REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIAS CIVIL

Y DEL AMBIENTE

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

"CENTRO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA"

Tesis presentada por los bachilleres:

VALERIO YAÑEZ, EDUARDO MARTIN

VIZCARRA FLORES, MARVIN JOSUE

Para optar el título profesional de Arquitecto

AREQUIPA – PERÚ

2016

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

DEDICATORIA

"A mis padres, hermanas y abuelos, por su apoyo y amor incondicional, Y a mi amada Gabriela por ser mi pilar y darme la mayor bendición, nuestro adorado Gael, el motor de nuestras vidas".

***EDUARDO MARTIN VALERIO YAÑEZ*.**

"A mi esposa, a mis padres, a mis hermanos de sangre y hermanos de vida, quienes fueron los que de alguna forma siempre me apoyaron e impulsaron a siempre salir adelante y realizarme profesionalmente"

MARVIN JOSUE VIZCARRA FLORES.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

RESUMEN

Partimos por el déficit en infraestructura educativa en nuestro país, y como el boom gastronómico no es la excepción.

Volcándolo a nivel local (Arequipa), vemos que las instituciones no apuestan por un centro idóneo para realizar sus actividades, a pesar que Arequipa es la segunda ciudad más importante. Por tal motivo Lima tiene ventaja en cuanto infraestructura, haciendo que la población de provincia tenga que salir en busca de un mejor futuro alejados de sus familias.

Apostamos por la Región Sur y su potencial para poder concebir un proyecto para cubrir esas necesidades, y por generar una descentralización en cuanto a actividades que se vienen realizando solo en la capital.

Manejando conceptos como gastronomía, arte culinario, escuelas, cultura, etc, vamos encontrando la identidad y magnitud de nuestra propuesta, por lo que fue necesario investigar, recorrer restaurantes, aprender de cocina, asistir a capacitaciones en institutos, todo para conocer como es ese fenómeno gastronómico con el que contamos y porque varias personas apuestan por estudiar carreras afines.

Así logramos ordenar todos nuestros puntos de vista y partir desde LA IDEA, con una motivación ya explicada, y que con los factores y criterios encontrados hacemos la formulación del problema principal para poder llegar al OBJETIVO, nuestra PROPUESTA ARQUITECTONICA.

PALABRAS CLAVE: *Gastronomía, Arte Culinario, comer, aprender, recopilar, identificar, procesar.*

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

ABSTRACT

We start from the deficit in educational infrastructure in our country, and as the gastronomic boom is no exception.

Turning to the local level (Arequipa), we see the institutions don´t bet on a suitable center to carry out their activities, although Arequipa is the second most important city. For this reason Lima has an advantage as an infrastructure, making the provincial population have to leave in search of a better future away from their families.

We are committed to the South Region and its potential to be able to conceive a project to cover these needs, and to generate a decentralization in terms of activities that are being carried out only in the capital.

Managing concepts such as gastronomy, culinary art, schools, culture, etc., we find the identity and magnitude of our proposal, so it was necessary to investigate, visit restaurants, learn cooking, attend trainings in institutes, everything to know how that is Gastronomic phenomenon with which we count and because several people bet to study related careers.

So we managed to sort all our points of view and start from IDEA, with a motivation already explained, and that with the factors and criteria found we make the formulation of the main problem to reach the OBJECTIVE, our ARCHITECTURAL PROPOSAL.

KEY WORDS: Gastronomy, Culinary Art, eating, learning, collecting, identifying, processing.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

CAPITULO I: GENERALIDADES

1.1.- INTRODUCCION 10
1.2.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 11
1.3.- FORMULACION DEL PROBLEMA 13
1.3.1.- FORMULACION INTERROGATIVA 13
1.4.- MOTIVACION 14
1.5.- JUSTIFICACION 14
1.6.- OBJETIVO GENERAL 14
1.6.1.- OBJETIVOS ESPECIFICOS 15
1.7.- ALCANCES 15
1.8.- LIMITACIONES 16
1.9.-METODOLOGIA 16
1.9.1.- CUADRO METODOLOGICO 18

CAPITULO II: MARCO TEORICO – CONCEPTUAL

2.- INTRODUCCIÓN 19
2.1- CONCEPTOS BASICOS
2.1.1- LA GASTRONOMIA 20
2.1.1.1.- LAS BASES CIENTÍFICAS DE LA GASTRONOMÍA 20
2.1.1.2.- IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMIA 21
2.1.2.- GOURMET 22
2.1.3.- LA GASTROSOFIA 22
2.1.4.- LA COCINA TRADICIONAL 22
2.2.- EL ARTE CULINARIO 22
2.2.1.- DISCIPLINAS DEL ARTE CULINARIO 23
2.2.1.1.- GASTROTÉCNICA 23
2.2.1.2.- GASTRONOMÍA 23
2.2.2.- FACTORES QUE INFLUYEN EN EL ARTE CULINARIO 23
2.3.-LA IMPORTANCIA DEL COCINERO EN ESTE ESTILO DE ARTE 24
2.4.- DIFERENCIA ENTRE LA GASTRONOMÍA Y EL ARTE CULINARIO 24
2.5.- EL TURISMO Y LA GASTRONOMIA 24
2.5.1.- OBJETIVOS DEL TURISMO GASTRONÓMICO 25
2.5.2.- CARACTERÍSTICAS DEL TURISMO GASTRONOMICO 25
2.5.3.- PAÍSES CON GRAN DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO 26
2.5.3.1.- INICIOS DEL TURISMO GASTRONÓMICO 26
2.5.3.2.- DESARROLLO A NIVEL MUNDIAL 26
2.6.- LA GASTRONOMÍA PERUANA 27
2.6.1.- CARACTERISTICA PRINCIPAL DE LA GASTRONOMIA PERUANA 27
2.6.2.- LA COCINA PERUANA EN EL MUNDO 28
2.6.3.- LA GASTRONOMIA: PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN 28
2.7.- LA GASTRONOMÍA PERUANA EN EL AÑO 2021 29
2.7.1.- LA REVOLUCIÓN DIGITAL 30
2.8.- LA GASTRONOMIA Y EL ARTE CULINARIO COMO CARRERA PROFESIONAL 30
2.8.1.- ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTA CARRERA? 30
2.8.2.- PERFIL DEL PROFESIONAL 30
2.8.3.- OBJETIVOS DE LA CARRERA 31

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

2.8.4.- CAPACIDADES QUE DEBEN APRENDER LOS PROFESIONALES 31
2.8.5.- DESEMPEÑO PROFESIONAL 32
2.8.6.- EJEMPLO DE ESTRUCTURA CURRICULAR DE UNA CARRERA DE GASTRONOMIA Y CHEFF 32
2.8.7.1.- INSTITUTO DE ALTA COCINA Y GASTRONOMIA DE LA UNIVERSIDAD SAN MARTIN DE PORRES 33
2.7.8.2.- LE CORDON BLUE 34
2.8.- LA ARQUITECTURA Y LA GASTRONOMIA 35
2.9.1.- ESENCIA DE LA GASTRONOMÍA 36
2.9.2.- MERCADOS Y MODERNIDAD 38
CONCLUSIÓN 40

CAPITULO III: MARCO NORMATIVO
3.1.- ANTECEDENTES 42
3.2.- NORMAS EMPLEADAS EN EL MARCO NORMATIVO 42
3.2.1.- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AREQUIPA 42
3.2.2.- MINISTERIO DE VIVIENDA, CONSTRUCCION Y SANEAMIENTO 42
3.2.3.- NORMAS COMPLEMENTARIAS 43
3.3.- ANALISIS DE LAS NORMAS 43
3.3.2.- REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES:
3.3.2.1.- NORMA A-040 45
3.3.3.- MINISTERIO DE EDUCACION: NORMAS GENERALES 49
3.3.4.- NORMAS DE SEGURIDAD 50
3.3.5.- ASAMBLEA NACIONAL DE RECTORES - REGLAMENTO DE LAS UNIVERSIDADES 50
CAPITULO I: GENERALIDADES 50
CAPITULO II: NORMAS URBANISTICAS 54
CAPITULO III: NORMAS DE EDIFICACION 57
CAPITULO IV: DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES 63
3.3.6.- NORMAS COMPLEMENTARIAS 63
3.3.6.1.- AMBIENTES 63
3.3.6.2.- CIRCULACIONES 64
3.3.6.3.- ESCALERAS 64
3.3.6.4- VENTILACIÓN 65
3.3.6.5.- PUERTAS 65
3.3.6.6.- SERVICIOS HIGIÉNICOS 65
3.3.6.7.- CAPACIDAD DE ATENCIÓN DE ALUMNOS 65
3.3.7.- CARACTERISTICAS ESPACIALES DE ESPACIOS REQUERIDOS 66
3.3.7.1.- CARACTERÍSTICAS DE LOS ESPACIOS DIRIGIDOS 66
3.3.8.- CRITERIOS DE DISEÑO PARA AMBIENTES EDUCATIVOS 73
3.4.- CONCLUSIONES 73

CAPITULO IV: MARCO REFERENCIAL
4.1.- ANTECEDENTES 75
4.2.- BASQUE CULINARY CENTER – CENTRO PARA UNIR ARQUITECTURA Y GASTRONOMIA
4.2.1.- FICHA TÉCNICA: 75

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

4.2.2.- INTRODUCCIÓN 76
4.2.3.- OBJETIVOS DEL PROYECTO 76
4.2.4.- FORMACIÓN ACADÉMICA EN LA FACULTAD DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS 77
4.2.4.- CONCEPTO 77
4.2.5.- EL PROYECTO 77
4.2.6.- PROGRAMACIÓN 78
4.2.7.- PLANO DISTRIBUCIÓN DEL PROYECTO 80
4.2.8.- ANÁLISIS DEL PROYECTO 83
4.2.9.- ANÁLISIS VOLUMÉTRICO 86
4.3.- CONCLUSIÓN DEL PROYECTO 87

CAPITULO V: MARCO REAL
5.1.- ANTECEDENTES 89
5.2.- UBICACION GEOGRAFICA 90
5.2.1.- AREQUIPA 90
5.2.2.- ESTRUCTURA URBANA 90
5.2.2.1.- ESTRUCTURA SOCIO ECONOMICA 90
5.2.2.2.- ESTRUCTURA ESPACIAL 90
5.2.3.- DISTRITO DE CERRO COLORADO 92
LIMITES 92
5.2.4.- ESTRUCTURA URBANA 92
5.2.4.1.- ESTRUCTURA SOCIOECONOMICA 92
5.2.4.2.- TENDENCIA 93
5.4.3.- ESTRUCTURA ESPACIAL 93
5.4.3.1.- CRECIMIENTO URBANO 93
5.4.4.- CONFIGURACIÓN URBANA 94
5.5.- EL SECTOR 94
5.5.1.- TOPOGRAFIA 94
5.5.2.- CLIMA Y TEMPERATURA 95
5.5.3.- HUMEDAD 96
5.5.5.- VIENTOS 96
5.5.6.- ASOLEAMIENTO 97
5.5.7.- VEGETACION 97
5.5.8.- HIDROGRAFIA 98
5.5.9.- ANALISIS DE IMAGEN URBANA 98
5.5.10.- VISUALES 99
5.5.11.- ACCESOS Y VIAS 99
5.5.11.1.- LA VÍA METROPOLITANA DENTRO DEL AQP PLAN 100
5.5.11.2.- NODO VÍA METROPOLITANA – AV. RÍMAC 101
5.6.- EXPEDIENTE URBANO 102
5.6.1.- USOS DE SUELO 102
5.6.2.- ALTURA DE EDIFICACION 102
5.6.2.- MATERIALES DE CONSTRUCCION 103
5.7.- CONCLUSIONES: 104
5.8.- PROGRAMACION 105
5.8.1.-CONSIDERACIONES GENERALES 105
5.8.2.- FODA DEL TERRENO Y SU ENTORNO INMEDIATO 105
5.8.3.- EL USUARIO 106
5.8.3.1.- POBLACIÓN EXISTENTE 106

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

5.8.3.2.- ANALISIS DE POBLACION A SERVIR 106
5.8.3.3.- IDENTIFICACION DEL USUSARIO OBJETIVO 106
5.8.3.4.- POBLACION PROYECTADA A SERVIR EL EQUIPAMIENTO HACIA LA CIUDAD 106
5.8.3.5.- CRITERIOS DE PROGRAMACION 107
5.8.3.6.- PROGRAMACION CUANTITATIVA 107

CAPITULO VI: LA PROPUESTA
6.1.- OBJETIVOS DE LA PROPUESTA 114
6.1.1.- OBJETIVO GENERAL 114
6.1.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS 114
6.1.3.- CRITERIOS PARA LA CONCEPTUALIZACION DEL PROYECTO A NIVEL URBANO 114
6.2.- PROPUESTA URBANO ARQUITECTONICA 114
6.2.1.- CRITERIOS CONCEPTUALES DEL PROYECTO A NIVEL URBANO 114
6.2.2.- CONCEPTUALIZACION 115
6.2.3.- IDEA GENERADORA 115
6.3.-ESTRUCTURACIÓN DE LA PROPUESTA EN LA CONFIGURACIÓN URBANA 117
6.4.- PREMISAS DE DISEÑO DE LA PROPUESTA CONJUNTO
6.4.1.- PREMISAS LUGAR CONTEXTO PROPUESTA URBANA 119
6.4.2.- PREMISAS FUNCIONALES ACTIVIDADES 119
6.4.3.- PREMISAS ESPACIALES (ESTRUCTURA ESPACIAL) 119
6.4.4.- PREMISAS FORMALES (GEOMETRÍA VOLUMETRÍA) 120
6.4.5.- PREMISAS AMBIENTALES GENERALES 121
6.4.6.- PREMISAS CONSTRUCTIVAS Y ESTRUCTURALES 121
6.4.7.- PREMISAS PARA LA DISTRIBUCIÓN DEL ÁREA LIBRE EXPANSIÓN (ESPACIALES) 122
6.5.- ANALISIS DE SISTEMAS DEL CONJUNTO119
6.5.1.- ZONIFICACIÓN 122
6.5.1.1.- PLANTA SÓTANO 122
6.5.1.2.- PRIMERA PLANTA 123
6.5.1.3.- SEGUNDA PLANTA 126
6.5.2.- SISTEMA DE MOVIMIENTOS 128
6.5.2.1.- CIRCULACIÓN PEATONAL 128
6.5.2.2.- CIRCULACIÓN VEHICULAR 128
6.5.3. - SISTEMA DE ESPACIOS ABIERTOS 130
6.5.4.- SISTEMA DE VEGETACIÓN, ARBORIZACIÓN Y RIEGO 132
6.6.- CONCLUSIONES 133

CAPITULO VII: EXPEDIENTE TECNICO
7.1.- MEMORIA DESCRIPTIVA ARQUITECTONICA
7.1.1.-NOMBRE DEL PROYECTO: “CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DSITRITO DE YANAHUARA”
7.1.2.- LOCALIZACION 134
7.1.3.- CONCEPTUALIZACION 134
7.1.4 ZONIFICACION 135
7.2.- CUADRO RESUMEN DE AREAS 138

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

7.3.- COSTOS Y PRESUPUESTOS 138
7.4.- ETAPABILIDAD 139
7.5.- FINANCIACION 139
7.6.- MEMORIA DESCRIPTIVA DE INGENIERIA 139
7.6.1.- CONCEPCION ESTRUCTURAL 139
7.6.2.- REGLAMENTO DE CARGAS Y ESPECIF. DEL DISEÑO 140
7.6.3.- ELECCCIÓN DEL SISTEMA ESTRUCTURAL 140
7.6.3.1.- PREDIMENSIONAMIENTO 141
8.6.3.3.- DISEÑO EN CONCRETO ARMADO 143
8.6.4.- CONSIDERACIONES GENERALES
8.6.4.1.-CONCEPCION ESTRUCTURAL (SECTOR) 143
8.7.- MEMORIA DESCRIPTIVA INSTALACIONES ELECTRICAS
8.7.1.- GENERALIDADES Y ALCANCES DEL PROYECTO 144
8.7.2.- DESCRIPCION DEL SISTEMA 144
8.7.3.- SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA 146
8.7.4.- POZO A TIERRA 147
8.7.5.- CUADRO DE MÁXIMA DEMANDA POR ZONAS 147
8.8.- MEMORIA DESCRIPTIVA INSTALACIONES SANITARIAS
8.8.1.-GENERALIDADES Y ALCANCES 147
8.8.2.-DESCRIPCION DEL SISTEMA DE DESAGÜE 147
8.8.3.- DESCRIPCION DEL SISTEMA DE AGUA 148
8.8.4.- VOLUMEN CISTERNA - TANQUE ELEVADO 148
8.8.5.- CALCULO DE DOTACION DE AGUA DIARIA 149
CONCLUSIONES FINALES 149
BIBLIOGRAFIA 150
LIBROS 150
REVISTAS/ BOLETINES 151
NORMAS 151

PAGINAS WEB 152

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

CAPITULO I

GENERALIDADES

1.1.- INTRODUCCION

La presente tesis es una investigación que tiene por objetivo determinar cuáles son los factores considerables más importantes dentro de la arquitectura, que ayuden a promover y difundir la cultura culinaria en la ciudad de Arequipa.

El tema "*CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA''* fue producto de analizar el excelente momento que vive la gastronomía en nuestro país y de cómo se podría aprovechar esto para difundir, aun mas, la comida típica del Perú en la región Arequipa. Sin embargo, sabiendo que la formación culinaria en la ciudad no se da de una forma especializada y sabiendo, también, que contamos con personas que poseen grandes cualidades en el arte de la preparación de platos típicos propios de nuestra cultura; es que pretendemos repotenciar la educación en el arte culinario y hacer de Arequipa un punto estratégico de la gastronomía nacional, teniendo en cuenta que es la ciudad más importante de la región sur del país.

"El Arte Culinario es una forma creativa de preparar ciertos alimentos y depende mucho de la cultura en la que este arte se ejerce" (Wikipedia, la enciclopedia libre. Consultado 6 de octubre del 2012), por tanto y teniendo en cuenta lo mencionado, es que es necesario promover y difundir lo que hoy en día es una de nuestras características principales como cultura; y qué mejor, que haciéndolo de manera descentralizada y partiendo desde la ciudad en donde vivimos, Arequipa.

Es así, que planteamos la creación de un CENTRO DE ARTE CULINARIO, que ofrezca las condiciones apropiadas para satisfacer la demanda de una sociedad con intenciones de especializar sus conocimientos culinarios para luego aportarlos al crecimiento de nuestra cocina tradicional, la cual, es un arte fundamental en nuestra cultura.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

La investigación que aquí se presenta está dividida en tres partes, y cada una de ellas aborda el objeto del estudio desde diferentes ángulos pero concluyen en el mismo objetivo:

En una primera parte se aborda los diversos planteamientos, procesos y estrategias a través de los cuales se construyó el objeto de estudio, lo que incluye las orientaciones metodológicas, factores y criterios en las que de manera inicial se sustentó esta construcción.

En una segunda parte se tomara en cuenta los aspectos teóricos en que están planteados los antecedentes de la investigación, las bases teóricas, históricas, referenciales y normativas que sustentan el desarrollo adecuado del trabajo. También es importante mencionar que el núcleo del estudio estará dado en el Marco Real, en el cual se analizará, delimitará, y fundamentarán los aspectos, criterios y condicionantes más idóneos para concluir en una propuesta acorde a las necesidades del Centro de Arte Culinario.

La tercera parte está dada por la parte proyectual, la cual será producto de los conocimientos adquiridos en los temas anteriores en donde el propósito de la investigación será; Proponer la infraestructura arquitectónica del *Centro de Arte Culinario* que en espacio y función albergue eficazmente sus actividades académicas. A partir de los resultados obtenidos se plantean las conclusiones y recomendaciones pertinentes finalmente se consigna la bibliografía utilizada y los anexos respectivos.

1.2.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

"La cocina peruana resulta de la fusión inicial de la tradición culinaria del antiguo Perú (con sus propias técnicas y potajes) con la cocina española en su variante más fuertemente influenciada por 762 años de presencia morisca en la Península Ibérica y con importante aporte de las costumbres culinarias traídas de la costa atlántica del África subsahariana por los esclavos. Posteriormente, este mestizaje se vio influenciado por los usos y costumbres culinarios de los chefs franceses que huyeron de la revolución en su país para radicarse, en buen número, en la capital del virreinato del Perú. Igualmente trascendental fue la influencia de las inmigraciones del siglo XIX, que incluyó chinos cantoneses,

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

japoneses e italianos, entre otros orígenes principalmente europeos" (Wikipedia, Gastronomía del Perú, Consultado 6 de octubre del 2012).

Es debido a esto, que la gastronomía del Perú, adquiere la particularidad exclusiva de que existan comidas y sabores de cuatro continentes en un solo país, llegando a darse con mayor notoriedad desde la segunda mitad del siglo XIX.

Sandor G. Lukacs de Pereny (2011) expresa "Actualmente, la gastronomía peruana posee una marcada identidad reflejada en su biodiversidad, climas, tradiciones y crisol de razas. Estos elementos han permitido la construcción de una suerte de "personalidad culinaria nacional. Si nos centramos en el sector de restaurantes y/o en establecimientos de expendio de alimentos y bebidas, podremos concluir que el actual crecimiento del "boom gastronómico" decididamente requerirá cada vez más de mano de obra calificada, competente y proactiva. Es así, que toda nuestra riqueza y sapiencia gastronómica amerita un esfuerzo consensuado por educar a las nóveles generaciones para que éstas, en un futuro, puedan reemplazar a aquellas empíricas".

En otras palabras, sobran argumentos para que la actividad culinaria en el Perú obtenga el rango y reconocimiento de profesión para merecidamente consolidarse como toda una carrera universitaria integral al mismo nivel de aquellas tradicionales. Hoy en día, la mayoría de centros de enseñanza especializados en la gastronomía o arte culinario, se encuentran centralizados en la capital de nuestro país y eso, para muchas personas que viven en provincias, es un tanto inaccesible por diversos factores.

Ahora bien, en el interior de nuestro país, específicamente en la región sur, existen diversos centros de enseñanza masivos que no necesariamente ofrecen una adecuada calidad de aprendizaje; ya sea por lo difícil que resulta compatibilizar la deficiente infraestructura con la que cuenta, con los requerimientos y condicionantes arquitectónicos necesarios, o tal vez por la falta de técnicas especializadas en el arte culinario o simplemente porque algunos de estos centros fueron creados solo con la finalidad de aprovechar la rentabilidad del "*boom gastronómico*" que vivía y que aún vive nuestro país.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

1.3.- FORMULACION DEL PROBLEMA

Las personas que poseen una constante apertura a las innovaciones y el continuo desarrollo de nuevas técnicas culinarias, no encuentran una adecuada infraestructura en la ciudad de Arequipa para el correcto desarrollo de estudios especializados que los ayuden en su búsqueda continua por la experimentación y la vanguardia.

1.3.1.- FORMULACION INTERROGATIVA

¿Cuáles son los factores que determinan que la ciudad de Arequipa no cuenta con la infraestructura adecuada para el desarrollo de la educación en el arte culinario?

¿Cuáles son las condicionantes físico - espaciales y funcionales que requiere una infraestructura de carácter educativo para que contribuya a estimular, gestar y dinamizar la enseñanza en el arte culinario?

¿Qué documentos podrían ser fuente de consulta para determinar cuáles son las características y/o parámetros que deben ser tomados en cuenta para una propuesta orientada a la educación culinaria?

¿Cuáles son los agentes que deben ser analizados para concluir en el diseño de un espacio adecuado para la realización de la actividad orientada a la educación culinaria?

¿Qué conceptos teóricos o históricos deben ser estudiados para ser tomados en cuenta para la elaboración de una propuesta arquitectónica que le otorgue el carácter necesario a una edificación que pretende enriquecer nuestra cultura culinaria?

¿Qué características del usuario deben ser analizadas para determinar el tipo de espacios que favorezcan la realización de sus actividades dentro del Centro de Arte Culinario?

¿Qué requerimientos debe cumplir el diseño de la propuesta arquitectónica para que logre obtener un alcance regional dentro de su desarrollo?

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

1.4.- MOTIVACION

Una de las principales motivaciones radica en el gusto por la cultura culinaria nacional y las diferentes expresiones con las que contamos en nuestro país, así mismo, en el interés por la difusión y promoción de un activo renovable como es la gastronomía peruana, dotada de genuina riqueza y proyección a nivel nacional e internacional.

Es de personal motivación también, la intención de fortalecer el compromiso que tiene la arquitectura con la necesidad y el desarrollo educativo-cultural de una sociedad; logrando que se llegue a una relación entre la obra, su actividad y el lugar/habitante.

La idea de desarrollar un proyecto de estas características, es de especial motivación para el desarrollo de esta investigación, ya que se trata de un proyecto ambicioso que pretende repotenciar a la ciudad de Arequipa como principal foco gastronómico del sur del país.

1.5.- JUSTIFICACION:

Se opta por desarrollar un centro especializado de carácter culinario para el distrito de Yanahuara y la ciudad de Arequipa, por la necesidad que se tiene de consolidar la educación gastronómica en la ciudad, además, por tener la facilidad de un terreno accesible y cercano, casi en el centro de la ciudad, el cual nos permite interactuar con la mayoría de actividades relacionadas al mismo, beneficiando a gran parte de la población.

1.6.- OBJETIVO GENERAL:

Contribuir a resolver el déficit de infraestructura para el desarrollo de la educación gastronómica en la ciudad de Arequipa, mediante una investigación que identifique las condicionantes más adecuadas para un proyecto arquitectónico, el cual permita generar una nueva y mejor propuesta educativa de carácter culinario.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

1.6.1.- OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Recopilar, ordenar, y establecer los fundamentos teóricos en los que se apoya la elaboración de esta investigación, estableciendo un itinerario lógico-deductivo en el que secuencialmente se contemplarán conceptos como la gastronomía y el arte culinario.
- Investigar, identificar y estudiar los datos y acontecimientos que a través de la historia sirvan para entender la realidad de la educación artística en nuestro país, tomando en cuenta sucesos e influencias desde el origen en occidente, hasta nuestros días, y como las formas de enseñanza han evolucionado con el pasar del tiempo.
- Seleccionar, procesar y concluir con información útil, la cual sirva como referente y ejemplo a seguir, rescatando las ideas y conceptos más relevantes de muestras arquitectónicas ya existentes, tanto internacionales, como nacionales y locales.
- Analizar, sintetizar y determinar las condiciones, características y necesidades tanto del usuario como del lugar, para realizar una aproximación real, logrando la ponderación y determinación a futuro, así como las cualidades del entorno y del mismo terreno.
- Compilar, ordenar y examinar la información, referida a la normatividad, como el Reglamento Nacional De Edificaciones R.N.E., así como Normas y Resoluciones Ministeriales, que ayuden al diseño de infraestructura educativa, con el fin de implementar su interpretación en el proyecto.
- Reconocer y conceptualizar los fundamentos teóricos e ideas arquitectónicas que darán fuerza a las intenciones de diseño, dejando en evidencia la necesidad e importancia del arte en la sociedad.
- Programar y proyectar un diseño coherente y de calidad, que responda a las necesidades del lugar y del usuario de una escuela de arte.

1.7.- ALCANCES

En esta investigación se pretende identificar las condiciones adecuadas de tipo infraestructural para el correcto desarrollo de las actividades pedagógicas de carácter culinario.

Para el desarrollo de esta investigación, se proyectará un diseño arquitectónico, que refleje las características, ventajas y necesidades que requiere un

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Centro de arte Culinario, desarrollando estudios de tipo antropométrico, a escalas que permitan entender las necesidades espaciales del usuario.

Inicialmente, el alcance de la propuesta a desarrollar será de carácter provincial; pero una vez que la propuesta se convierta en un proyecto ya consolidado, se tiene previsto lograr un alcance regional, y por qué no; nacional.

1.8.- LIMITACIONES

Dentro del Reglamento Nacional de Edificaciones u otros documentos reguladores de construcción, no se contemplan normas ni criterios para el diseño y ejecución de edificaciones que alberguen actividades de educación culinaria, que establezcan derechos y responsabilidades para los actores que intervengan en el proceso de edificación con el fin de asegurar la calidad y las necesidades de los Centros de Arte Culinario.

No se cuentan con datos o estudios actuales de carácter profesional, que contengan información necesaria para el correcto desarrollo de la investigación.
La infraestructura actual con la que contamos en la ciudad; como son los institutos o centros masivos de educación gastronómica, no nos sirven como buenos referentes para tomar en cuenta a la hora de proyectar la investigación.

Ausencia de un presupuesto para acceder a un viaje y analizar de manera presencial edificios diseñados para Centros de arte Culinario situados en el extranjero, los cuales nos permitan tomarlos como adecuados referentes.

1.9.-METODOLOGIA

La Metodología en que se apoya esta investigación es de tipo Científico que reconoce los métodos como: Descriptivo, Analógico, el inductivo-deductivo y la Sistematización; de la misma manera la búsqueda y selección de fuentes de información se basara en la oral, escrita, audiovisual, etc. En este estudio se seleccionarán una serie de aspectos y se medirán cada uno de ellos independientemente, para describir lo que se investiga. La meta no se limitará a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existe entre la necesidad y el modelo (solución).

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

En tanto el método analógico permite analizar, comparar y verificar la información obtenida. El método inductivo deductivo permitirá apreciar diversas situaciones particulares y generales, profundizando en ellas. Por un proceso de sistematización, la información recopilada se ordenará y analizará críticamente para elaborar el texto de la tesis. La retroalimentación será importante para la comprobación constante de la información introducida.

La presente investigación no es de tipo experimental por tal motivo se procederá a tomar Criterios de Análisis que amparen el porqué de la propuesta.

Este estudio estará enmarcado por 3 partes y trabajado en cuatro etapas:

Primera Etapa:

- Delimitación de Problema: En esta etapa identificaremos el problema para luego profundizar su conocimiento y determinar los aspectos críticos, determinando posteriormente cuales serán nuestros Criterios de Análisis, producto de la Formulación de las Interrogativas.

Segunda Etapa:

- Revisión Bibliográfica: Se refiere a la búsqueda de información la cual nos ayudará a adoptar teorías las cuales sirvan de sustento teórico - histórico - referencial y normativo, con los cuales se podrá sistematizar conocimientos, con el fin de orientar el estudio.

Tercera Etapa:

- Elaboración del Instrumento: Esta comprenderá los Criterios de Análisis; Estudios Analíticos, Programáticos y Condicionantes Conceptuales para el conocimiento del usuario, sus necesidades espaciales de la propuesta arquitectónica, así como las condiciones naturales del terreno, que condicionarán el diseño urbano arquitectónico.

Con el término *Conceptualización* es que se dará una idea de la intención o idea fuerza, bajo la cual camina este proyecto, trabajada bajo conocimientos adquiridos en etapas previas, experiencias y estrategias para abordar el diseño.

Cuarta Etapa:

- Aplicación del Instrumento: Luego de haber investigado entendido y procesado la información, se procederá a aplicar dicha información sobre requisitos de las necesidades de la investigación, las cuales deben responder a premisas tanto cualitativas como cuantitativas, a fin de desarrollar una

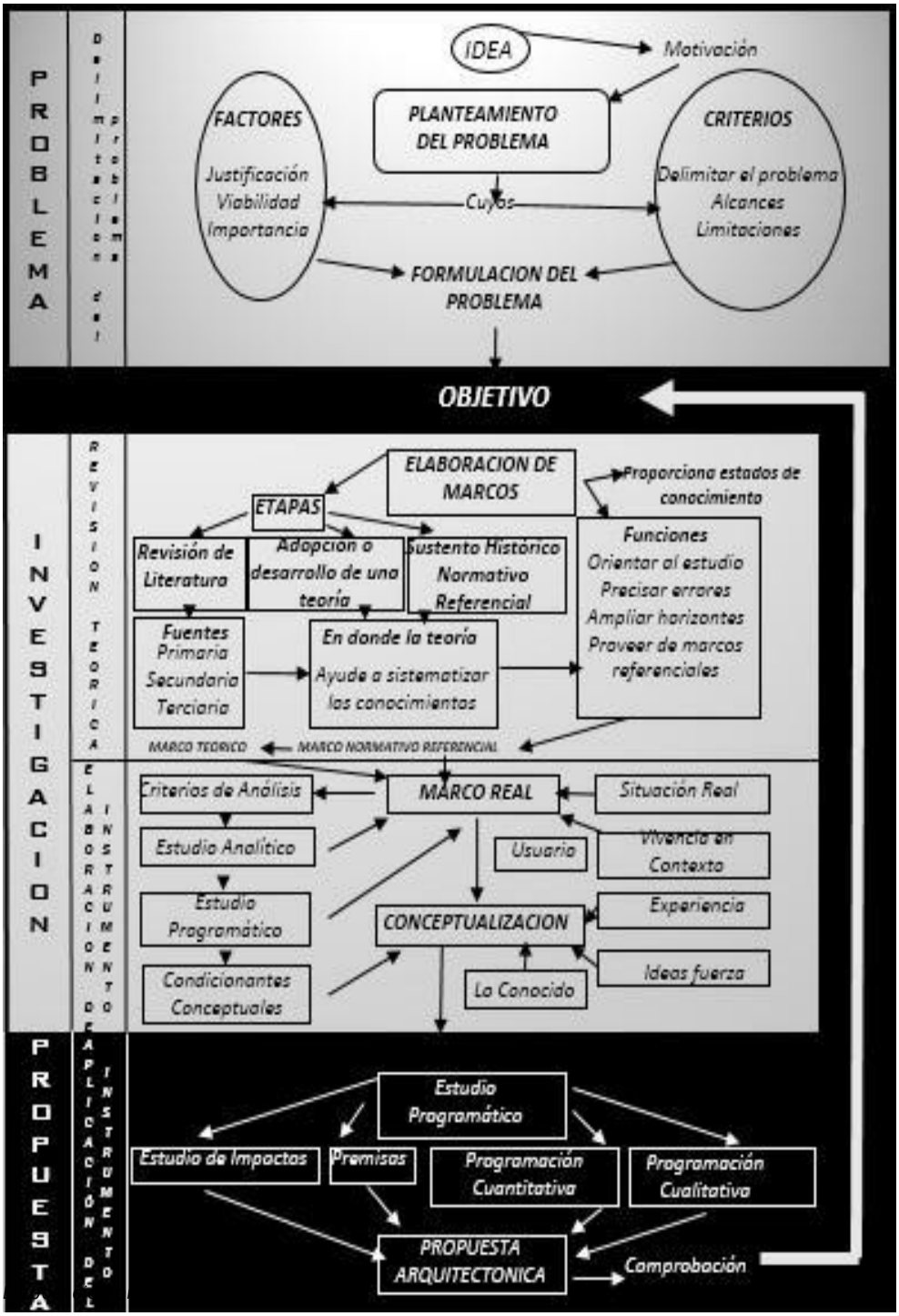
Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

adecuada Propuesta Arquitectónica la cual en determinado momento deberá someterse a un análisis de comprobación de Objetivos para luego poder ser aprobada y entendida como la Solución a la investigación.

1.9.1.- CUADRO METODOLOGICO



Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

CAPITULO II

MARCO TEORICO – CONCEPTUAL

> "El moderno concepto de `mesa' incluye el conjunto armónico de cuanto contribuye a hacer más grata la permanencia en el comedor durante el curso de una comida, comenzando, como es lógico, por los manjares que constituyen el menú, las bebidas seleccionadas de acuerdo con los platos y también la belleza de los utensilios que se utilizan, las flores y los elementos que engalanan la mesa, la acertada disposición de los comensales y, como base fundamental, una cuidadosa selección de los invitados, buscando entre ellos rasgos comunes que propicien una conversación amena, cordial, que interese a todos, ligeramente caldeada por los sutiles vapores del licor, de tal forma que el acto de dar por terminada la reunión pueda ser considerado por los comensales como una desdichada contrariedad".
>
> **Martínez- Llopis, 1994**

2.- INTRODUCCIÓN[1]

Para conocer el por qué hacemos lo que hacemos es fundamental entender cómo ha ido evolucionando las costumbres culinarias con el paso de las eras. Todo es por una razón y es el tiempo y las diferentes personas quienes han logrado difundir los conocimientos necesarios para que sean de nuestro provecho. La historia de la cocina es muy diversa y ha cambiado en cada siglo con nuevas creaciones e ideas, siempre con la mentalidad de mejorar y satisfacer más a los paladares. Para entender la cocina debemos comprender la razón de cocinar, que es alimentarse, y eso nos remonta a los inicios del hombre.

Nuestros antepasados en la era del hombre primitivo basaban su supervivencia ingiriendo lo que la tierra les daba. Desde plantas, frutos y semillas eran parte de su diaria dieta, realizaban esto ya que imitaban las costumbres de otros animales quienes con su hocico escarbaban el suelo en busca de alimento. Si hablamos de proteínas, la obtenían de huevos de pájaro y pequeños e indefensos animales fáciles de capturar, además de que no dudaban de ingerir a cuanto insecto se les cruzara. Todo lo anterior era consumido al natural, sin aditamentos, directo a la boca.

[1] Extraído de la revista electrónica Historia de la cocina un buen resumen (toda la introducción): http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

A la distancia veían como otros animales más grandes devoraban a otros, fue cuando el hombre se volvió cazador y dio inicio a la persecución en la obtención de carne para una mejor fuente proteica. Desgarraban los músculos pegados al hueso y rompían estos para ingerir medulas y otras sustancias nutritivas. Fueron estos los inicios del hombre omnívoro.

Las primeras sazones en los alimentos fueron otorgadas por el agua de mar, ya que el hombre primitivo lavaba sus recolecciones como frutas y carne para retirar exceso de tierra, fue cuando descubrieron el agradable sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas para dar un sabor más agradable a la comida.

Con el descubrimiento del fuego, el hombre descubrió la cocción, por lo que carnes, pescados y frutos eran sometidos a las llamas para darles aquel gusto cocido y ahumado muy apetecido. Fueron estos los inicios del hombre por el gusto de la buena comida.

2.1- CONCEPTOS BASICOS

2.1.1- LA GASTRONOMIA.- Wikipedia define como: "La gastronomía (del griego γαστρονομία1 [gastronomía]) es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno".

Generalmente pensamos que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la forma de colocar los cubiertos en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

2.1.1.1.- LAS BASES CIENTÍFICAS DE LA GASTRONOMÍA:[2]

-**Antropología:** Estudia al hombre, física y culturalmente considerado.

- **Psicología:** Estudia la mente, sus facultades y operaciones.

- **Historia:** Estudia la relación de los acontecimientos de la actividad humana.

- **Arte:** Conjunto de preceptos y reglas necesarios para hacer bien alguna cosa.

[2] J. Amich-Galí (2006) Los elementos científicos de la gastronomía. J. Amich-Galí Editorial EPRO-Missouri - EEUU

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

2.1.1.2.- IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMIA[3]

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

Esta gastronomía puede hacer una visión extensa sobre la forma de vida y la evolución en determinadas regiones del mundo. Nos habla de la antigüedad de cada pueblo, el aprovechamiento de los recursos locales y los avances que han experimentado en los últimos años. Así, a través de la gastronomía podemos observar aspectos como el mestizaje y la evolución, como por ejemplo en la gastronomía peruana, la cual nos permite observar cómo pudieron unirse la cultura inca con la española.

También importante desde el punto de vista de la salud; y es que determinadas tradiciones culinarias pueden estar asociadas al incremento de algunas enfermedades, o incluso pueden ser beneficiosas para reducir otras. Por ejemplo, se ha observado que en una región de Japón se encuentra a las personas más longevas del planeta, siendo en parte el motivo de esta longevidad su gastronomía.

Nos puede llegar a mostrar aspectos como el clima; y es que no son iguales los platos en las regiones cálidas que en las regiones más frías del mundo. Así, podemos observar como a lo largo de la historia, el hombre ha sabido adaptarse a estos cambios estacionales ofreciendo a su cuerpo determinados alimentos, más grasos y contundentes en las zonas frías, y más ligeros y frescos en las zonas más calurosas.

Un punto muy importante de la gastronomía actual es su poder para atraer al turismo; y es que aunque no lo creamos, hay muchísimas personas que deciden viajar realizando rutas gastronómicas por el mundo.

[3] Extraída de Guía de ayuda.” importancia de la gastronomía” http://www.importancia.org/gastronomia.php

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

2.1.2.- GOURMET.- Es un vocablo francés traducido por la Real Academia Española (RAE) como gastrónomo, "una persona entendida en gastronomía o aficionada a las comidas exquisitas". El término se utiliza como adjetivo para calificar a aquellas comidas de elaboración refinada. El gourmet, por lo tanto, está asociado a lo más excelso de la gastronomía. La calidad de los ingredientes y la forma de preparación es lo que determina que un plato sea considerado gourmet o no.

2.1.3.- LA GASTROSOFIA[4].- Disciplina que se dedica al estudio del apetito, los gozos y los sentimientos. Se supone que un gourmet no sólo disfrutará de la comida de mejor calidad, sino que también tendrá intereses artísticos y culturales vinculados al disfrute.

2.1.4.- LA COCINA TRADICIONAL.- "Es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales" (Wikipedia – Arte culinario, extraído el 12 julio 2014).

2.2.- EL ARTE CULINARIO.- "La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina" (Wikipedia – Arte culinario, extraído el 12 julio 2014).

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo

[4] http://definicion.de/gourmet/#ixzz4AKOUNRjt

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.

2.2.1.- DISCIPLINAS DEL ARTE CULINARIO[5].- Se divide en dos disciplinas:

2.2.1.1.- Gastrotécnica: Sistema científico de transformación de alimentos.

Las bases científicas de la gastrotécnica son:

- **Física:** Es la ciencia que estudia las propiedades de la materia y de la energía.
- **Química:** Estudia las transformaciones de unas sustancias en otras.
- **Fisiología:** Estudia las funciones de los seres vivos.
- **Bromatología:** Estudia a los alimentos.
- **Dietética:** Estudia la alimentación adecuada.

2.2.1.2.- Gastronomía: Arte de disponer adecuadamente una mesa, teniendo como bases científicas:

- **La antropología:** Estudia el hombre física y culturalmente.
- **La psicología:** Estudia la mente del hombre.
- **La historia:** Relación de los acontecimientos de la actividad humana.
- **El arte:** Lo necesario para hacer las cosas bella.

Todo aquel artista que se dedicaba al arte culinario debía de tener unas técnicas o estudios que se usaban después en la cocina y que hoy en día son la base principal de este estilo de arte. Estas bases son importantes para poder desarrollar esta clase de arte que uno lleva dentro.

2.2.2.- FACTORES QUE INFLUYEN EN EL ARTE CULINARIO[6]

1.- El cambio del nivel económico, cultural y social, al cambiar el nivel económico cambia la calidad de los productos, la variación de los alimentos, la disponibilidad es más elevada etc…

2.- La emigración de los medios rurales a los urbanos, llevando la cultura gastronómica de un lugar a otro dando lugar a una mayor riqueza de alimentos y de maneras de preparación.

3.- El mantenimiento de la forma física, un deseo de mantenerse en buena forma física, el cambio de actividad de las personas, el cambio del trabajo físico por una inactividad.

[5] Extraído del blog disciplinas del arte culinario (2016): http://cjelarteculinario.blogspot.pe

[6] Extraído del blog tipos de arte culinario (2016) http://tiposdearte.com

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

4.- El contacto con otros pueblos y el conocimiento de otras costumbres, uniéndose unas culturas con otras.

2.3.-LA IMPORTANCIA DEL COCINERO EN ESTE ESTILO DE ARTE[7]

El arte culinario se puede ir aprendiendo con la experiencia, el placer por la comida o la preparación de ella, pero cada vez más y más personas están asistiendo a la escuela culinaria y eligen las artes culinarias como una carrera profesional más que simplemente un trabajo. Hay varias áreas para prepararse en este arte, en las que se incluyen la nutrición, los productos de pastelería, salsas y mucho más.

De la misma forma que el pintor, arquitecto o escultor es importante para sus disciplinas, el cocinero es la figura representativa del arte culinario. Poco a poco con la aparición de este tipo de arte el cocinero fue cogiendo importancia ya que se decía que el cocinero debía tener diversos conocimientos técnicos para utilizar los diferentes productos que había en la cocina.

2.4.- DIFERENCIA ENTRE LA GASTRONOMÍA Y EL ARTE CULINARIO[8]

La gastronomía, estudia e investiga varios elementos culturales pero tomando como referencia la comida.

La culinaria, es una manera creativa y original de preparar y cocinar los alimentos, que depende de la cultura y de la forma de prepararlos.

2.5.- EL TURISMO Y LA GASTRONOMIA[9]

Torres Bernier (2003) señala que: "hay turistas que "se alimentan" y otros que "viajan para comer". Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. La forma como el turista encara la gastronomía y la intensidad con que ésta afecta su viaje es decisiva para entender el turismo gastronómico".

Así, un turista que no siente un especial interés por la gastronomía de un lugar, no se desplaza con la intención de probar la comida, se comporta como una persona no

[7] Extraído del blog tipos de arte culinario (2016) http://tiposdearte.com
[8] Extraído del blog tipos de arte culinario (2016) http://tiposdearte.com
[9] http://www.elclima.com.mx/turismo_gastronomico_objetivos_y_caracteristicas.htm

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

residente que precisa alimentarse durante el tiempo de permanencia o estadía. Para este turista la alimentación asume la importancia habitual que tiene en su vida y, el hecho de estar en un lugar con gastronomía diferente, no altera sus hábitos alimentarios y sociales. En este caso el turista se alimentará por necesidad, pero, degusta la comida.

La importancia de los alimentos en al ámbito turístico radica en que al hacer un viaje, es la comida uno de los factores que más se recordará aun cuando se hayan visto y disfrutado paisajes espectaculares ó impresionantes monumentos; definitivamente el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas sino también por la higiene, el servicio y el ambiente; todo esto en conjunto hará grata e inolvidable la experiencia de viajar.

2.5.1.- OBJETIVOS DEL TURISMO GASTRONÓMICO[10]

- Conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas particulares de una región.
- Dar a conocer las especialidades gastronómicas que se preparan con motivos o en fechas especiales y que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia local y/o nacional ó porque son de temporada.
- Saber de ingredientes e incluso que el mismo turista aprenda a preparar los platillos para ser sorprendido al descubrir nuevas sensaciones y experiencias culinarias.

2.5.2.- CARACTERÍSTICAS DEL TURISMO GASTRONOMICO[11]

El turismo gastronómico se presenta como una nueva opción para adentrarse en el mundo de los sabores y el cual está dirigido tanto a personas conocedoras del arte del buen comer (chefs o gourmets) como a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria.

Entre las actividades que contempla este sector se encuentran la asistencia a restaurantes donde se sirven platillos típicos, visita a mercados y tiendas de venta de productos alimenticios, observar o incluso cocinar en una de las casas de los lugareños

10 https://es.wikipedia.org/wiki/Turismo gastronómico
11 https://es.wikipedia.org/wiki/Turismo gastronómico

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

asi como la participación en fiestas locales donde la comida es uno de los invitados principales.

2.5.3.- PAÍSES CON GRAN DESARROLLO DEL TURISMO GASTRONÓMICO[12]

2.5.3.1.- INICIOS DEL TURISMO GASTRONÓMICO.-

El impulso del turismo gastronómico comenzó en Europa, en el siglo XIII, cuando comenzaron a promocionarse las primeras guías gastronómicas que comprendían una relación de las mejores posadas y restaurantes. Tales guías eran realizadas por los famosos "gourmets" o "gastronomers", personas de gran apetito que se dedicaban a clasificar los restaurantes. El más famoso fue "Curnonsky" en Amberes, un restaurant dedicado exclusivamente a la cocina francesa.

El gran Curnosky cuyo nombre original era Maurice Edmond Sailland fue nombrado el "príncipe de los gastrónomos" en 1927; él se dedicó a viajar por diversos lugares de Francia con un conjunto de amigos y aficionados también a la gastronomía.

2.5.3.2.- DESARROLLO A NIVEL MUNDIAL[13]

El turismo gastronómico es muy demandado en países como Italia y Francia donde la oferta está completamente estructurada. En España este tipo de servicio se comercializa desde diciembre de 2004 y conforme pasa el tiempo adquiere mayor fuerza. En América Latina el sector está en pleno desarrollo; países como el **Perú**, representan una oferta realmente atractiva para el turista que le encanta el buen comer.

De manera especial, Nuestro país tiene una extraordinaria riqueza gastronómica; cada estado, región y cada pueblo de nuestra Republica cuentan con una amplia lista de platillos que son únicos, ya que conforme va cambiando el medio geográfico y el paisaje, los olores y sabores son distintos.

[12] Fuente: www.sectur.gob.mx

[13] Fuente http://www.elclima.com.mx/paises_con_gran_desarrollo_del_turismo_gastronomico.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

2.6.- LA GASTRONOMÍA PERUANA[14]

La cocina peruana es el resultado de la fusión inicial de la tradición culinaria del antiguo Perú —con sus propias técnicas y potajes— con la cocina española en su variante más fuertemente influenciada por 762 años de presencia morisca en la Península Ibérica y con importante aporte de las costumbres culinarias traídas de la costa atlántica del África subsahariana por los esclavos.

Posteriormente, este mestizaje se vio influenciado por los usos y costumbres culinarios de los chefs franceses que huyeron de la revolución en su país para radicarse, en buen número, en la capital del virreinato del Perú. Igualmente trascendental fue la influencia de las inmigraciones del siglo XIX, que incluyó chinos-cantoneses, japoneses e italianos,[15] entre otros orígenes principalmente europeos.[16]

Como particularidad exclusiva de la gastronomía del Perú, existen comidas y sabores de cuatro continentes en un solo país y, esto, desde la segunda mitad del siglo XIX. Las artes culinarias peruanas están en constante evolución y, sumada a la variedad de platos tradicionales, hace imposible establecer una lista completa de sus platos representativos. Las clases de comida peruana se diferencian de acuerdo a sus zonas o regiones como la costa, Sierra y Selva (Norte centro y Sur) y no solamente la gastronomía peruana esta derivado en sus comidas, sino en sus postres, dulces, bebidas, licores y cocteles.

2.6.1.- CARACTERISTICA PRINCIPAL DE LA GASTRONOMIA PERUANA[17]

La presencia de los diversos pisos altitudinales de la cordillera de los Andes en el Perú y su cercanía al ecuador geográfico permite la existencia de una serie de microclimas y de especies, desde zonas de habituales nevadas hasta selvas tropicales, (con 84 de las 104 zonas climáticas del globo, es uno de los 12 países del mundo poseedores de mayor mega diversidad).[18]. Tiene condiciones adecuadas para el cultivo de frutas y verduras durante todo el año. Asimismo la corriente de Humboldt de aguas frías que corre por el océano Pacífico frente a la costa peruana permite la existencia de una gran variedad de peces y mariscos (Perú es uno de los principales países pesqueros del mundo).

---

[14] https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomia peruana.
[15] «Peruvian Cuisine ~ New Andean ~ Novoandina» (en inglés). Consultado el 27 de abril de 2011.
[16] Riveros Cayo, Jorge (2006). Business.highbeam.com, ed
[17] http://nutricion.kimey.net/anexos/alimentos_autoctonos.pdf
[18] Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas (ed.). «Perú: País Megadiverso» (PDF). p. 1.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

2.6.2.- LA COCINA PERUANA EN EL MUNDO

Para Ferrán Adriá, Chef propietario del restaurante El Bulli de España, reconocido como uno de los mejores cocineros del mundo: expresa: "Sé que la cocina peruana tiene mucha tradición y una gran variedad de productos que seguramente me dejarían sorprendido. Lo que para los peruanos es tradicional para nosotros puede ser moderno, la combinación de sabores dulces, salados y ácidos es también algo diferente. Eso la hace una cocina muy personal, con mucha tradición pero que también acepta el cambio. Creo que la peruana es una de las cocinas que darán mucho que hablar".

Juan Mari Arzak, Chef propietario del restaurante Arzak, distinguido con tres estrellas de la Guía Michelín, dice: "Perú es uno de los lugares a los que quiero ir. He oído hablar del cebiche, de las papas peruanas, que son como joyas. He leído mucho sobre su gastronomía y creo que es considerada una de las grandes cocinas. Es una cocina con herencia, que tiene raíces, con una dieta equilibrada, Usualmente las cocinas van evolucionando con el tiempo y algunas pierden su riqueza por el cambio de alimentos, pero en la peruana al parecer no ha ocurrido ello pues la calidad de sus productos no tiene nada que ver con el precio. Tienen muy buenos mercados y muy buenos ingredientes, una variedad inmensa. Tenéis de todo y una historia que mucha gente no sabe que viene de ahí".

2.6.3.- LA GASTRONOMIA: PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN

El 16 de octubre de 2007, El ministerio de Cultural del Peru, Según resolución direccional Nacional N° 1362/INC declara a la gastronomía del Perú como Patrimonio Cultural de la Nación; esta declaratoria manifiesta que la cocina peruana es una expresión cultural que contribuye a consolidar la identidad del país. Anteriormente a esta declaratoria, otros elementos de la gastronomía peruana fueron declarados Patrimonio Cultural de la Nación:

- El pisco, el 7 de abril de 1988.
- El cebiche, el 26 de marzo de 2004.
- El pisco sour, el 7 de septiembre de 2007.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Berkoff, Nancy Menciona que a lo largo de la costa peruana existen registrados más de dos mil quinientos diferentes tipos de sopas, así mismo existen más de 250 postres tradicionales.[19] La gran variedad de la gastronomía peruana se sustenta en tres fuentes:

1º.-la particularidad de la geografía del

Perú. 2º.- la mezcla de culturas y

3º.- la adaptación de culturas milenarias a la cocina moderna.

2.7.- LA GASTRONOMÍA PERUANA EN EL AÑO 2021[20]

El boom de la gastronomía peruana es innegable, pero el éxito alcanzado no debe llevarnos a la inmovilidad y el conformismo. Desde esa perspectiva, tres representantes del movimiento culinario peruano, reflexionaron durante el I Congreso Internacional de Gastronomía[21], sobre los retos que tendrá que enfrentar nuestra cocina para mantener su sitial de privilegio en el mundo.

Mariano Valderrama, Mirko Lauer y Fernando Villarán, coincidieron en resaltar la importancia de los procesos de formación de los nuevos representantes de la culinaria nacional, en la charla Retos y perspectivas de la gastronomía peruana al 2021.

El gerente de la Asociación Peruana de Gastronomía (Apega), Mariano Valderrama, considera que: "La formación pública y la creación de mercados de abastos como productos turísticos, son puntos claves para elevar los estándares internacionales de nuestra comida". También manifestó que el país está rezagado en materia educativa pública, frente al florecimiento de los centros de instrucción gratuita en Colombia. "En Perú solo contamos con uno: el Centro de Formación Experimental de Formación Profesional (Cefop)", señaló.

El periodista Mirko Lauer recordó "La cocina peruana comenzó a cambiar en la década de los 90 del siglo pasado. A pesar de lo conseguido, incidió en el hecho de que los escenarios son cambiantes en el mundo gastronómico, por lo que es posible enfrentar una desaceleración si no se logra que los nuevos exponentes estén plenamente

[19] Berkoff, Nancy. The Vegetarian Resource Group, ed

[20] Extraído del diario la república: http://larepublica.pe/turismo/gastronomia/759936-la-gastronomia-peruana-enfrentara-nuevos-retos-para-el-2021

[21] Realizado el 13 de abril del 2016 – lima – Perú.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

calificados. Todavía nos falta mucho por conocer del fenómeno de la gastronomía peruana".

2.7.1.- LA REVOLUCIÓN DIGITAL

Fernando Villarán, miembro del Consejo Directivo de Apega, expreso. "El boom gastronómico ha sido impulsado por el sector privado, pero no es posible proseguir sin la participación pública, Necesitamos al Estado para trabajar juntos. También expresa que las grandes innovaciones gastronómicas vendrán desde el campo digital, por lo que incentivó a los especialistas a crear aplicaciones que proporcionen información sobre la elaboración de un platillo, su historia y la ubicación geográfica de los insumos".

2.8.- LA GASTRONOMIA Y EL ARTE CULINARIO COMO CARRERA PROFESIONAL[22]

Según la Universidad San Ignacio de Loyola Expresa que "La Carrera de Gastronomía y Arte Culinario, está orientada a la formación de un profesional de nivel superior, capaz de conjugar los conocimientos prácticos y la teoría relacionada con la preparación de alimentos y el manejo de insumos y productos de la cocina internacional y tradicional peruana, a fin de satisfacer la demanda de un servicio gastronómico de calidad".

2.8.1.- ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTA CARRERA? [22]

La diversificación, innovación y desarrollo de la hotelería y el turismo y en particular, de la industria gastronómica en el Perú, ha significado que este sector económico requiera de la formación de profesionales capacitados en los procesos de preparación de alimentos y su presentación, manejando a la vez los conocimientos de la administración necesarios para dirigir personal a su cargo y utilizar con eficiencia los insumos y productos que esta industria requiere.

2.8.2.- PERFIL DEL PROFESIONAL[22]

Los profesionales deben ser personas con gran interés por la cocina. La habilidad manual motriz, la capacidad para desarrollar trabajos en equipo y la salud compatible

[22] Curricula formativa de la Universidad San Ignacio de Loyola – carrera gastronomía y Arte culinario

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

con la especialidad son capacidades fundamentales para el desempeño exitoso en la actividad gastronómica.

2.8.3.- OBJETIVOS DE LA CARRERA[23]

- Conocer, dominar y aplicar las nuevas técnicas culinarias actualmente vigentes en el mundo.
- Ejecutar correctamente el repertorio de la cocina y **pastelería peruana** e internacional.
- Conocer, dominar y poner en funcionamiento todos los utensilios y máquinas al servicio de la cocina y la pastelería.
- Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento de toda el área gastronómica, como departamento de producción en restaurantes, hoteles y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados.
- Perfeccionar y optimizar la utilización correcta de las materias primas buscando el mejor rendimiento de las mismas.

2.8.4.- CAPACIDADES QUE DEBEN APRENDER LOS PROFESIONALES. [23]

- Ejecutar proyectos gastronómicos, considerando las técnicas, los estilos y los reglamentos vigentes; como el diseño, la administración y gestión de restaurantes, centros gastronómicos, etc.
- Dominar y aplicar técnicas culinarias nacionales e internacionales nivel avanzado.
- Organizar, dirigir y controlar, eficientemente, el funcionamiento de una cocina, (Chef de Cuisine) en restaurantes, hoteles y afines.
- Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos terminados, así como el óptimo rendimiento y calidad de las mismas.
- Intervenir en el procesamiento de todo tipo de alimentos con la finalidad de potenciar la elaboración artesanal de alimentos procesados y poder diseñar nuevos procesos productivos que reduzcan costos y logren el mejor aprovechamiento de los recursos.

[23] Curricula formativa de la Universidad San Ignacio de Loyola – carrera gastronomía y Arte culinario

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

2.8.5.- DESEMPEÑO PROFESIONAL[23]

- Empresas donde se requiera un chef de cocina.
- Empresas productivas de alimentos y bebidas.
- Empresas vinculadas al rubro de alimentos y bebidas.
- Restaurantes, hoteles y afines.
- Negocios propios.

2.8.6.- EJEMPLO DE ESTRUCTURA CURRICULAR DE UNA CARRERA DE GASTRONOMIA Y CHEFF[24]

Al tener como ejemplo curriculas de instituciones actuales, se tendrá una idea de las actividades, zonas y los ambientes requeridos para este tipo de equipamiento.

[24] http://www.cocinaygastronomia.usmp.edu.pe/malla-curricular/

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

2.8.7.1.- INSTITUTO DE ALTA COCINA Y GASTRONOMIA DE LA UNIVERSIDAD SAN MARTIN DE PORRES

PRIMER CICLO	Distribución Horaria		Horas Semanales	Pre-Requisito
	Teoría	Práctica		
FUNDAMENTOS DEL ARTE CULINARIO 1	2	0	2	NO
ARITMÉTICA APLICADA	4	0	4	NO
LENGUAJE	2	0	2	NO
SANIDAD E HIGIENE EN ÁREAS DE A Y B	4	0	4	NO
TÉCNICAS DE COCINA BÁSICA	2	4	6	NO
TÉCNICAS DE PASTELERÍA Y PANADERÍA	2	4	6	NO
TOTAL	16	8	24	
SEGUNDO CICLO	Distribución Horaria		Horas Semanales	Pre-Requisito
	Teoría	Práctica		
FUNDAMENTOS DEL ARTE CULINARIO 2	2	0	2	FUND ARTE CULINARIO 1
EQUIPAMIENTO TÉCNICO Y SEGURIDAD	2	0	2	ARITMÉTICA APLICADA
TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN	2	2	4	SANIDAD E HIGIENE
SALSAS Y COCCIONES CLÁSICAS	2	4	6	TÉCNICAS COCINA BÁSICA
CONOCIMIENTOS DE MERCADERÍA	2	0	2	TÉCNICAS COCINA BÁSICA
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	3	0	3	SANIDAD E HIGIENE
COCINA PERUANA 1	2	3	5	TÉCNICAS COCINA BÁSICA
TOTAL	15	9	24	
TERCER CICLO	Distribución Horaria		Horas Semanales	Pre-Requisito
	Teoría	Práctica		
TÉCNICAS CULINARIAS CLÁSICAS	2	3	5	SALSAS Y COCCIONES BÁSICAS
TÉCNICAS DE PASTELERÍA CLÁSICAS	2	3	5	TÉCNICAS DE PASTELERÍA PANADERIA
COCINA PERUANA 2	2	3	5	COCINA PERUANA 1
DISEÑO Y DESARROLLO DE CARTA	2	0	2	FUNDAMENTOS DE ARTE CULINARIO 2
ENOLOGÍA Y MARIDAJE	3	0	3	TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES	4	0	4	TÉCNICAS DE SERVICIO Y ATENCIÓN
TOTAL	15	9	24	
CUARTO CICLO	Distribución Horaria		Horas Semanales	Pre-Requisito
	Teoría	Práctica		
COCINA CLÁSICA INTERNACIONAL	2	3	5	TÉCNICAS CULINARIAS CLÁSICAS
TÉCNICAS DE PASTELERÍA AVANZADAS	2	3	5	TÉCNICAS PASTELERÍA CLÁSICAS
COCINA PERUANA DE VANGUARDIA	0	4	4	COCINA PERUANA 2
DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4	0	4	ORGANIZACIÓN EVENTOS + ARITMÉTICA
TALLER DE GASTRONOMÍA	0	6	6	TEC.CULINARIAS C. + TEC.PASTELERÍA C.
TOTAL	8	16	24	

Duración: 2 años

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

2.7.8.2.- LE CORDON BLEU[25] "La gastronomía es el arte de hacer que nuestros sentidos nos envuelvan en extraordinarios placeres".

Módulo I: Ayudante de cocina

Primer semestre:	Segundo semestre:
Bromatología. Compras y almacén. Francés técnico. Historia de la gastronomía. Informática. Introducción a la cocina. Mantenimiento y prevención de accidentes. Matemática. Técnicas de comunicación.	Cocina básica. Introducción a la pastelerería. Investigación tecnológica (Fundamentos de la investigación). Matematicas - Costos de A&B. Nutrición humana. Tecnología de alimentos.

Módulo II: Jefe de partida

Primer semestre:	Segundo semestre:
Dietética y nutrición. Fundamentos de administración. Legislación e inserción laboral (Legislación aplicada). Medio ambiente y desarrollo sostenido. Pastelería básica. Técnicas de cocina. Toxicología de alimentos.	Cocina peruana tradicional. Diseño y equipamiento. Fundamentos de marketing. Gestión de calidad de alimentos. Sociedad y economía en la globalización. Técnicas de pastelería.

Módulo III: Jefe de cocina

Primer semestre:	Segundo semestre:
Actividades. Cocina peruana regional. Investigación tecnológica (Laboratorio de investigación). Pastelería peruana. Pastelería avanzada. Técnicas de bar. Vitivinicultura y elaboración. Catering y banquetes.	Geografía y maridaje. Gestión empresarial (Organización y constitución de empresas). Investigación e innovación tecnológico (Laboratorio de investigación). Organización de eventos y congresos. Relaciones en el entorno de trabajo(Psicología organizacional, liderazgo y relaciones humanas). Supervisión y control de bares y bebidas. Técnicas de comedor. Cocina taller restaurante.

*Con el fin de cumplir nuestro propósito de actualización constante, el plan de estudios está sujeta a modificaciones.

CERTIFICACIÓN: La Fondation Le Cordon Bleu – Art Culinaire et Gestion Hoteliere (reconocido a nivel mundial):

Certificate in Cuisine and Food Processing Skill.

Certificate in Pastry and Baking Processing Skill. Diploma in Gastronomy and Culinary Arts. Ministerio de Educación:

Título de Profesional Técnico en Gastronomía y Arte Culinario.

[25] http://ilcb.edu.pe/index.php/peg.html

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

DURACIÓN: 6 semestres académicos (3 años).

Gastronomía y arte culinario DS N° 135-2005-ED del 27 de abril de 2005.

2.8.- LA ARQUITECTURA Y LA GASTRONOMIA[26]

Así como los creyentes tienen en catedrales, iglesias o capillas a sus santuarios, los gastrónomos también profesan su misterio en diversos templos de culto. Tienen, por ejemplo: huariques, picanterías, quintas, restaurantes y bares, espacios desprovistos de crucifijos que detentan su propia cultura, arquitectura y ambientación.

Por ello resulta vital que en pleno boom de la gastronomía peruana, los arquitectos aporten y diseñen propuestas de restaurantes, recreos o bares que respeten la identidad cultural peruana.

Hasta el siglo pasado eran muy escasos los restaurantes en Lima y el interior del país. Incluso las clases más encumbradas solían ir a las picanterías o salones populares para comer esos sabrosos platos que en casa eran imposibles de imitar. En esas ocasiones, los dueños de picanterías engalanaban mesas y bancas rústicas con manteles y fundas de tela o papel cometa para recibir como se merecía a la antigua pituquería peruana.

El contraste con la humildad del lugar la marcaban emperifolladas damiselas y los carísimos trajes, enteros o con levitas, que lucían los señorones. Pero el lujo no quedaba ahí, pues es sabido que algunas familias aristocráticas llevaban incluso su propia vajilla a las fondas.

Las picanterías típicas fueron, y en muchas partes del Perú aún lo siguen siendo, los espacios donde la gente de diversos estratos sociales se codeaba con cierta frecuencia para comer y celebrar. Construidas con quincha, esteras o con bambú, las picanterías se caracterizan por su simplicidad y el piso de tierra.

Largas bancas y mesas de madera, el batán de la cocina, las mulas de chicha, el fogón a leña o carbón y las pilas de leña alimentando el fuego, conforman la estampa de

[26] http://www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/arquitectura-y-gastronomia.html

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

una picantería que se respete. En tanto, la música la ponían arperos, cajoneros y guitarristas. Eximios representantes de la música popular que luego serían desempleados por la rocola y los potentes equipos estereofónicos.

2.9.1.- ESENCIA DE LA GASTRONOMÍA[27]

Instituciones típicas de la gastronomía del sur del país (Arequipa o Cusco) han sido siempre las quintas, casonas extra large coronadas con grandes patios y jardines generosos. Así, en Cusco tenemos la Quinta Eulalia o Quinta Zarate, además de las quintas de San Jerónimo o San Sebastián en la salida sur del Cusco. Para dar testimonio del abolengo de estas edificaciones basta ver la colección del gran fotógrafo cusqueño Martín Chambí. La misma prestancia es posible de admirar en la sierra norte, siendo Cajamarca el vórtice de esa tradición.

Los restaurantes campestres también forman parte del paisaje arquitectónico y gastronómico peruano. En el Valle del Urubamba en Cusco, el Callejón de Huaylas en Ancash, el Valle del Mantaro, o las zonas aledañas a Callanca y Monsefú en Lambayeque, se desperdigan exquisitas estancias donde es posible comer y disfrutar de un impactante paisaje. Por otro lado, Pachacamac, Cieneguilla y la propia carretera central son las opciones más cercanas a Lima.

Cuando se habla de las picanterías o chicherías, se está mencionando la que probablemente sea la quinta esencia de la gastronomía popular peruana, y que tiene su más clásica expresión en lugares como Sol de Mayo, en **Arequipa**; La Chomba o la Chola, en Cusco; La Boni, en Chiclayo, y La Chayo, La Casa del Teniente Gobernador o el Mal Mandado en Catacaos, Piura.

La historia de los restaurantes en el Perú se inicia probablemente con la fonda de Coppola. José Coppola llegó a Lima en 1806 y puso sus pies en el Nuevo Mundo con los lauros de ser un experto culinario español. Tanto así, que fue asimilado a la corte del Virrey José Fernando Abascal para encargarse de su cocina y ágapes. Ya con el advenimiento de la República se independiza e inaugura su propio establecimiento de venta de comida en la entonces calle de Espaderos. El historiador de la migración

[27] Artículo publicado por APEGA 2015, http://www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/arquitectura-y-gastronomia.html

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

italiana al Perú, Giovanni Bonfiglio, señala que allí llegaba lo mejor de la sociedad limeña acostumbrada "al buen comer y al buen conversar" y que solía, después de una copiosa cena, tomar una infusión de mate del Paraguay.

La gran cocina peruana, en un momento, fue en buena parte asunto de hoteles. Con la independencia surge el inmortal Maury. Un siglo después se inauguró el Hotel Bolívar y el Crillón, y tiempo después el Country Club, con su lujoso restaurante Acquarium. También se comía con lujo en el restaurante del Club Nacional. Entre los restaurantes que marcaron época están el de Monsieur Aurelio Layet, quien montó su restaurante en 1848 en la plazuela "El Teatro", y el restaurante de la "Exposición", abierto en 1872. También tuvo su cuarto de hora el Palais Concert y a mediados de siglo marcaron época "El Estrasburgo" y "La Cabaña. Luego aparecieron otros como "El Cordano", "El Raimondi", "El Donatelo" y "El Cora."

Mención aparte merecen los popularísimos huariques. Espacios habilitados en las propias casas para atender a comensales que pueden venir de ahí nomás, del mismo pueblo, o bajar de lujosos carros para degustar la buena mesa en ambientes rústicos sin manteles ni chucherías. Los rústicos ambientes, el piso de tierra o de cemento pulido, y la humildad del lugar son parte del encanto.

Es sin duda, los huariques poseen algunos rasgos característicos como una preparación exquisita garantizada por la mano de sus chefs-propietarios, a quienes es posible advertir en la cocina echando el toque mágico en cada uno de sus platos. Lo extraordinario de estos lugares es que la excelencia gastronómica no está aritméticamente asociada a la cuenta. Es posible comer los potajes más sabrosos por precios irrisorios, cualidad que hace que bajo su techo coman obreros y patrones.

Otro tema especial el que rodea a los bares del más clásico corte europeo como el Bar Inglés, del Country Club, el Bolívar, el Maury o las barras de los hoteles de turistas de Piura y Cusco, así como otros bares más populares como Juanito de Barranco o Queirolo en Jesús María.

Las clásicas juguerías populares también tienen un rol dentro de la gastronomía nacional. Con sus frutas desplegadas en los stands o en las antiguas dulcerías como

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

"Rosita" en Magdalena, "El chaladito" en la Victoria, o en las dulcerías aledañas a la Municipalidad de Lince, estos espacios ponen su cuota de dulzura. Imposible no maravillarse por sus estantes con mazamorra morada, arroz con leche, leche volteada, flan y la clásica chicha morada. En el Cusco, por ejemplo, tenemos el caso del clásico café "El Ayllu" que la Curia busca desalojar para alquilar el local en mayor precio a un "Starbucks". Increíble.

Hoy, lastimosamente, en muchos restaurantes modernos se pierde la identidad cultural arquitectónica peruana. Probablemente se mantenga más en Arequipa y curiosamente menos en lugares como Cusco, la capital incaica, donde modernos restaurantes se asemejan más a las minimalistas cadenas americanas y conservan pocos rasgos en el diseño arquitectónico y la decoración que le recuerde al comensal que está en la antigua capital del Tahuantinsuyo. Lo mismo sucede con muchos bares, juglerías y anticucherías modernas. Si uno llegase con los ojos vendados no podría discernir si el espacio donde espera el plato está en el Perú o cualquier país del planeta. No planteamos, por supuesto, que los restaurantes o bares de hoy copien a rajatabla los diseños de antes, pero sí que conserven algunos elementos de identidad en el diseño o en el tipo de materiales seleccionados para estructura y decoración.

2.9.2.- MERCADOS Y MODERNIDAD[28]

Las grandes cocinas del mundo no sólo han exportado su comida, sino también su cultura y diseño. Cuando uno entra a un restaurante chino, francés o italiano, no hace falta probar la carta para saber que se está en un ambiente culinario de esas culturas. La decoración, distribución de espacios y la propia arquitectura lo dejan claro. Por ello, la marca Comida Peruana debe estar necesariamente asociada a un diseño peruano.

La cocina peruana vive aún los estruendos del boom, los arquitectos tienen mucho que aportar contribuyendo a que el diseño de nuestros restaurantes, recreos y bares se vincule y respete la identidad cultural peruana.

El boom de la gastronomía peruana trae consigo un inmenso potencial para el desarrollo económico del país, tanto en la generación de empleo e ingresos del propio

[28] Artículo publicado en la edición de agosto de Hexágono, revista del Colegio de Arquitectos del Perú.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

sector, como en la demanda de productos agropecuarios, recursos hidrobiológicos, productos envasados y utensilios de cocina, etc.

La gastronomía se está convirtiendo también en un creciente foco de atracción del turismo hacia nuestro país, y en un escenario de exportación de franquicias, mano de obra y bienes al extranjero. El impacto del acelerado crecimiento de nuestra gastronomía se refleja también en el auge de los institutos universitarios y técnicos de formación en cocina, en el vertiginoso desarrollo de las publicaciones gastronómicas, y en el protagonismo gastronómico en la publicidad.

Si amén de la economía de los restaurantes, consideramos también el componente doméstico de la gastronomía y el consumo de alimentos en bodegas, mercados de abastos, mercados mayoristas y supermercados, el impacto de la gastronomía alcanza una dimensión deliciosamente insospechada.

En los últimos años se han producido diversos estudios buscando abordar el nuevo rol de la gastronomía: entre ellos el libro sobre la Revolución gastronómica peruana de Mirko y Vera Lauer, el discurso de apertura del año académico 2006 en la Univ. del Pacífico de Gastón Acurio, los ensayos de Fernando Villarán , el estudio de Centrum , la consultoría de TIARA para PROMPERU, y los informes y encuestas de agencias como Apoyo, Maximize y Arellano Marketing.

Sin embargo, carecíamos de un estudio que nos diera un panorama completo sobre la cadena gastronómica mostrando sus articulaciones con los diversos sectores de la economía nacional e internacional.

En tal sentido, APEGA constituyó un grupo de trabajo constituido por Pedro Córdova, José Luis Chicoma, Bernardo Roca Rey, Humberto Rodríguez Pastor, Soledad Marroquín, Mariano Valderrama y Fernando Villarán. Tras revisar la documentación bibliográfica y estadística existente realizamos un primer diagnóstico del tema y elaboramos sobre esa base los términos de referencia para realizar un estudio exhaustivo sobre el tema. Un balance sobre el tema lo encontramos en el ensayo: “El boom de la gastronomía peruana” de Mariano Valderrama.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Con el generoso apoyo de la agencia española Intermon – Oxfam Internacional, pudimos luego comprometer a la empresa Arellano Marketing para que hiciera un estudio sistemático sobre el tema revisando la información existente a nivel nacional y realizando con el apoyo de APEGA estudio de casos en Arequipa, Chiclayo y Lima.

CONCLUSIÓN

- Los factores climáticos y humanos influyeron mucho en la evolución gastronómica.
- Las evoluciones y revoluciones de cada pueblo han determinado su identidad, y como reflejo a ello, la gastronomía como actividad humana social y habitual, se ha adaptado y ha cambiado junto con el ser humano.
- conociendo el estudio de la gastronomía y sus derivados, planteamos las variedades de este y hacemos un planteamiento a nivel del espacios y ambientes.
- En las curriculas de enseñanza gastronómica a nivel nacional, hacen un curso semestral especial de la comida del sur del Perú específicamente Arequipa.
- la gastronomía peruana en general no solo es la comida, sino también se complementan con la pastelería, postres, bebidas y licores.
- Con las disciplinas del arte culinario deducimos que existirán ambientes especializados para cada uno de ellos
- El turismo es un gran componente que empuja a la gastronomía para crear nuevas corrientes de comidas (cocina novo andina).[29]
- El turista asocia paisajes espectaculares ó impresionantes monumentos; con lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas sino también por la higiene, el servicio y el ambiente; todo esto en conjunto hará grata e inolvidable la experiencia de viajar.
- Se debe planificar para los turistas salones vivenciales, para que ellos vean, aprendan y hagan un tipo de comida, postres, bebidas o licores típicos del lugar.
- en la conferencia de la gastronomía al 2021 concluyen que la falta de centro para la enseñanza nos traerá a un retroceso en la gastronomía turística, y proponen la creación de más centros especializados para este arte.
- Las innovaciones irán de la mano con la adaptación de los productores y cocineros al cambio climático, ya que muchos de los insumos de nuestros platillos más emblemáticos, podrían tener un giro en cuanto a su calidad y sabor final.

[29] https://es.wikipedia.org/wiki/Cocina_novoandina

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

- la relación entre la gastronomía, el chef y el turista debe ser directa, yo enseño, tu aprendes, tú haces.
- Las clases de comida peruana se diferencian de acuerdo a sus zonas o regiones como la costa, Sierra y Selva (Norte centro y Sur) y no solamente la gastronomía peruana esta derivado en sus comidas, sino en sus postres, dulces, bebidas, licores y cocteles.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

CAPITULO III

MARCO NORMATIVO

3.1.- ANTECEDENTES

Declaración de patrimonio cultural de las Américas a la gastronomía peruana, hecho otorgado por el secretario general de la OEA, José Miguel Insulza, al ministro de Comercio Exterior, Eduardo Ferreyros. El nombramiento se hizo oficial el 23 de marzo del 2011, Año interamericano de la Cultura, teniendo como sede a la OEA en Washington D.C. [1]

Convenio Marco de cooperación interinstitucional entre el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), y la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA), cuyo objetivo es desarrollar acciones conjuntas en materia de desarrollo e inclusión social, para mejorar la calidad de vida de la población en situación de vulnerabilidad y pobreza, a través del reconocimiento del patrimonio alimentario y la valoración de la gastronomía Nacional. Realizado en la ciudad de lima el 23 de octubre del 2012.

3.2.- NORMAS EMPLEADAS EN EL MARCO NORMATIVO

3.2.1.- MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AREQUIPA.

a.- Plan Director de Arequipa.- Con ordenanza municipal N°961 PDM 2016 – 2025 aprueba el Plan de Desarrollo Metropolitano de Arequipa 2016 – 2025 que rige desde el año 2016.

3.2.2.- MINISTERIO DE VIVIENDA, CONSTRUCCION Y SANEAMIENTO

a.- Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE).- Aprobado con Decreto Supremo Nº 011-2006 – VIVIENDA siendo la norma técnica rectora en la cual se norman los criterios y requisitos mínimos para el diseño y ejecución de las habilitaciones urbanas y las edificaciones, es de aplicación obligatoria en todo el Perú y su fin es el de asegurar la calidad de la obra.

[1] http://www.peru.travel/es-es/que-hacer/actual/gastronomia/premios/patrimonio-cultural-de-las-americas.aspx

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

b.- Actualizaciones del RNE:

- NORMA A - 040: Establece las características y requisitos que deben tener las edificaciones de uso educativo.
- NORMA A - 090: Servicios Comunales
- NORMA A - 0130: Requisitos De Seguridad.
- NORMA E – 020: Norma Técnica de cargas.
- NORMA E – 030: Diseño sismo resistente.
- NORMA E – 050: Suelos y cimentaciones.
- Código Nacional de Electricidad (C.N.E.).

3.2.3.- NORMAS COMPLEMENTARIAS

- Ministerio de Educación, Política Nacional de la Educación.
- CONESCAL: (Centro Regional de Construcciones Escolares para América Latina) "técnicas de planeamiento y diseño de edificios para la educación superior".
- Normas Para La Organización Y Ejecución Del Proceso De Admisión A Los Institutos Y Escuelas De Educación Superior
- Asamblea Nacional de Rectores.- Reglamento de la Universidades.

3.3.- ANALISIS DE LAS NORMAS

3.3.1.- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE AREQUIPA

El terreno propuesto se localiza en el distrito de Yanahuara, en la Avenida Metropolitana cerca a la intersección de ésta con la Av. Rímac.

Cuenta con un área de 23,804.26 m2 y un perímetro de 668.62 ml.

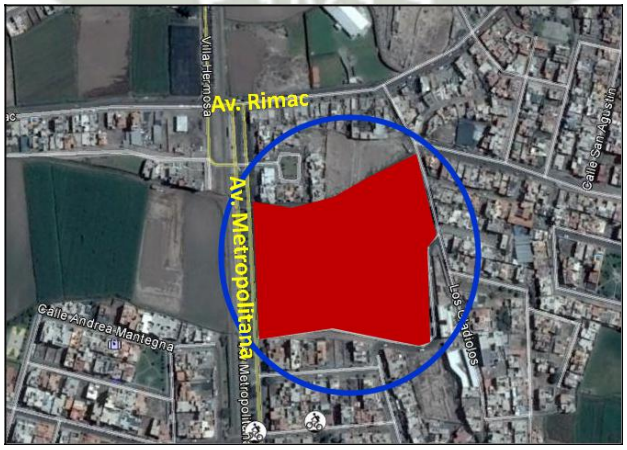


Gráfico Nº3-1: Ubicación del terreno. Fuente: Google earth 2016 Elaboración propia

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

Se encuentra dentro de un eje de comercio zonal C2 y es compatible con residencia de Densidad Alta tipo 2 (RDA-2)

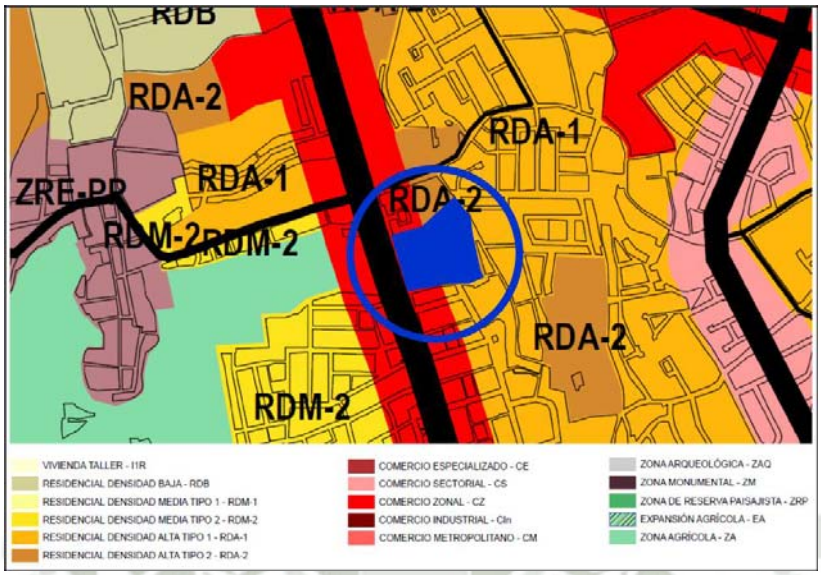


Gráfico Nº 3-2: Plano de zonificación de Arequipa,
Fuente: Plan de Desarrollo Metropolitano de Arequipa 2016 – 2025.

También considera el plan Director las expansiones urbanas a mediano y corto plazo en la zona, la cual consolidara todo el eje comercial y residencial.

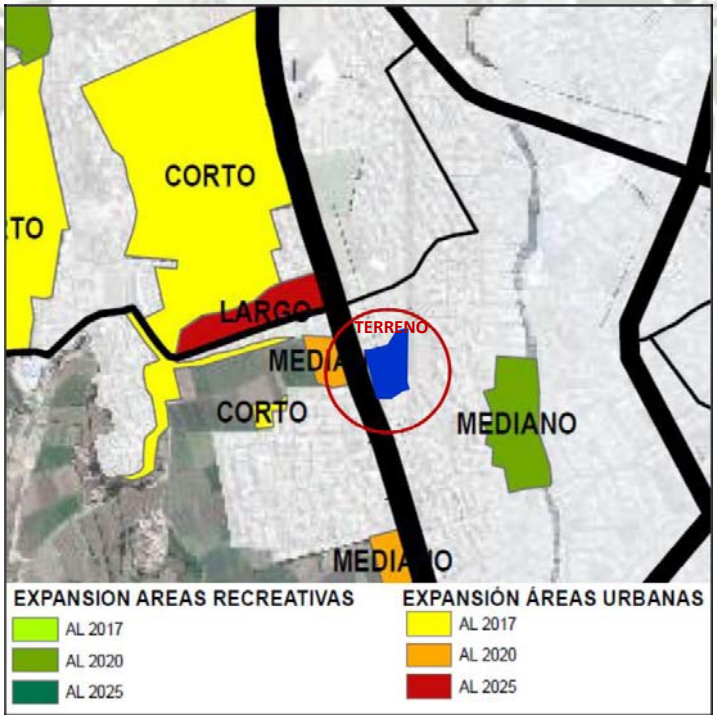


Gráfico Nº 3-3: Plano de Expansión Urbana de Arequipa,
Fuente: Plan de Desarrollo Metropolitano de Arequipa 2016 – 2025.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

3.3.2.- REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES (RNE)[2]:

3.3.2.1.- NORMA A-040:

Capítulo I - Aspectos Generales

Artículo 1º.- Se denomina edificación de uso educativo a toda construcción destinada a prestar servicios de capacitación y educación, y sus actividades complementarias.

La presente norma establece las características y requisitos que deben tener las edificaciones de uso educativo para lograr condiciones de habitabilidad y seguridad.

Artículo 2º.- Para el caso de las edificaciones para uso de Universidades, estas deberán contar con la opinión favorable de la Comisión de Proyectos de Infraestructura Física de las Universidades del País de la Asamblea Nacional de Rectores. Las demás edificaciones para uso educativo deberán contar con la opinión favorable del Ministerio de Educación.

Artículo 3º.- Están comprendidas dentro de los alcances de la presente norma los siguientes tipos de edificaciones:

Centros de Educación Básica	Centros de Educación Básica Regular	Educación Inicial	Cunas
			Jardines
			Cuna Jardín
		Educación Primaria	Educación Primaria
		Educación Secundaria	Educación Secundaria
	Centros de Educación Básica Alternativa	Centros Educativos de Educación Básica Regular que enfatizan en la preparación para el trabaja y el desarrollo de capacidades empresariales	
	Centros de Educación Básica Especial	Centros Educativos para personas que tiene un tipo de discapacidad que dificulte un aprendizaje regular	
		Centros Educativos para niños y adolescentes superdotados o con talentos específicos	
		Centros de Educación Técnico Productiva	
		Centros de Educación Comunitaria	
Centros de Educación Superior	Universidades		
	Institutos Superiores		
	Centros Superiores		
	Escuela Superiores Militares y Policiales		

Cuadro Nº 3-1: Tipos de Edificaciones para la educación.
Fuente: Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE).

[2] Reglamento Nacional de Edificaciones, (2009) El peruano. edición digital.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Capitulo II: Condiciones De Habitabilidad Y Funcionalidad

Artículo 4º.- Los criterios a seguir en la ejecución de edificaciones de uso educativo son:

- Idoneidad de los espacios al uso previsto
- Las medidas del cuerpo humano en sus diferentes edades.
- Cantidad, dimensiones y distribución del mobiliario necesario.
- Flexibilidad de los espacios para las actividades educativas, tanto individuales como grupales.

Artículo 5º.- Las edificaciones de uso educativo, se ubicarán en los lugares señalados en el Plan Urbano, y/o considerando lo siguiente:

- Acceso de vías que permitan el ingreso de vehículos y emergencias.
- Posibilidad de uso por la comunidad.
- Capacidad para obtener una dotación suficiente de servicios de energía y agua.
- Necesidad de expansión futura.
- Topografías con pendientes menores a 5%.
- Bajo nivel de riesgo en posibilidad de ocurrencia de desastres naturales.
- Impacto ambiental negativo del entorno.

Artículo 6.- El diseño arquitectónico de los centros educativos tiene como objetivo crear ambientes propicios para el proceso de aprendizaje, cumpliendo con los siguientes requisitos:

- Para la orientación y el asoleamiento, se tomará en cuenta el clima predominante, el viento predominante y el recorrido del sol en las diferentes estaciones, de manera de lograr que se maximice el confort.
- El dimensionamiento de los espacios educativos estará basado en las medidas y proporciones del cuerpo humano en sus diferentes edades y en el mobiliario a emplearse.
- La altura mínima será de 2.50 m.
- La ventilación en los recintos educativos debe ser permanente, alta y cruzada.
- El volumen de aire requerido en el aula será de 4.5 mt3 de aire por alumno.
- La iluminación natural de los recintos educativos debe estar distribuida de manera uniforme.
- El área de vanos para iluminación deberá tener como mínimo el 20% de la superficie del recinto.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

- La distancia entre la ventana única y la pared opuesta a ella será como máximo 2.5 veces la altura del recinto.
- La iluminación artificial deberá tener los siguientes niveles, según el uso al que será destinado:

Aulas	250 luxes
Talleres	300 luxes
Circulaciones	100 luxes
Servicios higiénicos	75 luxes

Las condiciones acústicas de los recintos educativos son:

- Control de interferencias sonoras entre los distintos ambientes o recintos. (Separación de zonas tranquilas, de zonas ruidosas).
- Aislamiento de ruidos recurrentes provenientes del exterior (Tráfico, lluvia, granizo).
- Reducción de ruidos generados al interior del recinto (movimiento de mobiliario)

Artículo 7º.- Las edificaciones de centros educativos además de lo establecido en la presente Norma deberán cumplir con lo establecido en las Norma A.010 «Condiciones Generales de Diseño» y A.130 «Requisitos de Seguridad» del presente Reglamento.

Artículo 8º.- Las circulaciones horizontales de uso obligado por los alumnos deben estar techadas.

Artículo 9º.- Para el cálculo de las salidas de evacuación, pasajes de circulación, ascensores y ancho y número de escaleras, el número de personas se calculará según lo siguiente:

Auditorios	Según el número de asientos
Salas de uso múltiple.	1.0 mt^2 por persona
Salas de clase	1.5 mt^2 por persona
Camarines, gimnasios	4.0 mt^2 por persona
Talleres, Laboratorios, Bibliotecas	5.0 mt^2 por persona
Ambientes de uso administrativo	10.0 mt^2 por persona

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Capitulo III - Características De Los Componentes

Artículo 10º.- Los acabados deben cumplir con los siguientes requisitos:

a. La pintura debe ser lavable

b. Los interiores de los servicios higiénicos y áreas húmedas deberán estar cubiertas con materiales impermeables y de fácil limpieza.

c. Los pisos serán de materiales antideslizantes, resistentes al tránsito intenso y al agua.

Artículo 11º.- Las puertas de los recintos educativos deben abrir hacia afuera sin interrumpir el tránsito en los pasadizos de circulación.

- La apertura se hará hacia el mismo sentido de la evacuación de emergencia.
- El ancho mínimo del vano para puertas será de 1.00 m.
- Las puertas que abran hacia pasajes de circulación deberán girar 180 grados.
- Todo ambiente donde se realicen labores educativas con más de 40 personas deberá tener dos puertas distanciadas entre sí para fácil evacuación.

Artículo 12º.- Las escaleras de los centros educativos deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

a. El ancho mínimo será de 1.20 m.

b. Deberán tener pasamanos a ambos lados.

c. Cada paso debe medir de 28 a 30 cm. Cada contrapaso de 16 a 17 cm.

d. El número máximo de contrapasos sin descanso será de 16.

Capitulo IV - Dotación De Servicios

Artículo 13º.- Los centros educativos deben contar con ambientes destinados a servicios higiénicos para uso de los alumnos, del personal docente, administrativo y del personal de servicio, debiendo contar con la siguiente dotación mínima de aparatos:

Centros de educación primaria, secundaria y superior:

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

L = lavatorio, u= urinario, I = Inodoro

Deben proveerse servicios sanitarios para el personal docente, administrativo y de servicio, de acuerdo con lo establecido para oficinas.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Artículo 14.- La dotación de agua a garantizar para el diseño de los sistemas de suministro y almacenamiento son:

Educación primaria	20 lts. x alumno x día
Educación secundaria y superior	25 lts. x alumno x día

3.3.3.- MINISTERIO DE EDUCACION: NORMAS GENERALES

El terreno para un centro educativo en términos generales debe satisfacer exigencias relacionadas con:

- Déficit de matrícula.
- Área de influencia urbana de atención educativa.
- Área disponible de terreno.
- Los terrenos deben ubicarse en lotes reguladores y de preferencia en zonas residenciales.
- Los terrenos deben contar con servicios básicos y acceso pavimentado.
- El terreno debe poseer preferentemente forma regular.
- La topografía debe ser plana aceptándose pendiente máxima de 10% y la resistencia mínima del suelo es de 0.5 Kg/cm².
- Los accesos del alumnado deben plantearse por vías de menor tránsito vehicular.

También establece:

- Número de pisos máximo: 3.
- Área libre mínima: 60%
- Área Techada: 40 %
- Aulas superficie por alumno: 2 m².
- Muros exteriores que dan al pasillo (1.30m) cubiertos con material lavable.
- Los pasillos, anchura de 2 m. para una sola clase, para clase de 2 bandas 3m.
- Escalera ancho útil 2m.
- Peldaño paso 0.30m., contra paso 0.165 m.
- Pasamano h: 0.90 m.
- Distancia máxima entre cajas de escalera 55m.
- Las puertas deben rebatirse a 180 grados hacia fuera, ancho mínimo 0.90 m.
- Los tomacorrientes a 1.20 m.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

- El tanque elevado de agua se calcula considerando según el R.N.E. 50 litros por persona.

3.3.4.- NORMAS DE SEGURIDAD

- Se pondrán extinguidores cada 10 aulas.
- Toda cavidad de escape tendrá un ancho mínimo de 1.20 m.
- Las puertas de escape tendrán un ancho mínimo de 0.90 m. y un alto no menor de 2 m.
- Adecuación arquitectónica para discapacitados.
- La pendiente máxima de la rampa será de 10%, ancho mínimo 0.90 m. y toda rampa que sea mayor a 1.5 m. pasamanos que serán de 0.30 m.
- Las barandas de seguridad en caso de ser colada cada abertura no permitirán el paso de una esfera de 0.12 m. de diámetro.
- En los SS.HH. por lo menos un inodoro y un lavatorio tendrán las dimensiones mínimas para un discapacitado.
- Para los SS.HH. para 15 a 10 profesores un retrete de cubierta.
- Para 15 a 20 profesores un retrete y dos urinarios.
- Cercos altura mínima 2.40 a 2.80 m.

3.3.5.- ASAMBLEA NACIONAL DE RECTORES - REGLAMENTO DE LAS UNIVERSIDADES[3]

CAPITULO I: GENERALIDADES

Articulo 1.- finalidad: El presente Reglamento tiene por finalidad complementar las normas establecidas en el Reglamento Nacional de Edificaciones con el propósito de lograr las condiciones de habitabilidad y seguridad paras las edificaciones de las Universidades.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación: El presente reglamento es de observancia general y obligatoria en el ámbito nacional y forma parte, conjuntamente con el Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE) y otras normas pertinentes, del cuerpo normativo a considerar en el proceso de aprobación de los proyectos de edificaciones universitarias.

[3] "Reglamento de Edificaciones para uso de las Universidades" Resolución nº 0834-2012-ANR.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Articulo 3.- Competencia: El presente reglamento se expide de conformidad con lo establecido por el RNE en sus artículos 1, 2, 3, Norma A.040 EDUCACION, sobre las características y requisitos que deben cumplir las edificaciones de uso educativo, las que deben considerar las normas específicas que dicte el sector respectivo, y la obligatoriedad de obtener informe favorable de la Comisión de Proyectos de Infraestructura Física de la Universidades del País de la Asamblea Nacional de Rectores.(ANR).

Articulo 4.- Justificación: Las normas urbanistas y edificatorias vigentes con referencia a las universidades no consideran suficientemente la necesidad de regular la gran diversidad existente de establecimientos y ambientes de uso universitario que obliga a establecer normas específicas para este sector.

Articulo 5.- Uso educativo universitario: De conformidad con el artículo 1, norma A.040 de RNE, se denomina edificación de uso educativo universitario a toda reconstrucción destinada a prestar servicio de formación académica y profesional de nivel universitario y sus actividades complementarias.

Articulo 6.- Actividades universitarias: Las actividades educativas de la Universidad comprenden los estudios preuniversitarios, los de integrados y titulación profesional, los de Segunda Especialidad Profesional, los de postgrado (maestría y doctorado) y los especiales (reciclaje, capacitación laboral, extensión cultural, etc.) son actividades complementarias la investigación, la proyección social, la producción de bienes y la prestación de servicios.

Artículo 7: Definiciones: Para efectos del presente reglamento se deberá tener en cuenta los siguientes tipos de establecimiento universitario:

7.1. Campus universitario: Establecimiento formado por un terreno que alberga edificios y áreas libres pertenecientes a una Universidad donde se desarrollan en forma integral y autosuficiente las actividades de formación integral y autosuficiente las actividades de forración académica y profesional y sus actividades complementarias.

7.2. Sede anexa: Establecimiento formado por un terreno que alberga edificios pertinentes a una Universidad, donde se desarrollan actividades, o contiene facilidades, que son solo complementarias de la formación academiza y/o profesional o actividades de producción de bienes y servicios relacionados fundamentalmente con la formación.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Articulo 8.-Unidades funcionales: Las universidades pueden estar conformadas por las siguientes unidades funcionales.

CLASE UF1.- Administración Central y Servicios Centrales (Rectorado, admisión, Direcciones Generales, Biblioteca Principal, etc.)

CLASE UF2.- Centros de Enseñanza (Facultades Escuelas de Postgrado, Centro Preuniversitarios, Escuelas Especiales).

CLASE UF3.- Unidades de Apoyo a la Enseñanza (Talleres, Laboratorios, Centros Informáticos de Investigación, Bibliotecas Auditorios, Aulas Magnas.

CLASE UF4.- Centros de producción de bienes y servicios con fines académicos y mixtos (oficinas de Investigación y Consultaría, Talleres Artesanales y Fabriles, Laboratorios, Campos de Producción, Hoteles, Mercados, Centros de Salud, etc.)

CLASE UF5.- Centros de producción de bienes y servicios sin fines académicos (Oficinas de Investigación y Consultoría, Talleres Artesanales y Fabriles, Laboratorios, campos de Producción, etc.

CLASE UF6.-Alojamientos Universitarios y Centros de Esparcimientos (Residencias Estudiantiles, Comedores universitarios, Campos Deportivos, Parques Recreativos, etc.)

CLASE UF8.-Facilidades de transporte (Esparcimientos Vehiculares, Paraderos, y terminales de transporte, etc.).

Articulo 9.- Capacidades del establecimiento: Con la finalidad de establecer las áreas de mínimas de establecimiento universitario, Así como para el cálculo de la población estudiantil que sirva de base para establecer la dimensión de los ambientes, el arrea libre, el número de aparatos sanitarios, de establecimientos, la capacidad de espacios de circulación, los requisitos de evacuación y otros, se determinara la capacidad máxima de uso de los locales en función del número de puestos para estudiantes existentes en aulas y laboratorios

La capacidad total del establecimiento se calculara dividiendo el área total de la superficie de piso interior de aulas y laboratorios (incluye talleres y centros de cómputo para la enseñanza) entre el área unitaria que normativamente ocupa un estudiante. (Factor estudiante carpeta indicando en el artículo 21.6 del presente reglamento).

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Articulo 10.- Calidad de las edificaciones: De conformidad con el artículo 5, norma G.010 del RNE la calidad de las edificaciones esta dad por un óptimo nivel de seguridad, funcionalidad, habitabilidad y con adecuación al entorno y protección del medio ambiente, y en concordancia con el artículo 4, norma A.040 del RNE, debe establecerse la idoneidad de los espacios al uso previsto considerando los planes y programas de desarrollo institucional

Artículo 11- Control De Calidad De Los Proyectos: En virtud de lo dispuesto en el artículo 2, norma A.040 del RNE, la opinión favorable de la ANR sobre la calidad de un proyecto de edificación para uso de las Universidades se sustenta en el cumplimiento de la normativa vigente y es de carácter obligatorio, previo al tramité a nivel municipal y sin perjuicio de calificación posterior que a este le corresponda.

Artículo 12.- Documentación a incluir en el expediente: El expediente de solicitud de opinión favorable de la ANR debe incluir como requisito mínimo la siguiente documentación.

12.1. Anteproyecto arquitectónico

12.2. Certificado de Parámetros Urbanísticos y Edificatorios vigente y, de ser emitida por la Municipalidad correspondiente.

12.3. Constancia de habilidad del profesional proyectista emitido por el Colegio de Arquitectos del Perú.

12.4. Memoria Descriptiva del proyecto, indicando la correspondencia de las edificaciones con el uso proyectado, el análisis del cumplimiento de los parámetros urbanísticos y edificatorios establecidos en la normativa vigente y del cumplimiento de los aspectos relativos a seguridad. Así mismo, de ser necesario, la descripción de los establecimientos de la Universidad, y de sus edificaciones, que en conjunto estén comprometidos en albergar las actividades de formación académica y profesional correspondientes.

12.5. Fotografías actuales del terreno y/o edificaciones comprometidas con las obras proyectadas. Complementariamente, según la naturaleza del proyecto se deberá agregar.

12.6. Planos y cálculos de evacuación de las edificaciones proyectadas.

12.7. Plano de diseño de la habilitación urbana.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

12.8. Plano de localización del establecimiento con relación al campus universitario, con el que se relaciona.

12.9. Estudios de demanda proyectada de estacionamiento y de accesibilidad al establecimiento.

La comisión Revisora del proyecto podrá solicitar información complementaria de utilidad para la evaluación del mismo.

Articulo13.- El anteproyecto arquitectónico: Debe contener, como mínimo, los planes indicados en adicionalmente la acotación de medidas que permita evaluar el cumplimiento de las normas y la denominación de los ambientes techados y áreas libres en función de su uso específico. Los planos deben presentarse con ubicación de muebles y equipos a instalar, en cumplimiento del artículo 4, norma A.040 del RNE.

CAPITULO II: NORMAS URBANISTICAS

Artículo 14.- Correspondencia entre actividades universitarias y equipamiento físico: La necesaria correspondencia entre las actividades universitarias y el equipamiento físico lleva a considerar un terreno adecuado, edificaciones apropiadas, servicios accesibles, mobiliario y equipos a nivel óptimo. Por tanto, se debe establecer una relación apropiada entre usuarios del campus universitario y las facilidades existentes.

Artículo 15.- Impacto ambiental y vial: Las actividades que se realizan en cada establecimiento universitario deben producir niveles operacionales de impacto ambiental y vial no superiores a los normados para los predios y espacios públicos colindantes. Así mismo, se debe considerar niveles óptimos de impacto ambiental y de seguridad vial al interior del campus universitario.

Artículo 16.- Localización del campus universitario: El campus universitario debe ser localizado de conformidad con el Plan de Desarrollo urbano y/o el Esquema de Zonificación vigente del centro urbano donde se ubica. De no existir tales instrumentos de ordenamiento territorial, se debe obtener el correspondiente certificado de compatibilidad de uso emitido por la autoridad municipal. En todo caso, se debe cumplir con lo establecido en el artículo 5, norma A.040 del RNE.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Artículo 17.- Tipos de establecimientos universitarios: Por la naturaleza de las unidades Funcionales que contiene de las Unidades Funcionales que contiene cada establecimiento, se establecí la siguiente tipología de establecimientos universitarios:

TIPO A. **Campus Principal de Unidad Central o Filial:** Contienen de Clase UF1 a Clase UF2; (obligatoriamente Clase UF1 y Clase UF7)

Área mínima de lote: 3000m2.

Zonificación: Educación Superior (E3, E4 o similar).

TIPO B. Campus Secundario: Contiene de Clase UF2 clase UF/7 (obligatoriamente UF2, UF3 Y Case UF7)

Área mínima de lote: 3000m2.

Zonificación: Educación Superior (E3, E4 o similar) o de uso compatible.

TIPO C. Sede Anexa con fines académicos: Contienen solo Clase UF3, Clase UF4, Clase UF6 y/o Clase UF7

Área mínima del Lote: 1002

Zonificación: Educación Superior (E3, E4 o similar) o de uso compatible con los usos propios del establecimiento.

TIPO D. Establecimiento Anexo sin fines académicos: Contiene solo Clase UF5 Y/O Clase UF7

Dimensión del Terreno: lote normativo. Área mínima: 450m2.

Zonificación: Correspondiente a los usos propios del establecimiento.

Artículo 18.- Parámetros urbanísticos y edificatorios: En el caso de ubicación en terreno con zonificación correspondiente al uso específico de educación universitaria, la edificación se regirá por los parámetros establecidos para ese uso, y en concordancia con lo establecido en el presente reglamento. En el caso de ubicación en terreno cuyo uso para educaron universitaria es de carácter complementario o compatible con el uso dominante, se consideran parámetros propios del uso universitario en armonía con los parámetros correspondiente al uso dominante y en concordancia con lo establecido en el presente reglamento.

Artículo 19.- Condiciones de funcionalidad: Los establecimientos universitarios deben cumplir con las siguientes condiciones de funcionalidad:

a. Los establecimientos de enseñanza (Clase UF2) deben constituir una unidad funcional con condiciones de accesibilidad que ofrezcan confort y seguridad a

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

sus usuarios y eviten incompatibilidades entre sus actividades y las propias del vecindario.

Deben contar con las aulas y otros espacios de enseñanza apropiados a la naturaleza de los estudios (laboratorios, talleres, campos de trabajo, etc.) y complementariamente, como mínimo, con las siguientes facilidades:

1.- Biblioteca y/o Centro de Documentación

2.- Cafetería y/o comedor.

3.- Sala de Profesores

4.- Servicios Higiénicos para estudiantes, profesores y personal.

5.- Oficina Administrativa y área de recepción

7.- Área de Servicios al estudiante (fotocopiado, librería, impresiones, útiles, Comunicaciones y actividades similares)

8.- Área libre con fines de descanso, recreación y refugio en caso de desastres. 9.- Campo o edificio deportivo.

10.- Zona de estacionamiento vehicular y/o paradero de transporte público.

b. Las Unidades de Apoyo (Clase UF3) y los centros de producción (clase UF4) ubicados en Establecimientos Tipo C (sedes anexas) ubicados a distancia mayor de 500m. Del campus universitario respectivo deberán contar con:

1.- Biblioteca y/o centro de Documentación

2.- Cafetería y/o comedor

3.-Sala de profesores

4.-Servicios Higiénicos para estudiantes, profesores y personal

5.-Oficina administrativa y área de recepción

6.- Tópico y/o Centro de Salud

7.-Área de servicios al estudiante fotocopiado, librería, impresiones, útiles, comunicaciones y actividades similares.

8.-Área libre con fines de descanso, recreación y refugio en caso de desastres

9.-Zona de estacionamiento vehicular y/o paradero de transporte público.

Artículo 20.- Condiciones de accesibilidad y relaciones de vecindad del campus:

20.1.- Los establecimientos Tipo A y B deben tener el ingreso principal desde una vía del sistema vial primario de la ciudad (expresa, arterial o colectora), teniendo como sección mínima la correspondiente a una vía colectora de

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

21.60.m de ancho que incluya berma central. En el caso de las vías expresas y arteriales el acceso será desde la vía de servicio local que le compone.

20.2.- Los establecimientos Tipo A o tipo B pueden constituir una unidad funcional con el establecimiento tipo C en los siguientes casos:

a) Con conexión por medio de vía peatonal y/o ciclo vía exclusiva a distancia no mayor de 500ml

b) Con conexión por medio de vías del sistema vial primario dentro del territorio de la Provincia o hasta 50 km. De distancia por la red vial con transporte público. Km. De distancia por la red vial con transporte público.

c) Por situarse en lotes enfrentados y divididos por una vía local, parque o plaza.

20.3.- Los accesos al campus no podrán ubicarse a menos de 15.00m. de casinos, tragamonedas, salones de baile, discotecas, salas de billar, cabaret y otros locales de diversión similares.

20.4.- El campus no podrá ubicarse a menos de 50.00m de estaciones de expendio de combustible y otros establecimientos que impliquen riesgos para la salud y/o la seguridad de sus usuarios.

20.5.- Los edificios y playas de estacionamiento (UF7) ubicados fuera del campus, que sirven complementariamente a este, estarán a distancia no mayor de 350m medidos a partir del punto de acceso al campus. Podrán ser propios o alquilados.

CAPITULO III: NORMAS DE EDIFICACION

Artículo 21.- aulas, talleres y laboratorios de enseñanza: Complementariamente con lo establecido en el artículo 6, norma A.040 del RNE, las aulas y otros ambientes de enseñanza deberán cumplir con los siguientes requisitos:

21.1.- La altura mínima de piso a cielorraso será de 2.80 m, en las localidades con temperatura máxima en los ambientes que cuenten con sistema de ventilación forzada su altura mínima serán de 2.60m.

21.2.- La ventilación en forma natural de las aulas deberá ser permanente, alta y cruzada, de conformidad con el artículo 6, inc. D, norma A.040 del RNE y los vanos con apertura serán no menores de 10% del área del piso del aula en la Costa 5% en la Sierra y 15% en la Selva, en caso de ventilación en forma mecánica se asegurara la instalación de equipos que produzcan la renovación

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

total del aire cada 30 minutos, de conformidad con la norma EM. 030 del RNE. Si un recinto requiere ser oscurecido para realizar proyecciones, deberá asegurarse su adecuada ventilación por medio propio.

21.3.- La iluminación en forma natural de un aula o taller se hará de conformidad con los incisos a), f), g) y h) del artículo 6, norma A.040 del RNE, salvo que cuente con iluminación artificial complementaria, debiendo asegurar un nivel uniforme de 500 luxes en aulas y talleres, de conformidad con la norma EM. 010 del RNE.

21.4.- En cumplimiento del inciso j) del artículo 6, norma A.040 del RNE, el nivel de ruido máximo admisible en las aulas será de 50 decibeles.

21.5.- En los recintos destinados a proyecciones deberá considerarse la adecuada visibilidad del ecran o pantalla, siendo las dimensiones mínimas las siguientes.

a) Las proporciones entre medida de altura de pantalla o ecran (de borde a borde) y profundidad del aula no serán mayores de 1 a 5.
b) La distancia mínima entre la primea carpeta o butaca y el ecran deberá ser igual a la dimensión de la diagonal de la pantalla.
c) Para los casos en que la distancia entre frente y fondo del aula supera los 8m. o para aulas que se integren en una mayor se deberá resolver los ángulos de visibilidad y cuyo estudio se presentara en el expediente.
d) La altura mínima del piso del primer espectador al borde inferior de la pantalla no debe ser menor de 0.90m.

21.6.- La capacidad de uso de los recintos se establecerá de conformidad con los siguientes indicadores (factor estudiante- carpeta):

a) Aulas de piso plano o en galería: 1.30 m2 por estudiante – carpeta
b) Aulas tipo auditorio: 090 m2 por estudiante- carpeta
c) Talleres y laboratorios: 2.25 m2 por estudiante- carpeta.
d) Laboratorio de computación y salas de estudio: 1.8 m2 por alumno-mesa.
e) Biblioteca y centros de información (Sala de lectura o trabajo): 2.00m2 por alumno- asiento.

21.7.- De conformidad con el artículo 11, norma A.040 del RNE, en ancho mínimo de las puertas de las aulas y otros ambientes de enseñanza, se calculara a razón de:

a) Aulas con capacidad no mayor de 40 alumnos: una puerta de 1.00 m.
b) Aulas entre 41 y 80 alumnos: dos puertas separadas de 1.00m

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

c) Aulas con más de 80 alumnos; dos puertas separadas de 1.20m. C/u.

Artículo 22.- Área libre: El área libre mínima de un establecimiento universitario será calculada considerando las siguientes áreas mínimas y características según el tipo de establecimiento:

Área Libre Mínima: Se deberá cumplir con los niveles mínimos de área libre para los siguientes establecimientos:

TIPO A. CAMPUS PRINCIPAL DE UNIDAD CENTRAL O FILIAL, O

TIPO B. CAMPUS SECUNDARIO: Área libre: 3m2 por estudiante.

TIPO C: SEDE ANEXA CON FINES ACADEMICOS: Área libre: 2m2 por estudiante – carpeta.

TIPO D: ESTABLECIMIENTO ANEXO SIN FINES ACADEMICOS:

Área libre total mínima: según parámetro municipal correspondiente al tipo de establecimiento.

a) Características de las áreas libre: Tiene como Finalidad proporcionar a la comunidad universitaria espacios para recreación pasiva o activa, zona de refugio en caso de evacuación y área de estudio no comprometida con la circulación general de los usuarios del local.

- **Área de estacionamiento:** El área destinada a estacionamiento vehicular no forma parte del área libre computable para el cumplimiento de éste parámetro.
- **Área Libre Cubierta**: Los patios, plazas y/o áreas de circulación exteriores deberán considerar por lo menos el 20% del área cubierta para protección del sol y la lluvia.
- **Área de Evacuación:** Adecuadamente localizados, se deben considerar áreas libres sobre terreno natural para zonas de refugio, en caso de evacuación, a razón de por lo menos 1m2 por estudiante- carpeta.
- **Área Libre En Pisos Superiores:** Se puede considerar en pisos superiores área libre techada o sin techar, con la finalidad de ser área de descanso o estudio, como áreas complementarias al mínimo establecido para áreas complementaria al mínimo establecido para áreas de refugio, siempre que reúnan condiciones adecuadas de accesibilidad, confort y seguridad.
- **Áreas verdes:** Se considera a toda superficie sembrada de terreno cubierto de vegetación o parque plaza arborizada, con un mínimo de 70% de área cubierta de vegetación.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Artículo 23.- Circulación interiores: Los pasajes de circulación y las escaleras son explicado en el RNE, ya descrito anteriormente.

Articulo 24.- ascensores: Los ascensores en los edificios de enseñanza deberán cumplir con lo siguiente:

a) Los ascensores que sirven a aulas y otros ambientes de enseñanza a partir de los 11m, sobre el nivel de la planta baja será calculados en su capacidad mínima considerando la totalidad de los usuarios existentes a partir de ese nivel, debiendo existir en todos los casos accesibilidad a dos ascensores.

b) El número y capacidad de los ascensores se establecerá como mínimo, para atender simultáneamente, en cinco minutos, al 20% de la población usuaria y de conformidad con el artículo 4º, inciso 1.14 Capacidades, norma EM.070 del RNE. Se presentara estudios específicos de transito que garanticen satisfacer este requerimiento.

Artículo 25.- facilidades de acceso y estacionamiento: Las facilidades de acceso y estacionamiento vehicular en el campus universitario se deben establecer considerando las necesidades de:

a) Los estudiantes segregados por categorías (preuniversitaria, pregrado, postgrado, otras) y medio de transporte a la Universidad, considerando la máxima demanda horaria.

b) Los docentes y administrativos, en la máxima demanda.

c) Los visitantes y público asistente a eventos.

d) Los vehículos de transporte público sirven al establecimiento.

e) El espacio para maniobra y establecimiento para los vehículos de servicio y el parque vehicular propio de la universidad.

f) La demanda adicional producida por las actividades complementarias indicadas en el artículo 6 del presente reglamento.

Articulo 26.- Demanda de espacio de accesos y establecimiento. Todo establecimiento debe ser resuelto al interior del establecimiento universitario o en locales vecinos, salvo establecimiento externo debidamente autorizado por el municipio. Para la determinación de la demanda de espacio para el adecuado acceso al campus y de estacionamiento vehicular se requiere establecer las necesidades de:

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

a) Espacio de refugio de vehículos de transporte público que sirven al establecimiento (vías de servicio paraderos de ómnibus, taxis, etc., aceras de circulación).

b) Ámbito de acceso al establecimiento (retiro peatonal, puestos de control de ingreso, establecimiento vehicular, temporal, etc.)

c) Ingresos segregados de: peatones, ciclistas, vehículos motorizados.

d) Sistema interno segregado de circulación de peatones, ciclistas, vehículos motorizados.

e) Áreas de establecimiento vehicular: automóviles, motos y bicicleta, ómnibus y camiones, etc.

Articulo 27.- Espacio de acceso peatonal al campus. Las vías públicas desde las que se accede al campus, peatonalmente y/o por vehículos no motorizado, deben estar previstas de lo siguiente:

a) Espacio de parada de vehículos de transporte público y privado, en carril propio, o refugio habilitado en la berma, de 2.70 m. de ancho mínimo. Debe tener una longitud mínima de 20m, debiendo agregarse 10 m. por cada 1000 estudiantes, a partir de los 5000 estudiantes.

b) Sobreancho en la acera correspondiente al espacio de parada, debiendo tener la acera un ancho mínimo de 2.40m, debiendo agregarse un módulo de 6.0m. por cada 1000 estudiantes, a partir de los 5000 estudiantes.

c) Las puertas de ingreso no deben abrir ocupando el espacio de las aceras.

Articulo 28.- espacios de acceso vehicular al campus. Los puntos de control de ingresos de vehículos motorizados al establecimiento deberán estar provistos de espacios propios de espera para ingresar, no siendo válido utilizar para la espera los carriles de circulación de la vía pública de acceso al local universitario. La dimensión del espacio de espera estará en función de la máxima demanda de ingreso y la tecnología a emplear para el control del mismo. No es admisible utilizar para el ingreso peatonal los carriles de ingreso vehicular.

Articulo 29.-Calculo de la capacidad mínima de estacionamiento vehicular. Para establecer las necesidades mínimas de estacionamiento vehicular en el campus o sede anexa se podrá optar por una de las siguientes modalidades:

A) Pauta General: En el presente reglamento se establece una relación fija entre la población usuaria y número de vehículos a proporcionar simultáneamente la

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

facilidad de estacionamiento. En el indicador vehículo/ estudiante- carpeta está considerada la demanda tanto de los estudiantes como del personal docente y administrativo correspondiente, así como de las actividades universitarias complementarias que tienen finalidad académica exclusiva. Al número resultante por este medio debe agregarse la demanda generada por las unidades funcionales Clase UF4 Y UF5 sin finalidad académica directa.

B) Caso Atípico: En casos de excepción, por ser de naturaleza distinta al modelo que corresponde al estándar anterior, la demanda se establecerá por medio de un estudio específico al caso que considere los factores indicadores en los artículos 25 y 26 del presente reglamento. El estudiante presentado por el recurrente deberá ser aprobado por la Comisión.

Articulo 30.- Indicadores normativa vehículo / estudiante- carpeta

Los valores de la relación vehículo/estudiantes- carpeta para uso como pauta general indicada en el inciso a) del artículo anterior, son los siguientes:

a) estudios de integrado y titulación profesional (licenciatura, etc.): 1 estacionamiento de automóvil por cada 10 estudiante- carpeta (valor estudiante-carpeta indicando en el artículo 21.6 del presente reglamento).adicionalmente, 1 estacionamiento de bicicletas y motocicletas cada 100 estudiantes.

b) Estudios de Segunda Especialidad Profesional y los de Postgrado (maestría y doctorado): 1 estacionamiento por cada 1.25 estudiante- carpeta.

c) Estudios Preuniversitarios: 1 estacionamientos por cada 15 estudiantes. Adicionalmente 1 estacionamiento de bicicletas y motocicletas cada 100 estudiantes- carpeta.

d) Estudios Especiales (reciclaje, capacitación laboral, extensión cultural, etc.): 1 estacionamiento por cada 5 estudiante- carpeta.

Artículo 31.- Demanda de estacionamiento de las actividades complementarias sin fines académicas.- Para dotar a las actividades complementarias sin fines académicos de facilidad estacionamiento vehicular se tendrá en cuenta lo siguiente:

a) Las unidades funcionales clase UF4 y UF5 ubicadas al interior de un campus universitario (Tipo A o Tipo B) o sedes anexas Tipo C, adicionaran las necesidades de estacionamientos de sus actividades sin fines académicos a la establecida para las actividades de enseñanza. Se consideran los parámetros

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

existentes para esas actividades establecidos para la Zona por el municipio respectivo, y en su defecto, con base en un estudio de la demanda efectiva.

b) Las unidades funcionales clase UF4, UF5 Y UF6 ubicadas en sedes anexas Tipo D establecerán sus necesidades de estacionamiento de conformidad con los parámetros establecidos para la zona por el municipio respectivo.

Artículo 32.- criterios de estructuración.- El análisis y diseño estructura de las edificaciones destinadas a locales de universidades debe realizarse respetando las normas relacionadas con estructuras contenidas en el RNE.El anexo 1 del presente reglamento ofrece criterios para el análisis y diseño estructural de las edificaciones de universidades, en especial, lineamientos para la concepción estructural de las edificaciones de pabellones de aulas.

CAPITULO IV: DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

Artículo 33. Compatibilidad de normas.- Las normas expedidas por los municipios no serán aplicables si se oponen a les establecidas en el presente reglamento.

Artículo 34. Fecha de vigencia.- El presente reglamento rige de su publicación en el diario "El Peruano".

Artículo 35.- caso de aplicación.- El presente reglamento se aplica a todas los proyectos de edificaciones nuevas, de ampliaciones de remodelaciones que se presentan a la ANR a partir de su fecha de vigencia.

3.3.6.- NORMAS COMPLEMENTARIAS

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE INFRAESTRUCTURA DE INSTITUTOS SUPERIORES DE LA OFICINA DE INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA – OINFE (2010)

3.3.6.1.- Ambientes: Se considera un mínimo de ambientes necesarios para el adecuado funcionamiento de la Institución. La relación es la siguiente:

- Aulas
- Laboratorios y/o talleres (Los requeridos de acuerdo al tipo de carrera)
- 01 dirección
- 01 secretaría
- 01 sala de docentes
- 01 oficina de atención al alumno

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

- 01 biblioteca
- Servicios Higiénicos para alumnos
- Servicios Higiénicos para alumnas
- Servicios Higiénicos para docentes y personal administrativo
- 01 depósito (Este ambiente puede ser independiente o adjunto a otro)
- Tópico
- Área de recreación o patio

3.3.6.2.- Circulaciones.- Los pasadizos de circulación que sirven a ambientes educativos (aulas, laboratorios, talleres, etc.) deberán tener un ancho mínimo de 1.50 m. Esta dimensión se incrementará si es que el pasadizo sirve a más de 03 ambientes educativos. Por cada 02 ambientes educativos adicionales a servir, el ancho aumentará en 0.30 m, según la siguiente tabla:

Nº DE AMBIENTES	ANCHO
1 a 3	1.50 m
4 a 5	1.80 m
6 ó más	2.10 m

Los parapetos deberán contar con un alto mínimo de 0.90 m.

3.3.6.3.- Escaleras.- Para la circulación vertical, las escaleras tendrán un ancho mínimo de 1.50 m. la longitud del tramo deberá tener como máximo 16 contrapasos y el descanso (obligatorio) tendrá un ancho mínimo igual al de la escalera. La dimensión del paso (ancho del peldaño) puede varias entre 0.29 m y 0.30 m. La dimensión del contrapaso (altura del peldaño) puede variar entre 0.16m y 0.17m. Según el número de aulas a servir y la cantidad de escaleras, se respetará la siguiente tabla:

Nº DE AMB. EDUCATIVOS	ANCHO	Nº ESCALERAS
1 a 4	1.50m	1
5	1.65m	1
6	1.80	1
7 a 8	1.50	2
9	1.65m	2
10	1.80m	2
11 a 12	1.50m	3
13	1.65m	3
14	1.80m	3

La escalera de servicio podrá tener un ancho mínimo de 0.80 m. Todas la escaleras deberán contar con parapetos o barandas con un alto mínimo de 0.90 m.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

3.3.6.4- Ventilación.- Todos los ambientes deberán contar con ventilación natural, de preferencia alta y cruzada. Podrá darse mediante ventanas claraboyas, teatinas u otro sistema similar, siempre con vista a áreas sin techar. Además, se complementarán de manera artificial, mediante ventiladores o extractores de aire, en caso sea necesario. Para ello se tiene la siguiente tabla:

ALTURA LIBRE INTERIOR DE AULAS	
TIPO DE CLIMA	ALTURA PROMEDIO
COSTA	3.00m-3.50m
SIERRA	2.85m-3.00m
SELVA	3.50m-4.00m

Para determinar la suficiencia o no del área de ventanas con control de abrir y cerrar vanos, se tomará en cuenta la siguiente tabla:

ÁREA DE APERTURA DE VANOS	
TIPO DE CLIMA	% DE ÁREA DE AMBIENTE
COSTA	7%-10%
SIERRA	5%-7%
SELVA	10%-15%

3.3.6.5.- Puertas.-

- El ancho mínimo de las puertas en aulas, laboratorios o talleres será de 0.90 m.
- La altura mínima del vano de la puerta será de 2.10 m.
- Las puertas deberán abrir hacia afuera y con un giro de 180°.

3.3.6.6.- Servicios Higiénicos.- Ya establecidos en RNE. Explicados

3.3.6.7.- Capacidad de atención de alumnos

Para evaluar la capacidad máxima de alumnos, se han estimado índices de ocupación que ayuden a realizar el cálculo por ambientes de instrucción educativa, ya sean aulas, laboratorios o talleres. Los índices de ocupación es la unidad de espacio funcional que ocupan los alumnos de nivel superior según sus características antropométricas, características del mobiliario y, de ser el caso, del equipamiento a utilizar por especialidad, así como un área de circulación. Según estas referencias, los índices de ocupación serán los siguientes:

- Aula……..1.20 m2 por alumno
- Laboratorio……..…….2.50 m2 por alumno
- Taller……a partir de 3.00 m2

Todos los ambientes educativos se destinan un área libre como espacio de circulación.

- La capacidad máxima por aula no deberá exceder de 40 alumnos.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

3.3.7.- CARACTERISTICAS ESPACIALES DE ESPACIOS REQUERIDOS[4]

Las características espaciales están fundamentadas de acuerdo al Reglamento Nacional de Edificaciones, Normas para la Organización y Ejecución del Proceso de Admisión a las Instituciones de Educación Superior, Criterios para la Evaluación de Infraestructura de Institutos Superiores, entrevistas y observaciones de instituciones in-situ.

3.3.7.1.- Características de los espacios dirigidos

1.- Enseñanza Dirigida: Son las Aulas teóricas y Aulas de aprendizaje. Es el lugar donde se imparte las clases y enseñanzas teóricas, se desarrollan los proyectos y se asimilan la materia.

Según reglamento: El índice de ocupación es 1.20 m2 por alumno. La altura mínima es 2.50 m.

Capacidad Máxima: 40 alumnos

Área: 70 m2

Mobiliarios: Carpetas, Sillas, Escritorio, Pizarra.

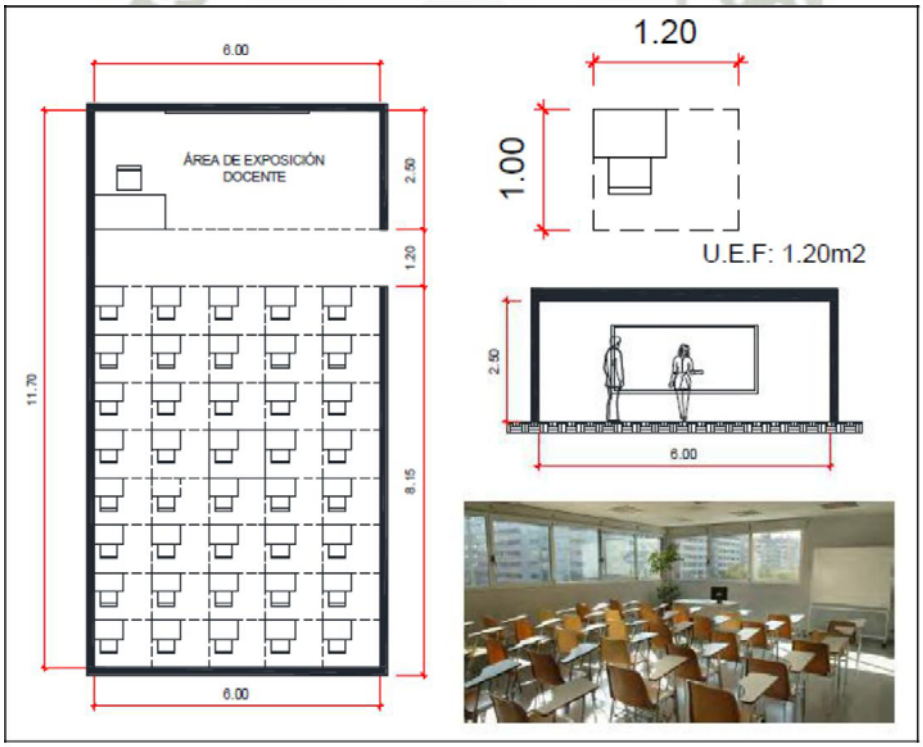


Gráfico Nº 3-4: Análisis espacial de aulas de enseñanza dirigida.
Fuente: Tesis: "Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas"-Autor: Fabiola Mucha Rojas- Universidad peruana de Ciencias aplicadas año 2014.

[4] Extraída de la Tesis para optar el título profesional de Arquitecto, tema "Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas" Autor: Fabiola Mucha Rojas- Universidad Peruana de ciencias Aplicadas- Lima Perú- Año 2014.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

2.- Enseñanza Demostrativa

a.- Aula demostrativa.- Lugar donde se imparte las clases de cocina demostrada, se reproduce técnicas y conceptos culinarios y se asimila la enseñanza expuesta.

El índice de ocupación: número de asientos fijos

La altura mínima es 2.50 m.

Capacidad Máxima: 40 alumnos

ÁREA: 116 m2

MOBILIARIOS: Asientos Fijos, Mesa de

Trabajo Equipamiento de Cocina

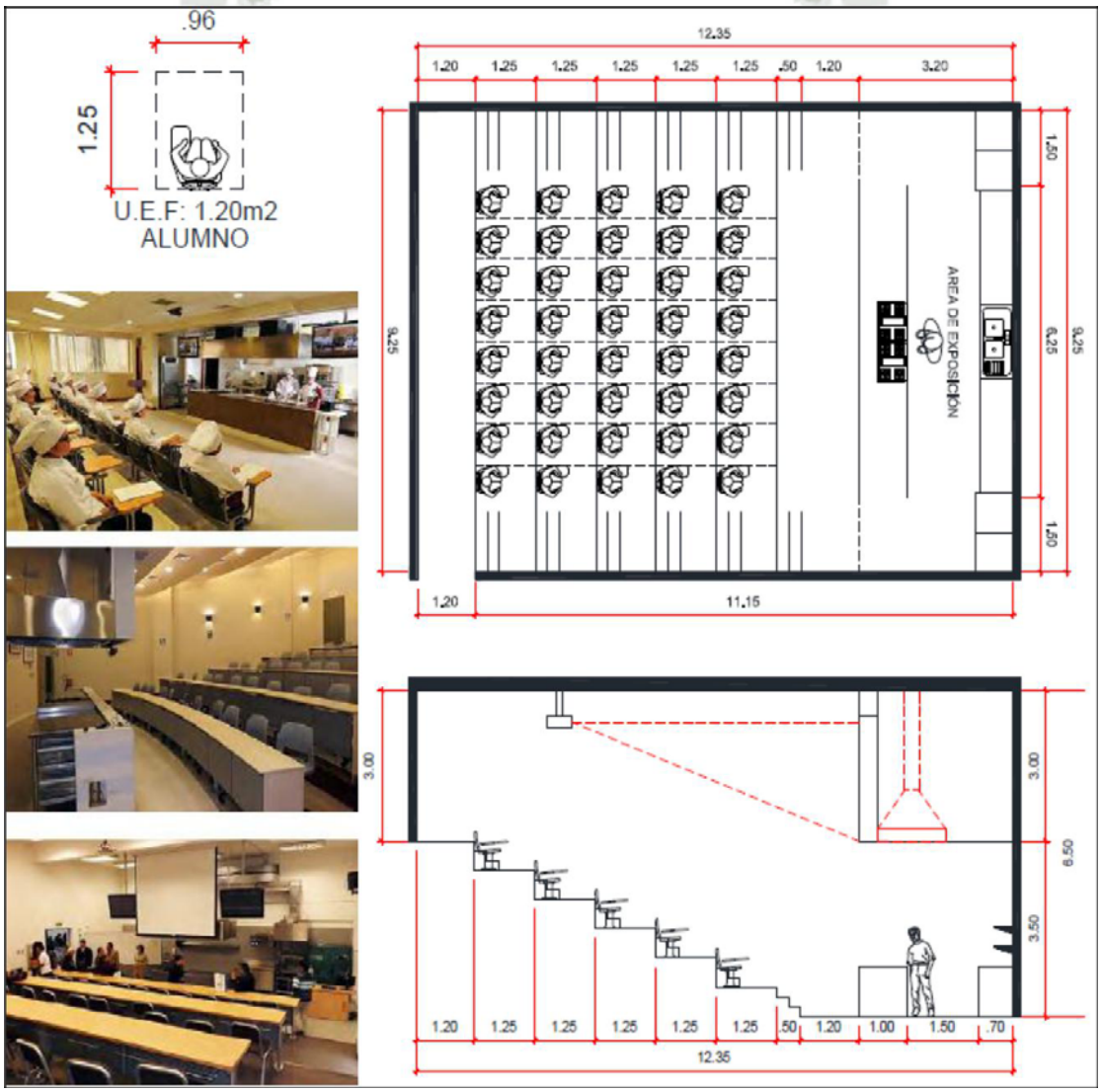


Gráfico Nº 3-5: Análisis espacial de aulas Demostrativa.
Fuente: Tesis: "Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas"-Autor: Fabiola Mucha Rojas-Universidad peruana de Ciencias aplicadas año 2014.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

3.- Enseñanza práctica

Aula práctica – Elaboración.- Lugar donde se realiza lo asimilado de la enseñanza demostrativa, el docente solo dirige y supervisa técnicas y procesos culinarios.

El índice de ocupación es 5.00 m2 por alumno

La altura mínima es 2.50 m.

Capacidad: 20 alumnos

ÁREA: 125 M2

Mobiliarios: Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo

Equipamiento de Cocina



Gráfico Nº 3-6: Análisis espacial de aulas de enseñanza practica - dirigida. Fuente: Tesis: "Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas"-Autor: Fabiola Mucha Rojas- Universidad peruana de Ciencias aplicadas año 2014.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

4.- Enseñanza experimental

Panadería Y Pastelería - Materia Prima.- Lugar donde se realiza lo asimilado de la enseñanza demostrativa, dividido en tres zonas de acuerdo a cada especialidad. El docente solo dirige y supervisa técnicas y procesos.

El índice de ocupación es 5.00 m2 por alumno

La altura mínima es 2.50 m.

Capacidad: 20 alumnos

Área: 140-150 M2

Mobiliarios: Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo

Equipamiento de Cocina

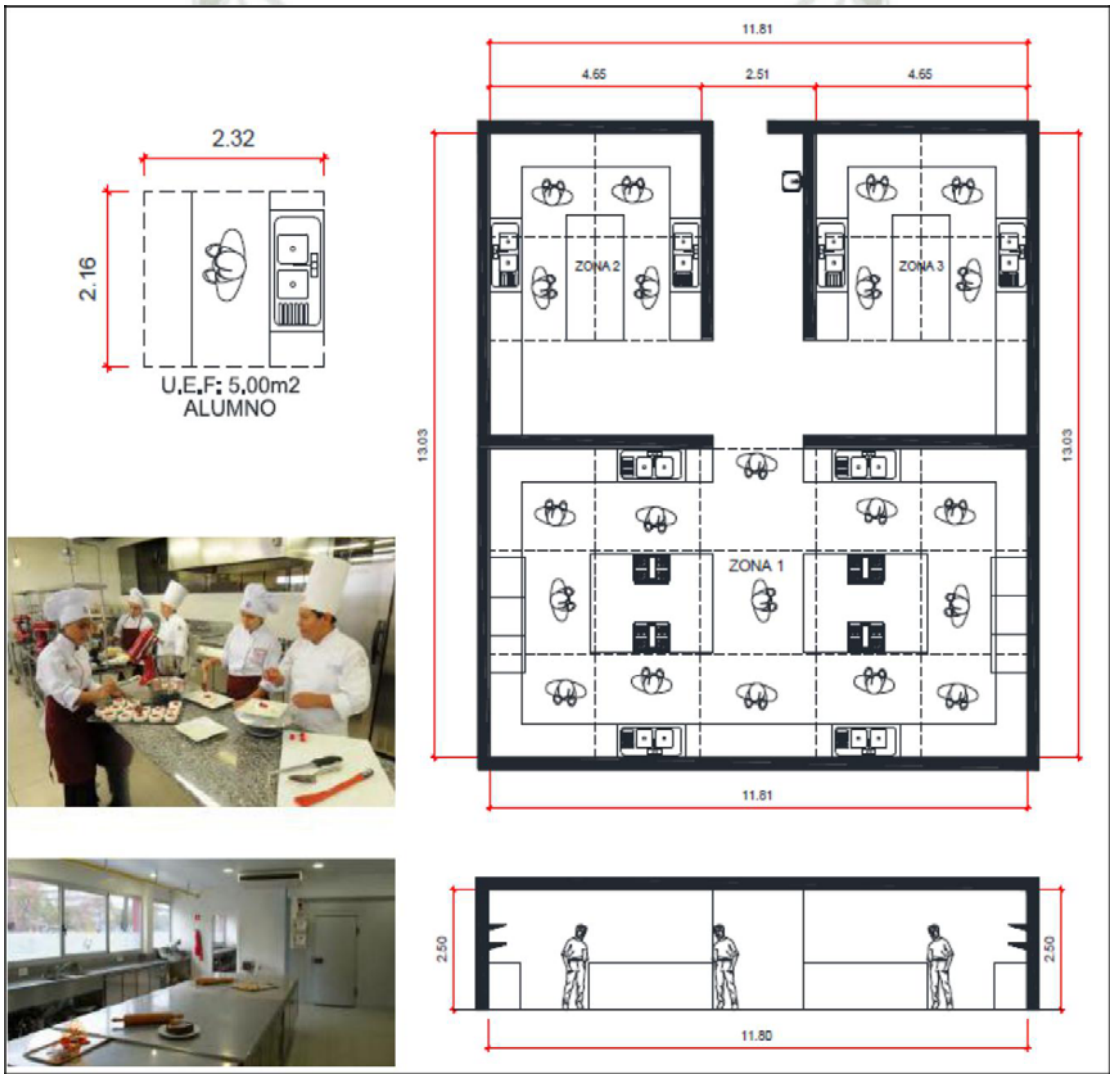


Gráfico Nº 3-7: Análisis espacial de aulas de enseñanza experimenta- panadería.
Fuente: Tesis: "Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas"-Autor: Fabiola Mucha Rojas- Universidad peruana de Ciencias aplicadas año 2014.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

5.- Enseñanza demostrativa-práctica

Servicio y sala – catas.- Lugar donde se imparte la enseñanza demostrativa y a la vez práctica de acuerdo a cada especialidad. Se reproduce técnicas y conceptos de la actividad expuesta.

El índice de ocupación es 2.50 m2 por alumno

La altura mínima es 2.50 m.

Capacidad máxima: 40

alumnos Área: 140 M2

Mobiliarios: Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo, Lavabo, Sillas

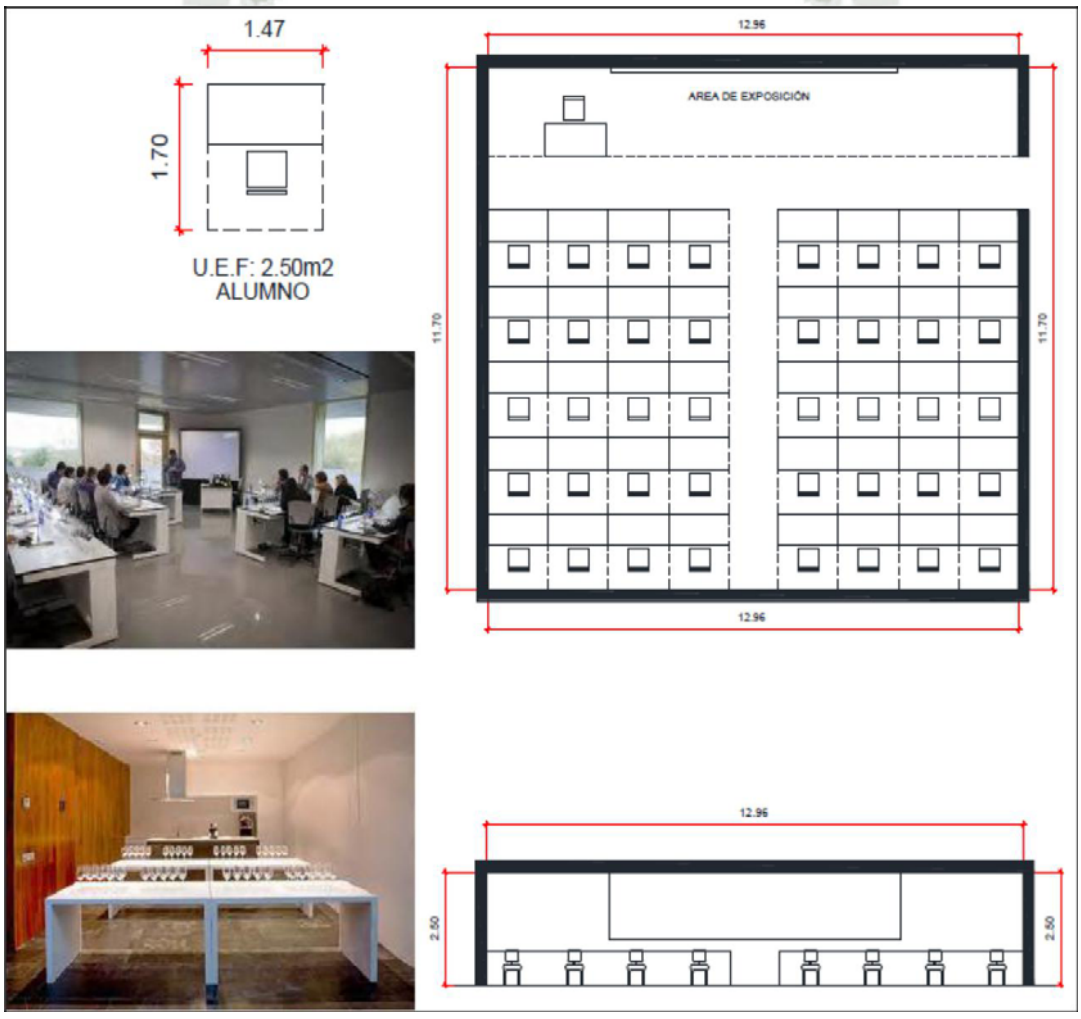


Gráfico Nº 3-8: Análisis espacial de aulas de enseñanza demostrativa.
Fuente: Tesis: "Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas"-Autor: Fabiola Mucha Rojas-Universidad peruana de Ciencias aplicadas año 2014.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

6.- Enseñanza demostrativa-análisis sensorial

Lugar donde se imparte la enseñanza demostrativa y a la vez práctica sensorial de acuerdo a cada especialidad. Se reproduce técnicas y conceptos de la sensorialidad.

El índice de ocupación es 2.50 m2 por alumno

La altura mínima es 2.50 m.

Capacidad Máxima: 20 alumnos

Área: 107 M2

Mobiliarios: Mobiliario Fijo/Mesa de Trabajo, Lavabo (Catas), Sillas



Gráfico Nº 3-9: Análisis espacial de aulas de enseñanza demostrativa.
Fuente: Tesis: "Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas"-Autor: Fabiola Mucha Rojas-Universidad peruana de Ciencias aplicadas año 2014.

7.- Investigar: laboratorio

Lugar donde se imparte actividades de investigación, reproduce, analiza e investiga los alimentos; sacando conclusiones del tema de investigación. Se reproduce técnicas y conceptos científicos.

El índice de ocupación es 2.50 m2 por alumno

La altura mínima es 2.50 m.

Capacidad Máxima: 20 alumnos

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

Área: 90 M2

Mobiliarios: Mobiliario Fijo/Islas de Trabajo, Lavabos, Gabinetes y Mobiliario Fijo, campana de Extracción, Bancas.

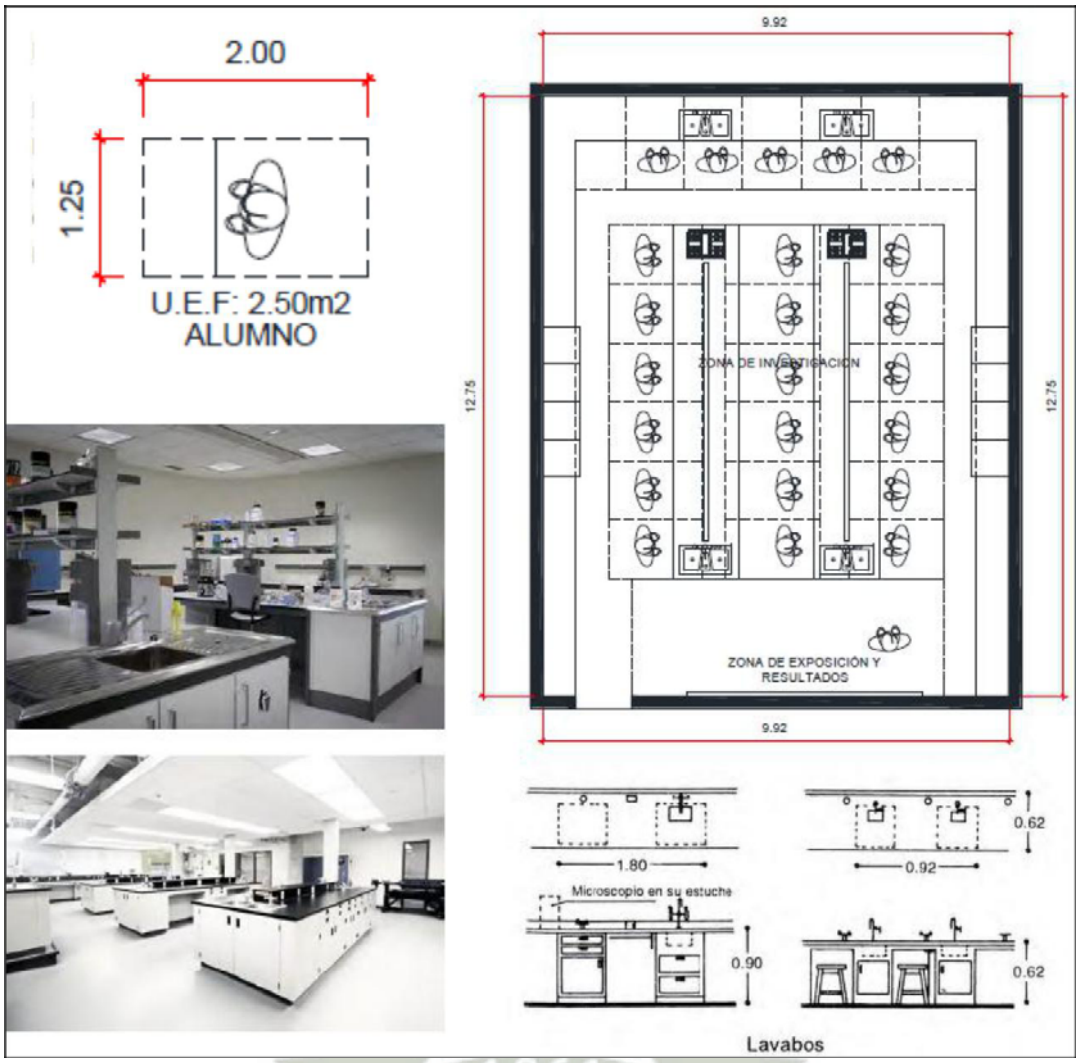


Gráfico Nº 3-10: Análisis espacial de aulas de enseñanza: laboratorios.
Fuente: Tesis: "Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas"-Autor: Fabiola Mucha Rojas-Universidad peruana de Ciencias aplicadas año 2014.

8.- Consulta Y Estudio En Sala: Biblioteca:

Lugar donde los usuarios realizan las consultas y estudios en sala.

Almacenaje de libros y revistas, depósito de libros y sala de lectura.

Según reglamentación: El índice de ocupación es 5.00 m2 por persona lectora

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

3.3.8.- Criterios de diseño para los ambientes educativos[5]

- El diseño de los Espacios propuestos, debe buscar mantener el carácter dinámico de la educación; en tal sentido los espacios exteriores son muy importantes. Debiéndose buscar en ellos la atmósfera para estimular la observación, la investigación y la creatividad en el visitante.
- En razón de la diversidad de funciones de los distintos espacios educativos., estos deberán zonificarse y organizarse funcionalmente teniendo en cuenta las afinidades que se desarrollan en cada uno de ellos
- Los espacios deben ser los adecuados a los requerimientos pedagógicos, y ofrecer el máximo de posibilidades de adaptación y flexibilidad al uso del mobiliario, equipo y material educativo necesarios para su desarrollo.
- La capacidad de las aulas será aquella que permita el mejor aprovechamiento por parte de los alumnos de los beneficios de la educación.
- La programación y el diseño de un centro educativo debe ser respuesta adecuada a las exigencias funcionales de la pedagogía contemporánea, asegurando niveles de confort e higiene, que faciliten el mejor aprovechamiento de la tarea educativa, para lo que deben tenerse en cuenta los siguientes criterios.
  - Funcionalidad y habitabilidad
  - Flexibilidad
  - Simplicidad constructiva
  - Coordinación modular
  - Instalaciones y servicios
  - Economía.

3.4.- CONCLUSIONES

- Según la Asamblea Nacional de Rectores, nuestra propuesta se centra en la unidad funcional **CLASE UF4.-** Centros de producción de bienes y servicios con fines académicos y mixtos (oficinas de Investigación y Consultaría, Talleres Artesanales y Fabriles, Laboratorios, Campos de Producción, Hoteles, Mercados, Centros de Salud, etc.).
- Las aulas de planta rectangular son las que mayores ventajas presentan en el aspecto constructivo y económico, sin embargo, pedagógicamente es recomendable el diseño

[5] Extraída de tesis de arquitectura "complejo recreativo, deportivo y cultural; una alternativa para el desarrollo integral de los pobladores del distrito de majes". FAU – UNSA.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

de forma cuadrada ya que permite mayor flexibilidad en su amueblamiento y disposición del mismo, en función de las variadas actividades que debe realizarse en el aula según la pedagogía actual asimismo los elementos principales de los espacios educativos deben relacionarse con las condiciones antropométricas de los alumnos observando.

- No existe Normativas específicas para cada tipo de ambientes para la gastronomía, esto es por la variedad existente en esta rama y el arte culinario como son comidas, postres, bebidas, licores, novo andina.
- Para nuestra propuesta tomaremos lineamientos normativos existentes en nuestro país, y no está demás corroborar con normatividades de otros países.
- El equipamiento educativo va asociado muchas veces a otros equipamientos (cultural, recreacional, etc.), por lo que han sido incluidos en este rubro todos aquellos que tengan afinidad con él.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

CAPITULO IV
MARCO REFERENCIAL

4.1.- ANTECEDENTES

En este capítulo se hará referencia sobre algunos proyectos de nivel internacional, de tipo educativo y cultural, recalcando los elementos ordenadores, puntos focales (hitos), libertad en su composición, mimetización entre lo consolidado y el entorno, características en su funcionalidad, tramas ordenadoras, etc.

Estos ejemplos si bien no tienen mucho parecido en el desarrollo de nuestra propuesta nos da la posibilidad de ver y usar los diferentes enfoques que llegan a un fin completo usando variables, como el paisaje, la topografía, el asoleamiento, orientación, visuales, etc., en diferentes partes del planeta.

Cada uno de los equipamientos tiene un análisis y conclusiones independientes, para luego tener conclusiones generales, esto servirá como aportes para nuestras premisas de diseño.

4.2.- BASQUE CULINARY CENTER – CENTRO PARA UNIR ARQUITECTURA Y GASTRONOMIA[1]

4.2.1.- Ficha técnica:

Ubicación: Paseo Juan Avelino Barriola, 101 20009
Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa)

Área construida total: 15.000 m2

Arquitectos: VAUMM arquitectura y urbanismo

Proyecto constructivo: LKS

Dirección de obra, estructuras e instalaciones: LKS

Dentro de la ubicación general de Basque Culinary Center, se encuentra en el Paseo Juan Avelino Barriola, paralelo al Paseo Aiete que cruza con la autopista principal GI20 conectando a todos los puntos de la ciudad.

El área del complejo se encuentra frente al Parque Tecnológico San Sebastián que tiene una superficie de 650,000m2 de parque natural.

[1] Extraído de la revista Archdaily, http://www.archdaily.pe/pe/02-115116/en-construccion-basque-culinary-center-vaumm

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

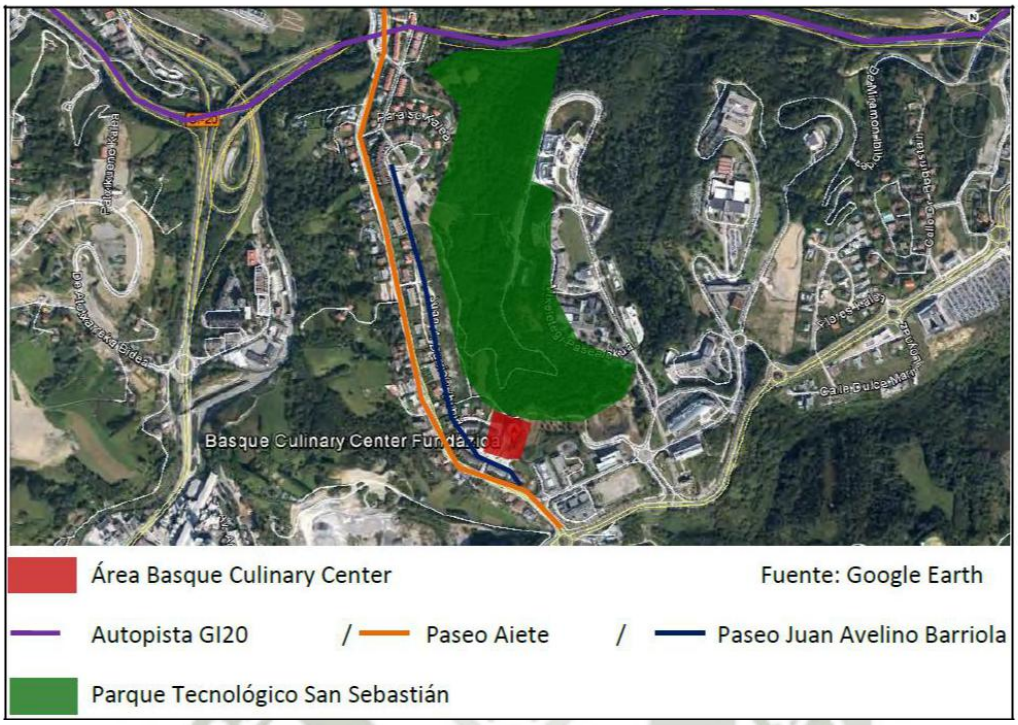


Gráfico Nº 4-1: Ubicación del Basque Culinary Center.
Fuente: google earth – tesis "Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas" Autor: Fabiola Mucha Rojas- Universidad Peruana de ciencias Aplicadas- Lima Perú- Año 2014.

4.2.2.- Introducción: El Basque Culinary Center es un proyecto ideado por la Universidad de Mondragón y el soporte de chefs vascos, cuyo objetivo es consolidar el liderazgo de la cocina vasca así como dinamizar la investigación, la innovación, la transferencia de conocimientos y la formación profesional. El centro abrió las puertas en septiembre de 2011.

4.2.3.- Objetivos del proyecto

- La proyección internacional de Euskadi como meca de la alta cocina mundial.
- La consecución y defensa de una posición de liderazgo.
- La promoción de la investigación y transferencia de conocimiento entre los profesionales de la alta cocina y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados con la gastronomía.
- El aseguramiento de la continuidad de la cocina vasca como polo de alta cocina y de innovación en el futuro.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

4.2.4.- Formación académica en la facultad de ciencias gastronómicas

Se impartirán tres tipos de formación:

- **Grado en Artes Culinarias:** Título Universitario Oficial. Duración: 4 años.
  Áreas de conocimiento: Cocina-sala, Gestión del negocio, Ciencia y Tecnología, y Cultura y Arte.
- **Postgrados:** Se diferenciarán dos colectivos de destinatarios: Profesionales de la cocina, Profesionales de otros sectores que deseen especializarse en el ámbito de la gastronomía, incluyendo un Programa de Doctorado.
- **Formación continua:** Se diferencian dos colectivos de destinatarios: Profesionales de la cocina, y Sociedad en general.

4.2.4.- Concepto: Un proyecto pionero en España cuyo edificio en forma de U trata de recrear la imagen de platos amontonados en una metáfora literal y arquitectónica acerca del plato como soporte de la gastronomía.

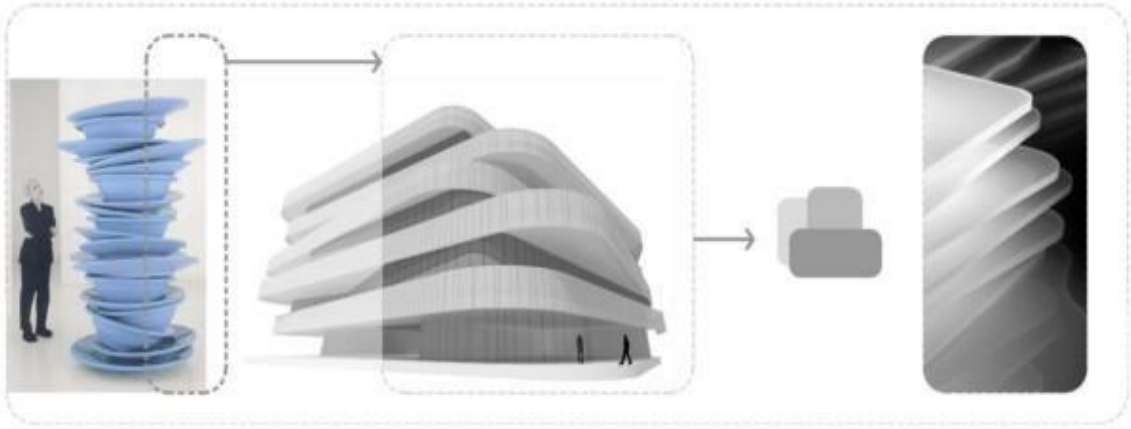


Gráfico Nº 4-2: Idea Conceptual de la edilicia
Fuente: http://diariodesign.com/2012/03/vaumm-proyecta-los-volumenes-del-basque-culinary-center-para-unir-arquitectura-y-gastronomia/

4.2.5.- El proyecto: VAUMM se inspiró en el trabajo del artista estadounidense Robert Therrien, quien ha elevado el menaje de cocina a la categoría de arte a través de acumulaciones y multiplicaciones de escala.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

El diseño tiene forma de U deja un espacio interior que sigue la forma de la ladera. En esta zona se desarrollan todas las circulaciones y conexiones, convirtiéndose en un espacio lleno de actividad.

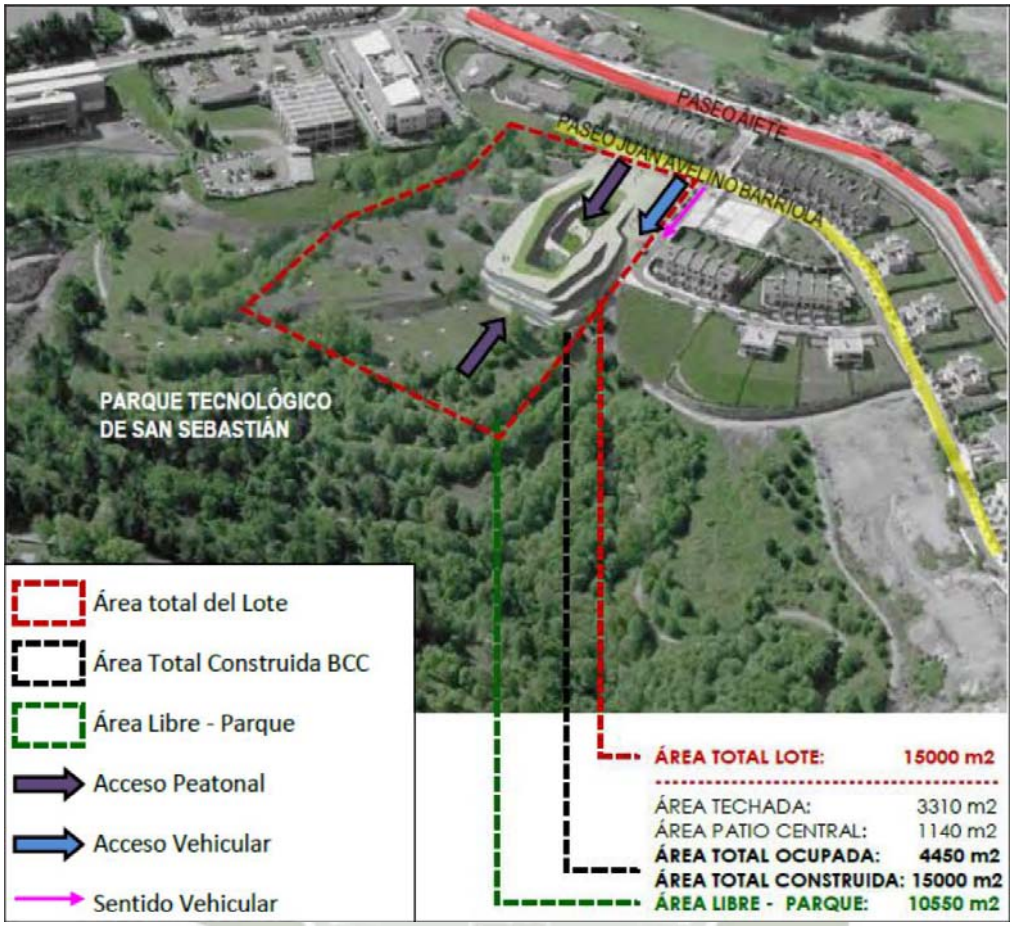


Gráfico Nº 4-3: Ubicación del proyecto dentro del conjunto
Fuente: http://diariodesign.com/2012/03/vaumm-proyecta-los-volumenes-del-basque-culinary-center-para-unir-arquitectura-y-gastronomia/

4.2.6.- Programación.- Los referidos espacios serán los siguientes:

- **Restaurante Y Cafetería:** Restaurante y cafetería abiertos al público, con capacidad mínima para cuarenta comensales. Podrán albergar una zona de cata de vino. Incluyendo los aseos, se estima una superficie útil total de 215 m2
- **Cocina principal:** Cocina vinculada al restaurante, totalmente equipada y del máximo nivel. Se estima una superficie útil de 170 m2

Área Académica

- **Cocina De Investigación Y Sala:** Cocina independiente del restaurante, destinada a la investigación y desarrollo de nuevos platos. Vinculada a ésta y separada por un vidrio,

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

se dispondrá de una sala desde la que se pueda observar el trabajo de investigación. Se estima una superficie útil de 50 m2, para cada uno de los espacios.

- **Salas de pre-elaboración:** Salas de pre-elaboración de alimentos, vinculadas a las cocinas. Se estima una superficie útil total de 140 m2

Comedor: Para el personal del Centro. Incluyendo los aseos, se estima una superficie útil de 130 m2

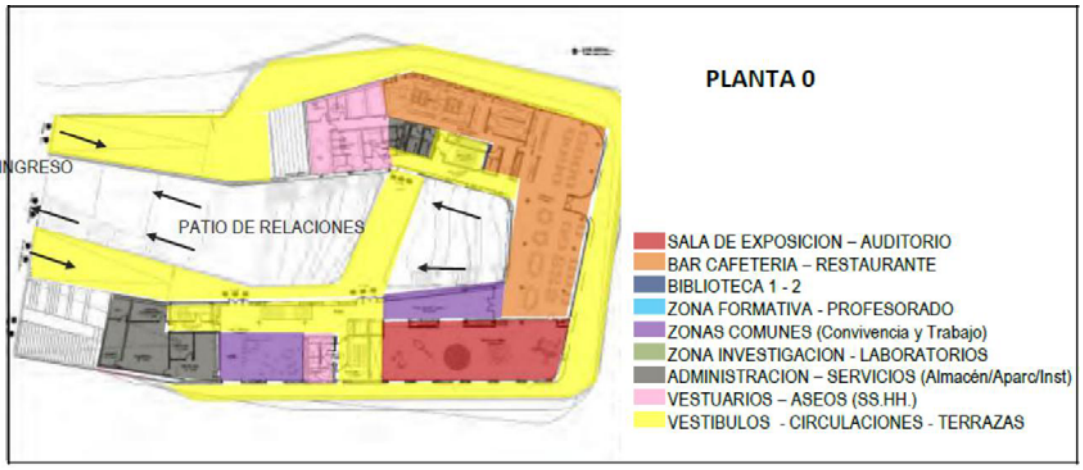
- **Cocina:** Cocina vinculada al comedor para el personal del Centro. Se estima una superficie útil de 100 m2
- **Vestuarios:** Para ambos sexos. Se estima una superficie útil total de 100 m2 c/u.
- **Auditorio-show cooking:** Sala multiusos, que podrá realizar funciones de Auditorio, Aula Magna o show cooking (cocina en directo). Tiene una superficie útil de 275 m2
- **Laboratorios:** Para el desarrollo de útiles que permitan su posterior empleo en la Investigación de nuevas técnicas. Se estima una superficie útil total de 150 m2
- **Talleres:** Cuatro talleres para la práctica de especialidades: pastelería, heladería, panadería, etc. Se estima una superficie útil total de 200 m2
- **Exposición:** Sala multiuso destinada principalmente a exposiciones y recepciones. Se estima una superficie útil de 200 m2
- **Almacén:** Se estima una superficie útil de 100 m2
- **Cuartos basuras, instalaciones y aseos generales:** Superficie útil total de 135 m2
- **Aulas polivalentes:** Ocho aulas polivalentes. Con un área útil total de 400 m2
- **Despachos y sala de profesores:** Se estima una superficie útil total de 130 m2
- **Aula de informática:** Se estima una superficie útil de 100 m2
- **Aula de reserva:** Aula para uso de catas de vino, o para su uso como aula polivalente. Se estima una superficie útil de 50 m2
- **Aulas de estudio:** Diez aulas de estudio. Con una superficie útil total de 1.000 m2
- **Biblioteca:** Se estima una superficie útil de 120 m2
- **Recepción:** Recepción, acceso principal. En este lugar se ubicará la secretaría. Se estima una superficie útil de 50 m2
- **Aparcamiento:** En uno o varios sótanos, plazas de aparcamiento destinadas fundamentalmente a visitas, docentes y trabajadores. Además de éstas, se estima conveniente disponer de algunas plazas en superficie para visitas. Habrá de justificarse el número de plazas que se propongan.

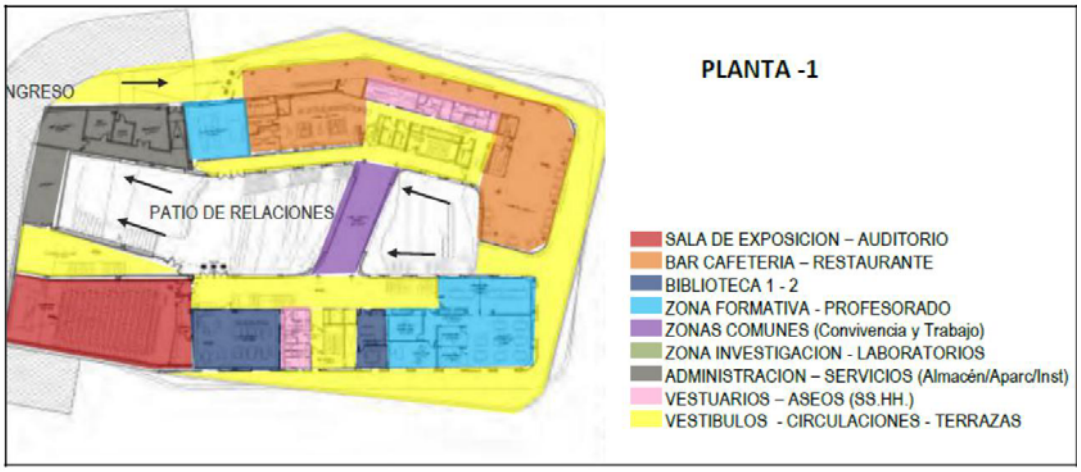
Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

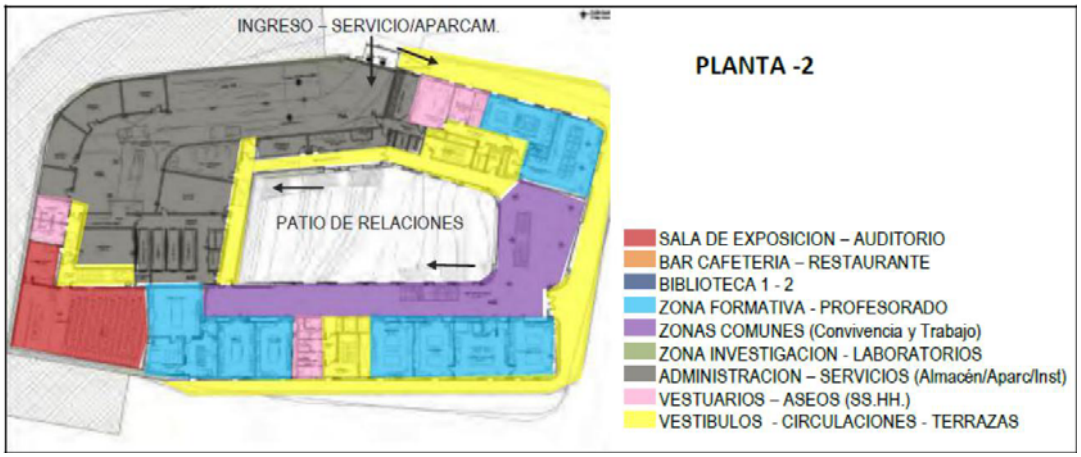
REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

4.2.7.- Plano distribución del proyecto





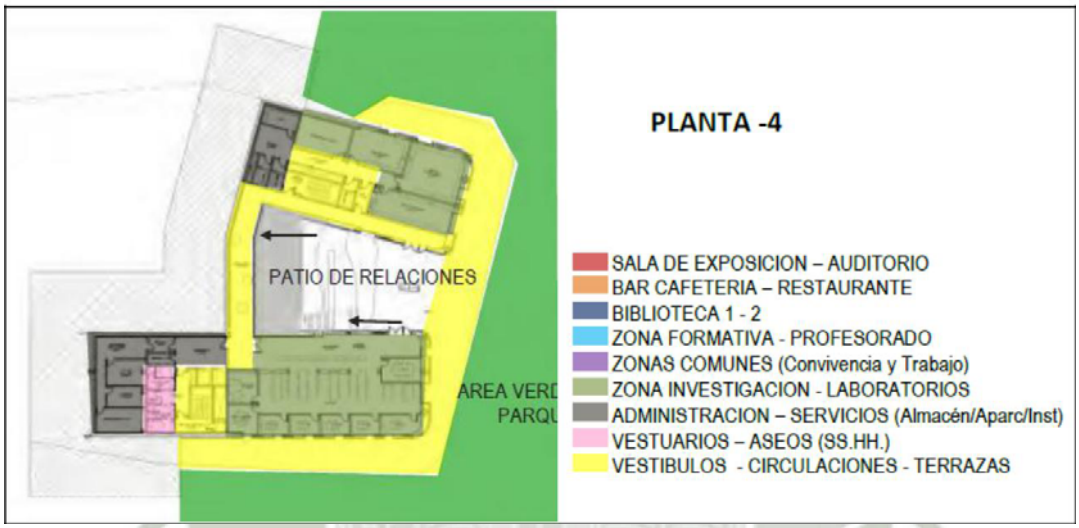


Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

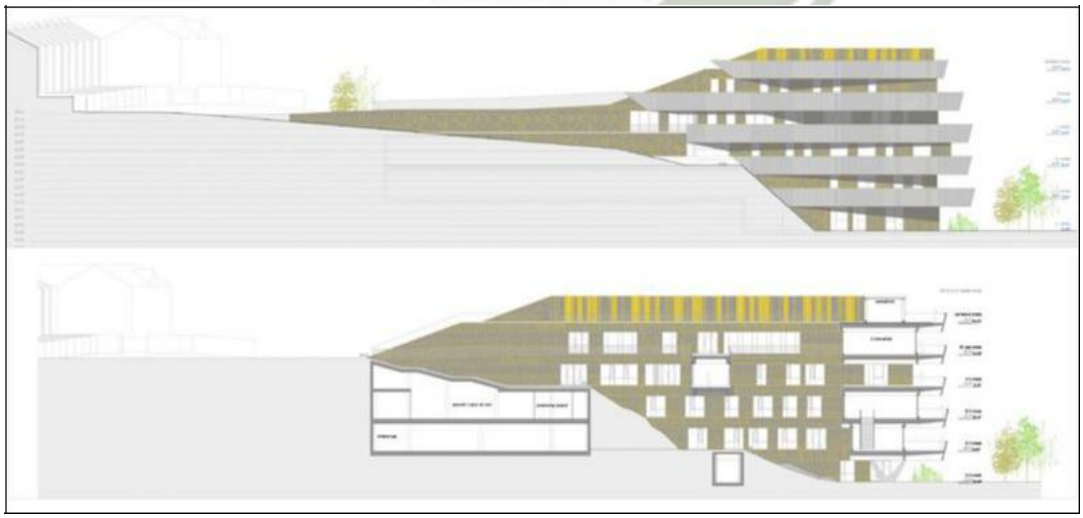
REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA





Plano Nº 4-4: plantas generales del proyecto localizando sus ambientes. Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

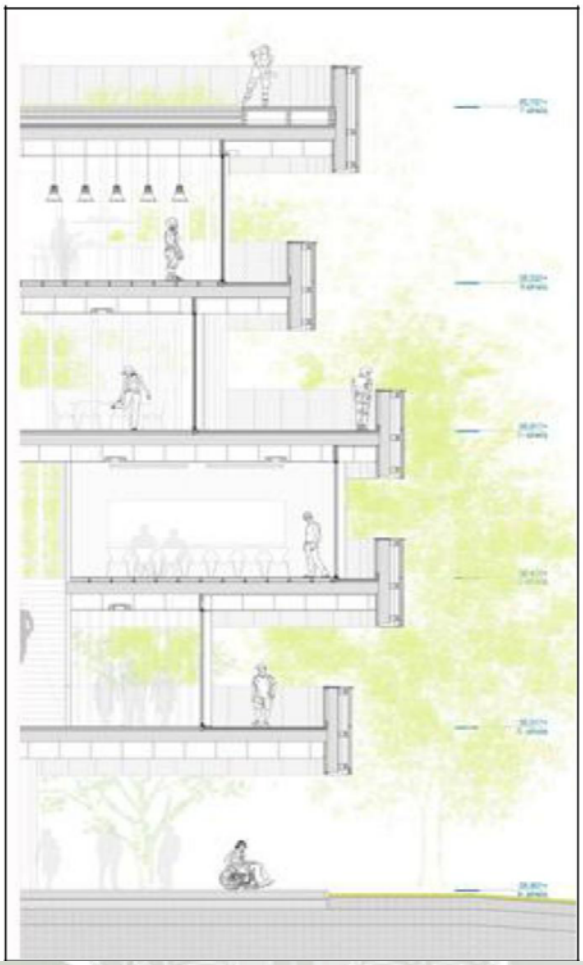


Plano Nº 4-5: Elevaciones principales del proyecto, la topografía acompaña a la edilica. Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA



Plano Nº 4-1: Sección parcial transversal del proyecto, el uso de ventanales par las mejores visuales.
Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

El uso de los techos verde para el cultivo de plantas para el uso en el centro es aprovechado en el proyecto, la aplicación de la escala peatonal y del entorno esta bien lograda en la propuesta, no ocasiona impacto visual en el entorno.



Plano Nº 4-2: Sección transversal del proyecto.
Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA



Gráfico Nº 4-6: Áreas verdes en los techos para el cultivo de planta para su uso propio.
Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

4.2.8.- Análisis del proyecto

La utilización de geometrías que recuerdan tanto el apilamiento de platos como la suavidad de las ondas que representan la topografía de la ladera original consigue dar un efecto unitario al conjunto que sirve de estrategia de fusión entre arquitectura y paisaje.



Gráfico Nº 4-7: La arquitectura y el paisaje.
Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

Con la idea de la escala, los volúmenes del edificio siguen las curvas de nivel y su escala se mimetiza con la de los edificios colindantes. Además, consigue que todas las plantas tengan miradores con vistas al exterior.



Gráfico Nº 4-8: Visuales hacia el exterior verde.
Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

El proyecto se dota de múltiples espacios de relación, buscando la continuidad interior exterior en las que poder disfrutar del paisaje y extender la actividad del interior al exterior de forma natural.



Gráfico Nº 4-9: El diseño al tener forma de U deja un espacio interior que sigue la forma de la ladera. En esta zona se desarrollan todas las circulaciones y conexiones, convirtiéndose en un espacio lleno de actividad. Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

A una escala próxima, desde el acceso, el edificio se convierte en paisaje, difumina sus límites con el entorno en un gesto de acogida y de adaptación al entorno. El edificio se sirve del desnivel existente en el terreno para plantear una estrategia de implantación en base a plantas escalonadas que descienden al ritmo de la ladera existente y que le permiten generar los accesos a diferentes niveles con una total integración en la topografía.





Gráfico Nº 4-10: vistas del Acceso principal, el impacto visual es nulo y guarda armonía con el paisaje.
Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

Su organización en torno a un espacio central, exterior, de relación, muestra el flujo de movimiento de personas como expresión del dinamismo característico del programa de usos y generar a su vez visuales cruzadas que favorezcan la orientación y la interrelación. La disposición de espacios cubiertos y abiertos como transición entre interior y exterior otorga amplitud al espacio interior. Constituye en definitiva un edificio permeable y versátil.



Gráfico Nº 4-11: vistas del Espacio interior central.
Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/



Gráfico Nº 4-12: vistas del Espacio exterior de la edilicia y la relación con el entorno.
Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

El edificio es sensible a estrategias de ahorro energético incorporando, de forma natural, medidas activas y pasivas que buscan el ahorro energético a través del empleo de energías renovables, apoyando la imagen fundamentada en la innovación y el liderazgo tecnológico.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA



Gráfico Nº 4-13: Aplicación de paneles solares que es parte del diseño en su conjunto.
Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

4.2.9.- Análisis Volumétrico[2].- El edificio transmite una imagen contemporánea y vanguardista, no sólo a través de la rotundidad volumétrica, sino también en la manera en la que se emplean los materiales. Se trabaja con materiales cotidianos, pero se busca innovar en la forma de usarlos y de colocarlos.

Una innovadora puesta en obra de los materiales, apoyada en el desarrollo tecnológico de las empresas que lo hacen posible.



Gráfico Nº 4-14: Volumetría principal de la edilicia.
Fuente: http://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/

[2] http://diariodesign.com/2012/03/vaumm-proyecta-los-volumenes-del-basque-culinary-center-para-unir-arquitectura-y-gastronomia/

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

4.3.- Conclusión del proyecto

- El proyecto se encuentra relacionado a un entorno histórico, comercial y con abundantes actividades culturales; su ubicación es sencilla y muy cerca de las vía conectoras principales de la ciudad.
- La IDEA CONCEPTUAL ES UNICA, INNOVADORA Y LA INSERTA DE MANERA SUTIL CON LA TOPOGRAFIA, VOLVIENDOLO UN ICONO EN EL LUGAR.
- El patio central genera visuales interesantes entre ambos lados del proyecto llenándolo de dinamismo.
- El área designada para el proyecto es de 15000m2, la cual solo ocupa la tercera parte para dejar el resto como continuación del parque, desarrollando un ingreso desde el mismo patio central con conexiones verticales y horizontales.
- Los espacios están destinados para actividades públicas, prácticas y de investigación especializada; con sus recorridos invita al público a involucrarse con el proyecto.
- Mantiene el mismo respeto por crear espacios únicos dentro del edificio pero a su vez aportar hacia el exterior.
- Si bien no contamos con un terreno de fuerte pendiente y/o compleja topografía, podemos basarnos en un sistema de circulación como el de este proyecto (recorridos).
- Vemos como gran aporte a nuestro proyecto el uso de los techos como huertos de la misma escuela, dando ese efecto de “techos verdes”.

En imagen

- Los elementos arquitectónicos son muy bien manejados se tiene dos ejemplos inscritos en zonas urbanas y la otra donde está dentro de áreas verdes.
- Manejan muy bien al contexto en el cual se ubican el proyecto, guardan la proporción con el perfil del entorno para que no rompa con la imagen urbana de su contexto.
- La imagen que proyectan los edificios solo uno refleja el contenido de la edilicia, el otro ejemplo no, pero invita a ingresar por su elevación lograda.

En Función

- Los proyectos albergar una serie de actividades en un solo espacio haciéndolos que funcionen de manera independiente, o integrada como conjunto.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

- Las actividades entre si son compatibles, ya que se encuentran dentro de un marco socio-económico cultural y por lo tanto requieren de espacios de servicios similares.

En Espacio

- Los proyectos tienen mucha integración hacia la sociedad, creando e integrando espacios públicos, alamedas peatonales, áreas verdes etc. Haciendo más allá de un conflicto una virtud el proyecto.
- La articulación entre la ciudad y el proyecto es único, manejan muy bien los espacios integradores y las llegadas hacia los puntos de concentración ya que estos deben estar bien articulados entre sí.
- Los espacios interiores y abiertos manejan una temática clara, representativa y definida, ya sea en las aulas, talleres, salones.

En forma

- La volumetría formal son simples, y sencillos reflejan las actividades que se desarrollan en su interior.
- El uso equilibrado del lleno y el vacío en sus elevaciones está bien logrado.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

CAPITULO V

MARCO REAL

5.1.- ANTECEDENTES.

Wikipedia – La gastronomía del Perú describe: "La cocina peruana resulta de la fusión inicial de la tradición culinaria del antiguo Perú (con sus propias técnicas y potajes) con la cocina española en su variante más fuertemente influenciada por 762 años de presencia morisca en la Península Ibérica y con importante aporte de las costumbres culinarias traídas de la costa atlántica del África subsahariana por los esclavos. Posteriormente, este mestizaje se vio influenciado por los usos y costumbres culinarios de los chefs franceses que huyeron de la revolución en su país para radicarse, en buen número, en la capital del virreinato del Perú. Igualmente trascendental fue la influencia de las inmigraciones del siglo XIX, que incluyó chinos cantoneses, japoneses e italianos, entre otros orígenes principalmente europeos".

Es debido a esto, que la gastronomía del Perú, adquiere la particularidad exclusiva de que existan comidas y sabores de cuatro continentes en un solo país, llegando a darse con mayor notoriedad desde la segunda mitad del siglo XIX.

Actualmente, la gastronomía peruana posee una marcada identidad reflejada en su biodiversidad, climas, tradiciones y crisol de razas. Estos elementos han permitido la construcción de una suerte de "personalidad culinaria nacional". Si nos centramos en el sector de restaurantes y/o en establecimientos de expendio de alimentos y bebidas, podremos concluir que el actual crecimiento del "boom gastronómico" decididamente requerirá cada vez más de mano de obra calificada, competente y proactiva. Es así, que toda nuestra riqueza y sapiencia gastronómica amerita un esfuerzo consensuado por educar a las nóveles generaciones para que éstas, en un futuro, puedan reemplazar a aquellas empíricas.

En otras palabras, sobran argumentos para que la actividad culinaria en el Perú obtenga el rango y reconocimiento de profesión para merecidamente consolidarse como toda una carrera universitaria integral al mismo nivel de aquellas tradicionales.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

5.2.- UBICACION GEOGRAFICA

5.2.1.- AREQUIPA: [1]

UBICACION

Arequipa está situada en la región quechua a 2329 m.s.n.m., siendo sus coordenadas geográficas 16º 24' 10" latitud sur y 71º 32' 19" longitud Oeste de Greenwich. Conocida como la "Ciudad Blanca" por el uso del sillar en sus construcciones.

5.2.2.- ESTRUCTURA URBANA

5.2.2.1.- ESTRUCTURA SOCIO ECONOMICA

Debido a fenómenos migratorios, Arequipa ha venido registrando unas tasas de crecimiento más altas, superiores a otras ciudades del país con cerca de 837 000 habitantes.

El crecimiento poblacional ocasionara la demanda de suelo urbano para albergar a 120 000 familias más, con requerimientos de trabajo por lo menos para un tercio de esta población, ya que las proyecciones alternativas indican que el crecimiento seguirá latente. Así, según cálculos, en el año 2020 la región Arequipa tendría cerca de 1 millón 700 mil habitantes.

5.2.2.2.- ESTRUCTURA ESPACIAL

La estructura urbana se organiza de manera concéntrica generando un desequilibrio en el uso de suelo urbano, por lo que existe una tendencia de suelo de crecimiento irracional debido al adosamiento de nuevas estructuras, que originan una desarticulación en su interior y con respecto al área central. Así identificamos 3 zonas que conforman esta estructura:

- **ZONA CENTRAL:**

Conformada por el centro histórico de la ciudad, donde se desarrollan las principales actividades económicas y sociales, es el punto de convergencia de toda la ciudad.

- **ZONAS INTERMEDIAS:**

Conformada por los distritos circundantes al área central: Cerro Colorado, Cayma, Yanahuara, Selva Alegre, Miraflores, Mariano Melgar, Paucarpata, JLBYR, Hunter, Sachaca y Umacollo; los cuales se constituyen en áreas residenciales, que interactúan

[1] Contenido de la ubicación geográfica realizado en Talleres de Titulación 2013 – 2014 – FAU- UNSA

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

con el área central y con demás áreas menores, que dependan del nivel de desarrollo económico de la población asentada ahí.

- **ZONAS PERIFÉRICAS:**

Conformadas por el cono Norte, Ciudad Municipal, Buenos Aires, Pampas de Polanco, Atalaya, Alto Misti, Miguel Grau, Alto Jesús, etc. Donde se constituyen zonas urbanas marginales, desestructuradas y dependientes, como resumen de la segregación funcional de la ciudad, que se definen por su dependencia absoluta del área central. Su crecimiento urbano es acelerado y no planificado, lo que evidencia su falta de servicios e infraestructura básica.

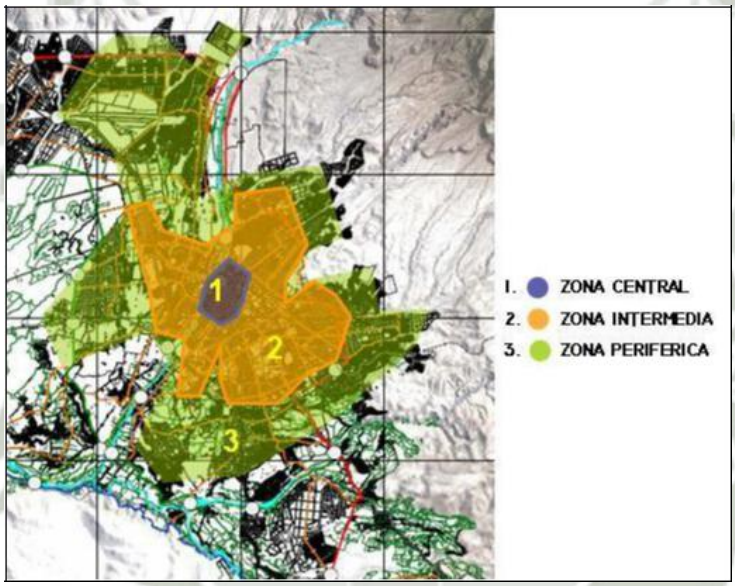


Grafico N°5-1: Estructura espacial, crecimiento de Arequipa. Fuente: TT. 2012 FAU-UNSA

Así podemos afirmar que Arequipa se encuentra en un proceso de crecimiento urbano inminente, en el que zonas agrícolas, terrenos eriazos han sido ocupados progresivamente de manera desorganizada, en base a la zona central, es necesario reorientar y planificar su expansión como mínimo, ya que el crecimiento es inevitable.

Este crecimiento demográfico general origina una diversidad de demandas en infraestructura básica, de servicios, y de equipamientos nuevos para el planteamiento general a futuro en un mediano plazo.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

5.2.3.- DISTRITO DE CERRO COLORADO[1]

El distrito de Cerro Colorado está ubicado en la parte Norte de Arequipa Metropolitana, en la llamada zona intermedia, entre la zona monumental – central y la zona periférica, consolidada por todo el sector marginal de la ciudad y que experimenta un creciente aumento poblacional.

Se encuentra ubicado a una altura de 2 406 m.s.n.m. 16º 22’ 24” de latitud Sur y 71º 33’ 37” de longitud; tiene una población de 69 103 habitantes (fuente: INEI) y una superficie de 174 90 km2, con una densidad poblacional de 379.27 hab7km2

I.1.1. Limites

- **Norte:** Distrito de Yura y faldas del volcán Chachani
- **Sur:** Distritos de Yanahuara, Sachaca, Uchumayo, Cruz del Intendente y lindero meridional del anexo de Pachacutec.
- **Este:** Torrentera que separa los pueblos de la Tomilla y Cayma
- **Oeste:** Distrito de Yura, divididos por la quebrada de Añashuayco



Grafico N°5-2: Ubicación del Distrito de Cerro Colorado en Arequipa, Fuente: internet

5.2.4.- ESTRUCTURA URBANA

5.2.4.1.- ESTRUCTURA SOCIOECONOMICA

Actualmente El Distrito de Cerro Colorado cuenta con una población aproximada de 113,171hab. (Fuente INEI 2012). Lo que constituye el 9% de la población del departamento de Arequipa, con una tasa de crecimiento de 1.7%. De los 113.171 hab. 58,251 son mujeres y 54,920 son hombres. Por lo tanto, el 48,53% de la población son hombres y el 51,47% son mujeres.

[1] Contenido Análisis del Distrito de Cerro Colorado realizado en Talleres de Titulación 2013 – 2014 – FAU-UNSA

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

5.2.4.2.- TENDENCIA:

De acuerdo a las proyecciones que muestra el INEI, tenemos que para el presente año (2015) " El distrito debe alcanzar una población de 126,738 hab. Es decir el 14.39%, de la población de Arequipa Metropolitana y para el año 2021 esta se incrementará a 168,203 habitantes manteniendo una tasa de crecimiento poblacional aproximado del 2.91%".

5.4.3.-ESTRUCTURA ESPACIAL[2].

5.4.3.1.- CRECIMIENTO URBANO

La urbanización más antigua que tiene Cerro Colorado es su pueblo tradicional de Cerro Viejo, en el año 1930 se crea el pueblo de La Libertad, en 1946 la Asociación mutualista de pequeños agricultores de Cayma y anexos de la irrigación del Cural fundan el Cural, formando parte de los distritos de Cerro Colorado, Sachaca y Uchumayo.

En 1949 se dispone de la lotización de las extensas áreas a la Libertad como son Alto Libertad, Semi- rural Pachacutec y Mariscal Castilla, antes denominada área urbana Manuel A. Odria.

El 26 de Febrero de 1954 se crea el distrito de Cerro Colorado (ley Nº 12075); Integrado por Cerro Viejo, La Libertad, caseríos de Zamacola, Cerrito los Álvarez y de Pachacutec.

En 1955 aparece la Urb. Veracruz como el poblado más pequeño, en 1958 surge el pueblo joven de Rio Seco, en terrenos de la Irrigación Zamacola, área agrícola de importancia que impulso el poblamiento del sector. En 1966 se funda el pueblo joven Víctor Andrés Belaunde, en 1967 aparece la Urb. Challapampa, el pueblo joven Túpac Amaru y el pueblo joven 12 de Octubre.

Desde 1970 hasta la actualidad surgen gran cantidad de asentamientos como el de José S. Atahualpa, Alto Victoria, Las Flores, Florida, Parque Industrial, Rio Seco, etc. Posteriormente surgen otros asentamientos adyacentes al aeropuerto Rodríguez Ballón y la vía a Yura como Alto Victoria, Ciudad de Dios, ciudad Municipal, etc. Debido a su ubicación dentro de la zona de mayor expansión urbana de Arequipa.

[2] Contenido Análisis Estructura espacial del Distrito de Cerro Colorado realizado en Talleres de Titulación 2013 – 2014 – FAU- UNSA

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

5.4.4.- CONFIGURACIÓN URBANA[3]:

La configuración urbana de Cerro Colorado es variada, podríamos definir 2 tipos que dependen de su ubicación respecto a la topografía; en zonas planas se presenta una trama regular, e irregular en zonas de relieve variado como en los cerros.

Las áreas verdes y zonas agrícolas aun representan un porcentaje considerable del territorio del distrito, que en un contexto de desarrollo económico, resalta su potencialidad de desarrollo y a la vez su fragilidad ecológica.

5.5.- EL SECTOR:

El terreno se ubica en la Av. Metropolitana, a unos metros de la intersección de ésta con la Av. Rímac. Cuenta con un área de 21,278.98 m2 y un perímetro de 600.54 ml.



Grafico N°5-3: Ubicación del terreno propuesto, Fuente: Google earth.

5.5.1.- TOPOGRAFIA

La topografía del terreno cuenta con una ligera pendiente (1.5%) homogénea que va de norte a sur, permite una gran variedad de equipamientos en lo que compete a la propuesta en actividades.

[3] Contenido Análisis Configuración Urbana del Distrito de Cerro Colorado realizado en Talleres de Titulación 2013 – 2014 – FAU- UNSA

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

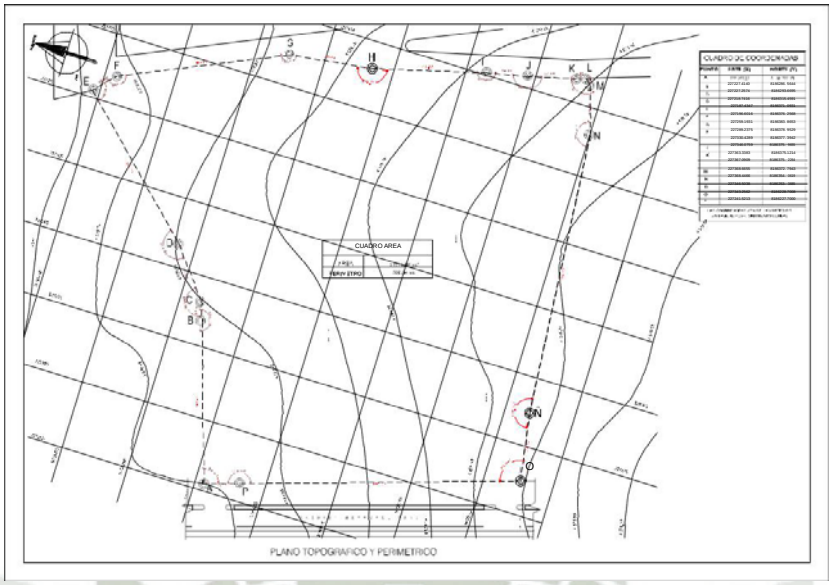


Grafico N°5-4: Plano topográfico del terreno, Fuente: Elaboración propia.

5.5.2.- CLIMA Y TEMPERATURA

Arequipa es considerado uno de los departamentos del Perú con más nivel de asoleamiento; ya que cuenta con 85% de asoleamiento durante todo el año, clasificándolo como un clima TEMPLADO DE TIPO CONTINENTAL, vale decir es semidesértica, con temperaturas soportables y predominio de la evaporación sobre la precipitación.

Cabe resaltar que en Arequipa la radiación solar es muy intensa, teniendo uno de los parámetros más altos del planeta; esto se debe a su baja latitud, poca humedad ambiental y su clima árido sin nubosidad, además de la reducción global de la capa de ozono. La temperatura máxima es de 22°C ,media 14 °C y minima de 6 °C.

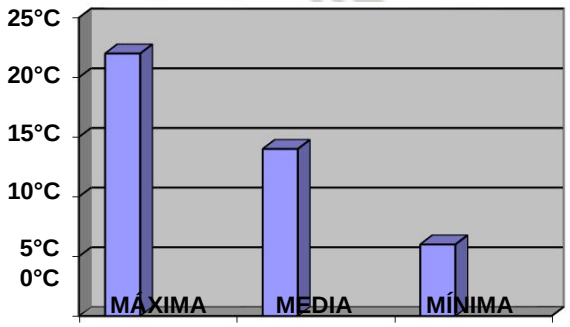


Grafico N°5-5: Temperatura promedio en el Distrito de Cerro colorado, Fuente: internet.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

5.5.3.- HUMEDAD

Su clima es seco producto de una baja humedad relativa, que se acentúa en los meses de marzo a noviembre. La humedad relativa máxima es de 79.8% y la mínima de 22%. Según la O.M.S. el nivel mínimo de humedad para la subsistencia humana es de 12% y la confortable es de 60% a 70%.

- Promedio Anual : 51.5%
- Febrero : 79.8%
- Agosto : 22%



Grafico N°5-6: Humedad promedio en el Distrito de Cerro colorado, Fuente: Internet.

5.5.4.- Precipitaciones Pluviales: Aparecen en el mes de Enero, febrero y Marzo, donde su máximo apogeo es en el mes de febrero con 30.30 mm.

5.5.5.- VIENTOS: Madrugada : 9 a 13 m/s (variable)
Día : 3 a 5 m/s NO a SE
Noche : 0 a 2 m/s SE a NO

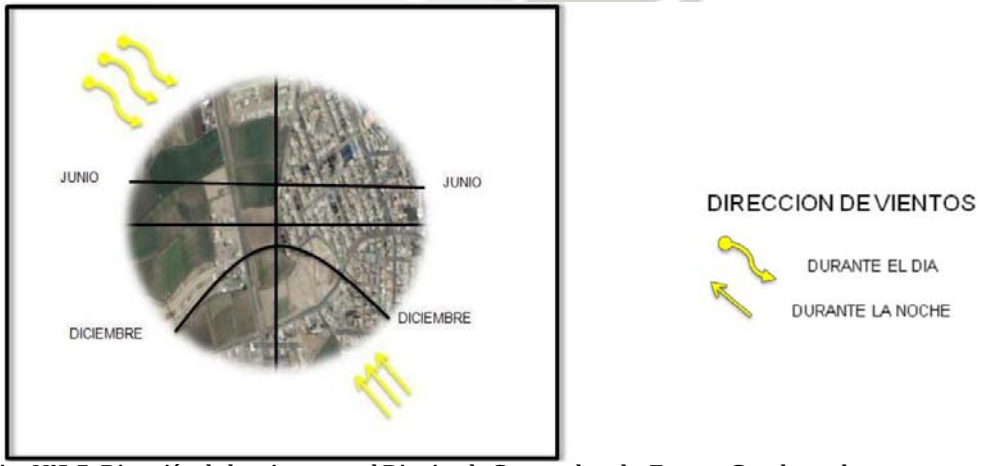


Grafico N°5-7: Dirección de los vientos en el Distrito de Cerro colorado, Fuente: Google earth – Elaboración propia.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

5.5.6.- ASOLEAMIENTO

La época de mayor exposición y captación de la energía solar se da entre los meses de mayo a noviembre, coincidiendo con los índices de precipitación nula y nubosidad nula en razón de los contrastes de presiones entre el día y la noche.
Considerado alto con un promedio de 10 horas de sol al día en casi todo el año.



Grafico N°5-8: Asoleamiento en el terreno propuesto, Fuente: Google earth, Elaboración propia.

5.5.7.- VEGETACION

Muy variada, aunque algunas especies nativas están por desaparecer, se recomienda su uso en nuevos proyectos. Las especies nativas del sector tendríamos que tomarlas en cuenta para poder utilizarlas en el entorno del sector por sus respectivas características.



Grafico N°5-9: Especies nativas de flora existentes en el sector, Fuente: http://www.arequipaperu.org/flora-y-fauna-de-arequipa

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

5.5.8.- HIDROGRAFIA

Al tener un canal de regadío accesible al terreno, nos condiciona a utilizarlo como un elemento, para poder amortizar el clima semidesértico que tenemos en el sector.

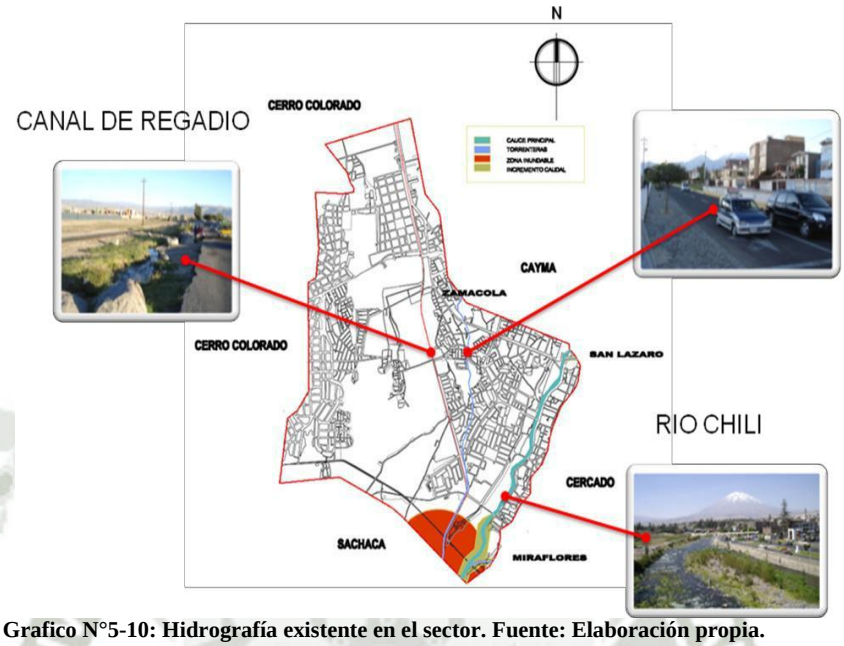


Grafico N°5-10: Hidrografía existente en el sector. Fuente: Elaboración propia.

5.5.9.- ANALISIS DE IMAGEN URBANA

El perfil urbano muestra una tendencia de 2-3 pisos a más en cuanto a edificaciones, predominando la vivienda.



Grafico N°5-11: Perfiles urbano tomado desde la Av. Metropolitana. Fuente: Elaboración propia



Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

5.5.10.- VISUALES:

El terreno tiene una pendiente aprozximada de 1.5%, y se muestra lo que en un principio era la avenida, un sector verde contenido por edificaciones. Esta zona no es intangible. El predominio de las viviendas trae consigo la aparición de comercio (tiendas, restaurantes, librerías, etc.).



Grafico N°5-12: Vista del terreno tomado desde la Av. Metropolitana. Fuente: Elaboración propia



Grafico N°5-13: Vista del terreno lado posterior, tomado desde la calle existente (los gladiolos), divisándose el proyecto quimera. Fuente: Elaboración propia

5.5.11.- ACCESOS Y VIAS

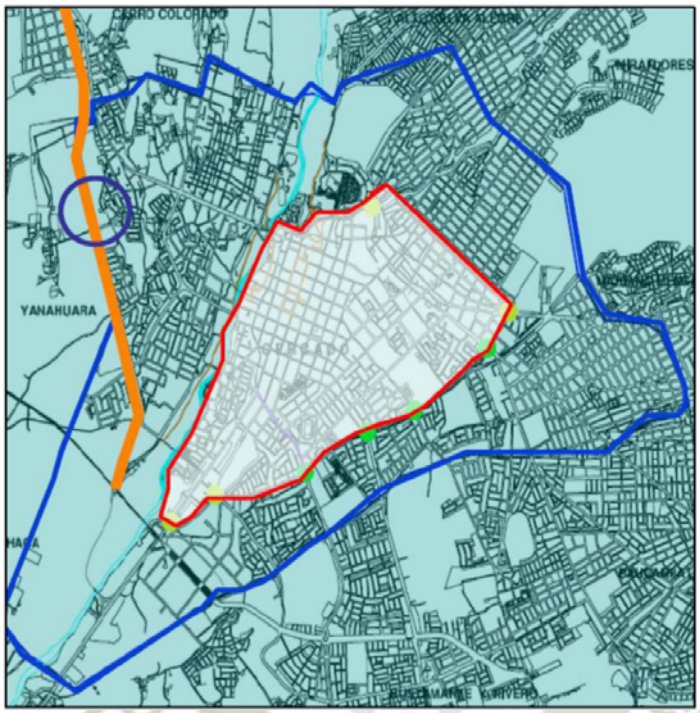
El Terreno de Estudio, se encuentra ubicado en la Av. Metropolitana, vía que articula los distritos del Norte con los distritos del Sur de la Ciudad de Arequipa, sin la necesidad de cruzar el Centro Histórico, imponiéndose poco a poco como Eje Importante para el transporte en la ciudad y su Desarrollo. Es por esta vía por donde encontramos el acceso principal al proyecto.

La Intersección de la Av. Metropolitana con el Segundo Eje de Circunvalación de Arequipa permitirá el Desarrollo de esta Zona, por lo tanto tiene muchas ventajas de accesibilidad a la población, de cualquier parte de la Ciudad, facilitando el desarrollo de nuestra Propuesta y éxito de su desarrollo.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA



Av. Metropolitana

2º anillo de circunvalación

1º anillo de circunvalación

Terreno

Grafico N°5-14: Accesos viales hacia el terreno. Fuente: planos Arequipa, Elaboración propia

5.5.11.1.- LA VÍA METROPOLITANA DENTRO DEL AQP PLAN

El sector de trabajo se encuentra directamente relacionado con la Avenida Metropolitana que forma parte de los Ejes **Longitudinales Principales** en la Estructuración Vial dentro del marco del AQP PLAN y cuya definición es la siguiente:

Elemento principal de la estructuración del sistema vial, que en forma vertebral articula el área metropolitana en su conjunto. Así mismo, articula a la ciudad con los ejes de articulación regional. Esta via contiene:

- Centralidades: Centro Principal, Centro Norte y Centro Sur.
- Servicios especializados de carácter regional y metropolitano.
- Orienta y canaliza las actividades de producción, consumo, intercambio y gestión de la ciudad.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

- Es el marco que conecta los flujos tanto de las centralidades localizadas próximas al mismo, como de los ejes transversales.
- Soporta el transporte masivo metropolitano, transporte particular de velocidad y en algunos sectores tráfico pesado y ferrocarril.

Está contenido en los siguientes distritos y vías:

- Yura: Carretera a Yura
- Cerro Colorado: Av. Aviación, Av. Villa Hermosa
- Yanahuara – Sachaca: Av. Paralela a vía del Ferrocarril
- Arequipa: Variante de Uchumayo, Av. Forga
- José L. Bustamante y Rivero: Av. Andrés Cáceres, Av. Socabaya
- Socabaya: Av. Salaverry, Av. San Fernando y Av. Socabaya.

5.5.11.2.- Nodo Vía Metropolitana – Av. Rímac: El terreno en análisis se encuentra ubicado en uno de los nodos específicos que establece el plan vial Arequipa. Estos nodos son las intersecciones que tendrá la Av. Metropolitana con las vías secundarias que permitirán desplazarse por todo el sector.

El nodo Av. Metropolitana – Av. Rímac permite la articulación de los distritos Cayma, Cercado, Yanahuara, Sachaca, Cerro colorado y Pachacutec.



Grafico N°5-15: Nodos específicos descritos por el AQP- PLAN

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

5.6.- EXPEDIENTE URBANO

5.6.1.- USOS DE SUELO

La vivienda es la actividad predominante en el sector, por sus buenas condiciones urbanas, ambientales y morfológicas, a diferencia del comercio como una actividad casi impositiva. No existiendo un tipo de equipamiento como la educación especializada, o educación superior.

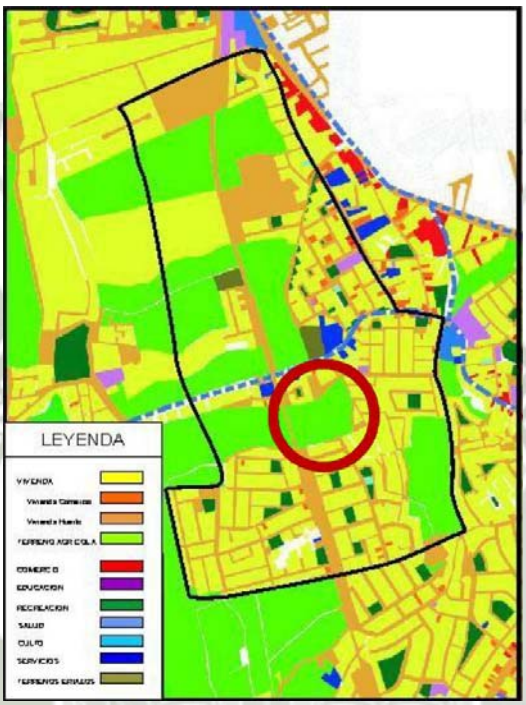


Grafico N°5-16: Usos de suelo según PDMA 2015-2021

5.6.2.- ALTURA DE EDIFICACION

La altura de edificación predominante en casi todos los distritos aledaños es de 2 pisos, pero se está dando el fenómeno de ampliación de vivienda unifamiliar a vivienda multifamiliar, generando modificaciones en Urbanizaciones consolidadas, pasando de 2 pisos a 4 o 6 pisos, según el reglamento de la zona.

En Piedra Santa predomina las construcciones de 3 y 4 pisos, en 12 de Octubre se muestra una tendencia a la densificación apareciendo construcciones de 4 a 6 niveles.

City Center Quimera, cercana a la zona de trabajo, con 20 pisos de altura y un gran equipamiento. Las edificaciones a desarrollarse a lo largo de la Av. Metropolitana, tienen la posibilidad de edificar hasta 20 pisos según el certificado de parámetros urbanísticos del sector.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

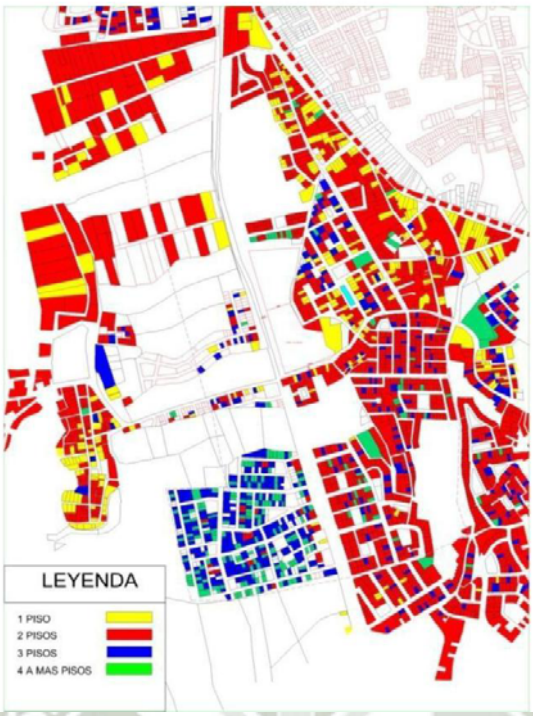


Grafico N°5-17: Alturas de la edificación. Fuente: PDMA 2015-2021

5.6.2.- MATERIALES DE CONSTRUCCION

Los materiales predominantes en las edificaciones del sector son el ladrillo en muros y losa aligerada en techos.

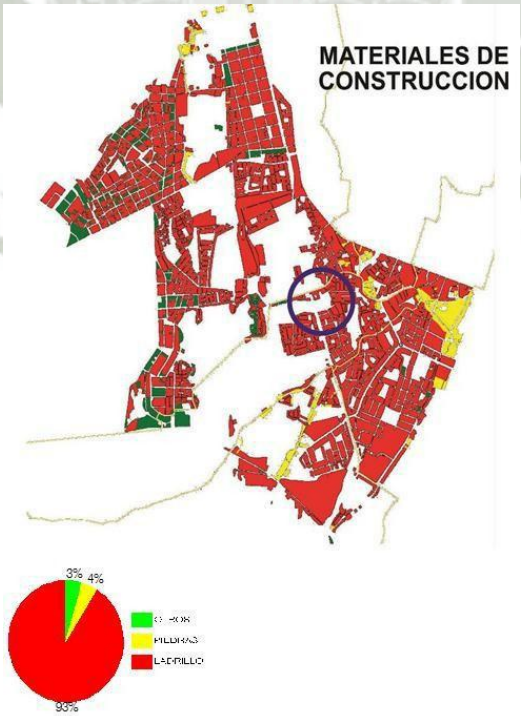


Grafico N°5-18: Materiales de construcción del sector. Fuente: PDMA 2015-2021

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

5.7.- CONCLUSIONES:

- Nuestro terreno presenta una ubicación estratégica en la Av. Metropolitana ya que en el nodo en el que se encuentra permite la articulación de los distritos de Cayma, Cerro Colorado, Yanahuara, Sachaca, Cercado.

- La Av. Metropolitana en un futuro tendrá gran afluencia de vehículos ya que une la parte Norte con la parte Sur de Arequipa, sumando a esto la Intersección que tiene con el segundo anillo de circunvalación de Arequipa.

- Las actividades que se están dando en el sector que en su mayoría son Comercio y Vivienda se verán reforzadas con la consolidación de la Av. Metropolitana; aperturando a la aparición de nuevas Actividades como la Educativa, la cual es nuestra meta.

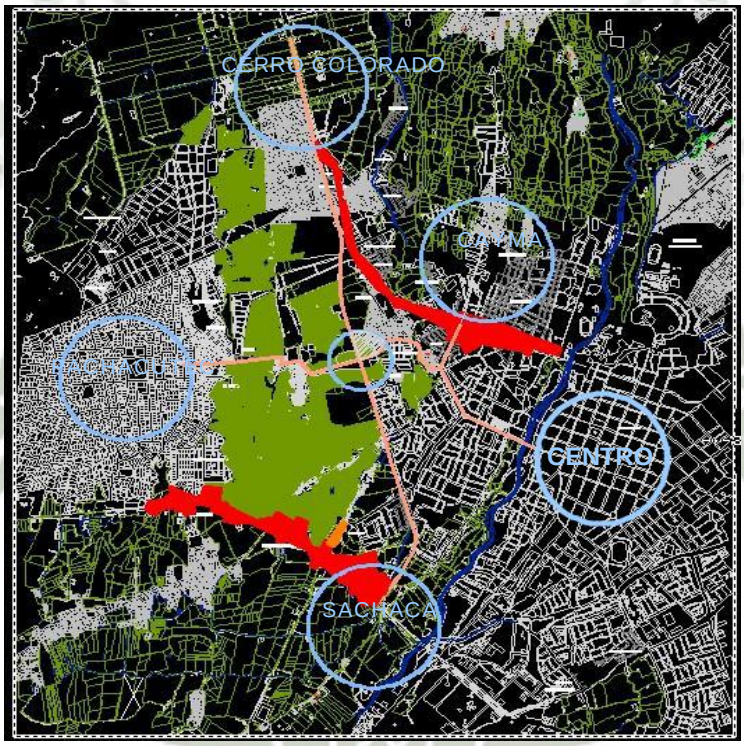


Grafico N°5-19: Ubicación estratégica del terreno propuesto. Fuente: Mapas Arequipa, Elaboración propia

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

5.8.- PROGRAMACION

5.8.1.-CONSIDERACIONES GENERALES

Los criterios adoptados para la programación arquitectónica nos permitirán traducir las actividades requeridas para el equipamiento propuesto en espacios arquitectónicos, que permitan satisfacer necesidades de un sector de la población, acorde con las políticas de educación y recreación.

5.8.2.- FODA DEL TERRENO Y SU ENTORNO INMEDIATO

a.- Fortalezas

- Disponibilidad del terreno con aptitud para expansión urbana.
- Visuales hacia campos de cultivo, debido a esto posee gran diversidad del área verde.
- Terreno de gran extensión que permitirá ubicar equipamientos diversos y mejorar la calidad educativa.
- Ubicación estratégica por encontrarse en un eje de interconexión entre sectores y de fácil acceso para toda la población.
- Disponibilidad de servicios básicos, como Agua, Desagüe, Luz.

b.- Debilidades

- Límite de las actividades de tipo ecológico, recreativo y cultural por el terreno.
- Inseguridad por el deficiente alumbrado
- Crecimiento desordenado de la ciudad por ausencia de control de uso del suelo urbano.

c.- Oportunidades

- Ubicación estratégica dentro del crecimiento urbano, lo que servirá de sostén para la actividad propuesta.
- Fortalecer la integración urbana entre los sectores, para que complementen entre sí.
- Utilización del entorno natural de sus bordes (parcelas agrícolas) por sus cualidades paisajísticas
- Consolidación total en el sector.

d.- Amenazas

- Falta de interés de las autoridades de entidades públicas por implementar equipamientos de tipo educativo, recreativo y cultural.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

5.8.3.- EL USUARIO:

5.8.3.1.- Población existente

El Centro especializado, será para toda la población de la ciudad de Arequipa, y lo que se trata en el Proyecto es que sirva a una población futura con un periodo aproximado de 2016 – 2025, en este tiempo, por el crecimiento poblacional deben de crearse otros centros especializados, específicamente en los conos, para así se relacionen y funcionen como elementos tensor entre ambos equipamientos.

5.8.3.2.- ANALISIS DE POBLACION A SERVIR

El Centro especializado de arte culinario, por ser único, cuenta con un radio de influencia, que abarca la ciudad de Arequipa, incluyendo los distrito lejanos como Yura, Vitor, La Joya, etc. , Eso quiere decir que no se puede considerar la cantidad de población a servir mediante cálculos poblacional, pero si tener un límite de alumnados el cual albergaría este centro.

5.8.3.3.- IDENTIFICACION DEL USUSARIO OBJETIVO

- Niños, jóvenes y adultos que quieran, conocer y aprender el Arte gastronómico.
- Público en general: que desee aprender y estudiar la gastronomía.
- Grupos sociales, empresas públicas, privadas para una integración social.
- Los trabajadores de las diferentes actividades económicas donde se puedan capacitar y prepararse mejor.
- La familia porque es un derecho el recrearse, conocer y disfrutar su estancia.
- Mediante un circuito turístico, llegar a ser un punto de parada para conocer las variedades de las comidas típicas en el restaurant.

5.8.3.4.- POBLACION PROYECTADA A SERVIR EL EQUIPAMIENTO HACIA LA CIUDAD.

Para saber la población a servir, lo obtenemos del proyecto y ver la cantidad y capacidad de personal alumnado, trabajadores y visitantes. Según el cuadro 5-1 se tiene un total de 1547 personas que visitarían el centro especializado, de los cuales 1,119 serían el total máximo de alumnos que albergaría el recinto, esto mediante una distribución por horarios sería factible para la enseñanza.

También consideramos un total de 143 empleados que serían, trabajadores de servicios y profesores.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

CUADRO RESUMEN DE POBLACION A SERVIR			
ZONAS	AREAS	PERSONAL SERVICIO	PERSONAL PUBLICO
ZONA RESTARUANT	3083	53	350.00
ZONA DE BIBLIOTECA	1143	13	175.00
ZONA PANADERIA	398	10	45.00
ZONA BARTENDER (TOTAL 3 AULAS)	371	6	66.00
ZONA TALLERES GASTRONOMICOS (TOTAL 12	1711	12	180.00
ZONA AULAS TEORICAS	868	12	248.00
ZONA LABORATORIOS	340	4	72.00
ADMINISTRACION GENERAL	975	21	51.00
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	1418	12	230.00
ESTACIONAMIENTO	4200	0	130.00
EXPANSIONES Y AREAS VERDE	13824	0	0
	TOTAL	**143**	**1547**

Cuadro N° 5-1: Cuadro resumen de la población a servir el Centro especializado

Fuente: Elaboración propia

5.8.3.5.- CRITERIOS DE PROGRAMACION

Antes de las Cualidades y cantidades de los espacios programáticos se ha tomado en cuenta las siguientes consideraciones preliminares:

- La conservación y respeto al espacio abierto.
- La capacidad de servicio del terreno, en función al rol que desempeñara dentro de la ciudad.
- El dimensionamiento del equipamiento se determinará en función al nivel de servicio del centro Especializado, y en base a su uso que permitan un funcionamiento óptimo del equipamiento.
- El programa ha sido elaborado a partir de un concepto de espacio físico, funcional conformado por una diversidad de actividades, las que definirán la función de la edificación

5.8.3.6.- PROGRAMACION CUANTITATIVA

Las áreas de cada zona o ambiente se obtendrán de acuerdo a la cantidad de usuarios planteado por el índice de ocupación de cada uno de ellos, según fuentes del R.N.E., expuestas en el marco normativo.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

ZONA RESTARUANT											
			CAPACIDAD			AREA OCUPADA PARCIAL		AREA OCUPADA		
AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	Nº DEEMPLEADOS	Nº DEVISITANTES	INDICE DE OCUPACIONm2/pers.	CIRCULACIONYMUROS	VISITANTES	PORAMBIENTE	SUBTOTAL	TOTAL
	ESTA R ESP ERA P RINCIP A L	1	1	10	5.00			120.00	120.00	
	ESTA R ESP ERA SECUNDA RIO	1	1	5	5.00			35.00	35.00	
AREA PUBLICA	A TENCION	1	2	2	5.00			53.00	53.00	
	A REA DE M ESA S 1º P LA NTA	1	10	340	5.00			510.00	510.00	
	CIRCULA CION VERTICA L	1			5.00			40.00	40.00	
	A REA DE M ESA S 2º NIVEL	1	10	300	5.00			480.00	480.00	
	SSHH DA M A S - VA RONES1º P LA NTA	1		15				62.00	62.00	
	SSHH DA M A S - VA RONES2º P LA NTA	1		15				62.00	62.00	
	EXP A NSIONES TERRA ZA S	1		70	5.00			180.00	180.00	1542.00
	COCINA P RINCIP A L 1º P LA NTA	1	3		3.00			150.00	150.00	
	COCINA SECUNDA RIA 2º P LA NTA	1	1		3.00			61.00	61.00	
	A TENCION 1º P LA NTA	1	1		3.00			10.00	10.00	
	A TENCION B A RRA 2º P LA NTA	1	1		3.00			35.00	35.00	
	A REA DE M OZOS	1	5		3.00			31.00	31.00	
	A REA DE DEP OSITOS	1	1		3.00			39.00	39.00	
	HA LL DSITRIB UCION 1º P LA NTA	1			3.00			20.00	20.00	
COCINA	HA LL 2º P LA NTA	1			3.00			18.00	18.00	
	DEP OSITO B EB IDA S COM	1						25.00	25.00	
	EDOR P ERSONA L SSHH P	1	10					23.00	23.00	
	ERSONA L 1º P LA TA	1						35.00	35.00	
	SSHH P ERSONA L 2º P LA NTA	1						13.00	13.00	
	DEP OSITO A SEO 2º P ISO	1						9.00	9.00	
	CIRCULA CION VERTICA L SERV	2						14.00	28.00	
										497.00
	ESTA CIONA M IENTO SERVICIOS	1	1		15.00			101.00	101.00	
	P A TIO DE SERVICIO	1						18.00	18.00	
	CUA RTO B A SURA	1						16.00	16.00	
	CONTROL P ERSONA L	1	1		2.00			6.00	6.00	
SERVICIOS	LA B ORA TORIO B ROM A TOLOGICO	1	2		2.50			28.00	28.00	
COM PLEM ENTARIOS	DEP OSITO LA B ORA TORIO	1			5.00			19.00	19.00	
	P A TIO SERVICIOS 2º P ISO	1						90.00	90.00	
	SERVICIOS Y M A NTENIM IENTO	1	3		5.00			72.00	72.00	
	SSHH 3º P LA NTA SERVICIOS	1						16.00	16.00	
	DEP OSITO HERRA M IENTA S	1						14.00	14.00	
	DEP OSITO GENERA L DE A LIM ENTOS	1						194.00	194.00	574.00
	TOTA L A REA CONSTRUIDA									2613.00
	MUROS 18%								470.34	3083.34
NUMERO DE EMPLEADOS									**53**	
NUMERO DE VISITANTES									**757**	
AREA TOTAL CONSTRUIDA									**3083.34**	

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

ZONA DE BIBLIOTECA

AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	CAPACIDAD Nº DEEMPLEADOS	CAPACIDAD Nº DEVISITANTES	CAPACIDAD INDICE DE OCUPACIONm2/pers.	AREA OCUPADA PARCIAL CIRCULACION YMUROS	AREA OCUPADA PARCIAL VISITANTES	AREA OCUPADA POR AMBIENTE	AREA OCUPADA SUBTOTAL	AREA OCUPADA TOTAL
	PRIMERAPLANTA									
	A CCESO P RINCIP A L	1		5	4.00			43.00		
	HA LL ESP ERA	1		5	2.50			15.00		
	B USCA DOR ELECTRONICO	1		10	2.50			24.00		
	SSHH P UB LICO	1		6				32.00		
	CIRCULA CION VERTICA L P UB LICO	1						25.00		
	SEGUNDAPLANTA									
	A REA ESTA NTES P UB LICO	1		5	2.50			15.00		
ATENCION PUBLICO	A REA DE LECTURA TERRA	1		45	2.50			125.00		
	ZA	1		3	4.00			9.00		
	SSHH P UB LICO	1		6				32.00		
	TERCERAPLANTA									
	A REA DE LECTURA S	1		45	2.50			140.00		
	TERRA ZA S - M IRA DOR	1			4.00			116.00		
									576.00	
	PRIMERAPLANTA HA									
	LL A CCESO SERVICIOS A	1	1					10.00		
	DM INISTRA CION	1	1					18.00		
	SSHH	1						2.50		
	DEP OSITO LIB ROS	1	1					25.00		
	A TENCION GENERA L CIRCULA	1	2					4.00		
	CION VERTICA L SERV. **SEGUN**	1						11.00		
	DA PLANTA									
	DEP OSITO LIB ROS	1						26.00		
	DEP OSITO P A P ELERIA	1						7.00		
AREAS	SSHH	1						2.50		
SERVICIOS	CIRCULA CION VERTICA L SERV.	1						11.00		
BIBLIOTECA	A TENCION	1	1					13.00		
	TERCERAPLANTA									
	DEP OSITO LIB ROS	1						26.00		
	DEP OSITO P A P ELERIA	1						7.00		
	SSHH	1						2.50		
	A TENCION	1	1					13.00		
	CUARTAPLANTA									
	HA LL ESTA R	1						13.00		
	A RREGLO LIB ROS	1	2					30.00		
	CUA RTO A SEO	1						2.50		
									224.00	
	HA LL A CCESO SERVICIOS	1						9.50		
	COCINA	1	2					47.00		
	SSHH SERVICIOS	1						2.75		
CAFETERIA	DEP OSITO GENERA L	1						15.00		
	CUA RTO VEJILLA S	1						8.00		
	A REA DE M ESA S		2	45				86.00		
									168.25	**968.25**
	MUROS 18%								174.29	968.25
	NUMERO DE EMPLEADOS								**13**	
	NUMERO DE VISITANTES								**175**	
	AREA TOTAL CONSTRUIDA								**1142.54**	

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

ZONA PANADERIA											
			CAPACIDAD			AREA		AREA OCUPADA		
AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	Nº DEEMPLEADOS	Nº DEVISITANTES	INDICE DE OCUPACIONm2/pers.	CIRCULACION YMUROS	VISITANTES	POR AMBIENTE	SUBTOTAL	TOTAL
	HA LL P REVIO	1			2.50			6.00		
AULAS PANADERIA	DEP OSITO A ULA	1						11.00		
	DEP OSITO ELECTRODOM ESTICOS	1						1.90		
	FRIGORIFICO	1						1.90		
	A REA P REP A RA DO	1						10.00		
	A REA HORNEA DO	1	1					15.00		
	A REA ENSEÑA NZA A LUM NOS	1	1	15	4.00			60.00		
									105.80	
AULAS TORTAS	HA LL P REVIO	1	4		9.30			6.00		
	DEP OSITO A ULA							11.00		
	DEP OSITO ELECTRODOM ESTICOS	1						1.90		
	FRIGORIFICO	1						1.90		
	A REA P REP A RA DO	1						10.00		
	A REA HORNEA DO	1						15.00		
	A REA ENSEÑA NZA A LUM NOS	1		15	4.00			60.00		
	DEP OSITO GENERA L	1						20.00	125.80	
	HA LL P REVIO	1	4		9.30			6.00		
	DEP OSITO A ULA							11.00		
	DEP OSITO ELECTRODOM ESTICOS	1						1.90		
AULAS	FRIGORIFICO	1						1.90		
POSTRES	A REA P REP A RA DO	1						10.00		
	A REA HORNEA DO	1						15.00		
	A REA ENSEÑA NZA A LUM NOS	1		15	4.00			60.00		
									105.80	337.40
	MUROS 18%								60.73	337.40
NUMERO DE EMPLEADOS									10	
NUMERO DE VISITANTES									45	
AREA TOTAL CONSTRUIDA									398.13	

ZONA BARTENDER (TOTAL 3 AULAS)										
			CAPACIDAD			AREA		AREA OCUPADA		
AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	Nº DE EMPLEADOS	Nº DE VISITANTES	INDICE DE OCUPACIONm2/pers.	CIRCULACION YMUROS	VISITANTES	POR AMBIENTE	SUBTOTAL	TOTAL
	HA LL P REVIO	3			2.50			6.00	18.00	
	DEP OSITO A ULA	3						11.00	33.00	
	DEP OSITO ELECTRODOM ESTICOS	3						1.90	5.70	
AULAS ENSEÑANZA	DEP OSITO VA JILLA	3						1.90	5.70	
	A REA A LUM NOS	3		22	3.00			66.00	198.00	
	A REA P ROFESORES	3	6					18.00	54.00	
								104.80	314.40	314.40
	MUROS 18%								56.59	370.99
NUMERO DE EMPLEADOS									6	
NUMERO DE VISITANTES									66	
AREA TOTAL CONSTRUIDA									370.99	

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

ZONA TALLERES GASTRONOMICOS (TOTAL 12 AULAS)										
			CAPACIDAD			AREA		AREA OCUPADA		
AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	Nº DE EMPLEADOS	Nº DE VISITANTES	INDICE DE OCUPACIONm2/pers.	CIRCULACION YMUROS	VISITANTES	POR AMBIENTE	SUBTOTAL	TOTAL
	HA LL P REVIO	12			2.50			12.00	144.00	
	DEP OSITO A ULA	12						15.00	180.00	
	DEP OSITO ELECTRODOM ESTICOS	12						1.90	22.80	
AULAS ENSEÑANZA	DEP OSITO VA JILLA	12						1.90	22.80	
	A REA A LUM NOS	12		15	4.00			60.00	720.00	
	A REA P ROFESORES	12	12					30.00	360.00	
								120.80	**1449.60**	1449.60
	MUROS 18%								**260.93**	**1710.53**
NUMERO DE EMPLEADOS									**12**	
NUMERO DE VISITANTES									**180**	
AREA TOTAL CONSTRUIDA									**1710.53**	

ZONA LABORATORIOS										
			CAPACIDAD			AREA		AREA OCUPADA		
AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	Nº DE EMPLEADOS	Nº DE VISITANTES	INDICE DE OCUPACIONm2/pers.	CIRCULACION YMUROS	VISITANTES	POR AMBIENTE	SUBTOTAL	TOTAL
	A ULA TIP O 1	2	2	20	4.00			80.00	160.00	
AULAS ENSEÑANZA	A ULA S TIP O 2	2	2	16	4.00			64.00	128.00	
	DEP OSITO LA B ORA TORIOS	2						144.00	**288.00**	288.00
	MUROS 18%								**51.84**	**339.84**
NUMERO DE EMPLEADOS									**4**	
NUMERO DE VISITANTES									**72**	
AREA TOTAL CONSTRUIDA									**339.84**	

ZONA AULAS TEORICAS										
			CAPACIDAD			AREA		AREA OCUPADA		
AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	Nº DE EMPLEADOS	Nº DE VISITANTES	INDICE DE OCUPACIONm2/pers.	CIRCULACION YMUROS	VISITANTES	POR AMBIENTE	SUBTOTAL	TOTAL
	A ULA TIP O 1	6	6	28	2.50			80.00	480.00	
AULAS ENSEÑANZA	A ULA S TIP O 2	4	6	20				64.00	256.00	
								144.00	**736.00**	736.00
	MUROS 18%								**132.48**	**868.48**
NUMERO DE EMPLEADOS									**12**	
NUMERO DE VISITANTES									**248**	
AREA TOTAL CONSTRUIDA									**868.48**	

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

ADMINISTRACION GENERAL

AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	CAPACIDAD Nº DE EMPLEADOS	CAPACIDAD Nº DE VISITANTES	CAPACIDAD INDICE DE OCUPACION m2/pers.	AREA CIRCULACION Y MUROS	AREA VISITANTES	AREA OCUPADA POR AMBIENTE	AREA OCUPADA SUBTOTAL	AREA OCUPADA TOTAL
	HALL ACCESO PRINCIPAL	1		15	2.50			170.00	170.00	
	AREA ESPERA	1		15	2.50			57.00	57.00	
	ATENCION INFORMES	1	1		2.50			28.00	28.00	
	MESA DE PARTES	1	1		3.00			29.00	29.00	
	ADMISION	1	1		3.00			27.00	27.00	
	CONTABILIDAD	1	3		2.50			27.00	27.00	
	ESTAR PRIVADO	1		5				20.00	20.00	
ADMINISTRACION	TOPICO	1	1		4.50			27.00	27.00	
	CONTROL ACCESO SSHH P	1	1		4.50			13.00	13.00	
	PERSONAL ADMINT. CAJA	1						20.00	20.00	
	SALA DE PROFESORES	1	3		4.50			17.00	17.00	
	RRPP	1						62.00	62.00	
	ARCHIVO GENERAL	1	2					16.00	16.00	
	ASISTENCIA SOCIAL	1						10.00	10.00	
	LOGISTICA	1	2		2.50			17.00	17.00	
	ESPERA	1	1					30.00	30.00	
	CAFETERIA	1						41.00	41.00	
		1	1		2.50			27.00	27.00	638.00
	ATENCION ESPERA	1			5.00			31.00	31.00	
DECANATO	ADMINISTRACION GENERAL	1	2	1	2.50			37.00	37.00	
	DIRECCION VICERECTORA	1	1					31.00	31.00	
	DOCENTES	1	1					48.00	48.00	
	SALA REUNIONES	1		15				32.00	32.00	
	SSHH PRIVADOS	1						9.00	9.00	
										188.00
										826.00
	MUROS 18%								148.68	826.00
	NUMERO DE EMPLEADOS								**21**	
	NUMERO DE VISITANTES								**51**	
	AREA TOTAL CONSTRUIDA								**974.68**	

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	CAPACIDAD Nº DE EMPLEADOS	CAPACIDAD Nº DE VISITANTES	CAPACIDAD INDICE DE OCUPACION m2/pers.	AREA CIRCULACION Y MUROS	AREA VISITANTES	AREA OCUPADA POR AMBIENTE	AREA OCUPADA SUBTOTAL	AREA OCUPADA TOTAL
	FOYER SSHH P	1	1	30	2.50			70.00		
	UBLICO	1						38.00		
	SALA DE CONTROL	1	1					12.00		
	DEPOSITO SILLAS	1						12.00		
	CONFITERIA CONTROL	1	1					26.00		
	AREA DE SILLAS	1		170				271.00		
SUM	SSHH VESTUARIOS DAMAS	1						20.00		
	SSHH VESTUARIOS VARONES	1						20.00		
	TRAMOESCENARIO	1						41.00		
										510.00
	AREA HIDROPONICA	1	1	10				56.00	56.00	
AREA HIDROPONICO	AREA VIVEROS	2	2	20				56.00	112.00	
Y VIVEROS	DEPOSITO	2						29.00	58.00	
										226.00
SSHH	SSHH ACCESO PRINCIPAL	2						50.00	100.00	
	SSHH AREA AULAS TEORICAS	2						50.00	100.00	
										200.00
	CONTROL ESTACIONAMIENTO	2	1					3.00	6.00	
	MANTENIMIENTO SOTANO	1	3					60.00	60.00	
SERVICIOS	PUERTA DE FUERZA	1	1					40.00	40.00	
GENERALES	CUARTO CISTERNA	1	1					40.00	40.00	
	DEPOSITOS ESPECIFICOS	1						120.00	120.00	
										266.00
	MUROS 18%								216.36	1202.00
	NUMERO DE EMPLEADOS								**12**	
	NUMERO DE VISITANTES								**230**	
	AREA TOTAL CONSTRUIDA								**1418.36**	

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

ESTACIONAMIENTO											
			CAPACIDAD			AREA		AREA OCUPADA		
AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	Nº DEEMPLEADOS	Nº DEVISITANTES	INDICE DE OCUPACIONm2/pers.	CIRCULACION YMUROS	VISITANTES	POR AMBIENTE	SUBTOTAL	TOTAL
	EN SOTA NO	1		110	12.50			3950.00	3950.00	
ESTACIONAMIENTO	P UB LICO RESTA URA NT A IRE LIB RE	1		20	12.50			250.00	250.00	
ASEO	DEP OSITOS	1			3.00			120.00	120.00	
NUMERO DE EMPLEADOS									0.00	
NUMERO DE VISITANTES									130.00	
AREA TOTAL OCUPADA									4200.00	

EXPANSIONES Y AREAS VERDE										
			CAPACIDAD			AREA		AREA OCUPADA		
AREAS	AMBIENTES	Nº AMBIENTES	Nº DEEMPLEADOS	Nº DEVISITANTES	INDICE DEOCUPACIONm2/pers.	CIRCULACION YMUROS	VISITANTES	POR AMBIENTE	SUBTOTAL	TOTAL
PRIM ERA PLANTA	A CCESOS P RINCIP A LES							1651.00		
	CIRCULA CION P RINCIP A L							1238.00		
	EXP A NSION RESTA URA N							290.00		
	P LA ZA P UB LICA P RINCIP A L							1768.00		
	EXP A NSION A REA DE CULTIVO							1200.00		
	A REA CULTIVO SUELO							2340.00		
	A REA VERDE P RINCIP À L							2340.00		
	A REA A P RENDIZA JE							1735.00		
	P A RRILLA S Y DEM A S									
	A REA VERDE P OSTERIOR A ULA S							1262.00		
										13824.00
NUMERO DE EMPLEADOS										
NUMERO DE VISITANTES										
AREA TOTAL LIBRE									13824.00	

CUADRO RESUMEN AREAS		
ZONAS	AREAS	
ZONA RESTARUANT	2568.90	M2
ZONA DE BIBLIOTECA	1142.54	M2
ZONA PANADERIA	398.13	M2
ZONA BARTENDER (TOTAL 3 AULAS)	370.99	M2
ZONA TALLERES GASTRONOMICOS (TOTAL 12 AULAS)	1710.53	M2
ZONA AULAS TEORICAS	868.48	M2
ZONA LABORATORIOS	339.84	M2
ADMINISTRACION GENERAL	974.68	M2
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	1418.36	M2
ESTACIONAMIENTO	4200.00	M2
EXPANSIONES Y AREAS VERDE	13824.00	M2
TOTAL AREA CONSTRIDA	**13992.45**	M2
AREA DEL TERRENO	**21278.98**	M2
AREA OCUPADA	**7454.98**	M2
EXPANSIONES Y AREAS VERDE	**13824.00**	M2

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

CAPITULO VI

LA PROPUESTA

6.1 OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

6.1.1.- Objetivo general

Proponer un "Centro especializado de arte culinario, multifuncional a nivel de anteproyecto arquitectónico compuesto por una estructura urbana y lineamientos espaciales de carácter educativo, recreativo y cultura; compatibles con las características físico espaciales de la zona.

6.1.2. - Objetivos específicos

- Establecer los criterios conceptuales para la intervención de la propuesta.
- Describir la conceptualización que motivó el diseño de la presente propuesta arquitectónica.
- Determinar las premisas de diseño de los equipamientos a desarrollar**.**
- Definir la estructura espacial que definirá la propuesta, a través de un análisis sistemático de cada uno de sus componentes.

6.2.- PROPUESTA URBANO ARQUITECTONICA

6.2.1.- Criterios para la conceptualización del proyecto a nivel urbano

- El Centro de arte culinario generará un cambio directo en su entorno inmediato por el tipo de equipamiento que pretende implementar en esta parte de la ciudad.

- Dinamizará y fortalecerá el eje comercial de clase alta donde estará localizado, el cambio indirecto se dará para la ciudad, ya que su estructura funcional y espacial, hasta la actualidad es única.

- Al ser único para la ciudad creará un polo de desarrollo de tipo educativo más especializado, descongestionando así el centro de la ciudad.

- A nivel educativo vinculará la enseñanza teórica con la práctica, a su vez la calidad y cualidad del arte culinario a emplearse será desde principio a fin.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

6.2.2.- Conceptualización: *"La cocina, donde el arte culinario nace"*

El Centro de Arte Culinario, es un espacio que alberga actividades para la educación, recreación, el ocio y la cultura, ayudando a contribuir al conocimiento, difusión y enseñanza culinaria a nivel regional, nacional e internacional.

Todo arte culinario nace en "La Cocina", la cual se encuentra equipada con lo mínimo necesario para albergar a quienes serán los responsables de preparar y exhibir todo tipo de creaciones culinarias.

Por esta razón, tomamos a "La Cocina" como punto central de nuestra conceptualización y centramos en ella nuestra propuesta arquitectónica.



6.2.3.- Idea Generadora.-

"***La cocina*** es el lugar de los sabores, las substancias, los suspiros y los secretos. Pero también de las sorpresas, la alquimia, los colores y las memorias. Es un laboratorio, un refugio, es un sitio de creación".



"Es entonces donde entran los vegetales crudos, los polvos, el aceite y otras sustancias tal y como crecen en la naturaleza, y que a través del fuego y el secreto de una persona se transforma en otra cosa diferente; con olor, sabor, textura y formas. Esto es, en substancia comible; lista para disfrutarse en la mesa y levitar mientras dura la experiencia…

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Cocinar, es el talento de alguien que sabe -como un alquimista- mezclar todo aquello; en medidas y proporciones exactas y darle nombre"[1].

Entonces: la idea conceptual se basa en "La Cocina" como espacio, en donde se realizan estos 5 procesos:

1.- Cocinar - cocción

2.- preparar

3.- Lavar

4.- Guardar - almacenar

5.- Proceso complementario que es servir y degustar.

Estos espacios en una cocina difieren de acuerdo a los tipos de diseños.

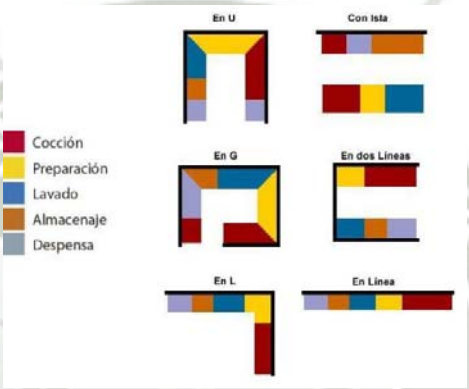


Grafico N° 6-1: Tipos de distribución de la cocina funcional. Fuente: internet

Dentro de la variedad de tipos elegimos uno convencional.

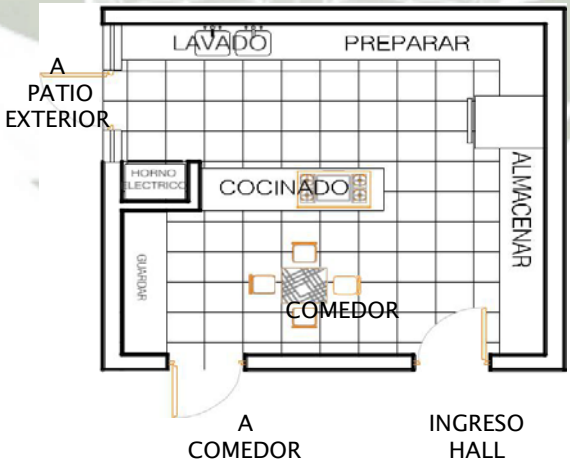


Grafico N° 6-2: modelo escogido de una cocina para análisis. Fuente: elaboración propia.

[1] http://www.holacultura.com/el-arte-de-la-cocina-kitchen-arts/

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Haciendo una comparación entre la función y el contenido funcional del conjunto. Tenemos:

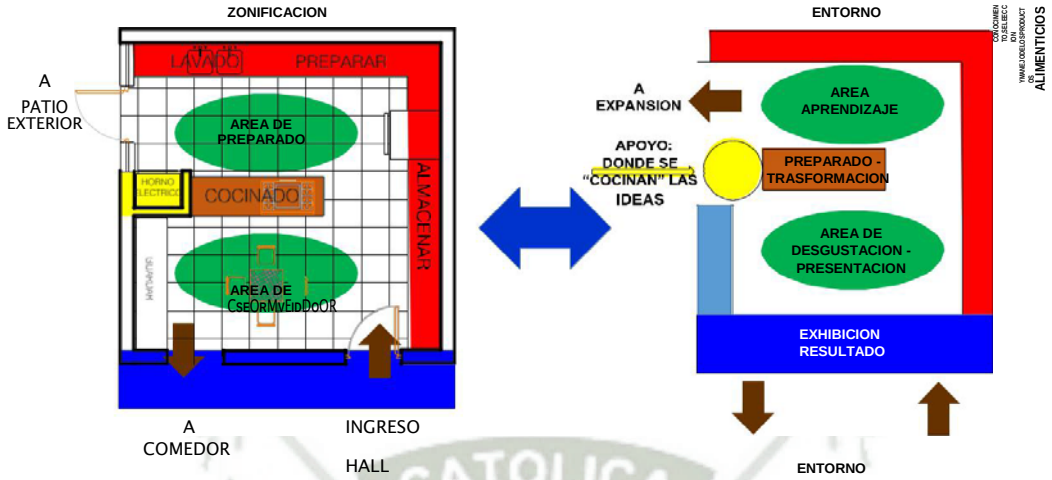


Grafico N° 6-3: Análisis comparativo de la cocina y los componentes de propuesta Fuente: elaboración propia.

Nos acercamos a una primera idea de cómo debe ser el conjunto con sus componentes.

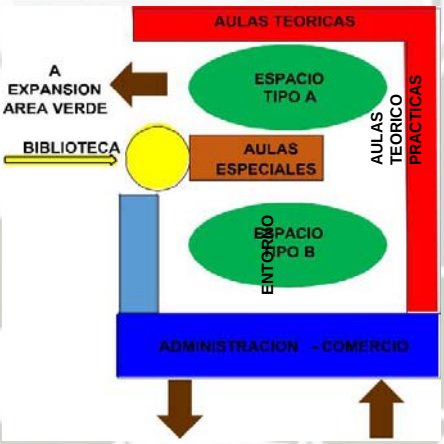


Grafico N° 6-4: Componentes finales para la propuesta. Fuente: elaboración propia.

6.3.-ESTRUCTURACIÓN DE LA PROPUESTA EN LA CONFIGURACIÓN URBANA.

Al tener la primera idea de conjunto, complementamos con su entorno inmediato que se divide en:

Vías.- tenemos dos vías con su jerarquía, una principal que es la avenida metropolitana que permitirá el acceso general a la propuesta y otra secundaria ubicada en la parte posterior, de carácter restringido para el uso de servicios.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Al ser la vía principal de carácter comercial, se plantea un tipo de comercio especializado que complemente al propuesto, al entorno y a la ciudad.

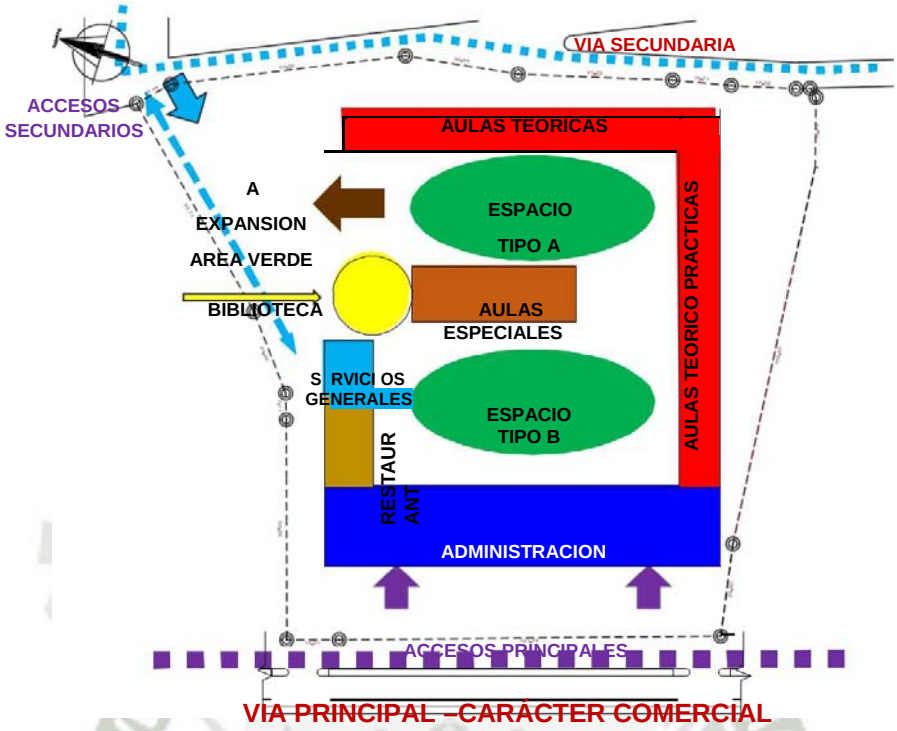


Grafico N° 6-5: Complementos de la propuesta con la estructuración urbana- vías.
Fuente: elaboración propia.

Asoleamiento.- Para su mejor ubicación de la zona y dinamismo de la propuesta, se realiza una inclinación para mejorar la iluminación y ventilación del ambiente especifico.

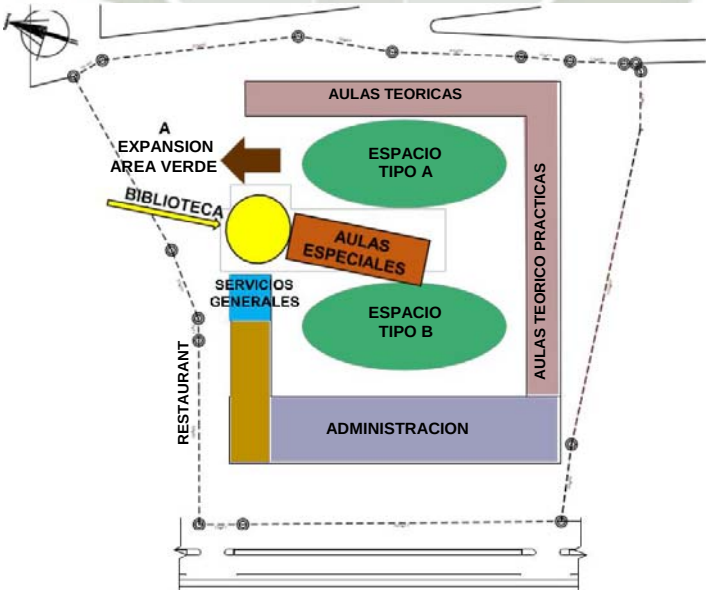


Grafico N° 6-6: Complementos de la propuesta con la estructuración urbana- asoleamiento.
Fuente: elaboración propia.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

6.4.- PREMISAS DE DISEÑO DE LA PROPUESTA DE CONJUNTO

6.4.1.- Premisas de acuerdo al Contexto

- Convertir el espacio propuesto singular y único, que se integre entre si y se complemente con todo los sectores, incluyendo el entorno ambiental natural, convirtiéndola en un frente escénico-paisajista, dotado con una dinámica propia.
- Integrar el Centro de arte culinario, con la ciudad, mediante una estructura urbana ya modificada, dinamizando la estructura vial y las vías peatonales que se integrarán en una relación directa y continua a la propuesta, mediante alamedas, áreas verdes, etc.
- Complementar la carencia de este tipo de equipamientos recreativo- educativo de los sectores inscritos en su entorno.
- Crear un fuelle de arborización en la perimétrica del terreno, para evitar contaminación acústica y regulación de los vientos.

6.4.2.- Premisas funcionales (actividades)

- La edilicia debe estar en medio del terreno, donde no interrumpa las visuales principales del conjunto que debe ser dominado en su totalidad, (fachada lineal). A su vez se ubicará de tal manera que genere un espacio de retiro amplio y verde donde se ubicarán las zonas contemplativas, de socialización y preservación del paisaje.
- La relación entre los equipamientos (edilicia) serán mediante secuencias espaciales como, plazas, estares, y caminerías.

6.4.3.- Premisas espaciales (estructura espacial)

- Uso de alturas adecuadas y proporcionales por ser edificios educativos, recreación y cultural.
- Diseño de espacios por ambientes grandes flexibles que generen vistas que permitan disfrutar de la edilicia con el entorno paisajista.
- Crear una integración entre el área verde exterior con los espacios interiores.
- Mínima densificación edilicia de la propuesta y más tratamiento de áreas verdes.
- Los espacios principales propuestos deben de tener un dominio en la secuencia espacial, desde lo público (en general) hasta lo privado (estudiantes) y tienen que relacionarse entre sí. Estos espacios se reforzaran con la edilicia planteada (cerramiento).

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

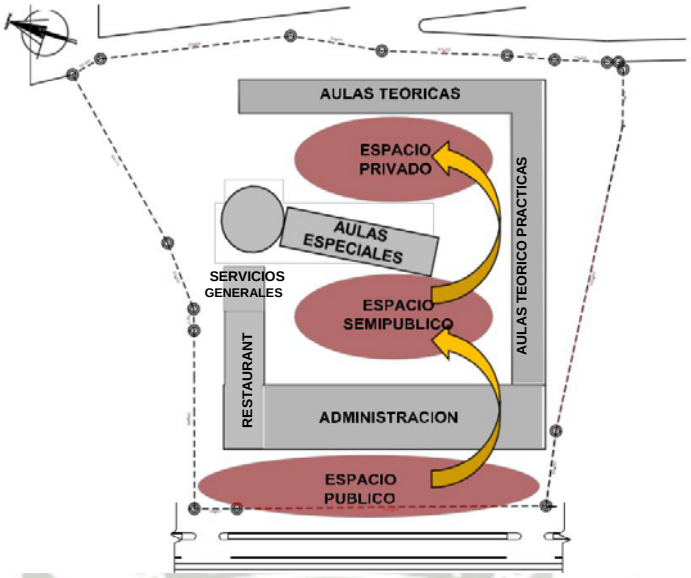


Grafico N° 6-7: Relación espacial a nivel planta y volumétrica de la propuesta.
Fuente: elaboración propia.



6.4.4.- Premisas formales (geometría volumetría)

- Buscar una articulación estético-formal que armonice la propuesta con su entorno.
- Bajo una idea volumétrica de conjunto, estilizando los muebles de la cocina se propone volúmenes puros, secuenciales, ortogonales y paralelepípedos; y para romper esa monotonía un único elemento puntual cilindrico.



Grafico N° 6-8: Volumetría propuesto para el conjunto.
Fuente: elaboración propia.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

- A nivel de fachadas se utilizaran elementos simples, homogéneos, uniformes y continuos.

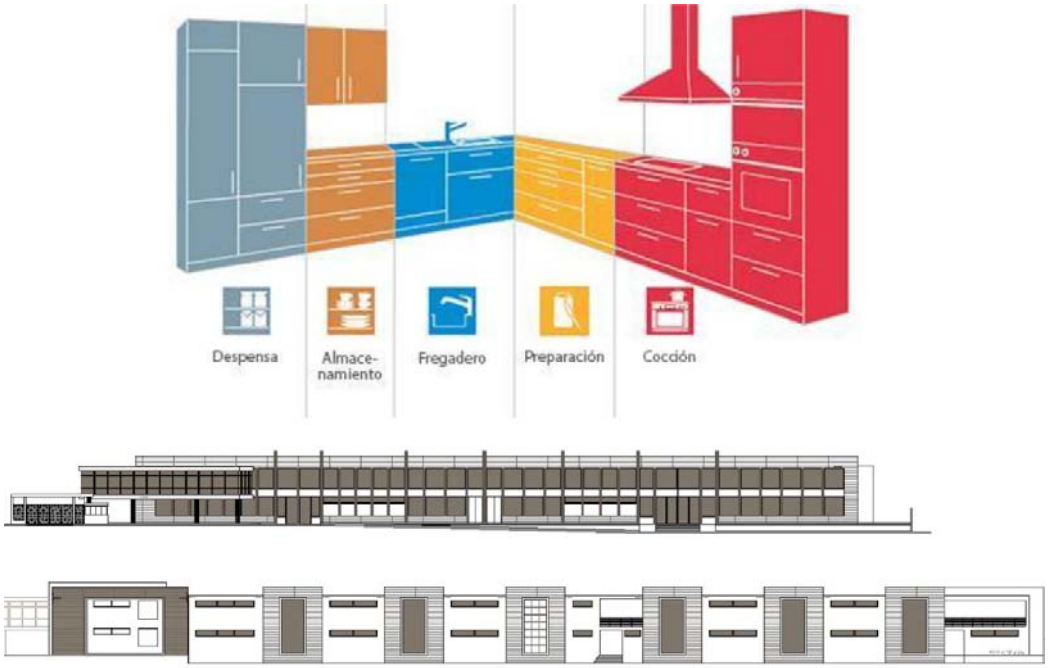


Grafico N° 6-9: Idea conceptual volumen y fachada
Fuente: elaboración propia

6.4.5.- Premisas ambientales generales (condiciones asoleamiento, acústica)

- Se aplicarán espacios de áreas verdes que amortigüen el contacto entre la propuesta y su entorno existente.
- Arborización adecuada para no tapar las visuales existentes en su entorno.
- El área verde en su interior será organizada, tipificada y ordenada para diferentes zonas o sectores.
- Manejar el criterio de arborización para delimitar, zonificar, dar direccionalidad, acompañar sendas, y jerarquizar unidades arquitectónicas.

6.4.6.- Premisas Constructivas y Estructurales.

- El sistema constructivo será de concreto armado, el uso de columnas, vigas peraltadas, cubiertas y coberturas – cubiertas metálicas.
- La aplicación de bloques de sillar, piedra, laja tratadas en su color original para pisos, enchapes, paredes y zócalos, el uso de la madera y derivados, para enchapes, espacios acústicos, muebles decorativos, y el metal o afines, para ventanales, barandas y claraboyas.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

6.4.7.- Premisas para la distribución del área libre expansión (espaciales)

- El área libre para el proyecto será mayor, con un mínimo de 70%
- La propuesta del conjunto contemplará áreas verdes ordenadas por formas y tipos en lugares específicos.

Sumando ideas, concepto, configuración urbana y premisas de diseño se llega a una propuesta final de conjunto definido para luego realizar el diseño arquitectónico y seguidamente hacer un análisis funcional.

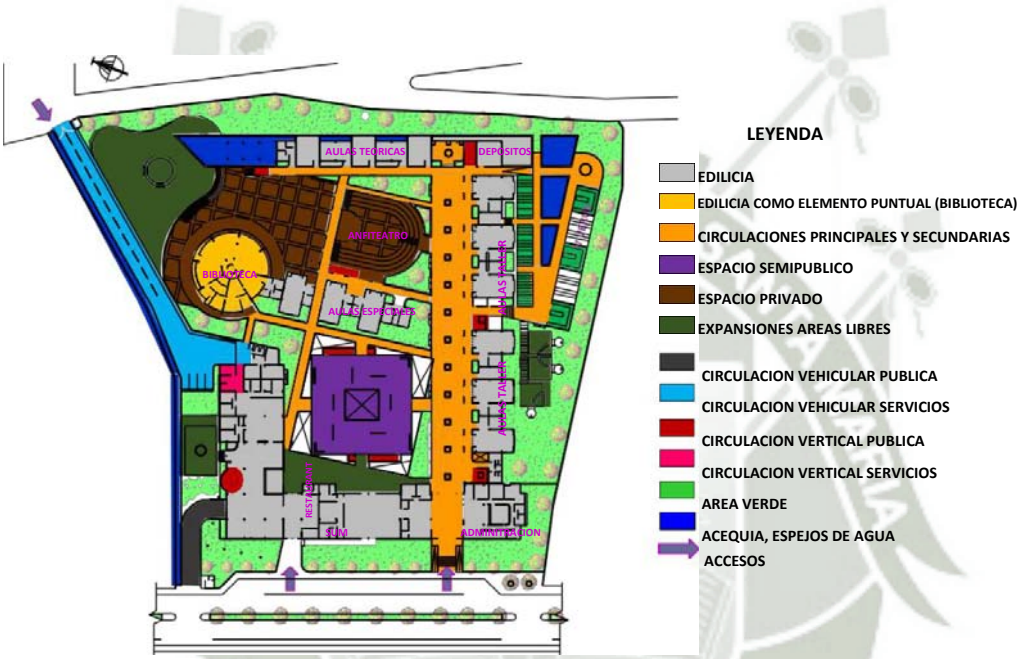


Grafico N° 6-10: Propuesta Final conjunto

6.5.- ANALISIS DE SISTEMAS DEL CONJUNTO

6.5.1.- Zonificación: La propuesta será de 3 niveles: planta sótano, ubicado en un sector, primera y segunda planta.

6.5.1.1.- Planta sótano.- Localizado en la parte baja frontal, con acceso directo a la vía principal. En esta planta se ubican:

1.- Estacionamientos: Cuya capacidad es de 95 vehículos y áreas para motos y bicicletas; y están sectorizados: para el público en general, aquellos que visitan el restaurant, para los alumnos del centro gastronómico y para los vehículos de mantenimiento.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

2.- Servicios y mantenimiento: Zona donde se encuentran las áreas de mantenimiento, depósitos generales, cisternas y cuartos de fuerza, estos servicios abastecen para todo el conjunto.

3.- Circulaciones verticales: Para el mayor flujo peatonal la propuesta cuenta con escaleras y ascensores que son de uso:

- Públicos: Para los usuarios hacia la plaza pública principal, y el restaurant.
- Semipúblico: Para los estudiantes del centro gastronómico.
- Privado: Para el uso exclusivo al área de servicios y mantenimiento del conjunto.

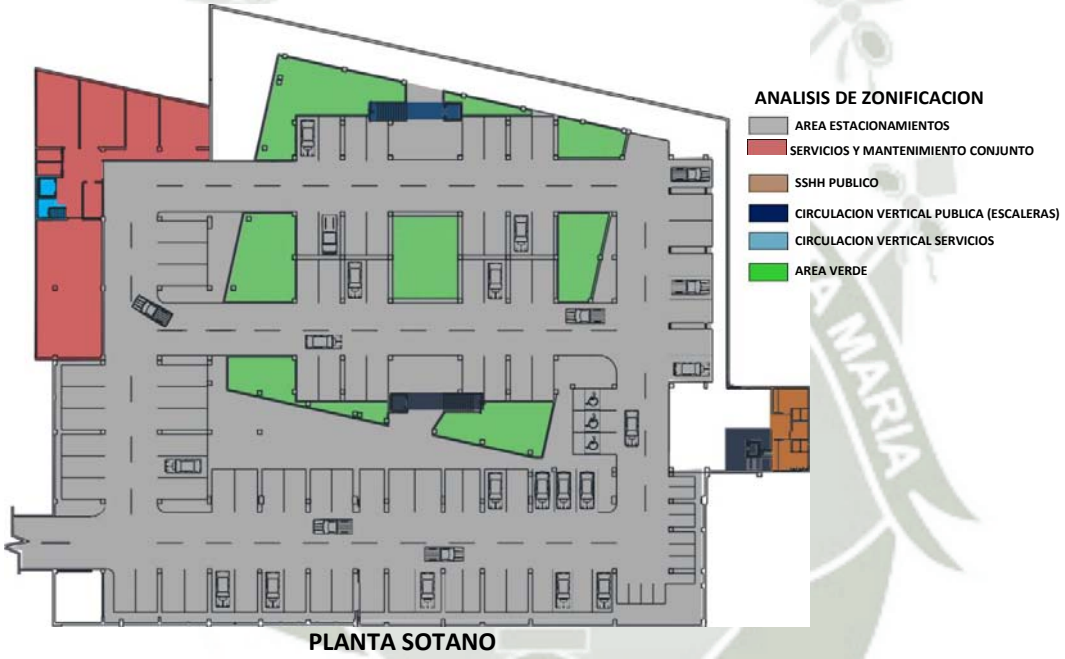


Grafico N° 6-11: Zonificación planta sótano

6.5.1.2.- Primera planta.- Comprende todos los ambientes de la propuesta, se analizara por sectores:

1.- Administración General.- Localizado frente a la vía principal, es de uso exclusivo para el equipamiento educativo y por ella se accede al centro gastronómico.

2.- SUM.- Localizado en el acceso principal, frente al área administrativa, es para uso público o para los estudiantes. Tiene una capacidad de 150 espectadores, cuenta con todos los ambientes públicos y de servicios requeridos para el mejor funcionamiento.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

3.- Restaurant.- Ubicado en la parte frontal, siendo parte de la fachada principal, es de nivel de 3 tenedores, cuenta con todos los servicios propios y de funcionamiento independiente del conjunto, tiene una capacidad de 350 personas.

4.- Área de talleres de gastronomía: Aulas de enseñanza practica los diversos campos de la cocina, cada una de estos ambientes es igual en área, pero la distribución de los ambientes es diferente en muebles y utensilios, este dependiendo del tipo de cocina que se va a enseñar.

Cuenta con 12 ambientes, el cual se divide en 4 tipos:

Cocina tradicional: 3 aulas netamente para la cocina

arequipeñas. Cocina regional: 3 aulas para la costa sierra y selva

Cocina Nacional: 3 aulas para norte centro y sur.

Cocina internacional: 3 aulas para la cocina italiana, china y francesa.

La capacidad de alumnos es de 15 a 20 alumnos por aula, es variable dependiendo del tipo de cocina.

5.- Área de aulas Teóricas: Localizadas en la parte posterior de la propuesta, para la enseñanza teorica especializada, son 12 aulas que están divididos en aulas grupales, salas de trabajo grupal y salones de cómputo.

6.- Aulas talleres de panadería, pastelería: Aulas donde se enseñan todo lo referente a postres, tortas y panes, son 3 aulas y cuentan con todo el equipamiento moderno para el mejor funcionamiento de estos, cada uno de ellos tiene una capacidad de 15 alumnos por aula.

7.- Biblioteca.- Ubicado como remate e hito dentro del conjunto, es de uso especializado para la gastronomía.

Cuenta con 3 niveles, en la primera planta se ubica la administración y atención general, acompañada de una cafetería para los alumnos y en los pisos superiores se tiene las áreas de lecturas grupales e individuales.

8.- Área de viveros.- Zona ubicado en la parte posterior de los talleres gastronómicos, en ella se enseña el cultivo, experimentación y conocimiento de las plantas en su habitad.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

9.- Cocina al aire libre.- Ubicado en la parte posterior de los talleres gastronómicos, se enseñanza al aire libre como complemento a las aulas taller de gastronomía en la cocina tradicional y regional donde se necesita el aire libre y la tierra como son las pachamancas, los preparados a leña, al horno libre, kankacho, etc.

10.- Área de servicios y mantenimiento.- Se encuentra en la parte central del conjunto para distribuir y abastecer fácilmente a las diferentes áreas del conjunto.

En esta área se localiza todo los frigoríficos generales, áreas de control de calidad, depósitos y mantenimiento, también complementan los servicios para el personal de trabajo y mantenimiento. Cuenta con estacionamientos propio de carga y descarga.

11.- Plaza pública principal: de uso semipúblico, lugar donde se realizaran las diferentes exhibiciones que organicen los estudiantes para concientizar e incentivar la gastronomía.

12.- anfiteatro.- Localizado en medio de los talleres y aulas de enseñanza, lugar de concentración y distracción de uso exclusivo para los alumnos, tiene una capacidad de 200 personas, va acompañado con expansiones y áreas verdes.

13.- Expansiones, áreas verdes: Las expansiones principales se dan en las áreas del restaurant, cafetería de la biblioteca, áreas de aulas y un área exclusiva para reunir a los alumnos como la zona de picnic.

Las áreas verdes bordean a todo el conjunto y van acompañados con árboles y jardineras decorativas.

14.- espejos de agua: Por la existencia de un canal de riego que borde uno de los lados laterales del terreno se aprovechara el agua para el riego del área verde del conjunto, los viveros y los espejos de agua decorativos.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

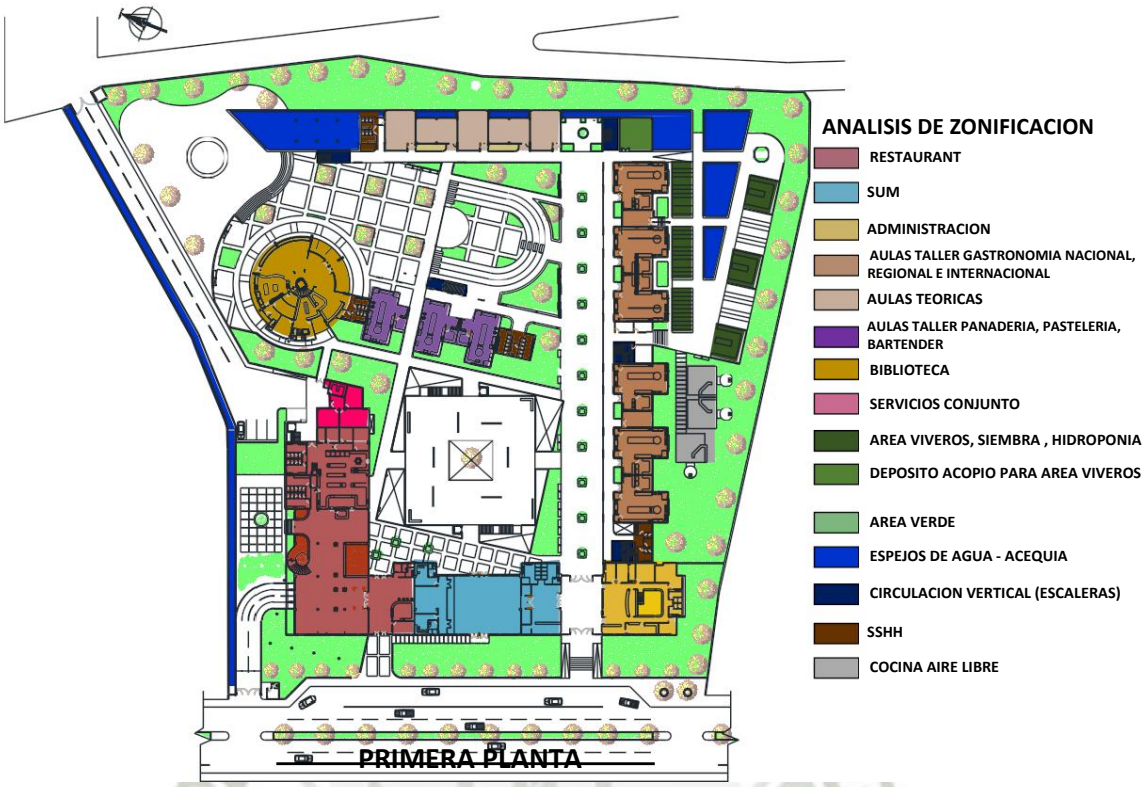


Grafico N° 6-12: Zonificación primera planta

6.5.1.3.- Segunda planta.- La mayor parte de los ambientes se repiten de la primera planta como el restaurant, los talleres gastronómicos y aulas teóricas.

1.- Laboratorio bromatológico.- Elemento remate en las aulas teóricas, sobre el espejo de agua, tiene como misión la enseñanza mediante pruebas, ensayos y controles para verificar la seguridad alimentaria, así como vigilar el cumplimiento de sus requisitos y especificaciones.

2.- Decanato.- Área que complementa a la administración general para el control académico del estudiantado.

3.- Área restaurant: Espacio de enseñanza reservado para el alumnado dentro del restaurant para ver como es el desenvolvimiento de un chef con los usuarios e invitados.

4.- talleres de bartender.- ubicado sobre los talleres de panadería y pastelería, son 3 aulas y en ella se enseñara todas las técnicas de los preparados de las bebidas, jugos y licores.

5.- Bar: Parte del restaurant como complemento del servicio gastronómico.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

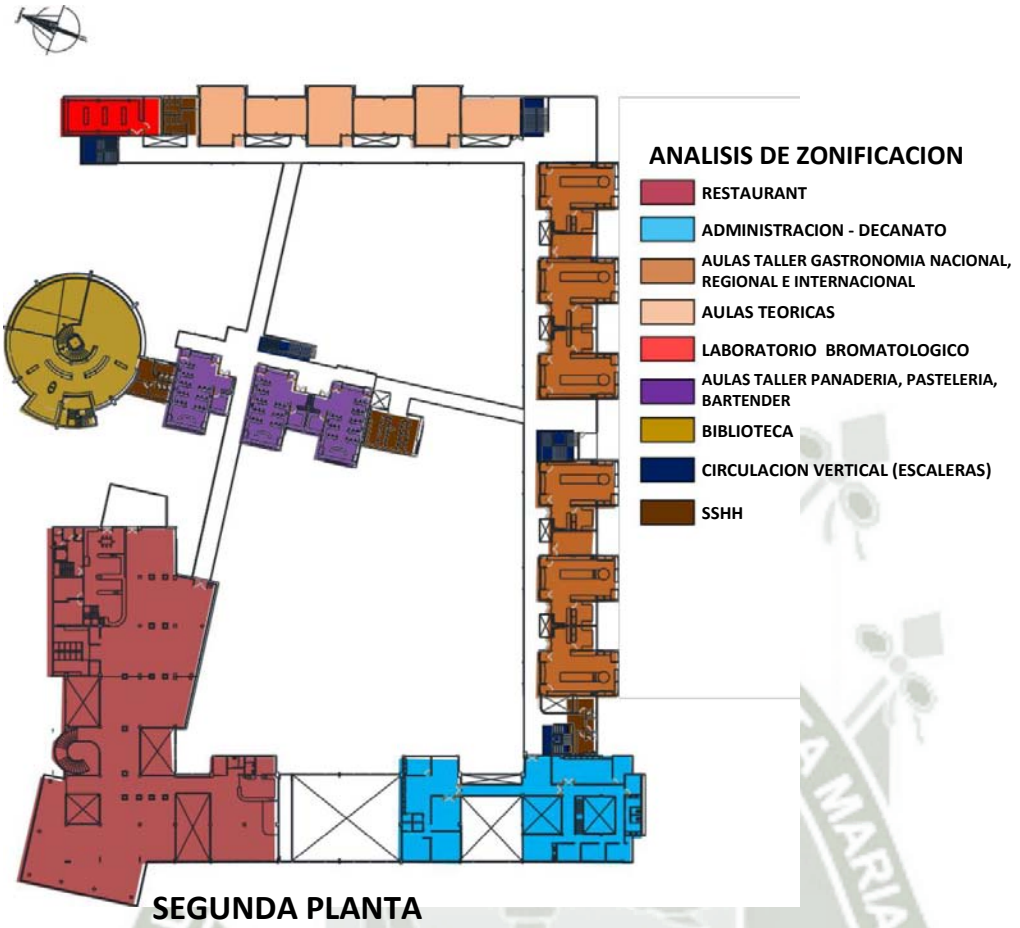


Grafico N° 6-13: Zonificación Segunda planta



Grafico N° 6-13: Volumetría aérea donde se ve la Zonificación

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

6.5.2.- Sistema de Movimientos.-

6.5.2.1.- Circulación peatonal.- El análisis se hace desde el dominio que tiene el peatón con respecto al conjunto.

- Circulación peatonal publica restringida: Que se da específicamente para el área del restaurant, el estacionamiento en el sótano, la plaza central pública y la administración general.

- Circulación peatonal semipúblico.- Dado solo por los estudiantes del centro gastronómico, tiene un inicio en la administración general y recorren todo el centro gastronómico, su dominio general es netamente peatonal. Tanto horizontal como vertical.

- Circulación de servicios o privado.- Se da en la zona de servicios y mantenimiento del conjunto, en el área de carga y descarga de los productos a utilizar las aulas, el restaurant y los talleres.

Accesos: Se tiene solo dos acceso principales uno para el centro especializado y otro para el restaurant, ambos serán de domino semipúblico y público respectivamente.

El acceso secundario se da por la parte posterior, es para el personal de servicio y restringido para los alumnos.

- Nodos de contacto: la propuesta presenta nodos donde se generaran puntos de concentración para reuniones, juegos y en otros puntos de acceso. Dichos puntos son la plaza central publica, expansiones áreas libres, anfiteatro y expansiones propias de cada ambiente.

6.5.2.2.- Circulación Vehicular.-

El mayor flujo vehicular se da en La Av. Metropolitana es por ello que se plantea el acceso a la bolsa de estacionamientos interior a la planta sótano.

En menor flujo se da en la vía posterior planteándose de uso para servicio,

- Accesos: la propuesta presenta dos accesos vehiculares:

Un acceso vehicular público: Que se da para todo el conjunto desde la avenida metropolitana hacia los estacionamientos en la planta sótano, cuenta con áreas de seguridad y control

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Acceso de servicio: Estos accesos son concebidos para brindar apoyo a las zonas de mantenimiento, localizado en la parte posterior del conjunto.



Grafico N° 6-14: Circulación peatonal y vehicular en la planta sótano.

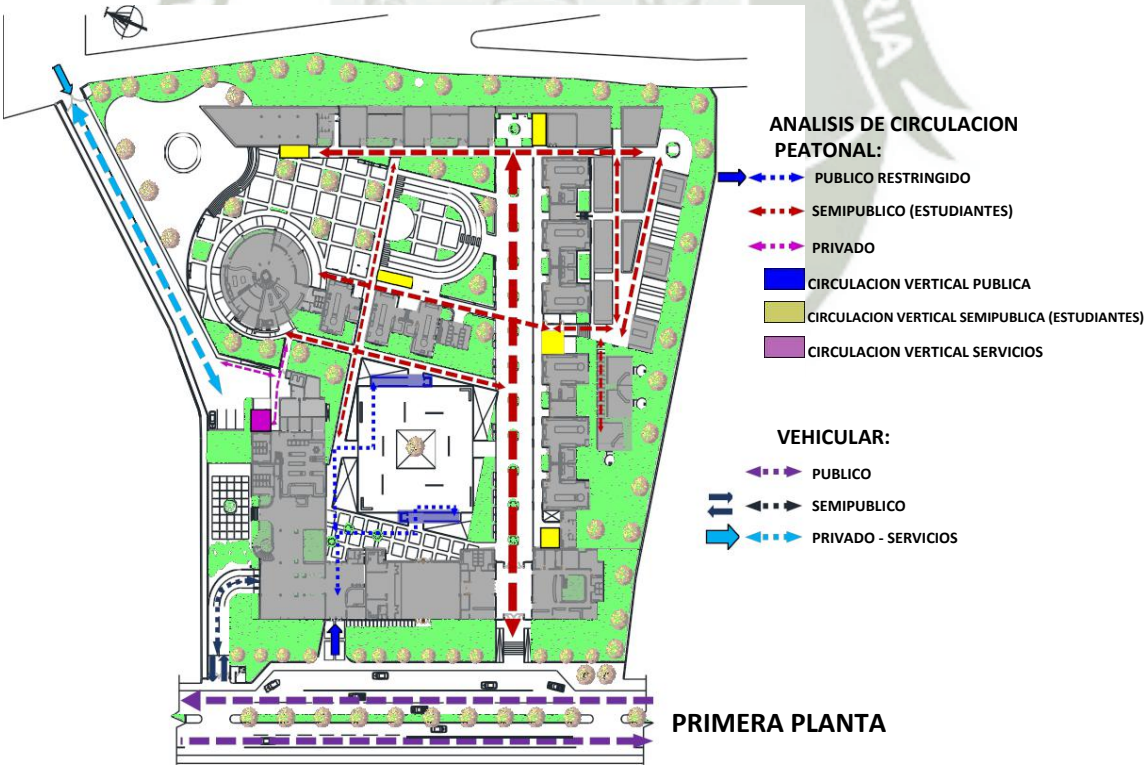


Grafico N° 6-14: Circulación peatonal y vehicular en la primera planta.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA



Grafico N° 6-15: Circulación peatonal y vehicular en la Segunda planta.

6.5.3. - Sistema de espacios abiertos

La propuesta establece cinco tipos de espacios flexibles:

1.- Espacios receptores.- que tienen un dominio público localizado en la parte frontal exterior del conjunto.

2.- Espacios integradores.- Cuyo fin es concentrar las diferentes actividades a desarrollarse, son de dos tipos semipúblico (plaza central publica) y privado (anfiteatro y expansiones internas).

2.- Espacios canales.- Su función principal es la articulación e integración espacial de cada uno de los sectores en la propuesta es la circulación principal del centro gastronómico que va acompañado por estares de descanso y de recreación.

3.- Espacios libre.- Localizados como remate de la edilicia, lugar de recreación y ocio del estudiantado, este espacio es flexible.

4.- Espacio Área verde.- netamente recreativa, zona de la explanada área verde.

5.- Espacio receptivos intermedios.- Los espacios se han concebido como estares del conjunto y se conectan entre si

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

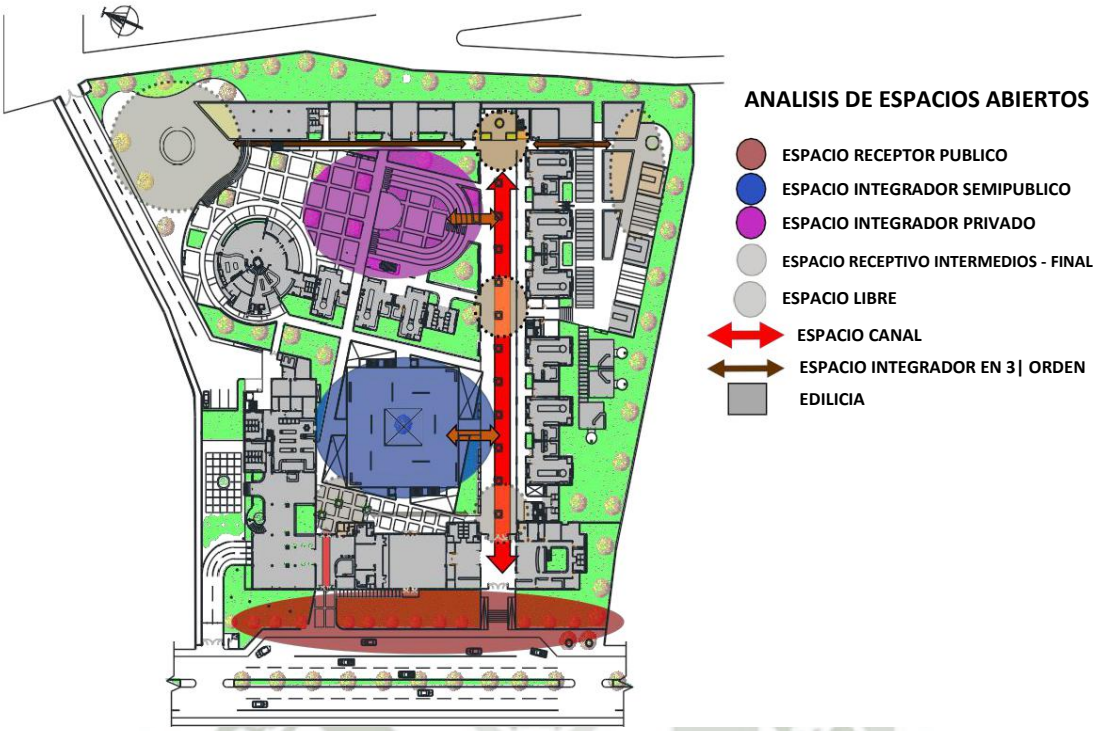


Grafico N° 6-16: Sistema de espacios abiertos.

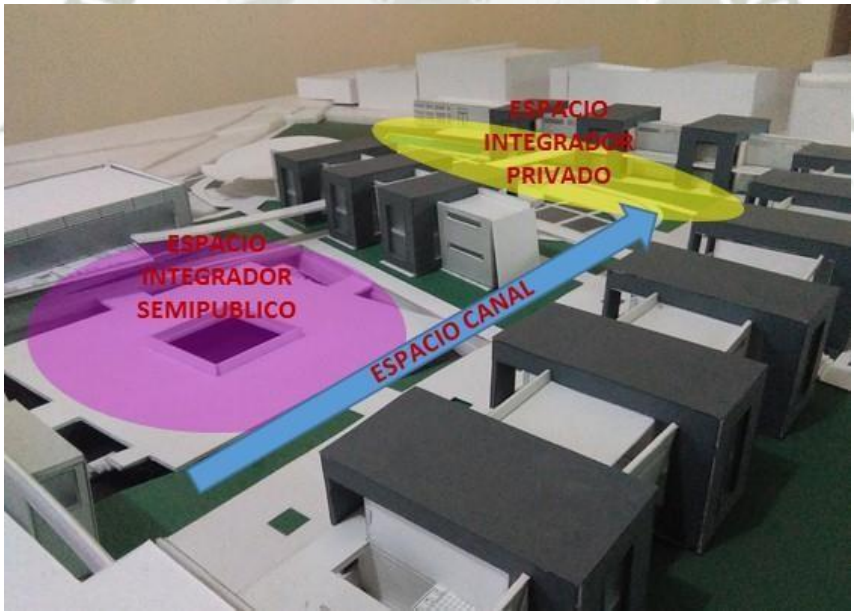


Grafico N° 6-17: Sistema de espacios abiertos en volumetría.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

6.5.4.- Sistema de vegetación, arborización y riego.-

Dado que la propuesta se halla en un área de protección, se hizo necesario como parte importante de nuestra propuesta organizar tipificar y generar espacios con vegetación abundante, que permita no solo jerarquizar espacios y sigan una función paisajista, sino que se complementaran a crear microclimas que permitan a ayudar y controlar factores climáticos que puedan influir en las actividades que se realizan.

El sistema de riego ayudara sustancialmente a la vegetación manteniéndola siempre bien cuidados las plantas y los árboles.

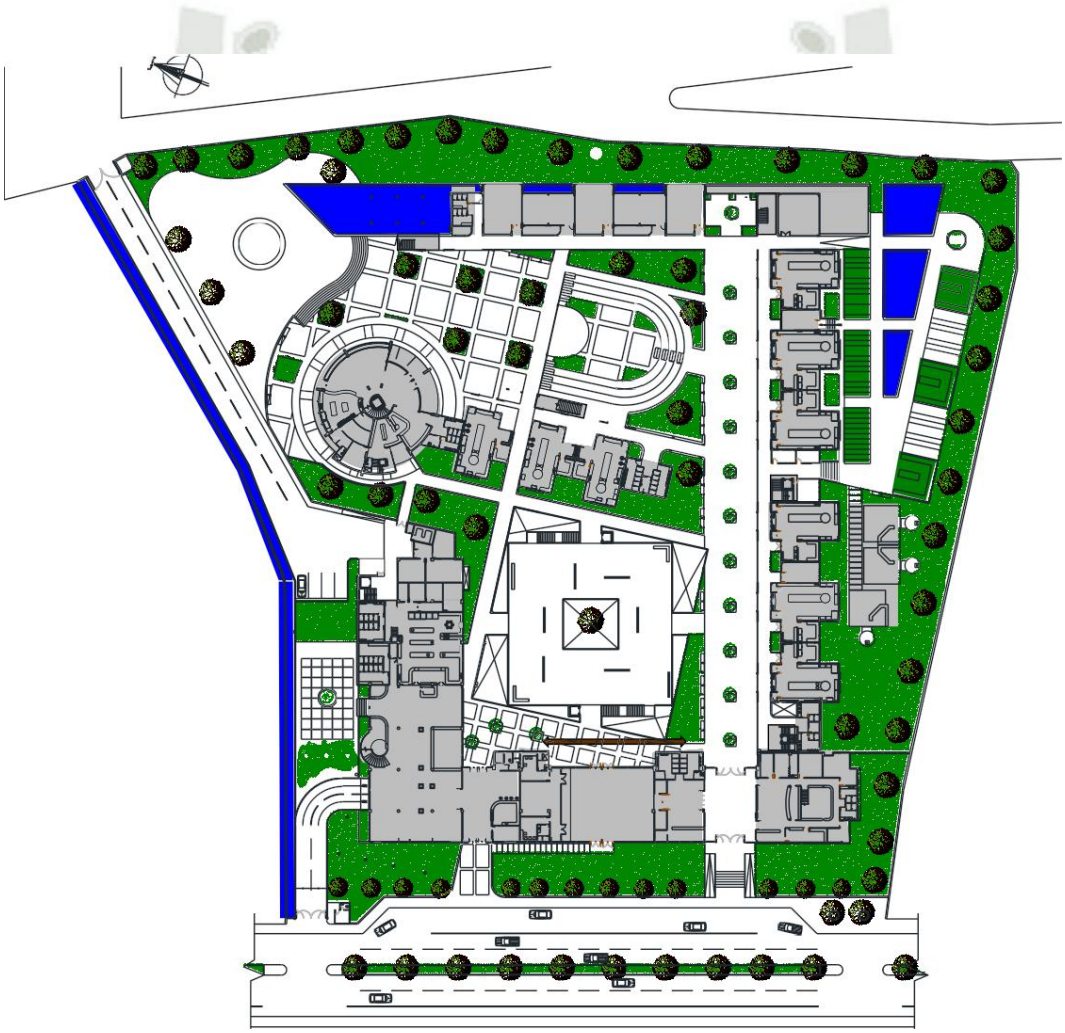


Grafico N° 6-18: Plano de áreas verdes y espejos de agua

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

6.6. - CONCLUSIONES

- La propuesta trata de lograr un cambio en la sociedad, con el planteamiento urbano para la recreación, el aprendizaje y la cultura y lograr una transformación en el desarrollo educacional de la persona.

- Toda la propuesta es la continuación, integración y mejoramiento de la estructura urbana existente a nivel arquitectónico y a nivel sociocultural.

- La propuesta urbana busca mejorar el nivel de las nuevas generaciones, y por ende nuevos líderes.

- Por el entorno paisajista del distrito, nuestra propuesta es conservadora formal y volumétrica, pero si incluye el uso de la tecnología en la construcción, y en las instalaciones específicas.

- Para nuestro proyecto la socialización es muy importante en una ciudad , por lo cual se plantea espacios grandes para esta actividad porque en ellos se nota la mejora de una población

- El centro gastronómico tiene que ser participativo: que es una característica muy importante en la educación, debe tener pocas barreras hacia la expresión artística y el compromiso cívico/ciudadano; con un fuerte apoyo para la creación, el intercambio, y un tipo informal de afiliación, donde los que tienen más experiencia compartan sus conocimientos con los que se inician.

- El centro especializado de arte culinario, debe expresar la “inclusión social y cultural” que hace falta a nuestra ciudad. Y las actividades que se realizarán serán para los niños, jóvenes, jóvenes y adultos que deseen progresar y capacitarse.

- Los jóvenes del siglo XXI deben de estár en contacto con un tipo de educación, recreación y cultura que es **participativa.**

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

CAPITULO VII

EXPEDIENTE TECNICO

7.1.- MEMORIA DESCRIPTIVA ARQUITECTONICA

7.1.1.-NOMBRE DEL PROYECTO: "CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DSITRITO DE YANAHUARA"

7.1.2.- LOCALIZACION:

- Dirección: Avenida metropolitana.
- Distrito: Yanahuara
- Provincia: Arequipa
- Departamento: Arequipa

7.1.3.- CONCEPTUALIZACION

a.- Antecedentes: *"La cocina, donde el arte culinario nace"*

El Centro de Arte Culinario, es un espacio que alberga actividades para la educación, recreación, el ocio y la cultura, ayudando a contribuir al conocimiento, difusión y enseñanza culinaria a nivel regional, nacional e internacional.

Todo arte culinario nace en "La Cocina", la cual se encuentra equipada con lo mínimo necesario para albergar a quienes serán los responsables de preparar y exhibir todo tipo de creaciones culinarias.

Por esta razón, tomamos a "La Cocina" como punto central de nuestra conceptualización y centramos en ella nuestra propuesta arquitectónica.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

7.1.4 ZONIFICACION

La propuesta será de 3 niveles: planta sótano, ubicado en un sector, primera y segunda planta.

7.1.4.1.- Planta sótano.- Localizado en la parte baja frontal, con acceso directo a la vía principal. En esta planta se ubican:

1.- Estacionamientos: Cuya capacidad es de 95 vehículos y áreas para motos y bicicletas; y están sectorizados: para el público en general, aquellos que visitan el restaurant, para los alumnos del centro gastronómico y para los vehículos de mantenimiento.

2.- Servicios y mantenimiento: Zona donde se encuentran las áreas de mantenimiento, depósitos generales, cisternas y cuartos de fuerza, estos servicios abastecen para todo el conjunto.

3.- Circulaciones verticales: Para el mayor flujo peatonal la propuesta cuenta con escaleras y ascensores que son de uso:

- Públicos : Para los usuarios hacia la plaza pública principal, y el restaurant.
- Semipúblico : Para los estudiantes del centro gastronómico.
- Privado : Para el uso exclusivo al área de servicios y mantenimiento del conjunto.

7.1.4.2.- Primera planta.- Comprende todos los ambientes del proyecto, se analizara por sectores:

1.- Administración General.- Localizado frente a la vía principal, es de uso exclusivo para el equipamiento educativo y por ella se accede al centro gastronómico.

2.- SUM.- Localizado en el acceso principal, frente al área administrativa, es para uso público o para los estudiantes. Tiene una capacidad de 150 espectadores, cuenta con todos los ambientes públicos y de servicios requeridos para el mejor funcionamiento.

3.- Restaurant.- Ubicado en la parte frontal, siendo parte de la fachada principal, es de nivel de 3 tenedores, cuenta con todos los servicios propios y de funcionamiento independiente del conjunto, tiene una capacidad de 350 personas.

4.- Área de talleres de gastronomía: Aulas de enseñanza practica los diversos campos de la cocina, cada una de estos ambientes es igual en área, pero la distribución de los ambientes es diferente en muebles y utensilios, este dependiendo del tipo de cocina que se va a enseñar.

Cuenta con 12 ambientes, el cual se divide en 4 tipos:

Cocina tradicional : 3 aulas netamente para la cocina arequipeñas.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

Cocina regional : 3 aulas para la costa sierra y selva

Cocina Nacional : 3 aulas para norte centro y sur.

Cocina internacional : 3 aulas para la cocina italiana, china y francesa.

La capacidad de alumnos es de 15 a 20 alumnos por aula, es variable dependiendo del tipo de cocina.

5.- Área de aulas Teóricas: Localizadas en la parte posterior de la propuesta, para la enseñanza teórica especializada, son 12 aulas que están divididos en aulas grupales, salas de trabajo grupal y salones de cómputo.

6.- Aulas talleres de panadería, pastelería: Aulas donde se enseñan todo lo referente a postres, tortas y panes, son 3 aulas y cuentan con todo el equipamiento moderno para el mejor funcionamiento de estos, cada uno de ellos tiene una capacidad de 15 alumnos por aula.

7.- Biblioteca.- Ubicado como remate e hito dentro del conjunto, es de uso especializado para la gastronomía.

Cuenta con 3 niveles, en la primera planta se ubica la administración y atención general, acompañada de una cafetería para los alumnos y en los pisos superiores se tiene las áreas de lecturas grupales e individuales.

8.- Área de viveros.- Zona ubicado en la parte posterior de los talleres gastronómicos, en ella se enseña el cultivo, experimentación y conocimiento de las plantas en su habitad, también existen expansión para el cultivo.

9.- Cocina al aire libre.- Ubicado en la parte posterior de los talleres gastronómicos, se enseñanza al aire libre como complemento a las aulas taller de gastronomía en la cocina tradicional y regional donde se necesita el aire libre y la tierra como son las pachamancas, los preparados a leña, al horno libre, kankacho, etc.

10.- Área de servicios y mantenimiento.- Se encuentra en la parte central del conjunto para distribuir y abastecer fácilmente a las diferentes áreas del conjunto.

En esta área se localiza todo los frigoríficos generales, áreas de control de calidad, depósitos y mantenimiento, también complementan los servicios para el personal de trabajo y mantenimiento. Cuenta con estacionamientos propio de carga y descarga.

11.- Plaza pública principal: de uso semipúblico, lugar donde se realizaran las diferentes exhibiciones que organicen los estudiantes para concientizar e incentivar la gastronomía.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

12.- anfiteatro.- Localizado en medio de los talleres y aulas de enseñanza, lugar de concentración y distracción de uso exclusivo para los alumnos, tiene una capacidad de 200 personas, va acompañado con expansiones y áreas verdes.

13.- Expansiones, áreas verdes: Las expansiones principales se dan en las áreas del restaurant, cafetería de la biblioteca, áreas de aulas y un área exclusiva para reunir a los alumnos como la zona de picnic.

Las áreas verdes bordean a todo el conjunto y van acompañados con árboles y jardineras decorativas.

14.- espejos de agua: Por la existencia de un canal de riego que borde uno de los lados laterales del terreno se aprovechara el agua para el riego del área verde del conjunto, los viveros y los espejos de agua decorativos.

7.1.4.3.- Segunda planta.- La mayor parte de los ambientes se repiten de la primera planta como el restaurant, los talleres gastronómicos y aulas teóricas.

1.- Laboratorio bromatológico.- Elemento remate en las aulas teóricas, sobre el espejo de agua, tiene como misión la enseñanza mediante pruebas, ensayos y controles para verificar la seguridad alimentaria, así como vigilar el cumplimiento de sus requisitos y especificaciones.

2.- Decanato.- Área que complementa a la administración general para el control académico del estudiantado.

3.- Área restaurant: Espacio de enseñanza reservado para el alumnado dentro del restaurant para ver como es el desenvolvimiento de un chef con los usuarios e invitados.

4.- talleres de bartender.- ubicado sobre los talleres de panadería y pastelería, son 3 aulas y en ella se enseñara todas las técnicas de los preparados de las bebidas, jugos y licores.

5.- Bar: Parte del restaurant como complemento del servicio gastronómico.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

7.2.- CUADRO RESUMEN DE AREAS

CUADRO RESUMEN AREAS		
ZONAS	AREAS	
ZONA RESTARUANT	2568.90	M2
ZONA DE BIBLIOTECA	1142.54	M2
ZONA PANADERIA	398.13	M2
ZONA BARTENDER (TOTAL 3 AULAS)	370.99	M2
ZONA TALLERES GASTRONOMICOS (TOTAL 12 AULAS)	1710.53	M2
ZONA AULAS TEORICAS	868.48	M2
ZONA LABORATORIOS	339.84	M2
ADMINISTRACION GENERAL	974.68	M2
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	1418.36	M2
ESTACIONAMIENTO	4200.00	M2
EXPANSIONES Y AREAS VERDE	13824.00	M2
TOTAL AREA CONSTRIDA	**13992.45**	M2
AREA DEL TERRENO	**21278.98**	M2
AREA OCUPADA	**7454.98**	M2
EXPANSIONES Y AREAS VERDE	**13824.00**	M2

7.3.- COSTOS Y PRESUPUESTOS.- Para hacer el cálculo, se baso en experiencias confiables de trabajos realizados en obras similares, revaluados por expedientes técnicos actualizados, y por supervisiones en visitas de obra, los costos por m2 varían

PRESUPUESTO TOTAL PROPUESTA ARQ. EN SOLES

de acuerdo al nivel y al espacio.

ZONAS	AREAS		COSTO M2 aprox.	PARCIAL
ZONA RESTARUANT	2568.90	M2	750.00	1926675.00
ZONA DE BIBLIOTECA	1142.54	M2	750.00	856901.25
ZONA PANADERIA	398.13	M2	1200.00	477758.40
ZONA BARTENDER (TOTAL 3 AULAS)	370.99	M2	1200.00	445190.40
ZONA TALLERES GASTRONOMICOS (TOTAL 12 AULAS)	1710.53	M2	1500.00	2565792.00
ZONA AULAS TEORICAS	868.48	M2	1100.00	955328.00
ZONA LABORATORIOS	339.84	M2	1200.00	407808.00
ADMINISTRACION GENERAL	974.68	M2	750.00	731010.00
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	1418.36	M2	550.00	780098.00
ESTACIONAMIENTO	4200.00	M2	1500.00	6300000.00
EXPANSIONES Y AREAS VERDE	13824.00	M2	65.00	898560.00
COSTO TOTAL PROYECTO CENTRO GASTRONOMICO				**16345121.05**

Son: Dieciséis millones trescientos cuarenta y cinco mil ciento veintiuno con 0.50/100 Nuevos soles

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

7.4.- ETAPABILIDAD.

Para el mejor funcionamiento y mayor rendimiento del centro especializado, el proyecto se llevará a cabo en una sola etapa, porque cada uno de los ambientes o zonas se complementan entre sí.

7.5.- FINANCIAMIENTO

El Centro especializado de arte culinario, como parte del desarrollo para la ciudad, y para su mejor funcionamiento debe ser privado, así mantendría su nivel académico y el mantenimiento costoso de sus equipos, lógicamente sin olvidar el apoyo social que brindaría esta entidad con los alumnos mediante becas.

7.6.- MEMORIA DESCRIPTIVA DE INGENIERIA

a.- Objetivos del proyecto

Realizar el análisis y diseño estructural del "Centro especializado del arte culinario en el Distrito de Yanahuara". El proceso estructural de la edificación está en concordancia con las normas respectivas.

7.6.1.- CONCEPCION ESTRUCTURAL

Se ha dividido el proyecto en 5 zonas y cada uno se subdivide en bloques que presentan características físicas diferentes e independientes a razón de su uso funcional:

1.- Zona Administración: Volumen que se divide en 2 bloques:

- Área Administrativa y
- Área SUM

2.- Zona aulas taller gastronómico: Volumen que se divide en dos bloques de talleres con 3 aulas.

3.- Zona aulas teóricas: Dividido en dos bloques, aulas teóricas con 3 aulas.

4.- Zona aulas talleres panadería, biblioteca.- bloques independientes uno a lado del otro.

5.- Zona restaurant.- volumen dividió en dos bloques, de mesas y servicios.

Los elementos estructurales como las vigas se apoyan en columnas las mismas que son soportadas por los elementos de cimentación como zapatas, cimientos corridos y plateas de cimentación según sea el caso, finalmente los elementos de cimentación transmiten todo el peso de la edificación al suelo.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

El suelo según los datos generales proporcionados está conformado por material heterogéneo (grava, arcilla y arena) y una capacidad portante de 1.2 Kg\cm^2

7.6.2.- REGLAMENTO DE CARGAS Y ESPECIFICACIONES DEL DISEÑO

a.- Reglamentos: Se verifica las normas de:

- Norma técnica de cargas E-020
- Norma Técnica de suelos y cimentaciones E-050
- Norma Técnica de diseño sismo resistente E-030

b.- Cargas de diseño: Para el caso de cargas de diseño se han considerado las indicadas en la norma técnica de cargas E-020 del RNE las cuales se muestran a continuación.

Carga muerta

- Losa aligerada h=0.20 m	300 kg/cm2
- Muros de ladrillo K.K.	40 kg/cm2
- Piso terminado + cielo raso	100 kg/m2
- Tabiquería móvil	100 kg/m2

Carga viva

- Sobrecarga	mínimo 300 kg/cm2
- Azotea	150 kg/cm2

c.- Especificaciones de diseño

Para el presente proyecto se han especificado los siguientes materiales:

• Concreto	280 kg/cm2
• Acero de refuerzo	4200 kg/cm2
• Módulo de elasticidad del concreto	2,2E6 kg/cm2
• Módulo de elasticidad del acero	2,0E6 kg/cm2

7.6.3.- ELECCCIÓN DEL SISTEMA ESTRUCTURAL

Se usará un sistema de diseño consistente en una estructura rígida adecuada que evite desplazamientos grandes, que amarre a los elementos no estructurales.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

7.6.3.1.- PREDIMENSIONAMIENTO

Se deben considerar varios aspectos dentro de los cuales el de seguridad, arquitectura, economía y la congestión del acero. .

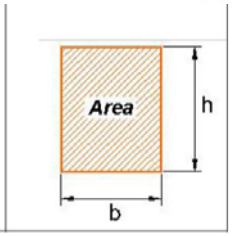
a.- Predimensionamiento en columnas.- En el caso de ser columna esquinera en el último nivel se tendrá grandes esfuerzos por la transferencia de momento por flexión de las vigas. Sin embargo, las columnas centrales siempre estarán sometidas a un momento flector bajo debido a que existe continuidad y los momentos en vigas se contrarrestan y transfieren una flexión muy baja a las columnas, así se tiene:

Área requerida para columna central:

Área de columna (c) = $\frac{P(Axial\ Servicio)}{0.45 f'c}$

Área requerida para columna de extremo:

Área de columna (e)= $\frac{P(Axial\ Servicio)}{0.35 f'c}$



Donde:

P = Es la carga resultante de la carga muerta (CM) + carga viva (CV) acumulada de acuerdo al área tributaria en cada nivel.

Es importante indicar también que las secciones de las columnas pueden variar de acuerdo con las solicitaciones sísmicas y los desplazamientos mínimos que indica la norma E.060.

$$Ac = \frac{P}{0.45 f'c}$$

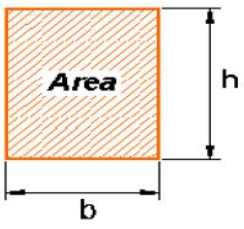
Por lo que asumimos una sección indicada en el plano de estructuras por requerimientos de rigidez lateral.

b.- Predimensionamiento en vigas.- Se han planteado algunos criterios que dependen de la luz de la viga y de la sobrecarga:

Ancho de viga :

$$b = \frac{B}{20} \geq 25\ cm$$

B: ancho tributario



Peralte de Viga: de concreto H= L/12

Metálica H=L/25

Donde: H= Alto de la viga

L= Luz del ambiente libre

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

Aplicando estos criterios encontramos las siguientes dimensiones:

Según la Norma E.060 las vigas que deban resistir fuerzas de sismo deberán cumplir:

- La relación ancho a peralte de las vigas no deberá ser menor que 0.3.
- El ancho de viga no será menor que 25 cm, ni mayor que el ancho de la columna (medida en un plano perpendicular al eje de la viga) más tres cuartos del peralte de la viga a cada lado.

Sin embargo, debido a requerimientos de rigidez lateral se concluye que es conveniente robustecer más las dimensiones de vigas, quedando las dimensiones finales de: b=30 cm, h=80 cm

c.- Predimensionamiento de losas

Para nuestro edificio se consideran losas unidireccionales, y se tomara en cuenta:

- Que las viguetas estén en dirección de la menor luz del paño
- Que las viguetas son perpendiculares a la dirección de los tabiques, y evitar en lo posible el uso de vigas chatas.
- Se considera 20 cm. para no tener problemas de deflexiones.

En resumen para este predimensionamiento se han tenido en cuenta los siguientes criterios:

- Para aligerados se ha considerado un peralte h=0.30 m, debido a que la conexión con columnas y de acuerdo a las luces mayores.
- Con referencia a las columnas y placas se ha tenido el criterio de rigidizar la estructura en ambas direcciones para contrarrestar las probables fuerzas sísmicas.
- Con relación a la cimentación las dimensiones obedecen a las cargas actuantes debido a la resistencia del suelo que en este caso es de 1.20 kg/cm2 según el estudio de freático del lugar.

8.6.3.2.- ANÁLISIS SÍSMICO

El comportamiento sísmico de una edificación depende principalmente de la configuración de la estructura; por configuración se entiende a la forma de cómo se encuentran dentro de la edificación los elementos resistentes así como los elementos estructurales.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

El objetivo fundamental de un análisis sísmico es el de averiguar el comportamiento de una estructura frente a un sismo y de esta manera proporcionarle la capacidad de rigidez y resistencia suficiente para que pueda soportarlo sin colapsar, para la cual se han desarrollado especificaciones de diseño sobre la base de los siguientes principios:

- Las estructuras deberán resistir sismos menores dentro del rango elástico sin sufrir ningún daño.
- Deberán resistir sismos moderados dentro del rango elástico con algún daño reparable.
- Deberán resistir sismos severos sin llegar al colapso total ni parcial, se aceptan daños reparables.
- En el proceso de diseño se debe utilizar intensidades realistas para el sismo de diseño. Esto implica que durante un sismo moderado la estructura debe comportase dentro del rango elástico y durante un sismo severo incursionar en el rango no lineal para lo cual debe tener la resistencia y ductilidad suficiente para disipar energía.

8.6.3.3.- DISEÑO EN CONCRETO ARMADO

En el diseño en concreto armado de las losas aligeradas unidireccionales, vigas, columnas, placas, cimentaciones, se han tomado la normatividad del reglamento nacional de Edificación siendo específicamente la NTE-060 Concreto Armado y NTE-0.70 Albañilería.

8.6.4.- CONSIDERACIONES GENERALES

8.6.4.1.-CONCEPCION ESTRUCTURAL DE LA PROPUESTA ARQUITECTONICA (SECTOR)

La propuesta del Centro especializado del arte culinario rige estructuralmente de la siguiente manera:

a.- Cimentaciones.- Se ha planteado un sistema sub.-estructural que varía de acuerdo con la zona especifica en su altura y peso, así de esta manera que las zonas de las juntas de separación cuentan con cimientos mixto, es decir zapatas conectadas por cimientos corridos y vigas de cimentación con áreas y profundidades variables para obtener una acción integral de la estructura durante un sismo.

De acuerdo con el documento de planos, se tienen dos zonas desarrolladas; la primera consiste en el restaurant, que cuentan con zapatas aisladas y conectadas con un

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

área promedio de 0.50m, cimientos corridos de 1.20m.de profundidad, en la parte baja se uso muros de contención de concreto armado como amarre en todo el estacionamiento con un espesor mínimo de 0.25 m, y en la parte alta las vigas de cimentación de 0.15x0.40 m. que trabajan de manera conjunta para lograr que la estructura trabaje como una unidad frente a un esfuerzo de sismo.

La segunda zona desarrolladla es los talleres y la biblioteca, se desarrolla de manera similar, con zapatas de un área promedio de 1.50$m^{2,}$ cimientos 1.20m. de profundidad y vigas de cimentación mínimos. Considerando un solado granular en toda su extensión.

b.- Concreto armado: la propuesta estructural está determinada por un sistema porticado de vigas, columnas y placas de concreto armado calculadas de acuerdo a las luces de servicio de cada ambiente.

c.- Losas.- Son de concreto armado reforzado típico y en un solo sentido.

8.7.- MEMORIA DESCRIPTIVA INSTALACIONES ELECTRICAS

8.7.1.- GENERALIDADES Y ALCANCES DEL PROYECTO

El siguiente proyecto tiene como objetivo suministrar energía eléctrica al "Centro especializado de arte culinario en el Distrito de Yanahuara", así como la distribución y ubicación de tomacorrientes como interruptores, salidas de iluminación de los ambientes interiores, sistema de iluminación de ingreso e iluminación exterior.

8.7.2.- DESCRIPCION DEL SISTEMA

El sistema se inicia con la acometida principal que pasa por la Av. Metropolitana y va directamente al transformador, y luego al tablero general que se ubica en la sub. Estación (planta Sótano) para luego llegar a los tableros generales, ahí también llega la conexión del pozo a tierra de la carcasa del transformador y la salida del neutro. Esta a su vez se conecta a un grupo electrógeno diésel para cuando se produzca cortes de luz. Este sistema se traduce en una sub estación ubicado en la planta sótano del área de mantenimiento.

Las instalaciones serán empotrada en tuberías de material plástico pesado, según el Código Nacional de Electricidad (C.N.E.), Todos los accesorios, llámese tomas

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

de corriente, interruptores, y tableros de distribución, los que irán empotrados dentro de cajas metálicas, fabricadas y normalizadas según el C.N.E.

El Proyecto de instalaciones eléctricas, es desarrollado en función a los planos de Arquitectura y Estructuras, disposiciones del Código Nacional de Electricidad y el Reglamento Nacional de Edificaciones.

Comprende esquemas de las instalaciones en:

- Sistema de Baja tensión (220 V).
- Sistema de Iluminación general.
- Sistema de aire acondicionado.
- Sistema de sonido.

El sistema se divide en tres clases de suministro:

1.- Sistema de baja tensión.- Este sistema comprende:

- **Red de alimentadores:** Se ha proyectado el sistema de tipo empotrado en piso y pared. Los alimentadores comprenden desde el punto de alimentación (caja de toma) hasta el tablero en la sub. Estación.

- **Red de alumbrado y tomacorrientes:** Se ha proyectado del tipo empotrado. Adicionalmente se ha previsto circuitos de reserva para ser utilizados cuando por necesidad se requiera. Comprende tuberías, cajas de pase, cajas de salida de alumbrado, tomacorrientes, interruptores, tableros de distribución.

2.- Sistema de iluminación.- Comprende lo siguiente:

a.- Iluminación exterior. Se ha previsto para las caminerias, plaza, áreas verdes y estares un sistema de iluminación indirecta con artefactos ahorradores de energía, fluorescentes y lámparas incandescentes o a vapor de sodio. La iluminación exterior es con pastorales simple en postes de fierro y farola de base doble.

Las instalaciones exteriores se hacen por tierra, que son ubicados de acuerdo a la arquitectura exterior dando una iluminación suficiente y eficiente al interior y exterior del complejo

b.- Iluminación del restaurant: Para el hall de recepción y circulación se ha previsto el sistema de iluminación directa con luminaria empotrada tipo spot light, en el área administrativa, depósitos y similares se ha previsto el sistema de iluminación directa con artefactos ahorradores de energía con luminaria empotrado.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

En las áreas de mesas, servicios, cocina y bar se ha previsto el sistema de iluminación directa con artefactos fluorescentes y lámparas incandescentes.

c.- Iluminación de las aulas talleres: Se ha previsto el sistema de iluminación directa con luminaria empotrada tipo spot light, en el área SSHH, depósitos y similares se ha previsto el sistema de iluminación directa con artefactos ahorradores de energía con luminaria empotrado.

En las áreas de enseñanza se ha previsto el sistema de iluminación directa con artefactos fluorescentes y lámparas incandescentes, en tanto que el área de profesor contara con un sistema de iluminación especial según la actividad a realizar.

d.- Iluminación de la biblioteca: Se ha previsto en el área de lectura el sistema de iluminación directa con luminaria en techo y en las paredes, en el área de servicios, mantenimiento, apoyo, s.s.h.h., depósitos, administración y similares se ha previsto el sistema de iluminación directa con artefactos ahorradores de energía con luminaria empotrado.

e.- Iluminación en los espejos de agua. Se ha previsto el sistema de iluminación directa en piso bajo el agua con artefactos ahorradores de energía con luminaria de colores empotrados el cual será abastecido por una red seleccionada y particular.

f.- Instalaciones Especiales.- Se tiene instalaciones especiales como internet, cable de televisión y teléfono, se colocara solo en zonas especiales.

g.- Instalaciones De Emergencia.- En caso de cortes de alumbrado serán generados por grupos electrógenos debidamente sincronizados y de uso exclusivo en pasadizos, patios centrales, escaleras, también se localizaran en las salidas de emergencia.

Todas las instalaciones serán empotradas en tuberías de material plástico pesado normalizadas y fabricadas para instalaciones eléctricas con tubería plástica, los cables serán de cobre con una conductividad del 90% en los diferentes diámetros en mm2, todos los accesorios, llámese tomas de corriente, interruptores, y tableros de distribución irán empotrados dentro de cajas metálicas, fabricadas y normalizadas según el Código Nacional de Electricidad (C.N.E.).

8.7.3.- SUMINISTRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA.- Se ha previsto para el sistema proyectado, la alimentación eléctrica desde la red principal en un nivel de tensión de 220 a 380 V. con neutro, 60 Hz.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

8.7.4.- POZO A TIERRA.- Se ha considerado un pozo a tierra para cada uno de los tableros en donde converge el conductor de tierra de los diferentes ambientes, de acuerdo al código nacional de electricidad.

8.7.5.- CUADRO DE MÁXIMA DEMANDA NECESARIA POR ZONAS

ZONAS	AREAS		DOTACION Watts	PARCIAL
ZONA RESTARUANT	2568.90	M2	15.00	38533.50
ZONA DE BIBLIOTECA	1142.54	M2	25.00	28563.38
ZONA PANADERIA	398.13	M2	25.00	9953.30
ZONA BARTENDER (TOTAL 3 AULAS)	370.99	M2	25.00	9274.80
ZONA TALLERES GASTRONOMICOS (TOTAL 12 AULAS)	1710.53	M2	25.00	42763.20
ZONA AULAS TEORICAS	868.48	M2	25.00	21712.00
ZONA LABORATORIOS	339.84	M2	25.00	8496.00
ADMINISTRACION GENERAL	974.68	M2	25.00	24367.00
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	1418.36	M2	15.00	21275.40
ESTACIONAMIENTO	4200.00	M2	5.00	21000.00
EXPANSIONES Y AREAS VERDE	13824.00	M2	5.00	69120.00
				295058.58

- **DEMANDA NECESARIA 295 Kw.**
- **RESERVA 15% 44 Kw.**
- **DEMANDA TOTAL NECESARIA 339.25 Kw.**

8.8.- MEMORIA DESCRIPTIVA INSTALACIONES SANITARIAS 8.8.1.-GENERALIDADES Y ALCANCES

El presente proyecto tiene como objetivo dotar del servicio de agua potable y desagüe al Centro especializado de arte culinario en el Distrito de Yanahuara" - Arequipa. En el lugar existe redes de agua potable y desagüe públicos que pasan por la Avenida metropolitana.

8.8.2.-DESCRIPCION DEL SISTEMA DE DESAGÜE.

La red pública principal pasa frente al terreno por la Av. Metropolitana. En el conjunto se ha propuesto tres redes:

1.- Primera red.- Las que se conectan a los servicios las aulas teóricas, talleres y biblioteca, van a la conexión directa al ala red pública de la Av. Metropolitana.

2.- Segunda red.- Perteneciente al restaurant, servicios y mantenimiento, van a la conexión directa hacia la red pública en la Av. Principal.

3.- Tercera red.- Red del SUM, los servicios de la primera y la segunda planta se conectan a la red principal.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

Se dimensionaran las tuberías de desagüe con la pendiente adecuada para garantizar el arrastre de los sólidos. La pendiente mínima de estos ramales será del 1% como mínimo.

8.8.3.- DESCRIPCION DEL SISTEMA DE AGUA

La red principal publica de agua potable Pasa por la Av. Metropolitana, ingresa al conjunto una única red por el acceso vehicular hacia la planta sótano donde se localiza el cisterna, luego mediante bombas es impulsado hacia:

1. Tanque elevado localizado en la parte alta de la biblioteca, distribuyendo a la biblioteca, talleres de panadería, pastelería y a las aulas teóricas.
2. Los servicios directos de la administración, sum, aulas talleres gastronómicos, restaurant y mantenimiento.

Para el riego de las áreas verdes y espejos de agua, se abastecerá del canal de agua existente hacia un cisterna enterrado ubicado en la parte posterior de las aulas teóricas, de allí mediante bombas será distribuido por una red a las distintas áreas verdes y a los espejos de agua.

8.8.4.- VOLUMEN CISTERNA - TANQUE ELEVADO.

El volumen total para el almacenamiento de un sistema indirecto es:

- Para cisternas el almacenamiento diario es de ¾ del consumo diario -

Para el tanque elevado es ¼ del consumo diario

En el diseño del proyecto se plantean un tanques cisternas y un tanques elevados, el tanques cisternas tienen una dimensión de 6.00 x 4.50 x 3.00 que hacen un volumen total de 81.00 m3 y el tanque elevados de 27.00 x 1.00 x 1.30 con volumen total de 35.00 m3. Comparando con la normatividad Estos volúmenes propuestos son apropiados para el Centro especializado de arte culinario.

También se adiciona el volumen del agua contra incendio, el mismo que se considera cuando dos mangueras están funcionando simultáneamente a una velocidad de 3 lt/seg. Durante 30 minutos, tiempo en el cual se arrojan 10.80 m^3.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

8.8.5.- CALCULO DE DOTACION DE AGUA DIARIA

ZONAS	AREAS		DOTACION Diaria Lt/M2	PARCIAL
ZONA RESTARUANT	2568.90	M2	4.00	10275.60
ZONA DE BIBLIOTECA	1142.54	M2	4.00	4570.14
ZONA PANADERIA	398.13	M2	10.00	3981.32
ZONA BARTENDER (TOTAL 3 AULAS)	370.99	M2	10.00	3709.92
ZONA TALLERES GASTRONOMICOS (TOTAL 12 AULAS)	1710.53	M2	10.00	17105.28
ZONA AULAS TEORICAS	868.48	M2	3.00	2605.44
ZONA LABORATORIOS	339.84	M2	3.00	1019.52
ADMINISTRACION GENERAL	974.68	M2	6.00	5848.08
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	1418.36	M2	6.00	8510.16
ESTACIONAMIENTO	4200.00	M2	2.00	8400.00
EXPANSIONES Y AREAS VERDE	13824.00	M2	2.00	27648.00
				93673.46

VOLUMEN TOTAL NECESARIO /DIA **94.00 M3**

VOLUMEN CISTERNAS Mínimo 3 / 4 Volumen total **70.00 M3**

VOLUMEN TANQUE ELEVADOS Mínimo 1 / 4 Volumen total **24.00 M3**

VOLUMEN CONTRA INCENDIOS **10.80 M3**

CONCLUSIONES FINALES

- Hacer arquitectura es un acto de rememoración: acto de re-crear, continuar en el tiempo lo que otros han, a su vez, re-creado. Constituye un acto profundamente culto, pues no se re-crea lo que no se conoce.

- La arquitectura es tan deudora de lo cotidiano como de lo más espiritual del arte, ayuda a resolver los pequeños problemas del hombre, pero se encarga, al mismo tiempo, de los grandes temas de la civilización y las grandes obras de la cultura universal.

- Un edificio para la educación y el conocimiento debe ser una obra abierta, que pide y exige libertades.

- La arquitectura está hecha para ser vista, vivida y usada, tanto como para quien le pertenece, como por todas aquellas personas que son testigos de su presencia en la ciudad.

- La arquitectura es un bien común.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

BIBLIOGRAFIA

LIBROS

- Sánchez, Alvaro. (1978) .“Sistemas arquitectónicos y Urbanos” universidad de Texas. Editorial trillas. 605 pag.
- J. Amich-Galí (2006) “Los elementos científicos de la gastronomía” Editoria: EOPRO, 2006, Missouri - EEUU.
- Marcela Leikis, Nobuko, (2007) “Diseño de espacios para gastronomia” editorial: Nobuko, 170 pag. Lengua: castellano
- Castells, Manuel. (1974) “La Cuestión Urbana”. España .Editorial Siglo XXI de España Editores
- Oliveira, Simão (2012) “La Gastronomía Como Atractivo Turístico Primario De Un Destino, estudios y Perspectivas en Turismo”, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, Buenos Aires, Argentina
- Roden, C. (2003) “Local food and culture”. In OMT (eds) Local Food & Tourism International, Conference. OMT, Madrid, pp. 9-14
- Saramago, A. (2002) “Gastronomia, património cultural?” In ICEP. Com os Olhos no Futuro – Reflexões Sobre o Turismo em Portugal. ICEP, Lisboa,
- Montaner, Josep María (2002) “Las Formas del Siglo XX” Barcelona . Editorial Gustavo Gili S.A.
- Schlüter, R. (2006) “Turismo y patrimonio gastronómico – Una perspectiva”. CIET, Buenos Aires
- Torres Bernier, E. (2003) “Del turista que se alimenta al turista que busca comida – Reflexiones sobre las relaciones entre la gastronomía y el turismo”. In Lacanau, G., Norrild, J. Gastronomía y Turismo . Cultura a Plato. CIET, Buenos Aires, pp. 305-320
- Arellano Marketing (2013). El Boom de La Gastronomía Peruana, Estudio Elaborado por Arellano Marketing para Apega, Lima, Perú: Asociación Peruana de Gastronomía.
- Marcela, Leíais (2007). Diseño de Espacios para Gastronomía. Buenos aires, Argentina.
- Olivas Weston, Rosario & Universidad de San Martín de Porres (2001) la Cocina de los incas: costumbres gastronómicas y técnicas culinarias. Lima: USMP, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE TESIS UCSM

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA

- Thorndike Losada, Guillermo & Universidad de San Martín de Porres (2000) gastronomía. Lima: USMP, escuela profesional de turismo y hotelería.

REVISTAS/ BOLETINES

- Ortega Valcárcel, J. (1998); "El patrimonio territorial: El territorio como recurso cultural y económico". Ciudades, 4, Universidad de Valladolid, pp. 33-48.
- Sociedad Peruana de gastronomía (APEGA) (2010) "Informe de Escuelas de Cocina Ordenadas Alfabéticamente" Lima-Perú.
- Boletín misturero "2015" Lima capital gastronómica de América.
- "Revista de la Cámara Peruana de la Construcción" (Construcción e Industria)
- Juan santos olazábal Sánchez (2014), Tesis para optar el título profesional de arquitecto "Instituto gastronómico municipal de San Juan de Lurigancho" Lima – perú.
- Fabiola Mucha Rojas (2014) Tesis para optar el título profesional de Arquitecto , tema "Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas" - Universidad Peruana de ciencias Aplicadas- Lima Perú.
- VAUMM (2012), "Centro para unir arquitectura y gastronomía" Madrid-España
- Universidad San Ignacio de Loyola (216) La gastronomía como arte culinario.

NORMAS

- Plan de Desarrollo Urbano de Arequipa Municipalidad Distrital de Arequipa – Perú.
- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CERRO COLORADO. (2009). "Plan urbano distrital Cerro Colorado". Arequipa, Perú.
- Plan Estratégico del Distrito de Arequipa PEAM 2015 Municipalidad Distrital de Arequipa – Perú.
- Reglamento Nacional de Edificaciones, (2009) El peruano. edición digital.
- Ministerio de Vivienda y Construcción, SISNE, (1976) Edición Mimeografía.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

REPOSITORIO DE
TESIS UCSM

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE SANTA MARÍA

PAGINAS WEB

- APEGA (2010) (http://www.apega.pe/) Sitio Web oficial de la Asociación Peruana de Gastronomía;
- BASQUE CULINARY CENTER (2013) (http://www.bculinary.com/es/home)
- DIARIO EL COMERCIO (2009) ¿Cómo son y de donde llegan los turistas interesados en la gastronomía peruana? En: Diario el Comercio, 15 de diciembre http://elcomercio.pe/economia/381855/noticia-como-son-donde-lleganturistas-Interesados – gastronomía - peruana)
- DIGESUTP (2010) (http://destp.minedu.gob.pe/) Sitio Web Oficial de la Dirección de Educación Superior Tecnológica – Ministerio Educación.

Publicación autorizada con fines académicos e investigativos
En su investigación no olvide referenciar esta tesis

UNIVERSIDAD CATOLICA SANTA MARIA

FACULTAD DE
ARQUITECTURA E INGENIERIA
CIVIL Y DEL AMBIENTE

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

"CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA"

PLANOS PRESENTADOS POR LOS BACHILLERES :

Valerio Yáñez, Eduardo Martin
Vizcarra Flores, Marvin Josue

DIRECTOR DE TESIS:

ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

AREQUIPA - PERU

DICIEMBRE - 2016

INDICE

1. PLANO DE UBICACION ESC:1/500 Y LOCALIZACION ESC:1/10000 — U - 01

2. PLANO TOPOGRAFICO Y PERIMETRICO ESC: 1/500 — TP - 01

3. PLANO DE TRAZOS ESC: 1/500 — T - 01

PLANOS DEL CONJUNTO

4. PLANIMETRIA GENERAL (PRIMER NIVEL) ESC: 1/500 — A - 01

PLANOS CONJUNTO

5. PLANTA SOTANO, PRIMERA PLANTA ESC:1/250 — A - 02

6. SEGUNDA , TERCERA PLANTA ESC:1/250 — A - 03

7. CORTES, ELEVACIONES ESC:1/250 — A - 04

PLANOS DEL PROYECTO (SECTOR BIBLIOTECA)

8. PRIMERA , SEGUNDA PLANTA ESC: 1/75 — A - 05

9. TERCERA, CUARTA PLANTA, CORTES ESC: 1/75 — A - 06

10. ELEVACIONES SECTOR ESC: 1/75 — A - 07

11. DETALLES VARIOS ESCALA:INDICADA — A - 08

PLANOS DEL PROYECTO (SECTOR RESTAURANT)

12. PLANTA SOTANO ESC: 1/75 — A - 09

13. PRIMERA PLANTA ESC: 1/75 — A - 10

14. SEGUNDA PLANTA, CORTES ESC: 1/75 — A - 11

15. CORTES, ELEVACIONES ESCALA:INDICADA — A - 12

16. DETALLES VARIOS ESCALA:INDICADA — A - 13

ESQUEMAS ESTRUCTURALES: SECTOR BIBLIOTECA

17. DESARROLLO PROYECTO: CIMENTACION, ALIGERADO PRIMERA PLANTA ESC: 1/75 — E - 01

18. DESARROLLO PROYECTO ALIGERADO SEGUNDA , TERCERA PLANTA ESC: 1/75 — E - 02

ESQUEMAS ESTRUCTURALES: SECTOR RESTAURANT

19. DESARROLLO PROYECTO: CIMENTACION ESC: 1/75 — E - 03

20. DESARROLLO PROYECTO: ALIGERADO PLANTA SOTANO ESC: 1/75 — E - 04

21. DESARROLLO PROYECTO: ALIGERADO PRIMERA PLANTA ESC: 1/75 — E - 05

22. DESARROLLO PROYECTO: ALIGERADO SEGUNDA PLANTA ESC: 1/75 — E - 06

ESQUEMAS DE INSTALACIONES SANITARIAS

23. ESQUEMA CONJUNTO: ESC: 1/250 — IS - 01

24. DESARROLLO PROYECTO BIBLIOTECA: PLANTAS ESC: 1/75 — IS - 02

25. DESARROLLO PROYECTO RESTAURANT: PLANTA SOTANO ESC: 1/75 — IS - 03

26. DESARROLLO PROYECTO RESTAURANT: PRIMERA PLANTA ESC: 1/75 — IS - 04

27. DESARROLLO PROYECTO RESTAURANT : SEGUNDA PLANTA ESC: 1/75 — IS - 05

ESQUEMAS DE INSTALACIONES ELECTRICAS

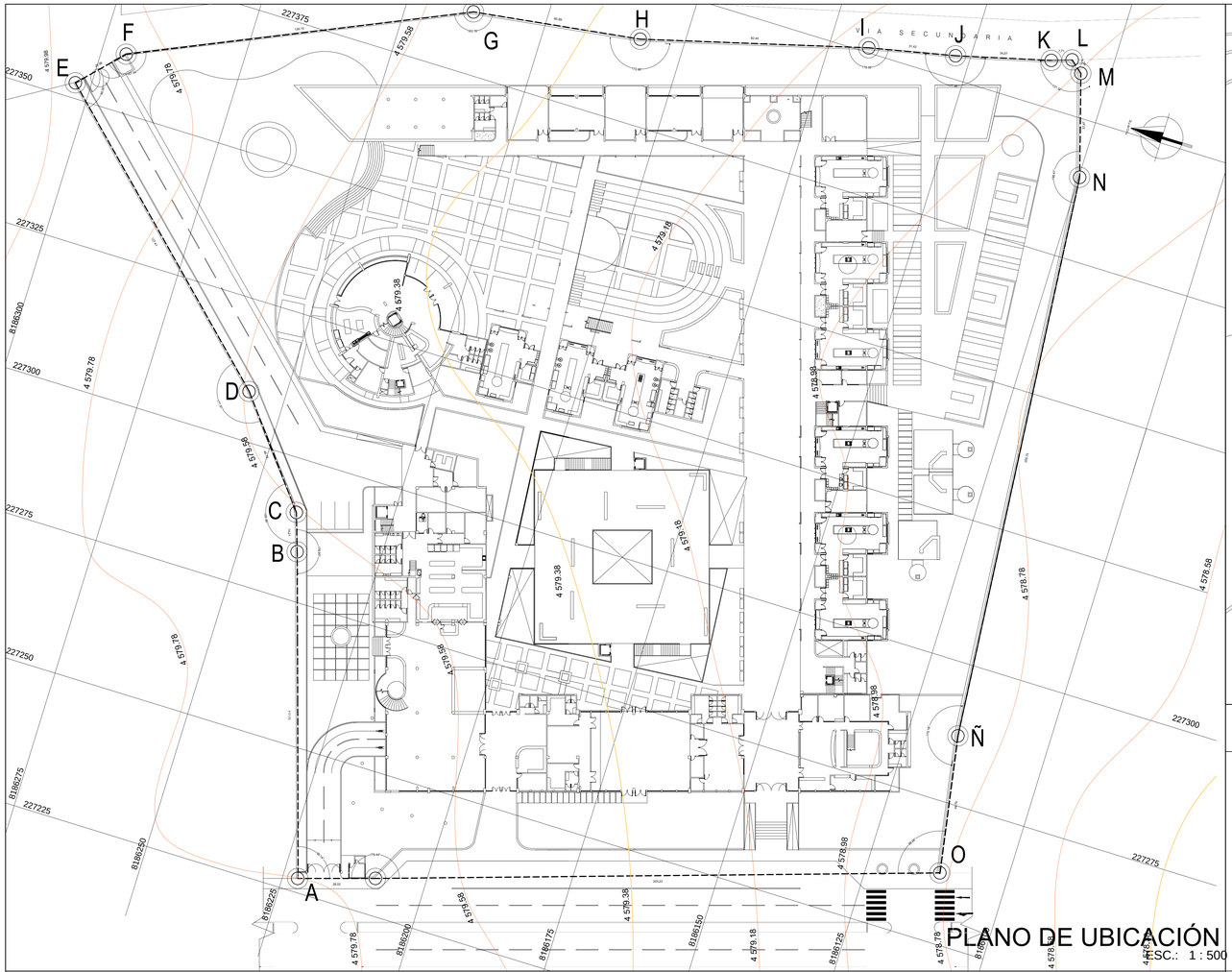
28. ESQUEMA CONJUNTO: ESC: 1/250 — IE - 01

29. DESARROLLO PROYECTO BIBLIOTECA: PLANTAS ESC: 1/75 — IE - 02

30. DESARROLLO PROYECTO RESTAURANT: PLANTA SOTANO ESC: 1/75 — IE - 03

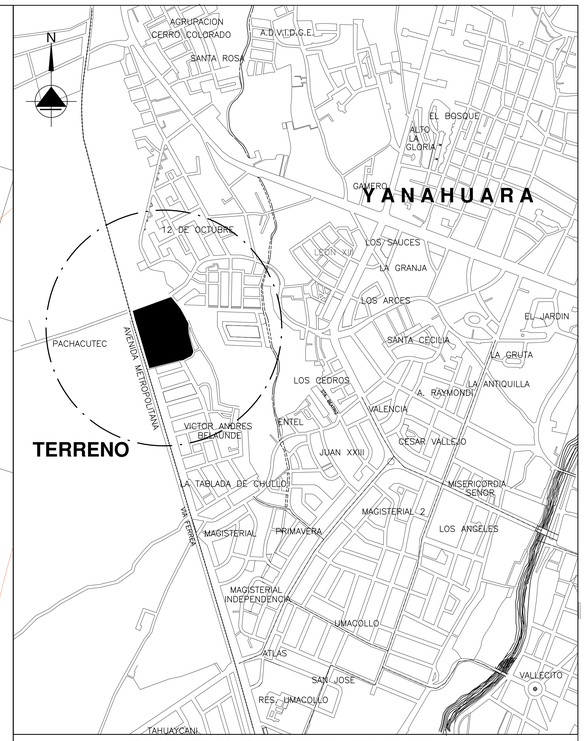
31. DESARROLLO PROYECTO RESTAURANT: PRIMERA PLANTA ESC: 1/75 — IE - 04

32. DESARROLLO PROYECTO RESTAURANT : SEGUNDA PLANTA ESC: 1/75 — IE - 05



PLANO DE UBICACIÓN

ESC.: 1 : 500



ESQUEMA DE LOCALIZACION

ESC.: 1 : 10000

DEPARTAMENTO: AREQUIPA
PROVINCIA: AREQUIPA
DISTRITO: YANAHUARA
CALLE: AVENIDA METROPOLITANA

CUADRO NORMATIVO

PARAMETROS	R.N.C.	PROYECTO
U S C S		
DENSIDAD NETA		
COEFICIENTE EDIFICACION		
% AREA LIBRE		
ALTURA MAXIMA		4 pisos
RETIRO MINIMO FRONTAL	de acuerdo a lo establecido	
RETIRO MINIMO LATERAL	de acuerdo a lo establecido	
ALINEAMIENTO FACHADA	de acuerdo a lo establecido	
Nº ESTACIONAMIENTO		

CUADRO DE AREAS (m2)

PISOS	AREAS DECLARADAS					
	EXISTENTE	DEMOLICION	NUEVA	AMPLIACION /REM.	PARCIAL	TOTAL

AREA CONSTRUIDA	13, 992.45 m2
AREA LIBRE	13,824.00 m2
AREA DE TERRENO	21, 278.98 m2

FIRMA PROPIETARIO:

FIRMA Y SELLO PROFESIONAL:

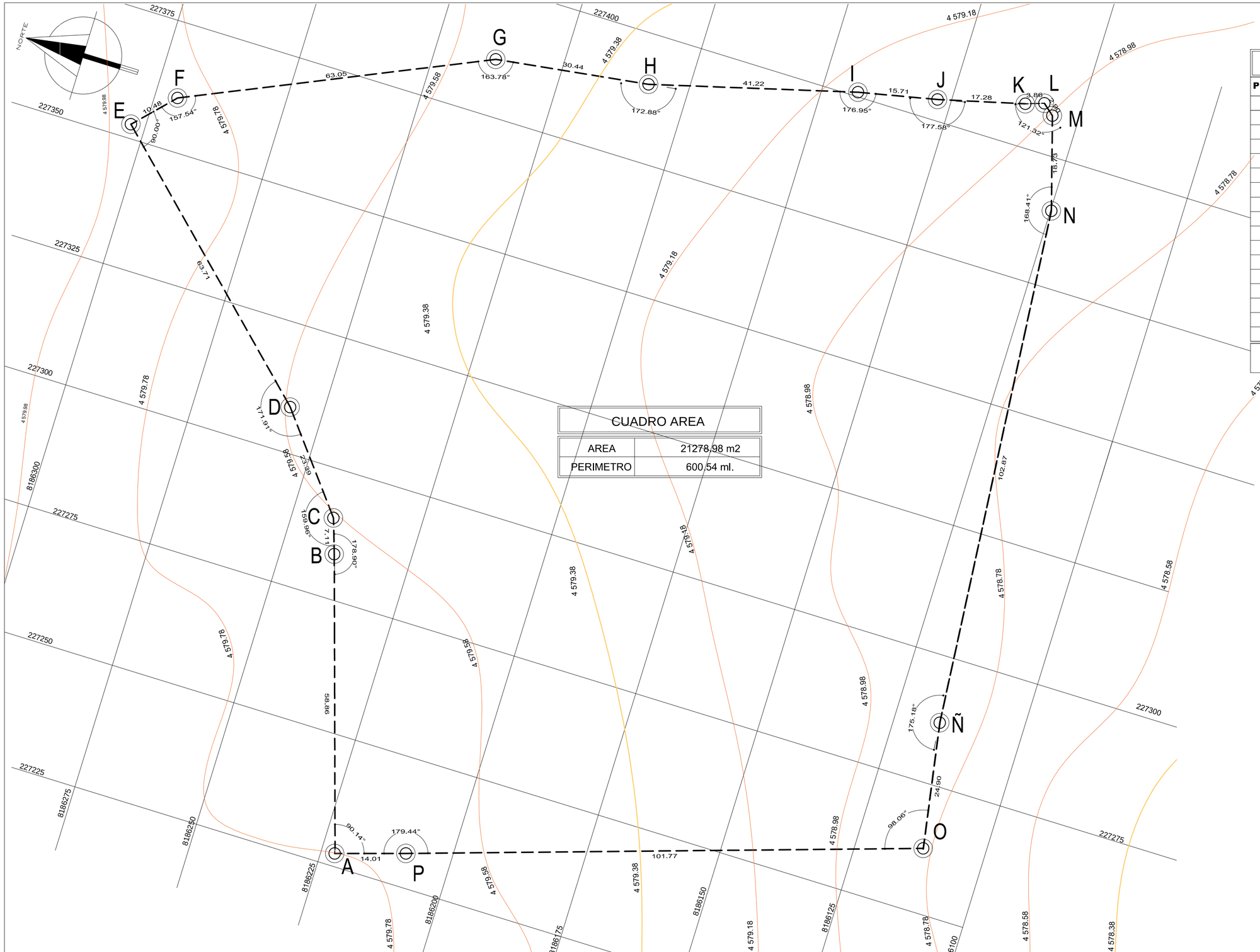
PROYECTO:
CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

PLANO:
UBICACION Y LOCALIZACION

LAMINA:
U - 1

ESCALA: INDICADA

FECHA: DICIEMBRE 2016



CUADRO AREA

AREA	21278,98 m2
PERIMETRO	600,54 ml.

CUADRO DE COORDENADAS

PUNTO	ESTE (X)	NORTE (Y)
A	227 227.51	8 186 227.70
B	227227.4140	8186286.5644
C	227227.2574	8186293.6695
D	227218.7416	8186315.4591
E	227187.4347	8186371.0931
F	227196.6016	8186376.2568
G	227259.1931	8186383.8653
H	227289.2375	8186378.9529
I	227330.4289	8186377.3942
J	227346.0759	8186375.9655
K	227363.3383	8186375.1214
L	227367.0909	8186375.2264
M	227368.6655	8186372.7943
N	227368.4466	8186354.0619
Ñ	227346.5038	8186253.3885
O	227343.2562	8186228.7008
P	227241.5213	8186227.7000

LAS COORDENADAS UTM SE HAN REFERIDO EN BASE AL POSICIONAMIENTO GLOBAL

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:

PLANO PERIMETRICO Y TOPOGRAFICO

Tesistas:

Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

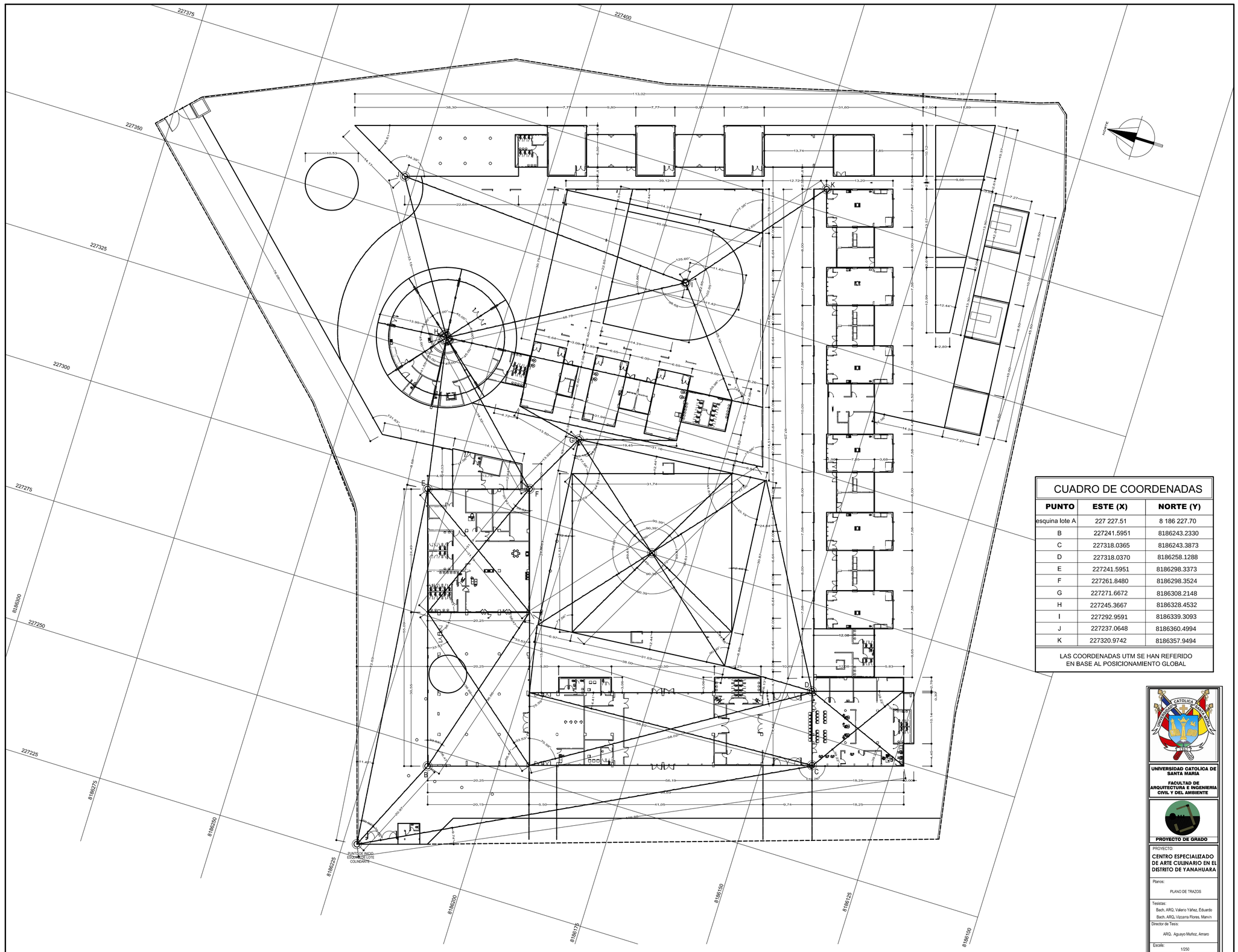
Director de Tesis:

ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala: 1/500

Fecha: DICEMBRE 2016

Lámina: TP-01



CUADRO DE COORDENADAS

PUNTO	ESTE (X)	NORTE (Y)
esquina lote A	227 227.51	8 186 227.70
B	227241.5951	8186243.2330
C	227318.0365	8186243.3873
D	227318.0370	8186258.1288
E	227241.5951	8186298.3373
F	227261.8480	8186298.3524
G	227271.6672	8186308.2148
H	227245.3667	8186328.4532
I	227292.9591	8186339.3093
J	227237.0648	8186360.4994
K	227320.9742	8186357.9494

LAS COORDENADAS UTM SE HAN REFERIDO EN BASE AL POSICIONAMIENTO GLOBAL

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos: PLANO DE TRAZOS

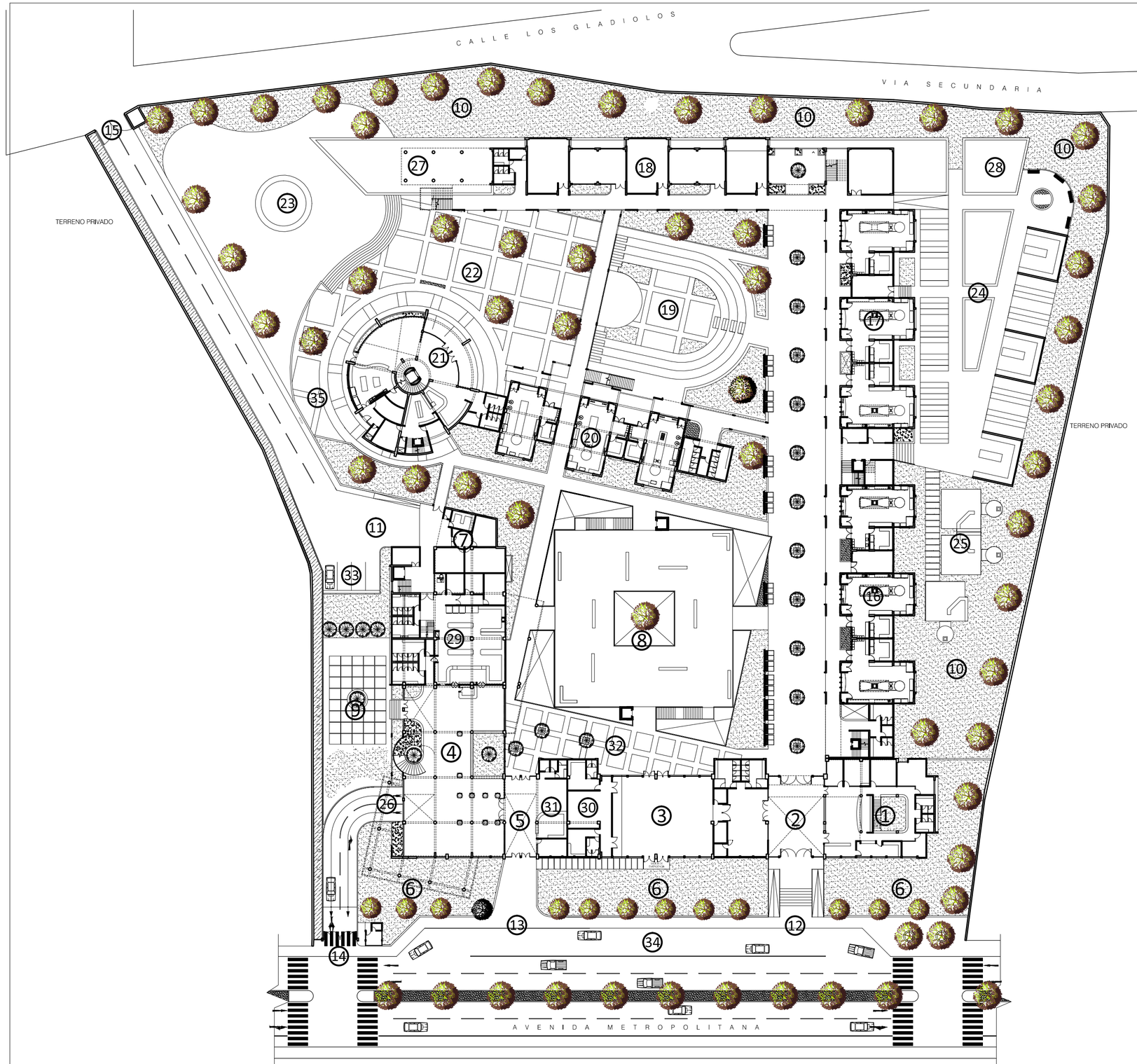
Tesistas: Bach. ARQ. Valero Yáñez, Eduardo
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis: ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala: 1/250

Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: T-01



LEYENDA

1	ADMINISTRACION GENERAL
2	HALL ACCESO PRINCIPAL A CENTRO GASTRONOMICO
3	SERVICIOS DE USO MULTIPLE (SUM)
4	RESTAURANT
5	HALL ACCESO PUBLICO RESTAURANT
6	AREA VERDE EXTERIOR
7	AREA DE CONTROL Y FRIGORIFICOS CONJUNTO
8	PLAZA PUBLICA PRINCIPAL
9	AREA EXPANSION AREA LIBRE RESTAURANT
10	AREA VERDE INTERIOR
11	CARGA Y DESCARGA AREA DE SERVICIOS
12	ACCESO PRINCIPAL PUBLICO A CENTRO GASTRONOMICO
13	ACCESO PRINCIPAL PUBLICO A RESTAURANT
14	ACCESO VEHICULAR PRINCIPAL PUBLICO
15	ACCESO SECUNDARIO DE SERVICIOS
16	TALLERES GASTRONOMICOS COCINA TRADICIONAL
17	TALLERES GASTRONOMICOS, COCINA REGIONAL
18	AULAS TEORICAS Y DE TRABAJO
19	ANFITEATRO PUBLICO
20	TALLERES DE PANADERIA, PASTELERIA Y BARTENDER
21	BIBLIOTECA PRINCIPAL
22	EXPANSION ESTAR PRINCIPAL
23	ZONA DE PICNIC
24	AREA DE CULTIVO EN SUELO, VIVEROS
25	AREA COCINAS AL AIRE LIBRE
26	ACCESO VEHICULAR A SOTANO
27	ESPEJO DE AGUA DECORATIVO
28	ESPEJO DE AGUA .AREA VIVEROS
29	COCINA PRINCIPAL RESTAURANT
30	CAMERINOS Y VESTUARIOS SUM
31	ADMINISTRACION , ESPERA RESTAURANT
32	EXPANSION AREA LIBRE RESTAURANT
33	ESTACIONAMIENTO DE SERVICIOS
34	ESTACIONAMIENTO - PARADERO
35	EXPANSION AREA LIBRE CAFETERIA

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
PLANIMETRIA CONJUNTO

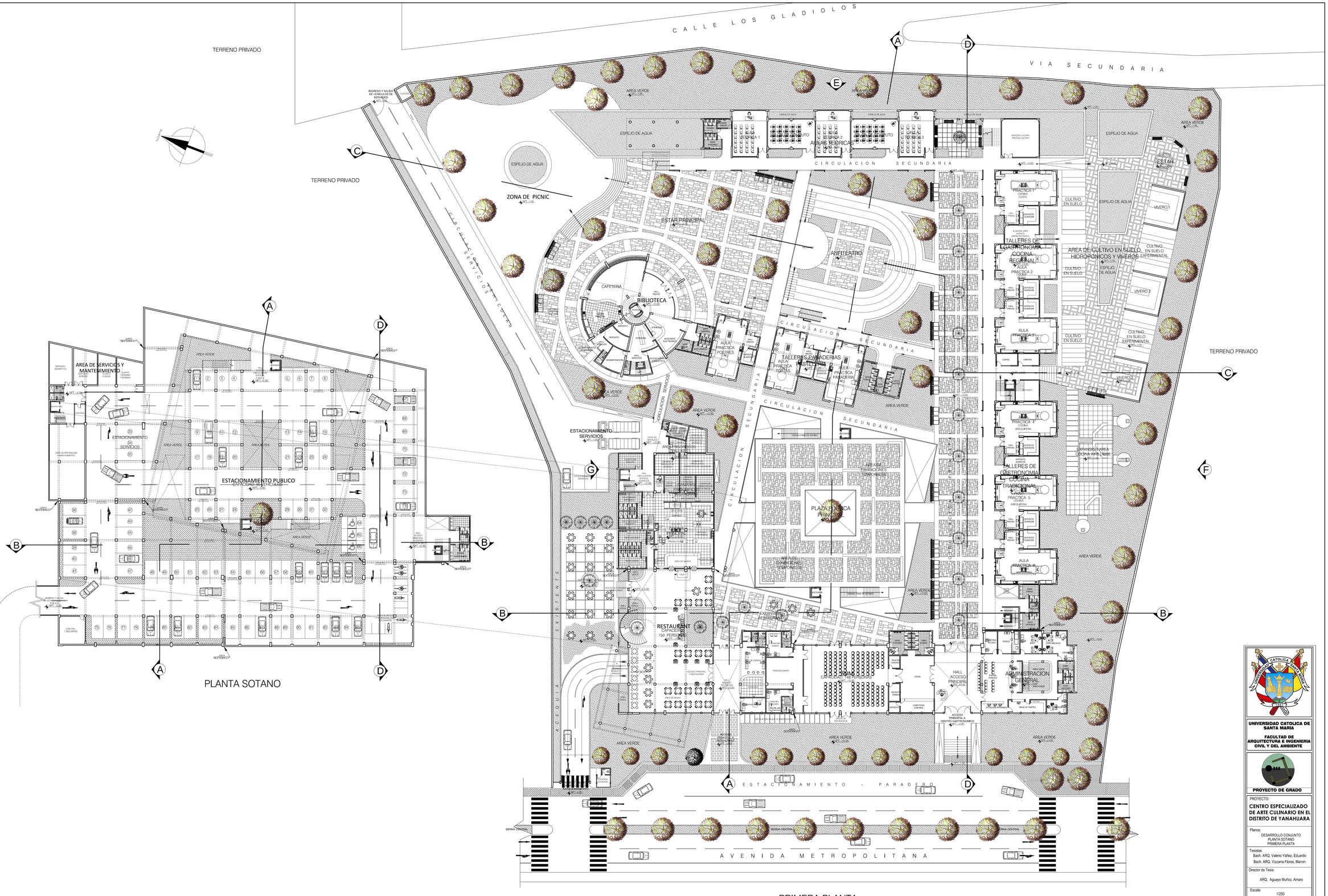
Tesistas:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala:
1/500

Fecha:
DICEMBRE 2016

Lámina:
A-01



UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO CONJUNTO
PLANTA SOTANO
PRIMERA PLANTA

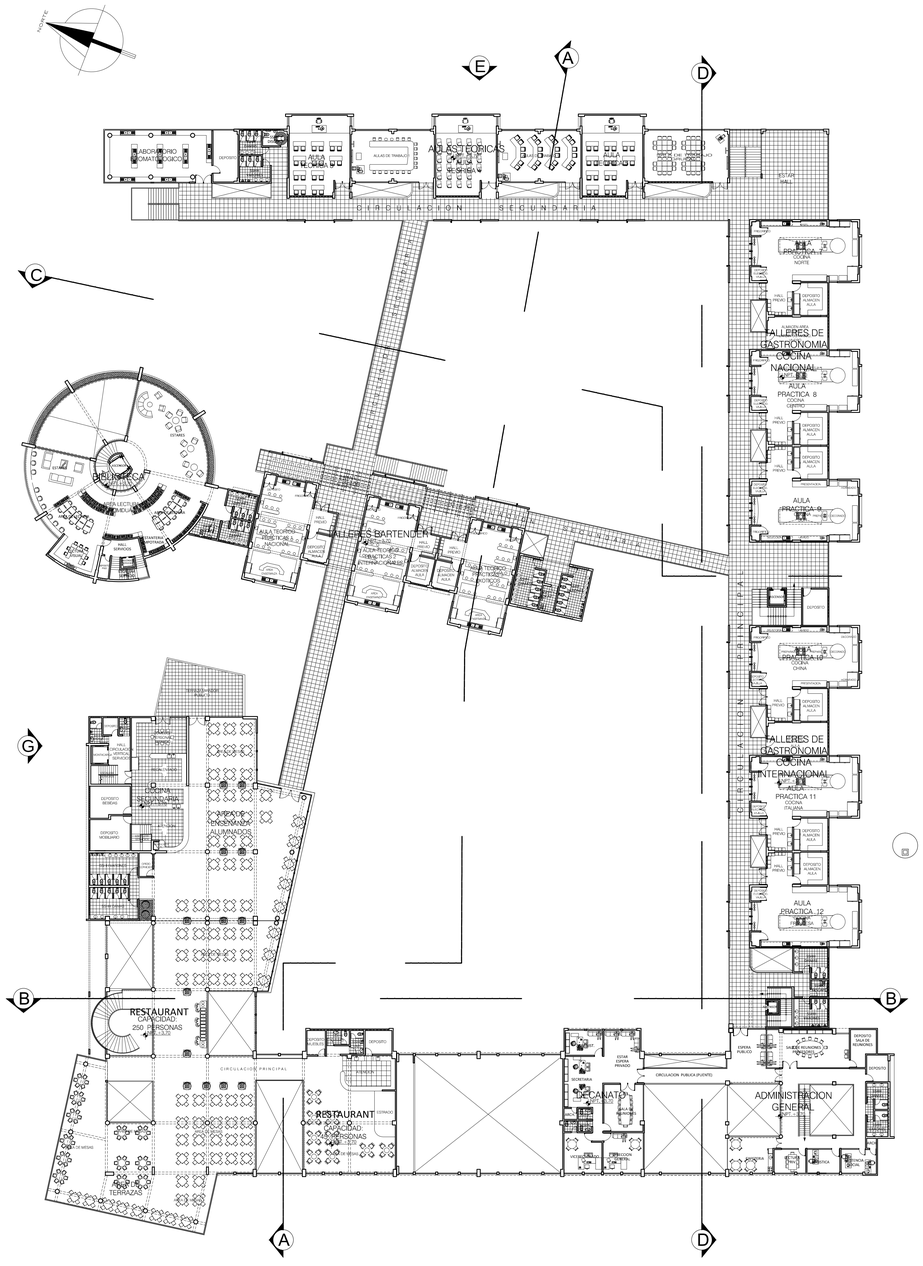
Tesistas:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

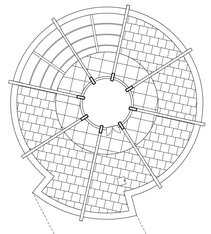
Escala: 1/250

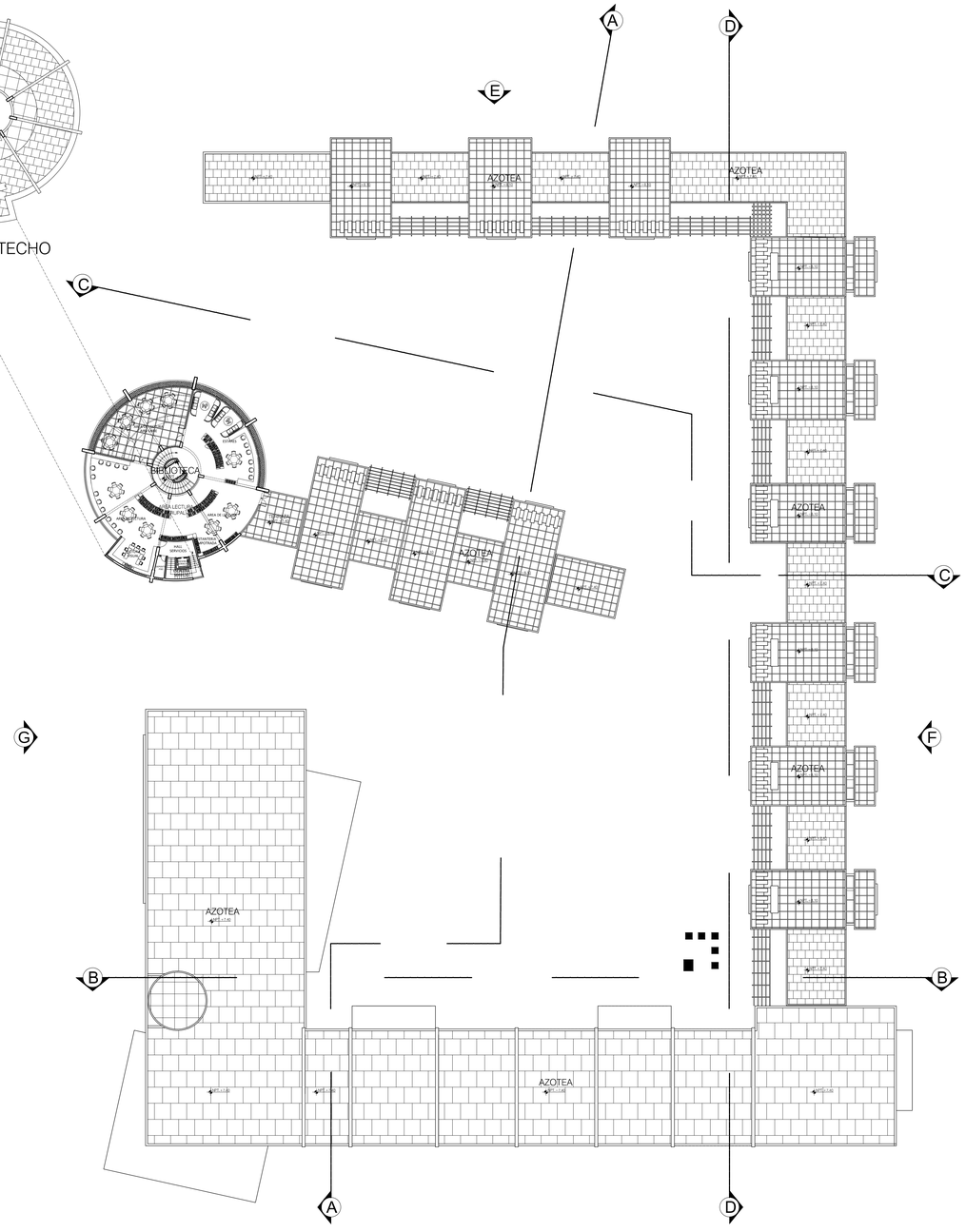
Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: A-02



SEGUNDA PLANTA





TERCERA PLANTA

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO CONJUNTO
SEGUNDA PLANTA
TERCERA PLANTA

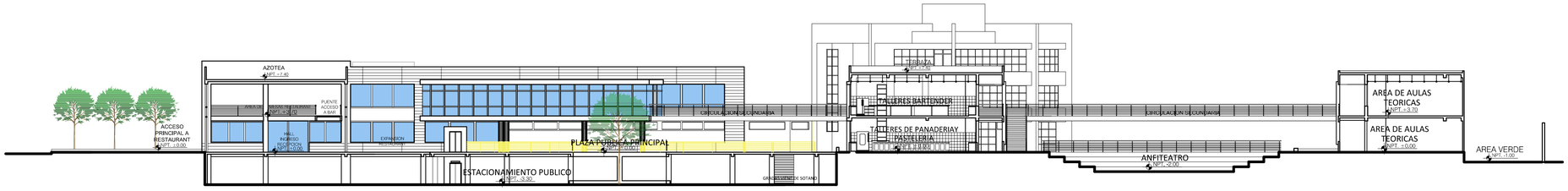
Tesistas:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

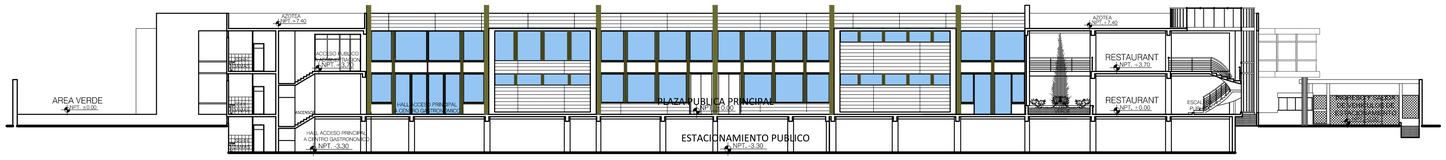
Escala: 1/250

Fecha: DICIEMBRE 2016

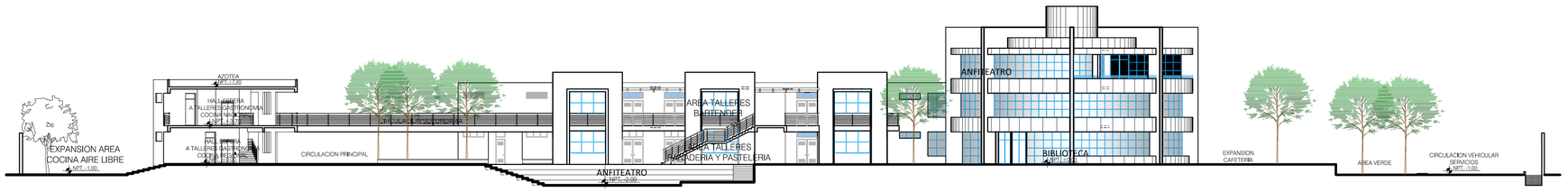
Lámina: A-03



CORTE A - A



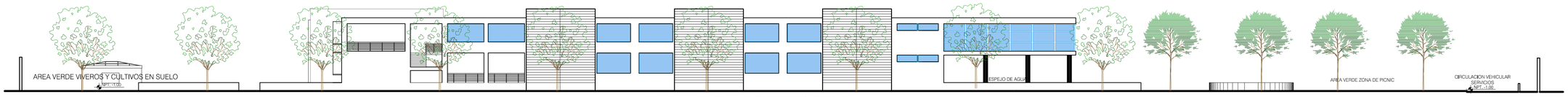
CORTE B - B



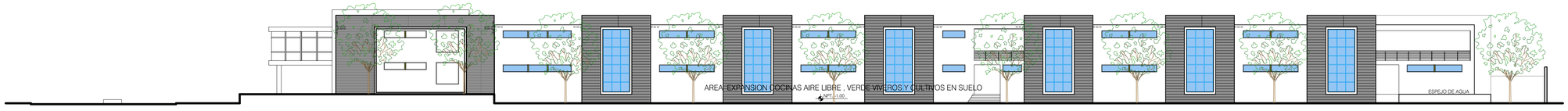
CORTE C - C



CORTE D - D



ELEVACION POSTERIOR E



ELEVACION LATERAL F



ELEVACION LATERAL G



ELEVACION PRINCIPAL

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO CONJUNTO
CORTES, ELEVACIONES

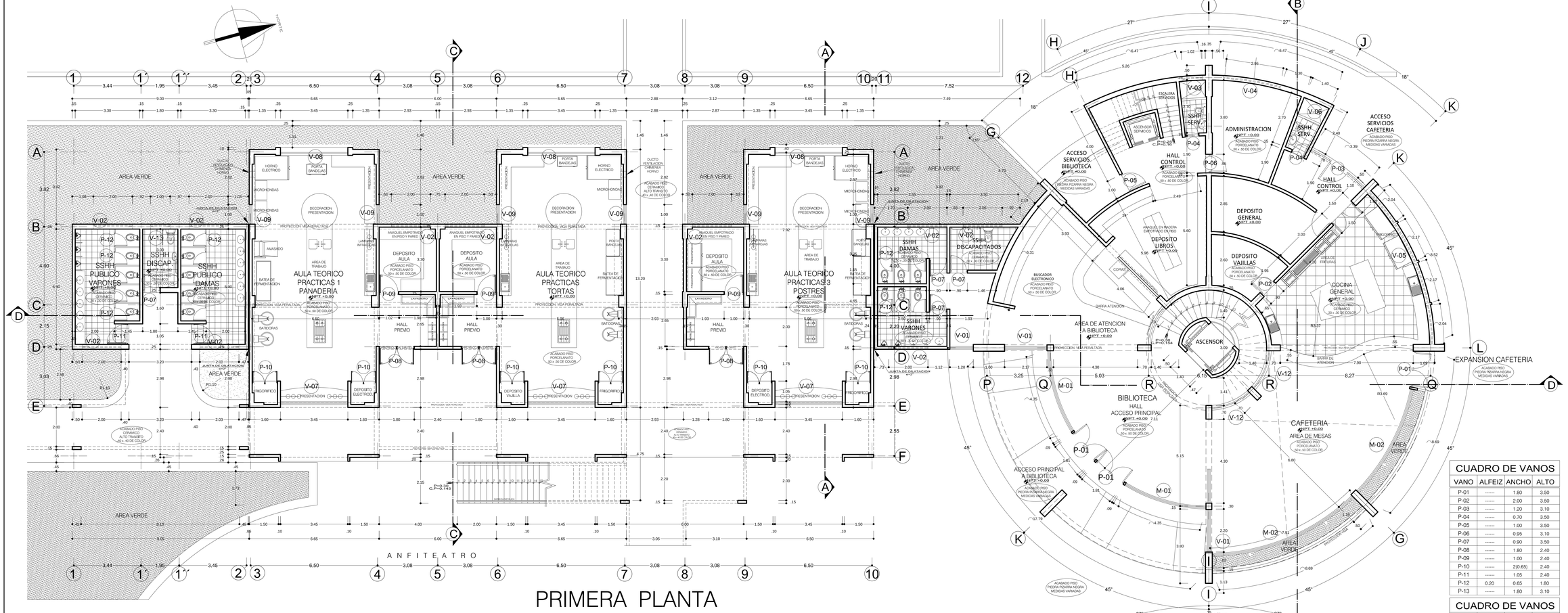
Tesistas:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala: 1/250

Fecha: DICEMBRE 2016

Lámina: A-04



CUADRO DE VANOS

VANO	ALFEIZ	ANCHO	ALTO
P-01	------	1.80	3.50
P-02	------	2.00	3.50
P-03	------	1.20	3.10
P-04	------	0.70	3.50
P-05	------	1.00	3.50
P-06	------	0.95	3.10
P-07	------	0.90	3.50
P-08	------	1.80	2.40
P-09	------	1.00	2.40
P-10	------	2(0.65)	2.40
P-11	------	1.05	2.40
P-12	0.20	0.65	1.80
P-13	------	1.80	3.10

CUADRO DE VANOS

VANO	ALFEIZ	ANCHO	ALTO
V-01	0.80	2.20	2.30
V-02	2.40	2.00	0.60
V-03	2.50	1.00	0.60
V-04	2.50	2.95	0.60
V-05	2.50	8.50	0.60
V-06	2.50	3.00	0.60
V-07	1.10	3.46	2.10
V-08	1.00	3.45	2.20
V-09	1.10	1.00	5.80
V-10	2.10	2.80	8.40
V-11	2.50	2.00	0.50
V-12	0.60	2.20	2.60

CUADRO DE VANOS

VANO	ALFEIZ	ANCHO	ALTO
M-01	0.05	4.35	3.45
M-02	0.80	7.90	2.70
M-03	0.90	7.90	2.60
M-04	------	5.00	3.10

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos: DESARROLLO PROYECTO SECTOR: BIBLIOTECA: PRIMERA, SEGUNDA PLANTA

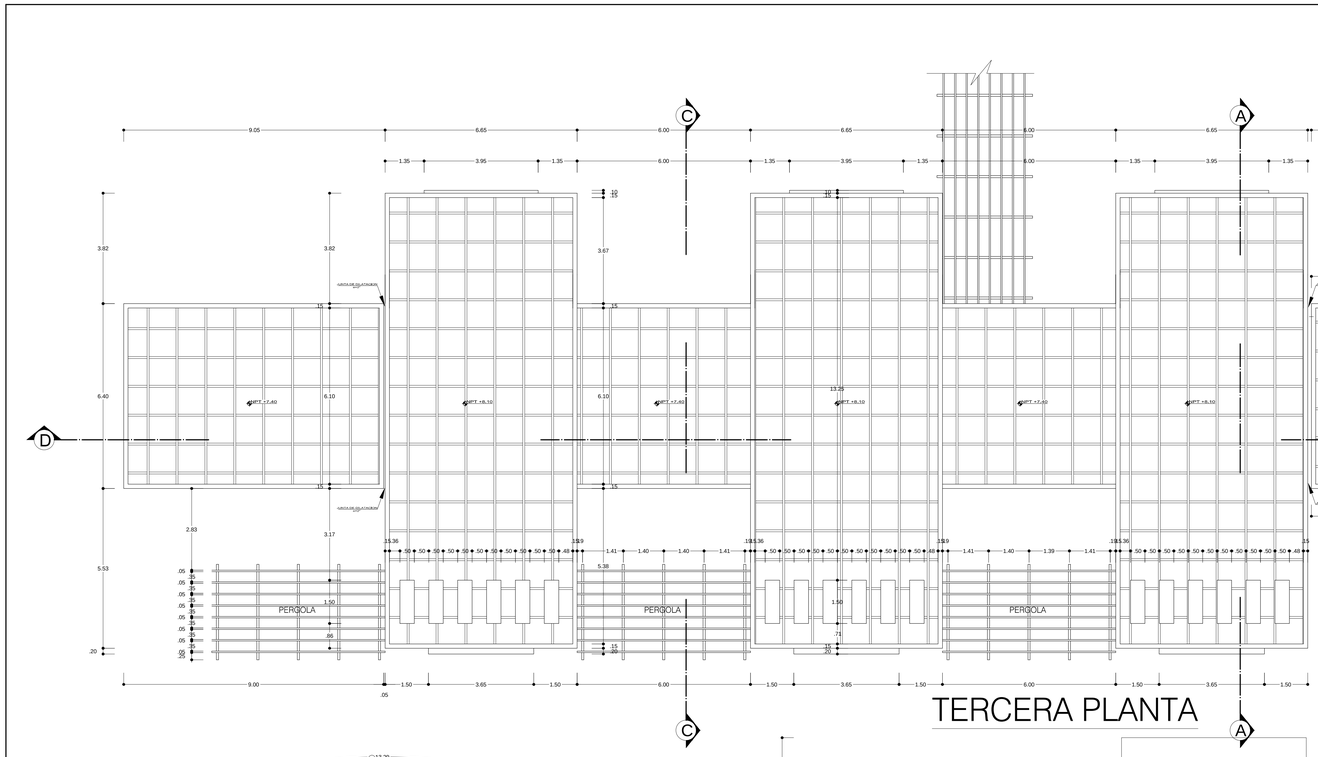
Tesista: Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis: ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

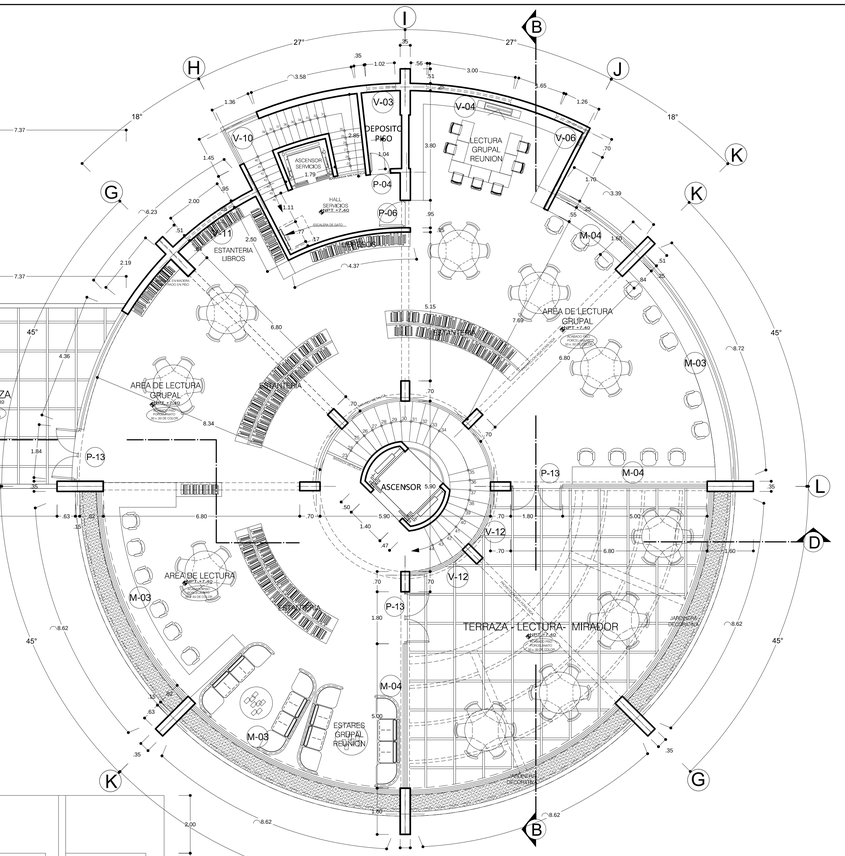
Escala: 1/75

Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: A-05



TERCERA PLANTA



CUARTA PLANTA

CORTE A - A

CORTE B - B

CORTE C - C

CUADRO DE VANOS			
VANO	ALFEIZ	ANCHO	ALTO
P-01	------	1.80	3.50
P-02	------	2.00	3.50
P-03	------	1.20	3.10
P-04	------	0.70	3.50
P-05	------	1.00	3.50
P-06	------	0.95	3.10
P-07	------	0.90	3.50
P-08	------	1.80	2.40
P-09	------	1.00	2.40
P-10	------	2(0.65)	2.40
P-11	------	1.05	2.40
P-12	0.20	0.65	1.80
P-13	------	1.80	3.10

CUADRO DE VANOS			
VANO	ALFEIZ	ANCHO	ALTO
V-01	0.80	2.20	2.30
V-02	2.40	2.00	0.60
V-03	2.50	1.00	0.60
V-04	2.50	2.95	0.60
V-05	2.50	8.50	0.60
V-06	2.50	3.00	0.60
V-07	1.10	3.46	2.10
V-08	1.00	3.45	2.20
V-09	1.10	1.00	5.80
V-10	2.10	2.80	8.40
V-11	2.50	2.00	0.50
V-12	0.60	2.20	2.60

CUADRO DE VANOS			
VANO	ALFEIZ	ANCHO	ALTO
M-01	0.05	4.35	3.45
M-02	0.80	7.90	2.70
M-03	0.90	7.90	2.60
M-04	-----	5.00	3.10

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:
CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: BIBLIOTECA
TERCERA, CUARTA PLANTA, CORTES

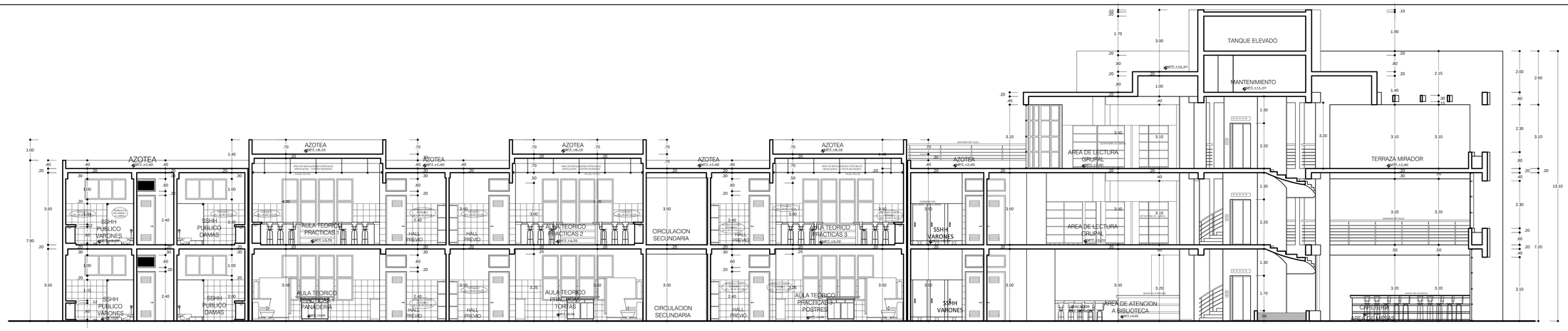
Tesista:
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

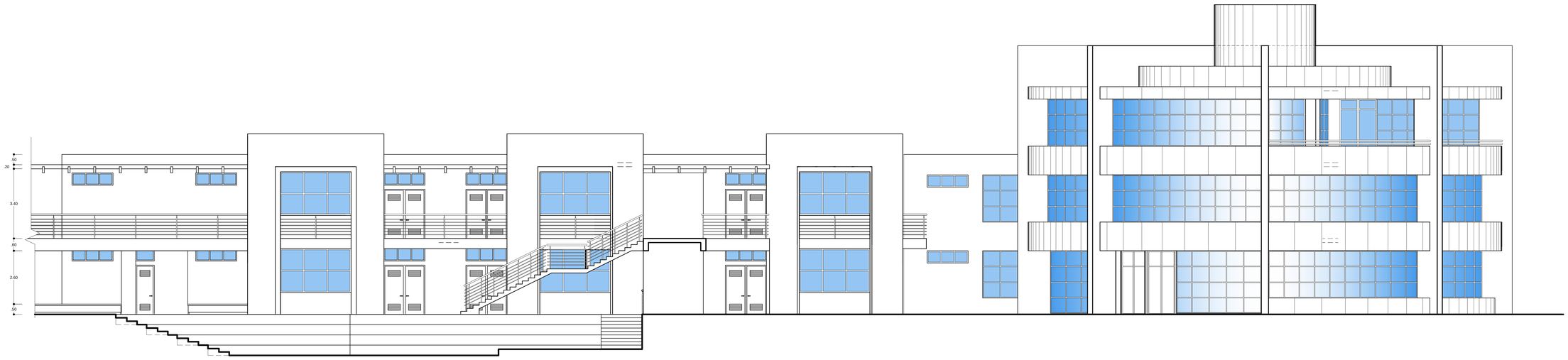
Escala:
1/75

Fecha:
DICIEMBRE 2016

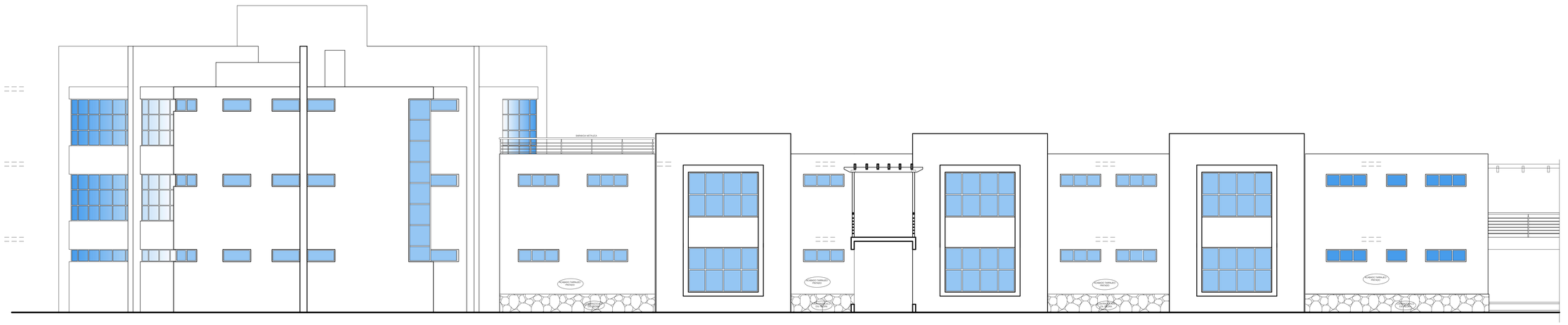
Lámina:
A-06



CORTE D - D



ELEVACION POSTERIOR



ELEVACION PRINCIPAL

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: BIBLIOTECA
CORTE, ELEVACIONES

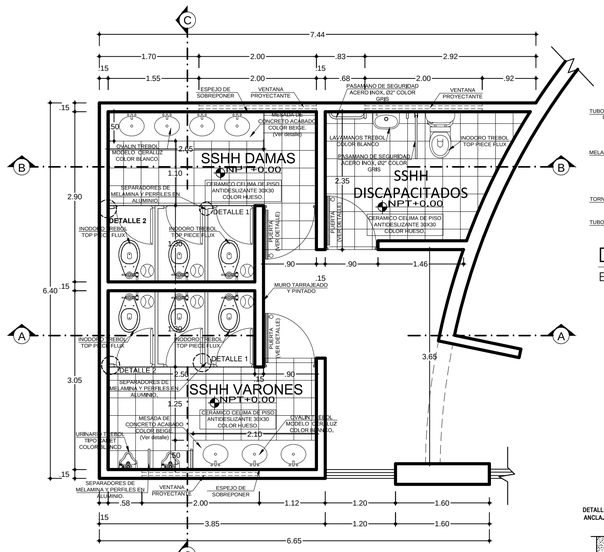
Tesista:
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala:
1/75

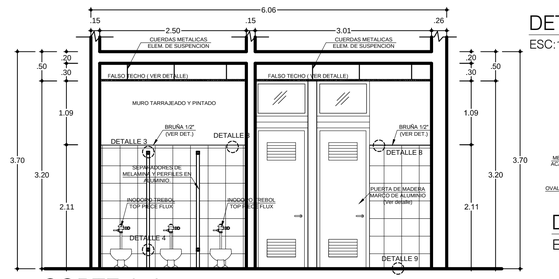
Fecha:
DICIEMBRE 2016

Lámina:
A-07



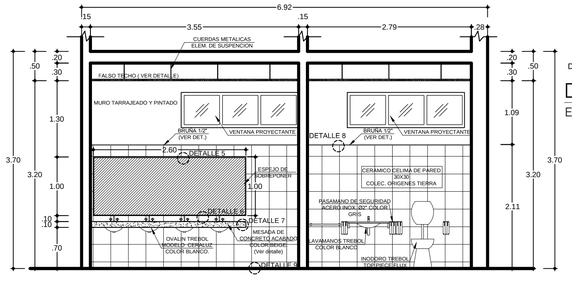
PLANTA SSHH - BIBLIOTECA

ESC:1/50



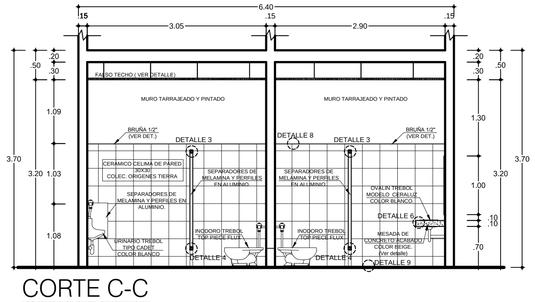
CORTE A-A

ESC:1/50



CORTE B-B

ESC:1/50

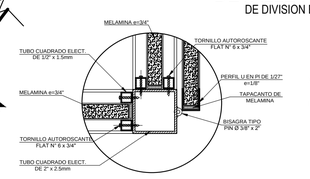


CORTE C-C

ESC:1/50

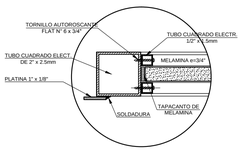
DETALLE PANELES

DE DIVISION EN SSHH



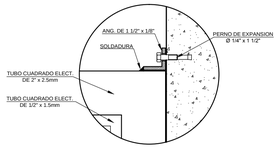
DETALLE 1

ESC:1/2.5



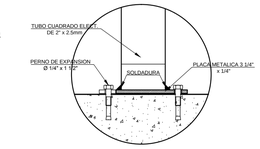
DETALLE 2

ESC:1/2.5



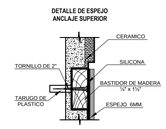
DETALLE 3

ESC:1/2.5



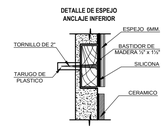
DETALLE 4

ESC:1/2.5



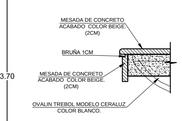
DETALLE 5

ESC:1/2.5



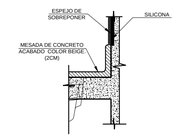
DETALLE 6

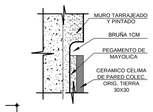
ESC:1/2.5



DETALLE MESADA DE CONCRETO

ESC:1/2.5

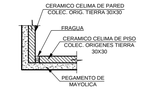




DETALLE TIPICO DE BRUÑA.

DETALLE 8

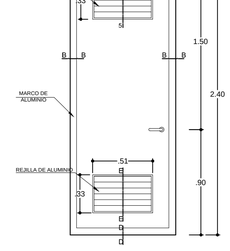
ESC:1/2.5



DETALLE ENCUENTRO CERAMICOS MURO - PISO

DETALLE 9

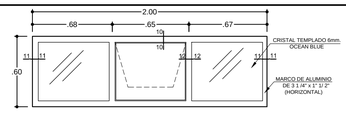
ESC:1/2.5



ELEV. DE PUERTA.

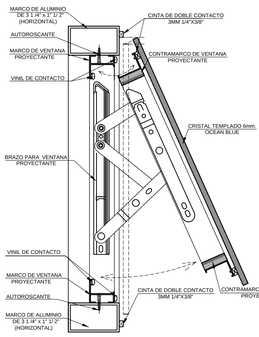
ESC:1/2.5

- 1.00x2.85m **ENCHAPADA EN FORMICA MARCO - DE ALUMINIO 1/20"**

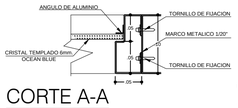


VENTANA - SSHH.

ESC:1/25

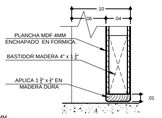


DET. VENT. PROYECTANTE



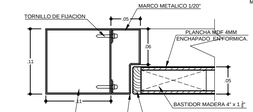
CORTE A-A

ESC:1/5



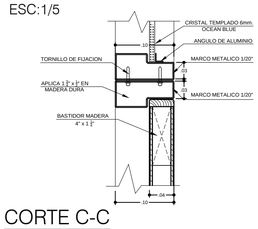
CORTE D-D

ESC:1/5



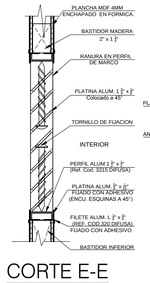
CORTE B-B

ESC:1/5



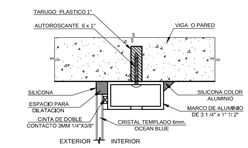
CORTE C-C

ESC:1/5



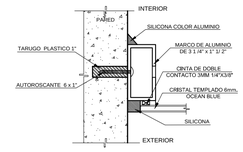
CORTE E-E

ESC:1/5



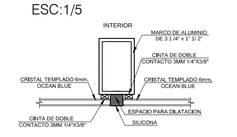
CORTE 10-10

ESC:1/5



CORTE 11-11

ESC:1/5



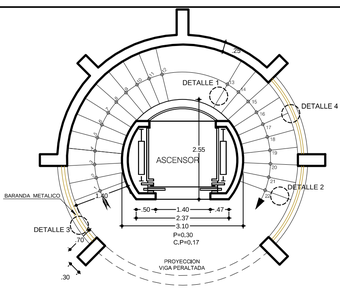
CORTE 12-12

ESC:1/5



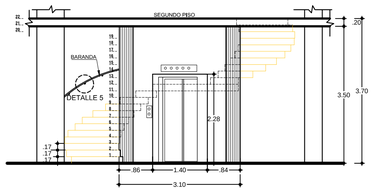
CORTE

ESCALERA



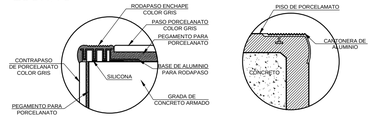
PLANTA ESCALERA

ESC:1/75



DESARROLLO ESCALERA

ESC:1/75

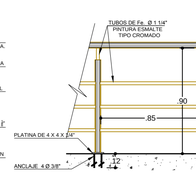


DETALLE 1

BORDE DE ESCALERA

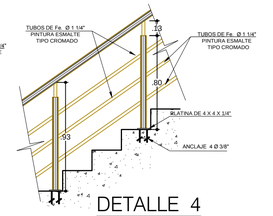
DETALLE 2

BORDE DE ESCALERA



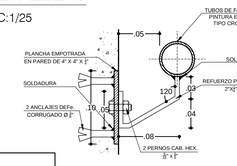
DETALLE 3

ESC:1/25



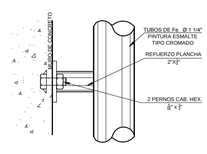
DETALLE 4

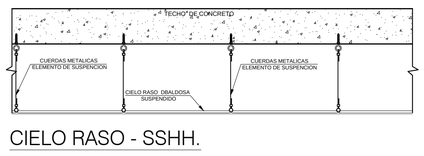
ESC:1/25



DETALLE 5

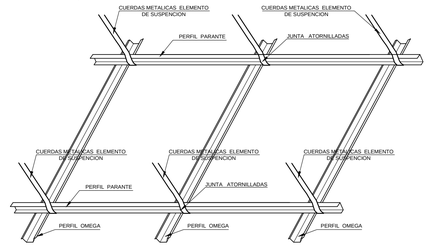
ESC:1/25





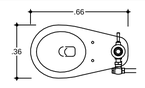
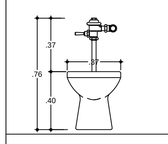
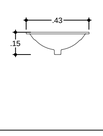
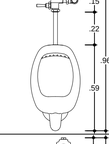
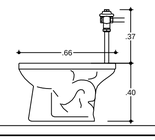
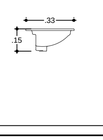
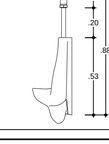
CIELO RASO - SSHH.

ESC:1/25



ISOMETRICO - CIELO RASO.

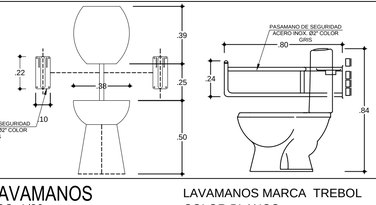
SANITARIOS SSHH .

INODORO ESC. 1/20	OVALIN ESC. 1/20	URINARIO ESC. 1/20
		
		
		

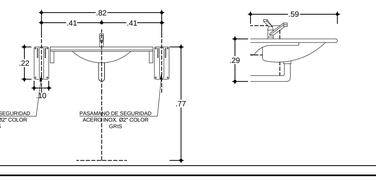
SANITARIOS SSHH .

DISCAPACITADOS

INODORO ESC. 1/20 — INODORO MARCA TREBOL COLOR BLANCO



LAVAMANOS ESC. 1/20 — LAVAMANOS MARCA TREBOL COLOR BLANCO



UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: BIBLIOTECA:
PLANO DE DETALLES

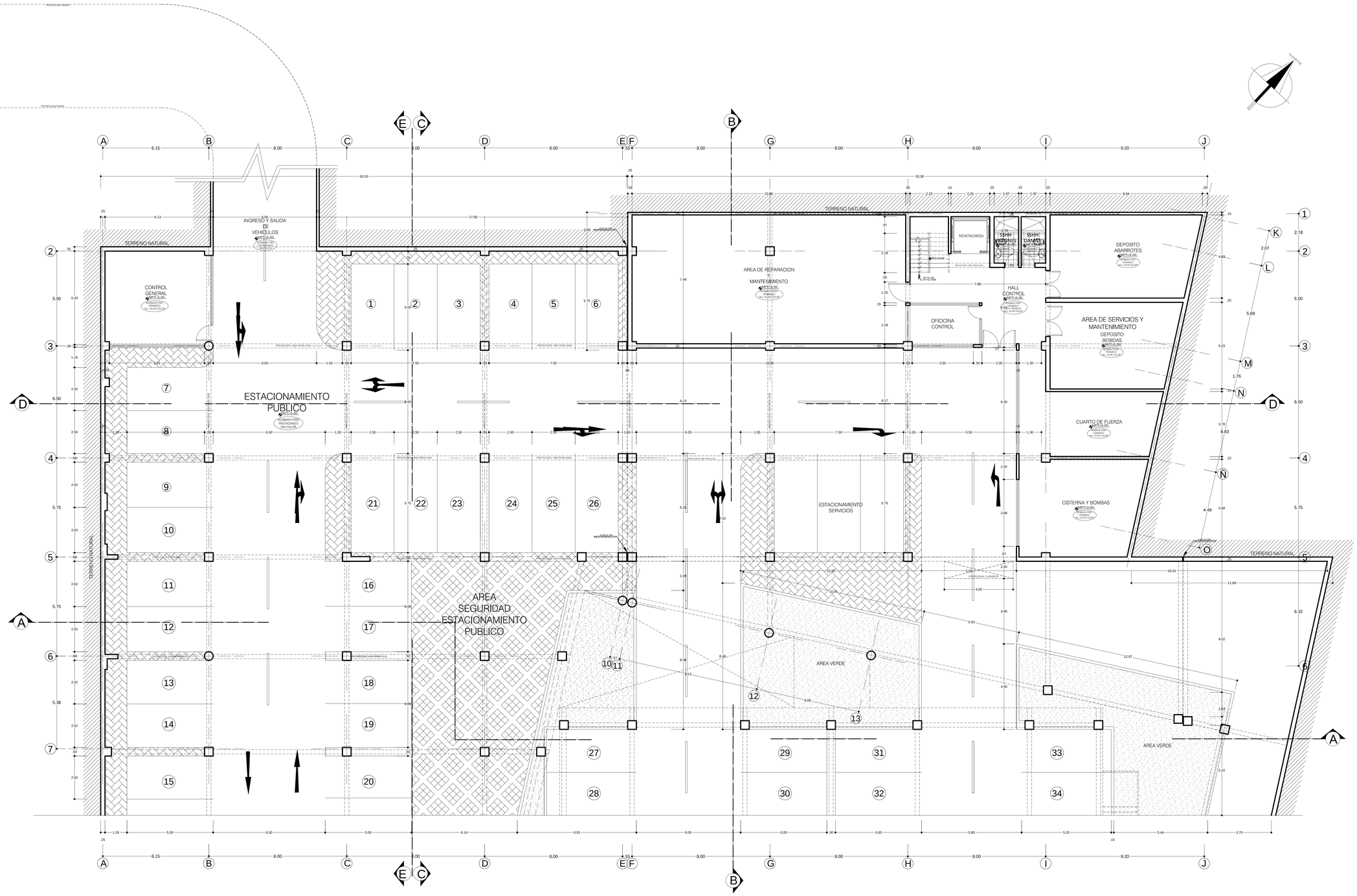
Tesista:
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala: INDICADA

Fecha: DICEMBRE 2016

Lámina: **A-08**


INGRESO Y SALIDA DE VEHICULOS
CONTROL GENERAL
ESTACIONAMIENTO PUBLICO
AREA DE REPARACION Y MANTENIMIENTO
MONTACARGA
SSHH VARONES
SSHH DAMAS
HALL CONTROL
OFICINA CONTROL
DEPOSITO ABARROTES
AREA DE SERVICIOS Y MANTENIMIENTO
DEPOSITO BEBIDAS
CUARTO DE FUERZA
CISTERNA Y BOMBAS
ESTACIONAMIENTO SERVICIOS
AREA SEGURIDAD ESTACIONAMIENTO PUBLICO
AREA VERDE
AREA VERDE
TERRENO NATURAL
TERRENO NATURAL
TERRENO NATURAL
TERRENO NATURAL
PROYECCION TECHO
PROYECCION TECHO
PROYECCION TECHO

LIMITE DE TERRENO

CANAL DE RIEGO

NORTE

VIENE DE ACCESO SERVICIOS

ACCESO PUBLICO A ESTACIONAMIENTO SOTANO
NPT +0.00

VIBRACION AL PUBLICO

GUARDIANIA
NPT +0.00

AREA DE MESAS, AREA VERDE
NPT +1.00

EXPANSION AREA DE MESAS
NPT +1.00

AREA VERDE
NPT +1.00

ESTACIONAMIENTO SERVICIOS
NPT +1.00
ACABADO PISO ASFALTO AL FRIO

AREA VERDE
NPT +0.00

AREA DE MESAS
NPT +0.00

RESTAURANT
NPT +0.00
ACABADO PISO PORCELANATO 60 x 60 DE COLOR

MESA DE BOLEADORES

AREA VERDE INTERIOR DECORATIVA

AREA DE MESAS
NPT +0.00

ACCESO A AREA DE MESAS

AREA DE MESAS

AREA VERDE
2.00
NPT +0.00

SSHH DAMAS
NPT +0.00

SSHH VARONES
NPT +0.00

SSHH VESTUARIO VARONES
NPT +0.00

SSHH VESTUARIO DAMAS
NPT +0.00

MONTACARGA

CUARTO DE BASURA

HALL DISTRIBUCION
NPT +0.00

PATIO DE SERVICIO
NPT +0.00

CIRCULACION SERVICIOS ABASTECIMIENTO

AREA VERDE
NPT +0.00

SSHH

LABORATORIO BROMATOLOGICO CONTROL DE CALIDAD

CONTROL OFICINA CHEFF

DEPOSITO ABARROTES

CAMARA DE PRODUCTOS LACTEOS

ANTE CAMARA
NPT +0.00

AREA DE FRIGORIFICOS CONJUNTO

CAMARA FRUTAS Y VERDURAS
NPT +0.00

CAMARA DE PRODUCTOS CARNES ROJAS Y BLANCAS

CAMARA DE PRODUCTOS PESCADOS Y MARISCOS

AREA VERDE
NPT +0.00

CLARABOYA LAMINACION ESTACIONAMIENTO

ACCESO PUBLICO SECUNDARIO

CIRCULACION SECUNDARIA

AREA DE DESACELERACION Y ESTACIONAMIENTO TEMPORAL

ACCESO PRINCIPAL A RESTAURANT
NPT +0.00

AREA INGRESO RECEPCION Y ESPERA
NPT +0.00

ACCESO PRINCIPAL A RESTAURANT DE ESTACIONAMIENTO PUBLICO
NPT +0.00

EXPANSION RESTAURANT
NPT +0.00

BARRA DE ATENCION

ADMINISTRACION
NPT +0.00

ATENCION
NPT +0.00

ESTAR PRIVADO
NPT +0.00

DEPOSITO

SSHH DAMAS

SSHH VARONES

AREA VERDE
NPT +0.00

AREA SUM
NPT +0.00

PLAZA ESTAR
NPT +0.00

COCINA
NPT +0.00
ACABADO PISO PORCELANATO 60 x 60 DE COLOR

COCCION

PREPARACION

PRESENTACION

LAVADO VAJILLA

AREA DE MOZOS

CAJA CONTROL

SELECCION Y LIMPIEZA

FRIGORIFICO

REFRIGERACION

HORNO ELECTRICO

FRITURAS PROFUNDAS

REPOSTERIA

CAMARA CARNES ROJAS Y BLANCAS
NPT +0.00

ESTANTE VAJILLAS

LUGAR CAFETERA

PRESENTACION

PRESENTACION

PRIMERA PLANTA

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:
CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: RESTAURANT: PRIMERA PLANTA

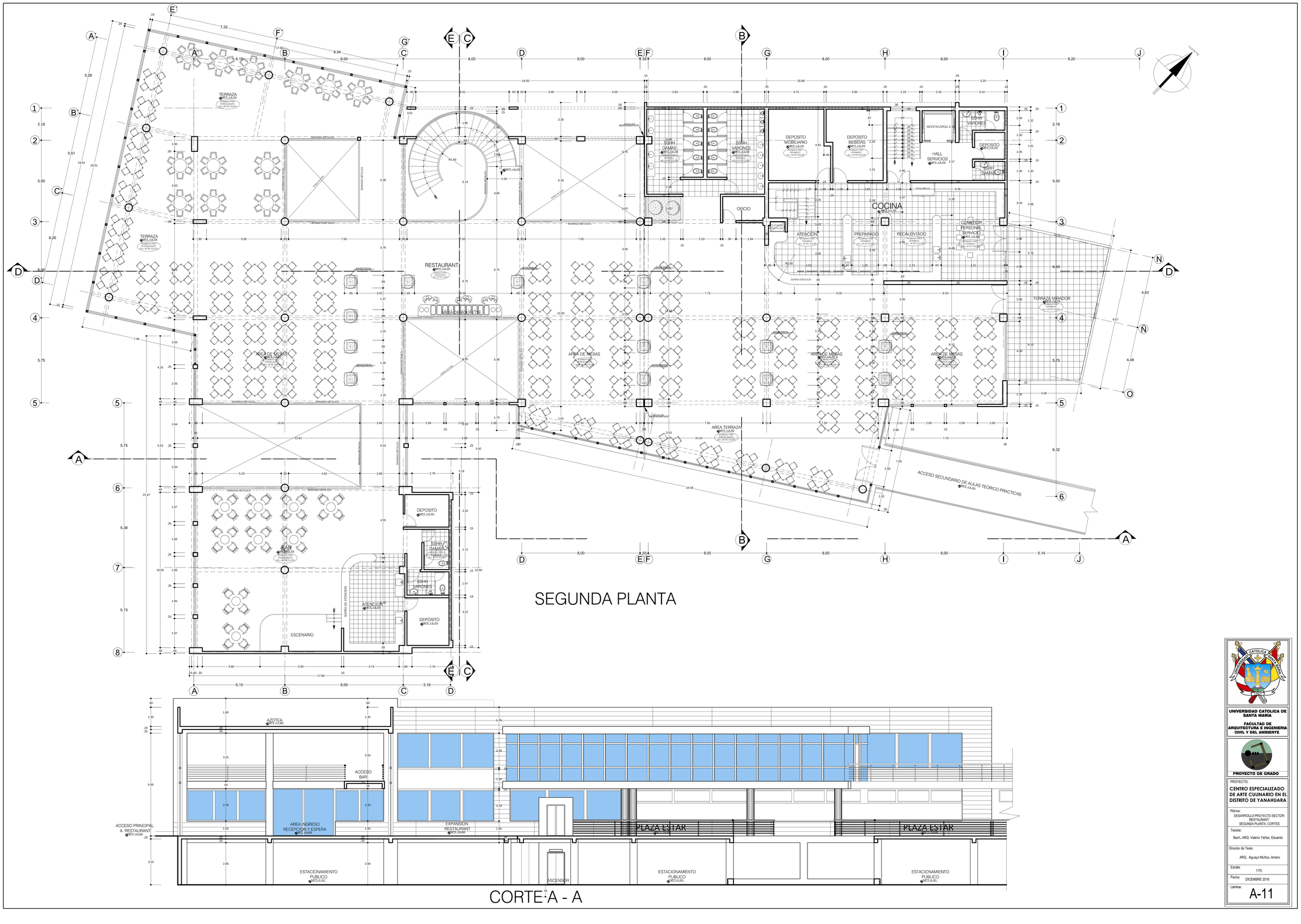
Tesista:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala:
1/75

Fecha:
DICIEMBRE 2016

Lámina:
A-10



UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR RESTAURANT:
SEGUNDA PLANTA, CORTES

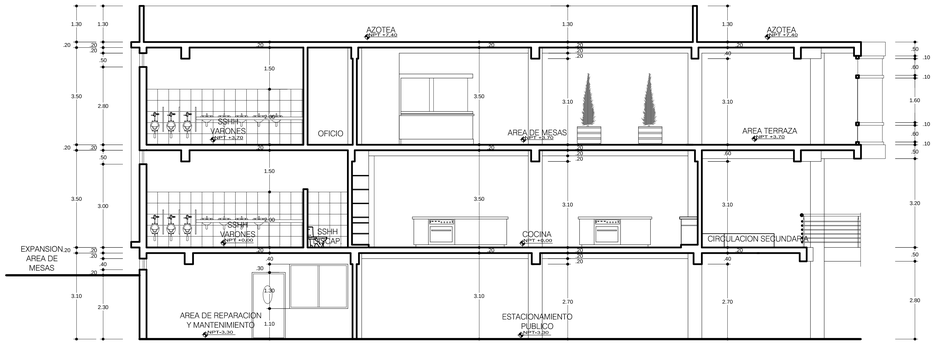
Tesista:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

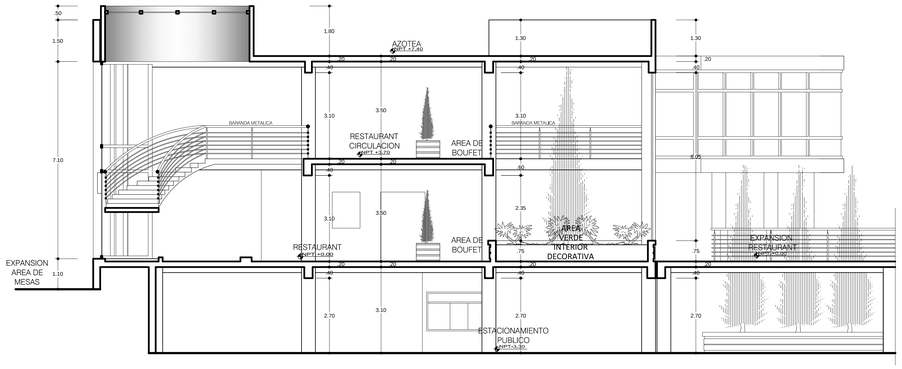
Escala:
1/75

Fecha:
DICIEMBRE 2016

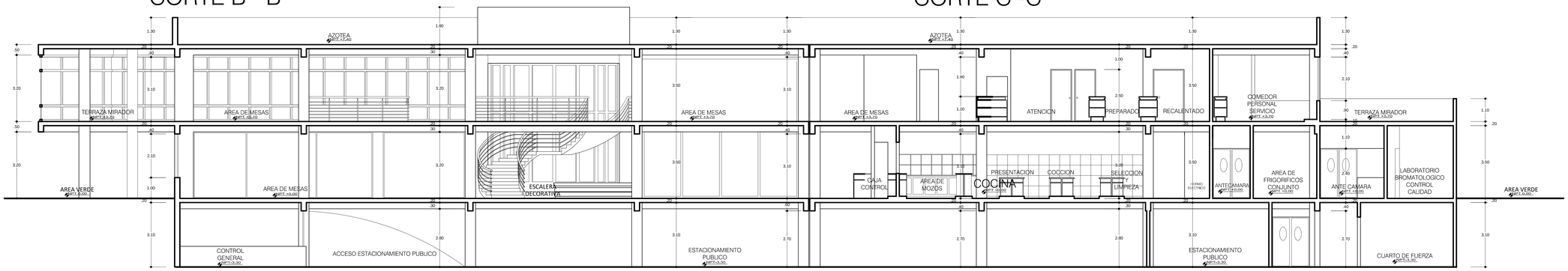
Lámina:
A-11



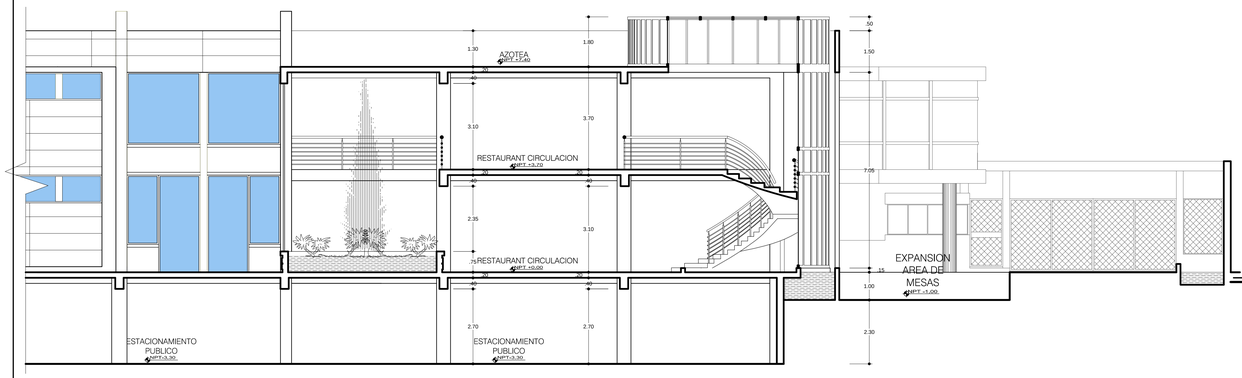
CORTE B - B



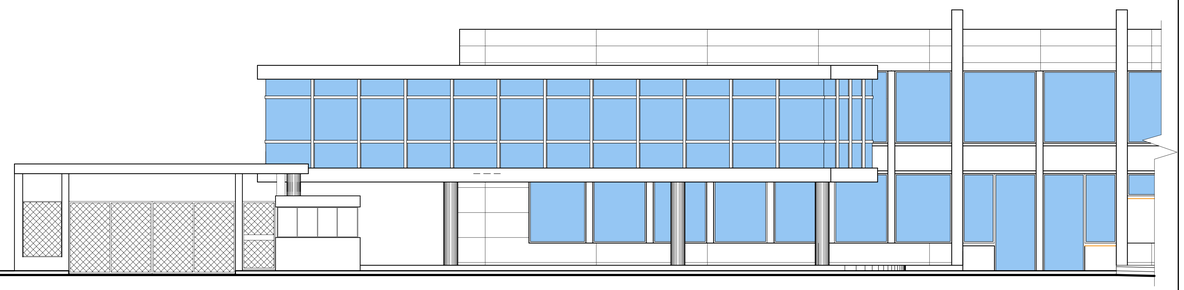
CORTE C -C



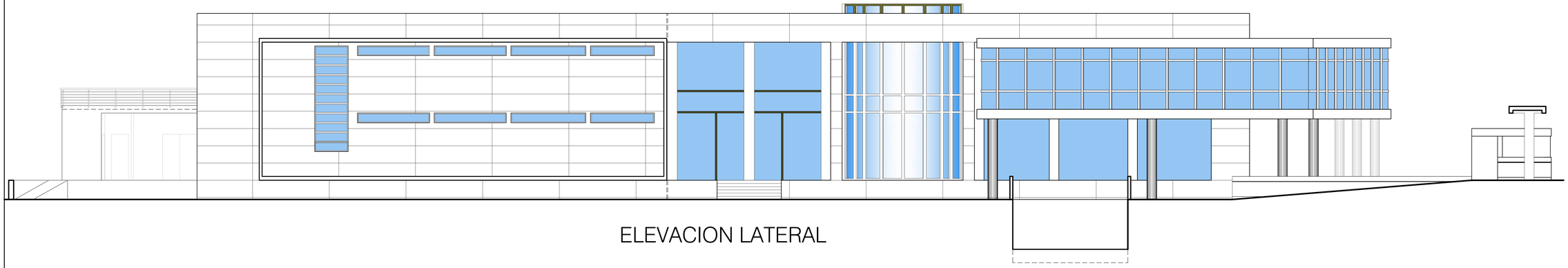
CORTE D - D



CORTE E -E



ELEVACION PRINCIPAL



ELEVACION LATERAL

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR RESTAURANT:
CORTES, ELEVACIONES

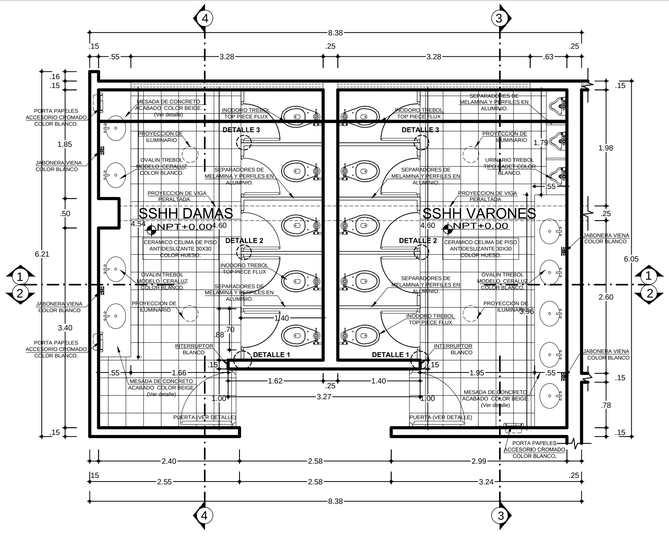
Tesista:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala:
1/75

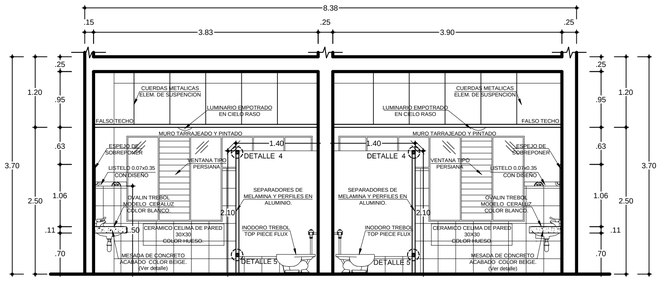
Fecha:
DICIEMBRE 2016

Lámina:
A-12



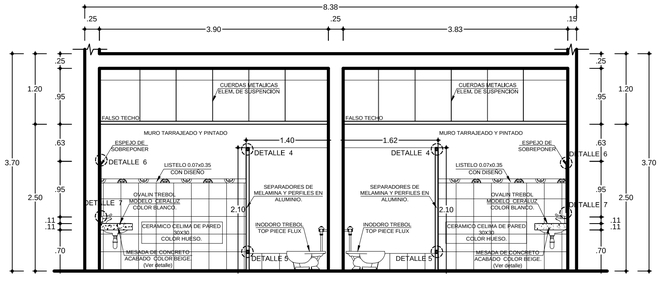
PLANTA SSHH- C. GASTRONOMICO

ESC:1/50



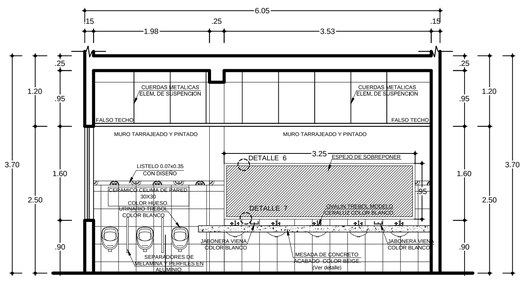
CORTE 1-1

ESC:1/50



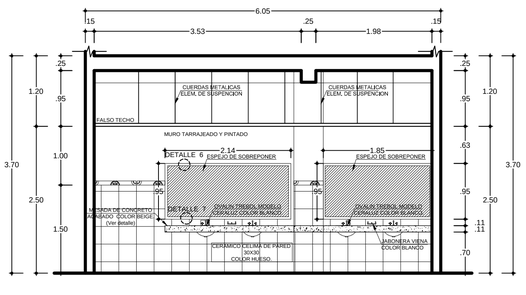
CORTE 2-2

ESC:1/50



CORTE 3-3

ESC:1/50

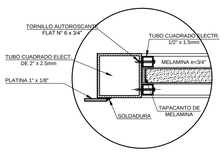


CORTE 4-4

ESC:1/50

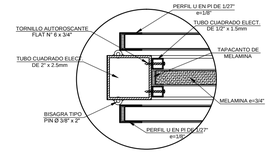
DETALLE PANELES

DE DIVISION EN SSHH



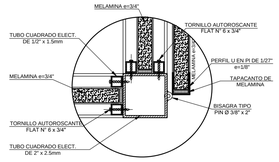
DETALLE 1

ESC:1/2.5



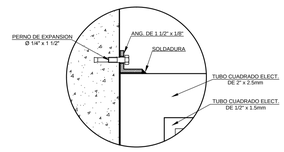
DETALLE 2

ESC:1/2.5



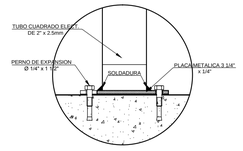
DETALLE 3

ESC:1/2.5



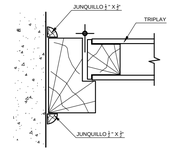
DETALLE 4

ESC:1/2.5

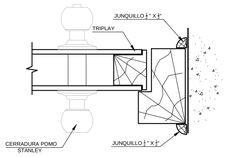


DETALLE 5

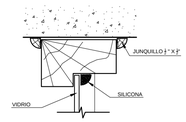
ESC:1/2.5



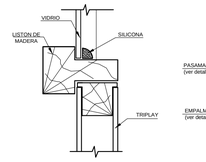
CORTE 1



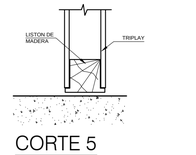
CORTE 2



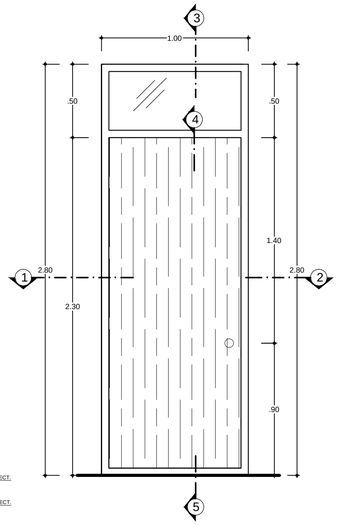
CORTE 3



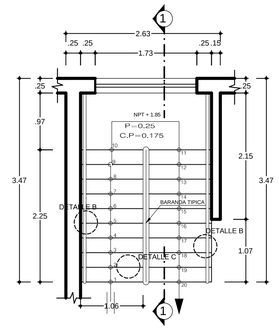
CORTE 4



CORTE 5

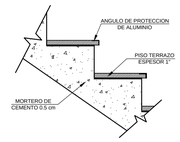


ESC:1/25

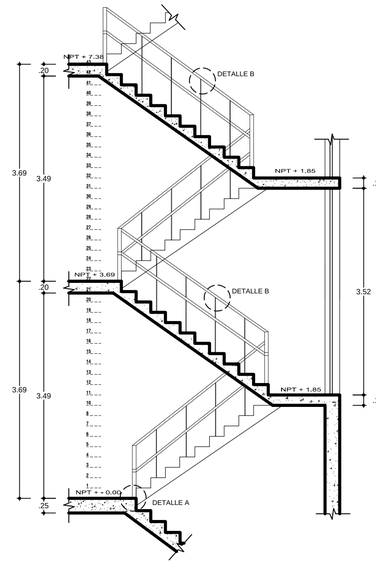


PLANTA ESCALERA.

ESC:1/50



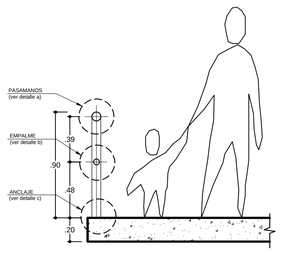
DETALLE C DE ESCALERA



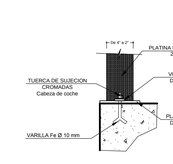
DESARROLLO ESCALERA.

ESC:1/50

DETALLES DE BARANDA

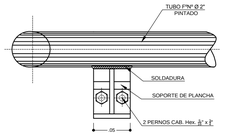


ELEVACION DE BARANDA.



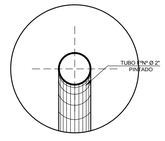
DETALLE A

ESC:1/2.5

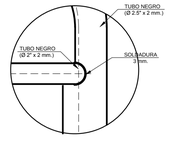


DETALLE B

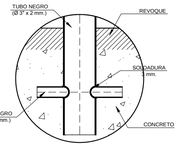
ESC:1/2.5



DETALLE a



DETALLE b



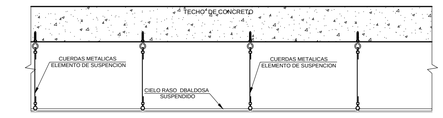
DETALLE c



ISOMETRICA DE SOPORTE DE BARANDA.

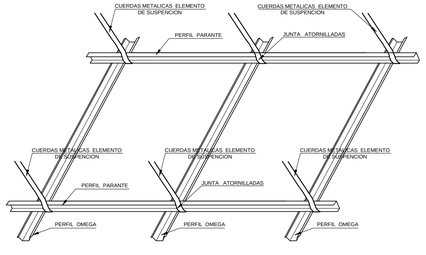


CORTE DETALLE B

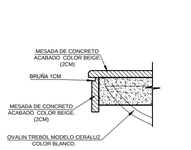


CIELO RASO - SSHH.

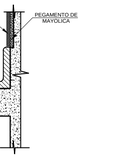
ESC:1/25



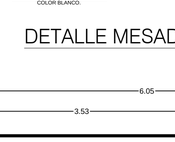
ISOMETRICO - CIELO RASO.



DETALLE 6



DETALLE 7





DETALLE MESADA DE CONCRETO



UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: RESTAURANT.
PLANO DE DETALLES

Tesista:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo

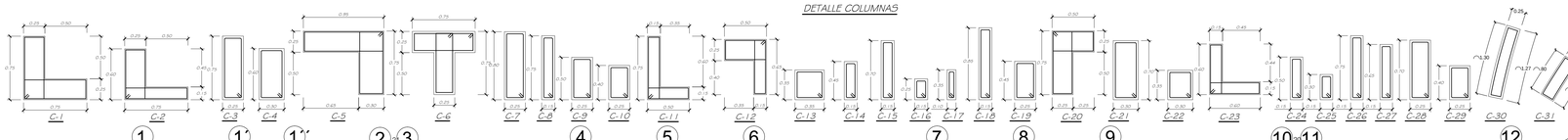
Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala:
INDICADA

Fecha:
DICEMBRE 2016

Lámina:
A-13

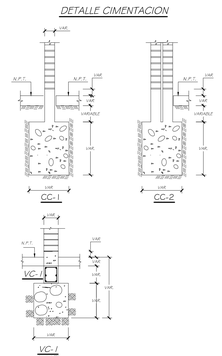
DETALLE COLUMNAS



CUADRO DE TRASLAPES Y ESTRIBOS

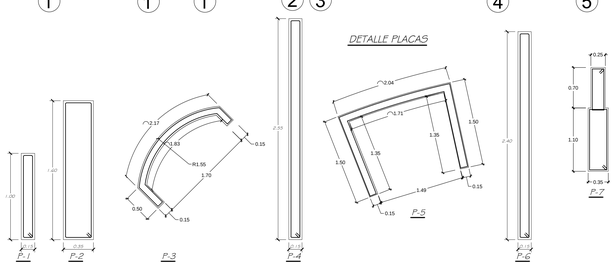
#	MUROS (mm)	VIGAS (mm)	ESTRIBOS (mm)	CAMPOS (mm)	Diámetro Diabolo(mm) VARILLA	ESTRIBOS
6mm	350	350	65	150	30	20
8mm	400	400	75	200	57	40
3/8"	400	400	100	200	57	40
1/2"	450	450	200	250	76	50
5/8"	600	600	-	300	95	65
3/4"	700	700	-	350	115	-

DETALLE CIMENTACION

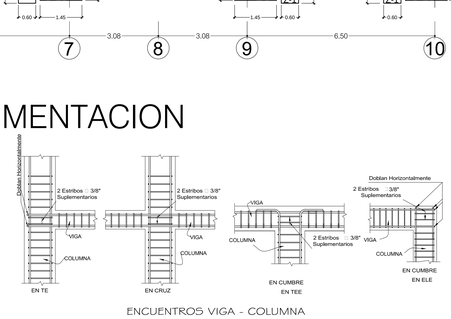


CORTE TIPICO DE ZAPATA Z-1, Z-2, Z-3

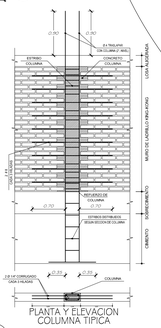
DETALLE PLACAS



CIMENTACION



ENCUENTROS VIGA - COLUMNA



PLANTA Y ELEVACION COLUMNA TIPICA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

A) CONCRETO — USAR CEMENTO PORTLAND IP - YURA

CIMIENTOS CºCº	: f'c = 100 kg/cm2 + 30% P.G. 6" MAX.
SOBRECIMIENTOS CºCº	: f'c = 140 kg/cm2 + 25% P. MED. 3" MAX.
ESTRUCTURAS CºAº	: f'c=250 Kg/cm2
FALSO PISO	: CºSº 1:10 (C:A.P) e = 4"

B) ACERO

EN GENERAL	: fy = 4,200 kg/cm2 ASTM - A615 GRADO 60

C) ALBAÑILERIA :

LADRILLO KK	: TIPO IV (MECANIZADO)
DIMENSIONES	: 24 x 14 x 9cm
f'm	: 40 kg/cm2
JUNTA	: 1.5 cm max.
MORTERO	: MEZCLA 1:5 (C: A.P.) (TIPO 2)

D) CARGAS :

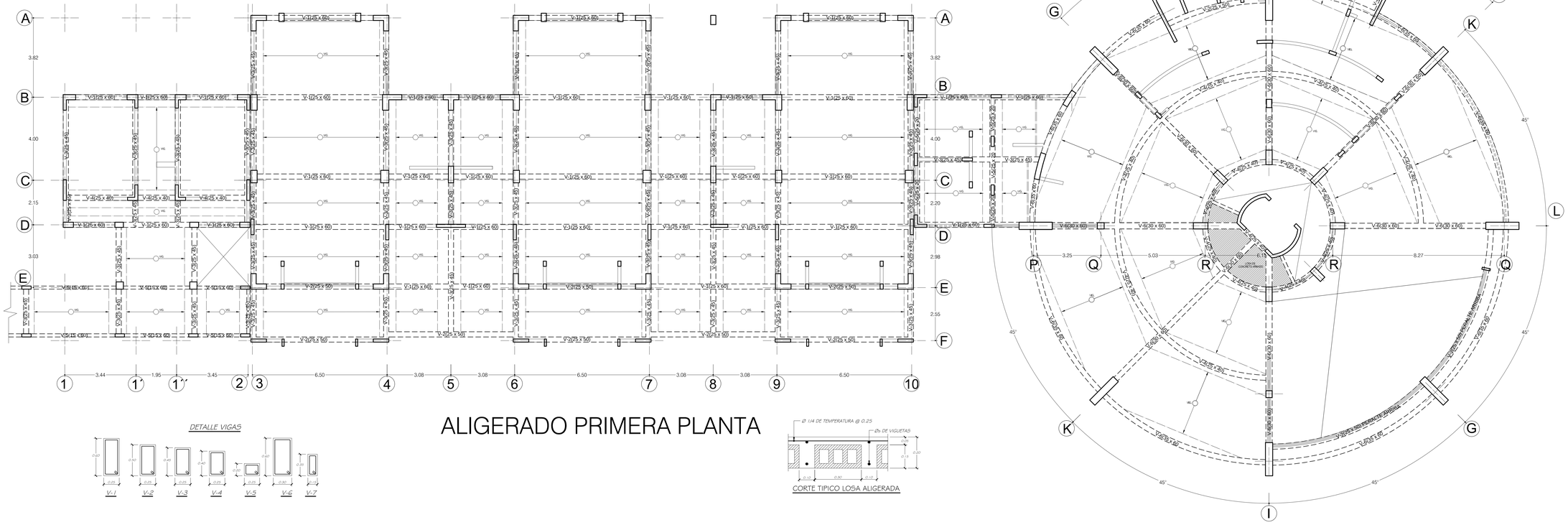
ACABADOS Y PISOS	: 0.100 TON/M2
EQUIVALENTE TABIQUERIA	: 0.100 TON/M2
SOBRECARGA	: 0.200 TN/M2 ENTREPISO 0.100 TN/M2 AZOTEA

E) RECUBRIMIENTOS MINIMOS :

VIGAS Y COLUMNAS (0.3<0.15)	: 3.0 cm
COLUMNAS (0.4<0.15)	: 2.5 cm
LOSAS	: 2.5 cm

DETALLE VIGAS

ALIGERADO PRIMERA PLANTA



CORTE TIPICO LOSA ALIGERADA

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos: DESARROLLO PROYECTO SECTOR BIBLIOTECA: CIMIENTOS, ALIGERADO 1°PLANTA

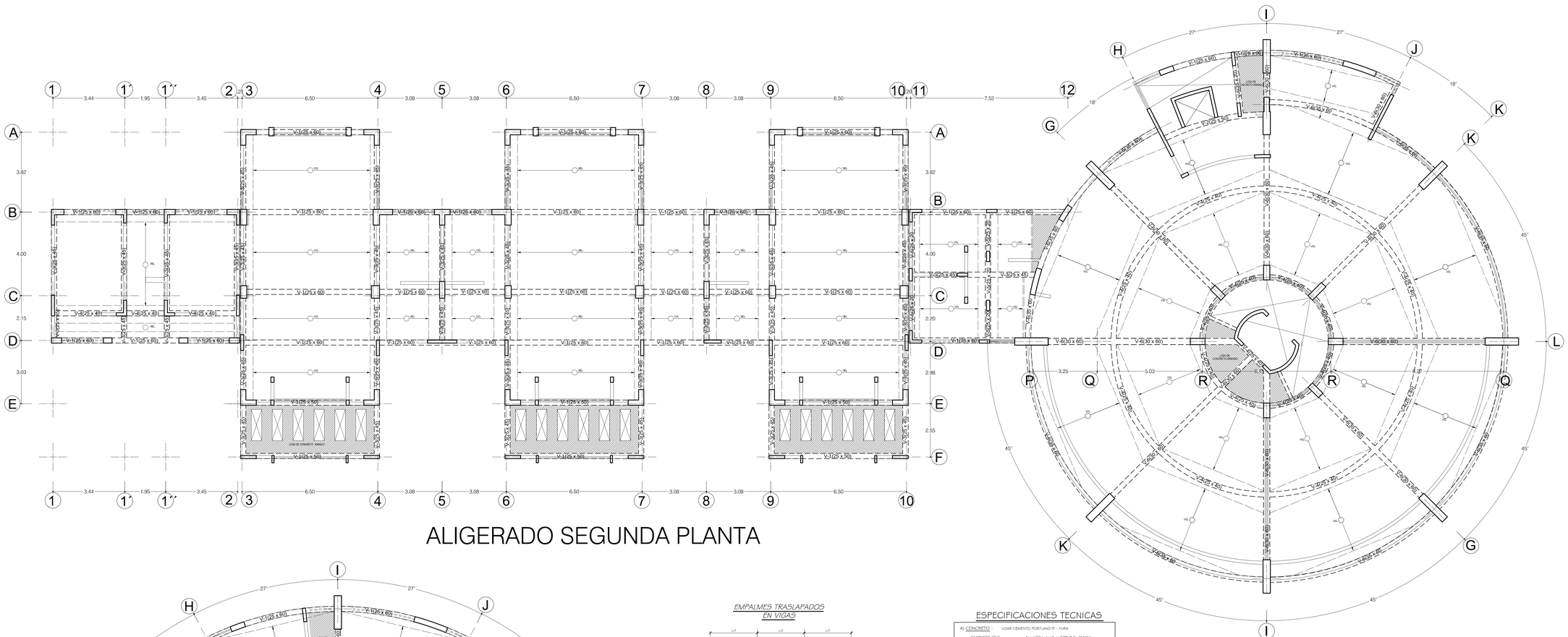
Tesista: Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis: ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala: 1/75

Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: E-01


1
1'
1''
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
P
Q
R
3.44
1.95
3.45
6.50
3.08
7.52
3.82
4.00
2.15
3.03
2.98
2.20
2.55
3.25
5.03
6.13
6.37
27°
18°
45°
V-1(25 x 60)
V-1(25 x 50)
V-1(25 x 40)
V-1(25 x 30)
V-1(25 x 45)
V-1(25 x 20)
V-1(25 x 80)
V-1(25 x 90)
V-1(25 x 100)
V-1(25 x 120)
V-1(25 x 150)
V-1(25 x 180)
V-1(25 x 200)
V-1(25 x 210)
V-1(25 x 220)
V-1(25 x 230)
V-1(25 x 240)
V-1(25 x 250)
V-1(25 x 260)
V-1(25 x 270)
V-1(25 x 280)
V-1(25 x 290)
V-1(25 x 300)
V-1(25 x 310)
V-1(25 x 320)
V-1(25 x

ESPECIFICACIONES TECNICAS

A) CONCRETO : USAR CEMENTO PORTLAND IP - YURA

CIMIENTOS CºFº: f'c= f'c= 100 kg/cm2 + 30% F.C. 42 MAX.
SOBRECIMIENTOS CºFº: f'c= f'c= 140 kg/cm2 + 25% F.MED. 3" MAX.
ESTRUCTURAS CºAº: f'c= f'c= 280 Kg/cm2
FALSO PISO: CºSº 1:10 (C.A.P) e = 4"

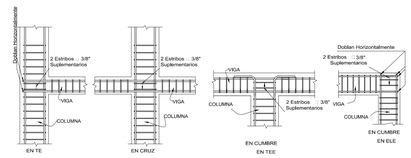
B) ACERO :
EN GENERAL: f_y = 4,200 kg/cm2
ASTM - A615 GRADO 60

C) ALBAÑILERIA :
LADRILLO KK: TIPO IV (MECANIZADO)
DIMENSIONES: 24 x 14 x 9cm
f'm= 45 kg/cm2
JUNTA: 1.5 cm max.
MORTERO: MEZCLA 1:5 (C: A.F.) (TIPO 2)

D) CARGAS :
ACABADOS Y PISOS: 0.100 TON/M2
EQUIVALENTE TABIQUERIA: 0.100 TON/M2
SOBRECARGA: 0.250 TN/M2 ENTREPISO
0.100 TN/M2 AZOTEA

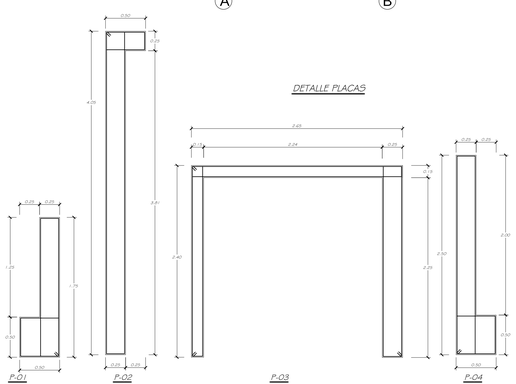
E) RECUBRIMIENTOS MINIMOS :

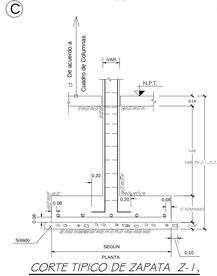
VIGAS Y COLUMNAS (t>O.15):	3.0 cm
COLUMNAS (t=O.15):	2.5 cm
LOSAS:	2.5 cm



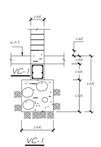
ENCUENTROS VIGA - COLUMNA

CIMENTACION





CORTE TIPICO DE ZAPATA Z-1, Z-2, Z-3

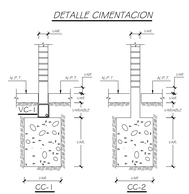


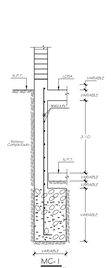
CUADRO DE TRASLAPES Y ESTRIBOS

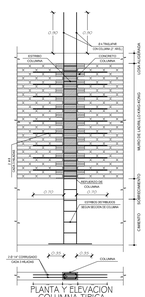
#	ALIVIO (cm)	VIGAS (cm)	ESTRIBOS (cm)	GANCHOS (cm)	Gdmetro Zabalde(cm)	
					VARILLA	ESTRIBOS
6mm	350	350	65	150	30	30
8mm	400	400	75	200	37	40
3/8"	400	400	100	200	37	40
1/2"	450	450	200	250	76	50
5/8"	600	600	–	300	95	65
3/4"	700	700	–	350	113	–

Empalmes

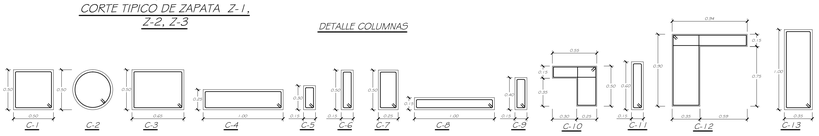
DETALLE CIMENTACION







DETALLE COLUMNAS



UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:
CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: RESTAURANT:
ESTRUCTURA, CIMIENTOS

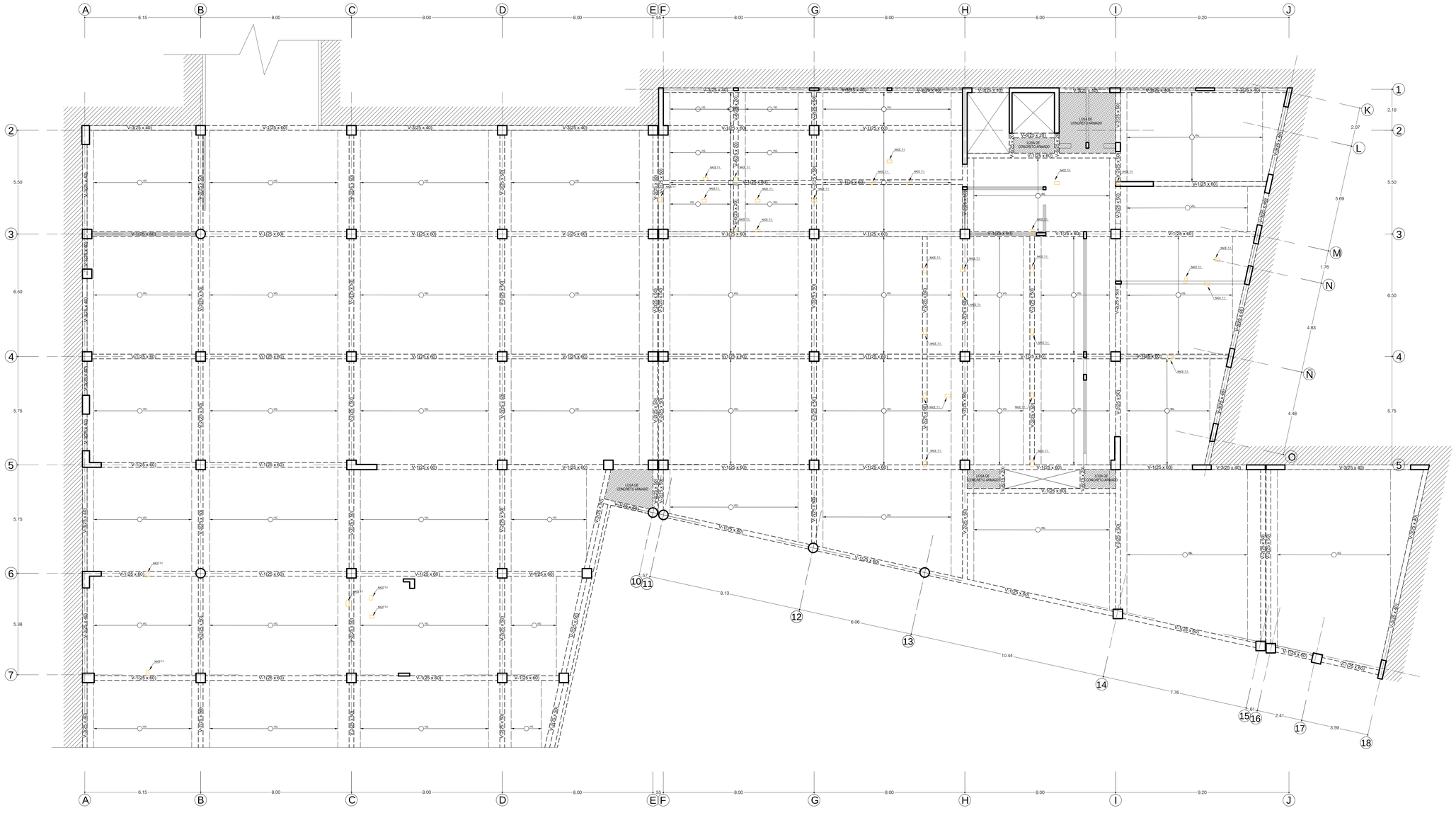
Tesista:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

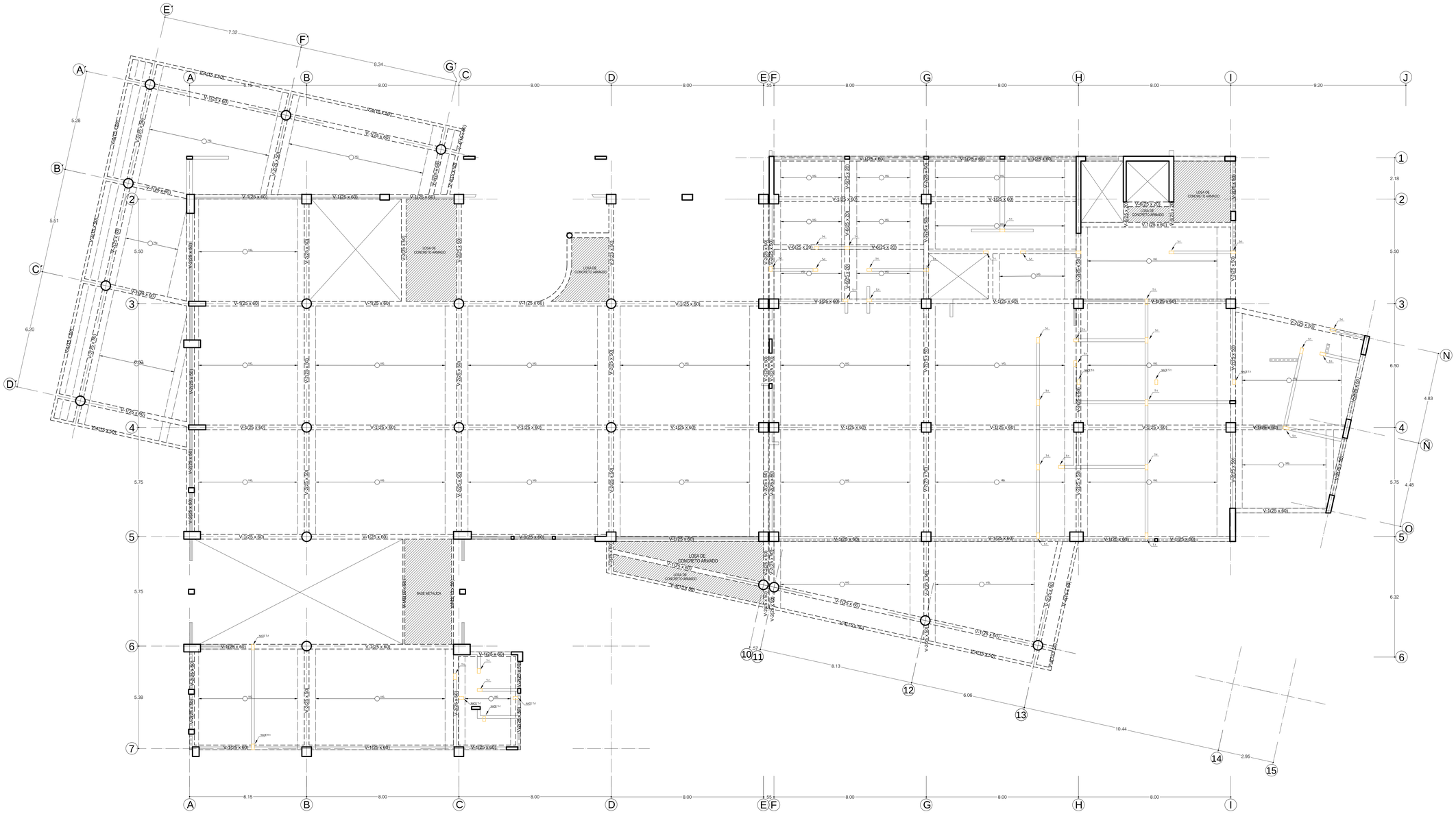
Escala:
1/75

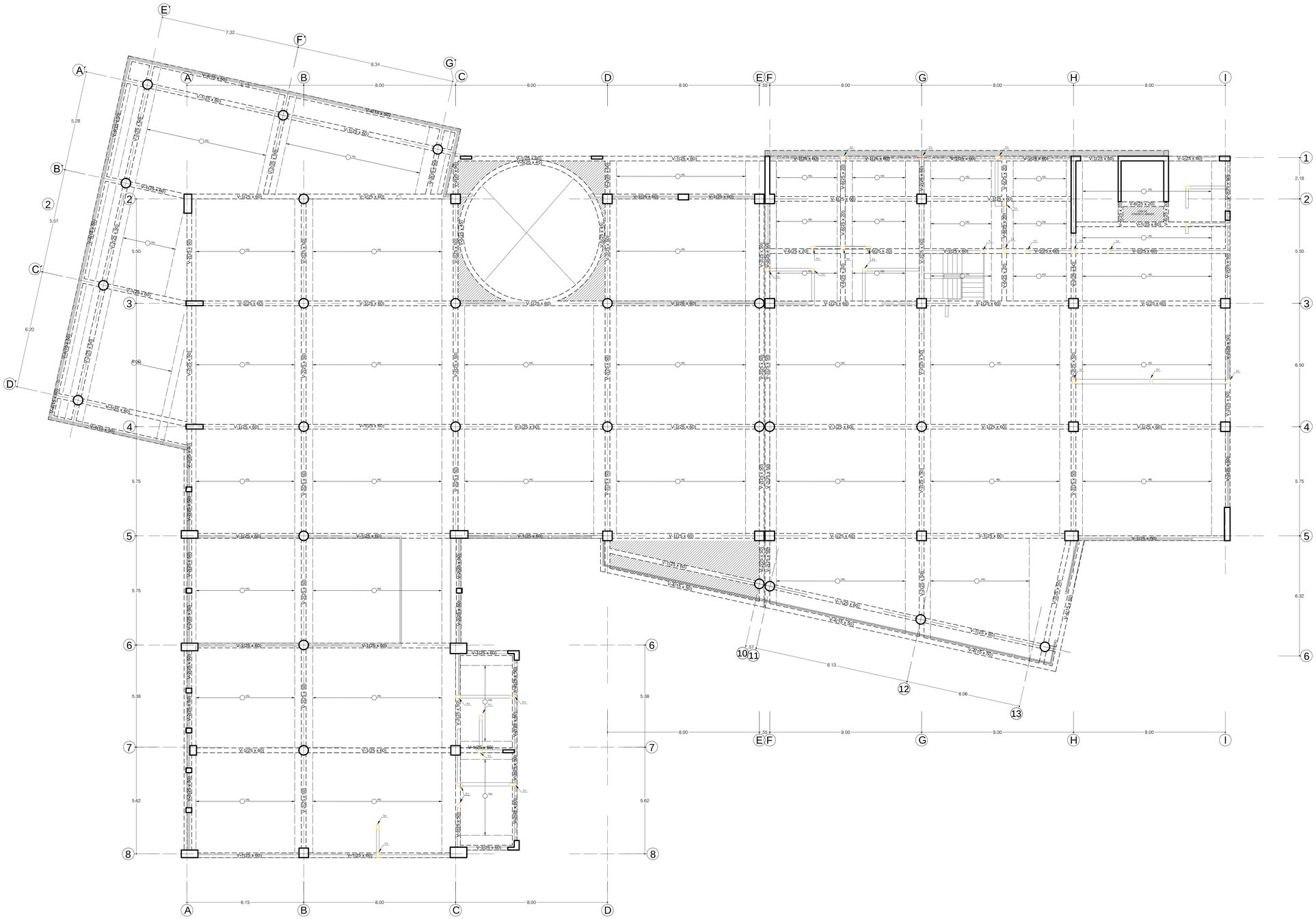
Fecha:
DICIEMBRE 2016

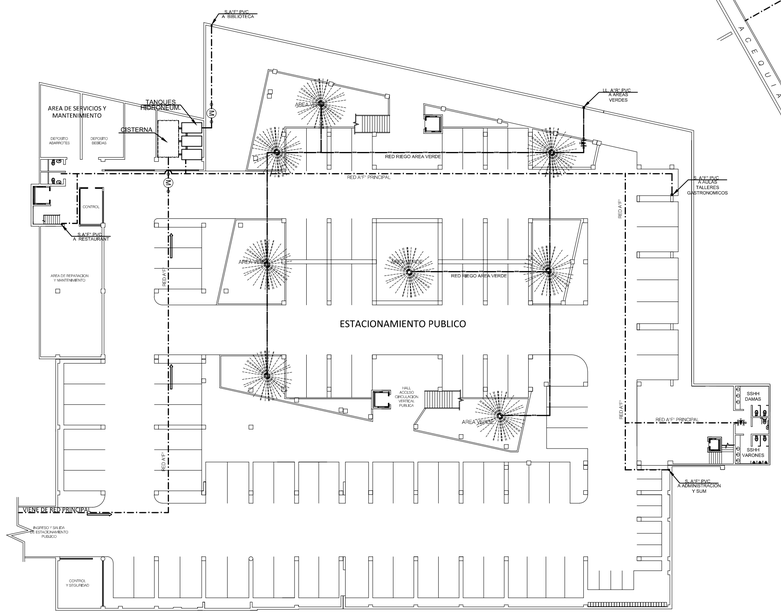
Lámina:
E-03


A
B
C
D
E F
G
H
I
J
1
2
3
4
5
6
7
K
L
M
N
Ñ
O
6.15
8.00
9.20
LOSA DE CONCRETO ARMADO
V-1[25 x 60]
V-2[25 x 40]
V-3[25 x 40]
V-1[25 x 40]
V-2[25 x 60]
V-3[25 x 60]
V-1[25 x 80]
V-2[25 x 80]
V-3[25 x 80]
V-1[25 x 100]
V-2[25 x 100]
V-3[25 x 100]
V-1[25 x 120]
V-2[25 x 120]
V-3[25 x 120]
V-1[25 x 140]
V-2[25 x

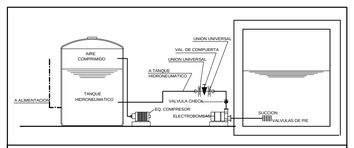
ALIGERADO PRIMERA PLANTA



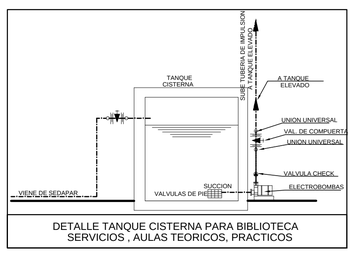

A
B
C
D
E
F
G
H
I
1
2
3
4
5
6
7
8
10
11
12
13
7.32
8.34
8.00
8.13
6.06
6.15
5.28
5.51
5.50
6.20
5.75
5.38
5.62
2.18
6.50
6.32
V-1(25 x 60)
V-1(25 x 80)
V-1(25 x 40)
V-1(25 x 20)
V-1(15 x 60)
V-1(25 x 70)
V-1(25 x 50)
V-1(25 x 30)
V-1(25 x 90)
V-1(25 x 100)
V-1(25 x 120)
V-1(25 x 140)
V-1(25 x 160)
V-1(25 x 180)
V-1(25 x 200)
V-1(25 x 220)
V-1(25 x 240)
V-1(25 x 260)
V-1(25 x 280)
V-1(25 x 300)
V-1(25 x 320)
V-1(25 x 340)
V-1(25 x



PLANTA SOTANO



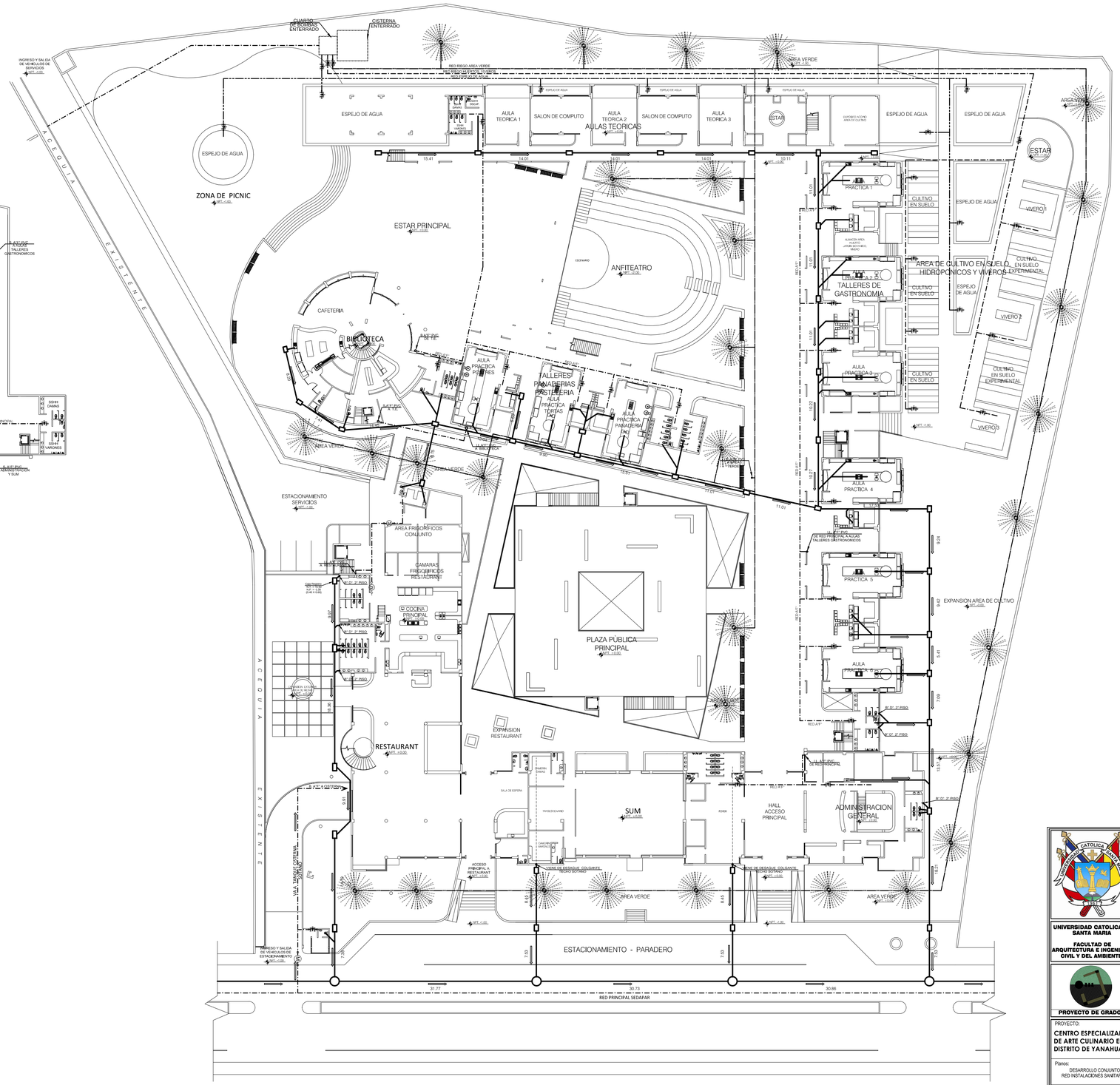
DETALLE TANQUE HIDRONEUMATICO PARA RESTAURANT ADMINISTRACION, SUM Y DECANATO



DETALLE TANQUE CISTERNA PARA BIBLIOTECA SERVICIOS , AULAS TEORICOS, PRACTICOS

NOMENCLATURA	
	MEDIDOR
	RED DE AGUA CALIENTE
	RED DE AGUA FRIA
	VALVULA DE REPRESA
	VALVULA DE COMPUERTA
	T E E
	CODO DE 90°
	RED DE DESAGUE
	RED DE DESAGUE C.S.N.
	" Y " SANITARIA SIMPLE
	SUMIDERO
	TEE SANITARIO SIMPLE
	CODO SANITARIO 45/90 GRADOS
	REGISTRO ROSCADO 4"
	CAJA DE REGISTRO
	RED DE REJILLA DE AGUA PLUVIAL
	RED DE AGUA CONTRA INCENDIO
	SUMIDERO
	MANGUERA CONTRA INCENDIOS

ABREVIATURA	
V.T.E.	VIENE TANQUE ELEVADO
S.T.E.	SUBE TANQUE ELEVADO
RR.	REGISTRO ROSCADO
B.D.	BAJA DESAGUE
S.V.	SUBE VENTILACIÓN
B.LL.	BAJADA DE LLUVIA
V.A.C.I.	VIENE AGUA CONTRA INCENDIOS
V.D.	VIENE DESAGUE



PRIMERA PLANTA

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO CONJUNTO
RED-INSTALACIONES SANITARIAS

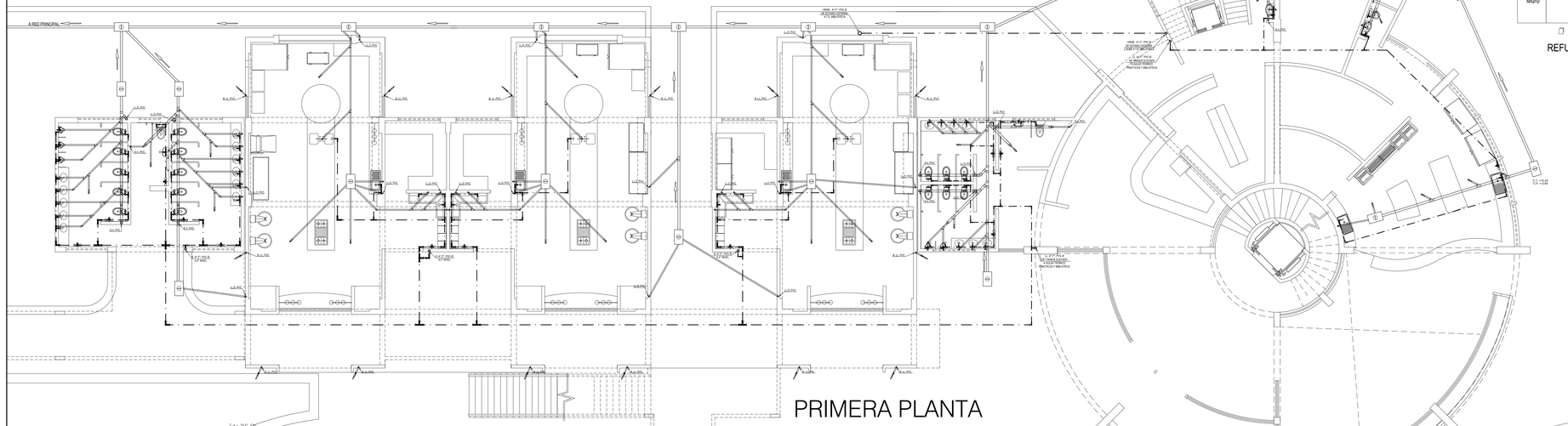
Tesistas:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

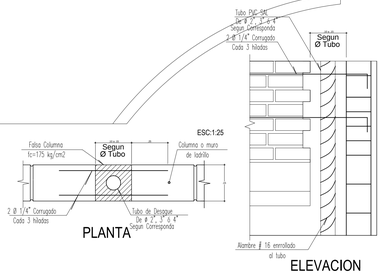
Escala: 1/250

Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: IS-01



PRIMERA PLANTA



ESC:1:25

PLANTA

ELEVACION

ESPECIFICACIONES TECNICAS - AGUA

1. LOS TUBOS PARA PUNTOS DE SALIDA SERAN DE 1"Ø.
2. LOS ACCESORIOS PARA PUNTOS DE SALIDA, SERAN DE FºGº. LOS ACCESORIOS DE APARATOS SANITARIOS DEBEN SER DE CALIDAD TAL, QUE GARANTICEN UN FUNCIONAMIENTO PERFECTO
3. LAS VALVULAS DE COMPUERTA EN PARED SE INSTALARAN ENTRE DOS UNIONES UNIVERSALES Y EN NICHOS DE 20X20 cm. Y A 30 cm. DEL N.P.T., ADECUADAMENTE CONSTRUIDOS
4. LAS VÁLVULAS DE COMPUERTA SERÁN DE BRONCE TIPO CRIMP PRESION 125 lb/pulg2
5. EL USO DE PEGAMENTO EN UNIONES DEBE SER ADECUADO EN CALIDAD Y CANTIDAD PARA GARANTIZAR LA IMPERMEABILIZACION (PEGAMENTO OATEY EN UNION FIJA Y ADEX EN UNION MOVIL)
6. LAS VALVULAS DE COMPUERTA Y/O RETENCION (CHECK) QUE ESTEN EXPUESTAS, PODRAN INSTALARSE CON UNA UNIÓN UNIVERSAL.
7. LAS COLOCACION DE LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS EN LAS PAREDES DEBERAN ESTAR SEPARADAS A 5cm. DE EJE A EJE
8. EL DIAMETRO DE VALVULA A INSTALAR SERA EL QUE CORRESPONDE AL DIAMETRO DE LA TUBERIA QUE SE ESTA TRABAJANDO.

PRUEBA HIDRAULICA:

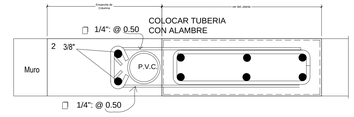
TUBERIAS DE AGUA FRIA Y CALIENTE, SE LLENARAN CON AGUA. CON LA AYUDA DE UNA BOMBA DE MANO, HASTA LOGRAR UNA PRESION DE 100 lbs/pulg2. DURANTE 12 HORAS o 12 lbs/pulg2 DURANTE 15 MINTS.

ESPECIFICACIONES TECNICAS - DESAGUE

1. LOS TUBOS PARA PUNTOS DE DESAGUE, SERAN DE PVC-SAP TIPO PESADO PARA DESAGUE DE ESPIGA CAMPANA
2. EL USO DE PEGAMENTO EN UNIONES DEBE SER ADECUADO EN CALIDAD Y CANTIDAD PARA GARANTIZAR LA IMPERMEABILIZACION (PEGAMENTO OATEY)
3. LOS ACCESORIOS PARA SUMIDEROS Y REGISTROS ROSCADOS, SERAN DE BRONCE E INSTALADOS A NIVEL DE PISO TERMINADO
4. LAS CAJAS DE REGISTRO SERAN CON MEDIA CAÑA EN LA BASE PUDIEN SER DE ALBAÑILERIA o DE CONCRETO PREFABRICADO, EN AMBOS CASOS CON TARRAJEO PULIDO
5. LAS BAJADAS DE DESAGUE DE LOS NIVELES SUPERIORES SE HARÁN AL COSTADO DE LAS COLUMNAS ESTRUCTURALES NUNCA DENTRO DE LAS COLUMNAS
6. EL SISTEMA DE VENTILACION DEBE GARANTIZAR LA PRESION ATMOSFERICA EN CADA APARATO SANITARIO Y PROTEGER EL SELLO DE AGUA CORRESPONDIENTE.
7. SE VERIFICARA EL FUNCIONAMIENTO DE CADA APARATO SANITARIO.
8. LAS TUBERIAS DE VENTILACION SERAN DE PVC-SEL Y SERÁN SELLADOS CON PEGAMENTO ESPECIAL.
9. LAS MONTANTES DE DESAGUE Y LAS TUBERIAS DE VENTILACION QUE LLEGUEN A LA AZOTEA , DEBERAN SER PROLONGADAS POR ENCIMA DEL PISO TERMINADO HASTA UNA ALTURA NO MENOR DE 1.80m, POR TRATARSE DE UNA AZOTEA ACCESIBLE.
10. EL ACABADO DE LOS TECHOS Y PISOS LLEVARA UNA PENDIENTE MINIMA DE 0.5 % HACIA LOS SUMIDEROS.

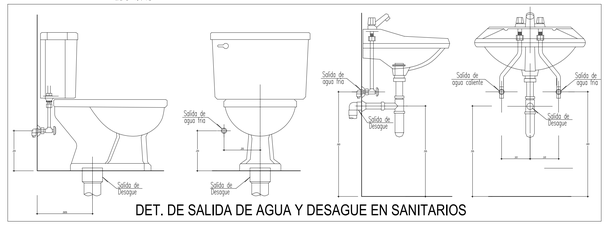
PRUEBA HIDRAULICA:

LAS TUBERIAS DE DESAGUE SE LLENARAN DE AGUA, DESPUES DE TAPONEAR LAS SALIDAS, PERMANECIENDO EN DUCTO (24hrs.) SIN PERMITIR ESCAPES.



REFUERZO PARA INSTALACIONES SANITARIAS
COLUMNA SANITARIA

ESC 1/7.5



DET. DE SALIDA DE AGUA Y DESAGUE EN SANITARIOS

DETALLE DE VALVULAS

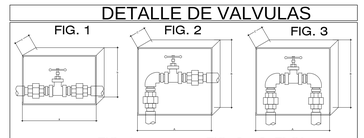


FIG. 1

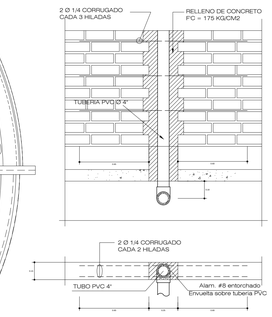
Ø	a	b	c
1/2"	0,20	0,15	0,07
3/4"	0,25	0,15	0,07
1"	0,25	0,20	0,10

FIG. 2 y 3 Fº Gº

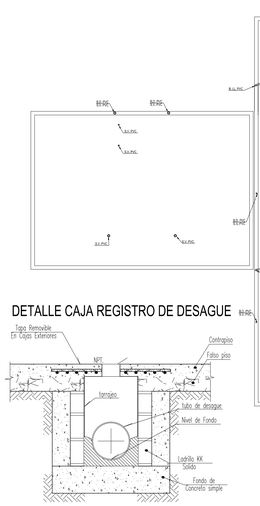
Ø	A	B	C
1/2"	0,20	0,20	0,07
3/4"	0,20	0,20	0,07
1"	0,25	0,25	0,10

1. LAS VALVULAS DE COMPUERTA DEBERA INSTALARSE EN LOS LUGARES DONDE INDIQUE EL PROYECTO, EN MUROS, NO SE PERMITTA EN PISO
2. ANTES DE INSTALAR LA VALVULA, DEBERA VERIFICARSE SU HERMETISMO
3. LA VALVULA ESTARA UBICADA ENTRE DOS UNIONES UNIVERSALES DE ASIENTO PLANO O SISTEMA PARA PERMITIR SU REPARACION Y/O MANTENIMIENTO EVENTUALDUA SIN CORTAR LA TUBERIA.
4. EL NICHO DISEÑADO PARA QUE ALBERGUE LA VALVULA Y LAS UNIONES UNIVERSALES DE DIMENSIONES INDICADAS, IRA EN MUROS, CON MARCO Y PUERTA DE MADERA O METAL, CON FIJADOR O TIRADOR Y SISTEMA DE FIJACION A PRESION. (VER DETALLE DE CAJA DE VALVULA)
5. COLOCAR LA VALVULA Y LAS UNIONES DE MODO DE NO DIFICULTAR SU OPERACION.

INSTALACION TUBERIA MONTANTE EN MEDIO DE PARED



SEGUNDA PLANTA



DETALLE CAJA REGISTRO DE DESAGUE

TERCERA PLANTA

LEYENDA

AGUA		DESAGUE	
SIMBOLO	DESCRIPCION	SIMBOLO	DESCRIPCION
	TUBERIA DE AGUA FRIA PVC		TUBERIA DE DESAGUE PVC
	TUB. DE AGUA CALIENTE (HIDRO 3)		TEE SIMPLE 4"x4", 4"x2", 2"x2"
	TEE, CRUCETA		CODO DE 45º GRADOS 4", 2"
	CODO DE 90 GRADOS		REGISTRO ROSCADO 4", 2"
	CODO DE 90 GRADOS QUE SUBE		TRAMPA TIPO "P", TRAMPA EN "U"
	CODO DE 90 GRADOS QUE BAJA		TEE SANITARIA 4" x 4" horiz, vertical
	VALVULA GENERAL DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES		TEE SANITARIA 2" x 2" vertical
	VALVULA DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES		TEE SANITARIA 4" x 2" horiz, vertical
	VALVULA DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES EN TRAMO VERTICAL		CODO DE 90º 4", 2"
TH	THERMA ELECTRICA		REDUCION 4"x2"
	ORIFO DE RIEGO		CODOS 90º x 2"(Punto en Pared)
M	MEDIDOR DE AGUA		CAJA DE REGISTRO DE .30 x .50
	VALVULA CHECK		CAJA DE REGISTRO CON REGISTRO ROSCADO DE BRONCE EN TAPA CIEGA
	REDUCION		DIRECCION DEL DESAGUE
	CRUCE DE TUBERIAS SIN CONEXION		

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: BIBLIOTECA
INSTALACIONES SANITARIAS, PLANTAS

Tesista:
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

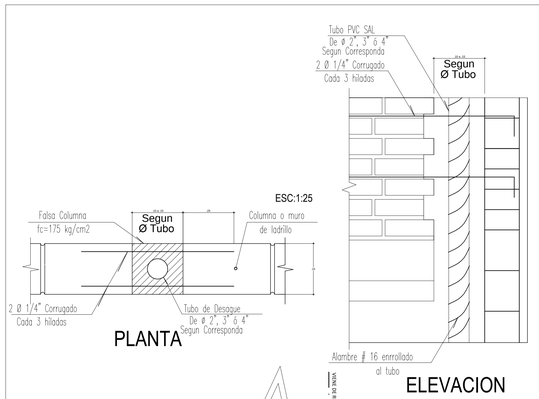
Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala: 1/75

Fecha: DICIEMBRE 2016

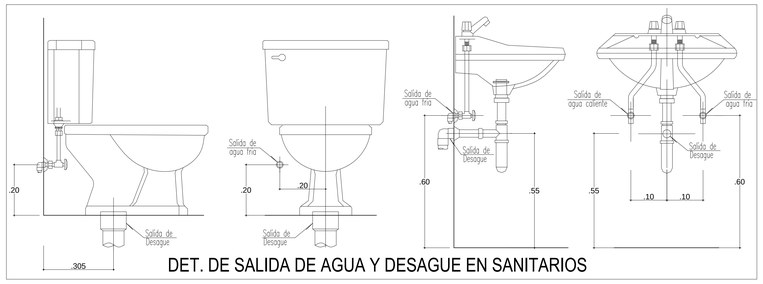
Lámina:

IS-02



PLANTA

ELEVACION



DET. DE SALIDA DE AGUA Y DESAGUE EN SANITARIOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS - AGUA

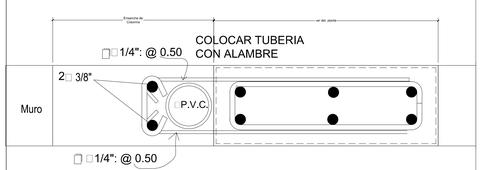
1. LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS DE AGUA FRIA, SERAN DE PVC – SAP (TIPO PESADO) CLASE 10 kg/cm2 SIMPLE PRESION
2. LOS ACCESORIOS PARA PUNTOS DE SALIDA, SERAN DE FºGº. LOS ACCESORIOS DE APARATOS SANITARIOS DEBEN SER DE CALIDAD TAL, QUE GARANTICEN UN FUNCIONAMIENTO PERFECTO
3. LAS VALVULAS DE COMPUERTA EN PARED SE INSTALARAN ENTRE DOS UNIONES UNIVERSALES Y EN NICHOS DE 20X20 cm. Y A 30 cm. DEL N.P.T., ADECUADAMENTE CONSTRUIDOS
4. LAS VÁLVULAS DE COMPUERTA SERAN DE BRONCE TIPO CRANE PRESION 125 lb/pulg2
5. EL USO DE PEGAMENTO EN UNIONES DEBE SER ADECUADO EN CALIDAD Y CANTIDAD PARA GARANTIZAR LA IMPERMEABILIZACION (PEGAMENTO OATEY EN UNION FUA Y ADEX EN UNION MOVIL)
6. LAS VALVULAS DE COMPUERTA Y/O RETENCION (CHECK) QUE ESTEN EXPUESTAS, PODRAN INSTALARSE CON UNA UNIÓN UNIVERSAL.
7. LAS COLOCACION DE LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS EN LAS PAREDES DEBERAN ESTAR SEPARADAS A 5cm. DE EJE A EJE
8. EL DIAMETRO DE VALVULA A INSTALAR SERA EL QUE CORRESPONDE AL DIAMETRO DE LA TUBERIA QUE SE ESTA TRABAJANDO.

PRUEBA HIDRAULICA:

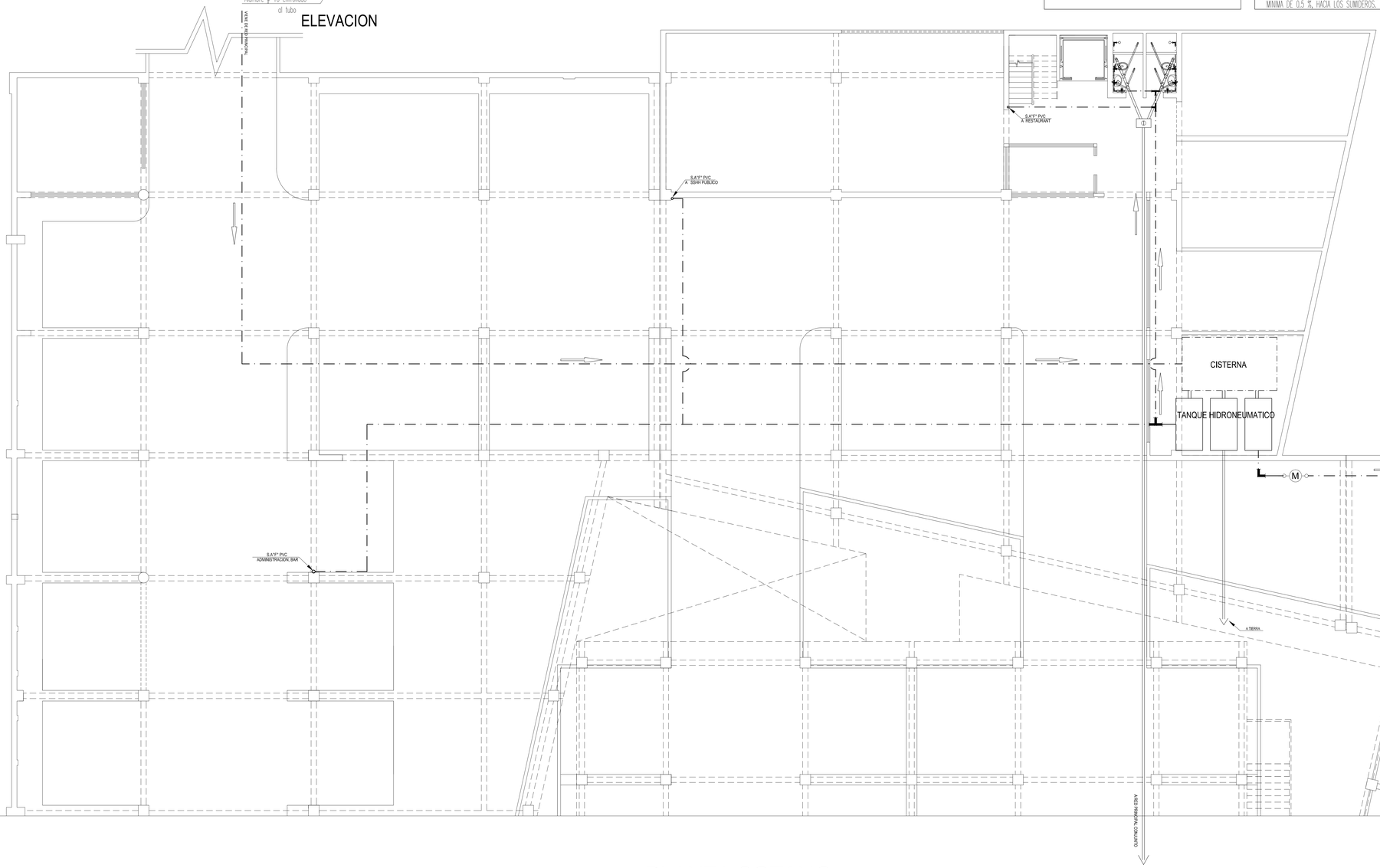
TUBERIAS DE AGUA FRIA Y CALIENTE, SE LLENARAN CON AGUA CON LA AYUDA DE UNA BOMBA DE MANO, HASTA LOGRAR UNA PRESION DE 100 lbs/pulg2 DURANTE 12 HORAS o 12 lbs/pulg2 DURANTE 15 MNTS.

ESPECIFICACIONES TECNICAS - DESAGUE

1. LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS DE DESAGUE, SERAN DE PVC-SAP TIPO PESADO PARA DESAGUE DE ESPIGA CAMPANA
2. EL USO DE PEGAMENTO EN UNIONES DEBE SER ADECUADO EN CALIDAD Y CANTIDAD PARA GARANTIZAR LA IMPERMEABILIZACION (PEGAMENTO OATEY)
3. LOS ACCESORIOS PARA SUMIDERO Y REGISTROS ROSCADOS, SERAN DE BRONCE E INSTALADOS A NIVEL DE PISO TERMINADO
4. LAS CAJAS DE REGISTRO SERAN CON MEDIA CAÑA EN LA BASE PUEDEN SER DE ALBAÑILERIA o DE CONCRETO PREFABRICADO, EN AMBOS CASOS CON TARRAJEO PULIDO
5. LAS BAJADAS DE DESAGUE DE LOS NIVELES SUPERIORES SE HARAN AL COSTADO DE LAS COLUMNAS ESTRUCTURALES NUNCA DENTRO DE LAS COLUMNAS
6. EL SISTEMA DE VENTILACION DEBE GARANTIZAR LA PRESION ATMOSFERICA EN CADA APARATO SANITARIO Y PROTEJER EL SELLO DE AGUA CORRESPONDIENTE.
7. SE VERIFICARA EL FUNCIONAMIENTO DE CADA APARATO SANITARIO.
8. LAS TUBERIAS DE VENTILACION SERAN DE PVC-SEL Y SERAN SELLADOS CON PEGAMENTO ESPECIAL.
9. LAS MONTANTES DE DESAGUE Y LAS TUBERIAS DE VENTILACION QUE LLEGUEN A LA AZOTEA , DEBERAN SER PROLONGADAS POR ENCIMA DEL PISO TERMINADO HASTA UNA ALTURA NO MENOR DE 1.80m, POR TRATARSE DE UNA AZOTEA ACCESIBLE.
10. EL ACABADO DE LOS TECHOS Y PISOS LLEVARA UNA PENDIENTE MINIMA DE 0.5 %, HACIA LOS SUMIDEROS.



REFUERZO PARA INSTALACIONES SANITARIAS
COLUMNA SANITARIA
ESC 1/7.5

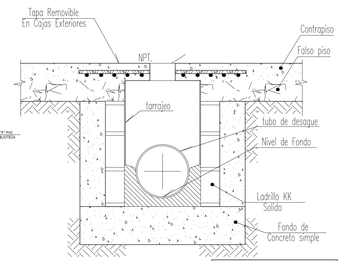


PLANTA SOTANO

LEYENDA

AGUA		DESAGUE	
SIMBOLO	DESCRIPCION	SIMBOLO	DESCRIPCION
	TUBERIA DE AGUA FRIA PVC		TUBERIA DE DESAGUE PVC
	TUB. DE AGUA CALIENTE (HIDRO 3)		
	TEE, CRUCETA		YEE SIMPLE 4"x4", 4"x2", 2"x2"
	CODO DE 90 GRADOS		CODO DE 45° GRADOS 4", 2"
	CODO DE 90 GRADOS QUE SUBE		REGISTRO ROSCADO 4", 2"
	CODO DE 90 GRADOS QUE BAJA		TRAMPA TIPO "P", TRAMPA EN "U"
	VALVULA GENERAL DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES		TEE SANITARIA 4" x 4" horiz, vertical
	VALVULA DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES		TEE SANITARIA 2" x 2" vertical
	VALVULA DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES EN TRAMO VERTICAL		TEE SANITARIA 4" x 2" horiz, vertical
TH	THERMA ELECTRICA		CODO DE 90° 4", 2"
	GRIFO DE RIEGO		REDUCCION 4"x2"
M	MEDIDOR DE AGUA		CODOS 90° x 2"(Punto en Pared)
	VALVULA CHECK		CAJA DE REGISTRO DE .30 x .50
	REDUCCION	①	CAJA DE REGISTRO CON REGISTRO ROSCADO DE BRONCE EN TAPA CIEGA
	CRUCE DE TUBERIAS SIN CONEXION		DIRECCION DEL DESAGUE

DETALLE CAJA REGISTRO DE DESAGUE



UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: RESTAURANT:
INSTALACIONES SANITARIAS, SOTANO

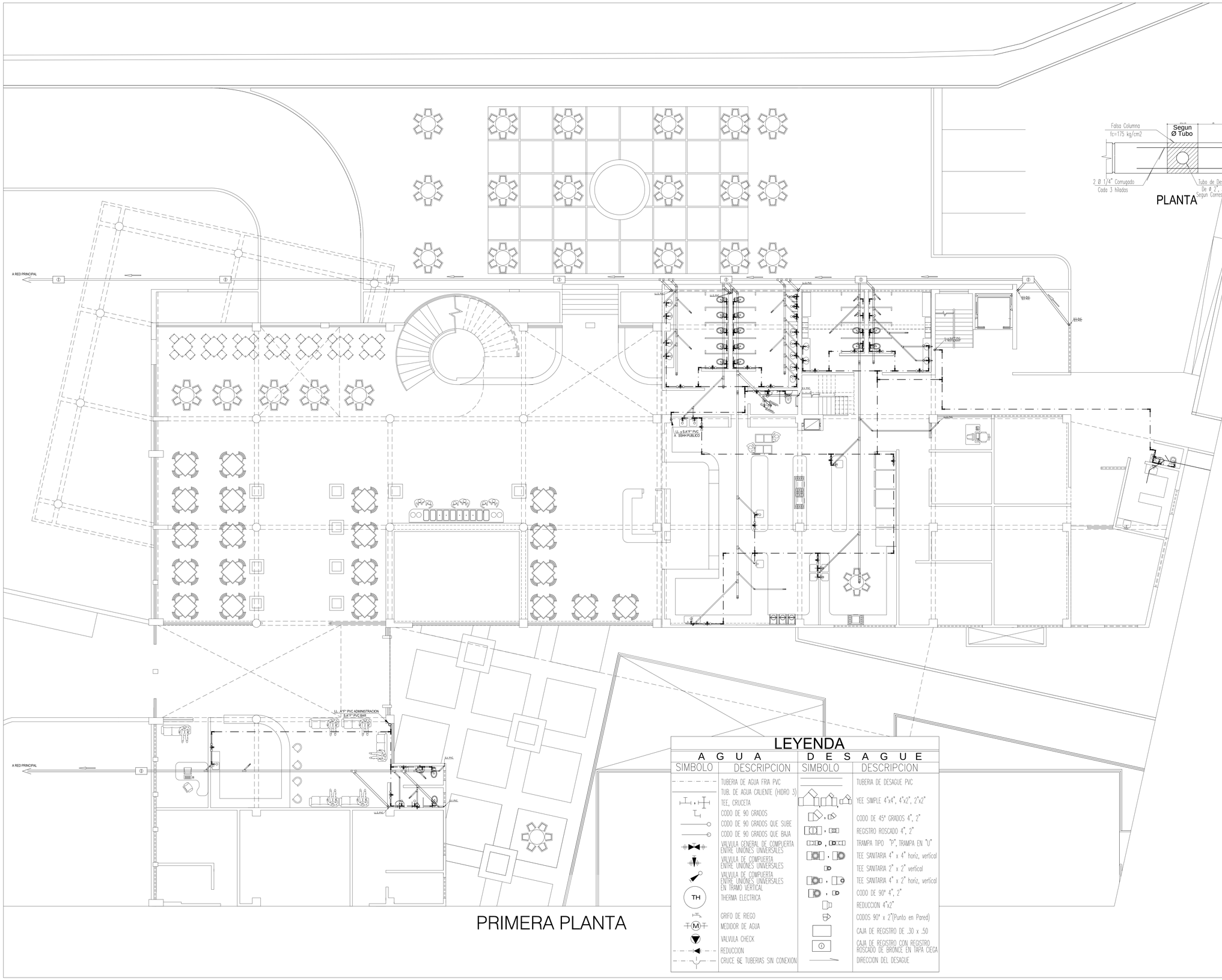
Tesista:
Bach. ARQ. Valerio Yañez, Eduardo

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

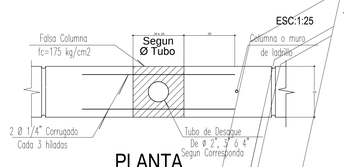
Escala: 1/75

Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: IS-03

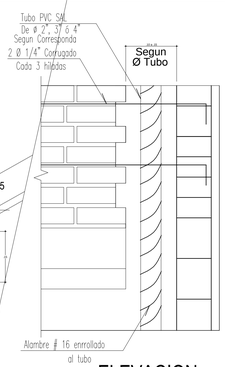


PRIMERA PLANTA



PLANTA

ESC:1:25



ELEVACION

ESPECIFICACIONES TECNICAS - AGUA

1. LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS DE AGUA FRIA, SERAN DE PVC – SAP (TIPO PESADO) CLASE 10 Kg/cm2 SIMPLE PRESION
2. LOS ACCESORIOS PARA PUNTOS DE SALIDA, SERAN DE F'G'. LOS ACCESORIOS DE APARATOS SANITARIOS DEBEN SER DE CALIDAD TAL, QUE GARANTICEN UN FUNCIONAMIENTO PERFECTO
3. LAS VALVULAS DE COMPUERTA EN PARED SE INSTALARAN ENTRE DOS UNIONES UNIVERSALES Y EN NICHOS DE 20X20 cm. Y A 30 cm. DEL N.P.T., ADECUADAMENTE CONSTRUIDOS
4. LAS VALVULAS DE COMPUERTA SERÁN DE BRONCE TIPO CRANE PRESION 125 lb/pulg2
5. EL USO DE PEGAMENTO EN UNIONES DEBE SER ADECUADO EN CALIDAD Y CANTIDAD PARA GARANTIZAR LA IMPERMEABILIZACION (PEGAMENTO OATEY EN UNION FIJA Y ADEX EN UNION MOVIL)
6. LAS VALVULAS DE COMPUERTA Y/O RETENCION (CHECK) QUE ESTEN EXPUESTAS, PODRAN INSTALARSE CON UNA UNIÓN UNIVERSAL.
7. LAS COLOCACION DE LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS EN LAS PAREDES DEBERAN ESTAR SEPARADAS A 5cm. DE EJE A EJE
8. EL DIAMETRO DE VALVULA A INSTALAR SERA EL QUE CORRESPONDE AL DIAMETRO DE LA TUBERIA QUE SE ESTA TRABAJANDO.

PRUEBA HIDRAULICA:

TUBERIAS DE AGUA FRIA Y CALIENTE, SE LLENARAN CON AGUA CON LA AYUDA DE UNA BOMBA DE MANO, HASTA LOGRAR UNA PRESION DE 100 lbs/pulg2 DURANTE 12 HORAS o 12 lbs/pulg2 DURANTE 15 MNTS.

ESPECIFICACIONES TECNICAS - DESAGUE

1. LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS DE DESAGUE, SERAN DE PVC-SAP TIPO PESADO PARA DESAGUE DE ESPIGA CAMPANA
2. EL USO DE PEGAMENTO EN UNIONES DEBE SER ADECUADO EN CALIDAD Y CANTIDAD PARA GARANTIZAR LA IMPERMEABILIZACION (PEGAMENTO OATEY)
3. LOS ACCESORIOS PARA SUMIDERO Y REGISTROS ROSCADOS, SERAN DE BRONCE E INSTALADOS A NIVEL DE PISO TERMINADO
4. LAS CAJAS DE REGISTRO SERAN CON MEDIA CAÑA EN LA BASE PUEDEN SER DE ALBAÑILERIA o DE CONCRETO PREFABRICADO, EN AMBOS CASOS CON TARRAJEO PULIDO
5. LAS BAJADAS DE DESAGUE DE LOS NIVELES SUPERIORES SE HARAN AL COSTADO DE LAS COLUMNAS ESTRUCTURALES NUNCA DENTRO DE LAS COLUMNAS
6. EL SISTEMA DE VENTILACION DEBE GARANTIZAR LA PRESION ATMOSFERICA EN CADA APARATO SANITARIO Y PROTEJER EL SELLO DE AGUA CORRESPONDIENTE.
7. SE VERIFICARÁ EL FUNCIONAMIENTO DE CADA APARATO SANITARIO.
8. LAS TUBERIAS DE VENTILACION SERÁN DE PVC-SEL Y SERÁN SELLADOS CON PEGAMENTO ESPECIAL.
9. LAS MONTANTES DE DESAGUE Y LAS TUBERIAS DE VENTILACION QUE LLEGUEN A LA AZOTEA , DEBERAN SER PROLONGADAS POR ENCIMA DEL PISO TERMINADO HASTA UNA ALTURA NO MENOR DE 1.60m, POR TRATARSE DE UNA AZOTEA ACCESIBLE.
10. EL ACABADO DE LOS TECHOS Y PISOS LLEVARA UNA PENDIENTE MINIMA DE 0.5 %, HACIA LOS SUMIDEROS.

LEYENDA

AGUA		DESAGUE	
SIMBOLO	DESCRIPCION	SIMBOLO	DESCRIPCION
	TUBERIA DE AGUA FRIA PVC		TUBERIA DE DESAGUE PVC
	TUB. DE AGUA CALIENTE (HIDRO 3)		YEE SIMPLE 4"x4", 4"x2", 2"x2"
	TEE, CRUCETA		CODO DE 45° GRADOS 4", 2"
	CODO DE 90 GRADOS		REGISTRO ROSCADO 4", 2"
	CODO DE 90 GRADOS QUE SUBE		TRAMPA TIPO "P", TRAMPA EN "U"
	CODO DE 90 GRADOS QUE BAJA		TEE SANITARIA 4" x 4" horiz, vertical
	VALVULA GENERAL DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES		TEE SANITARIA 2" x 2" vertical
	VALVULA DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES		TEE SANITARIA 4" x 2" horiz, vertical
	VALVULA DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES EN TRAMO VERTICAL		CODO DE 90° 4", 2"
TH	THERMA ELECTRICA		REDUCCION 4"x2"
	GRIFO DE RIEGO		CODOS 90° x 2"(Punto en Pared)
M	MEDIDOR DE AGUA		CAJA DE REGISTRO DE .30 x .50
	VALVULA CHECK	①	CAJA DE REGISTRO CON REGISTRO ROSCADO DE BRONCE EN TAPA CIEGA
	REDUCCION		DIRECCION DEL DESAGUE
	CRUCE DE TUBERIAS SIN CONEXION		

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos: DESARROLLO PROYECTO SECTOR: RESTAURANT: INSTALACIONES SANITARIAS. 1°PLANTA

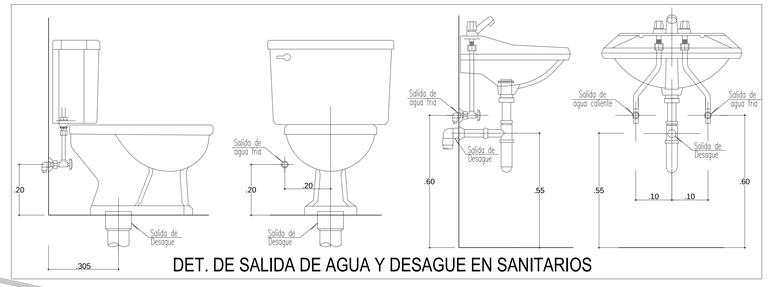
Tesista: Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo

Director de Tesis: ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

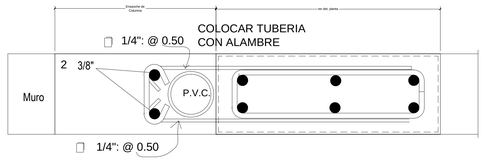
Escala: 1/75

Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: **IS-04**



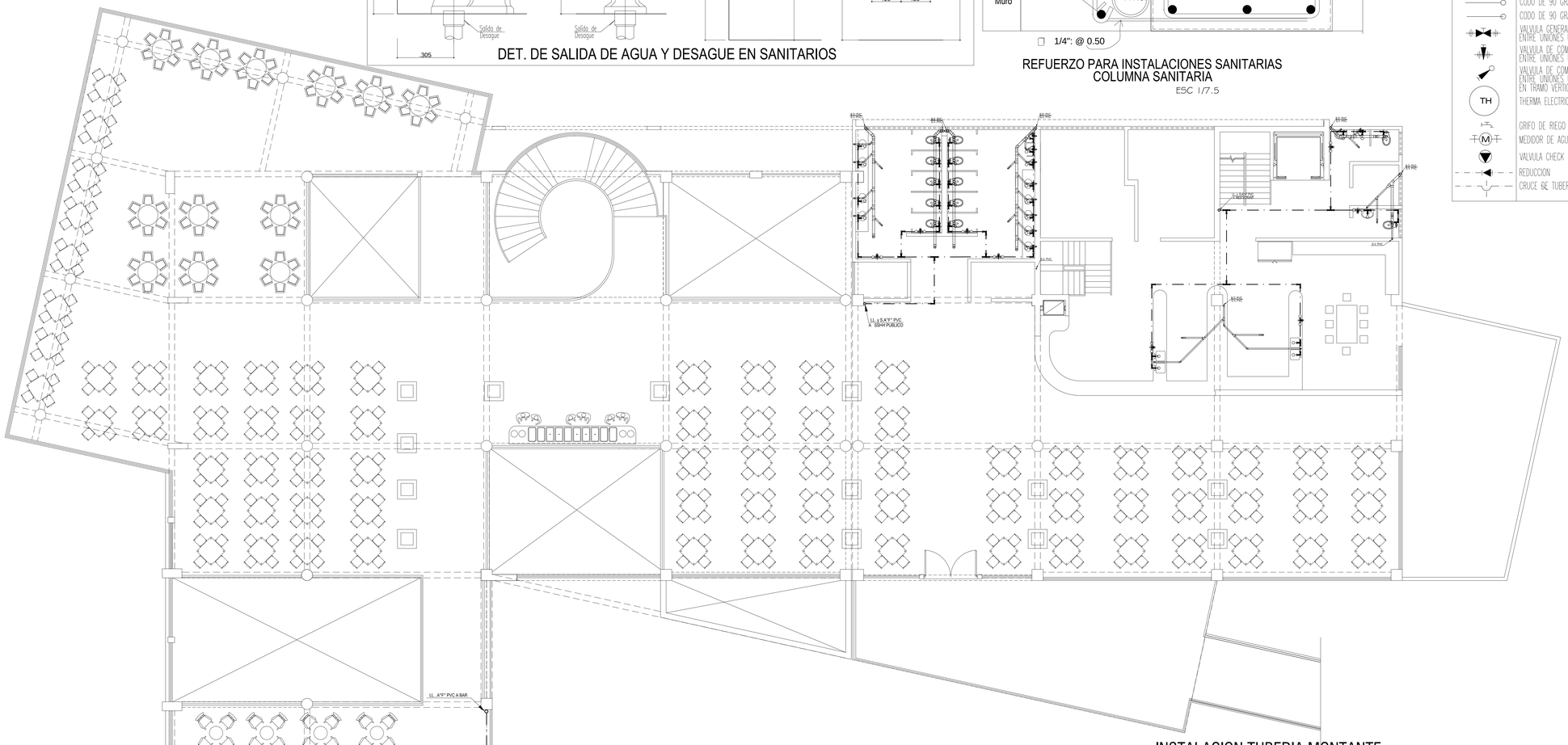
DET. DE SALIDA DE AGUA Y DESAGUE EN SANITARIOS



REFUERZO PARA INSTALACIONES SANITARIAS
COLUMNA SANITARIA
ESC 1/7.5

LEYENDA

AGUA		DESAGUE	
SIMBOLO	DESCRIPCION	SIMBOLO	DESCRIPCION
	TUBERIA DE AGUA FRIA PVC		TUBERIA DE DESAGUE PVC
	TUB. DE AGUA CALIENTE (HIDRO 3)		
	TEE, CRUCETA		YEE SIMPLE 4"x4", 4"x2", 2"x2"
	CODO DE 90 GRADOS		CODO DE 45° GRADOS 4", 2"
	CODO DE 90 GRADOS QUE SUBE		REGISTRO ROSCADO 4", 2"
	CODO DE 90 GRADOS QUE BAJA		TRAMPA TIPO "P", TRAMPA EN "U"
	VALVULA GENERAL DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES		TEE SANITARIA 4" x 4" horiz, vertical
	VALVULA DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES		TEE SANITARIA 2" x 2" vertical
	VALVULA DE COMPUERTA ENTRE UNIONES UNIVERSALES EN TRAMO VERTICAL		TEE SANITARIA 4" x 2" horiz, vertical
TH	THERMA ELECTRICA		CODO DE 90° 4", 2"
	GRIFO DE RIEGO		REDUCCION 4"x2"
M	MEDIDOR DE AGUA		CODOS 90° x 2"(Punto en Pared)
	VALVULA CHECK		CAJA DE REGISTRO DE .30 x .50
	REDUCCION	①	CAJA DE REGISTRO CON REGISTRO ROSCADO DE BRONCE EN TAPA CIEGA
	CRUCE DE TUBERIAS SIN CONEXION		DIRECCION DEL DESAGUE



SEGUNDA PLANTA

ESPECIFICACIONES TECNICAS - AGUA

1. LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS DE AGUA FRIA, SERAN DE PVC – SAP (TIPO PESADO) CLASE 10 Kg/cm2 SIMPLE PRESION
2. LOS ACCESORIOS PARA PUNTOS DE SALIDA, SERAN DE F°G°. LOS ACCESORIOS DE APARATOS SANITARIOS DEBEN SER DE CALIDAD TAL, QUE GARANTICEN UN FUNCIONAMIENTO PERFECTO
3. LAS VALVULAS DE COMPUERTA EN PARED SE INSTALARAN ENTRE DOS UNIONES UNIVERSALES Y EN NICHOS DE 20X20 cm. Y A 30 cm. DEL N.P.T., ADECUADAMENTE CONSTRUIDOS
4. LAS VALVULAS DE COMPUERTA SERÁN DE BRONCE TIPO CRANE PRESION 125 lb/pulg2
5. EL USO DE PEGAMENTO EN UNIONES DEBE SER ADECUADO EN CALIDAD Y CANTIDAD PARA GARANTIZAR LA IMPERMEABILIZACION (PEGAMENTO OATEY EN UNION FIJA Y ADEX EN UNION MOVIL)
6. LAS VALVULAS DE COMPUERTA Y/O RETENCION (CHECK) QUE ESTEN EXPUESTAS, PODRAN INSTALARSE CON UNA UNIÓN UNIVERSAL.
7. LAS COLOCACION DE LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS EN LAS PAREDES DEBERAN ESTAR SEPARADAS A 5cm. DE EJE A EJE
8. EL DIAMETRO DE VALVULA A INSTALAR SERA EL QUE CORRESPONDE AL DIAMETRO DE LA TUBERIA QUE SE ESTA TRABAJANDO.

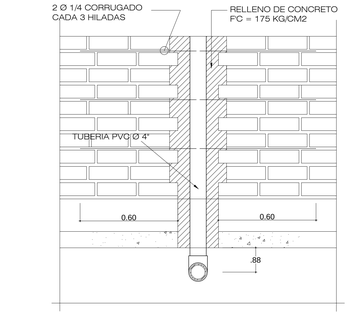
PRUEBA HIDRAULICA:

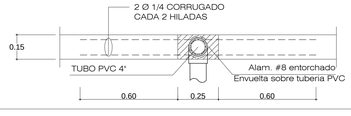
TUBERIAS DE AGUA FRIA Y CALIENTE, SE LLENARAN CON AGUA CON LA AYUDA DE UNA BOMBA DE MANO, HASTA LOGRAR UNA PRESION DE 100 lbs/pulg2 DURANTE 12 HORAS o 12 lbs/pulg2 DURANTE 15 MNTS.

ESPECIFICACIONES TECNICAS - DESAGUE

1. LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS DE DESAGUE, SERAN DE PVC-SAP TIPO PESADO PARA DESAGUE DE ESPIGA CAMPANA
2. EL USO DE PEGAMENTO EN UNIONES DEBE SER ADECUADO EN CALIDAD Y CANTIDAD PARA GARANTIZAR LA IMPERMEABILIZACION (PEGAMENTO OATEY)
3. LOS ACCESORIOS PARA SUMIDERO Y REGISTROS ROSCADOS, SERAN DE BRONCE E INSTALADOS A NIVEL DE PISO TERMINADO
4. LAS CAJAS DE REGISTRO SERAN CON MEDIA CAÑA EN LA BASE PUEDEN SER DE ALBAÑILERIA o DE CONCRETO PREFABRICADO, EN AMBOS CASOS CON TARRAJEO PULIDO
5. LAS BAJADAS DE DESAGUE DE LOS NIVELES SUPERIORES SE HARAN AL COSTADO DE LAS COLUMNAS ESTRUCTURALES NUNCA DENTRO DE LAS COLUMNAS
6. EL SISTEMA DE VENTILACION DEBE GARANTIZAR LA PRESION ATMOSFERICA EN CADA APARATO SANITARIO Y PROTEJER EL SELLO DE AGUA CORRESPONDIENTE.
7. SE VERIFICARÁ EL FUNCIONAMIENTO DE CADA APARATO SANITARIO.
8. LAS TUBERIAS DE VENTILACION SERAN DE PVC-SEL Y SERÁN SELLADOS CON PEGAMENTO ESPECIAL.
9. LAS MONTANTES DE DESAGUE Y LAS TUBERIAS DE VENTILACION QUE LLEGUEN A LA AZOTEA , DEBERAN SER PROLONGADAS POR ENCIMA DEL PISO TERMINADO HASTA UNA ALTURA NO MENOR DE 1.80m, POR TRATARSE DE UNA AZOTEA ACCESIBLE.
10. EL ACABADO DE LOS TECHOS Y PISOS LLEVARA UNA PENDIENTE MINIMA DE 0.5 %, HACIA LOS SUMIDEROS.

INSTALACION TUBERIA MONTANTE EN MEDIO DE PARED





UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:
CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos: DESARROLLO PROYECTO SECTOR: RESTAURANT: INSTALACIONES SANITARIAS, 2°PLANTA

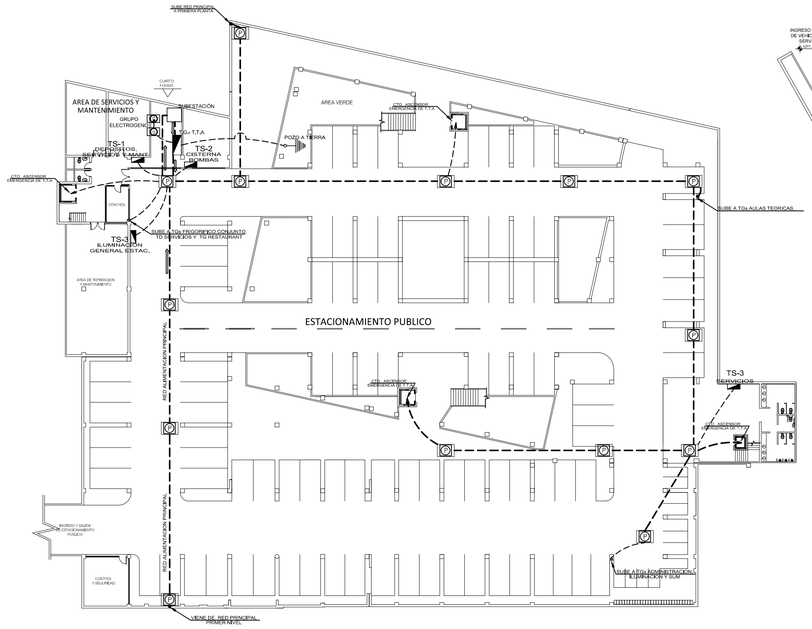
Tesista: Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo

Director de Tesis: ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

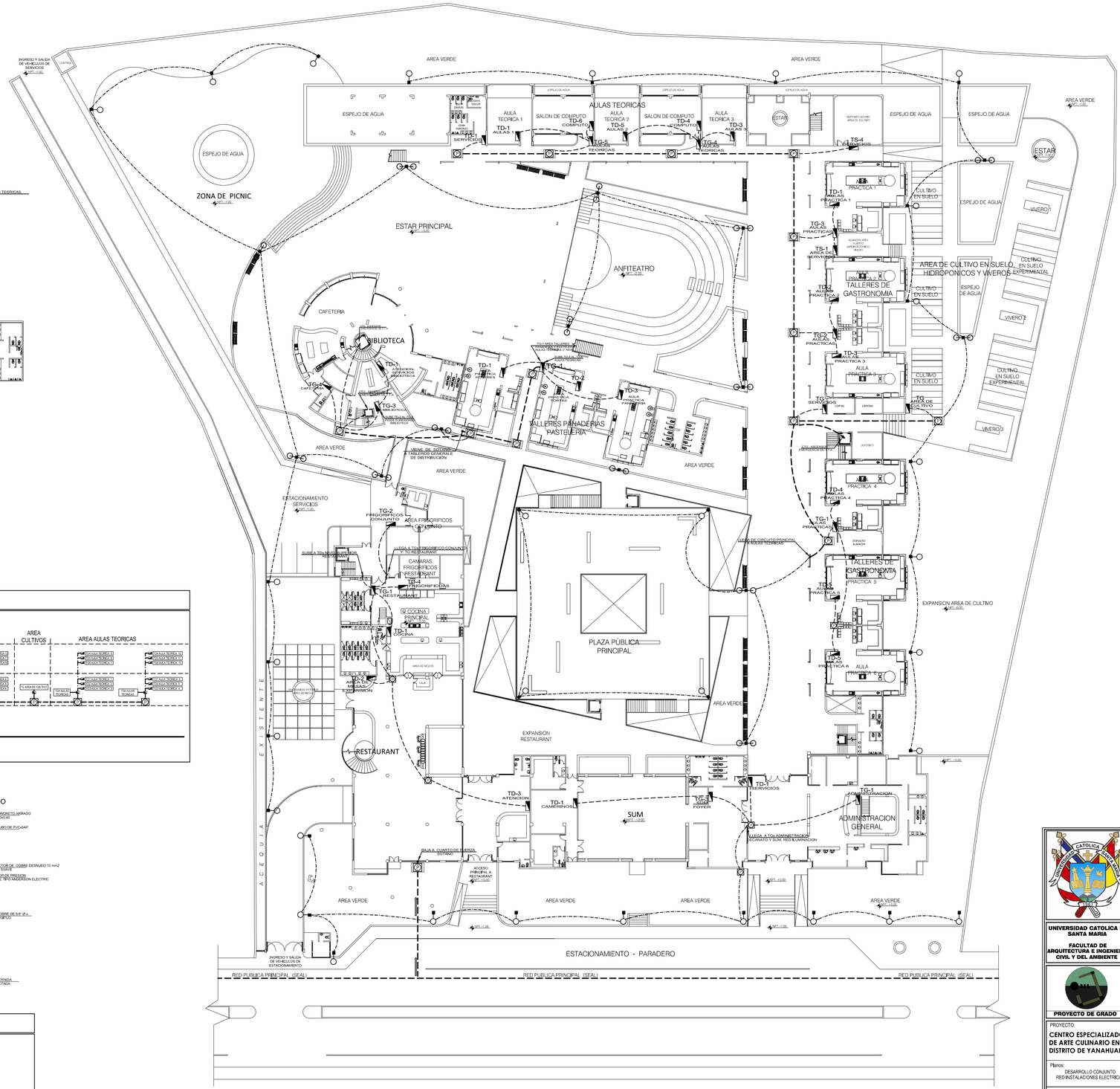
Escala: 1/75

Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: **IS-05**

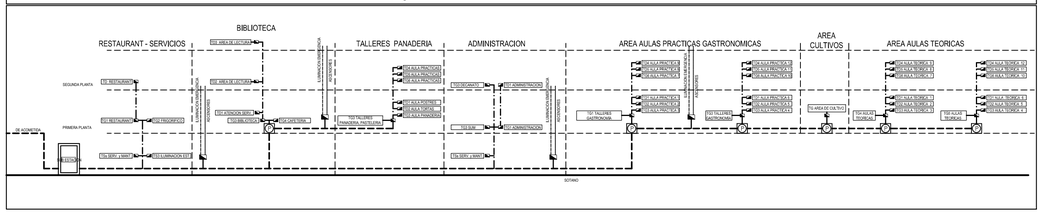


PLANTA SOTANO



PRIMERA PLANTA

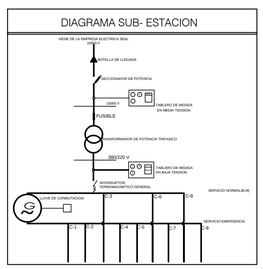
ESQUEMA DE CORTE RED ELECTRICO



LEYENDA

	BANCO DE MEDIDORES
	TABLERO DE DISTRIBUCION
	LUMINARIA EN COLUMNA
	CAJA DE PASO
	PASTORAL DOBLE
	RED DE ACOMETIDA
	RED LUMINARIA COLUMNA
	RED LUMINARIA DOBLE
	POZO A TIERRA
	RED INTERNET, CABLE, TELEFONO

DIAGRAMA SUB- ESTACION



POZO DE TIERRA PROYECTADO

ESC. 1/25

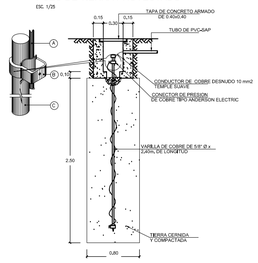
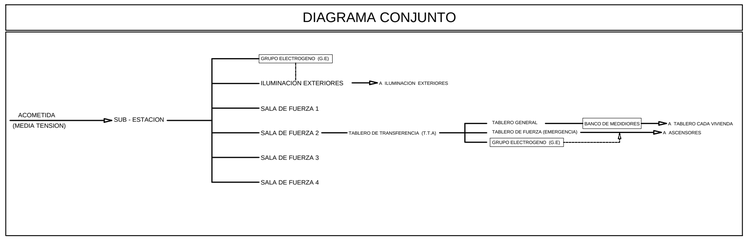


DIAGRAMA CONJUNTO



UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO CONJUNTO
RED INSTALACIONES ELECTRICAS

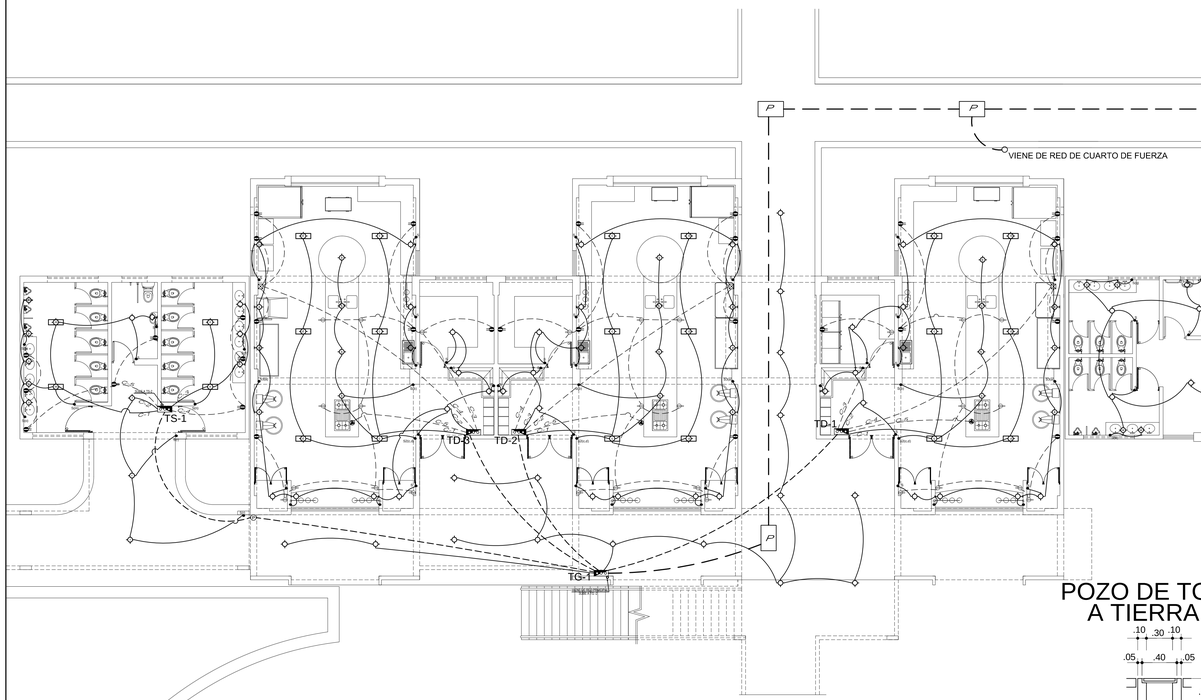
Tesistas:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo
Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

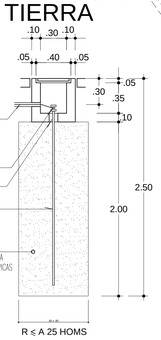
Escala: 1/250

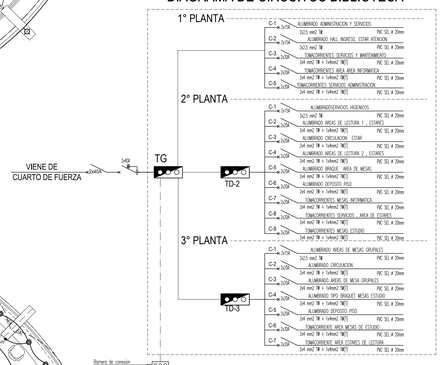
Fecha: DICIEMBRE 2016

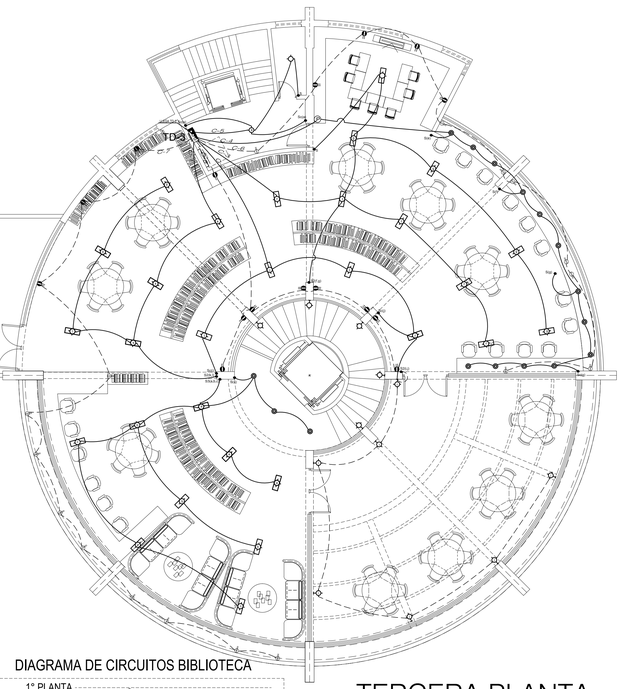
Lámina: **IE-01**



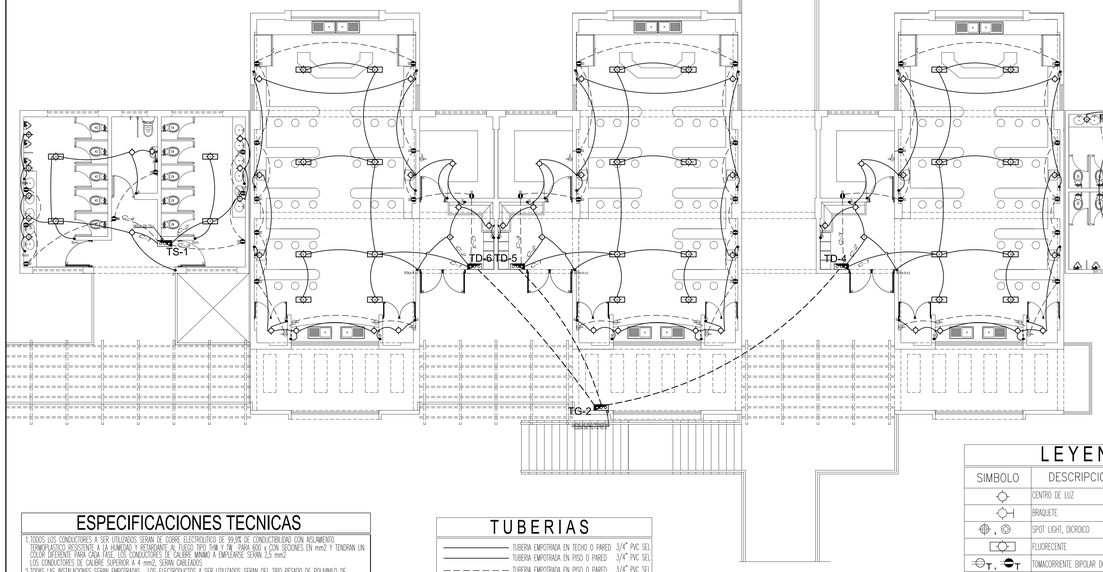
PRIMERA PLANTA



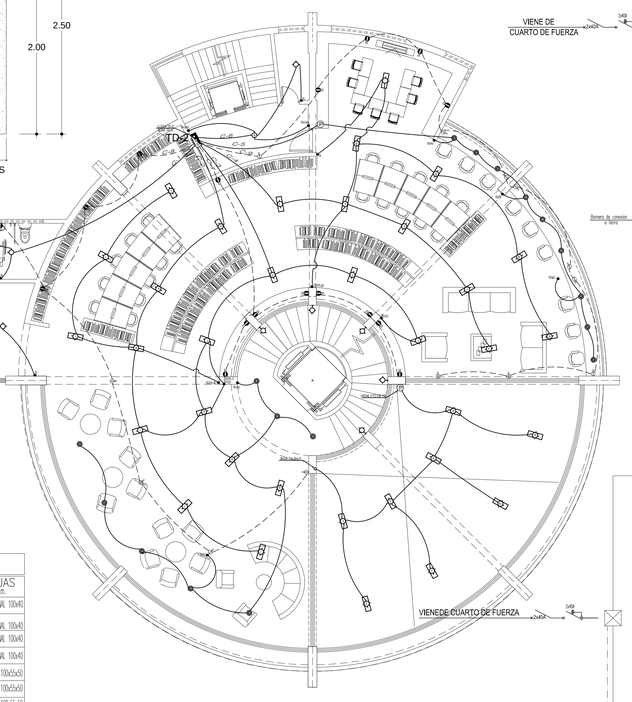


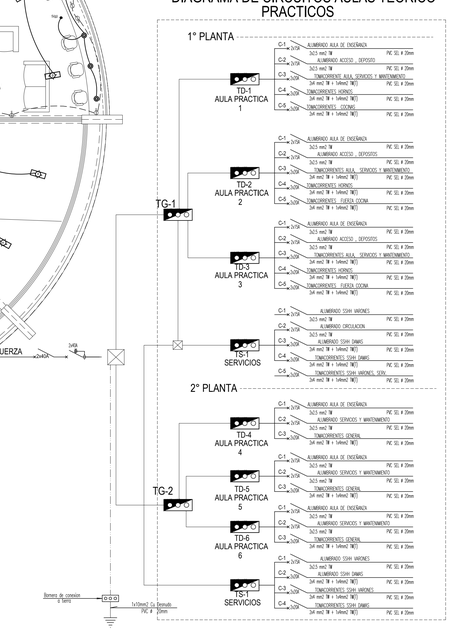


TERCERA PLANTA



SEGUNDA PLANTA





ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. TODOS LOS CONDUCTORES A SER UTILIZADOS SERAN DE COBRE ELECTROLITICO DE 99,95% DE CONDUCTIBILIDAD CON AISLAMIENTO TERMOPLASTICO RESISTENTE A LA HUMEDAD Y RETARDANTE AL FUEGO TIPO THW Ó TW (NBA-800 x CON SECCIONES EN mm2 Y TENDRAN UN COLOR DIFERENTE PARA CADA FASE. LOS CONDUCTORES DE CALIBRE MENOR A EMPLEARSE SERAN 2,5 mm2.
LOS CONDUCTORES DE CALIBRE SUPERIOR A 4 mm2, SERAN CABLEADOS
2. TODAS LAS INSTALACIONES SERAN EMPOTRADAS, EL CONDUCTO A SER UTILIZADOS SERAN DEL TIPO PESADO DE POLIMINO DE CLORURO (PVC-SAP) Y/O LIVIANO (PVC-SEL) DE ACUERDO A LO INDICADO EN LOS PLANOS, EL DIAMETRO MINIMO SERA DE 20 mm ø
3. LOS SALIDAS PARA ALUMBRADO, BRAQUETES Y CAJAS DE PASO, SERAN EN CAJAS DE PVC ESTANDAR OCTOGONALES DEL TIPO PESADO DE 1,59 mm DE ESPESOR, DE DIAMETRO 100 mm x 40 mm
4. LAS SALIDAS PARA INTERRUPTORES SIMPLES, TOMACORRIENTES, PULSADOR DE TIMBRE, ANTENAS DE TV, TELEFONOS EXTERNOS E INTERNOS SERAN EN CAJAS DE PVC ESTANDAR PESADO DE 1,59mm DE ESPESOR Y 100 x 55 x 40 mm
5. LAS SALIDAS DE FUERZA Y/O CALENTADOR DE AGUA SERAN EN CAJAS DE PVC PESADO ESPESOR DE 1,59 mm DE 100 x 100 x 55 mm
6. LOS CAJAS DE PASE DE ALIMENTADORES DE TELEFONOS, INTERCOMUNICADORES Y TELEVISION SERAN CUADRADAS DE PVC DEL TIPO PESADO DE 1,59 mm DE ESPESOR CON LAS DIMENSIONES INDICADAS EN LOS PLANOS
7. LOS INTERRUPTORES Y TOMACORRIENTES SERAN DE 10 A, 220 V SIMILARES A LA SERIE MAGIC DE TICINO CON TAPAS DE ALUMINIO ANODIZADO
8. LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION SERAN DEL TIPO PARA EMPOTRAR EN GABINETE DE PLANCHA DE 1,59mm DE ESPESOR E INTERRUPTORES TERMOMAGNETICOS DE CAPACIDAD DE RUPTURA DE 10 KA, 220 V CON DISTRIBUCION MONOFASICA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES ADEMAS SE INSTALARAN INTERRUPTORES DIFERENCIALES
9. LAS SALIDAS PARA TOMACORRIENTES DONDE CONCIDAN MAS DE 3 Ó 4 TUBOS SERAN CON CAJAS CUADRADAS DE 100 x 100 x 55 mm CON TAPA DE UN GANG.
10. LAS TUBERIAS QUE ATRAVIESEN TORRONES SIN PALMENTAR LARGING SERAN PROTEGIDAS POR UN RECUBRIMIENTO DE CONCRETO DE 0,10 X 0,10 m A TODO LO LARGO Y A UNA PROFUNDIDAD NO MENOR A 0,40 m
11. EL POZO DE PUESTA A TIERRA SE DEBE DE CALIBRAR ENTRE 10 y 25 OHMIOS

TUBERIAS

TUBERIA EMPOTRADA EN TECHO Ó PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO Ó PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO Ó PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO Ó PARED	3/4" PVC SEL

CONDUCTORES

TODAS LAS TUBERIAS LLEVARAN 2x2,5 mm2 TW SALVO LAS SIGUIENTES:

#	NRO. DE CONDUCTORES DE 2,5mm2 TW
	2x4 mm2 TW o indicado en diagrama de circuitos
	MULTIPAR SEGUN CORRESPONDA
	PARA TELEFONO
	PARA TV CABLE

LEYENDA

SIMBOLO	DESCRIPCION	UBICACION h=s.p.t.	CAJAS m.m.
	CENTRO DE LUZ	TECHO	OCTOGONAL 100x40
	BRAQUETE	2,00	OCTOGONAL 100x40
,	SPOT LIGHT, DICROICO	TECHO	OCTOGONAL 100x40
	FLUORECENTE	TECHO o indicado	OCTOGONAL 100x40
T, T	TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE	0,40, 1,20	RECTAN. 100x55x50
	TOMA COCINA	0,40	RECTAN. 100x55x50
	CAJA DE PASO	0,40 o indicado	RECTAN. 100x55x50
	CAJA DE PASO CUADRADA	0,40	CUADRADA 150x75
•S, •S a.b, •Sa.b.c	INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE	1,20	RECTAN. 100x55x50
•SC	INTERRUPTOR DE CONMUTACION	1,20	RECTAN. 100x55x50
	TABLERO GENERAL	1,80 Borde sup.	ESPECIAL
	TABLERO DE DISTRIBUCION	1,80 Borde sup.	ESPECIAL
	POZO A TIERRA	PISO	
	INTERRUPTOR THERMOMAGNETICO	En Tablero	
	INTERRUPTOR TERM. DIFERENCIAL (0,03 a sensib.)	En Tablero	
	ILUMINACION DE EMERGENCIA con sistema recargable	2,00 a 2,50	

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:
CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos: DESARROLLO PROYECTO SECTOR: BIBLIOTECA
INSTALACIONES ELECTRICAS, PLANTAS

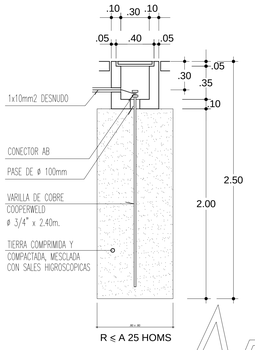
Tesista: Bach. ARQ. Vizcarra Flores, Marvin

Director de Tesis: ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala: 1/75

Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: IE-02



POZO DE TOMA A TIERRA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1.TODOS LOS CONDUCTORES A SER UTILIZADOS SERAN DE COBRE ELECTROLITICO DE 99.9% DE CONDUCTIBILIDAD CON AISLAMIENTO TERMOPLASTICO RESISTENTE A LA HUMEDAD Y RETARDANTE AL FUEGO TIPO THW Y TW PARA 600 v CON SECCIONES EN mm2 Y TENDRAN UN COLOR DIFERENTE PARA CADA FASE. LOS CONDUCTORES DE CALIBRE MINIMO A EMPLEARSE SERAN 2.5 mm2
LOS CONDUCTORES DE CALIBRE SUPERIOR A 4 mm2, SERAN CABLEADOS
2.TODAS LAS INSTALACIONES SERAN EMPOTRADAS, LOS ELECTRODUCTOS A SER UTILIZADOS SERAN DEL TIPO PESADO DE POLIMINLO DE CLORURO (PVC- SAP) Y/O (UNANO (PVC-SEL) DE ACUERDO A LO INDICADO EN LOS PLANOS, EL DIAMETRO MINIMO SERA DE 20 mm ϕ
3.LAS SALIDAS PARA ALUMBRADO, BRAQUETES Y CAJAS DE PASO, SERAN EN CAJAS DE PVC ESTANDAR OCTOGONALES DEL TIPO PESADO DE 1.59 mm DE ESPESOR, DE DIAMETRO 100 mm x 40 mm
4.LAS SALIDAS PARA INTERRUPTORES SIMPLES, TOMACORRIENTES, PULSADOR DE TIMBRE, ANTENAS DE TV, TELEFONOS EXTERNOS E INTERNOS SERAN EN CAJAS DE PVC ESTANDAR PESADO DE 1.59mm DE ESPESOR Y 100 x 55 x 40 mm
5.LAS SALIDAS DE FUERZA Y/O CALENTADOR DE AGUA SERAN EN CAJAS DE FºGº PESADO ESPESOR DE 1.59 mm DE 100 x 100 x 55 mm
6.LAS CAJAS DE PASE DE ALIMENTADORES DE TELEFONOS, INTERCOMUNICADORES Y TELEVISION SERAN CUADRADAS DE PVC DEL TIPO PESADO DE 1.59 mm DE ESPESOR CON LAS DIMENSIONES INDICADAS EN LOS PLANOS
7.LOS INTERRUPTORES Y TOMACORRIENTES SERAN DE 10 A, 220 V SIMILARES A LA SERIE MAGIC DE TICINO CON TAPAS DE ALUMINO ANODIZADO
8.LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION SERAN DEL TIPO PARA EMPOTRAR EN GABINETE DE PLANCHA DE 1.59mm DE ESPESOR E INTERRUPTORES THERMOMAGNETICOS DE CAPACIDAD DE RUPTURA DE 10 KA, 220 V CON DISTRIBUCION MONOFASICA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES.
NUMBS SI NOBLAJIN INTERRUPTORES DIFERENCIALES
9.LAS SALIDAS PARA TOMACORRIENTES DONDE COINCIDAN MAS DE 3 ó 4 TUBOS SERAN CON CAJAS CUADRADAS DE 100 x 100 x 55 mm CON TAPA DE UN GANG
10.LAS TUBERIAS QUE ATRAVIESEN TERRENOS SIN PAVIMENTAR (JARDIN) SERAN PROTEGIDAS POR UN RECUBRIMIENTO DE CONCRETO DE 0.10 X 0.10 m A 7000 LO LARGO Y A UNA PROFUNDIDAD NO MENOR A 0.40 m
11.EL POZO DE PUESTA A TIERRA SE DEBE DE CALIBRAR ENTRE 10 a 25 OHMOS

TUBERIAS

TUBERIA EMPOTRADA EN TECHO O PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO O PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO O PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO O PARED	3/4" PVC SEL

CONDUCTORES

TODAS LAS TUBERIAS LLEVARAN 2x2.5 mm2 TW SALVO LAS SIGUIENTES:

NRO. DE CONDUCTORES DE 2.5mm2 TW	
2x4 mm2 TW o indicada en diagrama de circuitos	
MULTIPAR SEGUN CORRESPONDA	
PARA TELEFONO	
PARA TV CABLE	

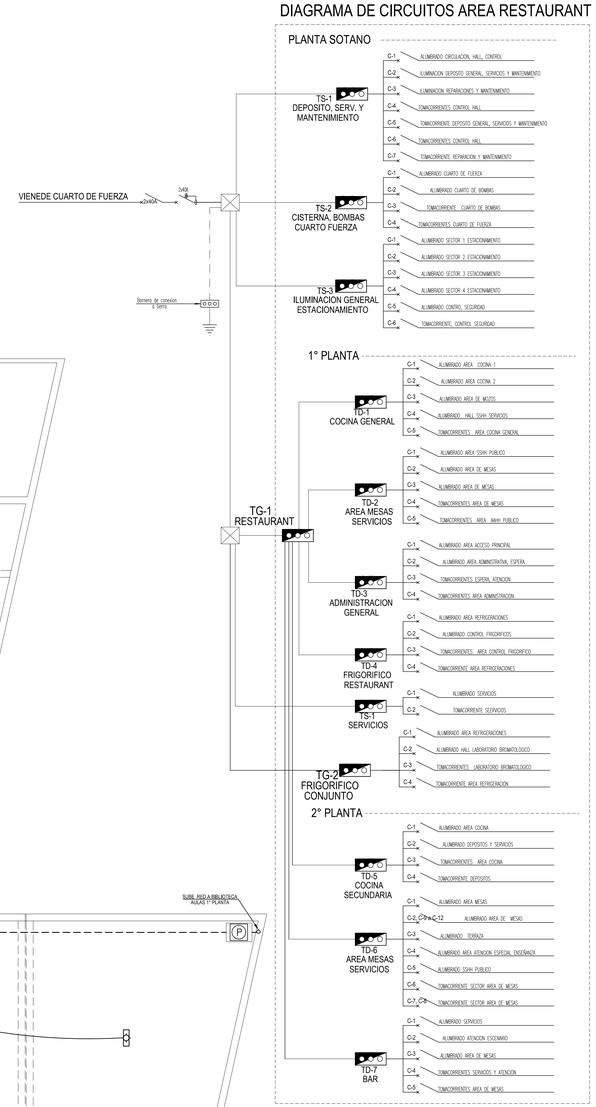
LEYENDA

SIMBOLO	DESCRIPCION	UBICACION h=s.n.p.t.	CAJAS mm.
	CENTRO DE LUZ	TECHO	OCTOGONAL 100x40
	BRAQUETE	2.00	OCTOGONAL 100x40
,	SPOT LIGHT, DICROICO	TECHO	OCTOGONAL 100x40
	FLUORECENTE	TECHO o indicado	OCTOGONAL 100x40
T. , T	TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE	0.40, 1.20	RECTAN. 100x55x50
	TOMA COCINA	0.40	RECTAN. 100x55x50
P	CAJA DE PASO	0.40 o indicado	RECTAN. 100x55x50
	CAJA DE PASO CUADRADA	0.40	CUADRADA 150x75
•S, •S a.b, •Sa.b.c	INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE	1.20	RECTAN. 100x55x50
•SC	INTERRUPTOR DE CONMUTACION	1.20	RECTAN. 100x55x50
	TABLERO GENERAL	1.80 Borde sup.	ESPECIAL
	TABLERO DE DISTRIBUCION	1.80 Borde sup.	ESPECIAL
	POZO A TIERRA	PISO	
	INTERRUPTOR THERMOMAGNETICO	En Tableros	
	INTERRUPTOR THERM. DIFERENCIAL (0.03 a sensib.)	En Tableros	
	ILUMINACION DE EMERGENCIA con bateria recargable	2.00 a 2.50	



PLANTA SOTANO

DIAGRAMA DE CIRCUITOS AREA RESTAURANT



UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: RESTAURANT:
INSTALACIONES ELECTRICAS, SOTANO

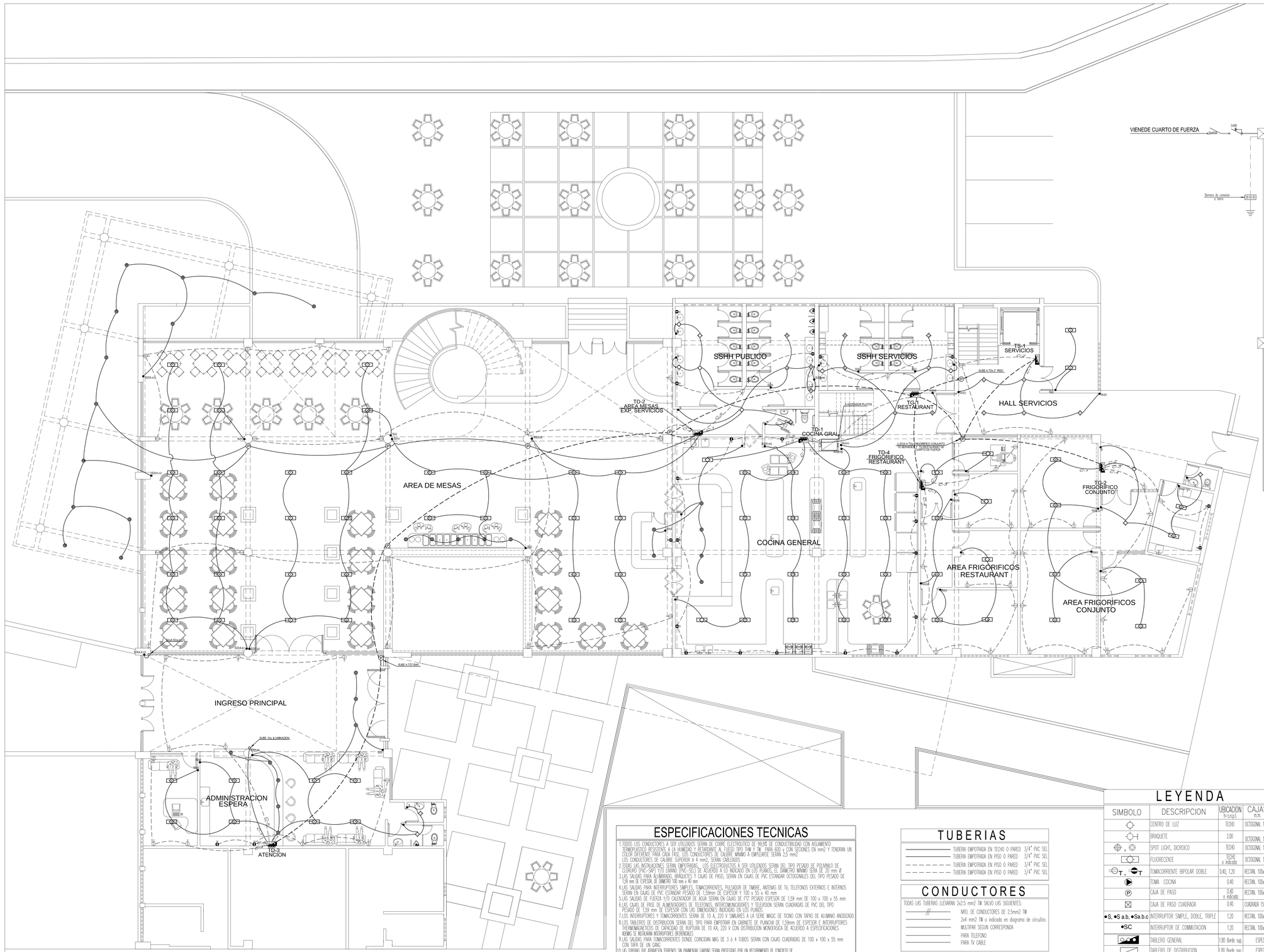
Tesista:
Bach. ARQ. Valerio Yáñez, Eduardo

Drector de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala: 1/75

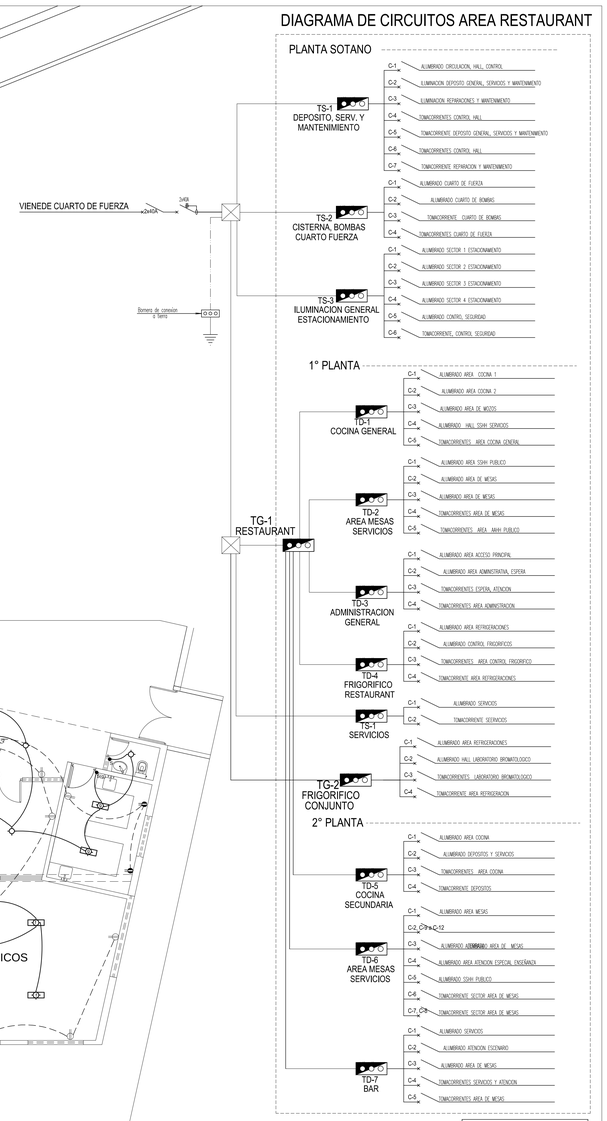
Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: IE-03



PRIMERA PLANTA

DIAGRAMA DE CIRCUITOS AREA RESTAURANT



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1.TODOS LOS CONDUCTORES A SER UTILIZADOS SERAN DE COBRE ELECTROLITICO DE 99.9% DE CONDUCTIBILIDAD CON AISLAMIENTO TERMOPLASTICO RESISTENTE A LA HUMEDAD Y RESABORANTE AL FUEGO TIPO THW Y TW PARA 600 v CON SECCIONES EN mm2 Y TENDRAN UN COLOR DIFERENTE PARA CADA FASE. LOS CONDUCTORES DE CALIBRE MINIMO A EMPLEARSE SERAN 2.5 mm2
LOS CONDUCTORES DE CALIBRE SUPERIOR A 4 mm2, SERAN CABLEADOS
2.TODAS LAS INSTALACIONES SERAN EMPOTRADAS, LOS ELECTRODUCTOS A SER UTILIZADOS SERAN DEL TIPO PESADO DE POLIMNILO DE CLORURO (PVC-SAP) Y/O UNIANO (PVC-SEL) DE ACUERDO A LO INDICADO EN LOS PLANOS, EL DIAMETRO MINIMO SERA DE 20 mm Ø
3.LAS SALIDAS PARA ALUMBRADO, BRAQUETES Y CAJAS DE PASO, SERAN EN CAJAS DE PVC ESTANDAR OCTOGONALES DEL TIPO PESADO DE 1.59 mm DE ESPESOR DE DIAMETRO 100 mm x 40 mm
4.LAS SALIDAS PARA INTERRUPTORES SIMPLES, TOMACORRIENTES, PULSADOR DE TIMBRE, ANTENAS DE TV, TELEFONOS EXTERNOS E INTERNOS SERAN EN CAJAS DE PVC ESTANDAR PESADO DE 1.59mm DE ESPESOR Y 100 x 55 x 40 mm
5.LAS SALIDAS DE FUERZA Y/O CALENTADOR DE AGUA SERAN EN CAJAS DE 1"/2" PESADO ESPESOR DE 1.59 mm DE 100 x 100 x 55 mm
6.LAS CAJAS DE PASE DE ALIMENTADORES DE TELEFONOS, INTERCOMUNICADORES Y TELEVISION SERAN CUADRADAS DE PVC DEL TIPO PESADO DE 1.59 mm DE ESPESOR CON LAS DIMENSIONES INDICADAS EN LOS PLANOS.
7.LOS INTERRUPTORES Y TOMACORRIENTES SERAN DE 10 A, 220 V SIMILARES A LA SERIE MAGIC DE TICINO CON TAPAS DE ALUMINO ANODIZADO
8.LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION SERAN DEL TIPO PARA EMPOTRAR EN GABINETE DE PLANCHA DE 1.59mm DE ESPESOR E INTERRUPTORES TERMOMAGNETICOS DE CAPACIDAD DE RUPTURA DE 10 KA, 220 V CON DISTRIBUCION MONOFASICA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES
NOMS SE INCLUIRAN INTERRUPTORES DIFERENCIALES
9.LAS SALIDAS PARA TOMACORRIENTES DONDE COINCIDAN MAS DE 3 ó 4 TUBOS SERAN CON CAJAS CUADRADAS DE 100 x 100 x 55 mm CON TAPA DE UN GANG
10.LAS TUBERIAS QUE ATRAVIESA TERRENOS SIN PAVIMENTAR (JARDIN) SERAN PROTEGIDOS POR UN RECUBRIMIENTO DE CONCRETO DE 0.10 X 0.10 m A 1000 LO LARGO Y A UNA PROFUNDIDAD NO MENOR A 0.40 m
11.EL POZO DE PUESTA A TIERRA SE DEBE DE CALIBRAR ENTRE 10 a 25 OHMIOS

TUBERIAS

TUBERIA EMPOTRADA EN TECHO O PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO O PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO O PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO O PARED	3/4" PVC SEL

CONDUCTORES

TODAS LAS TUBERIAS LLEVARAN 2x2.5 mm2 TW SALVO LAS SIGUIENTES:

NRO. DE CONDUCTORES DE 2.5mm2 TW	
2x4 mm2 TW o indicado en diagrama de circuitos	
MULTIPAR SEGUN CORRESPONDA	
PARA TELEFONO	
PARA TV CABLE	

LEYENDA

SIMBOLO	DESCRIPCION	UBICACION h=s.n.p.t.	CAJAS mm.
	CENTRO DE LUZ	TECHO	OCTOGONAL 100x40
	BRAQUETE	2.00	OCTOGONAL 100x40
,	SPOT LIGHT, DICROICO	TECHO	OCTOGONAL 100x40
	FLUORECENTE	TECHO o indicado	OCTOGONAL 100x40
T , T	TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE	0.40, 1.20	RECTANL 100x55x50
	TOMA COCINA	0.40	RECTANL 100x55x50
P	CAJA DE PASO	0.40 o indicado	RECTANL 100x55x50
	CAJA DE PASO CUADRADA	0.40	CUADRADA 150x75
S, Sa,b, Sa,b,c	INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE	1.20	RECTANL 100x55x50
SC	INTERRUPTOR DE CONMUTACION	1.20	RECTANL 100x55x50
	TABLERO GENERAL	1.80 Borde sup.	ESPECIAL
	TABLERO DE DISTRIBUCION	1.80 Borde sup.	ESPECIAL
	POZO A TIERRA	PISO	
	INTERRUPTOR THERMOMAGNETICO	En Tablero	
	INTERRUPTOR THERM. DIFERENCIAL (0.03 a sensib.)	En Tablero	
	ILUMINACION DE EMERGENCIA con bateria recargable	2.00 o 2.50	

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: RESTAURANT.
INSTALACIONES ELECTRICAS, 1°PLANTA

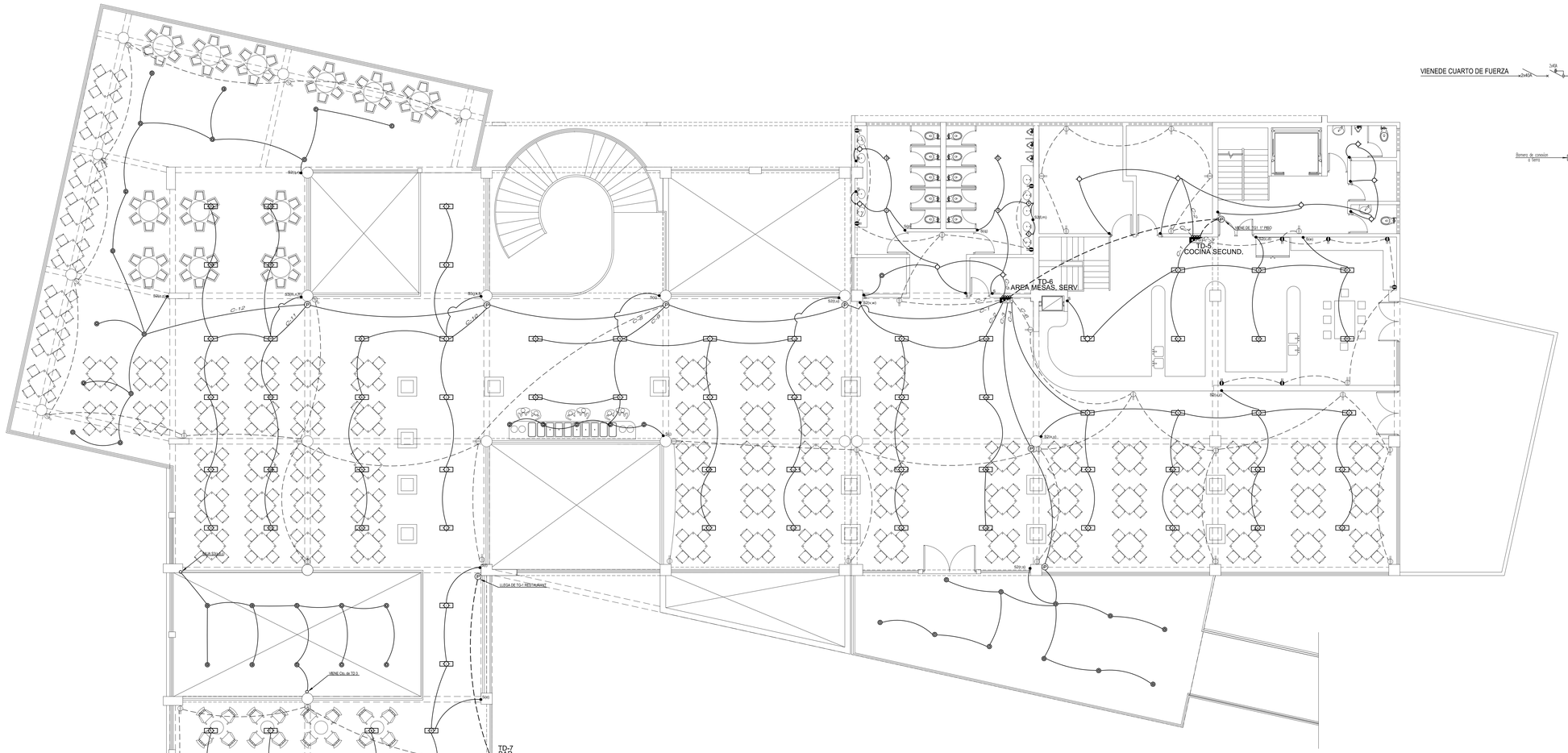
Tesista:
Bach. ARQ. Valerio Yañez, Eduardo

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala: 1/75

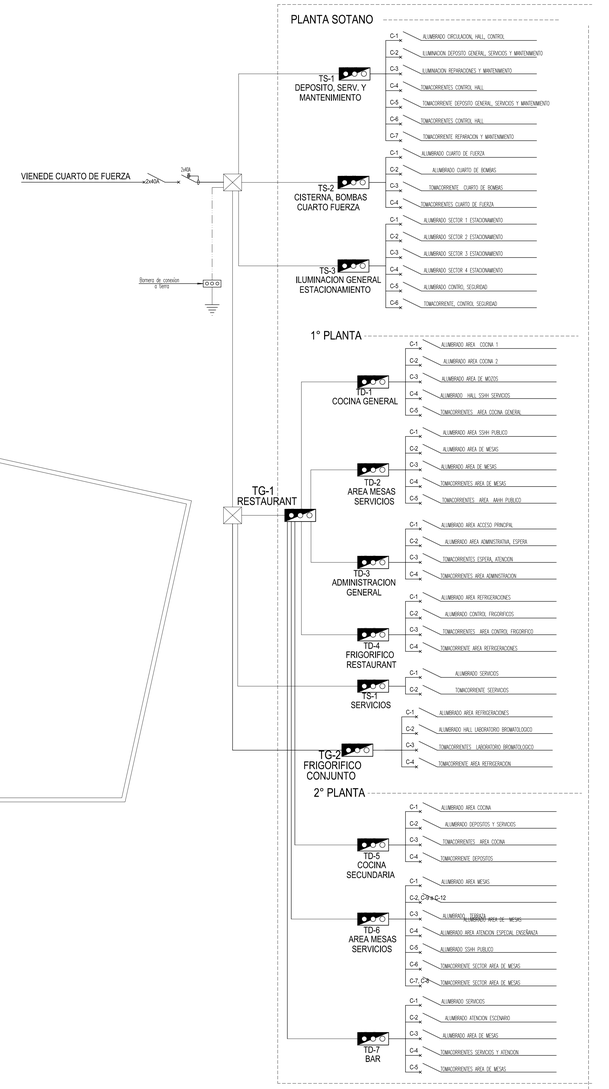
Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina:
IE-04



SEGUNDA PLANTA

DIAGRAMA DE CIRCUITOS AREA RESTAURANT



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. TODOS LOS CONDUCTORES A SER UTILIZADOS SERAN DE COBRE ELECTROLITICO DE 99.9% DE CONDUCTIBILIDAD CON AISLAMIENTO TERMOPLASTICO RESISTENTE A LA HUMEDAD Y RETARDANTE AL FUEGO TIPO THW Y TW (IRAM 600 v) CON SECCIONES EN mm2 Y TENDRAN UN COLOR DIFERENTE PARA CADA FASE. LOS CONDUCTORES DE CALIBRE MINIMO A EMPLEARSE SERAN 2,5 mm2. LOS CONDUCTORES DE CALIBRE SUPERIOR A 4 mm2, SERAN CABLEADOS.
2. TODAS LAS INSTALACIONES SERAN EMPOTRADAS. LOS ELECTRODUCTOS A SER UTILIZADOS SERAN DEL TIPO PESADO DE POLIVINILO DE CLORURO (PVC-SAP) Y/O (LIVIANO PVC-SEL) DE ACUERDO A LO INDICADO EN LOS PLANOS, EL DIAMETRO MINIMO SERA DE 20 mm Ø.
3. LAS SALIDAS PARA ALUMBRADO, BRAQUETES Y CAJAS DE PASO, SERAN EN CAJAS DE PVC ESTANDAR OCTOGONALES DEL TIPO PESADO DE 1.59 mm DE ESPESOR, DE DIAMETRO 100 mm x 40 mm
4. LAS SALIDAS PARA INTERRUPTORES SIMPLES, TOMACORRIENTES, PULSADOR DE TIMBRE, ANTENAS DE TV, TELEFONOS EXTERNOS E INTERNOS SERAN EN CAJAS DE PVC ESTANDAR PESADO DE 1.59mm DE ESPESOR Y 100 x 55 x 40 mm.
5. LAS SALIDAS DE FUERZA Y/O CALENTADOR DE AGUA SERAN EN CAJAS DE FºGº PESADO ESPESOR DE 1,59 mm DE 100 x 100 x 55 mm
6. LAS CAJAS DE PASE DE ALIMENTADORES DE TELEFONOS, INTERCOMUNICADORES Y TELEVISION SERAN CUADRADAS DE PVC DEL TIPO PESADO DE 1.59 mm DE ESPESOR CON LAS DIMENSIONES INDICADO EN LOS PLANOS
7. LOS INTERRUPTORES Y TOMACORRIENTES SERAN DE 10 A, 220 V SIMILARES A LA SERIE MAGIC DE TICINO CON TAPAS DE ALUMINIO ANODIZADO
8. LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION SERAN DEL TIPO PARA EMPOTRAR EN GABINETE DE PLANCHA DE 1.59mm DE ESPESOR E INTERRUPTORES TERMOMAGNETICOS DE CAPACIDAD DE RUPTURA DE 10 KA, 220 V CON DISTRIBUCION MONOFASICA DE ACUERDO A ESPECIFICACIONES ADEMS SE INSTALARAN INTERRUPTORES DIFERENCIALES
9. LAS SALIDAS PARA TOMACORRIENTES DONDE COINCIDAN MAS DE 3 ó 4 TUBOS SERAN CON CAJAS CUADRADAS DE 100 x 100 x 55 mm CON TAPA DE UN GANG
10. LAS TUBERIAS QUE ATRAVIESEN TERRENOS SIN PAVIMENTAR (JARDIN) SERAN PROTEGIDAS POR UN RECUBRIMIENTO DE CONCRETO DE 0,10 X 0,10 m A 7000 LO LARGO Y A UNA PROFUNDIDAD NO MENOR A 0,40 m
11. EL POZO DE PUESTA A TIERRA SE DEBE DE CALIBRAR ENTRE 10 a 25 OHMOS

TUBERIAS

TUBERIA EMPOTRADA EN TECHO O PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO O PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO O PARED	3/4" PVC SEL
TUBERIA EMPOTRADA EN PISO O PARED	3/4" PVC SEL

CONDUCTORES

TODAS LAS TUBERIAS LLEVARAN 2x2.5 mm2 TW SALVO LAS SIGUIENTES:

NRO. DE CONDUCTORES DE 2.5mm2 TW	
2x4 mm2 TW ó indicado en diagrama de circuitos	
MULTIPAR SEGUN CORRESPONDA	
PARA TELEFONO	
PARA TV CABLE	

LEYENDA

SIMBOLO	DESCRIPCION	UBICACION h=s.n.p.t.	CAJAS mm.
	CENTRO DE LUZ	TECHO	OCTOGONAL 100x40
	BRAQUETE	2.00	OCTOGONAL 100x40
,	SPOT LIGHT, DICROICO	TECHO	OCTOGONAL 100x40
	FLUORECENTE	TECHO o indicado	OCTOGONAL 100x40
T, T	TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE	0.40, 1.20	RECTANL 100x55x50
	TOMA COCINA	0.40	RECTANL 100x55x50
P	CAJA DE PASO	0.40 o indicado	RECTANL 100x55x50
	CAJA DE PASO CUADRADA	0.40	CUADRADA 150x75
S, S a.b, Sa.b.c	INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE, TRIPLE	1.20	RECTANL 100x55x50
SC	INTERRUPTOR DE CONMUTACION	1.20	RECTANL 100x55x50
	TABLERO GENERAL	1.80 Borde sup.	ESPECIAL
	TABLERO DE DISTRIBUCION	1.80 Borde sup.	ESPECIAL
	POZO A TIERRA	PISO	
	INTERRUPTOR THERMOMAGNETICO	En Tablero	
	INTERRUPTOR THERM. DIFERENCIAL (0.03 a persona)	En Tablero	
	ILUMINACION DE EMERGENCIA con bateria recargable	2.00 a 2.50	

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTA MARIA

FACULTAD DE ARQUITECTURA E INGENIERIA CIVIL Y DEL AMBIENTE

PROYECTO DE GRADO

PROYECTO:

CENTRO ESPECIALIZADO DE ARTE CULINARIO EN EL DISTRITO DE YANAHUARA

Planos:
DESARROLLO PROYECTO SECTOR: RESTAURANT:
INSTALACIONES ELECTRICAS, 2°PLANTA

Tesista:
Bach. ARQ. Valerio Yañez, Eduardo

Director de Tesis:
ARQ. Aguayo Muñoz, Amaro

Escala: 1/75

Fecha: DICIEMBRE 2016

Lámina: **IE-05**