



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

**“ESTUDIO DE INFRAESTRUCTURAS EDUCATIVAS GASTRONÓMICAS EN EL
ÁREA METROPOLITANA DE CHICLAYO, PARA LA DIFUSIÓN Y DESARROLLO
DEL APRENDIZAJE CULINARIO LAMBAYECANO”.**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
Arquitecto

AUTORES:

Flores Taboada, Erika Lisset Rossmery de América (ORCID: 0000-0002-8968-8811)
Mori Carpio, Rolando Edgardo (ORCID: 0000-0001-6603-1588)

ASESOR:

Dr. Lizarzaburu Aguinaga, Manuel Germán (ORCID: 0000-0002-5150-5370)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

TRUJILLO – PERÚ

2021

DEDICATORIA

A mi madre Tatiana que está en el cielo por su inmenso amor y sacrificio, a mi padre Rolando y hermanos Alejandro y Gloria por estar presentes en todo momento.

Rolando

A mis padres Rosa y Santos por su apoyo incondicional y estar presentes en todo momento, y mis hermanas Lesly y Leidy por su gran compañía.

Erika

AGRADECIMIENTO

A Dios por darnos vida y salud, a nuestra familia y compañeros por estar a nuestro lado de manera incondicional.

A nuestro asesor Dr. Arq., Manuel German Lizarzaburu Aguinaga por el apoyo brindado en el presente trabajo de investigación.

LOS AUTORES

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática	1
1.2. Objetivos del Proyecto	5
1.2.1. Objetivo General	5
1.2.2. Objetivos Específicos	5

II. MARCO ANÁLOGO

2.1. Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares	6
2.1.1 Cuadro síntesis de los casos estudiados	7
2.2.2 Matriz comparativa de aportes de casos	20

III. MARCO NORMATIVO

3.1. Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico.	23
--	----

IV. FACTORES DE DISEÑO

4.1. CONTEXTO	32
4.1.1. Lugar	32
4.1.2. Condiciones bioclimáticas	36
4.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO	41
4.2.1. Aspectos cualitativos	41
4.2.1.1. Tipos de usuarios y necesidades	41
4.2.2. Aspectos cuantitativos	48

4.2.2.1. Cuadro de áreas	48
4.3. ANÁLISIS DEL TERRENO	60
4.3.1. Ubicación del terreno	60
4.3.2. Topografía del terreno	61
4.3.3. Morfología del terreno	62
4.3.4. Estructura urbana	63
4.3.5. Vialidad y Accesibilidad	64
4.3.6. Relación con el entorno	65
4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios.	66
V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO	
5.1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETO URBANO ARQUITECTÓNICO	76
5.1.1. Ideograma Conceptual	76
5.1.2. Criterios de diseño	77
5.1.3. Partido Arquitectónico	82
5.2. ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN	83
5.3. PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO	85
5.3.1. Plano de Ubicación y Localización	85
5.3.2. Plano Perimétrico – Topográfico	86
5.3.3. Plano General	87
5.3.4. Planos de Distribución por Sectores y Niveles	93
5.3.5. Plano de Elevaciones por sectores	101
5.3.6. Plano de Cortes por sectores	103

5.3.7. Planos de Detalles Arquitectónicos	106
5.3.8. Plano de Detalles Constructivos	111
5.3.9. Planos de Seguridad	113
5.3.9.1. Plano de señalética	113
5.3.9.2. Plano de evacuación	116
5.4. MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA	119
5.5. PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO (SECTOR ELEGIDO)	
5.5.1. PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS	120
5.5.1.1. Plano de Cimentación.	120
5.5.1.2. Planos de estructura de losas y techos	121
5.5.2. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS	124
5.5.2.1. Planos de distribución de redes de agua potable y contra incendio por niveles	124
5.5.2.2. Planos de distribución de redes de desagüe y pluvial por niveles	130
5.5.3. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES ELECTRO MECÁNICAS	
5.5.3.1. Planos de distribución de redes de instalaciones eléctricas (alumbrado y tomacorrientes).	137
5.5.3.2. Planos de sistemas electromecánicos (de ser el caso)	143
5.6. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
5.6.1. Animación virtual (Recorridos y 3Ds del proyecto).	147

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: CUADRO SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS – CASO 1 (FORMATO 1)	7
TABLA 2: CUADRO SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS – CASO 2 (FORMATO 1)	13
TABLA 3: MATRIZ COMPARATIVA DE APORTES DE CASOS (FORMATO 2)	20
TABLA 4: NORMA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA PARA LOCALES DE EDUCACIÓN SUPERIOR ..	235
TABLA 5: TÍTULO II, CONCEPTOS PARA EL DISEÑO DE LOS ESPACIOS PEDAGÓGICOS	24
TABLA 6: TÍTULO III, ESTÁNDARES DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA – CRITERIOS DE DISEÑO Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS	25
TABLA 7: NORMA A – 010: CONDICIONES DE DISEÑO	27
TABLA 8: NORMA A – 040: EDUCACIÓN	28
TABLA 9: NORMA A – 070: COMERCIO	30
TABLA 10: NORMA A – 120: ACCESIBILIDAD PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y ADULTOS MAYORES.....	31
TABLA 11: CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS	41
TABLA 12: PROGRAMA ARQUITECTÓNICO	48
TABLA 13: RESUMEN DE PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA	59
TABLA 14: PARÁMETROS URBANÍSTICOS Y EDIFICATORIOS TERRENO 1	66
TABLA 15: PARÁMETROS URBANÍSTICOS Y EDIFICATORIOS DEL TERRENO 2	73
TABLA 16: ESTANDARIZACIÓN DE FACTORES DE EVALUACIÓN DEL TERRENO A ELEGIR.....	75
TABLA 17: NÚMERO DE ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES GASTRONÓMICAS DEL ÁREA METROPOLITANA DE CHICLAYO	160
TABLA 18: DEMANDA DE ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA EN EL ÁREA METROPOLITANA DE CHICLAYO	160

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1: UBICACIÓN DEL ÁREA METROPOLITANA DE CHICLAYO.....	32
FIGURA 2: EJES DEL ÁREA METROPOLITANA DE CHICLAYO	34
FIGURA 3: EJE CHICLAYO - PIMENTEL	35
FIGURA 4: CLIMA EN EL DISTRITO DE PIMENTEL	36
FIGURA 5: ASOLEAMIENTO EN EL DISTRITO DE PIMENTEL	37
FIGURA 6: VIENTOS EN EL DISTRITO DE PIMENTEL.....	37
FIGURA 7: HUMEDAD EN EL DISTRITO DE PIMENTEL	38
FIGURA 8: PRECIPITACIONES EN EL DISTRITO DE PIMENTEL	39
FIGURA 9: MAPA DE GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	40
FIGURA 10: UBICACIÓN DEL TERRENO1	60
FIGURA 11: TOPOGRAFÍA DEL TERRENO 1	61
FIGURA 12: MORFOLOGÍA DEL TERRENO 1.....	62
FIGURA 13: ESTRUCTURA URBANA DEL TERRENO 1	63
FIGURA 14: VIALIDAD Y ACCESIBILIDAD DEL TERRENO 1	64
FIGURA 15: RELACIÓN CON EL ENTORNO DEL TERRENO 1	65
FIGURA 16: UBICACIÓN DEL TERRENO 2	67
FIGURA 17: TOPOGRAFÍA DEL TERRENO 2.....	68
FIGURA 18: MORFOOGÍA DEL TERRENO 2.....	69
FIGURA 19: ESTRUCTURA URBANA DEL TERRENO 2	70
FIGURA 20: VIALIDAD Y ACCESIBILIDAD DEL TERRENO 2	71
FIGURA 21: RELACIÓN CON EL ENTORNO DEL TERRENO 2.....	72
FIGURA 22: IDIOGRAMA CONCEPTUAL	76

FIGURA 23: CRITERIOS FUNCIONALES	77
FIGURA 24: CRITERIOS ESPACIALES	78
FIGURA 25: CRITERIOS FORMALES	79
FIGURA 26: CRITERIOS AMBIENTALES	80
FIGURA 27: CRITERIOS TECNOLÓGICOS - CONSTRUCTIVOS	81
FIGURA 28: PARTIDO ARQUITÉCTONICO.....	82
FIGURA 29: ZONIFICACIÓN 1ER NIVEL	83
FIGURA 30: ZONIFICACIÓN 2DO NIVEL	84
FIGURA 31: VISTA GENERAL DEL PROYECTO.....	147
FIGURA 32: VISTA DE INGRESO PRINCIPAL AL PROYECTO.....	147
FIGURA 33: VISTA DE LA ZONA DE APRENDIZAJE	148
FIGURA 34: VISTA DE ESPACIO DE REUNIÓN EN LA ZONA DE APRENDIZAJE	148
FIGURA 35: VISTA DE ZONA DE APRENDIZAJE	149
FIGURA 36: VISTA DE ZONA DE APRENDIZAJE DESDE TERRAZA.....	149
FIGURA 37: VISTA DE EXPLANADA DE LA ZONA DE EXPOSICIÓN GASTRONÓMICA DESDE TERRAZA	150
FIGURA 38: VISTA DE EXPLANADA DE LA ZONA DE EXPOSICIÓN GASTRONÓMICA	150
FIGURA 39: VISTA DE AUDITORIO COCINA.....	163
FIGURA 40: VISTA DE ZONA DE EXPOSICIÓN GASTRONÓMICA	164
FIGURA 41: VISTA DEL TALLER DE COCINA 1.....	164
FIGURA 42: VISTA DEL TALLER DE COCINA 2.....	165
FIGURA 43: VISTA DEL AULA TEÓRICA.....	166
FIGURA 44: VISTA DE INTERIOR DE LA CHAPA PERFORADA.....	166

FIGURA 45: PERFIL E IMAGEN URBANA - ESCUELA DE COCINA CUMBRE.....	173
FIGURA 46: ENTORNO INMEDIATO - ESCUELA DE COCINA CUMBRE.....	173
FIGURA 47: PERFIL URBANO Y ACCESIBILIDAD - ESCUELA DE COCINA CUMBRE.....	174
FIGURA 48: ZONIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN - ESCUELA DE COCINA CUMBRE.....	174
FIGURA 49: TALLER DE PASTERERÍA - ESCUELA DE COCINA CUMBRE	176
FIGURA 50: TALLER DE COCINA - ESCUELA DE COCINA CUMBRE	177
FIGURA 51: ÁREAS COMUNES – ESCUELA DE COCINA CUMBRE.....	178
FIGURA 52: AULA DEMOSTRATIVA – ESCUELA DE COCINA CUMBRE.....	179
FIGURA 53: PERFIL E IMAGEN URBANA - ESCUELA DE COCINA MUCHIK	180
FIGURA 54: ENTORNO INMEDIATO - ESCUELA DE COCINA MUCHIK	180
FIGURA 55: PERFIL URBANO Y ACCESIBILIDAD - ESCUELA DE COCINA MUCHIK	181
FIGURA 56: ZONIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN - ESCUELA DE COCINA MUCHIK	181
FIGURA 57: TALLER DE PANADERÍA Y PASTERERÍA - ESCUELA DE COCINA MUCHIK.....	182
FIGURA 58: TALLER DE COCINA - ESCUELA DE COCINA MUCHIK	183
FIGURA 59: PERFIL E IMAGEN URBANA - ESCUELA DE COCINA JUAN MEJÍA BACA	184
FIGURA 60: ENTORNO INMEDIATO - ESCUELA DE COCINA JUAN MEJÍA BACA	184
FIGURA 61: PERFIL URBANO Y ACCESIBILIDAD - ESCUELA DE COCINA JUAN MEJÍA BACA	185
FIGURA 62: ZONIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN - ESCUELA DE COCINA JUAN MEJÍA BACA.....	185

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se denomina “ESTUDIO DE INFRAESTRUCTURAS EDUCATIVAS GASTRONÓMICAS EN EL ÁREA METROPOLITANA DE CHICLAYO, PARA LA DIFUSIÓN Y DESARROLLO DEL APRENDIZAJE CULINARIO LAMBAYECANO”. Ubicado en el distrito de Pimentel, eje Chiclayo – Pimentel.

El desarrollo de este proyecto de estudio se realizó con el objetivo de cubrir el déficit de infraestructuras educativas gastronómicas en el área metropolitana de Chiclayo a través de una propuesta arquitectónica que cuente con las condiciones espaciales y funcionales adecuadas y a la vez permita integrar, potenciar y difundir en un solo lugar el aprendizaje y difusión de la cultura culinaria.

Es por ello que la propuesta arquitectónica de un centro de formación y difusión gastronómico contribuirá al desarrollo educativo gastronómico y social de la población, siendo un ente principal y potenciador para la cultura culinaria de nuestro país.

Palabras clave: aprendizaje culinario, difusión gastronómica, infraestructuras educativas gastronómicas, gastronomía.

ABSTRACT

This research work is called "STUDY OF EDUCATIONAL GASTRONOMIC INFRASTRUCTURES IN THE METROPOLITAN AREA OF CHICLAYO, FOR THE DISSEMINATION AND DEVELOPMENT OF LAMBAYECAN CULINARY LEARNING". Located in the Pimentel district, Chiclayo - Pimentel axis.

The development of this study project It was carried out with the objective of covering the deficit of gastronomic educational infrastructures in the Chiclayo metropolitan area through an architectural proposal that has the appropriate spatial and functional conditions and at the same time allows to integrate, enhance and spread the learning and dissemination of culinary culture in one place.

That is why the architectural proposal of a gastronomic training and dissemination center will contribute to the gastronomic and social educational development of the population, being a main entity and promoter for the culinary culture of our country.

Keywords: culinary learning, gastronomic diffusion, gastronomic educational infrastructures, gastronomy.

I. INTRODUCCIÓN:

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA / REALIDAD PROBLEMÁTICA

El rápido crecimiento gastronómico y las innovaciones culinarias ocurridas en Latinoamérica, desde la década final del siglo XX hasta la actualidad, han traído consigo reconocimientos y logros a nivel internacional, es por ello que la gastronomía es uno de los más grandes motivos de reconocimiento en el mundo entero y ha despertado en miles de jóvenes el interés de querer aprender y difundir este arte culinario. (APEGA, 2017)

Según informes internacionales vivimos un boom gastronómico, el cual ha generado oportunidades para los países, como el aumento de trabajo y mayor desarrollo de actividades comerciales, económicas e incluso sociales (MINCETUR, 2015), pero, así como beneficios, también ha provocado el crecimiento acelerado de la oferta y demanda gastronómica, generando un desbalance en cuanto a la capacidad de infraestructuras que imparten la enseñanza y el aumento de la demanda de estudiantes. Entre los principales países en América latina tenemos: Perú, México y Argentina, siendo Perú el país con mayor potencial y desarrollo gastronómico en el mundo, es también el país con mayor desorden e informalidad en enseñanza culinaria. (IPSOS, 2016)

El Perú presenta un acelerado proceso de desarrollo gastronómico, en los últimos años la gastronomía presenta un crecimiento del 7% al 8% anual, además, el 45% de los emprendedores en este rubro no tienen más de 25 años, esto refleja el constante incremento de la demanda de estudiantes en el rubro gastronómico. (APEGA, 2013) En el país contamos con 85 instituciones enfocadas a la educación culinaria, de las cuales 51 instituciones están en Lima y 34 en provincias, es así que actualmente, hay una perspectiva de crecimiento en el sector gastronómico tanto en la demanda del aprendizaje culinario y de la gastronomía peruana. (APEGA, 2010)

Este crecimiento acelerado, trae consigo grandes problemas como la informalidad de instituciones de educación gastronómica ante el aumento de alumnos, la mala calidad de los espacios en cuanto a infraestructura y equipamiento, impide que las personas puedan desarrollar actividades de aprendizaje, difusión y exposición culinaria de manera adecuada e integral. (APEGA, 2010)

Existe un número indeterminado de instituciones gastronómicas clandestinas e informales que imparten docencia culinaria en locales improvisados y acondicionados como causa de este crecimiento gastronómico. Estas instituciones culinarias emergentes tienen como principal problema el brindar carreras gastronómicas y talleres de cocina en espacios pequeños y limitados, estos espacios insuficientes carecen de dimensiones y equipos que permitan una correcta enseñanza, además la exposición y difusión culinaria se vienen desarrollando en locales de esparcimiento. (IPG, 2010)

Este es el caso de Lambayeque, que según datos de Apega, entre el 2005 y 2015 ha presentado un índice de crecimiento gastronómico de 8,6%, ubicándose en tercer lugar después Arequipa y Cuzco, lo que la convierte en una de las regiones con mayor desarrollo gastronómico del Perú, debido a esto, los institutos de enseñanza de gastronomía de la región son cada vez mayores, ocasionando que las personas opten por aprender el arte culinario de manera informal en espacios inadecuados, estas instituciones existentes superan el límite permitido de estudiantes generando una mala calidad en la formación culinaria. Chiclayo posee toda la concentración de instituciones gastronómicas, y tiene el mayor índice de crecimiento gastronómico en todo Lambayeque. (APEGA, 2010)

En el área metropolitana de Chiclayo, contamos solamente con 3 instituciones de gastronomía; Escuela gastronómica Juan Mejía Baca, Escuela de cocina Cumbre y el Instituto de gastronomía Muchik; actualmente todas las instituciones que se encuentran instaladas en la ciudad, presentan espacios insuficientes e inadecuados, con dimensiones limitadas y pequeñas, con equipamiento insuficiente para el correcto desarrollo de las actividades culinarias.

Además, el crecimiento de la demanda de estudiantes de gastronomía en la metrópoli de Chiclayo ha ido incrementando de manera constante, debido a la cantidad de estudiantes matriculados en cada instituto culinario, según la Unidad de Estadística Educativa el incremento de matriculados en la Escuela gastronómica Juan Mejía Baca en el año 2013 fue de 280 alumnos mientras que en el año 2018 llegó a 728 alumnos matriculados, lo mismo pasa con la Escuela de cocina Cumbre que en el año 2013 presentó 677 alumnos y aumentó a 1180 al año 2018 y el Instituto de gastronomía Muchik presentó un incremento de 96 a 230 alumnos desde el año 2013 al 2018 respectivamente (MINEDU, 2018). (Ver Tabla N°17: Número de estudiantes matriculados en las instituciones gastronómicas del área metropolitana de Chiclayo – Anexo N°1)

De acuerdo a datos registrados en la Unidad de Estadística Educativa del Ministerio de Educación, en el año 2013 el total de estudiantes matriculados en estas tres instituciones fueron 1053 alumnos y para el año 2018 incrementaron a 2138 alumnos, según los datos obtenidos la demanda de estudiantes en gastronomía presenta un índice de crecimiento de 0.23 %. Otra característica identificada en las instituciones fue que debido al aumento de estudiantes matriculados se vieron en la necesidad de aumentar la jornada académica hasta de tres turnos por día, es así que las instituciones implantadas no cubren con la demanda de estudiantes en Chiclayo metropolitano (MINEDU, 2018), 2018). (Ver Tabla N°18: Demanda de estudiantes de gastronomía en el sector metropolitana de Chiclayo – Anexo N°1)

Por otro lado, la mayoría de instituciones gastronómicas se encuentran instaladas en infraestructuras que fueron diseñadas para otros servicios, viéndose en la necesidad de adecuar los ambientes para las clases que actualmente se realizan. Las instituciones educativas gastronómicas realizan sus actividades de difusión y exposición culinaria o expo ferias culinarias en lugares improvisados o utilizando locales de esparcimiento, presentamos en la actualidad desorden e informalidad en las infraestructuras educativas gastronómicas en la metrópoli de Chiclayo.

Asimismo, Chiclayo no cuenta con área suficiente para seguir desarrollándose e implantar equipamientos adecuados a la necesidad de la población, obligándolos a recurrir a la periferia de la ciudad, los emplazamientos de varios equipamientos de gran envergadura se vienen desarrollando en el eje Chiclayo-Pimentel. (MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO, 2011-2021)

El distrito de Pimentel es uno de los centros urbanos que se localizan en el área de influencia de Chiclayo, y contribuyen en el avance del sector educativo y gastronómico (MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIMENTEL, 2015), las áreas de educación superior se concentran principalmente entre Chiclayo – Pimentel, convirtiéndolo en un eje importante para la educación superior, ejemplo de ellos son las diferentes universidades e instituciones de educación localizadas en este eje, asimismo se vienen desarrollando actividades de difusión gastronómica en establecimientos de esparcimiento, donde los institutos gastronómicos de la Metrópoli de Chiclayo realizan sus eventos culinarios. Es así que el eje Chiclayo - Pimentel es considerado un eje de desarrollo del capital humano y económico. (MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CHICLAYO, 2011-2016)

Entonces el eje Chiclayo-Pimentel siendo una conurbación real con Chiclayo se convirtió en una de las más destacadas opciones para implantar una infraestructura que responda a las necesidades de la población y cubra la demanda del área metropolitana de Chiclayo (MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIMENTEL, 2015), planteando así una propuesta arquitectónica de un centro de formación y difusión gastronómico en el distrito de Pimentel, que presente una adecuada condición espacial y funcional, para atender las necesidades de aprendizaje y difusión culinaria.

1.2. OBJETIVOS DEL PROYECTO

1.2.1. OBJETIVO GENERAL

Elaborar un estudio de infraestructuras educativas gastronómicas en el área metropolitana de Chiclayo, para la difusión y desarrollo del aprendizaje culinario lambayecano.

1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1.- Identificar y analizar las infraestructuras educativas gastronómicas en el área metropolitana de Chiclayo con la finalidad de conocer su estado actual.

2.- Conocer la demanda de estudiantes de gastronomía en la metrópoli de Chiclayo, para identificar el crecimiento de los estudiantes en la formación culinaria.

3.- Conocer e identificar las actividades formativas y de difusión culinaria para determinar el adecuado funcionamiento en la formación gastronómica lambayecana.

4.- Proponer un diseño arquitectónico de un centro de formación y difusión gastronómica en el distrito de Pimentel como resultado de los aspectos estudiados en la investigación.

II. MARCO ANÁLOGO

2.1. Estudio de Casos Urbano – Arquitectónico similares

2.1.1. Cuadro síntesis de los casos estudiados

CASO INTERNACIONAL

- BASQUE CULINARY CENTER – ESPAÑA

CASO NACIONAL

- INSTITUTO LE CORDON BLEU – LIMA, PERÚ

Tabla 1:

Cuadro Síntesis de casos estudiados – CASO 1 (Formato 1)

CUADRO SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS		
Caso N° 1	Nombre del Proyecto: BASQUE CULINARY CENTER	
Datos Generales		
Ubicación: ESPAÑA – San Sebastián	Proyectista: VAUMM Arquitectura y Urbanismo	Año de la Construcción: 2009
<p>Resumen: El centro culinario tiene por objetivo la formación profesional y de investigación en las diferentes áreas de la gastronomía, generando profesionales con conocimientos innovadores en las ciencias gastronómicas. Comprende espacios para la formación teórico - práctico de los alumnos y espacios dedicados al público en general.</p>		
		

ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONCLUSIONES

Emplazamiento

Se encuentra emplazado entre viviendas de baja densidad con una trama regular y en los límites del Parque Tecnológico San Sebastián, este último hace que la volumetría se adapte al entorno natural.



Morfología del Terreno

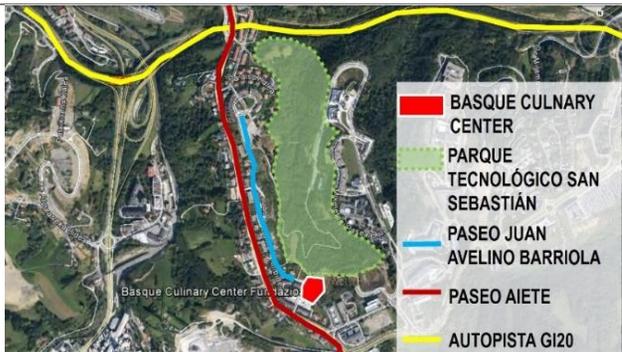
El terreno es de forma irregular, con una pendiente pronunciada hacia el Parque Tecnológico San Sebastián. Delimita con las intersecciones de la calle Kalea y el Paseo Barriola.



Se destaca por tener un emplazamiento que se adapta a la topografía y al mismo tiempo forma parte de una trama urbana regular, la accesibilidad al edificio se favorece por la proximidad con la vía conectora principal de la ciudad, encontrándose próximo con varios equipamientos notables que contribuyen con la educación, salud y recreación.

Análisis vial

Existen vías conectoras inmediatas a la edificación, a través de la vía principal (AUTOPISTA G120), logra acceder a varios puntos importantes de la ciudad.



Relación con el entorno

Establece una conexión visual con el Paseo Aiete y el Parque Tecnológico, mediante espacios abiertos. Se encuentra próximo a los siguientes equipamientos



APORTES

El emplazamiento del proyecto se adapta al entorno natural y la topografía. Para una mejor accesibilidad y gran afluencia del público y usuarios del centro gastronómico, se ubica de manera estratégica en una zona urbana con la proximidad a equipamientos importantes y vías conectoras de gran concurrencia.

ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO

CONCLUSIONES

Clima

El clima se caracteriza por ser templado, alta humedad y las lluvias son frecuentes en el año.



Asoleamiento

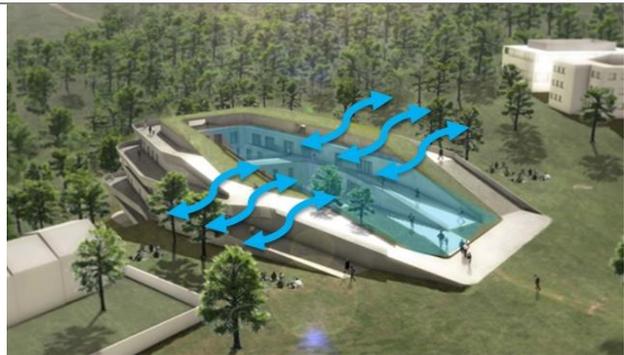
La fachada posterior que limita con el parque tecnológico gana luz por las mañanas, y en el atardecer el sol no afecta al edificio por estar enterrado en la topografía del terreno.



El proyecto aprovecha la iluminación natural de manera indirecta, debido a la orientación del edificio y de sus vanos, el diseño en forma de U crea espacios centrales abiertos, permitiendo una ventilación natural cruzada y que con un clima templado dan como resultado condiciones bioclimáticas favorables.

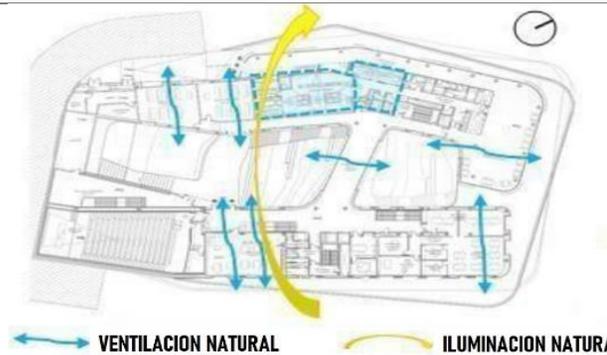
Vientos

Se aprovecha la forma en U del edificio, en cual se ha proyectado una plaza central, para que la ventilación natural sea cruzada.



Orientación

El recorrido solar no llega a afectar la iluminación interior del edificio y los ambientes tienen buena ventilación debido a la disposición de los vanos.



APORTES

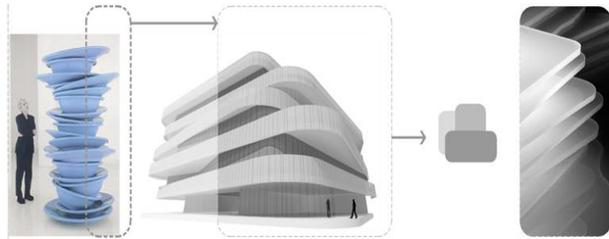
El proyecto aprovecha la luz natural de manera indirecta y se protege en temporadas de mayor radiación solar a través de balcones que cumplen la función de parasoles, también se aprovecha como recurso natural la ventilación cruzada, mediante el diseño de espacios abiertos.

ANÁLISIS FORMAL

CONCLUSIONES

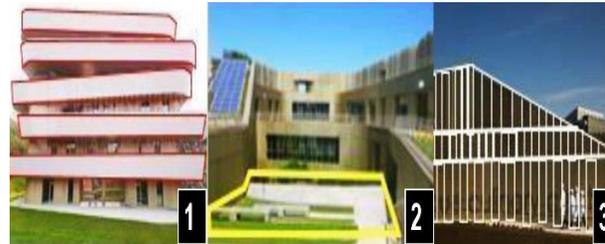
Ideograma Conceptual

La idea de la volumetría se concibe de una imagen de platos apilados, estos elementos horizontales hacen referencia a los pisos de la edificación y a su vez refleja las curvas de nivel del terreno.



Principios Formales

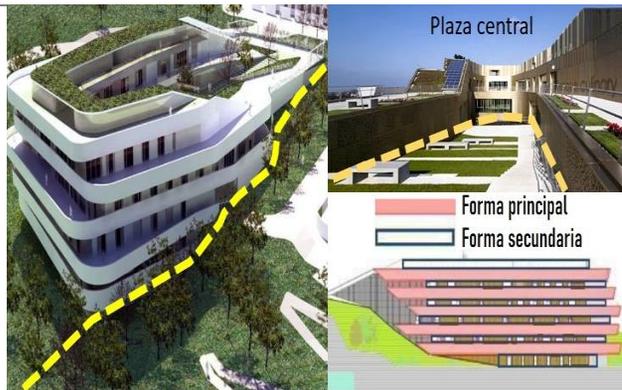
- 1) Transformación, los elementos horizontales se modifican para reflejar las curvas de nivel
- 2) Pauta, se ordena en base a la plaza central
- 3) Ritmo, formas rectangulares en la fachada



El volumen se inspira en los platos apilados, bajo la metáfora del soporte de la gastronomía, se basa en un juego de elementos horizontales que se integran y mimetizan con la topografía, obteniendo una composición volumétrica dinámica. Los materiales transmiten una imagen contemporánea y se utilizan acabados especiales por la necesidad de cada ambiente

Características de la forma

El proyecto cuenta con un solo volumen en forma de U, la composición volumétrica se integra en las curvas de nivel y se mimetizan con el entorno natural.



Materialidad

Emplean materiales convencionales en el exterior, pero se innova al colocarlos y combinar los colores. En el interior se emplean acabados según las actividades y necesidades que se requieran en cada ambiente:



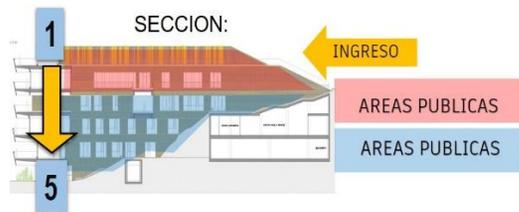
APORTES

La composición formal se adapta al entorno natural y el juego de elementos horizontales crea volumen dinámico. A pesar del uso de materiales cotidianos (hormigón, vidrio y aluminio) se innova con los colores y en la manera de colocarlos, transmiten un diseño sofisticado y contemporáneo, se emplean acabados según la función del ambiente, como suelos técnicos en cocinas o ambientes con pisos de alta resistencia.

Zonificación

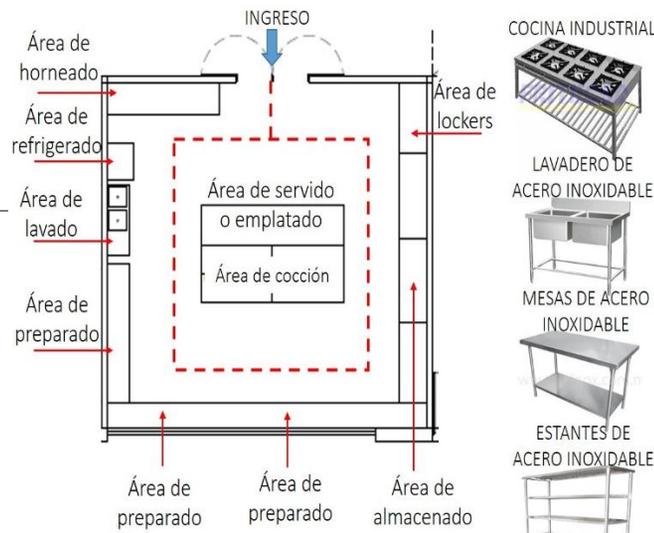
Destacan las zonas:

- La zona demostrativa: áreas públicas de acceso directo al exterior. Restaurante de la escuela, auditorio con cocina, salas de exposiciones
- las zonas de formación e investigación: áreas privadas, acceden los usuarios permanentes. Aulas teóricas - prácticas e investigación



Organigramas

TALLERES PRÁCTICOS:



COCINA INDUSTRIAL



LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE



MESAS DE ACERO INOXIDABLE



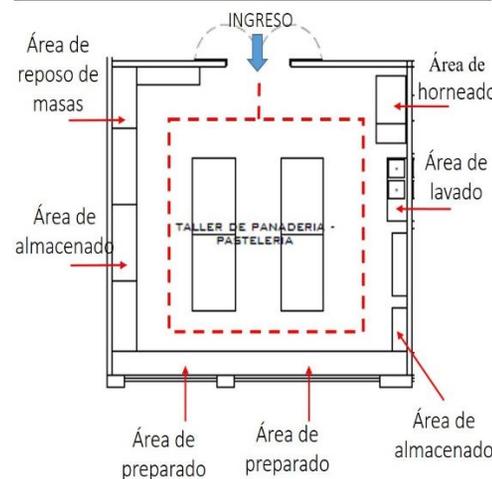
ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE



HORNO PANADERO ELÉCTRICO INDUSTRIAL



COCHE PORTA BANDEJAS



Presenta 2 zonas bien definidas que son:

A. FORMATIVA E INVESTIGACIÓN

Ambientes para el desarrollo del aprendizaje teórico - práctico e investigación culinaria, se clasifican en

• TEÓRICO:

Aulas teóricas, salón común equipado de mesas y sillas para alumnos y docentes.

• PRÁCTICO:

AMBIENTES:

Talleres de cocción, carnes, pescados, verduras, repostería, Aula de catas.

EQUIPAMIENTO:

horno panadero, cocina industrial, campana extractora, freidora, estufa, plancha. cámaras frigoríficas, refrigeradoras, mesas y estantes de acero inoxidable.

• INVESTIGACIÓN:

Laboratorios, para la investigación e innovación

B. DEMOSTRATIVA Y RECREATIVA

Son ambientes públicos, que están próximos al ingreso de la edificación para mejor acceso

- Auditorio cocina
- Sala de exposición gastronómica
- Restaurante escuela y Cafetería

Flujogramas	Programa Arquitectónico	APORTES
<ul style="list-style-type: none"> Las circulaciones se ven diferenciadas por la función de los usuarios. La circulación semipública es de acceso directo debido a que los espacios sirven para la difusión. Para las circulaciones verticales se consideran escalera, ascensores y rampas. 	<ul style="list-style-type: none"> ZONA ADMINISTRATIVA: Información, Recepción, Dirección, Secretaría, Sala de reuniones y docentes. ZONA DEMOSTRATIVA: Sala de exposición gastronómica, Auditorio, Cafetería, Restaurante, Biblioteca ZONA FORMATIVA E INVESTIGACIÓN: Talleres prácticos (carne, pescado, verdura y repostería), 5 aulas teóricas, Laboratorios ZONA DE SERVICIOS: Cámaras, almacenaje, Almacén de basura y limpieza. 	<p>CONSIDERAR AMBIENTES PARA LA FORMACIÓN DE LA GASTRONOMÍA TALES COMO:</p> <p>A. ZONA FORMATIVA Y DE INVESTIGACIÓN Son ambientes para el desarrollo del aprendizaje teórico - práctico y para la investigación culinaria, se clasifican en</p> <ul style="list-style-type: none"> TEÓRICO: Aulas teóricas, salón común equipado de mesas y sillas para alumnos y docentes. PRÁCTICO: <p><u>AMBIENTES:</u> Taller de cocción, carnes, pescados, verduras, repostería, Aula de catas.</p> <p><u>EQUIPAMIENTO:</u> horno panadero, cocina industrial, campana extractora, freidora, estufa, plancha. cámaras frigoríficas, refrigeradoras, mesas y estantes de acero inoxidable.</p> INVESTIGACIÓN: Laboratorios, para la investigación e innovación <p>B. ZONA DEMOSTRATIVA Y RECREATIVA Son ambientes públicos, que están próximos al ingreso de la edificación para mejor acceso</p> <ul style="list-style-type: none"> Auditorio cocina Sala de exposición gastronómica Restaurante escuela Cafetería
<p>LEYENDA</p> <p>CIRCULACION HORIZONTAL</p> <ul style="list-style-type: none"> PRIVADA PRIVADA EXTERIOR SEMIPUBLICO <p>CIRCULACION VERTICAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ESCALERA ASCENSOR RAMPA 	 <p>RESTAURANTE</p>  <p>AUDITORIO</p>  <p>AULA TEORICA</p>  <p>AULA PRACTICA</p>	

Tabla 2:

Cuadro Síntesis de casos estudiados – CASO 2 (Formato 1)

CUADRO SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS		
Caso N° 2	Nombre del Proyecto: INSTITUTO LE CORDON BLEU PERÚ	
Datos Generales		
Ubicación: Miraflores, Lima – Perú.	Proyectista: Arq. Luis Sala Bacigalupo	Año de la Construcción: 2010 (última ampliación)

Resumen: El instituto Le Cordon Bleu es una escuela para chefs, sucursal de Le Cordon Bleu Francia, está completamente diseñada para el aprendizaje y enseñanza del arte culinario, tanto peruano como internacional. Según el arquitecto se intentó diseñar una forma interesante, con los mejores espacios en donde los alumnos puedan desarrollar el aprendizaje teórico-práctico.



ANÁLISIS CONTEXTUAL

CONCLUSIONES

Emplazamiento

Se encuentra emplazado en una zona urbana en un terreno limitado entre dos edificios comunes, por esta razón se decidió hacer relativamente una forma racional por fuera pero interesante por dentro.



Morfología del Terreno

El terreno es de forma irregular y asimétrica ubicada en la avenida Vasco Núñez de Balboa presenta formas triangulares en el fondo del terreno.



El terreno tiene características de forma asimétricas y pequeña, se aprovechó en el emplazamiento la utilización de gran parte de su área, predominando así el lleno sobre el vacío. El emplazamiento se ubica en una zona urbana de fácil acceso y forma parte de los equipamientos de dicha zona.

Análisis vial

El instituto está ubicado en un distrito de fácil acceso vial. Encontrándose en la avenida Vasco Núñez de Balboa. Las vías del lugar son principalmente secundarias y se conectan con la Vía Expresa.



Relación con el entorno

Se integra al entorno de la zona residencial, ya que la escala de la infraestructura va acorde con el tamaño de los departamentos multifamiliares de la zona, cuenta con áreas verdes y bermas con presencia de árboles altos, alrededor del lugar se encuentran amplios parques y comercios locales donde predominan los restaurantes y hoteles.



APORTES

Respeta el entorno urbano en el que se encuentra ubicado el proyecto haciendo que se integre y forme parte del lugar, también considera importante la conexión vial de fácil acceso y tránsito.

ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO

CONCLUSIONES

Clima

El clima es templado, en verano: 33°C – invierno: 15°C. Presenta neblina la mayor parte de la ciudad al encontrarse en la costa, además, los espacios públicos están cubiertos de sombra generada por la dimensión, altura del volumen y la presencia de árboles de gran tamaño.



Asoleamiento

La parte posterior del edificio recibe luz por las mañanas sin embargo no es directa debido a que está limitado por más edificaciones, mientras que en las tardes la luz incide en la parte frontal del edificio de manera parcial y es reducida por la altura de los árboles.



Análisis de asoleamiento adecuado para el proyecto brinda soluciones de muro cortina en la parte frontal del edificio y junto con la arborización permiten la entrada de la iluminación natural sin alterar el confort térmico. Y el clima es templado pues mediante la arborización mantiene su temperatura y hace del edificio un lugar fresco.

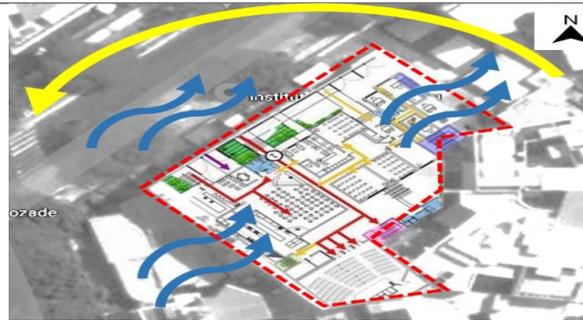
Vientos

Se aprovecha la orientación del aire en la parte frontal del edificio con la colocación de un muro cortina y grandes ventanales para una mejor ventilación.



Orientación

La orientación del instituto favorece la iluminación del edificio pues no llega afectar de manera directa la incidencia solar y los ambientes poseen una buena ventilación en la edificación.



APORTES

Aprovecha la orientación de la edificación para una buena iluminación natural, permite el ingreso de la ventilación mediante las ventanas frontales creando una ventilación cruzada con sus patios internos.

ANÁLISIS FORMAL

CONCLUSIONES

Ideograma Conceptual

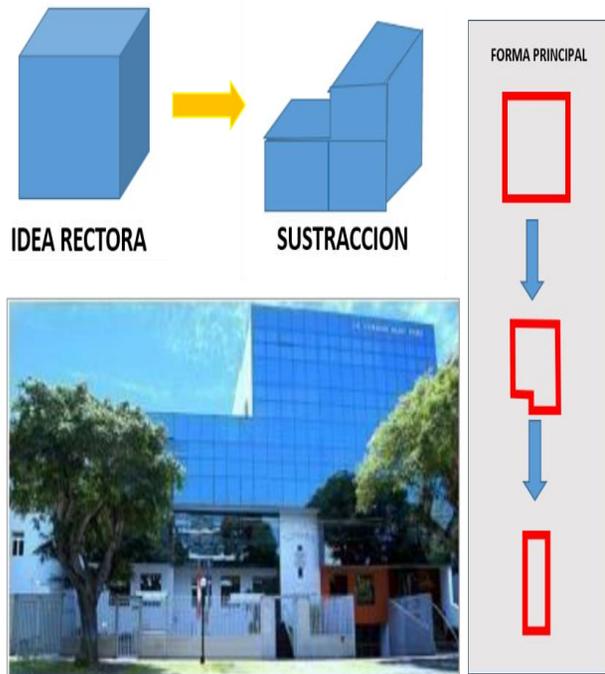
Se basa en la configuración proporcional de los elementos ortogonales respetando el entorno y la forma urbana del lugar.

La idea base fue un cubo el cual pasa por una transformación, sustracción y maneja proporciones de acuerdo al entorno.

Principios Formales

- 1) Ritmo, formas rectangulares en movimiento uno por delante de otro en la parte frontal del edificio rompiendo la rigidez.
- 2) Jerarquía, el volumen es predominante por su tamaño entre los elementos que forman parte de la edificación.
- 3) Transformación, la composición volumétrica sufre un cambio en el 4 y 5 nivel sustrayendo una parte de lo que vendría hacer el volumen original.

La idea rectora está basada en un elemento ortogonal que esté acorde en el emplazamiento del lugar, mientras que los principios formales ayudan en este caso a que el volumen no sea tan rígido, pesado y posea características de diseño básicas.



El edificio se caracteriza principalmente por tener formas cuadradas y rectangulares predominando el lleno sobre el vacío.

Características de la forma

El proyecto cuenta con un solo volumen en forma de L, presenta formas ortogonales en su fachada predominando el lleno sobre el vacío, la composición se basa principalmente en formas cuadradas y rectangulares, también presenta pequeños desfases en su única fachada intentando darle movimiento a su volumen original.

Materialidad

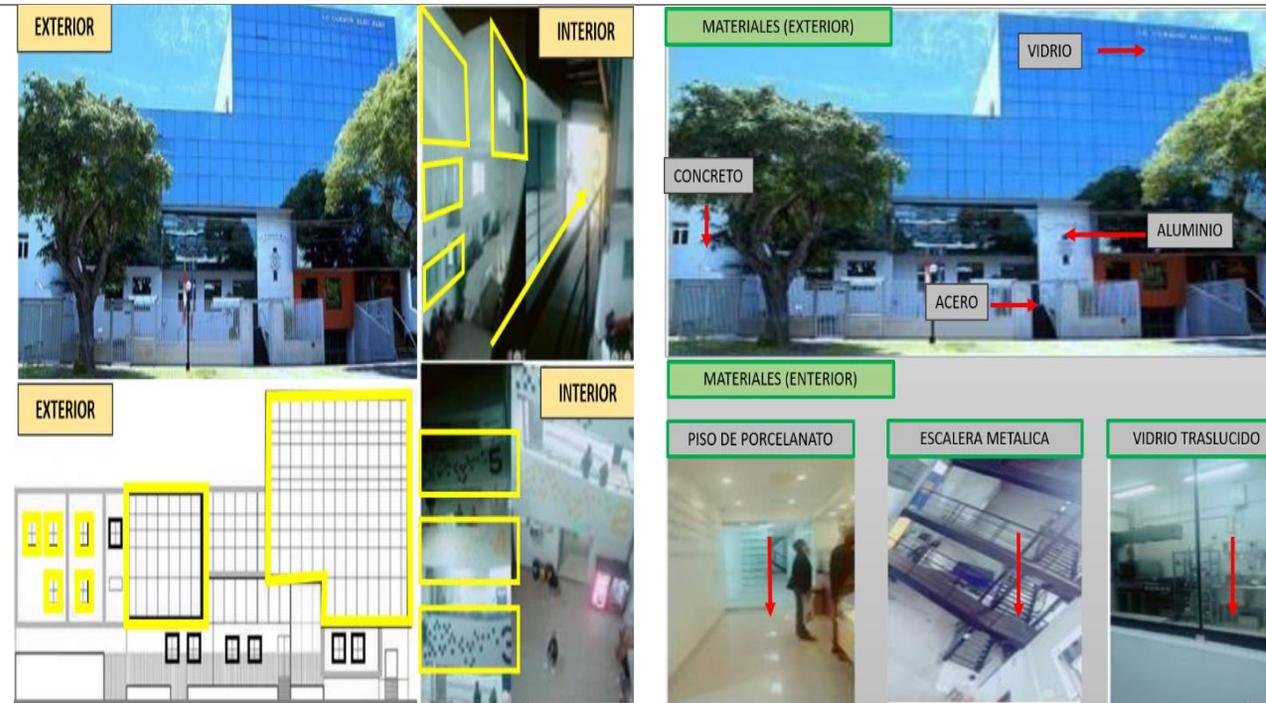
En la parte exterior del instituto se utiliza el vidrio como material predominante, también se utiliza el aluminio en forma de paneles, el concreto en muros y el acero empleado en las barandas exteriores. En el interior se emplea el vidrio traslúcido, escaleras metálicas con acero y pisos de porcelanato y cerámico en algunos ambientes.

APORTES

La composición volumétrica y formal respeta al entorno inmediato en el que se ubica.

Emplea principios formales como jerarquía, carácter, sustracción, que ayudan al diseño de la composición volumétrica de la edificación.

Utiliza materiales que permiten integrarse a la imagen urbana del lugar, también utiliza materiales para destacar el interior de los ambientes y espacios comunes que tiene la edificación.

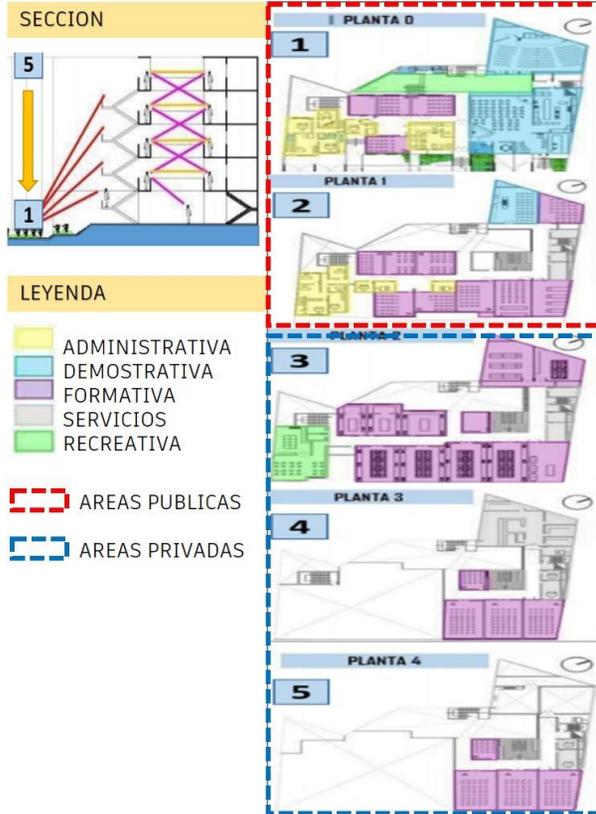


ANÁLISIS FUNCIONAL

CONCLUSIONES

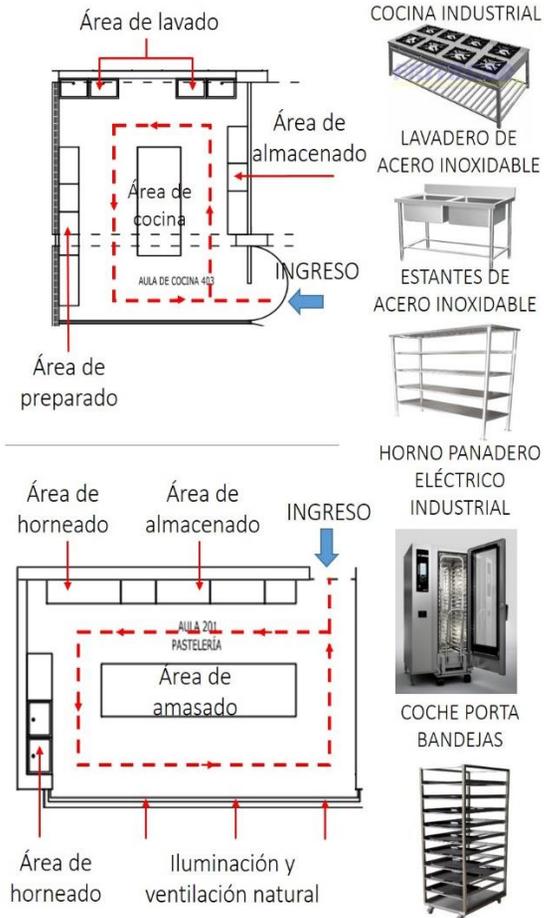
Zonificación

Destacan las zonas formativas y de difusión culinaria. Las áreas públicas son más accesibles, estos ambientes predominan en el 1er y 2do nivel. Las áreas privadas se distribuyen en los niveles restantes para usuarios permanentes.



Organigramas

TALLERES PRACTICOS:



Presenta 2 zonas bien definidas que son:

A. ZONA FORMATIVA:

Aprendizaje y enseñanza gastronómica teórica y práctica y estos ambientes son:

- **TEÓRICO:**

Aulas teóricas, salón común equipado de mesas y sillas para alumnos y docentes.

- **PRÁCTICO:**

AMBIENTES:

Aula de cocina, Aula de repostería, Aula de pastelería, Aula de Catas.

EQUIPAMIENTO:

horno panadero, cocina industrial, campana extractora, freidora, estufa, plancha. cámaras frigoríficas, refrigeradoras, mesas y estantes de acero inoxidable.

B. ZONA DEMOSTRATIVA:

- Difusión gastronómica.

- **Usuario:** Público y privado.

- **Ambientes:** Auditorio, Bar – Restaurante, Sala multiusos, Auditorio cocina

Además, cuenta con una zona recreativa albergará los espacios comunes y una zona de servicios complementarios.

Flujogramas	Programa Arquitectónico	APORTES
<ul style="list-style-type: none"> • Los ingresos público y semipúblico tienen acceso independiente en la primera planta. • Predomina la circulación semipública en el 1er nivel y la circulación privada en las plantas superiores. • La circulación vertical se diferencia para el peatón, secundaria y de servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> • PRIMER NIVEL: Auditorio, Bar, Patio, Recepción, Oficinas, SS. HH, Aulas teóricas, Sala Multiusos • SEGUNDO NIVEL: Auditorio de Cocina, Oficinas, SS. HH, Aulas Teóricas, Depósitos, Aula práctica, Oficina de profesores • TERCER NIVEL: Área práctica de cocina, Área de cultivo para especias, Cafetería, SS. HH, Zona de depósitos, Sala estar para docentes • CUARTO NIVEL: Almacén de alimentos, Cámaras frigoríficas, Oficina de profesores, SS. HH • QUINTO NIVEL: Oficina de docentes, Almacén de alimentos, Cámaras frigoríficas, Monta carga 	<p>Considerar los siguientes ambientes para la formación de la gastronomía:</p> <p>A) ZONA FORMATIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • TEÓRICO: Aulas teóricas, salón común equipado de mesas y sillas para alumnos y docentes. • PRÁCTICO: <p><u>AMBIENTES:</u> Aula de cocina, Aula de repostería, Aula de pastelería, Aula de Catas.</p> <p><u>EQUIPAMIENTO:</u> horno panadero, cocina industrial, campana extractora, freidora, estufa, plancha. cámaras frigoríficas, refrigeradoras, mesas y estantes de acero inoxidable.</p> <p>B. ZONA DEMOSTRATIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usuario: Público y privado. • Ambientes: Auditorio, Bar – Restaurante, Sala multiusos, Auditorio cocina

2.1.2. Matriz comparativa de aportes de casos

Tabla 3:

Matriz comparativa de aportes de casos (Formato 2)

MATRIZ COMPARATIVA DE APORTES DE CASOS		
	CASO 1: BASQUE CULINARY CENTER	CASO 2: INSTITUTO LE CORDON BLEU PERÚ
ANÁLISIS CONTEXTUAL	<ul style="list-style-type: none"> • El emplazamiento del proyecto respeta el entorno natural y se adapta a la topografía del terreno. • Se ubica de manera estratégica en una zona urbana, con proximidad a equipamientos importantes y vías conectoras de gran concurrencia. 	<ul style="list-style-type: none"> • El emplazamiento del proyecto aprovecha al máximo el área del terreno. • Respeta el entorno urbano en el que se encuentra ubicado el proyecto haciendo que se integre y forme parte del lugar. • Considera que el proyecto debe ser emplazado en una vía de fácil acceso.
ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO	<ul style="list-style-type: none"> • El proyecto aprovecha la luz natural de manera indirecta y se protege en temporadas de mayor radiación solar a través de balcones que cumplen la función de parasoles. • Aprovecha como recurso natural la ventilación cruzada, mediante el diseño de espacios abiertos aprovechando la forma en U del edificio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Brinda soluciones de muro cortina en la parte frontal del edificio y junto con la arborización permiten la entrada de la iluminación natural sin alterar el confort térmico. • Permite el ingreso de la ventilación mediante las ventanas frontales creando una ventilación cruzada con sus patios internos.

<p>ANÁLISIS FORMAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La composición formal presenta elementos arquitectónicos horizontales que crean un volumen dinámico y con movimiento. • Presenta un diseño volumétrico innovador que se integra a la topografía del terreno • El empleo de materiales y colores transmiten un diseño sofisticado y contemporáneo, se emplean acabados según la función del ambiente, como suelos técnicos en cocinas o ambientes con pisos de alta resistencia. 	<ul style="list-style-type: none"> • La composición volumétrica y formal respeta al entorno inmediato en el que se ubica. • Emplea principios formales como jerarquía, carácter, sustracción, que ayudan al diseño de la composición volumétrica de la edificación. • Utiliza materiales en el exterior, que permiten integrarse a la imagen urbana del lugar, también utiliza materiales para destacar el interior de los ambientes y espacios comunes que tiene la edificación.
<p>ANÁLISIS FUNCIONAL</p>	<p>CONSIDERAR LOS SIGUIENTES AMBIENTES PARA LA FORMACIÓN DE LA GASTRONOMÍA:</p> <p>A) ZONA FORMATIVA Y DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Son ambientes para el desarrollo del aprendizaje teórico - práctico y para la investigación culinaria, se clasifican en:</p> <p><u>TEÓRICO:</u> Aulas teóricas, es un salón común equipado de mesas y sillas para alumnos y docentes.</p>	<p>CONSIDERAR LOS SIGUIENTES AMBIENTES PARA LA FORMACIÓN DE LA GASTRONOMÍA:</p> <p>A) ZONA FORMATIVA</p> <p>Son ambientes para el aprendizaje y enseñanza gastronómica teórica – práctica, Estos ambientes se clasifican en:</p> <p><u>TEÓRICO:</u> Aulas teóricas, es un salón común equipado de mesas y sillas para alumnos y docentes.</p>

PRÁCTICO:

AMBIENTES:

Taller de cocción, Taller de carnes, Taller de pescados, Taller de verduras, Taller de repostería, Aula de catas.

EQUIPAMIENTO: horno panadero, cocina industrial, campana extractora, freidora, estufa, plancha. cámaras frigoríficas, refrigeradoras, mesas y estantes de acero inoxidable.

INVESTIGACIÓN:

Laboratorios, para la investigación e innovación de insumos

CONSIDERAR AMBIENTES PARA LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA:

B) ZONA DEMOSTRATIVA Y RECREATIVA

Son ambientes públicos, que están próximos al ingreso de la edificación para mejor acceso

- Auditorio cocina
- Sala de exposición gastronómica
- Restaurante escuela y Cafetería

PRÁCTICO:

AMBIENTES:

Aula de cocina, Aula de repostería, Aula de pastelería, Aula de Catas.

EQUIPAMIENTO: horno panadero, cocina industrial, campana extractora, freidora, estufa, plancha. cámaras frigoríficas, refrigeradoras, mesas y estantes de acero inoxidable.

CONSIDERAR AMBIENTES PARA LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA:

B) ZONA DEMOSTRATIVA:

- **Usuario:**
Público y privado.
- **Ambientes:**
Auditorio,
Bar –Restaurante,
Sala multiusos,
Auditorio cocina

III. MARCO NORMATIVO

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

A. NORMA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA PARA LOCALES DE EDUCACIÓN SUPERIOR - MINEDU

Tabla 4:

Norma Técnica de Infraestructura para Locales de Educación Superior

NORMA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA PARA LOCALES DE EDUCACIÓN SUPERIOR – MINEDU	CONCEPTO
TÍTULO II - CONCEPTOS PARA EL DISEÑO DE LOS ESPACIOS PEDAGÓGICOS TÍTULO III - ESTÁNDARES DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA – CRITERIOS DE DISEÑO Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS	La norma hace referencia a las disposiciones básicas y características de los diferentes ambientes que debe ofrecer una institución superior, con la finalidad de establecer modelos de espacios aceptables para un diseño arquitectónico. Esta norma fue aprobada por el MINEDU y entró en vigencia en el año 2015.

• TÍTULO II - CONCEPTOS PARA EL DISEÑO DE LOS ESPACIOS PEDAGÓGICOS:

En el Título II, se encuentra el Art. 11 Planteamientos Arquitectónicos que define los principales ambientes para el desarrollo del aprendizaje y en el Art. 13 se mencionan los índices ocupacionales, tal como lo muestra la Tabla 5.

Tabla 5:

Título II, Conceptos para el diseño de los espacios pedagógicos

TITULO II		CONCEPTOS PARA EL DISEÑO DE LOS ESPACIOS PEDAGÓGICOS		
ART. 11 PLANEAMIENTO ARQUITECTÓNICO Características y Ambientes Educativos	<ul style="list-style-type: none"> • Aprendizaje dirigido: Aulas teóricas comunes • Auto aprendizaje: Aulas de cómputo / idiomas, Biblioteca • Experimentación: Talleres livianos (Talleres de cocina o gastronomía, talleres de repostería), Laboratorios especializados • Recreación y deporte: Losa o campo deportivo, patio • Expresión escénica: Auditorio (opcional), Sala de exposiciones 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Aula teórica: 1.2/1.6 m2 • Biblioteca: 2.50 m2 	Espacios flexibles El área de lectura es el 10% de estudiantes de un solo turno		
ART. 13 CRITERIOS PARA DIMENSIONAR Índice de Ocupación Mínimos (I.O.)	<ul style="list-style-type: none"> • Aula de cómputo / idiomas: 1.50 m2 • Laboratorio: 2.50 m2 • Talleres de cocina y gastronomía: 3.00 m2 • Talleres de repostería: 1.80 m2 • SUM 1.00 m2 	Considerar sistema de audio Considerar instalaciones de gas, aire, agua y electricidad De acuerdo al equipo y mobiliario planteado El I.O. corresponde al número de usuario sentados		

En la Tabla 5, como principal aporte se mencionan los principales ambientes para el aprendizaje gastronómico, estos son los talleres livianos o talleres de cocina y gastronomía, talleres de repostería y laboratorios, además se mencionan sus índices de ocupación mínimos.

• **TÍTULO III - ESTÁNDARES DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA – CRITERIOS DE DISEÑO Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS**

En el Título III, el Art. 16 describe los principales estándares arquitectónicos que debe cumplir una institución educativa superior y el Art. 17 describe los principales estándares urbanísticos de la infraestructura educativa.

Tabla 6:

Título III, Estándares de Infraestructura Educativa – Criterios de Diseño y Recomendaciones Técnicas

TITULO III	ESTÁNDARES DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA – CRITERIOS DE DISEÑO Y RECOMENDACIONES TÉCNICAS	
ART. 16 ESTÁNDARES ARQ.	ILUMINACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Iluminación artificial homogénea - Evitar rincones de sombra
	VENTILACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Ventilación natural permanente, alta y cruzada - Altura de ambiente mínima = 2.50 m
	ACÚSTICA	<ul style="list-style-type: none"> - Muros de tabiquería deben contar con material de aislamiento acústico - Zonificar adecuadamente para menor interferencia de ruidos en áreas pedagógicas
	TECHOS O CUBIERTAS	<ul style="list-style-type: none"> - Se recomienda techo de losa aligerada - Para la costa considerar impermeabilización en los techos
	CIRCULACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - El barrido de las puertas no debe interrumpir la circulación de los pasillos. Circulaciones horizontales techadas
	PUERTAS	<ul style="list-style-type: none"> - Altura mínima del vano: 2.10 m - Abrirán hacia afuera a 180° (a excepción de los ambientes administrativos)
	VENTANAS	<ul style="list-style-type: none"> - No deberán abrir hacia el interior del ambiente

		- Emplear uso de parasoles o volados según sean requeridos
	ESCALERAS	<ul style="list-style-type: none"> - La puerta del aula más alejada debe estar hasta 25 m - Altura mínima de parapeto = 0.90 m - Escalera de servicio, un ancho mínimo de 0.80 m sin incluir pasamanos - Paso = 30 cm - Contrapaso = 15 a 17 cm
	ACABADOS	<ul style="list-style-type: none"> - SSHH y áreas húmedas: materiales impermeables - Pisos: materiales antideslizantes y de alto tránsito
	ÁREA LIBRE	- Área libre no menor del 30 %
ART. 17 ESTÁNDARES URBANÍSTICOS	ACCESIBILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> - Ingresos diferenciados para peatones y vehículos - Plantear una plaza o espacio abierto como espacio de transición
	SERVICIOS BÁSICOS	- Abastecimiento de agua, Desagüe conectado a red pública, sistema de drenaje y energía eléctrica
	CERCOS	<ul style="list-style-type: none"> - Procurará relación visual con el exterior - Altura mínima = 3.00 m

En la Tabla 6, los criterios arquitectónicos a considerar son la iluminación, ventilación y acústica de los ambientes y las dimensiones para circulaciones verticales y horizontales. Además, los estándares urbanísticos a considerar son la accesibilidad, servicios básicos y cercos perimétricos para una mejor implantación.

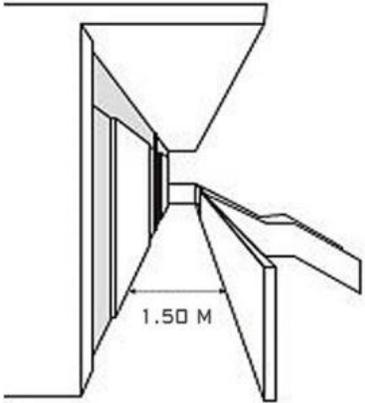
A. REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES (RNE)

• NORMA A – 010 CONDICIONES DE DISEÑO:

En la norma A 010 destaca el Capítulo V que caracteriza las circulaciones horizontales y el Capítulo VI caracteriza las circulaciones verticales.

Tabla 7:

Norma A – 010: Condiciones de diseño

NORMA A-010	DESCRIPCIÓN	ESQUEMA GRÁFICO
<p>A - 010 CAPÍTULO V CONDICIONES GENERALES</p>	<p>ACCESOS Y CIRCULACIONES HORIZONTALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasadizos: según número de ambientes <ul style="list-style-type: none"> 1 a 3 ambientes: 1.50 m de ancho 4 a 6 ambientes: 1.80 m de ancho 6 o más: 2.10 m de ancho • Parapetos, ancho mínimo de 90 cm • Puertas de aulas, laboratorios o talleres: <ul style="list-style-type: none"> Ancho mínimo = 0.90 m, Abrirá a 180 ° Altura mínima de vano = 2.10 m 	 <p>ANCHO MINIMO 1.50 M</p>
	<p>ESCALERAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ancho mínimo = 1.50 m • Tramo = máximo 16 contrapisos • Paso = mínimo 0.25 m • Contrapaso = máximo 0.18 m • Descanso obligatorio <p>RAMPAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ancho mínimo = 1.00 m • Pendiente máxima = 12 % 	 <p>CORTE DE ESCALERA</p>

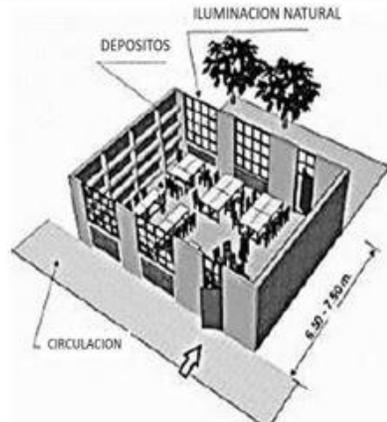
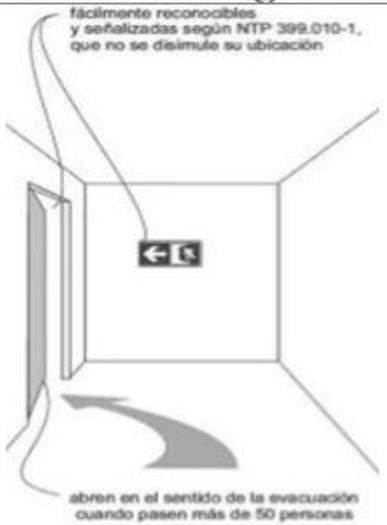
En la Tabla 7, se consideran las dimensiones mínimas para circulaciones horizontales, circulaciones verticales y los accesos a aulas, talleres y laboratorios.

• **NORMA A – 040 EDUCACIÓN**

En la norma A 040 del RNE brinda información para equipamientos educativos, en el Capítulo II las condiciones de habitabilidad y funcionalidad, en el Capítulo III las características de los componentes y el Capítulo IV la dotación de servicios para instituciones educativas superiores.

Tabla 8:

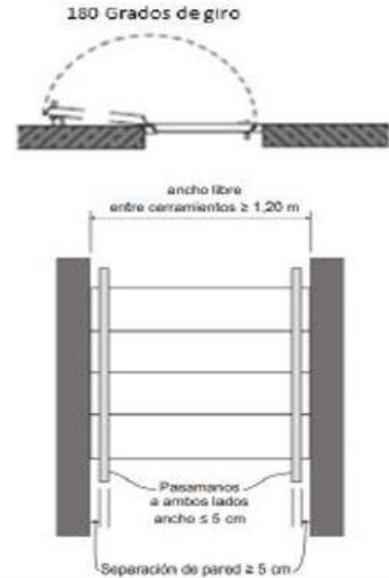
Norma A – 040: Educación

NORMA A-040	DESCRIPCIÓN	ESQUEMA GRÁFICO
<p>A - 040</p> <p>CAPÍTULO II</p> <p>CONDICIONES GENERALES</p>	<p>CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Altura mínima = 2.50 m • Área de vanos debe tener mínimo 20 % de superficie de recinto para iluminación • Ventilación debe ser cruzada 	
	<p>CÁLCULO DE LAS SALIDAS DE EVACUACIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auditorios: según número de asientos • SUM: 1.0 m2 por persona • Salas de clase: 1.5 m2 por persona • Camerinos: 4.0 m2 por persona • Talleres, laboratorios y bibliotecas: 5.0 m2 por persona • Administración: 10.0m2 por persona 	

A - 040
CAPÍTULO III
CONDICIONES
GENERALES

CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES:

- Puertas:
 - Ancho mínimo de puertas: 1.00 m
 - Deben abrir hacia afuera a 180 grados
- Ambientes para más de 40 personas deben tener dos puertas
- Escaleras:
 - Ancho mínimo de escalera: 1.20m
 - Pasamanos ambos lados
 - Paso= entre 28 a 30 cm
 - Contrapaso= entre 16 a 17 cm
 - Nº máximo de contrapasos = 16



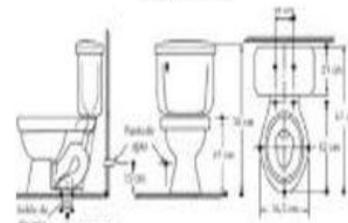
A - 040
CAPÍTULO IV
CONDICIONES
GENERALES

DOTACIÓN DE SERVICIOS:

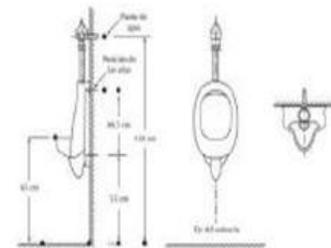
Centros educativos deben contar con SS. HH para uso de alumnos, personal docente, administrativo y personal de servicio

- De 0 a 60 alumnos
 - 1L, 1u, 1l Hombres
 - 1L, 1l Mujeres
- De 61 a 140 alumnos
 - 2L, 2u, 2l Hombres
 - 2L, 2l Mujeres
- De 141 a 200 alumnos
 - 3L, 3u, 3l Hombres
 - 3L, 3l Mujeres
- Por cada 80 alumnos adicionales
 - 1L, 1u, 1l Hombres
 - 1L, 1l Mujeres

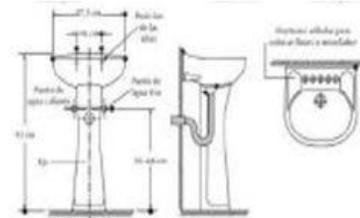
Inodoro:



Urinario:



Lavatorio:



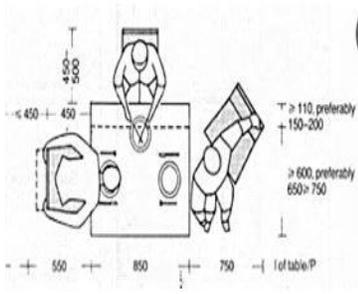
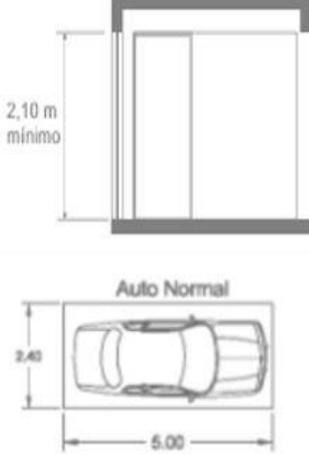
En la Tabla 8, se tiene como aportes las características de las condiciones de habitabilidad y funcionalidad de una institución educativa superior, también las características de vanos y para el cálculo de la dotación de servicios higiénicos se realizará según el número de estudiantes.

• **NORMA A – 070 COMERCIO**

En la norma A070 del RNE brinda información para locales comerciales, encontramos el Capítulo II que describe las condiciones de habitabilidad y funcionalidad y el Capítulo III con las características de los componentes para ambientes comerciales.

Tabla 9:

Norma A – 070: Comercio

NORMA A-070	DESCRIPCION	ESQUEMA GRAFICO
<p>A - 070 CAPÍTULO II</p>	<p>CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD:</p> <p>Altura mínima de piso a cielo raso = 3.00 m</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurante (área de mesas): 1.5 m² por persona • Patio de comidas (área de mesas): 1.5 m² por persona • Área de servicio (cocina): 10 m² por persona 	
<p>A - 070 CAPÍTULO III</p>	<p>CARACTERISTICAS DE LOS COMPONENTES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los accesos con una altura mínima = 2.10 m • Ancho mínimo de vanos: Ingreso principal = 1.00m Dependencias interiores = 0.90 m • Ancho mínimo de pasajes = 2.40 m • Estacionamientos <ul style="list-style-type: none"> 1-500 m² área techada = 1 501-1500m² área techada = 2 1500-3000m² área techada = 3 Más de 3000 m² = 4 	

En la Tabla 9, se destaca los índices ocupacionales para restaurante y cocina, además de la altura mínima entre piso a cielorraso y se considera también el cálculo de estacionamientos por área techada para restaurantes.

- **NORMA A – 120 ACCESIBILIDAD PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES**

En la norma A120 del RNE se describe en el Capítulo II, los principales componentes para la accesibilidad de personas discapacitadas y tercera edad.

Tabla 10:

Norma A – 120: Accesibilidad para personas con discapacidad y adultos mayores

NORMA A-120	DESCRIPCION	ESQUEMA GRAFICO
A - 120 CAPITULO II	<p>Art 9 - RAMPAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ancho libre mínimo = 90 cm • Descansos entre tramos deben tener como longitud mínima 1.20 m • Diferencias de nivel: <ul style="list-style-type: none"> Hasta 0.25 m = 12% de pendiente Hasta 0.75 m = 10% de pendiente Hasta 1.20 m = 8% de pendiente Hasta 1.80 m = 6% de pendiente Hasta 2.00 m = 4% de pendiente 	
	<p>Art 11 – SERVICIOS PARA DISCAPACITADOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavatorios: <ul style="list-style-type: none"> Espacio libre de 0.75 x 1.20 m frente del lavatorio • Inodoros: <ul style="list-style-type: none"> El cubículo con dimensiones mínimas de 1.50 x 2.00 m • Urinarios: <ul style="list-style-type: none"> Espacio libre de 0.75 x 1.20 m al frente de urinario 	

En la Tabla 10, para la mejor accesibilidad de discapacitados se consideran rampas con un porcentaje acuerdo a la altura del desnivel, también se consideran servicios higiénicos para discapacitados con sus dimensiones mínimas.

IV. FACTORES DE DISEÑO

4.1. CONTEXTO

4.1.1. Lugar

- Ubicación del área Metropolitana de Chiclayo

Se encuentra geolocalizada entre los 06°21'36 y los 06°55'30 de Latitud Sur, y entre los 80°09'26 y 79°40'00 de Longitud Oeste (MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO, 2011-2021). Comprende los centros urbanos de Chiclayo, José Leonardo Ortiz, La victoria, Pimentel, Reque, Monsefú, Pomalca, Ciudad Eten y Santa Rosa.

Figura 1:

Ubicación del área metropolitana de Chiclayo



Fuente: Elaboración Propia - Google Maps, 2021

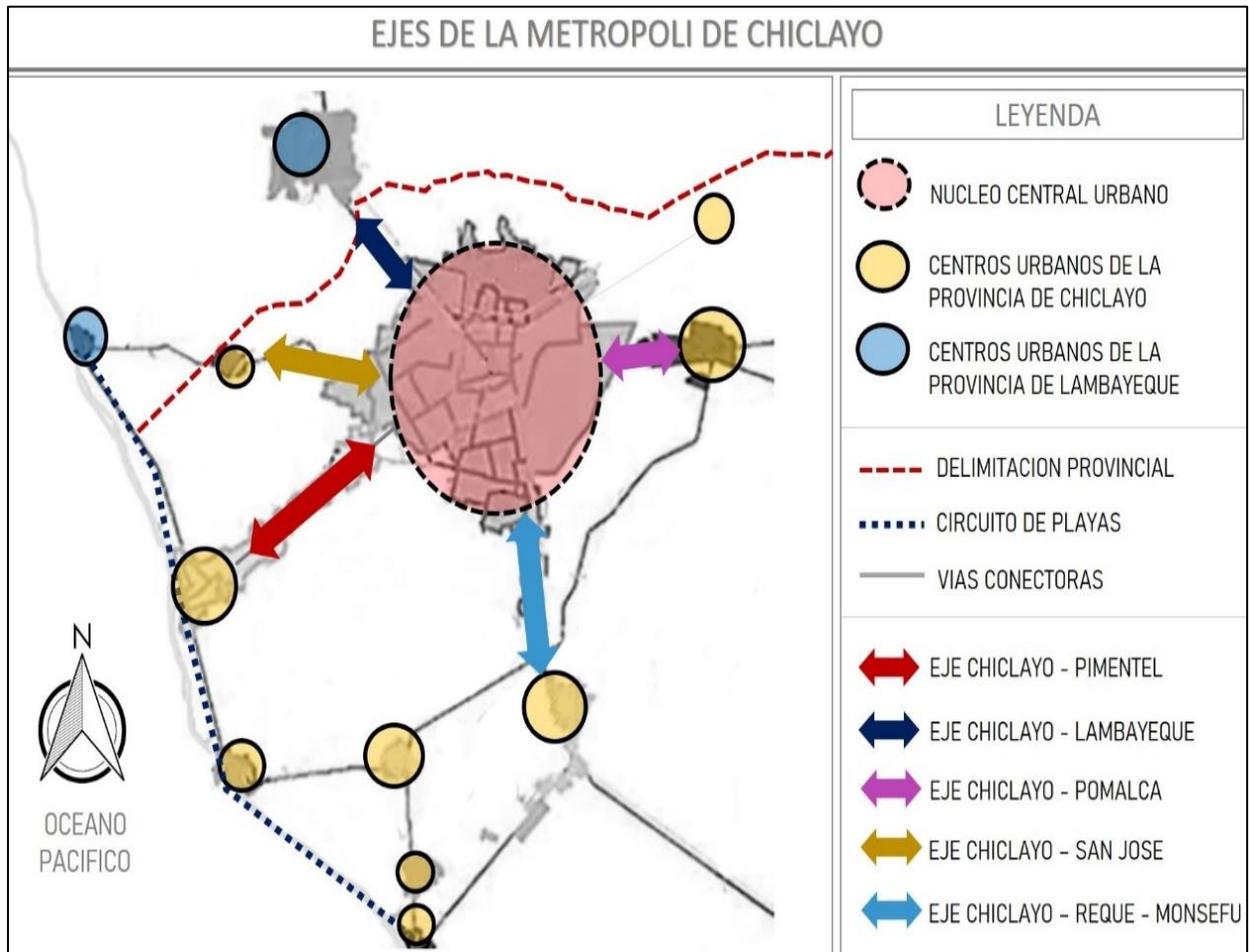
- Ejes del área Metropolitana de Chiclayo

El crecimiento urbano de la ciudad de Chiclayo, se expande hacia sus cuatro orientaciones de los ejes, ya que es el centro urbano administrativo y dinamizador de la metrópoli (MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CHICLAYO, 2011-2016).

- **Por el norte: el eje Chiclayo – Lambayeque**, principalmente se caracteriza por ser un eje de desarrollo industrial, sin embargo en los últimos años se ha incrementado el uso residencial.
- **Por el sur: en el eje Chiclayo – Reque – Monsefú**, aprovechan las áreas agrícolas para el desarrollo de servicios turísticos y recreativos.
- **Por el este: el eje Chiclayo – Pomalca**, es uno de los ejes con menor desarrollo urbano, consolidándose como un sector de desarrollo agrícola.
- **Por el oeste: El eje Chiclayo – Pimentel**, es el eje que presenta mayor conurbación con la ciudad de Chiclayo y presenta el mayor crecimiento urbano, sin embargo, en esta orientación también se ubica el eje Chiclayo – San José, que es uno de los ejes de menor desarrollo urbano debido a que se encuentran las lagunas de oxidación.

Figura 2:

Ejes del área metropolitana de Chiclayo



Fuente: Elaboración Propia - Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral, 2011-2021.

- **Eje Chiclayo – Pimentel**

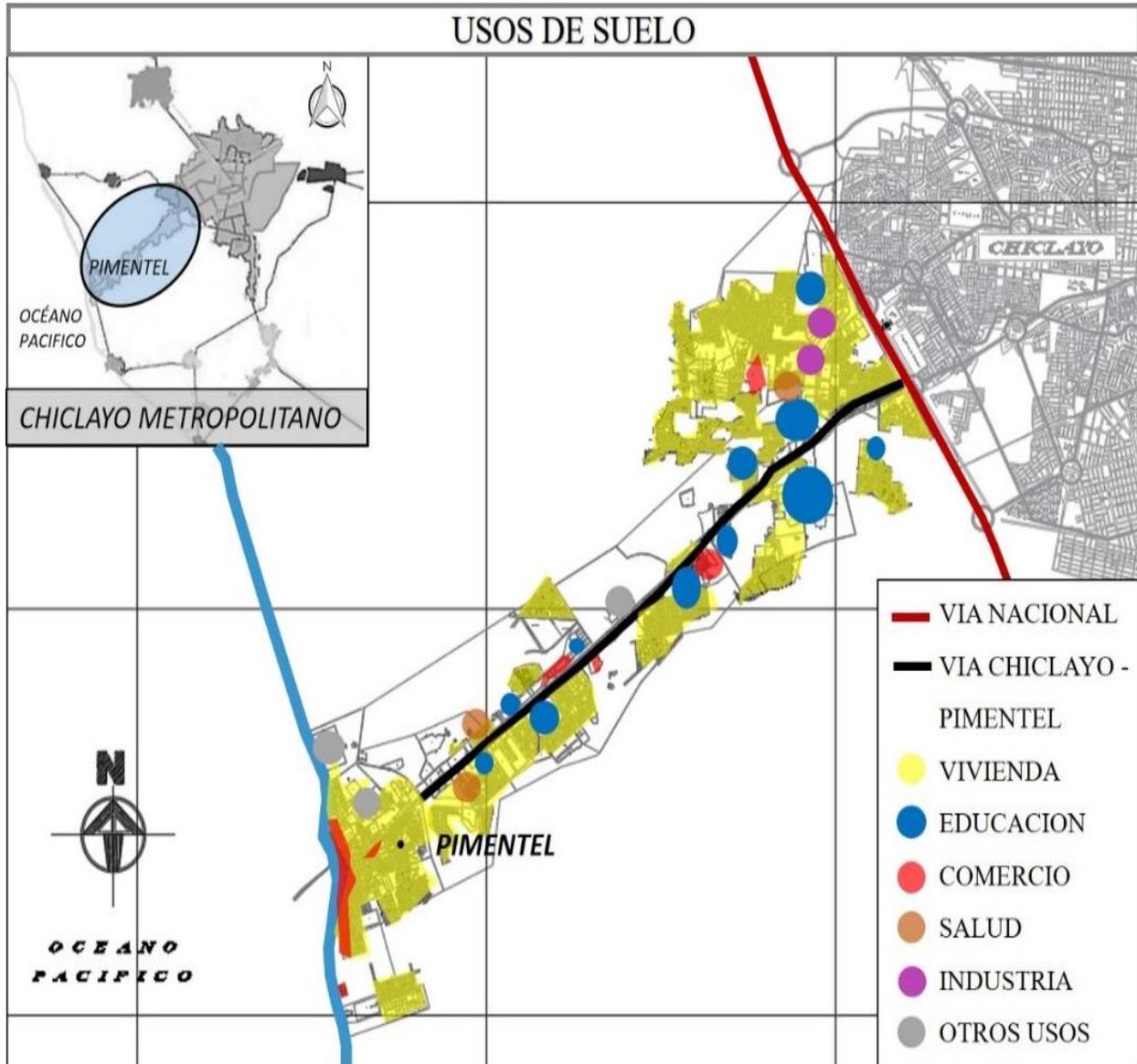
La ocupación territorial que predomina en el eje Chiclayo Pimentel es:

- Residencial: 48%
- Educativo: 11,8%
- Comercial: 5,6%

Cabe mencionar que en el año 1980 sólo se contaba con 4 instituciones educativas, llegándose a incrementar en los últimos 30 años a 19 infraestructuras educativas entre las cuales destacan cinco campos universitarios.

Figura 3:

Eje Chiclayo – Pimentel



Fuente: Municipalidad de Pimentel - Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral, 2011-2021.

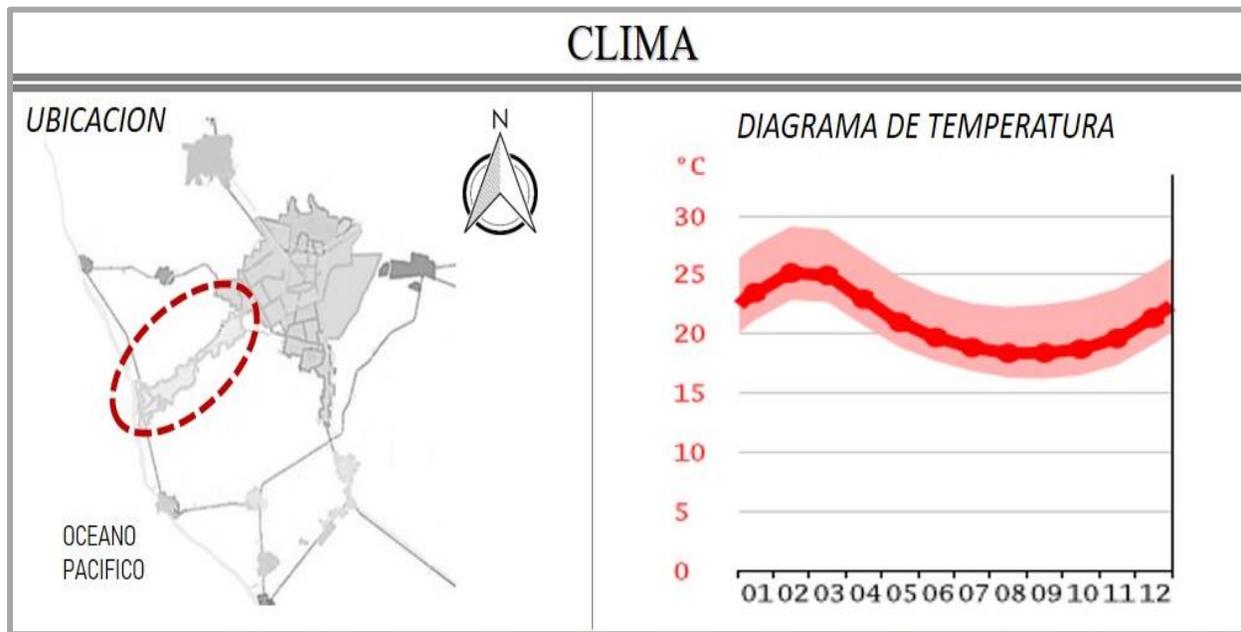
4.1.2. Condiciones bioclimáticas

- CLIMA

El clima es de tipo desértico Sub-tropical. Las temperaturas en febrero alcanzan registros de hasta 29.9°C y en el mes de agosto desciende hasta los 15°C.

Figura 4:

Clima en el distrito de Pimentel



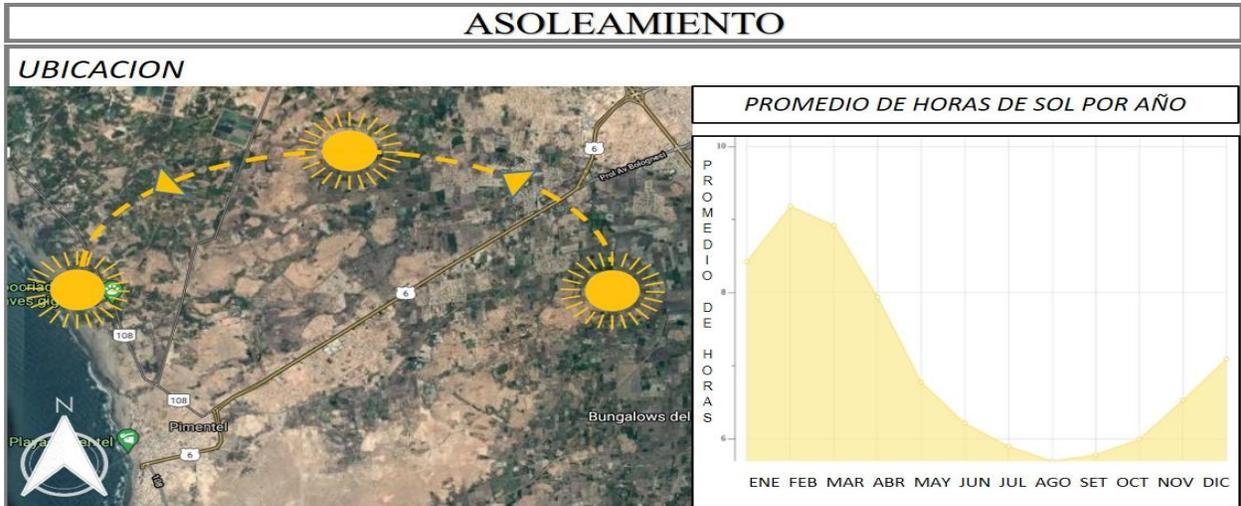
Fuente: CLIMATE DATA, 2021.

- ASOLEAMIENTO

El recorrido solar en el amanecer es por el este y el atardecer por el oeste. El mes de febrero tiene el mayor número de horas diarias de sol, hay un promedio de 10.92 horas de sol al día y un total de 276.48 horas de sol en todo el mes.

Figura 5:

Asoleamiento en el distrito de Pimentel



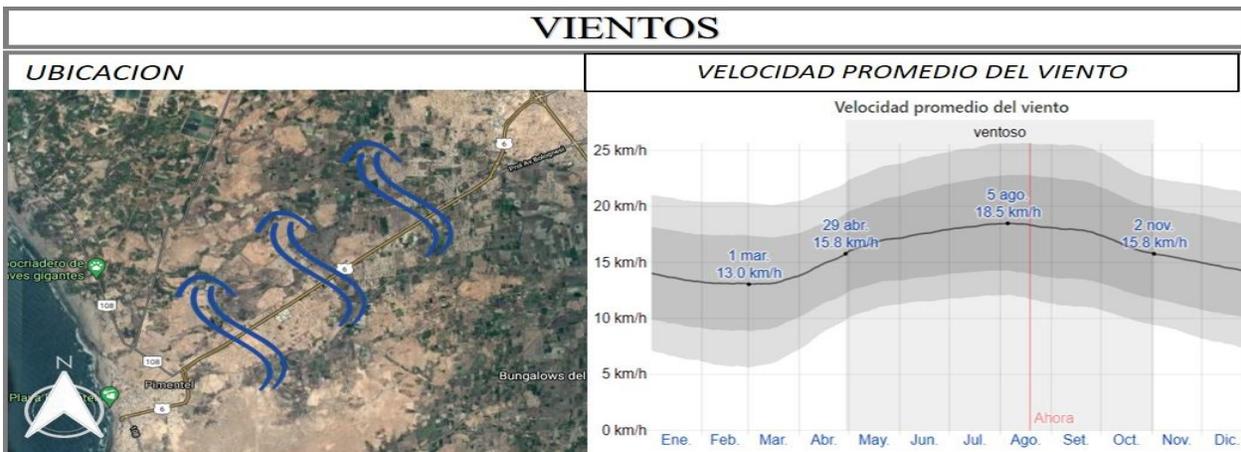
Fuente: Elaboración Propia - CLIMATE DATA, 2021.

- VIENTOS

Durante casi todo el año los vientos son homogéneos soplando en dirección sur. Agosto es el mes más ventoso con un promedio de 18.5 km/h y de abril a noviembre la velocidad se reduce entre 15.8 km/h.

Figura 6:

Vientos en el distrito de Pimentel



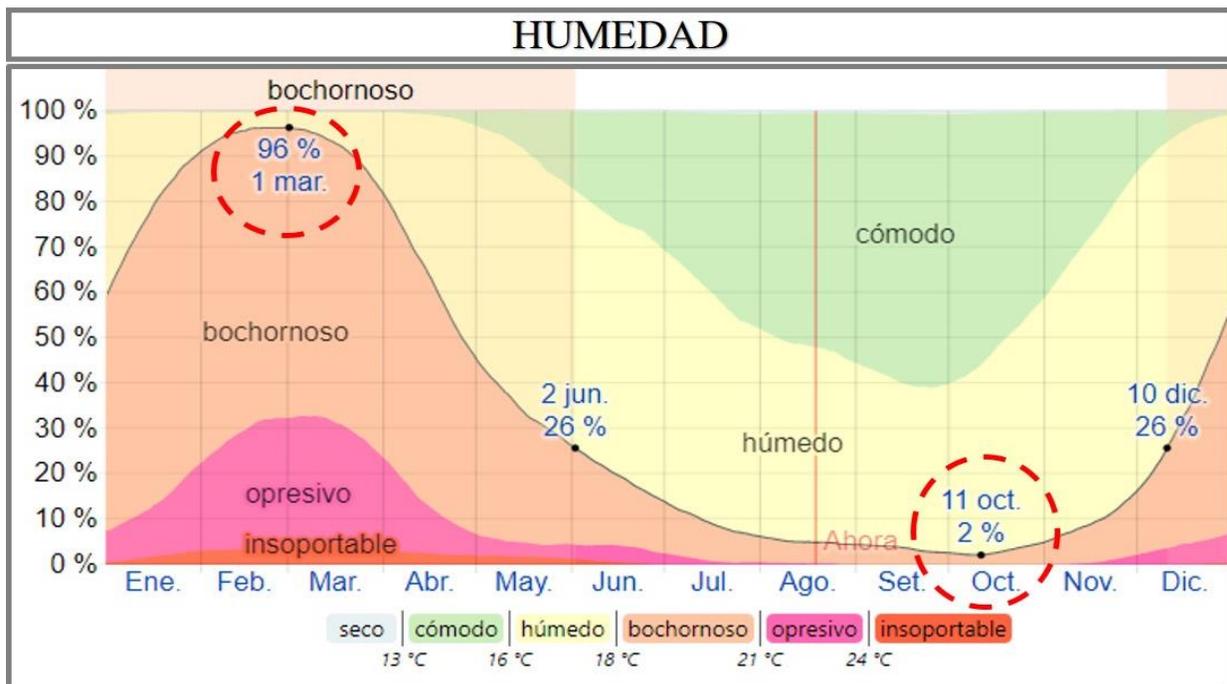
Fuente: Elaboración Propia - Weather Spark, 2021.

- HUMEDAD

La humedad atmosférica en el distrito de Pimentel es relativamente alta con un promedio anual de 82%, el periodo más húmedo es de diciembre a junio con un máximo de 96% y octubre el mes menos húmedo con 2%.

Figura 7:

Humedad en el distrito de Pimentel



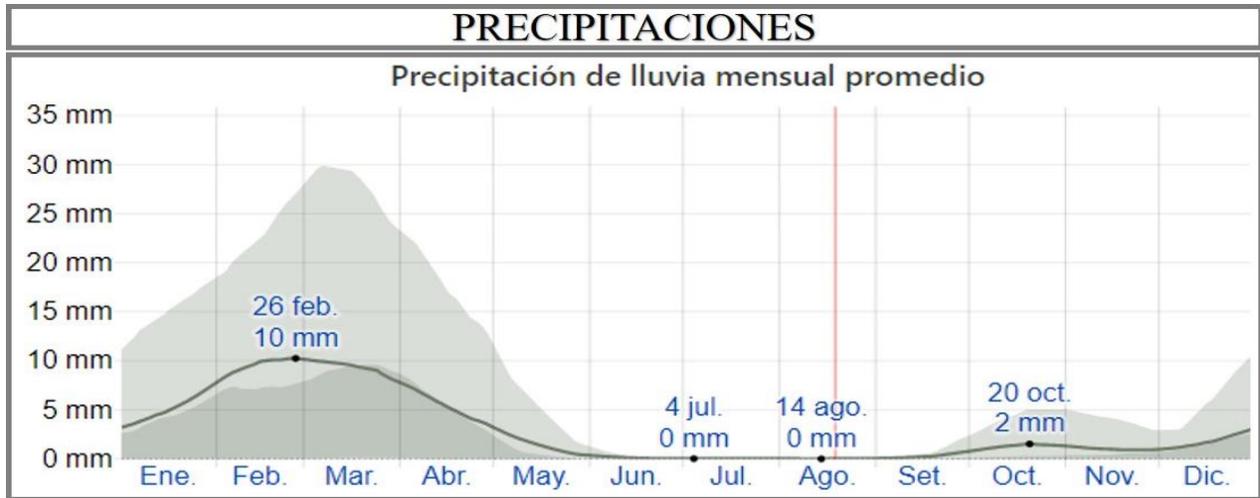
Fuente: Weather Spark, 2021.

- PRECIPITACIONES PLUVIALES

Las precipitaciones pluviales se ven afectadas en la costa por causa del Fenómeno El Niño. La precipitación más baja es entre julio y agosto con 0 mm y febrero el mes más lluvioso con un promedio de 10 mm.

Figura 8:

Precipitaciones en el distrito de Pimentel



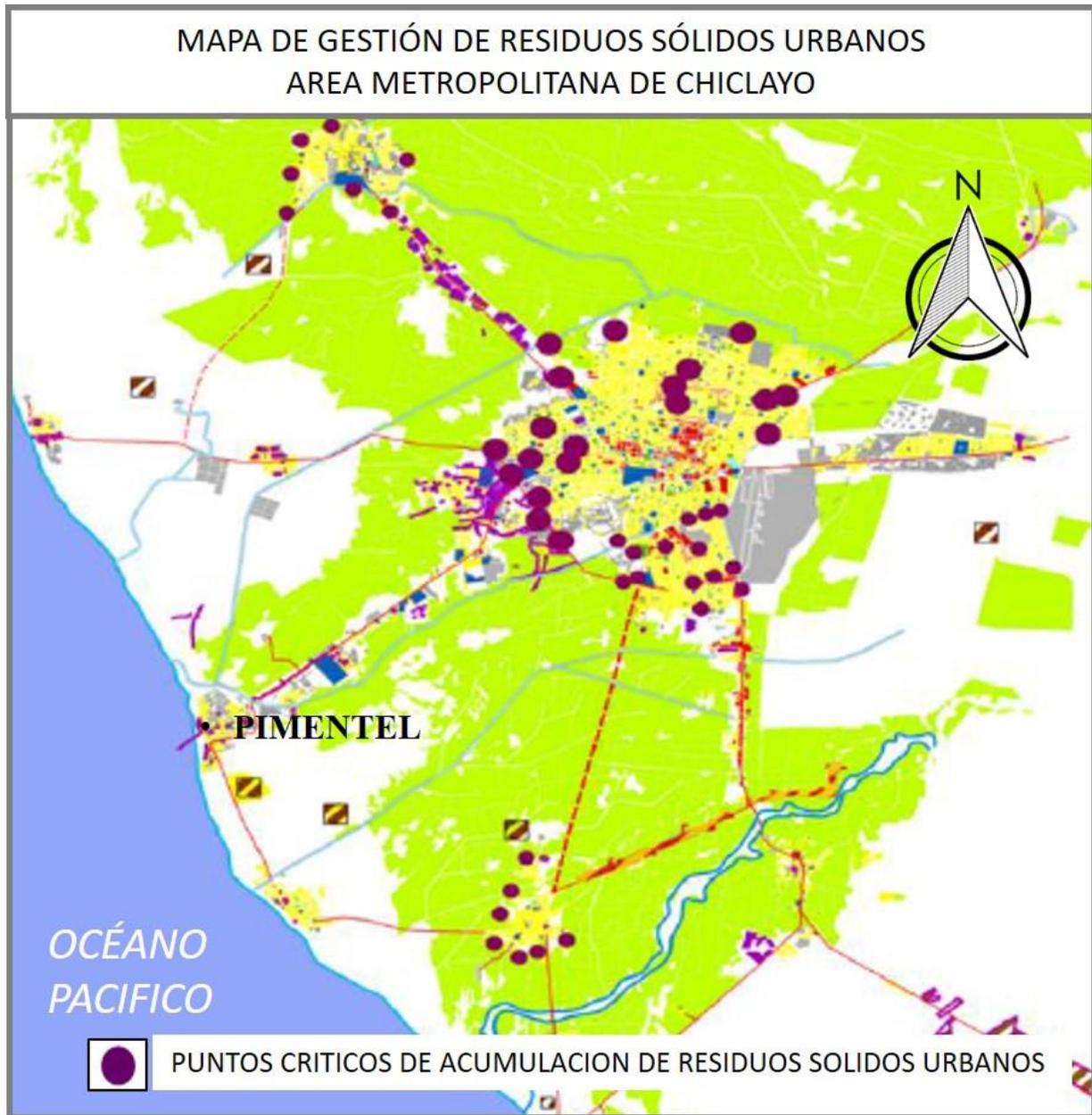
Fuente: Weather Spark, 2021.

- FACTORES AMBIENTALES

La escasez de manejo de residuos sólidos ocurre en las zonas urbanas, donde los residuos sólidos se acumulan por falta de servicios y se acumulan en los botaderos de las calles. En el área metropolitana de Chiclayo, se han identificado los principales puntos críticos de acumulación de residuos sólidos en las ciudades de La Victoria, José Leonardo Ortiz y Monsefú (MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO, 2011-2021)

Figura 9:

Mapa de gestión de residuos sólidos urbanos



Fuente: Municipalidad Provincial de Chiclayo – Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral, 2011-2021.

4.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

4.2.1. Aspectos cualitativos

4.2.1.1. Tipos de usuarios y necesidades

- USUARIOS PERMANENTES:
 - Personal administrativo
 - Docentes: teóricos y gastronómicos
 - Estudiantes
 - Personal de servicio

- USUARIOS TEMPORALES:
 - Público en general

Tabla 11:

Caracterización y necesidades de usuarios

USUARIO 1: Personal Administrativo

CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios Arquitectónicos
Registro y control de ingreso y salida	Registrar y Atender	PERSONAL ADMINISTRATIVO	- Atención y Recepción
Representación principal de la institución	Gestionar y Dirigir	PERSONAL ADMINISTRATIVO	- Dirección general - Dirección administrativa - Dirección académica - Secretarías
Almacenamiento de documentos	Archivar los documentos	PERSONAL ADMINISTRATIVO	- Archivos
Reunión de administrativos	Realizar reuniones	PERSONAL ADMINISTRATIVO	- Sala de reuniones del personal administrativo

CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios Arquitectónicos
Servicios administrativos de la institución	Administrar, Coordinar y Contabilizar	PERSONAL ADMINISTRATIVO	- Oficina administrativa - Oficina de Marketing - Oficina de contabilidad - Oficina del Jefe de mantenimiento
Espera	Esperar la atención	PERSONAL ADMINISTRATIVO	- Estar Administrativo
Servicios de Primeros auxilios	Atención medica	PERSONAL ADMINISTRATIVO	- Tópico
Alimentación	Comer y beber	PERSONAL ADMINISTRATIVO	- Restaurante de la escuela - Sala de Exposición y degustación culinaria lambayecana
Estacionamiento del vehículo	Estacionar	PERSONAL ADMINISTRATIVO	- Estacionamiento

Fuente: Elaboración Propia.

USUARIO 2: Docentes (Teóricos y Gastronómicos)

CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios Arquitectónicos
Ingreso a la institución	Ingresar	DOCENTES	- Hall de ingreso
Registro y control de ingreso y salida	Registrar	DOCENTES	- Recepción
Ordena y organiza sus clases y documentos	Organizar	DOCENTES	- Sala de profesores
Desarrollo de actividades	Observar	DOCENTES	- SUM
Presentación de eventos académicos	Observar y participar	DOCENTES	- Auditorio

Alimentación	Comer y beber	DOCENTES	- Restaurante de la escuela
Servicios de Primeros auxilios	Atención medica	DOCENTES	- Tópico
Acceso a lectura e información	Buscar información	DOCENTES	- Biblioteca
Estacionamiento del vehículo	Estacionar	DOCENTES	- Estacionamiento
Aprendizaje del análisis teórico y conceptual	Enseñar	DOCENTES	- Aulas teóricas
Aprendizaje en computación	Enseñar	DOCENTES	- Salas de cómputo
			Aulas gastronómicas:
			- Taller de cocina
			- Taller de pescados y mariscos
			- Taller de panadería
			- Taller de pastelería
			- Taller de bar y coctelería
			- Taller de catas
			- Aula demostrativa
			- Laboratorio
			- Auditorio de cocina
			- Salas de exposición y difusión gastronómica
			- Sala de experiencia culinaria – Ceviche
Demostración y Exhibición de la preparación de comidas	Preparar y cocinar	DOCENTES	

Fuente: Elaboración Propia.

USUARIO 3: Estudiantes

CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios Arquitectónicos
Ingreso e identificación del alumno en la institución	Ingresar e identificarse	ESTUDIANTES	- Hall de ingreso
Aprendizaje del análisis teórico y conceptual	Aprender	ESTUDIANTES	- Aulas teóricas
Aprendizaje en computación	Aprender	ESTUDIANTES	- Sala de cómputo
Aprendizaje de las distintas especialidades gastronómicas	Aprender las distintas especialidades gastronómicas	ESTUDIANTES	<p>Aulas gastronómicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taller de cocina - Taller de pescados y mariscos - Taller de panadería - Taller de pastelería - Taller de bar y coctelería - Taller de catas - Aula demostrativa - Laboratorio
Acceso a lectura e información	Leer e informarse	ESTUDIANTES	- Biblioteca
Desarrollo de actividades	Observar y participar	ESTUDIANTES	- SUM
Presentación de los eventos académicos de la institución	Observar y participar	ESTUDIANTES	- Auditorio
Demostración de la preparación de las especialidades gastronómicas	Observar	ESTUDIANTES	- Auditorio cocina
Difusión de la gastronomía	Comer y beber	ESTUDIANTES	- Restaurante escuela

CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios Arquitectónicos
Exhibir y degustar las diferentes especialidades de la gastronomía	Exhibir y degustar	ESTUDIANTES	- Sala de exposición y degustación culinaria gastronómica lambayecana
Preparación del ceviche de los visitantes	Enseñar a preparar ceviche a los visitantes	ESTUDIANTES	- Sala de experiencia culinaria: Ceviche
Servicios de Primeros auxilios	Atención medica	ESTUDIANTES	- Tópico
Estacionamiento del vehículo	Estacionar	ESTUDIANTES	- Estacionamiento

Fuente: Elaboración Propia.

USUARIO 4: Personal de Servicios

CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios Arquitectónicos
Ingreso e identificación del personal de servicio en la institución	Ingresar e identificarse	PERSONAL DE SERVICIO	- Hall de ingreso
Abastecimiento	Cargar y descargar	PERSONAL DE SERVICIO	- Área de carga y descarga - Patio de maniobras - Oficina de control - Almacén general - Almacén de insumos - Cámaras frigoríficas - Almacén de implementos para la expoferia

CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios Arquitectónicos
Mantenimiento, limpieza y seguridad del complejo	Limpiar, proteger, vigilar y controlar	PERSONAL DE SERVICIO	CASA DE FUERZA: - Cuarto de Bombas - Cisterna de uso diario - Cisterna contraincendios - Tablero general - Sub estación eléctrica - Grupo electrógeno - Cuarto de vigilancia - Vestidores - Cuarto de limpieza - Área de residuos solidos - Residuos peligrosos aceites usados
Servicios de Primeros auxilios	Atención medica	PERSONAL DE SERVICIO	- Tópico
Estacionamiento del vehículo	Estacionar	PERSONAL DE SERVICIO	- Estacionamiento

Fuente: Elaboración Propia.

USUARIO 5: Público en General

CARACTERIZACION Y NECESIDADES DE USUARIOS			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios Arquitectónicos
Ingreso a la institución	Ingresar	PÚBLICO EN GENERAL	- Hall de ingreso
Registro y control de ingreso y salida	Registrar	PÚBLICO EN GENERAL	- Recepción
Difusión de la gastronomía	Comer y beber	PÚBLICO EN GENERAL	- Restaurante de la Escuela

CARACTERIZACION Y NECESIDADES DE USUARIOS

Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios Arquitectónicos
Presentación de los eventos académicos de la institución	Observar y contemplar	PÚBLICO EN GENERAL	- Auditorio
Demostración y exhibición de la preparación de las especialidades gastronómicas	Observar	PUBLICO EN GENERAL	- Auditorio de Cocina
Realización de diferentes actividades temporales	Observar	PUBLICO EN GENERAL	- SUM
Exhibir y degustar las diferentes especialidades de la gastronomía	Exhibir y degustar	PUBLICO EN GENERAL	- Sala de Exhibición y Degustación Culinaria Lambayecano
Preparación del ceviche de los visitantes	Enseñar a preparar ceviche a los visitantes	PÚBLICO EN GENERAL	- Sala de Experiencia Culinaria : Ceviche
Servicios de primeros auxilios y urgencias	Atención y revisión medica	PÚBLICO EN GENERAL	- Tópico
Acceso a lectura e información	Leer e informarse	ESTUDIANTES	- Biblioteca
Estacionamiento de vehículo	Estacionar	PÚBLICO EN GENERAL	- Estacionamiento

Fuente: Elaboración Propia.

4.2.2. Aspectos cuantitativos

4.2.2.1. Cuadro de áreas

Tabla 12:

Programa arquitectónico

PROGRAMA ARQUITECTONICO											
ZONAS	SUB ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	USUARIOS	MOBILIARIO	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS	CANTIDAD	AFORO	AREA m2	AREA SUB ZONA	AREA ZONA
ZONA ADMINISTRATIVA	RECEPCIÓN	Ingreso	Registrar	Público en general	Escritorio, sillas	SECRETARIA	1		21.00	81.00	
					Sillas	ESPERA	1	12	30.00		
					Sillas	ESTAR ADMINISTRATIVO	1		30.00		
	DIRECCIÓN	Gestionar	Dirigir	Director General	Escritorio, sillas	DIRECCIÓN GENERAL + BAÑO	1	3	26.00	55.20	397.50
				Director Administrativo	Escritorio, sillas	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA	1	3	26.00		
				Archivo	Estantes	ARCHIVO	1	1	3.20		
	OFICINAS	Administración	Administrar	Personal administrativo	Mesa, sillas, estantes	SALA DE REUNIONES DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO	1	12	60.00	126.50	
					Escritorio, sillas	OFICINA DE ADMINISTRACIÓN	1	2	15.00		
					Escritorio, sillas	OFICINA DE CONTABILIDAD	1	2	15.00		

				Escritorio, sillas	OFICINA DE MARKETING Y LOGÍSTICA	1	2	15.00	
				Escritorio, sillas	OFICINA DEL JEFE DE MANTENIMIENTO	1	2	15.00	
				Estantes	ARCHIVO	1	1	6.50	
	Necesidades de SS.HH.	Miccionar y lavarse las manos	Personal administrativo/ Público en general	Lavatorio, Inodoro y Urinario	SS.HH. HOMBRES	1	2l,2i,2u		25
					SS.HH. MUJERES	1	2l,2i		
					SS.HH. DISCAPACITADO	1	1l,1i		
COORDIN. ACADÉMICA	Coordinación de la plana docente	Organizar actividades académicas	Director Académico	Escritorio, sillas	DIRECCIÓN ACADÉMICA	1	2	12.60	
			Secretaria	Escritorio, sillas	SECRETARIA	1	1	4.90	
			Docentes	Escritorio, sillas, estantes	OFICINAS + ARCHIVO	1	2	23.00	
		Organizar clases	Docentes	Mesa, sillas, estante, lockers, sofá, kitchenette, refrigeradora	SALA DE PROFESORES	1	10	47.00	93.50
	Necesidades de SS.HH.	Miccionar y lavarse las manos	Docentes	Lavatorio. Inodoro y Urinario	SS.HH. MUJERES	1	1l,1i		6.00
					SS.HH. HOMBRES	1	1l,1i		
TÓPICO	Servicios de urgencia	Atención medica	Público en general	Camilla, armario, silla giratoria, escritorio, lavadero	TÓPICO	1	2	16.30	16.30

PROGRAMA ARQUITECTONICO

ZONAS	SUB ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	USUARIOS	MOBILIARIO	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS	CANTIDAD	AFORO	AREA m2	AREA SUB ZONA	AREA ZONA
ZONA DE APRENDIZAJE	AULAS TEÓRICAS	Enseñanza	Enseñar	Estudiantes / Docentes teóricos	Mesas, sillas, escritorio, pizarra	AULAS DE TEORÍA	9	21	45.00	405.00	
	AULAS PRÁCTICAS	Aprendizaje de la preparación de las distintas especialidades de cocina	Aprender la especialidad de cocina	Estudiantes / Docentes gastronómicos	Cocina industrial, mesas de trabajo, horno eléctrico, refrigeradora, estantes multiusos, lavadero de acero inoxidable	TALLER DE COCINA	6	16	60.00	360.00	
			Aprender la especialidad de pescados y mariscos	Estudiantes / Docentes gastronómicos	Cocina industrial, mesas de trabajo, horno eléctrico, refrigeradora, estantes multiusos, lavadero de acero inoxidable	TALLER DE PESCADOS Y MARISCOS	3	16	60.00	180.00	
			Aprender la especialidad de panadería	Estudiantes / Docentes gastronómicos	Horno panadero eléctrico industrial, mesas de trabajo, refrigeradora, estantes multiusos, coche porta bandejas, lavadero de acero inoxidable	TALLER DE PANADERÍA	3	16	60.00	180.00	
			Aprender la especialidad de pastelería	Estudiantes / Docentes gastronómicos	Horno eléctrico, mesas de trabajo, refrigeradora, estantes multiusos, lavadero de acero inoxidable	TALLER DE PASTELERÍA	3	16	60.00	180.00	
										1833.80	

		Aprender la especialidad de bar y coctelería	Estudiantes / Docentes gastronómicos	Mesas de trabajo, estantes, barra, congeladoras, lavadero, sillas, lockers	TALLER DE BAR Y COCTELERÍA	1	21	60.00	60.00
		Aprender la especialidad de catas	Estudiantes / Docentes gastronómicos	Mesas, sillas, estantes, barra, congeladoras, lavadero, lockers	TALLER DE CATAS	1	25	60.00	60.00
		Demostrar la preparación de cocina	Estudiantes / Docentes gastronómicos	Cocina industrial, mesas de trabajo, sillas, horno eléctrico, refrigeradora, estantes multiusos, lavadero de acero inoxidable	AULA DEMOSTRATIVA	1	45	120.00	120.00
		Analizar la cocción de alimentos	Estudiantes / Docentes gastronómicos	Mesas de trabajo, sillas, refrigeradora, estantes multiusos, lavadero de acero inoxidable, archivadores	LABORATORIO	1	21	60.00	60.00
Sala de computo	Enseñanza	Enseñar	Estudiantes / Docentes	Mesas de computadoras, escritorio, sillas, computadoras, lockers, estantes	AULA DE COMPUTO	1	41	80.00	80.00
SS.HH.	Necesidades de SS.HH.	Miccionar y lavarse las manos	Estudiantes	Lavatorio. Inodoro y Urinario	SS.HH. HOMBRES		3l,3i,3u	15.00	
					SS. HH MUJERES	4	3l,3i	15.00	148.80
					SS.HH. DISCAPACITADOS		2l,2i	7.20	

PROGRAMA ARQUITECTONICO

ZONAS	SUB ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	USUARIOS	MOBILIARIO	AMBIENTES ARQUITECTONICOS	CANTIDAD	AFORO	AREA m2	AREA SUB ZONA	AREA ZONA	
ZONA DE EXPOSICION GASTRONOMICA	AUDITORIO DE COCINA	Demostración y exhibición de la preparación de las especialidades gastronómicas	Preparación de comidas		Cocina industrial, mesas de trabajo, refrigeradora, reposteros	COCINA – ESCENARIO	1		46.00			
			Observar	Estudiantes / Docentes / Público en general / Personal	Sillas	ÁREA DE ESPECTADORES	1	180	198.65	282.00		
			Almacenar implementos de cocina		Estantes, anaqueles	ALMACÉN DE IMPLEMENTOS	1		12.45			
			Vestirse		Tocador, sillas, lavatorio	VESTIDORES	1		16.50			
			Guardar		Estante	DEPOSITO	1		8.50			
	RESTAURANTE DE LA ESCUELA	Difusión de la gastronomía	Recepciona	Público en general	Caja registradora	ZONA DE ATENCIÓN	1		4.30		1178.60	
			Comer y beber	Público en general	Mesas y sillas	ÁREA DE MESAS	1		312.50			
			Beber	Público en general	Barra, bancos, anaqueles, lavadero	BARRA	1		26.00			
			Almacenar bebidas	Personal	Estantes	CAVA	1	300	5.10			
			Cocinar	Personal			Cocina industrial, mesa de trabajo, lavadero, estantes, freidoras, horno industrial, refrigeradora	COCINA CALIENTE	Cocina fría	1		
									Cocina caliente	1		
									Pastelería	1		
									Comida especial	1		
						Lavado de insumos	1		100.64			

					Lavado de vajilla	1		
		Almacenar insumos	Personal	Anaqueles, balanza industrial	ALMACÉN DE INSUMOS	1		13.40
		Conservar y refrigerar	Personal	Estantes	CÁMARAS FRIGORÍFICAS	1		20.80
		Limpiar	Personal	Lavadero	CUARTO DE LIMPIEZA	2		3.76
		Controlar	Personal	Mesa, silla, estante	CONTROL	1		4.30
		Miccionar y lavarse las manos	Público en general	Lavatorio, Inodoro y Urinario	SS.HH. HOMBRES	2	3l,3i,3u	30.00
	SS.HH. MUJERES				2	3l,3i	30.00	
	SS.HH. DISCAPAC.				1	1l,1i	3.60	
		Vestirse	Personal	Vestidores, Lavatorio, Inodoro y Urinario	VESTIDORES DEL PERSONAL MUJERES	1	3v,3l,3i	17.80
		Vestirse	Personal	Vestidores, Lavatorio, Inodoro y Urinario	VESTIDORES DEL PERSONAL HOMBRES	1	3v,3l,3i	17.80
SALA DE EXPOSICIÓN Y DEGUSTACIÓN CULINARIA LAMBAYECANA	Exhibición y degustación de las diferentes especialidades de la gastronomía	Exhibir y degustar	Público en general	Mesas, sillas, estantes, menaje	SALA DE EXPOSICIÓN Y DEGUSTACIÓN	1		109.00
		Recepciona	Público en general	Mesa, lockers	ATENCIÓN	1	60	13.00
		Reponer comida	Personal	Mesas de trabajo de cocina	REPOSICIÓN DE COMIDA	1		9.00
								148.30

		Controlar	Personal	Mesa, sillas	CUARTO DE SONIDO	1		3.80	
		Almacenar	Personal	Estantes	ALMACÉN	1		7.50	
		Limpiar	Personal	Lavadero, armario	CUARTO DE LIMPIEZA	1		6.00	
	Preparación del ceviche de los visitantes	Enseñar a preparar ceviche a los visitantes	Público en general	Mesas de trabajo, bancos, Estantes, Lavaderos, refrigeradora	SALÓN INTERACTIVO	1		100.00	
		Recepciona	Público en general	Mesa, silla, lockers	CONTROL	1		3.90	
		Desinfectar	Público en general	Lavaderos	ÁREA DE DESINFECCIÓN	1		10.00	
	SALA DE EXPERIENCIA CULINARIA : CEVICHE	Vestirse	Personal	Vestidores	VESTIDORES	1	50	7.34	137.80
		Almacenar implementos	Personal	Estantes	ALMACÉN DE IMPLEMENTOS	1		7.10	
		Limpiar	Personal	Lavadero, armario	CUARTO DE LIMPIEZA	1		3.40	
		Guardar	Personal	Estantes	DEPÓSITO	1		6.06	
					SS.HH. HOMBRES	1	4l,4i,4u	18.70	
SS.HH.	Necesidades de SS.HH.	Miccionar y lavarse las manos	Público en general	Lavatorio, Inodoro y Urinario	SS. HH MUJERES	1	4l,4i	18.70	41.00
					SS.HH. DISCAPAC.	1	1l,1i	3.60	

PROGRAMA ARQUITECTONICO

ZONAS	SUB ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	USUARIOS	MOBILIARIO	AMBIENTES ARQUITECTONICOS	CANTIDAD	AFORO	AREA m2	AREA SUB ZONA	AREA ZONA	
ZONA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	BIBLIOTECA	Lectura y acceso a información	Leer y buscar información	Estudiantes / Docentes / Público en general / Personal	Mesa, silla, Sofá	ATENCIÓN Y ESPERA	1	100	31.00	280.00		
					Escritorio, sillas, estante	OFICINA DE LA BIBLIOTECA	1		14.00			
					Estantes, armarios	ALMACÉN DE LIBROS	1		35.40			
					Mesas, sillas, lockers	ZONA DE LECTURA	1		160.00			
					Mesas y computadoras, sillas	ZONA DE COMPUTADORAS	1		39.60			
	AUDITORIO	Presentación de eventos académicos de la institución	Recepciona	Público en general			FOYER	1	400	76.20	650.00	1141.60
			Comer y beber	Público en general	Mesas		OFICIO	1		27.45		
			Sentarse y Observar	Público en general	Butacas		ÁREA DE ESPECTADORES	1		265.95		
			Exponer	Público en general	Podio, telón		ESCENARIO	1		112.30		
			Ensayar	Público en general	Muebles		ANTE-ESCENARIO	1		52.90		
			Vestirse	Público en general	Tocador, sillas, lavatorio, inodoro, ducha, armario		CAMERINOS PRIVADOS + BAÑO	2		30.50		
			Vestirse	Público en general	Tocador, sillas, lavatorio, inodoro		CAMERINOS HOMBRES + BAÑO	1		13.40		

		Vestirse	Público en general	Tocador, sillas, lavatorio, inodoro	CAMERINOS MUJERES + BAÑO	1		13.40	
		Almacenar	Público en general	Estantes	DEPOSITO	1		7.40	
		Guardar	Público en general	Armarios	CUARTO DE VESTIDORES Y TRAJES	1		11.00	
		Limpiar	Personal	Lavadero, Estantes	CUARTO DE LIMPIEZA	1		5.00	
					SS.HH. HOMBRES	1	3l,3i,3u	15.00	
		Miccionar y lavarse las manos	Público en general	Lavatorio, Inodoro y Urinario	SS.HH. MUJERES	1	3l,3i	15.00	
					SS.HH. DISCAPAC.	1	1l,1i	3.60	
SUM	Realización de diferentes actividades temporales	Observar	Público en general	Sillas	SALÓN	1		120.50	
		Exponer	Público en general	Podio	ESCENARIO	1		34.50	
		Controlar	Público en general	Mesas	OFICIO	1	100	6.00	167.00
		Almacenar	Público en general	Estantes	DEPOSITO	1		6.00	
SS.HH.	Necesidades de SS.HH.	Miccionar y lavarse las manos	Público en general	Lavatorio. Inodoro y Urinario	SS.HH. HOMBRES		4l,4i,4u	18.70	
					SS. HH MUJERES	1	4l,4i	18.70	44.60
					SS.HH. DISCAPAC.		2l,2i	7.20	

PROGRAMA ARQUITECTONICO

ZONAS	SUB ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	USUARIOS	MOBILIARIO	AMBIENTES ARQUITECTONICOS	CANTIDAD	AFORO	AREA m2	AREA SUB ZONA	AREA ZONA
ZONA DE SERVICIOS GENERALES	ABASTECIMIENTO	Carga y descarga para el abastecimiento	Cargar y descargar	Personal de servicios		CARGA Y DESCARGA	2		60.00	562.05	2866.52
				Personal de servicios		PATIO DE MANIOBRAS	5		290.00		
				Personal de servicios	Mesa, silla, lockers	OFICINA DE CONTROL	1		12.00		
				Personal de servicios	Estantes	ALMACÉN GENERAL	1	20	21.47		
				Personal de servicios	Repostereros	ALMACÉN DE INSUMOS	1		54.00		
				Personal de servicios	Congeladoras	CÁMARAS FRIGORÍFICAS	1		78.10		
				Personal de servicios	Estantes	ALMACÉN DE IMPLEMENTOS PARA LA EXPOFERIA	1		46.48		
	MANTENIMIENTO, SEGURIDAD Y LIMPIEZA	Mantenimiento y limpieza y seguridad del complejo	Limpiar, proteger, Vigilar y controlar	Personal de servicios	Lavatorio, Inodoro y ducha	VESTIDORES + SH HOMBRES	1	4l,4i, 4u,4d	35.65	260.17	
				Personal de servicios		VESTIDORES + SH MUJERES	1	4l,4i, 4d	30.00		
				Personal de servicios	Mesa, silla, estantes	CUARTO DE VIGILANCIA + BAÑO	2		20.00		
				Personal de servicios	Lavadero, Estantes	CUARTO DE LIMPIEZA	1	18	4.52		
				Personal de servicios	Contenedores de basura	ÁREA DE RESIDUOS SOLIDOS	1		35.00		

			Personal de servicios	Cilindros	RESIDUOS PELIGROSOS ACEITES USADOS	1	25.00	
					Cuarto de bombas	1	16.00	
			Personal de servicios		CASA DE FUERZA	1	32.00	
					Cisterna de uso diario	1	18.00	
					Cisterna contra incendios	1	12.00	
			Personal de servicios		TABLERO GENERAL	1	20.00	
			Personal de servicios		GRUPO ELECTRÓGENO	1	12.00	
			Personal de servicios		SUB - ESTACIÓN ELÉCTRICA	1	20.00	
			Estudiantes y Público en general	Estacionar	ESTAC. ESTUDIANTES Y PÚBLICO EN GENERAL	141	1762.50	
			Personal	Estacionar	ESTAC. PARA EL PERSONAL	12	150.00	
			Discapac.	Estacionar	ESTAC. DE DISCAPAC.	2	35.00	2044.30
			Estacionar	Estacionar	ESTAC. DE AMBULANCIA	1	18.50	
			Estacionar	Estacionar	ESTAC. DE BICICLETAS	13	30.00	
			Estacionar	Estacionar	ESTAC. DE MOTOS	12	48.30	

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 13:*Resumen de Programación Arquitectónica*

RESUMEN DE PROGRAMACIÓN	
ZONAS	TOTAL
ZONA ADMINISTRATIVA	397.50 m ²
ZONA DE APRENDIZAJE	1833.80 m ²
ZONA DE EXPOSICIÓN GASTRONOMICA	1178.60 m ²
ZONA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	1141.60 m ²
ZONA DE SERVICIOS GENERALES	2866.52 m ²

CUADRO RESUMEN	
TOTAL ÁREA CONSTRUIDA	7418.02 m ²
15% DE MUROS	1112.70 m ²
15% DE CIRCULACION	1112.70 m ²
ÁREA TECHADA	10240.85 m ²
ÁREA LIBRE	16677.44 m ²

Fuente: Elaboración propia

4.3. ANALISIS DEL TERRENO

Para la presente propuesta se analizará a continuación dos posibles terrenos situados en el Eje Chiclayo – Pimentel, para luego evaluar mediante una estandarización la elección de un terreno.

TERRENO 1:

- UBICACION DEL TERRENO 1

Departamento: Lambayeque

Provincia: Chiclayo

Distrito: Pimentel

Dirección del lote: Km. 6, Carretera Pimentel S/N Pimentel - Chiclayo

Área: 36 698.41 m²

Figura 10:

Ubicación del terreno 1



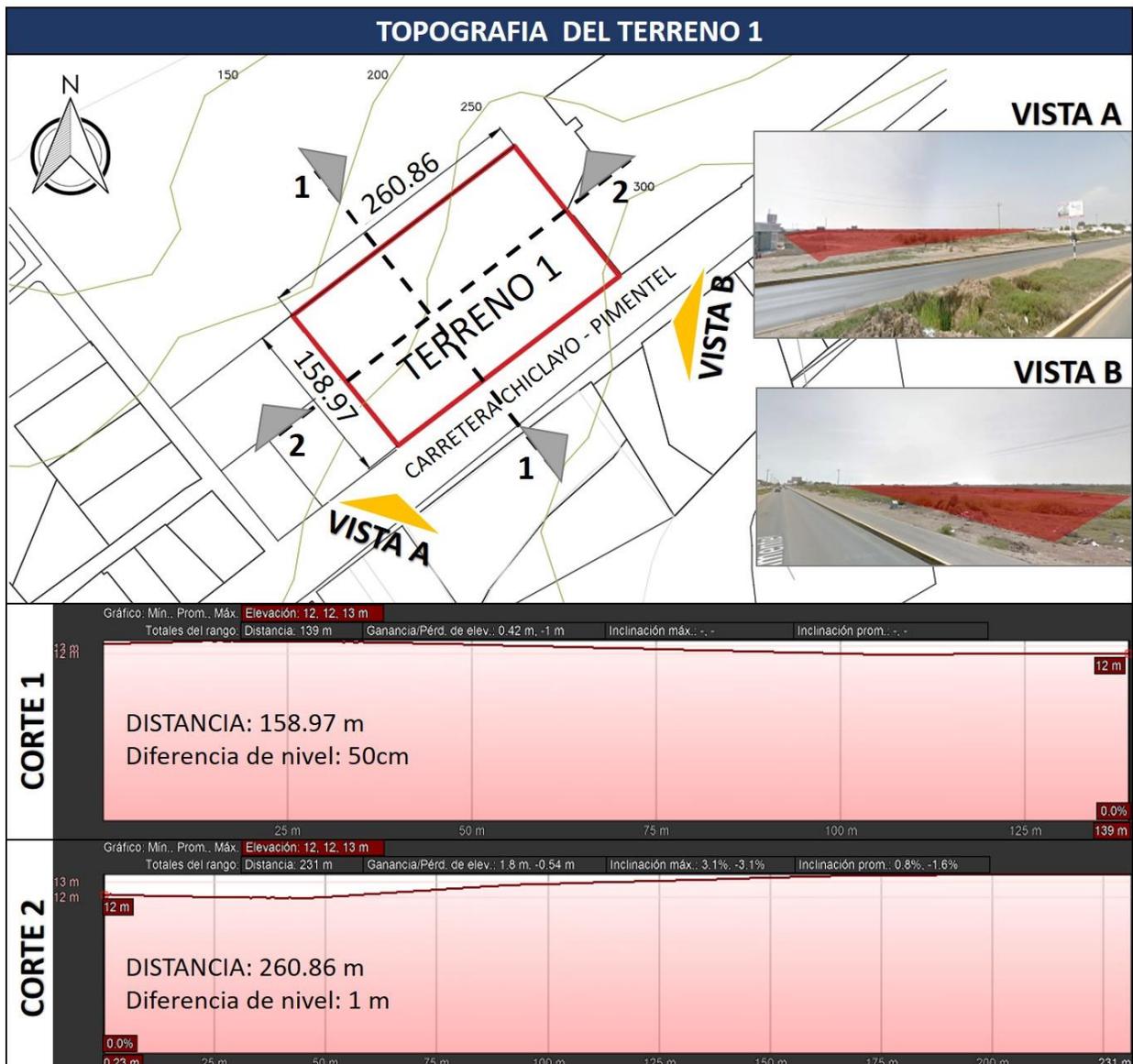
Fuente: Elaboración propia – Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral, 2021.

- TOPOGRAFIA DEL TERRENO 1

Cuenta con un área de 36 698.41 m², el relieve es predominantemente plano presenta curvas de nivel con leves diferencias, por el lado más largo del terreno con una distancia de 260.89 m presenta una pendiente de 1.00 metro y por el lado más corto del terreno con una distancia de 158.97 m presenta una pendiente de 0.50 metros, es decir sin mayores desniveles.

Figura 11:

Topografía del terreno 1



Fuente: Elaboración propia – Google Earth Pro, 2021.

- MORFOLOGIA DEL TERRENO 1

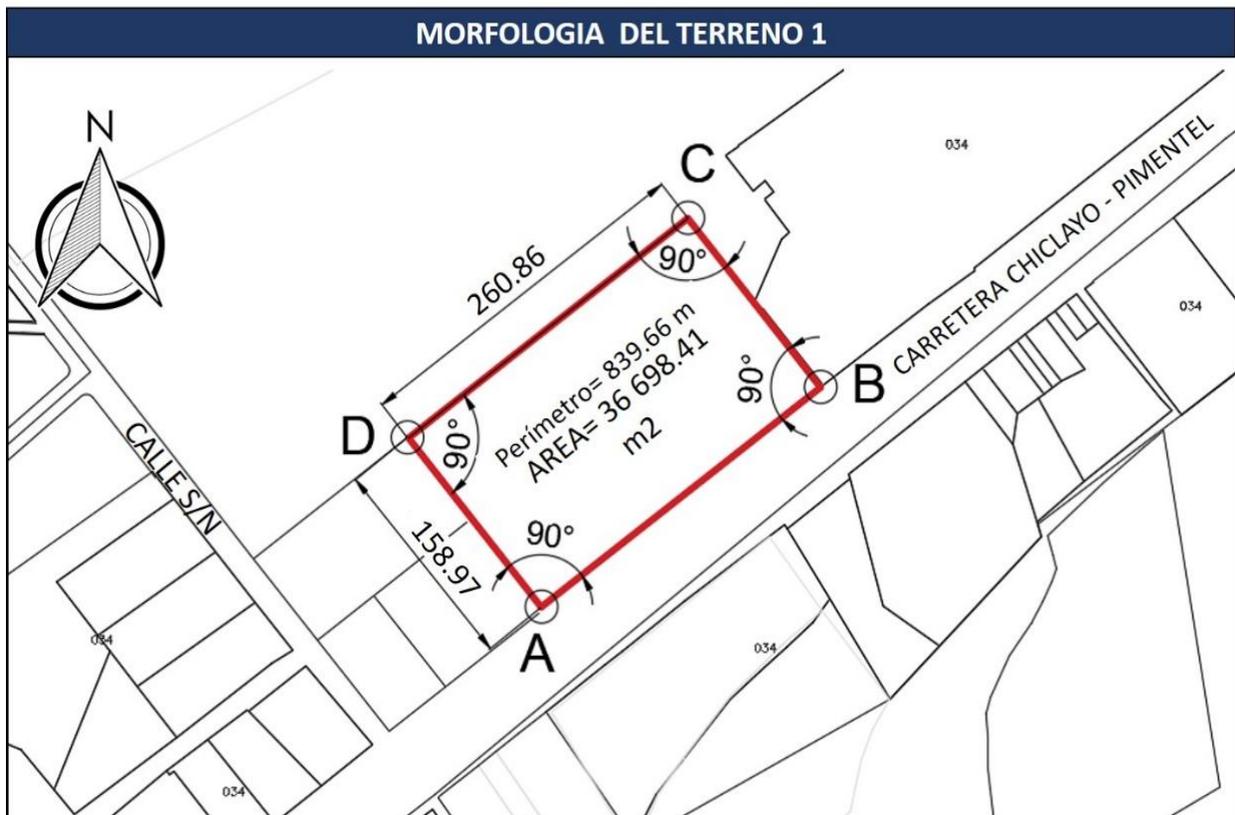
El terreno está compuesto por cuatro vértices que delimitan un área de 36 698.41 m² y un perímetro de 839.66 ml, tiene un frente libre el cual se encuentra delimitado por una vía, sin embargo, en sus tres lados restantes se encuentran delimitados por propiedades de terceros definiendo una forma regular y rectangular.

El terreno 1 se encuentra conformado por los siguientes linderos y colindantes:

AB - Por el frente:	Carretera Pimentel S/N Pimentel – Chiclayo	260.86 ml.
BC - Por la derecha:	Base Militar Forte Cáceres	158.97 ml.
CD - Por el fondo:	Propiedad a terceros	260.86 ml.
DA - Por la izquierda:	Propiedad a terceros	158.97 ml.

Figura 12:

Morfología del terreno 1



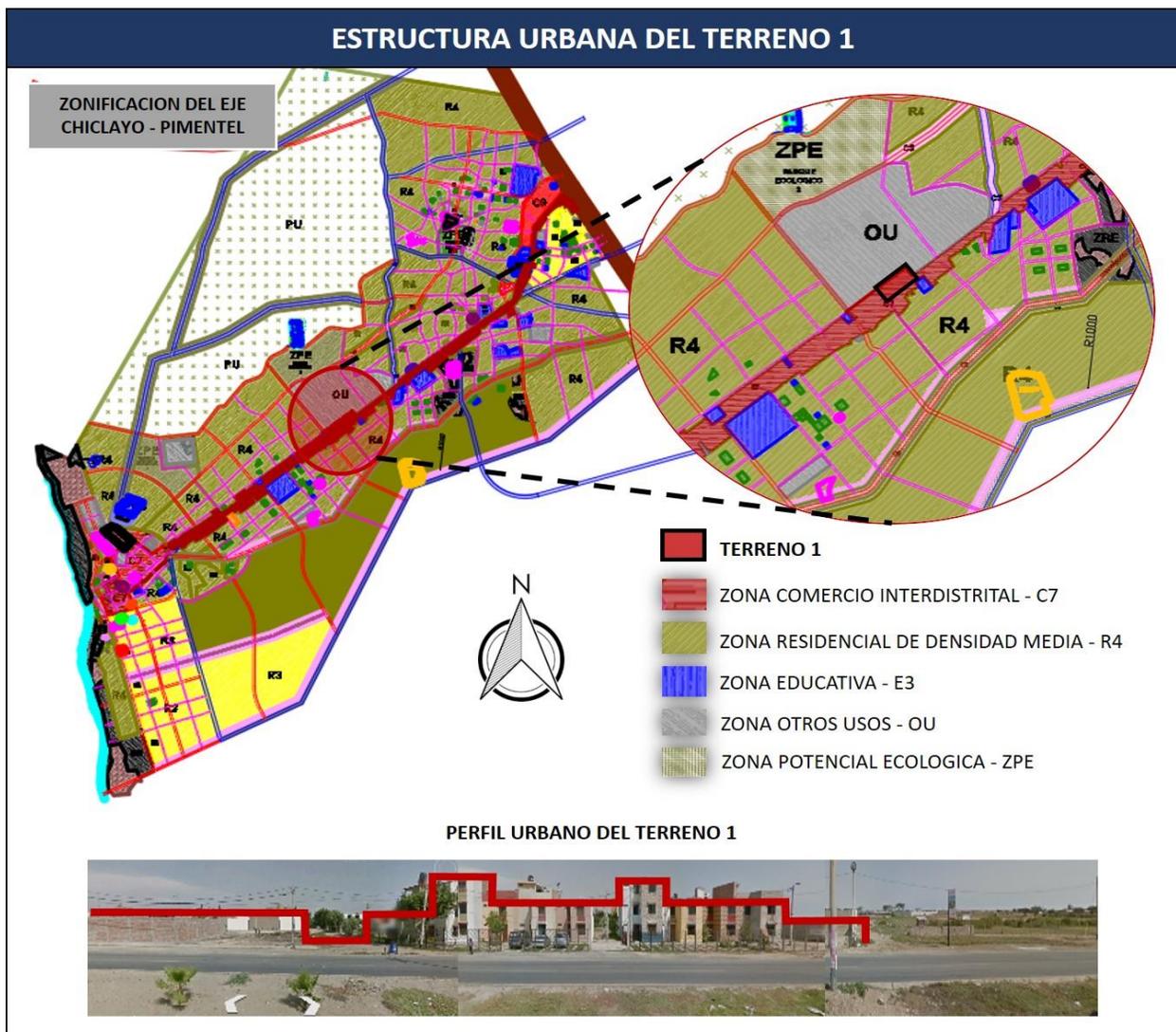
Fuente: Elaboración Propia - Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral, 2021.

- ESTRUCTURA URBANA DEL TERRENO 1

La estructura urbana del terreno 1 tiene una clasificación de Zona de Comercio Interdistrital (C7), esta zona se encuentra ubicada mayormente a lo largo del eje de Chiclayo – Pimentel y según la compatibilidad de uso de suelos del distrito de Pimentel se encuentra acondicionada al uso educativo. El perfil urbano del terreno 1 se caracteriza por rodearse de edificaciones que van desde uno hasta tres niveles. Además, cuenta con los servicios básicos de agua, desagüe y energía eléctrica.

Figura 13:

Estructura urbana del terreno 1



Fuente: Elaboración propia – Oficina de Desarrollo Urbano y Rural de la Municipalidad de Pimentel, 2021.

- VIALIDAD Y ACCESIBILIDAD DEL TERRENO 1

La accesibilidad al terreno 1 se da a través de una vía de integración metropolitana, carretera Chiclayo – Pimentel, también se encuentra próximo al terreno una vía principal que conecta con la urbanización Sol de Pimentel de Galilea.

- Vía de integración metropolitana: se encuentra asfaltada con una sección de 30 m, vía de interconexión distrital con mayor flujo de transporte público y privado.
- Vía principal: se encuentra asfaltada con una sección de 15 m, se intersecta con la vía de integración metropolitana.

Figura 14:

Viabilidad y accesibilidad terreno 1



Fuente: Elaboración propia – Oficina de Desarrollo Urbano y Rural de la Municipalidad de Pimentel, 2021.

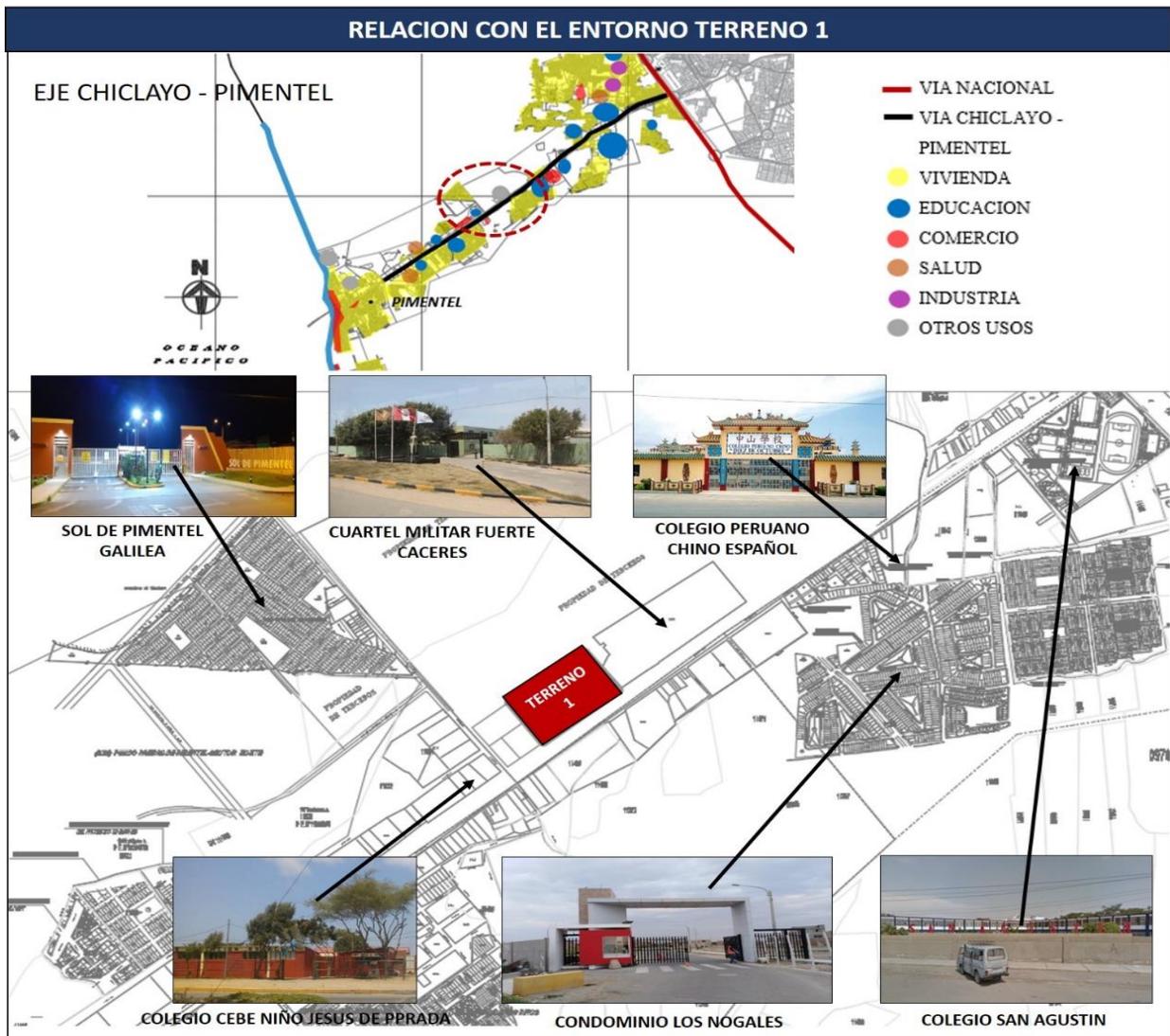
- RELACIÓN CON EL ENTORNO DEL TERRENO 1

El entorno urbano del terreno 1 se encuentra relacionado con equipamientos residenciales, comercio, educativos y de otros usos. Entre los principales equipamientos se encuentran:

- Por el este el Colegio Peruano Chino, Colegio San Agustín y el Condominio Los Nogales.
- Por el norte el Condominio Sol de Pimentel – Galilea.
- Por el sur el Colegio Niños Jesús de Prada.

Figura 15:

Relación con el entorno terreno 1



Fuente: Elaboración propia - Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral, 2021.

- PARÁMETROS URBANÍSTICOS Y EDIFICATORIOS DEL TERRENO 1

Los parámetros urbanísticos del terreno 1 según la Municipalidad Distrital de Pimentel es de tipo comercio interdistrital C7, que establece que todo proyecto de edificación deberá cumplir con las normas establecidas en el Reglamento de Zonificación del Distrito de Pimentel y el Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE).

Tabla 14:

Parámetros Urbanísticos y Edificatorios Terreno 1

CZ (C7) - COMERCIO ZONAL INTERDISTRITAL	
FRENTE DE LOTE MÍNIMO	15 ml.
RETIRO FRONTAL EXIGIDO POR LA MUNICIPALIDAD	3 ml.
ALTURA DE EDIFICACIÓN	11 Pisos, o $1.5(a + r)$, siendo “a” la distancia de toda la sección vial es decir de límite de propiedad a límite de propiedad, y “r” la suma de los retiros existentes en ambos lados de la vía.
ÁREA LIBRE MÍNIMA	40%
COEFICIENTE DE EDIFICACIÓN	6.0
REQUERIMIENTO DE ESTACIONAMIENTOS	Los estacionamientos requeridos deben ser provistos según lo indicado en la Tabla N° II.4 del Reglamento de Zonificación Urbana del Distrito de Pimentel: 1 Estacionamiento cada 20 estudiantes.

Fuente: Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral, 2021.

TERRENO 2:

- UBICACIÓN DEL TERRENO 2

Departamento: Lambayeque

Provincia: Chiclayo

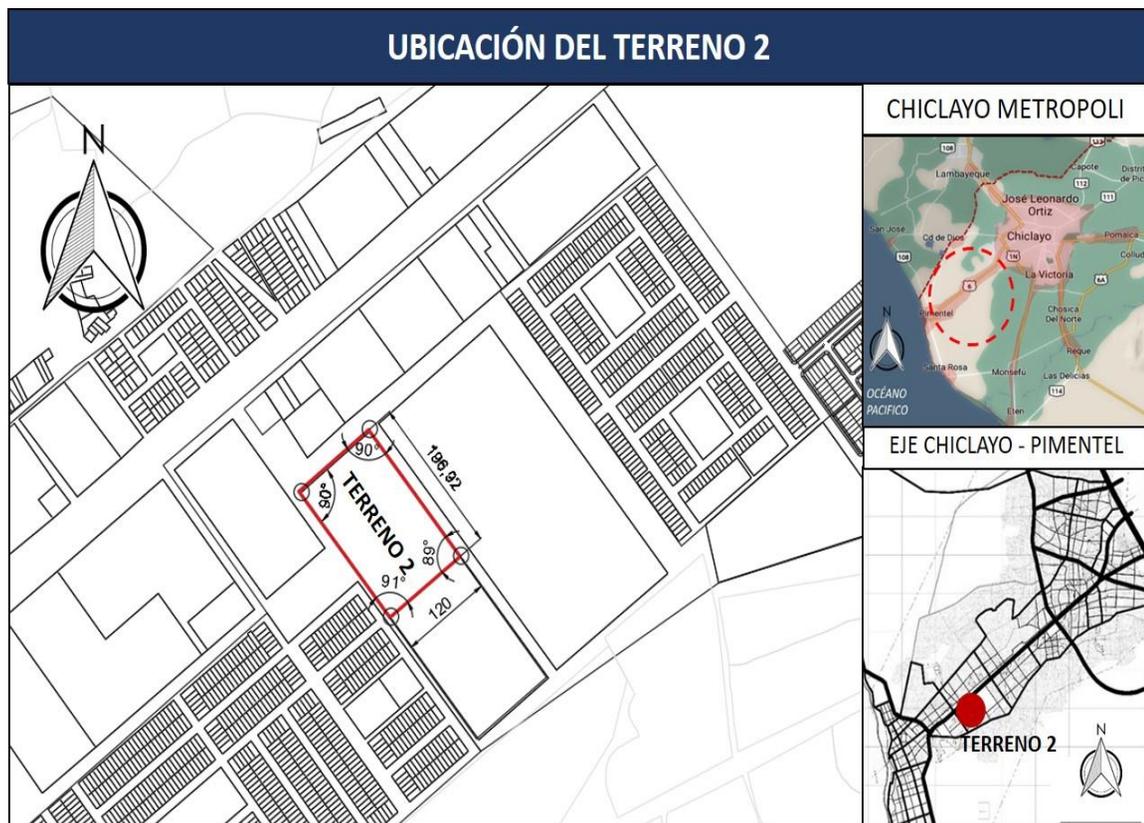
Distrito: Pimentel

Dirección del lote: Calle S/N 0248

Área: 23 000.00 m²

Figura 16:

Ubicación del terreno 2



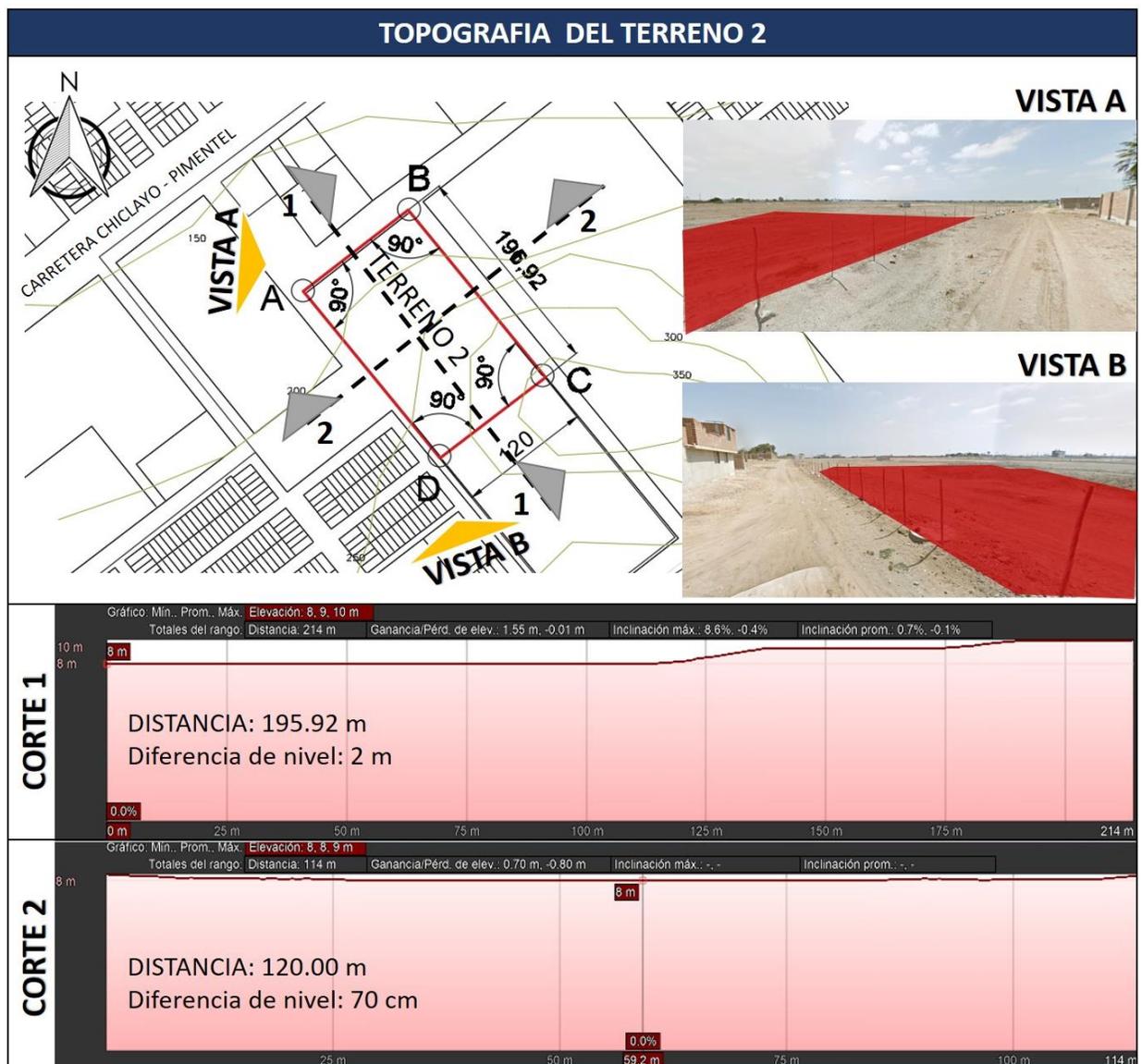
Fuente: Elaboración propia – Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral, 2021.

- TOPOGRAFIA DEL TERRENO 2

Cuenta con un área de 23 000.00 m², el relieve es predominantemente plano presenta curvas de nivel con leves diferencias, por el lado más largo del terreno con una distancia de 195.92 m presenta una mayor pendiente de 2.00 metro y por el lado más corto del terreno con una distancia de 120.00 m presenta una pendiente de 0.70 metros, es decir sin mayores desniveles.

Figura 17:

Topografía del terreno 2



Fuente: Elaboración propia – Google Earth Pro, 2021.

- MORFOLOGIA DEL TERRENO 2

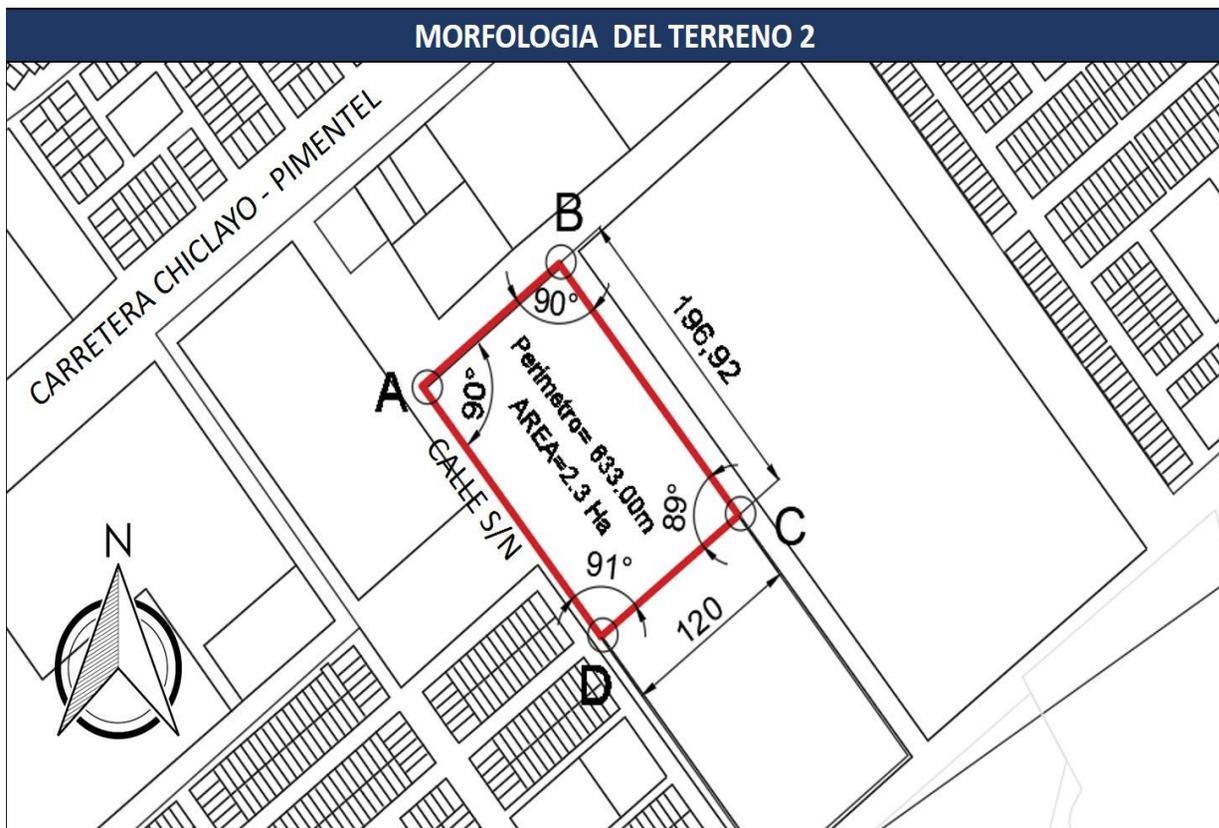
El terreno está compuesto por cuatro vértices que delimitan un área 23 000.00 m² y un perímetro de 633.08 ml, tiene tres frentes libres el cual se encuentran delimitados por vías sin asfaltar y presenta un lado delimitados por propiedad de terceros, definiendo una forma regular y rectangular.

El terreno 2 se encuentra conformado por los siguientes linderos y colindantes:

AB - Por el frente:	Calle S/N 0246	120.00 ml.
BC - Por la derecha:	Calle S/N 0249	196.92 ml.
CD - Por el fondo:	Propiedad a terceros	120.00 ml.
DA - Por la izquierda:	Calle S/N 0248	196.92 ml.

Figura 18:

Morfología del terreno 2



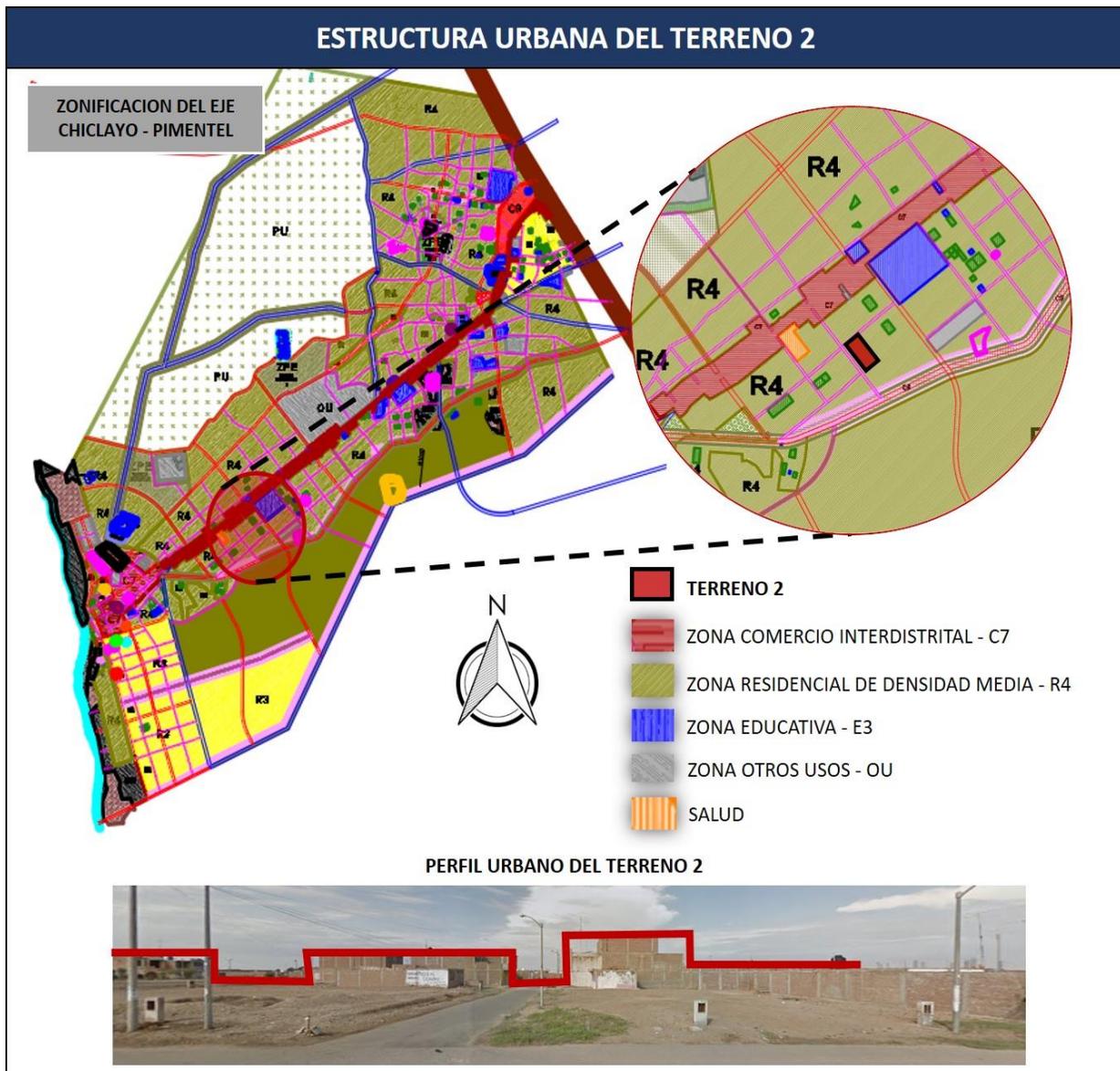
Fuente: Elaboración Propia - Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral, 2021.

- ESTRUCTURA URBANA DEL TERRENO 2

La estructura urbana del terreno 2 tiene una clasificación de Zona Residencial de Densidad Media (R4), es una zona predominante del distrito de Pimentel y se encuentra compatible al uso educativo. El perfil urbano del terreno 2 se caracteriza por rodearse de edificaciones que van desde uno hasta de dos niveles. Además, cuenta con los servicios de agua, desagüe y energía eléctrica.

Figura 19:

Estructura urbana del terreno 2



Fuente: Elaboración propia – Oficina de Desarrollo Urbano y Rural de la Municipalidad de Pimentel, 2021.

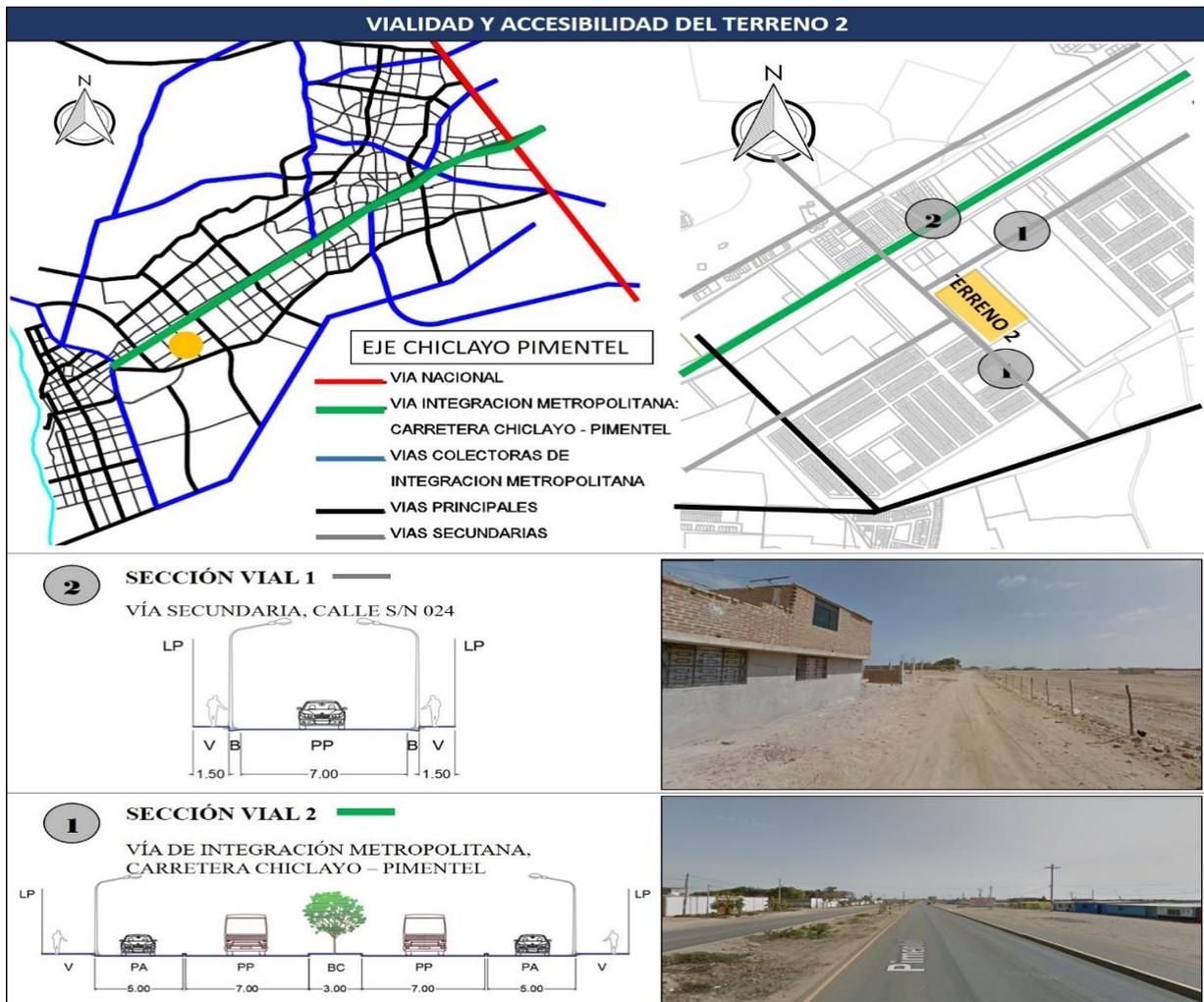
- VIALIDAD Y ACCESIBILIDAD DEL TERRENO 2

El terreno 2 tiene accesibilidad con 3 vías que se encuentran colindantes, dos de ellas son vías secundarias, también se encuentra a 300 m de la vía de integración metropolitana, carretera Chiclayo – Pimentel.

- Vía secundaria: las vías colindantes al terreno se encuentran sin asfaltar, con una sección de 7 m.
- Vía de integración metropolitana: se encuentra asfaltada con una sección de 30 m, vía de interconexión distrital con mayor flujo de transporte público y privado.

Figura 20:

Viabilidad y accesibilidad terreno 2



Fuente: Elaboración propia – Oficina de Desarrollo Urbano y Rural de la Municipalidad de Pimentel, 2021.

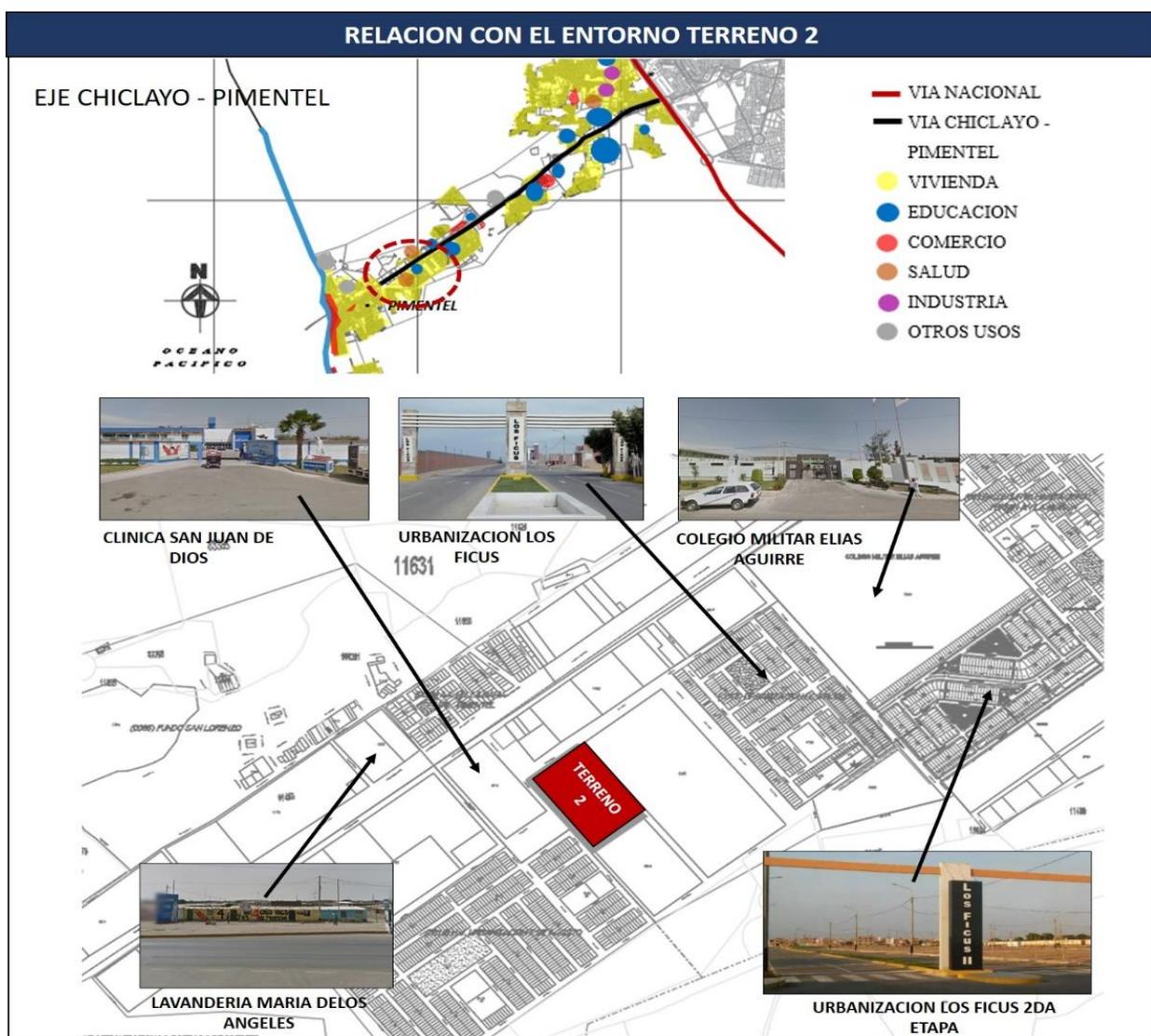
- RELACIÓN CON EL ENTORNO DEL TERRENO 2

El entorno urbano del terreno 2 se encuentra relacionado con equipamientos residenciales, comercio, educativos y de salud. Entre los principales equipamientos se encuentran:

- Por el este el Colegio Militar Elías Aguirre, Urbanización Los Ficus 1er etapa y 2da etapa.
- Por el oeste la Clínica San Juan de Dios y Lavandería María Ángeles entre otros establecimientos comerciales.

Figura 21:

Relación con el entorno terreno 2



Fuente: Elaboración propia – Oficina de Desarrollo Urbano y Rural de la Municipalidad de Pimentel, 2021.

- PARÁMETROS URBANÍSTICOS Y EDIFICATORIOS DEL TERRENO 2

Los parámetros urbanísticos del terreno 2 según la Municipalidad Distrital de Pimentel es de tipo Residencial de densidad media (R4), que establece que todo proyecto de edificación deberá cumplir con las reglas impuestas en el Reglamento de Zonificación del Distrito de Pimentel y el Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE).

Tabla 15:

Parámetros Urbanísticos y Edificatorios del Terreno 2

RDM (R4) RESIDENCIAL DE DENSIDAD MEDIA	
FRENTE DE LOTE MÍNIMO	6 a 15 ml.
RETIRO FRONTAL EXIGIDO POR LA MUNICIPALIDAD	2 ml.
ALTURA DE EDIFICACIÓN	Hasta 6 pisos
ÁREA LIBRE MÍNIMA	40%
COEFICIENTE DE EDIFICACIÓN	3.5
REQUERIMIENTO DE ESTACIONAMIENTOS	En caso de usos compatibles los espacios de estacionamientos requeridos deben ser provistos según lo indicado en la Tabla N° II.4 de Reglamento de Zonificación Urbana del Distrito de Pimentel.

Fuente: Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral, 2021.

ESTANDARIZACIÓN DE FACTORES DE EVALUACIÓN DEL TERRENO A ELEGIR:

Se evaluarán los siguientes factores para la elección del terreno:

- ACCESIBILIDAD Y VIALIDAD:

El terreno deberá estar ubicado a una distancia mínima a calles y vías importantes, estas vías deben estar en buen estado, ser de fácil acceso y contar con un gran flujo de transporte público.

- TOPOGRAFÍA:

El terreno deberá contar con poca pendiente de preferencia llano.

- MORFOLOGÍA DEL TERRENO:

El terreno deberá ser de preferencia de forma regular para un mejor funcionamiento.

- ESTRUCTURA URBANA:

La trama urbana deberá ser de forma homogénea y de preferencia en una zona consolidada, el perfil urbano tiene que contar con características adecuadas a edificaciones de poca densidad vertical.

- RELACIÓN CON EL ENTORNO:

El terreno deberá estar situado en un entorno urbano de preferencia con proximidad a equipamientos educativos.

- PARAMETROS URBANÍSTICOS:

El terreno deberá estar ubicado en una zona permitida o compatible.

BUENO = 3

MEJORES CUALIDADES

REGULAR = 2

MEDIANAMENTE BUENAS

MALO = 1

CARECE DE BUENAS CUALIDADES

Tabla 16:

Estandarización de factores de evaluación del terreno a elegir

FACTORES	TERRENO 1	TERRENO 2
ACCESIBILIDAD Y VIALIDAD	- Ubicado en una vía de integración metropolitana Carretera Chiclayo – Pimentel - Buen estado asfaltado	- Ubicado en una vía secundaria - Mal estado no asfaltado
TOPOGRAFÍA	- Relieve plano - Diferencia de nivel menos de 1 m	- Relieve plano - Diferencia de nivel menos de 2 m
MORFOLOGÍA DEL TERRENO	- Área 3 ha - Forma regular	- Área 2.3 ha - Forma regular
ESTRUCTURA URBANA	- Trama urbana homogénea - En proceso de consolidación urbana - Predomina el perfil urbano de 2 niveles	- Trama urbana homogénea - En proceso de consolidación urbana - Predomina el perfil urbano de 2 niveles
RELACIÓN CON EL ENTORNO	- Mayor presencia de equipamientos educativos, comerciales y residencial	- Mayor presencia de equipamiento residencial y de salud
PARÁMETROS URBANÍSTICOS	- CZ (C7) Comercio Zonal Interdistrital - Condicionado	- RDM (R4) Residencial de Densidad Media - Compatible
TOTAL	16	11

Se opta por el **TERRENO 1** ubicado en la carretera Chiclayo – Pimentel, por tener las mejores cualidades evaluadas en los factores mencionados.

V. PROPUESTA DEL TERRENO URBANO ARQUITECTÓNICO

5.1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETO URBANO ARQUITECTÓNICO

5.1.1. Ideograma Conceptual

La idea rectora se basa en las formas rectangulares y alargadas de las mesas de trabajo de una cocina industrial y la ubicación de ellas para el trabajo.

Figura 22:

Ideograma Conceptual



Fuente: Elaboración Propia

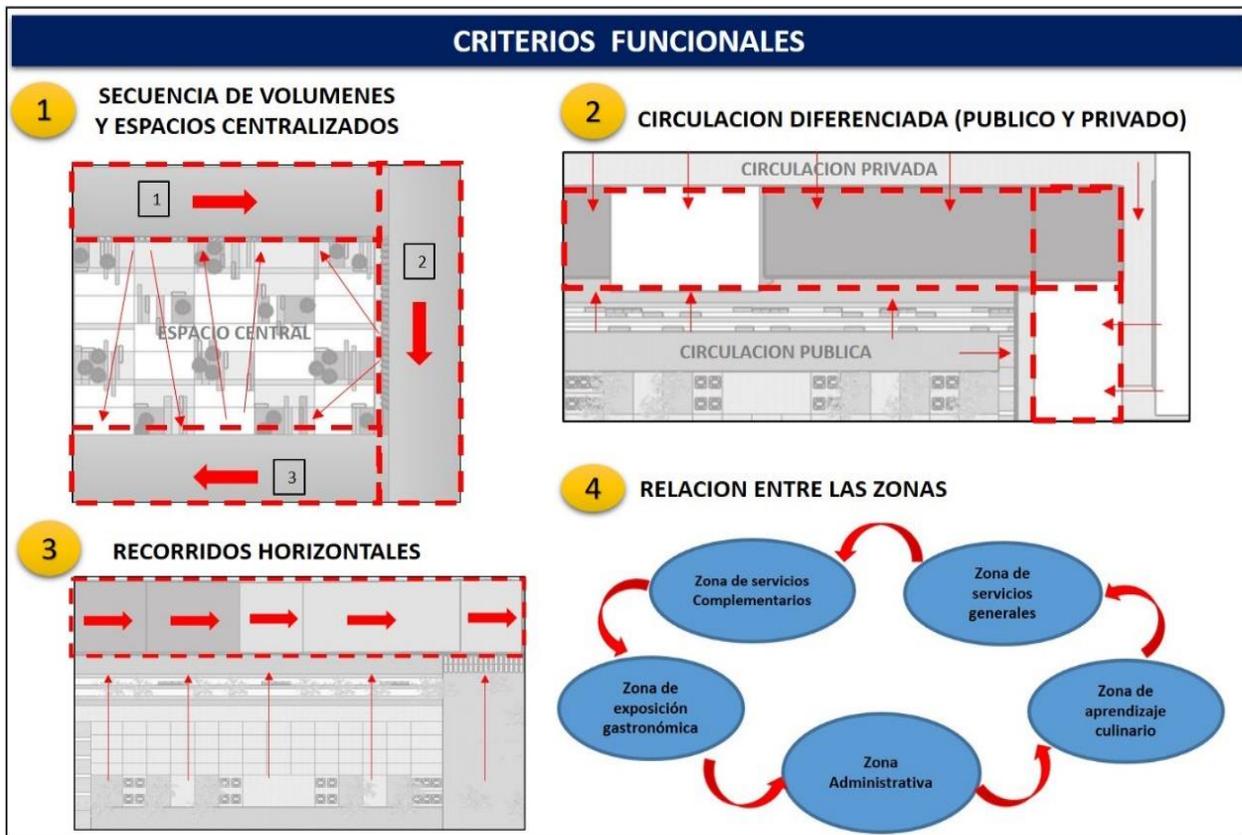
5.1.2. Criterios de diseño

A. Criterios Funcionales:

- 1) Creación de volúmenes alargados de forma organizada y secuencial para establecer espacios centrales de reunión, y relación visual entre todos los volúmenes.
- 2) Circulación: Se tendrá en cuenta la circulación horizontal como la circulación predominante, también estableceremos una diferencia de circulaciones entre el usuario público y privado.
- 3) Generar recorridos horizontales que vinculen las actividades del conjunto, además de espacios adaptables a la función a realizar.
- 4) Sobre la zonificación y función, deberá incluir todos los ambientes mínimos que se requieran, así como espacios culturales que generen una interacción entre el aprendizaje y exposición gastronómica.

Figura 23:

Criterios Funcionales



Fuente: Elaboración propia.

B. Criterios Espaciales:

- 1) Espacios públicos exteriores, el proyecto debe ceder una parte del área del terreno para la creación de un espacio público para la ciudad, el cual permita la relación social.
- 2) Espacios públicos interiores, servirán como áreas receptoras y de socialización e interacción de los usuarios.

Figura 24:

Criterios Espaciales



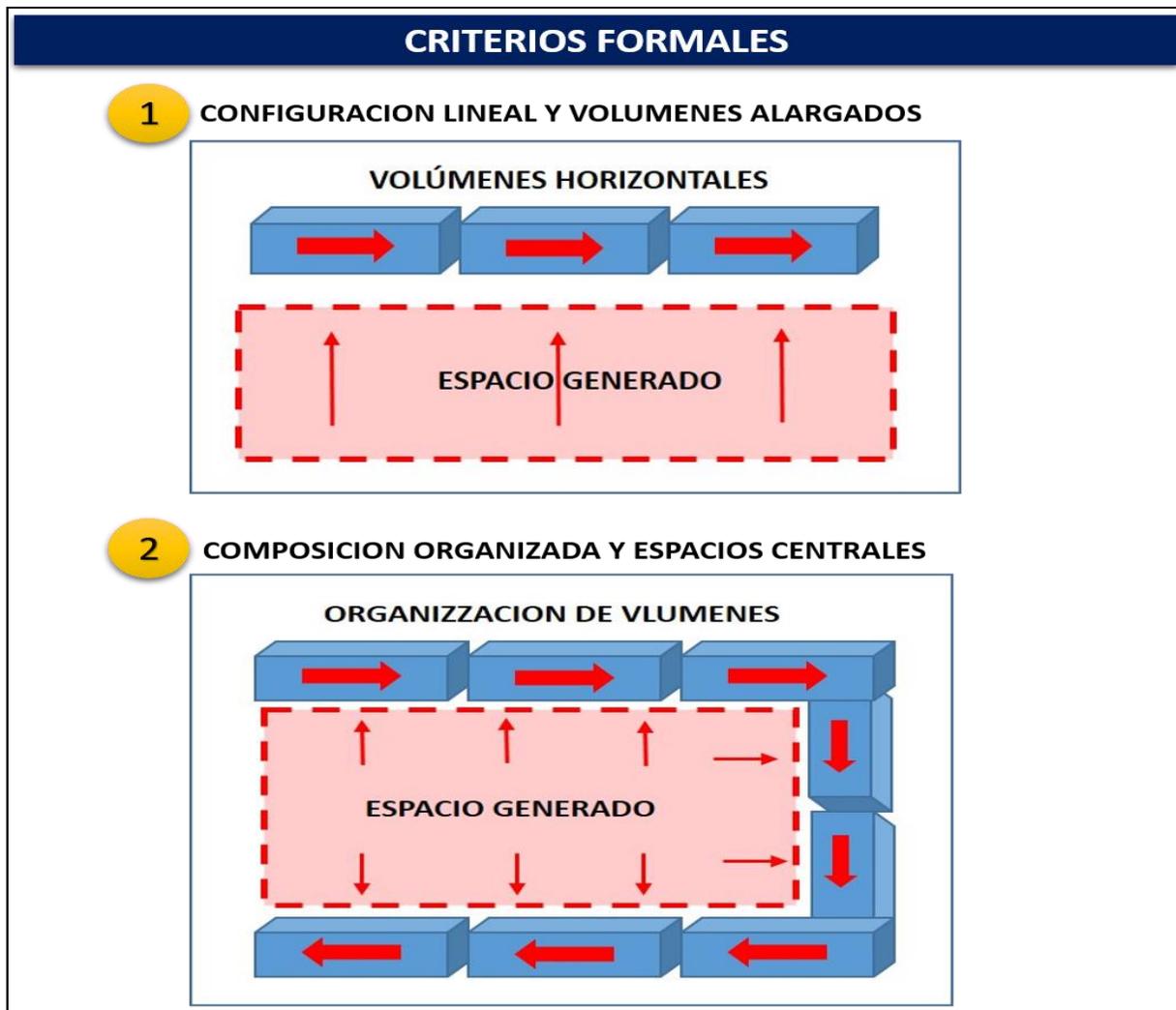
Fuente: Elaboración propia – Archdaily / Espacio colectivo, 2015.

C. Criterios Formales:

- 1) La composición formal del proyecto deberá considerar la utilización de modelos de configuración lineal y basarse en la conceptualización de los volúmenes alargados y horizontales generados en la idea rectora.
- 2) La composición deberá rescatar características y formas de organización para generar espacios sociales y de interacción. La forma de la edificación debe estar integrada, relacionarse con el espacio y contar con materiales que sean compatibles con las características de la edificación.

Figura 25:

Criterios Formales



Fuente: Elaboración propia

D. Criterios Ambientales:

- 1) El proyecto deberá contar con un tratamiento de áreas verdes con el fin de proponer un espacio de recreación pasiva, y a su vez tenga relación con el medio natural.
- 2) Los talleres de cocina deberán contar con un sistema de extracción, además de ventilación natural con la finalidad de tener un confort térmico en los ambientes.
- 3) La orientación de las aulas estarán ubicadas de norte a sur, sin embargo, las fachadas que estén orientadas de este y oeste contarán con una protección solar para evitar la radiación.
- 4) Se deberá aprovechar en lo posible la ventilación e iluminación natural, con ayuda de los elementos traslucidos.

Figura 26:

Criterios Ambientales



Fuente: Elaboración propia – Revista Digital de Arquitectura Apuntes, 2019.

E. Criterios Tecnológicos – constructivos:

- 1) Se deberá emplear el sistema constructivo de albañilería confinada con una estructuración a manera de bloques utilizando juntas de dilatación debido a las largas distancias del proyecto.
- 2) Se utilizará el sistema de muros cortinas brindando una iluminación natural y aislamiento térmico a los ambientes.
- 3) Para la protección de la incidencia de radiación solar se opta por el uso de celosías y paneles de chapa perforada como detalles arquitectónicos.

Figura 27:

Tecnológicos – constructivos



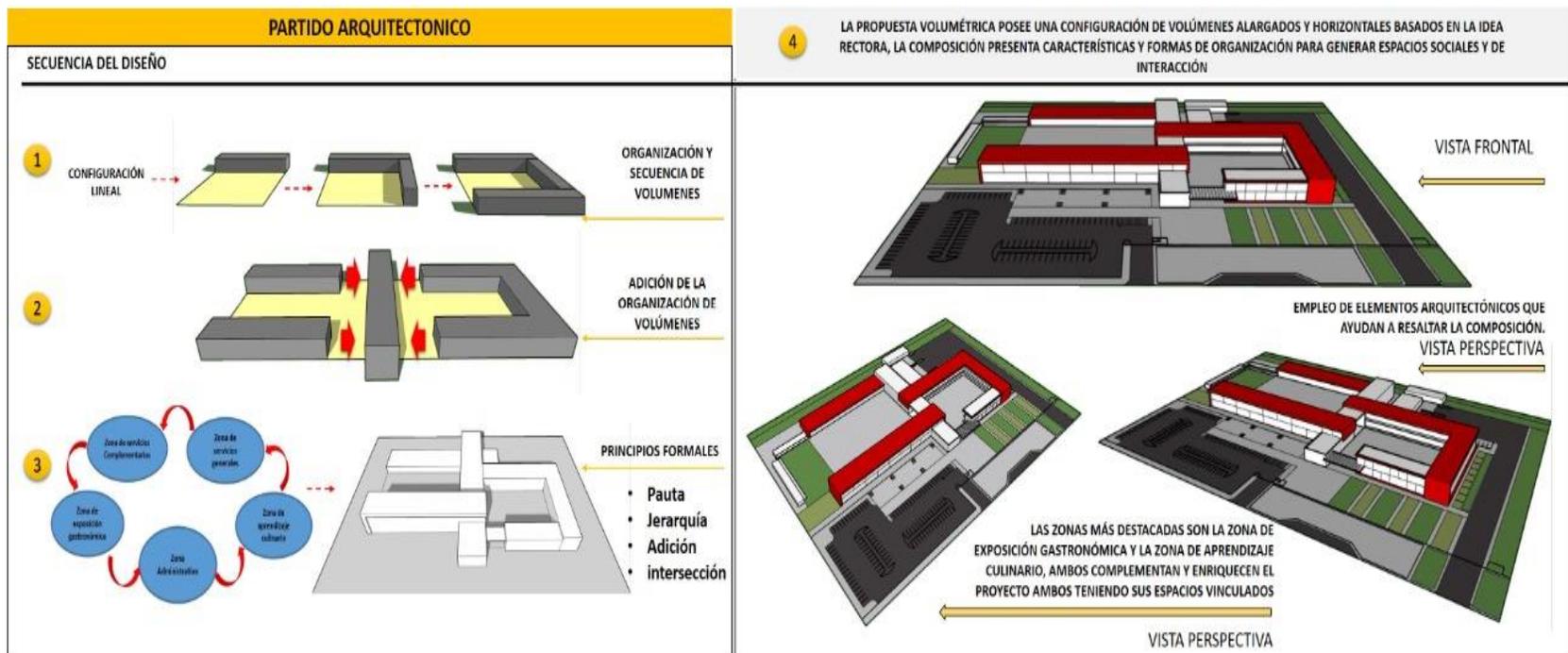
Fuente: Elaboración propia - Archdaily / Detalles constructivos, 2019.

5.1.3. Partido Arquitectónico

La propuesta volumétrica posee una configuración de volúmenes alargados y horizontales basados en la idea rectora, la composición presenta formas de organización para generar espacios sociales y de interacción, las zonas más destacadas son la zona de exposición gastronómica y la zona de aprendizaje culinario. La propuesta emplea principios formales como pauta, jerarquía, adición, e intersección, así como el empleo de elementos arquitectónicos que ayudan a resaltar la composición.

Figura 28:

Partido Arquitectónico



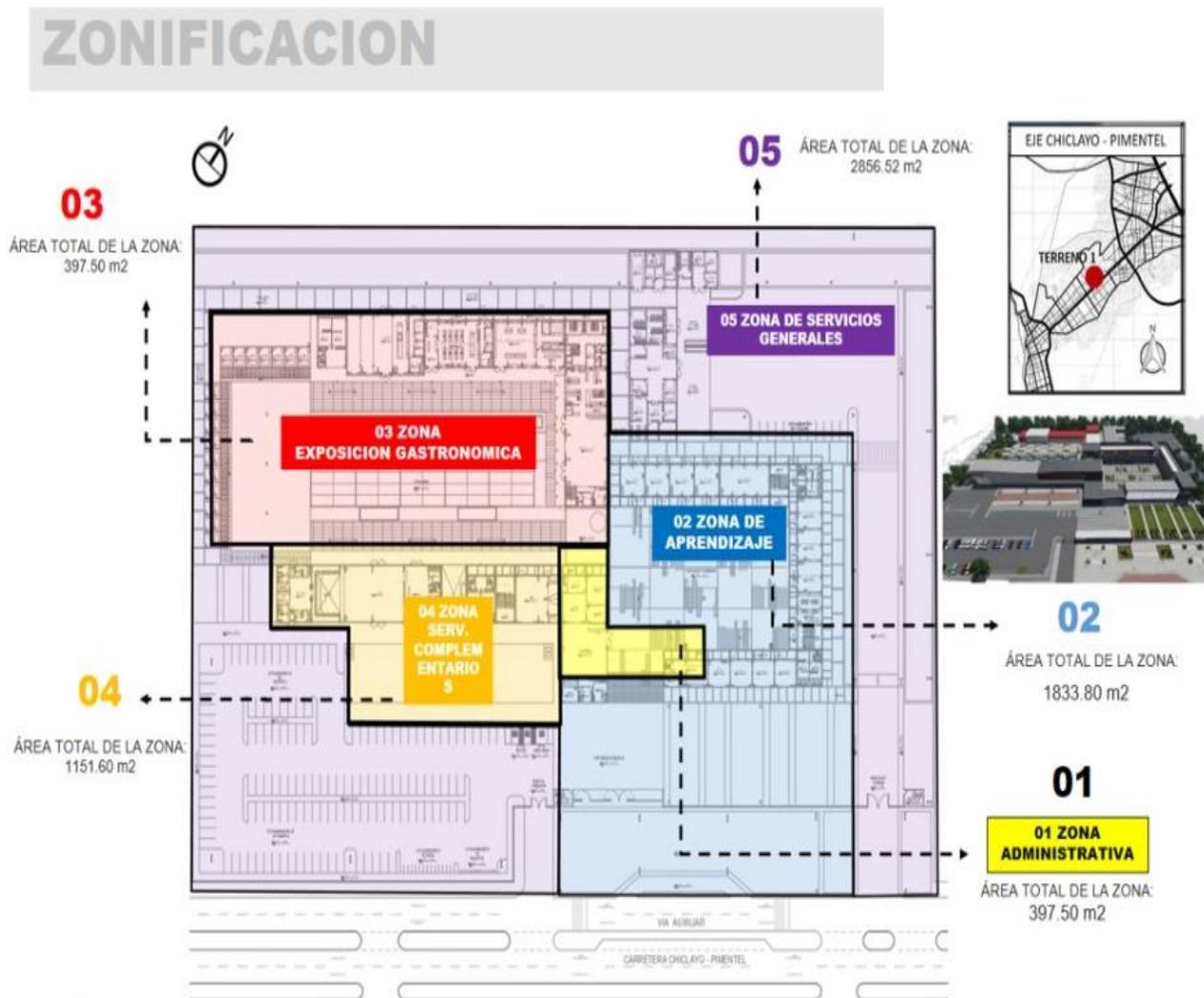
Fuente: Elaboración Propia.

5.2. ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN

1er Nivel: La zonificación se da a través de un ingreso principal el cual lleva de manera inmediata a la administración y un espacio público que permite el ingreso a la zona de aprendizaje, asimismo se encuentra un espacio público para la zona de difusión gastronómica y de servicios complementarios, por último, en la parte posterior de los talleres de gastronomía se ubica la zona de servicios generales.

Figura 29:

Zonificación 1er nivel

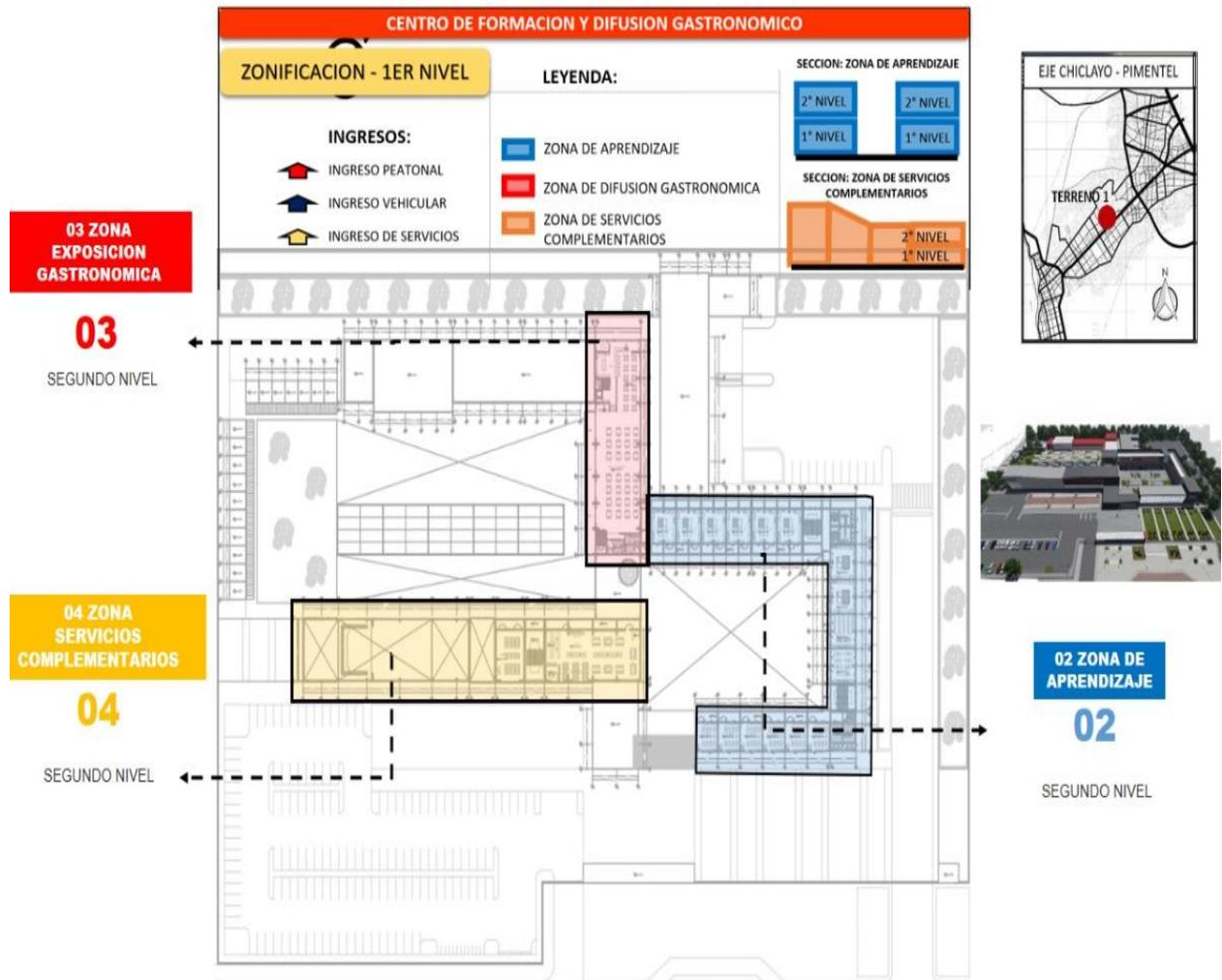


Fuente: Elaboración Propia.

2do Nivel: La zonificación en el 2do nivel presenta las zonas de aprendizaje, difusión gastronómica y servicios complementarios.

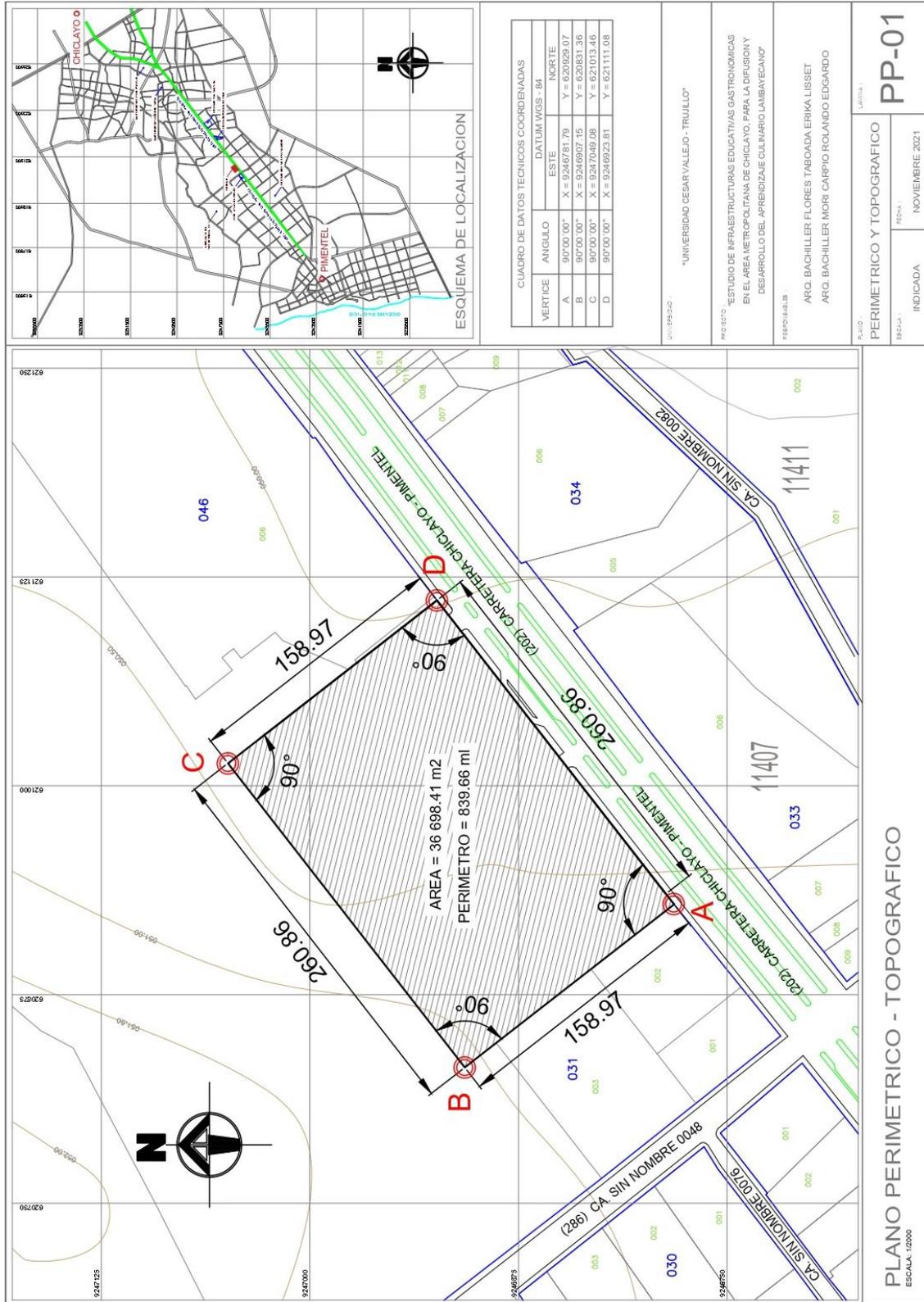
Figura 30:

Zonificación 2do nivel



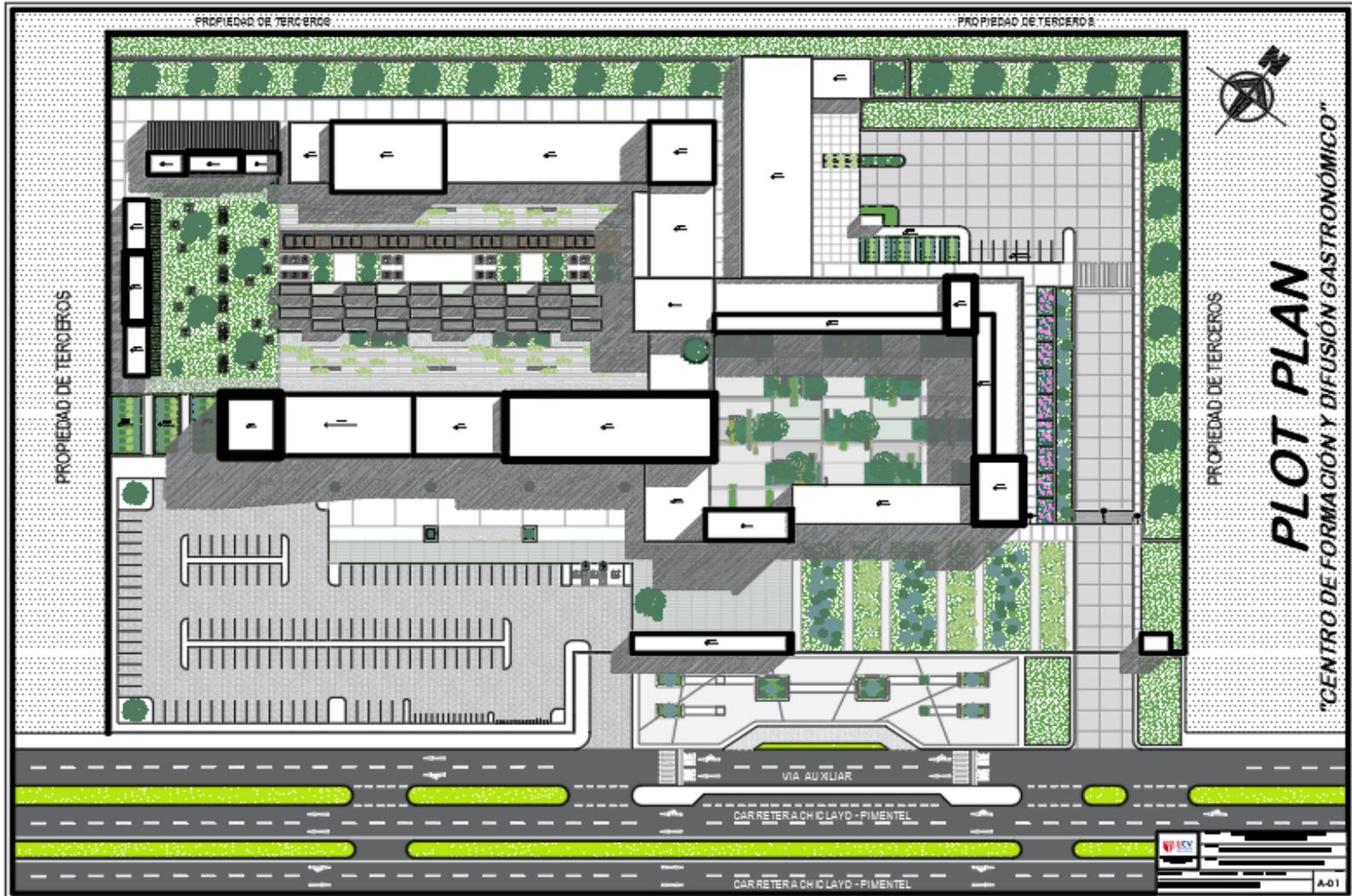
Fuente: Elaboración Propia.

5.3.2. Plano Perimétrico – Topográfico (Esc. Indicada)

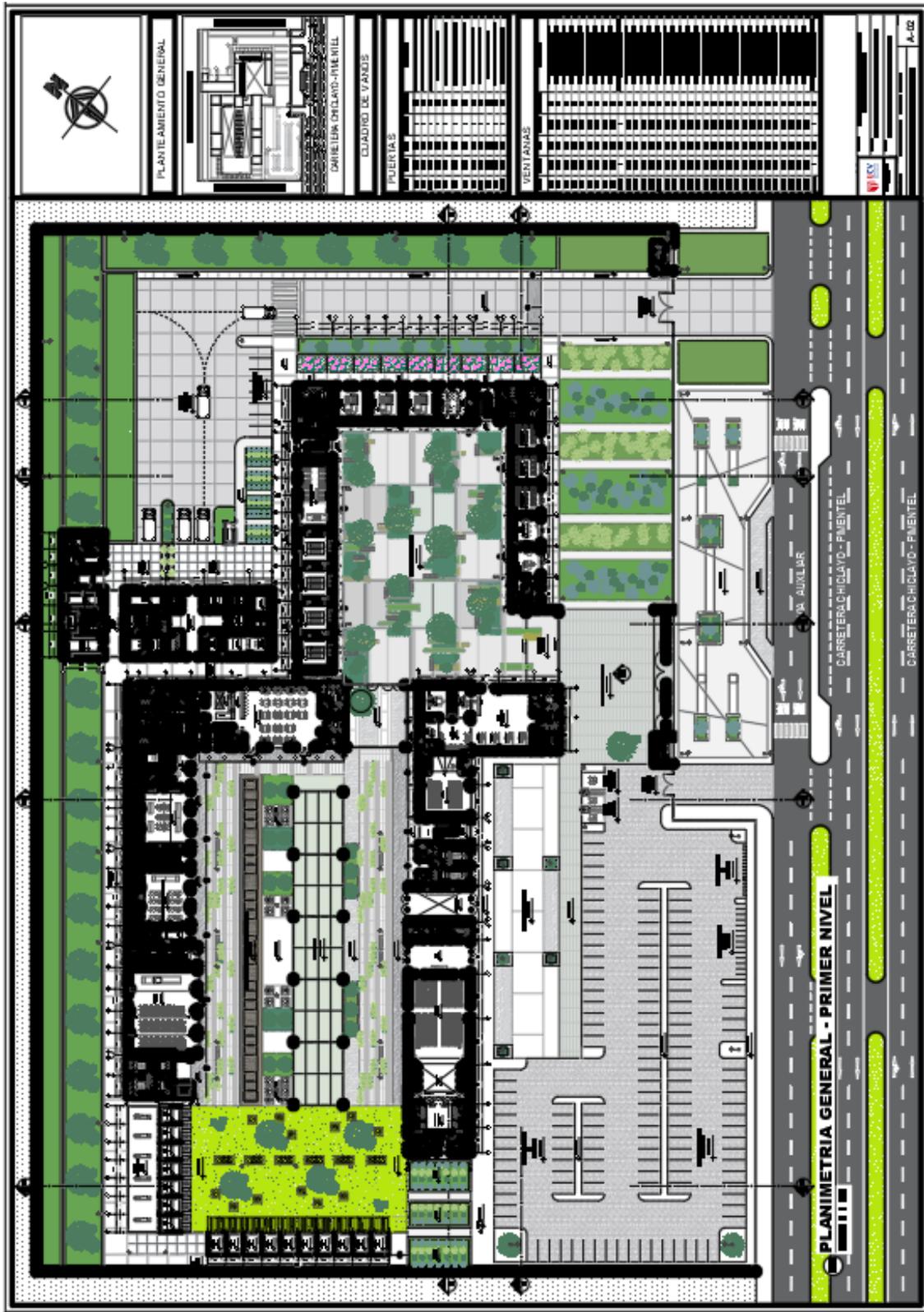


5.3.3. Plano General

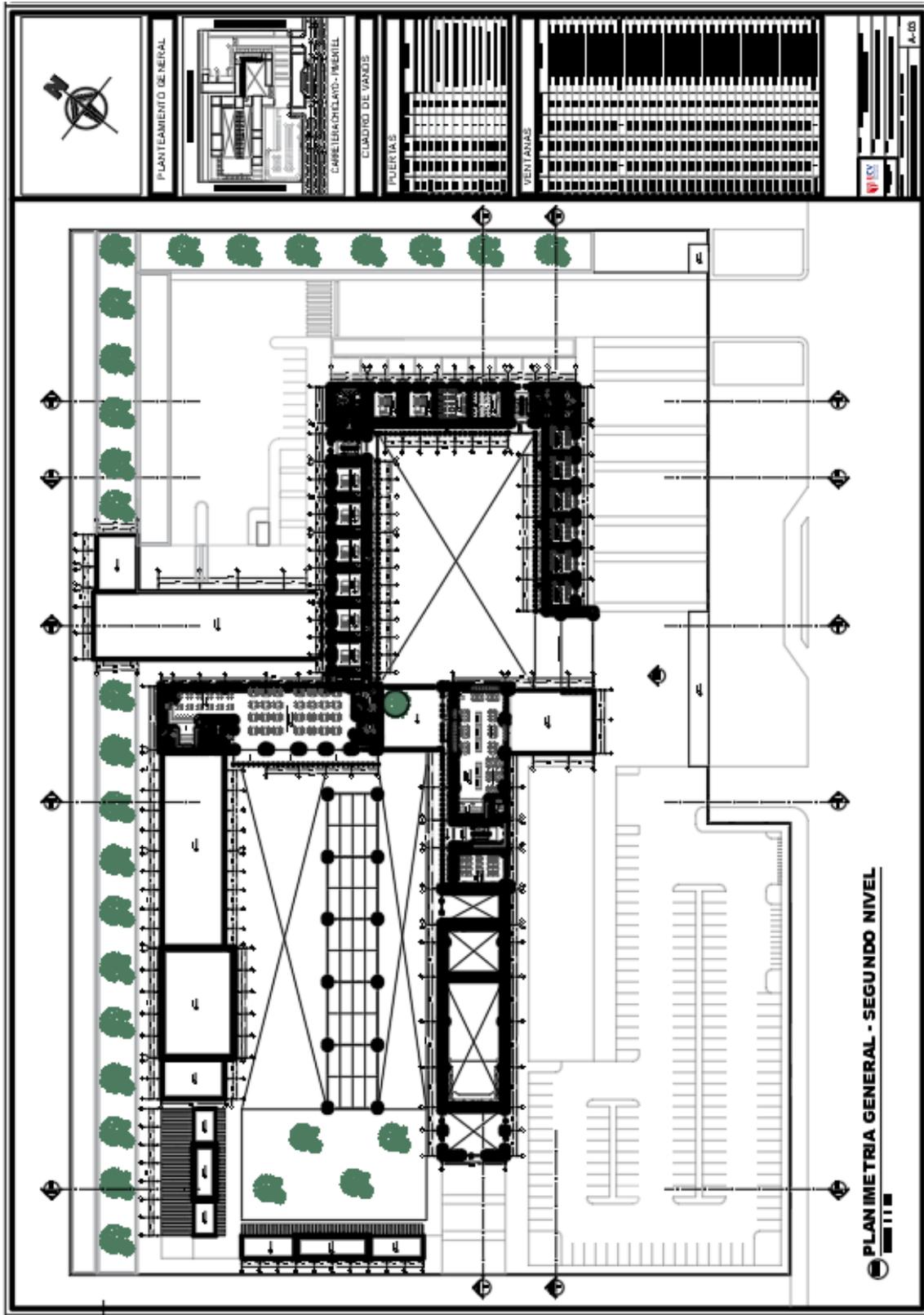
- PLOT PLAN:



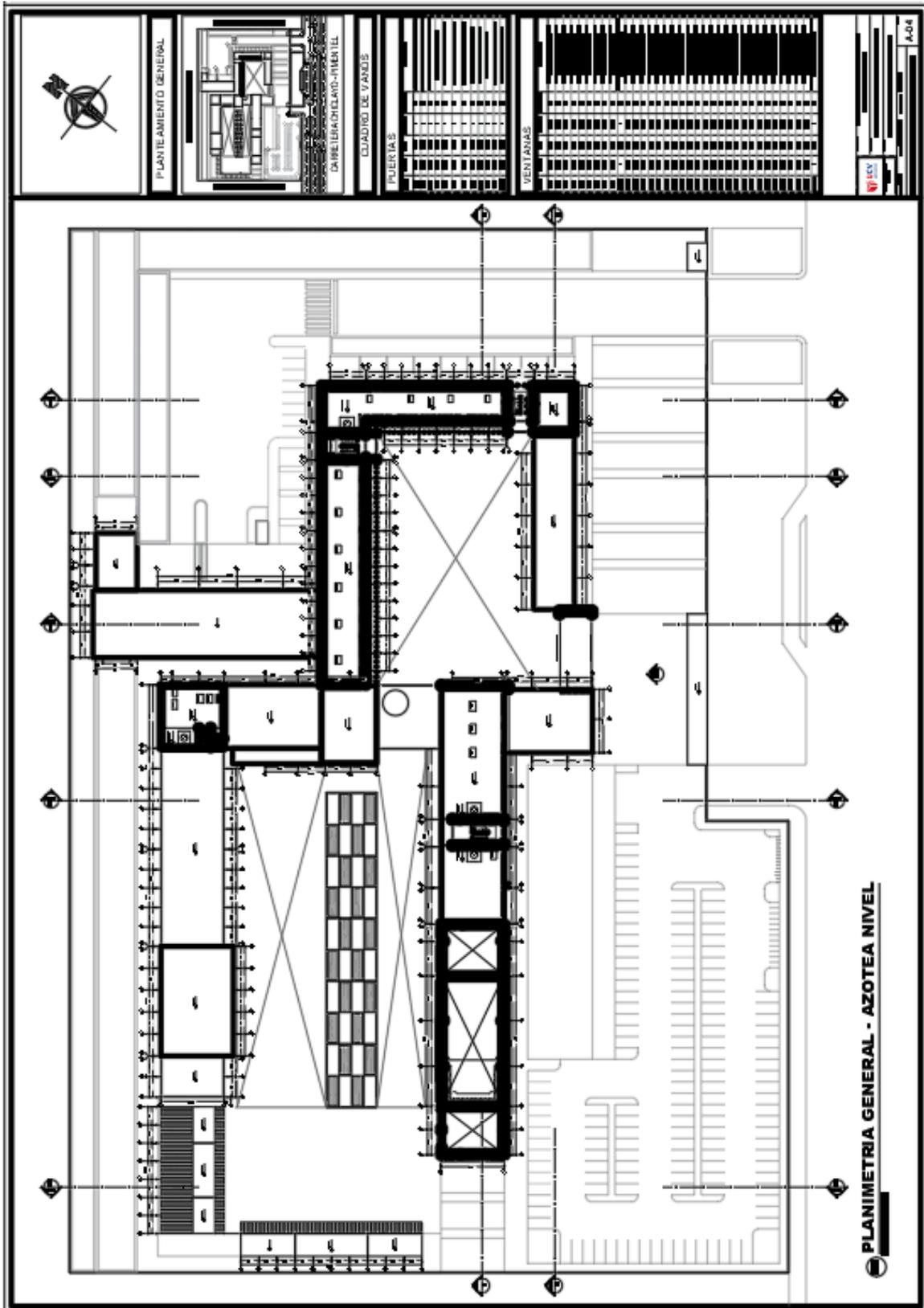
- PRIMER NIVEL:



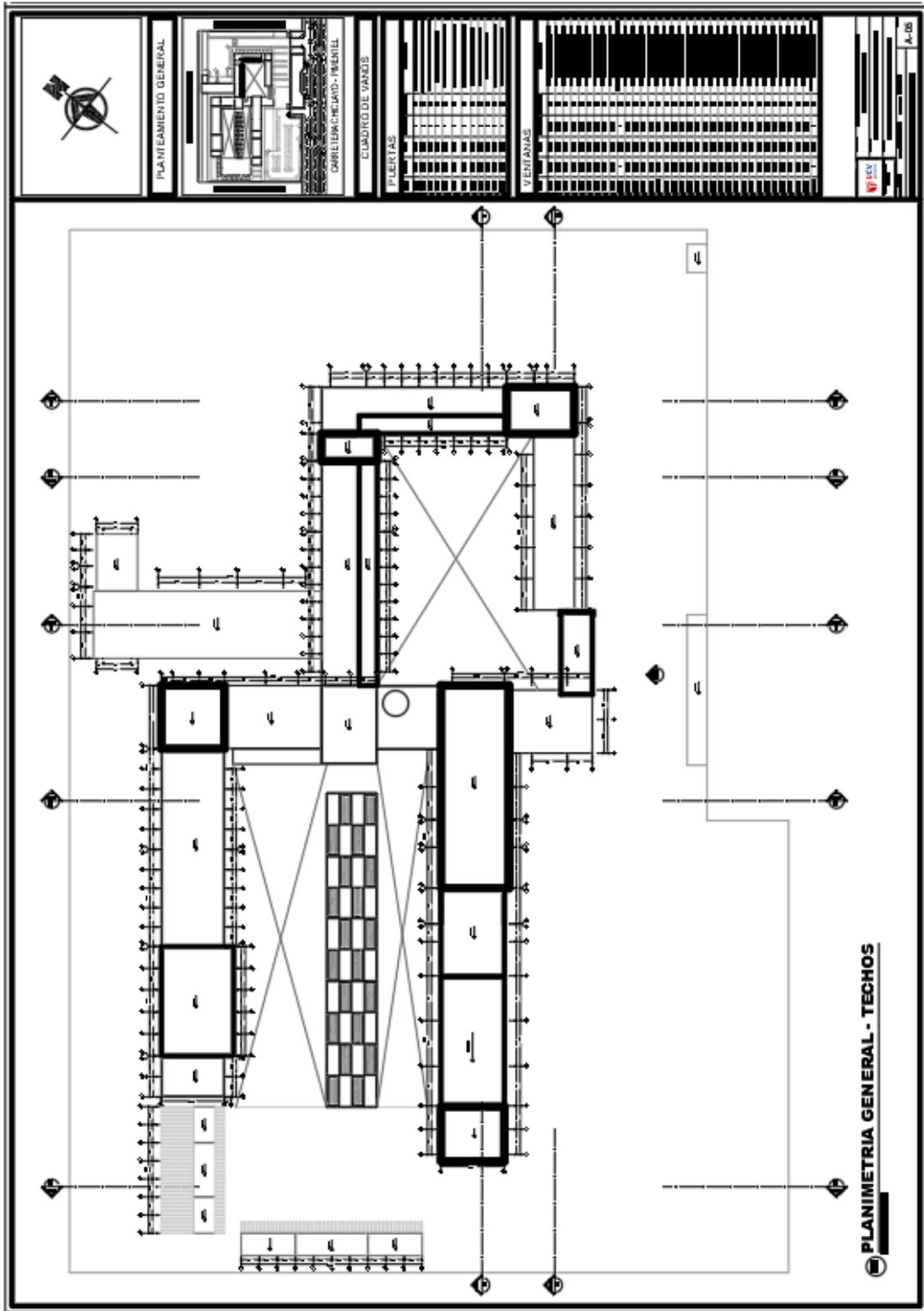
- SEGUNDO NIVEL:



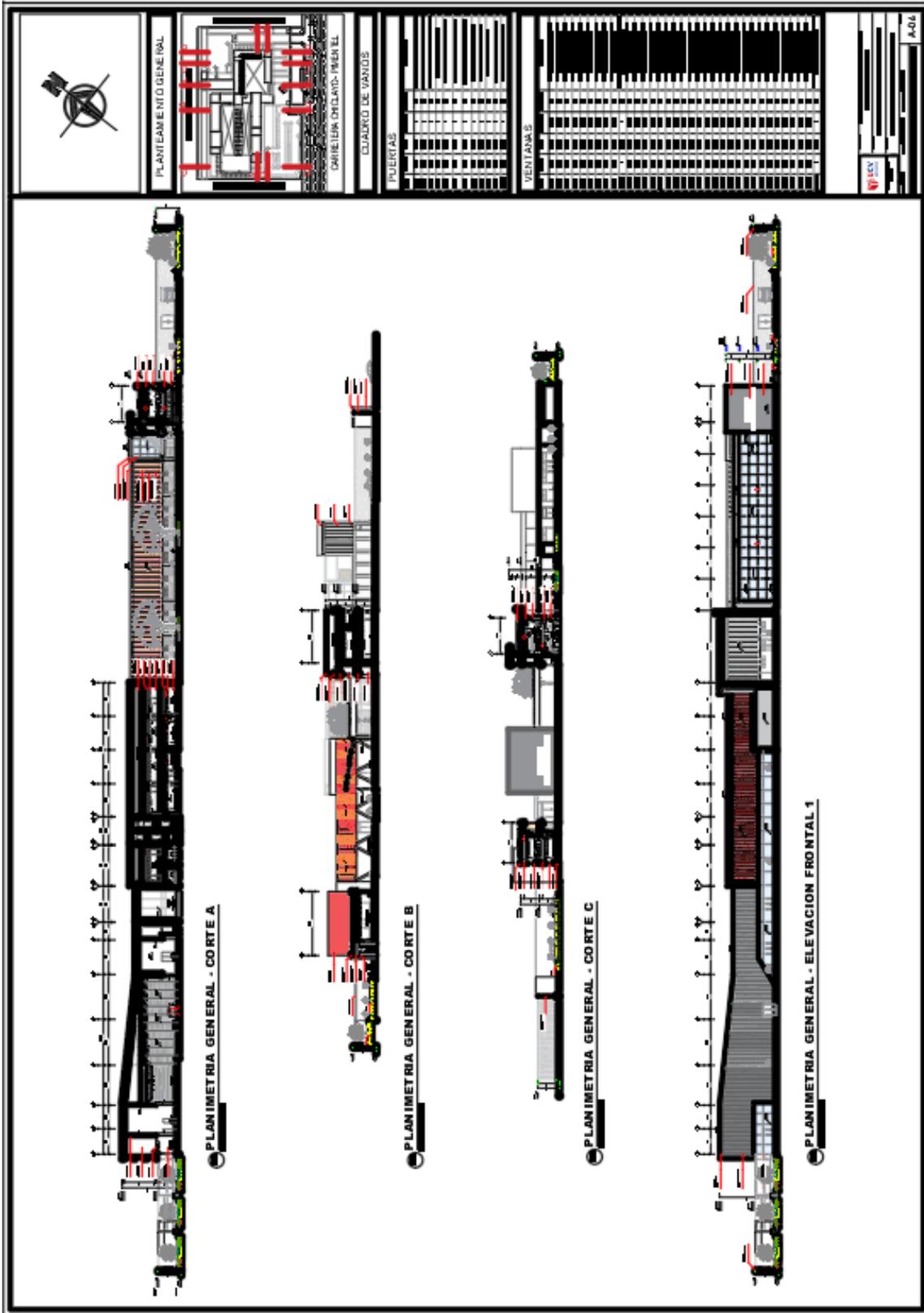
- AZOTEA:



- **TECHO:**

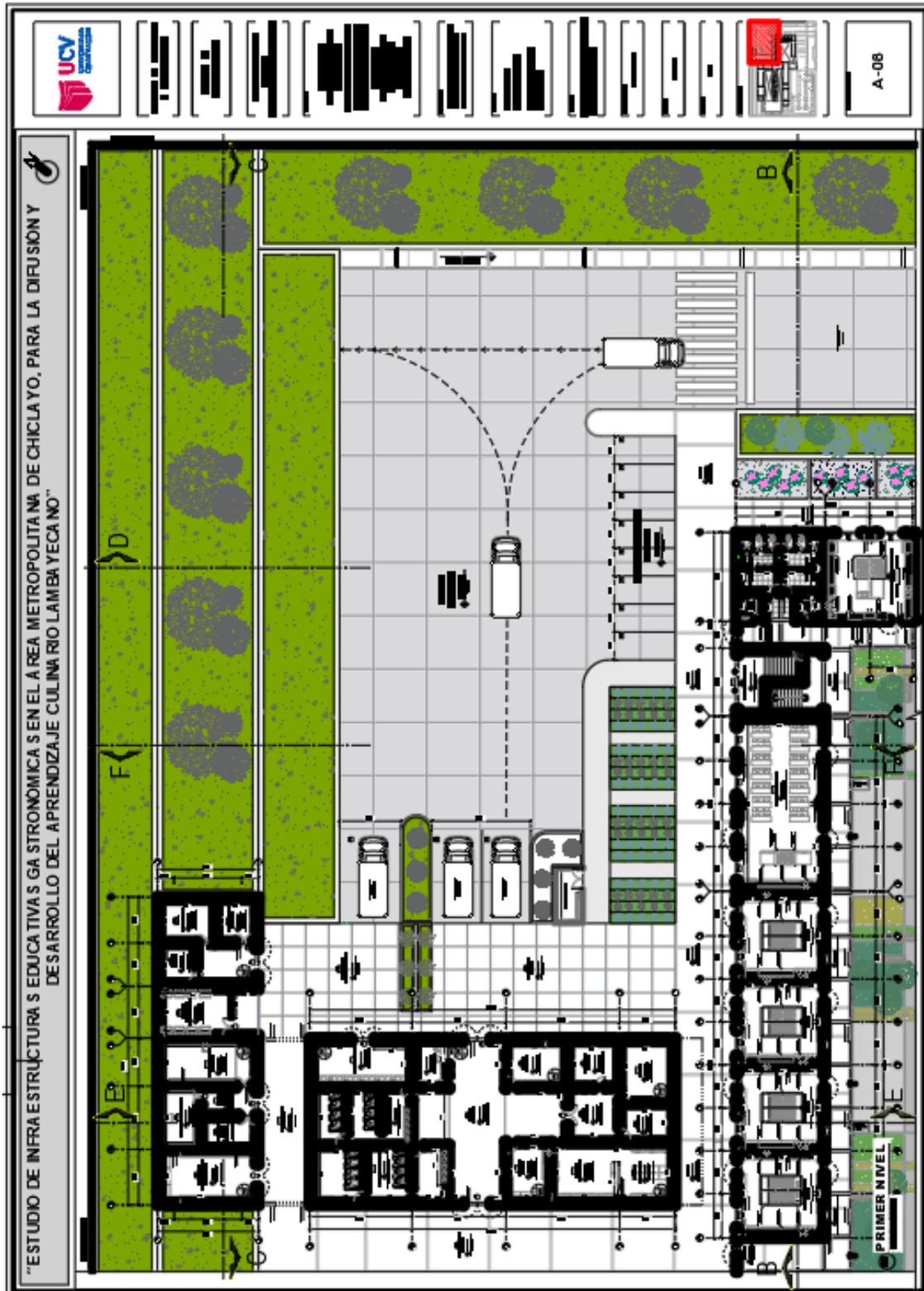


- CORTES Y ELEVACIONES GENERALES:

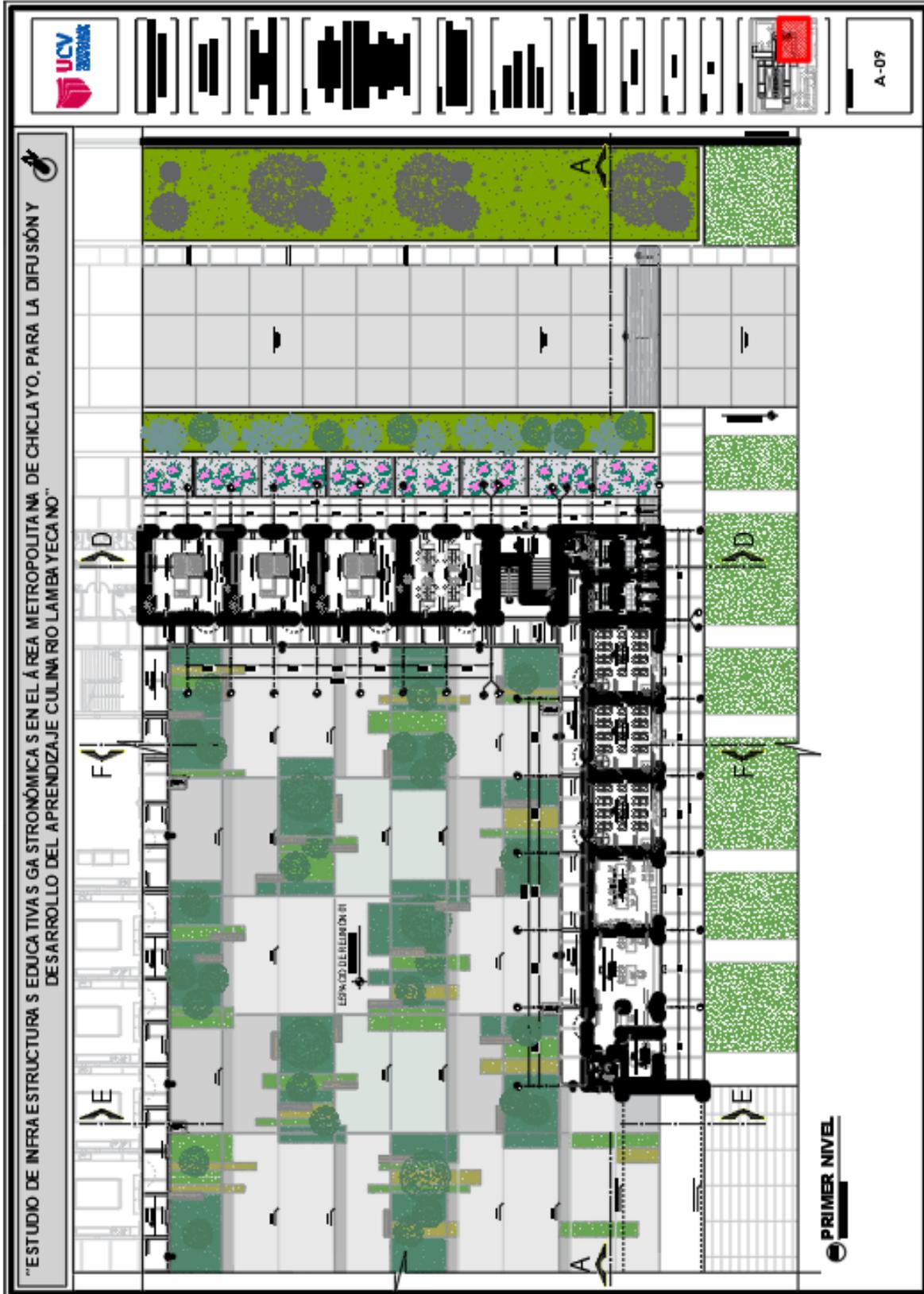


5.3.4. Planos de Distribución por Sectores y Niveles

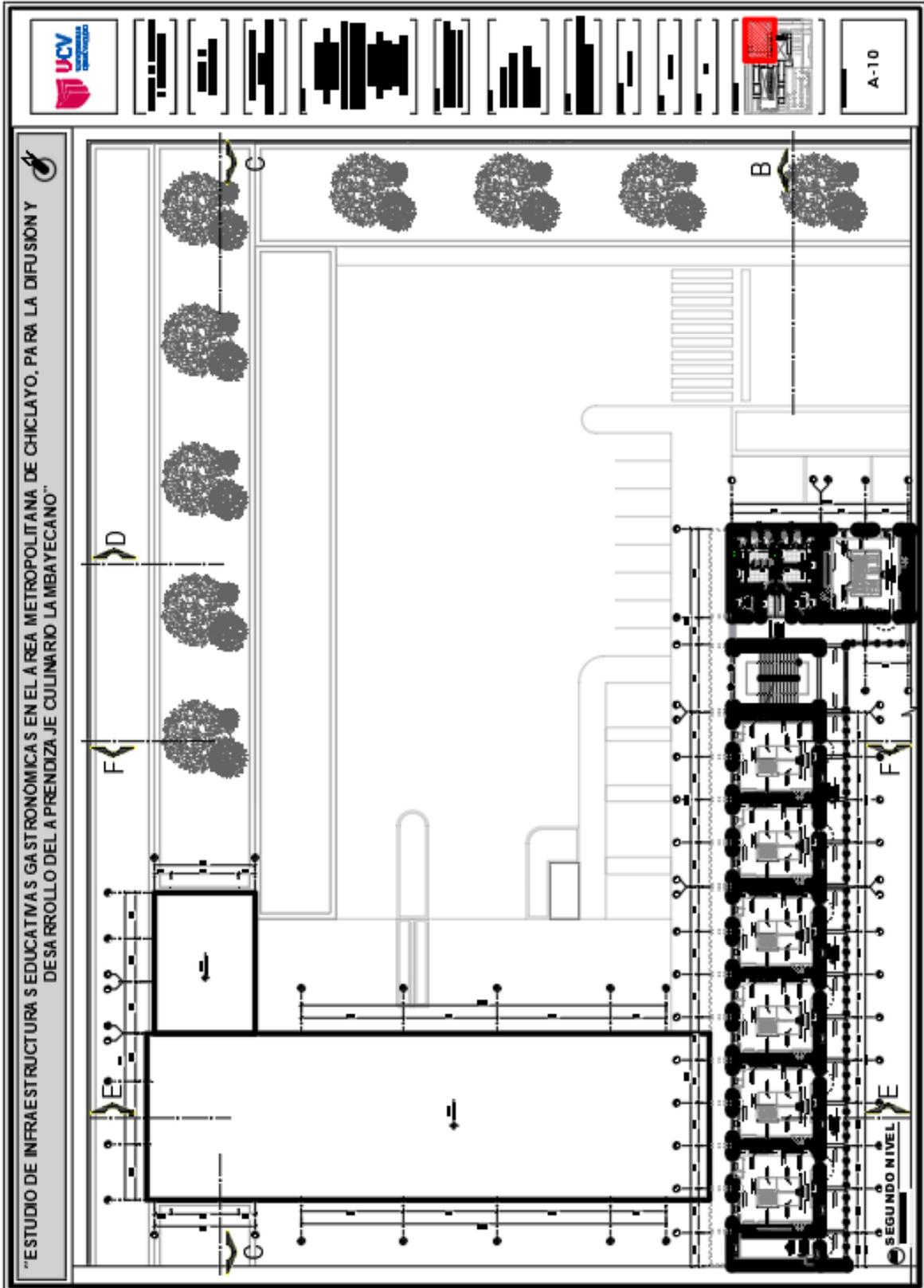
- 1ER NIVEL – SECTOR 1:



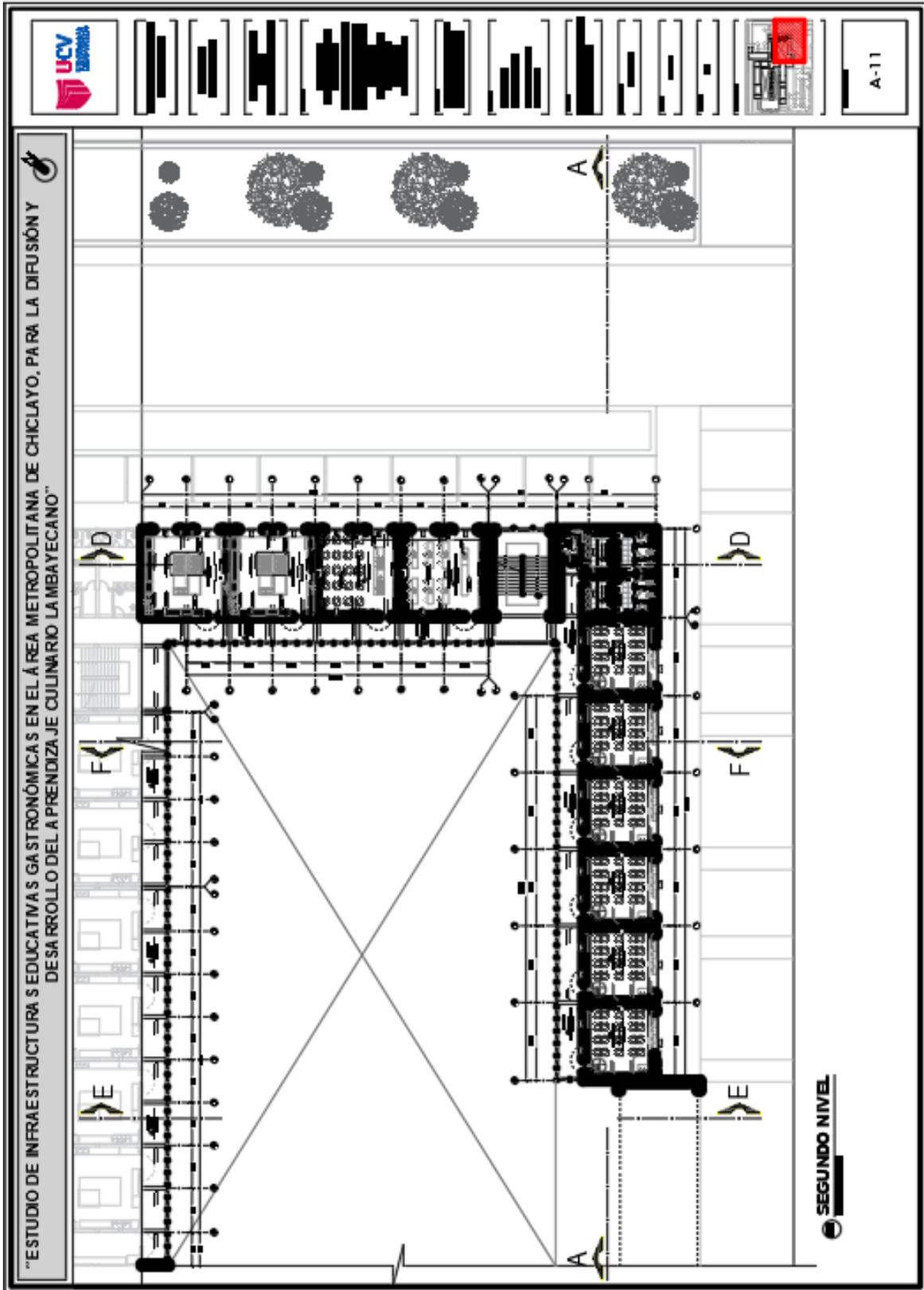
- 1ER NIVEL – SECTOR 2:



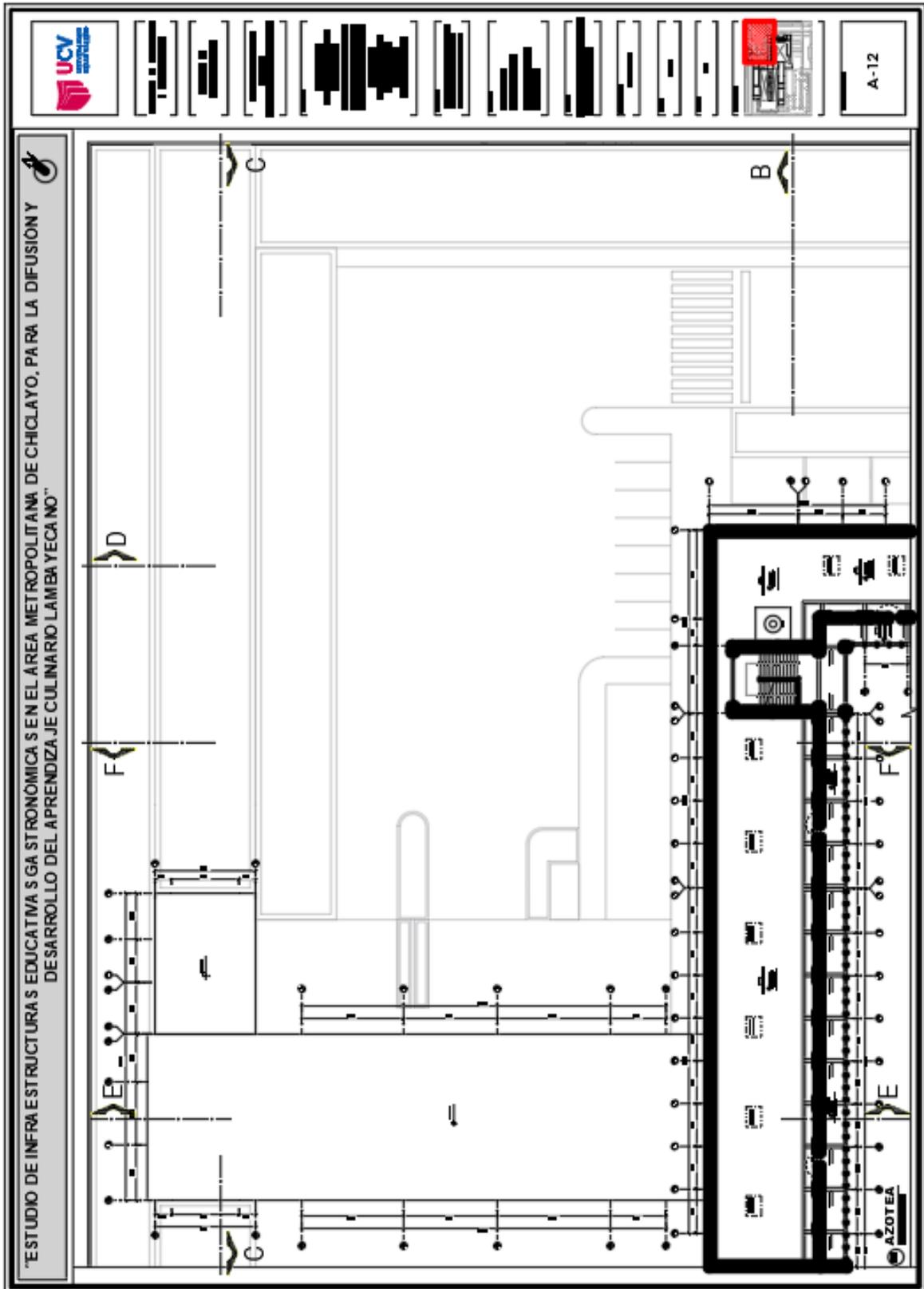
- 2DO NIVEL – SECTOR 1:



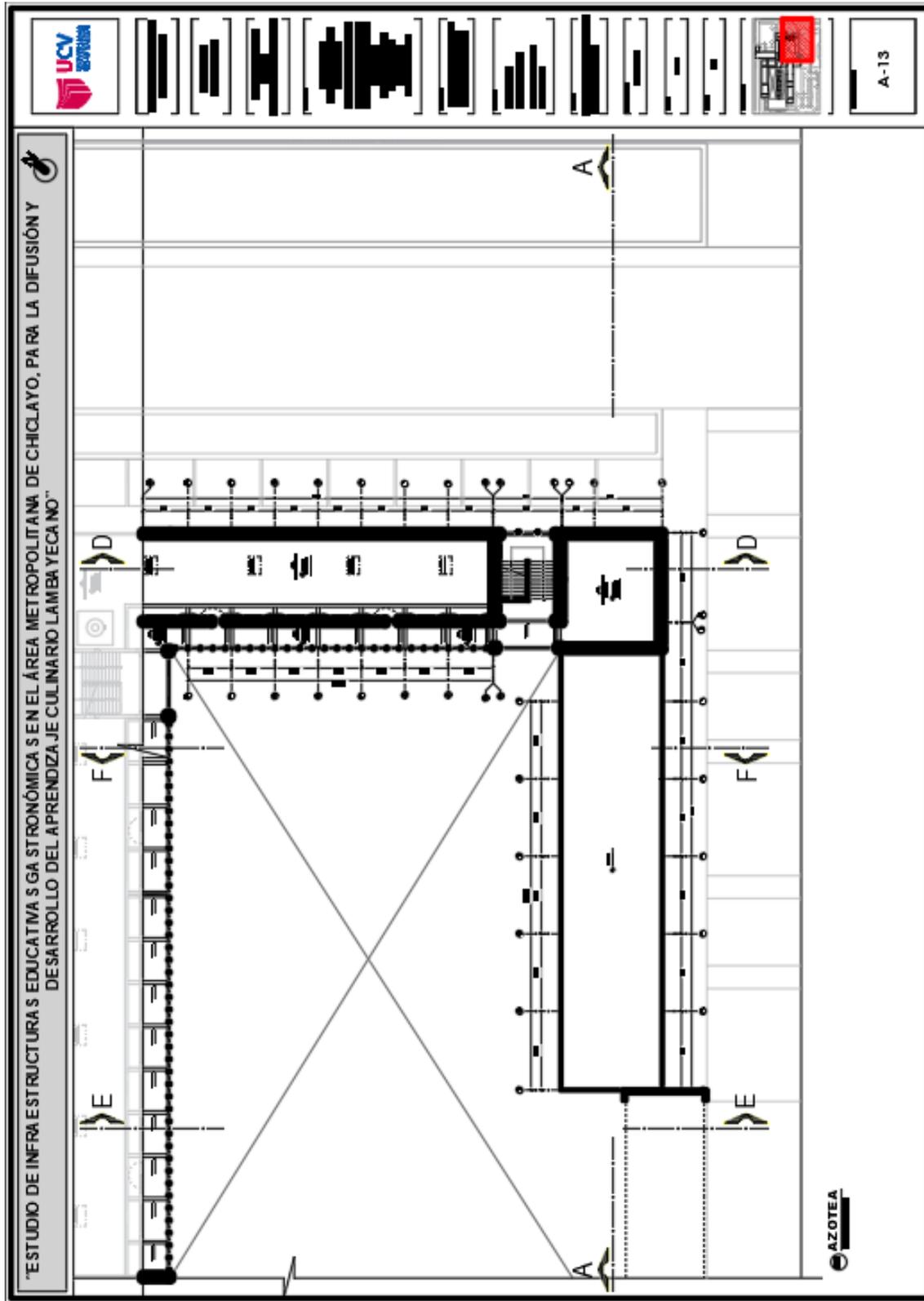
- 2DO NIVEL – SECTOR 2:



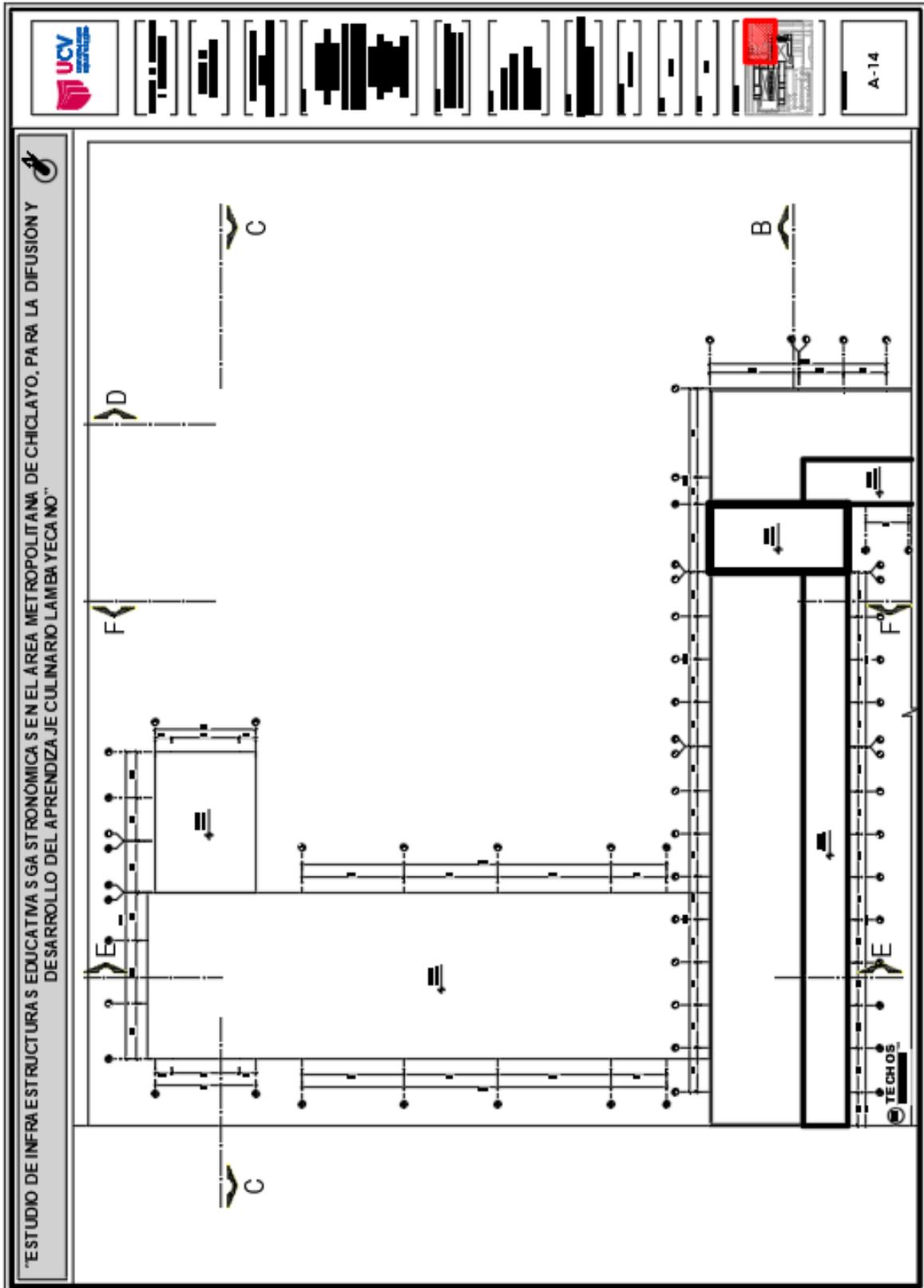
- AZOTEA – SECTOR 1:



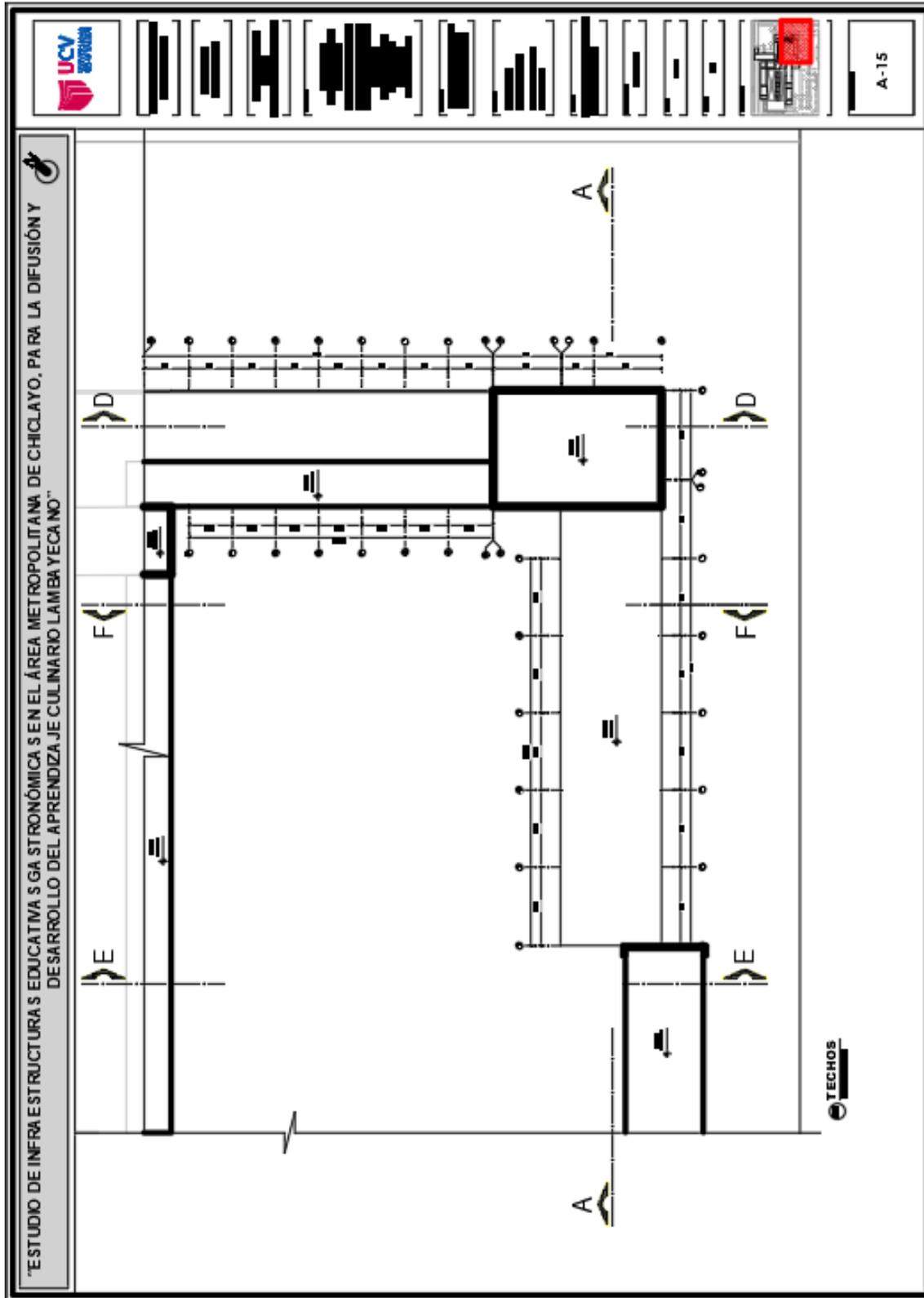
- AZOTEA – SECTOR 2:



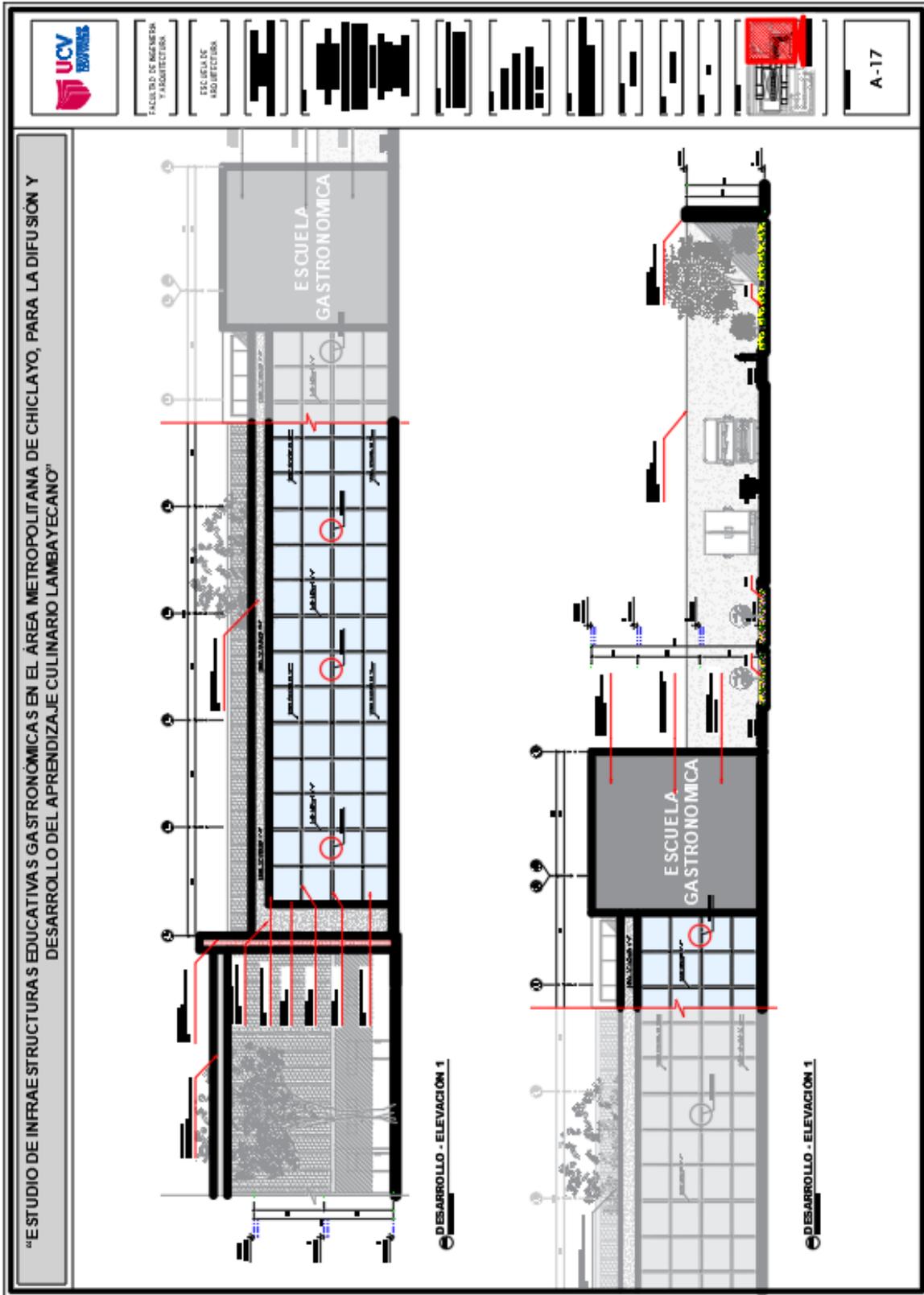
- TECHO – SECTOR 1:



- TECHO – SECTOR 2:



5.3.5. Plano de Elevaciones por sectores

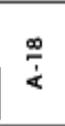


"ESTUDIO DE INFRAESTRUCTURAS EDUCATIVAS GASTRONÓMICAS EN EL ÁREA METROPOLITANA DE CHICLAYO, PARA LA DIFUSIÓN Y DESARROLLO DEL APRENDIZAJE CULINARIO LAMBAYECANO"

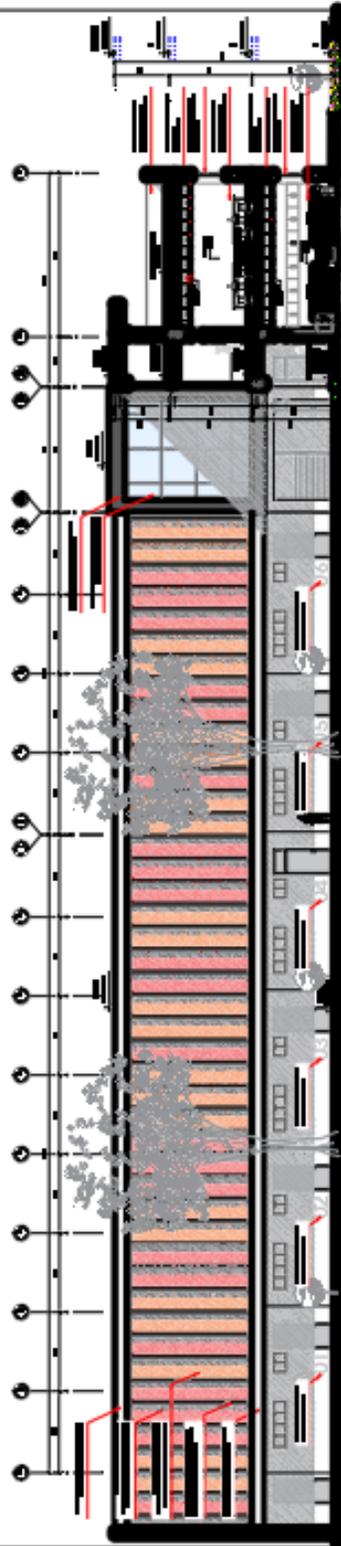


FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA

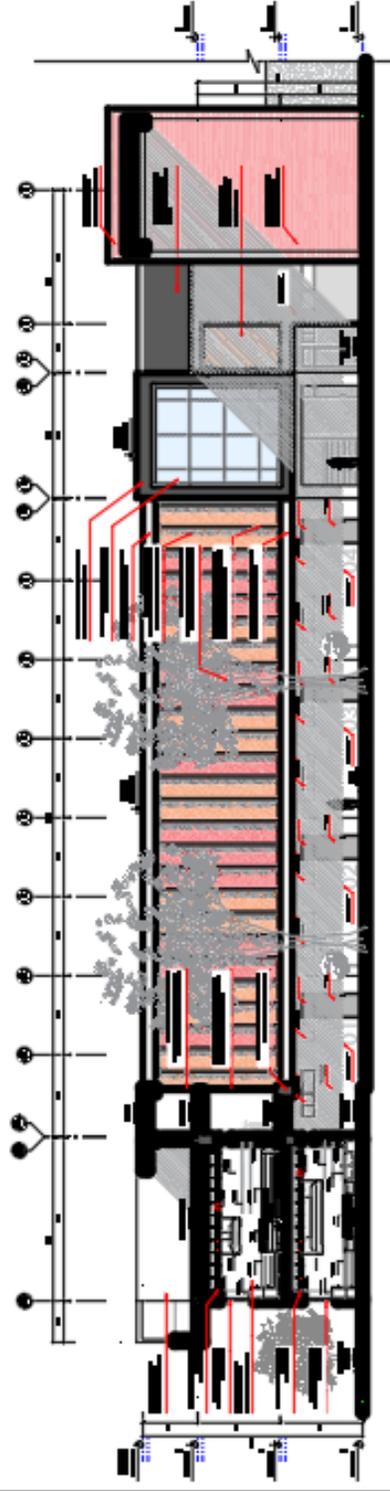
ESCUELA DE ARQUITECTURA



A-18

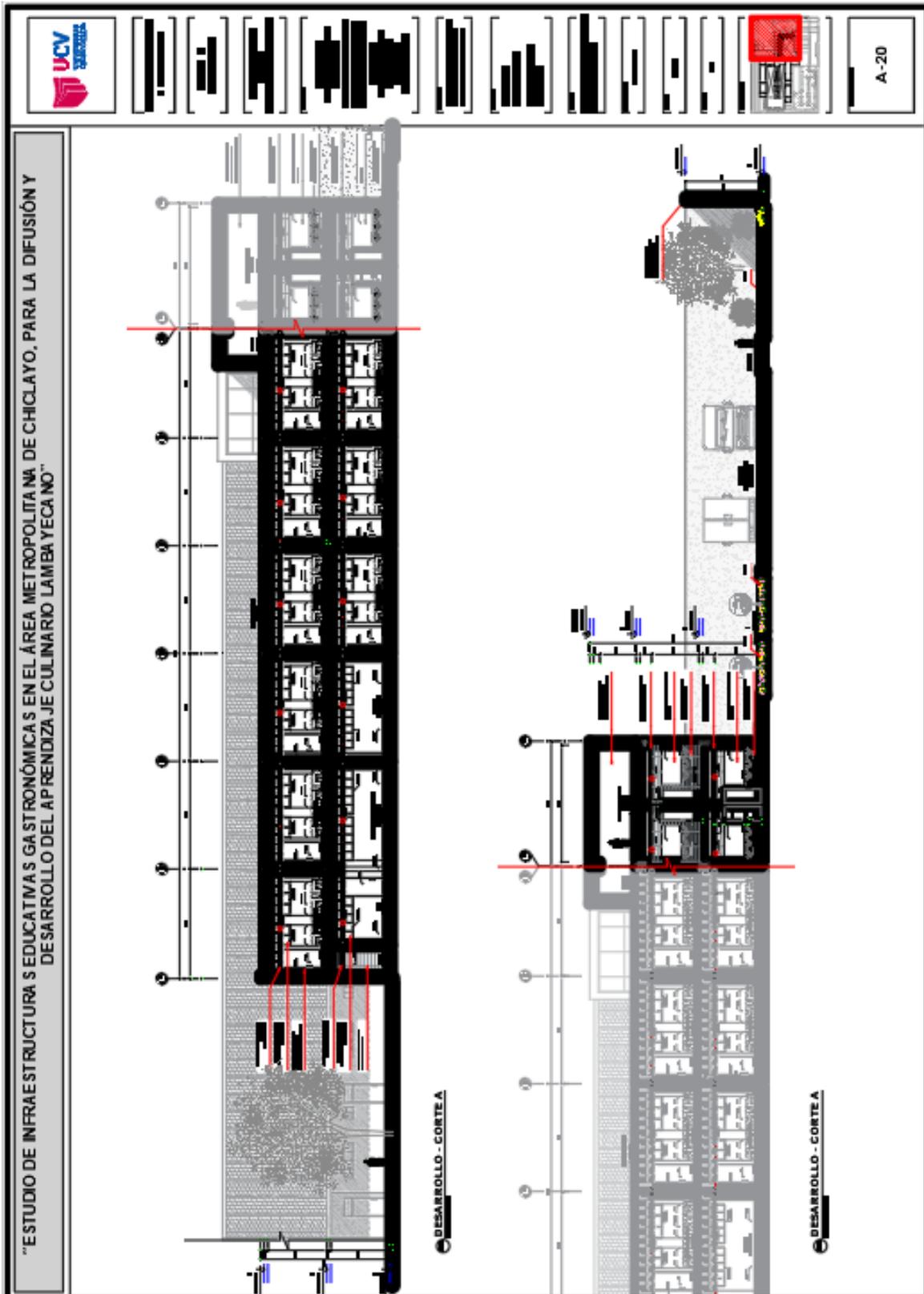


DESARROLLO - ELEVACION 2



DESARROLLO - ELEVACION 3

5.3.6. Plano de Cortes por sectores



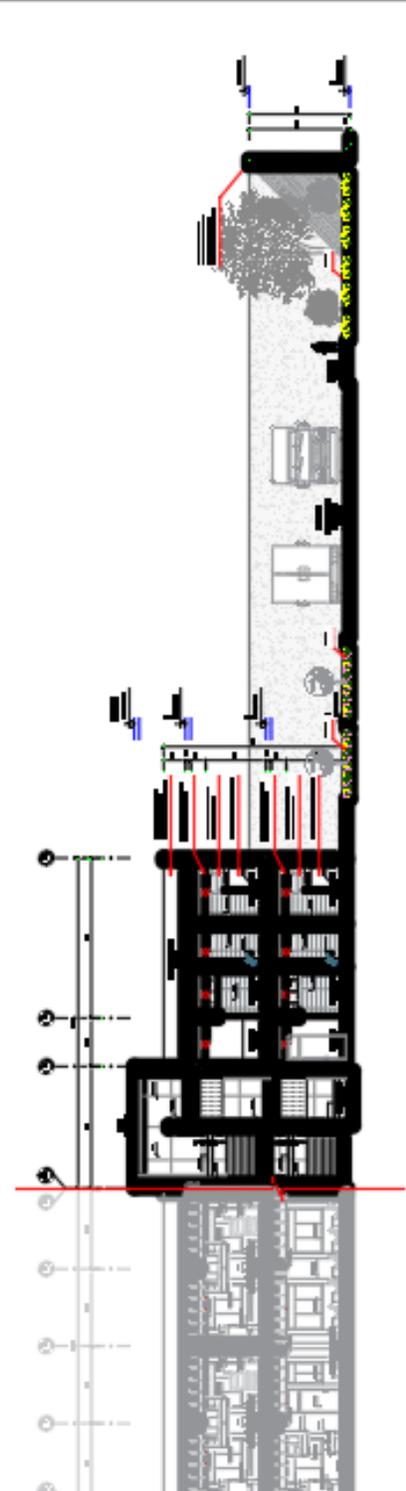
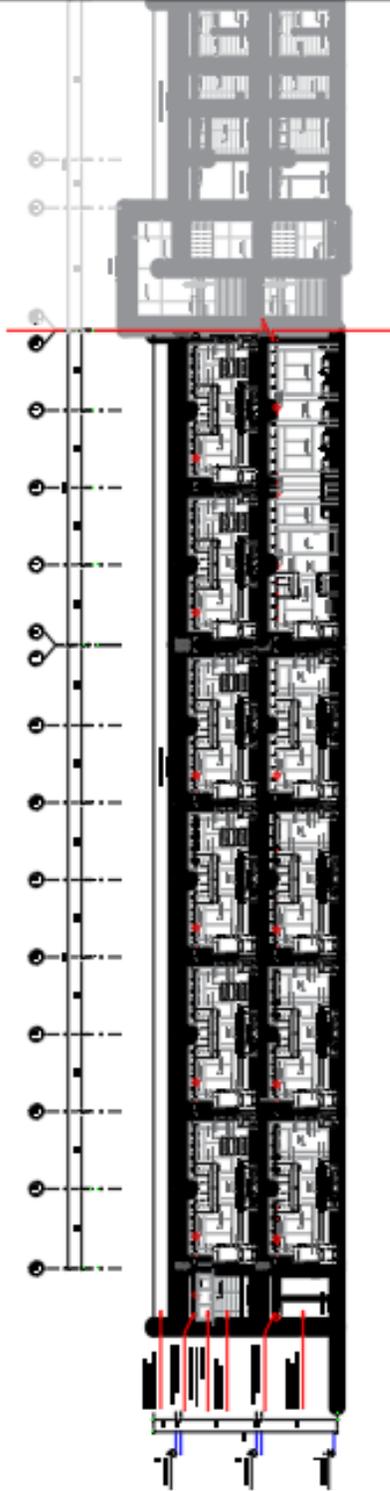
"ESTUDIO DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA SGA STROMÓMICAS EN EL ÁREA METROPOLITANA DE CHICLAYO, PARA LA DIFUSIÓN Y DESARROLLO DEL APRENDIZAJE CULINARIO LA MBAYECANO"



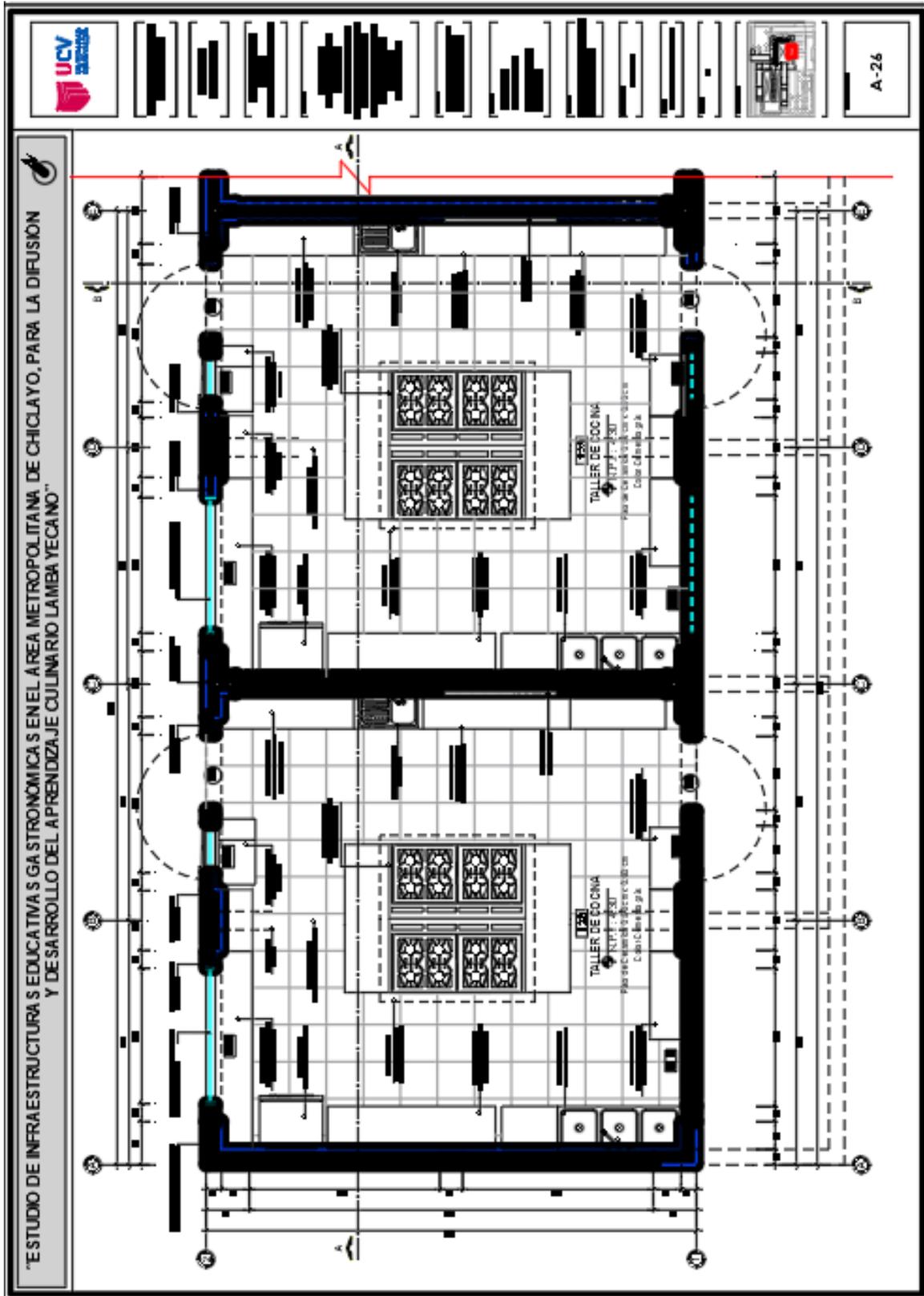
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

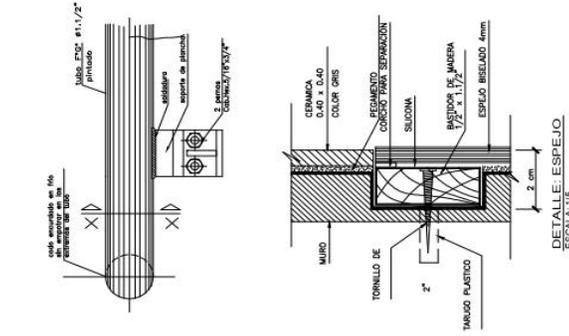
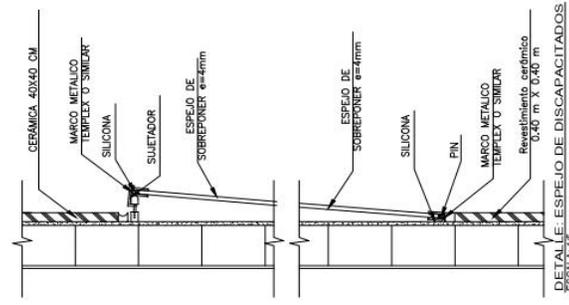
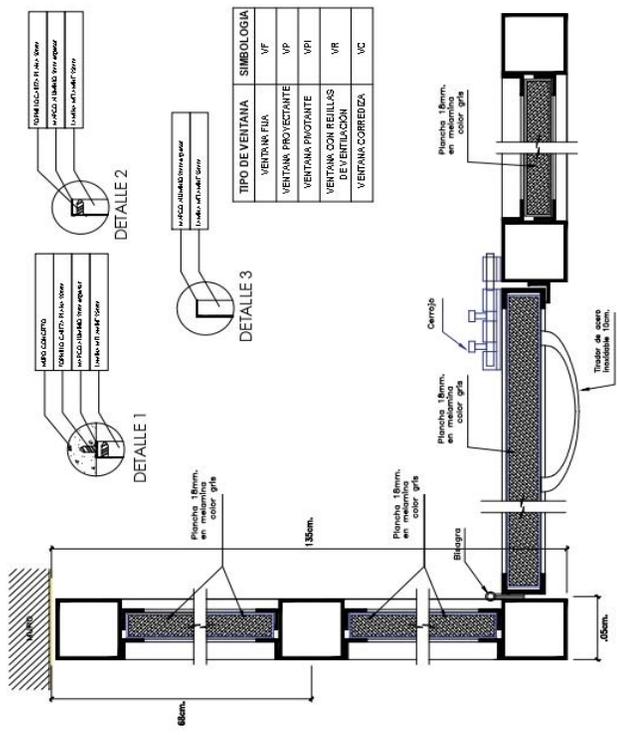


A-21

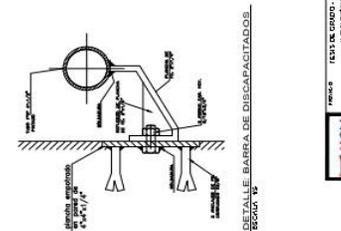
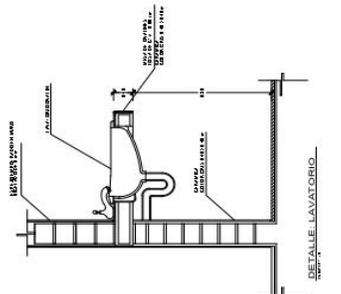
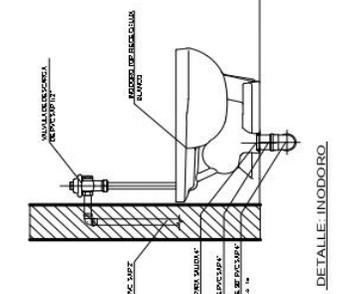
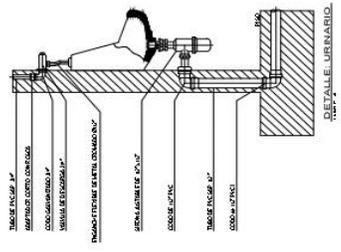


5.3.7. Planos de Detalles Arquitectónicos



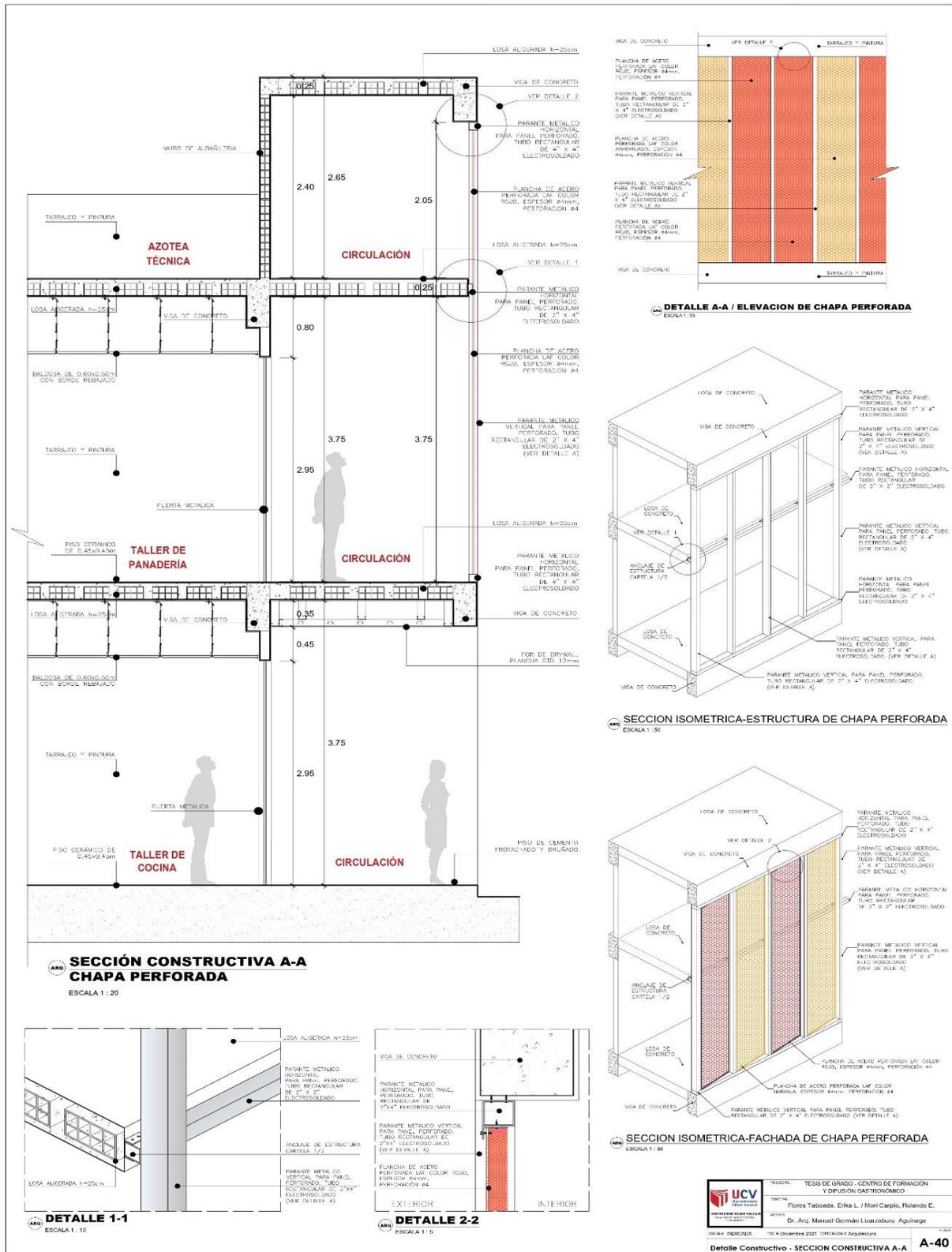


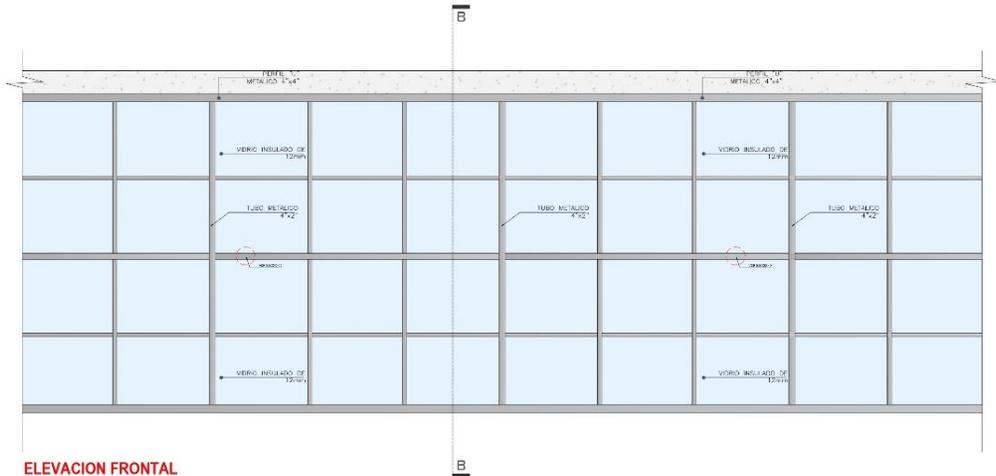
DETALLE: PANELES
ESCALA: 1:2.5



UCV
 UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
 INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
 FICET
 FICET Taboada, Erika L. Morcote, Roberto E.
 Av. Arístides Rojas, Universidad Central de Venezuela
 Caracas, Venezuela
 Teléfono: 58-281-8600000
 Correo electrónico: ficet@ucv.ve
 www.ficet.ucv.ve

5.3.8. Plano de Detalles Constructivos

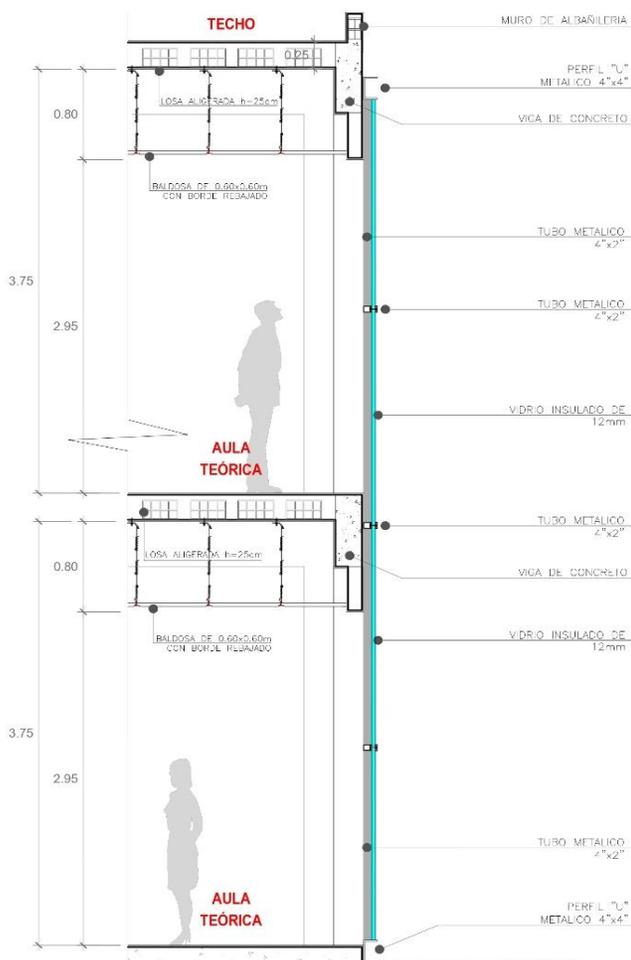




ELEVACION FRONTAL

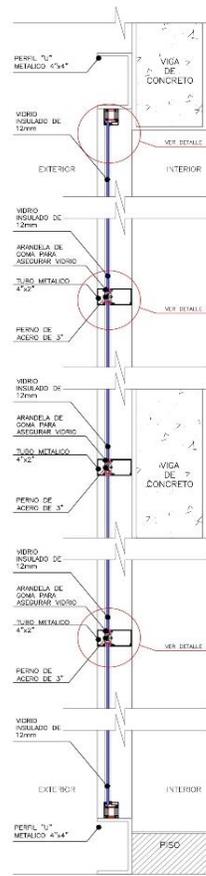
DETALLE ESTRUCTURA FACHADA MURO CORTINA

ESCALA 1:20



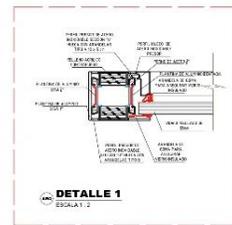
SECCION CONSTRUCTIVA B

ESCALA 1:20



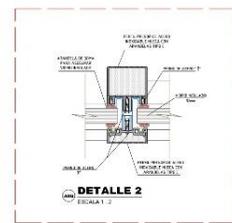
DETALLE DE SECCION B-B

ESCALA 1:10



DETALLE 1

ESCALA 1:2



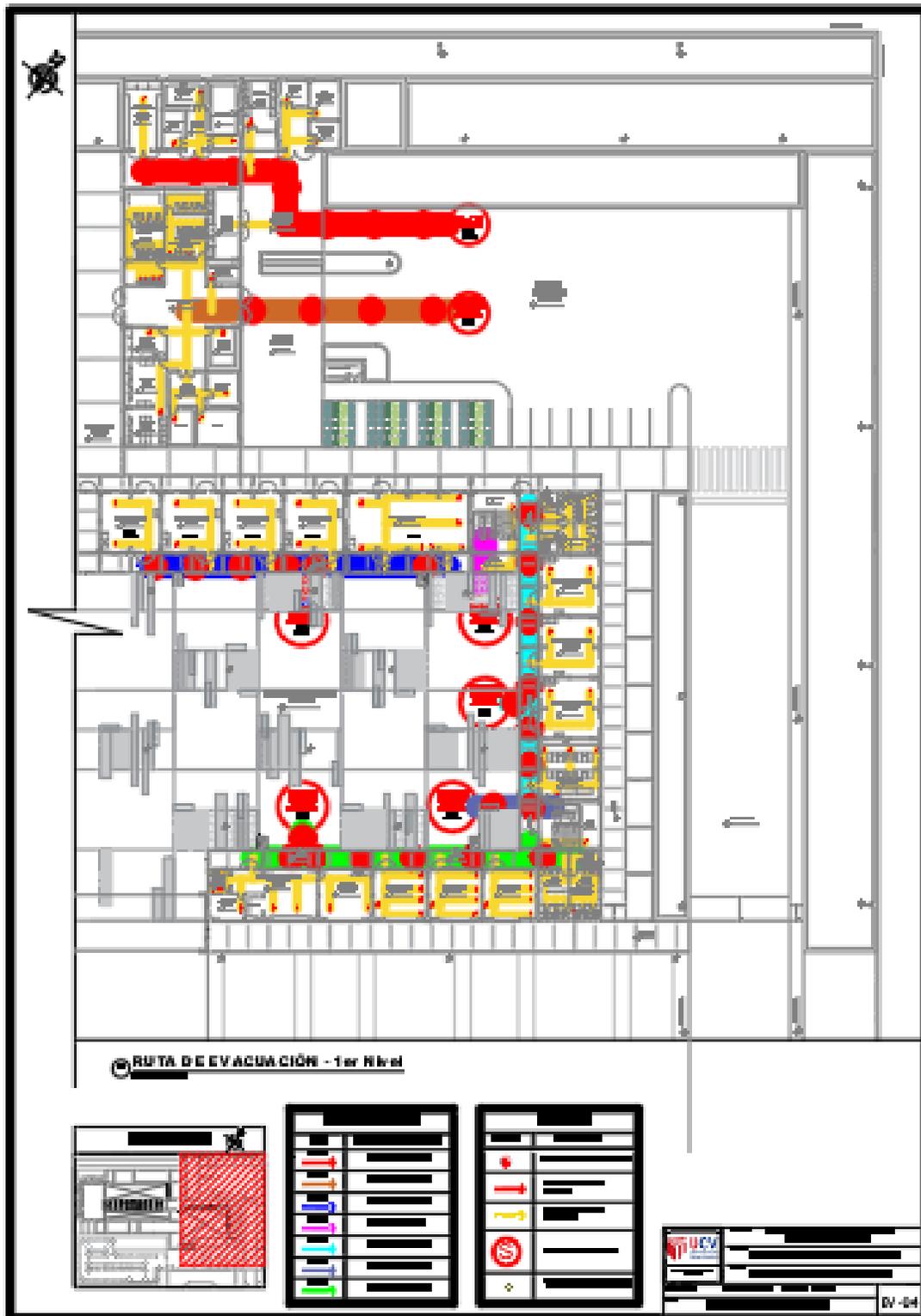
DETALLE 2

ESCALA 1:2

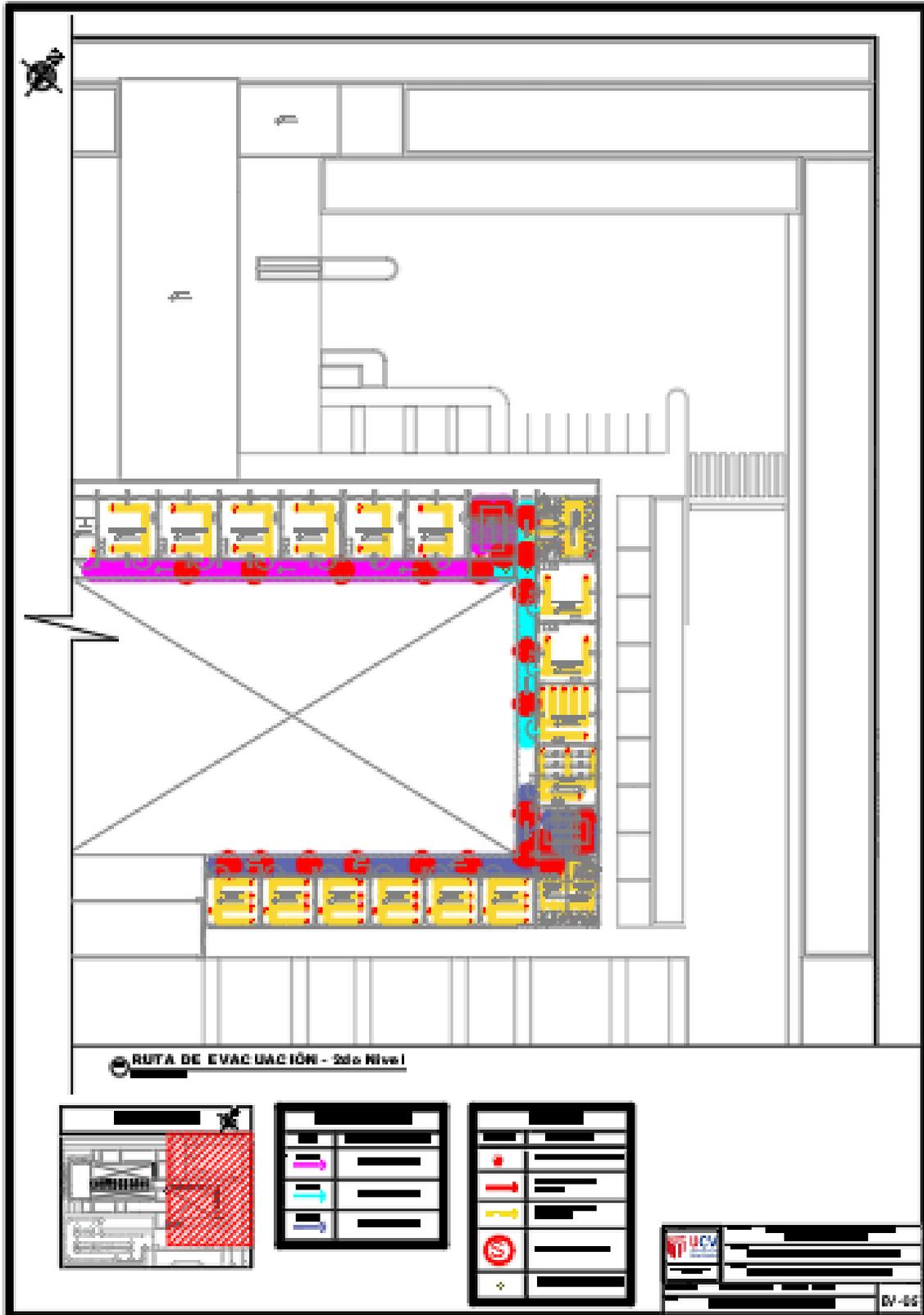
	PROYECTO	TESIS DE GRADO - CENTRO DE FORMACIÓN Y DIFUSIÓN GASTRONÓMICO
	INTEGRANTES	Flores Taboada, Enka L. / Mori Carpio, Rolando E.
	ASESOR	Dr. Arq. Manuel Germán Lizarraburu Aguiñaga
	FECHA	11 de Diciembre 2021
Detalle Constructivo - SECCIÓN CONSTRUCTIVA B-B		A-41

5.3.9.2. Plano de evacuación

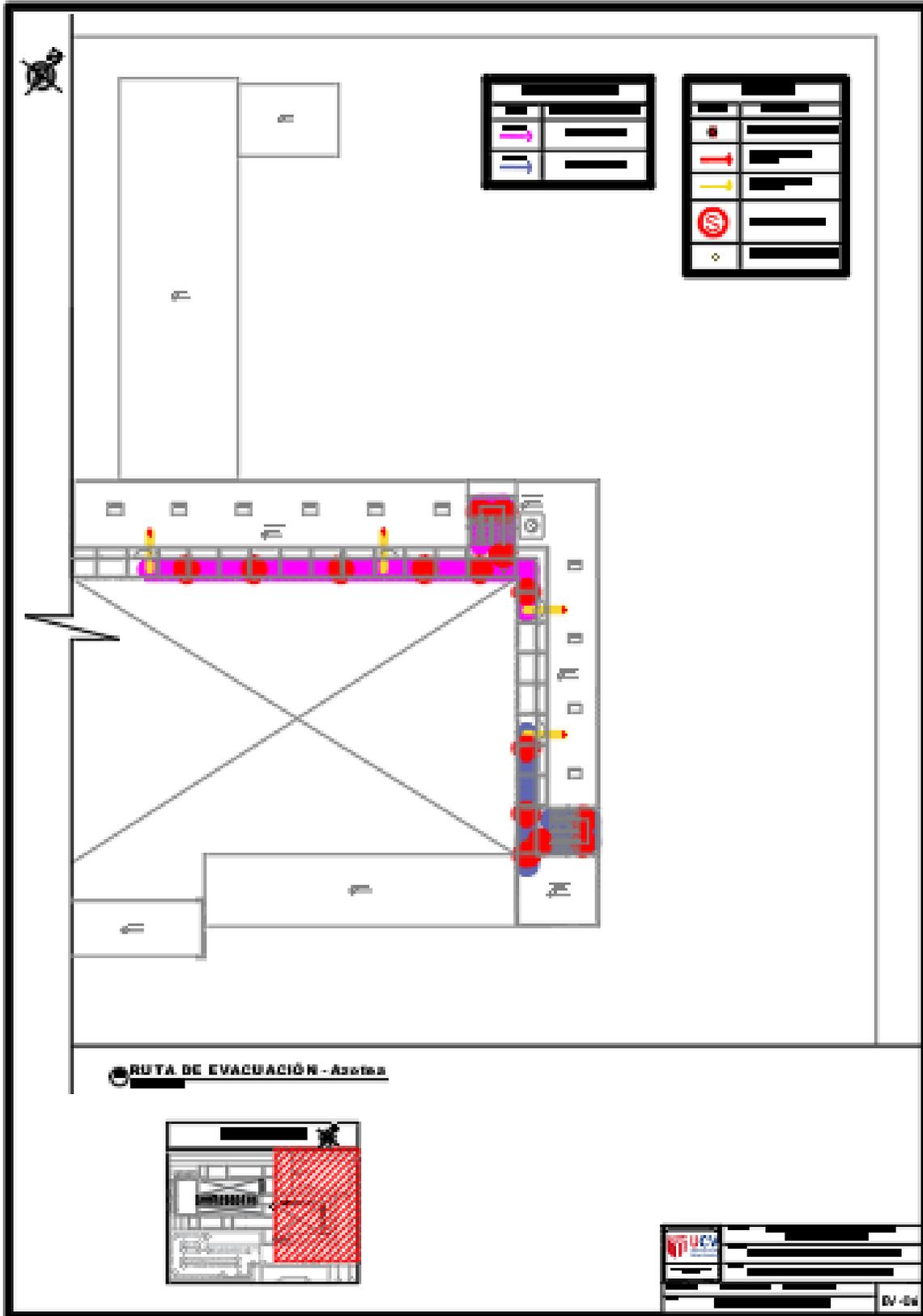
- 1ER NIVEL – SECTOR ELEGIDO:



- 2DO NIVEL – SECTOR ELEGIDO:



- AZOTEA – SECTOR ELEGIDO:



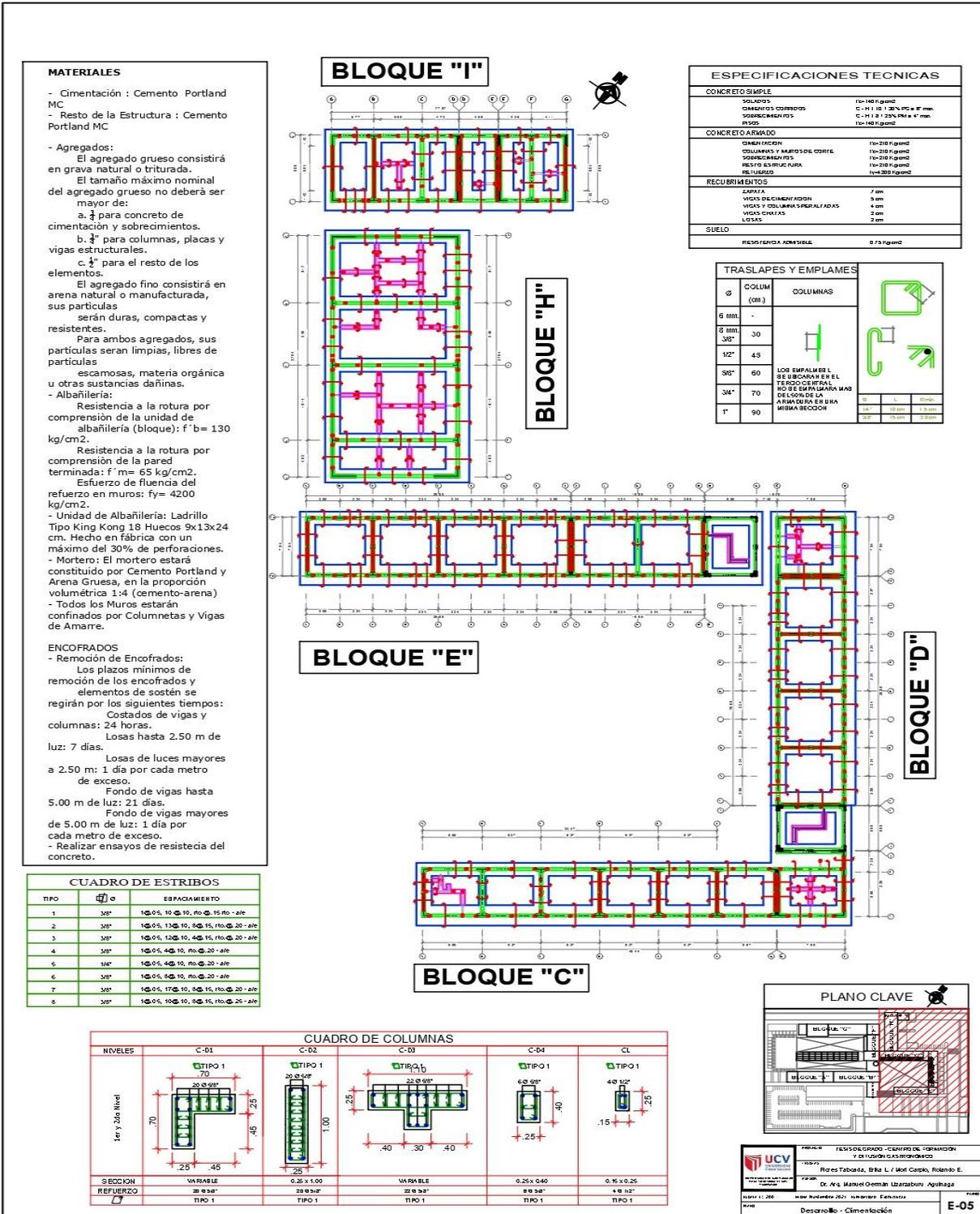
5.4. MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA

La presente memoria descriptiva tiene por objetivo describir la propuesta arquitectónica, detallar la solución que se formuló para alcanzar una adecuada infraestructura de la propuesta de centro de formación y difusión gastronómico ubicado en el eje Chiclayo – Pimentel, pensando de manera integral desde las especialidades de arquitectura e ingeniería, para más información verificar la memoria descriptiva de arquitectura completa en el Anexo N°3.

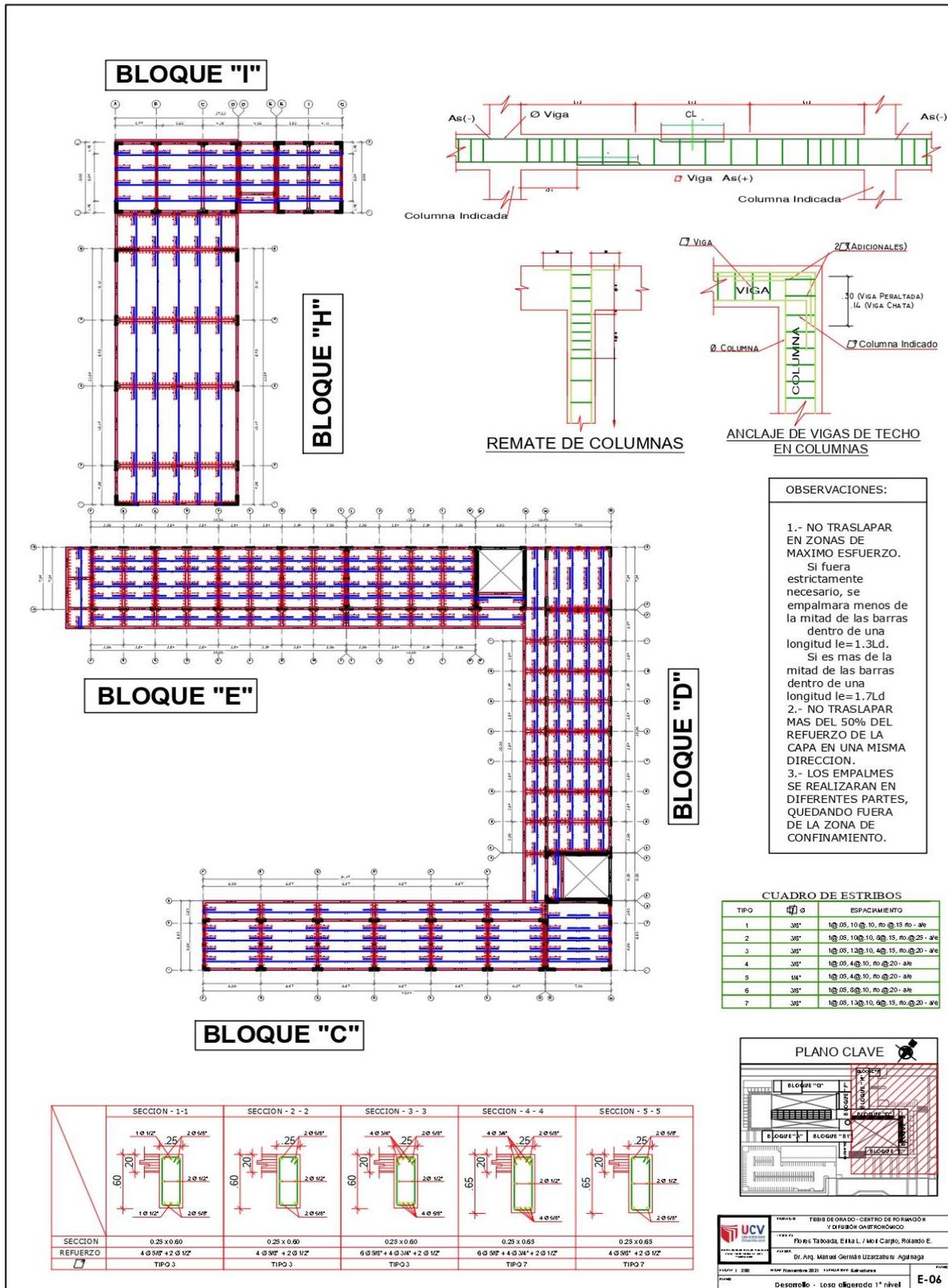
5.5. PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO (SECTOR ELEGIDO)

5.5.1. PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS

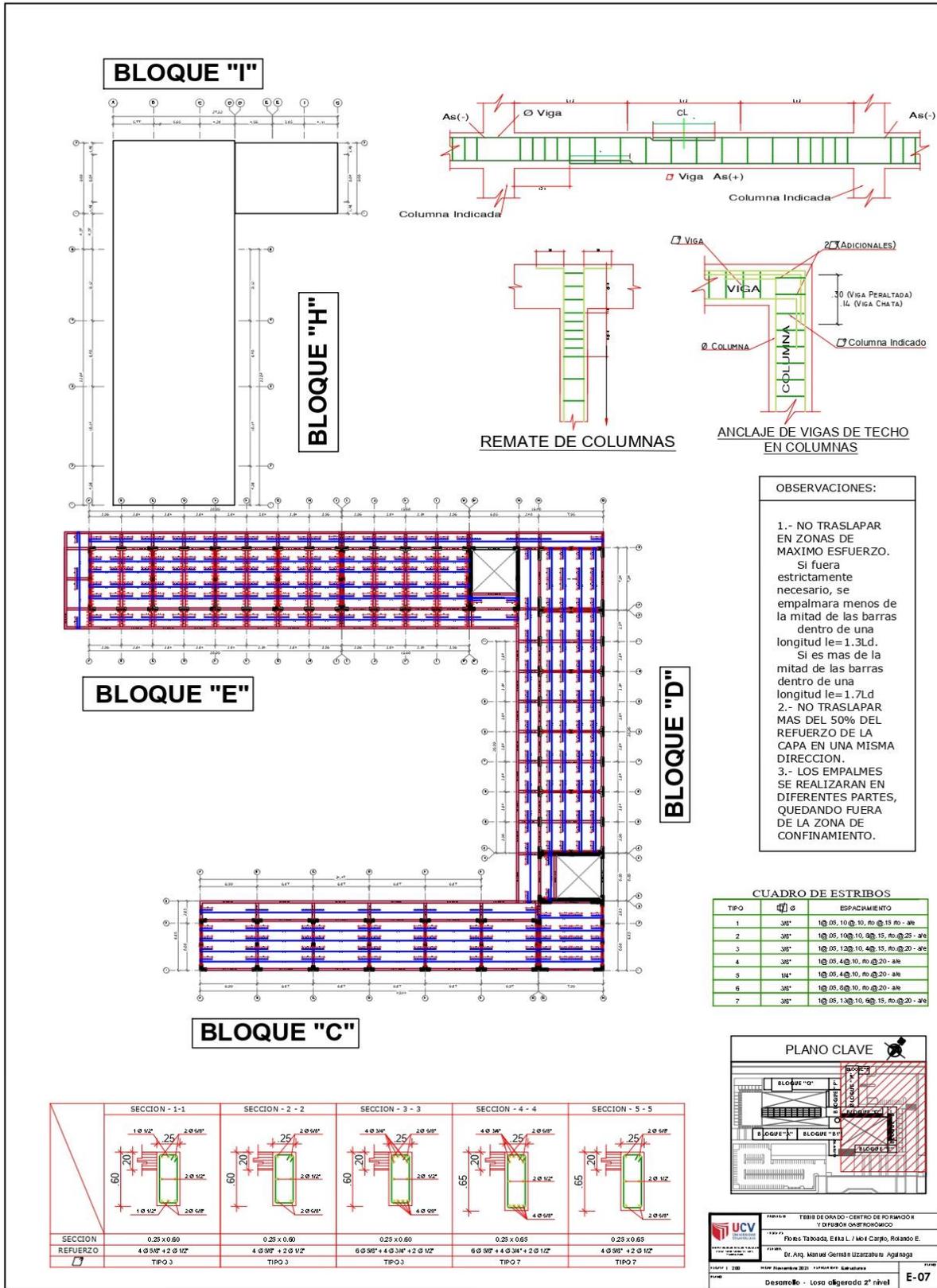
5.5.1.1. Plano de Cimentación



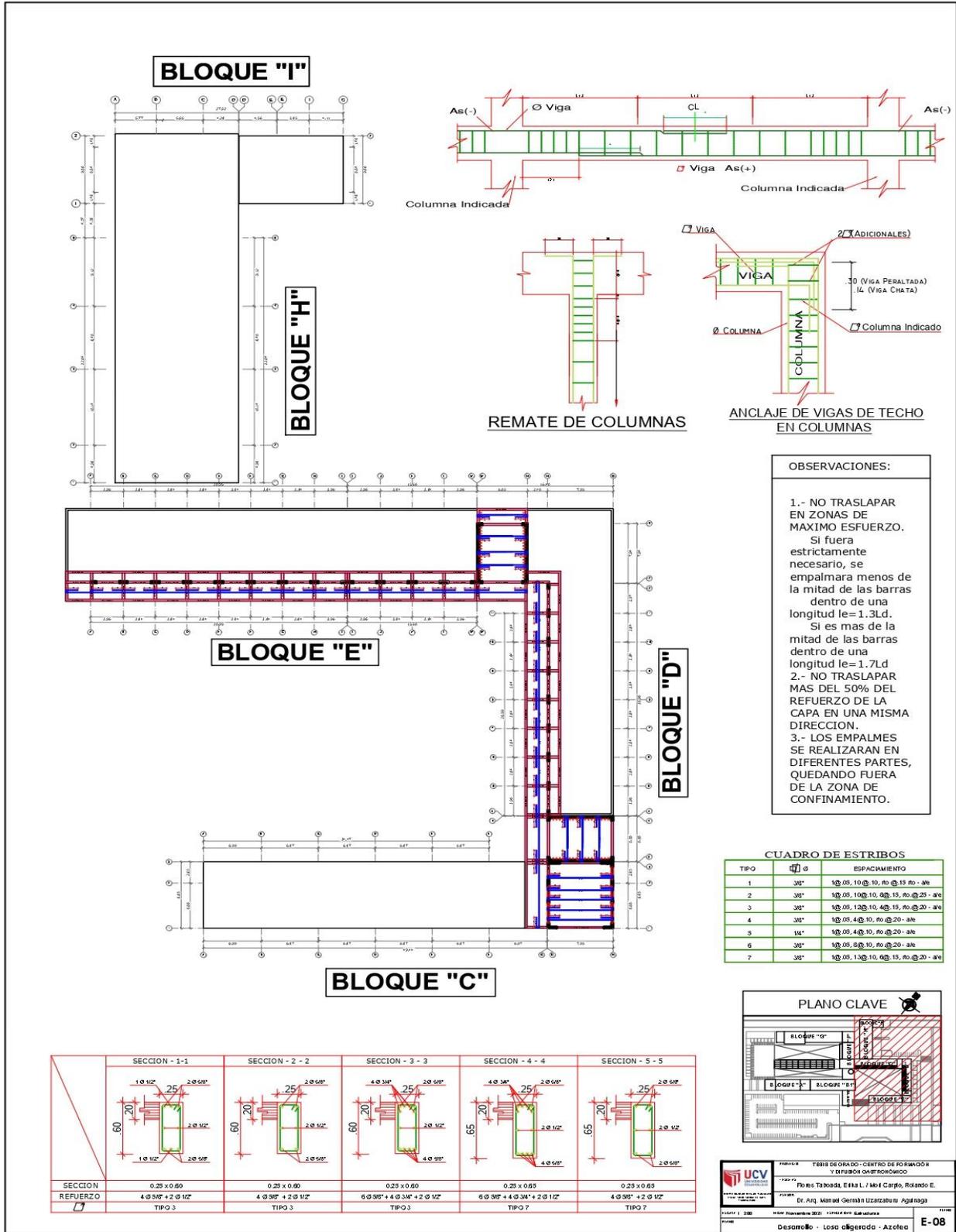
5.5.1.2. Planos de estructura de losas y techos



Planos de estructura de losas y techos – 2° nivel

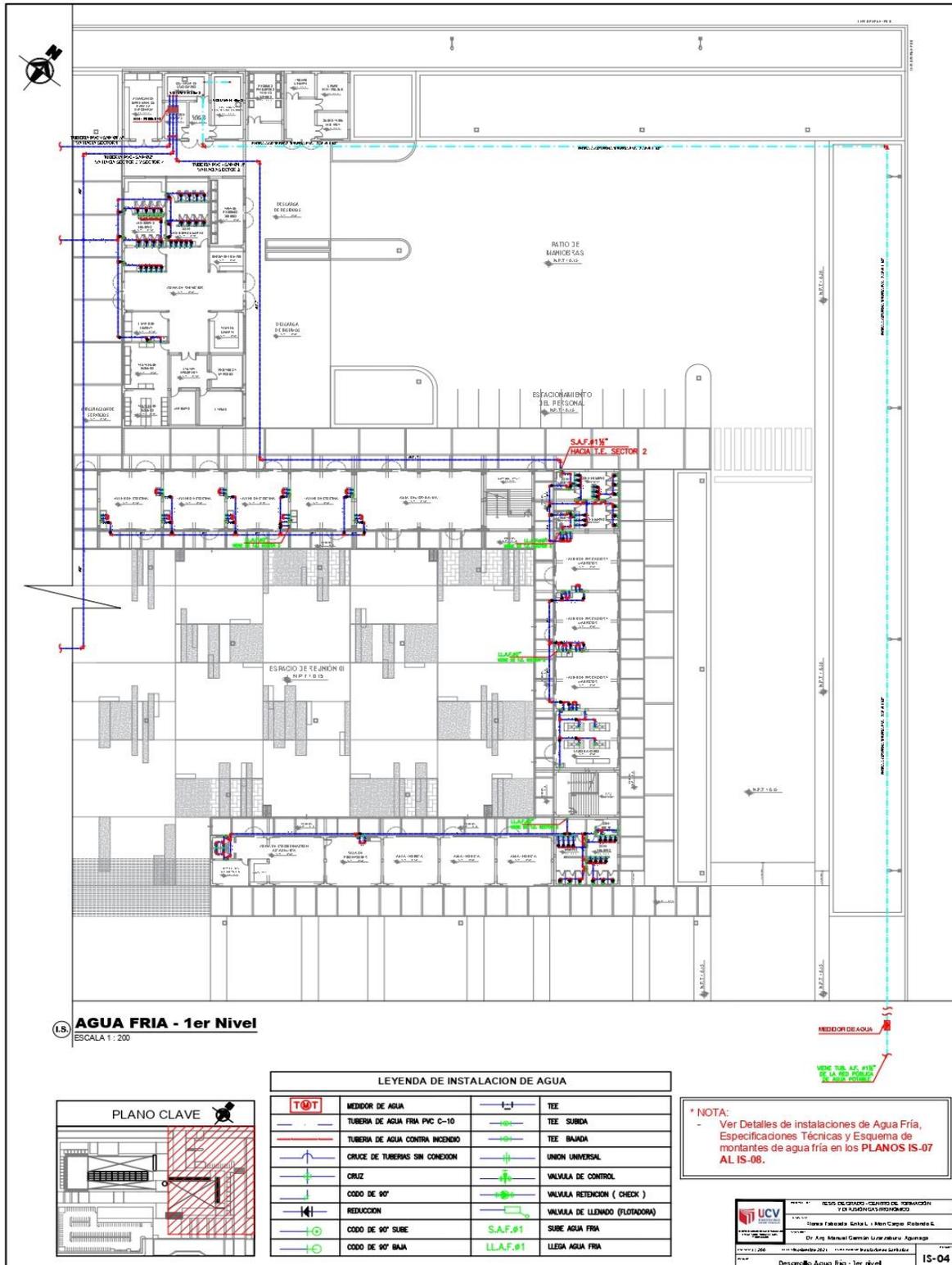


Planos de estructura de losas y techos – Azotea

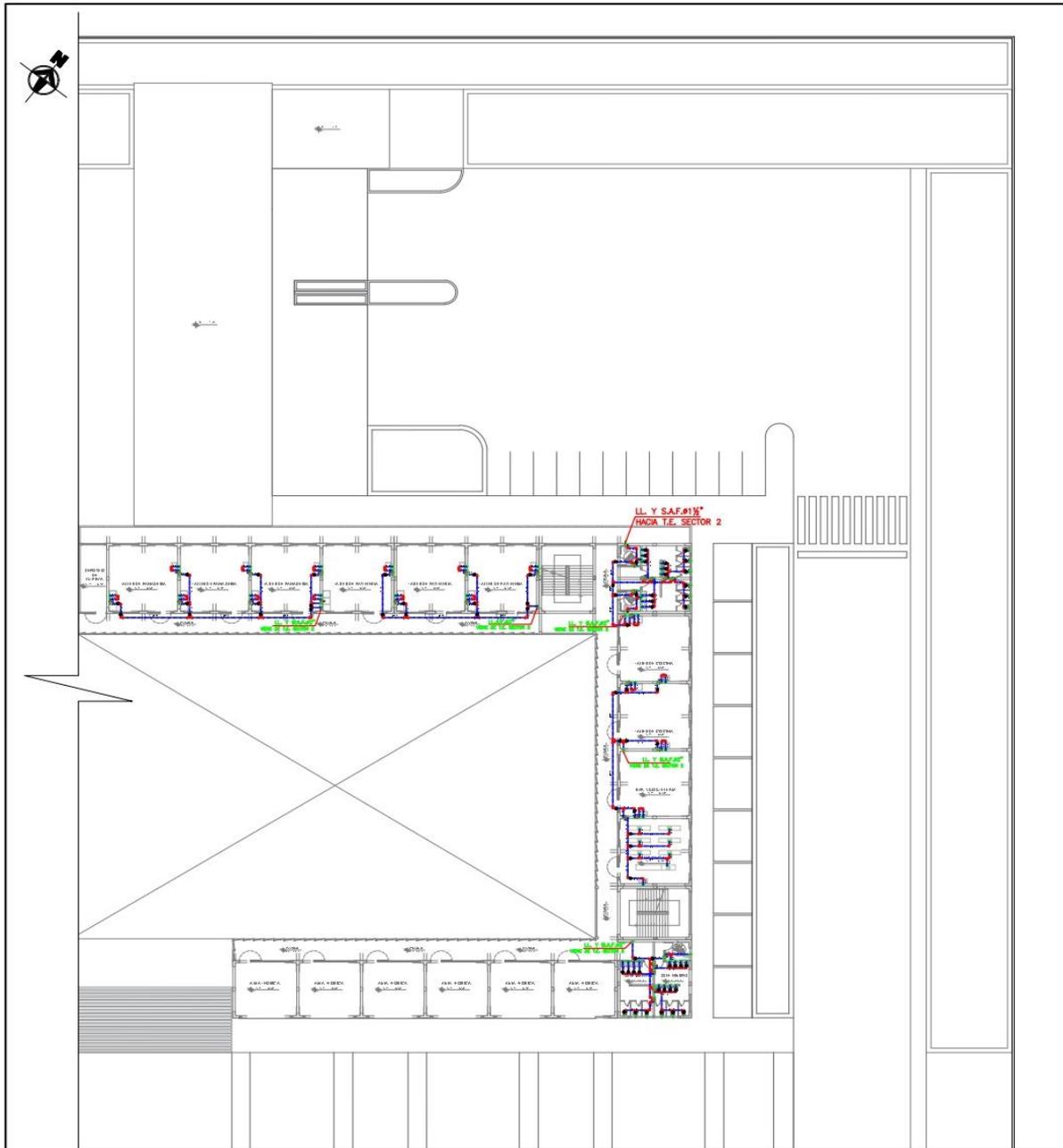


5.5.2. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS

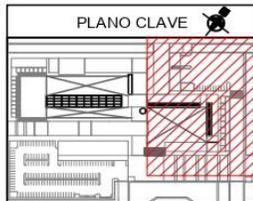
5.5.2.1. Planos de distribución de redes de agua potable y contraincendios por niveles



Redes de agua potable – 2° nivel



AGUA FRIA - 2do Nivel
ESCALA 1 : 200

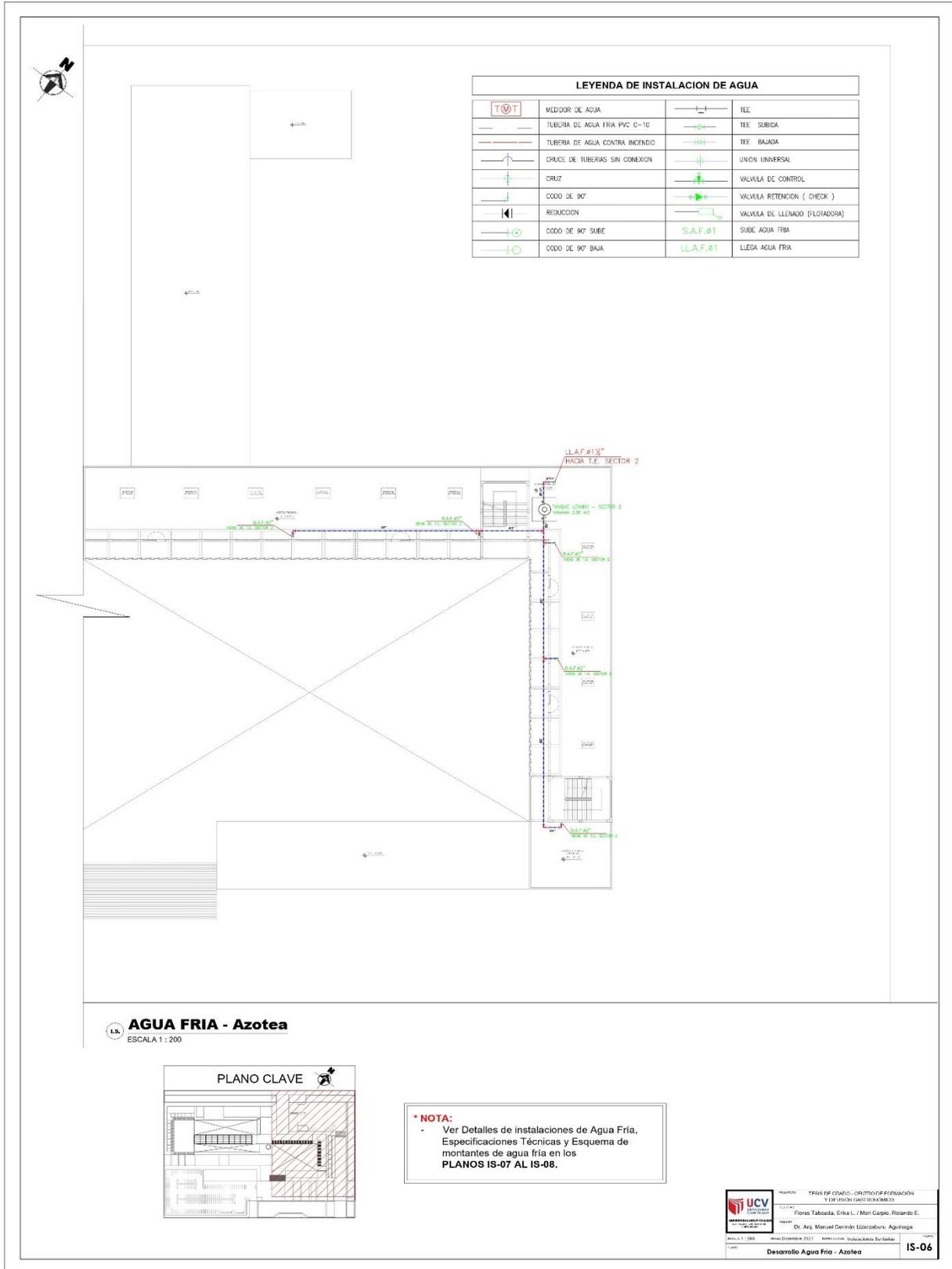


LEYENDA DE INSTALACION DE AGUA			
	MEJOR DE AGUA		TEE
	TUBERIA DE AGUA FRIA PVC C-10		TEE SUBIDA
	TUBERIA DE AGUA CONTRA INCENDIO		TEE BANDA
	CRUZE DE TUBERIAS SIN CONEXION		UNION UNIVERSAL
	CRUZ		VALVULA DE CONTROL
	CODO DE 90°		VALVULA RETENCION (CHECK)
	REDUCCION		VALVULA DE LLENADO (FLOTADORA)
	CODO DE 90° SUBE		SUBE AGUA FRIA
	CODO DE 90° BAJA		LLEGA AGUA FRIA

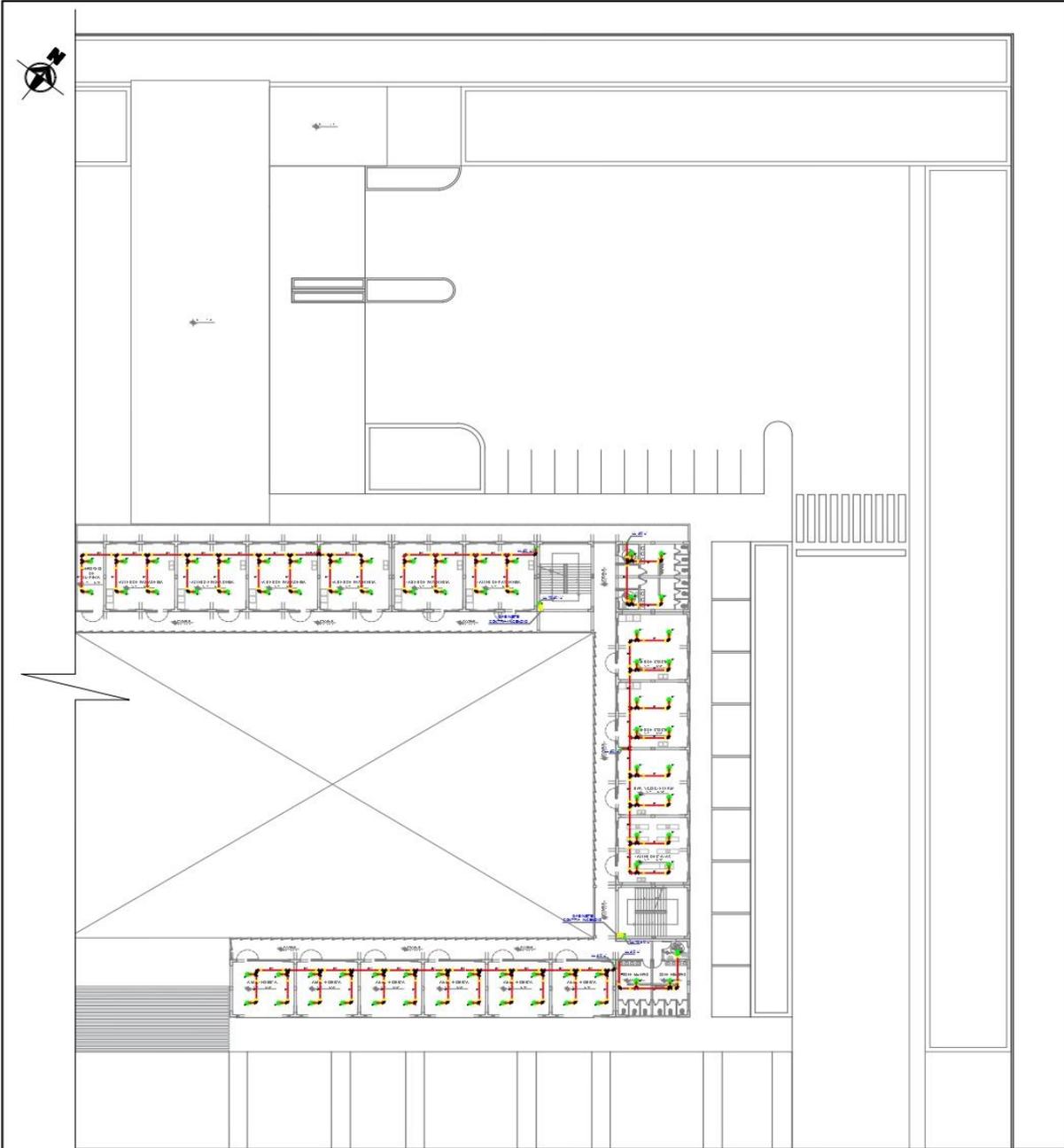
*** NOTA:**
Ver Detalles de instalaciones de Agua Fria, Especificaciones Técnicas y Esquema de montantes de agua fría en los PLANOS IS-07 AL IS-08.

	INSTITUCION: INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS (IVIC)
	TITULO: Sistema Falsificada Santa L. / Non Campo / Roberto E.
	AUTOR: Dr. Ang. Manuel Germán López Juárez / Agente
	FECHA: 11 de Noviembre de 2021 / 11:00 AM / Raúl Araya Sánchez
Desarrollo Agua Fria - 2do nivel	
IS-05	

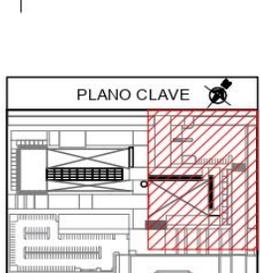
Redes de agua potable – Azotea



Red de agua contra incendios – 2º nivel



AGUA CONTRA INCENDIOS - 2do Nivel
ESCALA 1 : 200

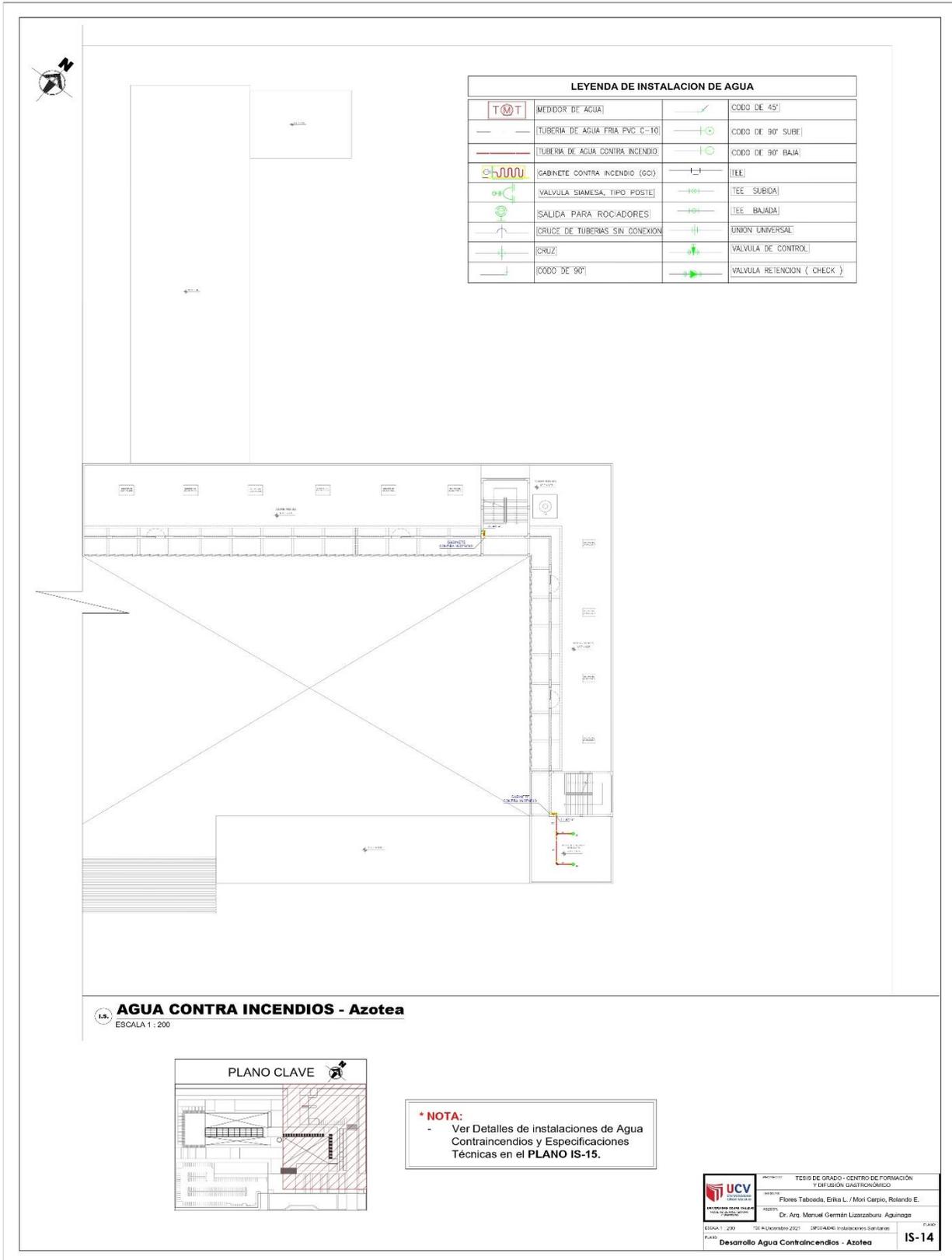


LEYENDA DE INSTALACION DE AGUA			
	MEDIDOR DE AGUA		CODO DE 45°
	TUBERIA DE AGUA FRIA PVC C-10		CODO DE 90° SUBE
	TUBERIA DE AGUA CONTRA INCENDIO		CODO DE 90° BAJA
	GABINETE CONTRA INCENDIO (GCI)		TEE
	VALVULA SIAMESA, TIPO POSTE		TEE SUBIDA
	SALIDA PARA ROCIADORES		TEE BAJADA
	CRUCE DE TUBERIAS SIN CONEXION		UNION UNIVERSAL
	CODO DE 90°		VALVULA DE CONTROL
	CODO DE 90°		VALVULA RETENCION (CHECK)

*** NOTA:**
- Ver Detalles de instalaciones de Agua Contra incendios y Especificaciones Técnicas en el PLANO IS-15.

	INSTITUCION: REYES DE GUAYMA - CENTRO DE FORMACION Y DIVISION GASTRONOMICA PROFESOR: Flores Taboada, Etha L. / Mor Caspio, Rolando E. ALUMNO: Dr. Aníbal Manuel Oermain Uzarzaburu Aguilera
	ESCALA: 1 : 200 Fecha: Febrero del 2021 Lugar de origen: Instalaciones Sanitarias
Proyecto: Desarrollo de Agua Contra incendios - 2do nivel	
Hoja: 13 de 13	

Redes de agua contra incendios – Azotea



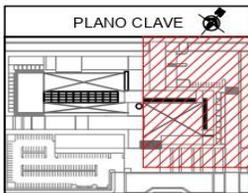
5.5.2.2. Planos de distribución de redes de desague y pluvial por niveles

Red de desague 1° Nivel



RED DE DESAGUE - 1er Nivel

ESCALA 1 : 200

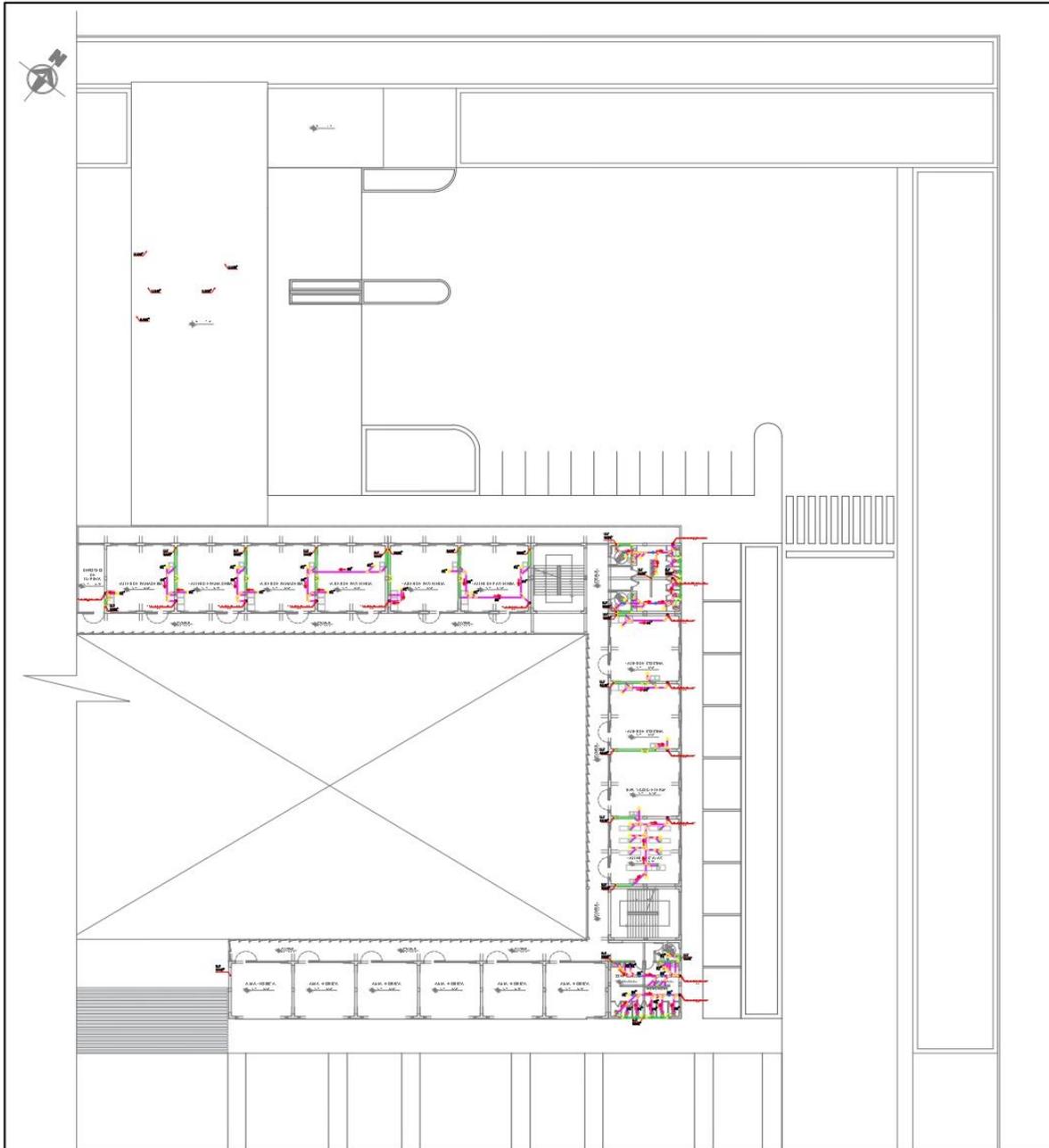


LEYENDA INSTALACIÓN DE DESAGUE	
	TUBERIA DE DESAGUE 4"
	TUBERIA DE DESAGUE 6"
	TUBERIA DE DESAGUE 8"
	TUBERIA DE VENTILACION
	CODO DE 45°
	CODO DE 90°
	CODO DE 90° CON VENTILACION
	CRUZ
	TEE SIMPLE
	TEE SANGONERA
	TEE SIMPLE CON VENTILACION
	REDUCCION
	SENTIDO DE FLUJO
	TRAMPA EN "P"
	TAPON MACHO
	TAPON HEMBRA
	TERMINAL DE VENTILACION EN EL TECHO
	TERMINAL DE VENTILACION EN LA PARED
	REGISTRO ROSCADO EN TUBERIA COLGADO
	REGISTRO ROSCADO
	SUMIDERO
	CAJA DE REGISTRO 12" x 24"
	CAJA DE REGISTRO 24" x 24"
	BUCINERA
	BUZON
	COLADOR

*** NOTA:**
 Ver Detalles de instalaciones sanitarias de Desague, Especificaciones Técnicas y Esquema de montantes de desague en los PLANOS IS-22 AL IS-24.

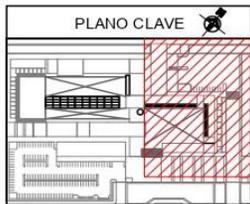
INSTITUCIÓN VENEZOLANA DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
 IIVIG-INTEC
 Dr. Ang. Néstor Germán López Aguirre
 Dr. Ing. Roberto J. Rodríguez
 Desdoro - 1er nivel
IS-19

Red de desagüe 2º Nivel



RED DE DESAGUE - 2do Nivel

ESCALA 1 : 200

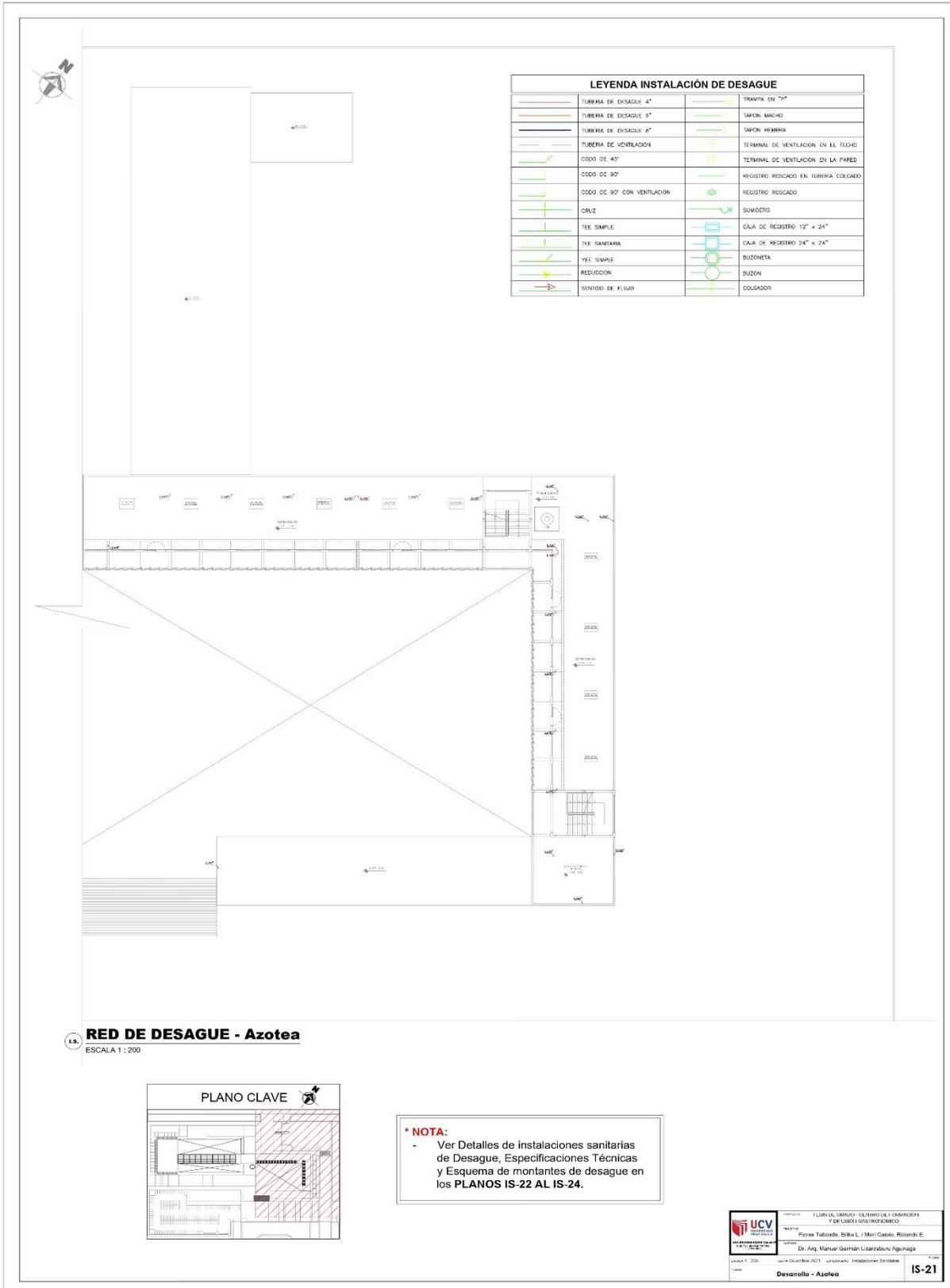


LEYENDA INSTALACIÓN DE DESAGUE	
	TUBERIA DE DESAGUE 4"
	TUBERIA DE DESAGUE 6"
	TUBERIA DE DESAGUE 8"
	TUBERIA DE VENTILACION
	CODO DE 45°
	CODO DE 90°
	CODO DE 90° CON VENTILACION
	GRUZA
	TEE SIMPLE
	TEE SANITARIA
	TEE SIMPLE
	REDUCCION
	SENTIDO DE FLUJO
	TIRAPA EN 70°
	TAPON MACHO
	TAPON HEMBRA
	TERMINAL DE VENTILACION EN EL TECHO
	TERMINAL DE VENTILACION EN LA PARED
	REGISTRO ROSCADO EN TUBERIA COLGADO
	REGISTRO ROSCADO
	SUMIDERO
	CAJA DE REGISTRO 12" x 24"
	CAJA DE REGISTRO 24" x 24"
	BLOQUEATA
	BUIZON
	COLADOR

*** NOTA:**
 - Ver Detalles de instalaciones sanitarias de Desague, Especificaciones Técnicas y Esquema de montantes de desague en los PLANOS IS-22 AL IS-24.

	INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLOS TECNOLÓGICOS
	Oficina Ejecutiva de Asesoría Técnica
Dr. Arq. Manuel Góngora López-Aguirre	IS-20
Descripción: - 2do nivel	IS-20

Red de desagüe Azotea

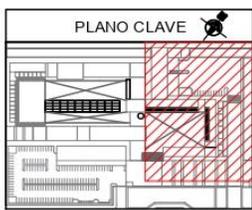


Red pluvial 1° Nivel



RED PLUVIAL - 1er Nivel

ESCALA 1 : 200

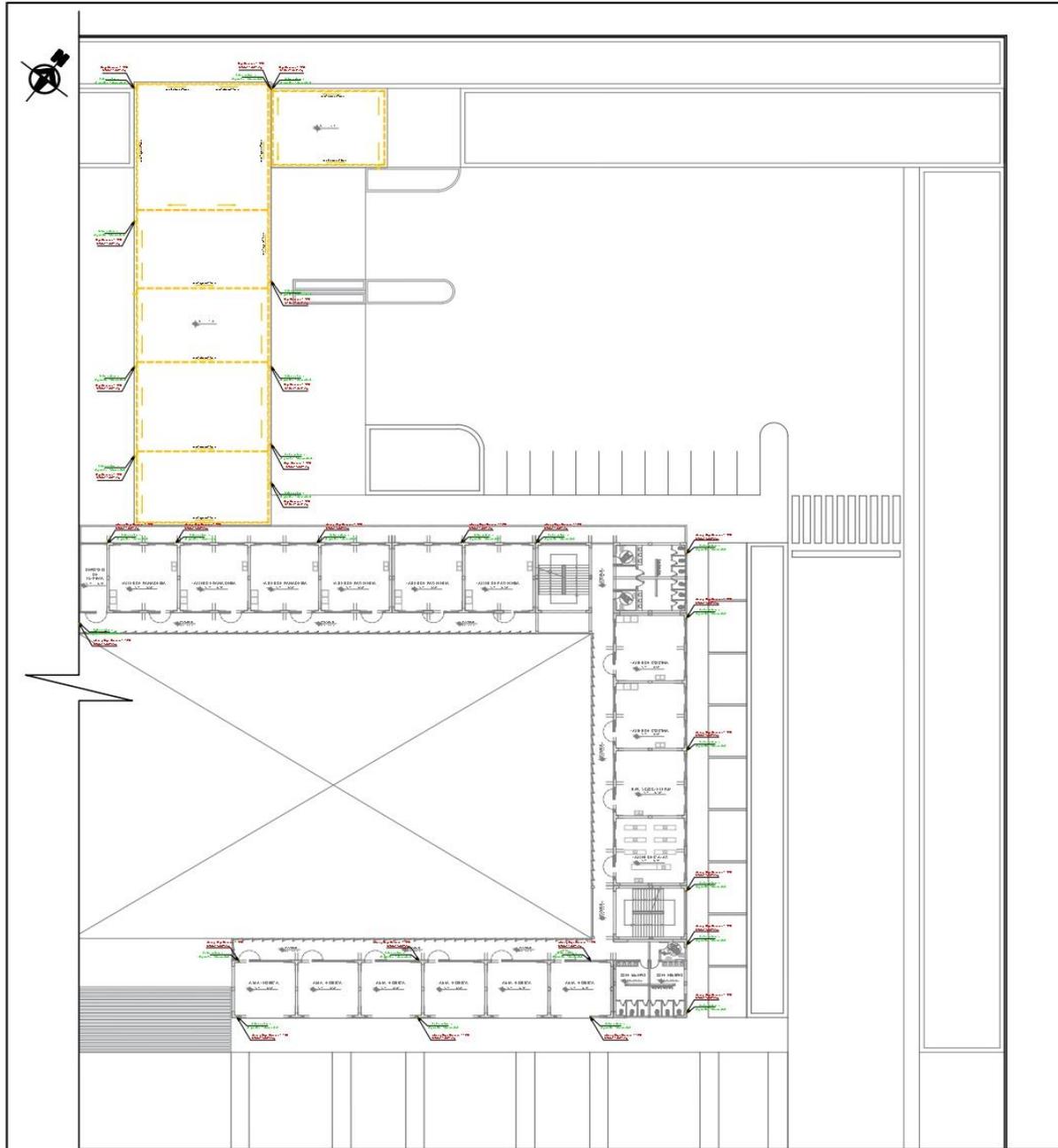


LEYENDA INSTALACION DE PLUVIAL			
	TUBERIA DE DRENAJE PLUVIAL		CAJONETA O CABA DE PISO 4"
	REJILLA PLUVIAL		FALSA COLUMNA DRYWALL ANTIHUMEDAD ANTIBACTERIANO
	SENTIDO DEL FLUJO		TAMPA EN 7"
	TUBERIA DE VENTILACION		TAPON MACHO
	CODO DE 45°		TAPON HEMBRA
	CODO DE 90°		TERMINAL DE VENTILACION EN EL TECHO
	CODO DE 90° CON VENTILACION		TERMINAL DE VENTILACION EN LA PARED
	CRUZ		REGISTRO ROSADO EN TUBERIA COLGADO
	TEE SIMPLE		REGISTRO ROSADO
	TEE SANGRIA		BUNDETO
	TEE SIMPLE		BUNZONETA
	REDUCCION		BUNZON
			COLGADOR

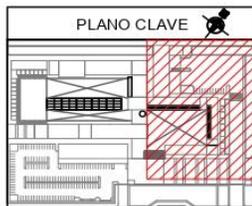
*** NOTA:**
- Ver Detalles de instalaciones sanitarias de Pluvial y Especificaciones Técnicas en el PLANO IS-33.

	INSTITUCION EDUCATIVA DEL GRUPO - CENTRO DE FORMACION Y DE INVESTIGACIONES PROFESIONALES
	Flores Taboada, Enlla L / Mont Carpio, Rolando E.
	Dr. Arq. Manuel Oerdmán Uzaraburu Aguilera
PLAN 1 - 200	14 de Febrero 2021
Desazoteo - 1er nivel	IS-29

Red pluvial 2° Nivel



RED PLUVIAL - 2do Nivel
ESCALA 1 : 200

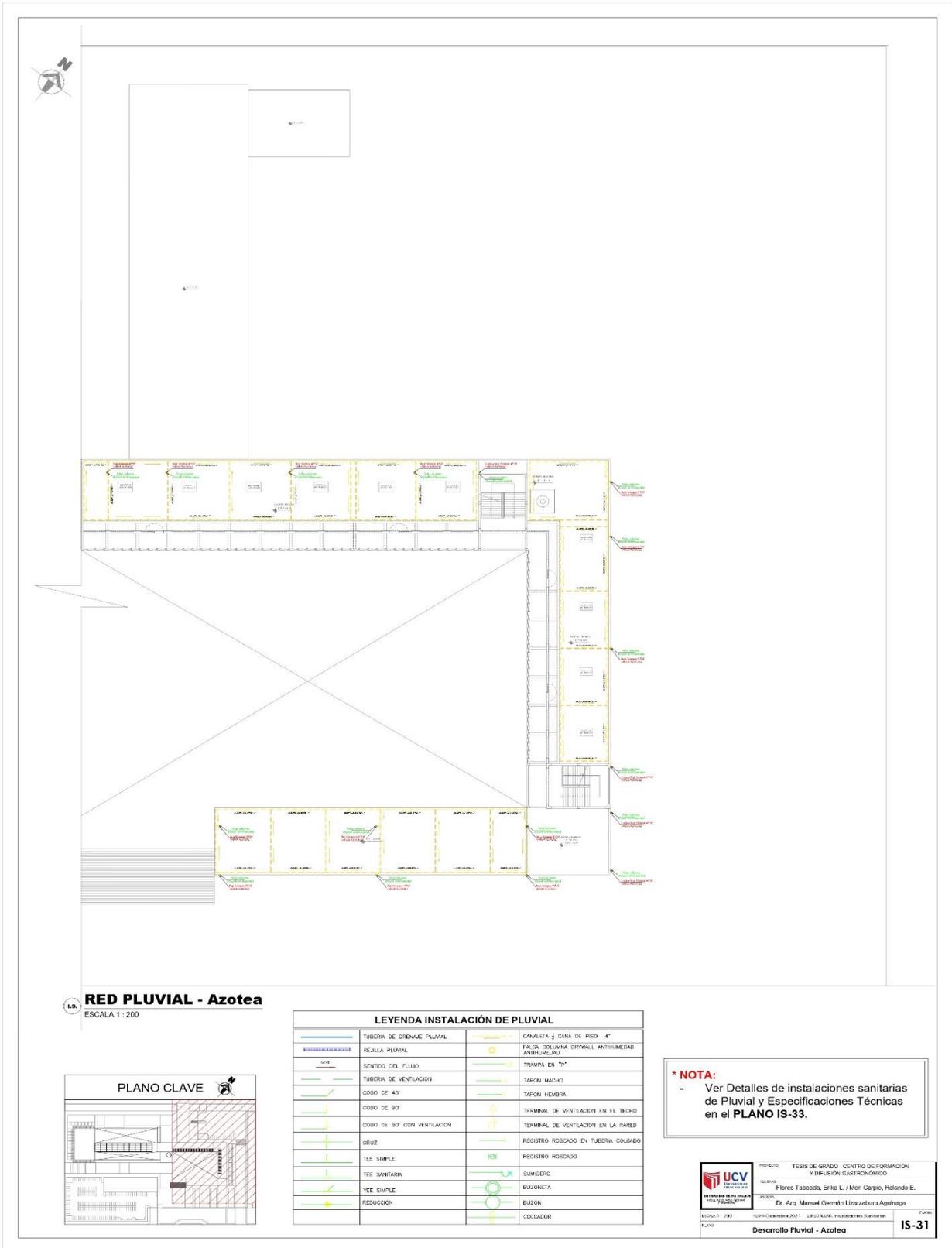


LEYENDA INSTALACIÓN DE PLUVIAL			
	TUBERIA DE DRENAJE PLUVIAL		CAHONETA ORO DE PISO 4"
	REJILLA PLUVIAL		FALSA COLUMNA DRYWALL ANTRACIMADO ANTRACIMADO
	SENTIDO DEL FLUJO		TRAMPA EN 7"
	TUBERIA DE VENTILACION		TAPON MACHO
	CODDO DE 45°		TAPON HEMBRA
	CODDO DE 90°		TERMINAL DE VENTILACION EN EL TECHO
	CODDO DE 90° CON VENTILACION		TERMINAL DE VENTILACION EN LA PARED
	CRUZ		REGISTRO ROSCADO EN TUBERIA COLGADO
	TEE SIMPLE		REGISTRO ROSCADO
	TEE SANITARIA		SUBIDERO
	TEE SIMPLE		RUZONETA
	REDUCCION		RUZON
			COLGADOR

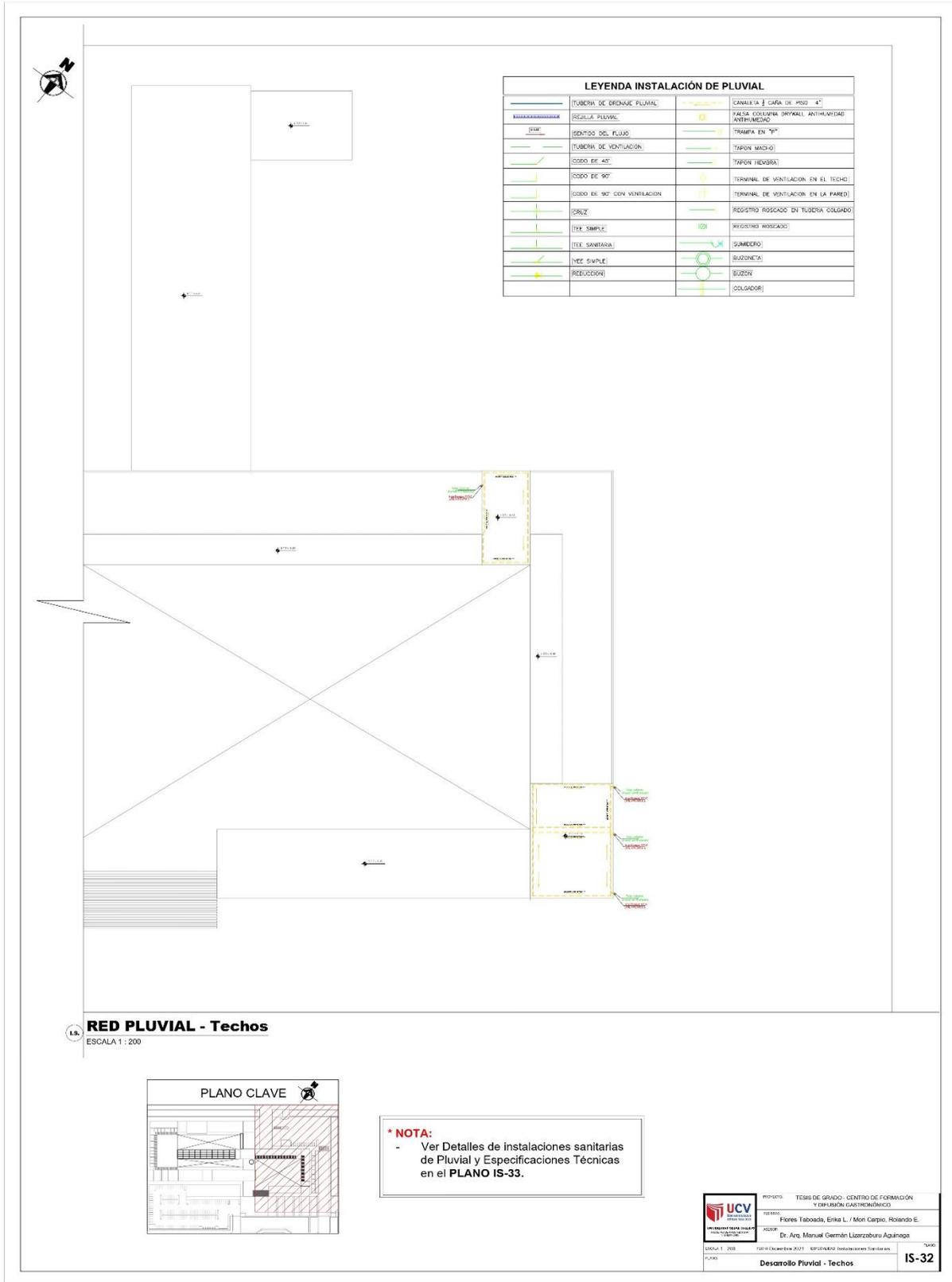
*** NOTA:**
- Ver Detalles de instalaciones sanitarias de Pluvial y Especificaciones Técnicas en el PLANO IS-33.

<p>UNIVERSIDAD CATELICA DEL VENEZUELA</p>	<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>
	<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>
	<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>
	<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>
<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>	<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>
<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>	<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>
<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>	<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>
<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>	<p>PROYECTO: PLAN DE ORDENAMIENTO Y DISEÑO DE LA INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS SANITARIOS Y DE AGUAS SANITARIAS</p>

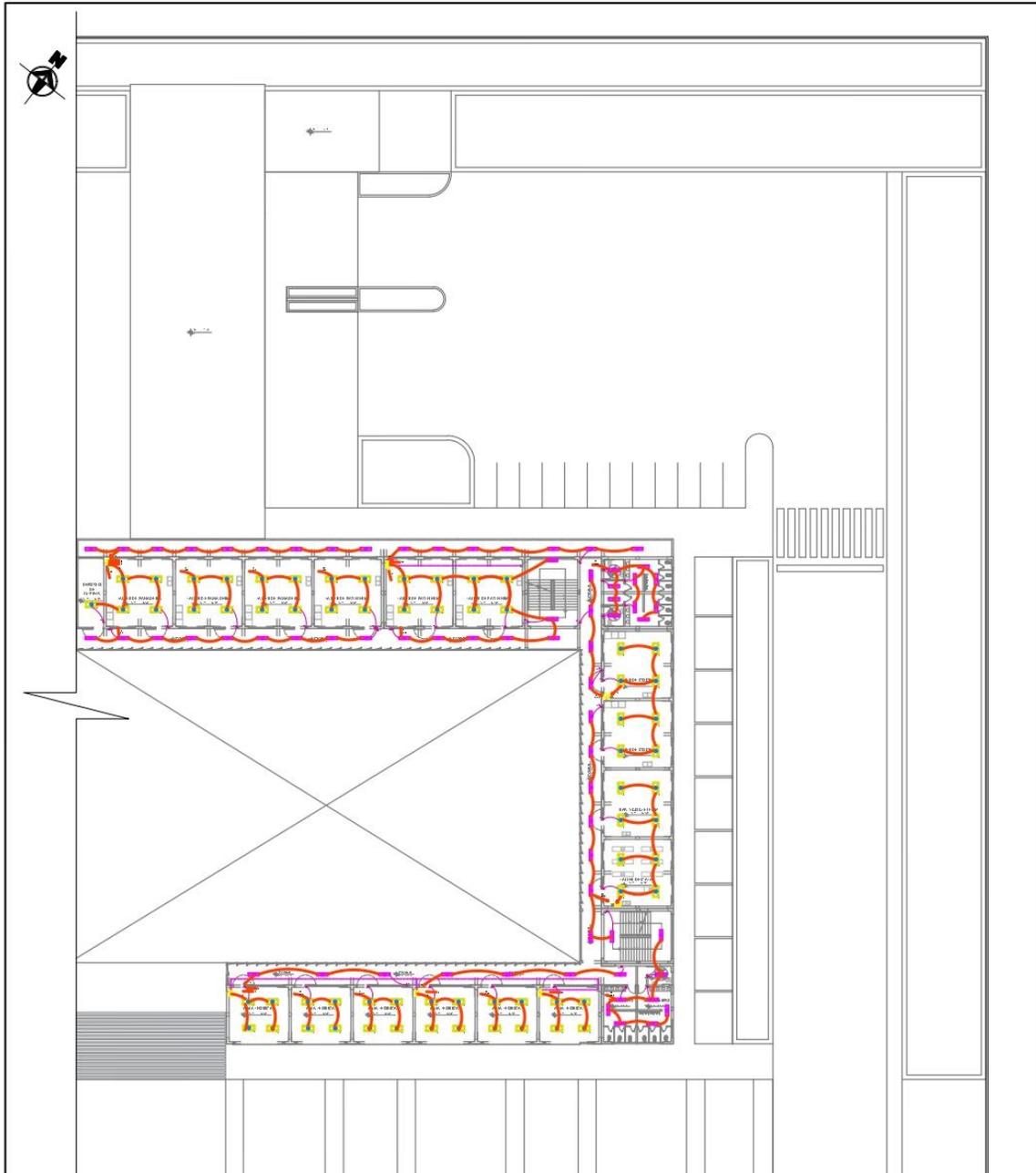
Red pluvial Azotea



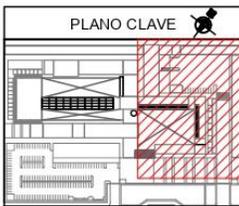
Red Pluvial de Techos



Alumbrado 2° nivel



ALUMBRADO INTERIOR Y EXTERIOR - 2do Nivel
 ESCALA 1:200

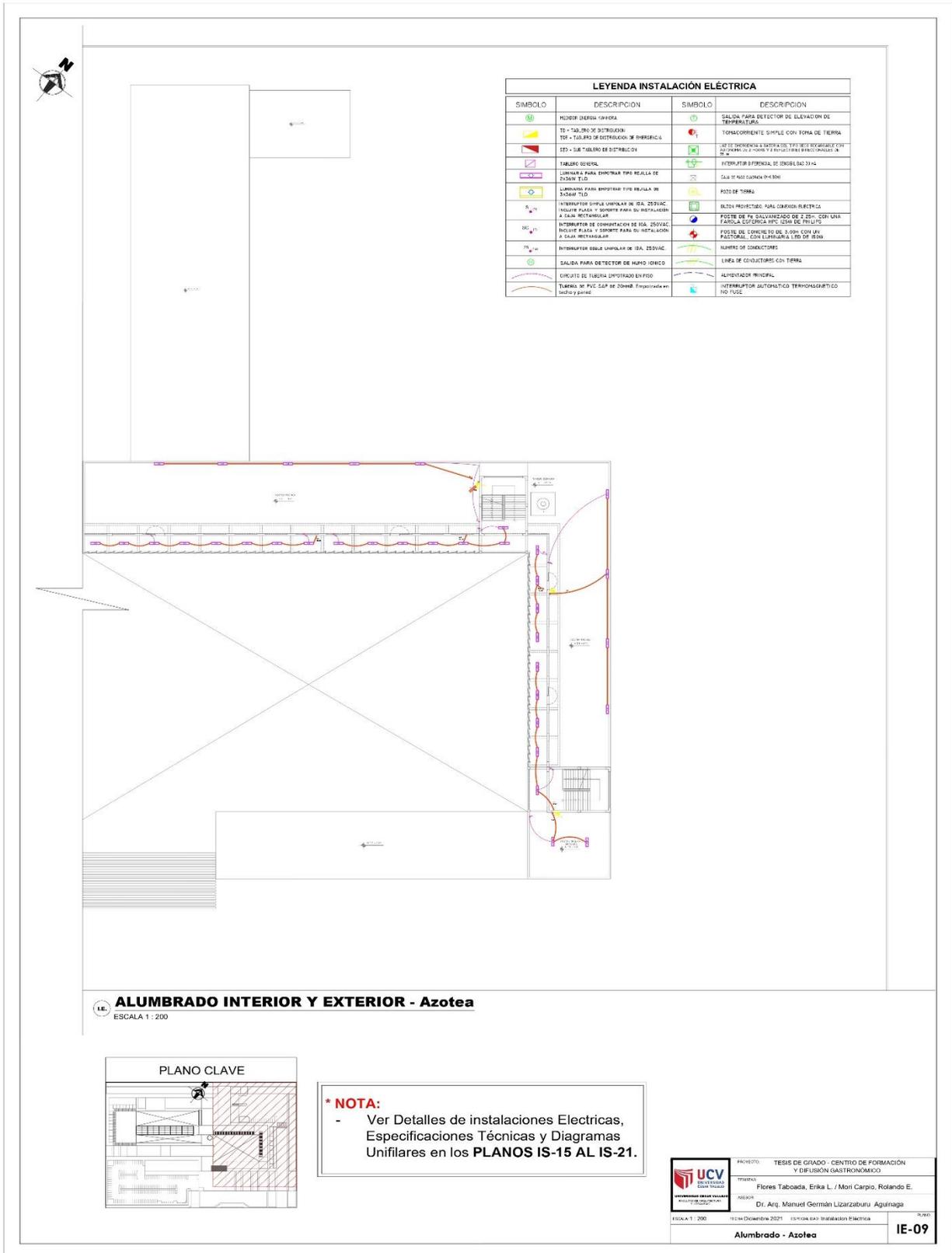


LEYENDA INSTALACIÓN ELÉCTRICA			
SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	FEEDOR ENERGÍA EN ALTO		CAJILLA PARA DETECTOR DE ELEVACION DE TEMPERATURA
	TUBO + TABLERO DE DISTRIBUCIÓN		TERMINACIONES SIMILES CON TOPA DE TIERRA
	TUBO + TABLERO DE DISTRIBUCIÓN DE EMERGENCIA		USO DE ARMARIOS Y TABLEROS DE TIPO ESTANDARIZADO
	TUBO + TABLERO DE DISTRIBUCIÓN		INVERSOR ELECTRICO DE 2000VA/20A
	TABLERO DE BOMBA		CAJAS DE BOMBA (2000VA/20A)
	CAJILLA PARA DETECTOR DE FUGA DE CORRIENTE TIPO MALLAS DE 30MM TLD		POZO DE TIERRA
	CAJILLA PARA DETECTOR TIPO MALLAS DE 30MM TLD		BOCA PROTEGIDA PARA CONDUCCION ELÉCTRICA
	INTERRUPTOR SIMPLE UNIPOLAR DE 10A, 250VAC, INCLUYE PUNTO Y CORRIENTE PARA SU INSTALACION EN CAJAS RECTANGULARES		POSTE DE FIBRA OPTICA CON UN CONECTOR ESPECIFICO PARA USO DE FIBRA OPTICA
	INTERRUPTOR DE CONEXION DE 10A, 250VAC, INCLUYE PUNTO Y CORRIENTE PARA SU INSTALACION EN CAJAS RECTANGULARES		BOCA DE CONCRETO DE 200x200 CON UN SUELO DE 150MM
	INTERRUPTOR SIMPLE UNIPOLAR DE 10A, 250VAC		NUMERO DE CONDUCTORES
	CAJILLA PARA DETECTOR DE FUGA IONICO		LINEA DE CONDUCTORES CON TIERRA
	SISTEMA DE TUBERIA ENTERRADO EN PISO		ALIMENTADOR PRINCIPAL
	TUBERIA DE PVC-CAP DE 20MM ENTERRADA EN UNO PISO		INVERSOR AUTOMATICO TERMOELECTRICO NO PICO

*** NOTA:**
 - Ver Detalles de instalaciones Electricas, Especificaciones Técnicas y Diagramas Unifilares en los PLANOS IS-15 AL IS-21.

<p>UNIVERSIDAD CATEQUICA VENEZOLANA</p>	PROYECTO: TEBES DE ORADO - CENTRO DE FORMACION Y DIFUSION OMBE ROMOLOMOO
	PROFESOR: Flores Taboada, Ethia L. / Mora Carpio, Rotando E.
ESTUDIANTE: Dr. Arq. Manuel German Lizarzaburu Aguilera	FECHA: 14/07/2021
ESCALA: 1:200	TITULO: Alumbrado - 2do nivel

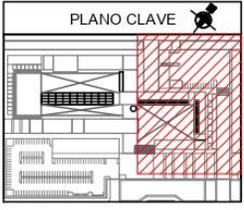
Alumbrado Azotea



Tomacorriente 1° nivel



TOMACORRIENTE - 1er Nivel
ESCALA 1:200



Símbolo	Descripción	Altura
T N	Toisaco de 120 mm bipolar dobles con punto de conexión a tierra de 15A, 250V/AC. Color azul #1. Incluye placa.	4.50m s.n.p.l.
AP N	Tomacorriente tipo polar dobles con punto de conexión a tierra de 15A, 250V/AC. Y APRUEBA DE AGUA Color azul #1. Incluye placa.	4.50m s.n.p.l.
T N	Toisaco de 120 mm bipolar dobles con punto de conexión a tierra de 15A, 250V/AC. Color azul #1. Incluye placa.	1.90 m s.n.p.l.
AP T T	Tomacorriente tipo polar dobles con punto de conexión a tierra de 15A, 250V/AC. Y APRUEBA DE AGUA Color azul #1. para montaje en piso.	Piso
	Cableado eléctrico tierra y fases respectivamente	----
⚡	Tablero eléctrico con gabinete metálico para empotrar. Para interruptores de montaje en DIN.	1.20m s.n.p.l. (Borde superior)
—	Tubería de PVC-SAP de 20mm Ø2. Empotrada en techo y en pared	----
⊠	Caja de paso de F'10" pesada de 8"x8"x4". Incluye tapa ciega. Empotrada en pared	2.50m s.n.p.l.

*** NOTA:**
- Ver Detalles de instalaciones Electricas, Especificaciones Técnicas y Diagramas Unifilares en los PLANOS IS-15 AL IS-21.

PROYECTO: TERMINAL DE OROSCO - CENTRO DE FORMACIÓN Y DIFUSIÓN GASTRONÓMICO

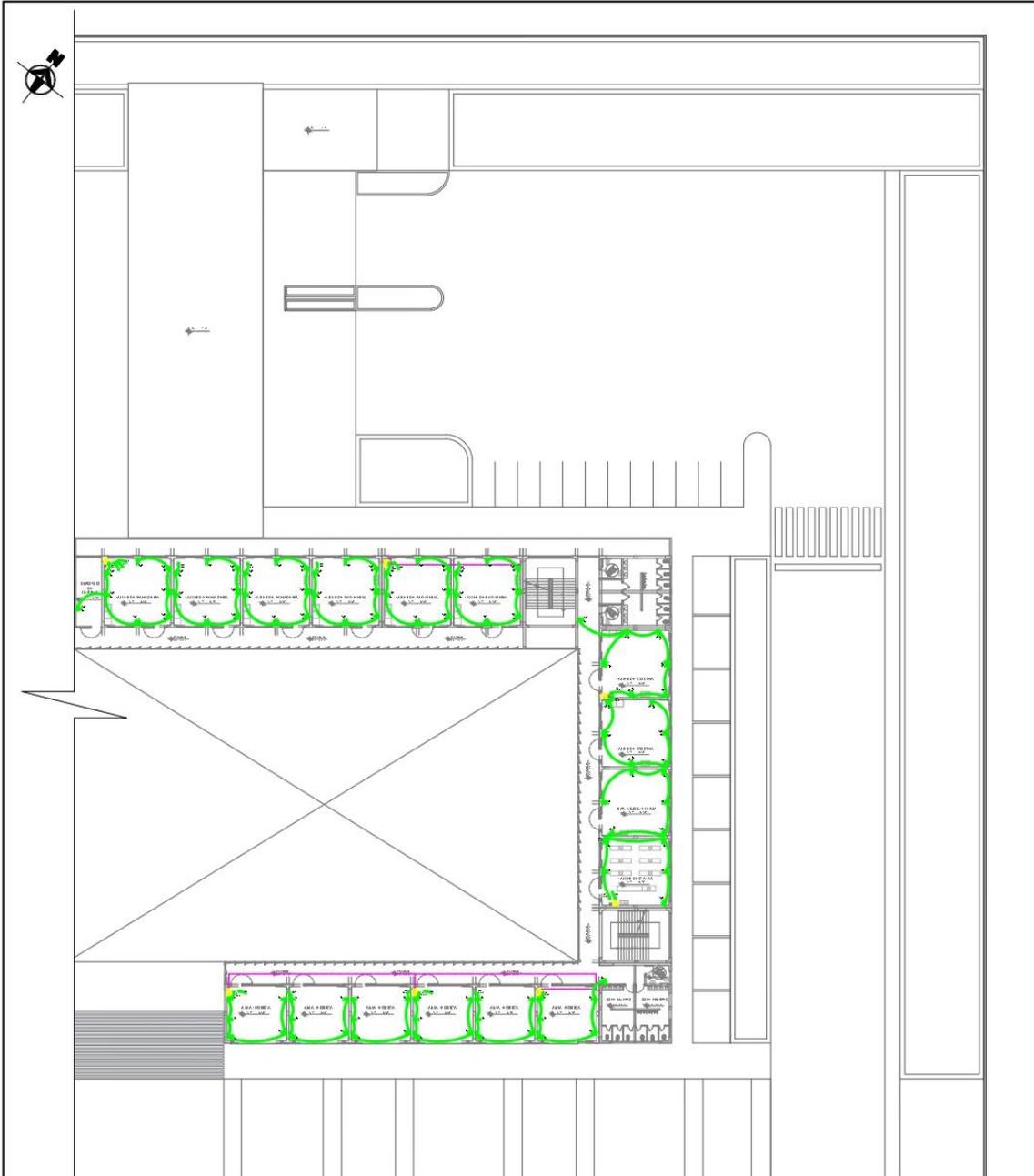
PROFESOR: Flores Taboada, Etha L. Molí Carpio, Rolando E.

PROFESOR: Dr. Arqu. Manuel Germán Lizcarruru Aguirreaga

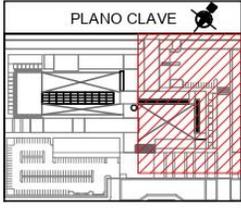
FECHA: 11/09/2020

DESARROLLO: 1er nivel

Tomacorriente 2° nivel



TOMACORRIENTE - 2do Nivel
 ESCALA 1 : 200

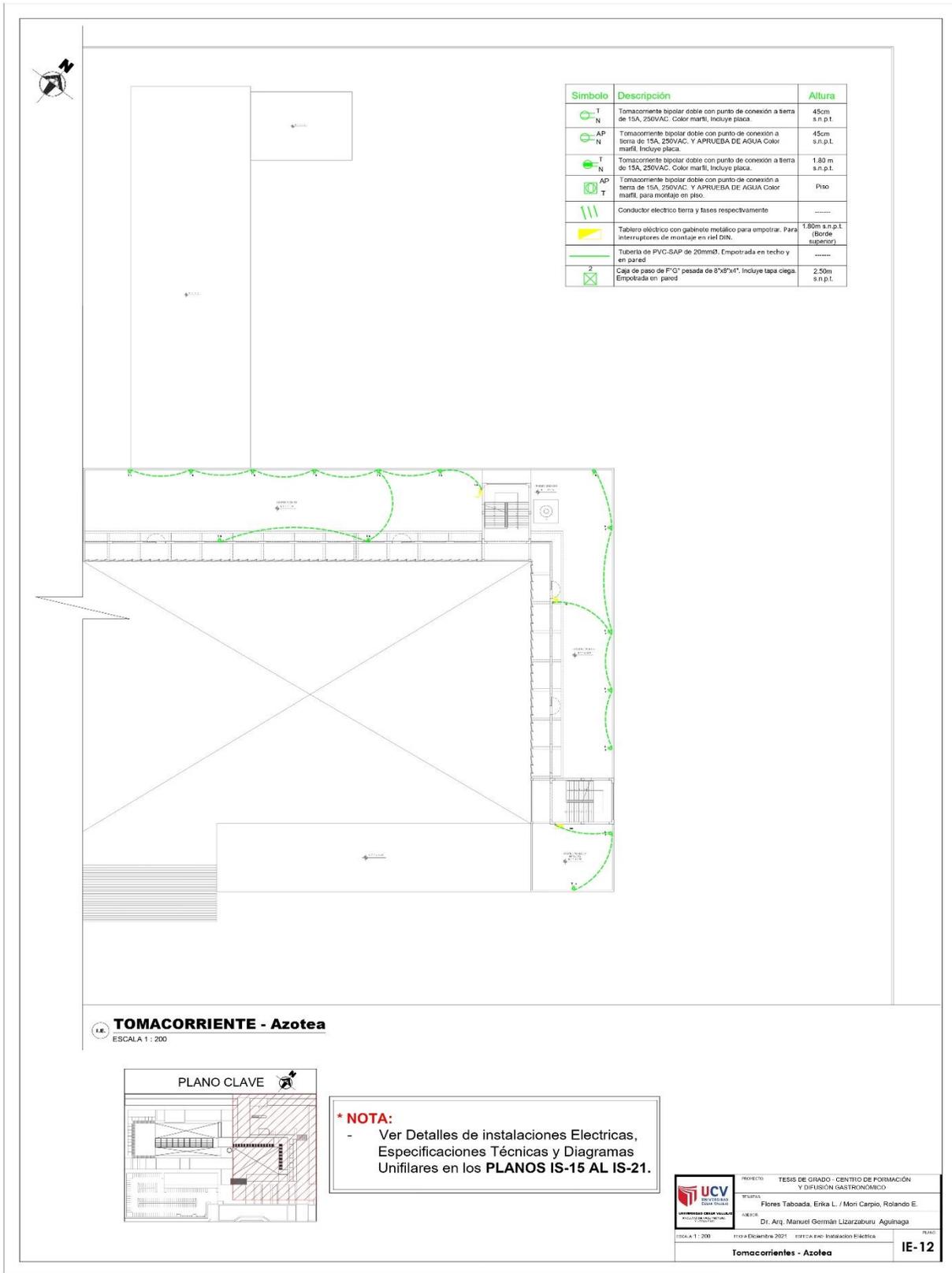


Simbolo	Descripción	Altura
T N	Tomaco rriente bipolar do ble con punto de conexión a tierra de 15A, 250V/AC. Color na rri. Incluye placa.	45cm s.n.p.t.
AP N	Tomacorriente bipolar do ble con punto de conexión a tierra de 15A, 250V/AC, Y APRUEBA DE AGUA Color na rri. Incluye placa.	45cm s.n.p.t.
T N	Tomaco rriente bipolar do ble con punto de conexión a tierra de 15A, 250V/AC. Color na rri. Incluye placa.	1,30 m s.n.p.t.
AP T	Tomacorriente bipolar do ble con punto de conexión a tierra de 15A, 250V/AC, Y APRUEBA DE AGUA Color na rri. para montaje en piso.	Piso
///	Conductor recio tierra y fases respectivamente	----
⏏	Tablero eléctrico con gabinete metalico para empotrar. Para interruptores de montaje en riel DIN.	1,30m s.n.p.t. (Borde de pared)
—	Tubería de PVC-SAP de 20mmØ. Empotrada en techo y en pared	----
⊠	Caja de paso de 1"Ø pesa da de 8"x8"x1". Incluye tapa ciega empotrada en pared	2,50m s.n.p.t.

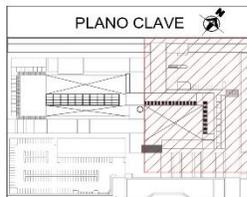
*** NOTA:**
 - Ver Detalles de instalaciones Electricas, Especificaciones Técnicas y Diagramas Unifilares en los PLANOS IS-15 AL IS-21.

	PROYECTO: TEBIB DE ORADO - CENTRO DE FORMACIÓN Y DEPORTES OMBE RIONO MCO		
	UBICACIÓN: Flores Taboada, Etapa I. / Morf Carpio, Rdando E.		
	PROYECTISTA: Dr. Anq. Márcel Germán Lizcarraburu Aguilaga		
ESCALA: 1 : 200	FECHA: 11 de Noviembre 2021	TIPO DE DISEÑO: Instalación Eléctrica	FOLIO:
Desarrollo - 2do nivel			IE-11

Tomacorriente - Azotea



TOMACORRIENTE - Azotea
 ESCALA 1 : 200

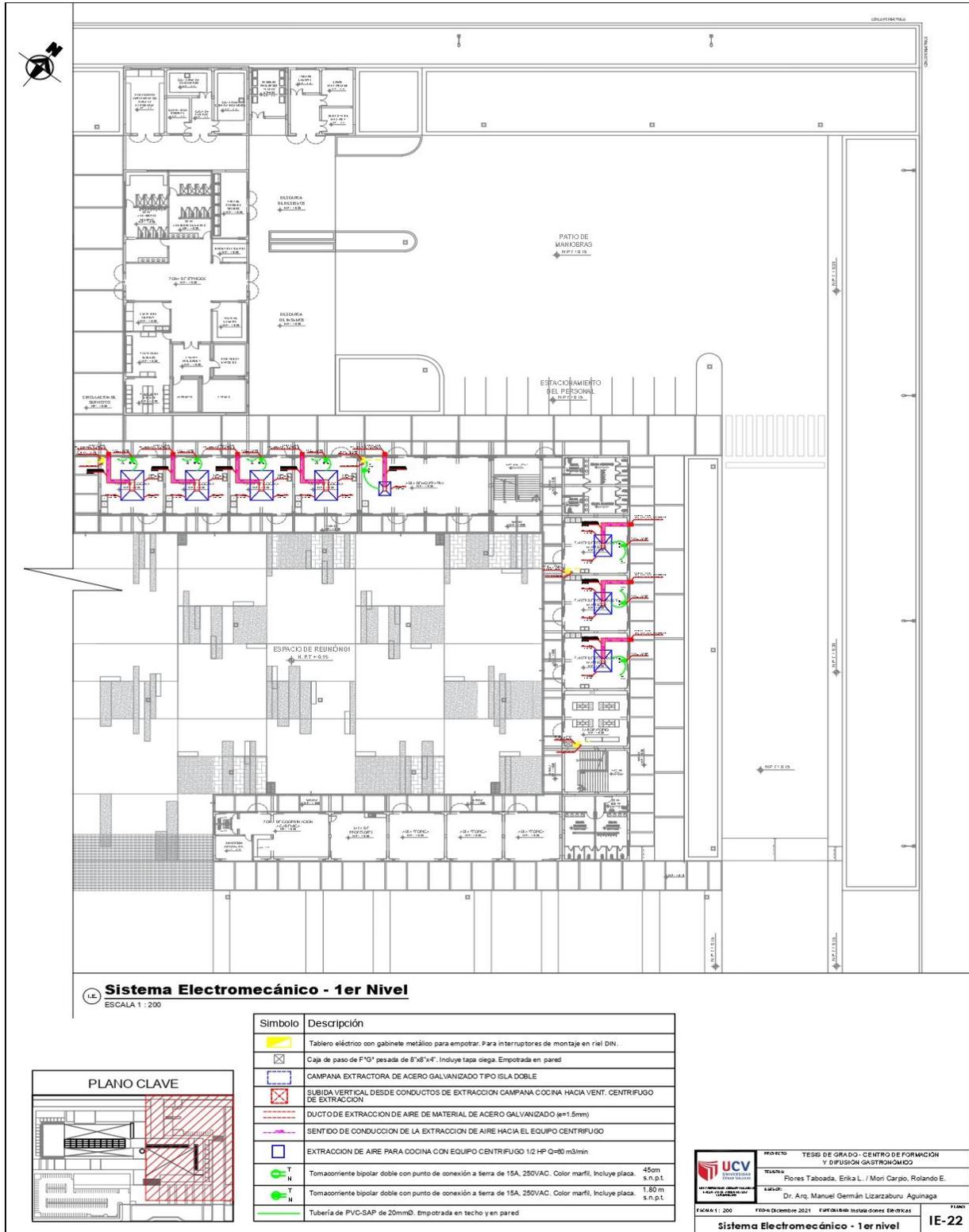


*** NOTA:**
 - Ver Detalles de instalaciones Electricas, Especificaciones Técnicas y Diagramas Unifilares en los PLANOS IS-15 AL IS-21.

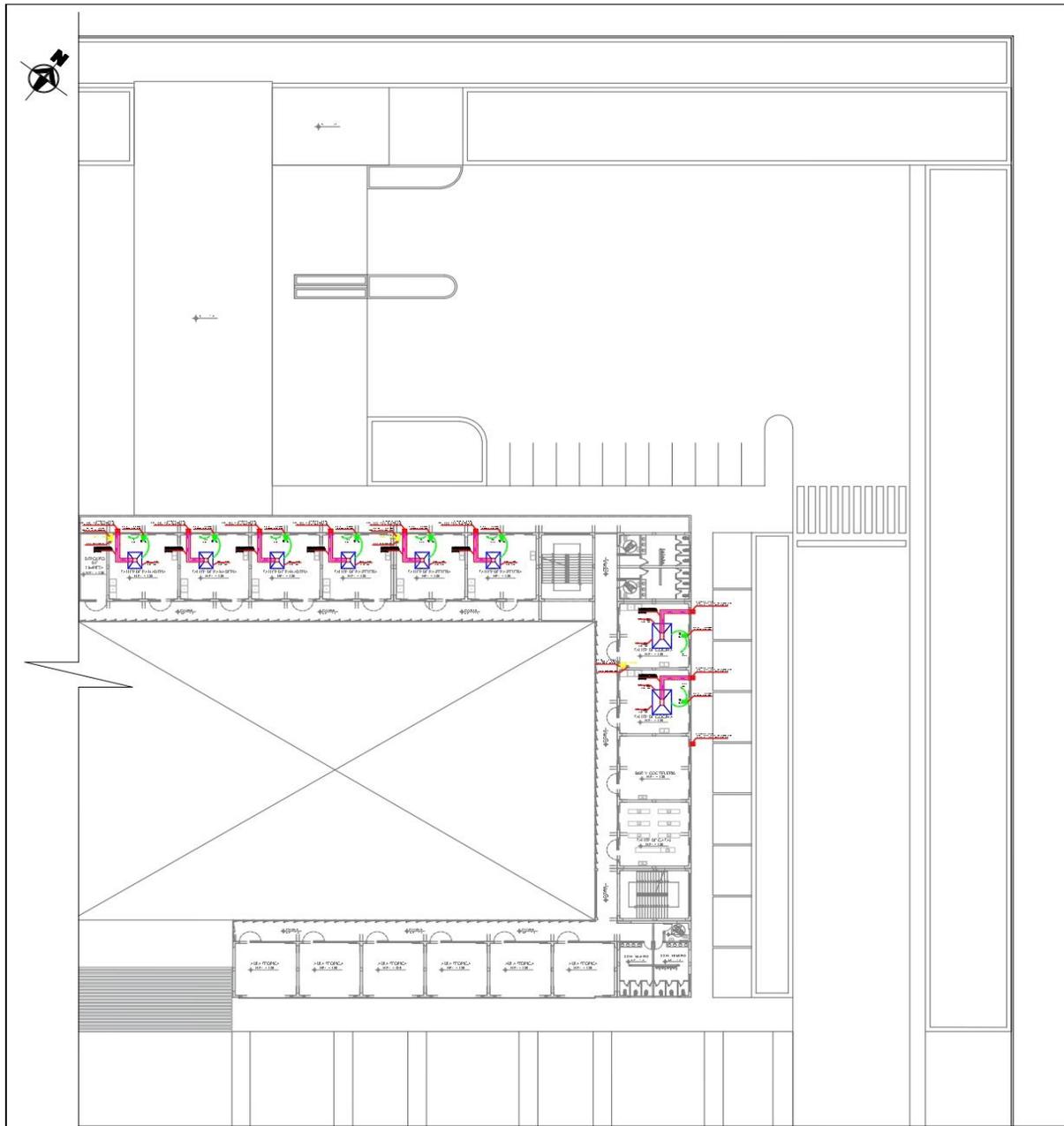
	PROYECTO	TESIS DE GRADO - CENTRO DE FORMACIÓN Y DIVISIÓN GASTRONÓMICO
	MAPA	Florencia Taboada, Erika L. / Mori Carpio, Rolando E.
	ARECA	Dr. Arq. Manuel Germán Lizarraburu Aguinaga
ESCALA 1 : 200	11 de Diciembre 2021	ESPECIALE: Instalación Eléctrica
Tomacorrientes - Azotea		IE-12

5.5.3.2. Planos de sistemas electromecánicos (de ser el caso)

1er nivel

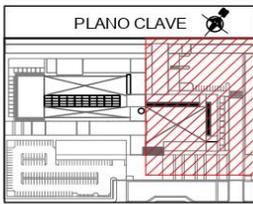


2do nivel



LE Sistema Electromecánico - 2do Nivel

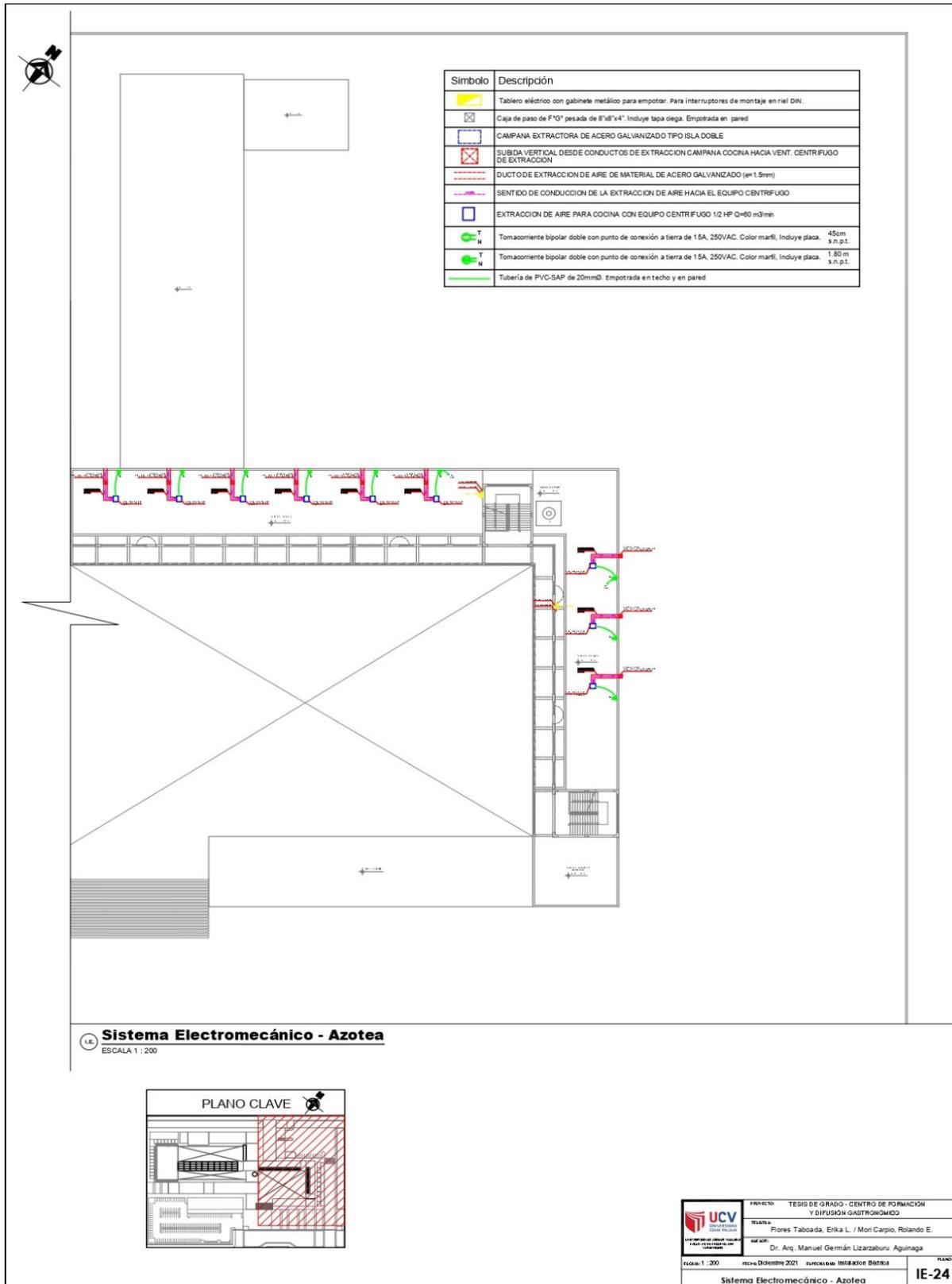
ESCALA 1 : 200



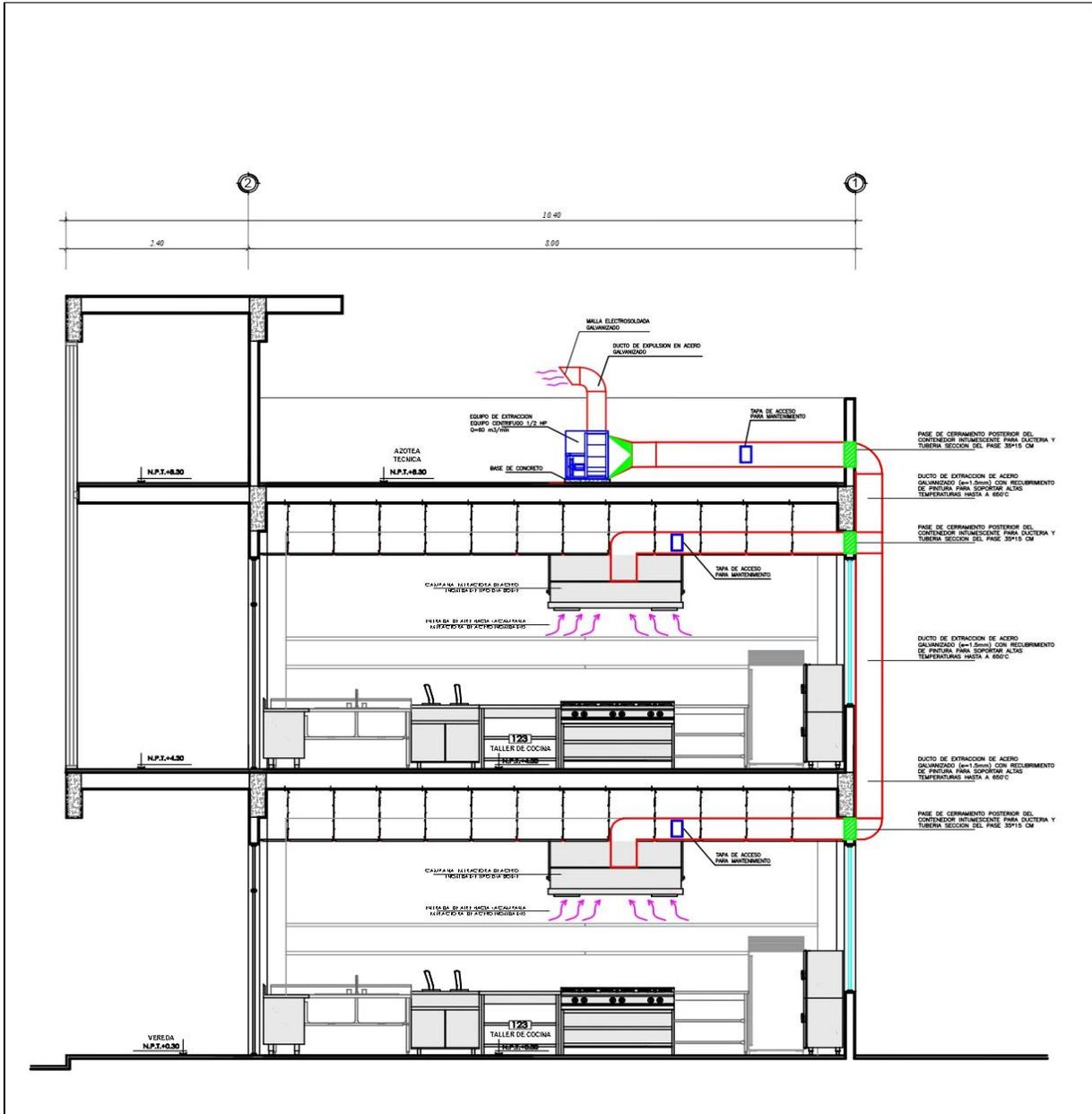
Símbolo	Descripción
	Tablero eléctrico con gabinete metálico para empotrar. Para interruptores de montaje en riel DIN.
	Caja de paso de F"3" pesada de 8"x8"x4". Incluye tapa ciega. Empotrada en pared
	CAMPANA EXTRACTORA DE ACERO GALVANIZADO TIPO ISLA DOBLE
	SUBIDA VERTICAL DESDE CONDUCTOS DE EXTRACCION CAMPANA COCINA HACIA VENT. CENTRIFUGO DE EXTRACCION
	DUCTO DE EXTRACCION DE AIRE DE MATERIAL DE ACERO GALVANIZADO (e=1.5mm)
	SENTIDO DE CONDUCCION DE LA EXTRACCION DE AIRE HACIA EL EQUIPO CENTRIFUGO
	EXTRACCION DE AIRE PARA COCINA CON EQUIPO CENTRIFUGO 1/2 HP Q=80 m3/min
	Tomacorriente bipolar doble con punto de conexión a tierra de 15A, 250VAC. Color marfil. Incluye placa. 45cm s.n.p.t.
	Tomacorriente bipolar doble con punto de conexión a tierra de 15A, 250VAC. Color marfil. Incluye placa. 1.80 m s.n.p.t.
	Tubería de PVC-SAP de 20mmØ. Empotrada en techo y en pared

	PROYECTO	TESIS DE GRADO - CENTRO DE FORMACION Y DIFUSION GASTRONOMICO
	TRABAJA	Flores Taboada, Erika L. / Mori Carpio, Rolando E.
	ASISTENTE	Dr. Arq. Manuel Germán Lizazaburu Aguinaga
ESCALA 1 : 200	FECHA: Diciembre 2021	FUENTES DE INFORMACION: ER-ORCAS
Sistema Electromecánico - 2do nivel		PIEZO: IE-23

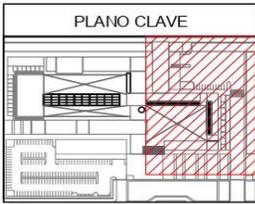
Azotea



Detalle de sistema electromecánico



Sistema Electromecánico - Detalle
ESCALA 1 : 25



	PROYECTO	TESIS DE GRADO - CENTRO DE FORMACIÓN Y DIFUSIÓN GASTRONÓMICO
	TRABAJA	Flores Taboada, Erika L. / Mori Carpio, Rolando E.
	ASESOR	Dr. Arq. Manuel Germán Lizarzaburu Aguinaga
ESCALA 1 : 200	FECHA: Diciembre 2021	EXECCIONES: INGENIEROS BÉNICOS
Sistema Electromecánico - Detalle		IE-25

5.6. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

Figura 31: *Vista General del Proyecto*



Figura 32: *Vista de Ingreso Principal al proyecto*



Figura 33: *Vista de la zona de aprendizaje*



Figura 34: *Vista de espacio de reunión en la zona de aprendizaje*



Figura 35: *Vista de huertos para exposición gastronómica*



Figura 36: *Vista de zona de aprendizaje desde terraza*



Figura 37: *Vista de explanada de la zona de exposición gastronómica desde terraza*



Figura 38: *Vista de cocina tradicional*



Figura 39: *Vista de explanada de la zona de exposición gastronómica*



Figura 40: *Vista de Auditorio cocina*



Figura 41: Vista de zona de exposición gastronómica



Figura 42: Vista del Taller de cocina 1



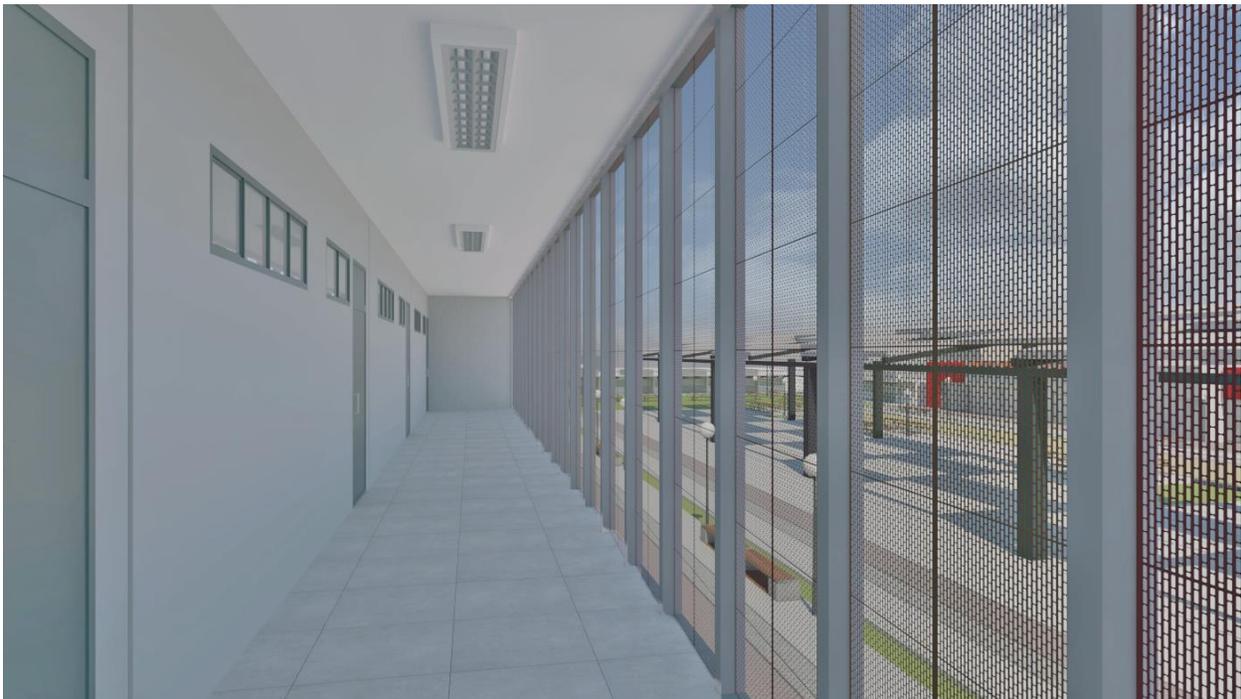
Figura 43: Vista del Aula demostrativa



Figura 44: Vista del Aula Teórica



Figura 45: Vista de Interior de la Chapa Perforada



VI. CONCLUSIONES

1. De acuerdo al análisis de infraestructuras educativas gastronómicas en la metrópoli de Chiclayo, se concluye que actualmente se cuentan con 3 instituciones de gastronomía, “Cumbre”, “Juan Mejía Baca” y “Muchik” ubicadas en la ciudad de Chiclayo, carecen de una infraestructura correctamente equipada y en cuanto a sus características espaciales existen inadecuadas dimensiones en ambientes, así como en circulaciones y accesos los cuales no permiten un correcto desarrollo de actividades de aprendizaje gastronómico, en algunos institutos presentan un déficit en actividades de difusión culinaria pues carecen de ambientes dedicados exclusivamente a promover la gastronomía lambayecana, para la propuesta arquitectónica además de contar con los principales ambientes de formación gastronómico, se proyecta a tener ambientes de difusión que complementen la carrera de los estudiantes e impulsar la gastronomía lambayecana.
2. Se identificó que la ciudad de Chiclayo presenta un constante aumento de estudiantes matriculados por ciclo académico, motivo por el cual las instituciones existentes se vieron en la necesidad de aumentar la jornada académica hasta de tres turnos por día, esto refleja un rápido crecimiento en cuanto a la demanda de estudiantes de gastronomía en la metrópoli de Chiclayo el cual está representado por un índice de crecimiento anual de 0.23%. es así que las instituciones implantadas no cubren con la demanda de estudiantes en Chiclayo metropolitano.

3. Se determinó que las actividades realizadas son formativas basadas en la gastronomía y el arte culinario, sin embargo, los modelos formativos semejantes en las instituciones de esta índole tienen como principal similitud a las clases teóricas, prácticas, demostrativas, científicas, tecnológicas y empresariales. Mientras que las principales actividades de difusión gastronómicas son la degustación y exposición culinaria, charlas expositivas, congresos y expo ferias gastronómicas. Además, a partir del análisis de infraestructura se considerará las siguientes características constructivas y espaciales: espacios de reunión para la interrelación social, espacios interiores debidamente equipados y amoblados, espacios de recreación pasiva, uso de elementos traslucidos, tratamiento de áreas verdes y espacios de buena calidad en cuanto a dimensiones.

4. El proyecto arquitectónico reúne todas las características basadas en los análisis realizados, respetando las condicionantes del lugar, respeta el entorno urbano inmediato, emplea criterios de diseño fundamentales para este tipo de proyectos institucionales y culturales, aprovecha y crea espacios de reunión para la interrelación social, además cede una parte del terreno en beneficio de la ciudad como espacio público, entonces la propuesta generará una integración con la ciudad y un mayor impacto en el eje implantado.

VII. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda que la propuesta arquitectónica presentada respete los criterios de diseño basados en los análisis realizados para el correcto funcionamiento de la edificación como una propuesta que integra dos actividades gastronómicas bien marcadas: la difusión y el aprendizaje culinario.
2. El proyecto deberá cumplir con todas las exigencias requeridas en cuanto a la capacidad normada para estudiantes y público en general, permitiendo el adecuado desarrollo de actividades.
3. Se recomienda la intervención de instituciones privadas para la gestión financiera junto con la intervención del ministerio de educación, éstos deben dar mayor importancia a los equipamientos de educación superior gastronómico que impulsan el desarrollo culinario de la ciudad y generan un intercambio cultural.
4. Como característica constructiva, se recomienda el empleo de materiales que resalten el carácter institucional de este tipo de equipamientos, tal y como se manifiesta en los análisis realizados, deberá contar con el carácter de un proyecto de gran envergadura, así como también respetar el entorno en el que se ubica dándole un realce al lugar implantado.

REFERENCIAS

- APEGA. (2010). *Informe de la Oferta Académica en Lima y Regiones: Carreras de Cocina (Sociedad Peruana de Gastronomía)*. Lima - Peru.
- APEGA. (2013). *Crecimiento del Sector Gastronómico en el Perú (Sociedad Peruana de Gastronomía)*. Lima - Peru.
- APEGA. (2017). *Innovación Tecnológica y Nuevas Oportunidades de Negocios en la Gastronomía (Sociedad Peruana de Gastronomía)*. Lima - Peru, Perú.
- Apuntes. (2019). *Revista Digital de Arquitectura* .
- Archdaily. (2015). *Espacio Colectivo*.
- Archdaily. (2019). *Detalles Constructivos*.
- Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral. (2011-2021). *Plan de Acondicionamiento Territorial Metropolitano de Chiclayo, Centro Metropolitano de Plan Territorial y Gestión Catastral*. Chiclayo - Peru.
- CLIMATEDATA-ORG. (2021). <https://es.climate-data.org/>.
- INEI. (2007). *Peru: Perfil Socioeconómico*. Lima.
- IPG. (2010). *Sondeo de Mercado sobre la Formación en Cocina (Instituto Peruano de Gastronomía)*. Lima - Peru.
- IPSOS. (2016). *Los 3 países más representativos en gastronomía de América Latina (Investigación de Mercados)*. Lima - Peru.
- MINCETUR. (2015). *Fomentemos el Turismo Gastronómico como Estrategia de Crecimiento Económico (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo)*. Lima - Peru.
- MINEDU. (2015). *Norma Técnica de Infraestructuras para Locales Educativos de Educación Superior* . Lima.

MINEDU. (2018). *Unidad Estadística Educativa ESCALE del Ministerio de Educación*. Chiclayo - Peru.

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2009). *Reglamento Nacional de Edificaciones*. Lima - Peru.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CHICLAYO. (2011 - 2016). *Plan de Desarrollo Urbano de la ciudad de Chiclayo*. Chiclayo - Peru.

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE PIMENTEL. (2015). *Reglamento de Organización y Funciones*. Pimentel - Peru.

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CHICLAYO. (2011 - 2021). *Plan de Acondicionamiento Territorial de la Provincia de Chiclayo*. Chiclayo - Peru.

SoCalGIS.org. (2021). *Weather Spark*.

ANEXOS

ANEXO 1:

Tabla 17: *Número de estudiantes matriculados en las instituciones gastronómicas del área metropolitana de Chiclayo*

INSTITUTOS GASTRONOMICOS	NUMERO DE ESTUDIANTES MATRICULADOS POR AÑO		
	2013	2015	2018
1. ESCUELA GASTRONOMICA JUAN MEJIA BACA	280	415	728
2. INSTITUTO DE GASTRONOMIA MUCHIK	96	140	230
3. ESCUELA DE COCINA CUMBRE	677	890	1180
TOTAL	1053	1445	2138

Fuente: Unidad de Estadística Educativa, 2021.

Tabla 18: *Demanda de estudiantes de gastronomía en el área metropolitana de Chiclayo*

ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA EN LA METRÓPOLI DE CHICLAYO			INDICE DE CRECIMIENTO
AÑO 2013	AÑO 2015	AÑO 2018	0.23
1053	1445	2138	

Fuente: Unidad de Estadística Educativa, 2021.

ANEXO 2:

INFRAESTRUCTURAS EDUCATIVAS GASTRONÓMICAS EN EL ÁREA METROPOLITANA DE CHICLAYO

- **ESCUELA DE COCINA CUMBRE**

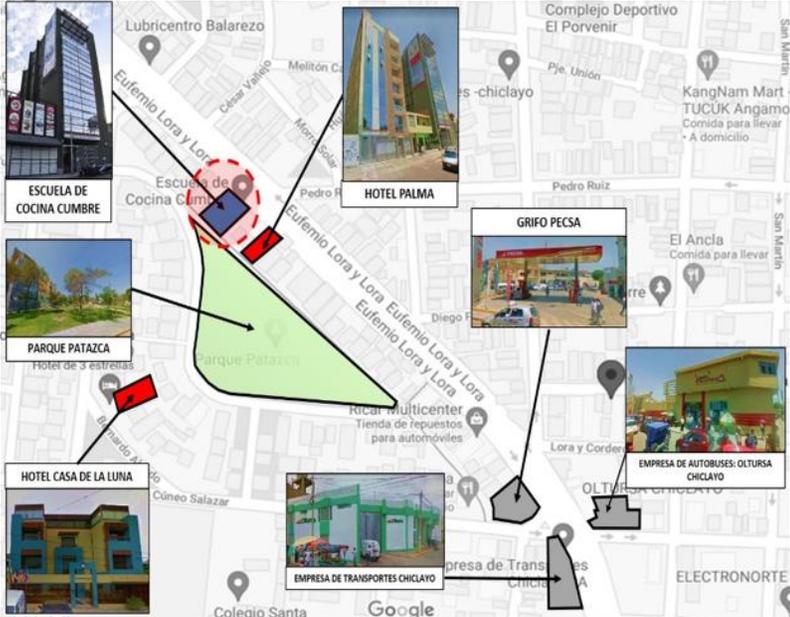
PERFIL E IMAGEN URBANA:

Figura 46: Perfil e imagen urbana - Escuela de cocina Cumbre

	DATOS GENERALES:
	UBICACIÓN: La escuela de cocina Cumbre se encuentra ubicada en la Av. José Eufemio Lora y Lora 625, Chiclayo – Lambayeque.
	RESUMEN: Tiene por objetivo la formación profesional de chefs en gastronomía en el instituto se impartirá a enseñanza culinaria nacional e internacional.

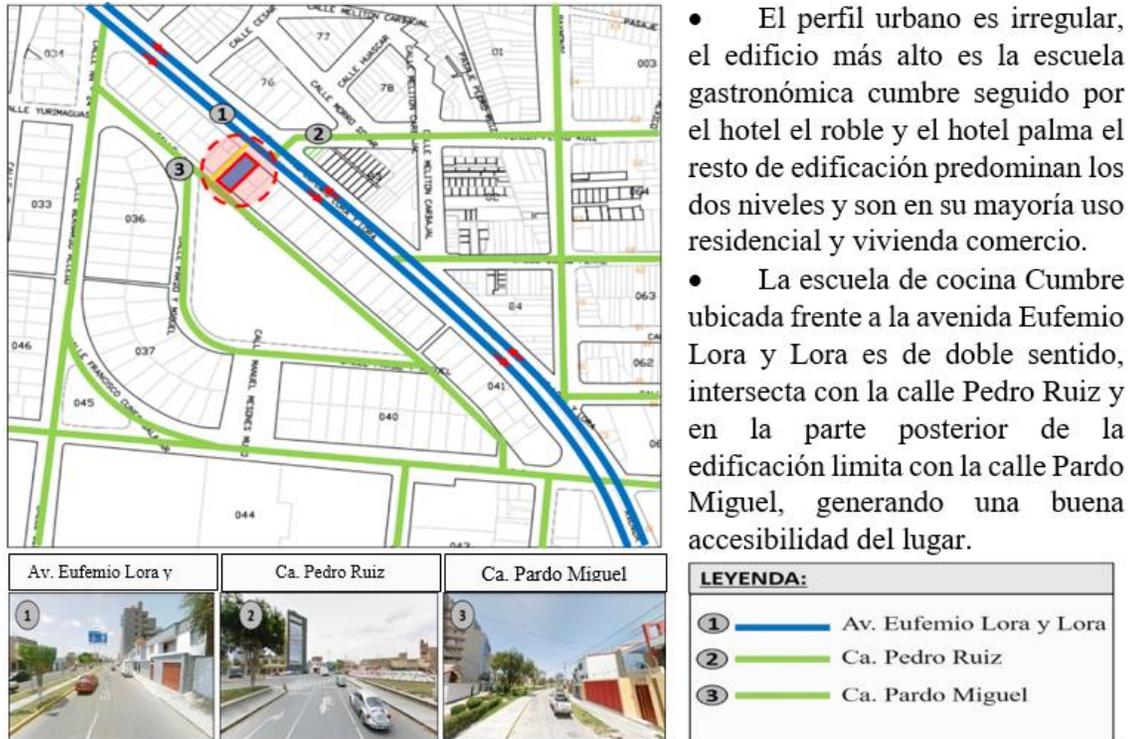
ENTORNO INMEDIATO:

Figura 47: Entorno inmediato - Escuela de cocina Cumbre

	<p>La escuela de cocina Cumbre, se encuentra dentro de una zona muy concurrida la cual alberga en su entorno inmediato agencias de transportes, hoteles, restaurantes y hasta un grifo. En la parte posterior de la escuela gastronómica encontramos un parque y también residencias.</p>
--	---

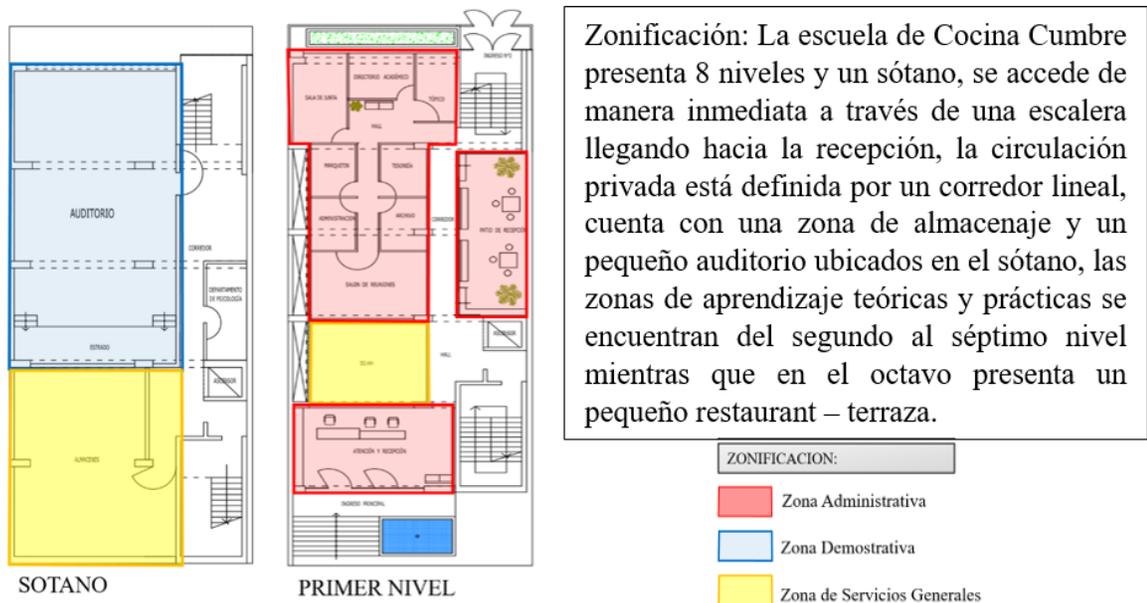
PERFIL URBANO Y ACCESIBILIDAD:

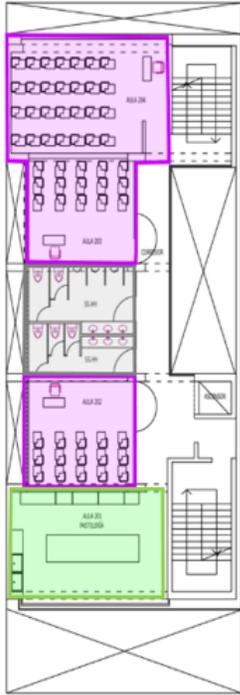
Figura 48: Perfil urbano y accesibilidad - Escuela de cocina Cumbre



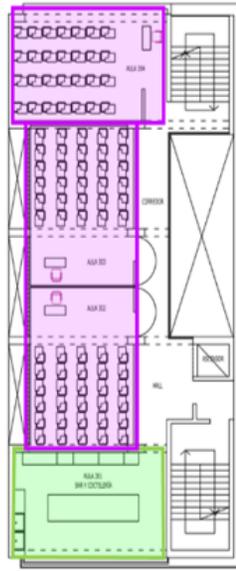
ZONIFICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN:

Figura 49: Zonificación y distribución - Escuela de cocina Cumbre

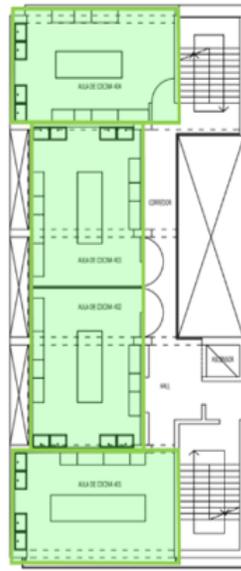




SEGUNDO NIVEL



TERCER Y QUINTO NIVEL



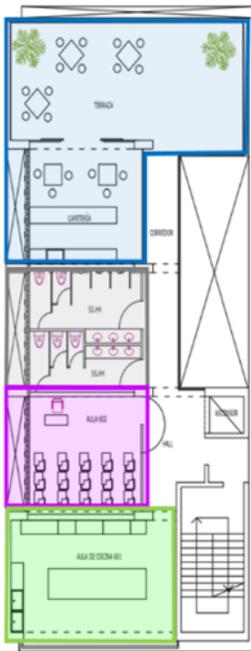
CUARTO NIVEL

LEYENDA:

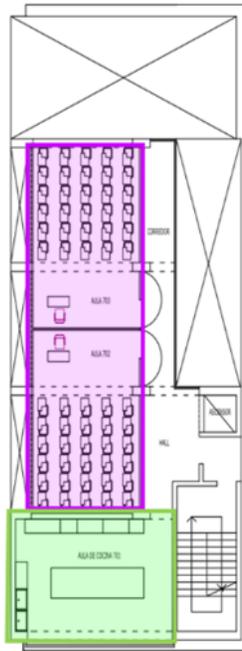
ZONIFICACION:

- Zona Aprendizaje Teórico
- Zona Aprendizaje Practico
- Zona de Servicios Generales

No existe una adecuada distribución en las zonas teórico y práctico, habiendo un cruce de las funciones de estos ambientes entre el segundo al séptimo nivel.



SEXTO NIVEL



SEPTIMO NIVEL



OCTAVO NIVEL

LEYENDA:

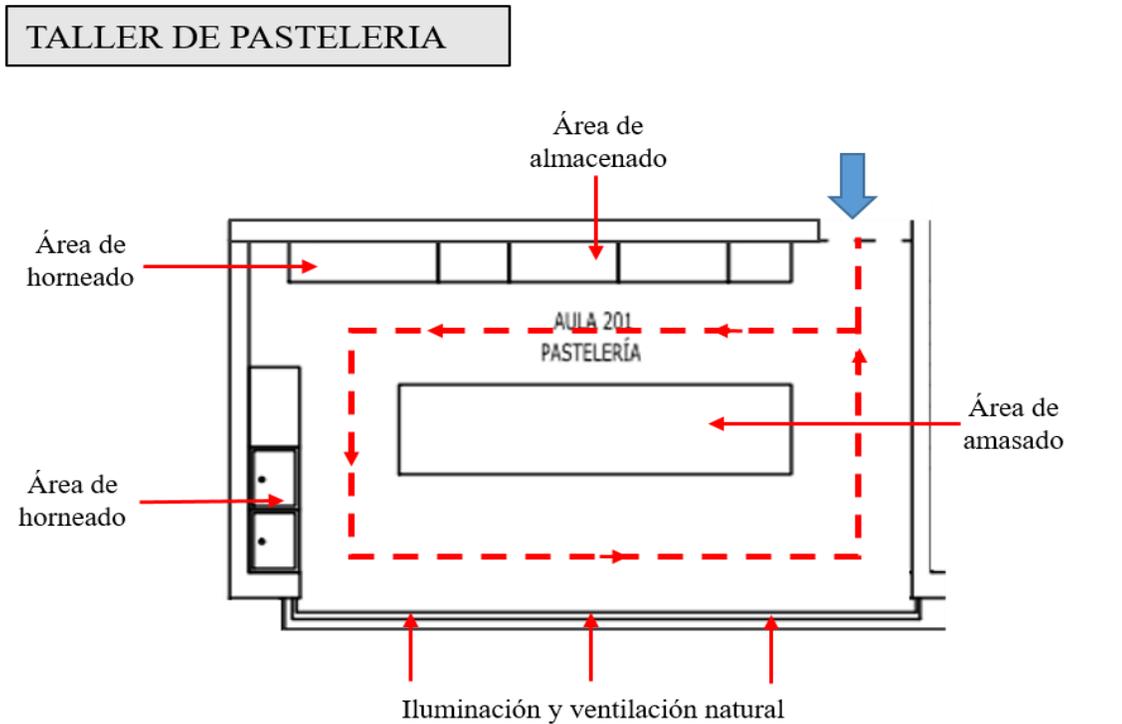
ZONIFICACION:

- Zona Aprendizaje Teórico
- Zona Aprendizaje Practico
- Zona Demostrativa

Para acceder a la zona demostrativa en el sexto y octavo nivel, la circulación pública debe atravesar los pasillos de las zonas teóricas prácticas.

FUNCION Y EQUIPAMIENTO:

Figura 50: Taller de Pastelería - Escuela de cocina Cumbre



EQUIPAMIENTO

HORNO PANADERO ELÉCTRICO INDUSTRIAL



ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE



LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE



COCHE PORTA BANDEJAS



MESAS DE ACERO INOXIDABLE PARA COCINA



Figura 51: Taller de Cocina - Escuela de cocina Cumbre

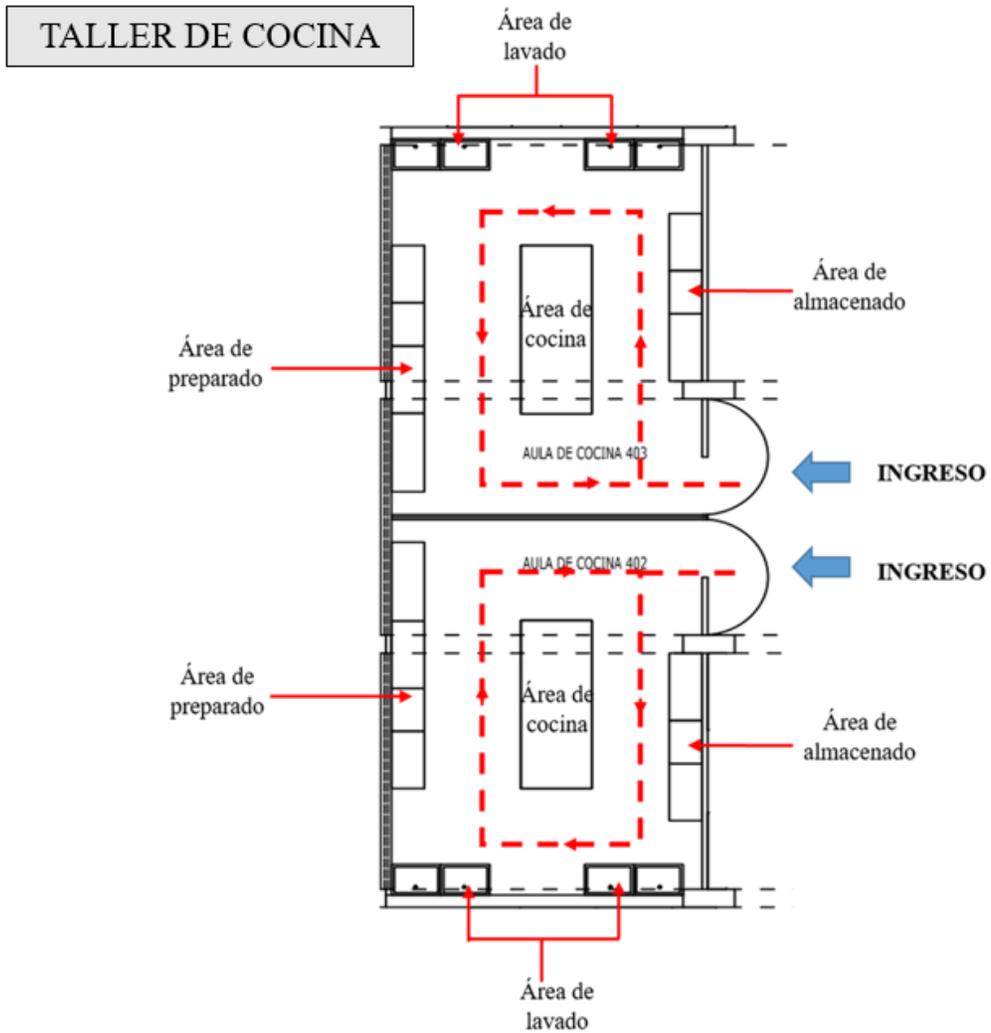




Figura 52: Áreas Comunes – Escuela de cocina Cumbre



AREAS COMUNES

El edificio dispone de una función vertical, pues el terreno cuenta con dimensiones pequeñas, haciendo que las ubicaciones de los ambientes sean ajustadas sin embargo la funcionalidad de cada espacio se realiza de manera correcta. Los espacios de encuentro o sociales tienen un área pequeña que no permite la adecuada interacción entre los usuarios y el ingreso principal nos lleva directo hacia la recepción del instituto.



Figura 53: Aula Demostrativa – Escuela de cocina Cumbre



- **ESCUELA DE COCINA MUCHIK**

PERFIL E IMAGEN URBANA:

Figura 54: Perfil e imagen urbana - Escuela de cocina Muchik



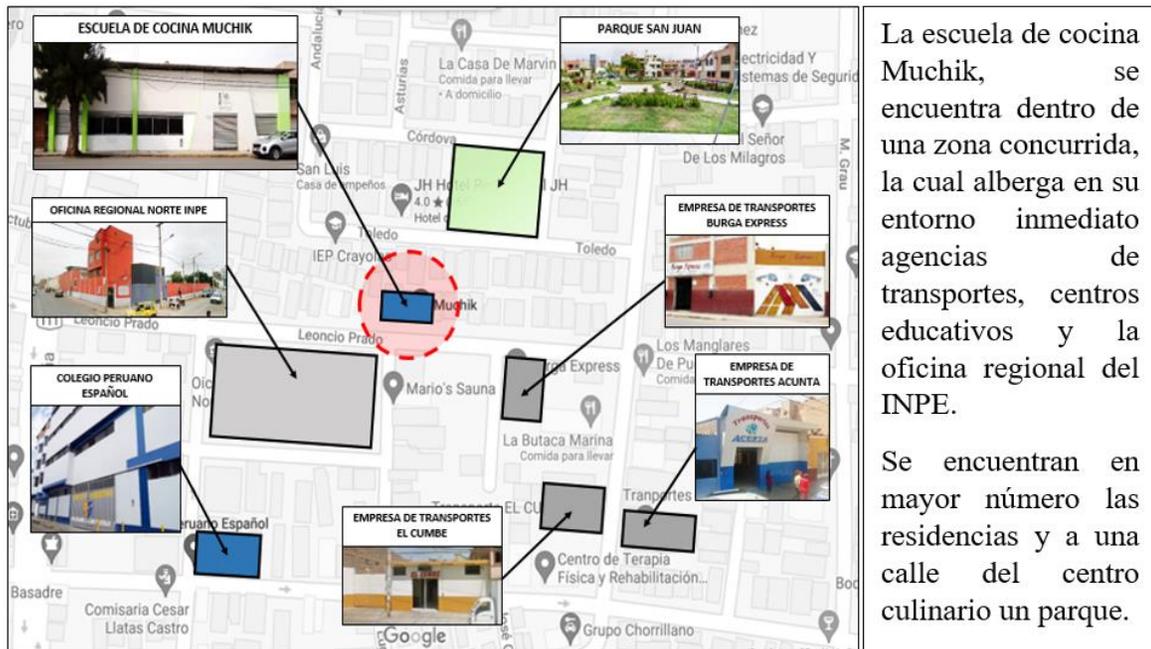
DATOS GENERALES:

UBICACIÓN: La escuela de cocina Muchik se encuentra ubicada en la calle Leoncio Prado 1305, Chiclayo – Lambayeque.

RESUMEN: Tiene por objetivo la formación profesional de chefs en gastronomía en el instituto se impartirá a enseñanza culinaria nacional e internacional.

ENTORNO INMEDIATO:

Figura 55: Entorno inmediato - Escuela de cocina Muchik



PERFIL URBANO Y ACCESIBILIDAD:

Figura 56: Perfil urbano y accesibilidad - Escuela de cocina Muchik



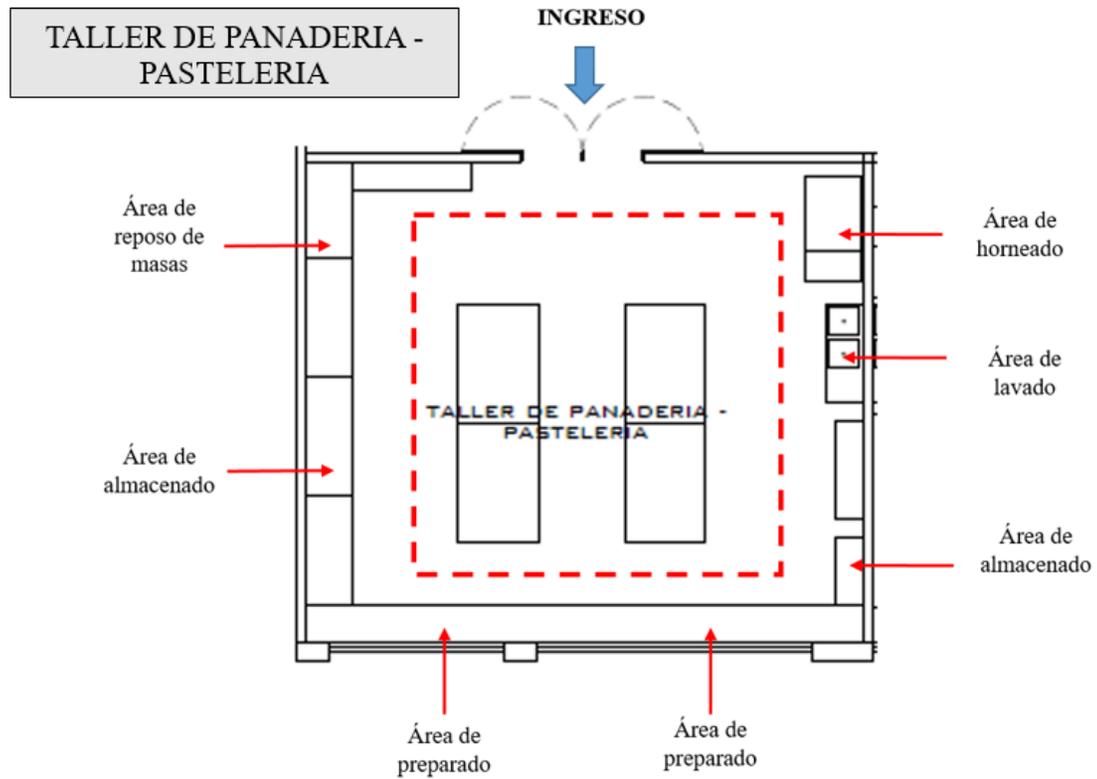
ZONIFICACION Y DISTRIBUCION:

Figura 57: Zonificación y distribución - Escuela de cocina Muchik



FUNCION Y EQUIPAMIENTO:

Figura 58: Taller de panadería y pastelería - Escuela de cocina Muchik



EQUIPAMIENTO



HORNO INDUSTRIAL



ESTANTE DE ACERO INOXIDABLE



COCHE PORTA BANDEJAS

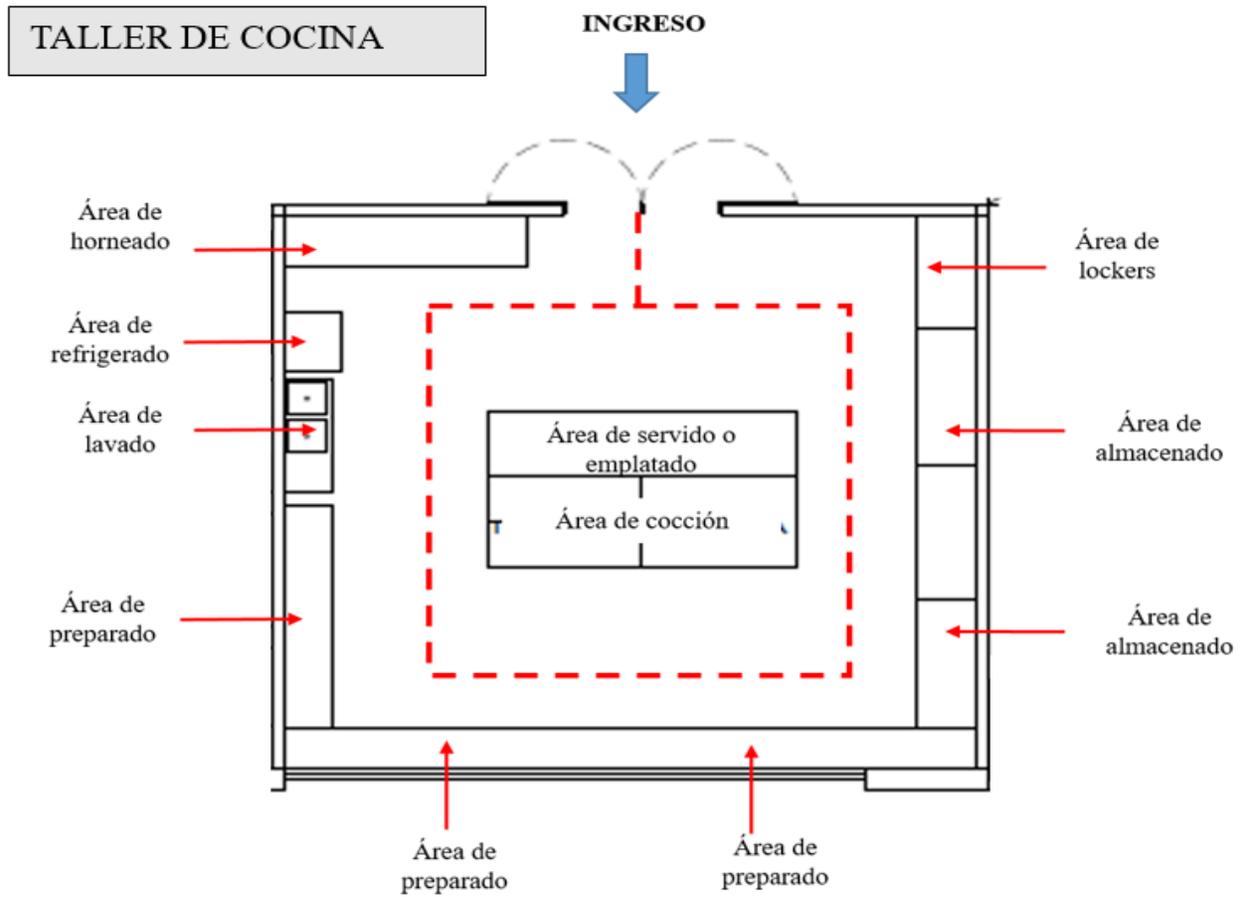


LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE



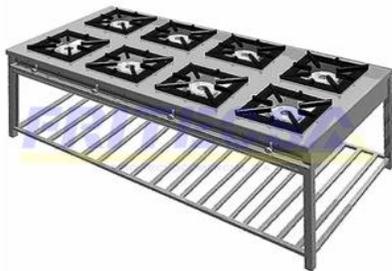
MESAS DE ACERO INOXIDABLE PARA COCINA

Figura 59: Taller de cocina - Escuela de cocina Muchik



EQUIPAMIENTO

COCINA INDUSTRIAL



LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE



ESTANTES DE ACERO INOXIDABLE



HORNO INDUSTRIAL



MESAS DE ACERO INOXIDABLE PARA COCINA



- **ESCUELA DE COCINA JUAN MEJÍA BACA**

PERFIL E IMAGEN URBANA:

Figura 60: Perfil e imagen urbana - Escuela de cocina Juan Mejía Baca



DATOS GENERALES:

UBICACIÓN: La escuela de cocina Juan Mejía Baca se encuentra ubicada en la calle San Martín 120, Chiclayo – Lambayeque.

RESUMEN: Tiene por objetivo la formación profesional de chefs en gastronomía en el instituto se impartirá a enseñanza culinaria nacional e internacional.

ENTORNO INMEDIATO:

Figura 61: Entorno inmediato - Escuela de cocina Juan Mejía Baca



La escuela de cocina Juan Mejía Baca, se encuentra centro de la ciudad de Chiclayo, alberga en su entorno inmediato a las principales entidades del estado como el banco de la nación.

Se encuentra en un sector comercial donde predominan los supermercados y a una cuadra de la plazuela Elías Aguirre.

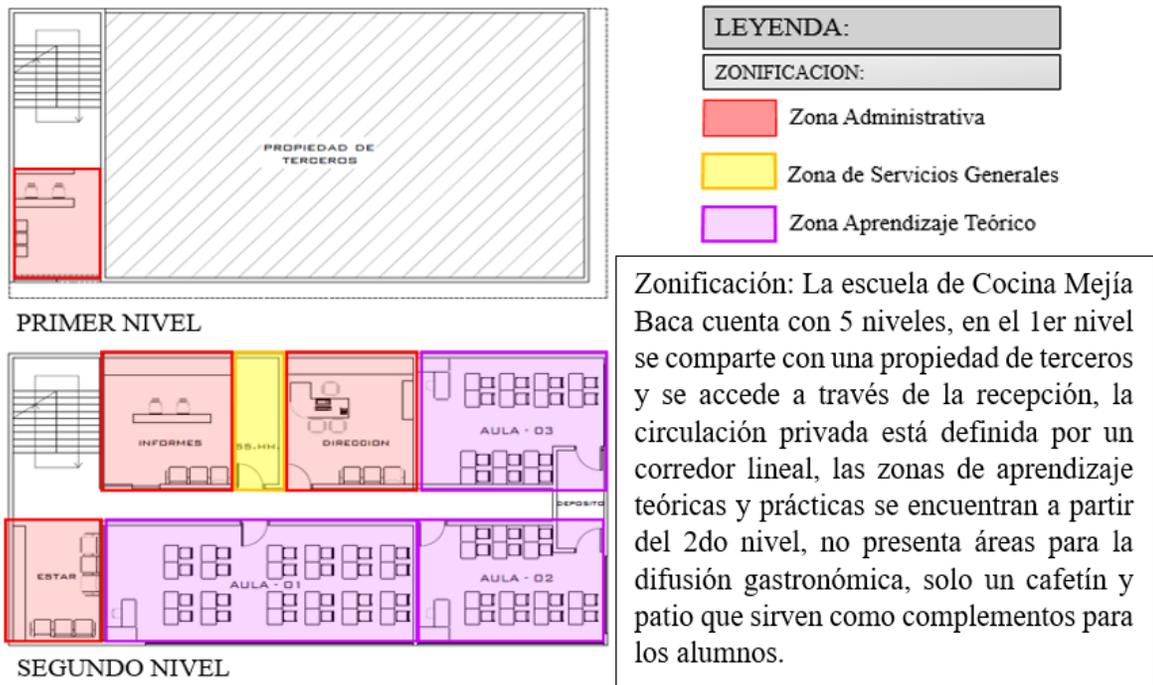
PERFIL URBANO Y ACCESIBILIDAD:

Figura 62: Perfil urbano y accesibilidad - Escuela de cocina Juan Mejía Baca



ZONIFICACION Y DISTRIBUCION:

Figura 63: Zonificación y distribución - Escuela de cocina Juan Mejía Baca



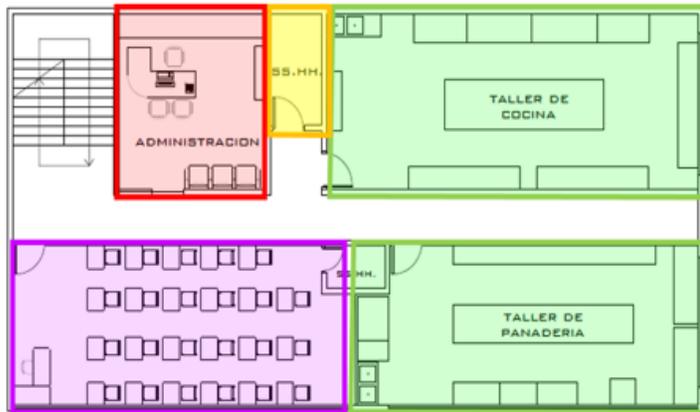


LEYENDA:

ZONIFICACION:

- Zona Administrativa
- Zona de Servicios Generales
- Zona Aprendizaje Teórico
- Zona Aprendizaje Practico
- Zona Complementaria

TERCER NIVEL



El edificio fue acondicionado, por tal motivo las dimensiones de las circulaciones no son adecuada para albergar las zonas de aprendizaje practico, la cual genera dificultad en los alumnos. Existe también un déficit de servicios higiénicos.

CUARTO NIVEL



Las zonas administrativas y servicios generales no tienen una buena iluminación natural, ya que carecen de ductos.

El acceso a la edificación no cuenta con un hall receptivo con las adecuadas dimensiones para evacuar a los usuarios, lo que podría ocasionar problemas ante un accidente o desastres.

QUINTO NIVEL

ANEXO 3:

MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA

1) GENERALIDADES

1.1) NOMBRE DEL PROYECTO

“ESTUDIO DE INFRAESTRUCTURAS EDUCATIVAS GASTRONÓMICAS EN EL ÁREA METROPOLITANA DE CHICLAYO, PARA LA DIFUSIÓN Y DESARROLLO DEL APRENDIZAJE CULINARIO LAMBAYECANO”.

1.2) OBJETIVOS DEL ESTUDIO

La presente memoria descriptiva tiene por objetivo describir la propuesta arquitectónica, detallar la solución que se formuló para alcanzar una adecuada infraestructura de la propuesta de centro de formación y difusión gastronómico ubicado en el eje Chiclayo – Pimentel, pensando de manera integral desde las especialidades de arquitectura e ingeniería.

1.3) AREA DE ESTUDIO

1.3.1) UBICACIÓN

Departamento: Lambayeque

Provincia: Chiclayo

Distrito: Pimentel

Dirección del lote: Km. 6, Carretera Pimentel S/N Pimentel - Chiclayo

Área: 36 698.41 m²

1.3.2) FRENTES Y LINDEROS

El terreno se encuentra conformado por los siguientes linderos y colindantes:

AB - Por el frente:	Carretera Pimentel S/N Pimentel – Chiclayo	260.86 ml.
BC - Por la derecha:	Base Militar Fuerte Cáceres	158.97 ml.
CD - Por el fondo:	Propiedad a terceros	260.86 ml.
DA - Por la izquierda:	Propiedad a terceros	158.97 ml.

1.3.3) ÁREA Y PERÍMETRO DEL TERRENO

ÁREA	:	36 698.41 m ²
PERÍMETRO	:	839.66 ml

1.3.4) TOPOGRAFÍA

El relieve es predominantemente plano presenta curvas de nivel con leves diferencias, por el lado más largo del terreno con una distancia de 260.89 m presenta una pendiente de 1.00 metro y por el lado más corto del terreno con una distancia de 158.97 m presenta una pendiente de 0.50 metros, es decir sin mayores desniveles.

1.3.5) CLIMA

El clima es de tipo desértico Sub-tropical. Las temperaturas en febrero alcanzan registros de hasta 29.9°C y en el mes de agosto desciende hasta los 15°C

2) PROPUESTA ARQUITECTONICA

2.1) DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO

El terreno de la propuesta de Centro de formación y difusión gastronómico es de forma regular, la propuesta consta de ambientes distribuidos en ocho bloques de formas alargadas e intersectadas, una composición volumétrica de uno hasta de dos niveles con azoteas técnicas. El ingreso principal es en Km. 6 de la Carretera Pimentel S/N Pimentel – Chiclayo y existen dos accesos, uno para el público en general y otro secundario para acceder a los servicios del complejo, cada uno con su zona de guardianía. Se ingresa desde un espacio público por un pórtico hacia un espacio de reunión de forma rectangular, alrededor se encuentran los bloques de zona de aprendizaje y una explanada donde se encuentran alrededor los bloques de la zona de exposición gastronómica. Las edificaciones se encuentran distribuidas de la siguiente manera:

BLOQUE A:

De forma rectangular, en la zona de exposición gastronómica.

- En el primer nivel se encuentra el auditorio, con un foyer, oficio, servicios higiénicos, zona de espectadores, escenario, ante escenario sala de ensayos, camerinos privados, camerino hombres, camerino mujeres, cuarto de vestidores y trajes, deposito.

BLOQUE B:

De forma rectangular, en las zonas de servicios complementarios y administración.

- En el primer nivel se encuentra el SUM, administración, servicios higiénicos y escalera.
- En el segundo nivel se encuentra la sala de cómputo, biblioteca y escalera.
- En el tercer nivel se encuentra la azotea técnica y tanques elevados.

BLOQUE C:

De forma rectangular, en la zona de aprendizaje.

- En el primer nivel se encuentra cuatro talleres de cocina, aula demostrativa y escalera.
- En el segundo nivel se encuentra tres talleres de panadería, tres talleres de pastelería, depósito de limpieza y escalera.
- En el tercer nivel se encuentra la azotea técnica.

BLOQUE D:

De forma rectangular, en la zona de aprendizaje.

- En el primer nivel se encuentra tres talleres de pescados y mariscos, laboratorio, servicios higiénicos y escalera.
- En el segundo nivel se encuentra dos talleres de cocina, taller de catas, bar y coctelería, servicios higiénicos y escalera.
- En el tercer nivel se encuentra la azotea técnica y tanque elevado.

BLOQUE E:

De forma rectangular, en la zona de aprendizaje.

- En el primer nivel se encuentra tres aulas teóricas, servicios higiénicos y la zona de coordinación académica.
- En el segundo nivel se encuentra seis aulas teóricas y servicios higiénicos.

BLOQUE F:

De forma rectangular, en la zona de exposición gastronómica.

- En el primer nivel se encuentra el restaurante de la escuela.
- En el segundo nivel se encuentra el restaurante y terraza de la escuela.
- En el tercer nivel se encuentra la azotea técnica, tanque elevado y cuarto de máquinas.

BLOQUE G:

De forma rectangular, en la zona de exposición gastronómica.

- En el primer nivel se encuentra la sala de exposición y degustación culinaria, sala de experiencia culinaria – ceviche, auditorio cocina y servicios higiénicos.

BLOQUE H:

De forma rectangular, en la zona de servicios generales.

- En el primer nivel se encuentra la oficina de control, vestidores de hombres y mujeres, almacén general, almacén de insumos, cuarto de limpieza, cámaras frigoríficas y área de residuos sólidos.

BLOQUE I:

De forma rectangular, en la zona de servicios generales.

- En el primer nivel se encuentra el almacén de implementos para la expoferia, casa de fuerza, cuarto de bombas, cisterna de uso diario, cisterna contraincendios, tablero general, grupo electrógeno, subestación eléctrica y residuos peligrosos de aceites usados.

2.2) PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA	
ZONAS	TOTAL
ZONA ADMINISTRATIVA	397.50 m ²
ZONA DE APRENDIZAJE	1833.80 m ²
ZONA DE EXPOSICIÓN GASTRONOMICA	1178.60 m ²
ZONA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	1141.60 m ²
ZONA DE SERVICIOS GENERALES	2866.52 m ²
CUADRO RESUMEN	
TOTAL ÁREA CONSTRUIDA	7418.02 m ²
15% DE MUROS	1112.70 m ²
15% DE CIRCULACION	1112.70 m ²
ÁREA TECHADA	10240.85 m ²
ÁREA LIBRE	16677.44 m ²