

**UNIVERSIDAD PRIVADA DE TACNA**

**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO**

**ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA Y URBANISMO**

**CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA Y URBANISMO**



**“INFRAESTRUCTURA GASTRONOMICA Y  
EDUCATIVA PARA EL FOMENTO DEL TURISMO  
NACIONAL E INTERNACIONAL EN LA CIUDAD  
DE TACNA”**

**TOMO I**

TESIS

PRESENTADA POR:

**BACH. ARQ. LORENA LISSET MENDIGURI PARI**

ASESOR:

**DR. LUIS ALBERTO CABRERA ZUÑIGA**

PARA OPTAR EL TITULO PROFESIONAL DE:

**ARQUITECTO**

TACNA – PERÚ

2017

## **DEDICATORIA**

Este trabajo se lo dedico a mis padres: a mi padre Guido Mendiguri Aguedo por su incondicional apoyo en cada etapa de mi vida, a mi madre Maritza Pari Gonzales una mujer admirable que a pesar de las dificultades económicas hizo hasta lo imposible por brindarme una buena educación y por la motivación del ingeniero minero Cristian Hurtado Rejas.

## **AGRADECIMIENTOS**

Mis agradecimientos a los docentes de la Universidad Privada de Tacna de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, quienes de manera directa o indirecta me dieron alguna lección tanto profesional como personal.

Agradecimientos especiales a la decana de la Facultad Nelly Gonzales Muñiz.

## RESUMEN

En los últimos años el Perú viene experimentando un “Boom Gastronómico” y está consiguiendo el reconocimiento a nivel internacional por su comida de gran calidad y sabor. Este fenómeno culinario nacional muestra una variedad de platos como en la región de Tacna muy solicitada por el comensal visitante.

El turismo en nuestra región es una actividad muy importante, debido a que tiene mucha influencia en su desarrollo y un gran aporte al crecimiento que ofrece el turismo gastronómico. Son 40000 turistas del país fronterizo que ingresan semanalmente a la ciudad de Tacna entre otros turistas nacionales y regionales que gustan mucho de los potajes de la región entre otras fusiones culinarias que ofrece Tacna, el 52% visitantes mencionados dicen vienen a la ciudad de Tacna principalmente por la gastronomía, el comercio y salud.

El problema que se observa en la ciudad de Tacna es que las infraestructuras gastronómicas no son las adecuadas por su situación precaria e improvisación de espacios que no cumplen con la normatividad. Es por ello que se propone una propuesta de solución de infraestructura gastronómica y educativa con zonas complementarias y zonas sociales netamente para la realización de eventos o ferias gastronómicas.

Esta propuesta arquitectónica traerá oportunidades laborales y económicas para los ciudadanos fomentando el turismo mediante la calidad de atención y calidad de enseñanza.

## **ABSTRAC**

In recent years, Peru has been experiencing a "Gastronomic Boom" and is gaining international recognition for its high quality food and flavor. This national culinary phenomenon shows a variety of dishes as in the region of Tacna much sought after by the visiting diner.

Tourism in our region is a very important activity, because it has a lot of influence in its development and a great contribution to the growth offered by gastronomic tourism. There are 40000 tourists from the border country that enter weekly to the city of Tacna among other national and regional tourists who like much of the dishes of the region among other culinary fusions that offers Tacna, 52% mentioned visitors come to the city of Tacna mainly for gastronomy, commerce and health.

The problem that is observed in the city of Tacna is that the gastronomic infrastructure is not appropriate due to its precarious situation and improvisation of spaces that do not comply with the normativity. Therefore, a proposal is proposed to solve the gastronomic and educational infrastructure with complementary areas and social areas for the holding of gastronomic events or fairs.

This architectural proposal will bring employment and economic opportunities for citizens by promoting tourism through the quality of care and quality of teaching.

## ÍNDICE

### TOMO I

DEDICATORIA .....	2
AGRADECIMIENTOS .....	3
RESUMEN.....	4
ABSTRAC .....	5
CAPÍTULO I.....	1
1. CAPÍTULO I: GENERALIDADES .....	2
1.1. DELIMITACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO.....	2
1.1.1. Macro Localización del Área de Estudio.....	2
1.1.2. Micro Localización del Área de Estudio.....	3
1.2. EL PROBLEMA .....	5
1.2.1. Descripción del Problema.....	5
1.2.2. Planteamiento del Problema.....	10
1.2.2.1. Problema Principal .....	10
1.2.2.2. Problemas Específicos.....	10
1.3. OBJETIVOS.....	10
1.3.1. Objetivo Principal .....	10
1.3.2. Objetivos Específicos.....	11
1.4. FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS.....	11
1.4.1. Hipótesis General .....	11
1.4.2. Hipótesis Específicas.....	11
1.5. JUSTIFICACIÓN.....	11
1.6. SELECCIÓN DE VARIABLES.....	13
1.6.1. Variable Independiente .....	13
1.6.1.1. Indicadores De La Variable Independiente .....	13
1.6.2. Variable Dependiente.....	13
1.6.2.1. Indicadores de la Variable Independiente .....	13
1.7. METODOLOGÍA.....	13
1.7.1. Tipo de Investigación.....	13
1.7.2. Esquema Metodológico.....	14
CAPÍTULO II.....	15
2. CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO .....	16
2.1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS .....	16
2.1.1. Evolución de la tipología del edificio gastronómico en el Perú y el Mundo.....	17
2.1.1.1. Evolución y desarrollo de la tipología del edificio gastronómico en el Perú .....	18
2.1.1.2. Evolución y desarrollo de la tipología del edificio gastronómico en el Mundo .....	22

2.1.2.	Importancia de la influencia de la gastronómica para fomento del turismo nacional e internacional en la actualidad.....	25
<b>2.2.</b>	<b>ANTECEDENTES CONCEPTUALES.....</b>	<b>26</b>
2.2.1.	Precisiones Conceptuales.....	26
2.2.1.1.	Infraestructura Educativa.....	26
2.2.1.2.	Infraestructura gastronómica .....	26
2.2.1.3.	Turismo .....	27
2.2.1.4.	Fomentar.....	27
2.2.2.	Otras Definiciones Importantes .....	27
<b>2.3.</b>	<b>ANTECEDENTES CONTEXTUALES.....</b>	<b>33</b>
2.3.1.	Estudio del Caso .....	33
<b>2.4.</b>	<b>ANTECEDENTES NORMATIVOS .....</b>	<b>48</b>
2.4.1.	Ley General De Educación 28044 .....	48
2.4.2.	Análisis y Diagnóstico Situacional de la infraestructura gastronómica y educativa en la ciudad de Tacna. ....	48
2.4.2.1.	Dimensión Social .....	48
2.4.2.2.	Dimensión Económica.....	49
2.4.2.3.	Dimensión urbano ambiental .....	50
2.4.3.	Reglamento Nacional De Edificaciones .....	52
2.4.3.1.	TÍTULO II - HABILITACIONES URBANAS .....	52
2.4.3.2.	Título III – Edificaciones .....	53
2.4.4.	Normativa Vigente de la Ley General de Educación. ....	68
<b>CAPÍTULO III.....</b>		<b>69</b>
<b>3.</b>	<b>PROPUESTA ARQUITECTÓNICA.....</b>	<b>70</b>
<b>3.1.</b>	<b>ANÁLISIS DE SITIO.....</b>	<b>70</b>
3.1.1.	Aspecto Físico Ambiental .....	70
3.1.2.	Aspecto Urbano.....	76
3.1.3.	Aspecto Tecnológico Constructivo .....	78
<b>3.2.</b>	<b>FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA-SINTESIS PROGRAMATICA .....</b>	<b>80</b>
3.2.1.	CONCEPTUALIZACION DE LA PROPUESTA ARQUITECTONICA.....	81
3.2.2.	ANÁLISIS DE LA PROPUESTA ARQUITECTONICA.....	82
<b>CONCLUSIONES.....</b>		<b>84</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>		<b>85</b>
<b>4.</b>	<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>86</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Restaurantes categorizados.....	8
Tabla 2 Organigrama de un restaurante tradicional .....	24
Tabla 3 Organigrama de un fast food.....	24
Tabla 4 Organigrama de un restaurante temático.....	24
Tabla 5 Parámetros climáticos Basque Culinary Center .....	36
Tabla 6 Relaciones funcionales-Basque Culinary Center.....	40
Tabla 7 Parámetros climáticos de Santiago de Chile .....	44
Tabla 8 Población proyectada según departamento-Tacna .....	49
Tabla 9 Población proyectada según departamento-Tacna .....	49
Tabla 10 P.E.A. según departamento-Tacna .....	50
Tabla 11 Padrón de instituto gastronómico.....	51
Tabla 12 Padrón de Institutos Gastronómicos .....	51
Tabla 13 Padrón de Institutos Gastronómicos .....	52
Tabla 14 Padrón de Institutos Gastronómicos .....	52
Tabla 15 Condiciones generales de diseño .....	53
Tabla 16 Normas de educación .....	54
Tabla 17 Normas de accesibilidad .....	56
Tabla 18 Normas de circulación.....	58
Tabla 19 Dimensiones de escalera.....	58
Tabla 20 Altura libre interior de aulas.....	59
Tabla 21 Altura libre interior de aulas.....	59

Tabla 22 Tipo de escalera según su uso y su altura edificada .....	61
Tabla 23 Cantidad de escalera según su uso no residencial .....	61
Tabla 24 Norma de estacionamientos.....	62
Tabla 25 Área según el tipo de edificación.....	62
Tabla 26 Norma de altura de vanos .....	63
Tabla 27 Norma servicios sanitarios –personal del trabajo .....	63
Tabla 28 Norma servicios -publico.....	63
Tabla 29 Áreas mínimas-estacionamiento de vehículo para carga .....	64
Tabla 30 Norma de servicios sanitarios según capacidad de personas .....	65
Tabla 31 Requisitos mínimos de restaurantes tres tenedores.....	67
Tabla 32 Vías de acceso al terreno .....	77
Tabla 33 Programación arquitectónica resumen zonas-áreas.....	80

## ÍNDICE DE FIGURA

Figura N° 1 Macro localización del área de estudio .....	2
Figura N° 2 Distritos de Tacna.....	3
Figura N° 3 Plano de localización .....	4
Figura N° 4 Estudio de carrera de cocina .....	6
Figura N° 5 Infraestructura educativa gastronómica en el Perú .....	7
Figura N° 6 Infraestructura educativa gastronómica en Tacna.....	8
Figura N° 7 Establecimientos gastronómicos en Tacna .....	9
Figura N° 8 Evento gastronómico Tacna mucho gusto .....	10
Figura N° 9 Esquema de diseño de tesis .....	14
Figura N° 10 Línea del tiempo-Evolución y desarrollo de la tipología del edificio gastronómico en el Perú y el Mundo.....	17
Figura N° 11 Infraestructuras de diferentes tipologías y sus servicios complementarios como el inicio de la gastronomía, difusión y degustación. ....	18
Figura N° 12 Casa de correos y telégrafos - 1897 .....	19
Figura N° 13 casa de correos y telégrafos en su actualidad - 2017 .....	19
Figura N° 14 Museo de difusión y degustación de la cultura culinaria peruana 2017 .....	19
Figura N° 15 Zonificación de la casa de correos y telégrafos.....	20
Figura N° 16 Tipología de distribución de planta en la gastronomía. ....	20
Figura N° 17 Plano de distribución del monasterio santa catalina.....	21
Figura N° 18 Tipología de edificio gastronómico en la actualidad .....	21

Figura N° 19 Termopolio de Pompeya, antiguamente en roma eran establecimientos donde podían comprarse alimentos listos para servirse .....	22
Figura N° 20 Primeros restaurantes de la época siglo XVIII.....	22
Figura N° 21 Evolución y desarrollo de las primeras infraestructuras gastronómicas más importantes en el mundo hasta su actualidad. ....	23
Figura N° 22 Vista exterior del Instituto “Basque Culinary Center” .....	33
Figura N° 23 Vista del ingreso principal Basque Culinary Center.....	34
Figura N° 24 Vista ubicación Basque Culinary.....	35
Figura N° 25 Esquema de localización Basque Culinary Center .....	36
Figura N° 26 Vistas del Basque Culinary Center.....	37
Figura N° 27 Esquema de zonificación planta 0-3 Basque Culinary Center .....	38
Figura N° 28 Cubierta verde para el cultivo en los techos del Basque Culinary Center.....	39
Figura N° 29 Conceptualización del Instituto Basque Culinary Center .....	41
Figura N° 30 Vista del Centro Gastronómico cultural Bellavista .....	42
Figura N° 31 Vista del centro gastronómico cultural Bellavista.....	43
Figura N° 32 Vista centro gastronómico cultural Bellavista .....	44
Figura N° 33 Zonificación del centro gastronómico cultural Bellavista.....	45
Figura N° 34 Vista exterior del centro gastronómico cultural Bellavista.....	45
Figura N° 35 Distribución del sótano- centro gastronómico cultural Bellavista ...	46
Figura N° 36 Distribución del sótano- centro gastronómico cultural Bellavista ...	46
Figura N° 37 Vista del centro gastronómico cultural bellavista.....	46
Figura N° 38 Vista del centro gastronómico cultural Bellavista.....	47

Figura N° 39 Vista del centro gastronómico cultural Bellavista.....	47
Figura N° 40 Vista del centro gastronómico cultural Bellavista.....	48
Figura N° 41 Estudiantes del Instituto Esdit- Presentación de platos .....	50
Figura N° 42 Vista de los espacios interiores del instituto Gastronómico Esdit ..	50
Figura N° 43 Ubicación política de Tacna .....	70
Figura N° 44 Esquema de ubicación y perímetro de terreno.....	70
Figura N° 45 Provincia de Tacna .....	70
Figura N° 46 Plano topográfico del terreno y su morfología .....	71
Figura N° 47 Niveles topográficos del terreno.....	71
Figura N° 48 Esquema de iluminación .....	72
Figura N° 49 Vista de proyección del sol aproximación 13:00pm.....	72
Figura N° 50 Vista de diseño de los vanos con elementos metálicos.....	73
Figura N° 51 Esquema de solución de organización de bloques.....	73
Figura N° 52 Esquema de asoleamiento.....	73
Figura N° 53 Esquema de ventilación cruzada .....	74
Figura N° 54 Esquema de vientos predominantes .....	74
Figura N° 55 Sistema de canaletas en techos planos .....	75
Figura N° 56 Esquema de precipitaciones .....	75
Figura N° 57 Vegetación de la zona de Tacna aplicadas en el proyecto.....	75
Figura N° 58 Aspectos urbanos del terreno .....	76
Figura N° 59 Esquema de vías de acceso al casco central-terreno .....	77
Figura N° 60 Materiales predominantes en Tacna .....	78

Figura N° 61 Esquema de visuales.....	78
Figura N° 62 Vista de techos verdes-revestimiento en madera – Diseño de la membrana textil en tensores.....	79
Figura N° 63 Diseño de vidrio templado.....	79
Figura N° 64 Zonificación del plano general-áreas.....	80
Figura N° 65 Partido arquitectónico-zonas.....	81
Figura N° 66 Organigrama.....	82
Figura N° 67 Zonificación por actividad.....	82
Figura N° 68 Rangos de circulación – movimiento.....	82
Figura N° 69 cortes del eje principal del proyecto .....	83
Figura N° 70 Elevaciones principales del proyecto –conjunto .....	83

# **CAPÍTULO I**

## **GENERALIDADES**

## 1. CAPÍTULO I: GENERALIDADES

### 1.1. DELIMITACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

El área de estudio de la presente tesis se localiza en el, distrito de Tacna, provincia Tacna, Región de Tacna. La ubicación política del área de estudio es:

Departamento : Tacna

Provincia : Tacna.

Distrito : Tacna.

A continuación, se presenta la Macro localización y Micro localización del área de estudio que nos ayudara a identificar el continente, país, región, provincia y distrito donde se encuentra el área de intervención de la tesis.

#### 1.1.1. Macro Localización del Área de Estudio

El área de influencia del proyecto se localiza en el distrito de Tacna y parte del país fronterizo de Chile como Arica, Iquique y Antofagasta.

#### DEPARTAMENTO DE TACNA

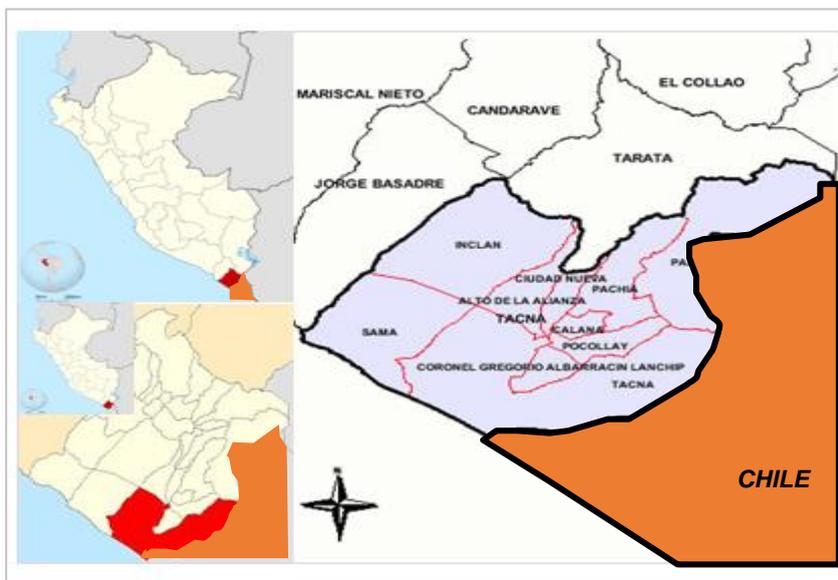


Figura N° 1 Macro localización del área de estudio

Fuente: Elaboración propia

### 1.1.2. Micro Localización del Área de Estudio

La tesis planteará la infraestructura gastronómica y educativa en el distrito de Tacna. Ya que su ubicación y disposición funciona como núcleo articulador entre los demás centros gastronómicos que conforman el Distrito de Tacna.

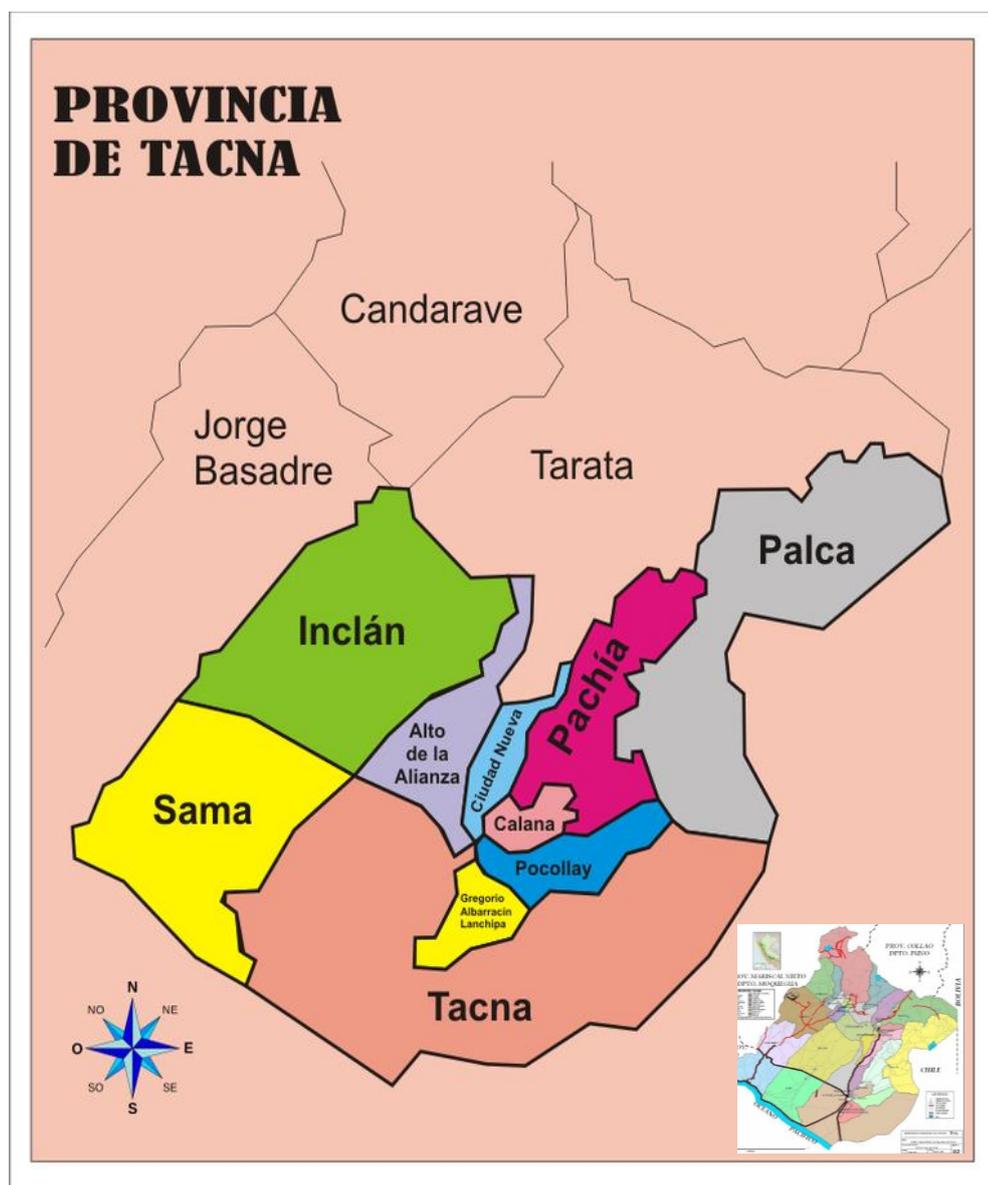


Figura N° 2 Distritos de Tacna  
Fuente: Mapa del distrito provincia de Tacna

Este distrito se caracteriza por tener una estructura productiva de carácter primario, teniendo como actividad predominante el comercio, gastronomía, salud.

El terreno está localizado frente a la Avenida principal Circunvalación Oeste colindando a lado izquierdo con el Mall Aventura Plaza y al lado derecho con la Urbanización Santa Ana.



Figura N° 3 Plano de localización  
Fuente: Elaboración propia basado en Google

La localización del terreno pertenece al casco central del distrito de Tacna de manera que se articula a los demás distritos aledaños con una óptima accesibilidad a sus calles a través del transporte vehicular como las distintas rutas de buses que se proyectan a causa del flujo peatonal y el impacto que traerá el Mall Aventura Plaza y peatonal por la adecuada vía de transporte asfaltada con sus respectivas señalizaciones de tránsito.

El emplazamiento del terreno tiene como:

Área : 15162.57 m<sup>2</sup>

Perímetro : 505.99 m

## **1.2. EL PROBLEMA**

### **1.2.1. Descripción del Problema**

Actualmente en el Perú la formación en cocina y gastronomía es inminentemente privada a diferencia de otros países (como Colombia, Chile, México) ofreciendo posibilidades de formación a la población de economía baja.

El desorden e informalidad de instituciones educativas ante la creciente demanda de estudiantes, ofreciendo espacios de baja calidad en infraestructura y equipamiento; siendo no aptos para el desempeño y desenvolvimiento culinario. En los últimos cinco años han aparecido institutos “de garaje”, en locales improvisados y pequeños, generalmente dirigidos a segmentos de bajos ingresos y que en muchos casos no están autorizados.

A continuación, se presentan algunos datos que fundamentan estas carencias en el Perú, departamento y provincia de Tacna.

#### **A. En el Perú**

En el Perú Según el estudio realizado por la Asociación Peruana de Gastronomía, nos indica que la inversión por alumno para la carrera de gastronomía oscila entre los S/.20.000 a S/.54.000 Nuevos Soles: <sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> (APEGA 2010) carreras de cocina



Figura N° 4 Estudio de carrera de cocina  
Fuente: Estado de carreras de cocina - APEGA

Con estos datos se puede concluir que la gastronomía es inminentemente privada a diferencia de otros países (como Colombia, Chile, México) ofreciendo oportunidades de formación educativa gastronómica a la población de economía baja.

El problema que se origina a causa de alto costo para estudiar una carrera de gastronomía al ser privada y contar con algunas infraestructuras educativas gastronómicas de calidad en el Perú hace que la accesibilidad por su precio sea solo para clase media en adelante.

En otros casos las infraestructuras educativas gastronómicas son privadas más accesibles monetariamente, pero con una deficiente calidad e infraestructura.

Todos los logros, demandas internacionales y posicionamiento del arte culinario peruano, ha despertado en miles de jóvenes el poder optar por estudiar la rama de la gastronomía peruana como una carrera profesional, contribuyendo a consolidar la revolución culinaria y emprendedora en el país.



Figura N° 5 Infraestructura educativa gastronómica en el Perú  
Fuente: APEGA-estado actuales de los institutos

La mayoría de los institutos emergentes no cuentan con infraestructura adecuada, pues ofrecen las carreras de gastronomía y alta cocina en salones atestados de alumnos y sus talleres no son lo suficientemente amplios ni equipados para garantizar una enseñanza prolija.

### **B. En Tacna**

En Tacna no existe una adecuada unidad de investigación, ni sistema público para documentar insumos y recetas que se están perdiendo y que son parte del patrimonio cuyo aporte será esencial para fortalecer la gastronomía peruana.<sup>2</sup>

En la ciudad de Tacna solo contamos con dos institutos privados que son EGATUR Y ESDIT, sus infraestructuras no son las adecuadas para el desarrollo de su formación académica gastronómica. Simplemente son infraestructuras de espacios improvisados e incómodos.

---

<sup>2</sup> (ORREGO 2010), instituto peruano de gastronomía



Figura N° 6 Infraestructura educativa gastronómica en Tacna  
Fuente: MINEDU

En los últimos años el comensal tanto nacional como internacional se ha vuelto más exigente con respecto a la calidad de atención de servicio.

Tabla 1  
Restaurantes categorizados

N°	CATEGORIA	RAZON SOCIAL	NOMBRE	DIRECCION	DISTRITO	PROVINCIA
1	2 tenedores	Vega Cárdenas, Cesar	A Todo Vapor	Ca.Alfonzo Ugarte 419-PJ Vigil	Tacna	Tacna
2	2 tenedores	Negocios A y P E.I.R.L.	Rancho San Antonio	Ca.Coronel Bustos 298-A	Tacna	Tacna
3	3 tenedores	Derrama Magisterial	Los Olivos	Av.Bolognesi 300	Tacna	Tacna
4	3 tenedores	Inversiones Parodi S.A.C.	Dorado Tacna	Ca.Arias Araguez 145 153-175	Tacna	Tacna
5	3 tenedores	El Meson S.R. Ltda.	Jose Antonio	Ca.Hipolito Unanue 175	Tacna	Tacna
6	2 tenedores	N Y A S.R.L.	El Cacique	Ca.Jose Rosa Ara 1903	Tacna	Tacna
7	1 tenedores	Tia Maria E.I.R.L.	Tia Maria	Av industrial N°1500 la Esperanza	Alto de la Alianza	Tacna
8	2 tenedores	Alarcon Vda de Cáceres victoria.	Los Limoneros	Ca.Moquegua 242 Urb.Bolognesi	Pocollay	Tacna

9	2 tenedores	Comidas Rápidas S.A.	El Pollo Pechugón	Av.Bolognesi 372	Tacna	Tacna
---	-------------	----------------------	-------------------	------------------	-------	-------

Fuente:DIRCETUR



Figura N° 7 Establecimientos gastronómicos en Tacna  
Fuente: DIRCETUR

Con estos datos se puede concluir que establecimientos gastronómicos invierten económicamente un monto para poder estar categorizados como punto de marketing pero la realidad es que las infraestructuras no cumplen con requisitos de la norma en el reglamento de restaurantes.

Finalmente podemos concluir que como se ve en la figura N°8 el gran evento gastronómico TACNA MUCHO GUSTO está siendo realizada en espacios improvisados del HOTEL TACNA la cual es insuficientes e inadecuada este tipo de ferias, puesto que la influencia turística aumentado considerablemente a 40000 turistas chilenos que ingresan semanalmente a Tacna y si a ello le agregamos a turistas nacionales y de los distritos de Tacna creara un problema de capacidad de aforo en dichos eventos gastronómicos.

Con este análisis y datos cuantitativos podemos concluir que la gente prefiere ir a un evento más cerca al casco central que aun lugar ya destinado para estos tipos de eventos que es el PARQUE PERU con mayor aforo y orden.

El problema es que su ubicación es muy alejada para los demás pobladores en los diferentes distritos de Tacna ocasionando disgusto por la inversión económica del transporte vehicular para llegar a este complejo.



Figura N° 8 Evento gastronómico Tacna mucho gusto  
Fuente: MINCETUR

## 1.2.2. Planteamiento del Problema

**Problemática: “Inadecuada infraestructura gastronómica y educativa”**

### 1.2.2.1. Problema Principal

¿De qué manera la propuesta arquitectónica para una infraestructura gastronómica y educativa fomentara el turismo nacional e internacional en la ciudad de Tacna?

### 1.2.2.2. Problemas Específicos

1. ¿De qué manera influirá analizar las infraestructuras actuales de las Instituciones y establecimientos gastronómicos existentes en la ciudad de Tacna?
2. ¿De qué manera influirá identificar las necesidades arquitectónicas pedagógicas de los actuales Modelos formativos?
3. ¿De qué manera influirá plantear una arquitectura y educativa aplicando los lineamientos de infraestructura para los actuales modelos formativos?

## 1.3. OBJETIVOS

### 1.3.1. Objetivo Principal

Diseñar una propuesta arquitectónica de una infraestructura gastronómica educativa para fomentar el turismo nacional e internacional en la ciudad de Tacna.

### 1.3.2. **Objetivos Específicos**

1. Analizar las infraestructuras actuales de las Instituciones y establecimientos gastronómicos existentes en la ciudad de Tacna.
2. Plantear la conjunción de la formación académica con el servicio gastronómico.
3. Plantear una arquitectura gastronómica y educativa aplicando los lineamientos de infraestructura para el los actuales modelos formativos.

## 1.4. **FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS**

### 1.4.1. **Hipótesis General**

El diseño de una propuesta arquitectónica de una infraestructura gastronómica y educativa contribuirá al fomento del turismo nacional e internacional en la ciudad de Tacna.

### 1.4.2. **Hipótesis Específicas**

1. El análisis infraestructura actual de las Instituciones Educativas y establecimientos existentes permitirá conocer la situación actual de la infraestructura en la ciudad de Tacna.
2. La Identificación de las necesidades arquitectónicas pedagógicas de los actuales Modelos formativos. Permitirá plantear una arquitectura coherente a este modelo educativo.
3. El planteamiento de una arquitectura educativa aplicando los lineamientos de infraestructura para el los actuales modelos formativos, permitirá mejorar la calidad educativa en la ciudad de Tacna.

## 1.5. **JUSTIFICACIÓN**

Son 40000 turistas del país fronterizo que ingresan semanalmente a la ciudad de Tacna entre otros turistas nacionales y regionales que gustan mucho de los potajes de la región entre otras fusiones culinarias que ofrece Tacna, el 52% visitantes vienen a la ciudad de Tacna principalmente por la gastronomía, el comercio y salud *es por ello que se*

*llevara a cabo esta propuesta arquitectónica que fomentara más el turismo y brindara oportunidades laborales y educativas en la ciudad de Tacna.*

Al chef tacneño Giacomo Bocchio, quien trabajó en el Celler de Can Roca (España) como un gran crítico de la gastronomía y la experiencia menciona que el problema no es la calidad del alimento en sí, el problema es la infraestructura en muchos restaurantes, el funcionamiento y la inexistencia de espacios que requiere el comensal, personal de servicio y personal administrativo.

*Por ello es importante mostrar una buena imagen de calidad de servicio y de infraestructura satisfaciendo las distintas necesidades exigentes.*

Al igual es incomprensible el tema de tener una feria TACNA MUCHO GUSTO en un espacio inadecuado no apto para este tipo de ferias gastronómicas en el HOTEL TACNA, pero ¿nos hemos preguntado porque? ¿Y porque ello no funciona en el PARQUE PERU?

Al igual que los diferentes institutos de enseñanza que hay en la ciudad de Tacna que no son los correctos puesto que improvisan locales adecuando las aulas de manera incomoda sin el confort que el alumno debería tener. *Por ello es muy importante para poder desenvolverse adecuadamente en los espacios que se requieren.*

En el Perú la formación en Cocina y Gastronomía es inminentemente privada a diferencia de otros países (como Colombia, Chile, México) ofreciendo posibilidades de formación a gente de bajos ingresos. es por ello también que con el proyecto que se propone brindara muchas oportunidades, beneficios y facilidades para la educación superior en gastronomía. Estos estudiantes se ven obligados a realizar sus actividades de aprendizaje, tanto en aulas como en laboratorios, no adecuados ni recomendados y sobre todo en pésimo estado para su formación. Esto representa un enorme déficit en la oferta educativa, que esta tesis pretende atenuar justificando el presente trabajo.

## **1.6. SELECCIÓN DE VARIABLES**

### **1.6.1. Variable Independiente**

Variable 01 : infraestructura gastronómica y educativa.

#### **1.6.1.1. Indicadores De La Variable Independiente**

Indicador 01 : Ambientes Pedagógicos

Indicador 02 : Ambientes Administrativos

Indicador 03 : Ambientes Complementarios

### **1.6.2. Variable Dependiente**

Variable 01: fomentar el turismo nacional e internacional

#### **1.6.2.1. Indicadores de la Variable Independiente**

Indicador 01 : Calidad atención al comensal

Indicador 02 : calidad educativa

Indicador 03 : Innovación y Desarrollo

## **1.7. METODOLOGÍA**

### **1.7.1. Tipo de Investigación**

El método empleado será proyectual este consistirá en realizar trabajo de campo, donde se recopilará información, y se diseña a partir de las características del espacio y las necesidades del Distrito de Tacna.

### 1.7.2. Esquema Metodológico



Figura N° 9 Esquema de diseño de tesis  
 Fuente: Elaboración propia

# **CAPÍTULO II**

## **MARCO TEÓRICO**

## **2. CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO**

### **2.1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS**

La gastronomía peruana es una fusión de varias culturas, siendo una de las más diversas del mundo, esto es consecuencia a la historia, la influencia gastronómica, la biodiversidad y el ecosistema del Perú que han tomado partida desde sus inicios hasta la actualidad.

Nuestros primeros pobladores que se forjaron hace diez mil años en el Perú marcaron el inicio de nuestra historia. A pesar de las épocas de apogeo y decadencia, lo único que fue estable y se ha mantenido son nuestras placenteras maneras en las artes culinarias.

Con respecto a la gastronomía en el mundo esta se inicia en Europa, en la cocina de la realeza o de la monarquía, los primeros cocineros desarrollaban su talento a medida que realizaban los banquetes o cenas reales. En 1578, en el reinado de Enrique III, en Francia, se creó La orden del Espíritu Santo convirtiendo a los banquetes como tradición legendaria para la premiación de los miembros de la orden, que era una orden de caballería de prestigio que servía a la Monarquía, estos caballeros se les conocía como “Cordon Bleu” por la banda azul que llevaban.

Es muy importante además conocer cómo se dio el desarrollo y evolución de la infraestructura gastronómica y educativa a través del tiempo realizando un análisis de los diferentes espacios que se han ido transformando y que aún se mantienen hasta su actualidad recolectando ideas y aportes para la realización del proyecto

A continuación se analizara la evolución y tipología del edificio gastronómico y su educación en el Perú y en el mundo a través de los años hasta su actualidad.

2.1.1. Evolución de la tipología del edificio gastronómico en el Perú y el Mundo.

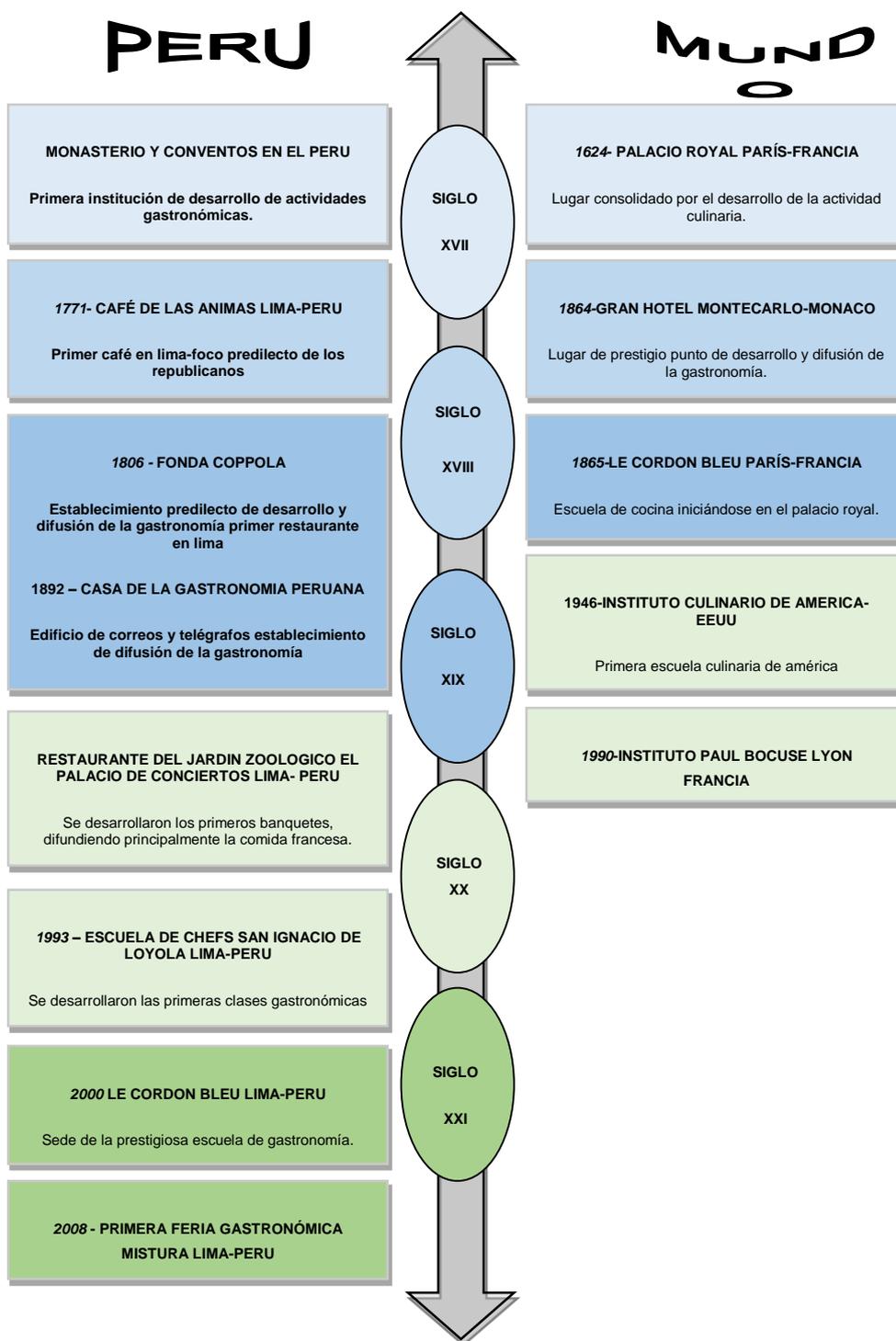


Figura N° 10 Línea del tiempo-Evolución y desarrollo de la tipología del edificio gastronómico en el Perú y el Mundo.  
 Fuente: Elaboración propia

### 2.1.1.1. Evolución y desarrollo de la tipología del edificio gastronómico en el Perú

Entre el **SIGLO XVIII – SIGLO XX** muchas iglesias, conventos, edificios de correos y telégrafos entre otras edificaciones **tenían como costumbre dar albergue a los viajeros o prestar servicios complementarios brindando alimentación en las iglesias a cambio de una donación u otros directamente a cambio de pago por servicio** con la aparición de transporte de carruajes se fue desarrollando cada vez más este negocio de posadas y tabernas.

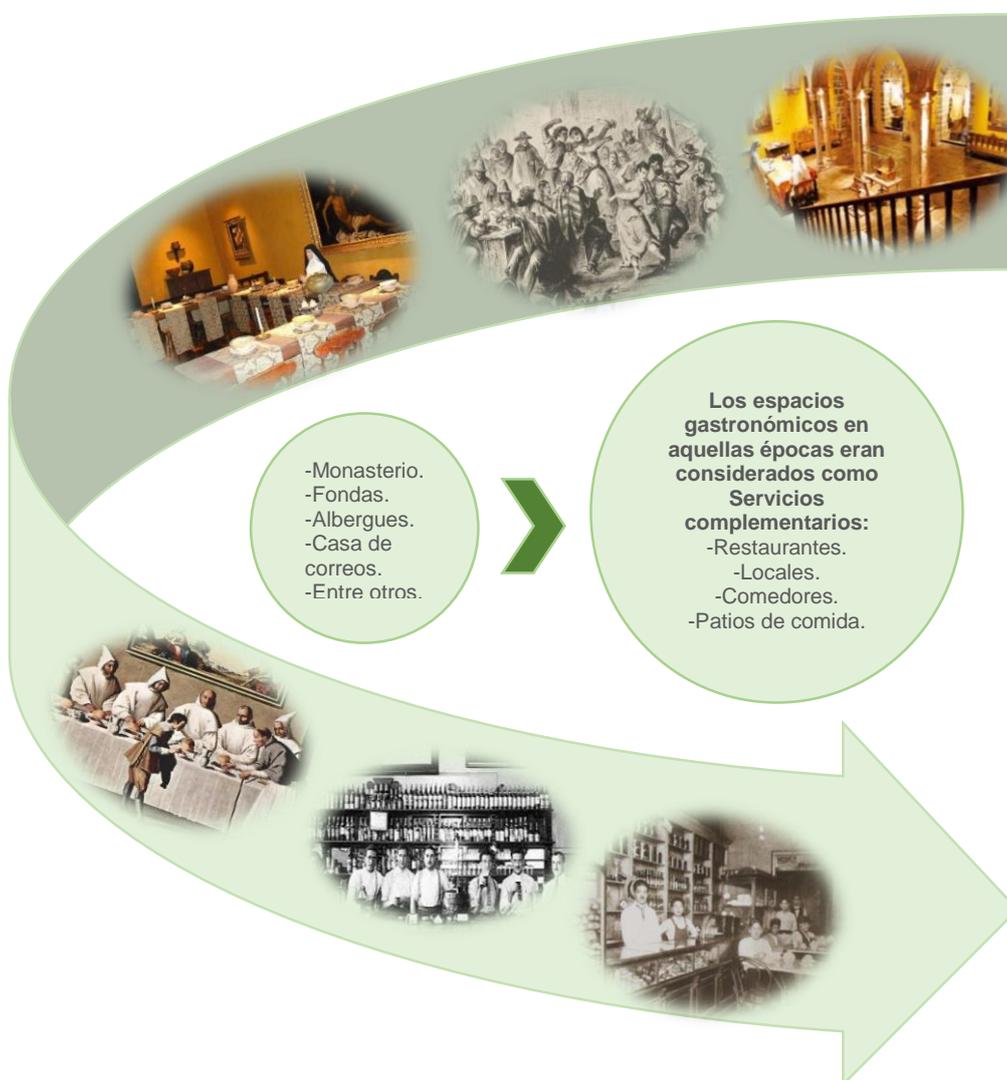


Figura N° 11 Infraestructuras de diferentes tipologías y sus servicios complementarios como el inicio de la gastronomía, difusión y degustación.

Fuente: [www.cultura.gob.pe](http://www.cultura.gob.pe)

**A. CASA DE CORREOS Y TELEGRAFOS** (actualmente se ubica la casa de la gastronomía una adaptación que se hizo el año 2011 fundada por el gobierno regional espacio destinado al consumo y difusión de nuestra cultura culinaria más de 500 años de difusión)



Figura N° 12 Casa de correos y telégrafos - 1897  
Fuente: [www.deperu.com](http://www.deperu.com)



Figura N° 13 casa de correos y telégrafos en su actualidad - 2017  
Fuente: [www.deperu.com](http://www.deperu.com)



Figura N° 14 Museo de difusión y degustación de la cultura culinaria peruana 2017  
Fuente: [www.cultura.gob.pe](http://www.cultura.gob.pe)

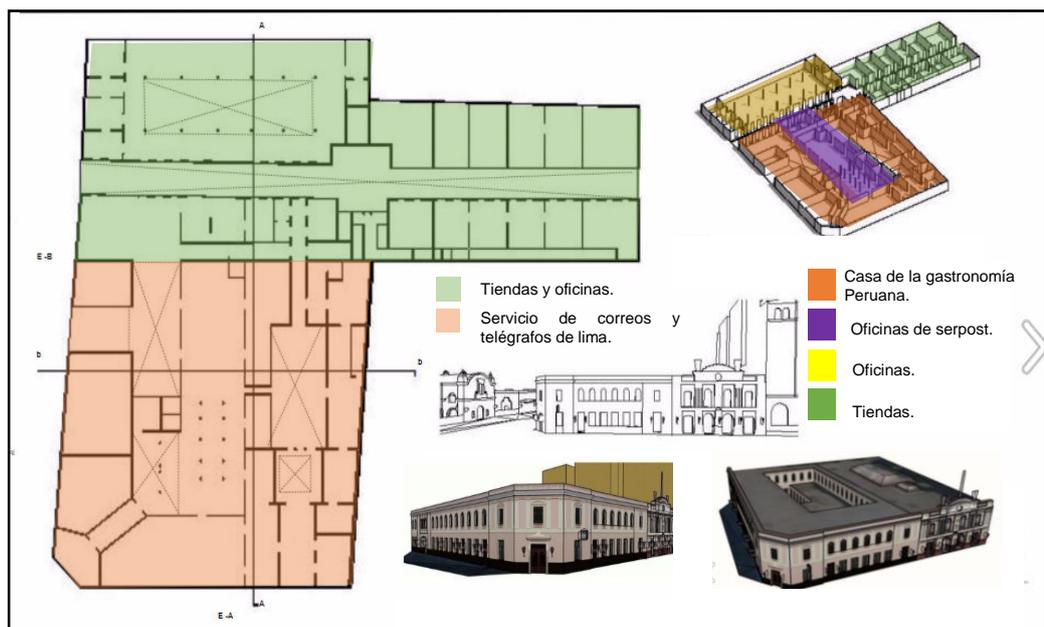


Figura N° 15 Zonificación de la casa de correos y telégrafos.  
 Fuente: Elaboración propia e Inventario del patrimonio cultural monumental inmueble UNI  
 Piere Gallese 2017

En la tipología del edificio gastronomico se daban las siguientes características:

- ✚ Eran espacios complementarios dentro de un conjunto o complejo comercial, religioso entre otras edificaciones que presten servicios.
- ✚ Su estilo arquitectonico era neorenacentista rococo y un estilo afrancesado.
- ✚ Espacios centralizados alrededor de espacios centrales como patios y vestibulos.

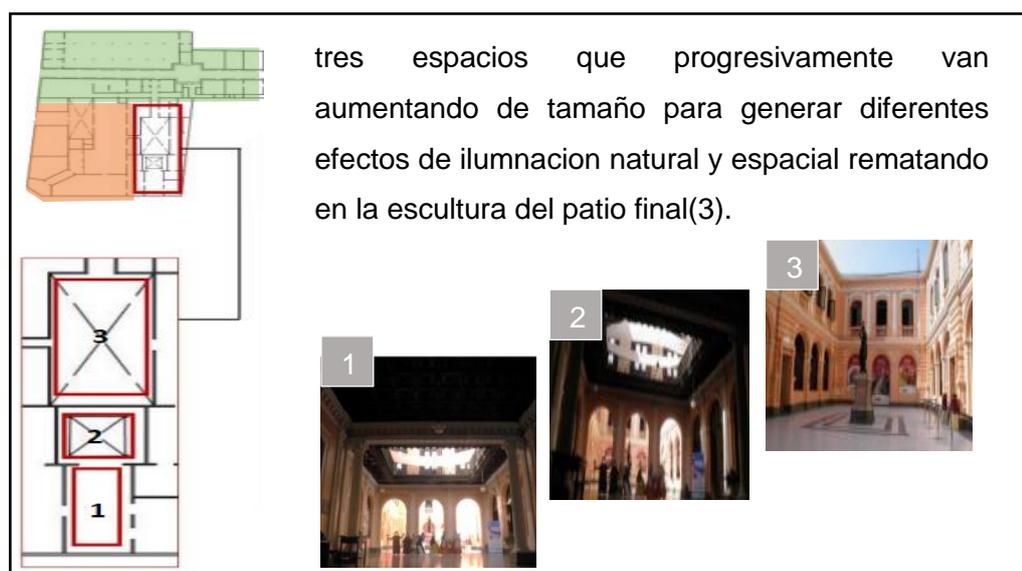


Figura N° 16 Tipología de distribución de planta en la gastronomía.  
 Fuente: Elaboración propia e inventario del patrimonio cultural monumental inmueble UNI Piere Gallese 2017.

En la época monacal, el espacio de la cocina profesional empieza a parecerse a la actual, pues ya se tenía la necesidad de atender a grandes cantidades de personas. Con un ingreso de servicio, y conexión directa a los lugares que atenderá.

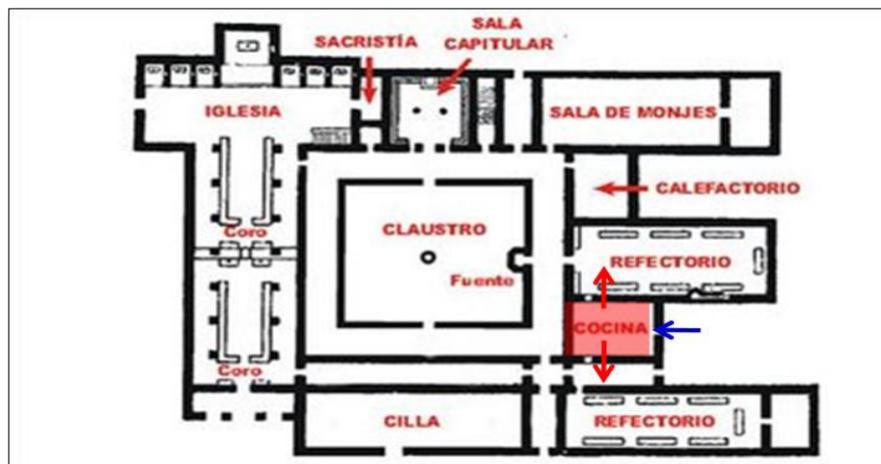


Figura N° 17 Plano de distribución del monasterio santa catalina  
 Fuente: [http://artesaucos.blogspot.com/2011\\_01\\_01\\_archive.htm](http://artesaucos.blogspot.com/2011_01_01_archive.htm)

**En el siglo XIX** se muestra un espacio culinario como el moderno, con todos los equipos, y el restaurante es el espacio principal, al igual que la cocina profesional.

Todas estas evoluciones están referidas a la cocina como ambiente para preparar alimentos, pero no están orientadas hacia la enseñanza de la preparación. Con la aparición de universidades y escuelas superiores.

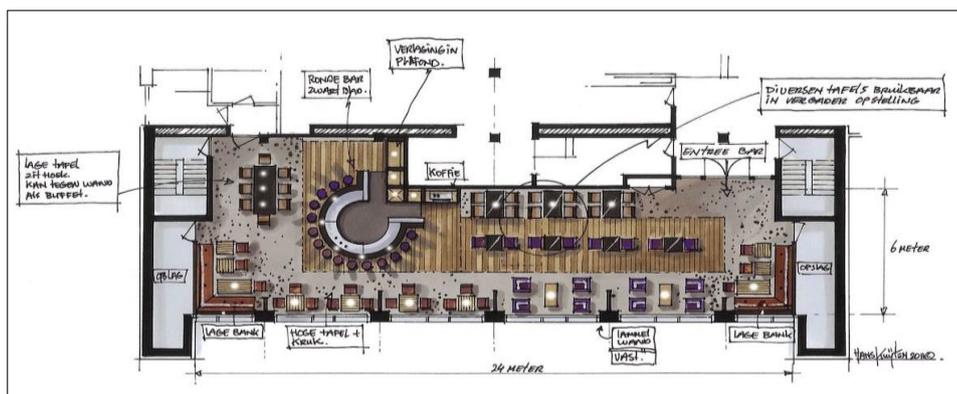


Figura N° 18 Tipología de edificio gastronómico en la actualidad  
 Fuente: <https://ar.pinterest.com>

### 2.1.1.2. Evolución y desarrollo de la tipología del edificio gastronómico en el Mundo

Desde los inicios de las sociedades, siempre existieron los hábitos de alimentación, pues el hombre tiene la necesidad de comer y reunirse para hacerlo, por lo que siempre fue necesario un espacio en donde se pueda desarrollar la preparación de la comida (cocinas) y donde comerla (comedores).

Salir a comer en lugares públicos tiene ya muchos años en la historia incluso hace 1700 a.c. que se encontraban tabernas o comedores aunque su menú haya sido muy ilimitado.



Figura N° 19 Termopolio de Pompeya, antiguamente en roma eran establecimientos donde podían comprarse alimentos listos para servirse  
Fuente: Aldo Ardeti

En Grecia la gente celebraba con banquetes y comían sentados en taburetes, esta costumbre se adoptó posteriormente por los romanos.

**En el siglo XVIII** aparecieron nuevos métodos de conservación de alimentos que permitía el mayor aprovechamiento de los alimentos, ello se convierte en un factor de poder fomentando el turismo y la cultura culinaria de la zona y prestando servicios gastronómicos, así aparecieron los restaurantes que eran establecimientos de alimentos y bebidas

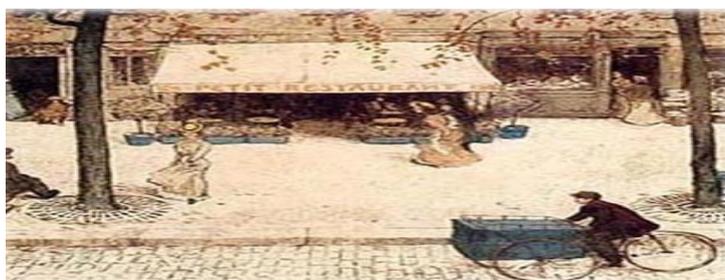


Figura N° 20 Primeros restaurantes de la época siglo XVIII  
Fuente: [www.diariogstronomia.com](http://www.diariogstronomia.com)

La palabra restaurante definida para estos tipos de localidades aparece por primera vez en 1765 proveniente de la palabra en francés “restaurant” que significa en castellano “restaurativo” esta palabra fue colocada en la calle **Rue Du Poulies, París, Francia** ; en una inscripción latín en la puerta de un local de comida, de Monsieur Boulanger que decía:”venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos”que en castellano significa “venid a mi todos los de estómago cansado yo os lo restaurare” este fue el primer restaurante se extendió por Europa multiplicándose por todo el mundo.

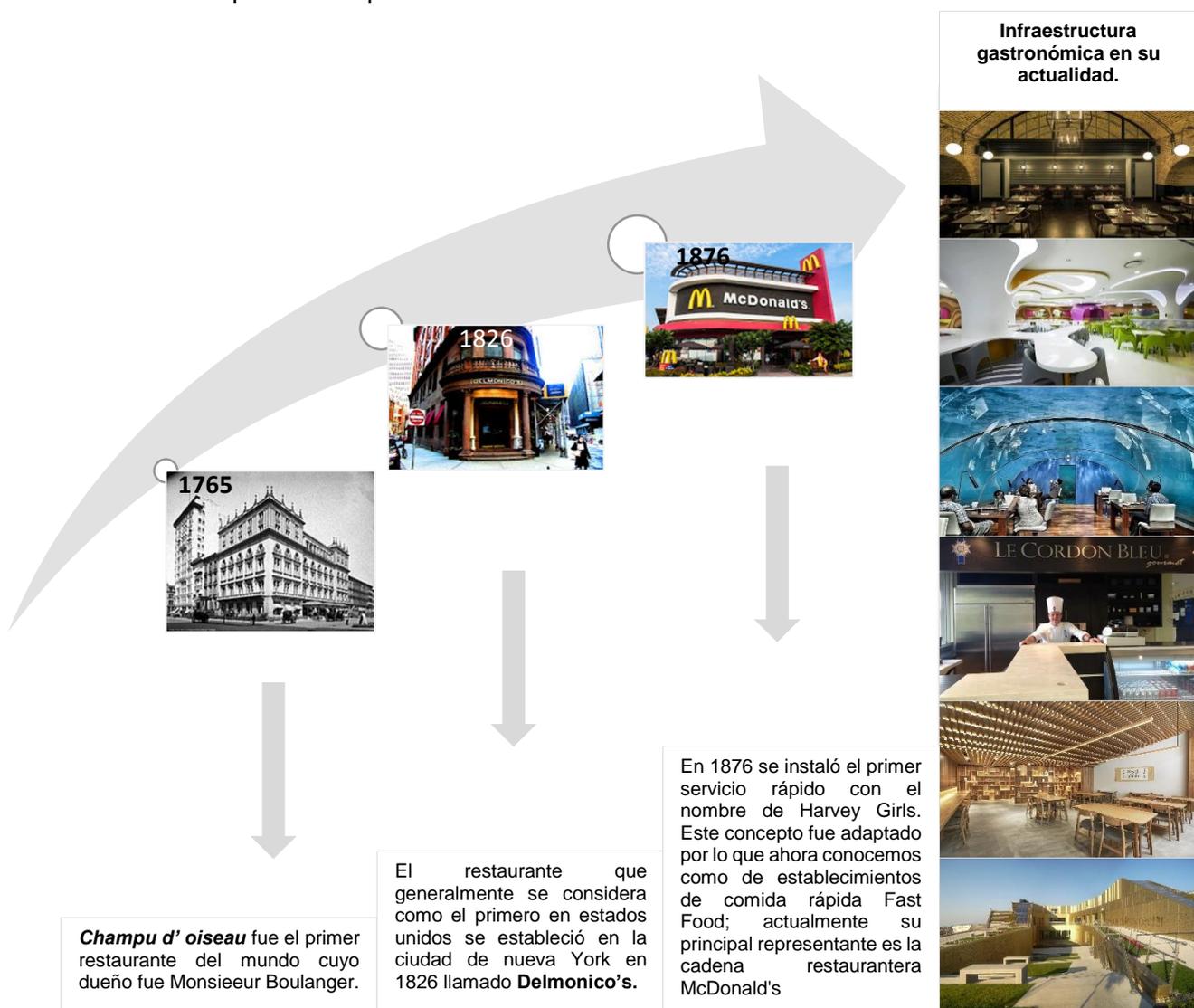


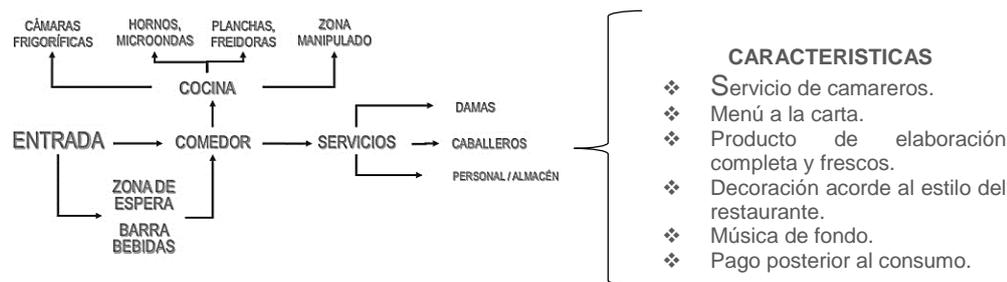
Figura N° 21 Evolución y desarrollo de las primeras infraestructuras gastronómicas más importantes en el mundo hasta su actualidad.

Fuente: <http://restauratturs.blogspot.pe/2015/>

## A. EVOLUCION Y DESARROLLO DE LA TIPOLOGIA-PLANTAS DE DISTRIBUCION EN EL EDIFICIO GASTRONOMICO ATRAVES DEL TIEMPO EN EL MUNDO

### Restaurantes convencionales tradicionales-siglo XVIII -XIX

Tabla 2  
Organigrama de un restaurante tradicional



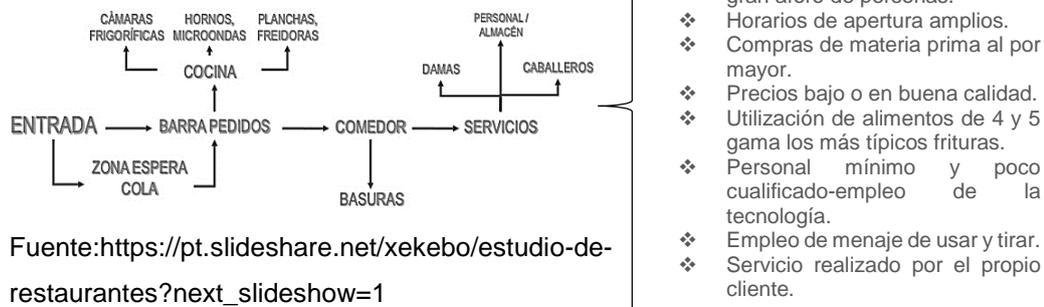
#### CARACTERISTICAS

- ❖ Servicio de camareros.
- ❖ Menú a la carta.
- ❖ Producto de elaboración completa y frescos.
- ❖ Decoración acorde al estilo del restaurante.
- ❖ Música de fondo.
- ❖ Pago posterior al consumo.

Fuente: [https://pt.slideshare.net/xekebo/estudio-de-restaurantes?next\\_slideshow=1](https://pt.slideshare.net/xekebo/estudio-de-restaurantes?next_slideshow=1)

### Neorrestauración también llamado fast food (XX-XXI)

Tabla 3  
Organigrama de un fast food



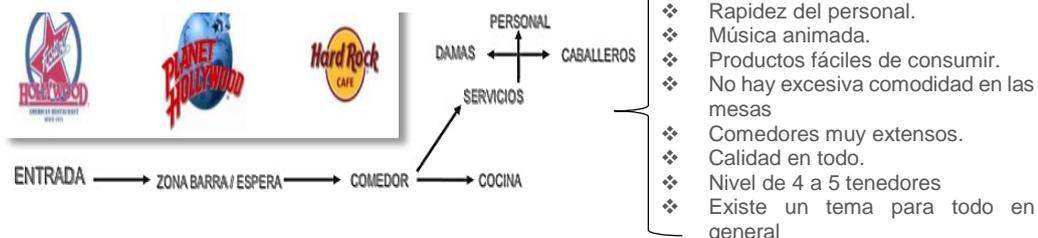
#### CARACTERISTICAS

- ❖ Condiciones sanitarias óptimas.
- ❖ Zona de paso que concentra gran aforo de personas.
- ❖ Horarios de apertura amplios.
- ❖ Compras de materia prima al por mayor.
- ❖ Precios bajo o en buena calidad.
- ❖ Utilización de alimentos de 4 y 5 gama los más típicos frituras.
- ❖ Personal mínimo y poco cualificado-empleo de la tecnología.
- ❖ Empleo de menaje de usar y tirar.
- ❖ Servicio realizado por el propio cliente.

Fuente: [https://pt.slideshare.net/xekebo/estudio-de-restaurantes?next\\_slideshow=1](https://pt.slideshare.net/xekebo/estudio-de-restaurantes?next_slideshow=1)

### Restaurantes Temáticos de Lujo (XXI) ACTUALIDAD

Tabla 4  
Organigrama de un restaurante temático



#### CARACTERISTICAS

- ❖ Rapidez del personal.
- ❖ Música animada.
- ❖ Productos fáciles de consumir.
- ❖ No hay excesiva comodidad en las mesas
- ❖ Comedores muy extensos.
- ❖ Calidad en todo.
- ❖ Nivel de 4 a 5 tenedores
- ❖ Existe un tema para todo en general

Fuente: [https://pt.slideshare.net/xekebo/estudio-de-restaurantes?next\\_slideshow=1](https://pt.slideshare.net/xekebo/estudio-de-restaurantes?next_slideshow=1)

### 2.1.2. **Importancia de la influencia de la gastronomía para fomento del turismo nacional e internacional en la actualidad.**

La gastronomía peruana es el boom en el escenario mundial y por ello en la feria gastronómica internacional MISTURA se hace presente anual mente por la asociación peruana de gastronomía **(APEGA)**

Nacimos el año 2007 ante la necesidad de articular esfuerzos por darle a la gastronomía peruana el lugar que se merece en el mundo, y hacer de ella una fuente de identidad, innovación y desarrollo sostenible para los peruanos.

Somos una institución sin fines de lucro que convoca cocineros, gastrónomos, nutricionistas, restaurantes, investigadores, cronistas gastronómicos, centros de formación en cocina y universidades. Trabajamos en alianza con diversas asociaciones de productores así como con gremios empresariales y entidades públicas brindando beneficios económicos y turísticos en el Perú como:

- Fomentar la gastronomía peruana como Patrimonio Cultural de la Nación.
- Promover el reconocimiento internacional de la cocina peruana y la apertura de mercados extranjeros.
- Preservar y desarrollar las cocinas regionales del Perú.
- Promover el turismo gastronómico.
- Alentar la profesionalización y capacitación de los operarios del sector gastronómico.
- Promover la investigación y la puesta en valor de los productos e insumos gastronómicos de cada región del Perú.
- Promover la cadena agropecuaria e hidrobiológica gastronómica.

## **2.2. ANTECEDENTES CONCEPTUALES**

### **2.2.1. Precisiones Conceptuales**

#### **2.2.1.1. Infraestructura Educativa**

Según (MINEDU, INSTRUCTIVO TÉCNICO PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LOCALES ESCOLARES AÑO 2011-II ETAPA, 2011). Infraestructura educativa es el soporte físico del servicio educativo y está constituido por edificaciones, instalaciones eléctricas, instalaciones sanitarias, mobiliario y equipamiento.

Revoredo Carbajal, Arturo (2005:7) Espacios físicos adecuadamente diseñados y que tanto el docente como el estudiante disponga de una visión global que estos requerimientos físicos, tecnológicos y sociológicos de una infraestructura basada en estándares de calidad son necesarios para su formación.

Pere Márquez (2001:34) Viene a ser los recursos físicos, tecnológicos, mobiliario, equipamiento, soporte tecnológico, necesarios para que las instituciones puedan entrenar posibles modelos pedagógicos que estén reflejados en las diferentes actividades del proceso enseñanza-aprendizaje.

#### **2.2.1.2. Infraestructura Gastronómica**

Según (MINEDU, NORMATIVIDAD ACTUAL EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICA Y LA SOCIEDAD PERUANA DE GASTRONOMIA. AÑO 2015)

Infraestructura gastronómica es el soporte físico del servicio gastronómico por el cual se ofrecen productos culinarios de la zona para ser consumidos en el recinto o para llevar, consta con área de restaurant, área de degustaciones y área de venta y está constituido por edificaciones, instalaciones eléctricas, instalaciones sanitarias, mobiliario y equipamiento.

### 2.2.1.3. **Turismo**

Según la Organización Mundial de Turismo (OTM 1994:15) “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros”.

### 2.2.1.4. **Fomentar**

Segun enciclopedia cuturalia. (2013:15) Esta palabra se usa para destacar el acto de apoyar a algo o a alguien en un momento determinado. Realmente, fomentar es un verbo en infinitivo que puede ser usado en una gran variedad de formas, las cuales pueden variar de acuerdo a la oración o al uso que se le pretenda dar a esta palabra.

## 2.2.2. **Otras Definiciones Importantes**

### **A. Turismo gastronómico**

Según la Organización Mundial de Turismo (OTM 1994:15) “Tiene como objetivo que los viajeros conozcan las comidas autóctonas del lugar y realicen degustaciones y actividades relacionadas con la cocina.

### **B. Turismo formativo**

Según la Organización Mundial de Turismo (OTM 1994:15) “Tiene como objetivo ofrecer al viajero conocimientos sobre una materia determinada, objetivo de su viaje.

### **C. Turismo de aventura**

Según la Organización Mundial de Turismo (OTM 1994:15) “Consiste en una serie de actividades que se realizan en un entorno rural y cuyo objetivo es ofrecer sensaciones de descubrimiento, poner a prueba los límites de supervivencia de los turistas. Se realiza en espacios que hayan sido escasamente explotados a nivel turístico.

#### **D. Ambiente pedagógico**

La UNESCO (2003:1) Es el espacio donde se desarrolla el proceso de enseñanza-aprendizaje formal, independientemente del nivel académico o de los conocimientos impartidos en cada uno de ellos. Generalmente un salón de dimensiones variables que debe contar con espacio suficiente como para albergar a los sujetos intervinientes en el mencionado proceso: el docente y los alumnos. Este espacio consta normalmente de un área para el trabajo del educador y con un área más amplia donde trabajan los alumnos de la manera más cómoda posible a fin de obtener los mejores resultados.

#### **E. Ambiente administrativo**

La UNESCO (2003:1) Denomina a aquel local que se destina a la realización de un determinado trabajo; es un espacio físico que se encuentra organizado de distintas formas y presenta diversas características de acuerdo a la función que despliega y a la cantidad de trabajadores que en ella se desempeñan. Que está destinado para la realización de un trabajo o las actividades de una empresa y/o institución.

#### **F. Ambiente complementarios**

La UNESCO (2003:1) Denomina así a una instalación, recinto o una construcción provista de los medios necesarios para el desarrollo actividades complementarias de diversas índoles como aprendizaje, deporte, limpieza, seguridad, recreación, descanso, etc.; y diferentes espacios con servicios auxiliares.

El espacio complementario es aquel lugar o situación, en el que la niña y el niño encuentran oportunidades y recursos para poner de manifiesto su iniciativa y creatividad probablemente con más libertad para realizar actividades individuales y colectivas, por lo tanto sirven para complementar los espacios pedagógicos mejorando el proceso de enseñanza - aprendizaje y que no se limita solo al aula, ya que todos los espacios tienen un potencial educador que debe ser aprovechado en la práctica pedagógica cotidiana.

## **G. Calidad educativa**

La UNESCO (2003:1) define la calidad en la educación como un concepto multidimensional de múltiples niveles, dinámico, que se relaciona con los elementos contextuales de un modelo educacional, con la misión y fines institucionales, y con estándares específicos dentro de un sistema, institución, programa o disciplina determinados.

Se refiere a los efectos positivamente valorados por la sociedad respecto el proceso de formación que llevan a cabo las personas en su cultura. Se considera generalmente cinco dimensiones de la calidad:

- Filosofía (relevancia)
- Pedagogía (eficacia)
- Cultura (pertinencia)
- Sociedad (equidad)
- Economía (eficiencia)

Muñoz (2003:6) explica que la educación es de calidad cuando está dirigida a satisfacer las aspiraciones del conjunto de los sectores integrantes de la sociedad a la que está dirigida.

Graells (2003:6), señala que la calidad en la educación asegura a todos los jóvenes la adquisición de los conocimientos, capacidades destrezas y actitudes necesarias para equipararles para la vida adulta.

Philip B. Crosby (2004:14), señala que la calidad se define enteramente en cumplir con los requisitos.

### **2.2.3. Bases teóricas**

#### **Base teórica: “Relación infraestructura–calidad en la formación profesional”**

El Arquitecto Flavio Goglia G., experto asociado de la Oficina Regional de Educación de la UNESCO para América Latina y El Caribe, presenta para su discusión el proyecto de la OREALC «Fortalecimiento institucional de las unidades de infraestructura educativa de los Ministerios de Educación de América Latina», orientado a apoyar el

proceso de descentralización en el campo de los espacios educativos y a fortalecer la formación y capacitación en servicio de los equipos técnicos de los Ministerios de Educación, en el área de la infraestructura físico-educativa, propiciando la creación de una instancia de cooperación regional.

Los objetivos del proyecto son: capacitar el personal nacional; proporcionar asistencia técnica, promover investigaciones y seminarios; facilitar la organización y difusión de informaciones por medio de publicaciones periódicas y temáticas, videos, medios informáticos, manuales, directorios de personas e instituciones relacionadas con el tema, a nivel nacional y regional.

El sistema en materia de información horizontal propicia el intercambio y la complementación de experiencias en el campo administrativo, económico, investigativo (tecnológico y de proyecto), entre las divisiones de infraestructura de los Ministerios de Educación, entendidas como la base de promoción del proyecto.

El proyecto se justifica en las recomendaciones de PROMEDLAC V para la ejecución del Proyecto Principal de Educación, que destacan la necesidad de garantizar una buena infraestructura física y técnico-pedagógica de las escuelas.

La importancia del estado de la infraestructura, de la organización, coherencia, y uso de los espacios educativos, del tipo de mobiliario y de la disponibilidad de materiales pertinentes en la gestación de un ambiente favorable para el aprendizaje efectivo. Asimismo, plantea que los acuerdos de Jomtien han motivado una gran inversión en educación por parte de instituciones financieras y que gran parte de esos recursos está destinado a la infraestructura escolar.

Sostiene que el proceso de descentralización educativa, que está produciendo una serie de ajustes de roles y competencias en la región, también ha repercutido en la arquitectura educacional, haciendo necesario replantear esa situación considerando las necesidades nacionales de dicha descentralización, pensando en un nuevo rol de

supervisión, formación e información para estas Unidades de Infraestructura que siguen estando presentes en cada país de la región.

La estrategia del Proyecto se basa en el marco del intercambio y complementación entre esas Unidades y los otros actores en el nuevo escenario regional.

Se propone, asimismo, que la UNESCO/OREALC sea la agencia ejecutora y catalizadora considerando que permitiría una gestión directa de los fondos destinados a la región para el tema de los espacios educativos y la posibilidad de compartir experiencias e informaciones en los temas educativos de cada país con los especialistas de la OREALC.

### **Base teórica: “Calidad: La trilogía de la Calidad”**

Trilogía de la calidad (Joseph M. Juran)

- ✓ Planificación de la calidad. Determinar las necesidades de los clientes.
- ✓ Control de la calidad. Evaluar el comportamiento real de la calidad, de acuerdo a los objetivos.
- ✓ Mejora de la Calidad. Establecer un plan anual. Lo que hoy se da por admisible, mañana ya no lo será.

### **Base teórica: “Satisfacción: Relación calidad-satisfacción”**

Dado que ambos conceptos están interrelacionados, incluso algunos autores consideran ambos constructos como sinónimos, Liljander (1994), que sugiere que los modelos de satisfacción pueden ser denominados de calidad de servicio percibida ya que lo que se estudia es un servicio y no un bien de consumo; otros autores, destacan que los profesionales centrados en la intervención no tienen que diferenciar entre ambos conceptos. Dabholkar (1995).

**Base teórica: “La satisfacción del personal del centro de estudio como indicador de calidad”**

Este indicador engloba a todas las personas que hacen posible el funcionamiento del centro: profesores, personal administrativo y de mantenimiento, etc.

Los aspectos a tener en cuenta son:

Satisfacción por las condiciones materiales como retribuciones económicas, vacaciones, seguridad del edificio e higiene, aulas y espacio de enseñanza-aprendizaje, mobiliario, recursos didácticos, horario, etc.

Satisfacción por la seguridad básica en la profesión en relación con la estabilidad laboral, movilidad profesional (dentro del centro y con otros centros), formación inicial, formación continua, etc.

Satisfacción por la estructura de funcionamiento institucional como miembro de la organización, por lo que cabe considerar organización del centro (equipo directivo, servicios de apoyo, servicios de apoyo asistencial, servicios auxiliares, etc.); documentos organizativos (Proyecto Educativo, Proyecto Curricular, Reglamento de Régimen Interior, Programación General Anual, programación de aula, etc.); clima de trabajo (relaciones con los distintos miembros y cargos, cauces de participación, trabajo en equipo, coordinación, etc.)

Satisfacción por los resultados alcanzados independientemente de la que tengan otros sectores o servicios administrativos en cuanto a valores desarrollados, calificaciones, conocimientos adquiridos, hábitos de estudio, comportamiento general, etc.

Satisfacción por el prestigio profesional en cuanto al reconocimiento social por la sociedad en general, las autoridades administrativas, etc.; reconocimiento institucional interno, la formación desarrollada, el ejercicio profesional, la autonomía de trabajo, etc.

## 2.3. ANTECEDENTES CONTEXTUALES

### 2.3.1. Estudio del Caso

#### A. En el Mundo

#### INSTITUTO BASQUE CULINARY CENTER, SAN SEBASTIÁN – ESPAÑA



Figura N° 22 Vista exterior del Instituto “Basque Culinary Center”  
Fuente: Archidaily Perú

#### 1. Datos Generales

UBICACIÓN : Donostia/san Sebastián

DISEÑO : Vaunm arquitectura y urbanismo S.L.P.

ÁREA : 15000.0 m<sup>2</sup>

AÑO : 2009

La fundación Basque Culinary Center fue creada gracias a Mondragon Unibertsitatea, cocineros vascos e instituciones públicas de la Comunidad Autónoma del País Vasco; mediante un concurso, el cual participaron 90 proyectos redactados por estudios de arquitectura nacional e internacional. El proyecto ganador fue “Culinary Landscape”, ahora llamado Basque Culinary Center, realizado por el estudio donostiarra

Vaumm Arquitectura y Urbanismo. El complejo se caracteriza por su imagen rompedora, dinamismo y su adaptación con el Parque Tecnológico San Sebastián. Es el primer proyecto que alberga el Centro de Ciencias Gastronómicas del Estado.



Figura N° 23 Vista del ingreso principal Basque Culinary Center  
Fuente: Archidaily Perú

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. El edificio como icono que toma forma de platos apilados aprovecha el desnivel de la misma topografía insertándose al Parque Tecnológico de San Sebastián y sus laderas dan acceso a esa integración, el desenvolvimiento de sus funciones de manera vertical empezando con la parte pública y finalizando con los espacios de especialización genera una formación escalonada. Además, patio central de relaciones genera visuales entre ambos lados del proyecto llenándolo de dinamismo. El área designada para el proyecto es de 15000m<sup>2</sup>, 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. Asimismo, los espacios están destinados para actividades públicas, prácticas y de investigación especializada; con sus recorridos invita al público a involucrarse con el proyecto<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> (Archidaily, 2013). <https://www.google.com.pe/search?q=basque+culinary+center.com>

A continuación, se presentan algunos aspectos analizados sobre la basque culinary center. Esto nos permitirá entender mejor el planteamiento arquitectónico desarrollado por el arquitecto para así tomar algunas premisas que ayuden en el desarrollo de tesis.

## 2. Análisis Físico Ambiental (Basque Culinary Center)

### - Ubicación

Donostia/San Sebastián es la ciudad y la capital de administrativa de Gipuzkoa, uno de los tres territorios que conforman la Comunidad Autónoma del País Vasco, situada al norte de España; en la costa del golfo de Vizcaya y a 30 kilómetros de la frontera con Francia.



MAPA DE SAN SEBASTIÁN | FUENTE: WIKIPEDIA

<p><i>Superficie:</i> 60.89 Km<sup>2</sup>  <i>Altitud:</i> 6 msnm  <i>Población Total:</i> 185,000 habitantes</p>
--

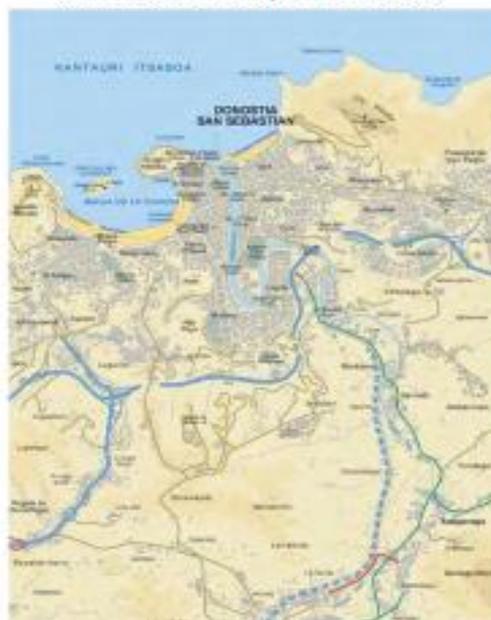


Figura N° 24 Vista ubicación Basque Culinary  
Fuente: Archidaily Perú

Su paisaje está dominado por la bahía de la Concha, zona abierta al mar protegido por los montes Igeldo, Urgull y Ulía. Ciudad turística y con un

entorno histórico, comercial, de servicios y de congresos. Actualmente, se ha convertido en una de las ciudades europeas a la vanguardia que basa su desarrollo a la ciencia, tecnología y la cultura; nombrada como Capital Europea de la Cultura 2016.

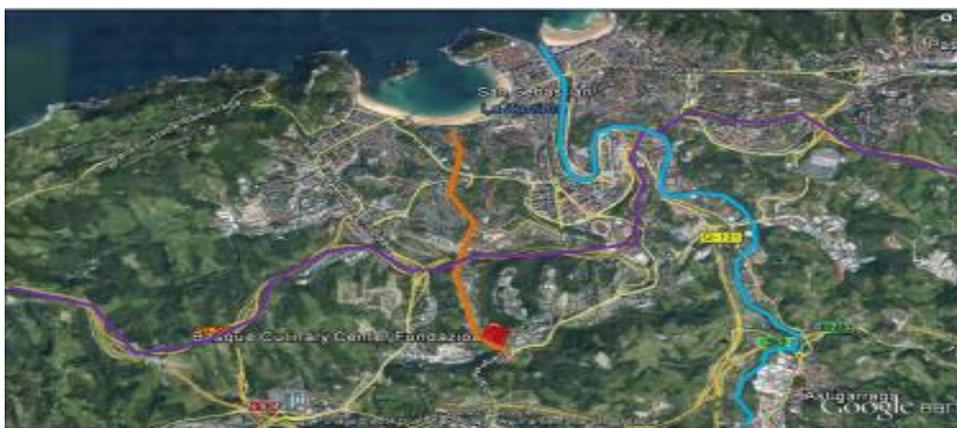


Figura N° 25 Esquema de localización Basque Culinary Center  
Fuente: Archidaily Perú

- Área Basque Culinary Center
- Río urumea
- Autopista GI 20
- Paseo Aieti

### - El Clima

La ciudad de San Sebastián presente un clima templado, elevada humedad y nubosidad frecuente y lluvias frecuentes en el año. El mes más frío es enero con temperatura mínima media de 4°C y el mes más cálido es agosto con temperatura máxima media de 25°C. Iluminación Ventilación y Asoleamiento.

Tabla 5  
Parámetros climáticos Basque Culinary Center

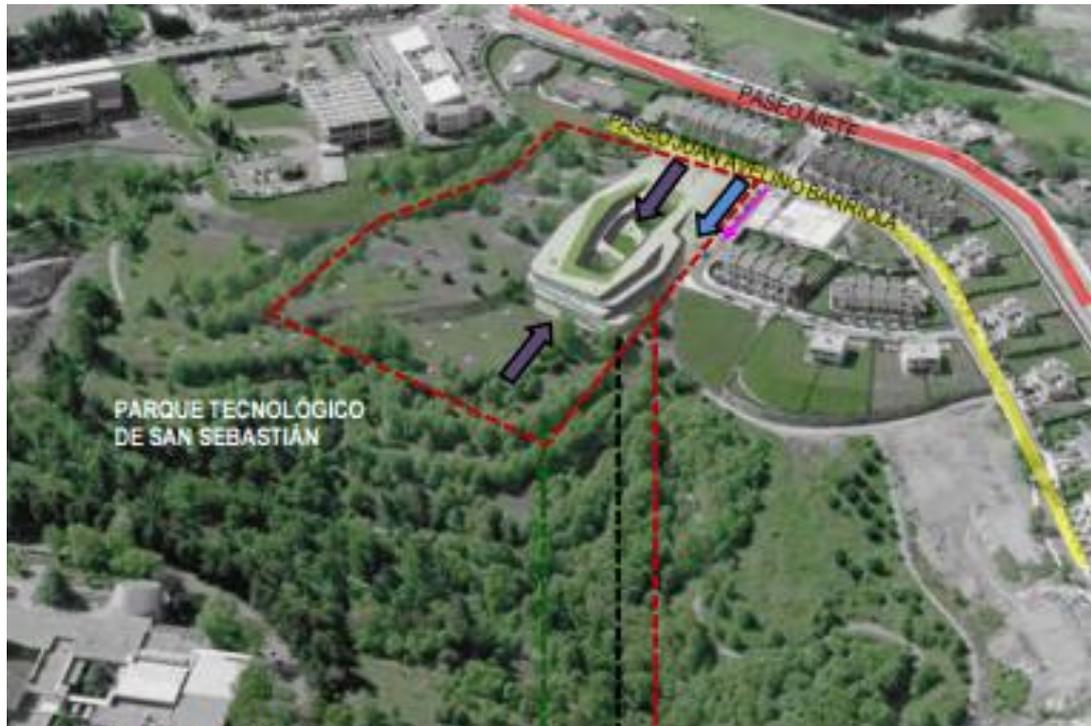
Parámetros climáticos promedio de San Sebastián (aeropuerto)													
Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Media Año
Temperatura máxima media (°C)	13	14	15	17	20	22	25	25	24	20	16	14	19
Temperatura mínima media (°C)	4	5	6	8	11	14	16	17	14	11	7	5	10
Temperatura máxima absoluta (°C)	25	29	29	32	37	38	38	38	38	33	28	26	
Temperatura mínima absoluta (°C)	-12	-13	-5	-1	3	5	7	8	4	0	-4	-3	
Precipitaciones (mm)	168	150	144	168	138	96	98	112	138	174	198	162	1738

FUENTE: WIKIPEDIA

- Periodos de temperatura muy baja
- Periodos de temperatura muy alta

Fuente: Archidaily Perú

## Análisis Físico Funcional Basque Culinary center



FUENTE: BASQUE CULINARY CENTER

-  AREA TOTAL DEL LOTE
-  AREA TOTAL CONSTRUIDA BCC
-  AREA LIBRE-PARQUE
-  ACCESO PEATONAL
-  ACCESO VEHICULAR
-  SENTIDO VEHICULAR

ÁREA TOTAL LOTE: 15000M<sup>2</sup>  
 ÁREA TECHADA: 3310M<sup>2</sup>  
 ÁREA PATIO CENTRAL: 1140M<sup>2</sup>

ÁREA TOTAL OCUPADA: 4450M<sup>2</sup>

ÁREA TOTAL CONSTRUIDA: 15000M<sup>2</sup>  
 ÁREA LIBRE -PARQUE: 10550M<sup>2</sup>

Basque culinary center alberga el centro de ciencias gastronómicas y centro de investigación e innovación en ciencias gastronómicas. se sitúa en una parcela tangencial al parque tecnológico san sebastian junto con la acusada pendiente del solar.



Figura N° 26 Vistas del Basque Culinary Center  
 Fuente: Archidaily Perú

## Esquema De Zonificación de plantas

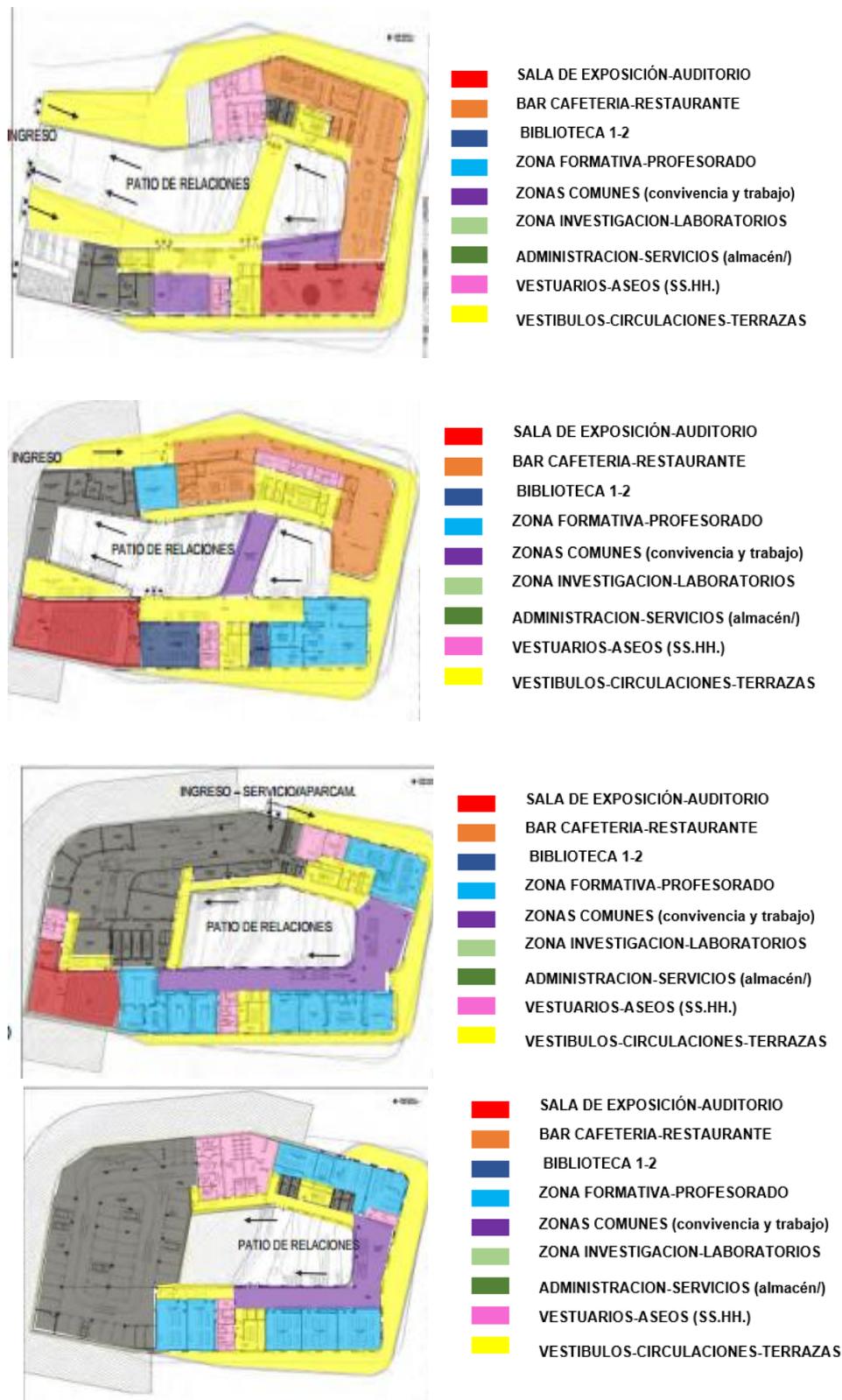


Figura N° 27 Esquema de zonificación planta 0-3 Basque Culinary Center  
Fuente: Archidaily Perú y elaboración propia

En este nivel que está por debajo del terreno natural se desarrollan la zona pedagógica, integrando algunas aulas, la zona deportiva donde se ubica el gimnasio de la escuela y por último la zona de servicios donde se encuentran los servicios higiénicos y cuartos para las instalaciones eléctricas, sanitarias y especiales.

Desde un punto de vista funcional se programa en dos grupos: Parte Práctica y Parte Académica. La agrupación es en vertical de todos los espacios del programa están dedicados a la aplicación práctica de la gastronomía, como los talleres, cocinas de pre-elaboración, acceso a materias primas, etc.; de tal modo que la interconexión de todos ellos con las personas y mercancías sean directas.

**FUNCIONALIDAD**

Agrupación vertical dedicada a la aplicación práctica de la gastronomía.

**PARTE PRÁCTICA APLICACIÓN, COCINA Y TALLERES.**

**PARTE ACADÉMICA FORMACIÓN E INVESTIGACIÓN.**



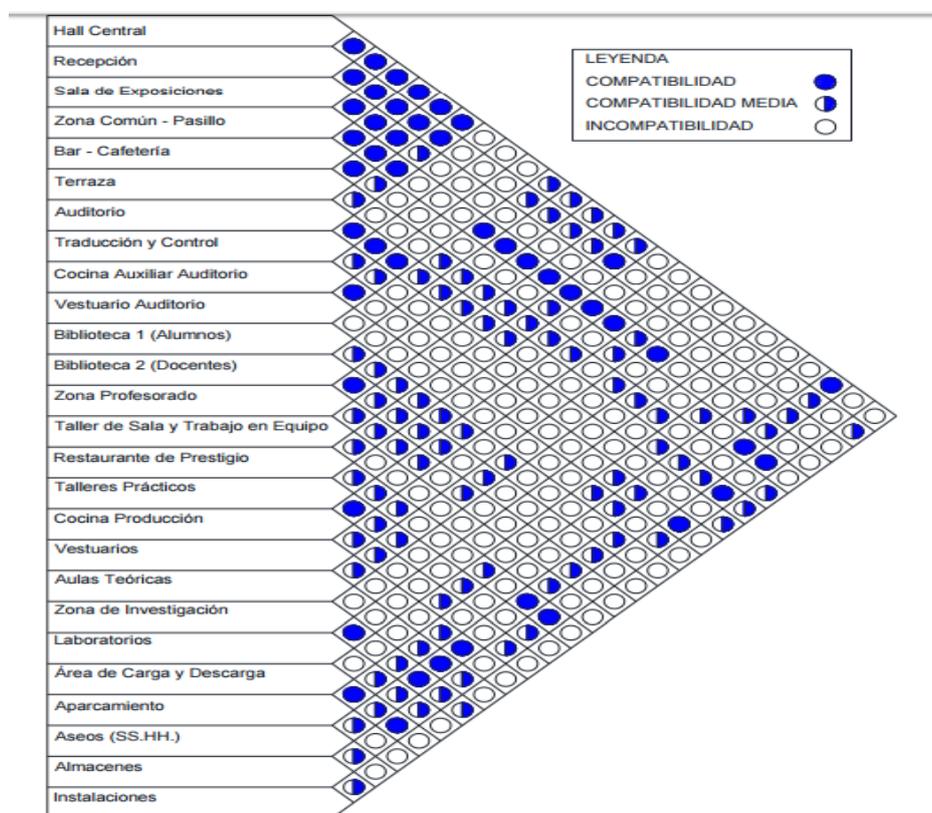
Figura N° 28 Cubierta verde para el cultivo en los techos del Basque Culinary Center  
Fuente: Archidaily Perú

La implantación del edificio en la topografía permite escalonar las plantas y desalinearlas entre sí para generar espacios cubiertos y abiertos. El edificio no supone una barrera visual al paisaje y no evita competir con la escala de las viviendas próximas; además, aprovecha el desnivel de la ladera para organizar su programa funcional de arriba a abajo, colocando la parte pública en el nivel 0 de acceso, luego bajando de niveles vamos ingresando a los espacios de especialización de la gastronomía, adentrándonos al edificio.

En el primer nivel se desarrollan las zonas de servicios complementarios que son cedidas a la comunidad, ambientes como la librería el espacio de usos múltiples y el auditorio de músicas se abren al público mientras la escuela funciona. En este nivel también se desarrollan zonas pedagógicas y de talleres.

### 3. Relaciones funcionales:

Tabla 6  
Relaciones funcionales-Basque Culinary Center



Fuente: Archidaily Perú

#### 4. Análisis Conceptual

La volumetría ha sido generada en base al juego de escala entre una referencia icónica, platos amontonados, y el propio edificio; planteando una metáfora en la que el plato vuelve a ser el soporte de la gastronomía.

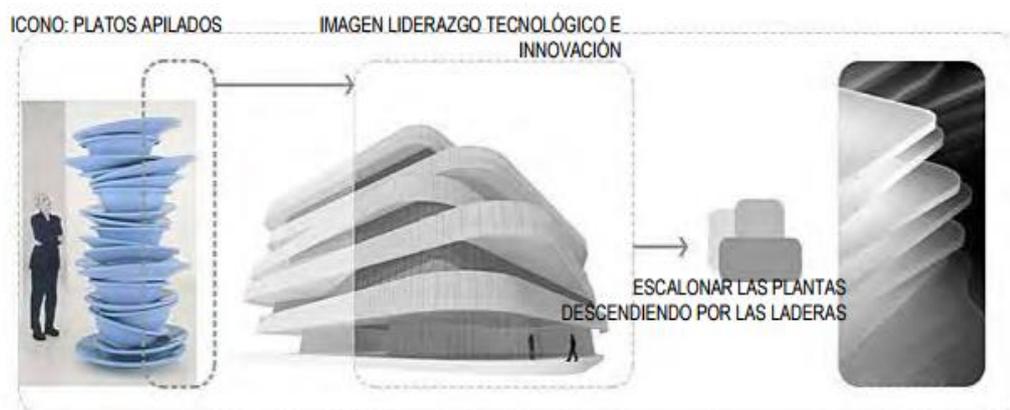


Figura N° 29 Conceptualización del Instituto Basque Culinary Center  
Fuente: Archidaily Perú

El galardonado estudio de arquitectura VERSTAS diseñó el centro pensando en “la escuela del futuro”, el edificio perfecto para fomentar un sistema pedagógico con tres pilares principales:

La utilización de las geometrías, apilamientos de platos y suavidad de ondas de la ladera consigue dar un efecto unitario al conjunto que sirve de estrategia de fusión entre arquitectura y paisaje. El edificio adaptado a la topografía tiende a fundirse en él y las cubiertas tienden a delimitar el patio organizador<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> (Archidaily, 2013). <https://www.google.com.pe/search?q=basque+culinary+center.com>

## B. En Latinoamérica



Figura N° 30 Vista del Centro Gastronómico cultural Bellavista  
Fuente: Archidaily Perú

### 1. Datos Generales

UBICACIÓN	: Santiago de Chile
DISEÑO	: oficina de arquitectura BMA
ÁREA	: 15000.00 m <sup>2</sup>
AÑO	: 2015

### 2. Análisis Físico Ambiental (centro gastronómico cultural bellavista)

#### - Ubicación

Nuevo Centro Gastronómico y Cultural. Vecino al acceso del Parque Metropolitano, el zoológico, la Casa Museo La Chascona del poeta Pablo Neruda, y Patio Bellavista. Hoy les presentamos la propuesta ganadora a manos de la oficina de arquitectura BMA, con sede en Argentina y Chile.



Figura N° 31 Vista del centro gastronómico cultural Bellavista  
Fuente: Archidaily Perú

#### - El Clima

El clima de la ciudad de Santiago corresponde a un clima templado con lluvias invernales y estación seca prolongada, más conocido como clima mediterráneo continentalizado. Entre las principales características climáticas de Santiago se encuentra la concentración de cerca del 80 % de las precipitaciones durante los meses del invierno austral (junio a agosto), y final del otoño e inicio de la primavera, con entre 50 y 80 mm. con un total anual de 313 mm. Estas precipitaciones son de lluvia, debido que la cota de nieve ronda normalmente los 2100 msnm en invierno y baja raramente de los 1500 msnm, por lo que la urbe es afectada solo ocasionalmente por nevadas.

Tabla 7  
Parámetros climáticos de Santiago de Chile

Parámetros climáticos promedio de Santiago de Chile  [ocultar]													
Mes	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Anual
Temp. máx. abs. (°C)	37.7	36.9	36.8	32.5	31.1	27.6	28.2	30.5	32.9	34.8	36.5	37.3	37.7
Temp. máx. media (°C)	29.7	29.1	26.9	23.3	18.7	15.2	14.9	16.7	19.0	22.3	25.4	28.4	22.5
Temp. media (°C)	20.9	19.9	17.6	14.2	11.1	8.5	8.1	9.5	11.5	14.5	17.3	19.9	14.4
Temp. mín. media (°C)	13.0	12.4	10.7	8.0	6.3	4.3	2.5	4.8	6.1	8.2	10.1	12.0	8.2
Temp. mín. abs. (°C)	7.0	6.2	3.6	-2.6	-5.9	-6.5	-6.8	-6.2	-4.5	0.5	4.3	6.7	-6.8
Precipitación total (mm)	0.3	1.7	3.8	12.9	44.2	70.4	86.6	51.8	22.5	13.4	9.2	2.1	318.9
Días de precipitaciones (≥ 1 mm)	1	2	2	5	7	8	6	6	6	4	3	2	52
Horas de sol	362.7	302.3	272.8	201.0	155.0	120.0	145.7	161.2	186.0	248.0	306.0	347.2	2807.9
Humedad relativa (%)	57	60	65	71	80	84	84	81	78	71	63	58	71

Fuente: Archidaily Perú

### 3. Análisis Físico Funcional centro gastronómico cultural bellavista



Figura N° 32 Vista centro gastronómico cultural Bellavista  
Fuente: Archidaily Perú

**AVENIDA LATERALES**



**AVENIDA PRINCIPAL**



**CRUCE INTEGRACION PEATONAL**



## - Zonificación

- RESTAURANTE 01=182.23 M2
- RESTAURANTE 02= 173.00 M2
- RESTAURANTE 03= 193.92 M2
- RESTAURANTE 04= 255.00 M2
- RESTAURANTE 05= 197.25 M2
- RESTAURANTE 06= 207.71 M2
- LOCAL MERCADO 01= 90.00 M2
- LOCAL MERCADO 02= 90.00 M2
- LOCAL MERCADO 03= 35.00M2

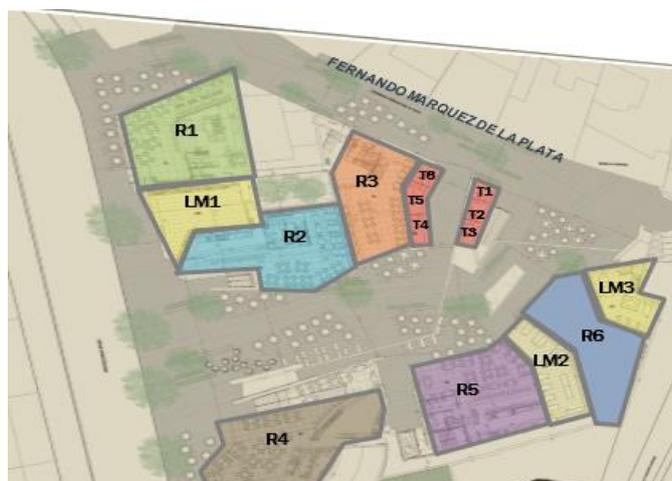


Figura N° 33 Zonificación del centro gastronómico cultural Bellavista  
Fuente: Archidaily Perú



Figura N° 34 Vista exterior del centro gastronómico cultural Bellavista  
Fuente: Archidaily Perú

Los pisos serán de piedra natural permitiendo combinado con franjas de césped que se pliegan y transforman en bancos acompañados por una especie vegetal, recreando situaciones tipo plaza. Todos los niveles tendrán presencia de verde dispuesto en jardineras y espacios dejados para tal fin. Encontramos la presencia del agua como elemento que otorgará frescura y conducirá al área de uso Cultural del primer subsuelo.

#### 4.- Distribución de plantas

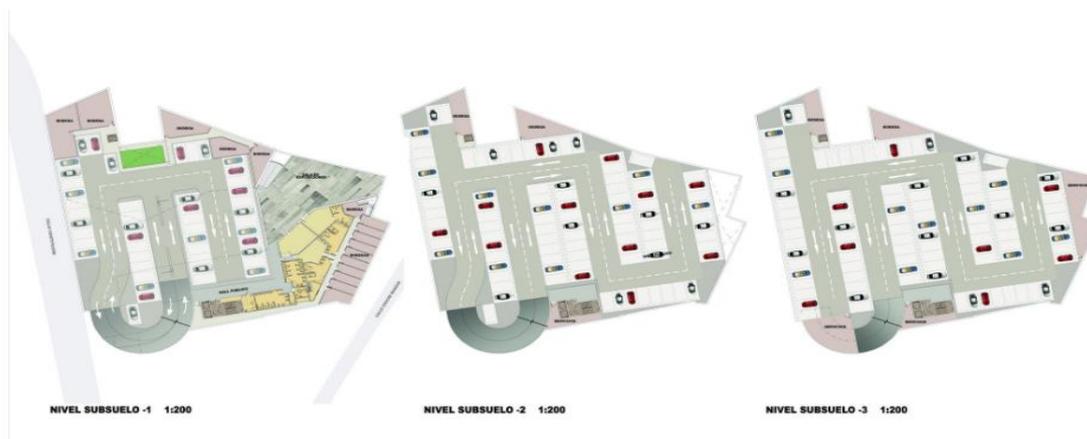


Figura N° 35 Distribución del sótano- centro gastronómico cultural Bellavista  
Fuente: Archidaily Perú



Figura N° 36 Distribución del sótano- centro gastronómico cultural Bellavista  
Fuente: Archidaily Perú

#### 4. Análisis Conceptual

La idea de una respetuosa y armoniosa convivencia entre el nuevo emprendimiento y el barrio, y en la búsqueda de potenciarse mutuamente, alcanza su expresión mediante volúmenes cuya escala dialogan integralmente con las construcciones aledañas poniendo en valor el carácter histórico urbano del entorno



Figura N° 37 Vista del centro gastronómico cultural bellavista  
Fuente: Archidaily Perú

*“La cocina al igual que la arquitectura, trabaja con un infinito número de recursos creativos que hacen posible crear e innovar a partir de materiales constructivos básicos. Pero incluso usando el más fino mármol o el mejor caviar, el éxito no se garantiza. La arquitectura, como la cocina, evoluciona y perdura en la forma de memorias, sabores y temperaturas” (Ferran Adria).*

## 5. Morfología-sistema estructural



Figura N° 38 Vista del centro gastronómico cultural Bellavista  
Fuente: Archidaily Perú



Figura N° 39 Vista del centro gastronómico cultural Bellavista  
Fuente: Archidaily Perú

La Estructura del edificio está considerada en H°A° tradicional, planteando en Subsuelos losas sin vigas con capiteles. En los pisos superiores se consideró trabajar con losas y vigas tradicionales debido a que las luces a salvar no son de dimensiones excesivas y no hay restricciones ni limitantes de alturas. Podría considerarse por un tema de

velocidad de construcción la inclusión de pilares y vigas metálicas, no hay aspectos que lo impidan.

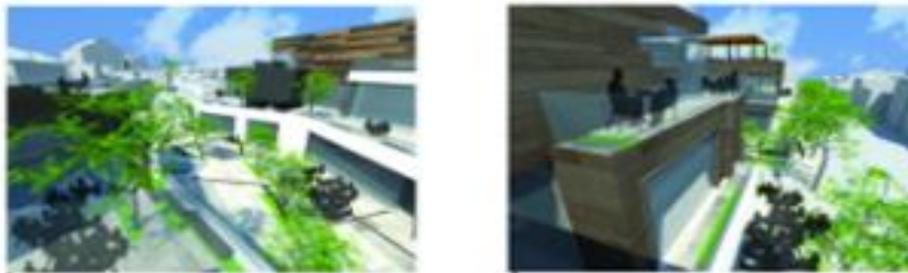


Figura N° 40 Vista del centro gastronómico cultural Bellavista  
Fuente: Archidaily Perú

## 2.4. ANTECEDENTES NORMATIVOS

Referido a los antecedentes normativos se tomarán en cuenta las siguientes para el desarrollo de la tesis:

### 2.4.1. Ley General De Educación 28044

En concordancia con la Constitución, el artículo 13 de la Ley 28044, Ley General de Educación se ocupa de la calidad de la educación, en donde reconoce los factores que intervienen en el logro de la calidad educativa. Entre los factores señalados, el literal “f” hace referencia a la infraestructura, equipamiento y materiales educativos adecuados a según el nivel de educación que se brinda. Señala también que el Estado garantiza estos factores en la educación pública y que en las instituciones privadas los regula y supervisa.

La infraestructura y equipamiento son, sin duda, un aspecto fundamental en el logro de la calidad educativa, esto es, en la formación integral de la persona y el del futuro profesional.

### 2.4.2. Análisis y Diagnóstico Situacional de la infraestructura gastronómica y educativa en la ciudad de Tacna.

#### 2.4.2.1. Dimensión Social

##### 2.4.2.1.1. Población

##### A. Población del Distrito

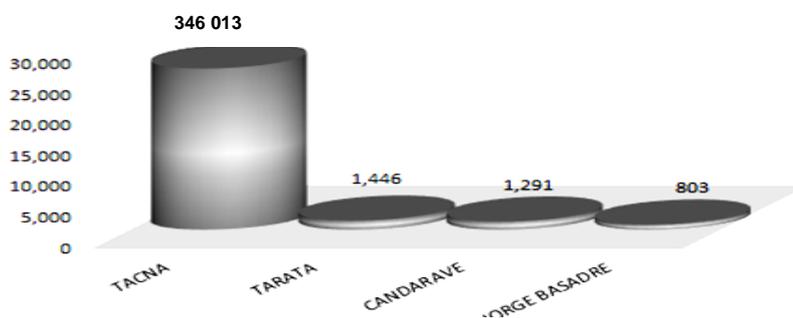
Tabla 8  
Población proyectada según departamento-Tacna

PERU POBLACION PROYECTADA,SUPERFICIE Y DENSIDAD SEGÚN SU DEPARTAMENTO 2007-2016				
Departamento	2007	2016	Superficie km	Densidad poblacional 2016(hab/km)
<b>Tacna</b>	294 650	346 013	16075,89	21,52

Fuente: Instituto nacional de estadística e información

Con estos datos podemos concluir que cada año aproximadamente se puede realizar un cálculo de cuanto se va incrementado la cantidad de pobladores en la ciudad de Tacna. Proyección actual 2017 es 35 0188 proyección 2027 es 39 1938.

Tabla 9  
Población proyectada según departamento-Tacna



Fuente: Instituto nacional de estadística e información

#### 2.4.2.2. Dimensión Económica

En Tacna el aspecto principal es la actividad gastronómica, importante por:

##### A. Población Económicamente Activa

Tabla 10  
P.E.A. según departamento-Tacna

ACTIVIDAD ECONÓMICA	MYPE POR PROVINCIA								TOTAL
	TACNA		TARATA		CANDARAVE		JORGE BASADRE		
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
COMERCIO	15090	56.04%	49	37.40%	31	27.68%	123	32.115	15293
SERVICIOS	8972	33.32%	70	53.44%	60	53.57%	225	58.747	9327
MANUFACTURA	2142	7.95%	8	6.11%	9	8.04%	20	5.222	2179
CONSTRUCCIÓN	382	1.42%	2	1.53%	2	1.79%	5	1.305	391
PESCA	22	0.08%	1	0.76%	3	2.68%	0	0.000	26
MINERÍA	71	0.26%	0	0.00%	0	0.00%	1	0.261	72
AGROPECUARIO	248	0.92%	1	0.76%	7	6.25%	9	2.350	265
<b>TOTAL</b>	<b>26927</b>	<b>100%</b>	<b>131</b>	<b>100%</b>	<b>112</b>	<b>100%</b>	<b>383</b>	<b>100</b>	<b>27553</b>

Fuente: Instituto nacional de estadística e información

Según estos datos podemos concluir que la actividad económica de la ciudad de Tacna es el comercio con un 56.04% y servicios 33.32% se dedican a la actividad gastronómica.

Los beneficios que traerá la actividad gastronómica en la ciudad de Tacna Serán la mejoría del P.E.A., la suma del P.B.I y la actividad terciaria como servicio.

### 2.4.2.3. Dimensión urbano ambiental

#### 2.4.2.3.1. Situación actual del instituto gastronómico Esdit:

Se encuentra ubicado en la Av. Billinghurst 475 y la sede de inscripciones en la Calle Modesto Basadre.



Figura N° 41 Estudiantes del Instituto Esdit- Presentación de platos  
Fuente: ESDIT.EDU.PE



Figura N° 42 Vista de los espacios interiores del instituto Gastronómico Esdit  
Fuente: ESDIT.EDU.PE

Los servicios básicos no funcionan, se carece de agua potable por bastantes horas durante el día .este problema es uno de los más comentado por los estudiantes imposibilitando sus actividades académicas.

Con respecto a la altura que presenta sus aulas que son de 2.65cm no corresponden con la norma en muchos aspectos influyendo mucha falta de confort y la incorrecta funcionalidad para el estudiante.

**CANTIDAD DE ALUMNOS EN LOS INSTITUTOS GASTRONOMICOS.  
FICHA DE INSTITUCION EDUCATIVA ESDIT - MINISTERIO DE EDUCACION.**

Tabla 11  
Padrón de instituto gastronómico

DISTRITO	TOTAL	BÁSICA REGULAR				BÁSICA ALTERNATIVA	BASICA ESPECIAL	TECNICO PRODUCTIVO	SUPERIOR NO UNIVERSITARIO			
		TOTAL	INICIAL	PRIM.	SEC.				TOTAL	PEDAG	TECN.	ARTIST
Tacna	875	799	537	161	101	30	3	29	14	3	10	1

Fuente: Instituto nacional de estadística e información

*Alumnos-Matrículas desde (2004-2016)*

Tabla 12  
Padrón de Institutos Gastronómicos

AÑO	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
total					0	0	137	45	29	45	245	392	216

Fuente: Instituto nacional de estadística e información

Con este tablero podemos concluir que en el año **2010** hubo 137 alumnos matriculados ascendiendo la cantidad de alumnos cada año entre 16 a 176 alumnos hasta el año **2016**.pero también hubo años de descendencia entre 16 a 92 alumnos hasta el año **2016 con 216 alumnos matriculados en la actualidad.**

*Cantidad de Docente desde (2004-2016)*

Tabla 13  
Padrón de Institutos Gastronómicos

AÑO	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
total					0		10	6	2	5	6	8	8

Fuente: Instituto nacional de estadística e información

Con este tablero podemos concluir que a partir del **2010** hubo 10 docentes. Pero también hubo años de descendencia entre 2 a 8 docentes hasta el año **2016** contando con **8 docentes**.

Cantidad de Secciones desde (2004-2016)

Tabla 14  
Padrón de Institutos Gastronómicos

AÑO	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
total					0	0	5	5	1	3	12	19	16

Fuente: Instituto nacional de estadística e información

Con todos estos datos podemos concluir que la cantidad de alumnos por sección en las aulas en el año 2010 son 5 alumnos, incrementándose durante los años hasta 19 alumnos por sección en el año 2015. pero también llegando a tener hasta 1 sección en el año 2013. Actualmente hay 16 secciones.

### 2.4.3. Reglamento Nacional De Edificaciones

Para cumplir con estas exigencias de una infraestructura de calidad, la institución educativa debe cumplir primeramente las estipulaciones del DS N° 011-2006-VIVIENDA, Reglamento Nacional de Edificaciones, el cual establece las siguientes disposiciones:

#### 2.4.3.1. TÍTULO II - HABILITACIONES URBANAS

##### A. Norma TH.040 - Habilitaciones Para Usos Especiales

##### Capítulo I - Generalidades

Artículo 1.- Constituyen Habilitaciones para Usos Especiales aquellos

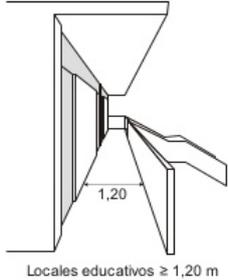
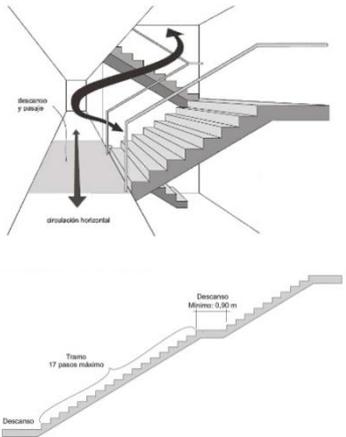
procesos de habilitación urbana que están destinados a la edificación de locales educativos, religiosos, de salud, institucionales, deportivos, recreacionales y campos feriales.

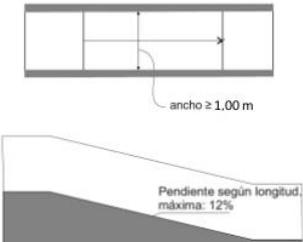
Artículo 2.- Las Habilitaciones para Usos Especiales, de acuerdo a su finalidad, podrán llevarse a cabo sobre terrenos ubicados en sectores de Expansión Urbana o que constituyan islas rústicas, con sujeción a los parámetros establecidos en el Cuadro Resumen de Zonificación y las disposiciones del Plan de Desarrollo Urbano.

### 2.4.3.2. Título III – Edificaciones

#### A. Norma A.010 – Condiciones Generales de Diseño

Tabla 15  
Condiciones generales de diseño

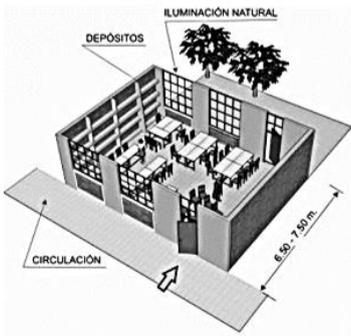
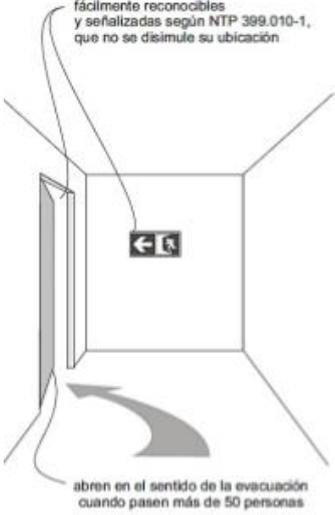
NORMA APLICADA	DESCRIPCIÓN / AMBIENTE	ESQUEMA GRAFICO
<p>NORMA A.010 CONDICIONES GENERALES Capítulo V</p>	<p>ACCESOS Y PASAJES DE CIRCULACIÓN: Artículo 25.- Los pasajes para el tránsito de personas deberán cumplir con las siguientes características: e) Sin perjuicio del cálculo de evacuación mencionado, la dimensión mínima del ancho de los pasajes y circulaciones horizontales interiores, medido entre los muros que lo conforman será las siguientes: Locales educativos 1.20 m</p>	
<p>NORMA A.010 CONDICIONES GENERALES Capítulo VI</p>	<p>CIRCULACIÓN VERTICAL: Artículo 26.- Las escaleras pueden ser: El tipo de escalera a proveerse depende del uso y de la altura de la edificación Educación hasta 4 niveles (integrada), más de 4 niveles (de evacuación) Artículo 29.- Las escaleras están conformadas por tramos, descansos y barandas. Los tramos están conformados por gradas. Las gradas están conformadas por pasos y contrapasos. En cada tramo de escalera, los pasos y los contra- pasos serán uniformes, debiendo cumplir con la regla de 2 Contrapasos + 1 Paso, debe tener entre 0.60 m. y 0.64 m., con un mínimo de 0.25 m para los pasos y un máximo de 0.18 m para los contrapasos, medido entre las proyecciones verticales de dos bordes contiguos.</p>	

	<p><b>RAMPAS:</b>                  Artículo 32.- Las rampas para personas deberán tener las siguientes características:                  a) Tendrán un ancho mínimo de 1,00 m                  b) La pendiente máxima será de 12% y estará determinada por la longitud de la rampa.</p>	
--	---	--

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

## B. Norma A.040 – Educación

Tabla 16  
 Normas de educación

NORMA APLICADA	DESCRIPCIÓN / AMBIENTE	ESQUEMA GRAFICO
<p>NORMA A.040                      CONDICIONES GENERALES                      Capítulo II</p>	<p><b>CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD:</b>                      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:                      a) La altura mínima será de 2.50 m.                      b) La ventilación en los recintos educativos debe ser permanente, alta y cruzada.                      c) El volumen de aire requerido dentro del aula será de 4.5 mt<sup>3</sup> de aire por alumno.                      d) La iluminación natural de los recintos educativos debe estar distribuida de manera uniforme.                      e) El área de vanos para iluminación deberá tener como mínimo el 20% de la superficie del recinto.                      f) La distancia entre la ventana única y la pared opuesta a ella será como máximo 2.5 veces la altura del recinto</p>	
	<p>Artículo 9.- 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:                      - Auditorio                      Según número de asientos                      - Salas de uso múltiple                      1.0 mt<sup>2</sup> por persona                      - Salas de clase                      1.5 mt<sup>2</sup> por persona                      - Camarines, gimnasios                      4.0 mt<sup>2</sup> por persona                      - Talleres, Laboratorios, Bibliotecas                      5.0 mt<sup>2</sup> por persona                      - Ambientes de uso administrativo                      10.0 mt<sup>2</sup> por persona</p>	 <p>fácilmente reconocibles y señalizadas según NTP 399.010-1, que no se disimule su ubicación</p> <p>abren en el sentido de la evacuación cuando pasen más de 50 personas</p>

<p>NORMA A.040 CONDICIONES GENERALES Capítulo III</p>	<p><b>CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES:</b></p> <p>Artículo 11.- Las puertas de los recintos educativos deben abrir hacia afuera sin interrumpir el tránsito en los pasadizos de circulación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La apertura se hará hacia el mismo sentido de la evacuación de emergencia.</li> <li>- El ancho mínimo del vano para puertas será de 1.00 m.</li> <li>- Las puertas que abran hacia pasajes de circulación transversales deberán girar 180 grados.</li> <li>- Todo ambiente donde se realicen labores educativas con más de 40 personas deberá tener dos puertas distanciadas entre sí para fácil evacuación.</li> </ul> <p>Artículo 12.- Las escaleras de los centros educativos deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>El ancho mínimo será de 1.20 m. entre los paramentos que conforman la escalera.</li> <li>Deberán tener pasamanos a ambos lados.</li> <li>El cálculo del número y ancho de las escaleras se efectuará de acuerdo al número de ocupantes.</li> <li>Cada paso debe medir de 28 a 30 cm. Cada contrapaso debe medir de 16 a 17 cm.</li> <li>El número máximo de contrapasos sin descanso será de 16.</li> </ol>	
<p>NORMA A.010 CONDICIONES GENERALES Capítulo IV</p>	<p><b>DOTACIÓN DE SERVICIOS</b></p> <p>Artículo 13.- 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:</p> <p>Centros de educación primaria, secundaria y superior:</p> <p>De 0 a 60 alumnos 1L, 1u, 1l Hombres 1L, 1l Mujeres</p> <p>De 61 a 140 alumnos 2L, 2u, 2l Hombres 2L, 2l Mujeres</p> <p><b>De 141 a 200 alumnos</b> <b>3L, 3u, 3l Hombres</b> <b>3L, 3l Mujeres</b></p> <p><b>Por cada 80 alumnos adicionales</b> <b>1L, 1u, 1l</b> <b>1L, 1l</b></p>	

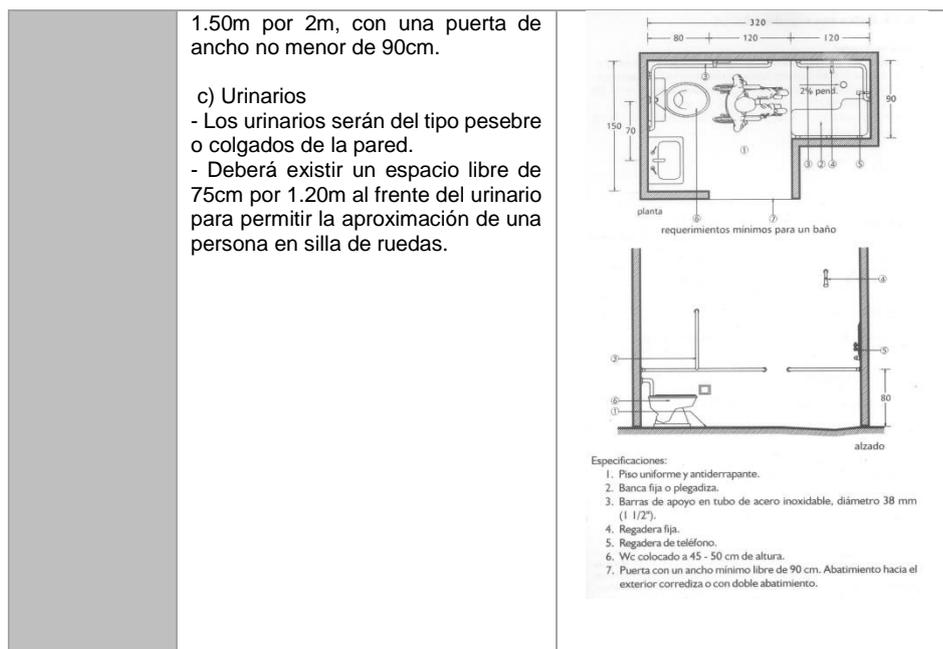
	L = lavatorio, u= urinario, I = Inodoro	
--	---	--

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

### C. Norma A.120 – Accesibilidad para Personas con Discapacidad y de las Personas Adultas Mayores

Tabla 17  
Normas de accesibilidad

NORMA APLICADA	DESCRIPCIÓN / AMBIENTE	ESQUEMA GRAFICO
<p>NORMA A.120 Capítulo II</p>	<p><b>CONDICIONES GENERALES:</b> Artículo 9.- Las condiciones de diseño de rampas son las siguientes: a) El ancho libre mínimo de una rampa será de 90cm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencias de nivel de hasta 0.25 m. 12% de pendiente</li> <li>- Diferencias de nivel de 0.26 hasta 0.75 m. 10% de pendiente</li> <li>- Diferencias de nivel de 0.76 hasta 1.20 m. 8% de pendiente</li> <li>- Diferencias de nivel de 1.21 hasta 1.80 m. 6% de pendiente</li> <li>- Diferencias de nivel de 1.81 hasta 2.00 m. 4% de pendiente</li> <li>- Diferencias de nivel mayores 2% de pendiente</li> </ul> <p>Las diferencias de nivel podrán sortearse empleando medios mecánicos</p> <p>b) Los descansos entre tramos de rampa consecutivos, y los espacios horizontales de llegada, tendrán una longitud mínima de 1.20m medida sobre el eje de la rampa.</p>	
	<p><b>CONDICIONES GENERALES</b> Artículo 15.- En las edificaciones cuyo número de ocupantes demande servicios higiénicos por lo menos un inodoro, un lavatorio y un urinario deberán cumplir con los requisitos para personas con discapacidad.</p> <p>a) Lavatorios</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los lavatorios deben instalarse adosados a la pared o empotrados en un tablero individualmente y soportar una carga vertical de 100 kgs.</li> <li>- Deberá existir un espacio libre de 75cm x 1.20 m al frente del lavatorio para permitir la aproximación de una persona en silla de ruedas.</li> </ul> <p>b) Inodoros - El cubículo para inodoro tendrá dimensiones mínimas de</p>	



Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

#### D. Criterios para la evaluación de infraestructura de institutos superiores

Se considera un mínimo de ambientes necesarios para el adecuado funcionamiento de la institución. La relación es la siguiente:

- Aulas (Las necesarias para cubrir las matrículas o metas propuestas y/o aprobadas)
- 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
- 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
- **CIRCULACIONES**

Los pasadizos de circulación que sirvan 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:

Tabla 18  
Normas de circulación

<b>NRO DE AMBIENTES</b>	<b>ANCHO</b>
<b>1 a 3</b>	1.50m
<b>4 a 5</b>	1.80m
<b>6 o mas</b>	2.10m

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

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

- **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 variar 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:

Tabla 19  
Dimensiones de escalera

<b>Nro DE AMBIENTES EDUCATIVO</b>	<b>ANCHO</b>	<b>NRO DE ESCALERAS</b>
1 a 4	1.50m	1
5	1.65m	1
6	1.80m	1
7 a 8	1.50m	2
9	1.65m	2
10	1.80m	2
11 a 12	1.50m	3
13	1.65m	3

14	1.80m	3
----	-------	---

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

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.

- **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:

Tabla 20  
Altura libre interior de aulas

ALTURA LIBRE INTERIOR DE AULAS	
TIPO DE CLIMA	ALTURA PROMEDIO
<b>COSTA</b>	3.00M 3.50M
<b>SIERRA</b>	2.85M 3.00M
<b>SELVA</b>	3.50M 4.00M

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

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

Tabla 21  
Altura libre interior de aulas

ALTURA LIBRE INTERIOR DE AULAS	
TIPO DE CLIMA	%DE AREA DE AMBIENTE
<b>COSTA</b>	7% 10%
<b>SIERRA</b>	5% 7%
<b>SELVA</b>	10% 15%

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

- **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°.

- **SERVICIOS HIGIÉNICOS** Para realizar el cálculo de la cantidad de aparatos necesarios en los baños de alumnos, se deberá tomar en cuenta el número de alumnos a servir y el supuesto que la matrícula promedio es de 50% hombres y 50% mujeres. Entonces se considerará 01 inodoro por cada 60 alumnos y 01 lavatorio y 01 urinario por cada 40 alumnos en el baño de hombres. En el baño de mujeres, 01 inodoro y 01 lavatorio por cada 40 alumnas.

**E. Normas para la organización y ejecución del proceso de admisión a los institutos y escuelas de educación superior (fuente: DIGESUTP 2010) *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	m <sup>2</sup>	por	alumno
Laboratorio.....	2.50	m <sup>2</sup>	por	alumno
Taller.....	a partir de 3.00 m <sup>2</sup>			

Todos los ambientes educativos se destinan un área libre como espacio de circulación. La capacidad máxima por aula no deberá exceder de 40 alumnos.

- **ESCALERAS**

El tipo de escalera a proveerse depende del uso y de la altura de la edificación:

Tabla 22  
 Tipo de escalera según su uso y su altura edificada

<b>INFRAESTRUCTURA</b>	<b>INTEGRADA</b>	<b>DE EVACUACION</b>
VIVIENDA	HASTA 5 NIVELES	MAS DE 5 NIVELES
HOSPEDAJE	HASTA 3 NIVELES	MAS DE 3 NIVELES
<b>EDUCACION</b>	HASTA 4 NIVELES	MAS DE 4 NIVELES
SALUD	HASTA 3 NIVELES	MAS DE 3 NIVELES
<b>COMERCIO</b>	HASTA 3 NIVELES	MAS DE 3 NIVELES
OFICINAS	HASTA 4 NIVELES	MAS DE 4 NIVELES
SERVICIOS COMUNALES	HASTA 3 NIVELES	MAS DE 3 NIVELES
RECREACION Y DEPORTE	HASTA 3 NIVELES	MAS DE 3 NIVELES
TRANSPORTES Y COMUNICACIONES	HASTA 3 NIVELES	MAS DE 3 NIVELES

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

El numero y ancho de las escaleras de uso no residencial.

Tabla 23  
 Cantidad de escalera según su uso no residencial

<b>USO NO RESIDENCIAL</b>	<b>ANCHO TOTAL REQUERIDO</b>
<b>1 a 250 ocupantes</b>	1.2m en 1 escalera
<b>251 a 700 ocupantes</b>	2.4m en 2 escaleras
<b>701 a 1200 ocupantes</b>	3.60m en 3 escaleras
<b>Mas de 1201 ocupantes</b>	Un modulo de 0.6 m por cada 360 ocupantes

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

- **ESTACIONAMIENTOS**

Las características a considerar en la provisión de espacios de estacionamientos de uso público serán las siguientes:

a) Las dimensiones mínimas de un espacio de estacionamiento:

Tabla 24  
Norma de estacionamientos

Tres o mas estacionamientos continuos	Ancho:2.50m cada uno
Dos estacionamientos continuos	Ancho:2.60m cada uno
Estacionamiento individual	Ancho:3.0 m cada uno
En todos los casos	Largo:5m Altura: 10m

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

b) Los elementos estructurales podrán ocupar hasta el 5% del ancho del estacionamiento.

c) La distancia mínima entre los espacios de estacionamiento no deben invadir ni ubicarse frente a las rutas de ingreso o evacuación de las personas.

#### F. Norma a.070: comercio capítulo I: aspectos generales

Están comprendidas las siguientes tipos de edificaciones: - Restaurante.- Edificación destinada a la comercialización de comida preparada. - Cafetería.- Edificación destinada a la comercialización de comida de baja complejidad de elaboración y de bebidas

#### CAPITULO II: CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

El número de personas de una edificación comercial se determinará de acuerdo con la siguiente tabla, en base al área de exposición de productos y/o con acceso al público:

Tabla 25  
Área según el tipo de edificación

Restaurante (area de mesas)	1.5 m2 por persona
Patio de comida (area de mesas)	1.5m2 por persona
Area de servicio (cocina)	10m2 por persona

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

La altura libre mínima de piso terminado a cielo raso en las edificaciones comerciales será de 3.00 m.

### CAPITULO III: CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES

Los accesos a las edificaciones comerciales deben contar con al menos un ingreso accesible para personas con discapacidad, y a partir de 1 000 m<sup>2</sup> techados, con ingresos diferenciados para público y para mercadería. Las dimensiones de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) La altura mínima será de 2.10 m.
- b) Los anchos mínimos de los vanos en que instalarán puertas serán:

Tabla 26  
Norma de altura de vanos

Ingreso principal	1.00 m
Dependencias interiores	0.90m
Serv.higienicos	0.80m
Serv.higienicos discapacitados	0.90m

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

El ancho mínimo de los pasajes será de 2.40 m. Los pasajes principales deberán tener un ancho mínimo de 3.00 m.

Tabla 27  
Norma servicios sanitarios –personal del trabajo

Numero de ocupantes	Hombres	mujeres	mixto
1 a 5 empleados			1L,1U,1I
6 a 20 empleados	1L,1U,1I	1L,1I	
De 21 a 60 empleados	2L,2U,2I	2L,1I	
De 61 a 150 empleados	3L,3U,3I	3L,1I	
Por cada 100 empleados adicionales	1L,1U,1I	1L,1I	

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

Adicionalmente a los servicios sanitarios para los empleados se proveerán servicios sanitarios para el público:

Tabla 28  
Norma servicios -publico

Numero de ocupantes	Hombres	mujeres

1 a 16 publico	No requiere	No requiere
17 a 50 publico	1L,1U,1I	1L,1I
De 51 a 100 publico	2L,2U,2I	2L,1I
Por cada 150 personas adicionales	1L,1U,1I	1L,1I

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

Las edificaciones comerciales donde se haya establecido ingresos diferenciados para personas y para mercadería deberán efectuarse dentro del lote. Incluir un patio de maniobras para vehículos de carga acorde con las demandas de recepción de mercadería. Deberá proveerse un mínimo de espacios para estacionamiento de vehículos de carga:

Tabla 29

Áreas mínimas-estacionamiento de vehículo para carga

De 1 a 500m2 area techada	1 estacionamiento
De 501 a 1500m2 area techada	2 estacionamiento
De 1500 a 3000m2 area techada	3 estacionamiento
Mas de 3000 m2 area techada	4 estacionamiento

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

Se proveerá un ambiente para basura que destinará un área mínima de 0.03 m2 por m2 de área de venta, con un área mínima de 6 m2. Adicionalmente se deberá prever un área para lavado de recipientes de basura, estacionamiento de vehículo recolector de basura, etc.

#### **G. Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines resolución ministerial nº 363-2005/MINSA**

##### **TITULO II DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES CAPÍTULO I UBICACIÓN E INSTALACIONES**

##### **Artículo 11°.- Vestuarios y Servicios Higiénicos para el Personal**

Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene. Para uso del personal, el establecimiento debe contar con servicios higiénicos fuera del

área de manipulación de los alimentos y sin acceso directo a la cocina o al almacén. Los servicios higiénicos deben tener buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Los servicios higiénicos para hombres deben contar con lo siguiente:

Tabla 30

Norma de servicios sanitarios según capacidad de personas

De 1 a 9 personas	1 inodoro, 2 lavatorios, 1 urinario
De 10 a 24 personas	2 inodoros, 4 lavatorios, 1 urinario
De 25 a 49 personas	3 inodoros, 5 lavatorios, 2 urinarios
Más de 50 personas	1 unidad adicional por cada 30 personas

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

#### ***TITULO IV DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL***

**Artículo 34°.-** Salud del Personal La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos. No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectas contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud. **Artículo 35°.-** Higiene y Hábitos del Personal Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- a) Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- b) Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos
- c) Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
- d) Después de rascarse la cabeza ú otra parte del cuerpo.
- e) Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- f) Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.

g) Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario. Los manipuladores de alimentos también deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir.

Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes ú otros.

**Artículo 36°.-** Vestimenta Los manipuladores de alimentos (del área de cocina) deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable. El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

**Artículo 37°.-** De la Capacitación Sanitaria La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros. La capacitación del Equipo de Autocontrol Sanitario a que se refiere al:

**Artículo 42°** de la presente Norma Sanitaria, debe incluir los siguientes temas: a) Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.

- b) Principios Generales de Higiene.
- c) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas.
- d) Programas de Higiene y Saneamiento.
- e) Bases del sistema HACCP aplicado a Restaurantes o Servicios Afines.
- f) Aplicación de las Fichas de Evaluación Sanitaria de Restaurantes.
- g) Cumplimiento de la presente Norma Sanitaria.

## H. Aprueban Reglamento de Restaurantes Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR

Tabla 31  
Requisitos mínimos de restaurantes tres tenedores

### ANEXO N° 3 - REQUISITOS MÍNIMOS DE RESTAURANTES TRES TENEDORES

<b>CONDICIONES GENERALES</b>
En las instalaciones y acabados de todos los ambientes de uso general se utilizarán material de calidad. Los equipos mecánicos del establecimiento reunirán las condiciones de funcionalidad y técnica moderna.
El mobiliario y los elementos decorativos serán de calidad.
Se contará con medio de acceso, escaleras y pasadizos, así como elementos de prevención y protección contra incendios, siniestros y accidentes, de acuerdo a las normas de seguridad vigentes
Los comedores estarán convenientemente ventilados, climatizados e iluminados (iluminaciones que modifican sensiblemente los colores deben ser evitadas).
Vajilla, cristalería y cubiertos estarán en buena calidad y en perfecto estado de conservación.
<b>CONDICIONES PARTICULARES</b>
<b>Dependencias e instalaciones de uso general:</b>
Ingreso.- Uno principal y otro de servicio.
Recepción.- Contará con servicio telefónico y con servicios higiénicos.
Servicios Higiénicos Generales.- Independientes para damas y caballeros. El número de inodoros, urinarios y lavatorios, será adecuado y racional en concordancia con la capacidad de comensales del establecimiento.
Ascensores.- Contará obligatoriamente con uno cuando el Restaurante se encuentre ubicado en el 3er. Piso o en nivel superior.
Estar de Espera y Bar.- Su área mínima será equivalente al 15% del área del comedor y será independiente de los ambientes de comedor.
Comedor.- La distribución de mesas y mobiliario será funcional permitiendo una adecuada circulación de las personas.
Ventilación.- Contará con el equipo adecuado en todas las instalaciones del establecimiento.
<b>Instalaciones de Servicio:</b>
Cocina.- Tendrá un área equivalente al 20% de los ambientes de comedores que sirve. Los muros, pisos y techos serán revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza. Cuando la cocina esté ubicada en un nivel diferente al de los comedores se deberá establecer una comunicación rápida y funcional.
Sistemas de conservación de alimentos. Se dispondrán de agua fría y caliente así como de campanas extractoras y refrigeradores.
Servicios higiénicos para el personal de servicio.
<b>Personal:</b>
Jefe de cocina capacitado y/o con experiencia
Jefe de comedor capacitado y/o con experiencia
Personal subalterno capacitado y/o con experiencia debidamente uniformado.

Fuente: Reglamento nacional de edificaciones

#### 2.4.4. **Normativa Vigente de la Ley General de Educación.**

Todo proyecto de infraestructura a implementarse deberá cumplir con la siguiente normatividad:

- Ley N° 28044, Ley General de Educación.
- D.S. N° 011-2006-VIVIENDA Reglamento Nacional de Edificaciones.
- Normas Técnicas de Diseño Arquitectónico para Centros Educativos de Educación Básica -INIED - 1987.
- Documento de Trabajo que señala los criterios técnicos de diseño de locales educativos del nivel primario y secundario del 2011.
- Normas estructurales:

E.020 Norma de cargas.

E.050 Norma de suelos y cimentaciones.

E.030 Norma de diseño Sismo resistente.

E.060 Norma de concreto armado.

E.070 Norma de albañilería.

E.120 Norma de seguridad durante la construcción.

- Código Nacional de Electricidad.
- Reglamento Nacional de Defensa Civil.
- Reglamento de metrados vigente.
- Ley 29090 Ley de Habilitaciones Urbanas y de Edificaciones, y sus modificatorias.

# **CAPÍTULO III**

**PROPUESTA ARQUITECTÓNICA**

### 3. PROPUESTA ARQUITECTÓNICA

#### 3.1. ANÁLISIS DE SITIO

##### 3.1.1. Aspecto Físico Ambiental

###### A. Ubicación del Terreno

El terreno se localiza en el centro de Tacna, distrito de Tacna, provincia Tacna, departamento de Tacna. Según el Plan de Desarrollo Concertado Tacna al 2021, la ubicación política del terreno es:

Departamento : Tacna  
 Provincia : Tacna  
 Distrito : Tacna  
 Avenida : Circunvalación Oeste

El terreno se encuentra estratégicamente ubicado en la provincia de tana, ya que este centro poblado por su ubicación y disposición funciona como núcleo articulador entre los demás centros poblados que conforman el Distrito de Tacna.

El emplazamiento del terreno tiene como:

- Área : 15162.57 m<sup>2</sup>
- Perímetro : 505.99 ml
- Linderos y Colindantes

POR EL FRENTE: Con la Av. Circunvalación Oeste es línea recta de 01 tramo de 157.94 ml, con propiedad privada y vía asfaltada principal.

POR LA DERECHA: Con la calle s/n es línea recta de 02 tramo de 97.19 ml, con propiedad privada.

POR EL FONDO: Con la calle s/n es línea recta de 03 tramo de 155.68 ml, con propiedad privada.

POR LA IZQUIERDA: Con la calle s/n es línea recta de 04 tramo de 73 ml, con propiedad privada.

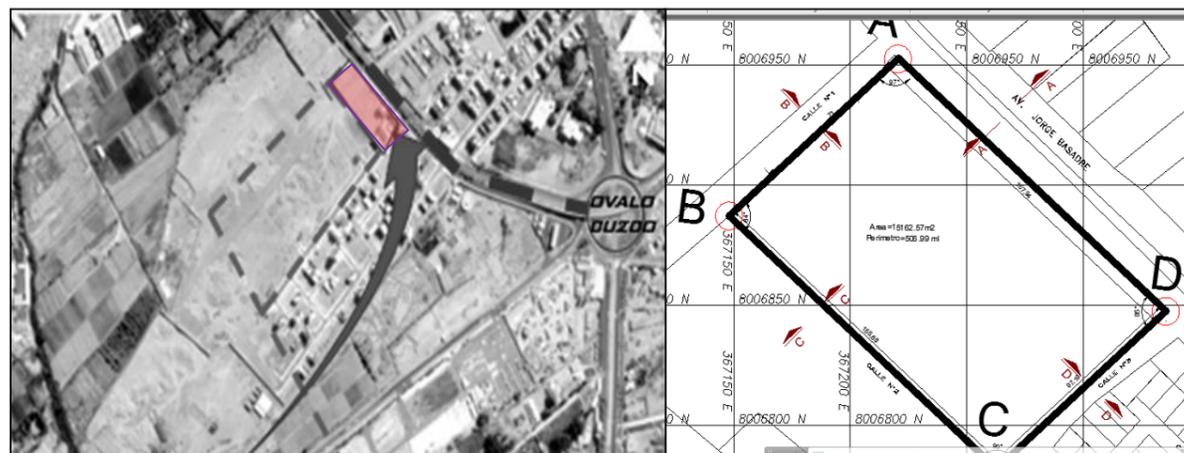


Figura N° 44 Esquema de ubicación y perímetro de terreno  
 Fuente: Elaboración propia

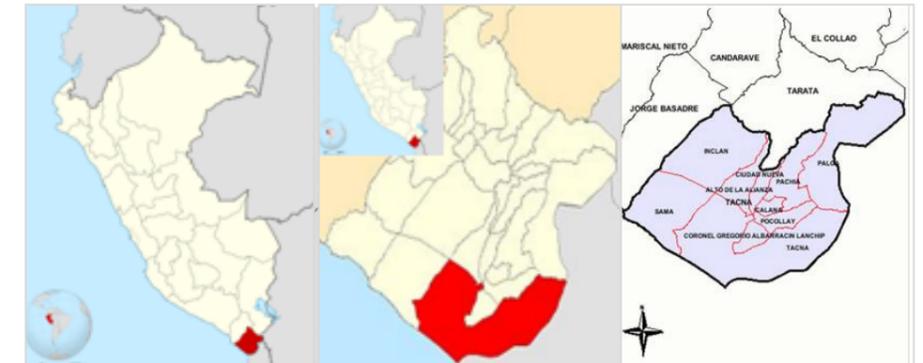


Figura N° 43 Ubicación política de Tacna  
 Fuente: Mapa vulnerabilidad y riesgos

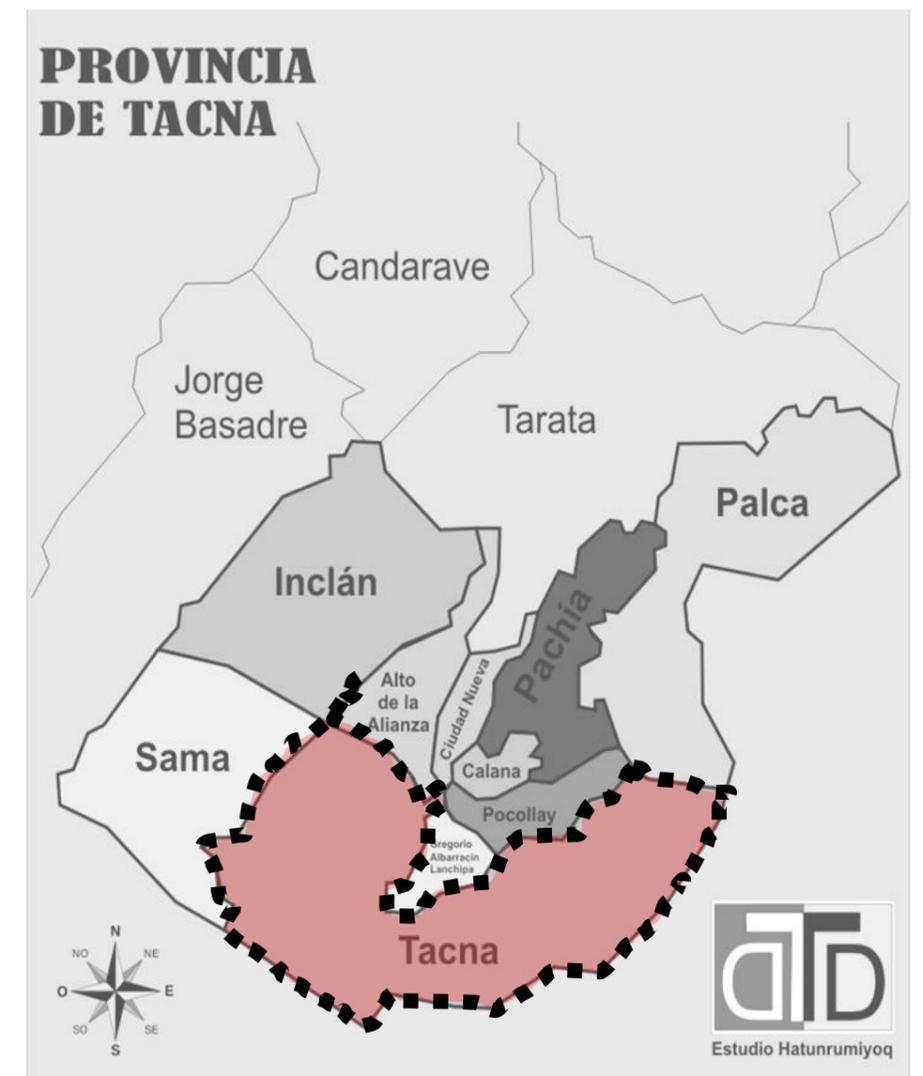


Figura N° 45 Provincia de Tacna  
 Fuente: Mapa de vulnerabilidad y riesgos

## B. Topografía

El terreno de estudio presenta una topografía relativamente plano que va del nivel 0.00 + hasta el nivel 0.50+.

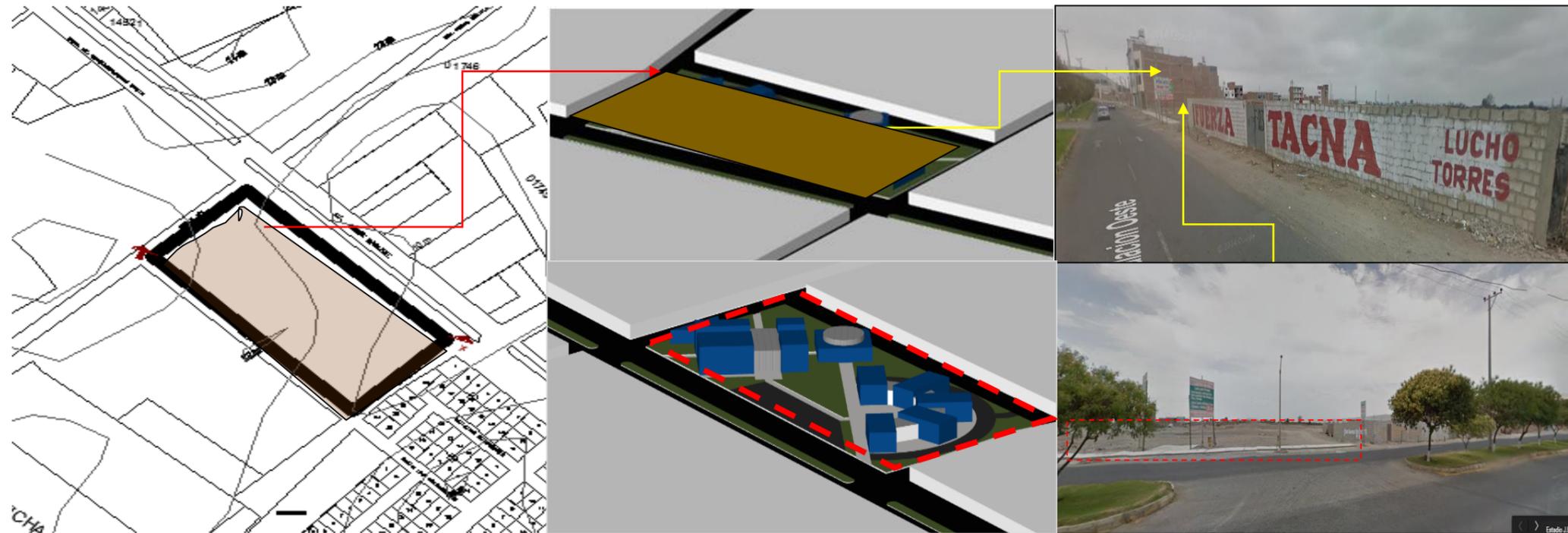


Figura N° 46 Plano topográfico del terreno y su morfología  
Fuente: Elaboración propia

Con esta imagen podemos analizar y concluir que su topografía posee desniveles muy mínimos su morfología es regular la cual es muy factible de construcción en el terreno.

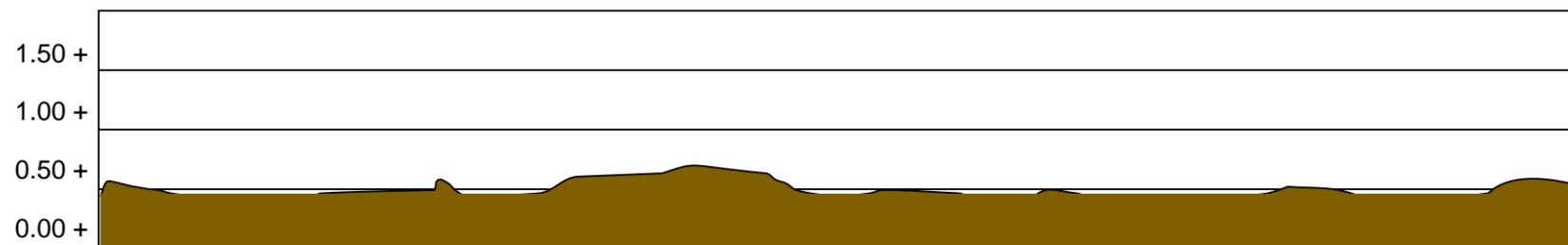


Figura N° 47 Niveles topográficos del terreno  
Fuente: Elaboración propia

### C. Clima

El distrito de Tacna su amplitud altitudinal y heterogeneidad topográfica. Tenemos en orden Iluminación.

El clima de Tacna es templado subtropical y desértico. Pueden ocurrir grandes levantamientos de polvo y arena, llamados coloquialmente como "Tormentas de arena". El 8 de julio del 2016, se registró 31.5°C, una temperatura totalmente anormal para la fecha, producido por un fenómeno llamado subsidencia, que produjo un incremento brusco en la temperatura y grandes levantamientos de arena. La temperatura media es de 18,6 °C, con una máxima de 32 °C y una mínima de 8 °C. La mínima más baja registrada fue de 5 °C

Uno de los principales aspectos a considerar en el diseño arquitectónico de centros educativos es la iluminación. Ya que es básica para generar ambientes propicios para él.

Es muy importante el análisis del clima en el área de desarrollo para poder aplicar las condiciones de diseño con respecto al clima con ello diseñar correctamente una adecuada infraestructura.

Entre las 9:00 a 1:20 a 2:30 el sol en el invierno es relativamente intensa, son muy raras las veces que ocurren lluvias fuertes generalmente solo llovizna en las noches un par de horas todo ello ocurre en invierno. Durante todo el año su clima es entre 18 °C máximo 32 °C de temperatura.

#### POSO DE LUZ EN SUS INFRAESTRUCTURAS Y VANOS CORRECTAMENTE UBICADOS

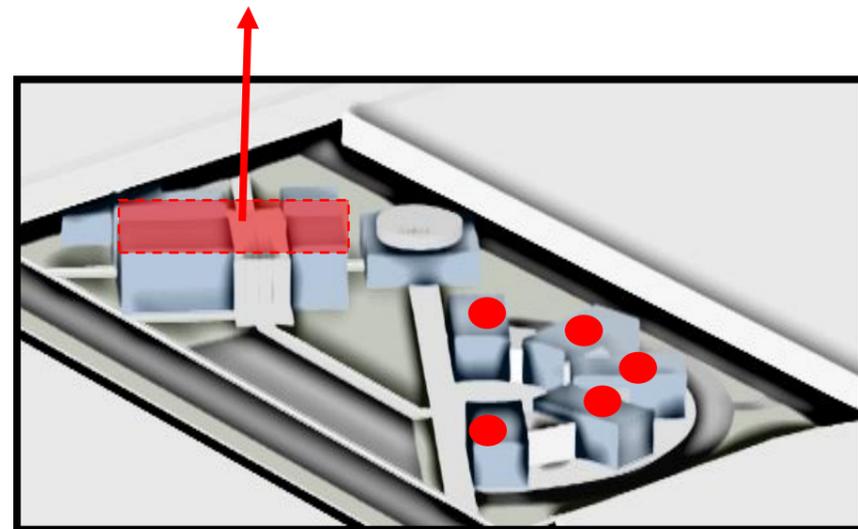


Figura N° 49 Vista de proyección del sol aproximación 13:00pm  
Fuente: Elaboración propia

#### ✓ Premisas de Diseño:

- La iluminación natural debe estar distribuida de manera uniforme en las aulas educativas y comedores.
- El área de los vanos deberá tener como mínimo el 20% de la superficie total de las infraestructuras.
- El uso de materiales como el vidrio permitirá el mayor aprovechamiento de iluminación natural.

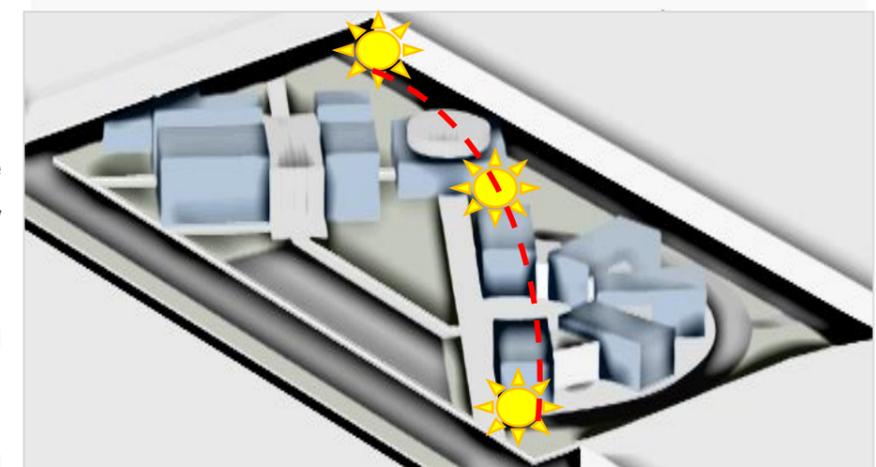
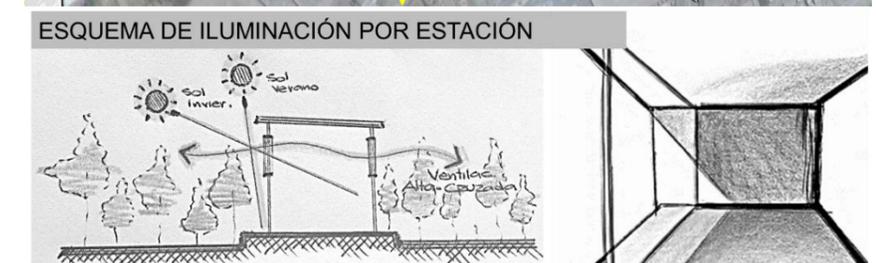
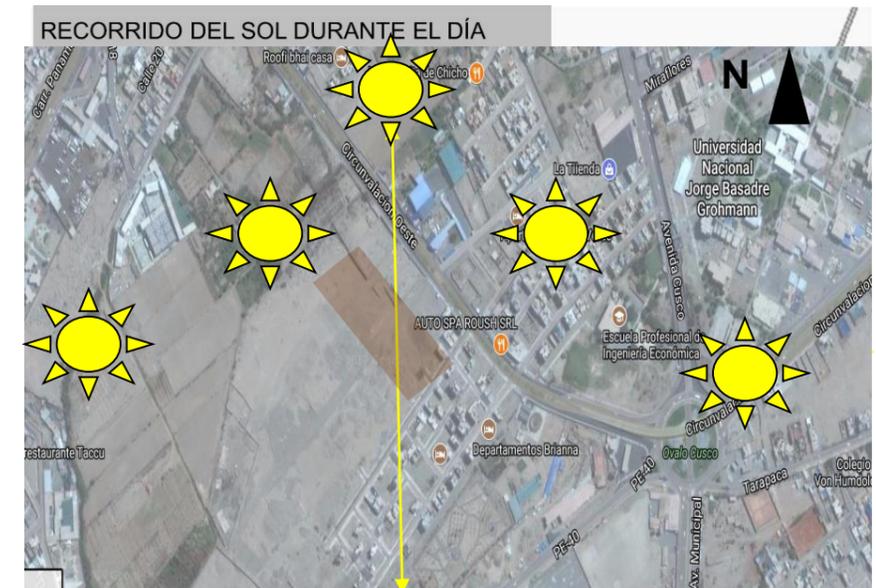


Figura N° 48 Esquema de iluminación  
Fuente: Elaboración propia

### D. Asoleamiento

El asoleamiento es un elemento fundamental para definir el clima de un territorio o sector pero además es un factor con una enorme influencia en los otros elementos del clima, y sobre todo, del microclima, pues modifica la temperatura y humedad, brisas, vegetación, etc., del lugar.

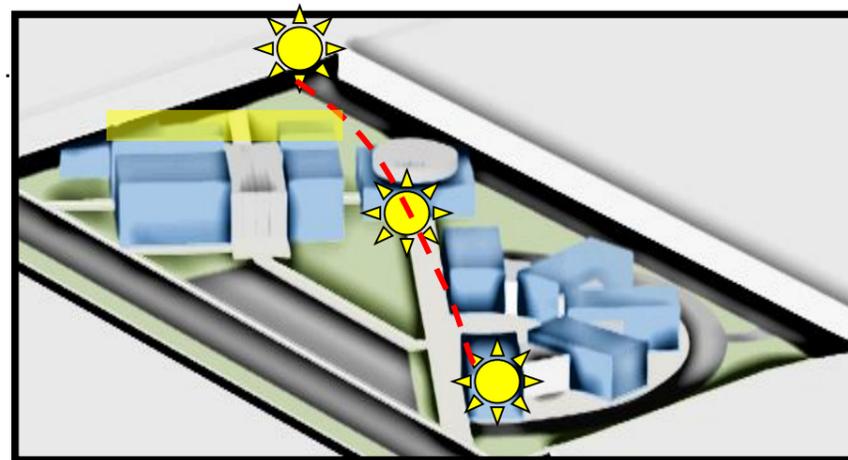


Figura N° 50 Vista de diseño de los vanos con elementos metálicos  
Fuente: Elaboración propia

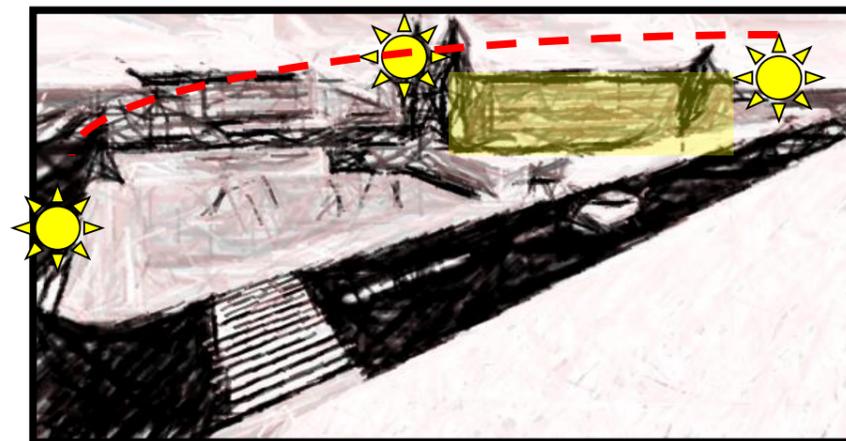


Figura N° 51 Esquema de solución de organización de bloques  
Fuente: Elaboración propia

#### ✓ Premisas de Diseño:

Se debe considerar la utilización de tecnologías constructivas que ayuden a acondicionar el clima dentro del instituto y restaurantes

Además con respecto a la iluminación de los espacios se diseñaron vanos con elementos de acero y metal para que se vea la integración y armonía de volúmenes, diseño y concepto.

Para la organización espacial se colocaron estratégicamente árboles para contrarrestar la luz solar y proyectar sombra además de brindar sensaciones de tranquilidad con áreas verdes entre otro tipo de vegetación de la zona.

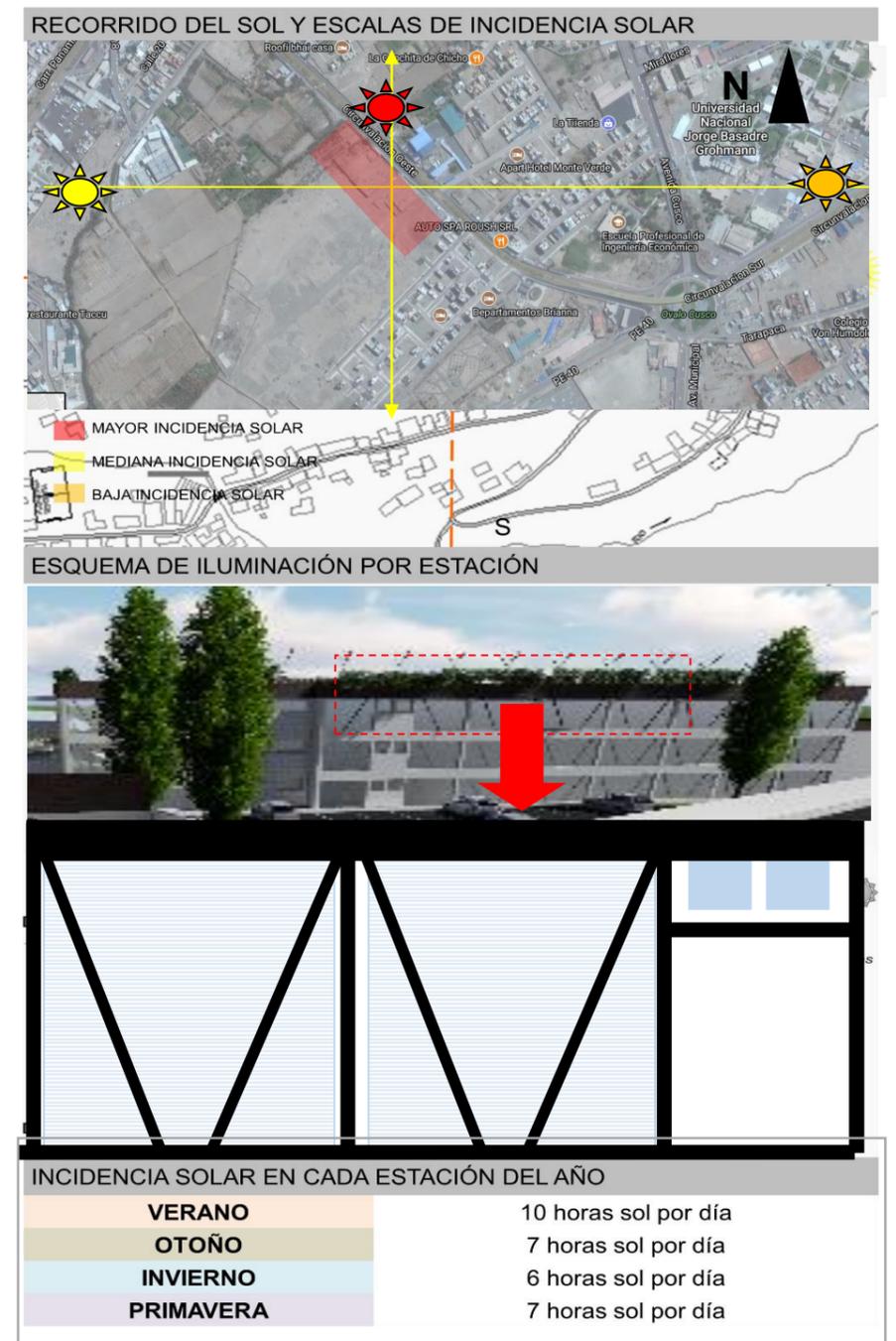


Figura N° 52 Esquema de asoleamiento  
Fuente: Elaboración propia

### E. Ventilación

La Estación Tacna - Corpac señala la predominancia de vientos de dirección sur en el verano y de suroeste en el resto del año durante el período 1950 - 1971, persistiendo esta direccionalidad del viento hasta la fecha.

La aparición del fenómeno El Niño, que incrementa las temperaturas del aire y mar del Océano Pacífico, originando lluvias intensas en la Costa y sequías en la Sierra.



Figura N° 53 Esquema de ventilación cruzada  
Fuente: Elaboración propia

✓ **Premisas de Diseño:**

- La ventilación en los recintos educativos debe ser permanente, alta y cruzada.
- El volumen de aire requerido dentro del aula será de 5.30 mt<sup>3</sup> de aire por alumno.



Figura N° 54 Esquema de vientos predominantes  
Fuente: Elaboración propia

## F. Precipitaciones

Las precipitaciones pluviales (lluvias) son mínimas e irregulares variando de finas garúas en la Costa durante el invierno hasta máximas de 80 mm. en verano (años excepcionales por el fenómeno El Niño).

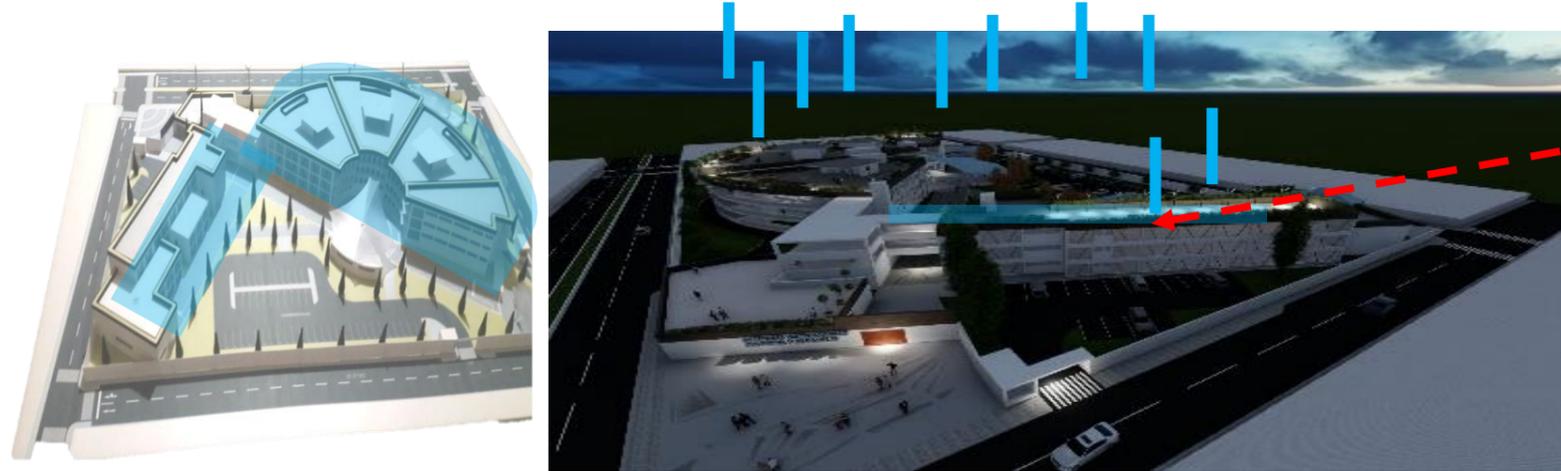


Figura N° 56 Esquema de precipitaciones  
Fuente: Elaboración propia

### ✓ Premisas de Diseño:

- Se debe considerar techos a dos aguas con pendientes no menores del 10% para la evacuación de aguas pluviales.
- También se debe canaletas y drenajes para evacuación de aguas pluviales.
- Es necesario crear recorridos cubiertos y/o herméticos para proteger a los usuarios en temporada de lluvias.

### TECHOS PLANOS

Lluvia impermeabilización: - la capa impermeabilizante y la de escurrimiento de aguas debe quedar expuesta, dependiendo del sistema, se debe considerar una pendiente entre 1.5% y 3%. La capa impermeable es la primera o la segunda capa bajo alguna capa drenante o protectora. Drenaje: - el agua es drenada hacia una canaleta o sumidero en el punto más bajo de la cubierta y luego llevada por una bajada de aguas lluvia por dentro o por fuera del edificio. - se debe considerar un parapeto de mínimo 12 cm. por sobre la cubierta para evitar rebalses con exceso de lluvia

### Vegetación

Flora: El distrito de TACNA está constituido por una variedad de especies vegetales, en el proyecto se optó por utilizar el pino, molle, plantas bajas como la azucena, bugambillas y siempre viva.

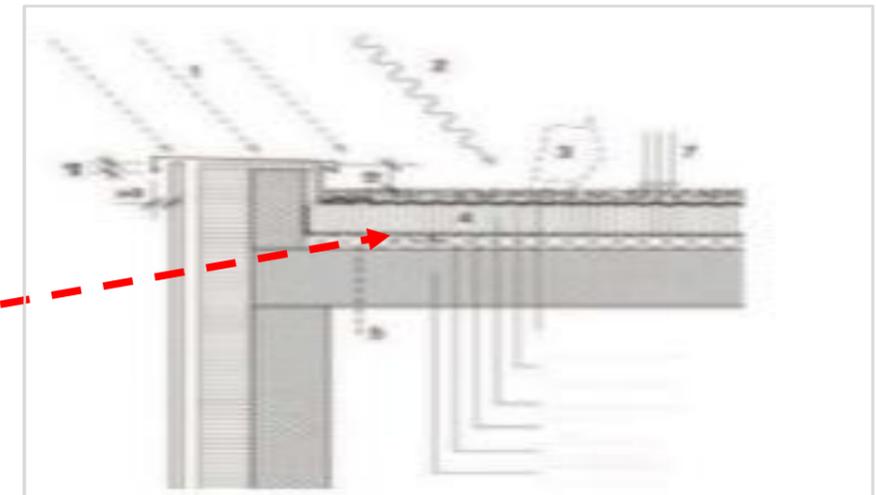


Figura N° 55 Sistema de canaletas en techos planos  
Fuente: Elaboración propia

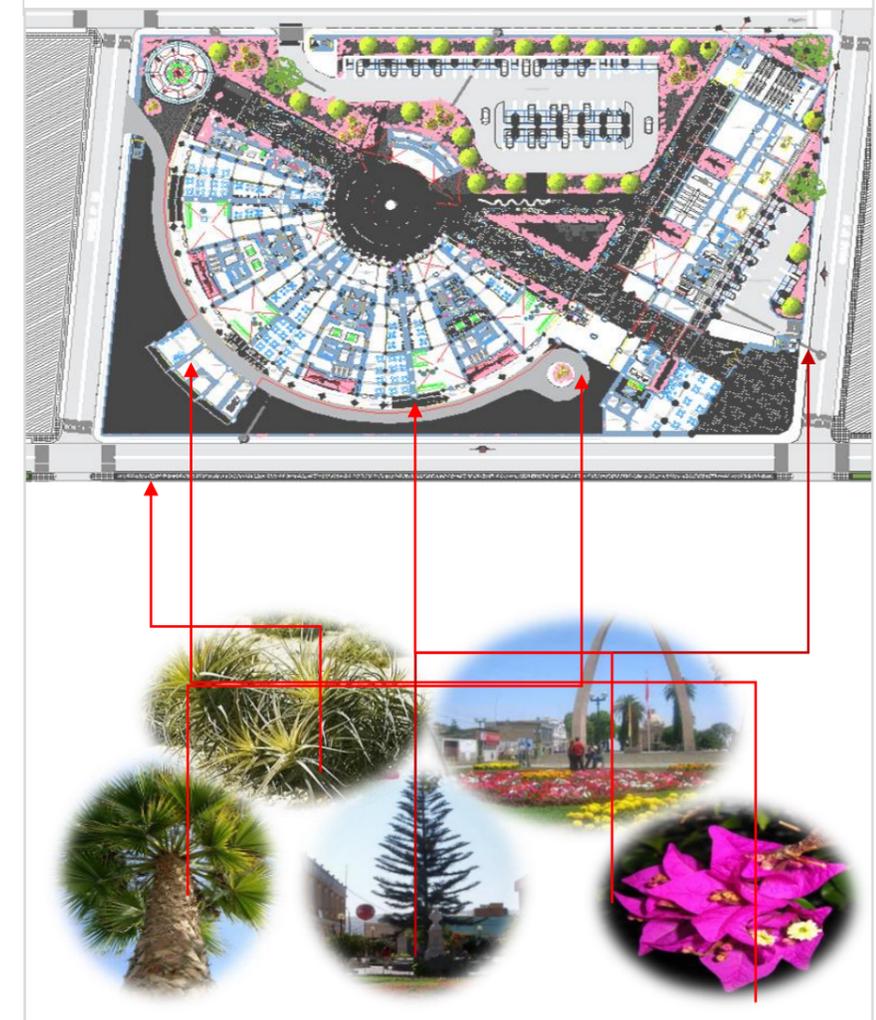


Figura N° 57 Vegetación de la zona de Tacna aplicadas en el proyecto  
Fuente: Elaboración propia

### 3.1.2. Aspecto Urbano

#### A. Perfil Urbano

El perfil urbano del casco central de Tacna es variado, presenta viviendas de 1 a 4 niveles presenta vegetación regular y sus techos son planos, está rodeado de urbanizaciones y cuenta con vía principal asfaltada en su ingreso.

#### A. Servicios Urbanos

##### - Red de Agua

El terreno tiene cobertura de agua, proporcionada por la Entidad Prestadora de Servicios (EPS) la cual es la encargada de satisfacer las necesidades de agua en el distrito de Tacna.

##### ✓ Premisas de Diseño

Es importante conocer las redes de Agua para saber si el terreno es apto para la construcción, así mismo, considerar para la ubicación de servicios higiénicos u otras zonas que requieran de esta necesidad.

##### - Red de Desagüe

El terreno cuenta con cobertura de desagüe al terreno.

##### ✓ Premisas de Diseño

Sera importante plantear y ampliar la red de desagüe existente en el distrito para que esta red llegue al colegio.

##### - Red De Energía Eléctrica

El terreno cuenta con servicio de energía eléctrica proporcionado por la empresa ELECTROSUR.

##### ✓ Premisas de Diseño

El conocer por donde pasan las redes de luz permitirá la funcionalidad óptima y adecuada para el diseño de redes eléctricas en la infraestructura.

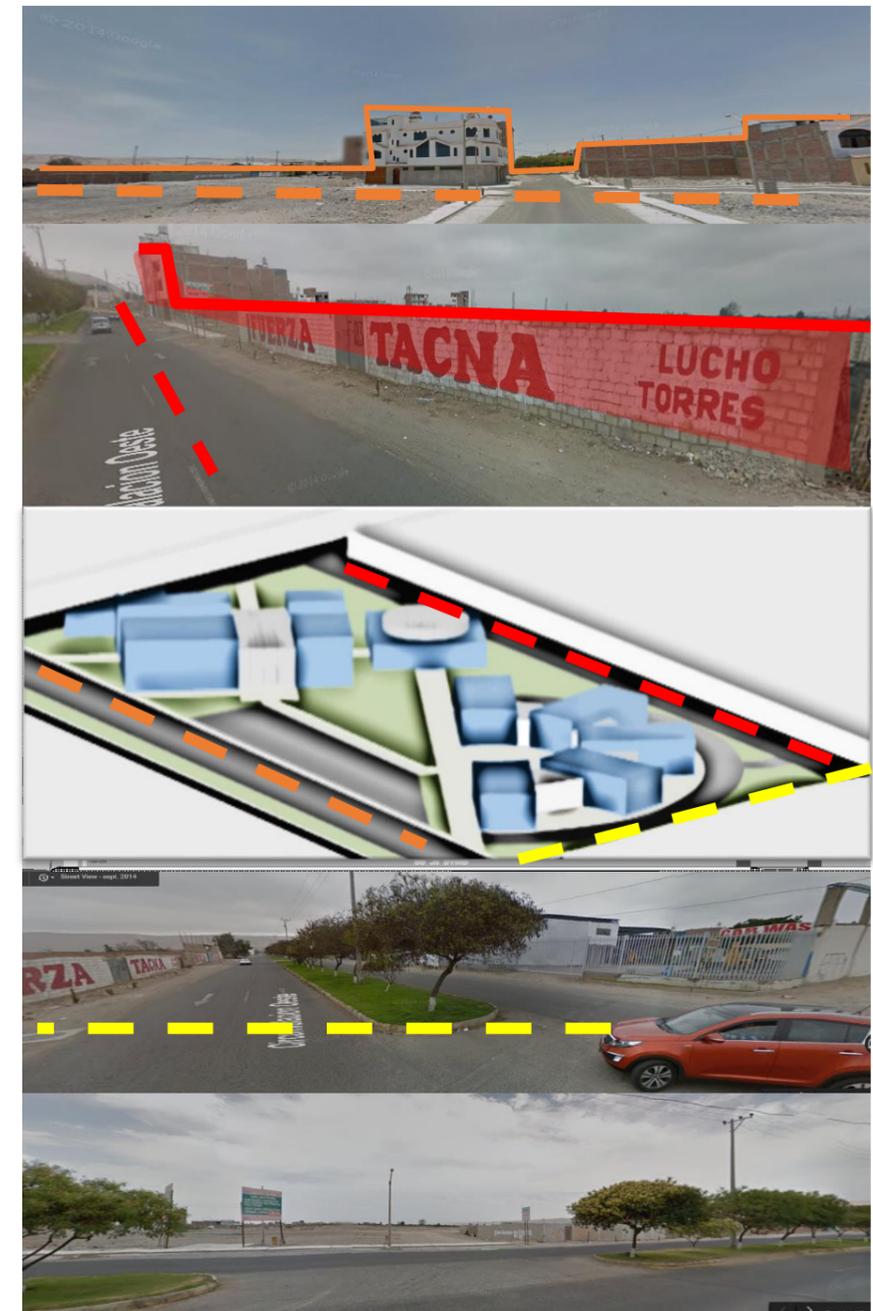


Figura N° 58 Aspectos urbanos del terreno  
Fuente: Elaboración propia

**B. Vialidad y Accesos**

La principal vía de acceso para Tacna, lo constituye la Avenida Circunvalación. Esta vía es asfaltada excepto las proyectadas laterales y posteriores al terreno.

La red vial local está vinculada directamente a la dinámica socioeconómica y la geografía del territorio. Las vías, integran centros de producción y comercio.

Las vías de acceso existentes se ubican en la paralela a la vía de la Avenida Cuzco las cuales como puntos de referencia esta Plaza Vea y Universidad Nacional Jorge Basadre G. en dirección al ovalo Cuzco que articulan la Avenida principal Circunvalación Oeste y Sur.

Tabla 32  
Vías de acceso al terreno

VÍAS DE ACCESO AL TERRENO				
DESDE	HASTA	TIPO DE VÍA	REFERENCIA	FRECUENCIA
AV. BOLOGNESI	<p><b>OPCION 1.</b> OVALO CALLAO DIRECTO A LA AV EJERCITO CON CIRCUNVALACION OESTE.</p> <p><b>OPCION 2.</b> AV BOLOGNESI CON AVE CUZCO LLEGANDO OV. CUZCO Y GIRAR AL LADO IZQUIERDO AV CIRCUNVALACION OESTE</p>	Asfaltado Afirmada	LADO DEL PROYECTO MALL AVENTURA PLAZA	Constante

Fuente: Escala-Perú

**Premisas de Diseño:**

- Para los accesos debemos tener en cuenta el flujo vehicular analizarse para poder aplicar criterios al proyecto.
- Para el proyecto se está planteando el acceso en la vía principal la cual será punto de llegada de rutas de buses en paradero puesto que la infraestructura aledaña (Mall Aventura Plaza) influirá mucho más el flujo de buses y transeúntes.
- También se plantea la proyección de vía lateral y posterior del terreno para poder continuar la trama y originar ingresos secundarios.

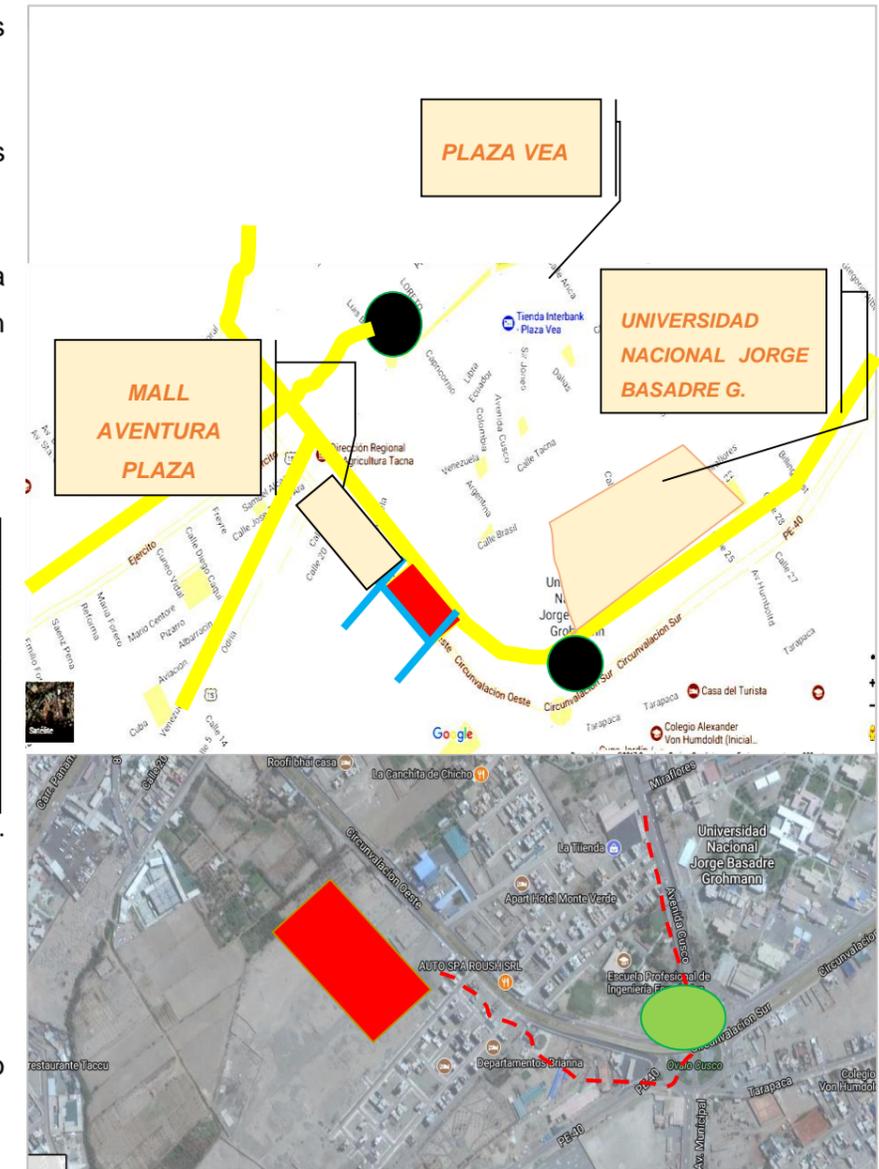


Figura N° 59 Esquema de vías de acceso al casco central-terreno  
Fuente: Elaboración propia

**C. Ángulos de Mayor Impacto Visual**

Las mejores visuales hacia el terreno se encuentran ubicadas por la vía de acceso y los linderos del terreno.

El terreno está ubicado en una zona urbana-rural donde se puede apreciar gran parte de parcelas agrícolas y vivienda.

**3.1.3. Aspecto Tecnológico Constructivo**

**A. Materiales Predominantes**

En las edificaciones próximas al terreno, predominan construcciones con material noble (ladrillo de arcilla y concreto) observando la presencia de viviendas de 1 a 4 niveles.



Figura N° 60 Materiales predominantes en Tacna  
Fuente: Elaboración propia



Figura N° 61 Esquema de visuales  
Fuente: Elaboración propia

**B. Materiales aplicados en el proyecto**

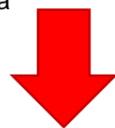


**MEMBRANA TEXTIL:**

Su estructura es tensionada apoyada de elementos metálicos y con una duración rápida de armado.

Su uso es para espacios temporales y largo plazo.

Figura N° 62 Vista de techos verdes-revestimiento en madera – Diseño de la membrana textil en tensores  
Fuente: Elaboración propia



**TECHOS VERDES –REVESTIMIENTO DE MADERA**

El uso de madera y techos verdes ubicados en la terraza ello se encuentra revestido con láminas de madera sobresaliendo en ellas la vegetación resaltando en su entorno de manera óptima.



Figura N° 63 Diseño de vidrio templado  
Fuente: Elaboración propia

**VIDRIO TEMPLADO**

El uso de vidrio templado-laminado con un sistema de elementos inclinados metálicos que están sobresalidos minuciosamente de ella. Para brindar distintas sensaciones al usuario

### 3.2. FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA-SINTESIS PROGRAMATICA

#### A. Cuadro de Áreas Resumen

Tabla 33  
Programación arquitectónica resumen zonas-áreas

N°	ZONAS
1.00	RESTAURANTES
2.00	ZONA EDUCATIVA
3.00	ZONA DE SERVICIOS GENERAL
4.00	ZONA COMPLEMENTARIA
5.00	ESTACIONAMIENTO P.
6.00	MUROS 30 %
7.00	ÁREAS VERDES 40%

Fuente: Elaboración propia

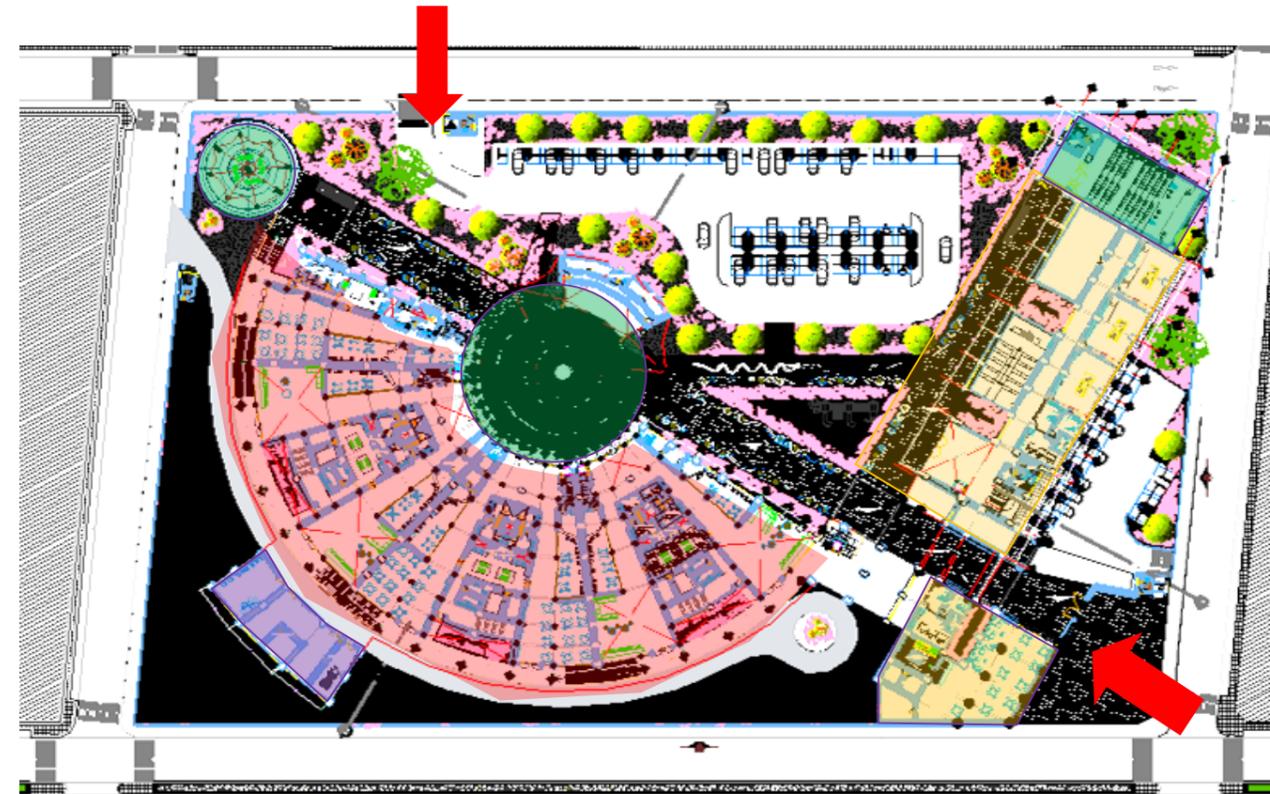


Figura N° 64 Zonificación del plano general-áreas

#### ZONA RESTAURANTES:

- Restaurante carnes.
- Restaurante vegetariano.
- Restaurante novoandino.
- Restaurante pastas.
- Restaurante oriental.
- Restaurante comida regional.
- Restaurante pescado y mariscos.

#### ZONA COMPLEMENTARIA:

- Glorieta.
- Cafetería-snack.
- Área difusión- espectáculo.
- Auditorio.

#### ZONA EDUCATIVA

- Laboratorios.
- Biblioteca.
- Aulas.
- Auditorio.
- Administración.
- Sum.

#### Apreciación:

El programa arquitectónico es muy importante para ser la guía que todo arquitecto debe realizar antes de realizar un anteproyecto o proyecto arquitectónico, en él se encuentran las pautas y condicionantes espaciales del proyecto mismo.

3.2.1. CONCEPTUALIZACION DE LA PROPUESTA ARQUITECTONICA

A. Conceptualización

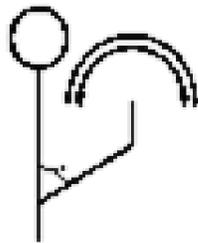
**LA DIFUSION GASTRONOMICA A TRAVES DEL HACER MISMO**

La naturaleza propia de la concepción del y el dominio gastronómico, en el aprendizaje y muestra de lo aprendido.



**IMAGEN CONCEPTUAL**

El plato representa la expansión cultural a través de la gastronomía con los estudiantes de alta cocina para brindarles la mejor calidad y confort.



**IDEA CONCEPTUAL**

TENER EN CUENTA LAS DEFINICIONES CLARAS

**Gastronomía:** el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación (arte preparación de la buena comida) y su medio ambiente (entorno).

**Instituto:** es un organismo o asociación de carácter permanente creado para una finalidad específica, que puede ser de índole investigativa, cultural, educativa, religiosa o de servicios

**Fomentar:** difundir, promover, impulsar aspectos positivos hacia un objetivo

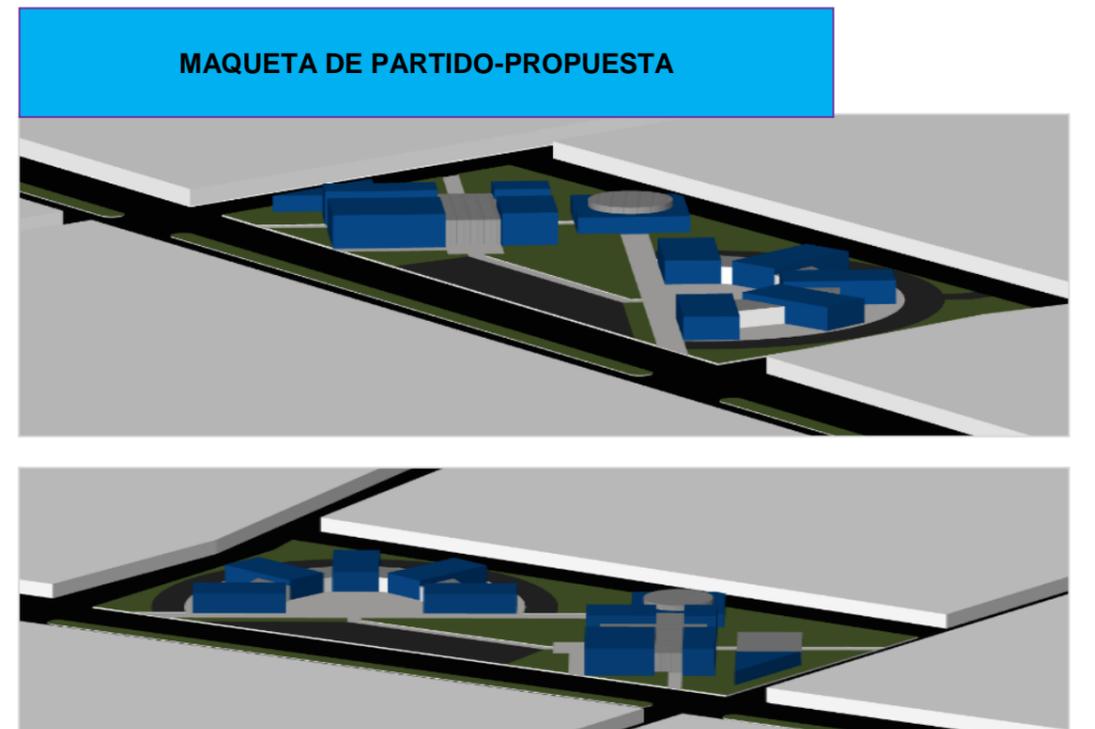
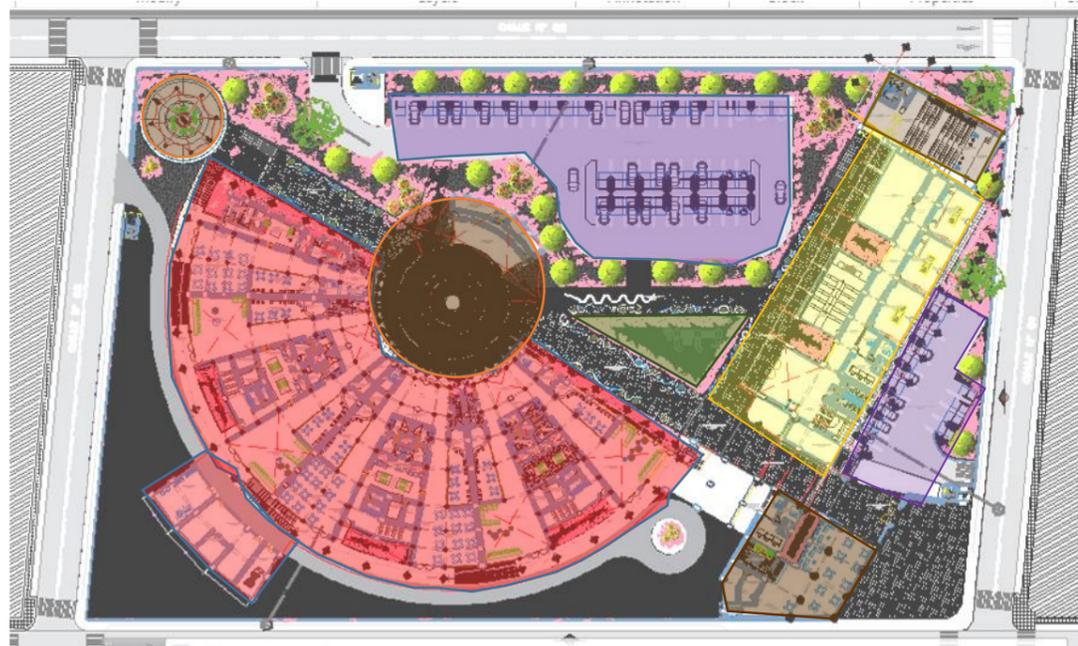


Figura N° 65 Partido arquitectónico-zonas  
Fuente: Elaboración propia

3.2.2. ANÁLISIS DE LA PROPUESTA ARQUITECTONICA



**Apreciación:**

Para obtener un orden de espacios a través de los ejes ordenadores se tomó en cuenta la relación de actividades de cada espacio para su ubicación óptima complementado de otros espacios y el aprovechamiento de espacios residuales.

Figura N° 67 Zonificación por actividad  
Fuente: Elaboración propia

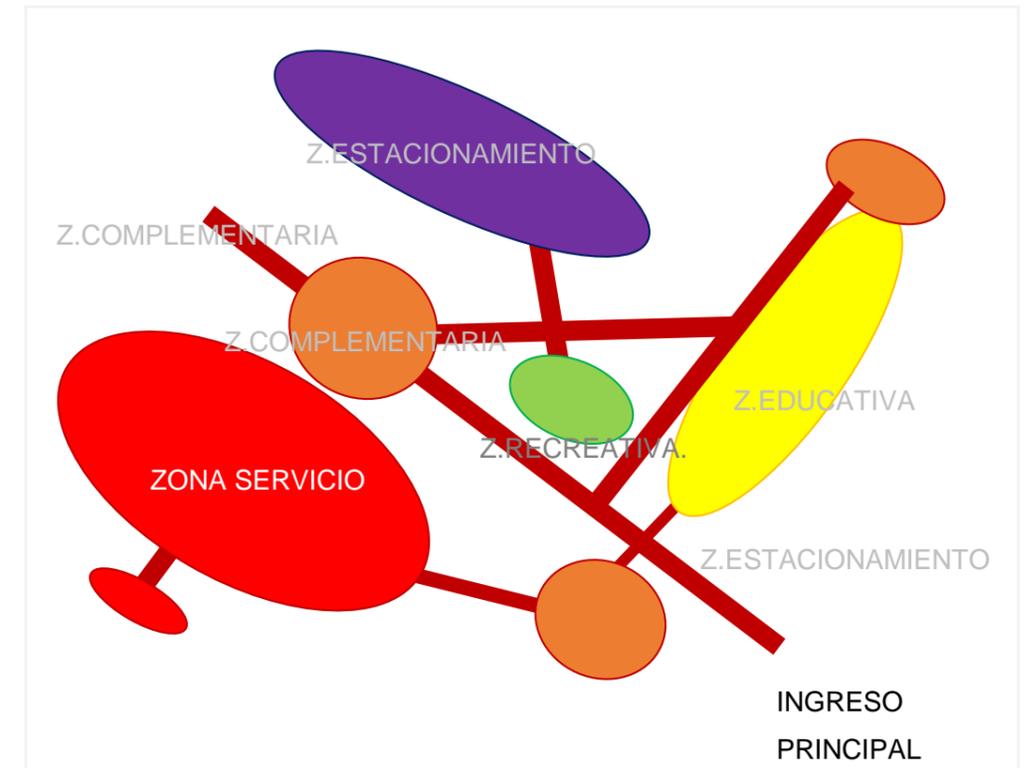
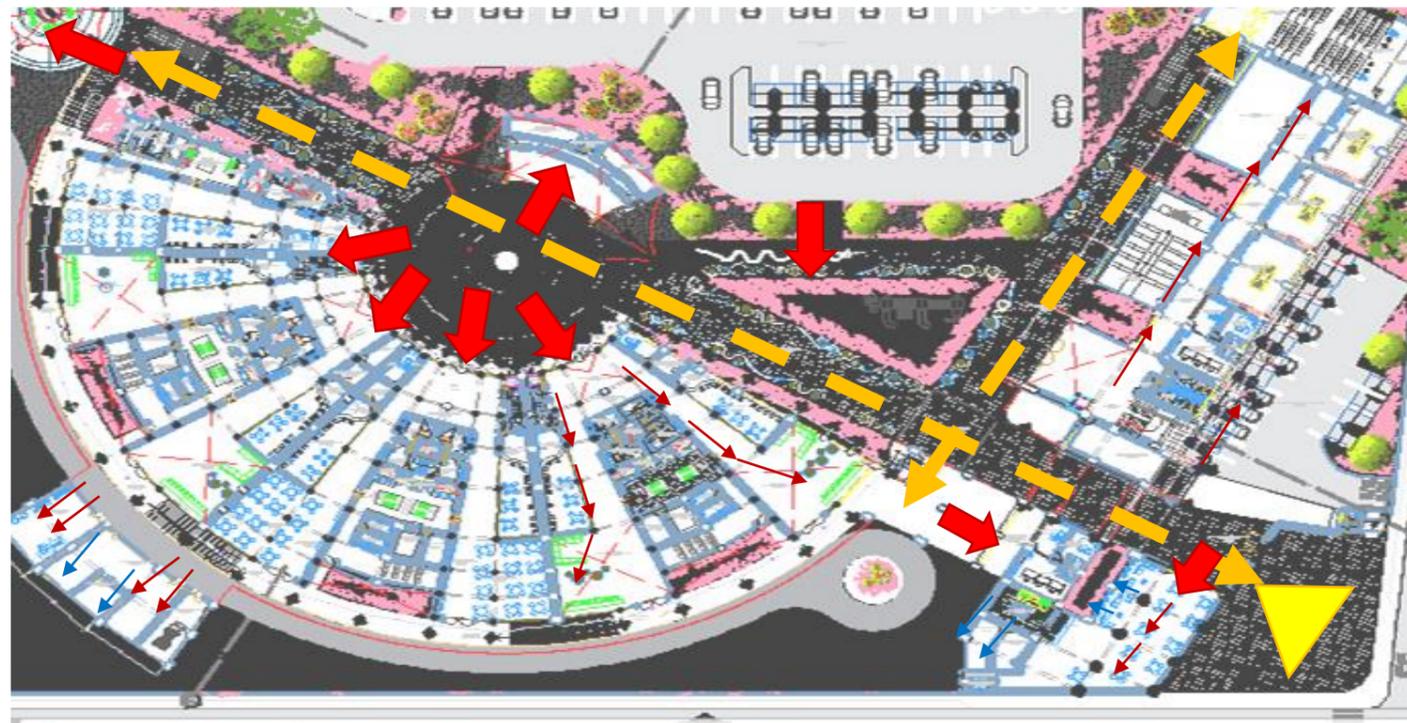


Figura N° 66 Organigrama  
Fuente: elaboración propia



-  Circulación primaria
-  Circulación secundaria
-  Accesos principales
-  Ejes ordenadores
-  Ingreso principal

**Apreciación:**

El ingreso principal del proyecto está pautado y organizado a través del eje principal (eje ordenador) intersectado con el otro eje ordenador, un ingreso con un retiro el cual se ubica un gran foyer sirviendo como transición hacia los espacios.

Figura N° 68 Rangos de circulación – movimiento  
Fuente: Elaboración propia

**SISTEMA EDILICIA: cortes y elevaciones**



Figura N° 69 cortes del eje principal del proyecto  
Fuente: Elaboración propia

**Apreciación:** los tensores se aplicaron al proyecto con una intensidad con respecto a la idea conceptual para reflejar elementos de una mesa y sus utensilios a través de estructuras con diferentes edilicias.

Tensores de membrana textil en las zonas sociales con una edificación en movimiento.

Tensores de membrana textil en la zona de espectación que se apoyan en el bloque de restaurantes en la terraza y cae como una servilleta al escenario con puntos de apoyo (elementos estructurales)

En la terraza se ve el manejo de techos verdes y zona de mesas para disfrutar de las vistas exteriores.

7 tipos de restaurantes en este bloque con juego de niveles

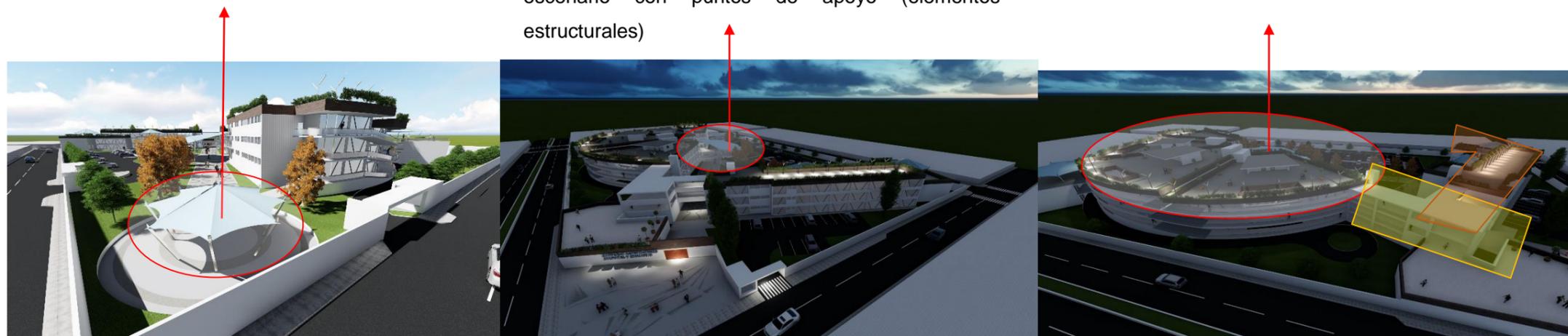


Figura N° 70 Elevaciones principales del proyecto –conjunto  
Fuente: Elaboración propia

## CONCLUSIONES

-Esta propuesta arquitectonica traera oportunidades laborales y economicas para los ciudadanos fomentando el turismo mediante la calidad de atencion y calidad de enseñanza.

-Los beneficios que traera esta infraestructura seran importantes para difundir que contamos con la calidad gastronomica ,educacion en la ciudad de tacna con el bienestar y confort al publico nacional e internacional.

- Diseñar una infraestructura adecuada para cubrir la necesidad de la poblacion se necesita del previo analisis arquitectonico teniendo como resultado una gran propuesta arquitectonica.

-La educacion es muy importante para poder obtener alumnos de alta calidad ademas de contar con excelentes y capacitados docentes ademas de tener una adecuada y optima infraestructura para poder desarrollarse devidamente y dar como resultado la calidad de alumnos preparados para aplicar sus conocimientos y practicas en cualquier parte del mundo con la garantia de haber esstudiado en un buen instituto educativo gastronomico.

-Tener una calidad de excelentes estudiantes y atencion al comensal .

-El turismo incrementara atraves de la recomendación y asi generar beneficios economicos y laborales.

## RECOMENDACIONES

Entre las recomendaciones podemos señalar:

1. Que es necesario Implementar políticas de mejoramiento de espacios pedagógicos y complementarios en instituciones educativas gastronómicas para promover el desarrollo educativo gastronómico del país.
2. Implementar estrategias de buen uso de los espacios pedagógicos que reúnen los estándares de dimensionamiento y de índice de ocupación en las instituciones educativas.
3. Implementar condiciones para elevar el nivel de satisfacción de los estudiantes y docentes en los espacios pedagógicos y complementarios que no necesariamente reúnen con los estándares de las normas técnicas de infraestructura educativa.
4. Imponer las normas y se hagan cumplir adecuadamente mediante la supervisión de infraestructura de las categorías que brinda al comensal.

#### 4. Bibliografía

- ALDO ARDETTI. (18 de julio de 2016). *Bonviveur*. Obtenido de Bonviveur: <http://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/termopolios-los-antepasados-de-los-restaurantes-de-comida-rapida>
- APEGA. (10 de Setiembre de 2010). *Informacion de estudio de Carrera Gastronomica*. Obtenido de Sociedad Peruana de Gastronomía: [www.apega.pe](http://www.apega.pe)
- APEGA-MISTURA EL ORIGEN. (23 de Setiembre de 2007). *Nosotros nuestro origen*. Obtenido de <http://www.apega.pe/nosotros/que-es-apega>
- ARCHIDAILY - UPC. (21 de Diciembre de 2013). *Proyectos de referencia-Centro Nacional de Ciencias Gastronomicas*. Obtenido de [file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Tesis%20completo%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/Tesis%20completo%20(2).pdf)
- ARCHIDAILY PERU. (02 de Junio de 2012). *Vaumm Arkitektura:Basque Culinary Center*. Obtenido de <https://www.designboom.com/architecture/vaumm-arkitektura-basque-culinary-center/>
- ARCHIDAILY PERU. (14 de Agosto de 2013). *Primer lugar de concurso Centro Gastronomico y Cultural Bellavista*. Obtenido de <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>
- ARTURO CARBAJAL REBODERO. (05 de Marzo de 2005). *Memoria Institucional*. Obtenido de Memoria Institucional: <http://www.bvl.com.pe/hhii/OE0032/20060412183335/MEMORIA32USMP32PARTE322.PDF>
- B.CROSBY, P. (06 de Noviembre de 2004). *Educacion de Calidad*. Obtenido de <http://www.universidadfutura.org/calidad-en-educacion/>
- DEPERU. (23 de Octubre de 2013). *La casa de Correos y Telegrafos*. Obtenido de <https://elcomercio.pe/lima/conoce-casa-correos-telegrafos-lima-interactivo-161755>

DIRCETUR. (23 de Octubre de 2010). *Restaurantes Categorizados en Tacna*.  
Obtenido de <http://dircetur.regiontacna.gob.pe/grtDircetur/grt1/indexn.php>

ENCICLOPEDIA CULTURALIA. (15 de Julio de 2013). *Definicion y Significados*.  
Obtenido de Definicion y Significados:  
<https://edukavital.blogspot.pe/2013/07/fomentar.html>

ESDIT. (25 de Marzo de 2009). *Estudiantes del Instituto Esdit*. Obtenido de  
Estudiantes del Instituto Esdit: <http://www.esdit.edu.pe/>

ESDIT. (04 de MARZO de 2014). *Infraestructura Educativa Gastronomic*.  
Obtenido de <http://www.esdit.edu.pe/tacna/>

GALLESE, P. (05 de Julio de 2017). *Arquitectura Peruana*. Obtenido de  
[https://issuu.com/arquitecturaperuana/docs/casa\\_de\\_la\\_gastronom\\_\\_a\\_p eruana-\\_pi](https://issuu.com/arquitecturaperuana/docs/casa_de_la_gastronom__a_p eruana-_pi)

GOOGLE EARTH. (30 de Junio de 2016). *Mapa de Tacna satelital*. Obtenido de  
<https://www.google.com.pe/maps/@-17.9953664,-70.2242816,13z>

GRAELLS. (06 de NOVIEMBRE de 2003). *Educacion de Calidad*. Obtenido de  
<http://www.universidadfutura.org/calidad-en-educacion/>

GRAELLS, P. M. (14 de Abril de 2001). *Los medios didacticos*. Obtenido de  
[http://tic.sepdf.gob.mx/micrositio/micrositio1/docs/materiales\\_estudio/u3\\_13/Los\\_medios\\_didacticos.pdf](http://tic.sepdf.gob.mx/micrositio/micrositio1/docs/materiales_estudio/u3_13/Los_medios_didacticos.pdf)

INEI. (26 de Agosto de 2016). *Instituto Nacional de Estadistica e informacion-Poblacion*. Obtenido de [WWW.INEI.GOB.PE](http://WWW.INEI.GOB.PE)

MINCETUR. (26 de mayo de 2016). *Institutos Tecnologicos Superiores*. Obtenido de  
Informacion al Cliente- Normatividad:  
<http://www.minedu.gob.pe/superiortecnologica/pdf/modificatoria-del-dcbn-rvm-n-70-2016-minedu.pdf>

MINEDU. (25 de Mayo de 2011). *Instructivo Tecnico de mantenimiento de locales escolares 2011- II Etapa*. Obtenido de  
<http://www.minedu.gob.pe/DelInteres/xtras/instructivo2011II.pdf>

MINEDU. (15 de Julio de 2015). *Normatividad actual de Educacion Superior Tecnologica y la Sociedad Peruana de Gastronomía*. Obtenido de [http://www.minedu.gob.pe/files/4855\\_201211121604.pdf](http://www.minedu.gob.pe/files/4855_201211121604.pdf)

MINEDU(ESCALE). (28 de Abril de 2010). *Padron de Institutos Gastronomicos*. Obtenido de <http://escale.minedu.gob.pe/inicio>

MINISTERIO DE CULTURA. (15 de Mayo de 2014). *Casa de la Gastronomía Peruana*. Obtenido de Historia de la Gastronomía: [www.cultura.gob.pe](http://www.cultura.gob.pe)

MINISTERIO DE EDUCACION DE CHILE. (1994). *"Espacios Educativos en Chile y America Latina"*. Santiago de Chile.

MTC.ESCALE PERU VIAL. (11 de Abril de 2015). *Vias de acceso departamentales*. Obtenido de [http://www.mtc.gob.pe/transportes/caminos/normas\\_carreteras/mapas\\_viales.html](http://www.mtc.gob.pe/transportes/caminos/normas_carreteras/mapas_viales.html)

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TACNA. (05 de Setiembre de 2016). *Datos de Tacna en construccion*. Obtenido de Datos de Tacna en construccion: <http://tacnadatos.wordpress.com/2016/05/09/municipios-de-tacna/>

MUÑIZ, N. L. (2010). Tesis doctoral " La Infraestructura como determinante en la Formacion Educativa como la Calidad de los Estudiantes de la Carrera Profesional de Arquitectura de la UPT",UNSA AREQUIPA-PERU.

MUÑOZ. (06 de Noviembre de 2003). *Educacion de Calidad*. Obtenido de <http://www.universidadfutura.org/calidad-en-educacion/>

OMT. (15 de Setiembre de 1994). *Organizacion Mundial del Turismo*. Obtenido de <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2011/09/INTRODUCCION-AL-TURISMO-OMT.pdf>

ORREGO, J. L. (24 de Noviembre de 2010). *Blog Universidad Catolica de Lima*. Obtenido de Instituto Peruano de Gastronomía: <http://blog.pucp.edu.pe/blog/juanluisorrego/2010/10/>

QUINAPALLO, J. (10 de Noviembre de 2015). *Reseña Historica del Restaurante*. Obtenido de <http://restauratturs.blogspot.pe/2015/>

RNE. (2010). *Reglamento Nacional de Edificaciones-Educacion y Comercio*. Peru: ICG. Obtenido de <http://www.urbanistasperu.org/rne/pdf/Reglamento%20Nacional%20de%20Edificaciones.pdf>

UNESCO. (1995). —*La publicación del Reporte Final es resultado de la colaboración entre el Ministerio de Educación de Chile, la Oficina Regional de Educación de la UNESCO para América Latina y El Caribe, OREALC y la Unidad de Arquitectura para la Educación, PARÍS-FRANCIA.*

UNESCO. (07 de Noviembre de 2003). *Espacios Educativos*. Obtenido de [Espacios Educativos: http://unesdoc.unesco.org/images/0016/001619/161911so.pdf](http://unesdoc.unesco.org/images/0016/001619/161911so.pdf)

## **ANEXOS**