

TESIS

CENTRO DE ARTE CULINARIO AREQUIPEÑO

Espacios de Calidad para la Producción de Alimentos Orgánicos Nativos Sur-Andinos

Arancota - Sachaca

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE

ARQUITECTO

PRESENTADO POR:

Bach. Arq. VILLAVICENCIO HUAMANI LILIA LADY

ASESORES:

Asesor Metodológico: Eduardo Benavides Rojas

Asesora Técnica: Dra. Darci Gutiérrez Pinto

AREQUIPA-PERÚ

2020

Dedicatoria

*A mi hermano por ser un ejemplo a seguir,
quien desde niña me dio amor incondicional, me
inculco el valor del estudio y sigue apoyándome
espiritualmente.*

*A mis padres y hermana quienes desde la
infancia me dieron su tiempo y apoyo constante,
para mostrarme el camino hacia la superación.*

*Y a mi novio por siempre complementar mis
ideas.*

Agradecimiento

*Mi profundo agradecimiento a mis padres,
por siempre creer en mí, en especial a mi madre
por siempre estar a mi lado en momentos de
fortaleza y debilidad.*

*A la Dra. Arq. Darci Gutiérrez Pinto, por su
guía y enseñanza continua durante el proceso de
esta investigación.*

Resumen

La presente investigación se enfoca en el Arte Culinario arequipeño y demás actividades relacionadas a ella, teniendo en cuenta que Arequipa es una de las ciudades con más riqueza culinaria, tradición y cultura. Cuenta con una gran variedad de platos típicos con nivel nutricional, que han permitido que a lo largo de los años se consolide como una cocina con gran personalidad.

Es por ello que surge la idea de proyectar un Centro de Arte Culinario Arequipeño, a su vez se propone Espacios de Calidad para la Producción de Alimentos Orgánicos Nativos Sur Andinos, en Arancota, que cumpla con la necesidad de satisfacer actividades en una óptima infraestructura que demande la culinaria arequipeña, cuya finalidad sea el desarrollo integral de la capacitación y difusión de la gastronomía, lo cual ayudara a revalorar la cultura gastronómica e innovar en nuevas técnicas con alimentos nativos, de esta manera se contribuirá a que estos alimentos sean consumidos y considerados por la población.

Palabras Claves:

Centro, Arte culinario, Gastronomía, Técnicas culinarias, Producción de alimentos, Alimentos nativos, innovación tecnológica de la gastronomía.

Abstract

The present investigation focuses on Arequipa's culinary art and other activities related to this, taking into consideration that Arequipa is one of the cities with more culinary richness, tradition and culture. It has a great variety of typical dishes with nutritional level, which have allowed that throughout the years it is consolidated like a cuisine with great personality.

That is why the idea of projecting a Center of Culinary Art in Arequipa arose, at the same time it proposes Quality Spaces for the Production of Native South Andean Organic Foods in Arancota, that fulfills the need to satisfy activities in optimal infrastructure that demands the culinary of Arequipa, whose purpose is the integral development of the training and diffusion of the gastronomy, which will help to reassess the gastronomic culture and to innovate in new techniques with native foods, so it will contribute to that these foods are consumed and considered by the population.

Keywords:

Center, culinary art, gastronomy, culinary techniques, food production, native foods, technological innovation of gastronomy.

Contenido

Listas de Tablas.....	xiv
Lista de Figuras.....	xvi
Lista de Imágenes.....	xx
Introducción.....	1
CAPITULO I.....	3
Planteamiento Metodológico.....	3
1.1. Caracterización General del Área de Estudio.....	3
1.2. Descripción de la Realidad.....	5
1.2.1. Análisis de Causa – Efecto (Árbol del Problema).	5
1.3. Formulación del Problema.....	6
1.3.1. Problema General.....	6
1.3.2. Problemas Específicos.	6
1.4. Objetivos de la Investigación.....	6
1.4. 1. Objetivo General.	6
1.4.2. Objetivos Específicos.....	7
1.5. Hipótesis Conceptuales.....	7
1.5.1. Hipótesis General.....	7
1.5.2. Hipótesis Específicas.	7
1.6. Identificación y Clasificación de Variables.....	8
1.6.1. Variables Dependientes.....	8
1.6.2. Variables Independientes.	9
1.6.3. Variables Intervinientes.	9
1.7. Matriz de Consistencia Tripartita (presentar en cuadro).....	10
Cuadro de Consistencia Transversal: Problema / Objetivo / Hipótesis / Variables / Indicadores.....	10
1.8. Diseño de la Investigación.....	11
1.8.1. Tipo de Investigación.....	11
1.8.2. Método de Investigación.....	11
1.9. Técnicas, Instrumentos y Fuentes de Recolección de Datos Relevantes para el Proyecto.....	11
1.9.1. Técnicas.....	11
1.9.2. Instrumentos.....	11
1.9.3. Fuentes.....	12
1.10. Esquema Metodológico General de Investigación y Construcción de la Propuesta (Urbano- Arquitectónica).....	12

1.10.1. Descripción por fases.	12
1.10.2 Cuadro Metodológico.....	13
1.11. Justificación de la Investigación e Intervención Urbano-Arquitectónica	14
1.11.1. Pertinencia.....	14
1.11.2. Necesidad.....	14
1.11.3. Importancia.....	14
1.12. Alcances y Limitaciones de la Investigación	14
1.12.1. Alcances Teóricos y Conceptuales.....	14
1.12.2. Limitaciones.....	15
Capítulo II	16
Marco Teórico – Referencial.....	16
2.1. Antecedentes Teóricos Relacionados con el Programa Arquitectónico	16
2.1.1. El consumo urbano de alimentos andinos tradicionales.....	16
2.1.2. Guía de Campos de los Cultivos Andinos.....	17
2.1.3 Agricultura Orgánica Principios y Prácticas de Producción.....	18
2.1.4. La Gran Cocina Mestiza de Arequipa.....	19
2.2. Bases Teóricas (Teorías Generales y Sustantivas que se van a aplicar)	20
2.2.1. Informalidad Gastronómica	20
2.2.2 Legado Culinario.....	20
2.2.3. Productos Transgénicos.....	21
2.2.4. Gastronomía y Desnutrición.....	22
2.2.5 Política de Fomento a la Gastronomía.....	22
2.2.6. Educación Culinaria.....	23
2.2.7. Espacio Público.....	24
2.2.8. Arquitectura Sustentable.....	24
2.2.9. Complementariedad entre actividades de educación, comercio y difusión.....	24
2.2.10. Reconocimientos a la Gastronomía Arequipeña.....	25
2.3. Marco Conceptual	26
2.3.1. Conceptos referidos al Tipo de Intervención Urbano-Arquitectónica (criterios de diseño).....	26
2.3.1.1. Centro de Arte Culinario.....	26
2.3.1.2. Producción de Alimentos Orgánicos.....	26
2.3.1.3. Desarrollo Integral.....	26
2.3.1.4. Cobertura Vegetal.....	26
2.3.1.5. Arquitectura y Gastronomía.....	27
2.3.1.6. Cultura Gastronómica.....	27
2.3.2. Conceptos referidos al Tipo de Equipamiento Urbano a Proyectar.....	27

2.3.2.1 Arte Culinario.....	27
2.3.2.2. Gastronomía.	28
2.3.2.3. Diferencia entre Arte Culinario y Gastronomía.....	28
2.3.2.4. Técnicas Culinarias.	28
2.3.2.5. Comida Tradicional.....	28
2.3.2.6. Recreación y Gastronomía.	29
2.3.2.7 Revalorización.....	29
2.3.2.8. Reinterpretar.....	29
2.3.3. Conceptos Técnicos Referidos al Proceso de Diseño Arquitectónico (criterios de diseño).....	29
2.3.3.1. Innovación Tecnológica Gastronómica.....	29
2.3.3.2. Restaurante.	30
2.3.3.3. Picantería Arequipeña.	30
2.3.3.4. Unidad Económica Productiva.....	31
2.3.3.5. Alimentos Nativos.....	31
2.4. Marco Referencial.....	32
2.4.1. Proyectos.....	32
2.4.1.1. Basque Culinary Center.	32
2.4.1.1.1. Ficha Técnica.	33
2.4.1.1.2. Ubicación.	33
2.4.1.1.3. Concepción del Proyecto.....	34
2.4.1.1.4. Organización Espacial.....	36
2.4.1.1.5. Sustentable.	39
2.4.1.1.6. Materialidad.	39
2.4.1.1.7. Espacialidad.	40
2.4.1.1.8. Conclusión.....	41
2.4.1.2. Culinary Art School.	41
2.4.1.2.1. Ficha Técnica.	41
2.4.1.2.2. Ubicación.	42
2.4.1.2.3. Concepción del proyecto.....	42
2.4.1.2.4. Organización Espacial.....	43
2.4.1.2.5. Materialidad.	44
2.4.1.2.6. Conclusiones.	45
2.4.1.3. Durham College Center for Food.	45
2.4.1.3.1 Ficha Técnica.	46
2.4.1.3.2. Ubicación.....	46
2.4.1.3.3. Concepción Del Proyecto.....	46

2.4.1.3.4. Organización Espacial.....	48
2.4.1.3.5. Espacialidad	49
2.4.1.3.6. Materialidad.	51
2.4.1.3.7. Conclusión.....	52
2.4.1.5 Instituto Le Cordon Bleu.	52
2.4.1.5.1. Ubicación.	52
2.4.1.5.2. Malla Curricular	53
2.4.1.5.3. Programación.	56
2.4.1.5.4. Espacialidad.	57
2.4.1.5.5. Conclusiones.	58
CAPITULO III.....	59
Marco Real	59
3.1 Antecedentes	59
3.1.1. La Ciudad.....	59
3.1.1.1. Ubicación Regional. Límites provinciales y distritales.....	59
3.1.1.2. Antecedentes de la Problemática.	60
3.1.1.3. Población.....	64
3.1.2. Los Actores Sociales Vinculados al Proyecto.....	67
3.1.2.1. La institución promotora o beneficiaria del proyecto en el contexto local. Matriz de actores.....	67
3.1.2.2. Caracterización de los usuarios potenciales del proyecto. Matriz de Usuarios.	69
3.1.3. Criterios para el Análisis Locacional de la Propuesta (Sector-Terreno).....	76
3.1.3.1. Ubicación y descripción del lugar de intervención.	76
3.1.3.2. Valor histórico y/o paisajista del lugar.....	78
3.1.3.2.1. Valor Histórico.....	78
3.1.3.2.2. Valor Paisajista.....	78
3.1.3.3. Otros factores de localización de la propuesta.	78
3.1.3.3.1. Posibles Terrenos de Intervención.	79
3.1.3.3.2. Criterios de Ponderación.	81
3.1.3.4. Matriz Operativa Locacional.....	81
3.1.3.4.1. Criterios de Variables de Evaluación del Terreno.	82
3.2. Condiciones Físicas del Sector.....	85
3.2.1. Territorio.	85
3.2.1.1. Topografía.	85
3.2.1.2. Geología.	86
3.2.1.3. Sismología.....	86

3.2.1.4. Masas y/o Cursos de Agua.	87
3.2.1.5. Vegetación.....	88
3.2.2. Clima.	88
3.2.2.1 Componentes Meteorológicos.....	88
3.2.2.1.1. Temperatura.	88
3.2.2.1.2. Asoleamiento.....	89
3.2.2.1.3. Vientos.	89
3.2.2.1.4. Precipitaciones.	89
3.2.2.1.5. Humedad Relativa.	89
3.2.3. Paisaje Urbano – Imagen.	90
3.2.3.1. Aspectos Generales del Entorno Mediato.	90
3.2.3.1.1. Análisis Vial del Entorno Mediato.....	90
3.2.3.1.2. Análisis de Espacios Públicos del Entorno Mediato.....	92
3.2.3.1.3. Análisis de Uso de Suelo del Entorno Mediato.	93
3.2.3.2. Aspectos Particulares del Entorno Inmediato.	96
3.3. Actividades Urbanas.	98
3.3.1. Servicios Públicos.	98
3.3.1.1. Agua y Desagüe.	98
3.3.1.2. Servicio de Energía Eléctrica.	98
3.3.2. Dinámica Actual de Uso del Espacio Urbano.....	99
3.3.2.1. Usos de Suelo.	99
3.3.3. Viabilidad y Transporte.....	101
3.3.3.1. Sistema vial.	101
3.3.3.2. Estado de Conservación Vial.	102
3.3.3.3. Accesibilidad.....	103
3.3.4. Comercialización y Abastecimiento.	105
3.3.4.1. Comercialización y abastecimiento.....	105
3.3.5. Altura de Edificación.	107
3.3.6. Estado de Edificación.....	108
3.4. Normatividad Vigente.....	110
3.4.1. Reglamento Nacional de Edificaciones.	110
3.4.1.1. Norma A0.40 Educación.....	110
3.4. Normatividad Vigente.....	110
3.4.1. Reglamento Nacional de Edificaciones.	110
3.4.1.1. Norma A0.40 Educación.	110
3.4.1.2. Norma A0.70 Comercio.	112
3.4.1.3. Norma A0.80 Oficinas.	114

3.4.1.4. Norma A.120 Accesibilidad para Personas con Discapacidad.	116
3.4.2. Municipalidad Provincial de Arequipa.	118
3.4.3. Municipalidad Distrital de Sachaca.	119
CAPITULO IV	120
La Programación Urbana Arquitectónica.....	120
4.1. Conceptualización de la Propuesta.....	120
4.1.1. Conceptualización del Tema	120
4.1.2. Conceptualización del Proyecto Arquitectónico	121
4.1.3. Definición del Usuario Tipo.....	121
4.2. Criterios de Programación.....	122
4.2.1. Programación Cuantitativa.	122
4.2.1.1. Determinación de los Principales Componentes – Nivel Urbano o Conjunto.	122
4.2.1.1.1. Unidad A (Rio Chili).....	123
4.2.1.1.2. Unidad B (Vías).	124
4.2.1.1.3. Unidad C (Mercado la Parada).....	126
4.2.1.1.4. Unidad D (Parque Botánico).	126
4.2.1.1.5. Unidad E (Vivienda Alta Densidad).	127
4.2.1.1.6. Unidad F.	127
4.2.1.2. Determinación de las Unidades Funcionales – Nivel Arquitectónico.....	128
4.2.1.2.1. Zona de Comensales.	128
4.2.1.2.2. Zona de Capacitación.	129
4.2.1.2.3. Zona de Difusión.	129
4.2.1.2.4. Zona de Producción.....	129
4.2.1.2.5. Espacio Público.	129
4.2.1.3. Determinación de las Actividades – Nivel Arquitectónico.....	130
4.2.1.3.1. Zona de Comensales.	130
4.2.1.3.2. Zona de Capacitación.	131
4.2.1.3.3. Área de Producción de Alimentos Orgánicos Nativos.....	132
4.2.1.3.4. Zona de Difusión.....	132
4.2.1.3.5. Administración.	132
4.2.1.4. Cuadro Resumen de Ambientes Requeridos.....	133
4.2.2. Programación Cualitativa.	137
4.2.2.1. Diagrama de Correlaciones.	137
4.2.2.1.1. Restaurante Escuela	138
4.2.2.1.2. Restaurante Picantería	138
4.2.2.1.3. Área Formativa.....	139

4.2.2.1.4. Biblioteca	139
4.2.2.1.5. Sala Demostrativa	139
4.2.2.1.6. Comedor Estudiantil.....	139
4.2.2.1.7. Sala de Exposición Permanente y Fotográfica.....	140
4.2.2.1.8. Sala de Capacitación	140
4.2.2.1.9. Auditorio	140
4.2.2.1.10. Cafetería	140
4.2.2.1.11. Administración.....	141
4.2.2.2. Organigrama Funcional.....	142
4.2.2.3. Cuadros Finales de Programación Tridimensional.	143
4.3. Premisas de Diseño de Proyecto Urbano.	149
4.3.1. Premisas Lugar-Contexto-Propuesta Urbana.....	150
4.4. Premisas de Diseño de Proyecto Urbano Conjunto.	151
4.4.1. Premisas del Lugar.....	151
4.4.2. Premisas Funcionales.....	151
4.4.3. Premisas Formales.....	152
4.4.4. Premisas Ambientales Generales.....	153
4.4.5. Premisas para la Distribución del Área Libre.....	153
4.5. Premisas de Diseño de Proyecto Arquitectónico.	154
4.5.1. Premisas Terreno – Propuesta Arquitectónica. (Zona de Capacitación).....	154
4.5.2. Premisas Funcionales.....	154
4.5.3. Premisas Espaciales.....	157
4.5.4. Premisas Formales.....	158
4.5.5. Premisas Morfológicas.....	158
4.5.6. Premisas Constructivas y Estructurales.....	159
4.5.7. Premisas Ambientales Generales.....	159
CAPITULO V	161
La Propuesta Urbano – Arquitectónica	161
5.1. La Propuesta Urbana (Master – Plan)	161
5.1.1. La Idea.....	161
5.1.2. Concepto: Catalizador Urbano Lineal.....	162
5.1.3. Master Plan.....	163
5.2. Análisis de los Sistemas.....	164
5.2.1. Sistema de Actividades.....	164
5.2.2. Sistemas de Circulaciones.....	166
5.2.3. Sistema Áreas Verdes.....	168
5.3. La Propuesta Arquitectónica.....	169

5.3.1. La Idea.....	169
5.3.2. El Concepto: Gardens to Grow (Jardines para Crecer).....	170
5.3.3. El Partido.....	171
5.4. Análisis de los Sistemas – Proyecto Arquitectónico.....	173
5.4.1. Sistema de las Actividades.....	173
5.4.2. Sistema de Circulaciones.....	177
5.4.3. Sistema de Formal.....	181
5.4.4. Sistema de Espacial.....	182
5.4.5. Sistema de Áreas Verdes.....	189
5.4.5.1. Espacios de Calidad para la Producción de Alimentos Orgánicos Nativos Sur-Andinos.....	190
5.4.5.2. Sistema de Riego de Áreas Verdes.....	195
5.5. Imágenes Proyecto 3D.....	196
CAPITULO VI.....	208
Criterios Generales para la Evaluación Económico – Financiero del Proyecto.....	208
6.1. Análisis Económico del País y del Entorno de la Propuesta Arquitectónica.....	208
6.1.1. Análisis del Mercado.....	208
6.1.2. Planteamiento y Gestión del Proyecto.....	212
6.2. Análisis Financiero.....	213
6.2.1. Evaluación Financiera y Rentabilidad Social y Económica del Proyecto.....	213
6.2.2. Forma de Financiamiento y/o Apalancamiento del Proyecto.....	214
Conclusiones.....	215
Fuentes de Información.....	216
1. Bibliografía.....	216
2. Web grafía.....	217
Anexos:	222

Listas de Tablas

Tabla 1 Ficha Técnica de Basque Culinary Center	33
Tabla 2 Ficha Técnica de Culinary Art School	41
Tabla 3 Ficha Técnica de Durham College Center For Food	46
Tabla 4 Servicios Gastronómicos en Arequipa	63
Tabla 5 Escuelas e Institutos Gastronómicos en Arequipa	64
Tabla 6 Matriz de Actores	68
Tabla 7 Matriz de Usuario.....	70
Tabla 8 Resultado Entrevista Instotuto Codelva	71
Tabla 9 Resultado Entrevista Instituto S&S Bros	71
Tabla 10 Resultado San Jose Oriol	72
Tabla 11 Resultado Le Cuisinier.....	72
Tabla 12 Resultado Stendhal.....	72
Tabla 13 Número Aproximado de Alumnos D'Gallia.....	73
Tabla 14 Número Aproximado de Le Cordon Bleu.....	73
Tabla 15 Número Aproximado de Comensales en Principales Restaurantes y Picanterias	74
Tabla 16 Número de Comensales en Restaurantes Escuela.....	75
Tabla 17 Iluminación Artificial en Espacios Educativos	111
Tabla 18 Tabla 18 Calculo de Personas por Metro Cuadrado según Ambientes.....	111
Tabla 19 Cantidad de Aparatos Sanitarios por Alumno.....	112
Tabla 20 Ancho de Vano (puertas) para Comercio.....	113
Tabla 21 Cantidad de Aparatos Sanitarios por Empleados	113
Tabla 22 Cantidad de Aparatos Sanitarios para Público	113
Tabla 23 Cantidad de Estacionamiento para Vehiculos de Carga	114
Tabla 24 Iluminación Artificial en Oficinas	115
Tabla 25 Ancho de Vano (puertas) para Comercio.....	115
Tabla 26 Cantidad de Aparatos Sanitarios por Persona	115
Tabla 27 Porcentaje de Pendiente para Rampas	116
Tabla 28 Cantidad de Estacionamiento para Personas con Discapacidad	117
Tabla 29 Cuadro Resumen de Comercio Zonal	119
Tabla 30 Área Construida de Unidades Funcionales	130
Tabla 31 Programación Zona de Comensales	133
Tabla 32 Programacion de Escuela de Arte Culinario	134
Tabla 33 Programación Zona de Difusión	135
Tabla 34 Programación Administración	136
Tabla 35 Programación Espacios Públicos Abiertos	136
Tabla 36 Mensualidad de Institutos Gastronomicos Referentes	209
Tabla 37 Ponderación de Costo por Curso.....	209
Tabla 38 Mensualidad de Alquiler de Locales Comerciales en la Av. Arancota	210
Tabla 39 Ponderación de Alquiler por Mes Zona de Comensales	210
Tabla 40 Ponderación de Alquiler por Mes de Módulos en Feria Gastronómica.....	210
Tabla 41 Referentes de Coto de Alquiler de Auditorios	211
Tabla 42 Ponderación de Costo de Alquiler Auditorio.....	211
Tabla 43 Ponderación de Alquiler de Espacios de Difusión.....	211
Tabla 44 Estimación Tota lde ingresos por Mes del Conjunto	211
Tabla 45 Gestión del Proyecto	212
Tabla 46 Recuperación de la Inversión	213
Tabla 47 Metrados y Presupuestos de Estructuras	248

Tabla 48 Metrados y Presupuestos de Arquitectura.....	249
Tabla 49 Metrados y Presupuestos de Instalaciones Sanitarias	251
Tabla 50 Metrados y presupuesto de Instalaciones Eléctricas	252
Tabla 51 Valor del Suelo de Predios Cercanos	253
Tabla 52 Ponderación de Precio del Terreno	253
Tabla 53 Precio por Especialidad de Escuela de Arte Culinario (Sector).....	254
Tabla 54 Costo de Construcción de Zona Comensales y Difusión	254
Tabla 55 Costo Total del Centro de Arte Culinario Arequipeño	255

Lista de Figuras

Figura 1	Árbol del Problema.....	5
Figura 2	Cuadro de Consistencia Transversal.....	10
Figura 3	Cuadro Metodológico.....	13
Figura 4	Malla Curricular de Pastelería.....	53
Figura 5	Malla Curricular de Bar y Cocteleria.....	54
Figura 6	Malla Curricular de Cocina.....	54
Figura 7	Malla Curricular de Administración de Servicios de Cocina.....	55
Figura 8	Malla Curricular de Gastronomía Elaboración Propia.....	56
Figura 9	Programación Instituto Le Cordon Bleu.....	57
Figura 10	Estadística de población que estudian la carrera técnica de gastronomía.....	65
Figura 11	Estadística de población que estudian la carrera de gastronomía según sexo....	66
Figura 12	Visitantes extranjeros y nacionales a Arequipa.....	66
Figura 13	Actividades principales de ocio.....	67
Figura 14	Principales actividades de turistas en Arequipa.....	67
Figura 15	Esquema Usuario permanente y temporal.....	69
Figura 16	Conclusión y Promedio de usuario de alumnado.....	73
Figura 17	Conclusión y Promedio de Comensales.....	75
Figura 18	Plano de ubicación Sachaca – Arancota.....	77
Figura 19	Ubicación de Posibles áreas de intervención.....	80
Figura 20	Puntuación de Matriz de Ponderación.....	80
Figura 21	Matriz de Ponderación del Lugar.....	80
Figura 22	Variables de Selección del lugar.....	81
Figura 23	Escala de Valoración.....	82
Figura 24	Matriz Operativa Locacional.....	82
Figura 25	Ubicación del Terreno.....	84
Figura 26	Topografía del Terreno.....	85
Figura 27	Geología del Distrito de Sachaca.....	86
Figura 28	Sismología del Distrito de Sachaca.....	86
Figura 29	Plano de cursos de agua el Av. Arancota.....	87
Figura 30	Plano de Vegetación.....	88
Figura 31	Plano Vial Entrono Mediato.....	90
Figura 32	Sección S1-S1 Av. Arancota.....	91
Figura 33	Plano de Espacios Públicos del Entorno Mediato.....	92
Figura 34	Plano de Uso de Suelo del Entorno Mediato.....	93
Figura 35	Porcentaje de Uso de Suelo de Entorno Inmediato.....	94
Figura 36	Plano de Imagen Urbana del Entorno inmediato.....	96
Figura 37	Porcentaje de usos de suelo.....	99
Figura 38	Plano Usos de Suelo.....	99
Figura 39	Plano Análisis Vial.....	101
Figura 40	Plano Estado de Conservación Vial.....	102
Figura 41	Plano de Accesibilidad.....	104
Figura 42	Plano Análisis comercio.....	105
Figura 43	Porcentaje de Análisis comercio.....	105
Figura 44	Porcentaje de altura de edificación.....	107
Figura 45	Plano de Altura de Edificación.....	107
Figura 46	Plano de estado de conservación.....	108
Figura 47	Porcentaje de estado de conservación.....	109
Figura 48	Master Plan.....	122

Figura 49 Master Plan, unidad A	123
Figura 50 Master Plan. Unidad B.....	124
Figura 51 Zonificación.....	137
Figura 52 Distribución de las principales Actividades.....	137
Figura 53 Diagrama de Correlación del Proyecto Arquitectónico.....	138
Figura 54 Diagrama de Correlación de Restaurante Escuelaa	138
Figura 55 Diagrama de Correlación Restaurante “Picantería”.....	138
Figura 56 Diagrama de Correlación Área Formativapia.....	139
Figura 57 Diagrama de Correlación Biblioteca.....	139
Figura 58 Diagrama de Correlación Sala Demostrativa.....	139
Figura 59 Diagrama de Correlación Comedor Estudiantil.....	139
Figura 60 Diagrama de Correlación Salas de Exposición.....	140
Figura 61 Diagrama de Correlación Sala de Capacitación	140
Figura 62 Diagrama de Correlación Auditorio.....	140
Figura 63 Diagrama de Correlación Cafetería.....	140
Figura 64 Diagrama de Correlación Administración	141
Figura 65 Organigrama Funcional Conjunto.....	142
Figura 66 Cuadro de Programación Cualitativa de Zona de Comensales.....	143
Figura 67 Cuadro Resumen de Programación de la Zona de Comensales.....	144
Figura 68 Cuadro de Programación Cualitativa de Zona Formativa	145
Figura 69 Cuadro Resumen de Programa Cualitativo de la Zona de Capacitación.....	146
Figura 70 Cuadro de Programación cualitativa de Zona Difusión.....	147
Figura 71 Cuadro Resumen de Programación de la Zona de Difusión.....	148
Figura 72 Cuadro de Premisas.....	149
Figura 73 Grafico de Premisas del Lugar, Conjunto.....	151
Figura 74 Premisas Funcionales, Conjunto.....	152
Figura 75 Premisas Formales, Conjunto.....	152
Figura 76 Premisas Ambientales Generales. Conjunto.....	153
Figura 77 Sección y Planta esquemática del emplazamiento del terreno	154
Figura 78 Planta esquemática de atrios centrales.....	155
Figura 79 Perspectiva Aulas y Talleres.....	156
Figura 80 Perspectiva de actividades de Zona de Capacitación.....	156
Figura 81 Perspectiva Circulación Vertical	157
Figura 82 Sección esquemática de visuales de la Zona de Capacitación.....	157
Figura 83 Sección esquemática de visuales de Zona de Capacitación.....	158
Figura 84 Esquema Formal.....	158
Figura 85 Esquema de Premisa Estructural.....	159
Figura 86 Esquema Ventilación	159
Figura 87 Esquema de Parasoles.....	160
Figura 88 Esquema de Áreas Verdes	160
Figura 89 Idea Urbana.....	161
Figura 90 Concepto Urbano.....	162
Figura 91 Master Plan, Propuesta Urbana.....	163
Figura 92 Sistema de Actividades de Propuesta Urbana	164
Figura 93 Sistema de Actividades.....	165
Figura 94 Sistema de Circulaciones. Propuesta Urbana.....	166
Figura 95 Intercambio Vial.....	167
Figura 96 Mejoramiento de la Av. Arancota.....	167
Figura 97 Sistema de Áreas Verdes. Propuesta Urbana.....	168
Figura 98 Esquema de la Idea Arquitectónica.....	169

Figura 99 Esquema del Concepto Arquitectónico.	170
Figura 100 Esquema Partido Conjunto.	171
Figura 101 Esquema Partido Conjunto.	171
Figura 102 Esquema Partido Zona de Capacitación	172
Figura 103 Esquema Partido Zona de Difusión.	172
Figura 104 Esquema Partido de Zona de Comensale.....	172
Figura 105 Sistema de Actividades Zona de Capacitación.....	173
Figura 106 Sistema de Actividades de Zona de Restaurantes.....	175
Figura 107 Sistema de Actividades Zona de Difusión.....	176
Figura 108 Sistema de Circulación del Conjunto.	177
Figura 109 Sistema de Circulación Peatonal del Conjunto.....	178
Figura 110 Esquema de Circulación de Estacionamiento.....	179
Figura 111 Esquema de Circulación Vertical de Estacionamiento.....	180
Figura 112 Volumetría del Proyecto Arquitectónico	181
Figura 113 Altura de Volumetría del Proyecto	181
Figura 114 Sistema Espacial, Primer Nivel.	182
Figura 115 Perspectivas del Sistema espacial (Espacios Principales).	182
Figura 116 Sistema Espacial. Primer Nivel.	183
Figura 117 Perspectivas del Sistema espacial (Espacios Principales).	183
Figura 118 Sistema Espacial. Primer Nivel y Segundo Nivel.	184
Figura 119 Perspectivas del Sistema espacial (Espacios Principales)..	184
Figura 120 Sistema Espacial. Primer y Segundo Nivel.	185
Figura 121 Perspectivas del Sistema espacial (Espacios Principales).	185
Figura 122 Sistema Espacial Primer nivel. Elaboración Propia.	186
Figura 123 Perspectiva del Sistema Espacial (Espacios Principales)	186
Figura 124 Sistema Espacial. Primer Nivel. Elaboración Propia.....	187
Figura 125 Perspectiva del Sistema Espacial.....	187
Figura 126 Sistema Espacial. Primer Nivel. Elaboración Propia.....	188
Figura 127 Perspectiva del Sistema Espacial (Espacios Principales)	188
Figura 128 Sistema de Áreas Verdes, Disposición espacio verde y Productivo.....	189
Figura 129 Sistema de Áreas Verdes, Disposición espacio Productivo.....	190
Figura 130 Sección A-A, Invernadero.	191
Figura 131 Zona de Producción.	191
Figura 132 Perspectiva de Zona de Producción	191
Figura 133 Cuadro de Principales Productos a Cultivar.	192
Figura 134 Cuadro de Principales Productos a Cultivar.	193
Figura 135 Cuadro de Principales Productos a Cultivar.	194
Figura 136 Perspectiva de Conjunto.	196
Figura 137 Fachada de Conjunto.	196
Figura 138 Plaza Gastronómica.	197
Figura 139 Espacios Abiertos Públicos.....	197
Figura 140 Taller de Cocina.....	198
Figura 141 Taller de Cocina.....	198
Figura 142 Taller Bar Flair.	199
Figura 143 Taller de Pastelería.	199
Figura 144 Interior Vestíbulo Escuela de Arte Culinario.	200
Figura 145 Taller Participativo.	200
Figura 146 Taller de Cata.....	201
Figura 147 Sala de Profesores.....	201
Figura 148 Plaza Estudiantil.	202

Figura 149 Perspectiva Fachada Escuela de Arte Arequipeño.	202
Figura 150 Ingreso a Picantería.....	203
Figura 151 Picantería.	203
Figura 152 Picantería Doble Altura.	203
Figura 153 Terraza Común Picantería y Restaurante Escuela..	204
Figura 154 Biblioteca..	204
Figura 155 Vista Vestíbulo y Comedor Estudiantil.	205
Figura 156 Aula Teórica de Cocina..	205
Figura 157 Áreas de Ocio para Alumnos, Gimnasio.	206
Figura 158 Áreas de Ocio para Alumnos, área de descanso..	206
Figura 159 Vista Interior de Restaurante Escuela.....	207
Figura 160 Vista Área de Producción de Alimentos Orgánicos	207
Figura 161 Perímetro Terreno.	224

Lista de Imágenes

Imagen 1 Ubicación del Distrito de Sachaca	4
Imagen 2 Ubicación Av. Arancota.....	4
Imagen 3 Incorporación de Cobertura Vegetal.....	26
Imagen 4 Recuperación de Cobertura Vegetal por llluvias.....	26
Imagen 5 Cocina a leña de la picantería La Lucila	28
Imagen 6 El Batan utilizado como técnica culinaria.....	28
Imagen 7 Ilustración de actividades sociales en una Picantería Tradiciona	30
Imagen 8 Vista Basque Culinary Cente	32
Imagen 9 Ubicación BCC Elaboración Propia.....	33
Imagen 10 Progreso de concepción del BCC.....	34
Imagen 11 Concepto Platos Apilados BCC	34
Imagen 12 Fachada BCC	35
Imagen 13 Accesos al Basque Culinary Center Elaboración Propia	35
Imagen 14 Sección del Basque Culinary Center	35
Imagen 15 Zonificación Planta 0.	36
Imagen 16 Zonificación Planta 1	36
Imagen 17 Zonificación Planta 2.	37
Imagen 18 Zonificación Planta 3.	37
Imagen 19 Zonificación Planta 4.	38
Imagen 20 Cubierta.	38
Imagen 21 Pales Fotovoltaicos y Huertos en cubierta	39
Imagen 22 Fachada con recubrimiento de aluminio anodizado.....	39
Imagen 23 Taller Académico	40
Imagen 24 Aula de Capacitación	40
Imagen 25 Área común	40
Imagen 26 Restaurante Escuela	40
Imagen 27 Taller de Cocina	40
Imagen 28 Auditorio	40
Imagen 29 Patio Central.....	40
Imagen 30 Fachada principal de Culinary Art School	41
Imagen 31 Ubicación Culinary Art School.....	42
Imagen 32 Organización de los dos volúmenes alrededor del patio central	42
Imagen 33 Primer Nivel de Culinary Art School.....	43
Imagen 34 Segundo Nivel de Culinary Art School.....	43
Imagen 35 Sección longitudinal del Culinary Art School	44
Imagen 36 Restaurante	44
Imagen 37 Vista interior del Auditorio Culinary Art School.....	44
Imagen 38 Integración entre talleres y espacios de esparcimiento (patio central).....	44
Imagen 39 Vista Patio Central de Culinary Art School	44
Imagen 40 Vista Durham College for Food	45
Imagen 41 Avenidas de acceso y ubicación del Durham College Center for Food.....	46
Imagen 42 Durham College Center for Food.....	47
Imagen 43 Evento Cena de la Cosecha	47
Imagen 44 Cocina de restaurant Bistro'67 del Durham College Center for Food.....	47
Imagen 45 Campos de Cultivo del Durham College Center for Food	47
Imagen 46 Planta Sótano de Durham College Center For Food	48
Imagen 47 Primera Planta de Durham College Center for Food	48
Imagen 48 Segunda Planta Durham College Center for Food	49

Imagen 49 Vista interior de Bistro'67	50
Imagen 50 Vista de vegetación vertical	50
Imagen 51 Vista del amplio atrio	50
Imagen 52 Taller de Cocina	50
Imagen 53 Vista segundo nivel	50
Imagen 54 Vista de áreas de producción.....	51
Imagen 55 Vista interior de invernadero.....	51
Imagen 56 Vista exterior durham College Center for Food.....	51
Imagen 57 Vista de fachada con acristalamiento de color	51
Imagen 58 Fachada principal Le Cordon Bleu	52
Imagen 59 Ingreso Diferenciado al Instituto Le Cordon Bleu	57
Imagen 60 Área de Mesas con vista a la Cocina.....	57
Imagen 61 Vista de Bar.....	57
Imagen 62 Vista Taller de Cocin	58
Imagen 63 Taller Café Barista	58
Imagen 64 Aula Demostrativa	58
Imagen 65 Aula Bar	58
Imagen 66 Aula de cata.....	58
Imagen 67 Ubicación del Distrito de Sachaca	59
Imagen 68 Ubicación de Arequipa.....	59
Imagen 69 Picantería de antaño La Benita.....	62
Imagen 70 Picantería actual La Benita.....	62
Imagen 71 Delimitación de la Av. Arancota.....	77
Imagen 72 Áreas Agrícolas en Arancota	78
Imagen 73 Vista Ecoparque de Sachaca	78
Imagen 74 Ecoparque (2).	92
Imagen 75 Parque Tingo (3)	92
Imagen 76 Parque Palacio Goyeneche. (1)	92
Imagen 77 Área Agrícola (V1)	94
Imagen 78 Comercio (V2)	94
Imagen 79 Religioso (V3).....	94
Imagen 80 La Parada (V1)	96
Imagen 81 Vía Asfaltada Avenida Arancota (V1).....	103
Imagen 82 Trocha, Asociación Villa Victoria. (V2).....	103
Imagen 83 Plano de Zonificación	118
Imagen 84 Plano de Expansión Urbana	119
Imagen 85 Usuarios Tipo.	121
Imagen 86 Intercambio Vial, ingreso Av. Arancota	125
Imagen 87 Sección Vial de Av. Arancota.	125
Imagen 88 Unidad C, Mercado “La Parada”.....	126
Imagen 89 Unidad D, Jardín Botánico.	126
Imagen 90 Unidad E, Vivienda.....	127
Imagen 91 Unidad F, Proyecto Arquitectónico.....	127
Imagen 92 Determinación de Unidades Funcionales.....	128
Imagen 93 Ubicación del Terreno	223
Imagen 94 Referencias de Terrenos.	253

Introducción

La comida siempre ha estado presente y seguirá estándolo, es un elemento fundamental, desde tiempos ancestrales ha ido evolucionando, desde la recolección de frutos o la caza hasta la forma de presentación de cada comida. (Cristina, 2016) Afirma: “Cocinar los alimentos aumentó el tamaño de nuestro cerebro, aseguró la supervivencia de la especie, nos hizo más sociables, aceleró la creación de comunidades, permitió la migración a otros territorios y nos dio una identidad cultural”.

De este modo es como las personas se han ido involucrando en el arte culinario de cada zona, de cada región o de cada nación, dando una cultura gastronómica distinta a cada una de ellas y que es un proceso de largos años. Y cuando hablamos de arte, nos referimos a expresiones artísticas, como pintura, música, etc., sin embargo, se considera también a la gastronomía como un arte; el Arte Culinario, que implica creatividad, innovación, cultura e historia y chefs con o sin formación profesional, pero con talento innato, se convierten en artistas y hacen posible cada comida, sin embargo, no existe un espacio público que contemple al 100% actividades referidas a la culinaria arequipeña en la ciudad.

En el Perú, en los últimos años se ha producido un espectacular boom gastronómico, siendo un resultado de muchos años que trae consigo empleos, surgimiento de nuevos restaurantes, turismo gastronómico, reconocimientos a nivel nacional e internacional, generando un impacto social, económico y cultural, dando como ejemplos; Arequipa fue reconocida como Ciudad Creativa en Gastronomía por UNESCO y “la cadena de valor gastronómica genera 6,252.8 miles de puestos de trabajo según INEI” (APEGA, 2017). De este modo es como la Gastronomía ha mostrado su gran potencial como motor de desarrollo.

Es así como la culinaria arequipeña es una de las actividades económicas más importantes de Arequipa, es reconocida a nivel internacional como uno de los pilares de la gastronomía del Perú, con esta se consolidaron y se consolidan restaurantes o picanterías, pero muchos de estos

casos permanecen en la informalidad, (APEGA, 2017) afirma “esta informalidad comprende en dos terceras partes a los negocios gastronómicos del país y arrastra consigo un déficit de gestión” (p.10).

Por otra parte, la particularidad de la comida arequipeña es el sabor agradable de sus platos obtenidos con técnicas culinarias complejas, la historia detrás de cada uno de ellos y considerada también como una actividad netamente familiar, son estas las cualidades que pertenecen a la cultura arequipeña, sin embargo “Muy pocos trabajan en la recuperación y puesta en valor del legado culinario” (Medina, 2018).

Si bien las técnicas ancestrales han ido pasando de generación en generación por muchas décadas, y se ve representado en algunas picanterías que tenemos hoy en día que aun las conservan, sin embargo, la cocina se ha sumado al facilismo, consumiendo productos transgénicos, procesados, etc. A esto se suma el poco conocimiento de insumos o alimentos nativos, que la población no consume. Según el economista Eduardo Zegarra como se citó en (APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía, 2015) “hay algunos alimentos preocupantes en el consumo de la población. Se produce una caída significativa en el consumo de quinua y cereales andinos, y en las menestras, que han tenido reducciones de 9% y 20% respectivamente”.

Asimismo, Alexis Pancorvo como se citó en (Agencia Peruana de Noticias Andina, 2018) “que la especialización en el rubro gastronómico ha avanzado significativamente en los últimos años. Hay una gran demanda de cocineros profesionales”.

Por ende, Arequipa posee cualidades extensas referidas a su gastronomía como lo son sus ejes culinarios, turismo, cultura, historia y reconocimientos, teniendo en cuenta lo antes mencionado se busca fomentar una de las cualidades principales de la ciudad: su gastronomía.

CAPITULO I

Planteamiento Metodológico

1.1. Caracterización General del Área de Estudio

Arequipa, contempla diversos distritos ricos en cultura gastronómica, son fuente económica para la ciudad, dando como ejemplos a Yanahuara, Arequipa, Tiabaya o Sachaca, siendo parte del corredor turístico del sur peruano.

Uno de los principales distritos de Arequipa es Sachaca, sus áreas agrícolas forman parte importante en su imagen como Pueblo Tradicional, contando con rutas turísticas establecidas, como el eje culinario de Arancota que es concurrido por turistas y arequipeños.

El distrito de Sachaca está ubicado en la parte central y norte de la Provincia de Arequipa:

- Latitud Sur: 16°24'17"
- Longitud Oeste: 71°32'9"
- Área Geográfica: 246 km². Lo que representa el 2,36 % de la superficie total de la Provincia de Arequipa constituida por 10 430 Km². Sachaca presenta un área urbana aproximada de 10,68 Km², sólo el 6 % de su territorio sigue siendo terreno eriazo, zona urbana y asentamientos humanos (CODISEC - Sachaca, 2019).

Los límites del distrito son: al norte con el Distrito de Yanahuara y Cerro Colorado, al suroeste con el Distrito de Tiabaya y al este con la cuenca del Rio Chili y con el Distrito de Jacobo Hunter.



Imagen 1 Ubicación del Distrito de Sachaca (Seace, 2019)

El terreno se encuentra ubicado sobre uso de Comercio Zonal según el PDM 2016 – 2025.

Limites:

- Frente principal: Av. Arancota
- Lateral derecho: Restaurantes
- Lateral izquierdo: Restaurantes
- Frente posterior: Vivienda y áreas agrícolas
- Cuenta con un área total de 10 479.20 m² y un perímetro de 412.90 ml.

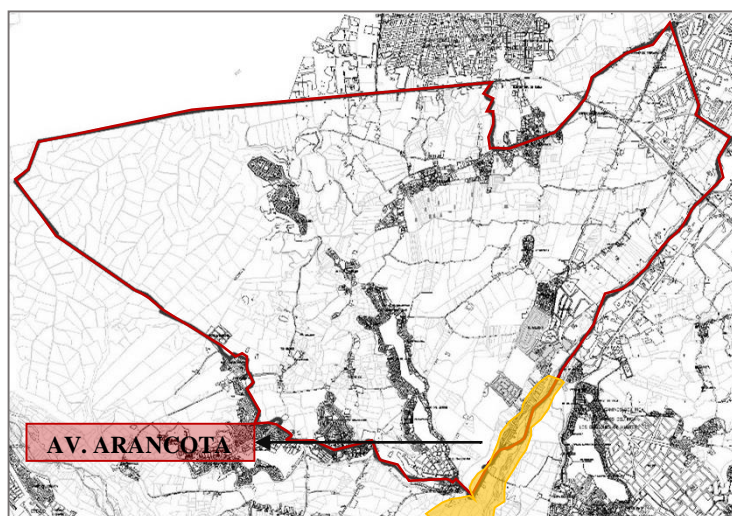
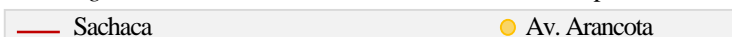


Imagen 2 Ubicación Av. Arancota Elaboración Propia.



1.2. Descripción de la Realidad

1.2.1. Análisis de Causa – Efecto (Árbol del Problema).

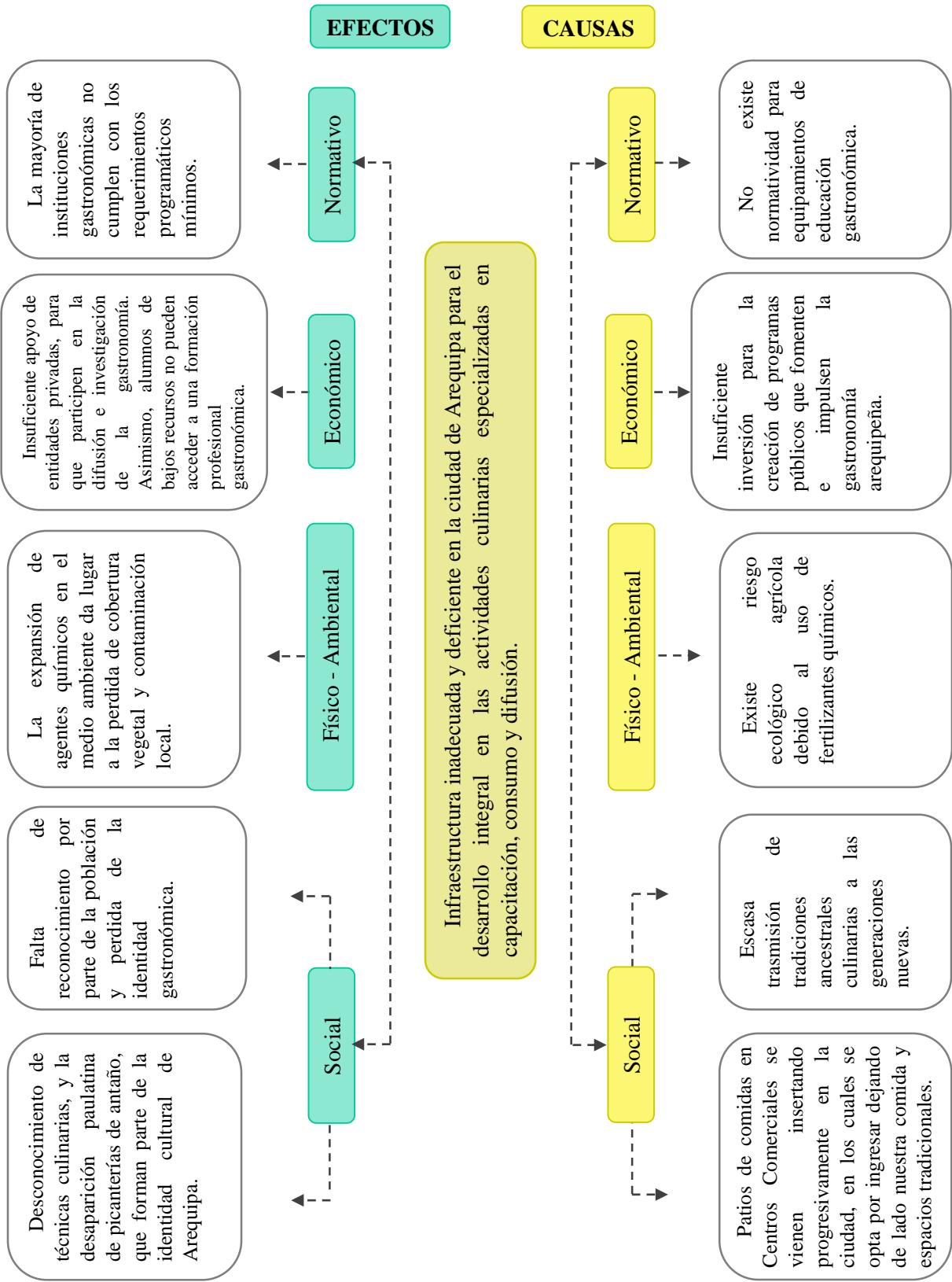


Figura 1 Árbol del Problema Elaboración Propia.

1.3. Formulación del Problema

1.3.1. Problema General.

Infraestructura inadecuada y deficiente en la ciudad de Arequipa para el desarrollo integral en las actividades culinarias especializadas en capacitación, consumo y difusión.

1.3.2. Problemas Específicos.

- Existen muchas escuelas para formación gastronómica, pero la oferta para capacitar al personal de cocina es baja, se encuentran en espacios adaptados que no están destinados para el desempeño de actividades culinarias o no están debidamente implementados.
- Arequipa conserva en la actualidad pocos espacios en los que realmente se consume comida tradicional, ya que las picanterías han ido cayendo en extinción y con ellas las técnicas culinarias ancestrales.
- La mayoría de escuelas de gastronomía no cuentan con espacios de investigación en donde se puedan analizar alimentos y documentar insumos perdidos, además de carecer de innovación sin la cual la culinaria podría estancarse.
- Desprestigio de la identidad cultural gastronómica por el consumismo de alimentos transgénicos, contaminados con pesticidas, procesados o comida rápida.

1.4. Objetivos de la Investigación

1.4. 1. Objetivo General.

Diseñar un Centro de Arte Culinario Arequipeño, que ayude a capacitar y fomentar las técnicas culinarias, así lograr que se integre en un mismo lugar la difusión, formación y consumo de la culinaria arequipeña, a su vez la producción de alimentos orgánicos nativos sur andinos, que permita su revalorización.

1.4.2. Objetivos Específicos.

- Investigar principios funcionales de escuelas gastronómicas y la tecnología actual que requieren estos ambientes, con el fin de proporcionar una adecuada infraestructura educativa.
- Indagar y reconocer espacios tradicionales que existen actualmente en la ciudad y recopilar datos y acontecimientos sobre la evolución de la culinaria arequipeña que ha tenido a través del tiempo, para tener una aproximación real, reinterpretando estos ambientes como estrategia para su continuidad.
- Analizar ambientes de investigación e innovación de la gastronomía, en donde se pueda estudiar y documentar insumos, técnicas culinarias y recetas que se están perdiendo, para la creación de espacios de investigación y difusión, rescatando así nuestro legado culinario.
- Analizar las características y condiciones que necesita un área de producción (huertos), en los cuales se podrán cultivar alimentos orgánicos, para el consumo y utilización en el mismo centro y para la población del sector, convirtiéndose así en una unidad económica productiva.

1.5. Hipótesis Conceptuales

1.5.1. Hipótesis General.

Si realizamos el diseño de un centro para la capacitación y difusión del arte culinario, entonces este permitirá la especialización de nuevos profesionales y el consumo de alimentos nativos brindando al usuario, productos de calidad y orgánicos.

1.5.2. Hipótesis Específicas.

- Si se investiga principios funcionales de escuelas gastronómicas, entonces permitirá la obtención de información para una organización espacial óptima, la cual influye en una adecuada capacitación del arte culinario arequipeño.

- Si se da la búsqueda de espacios tradicionales y la recopilación de datos de la evolución culinaria arequipeña, influirá en la obtención de ambientes y técnicas ancestrales, los cuales ayudan a su revalorización como actividad principal, fomentando su identidad cultural y promocionando la gastronomía.
- Si se identifican ambientes de investigación e innovación gastronómica, entonces estos deberán ser planteados en la propuesta arquitectónica, las cuales ayudaran a documentar los tipos de insumos, recetas que se están perdiendo y que son parte de la identidad arequipeña.
- Si se analiza las características de espacios para la producción de alimentos orgánicos, entonces se delimitará áreas de calidad a proponer.

1.6. Identificación y Clasificación de Variables

1.6.1. Variables Dependientes.

a. Centro de Arte Culinario tradicional.

Indicadores:

- Organización espacial
- Organización Funcional
- Áreas de Educación
- Áreas de Difusión
- Normatividad

b. Producción de alimentos orgánicos.

Indicadores:

- Técnicas de Producción
- Áreas de cultivo
- Producción Orgánica

1.6.2. Variables Independientes.

a. Pérdida de la identidad culinaria.

Indicador:

- Técnicas tradicionales
- b. Extinción de espacios tradicionales.

Indicador:

- Infraestructura y espacialidad

1.6.3. Variables Intervinientes.

a. Cocina Arequipeña

1.7. Matriz de Consistencia Tripartita (presentar en cuadro)

Cuadro de Consistencia Transversal: Problema / Objetivo / Hipótesis / Variables /

Indicadores.

PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLES	INDICADOR
GENERAL	<p>Infraestructura inadecuada y deficiente en la ciudad de Arequipa para el desarrollo integral en las actividades culinarias especializadas en capacitación, consumo y difusión.</p> <p>- Existen muchas escuelas para formación gastronómica, pero la oferta para capacitar al personal de cocina es baja, se encuentran en espacios adaptados que no están destinados para el desempeño de actividades culinarias o no están debidamente implementados.</p>	<p>Diseñar un Centro de Arte Culinario Arequipeño, que ayude a capacitar y fomentar las técnicas culinarias, así lograr que se integre en un mismo lugar la difusión, formación y consumo de la culinaria arequipeña, a su vez la producción de alimentos orgánicos nativos sur andinos, que permita su revalorización.</p> <p>- Investigar principios funcionales de escuelas gastronómicas y la tecnología actual que requieren estos ambientes, que ayuden a proporcionar una adecuada infraestructura educativa.</p>	<p>Si realizamos el diseño de un centro para la capacitación y difusión del arte culinario, entonces este permitirá la especialización de nuevos profesionales y el consumo de alimentos nativos brindando al usuario productos de calidad y orgánicos.</p> <p>- Si se investiga principios funcionales de escuelas gastronómicas, entonces permitirá la obtención de información para una organización espacial óptima, la cual influye en una adecuada capacitación del arte culinario arequipeño.</p>	<p>-Organización espacial -Organización Funcional -Áreas de Educación -Áreas de Difusión -Normatividad.</p>
ESPECÍFICOS	<p>- Arequipa conserva en la actualidad pocos espacios en los que realmente se consume comida tradicional, ya que las picanterías han ido cayendo en extinción y con ellas las técnicas culinarias arequipeñas ancestrales.</p> <p>- La mayoría de escuelas de gastronomía no cuentan con espacios de investigación en donde se puedan analizar alimentos y documentar insumos perdidos, además de carecer de innovación sin la cual la culinaria podría estancarse.</p> <p>- Desprestigio de la identidad cultural gastronómica por el consumismo de alimentos transgénicos, contaminados con pesticidas, procesados o comida rápida.</p>	<p>- Indagar y reconocer espacios tradicionales que existen actualmente en la ciudad y recopilar datos y acontecimientos sobre la evolución de la culinaria arequipeña que ha tenido a través del tiempo, para tener una aproximación real, reinterpretando estos ambientes como estrategia para su continuidad.</p> <p>- Analizar ambientes de investigación e innovación de la gastronomía, en donde se pueda estudiar y documentar insumos, técnicas culinarias y recetas que se están perdiendo, para la creación de espacios de investigación y difusión, rescatando así nuestro legado culinario.</p> <p>- Analizar las características y condiciones que necesita un área de producción (huertos), en los cuales se podrán cultivar alimentos orgánicos, para el consumo y utilización en el mismo centro y para la población del sector, convirtiéndose así en una unidad económica productiva.</p>	<p>- Si se da la búsqueda de espacios tradicionales y la recopilación de datos de la evolución culinaria arequipeña, influirá en la obtención de ambientes y técnicas ancestrales, los cuales ayudan a su revalorización como actividad principal, fomentando su identidad cultural y promocionando la gastronomía.</p> <p>- Si se identifican ambientes de investigación e innovación gastronómica, entonces estos deberán ser planteados en la propuesta arquitectónica, las cuales ayudan a documentar los tipos de insumos, recetas que se están perdiendo y que son parte de la identidad arequipeña.</p> <p>- Si se analiza las características de espacios para la producción de alimentos orgánicos, entonces se delimitará áreas de calidad a proponer.</p>	<p>Producción de alimentos orgánicos.</p> <p>-Técnicas de Producción -Áreas de cultivo -Producción Orgánica</p> <p>INDEPENDIENTE Pérdida de la identidad culinaria.</p> <p>Extinción de espacios tradicionales.</p> <p>INTERVINIENTE Cocina Arequipeña</p>

Figura 2 Cuadro de Consistencia Transversal Elaboración Propia.

1.8. Diseño de la Investigación

No Experimental, “Lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos” (Hernández, Fernández y Baptista, 1991).

1.8.1. Tipo de Investigación.

Transversal:

Enfocado en el estudio observacional, con la recolección de datos o variables en un momento determinado.

Además, siendo mi aporte; Espacios de Calidad para la Producción de Alimentos Orgánicos Nativos Sur-Andino, este estará dentro de la Línea de Investigación: Producción ambientalmente responsable de recursos y alimentos inocuos, debido a que se trata de incorporar modelos de producción agropecuaria que sirvan como base del cuidado de la salud y del medio ambiente, generando un impacto social a la población acerca del consumo de alimentos orgánicos.

1.8.2. Método de Investigación.

Correlacional / Causal:

Implica la descripción de las relaciones que existen entre dos o más variables.

1.9. Técnicas, Instrumentos y Fuentes de Recolección de Datos Relevantes para el Proyecto

1.9.1. Técnicas.

- Observación Directa y Participante

1.9.2. Instrumentos.

- Fotografías
- Cuaderno de apuntes, cuestionario
- Herramientas informáticas

1.9.3. Fuentes.

- De datos primarios: serán los estudios obtenidos de fotografías y observaciones.
- De datos secundarios: serán obtenidos de investigaciones ya realizadas, como libros, tesis, artículos, etc.

1.10. Esquema Metodológico General de Investigación y Construcción de la Propuesta (Urbano- Arquitectónica)

1.10.1. Descripción por fases.

Fase 1: Comprende como base fundamental el planteamiento del problema, el cual conlleva a entender el porqué de la realización del proyecto, esto permitirá formular los objetivos para tener una idea clara de la finalidad del proceso del proyecto, continuando con la justificación, hipótesis, variables y establecer los alcances y limitaciones del proyecto.

Fase 2: Está determinado por la base teórica del proceso de investigación. Esta fase comprende el Marco Teórico el cual implica los antecedentes y bases teóricas relevantes que ayudaran a comprender el tema de investigación, este trae consigo el Marco Conceptual; a lo largo de la investigación habrá términos que necesariamente se tendrán que conceptualizar para un mejor entendimiento de los mismos, seguido del Marco Histórico este marco ayudara al entendimiento de los antecedentes históricos y la evolución de la culinaria arequipeña y finalmente el Marco Normativo.

Fase 3: Tratará del estudio de la realidad comprendiendo el Marco Real en el cual se determinará y se analizará el lugar a intervenir, así como el entorno inmediato y el área de influencia. También comprenderá el Marco Referencial.

Fase final: Culminadas las fases anteriores, estas darán como resultado premisas de diseño, lo cual permitirá la realización del partido arquitectónico, una idea inicial, para luego obtener la concepción del proyecto y programación general de los diversos espacios. Y como resultado final de la fase nos brindara el proyecto arquitectónico.

1.10.2 Cuadro Metodológico.

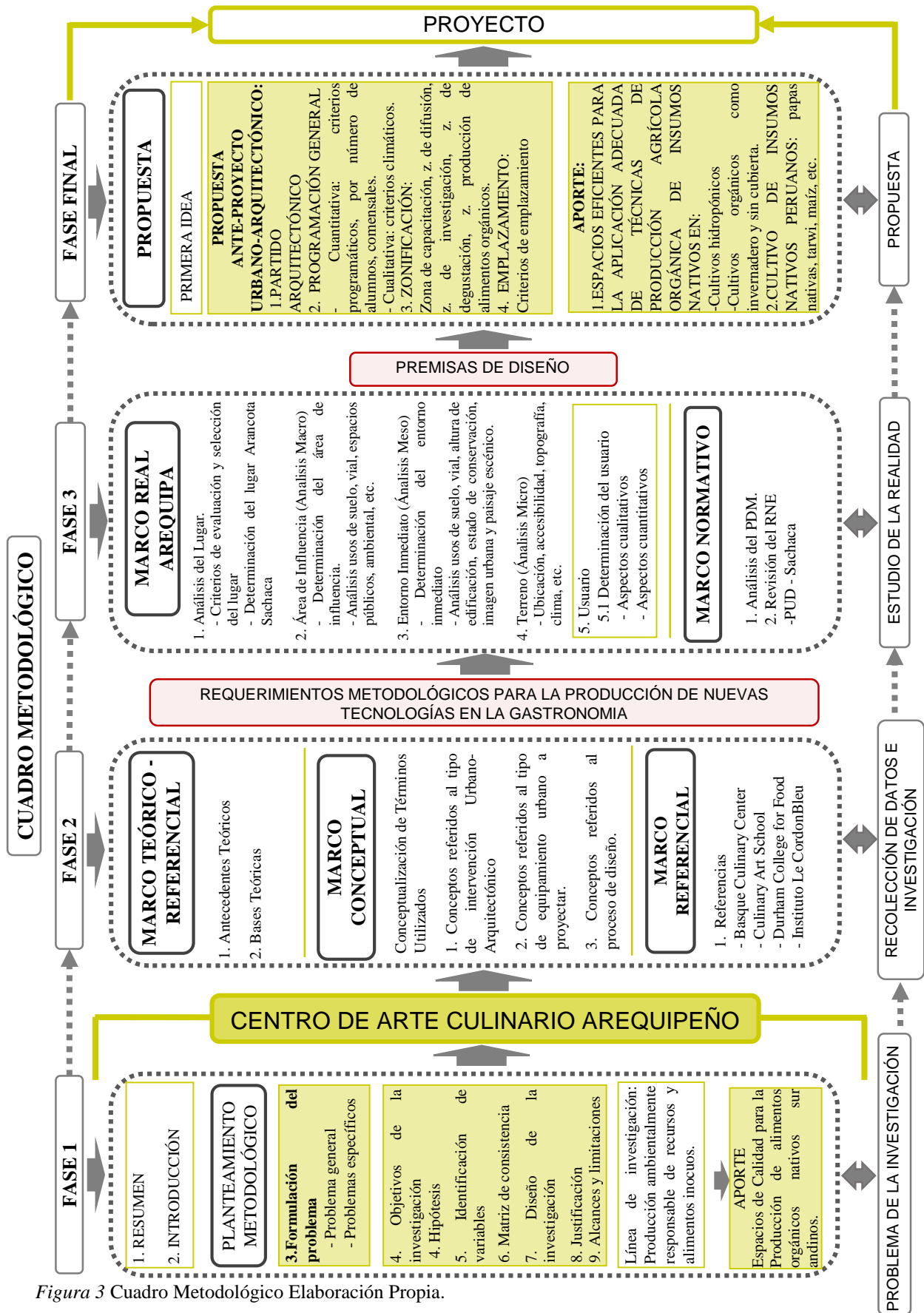


Figura 3 Cuadro Metodológico Elaboración Propia.

1.11. Justificación de la Investigación e Intervención Urbano-Arquitectónica

1.11.1. Pertinencia.

Arequipa ha conseguido ser una de las ciudades con más riqueza culinaria, es sin duda parte fundamental de la gastronomía peruana, es así que se opta por desarrollar un centro de carácter culinario, ya que es prioritario resolver aspectos que demande la formación de jóvenes que les interese el rubro, es además oportuna la realización del proyecto, debido a que se promoverá e impulsará la culinaria arequipeña con la formación académica y la difusión de la misma en diversos aspectos.

1.11.2. Necesidad.

La gastronomía arequipeña necesita de la capacitación de profesionales en gastronomía para que en un futuro otorguen una oferta superior a la ciudad, además del consumo y la difusión cuya finalidad sea la revalorización y el fortalecimiento de insumos y espacios olvidados de la comida arequipeña tradicional de manera integral.

1.11.3. Importancia.

Es fundamental la capacitación, difusión y la degustación, además de la investigación, innovación y producción de alimentos nutritivos los cuales serán revalorizados, beneficiando a alumnos con miras gastronómicas y a la población en general que asistan al centro, dotándolo de espacios que logren satisfacer los requerimientos adecuados y siendo un gran espacio público para la población Arequipeña.

1.12. Alcances y Limitaciones de la Investigación

1.12.1. Alcances Teóricos y Conceptuales.

El radio de influencia de la propuesta a desarrollarse será de carácter Metropolitano.

Se realizará un Master Plan del área de intervención con una propuesta de zonificación y vías de la avenida Arancota.

Para esta propuesta se realizará a nivel de Anteproyecto; Centro de Arte Culinario Arequipeño, determinando espacios privados como áreas de consumo, capacitación, etc., asimismo espacios públicos tales como áreas de difusión, entretenimiento, etc.

Y a nivel proyecto se desarrollará la Escuela de Arte Culinario.

1.12.2. Limitaciones.

No se encuentra un antecedente de este proyecto de manera integral en la ciudad de Arequipa o a nivel nacional, solo existen escuelas o institutos gastronómicos que serían un referente más cercano.

En el Reglamento Nacional de Edificaciones no existe alguna Normativa o criterios específicos para la proyección de ambientes de educación culinaria.

Capítulo II

Marco Teórico – Referencial

2.1. Antecedentes Teóricos Relacionados con el Programa Arquitectónico

Se ha realizado la búsqueda en diversas fuentes relacionados sobre trabajos de investigación en otras especialidades, con cierto rigor científico que contribuya a comprender y reforzar la intención de la propuesta.

A continuación, se presenta los principales resultados:

2.1.1. El consumo urbano de alimentos andinos tradicionales. (Smith & Trivelli, 2001)

En el Instituto de Estudios Peruanos, IEP, de fecha marzo 2001, en la ciudad de Lima, se localizó el artículo denominado **“El consumo urbano de alimentos andinos tradicionales”**, Primera edición, hecho en el depósito legal 1501052001-0581, Smith, Stephen M. y Carolina Trivelli.

La investigación abarca temas sobre productos nativos tradicionales que han ido cayendo en desuso por consumidores, comerciantes y/o agricultores y la forma de como revertir con programas de investigación especializados en este rubro. Da importancia a la agricultura orgánica como medio social, económico y ambiental, para los productores y pobladores y también al consumo de productos saludables y la planificación de estas áreas de producción.

Se busca la investigación de factores que contribuyan al consumo de alimentos andinos, contribuyendo con un sistema sustentable a la hora de producir estos alimentos y otorgando la promoción de los mismos.

2.1.2. Guía de Campos de los Cultivos Andinos. (Tapia & Fries, 2007)

En la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Asociación Nacional de Productores Ecológicos del Perú (ANPE), de fecha junio 2007, en la ciudad de Lima, se localizó el artículo denominado **“Guía de Campo de los Cultivos Andinos”**, Primera edición, hecho en el depósito legal N° 2007-03123 en la Biblioteca Nacional del Perú, escrito por Mario E. Tapia y Ana María Fries.

Esta investigación es relevante, debido a que no solo conceptualiza términos referidos a la producción de alimentos nativos, sino que recopila información y vivencias de autores directos como agricultores de los Andes, tanto de Perú como de Bolivia, donde recoge los conocimientos de agricultores tradicionales e innovadores que han conservado y valoran estos insumos, quien qué mejor que ellos, de los que conocen más del tema, como también de especialistas, a su vez explica la utilización de cultivos andinos que mejoran la calidad de vida y favorece la economía al mejorar su producción y uso.

Aporta una base sustancial acerca de los orígenes de alimentos andinos de nuestro país, destacando la seguridad alimentaria y nutricional al consumirlos.

A partir de la investigación estudiada, se puede concluir que los alimentos andinos son insumos importantes para la salud y la nutrición de la población, además trata sobre la mejora de la producción y el uso de los cultivos andinos.

Se busca llegar a una mejor comprensión de las características de la inseguridad alimentaria, identificando medidas que puedan ayudar a combatir la malnutrición en base a la producción y consumo de cultivos andinos subutilizados, que están en desuso o que simplemente no conocemos, los cuales pueden ser analizados y explorados en áreas de investigación, además de que estos cultivos pueden ser producidos con conocimientos tradicionales, orgánicamente, la cual puede ser incentivada y científicamente validada a través de acciones que contribuyan a la conservación del medio ambiente. El objetivo de la producción de alimentos andinos es

ayudar a la prevención de las deficiencias de micronutrientes y reforzar la alimentación, mediante la promoción del consumo de estos productos, mejorando la alimentación y nutrición en base a los cultivos andinos.

2.1.3 Agricultura Orgánica Principios y Prácticas de Producción. (Céspedes L., 2005)

En el Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Centro Regional de Investigación Quilamapu, de la ciudad de Chillan, Chile, de fecha 2005, se localizó el trabajo titulado **“Agricultura Orgánica Principios y Practicas de Producción”**, boletín INIA –N°131, escrito por M. Cecilia Céspedes L.

Esta investigación abre paso a la conceptualización de lo que es la agricultura orgánica en sí, lo que necesita para llegar a serla y sus condicionantes, además de que no solo trata sobre agricultura orgánica como una actividad nueva y que puede ser reemplazada en muchas partes del mundo, sino habla sobre estándares a seguir y que se necesita alguna certificación por instituciones especializadas en el tema.

Es relevante en el sentido de definirla y refuerza la intención de la propuesta de incluir producción orgánica, que satisfaga a personas interesadas en una buena alimentación y el saber del origen de estos, si han sido producidos mediante métodos orgánicos, con el fin de proteger al consumidor y obtener tecnologías limpias de producción y amigables con el medio ambiente, que permitan generar productos libres de contaminantes, y lograr una agricultura sustentable.

Si bien solo son conceptos y criterios a seguir, esto ayuda a entender la relación del medio ambiente con la producción de alimentos, actividades que no deben de degradar los aspectos ambientales del entorno, conservando el medio ambiente en su totalidad y desarrollando formas de producción altamente eficientes que aprovechen los potenciales naturales y culturales del sector.

2.1.4. La Gran Cocina Mestiza de Arequipa. (Ruiz Rosas, 2008)

En la ciudad de Arequipa, del año 2008, se localizó el libro titulado La Gran Cocina Mestiza de Arequipa, hecho en el depósito legal de la Biblioteca Nacional del Perú N° 2011-11439, de edición Cuzzi y Cía, S.A, escrito por Alonso Ruiz Rosas.

Este libro rinde homenaje y resalta la importancia de la gastronomía arequipeña y de las picanterías que se tuvieron y a las que aún se conservan. Dando el impulso a revalorizar y conservar la tradición culinaria a generaciones presentes y nuevas. Teniendo además como objetivo dar promoción a la alimentación con insumos nativos que siempre esta y estuvo presente en la gastronomía tradicional arequipeña, con alimentos saludables y sostenibles, así da a conocer el contexto importante de la tradición culinaria andina de Arequipa.

De este modo Alonso Ruiz Rosas no da a conocer el mestizaje de la comida arequipeña y los inicios de las muy conocidas hoy en día “picanterías”. Las picanterías no solo se caracterizaban por contar con mesas largas, patios destinados a la elaboración de la chicha de guiñapo o la materialidad de sillar casi precario de sus infraestructuras, sino por contar también con áreas de cultivo, ya que la mayoría estaban alejadas del centro de la ciudad, asentándose en zonas rurales. Siendo un centro de reunión, convirtiéndose así en centros por excelencia de la gastronomía y de la socialización arequipeña.

Se constituyen también Restaurantes Campestres, versión moderna de las picanterías, optando por la construcción en ladrillo con sillar enchapado, contando con más áreas como zonas verdes, evocando a la campiña degradada, pero aun así se mantiene la secuencia de gastronomía arequipeña. Arequipa al pasar de los años experimenta cambios ya sea para consumir y aprender de otros alimentos o para retornar y consumir productos nativos y tradicionales de Arequipa.

2.2. Bases Teóricas (Teorías Generales y Sustantivas que se van a aplicar)

2.2.1. Informalidad Gastronómica

Michel Hediger presidente de la Asociación Gastronómica de Arequipa (AGAR), como se citó en (La Republica, 2017) “que al menos el 70% de los negocios de comida de la ciudad son informales”.

Hace falta programas de fortalecimiento de capacidades para empresas relacionadas a la gastronomía, que ayuden a través de la capacitación a pequeños empresarios que quieran trabajar en negocios gastronómicos en regla, y deseen contribuir al crecimiento gastronómico en la ciudad, para esto se requiere el apoyo del estado, con entidades públicas o privadas.

Un punto importante es la carencia de profesionalización a personas con talento culinario innato, que no requirieron de ningún aprendizaje en institutos u otro tipo de infraestructura, y que decidieron abrir un negocio propio en este rubro y que muchos de estos son informales y que a su vez cuentan con personal de cocina sin formación técnica, además de estar en la informalidad, muchos padecen de inocuidad alimentaria. Esto ocasiona que negocios formales se vean afectados, además del turismo y por ende la economía de la ciudad.

Entonces la informalidad gastronómica va más allá de tener restaurante o negocios destinados a este rubro de forma informal, sino que también abarca a la capacitación de profesionales y empresarios.

2.2.2 Legado Culinario

La culinaria arequipeña surge del mestizaje, entre la comida andina y española, los cuales usaban implementos tradicionales como por ejemplo el batán en donde se mesclaban insumos, cazuelas y ollas de barro, leña de molle y sauce, chombas para fermentar la chicha de guiñapo y técnicas culinarias, este es nuestro legado culinario arequipeño en donde las picanterías se constituían para ofrecer comida a todas las clases sociales y sin distinción, para ello se colocaban

mesas largas de madera rodeadas de bancas y conforme iban llegando los comensales se sentaban unos a lado de otros sin importar la ocupación, la condición social o el apellido.

La pérdida de algunos ingredientes, por la llegada de nueva tecnología o la rapidez para el preparado, ha hecho que se pierdan o sean reemplazados estas técnicas, por ejemplo, los paso a seguir para la fermentación de la chicha de guiñapo en las picanterías o las cocina a leña por las cocinas industriales, algunas picanterías las conservan, porque señalan que la cocina a leña les da otro sabor a sus comidas y no quitan algunos nutrientes.

La importancia de la gastronomía arequipeña radica en la variedad de insumos regionales, procedente de diversos lugares del sur del país y de sus establecimientos. “Para garantizar la continuidad de este patrimonio alimentario, atesorado en las picanterías y reproducido también en la cocina casera de Arequipa, es indispensable preservar la calidad de sus ingredientes y conocer sus técnicas y procedimientos culinarios” (Sociedad Picantera de Arequipa, s.f.).

2.2.3. Productos Transgénicos.

Los productos transgénicos son aquellos que han sido modificados y al cual se le ha incorporado genes de otro organismo para producir características deseadas.

Además, estos productos atentan contra nuestra biodiversidad, ya que se ha comprobado que pueden contaminar a productos orgánicos. Además de la contaminación al medio ambiente, como el suelo, zonas naturales o animales, si bien hay una controversia respecto a estos alimentos, hace falta más investigación respecto al cuidado del medio ambiente, y la salud. También es necesaria saber lo que consumimos, si son o no son productos transgénicos.

Debemos valorar, promocionar y consumir productos orgánicos, ya que estos en comparación a los transgénicos obviamente son más naturales, pero lo más importante tienen cualidades nutricionales que los otros no.

2.2.4. Gastronomía y Desnutrición.

Un tema importante que va de la mano con la gastronomía es la nutrición, Arequipa cuenta con diversidad de alimentos nutritivos, sin embargo, se tiene problemas con la desnutrición en niños, y esto puede surgir por el desconocimiento de alimentos con valor nutricional que podrían ser usados en nuestros hogares.

Nos dejamos convencer que productos semihechos son mejores que nuestros productos nativos, dejando de lado nuestro legado culinario de cocinar en casa productos frescos y nutritivos, por el facilismo de consumir comida “chatarra”, que la encontramos en supermercados o patios de comida, muchos de estos genéticamente modificados.

Existe una contradicción entre una excelente gastronomía, que tiene como base insumos de calidad, pero donde destaca más la desnutrición.

No tomamos en cuenta del gran potencial de nuestra tierra que nos brinda productos tradicionales con nivel nutricional como papas nativas, quinua, kiwicha, tarwi, oca, etc.

Nos hace falta promover y fomentar masivamente el consumo de estos alimentos y sus ventajas para combatir la desnutrición, no solo a padres de familias sino también a nuestros niños para que desde pequeños puedan reconocer nuestra gastronomía como símbolo de buena nutrición.

2.2.5 Política de Fomento a la Gastronomía.

Si bien nuestra gastronomía es reconocida a nivel mundial, no se tiene el suficiente apoyo de entidades públicas para la promoción, investigación, documentación de esta, en la actualidad la gastronomía surge de las entidades privadas como factor económico.

“Pese a los importantes esfuerzos hechos para promover nuestra gastronomía y pese al vertiginoso crecimiento y reconocimiento, nos falta aún formular una política integral multisectorial y consolidar una plataforma público-privada que permita potenciarla como factor de desarrollo e identidad cultural” (APEGA. Sociedad Peruana de Gastronomía, 2015).

Un ejemplo es México, este país cuenta con una Política de Fomento a la Gastronomía, dirigida y aplicada hacia el turismo gastronómico, el cual es la actividad que genera más empleo en dicho país, en esta política se cuenta con la participación de sectores públicos y privados. Tiene por objetivos: revalorar comida mexicana, rescatando insumos y platillos tradicionales, promoviendo su cultura gastronómica, fomentando el desarrollo económico a través de su gastronomía, fortaleciendo la productividad de su gastronomía con platos e insumos tradicionales.

Tenemos reconocimientos como una de las mejores cocinas, sin embargo, no se cuenta con una política de fomento que ayude a difundirla, en donde no solo se considere al chef, si no a la agricultura, comercio, cultura, nutrición, economía, educación entre otras, y que sirva para revalorar nuestros orígenes y nuestra cultura culinaria. Es por eso que debemos tomar como ejemplo a seguir esta Política de Fomento a la Gastronomía.

2.2.6. Educación Culinaria.

En los últimos años se ha ido incrementando la formación culinaria, surgiendo nuevas instituciones educativas a nivel nacional, tanto de nivel técnico y universitario debido a que el boom gastronómico ha generado que en las universidades incluyan la formación gastronómica, incrementando la demanda de alumnado. La mayoría de estas instituciones son netamente privadas en la cual su pensión abarca desde un monto alto hasta uno promedio;

“El 50% de las universidades cobra pensiones entre 900 y 1,800 nuevos soles. La categoría más numerosa cobra entre 300 y 500 nuevos soles (58,33%). Un 16% cobra mensualidades entre 900 y 1,800 nuevos soles. Los CETPRO son más baratos, un 40% cobra menos de 300 soles al mes, y un 42,85% cobra entre 300 a 500 soles mensuales.” (APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía , 2013)

Es así que el Perú no cuenta con un sistema de capacitación pública, a excepción de cursos cortos que se pueda impartir en diferentes instituciones públicos, sin embargo, no abarca la

totalidad de la demanda estudiantil de este rubro. Es necesario la implementación de una infraestructura adecuada para la enseñanza gastronómica, difundiendo la culinaria arequipeña tanto a nivel nacional como internacional.

2.2.7. Espacio Público.

Uno de los problemas que enfrenta la ciudad, es la escases de espacios públicos que reúna a la familia y a la población de todas las edades, como un lugar de encuentro, si bien existen en la ciudad, estos espacios se encuentran cerrados o la población tiene que pagar para poder acceder a ellos.

Los espacios públicos se caracterizan por ser territorios donde cualquier persona pueda acceder sin ninguna restricción, siendo accesibles y reconocibles por la población, estas pueden abarcar espacios abiertos que incluyan áreas verdes, plazas, parques, alamedas, etc, con funciones recreativas pasivas o activas, con el fin de su uso cotidiano o eventual. Así mismo la infraestructura pública es un lugar donde el poblador pueda acceder motivado por algún fin.

2.2.8. Arquitectura Sustentable.

La sustentabilidad busca el uso responsable de recursos naturales, generando un impacto ambiental, social y económico, una obra arquitectónica que sea sustentable tiene como objetivo afrontar dificultades ambientales que aqueja la ciudad, abarcando la materialidad, uso de vegetación, sistemas que ayuden a la captación de aguas de lluvia, etc., estando en armonía con el medio ambiente, permitiendo el mejoramiento del desarrollo arquitectónico.

2.2.9. Complementariedad entre actividades de educación, comercio y difusión.

La Gastronomía está ligada a la educación, el cual capacita de forma profesional a jóvenes con miras gastronómicas, estos a su vez conforman nuevos espacios en los cuales ponen en práctica los conocimientos obtenidos en aulas y talleres gastronómicos, de esta manera tratan de difundir la gastronomía mediante el consumo y obtención de platos tradicionales. Estas actividades están relacionadas entre sí, pero la ausencia de espacios en la ciudad que estén

dirigidos netamente a la gastronomía resulta difícil que se desarrollen de manera integral y conjunta.

2.2.10. Reconocimientos a la Gastronomía Arequipeña.

La gastronomía arequipeña siempre ha estado presente cuando se habla a nivel nacional e internacional de la comida peruana, es así que obtiene diferentes reconocimientos, dando como ejemplos; declaran Patrimonio Cultural de la Nación a la Picantería Arequipeña RESOLUCIÓN VICEMINISTERIAL N° 033-2014-VMPCIC-MC, 16 de abril de 2014.

Artículo 1 0.- Declarar Patrimonio Cultural de la Nación a la Picantería Arequipeña, por constituir un espacio social de interacción entre pobladores de diversas clases sociales cuya característica principal es la preparación y venta de comidas y bebidas típicas de la región, poseyendo rasgos heredados de la época prehispánica y cuya consolidación se dio durante la época de la Colonia y la República (Resolución Viceministerial N° 159-2015-VMPCIC-MC, 2015).

En el 2018 CNN en español reconoció a la comida arequipeña y a sus picanterías como una de las mejores de Sudamérica, resaltando la variedad de picanterías y la diversidad de sus platos típicos.

En el 2019 la gastronomía arequipeña obtuvo otro logro, siendo reconocida por la UNESCO como Ciudad Creativa en Gastronomía. Son estos los incentivos a seguir con el legado culinario de Arequipa.

2.3. Marco Conceptual

2.3.1. Conceptos referidos al Tipo de Intervención Urbano-Arquitectónica (criterios de diseño).

2.3.1.1. Centro de Arte Culinario.

Es un lugar de reunión para la interacción social, en el cual se difunden todos los conocimientos sobre cómo preparar platillos y las costumbres sociales alrededor de ellos en cada cultura. Siendo un gran espacio público con actividades referidas a la culinaria.

2.3.1.2. Producción de Alimentos Orgánicos.

Es un sistema de elaboración, que mejora la calidad de vida de las personas, y de su medio ambiente, basándose en procesos ecológicos, sin usar insumos que tengan efectos, como los ocasionan los plaguicidas y fertilizantes ni manipulación alguna, como resultado nos dan productos más naturales y saludables, que pueden evitar enfermedades.

2.3.1.3. Desarrollo Integral.

Consiste en unir diversos principios dispersos, para que sean parte de una totalidad y que se complementen entre sí, en términos arquitectónicos se refiere a un espacio destinado a albergar diversas actividades referidos a un mismo tema en común.

2.3.1.4. Cobertura Vegetal.

Capa de vegetación que se encuentra o cubre alguna superficie de manera natural, teniendo como benéficos la obtención de áreas verdes o áreas agrícolas.



Imagen 3 Incorporación de Cobertura Vegetal (Tarqui, 2017).



Imagen 4 Recuperación de Cobertura Vegetal por lluvias (Tarqui, 2017).

2.3.1.5. Arquitectura y Gastronomía.

Cada región del país obtuvo diversidad en sus insumos, en el proceso de realización de cada comida y la conformación de picanterías o chicherías tenían cierta particularidad para cada una de ellas. Así se conformaron espacios destinados a la comida arequipeña cada una distinta a la otra.

La arquitectura solo es esencial cuando hace surgir espacios vacíos en espacios con vitalidad, como las picanterías o restaurantes que no solo servían platos tradicionales, sino que albergaban cultura donde se realizaban celebraciones y personas de diferentes clases sociales se juntaban con el mismo fin. Antiguamente eran construidas con esteras o quincha y piso de tierra, largas mesas en donde no había distinción entre comensales, donde surgían pláticas entre desconocidos o canciones por músicos que realizaban sus presentaciones, algo particular de la cocina arequipeña eran sus espacios de cocina en donde daban lugar a la cocina de leña, al batan etc.

Actualmente ha cambiado la arquitectura en algunos de estos espacios sin embargo la esencia de las picanterías sigue estando presente.

2.3.1.6. Cultura Gastronómica.

Abarca costumbres y tradiciones que caracterizan a la gastronomía de cierto lugar, las cuales son transmitidas de generación en generación.

2.3.2. Conceptos referidos al Tipo de Equipamiento Urbano a Proyectar.

2.3.2.1 Arte Culinario.

Es una forma creativa de cocinar, implica cultura e historia, en la cual se reflejan costumbres y tradiciones, sirve de influencia como base para la cocina moderna.

2.3.2.2. Gastronomía.

Es la relación del hombre con su alimentación y su entorno, que da como resultado el arte de preparar una buena comida, el cual incluye la destreza y los conocimientos para preparar los alimentos.

2.3.2.3. Diferencia entre Arte Culinario y Gastronomía

La gastronomía es la disciplina que abarca el estudio de la comida con relación entre el hombre y su alimentación en un aspecto general, y el arte culinario trata la forma cómo se prepara los alimentos dependiendo de las diferentes culturas, en cada región, es decir, en un aspecto más específico, creativo y cultural.

2.3.2.4. Técnicas Culinarias.

Es un procedimiento particular que tienen algunas zonas o regiones de cada país, a los que los alimentos son sometidos para prepararlos, conservarlos o transformarlos para luego usarlos en alguna receta.



Imagen 6 El Batán utilizado como técnica culinaria (ConRecutecu.Tv, 2018)



Imagen 5 Cocina a leña de la picantería La Lucila (El Comercio, 2018)

2.3.2.5. Comida Tradicional.

La comida es parte esencial de cada cultura, se fue creando de acuerdo a cada necesidad, es por ella que cada platillo tiene una historia detrás, lo que hace particular a cada comida, es que se siga manteniendo vigente y se siga transmitiendo de generación en generación.

2.3.2.6. Recreación y Gastronomía.

La gastronomía siempre ha estado ligada a la recreación, debido a que sus espacios imparten entretenimiento y ocio. La gastronomía arequipeña no está alejada de este concepto debido a en sus instalaciones se puede disfrutar de actividades tanto pasivas como activas en restaurantes, picanterías, ferias gastronómicas, restaurantes campestres, los cuales permiten disfrutar un momento de ocio con la familia o amigos ya que en sus instalaciones contienen espacios recreativos tanto para niños como juego infantiles, para adultos donde no solo disfrutan de la gastronomía si no de poder escuchar una orquesta o bailar en un escenario o áreas verdes donde se puede comer en espacios al aire libre.

Son estas actividades que hacen más atractiva a la gastronomía arequipeña.

2.3.2.7 Revalorización.

Se trata de aumentar o darle valor a algo, es así como se puede revalorizar aún más a la gastronomía arequipeña, difundiéndola, capacitando y consumiéndola.

2.3.2.8. Reinterpretar.

Es el proceso de volver a interpretar algún elemento o valor con significado cultural que sea valioso para las generaciones presentes y futuras.

2.3.3. Conceptos Técnicos Referidos al Proceso de Diseño Arquitectónico (criterios de diseño).

2.3.3.1. Innovación Tecnológica Gastronómica.

Se trata de crear o diseñar infinidad de platos con productos ya existentes que son parte del patrimonio del país, estos son la base para la innovación, que tiene como principios la investigación, invención, creatividad y la mejora de estos, con equipos avanzados, dando como resultado un producto que sea respaldado por el consumidor.

2.3.3.2. *Restaurante.*

Es un espacio destinado a la venta y consumo de bebidas y comida, el cual varía dependiendo de su tamaño, infraestructura y las características del producto a vender. Sus instalaciones pueden ser muy diversas, con espacios que alberguen cocinas muy íntimas o que estén a la vista del comensal u otorgando espacios al aire libre o en terrazas, también se diferencia por el tamaño, la cantidad de comensales y del personal y en el lugar en el que se sitúa el mismo.

2.3.3.3. *Picantería Arequipeña.*

“Que, la picantería arequipeña es un espacio cultural tradicional dedicado principalmente a la preparación, venta y consumo de alimentos” (El Peruano, 2014)

Es un establecimiento público de intercambio cultural tradicional, es en sí un lugar de encuentro entre pobladores de diversas clases sociales, donde se reproducen costumbres y tradiciones, dedicado principalmente al consumo de alimentos típicos, en el cual se pueden ver expresiones culturales, siendo un espacio de esparcimiento y que tiene como función ser un punto de reunión.



Imagen 7 Ilustración de actividades sociales en una Picantería Tradicional (Núñez Ureta, 1970)

2.3.3.4. Unidad Económica Productiva.

Se trata de establecer programas, actividades, recursos, trabajo, etc., de donde se pueda sustentar económicamente. En donde estas actividades que han sido dotados sean exclusivamente realizadas por esta unidad o centro y que sean exclusivamente para el mismo.

2.3.3.5. Alimentos Nativos.

Son alimentos oriundos de una cierta región, los cuales fueron utilizados para la alimentación y fueron transmitiéndose en generaciones, se usaron en diversas formas culinarias y fueron distribuidas por la población.

2.4. Marco Referencial

En Arequipa los equipamientos destinados a actividades culinarias tanto para capacitación y para su difusión o consumo vienen actuando de manera individual o segregada, por un lado, están las instituciones que brindan formación y por otras ferias gastronómicas. Lo que se busca es obtener información acerca de infraestructuras similares tanto a nivel nacional o internacional, principalmente que contengan estas actividades de manera integral, las cuales cubran todas las necesidades que demande la culinaria arequipeña, sin dejar de lado la cultura gastronómica.

Se analizará diferentes infraestructuras, que puedan brindar diferentes aspectos o variables con respecto a su programación, arquitectura, emplazamiento, orientación, función, etc.

2.4.1. Proyectos

2.4.1.1. *Basque Culinary Center.*

“Tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación” (Basque Culinary Center, s.f.).



Imagen 8 Vista Basque Culinary Center (Enea, s.f.)

2.4.1.1.1. Ficha Técnica.

Tabla 1

Ficha Técnica de Basque Culinary Center

Ubicación	Donostia, San Sebastián, España
Arquitectos	VAUMM
Área del Terreno	15 000 m ²
Presupuesto	17.000.000 €

Tomado de (ArchDaily Perú, 2011) Elaboración Propia

2.1.1.1.2. Ubicación.

Se ubica en Donostia-San Sebastián, en el norte de España, dentro del Parque Científico y Tecnológico de Gipuzkoa. En una ladera con fuerte pendiente de unos 14 m, rodeado de edificios destinados a salud, educación y viviendas.

La Imagen 9 muestra la ubicación del Basque culinary center, el cual se encuentra paralelo al Paseo Oriamendi, que cruza con la autopista principal GI20, la cual conecta todos los puntos de la ciudad y se cercano al río Urumea.

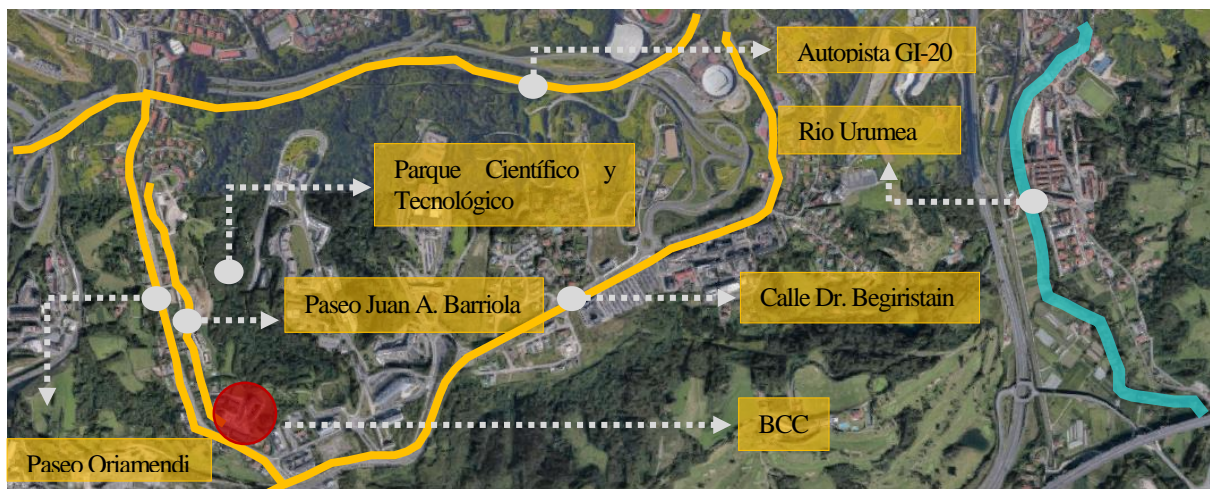
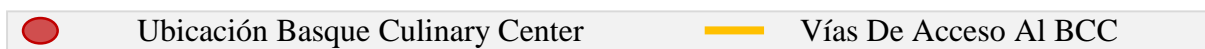


Imagen 9 Ubicación BCC Elaboración Propia (Google Maps, s.f.)



En marzo de 2009 se constituye la Fundación Basque Culinary Center, teniendo como fin convertirse en un referente internacional en formación gastronómica y garantizar la calidad y continuidad de su gastronomía. Es el segundo centro de este tipo en Europa y el primero en

España, en este país no existía antes del Basque Culinary Center, una oferta formativa a nivel universitario en gastronomía.

La gastronomía peruana también está presente en esta importante infraestructura, debido a que tuvo como docente y asesor internacional a Gastón Acurio.

2.1.1.1.3. Concepción del Proyecto.

Se muestra la intención y proceso que tuvo el edificio (Imagen 10), iniciándose con una forma rectangular para pasar a una forma de U, así se configura un espacio central a través del cual se desarrollan todas las circulaciones y su organización, que va de arriba hacia abajo. Las zonas públicas se encuentran en la planta de acceso y al ir bajando se desarrolla la programación.

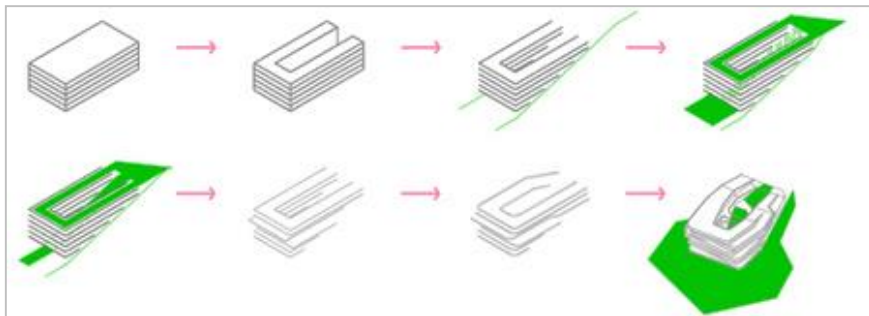


Imagen 10 Progreso de concepción del BCC (VEREDES Arquitectura y Divulgación, 2012)

En la siguiente imagen se la conceptualización de la volumetría, la cual se caracteriza por tener una fachada en forma de platos amontonados, que se da en una cocina.

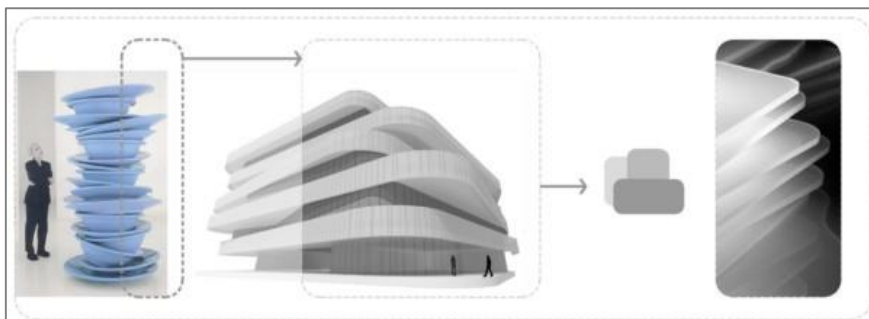


Imagen 11 Concepto Platos Apilados BCC (VEREDES Arquitectura y Divulgación, 2012)

Se consiguió un efecto unitario, ya que sirve de fusión entre arquitectura y paisaje, consiguiendo su integración al entorno. El edificio logra adaptarse a la topografía.



Imagen 12 Fachada BCC (VAUMM, s.f.)

Es importante destacar su organización espacial, los ambientes principales con los que cuenta, los cuales están alrededor de un patio central que sirve como punto de socialización, su funcionalidad, además de respetar su entorno, cuenta con vistas hacia el ingreso, otorgando áreas de producción (huertos). Desde su acceso se convierte en un paisaje por tener una continuidad desde sus techos verdes hacia el parque.

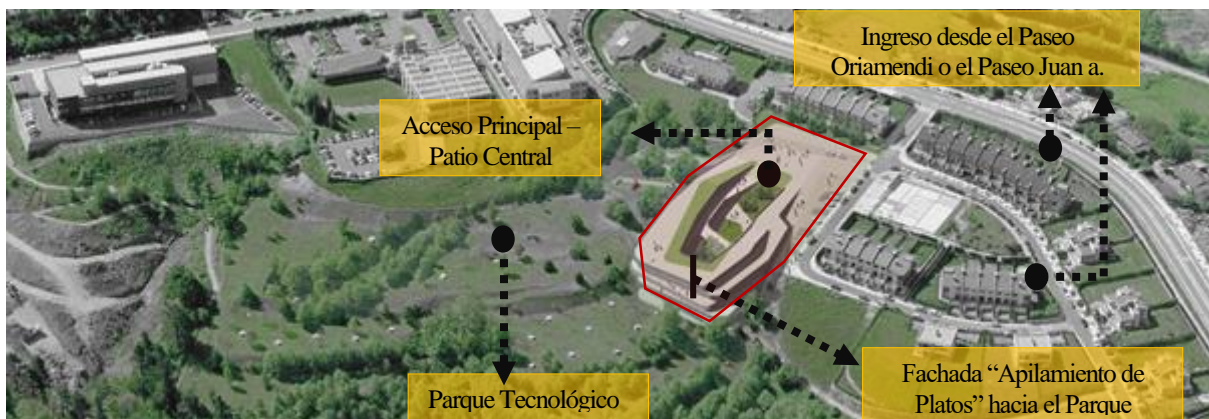


Imagen 13 Accesos al Basque Culinary Center Elaboración Propia (Katerina Gordon, 2011)

En la siguiente imagen muestra la sección del BCC donde se observa elementos importantes para su distribución, como la pendiente, techos verdes, la altura y acceso.

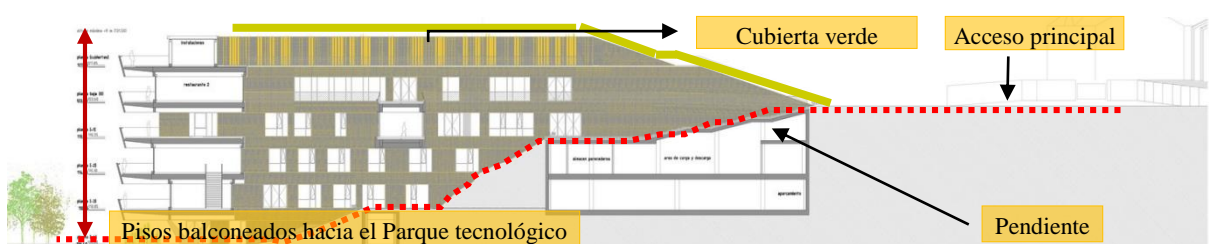


Imagen 14 Sección del Basque Culinary Center (ArchDaily Perú, 2011)






2.1.1.1.4. Organización Espacial.

El proyecto se divide en tres áreas: capacitación, de prácticas y de investigación.

a. Planta 0



Imagen 15 Zonificación Panta 0 (ArchDaily Perú, 2011) Elaboración Propia.

Leyenda	
	Administración
	Vestuarios – SSHH
	Zona de investigación - Laboratorios
	Área de Producción - Huerto
	Vestíbulos – Circulaciones - Terrazas

En esta planta se encuentra el centro de investigación, en una de las alas se ubica la zona práctica con un área de almacenamiento y 4 laboratorios. En la otra, despachos, dos salas de reuniones, un área administrativa y una zona de trabajo y estudio para los investigadores. En el patio central una zona de producción (huertos).

b. Planta 1

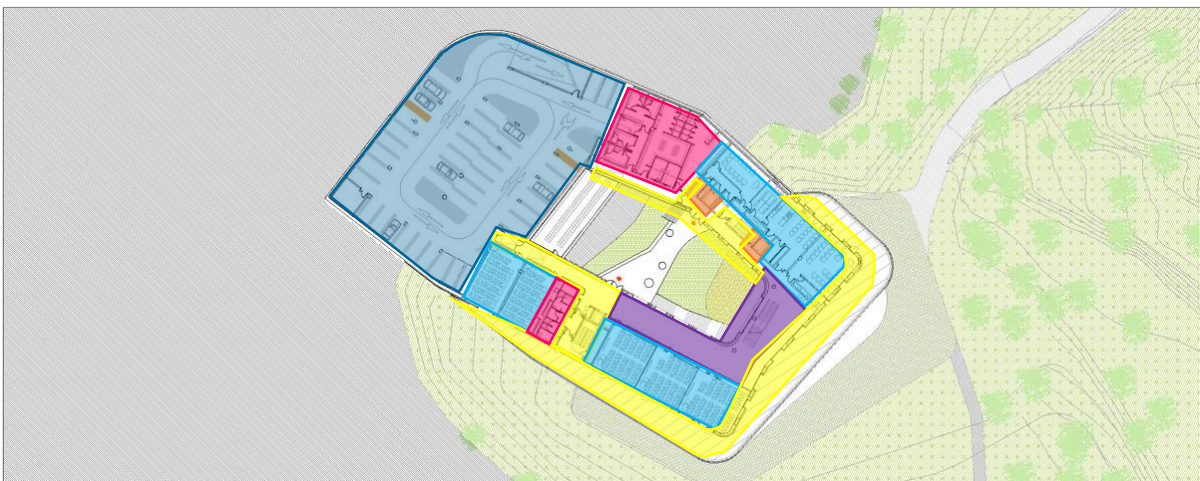








Imagen 16 Zonificación Planta 1 (ArchDaily Perú, 2011) Elaboración Propia.

Leyenda	
	Administración
	Vestuarios – SSHH
	Vestíbulos – Circulaciones – Terrazas
	Zona Formativa - aulas
	Áreas comunes para trabajos grupales
	Estacionamiento

La planta 1 cuenta con una zona de estacionamiento, vestuarios, cinco aulas teóricas, una sala de catas y dos salas de análisis sensorial, junto a una cocina.

c. Planta 2

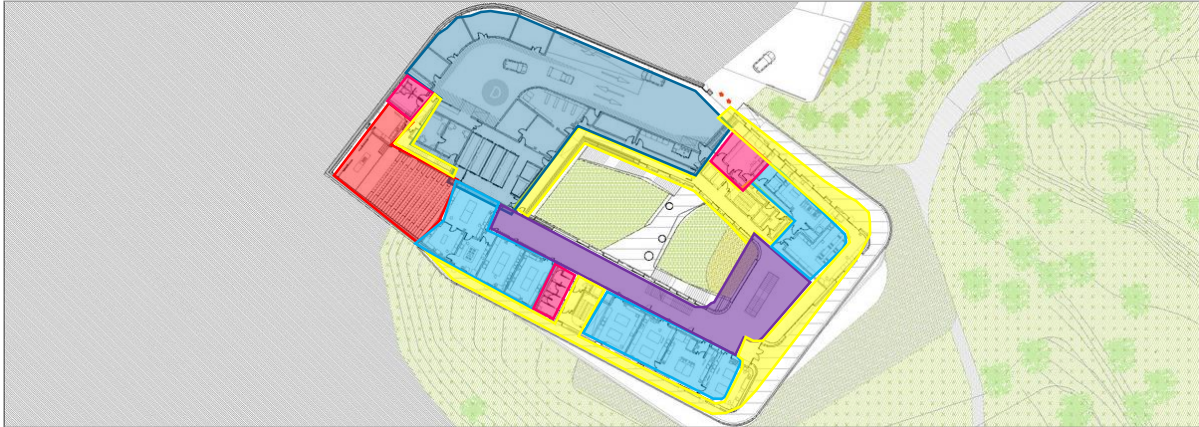


Imagen 17 Zonificación Planta 2 (ArchDaily Perú, 2011) Elaboración Propia.

Leyenda

■ Auditorio	■ Vestuarios – SSHH
■ Vestíbulos – Circulaciones	■ Zona Formativa – aulas
■ Áreas comunes	■ Estacionamiento

La planta 2 consta de 8 talleres culinarios, una cocina de producción industrial, seis cámaras de almacenamiento de producto crudo, un área de limpieza, zona de envasado, bodega de bebidas, un auditorio, vestuarios independientes, y un taller de producción fotográfica y producción de video.

d. Planta 3

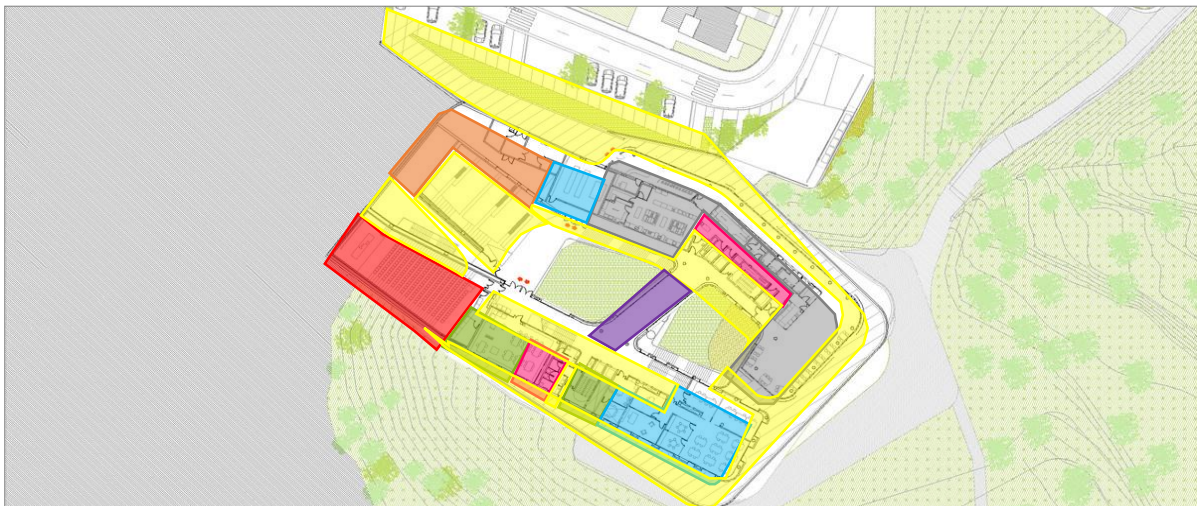


Imagen 18 Zonificación Planta 3. (ArchDaily Perú, 2011) Elaboración Propia.

Leyenda

■ Auditorio – salas de exposición	■ Áreas comunes para trabajos grupales
■ Vestuarios – SSHH	■ Administración
■ Vestíbulos – Circulaciones – Terrazas	■ Restaurante
■ Biblioteca - Mediateca	

Continúa con el segundo nivel del auditorio para 250 personas, un taller de postgrados, una biblioteca, una mediateca, espacios de profesores y dirección junto con tres salas de reuniones. En esta planta se ha ubicado un restaurante experimental sobre percepción sensorial con capacidad para 40 personas.

e. Planta 4

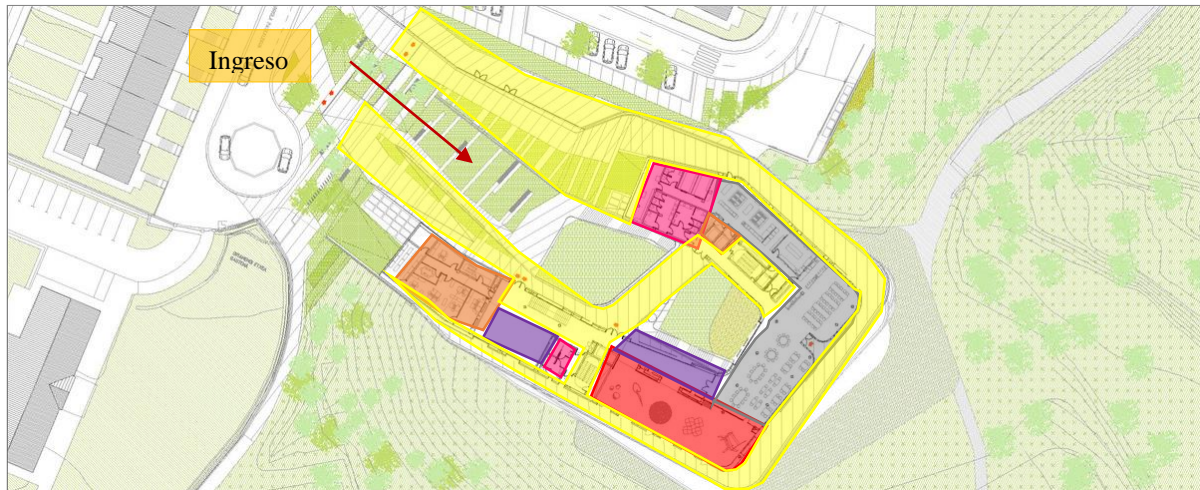


Imagen 19 Zonificación Planta 4 (ArchDaily Perú, 2011) Elaboración Propia.

Leyenda

 Auditorio – Salas de multiusos	 Áreas comunes para trabajos grupales
 Vestuarios – SSHH	 Administración
 Vestíbulos – Circulaciones – Terrazas	 Restaurante

En la planta 4 se ubica el ingreso del visitante y alumnado, secretaría de estudios, sala multiusos para exposiciones y conferencias con capacidad para 200 personas, y una cafetería.

f. Cubierta

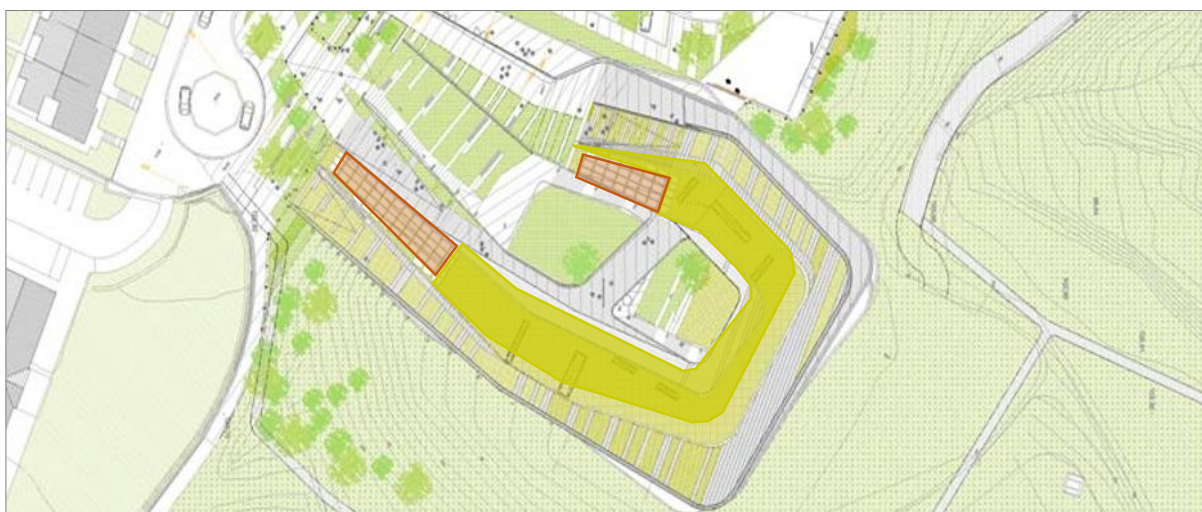


Imagen 20 Cubierta (ArchDaily Perú, 2011) Elaboración Propia.

LEYENDA

 Área de producción - Huerto	 Paneles fotovoltaicos
---	--

2.1.1.1.5. *Sustentable.*

“El edificio es sensible a estrategias de ahorro energético incorporando, de forma natural, medidas activas y pasivas que buscan el ahorro energético a través del empleo de energías renovables, apoyando la imagen fundamentada en la innovación y el liderazgo tecnológico” (Katerina Gordon, 2011).

Cuenta con paneles solares fotovoltaicos (Imagen 21), ubicados en los planos inclinados que dan hacia el ingreso principal. También cuenta con huertos utilizados por alumnos, están dispuestos en la cubierta y en el patio central, permitiendo la integración con el entorno.



Imagen 21 Pales Fotovoltaicos y Huertos en cubierta - (Desingboon, s.f.)

2.1.1.1.6. *Materialidad.*

Juega con el contraste de los materiales y el entorno del terreno, usa el revestimiento de fachadas y recubrimientos metálicos, además del enchapado de aluminio anodizado, el cual se muestra en la siguiente imagen donde se observa este enchapado en una de sus fachadas internas, lo cual hace referencia a un mundo de sofisticación e innovación que se presenta en una cocina.



Imagen 22 Fachada con recubrimiento de aluminio anodizado (Desingboon, s.f.).

2.1.1.1.7. Espacialidad.

Cuenta con espacios destinados para la formación académica, zonas de investigación, salas de exposición, biblioteca, entre otros.

Por otra parte, en las zonas de descanso, áreas comunes y pasillos se instalaron mobiliarios para el confort del alumnado, de manera que no interrumpa la circulación. Se muestra en las siguientes imágenes la particularidad de cada espacio, con diferente mobiliario, se da importancia a las visuales que contiene el BCC, vistas hacia áreas verdes y parques.



Imagen 23 Taller Académico (Enea, s.f.)



Imagen 24 Aula de Capacitación (Enea, s.f.)



Imagen 25 Área común (Enea, s.f.)

Cuenta con una cafetería y restaurante escuela donde se dispone de una decoración naturalista, y los alumnos desarrollan su formación en cocina.



Imagen 28 Auditorio (Desingboon, s.f.)



Imagen 26 Restaurante Escuela (ArchDaily Perú, 2011)



Imagen 27 Taller de Cocina (Desingboon, s.f.)

Un elemento importante y organizador es el patio central, siendo indispensable en la integración con la pendiente y por ser un espacio vital, ya que se encarga de recibir a personas que ingresan a la infraestructura y se convierte en un punto de actividades para socializar.



Imagen 29 Patio Central (Diario de Gastronomía, 2014)

2.1.1.1.8. Conclusión.

Se tomó como referente al Basque Culinary Center por las condiciones similares que tiene con la propuesta del Centro de Arte Culinario Arequipeño, está cercano a un Río; Urumea, cuenta con grandes áreas verdes, la escala de su entorno es baja, además por ser un referente de la gastronomía a nivel mundial. Cuenta con espacios importantes e innovadores, tales como una zona de investigación, aulas teóricas, talleres prácticos, un restaurante escuela, huertos para su utilización académica, paneles fotovoltaicos y zonas de esparcimiento.

2.4.1.2. Culinary Art School.

Es la primera escuela especializada en Artes Culinarias de México.



Imagen 30 Fachada principal de Culinary Art School (ArchDaily México, 2011)

2.4.1.2.1. Ficha Técnica.

Tabla 2
Ficha Técnica de Culinary Art School

Ubicación	Tijuana, Baja California, México
Arquitectos	Graciastudio
Área del Terreno	894 m ²
Año del Proyecto	2010

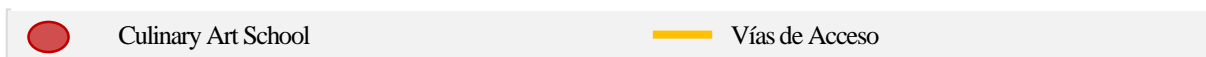
Tomado de (ArchDaily México, 2011) Elaboración Propia

2.4.1.2.2. Ubicación.

Situado en la ciudad de Tijuana, cercano al Paseo del Río, y paralelo al Río Tijuana, tiene como entorno viviendas, servicios de salud, instituciones educativas, etc.



Imagen 31 Ubicación Culinary Art School (Google Maps, s.f.) Elaboración Propia.



Sector que viene consolidando progresivamente, formando parte de un crecimiento urbano y por la diversidad de las actividades económicas que se encuentran alrededor del mismo.

2.4.1.2.3. Concepción del proyecto.

El contexto donde se ubica la escuela es de densidad baja, el cual se tuvo en consideración para tener como criterio. La escuela consiste de dos volúmenes simples, que funcionan como dos personajes principales, ya que vuelca la edificación hacia el interior organizando y distribuyendo las actividades pasivas y activas alrededor de un patio central.

Este patio central divide en dos zonas, teniendo como resultado aulas teóricas en el bloque izquierdo y aulas prácticas en el bloque derecho, además de la utilización de su materialidad en sus aulas ya que son totalmente vidriadas, permitiendo conexión visual.



Imagen 32 Organización de los dos volúmenes alrededor del patio central (Umberto, 2018)

2.4.1.2.4. Organización Espacial

a. Planta 1

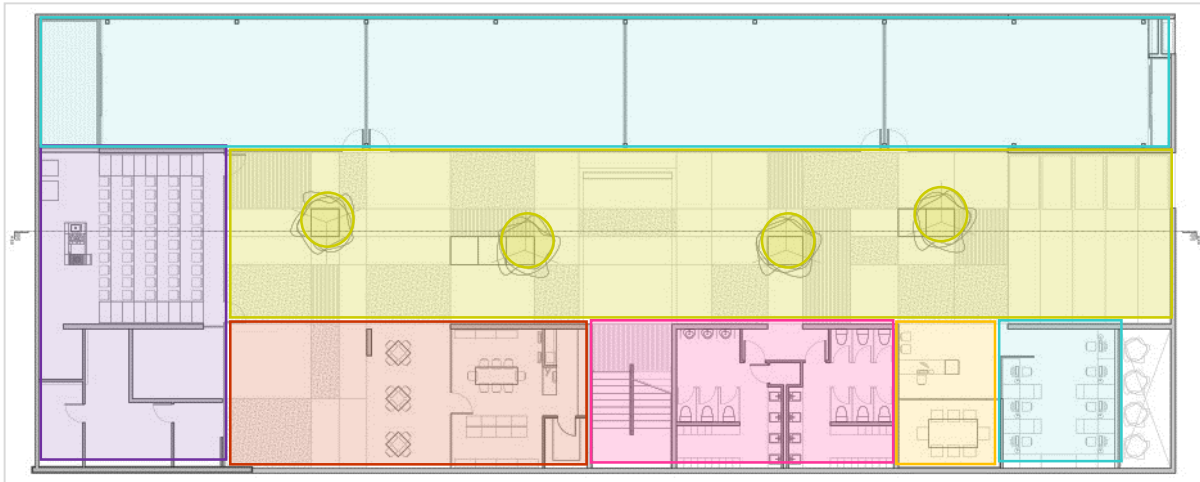


Imagen 33 Primer Nivel de Culinary Art School (Archiweb, s.f.) Elaboración Propia.

Leyenda					
	Aulas – talleres de cocina		Administración		Auditorio
	Servicio		Patio Central		Cafetería

Consta de oficinas administrativas, talleres prácticos, talleres de cocinas, tiene conexión visual directa con el patio central, un pequeño auditorio con cocina, acompañado de una cafetería.

b. Planta 2

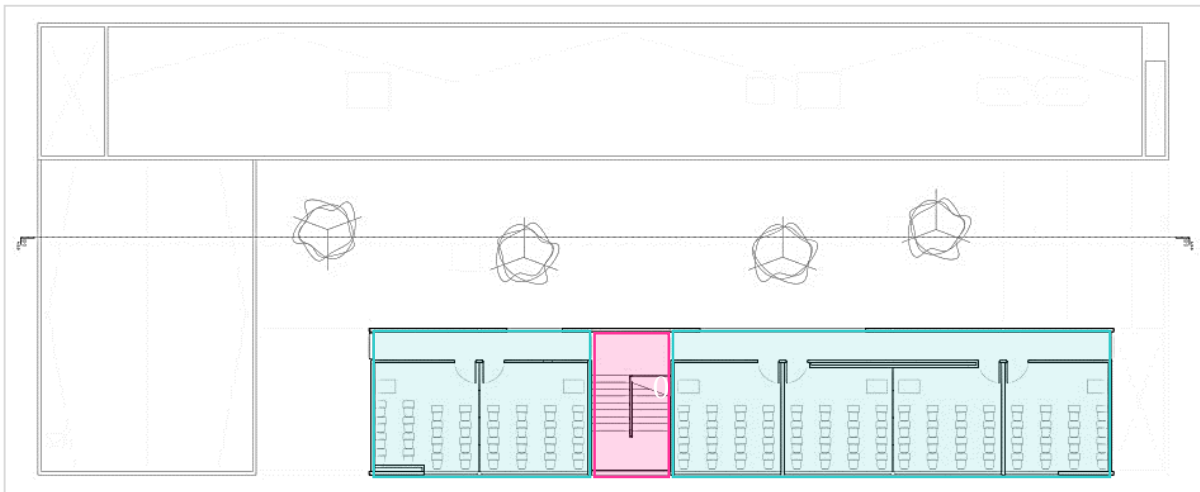


Imagen 34 Segundo Nivel de Culinary Art School (Archiweb, s.f.) Elaboración Propia.

Leyenda	
	Aulas Teóricas
	Escaleras

En el segundo nivel cuenta con aulas teóricas como actividad principal.

En la siguiente sección se muestra la importancia del patio central donde conecta todas las actividades, el acceso, las aulas teóricas y el auditorio, las cuales confluyen en esta zona del Culinary Art School.

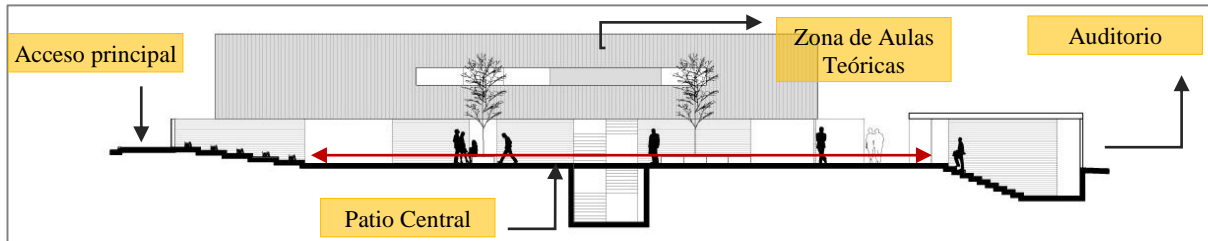


Imagen 35 Sección longitudinal del Culinary Art School (ArchDaily México, 2011) Elaboración Propia.

2.4.1.2.5. Materialidad.

Se utilizaron materiales simples, siendo los más resaltantes maderas y concreto. Un elemento importante para esta infraestructura es el auditorio en donde docentes pueden dar clases o exposiciones de manera práctica, realizando actividades de cocción, sus asientos y paredes revestidos de madera que le da un toque de sencillez, otro espacio importante de interacción es la cafetería que se integra al patio central, que sirve como área de esparcimiento.



Imagen 36 Restaurante (Graciastudio, 2010)



Imagen 37 Vista interior del Auditorio Culinary Art School (Graciastudio, 2010)

En las siguientes imágenes se muestra la conexión visual entre las aulas prácticas y área de esparcimiento, dotando a los talleres continuidad visual y luz natural.

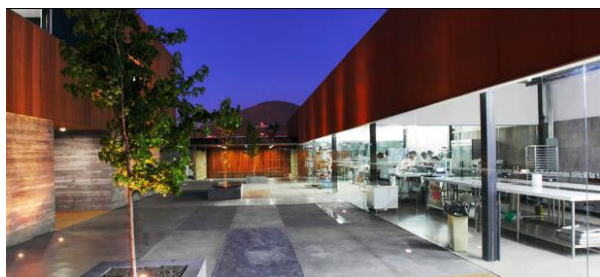


Imagen 38 Integración entre talleres y espacios de esparcimiento (patio central) (Architizer, s.f.).

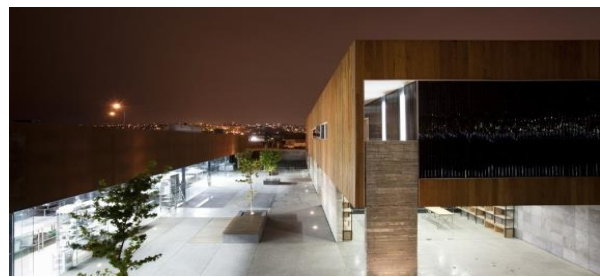


Imagen 39 Vista Patio Central de Culinary Art School (Graciastudio, 2010)

2.4.1.2.6. Conclusiones.

Se tomó como referente al Culinary Art School por el lugar donde se desarrolló esta propuesta, México es un país con cultura gastronómica al igual que Perú, es sin duda este país otro referente gastronómico a nivel mundial y con similitudes al nuestro. Se trata de una pequeña propuesta en cuanto a área, sin embargo, tiene un rol importante e imponente dentro de su entorno ya que está rodeado de lotes vacíos, es así que su arquitectura destaca, por su materialidad y forma. Cuenta con un espacio importante el cual articula todas las demás actividades principales dividiendo así el área práctica con el área teórica, teniendo una vinculación visual estrecha por el público visitante y por su usuario.

2.4.1.3. Durham College Center for Food.



Imagen 40 Vista Durham College for Food (GOW HASTINGS ARCHITECTS, s.f.)

“Es una de las primeras instalaciones de educación culinaria de Canadá en dar vida al concepto de 'Campo a Tenedor', uniendo programas culinarios, de gestión de eventos, ciencia de alimentos, agricultura y horticultura en un solo lugar” (Desing Source Guide, 2017).

Aprovecha su entorno rural, enfocado en el proceso de las prácticas comerciales sostenibles, en donde se da paso al concepto desde la cosecha hasta la mesa, no solo contiene programas en gastronomía, además de contar con un restaurante, lo que implica que los estudiantes obtengan experiencia. Cercano a un entorno en crecimiento de centros comerciales y establecimientos de comida rápida, el campus preserva la calidad rural agrario, armonizando el entorno natural y construido.

2.4.1.3.1 Ficha Técnica.

Tabla 3
Ficha Técnica de Durham College Center for Food

Ubicación	Whirby, Ontario, Canadá
Arquitectos	Gow Hastings Architects
Área del Terreno	11.78 Ha
Superficie Construida	3334.50 m ²

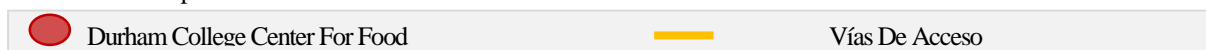
Tomado de (Archello, s.f.) Elaboración Propia

2.4.1.3.2. Ubicación

Se encuentra ubicado en Whitby, una ciudad en la región de Durham, al sur de Ontario, consta de áreas predominantemente urbanas y de grandes extensiones de zonas rurales.



Imagen 41 Avenidas de acceso y ubicación del Durham College Center for Food (Google Maps, s.f.)
Elaboración Propia.



2.4.1.3.3. Concepción Del Proyecto.

Representa un hito para su entorno, considera su contexto, conectándose visualmente al paisaje rural. Las amplias vistas y materiales del edificio destacan su regionalismo y conexión con la naturaleza y proporciona una fuerte relación con el medio ambiente mediante sus campos agrícolas.

Su principal objetivo programático fue establecer una conexión más estrecha entre la producción y el consumo de alimentos con alumnos y comensales. La concepción del proyecto se orientó en una dirección que hace visible todo el proceso del ciclo de la producción de

alimentos, consiguiendo visuales a sus propios campos de cultivo, en los que se produce variedades de alimentos para usarlos en la capacitación culinaria y en el restaurante de la escuela.

“Con solo dos pisos, la forma larga y baja pone a tierra el edificio en el paisaje, estableciendo una conexión con campos fértiles al sur y huertos al norte” (Jen Leslie, 2016). Se encuentra dividido el volumen por un atrio central de doble altura, lo que remarca la entrada del público.



Imagen 42 Durham College Center for Food (Durham College Success Masters, s.f.)

Otorga enseñanza del cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad mediante la producción de alimentos. Existen tres programas académicos que enriquecen el ciclo que se da alrededor de su gastronomía, en los cuales un estudiante estando en el Programa de Horticultura o/y Agricultura podrá cultivar alimentos locales (Imagen 45), luego ser preparado en el restaurante por un estudiante que está en un Programa Culinario como se muestra en la (Imagen 44) y este plato puede ser servido por un estudiante en el Programa de Hospitalidad o Eventos Especiales (Imagen 43).



Imagen 45 Campos de Cultivo del Durham College Center for Food (Durham College Success Masters, s.f.)



Imagen 44 Cocina de restaurant Bistro'67 del Durham College Center for Food (Durham College Success Masters, s.f.)



Imagen 43 Evento Cena de la Cosecha (Durham College Success Masters, s.f.)

2.4.1.3.4. Organización Espacial.

Tiene capacidad para aproximadamente 900 estudiantes, inscritos en programas culinarios, de hospitalidad, turismo, agricultura y horticultura, y cuenta con laboratorios.

a. Sótano

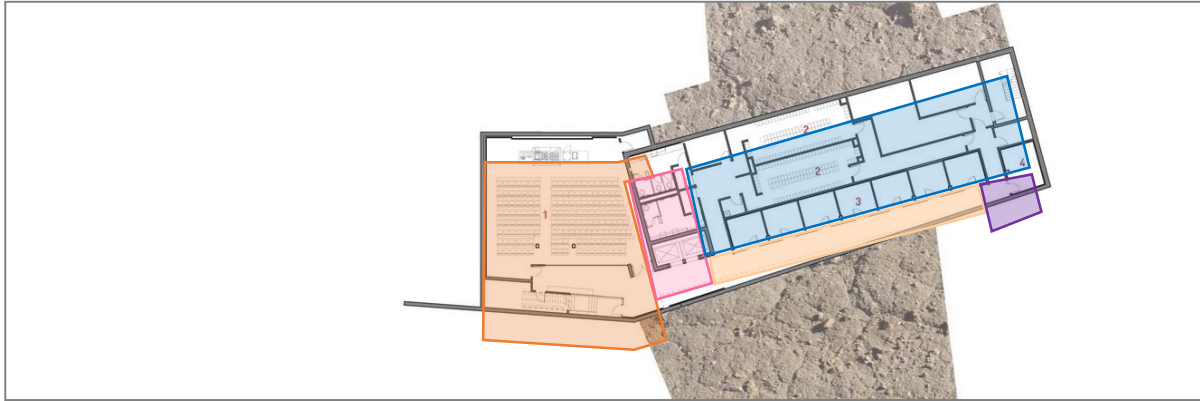


Imagen 46 Planta Sótano de Durham College Center For Food (Furuto, 2012) Elaboración Propia.

Leyenda	
	Sala de Conferencia
	Aulas Teóricas
	Servicios Oficinas
	Administración

Cuenta con una Sala de Conferencias, en donde se dan demostraciones o clases de cocina, aulas teóricas, oficinas estudiantiles de la facultad y la administración.

b. Planta 1

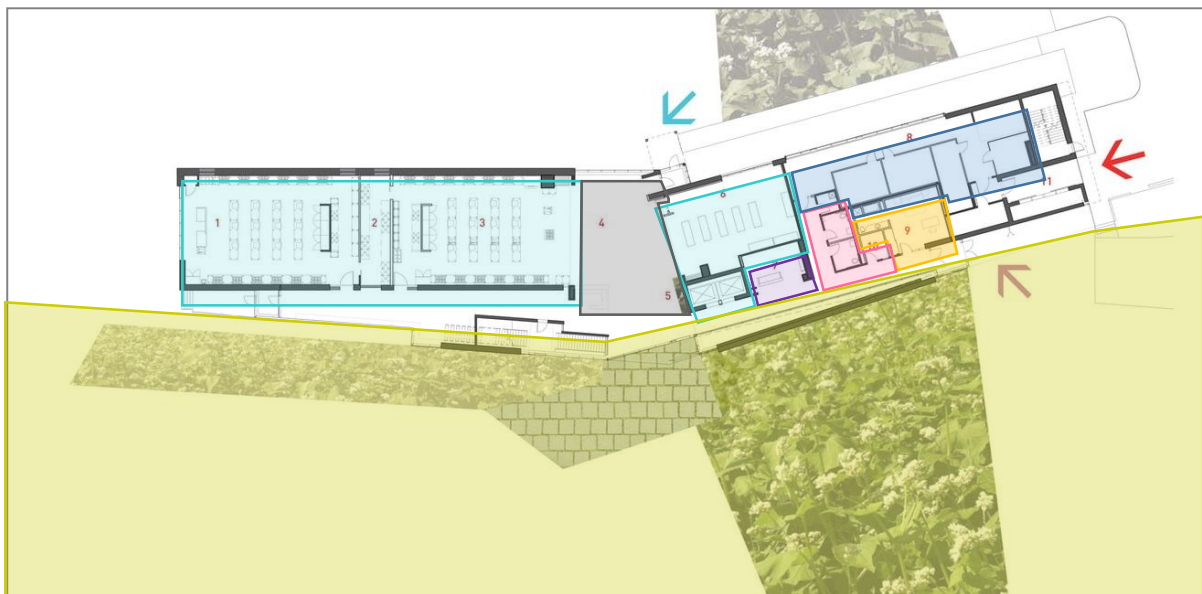


Imagen 47 Primera Planta de Durham College Center for Food (Furuto, 2012) Elaboración Propia.

Leyenda	
	Laboratorios
	Taller
	Ingreso de Público
	Área de Cultivo
	Tienda Minorista
	Atrio Central
	Ingreso de Comida
	Servicios
	Distribución de Comida
	Ingreso de Estudiantes

La planta consta de Bistro '67, un restaurante, talleres y aulas de enseñanza, y Pantry una tienda minorista, ofreciendo diversidad de alimentos preparados por los estudiantes, asimismo cuenta con laboratorios de enseñanza, un taller donde simula una suite de hotel para estudiantes de hospitalidad, además de las zonas de almacenamiento y distribución de alimentos. Asimismo, áreas de producción, los cuales son sembrados continuamente con vegetales y hierbas que se utilizarán en los programas culinarios de la escuela.

c. Planta 2



Imagen 48 Segunda Planta Durham College Center for Food Elaboración Propia (Furuto, 2012)

Leyenda					
	Restaurante		Aulas teóricas Flexibles		Servicios
	Taller de cocina		Atrio Central		Ingreso de Comida

La planta 2 tiene en su organización el segundo nivel del restaurante, ofrece visuales hacia los huertos y el campus. También cuenta con aulas flexibles los cuales cuentan con paneles soportados por ruedas, permitiendo a los instructores reorganizarlas fácilmente y aulas teóricas, los cuales confluyen alrededor del atrio central.

2.4.1.3.5. Espacialidad

a. Restaurante Escuela, Bistro '67

“La secuencia de espacios culmina en el segundo piso con Bistro '67, un restaurante de 70 asientos, servicio completo, certificado ecológico, inspirado en la enseñanza, abierto al público y con amplias vistas del campus” (Archello, s.f.).

Cuenta con techo de doble altura con visuales paisajistas, materiales cálidos, cocina abierta lo cual permite una conexión directa entre comensales y chefs profesionales o estudiantes.

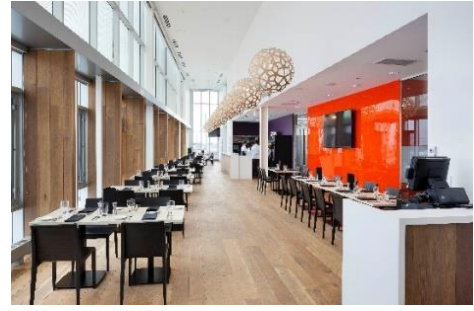


Imagen 49 Vista interior de Bistro'67 (Jen Leslie, 2016)

b. Atrio Central

Elemento principal, organizador de aulas, laboratorios y demás espacios, un espacio amplio de doble altura, el cuál es el ingreso principal, es un lugar de socialización y de esparcimiento, como se muestra en la Imagen 51, a su vez este cuenta con una pared con vegetación vertical de doble altura, lo que le da un ambiente paisajista.



Imagen 51 Vista del amplio atrio (GOW HASTINGS ARCHITECTS, s.f.)



Imagen 50 Vista de vegetación vertical (GOW HASTINGS ARCHITECTS, s.f.)

Las aulas teóricas, talleres prácticos de cocina y laboratorios en su mayoría son acristalados, dando visuales hacia el atrio central, los talleres de cocina del segundo nivel balconean hacia el atrio central con ventanas interiores que permiten visualizar el aprendizaje.



Imagen 52 Taller de Cocina (Archello, s.f.)



Imagen 53 Vista segundo nivel (GOW HASTINGS ARCHITECTS, s.f.)

c. Área de Cultivo

Consigue una relación estrecha entre el cultivo de alimentos de productos locales, teniendo en sus campos, cultivos al aire libre como se observa en la imagen 57 e invernaderos en la 58.



Imagen 54 Vista de áreas de producción (GOW HASTINGS ARCHITECTS, s.f.)



Imagen 55 Vista interior de invernadero (GOW HASTINGS ARCHITECTS, s.f.)

d. La Cena De La Cosecha:

Cuenta con amplias zonas públicas y verdes lo cual da a lugar a actividades como la Cena de Cosecha, se da ciertas temporadas, en el cual comensales disfrutan de una cena, con un menú con alimentos frescos cultivados, cosechados y preparados por sus propios estudiantes y también son atendidos por ellos mismos.

2.4.1.3.6. Materialidad.

En su interior revestido de madera, piedras indígenas, lo cual destaca aún más su regionalismo y la conexión con los campos de cultivo, teniendo como resultado una fachada acristalada y en su mayoría coloreado para reducir la incidencia solar y controlar la temperatura, dejando visuales en el exterior.



Imagen 56 Vista exterior Durham College Center for Food (GOW HASTINGS ARCHITECTS, s.f.)



Imagen 57 Vista de fachada con acristalamiento de color (GOW HASTINGS ARCHITECTS, s.f.)

2.4.1.3.7. *Conclusión.*

Se tomó como referente al Durham College Center for Food, por tener como concepto del “Campo a Tenedor”, teniendo como esencia principal la producción de alimentos locales, donde los propios alumnos siembran, cosechan preparan y venden su producto final.

Cuenta con huertos, invernaderos, laboratorios, talleres, aulas teóricas, talleres con simulaciones de hotel, todas estas actividades vinculadas estrechamente bajo un atrio central de doble altura, además de contar con una sala de conferencia en donde cuenta con una cocina para actividades y demostraciones culinarias.

2.4.1.5 Instituto Le Cordon Bleu.

Reconocido por formar profesionales y contar con sedes en todo el mundo, dentro de ellos una sede en la ciudad de Lima, la cual cuenta con 5 carreras profesionales tales como Gastronomía, Bar y Coctelería, Cocina, Pastelería y Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes.



Imagen 58 Fachada principal Le Cordon Bleu (Hurtado Villacorta, 2016)

2.4.1.5.1. *Ubicación.*

Situado en la ciudad de Lima, en el distrito de Miraflores, en la Av. Vasco Núñez de Balboa. Lo que nos interesa de esta referencia es su Malla Curricular el cual ofrece innovadores cursos,

por ende, brindara un programa arquitectónico como referencia para el Centro de Arte Culinario Arequipeño.

2.4.1.5.2. Malla Curricular

Se tomó como referente las mallas curriculares de las carreras con espacios innovadores los cuales son:

a. Carrera: Pastelería

Induce al alumno a dominar las técnicas en pastelería tradicional y moderna.

Duración	2 años con 2 módulos de 4 semestres	
Grado Académico	Título profesional técnico	
Malla Curricular		
Módulo 1 Ayudante de Pastelería	Primer Semestre	
	- Almacén - Bromatología - Cocina Introducción	- Informática - Pastelería (introducción)
	Segundo Semestre	
	- Diseño de carta/menú - Nutrición Humana - Pastelería Básica	- Pastelería hotelera - Tecnología de alimentos - Toxicología de alimentos
Módulo 2 Supervisor de Pastelería	Tercer Semestre	
	- Dietética y nutrición - Organización de eventos y congresos	- Pastelería (técnicas) - Pastelería Peruana
	Cuarto Semestre	
	- Diseño y equipamiento - Panadería	- Panadería Taller - Pastelería Taller de Innovación

Figura 4 Malla Curricular de Pastelería Elaboración Propia (Instituto Le Cordon Bleu Perú, s.f.)

Cuenta con talleres dedicados a la panadería, tales como Panadería Taller y Pastelería Taller, asimismo del curso de Bromatología el cual se encargará de contar con talleres o laboratorios en donde se estudie los alimentos en cuanto a su producción, manipulación, conservación, elaboración, valor alimenticio y su relación con la inocuidad.

b. Carrera: Bar y Coctelería

Programa orientado a formar bartenders a nivel nacional e internacional. “Permitirán al estudiante conocimientos y habilidades en el manejo y dirección de una barra, ya que se

capacita en condiciones reales, no solo haciendo el uso del Aula Bar especializada, sino también del bar del taller restaurante” (Instituto le Cordon Bleu Peru, s.f.).

Duración	2 años con 2 módulos de 4 semestres	
Grado Académico	Título profesional técnico	
Malla Curricular		
Módulo 1 Bartender	Primer Semestre	
	- Bar básico - Flair básico	- Recursos turísticos - Historia de la cocteleria
	Segundo Semestre	
	- Bebidas aperitivos y licores - Coctelería Clásica - Flair Intermedio	- Magia - Snacks – cafeteria y cocktail lounge
Módulo 2 Bar Manager	Tercer Semestre	
	- Cocteleria internacional - Flair avanzado - Sistema informático de restaurantes	- Técnicas de comedor - Técnicas de servicio, ventas y atención al publico - Vitivinicultura y elaboración
	Cuarto Semestre	
	- Manejo del talento humano - Showmanship	- Taller de bar - Técnicas de producción

Figura 5 Malla Curricular de Bar y Cocteleria Elaboración Propia (Instituto Le Cordon Bleu Perú, s.f.)

c. Carrera: Cocina

Esta carrera está diseñada para formar cocineros tanto nacionales e internacionales, enfocado en técnicas de alta cocina, investigación, innovación y creatividad.

Duración	2 años con 2 módulos de 4 semestres	
Grado Académico	Título profesional técnico	
Malla Curricular		
Módulo 1 Asistente De Cocina	Primer Semestre	
	- Almacén - Bromatología	- Compras y almacén - Historia de la gastronomía
	Segundo Semestre	
	- Cocina básica - Geografía de los alimentos - Informática	- Tecnología de los alimentos - toxicología de los alimentos
Módulo 2 Jefe de Partida	Tercer Semestre	
	- Cocina peruana - Cocina técnicas	- Dietética y nutrición - Técnicas de comedor
	Cuarto Semestre	
	- Cocina taller - Diseño de carta/menú - Diseño y equipamiento	- Organización de eventos y congresos - Vitivinicultura y elaboración

Figura 6 Malla Curricular de Cocina Elaboración Propia (Instituto Le Cordon Bleu Perú, s.f.)

En la Figura 6 cuenta con talleres de cocina en donde están implementados con el equipamiento indispensable, así mismo aulas teóricas donde.

d. Carrera: Administración de Servicios De Hostelería y Restaurantes

“La carrera responde a la demanda del mercado para ir formando gradualmente a los alumnos en funciones determinadas que permitan tener la capacidad de dirigir, diseñar y administrar exitosamente hoteles, restaurantes, cruceros, clubes, clínicas y otras entidades”

(Instituto Le Cordon Bleu Perú, s.f.).

Duración	3 años con 3 módulos de 6 semestres	
Grado Académico	Título profesional técnico	
Malla Curricular		
Módulo 1: Gestión de Alojamiento	Primer Semestre	
	- Administración de negocios hoteleros - Experiencias formativas en situación real de trabajo	- housekeeping taller - Front office operación - House Keeping department
	Segundo Semestre	
	- Diseño de espacios de confort	- Front desk taller
Módulo 2: Gestión de Alimentos y Bebidas	Tercer Semestre	
	- Almacén - Cocina operativa	- Técnicas de comedor - Vitivinicultura y elaboración
	Cuarto Semestre	
	- Geografía y Maridaje - Gestión De Bar	- Investigación Tecnológica - Organización De Eventos Y Congresos
Módulo 3: Administración, Comercialización y Marketing	Quinto Semestre	
	- Investigación e innovación tecnológica	- Medio ambiente y responsabilidad social
	SEXTO SEMESTRE	
	- Investigación e innovación de proyectos	- Proyecto empresarial

Figura 7 Malla Curricular de Administración de Servicios de Cocina Elaboración Propia (Instituto Le Cordon Bleu Peru, s.f.)

Cuenta con un taller que simula una habitación de hotel y con un Taller de Front Desk en el cual se simula la recepción de un hotel y los alumnos son instruidos para la atención al público. También cuenta con aulas dedicadas a la investigación e innovación tecnológica entorno a la comida y hospitalidad, entre otros.

e. Carrera: Gastronomía

Duración	2 años con 2 módulos de 4 semestres	
Grado Académico	Título profesional técnico	
Malla Curricular		
Módulo 1 Asistente De Cocina	Primer Semestre	
	- Almacén	- Historia de la Gastronomía
	Segundo Semestre	
	- Cocina Básica - Pastelería	- Investigación
Módulo 2 Jefe De Partida	Tercer Semestre	
	- Cocina Técnicas - Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible	- Pastelería Básica - Toxicología de alimentos
	Cuarto Semestre	
	- Cocina Peruana - Diseño y equipamiento	- Tecinas en Pastelería
	Quinto Semestre	
	- Investigación e innovación Tecnológica	- Organización de eventos
	Sexto Semestre	
	- Cocina Taller	- Técnicas de Comedor

Figura 8 Malla Curricular de Gastronomía Elaboración Propia (Instituto Le Cordon Bleu, s.f.)

2.4.1.5.3. Programación.

Consta de 5 niveles, sus principales espacios son aulas teóricas, talleres prácticos, laboratorios, un auditorio de cocina donde se realizan demostraciones de cocción y un restaurante escuela, las cuales están relacionadas directamente mediante un pequeño patio central cerrado. Posea áreas públicas para los estudiantes y visitantes y se diferencian por tener tres ingresos, tanto para alumnos, público visitante y el ingreso de servicios.

Le Cordon Bleu	
Primer Nivel	<ul style="list-style-type: none"> - 3 Ingresos para público, alumnos y de servicios - Oficina de informes - Cafetería - Auditorio de cocina - Aulas teóricas - Patio - Restaurante Escuela "WALLQA"
Segundo Nivel	<ul style="list-style-type: none"> - Aula de bar - Aulas teóricas - Aula de Cata - Aula de computo - Laboratorios - Aula demostrativa de cocina

Tercer Nivel	<ul style="list-style-type: none"> - Taller de bar - Taller de pastelería - Taller de cocina - Laboratorio
Cuarto Nivel	<ul style="list-style-type: none"> - Oficinas estudiantiles - Aulas teóricas - Almacén y cámaras
Quinto Nivel	<ul style="list-style-type: none"> - Aulas teóricas - Taller de bar Flair

Figura 9 Programación Instituto Le Cordon Bleu Elaboración Propia.

2.4.1.5.4. Espacialidad.

a. Restaurante Escuela Wallqa

Establecido en la infraestructura de Le Cordon Bleu, cuenta con los mejores estudiantes del instituto, los cuales realizan sus prácticas académicas.

Wallqa tiene una “capacidad de 64 personas” (Atrapalo.pe, s.f.), cuenta con un ambiente acogedor al ingresar, ya que cuenta con un ingreso diferenciado al área de capacitación como se muestra en la imagen 59, el cual cuenta con un Lounge Bar y una sala privada Imagen 61, el comedor principal cuenta con el área de mesas, con conexión visual hacia la cocina como se observa en la imagen 60.



Imagen 59 Ingreso Diferenciado al Instituto Le Cordon Bleu (ArqLab, s.f.)



Imagen 60 Área de Mesas con vista a la Cocina (ArqLab, s.f.)



Imagen 61 Vista de Bar (ArqLab, s.f.)

b. Talleres Prácticos

Cuenta con talleres de bar, de cocina (Imagen 62), de pastelería, café (Imagen 63), espacios adecuados y pensados en estas actividades a realizarse.



Imagen 62 Vista Taller de Cocina (Instituto Le Cordon Bleu Perú, s.f.)



Imagen 63 Taller Café Barista (ArqLab, s.f.)

c. Aulas Teóricas

Algunas de sus aulas teóricas están implementadas con cámaras y televisores para que los alumnos puedan ver los procedimientos de elaboración y cocción de los alimentos en la pantalla.



Imagen 66 Aula de cata (ArqLab, s.f.)



Imagen 65 Aula Bar (ArqLab, s.f.)



Imagen 64 Aula Demostrativa (Instituto Le Cordon Bleu Perú, s.f.)

2.4.1.5.5. Conclusiones.

Referente de la capacitación en cuanto a Cocina e nivel nacional, es uno de los institutos más reconocidos, por tener alumnos de trayectoria e instalaciones pensados en el alumno.

El Instituto Le Cordon Bleu cuenta con un auditorio el cual sirve para eventos y demostraciones, además de contar con un restaurante escuela denominado Wallqa, también reconocido por pertenecer a este instituto donde alumnos realizan sus prácticas académicas, cuenta también con talleres innovadores como Bar Flair, donde alumnos realizan movimientos para realizar bebidas, asimismo cuenta con talleres de Housekeeping, Front Desk y talleres de cocina.

CAPITULO III

Marco Real

3.1 Antecedentes

3.1.1. La Ciudad

El área de estudio está localizado en la ciudad de Arequipa "a una altitud 2.328 msnm, la parte más baja de la ciudad se encuentra a una altitud de 2.041 msnm en el Huayco, Uchumayo y la más alta se localiza a los 2.810 msnm atravesado por el Rio Chili" (Municipalidad Provincial de Arequipa, s.f.).

3.1.1.1. Ubicación Regional. Límites provinciales y distritales



Imagen 68 Ubicación de Arequipa (Dirección de Estudios Económicos de Mype e Industria (DEMI), 2016)

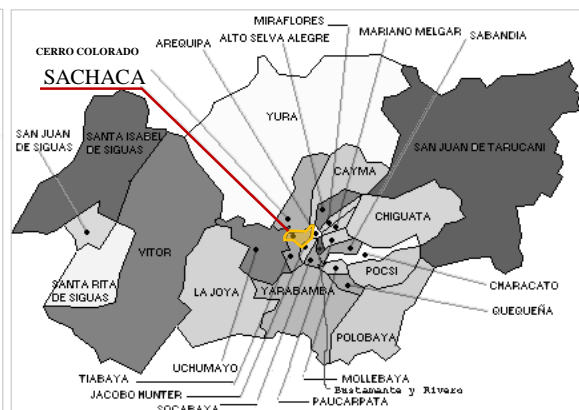


Imagen 67 Ubicación del Distrito de Sachaca (Zegarra López, s.f.)

● Provincia de Arequipa

● Ubicación Sachaca

- Los límites de la provincia de Arequipa son: al norte con Caylloma, al sur con Islay, al oeste con Camaná y al este con Moquegua y Puno.

- Los límites del distrito de Sachaca son: al norte con el Distrito de Yanahuara y Cerro Colorado, al suroeste con el Distrito de Tiabaya y al este con la cuenca del Rio Chili y con el Distrito de Jacobo Hunter.

3.1.1.2. Antecedentes de la Problemática.

“Declarada por la Unesco como Patrimonio Cultural de la Humanidad, Arequipa es asimismo una capital mundial de la arqueología, el turismo y la gastronomía. Viajeros y sibaritas exigentes la recomiendan como uno de los mejores destinos que hayan visitado” (Ramos, 2017).

Además de que la gastronomía peruana cuenta con varios reconocimientos a nivel mundial, “Nuestro país es considerado máximo destino gastronómico del mundo, habiendo recibido el reconocimiento como mejor Destino Culinario del Mundo en los World Travel Awards (WTA)” (El Peruano, 2018), por 8 años consecutivos.

Tomando en cuenta la potencia de la gastronomía en Arequipa se tienen los siguientes antecedentes:

- a. “Mesa de Trabajo para la Formalidad Laboral en la Gastronomía Peruana” Resolución Viceministerial N° 173-2018-TR

“Cuyo objeto es coordinar, articular e implementar las propuestas de los diferentes actores involucrados en el cumplimiento de las normas para reducir la informalidad laboral en el sector gastronomía” (El Peruano, 2018).

Si bien es una resolución reciente, existen miles de trabajadores informales en el país dedicados a la gastronomía, y con esta resolución se trata de combatir la informalidad y visualizar nuevos puntos informales para cumplir este objetivo, en donde tendrán que trabajar conjuntamente autoridades regionales, municipales y locales.

b. Feria de la Chacra a la Olla

Su finalidad es ofrecer a pobladores de la ciudad productos orgánicos, a un menor precio que en mercados conocidos de la ciudad.

Estas ferias son realizadas en espacios que no son destinados directamente para la comercialización de este tipo de productos, generalmente son áreas alquiladas, en donde colocan sus tiendas y ofertan sus productos, sin una adecuada organización, ocupando plazas o parques, en Cerro Colorado, Cayma, etc., con apoyo de municipalidades y organizadores.

Es así que se crea un acceso directo entre pequeños productores con los consumidores, e incentiva al consumo de productos orgánicos de la zona.

c. Las Picanterías en Arequipa

El inicio de las picanterías fueron las denominadas Chicherías donde se confundían los estratos sociales o la zona rural con la ciudad, donde el elemento estrella era la Chicha y los arequipeños concurrían a las chicherías para embriagarse, por esto se dan regulaciones del Virrey Toledo para Arequipa en 1575, “en tanto grado que dichas borracheras resultan muertes y otros daños que están vistos y por experiencia se ven cada día, ordeno y mando que en dicha ciudad y en las rancherías no haya las dichas tabernas” (Ruiz Rosas, 2008, p.37), de este modo estas se fueron asentando en zonas rurales debido a esta ordenanza. Con el fin de ofertar también platillos acompañando a la chicha, por lo que la comida tradicional se volvió la actividad principal.

“Con el transcurrir del tiempo, las picanterías reemplazaron a las chicherías en el gusto popular; o, más bien, la comida adquirió, progresivamente, relevante presencia junto a la chicha” (Fundación Backus, 2008, p.40), el insumo predominante en la comida arequipeña eran los ajies o rocotos y la chicha apagaba el picor de estos, estrictamente realizados por mujeres, la presencia de la chicha siempre a estado y estara en una picanteria sin la cual no tendria esta denominacion tan tradicional.

Es así que las picanterías se fueron creando para el consumidor, poblador de clase baja o para el obrero, pero arequipeños o españoles de clase alta no dejaban de asistir a estos centros de gastronomía debido al sabor de su comida, teniendo construcciones de sillar o esteras, con sus cocinas abiertas al comensal, algunas de estas se siguen manteniendo como se muestra en las siguientes imágenes (Imagen 69, Imagen 70), con mesas largas techos de estera, etc.



Imagen 69 Picantería de antaño La Benita (Benita, s.f.)



Imagen 70 Picantería actual La Benita (Chávez, 2016)

Al pasar de los años ocurrieron cambios, se olvidaron algunas técnicas culinarias de antaño, hombres al mando de las picanterías dejadas por sus madres o abuelas, picantes que han ido desapareciendo, tradiciones olvidadas, picanterías hoy en día convertidas en restaurantes o de infraestructura moderna, pero hay muchas que aun las conservan y se convirtió así en el principal centro gastronómico de Arequipa.

“Se estima que en la actualidad hay 60 picanterías en Arequipa, teniendo como data aproximadamente unas 600 en principios de 1900” (Falcón, 2012)

En Arequipa, se sabe que las picanterías han ido cayendo en extinción, sin embargo, existen aún las denominadas picanterías y restaurantes campestres, siendo referentes y tomándolos como precedentes las más concurridas o importante de nuestra ciudad.

Tabla 4

Servicios Gastronómicos en Arequipa

Institución	Denominación	Ubicación
La Cau Cau	Picantería	Sachaca
La Lucila	Picantería	Sachaca
Fundo Arequipa	Restaurante Campestre	Arancota
La Nueva Palomino	Picantería	Yanahuara
La Capitana	Picantería	Cayma
Los Guisos Arequipeños	Picantería	José Luis Bustamante y Rivero
La Cecilia	Restaurante Campestre	Arancota - Sachaca
La Quequita	Restaurante Campestre	Arancota - Sachaca
Calicanto	Restaurante Campestre	Arancota - Sachaca
Mi Tierra	Restaurante Campestre	Arancota - Sachaca
Los Geranios	Picantería	Cercado
La Mundial	Picantería	Cercado
Tradicion Arequipeña	Picantería	José Luis Bustamante y Rivero
La Benita	Picantería	Characato
El Sombrero Arequipeño	Picantería	Socabaya

Elaboración Propia.

En el análisis (tabla 4), los servicios gastronómicos más importantes o reconocidos en la ciudad son picanterías o restaurantes campestres de los cuales se encuentran dispersos en los distritos de Arequipa, siendo de mayor concentración en Sachaca – Arancota.

d. Educación Culinaria

“El boom de la cocina peruana se ha reflejado en el acelerado crecimiento de los centros de formación en cocina” (APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía, 2010). Teniendo como resultado un impacto notorio en el incremento no solo de instituciones educativas referidas a la gastronomía, sino también en la demanda de alumnos y al turismo gastronómico, generando un auge en la economía local.

Si nos centramos en el sector educativo referido a la gastronomía en la ciudad de Arequipa, existen muchas instituciones que contemplan diversidad de carreras, por los cuales alumnos se muestran interesados en el Arte Culinario, ocasionando el incremento de los mismos, por ende, cabe resaltar los principales o más reconocidos como antecedentes en la ciudad de Arequipa.

Según el análisis (Tabla 5) las instituciones brindan formación en gastronomía y afines, siendo en su totalidad instituciones privadas.

Tabla 5

Escuelas e Institutos Gastronómicos en Arequipa

Institución	Denominación	Carreras
Esdit	Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado	Gastronomía y arte culinario, Administración de empresas turísticas y hoteleras, bartending y mixología, Panadería y pastelería
Codelva	Escuela de Cocina y Turismo	Gastronomía y técnico en cocina, Panadería y pastelería, basrtender.
Stendhal	Instituto de Educación Superior	Gastronomía, Bartender, Panadería, Pastelería y repostería, Cursos cortos para especialización.
Excella by Andrea y Bruno		Carrera de Sommelier, restaurant staff training, asesoría de vino.
San Jose Oriol	Instituto Superior	Carrea de alta cocina, panadería, pastelería, administración de hoteles y restaurantes.
Instituto del Sur	Instituto superior tecnológico Privado	Gastronomía y Arte Culinario, catering, panadería, pastelería, basrtender.
Bross	Instituto Superior Tecnológico	Gastronomia, bar, cocteleria, sommelier, catering, flair, panadería, pasteleria, housekeeping.

Tomado de (AGAR Asociación Gastronómica de Arequipa, s.f.) Elaboración Propia

3.1.1.3. Población

Según el censo poblacional del 2017 realizado por el INEI, el Departamento de Arequipa tiene “1 millón 382 mil 730” (INEI, s.f.). el proyecto abastecerá a nivel metropolitano por lo cual la provincia de Arequipa consta con un total de “1 millón 80 mil 635 habitantes” (INEI, s.f.).

a. Población que estudia una carrera técnica de Gastronomía

En la Figura 10 muestra que hubo un incremento desde el año 2011 al 2018 de personas que optaron por estudiar las carreras relacionadas a Turismo y Gastronomía que va desde el 2.8% al 3.0% del 2011 y 2018 respectivamente, lo que significa que es una de las carreras técnicas con mayor demanda.

Carreras Técnicas	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Educación	15,7	14,6	17,3	13,9	14,8	14,3	14,3	12,7
Idiomas	0,5	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2	0,1	0,2
Artes	2,3	2,0	1,4	2,7	1,8	2,7	2,3	2,4
Ciencias Sociales	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0
Relacionadas a las Comunicaciones	0,4	0,5	0,3	0,6	0,5	0,8	0,5	0,7
Administración de Empresas	6,3	6,8	6,0	7,6	8,1	9,1	9,0	10,4
Relacionadas a Turismo y Gastronomía	2,8	3,1	2,3	2,9	3,0	3,1	3,0	3,1
Marketing y Negocios Internacionales	0,7	1,1	0,7	1,3	1,1	1,4	1,7	1,7
Secretariado	5,8	5,9	7,1	6,4	6,3	5,7	6,0	5,7
Relacionadas a CCSS y Económicas	8,3	9,1	9,0	8,5	7,8	7,6	8,7	8,6
Ciencias Naturales	0,3	0,2	0,3	0,4	0,4	0,2	0,2	0,1
Informática	13,5	13,0	11,0	12,2	11,3	10,8	10,5	11,1
Relacionadas a Ingeniería	19,3	19,2	19,3	19,7	20,2	21,4	20,8	20,5
Relacionadas a Arquitectura	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0
Relacionadas a Agropecuaria y Veterinaria	2,5	2,8	3,8	2,9	3,1	2,8	2,9	2,7
Ciencias de la Salud	16,5	16,5	16,8	16,1	16,7	15,4	15,1	15,6
Relacionadas a Farmacia y Bioquímica	2,1	2,4	2,1	2,2	2,5	2,5	2,5	2,6
Obstetricia	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,1	0,3	0,1
Servicios	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Fuerzas Armadas-suboficiales	1,8	1,5	0,9	0,9	0,7	0,7	0,6	0,6

Figura 10 Estadística de población que estudian la carrera técnica de gastronomía. (INEI Instituto Nacional de Estadística e Informática, 2019)

Lo que significa que es una de las carreras con más auge del país, y que va creciendo paulatinamente.

Dentro de la población que opta por estudiar carreras relacionadas a Turismo y Gastronomía, la mayoría de estos estudiantes son mujeres con un 3.3 % y con 2.7 % son hombres (Figura 11), existiendo poca diferencia entre la relación de ambos sexos para esta carrera.

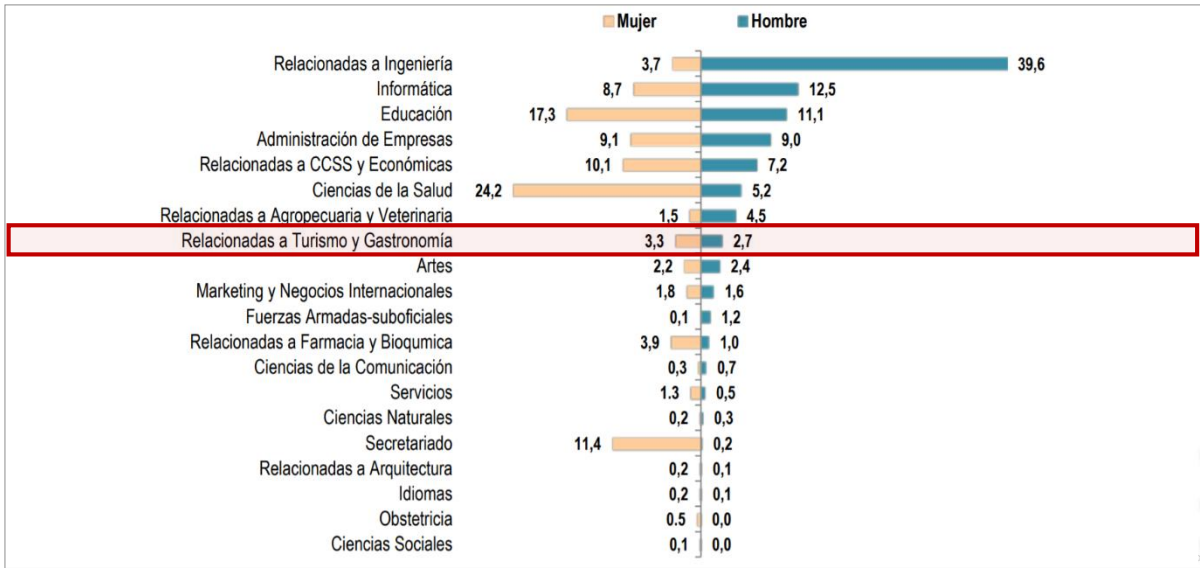


Figura 11 Estadística de población que estudian la carrera de gastronomía según sexo. (INEI Instituto Nacional de Estadística e Informática, 2019)

b. Incremento del Turismo en Arequipa

“Arequipa cuenta con un conjunto de atractivos turísticos que satisfacen las tendencias de la demanda internacional, que comprende el turismo cultural, de aventura, ecoturismo, vivencial, de sol y playa, de congreso y convenciones, y gastronómico” (Banco Central de Reserva del Perú, 2016)

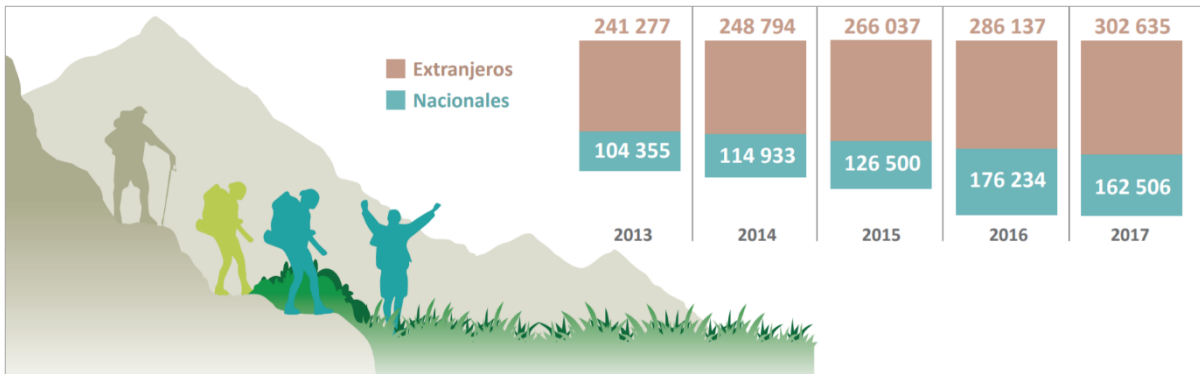


Figura 12 Visitantes extranjeros y nacionales a Arequipa (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2017)

El arribo de turista a la ciudad de Arequipa, ha ido incrementando en relación del año 2013 al 2017 (Figura 12), entre ellos turistas nacionales y extranjeros, los cuales llegan a la ciudad con el fin a conocer lugares turísticos de Arequipa y por su gastronomía que la caracteriza.

Teniendo como universo a turistas nacionales en una encuesta realizada por PromPerú (Figura 13), una de las actividades principales es consumir la culinaria arequipeña, por este motivo una de las rutas obligatorias tanto por turistas nacionales como extranjeros es visitar un restaurante campestre o una picantería, siendo un punto más de la ruta turística en Arequipa.

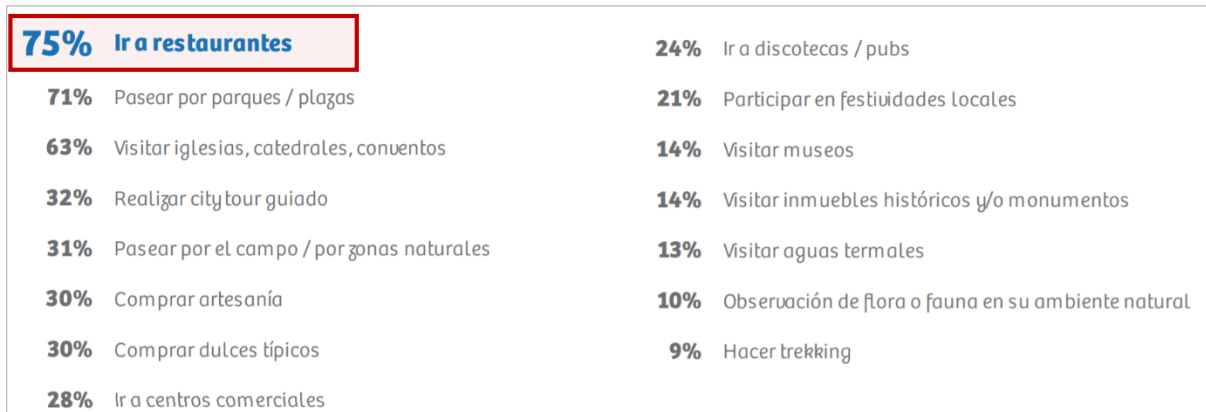


Figura 14 Principales actividades de turistas en Arequipa (PromPerú, 2017)

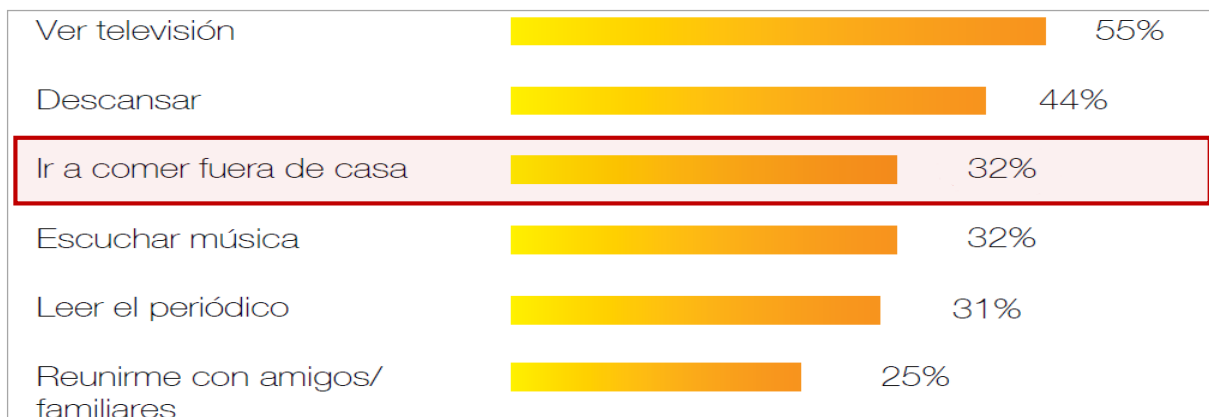


Figura 13 Actividades principales de ocio. (APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía, 2013)

Aumentó la cantidad de personas que salen a comer fuera de casa con un 32% (Figura 14) del total, así el número de locales restaurantes también incrementa.

3.1.2. Los Actores Sociales Vinculados al Proyecto.

3.1.2.1. La institución promotora o beneficiaria del proyecto en el contexto local. Matriz de actores.

Los actores vinculados para el proyecto, con relación y fomento a la gastronomía arequipeña, comprenden instituciones públicas y organizaciones.

Tabla 6

Matriz de Actores

Actores	Rol	Nivel de Influencia
Municipalidad distrital de Sachaca	- Fomento de la gastronomía arequipeña. - Fiscalización de actividades. - Fiscalización de la obra.	Alta
Municipalidad Provincial de Arequipa	- Fomento de la gastronomía arequipeña. - Fiscalización de actividades.	Alta
Ministerio de Cultura	- Fomento y divulgación de la gastronomía arequipeña.	Media
APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía	- Capacitación y charlas - Dotación de información para alumnos y profesores. - Fomento y divulgación de la gastronomía arequipeña. - Apoyo de investigación a la Institución educativa.	Alta
PromPerú	- Promover y difundir la gastronomía local. - Campañas turísticas.	Media
AGAR Asociación Gastronómica de Arequipa	- Participación y promoción de la gastronomía local - Apoyo para la difusión de la infraestructura.	Alta
SPA Sociedad Picantera de Arequipa	- Participación y promoción de la gastronomía local. - Apoyo para la difusión de la infraestructura.	Alta

Elaboración Propia

Según el análisis (Tabla 6) las instituciones que están y hacen posible la promoción de la gastronomía en su mayoría son instituciones públicas, con un alto nivel de influencia en el sector, teniendo también como predominante a las organizaciones sociales como APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía, el cual realiza investigaciones, publica revistas, libros, y fomenta la gastronomía a nivel nacional, AGAR Asociación Gastronómica de Arequipa, cuyo fin primordial es difundir la comida arequipeña y SPA Sociedad Picantera de Arequipa, tiene como objetivo la protección, desarrollo y difusión de la picantería arequipeña.

3.1.2.2. Caracterización de los usuarios potenciales del proyecto. Matriz de Usuarios.

Un proyecto de este tipo que implica el consumo de comidas, entretenimiento, con gran diversidad cultural, es un espacio donde confluyen personas de todas las edades, clases sociales o género con una misma finalidad, el de socializar alrededor de la gastronomía, esto hace citar un ejemplo como el de una picantería arequipeña que tiene estas mismas características y que le dio un valor importante a la sociedad arequipeña de antaño. Los usuarios se dividirán en dos grupos (Figura 17).

a. Usuario 1:

Conformado por las personas que utilizan el Centro de Arte Culinario Arequipeño durante todo el día o de forma continua, es así que pueden permanecer en él, durante todo el horario de funcionamiento o tener un horario específico.

b. Usuario 2:

Conformado por aquellas personas que asisten al centro de manera esporádica, por algún motivo o atracción determinada, no permanecen en él todo el día y no tiene horarios fijos, acceden por un determinado tiempo en el horario establecido por el equipamiento.

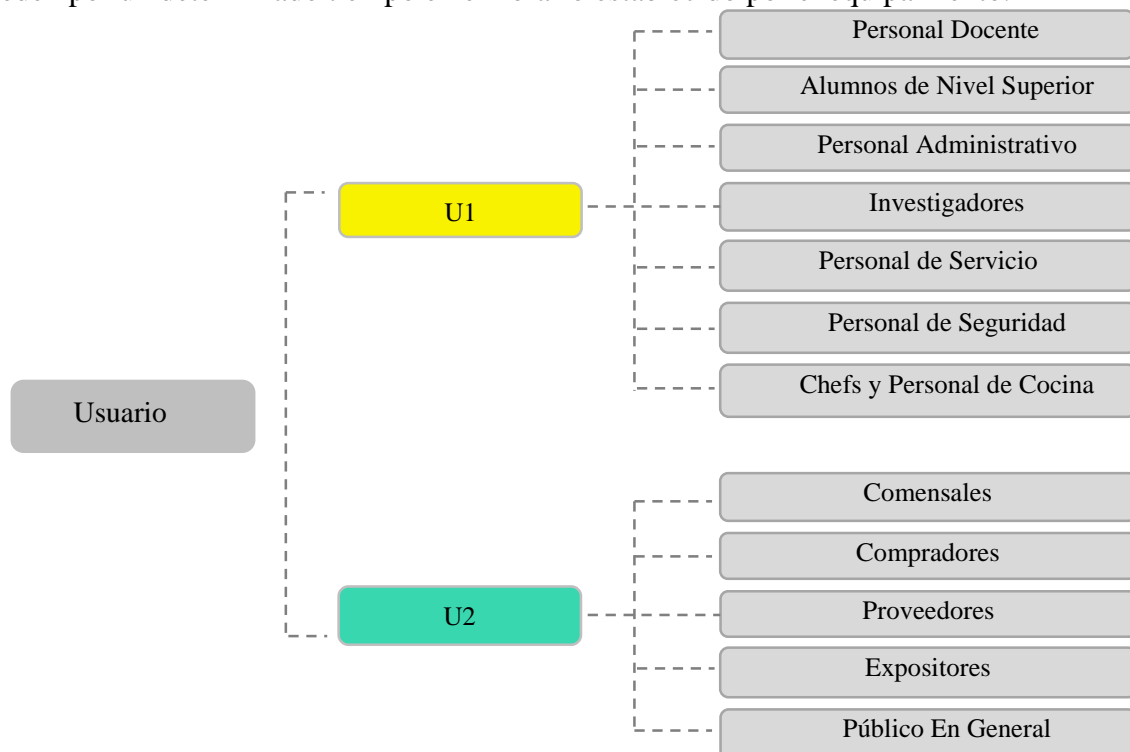


Figura 15 Esquema Usuario permanente y temporal. Elaboración Propia.

Tabla 7

Matriz de usuario

Tipo de Usuario	Usuario	Descripción
U1	Personal Docente	Se establecerá una zona de educación, donde chefs serán docentes que impartirán clases tanto prácticas como teóricas, ellos guiarán en el aprendizaje de jóvenes estudiantes que quieran desarrollar sus habilidades culinarias.
	Alumnos de Nivel Superior	Son el público objetivo, jóvenes en búsqueda de la consolidación de sus habilidades culinarias a través de la investigación, práctica y teoría.
	Personal Administrativo	Serán los encargados de mantener el lugar organizado y bajo control. Encargados de administrar los servicios y recursos que ofrecerá el proyecto. Además de la atención del público en general.
	Investigadores	Encargados de documentar y desarrollar actividades de recopilación de datos necesarios que contribuya a la culinaria arequipeña, podrán ser alumnos o chefs del mismo Centro de Arte Culinario Arequipeño
	Personal de Servicio	Se encargara de mantener limpio, ordenado y del correcto funcionamiento de los diferentes ambientes que lo requieran.
	Personal de Seguridad	Se encargaran de dar seguridad tanto a trabajadores, alumnos y visitantes, evitando algún conflicto de cualquier índole.
	Chefs y Personal de Cocina	Permanecerá en los restaurantes del centro, brindando sus servicios a los comensales, estos podrían ser docentes y estudiantes.
U2	Comensales	Personas que muestran interés de conocer y degustar la calidad y producción de los alumnos y chefs, acuden con el fin de socializar e interactuar en los diversos espacios públicos para participar de eventos y actividades culturales relacionadas a la culinaria.
	Compradores	Acuden a adquirir productos en el lugar como por ejemplo alimentos orgánicos cosechados en el centro u otros productos ofrecidos en el lugar.
	Proveedores	Abastecerán al equipamiento de diferentes productos que lo requieran tanto en la escuela como en los restaurantes o para el mantenimiento de los mismos.
	Expositores	Tiene como finalidad el impartir sus conocimientos o información sobre la culinaria arequipeña a alumnos, comensales, docentes, etc.
	Público en General	Estos podrían ser usuarios cercanos al sector que quieran tener un momento de esparcimiento y contemplación en las zonas públicas del centro.

Elaboración Propia.

3.1.2.2.1 Usuarios en Institutos de Gastronomía.

Para calcular el número de usuarios que tendrá el Centro de Arte Culinario Arequipeño, se tendrá en cuenta experiencias confiables como algunas escuelas dedicadas a este rubro de Arequipa, las cuales nos brindaran un valor estimado de ingreso de sus alumnos, esto nos ayudara a tener un límite de alumnado.

Para determinar la cantidad de alumnos matriculados en Instituciones que ofrecen la carrera de gastronomía y afines se obtuvo los datos, previos a una entrevista a encargados de dichas instituciones.

d. Instituto Codelva – Escuela de Cocina y Turismo

Tabla 8

Resultados entrevista Instituto Codelva

Institución	Descripción	
CODELVA	Carrera	- Gastronomía - Panadería
	Ubicación	Urb. La Victoria, Cercado - Arequipa
	Duración	2 años - 1 año respectivamente
	Egresan como	Técnico Productivo
	Número Aproximado de Alumnos	35 por año

Elaboración Propia.

e. Instituto S&S BROS

Tabla 9

Resultados entrevista Instituto Codelva

Institución	Descripción	
S&S BROS	Carrera	- Adm. De Hoteles, restaurantes y gastronomía
	Ubicación	Av. Independencia 990 - Arequipa
	Duración	2 años - 1 año respectivamente
	Egresan como	Técnico
	Número Aproximado de Alumnos	120 por año

Elaboración Propia.

f. Instituto Superior San José Oriol

Tabla 10

Resultados entrevista Instituto San José Oriol

Institución	Descripción	
San José Oriol	Carrera	- Gastronomía - Panadería
	Ubicación	Av. Ejército - Arequipa
	Duración	3 años – 7 meses respectivamente
	Egresan como	Técnico Profesional
	Número Aproximado de Alumnos	20 por año

Elaboración Propia.

De acuerdo al Informe de la Oferta Académica en Lima y Regiones, Carreras de Cocina, estudio realizado por APEGA (Asociación Peruana de Gastronomía), Se nombran dos Institutos de importancia en Arequipa como son:

g. Instituto Le Cuisinier

Tabla 11

Instituto Le Cuisinier

Institución	Descripción	
Le Cuisinier	Carrera	- Cocina - Gastronomía y arte culinario
	Duración	2 años – 3 años respectivamente
	Egresan como	Técnico en Cocina – Técnico Profesional
	Número Aproximado de Alumnos	110 por año

(APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía, 2010)

h. Instituto Superior Stendhal

Tabla 12

Resultados entrevista Stendhal

Institución	Descripción	
Stendhal	Carrera	- Gastronomía y arte culinario - Alta Cocina
	Duración	3 años – 2 años respectivamente
	Egresan como	Técnico en Gastronomía – Técnico en Cocina
	Número Aproximado de Alumnos	100 por año

(APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía, 2010)

Realizando una comparación entre institutos en Arequipa con institutos de la ciudad de Lima ya que posee importantes y reconocidas infraestructuras educativas de nivel superior en el rubro

de la Gastronomía y Arte Culinario, por lo que se tomarán en cuenta algunas de estos institutos y su número aproximado de alumnos.

i. Instituto Gastronómico D´Gallia

Tabla 13

Número Aproximado de alumnos

Institución	Descripción	
D´Gallia	Carrera	- Cocina - Asistente de Cocina - Pastelería y Panadería
	Duración	2 años – 6 meses – 1 año respectivamente
	Egresan como	Técnico de Cocina – Asistente de Cocina – Especialista en Pastelería
	Número Aproximado de Alumnos	1500 por año

(APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía, 2010)

j. Instituto Le Cordon Bleu Perú

Tabla 14

Número Aproximado de alumnos

Institución	Descripción	
Le Cordon Bleu	Carrera	- Administración de Hoteles, restaurante - Bar y coctelería - Cocina y Pastelería - Gastronomía y Arte Culinario
	Duración	Entre 3 y 2 años
	Número Aproximado de Alumnos	497 por año

(Instituto Le Cordon Bleu, 2017)

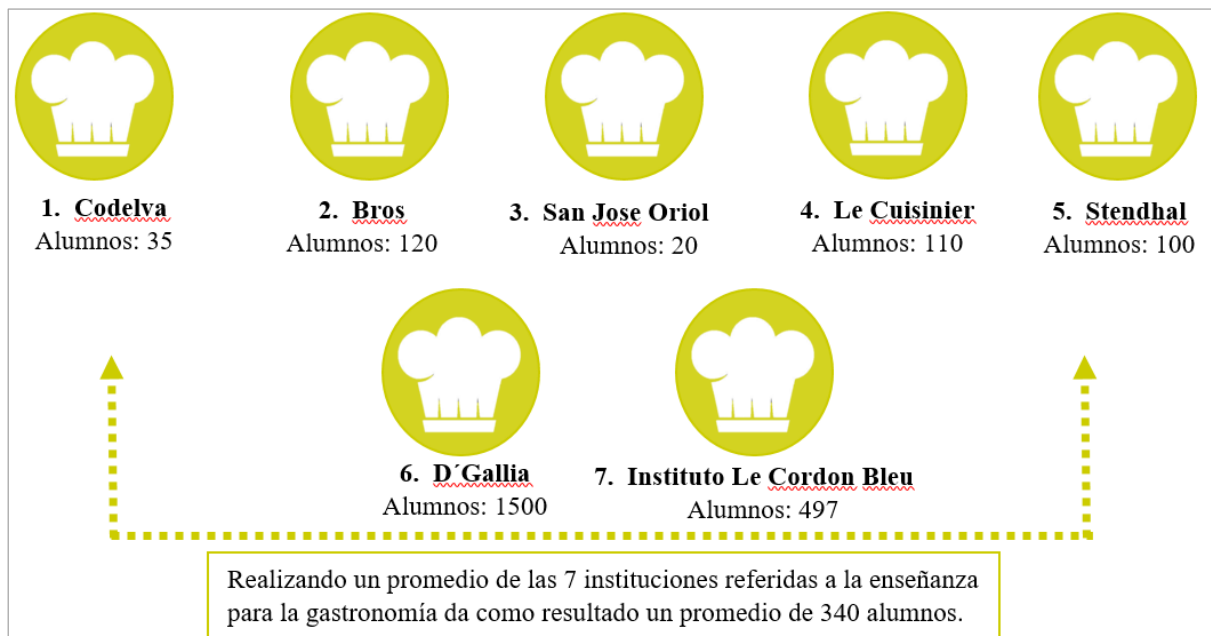


Figura 16 Conclusión y Promedio de usuario de alumnado. Elaboración Propia.

3.1.2.2.2 Usuarios en Picanterías y Restaurantes.

Para el siguiente análisis se tomó en cuenta los principales restaurantes campestres o picanterías, los cuales son elegidos por la mayoría de comensales, ya sea por su carta, por los años que están presentes en este eje culinario o por sus ambientes, estos congregan a un buen número de comensales, son reconocidos como referentes gastronómicos y son puntos de llegada para turistas extranjeros y nacionales.

Tabla 15

Número Aproximado de Comensales en principales restaurantes y picanterías

Restaurante/Picantería	Número Aproximado de comensales
La Cecilia	900
La Quequita	932
La Cau Cau	200
La Capitana	120
El Sabor Arequipeño	40
La Nueva Palomino	200
Tradiciones de mi Tierra	100
La Lucila	120

Elaboración Propia

Realizando un promedio del número aproximado de comensales que ingresa a estos restaurantes reconocidos, da como resultado un promedio de 326 comensales como promedio.

a. Temporalidad

Sabiendo que los restaurantes o picanterías antes mencionados son los más reconocidos en la ciudad de Arequipa, estos cuentan con un aforo determinado los cuales acuden mayormente días festivos, feriados calendario, fines de semana, por lo que algunos días durante la semana los comensales acuden en menor cantidad, sabiendo esto, el Centro de Arte Culinario Arequipeño podrá contar con otra actividad, durante los días en que son menos concurridos (por ejemplo, lunes y martes), teniendo como finalidad un modelo viable para el comercio gastronómico, enfocado en la innovación y la competitividad para cubrir algunas necesidades relacionadas al expendio de comidas y bebidas típicas.

Con el fin de otorgar una experiencia única a través de actividades dirigidos a turistas, funcionando como Sala para Eventos de Difusión de la gastronomía con turismo vivencial gastronómico, donde permitirá al turista la participación en la preparación y enseñanza de platos típicos.

3.1.2.2.3 Usuarios en Restaurantes Escuelas.

Los restaurantes escuelas, tienen como fin ofertar platillos hecho por los estudiantes de cada institución.

Tabla 16

Número Aproximado de Comensales en Restaurantes Escuelas

Nombre	Descripción	
Wallqa	Institución	Le Cordon Bleu
	Número Aproximado de Comensales	64
Don Ignacio	Institución	Escuela de Chefs Universidad San Ignacio de Loyola
	Número Aproximado de Comensales	60

Elaboración Propia

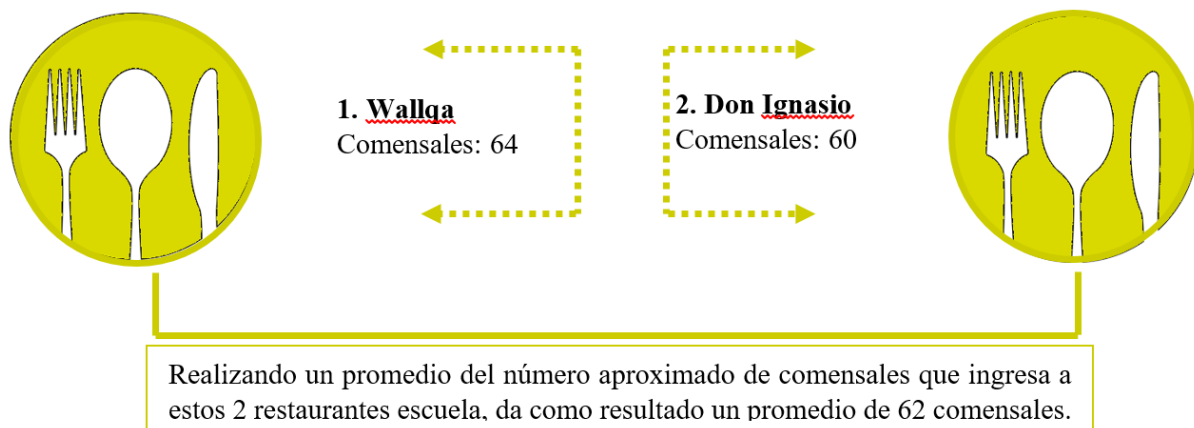


Figura 17 Conclusión y Promedio de Comensales. Elaboración Propia.

3.1.2.2.4. Conclusión.

El público objetivo principal de Centro de Arte Culinario Arequipeño serán estudiantes de nivel superior que deseen tener una carrera en el rubro de la gastronomía, docentes especializados en este rubro, además de contar con comensales que quieran degustar de la comida elaborada en la misma infraestructura.

Para determinar el aforo de alumnado se tendrá en consideración el promedio realizado con el número de alumnos aproximados de las diversas instituciones para la capacitación gastronómica, será un equipamiento que brindara espacios innovadores los cuales atraerán a más público objetivo, lo cual implicaría espacios tales como aulas, talleres, zona de investigación, zona de difusión, huertos etc., es así que esto da como resultado un aforo aproximado de 340 alumnos.

Para la zona de comensales, de igual manera se tomarán en consideración el promedio de personas que asisten a los restaurantes campestres ya analizados, lo cual da como resultado un aforo de 326 aproximado de comensales.

Asimismo, se contará con un Restaurante Escuela que poseerá un aproximado de 62 comensales, tomando en cuenta los comensales aproximados de Wallqa y Don Ignacio.

3.1.3. Criterios para el Análisis Locacional de la Propuesta (Sector-Terreno).

3.1.3.1. Ubicación y descripción del lugar de intervención.

La elección del lugar se basa en las cualidades y características culinarias, como oportunidad de desarrollo para este tipo de actividades. Arancota es un eje importante y reconocido por su carácter culinario. Este eje ha ido creciendo y es el más conocido y concurrido por arequipeños y turistas, por lo cual cuenta con memoria colectiva, también tiene historia culinaria, no solo por tener picanterías sino por contar con personajes importantes de la cocina arequipeña.

Según el Plan de Desarrollo Metropolitano de Arequipa 2016 – 2025 (IMPLA ,2016), en el cual la Av. Aracnota está determinado como Comercio Zonal (CZ)

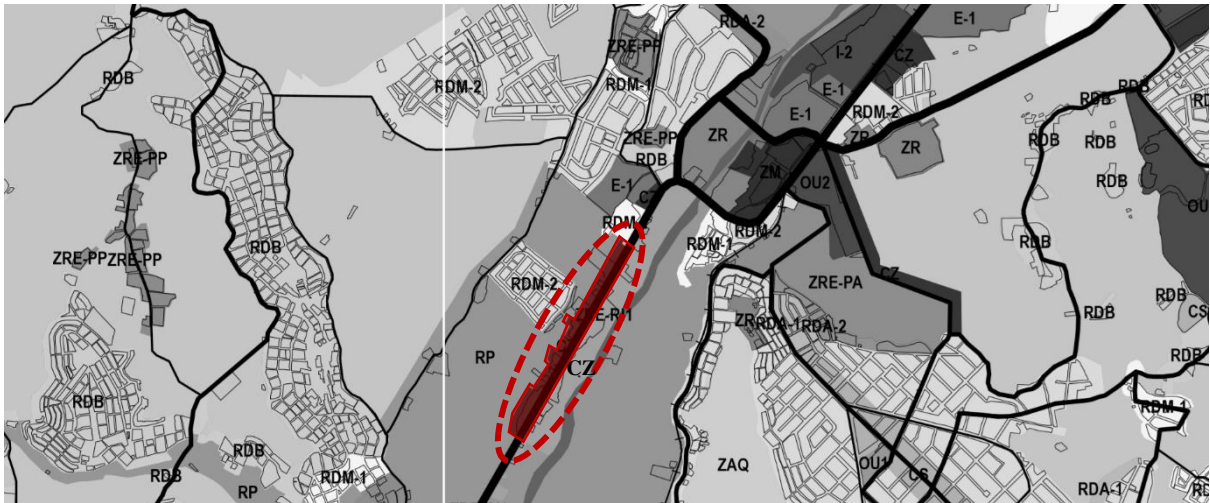


Imagen 71 Delimitación de la Av. Arancota. (IMPLA, 2016)

Además de tener un rol recreativo importante para la ciudad, cuenta con áreas verdes que le da cualidades ambientales a este sector, asimismo se encuentra paralelo al Rio Chili, elemento importante y de equilibrio ecológico para este eje. Este eje es uno de los más atractivos para comensales, el cual viene acompañado de comida arequipeña, música, paisaje y diversión. Teniendo como uso predominante el comercio gastronómico al margen de esta avenida.

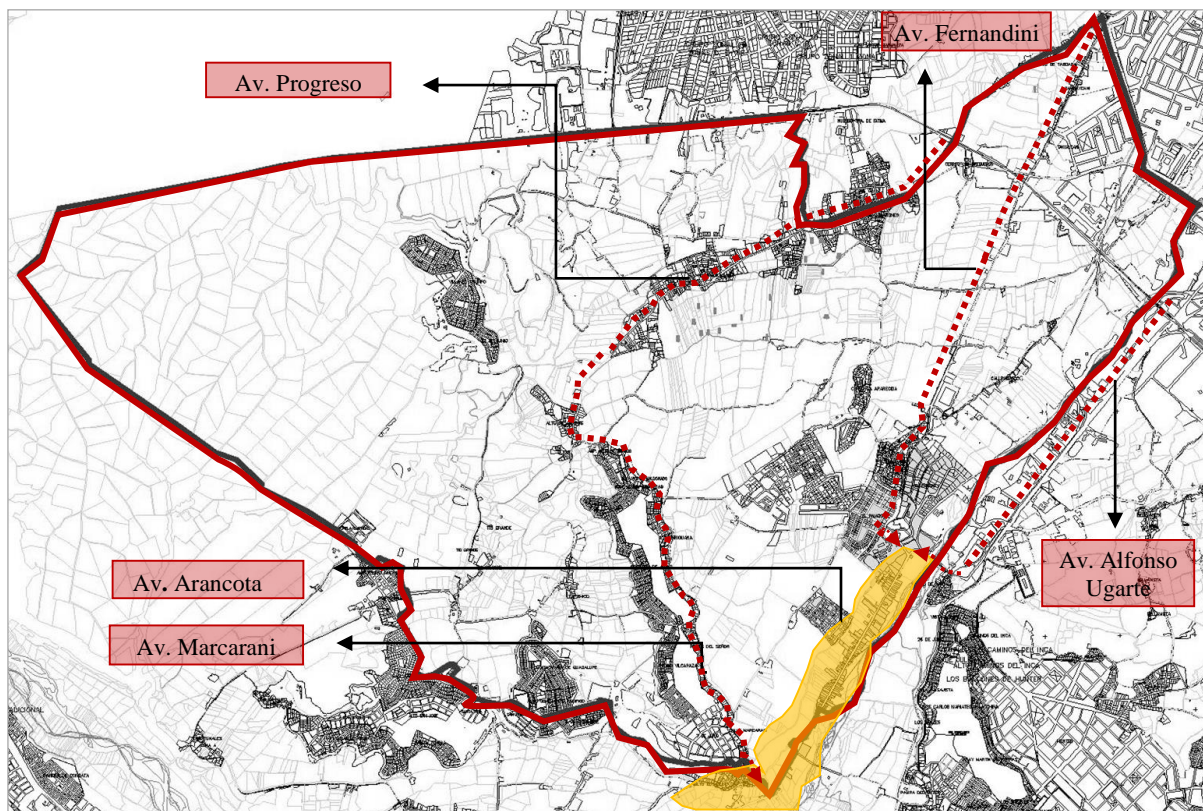


Figura 18 Plano de ubicación Sachaca – Arancota. Elaboración Propia

● Ubicación Av. Arancota	- - - > Vías principales de acceso a la Av. Arancota
--	--

3.1.3.2. Valor histórico y/o paisajista del lugar.

3.1.3.2.1. Valor Histórico.

“Arancota en un principio se le conocía con el nombre de "Pago de la Arancota", tal como aparece en un escrito con fecha 4 de julio de 1988 (Comunidades Prehispánicas de Guillermo Galdos Rodríguez)” (Arias Carrasco, s.f.). Esta avenida era únicamente de paso hacia el balneario de tingo y Tiabaya. Poco a poco fue creciendo y sus habitantes vieron en este un lugar con oportunidad de desarrollo económico mediante la comida arequipeña, contando con infraestructuras improvisadas.

3.1.3.2.2. Valor Paisajista.

Se encuentra en medio de un entorno natural de Áreas Agrícolas (Imagen) también cuenta con la presencia del Rio Chili y espacios destinados a la gastronomía con áreas verdes de esparcimiento, asimismo está cercano a áreas destinadas a recreación como el Ecoparque (Imagen y el Parque de Tingo.



Imagen 72 Áreas Agrícolas en Arancota.
Elaboración Propia.



Imagen 73 Vista Ecoparque de Sachaca.
Elaboración Propia.

3.1.3.3. Otros factores de localización de la propuesta.

La elección del lugar se basa en las cualidades y características culinarias, como oportunidad de desarrollo para este tipo de actividades.

Arancota es un eje importante en cuanto a gastronomía, es un eje con muchas potencialidades y un sector reconocido por su carácter culinario. Este eje ha ido creciendo y es el más conocido y concurrido por arequipeños o turistas, por lo cual cuenta con memoria

colectiva y es importante para la ciudad, también tiene historia culinaria, no solo por tener picanterías sino por contar con personajes importantes de la cocina arequipeña.

Es así que se determina que el sector donde se puede implementar un equipamiento de carácter culinario es Arancota, para realizar actividades dedicadas a este rubro, ya que como lo antes mencionado Arancota cuenta con un rol específico culinario, contando con características especiales paisajistas y culturales. Además, este eje requiere ser consolidado como hito culinario de Arequipa y ser reconocido aún más, así complementándolo con sus demás actividades

Arancota cuenta con terrenos disponibles para el desarrollo de la propuesta, con el fin de definir el área apropiada que brinde cualidades y características necesarias para su realización,

3.1.3.3.1. Posibles Terrenos de Intervención.

- A. La Parada: Terreno parcialmente destinado a una feria “La Parada”, no cuenta con una buena cantidad de comerciantes y por ende sin compradores, por otro lado, es un terreno con viviendas improvisadas y deterioradas por invasores, el cual colinda con el Río Chili, sin ningún tipo de control en épocas de lluvia, por lo que podría asumir inundaciones hacia este terreno. Según el PDM 2016-2025 está dentro de Zona de Recreación (ZR).
- B. Intersección Av. Arancota y Av. Fernandini: La mayor área del terreno destinado a Área agrícola, sin embargo, cuenta con un módulo de vivienda, el cual también se encuentra próximo al Río Chili. Según el PDM 2016-2025 está dentro de Zona de Reglamentación Especial Riesgos Tipo 1 (ZRE-RI1).
- C. Av. Arancota – Área destinada a Comercio Zonal, según el PDM 2016-2025, se encuentra colindante a Restaurantes Campestres, Áreas agrícolas y paralelo al Río Chili.

D. Se encuentra finalizando la Avenida Arancota y demás restaurantes, próximo a viviendas y áreas agrícolas.

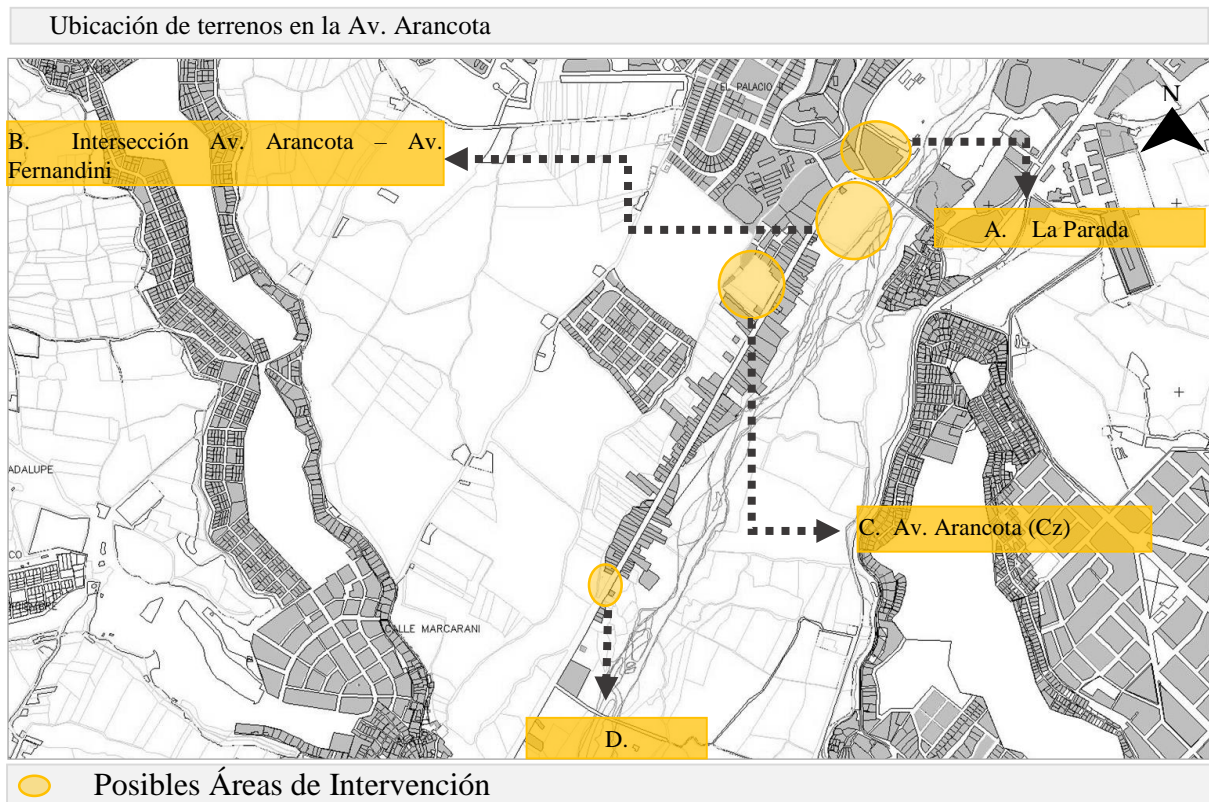


Figura 19 Ubicación de Posibles áreas de intervención. Elaboración Propia.

Las áreas posibles a intervenir por estar próximas a la Av. Arancota tienen similitudes tanto en ventajas y desventajas, se realizó una matriz de ponderación para elegir el área de intervención. Donde las variables van de Bueno, Regular a Malo.

Puntuación		
Bueno	Regular	Malo
3	2	1

Figura 20 Puntuación de Matriz de Ponderación. Elaboración Propia.

	Riesgos Naturales	Consolidación Urbana	Proximidad a la Ciudad	Total
Opción A	1	2	3	6
Opción B	1	1	3	4
Opción C	3	3	2	8
Opción D	2	2	1	5

Figura 21 Matriz de Ponderación del Lugar. Elaboración Propia.

3.1.3.3.2. Criterios de Ponderación.

b. Riesgos Naturales

Es la problemática ocasionada principalmente por la cercanía al río Chili y por su zonificación según el PDM 2016-2025, tomando en consideración inundaciones por crecida del río en temporadas de lluvia.

c. Consolidación Urbana

Se tomó en consideración el entorno del terreno, teniendo más lotes construidos alrededor mayor la puntuación.

d. Proximidad a la Ciudad.

Si bien todas las opciones se encueran en la misma avenida, se puede diferenciar por la lejanía del cruce principal de la Av. Arancota siendo este el cruce de la Av, Arnancota con la Av, Fernandini, mientas más lejano a este cruce menor puntuación.

3.1.3.4. Matriz Operativa Locacional.

Se desarrolló un cuadro con variables de evaluación para cada área y así determinar el más apropiado.

Variables de Selección y Evaluación	
a. Ubicación	e. Aspectos Ambientales
b. Área	f. Factibilidad de Servicios
c. Accesibilidad	g. Topografía
d. Normativa	h. Tenencia
	i. Forma

Figura 22 Variables de Selección del lugar. Elaboración Propia.

Estas variables serán importantes y nos servirán para ver las cualidades de cada terreno, si cuenta con servicios básicos, si no cuenta con ningún problema referente al Río Chili, si tiene buena accesibilidad tanto vehicular como peatonal, etc., para así darle una valoración que va de Muy Bueno a Muy Malo.

Para determinar los posibles terrenos a evaluar, se tomó en cuenta el estado de conservación, cualidades paisajistas y terrenos disponibles para la realización del proyecto.

Escala de Valoración	
1	Muy Malo
2	Malo
3	Regular
4	Bueno
5	Muy Bueno

Figura 23 Escala de Valoración. Elaboración Propia.

De manera vertical se pondero las variables de evaluación y selección del terreno, para así multiplicarlas por un factor de acuerdo a la importancia dada. Como resultado de la evaluación y valoración se obtuvo lo siguiente:

	Variables	Terrenos			
		Opción A	Opción B	Opción C	Opción D
x 2	a. Ubicación	5	5	5	3
	b. Área	4	5	4	2
	c. Accesibilidad	5	5	5	4
	d. Normativa	1	1	5	5
x 1.5	e. Aspectos Ambientales	2	4	5	4
	f. Factibilidad de Servicios	4	3	4	4
	g. Topografía	2	4	4	4
x 1	h. Tenencia	1	2	3	3
	i. Forma	3	4	5	1
	TOTAL	46	54.5	65.5	50

Figura 24 Matriz Operativa Locacional. Elaboración Propia.

De acuerdo a la evaluación realizada, el terreno con mejores condiciones es la Opción C, es un terreno destinado a comercio zonal, que cuenta con buena accesibilidad y ubicación.

3.1.3.4.1. Criterios de Variables de Evaluación del Terreno.

a. Ubicación

Se tomó en consideración la proximidad del terreno a la ciudad.

b. Área

A mayor área se considera un mayor puntaje, tomando en cuenta su delimitación, bordes naturales y urbanos.

c. Accesibilidad

Se tomó en cuenta la conectividad de área de estudio con respecto a la ciudad. La opción C cuenta con buena accesibilidad ya que se encuentra frente a la Avenida Arancota, eje principal de la culinaria de este sector, a su vez con vías secundarias las cuales están relacionadas directamente con el resto de la ciudad, como lo es la Av. Fernandini y la Av. Alfonso Ugarte, vías importantes que reciben el flujo del resto de la ciudad hacia la Av. Arancota.

d. Normativa

Se consideró la zonificación según el PDM, más cercano se encuentre el área de estudio a zonas de reglamentación especial o de riesgo menor puntaje, Según el Plan de Desarrollo Metropolitano de Arequipa 2016-2025, la opción C, se encuentra ubicado en Comercio Zonal (CZ), lo que benéfica al uso que se le dará.

e. Aspectos Ambientales

La opción C se encuentra en medio de un entorno natural de Áreas Agrícolas, también por la presencia del Rio Chili y espacios destinados a la gastronomía con áreas verdes de esparcimiento, asimismo está cercano a áreas destinadas a recreación como el Ecoparque y el Parque de Tingo.

f. Factibilidad De Servicios

La totalidad del sector cuenta con servicio eléctrico, para alumbrado público, también de uso doméstico, asimismo los servicios de agua y desagüe.

g. Topografía

A menor topografía accidentada mayor puntuación, la opción C cuenta con una topografía regular y con presencia de canales de regadío, las cuales podrán brindar el enriquecimiento al proyecto.

h. Tenencia

Tomando en consideración la cantidad de propietarios o la dificultad de optación del terreno.

i. Forma

Si el terreno cuenta con una forma más regular se obtiene un mayor puntaje.

3.1.3.1.2 *Conclusión.*

Se llega a la conclusión que el terreno con mejores condiciones es la Opción C, ya que cuenta con los requerimientos que se le quiere brindar al Centro de Arte Culinario Arequipeño, tiene una buena ubicación ya que se encuentra próximo a vías importantes y por ende una buena accesibilidad, cercano a zonas importantes como de recreación, al Rio Chili y a la campiña que le da cualidades ambientales.

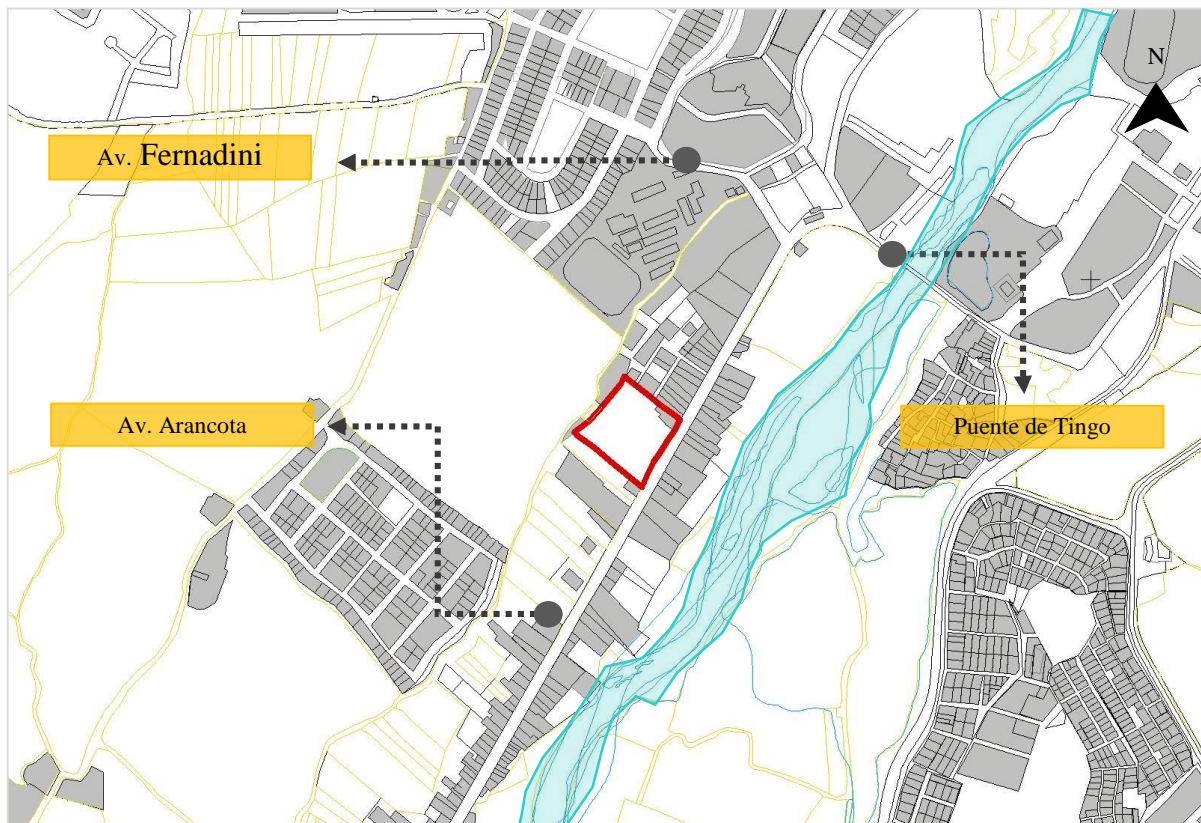


Figura 25 Ubicación del Terreno. Elaboración Propia.

Leyenda	
■	Terreno
■	Río Chili

El Terreno se encuentra directamente vinculado con la Avenida Arancota, y estrechamente relacionado con las demás áreas destinadas a la culinaria arequipeña, tiene un margen de separación del Río Chili, se encuentra cercano al ingreso de la avenida Arancota, cruce de la Av, Fernadini y zonas de recreación como el Parque de Tingo y el Ecoparque.

3.2. Condiciones Físicas del Sector.

3.2.1. Territorio.

3.2.1.1. Topografía.

El suelo que conforma el terreno es casi plano, ligeramente inclinado hacia el Pasaje San Pedro, la pendiente va de sur a norte, lo cual se aprovechara y continuara la topografía existente.

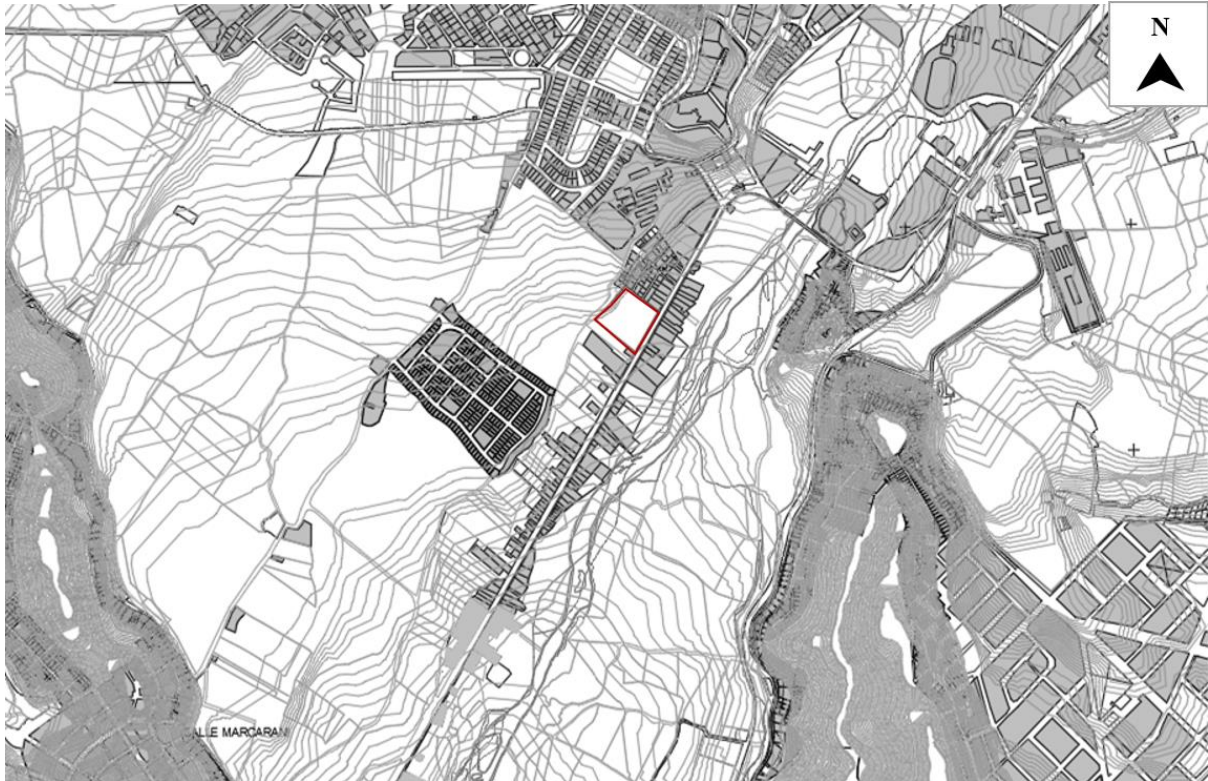


Figura 26 Topografía del Terreno. Elaboración Propia.

Área del Terreno: 10 479.20
Perímetro: 412.90

— Curvas de Nivel A 1.00 mt.

3.2.1.2. Geología.

Corresponde a Depósitos Aluviales; “Se encuentran ocupando la ladera del río Chili (margen derecha) y están formados por gravas de grandes dimensiones, todas de forma angulosas a sub angulosas con una matriz areno limosa o areno arcillosa como parte de una llanura aluvial” (Instituto Geofísico del Perú, 2013)

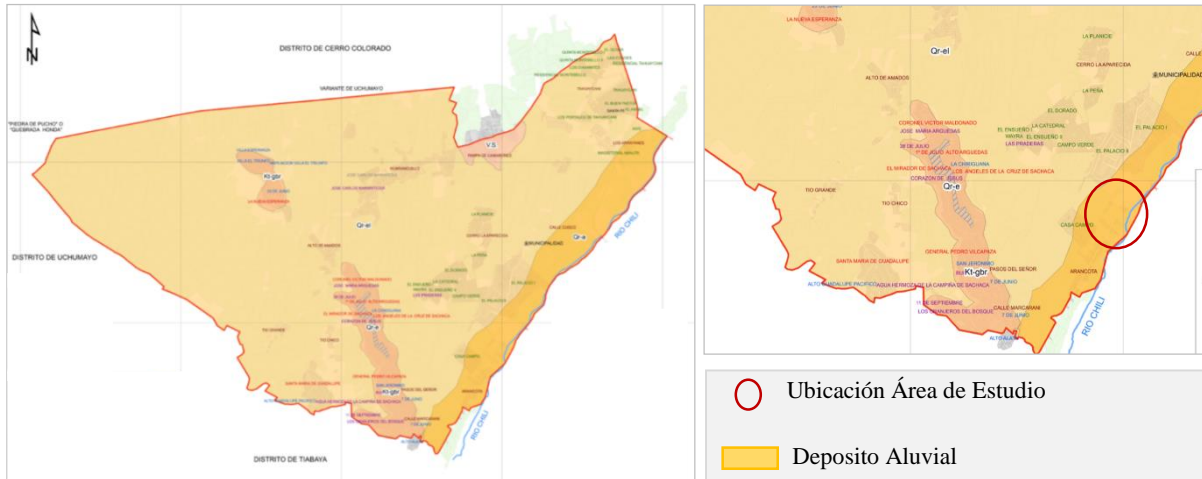


Figura 27 Geología del Distrito de Sachaca. (Instituto Geofísico del Perú, 2013)

El suelo corresponde a un suelo aluvial debido al aumento o incremento del caudal y la cercanía del Río Chili, otorgando áreas de cultivo y aumentando la humedad del área de estudio. Con una capacidad portante de 1.0 – 3.0 km/cm2, teniendo una denominación baja.

3.2.1.3. Sismología.

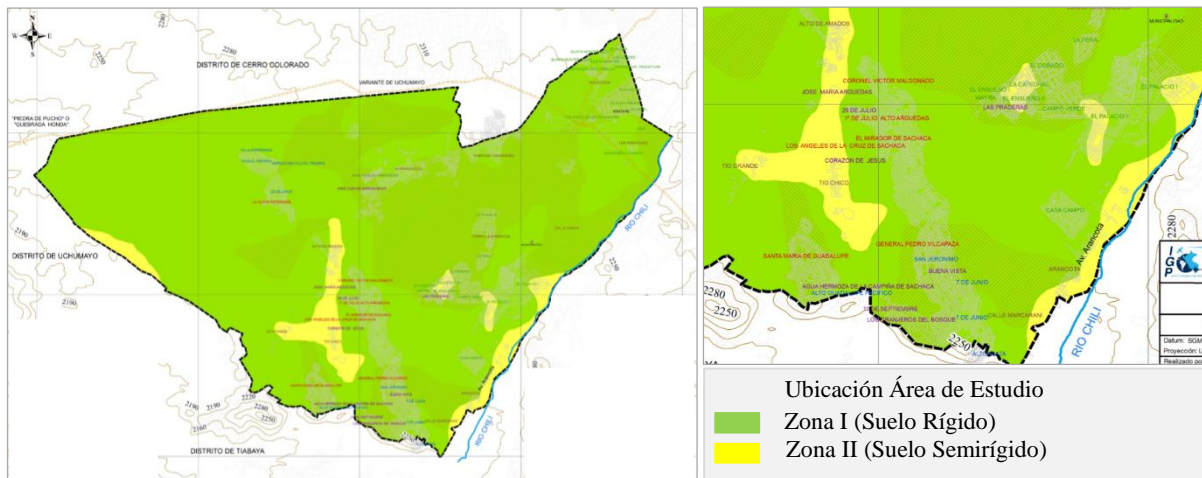


Figura 28 Sismología del Distrito de Sachaca (Instituto Geofísico del Perú, 2013)

Sachaca cuenta con dos zonas sísmicas la Zona I (Suelo Rígido) y Zona II (Zona Semirígida) y el área de intervención está dentro de la Zona II:

En esta zona se incluye a las superficies de aluviales conformadas por columnas de gravas con arenas intercaladas con niveles finos limosas y arcillosas cuyos espesores varían entre 3 y 10 m. Los periodos predominantes del terreno, determinados por las mediciones de vibración ambiental, entre 0.3 y 0.5 s correspondientes a suelos de Tipo S2. Esta zona considera áreas pequeñas comprendidas entre los P.T. Alto de Amados, Tío Chico y Tío Grande; otra en la Urb. El Ensueño, entre Campo Verde y el Palacio, y finalmente, un área alargada paralela al río Chili entre el P.T. Arancota y la Urb. El Palacio I. (Instituto Geofísico del Perú, 2013).

3.2.1.4. Masas y/o Cursos de Agua.

En el área de estudio, se observa canales de regadío en la parte posterior del terreno y lado derecho del mismo, están destinadas al regadío de áreas agrícolas del sector, lo que significa que debe de conocerse exactamente su posición para incorporarlo en el proyecto.

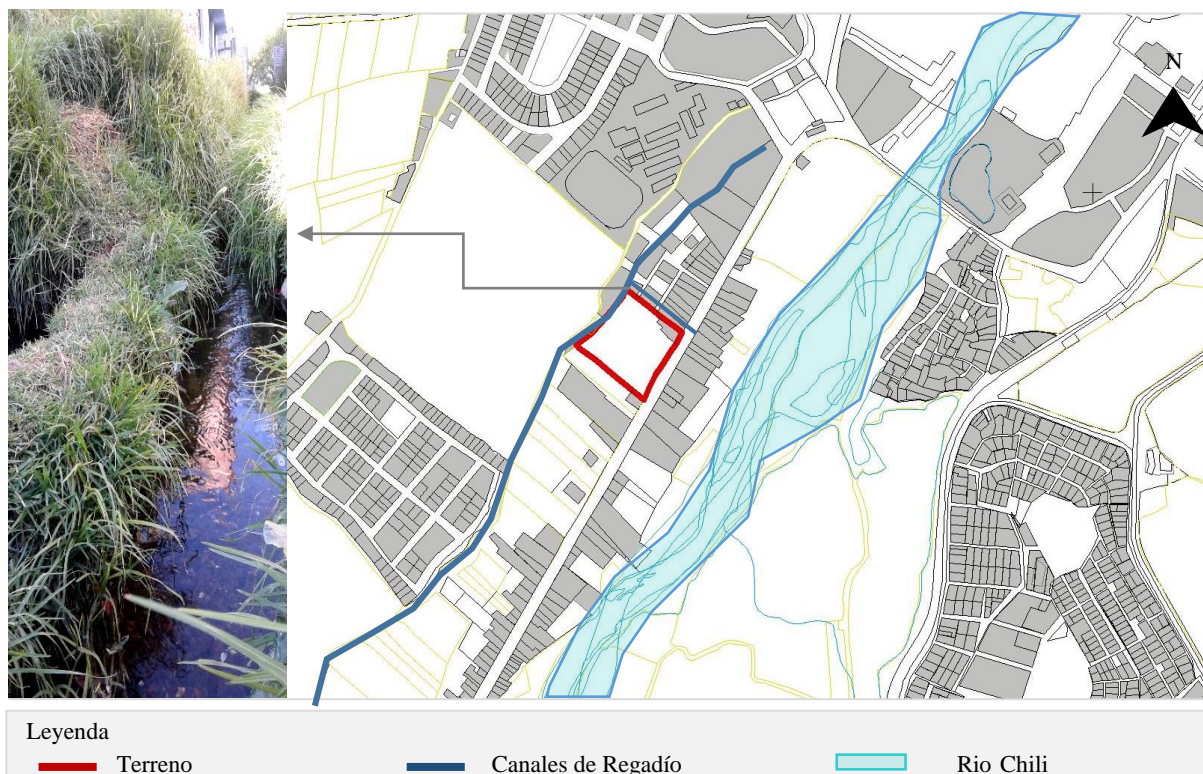


Figura 29 Plano de cursos de agua el Av. Arancota. Elaboración Propia.

3.2.1.5. Vegetación.

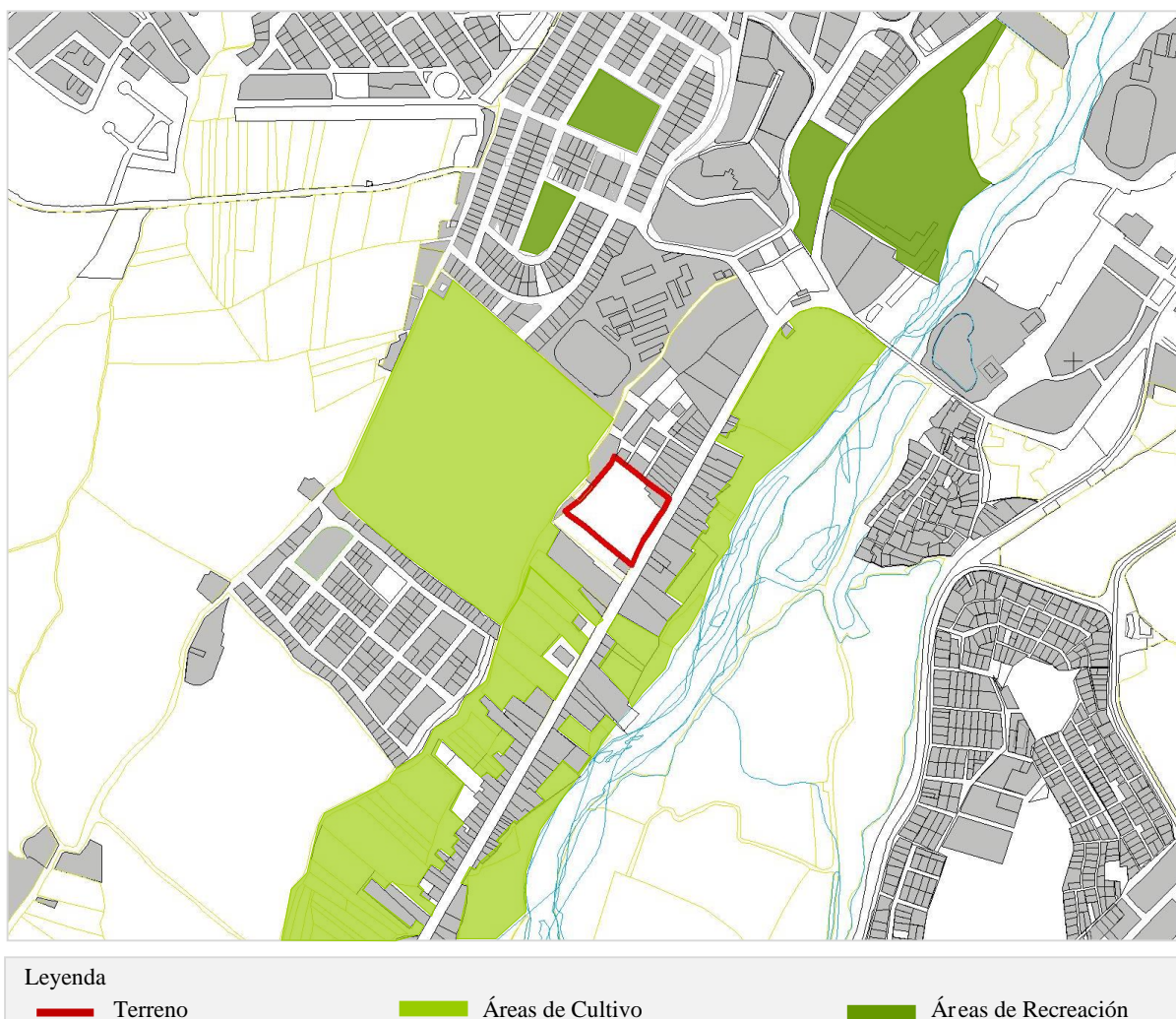


Figura 30 Plano de Vegetación. Elaboración Propia.

El terreno a intervenir se encuentra rodeado de áreas agrícolas, siendo un factor importante para el microclima de la ciudad de Arequipa y la zona de estudio, el terreno actualmente cuenta con árboles lo que debe considerarse y tener conocimiento de que tipo de árboles son.

3.2.2. Clima.

3.2.2.1 Componentes Meteorológicos.

3.2.2.1.1. Temperatura.

Arequipa se caracteriza por cambios bruscos en su temperatura, la temperatura de Arequipa es similar a la del distrito de Sachaca. “Teniendo por tanto que las fluctuaciones de la

temperatura mensual van desde 14.6 °C en agosto hasta 17.7 °C en diciembre, con una media anual de 16.3 °C y una variación de 3.1 °C. “ (Municipalidad Distrital de Sachaca, 2004)

3.2.2.1.2. Asoleamiento.

La cantidad de horas de sol diario fluctúa entre 8.7 y 8.9 promedio, sin embargo, entre los meses de enero y febrero se registra baja cantidad de horas de sol diarias, en cuanto a la mayor cantidad de horas de sol diaria se da entre los meses de julio y noviembre teniendo 10 horas diarias aproximadas. (Municipalidad Distrital de Sachaca, 2004).

3.2.2.1.3. Vientos.

En el distrito de Sachaca, el viento que predomina tiene dirección Oeste, con una velocidad media mensual y este varía entre 2 y 8 m/s. Entre las horas 12 y 16 se presenta velocidades máximas y la fuerza de los vientos es generalmente mayor en primavera y verano. (Municipalidad Distrital de Sachaca, 2004)

A su vez cuenta con vientos locales superficiales, estas se presentan en primeras horas del día. Como brisa del valle en el día por la presencia del Rio Chili que va de oeste-noreste y brisa del valle con vientos nocturnos que van en dirección ese-sureste

3.2.2.1.4. Precipitaciones.

Entre los meses de diciembre y marzo se cuenta con una época marcada de lluvias, teniendo como consecuencia altas temperaturas, el resto del año la precipitación es nula o baja como consecuencia se tiene menores temperaturas. (Municipalidad Distrital de Sachaca, 2004)

3.2.2.1.5. Humedad Relativa.

“Los registros de HR en las estaciones de La Pampilla y Characato determinan que los mayores valores se presenta ente enero y abril con rangos promedio de 41% y los menores entre julio y septiembre con rangos del 23%” (Municipalidad Distrital de Sachaca, 2004).

3.2.3. Paisaje Urbano – Imagen.

3.2.3.1. Aspectos Generales del Entorno Mediato.

Se tomó como referencia para la delimitación del Entorno Mediato, un borde natural como es el Rio chili ya que también es límite del Distrito de Sachaca con el Distrito de Jacobo Hunter y bordes artificiales como la Calle Marcarani, calle paralela a la Av. Arancota, el Ecoparque de Sachaca y hasta el ingreso del Distrito de Tiabaya.

3.2.3.1.1. Análisis Vial del Entorno Mediato.

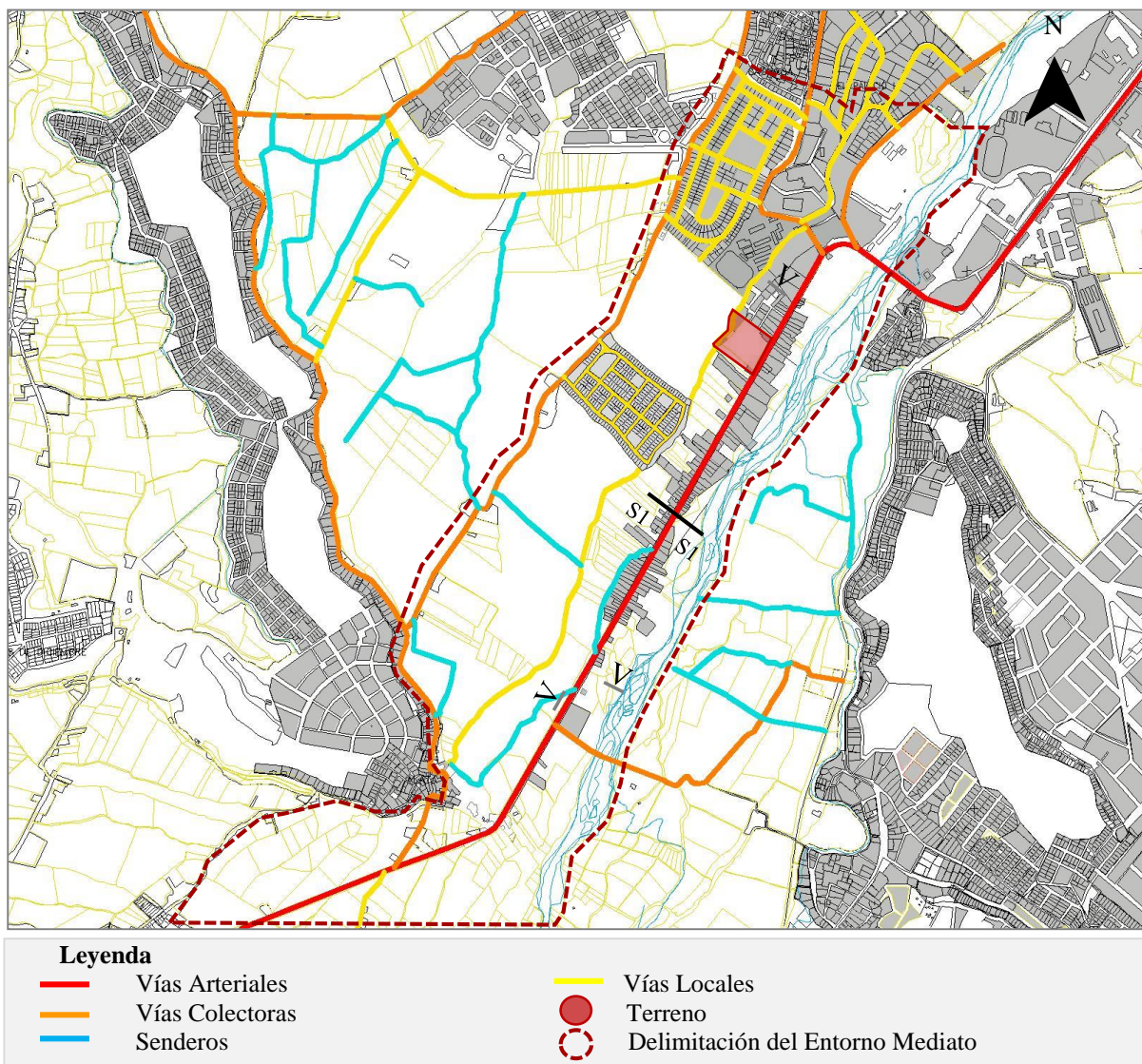


Figura 31 Plano Vial Entorno Mediato. Elaboración Propia

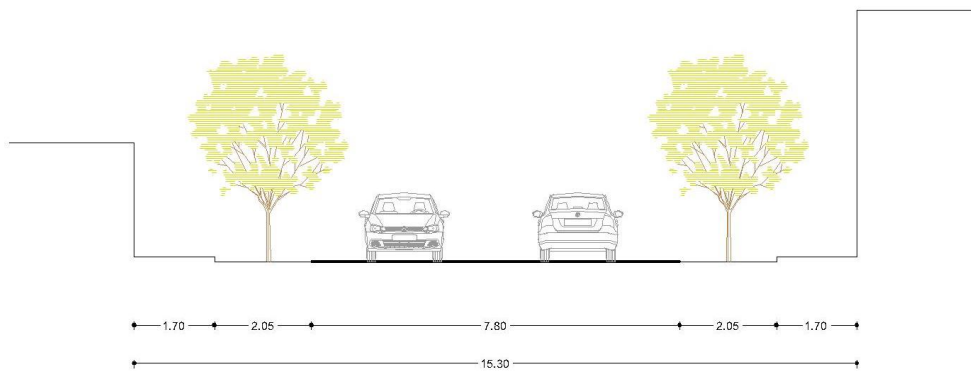


Figura 32 Sección S1-S1 Av. Arancota. Elaboración Propia.

Se identificó vías importantes o de mayor jerarquía, como lo es la Av. Alfonso Ugarte, la cual se integran a la Av. Arancota, estas vías conectan los puntos de ingreso y salida al distrito y son vías de conexión con la ciudad, en la Av. Arancota transitan y es de uso constante por vehículos públicos, privados y hasta interprovinciales, lo cual genera congestión vehicular, debido a que en esta vía confluyen gran cantidad de vehículos en horas punta.

Las vías colectoras del área de estudio, permiten la integración entre las vías locales y las vías arteriales, como lo son la Av. Fernandini o la Av. Marcarani, que articula las zonas del distrito, como Pasos del Señor directamente con la Av. Arancota y el Desvío Paisajista del distrito de Jacobo Hunter con la Av. Arancota.

En cuanto a las Vías Peatonales, la mayoría son senderos, dispuestas entre las áreas agrícolas que permiten el tránsito de pobladores y agricultores.

Se podría mejorar la Av. Arancota, dándole una mayor dimensión tanto a la avenida como a las veredas, para un mejor tránsito de vehículos y personas, asimismo mejorando las vías peatonales y senderos principales, los cuales son utilizados en su mayoría por agricultores, pudiendo implementarse con ciclovías para que personas del sector confluyan con normalidad, y dotando al sector con vías que integren directamente calles importantes del distrito hacia la Avenida Arancota.

3.2.3.1.2. Análisis de Espacios Públicos del Entorno Mediato.

El distrito de Sachaca cuenta con gran cantidad de Áreas Agrícolas, lo que le da cualidades ambientales a este sector. Lo que se determinara en este análisis serán los espacios públicos en donde la población del sector o aledañas puedan ir a socializar y recrearse.

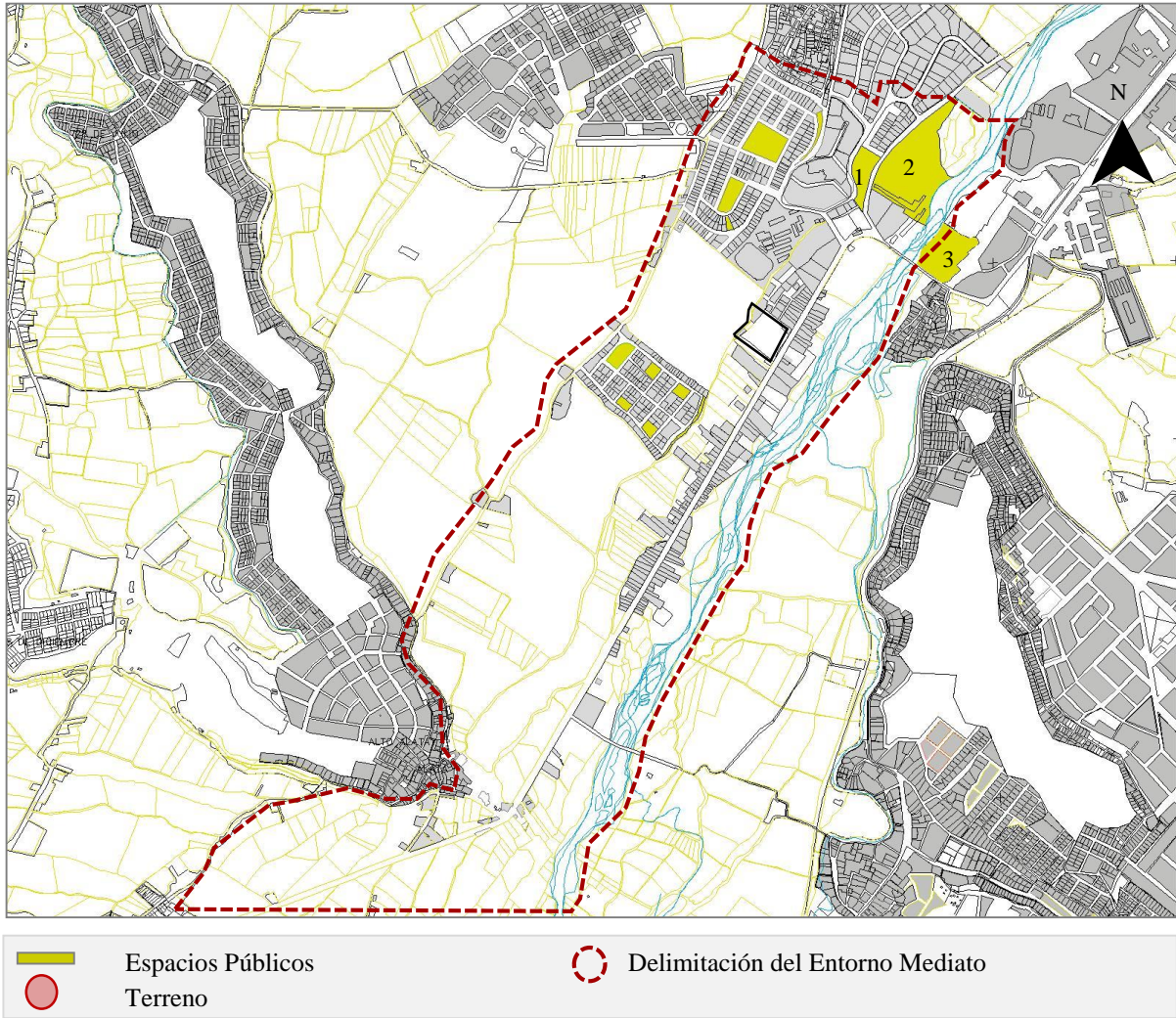


Figura 33 Plano de Espacios Públicos del Entorno Mediato, Elaboración Propia.



Imagen 76 Parque Palacio Goyeneche. (1) Elaboración Propia.



Imagen 74 Ecoparque (2). Elaboración Propia.



Imagen 75 Parque Tingo (3). Elaboración Propia.

A lo largo de la avenida Arancota no existe equipamientos públicos, sin embargo hay una clara concentración cercano al pueblo tradicional de Sachaca y en algunas urbanizaciones como Casa Campo de las cuales su acceso es restringido, también se encuentra el Parque de Tingo o el Ecoparque de Sachaca donde se tiene que pagar para ingresar, también existen otros parques para el ingreso del público pero son en menor cantidad como el parque de la urbanización Los espacios públicos del entorno mediato son escasos y algunos no cubren los requerimientos que exige la población.

3.2.3.1.3. Análisis de Uso de Suelo del Entorno Mediato.

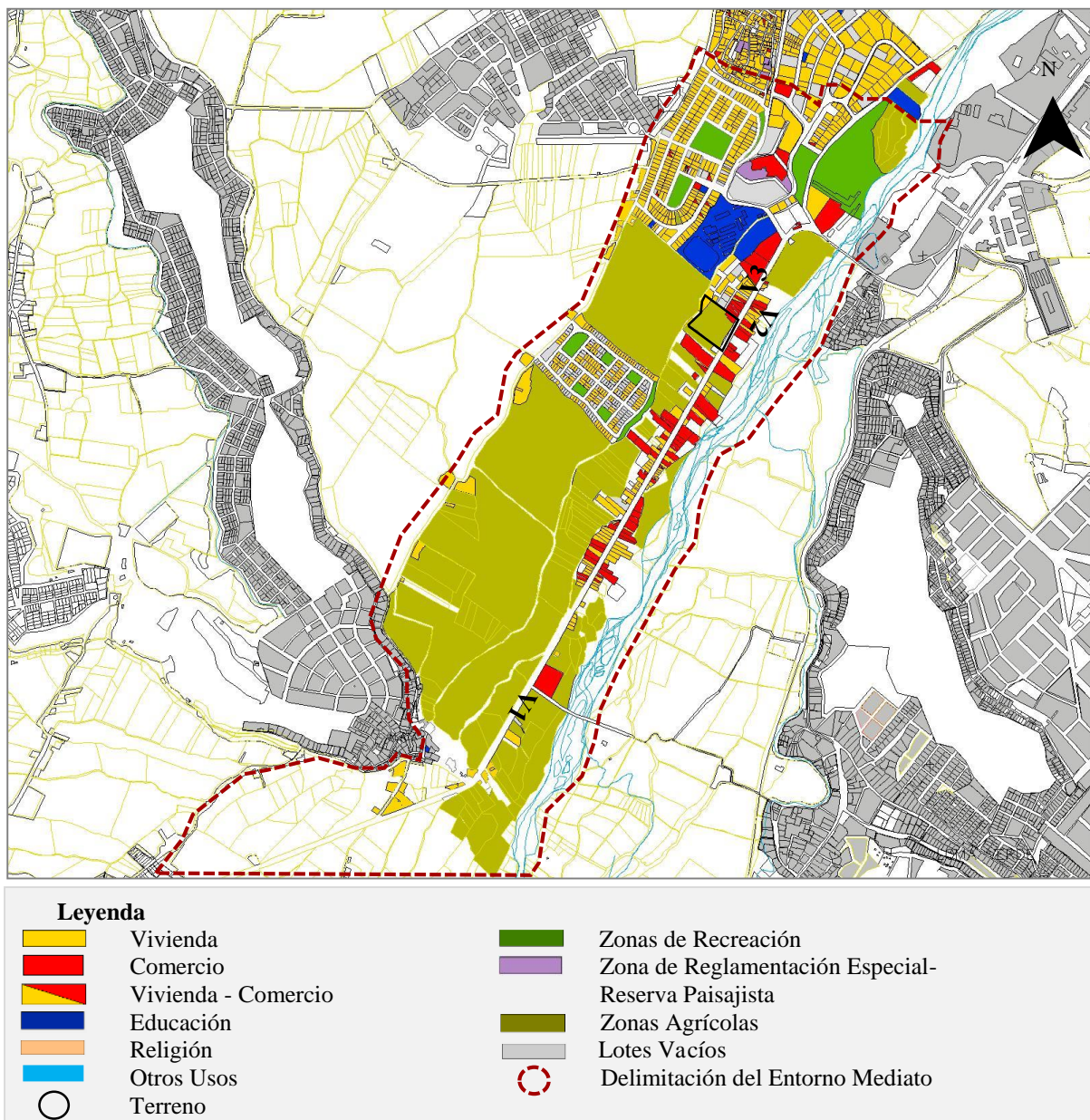


Figura 34 Plano de Uso de Suelo del Entorno Mediato. Elaboración Propia.



Imagen 77 Área Agrícola (V1).
Elaboración Propia.



Imagen 78 Comercio (V2).
Elaboración Propia.



Imagen 79 Religioso (V3).
Elaboración Propia.

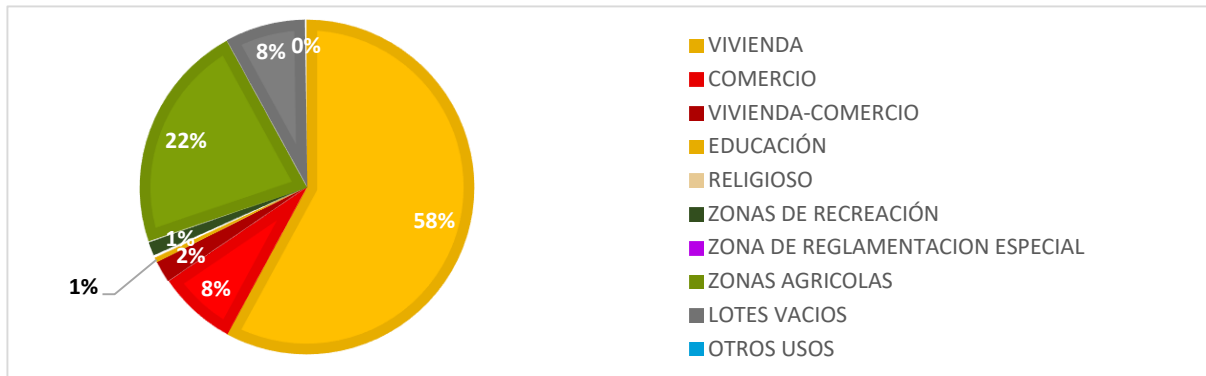


Figura 35 Porcentaje de Uso de Suelo de Entorno Inmediato. Elaboración Propia.

El uso de suelo predominante en el entorno mediato es Vivienda con una mayoría de lotes destinados a esta actividad, se encontró en El palacio II, Casa Campo, así como en la Av. Arancota, seguido de áreas destinadas a actividades agrícolas, con una amplia extensión, ubicados paralelos al Río Chili y que tienen producción constante.

Las actividades gastronómicas y comerciales se encuentran concentradas en el eje de la Av. Arancota en su mayoría desinados a la venta y consumo de comida, el cual comprende restaurantes campestres, asimismo existe vivienda comercio de tipo vecinal siendo en menor cantidad.

La educación se da en colegios particulares, en su mayoría de educación inicial, primaria y secundaria.

Asimismo, el uso de zonas de recreación, las que en su mayoría son áreas verdes destinados a plazas y parques, sin embargo, en muchos de ellos es difícil de acceder, para personas que no viven cerca o en algunos casos se tiene que pagar para acceder a este, como es el caso del Parque Ecológico.

Además, el entorno mediato cuenta, con una buena cantidad de terrenos vacíos, los cuales se irán consolidando ya que muchos de estos están en las urbanizaciones aledañas a la Av. Arancota.

De acuerdo al análisis existe un crecimiento desordenado al margen de la Av. Arancota, existiendo en su mayoría comercio gastronómico y vivienda, sin embargo no cuenta con áreas de recreación públicos, es así que se podría mejorar densificando el margen de la avenida Arancota con comercio, y dotar a esta zonas de áreas de recreación como un parque lineal al margen derecho de la Avenida Arancota debido que esta es una zona de riesgo por estar cercano al Río Chili y con áreas verdes que servirán de apoyo para las viviendas y comercios aledaños. A su vez brindando pequeños equipamientos culturales a lo largo del parque lineal y zonas de esparcimiento y contemplación.

3.2.3.2. Aspectos Particulares del Entorno Inmediato.

Para determinar el entorno inmediato de considero bordes naturales como el Rio Chili y áreas agrícolas, el pasaje San Pedro la cual es paralela a la Av. Arancota y hasta el puente de Tingo, debido a que es donde culmina este eje gastronómico. Se ha analizado elementos de imagen y paisaje urbano, como sendas, hitos, bordes y barrios.

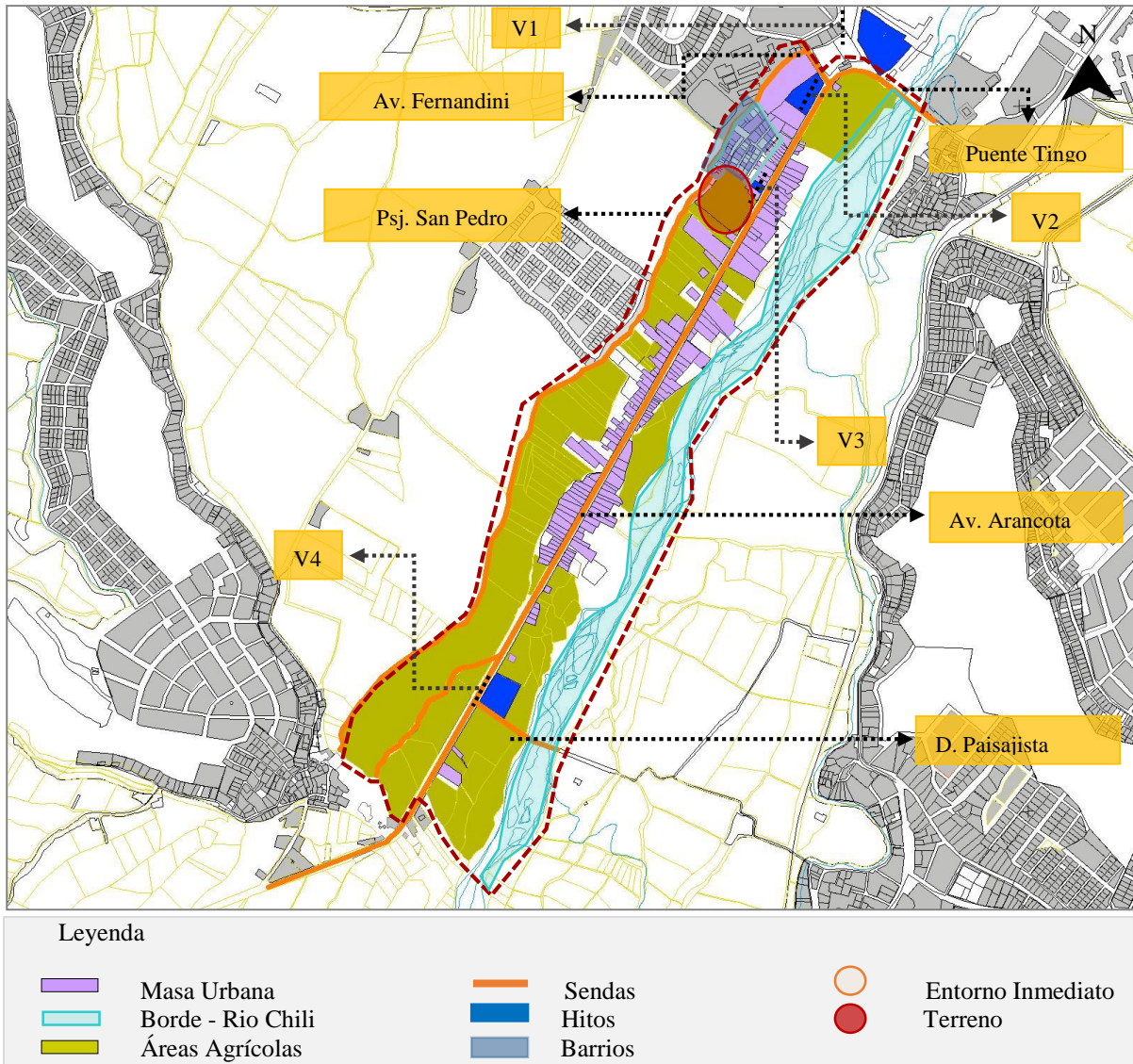


Figura 36 Plano de Imagen Urbana del Entorno inmediato. Elaboración Propia.



Imagen 80 La Parada (V1).
Elaboración Propia.

Restaurante Calicanto (V2).
Elaboración Propia.

Edificio 4 Pisos (V3)
Elaboración Propia.

Restaurante Fundo Arequipa (V4).
Elaboración Propia.

El entorno inmediato presenta características paisajistas en cuanto a su imagen, marcada principalmente por la presencia del Rio Chili que actúa como borde natural de este eje y que determina el límite de intervención del entorno inmediato, es así que se podría trabajar de manera que se logre la integración de la propuesta con el Rio Chili, generando comunicación visual con este borde. Además, tiene la presencia de áreas agrícolas en gran cantidad.

Las sendas conformadas principalmente por vías que conectan los espacios urbanos de este sector, como la Av. Aracota, el Pasaje San Pedro, el Puente de Tingo que conecta las demás vías con la Av. Arancota, algunas de estas no tienen las condiciones adecuadas ni paisajistas para ser transitadas por la población, lo cual podría mejorarse con ejes verdes arborizados que se integren con otras vías, viviendas o comercios.

También se puede distinguir un barrio denominado Asociación Urbana Villa Victoria, cuanta con edificaciones nuevas, terrenos vacíos y edificaciones inconclusas.

En la Avenida Arancota se encontraron hitos que sirven como puntos de referencias para la población tales como La parada y el Restaurante Calicanto que se encuentra en el cruce de la Av. Fernandini con la Av. Arancota, también se distingue de todas las demás edificaciones un edificio de 4 pisos Las Margaritas, único por su altura, y por su arquitectura el Restaurante Fundo Arequipa que determina el final del eje culinario de Arancota y el inicio del Distrito de Tiabaya.

Asimismo, conformar al Centro de Arte Culinario Arequipeño como hito de manera que sirva como elemento de orientación dentro de este espacio urbano, en cuanto a arquitectura y por su presencia ya que será el primero en todo Arequipa.

3.3. Actividades Urbanas.

3.3.1. Servicios Públicos.

3.3.1.1. Agua y Desagüe.

“Esta fuente consta de una galería filtrante que rinde en promedio 11 l/s. Por gravedad es llevada a un cisterna de donde se bombean con un caudal de 20 l/s durante 17 horas promedio al día al reservorio” (Sedapar, 2018), siendo principalmente usuario doméstico. Abasteciendo al distrito de Sachaca, a su vez Arancota cuenta con agua potable en su zona comercial y vivienda.

Gracias a la leve pendiente del que consta la Av. Arancota se cuenta con una red de desagüe en la mayoría de viviendas y restaurantes de la Av. Arancota.

3.3.1.2. Servicio de Energía Eléctrica.

Gran parte de viviendas y locales comerciales referidos a la gastronomía cuentan con servicio eléctrico, siendo la Av. Arancota una avenida muy concurrida, en horas de la noche el servicio público eléctrico es bajo, ya no que está bien iluminado, y por contar con lotes vacíos que no cuentan con energía eléctrica por ser terrenos agrícolas, esto da como resultado iluminación baja.

3.3.2. Dinámica Actual de Uso del Espacio Urbano.

3.3.2.1. Usos de Suelo.

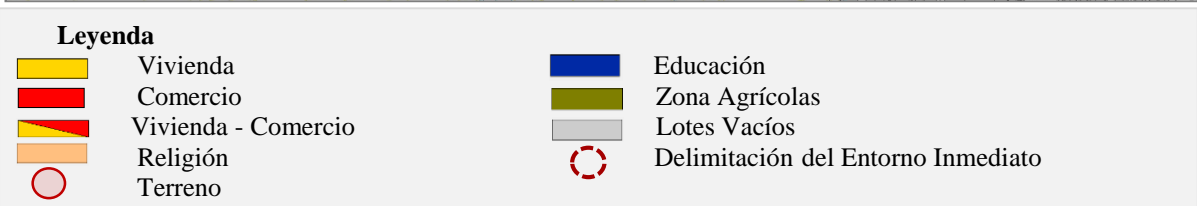
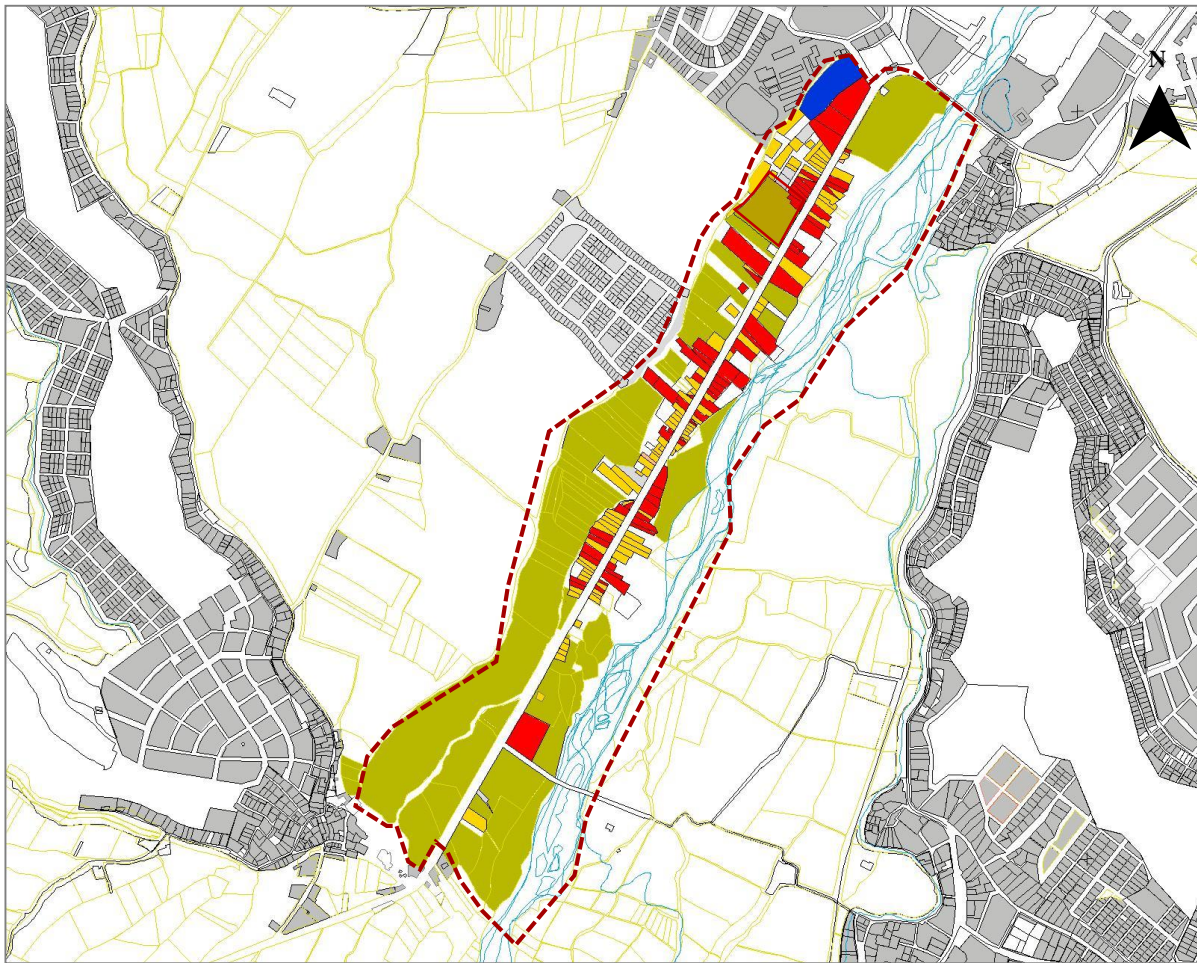


Figura 38 Plano Usos de Suelo. Elaboración Propia.

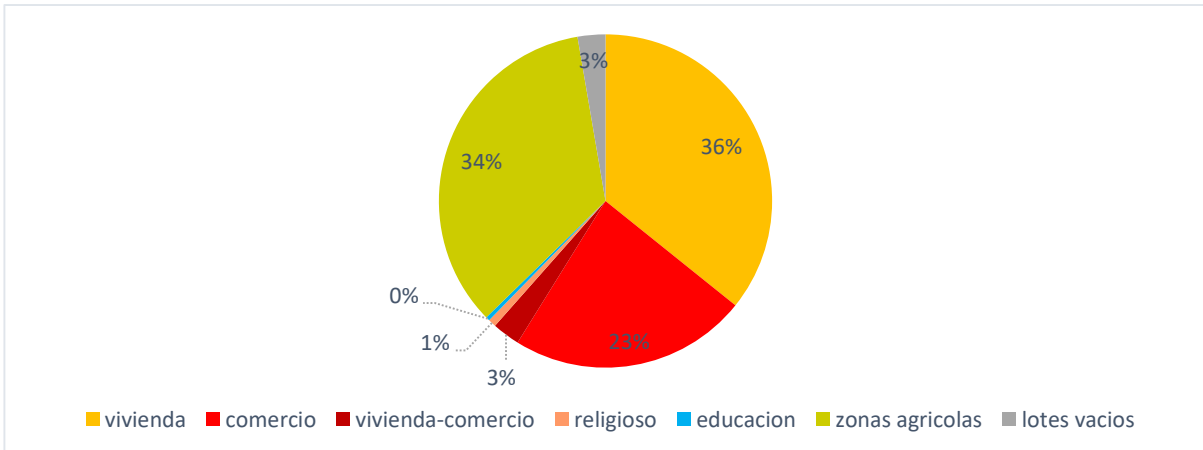


Figura 37 Porcentaje de usos de suelo. Elaboración Propia

Una de sus actividades que predomina es el de vivienda, con un 36% aun así no es la actividad principal de esta avenida.

Cuenta con gran cantidad de comercio con un 23% dirigido a la venta y consumo de comidas, como restaurantes campestres de grandes áreas con zonas de recreación, también existen hospedajes, sauna, comercio dirigido al lavado de autos, etc.

Las áreas agrícolas son de mayor extensión y con actividad productiva constante contando con un 34%.

También posee vivienda – comercio y terrenos vacíos, de menor cantidad ya que cuenta con un solo 3%.

Cuenta con carácter religioso con un 1% conformado por dos pequeñas iglesias, asimismo cuenta con un colegio primario cercano al puente de Tingo.

El terreno a intervenir es de uso agrícola y en una pequeña proporción por un restaurante, si bien es de uso agrícola según el PDM 2016-2025 es de uso comercio zonal, lo que contribuiría a la densificación del sector y para desarrollo de la propuesta.

Este eje es conocido por su comercio gastronómico, lo cual es compatible con un Centro de Arte Culinario, además es reconocido por ofrecer a sus comensales comida netamente arequipeña. Este entorno inmediato no cuenta con ninguna área de recreación pública próximo a la Avenida Arancota, esto podría mejorar con un equipamiento que ofrezca no solo actividades gastronómicas, sino que pretenda la socialización de manera recreativa para la población, además de que no se desligue de otra de sus actividades importantes como lo es la agricultura, incorporando huertos orgánicos.

3.3.3. Viabilidad y Transporte.

3.3.3.1. Sistema vial.

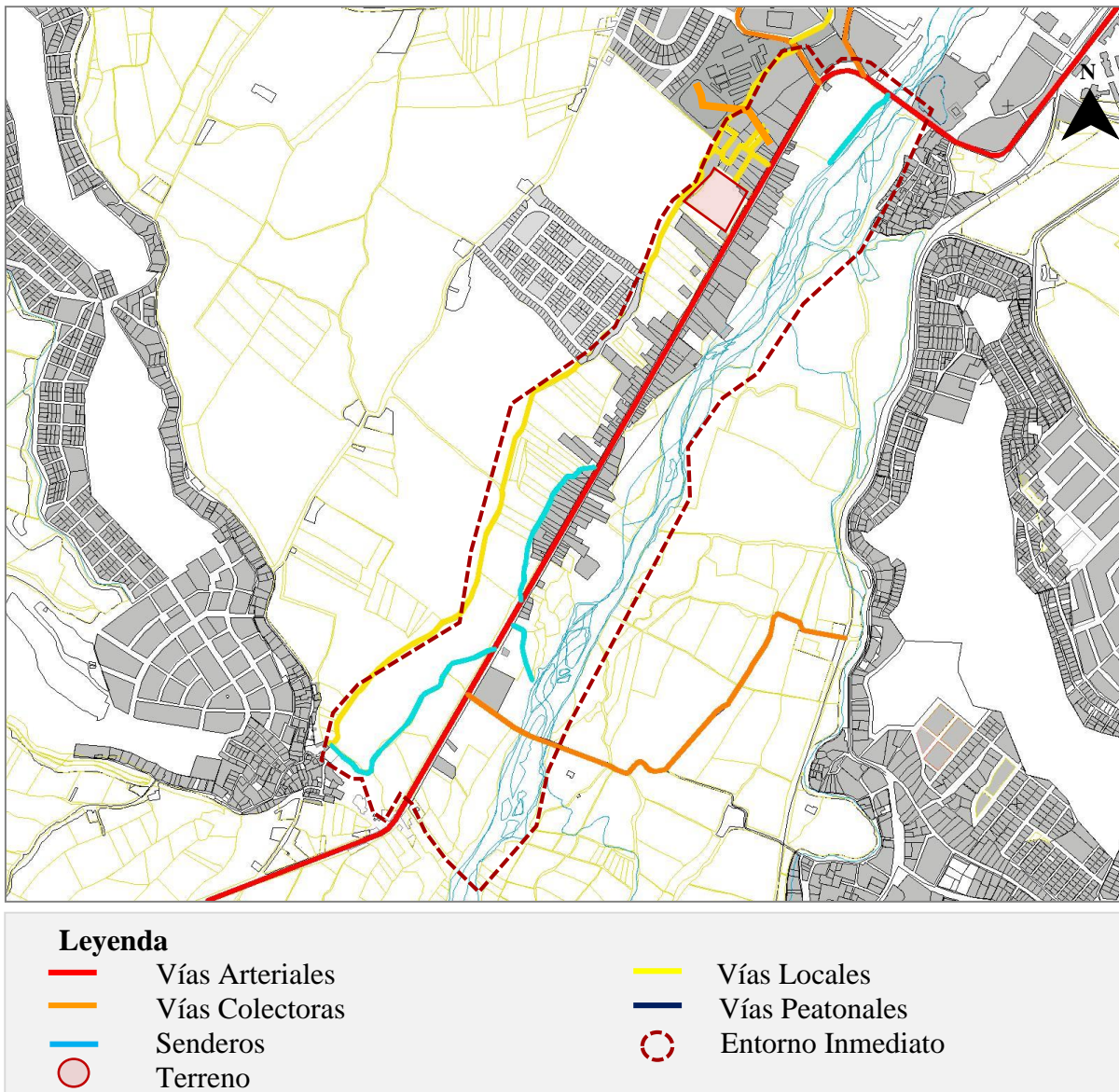


Figura 39 Plano Análisis Vial. Elaboración Propia.

La Avenida Arancota es una avenida principal en donde confluyen gran cantidad de vehículos, actúa como vía de paso hacia Cerro Verde, al distrito de Sachaca, distrito de Tiabaya y al resto de la ciudad, a los márgenes de esta vía predomina el comercio gastronómico, lo que enriquece y le da vida a este eje.

Si bien se logra una conexión mediante la Av. Arancota con las avenidas Fernandini y Alfonso, Ugarte, de manera vehicular, aun no existe o es muy pobre el acceso de forma transversal a este eje, ya que solo cuenta con senderos sin ningún tipo de actividad que invite

a caminar hacia la avenida o contemplar el lugar. Es así que se podría dar el ingreso principal hacia el Centro de Arte Culinario por la Av. Arancota, tanto peatonal como vehicular, generando paraderos e ingreso para los estacionamientos, también se podría crear un acceso por el pasaje San Pedro ya que este pasaje en la actualidad está descuidado y es peligroso porque no cuenta con iluminación, mejorándolo con camineras o ciclovías que dirijan hacia el terreno a intervenir.

3.3.3.2. Estado de Conservación Vial.

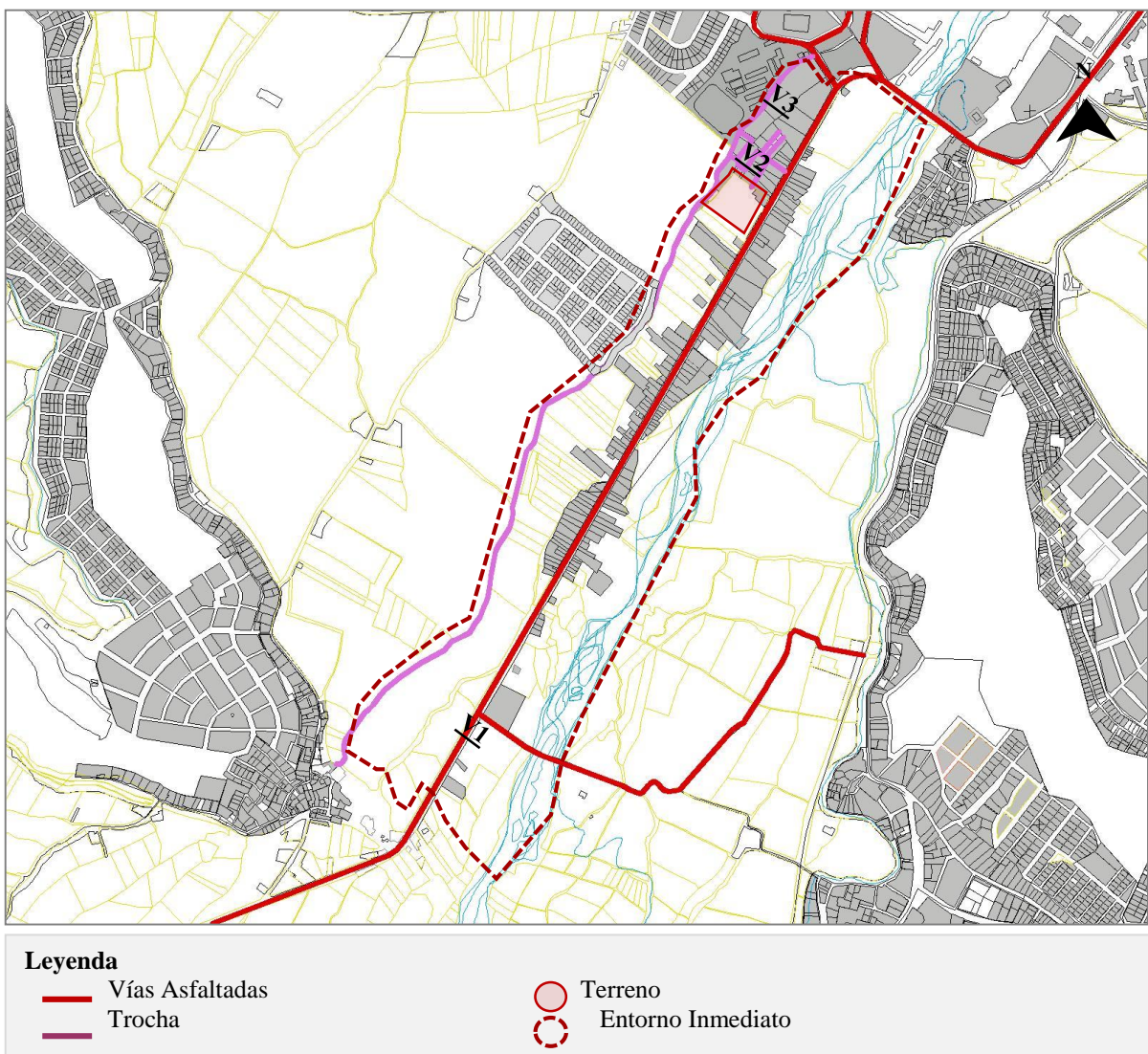


Figura 40 Plano Estado de Conservación Vial. Elaboración Propia.

Las vías principales de acceso al entorno inmediato como la Av. Arancota (imagen 85), Av. Fernandini o el Puente de Tingo, son vías asfaltadas, lo cual favorecería al acceso principal hacia el terreno, ya que estas vías serán las que articularan los diferentes puntos de la ciudad con el proyecto.

Sin embargo tenemos en el sector inmediato trochas que son utilizadas como vías peatonales e ingreso y salida de vehículos como es el caso de la Asociación Villa Victoria (Imagen 82) que recién se está terminando de consolidar, y el Pasaje San Pedro el cual une la Av. Fernandini con la prolongación de la Av. Marcarani, el cual se encuentra en la parte posterior del terreno, este podría mejorarse complementando a este pasaje con un eje verde para darle cualidades ambientales al proyecto y un acceso de servicios desde este pasaje.



Imagen 81 Vía Asfaltada Avenida Arancota (V1), Elaboración Propia.



Imagen 82 Trocha, Asociación Villa Victoria. (V2). Elaboración Propia.

3.3.3.3. Accesibilidad.

La Av. Arancota presenta un gran flujo vehicular, ingresan y salen vehículos pesados, vehículos públicos, vehículos privados e interprovinciales, por esto se genera un caos vehicular en la intersección de la Av. Fernandini – Puente de tingo con la Av. Arancota. Esta última es una vía de ingreso y salida de la ciudad. Por ser una vía principal se podrá realizar ingresos diferenciados tanto para público visitante como para el usuario principal del proyecto, asimismo un ingreso de servicio para personal o ingreso de suministros para las actividades tanto académicas como alimentos para la zona de comensales.

Se procurará también ingresos peatonales por el Pasaje San Pedro, el cual es una vía sin asfaltar y descuidada.

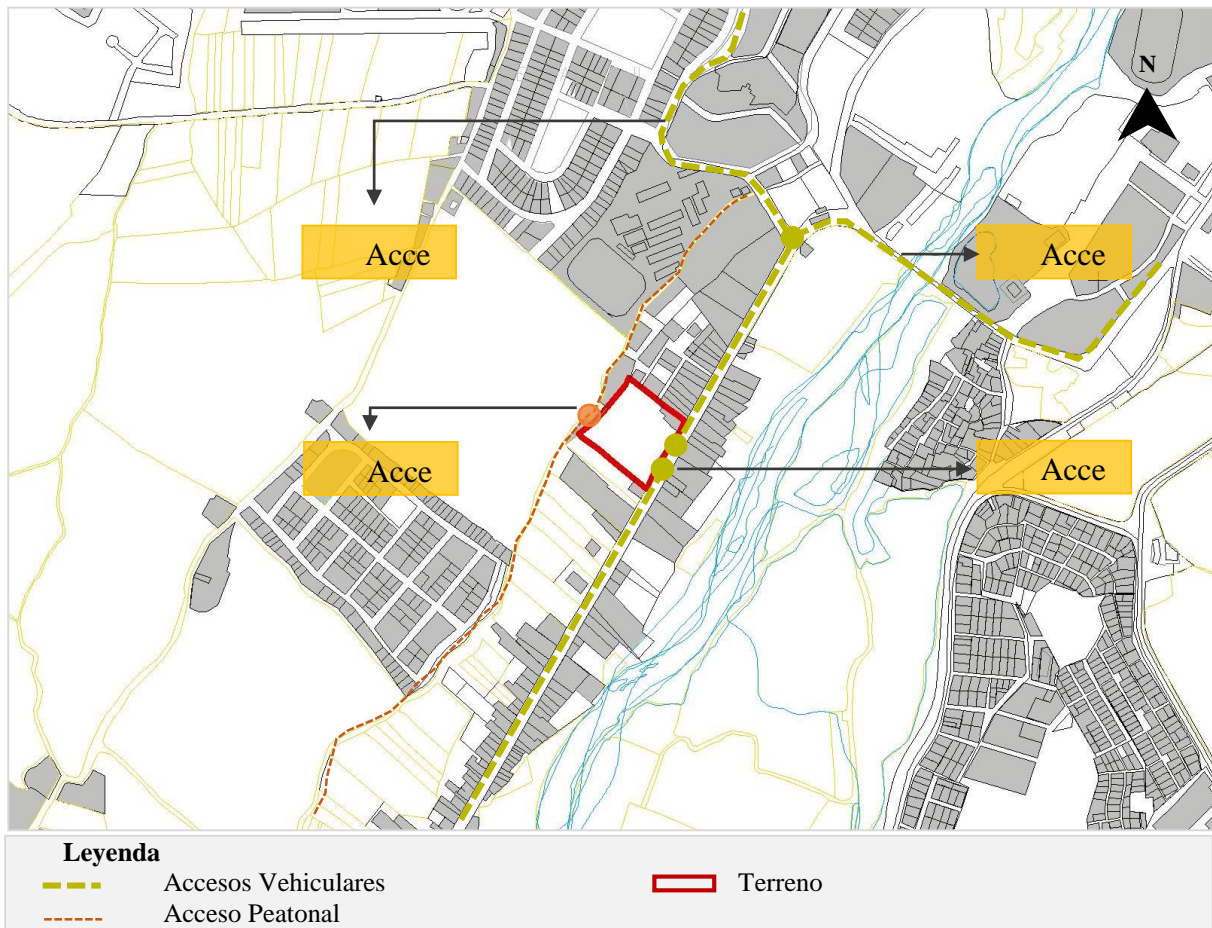


Figura 41 Plano de Accesibilidad. Elaboración Propia.

a. Acceso Vehicular:

- Acceso 1: Desde la Av. Fernandini hasta la intersección con la Av. Arancota.
- Acceso 2: Desde la Av. Alfonso Ugarte – Puente de Tingo hasta la intersección con la Av. Arancota.
- Acceso 3: Desde la intersección de las avenidas Fernandini, Puente de Tingo con la Av. Arancota.

b. Acceso Peatonal:

- Acceso A: Desde el Pasaje San Pedro al límite posterior del terreno.

3.3.4. Comercialización y Abastecimiento.

3.3.4.1. Comercialización y abastecimiento

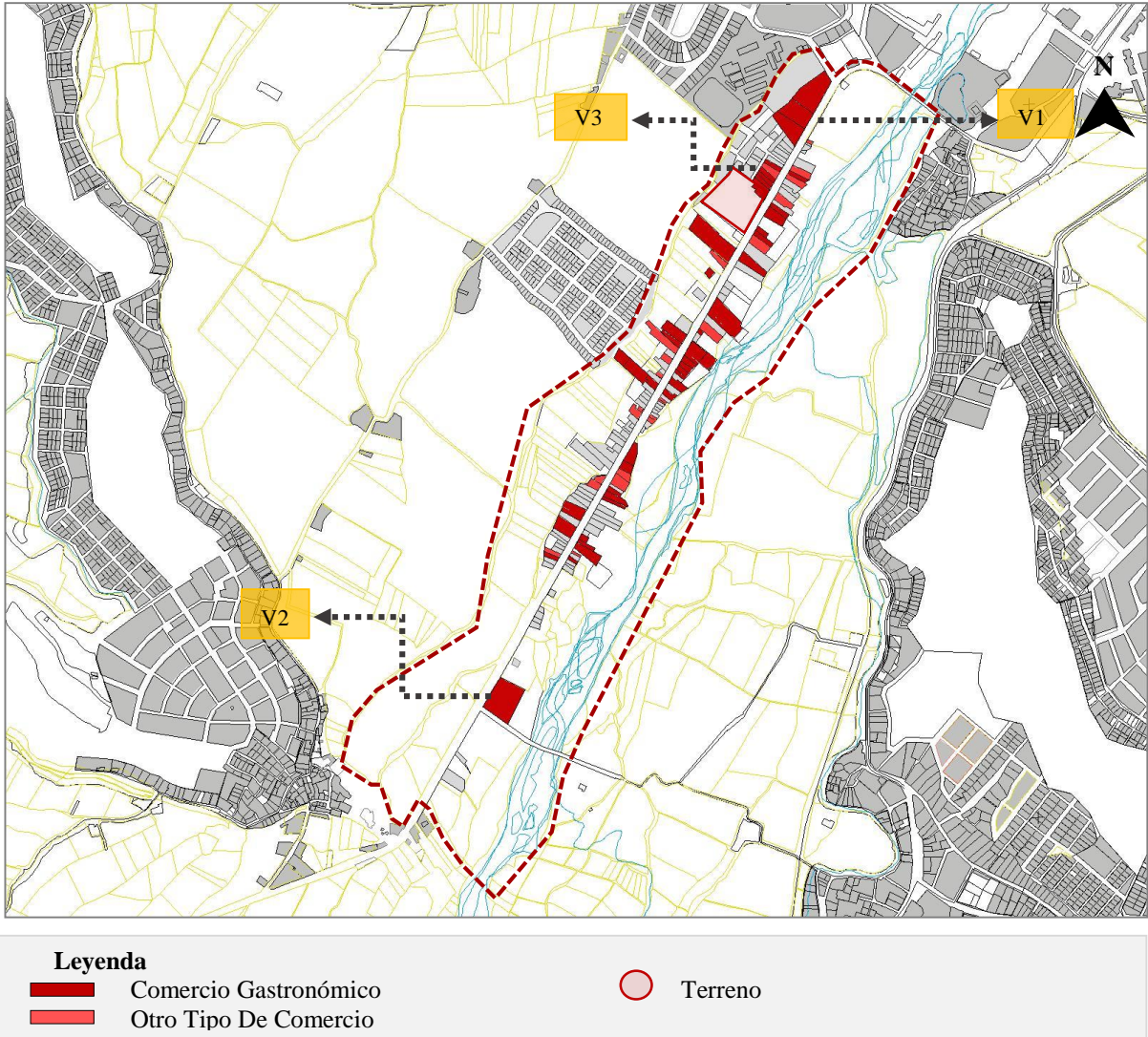


Figura 42 Plano Análisis comercio. Elaboración Propia.

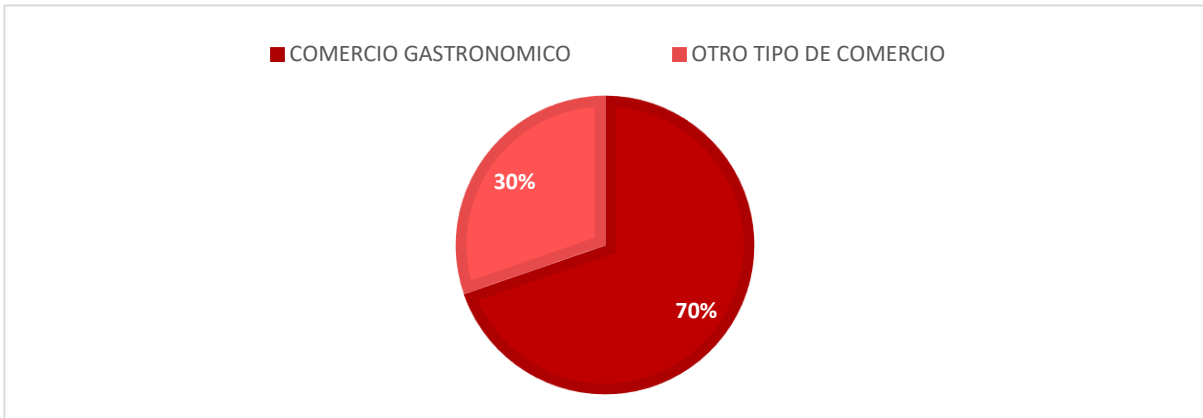


Figura 43 Porcentaje de Análisis comercio. Elaboración Propia.

Según el análisis el comercio existente en la Avenida Arancota se determinó un 70% de establecimientos que ofrecen servicios gastronómicos, entre estos muy reconocidos por la población como Calicanto, La Cecilia, La Quequita, Encantos de mi Tierra, Las Dalias o Fundo Arequipa, hay una mayor concentración de comercio de este rubro, de ellos existen tres tipos: restaurantes campestres, Salones Restaurantes y Salones de Eventos, de los cuales los que predominan más son los restaurantes campestres, Arancota se ha ido consolidando como eje culinario al pasar de los años, ya que estos restaurantes han ido aumentando y mejorando sus espacios para darle una mejor atención a sus comensales y en menor cantidad están los Salones de eventos, que también ofrecen comida arequipeña, los cuales la mayoría cuentan con grandes áreas para sus comensales.

Asimismo, Arancota cuenta con viviendas las cuales ofrecen comercio local como pequeños establecimientos de venta de abarrotes o productos para el hogar, también hay la existencia de un hotel, entre otras actividades, pero en menor proporción lo que dio como resultado un 30%.

Entonces este análisis nos lleva a concluir que es compatible un Centro de Arte Culinario Arequipeño y que iría de la mano con los establecimientos de comercio gastronómico, además se fomentara más el turismo y atraería a más comensales a Arancota.

3.3.5. Altura de Edificación.

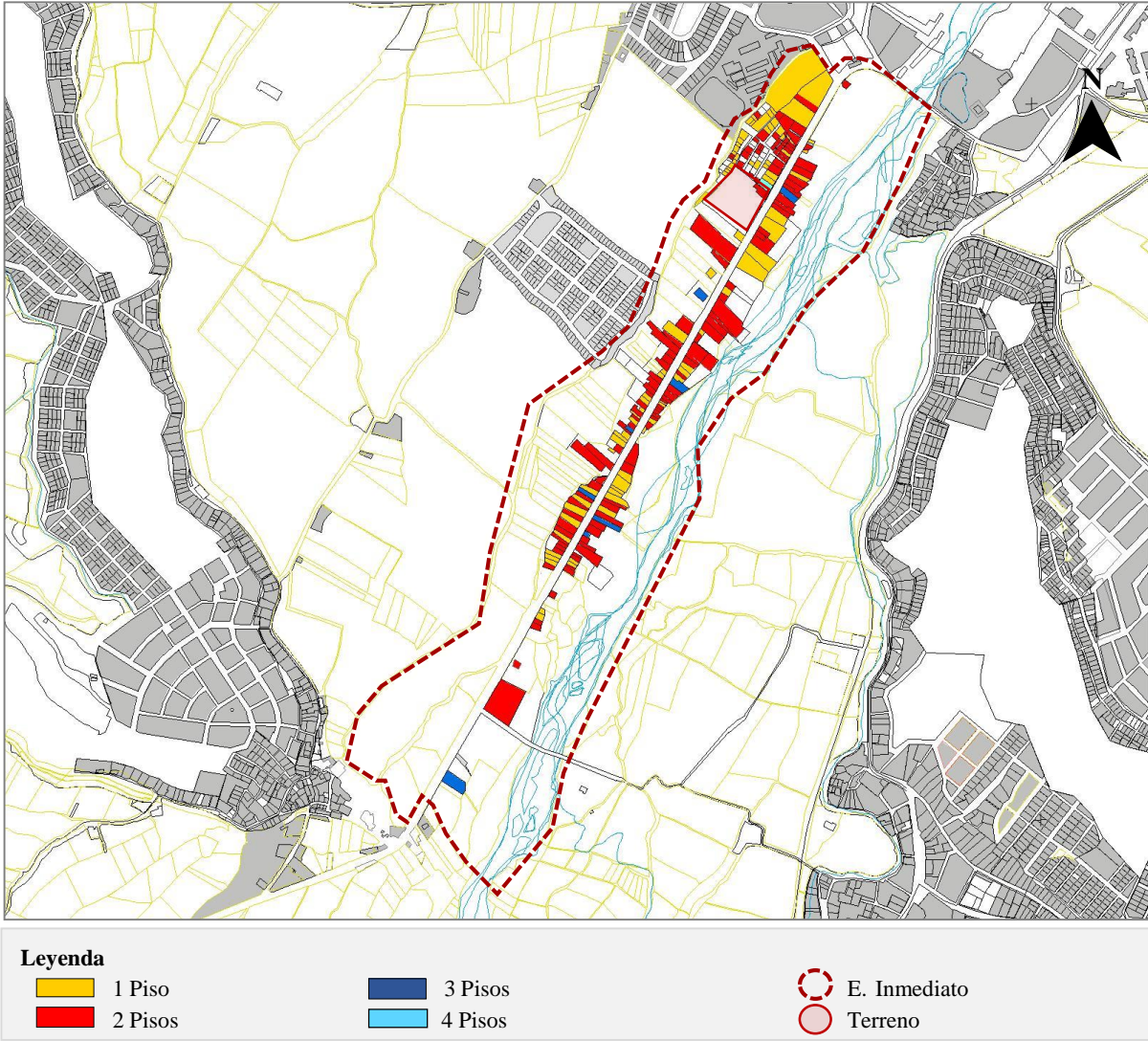


Figura 45 Plano de Altura de Edificación. Elaboración Propia.

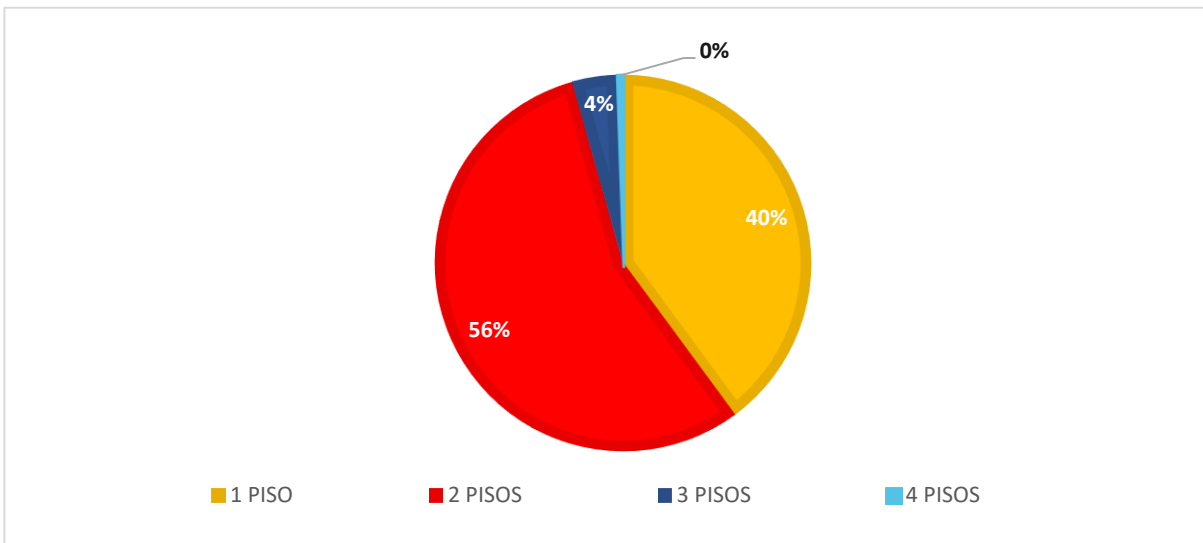


Figura 44 Porcentaje de altura de edificación. Elaboración Propia

La altura de edificación predominante en el entorno inmediato es de 2 pisos, con un 55%, entre ellos viviendas y comercios destinados al rubro culinario, seguido de edificaciones de 1 piso con un 40%, asimismo con menor porcentaje de un solo 5% destinado a edificaciones de tres pisos y teniendo una sola edificación de 4 pisos el cual está destinado a restaurante.

El terreno a intervenir es área agrícola, sin embargo, la pequeña proporción construida que comprende un restaurante es de dos pisos.

Esto sugiere que la altura del equipamiento en el terreno a intervenir debe seguir este patrón, de manera que se integre con la masa edificada, y pueda visualizarse las áreas agrícolas, de manera que pueda ser una arquitectura permeable o transparente.

3.3.6. Estado de Edificación.

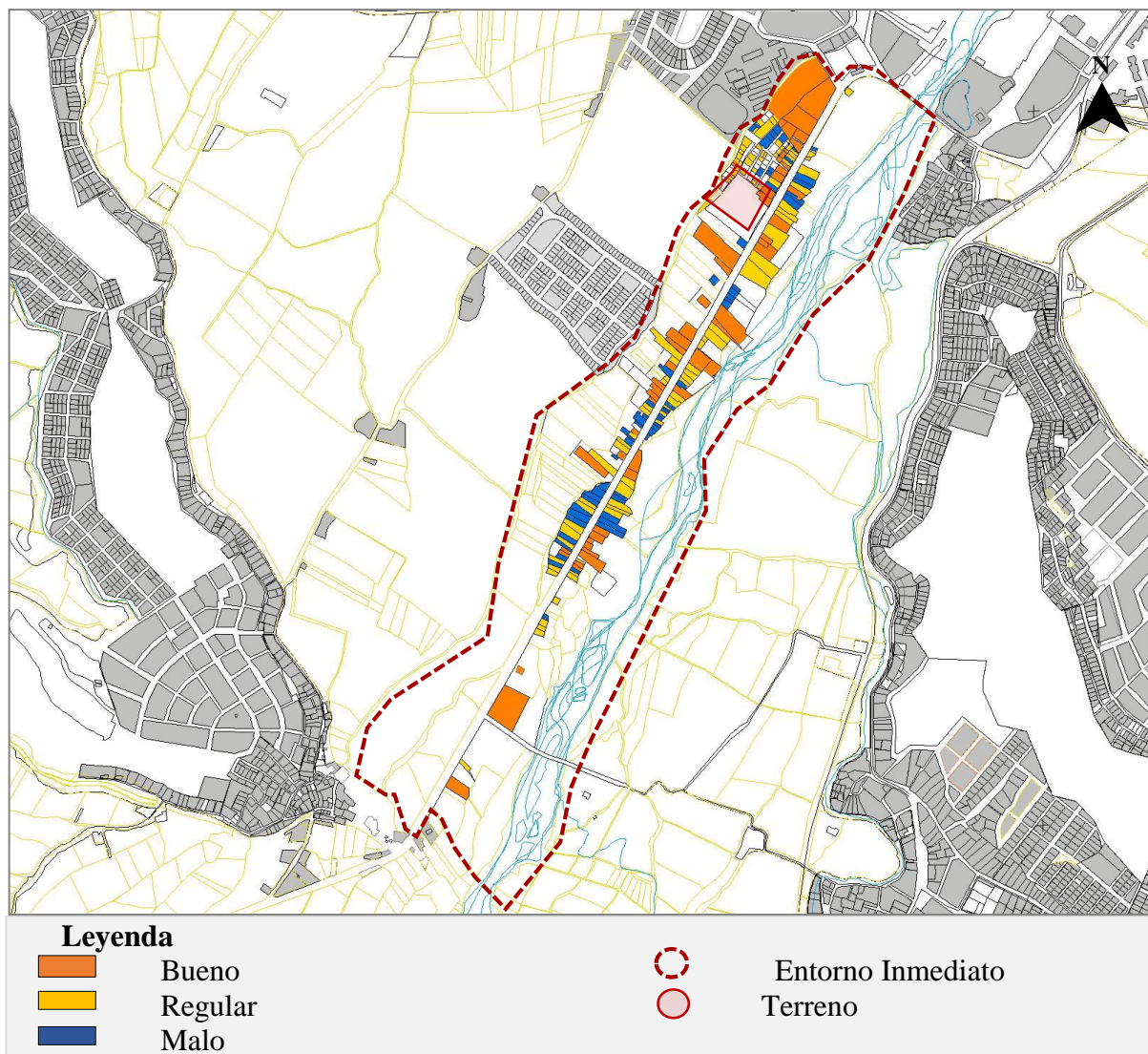


Figura 46 Plano de estado de conservación. Elaboración Propia.

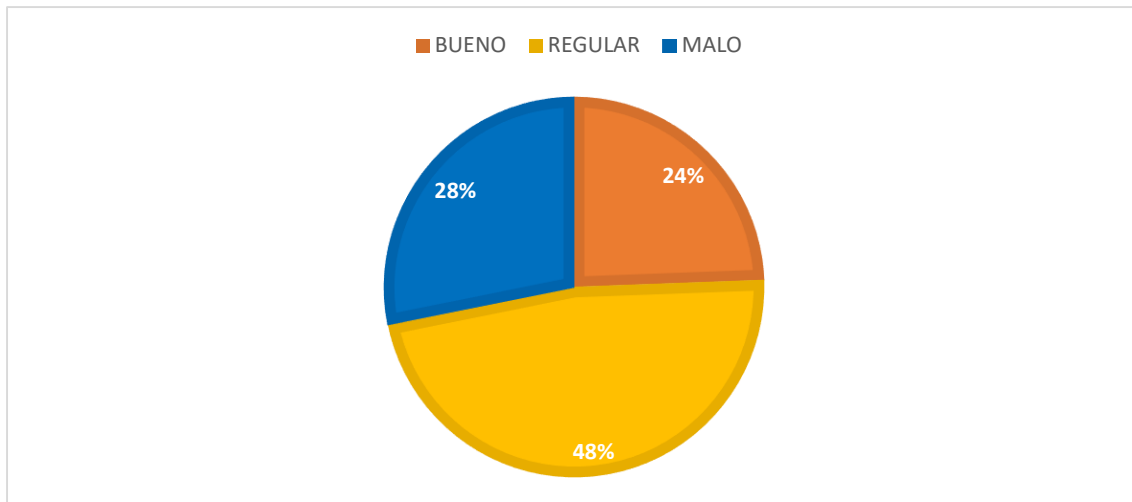


Figura 47 Porcentaje de estado de conservación. Elaboración Propia.

Los estados de conservación de las edificaciones en su mayoría están en estado regular, con un porcentaje de 43%, algunas de estas construcciones son comercio y en su mayoría viviendas, seguido con un 33% edificaciones en mal estado, son algunas construcciones antiguas y en las cuales algunas de ellas no son habitadas, ya que son destinadas a vivienda o estuvieron en proceso de construcción y no fueron culminadas. Y con un porcentaje de 24% están las edificaciones en buen estado que en la mayoría son restaurantes campestres y viviendas.

En este sentido se está reforzando la tendencia de consolidación del sector como eje culinario, puesto que el estado de conservación es bueno en las edificaciones destinadas a comercio culinario, lo cual refuerza la idea de implementar este eje con un Centro de Arte Culinario.

3.4. Normatividad Vigente.

3.4.1. Reglamento Nacional de Edificaciones.

3.4.1.1. Norma A0.40 Educación.

3.4. Normatividad Vigente.

3.4.1. Reglamento Nacional de Edificaciones.

3.4.1.1. Norma A0.40 Educación.

a. Se ubicarán en lugares señalados por el Plan Urbano y/o considerando lo siguiente:

- Accesibilidad mediante vías que permitan el ingreso de vehículos para emergencias.
- Posibilidad de uso por la comunidad.
- Obtención suficiente de agua y energía.
- Necesidad de expansión futura.
- Nivel topográfico con pendientes menores a 5%.
- Bajo nivel de riesgo en morfología del suelo o en ocurrencia en caso de desastres

naturales.

- Impacto negativo del entorno en términos acústicos, respiratorios o que afecten la salud.

b. Tiene como fin la obtención y dotación de espacios adecuados para el desarrollo del aprendizaje:

- En cuanto a la orientación y asoleamiento, se tiene que tomar en cuenta el clima, viento y recorrido del sol.

- Altura mínima será 2.50m.
- La ventilación será permanente, alta y cruzada.
- En cuanto al volumen de aire será 4.5 mt³ por alumno.
- El área de vanos para la iluminación debe contar con un mínimo del 20% de la superficie.

- La iluminación artificial constara de:

Tabla 17

Iluminación Artificial en Espacios Educativos

Ambiente	Luxes
Aulas	250 luxes
Talleres	300 luxes
Circulaciones	100 luxes
SSHH	75 luxes

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contruccion y Saneamiento, 2006)

- c. Las condiciones acústicas de las aulas son:

- Control de ruidos entre los diferentes ambientes. (separación de zonas tranquilas de zonas ruidosas.)

- Aislamiento de ruidos provenientes del exterior.

- Toda circulación horizontal interior usado por alumnos deberá estar techado.

- Las salidas de evacuación, pasajes de circulación, ascensores, ancho, numero de escalera, ascensores o cálculo de personas se dará según la siguiente tabla.

Tabla 18

Calculo de personas por metro cuadrado según ambientes.

Ambiente	Luxes
Auditorio	Según el número de asientos
Salas de uso múltiple	1.0 mt2 por persona
Salas de clase	1.5 mt2 por persona
Camarines, gimnasio	4.0 mt2 por persona
Talleres, laboratorios, bibliotecas	5.0 mt2 por persona
Ambientes administrativos	10.0 mt2 por persona

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contruccion y Sanemianto, 2006)

- d. Puertas:

- Las puertas de los recintos educativos deberán abrir hacia afuera, en ningún caso interrumpiendo el tránsito en pasadizos o pasajes de circulación.

- El ancho mínimo de las puertas será de 1.00 m, las cuales se abrirán hacia pasajes o pasadizos de circulación transversales que deberán girar a 180 grados.

- Si las aulas o cualquier ambiente educativo contienen más de 40 personas estos ambientes deberán contar con 2 puertas distanciadas entre sí para una fácil y correcta evacuación.

e. Escaleras:

- Su ancho mínimo será de 1.20m.
- Deberán contar con pasamanos a ambos lados.
- Cada paso deberá medir 28 a 30 cm y cada contrapaso 16 a 17 cm.
- El número máximo de contrapaso sin descanso será de 16.
- Datación de servicios

Tabla 19

Cantidad de aparatos sanitarios por alumnos

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

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contrucción y Saneamiento, 2006)

f. Deberá de ser dotado de servicios para personal docente, administrativos y servicio de acuerdo a la norma para oficinas.

3.4.1.2. Norma A0.70 Comercio.

3.4.1.2.1 Restaurantes

- a. El número de personas se determina según el área de mesas, este cumpliendo lo siguiente; 1.5m² por persona.
- b. La altura libre mínima será de 3.00m.
- c. Las dimensiones de los vanos (puertas) dependerá del ambiente, su altura mínima sea de 2.10 m y su ancho será:

Tabla 20

Ancho de vano (puertas) para Comercio

Ambiente	Ancho de vano
Ingreso Principal	1.00 m
Dependencias interiores	0.90 m
Servicios higiénicos	0.80 m
Servicios higiénicos para discapacitados	0.90 m

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contruccion y Saneamiento, 2006)

d. Los pasajes y circulaciones tendrán 2.40 m como mínimo, estando libres de objetos y mobiliarios, y pasajes principales deberán tener mínimo 3.00 m.

e. Dotación de Servicios

- Los restaurantes estarán provistos de servicios sanitarios para empleados, considerando

10 m² por persona:

Tabla 21

Cantidad de aparatos sanitarios para empleados

	Hombres	Mujeres
De 1 a 5 empleados	1L, 1U, 1I	
De 6 a 20 empleados	1L, 1U, 1I	1L, 1I
De 21 a 60 empleados	2I, 2U, 2I	2I, 2I
De 61 a 150 empleados	3L, 3U, 3I	3L, 3I
Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contruccion y Sanemianto, 2006)

f. Se proveerá servicios sanitarios para el público, según el número de visitantes u

ocupantes:

Tabla 22

Cantidad de aparatos sanitarios para publico

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

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contruccion y Sanemianto, 2006)

g. Los servicios sanitarios para personas con discapacidad serán obligatorios a partir de contar con tres artefactos por servicio.

h. Estacionamiento

- En cuanto a estacionamientos para restaurantes será 1 estacionamiento cada 10 personas para personal y para público 1 estacionamiento cada 10 personas. Para personas con discapacidad se proveerá cuyas dimensiones mínimas serán de 3.80 m. de ancho por 5.00 m. de profundidad. A razón de 1 cada 50 estacionamientos, teniendo una ubicación accesible y cercana al ingreso y salida de vehículos.

Para ingresos diferenciados de personas y mercadería, deberá ser dentro del lote, existiendo un patio de maniobras para vehículos de carga y descarga, calculando el número de estacionamientos de carga según el área techada en la siguiente tabla.

Tabla 23

Cantidad de estacionamiento para vehículos de carga

Área techada	Numero de estacionamiento
De 1 a 500 m ² de área techada	1 estacionamiento
De 501 a 1500 m ² de área techada	2 estacionamiento
De 1500 a 3000 m ² de área techada	3 estacionamiento
Más de 3000 m ² de área techada	4 estacionamiento

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contrucción y Sanemianto, 2006)

3.4.1.3. Norma A0.80 Oficinas.

a. Las oficinas deberán contar con luz artificial o natural, para la iluminación artificial se deberá alcanzar lo siguiente:

Tabla 24

Iluminación Artificial en Oficinas

Ambiente	Luxes
Área de trabajo	250 luxes
Vestíbulos	150 luxes
Estacionamientos	30 luxes
Circulaciones	100 luxes
Ascensores	100 luxes
Servicios higiénicos	75 luxes

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contruccion y Sanemianto, 2006)

- b. Una edificación para oficinas se calculará a razón de 9.5 m² por personas.
- c. La altura libre mínima será de 2.40 m.
- d. Puertas:
 - Altura mínima será de 2.10 m.

Tabla 25

Ancho de vano (puertas) para Comercio

Ambiente	Ancho de vano
Ingreso Principal	1.00 m
Dependencias interiores	0.90 m
Servicios higiénicos	0.80 m

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contruccion y Sanemianto, 2006)

- e. Dotación de Servicios
 - Estarán previstas de aparatos sanitarios según la tabla 26.

Tabla 26

Cantidad de aparatos sanitarios por persona

Ambiente	Hombres	Mujeres	Mixto
De 1 a 6 empleados			1L,1U,1I
De 7ª 20 empleados	1L,1U,1I	1L, 1I	
De 21 a 60 empleados	2L,2U,2I	2L,2I	
De 61 a 150 empleados	3L,3U,3I	3L,3I	
Por cada 60 empleados adicionales	1L,1U,1I	1L, 1I	

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contruccion y Sanemianto, 2006)

- f. Se deberá proveer de estacionamiento a razón de 1 cada 50 estacionamientos para vehículos que transportan o son manejados por personas con discapacidad, los cuales deberán ser accesibles y cercanos al ingreso y salida del estacionamiento.
- g. Se proveerá de un área mínima de 0.01 m³ por m² de área útil de oficina para basura, con un área de 6 m².

3.4.1.4. Norma A.120 Accesibilidad para Personas con Discapacidad.

- a. En ingresos y circulaciones deben ser accesibles, en caso de existir desniveles, aparte de la escalera de acceso deberá existir rampas. Los pasadizos de ancho menor a 1.50 m deberán tener espacios de giro para silla de ruedas de 1.50m por 1.50 m, cada 25 m.
- b. Puertas y Mamparas:
- El ancho mínimo del vano con una hoja deberá ser de 0.90 m.
 - Si se utiliza puertas giratorias o similares, se deberá contar con otro acceso para personas con silla de ruedas.
 - El espacio mínimo libre entre dos puertas batientes abiertas será de 1.20m.
- c. Rampas:
- El ancho mínimo de una rampa deberá ser de 90 cm, debiendo respetar los siguientes parámetros.

Tabla 27

Porcentaje de pendiente para rampas

Nivel	% de pendiente
Diferencias de nivel de hasta 0.25 mts.	12% de pendiente
Diferencias de nivel de hasta 0.26 hasta 0.75 mts.	10% de pendiente
Diferencias de nivel de hasta 0.76 hasta 1.20 mts.	8% de pendiente
Diferencias de nivel de hasta 1.21 hasta 1.80 mts.	6% de pendiente
Diferencias de nivel de hasta 1.81 hasta 2.00 mts.	4% de pendiente
Diferencias de nivel mayores.	2% de pendiente

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contruccion y Sanemianto, 2006)

- d. Las dimensiones interiores mínimas de un ascensor para uso público en un edificio será 1.20 m de ancho por 1.40 m de profundidad. Teniendo 0.90 m. mínimo de ancho de la puerta.
- e. Dotación de Servicios:
- En las edificaciones donde el número de ocupantes demande servicios sanitarios igual o mayores a tres aparatos, deberá contar con un aparato de cada tipo para personas con discapacidad:
 - La distancia entre lavatorios será de 90cm entre ejes.
 - El cubículo para inodoros tendrá como mínimo 1.50 m por 2.00 m, contando con una puerta de ancho de 90 cm como mínimo y barras de apoyo. Estará elevado a 45 y 50 cm sobre el nivel de piso.
 - En cuanto a los urinarios serán de tipo pesebre o colgados de la pared, elevado a 40 cm de altura sobre el piso. Existiendo un espacio libre de 75 cm por 1.20 m al frente del urinario para el acceso de una persona con sillas de ruedas.
- f. Estacionamientos:
- Se deberán proveer estacionamiento para vehículos que transporta o son conducidos por personas con discapacidad, de acuerdo a la siguiente tabla.

Tabla 28

Cantidad de estacionamiento para personas con discapacidad

Número total de estacionamiento	Estacionamientos para personas con discapacidad
De 0 a 5 estacionamientos	Ninguno
De 6 a 20 estacionamientos	01
De 21 a 50 estacionamientos	02
De 51 a 400 estacionamientos	02 por cada 50
Más de 400 estacionamientos	16 más 1 por cada 10 adicionales

Modificado (Ministerio de Vivienda, Contrucción y Sanemianto, 2006)

- Las dimensiones serán de 3.80 m por 5.00 m como mínimo.

- En el caso de restaurantes y cafeterías con un aforo de más de 100 personas, deberá proveerse de un 5 % de espacios para personas con discapacidad.
- En salas con asientos fijos se deberá contar con espacios para personas con sillas de ruedas a razón de 1 por los primeros 50 asientos. Teniendo como dimensiones de 0.90 m de ancho por 1.20 m de profundidad siendo estos espacios accesibles.

3.4.2. Municipalidad Provincial de Arequipa.

Instrumento técnico normativo de regulación a seguir por la Municipalidad Provincial de Arequipa, y municipalidades distritales. Es así que el Instituto Municipal de Planeamiento de Arequipa (IMPLA) desarrolló el Plan de Desarrollo Metropolitano de Arequipa 2016 – 2025.

Según el IMPLA parte de la Avenida Arancota está definida como Comercio Zonal (CZ) en donde:

Este tipo de comercio se da en puntos de intersecciones de vías importantes como lo es la Av. Arancota y a lo largo de vías principales, se define por su función comercial ya establecida.

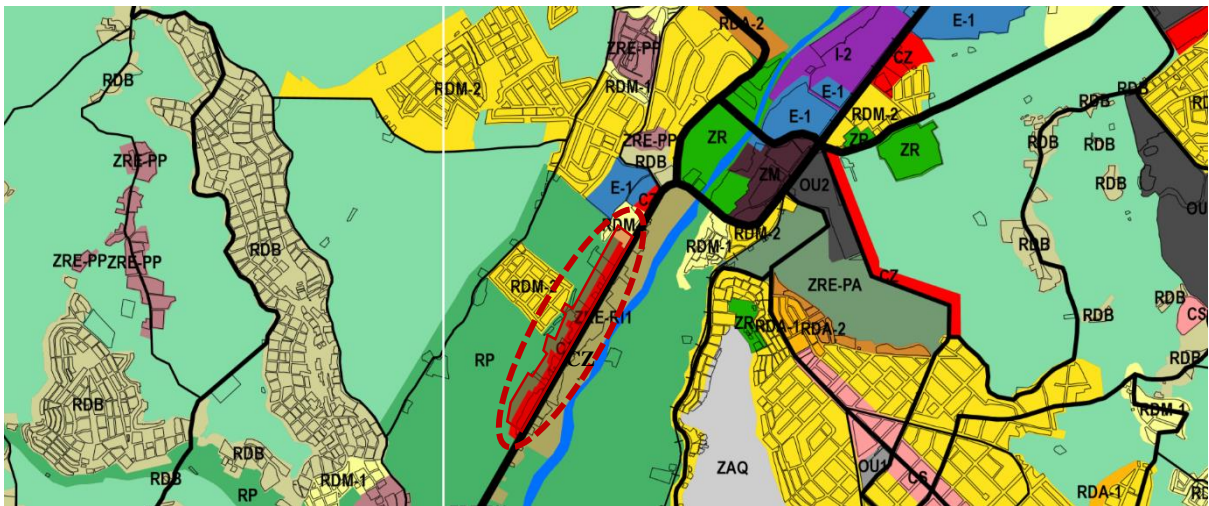


Imagen 83 Plano de Zonificación. (IMPLA, 2016)

Tabla 29

Cuadro resumen de Comercio Zonal

Cuadro resumen de Comercio Zonal							
Zonificación	Nivel de Servicio (hab)	Lote Mínimo	Altura de Edificación	Coeficiente de Edificación	Espacios de Estacionamiento		Residencia Compatible
					Personal	Público	
Comercio Zonal	De 30,000 a 300,000	Existente	1.5 (a+r)	5.5	1 c/20 personas	1 c/45 m ² área de venta	RDA-1 Y RDA-2

Modificado (IMPLA, 2016)

Además de contar con un plano de expansión donde indica que la Avenida Arancota está en proceso de expansión para 2020.

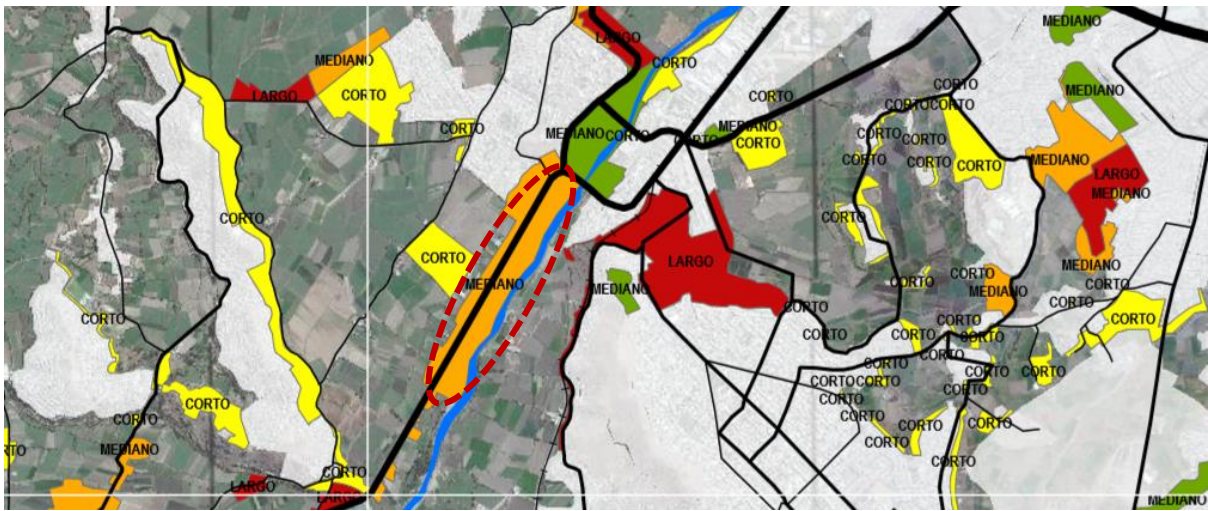


Imagen 84 Plano de Expansión Urbana. (IMPLA, 2016)

3.4.3. Municipalidad Distrital de Sachaca.

La Avenida Arancota esta zonificado como Comercio Zonal (CZ), según la Municipalidad cuenta con los siguientes parámetros:

- h. Nivel de servicio: 30,000 a 300,000 hab.
- i. Lote mínimo: Existente
- j. Coeficiente de Edificación: 5.5
- k. Altura de Edificación: 1.5 (a+r)
- l. Estacionamientos: 1 c/20 personas, para uso personal y 1 c/45m² área de venta, para uso público.

CAPITULO IV

La Programación Urbana Arquitectónica

4.1. Conceptualización de la Propuesta

4.1.1. Conceptualización del Tema

El Centro de Arte Culinario Arequipeño es un espacio destinado a actividades de formación y difusión. Compuesto por actividades que fomenten una vinculación estrecha con la gastronomía arequipeña.

La culinaria arequipeña viene trabajando hace varios años para ser considerada una de las mejores, siendo considerada este año como Ciudad Creativa en Gastronomía por la Unesco, lo que nos hace reflexionar sobre su valor cultural a nivel local, nacional e internacional, es una de las cocinas que ha mantenido y ha conservado su sazón obteniendo una herencia culinaria ancestral, situándose como destino gastronómico a nivel internacional.

Con este reconocimiento, Arequipa se compromete a preservar las técnicas ancestrales, ingredientes o insumos agropecuarios regionales, promoviendo sustentabilidad ecológica. Impulsando ferias agrícolas y difundiendo técnicas culinarias ancestrales, generando identidad y legado culinario, siendo también considerada como motor de desarrollo.

Es así que con este equipamiento se promueve además de la capacitación y difusión, el ocio, recreación, cultura, riqueza paisajística y sobre todo identidad culinaria.

4.1.2. Conceptualización del Proyecto Arquitectónico

La Propuesta urbano – arquitectónico busca consolidar este eje gastronómico a nivel metropolitano, logrando la integración de la ciudad con este espacio público.

Teniendo como base un recorrido continuo entre todos los ambientes que la componen y un sistema de espacios abiertos en donde estos ambientes convergen, contando con actividades diversas entre sí, logrando obtener diversos usuarios, pero con un mismo fin; la comida arequipeña.

4.1.3. Definición del Usuario Tipo

La población objetivo serán jóvenes interesados en la formación y practica culinaria, mediante la innovación y el legado arequipeño y comensales interesados en degustar la comida arequipeña, esto trae consigo más usuarios a través de actividades relacionadas entre sí, como personal docente los cuales estará encargado de la capacitación de alumnos, personal administrativo, personal de servicio, personal de seguridad, Chef profesionales y personal de cocina, además de proveedores, compradores y público en general.

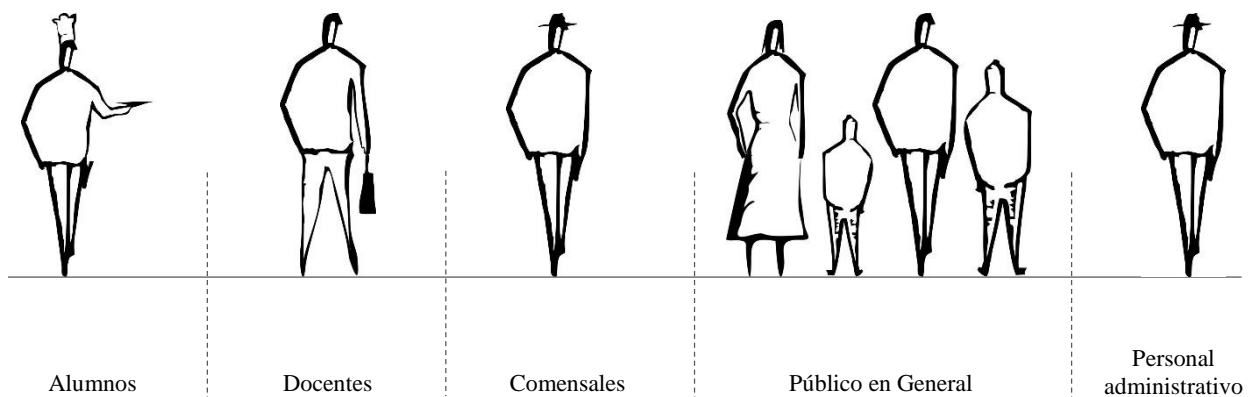


Imagen 85 Usuarios Tipo. Elaboración Propia.

4.2. Criterios de Programación.

4.2.1. Programación Cuantitativa.

4.2.1.1. Determinación de los Principales Componentes – Nivel Urbano o Conjunto.

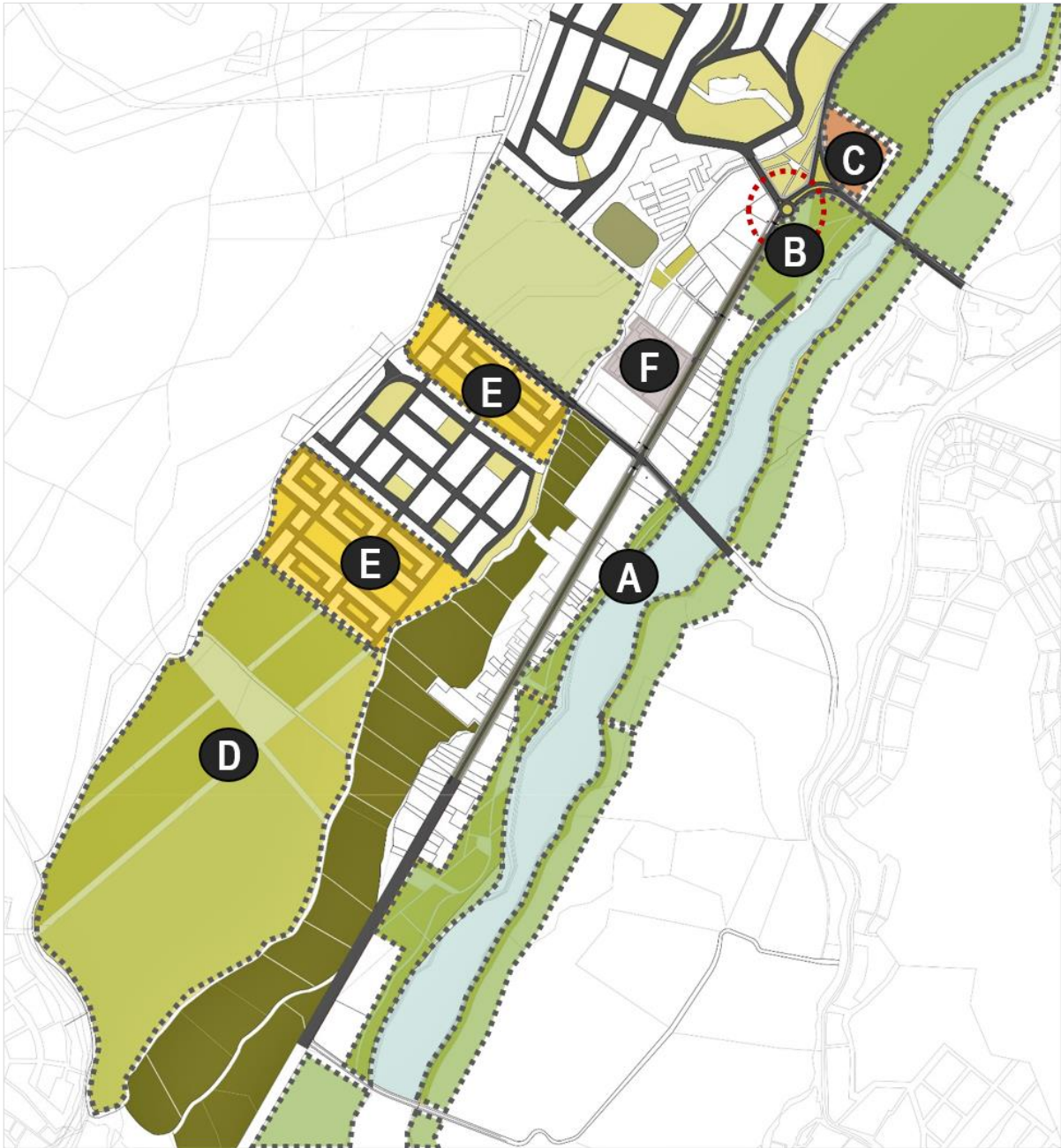


Figura 48 Master Plan. Elaboración Propia.

La propuesta se integrará con el entorno actual que tiene el eje de Arancota y alrededores, se propone un Master Plan con actividades relacionadas con el entorno natural y urbano.

Se propone contar con 6 unidades importantes al eje de la Avenida Arancota. (Figura 48), conectándose entre sí mediante vías existente y nuevas.

4.2.1.1.1. Unidad A (Rio Chili).

Se propone un Master Plan en el cual el cauce del Rio Chili sea tratado mediante el diseño de actividades pasivas y activas para la población del sector y público en general.



Figura 49 Master Plan, unidad A. Elaboración Propia.

Teniendo como resultado Zonas de Recreación el cual tendrá actividades como parques, miradores, zona de juegos infantiles, completándose con el Parque de Tingo y con el Ecoparque de Sachaca, seguido de una Zona de Contemplación, además de una Zona Deportiva en el cual se contará con actividades activas con ejercicios al aire libre e integrándose con una ciclovía lineal al corredor verde del Rio Chili.

4.2.1.1.2. *Unidad B (Vías).*

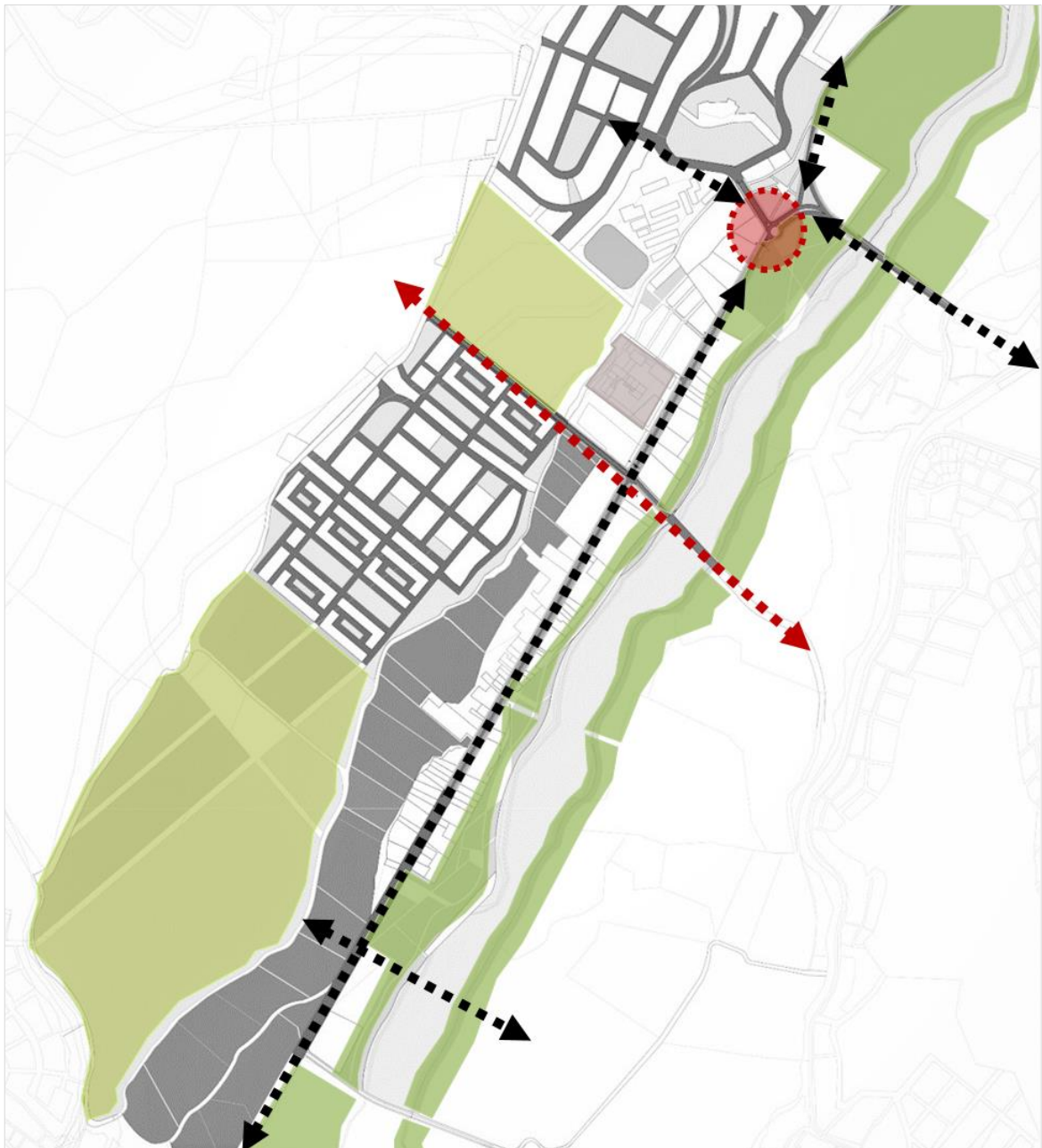


Figura 50 Master Plan. Unidad B. Elaboración Propia.

Se proyecta mediante una interseccion vial (Imagen 86), un mejor fluido de autos que ingresan o salen de la Av. Arancota, ademas brindando a la Av. Arancota ciclovias, bermas mas jardineras en ambos lados de la via (Imagen 91).

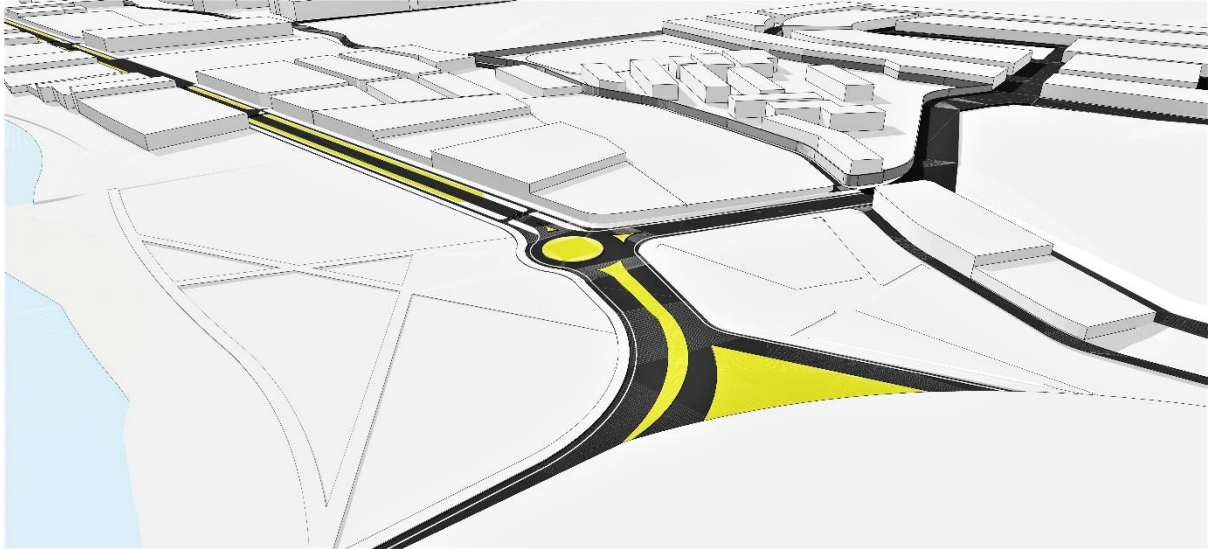


Imagen 86 Intercambio Vial, ingreso Av. Arancota. Elaboración Propia.

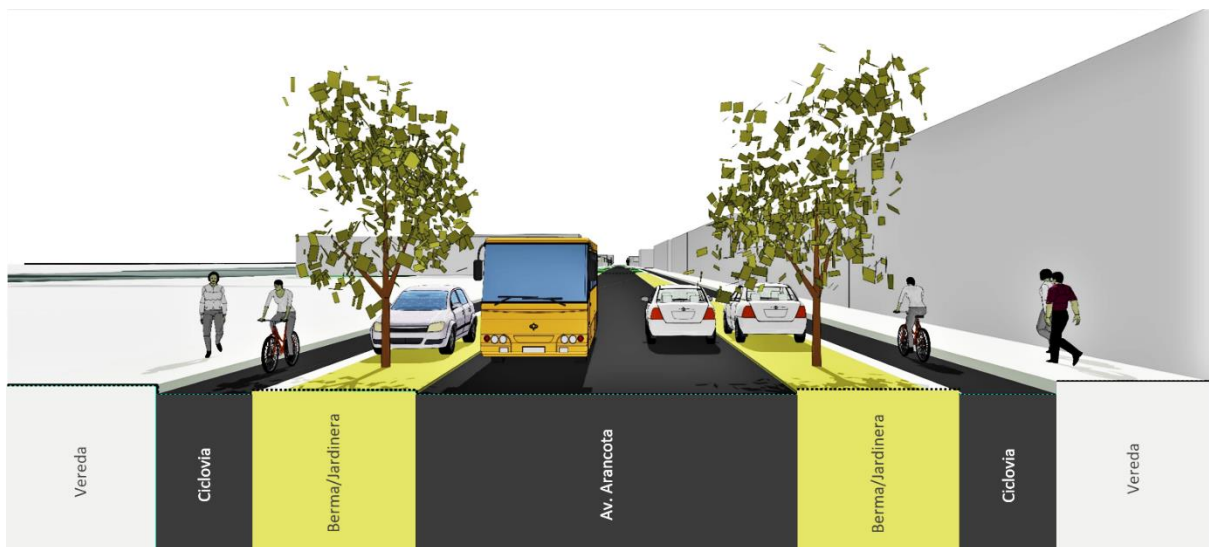


Imagen 87 Sección Vial de Av. Arancota. Elaboración Propia.

Integrar las áreas verdes como espacios públicos con el espacio urbano, mediante conectores viales y recuperar el eje natural del Rio Chili como un corredor verde, con una vía transversal a la Avenida Arancota, considerando su continuidad y comunicación con las demás vías. Además, teniendo como protagonista al peatón.

4.2.1.1.3. Unidad C (Mercado la Parada).

Uno de los elementos importantes para Sachaca era el Mercado La Parada, este en la actualidad no funciona como tal, contando con viviendas precarias, y sin ningún tipo de control ante cualquier riesgo a inundación por el Río Chili. Se proyecta dotar al distrito de un mercado (Imagen 88), satisfaciendo la demanda del distrito. Complementándose con áreas Verdes de Recreación a su alrededor.



Imagen 88 Unidad C, Mercado "La Parada". Elaboración Propia

4.2.1.1.4. Unidad D (Parque Botánico).

Se proyecta la intervención de esta unidad con el objetivo de integrar las viviendas del entorno con el paisaje natural, teniendo como resultado área verde transitable, mediante un jardín botánico para la ciudad y que sirva de semillero de especies nativas. Teniendo grandes áreas verdes, viveros y espacios de esparcimiento.

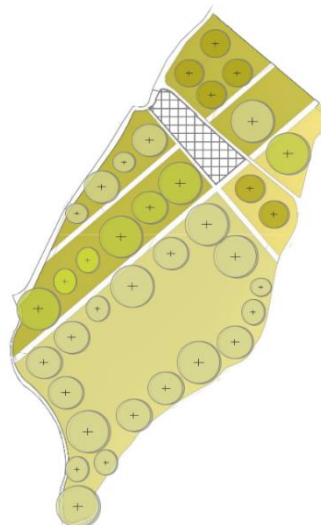


Imagen 89 Unidad D, Jardín Botánico. Elaboración Propia

4.2.1.1.5. Unidad E (Vivienda Alta Densidad).

La urbanización Casa Campo comprende viviendas de alta densidad, en esta unidad se propone densificar de viviendas y equipamientos complementarios como educación y comercio cercano a las vías de acceso (Imagen 90), los cuales servirán a las demás viviendas del entorno.

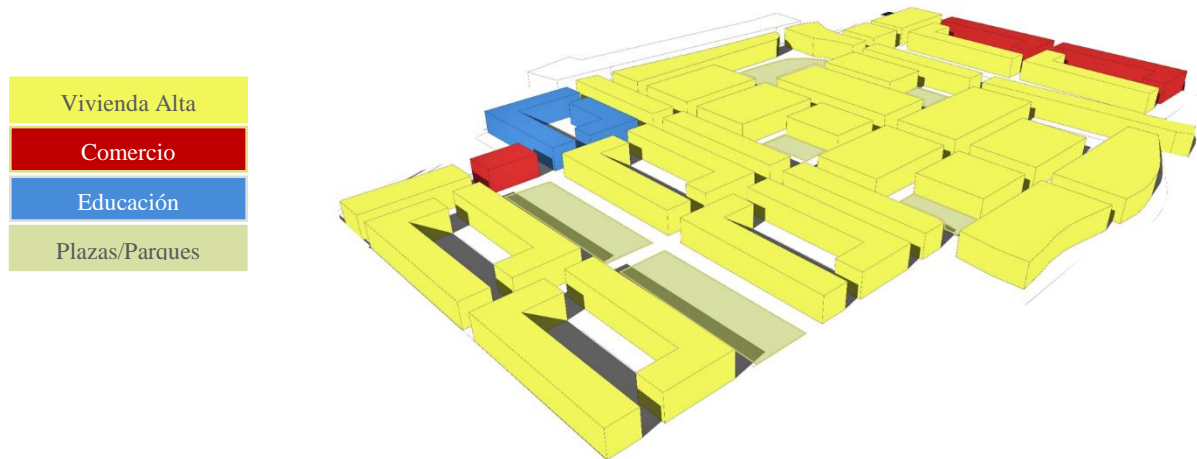


Imagen 90 Unidad E, Vivienda. Elaboración Propia.

4.2.1.1.6. Unidad F.

La propuesta arquitectónica de la unidad F está compuesta por el Centro de Arte Culinario Arequipeño, comprendida entre actividades gastronómicas, de difusión y formación, debido al eje culinario que destaca en esta avenida.

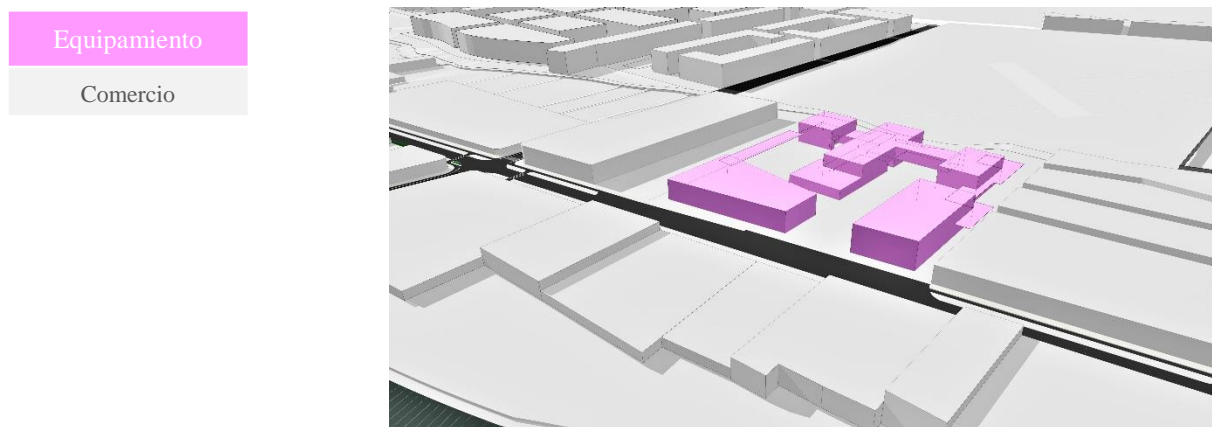


Imagen 91 Unidad F, Proyecto Arquitectónico. Elaboración Propia.

4.2.1.2. Determinación de las Unidades Funcionales – Nivel Arquitectónico.

El terreno para el proyecto cuenta con un área de 10 500.07 m², en el cual se consideró actividades destinadas a la culinaria arequipeña, debido a la actividad principal de la avenida Arancota.

Según el PDM la zonificación es de comercio zonal CZ, para el porcentaje de área libre se dispuso de un 50% del total de terreno para lograr una mejor proporción con el área construida.



Imagen 92 Determinación de Unidades Funcionales. Elaboración Propia.

4.2.1.2.1. Zona de Comensales.

Esta zona comprende dos espacios importantes dentro del Centro de Arte Culinario Arequipeño, un área destinada para la práctica y formación de los alumnos de la zona de capacitación, donde el público en general podrán degustar del trabajo de todo el alumnado y docentes, convirtiéndose en un Restaurante Escuela, por otro lado se tendrá un restaurante especializado en comida Arequipeña, logrando reinterpretar una picantería, donde de igual manera el público en general podrán degustar de comida de la ciudad.

Tiene un aforo aproximado de 400 comensales en total, presentando áreas de mesas en exteriores generando terrazas con visuales importantes hacia dentro y fuera del Centro de Arte Culinario Arequipeño.

4.2.1.2.2. Zona de Capacitación.

Este espacio es el punto focal del proyecto, en donde se exhiben talleres de cocina hacia las plazas principales del conjunto, teniendo comunicación directa entre todas las demás zonas como el área de producción, el restaurante escuela y la zona de difusión. Contando además de aulas teóricas y zona investigativa. Contando con un aforo aproximado de 340 alumnos.

4.2.1.2.3. Zona de Difusión.

Con el fin de promover la culinaria arequipeña se contará con un espacio con este objetivo además de contar con salas de exposición también contará con un auditorio, esta zona estará próxima a la Avenida Arancota con el fin de invitar al público a ingresar al conjunto y proteger del ruido externo a las aulas teóricas de la Escuela Culinaria.

4.2.1.2.4. Zona de Producción.

Debido a las grandes áreas agrícolas que cuenta el Distrito de Sachaca, y por la importancia de la producción orgánica de productos nativos que contó, la comida arequipeña, se contará con un área de producción de los mismos estará directamente relacionado con la Escuela Culinaria y el Restaurante Escuela debido a que alumnos y docentes podrán realizar en los talleres prácticos y en las cocinas sus actividades diarias como tal. Esta área será parte del sistema de espacios abiertos, debido a que será espacios transitables por el público en general.

4.2.1.2.5. Espacio Público.

El eje de Arancota no cuenta con espacios públicos, si bien el entorno cercano a este cuenta con el Parque de Tingo y el Ecoparque de Sachaca, estos no serían suficientes a lo largo de todo el eje, y siguiendo con el PDM podría construirse sin espacios públicos debido a que está constituido por Comercio Zonal (CZ), está constituido por el 50 % del área total contando con el Área de Producción de Alimentos Orgánicos Nativos, este también contara con una Feria Gastronómica y espacios para la venta de alimentos orgánicos.

Tabla 30
Área Construida de Unidades Funcionales

Zona	Área Construida (m ²)
Zona de Comensales	2527.15
Zona de Capacitación	4751.10
Zona de Difusión	2141.92
Zona de Producción	1395.75
Espacio Publico	5842.66

Elaboración Propia.

4.2.1.3. Determinación de las Actividades – Nivel Arquitectónico.

4.2.1.3.1. Zona de Comensales.

a. Restaurante Escuela.

Los alumnos de la Escuela Culinaria podrán realizar prácticas y aplicar sus conocimientos en una situación real, colocándose en un trato directo con los comensales, además de los componentes del área de mesas y el área de trabajo del restaurante, insertándolos en su campo laboral a los propios alumnos de la Escuela. Abierto totalmente al público, considera su funcionamiento en el calendario académico y en temporada de vacaciones a medidas de prácticas pre y profesionales, teniendo las áreas de trabajo como la cocina abierto al público, con el fin de convertir al comensal como espectador del proceso y preparación de la comida.

b. Restaurante - Picantería.

Se proyecta una programación funcional a base de las tipologías de una picantería antigua, reinterpretándola, es así que este restaurante permitirá revivir este espacio de antaño, con rasgos de modernidad, este contara con espacios para la elaboración de la Chicha elemento fundamental de una picantería este podrá ser visto como un recorrido histórico vivencial, a su vez contara con un huerto de producción orgánica, cocina abierta hacia los comensales.

4.2.1.3.2. Zona de Capacitación.

a. Aulas Teóricas

Espacios destinados a la enseñanza y aprendizaje teórico mediante el dialogo, mediante equipos audiovisuales y mobiliario convencional, sirviendo a alumnos y profesores.

b. Talleres Prácticos.

Servirán para que alumnos pongan en práctica sus conocimientos teóricos adquiridos en las aulas. Equipados con mobiliarios en situación real acercándolos a su campo laboral. Contará con Talleres de Cocina, Taller Bar donde se realizará actividades de enseñanza demostrativa adquiriendo las habilidades necesarias, obteniendo un bar equipado con espejos para facilitar su enseñanza.

También se contará con Taller de cata, bar, Taller de Pastelería, Taller Comedor donde alumnos podrán familiarizarse con la atención al comensal y el montaje de un comedor en un restaurante, Taller de Bar Flair, ambiente en el cual se realiza la manipulación, acrobacia y espectáculos montados al momento de preparar bebidas.

c. Biblioteca.

Espacio destinado a la investigación y trabajo del alumnado referidos especialmente al área de la gastronomía arequipeña. Ambiente cultural de apoyo para la formación, fomentando el aprendizaje individual o grupal.

d. Sala demostrativa Culinaria.

Es un espacio destinado a la enseñanza de la gastronomía implementada con un área de trabajo para la cocina y pueda ser visualizada directamente por los espectadores.

e. Área de Investigación.

Tiene como objetivo el análisis, la documentación e investigación de temas, insumos, recetas, alimentos referidos a la gastronomía arequipeña.

4.2.1.3.3. Área de Producción de Alimentos Orgánicos Nativos.

Destinado al cultivo de alimentos orgánicos, alumnos y docentes podrán estar en contacto directo, observarán el proceso de cultivo. Contando además de áreas para su contemplación del público en general.

4.2.1.3.4. Zona de Difusión.

a. Sala de Exposición Permanente y Fotográfica.

Espacios destinados para el público en general donde podrán visualizar imágenes u objetos importantes de la gastronomía de antaño, obteniendo un recorrido histórico.

b. Sala de Capacitación.

Servirá para la instrucción de las personas locales, instituciones educativas, familias, niños y demás personas en cuanto a la importancia de alimentos orgánicos, su utilización en la culinaria arequipeña y cómo influye en una buena nutrición.

c. Auditorio.

Espacio destinado para actividades de promoción de la gastronomía, sirviendo de apoyo al alumnado, donde se realizarán exposiciones o eventos. Permitiendo accesibilidad directa desde el exterior.

d. Cafetería.

Permitiendo el expendio de bebidas y comida, siendo un punto de reunión.

4.2.1.3.5. Administración.

El Centro de Arte Culinario Arequipeño alberga diferentes actividades, la administración solo comprenderá el control del área de capacitación y difusión.

4.2.1.4. Cuadro Resumen de Ambientes Requeridos.

Tabla 31
Programación Zona de Comensales

Zona	Unidad	Ambiente	Usuario	Cantidad	Índice m ² /pers.	N° de Amb.	Área Parcial	Área Total
Zona de Comensales	Restaurante Escuela	Hall de Recepción		8	1.8	1	15	930.00
		Barra/Caja	Comensales	5	2	1	10	
		Área de Mesas		64	3.15	1	200	
		Bar Demostrativo	Personal de Servicio	8	1.8	1	15	
		Cocina		30% del Área del Comedor		1	60	
		Estar		8	3.75	1	30	
		Expansión Terraza	Comensales	15	3	1	45	
		Expansión Campestre		15	3	1	45	
		Cámara de Almacenamiento	Personal de Servicio	20% del Área del Comedor		1	40	
		Deposito		15% del Área del Comedor		1	30	
		SS.HH Mujeres	Comensales	3	3.3	1	10	
		SS.HH Hombres		3	3.3	1	10	
		Vestuarios / SS.HH Personal (m/h)		4	2.5	2	10	
		Estar de Personal		6	2.5	1	15	
	Hall de Personal	Personal de Servicio	4	2.5	1	10		
	Hall de ingreso de alimentos		2	7.5	1	15		
	Depósito de Limpieza		2	7.5	1	15		
	Restaurante "Picantería"	Hall de Recepción		10	2	1	20	1253.10
		Barra/Caja	Comensales	5	2	1	10	
		Área de Mesas		300	2	1	600	
		Escenario		20	2.5	1	50	
		Cocina Tradicional	Personal de Servicio	30% del Área del Comedor		1	180	
		Área Demostrativa de Preparación de Chicha		5	10	1	50	
		Extensión Campestre		50	1	1	45	
		Cámara de Almacenamiento	Comensales	20% del Área del Comedor		1	120	
		SS.HH Mujeres		3	3.3	1	10	
SS.HH Hombres			3	3.3	1	10		
Patio Terraza			20	1.5	1	30		
Área de Juegos infantiles			5	6	1	30		
Deposito		15% del Área del Comedor		1	15			
Vestuarios / SS.HH Personal (m/h)	Personal de Servicio	4	3.75	1	15			
Estar de Personal		6	3.3	1	20			
Hall de Personal		4	3.75	1	15			
Hall de ingreso de alimentos		2	7.5	1	15			

Elaboración Propia

Tabla 32

Programación de Escuela de Arte Culinario

Zona	Unidad	Ambiente	Usuario	Cantidad	Índice m2/pers.	Nº de Amb.	Área Parcial	Área Total
Escuela de Arte Culinario	Área Formativa	Aula Teórica	Alumnos/ Docentes	25	1.50	4	37.5	1047.50
		Taller de Cocina		15	4	2	90	
		Taller Panadería y Pastelería		15	4	1	90	
		Taller Bar		15	4	1	90	
		Taller de Bar Flair		15	3	1	90	
		Taller de Cata		15	3	1	95	
		Taller Front Desk		15	3	1	90	
		Aula de Computo	Público en General	20	1.5	1	60	
		Taller Participativo		20	3	1	90	
		SS.HH alumnos (h/m)		Alumnos	10	2	2	
		SS.HH Docentes	Docentes	6	1.6	2	10	
		Bodega de Bebidas	Alumnos/ Docentes	5	3	1	15	
		Cámara de Almacenamientos		5	6	1	30	
		Sala de Reuniones Docentes	Docentes	10	3	1	90	
	Área de Descanso	Alumnos	15	1.5	1	150		
	Biblioteca	Recepción	Alumnos/ Docentes	5	3	1	40	500.00
		Sala de Lectura		50	2.9	1	330	
		Sala de Búsqueda Informática		10	3	1	30	
		Área de Estantería		10	4	1	40	
		Deposito		2	4	1	20	
		Estar		10	3	1	40	
	Sala Demostrativa Culinaria	Área de Trabajo	Alumnos/ Docentes	2	7.5	1	15	75.00
		Deposito		2	5	1	10	
	Área de Investigación	Sala de aprendizaje	Público en General	30	1.15	1	35	190.00
		Aulas Laboratorios		15	3	1	190	
	Comedor Estudiantil	Área de Mesas	Alumnos/ Docentes	50	1.3	1	65	108.00
Cocina		4		5	1	25		
Almacén		2		5	1	8		
Deposito		2		5	1	10		

Elaboración Propia

Tabla 33

Programación Zona de Difusión

Zona	Unidad	Ambiente	Usuario	Cantidad	Índice m2/pers.	Nº de Amb.	Área Parcial	Área Total
Zona de Difusión	Sala de Exposición Permanente y Fotográfica	Hall de Recepción	Público en General/ Personal	10	2.5	1	25	190
		Recepción		5	2	1	10	
		Área de Exhibición		15	5.5	2	85	
		Deposito	2	7.5	2	15		
	Sala de Capacitación	Hall de Recepción	Público en General/ Personal	8	1.85	1	15	75.00
		Recepción		5	2	1	10	
		Aula de Capacitación		25	1.8	2	45	
		Deposito	2	5	1	10		
	Auditorio	Hall de Recepción	Público en General	10	2.5	1	25	975.00
		Foyer		20	4.2	1	85	
		Boletería		10	1	1	10	
		Estar de Espera		15	5	1	75	
		Cabina de Proyección		2	5	1	10	
		Cabina de Iluminación	2	5	1	10		
		Cabina de Sonido	2	5	1	10		
		Tras Escenario	Personal / Expositores	10	4	1	40	
		Sala de Estar Expositores	8	1.85	1	15		
		SS.HH Mujeres / Varones	Público en General	6	3.3	2	20	
		Sala de Expectación	Personal / Expositores	150	2.8	1	420	
		Vestuarios damas y varones		10	2.5	1	25	
Deposito	Personal	2	5	1	10			
Cafetería	Hall de Recepción	Comensales	10	1.5	1	15	108.00	
	Atención		10	2.5	1	25		
	Caja/Barra		10	1.5	1	15		
	Estar		20	1.75	1	35		
	Área de Mesas		45	1.3		60		
	SS.HH Mujeres y Varones	6	2.5	2	15			
	Cocineta	5	6	1	30			
	Estar de Personal	5	3	1	15			
	Almacén	Personal	2	5	1	10		
	SS.HH Personal	5	2	2	10			
Deposito	2	7.5	1	15				

Elaboración Propia

Tabla 34

Programación Administración

Unidad	Ambiente	Usuario	Cantidad	Índice m2/pers.	Nº de Amb.	Área Parcial	Área Total
Administración	Recepción	Personal Administrativo	2	7.5	1	15	371.00
	Área de Espera		10	2	1	20	
	Oficina de Secretaria		1	8	1	8	
	Oficina de Gerencia General		1	15.5	1	15.5	
	Oficina de Relaciones Publicas		1	10	1	10	
	Oficina de Recursos Humanos		1	10	1	10	
	Oficina de Contabilidad		1	10	1	10	
	Sala de Reunión		7	3.5	1	25	
	Estar de Empleados		7	2.85	1	20	
	Archivo		2	3.5	1	7	
	SS.HH Hombres Oficina		2	3.5	1	7	
	SS.HH Mujeres Oficina		2	3.5	1	7	
	Deposito		2	4	1	8	

Elaboración Propia

Tabla 35

Programación Espacios Públicos Abiertos

Zona	Unidad	Ambiente	Usuario	Cantidad	Índice m2/pers.	Nº de Amb.	Área Parcial	Área Total	
Espacios Publico Abiertos	Áreas de Esparcimiento	Plaza de Recepción	Público en General			1	600	5842.66	
		Plaza central				1	950		
		Plaza Estudiantil				1	620		
		Plaza de los Sabores				3	150		
		Explanadas de Áreas verdes				1	3250		
	Feria Culinaria	Módulos de Venta Culinaria					8	101.20	203.30
		Módulos de Venta de Chicha					2	30.00	
		Estares de Degustación					2	69.10	

Elaboración Propia

4.2.2. Programación Cualitativa.

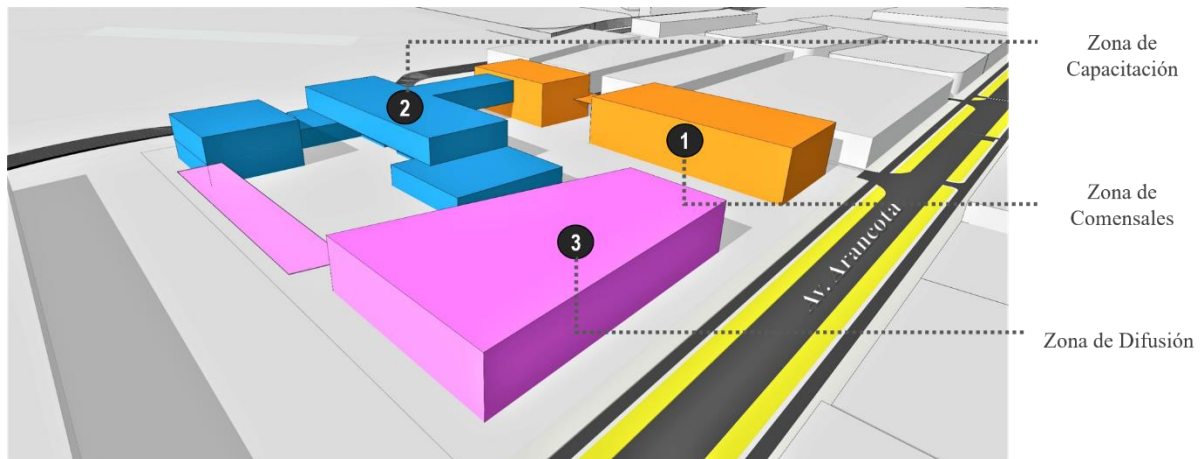


Figura 51 Zonificación. Elaboración Propia.

Se cuenta con tres principales zonas del Centro de Arte Culinario Arequipeño, donde se realizó una programación cualitativa a nivel 3d (Imagen 51) resaltando las principales actividades del conjunto.

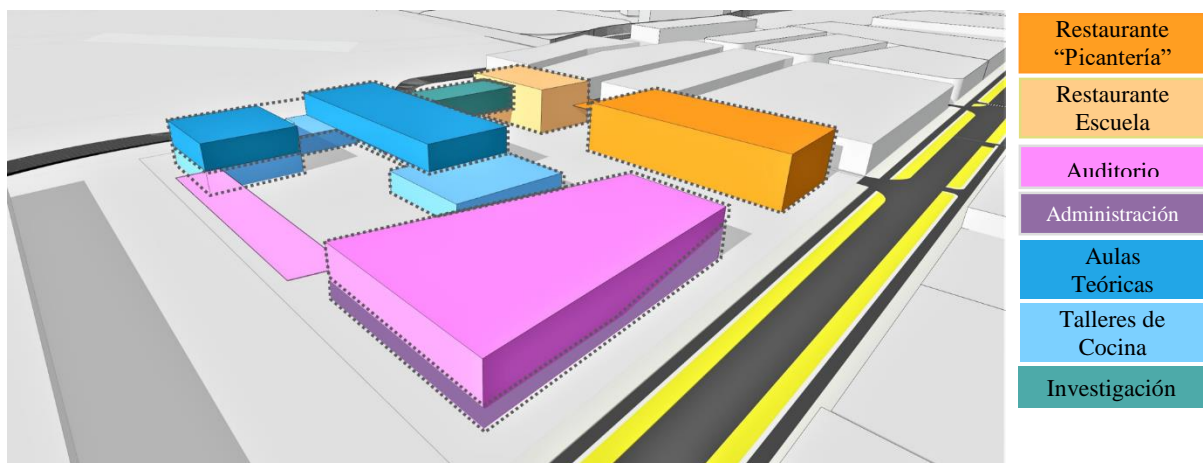


Figura 52 Distribución de las principales Actividades. Elaboración Propia.

4.2.2.1. Diagrama de Correlaciones.

- Relación Directa: Establece la cercanía entre ambientes, sin existir espacios intermedios.
- ◐ Relación Indirecta: Existiendo ambientes o espacios intermedios.
- Relación Nula: Donde entre espacios no existe ninguna relación o conexión.

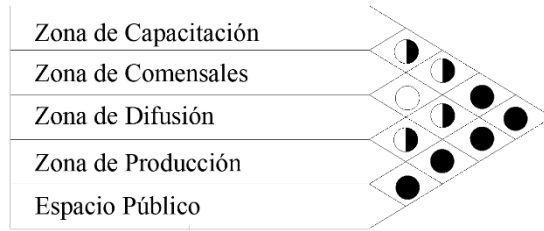


Figura 53 Diagrama de Correlación del Proyecto Arquitectónico. Elaboración Propia

4.2.2.1.1. Restaurante Escuela

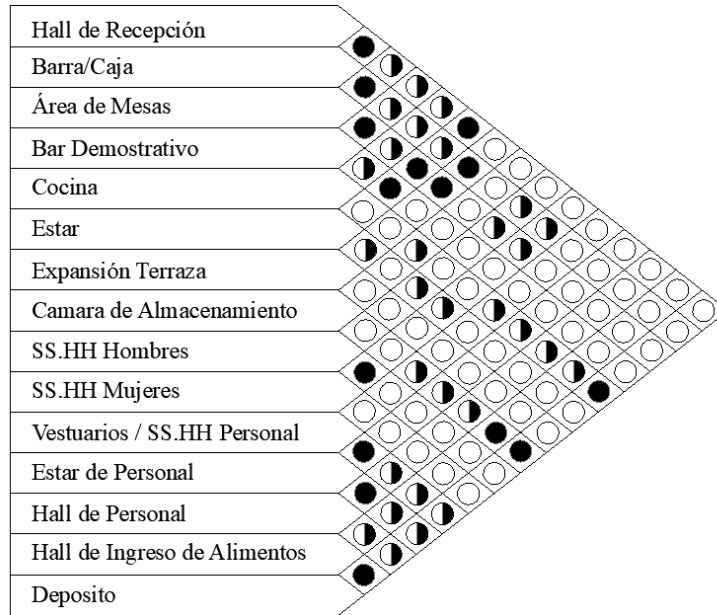


Figura 54 Diagrama de Correlación de Restaurante Escuela. Elaboración Propia

4.2.2.1.2. Restaurante Picantería

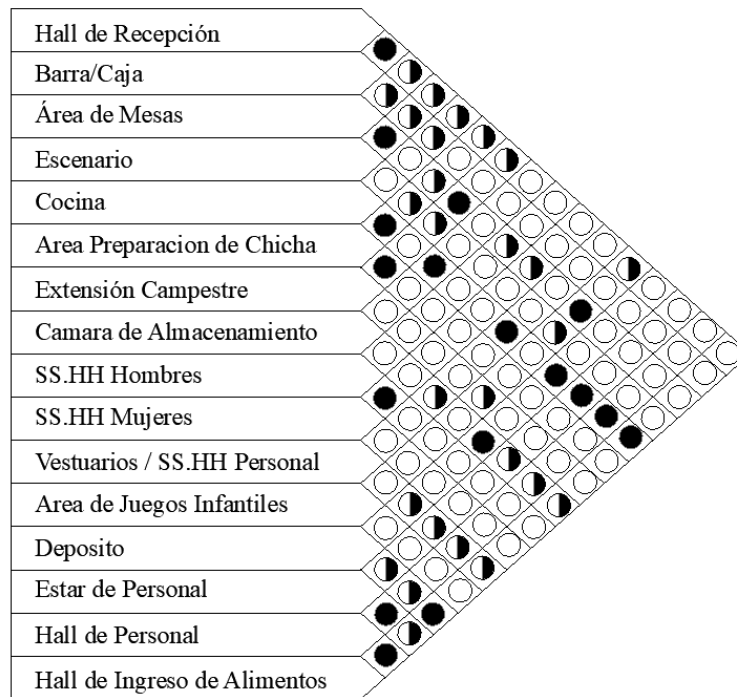


Figura 55 Diagrama de Correlación Restaurante "Picantería"

4.2.2.1.3. Área Formativa

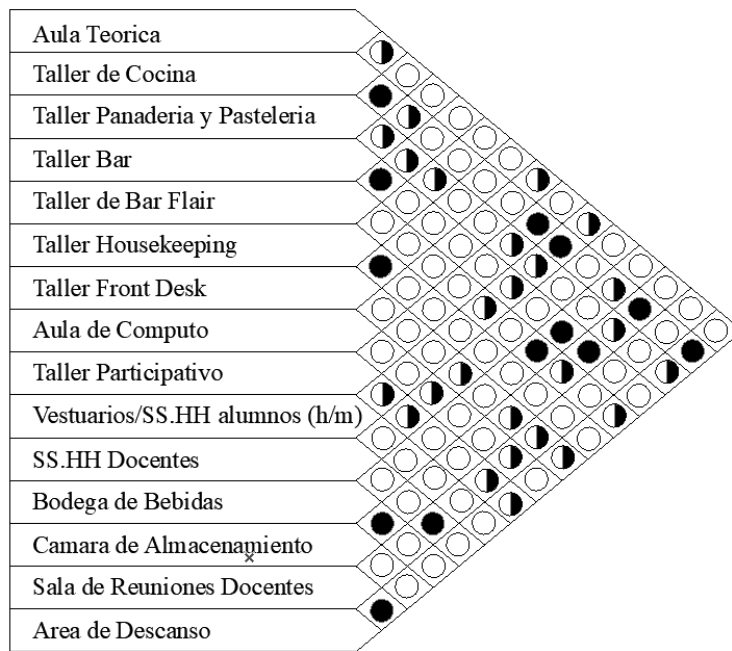


Figura 56 Diagrama de Correlación Área Formativa. Elaboración Propia

4.2.2.1.4. Biblioteca

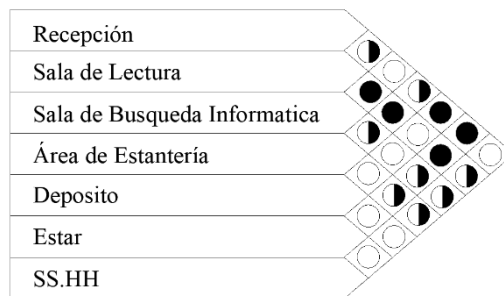


Figura 57 Diagrama de Correlación Biblioteca. Elaboración Propia

4.2.2.1.5. Sala Demostrativa

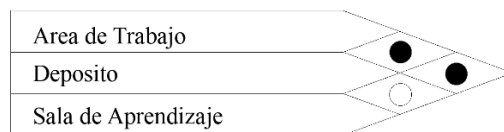


Figura 58 Diagrama de Correlación Sala Demostrativa. Elaboración Propia.

4.2.2.1.6. Comedor Estudiantil

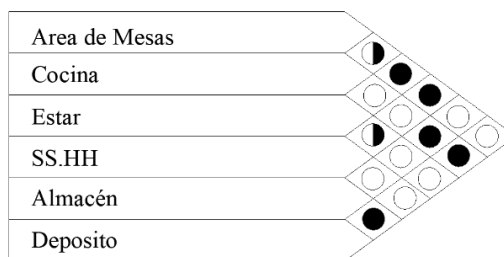


Figura 59 Diagrama de Correlación Comedor Estudiantil. Elaboración Propia.

4.2.2.1.7. Sala de Exposición Permanente y Fotográfica

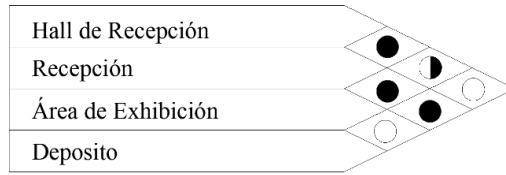


Figura 60 Diagrama de Correlación Salas de Exposición. Elaboración Propia

4.2.2.1.8. Sala de Capacitación

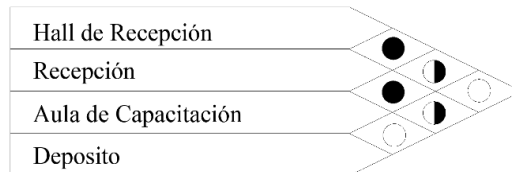


Figura 61 Diagrama de Correlación Sala de Capacitación. Elaboración Propia

4.2.2.1.9. Auditorio

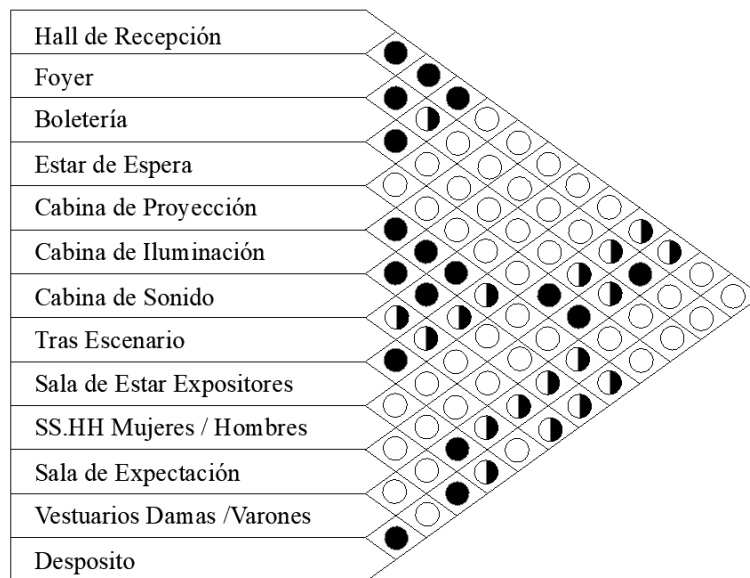


Figura 62 Diagrama de Correlación Auditorio. Elaboración Propia

4.2.2.1.10. Cafetería

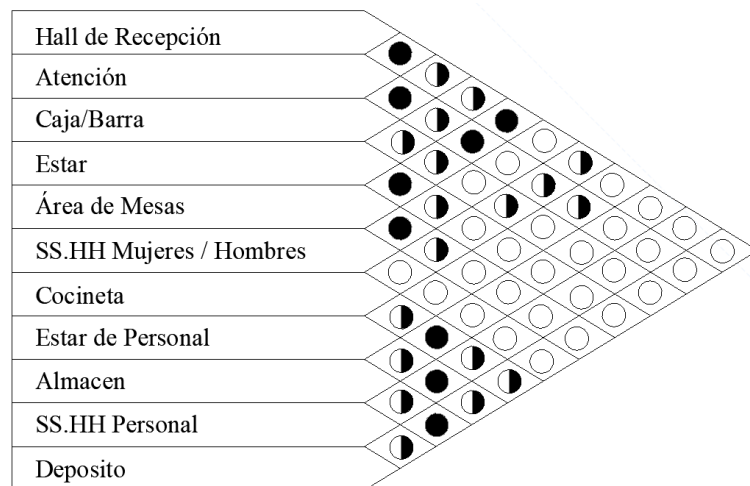


Figura 63 Diagrama de Correlación Cafetería. Elaboración Propia.

4.2.2.1.11. Administración

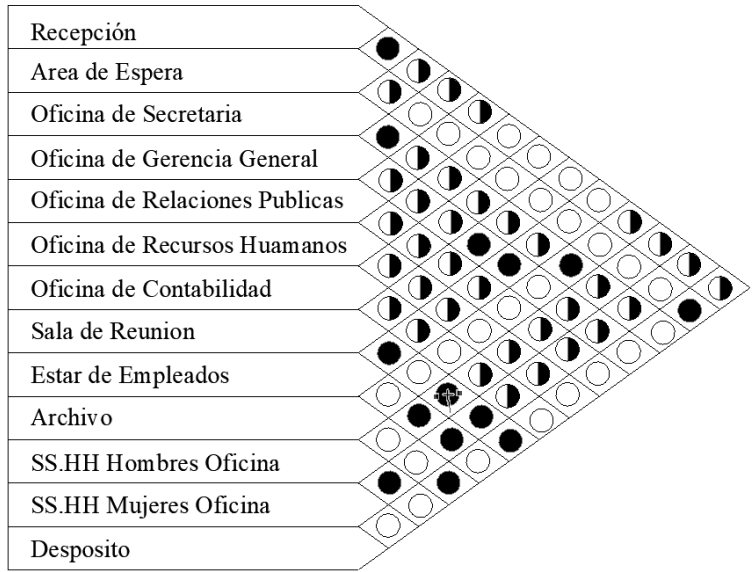


Figura 64 Diagrama de Correlación Administración. Elaboración Propia

4.2.2.2. Organigrama Funcional

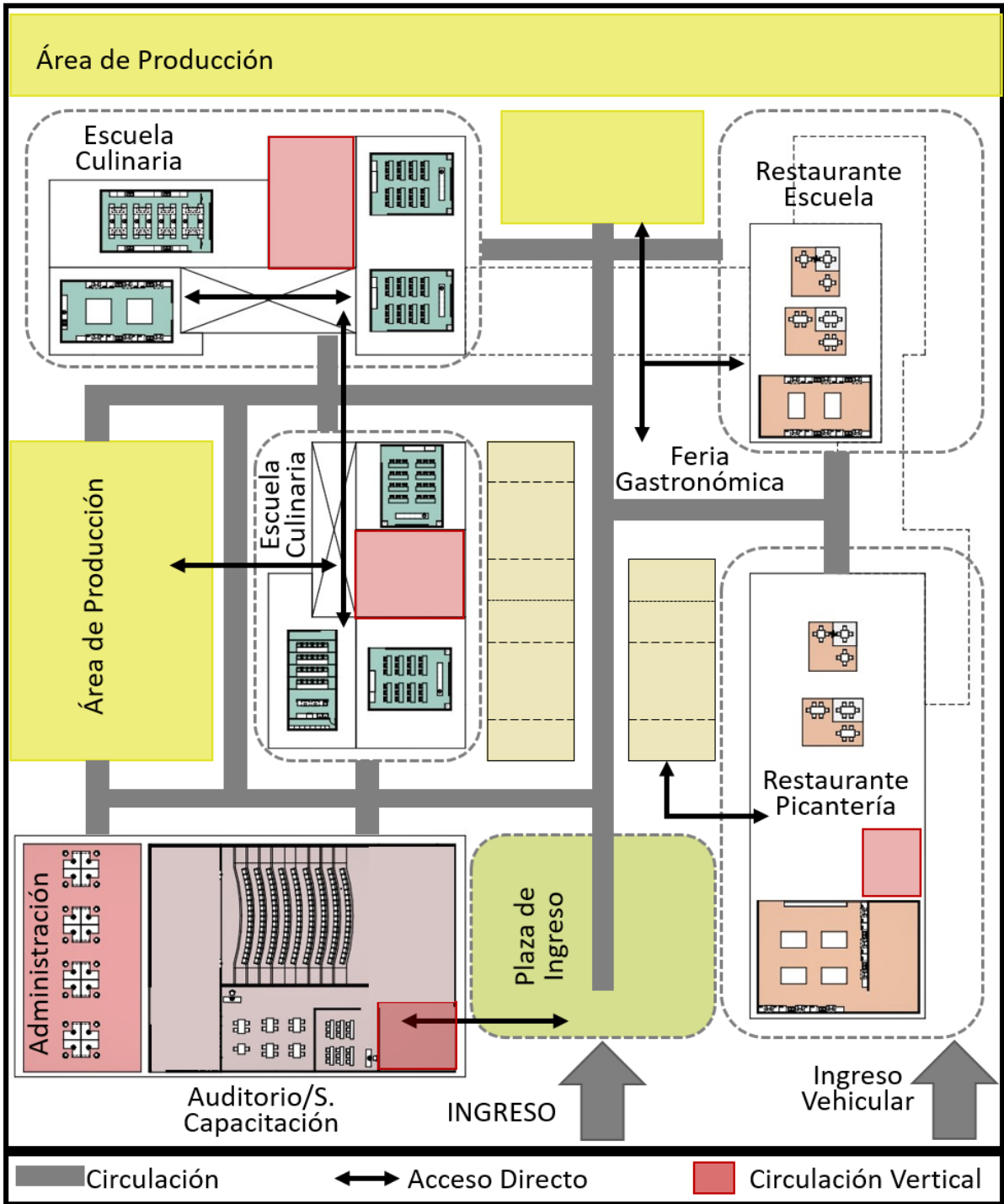


Figura 65 Organigrama Funcional Conjunto. Elaboración Propia.

4.2.2.3. Cuadros Finales de Programación Tridimensional.

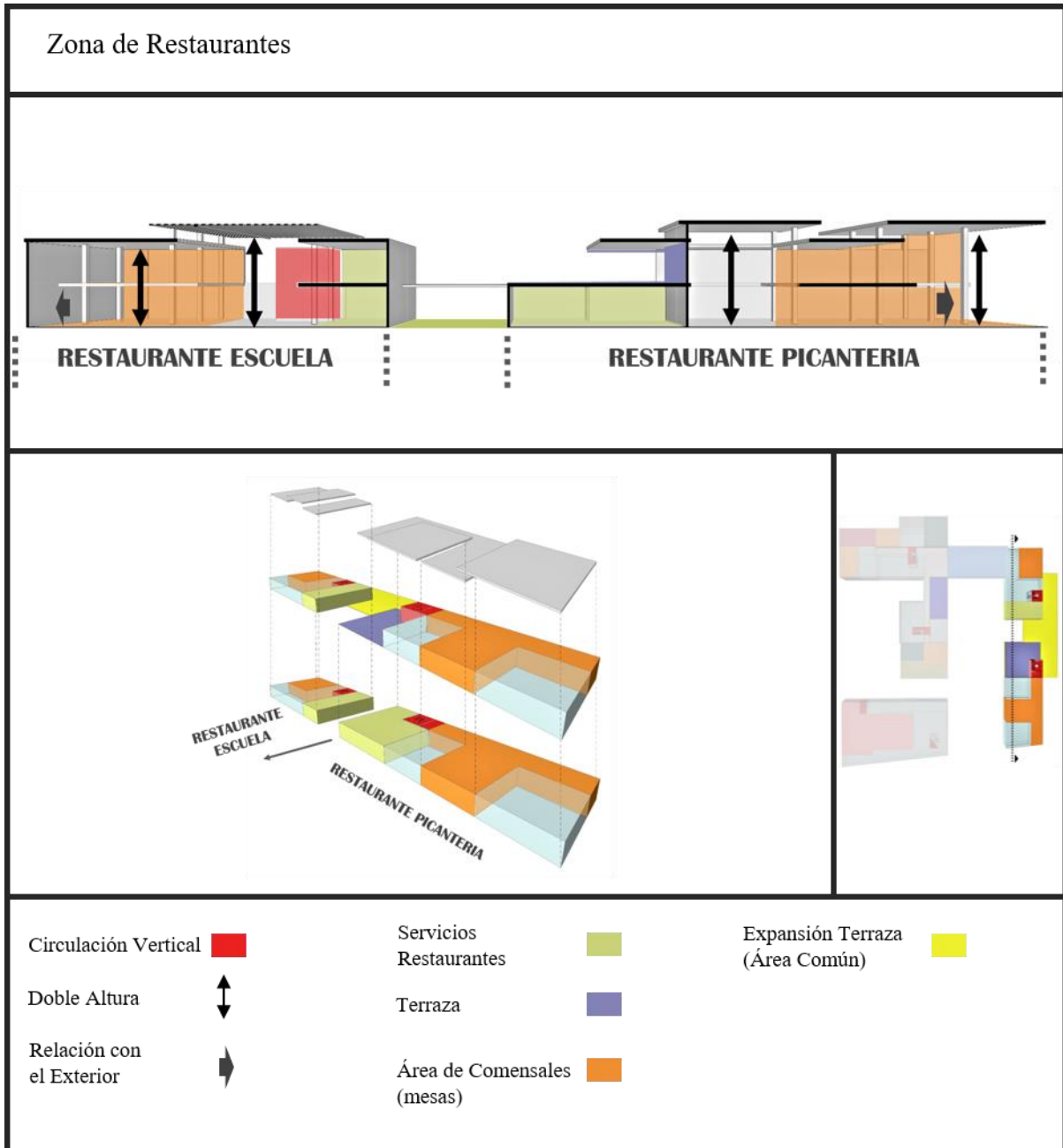


Figura 66 Cuadro de Programación Cualitativa de Zona de Comensales. Elaboración Propia.

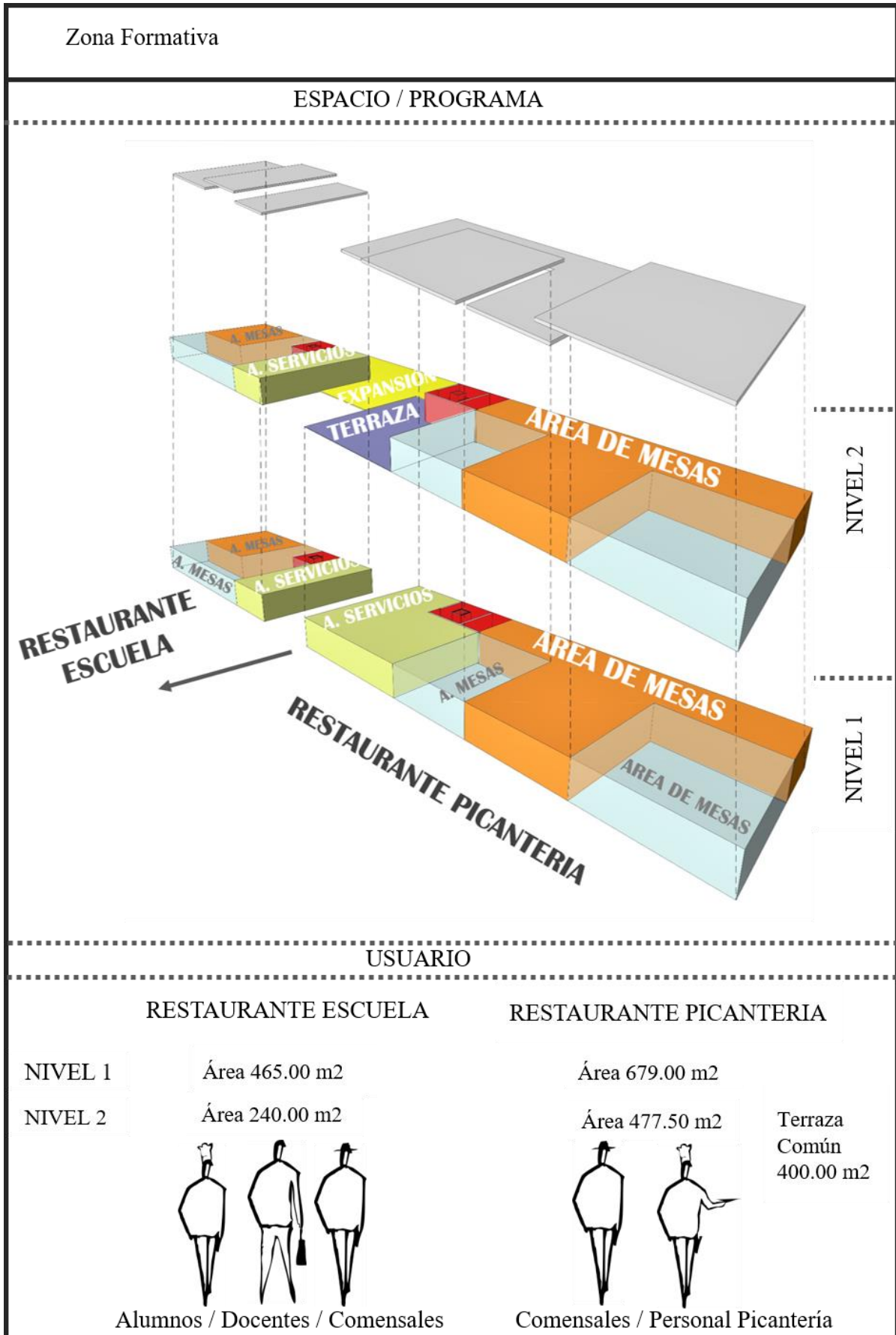


Figura 67 Cuadro Resumen de Programación de la Zona de Comensales. Elaboración Propia.

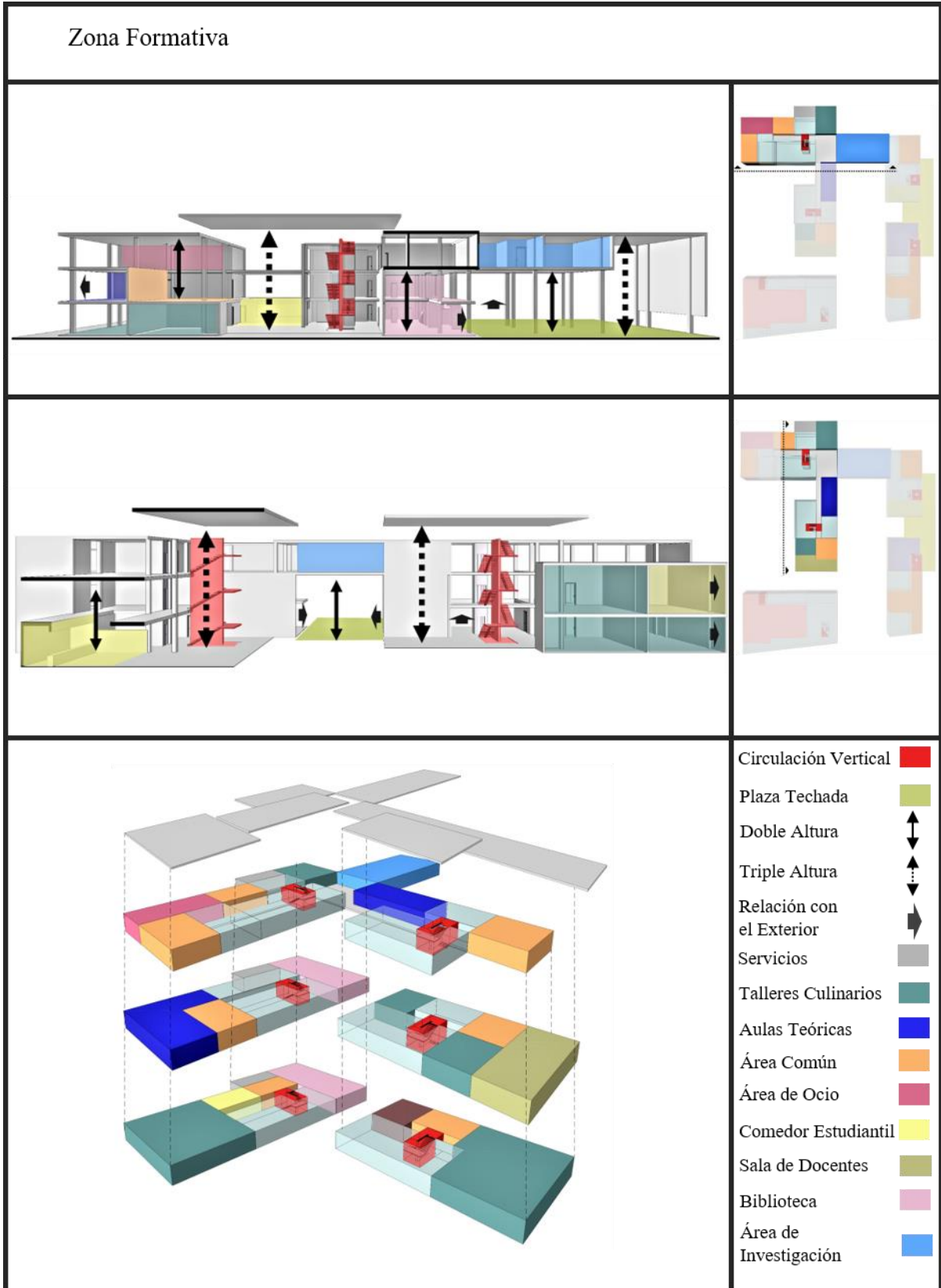


Figura 68 Cuadro de Programación Cualitativa de Zona Formativa. Elaboración Propia

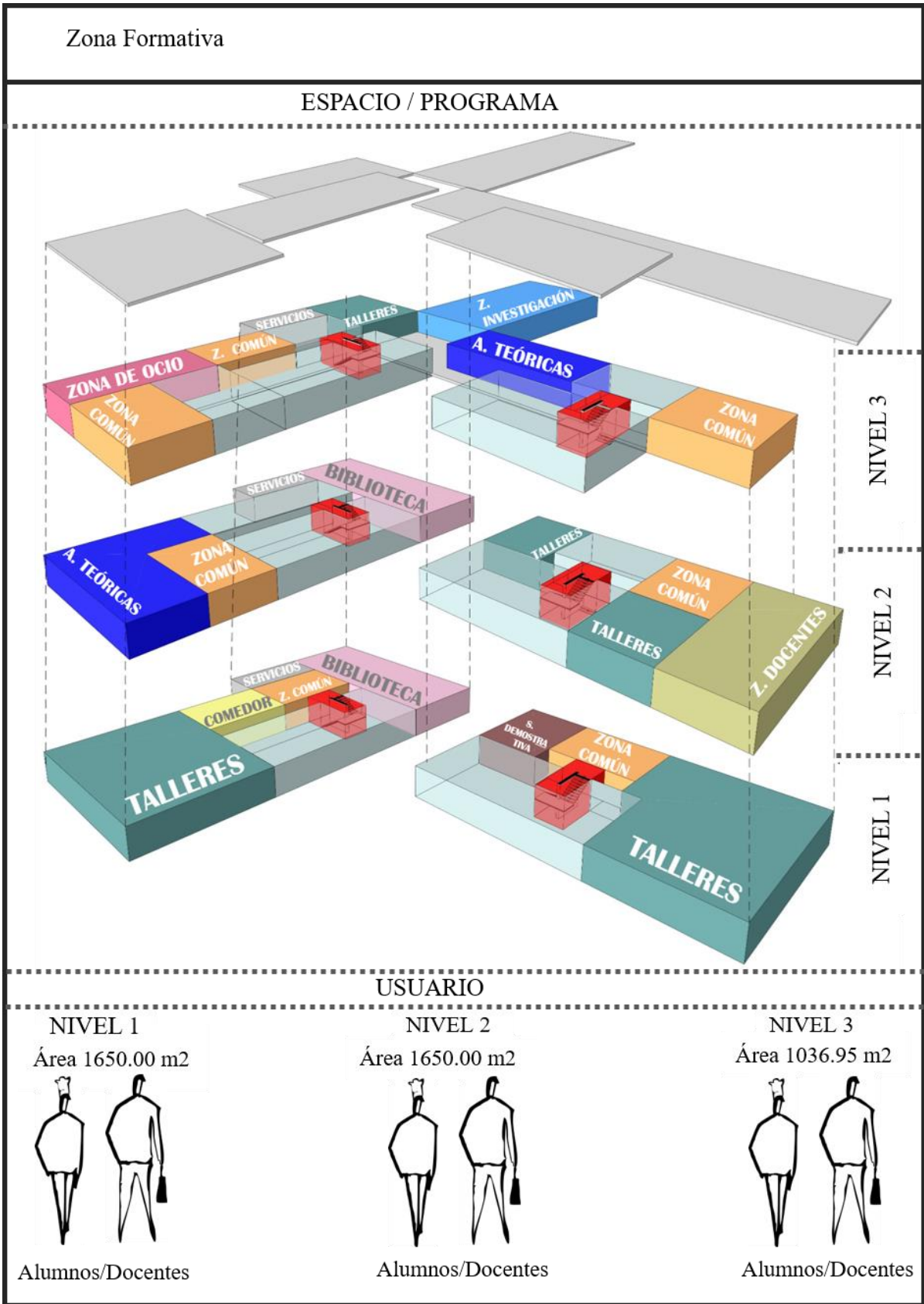


Figura 69 Cuadro Resumen de Programa Cualitativo de la Zona de Capacitación. Elaboración Propia.

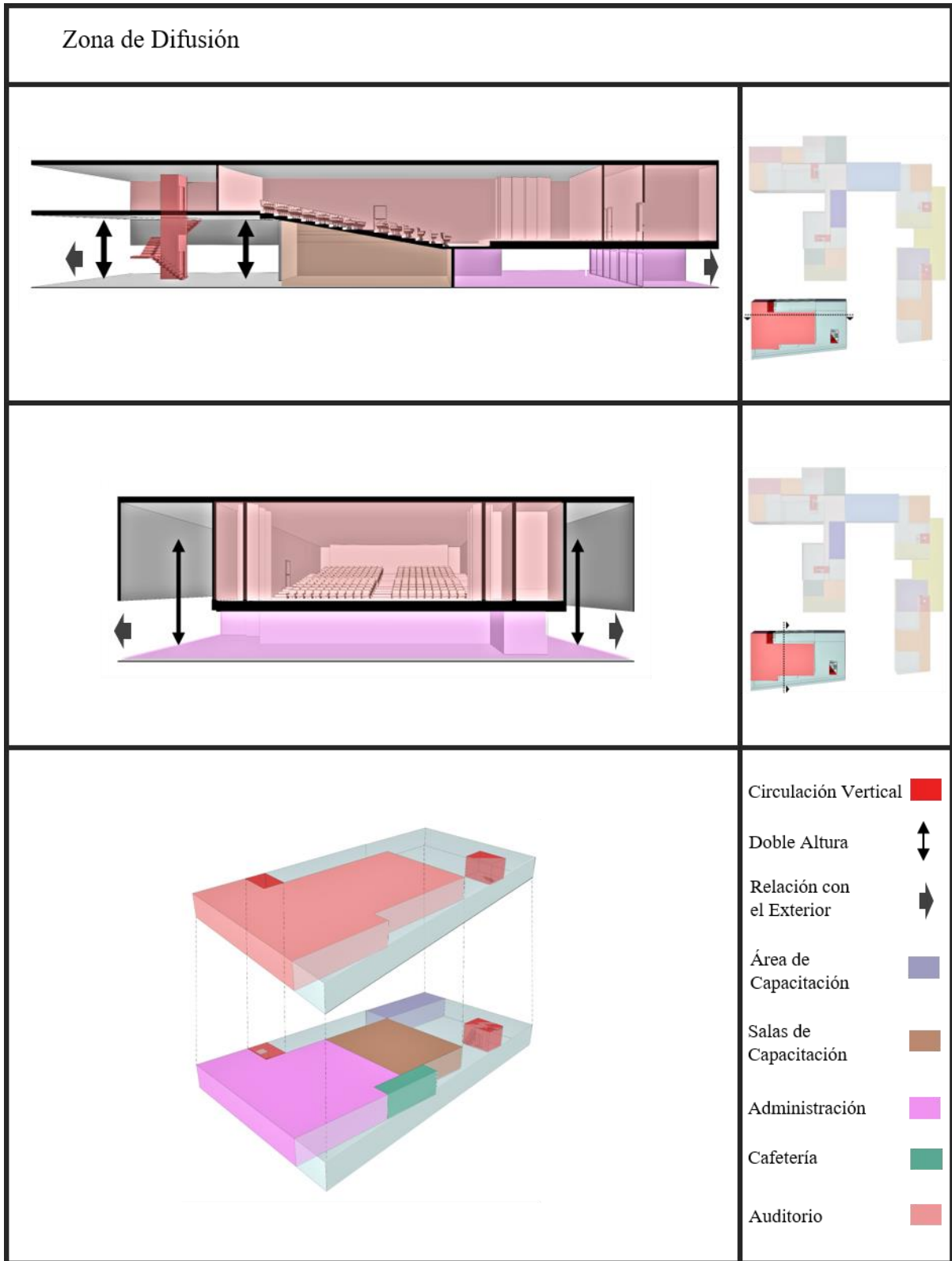


Figura 70 Cuadro de Programación cualitativa de Zona Difusión. Elaboración Propia

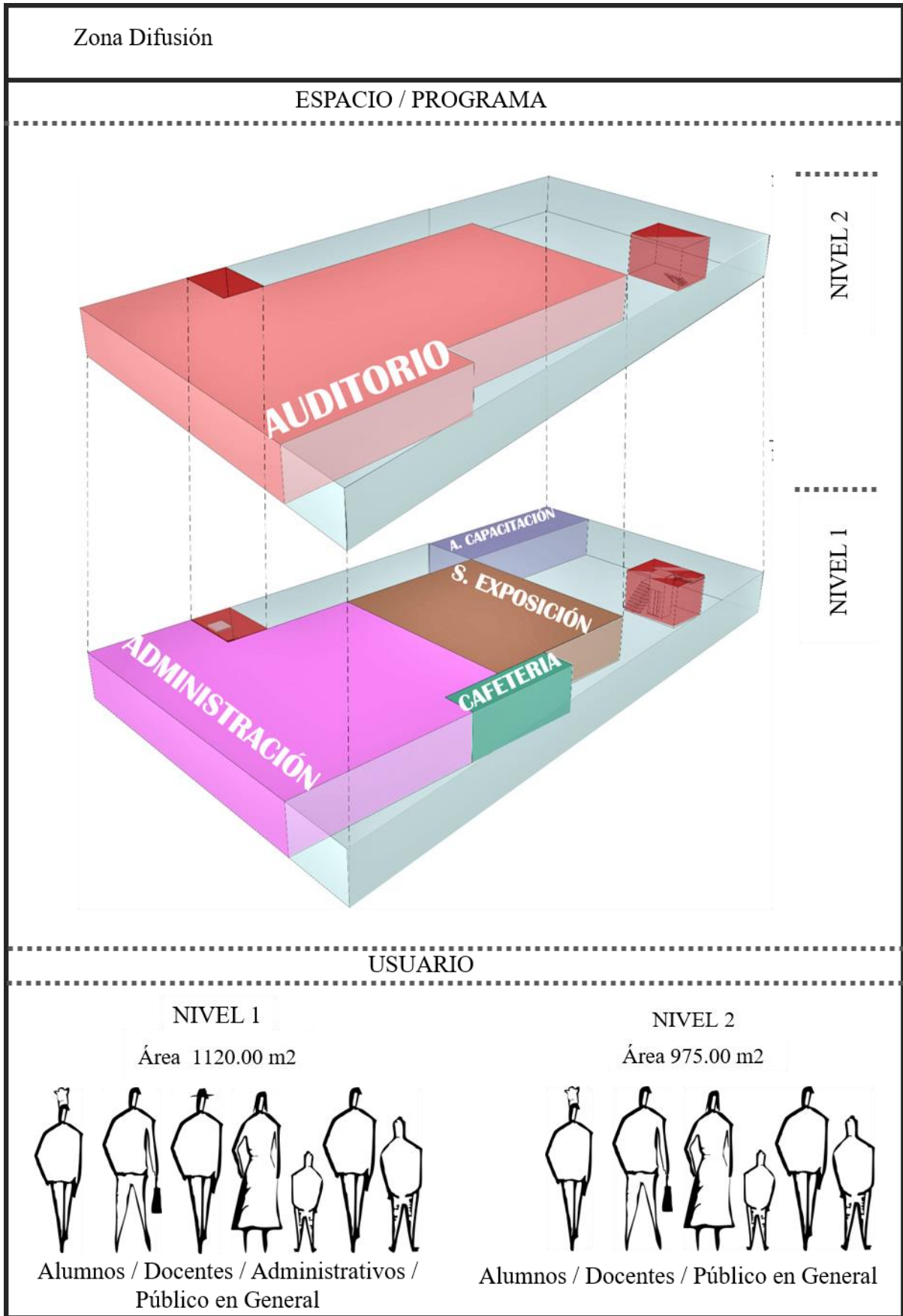


Figura 71 Cuadro Resumen de Programación de la Zona de Difusión. Elaboración Propia.

4.3. Premisas de Diseño de Proyecto Urbano.

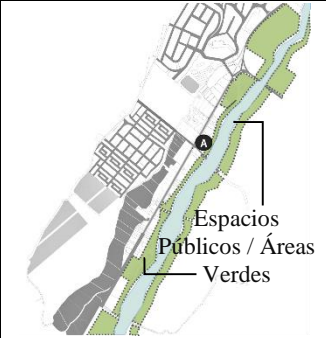
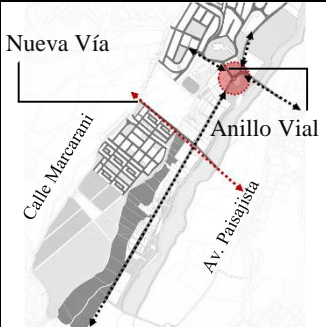
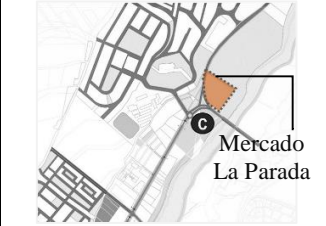
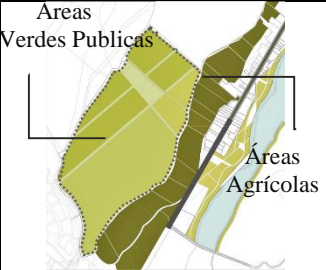
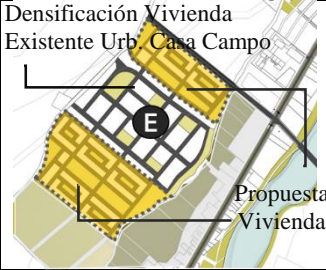
Premisas Generales				
Conjuntos	Análisis	Problema		Premisa Urbana
A	Rio Chili	Contaminación y degradación del rio.	Dotar de actividades pasivas y activas al margen del rio Chili.	
B	Sistema Vial y Peatonal	Dimensiones insuficientes para el uso peatonal y vehicular.	Generar vías peatonales, red de ciclovia, berma/jardinera, complementarias con la vía vehicular en la Av. Arancota	
	Conexión Vial	Deficiente conexión vial transversal al eje Arancota y conflicto vehicular en el cruce de la Av. Arancota con Av. Fernandini.	Plantear una conexión vial desde Calle Marcarani a la Av. Paisajista y generar un anillo vial.	
C	Equipamiento	Escases de equipamiento complementario a Comercio y Vivienda.	Replantear el Mercado "La Parada"	
D	Imagen Urbana	Depredación de áreas verdes.	Controlar la depredación de estas áreas, dotando de una zonificación de espacios verdes públicos y/o agrícolas.	
E	Uso de Suelo	Áreas sin densificar.	Proponer vivienda y actividades compatibles	
F	Segregación de Actividades Culinarias	Áreas especializadas para la capacitación, de oferta y difusión en la ciudad de Arequipa se encuentran dispersas.	Proponer un Centro de Arte Culinario Arequipeño que contemple actividades en común.	
	Espacios Públicos	Insuficientes áreas públicas.	Generar un red de espacios públicos	

Figura 72 Cuadro de Premisas. Elaboración Propia.

4.3.1. Premisas Lugar-Contexto-Propuesta Urbana.

- De acuerdo al lugar o contexto, estas premisas serán obtenidas del Marco Real, en donde se estableció que existe un crecimiento desordenado y escasos de espacios públicos en la Avenida Arancota por lo cual se propone dotar de áreas verdes y de recreación, como un parque lineal al margen del Río Chili que sirva además de zonas que cuenten con esparcimiento, contemplación o espacios culturales, acompañado de ciclovías y arborización como zona de amortiguamiento por inundación.
- Proponer el mejoramiento de las vías peatonales, dándoles mayor dimensión a las veredas, tanto en la Av. Arancota, como el Pasaje San Pedro, además de dotar con una berma en ambos lados de la avenida Arancota y ciclovías, que armen un circuito para poder acceder al terreno y a su entorno. Este a su vez contara con un anillo vial en el cruce de la avenida Arancota con avenida Fernandini, el cual ordenara el eje urbano de la zona.
- Las actividades predominantes son vivienda y comercio gastronómico, por lo cual se mejorará el Mercado La Parada, siendo de alcance sectorial, para complementar dichas actividades.
- Las actividades principales que se propone a lo largo del Eje Gastronómico, son Vivienda, Comercio, Educación, Mercado Sectorial, Centro de Arte Culinario Arequipeño, estos se relacionaran mediante la propuesta de espacios públicos, como plazas, áreas verdes, caminaría, un Jardín Botánico y continuando con áreas agrícola para evitar la depredación.
- Se densificará vivienda de alta densidad en los extremos de la Urb. Casa Campo, contando con equipamiento complementario como educación y comercio.
- De acuerdo al Marco Real, Usos de Suelo se obtuvo en mayor porcentaje el comercio gastronómico en la Avenida Arancota, en menor porcentaje a vivienda entre otros, el cual se complementa con el Centro de Arte Culinario Arequipeño, convirtiéndose en un espacio público recreativo, educativo y de difusión culinaria.

4.4. Premisas de Diseño de Proyecto Urbano Conjunto.

4.4.1. Premisas del Lugar.

- La principal actividad de la Av. Arancota es el comercio gastronómico, el Centro de Arte Culinario Arequipeño tendrá como fin de complementarse a este eje culinario, con actividades de capacitación y difusión de la misma, además de contar áreas de cultivo y espacios verdes que también se integre con el ambiente natural de este sector.

- Además, se crea una calle que garantiza la accesibilidad transversal vehicular hacia el conjunto y mejoramiento de la Av. Arancota y el Pasaje San Pedro, garantizando la integración al resto de la ciudad.

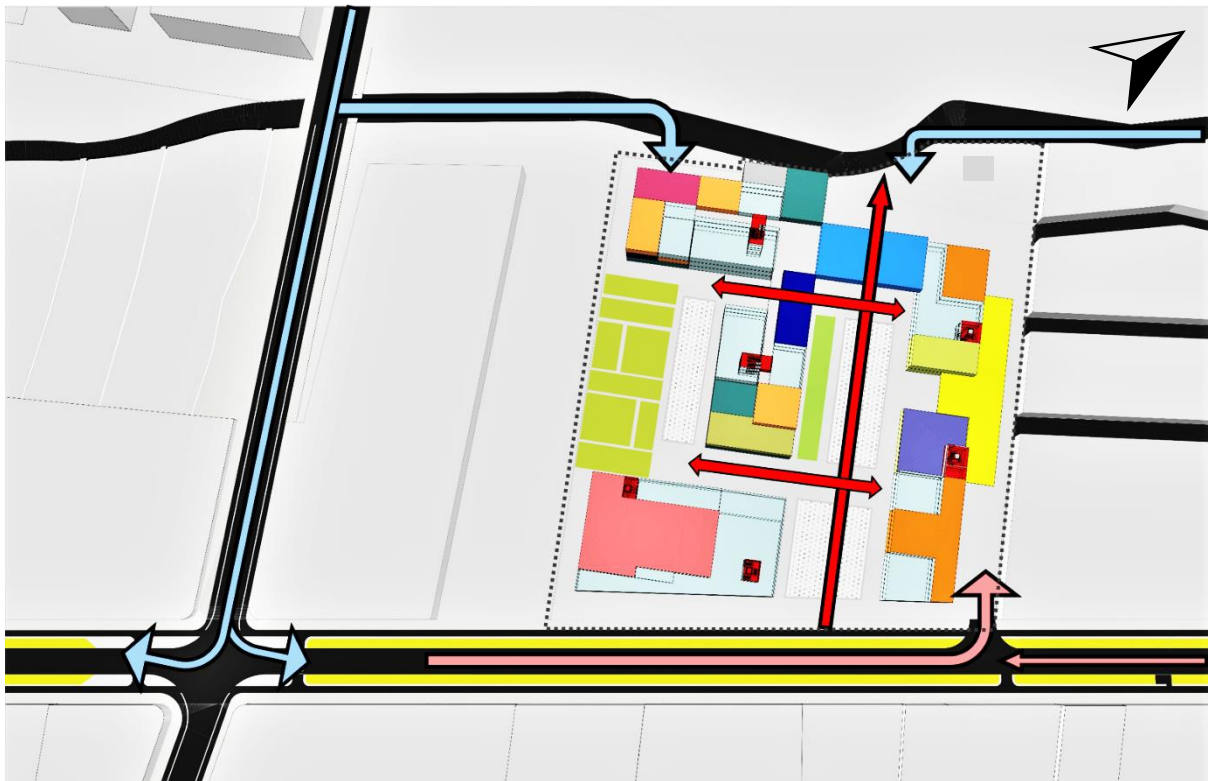


Figura 73 Grafico de Premisas del Lugar, Conjunto. Elaboración Propia.

4.4.2. Premisas Funcionales.

- El Centro de Arte Culinario Arequipeño no solo contara con una zona formativa y de comensales, a su vez contara con una zona de Difusión, debido a la historia culinaria de Arequipa y basándonos en el Marco Conceptual en cual define a una Centro de Arte Culinario como un lugar en donde se difunden todos los conocimientos en base a la comida el cual

implica historia, costumbres de cada cultura, contando con salas de exposición y capacitación para el público en general.

- Estas actividades estarán relacionadas entre sí mediante una plaza central que congregara actividades culinarias, contando con zonas contemplativas, recreativas y de socialización.

- Se contará con plazas secuenciales a partir de la plaza central (Figura 74) teniendo como resultado plazas para cada una de las zonas.

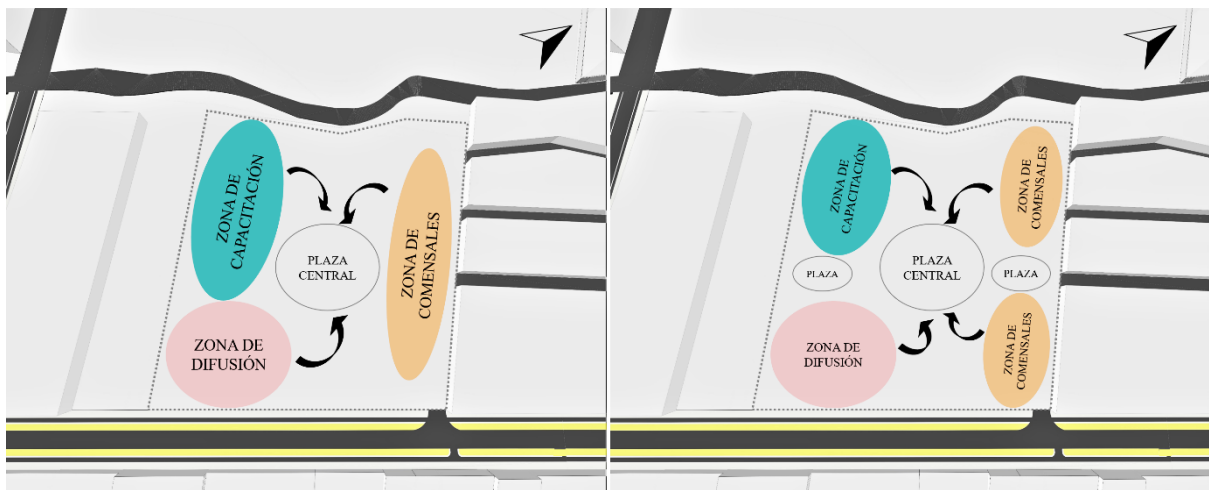


Figura 74 Premisas Funcionales, Conjunto. Elaboración Propia

4.4.3. Premisas Formales.

- Se contará con volúmenes puros (Figura 75), los cuales tendrán dobles y triples alturas, configurando con armonía estos espacios. Contando con un 60 % de área libre.

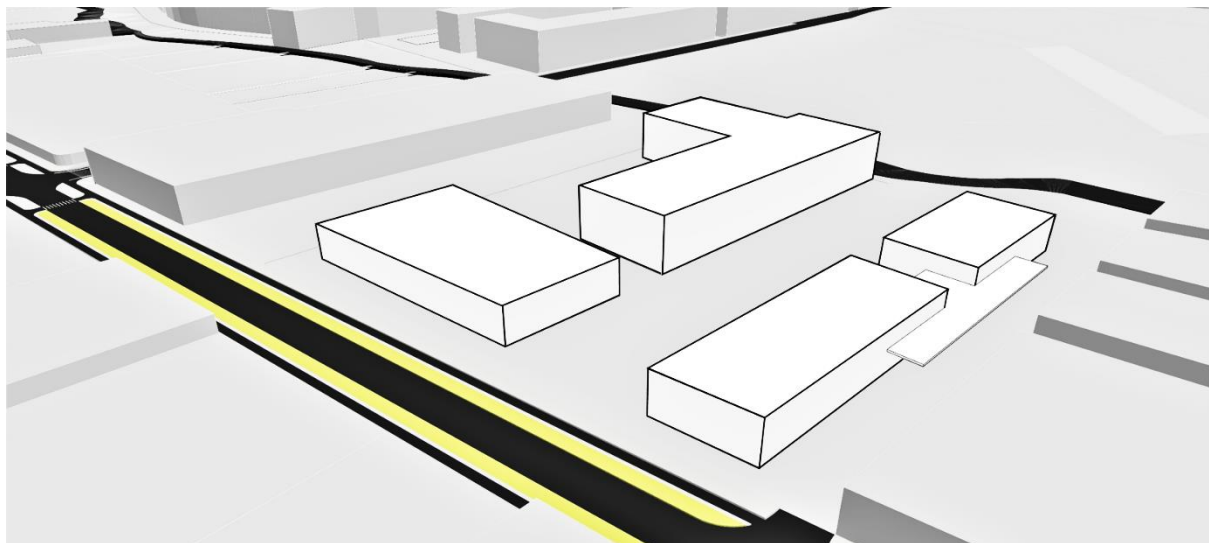


Figura 75 Premisas Formales, Conjunto. Elaboración Propia.

4.4.4. Premisas Ambientales Generales.

- La disposición de las zonas depende de las condiciones acústicas y predominancia de los vientos del sector, contando con la Zona de Difusión y parte de la Zona de Comensales hacia la avenida Arancota, protegiendo de esta manera la Zona de Capacitación, alejándolo de la contaminación acústica y distracción visual de esta avenida.
- Teniendo como protección en todo el conjunto una franja verde (Figura 76), para aminorar la contaminación acústica hacia el área de difusión.

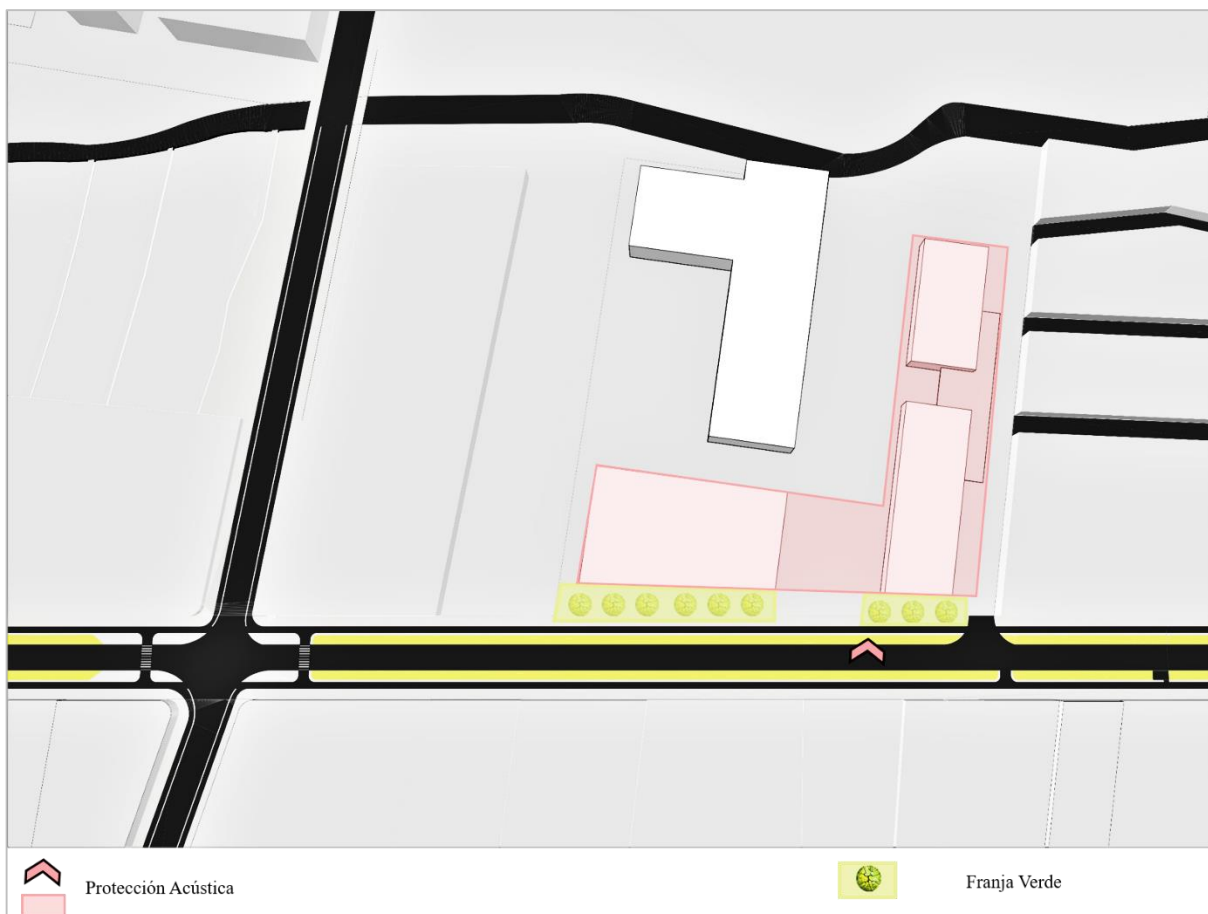


Figura 76 Premisas Ambientales Generales. Conjunto. Elaboración Propia.

4.4.5. Premisas para la Distribución del Área Libre.

- Se cuenta con un 60 % de área libre, teniendo como acceso una plaza de ingreso, seguido inmediatamente a una plaza central, esta distribuye a todas las zonas del conjunto mediante plazas internas para cada actividad. Teniendo actividades predominantes cada una de

estas plazas, conectando así todas las actividades mediante áreas libres secuencialmente, contando con plazas entre volúmenes principales, obteniendo carácter ambiental singular para cada uno de ellos.

4.5. Premisas de Diseño de Proyecto Arquitectónico.

4.5.1. Premisas Terreno – Propuesta Arquitectónica. (Zona de Capacitación)

- El terreno cuenta con un desnivel, el cual se aprovechará para diferenciar la zona de capacitación y el restaurante escuela del área de esparcimiento el cual comprendería la zona de difusión y el restaurante picantería.

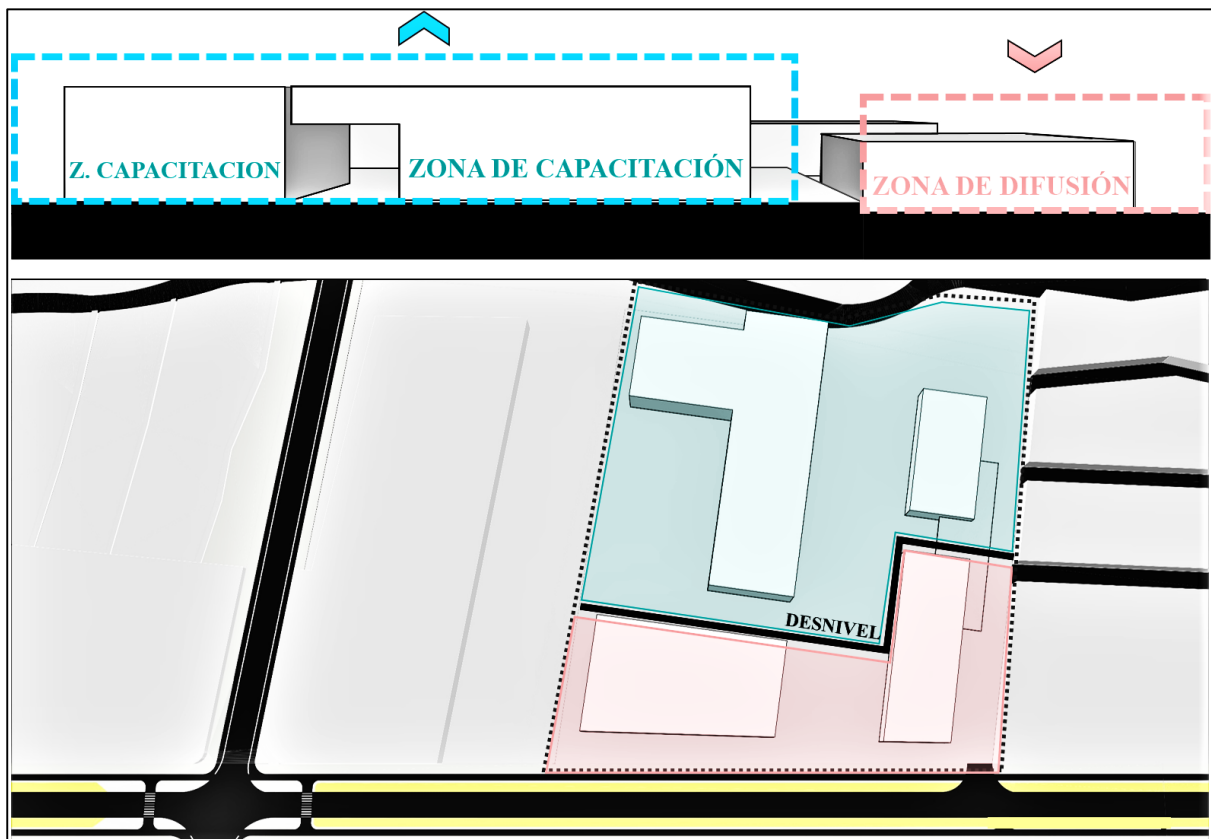


Figura 77 Sección y Planta esquemática del emplazamiento del terreno. Elaboración Propia.

4.5.2. Premisas Funcionales.

- La función se plantea en base a dos atrios centrales de triple altura (Figura 78), teniendo como actividad principal el ingreso de personas y la contención visual hacia el exterior.

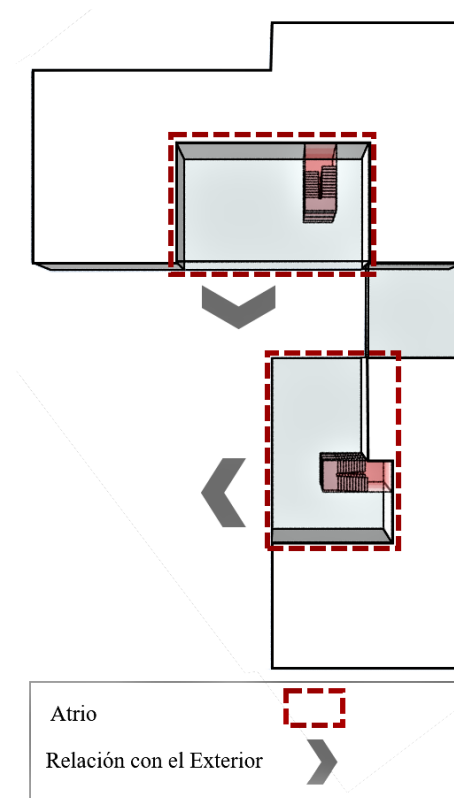


Figura 78 Planta esquemática de atrios centrales. Elaboración Propia.

- En el Marco Referencial se analizó el proyecto arquitectónico Culinary Art School, el cual cuenta con un patio central, y con talleres de cocina con fachada vidriada que dan visuales hacia este patio de esparcimiento, de manera que logra la integración de estos talleres visualmente con alumnos y visitantes.

Es por ello que en el primer nivel se contará en su mayoría con talleres culinarios (Figura 79) para obtener las mejores visuales hacia el exterior y que alumnos o visitantes puedan observar el desarrollo de las practicas culinarias desde el Área de Producción de Alimentos Orgánicos y desde la Plaza Estudiantil. Asimismo, en el segundo nivel contará en su mayoría de Aulas Teóricas (Figura 79) evitando ruidos del exterior, contando con visuales hacia el mismo, todas las aulas y talleres contarán con visuales hacia los atrios centrales.

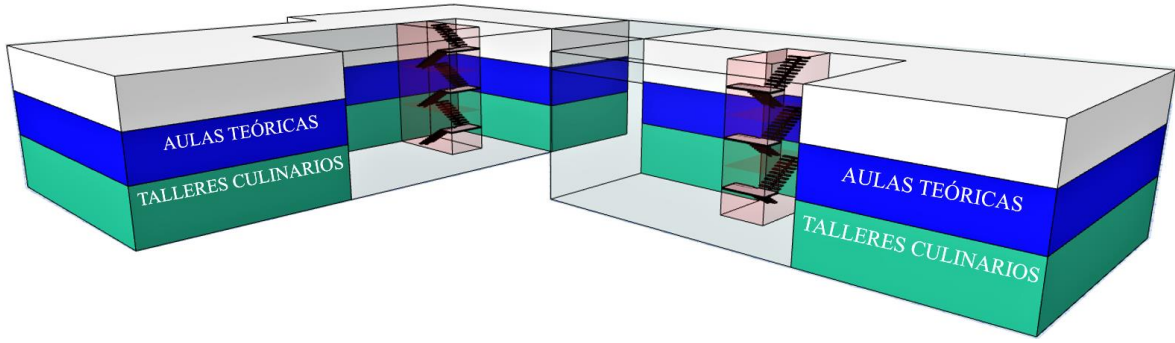


Figura 79 Perspectiva Aulas y Talleres. Elaboración Propia

- La función básica tiene relación con las actividades de enseñanza, donde se nuclearizan mediante los atrios centrales y la circulación vertical, dando lugar a dos núcleos organizadores importantes, generando a su vez visuales exteriores e interiores.

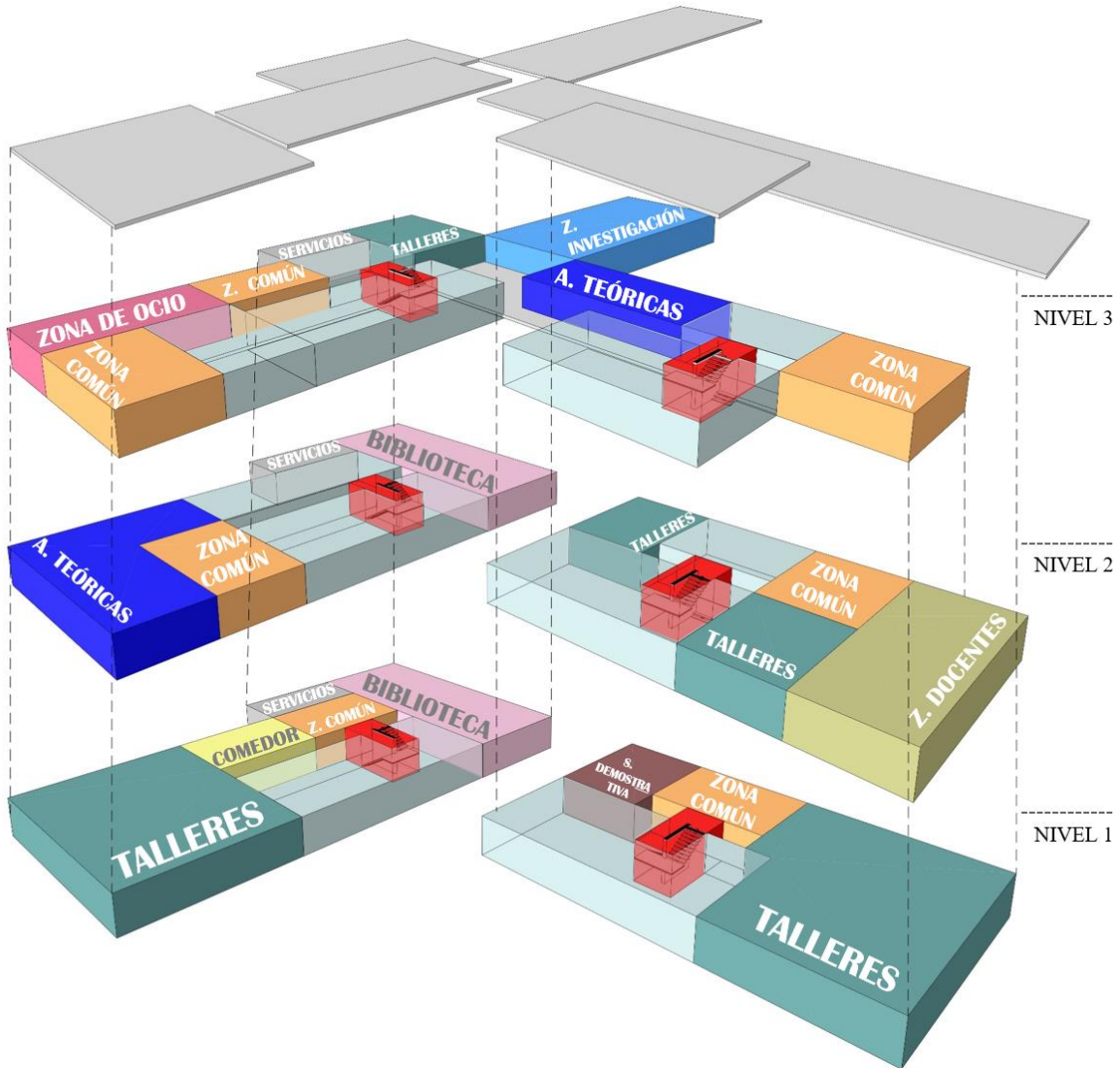


Figura 80 Perspectiva de actividades de Zona de Capacitación. Elaboración Propia

4.5.3. Premisas Espaciales.

- Las actividades de la Zona de Capacitación giran en torno a los atrios centrales, estos a su vez contienen la circulación vertical (Figura 81) hacia las aulas, talleres y área de investigación de dicha zona, teniendo un ambiente amplio a nivel horizontal y vertical.

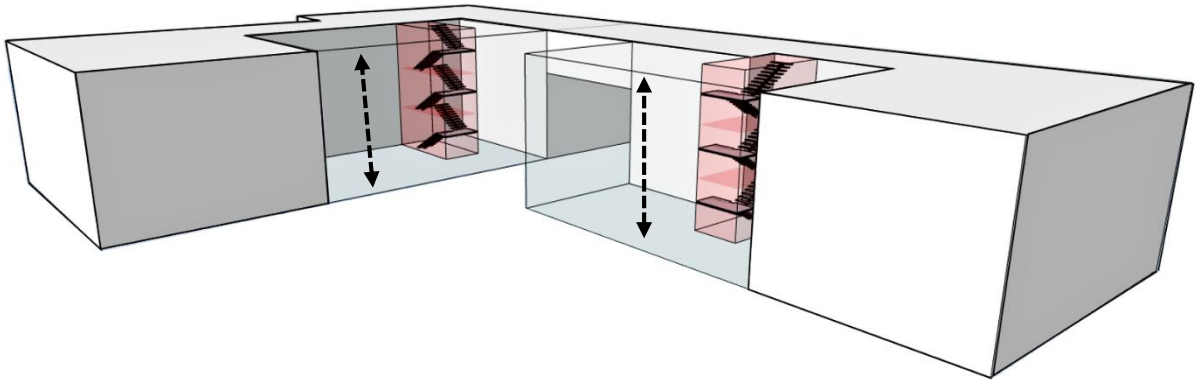


Figura 81 Perspectiva Circulación Vertical. Elaboración Propia.

- Se genera dobles y triples alturas, dando visuales desde espacios comunes para trabajo, espacios de esparcimiento y desde la biblioteca, enriqueciendo el flujo visual.

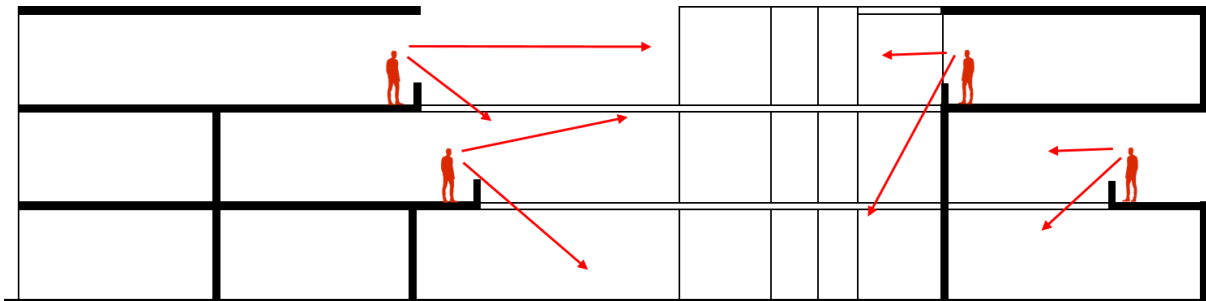


Figura 82 Sección esquemática de visuales de la Zona de Capacitación. Elaboración Propia.

- Se logra continuidad espacial mediante terrazas techadas y dando visuales tanto interiores como hacia el exterior.

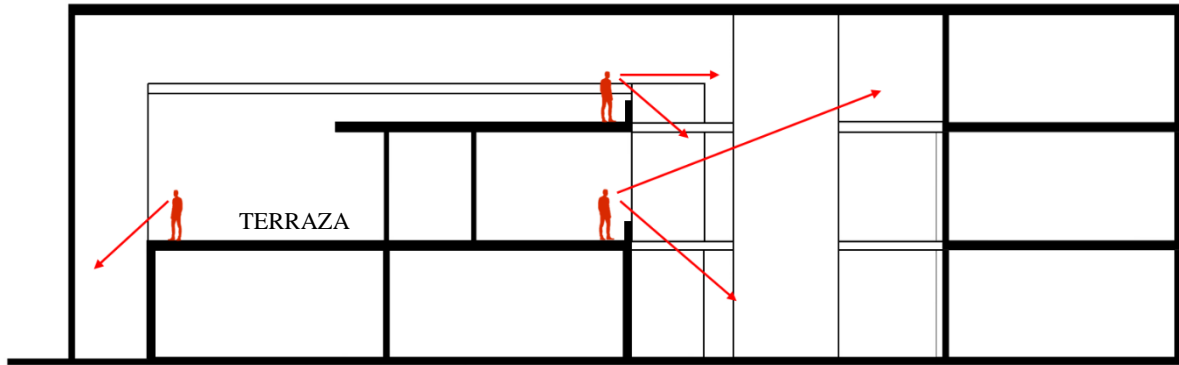


Figura 83 Sección esquemática de visuales de Zona de Capacitación. Elaboración Propia.

4.5.4. Premisas Formales.

- Se basa en una volumetría simple y ortogonal (Figura 84) el cual se compone en tres niveles y su emplazamiento en base a una circulación vertical de cada módulo, llevando a todas las actividades y espacios de la Zona de Capacitación.

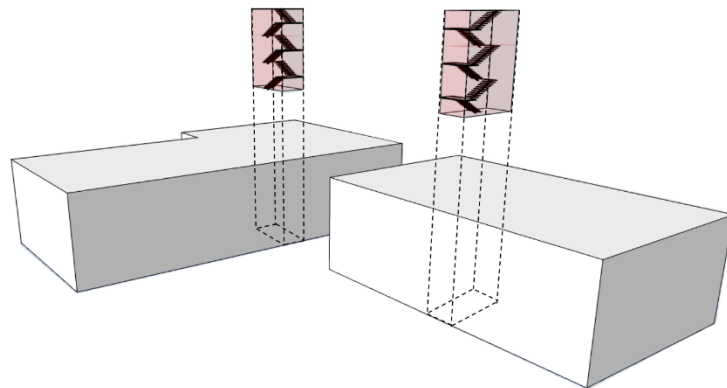


Figura 84 Esquema Formal. Elaboración Propia.

4.5.5. Premisas Morfológicas.

- Se utilizará materiales uniformes e identificables del entorno, logrando así integración visual con el contexto, sin dejar de ser un hito para la gastronomía arequipeña. Contando con un sistema de muro cortina, aprovechando la iluminación natural y creando visuales importantes.

4.5.6. Premisas Constructivas y Estructurales.

- En ambientes interiores se tendrá un acabado industrial, mostrando de manera natural estos materiales, utilizándolos en los talleres culinarios, aulas y laboratorios, contando primordialmente con acero inoxidable.
- Se maneja una estructura uniforme y racional (Figura 85), con el fin de contener las actividades del programa. Con un sistema estructural aporricado.

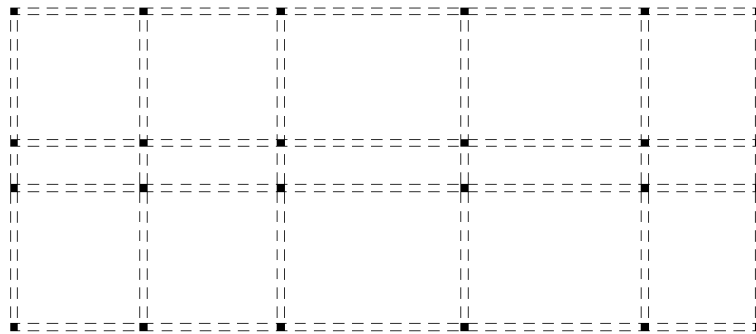


Figura 85 Esquema de Premisa Estructural. Elaboración Propia.

4.5.7. Premisas Ambientales Generales.

- Se priorizo la dirección de los vientos, debido a que se encontraron Brisas de Montaña (diurnos de SO-NE) y Brisas de Valle (nocturnos de NE-SO), de tal modo que se de confort a los espacios y usuarios. Pudiendo variar el eje y dirección del edificio aprovechando los vientos locales.

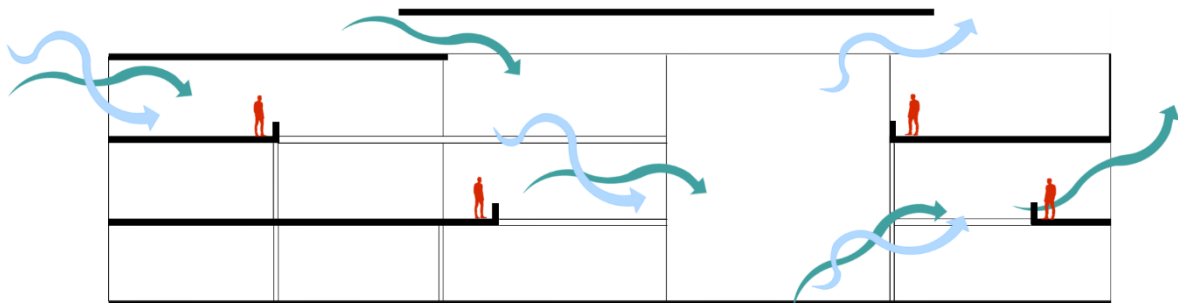


Figura 86 Esquema Ventilación. Elaboración Propia.

- Para disminuir la incidencia de luz natural directa hacia ambientes de capacitación se tomará en cuenta la utilización de parasoles

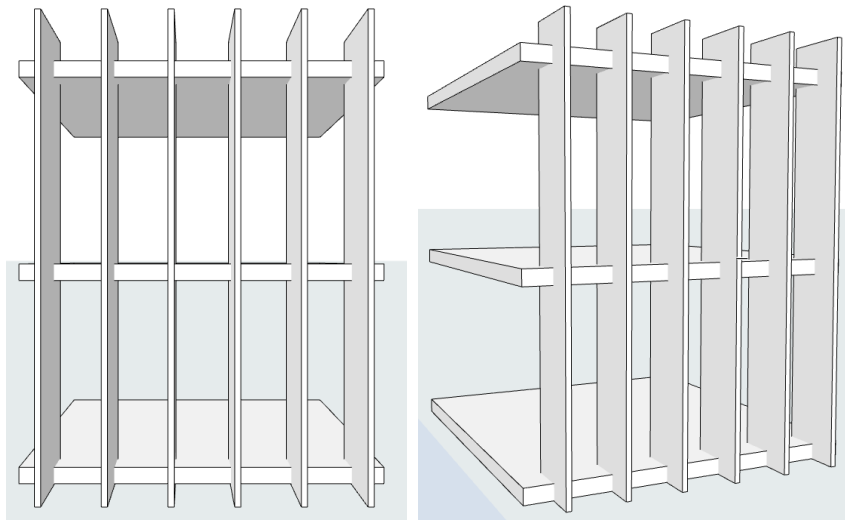


Figura 87 Esquema de Parasoles. Elaboración Propia

- Para evitar ruidos y visuales que distraigan al alumnado, la zona de difusión y la zona de comensales estarán hacia la Avenida Arancota y la Zona de Capacitación estará resguardada por estas zonas.
- Contará con visuales hacia la zona de Producción de Alimentos Orgánicos Nativos (Figura 88), para que alumnos y docentes estén familiarizados con los insumos a trabajar. A su vez se contará con áreas verde a nivel techo y áreas verdes verticales.

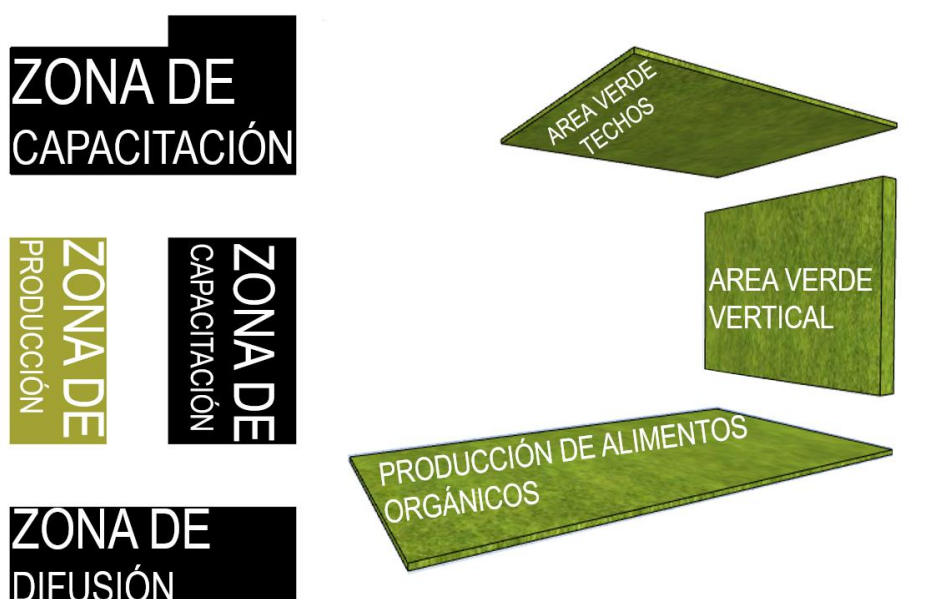


Figura 88 Esquema de Áreas Verdes. Elaboración Propia.

CAPITULO V

La Propuesta Urbano – Arquitectónica

5.1. La Propuesta Urbana (Master – Plan)

5.1.1. La Idea.

Se busca conectar mediante actividades en todo el largo del eje gastronómico de la avenida Arancota, paralela y transversalmente.

Teniendo como idea principal un recorrido lineal (Figura 89) y el desarrollo de actividades para el mejoramiento del eje gastronómico.

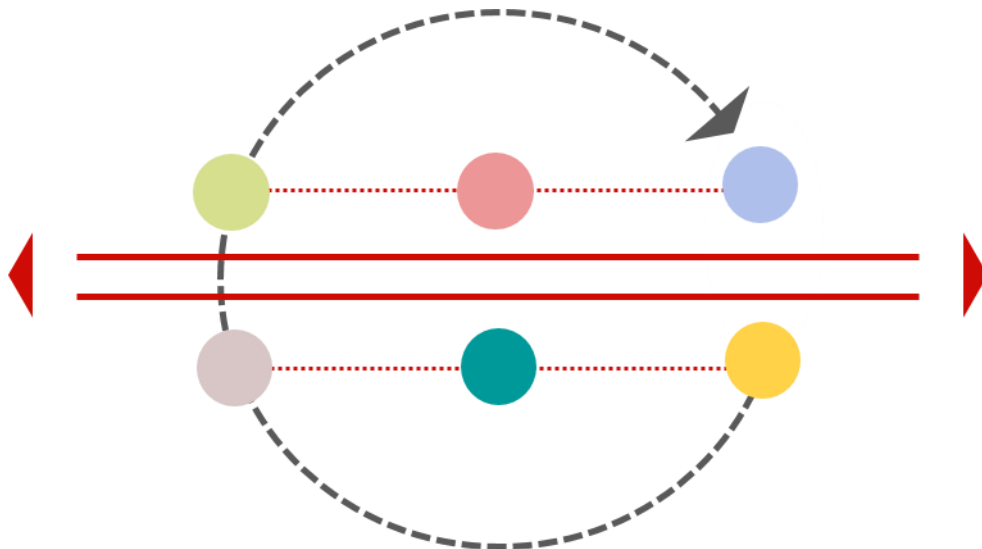


Figura 89 Idea Urbana. Elaboración Propia

5.1.2. Concepto: Catalizador Urbano Lineal.

El Catalizador Urbano Lineal es la conformación de actividades importantes, alojando variedad de usos y generando continuidad entre lo público y privado. Reactivando y renovando tanto el eje gastronómico como su área adyacente, para que se transformen en espacios de integración social.

Siendo un factor de cambio y potenciando este eje con el Centro de Arte Culinario Arequipeño, impulsando el desarrollo ambiental, económico y social. Contando con conexiones vehiculares y peatonales entre estas actividades como vivienda, comercio y equipamientos especiales, conformando un eje lineal y aportando a las actividades existentes del mismo. Integrando todos los elementos hacia la ciudad.

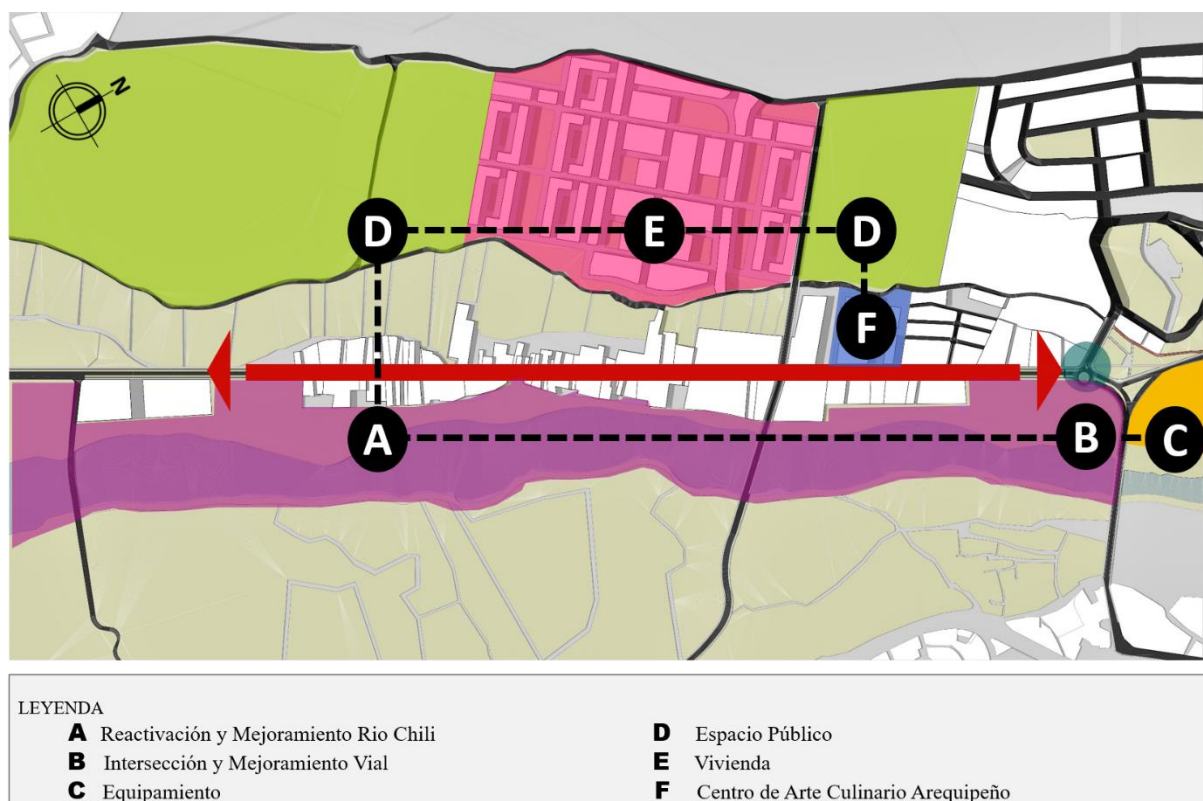


Figura 90 Concepto Urbano. Elaboración Propia.

5.1.3. Master Plan



Figura 91 Master Plan, Propuesta Urbana. Elaboración Propia.

5.2. Análisis de los Sistemas.

5.2.1. Sistema de Actividades.

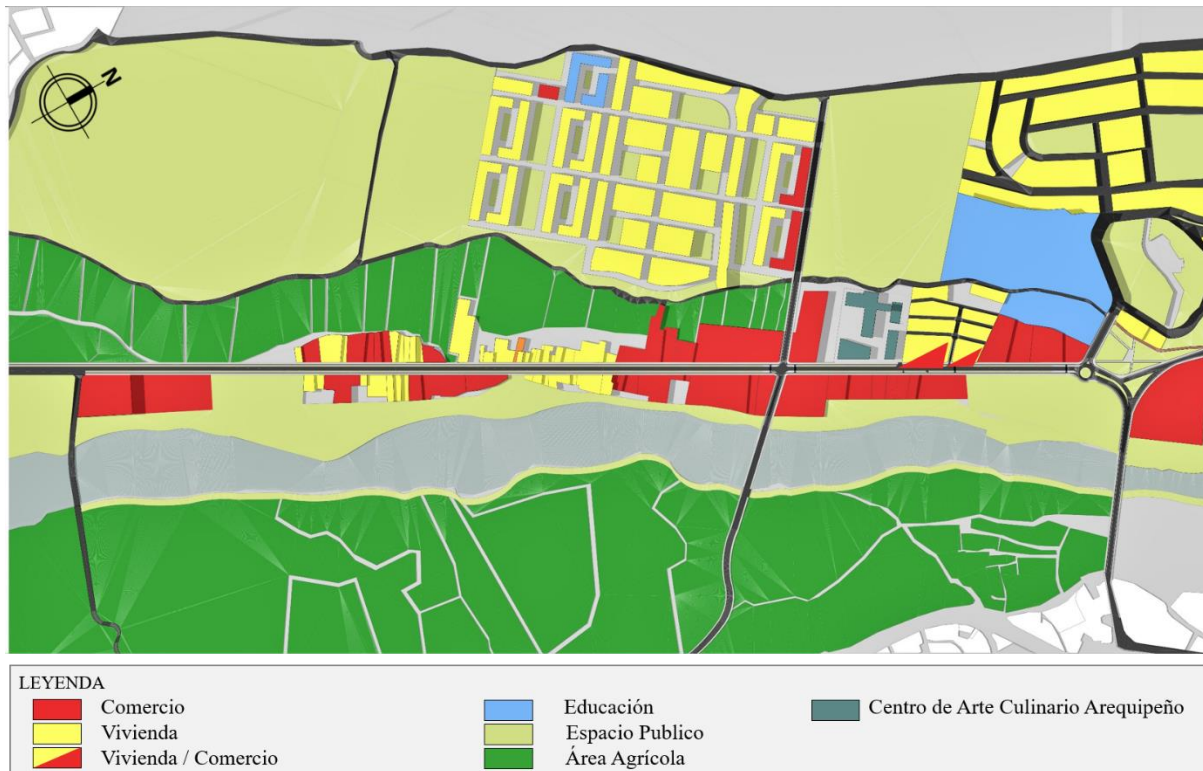


Figura 92 Sistema de Actividades de Propuesta Urbana. Elaboración Propia.

Cuenta con diversas actividades, predominando el comercio gastronómico a lo largo de la Avenida Arancota, siendo base de la economía sectorial de esta zona. El Centro de Arte Culinario Arequipeño se incorpora e integra en base a esta actividad predominante. A su vez se propone ampliar este tipo de comercio convirtiéndose en el eje principal de la gastronomía arequipeña, proponiendo el incremento del comercio gastronómico gradualmente, teniendo en cuenta que la avenida Arancota pertenece a Comercio Zonal (CZ).

Teniendo como resultado el incremento de comercio gastronómico y vivienda comercio, con el fin de tener un sector económico activo, asimismo cuenta con viviendas las cuales existen actualmente en esta avenida. Además de dotar con espacios públicos, regenerando y dando vitalidad a este sector con espacios verdes transitables.

En la propuesta se densifica la Urbanización Casa Campo dotando de viviendas de alta densidad en sus laterales y contando con su propio equipamiento como educación y comercio vecinal.

Dotando de áreas verdes y espacios públicos a estas actividades, la propuesta cuenta además con equipamiento sectorial beneficiando al distrito de Sachaca, sin dejar de lado sus áreas de cultivo.

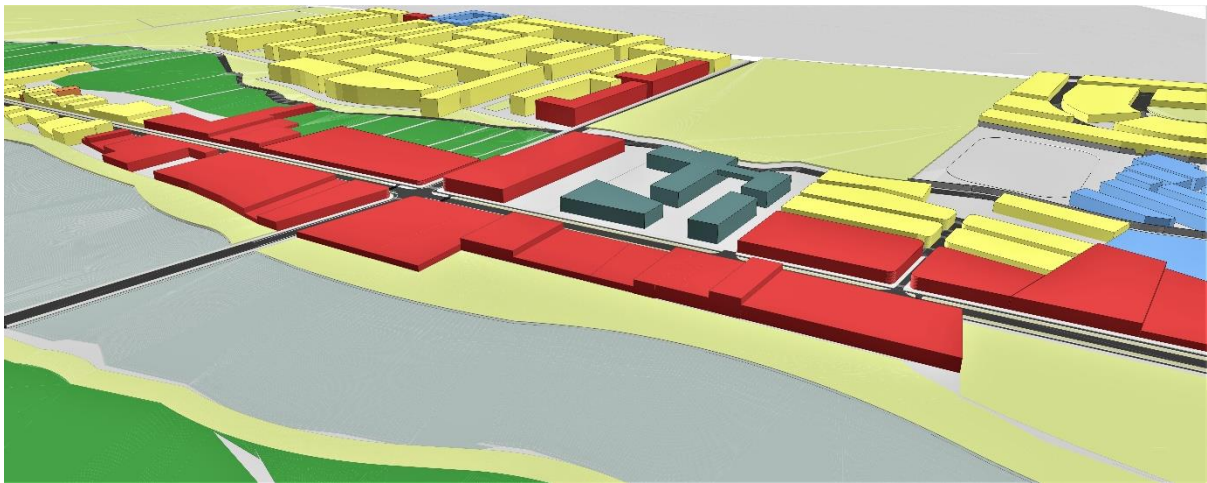


Figura 93 Sistema de Actividades. Elaboración Propia.

En medio del comercio gastronómico de la Avenida Arancota se encuentra el Centro de Arte Culinario Arequipeño, en donde se integra y se mimetiza a toda este Comercio Zonal (CZ), en donde contará con una zona educativa, difusión y comercio gastronómico (zona de comensales).

5.2.2. Sistemas de Circulaciones.

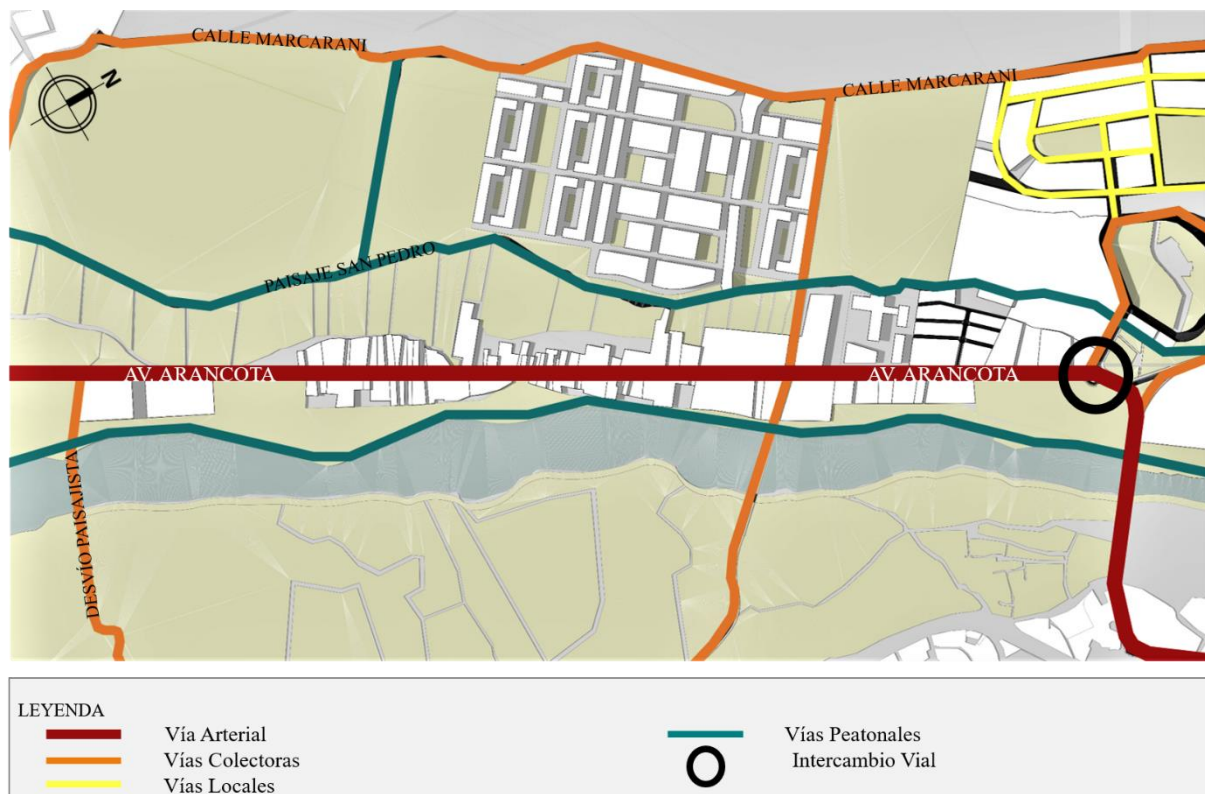


Figura 94 Sistema de Circulaciones. Propuesta Urbana. Elaboración Propia.

Se propone el mejoramiento de la Avenida Arancota, teniendo como resultado veredas más amplias, berma con jardineras y una red de ciclovías en ambos lados de la misma, con el fin de integrar esta avenida con la ciudad. En la propuesta urbana se plantea un intercambio vial, debido al conflicto, congestión y desorden vehicular que se da en este cruce de vías importantes como la Av. Arancota y la Av. Fernadini,

Además de proponer una vía colectoras nueva que tendrá como finalidad conectar la Calle Marcarani con la Avenida Arancota y tener como trayecto final hacia la Avenida Paisajista, siendo una calle transversal a la Avenida Arancota, conectando a su vez dos distritos Sachaca y Jacobo Hunter

Se plantea el mejoramiento del Pasaje San Pedro, siendo una calle peatonal y a su vez contando con ciclovías. A lo largo del Río Chili se contará con una Alameda, esta contará con una calle peatonal y ciclovía, regenerando esta zona sin uso actualmente.



Figura 95 Intercambio Vial. Elaboración Propia.

El mejoramiento de la Avenida Arancota (Figura 96), permitirá aprovechar el flujo peatonal y vehicular, su continuidad y darle vitalidad a toda la avenida, siendo de uso peatonal, vehicular y una red de ciclovías



Figura 96 Mejoramiento de la Av. Arancota. Elaboración Propia.

5.2.3. Sistema Áreas Verdes.



Figura 97 Sistema de Áreas Verdes. Propuesta Urbana. Elaboración Propia.

Actualmente existe un déficit de áreas públicas y espacios verdes en la Avenida Arancota, por lo cual se propone un Parque Botánico y áreas verdes con el fin de evitar la depredación de esta área, además de proponer parques, plazas para conectar a una Alameda paralelo al río chili, teniendo en consideración el grado de vulnerabilidad de esta zona por inundación, se contará con una franja de arborización que sirva como zona de protección ante un desastre natural. A su vez aprovechar la imagen del río como área de esparcimiento teniendo como resultado un borde natural público.

Estos parques, plazas y áreas verdes públicos estarán vinculadas mediante ciclovías y vías peatonales con el fin de dinamizar el recorrido hacia estas áreas, teniendo diversidad de espacios dentro de estas zonas como espacios de contemplación, recreativos y deportivos al aire libre.

Además de contar con las áreas de cultivo que existen actualmente, de tal modo se revitalizara toda esta zona.

5.3. La Propuesta Arquitectónica.

5.3.1. La Idea.

Surge a partir del desarrollo de la programación y la disposición de las actividades principales, permitiendo que estén alrededor de un patio central, en el cual estas actividades se vinculan a través de espacios públicos y espacios para la producción de alimentos orgánicos (huertos) y la importancia de un área central (patio) en donde el público en general podrá conocer y ser parte del mundo de la gastronomía.

Teniendo un valor importante esta área central y dotando visuales amplias hacia todo el proyecto, contando como áreas verdes tanto horizontales como verticales, tcon el fin de tenerlas a nivel piso, pared y techo.

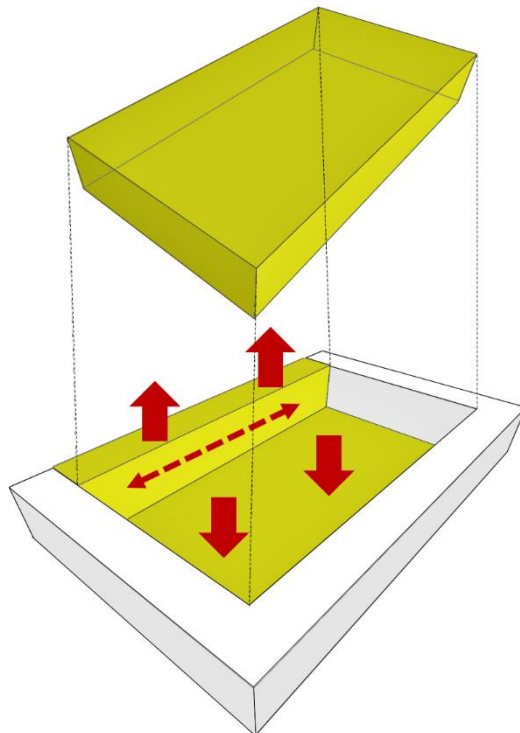


Figura 98 Esquema de la Idea Arquitectónica. Elaboración Propia.

5.3.2. El Concepto: Gardens to Grow (Jardines para Crecer)

Los seres humanos comenzaron a desarrollar diversas actividades desde tiempos ancestrales, contaron con técnicas para fortalecer sus habilidades como la obtención de alimentos, la domesticación de plantas y su difusión hasta la actualidad, teniendo como finalidad la agricultura.

El concepto Gardens to Grow, pretende insertar el jardín (huertos) en todo el proyecto para que sea parte esencial de él, como también del recorrido, esto ayudara a entender el proceso de siembra, cosecha y producto final (gastronomía). Es así que se proyecta espacios donde se den actividades desde formativas hasta el aprendizaje y enseñanza del cultivo de productos orgánicos, A su vez se pretende sensibilizar a su usuario con el medio ambiente y la relación estrecha que tiene con la gastronomía.

Teniendo en cuenta que la base de la gastronomía es la agricultura, es así que el concepto del proyecto se organiza en base a la producción de alimentos orgánicos conteniendo un sistema de cultivo hidropónico. Obteniendo áreas verdes a nivel horizontal y vertical.

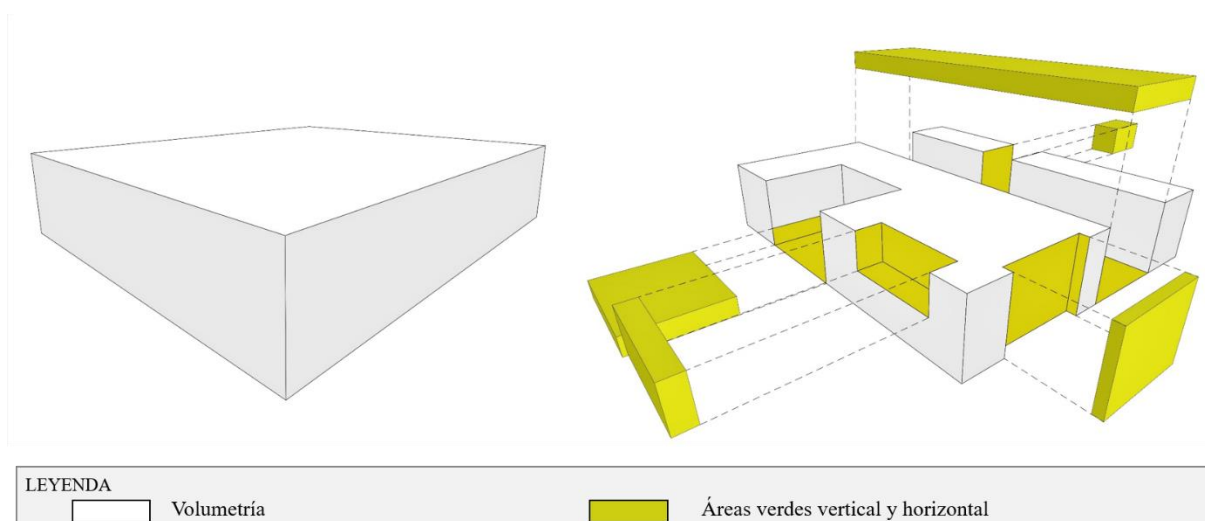


Figura 99 Esquema del Concepto Arquitectónico. Elaboración Propia.

5.3.3. El Partido.

La volumetría se emplaza en el terreno de acuerdo a su forma, y volcando todas sus actividades principales hacia un patio central, el cual contendrá actividades importantes referidas a la gastronomía.

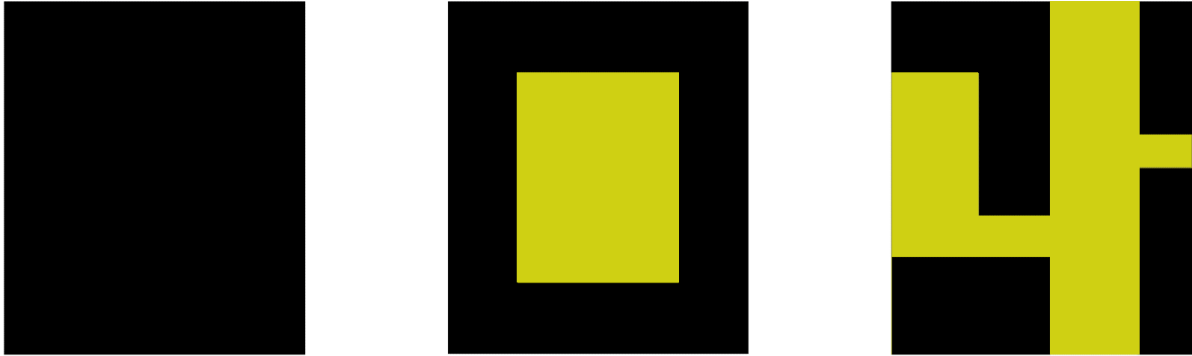


Figura 100 Esquema Partido Conjunto. Elaboración Propia.

Se dará la sustracción de la volumetría para incorporar áreas públicas, de las cuales tendrán un sistema de sucesión de plazas internas para cada actividad, se dotará de áreas de producción de alimentos orgánicos y áreas verdes en ellas. A su vez se contará con terrazas verdes y espacios comunes en los diferentes niveles para dar visuales hacia estas plazas internas.

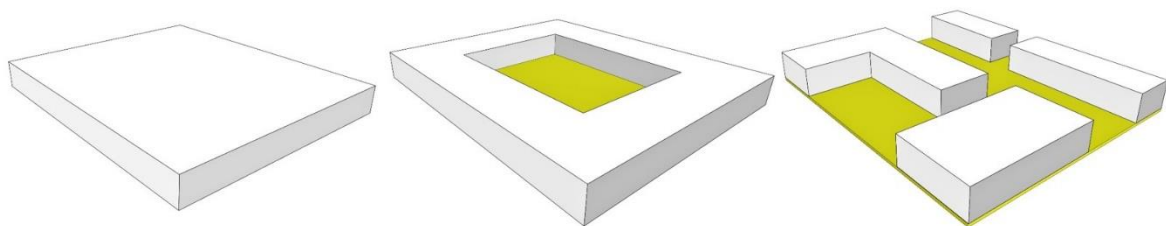


Figura 101 Esquema Partido Conjunto. Elaboración Propia.

Para el área de capacitación se dio a través de dos atrios centrales en donde los talleres y aulas gastronómicas giran alrededor de estos, obteniendo visuales tanto externas desde atrio como hacia las aulas.

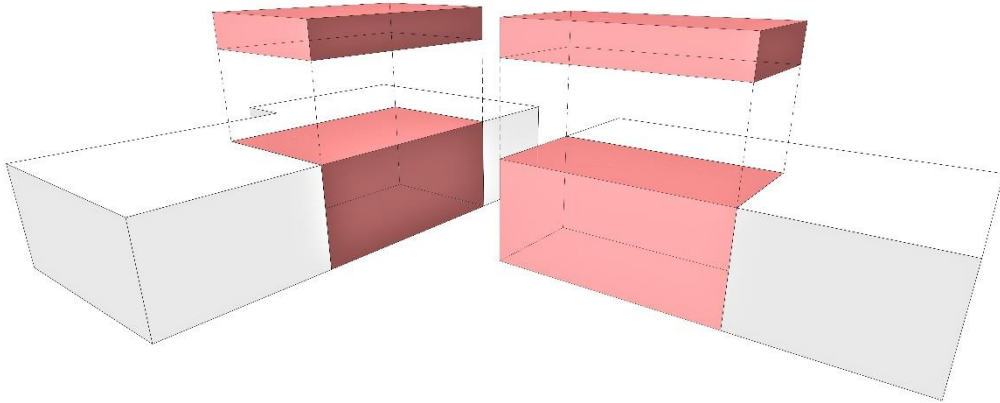


Figura 102 Esquema Partido Zona de Capacitación. Elaboración Propia.

En la zona de difusión se plantea en el primer nivel un área libre para visuales con espacios abiertos y vidriados para vistas internas y externas.

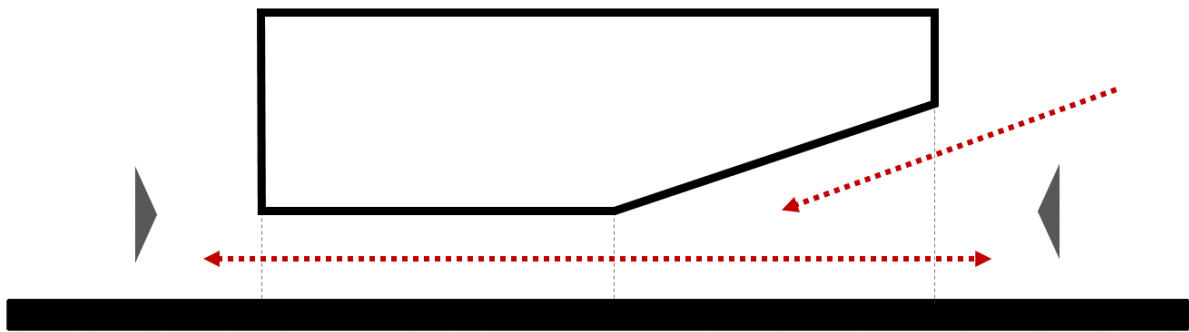


Figura 103 Esquema Partido Zona de Difusión. Elaboración Propia.

Para la zona de comensales se divide en dos espacios importantes, el primero para el restaurante escuela y un restaurante picantería, los cuales tendrán espacios de doble altura, con visuales internas y externas.

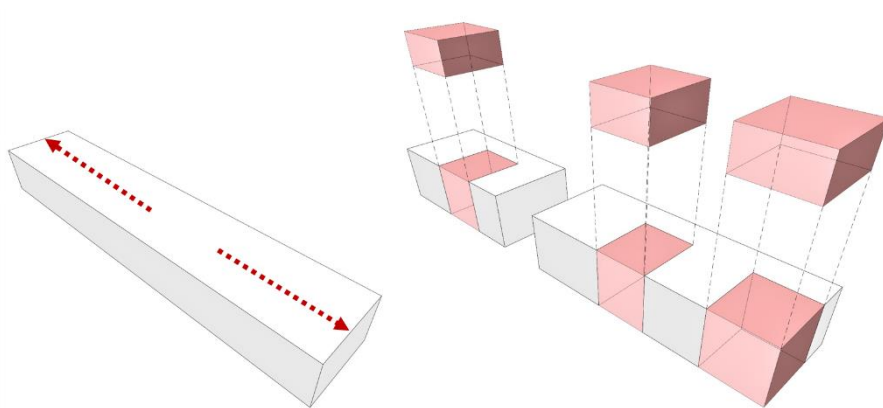


Figura 104 Esquema Partido de Zona de Comensales. Elaboración Propia.

5.4. Análisis de los Sistemas – Proyecto Arquitectónico.

5.4.1. Sistema de las Actividades.

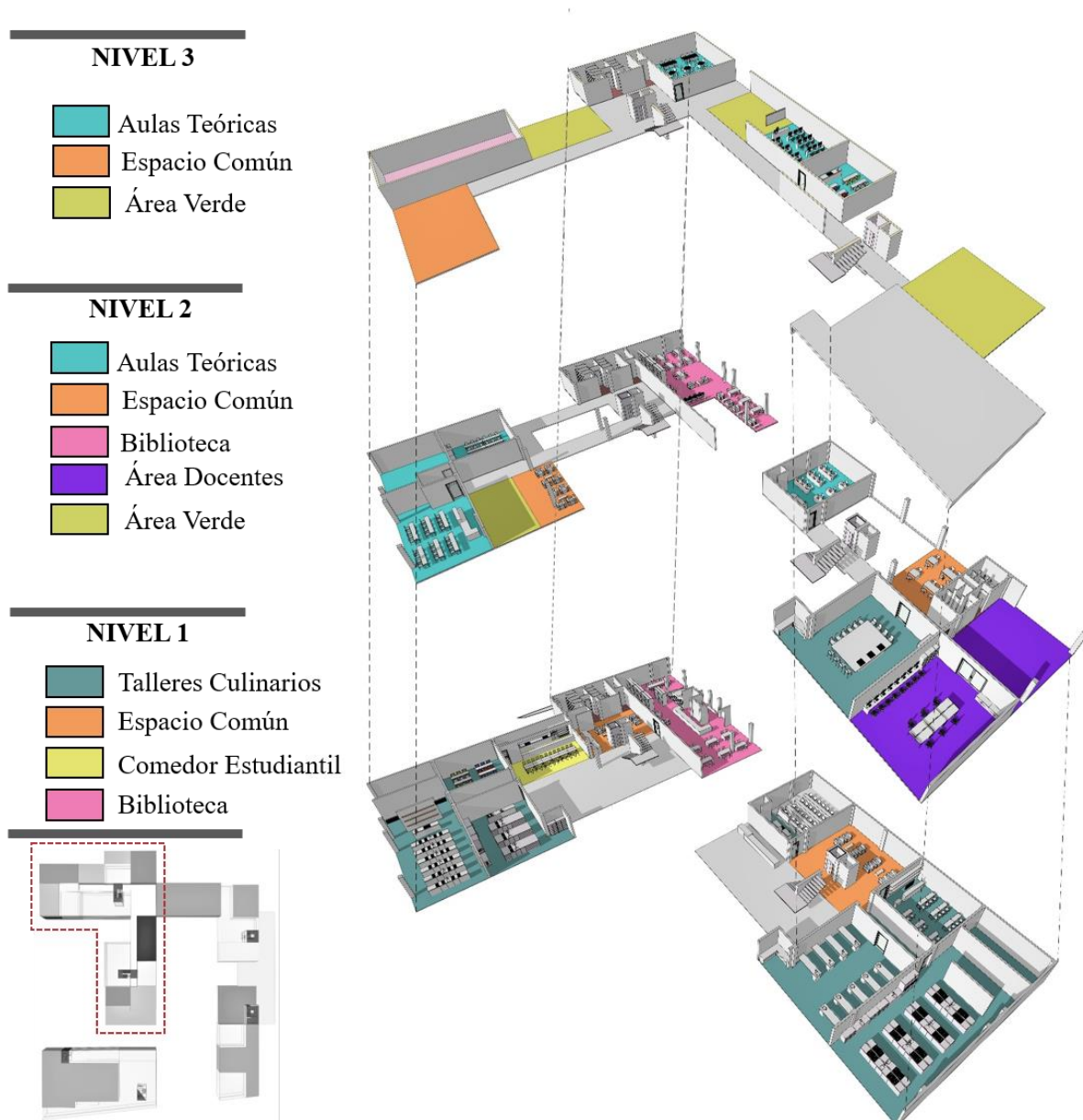


Figura 105 Sistema de Actividades Zona de Capacitación.

La Zona de Capacitación contiene tres niveles. En el primer nivel se encuentra como actividad predominante los talleres culinarios, los cuales tendrán visuales hacia el exterior, en donde el público en general podrá observar desde una plaza estudiantil las actividades de los estudiantes dentro del edificio. Para los estudiantes se tendrá espacios en común donde podrán

realizar actividades de ocio o trabajos grupales y un comedor estudiantil de doble altura, a su vez se contará con una biblioteca con ingreso independiente desde el atrio central.

Los talleres culinarios cuentan con ingreso desde el atrio central de triple altura otorgándoles visuales y conectando todas las actividades.

En el segundo nivel se encuentran como actividad predominante aulas teóricas y talleres culinarios, contando con un taller participativo en el cual se podrá contar con la presencia de alumnos, docentes y público en general, seguido del segundo nivel de la biblioteca, este nivel también contará con espacios comunes para trabajo en grupo y con áreas verdes de doble altura. Finalmente se pretende dotar de un área para docentes este contará con una terraza techada de doble altura, una sala de profesores y su núcleo de servicios para docentes.

El tercer nivel cuenta con un taller culinario y aulas teóricas, para los alumnos y docentes se cuenta con un área de ocio (gimnasio) con una plaza techada y con espacios verdes.

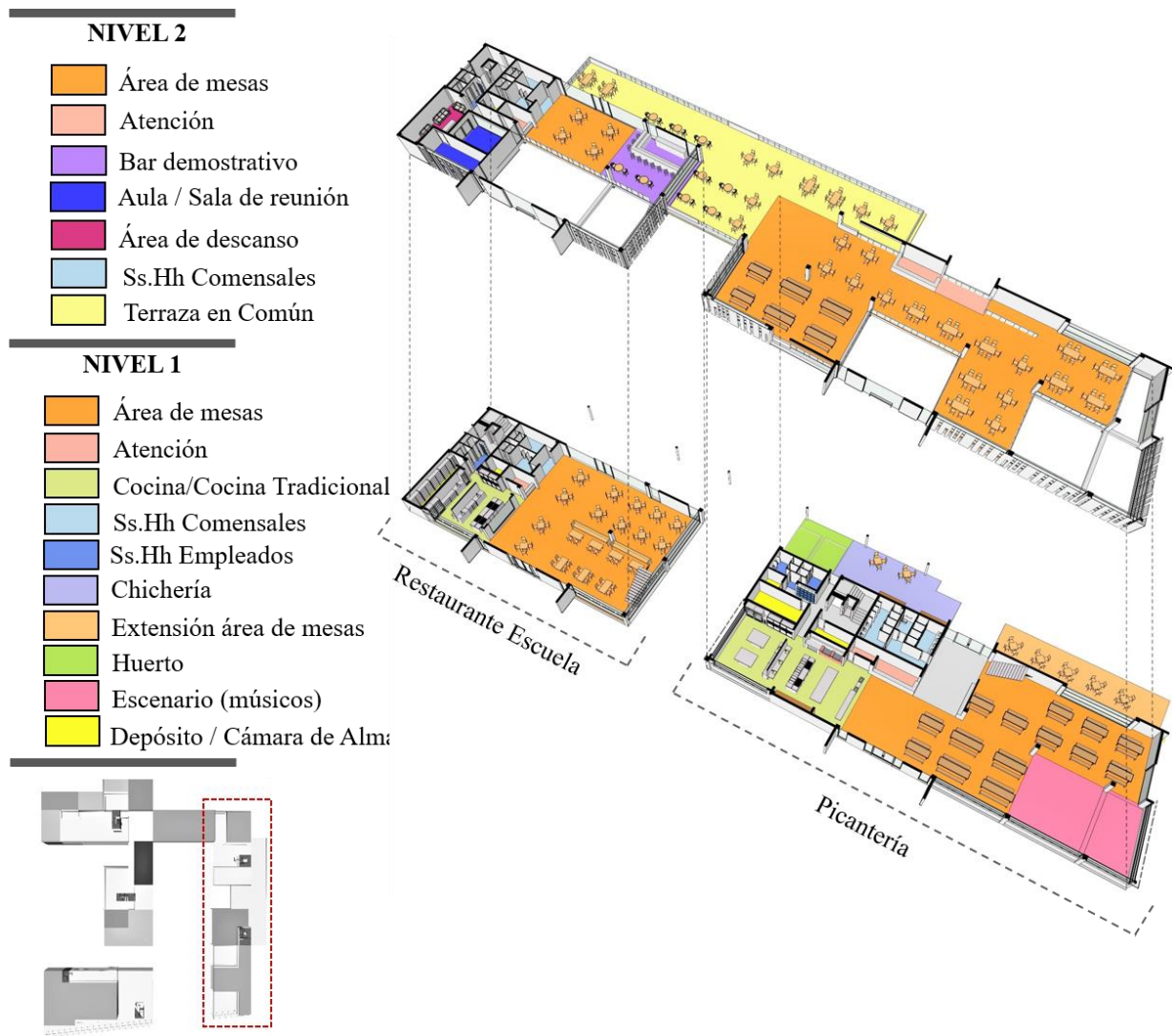


Figura 106 Sistema de Actividades de Zona de Restaurantes. Elaboración Propia.

En la zona de restaurantes, se emplaza un restaurante escuela y una picantería, para ambos consta de ingresos de doble altura comunicados directamente por una feria gastronómica, dando fluidez a los comensales, en el primer nivel para el restaurante escuela consta de una cocina abierta hacia los comensales para que los mismos tenga conocimiento de la práctica de alumnos y docentes, se cuenta con servicios higiénicos para trabajadores y comensales, en el segundo nivel cuenta con un bar demostrativo dirigido por alumnos, un aula y sala de reuniones y área de mesas. El primer nivel de la picantería consta de una cocina tradicional equipada con horno a leña, batan, etc. dirigido y abierta al comensal y una cocina común, seguido de un área de mesas tradicionales que comparte espacio con un escenario para músicos y espacio para baile, además de contar con servicios higiénicos tanto para trabajadores como para comensales,

en su segundo nivel consta de área de mesas y una terraza común que comparte con el restaurante escuela.

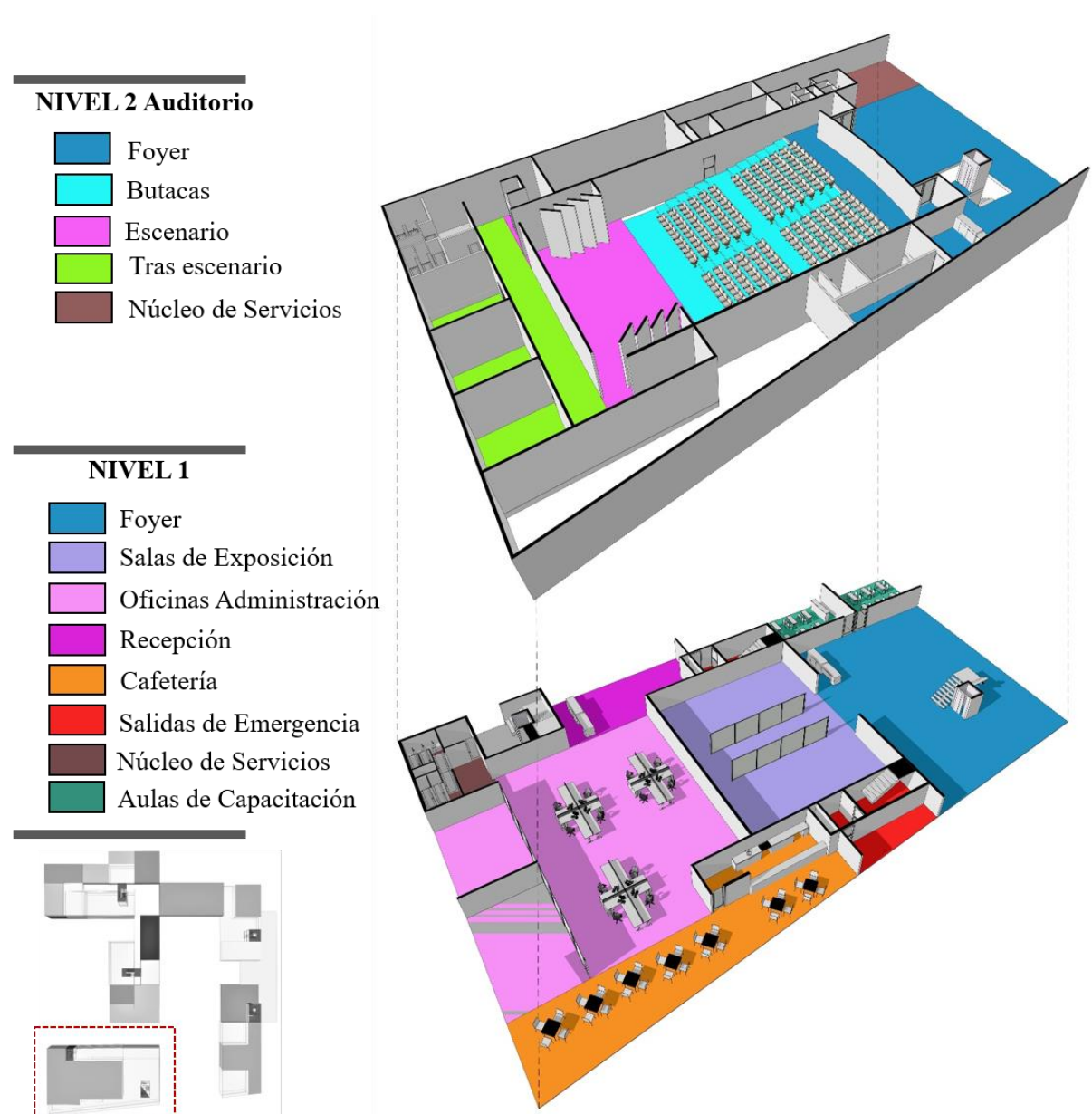


Figura 107 Sistema de Actividades Zona de Difusión. Elaboración Propia.

Para la zona de difusión en el primer nivel se emplaza un área de ingreso amplio y de doble altura, con fluidez y visuales desde el exterior, con la finalidad de su integración desde la plaza de ingreso de todo el conjunto, seguido de salas de exposición para la difusión de la gastronomía arequipeña, teniendo una circulación fluida y con espacios sin muros, se contara con 2 aulas de capacitación para la población en general entre niños y adultos para el

aprendizaje simultaneo de la gastronomía arequipeña, la utilización y consumo de alimentos orgánicos y la difusión de los mismos.

También se dispone de un área administrativa, con espacios para oficinas y un área de descanso para los empleados con una recepción independiente y sala de espera de doble altura. Dando hacia la avenida se dispone de una cafetería de doble altura dando visuales y fluidez hacia el exterior y aislando la zona de trabajo de la administración.

El segundo nivel, se encuentra el auditorio contando con dos núcleos de servicios uno para el público y otro para los empleados e invitados, el auditorio contara además de dos salidas laterales y escaleras de emergencia, teniendo salidas hacia espacios públicos abiertos.

5.4.2. Sistema de Circulaciones.

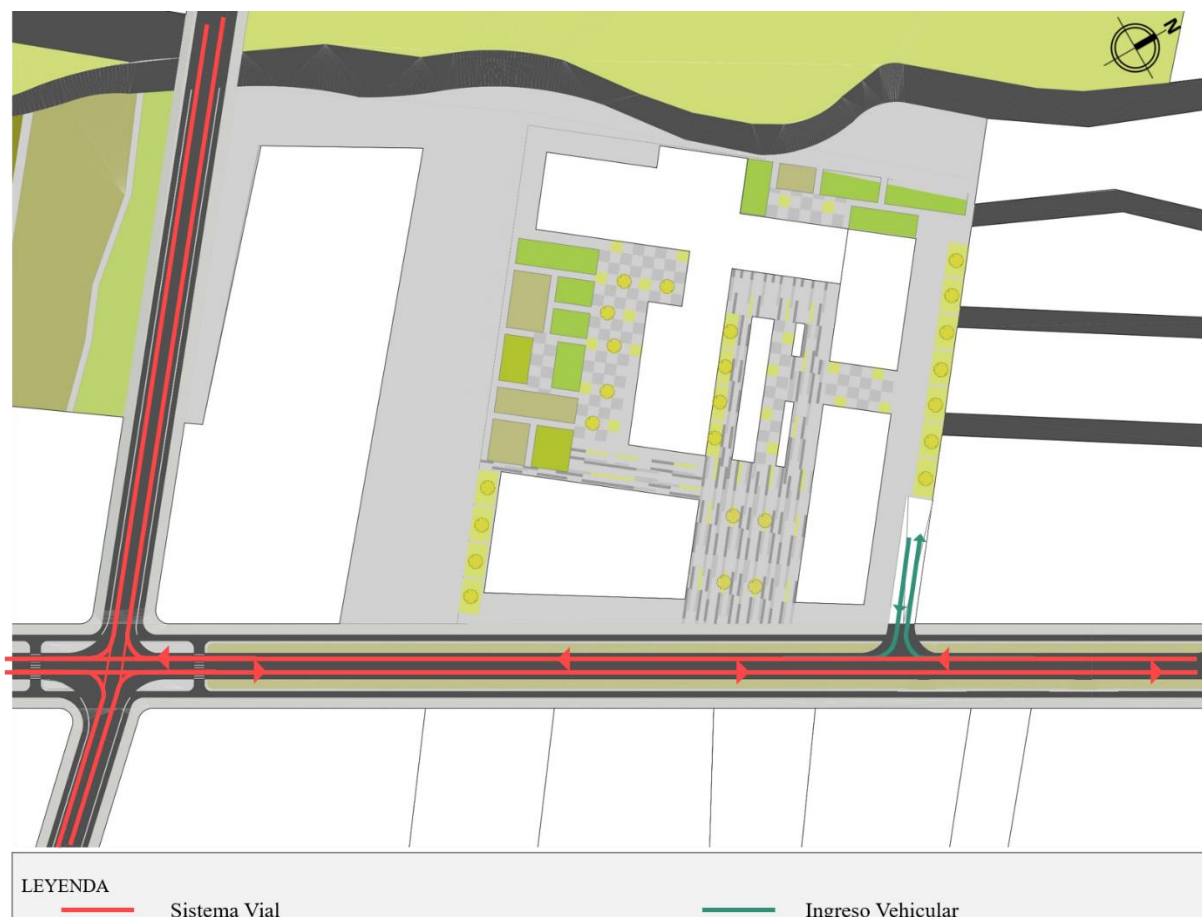


Figura 108 Sistema de Circulación del Conjunto. Elaboración Propia.

El acceso principal vehicular (Figura 108) al conjunto se da a través de la Av. Arancota, (Figura 108) vía de doble sentido teniendo como destino un estacionamiento en el sótano del conjunto, otra vía cercana de doble sentido es la propuesta de la nueva vía que conecta la Calle Marcarani con la Av. Paisajista.

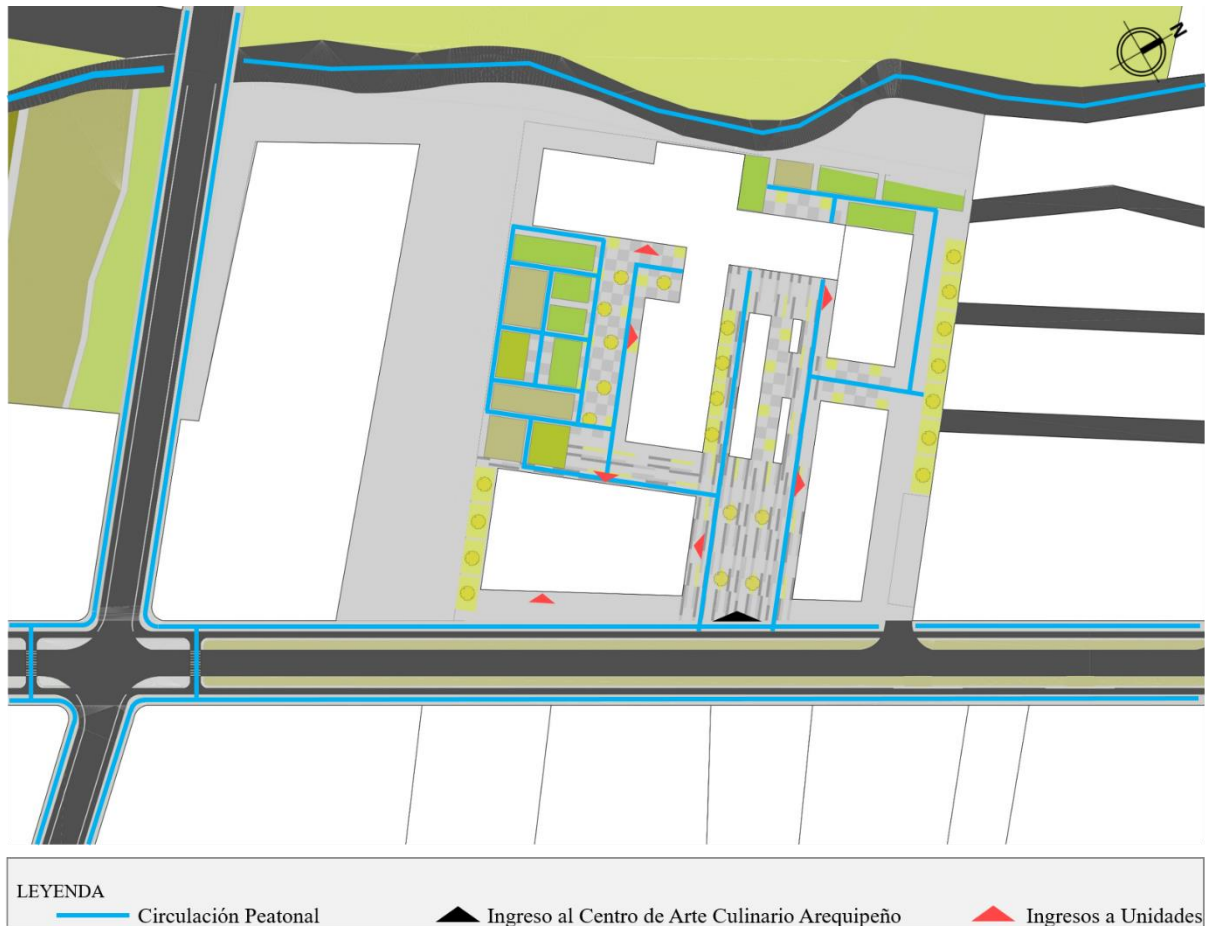


Figura 109 Sistema de Circulación Peatonal del Conjunto. Elaboración Propia.

La circulación peatonal consta de un ingreso principal, el cual lleva a todas las unidades del conjunto, a su vez el área de producción agrícola también consta de un circuito peatonal, teniendo como finalidad la integración y la accesibilidad del usuario a todas las unidades.

El ingreso y acceso peatonal hacia las unidades del conjunto se dan mediante diversas plazas. Contando con un ingreso principal mediante una plaza de acceso y plaza principal conteniendo el flujo peatonal que accede al conjunto, este distribuye mediante plazas a las diversas actividades, teniendo dos accesos principales a la escuela culinaria mediante la plaza

estudiantil, accesos individuales a cada uno de los restaurantes mediante la feria gastronómica y un acceso principal a la zona de difusión.

El conjunto cuenta con un sótano de estacionamiento (Figura 110) con una capacidad para 150 vehículos, contando además con zonas para estacionar bicicletas, 6 estacionamientos para discapacitados y dos aparcamientos para vehículos de carga para cada restaurante.

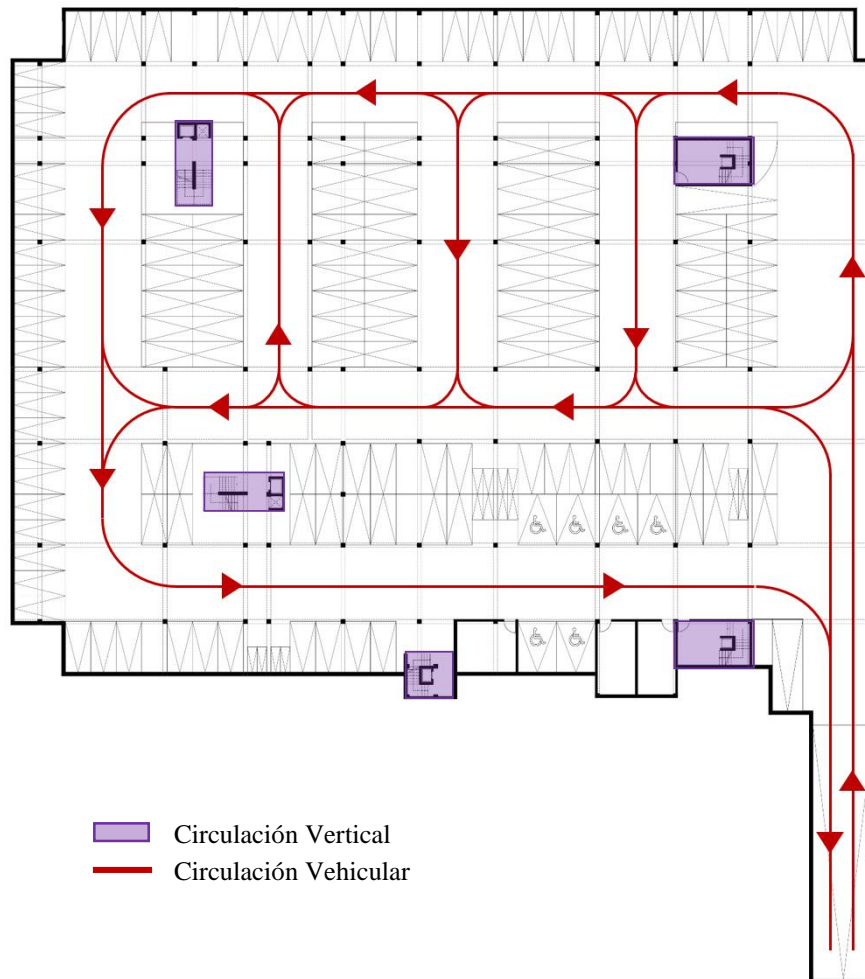


Figura 110 Esquema de Circulación de Estacionamiento. Elaboración Propia

Se cuenta con una circulación vertical totalmente pública con acceso directo hacia una plaza, dos circulaciones de servicios para empleados e ingreso de alimentos hacia el restaurante escuela y restaurante picantería, y dos para alumnos y docentes con acceso a la escuela culinaria (Figura 111).

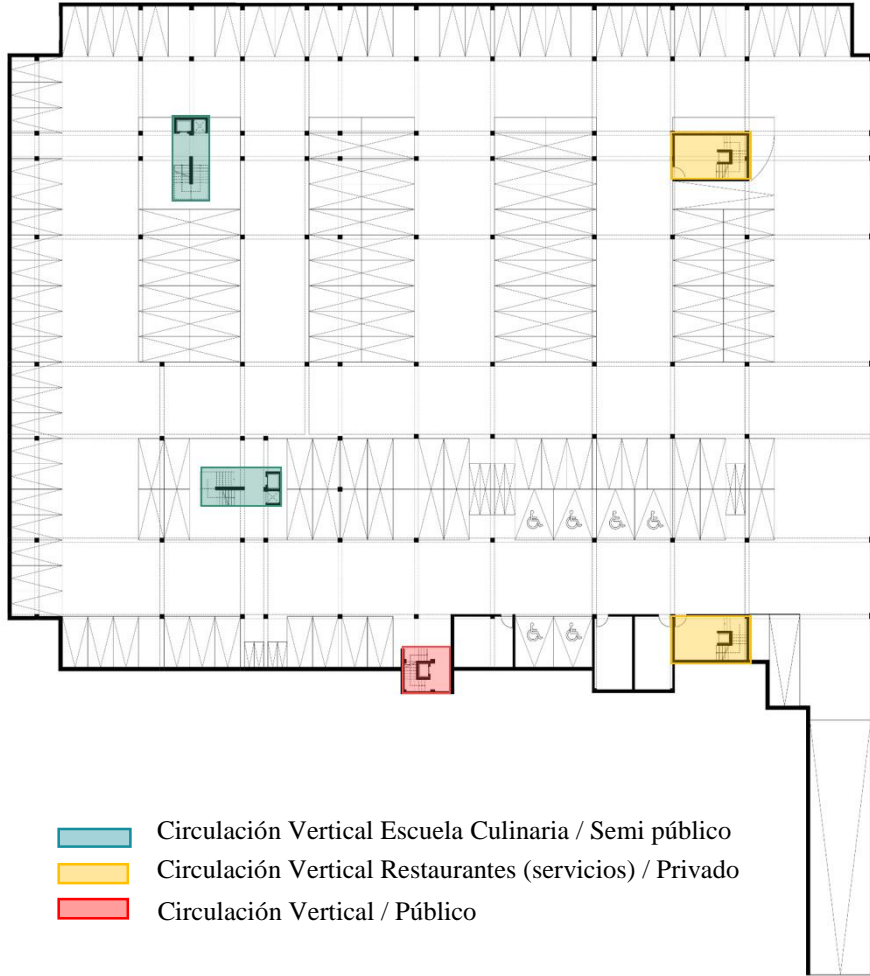


Figura 111 Esquema de Circulación Vertical de Estacionamiento. Elaboración Propia.

5.4.3. Sistema de Formal.

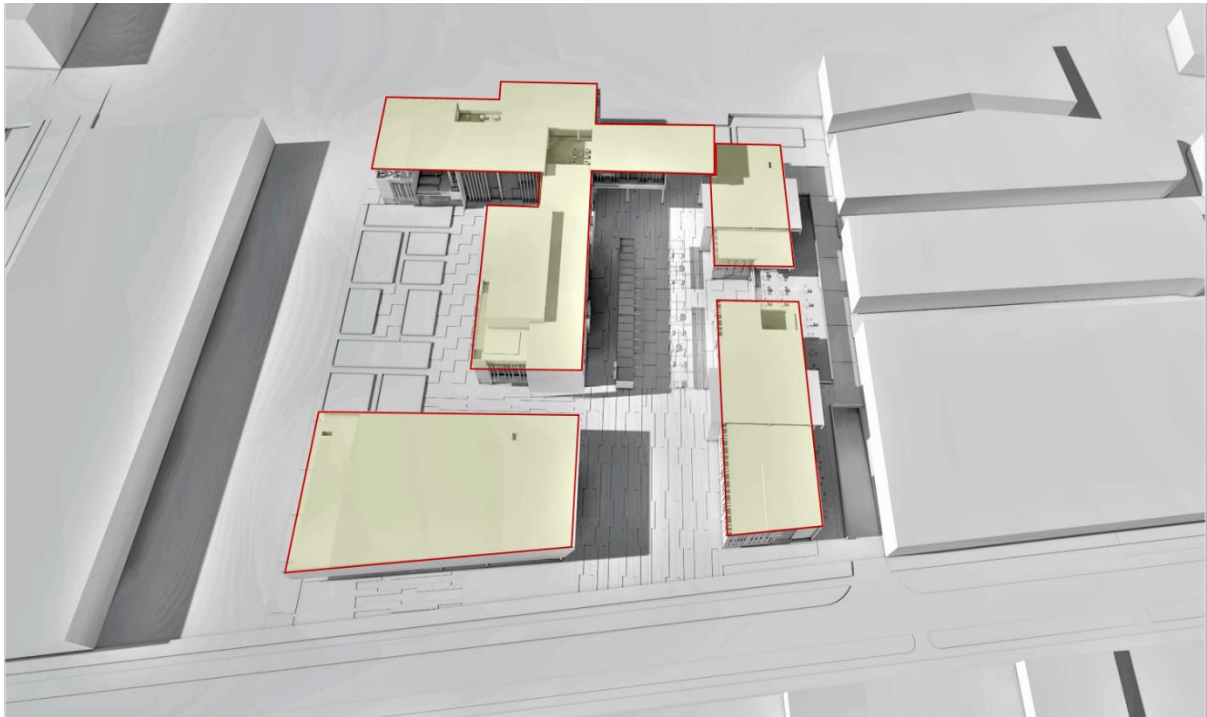


Figura 112 Volumetría del Proyecto Arquitectónico. Elaboración Propia.

Se propone una volumetría pura (Figura 112), de entre dos a tres pisos, para las actividades principales como en la Escuela Culinaria y la Zona de Restaurantes se conectarán mediante volúmenes para tener continuidad volumétrica, a su vez se entrelazan mediante cominerías y espacios públicos.

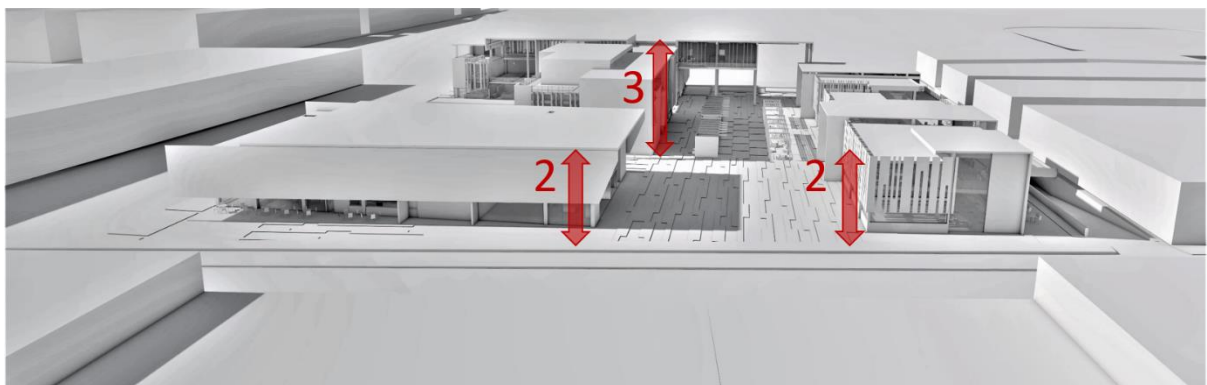


Figura 113 Altura de Volumetría del Proyecto. Elaboración Propia.

Para la altura de la volumetría del proyecto (Figura 113), se tomó en cuenta la altura de las edificaciones existentes a lo largo de la avenida Arancota, con el fin de no agredir el perfil urbano existente. Dotándolo de volúmenes de dos y tres niveles.

Para el primer nivel de la escuela se encuentran actividades visibles y dirigidos hacia el público en general como los talleres gastronómicos, con el fin de involucrarlos y ser parte de esta actividad.

5.4.4. Sistema de Espacial.



Figura 114 Sistema Espacial, Primer Nivel. Elaboración Propia.

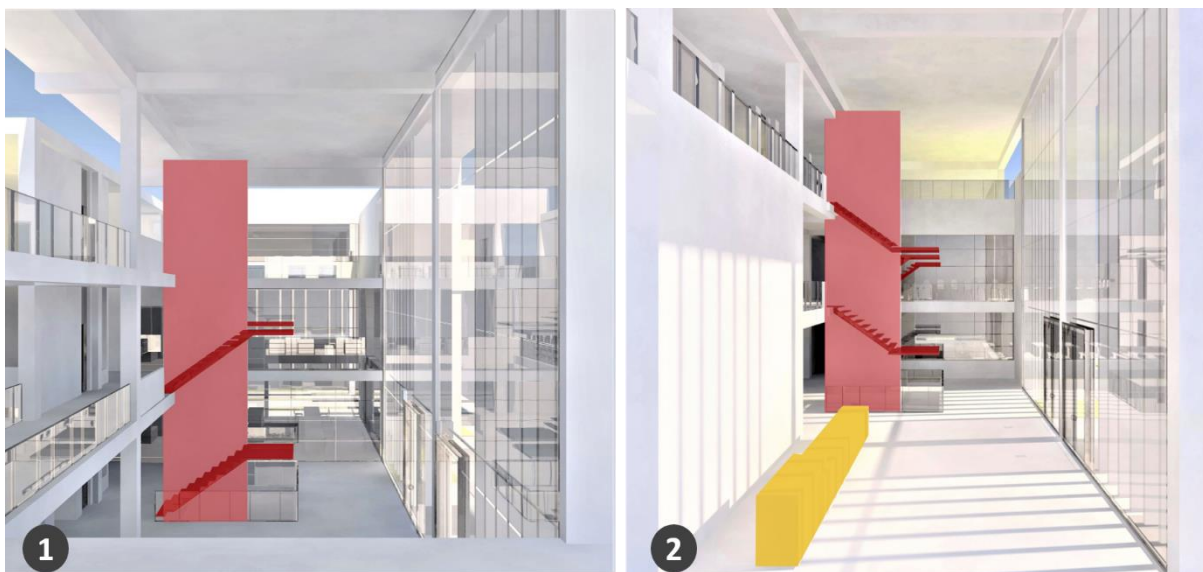


Figura 115 Perspectivas del Sistema espacial (Espacios Principales). Elaboración Propia.

En los principales espacios se les da dobles y triples alturas, consiguiendo mayor jerarquía a espacios de socialización. Para la Zona Formativa se da jerarquía al ingreso con una triple altura contando con una escalera abierta, el cual distribuye a aulas, talleres y demás espacios

de la escuela. Los talleres tienen visuales tanto exteriores con interiores hacia este espacio de triple altura.



Figura 116 Sistema Espacial. Primer Nivel. Elaboración Propia.



Figura 117 Perspectivas del Sistema espacial (Espacios Principales). Elaboración Propia.

Uno de los espacios principales de la Zona Formativa es la biblioteca, la cual cuenta con una zona de lectura de doble altura, contando con visuales desde el segundo nivel, hacia el atrio central y hacia el exterior con áreas verdes. Generando un espacio rico en visuales tanto interiores como exteriores.

Parte de la doble altura consta también del área de recepción y atención al alumno, contando con control visual hacia estos espacios.



Figura 118 Sistema Espacial. Primer Nivel y Segundo Nivel. Elaboración Propia.

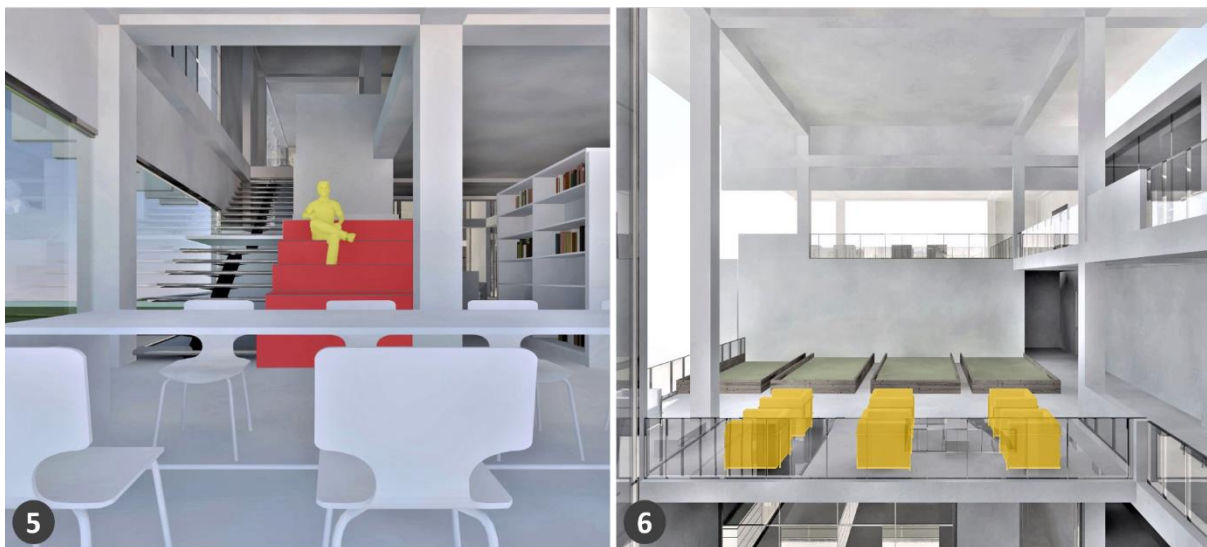


Figura 119 Perspectivas del Sistema espacial (Espacios Principales). Elaboración Propia.

La biblioteca cuenta con diversos espacios de lectura a nivel piso y una zona de lectura escalonado (Figura 119) - 5, donde alumnos podrán realizar actividades con ruido moderado, teniendo visuales hacia las zonas de lectura y estantería de libros.

La zona formativa cuenta con espacios de trabajo grupal y esparcimiento (Figura 119) – 6 para alumnos, siendo estos de doble altura, contando con áreas verdes y áreas de producción, contando con visuales hacia la plaza estudiantil y hacia el atrio de triple altura.



Figura 120 Sistema Espacial. Primer y Segundo Nivel. Elaboración Propia.



Figura 121 Perspectivas del Sistema espacial (Espacios Principales). Elaboración Propia.

Los talleres culinarios cuentan con visuales exteriores y hacia espacios interiores, el taller de demostración culinaria (Figura 121) – 7, se implantó mediante un ambiente escalonado para contar con mejores visuales desde los asientos posteriores hacia el espacio de demostración de cocina.

Otro de los espacios importantes es un ambiente dedicado para los docentes, un espacio de socialización y descanso de doble altura contando con visuales hacia la plaza central, la feria gastronómica y hacia el salón de docentes.



Figura 122 Sistema Espacial Primer nivel. Elaboración Propia.

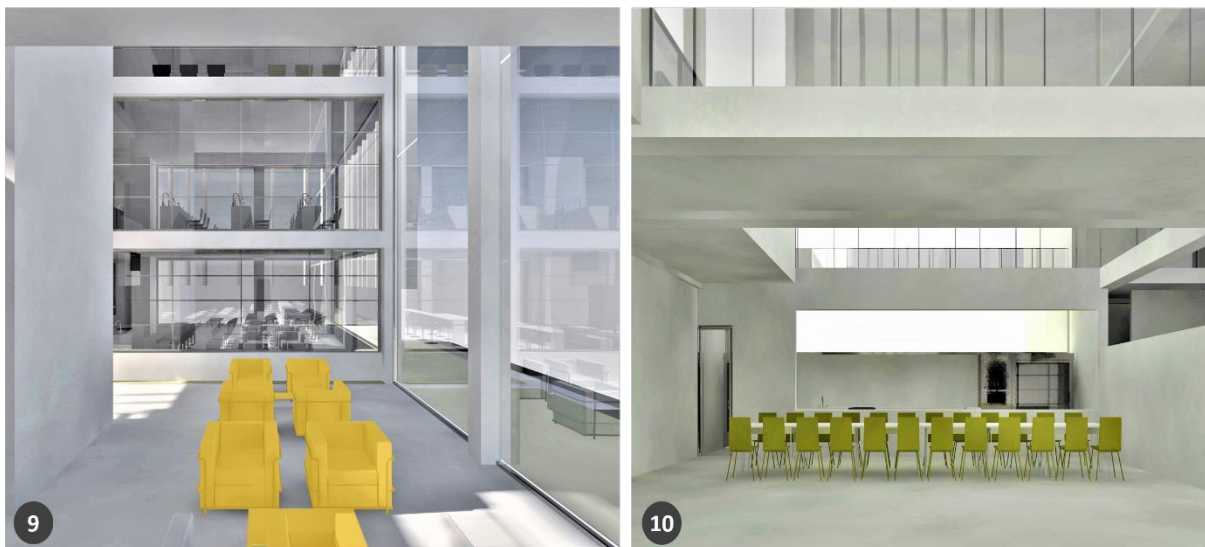


Figura 123 Perspectiva del Sistema Espacial (Espacios Principales). Elaboración Propia

Espacio de trabajo y esparcimiento (Figura 123) – 9, de triple altura, con visuales hacia la feria gastronómica y plaza central, además de tener visuales hacia los talleres y aulas de capacitación en los tres niveles de la zona formativa.

A su vez para el comedor estudiantil, la zona de mesas (Figura 123) – 10, tendrá una doble altura con visuales hacia el exterior y espacios de trabajo.

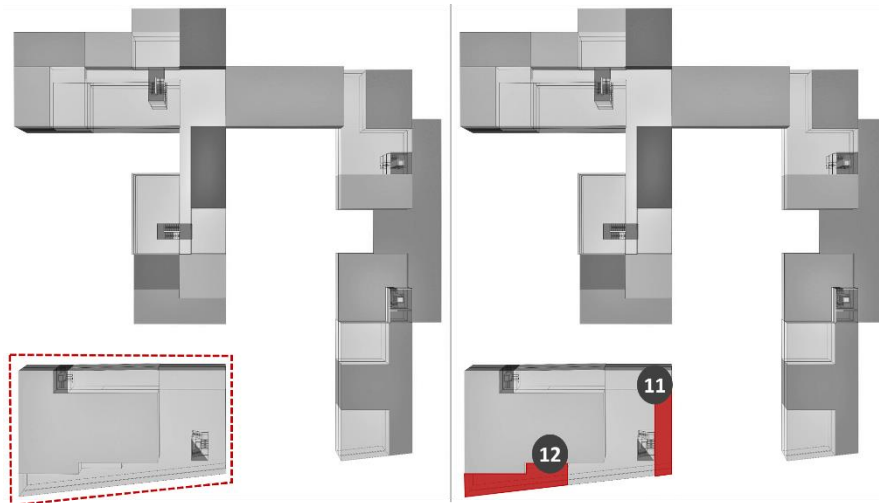


Figura 124 Sistema Espacial. Primer Nivel. Elaboración Propia.

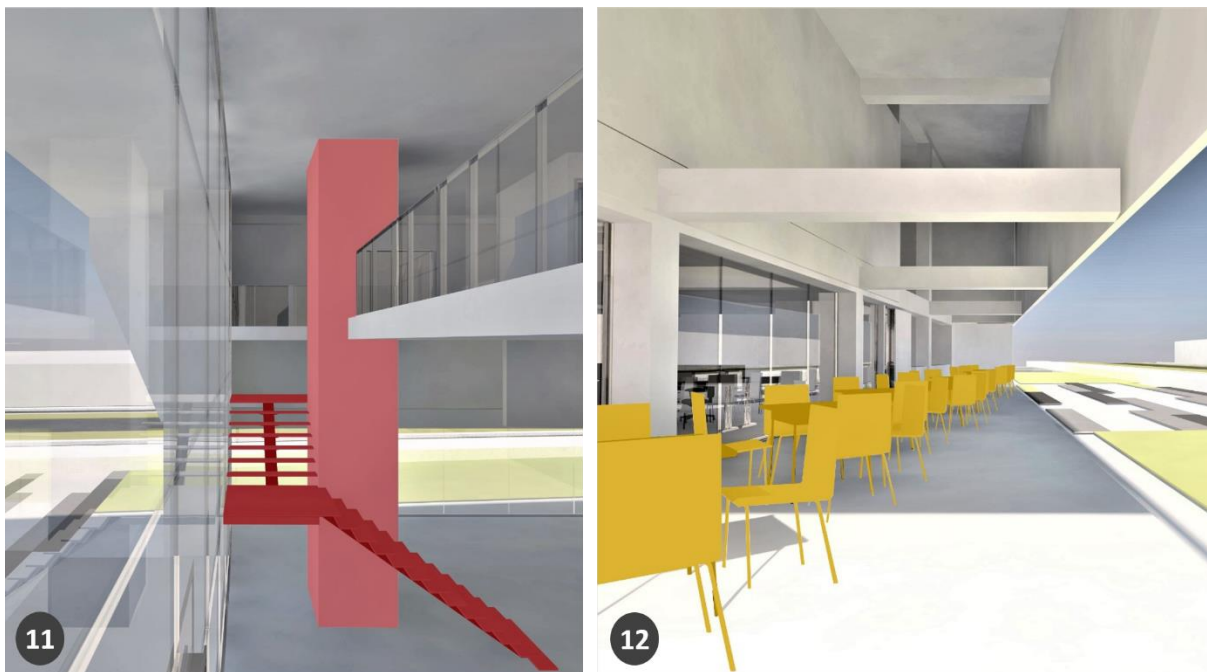


Figura 125 Perspectiva del Sistema Espacial (Espacios Principales). Elaboración Propia.

Para zona de difusión y administrativa, (Figura 125) – 10, se dotó de un ingreso de doble altura conteniendo la circulación vertical abierta, la cual distribuye hacia el auditorio salas de exposición y aulas de capacitación, además de tener visuales hacia la plaza de acceso y áreas verdes.

Además de dotar de una cafetería para esta zona (Figura 125) - 11, la cual consta de un área de mesas abierta al exterior de doble altura, teniendo visuales hacia áreas verdes y la avenida Arancota.

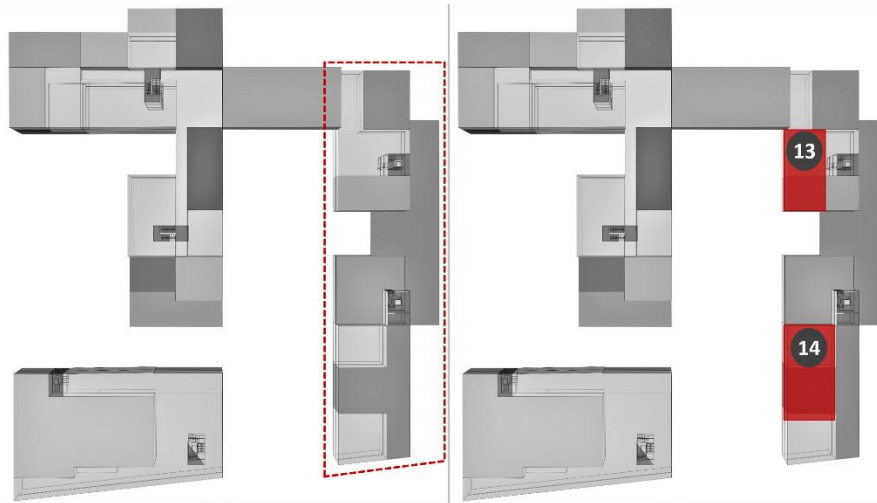


Figura 126 Sistema Espacial. Primer Nivel. Elaboración Propia.

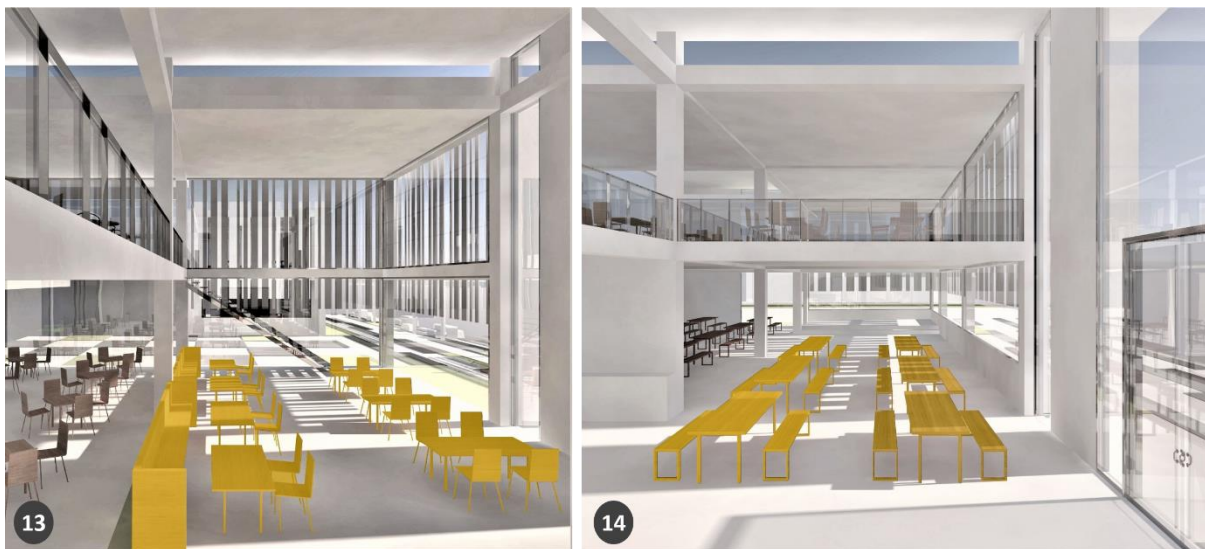


Figura 127 Perspectiva del Sistema Espacial (Espacios Principales). Elaboración Propia.

La zona de restaurante cuenta con el Restaurante Escuela en el cual se proyectó un espacio de doble altura (Figura 127) - 12, jerarquizando el ingreso desde la feria gastronómica, teniéndola como principal visual exterior para el comensal y a su vez contiene el área de mesas, en donde en el segundo nivel tendrá el control de las visuales hacia el área de mesas del primer nivel y la circulación directa desde el exterior hacia este espacio.

Para el segundo ambiente de esta zona; La Picantería, cuenta con un área de mesas tradicionales, un escenario para músicos y pista de baile de doble altura (Figura 127) – 13, jerarquizando a su vez el ingreso principal hacia la picantería desde la plaza central, y contando

con visuales hacia esta plaza y la Avenida Arancota. De este el segundo nivel tendrá un control visual hacia el primer nivel y visualizar hacia el escenario.

5.4.5. Sistema de Áreas Verdes.



Figura 128 Sistema de Áreas Verdes, Disposición espacio verde y Productivo. Elaboración Propia.

El área verde del Centro de Arte Culinario Arequipeño se diseñó mediante la división de dos sectores, espacios verdes en las diferentes plazas, cominerías o recorridos, que conectan las demás actividades tanto abiertas como con la edificación del proyecto y dos zonas de producción de alimentos orgánicos, los cuales son espacios abiertos transitables, con estares y espacios de socialización, con la finalidad de congregar a la mayor cantidad de usuarios y aumentar el tiempo de permanencia.

5.4.5.1. Espacios de Calidad para la Producción de Alimentos Orgánicos Nativos Sur-Andinos.



Figura 129 Sistema de Áreas Verdes, Disposición espacio Productivo. Elaboración Propia.

La zona de producción, cumple el rol tanto productivo como educativo, además de contar con huertos en la que se cultivan alimentos orgánicos oriundos del sector, donde alumnos podrán ver de cerca el cultivo y la cosecha de estos alimentos, teniendo además como espectador a los usuarios del Centro de Arte Culinario Arequipeño.

Con el fin de contar con diferentes espacios de calidad para la producción, teniendo cultivos en tierra, se contará además con un invernadero el cual cumple el rol de producir cultivo fuera de temporada con el objetivo de controlar la humedad o la temperatura en él, asimismo

permitirá una mayor cantidad de producción y mejoramiento de la calidad del producto, protegiendo el cultivo dentro de la infraestructura.

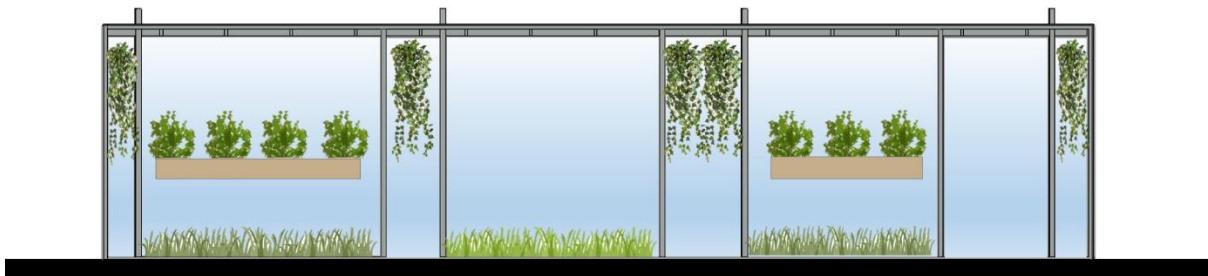


Figura 130 Sección A-A, Invernadero. Elaboración Propia.

Se contará también con huertos hidropónicos verticales, teniendo como resultado cultivos de calidad, optimizando el espacio, agua y nutrientes.



Figura 131 Zona de Producción. Elaboración Propia.

Para la permanencia de los usuarios se proyectan espacios de estancia y contemplación a esta área de producción, además de contar con cominerías y recorridos. Se proyecta espacios de venta de estos productos, para la población del sector teniendo como resultado una unidad económica sostenible.



Figura 132 Perspectiva de Zona de Producción. Elaboración Propia.









Propuesta Principales Productos a Cultivar						
	Nombre Común	Nombre Científico	Descripción	Altura Aproximada	Planta	Imagen Producto
Producto 1	Papa	Solanum Tuberosum	De origen andino, es uno de los principales alimentos en la comida peruana, su valor nutritivo depende de su porcentaje seco, dependiendo de las condiciones climáticas y del cultivo, conteniendo proteínas, minerales y vitamina C. Teniendo gran variedad de papas nativas.	50 cm		
Producto 2	Quinoa	Chenopodium Quinoa	Planta herbácea, cultivada como cereal, conteniendo grasas, carbohidratos y proteínas, consumido principalmente por su semilla comestible.	Entre 1 a 3 m		
Producto 3	Kiwicha	Amaranthus caudatus	Contiene alto valor nutricional, tanto en los granos y sus hojas siendo estas también comestibles.	Entre 2 a 2.50 m		
Producto 4	Tarwi	Lupinus mutabilis	Alimento que proporciona, proporciona energía, conteniendo gran cantidad de proteínas y grasas naturales.	Entre 1.80 a 2 m		

Figura 133 Cuadro de Principales Productos a Cultivar. Elaboración Propia.









Propuesta Productos a Cultivar						
	Nombre Común	Nombre Científico	Descripción	Altura Aproximada	Imagen Planta	Imagen Producto
Producto 5	Rocoto	Capsicum pubescens	Verdura utilizado como condimento picante, base de la gastronomía arequipeña.	Entre 0.60 cm a 1 m		
Producto 6	Ajo	Allium sativum	Es una de las especias más cultivadas y con valor económico a nivel nacional.	30 cm		
Producto 7	Cebolla	Allium Cepa	Uno de los principales alimentos producidos en Arequipa siendo el de mayor utilización en la gastronomía arequipeña.	1 m		
Producto 8	Trigo	Triticum	Uno de los cereales más usados, para Arequipa se usa como base para el tradicional pan de tres puntas.	Entre 0.50 cm a 2 m		

Figura 134 Cuadro de Principales Productos a Cultivar. Elaboración Propia.





Propuesta Productos a Cultivar						
	Nombre Común	Nombre Científico	Descripción	Altura Aproximada	Imagen Planta	Imagen Producto
Producto 9	Zapallo	Cucurbita Máxima	Vegetal que aporta diferentes vitaminas, fósforo, Magnesio, entre otros, presente en la gastronomía arequipeña.	50 cm		
Producto 10	Zanahoria	Daucus carota	Contiene vitamina A, aportando beneficios al consumo y prevención de enfermedades, teniendo diferentes presentaciones en la gastronomía.	Entre 30 a 70 cm		

Figura 135 Cuadro de Principales Productos a Cultivar. Elaboración Propia.

5.4.5.2. Sistema de Riego de Áreas Verdes.



Para el sistema de riego se emplearán los canales existentes, generando un canal lateral para el riego del área de producción de alimentos orgánicos el cual contara con un sistema de riego por surcos y uno por goteo, utilizando directamente el agua de estos canales. Para los espacios verdes en plazas y bordes se empleará el sistema de riego por recirculados, reutilizando las aguas grises del proyecto, además de contar por un sistema de micropaspersores y la utilización de los canales de regadío.

5.5. Imágenes Proyecto 3D.



Figura 136 Perspectiva de Conjunto. Elaboración Propia.



Figura 137 Fachada de Conjunto. Elaboración Propia.



Figura 138 Plaza Gastronómica. Elaboración Propia.



Figura 139 Espacios Abiertos Públicos.



Figura 140 Taller de Cocina. Elaboración Propia.



Figura 141 Taller de Cocina. Elaboración Propia.



Figura 142 Taller Bar Flair. Elaboración Propia.



Figura 143 Taller de Pastelería. Elaboración Propia.



Figura 144 Interior Vestíbulo Escuela de Arte Culinario. Elaboración Propia.

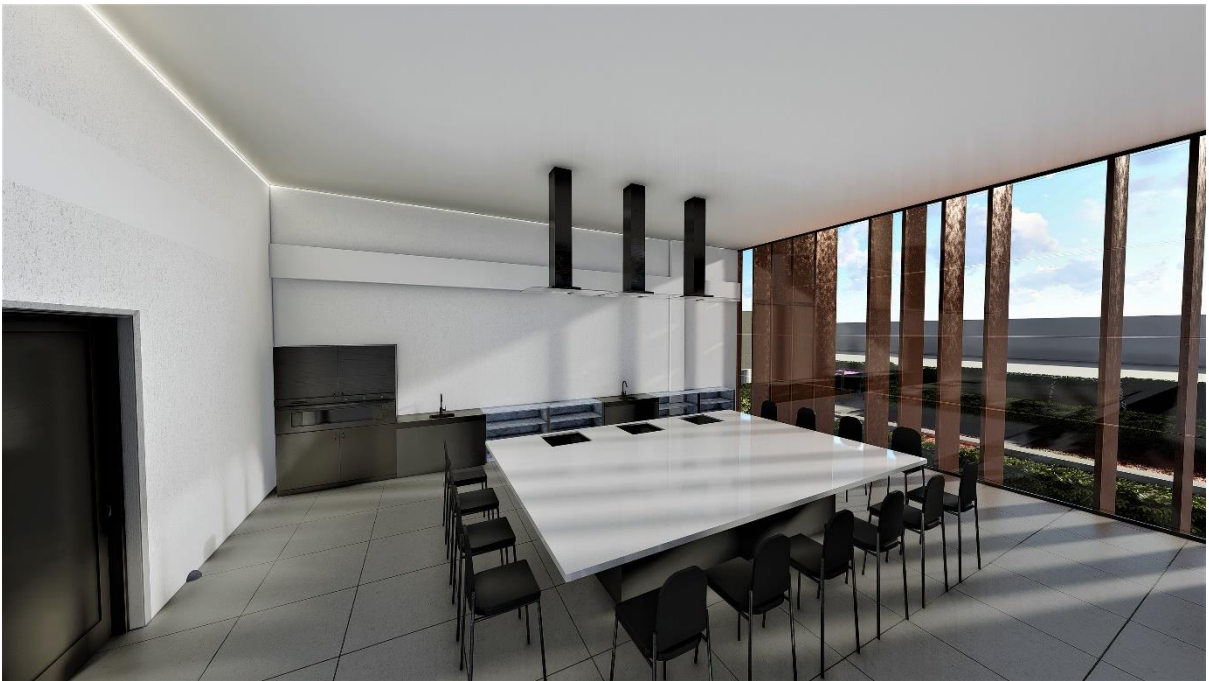


Figura 145 Taller Participativo. Elaboración Propia.



Figura 146 Taller de Cata. Elaboración Propia



Figura 147 Sala de Profesores. Elaboración Propia.



Figura 148 Plaza Estudiantil. Elaboración Propia.



Figura 149 Perspectiva Fachada Escuela de Arte Arequipeño. Elaboración Propia.



Figura 150 Ingreso a Picantería. Elaboración Propia.



Figura 151 Picantería. Elaboración Propia.

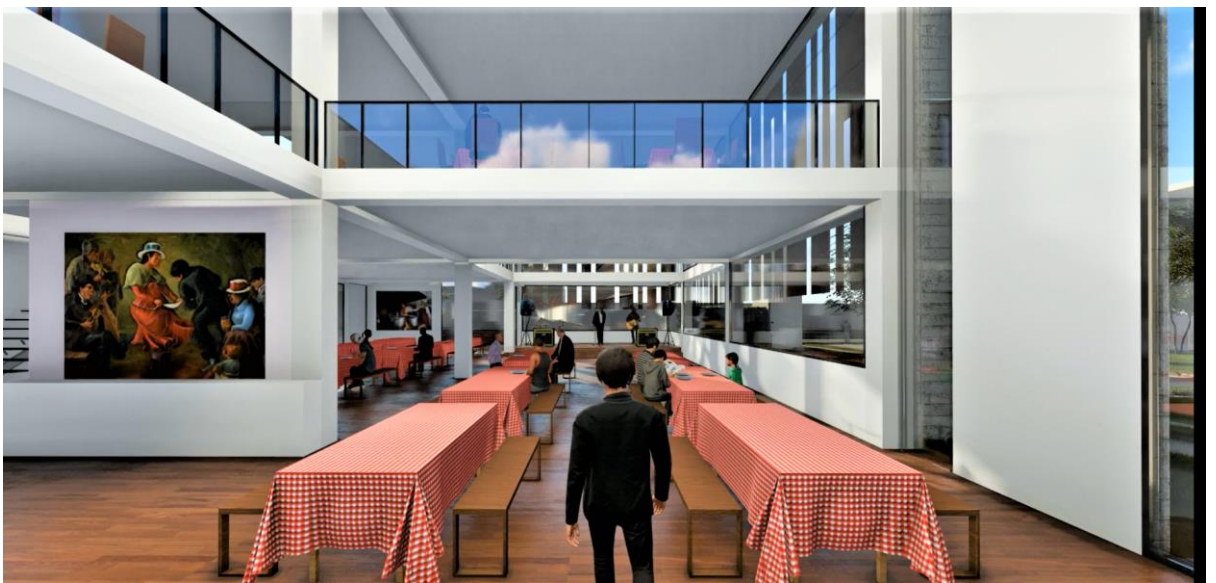


Figura 152 Picantería Doble Altura. Elaboración Propia.



Figura 153 Terraza Común Picantería y Restaurante Escuela. Elaboración Propia.

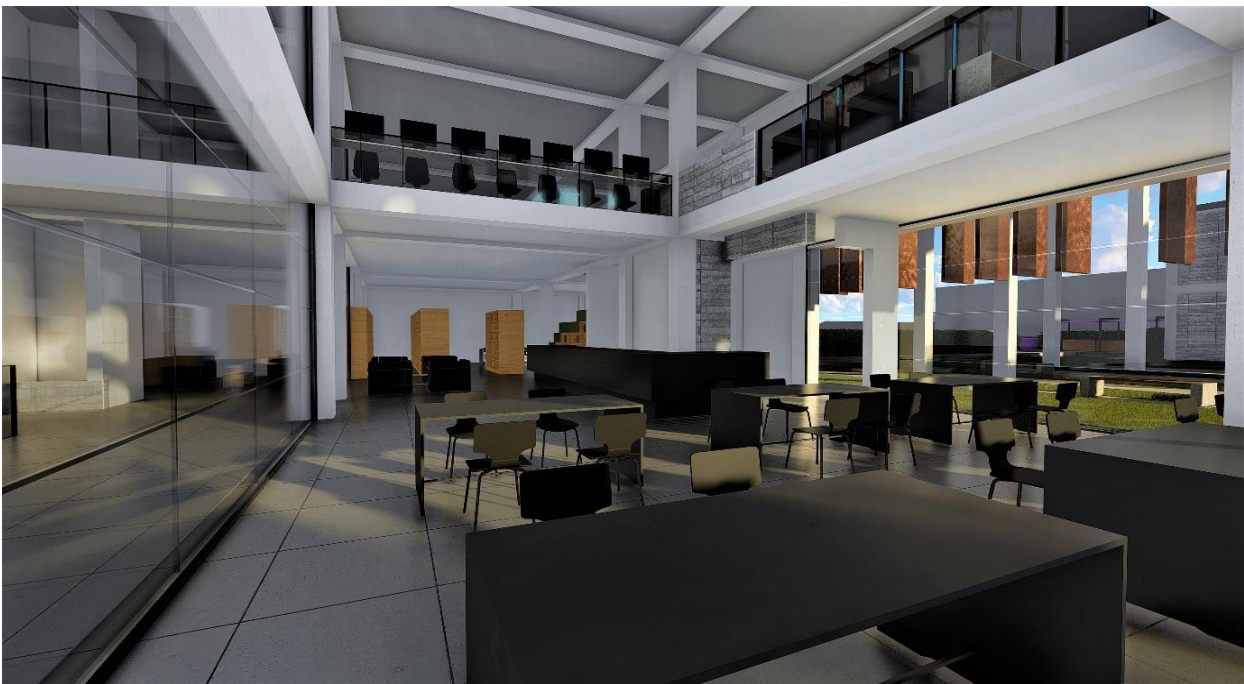


Figura 154 Biblioteca. Elaboración Propia.



Figura 155 Vista Vestíbulo y Comedor Estudiantil.



Figura 156 Aula Teórica de Cocina. Elaboración Propia.



Figura 157 Áreas de Ocio para Alumnos, Gimnasio. Elaboración Propia.



Figura 158 Áreas de Ocio para Alumnos, área de descanso. Elaboración Propia.



Figura 159 Vista Interior de Restaurante Escuela, Doble Altura Conexión Visual Cocina. Elaboración Propia.



Figura 160 Vista Área de Producción de Alimentos Orgánicos. Elaboración Propia.

CAPITULO VI

Criterios Generales para la Evaluación Económico – Financiero del Proyecto

6.1. Análisis Económico del País y del Entorno de la Propuesta Arquitectónica.

6.1.1. Análisis del Mercado.

Cuando se habla de gastronomía, no solo se habla de un platillo culinario, este implica también una relación estrecha con otros factores que generan un incremento en la economía del país, como grandes y pequeñas empresas de diferentes rubros, dentro de estos se encuentra el mercado de utensilios y equipos de cocina, agricultura, pesca, ganadería o mercados de abasto, otorgando trabajo y empleabilidad en estos rubros, hasta la demanda de alquileres o venta de espacios destinados a restaurantes, picanterías, restaurantes campestres entre otros. Es por tal demanda que se incrementa la cantidad de restaurantes, por ende, también se incrementa el interés de capacitar y recibir formación gastronómica a nivel nacional en escuelas culinarias, con el objetivo de surgir como profesional en la gastronomía, es así que se da un aumento significativo de alumnos con miras gastronómicas.

Es de tal modo que se ha generado el emprendimiento de este sector, en el Perú existen restaurantes que surgieron con poco presupuesto y ahora cuentan con cadenas nacionales e internacionales.

El surgimiento de la gastronomía peruana también se vio influenciado económicamente por su reconocimiento internacional, en donde turistas llegan al país no solo por las zonas turísticas

existentes, sino por nuestra gastronomía. Perú es nombrado como mejor destino culinario y Arequipa como Ciudad Creativa en Gastronomía.

Siendo las actividades de restaurantes y turísticas en Arequipa una de las principales en otorgar a la ciudad un porcentaje de crecimiento económico para el desarrollo de la región, además el arequipeño invierte tiempo y dinero en su alimentación fuera de casa, donde a la culinaria arequipeña se le atribuye un factor cultural y de identidad. Debido al boom gastronómico se da el incremento de restaurantes en la ciudad y a nivel nacional.

Las escuelas de gastronomía tienen diferentes costos, por ello se realizará una ponderación de cursos importantes, para tener ingresos referenciales en el proyecto, detallándose en la tabla 36 referentes y por ultimo contando con un estimado de ingresos (tabla 37).

Tabla 36

Mensualidad de Institutos Gastronómico Referentes.

Instituto	Cursos	Costo S/. (mensualidad)
D'Gallia	Cocina	990.00
	Pastelería	790.00
	Bartender	550.00
Esdit	Gastronomía	200.00
	Bartender	120.00
	Pastelería	150.00

Elaboración Propia

Tabla 37

Ponderación de Costo por Curso

Especialidad / Cursos	Mensualidad (S/.)	Número de Alumnos	Total de Ingresos al Mes (S/.) (3 Turnos)
Cocina (2 Talleres)	595.00	20	71,400.00
Repostería	470.00	20	28,200.00
Bar Flair	335.00	20	20,100.00
Bar	335.00	20	20,100.00
Front Office	350.00	20	21,000.00
Cata	450.00	20	27,000.00
Concesionario Comedor			2,800.00
Total Ingreso por Mes			190,600.00

Elaboración Propia

Se realizará el estudio de mercado de dos referentes en relación a alquileres de locales comerciales (tabla 38) referidos al rubro de la gastronomía en la avenida Arancota, teniendo como resultado el precio de alquiler promedio (tabla 39) para el Restaurante Picantería del proyecto.

Tabla 38

Mensualidad en Alquiler de Locales Comerciales en la Av. Arancota.

Descripción	Costo S/. Alquiler por mes
Picantería	
Local Comercial 1	13,000.00
Local Comercial 2	20,000.00
Restaurante	
Local Comercial 3	6,500.00
Local Comercial 4	10,000.00

Elaboración Propia.

Tabla 39

Ponderación de Alquiler por mes, Zona de Comensales.

Descripción	Costo S/. Alquiler por mes
Picantería	16,500.00
Restaurante Escuela	8,250.00
Total de Ingreso por Mes	24,750.00

Elaboración Propia.

En cuanto a los ingresos, que se generarán en la feria gastronómica y espacios de difusión, estos serán mediante alquiler por mes.

Tabla 40

Ponderación de Alquiler de Módulos en Feria Gastronómica.

Descripción	Costo S/. Alquiler por mes
Feria Gastronómica	
8 Módulos de Venta	1,500.00
Total de Ingreso por Mes	12,00.00

Elaboración Propia.

Se tomará en cuenta, el costo de alquiler de dos auditorios referentes (tabla 41), teniendo como resultado el precio de alquiler estimado (tabla 42) para el auditorio en la zona de difusión.

Tabla 41

Referentes de Costo de Alquiler de Auditorios

Descripción	Capacidad	Costo por Hora (S/.)	15 Días al Mes (S/.)
Colegio de Ingenieros del Perú Arequipa	400 personas	540.00	8,100.00
Colegio de Arquitectos del Perú Lima	165 personas	2124.00	31,860.00

Elaboración Propia

Tabla 42

Ponderación de Costo de Alquiler de Auditorio

Descripción	Capacidad	Costo por Hora (S/.)	15 Días al Mes (S/.)
Auditorio (Zona de Difusión) Proyecto	247 personas	1,332.00	19,980.00
Concesionario Cafetería			2,800.00
Total Ingreso por Mes			22,780.00

Elaboración Propia

Tabla 43

Ponderación de Alquiler de Espacios de Difusión

Descripción	Costo S/. Alquiler	5 Eventos por Semana	Por Mes
2 Salones de Exposición	950.00	4750.00	19,000.00
Salón de Eventos Sociales	2,000.00	10,000.00	40,000.00
Total de Ingreso por Mes			59,000.00

Elaboración Propia.

Se realizará una estimación del ingreso total (tabla 44) por cada para calcular el recaudo anual posteriormente.

Tabla 44

Estimación Total de Ingreso por Mes del Conjunto.

Unidades	Costo S/. Alquiler por mes
Escuela de Arte Culinario	190,600.00
Zona de Difusión	81,780.00
Zona de Comensales	36,750.00
Total Ingreso Referencial por Mes	309,130.00

Elaboración Propia

6.1.2. Planteamiento y Gestión del Proyecto.

El Centro de Arte Culinario Arequipeño tendrá gestión pública y privada, se contará con promotores de gestión pública como la Municipalidad de Sachaca y la Municipalidad Provincial de Arequipa teniendo como principal objetivo el fomento de la gastronomía arequipeña y su fiscalización en todos los ámbitos. Asimismo, Promperu (Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y Turismo) yendo de la mano con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, tendrá un rol importante como difusor de la culinaria arequipeña y del proyecto.

De igual manera contará con la participación especial de instituciones referidas netamente a la gastronomía nacional y local, como lo sería el apoyo de Apega (Sociedad Peruana de Gastronomía) teniendo como objetivo de impulsar la cocina peruana como factor de identidad, cultura y desarrollo económico, además de instituciones locales como AGAR (Asociación Gastronómica de Arequipa) y SPA (Sociedad Picantería de Arequipa) medios difusores e influyentes en el gremio de la gastronomía arequipeña.

También se contará con el financiamiento por el sector privado, las cuales podrán ser un grupo de empresas.

Tabla 45

Gestión del Proyecto

Inversión	Porcentaje	Costo Construcción (S/.)
Privada	50%	10,297,236.92
Pública	50%	10,297,236.92
Total		20,594,473.84

Elaboración Propia.

Tabla 46

Recuperación de la Inversión

Descripción	Total Mensual (S/.)
Utilidad Anual	3,709,560.00
Inversión de Construcción	20,594,473.84
Periodo de Recuperación Anual	5.5 años

Elaboración Propia.

6.2. Análisis Financiero.

6.2.1. Evaluación Financiera y Rentabilidad Social y Económica del Proyecto.

El financiamiento del proyecto, tendría como base difusora y financiera al gobierno local y un consorcio de empresas interesadas en el Centro de Arte Culinario Arequipeño.

Para la rentabilidad del proyecto, se recurría al alquiler de espacios o equipamientos, como los salones de exposición en la Zona de Difusión, el auditorio y las clases de capacitación, el cual será un ingreso constante para la unidad.

Seguido de la presencia de la Escuela Culinaria, el cual será de índole privado, manteniendo un nivel académico, brindando apoyo social a jóvenes estudiantes con becas completas o medias becas. También la presencia de comensales al restaurante escuela y picantería contara con una gran cantidad de usuarios, además estos espacios podrán ser utilizados para diversas actividades.

Además de contar con una feria de alimentos orgánicos, para la población local convirtiéndose en una unidad economía sustentable y con una feria gastronómica en el cual se podrán alquilar o ser utilizados por alumnos y profesores módulos gastronómicos, dirigidos a la venta y consumo de alimentos típicos.

La ejecución del proyecto resultaría beneficiosa para la población local y comercios del sector, teniendo también como finalidad el aportar valor, tanto local como regional, debido a que se incrementara el comercio en la avenida Arancota, y el turismo tanto en la ciudad y teniendo como punto o parada importante para los turistas esta avenida gastronómica.

6.2.2. Forma de Financiamiento y/o Apalancamiento del Proyecto.

El proyecto, beneficiará económicamente y otorgará un valor agregado a la ciudad siendo un hito en la gastronomía arequipeña, su ejecución será aprovechado por el poblador local, regional, turistas nacionales y extranjeros, se financiará por entidades del estado y promotores privados.

El rubro de la gastronomía en Arequipa otorga ingresos permanentes a la economía de la localidad, por ello se tomará decisiones de financiación antes mencionadas, para satisfacer la demanda del usuario y marcar presencia en el mercado actual de la ciudad mediante la difusión de las entidades públicas.

El Centro de Arte Culinario Arequipeño, obtendrá recursos generados por sí mismo, siendo una unidad económicamente sostenible.

Conclusiones.

- El proyecto tendrá las actividades principales en torno a la gastronomía, resaltando como hito innovador de capacitación, acompañado del consumo y la difusión culinaria en todos los aspectos, siendo una opción atractiva para el usuario.
- Esta propuesta será pionera en la ciudad, conteniendo de manera integral todas sus actividades, equipamiento donde la socialización, recreación y esparcimiento combinado con la educación y la cultura logrará el desarrollo social de la población del sector.
- El Centro de Arte Culinario Arequipeño contara con la asistencia del público en general, teniendo como objetivo a jóvenes, adultos y niños, siendo un espacio público abierto.
- Se tendrá presente las actividades tradicionales en la enseñanza y difusión, la cual ayuda a conservar el legado culinario de la ciudad, pretendiendo ser una unidad con desarrollo social que fomente estas prácticas tradicionales a las presentes y nuevas generaciones.
- La propuesta estará acompañada del mejoramiento urbano existente, siendo una prioridad la avenida Arancota, dotándolo de berma, ciclovías, ampliación de veredas y áreas verdes en su entorno, a su vez lograr la integración con el Río Chili.

Fuentes de Información

1. Bibliografía

- APEGA. (2017). *Innovando la Gastronomía Peruana al 2021*. Lima: Biblioteca Nacional del Perú.
- APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía . (2013). *El Boom Gastronomico Peruano al 2013*. Lima: APEGA.
- APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía. (2010). *Carreras de cocina Informe de la Oferta Academica en Lima y Regiones*. Lima.
- APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía. (2010). *Carreras de cocina Informe de la Oferta Academica en Lima y Regiones*.
- Arias Carrasco, J. A. (s.f.). *Plan de Gobierno Sachaca*. Obtenido de Dr. Juan Antonio Arias Carrasco: <http://peruvotoinformado.com/descargas/pg/plan-de-gobierno-de-juan-antonio-arias-carrasco.pdf>
- Banco Central de Reserva del Perú. (2016). *Encuentro Economico Informe Económico y Social Región Arequipa*. Arequipa.
- Céspedes L., M. C. (2005). *Agricultura Orgánica Principios Y Prácticas de Producción*. Chillán: Instituto de Investigación Quilamapu.
- El Peruano. (2014). *Resolucion Viceministerial Nro. 033-2014-VMPCIC-MC*. Arequipa.
- Fundación Backus. (2008). *Arequipa Picantes y Picanterías*. Lima: Sello Propio Ediciones.
- Hernández, Fernández y Baptista. (1991). *Metodología de la Investigacion*. Mexico: McGRAW - HILL INTERAMERICANA DE MÉXICO, S.A.
- INEI Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2019). *Indicadores de Educación por Departamento*. Lima.
- Instituto Geofísico del Perú. (2013). *Zonificación Sísmica - Geotécnica del Distrito de Sachaca - Arequipa (Comportamiento Dinámico del Suelo)*. Lima: Nova Print S.A.C.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2017). *Estadística de Turismo 2017*. Arequipa.
- Ministerio de Vivienda, Contrucción y Saneamiento. (06 de 2006). *Reglamento Nacional de Edificaciones*. Peru.
- Ministerio de Vivienda, Contrucción y Sanemianto. (06 de 2006). *Reglamento Nacional de Edificaciones*. Perú. Obtenido de Ministerio de Vivienda, Contrucción y Sanemianto.
- Municipalidad Distrital de Sachaca. (2004). *Plan de Desarrollo Municipal Concertado del Distrito de Sachaca*. Arequipa.
- Resolución Viceministerial N° 159-2015-VMPCIC-MC. (4 de 11 de 2015). *El Peruano*.
- Ruiz Rosas, A. (2008). *La Gran Cocina Mestiza de Arequipa*. Arequipa: Cuzzi y Cía S.A.
- Sedapar. (03 de 2018). *Plan Estrategico Institucional 2018-2022*. Obtenido de Sedapar: <https://www.sedapar.com.pe/wp-content/uploads/2016/11/PEI-2018-2022-SEDAPAR.pdf>
- Smith, S. M., & Trivelli, C. (2001). *El Consumo de Alimentos Andinos Tradicionales*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Tapia, M. E., & Fries, A. (2007). *Guia de Campos de los Cultivos Andinos*. Lima : FAO Y ANPE.

- Tavera, H. (2013). *Zonificación Sísmica - Geotécnica del Distrito de Sachaca - Arequipa (comportamiento dinámico del suelo)*. Lima: Ediciones Nova Print S.A.C.

2. Webgrafía

- AGAR Asociación Gastronómica de Arequipa. (s.f.). *Escuelas e Institutos Gastronómicos*. Obtenido de AGAR Asociación Gastronómica de Arequipa: <http://www.agar.com.pe/es/escuelas.html>
- Agencia Peruana de Noticias Andina. (31 de 10 de 2018). *Crece demanda de cocineros profesionales, sobre todo en provincias*. Obtenido de Agencia Peruana de Noticias Andina: <https://andina.pe/agencia/noticia-crece-demanda-cocineros-profesionales-sobre-todo-provincias-731277.aspx>
- APEGA. (21 de Febrero de 2017). *Agenda de Innovación Tecnológica de la Gastronomía Peruana*. Obtenido de APEGA: <http://www.apega.pe/descargas/contenido/183-apega-cocina-peruana.pdf>
- APEGA Sociedad Peruana de Gastronomía. (01 de 2015). *"Come Rico, Come Sano, Come PERUANO"*. Obtenido de <http://www.apega.pe/publicaciones/documentos-de-trabajo/estudio-sobre-la-dieta-peruana-come-rico-come-sano-come-peruano.html>
- APEGA. Sociedad Peruana de Gastronomía. (28 de 08 de 2015). *México crea política de fomento a su gastronomía, ¿y nosotros?* Obtenido de APEGA. Sociedad Peruana de Gastronomía: <http://www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/mexico-crea-politica-de-fomento-a-su-gastronomia-y-nosotros.html>
- ArchDaily México. (04 de 01 de 2011). *Culinary Art School*. Obtenido de ArchDaily México: <https://www.archdaily.mx/mx/02-69113/culinary-art-school-graciastudio>
- ArchDaily Perú. (31 de 12 de 2011). *Basque Culinary Center / VAUMM*. Obtenido de ArchDaily Perú: <https://www.archdaily.pe/pe/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2>
- Archello. (s.f.). *Durham College Center for Food*. Obtenido de Archello.
- Architizer. (s.f.). *Culinary Art School Tijuana, Mexico*. Obtenido de Architizer: <https://architizer.com/projects/culinary-art-school/>
- Archiweb. (s.f.). *Culinary Art School*. Obtenido de archiweb: <https://www.archiweb.cz/en/b/culinary-art-school>
- ArqLab. (s.f.). *Wallqa Restaurante*. Obtenido de ArqLab: <http://arqlab.pe/proyectos-arqlab/wallqa-restaurant/>
- Atrapalo.pe. (s.f.). *Restaurante Wallqa - Le Cordon Bleu*. Obtenido de https://www.atrapalo.pe/restaurantes/wallqa-le-cordon-bleu_f18853.html
- Basque Culinary Center. (s.f.). *Sobre BCC*. Obtenido de Basque Culinary Center: <https://www.bculinary.com/es/sobrebcc>
- Benita, Q. G. (s.f.). *Sobre las Picanterías Arequipeñas y "La Benita". I*. Obtenido de La Benita de Characato: <http://labenitadecharacato.blogspot.com/2010/09/sobre-picanterias-y-la-benita1.html>
- Chávez, Y. R. (26 de 02 de 2016). *Top 5: Conoce nuestras picanterías favoritas en Arequipa*. Obtenido de El Comercio: <https://elcomercio.pe/vamos/peru/top-5-conoce-picanterias-favoritas-arequipa-392982-noticia/?ref=ecr>
- CODISEC - Sachaca. (2019). *Plan de Acción de Seguridad Ciudadana*. Obtenido de Municipalidad Distrital de Sachaca:

http://munisachaca.gob.pe/documentos/seguridad_ciudadana/2019/PLAN%20SEGURIDAD%20CIUDADANA%202019%20CORREGIDO.pdf

- ConRecutecu.Tv. (15 de 11 de 2018). *El Batán, la licuadora de nuestros antepasados*. Obtenido de ConRecutecu.Tv: <http://www.conrecutecu.tv/el-batan-la-licuadora-de-los-incas/>
- Cristina. (22 de Febrero de 2016). *Dime qué se cuece entre tus paredes y te diré qué clase de arquitecto eres*. Obtenido de Cosas de Arquitectos: <https://www.cosasdearquitectos.com/2016/02/comida-arquitectura/>
- Desing Source Guide. (2 de 11 de 2017). *Durham College Center for Food*. Obtenido de Desing Source Guide: <https://www.designsourceguide.com/2017/11/durham-college-centre-food/>
- Desingboon. (s.f.). *VAUMM Arkitektura: Basque Culinary Center*. Obtenido de Desingboon: <https://www.designboom.com/architecture/vaum-arkitektura-basque-culinary-center/>
- Diario de Gastronomía. (11 de 09 de 2014). *Basque Culinary Center, a Pleno Rendimiento*. Obtenido de Diario de Gastronomía: <https://diariodegastronomia.com/basque-culinary-center-pleno-rendimiento/>
- Dirección de Estudios Económicos de Mype e Industria (DEMI). (04 de 2016). *Arequipa Sumario Regional*. Obtenido de Dirección de Estudios Económicos de Mype e Industria (DEMI): http://demi.produce.gob.pe/Content/files/doc_03/Regionales/Arequipa.pdf
- Durham College Success Masters. (s.f.). *Visión*. Obtenido de Durham College Success Masters: <https://durhamcollege.ca/academic-schools/centre-for-food/vision>
- El Comercio. (08 de 08 de 2018). *Seis picanterías recomendadas que debes visitar en Arequipa*. Obtenido de El Comercio: <https://elcomercio.pe/vamos/seis-picanterias-recomendadas-debes-visitar-arequipa-noticia-544272-noticia/?foto=5>
- El Peruano. (28 de 06 de 2018). *Conforman el Grupo de Trabajo denominado "Mesa de Trabajo para la Formalidad Laboral en la Gastronomía Peruana"*. Obtenido de El Peruano: <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/conforman-el-grupo-de-trabajo-denominado-mesa-de-trabajo-pa-resolucion-ministerial-no-173-2018-tr-1664904-1/>
- Enea. (s.f.). *BAasque Culinary Center por VAUMM Arquitectos San Sebastian, España*. Obtenido de ENEA: <https://www.eneadesign.com/proyectos/basque-culinary-center/>
- Falcón, R. (06 de 04 de 2012). *Picantería "LA BENITA" 2012, Characato-Arequipa*. Obtenido de rogerFALCÓN / arquitecto-luthier: <http://rogerfalconarquitecto.blogspot.com/2012/06/picanteria-benita-characato-arequipa.html>
- Fernandez, M. S. (2014). *Mapa de España*. Obtenido de "Thinglink..": <https://www.thinglink.com/scene/654497129011609602>
- Furuto, A. (25 de 11 de 2012). *Durham College Center for Food / Gow Hastings Architects*. Obtenido de ArchDaily: <https://www.archdaily.com/295787/durham-college-centre-for-food-gow-hastings-architects>
- Google Maps. (s.f.). *Mapa de ubicacion Durham College Center For Food*. Obtenido de Google Maps: <https://www.google.com.pe/maps/place/Centre+for+Food+-+Durham+College/@43.8725324,-78.9051859,17z/data=!4m5!3m4!1s0x89d51d93849b419f:0x1e38804c357dc585!8m2!3d43.8725324!4d-78.9029972?hl=es>
- Google Maps. (s.f.). *Mapa Donostia, Gipuzkoa, España*. Obtenido de <https://www.google.com.pe/maps/place/Basque+Culinary+Center/@43.2881809,->

1.9893139,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0xd51b020f0c8b6b3:0x9547f108a0a79d8b!8m2!3d43.2881809!4d-1.9871252?hl=es

- Google Maps. (s.f.). *Mapa Mexico*. Obtenido de <https://www.google.com.pe/maps/place/Culinary+Art+School/@32.479942,-116.9287357,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x80d938e34aaa5aa3:0x9297efd05fd7f5a7!8m2!3d32.479942!4d-116.926547?hl=es>
- GOW HASTINGS ARCHITECTS. (s.f.). *EDUCATION FOOD & CULINARY W GALEN WESTON CENTRE FOR FOOD*. Obtenido de GOW HASTINGS ARCHITECTS.
- Graciastudio. (2010). *Culinary Art School - Educational*. Obtenido de Graciastudio: <https://graciastudio.com/portfolio/culinary-art-school/>
- Hurtado Villacorta, J. L. (06 de 03 de 2016). *Le Cordon Bleu: Lima es la sede para Sudamerica*. Obtenido de Actualidad del Perú: <https://actualidaddelperu.blogspot.com/2016/03/le-cordon-bleu-lima-es-la-sede-para.html>
- IMPLA. (2016). *PDM 2016-2025*. Obtenido de IMPLA: <http://impla.gob.pe/publicaciones/pdm-2016-2025/>
- INEI. (s.f.). *Población del Perú totalizó 31 millones 237 mil 385 personas al 2017*. Obtenido de INEI: <http://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/poblacion-del-peru-totalizo-31-millones-237-mil-385-personas-al-2017-10817/>
- Instituto Le Cordon Bleu. (2017). *Ingresantes Matriculados Egresados 2016-2017*. Obtenido de <https://www.ilcb.edu.pe/repositorioaps/data/1/2/2/jer/ingresantes-matriculados-y-egresados/files/INGRESANTES%20MATRICULADOS%20EGRESADOS%202016-2017.pdf>
- Instituto Le Cordon Bleu Perú. (s.f.). *Carrera de Pastelería*. Obtenido de Instituto Le Cordon Bleu Perú: https://www.ilcb.edu.pe/repositorioaps/data/1/2/2/jer/pasteleria/files/PASTELER%C3%8DA_.pdf
- Instituto Le Cordon Bleu Perú. (s.f.). *Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes*. Obtenido de Instituto Le Cordon Bleu Perú: <https://www.ilcb.edu.pe/repositorioaps/data/1/2/2/jer/administracion-de-hoteles-restaurantes-y-afines/files/ADMINISTRACI%C3%93N%20DE%20SERVICIOS%20DE%20HOSTELER%C3%8DA%20Y%20RESTAURANTES.pdf>
- Instituto Le Cordon Bleu Peru. (s.f.). *Carrera de Administración de Servicios de Hostelería y Restaurantes*. Obtenido de Instituto Le Cordon Bleu Peru: <https://www.ilcb.edu.pe/repositorioaps/data/1/2/2/jer/administracion-de-hoteles-restaurantes-y-afines/files/ADMINISTRACI%C3%93N%20DE%20SERVICIOS%20DE%20HOSTELER%C3%8DA%20Y%20RESTAURANTES.pdf>
- Instituto le Cordon Bleu Peru. (s.f.). *Carrera de Bar & Cocteleria*. Obtenido de Instituto le Cordon Bleu Peru: https://www.ilcb.edu.pe/repositorioaps/data/1/2/2/jer/bar-y-cocteleria/files/BAR%20Y%20COCTELER%C3%8DA_.pdf
- Instituto Le Cordon Bleu Perú. (s.f.). *Carrera de Bar & Cocteleria*. Obtenido de Instituto Le Cordon Bleu Perú: https://www.ilcb.edu.pe/repositorioaps/data/1/2/2/jer/bar-y-cocteleria/files/BAR%20Y%20COCTELER%C3%8DA_.pdf

- Instituto Le Cordon Bleu Perú. (s.f.). *Carrera de Cocina*. Obtenido de Instituto Le Cordon Bleu Perú: https://www.ilcb.edu.pe/repositorioaps/data/1/2/2/jer/cocina/files/COCINA_.pdf
- Instituto Le Cordon Bleu Perú. (s.f.). *Cocina*. Obtenido de Instituto Le Cordon Bleu Perú: http://institutolecordonbleu.ilcb.edu.pe/carrera/Cocina?utm_source=search_carreras&utm_medium=paid&utm_campaign=admission_19_2&utm_content=cocina&utm_term=texto&gclid=CjwKCAiA27LvBRB0EiwAPc8XWelDEuB0XBVO9wrDsDCGQJZPIvRIIsd8jJ833t92Nv91WjzeKyTNwRoCNsoQAvD_B
- Instituto Le Cordon Bleu. (s.f.). *Carrera de Gastronomía*. Obtenido de Instituto Le Cordon Bleu: ilcb.edu.pe/repositorioaps/data/1/2/2/jer/gastronomia-y-arte-culinario/files/GASTRONOMÍA_.pdf
- Jen Leslie. (22 de 01 de 2016). *Durham College Center for Food, Oshawa, Ontario*. Obtenido de Canadian Architect: <https://www.canadianarchitect.com/durham-cff/>
- Katerina Gordon. (20 de 10 de 2011). *Em Construcción: Basque Culinary Center*. Obtenido de VAUMM: <https://www.archdaily.pe/pe/02-115116/en-construccion-basque-culinary-center-vaumm>
- La Republica. (31 de 08 de 2017). *70% de los Restaurantes de la Ciudad son Informales*. Obtenido de La Republica: <https://larepublica.pe/economia/1084760-70-de-los-restaurantes-de-la-ciudad-son-informales/>
- Medina, I. (9 de Febrero de 2018). *¿Por qué no avanza la cocina peruana?* Obtenido de El País: https://elpais.com/elpais/2018/02/09/estilo/1518135062_160196.html
- Municipalidad Provincial de Arequipa. (s.f.). *Información Demografica*. Obtenido de Municipalidad Provincial de Arequipa: <https://www.muniarequipa.gob.pe/arequipa/turismo/>
- Núñez Ureta, T. (1970). *Picanterías de Arequipa*. Obtenido de Sociedad Picantera de Arequipa: <http://www.sociedadpicanteradearequipa.pe/content/picanterias.html>
- PromPerú. (2017). *Conociendo al turista que visita Arequipa*. Obtenido de PromPerú: https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/VisorDocumentos?titulo=Conociendo%20al%20turista%20que%20visita%20Arequipa&url=~/Uploads/conociendoAlTurista/43/Turista_de_festividades_Arequipa_2017_interno.PDF&nombObjeto=conociendoAlTurista&back=/TurismoIN/si
- Ramos, J. A. (17 de 09 de 2017). *Arequipa en la Historia del Perú*. Obtenido de El Peruano: <http://www.elperuano.pe/noticia-arequipa-la-historia-del-peru-59410.aspx>
- Seace. (2019). *Procesos ejecutados para el año 2019 del Departamento de Arequipa Poviancia de Arequipa*. Obtenido de http://app.seace.gob.pe/mon/ProcesoReporteGrafPb.jsp?tipo_cons=2&dep_codigo=04&pro_codigo=01&tipo_cons_sub=1&anhoentidad=2019&anho_rep=
- Sociedad Picantera de Arequipa. (s.f.). *Productos y Platos de la Cocina Arequipeña*. Obtenido de Sociedad Picantera de Arequipa: http://www.sociedadpicanteradearequipa.pe/content/productos_y_platos.html
- Tarqui, V. (07 de 04 de 2017). *Bosque seco de Piura recupera su cobertura vegetal en un 40% por las lluvias*. Obtenido de Andina Agencia Peruana de Noticias: <https://andina.pe/AGENCIA/noticia-bosque-seco-piura-recupera-su-cobertura-vegetal-un-40-las-lluvias-662027.aspx>
- Umberto. (06 de 08 de 2018). *Incluso la Culinary Art School de Tijuana elige Fbm para chocolate ...* Obtenido de FBM Food Boscolo Machines: <https://myblog.boscolo.it/es/post/2018/08/06/incluso-la-culinary-art-school-de-tijuana-elige-fbm-para-chocolate/>

- VAUMM. (s.f.). *Basque Culinary Center* . Obtenido de VAUMM: <http://vaumm.com/project/basque-culinary-center/>
- VEREDES Arquitectura y Divulgación. (19 de 04 de 2012). *Basque Culinary Center VAUM Arquitectura y Urbanismo*. Obtenido de VEREDES Arquitectura y Divulgación: <https://veredes.es/blog/basque-culinary-center-vaumm-arquitectura-y-urbanismo/>
- Zegarra López, D. E. (s.f.). *Provincia de Arequipa*. Obtenido de Saluda Arequipa: <https://www.saludarequipa.gob.pe/epidemiologia/ASIS/docs/regional/provincial.htm>

Anexos:

Documentos Complementarios al Proyecto Arquitectónico

1. Memoria Descriptiva.

1.1. Antecedentes.

El arte culinario depende de la región y de cada cultura, llegando a ser una forma creativa de cómo preparar alimentos. Arequipa cuenta con un legado gastronómico innumerable y espacios tradicionales donde se realizan actividades para su consumo y difusión, es de tal modo que son reconocidos nacional e internacionalmente, siendo una parada importante para los turistas nacionales y extranjeros.

Aranconta es reconocido por la población por ser un lugar turístico y con mucha afluencia a lo largo del año, sin embargo esta afluencia incrementa en fechas especiales, además de no contar con un sistema vial adecuado ya que se genera tráfico por ser una vía rápida para autos privados, de transporte público, transporte de personal, de carga pesada y de salida e ingreso de transporte provincial.

Teniendo como punto de conflicto que genera desorden y tráfico en horas punta, el cruce de la Avenida Aranconta con la Avenida Fernandini, siendo este parte de la propuesta para el mejoramiento y desarrollo de la trama urbana del Centro de Arte Culinario Arequipeño. Además de contar con la presencia del río Chili como entorno el cual será parte fundamental para la vinculación de este con la avenida teniendo actividades recreativas y recuperando áreas verdes. En la actualidad el terreno es parte de la zonificación como Comercio Zonal (CZ), y tiene como entorno próximo a comercios gastronómicos.



Imagen 93 Ubicación del Terreno.(Google Maps, s.f)

1.2. El terreno.

El proyecto se ubica en el distrito de Sachaca, frente a la Avenida Arancota, con un área de 10 479.20 m², del cual tiene un área construida de 4 636.54 m² equivalente al 44.25% del área total y un área libre de 5842.66 m² equivalente al 55.75% del área total, constituyendo un perímetro de 412.90 ml.

El terreno se encuentra ubicado sobre uso de Comercio Zonal según el PDM 2016 – 2025.

Limites:

- Frente principal: Colinda con la Av. Arancota, en línea recta, con una longitud de 102.96 ml.
- Lateral derecho: Colinda con propiedad privada, en línea recta con una longitud de 93.25 ml.
- Lateral izquierdo: Colinda con propiedad privada, en línea quebrada de dos tramos, con las siguientes medidas 111.24 ml y 4.68 ml.
- Frente posterior: Colinda con áreas agrícolas y el Pasaje San Pedro en línea quebrada de dos tramas, con las siguientes medidas 66.36 ml y 34.41 ml.

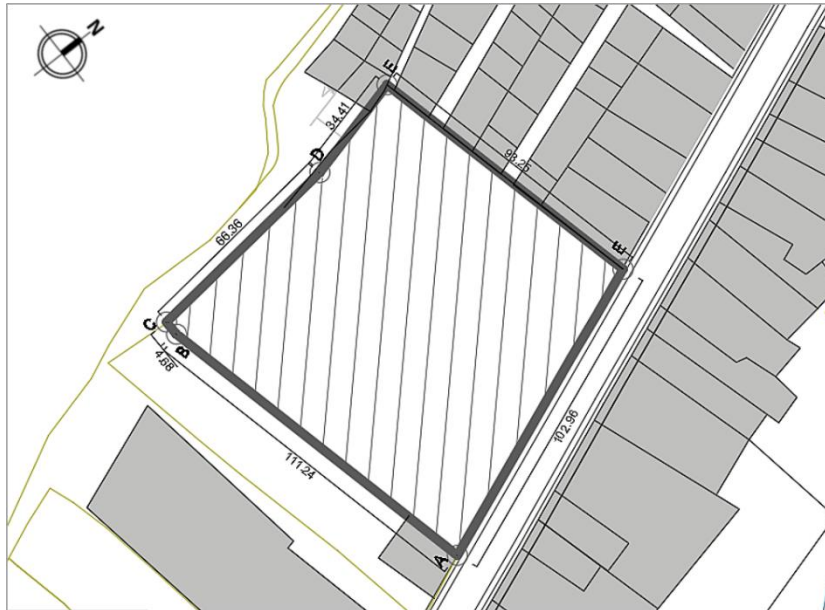


Figura 161 Perímetro Terreno.

1.3. Descripción del Proyecto.

El Centro de Arte Culinario Arequipeño cuenta con 15 284.34 m² de área total construida, dividida en tres niveles y un sótano de estacionamiento, esta área incluye las tres zonas importantes del proyecto, la Zona de Capacitación con la Escuela Culinaria de tres niveles, la Zona de Comensales que incluye el Restaurante Escuela y la Picantería y la Zona de Difusión, siendo estas dos últimas zonas con 2 niveles.

El sótano cuenta con un total de 136 estacionamientos, además de 6 estacionamientos para discapacitados, 16 para bicicletas y 2 para vehículos de carga tanto para el restaurante escuela como para el restaurante picantería. También se encuentran depósitos, un cuarto de control, cisternas de agua fría, cuarto de tableros y cuarto de bombas.

Para la Escuela de Arte Culinario, en el primer nivel se encuentra dos atrios principales para las dos alas en que se divide esta zona, estos atrios de triple altura, se constituyen como elementos jerárquicos de ingreso y estancia, conteniendo dos núcleos de circulación, además de permitir la visualización de los talleres internos, este primer nivel contiene los talleres principales con vistas hacia el exterior, 2 talleres de cocina cada uno con su almacén, un taller de repostería, un aula teórica con depósito, un núcleo de servicios higiénicos, un comedor

estudiantil con su área de atención y cocina, un taller de bar flair que se caracteriza por la preparación de bebidas con movimientos acrobáticos , un taller de bar con alancen de bebidas, 2 áreas de descanso y trabajo grupal, 1 sala demostrativa, una biblioteca con una área de atención y entrega de libros, un depósito, con áreas de lectura y área de estantería para libros.

En el segundo nivel se encuentra un taller participativo de cocina, una terraza techada con visuales externas e internas para el esparcimiento y trabajo grupal de los alumnos, un aula de cata con un depósito, un área de profesores, conteniendo una sala de trabajo y una terraza techada para el esparcimiento y descanso de profesores, un núcleo de servicios higiénicos, un taller front office destinado a la capacitación del alumno en la atención al cliente en hostelería, un aula teórica, una terraza techada con áreas verdes para alumnos, una cámara de almacenamiento y el segundo nivel de la biblioteca conteniendo áreas de lectura grupal e individual, y áreas de búsqueda digital.

En el tercer nivel se encuentra un techo verde para la producción de alimentos orgánicos, junto a este una terraza techada, un aula teórica, un aula de computo, un taller de comedor donde los alumnos estarán capacitación para la atención al comensal, un área de descanso para los alumnos, el núcleo de servicios higiénicos, un gimnasio como área de ocio para alumnos y profesores, una terraza para trabajo grupal, y un área de descanso. Contiene este nivel el área de investigación la cual se caracteriza por fomentar el interés de crear e indagar sobre la culinaria arequipeña teniendo 2 aulas de laboratorio y 1 deposito.

Para el Restaurante Escuela, en el primer nivel se encuentra un ingreso para personal en la parte posterior del proyecto, un núcleo de servicios higiénicos para personal, un núcleo de circulación para personal, con un elevador de servicios, que va desde el sótano hasta su segundo nivel, un área de lockers, un deposito, una cámara de almacenamiento, el área de cocina con vista hacia el are de mesas, donde los comensales podrán ver el trabajo de los alumnos y

docentes, un área de atención, un núcleo de servicios higiénicos para comensales, área de mesas y circulación vertical.

El segundo nivel contiene un estar, servicios higiénicos, circulación vertical para personal, un aula de capacitación, una sala de reunión para alumnos y docentes, área de atención, un depósito, núcleo de servicios higiénicos para comensales, área de mesas, una terraza en común con el restaurante Picantería y un bar demostrativo.

Para la Picantería, en el primer nivel cuenta con un ingreso para personal en la parte posterior del mismo, dos depósitos, una cámara de almacenamiento, núcleo de servicios para personal, área de lockers, un estar de descanso para personal, núcleo de circulación vertical con un elevador de servicios, un área de cocina común y un área de cocina tradicional conteniendo este un cocina a leña, zona de batán y un área de exhibición de comida tradicional, un área de atención con un depósito, un núcleo de servicios higiénicos para comensales, área de mesas tradicionales, un escenario para músicos y baile, en su exterior cuenta con una chichería, huerto orgánico y área de mesas.

En el segundo nivel con un área de atención, área de mesas tradicionales y comunes, y la terraza en común con el restaurante escuela.

Para la Zona de Difusión, en el primer nivel, con un primer ingreso cuenta con un vestíbulo amplio el cual contiene el núcleo de circulación y un espacio para informes, este vestíbulo distribuye a dos aulas de capacitación con un depósito y a dos salas de exposición. Tiene además un ingreso lateral derecho hacia el área administrativa, esta área cuenta con oficinas administrativas flexibles en el cual son los mobiliarios los que distribuyen su espacio, una oficina de gerente, un área de descanso, un núcleo de servicios higiénicos y un depósito de limpieza, cuenta también con una cafetería con área de mesas de doble altura y abierta al espacio público colindante, con vista e ingreso hacia la avenida Arancota, a su vez contiene un

núcleo de servicios individual aislado para el personal que se dirige al segundo nivel conteniendo este el auditorio y dos salidas de emergencia para el auditorio.

En su segundo nivel cuenta con un foyer, un área de informes, núcleo de servicios higiénicos para el público, dos depósitos, el área de butacas, un escenario, una sala audiovisual, sala de sonido, una sala de descanso, un núcleo de servicios higiénicos para personal, el núcleo de circulación para persona, y las dos escaleras de emergencia antes mencionadas.

En cuanto al espacio público, se cuenta con una plaza de acceso, esta distribuye hacia las otras actividades del proyecto, conteniendo estas a su vez plazas para cada actividad, la segunda plaza es la Plaza Gastronómica la cual contiene módulos de venta de comida tradicional, que dan cara hacia la zona de restaurantes, la tercera es la Plaza Estudiantil, esta contiene estares y una zona de producción de alimentos orgánicos, esta a su vez contiene un invernadero y una feria orgánica, la cuarta es un espacios para niños, donde se dará la recreación y esparcimiento y por ultimo una segunda plaza para la producción de alimentos orgánicos con una feria orgánica indicando el final del proyecto.

2. Especificaciones Técnicas por Partidas.

2.1. Generalidades.

El Centro de Arte Culinario Arequipeño, brindara facilidades al personal obrero a cargo de la ejecución de los trabajos a ser realizados.

Asimismo, permitirá tener dentro de sus instalaciones el almacenamiento de materiales durante el periodo de ejecución de obra.

2.2. Obras Provisionales.

2.2.1. Almacén, Oficinas y Guardianía.

Siendo instalaciones de carácter temporal, situados en lugares adecuados y que no interfieran en la circulación de personal y transporte de materiales. Conformado por oficinas

para el inspector, residente, almacén de materiales, depósito de herramientas, control y caseta de guardianía.

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

2.2.2. Vestuario y Servicios Higiénicos.

Se dispondrá un sanitario por cada 25 obreros como mínimo. Los vestuarios estarán previstos de casilleros para guardar ropa.

Se contará con una caseta de guardianía de obra, el cual estará dispuesta durante las 24 horas del día, teniendo como responsabilidad principal el cuidado de equipos, herramientas y muebles de la obra.

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

2.3. Trabajos Preliminares.

2.3.1. Limpieza del Terreno.

Comprende los trabajos que serán ejecutados para la eliminación de basura sueltos y livianos, además de la eliminación de maleza y arbustos.

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

2.3.2. Transporte de Equipo y Maquinaria.

- Se considera la movilización de herramientas, equipos y materiales hacia la obra, incluyendo la movilización de tierras, arena gruesa y demás materiales requeridos, incluyendo el retiro de equipo y otros materiales.

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

2.3.3. Trazo y Replanteo Preliminar.

Desarrollado por personal capacitado, contemplando el trazo y replanteo durante la ejecución de obra.

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

2.4. Obras de Albañilería.

2.4.1. Muros y Tabiques de Albañilería.

2.4.1.1 Muros de Ladrillo KK Tipo IV Cabeza C:A:C, 1:1:4 e=1.5cm.

2.4.1.2 Muros de Ladrillo KK Tipo IV Soga C:A:C, 1:1:4 e=1.5cm.

Comprende la construcción de tabiques, muros y parapetos en mampostería de ladrillo de arcilla. Siendo elaborados a máquina, en piezas enteras sin defectos, cocido uniforme y sin defectos de presentación.

- Dimensiones: 0.24 x 0.13 x 0.09 m en promedio
- Resistencia: Mínima a la compresión 130kg/cm²
- Sección: Solido con perforaciones de hasta el 30%
- Superficie: Homogénea de grano uniforme
- Coloración: Rojizo amarillento uniforme e inalterable

Materiales:

- Cemento Portland
- Arena gruesa
- Clavos con cabeza de 2 1/2", 3", 4", madera andamiaje
- Agua
- Ladrillo

Mortero:

Se utilizará aglomerantes y agregado, incluyendo agua para la obtención de una mezcla trabajable.

Los materiales aglomerantes serán cal hidratada y cemento portland. Teniendo como agregado a la arena natural, libre de materia orgánica.

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

Ejecución:

- Los muros se construirán a plomo y en línea.
- Quedarán completamente llenas de mortero todas las juntas horizontales y verticales.
- Siendo de 10 mm el espesor de las juntas de mortero.
- Las unidades de albañilería se asienten con las superficies limpias y sin agua libre.
- Las unidades de fabricación industrial: con inmersión en agua inmediatamente antes

del asentado.

- El mortero será preparado solo la cantidad necesaria para el uso de una hora.

2.5. Revoques, Enlucidos y Molduras.

2.5.1. Tarrajeo Primario C:A 1:5

Comprende la primera capa de revoque (tarrajeo) de mortero, teniendo una superficie rugosa, plana y rayada o áspera. Estando lista para recibir una nueva capa de tarrajeo especial (tarrajeo fino). Esta se someterá a un curado de agua rociada, un mínimo de dos días. Deberá tomarse en cuenta las precauciones necesarias para no causar daño al tarrajeo y su acabado.

Materiales:

- Mortero de Cemento – Arena; proporción: 1:5
- Cemento Protland tipo I
- Arena fina

- Agua
- Regla de madera

Método de construcción:

Se limpiará y humedecerá el área de tarrajeo, recibiendo un tarrajeo frotachado con una mezcla de una proporción en volumen de 1 parte de cemento y 5 de arena, teniendo como espesor de 1.5 cm. y un acabo rayado para recibir el acabado final con mayólicas, madera, etc.

Método de medición:

- Metro Cuadrado (m²).

Forma de Medición:

- Se tomará las áreas netas a revocar, descontando los vanos o aberturas y otros elementos distintos al revoque.

2.5.2. Tarrajeo en Muros Interior y Exterior C:A 1:4, e=1.5 cm.

Constituido por una capa de mortero, es aplicada en dos etapas, cuando la primera capa este endurecida, se aplica la segunda capa para la obtención de una superficie plana, dejándola lista para aplicar pintura. Previamente se colocarán cajas para interruptores, tableros, tomas corrientes, tuberías, y otros elementos que quedarán empotrados en la albañilería.

Materiales:

- Cemento y arena con una proporción 1:4

Métodos de Construcción:

La superficie deberá ser debidamente limpiada, lijada y humedecida, donde se colocará el revoque. Para la obtención de superficies revocadas planas, el trabajo se hará con cintas de mortero (1:7 área:cemento), estando bien aplomadas, siendo constantemente verificadas empleando la plomada de albañil.

Método de medición:

- Metro Cuadrado (m²).

Forma de Medición:

- Se tomará las áreas netas a revocar, descontando los vanos o aberturas y otros elementos distintos al revoque.

2.5.3. Tarrajeo Columnas Mez. C:A 1:5, e=1.5 cm.

Comprende el revoque con mortero de columnas de concreto y albañilería. Empleando una capa de mortero, aplicada en dos etapas, la primera llamada “pañeteo”, cuando esta esté endurecida se aplica la segunda capa, para la obtención de una superficie plana, dejándola lista para aplicar pintura.

Materiales

- Cemento y arena con una proporción 1:5

Métodos de Construcción

Comprende al tarrajeo de todas las columnas, la superficie donde se colocarán la mezcla, se limpiará y humedecerá, recibiendo un tarrajeo frotachado con una mezcla de proporción en 1 parte de cemento y 5 partes de arena, su espesor máximo será de 1.5 cm como máximo.

Método de medición:

- Metro Cuadrado (m²).

Forma de Medición:

- Se tomará el área total sumando el área efectivamente tartajada por columna.

2.5.4. Tarrajeo en Vigas Mez. C:A 1:5, e=1.5 cm.

Comprende el revoque con mortero de columnas de concreto y albañilería. Empleando una capa de mortero, aplicada en dos etapas, la primera llamada “pañeteo”, cuando esta esté endurecida se aplica la segunda capa, para la obtención de una superficie plana, dejándola lista para aplicar pintura.

Materiales

- Cemento y arena con una proporción 1:5

Métodos de Construcción

Corresponde al tarrajeo de todas las vigas, la superficie donde se colocarán la mezcla, se limpiará y humedecerá, recibiendo un tarrajeo frotachado, con una mezcla de proporción en 1 parte de cemento y 5 partes de arena, su espesor máximo será de 1.5 cm como máximo.

Método de medición:

- Metro Cuadrado (m²).

Forma de Medición:

- Se tomará el área total sumando el área efectivamente tartajada por viga.

2.5.5. Vestiduras de Derrames Mez. C:A 1:5, e=1.5 cm.*2.5.5.1. Vestiduras de Derrames con Bordes Boleados.*

Trabajo de enlucido con mortero de cemento y arena de los derrames de vanos de la obra.

Materiales:

- Cemento y arena con una proporción 1:5
- Agua

Métodos de Construcción:

Corresponde al tarrajeo de todos los derrames, la superficie donde se colocarán la mezcla, se limpiará y humedecerá, recibiendo un tarrajeo frotachado, con una mezcla de proporción en 1 parte de cemento y 5 partes de arena, su espesor máximo será de 1.5 cm como máximo.

Método de medición:

- Metro Lineal (ml).

2.5.6. Tarrajeo de Ductos.

Comprende aquellos revoques de una capa de mortero aplicado para obtener una superficie plana y acabada en la parte interior de los ductos.

Método de medición:

- Metro Lineal (ml).

Forma de Medición:

- Se tomará las áreas netas a revocar, descontando los vanos o aberturas y otros elementos distintos al revoque.

2.5.7. Bruñas de 1cm x 1cm.

Para definir o delimitar cambio de acabados o encuentro de muros y cielorraso, se deberá dotar de bruñas, estas son canales de sección rectangular de poca profundidad y espesor efectuados en el revoque.

Consideraciones:

- Se elaborará antes que el mortero aun no fragüe.

Método de Construcción:

El tamaño de las bruñas serán de acuerdo a lo indicado en los planos, se realizará en ultimo revoque y cuando el mortero aún no ha fraguado.

Método de medición:

- Metro Lineal (ml).

2.5.8. Tarrajeo en Fondo de Escalera.

Es la aplicación de mortero en la superficie inferior de las losas de escaleras. Teniendo una mezcla en proporción 1:5 con arena fina y finalizado el revoque tendrá que star listo para la capa de pintura.

Materiales:

- Cemento y arena fina con una proporción 1:5
- Agua

Método de medición:

- Metro Cuadrado (m²).

Forma de Medición:

Se medirá el área neta inferior de las losas de escaleras.

2.5.9. Preparación de Grada de Concreto.

Aplicación de mortero sobre el concreto de paso y contrapaso, estando dispuestos a recibir el acabo final en algunas escaleras.

Método de medición:

- Metro (m).

Forma de Medición:

Se obtendrá sumando la longitud de peldaños iguales. Cada unidad comprende el tarrajeo de paso y contrapaso.

2.6. Cielorrasos.

2.6.1. Cielorrasos con Mez. C.A: 1:5 e=1.5 cm

Constituido por una capa de mortero, es aplicada en dos etapas, cuando la primera capa este endurecida, se aplica la segunda capa para la obtención de una superficie plana, dejándola lista para aplicar pintura.

Materiales:

- Cemento y arena con una proporción 1:5

Método de Construcción:

En voladizos exteriores y en áreas interiores, se aplicará una mezcla en proporción de 1:4 cemento: arena.

Método de medición:

- Metro cuadrado (m²).

Forma de Medición:

Se medirá el área comprendida entre las caras laterales sin revestir de las paredes que limitan, no se deducirán las áreas de columnas, ni huecos menores de 0.25 m².

2.7. Pisos y Pavimentos.

2.7.1. Piso de Cemento Frot. y Bruñ. 2”.

Piso de cemento frotachado en áreas libres, recreativas, etc. Con la finalidad de evitar rajaduras o fisuras será con acabado en cemento frotachado y bruñado. Comprendiendo 2 capas. Contando con dos capas teniendo un espesor igual al total del piso terminado. Para la primera capa se usará una proporción de 1:2:4 de cemento: arena: hormigón, para la segunda capa con una proporción de 1:2 de cemento: arena.

Materiales:

- Cemento Portland
- Arena
- Agua

Método de medición:

- Metro cuadrado (m²).

2.7.2. Piso de Cemento Pulido y Bruñado e=2.

Establecido sobre falsos pisos, lugares donde se indicarán en los planos. Debiendo se usar agregados que proporcionen una mayor dureza.

Comprende de dos capas, la primera y a segunda capa serán de concreto llegando a nivel de piso terminado. Para la primera capa tendrá una proporción de concreto de 1:2:4 y la segunda se usará mortero cemento: arena fina en proporción de 1:2.

Materiales:

- Cemento Portland
- Arena Fina
- Agua

Método de medición:

- Metro cuadrado (m²).

2.7.3. Piso de Loseta Vinílica de Alto tránsito 60 cm x 60 cm e=3.2 mm.

Corresponde a la colocación de pisos en áreas de alto tránsito como en el área de aulas. Siendo fabricados bajo estrictos estándares de calidad.

Materiales:

- Piso Vinílico 3.2 mm
- Adhesivo de contacto

Método de medición:

- Metro cuadrado (m²).

2.7.4. Contrapiso e=4.00

Comprende el piso frotachado, dejándolo listo para el piso o acabado final, sirviendo de apoyo y base para alcanzar el nivel de piso requerido, con el objetivo de contar con una superficie regular y plana que necesita para recibir pisos pegados u otros.

Método de medición:

- Metro cuadrado (m²).

Forma de Medición:

El área de contrapiso será la misma que del piso al que sirve de base. En ambientes interiores se medirá el área comprendida entre los muros sin revestir.

En todos los casos no se descontarán las áreas de columnas, huecos, etc., inferiores a 0.25 m².

2.7.5. Piso Laja 25 x 50 cm.

Corresponde a la colocación de pisos según planos. Siendo fabricados bajo estrictos estándares de calidad.

Materiales:

- Piso Laja
- Adhesivo de contacto

Método de medición:

- Metro cuadrado (m²).

2.7.6. Piso Gres Porcelánico 60 x 60 cm.

Destacado por presentar valores bajos en absorción de agua, con alto grado de resistencia a la flexión y a la abrasión.

Es una cerámica de pasta dura y compacta, sin poros. La masa de la cerámica es completamente vitrificada (proceso de protección de superficies)

Materiales:

- Gres Porcelánico

Método de medición:

- Metro cuadrado (m²).

2.7.7. Piso Cerámico Blanco 30 x 30 cm.

Se vaciarán sobre el contrapiso los cerámicos a los pisos de la edificación los cuales se verán en los planos, generalmente utilizado en ambientes con una alta circulación de personas, siendo resistente al desgaste.

Materiales:

- Piso cerámico blanco

Método de medición:

- Metro cuadrado (m²).

2.8. Zócalos y Contrazócalos.

2.8.1. Zócalo con cerámico Blanco 30 x 30.

Es el recubrimiento de la parte inferior de paramentos verticales. Podrán ser o no elementos salientes del muro o columna. Serán cerámicos vitrificados de primera calidad. Utilizados según plano.

Este se colocará después de 24 a 48 horas aproximados, luego del tarrajeo rayado.

Consideraciones:

- Es recomendable usar baldosas de tránsito intenso, (GU o PEI Tipo 4).

Materiales:

- Cerámico blanco
- Cemento Portland
- Agua
- Fragua
- Pegamento (aglomerante, capaz de unir parte de una o más sustancias)

Método de medición:

- Metro cuadrado (m²).

2.8.2. Contrazócalo laminado gris.**2.8.3. Contrazócalo cerámico blanco.**

Es el remate inferior de un paramento vertical, cuya altura sea inferior a 30cm. Tienen como función principal aislar el tabique de la superficie de piso, evitando así el deterioro de los acabados.

Materiales:

- Cerámico blanco
- Piso laminado gris
- Cemento Portland
- Agua
- Fragua
- Pegamento (aglomerante, capaz de unir parte de una o más sustancias)

Método de medición:

- Metro (m).

2.9. Carpintería de Madera.

2.9.1. Puerta Machihembrada con visor 6 mm

2.9.2. Puerta Machihembrada sin visor

2.9.3. Puerta Contraplacada con Melamine Blanco e=5.5 mm.

2.9.4. Puerta de MDF.

Comprende la preparación y colocación de puertas, elementos de carpintería de madera, sea interiores y exteriores. Deberá estar protegida del sol y lluvia todo el tiempo que sea necesario.

La fijación de estos elementos se llevará a cabo cuando se haya concluido el trabajo de revoques.

Materiales:

- Madera cedro

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

Método de Medición:

Para el computo debe contarse la cantidad de piezas iguales en espesor de hojas, dimensiones, etc. Se podrán ver las medidas y detalles de puertas en planos y cuadro de vanos.

2.9.5. Divisiones para Servicios Higiénicos.

Separando los diferentes aparatos urinarios públicos, tanto inodoros como urinarios.

Comprende la colocación de revestimiento, elementos de unión, anclajes, etc.

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

Método de Medición:

Se obtendrá midiendo el área de las divisiones o si se prefiere la longitud horizontal.

2.9.6. Muebles de Cocina y Similares Melamine Blanco de 25 mm.

Estarán dispuestos los muebles que van en las cocinas, de cafeterías o restaurantes, etc a una altura adecuada. Este comprende el mueble terminado y colocado.

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

Método de Medición:

Al indicar cada pieza en el metrado se anotarán su longitud como referencia.

2.10. Carpintería Metálica y Herrería.

2.10.1. Ventana de Aluminio para Vidrio Templado Fijo de 6 mm.

2.10.2. Puerta Metálica.

2.10.3. Mampara de Aluminio.

2.10.4. Pasamano de Acero Inoxidable en ss.hh Discapacitados 1 ½" Ø.

2.10.5. Pasamanos Aislado de Tubo Galvanizado de 2"

2.10.6. Pasamanos de Acero Inoxidable.

Comprende la construcción de ventanas, puertas, pasamanos o barandas, los cuales no tengan función estructural. Refiriéndose a la preparación y colocación de todos los elementos de carpintería ya sea para interior o exterior.

Unidad de Medida:

- La unidad de medición será por unidad o metro cuadrado (m²) dependiendo del elemento.

2.10.7. Escaleras Metálicas.

Comprende peldaños, baranda, elementos de fijación y todo lo necesario para la terminación total de la escalera. Siendo instalada después del tarrajeo y anclada a viga y losa.

Unidad de Medida:

- Pieza (pza)

2.10.8. Puerta Cortafuego.

Conocida como puerta resistente al fuego (RF), con finalidad de proteger el acceso a escaleras de salida de emergencia. Contando con barra antipánico.

Unidad de Medida:

- Unidad (Unid.)

Método de Medición:

El computo será efectuado contabilizando cada unidad.

2.11. Cerrajería.

2.11.1. Bisagra Aluminizada de 4" x 4" para puertas

2.11.2. Bisagra Tipo Pin de Rotulación.

Comprende bisagras de acero aluminizado pesado, llevando bisagras necesaria puertas y ventanas.

Unidad de Medida:

- Unidad (Unid.)

Método de Medición:

Se contará el número de piezas iguales en dimensiones y características.

2.11.3. Cerradura Tipo Manija.

2.11.4. Cerradura de Embutir.

2.11.5. Cerrojo Aluminizado.

2.11.6. Cerraduras anti pánico.

Con la finalidad de cierre de puertas, ventanas, etc. Comprende la instalación de los elementos.

Unidad de Medida:

- Unidad (Unid.)

Método de Medición:

Se contará el número de piezas iguales en dimensiones y características.

2.11.7. Tirador o Jalador de Aluminio para muebles Altos y Bajos 64 mm.

Accesorios de buena calidad, color acero inoxidable satinado.

Unidad de Medida:

- Unidad (Unid.)

Método de Medición:

Se contará el número de piezas iguales en dimensiones y características.

2.13. Vidrios, Cristales y Similares.

2.13.1. Ventana Sistema Directo Con Cristal Templado $e=10$ mm.

2.13.2. Muro Cortina con Cristal Templado Fachada $e=10$ mm

Comprende la colocación de estos elementos de cristal templado en vanos, será incoloros de espesor $e=10$ mm. Debiendo obedecer las especificación y dimensiones correspondiente en los planos.

Materiales:

- Cristal templado incoloro de 10 mm

Unidad de Medida:

- Metro cuadrado (m^2)

2.13.3. Espejo 0.45 x 1.00 $e=6$ mm

Comprende la selección y colocación de elementos de espejo para los sshh.

Materiales:

- Espejo de 0.45 x 1.00 de 6 mm

Unidad de Medida:

- Metro cuadrado (m²)

2.14. Pintura.

2.14.1. Pintura Latex 02 Manos en Cielo Raso, Vigas y Volados.

2.14.2. Pintura Latex 02 Manos en Muros, Columnas, Derrames y Vestiduras.

Comprende trabajos necesarios para la ejecución de pintura en la obra (paredes, columnas, cielo raso, vigas, etc.). Siendo medio de protección contra agentes destructivos del clima y tiempo. Se aplicará en los ambientes indicados, una mano de imprimación o base y so de pintura como mínimo.

Materiales:

- Imprimante
- Lija
- Pintura Latex

Unidad de Medida:

- Para pintura en general la unidad de medida será Metro cuadrado (m²)

2.15.3. Pintura Anticorrosiva 2 Manos en puertas y ventanas metálicas.

Comprende el suministro y aplicación de pintura anticorrosiva en carpintería de fierro no estructural.

Materiales:

- Anticorrosivo

Unidad de Medida:

- Para pintura en carpintería de fierro la unidad de medida será Metro cuadrado (m²)

2.15.4. Pintura Barniz en Carpintería de Madera.

Comprende el suministro y aplicación de pintura en carpintería de madera.

Materiales:

- Barniz
- Lija

Unidad de Medida:

- Para pintura en carpintería de fierro la unidad de medida será Metro cuadrado (m²)

2.15. Varios, Limpieza, Jardinería.***2.15.1. Limpieza Permanente en Obra.***

Consta de la limpieza que debe efectuarse durante todo el transcurso de la obra eliminando especialmente desperdicios. Todos los desechos de deberán ser trasladados a un lugar determinado próximo al exterior.

Unidad de Medida:

- Global (glb)

2.15.2. Mesa de Concreto Armado.***2.15.3. Mesa de Concreto Armado Lavadero.***

Comprende tableros que se dispondrán en laboratorios y talleres, siendo de concreto, enchapado con porcelanato. En algunos casos tendrá lavadero de acero, incluyendo grifería cromada, rejilla de desagüe cromado.

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

2.15.4. Trabajo de Jardinería, incluye sembrado de césped y alimentos orgánicos.

Comprende trabajos de jardinería en general.

El suelo a intervenir será el terreno natural en algunos casos, pudiendo removerlo al menos en un a profundidad de 30 cm, para zonas donde tendrá césped, en caso del área de producción de alimentos este será trabajo con la misma tierra del terreno.

Unidad de Medida:

- Metro Cuadrado (m²)

2.16. Aparatos Sanitarios.

2.16.1. Inodoro.

2.16.1.1. Taza Ultraflux Vainsa.

Comprende la instalación de elementos de inodoros, colocándose según los planos. Está diseñado para funcionar con fluxómetros. Inodoro de bajo consumo de agua.

Unidad de Medida:

- Unidad (Unid.)

Método de Medición:

El computo se efectuará por cantidad de unidades, incluye todos los materiales necesarios para su funcionamiento.

2.16.2. Urinario.

2.16.2.1. Urinario Bávaro Vainsa.

Comprende la instalación de elementos de urinarios, colocándose según los planos. Está diseñado para funcionar con fluxómetros.

Unidad de Medida:

- Unidad (Unid.)

Método de Medición:

El computo se efectuará por cantidad de unidades, incluye todos los materiales necesarios para su funcionamiento.

2.16.3. Fluxómetro Mecánico de 4.8 Litros para Inodoro Vainsa.

2.16.3.1. Fluxómetro Mecánico de 4.8 Litros para Inodoro Vainsa.

2.16.3.2. Fluxómetro Mecánico de 1 Litro para Urinario Vainsa.

Comprende la instalación de los elementos, colocándose según los planos. Cuenta con manija de acero inoxidable de 62 mm y tubo de descarga de acero inoxidable, de descarga indirecta con palanca.

Unidad de Medida:

- Unidad (Unid.)

Método de Medición:

El computo se efectuará por cantidad de unidades, incluye todos los materiales necesarios para su funcionamiento.

2.16.4. Lavatorios.

2.16.4.1. Bowl Sestri.

Comprende la instalación de lavatorios color blanco empotrado en tablero de concreto enchapado con porcelanato. Colocándose según planos.

Unidad de Medida:

- Unidad (Unid.)

Método de Medición:

El computo se efectuará por cantidad de unidades, incluye todos los materiales necesarios para su funcionamiento.

2.16.5. Grifería.

2.16.5.1. Mezcladora de Lavatorio Monocomando.

Comprende la instalación de griferías. Colocándose según planos.

Unidad de Medida:

- Unidad (Unid.)

Método de Medición:

El computo se efectuará por cantidad de unidades, incluye todos los materiales necesarios para su funcionamiento.

3. Metrados y Presupuesto de Arquitectura e Ingeniería por Partidas y Subpartidas.**3.1. Metrados y Presupuestos de Estructuras.**

Tabla 47

Metrados y Presupuesto de Estructuras.

Item	Descripción	Und.	Metrado	Precio \$/.	Parcial \$/.
01	ESTRUCTURAS				3,324,702.76
01.01	OBRAS PROVISIONALES				33,181.08
01.01.01	CERCO DE OBRA	m	218.90	90.00	19,701.00
01.01.02	ALMACEN, OFICINA Y CASETA DE GUARDIANIA	m2	100.00	78.20	7,820.00
01.01.03	BAÑO PERSONAL OBRERO	m2	4.32	818.07	3,534.06
01.01.04	CARTEL DE OBRA	glb	1.00	1,126.02	1,126.02
01.01.05	AGUA PARA CONTRUCCION	glb	1.00	1,000.00	1,000.00
01.02	TRABAJOS PRELIMINARES				7,668.00
01.02.01	LIMPIEZA DEL TERRENO CON EQUIPO	m2	1,775.00	1.55	2,751.25
01.02.02	TRAZO, NIVELES Y REPLANTEO	m2	1,775.00	2.77	4,916.75
01.03	MOVIMIENTO DE TIERRAS				455,721.73
01.03.01	EXCAVACION MASIVA CON EQUIPO PESADO	m3	2,065.60	57.44	118,648.06
01.03.02	EXCAVACION DE ZANJA	m3	456.76	41.86	19,119.97
01.03.03	RELLENO COMPACTADO	m3	148.25	52.16	7,732.72
01.03.04	ELIMINACION DE MATERIAL EXCEDENTE DURANTE EL PROCESO CONSTRUCTIVO	m3	5,929.30	52.32	310,220.98
01.04	CONCRETO SIMPLE				387,605.87
01.04.01	CONCRETO CIMENTOS CORRIDOS MEZCLA 1:8 (100 kg/cm2)+ 30% P.G.	m3	102.55	251.46	25,787.22
01.04.02	CONCRETO SOBRECIMENTOS MEZCLA 1:8 (100 kg/cm2)+ 20% P.M.	m3	43.77	193.66	8,476.50
01.04.03	CONCRETO SOLADO MEZCLA 1:12 CEMENTO-HORMIGON e=0.05 m.	m2	224.21	1,011.17	226,714.43
01.04.04	CONCRETO FALSO PISO MEZCLA 1:8 PISO e=4"	m2	3,416.83	37.06	126,627.72
01.05	CONCRETO ARMADO				2,440,526.08
01.05.01	ZAPATAS Y VIGAS DE CIMENTACION				227,573.07
01.05.01.01	CONCRETO ZAPATAS fc=210 kg/cm2	m3	102.27	494.42	50,564.33
01.05.01.02	ACERO FY= 4200 kg/cm2	kg	2,164.83	24.98	54,077.45
01.05.01.03	ENCOFRADO EN VIGA DE CIMENTACION	m2	776.69	84.21	65,405.06
01.05.01.04	CONCRETO VIGAS DE CIMENTACION fc=210 kg/cm2	m3	69.47	464.00	32,234.08
01.05.01.05	ACERO fy=4200 kg/cm2 GRADO 60 en VIGAS DE CIMENTACION	kg	2,422.62	10.44	25,292.15
01.05.02	COLUMNAS				490,926.28
01.05.02.01	CONCRETO COLUMNAS fc=210 kg/cm2	m3	165.89	664.85	110,291.97
01.05.02.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL EN COLUMNAS	m2	1,658.88	139.63	231,629.41
01.05.02.03	ACERO fy=4200 kg/cm2 GRADO 60 en COLUMNAS	kg	14,272.50	10.44	149,004.90
01.05.03	VIGAS				527,499.49
01.05.03.01	CONCRETO VIGAS fc=210 kg/cm2	m3	120.46	447.59	53,916.69
01.05.03.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL EN VIGAS	m2	2,459.35	109.79	270,012.04
01.05.03.03	ACERO FY= 4200 kg/cm2	kg	8,149.35	24.98	203,570.76
01.05.04	PLACAS				84,035.36
01.05.04.01	CONCRETO fc=210 kg/cm2	m3	95.20	536.81	51,104.31
01.05.04.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL EN PLACAS	kg	134.40	124.76	16,767.74
01.05.04.03	ACERO FY= 4200 kg/cm2	kg	647.05	24.98	16,163.31

Elaboración Propia

01.05.03	VIGAS				527,499.49
01.05.03.01	CONCRETO VIGAS f _c =210 kg/cm ²	m ³	120.46	447.59	53,916.69
01.05.03.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL EN VIGAS	m ²	2,459.35	109.79	270,012.04
01.05.03.03	ACERO F _y = 4200 kg/cm ²	kg	8,149.35	24.98	203,570.76
01.05.04	PLACAS				84,035.36
01.05.04.01	CONCRETO f _c =210 kg/cm ²	m ³	95.20	536.81	51,104.31
01.05.04.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL EN PLACAS	kg	134.40	124.76	16,767.74
01.05.04.03	ACERO F _y = 4200 kg/cm ²	kg	647.05	24.98	16,163.31
01.05.05	LOSAS ALIGERADAS				1,110,491.88
01.05.05.01	CONCRETO LOSAS f _c = 210 kg/cm ²	m ³	968.35	525.77	509,129.38
01.05.05.02	LADRILLO HUECO DE ARCILLA h = 15 cm PARA TECHO ALIGERADO	und	36,057.77	4.25	153,245.52
01.05.05.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL DE LOSAS ALIGERADAS	m ²	4,866.10	41.44	201,651.18
01.05.05.04	ACERO F _y = 4200 kg/cm ² EN LOSA ALIGERADA	kg	25,175.26	9.79	246,465.80
	COSTO DIRECTO				3,324,702.76
	GASTOS GENERALES 10%				332,470.28
	UTILIDAD 10%				332,470.28
	SUBTOTAL				3,989,643.32
	IMPUESTO (IGV 18%)				718,135.80
	TOTAL PRESUPUESTO				4,707,779.12

SON : CUATRO MILLONES SETECIENTOS SIETE MIL SETECIENTOS SETENTINUEVE Y 12/100 NUEVOS SOLES

Elaboración Propia

3.2. Metrados y Presupuesto de Arquitectura.

Tabla 48
Metrados y Presupuesto de Arquitectura.

Item	Descripción	Und.	Metrado	Precio S/.	Parcial S/.
01	ARQUITECTURA				2,537,606.97
01.01	OBRAS DE ALBAÑILERIA				278,777.86
01.01.01	MURO LADRILLO K.K DE ARCILLA 18H (09x013x0.24) AMARRE DE CABEZA, JUNTA 1.5 cm. MORTERO 1:1.5	m ²	2,490.00	50.33	125,321.70
01.01.02	MURO LADRILLO K.K DE ARCILLA 18 H (0.09x0.13x0.24) AMARRE DE SOGA JUNTA 1.5 cm. MORTERO 1:1.5	m ²	2,940.90	52.18	153,456.16
01.02	REVOQUES, ENLUCIDOS Y MOLDURAS				473,096.75
01.02.01	TARRAJEO PRIMARIO C:A 1:5	m ²	2,546.98	27.75	70,678.70
01.02.02	TARRAJEO MUROS INTERIORES Y EXTERIORES	m ²	7,707.84	36.81	283,725.59
01.02.03	TARRAJEO COLUMNAS	m ²	1,062.08	50.70	53,847.46
01.02.04	TARRAJEO DE VIGAS	m ²	919.04	46.26	42,514.79
01.02.05	VESTIDURAS DE DERRAMES C:A 1:5	m	733.65	13.47	9,882.27
01.02.06	TARRAJEO DE DUCTO DE VENTILACION	m ²	116.10	33.90	3,935.79
01.02.07	BRUÑAS DE 1 X 1 cm	m	846.98	10.05	8,512.15
01.03	CIELO RASOS				162,527.74
01.03.01	CIELORASO MEZ. C:A 1:5	m ²	4,866.10	33.40	162,527.74
01.04	REVESTIMIENTOS				551,742.00
01.04.01	HUNTER DOUGLAS FINS	gb	1,839.14	300.00	551,742.00
01.05	PISOS Y PAVIMENTOS				366,857.22
01.05.01	PISO DE CEMENTO PULIDO Y BRUÑADO	m ²	2,121.43	24.15	51,232.53
01.05.02	CONTRAPISO DE 4"	m ²	4,110.88	32.09	131,918.14
01.05.03	PISO LOSETA VINILICA DE ALTO TRANSITO 60X60	m ²	3,169.96	12.97	41,114.38
01.05.04	PISO LAJA 25 x 50 cm	m ²	72.34	253.43	18,333.13
01.05.05	PISO GRES PORCELANICO 60x60 cm	m ²	527.58	117.21	61,837.65
01.05.06	PISO CERAMICO 30 X 30 cm	m ²	195.46	101.27	19,794.23
01.05.07	PISO LAMINADO DE MADERA 13.8 x 0.19 cm	m ²	174.68	244.03	42,627.16

Elaboración Propia

01.06	CONTRAZOCALOS				39,332.37
01.06.01	CONTRAZOCALO CERAMICO 30 X 30 BLANCO	m	100.00	28.54	2,854.00
01.06.02	CONTRAZOCALO PISO DE LOSA VINILICA DE ALTO TRANSITO 60X60	m	958.32	16.27	15,591.87
01.06.03	CONTRAZOCALO LAJA 25 x 50 cm	m2	102.36	65.94	6,749.62
01.06.04	CONTRAZOCALO GRES PORCELANICO 60x60 cm	m2	548.23	9.90	5,427.48
01.06.05	CONTRAZOCALO PISO LAMINADO DE MADERA 13.8 x 0.19 cm	m2	123.52	70.51	8,709.40
01.07	ZOCALOS				123,068.76
01.07.01	ZOCALO DE CERAMICA 30x30	m2	182.23	113.63	20,706.79
01.07.02	ZOCALO DE PORCELANATO LISO BLANCO 60X60	m2	1,662.53	61.57	102,361.97
01.08	CARPINTERIA DE MADERA				16,776.90
01.08.01	PUERTA MACHIHembrada SIN VISOR	und	22.00	246.33	5,419.26
01.08.02	PUERTA CONTRAPLACADA	und	42.00	270.42	11,357.64
01.09	CARPINTERIA METALICA				144,494.29
01.09.01	PASAMANOS ACERO INOXIDABLE SS.HH. DISCAPACITADOS 1 1/2" Ø	m	3.90	285.31	1,112.71
01.09.02	PASAMANOS DE ACERO INOXIDABLE	m	425.25	285.31	121,328.08
01.09.03	ESCALERA DE ESTRUCTURA METALICA	und	7.00	3,150.50	22,053.50
01.10	CERRAJERIA				21,762.08
01.10.01	BISAGRAS ALUMINIZADA DE 4" x 4" PARA PUERTAS	und	528.00	27.90	14,731.20
01.10.02	BISAGRAS TIPO PIN DE ROTULACIÓN	und	264.00	11.90	3,141.60
01.10.03	CERRADURA TIPO MANIJA	und	64.00	24.58	1,573.12
01.10.04	CERRADURA DE EMBUTIR	und	64.00	36.19	2,316.16
01.11	VIDRIOS, CRISTALES Y SIMILARES				303,055.35
01.11.01	VENTANA DE CRISTAL TEMPLADO	m2	391.26	122.40	47,890.22
01.11.02	MURO CORTINA DE CRISTAL TEMPLADO	m2	392.26	650.50	255,165.13
01.12	PINTURA				56,115.65
01.12.01	PINTURA LATEX EN CIELO RASO, VIGAS Y VOLADOS	m2	5,785.14	5.74	33,206.70
01.12.02	PINTURA HUMO LATEX EN MUROS INTERIORES, COLUMNAS, DERRAMES Y VESTIDURAS	m2	1,795.73	5.61	10,074.05
01.12.03	PINTURA ANTICORROSIVA	g/b	35.00	100.00	3,500.00
01.12.04	PINTURA ESMALTE EN CARPINTERIA DE MADERA	m2	174.68	53.44	9,334.90
	COSTO DIRECTO				2,537,606.97
	GASTOS GENERALES 10%				253,760.70
	UTILIDAD 10%				253,760.70
	SUBTOTAL				3,045,128.37
	IMPUESTO (IGV 18%)				548,123.11
	TOTAL PRESUPUESTO				3,593,251.48

SON : TRES MILLONES QUINIENTOS NOVENTITRES MIL DOSCIENTOS CINCUENTUNO Y 48/100 NUEVOS SOLES

Elaboración Propia

3.3. Metrados y Presupuestos de Instalaciones Sanitarias.

Tabla 49

Medrados y Presupuesto Ingeniería Sanitarias

Item	Descripción	Und.	Metrado	Precio S/.	Parcial S/.
01	INSTALACIONES SANITARIAS				259,248.37
01.01	APARATOS SANITARIOS Y ACCESORIOS				105,897.42
01.01.01	INODORO NACIONAL COLOR BLANCO	und	28.00	250.00	7,000.00
01.01.02	LAVATORIO NACIONAL OVAL IN BLANCO	und	38.00	209.85	7,974.30
01.01.03	URINARIO NACIONAL COLOR BLANCO	und	11.00	828.50	9,113.50
01.01.04	INODORO NACIONAL ONE PIECE BLANCO DISCAPACITADOS	und	1.00	250.00	250.00
01.01.05	FLUXOMETRO PARA INODORO DE PALANCA	und	28.00	448.50	12,558.00
01.01.06	FLUXOMETRO PARA URINARIO	und	11.00	299.00	3,289.00
01.01.07	GRIFERIA PARA LAVADERO SERVICIOS HIGIENICOS	und	38.00	110.00	4,180.00
01.01.08	GRIFERIA PARA LAVADERO COCINAS	und	63.00	139.90	8,813.70
01.01.09	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE UNA POZA	und	63.00	260.00	16,380.00
01.01.10	COLOCACION DE APARATOS SANITARIOS	und	281.00	129.32	36,338.92
01.02	SALIDAS PARA DESAGÜE				56,264.78
01.02.01	SALIDA DESAGUE DE PVC-SAL 4"	pto	135.00	194.23	26,221.05
01.02.02	SALIDA DESAGUE DE PVC SAL 2"	pto	143.00	79.63	11,387.09
01.02.03	TUBERIA PVC DE 4"	m	204.00	19.50	3,978.00
01.02.04	MONTANTE DE DESAGÜE SAL 4"	m	348.00	42.18	14,678.64
01.03	ACCESORIO DE REDES				3,620.65
01.03.01	SUMINISTRO Y COLOCACION DE TUBERIA PVC 6"	und	45.00	37.43	1,684.35
01.03.02	SUMINISTRO Y COLOCACION DE TUBERIA PVC SAL 2"	und	10.00	53.78	537.80
01.03.03	SUMINISTRO Y COLOCACION DE TUBERIA PVC SAL 4"	und	25.00	55.94	1,398.50
01.04	INSTALACIONES ESPECIALES				8,271.00
01.04.01	CAMARA DE BOMBEO	gib	1.00	6,385.50	6,385.50
01.04.02	TRAMPA DE SOLIDOS	und	1.00	1,885.50	1,885.50
01.05	SISTEMA DE DESAGÜE DE LLUVIA				28,423.98
01.05.01	TUBERIA DE PVC DESAGÜE DE LLUVIAS	m	585.00	42.06	24,605.10
01.05.02	MONTANTES DE TUBERIA PVC DE DESAGÜE DE LLUVIA DE 4"	m	102.00	37.44	3,818.88
01.06	ADITAMIENTOS VARIOS				514.50
01.06.01	SUMIDERO DE BRONCE ROSCADO 2"	und	8.00	45.09	360.72
01.06.02	REGISTRO DE BRONCE 3"	und	3.00	51.26	153.78
01.06.03	REJILLA SUMIDERO 3"	und	5.00		
01.07	SALIDA DE AGUA FRIA				36,544.82
01.07.01	SALIDA DE AGUA FRIA TUBERIA PVC C-10 O 1"	pto	941.00	33.52	31,542.32
01.07.02	SALIDA DE AGUA FRIA TUBERIA PVC C-10 O 2½"	pto	345.00	14.50	5,002.50
01.08	REDES DE DISTRIBUCIÓN				15,513.72
01.08.01	TUBERIA PVC SP 1 1/2"	m	254.00	21.18	5,379.72
01.08.02	TUBERIA PVC SP 1"	m	563.00	18.00	10,134.00
01.09	ACCESORIO DE REDES				4,197.50
01.09.01	CODO PVC AGUA D=1"x90°	und	77.00	22.00	1,694.00
01.09.02	CODO PVC AGUA D=1/2"x90°	und	60.00	12.50	750.00
01.09.03	TEE PVC AGUA D=1/2"	und	45.00	17.50	787.50
01.09.04	TEE PVC AGUA D=1"	und	69.00	14.00	966.00
	COSTO DIRECTO				259,248.37
	GASTOS GENERALES 10%				25,924.84
	UTILIDAD 10%				25,924.84
	SUBTOTAL				311,098.05
	IMPUESTO (IGV 18%)				55,997.65
	TOTAL PRESUPUESTO				367,095.70

SON : TRESCIENTOS SESENTISIETE MIL NOVENTICINCO Y 70/100 NUEVOS SOLES

Elaboración Propia

3.4. Metrados y Presupuestos de Instalaciones Eléctricas.

Tabla 50

Metrados y Presupuesto Ingeniería Eléctrica.

Item	Descripción	Und.	Metrado	Precio S/.	Parcial S/.
01	INSTALACIONES ELECTRICAS				1,093,010.73
01.01	SUMINISTRO DE CAJA DE PASO				549.84
01.01.01	CAJA DE PASE	und	12.00	45.82	549.84
01.02	SALIDA PARA ALUMBRADO				859,523.87
01.02.01	SALIDA PARA CENTRO DE LUZ	pto	459.00	1,797.26	824,942.34
01.02.02	SALIDA PARA BRAQUETE	pto	17.00	206.73	3,514.41
01.02.03	SALIDA PARA LUZ DE EMERGENCIA	pto	9.00	173.07	1,557.63
01.02.04	SALIDA PARA SPOT LIGHT	pto	99.00	295.17	29,221.83
01.02.05	SALIDA DE FUERZA PARA ASCENSOR	pto	2.00	143.83	287.66
01.03	SALIDA PARA INTERRUPTORES				7,474.67
01.03.01	INTERRUPTOR UNIPOLAR SIMPLE	pto	33.00	76.68	2,530.44
01.03.02	INTERRUPTOR UNIPOLAR DOBLE	pto	28.00	94.74	2,652.72
01.03.03	INTERRUPTOR UNIPOLAR TRIPLE	pto	10.00	113.75	1,137.50
01.03.04	INTERRUPTOR DE CONMUTACIÓN SIMPLE	pto	13.00	88.77	1,154.01
01.04	SALIDA PARA TOMACORRIENTES				17,966.22
01.04.01	SALIDA PARA TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE + L.T. A PRUEBA DE AGUA	pto	73.00	101.49	7,408.77
	SALIDA PARA TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE + LINEA A TI	pto	145.00	72.81	10,557.45
01.05	CANALIZADORES, CONDUCTOS O TUBERIAS				13,284.36
01.05.01	TUBERIA PVC-SAP ELECTRICA DE 35 mm	m	350.00	16.40	5,740.00
01.05.02	TUBERIA PVC-SAP ELECTRICA DE 20 mm	m	248.00	18.58	4,607.84
01.05.03	TUBERIA PVC-SAP ELECTRICA DE 50 mm	m	120.30	24.41	2,936.52
01.06	TABLEROS DE DISTRIBUCIÓN				4,680.20
01.06.01	TABLERO GENERAL	und	1.00	1,595.00	1,595.00
01.06.02	TABLEROS DISTRIBUCION CAJA METALICA CON 12 POLOS	und	5.00	330.00	1,650.00
01.06.03	TABLEROS DISTRIBUCION CAJA METALICA CON 18 POLOS	und	10.00	110.40	1,104.00
01.06.04	TABLEROS DISTRIBUCION CAJA METALICA CON 20 POLOS	und	3.00	110.40	331.20
01.07	ARTEFACTOS				53,676.57
01.07.01	ARTEFACTO SPOT LIGHT 55 W	und	99.00	74.76	7,401.24
	ARTEFACTO PARA LUZ DE EMERGENCIA CON EQUIPO Y LAMPARA DE 220v	und	9.00	108.08	972.72
	ARTEFACTO DE ALUMBRADO CON LAMPARA CUADRADA	und	318.00	45.90	14,596.20
	ARTEFACTO ADOSADO RECTANGULAR	und	88.00	194.85	17,146.80
01.07.04	BRAQUET	und	17.00	152.50	2,592.50
01.07.06	ARTEFACTO FLUORESCENTE RAS-E CON EQUIPO Y LAMPARA DE 3x40 W	und	77.00	142.43	10,967.11
01.08	EQUIPOS ELECTRICOS Y MECANICOS				135,855.00
	ASCENSORES (suministro - colocación)	glb	1.00	135,855.00	135,855.00
	COSTO DIRECTO				1,093,010.73
	GASTOS GENERALES 10%				109,301.07
	UTILIDAD 10%				109,301.07
	SUBTOTAL				1,311,612.87
	IMPUESTO (IGV 18%)				236,090.32
	TOTAL PRESUPUESTO				1,547,703.19

SON : UN MILLON QUINIENTOS CUARENTISIETE MIL SETECIENTOS TRES Y 19/100 NUEVOS SOLES

Elaboración Propia

4. Estimado de Costos Globales de la Edificación.

Realizando una cotización de terrenos disponibles en venta en el trayecto de la Av. Arancota, se tomará un estimado del costo de terreno.

Tabla 51

Valor del Suelo de Predios Cercanos

	Área	Precio Total (dólares)	Precio por m ² (dólares)
Primer Terreno	100 m ²	54,000.00	540.00
Segundo Terreno	13000 m ²	1560,000.00	120.00
Tercer Terreno	1700 m ²	935,000.00	550.00
Cuarto Terreno	1780 m ²	979,000.00	550.00

Elaboración Propia

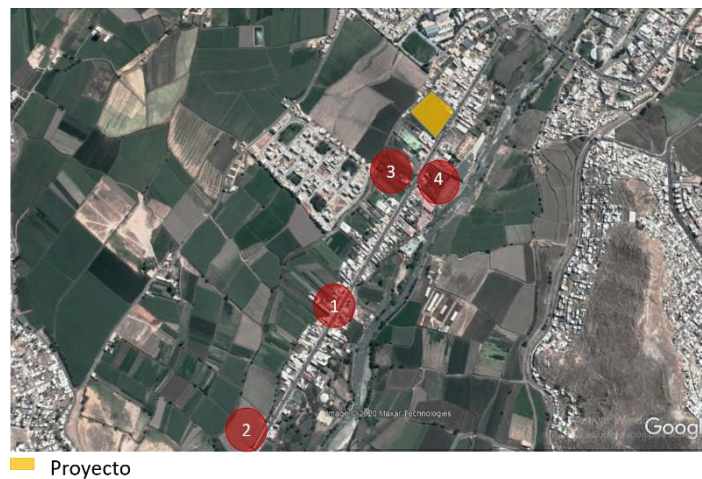


Imagen 94 Referencias de Terrenos.

El promedio para el precio estimado del costo del terreno es de \$ 440.00/m² (S/. 1,540.00/m²)

Tabla 52

Ponderación de Precio de Terreno

	Área	Precio por m ² (dólares)	Precio total de Terreno (dólares)
Precio Terreno Centro de Arte Culinario Arequipeño	10 479.20 m ²	440.00	4,610,848.00
			Precio total de Terreno (soles)
			16,184,076.48

Elaboración Propia

El costo de construcción del proyecto (tabla 53) es de S/. 10,215,829.49.

Tabla 53

Precio por Especialidad de Escuela de Arte Culinario Arequipeño (Sector)

Especialidad	Costo S/.
Estructura	4,707,779.12
Arquitectura	3,593,251.48
Ingeniería Sanitaria	367,095.70
Ingeniería Eléctrica	1,547,703.19
	10,215,829.49

Elaboración Propia

Teniendo en cuenta el costo de cada especialidad del proyecto (tabla 53), se tiene un monto estimado del resto de la programación como zona de comensales y de difusión (tabla 54).

Tabla 54

Costo de Construcción de Zona de Comensales y Difusión

	Especialidad	Área Construida m ²	Precio por m ² (S/.)	Costo S/.	Total S/.
Restaurante Escuela	Estructura	934.78	765.57	715,639.52	1,552,928.30
	Arquitectura		584.33	546,219.99	
	Ingeniería Sanitaria		59.70	55,806.36	
	Ingeniería Eléctrica		251.68	235,265.43	
Picantería	Estructura	1,315.27	765.57	1,006,931.25	2,185,031.72
	Arquitectura		584.33	768,551.71	
	Ingeniería Sanitaria		59.70	78,521.61	
	Ingeniería Eléctrica		251.68	331,027.15	
Zona de Difusión	Estructura	2,136.76	765.57	1,635,839.35	3,549,756.64
	Arquitectura		584.33	1,248,572.97	
	Ingeniería Sanitaria		59.70	127,564.57	
	Ingeniería Eléctrica		251.68	537,779.75	
Zona de Investigación	Estructura	159.00	765.57	121,725.63	264,143.52
	Arquitectura		584.33	92,908.47	
	Ingeniería Sanitaria		59.70	9492.30	
	Ingeniería Eléctrica		251.68	40,017.12	
Sotano - Estacionamiento	Estructura	1,603.28	765.57	1,227,423.06	2,663,496.98
	Arquitectura		584.33	936,844.60	
	Ingeniería Sanitaria		59.70	95,715.816	
	Ingeniería Eléctrica		251.68	403,513.51	

Feria Gastronómica (Modulo)	Estructura		765.57	75,247.87	
	Arquitectura		584.33	57,433.79	
	Ingeniería Sanitaria	98.29	59.70	5,867.91	163,287.19
	Ingeniería Eléctrica		251.68	24,737.62	
					10,378,644.35

Elaboración Propia

Teniendo un costo total de S/. 36,778,550.32 (tabla 55), incluyendo el costo referencial del terreno.

Tabla 55

Costo Total del Centro de Arte Culinario Arequipeño

Descripción	Costo S/.
Escuela de Arte Culinario Arequipeño (Sector)	10,215,829.49
Zona de Comensales, Difusión e Investigación	10,378,644.35
Terreno	16,184,076.48
Costo Total	36,778,550.32

Elaboración Propia

5. Modelo de Entrevista.

La presente entrevista se realiza para la tesis de investigación en Arquitectura, el cual lleva por título “CENTRO DE ARTE CULINARIO AREQUIPEÑO ESPACIOS DE CALIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS NATIVOS SUR-ANDINOS ARANCOTA”

1. Nombre de Instituto:
2. Nombre o Cargo de Entrevistado:
3. ¿Cuáles son las carreras gastronómicas que imparte esta institución?
4. ¿Cuál es la duración de cada curso o carrera?
5. ¿Cuál es el costo de curso o carrero?
6. ¿Cuál es el número aproximado de alumnos por año?