se tuvo en cuenta el Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE).

- **Norma A.040, Educación, Art.9.**
 - La altura de los ambientes no puede ser menor a 2.50m a partir del NPT hasta la parte superior del techo sea cual sea el material del mismo.

- **Norma A.040, Educación, Art.13.**
 - Cálculo del número de ocupantes.

Principales Ambientes	Coeficiente de ocupantes
Auditorio	Según el número de asientos
Sala de Usos Múltiples	1.0m ² por persona
Aulas	1.5m ² por persona
Talleres y laboratorios	3.0m ² por persona
Bibliotecas	2.0m ² por persona
Oficinas	9.5m ² por persona

Tabla 5: Cálculo de número de ocupantes en educación
Fuente: RNE

- **Norma A.040, Educación, Art.16**
 - El ancho mínimo de las puertas tiene que ser no menor a 1.00m y deberá contar con un elemento de transparencia que permita visualizar la actividad que ese está realizando dentro de el mismo.

- **Norma A.040, Educación, Art.20**

- Servicios higiénicos.

Nivel	Superior	
	Hombres	Mujeres
Inodoro	1 c/60	1 c/30
Lavatorios (*)	1 c/30	1 c/30
Urinario (*)	1 c/60	

Tabla 6: *Calculo de aparatos sanitarios en Educación*

Fuente: RNE

- **Norma A.060, Concreto Armado, Capítulo 8, Columnas.**

- Las columnas son diseñadas especialmente para resistir las fuerzas axiales que provienen de las cargas verticales de todos los pisos, considerando la carga viva actuando en solo uno de los tramos adyacentes del piso o techo.

- **Norma A.010, Consideraciones Generales de diseño, capítulo I, Características de diseño, Art. 4.**

Los lineamientos urbanísticos y edificatorios de áreas urbanas deben estar definidos en el Plan Urbano. Por tanto, se debe Los Parámetros deben consignar la siguiente información:

- Zonificación.
- Coeficiente de edificación.
- Porcentaje mínimo de las áreas libres.
- Altura de edificación expresada en metros (m).
- Exigencias de las áreas destinadas para estacionamientos, esto para cada uno de los usos permitidos.

- **Norma A.010, Consideraciones Generales de diseño, capítulo IV, dimensiones mínimas de los ambientes.**

- Albergar al número calculado de personas propuesto para realizar dichas funciones.

- Permitir la circulación adecuada y segura de las personas, así como su evacuación, esto en casos de emergencia.
- Distribuir el mobiliario o equipamiento previsto de manera funcional.
- Contar con luminarias que brinden la iluminación suficiente.
- **Norma A.010, Consideraciones Generales de diseño, capítulo VI, servicios sanitarios, Art. 39.**
 Los servicios sanitarios adecuados de las edificaciones deberán cumplir con los siguientes requisitos:
 - La distancia máxima de recorrido y circulación para acceder a un servicio sanitario será de 50 metros.
 - Los materiales utilizados para los acabados, de los ambientes para servicios sanitarios serán antideslizantes en pisos, esto por seguridad de los ocupantes, asimismo, materiales impermeables en paredes, y de superficie lavable.
 - Todos los ambientes destinados para servicios sanitarios deberán contar con sumideros, para evacuar el agua de una posible inundación, evitando molestias y accidentes.
 - Los aparatos sanitarios deberán ser de buena calidad y bajo consumo de agua.
- **Norma TH.040 - Habilitaciones Para Usos Especiales**
 - Capítulo I - Generalidades
 - Artículo 1.- Constituyen Habilitaciones para Usos Especiales aquellos procesos de habilitación urbana que están destinados a la edificación de locales educativos, religiosos, de salud, institucionales, deportivos, recreacionales y campos feriales.
 - Artículo 2.- Las Habilitaciones para Usos Especiales, de acuerdo a su finalidad, podrán llevarse a cabo sobre terrenos ubicados en sectores de Expansión Urbana o que constituyan islas rústicas, con sujeción a los parámetros establecidos en el Cuadro Resumen de Zonificación y las disposiciones del Plan de Desarrollo Urbano.

IV. FACTORES DE DISEÑO

4.1.CONTEXTO

4.1.1. Lugar

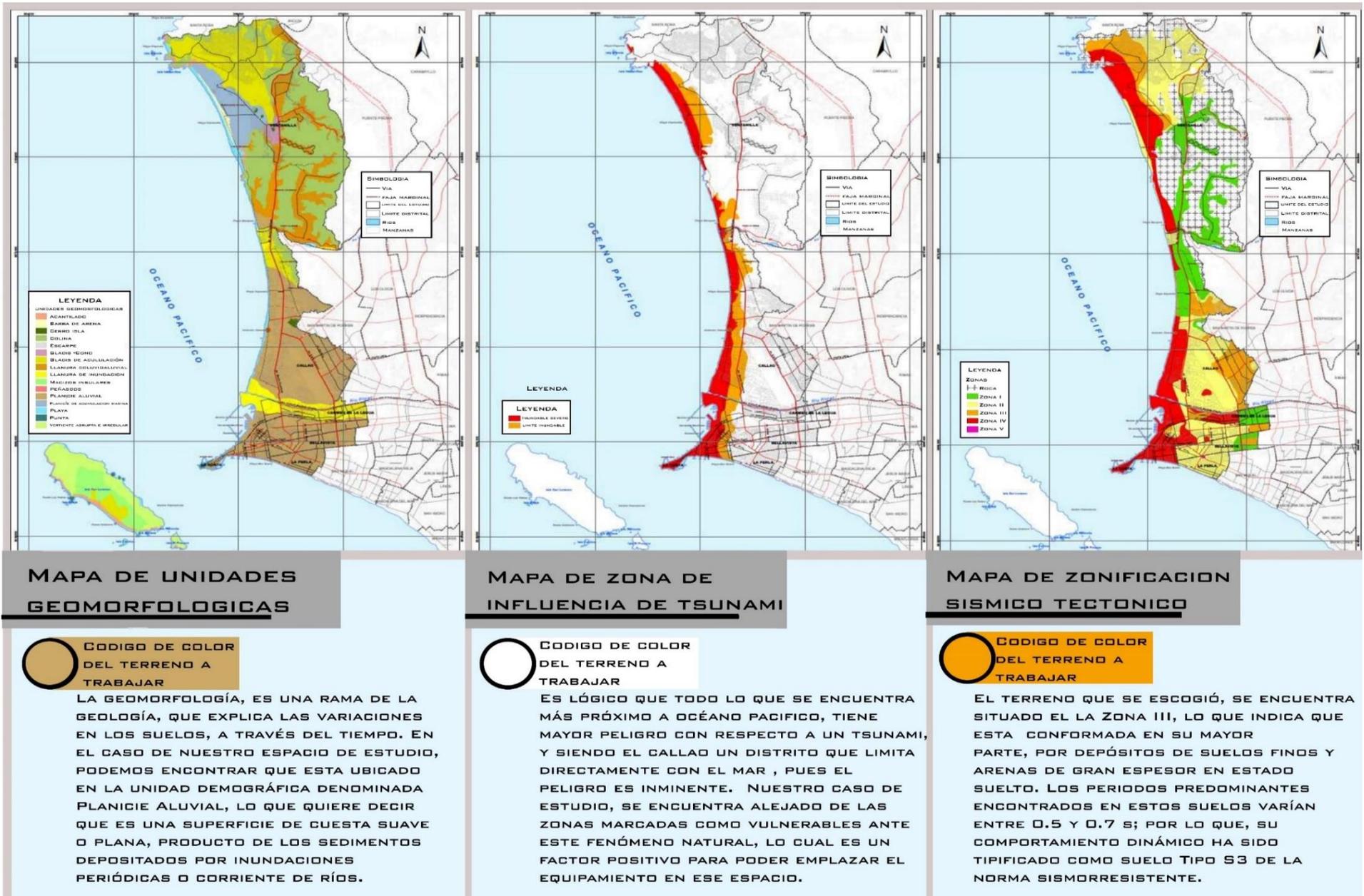
La provincia constitucional del Callao, se encuentra situada a 12°03'35'' de latitud Sur y 77°07'40'' de longitud con respecto al meridiano de –Greenwich. Su superficie es de 146.98 Km², además de ello cuenta con cuatro islas (San Lorenzo, Covinzas, El Frontón y Redonda). Del mismo modo, dicha provincia está conformada por 7 distritos, y son: Callao, Bellavista, Carmen de la Legua Reynoso, La Perla, La Punta, Mi Perú y Ventanilla; Siendo el distrito del Callao uno de los que ocupan mayor extensión, con un total de 45.65Km² y una densidad poblacional de 8908,78 habitantes/Km².

El terreno se encuentra ubicado en la Urbanización Industrial Bocanegra, limitando por el norte con la urb. Los Lirios, urb. Las Fresas y urb. El Álamo; por el este con la urb. Los Jazmines I, IV etapa y Ciudad Satélite Santa Rosa; por el sur limita con La urb. Bocanegra sector V y IV; por último, por el oeste, limita con el aeropuerto internacional Jorge Chávez.

El terreno es de propiedad privada y cuenta con 5 puntos o aristas, la suma de sus lados nos da un perímetro de 437.31ml y un área de 11 908.26m² o 1.190826ha.

4.1.2. Condiciones bioclimáticas.

Basándome en información extraída de Weather Spark, en el callao se registran las temperaturas más altas, entre los meses de enero y marzo, alcanzando los 21°C durante el día y 21°C en horas de la noche. No se registra frío extremo, pero su clima más bajo oscila entre los meses de junio y octubre con 19°C por el día y 15°C por la noche.



MAPA DE UNIDADES GEOMORFOLOGICAS

CODIGO DE COLOR DEL TERRENO A TRABAJAR

LA GEOMORFOLOGÍA, ES UNA RAMA DE LA GEOLOGÍA, QUE EXPLICA LAS VARIACIONES EN LOS SUELOS, A TRAVÉS DEL TIEMPO. EN EL CASO DE NUESTRO ESPACIO DE ESTUDIO, PODEMOS ENCONTRAR QUE ESTA UBICADO EN LA UNIDAD DEMOGRÁFICA DENOMINADA PLANICIE ALUVIAL, LO QUE QUIERE DECIR QUE ES UNA SUPERFICIE DE CUESTA SUAVE O PLANA, PRODUCTO DE LOS SEDIMENTOS DEPOSITADOS POR INUNDACIONES PERIÓDICAS O CORRIENTE DE RÍOS.

MAPA DE ZONA DE INFLUENCIA DE TSUNAMI

CODIGO DE COLOR DEL TERRENO A TRABAJAR

ES LÓGICO QUE TODO LO QUE SE ENCUENTRA MÁS PRÓXIMO A OCEANO PACIFICO, TIENE MAYOR PELIGRO CON RESPECTO A UN TSUNAMI, Y SIENDO EL CALLAO UN DISTRITO QUE LIMITA DIRECTAMENTE CON EL MAR , PUES EL PELIGRO ES INMINENTE. NUESTRO CASO DE ESTUDIO, SE ENCUENTRA ALEJADO DE LAS ZONAS MARCADAS COMO VULNERABLES ANTE ESTE FENÓMENO NATURAL, LO CUAL ES UN FACTOR POSITIVO PARA PODER EMPLEAR EL EQUIPAMIENTO EN ESE ESPACIO.

MAPA DE ZONIFICACION SISMICO TECTONICO

CODIGO DE COLOR DEL TERRENO A TRABAJAR

EL TERRENO QUE SE ESCOGIÓ, SE ENCUENTRA SITUADO EL LA ZONA III, LO QUE INDICA QUE ESTA CONFORMADA EN SU MAYOR PARTE, POR DEPÓSITOS DE SUELOS FINOS Y ARENAS DE GRAN ESPESOR EN ESTADO SUELTO. LOS PERIODOS PREDOMINANTES ENCONTRADOS EN ESTOS SUELOS VARÍAN ENTRE 0.5 Y 0.7 S; POR LO QUE, SU COMPORTAMIENTO DINÁMICO HA SIDO TIFICADO COMO SUELO TIPO S3 DE LA NORMA SISMORRESISTENTE.

Figura 3: Mapa de unidades geomorfológicas, zona de influencia de tsunami y zonificación sísmo tectónico

Fuente: Estudio ZEE y POT del Gobierno Regional del Callao - 2008

4.2.PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

4.2.1. Aspectos cualitativos

4.2.1.1.Tipos de usuario y necesidades

Perfil de Usuario General:

La provincia constitucional del Callao, está compuesta por 7 distritos, los cuales son Callao, Bellavista, Carmen de la Legua Reinoso, La Perla, La Punta, Ventanilla y Mi Perú.

Dicha provincia, se encuentra situada al oeste de Lima, limitando por el Norte con Santa Rosa y Puente piedra; al Este, con San Martín, Cercado, Breña y Magdalena; al Sur con San Miguel y por último al Oeste con el Océano Pacífico. Según información extraída del INEI la provincia constitucional de Callao cuenta al año 2017 con una población de 994 494 (novecientos noventa y cuatro mil cuatrocientos noventa y cuatro) personas, siendo el distrito del Callao el más poblado, con un número de 451 260 pobladores y una tasa de crecimiento de

PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO: POBLACIÓN CENSADA Y TASA DE CRECIMIENTO PROMEDIO ANUAL, SEGÚN DISTRITO, 2007 – 2017 (Absoluto y porcentaje)							
Distrito	2007		2017		Variación intercensal 2007-2017		Tasa de crecimiento promedio anual
	Absoluto	%	Absoluto	%	Absoluto	%	
Total	876 877	100,0	994 494	100,0	117 617	13,4	1,3
Callao	415 888	47,4	451 260	45,4	35 372	8,5	0,8
Bellavista	75 163	8,6	74 851	7,5	- 312	-0,4	0,0
Carmen de la Legua Reinoso	41 863	4,8	42 240	4,2	377	0,9	0,1
La Perla	61 698	7,0	61 417	6,2	- 281	-0,5	0,0
La Punta	4 370	0,5	3 829	0,4	- 541	-12,4	-1,3
Ventanilla	277 895	31,7	315 600	31,7	37 705	13,6	1,3
Mi Perú ^{1/}	-	-	45 297	4,6	-	-	-

Tabla 7: Población censada y tasa de crecimiento promedio anual, según distrito, 2007 – 2017

Fuente: INEI – Censos Nacionales de Población y vivienda 2007 - 2017

8.5%.

El presente equipamiento va dirigido a personas, que como requisito mínimo hayan culminado la secundaria y me enfocare a las personas de 16 a 39 años de edad, siendo un total de 174 319 pobladores del distrito del Callao, lo cual representa al 17.5% de habitantes en general de la provincia, siendo los usuarios

de 16 a 29 años quienes se prevé asistirán con más afluencia, las personas de 30 a 39 años con menos afluencia y

a que en la mayoría de los casos sería su segunda carrera, del mismo modo esto no infiere en que puedan asistir personas de mayor edad a la demarcada.

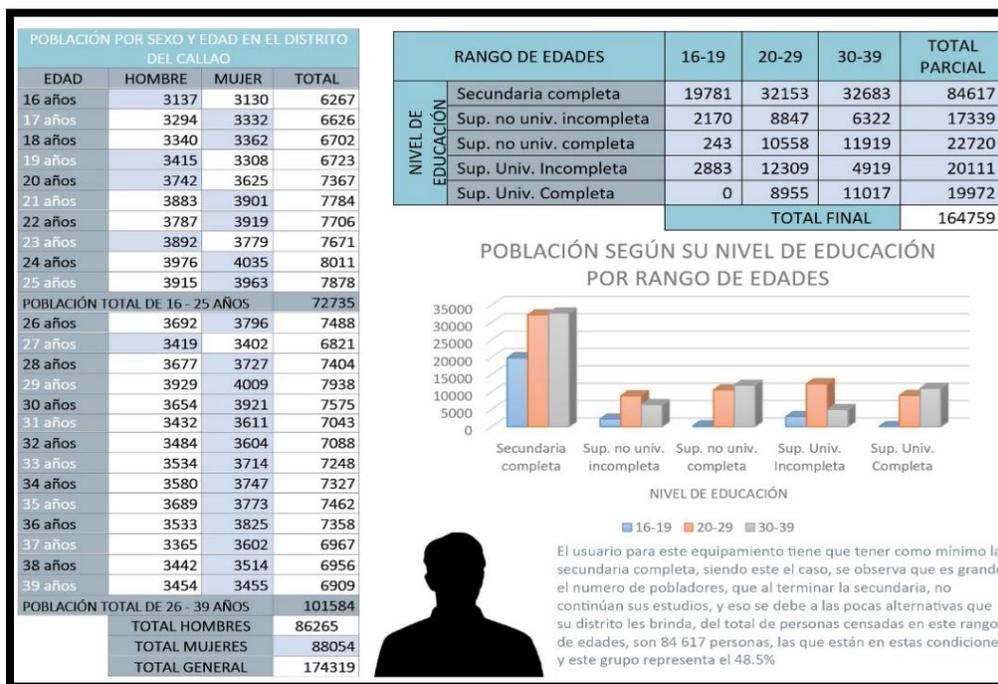


Figura 4: Población por sexo, edad y grado de estudios
Fuente: INEI – Censos Nacionales de Población y vivienda 2007 - 2017

▪ **Usuarios**

Se tiene en cuenta para poder destinar los usuarios a equipamientos de similares características, ya sean institutos de gastronomía, escuelas o universidades. Así mismo se determinan 2 tipos de usuarios, uno serán los estudiantes jóvenes y adultos con interés de estudiar la carrera de gastronomía y el otro será el personal prestador de servicios dentro del equipamiento.

▪ **Perfil del usuario principal**

Este usuario es la razón de la existencia de este equipamiento, y uno de los requisitos mínimos para ser parte de este centro de estudios, es que haya culminado la secundaria. Los estudiantes para este caso serán divididos por rango de edades, ya que existen necesidades distintas entre ellos.

- Jóvenes de 16 a 19 años:

Participantes de las actividades educativas y a la vez espacios de encuentro, distracción u ocio y espacios de exposición.

- Adultos de 20 a 39 años:

Participantes de las actividades educativas y a su vez lugares de encuentro, ocio, diversión, espacios de tranquilidad, como lugares de lectura y zona de exposición.

USUARIO	PERFIL	ACTIVIDADES	DEMANDA
Jóvenes	16-25 años -Recién egresado de secundaria.	Jugar	Salón de juegos de mesa
		Tomar clases de cocina fría	Aula taller
		Tomar clases de coctelería	Aula taller
		Simular la atención al cliente	Salón de simulación
		Tomar clases de pastelería	Aula taller
		Tomar clases de repostería	Aula taller
		Tomar clases de comida extranjera	Aula taller
		Tomar clases de idiomas	Aula teórica
		Tomar clases de etiqueta social	Salón de simulación
		Tomar clases experimentales	Laboratorio
		Tomar clases de cocina caliente	Aula taller
		Tomar clases de fotografía gastronómica	Aula de food styling o fotografía gastronómica
		Tomar clases teóricas	Aula teórica
		Usar computadoras	Aula de computo
		Tomar clases de máquetin	Aula teórica
		Tomar clases de administración	Aula teórica
		Exponer sus logros	Stand de comida
		Tener actividades de integración	Salón multi usos
		Leer y tener información a la mano	Biblioteca
		Participar de charlas educativas	Auditorio
Adultos	26-39 años -Estudiantes retornando a las aulas o en algunos casos, haciendo una carrera nueva.	Tomar clases de cocina caliente	Aula taller
		Tomar clases de cocina fría	Aula taller
		Tomar clases de coctelería	Aula taller
		Simular la atención al cliente	Salón de simulación
		Tomar clases de pastelería	Aula taller
		Tomar clases de repostería	Aula taller
		Tomar clases de comida extranjera	Aula taller
		Tomar clases de idiomas	Aula teórica
		Tomar clases de etiqueta social	Salón de simulación
		Tomar clases experimentales	Laboratorio
		Tomar clases de fotografía gastronómica	Aula de food styling o fotografía gastronómica
		Tomar clases teóricas	Aula teórica
		Usar computadoras	Aula de computo
		Tomar clases de máquetin	Aula teórica
		Tomar clases de administración	Aula teórica
		Exponer sus logros	Stand de comida
		Tener actividades de integración	Salón multi usos
		Leer y tener información a la mano	Biblioteca
		Participar de charlas educativas	Auditorio
		Necesidades fisiológicas	Cuarto de baños

Tabla 8: Cuadro de necesidades del usuario principal

Fuente: Propia

▪ **Perfil del usuario secundario**

En este grupo de usuarios secundarios, se encuentran las personas que brindan los servicios necesarios dentro de la institución. Del mismo modo se llamará así a las personas que tengan una estadía corta dentro de las instalaciones o prestadores de servicios puntuales.

- Familiares de los estudiantes
Visita puntual para ciertos eventos o de suscitarse algún llamado a ellos.
- Docentes
Encargados de brindar enseñanzas a los estudiantes.
- Comensales
De existir ferias gastronómicas, se tendrá afluencia de un público externo, lo cual será momentáneo.
- Personal de servicio
Encargados de velar por la limpieza de la institución.
- Personal de cafetería
Encargados de atender a los estudiantes o usuarios de la institución, con respecto a lo que refiere su trabajo.
- Personal de seguridad
Encargados de velar por la seguridad de los estudiantes y evitar cualquier tipo de altercado u abuso dentro de las instalaciones educativas.
- Personal de plomería
Tratándose de un instituto gastronómico, las cocinas y las tuberías podrían tener daño, ellos serán los encargados de su reparación.
- Personal de mantenimiento
Encargados de arreglar el mobiliario y a su vez de los elementos electrónicos dentro de la institución.

USUARIO	ACTIVIDAD	DEMANDA
Administración	Dirigir	Oficina dirección
	Controlar	Oficina
	Supervisar	Oficina
	Comer	Comedor
	Capacitación	Sala de reuniones
Profesores	Enseñar	Sala de profesores
	Descansar	Cuarto de descanso
	Comer	Comedor
	Exponer	Auditorio
	Capacitación	Aula de capacitación
	Necesidades fisiológicas	Cuarto de baño
Familiares y comensales	Matricular	Recepción
	Asistirá eventos	Butacas
	Dejar al alumno	Sala de espera
	Comprar - Comer	Recepción
		Patio de comidas
		Cafetería
Necesidades fisiológicas	Cuarto de baño	
Enfermero	Atender al usuario	Sala de examinación
	Necesidades fisiológicas	Cuarto de baño
Personal de servicio: -Limpieza -Cafetería -Seguridad -Plomería -Mantenimiento	Almacenar	Almacén
	Atender al usuario	Cafetería
	Vigilar ingresos	Casetas de vigilancia
	Vigilar interior	Cuarto de cámaras
	Necesidades fisiológicas	Cuarto de baño

Tabla 9: Cuadro de necesidades del usuario secundario
Fuente: Propia

AREA	Actividad	Ambiente	Mobiliario
ADMINISTRATIVA	Lugar destinado para la circulación y a su vez espacio de informes.	Hall de ingreso	1 módulo de informes
	Espacio en el que los visitantes pueden reposar en cuanto esperan a ser atendidos por el personal u oficina de la que requiere información	Sala de espera	3 juego de muebles 3-1 2 pantallas de tv 3 mesas de centro 3 dispensadores de agua
	Espacio para la autoridad encargada de velar, no únicamente el aspecto académico si no también administrativo de la institución en general.	Oficina dirección general	1 escritorio + 4 sillas 1 pantalla de tv 1 armario 1 SS-HH
	Espacio para la autoridad que se encarga de la planificación, coordinación, supervisión y evaluación del área académica, y a su vez vela por el cumplimiento de las metas trazadas para la mejora de la institución.	Oficina director académico	1 escritorio + 4 sillas 1 pantalla de tv 1 armario 1 SS-HH
	Espacio que funciona como enlace y coordinación con las autoridades de la institución	Secretaría	1 módulo de atención 2 sillas
	Recepción, clasificación y verificación de los documentos que ingresan a la institución, para luego derivarlas al área correspondiente.	Mesa de partes	1 escritorio doble 4 sillas
	Espacio en el cual se realizan acciones para el beneficio de la institución, mediante la planificación y control de los recursos.	Administración	1 escritorio + 3 sillas 1 pantalla de tv
	Espacio en el cual se puede contabilizar los activos, pasivos, ingresos, egresos generados por la institución.	Contabilidad	1 escritorio + 3 sillas 1 pantalla de tv
	Espacio para el almacenamiento de expedientes y documentos pertinentes a la institución	Archivo	2 armarios u organizadores
	Espacio donde los docentes y personal administrativo pueden organizarse, debatir y tomar decisiones concernientes al intuitio.	Sala de profesores	1 mesa para 10 personas 1 dispensador de agua 1 proyector
	Se encarga de velar por el bienestar, servicios académicos, deudas y actividades de los alumnos	Atención al alumno	1 escritorio 1 armario 3 sillas

Tabla 10: Cuadro de necesidades – Área administrativa

Fuente: Propia

AREA	Actividad	Ambiente	Mobiliario
ACADEMICA	Espacio equipado para que los alumnos puedan poner en práctica lo aprendido teóricamente y realicen diversos potajes	Taller de cocina caliente	1 modulo metálico de 12 estufas de 4 hornillas y mesas de preparación. 4 lavaderos con 2 grifos y espacio para secado. 2 frigorífico
	Espacio equipado para que los alumnos puedan poner en práctica lo aprendido teóricamente y realicen diversos potajes	Taller de cocina fría	1 mesa metálica de centro para 12 personas. 4 lavaderos con 2 grifos y espacio para secado. 2 frigorífico
	Aula equipada para la preparación de bebidas.	Aula de coctelería	1 barra principal para alumnos 9 barras 2 frigorífico 4 lavaderos
	Espacio equipado adecuadamente para la preparación de postres y elementos concernientes de la repostería	Taller de pastelería y repostería	6 hornos 1 mueble bajos 1 mesa central 1 frigorífico
	Área de instrucción y dictado de clases teóricas.	Aula teórica	1 escritorio 24 sillas con escritorio
	Espacio de simulación para atención al cliente en restaurantes	Salón de simulación	6 mesas para 4 personas 1 barra
	Espacio que servirá para poder innovar en lo culinario, generar nuevos insumos o experimentar	Laboratorio	1 estantería de artículos de laboratorio 1 mesa central con lavatorio 1 mueble bajo con cajonería
	Espacio destinado para que los alumnos puedan realizar sus trabajos, investigar o realizar trabajos de manera virtual	Sala de computo	1 escritorio 25 módulos personales + computadora
	Aulas que serán utilizadas para actividades múltiples que no se encuentren programadas de manera permanente.	SUM	Área libre para que se pueda desempeñar actividades que no se encuentren programadas, por tanto, el mobiliario es cambiante, contara con un almacén
	Área con libros y computadoras que facilitan la investigación de los alumnos.	Biblioteca	18 mesas de 4 personas 10 armarios para libros 1 módulo de atención
	Espacio equipado para que se realicen clases maestras y exposiciones importantes para el alumnado	Auditorio	100 butacas 3 proyectores 1 mueble alto y bajo con lavatorio 1 estrado 1 back stage 2 camerinos + SS.HH 1 almacén
	Espacio para la exposición de clases, preparaciones o actividades. Este espacio puede ser utilizado a su vez por público visitante.	Anfiteatro	Gradería para los espectadores. Escenario techado acompañado de dos pantallas gigantes.

Tabla 11: Cuadro de necesidades – Área Académica

Fuente: Propia

AREA	Actividad	Ambiente	Mobiliario
SERVICIO	Lugar en el que se almacenara los insumos o alimentos que requieren refrigeración para su correcta conservación.	Cámara fría	
	Espacio destinado para los alimentos o insumos que no requieren ser refrigerados y pueden mantenerse conservados	Bodega	Estantería
	Espacio destinado para almacenar objetos, los cuales serán utilizados de manera mas esporádica	Deposito	Espacio para guardar muebles y objetos grande que son de uso muy esporádico.
	Espacio destinado para mantener el orden dentro de las instalaciones.	Cuarto de video vigilancia	1 escritorio doble 8 pantallas 1 dispensador de agua
	Habitación con acceso a las cámaras de vigilancia dentro del instituto	Vigilancia	1 escritorio
	Lugar destinado para el almacenamiento y eliminación de residuos.	Cuarto de basura	Estantería
	Espacio destinado para el parqueo de vehículos, pertenecientes a docentes alumnos y personal.	Estacionamiento	
	En caso de un malestar o accidente de grado leve, pueda ser atendido	Tópico	1 camilla escritorio + 3 sillas 1 estante de medicinas 1 lavabo
	Espacio para almacenar elementos de uso constante, los mismos también estarán implementados en las aulas y espacios que lo requieran	Almacén	Estantería
	Lugar en el que se puedan colocar sus uniformes y asearse para sus labores	Vestuario	
	Cuarto en el que se guarden los implementos de limpieza necesarios	Cuarto de limpieza	
	Espacio utilizado para cubrir las necesidades fisiológicas y de aseo personal.	Servicios higiénicos	
	Espacio para que los proveedores puedan entregar sus insumos a la institución.	Área de proveedores	
	Espacio destinado para que los vehículos puedan ingresar y dejar la mercadería necesaria para el funcionamiento del instituto.	Patio de maniobras	

Tabla 12: Cuadro de necesidades – Área de servicio

Fuente: Propia

SOCIAL	Cumple la función de intercomunicación y socialización entre docentes y alumnos	Hub social	
	Espacio para el tránsito y la socialización, a su vez sirve como lugar de descanso.	Plaza principal	
	Espacio para que el alumnado pueda exhibir sus preparaciones al público	Stand de comida	
	Al existir un lugar para que los estudiantes puedan exhibir sus potajes es necesario un espacio para que los visitantes o comensales puedan ingerir sus alimentos	Patio de comidas	
	Espacio para que los estudiantes y personal puedan comprar aperitivos.	Cafetería	
	Espacio para que los estudiantes puedan expresar sus saberes.	Restaurante	

Tabla 13: Cuadro de Necesidades – Área Social

Fuente: Propia

4.2.2.1. Cuadro de Áreas

ZONA	AMBIENTE	SUBAMBIENTE	ACTIVIDAD	N° DE ESPACIOS	TIPO DE USUARIO		DIMENSIONAMIENTO DE AMBIENTE										AFORO			AREA PARCIAL (m2)	AREA TOTAL PARCIAL (m2)
					TEMPORAL	PERMANENTE	MOBILIARIO	N° DE MOBILIARIO	CODIGO ANTROPOMETRIA	N° DE USUARIO	LARGO (m)	ANCHO (m)	AREA (m2)	AREA / MOBILIARIO	FACTOR MINIMO FUNCIONAL (m2)	INDICE DE AFORO (m2)	AFORO	AFORO TOTAL PARCIAL			
	SALA DE ESPERA	INFORMES	SENTARSE-LEER-CAMINAR-ESPERAR	1	16	1	ASIENTO UNIPERSONAL	16	SILL-02	17	1.22	0.7	0.854	13.664	17.664	1 SILLA/PER.	16		17.664		
						MODULO	1	MOD-01	2		2	4	4								
	SECRETARIA		SENTARSE-LEER-ESCRIBIR-INFORMAR	1	2	2	MODULO DE ATENCION	1	MOA-01	4	2.2	3.2	7.04	7.04	7.04	1.5	4.6933		7.04		
	SALA DE INSCRIPCIONES		MATRICULARSE-SENTARCE- INFORMAR	1	12	6	ESCRITORIO	6	ESC-02	18	1.55	2	3.1	18.6	27	1.5	18		27		
							SILLA	12	SILL-01		1	0.7	0.7	8.4							
	OFICINA DIRECCION GENERAL	SS.IH	SENTARSE-LEER-ESCRIBIR	1	2	1	ESCRITORIO	1	ESC-01	3	3.1	2.2	6.82	6.82	10.845	9.5	1.1416		10.845		
							SILLA	2	SILL-01		1	0.7	0.7	1.4							
							INODORO	1	INO-01		1.45	1.05	1.5225	1.5225							
							LAVADERO	1	LAV-01		1.05	1.05	1.1025	1.1025							
	OFICINA DIRECCION ACADEMICA	SS.IH	SENTARSE-LEER-ESCRIBIR	1	2	1	ESCRITORIO	1	ESC-01	3	3.1	2.2	6.82	6.82	10.845	9.5	1.1416		10.845		
							SILLA	2	SILL-01		1	0.7	0.7	1.4							
							INODORO	1	INO-01		1.45	1.05	1.5225	1.5225							
							LAVADERO	1	LAV-01		1.05	1.05	1.1025	1.1025							
	OFICINA ADMINISTRATIVA		SENTARSE-LEER-ESCRIBIR	1	2	1	ESCRITORIO	1	ESC-01	3	3.1	2.2	6.82	6.82	8.22	9.5	0.8653		8.22		
							SILLA	2	SILL-01		1	0.7	0.7	1.4							
	OFICINA DE CONTABILIDAD		SENTARSE-LEER-ESCRIBIR	1	2	1	ESCRITORIO	1	ESC-01	3	3.1	2.2	6.82	6.82	8.22	9.5	0.8653		8.22		
							SILLA	2	SILL-01		1	0.7	0.7	1.4							
	COMEDOR		PREPARAR-CALENTAR-SENTARSE	1	6	1	ESTUFA	1	ESTUF-01	7	1.6	0.7	1.12	1.12	10.52	1.5	7.0133		10.52		
							BARRA	1	BAR-01		1.6	2	3.2	3.2							
							SILLA	6	SILL-01		1	0.7	0.7	4.2							
							MESA	1	MES-01		1	2	2	2							
	MESA DE PARTES		SENTARSE-ARCHIVAR-LEER-ESCRIBIR	1	2	1	MODULO DE ATENCION	1	MOA-01	3	2.2	3.2	7.04	7.04	7.04	1.5	4.6933		7.04		
	ATENCION AL ALUMNO		SENTARSE-CONVERSAR-LEER-ESCRIBIR	1	2	2	ESCRITORIO	2	ESC-01	4	3.1	2.2	6.82	13.64	15.04	9.5	1.5632		15.04		
							SILLA	2	SILL-01		1	0.7	0.7	1.4							
CAFETERIA		PREPARAR-COBRAR-CALENTAR-VENDER	1	2	1	REPOSTERO	1	REP-01	3	1.05	2.3	3.045	3.045	5.0875	1.5	3.3917		5.0875			
						BARRA	1	BAR-02		0.95	2.15	2.0425	2.0425								
SS.IH ADMISION	CUARTO DE LIMPIEZA(ADM.)	GUARDAR OBJETOS DE LIMPIEZA	1	1	0	CARRITO DE LIMPIEZA	1	CDL-01	1	2.5	2.1	5.25	5.25	5.25	0	0		5.25			
	SS.IH VARONES (ADM.)	MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE	1	28	0	LAVADERO	2	LAV-01	28	1.05	1.05	1.1025	2.205	6.61	0	0		6.61			
						INODORO	2	INO-01		1.45	1.05	1.5225	3.045								
						URINARIO	2	URI-01		0.8	0.85	0.68	1.36								
	SS.IH MUJERES (ADM.)	MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE	1	28	0	LAVADERO	2	LAV-01	28	1.05	1.05	1.1025	2.205	5.25	0	0		5.25			
						INODORO	2	INO-01		1.45	1.05	1.5225	3.045								
SS.IH PUBLICO	SS.IH VARONES	MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE	1	34	0	LAVADERO	1	LAV-01	34	1.05	1.05	1.1025	1.1025	3.305	0	0		3.305			
						INODORO	1	INO-01		1.45	1.05	1.5225	1.5225								
						URINARIO	1	URI-01		0.8	0.85	0.68	0.68								
	SS.IH MUJERES	MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE	1	34	0	DISPENSADOR DE ELEMENTOS FEMENINOS	1	DIS-01	34	0.95	1.2	1.14	1.14	6.39	0	0		6.39			
						LAVADERO	2	LAV-01		1.05	1.05	1.1025	2.205								
						INODORO	2	INO-01		1.45	1.05	1.5225	3.045								
SS.IH DISCAPACITADOS	MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE	1	1	1	CUARTO ESPECIAL	1	BAÑ-01	1	3.1	2	6.2	6.2	6.2	0	0		6.2				
CUARTO DE LIMPIEZA	GUARDAR OBJETOS DE LIMPIEZA	1	1	0	CARRITO DE LIMPIEZA	1	CDL-01	1	2.5	2.1	5.25	5.25	5.25	0	0		5.25				

ZONA	AMBIENTE	SUBAMBIENTE	ACTIVIDAD	N° DE ESPACIOS	TIPO DE USUARIO		DIMENSIONAMIENTO DE AMBIENTE									AFORO			AREA PARCIAL (m2)	AREA TOTAL PARCIAL (m2)
					TEMPORAL	PERMANENTE	MOBILIARIO	N° DE MOBILIARIO	CODIGO ANTROPOMETRIA	N° DE USUARIO	LARGO (m)	ANCHO (m)	AREA (m2)	AREA / MOBILIARIO	FACTOR MINIMO FUNCIONAL (m2)	INDICE DE AFORO (m2)	AFORO	AFORO TOTAL PARCIAL		
AUDITORIO	SALA DE ESPERA	INFORMES	SENTARSE-LEER-CAMINAR-ESPERAR	1	32	1	ASIENTO UNIPERSONAL	32	SILL-02	33	1.22	0.7	0.854	27.328	31.328	1	32	31.328	419.68	
						MODULO	1	MOD-01	2		2	4	4	1		SILLA/PER.				
	BUTACAS		SENTARSE Y APUNTAR	1	200	0	BUTACA PERSONAL	200	BUT-01	200	0.6	1.05	0.63	126	126	1	200	126		
	ESCENARIO		ACTUAR-BAILAR-EXPONER-DICTAR	1	30	0	PLATAFORMA	1	ESCA-01	30	12.5	7.35	91.875	91.875	91.875	1.5	61.25	91.875		
	BACKSTAGE	ALMACEN VARON		GUARDAR INDUMENTARIA PARA	1	9	0	ESTANTERIA	1	ALM-01	9	2.4	5.7	13.68	13.68	30.92	1	8		30.92
		TOCADOR VARON		ESPACION PARA MAQUILLAJE				MUEBLE TOCADOR	4	MTO-01		1.25	1	1.25	5					
		VESTUARIO VARON		AREA PARA ALISTARCE	VESTIDOR	4	VES-01	1.7	1.8	3.06	12.24									
		ALMACEN MUJER		GUARDAR INDUMENTARIA PARA	1	9	0	ESTANTERIA	1	ALM-01	9	2.4	5.7	13.68	13.68	30.92	1	8		30.92
		TOCADOR MUJER		ESPACION PARA MAQUILLAJE				MUEBLE TOCADOR	4	MTO-01		1.25	1	1.25	5					
		VESTUARIO MUJER		AREA PARA ALISTARCE	VESTIDOR	4	VES-01	1.7	1.8	3.06	12.24									
		BACKSTAGE		ESPACIO DE COORDINACION PREVIA	1	20	1	AREA LIBRE	21	AMT-01	21	1.7	1.7	2.89	60.69	60.69	1.5	40.46		60.69
		SS.HH VARONES		MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE	1	21	0	LAVADERO	1	LAV-01	21	1.05	1.05	1.1025	1.1025	2.625	0	0		2.625
					INODORO	1	INO-01	1.45	1.05	1.5225		1.5225								
		SS.HH MUJERES		MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE	1	21	0	LAVADERO	1	LAV-01	21	1.05	1.05	1.1025	1.1025	3.765	0	0		3.765
				INODORO	1	INO-01	1.45	1.05	1.5225	1.5225										
				DISPENSADOR DE ELEMENTOS FEMENINOS	1	DIS-01	0.35	1.2	1.14	1.14										
	CUARTO DE LIMPIEZA		GUARDAR OBJETOS DE LIMPIEZA	1	1	0	CARRITO DE LIMPIEZA	1	CDL-01	1	2.5	2.1	5.25	5.25	5.25	0	0	5.25		
	SS.HH PUBLICO	SS.HH VARONES		MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE	1	233	0	LAVADERO	4	LAV-01	34	1.05	1.05	1.1025	4.41	13.22	0	0		13.22
				INODORO				4	INO-01	1.45		1.05	1.5225	6.09						
				URINARIO				4	URI-01	0.8		0.85	0.68	2.72						
SS.HH MUJERES			MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE	1	233	0	DISPENSADOR DE ELEMENTOS FEMENINOS	1	DIS-01	34	0.35	1.2	1.14	1.14	11.64	0	0	11.64		
			LAVADERO				4	LAV-01	1.05		1.05	1.1025	4.41							
			INODORO				4	INO-01	1.45		1.05	1.5225	6.09							
SS.HH DISCAPACITADOS		MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE	1	1		CUARTO ESPECIAL	1	BAÑ-01	1	3.1	2	6.2	6.2	6.2	0	0	6.2			
CUARTO DE		GUARDAR OBJETOS DE	1	1	0	CARRITO DE LIMPIEZA	1	CDL-01	1	2.5	2.1	5.25	5.25	5.25	0	0	5.25			

ZONA	AMBIENTE	SUBAMBIENTE	ACTIVIDAD	N° DE ESPACIOS	TIPO DE USUARIO		DIMENSIONAMIENTO DE AMBIENTE										AFORO			AREA PARCIAL [m2]	AREA TOTAL PARCIAL [m2]	
					TEMPORAL	PERMANENTE	MOBILIARIO	N° DE MOBILIARIO	CODIGO ANTROPOMETRIA	N° DE USUARIO	LARGO (m)	ANCHO (m)	AREA (m2)	AREA / MOBILIARIO	FACTOR MINIMO FUNCIONAL (m2)	INDICE DE AFORO (m2)	AFORO	AFORO TOTAL PARCIAL				
ACADEMICA	SUM	ALMACEN	GUARDAR INDUMENTARIA	1	24	0	AREA LIBRE	24	AMT-01	24	1.7	1.7	2.89	69.36	83.04	1.5	55.36	357	83.04	6676.1		
							ALMACEN	1	ALM-02		2.4	5.7	13.68	13.68					3			
	BIBLIOTECA	ZONA DE LIBROS	GUARDAR LIBROS		1	2	0	ESTAMTERIA	6	BIB-01	2	2.5	0.6	1.5	9	9	1.5		6		16.8	
		BIBLIOTECA VIRTUAL	ESPACIO DE COMPUTADORAS		1	20	0	CABINA DE COMPUTADORA	20	COM-01	21	1.05	0.8	0.84	16.8	16.8	1 PER/COMPU.		20		84.81	
		AREA DE LECTURA	ESPACIO PARA LEER O USAR LIBROS FISICOS	MESA	15	75	5	MES-01	15	MES-01	80	1	2	2	30	84.81	1.5		56.54		639.8	
				SILLA	60			SILL-01	1	0.7	0.7	42										
			ASIENTO UNIPERSONAL	15			SILL-02	1.22	0.7	0.854	12.81											
	SALA DE ESTUDIO	ESPACIO PARA EL ESTUDIO GRUPAL		CABINA DE	7	70	0	COM-01	7	COM-01	70	1.05	0.8	0.84	5.88	63.98	1.5		42.653		125.28	
				MESA	7			MES-01	1	2	2	14										
				SILLA	63			SILL-01	1	0.7	0.7	44.1										
	SALA DE COMPUTO	ALMACEN	ENSEÑANZA DE COMPUTACION		2	40	2	CABINA DE	42	COM-01	42	1.05	0.8	0.84	35.28	62.64	1PER/COMPU.		42		284.64	
								ALMACEN	2	ALM-02	2.4	5.7	13.68	27.36								
	LABORATORIO	ALMACEN	EXPERIMENTAL CON LOS ALIMENTOS		2	40	2	MESA PERSONAL	40	MES-03	42	1.65	1.5	2.475	99	142.32	2.25		63.253		24.36	
								MESA CENTRAL	2	MES-04	4.2	1.9	7.98	15.96								
	SALON DE SIMULACION		SIMULAR ATENCION AL CLIENTE		1	20	1	ALMACEN	2	ALM-02	21	2.4	5.7	13.68	27.36	24.36	1 PER/SILLA		20		153.6	
								BARRA	1	BAR-01	1.6	2	3.2	3.2								
	AULA FOOD STYLING		TOMAR FOTOGRAFIAS EN GASTRONOMIA		2	20	2	MESA/SILLA	4	COME-01	22	2.3	2.3	5.29	21.16	76.8	1 PER/COMPU.		22		743.5	
								AREA DE FOTOGRAFIA	2	FOOD-01	6	5	30	60								
	AULA TEORICA	ALMACEN	DICTAR CLASES TORICAS		5	100	5	CABINA DE	20	COM-01	105	1.05	0.8	0.84	16.8	148.7	1.2		123.32		1068.48	
								ESCRITORIO	5	ESC-02	1.55	2	3.1	15.5								
	AULA TALLER	ALMACEN	ENSEÑAR MEDIANTE LA PRACTICA DEL DOCENTE		4	160	4	MESA-TABLERO	100	SILL-04	106	0.72	0.9	0.648	64.8	267.12	0.9		296.8		1688.4	
								ALMACEN	5	ALM-02	2.4	5.7	13.68	68.4								
	TALLER DE PASTERIA - REPOSTERIA	ALMACEN	APLICAR LO APRENDIDO EN TEORIA		6	60	12	PLATAFORMA	6	PLA-01	72	5.2	2.1	14.04	84.24	281.4	2.25		125.07		1688.4	
								BUTACA PERSONAL	160	BUT-01	0.6	1.05	0.63	100.8								
	TALLER DE COCINA CALIENTE - FRIA	ALMACEN	APLICAR LO APRENDIDO EN TEORIA		6	60	12	ALMACEN	6	ALM-02	72	2.4	5.7	13.68	82.08	281.4	2.25		125.07		1688.4	
								COCINA 2 ALUMNOS	30	COC-01	1.1	5.4	5.94	178.2								
		SS.HH VARONES	MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE		1	631	0	COCINA PROFESOR	6	COC-02	34	1.1	3.2	3.52	21.12	29.745	0		0		23.745	
								ALMACEN	6	ALM-02	2.4	5.7	13.68	82.08								
	SS.HH MUJERES	MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE		1	631	0	LAYADERO	9	LAY-01	34	1.05	1.05	1.1025	3.3225	24.765	0	0	24.765				
							INODORO	9	INO-01	1.45	1.05	1.5225	13.7025									
	SS.HH DISCAPACITADOS	MICCIONAR-DEFECAR-LAVARSE-SECARSE		1	1	0	URINARIO	9	URI-01	1	0.8	0.85	0.68	6.12	6.2	0	0	6.2				
							DISPENSADOR DE ELEMENTOS FEMENINOS	1	DIS-01	0.95	1.2	1.14	1.14									
							LAYADERO	9	LAY-01	1	1.05	1.05	1.1025	3.3225								
							INODORO	9	INO-01	1	1.45	1.05	1.5225	13.7025								
							CUARTO ESPECIAL	1	BAÑ-01	1	3.1	2	6.2	6.2								
							CARRITO DE LIMPIEZA	1	COL-01	1	2.5	2.1	5.25	5.25								

ZONA	AMBIENTE	SUBAMBIENTE	ACTIVIDAD	N° DE ESPACIOS	TIPO DE USUARIO		DIMENSIONAMIENTO DE AMBIENTE										AFORO			AREA PARCIAL (m2)	AREA TOTAL PARCIAL (m2)
					TEMPORAL	PERMANENTE	MOBILIARIO	N° DE MOBILIARIO	CODIGO ANTROPOMETRIA	N° DE USUARIO	LARGO (m)	ANCHO (m)	AREA (m2)	AREA / MOBILIARIO	FACTOR MINIMO FUNCIONAL (m2)	INDICE DE AFORO (m2)	AFORO	AFORO TOTAL PARCIAL			
SOCIAL	STAND DE COMIDA	ALMACEN	ANDER AL PATIO DE COMI	10	0	3	AREA DE ATENCION	1	STA-01	3	3.6	2.7	9.72	9.72	23.4	10	2.34		234		
						ALMACEN	1	ALM-02	2.4		5.7	13.68	13.68								
	CAFETERIA			PREPARAR-COBRAR-CALENTAR-YENDER	1	2	1	REPOSTERO	1	REP-01	3	1.05	2.9	3.045	3.045	5.0875	1.5	3.3917		5.0875	
								BARRA	1	BAR-02		0.35	2.15	2.0425	2.0425						
	ZONA DE JUEGOS PASIVOS	ALMACEN		REALIZAR JUEGOS QUE NO EXIGAN ACTOS FISICOS	1	32	2	TABLERO DE AJEDREZ	5	MEA-01	34	1.95	0.65	1.2675	6.3375	54.1531	1.5	36.102		54.1531	
								MESA DE FULBITO	3	MEF-01		2	1.2	2.4	7.2						
								MESA DE PIMPOM	2	MEPP-01		3.64	1.52	5.5328	11.0656						
								MESA DE JUEGO LIBRE	3	COME-01		2.3	2.3	5.29	15.87						
								ALMACEN	1	ALM-02		2.4	5.7	13.68	13.68						
	SS.HH	SS.HH VARONES		MICCIONAR-DEFECAR-LAYARSE-SECARSE	1	631	0	LAYADERO	4	LAY-01	34	1.05	1.05	1.1025	4.41	13.22	0	0		13.22	
								INODORO	4	INO-01		1.45	1.05	1.5225	6.09						
								URINARIO	4	URI-01		0.8	0.85	0.68	2.72						
		SS.HH MUJERES		MICCIONAR-DEFECAR-LAYARSE-SECARSE	1	631	0	DISPENSADOR DE ELEMENTOS FEMENINOS	1	DIS-01	34	0.35	1.2	1.14	1.14	11.64	0	0		11.64	
								LAYADERO	4	LAY-01		1.05	1.05	1.1025	4.41						
								INODORO	4	INO-01		1.45	1.05	1.5225	6.09						
	SS.HH DISCAPACITADOS			MICCIONAR-DEFECAR-LAYARSE-SECARSE	1	1	0	CUARTO ESPECIAL	1	BAÑ-01	1	3.1	2	6.2	6.2	6.2	0	0		6.2	
	CUARTO DE			GUARDAR OBJETOS DE	1	1	0	CARRITO DE LIMPIEZA	1	CDL-01	1	2.5	2.1	5.25	5.25	5.25	0	0		5.25	

ZONA	AMBIENTE	SUBAMBIENTE	USUARIO	DIMENSIONAMIENTO DE AMBIENTE									AFORO			AREA PARCIAL (m2)	AREA TOTAL PARCIAL (m2)
				PERMANENTE	MOBILIARIO	N° DE MOBILIARIO	CODIGO ANTROPOMETRIA	N° DE USUARIO	LARGO (m)	ANCHO (m)	AREA (m2)	AREA / MOBILIARIO	FACTOR MINIMO FUNCIONAL (m2)	INDICE DE AFORO (m2)	AFORO		
SERVICIO	TOPICO	SS.HH	1	ESCRITORIO	1	ESC-02	4	1.95	2	3.1	3.1	11.2305	1TRABA./PER	1	11.2305		
				ASIENTO PERSONAL	2	SILL-02		1.22	0.7	0.854	1.708						
				AREA DE TRABAJO	1	TOP-01		1.95	0.45	1.2025	1.2025						
				INODORO	1	INO-01		1.45	1.05	1.5225	1.5225						
				LAVADERO	1	LAV-01		1.05	1.05	1.1025	1.1025						
	CUARTO DE LIMPIEZA			0	ESTANTERIA	1	ALM-03	1	5.7	2.8	15.96	15.96	15.96	1TRABA./PER.	1	15.96	
	VESTUARIO MASCULINO	SS.HH	0	VESTIDOR	3	VES-01	6	1.7	1.8	3.06	9.18	12.485	0	0	12.485		
				INODORO	1	INO-01		1.45	1.05	1.5225	1.5225						
				LAVADERO	1	LAV-01		1.05	1.05	1.1025	1.1025						
				URINARIO	1	URI-01		0.8	0.85	0.68	0.68						
	VESTUARIO FEMENINO	SS.HH	0	VESTIDOR	3	VES-01	6	1.7	1.8	3.06	9.18	11.805	0	0	11.805		
				INODORO	1	INO-01		1.45	1.05	1.5225	1.5225						
				LAVADERO	1	LAV-01		1.05	1.05	1.1025	1.1025						
				ESTUFA	1	ESTUF-01		1.6	0.7	1.12	1.12						
	COMEDOR		1	BARRA	1	BAR-01	7	1.6	2	3.2	3.2	10.52	1.5	7.0133	10.52		
				SILLA	6	SILL-01		1	0.7	0.7	4.2						
				MESA	1	MES-01		1	2	2	2						
				INSTALACIONES	1	TLC-01		1	3.3	2.9	9.57					9.57	
	TELECOMUNICACIONES			0	ESTANTERIA	4	EST-01	1	5.1	1.65	8.415	33.66	33.66	30	1.122	33.66	
	ALMACEN GENERAL			0	DEPOSITOS	1	CDB-01	1	5.2	2.6	13.52	13.52	13.52	1TRABA./PER	1	13.52	
CUARTO DE BASURA			0	AREA DE VEHICULO RECEPCION	1	CAR-01	5	9	3.7	33.3	33.3	38.9	1TRABA./PER	2	38.9		
ABASTECIMIENTO	AREA DE VEHICULO	2	RECEPCION	1	MOR-01	4		1.4	5.6	5.6							
CAMARA FRIA			0	CAMARA FRIA	1	CAF-01	1	5.8	2.6	15.08	15.08	15.08	1TRABA./PER	0	15.08		
CUARTO DE BOMBAS			0	CUARTO DE BOMBAS	1	CUB-01	1	2.9	2.72	7.888	7.888	7.888	1TRABA./PER	0	7.888		
CUARTO ELECTROGENO			0	GENRADOR	1	GEM-01	1	3.7	2.1	7.77	7.77	7.77	1TRABA./PER	0	7.77		
CISTERNA			0	CISTERNA	1	CIS-01	1	4.87	2.5	12.175	12.175	12.175	1TRABA./PER	0	12.175		
SS.HH ADMISION	CUARTO DE	0	CARRITO DE LIMPIEZA	1	CDL-01	1	2.5	2.1	5.25	5.25	5.25	0	0	5.25			
			LAVADERO	1	LAV-01	1.95	1.05	1.1025	2.205	0	0	0	0				
	SS.HH VARONES	0	INODORO	2	INO-01	20	1.45	1.05	1.5225	3.045	6.41	0	0	6.41			
			URINARIO	2	URI-01		0.8	0.85	0.68	1.36							
	SS.HH MUJERES	0	LAVADERO	2	LAV-01	20	1.05	1.05	1.1025	2.205	5.25	0	0	5.25			
			INODORO	2	INO-01		1.45	1.05	1.5225	3.045							
AFORO															1437		
AREA NETA TECHADA															7897.6		
30% DE CIRCULACION Y MUROS															2369.3		
AREA TOTAL TECHADA REQUERIDA															10247		
AREA NETA LIBRE															3502.8		
PAISAJISMO(50% DEL AREA TOTAL TECHADA)															5133.5		
AREA TOTAL LIBRE REQUERIDA															8636.3		
AREA TOTAL TECHADA REQUERIDA															10247		
AREA TOTAL LIBRE REQUERIDA															8636.3		
AREA DEL TERRENO TOTAL REQUERIDA															18983		

Tabla 14: Cuadro de Programación Arquitectónica "Instituto Peruano de Arte Culinario"

Fuente: Propia

4.3. ANÁLISIS DEL TERRENO

4.3.1. Ubicación del terreno

El terreno se encuentra ubicado en Perú, en el departamento de Lima, provincia constitucional del callao. El área de trabajo se encuentra ubicada en el cruce de la avenida Bocanegra y la avenida Alejandro Bertello Bollati, el perímetro es de 439 ml. y el área de dicho espacio es de 11 792 m² actualmente dicho espacio cuenta con un cerco perimétrico y su entorno es terreno urbano consolidado.

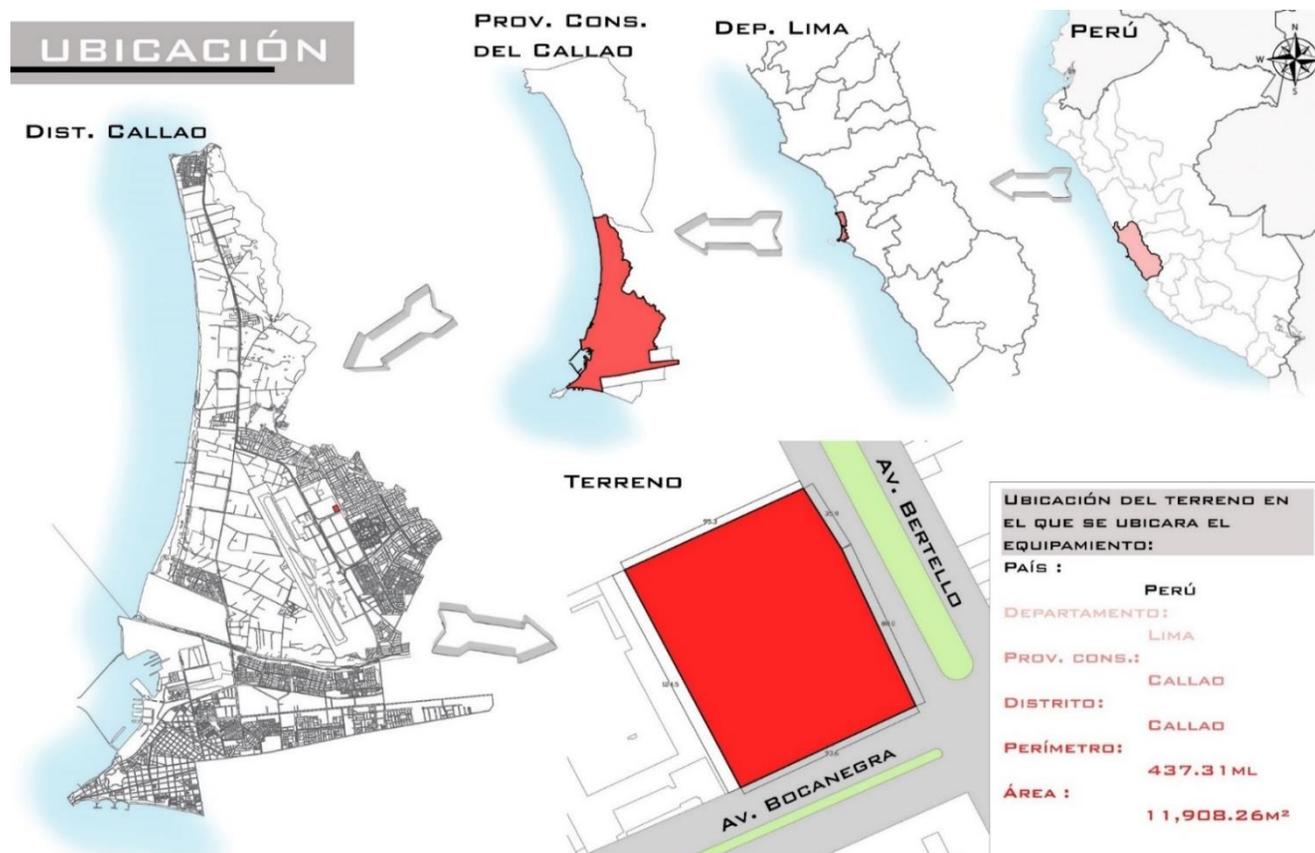


Figura 5: ubicación del terreno Perú-Lima-Provincia Constitucional del Callao- Distrito Callao'
Fuente: Propia

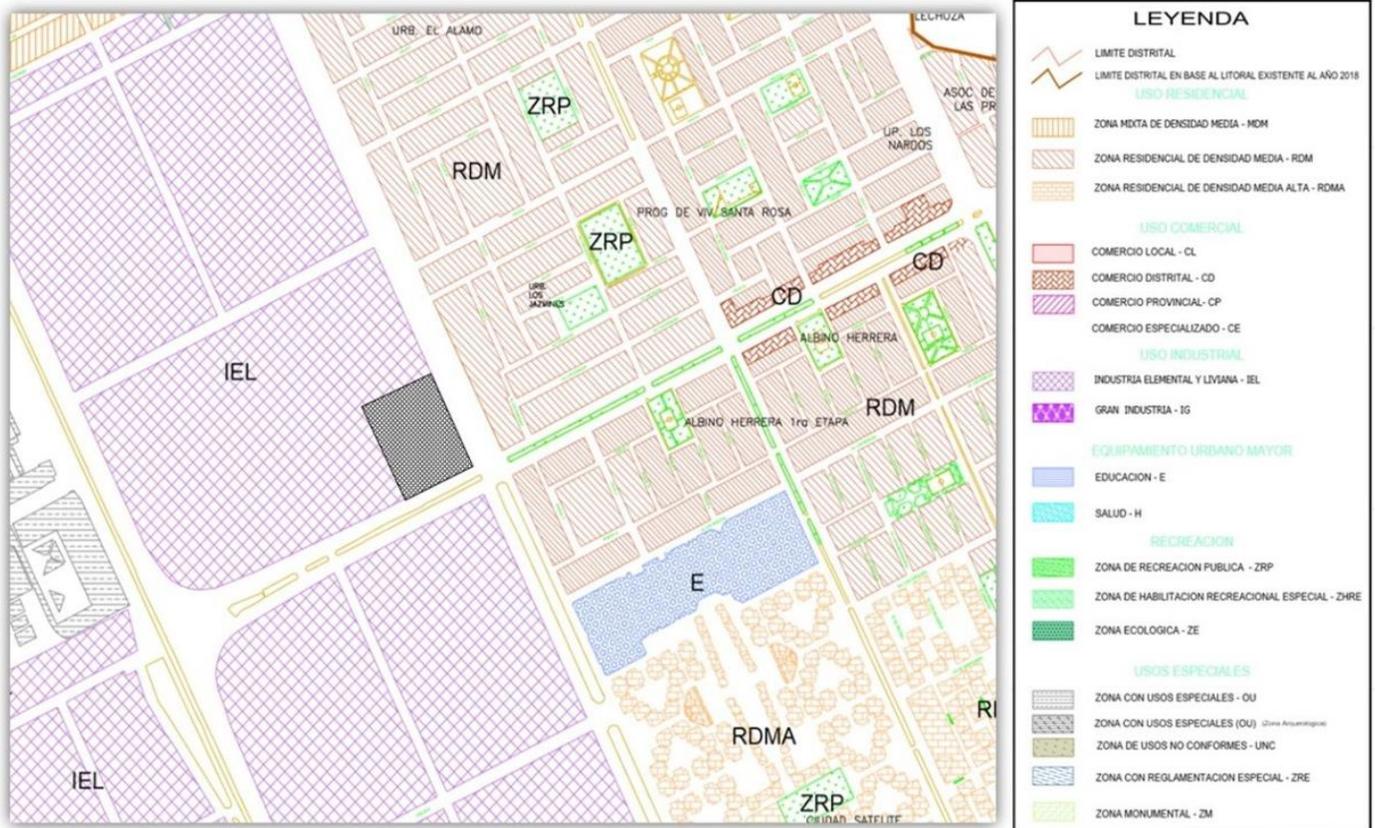


Figura 6: Plano de zonificación
Fuente: Municipalidad Provincial del Callao

4.3.2. Topografía del terreno

a) Características del Área de Estudio

El terreno se encuentra ubicado en la Urbanización Industrial Bocanegra, limitando por el norte con la urb. Los Lirios, urb. Las Fresas y urb. El Álamo; por el este con la urb. Los Jazmines I, IV etapa y Ciudad Satélite Santa Rosa; por el sur limita con La urb. Bocanegra sector V y IV; por último, por el oeste, limita con el aeropuerto internacional Jorge Chávez.

El terreno es de propiedad privada y cuenta con 5 puntos o aristas, la suma de sus lados nos da un perímetro de 437.31ml y un área de 11 908.26m² o 1.190826ha.

- Por el frente 1 colinda con la av. Bocanegra con un tramo recto y longitud de 93.6ml.
- Por el frente 2 colinda con la av. Bertello con 2 tramos lineales y longitudes de 35.8ml y 88.0ml respectivamente.

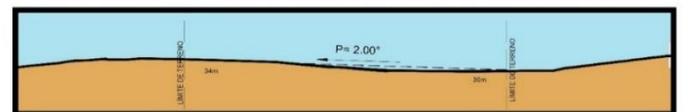
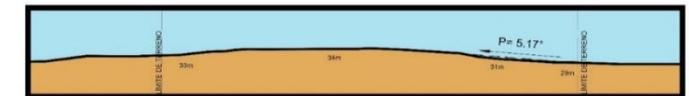
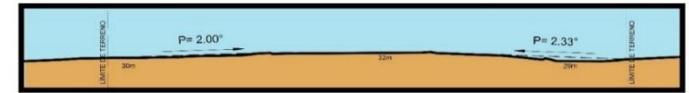
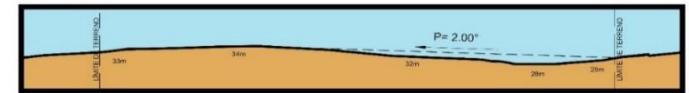
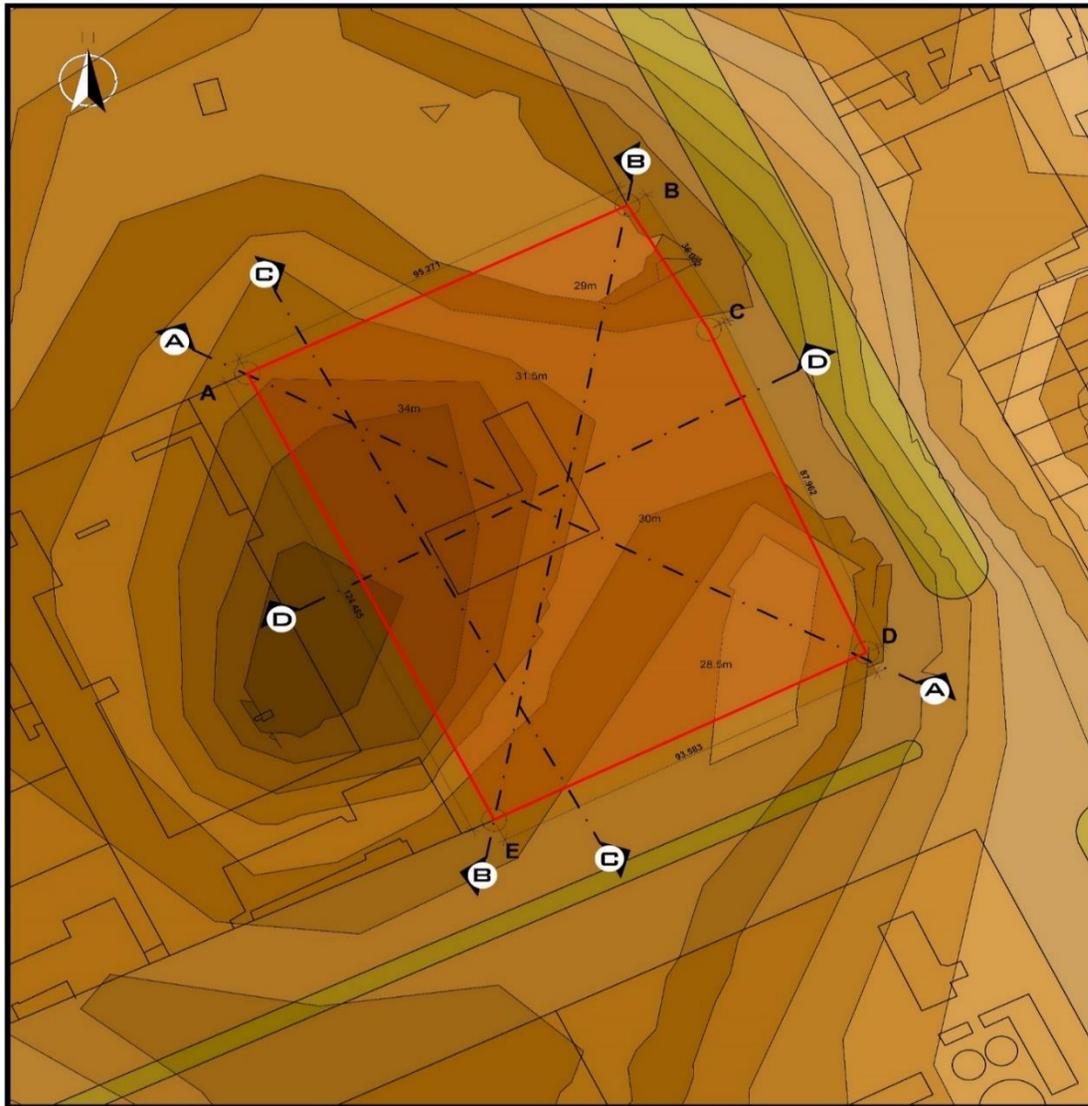
- Por el fondo paralelo a la av. Bocanegra, colinda con un predio privado, uso de almacén, perteneciente a VARIALMACENES SAC con un tramo lineal y longitud de 95.3ml.
- Por el oeste y paralelo a la av. Bertello, colinda con un predio privado, uso de almacén, perteneciente a KMC SAC, con un tramo lineal y longitud de 124.5ml.

La descripción física del terreno tiene una topografía con poca pendiente como se puede observar en el plano topográfico mostrado a continuación.

El asoleamiento del terreno está orientado en diagonal, el sol afecta directamente la esquina posterior del predio, puesto que el sol sale por el este y por tal tarde tiene mayor incidencia en la esquina del cruce de las avenidas Bertello y Bocanegra.

Se calcula que, en el año, el viento tiene una trayectoria desde el litoral hasta la zona continental, siendo esta la dirección hacia los valles del río Rímac y Chillón, con velocidades medias de 2 a 4 metros por segundo, de sur a sureste.

En el callao y ventanilla, los vientos son muy fuertes debido a la diferencia de presión que se produce por la densidad ya que es desigual por el calentamiento de zonas en la tierra y la atmósfera.



DATOS TÉCNICOS					
VÉRTICE	LADO	DISTANCIA	ANGULO INTERNO	ESTE (X)	NORTE (Y)
A	A-B	95.271	89°33'18"	270518.42	8671554.92
B	B-C	36.002	94°28'15"	270603.35	8671596.89
C	C-D	87.962	173°13'39"	270632.84	8671532.87
D	D-E	93.583	92°43'45"	270665.47	8671479.8
E	E-A	124.485	90°01'04"	270573.78	8671443
TOTAL		437.303	540°00'01"		

TOPOGRAFIA

Figura 7: Topografía del terreno – Callao
Fuente: Topografía

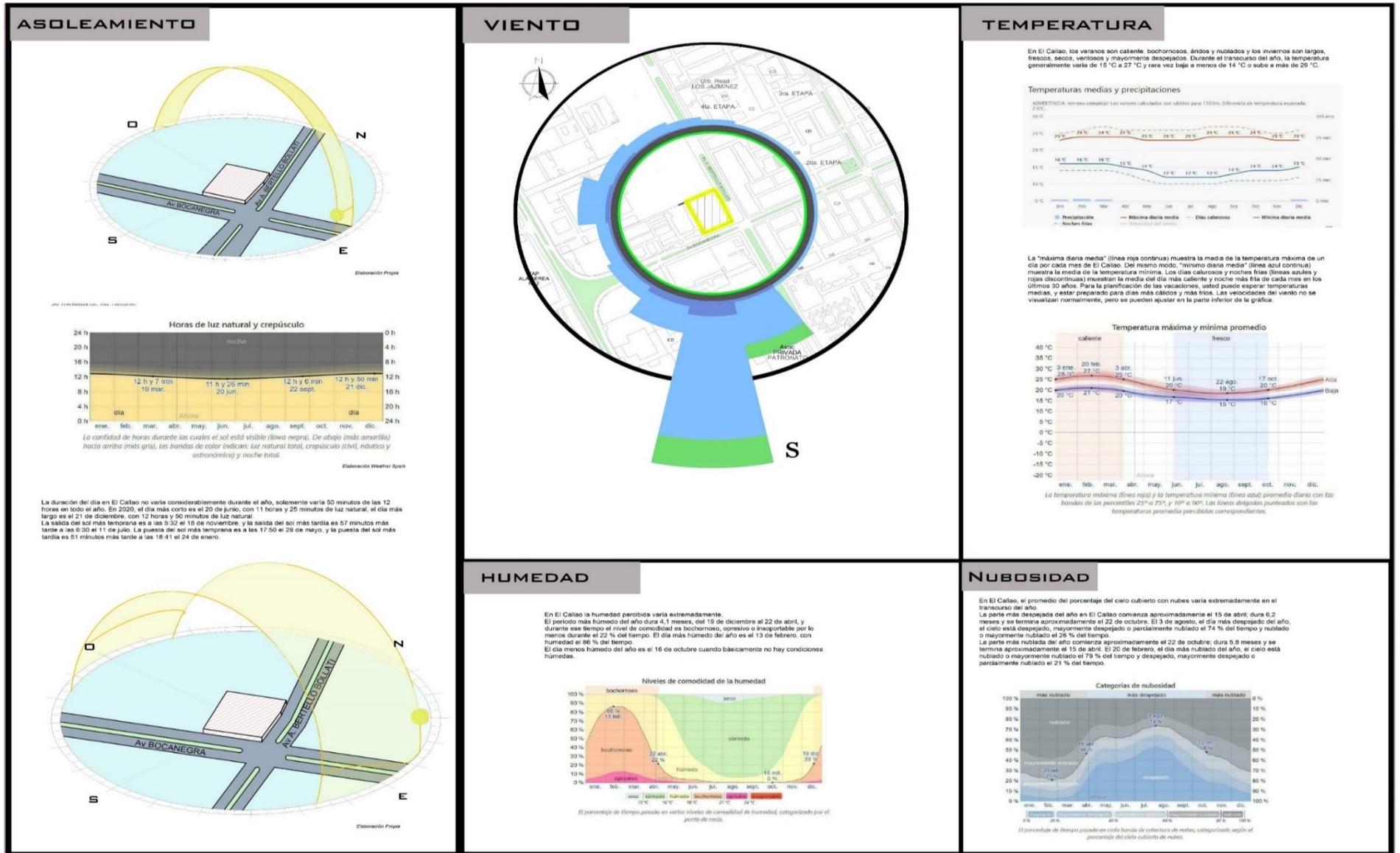


Figura 8: Asoleamiento, viento, topografía, humedad y nubosidad
Fuente: Propia

b) Aspecto físico:

El terreno correspondiente al presente estudio, se encuentra cercado y en gran parte del perímetro, cercado por un muro de albañilería pintado con diversas propagandas, delimitando así el área que ocupa con respecto a los lotes colindantes.

A escasos metros del terreno encontramos el parque temático de la marina de guerra, el cual es una atracción para los turistas o visitantes, por los elementos físicos que lo conforman.



Figura 9: Fotografía esquina del terreno
Fuente: Propia



Figura 10: Fotografía de parque temático Marina de Guerra del Perú
Fuente: Propia

4.3.3. Morfología del terreno

Los linderos son las siguientes:

- Por el frente 1: colinda con la av. Bocanegra con un tramo recto y longitud de 93.6ml.
- Por el frente 2 colinda con la av. Bertello con 2 tramos lineales y longitudes de 35.8ml y 88.0ml respectivamente.
- Por el fondo paralelo a la av. Bocanegra, colinda con un predio privado, uso de almacén, perteneciente a VARIALMACENES SAC con longitud de 95.3ml.
- Por el oeste y paralelo a la av. Bertello, colinda con un predio privado, uso de almacén, perteneciente a KMC SAC, con longitud de 124.5ml.

Morfología urbana



● AV. BERTELLO



● AV. BERTELLO



● AV. BOCANEGRA



● AV. BOCANEGRA



● ESCUELA DE TALENTOS



En los alrededores, se puede observar que la altura máxima de las edificaciones es de 4 niveles, pero la predominante es de 3 niveles. Así mismo se observa que gran parte del sector es urbano, dejando una pequeña isla de industria liviana

Figura 11: Morfología urbana
Fuente: Propia

4.3.4. Estructura urbana

Esta zona cuenta con diferentes áreas como El Parque Temático de la Marina de Guerra del Perú, creado específicamente para dar vida al distrito donde este se encuentra ubicado, promoviendo el interés marítimo por el Perú en nuestra población, ya que en este parque temático se representan los recursos con los que cuenta nuestro país, los beneficios y las diferentes actividades que desarrolla la Marina de Guerra del Perú.

Este proyecto fue creado con la finalidad antes mencionada, asimismo con el fin de atraer población y darle movimiento a este territorio y a los territorios colindantes como la provincia constitucional del callao.

El 18.8% de la provincia constitucional de callao se encuentra en estado de pobreza, contando en su territorio solamente con servicios básicos, presentando niveles de desigualdad y las brechas presentes en el sentido de la pobreza es preocupante, limitando esto a la falta de oportunidades de sus habitantes jóvenes.

Esta provincia constitucional del callao en el sector empleo en los últimos años ha mejorado por la reactivación económica, sin embargo, es importante mencionar que la cantidad de población cuenta con subempleo siendo esto preocupante, afectando gran cantidad de la población.

Con lo que respecta a la educación las cifras son alarmantes, siendo el principal problema la economía y la falta de accesos a centros educativos centralizados en lima central, siendo un problema para la población en etapa de formación educativa.



TERRENO AÑO 2009

-  El terreno ocupa un área mayor a la actual.
-  La avenida Bertello, aun no se encuentra terminada.
-  Área urbana con asfalto y parques equipados.
-  Implementación del "Parque Temático de la Marina de Guerra del Perú".



Figura 12: Entorno Urbano del Terreno al año 2009- *Elaboración propia*
Fuente: Google Earth Pro



TERRENO AÑO 2019

-  El terreno tiene el área actual.
-  La avenida Bertello ya esta terminada.
-  Área urbana con asfalto y parques equipados.
-  Implementación del "Parque Temático de la Marina de Guerra del Perú".
-  "Parque temático de la Fuerza Aérea del Perú"



Figura 13: Entorno Urbano del Terreno al año 2019 – Elaboración Propia
Fuente: Google Earth Pro

4.3.5. Vialidad y accesibilidad

El terreno se encuentra ubicado entre las avenidas Bertello y Bocanegra, como vías de acceso principal, y ambas cuentan con estas características acera, retiro, pista, berma central, pista, berma y acera.

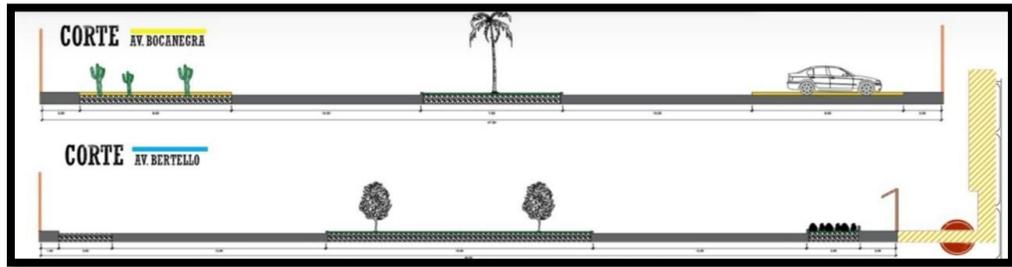
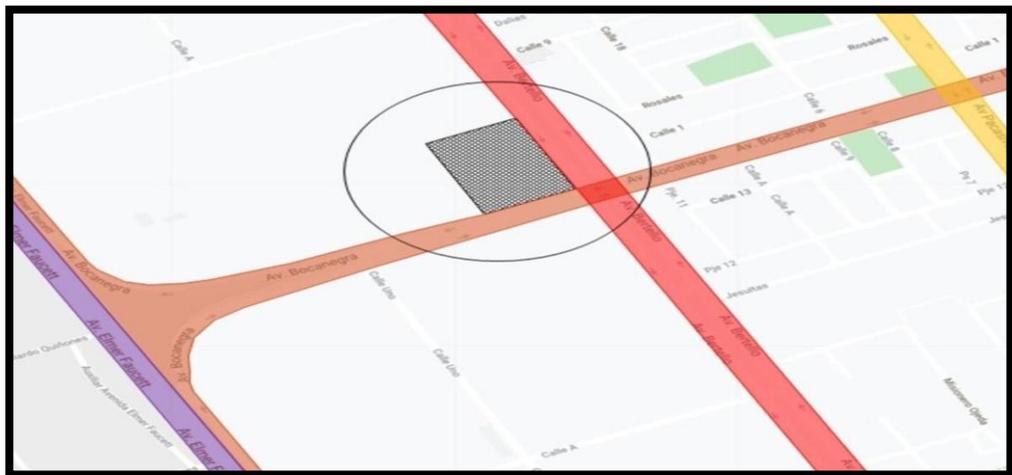


Figura 14: Cortes Viales de las avenidas colindantes
Fuente: Propia



VIAS PRINCIPALES

- Av. Bocanegra
- Av. Bertello (Japón)
- Av. Elmer Faucett
- Av. Pacasmayo

Figura 15: Vías principales – Elaboración propia
Fuente: Google Maps

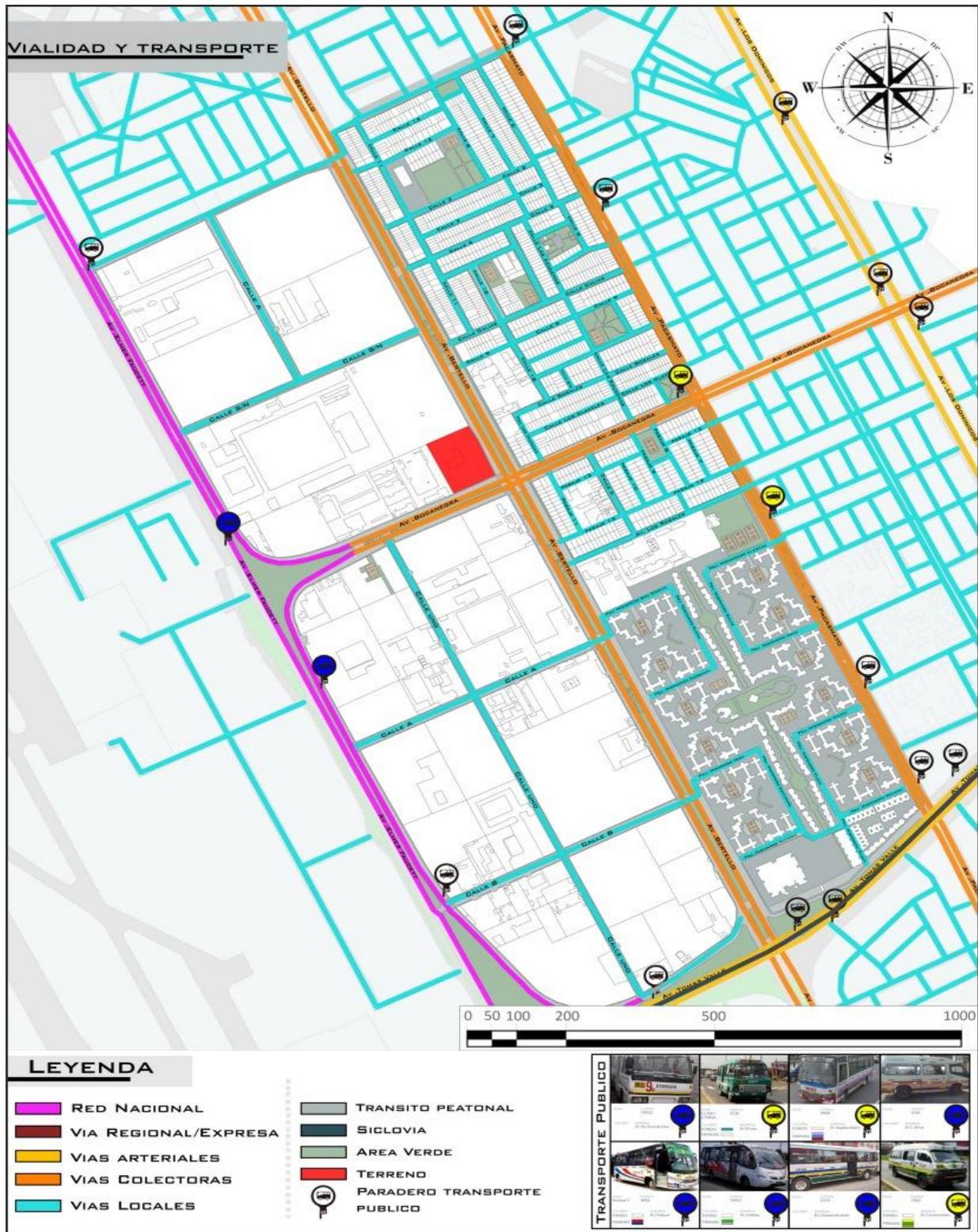


Figura 16: Vialidad y Transporte
Fuente: Propia

4.3.6. Relación con el entorno

Análisis del entorno

Mediato:

El mencionado terreno cuenta como entorno inmediato con dos parques temáticos muy importantes dedicados a las fuerzas armadas del Perú, del mismo modo se encuentra el Gobierno Regional del Callao y la Escuela de Talentos, los alrededores de la zona en gran parte son RDM lo cual hace que el espacio sea propicio, ya que es necesario un equipamiento educativo en esa zona ya que no se encuentra uno a mucha distancia.

Inmediato:

El terreno destinado para el “Instituto Peruano de Arte Culinario” actualmente tiene como uso de suelo a la industria elemental liviana, pero eso no es un impedimento, ya que la zona se ha ido poblando con un uso residencial en más del 90%, esto implica que los usos industriales tendrían que ir saliendo por fines de salubridad y a causa de que sus alrededores son de uso residencial.

La lamina mostrada, representa los equipamientos urbanos que se encuentran a 500m a la ronda del terreno, de este modo contamos con una compañía de



Figura 17: Equipamiento urbano Existente
Fuente: Propia

bomberos, instituciones educativas, parques recreacionales, zona residencial media y alta, un centro religioso y los parques turísticos temáticos de las fuerzas armadas.

4.3.7. Parámetros urbanísticos edificatorios

La municipalidad provincial del Callao, indica que para el uso permisible de E2- Institutos de educación superior, la altura máxima será “ $1.5(a+r)$ ”, los retiros serán por la Av. Bocanegra 3.00m y por el Jr. Alejandro Bertello 3.00m, por la parte posterior no se tiene retiros ya que existen lotes colindantes, el porcentaje de área libre no se indica.

Se considera lo escrito en el RNE (Reglamenta Nacional de Edificaciones) y la normativa que indique en este caso MINEDU, para así propiciar el uso óptimo del terreno y una arquitectura amigable con el entorno que se rodea.

La modalidad para obtener la licencia de construcción es la D, la cual es aplicable para usos educativos, en ese documento se podrá encontrar los requisitos y pasos para su obtención. Del mismo modo se indica que previo a la construcción de la obra, se deberá indicar el lugar oficial donde se colocará el desmonte y está prohibido que para este fin se utilice las zonas de ribera.

V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

5.1. CONCEPTUALIZACION DEL OBJETO URBANO ARQUITECTONICO

5.1.1. Ideograma Conceptual

En el presente se tiene como referente e idea al concepto COCINA FUSION, que se utiliza en gastronomía, esto se refiere a la mezcla de estilos culinarios de distintos lugares y culturas.

En nuestro país es común encontrar restaurantes de cocina fusión, los cuales mezclan gastronomía indígena con criolla, siendo esta última herencia de la gastronomía española, esparciéndose en las diferentes regiones de nuestro país.

La fusión gastronómica es relacionar y/o mezclar diferentes condimentos o especias, practicas entre otros, de la misma manera, se generaría con el objeto arquitectónico proyectado, ya que se tiene la mezcla de diferentes materiales con sus propiedades mecánicas, ductilidad, y trabajabilidad, se logran objetivos impresionantes.

Ejm: Cocina fusión CHINA-PERÚ	Ejm: Cocina fusión PERÚ-ITALIA
	

Figura 18: Concepto Fusión en la Gastronomía
Fuente: Propia

5.1.2. Criterios de diseño

Funcionales

Para este punto se realizan matrices, una de ellas es la matriz de espacios funcionales, en la que se grafican los espacio con el mobiliario necesario, para examinar el movimiento que la persona realizara en el lugar, a fin de optimizar y conseguir el espacio que el mismo requiere.

La matriz de ponderaciones, esta misma nace de la programación de espacios, la cual fue concebida por el cuadro de necesidades de los usuarios, en esta matriz se ubican los espacios en zonas, y estas mismas tendrán una calificación de acuerdo al nivel de relación que tengan entre ambientes, seguido se realiza una sumatoria, la cual nos dará los espacios más relevantes y del mismo modo que tan relacionados se encuentran los espacios.

De ducha matriz pasamos a un diagrama de burbujas, el cual ya nos permitirá colocar los espacios de transición o unión que tengan los ambientes, podrían colocarse hall, espacios de circulación puntual, circulación lineal, etc.

Para finalizar se realiza un organigrama funcional, con el fin de ver y organizar los desplazamientos que los usuarios retendrán y del mismo modo identificar ingresos y espacios que sean restringidos para algún usuario en especial.

Las siguientes laminas la funcionalidad del proyecto y como se logró esta misma.

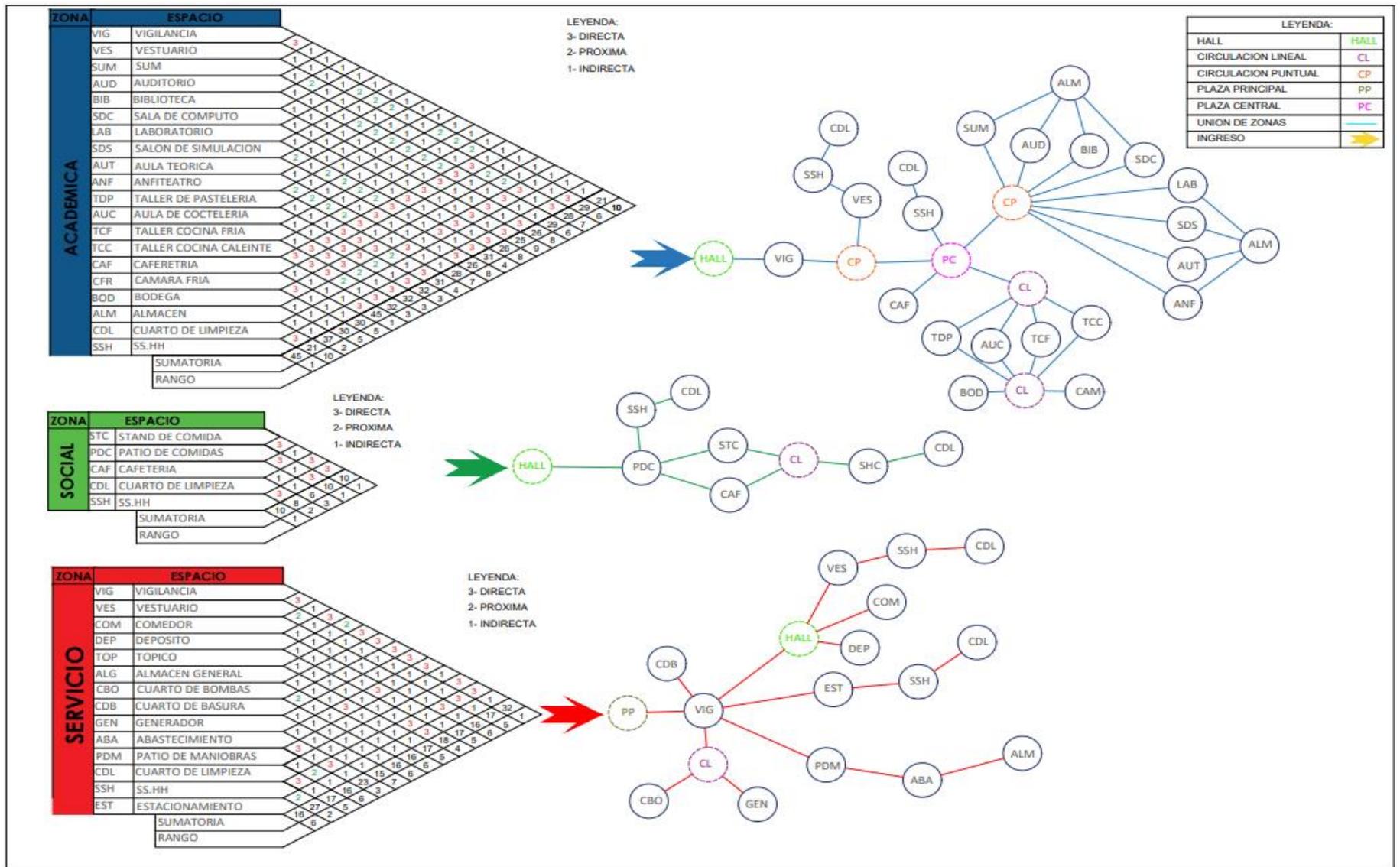
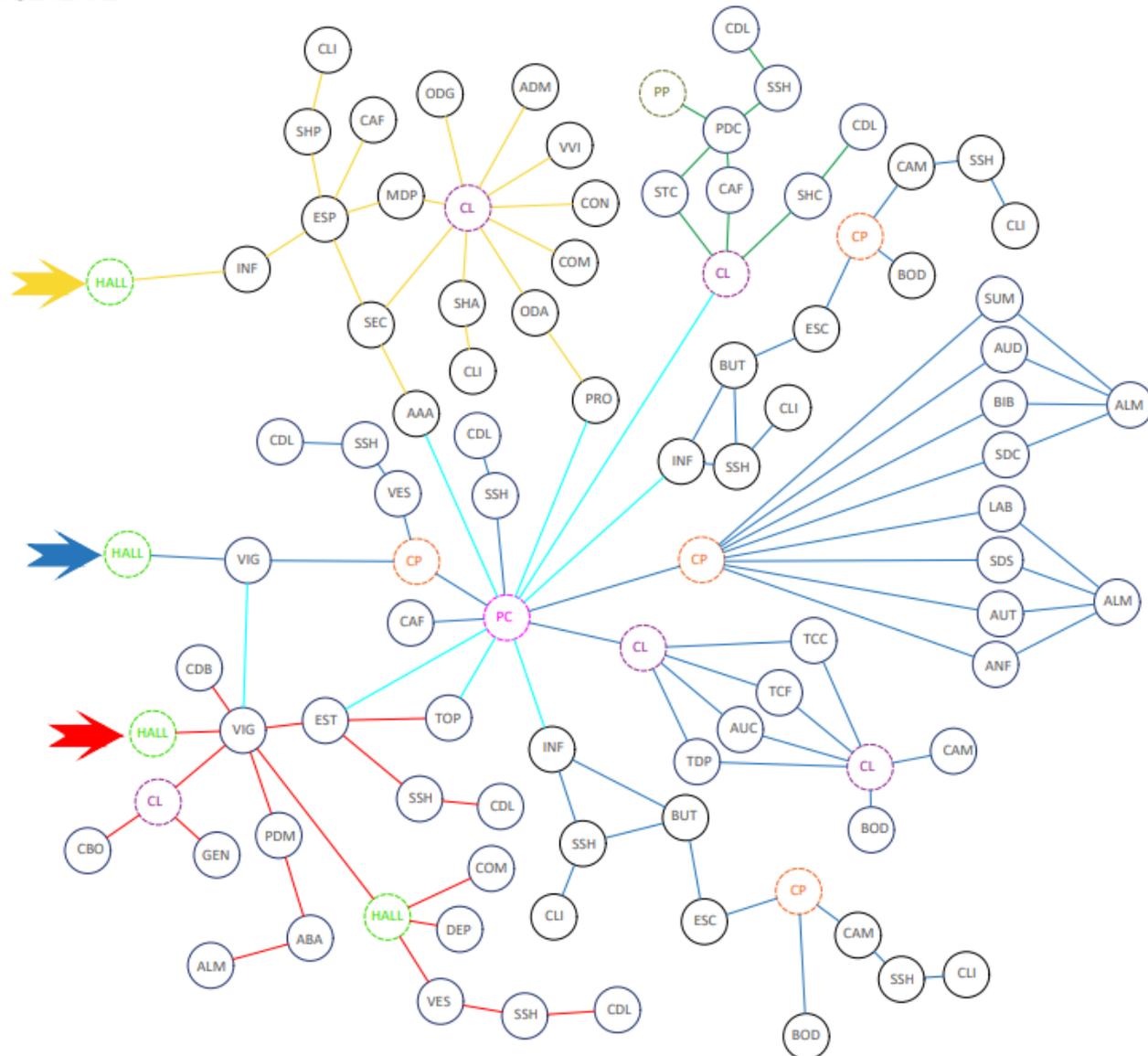


Figura 20: Matriz de relaciones ponderadas y flujograma de burbujas zona académica, social y servicio
Fuente: Propia

FLUJOGRAMA GENERAL



LEYENDA:	
HALL	HALL
CIRCULACION LINEAL	CL
CIRCULACION PUNTUAL	CP
PLAZA CENTRAL	PC
UNION DE ZONAS	—
INGRESO	➔

Figura 21: Flujograma general
Fuente: Propia

ORGANIGRAMA FUNCIONAL POR USUARIO PRINCIPAL Y SECUNDARIO

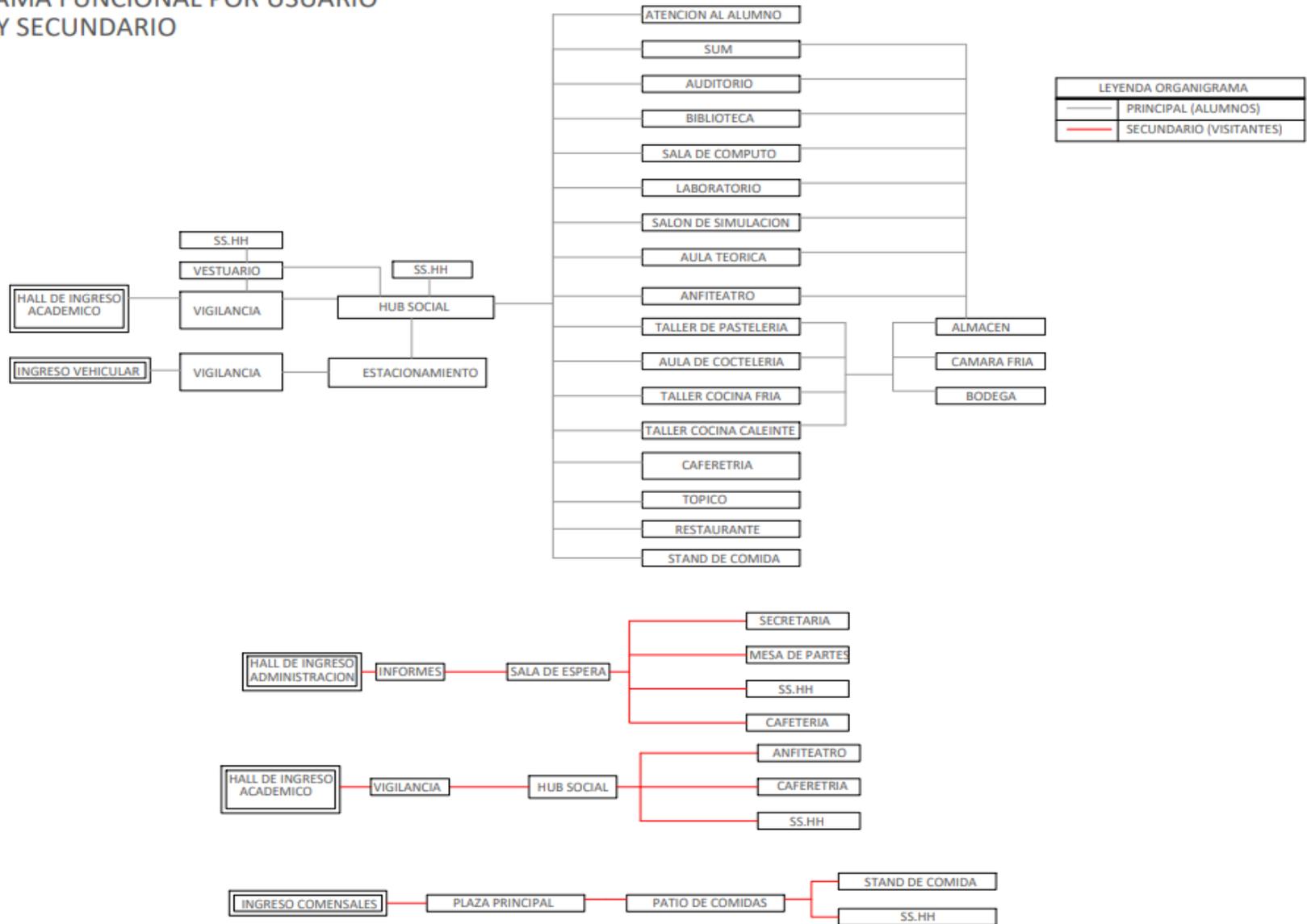


Figura 22: Organigrama funcional por usuario principal y secundario
Fuente: Propia

ORGANIGRAMA FUNCIONAL GENERAL

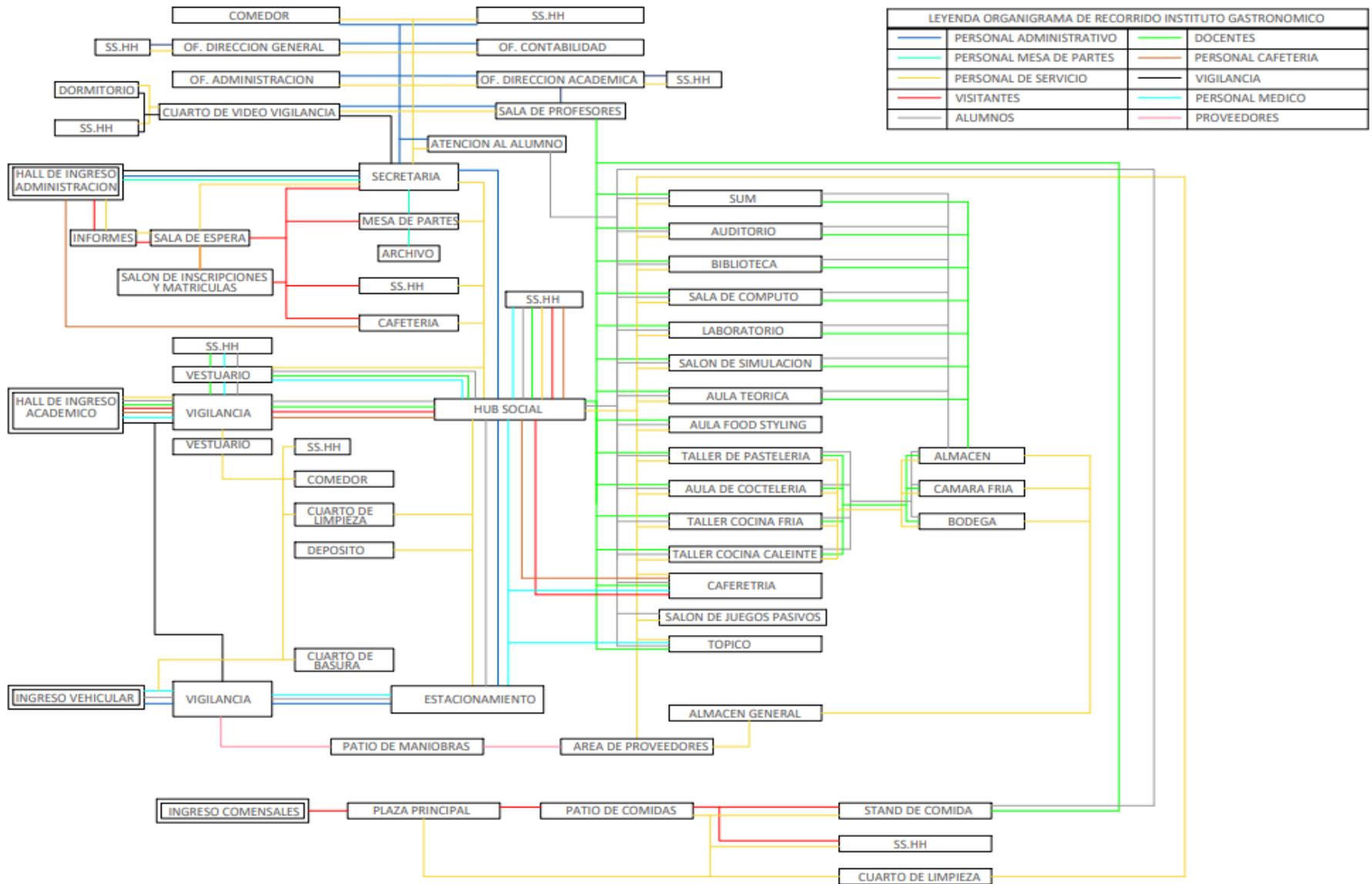


Figura 23: Organigrama funcional general
Fuente: Propia

Tecnológico – Ambientales

La implementación de paneles solares fotovoltaicos, los muros verdes son muy importantes en el diseño, no solo por su aporte en lo estético, sino que también son elementos que ayudan a cuidar nuestro medio ambiente.

Constructivos – Estructurales

Para poder llevar a cabo este proyecto considero importante el sistema de vigas y comunas con albañilería, a su vez la estructura metálica y losas colaborantes para poder cubrir grandes luces y generar espacios limpios

5.1.3. Partido Arquitectónico

Como fuente de inspiración para elaborar este proyecto recurrí a la gastronomía, ya que esta misma será la principal beneficiada y con ello elaboré una hamburguesa, y al ver como esta misma presentaba texturas y formas que no eran del todo uniformes entre sí, es decir que sobresalían algunas partes, mediante la fotografía se geométrica logrando tener una imagen atractiva y con valores importantes para la arquitectura.

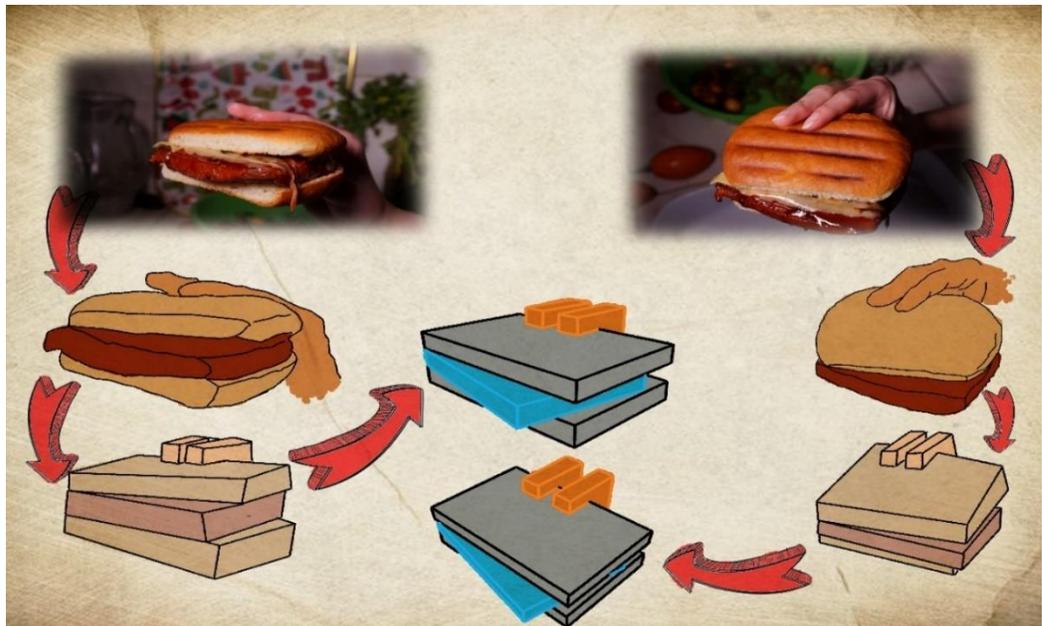


Figura 24: Partido arquitectónico gráfico- Hamburguesa
Fuente: Propia

5.2.ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN

Zonificación del “Instituto Peruano de Arte Culinario”

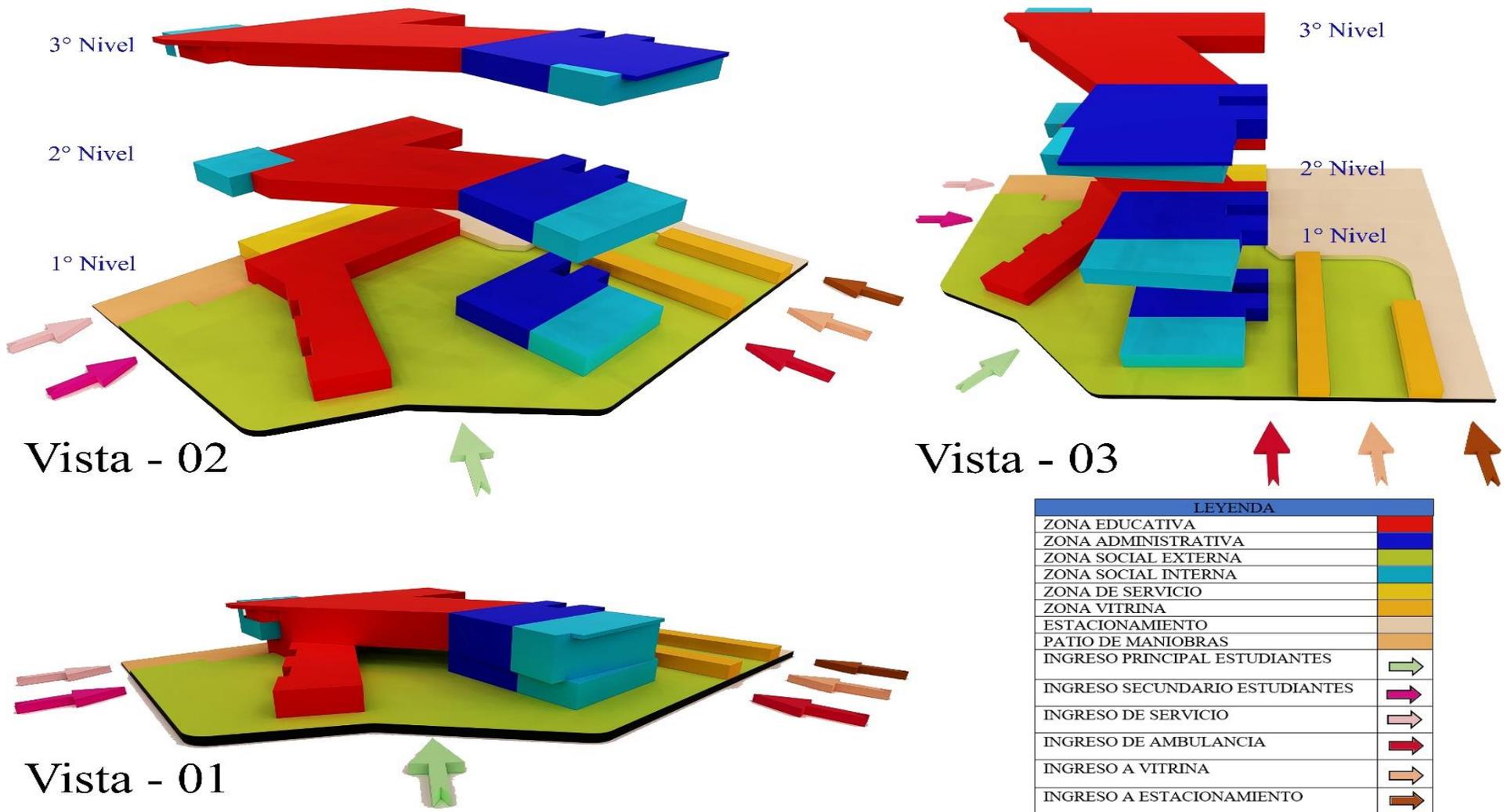


Figura 25: Esquema de zonificación del “Instituto Peruano de Arte Culinario”
Fuente: Propia

5.3. PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO

5.3.1. Plano de Ubicación y Localización

- Ver lámina U-01

5.3.2. Plano Perimétrico – Topográfico

- Ver lámina T-01

5.3.3. Plano general

- Ver lámina AA-01

- Ver lámina AA-02

- Ver lámina AA-03

5.3.4. Planos de Distribución por Sectores y Niveles

- Ver lámina A-01

- Ver lámina A-02

- Ver lámina A-03

5.3.5. Plano de Elevación y Cortes por Sectores

- Ver lámina A-04

5.3.6. Planos de Detalles Arquitectónicos

- Ver lámina A-05

- Ver lámina A-06

- Ver lámina A-07

5.3.7. Plano de Detalles Constructivos

- Ver lámina A-08

- Ver lámina A-09

- Ver lámina A-10

- Ver lámina A-11

- Ver lámina A-12

5.3.8. Planos de Seguridad

5.3.8.1. Plano de señalética y evacuación

- Ver lámina SE-01

- Ver lámina SE-02

- Ver lámina SE-03

- Ver lámina SE-04

5.3.MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA

5.3.1. Antecedentes.

- En el Perú se encuentra la provincia constitucional del Callao, situada a 12°03'35'' de latitud Sur y 77°07'40'' de longitud. Dicha provincia está conformada por 7 distritos, y son: Callao, Bellavista, Carmen de la Legua Reynoso, La Perla, La Punta, Mi Perú y Ventanilla; Siendo el distrito del Callao uno de los que ocupan mayor extensión.
- La provincia del callao es rica en gastronomía, este cuenta con industria gastronómica muy importante para nuestro país, siendo un claro ejemplo el balneario de Chuquito y el monumental del Callao.
- En la actualidad la comida peruana es reconocida a nivel mundial como una de las mejores, y esto se debe a que contamos con una gastronomía infinita y variada, en las regiones de la costa, sierra y selva de nuestro país.
- El Perú cuenta con muchos eventos y ferias gastronómicas anuales o semestrales, ya reconocidas a nivel mundial tales como, “Perú Mucho Gusto”, “Expo Callao”, “La Punta Sabe”, “Callao en su Punto”, entre otros, pero es en el año 2008 que la sociedad peruana de gastronomía (APEGA) da inicio a esta feria internacional de gastronomía tan importante conocida como “MISTURA”, desde ese momento aumentó su fama, atrayendo a público no solo del exterior del país, sino que también a público nacional, que deciden viajar a Lima únicamente para ser partícipes de esta eventualidad.
- La provincia constitucional del callao cuenta con la “Fundación Pachacútec”, fundada por chef peruano Gastón Acurio, teniendo como principal objetivo enriquecer la gastronomía peruana, con profesionales de gran nivel, pero esta no cuenta con la capacidad para satisfacer la demanda existente.
- La centralización es una realidad, nos solo para esta especialidad, sino que también para las demás, en su mayoría las universidades e institutos que cuentan con esta carrera o curso, se encuentran en Lima centro, dejando a muchas personas interesadas en estudiar esta carrera ya sean del norte, sur, este y el callao, sin posibilidades debido las distancias que se tendría que recorrer y su poca posibilidad económica.

- Debido a que la fundación de Acurio se encuentra ubicada en Pachacútec, y las demás Universidades gastronómicas se encuentran en Lima Centro, sigue existiendo una brecha entre ambos territorios, por tanto, existe un sector de la población, que aún tiene dificultades y pocas posibilidades de asistir a dichos centros de estudios; con el “Instituto Peruano de Arte Culinario”, se quiere reducir las brechas existentes.
- La ubicación de “Instituto Peruano de Arte Culinario”, es en la Urbanización Industrial Bocanegra, limitando por el norte con la urb. Los Lirios, urb. Las Fresas y urb. El Álamo; por el este con la urb. Los Jazmines I, IV etapa y Ciudad Satélite Santa Rosa; por el sur limita con La urb. Bocanegra sector V y IV; por último, por el oeste, limita con el aeropuerto internacional Jorge Chávez.
- El terreno es de propiedad privada y cuenta con 5 puntos o aristas, la suma de sus lados nos da un perímetro de 437.31ml y un área de 11 908.26m² o 1.19082.

FUNDACIÓN PACHACUTEC	UNIVERSIDAD DE LIMA CENTRAL
	
<p>PROPUESTA - PROYECTO “INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO”</p>	



Tabla 15: Antecedentes de la propuesta
Fuente: Propia

5.3.2. Ubicación del Proyecto.

El terreno se encuentra ubicado en Perú, en el departamento de Lima, provincia constitucional del Callao. El área de trabajo se encuentra ubicada en el cruce de la Avenida Bocanegra y la Avenida Alejandro Bertello Bollati, el perímetro es de 439 ml. y el área de dicho espacio es de 11 792 m² actualmente dicho espacio cuenta con un cerco perimétrico y su entorno es terreno urbano consolidado.

5.3.3. Objetivos del proyecto.

5.3.3.1. Objetivo General.

Diseñar un volumen arquitectónico con la infraestructura académica adecuada y de ese modo difundir, fomentar y perfeccionar el arte culinario a nivel nacional e internacional.

5.3.3.2. Objetivos Específicos.

- d) Aplicar un diseño funcional en el instituto gastronómico, teniendo en cuenta las actividades que se realizarán dentro de este.

- e) Utilizar el color y la transparencia como elementos para dinamizar los espacios y generar confort entre sus ocupantes.
- f) Generar espacios amplios para el confort y socialización de los estudiantes.

5.3.4. Descripción de la arquitectura del Proyecto.

El conjunto arquitectónico está dividido en sectores, los cuales son 6, estando los sectores B, C, D, E y F pertenecientes a un solo bloque, es decir se encuentran adosados uno a lado del otro y el sector A es denominado vitrina o el espacio destinado para que los alumnos puedan tener una oportunidad de poder expresar su arte en la gastronomía.

Descripción de los sectores:

Sector A:

Este sector es denominado “vitrina”, espacio que consta con stands de comida, los cuales tienen integrados un almacén, en el cual pueden guardar sus implementos, el volumen cuenta con un piso y la razón de ser de este espacio es para que los estudiantes destacados, puedan exponer sus aprendizajes al público y de ese modo generarles oportunidades de trabajo tanto nacionales como internacionales.

La construcción de estos espacios es netamente con pórticos de concreto y las fachadas se encuentran dando frente a un patio, el cual tendrá un público transitando libremente a modo de feria.

Sector B:

Este volumen es el de servicio, es de un solo nivel y se encuentran los siguientes espacios:

- Patio de maniobras
- Zona de servicio
- Carga y descarga
- Almacén general
- Cuarto de basura
- Cuarto de telecomunicaciones
- Cuarto de tableros
- Cámara fría
- Cuarto de bombas y cisterna
- Grupo electrógeno
- Subestación eléctrica
- SS. HH y vestuarios.

El ingreso a esta zona es restringido y únicamente pueden ingresar personal autorizado, en este caso personal de servicio.

El sector está construido con pórticos de concreto armado y muros de albañilería confinada.

Sector C:

Está compuesto por 3 niveles:

- En el primer nivel se ubican dos aulas teórico-prácticas, las cuales están diseñadas en mezanine, cuentan con butacas, una mesada y los muebles de cocina necesarios; también contamos con talleres de cocina, las cuales tienen un almacén y 5 mesas de cocina dobles para los estudiantes y una mesada para el docente que dirige la clase.

Cuenta en este mismo nivel con una librería y cafetería, las cuales sirven a los estudiantes. Del mismo modo se encuentra el comedor del personal de servicio, para el cual existe un ingreso restringido.

- El segundo nivel consta de dos talleres de cocina, los cuales ya fueron descritos; dos aulas teóricas, las que contarán con mobiliario especial movable, para que los estudiantes puedan desplazarse libremente en ella, las tres paredes están compuestas por pizarras haciendo que el espacio sea útil y dándoles las libertades de expresarse a los estudiantes.

La biblioteca se encuentra en este nivel, y cuenta con un espacio de doble altura, con visuales hacia el parque temático de la Marina de Guerra del Perú, mediante un muro cortina, en dicho espacio la mueblería está compuesta por mesas y sillas, y del mismo modo por sofás y sillas colgantes.

Dentro de esta misma se encuentra el espacio de los libros y una zona de cómputo.

- El tercer nivel está compuesto por talleres de cocina, dos aulas teóricas y la zona de estudio, la cual también cuenta con las visuales de la biblioteca y está cubierta por un muro cortina.

Este espacio tiene sistema constructivo mixto, ya que se compone de pórticos de concreto armado y a la vez con estructura metálica, para el muro cortina se

dispone de vidrios de 2 x 2 x 8mm, los cuales están sujetos por el sistema de “Arañas” y estos mismo adosados a aceros verticales.

Sector D:

Compuesto por dos niveles a modo de puente, este mismo inicia el segundo nivel, extendiéndose hasta el tercero.

- El segundo nivel tiene entre sus ambientes dos laboratorios, dos aulas de food Styling (aulas de fotografía especial para el máquetin de los alimentos o comidas preparadas), un taller de cocina y un espacio para la exposición de las fotografías o también llamado fototeca gastronómica. Este y el nivel siguiente cuentan con fachadas de muro cortina y las visuales son hacia el centro del instituto y el patio que se encuentra en la parte superior del sector E.
- El ultimo nivel está compuesto por dos aulas teóricas, un aula taller y los talleres de etiqueta y atención al público.

Sector E:

Consta de un solo piso y es netamente académico, es decir cuenta con dos aulas taller y dos aulas teórico-prácticas, así mismo tiene el espacio de vestuario para los estudiantes.

En la parte superior de este espacio se encuentra un patio, el cual se une al segundo piso con la biblioteca y las aulas del sector D. para evitar que el ruido de arriba incomode las actividades de los alumnos del primer piso, se empleo un cielo raso acústico y de este modo se reduce el sonido de los otros espacios.

Sector F:

También conocido como área administrativa, en el se encuentran las oficinas y el área de atención al cliente y alunado. En este espacio también se encuentra el auditorio, que cuenta con un ingreso propio hacia ambos frentes, siendo uno para el público y el otro para los participantes de la exposición.

En la primera planta también se encuentra ubicado el típico, el cual tiene un ingreso desde la calle, en caso de que se tenga que movilizar una ambulancia. Del mismo modo el segundo nivel se compone de dos aulas de cómputo, una sala de estar para los estudiantes de doble altura y con una fachada de muro cortina que brinda una visual hacia el patio interno de la institución.

En este mismo nivel se encuentra el SUM, que cuenta con un foyer y sus almacenes adyacentes al mismo.

El tercer nivel se compone de un restaurante especial para los alumnos y docentes, el mismo está expuesto a la doble altura de la sala de estar de los estudiantes.

Del mismo modo en este espacio se encuentra la sala de docentes, la cual cuenta con los ambientes necesarios para que sus usuarios tengan las comodidades necesarias y la calidad que requieren por las labores que realizan.

5.5. PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO (SECTOR B)

5.5.1. PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS

5.5.1.1. Plano de Cimentación

Ver Lámina E-01

5.5.1.2. Planos de estructura de losas y techos

Ver Lámina E-02 – E-03

5.5.2. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS

5.5.2.1. Planos de distribución de redes de agua potable y contra incendio por niveles

Ver Lámina IS-01 – IS-06

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

Ver Lámina IS.07-IS-08

5.5.3. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES ELECTRO MECÁNICAS

5.5.3.1. Planos de distribución de redes de instalaciones eléctricas

Ver Lámina IE-01 – IE- 07

5.6. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

5.6.1. Animación virtual (Recorridos y 3Ds del proyecto)

Ver Lámina vistas 3D

VI. CONCLUSIONES

- a. Tener en cuenta los factores ambientales, resulta muy importante dentro de los espacios y están relacionados directamente al confort que estos mismos transmiten. Conocer las actividades que se realizan en los ambientes, es de suma importancia, ellos son determinantes al momento de emplazarlos y adecuarlos para que respondan con eficiencia y calidad los usos para los que están dispuestos.
- b. Se concluye que el dimensionamiento espacial, está relacionado con la ventilación natural y de ser necesario artificial de los ambientes. Conocer no solo las medidas, sino también el uso es importante para que este sea ventilado correctamente y no tener una sensación de incomodidad en ellos, las dimensiones de los espacios y los vanos, están relacionados directamente a este tipo de ventilación, pues el tamaño del espacio determina la cantidad de ventilación necesaria para que el ambiente sea de calidad.
- c. El uso de los espacios, está relacionado con la ventilación artificial en una edificación de este tipo. Se sabe que la ventilación mecánica no es solamente el ingreso del aire, sino también la extracción del mismo, y tratándose de una edificación con talleres de cocina, es importante que estos estén presentes para que el ambiente pueda brindar el confort necesario a los usuarios.
- d. Se concluye que la distribución de los ambientes tiene que ser acorde con los parámetros arquitectónicos y estos mismos se relacionan con la luz artificial, pues la intensidad y el color que brindan ellas define el carácter de los espacios.

VII. RECOMENDACIONES

- a. Es recomendable tener en cuenta los factores ambientales, para que los espacios diseñados, cumplan con los estándares de calidad y confortabilidad para los usuarios.
- b. Realizar un análisis de usuario previo, para poder dimensionar los espacios, no solamente por los muebles que este tenga, sino también por la cantidad de ventilación que este necesita de acuerdo a su uso.
- c. Es recomendable para los talleres, que cuenten con un sistema de ventilación y extracción del aire mecánicos, pues de no ser la adecuada podría interferir en los ambientes adyacentes e inclusive podría afectar su salud.
- d. Se recomienda el uso de la luz artificial y natural, de manera que ambas puedan generar y espacio de confort lumínico, el correcto uso de la luz artificial expresa las condiciones o el carácter de los ambientes.

REFERENCIAS

Arellano, R. (2010). *El Boom de la Gastronomía Peruana*. Lima, Perú: Apega.

Arce, G. (2017). En su tesis titulada “Escuela y centro de difusión de la gastronomía”. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Lima, Perú.

Arredondo, C.; Reyes, E. (2014). *Manual de Vivienda Sustentable*. Madrid, España: Trillas.

Borobio, L. (2014). *El quehacer del arquitecto: Inversión y sensatez*. Madrid, España: CieDossat 2000, 2004.

Blackwell, W. (2006). *La Geometría en la Arquitectura*. México: Editorial Trillas.

Briceño, M. (2006). *Desarrollo, Ambiente y Ordenación del Territorio*. Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela. Comisión Permanente del Ambiente, Recursos Naturales y Ordenación del Territorio. Caracas.

Eadic (2012). *Cuaderno de Formación, Arquitectura Bioclimática*.

Fernández, F. (1994). *Clima y confortabilidad humana. Aspectos metodológicos*. Serie Geográfica, 1994, vol. 4, pp. 109-125. Universidad Autónoma de Madrid.

Figuroa, F. y. (2001). *Criterios de adecuación bioclimáticas*, IMSS. México: Rodríguez Viqueira.

GDF (2008). “Normas Técnicas complementarias para el proyecto arquitectónico”, en *Reglamento de Construcciones del Distrito Federal*. Gobierno del Distrito General México.

Hernandez, C. (2012). *Un viturvio ecológico, principios y prácticas del proyecto arquitectónico sostenible*. Barcelona, España: Gustavo Gili.

Maggiolo, F. (2017). *Sistemas de presentación geométrica*. Tema “Asoleamiento Real” Capítulo Octavo. Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo. Buenos Aires, Argentina.

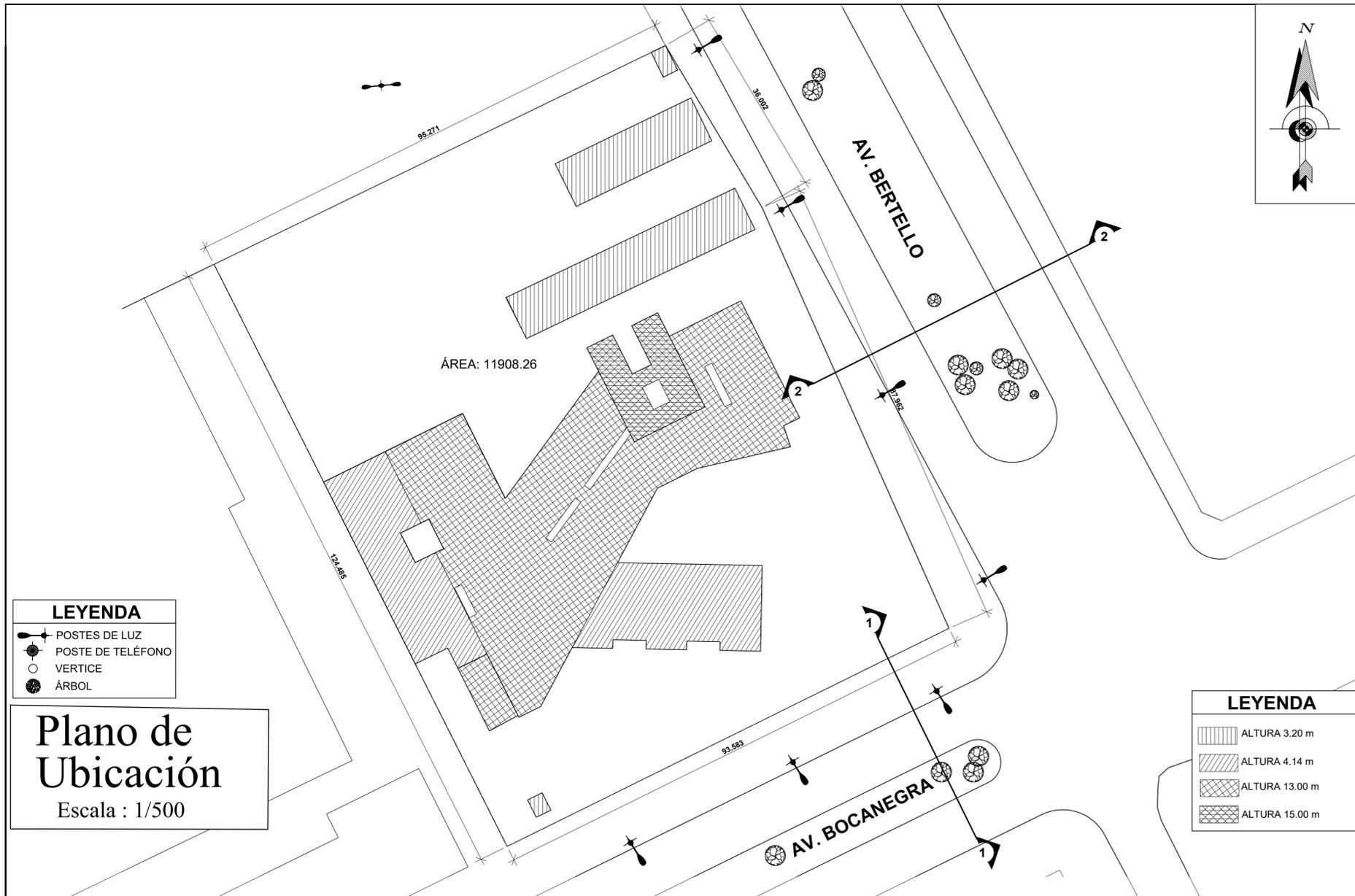
Mateu, L. (2007). *Arquitectura y Armonía*. México: Trillas.

Martínez, L. (2011). Proyecto “La percepción del confort. Análisis de los parámetros de diseño y ambientales mediante Ingeniería Kansei”. Valencia, España: Aplicación a la biblioteca de Ingeniería del Diseño (UPV)

Méndez, E (2002). *Municipio: Ordenación del territorio y gestión ambiental*. Mérida, Venezuela. Universidad de Los Andes. Instituto de Geografía y Conservación: Alcaldía del Municipio Santos Marquina.

- Mota, E. (2011). Elementos del diseño. La forma y la función en el espacio arquitectónico.
- Munizaga, G (1999). Las Ciudades y su Historia. Una aproximación. 2da Ed. Chile: Alfaomega. Ediciones Universidad Católica de Chile.
- Norberg- Schulz, Christian (1975). Existencia, espacio y arquitectura. Barcelona, España: Editorial Blume.
- Núñez, L. (2005). Género y conducta infractora. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional.
- Lacomba, R. (2012). Arquitectura solar y sustentabilidad. México: Trillas.
- Le Corbusier (2003). Mensaje a los Estudiantes de Arquitectura. Biblioteca de Arquitectura dirigida por el arquitecto C. A. Méndez Mosquera. Buenos Aires, Argentina: Ediciones infinito.
- Lizondo, L. (2011). Andar por casa: Entorno o análisis del proyecto. Valencia, España: General de ediciones de arquitectura.
- Lozano, C. (2016). En su tesis titulada “Aplicación de sistemas de ventilación natural para el confort térmico de las habitaciones en un conjunto de viviendas multifamiliares – Distrito de Pichanaki”. Universidad Nacional del Centro del Perú. Hunacayo, Perú

ANEXOS



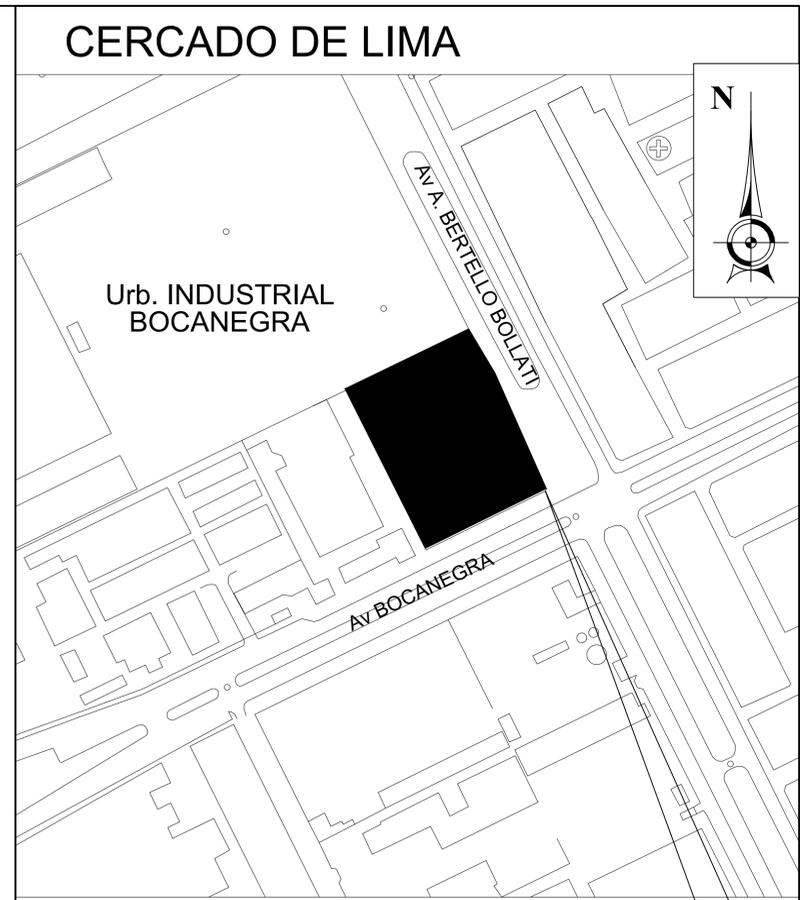
LEYENDA

- POSTES DE LUZ
- POSTE DE TELÉFONO
- VERTICE
- ÁRBOL

Plano de Ubicación
Escala : 1/500

LEYENDA

- ALTURA 3.20 m
- ALTURA 4.14 m
- ALTURA 13.00 m
- ALTURA 15.00 m

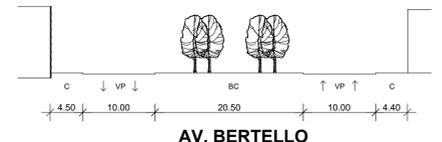
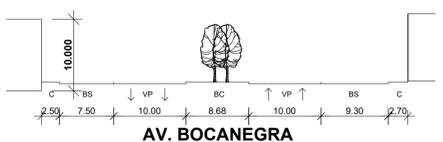


ESQUEMA DE LOCALIZACIÓN
ESC: 1/2 500

ZONIFICACIÓN : EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICA (E2)

ÁREA DE ESTRUCTURACIÓN URBANA : I

DEPARTAMENTO :	LIMA
PROVINCIA :	CALLAO
DISTRITO :	CALLAO
URBANIZACIÓN :	INDUSTRIAL BOCANEGRA
NOMBRE DE LA VÍA :	AV. ALEJANDRO BERTELLO
Nº DE INMUEBLE :	001 y 007 - 08003
DIRECCIÓN :	AV. UNIVERSITARIA Nº 50



CUADRO NORMATIVO

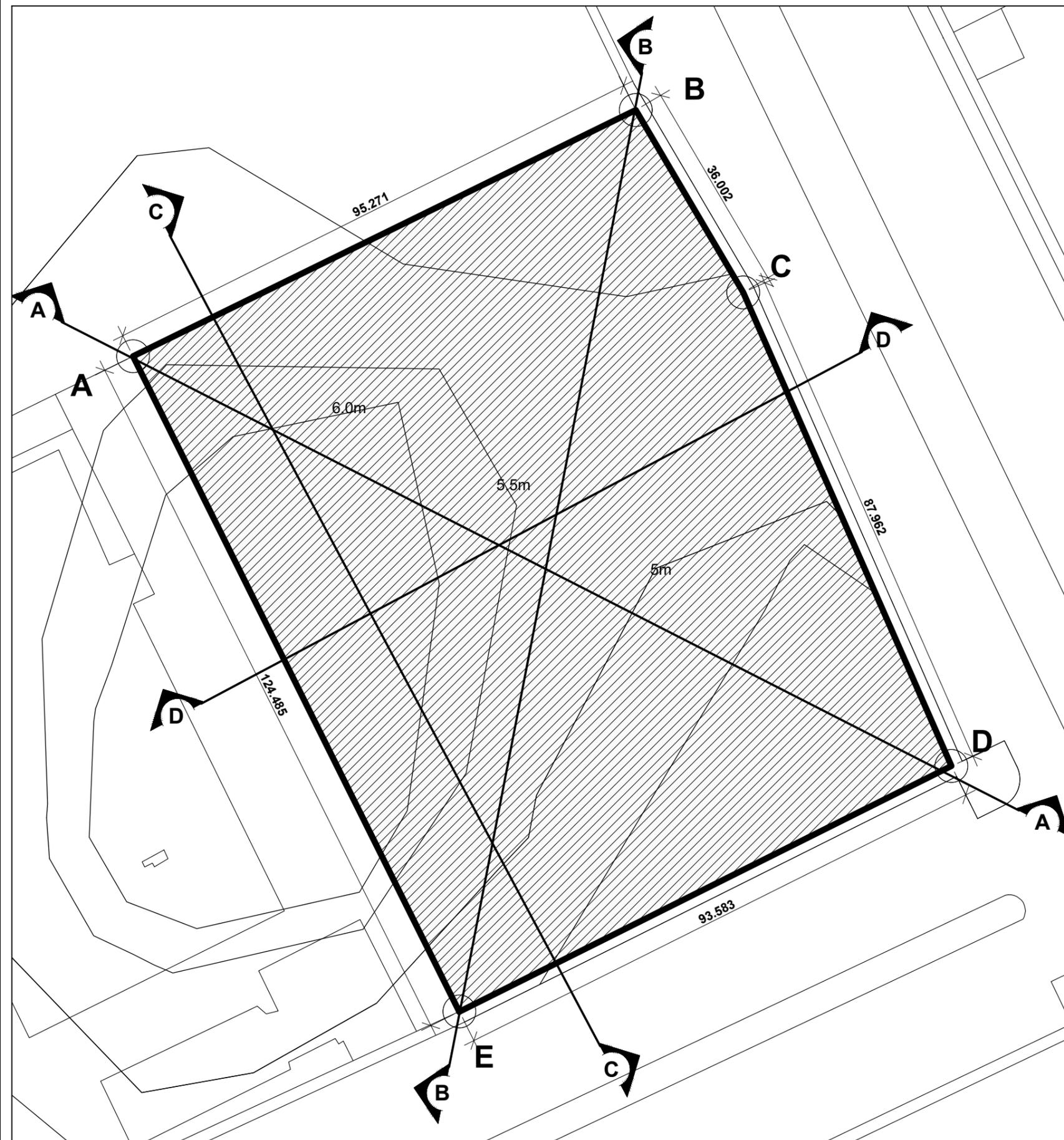
CUADRO DE ÁREAS (m2)

PARÁMETROS	NORMATIVO (RNE)	PROYECTO	PISOS / NIVELES	EDIFICIO HÍBRIDO: COMERCIO, RECREACIÓN Y OFICINAS					SUB-TOTAL
				NUEVA (m2)(*)	EXISTENTE	DEMOLICIÓN (**)	AMPLIACIÓN	REMODELACIÓN	
USOS PERMISIBLES	E2 - INSTITUTOS DE EDUCACION SUPERIOR	E2	01° PISO	2395.45	-----	-----	-----	-----	0.00 m2
DENSIDAD NETA	NO SE INDICA	HAB ←	02° PISO	2287.85	-----	-----	-----	-----	0.00 m2
COEF. DE EDIFICACIÓN	NO SE INDICA	0.00 ←	03° PISO	1837.85	-----	-----	-----	-----	0.00 m2
% ÁREA LIBRE	NO SE INDICA	0.00 ←	04° PISO	0.00	-----	-----	-----	-----	0.00 m2
ALTURA MÁXIMA	1.5 (a+r)	0.00 ←	05° PISO	0.00	-----	-----	-----	-----	0.00 m2
RETIRO MÍNIMO	Frontal	3.00 ml frente a la Av. Bocanegra	06° PISO	0.00	-----	-----	-----	-----	0.00 m2
	Lateral	3.00 ml frente al Jr. Bertello	07° PISO	0.00	-----	-----	-----	-----	0.00 m2
	Posterior		(****)	0.00					
ALINEAMIENTO FACHADA	Resultante de la habilitacion urbana	0.00 ←	ÁREA PARCIAL	6521.15				→	0.00 m2
ÁREA DE LOTE NORMATIVO	Existente o según proyecto	0.00 ←	ÁREA TECHADA TOTAL					→	6521.15 m2
FRENTE MÍNIMO NORMATIVO	NO SE INDICA	0.00 ←	ÁREA DEL TERRENO					→	11908.26 m2
Nº ESTACIONAMIENTO	Según proyecto y al uso permitido	← n° ESTACIONAMIENTOS ←	ÁREA LIBRE					→ 0.00 (%)	0.00 m2 (%)

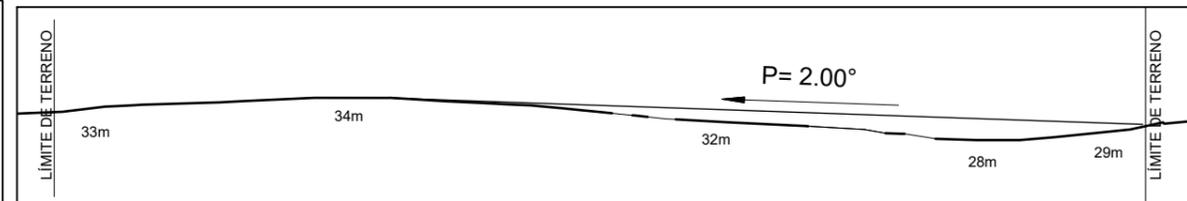
ASESOR	MG. ARQ. ESPINOLA VIDAL JUÁN JOSÉ	
TESISTA:	RAMIREZ DIAZ, KEVIN ANDERSON	
PROYECTO:	INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ	
PLANO:	UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	LAMINA 1 DE 1
ESCALA:	INDICADA	FECHA: MAYO 2021

(*) Para edificaciones nuevas consignar información solo en esta columna. (***) Para remodelación no se suma el área subtotal. (***) Detallar el área acumulada (pisos superiores, sótano, semisótanos, etc.)
 (**) Para el cálculo del área subtotal se resta el área a demoler.

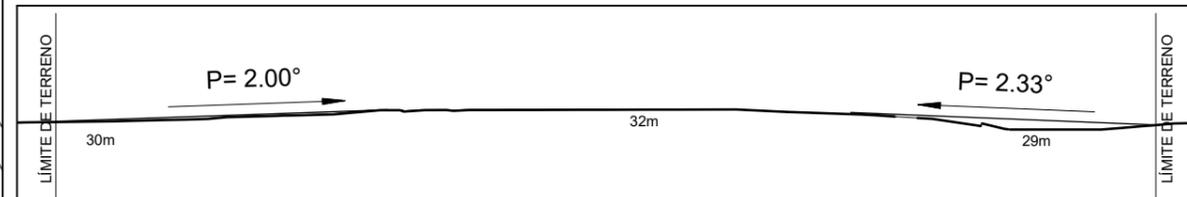
U-1



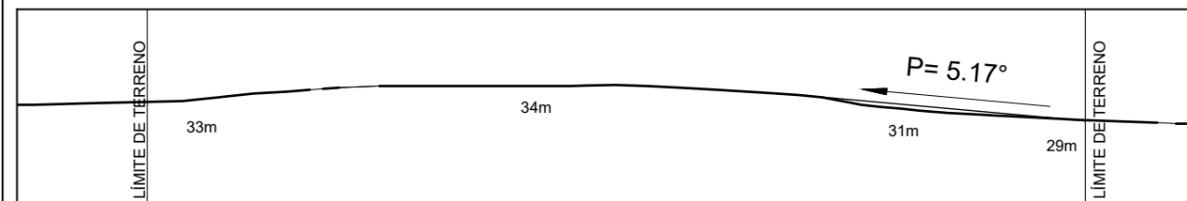
PLANO TOPOGRÁFICO
ESC: 1 : 750



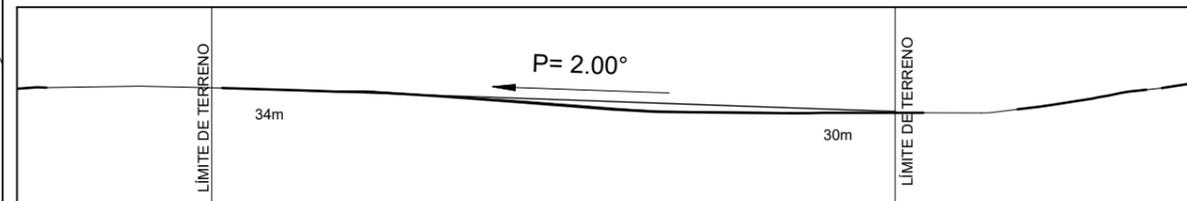
CORTE A-A
ESC: 1 : 1000



CORTE B-B
ESC: 1 : 1000

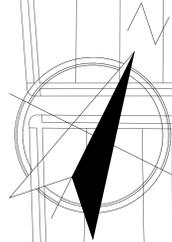


CORTE C-C
ESC: 1 : 1000



CORTE D-D
ESC: 1 : 1000

 FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO			
	TÍTULO DEL TEMA: PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019			
	TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ			
LLAVE:	PLANO:			TOPOGRAFIA
INTEGRANTES:		ASESOR ESPECIALISTA:		
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON		MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL		
DEPARTAMENTO: LIMA	FECHA:	ESCALA:	CODIGO:	
PROVINCIA : CALLAO	MAYO- 2021	1/200	T-01	
DISTRITO : CALLAO				



AV. BERTELLO

AV. BOCANEGRA

AV. BOCANEGRA

AV. BERTELLO

PASAJE 11

PASAJE 13



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL
DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL
DISTRITO DE MIRAPLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA
PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

LLAVE:

PLANO:

MASTER PLAN

INTEGRANTES:

RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

ASESOR ESPECIALISTA:

MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA

PROVINCIA : CALLAO

DISTRITO : CALLAO

FECHA:

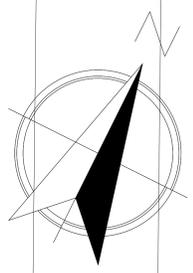
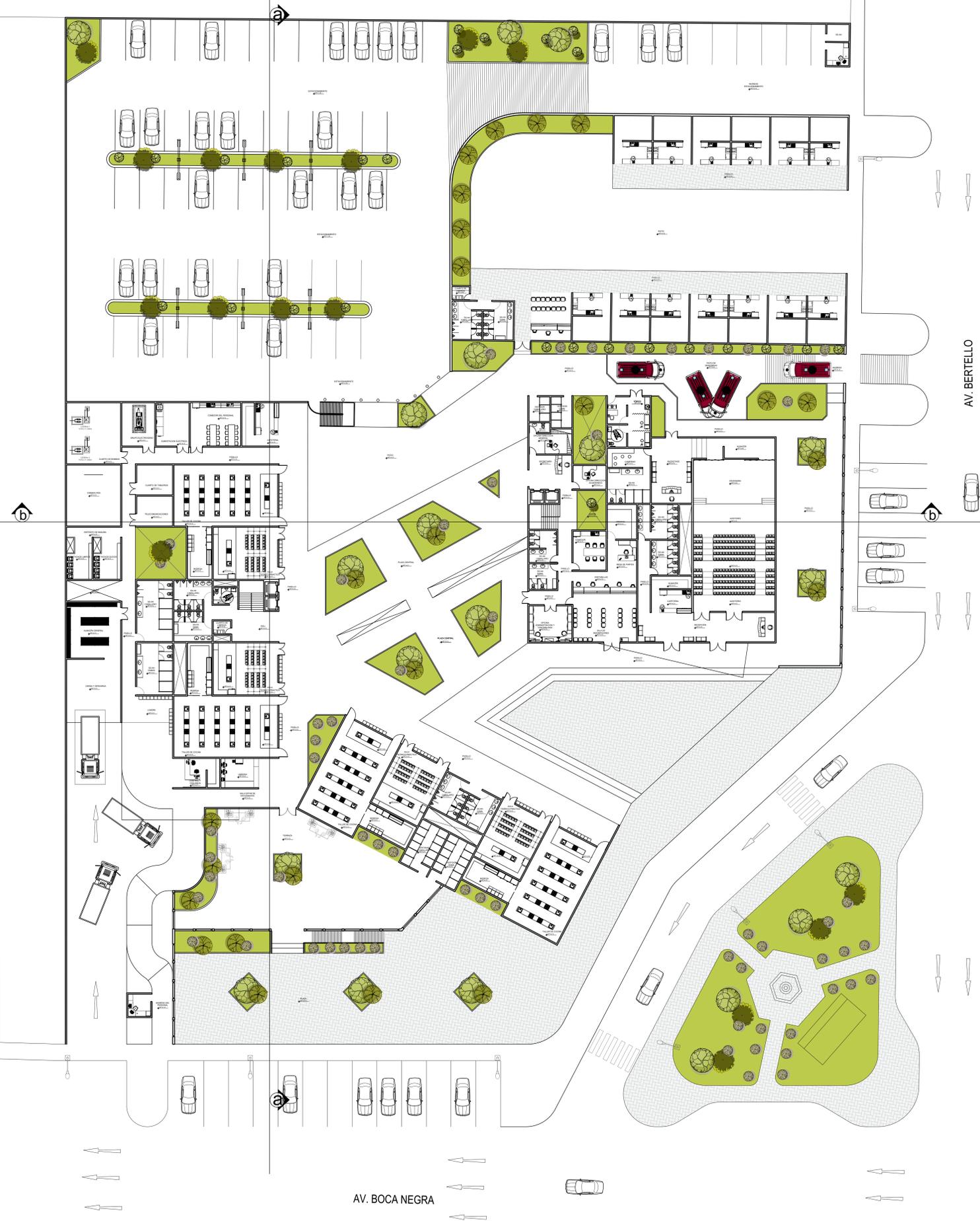
MAYO- 2021

ESCALA:

1/500

CODIGO:

A-06



AV. BERTHELLO

AV. BOCA NEGRA



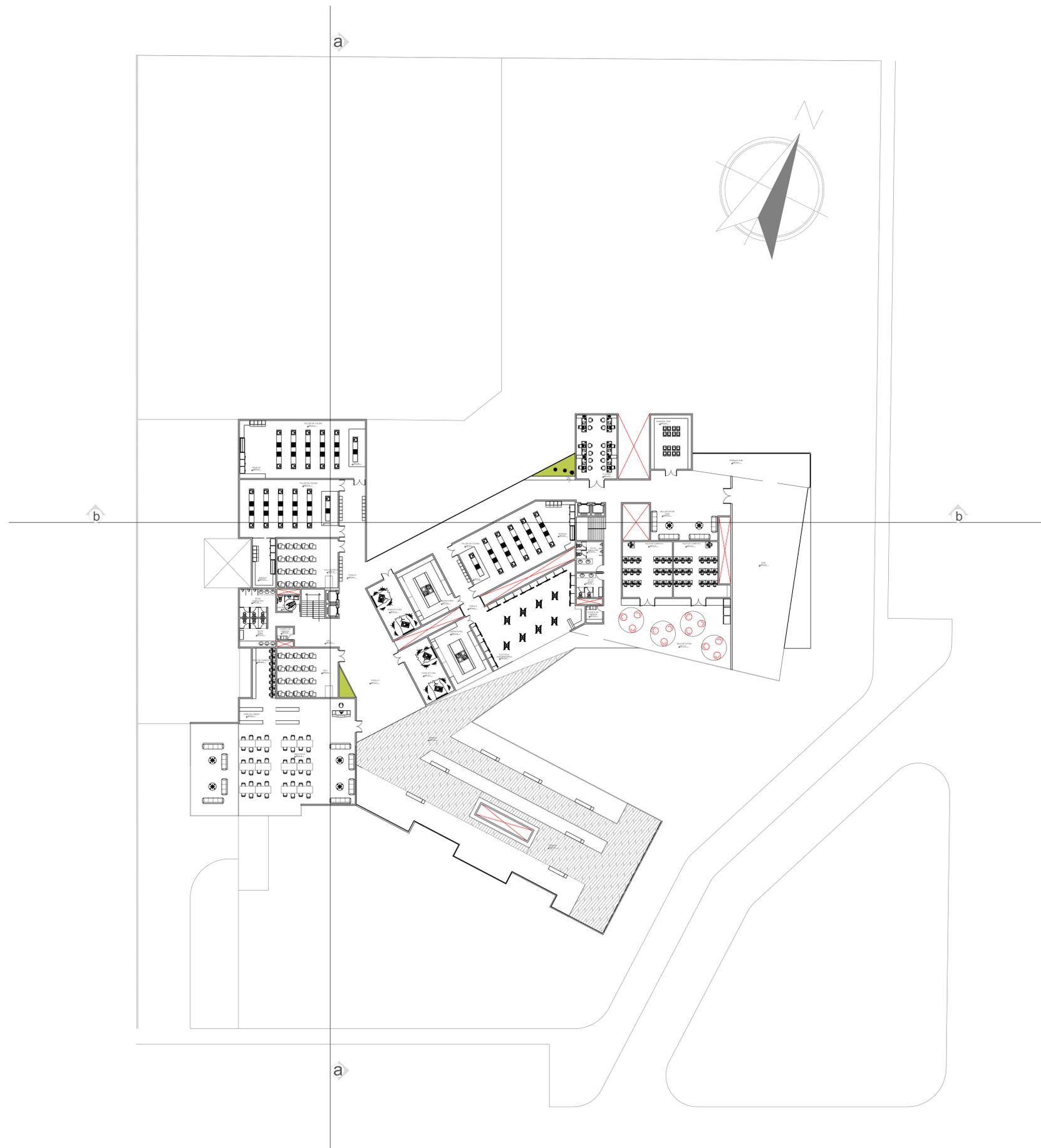
FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

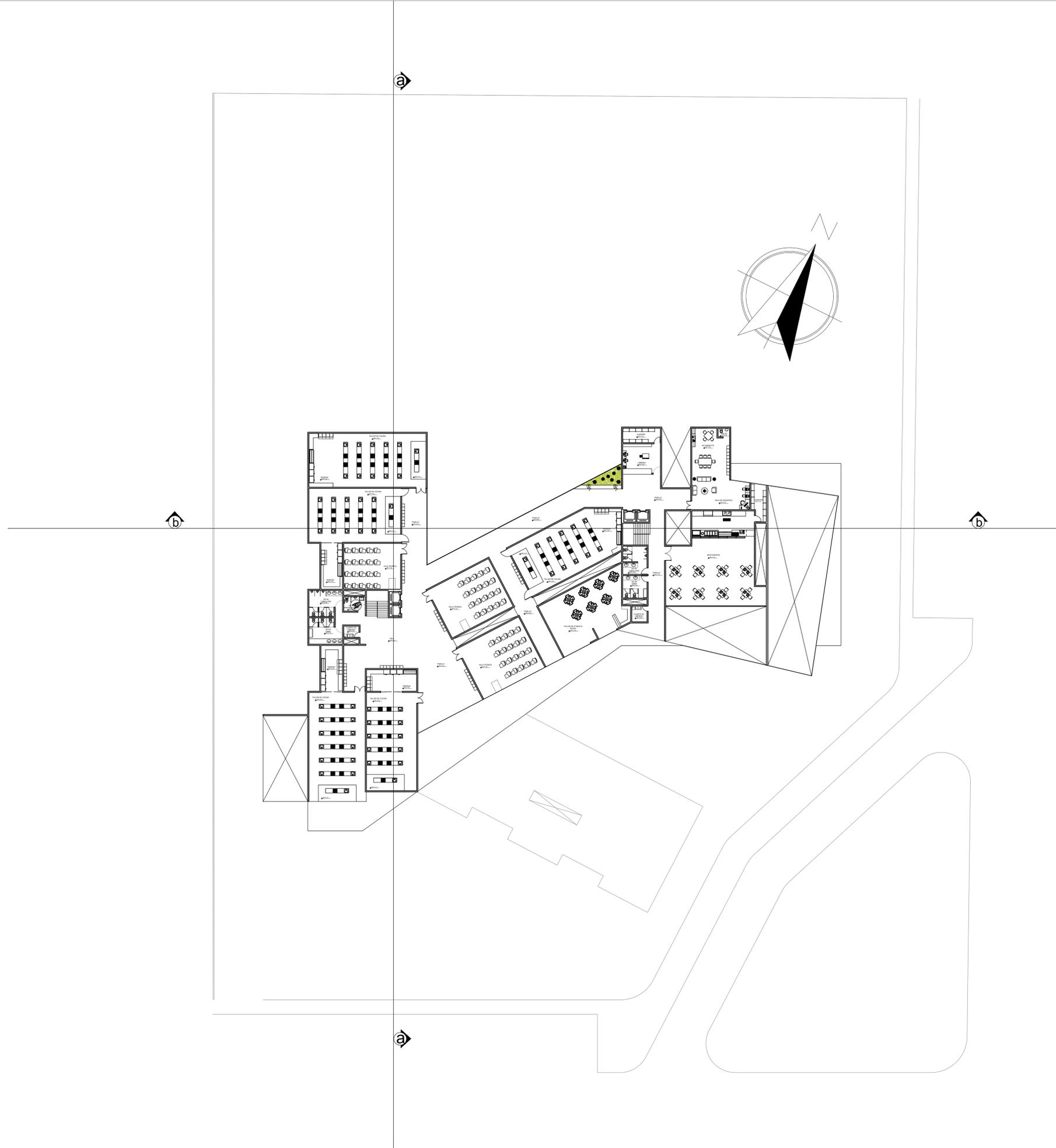
TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL
DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL
DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA
PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

LLAVE:		PLANO: PLANTA PRIMER PISO			
INTEGRANTES: RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON		ASESOR ESPECIALISTA: MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL			
DEPARTAMENTO: LIMA	FECHA: MAYO- 2021	ESCALA: 1/200	CODIGO: A-01		
PROVINCIA : CALLAO	DISTRITO : CALLAO				



 FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO			
	TÍTULO DEL TEMA: PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019			
TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ		PLANO: PLANTA SEGUNDO PISO		
INTEGRANTES: RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON		ASESOR ESPECIALISTA: MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL		
DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA : CALLAO DISTRITO : CALLAO	FECHA: MAYO- 2021	ESCALA: 1/200	CODIGO: A-02	



 <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO			
	<p>TÍTULO DEL TEMA: PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019</p>			
	<p>TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ</p>			
	LLAVE:	PLANO:		
INTEGRANTES:		ASESOR ESPECIALISTA:		
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON		MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL		
DEPARTAMENTO: LIMA	FECHA:	ESCALA:	CODIGO:	
PROVINCIA : CALLAO	MAYO- 2021	1/200	A-03	
DISTRITO : CALLAO				



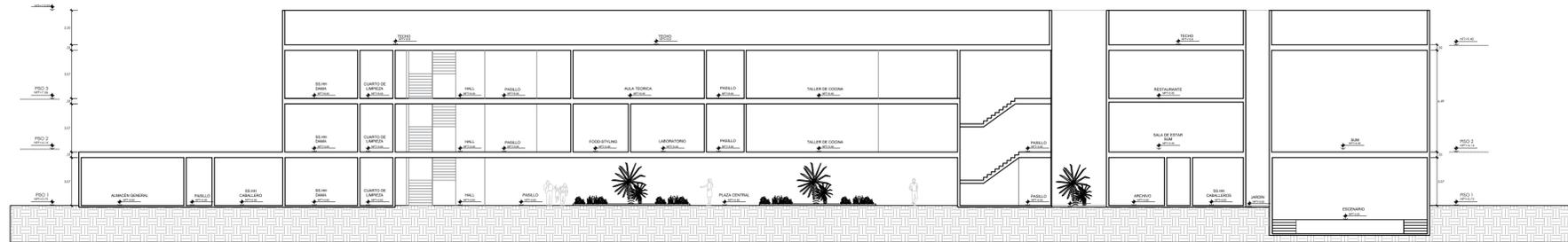
FACULTAD DE ARQUITECTURA
 ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

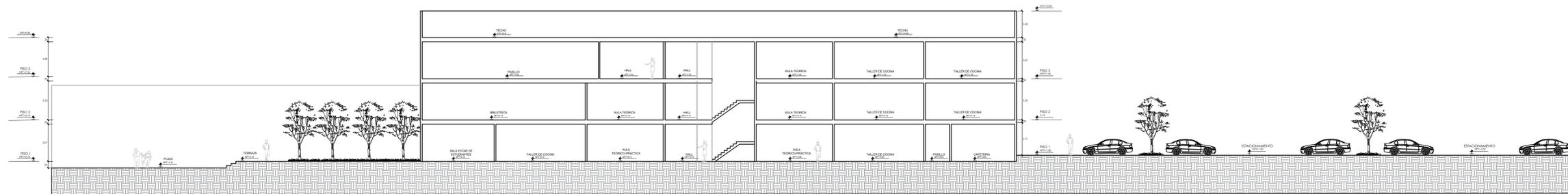
TÍTULO DEL TEMA:
 PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL
 DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL
 DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
 INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA
 PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

LLAVE:	PLANO:			PLANO DE TECHOS			
INTEGRANTES:	RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON	ASESOR ESPECIALISTA:	MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL				
DEPARTAMENTO:	LIMA	FECHA:	MAYO- 2021	ESCALA:	1/200	CODIGO:	A-04
PROVINCIA:	CALLAO	DISTRITO:	CALLAO				



CORTE B - B'
ARQUITECTURA
ESC.: 1 / 200



CORTE A - A'
ARQUITECTURA
ESC.: 1 / 200



FACULTAD DE ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL
DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL
DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA
PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

LLAVE:

PLANO:

CORTES

INTEGRANTES:

RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

ASESOR ESPECIALISTA:

MG. ARQ. JUAN JOSE
ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA

PROVINCIA : CALLAO

DISTRITO : CALLAO

FECHA:

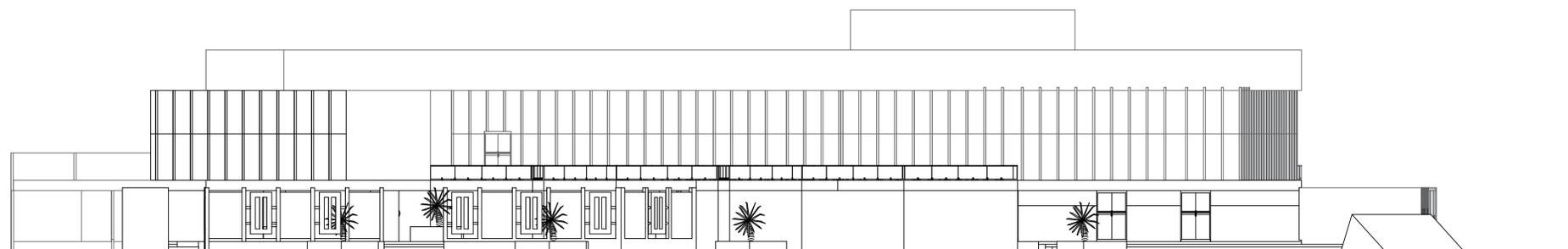
MAYO- 2021

ESCALA:

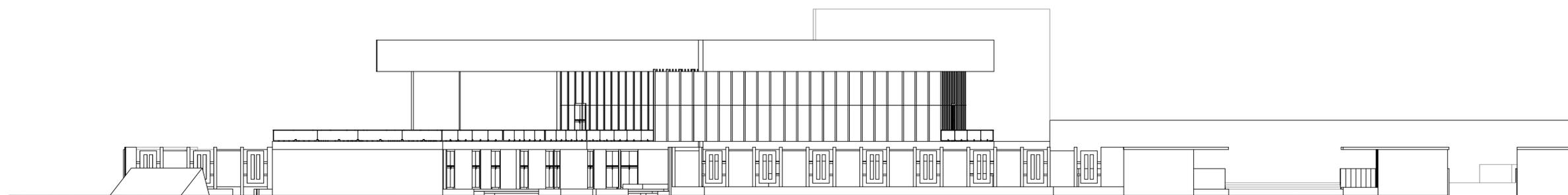
1/200

CODIGO:

A-06



FACHADA AV. BOCANEGRA
ARQUITECTURA
ESC.: 1 / 200



FACHADA AV. BERTELLO
ARQUITECTURA
ESC.: 1 / 200



**FACULTAD DE
ARQUITECTURA**

ESCUELA PROFESIONAL
DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL
DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL
DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA
PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

LLAVE:

PLANO:

ELEVACIONES

INTEGRANTES:

RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

ASESOR ESPECIALISTA:

MG. ARQ. JUAN JOSE
ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA

PROVINCIA : CALLAO

DISTRITO : CALLAO

FECHA:

MAYO- 2021

ESCALA:

1/200

CODIGO:

A-06



ACABADOS	AMBIENTES															
	PASILLO	CAFETERIA	CORREDOR	COMEDOR	COMEDOR DEL PERSONAL	TALLER DE COCINA	ESTRADO DE AULAS	BODEGA DE AULAS	CUARTO DE TRABAJO	SS-HOMBRES	SS-MUJERES	LIBRERIA	CONTROL Y VIGILANCIA	AULA TEORICA	BIBLIOTECA	PASILLO SEGUNDO NIVEL
ADOQUIN AMARILLO 25 x 12.5 x 8	●															
Fiso de cerámico beige de 45x45 cm		●														
Cemento pulido			●													
Fiso laminado Haya natural machimbado 19.3cm x 137.6cm x 7mm				●	●	●	●									
Fiso laminado atlantic caramelo machimbado 1.29 x 1.94 cm																●
Alumbrado polipropileno color rojo espesor 20mm																●
Porcelanato 60x60 cm color hueso																●
Fiso semi pulido																
Cerámico color gris 45 x 45																●
Porcelanato 60x60 cm color hueso																●
Cerámico beige 60x10cm		●														
Perfil transe hoya natural laminado 10cm x 240cm x 9.5mm					●	●	●	●								
Perfil transe atlantic caramelo laminado 10cm x 240cm x 9.5mm																●
Porcelanato 10x60 color hueso																●
Cerámico color gris 45 x 10																●
MUROS, COLUMNAS, VIGAS Y CIELO RASO		●														●
Instalación de Cielo Raso con balda no inflamable y con Absorción de ruido 60x60 cm h=40 cm																●
Falso cielo raso tarajado y pintado																●

CUADRO DE VANOS					
PUERTAS y MAMPARAS					
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFIZER	MATERIAL	CARACTERÍSTICA
P-01	1.00	2.50	MADERA CONTRAPLACADA	BATIENTE
P-02	0.75	2.50	MADERA CONTRAPLACADA	BATIENTE
P-03	1.50	2.50	MADERA REBAJADA	BATIENTE
P-04	1.00	2.50	MADERA CONTRAPLACADA	BATIENTE
P-05	2.00	2.50	MADERA REBAJADA	BATIENTE
P-06	0.75	2.00	MELAMINE 22mm	BATIENTE
P-07	2.00	2.50	ALUMINIO VIDRIO	BATIENTE
P-08	1.20	2.20	ACERO GALVANIZADO	BATIENTE CORTAFUEGOS
P-09	1.50	2.50	MADERA CONTRAPLACADA	BATIENTE
M-01	3.00	2.50	MELAMINA 17'7 VIDRIO 6mm	CORREDIZO

CUADRO DE VANOS					
VENTANAS					
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFIZER	MATERIAL	CARACTERÍSTICA
V-01	2.00	0.60	2.00	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-02	1.50	1.40	1.20	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-03	3.00	2.10	0.50	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-04	0.85	1.40	1.20	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-05	3.00	0.60	2.00	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-06	3.00	0.50	2.10	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-07	1.00	0.50	2.10	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-08	0.70	0.50	2.10	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-09	2.00	1.40	1.20	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-10	2.60	2.30	0.30	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	FUJA

NOTAS GENERALES

- MURO
- LINEA DE PROYECCION
- MURO ACUSTICO
- TABIQUE DOBLE DRYWALL, Plancha Yeso DRYLAC R4 1/2 (15.9 mm) E=12.00 cm h=2.10 mts
- TABIQUE DE MELAMINA E=22mm h=2.10 mts



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

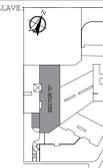
PLANO:
SECTOR C-ARQUITECTURA PRIMER NIVEL

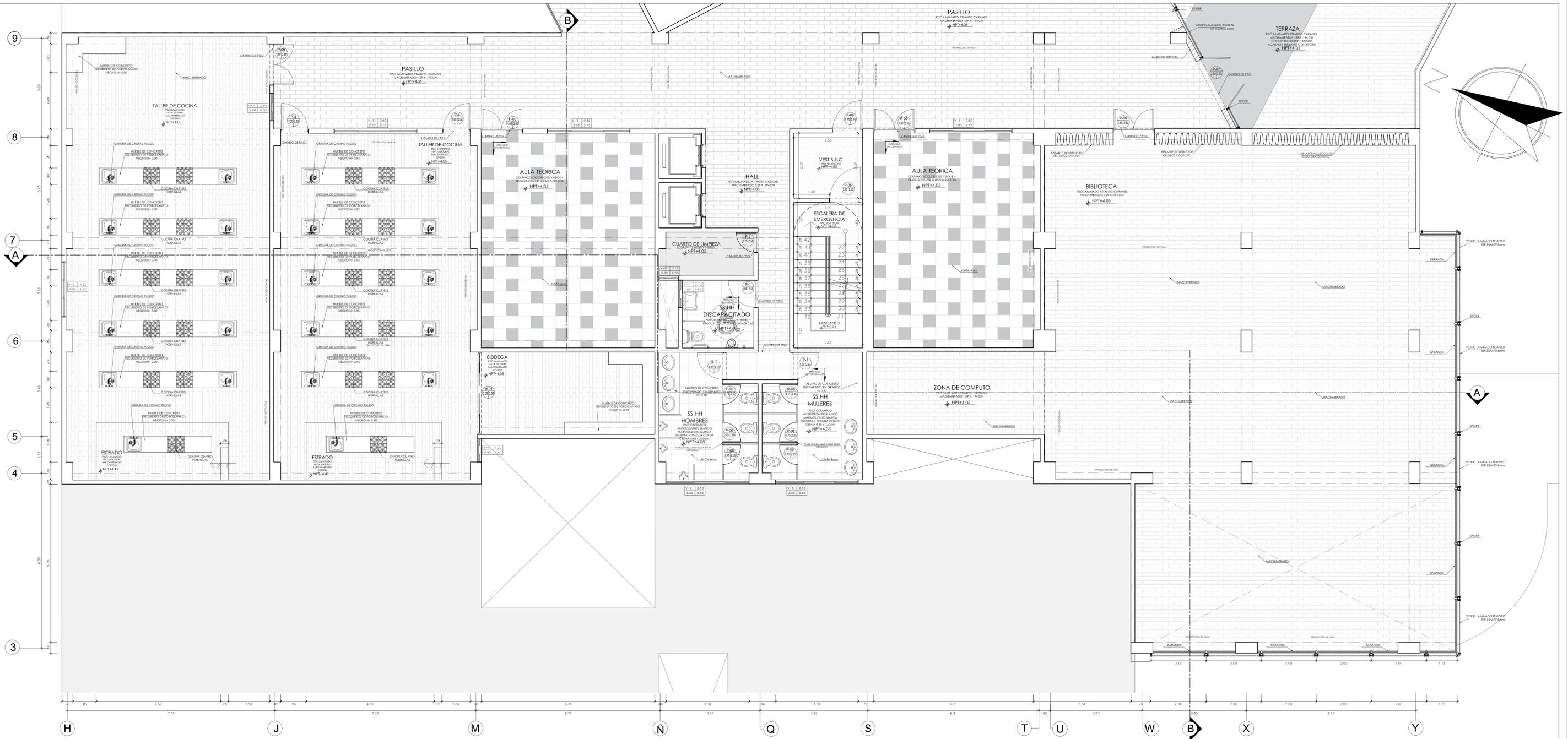
INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: JUNIO- 2021 ESCALA: 1/50 CÓDIGO: A-01

PROVINCIA : CALLAO DISTRITO : CALLAO





ACABADOS	AMBIENTES														
	PASELO	CAFETERIA	CORREDOR DE SERVICIO	COCHINILLO DEL PERSONAL	TALLER DE COCINA	ALMACEN DE ALIMENTOS DE ALUMNOS	BODEGA DE ALUMNOS	CUARTO DE LIMPIEZA	ESCALERA GENERAL	ESCALERA DE EMERGENCIA	LIBRERIA	CONTROL Y VIGILANCIA DEL SERVICIO	AULA TEORICA	BIBLIOTECA	PASELO SEGUNDO NIVEL
ADOQUIN AMARILLO 25 X 12.5 X 8	●														
Piso de ceramico beige de 45x45 cm		●													
Cemento pulido			●												
Piso laminado Haya natural machimbado 19.3cm x 137.6cm x 7mm				●	●										
Piso laminado alfaric caramel machimbado 1.29 x 194 cm															
Alfombra polipropileno color rojo espesor 20mm															
Porcelanato 40x60 cm color hueso															
Piso semi pulido															
Ceramico color gris 45 x 45															
Porcelanato 40x60 cm color hueso															
Ceramico beige 40x10cm		●													
Perfil laminado haya natural laminado 10cm x 240cm x 9.5mm				●	●	●	●								
Perfil laminado alfaric caramel laminado 10cm x 240cm x 9.5mm															
Porcelanato 10x60 color hueso															
Ceramico color gris 45 x 10															
MUROS, COLUMNAS, VIGAS Y CIELO RASO		●													
Instalación de Cielo Raso con balastro no inflamable y con Absorción de ruido 60x60 cm h=40 cm															
Falso cielo raso tarajado y pintado															

CUADRO DE VANOS					
PUERTAS y MAMPARAS					
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFEIZER	MATERIAL	CARACTERISTICA
P-01	1.00	2.50	-----	MADERA CONTRAPLACADA	BATIENTE
P-02	0.75	2.50	-----	MADERA CONTRAPLACADA	BATIENTE
P-03	1.50	2.50	-----	MADERA REBAJADA	BATIENTE
P-04	1.00	2.50	-----	MADERA CONTRAPLACADA	BATIENTE
P-05	2.00	2.50	-----	MADERA REBAJADA	BATIENTE
P-06	0.75	2.00	-----	MELAMINE 22mm	BATIENTE
P-07	2.00	2.50	-----	ALUMINIO VIDRIO	BATIENTE
P-08	1.20	2.20	-----	ACERO GALVANIZADO	BATIENTE CORTAFUEGOS
P-09	1.50	2.50	-----	MADERA CONTRAPLACADA	BATIENTE
M-01	3.00	2.50	-----	MELAMINA 1" / VIDRIO 6mm	CORREDIZO

CUADRO DE VANOS						
VENTANAS						
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFEIZER	MATERIAL	CARACTERISTICA	
V-01	2.00	0.60	2.00	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA	
V-02	1.50	1.40	1.20	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA	
V-03	3.00	2.10	0.50	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA	
V-04	0.85	1.40	1.20	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA	
V-05	3.00	0.60	2.00	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA	
V-06	3.00	0.50	2.10	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA	
V-07	1.00	0.50	2.10	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA	
V-08	0.70	0.50	2.10	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA	
V-09	2.00	1.40	1.20	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA	
V-10	2.60	2.30	0.30	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	FUJA	

NOTAS GENERALES

MURO
 LINEA DE PROTECCION
 MURO ACUSTICO
 TABIQUE DOBLE DRYWALL Plancha Tipo Gyproc 80 g (15.9 mm) E=12.00 cm h=2.10 mts
 TABIQUE DE MELAMINA E=22mm h=2.10 mts

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

PLANO:
SECTOR C-ARQUITECTURA SEGUNDO NIVEL

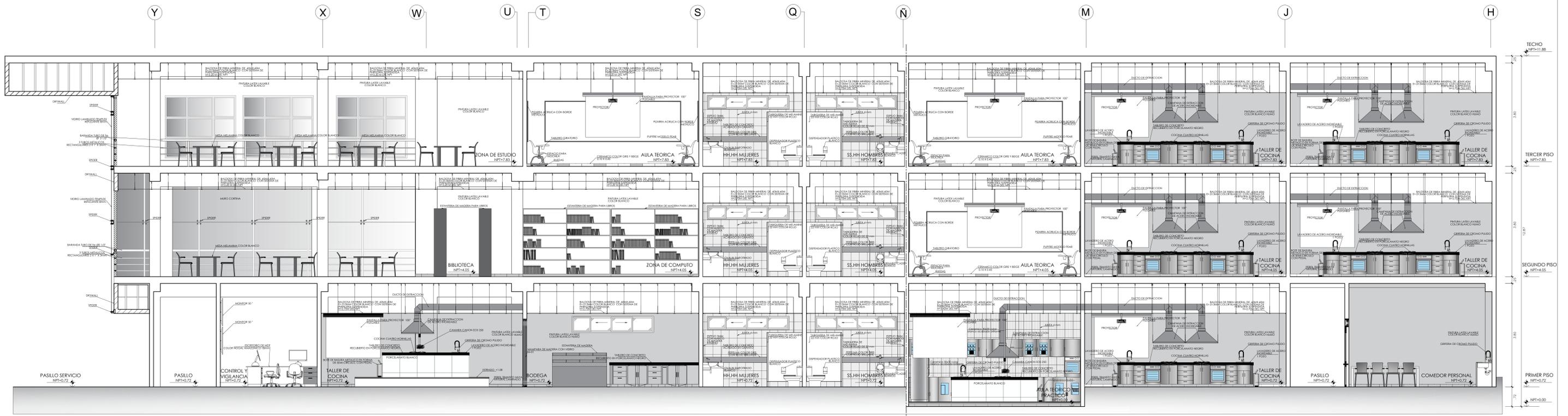
INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

DEPARTAMENTO: LIMA
PROVINCIA : CALLAO
DISTRITO : CALLAO

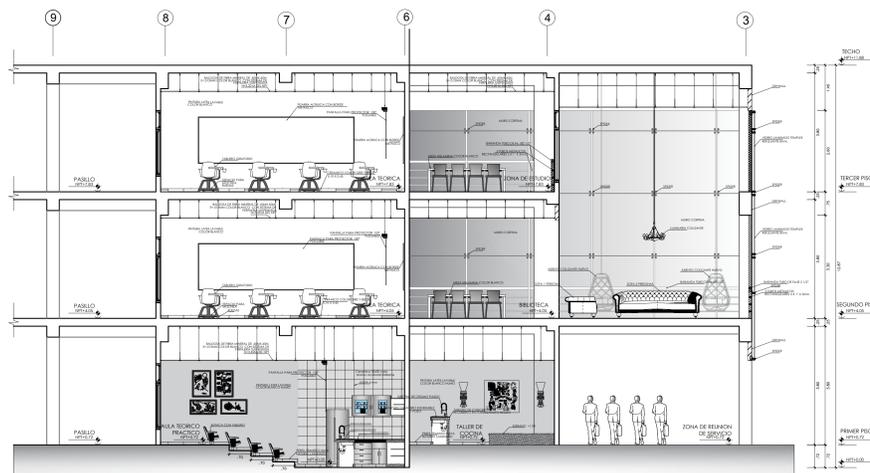
ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

FECHA: JUNIO- 2021
ESCALA: 1/50

CODIGO:
A-02



CORTE A-A
ESC. 1/50

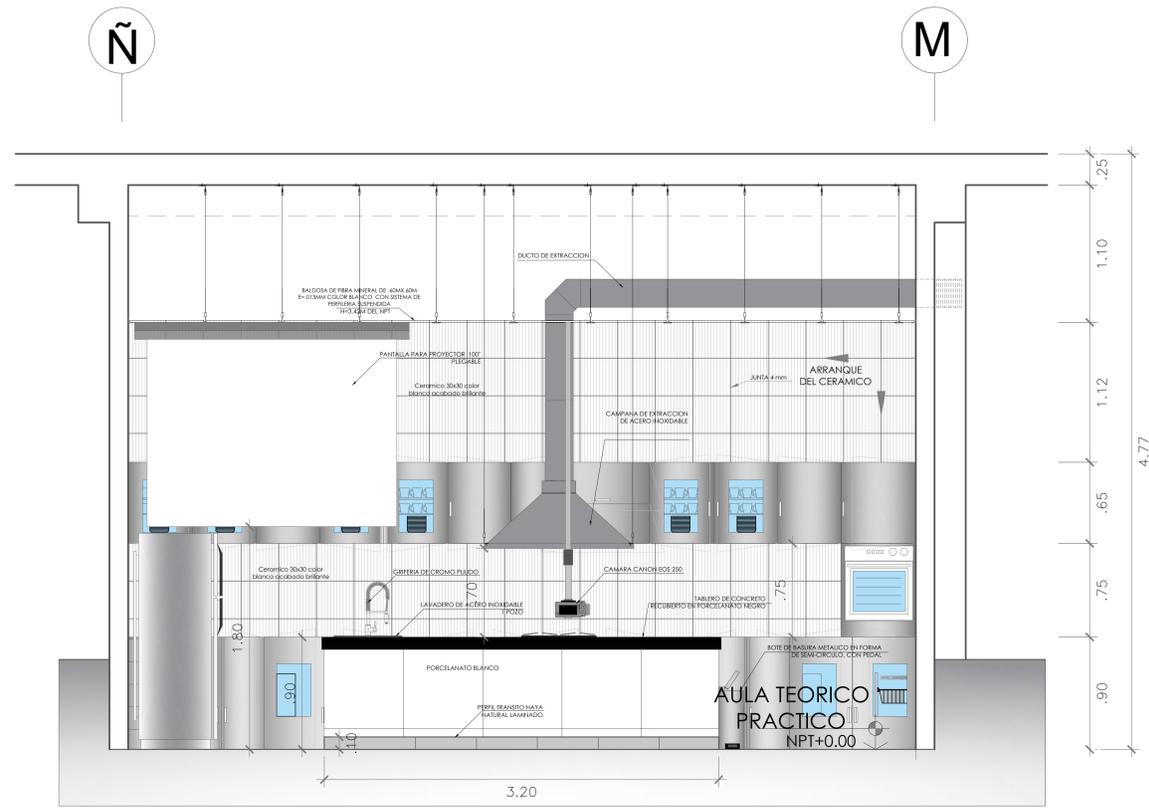


CORTE B-B
ESC. 1/50

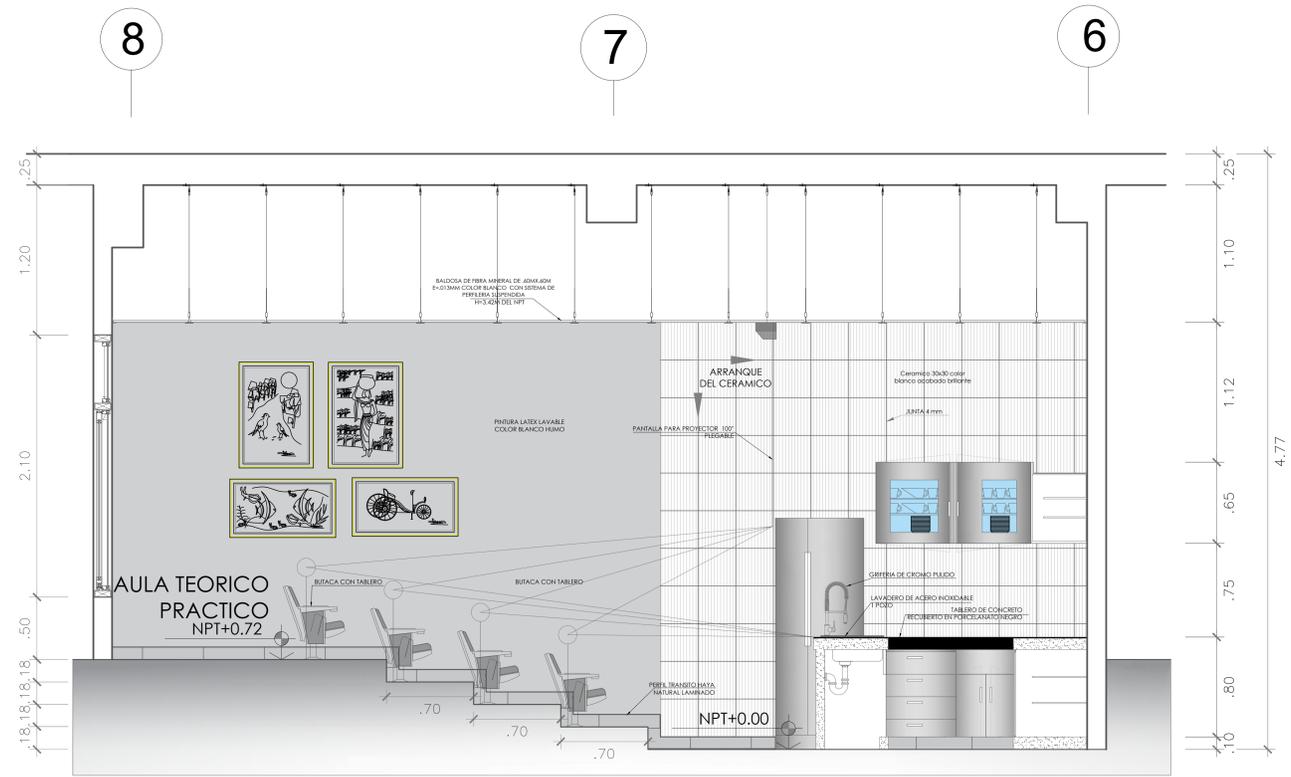


ELEVACION SUR
ESC. 1/50

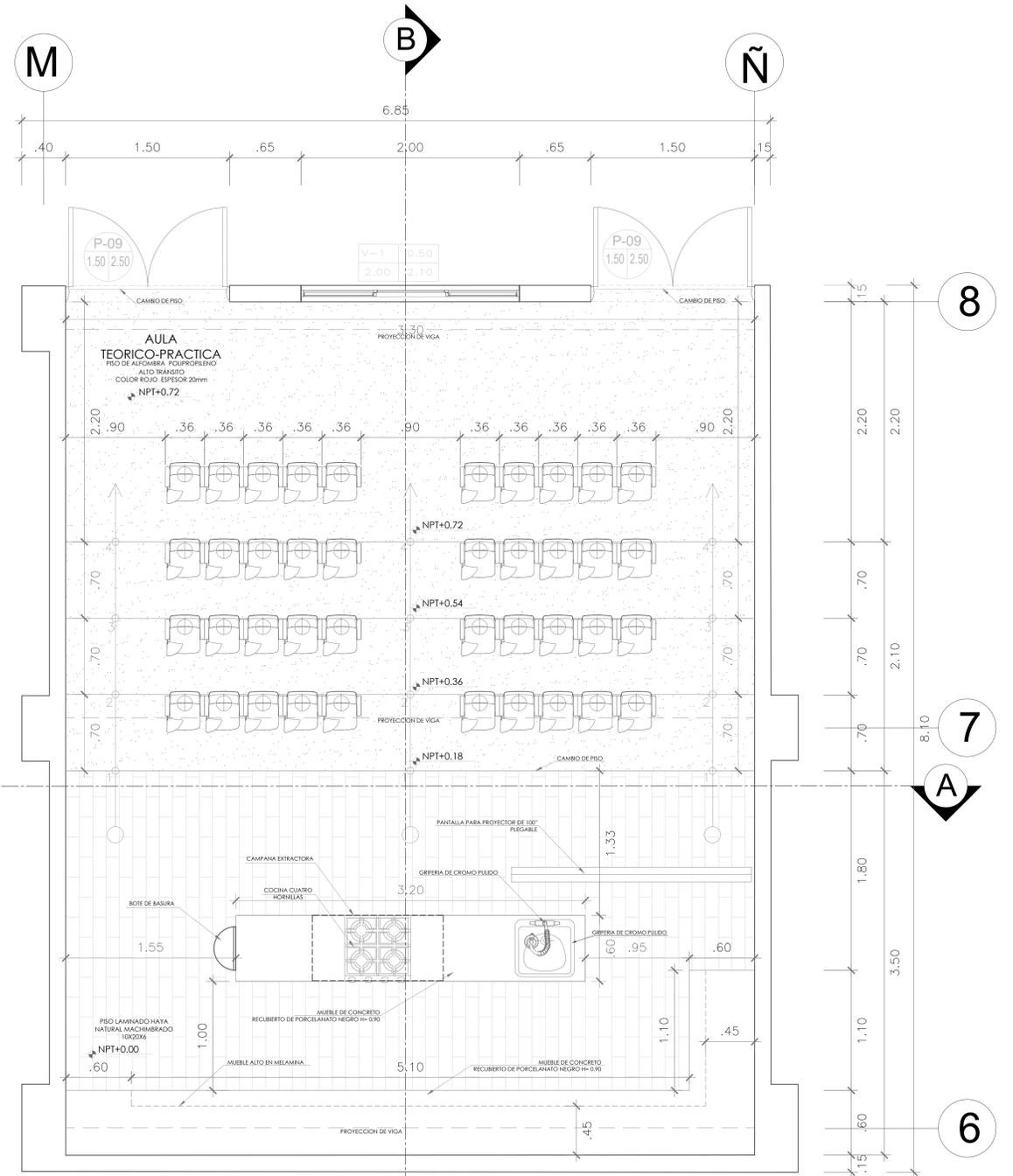
 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>TÍTULO DEL TEMA: PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019</p>	
	<p>TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: ESCUELA PROFESIONAL DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ</p>	
<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>	<p>PLANEO: SECTOR C-ELEVACION Y CORTES A Y B</p>	
<p>INTEGRANTES: RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON</p>	<p>ASESOR ESPECIALISTA: MG. APO. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL</p>	
<p>DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA : CALLAO DISTRITO : CALLAO</p>	<p>FECHA: JULIO- 2021</p>	<p>ESCALA: 1/50</p>
		<p>CODIGO: A-04</p>



CORTE A-A
ESC. 1/20

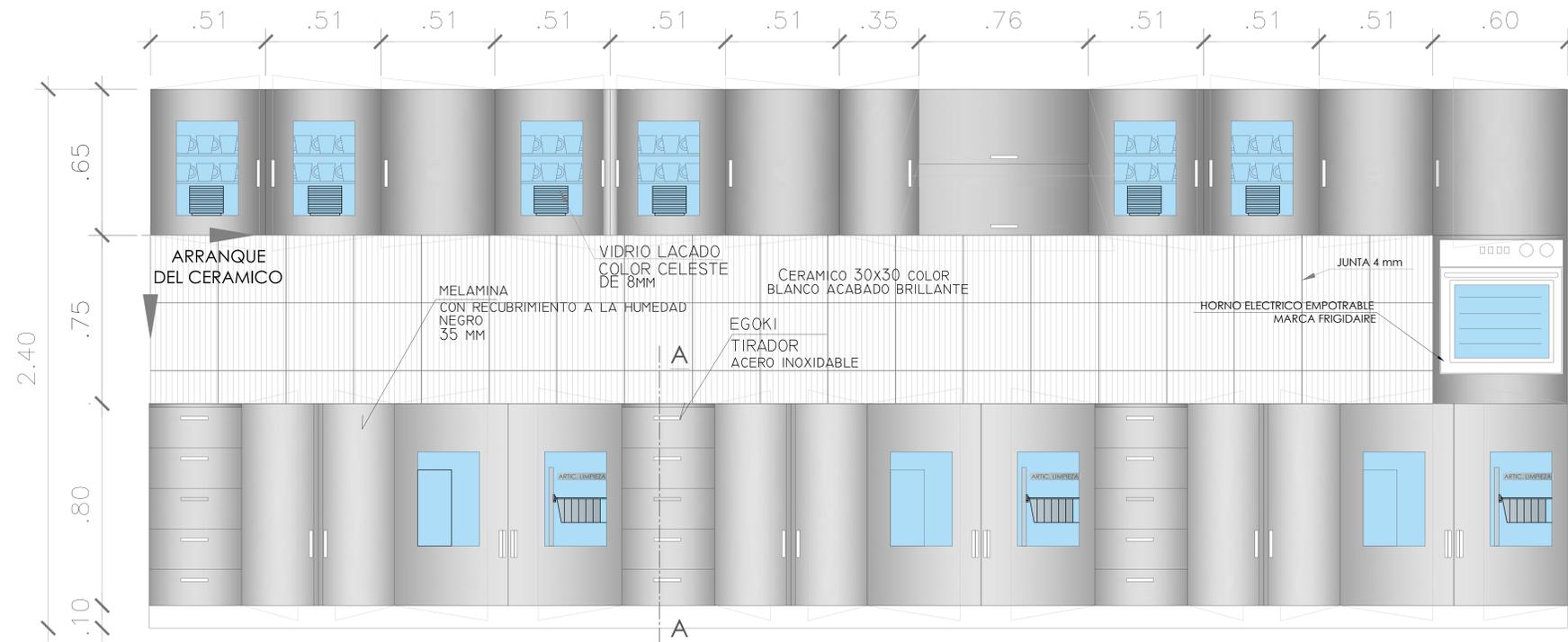


CORTE B-B
ESC. 1/20

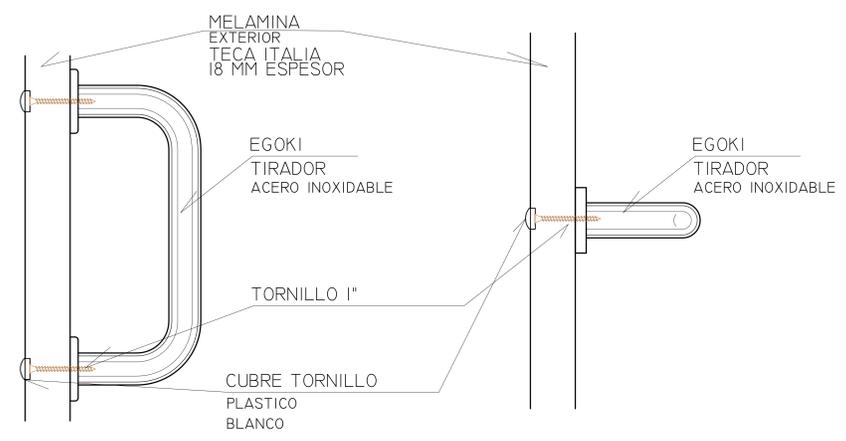
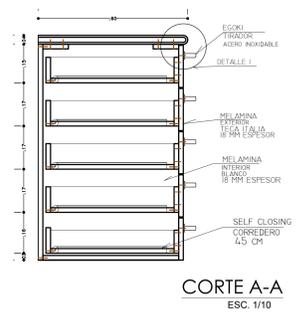


PLANTA AULA TEORICO PRACTICA
ESC. 1/20

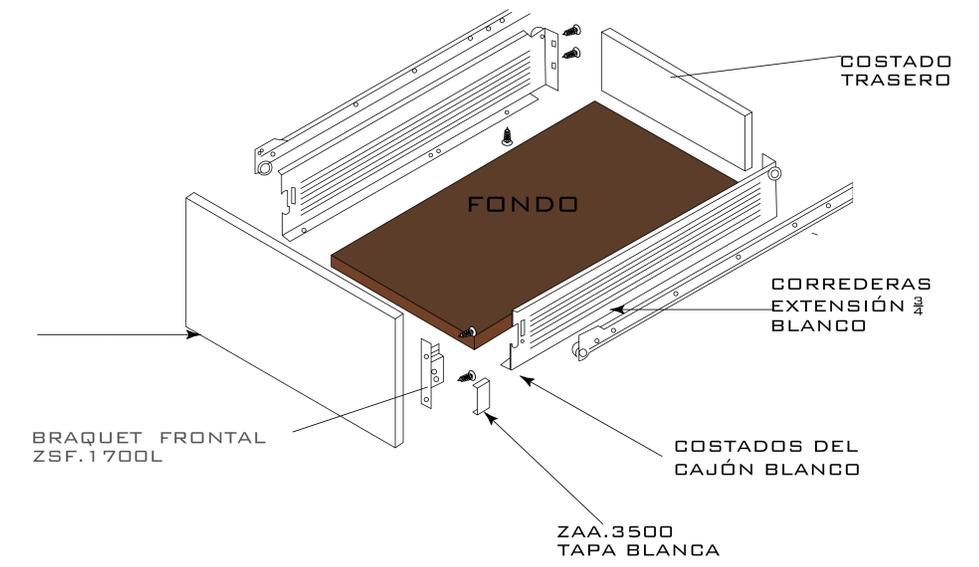
	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO			
	TÍTULO DEL TEMP: PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019			
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA	TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ			
	PLANO: SECTOR C-ARQUITECTURA AULA TEORICO PRACTICO			
INTEGRANTES: RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON		ASESOR ESPECIALISTA: MG. ARG. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL		
DEPARTAMENTO: LIMA	FECHA: JULIO- 2021	ESCALA: 1/20	CODIGO: A-05	
PROVINCIA : CALLAO		DISTRITO : CALLAO		



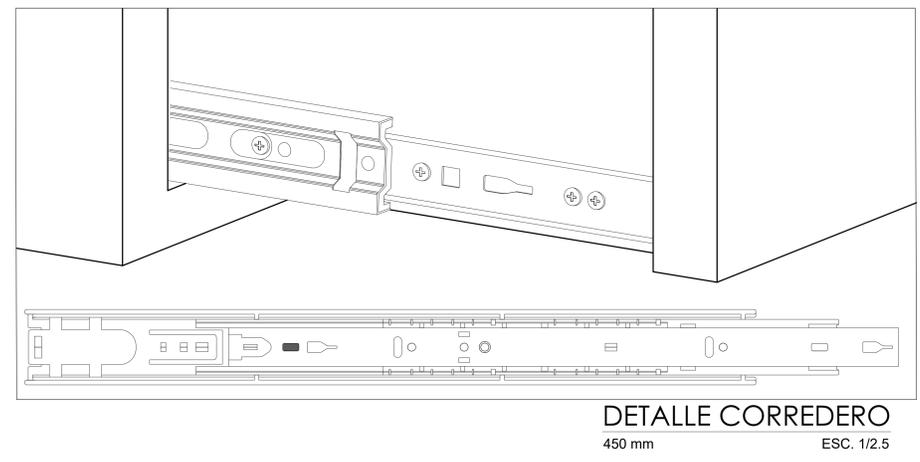
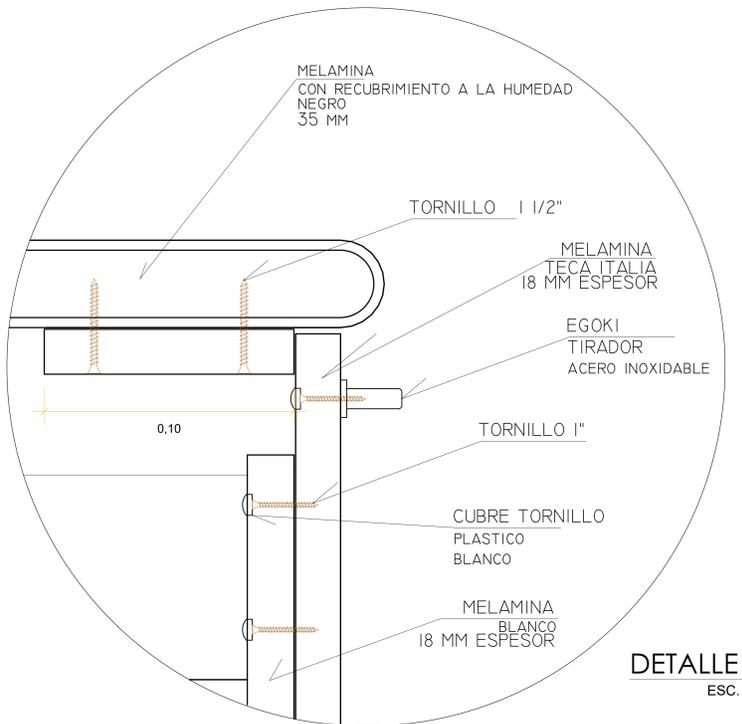
RESPOSTERO MELAMINA
ESC. 1/10



DETALLE MANIJA DE RESPPOSTERO
ESC: 1/2

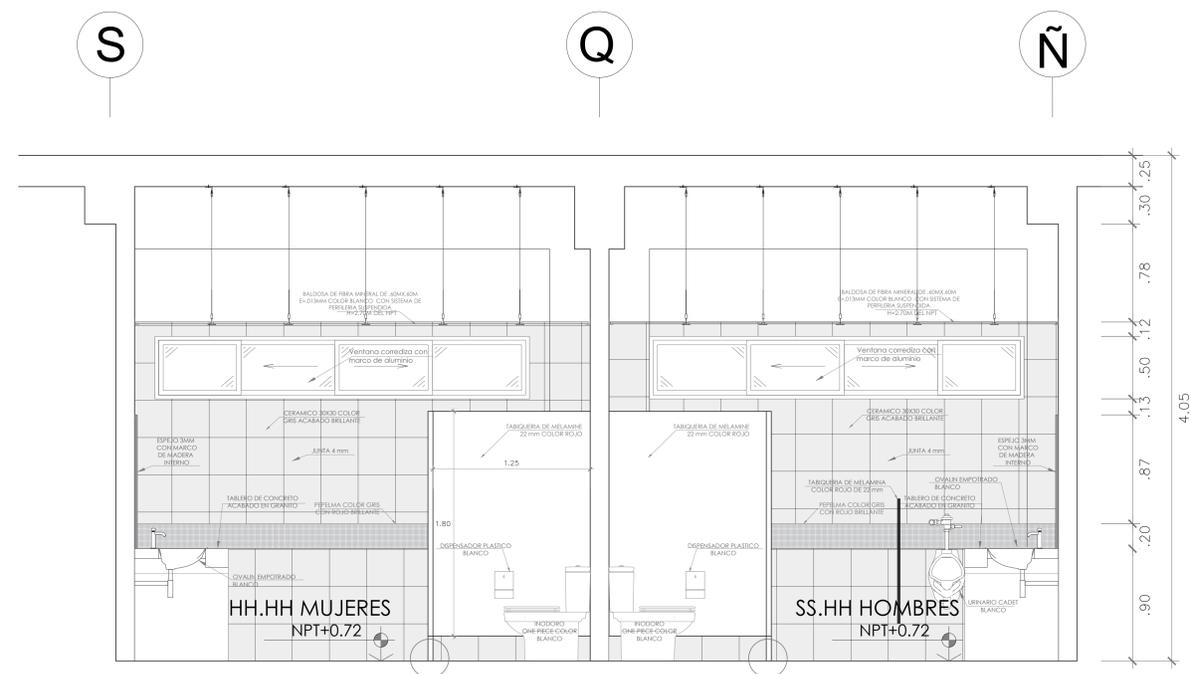


ISOMETRICO CAJON
ESC. 1/2.5

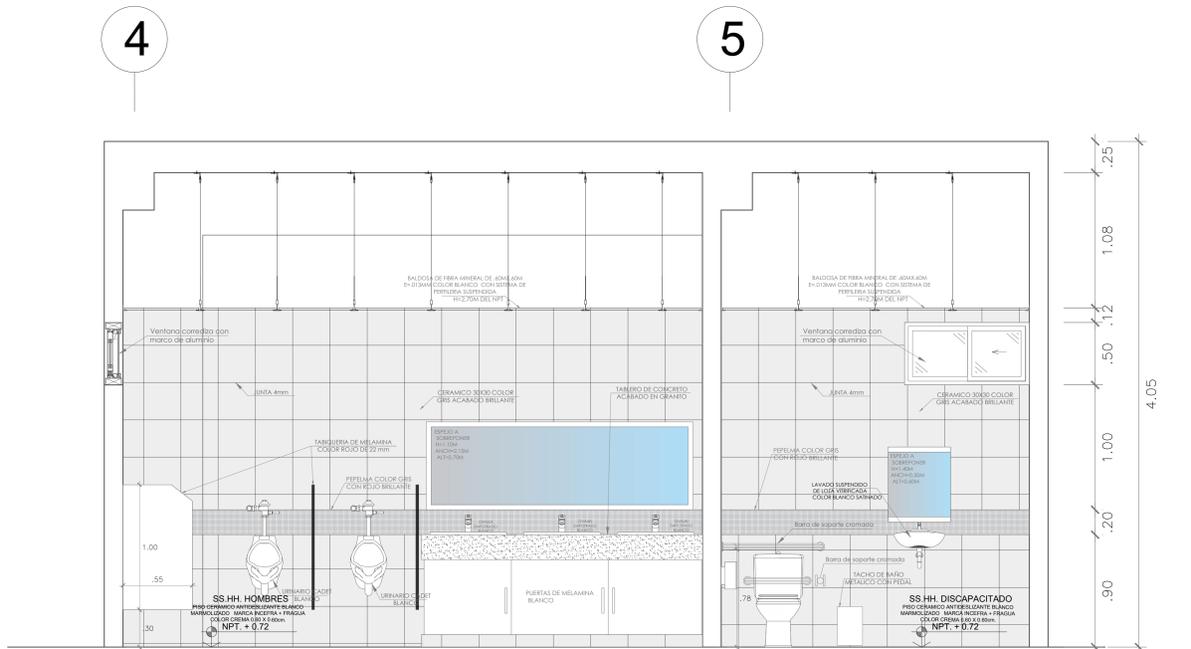


DETALLE CORREDERO
450 mm
ESC. 1/2.5

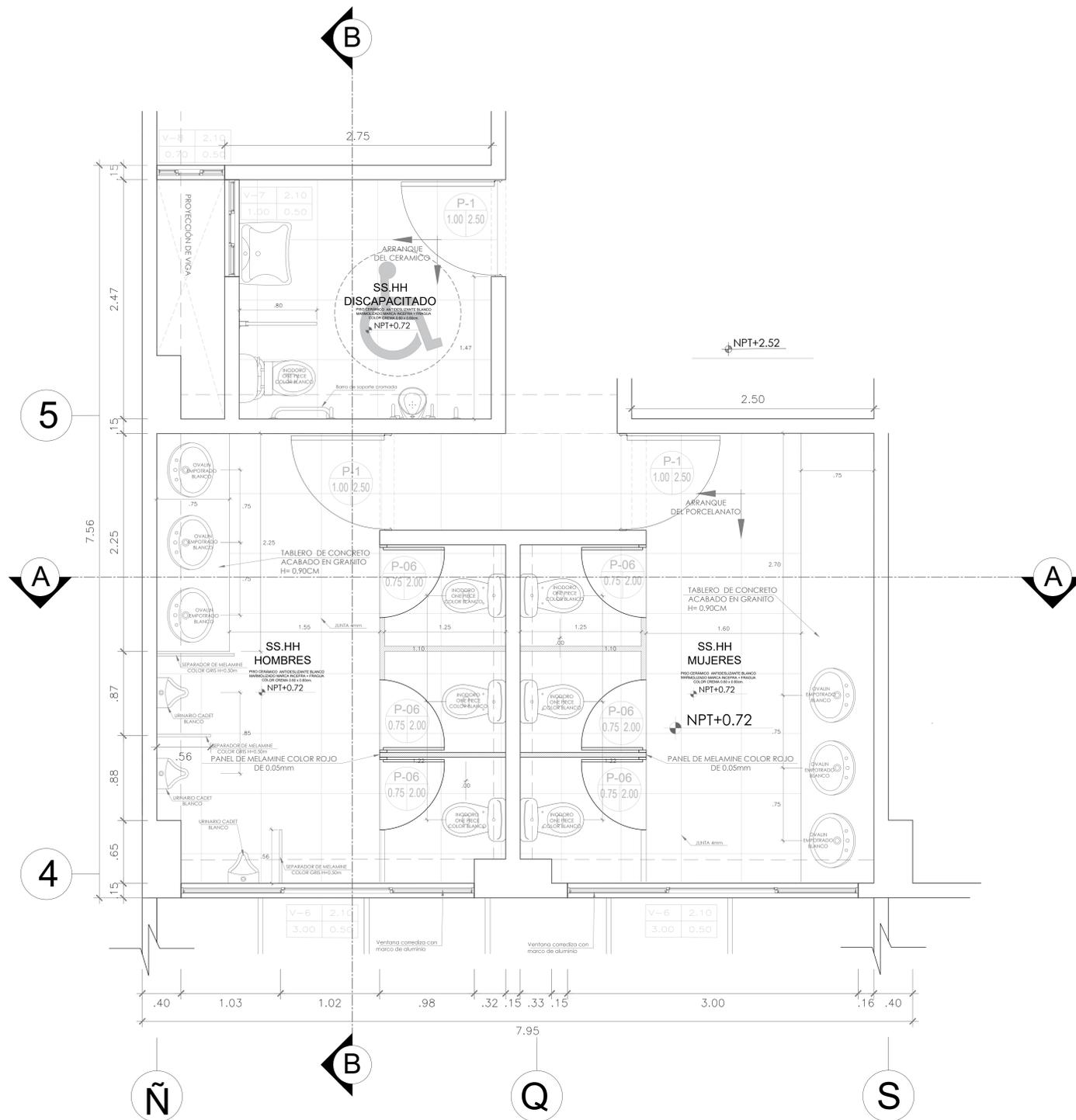
	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO			
	TÍTULO DEL TEMA: PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019			
FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA	TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ			
	PLANO: SECTOR C-DETALLE MUEBLE DE MELAMINA			
INTEGRANTES: RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON	ASESOR ESPECIALISTA: MG. ARG. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL			
DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA : CALLAO DISTRITO : CALLAO	FECHA: JULIO- 2021	ESCALA: INDICADA	CODIGO: A-06	



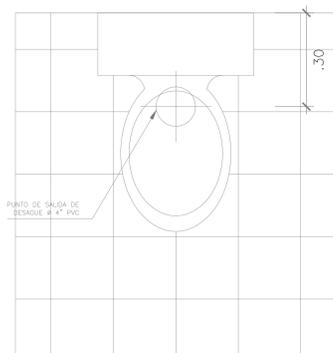
CORTE A-A
ESC. 1/20



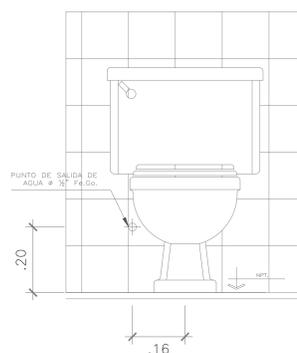
CORTE B-B
ESC. 1/20



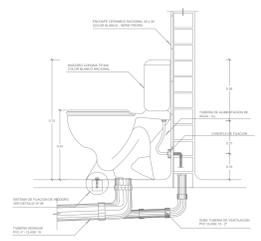
BAÑO TÍPICO SECTOR C
ESC. 1/20



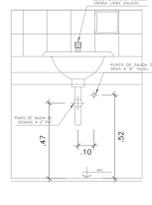
PLANTA INODORO
ESCALA 1/10



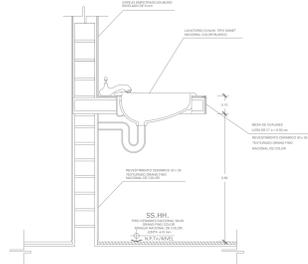
ELEVACION INODORO
ESCALA 1/10



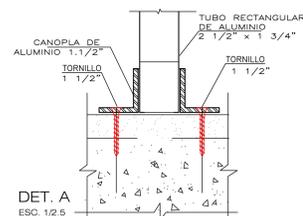
CORTE TÍPICO INODORO
ESCALA 1:10



ELEVACION LAVABO
ESCALA 1/20



CORTE TÍPICO LOSA LAVATORIOS OVALIN
ESCALA 1:10



DET. A
ESC. 1/2.5



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL
DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL
DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA
PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

FACULTAD
DE
ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL
DE ARQUITECTURA



SECTOR C-DETALLE DE BAÑO

INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

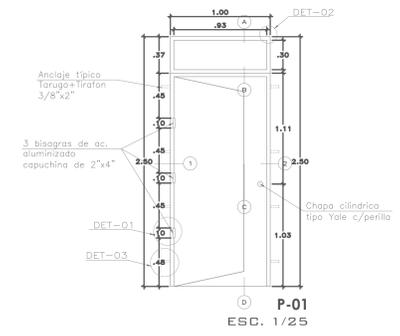
ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARQ. JUAN JOSE
ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA
PROVINCIA: CALLAO
DISTRITO: CALLAO

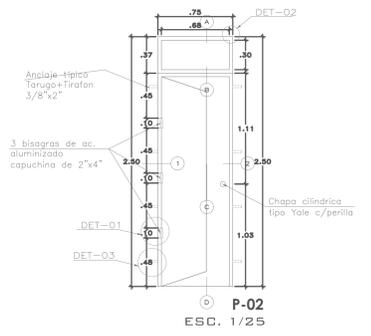
FECHA:
JULIO- 2021

ESCALA:
INDICADA

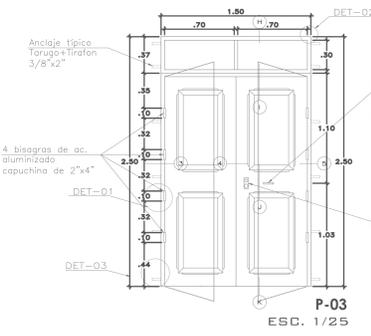
CODIGO:
A-07



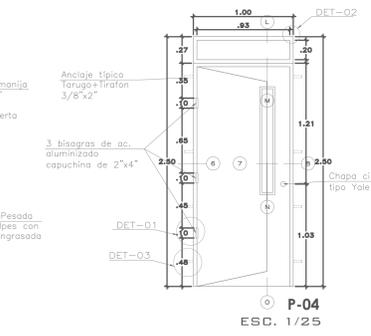
P-01
ESC. 1/25



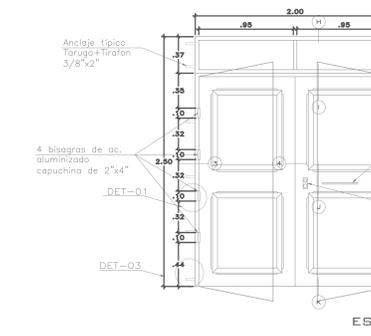
P-02
ESC. 1/25



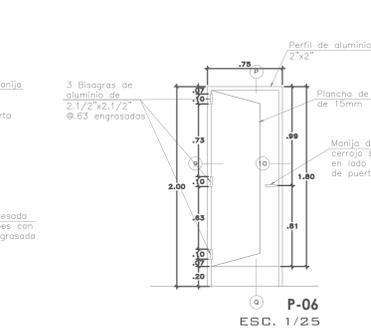
P-03
ESC. 1/25



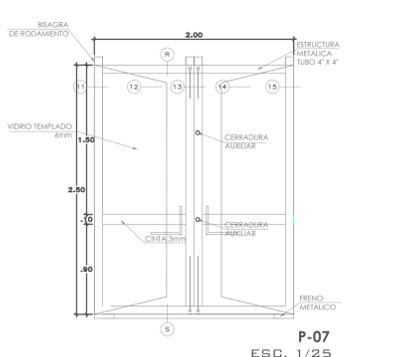
P-04
ESC. 1/25



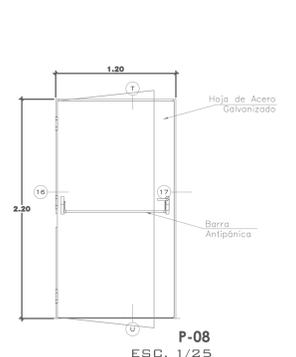
P-05
ESC. 1/25



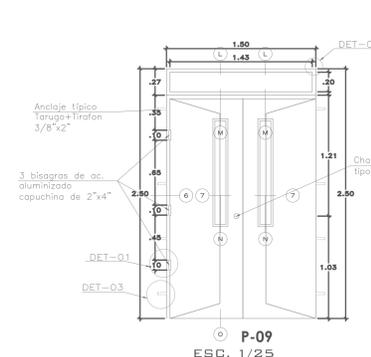
P-06
ESC. 1/25



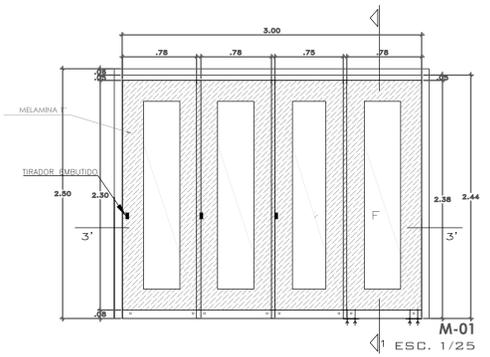
P-07
ESC. 1/25



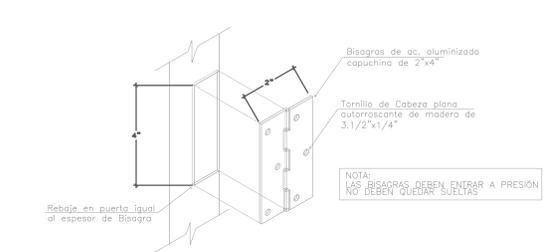
P-08
ESC. 1/25



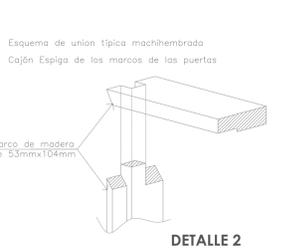
P-09
ESC. 1/25



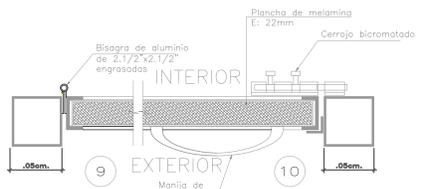
M-01
ESC. 1/25



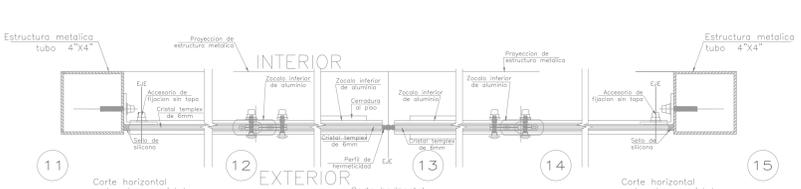
DETALLE 1
ESC. 1/25



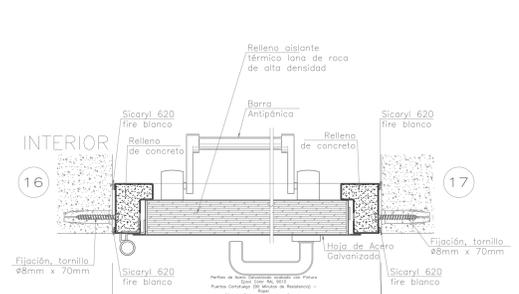
DETALLE 2



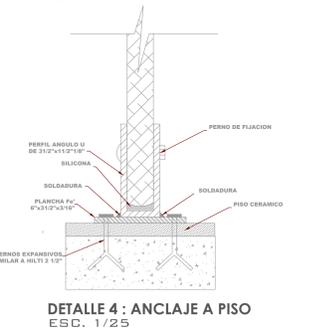
SECCION HORIZONTAL DE PUERTA DE MELAMINA
Puerta 06
ESC. 1/25



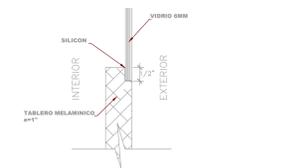
SECCION HORIZONTAL DE PUERTA DE CRISTAL Y ALUMINIO
Puerta 07
ESC. 1/25



SECCION HORIZONTAL DE PUERTA DE ACERO GALVANIZADO
Puerta 08
ESC. 1/25



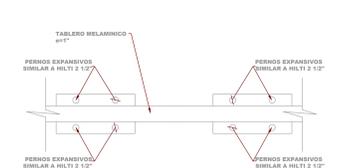
DETALLE 4 : ANCLAJE A PISO
ESC. 1/25



DETALLE 5 : ANCLAJE DE VIDRIO
ESC. 1/25

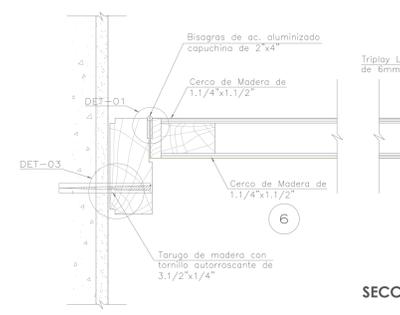


DETALLE 3
ESC. 1/2

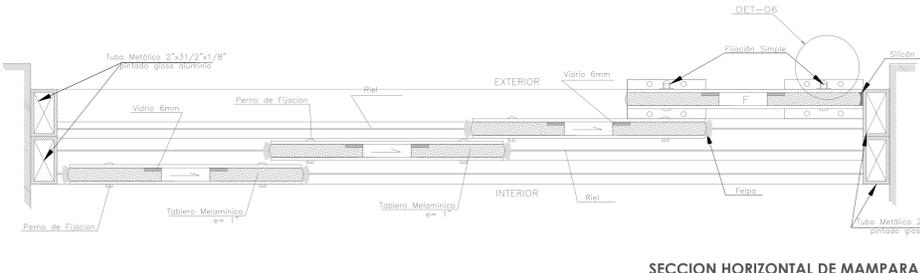
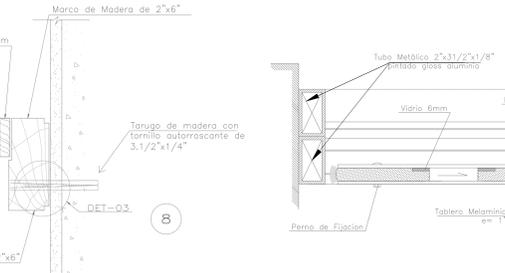
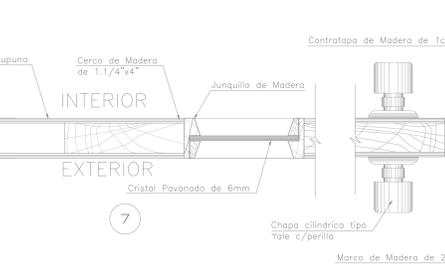


DETALLE 6 : ANCLAJE DE PANEL
ESC. 1/25

ANCLAJES - TODOS LOS MARCOS DE TODOS LOS VANDOS, FIJADOS HACIA PLACAS, COLUMNETAS Y MUROS A TRAVÉS DE TORNILLOS AUTORROSCANTES DE 3.1/2"x1/4" Y TARUGOS DE PLASTICO ESTRIADO DE LAS PERFORACIONES EN LOS MARCOS SE TAPARAN CON TACOS REDONDOS DE MADERA.

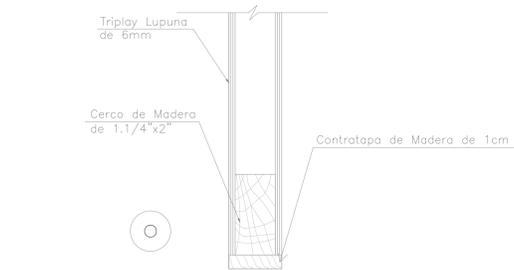
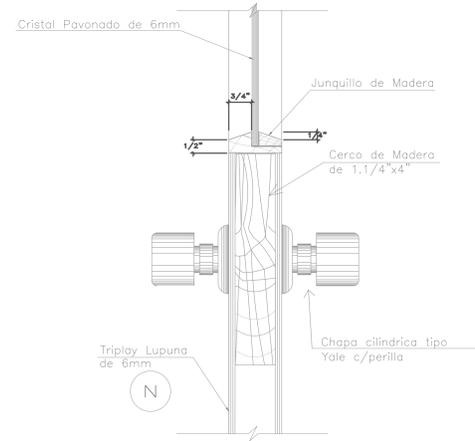
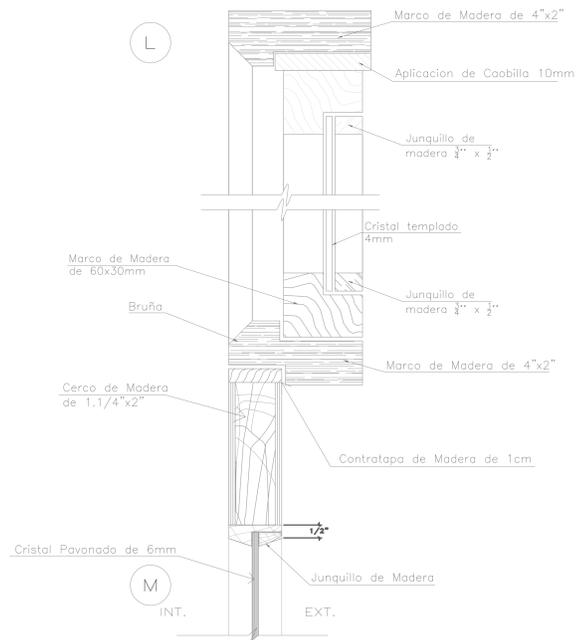


SECCION HORIZONTAL DE PUERTA CONTRAPLACADA CON CRISTAL
Puerta 04
ESC. 1/25

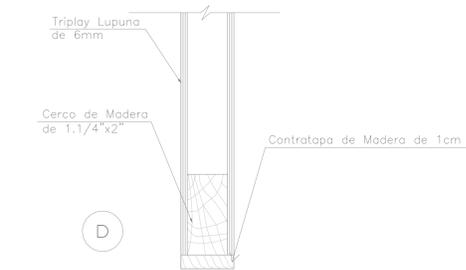
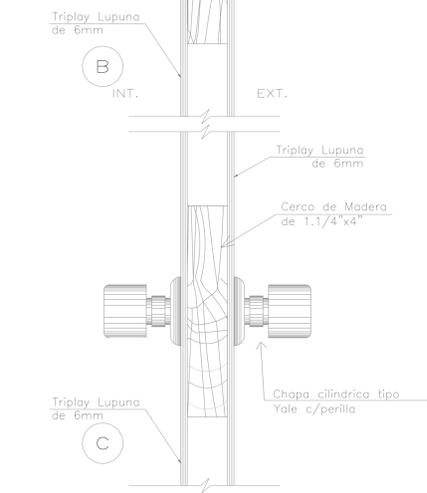
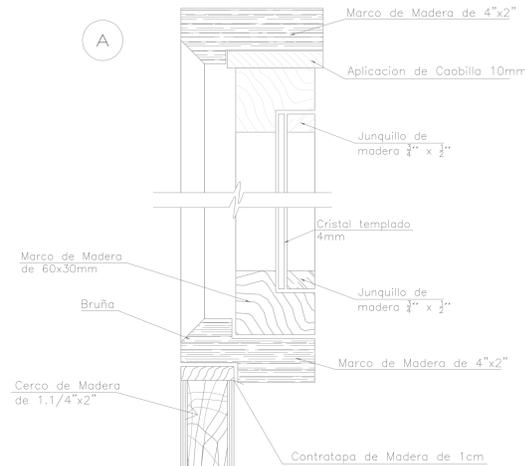


SECCION HORIZONTAL DE MAMPARA
MAMPARA 01
ESC. 1/25

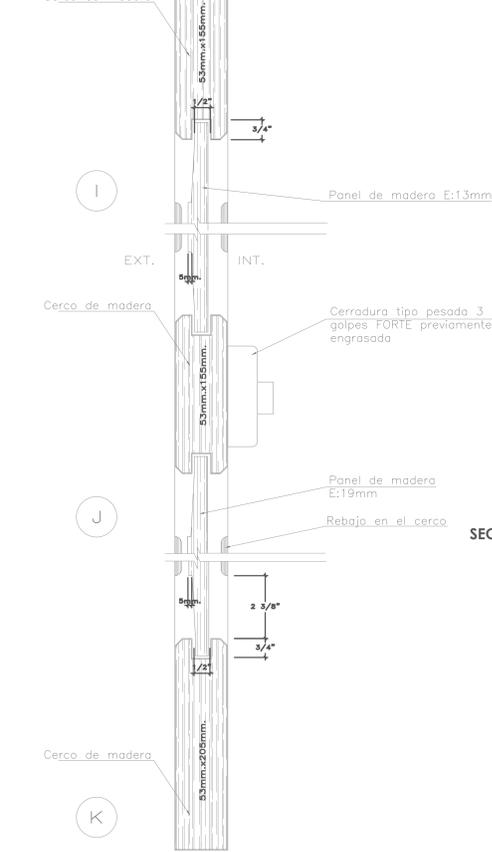
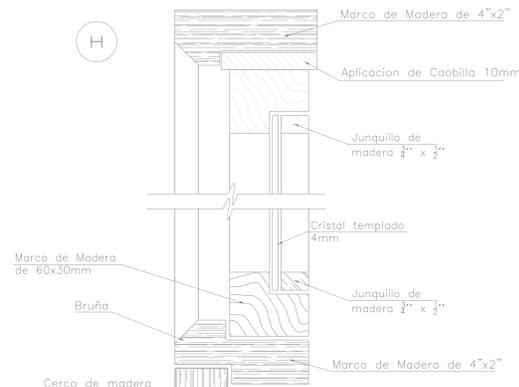
 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>TÍTULO DEL TEMA: PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019</p>			
	<p>TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ</p>			
<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>FLANO: SECTOR C-DETALLE PUERTAS</p>			
<p>INTEGRANTES: RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON</p>	<p>ASESOR ESPECIALISTA: MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL</p>			<p>CODIGO: A-09</p>
<p>DEPARTAMENTO: LINA PROVINCIA : CALLAO DISTRITO : CALLAO</p>	<p>FECHA: JUNIO- 2021</p>	<p>ESCALA: INDICADA</p>		



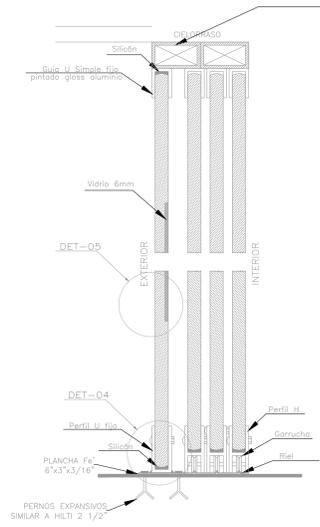
SECCION VERTICAL DE PUERTA CONTRAPLACADA CON CRISTAL
Puerta 04 Y 13
ESC. 1/25



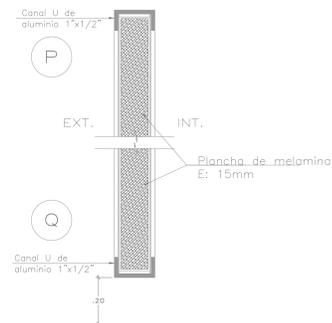
SECCION VERTICAL DE PUERTA CONTRAPLACADA
Puerta 01 y 02
ESC. 1/25



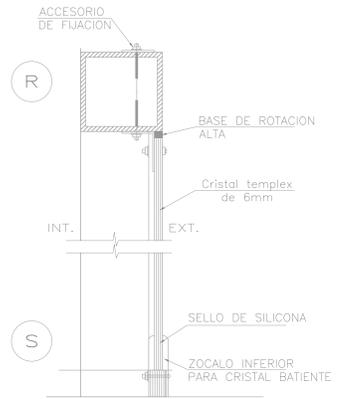
SECCION VERTICAL DE PUERTA REBAJADA
Puerta 03 y 05
ESC. 1/25



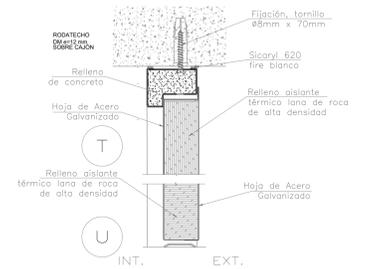
SECCION VERTICAL DE MAMPARA
MAMPARA 01
ESC. 1/25



SECCION VERTICAL DE PUERTA DE MELAMINA
Puerta 06
ESC. 1/25

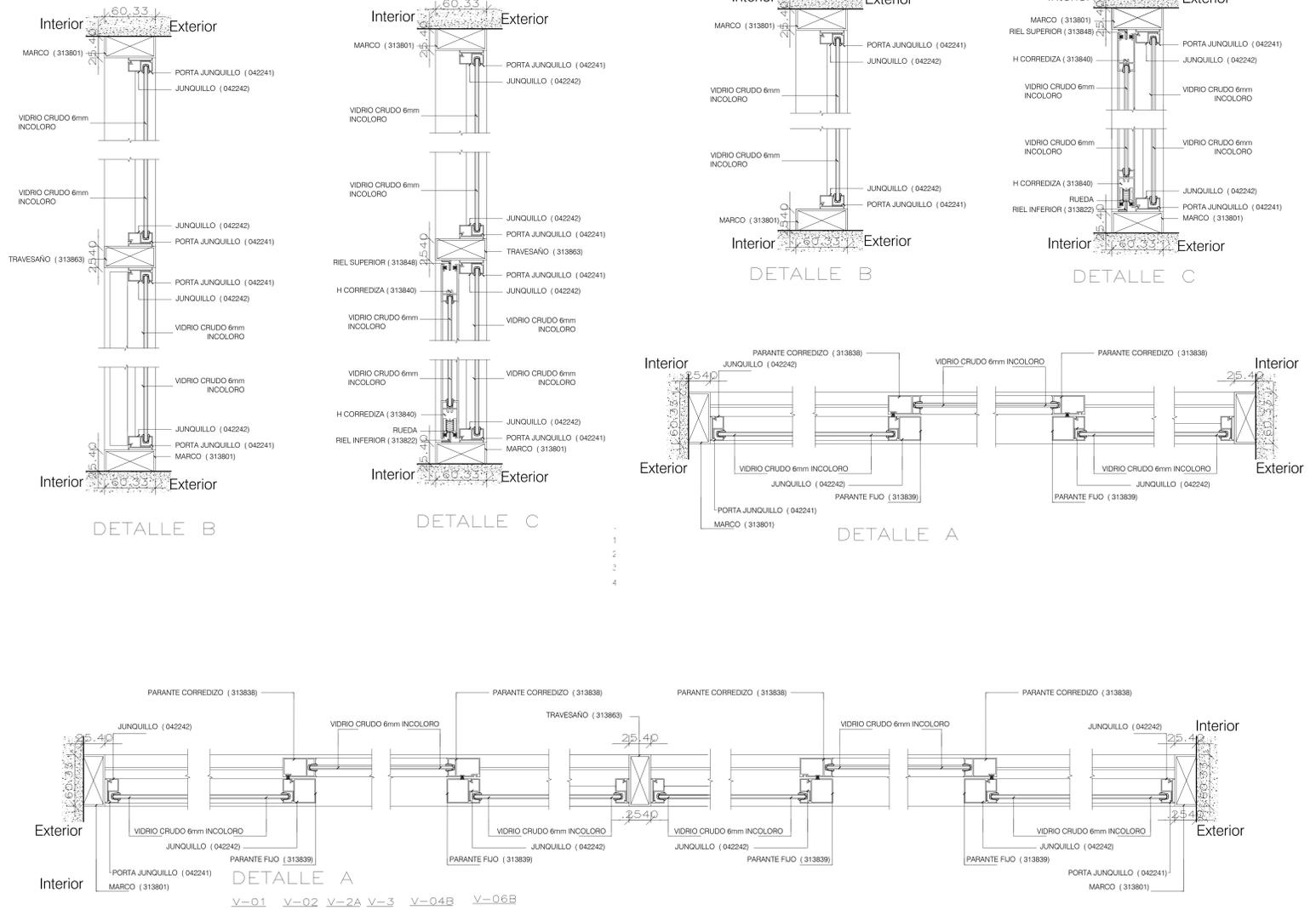
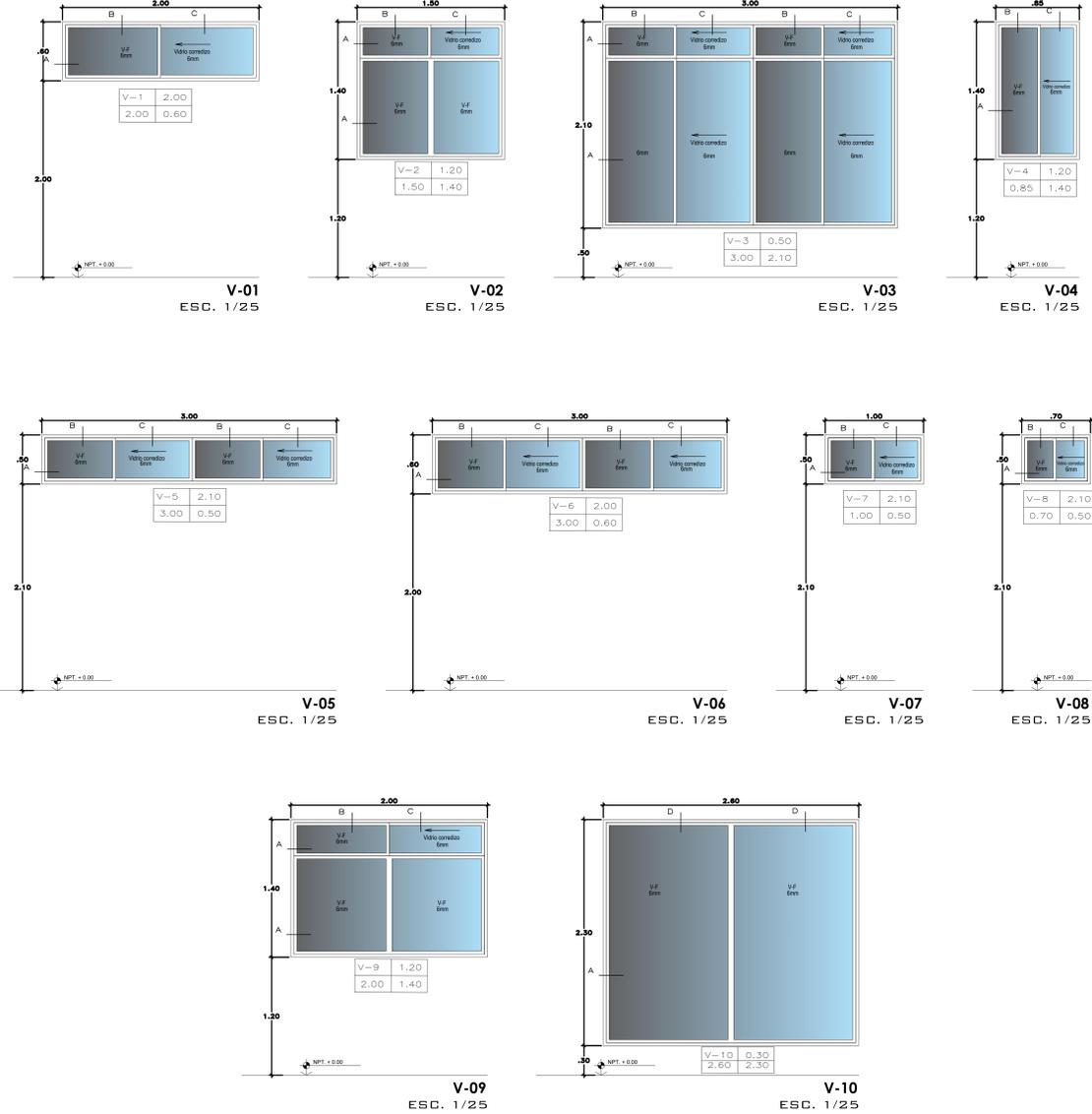


SECCION VERTICAL DE PUERTA DE CRISTAL Y ALUMINIO
Puerta 07
ESC. 1/25

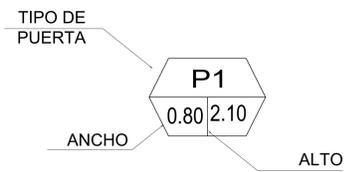


SECCION VERTICAL DE PUERTA DE ACERO GALVANIZADO
Puerta 08
ESC. 1/25

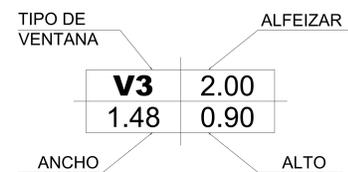
<p>FACULTAD DE ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	
	<p>TÍTULO DEL TEMA: PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019</p>	
<p>TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ</p>		<p>PLANO: SECTOR C-DETALLE PUERTAS</p>
<p>INTEGRANTES: RAMÍREZ DÍAZ KEVIN ANDERSON</p>		<p>ASESOR ESPECIALISTA: MG. ARG. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL</p>
<p>DEPARTAMENTO: LIMA</p>	<p>FECHA: JUNIO- 2021</p>	<p>ESCALA: INDICADA</p>
<p>PROVINCIA : CALLAO</p>	<p>DISTRITO : CALLAO</p>	<p>CODIGO: A-10</p>



SIMBOLOGÍA DE VANOS



TIPO DE PUERTA SE REFIERE A GRUPOS CARACTERIZADOS POR SU ANCHO, MATERIAL Y ACCESORIOS: VISOR, REJILLA, PROTECTORES.
LA ALTURA TIPICA DE LAS PUERTAS ES DE 2.90. EL DINTEL ESTA DEFINIDO POR LA ALTURA DEL PISO Y LAS VIGAS.



TIPO DE VENTANA SE REFIERE A GRUPOS CARACTERIZADOS POR SU ALTURA, MATERIAL Y SISTEMA: FIJAS, PIVOTANTES, CORREDIZAS.

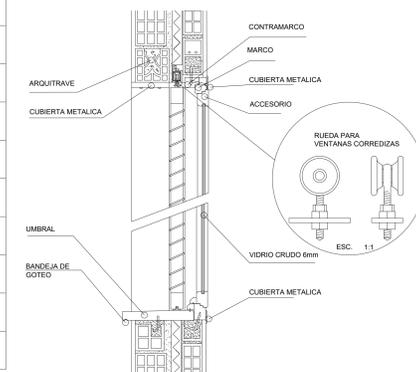
CUADRO DE VANOS

VENTANAS					
CÓDIGO	ANCHO	ALTO	ALFEIZER	MATERIAL	CARACTERISTICA
V-01	2.00	0.60	2.00	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-02	1.50	1.40	1.20	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-03	3.00	2.10	0.50	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-04	0.85	1.40	1.20	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-05	3.00	0.60	2.00	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-06	3.00	0.50	2.10	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-07	1.00	0.50	2.10	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-08	0.70	0.50	2.10	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-09	2.00	1.40	1.20	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	CORREDIZA
V-10	2.60	2.30	0.30	CARPINTERIA METALICA ALUMINIO	FIJA

NOTA:

- 1.- TODAS LAS VENTANAS Y MAMPARAS SERAN CON MARCO DE ALUMINIO DE COLOR NATURAL
- 2.- LOS CRISTALES SERAN DE VIDRIO CRUDO INCOLORO 6mm
- 3.- LA UNION ENTRE VIDRIO FIJO Y MURO SERA CON SILICONA TRANSPARENTE
- 4.- SE HA TOMADO COMO REFERENCIA LOS CODIGOS DEL CATALOGO DE ALUMINIOS PFK

V-F= VIDRIO FIJO
V-C= VIDRIO CORREDIZO



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

PLANO:
SECTOR C-DETALLE VENTANAS

INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

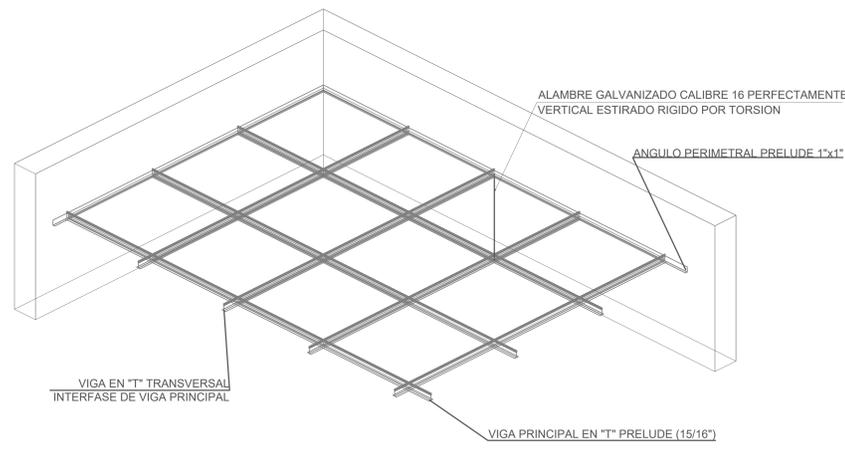
ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA
PROVINCIA: CALLAO
DISTRITO: CALLAO

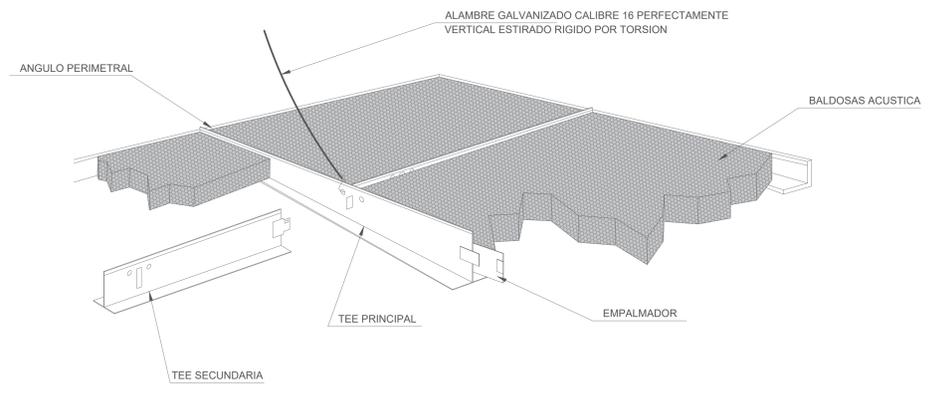
FECHA:
JUNIO- 2021

ESCALA:
INDICADA

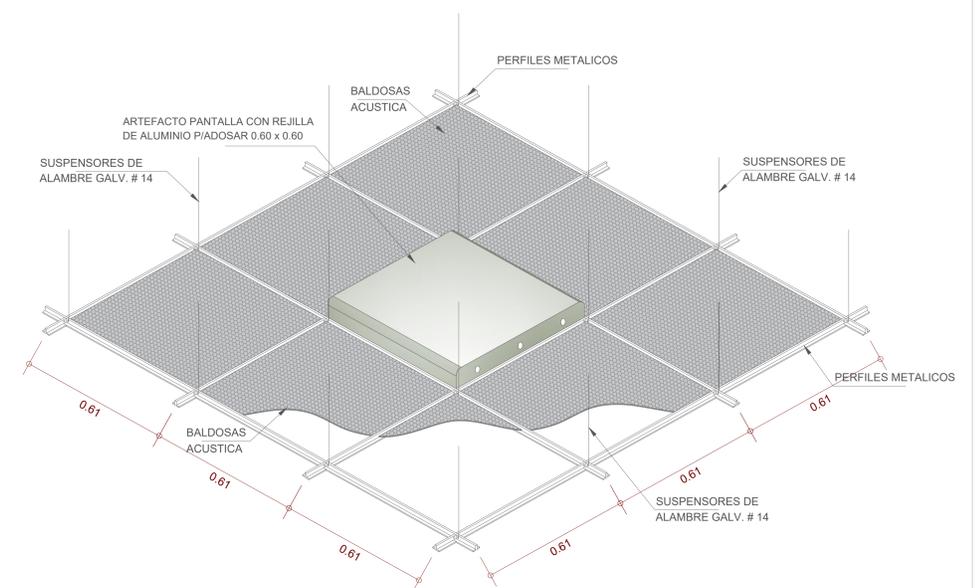
CODIGO:
A-11



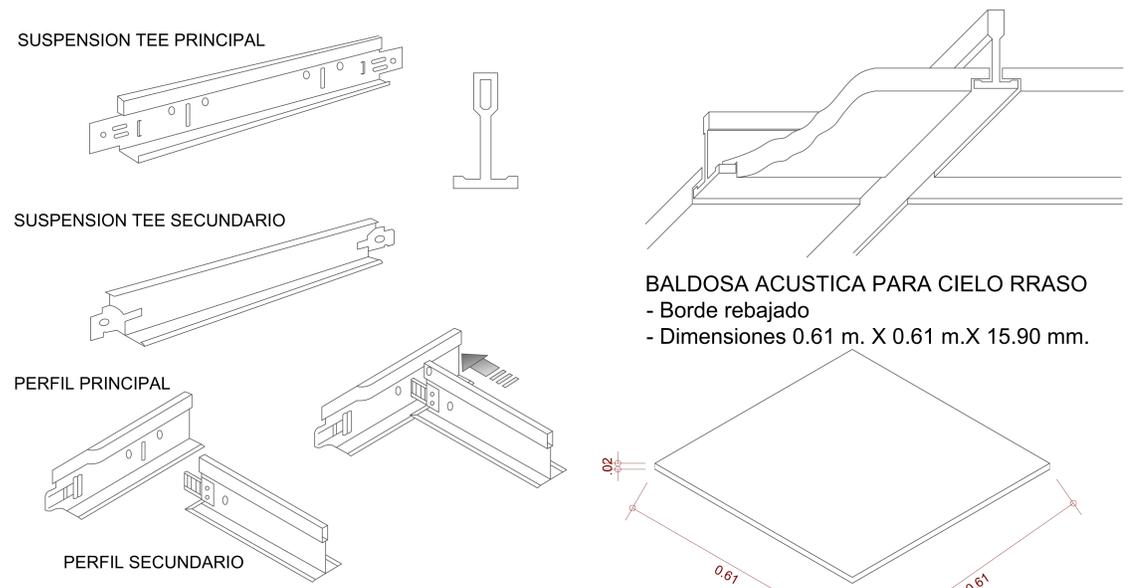
CIELO RASO ISOMETRICO 1
ESCS. S/E



CIELO RASO ISOMETRICO 2
ESCS. S/E

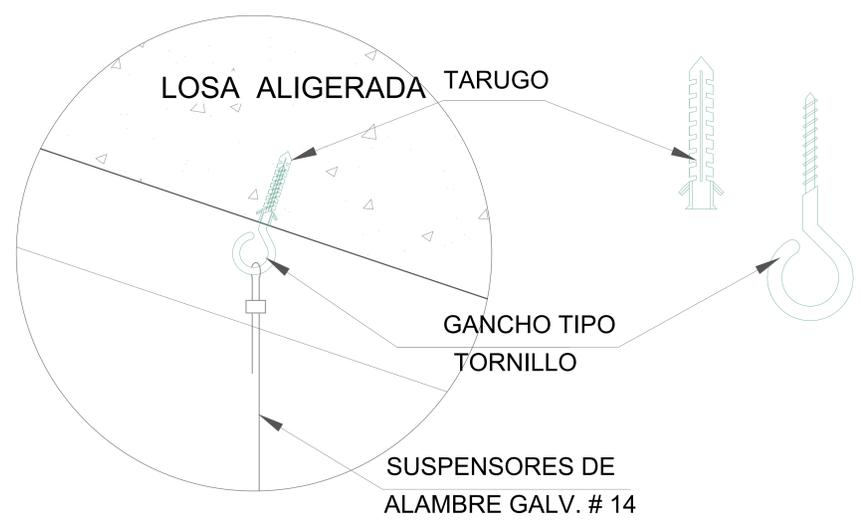


CIELO RASO ISOMETRICO 3
ESCS. S/E



UNION ENTRE PERFILES DE AUTO ENSAMBLE
ESCS. S/E

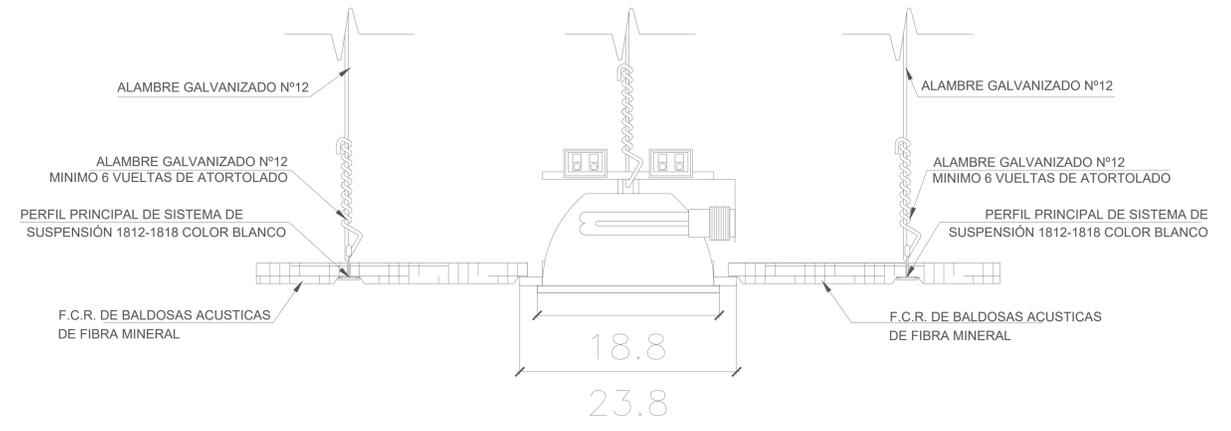
BALDOSA ACUSTICA
ESCS. S/E



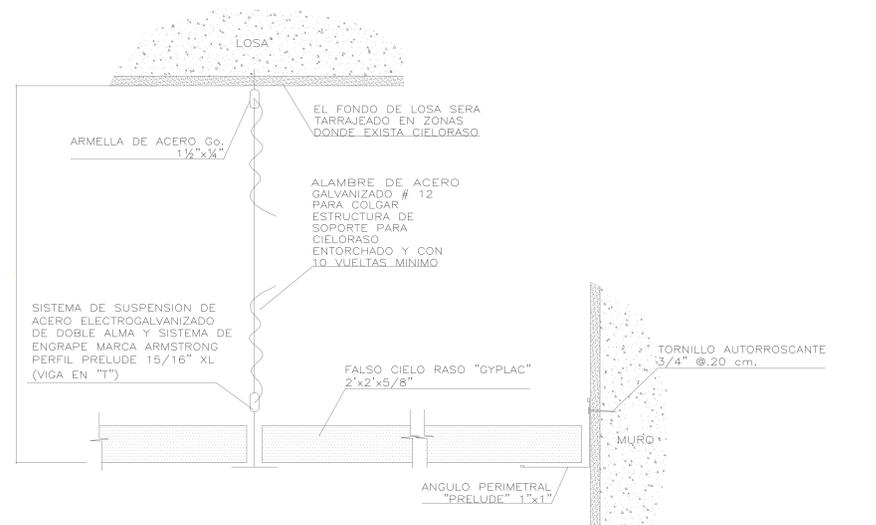
FIJACION A TECHO
ESCS. S/E

ESPECIFICACIONES DE PERFILES	
SISTEMA DE SUSPENSION	
PARA LA COLOCACION DE BALDOSAS EN CIELORRASOS SUSPENDIDOS, SE UTILIZAN PERFILES DE SUSPENSION, CUYO SISTEMA DE AUTOENSAMBLAJE GARANTIZA UNA BUENA ESTABILIDAD Y EXCELENTE APARIENCIA DEL CIELORRASO	
INSTALACION DE CIELO RRASOS	
<ol style="list-style-type: none"> 1. NIVELACION Y TRAZADO. 2. COLOCACION DE PERFILES PERIMETRALES. 3. MODULACION DE LA ESTRUCTURA. 4. COLOCACION DE ELEMENTOS DE SUSPENSION. 5. COLOCACION DE PERFILES PRINCIPALES 6. COLOCACION DE PERFILES SECUNDARIOS. 7. EMPLACADO. 	
VER ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CIELORRASOS	

ESPECIFICACIONES DE PERFILES	
MODELO	LARGO
SUSPENSION TEE PRINCIPAL HECHT BLANCO	3.66
SUSPENSION TEE SECUNDARIO HECHT BLANCO	1.22
SUSPENSION TEE TERCARIO HECHT BLANCO	0.61
SUSPENSION ANGULO PERIMETRAL HECHT BLANCO	3.66



COLOCACION DE LUMINARIA EN LA BALDOSA
ESCS. S/E



FIJACION DE ESTRUCTURA A PARED Y TECHO
ESCS. S/E

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

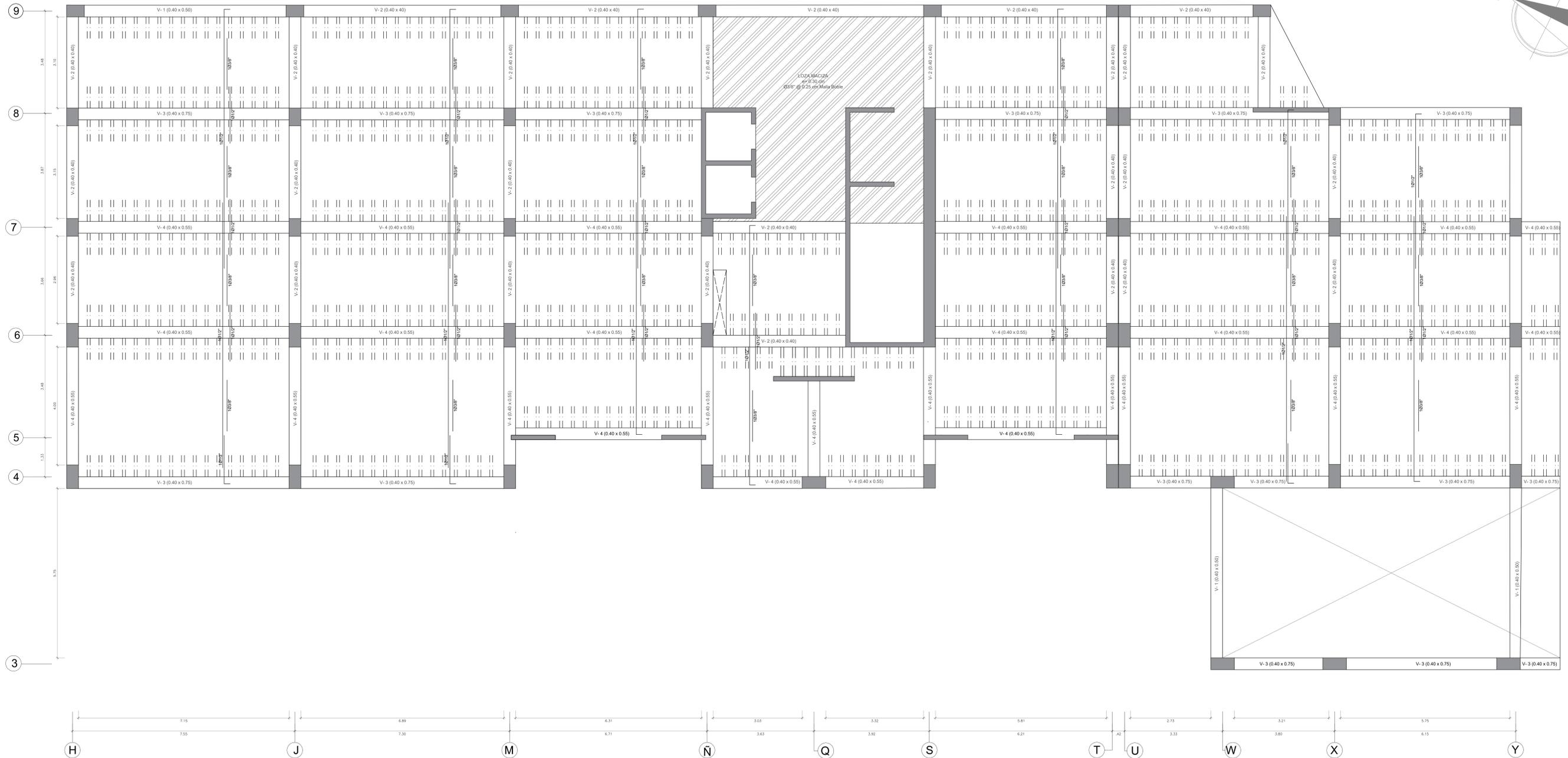
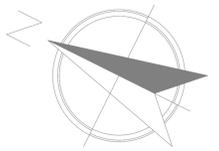
FLANO:
SECTOR C-DETALLE CIELO RASO

INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

ASesor ESPECIALISTA:
MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: JUNIO- 2021 ESCALA: INDICADA CODIGO: A-12

PROVINCIA : CALLAO DISTRITO : CALLAO



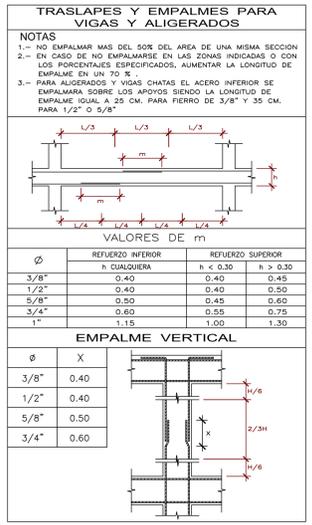
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONCRETO CICLOPEO
 CONCRETO CICLOPEO 1:10
 SOBRECIMENTOS: CEMENTO/HORMIGÓN MAS 30% PG (F7000)
 SOBRECIMENTOS: CEMENTO/HORMIGÓN MAS 20% PG (F7000)
 CONCRETO ARMADO: CEMENTO/HORMIGÓN MAS 20% PG (F7000)
 ACERO REFUERZO: f_y = 270kg/cm² / f_t = 420kg/cm²
 RECLAMACIONES: VIGAS PERAL TUBOS Y COLUMNAS: 4 Cm; VIGAS CHATAS: 2.5 Cm; ESCALERAS Y ALEROS: 7 Cm; ZAPATAS: 7 Cm; SOBRECARGAS: SDC: INDICADA EN LOS PLANOS DE ALEROS; ALARAS: 100 Kg/m²; ESCALERA: 200 Kg/m²

LONGITUDES MINIMAS DE ANCLAJE Y TRASLAPES DE ARMADURAS

Ø	ANCLAJE	TRASLAPES	ESTRIBOS (Z)
1/4"	0.45	0.55	0.10
3/8"	0.45	0.55	0.15
1/2"	0.50	0.60	0.20
5/8"	0.60	0.75	0.25
3/4"	0.75	0.90	0.30

TERMINOS
 CAPACIDAD PORTANTE: 1.50 Kg/cm²
 ESPECIFICACIONES DE DISEÑO Y CONSTRUCCION:
 REGULACION NACIONAL DE EDIFICACIONES
 NORMAS TECNICAS DE EDIFICACIONES (E.030, E.031, E.032, E.033, E.034, E.035, E.036, E.037)
 OBSERVACIONES:
 EL SISTEMA DE VIGAS ES DE PARTICION Y PLACAS
 LOS ALAROS NO PORTANTES O TABICOS SERAN DE ALBAÑILERIA
 CARACTERISTICAS DE DISEÑO CONFINADA:
 LONGITUD LUBRILLO TYPIC: 20.5cm; PASO: 10.25cm; 20cm
 ESPESOR MEMBR: 2.5cm; f_c min: 10.14kg/cm²; 20kg/cm²
 % MAXIMO DE AGUAS: 25%; f_c min: 10.14kg/cm²; 20kg/cm²
 MORTERO: 1:1.4 CEMENTO: CAL NORMALIZADA: ARENA)
 ESPESOR DE JUNTAS DE MORTERO: 1.5cm; f_c min: 10.14kg/cm²; 20kg/cm²
 Si tiene aligerados no superior al 25% del volumen.



TRASLAPES Y EMPALMES

Ø	LOSAS VIGAS (cm)	COLUM (cm)	LOSAS Y VIGAS	COLUMNAS
6 mm	30	-		
8 mm	40	30		
1/2"	50	40		
5/8"	60	50		
3/4"	70	60		
1"	120	90		

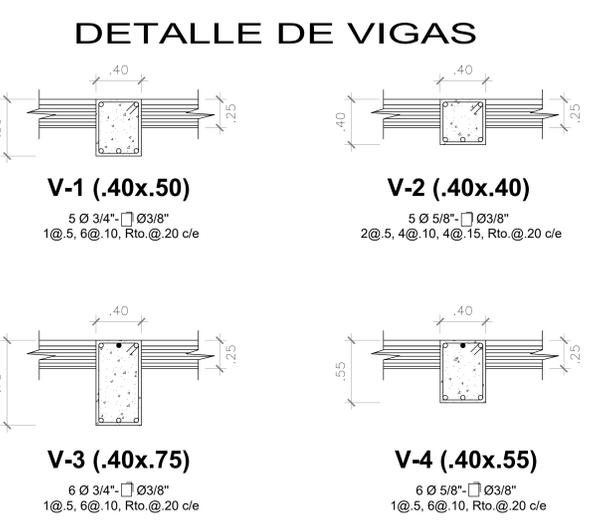
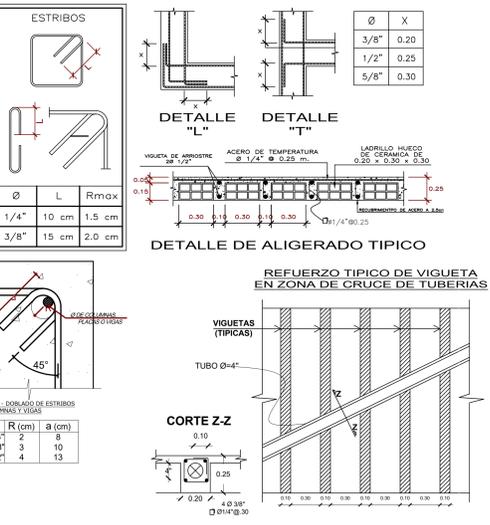
ESTRIBOS

Ø	L	Rmax
1/4"	10 cm	1.5 cm
3/8"	15 cm	2.0 cm

CUADRO DE GANCHOS STANDARD EN VARILLAS DE FIERRO CORRUGADAS

Ø	G(cm)
1/4"	15
3/8"	20
1/2"	25
5/8"	35

NOTA:
 EL ACERO DE REFUERZO UTILIZADO EN FORMA LONGITUDINAL, EN VIGAS Y LOSA DE CIMENTACION, COLUMNA Y VIGAS, DEBERAN TERMINAR EN GANCHOS STANDARD, LOS CUALES SE ALOJARAN EN EL CONCRETO CON LAS DIMENSIONES ESPECIFICADAS EN EL CUADRO MOSTRADO.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
 PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
 INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

PLANO:
SECTOR C - ALIGERADO SEGUNDO NIVEL

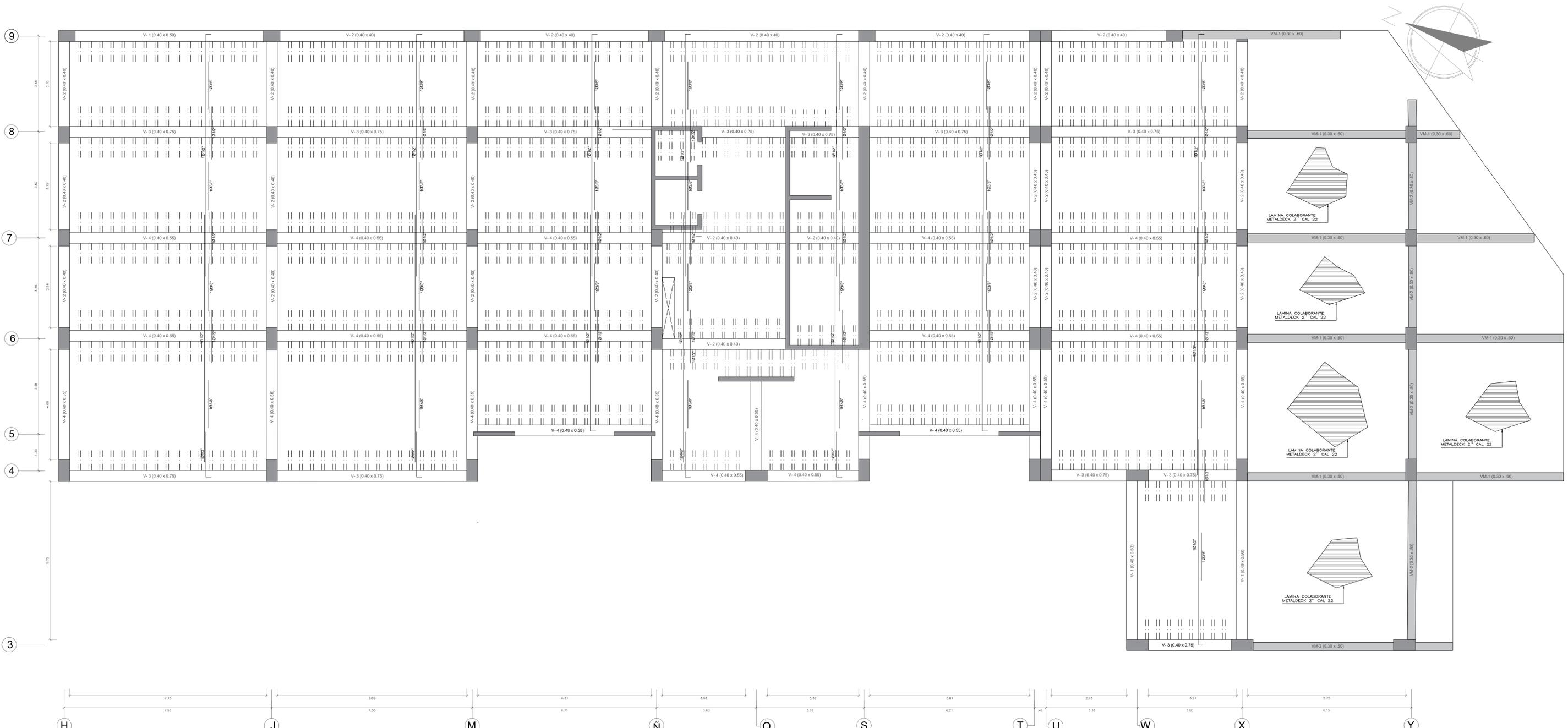
INTEGRANTES:
 RAMÍREZ DÍAZ KEVIN ANDERSON

ASesor ESPECIALISTA:
 MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: JUNIO- 2021 ESCALA: 1/50 CODIGO: EST-03 C

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ESCUOLA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

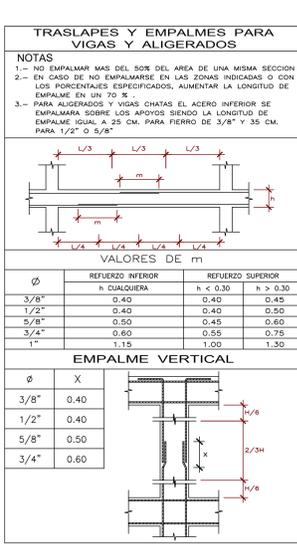
CONCRETO CICLOPEO
 CEMENTO CICLOPEO: CONCRETO CICLOPEO I-18
 SOBRECIMENTO: CEMENTO CICLOPEO I-18
 CONCRETO ARMADO: CEMENTO CICLOPEO I-18
 RECLUBRIMENTOS: 4 cm
 VIGAS CHATAS: 2.5 cm
 ESCALERAS Y ALIGERADOS: 2.5 cm
 ZAPATAS: 2.5 cm
 SOBRECARGAS: 500 kg/m²
 ALAR: 300 kg/m²
 ESCALERA: 300 kg/m²

VALORES DE m

Ø	ANCLAJE	TRASLAPES	ESTRIBOS (2)
1/4"	0.45	0.55	0.10
3/8"	0.45	0.55	0.10
1/2"	0.50	0.60	0.10
5/8"	0.60	0.75	0.10
3/4"	0.70	0.80	0.10

EMPALME VERTICAL

Ø	X
3/8"	0.40
1/2"	0.40
5/8"	0.50
3/4"	0.60



TRASLAPES Y EMPALMES

Ø	LOSAS VIGAS (cm)	COLUM (cm)	LOSAS Y VIGAS	COLUMNAS
6 mm	30	-		
Ø 11mm	40	30		
3/8"	50	40		
5/8"	60	50		
3/4"	70	60		
1"	120	90		

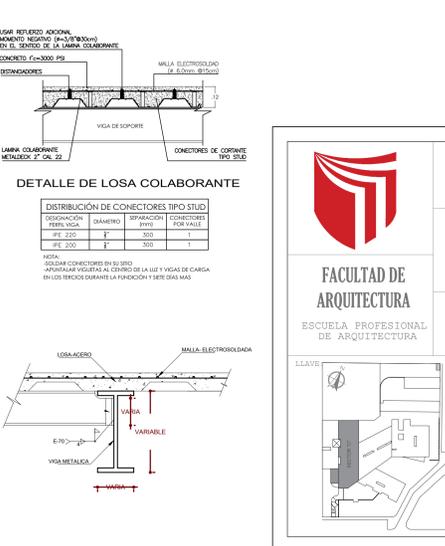
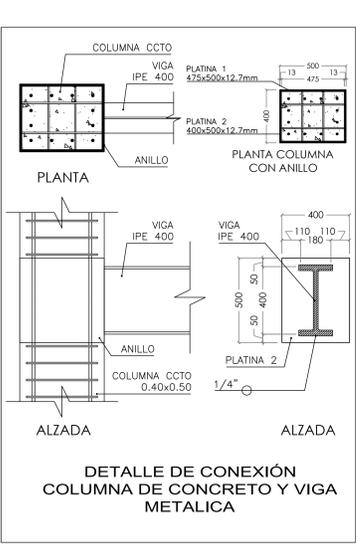
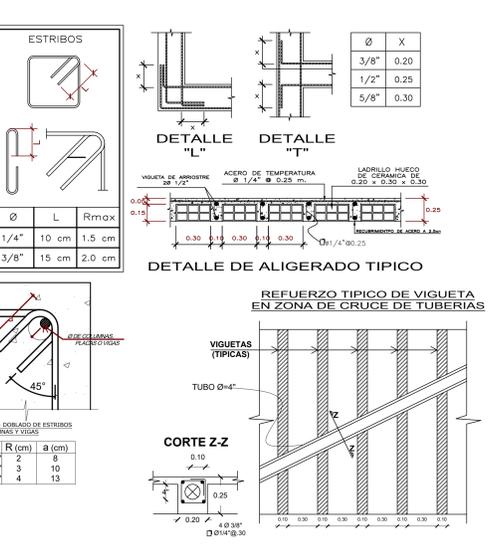
ESTRIBOS

Ø	L	Rmax
1/4"	10 cm	1.5 cm
3/8"	15 cm	2.0 cm

CUADRO DE GANCHOS STANDARD EN VARILLAS DE FIERRO CORRUGADAS

Ø	G (cm)
1/4"	15
3/8"	20
1/2"	25
5/8"	35

NOTA: EL ACERO DE REFUERZO UTILIZADO EN FORMA LONGITUDINAL, EN VIGAS Y LOSA DE CIMENTACION, COLUMNA Y VIGAS, DEBERAN TERMINAR EN GANCHOS STANDARD, LOS CUALES SE ALOJARAN EN EL CONCRETO CON LAS DIMENSIONES ESPECIFICADAS EN EL CUADRO MOSTRADO.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA
 ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TÍTULO DEL TEMA: PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

PLANO: SECTOR C - COBERTURA TERCER NIVEL

INTEGRANTES: RAMÍREZ DÍAZ KEVIN ANDERSON

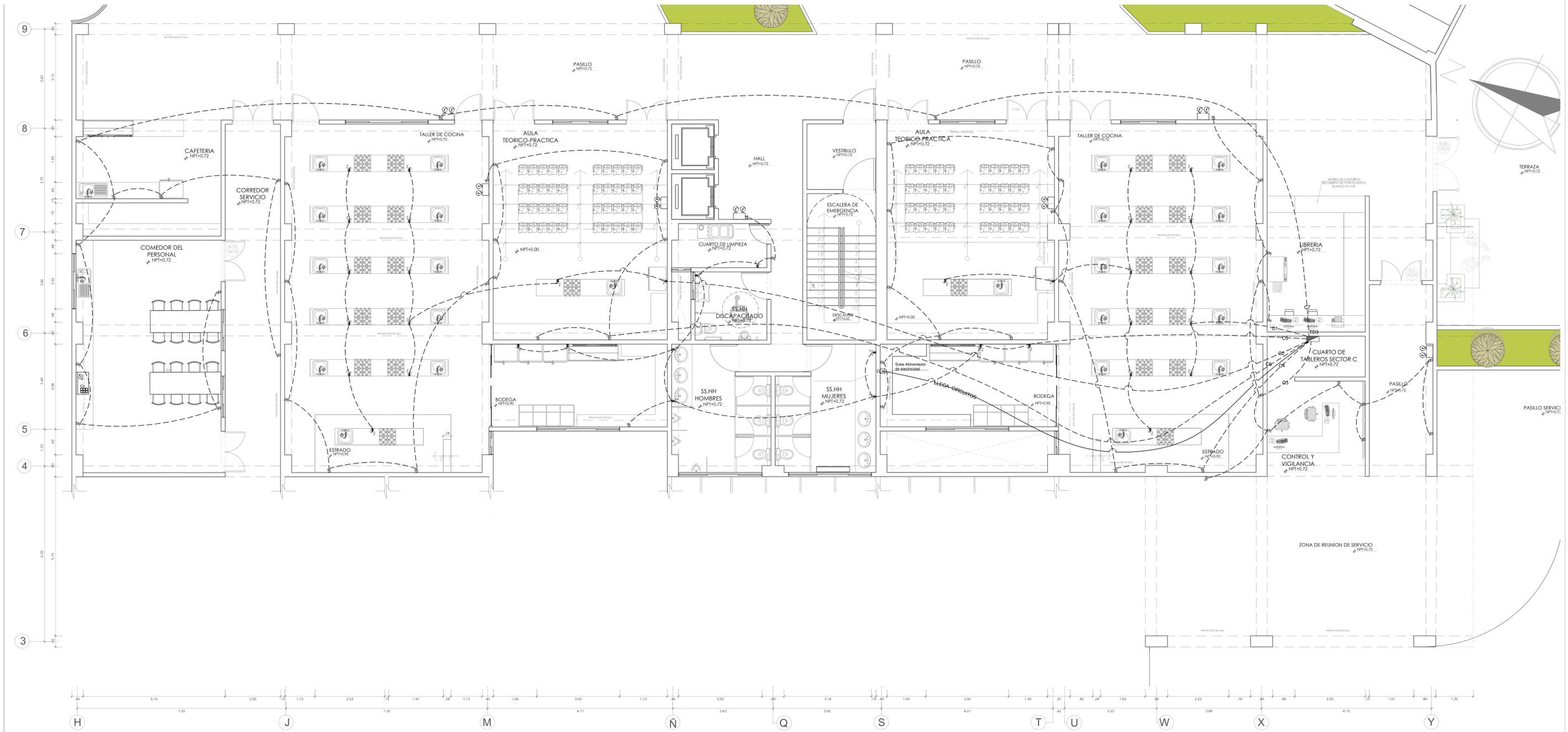
ASESOR ESPECIALISTA: MG. ARQ. JUAN JOSÉ ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA

FECHA: JUNIO-2021

ESCALA: 1/50

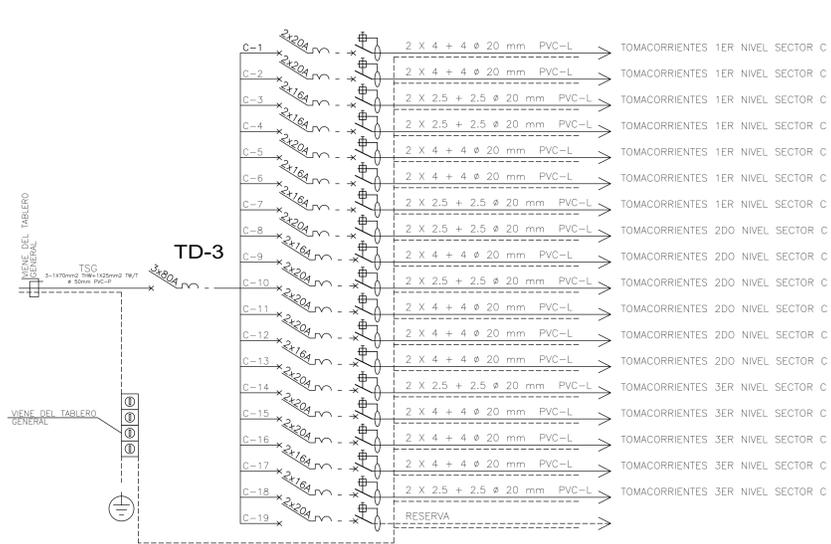
CODIGO: E-04



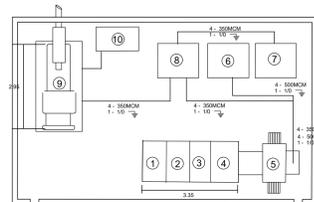
LEYENDA

SÍMBOLO	DESCRIPCION	ALTURA
	SALIDA LUMINARIA METAL SPOT E 150 (JOSFEL), EMPOTRADO O/L LAMPARA BIRHTO 150W (3000K), CAA/P/0° OCTOGONAL.	
	ARTEFACTO FLUORESCENTE REJILLA, ALUMINIO - ADOSADO M.L.A 2x36W (MECRIL), en caja de P10° Octogonal	
	SALIDA CENTRO DE LUZ EN CAJA DE P10° OCTOGONAL.	
	SALIDA BRACKET EN CAJA DE P10° OCTOGONAL.	2.10
	CAJA DE PASE OCTOGONAL, RECTANGULAR	2.200.30 B.I
	INTERRUPTOR UNIPOLAR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE	1.40/ INDICADA
	INTERRUPTOR DE CONMUTACION	1.40/ INDICADA
	TUBERIA EMPOTRADA EN TECHO O PARES, SALVO INDICACION	
	TUBERIA EMPOTRADA EN PISO	
	NÚMERO DE CABLES	
	TABLERO GENERAL DE DISTRIBUCION, Y SUBTABLERO	Borde Superior 1.80
	CAJA PORTAMEDIDOR DE ENERGIA	0.60
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA CAJA RECTANGULAR	1.20/ 0.30 B.I
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA A PRISMA DE AGUA CAJA RECTANGULAR	1.20/ 0.30 B.I SALVO INDICACION
	LUZ DE EMERGENCIA CON BATERIA 12 VCD ADOSADO A LA PARED	2.00m SOBRE EL NPT
	POZO DE PUESTA A TIERRA	
	CAJA DE PASE P10° EN PARED (DIMENSIONES INDICADAS)	0.30
	Interruptor termodiferencial inmunizado, 30mA	
	Interruptor con efecto electromagnético	
	INDICA CRUCE SIN CONEXION	

ESQUEMA UNIFILAR TABLERO TD-3



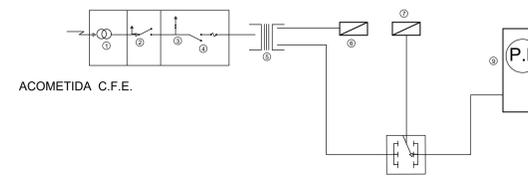
CUARTO DE MAQUINAS



DESCRIPCION DEL DIAGRAMA UNIFILAR

- ① EQUIPO DE MEDICION.
- ② CONOS DE ALIVIO TIPO INTERIOR.
- ③ APARTA RAYOS AUTOVALVULAR 15KV
- ④ INTERRUPTOR TRIPOLAR DE OPERACION CON CARGA EN A.T.
- ⑤ TRANSFORMADOR DE 225 KVA, 13200/220-127V.
- ⑥ TABLERO DE DIST. LINEA NORMAL CON INTERRUPTOR PRINCIPAL DE 3P- 1000 AMPS.
- ⑦ TABLERO DE DIST. LINEA DE EMERGENCIA CON INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO DE 3P- 800 AMPS.
- ⑧ TABLERO DE TRANSFERENCIA CON INTERRUPTOR TERMOMAGNETICO 3P-1000 AMPS.
- ⑨ PLANTA ELECTRICA DE EMERGENCIA DE 225 KVA
- ⑩ TANQUE DE COMBUSTIBLE CAP. 500 LTS.

SUBSTACION Y PLANTA DE EMERGENCIA.



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TERA: **PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019**

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO: **INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ**

INTEGRANTES:

RAMÍREZ DÍAZ KEVIN ANDERSON

DEPARTAMENTO: LIMA

PROVINCIA : CALLAO

DISTRITO : CALLAO

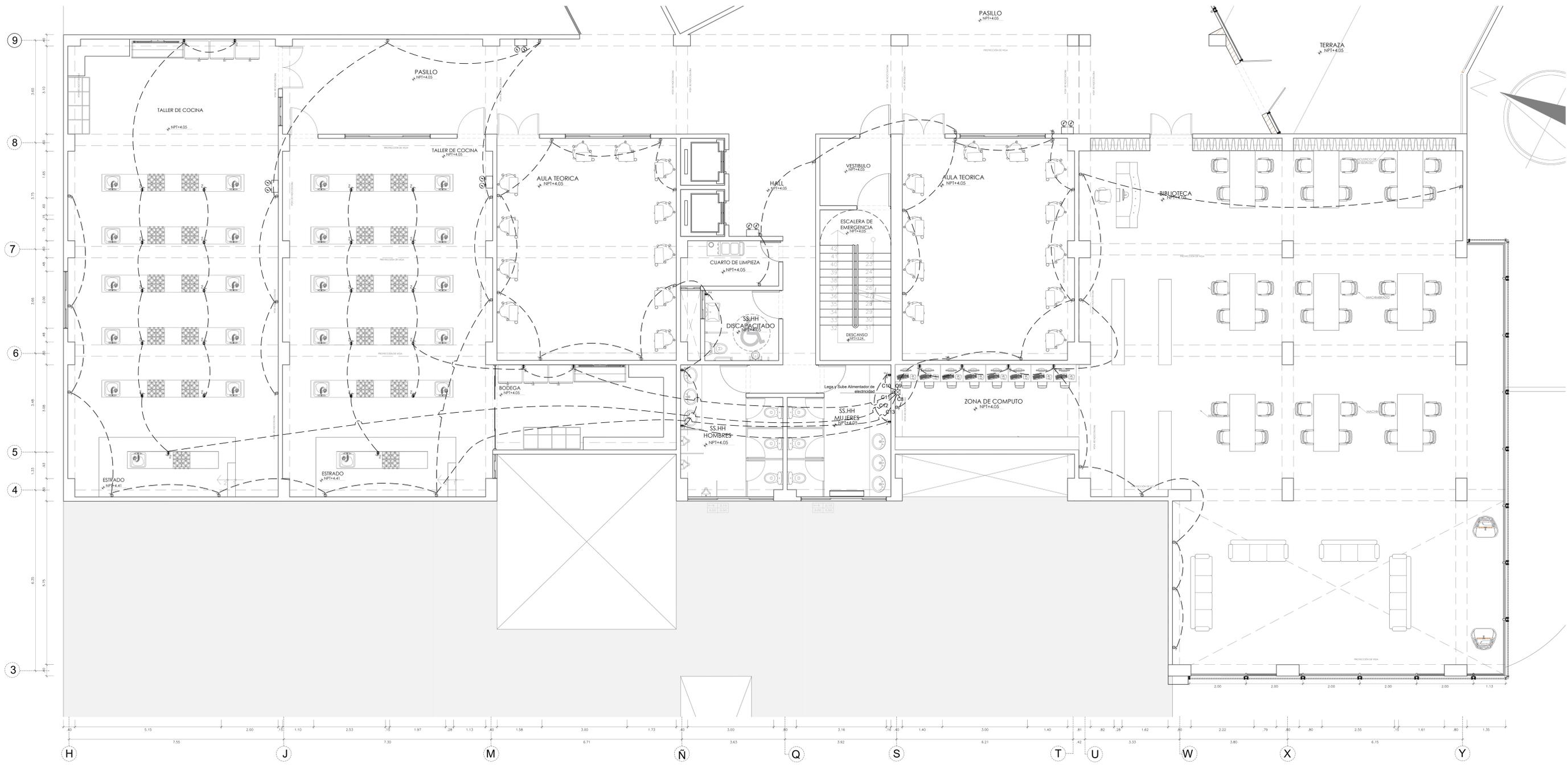
ASESOR ESPECIALISTA:

MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

FECHA: JUNIO- 2021

ESCALA: INDICADA

CODIGO: IE-02



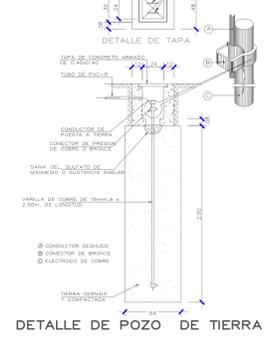
LEYENDA

SIMBOLO	DESCRIPCION	ALTIMETRIA
	SALIDA LUMINARIA METAL SPOT E 150 (JOSFEL), EMPOTRADO Ø1 LAMPARA MHV-TD 150W (3000K), CAJA P10° OCTOGONAL	—
	ARTIFACTO FLUORESCENTE REJILLA - ALUMINIO - ADOSADO (M.T.A. 200W (BIENEL)) con caja de P10° Octogonal	—
	SALIDA CENTRO DE LUZ EN CAJA DE P10° OCTOGONAL	—
	SALIDA BRAQUETE EN CAJA DE P10° OCTOGONAL	2.10
	CAJA DE FASE OCTOGONAL, RECTANGULAR	2.200.30 B1
	INTERRUPTOR UNIPOLAR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE	1.40' INDICADA
	INTERRUPTOR DE COMUTACION	1.40' INDICADA
	TUBERIA EMPOTRADA EN TECHO O PARES, SALVO INDICACION	—
	TUBERIA EMPOTRADA EN PISO	—
	NUMERO DE CABLES	—
	TABLERO GENERAL DE DISTRIBUCION, Y SUBTABLERO	Botte Superior 1.80
	CAJA PORTAMEDIDOR DE ENERGIA	0.60
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA CAJA RECTANGULAR	1.20 / 0.30 B1
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA A PRUEBA DE AGUA CAJA RECTANGULAR	1.20 / 0.30 B1 SALVO INDICACION
	LUZ DE EMERGENCIA CON BATERIA 12 VCD ADOSADO A LA PARED	2.000 SOBRES EL NPT
	POZO DE PUESTA A TIERRA	—
	CAJA DE FASE P10° EN PARED (DIMENSIONES INDICADAS)	0.30
	Interruptor TERMODIFERENCIAL inmunizado, 30mA	—
	Interruptor con efecto electromagnético	—
	INDICA CRUCE SIN CONEXION	—

ESQUEMA UNIFILAR TABLERO TD-3



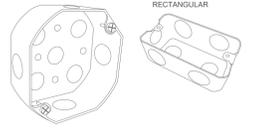
DETALLE DE POZO DE TIERRA



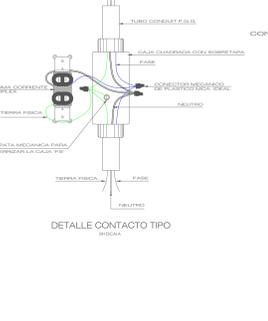
CONEXIÓN DE CAJUELA

Cañuela en Fachada	Monofásico
A - Alto	36
B - Ancho	22
C - Profundidad	1.4
D - Distancia del suelo a base de la cañuela	1 M

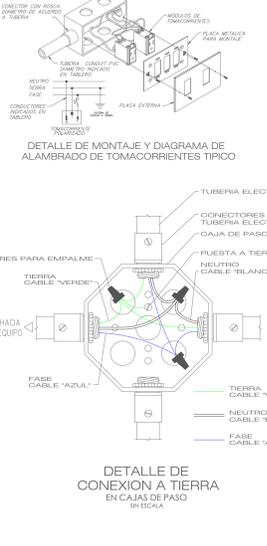
CAJA DE SALIDA OCTOGONAL



DETALLE CONTACTO TIPO



DETALLE DE MONTAJE Y DIAGRAMA DE ALAMBRADE DE TOMACORRIENTES TÍPICO



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

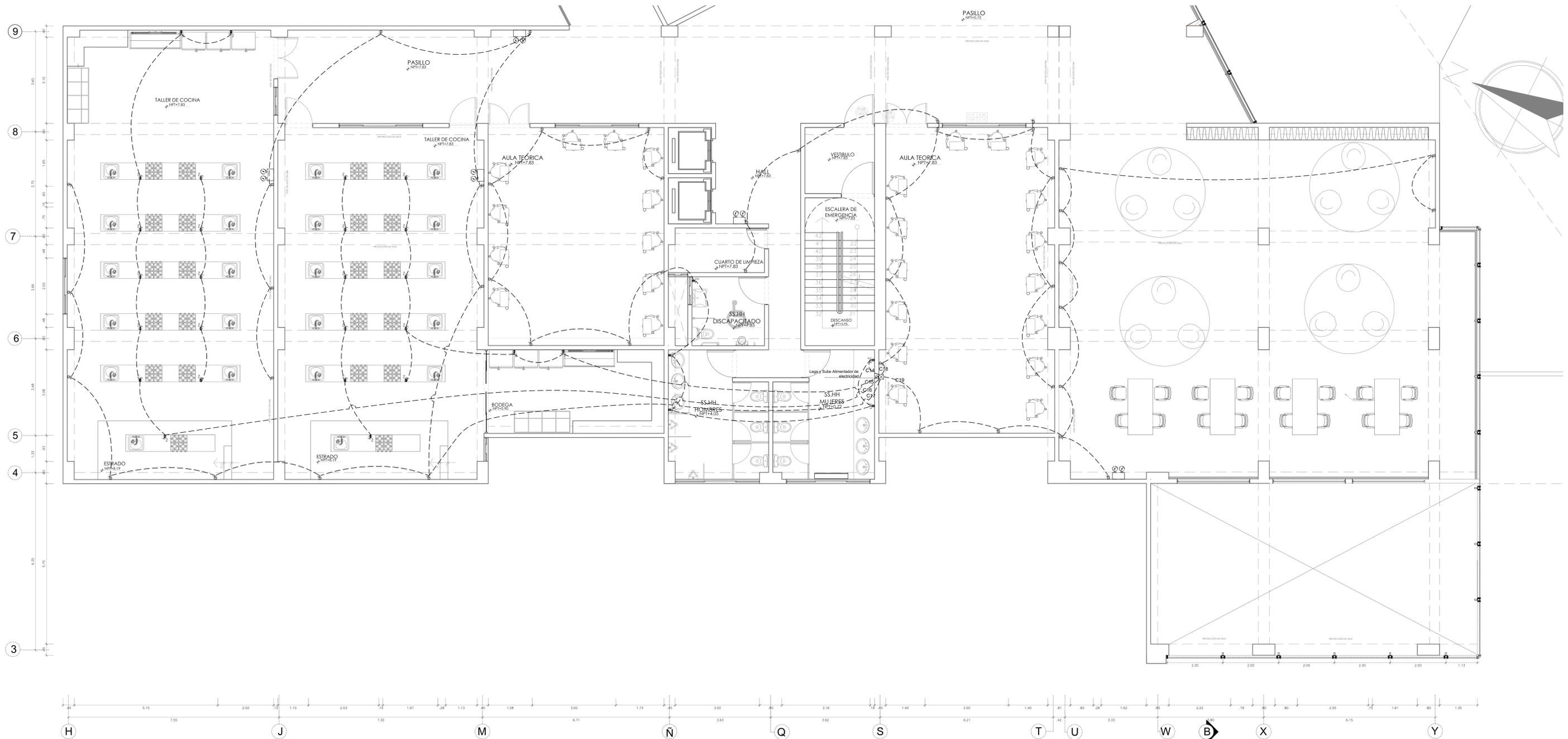
TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

PLANO:
SECTOR C-TOMACORRIENTES SEGUNDO NIVEL

INGREDIENTES:
RAMÍREZ DÍAZ KEVIN ANDERSON

ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARG. JUAN JOSE ESPINOZA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: JUNIO- 2021 ESCALA: INDICADA CÓDIGO: IE-03



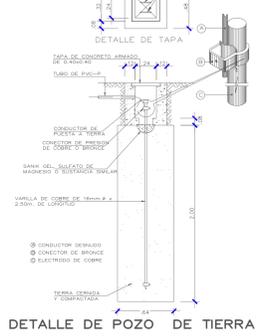
LEYENDA

SIMBOLO	DESCRIPCION	ALTURA
	SALIDA LUMINARIA METAL SPOT E 150 (LUSP) EMPOTRADO 01 LAMPARA MHV-TD 150W (3000°K) CAJA PFO ² OCTOGONAL	
	ARTEFACTO FLUORESCENTE REJILLA - ALUMINIO - ADOSADO M.T.A 2x36W (MEORL) en caja de PFO ² Octogonal	
	SALIDA CENTRO DE LUZ EN CAJA DE PFO ² OCTOGONAL	
	SALIDA BRAQUETE EN CAJA DE PFO ² OCTOGONAL	2.10
	CAJA DE PASE OCTOGONAL, RECTANGULAR	2.200.30 B.I
	INTERRUPTOR UNIPOLAR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE	1.40 INDICADA
	INTERRUPTOR DE CONMUTACION	1.40 INDICADA
	TUBERIA EMPOTRADA EN TECHO O PARES, SALVO INDICACION	
	TUBERIA EMPOTRADA EN PISO	
	NUMERO DE CABLES	
	TABLERO GENERAL DE DISTRIBUCION, Y SUBTABLERO	Borde Superior 1.80
	CAJA PORTAMEDIDOR DE ENERGIA	0.60
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA CAJA RECTANGULAR	1.20 / 0.30 B.I
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA A PRUEBA DE AGUA CAJA RECTANGULAR	1.20 / 0.30 B.I SALVO INDICACION
	LUZ DE EMERGENCIA CON BATERIA 12 VCD ADOSADO A LA PARED	2.00m SOBRE EL NPI
	POZO DE PUESTA A TIERRA	
	CAJA DE PASE PFO ² EN PARED (DIMENSIONES INDICADAS)	0.30
	Interruptor TERMODIFERENCIAL, Inmuntizado, 30mA	
	Interruptor con efecto electromagnetico	
	INDICA CRUCE SIN CONEXION	

ESQUEMA UNIFILAR TABLERO TD-3



DETALLE DE TAPA DE TIERRA

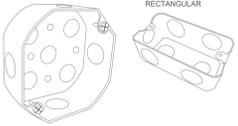


CONEXIÓN DE CAJUELA

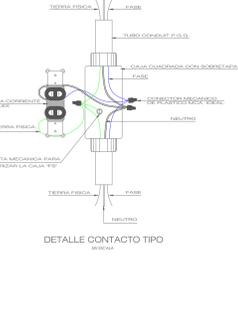
Cajuela en Fachada	Manifiesto
A - Alto	36
B - Ancho	22
C - Profundidad	14

DISTANCIA	CON VEREDA
D - Distancia del alfiler a base de la cajuela	1 M

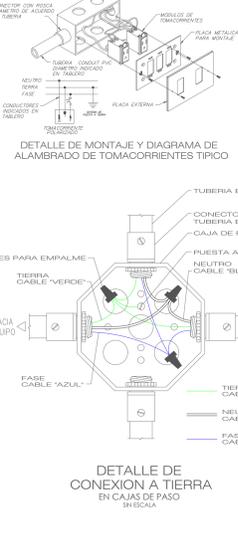
CAJA DE SALIDA OCTOGONAL



DETALLE CONTACTO TIPO



DETALLE DE MONTAJE Y DIAGRAMA DE ALAMBRADO DE TOMACORRIENTES TIPO



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

PLANO:
SECTOR C-TOMACORRIENTES TERCER NIVEL

INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

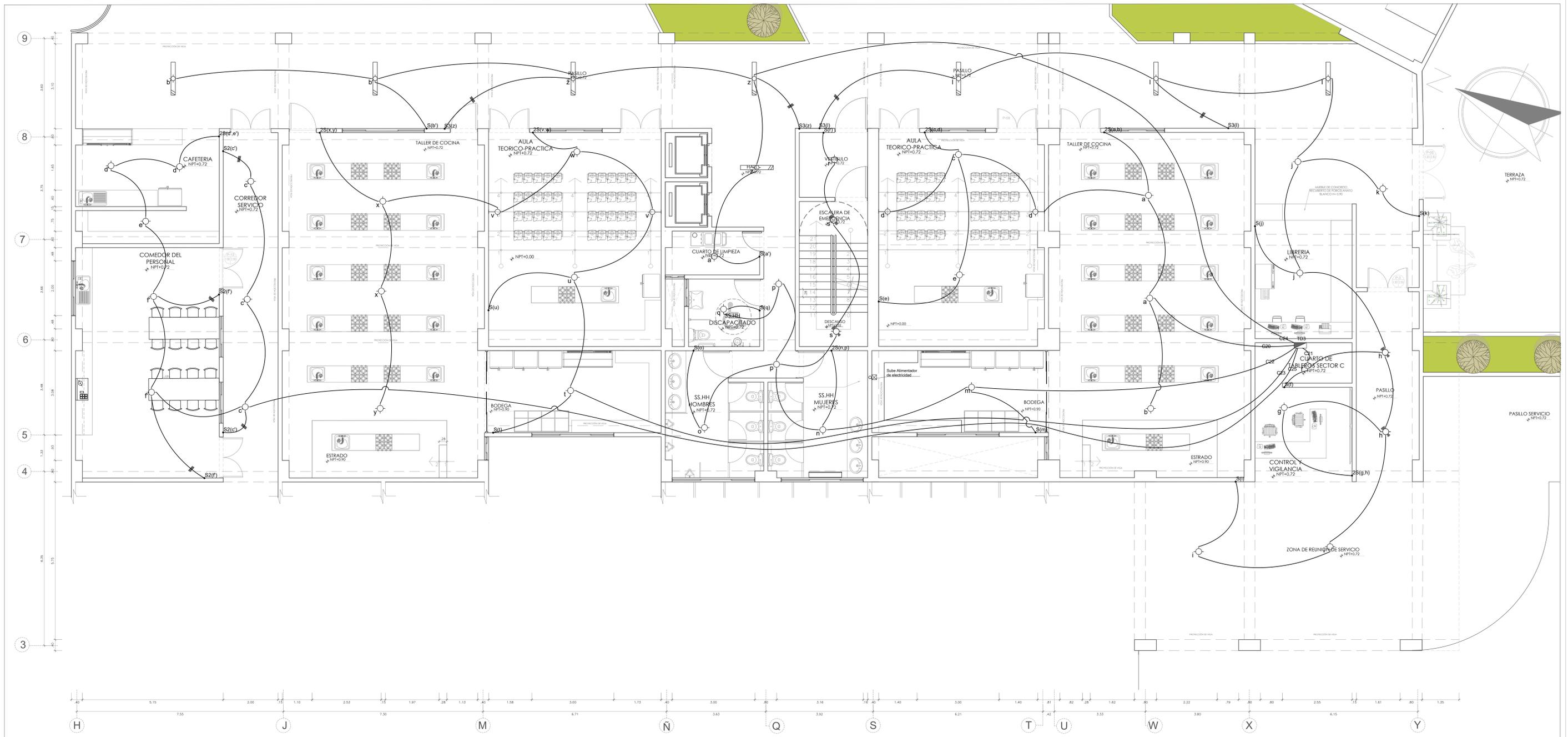
ASesor ESPECIALISTA:
MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LINA
PROVINCIA : CALLAO
DISTRITO : CALLAO

FECHA:
JUNIO- 2021

ESCALA:
INDICADA

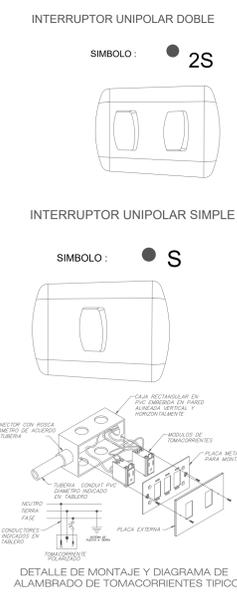
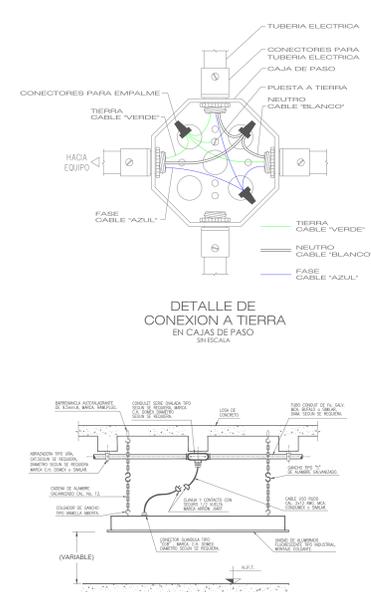
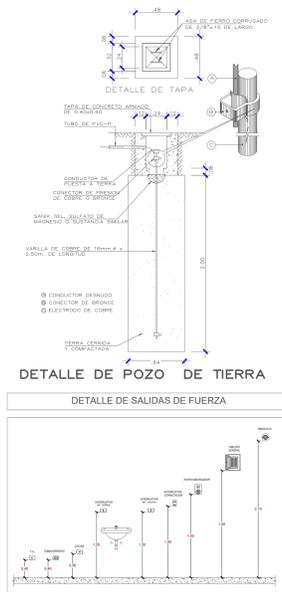
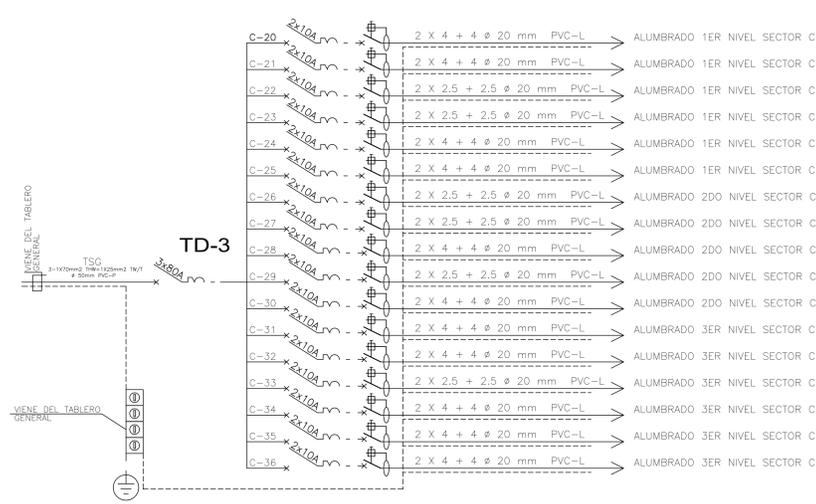
CODIGO:
IE-04



LEYENDA

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	ALTIMETRIA
	SALIDA LUMINARIA METAL SPOT E 150 (JOSFEL), EMPOTRADO Ø1 LAMPARA MH-WTD 150W (8000PK), CAJA P.C. OCTOGONAL	
	ARTIFACTO FLUORESCENTE REJILLA - ALUMINIO - ADOBADO M.L.T.A 2x30W (MEORL), en caja de P.C. OCTOGONAL	
	SALIDA CENTRO DE LUZ EN CAJA DE P.C. OCTOGONAL	
	SALIDA CENTRO DE LUZ CON SENSOR DE MOVIMIENTO EN CAJA DE P.C. OCTOGONAL	
	SALIDA BRAQUETE EN CAJA DE P.C. OCTOGONAL	2.10
	CAJA DE PASE OCTOGONAL RECTANGULAR	2.200.30 B.I
	INTERRUPTOR UNIPOLAR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE	1.40I INDICADA
	INTERRUPTOR DE COMUTACION	1.40I INDICADA
	TUBERIA EMPOTRADA EN TECHO O PARES, SALVO INDICACION	
	TUBERIA EMPOTRADA EN PISO	
	NÚMERO DE CABLES	
	TABLERO GENERAL DE DISTRIBUCIÓN, Y SUBTABLERO	Banda Superior 1.80
	CAJA PORTAMEDIDOR DE ENERGÍA	0.60
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA CAJA RECTANGULAR	1.20 / 0.30 B.I
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA A PRUEBA DE AGUA CAJA RECTANGULAR	1.20 / 0.30 B.I. SALVO INDICACION
	LUZ DE EMERGENCIA CON BATERIA 12 VCD ADOBADO A LA PARED	2.00m SOBRE EL NPT
	POZO DE PUESTA A TIERRA	
	CAJA DE PASE P.C. EN PARED (DIMENSIONES INDICADAS)	0.30
	Interruptor TERMOMAGNETICO, inmunizado, 30mA	
	Interruptor con efecto electromagnetico	
	INDICA CRUCE SIN CONEXION	

ESQUEMA UNIFILAR TABLERO TD-3



FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

PLANO:
SECTOR C-LUMINARIAS PRIMER NIVEL

INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARQ. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: JULIO- 2021 ESCALA: INDICADA CÓDIGO: **IE-05**

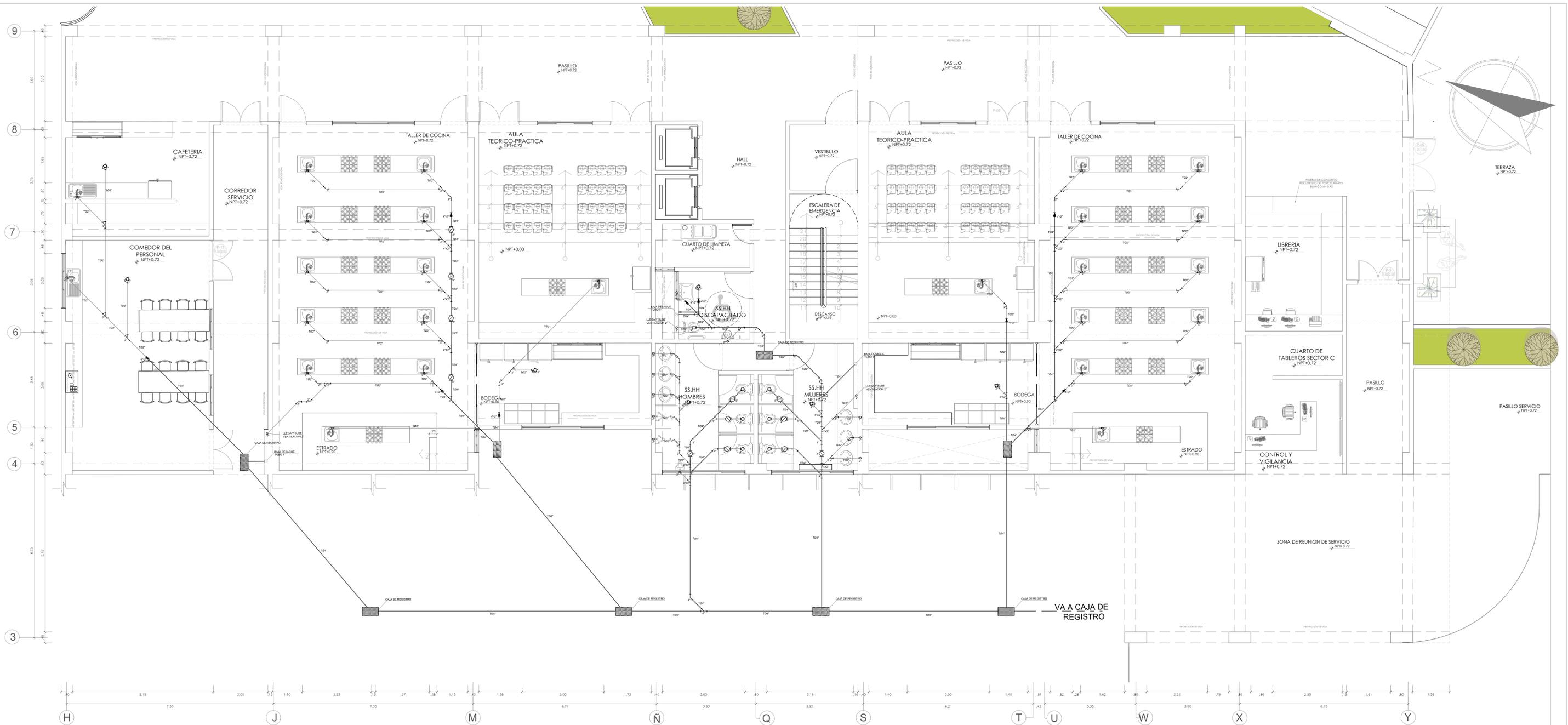
PROVINCIA : CALLAO DISTRITO : CALLAO











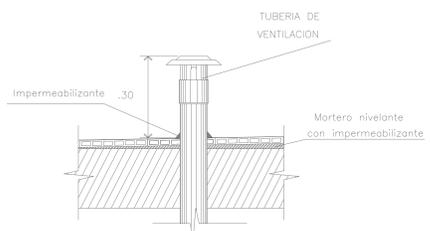
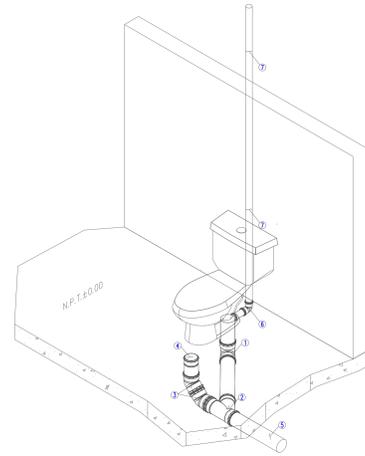
LEYENDA DESAGUE

SIMBOLOGIA	DESCRIPCION
	TUBERIA DE DESAGUE 4"
	TUBERIA DE DESAGUE 2"
	CODO DE 90°
	CODO DE 45°
	YEE SIMPLE
	REDUCCION DIAMETRO TUB.
	TRAMPA "P"
	REGISTRO ROSCADO EN PISO
	SUMIDERO
	CAJA DE REGISTRO
	CAJA CIEGA CON REGISTRO
	MONTANTE DESAGUE
	MONTANTE VENTILACION
	CODO CON SALIDA DE VENTILACION

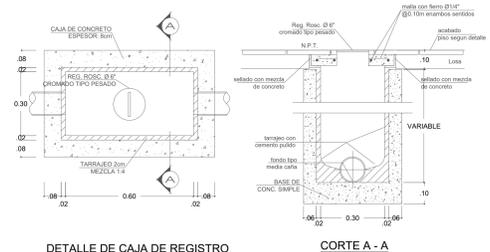
COLADERA TIPO REBOSADERO CON REJILLA CUADRADA O REDONDA MCA. HELVEX MOD. 342 R/C



TRAMPA DE AGUA A BASE DE JUEGO DE CODOS 45° DE PVC SANITARIO DE 2"Ø



DETALLE TUBERIA DE VENTILACION
S/E



DETALLE DE CAJA DE REGISTRO
ESC. 1:50

CORTE A - A
ESC. 1:50

02 CORTE TRANSVERSAL E ISOMETRICO PARA DESAGUE DE INODORO DE PEDAL

- RELACION MATERIALES
- 1) Codo de PVC DWV Ced. 40, 90° x 100 mm de diámetro.
 - 2) Pie de PVC DWV Ced. 40, 100 mm de diámetro.
 - 3) Codo de PVC DWV Ced. 40, 45° x 100 mm de diámetro.
 - 4) Sapo registro.
 - 5) Tubo de PVC DWV Ced. 40, de 100 mm de diámetro. Para desague de inodoro a registro sanitario.
 - 6) Codo de PVC DWV Ced. 40, 90° x 50 mm de diámetro.
 - 7) Tubo de PVC DWV Ced. 40, de 50 mm de diámetro. Para ventila.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

DEPARTAMENTO: LIMA

PROVINCIA: CALLAO

DISTRITO: CALLAO

FECHA: JULIO- 2021

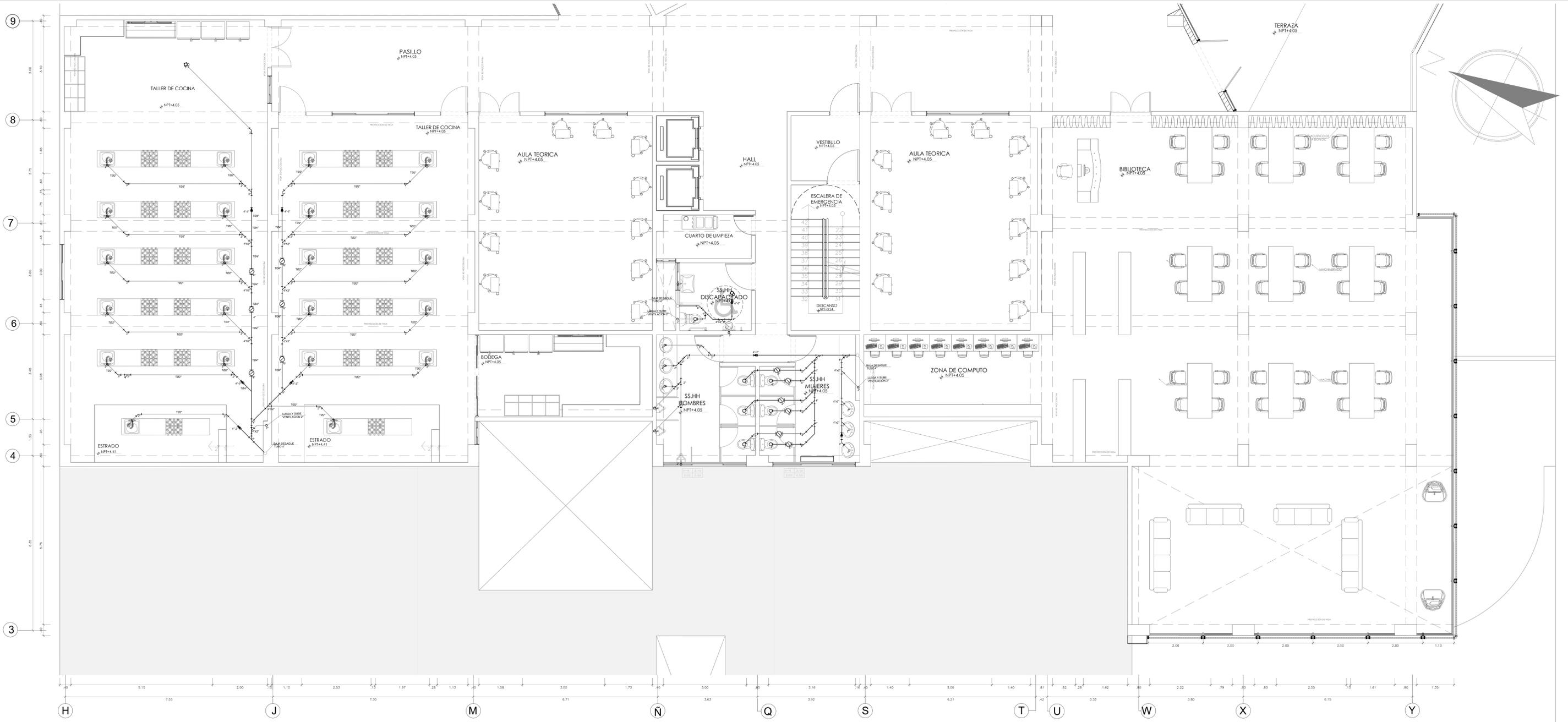
ESCALA: 1/50

CODIGO: IS-02

PLANO: SECTOR C-DESAGUE PRIMER NIVEL

INTEGRANTES: RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

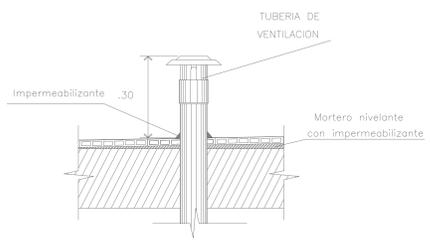
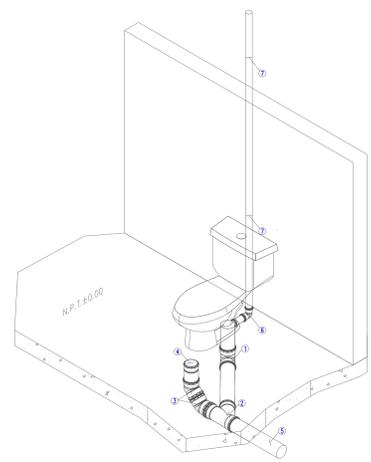
ASESOR ESPECIALISTA: MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL



COLADERA TIPO REBOSADERO CON REJILLA CUADRADA O REDONDA MCA. HELVEX MOD. 342 R/C

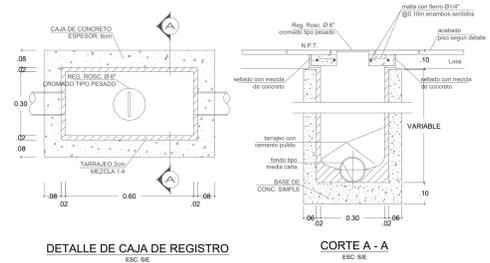


TRAMPA DE AGUA A BASE DE JUEGO DE CODOS 45° DE PVC SANITARIO DE 2"Ø



DETALLE TUBERIA DE VENTILACION S/E

02 CORTE TRANSVERSAL E ISOMETRICO PARA DESAGUE DE INODORO DE PEDAL
 RELACION MATERIALES
 1) Codo vertica de PVC DWV Ced. 40, 90° x 100 mm de diámetro.
 2) Pie de PVC DWV Ced. 40, 100 mm de diámetro.
 3) Codo de PVC DWV Ced. 40, 45° x 100 mm de diámetro.
 4) Sapo registro.
 5) Tubo de PVC DWV Ced. 40, de 100 mm de diámetro. Para desague de inodoro a registro sanitario.
 6) Codo de PVC DWV Ced. 40, 90° x 50 mm de diámetro.
 7) Tubo de PVC DWV Ced. 40, de 50 mm de diámetro. Para ventila.



LEYENDA DESAGUE

SIMBOLOGIA	DESCRIPCION
	TUBERIA DE DESAGUE 4"
	TUBERIA DE DESAGUE 2"
	CODO DE 90°
	CODO DE 45°
	YEE SIMPLE
	REDUCCION DIAMETRO TUB.
	TRAMPA "P"
	REGISTRO ROSCADO EN PISO
	SUMIDERO
	CAJA DE REGISTRO
	CAJA CIEGA CON REGISTRO
	MONTANTE DESAGUE
	MONTANTE VENTILACION
	CODO CON SALIDA DE VENTILACION

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

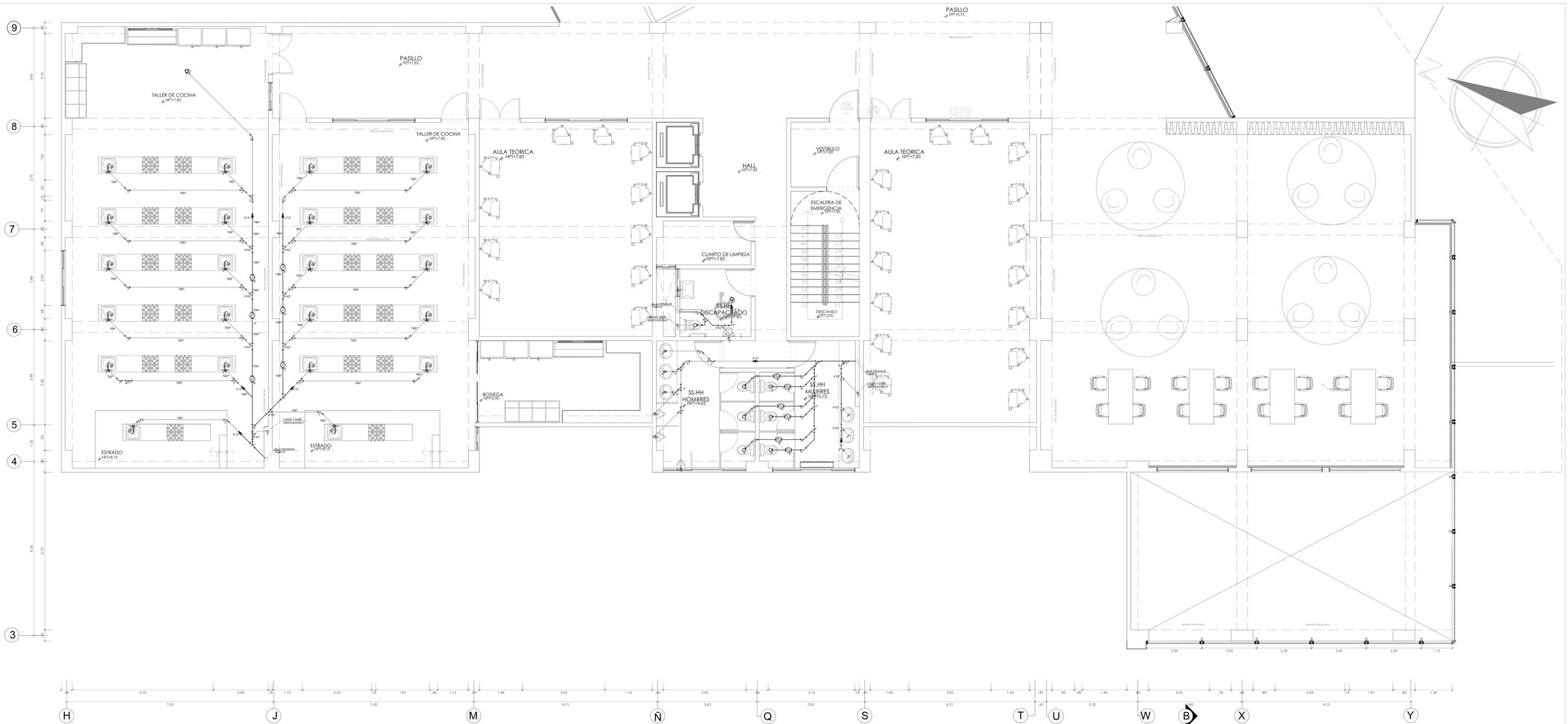
TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

LLAVE:

PLANO: **SECTOR C-DESAGUE SEGUNDO NIVEL**

INTEGRANTES: RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON ASESOR ESPECIALISTA: MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: JULIO- 2021 ESCALA: 1/50 CODIGO: IS-03



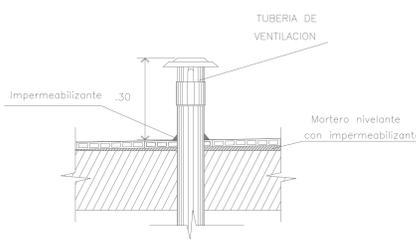
LEYENDA DESAGUE

SIMBOLOGIA	DESCRIPCION
	TUBERIA DE DESAGUE 4"
	TUBERIA DE DESAGUE 2"
	CODO DE 90°
	CODO DE 45°
	YEE SIMPLE
	REDUCCION DIAMETRO TUB.
	TRAMPA "P"
	REGISTRO ROSCADO EN PISO
	SUMIDERO
	CAJA DE REGISTRO
	CAJA CIEGA CON REGISTRO
	MONTANTE DESAGUE
	MONTANTE VENTILACION
	CODO CON SALIDA DE VENTILACION

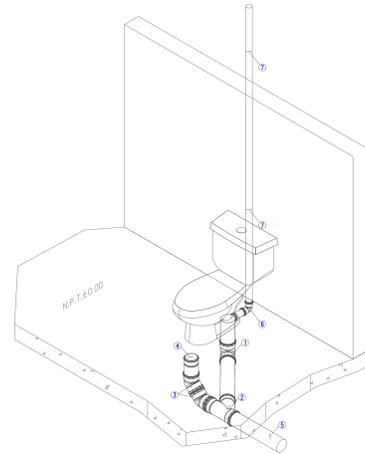
COLADERA TIPO REBOSADERO CON REJILLA CUADRADA O REDONDA MCA. HELVEX MOD. 342 R/C



TRAMPA DE AGUA A BASE DE JUEGO DE CODOS 45° DE PVC SANITARIO DE 2"Ø

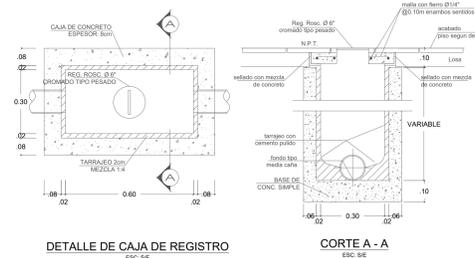


DETALLE TUBERIA DE VENTILACION S/E



02 CORTE TRANSVERSAL E ISOMETRICO PARA DESAGUE DE INODORO DE PEDAL

- RELACION MATERIALES
- 1) Codo vertical de PVC DWV Ced. 40, 90° x 100 mm de diámetro.
 - 2) Pie de PVC DWV Ced. 40, 100 mm de diámetro.
 - 3) Codo de PVC DWV Ced. 40, 45° x 100 mm de diámetro.
 - 4) Registro
 - 5) Tubo de PVC DWV Ced. 40, de 100 mm de diámetro. Para desague de inodoro a registro sanitario
 - 6) Codo de PVC DWV Ced. 40, 90° x 50 mm de diámetro.
 - 7) Tubo de PVC DWV Ced. 40, de 50 mm de diámetro. Para ventilación





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

LLAVE:



SECTOR C-DESAGUE TERCER NIVEL

INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

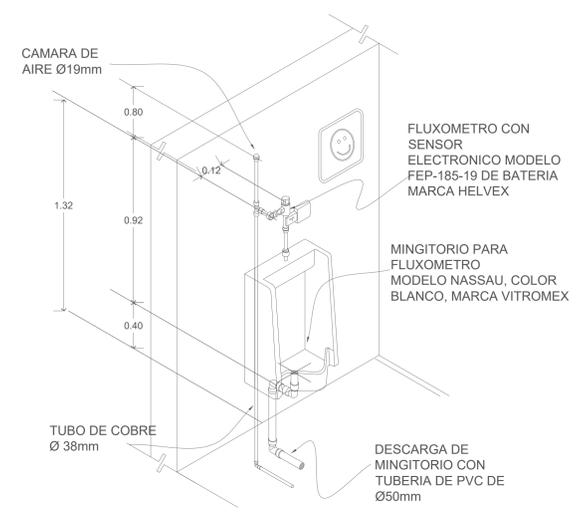
ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOLA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: JULIO- 2021 ESCALA: 1/50 CODIGO: IS-04

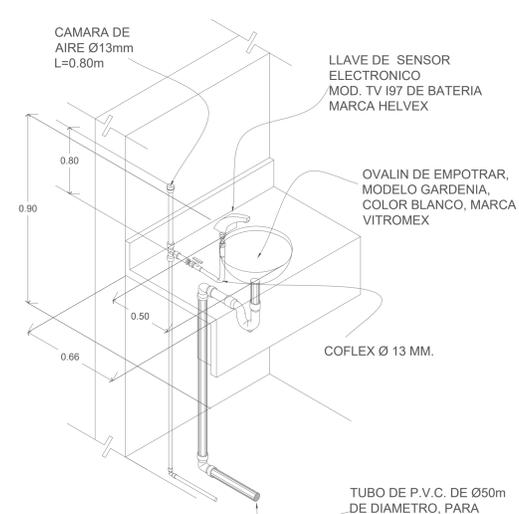
PROVINCIA: CALLAO DISTRITO: CALLAO



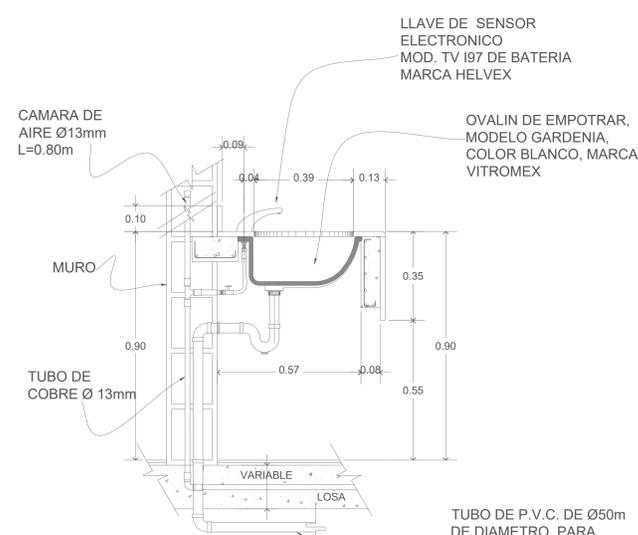
LEYENDA RED DE AGUA	
SIMBOLO	DESCRIPCION
	RED DE AGUA FRIA
	T" SIMPLE
	CODO EN 90°
	CODO EN 45°
	PUNTO DE AGUA
	LLAVE COMPUERTA
	VALVULA CHECK
	REDUCCION
	UNION UNIVERSAL
	GRIFO DE RIEGO



ISOMETRICO
ESCALA S/E



ISOMETRICO
ESCALA S/E



SECCIÓN LATERAL
ESCALA 1 : 20



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

DEPARTAMENTO: LIMA

PROVINCIA: CALLAO

DISTRITO: CALLAO

ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOZA VIDAL

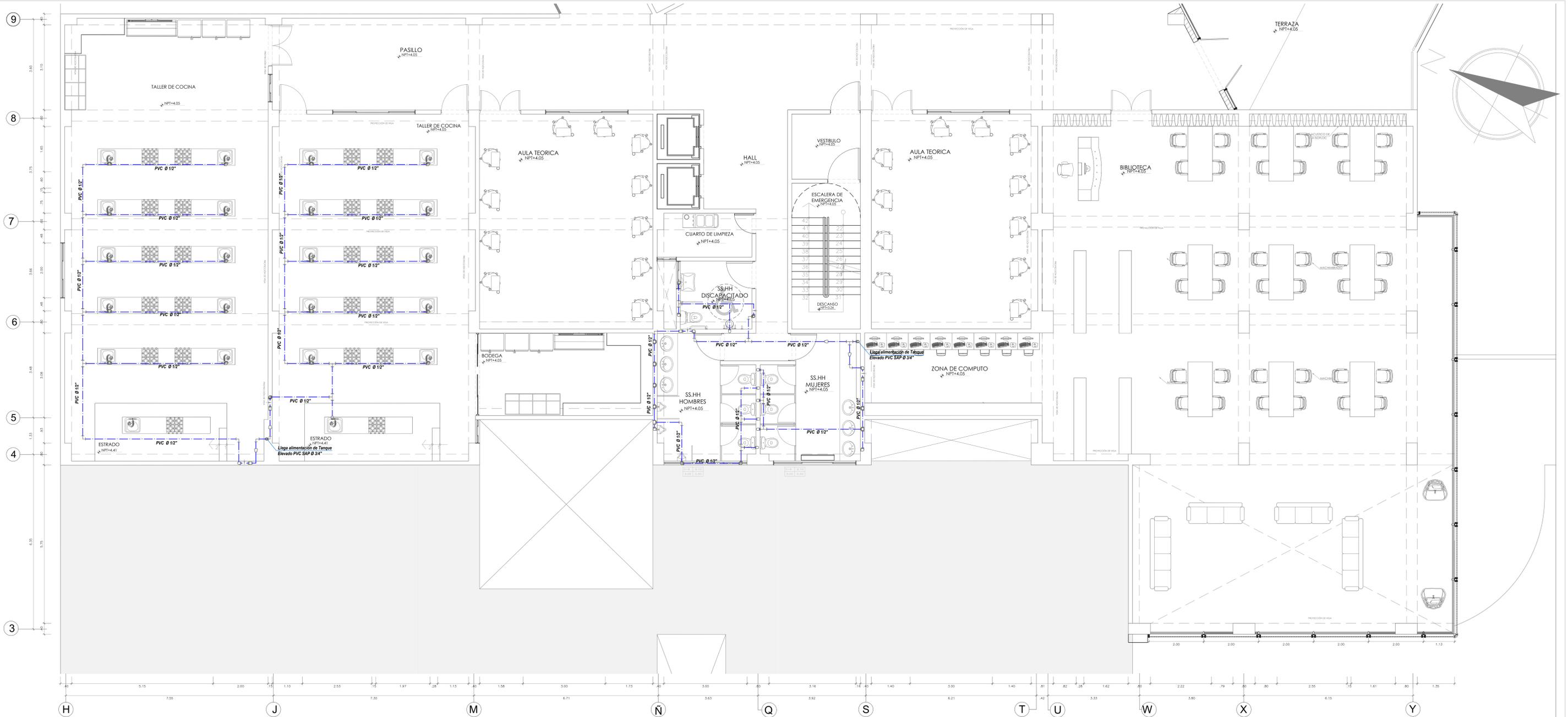
FECHA: JULIO- 2021

ESCALA: 1/50

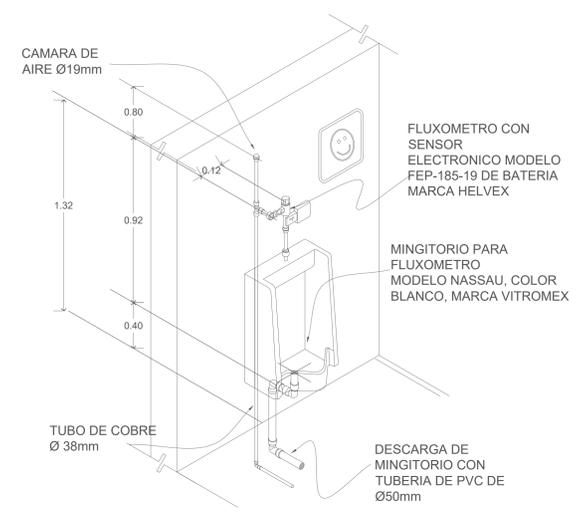
CODIGO: IS-05

PLANO: SECTOR C- AGUA FRIA PRIMER NIVEL

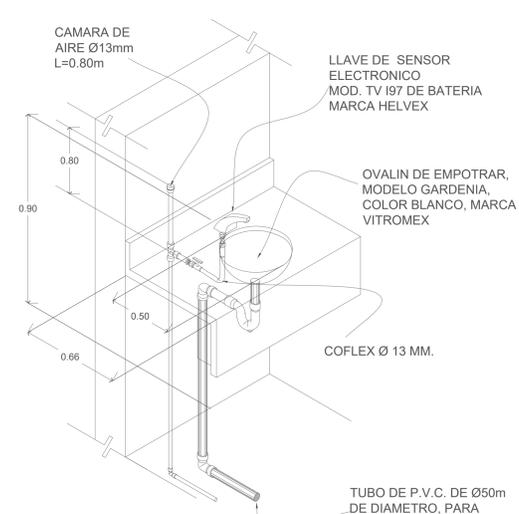
LLAVE: 



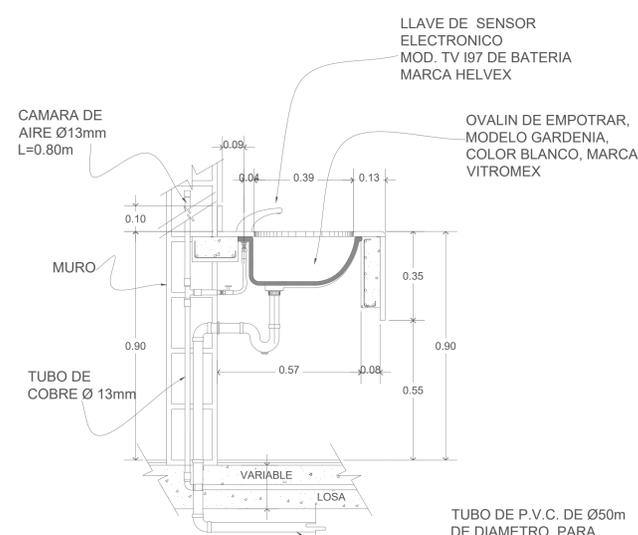
LEYENDA RED DE AGUA	
SIMBOLO	DESCRIPCION
	RED DE AGUA FRIA
	"T" SIMPLE
	CODO EN 90°
	CODO EN 45°
	PUNTO DE AGUA
	LLAVE COMPUERTA
	VALVULA CHECK
	REDUCCION
	UNION UNIVERSAL
	GRIFO DE RIEGO



ISOMETRICO
ESCALA S/E



ISOMETRICO
ESCALA S/E



SECCIÓN LATERAL
ESCALA 1 : 20



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

PLANO:
SECTOR C- AGUA FRIA SEGUNDO NIVEL

INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

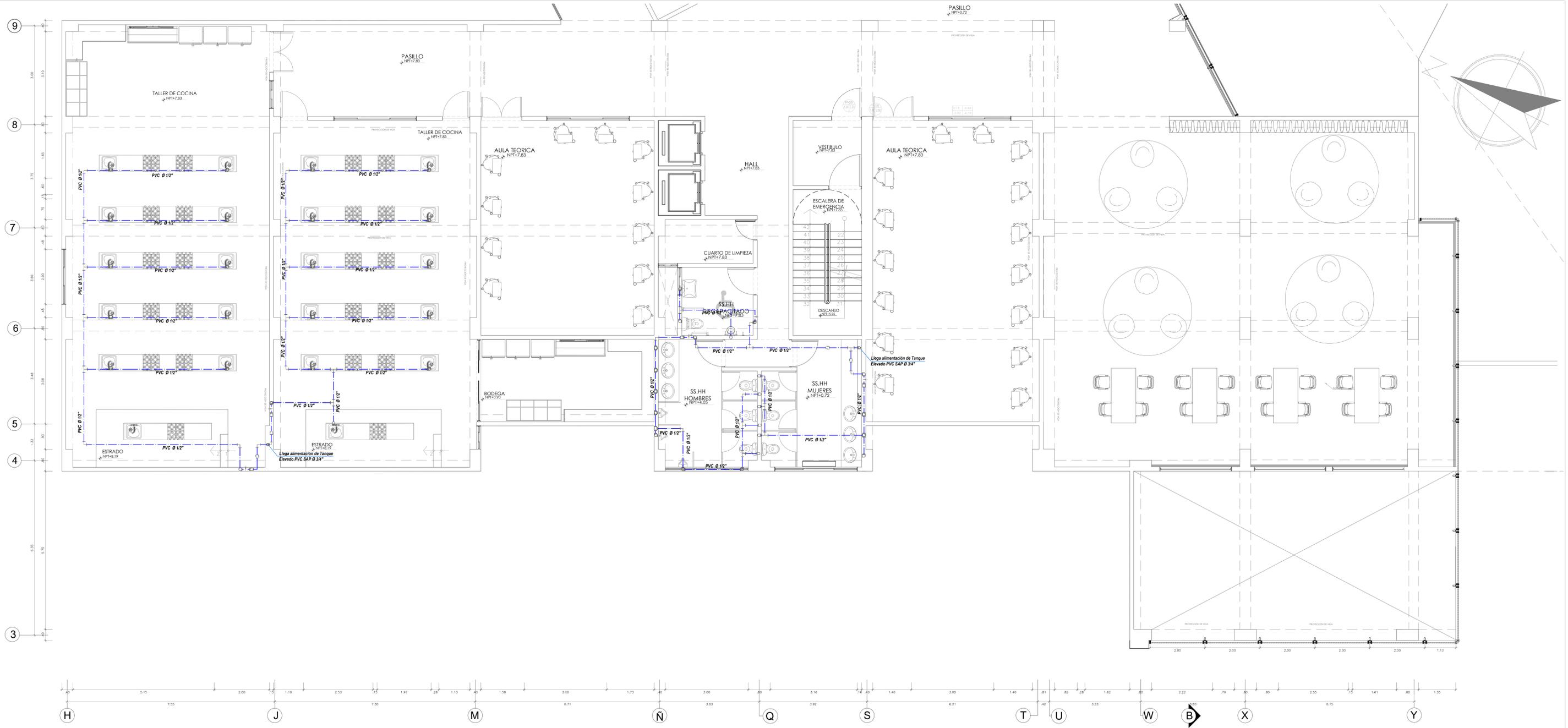
DEPARTAMENTO: LIMA
PROVINCIA: CALLAO
DISTRITO: CALLAO

ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOZA VIDAL

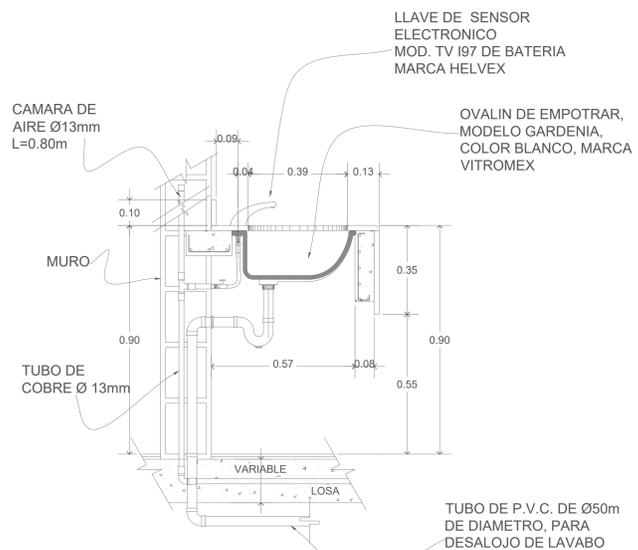
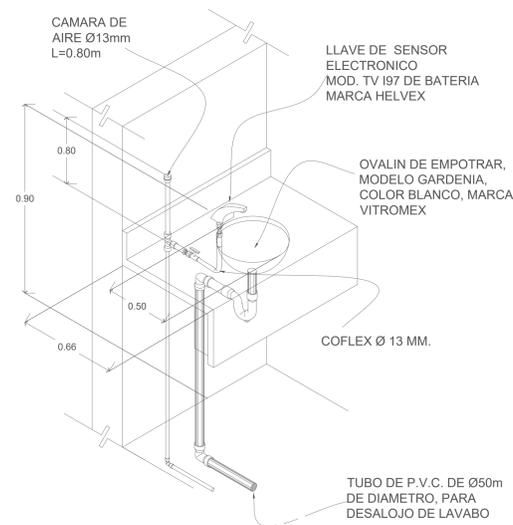
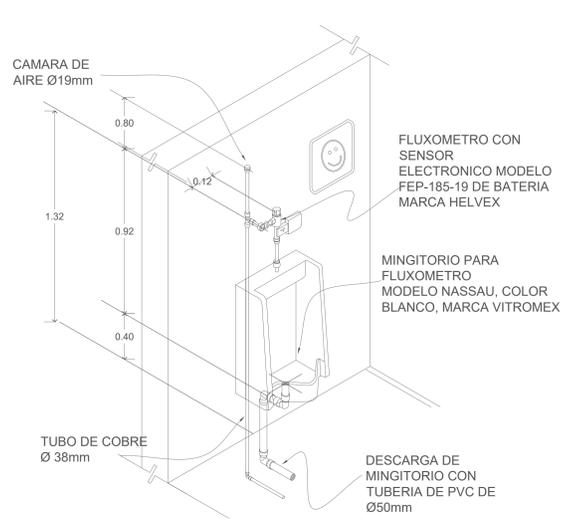
FECHA:
JULIO- 2021

ESCALA:
1/50

CODIGO:
IS-06



LEYENDA RED DE AGUA	
SIMBOLO	DESCRIPCION
	RED DE AGUA FRIA
	"T" SIMPLE
	CODO EN 90°
	CODO EN 45°
	PUNTO DE AGUA
	LLAVE COMPUERTA
	VALVULA CHECK
	REDUCCION
	UNION UNIVERSAL
	GRIFO DE RIEGO





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

DEPARTAMENTO: LIMA

PROVINCIA: CALLAO

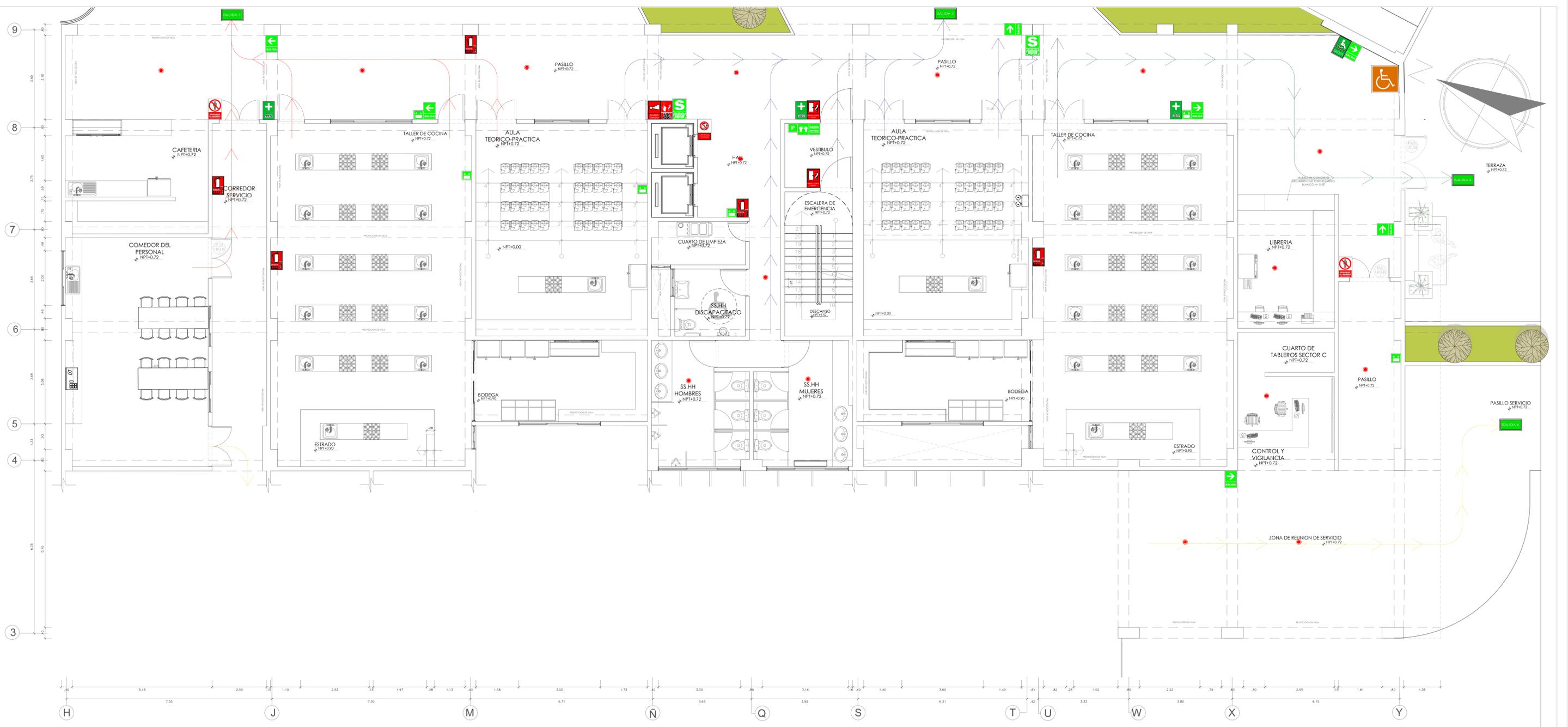
DISTRITO: CALLAO

ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOZA VIDAL

FECHA: JULIO- 2021

ESCALA: 1/50

CODIGO: IS-07



LEYENDA

SIMBOLO	DESCRIPCION								
	RUTAS DE EVACUACION		UBICACION DE SALIDA CON BARRA ANTIPANICO		ZONA DE BOTIQUIN		PULSADOR PARA ALARMA CONTRA INCENDIOS		SALIDA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD
	RUTAS DE EVACUACION		ZONA SEGURA EN CASO DE SISMO		PUNTO DE ENCUENTRO EN CASO DE EMERGENCIA		EXTINTOR DE POLVO QUIMICO SECO		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 1
	LUZ DE EMERGENCIA		SEÑAL DE NUMERO DE PISO		PROHIBIDO HACER FUEGO		ALARMA CONTRA INCENDIOS		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 2
	DETECTOR DE HUMO		ROSEADOR		PUERTA CORTA FUEGO		PROHIBIDO EL USO EN CASO DE SISMO O INCENDIO		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 3
	PROHIBIDO EL INGRESO		SALIDA DE EMERGENCIA		INDICA EL NUMERO DE LA SALIDA		INDICA EL NUMERO DE EXSALERA		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 4

FACULTAD DE ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

FLANO:
SECTOR C- SEGURIDAD Y EVACUACION PRIMER NIVEL

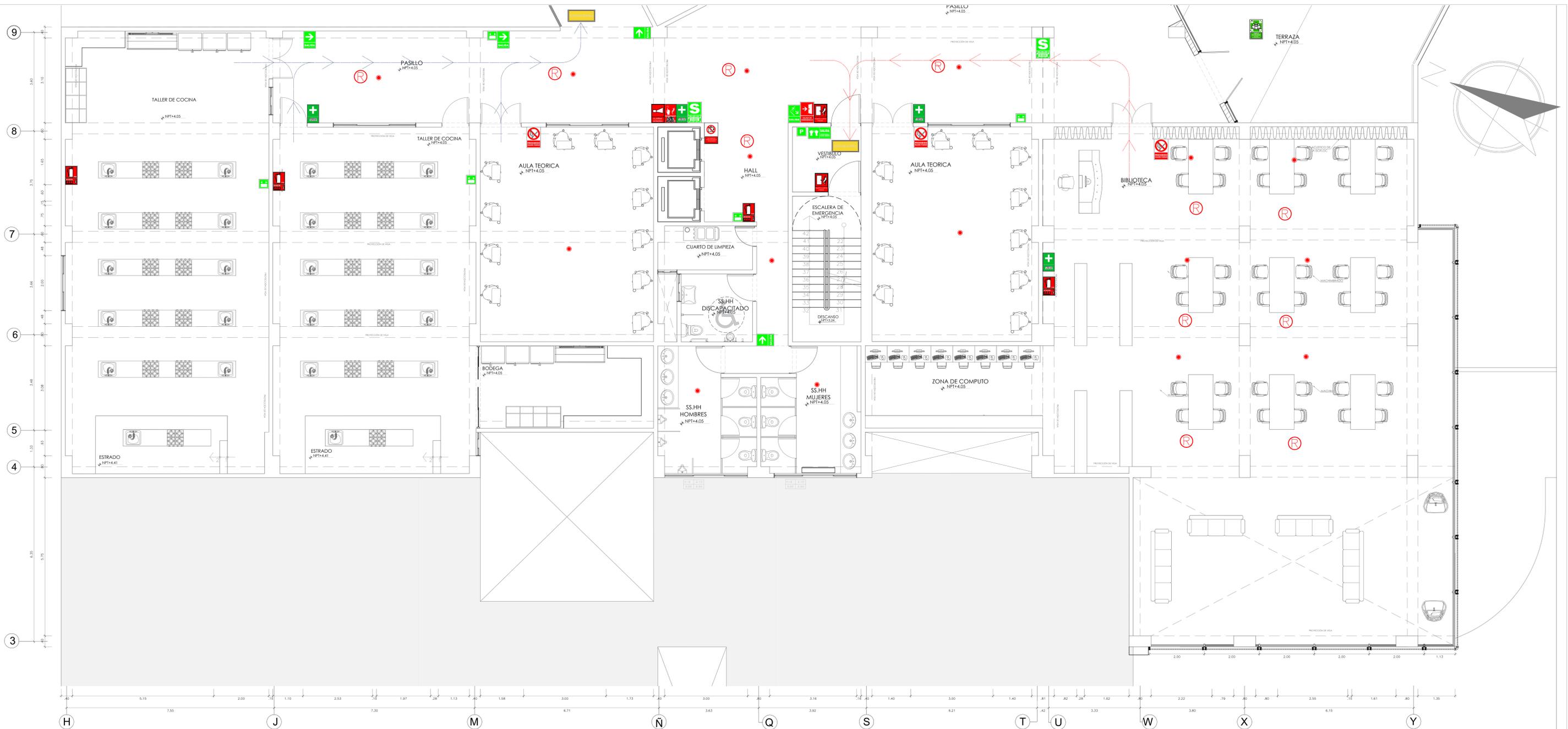
INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOZA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: JULIO- 2021 ESCALA: 1/50 CODIGO: SE-02

PROVINCIA : CALLAO DISTRITO : CALLAO

LLAVE:



LEYENDA

SIMBOLO	DESCRIPCION								
	RUTAS DE EVACUACION		UBICACION DE SALIDA CON BARRA ANTIPANICO		ZONA DE BOTIQUIN		PULSADOR PARA ALARMA CONTRA INCENDIOS		SALIDA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD
	RUTAS DE EVACUACION		ZONA SEGURA EN CASO DE SISMO		PUNTO DE ENCUENTRO EN CASO DE EMERGENCIA		EXTINTOR DE POLVO QUIMICO SECO		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 1
	LUZ DE EMERGENCIA		SEÑAL DE NUMERO DE PISO		PROHIBIDO HACER FUEGO		ALARMA CONTRA INCENDIOS		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 2
	DETECTOR DE HUMO		ROSEADOR		PUERTA CORTA FUEGO		PROHIBIDO EL USO EN CASO DE SISMO O INCENDIO		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 3
	PROHIBIDO EL INGRESO		SALIDA DE EMERGENCIA		INDICA EL NUMERO DE LA SALIDA		INDICA EL NUMERO DE EXSALERA		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 4

UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL
DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL
DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA
PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

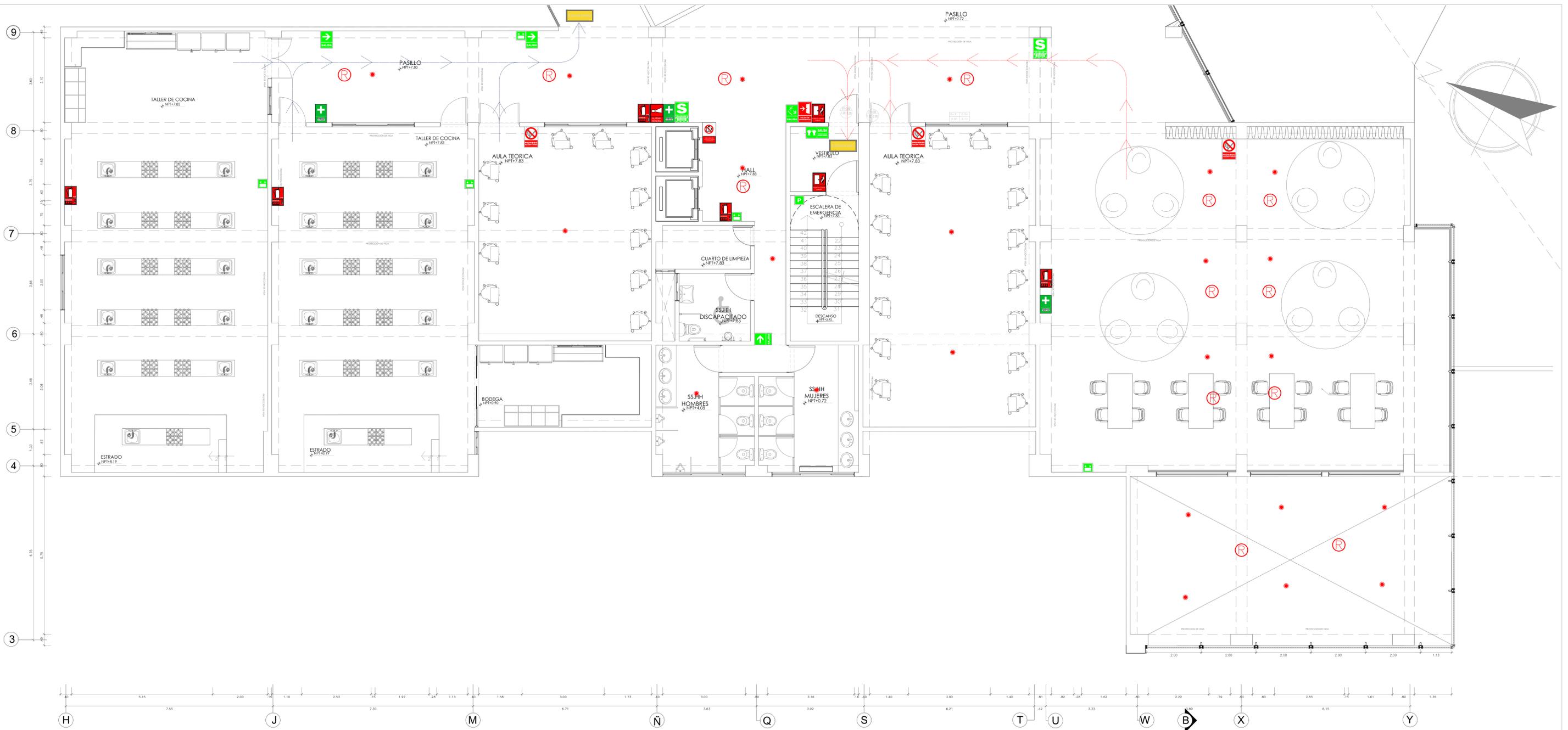
PLANO: SECTOR C- SEGURIDAD Y EVACUACION SEGUNDO NIVEL

INTEGRANTES: RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

ASESOR ESPECIALISTA: MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOZA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: JULIO- 2021 ESCALA: 1/50 CODIGO: SE-03

PROVINCIA : CALLAO DISTRITO : CALLAO



LEYENDA

SIMBOLO	DESCRIPCION								
	RUTAS DE EVACUACION		UBICACION DE SALIDA CON BARRA ANTIPANICO		ZONA DE BOTIQUIN		PULSADOR PARA ALARMA CONTRA INCENDIOS		SALIDA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD
	RUTAS DE EVACUACION		ZONA SEGURA EN CASO DE SISMO		PUNTO DE ENCUENTRO EN CASO DE EMERGENCIA		EXTINTOR DE POLVO QUIMICO SECO		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 1
	LUZ DE EMERGENCIA		SEÑAL DE NUMERO DE PISO		PROHIBIDO HACER FUEGO		ALARMA CONTRA INCENDIOS		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 2
	DETECTOR DE HUMO		ROSEADOR		PUERTA CORTA FUEGO		PROHIBIDO EL USO EN CASO DE SISMO O INCENDIO		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 3
	PROHIBIDO EL INGRESO		SALIDA DE EMERGENCIA		INDICA EL NUMERO DE LA SALIDA		INDICA EL NUMERO DE EXSALERA		FLUJO DE ESCAPE NUMERO 4



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TÍTULO DEL TEMA:
PARÁMETROS ARQUITECTÓNICOS Y CONFORT AMBIENTAL DEL INSTITUTO GASTRONÓMICO LE CORDON BLEU EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES, 2019

TÍTULO DEL PROYECTO ARQUITECTÓNICO:
INSTITUTO PERUANO DE ARTE CULINARIO EN LA PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO, PERÚ

LLAVE:



PLANO:
SECTOR C- SEGURIDAD Y EVACUACION TERCER NIVEL

INTEGRANTES:
RAMIREZ DIAZ KEVIN ANDERSON

ASESOR ESPECIALISTA:
MG. ARO. JUAN JOSE ESPINOZA VIDAL

DEPARTAMENTO: LIMA FECHA: JULIO- 2021 ESCALA: 1/50 CODIGO: SE-04



