UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA

CARRERA DE ARQUITECTURA

**CENTRO DE FORMACIÓN Y DIFUSIÓN DE LA
GASTRONOMÍA**

TESIS

Para optar el Título Profesional de Arquitecto

Autor:

Mauricio Moreno (0000-0003-0988-2778)

Asesor de Tesis

Arq. Victor Bejarano (0000-0002-2125-0733)

Lima, Febrero del 2018

RESUMEN

El tema de esta tesis es un centro de formación y difusión de la gastronomía, ubicado en el distrito Villa María del Triunfo.

Un entorno en donde se investigan y proponen opciones de aplicación práctica a una realidad inmediata, que cumpla racionalmente con las necesidades nutricionales y económicas. Un lugar en donde se impartan clases técnicas para el desarrollo de profesionales responsables y comprometidos con su contexto. Y, sobre todas las cosas, un espacio inclusivo a la comunidad, que permita la inserción de la misma a los conceptos fundamentales de una correcta alimentación y la manera de implementarlos a su dieta diaria y en cierta medida, a la dieta de quienes dependen de ellos.

El centro contará con espacios destinados a fines académicos y a la difusión gastronómica. Dentro del área académica, los alumnos podrán recorrer las circulaciones, a modo de altillo, observando los trabajos que se lleven a cabo en las aulas talleres en un nivel inferior. Esto permitirá tener un aprendizaje de segundo grado, indirecto, libre y constante.

Por otro lado, los comensales y visitantes podrán realizar recorridos por los huertos y practicar labores de aprendizaje en los talleres públicos. Además, la estrecha relación entre los ambientes públicos, la plaza circundante y la plaza pública frontal presenta una oportunidad para promover propuestas inclusivas por medio de actividades comerciales de carácter gastronómico y dotar de mayor dinamismo y animación a los espacios públicos preexistentes.

PALABRAS CLAVES : *Gastronomía, nutrición, cocina, escuela de cocina, comedor, comedor comunitario, Villa María del triunfo, espacios relacionados.*

ABSTRACT

The theme of this thesis is a gastronomic education and diffusion center, located in Villa María del Triunfo district.

An environment where alternatives of practical application are developed and proposed, which rationally comply with the nutritional and economic needs. A place where technical classes are imparted to responsible and committed professionals. And, above all, an inclusive space for the community, that allows people to understand the fundamental concepts of a correct feeding and the ways to implement those to their daily diet, and, in some way, to the diet of the ones who depend on them.

The center will have spaces for academic purposes and gastronomic dissemination. Within the academic area, students can go through the circulations, as a second floor balcony, observing the work that takes place in the workshops at a lower level. This will allow for second-grade, indirect, free and constant learning.

On the other hand, diners and visitors can take tours around the crops and practice learning tasks in public workshops. In addition, the close relationship between public environments, the surrounding plaza and the public square on the front presents an opportunity to promote inclusive proposals through commercial activities of a gastronomic nature and to provide more dynamism and animation to pre-existing public spaces.

KEY WORDS: *Gastronomy, nutrition, cooking, cooking school, dining hall, community dining hall, Villa María del triunfo, related spaces.*

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	2
ABSTRACT	3
TABLA DE CONTENIDO	4
Capítulo 1: Introducción	8
1.1. Presentación del tema de tesis: tipología y énfasis	9
1.2. Problemática	10
1.2.1. Problema principal	10
1.2.2. Problemas secundarios	10
1.3. Objetivos	11
1.3.1. Objetivo principal	11
1.3.2. Objetivos secundarios	11
1.4. Alcances y Limitaciones	11
Capítulo 2: Marco Teórico – Referencial	13
2.1. Estado en cuestión	13
2.1.1. Gastronomía y turismo	13
2.1.2. Instituciones de formación de cocina en Perú	16
2.1.3. Situación de los comedores populares	26
2.2. Marco Histórico	30
2.2.1. Historia de la gastronomía peruana	30
2.2.2. Historia de las escuelas de cocina en Perú	33
2.2.3. Historia de los Comedores populares	35
2.3. Glosario de términos	37
Capítulo 3: Marco Conceptual	41
3.1. Descripción de la tipología arquitectónica	41
3.1.1. Escuela de cocina	41
3.1.2. Restaurante / Comedor	43
3.2. Énfasis arquitectónico	50
3.2.1. Descripción y análisis de conceptos	50
3.2.2. Ejemplos de aplicación de conceptos	54
3.3. Proyectos Referenciales	57

3.3.1. Escuela de cocina BBC.....	58
3.3.2. Basque culinary center.....	61
3.3.3. Culinary art school	65
3.3.4. Mercado gastronómico, París	68
3.3.5. Centro de artes escénicas, Taipei.....	70
3.3.6. Fundación Alicia	73
3.3.7. Fundación El Bulli.....	76
3.3.8. Comparaciones y Conclusiones.....	80
Capítulo 4: Lugar.....	81
4.1. Criterios para la selección del terreno	81
4.2. Expediente urbano (Marco general del distrito - VMT).....	82
4.2.1. Reseña Histórica	82
4.2.2. Contexto geográfico	83
4.2.3. Aspectos ambientales	85
4.2.4. Vías y Transporte: Vías principales.....	86
4.2.5. Expansión y Espacios públicos	89
4.2.6. Vulnerabilidad: Riesgo por estado de construcción existente - VMT.....	90
4.2.7. Proyectos de interés - VMT	92
4.3. Análisis de posibles terrenos	93
4.3.1. Terreno 1	93
4.3.2. Terreno 2	97
4.3.3. Terreno 3	101
4.4. Comparaciones y conclusiones.....	105
Capítulo 5: Usuario.....	106
5.1. Datos generales del usuario del área.....	107
5.2. Aspectos Cualitativos	109
5.2.1. Usuario Permanente.....	112
5.2.2. Usuario Temporal	114
5.3. Aspectos Cuantitativos	117
5.3.1. Cantidad de Usuarios.....	117
5.3.2. Edad de Usuarios	127
5.3.3. Horarios de Usuarios	127
5.4. Cuadros de Conclusiones.....	129
Capítulo 6. Programa.....	130

6.1. Proceso de elaboración y fuentes.....	131
6.2. Diagramas.....	136
6.2.1. Diagramas funcionales y flujos	136
6.2.2. Diagramas funcionales y flujos	137
6.2.3. Diagramas de compatibilidad	142
6.3. Cuadro de áreas – Información cualitativa y cuantitativa	144
6.4. Unidades espacios funcionales	149
BIBLIOGRAFIA	154
ANEXOS	157

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Variedad de productos e insumos locales, que nos diferencian de otros países	13
Tabla 2. Promedio de satisfacción por servicios	13
Tabla 3. Promedio de satisfacción de la comida	14
Tabla 4. Aporte de Hoteles y restaurantes al PBI.....	15
Tabla 5. Número de egresados de programas de Hostelería y Turismo (incluye cocina), en Lima	15
Tabla 6. Instituciones que imparten carreras de cocina, por regiones y tipos	17
Tabla 7. Otros servicios que debería dar el comedor	27
Tabla 8. Incremento de comedores y raciones, por distrito.....	28
Tabla 9. Infraestructura y equipamiento de los comedores populares	29
Tabla 10. Zonas del distrito de Villa María del Triunfo.....	83
Tabla 11. Nivel educativo alcanzado en Villa María del Triunfo	107
Tabla 12. Niveles socio-económicos de la zona.....	108
Tabla 13. Grado de ocupación según días de la semana	129
Tabla 14. Grado de ocupación según horas del día	129
Tabla 15. Resumen de usuarios principales.....	129

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Zonas del distrito de Villa María del Triunfo	84
---	----

Capítulo 1: Introducción

Además de la creciente importancia de la gastronomía peruana, en el mercado local e internacional, como cohesionador cultura y oportunidad comercial, está presente un valor y responsabilidad primario, el de alimentar.

Dentro de este marco general en el que más gente empieza a tomar mayor interés por la cocina, se genera la oportunidad de enseñar y difundir mejores formas de alimentación. La reinterpretación de técnicas de cocción o la inserción de nuevas, que permitan la elaboración de insumos de una manera que proporcionen una óptima nutrición, son acciones necesarias para el desarrollo integral de la cocina local, para que pueda alcanzar un mayor nivel competitivo internacional. Siempre salvaguardando los valores culturales y la calidad de sabores.

En el plano local, esta oportunidad se convierte en una responsabilidad, pues existe, producto de la falta de una correcta difusión y educación, una alta falta de conocimiento y, en algunos casos, de interés de conceptos básicos nutricionales y aplicación de los mismos a la dieta diaria.

En un contexto donde existen altos niveles de desnutrición infantil y trastornos alimenticios; que afectan directamente al individuo e indirectamente al colectivo; que comprometen su desempeño académico y profesional, así como su desarrollo como seres humanos y la herencia genética y cultural que los sigue; es un deber imperante el insertar a estos grupos humanos dentro de entornos donde tengan la oportunidad de cultivar aquellos valores propios de la cocina que, hasta ahora, han sido ajenos a ellos.

Es de ahí de donde surge la idea de proponer un Centro de Investigación, Formación y Difusión de la Gastronomía en el distrito de Villa María del Triunfo. Un entorno en donde se investigan y proponen opciones de aplicación práctica a una realidad inmediata, que cumpla racionalmente con las necesidades nutricionales y económicas. Un lugar en donde se impartan clases técnicas para el desarrollo de profesionales responsables y comprometidos con su contexto. Y, sobre todas las cosas, un espacio inclusivo a la comunidad, que permita la inserción de la misma a los conceptos fundamentales de una correcta alimentación y la manera de implementarlos a su dieta diaria, y, en cierta medida, a la dieta de quienes dependen de ellos.

El centro contará con espacios destinados a fines académicos y a la difusión. Dentro de estos se encuentra el comedor, espacio donde se interrelaciona la comunidad con los conocimientos aplicados de los técnicos especialistas. Además, este será el inicio de un recorrido en donde podrá ver y experimentar la comida en distintas fases. Podrá ver la materia prima plantada en su estado natural (en el huerto), la materia elaborada como producto (en la planta de producción), la materia cocinada (en la cocina), probar los resultados de la producción y cocción, y por último podrá ser instruido de las propiedades nutricionales de lo consumido (en salones expositivos).

1.1. Presentación del tema de tesis: tipología y énfasis

El tema de esta tesis es un centro de investigación, desarrollo y difusión de la gastronomía (CIFDG), ubicado en el distrito Villa María del Triunfo, con énfasis en desarrollar diferentes tipos de permeabilidad.

El Centro es una suma de actividades de diferente carácter que se interrelacionan entre sí y con el conjunto como unidad. Estas actividades (o paquetes) son la de enseñanza, investigación, un comedor para la comunidad, exposiciones/ferias, una planta de producción y un huerto de insumos especializados.

La tipología a desarrollar es, principalmente, de carácter educacional, pero, junto a esta, se suman otras de carácter comercial, cultural y recreacional. Contará con distintos ambientes, propios de la tipología, como aulas teóricas, aulas expositivas, talleres prácticos, salas multiusos, sala de exposiciones, patio de exposiciones/ferias, auditorio, biblioteca, comedor, ambientes de producción, huerto y ambientes destinados a la recepción y almacenaje de los insumos.

Los alumnos de la escuela de cocina podrán complementar sus estudios en el comedor y la planta de producción, a modo de prácticas, y los ingresos del comedor ayudarán a subvencionar los estudios de los alumnos. Además, los productos trabajados en las clases prácticas podrán ser vendidos al público en espacios de ventas y ferias, así como los productos (mermeladas, frutos deshidratados, etc) elaborados en la planta de producción. Esto proporcionará ingresos adicionales a la escuela con el fin de abaratar el costo de enseñanza. Por otro lado, los alumnos también podrán tener una labor participativa en la investigación y desarrollo de nuevas técnicas culinarias, tecnologías para la cocina, tratamientos de insumos, valoración sensorial y desarrollo de una alimentación saludable y nutricionalmente adecuada, con la supervisión de especialistas en ciencia, cocina y

nutrición. Los temas y resultados de investigación serán tomados y aplicados, en mayor y menor medida, en el comedor. Por último, el huerto no solo servirá como una fuente de abastecimiento directa de insumos y especias especializadas para la escuela, sino que también formará parte de la enseñanza integral del alumno y de la comunidad, en recorridos guiados, al mostrar la materia prima en su estado de obtención inicial y natural. Por otro lado, el énfasis proyectual será el desarrollar diferentes tipos de permeabilidad en diferentes espacios. Habrá zonas que tendrán una gran inclusión pública, como lo será el comedor y espacios de exposiciones/ferias. Otras zonas tendrán el acceso más restringido, como las áreas de estudio y de investigación. De esta manera, se presentarán diferentes tipos y niveles de permeabilidad, de acuerdo al paquete funcional, al ambiente, a la actividad y al usuario.

1.2. Problemática

1.2.1. Problema principal

Los diferentes tipos de actividades presentan distintos niveles de inclusión en cuanto a su carácter público y privado, pero estos deben mantener una estrecha relación entre sí para que el centro pueda funcionar como una unidad. La dificultad está en lograr una armoniosa relación simbiótica de las partes, por medio del estudio de diferentes tipos y niveles de permeabilidad, para lograr un óptimo desarrollo del conjunto, sin comprometer ninguna de sus partes.

1.2.2. Problemas secundarios

- Resolver correctamente los flujos de los diferentes tipos de usuarios. El estudiante, el comensal, el servicio y el visitante.
- La Dificultad de mantener un equilibrio entre inclusión del público al interior del proyecto y seguridad.
- Existe una falta de equipamiento para el servicio de comida, en la zona.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo principal

Lograr una armoniosa relación simbiótica de las partes, por medio del estudio de diferentes tipos y niveles de permeabilidad, para lograr un óptimo desarrollo del conjunto, sin comprometer ninguna de sus partes.

1.3.2. Objetivos secundarios

- Lograr diseñar espacios inclusivos para la venta y difusión de productos, y que a la vez sean seguros.
- Generar espacios de reunión, complementarios a los de carácter recreativo ya existentes.
- Diseñar ambientes y recorridos que optimicen el servicio de comida para la zona.
- Proponer espacios y ambientes que puedan servir a la comunidad.

1.4. Alcances y Limitaciones

- El CIFDG se limita a plantear una solución arquitectónica al problema planteado y su relación con el entorno.
- El huerto será de uso, principalmente, de la escuela de cocina y, por extensión, del área de investigación. Se cultivarán insumos especializados como pueden ser ciertos tipos de hierbas y especias. En segunda medida, abastecerá en pequeña escala a la planta de producción, pero no se cultivará de manera masiva para la obtención de insumos a gran escala. Se realizarán recorridos, a modo de talleres interactivos, para los niños y el público en general, para enseñar e involucrar a la comunidad.
- El comedor se plantea como un servicio a la comunidad y por extensión, a los estudiantes y personal del centro. Es de carácter social, para lograr ser más inclusivo, pero no es un comedor popular. No será un restaurante selecto, ni caro, y funcionará, principalmente, con la modalidad de menú y autoservicio.

- Las áreas de exposiciones abiertas y cerradas no serán proyectadas para abarcar eventos a gran escala de nivel nacional. Serán proyectadas para el funcionamiento de actividades (ferias y exposiciones) de alcance metropolitano, pero bajo ciertos límites de aforo especificados más adelante en el sub-capítulo 5.3 Aspectos Cuantitativo.
- En la escuela se impartirán las clases de cocina, panadería y repostería, como carreras principales. Por otro lado, se dictarán cursos libres a modo de talleres de temas variados, como pueden ser el emprendimiento, la alimentación y la nutrición. No se abordará el tema de servicio de mesa, somelier, ni barman como parte de las carreras principales.
- La planta de producción se limitará a mantener una pequeña escala de carácter local. Se prioriza el espacio como lugar de enseñanza práctica, para los estudiantes, sobre la producción con fines comerciales.
- Si bien existen varias escuelas locales, no son estas las que presentan propuestas de diseño óptimas como para ser tomadas como casos referenciales. Es por esto que se optó por referentes extranjeros.

Capítulo 2: Marco Teórico – Referencial

2.1. Estado en cuestión

2.1.1. Gastronomía y turismo

La riqueza gastronómica

“La gastronomía es uno de los elementos más destacados de la riqueza cultural del Perú y cuenta con grandes oportunidades de desarrollo.

Miranda y Marchena (2003) manifiestan que la cocina peruana, fruto del mestizaje y aportes de otras culturas, es una de las más variadas, completas y exquisitas del mundo, y constituye el patrimonio de todos los peruanos, pues es reflejos de su identidad, su cultura, sus tradiciones, su historia y su modo de vida. A ello se le suma una gran riqueza de recursos naturales. Uno de sus principales atributos es el aporte de una significativa variedad de productos e insumos animales y vegetales a la humanidad, al punto que el Perú es considerado por muchos entendidos como el centro genético del mundo.”
(*Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana*, 2008)

Tabla 1. Variedad de productos e insumos locales, que nos diferencian de otros países

Maiz	35 ecotipos
Tomate	15 especies
Papa	4,000 variedades
Camote	2,016 variedades. El Perú produce el 65% del total mundial
Frutos	650 especies
Plátano	Gran número de especies
Peces	2,000 especies de peces marinos y de río (primer lugar en el mundo)

FUENTE: Gastronomía del Perú (s.f.).

(*Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana*, 2008)

De acuerdo a la encuesta “Nivel de Satisfacción del turista 2006”, realizada por PROMPERÚ, uno de los elementos que ha sido calificado entre los de mayor nivel de satisfacción en la apreciación de turistas, ha sido los restaurantes.

Tabla 2. Promedio de satisfacción por servicios

Servicios Evaluados	Promedios de Satisfacción			
	Lima (vacaciones)	Lima (negocios)	Cusco (vacaciones)	Puno (vacaciones)
Alojamiento pagado	4.28	4.43	4.31	4.13
Restaurante	4.28	4.47	4.25	4.17
Transporte terrestre interprovincial	4.02	3.92*	3.97	3.89
Taxis	3.84	3.84	3.90	4.01
Autobús (urbano)	3.61	3.37*	3.88	3.91
Transporte aéreo interno	4.36	4.16	4.38	4.37
Agencias de viaje	4.27	4.05*	4.20	4.15
Guías de turismo	4.45	4.59*	4.43	4.29
Entretenimiento nocturno	4.28	4.27	4.22	4.11
Servicio de información turística	4.10	4.23*	4.10	4.16

Índice de satisfacción mínima aceptable: 4.00 puntos

*Valor referencial por base no significativa (menor a 30 casos)

Fuente: Promperú/ Nivel de satisfacción del turista 2006

Elaboración: Montecatini - Proyectos

Fuente : Monte Catini - Proyectos, 2010

Tabla 3. Promedio de satisfacción de la comida

OPINIÓN SOBRE LA COMIDA PERUANA	%
Muy buena	56
Buena	35
Regular	7
Mala	1
Muy mala	*
No precisa	
* Porcentaje menor a 1%	Total 100%

Fuente : Monte Catini - Proyectos, 2010

Existe una alta aceptación de la comida peruana, en el mercado local y extranjero.

Tabla 4. Aporte de Hoteles y restaurantes al PBI

Variables / año	2000	2001	2002	2003	2004
Total PBI	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Agricultura, caza y pesca	7.8	7.6	7.2	6.9	6.6
Minería	* 4.4	4.2	4.7	5.2	7.0
Extracción de petróleo y gas	0.9	0.7	0.8	0.8	0.8
Manufactura	14.5	14.7	14.8	14.3	14.4
Electricidad y agua	2.3	2.3	2.2	2.3	2.2
Construcción	5.4	5.2	5.4	5.4	5.5
Comercio	13.6	13.7	13.5	13.2	12.9
Restaurantes y hoteles	4.1	4.2	4.1	4.1	3.9
Transporte y comunicaciones	8.2	8.0	7.8	7.9	7.8
Financiero	2.7	2.5	2.9	3.0	2.8
Gobierno	7.3	7.5	7.5	7.6	7.4
Otros servicios	20.2	20.9	20.6	20.5	19.6
Impuestos a los productos y derechos de importación	8.8	8.4	8.5	8.8	9.1

FUENTE: Comunidad Andina (2005).

Fuente : (Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana, 2008

Tabla 5. Número de egresados de programas de Hostelería y Turismo (incluye cocina), en Lima

Año	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Total
Cantidad Personas	1,013	1,291	1,633	2,073	2,632	3,342	11,984
% incremento	-	27.44	26.49	26.96 (*)	26.96 (*)	26.96 (*)	-

Fuente : Ministerio de Educación – MINEDU
Período 2003, 2004, 2005.

Fuente : Monte Catini - Proyectos, 2010

El campo rubro de la cocina presenta un panorama prometedor, dentro del marco general del turismo nacional y extranjero, como para convertirlo en una oportunidad valorable para desarrollarse profesionalmente.

2.1.2. Instituciones de formación de cocina en Perú

Títulos de instituciones de formación autorizadas por la ley

<p>Universidades</p> <p>Expiden títulos universitarios en diversas categorías: bachiller, licenciado maestría, doctorado. El estudio básico dura en promedio 5 años. Las universidades son supervisadas por la Asamblea Nacional de Rectores (ANR).</p>
<p>Institutos o escuelas de educación superior</p> <p>Se rigen por la Ley 29394 de julio de 2009 (http://destp.minedu.gob.pe/docum/Ley-29394.pdf). Su desempeño está sujeto a la evaluación del Consejo de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad de la Educación Superior No Universitaria</p> <p>Integran diversos niveles de formación:</p> <p>Técnico: 4 semestre</p> <p>Profesional Técnico a nombre de la Nación: 6 semestres</p> <p>Profesional: De acuerdo a las instituciones</p>
<p>Los centros de educación técnica productiva CETPROS</p> <p>Son instituciones que ofrecen servicios educativos orientados a la formación laboral práctica. Tienen flexibilidad en la formulación de su currícula que debe adaptarse a las características del mercado laboral regional. Otorgarán certificados de estudios por la aprobación satisfactoria de cada Módulo Ocupacional del Ciclo Básico o Medio, precisando en el mismo documento las competencias laborales, capacidades terminales logradas, cantidad de horas efectivas de aprendizaje, que habilitan para el desempeño laboral.</p> <p>Los estudiantes del Ciclo Básico que aprueban módulos convergentes que correspondan como mínimo a un total de 1000 horas de estudio y respondan a un perfil técnico-profesional, tienen derecho a obtener el título de Auxiliar Técnico con mención de los módulos ocupacionales respectivos. Los estudiantes del Ciclo Medio que concluyan satisfactoriamente y aprueben los módulos de una especialidad técnico-productiva y que correspondan como mínimo a un total de 2000 horas de estudio, tienen derecho a obtener el Título de Técnico con mención en la especialidad respectiva y a nombre del Ministerio de Educación.</p>
<p>Centros educativos ocupacionales</p> <p>Los objetivos específicos de la modalidad de Educación Ocupacional, son:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Capacitar a los adolescentes y adultos desempleados o subempleados en ocupaciones vinculadas con las diversas ramas de la actividad productiva; b) Facilitar la conversión profesional entre actividades ocupacionales afines de acuerdo con la demanda y el desarrollo del país. c) Promover la eficiencia de los trabajadores en servicio y elevar su nivel cultural y técnico.
<p>Modalidades experimentales</p> <p>Existe también la modalidad del Centro Experimental de Formación Profesional</p>

Fuente : APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010

“En esta primera exploración pudimos ubicar en todo el Perú 82 instituciones educativas que imparten formación en cocina. De ellas 4 tenían nivel universitario, 36 eran institutos superiores, 39 CETPROS y dos casos especiales: Cenfortur y Senati que por su naturaleza misma no clasifican en instituto, universidad o CETPRO. Además existen una serie de cursos cortos de cocina para facilitar la incorporación de jóvenes al Mercados auspiciados por el Estado a través de

programas como APROLAB y ProJoven (en la actualidad registramos 8 instituciones con convenio, pero si consideramos los cursos desarrollados en los últimos años suman muchas más)

Tabla 6. Instituciones que imparten carreras de cocina, por regiones y tipos

INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE IMPARTEN CARRERAS DE COCINA POR REGIONES Y TIPOS					
Región	Universidad	Instituto Superior	CETPRO	Otros	Total
Lima	5	18	25	2	50
Provincias total	1	16	16		33
Apurímac		1			1
Arequipa	1	4	1		5
Ayacucho		3	2		5
Cusco		3	2		5
Iquitos		1			
Junín		2	1		3
Lambayeque		2	2		4
Piura			3		3
Puno		1			1
Tacna			1		1
Trujillo		1	4		4
TOTAL NACIONAL	6	34	41	2	83

Fuente : APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010

También es interesante anotar como hay una creciente presencia de las instituciones que brindan formación en cocina en los conos de Lima y buscan captar estudiantes de bajos ingresos. La Universidad San Ignacio de Loyola ha creado un centro de formación en el Megaplaza de Los Olivos en el Cono Norte. En esa misma zona operan varias instituciones incluyendo el Instituto Pachacutec, INTECI, Marcelino Pan y Vino. En la zona Sur operan también centros como Coritec, INTECI o Nuevos Horizontes. Le Cordon Bleu ha creado el Cordon Tec un instituto que ofrece formación técnica en cocina a más bajo costo.

El 50% de las instituciones estipula un pago mensual entre 300 y 500 soles y cerca de un 40% fija mensualidades de menos de 300 soles. Son mensualidades bastante bajas si se considera que la carrera de cocina exige disponibilidad de equipamiento de cocina e insumos y que solo muy pocos cuentan con subsidios.

En cuanto a duración de la formación. La mayor parte de las instituciones ofrecen carreras que duran entre 14 meses y dos años, siguiendo en número las que ofrecen carreras de un año y de 3 años.

Algo a destacar es el hecho de que en el Perú la formación en cocina es eminentemente privada, a diferencia de otros países (como Colombia, Chile, México) donde hay un sistema público que ofrece posibilidades de formación a gente de bajos ingresos. En el Perú han surgido muy pocos centros que ofrecen formación de calidad para sectores populares. Es el caso, por ejemplo, del Centro de formación Profesional Experimental que gestiona Fe y Alegría en Trujillo en convenio con el Ministerio de Educación o del Instituto Pachacutec en Ventanilla.

Con el programa APROLAB auspiciado por la Comisión Europea, el Ministerio de Educación ha convocado a un concurso de becas que abre la posibilidad de brindar a jóvenes de bajos ingresos una formación corta en cocina. El tema es que concluido el proyecto de la Comisión Europea no se vislumbra la continuidad de la experiencia.

También hay que hacer referencia a los cursos cortos de asistente en cocina auspiciados por el programa ProJoven (del Ministerio de Trabajo) en diversas ciudades del país, que debería facilitar la inserción laboral de jóvenes. Estos cursos no se desarrollan muchas veces en instituciones que tengan el equipamiento requerido, ni garantizan una formación sistemática.

El llamado boom gastronómico ha conllevado a que se ofrezcan una serie de cursos cortos en áreas relacionadas como la gestión de restaurantes. IPAE ofrece, por ejemplo, un curso de 63 horas sobre gestión de restaurantes orientado a empresarios, gerentes o administradores de restaurantes.

Un fenómeno nuevo es el nuevo enfoque que vienen desarrollando algunos programas de capacitación orientados al fortalecimiento de capacidades de los establecimientos gastronómicos existentes y al fortalecimiento de rutas gastronómicas. En Piura tenemos un interesante proyecto en esta línea operado por la Universidad de Piura, la ONG Entorno, la Cámara de Comercio y el Gobierno Regional de Piura con recursos de Fondoempleo. También en el circuito Sur del Cusco se desarrolla un interesante proyecto promovido por las municipalidades de San Sebastián, San Jerónimo, Suya y Tarma con el concurso de la ONG Guamán Poma.”

(APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010)

Lista de instituciones de formación de cocina según su tipo, en Lima :

Universidades de Lima	Avia
Universidad Alas Peruanas	Cevatur
San Ignacio de Loyola	Cocin art Perú
Universidad de Piura	Cordon Tec
Universidad Sergio Bernales	Coritec
	Discovery
Institutos Superiores en Lima	Ecole Nouvelle
Amauta	Escuela de bar, mozos y cruceros
Columbia	Escuela Monte Catini
D'Gallia	Gastromundo
Expro	Gastrotur
Genova	Idatec
Inteci	Idatur
Instituto de Los Andes	Instituto de Gastronomía y Bartender
Instituto Peruano de Chefs	Instituto San Ignacio de Monterrico
Instituto Peruano de Gastronomía	Instituto San Martín del Perú
Isotur	Le Gran Gourmet 94
Latino	Santa Angela
Le Cordon Bleu	San José Artesano
Le Gourmet del Perú	Scatec
Libertador	Sky Master
Marcelino, Pan y Vino	Stephen Hawking
Pachacutec	Professional Air
Parmentier	Quechcan Paalla
Sise	
	Casos especiales en Lima
CETPROS en Lima	Cenfotur
Alvaro del Portillo	Senati

(APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010)

Perfil de los programas de enseñanza

Para determinar las carreras, tiempo de enseñanza, costos, número de estudiantes por año y el título con el que egresan los alumnos se tomaron las instituciones de formación de cocina más representativas y se compararon los datos presentados a continuación:

SAN IGNACIO DE LOYOLA

Status: A cargo de la ANR

Antigüedad: 2 años de la carrera de alta cocina

Dirección: Av. La Fontana 550, La Molina

Carrera: Arte culinario

Tiempo: 10 ciclos académicos (5 años)

Egresan como: Arte culinario

Costo: Depende de evaluación socio económica

Egresan por año: 35

Carrera: Gastronomía y gestión de restaurantes

Egresan como: Gastrónomo a nombre de la Nación

Tiempo: 5 años

Costo: Depende de evaluación socio económica

Estudiantes por año: 60

ESCUELA DE CHEFS DE LA USIL

SEDE DE LA MOLINA

Ofrece la carrera de Alta Cocina y diplomados en pastelería y panadería y en arte culinario

Alta Cocina

Tiempo: 2 años

Egresan como: Diploma de Alta Cocina otorgado por la U. San Ignacio de Loyola.

Diplomado de arte culinario

Tiempo: 9 meses

Egresan como: Diplomado en Arte Culinario por la Escuela de Chefs de la USIL

Diplomado de panadería y pastelería

Tiempo: 9 meses

Egresar como: Diplomado en panadería y pastelería por la Escuela de Chefs de la USIL

SEDE DE LIMA NORTE

Carrera: Chef en arte culinario

Egresar como: chef a nombre de la universidad

Tiempo: 18 meses (tres ciclos)

Costo: matrícula por ciclo de 350 soles / mensualidad 500 soles / uniforme 600 soles / seguro contra accidentes de 45 soles / derecho de inscripción 150 soles / Material didáctico 300 soles (al inicio de los ciclos 1 y 2 e incluye el set básico de cuchillos, gorro, chaqueta, pantalón y mandil).

Estudiantes por año: 50

Carrera: Pastelería

Egresar como: Pastelero a nombre de la USIL

Tiempo: 9 meses

Costo: matrícula de S/. 650 / mensualidad S/. 500 / seguro contra accidentes de S/. 45

Estudiantes por año: 50

(APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010)

D'GALLIA

Fecha de fundación: 1997

Status: Instituto Superior Tecnológico (RD N 1628-2009)

Dirección: Av. Del Ejército 430, Magdalena

Carrera: Cocina

Egresar como: Profesional técnico en cocina

Tiempo: 2 años

Costo: Matrícula 590 soles / Mensualidad 990 / Seguro Contra Accidentes 80 soles

Egresar por año: 800

Carrera: Asistente de cocina

Egresar como: asistente de cocina

Tiempo: 6 meses

Costo: Matrícula 280 soles / Mensualidad 350 / Seguro Contra Accidentes 80 soles

Egresan por año: 500

Carrera: Pastelería y panadería

Egresan como: Especialista en pastelería a nombre del instituto

Tiempo: 12 meses

Costo: Matrícula 280 soles / Mensualidad 690 / Seguro Contra Accidentes 80 soles

Estudiantes por año: 200

INTECI

Fecha de fundación: 2000

Status: Instituto Superior Tecnológico (546-2002-ED)

Dirección: Av. Antúnez de Mayolo 900, Los Olivos / Tomás Marsano 4844 y 4366 Surco / Pasaje Las Compras 118 Alt. 1 de A. Gamarra Los Olivos / Carlos Izaguirre cuadra 1, Independencia

Carrera: Alta gastronomía

Egresan como: Chef profesional a nombre de la Nación

Tiempo: 2 años

Costo: matrícula 150 soles / mensualidad 430 soles

Masa estudiantil: 2500

Egresan por año: 1000

(APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010)

LE CORDON BLEU

Fecha de fundación: 26 de marzo de 2000

Status: Instituto Superior Tecnológico. Tiene licencia para operar como universidad, pero recién está implementando las carreras universitarias.

Dirección: Av. Vasco Núñez de Balboa 530, Miraflores

Carrera: Cocina

Egresan como: Profesional técnico en cocina a nombre de la Nación.

Tiempo: 2 años

Costo: Examen 650 soles / mensualidad 1675 soles / matrícula por ciclo 520 soles / material didáctico 3350 soles

Egresan por año: 60

Carrera: Gastronomía y arte culinario

Egresan como: Profesional técnico en gastronomía a nombre de la Nación.

Tiempo: 3 años

Costo: inscripción 650 soles / matrícula por ciclo 520 soles / mensualidad 1920 soles / material didáctico 3350 soles

Estudiantes por año: 100

Carrera: Pastelería

Egresan como: Técnico en pastelería a nombre de la Nación.

Tiempo: 2 años

Costo: inscripción 650 soles / matrícula por ciclo 520 soles / mensualidad 1500 soles / material didáctico 3700 soles

Egresan por año: 30

Carrera: Bar y coctelería

Egresan como: Técnico en bar y coctelería a nombre de la Nación.

Tiempo: 2 años

Costo: inscripción 450 soles / matrícula por ciclo 450 / material didáctico 980 soles

Egresan por año: 40

(APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010)

PACHACUTEC

Fecha de fundación: Marzo de 2006

Status: Instituto Superior Tecnológico (0361-2007-ED)

Dirección: Parcela E Nuevo Pachacútec, Ventanilla, Callao

Carreras o cursos: Cocina

Egresan como: Técnico en cocina con el aval del Ministerio de Educación

Tiempo: 2 años

Costo: Mensualidad 100 soles

Egresan por año: 20 alumnos

CENFOTUR

Fecha de fundación: Mediante Decreto Ley 21828 del 4 de mayo de 1978 se dispuso la creación del centro de formación en turismo como organismo público descentralizado del sector turismo.

Status: Autorización del Minedu por regular

Dirección: Pedro Martinto 320, Barranco

Carreras o cursos: Cocina peruana

Egresan como: Título a nombre de la Nación como Técnico en Cocina Peruana

Tiempo: 16 meses

Costo: Mil soles mensuales

Egresan por año: 40

Ciudades: Lima, Cusco y Chiclayo

SENATI

Fecha de fundación: 19 de diciembre de 1961 mediante la Ley N° 13771

Status: No está comprendido en los sistemas administrativos del sector público y no le son de aplicación sus normas.

Dirección: Av. Alfredo Mendiola 3520, Independencia.

Carreras o cursos: Panificador industrial

Egresan como: Técnico de nivel operativo en la especialidad de panificador industrial

Tiempo: 18 meses

Costo: variable

Ciudades: Lima y Chiclayo

Carrera: Cocina

Egresan como: Técnico de nivel operativo en la especialidad de cocina

Tiempo: 3 semestres

Costo: 400 soles

Ciudad: Lima y Pisco

CENTRO EXPERIMENTAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL CEFOP N°10 - TRUJILLO

Fecha de fundación: 5 de febrero de 2001

Status: Instituto Superior Tecnológico (R.M. N° 0538-2007-ED)

Dirección: Junín 372, Trujillo

Carreras o cursos: Cocina y auxiliar de cocina

Egresan como: Técnico en cocina y auxiliar técnico en cocina

Tiempo: 2 y 1 año, respectivamente

(APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010)

La malla curricular de cada una de las carreras, mencionadas en la sección previa, se encuentran detalladas por cursos en el Anexo 1 (Ver Anexo 1).

Situación de la formación en cocina, en Lima

“Son tres las universidades que ofrecen formación directa en gastronomía, Se ha optado por considerar las que ofrecen un título directamente vinculado con la gastronomía, y no así a las que dentro de alguna de sus carreras (de turismo u hotelería) ofrecen cursos de cocina. De estas tres universidades seleccionadas, la de Piura ofrece tan solo un diplomado. Le Cordon Bleu ha sido reconocido recientemente como universidad, pero está aún organizando los cursos de carácter universitario.

También hemos registrado 18 institutos superiores tecnológicos y 25 centros de educación técnica productiva. Asimismo, 2 casos especiales: Senati y Cenfotur que por su misma constitución no son ni institutos ni CETPROS. Hacia el final de esta sección adjuntamos la relación de centros de enseñanza que imparten cursos relacionados con la gastronomía y además cursos cortos en cocina auspiciados por el programa ProJoven del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

Analizando la data de los institutos superiores encontramos que:

- El 40% ofrece la carrera de gastronomía
- El 62,2% ofrece la carrera de cocina o alta cocina
- El 4,4% ofrece la carrera de pastelería y panadería
- El 20% ofrece la carrera de bartender

En muchos institutos se ofrecen cursos cortos de pocas semanas en pastelería y bartender, los mismos que no hemos considerado en las estadísticas anteriores.

- El 26,3% de IST se concentra en Lima cercado
- El 21% de IST se encuentra en Los Olivos
- El 10,5% de IST se encuentra en Miraflores, San Isidro, Chorrillos y Surco
- El resto se encuentra repartido en Independencia, Callao, Chaclacayo, La Molina y San Miguel.

La mensualidad va desde los 100 soles hasta los 1675 soles. Lo que arroja un ponderado de 490.5 soles como mensualidad promedio en la carrera de cocina.

Respecto a los 25 CETPRO que ofrecen formación en cocina encontramos que:

- El 24% ofrece la carrera de gastronomía
- El 68% ofrece la carrera de cocina o alta cocina
- El 8% ofrece la carrera de pastelería y panadería
- El 28% ofrece la carrera de bartender
- El 28% de CETPRO se concentra en Lima, cercado.
- El resto de los CETPRO se encuentra en Lince, Jesús María, Pueblo Libre, Miraflores y Chosica, Magdalena, Surquillo, San Miguel, San Isidro, Santa Anita, Cañete y Callao, Villa del María del Triunfo y San Martín de Porres.

La mensualidad en los CETPRO va desde los 40 soles hasta los 900 soles. Nuestras estadísticas muestran un ponderado de 360 soles como mensualidad promedio en la carrera de cocina.” (APEGA, *Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010*)

2.1.3. Situación de los comedores populares

Características del servicio

“Por lo general, los comedores funcionan de lunes a viernes y todos preparan el almuerzo. Algunos también hacen desayunos (21%), lonches (8%), y ofrecen otros servicios como

la venta de pan elaborado con harina donada (actividad que les permite reunir un pequeño capital) y la preparación de papillas y mazamorras para niños pequeños.

La elaboración de los almuerzos demanda un esfuerzo grande y permanente, de modo que no resulta fácil comprometerse con otras tareas semejantes. En los casos de los comedores que atendían otros servicios, se halló que las actividades adicionales a la preparación del almuerzo se abandonaban paulatinamente, o eran asumidas por una o pocas socias, debido a que tales labores recargaban el tiempo de las mujeres.

Cuando se les preguntó a las socias: ¿Qué otro servicio debería dar el comedor? sólo un 6% de las encuestadas indicó que también debería prepararse desayunos, lonches o comidas. La mayoría se inclinaba porque no se realice ningún otro servicio alimentario. En cambio, sus preferencias iban mayoritariamente hacia la formación de talleres y, en segundo lugar, hacia la realización de cursos de capacitación. “

(Hoy: Menú popular - Comedores en Lima, 1995)

Es por esto que el CIDDG propone talleres abierto para la comunidad, para capacitarlos en las correctas formas de cocción y proceso de alimentos, con el fin de dar una alimentación de mejor calidad, tanto en el gusto como en lo nutritivo. Además, habrá espacios destinados a ferias de ventas, donde alumnos de la escuela y de los talleres podrán tener experiencias de carácter comercial y vender los productos que ellos mismos elaboraron, a modo de simulación de empresa. Estas necesidades se ven representadas en el cuadro mostrado a continuación:

Tabla 7. Otros servicios que debería dar el comedor

	Distribución relativa
Hacer talleres, empresa	50.3
Talleres y cursos	6.7
Talleres y otro	1.8
Cursos, capacitación	12.1
Cursos y otro	1.2
Atención de salud	6.1
Desayuno, lonche, comida	0.1
Guardería para niños	3.6
Ningún otro servicio	3.6
No responde	8.5
Total	100.0
Nº de casos	165
Total talleres	58.8
Total cursos	20.0

Fuente: (Encuesta a dirigentes y socias de comedores populares. Proyecto UNICEF 1993)

Si bien los precios por ración son considerados como bajos, las socias se quejan, en cambio, de la calidad del menú. Más del 90% de encuestadas opinó que los precios eran buenos o muy buenos, pero fueron menos entusiastas con respecto a la calidad de la comida, la sazón y la cantidad de cada ración.

Casos estudiados: precio de las raciones					
	Mínimo		Máximo		
	S/.	US\$	S/.	US\$	
Socias	0.30	0.14	0.50	0.23	
Libres	0.50	0.23	1.00	0.46	

Fuente : Comedores populares – Estudio de Casos. Proyecto UNICEF 1993

Ese interés en la mejora de la calidad de la comida será un punto a intervenir y resolver en el CIDDG.

Tabla 8. Incremento de comedores y raciones, por distrito

	1990	1991	Incremento absol.	%
San Martín de Porras				
Comedores	130	210	80	62
Raciones	12,500	24,011	11,511	92
Puente de Piedra				
Comedores	81	124	43	53
Raciones	11,006	13,263	2,257	20
Ancón				
Comedores	6	27	21	350
Raciones	316	2,150	1,834	580
San Juan de Miraflores				
Comedores	166	300	134	81
Raciones	23,705	29,646	5,941	25
Villa María del Triunfo				
Comedores	155	269	114	74
Raciones	14,588	28,021	13,433	92
Villa El Salvador				
Comedores	372	410	38	10
Raciones	44,611	47,843	3,232	7
Chorrillos				
Comedores	100	136	36	36
Raciones	10,699	15,593	4,894	46
San Juan de Lurigancho				
Comedores	294	489	195	66
Raciones	25,594	59,479	33,885	132
El Agustino				
Comedores	128	210	82	64
Raciones	11,431	24,863	13,432	118
Ate				
Comedores	140	297	157	112
Raciones	12,501	32,614	20,113	161
Chaclacayo				
Comedores	32	109	77	241
Raciones	4,524	12,049	7,525	166
Lurigancho (Chosica)				
Comedores	102	112	10	10
Raciones	9,025	11,435	2,410	27

Fuente : Comedores populares – Estudio de Casos. Proyecto UNICEF 1993

Los comedores en Villa María del Triunfo han tenido una crecida, en su número, proporcionalmente mayor a la de otros distritos. Si lo comparamos con Villa el Salvador, un distrito con características similares, se ve el aumento ha sido mayor en el caso de Villa María del Triunfo (proporcionalmente), pero aun así el número total es menor. De estos factores se podría inferir que existe una necesidad insatisfecha de comedores en el distrito, y debemos tener en cuenta que la población total de ambos distritos es casi la misma.

Tabla 9. Infraestructura y equipamiento de los comedores populares

	Número de comedores	Distribución Relativa
Tenencia del local		
Propio	547	17.7
Alquilado	129	4.2
Comunal	288	9.3
Prestado	2,118	68.5
Sin respuesta	11	0.3
Total	3,093	100.0
Tipo de construcción del local		
Material noble	1,477	47.8
Rústico	835	27.0
Mixto	774	25.0
Sin respuesta	7	0.2
Total	3,093	100.0
Servicios públicos con que cuenta		
Todos (agua, desagüe y electric.)	1,397	45.2
Alguno(s)	945	30.6
Ninguno	743	24.0
Sin respuesta	8	0.2
Total	3,093	100.0

Fuente : Comedores populares – Estudio de Casos. Proyecto UNICEF 1993

Tipo de apoyo requerido por los comedores populares		
Tipo de apoyo requerido	Número de comedores	% sobre el total
Viveres	2,885	93.3
Equipamiento / mobiliario	2,186	70.7
Capacitación en alimentación y nutrición	1,555	50.3
Capacitación para cuidado de la salud	537	17.4
Capacitación para la organización	362	11.7
Crédito para pequeños negocios	302	9.8
Capacitación para el trabajo	189	6.1
Capacitación para huertos/granjas	86	2.9
Otros (agua,desagüe,local,etc.)	461	14.9

(Comedores populares – Estudio de Casos. Proyecto UNICEF 1993)

Los tres principales apoyos requeridos, con gran diferencia, son víveres, equipamiento / mobiliario y capacitación en alimentación y nutrición. Si bien el primero responde a un tema administrativo, que tendrá mayor relación con la gestión del centro, los dos siguientes responden a acciones directas en las que el CIDDG va a intervenir.

2.2. Marco Histórico

2.2.1. Historia de la gastronomía peruana

Indagar en la evolución de la cultura culinaria en nuestro territorio implica entender que es el resultado de una fuerte mezcla cultural. Es un claro reglejo de la pluriculturalidad Local y nos lleva hasta los tiempos del hombre pre-hispánico y revisar el aporte de la presencia de la cultura española y de otras como la árabe, la del hombre afro-peruano y de migrantes italianos, franceses, chinos y japoneses, principalmente.

Influencia pre-hispánica

El indígena tenía formas de conservar: “charqui”, papas secas, pescados secos, tenían depósitos alimenticios para 10 años, (eran principalmente vegetarianos), mientras que en Europa los alimentos no duraban más de 3 meses.

Se basaba en productos como la papa, el maíz, la quinua, el tarwi, la kiwicha. No descartaba el uso de pescados y mariscos frescos y secos, de patos y perdices, de cuyes, o de carne de llama y alpaca. En algunas regiones se hacía uso de caracoles terrestres y camarones de río.

Era tabú alimentario consumir leche y huevo, dado que al hombre no le estaba permitido intervenir en el ciclo natural. Es éste, otro punto importante de contacto entre la culinaria pre-hispánica, la china y japonesa, dado que estas tampoco utilizaban la leche.

Las sopas de tubérculos eran de gran diversidad: las había de papa fresca y papa deshidratada (el famoso chuño), de olluco y oca, de yuca, de camote y de raíces como la racacha, la achira, la maca, la mashua (cubrían el 50 % de la dieta inca).

Entre las técnicas de cocción, quizás el mayor aporte se da en la pachamanca, es decir olla cavada en la tierra (pacha equivale a tierra y manca a olla), la huatia procedimiento culinario similar, en el cual en lugar de piedras se usaban terrones secos con la ayuda de ollas de barro; por último se utilizaba el tipo de cocción a la barbacoa, donde cocinaban las carnes con humo de madera caliente.

Influencia Española

Posteriormente con la presencia del hombre español, se incorporan nuevas formas de cocción, nuevas técnicas y formas de elaborar platos de comida, muchos de los cuales dan lugar a nuevos platos peruanos, empezando así el mestizaje tan característico de nuestra gastronomía, como es el caso de las Migas del Pastor que según algunos cronistas e historiadores (Rodolfo Hinostroza) fue la base de nuestro Ají de Gallina, el cual incorpora el típico ají y la infaltable papa, tenemos otros platos como el Cocido Madrileño propuesta muy similar a nuestro tradicional Sancochado, también el Chupe de Papas con nuestro Chupe de Camarones, entre otros.

Es también durante estos tiempos, que el vino producido en los viñedos establecidos en el territorio local, comienzan a competir con los vinos españoles, es que la Corona prohíbe la producción del vino, creando la oportunidad para la aparición del pisco.

(Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana, 2008)

Influencia Árabe

Con la presencia de los españoles llegan las esclavas “moras,” esclavas blancas, señoras de alto nivel que cocinaban.

Las moras aportan los “picadillos”: papa rellena, caigua rellena, arroz tapado, postres: crean la mazamorra morada (según Juan José Vega del vocablo matmorá).

Es curioso que con la presencia española, se incorpora en nuestro lenguaje y costumbres muchos términos árabes, así por ejemplo: arroz (ar-ruzz), paella (pailla), azúcar, alambique, alcachofa, ajo, albhaca, sandía, etc.

Influencia Africana

También con la estadía de los españoles, son traídos contingentes de hombres africanos para trabajar la tierra, quiénes de acuerdo a lo señalado por algunos historiadores, “ los negros tenían que comer las menudencias de la carne: anticuchos, chinchuli, chanfainita, etc. (no traen sus insumos) (Rodolfo Hinostroza), sin embargo no son necesariamente los que introducen en nuestra cultura ese hábito, porque según lo señalado por otros investigadores, “... concluimos que es falsa la creencia generalizada de que los negros introdujeron en nuestras mesas los platos elaborados a base de patas, riñones, mondongo, lengua, sesos, cabeza, corazón, hígados, pulmones, etc. ... gozaban de mucha estima en España y en toda la rivera...” (Rosario Oliva Weston). “Más que aporte de nuevas

técnicas, que sí trajeron otros grupos, la comunidad negra contribuyó a la cocina costeña dándole sabor, color y ritmo. (Benavides Roca Rey). Algunos postres y dulces que aún valoramos son el Turrón de Doña Pepa, las Chapanas de Chíncha y el Frejol Colado de Chíncha.

Influencia China

Desde 1849 hacia 1876, más de 100000 inmigrantes chinos principalmente de Cantón y Macao llegaron a nuestras costas. Cuando vienen a trabajar, en base a un acuerdo contractual muy poco favorable para ellos, una de las pocas condiciones que ponen se refiere a su “comida”, dado que para ellos tenía una ancestral vinculación filosófica y medicinal.

Una vez que se liberan de su contrato laboral, se convierten en comerciantes, con gran aceptación de su cultura culinaria, además que cocinaban muy barato.

Con el tiempo el sabor agri dulce enloqueció a la “pituquería” limeña y el racismo que en un momento existió, desapareció. En su propuesta culinaria, no se da mucho mestizaje, salvo platos como: el Arroz Chaufa, el Kam Lu Wantan, el lomo saltado y el tallarín saltado.

Influencia Japonesa

Años después de su integración en nuestra sociedad, se haría presente de manera también significativa la presencia asiática del migrante japonés, quién incorporaría nuevas técnicas que tuvieron su mayor protagonismos en la última mitad del siglo XX, reformulando el estilo de hacer el tradicional ceviche e introduciendo un corte especial del pescado, para ser utilizado en el tiradito y dando origen con el tiempo a la muy apreciada cocina nikkei.

(Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana, 2008)

Influencia Italiana

A partir de 1872 con la Fundación de la Sociedad de Inmigración Europea se promueve, la inmigración de ciudadanos del viejo continente.

Llegan así los italianos e iniciaron una próspera actividad comercial en Lima, luego también en Chanchamayo y en la mayoría de los poblados de la costa peruana; “poniendo fondas, chinganas, cafés, pulperías, bodegas, panaderías, que modificaron para siempre nuestros hábitos culinarios” (Rodolfo Hinostroza). Con el tiempo destacaron en la

industria alimenticia: fábrica de fideos, aceites, cervecerías, destilerías, fábrica de chocolates, de helados y panaderías.

Influencia Francesa

En el caso de los cocineros franceses, su aparición fue principalmente de moda; luego del reinado de Luis XVI (en Francia aproximadamente 1785), con la caída de la monarquía y la aparición de la Revolución Francesa (1789), los cocineros franceses de los nobles quedan sin trabajo, y en Lima con la expulsión de los españoles, los criollos que pregonaban pensamientos republicanos y aquellos que querían demostrar su poder económico contratan a los que serían los Chefs franceses “desocupados”.

Fue después de muchos años, durante el siglo XX que la influencia francesa se hace presente en nuestro medio a través de “los hoteles con chefs suizos y franceses que propusieron no sólo el menú en francés, sino una extensa Carta de postres” (María Elena Cornejo).

Es a los cocineros franceses a quienes debemos los términos: concassé, juliana, mirepoix, brunoise, escalope, brioche, quiche, choux, etc.

(Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana, 2008)

2.2.2. Historia de las escuelas de cocina en Perú

Como resultado de la visita de cocineros europeos de escuela que se acentúa en las últimas décadas del siglo XX, se dan las condiciones propicias para que en el Perú aparezcan las primeras instituciones educativas para esta disciplina.

La primera escuela de Hotelería y Turismo, que introduce este concepto es CENFOTUR en el año 1977, como una escuela del estado que busca formar un nuevo perfil de trabajador calificado, que pueda atender los servicios de cocina, bar y atención en el salón (servicio de mozos/meseros).

Poco a poco se suman iniciativas privadas con objetivos similares, como el caso de INAT (1992) Escuela de Turismo y Hotelería, promovida por su director el fallecido sr. Sixtilo Dalmau y que 1996 se convierte en INAT Cuisine, para finalmente obtener la franquicia de una importante escuela francesa y convertirse en el año 2000, en Le Cordon Bleu Perú. Dentro de ese mismo período se consolida una propuesta formativa de cursos cortos denominada Programa Campari (1990) y que se convierte en la Escuela Gastrotur.

En 1996, en los últimos pisos de un colegio del distrito de Lince, inicia sus operaciones la escuela de cocina D’Gallia, que se convertiría en una institución con un número importante de alumnos y que demandaría la construcción de un “campus” a la medida de sus necesidades.

De manera similar, La Institución Columbia, con más de 30 años en la formación de la Aviación Comercial, instaura en la primera década del 2000 La Escuela de Dirección y Alta Cocina, para lo cual también construye un local a la medida de sus necesidades.

La Universidad San Ignacio de Loyola, dentro de su Facultad de Administración Hotelera implementa en el año 1998 un Proyecto Culinario y luego de lograr en el año 2005 un convenio con la conocida escuela francesa Institut Paul Bocuse, inaugura la Escuela de Chefs construyendo un nuevo pabellón dentro del mismo recinto universitario.

En el año 2000 inician sus operaciones la Escuela Monte catini, quienes obtienen en el 2007 un acuerdo de intercambio con la escuela francesa Gregoire Ferrandi, logrando la visita de varias delegaciones de estudiantes franceses que vinieron a conocer la cocina peruana, dando la oportunidad a que jóvenes peruanos puedan hacer lo propio en París.

(APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010)

Dentro de este expectante escenario para nuestra gastronomía, que empezaba a concitar la atención de instituciones extranjeras y de países identificados como líderes de las técnicas culinarias a nivel internacional, se instaura en nuestro capital APEGA, como una organización que buscaba dar alcance a este nuevo concepto de promoción de nuestra gastronomía, liderada por el conocido chef peruano Gastón Acurio.

Es precisamente, el sr. Gastón Acurio, quién con su Corporación Astrid & Gaston y en alianza con otras instituciones, que concibe la idea de implantar una Escuela de Cocina denominada Pachacutec (2007) en la zona de Ventanilla, a fin de dar una oportunidad en este campo a los jóvenes de esa comunidad.

Posteriormente, APEGA desarrolla el proyecto de crear una feria gastronómica denominada Mistura, que se ha convertido en la mayor manifestación popular en esta actividad y probablemente también de otros sectores de la economía, con una clara orientación de tener una trascendencia internacional.

El inusitado despegue de nuestra gastronomía no se debe tan solo a esta particular conjunción de culturas que han sido su origen y que es parte de nuestra propia identidad, sino al reconocimiento y pronunciamiento de expertos en la esfera internacional a favor de ella, como la nominación que recibió Lima, como la “Ciudad Gastronómica de Latinoamérica” en el Sexto Encuentro Gastronómico de Madrid Fusión 2009.

Recientemente el restaurante Astrit & Gastón, del propio Gastón Acurio, ha sido considerado entre los 50 mejores del mundo, junto al restaurante Central de Virgilio Martinez, en el puesto 14 y 50 respectivamente, por The World 50 Best. (theworlds50best, 2013)

Son muchos los restaurantes de cinco tenedores que se han inaugurado durante los últimos años en el Perú y otros no menos importantes en grandes ciudades del mundo. Según datos de un estudio realizado por CENTRUM en el año 2008, existían 408 restaurantes peruanos en importantes lugares del mundo, número que a la fecha ha sido superado.

Retornando al plano educativo, en el presente siglo aparecen también otras escuelas de cocina como INTECI, EXPRO, Le Grand Guormet, Instituto Libertador, Sisse, Latino y otras de menor envergadura, tal vez demasiadas en número, pero muy pocas con una calidad ni siquiera aceptable.

Además algunas nuevas universidades, crean el Programa de Gastronomía, pero lamentablemente en la mayoría de los casos sin una clara definición de un objetivo acorde al sentido principal del término y de las necesidades del mercado para esta actividad; convirtiéndose en opciones que ofrecen la posibilidad de un título universitario pero que demandan un tiempo significativamente mayor de estudios.

(APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010)

2.2.3. Historia de los Comedores populares

Los primeros comedores: el reino de la Iglesia en los barrios (1978-1982)

En 1978, teniendo como principal estímulo las primeras manifestaciones de la crisis económica, en Comas, populoso distrito al norte de la capital, se crean los primeros comedores populares auto-gestionarios.

La presencia y asesoría de la religiosa María Van der Linde, enfermera de un hospital del cono norte y con larga trayectoria de trabajo en los barrios, más el apoyo de la Comisión Episcopal de Acción Social (CEAS), posibilitaron el nacimiento de esta nueva modalidad de cocina colectiva.

Poco a poco, la novedosa iniciativa se fue difundiendo. Re-presentantes de parroquias y ONGDs de otros distritos fueron a ver los nuevos comedores de Comas y replicaron la experiencia. En un año se multiplicaron los comedores en El Agustino, Villa El Salvador y San Martín de Porres.

Según el Primer Censo de Comedores CARE, entre 1978 y 1982 se fundaron algo más de 200 comedores en Lima Metropolitana, habiendo surgido la mitad de ellos antes de 1980. *(Hoy: Menú popular - Comedores en Lima, UNICEF, 1995)*

Los comedores y la política oficial (1982-1984)

El Estado, que venía ejecutando otros programas de distribución de alimentos (el Programa de Alimentación Escolar PAE, y el Programa Materno Infantil PAMI), inicia en 1982 el Programa de Cocinas Familiares.

De esta manera, el apoyo del Estado a las cocinas colectivas favoreció, el crecimiento de los comedores populares, que pasaron de 236 en 1982 a 523 en 1984 (CARE-Perú, 1990). Como señala Barrig (1992), el programa de las Cocinas de Violeta marcó el inicio de los programas oficiales de comedores, estableciéndose al margen de los comedores y de los programas de asistencia alimentaria que ya venían funcionando.

(Hoy: Menú popular - Comedores en Lima, UNICEF, 1995)

Centralización y crecimiento (1984-1988)

Este período es probablemente el más fecundo en la organización femenina popular.

Los clubes de madres del PAD reunían tres servicios básicos para las mujeres pobladoras: el taller productivo, el comedor popular y el Programa No Escolarizado de Educación Inicial (PRONOEI). Es decir, las mujeres encontraban en un solo programa la posibilidad de conseguir ingresos, mejorar su alimentación familiar y cuidar colectivamente de sus hijos menores, al mismo tiempo que ganaban tiempo para otras actividades.

Los clubes de madres, coordinados por la Oficina de la Primera Dama en el Ministerio de la Presidencia, surgieron nuevamente, al margen de las otras organizaciones femeninas existentes; con la ventaja de ser las promovidas por el partido en el gobierno. Fue así como las organizaciones del PAD aseguraron el apoyo en víveres y dinero durante el período aprista. Entre 1985 y 1987 el número de comedores aumentó de 884 a 1,383 (CARE-Perú, 1990), debido al impulso que le dio la política oficial.

(Hoy: Menú popular - Comedores en Lima, UNICEF, 1995)

El primer ajuste, acción política (1988-1990)

Los años que siguieron mostrarían la incontenible crisis económica, social y política que azotaría el país. El gobierno de García no logró sostener la política de reactivación emprendida en los primeros años de su mandato y, más bien, se vio obligado a aplicar las primeras medidas de ajuste.

Con estas medidas, la demanda de víveres aumentó, al tiempo que crecía enormemente el número de mujeres en los comedores. Entre 1988 y el primer trimestre de 1990 el número de comedores se había incrementado en cerca de 70%, pasando de casi 1,900 a más de 3 mil. Sólo en 1989 se fundaron más de mil comedores.

Al mismo tiempo, la oferta de alimentos se concentró, en el gobierno y CARITAS, restringiéndose el abastecimiento a las organizaciones auspiciadas por estas instituciones. La mayoría de los comedores autogestionarios, nacidos al margen de uno y otro programa, quedaron fuera del reparto de víveres.

(Hoy: Menú popular - Comedores en Lima, UNICEF, 1995)

Ajuste estructural y violencia senderista. El ataque a las organizaciones de sobrevivencia (1990-1993)

El Programa de Emergencia Social (PES) fue insuficiente durante los primeros meses del ajuste, y después fracasó completamente. Sin apoyo estatal, las familias de los barrios populares se vieron obligadas a subsistir como les fue posible.

En este escenario el crecimiento de los comedores populares se aceleró notablemente en el bienio 1990-1991. De un año a otro, los comedores creció en un 63%. A los 3,137 que se encontraban funcionando activamente en 1990, se sumaron casi dos mil más.

A partir de 1990, Sendero se ensañó contra las organizaciones populares de mujeres, pues eran expresiones de un tipo de organización social que ellos repudiaban. Amedrentó, golpeó y asesinó a sus más importantes líderes. Entre 1990 y 1993 murieron, por acción terrorista, once mujeres dirigentes, en Villa El Salvador y San Juan de Miraflores, entre otros.

Las mujeres de los comedores tardaron poco en reaccionar. Muchos se habían desactivado por la presión senderista o la de sus maridos que prohibieron su asistencia. Otros continuaban con las puertas cerradas para pasar inadvertidos. En los siguientes meses se recuperó la vitalidad y, poco a poco, los comedores fueron rehabilitándose. Sin embargo, las secuelas de la guerra fueron graves y hasta hoy se dejan sentir.

(Hoy: Menú popular - Comedores en Lima, UNICEF, 1995)

2.3. Glosario de términos

Cocina: Para la historiadora de la cocina peruana Olivas (1996), la cocina no es una simple acumulación de elementos, sino una mezcla artística de estos en un encuentro armonioso con los valores sociales, económicos, morales, culturales y religiosos del

pueblo que los practica. Desde esta perspectiva, entonces, mediante la cocina, la materia prima o alimentaria pasa del estado de la naturaleza al estado de la cultura. La cocina es, por lo tanto, mucho más que una cuestión de ingredientes (transformados o no), de clasificaciones y de reglas que ordenan insumos alimenticios y les dan sentido o un recetario; se trata de un concepto mucho más amplio.

De acuerdo con Olivas (1996), el término cocina puede ser empleado para describir las prácticas relacionadas con la alimentación, las cuales son culturalmente elaboradas y transmitidas. Estas prácticas incluyen la selección de un conjunto de alimentos básicos, el uso frecuente de un conjunto característico de aromas, un modo característico de preparar los alimentos y la adopción de una variedad de reglas relativas a los alimentos y las combinaciones aceptables, platos festivos, el contexto social de la comida y los usos simbólicos de los alimentos. (*Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana 2008*)

Gastronomía: Se emplea para designar el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la comida, concibiendo a la misma casi como un arte. Es una actividad integral porque propone el estudio de la relación existente entre el hombre, la comida y el entorno en el cual se desarrolla este, o sea, la gastronomía estudia varios componentes culturas siendo la comida el eje central de este estudio. (*Diccionario Definición abc, 2013*)

Restauración: Según Vivancos (2003), restauración es “la acción de restaurar a la persona que tiene hambre mediante la comida” (p.470). Este mismo autor señala que restaurante “es el establecimiento abierto al público al que se va a hablar de negocios y en ocasiones a comer” (p. 471). (*Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana 2008*)

Restaurante: Para Méndez (1998), se llama restaurante al local público donde se sirve comidas y bebidas. Agrega que los restaurantes existen desde los tiempos de Roma y que fue en Francia donde nacieron los más lejanos antecesores de los actuales, pues, luego de la conmoción de la Revolución, en el siglo XVIII; numerosos cocineros que trabajan para la realeza y para familiar aristocráticas tuvieron que buscar nuevas formas de sustento y empezaron a preparar y servir comidas y bebidas en sus propios domicilios. (*Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana 2008*)

Equipamiento urbano: Conjunto de edificaciones y espacios, predominantemente de uso público, en los que se realizan actividades complementarias a las de habitación y trabajo, o bien, en las que se proporcionan a la población servicios de bienestar social y

de apoyo a las actividades económicas. En función a las actividades o servicios específicos a que corresponden se clasifican en: equipamiento para la salud; educación; comercialización y abasto; cultura, recreación y deporte; administración, seguridad y servicios públicos. (*Secretaría de Asentamientos Humanos y Obras Públicas, Glosario de Términos sobre Asentamientos Humanos, México, 1978*)

Comercio casero: adj. Que se hace en las casas, entre personas de confianza, sin aparato ni cumplimiento. Función casera.

m. y f. Bol., Chile, Ec. y Perú. parroquiano (persona que acostumbra a ir a una misma tienda). (*RAE Real Academia Española, 2013*)

Comercio establecido u organizado: Conjunto de establecimientos comerciales que se encuentran situados en un mismo lugar. (Plazola, Enciclopedia de Arquitectura, 1994)

Puesto (comercial): Sitio determinado para realizar alguna actividad comercial. Tienda ambulante, instalación desmontable en donde se vende al por menor. (Plazola, Enciclopedia de Arquitectura, 1994)

Permeabilidad: (adj.) Que puede ser penetrado o traspasado por el agua u otro fluido. (*RAE Real Academia Española, 2013*)

Permeabilidad (en arquitectura): Es la cualidad de permeable. Se refiere a la relación que existe entre la introducción visual y la densidad del campo espacial. Que se puede atravesar o filtrar corporalmente, visualmente, olfativamente, acústicamente. (*Arquitectura definiciones, 2013*)

Huerto: m. Terreno de corta extensión, generalmente cercado de pared, en que se plantan verduras, legumbres y a veces árboles frutales. (*RAE Real Academia Española, 2013*)

Chef: Jefe de cocina, en especial de un restaurante. (*RAE Real Academia Española, 2013*)

Comedor: m. Establecimiento destinado para servir comidas a personas determinadas y a veces al público. (*RAE Real Academia Española, 2013*)

Programa de comedor popular: Es un programa social que brinda alimentos preparados a la población pobre y en extrema pobreza. (*peru.nutrinet.org, 2014*)

Comensal: com. Cada una de las personas que comen en una misma mesa. (*RAE Real Academia Española, 2013*)

Pequeña y micro empresa: Se define como Micro Empresa o Pequeña Empresa a aquella empresa que opera una persona natural o jurídica bajo cualquier forma de organización o gestión empresarial, y que desarrolla cualquier tipo de actividad de producción o de comercialización de bienes, o de prestación de servicios. (*Microempresa-General, 2008*)

Inocuidad: Garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana. (*MINSA, 2005*)

Sistema HACCP: sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final. (*MINSA, 2005*)

Calidad sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano. (*MINSA, 2005*)

Capítulo 3: Marco Conceptual

3.1. Descripción de la tipología arquitectónica

El Centro es una suma de actividades de diferente carácter que se interrelacionan entre sí y con el conjunto como unidad. Estas actividades (o paquetes) son la de enseñanza, investigación, un comedor para la comunidad, exposiciones/ferias y un huerto de insumos especializados.

La tipología a desarrollar es de carácter educacional, pero, junto a esta, se suman otras de carácter comercial, cultural y recreacional. Contará con distintos ambientes, propios de la tipología, como aulas teóricas, aulas expositivas, talleres prácticos, salas multiusos, sala de exposiciones, patio de exposiciones/ferias, auditorio, biblioteca, comedor, huerto y ambientes destinados a la recepción y almacenaje de los insumos.

Los alumnos de la escuela de cocina podrán complementar sus estudios en el comedor, a modo de prácticas, y los ingresos de los comedores ayudaran a subvencionar los estudios de los alumnos. Además, los productos trabajados en las clases prácticas podrán ser vendidos al público en espacios de ventas y ferias. Esto proporcionará ingresos adicionales a la escuela con el fin de abaratar el costo de enseñanza. Por otro lado, los alumnos también podrán tener una labor participativa en la investigación y desarrollo de nuevas técnicas culinarias, tecnologías para la cocina, tratamientos de insumos, valoración sensorial y desarrollo de una alimentación saludable con supervisión de altos especialistas en ciencia, cocina y nutrición. Por último, el huerto no solo servirá como una fuente de abastecimiento directa de insumos y especias especializadas para la escuela, sino que también formará parte de la enseñanza integral del alumno al mostrar la materia prima en su estado de obtención inicial y natural.

3.1.1. Escuela de cocina

Para el desarrollo del programa de la escuela de cocina, se toma como referencia el planteamiento general de una escuela superior. Este programa referencial se tomará en cuenta y se compatibilizará con los programas analizados en los proyectos referenciales, más adelante. (Ver sub-capítulo 3.3. Proyectos referenciales)

Programa arquitectónico de una escuela superior (general)

PROGRAMA ARQUITECTONICO

Espacios exteriores	Vestíbulo
Vialidad circundante	Control
Plaza de acceso	Cubículo del jefe de talleres
Alumnos	Bodega de material, equipo y utensilios
Profesores	Patio de maniobras y andén
Acceso a estacionamiento	Circulaciones
Caseta de control	Servicios generales
Estacionamiento de profesores	Cafetería
Estacionamiento de alumnos	Cuarto de máquinas
Jardines	Planta de tratamiento de aguas negras
Plazas	Taller de mantenimiento
Edificio de rectoría	Vestíbulo
Edificio administrativo	Cubículo jefe de mantenimiento
Control escolar	Bodega de material, equipo y utensilios
Biblioteca	Sanitarios
Centro de información	Cuarto de basura
Salón de congresos o auditorio	Estacionamiento de vehículos del plantel
Area de enseñanza teórica	Cubículo del responsable
Vestíbulo	Zona deportiva
Salón de profesores	Baños y vestidores
Control de profesores	Alberca
Edificios	Gimnasio
Aulas	Area de canchas (según deportes por practicar)
Escaleras	Residencia de estudiantes
Circulaciones	Control
Sanitarios para hombres y mujeres	Vestíbulo de distribución
Salón de consejo estudiantil	Comedor
Audiovisuales	Sala de estar general y área de juegos de azar
Area de enseñanza experimental	Sala de lectura
Laboratorios (según especialidades)	Area de habitaciones
Vestíbulo	Lavandería
Control	
Cubículo jefe de laboratorio	
Bodega de material y utensilios	
Laboratorio de idiomas	
Laboratorio de computación	
Laboratorio de física, química y biología	
Patio de maniobras y andén	
Circulaciones	
Area de enseñanza práctica	
Talleres según especialidad	

Fuente : Plazola, Enciclopedia de Arquitectura, 1994.

Para que todos los paquetes funcionales y espacios se articulen entre sí y guarden una relación de unidad se acuden a organigramas ya realizados y estudiados, con el fin de ser tomador como casos referenciales y líneas guías de proposición. Esta propuesta referencial de relación espacial será compatibilizada con los esquemas resultantes del análisis de los proyectos referenciales, más adelante. (Ver sub-capítulo 3.3. Proyectos referenciales)

Organigrama de una escuela superior (general)

Fuente : Plazola, Enciclopedia de Arquitectura, 1994

Usualmente para los pabellones educativos es recomendable ubicarlos alrededor de espacios flexibles y libres, que funcionen como unidades de respiro entre los pabellones. (Plazola, Enciclopedia de Arquitectura, 1994).

3.1.2. Restaurante / Comedor

DISEÑO DE ESPACIOS Y DISTRIBUCIÓN DE EQUIPOS, EN UN RESTAURANTE

La distribución de espacios y elección e instalación de equipos de las zonas en contacto con el cliente en un restaurante serán establecidas en base a los siguientes factores:

a) Tipo de establecimiento

1. Sistemas de producción.
2. Oferta gastronómica.
3. Tipo de servicio.

b) Característica del local.

1. Situación.
2. Accesos.
3. Espacios disponibles.

Distribución de espacios

Un local destinado a un restaurante con una oferta tradicional se divide básicamente en cuatro departamentos (cocina, sala o comedor, office, economato-bodega).

Los porcentajes estándar en m² por plaza destinados a cada departamento o área son los siguientes:

<i>COCINA</i>	<i>OFFICE</i>	<i>BODEGA</i>	<i>SALA O COMEDOR</i>		
			Serv. a la carta	Serv. banquete	Serv. buffet
0,30 a 0,40 m	0,1 a 0,15 m	0,04 m	1,2 a 1,5 m ²	0,8 a 1 m ²	1,5 a 2 m ²

Fuente : I.E.S. Gran capitán, Departamento de Hostelería y turismo

SALA O COMEDOR

Se llama comedor al espacio físico en el que se ubica la clientela y donde se presta el servicio directo de alimentos y bebidas.

Dimensión

Este lugar o punto de venta deberá ir estrechamente ligada al espacio del resto de áreas que componen el restaurante. Aproximadamente la zona destinada a cocina y office (servicio) representa 1/3 del total de la superficie, mientras la zona de sala o comedor ocupa los 2/3 restantes.

Forma

Lo ideal es que el comedor sea lo más diáfano posible, permitiendo realizar diferentes montajes, por lo que se deben evitar, dentro de lo posible, vigas y pasillos que impidan aprovechar el espacio disponible.

Ubicación

El comedor en si mismo deberá estar situado en un lugar lo más próximo a la cocina, para evitar demoras en el servicio, y separado de ésta por dobles puertas batientes, consiguiendo así crear una cámara que cumpla las funciones de aislamiento térmico, acústico y de humos y olores. Han de ser de un único sentido de circulación (por lo que serán de dos vías). Estas puertas contarán en la parte superior con un cristal que permita ver al otro lado de la puerta si viene alguien, para evitar accidentes y roturas; y la parte

inferior estará reforzada con una chapa metálica que absorba los golpes al abrir la puerta con los pies.

Asimismo, y siempre que sea viable, es conveniente que el comedor esté situado a línea de calle, evitando, en la medida de lo posible, las escaleras. Por el mismo motivo, la cocina y el comedor deberá localizarse en la misma planta.

(I.E.S. Gran capitán, Departamento de Hostelería y turismo)

Instalaciones

- Los suelos: Un aspecto importante a tener en cuenta es la resistencia de los suelos, ya que éstos no se pueden estar cambiando continuamente, debido al trastorno que ocasiona y al coste que supone; por ello, hay que buscar que sean resistentes y duraderos. La limpieza y el mantenimiento también son parámetros decisivos al decidirse por un tipo de suelo u otro.
- Los techos: Si son altos evitan la concentración de humos y, con ello que el ambiente se cargue. No obstante, si su altura es excesiva la estancia será poco acogedora. Una solución es la instalación de techos a diferentes alturas. Se ha de tener en cuenta que por encima de techos pasan instalaciones como la eléctrica, por lo que es aconsejable que sea desmontable para facilitar el acceso a éstas.

Mobiliario

Se pueden establecer una serie de normas básicas referentes a la distribución del mobiliario. Estas normas se pondrán en práctica en la medida en que las características y limitaciones propias del local lo permitan:

- El espacio libre entre las mesas debe oscilar entre 1,2 y 1,5 m; estas medidas facilitan el tránsito y el servicio.
- Hay que dejar pasillos lo suficientemente amplios en la entrada al comedor y la comunicación con la cocina.
- Si se pretende un mejor aprovechamiento del espacio, las mesas se deben colocar en filas y en oblicuo.
- Es conveniente disponer de un número variable de mesas con una mayor capacidad entre (6 u 8 comensales).

- Es conveniente que en cada rango se sitúe al menos un aparador, un calentaplatos y una mesa auxiliar.
- En lo que respecta a los montajes para banquetes el espacio mínimo destinado a cada comensal es de 0,65 m.

(I.E.S. Gran capitán, Departamento de Hostelería y turismo)

OFFICE (SERVICIO)

Es el área destinada a la limpieza y mantenimiento del material propio de comedor.

Ubicación

Ha de estar situada en el recorrido entre sala y cocina con el fin de rentabilizar los desplazamientos del personal de comedor. Por tanto, se ubica cerca de cocina, próximo a las puertas que comunican con la sala. Recordemos que estas puertas serán dobles para evitar que se propaguen al comedor los ruidos que se generan con la manipulación del material que allí se lava.

Instalaciones

- Los suelos de las dependencias interiores y del office han de ser contruidos con material antideslizante para evitar accidentes, y de fácil limpieza.
- La unión de éstos con los paramentos verticales han de estar redondeada, ya que así se evita la acumulación de suciedad y se facilita el barrido.
- Paredes: Contruidas en material que posibilite una limpieza sin dificultad (azulejos, pintura plástica o similares) y en color blanco.
- Techos: Serán altos para evitar la condensación de la humedad y pintados con pintura plástica blanca.
- Ventilación: Ha de ser suficiente para eliminar dicho problema (producido por las máquinas o trenes de lavado).

Mobiliario y maquinaria

El office constará, al menos, del siguiente mobiliario y maquinaria, el cual se dispone de forma que respete el orden lógico de limpieza:

- Mesa de desbarasado: Lugar donde se descarga el material sucio. Consta de una superficie metálica de doble altura donde depositar el material. Dispone de doble altura con el fin de desbarasar por separado la loza y la cristalería durante el servicio, ya que ésta ha de ser lavada de forma independiente, evitando que los restos de grasa que contienen los platos impregnen el cristal durante el lavado. La mesa estará provista en uno de los extremos de un hueco o sistema directo de evacuación de residuos.
- Fregadero: Situado inmediatamente después de la mesa de desbaratado dispone de un grifo en forma de ducha que emite un chorro de agua a presión, facilitando la eliminación de residuos que permanecen adheridos al material. El fregadero será amplio y con un sistema de drenaje adecuado, se encuentra delante de la máquina lavavajillas o tren de lavado y a la misma altura, con el objeto de poder deslizar las bandejas o soporte donde se coloca el material a lavar, dentro de éstas.
- Máquina de lavado: Existen muchos modelos, ajustándose todos ellos a dos sistemas:
 - Máquina lavavajillas de campana: Se trata de una máquina que dispone de una campana superior que se levanta, permitiendo introducir las bandejas de lavado de material.
 - Tren de lavado: Sistema continuo de lavado, que se compone de un túnel a través del cual pasa el material colocado en las cestas movidas por un transportador mecánico.
- Estanterías: En las cuales se deposita el material una vez limpio clasificado por tipos y albergando en las baldas s inferiores aquél de mayor peso.
- Carros: Construidos en fibra de vidrio, polietileno y otros plásticos de larga duración y gran dureza, son empleados en el transporte y almacenamiento de loza.
- Cestas: Utilizadas para el lavado y colocación de la cristalería en un espacio reducido, evitándose roturas.

(I.E.S. Gran capitán, Departamento de Hostelería y turismo)

ECONOMATO (ALMACÉN DE PRODUCTOS SECOS)

Es el lugar destinado al almacenamiento y control de aquellos productos no perecederos.

Ubicación. Cerca de la zona de recepción de mercancías.

Dimensión

Como norma general, se establece una capacidad de 0,03 metros cuadrados por comida servida al día.

Instalaciones

- El suelo: Será de material duro e impermeable, con inclinación a sumideros para favorecer la evacuación de líquidos
- Los techos y paredes: Sin alicatar.

Iluminación y ventilación

Buena iluminación general artificial, evitándola solar. El local mantendrá las condiciones de seco, fresco y aireado, sin olores extraños y libres de roedores e insectos, y a una temperatura que oscile alrededor de los 15 °C.

Mobiliario

- Estanterías: Las mercancías irán colocadas en estanterías y nunca estarán en contacto con el suelo. Han de estar construidas con materiales fáciles de limpiar, desinfectar, y que no se oxiden como.
- Además, es conveniente que sean modulares y resistentes, así como sencillas de montar y desmontar. Tendrán un fondo de 45 centímetros al menos.
- Balanzas: Si se entregan productos al peso.
- Mesa de apoyo
- Carros: Para ayudar en el transporte de las mercancías a los diferentes departamentos.

(I.E.S. Gran capitán, Departamento de Hostelería y turismo)

Estructura organizacional

A continuación se presenta la estructura organizacional completa general de un restaurante. En el caso particular de este proyecto de tesis, la estructura organizacional del comedor tendrá variaciones, pero bajo el mismo esquema general:

- Socios o accionista
- Gerente o administrador
- Chef (cocina) maître o capitán de meseros

Cocina

- Chef
- Sous chef
- Chef de partie
- Ayudante de cocina
- Aprendiz o bolante (quien puede ayudar en muchas áreas)
- Lavalloza o lavaplatos

Salón comedor

- Maître
- Capitán de meseros
- Meseros
- Garroteros
- Limpieza

Bar

- Capitán de meseros
 - Barman (además de bebidas hace malabares)
 - Bar tender (prepara bebidas)
 - Ayudante de bar
 - Gerente
 - Cajero
- (Larousse, Técnicas de bar y comedor, 2013)

3.2. Énfasis arquitectónico

El énfasis del proyecto será lograr varios grados de permeabilidad, de tal manera que la escuela de cocina pueda trabajar en conjunto con el resto de actividades y estas entre sí. Con la determinación de diferentes grados de permeabilidad se van a poder establecer diferentes tipos de relaciones. Habrá zonas que tendrán una gran inclusión pública, como lo será el comedor y espacios de exposiciones/ferias. Otras zonas tendrán el acceso más restringido, como las áreas de estudio y de investigación. De esta manera, se presentarán diferentes tipos y niveles de permeabilidad, de acuerdo al paquete funcional, al ambiente, a la actividad y al usuario.

3.2.1. Descripción y análisis de conceptos

Relación espacial por visuales y flujos peatonales

Es posible manejar diferentes grados de permeabilidad en cuanto a registros y relaciones visuales de un espacio con otro. De acuerdo al grado que se maneje este ambiente puede tener un carácter más o menos público. Por ejemplo, un volumen más transparente proporciona un carácter más público.

Asimismo, los grados de permeabilidad también pueden definir el grado de libertad de movilidad del peatón, en cuanto a su fluidez de un ambiente a otro. A mayor facilidad de accesibilidad y libertad de movilidad, mayor será el carácter público de ese ambiente. Por el contrario, mayor restricción en la fluidez peatonal indicaría un ambiente más privado.

Fuente: Francis DK Ching. Forma. Espacio y Orden. Organizaciones espaciales. 1998

Vinculación de espacios por medio de otro en común

Dos espacios con distintos usos pueden relacionar por medio de un espacio intermedio que funcione a modo de espacio articulador. De esta manera, las actividades pueden desarrollarse en torno a este espacio y, por medio de él, las personas pueden interrelacionarse.

En el caso del CIDDG, este punto es importante para lograr una cohesión entre las diferentes actividades, evitar que se mantengan ajenas las unas a las otras y que se complementen de manera conjunta.

(Francis DK Ching. *Forma. Espacio y Orden. Organizaciones espaciales.* 1998)

Espacialidad

Muchas veces se prioriza la actividad que se realiza en el espacio sobre la percepción que tiene el individuo del espacio. Espacios de cuartos cerrados, sin mayor calidad espacial más que la mínima necesaria para el desarrollo de las funciones al interior de este. Esto puede terminar siendo perjudicial para la actividad misma.

(Francis DK Ching. *Forma. Espacio y Orden.* 1998)

En contraste, es posible lograr una mejor calidad espacial con distintas intervenciones al volumen, como puede ser el desplazamiento de planos. Estos espacios podrán mantener una relación más fuerte con otros ambiente y se retroalimentaran de estos. Además, mantendrán visuales y una mejor iluminación.

(Francis DK Ching. *Forma. Espacio y Orden.* 1998)

Cerramientos y aberturas

El grado de cerramiento define en gran medida el nivel de inclusión de un ambiente y el nivel de relación que establece una actividad con las que se realizan a su alrededor.

(Francis DK Ching. *Forma. Espacio y Orden.* 1998)

De acuerdo a la ubicación de aberturas en un volumen se puede definir y ordenar los flujos peatonales, al interior de un espacio, y los accesos a otros ambientes. La forma en que se abre un volumen debe contemplar la manera en que se va a usar ese ambiente y en el grado de relación que pretenda establecer con los espacios adyacentes.

(Francis DK Ching. *Forma. Espacio y Orden.* 1998)

La definición de permeabilidad es muy amplia y se presta para diferentes interpretaciones. Es por eso que a los conceptos desarrollados en la sección previa se suman otros, con la intención de complementar y precisar las ideas.

Felipe Meza y Federico Meza, han postulado una suma de conceptos, llamados los ángulos de la permeabilidad, que ayudan a entender este concepto general. Estos ángulos son la absorbencia, penetrabilidad, flexibilidad, disponibilidad, intercambio, circularidad y convergencia. A continuación se desarrolla cada uno:

Absorbencia: para el proyecto de arquitectura concebido con esta característica se encuentra en un estado intermedio entre interior y exterior, al cual se puede hacer referencia tomando en cuenta la vida pública, privada y el medio ambiente. Este espacio intermedio entre el público y el privado puede estar cubierto o en sombra mediante materiales perforados, en donde se prima la idea de traspasar que la de contener. Está influenciada por los factores externos que la puedan afectar. (Plan:b Arquitectos, 2013)

Penetrabilidad: la transparencia tiende a tener mucho protagonismo en una obra permeable; perforaciones y cerramientos tenues permiten que el interior sea más visible desde el exterior. Estas soluciones pueden conllevar a problemas como la mezcla de sonidos del interior con el exterior, el acceso de lluvias o del intenso sol. Este tipo de arquitectura permite el registro interior-exterior, anima al libre tránsito ya que se preocupa por ampliar las relaciones, esto termina involucrando un tema social también. (Plan:b Arquitectos, 2013)

Flexibilidad: la modulación es una solución que permite el crecimiento de manera fácil, ausencia de algunos módulos generan otros espacios. También resuelven problemas económicos, se puede construir por etapas. Un proyecto de arquitectura abierto debe estar pensado para que pueda cambiar, reponer o hasta absorber factores externos de diversas causas. (Plan:b Arquitectos, 2013)

Disponibilidad: cuando se proyecta, se hace en base a un programa que determina el uso del edificio; por diversos motivos este programa se puede expandir por medio de estrategias espaciales sencillas que permiten una nueva ocupación de actividades inesperada, en su mayoría se dan en los espacios interiores-exteriores fomentando su uso y participación de los usuarios. “El

proyecto abierto va más allá de la simple representación de la entidad que alberga; acoge contenidos simbólicos amplios y detona múltiples actividades” (Plan:b Arquitectos, 2013)

Intercambio: el proyecto arquitectónico permeable no se detiene en analizar ni resolver de manera prolija los detalles constructivos sino que, mas bien, se centra en las relaciones que puede generar. Sistemas graduales de celosías que controlan el acceso de luz natural al espacio o cubiertas de materiales flexibles posibilitan el uso de los espacios bajo sombra. Una obra permeable es la que impulsa el flujo de fenómenos climáticos, sociales o informativos, caso contrario se tiene a un objeto cerrado e impositivo. (Plan:b Arquitectos, 2013)

Convergencia: todo tipos de arquitectura que nos rodea de alguna manera, directa o indirecta, la concepción, configuración y desempeño del proyecto arquitectónico abierto. El proyecto permeable está abierto a los factores climáticos externos, no se constituye un objeto abstracto, puro o limpio, por el contrario, es imperfecto, dependiente y multimaterial. (Plan:b Arquitectos, 2013)

3.2.2. Ejemplos de aplicación de conceptos

Luego de haber definido los conceptos previos es importante ejemplificarlos con proyectos que logran diferentes tipos de permeabilidad. Estos son los siguientes:

1. Permeabilidad por cerramiento

Colegio Flor de Campo, Bolivar - Colombia.

Giancarlo Mazzanti y Felipe Mesa

Cristobal Palma

2. Permeabilidad mediante fachada calada

Escuela en Granollers, Buenos Aires – Argentina

Jordi Badia

Foto: Pedro Pegenaute

Permeabilidad mediante el vacío

Paseo Marítimo Santa Paola, Málaga - España

Fuster Arquitectos

<http://www.fusterarquitectos.es>

Permeabilidad por cerramiento

Colegio Flor de Campo, Bolivar - Colombia.

Giancarlo Mazzanti y Felipe Mesa

Foto: Pedro Pegenaute

Permeabilidad mediante material perforado

Escenarios deportivos, Medellín - Colombia

Giancarlo Mazzanti y Felipe Mesa

Foto: Iwaan Baan

Permeabilidad mediante fachada calada y primer nivel libre

Escuela de ladrillos reciclados tongjiang – China

Joshua Bolchover y John Lin

Foto: RUF WORK

Permeabilidad mediante espacios interiores-exteriores, primer nivel libre y fachadas de persianas

Escuela pública en Votorantim, Sao Paulo-Brasil

Grupo SP

Foto: Carlos Kipins

Permeabilidad mediante transparencia y primer nivel libre

Milstein Hall, Ithaca – USA

OMA

Foto: Matthew Carbone

3.3. Proyectos Referenciales

A continuación se muestran los proyectos referenciales

3.3.1. Escuela de cocina BBC

Estrategia de Emplazamiento:

Arquitectos:	Ping Pong Estudio
Ubicación:	Donostia, San Sebastián, gipuzkoa
Ciente:	Universidad de Mondragón
Fecha:	2009
Área Total:	7645 m2
Coste:	7 200 000 euros

Intento de dejar mínima huella edificada en el terreno.

Estrategia Espacial:

Estrategia Ambiental:

"ESTRATEGIAS RESPONSABLES/ ORIENTACIONES SEGÚN USO / CAPTACIÓN SOLAR DIRECTA / ALTO GRADO DE AISLAMIENTO / CERRAMIENTO AUTOSOMBREADO / CONTROL DE ILUMINACIÓN NATURAL / VENTILACIÓN CRUZADA"

Estrategias de verano

"MANTENIMIENTO DE VEGETACIÓN EXISTENTE / INTEGRACIÓN DE VEGETACIÓN Y UTILIZAR SU SOMBRA / SISTEMA MICROGENERACIÓN + SISTEMA GEOMÉTRICO / SUELO RADIANTE CALEFACCIÓN Y REFRIGERACIÓN"

Estrategias de invierno

Estrategia de Material:

Usa recubrimientos de panchas metálicas con diferentes niveles de perforación. Además usa grandes paños de vidrio en los puntos que pretende potenciar las vistas.

Conclusiones: Pros y Contras

Propone una forma interesante de emplazamiento sobre el terreno, de acuerdo a las vistas y circulaciones principales.

Si bien, el tener diferentes orientaciones para las aulas y diferentes ambientes proporciona una gran variedad de vistas, esto, aparentemente, entorpece la optimización de recorridos al interior del proyecto.

3.3.2. Basque culinary center

Arquitectos: VAUMIM arquitectura y urbanismo

Ubicación: San Sebastián, España

Cliente : Fundación Basque Culinary

Área Total: 15 000 m2

Coste: 17,000,000 €

Fecha: 2011

Estrategia Urbana:

Se ubica en una zona tangencial al Parque tecnológico de negocios de Miramon.

http://www.miesarch.com/index2.php?option=com_content&view=article&id=108&Itemid=168&catid=2943

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumim-2/>

Hay un tratamiento de fachada tanto hacia la ciudad como al interior del espacio central.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumim-2/>

El gran espacio central se abre a la ciudad y funciona como el espacio principal de recibo para la gente. Este es el espacio intermedio entre el interior del proyecto y la ciudad.

http://www.miesarch.com/index2.php?option=com_content&view=article&id=108&Itemid=168&catid=2943

Estrategia Conceptual:

Conceptualmente el proyecto se fundamenta en las bases de la cocina, los platos. Así como los platos son el soporte de la comida, la arquitectura acá será el soporte de esta actividad, la actividad culinaria.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumim-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumim-2/>

Los niveles se definen por la superposición de plataformas gruesas que simulan la superposición de platos de comida.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumim-2/>

Estrategia Espacial:

Hay un cambio de escala del interior del proyecto al espacio central. Este espacio es el de acceso y donde se ubican las actividades recreativas y sociales.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumim-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumim-2/>

http://www.miesarch.com/index2.php?option=com_content&view=article&id=108&Itemid=168&catid=2943

Estrategia de Circulación y Movilidad:

Tiene tres paquetes principales, los cuales son el académico, el práctico y el de investigación.

Además de la circulación principal, hay una secundaria que circunda el edificio y tiene vista al exterior.

Todos los paquetes se ordenan alrededor de un espacio central con carácter público.

La circulación principal se da alrededor del espacio central. Es continua y permite recorrer todos los ambientes en un solo circuito.

<http://www.dereen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

La circulación principal está directamente conectada con el estacionamiento subterráneo, tanto al inicio como al final del circuito.

<http://www.dereen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dereen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dereen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dereen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

Análisis de paquetes funcionales:

Los ambientes más privados se ubican en el perímetro exterior, mientras que los más públicos en el interior y en niveles inferiores.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

Las circulaciones se disponen con grandes espacios para poder tener una doble función, la de circulación y la de espacios de estudios.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/basque-culinary-center-by-vaumm-2/>

LEYENDA	
	Esparcimiento 200 m ²
	Biblioteca 300 m ²
	Administración 200m ²
	SS HH y Camerinos 250m ²
	Circulaciones verticales 480m ²
	Depósitos 650m ²
	Cocinas 400m ²
	Comedor 450m ²
	Auditorio 400m ²
	Zona de estudio 800m ²
	Plaza 850m ²
	Zona de estudio 250m ²
	Talleres 850m ²
	Aulas 800m ²

Estrategia Estructural:

El sistema constructivo es uno a base de columnas, un sistema aporticado tradicional.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/bisque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/bisque-culinary-center-by-vaumm-2/>

● Columna

http://www.miesarch.com/index2.php?option=com_content&view=article&id=10&Itemid=16&obraid=2943

El puente es el único elemento del proyecto con una estructura especial metálica, más ligera.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/bisque-culinary-center-by-vaumm-2/>

Estrategia de Material:

La fachada está compuesta por la relación entre dos materiales, el concreto pintado y planchas metálicas perforadas.

Estas últimas permiten un paso difuminado de la luz en algunos puntos.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/bisque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/bisque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/bisque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/bisque-culinary-center-by-vaumm-2/>

Por otro lado, al interior, en algunos ambientes, hay recubrimientos de madera.

Conclusiones: Pros y Contras

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/bisque-culinary-center-by-vaumm-2/>

Tiene una muy buen forma de emplazamiento al abrirse con un gran espacio central que recibe a la gente de la calle y la inserta al corazón del proyecto.

Además, las circulaciones están claramente definidas y conectadas de una manera que permite el recorrido fluido a lo largo de todo el edificio.

Por último, el uso contrastante de los materiales le permite expresar claramente el concepto del proyecto.

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/bisque-culinary-center-by-vaumm-2/>

<http://www.dezeen.com/2011/12/27/bisque-culinary-center-by-vaumm-2/>

3.3.3. Culinary art school

Estrategia Urbana / Volumétrica:

Arquitectos: Graciastudio – Jorge Gracia	
Ingeniería estructural: Ing. Benjamin Teran Duran	
Ubicación:	Tijuana B.C., Mexico
Cliente :	Universidad de Mondragón
Área Total:	894 m2
Fecha:	2010

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

Se encuentra ubicado en un terreno sin mucho alrededor, por lo cual ambos volúmenes voltean hacia adentro, creando una plaza.

Está emplazado en un entorno de viviendas de baja densidad, este edificio mantiene la escala del contexto.

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

Estrategia Conceptual:

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

Parten de la idea de generar dos volúmenes que definan un espacio central. La idea fundamental en este proyecto es la relación entre el interior y el exterior, provocando saltos constantes de uno a otro al recorrer los ambientes.

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

Estrategia Espacial:

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

Los dos volúmenes perimetrales claramente definidos.

Definen con claridad un recorrido al interior del proyecto, pero que es un espacio abierto.

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

Estrategia de Circulación y Movilidad:

“El volumen de mayor altura conteniendo aulas, oficinas administrativas, biblioteca y de manera subterránea, la cava; el de menor, los talleres de práctica, con transparencia absoluta, tanto con la plaza como entre los talleres mismos. tercer volumen el cual aloja la cafetería y un pequeño auditorio.”

Extracto de la memoria descriptiva del proyecto

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinarv-art-school-graciastudio/>

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinarv-art-school-graciastudio/>

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinarv-art-school-graciastudio/>

La circulación principal se da en el eje central de la plaza interior. Es de este eje de donde se reparten a los ambientes adyacentes. La relación de un ambiente con otro está dada por medio del recorrido central.

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinarv-art-school-graciastudio/>

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinarv-art-school-graciastudio/>

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinarv-art-school-graciastudio/>

Estrategia Estructural:

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

El sistema de estructuración es a base de columnas y muros portantes.

El esqueleto de la obra es principalmente a base de una estructura de acero.

Estrategia de Material:

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

Los materiales del proyecto son el concreto expuesto, acero corrugado, madera guarapo, vidrio y estructura metálica.

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

Pero la lectura principal y rápida del proyecto presenta la contraposición de la madera y el concreto expuesto, principalmente. El resto de materiales pasan a un segundo plano.

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

Estrategia de función:

"Sistema Modular de Inmersión Especializada que favorece el desarrollo de habilidades y destrezas, la formación de hábitos y organización en nuestros educandos a través de un proceso pedagógico de alto rendimiento y proyectado en un modelo de enseñanza "aprender-haciendo", mediante talleres con elevado contenido práctico."

Extracto de la memoria descriptiva del proyecto

Conclusiones: Pros y Contras

Mantiene una escala coherente con el entorno.

Mantiene una circulación dinámica y a la vez ordenada, que presenta un cambio de interior a exterior constante, y le da un uso interesante a la circulación que no queda solo como tal, sino que también como plaza.

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

3.3.4. Mercado gastronómico, París

Estrategia Urbana:

“Centro gastronómico a cerca del mercado de Saint-Germain en París. El sitio, y su emplazamiento, obliga al diseño a considerar un importante dialogo con los tejidos urbanos históricos de la ciudad, donde actualmente existe un edificio aislado, típicamente parisino, que hace meses se incendió. Estrategia de suelo público continuo entre el edificio y la calle.”

Extracto de la memoria descriptiva del proyecto

Arquitectos:	BAVS Arq
Ubicación:	Donostia, San Sebastián, gipuzkoa
Cliente :	Universidad de Mondragón
Área Total:	7645 m2
Coste:	7 200 000 euros
Fecha:	2009

Estrategia Conceptual:

“La idea principal detrás de este Marketlab es la de un lugar donde la creación gastronómica no convencional se lleve a cabo y tomando un lugar donde el acto de cocinar puede ser visto como un estado mental y una forma artística de expresión. Un espacio que va más allá de las escuelas tradicionales de cocina o la idea estática del restaurant.”

Extracto de la memoria descriptiva del proyecto

Estrategia Espacial:

“Flexible y en constante cambio, el espacio interior para las experiencias gastronómicas, ayuda a desarrollar una interacción entre la docencia, el aprendizaje y la degustación. El objetivo final es establecer una relación entre la manera en que experimentamos la comida y la arquitectura y, al final, para encontrar y redescubrir el gusto por el espacio.”

Extracto de la memoria descriptiva del proyecto

Análisis de paquetes funcionales:

LEYENDA	
	Administración 340 m ²
	Cocina 280 m ²
	Esparcimiento 340 m ²
	Huerto 190 m ²
	Comedor 800 m ²
	Plaza 340 m ²
	Auditorio 220 m ²
	Circulación Vertical

Estrategia de Circulación y Movilidad:

"El programa busca asociar el concepto del Marketlab con los mercados cubiertos tradicionales de París, reinventándolos y generando una red de espacios de creación y educación gastronómica. El concepto del edificio propone una fusión y reinterpretación de los arquetipos de la ciudad: la grilla de Haussmann, la tipología del mercado y la idea del jardín comestible."

Extracto de la memoria descriptiva del proyecto

"El nivel del suelo es un camino público continuo, el edificio y el mercado generan una plaza cubierta que se convierte en un paseo arquitectónico y guía al peatón desde el nivel de la calle hasta la parte superior del edificio. A lo largo de las escaleras se está constantemente atraído a mirar los puntos de vista de la ciudad o el interior del edificio, hasta llegar a la cima donde un jardín comestible abierto se abre hacia el cielo."

Extracto de la memoria descriptiva del proyecto

Conclusiones: Pros y Contras

- Propone una adecuada inserción en el terreno, y coherente con las actividades que se dan en su contexto.
- Presenta una dinámica de enseñanza nueva y flexible.
- Resuelve la relación del interior con el espacio público y el huerto en la parte superior.

Estrategia de Circulación y Movilidad:

En términos funcionales los tres teatros son estructuras individuales que se unen en su base, compartiendo algunos espacios. En el corazón del complejo está el vestíbulo principal que es una plataforma elevada donde se accede a los tres teatros.

Extracto de la memoria descriptiva del proyecto

Estrategia Espacial:

El espacio positivo y negativo del complejo crea un flujo dramático entre el espacio interior y exterior que es consistente con el centro de la ciudad. Extracto de la memoria descriptiva del proyecto

Consiste en tres salas distintas y diferentes y edificios auxiliares. Mediante el diseño de un continuo paisaje público en forma de rampa, el diseño ofrece a los visitantes la oportunidad de involucrarse con el proyecto tanto como peatón de paso, como usuario.

Extracto de la memoria descriptiva del proyecto

3.3.6. Fundación Alicia

Estrategia de Emplazamiento:

Está situado cerca del Monasterio de Sant Benet de Bages, en un punto estratégico de la Cataluña central. Un terreno plano, lleno de cultivos, donde se sitúan el Monasterio, la vieja fábrica textil y la Casa de sus antiguos propietarios.

El nuevo edificio no quiere erigirse como un cuarto elemento que desdibuje a los anteriores y busca alejarse de sus concepciones y geometrías.

Arquitectos:	Proyecto Básico y Ejecutivo: Lluís Clotet Ballús y Ignacio Paricio Ansuátegui			
Ubicación:	Camí a Sant Benet de Bages, Sant Fruitós de Bages (Barcelona)			
Cliente :	Fundación Alicia			
Área Total:	2.170,9 m²			
Fecha:	2007			

Estrategia Conceptual:

Es un edificio que pretende que el usuario viva la experiencia de estar en un lugar rodeado e invadido por la naturaleza y por esto el plano vertical que separa interior y exterior es totalmente de vidrio. Un vidrio que, según las intensidades de las luces es transparente o brillante, haciendo que a veces el volumen edificado desaparezca y que en otras se integre totalmente en el entorno al reflejar el exterior como un espejo.

Estrategia Espacial:

Su geometría en planta también huye de la ortogonalidad de las construcciones vecinas como consecuencia del respeto por las antiguas paredes, vallas, caminos, plantaciones y árboles interesantes. Así se ha ido definiendo una forma libre, poliédrica, donde interior y exterior se abrazan de manera indisociable.

Estrategia de Circulación y Movilidad:

El control de la luz y del sol es fundamental para garantizar el confort interior y por eso el edificio está rodeado de paredes, muchas opacas y otras con ventanuales, pero todas con la altura de las aberturas del vidrio y a una distancia que varía entre 3 y 14 m.

Este espacio intermedio, solamente interrumpido por la entrada al edificio, es la verdadera fachada gruesa donde las plantaciones vegetales y los umbráculos horizontales a la altura del cielo raso garantizan la calidad de la luz y la protección del sol. Es el espacio que permite que todo el interior se prolongue y haga suyo este jardín tranquilo y privado.

Unos generosos lucernarios orientados a norte equilibran la luz del perímetro en los puntos más alejados.

Estrategia Estructural:

Para conseguir una planta muy libre se utilizan unos soportes perimetrales estructurales, reducidos a unos tubos de 70 x 70 cm que acompañan a los vidrios en sus juntas cada 1,2 m.

Sobre esa sucesión de elementos en fachada se apoya una losa aligerada de hasta 11 m de luz. Unos núcleos de servicios que se construyen con muros de hormigón estabilizan cada uno de los brazos del edificio.

<https://www.domusweb.it/en/architecture/2009/03/11/fundacion-alicia-food-science-and-transparency.html>

Estrategia de Material:

La estructura perimetral permite yuxtaponer un perfil de aluminio con rotura de puente térmico, al cual se fijan unos vidrios climalit con silicona estructural dando como resultado una fachada continua de vidrio.

El vidrio de características especiales, Climalit 1,20 x 4,60 m, permite opacificar aquellas zonas que se desean ocultar (falso techo, canto de forjado y cubierta invertida) con un tratamiento de serigrafado. Este por su configuración permite obtener valores por debajo del 1,5 en su protección térmica.

Las puertas, especialmente diseñadas, son pivotantes. Sus características constructivas aseguran las mismas prestaciones que los vidrios del resto de la fachada.

<https://www.domusweb.it/en/architecture/2009/03/11/fundacion-alicia-food-science-and-transparency.html>

<https://www.domusweb.it/en/architecture/2009/03/11/fundacion-alicia-food-science-and-transparency.html>

Conclusiones: Pros y Contras

Un local en planta sótano donde se sitúa la central termofrigorífica. Unos patios en cubierta asociados a los lucernarios se localizan los climatizadores. Un falso suelo registrable y un falso techo por donde discurren todas las redes de instalaciones.

<https://www.domusweb.it/en/architecture/2009/03/11/fundacion-alicia-food-science-and-transparency.html>

3.3.7. Fundación El Bulli

Estrategia de emplazamiento:

Arquitectos:	Enric Ruiz-Geli
Ubicación:	España
Cliente :	Fundación ElBulli
Área Total:	15 000 m2
Fecha:	2014

Busca insertarse en un entorno mayoritariamente natural, sin perturbar el contexto, ni resaltar. Pretende potenciar la relación con el entorno hacia adentro del proyecto.

Estrategia Conceptual:

La aproximación al diseños de El Bulli se da a lo largo de un proceso de evolución y de cotejamiento de conceptos. Se parte de un espacio único, este se divide en ambientes desfasados, estos rotan, luego la forma se vuelve más orgánica, se subdividen estos espacios y termina por concluir en un sistema neuronal, así como se muestra en los gráficos a continuación:

Estrategia Espacial:

Análisis de Paquetes Funcionales:

Sala de Brainstorming / Cinema

Ideatio

Experiencias – Nido de ave

EL BULLI FOUNDATION

- 1 Comedor cocina existientes
- 2 Archivo
- 3 Ideario
- 4 Experiencias
- 5 Paisaje marino
- 6 Brainstorming
- 7 Paisaje energía

Programa arquitectónico:

- Sala Brainstorming / cine
- Ideario
- Archivo
- "Experiencias"
- Comedor y cocina existentes
- Paisaje marino
- Paisaje energía
- Túnel Expositivo
- Almacén
- Estacionamiento

Archivo

Si bien el programa se compone de una suma de ambiente variados, son cuatros los que toman un rol más importante a la hora de manifestar y transmitir sensaciones, ideas y funcion. Estos son la Sala Brainstorming / cine ,deario, Archivo y las "Experiencias"

Estrategia de Circulación y Movilidad:

La circulación es continua y conecta todas las partes del proyecto. Cada una está, de cierta manera, atomizada por su misma disposición de partículas, pero sin desvincularse las unas de las otras y estas con el todo. El recorrido del usuario se ve inmerso en espacios cambiantes que le proporcionan diferentes experiencias al andar. Estos recorridos varían en apertura, altura, texturas, cerramiento, materiales y formas.

El recorrido del túnel se presenta como una experiencia en sí más que como solo una zona de paso. El recorrido proporciona una suma de experiencias desde didácticas hasta recreacionales

Estrategia Estructural:

En este proyecto está presente una gran variedad de sistemas estructurales. Mientras que en el Archivo la estructura es una convencional mezcla de muros de concreto con tijerales metálicos, por otro lado, La sala de cinema se estructura con una mayor complejidad, al hacer uso de una membrana de concreto armado.

01. CREACIÓN INFLABLE

Estructura inflada de tipo tipo quedar patronada según volumen del edificio, y preparada para la proyección posterior del resto de acabados del mismo.

4. CREACIÓN DE PERFORACIONES

Creación de perforaciones en la cúpula en los sitios donde irán los óculos.
Apertura del mallazo existente y relleno con una nueva armadura y encofrado con perox.

Estrategia de Material:

El proyecto, por su naturaleza, presenta una variedad muy heterogénea de materiales. Estos varían, principalmente, de paquete en paquete o incluso de ambiente en ambiente.

Esta el caso del Ideario, que está compuesto de grandes coberturas vidriadas, por su búsqueda de una alta iluminación. Por otro lado, está la sala de brainstorming, que se alza con una cobertura casi natural de piedra y materia orgánica. Asimismo, hay áreas más tradicionales, compuestas de ladrillo y madera, como lo es la zona del comedor antiguo.

3.3.8. Comparaciones y Conclusiones

	ESCUELA DE COCINA BCC	BASQUE CULINARY CENTER	CULINARY ART SCHOOL	MERCADO GASTRONÓMICO EN PARÍS	CENTRO DE ARTES ESCÉNICAS , TAPEI	FUNDACIÓN ALICIA	FUNDACIÓN ELBULLI
Estrategia Urbana	Intento de dejar mínima huella edificada en el terreno.	El gran espacio central se abre a la ciudad y funciona como el espacio principal de recibo para la gente. Este es el espacio intermedio entre el interior del proyecto y la ciudad.	Se encuentra ubicado en un terreno sin mucho alrededor, por lo cual ambos volúmenes voltean hacia adentro, creando una plaza.	Estrategia de suelo público continuo entre el edificio y la calle.	La idea de fondo es proponer una suma de actividades, dentro de un edificio, pero que este sea lo suficientemente inclusivo como para que el peatón de la calle se involucre fácilmente con el proyecto y se convierta en un usuario.	Está situado cerca del Monasterio de Sant Benet de Bages, en un punto estratégico de la Cataluña central. Un terreno plano, lleno de cultivos, donde se sitúan el Monasterio, la vieja fábrica textil y la Casa de sus antiguos propietarios.	Busca insertarse en un entorno mayoritariamente natural, sin perturbar el contexto, ni resaltar. Pretende potenciar la relación con el entorno hacia adentro del proyecto.
Estrategia Conceptual	Fragmenta los espacios interiores en ambientes independientes unos de los otros, teniendo vista focalizadas, al exterior, en diferentes puntos.	Los niveles se definen por la superposición de plataformas gruesas que simulan la superposición de platos de comida	Definen con claridad un recorrido al interior del proyecto, pero que es un espacio abierto.	Un espacio que va más allá de las escuelas tradicionales de cocina o la idea estática del restaurant.	La ondulante cubierta del edificio es una reminiscencia de una onda de sonido infinita. El aspecto del edificio 'onda sonora' está destinado a comunicar los aspectos funcionales del edificio con el contexto urbano.	Es un edificio que pretende que el usuario viva la experiencia de estar en un lugar rodeado e invadido por la naturaleza y por esto el plano vertical que separa interior y exterior es totalmente de vidrio.	La aproximación al diseños de El Bulli se da a lo largo de un proceso de evolución y de cotejamiento de conceptos. Se parte de un espacio único, este se divide en ambientes desfasados, estos rotan, luego la forma se vuelve más orgánica.
Estrategia Espacial	Al insertarse en una topografía con gran pendiente, propone un gran volado con el que se desprende del terreno y genera un espacio destinado a la recreación.	Todos los paquetes se ordenan alrededor de un espacio central con carácter público.	Parten de la idea de generar dos volúmenes que definan un espacio central. La idea fundamental en este proyecto es la relación entre el interior y el exterior, provocando saltos constantes de uno a otro al recorrer los ambientes.	Flexible y en constante cambio, el espacio interior para las experiencias gastronómicas, ayuda a desarrollar una interacción entre la docencia, el aprendizaje y la degustación. A lo largo de las escaleras se está constantemente atraído a mirar los puntos de vista de la ciudad o el interior del edificio.	Consiste en tres salas distintas y diferentes y edificios auxiliares. Mediante el diseño de un continuo paisaje público en forma de rampa, el diseño ofrece a los visitantes la oportunidad de involucrarse con el proyecto tanto como peatón de paso, como usuario.	Su geometría en planta también huye de la ortogonalidad de las construcciones vecinas como consecuencia del respeto por las antiguas paredes, valles, caminos, plantaciones y árboles interesantes. Así se ha ido definiendo una forma libre, polidétrica, donde interior y exterior se abrazan de manera indisoluble.	Espacios que funcionan hacia adentro y en relación a la actividad al interior del ambiente
Estrategia de Circulación y Movilidad	Se logra mantener la circulación vertical en un punto central de la circulación horizontal.	La circulación principal se da alrededor del espacio central. Es continua y permite recorrer todos los ambientes en un solo circuito.	La circulación principal se da en el eje central de la plaza interior. Es de este eje de donde se reparten a los ambientes adyacentes.	El nivel del suelo es un camino público continuo, el edificio y el mercado generan una plaza cubierta que se convierte en un paseo arquitectónico y guía al peatón desde el nivel de la calle hasta la parte superior del edificio.	En términos funcionales los tres teatros son estructuras individuales que se unen en su base, compartiendo algunos espacios. En el corazón del complejo está el vestíbulo principal que es una plataforma elevada donde se accede a los tres teatros.	El control de la luz y del sol es fundamental para garantizar el confort interior y por eso el edificio está rodeado de paredes, muchas opacas y otras con ventanales, pero todas con la altura de las aberturas del vidrio y a una distancia que varía entre 3 y 14 m.	La circulación es continua y conecta todas las partes del proyecto. Cada una está, de cierta manera, atomizada por su misma disposición de partículas, pero sin desvincularse las unas de las otras y estas con el todo.
Estrategia de Material	Usa recubrimientos de panchas metálicas con diferentes niveles de perforación. Además usa grandes paños de vidrio en los puntos que pretende potenciar las vistas.	La fachada está compuesta por la relación entre dos materiales, el concreto pintado y planchas metálicas perforadas. Estas últimas permiten un paso difuminado de la luz en algunos puntos.	La lectura principal y rápida del proyecto presenta la contraposición de la madera y el principalmente. El resto de materiales pasan a un segundo plano.	-	-	La estructura perimetral permite juxtaponer un perfil de aluminio con rotura de puente térmico, al cual se fijan unos vidrios climat con silicona estructural dando como resultado una fachada continua de vidrio.	El proyecto, por su naturaleza, presenta una variedad muy heterogénea de materiales. Estos varían, principalmente, de paquete en paquete o incluso de ambiente en ambiente.

Capítulo 4: Lugar

4.1. Criterios para la selección del terreno

- Accesibilidad:

El terreno debe contar con una alta accesibilidad. Es decir, estar ubicado cerca o en una avenida principal, incluso dos. La mayor accesibilidad permitirá que la gente de la zona y de otras partes de Lima pueda llegar al equipamiento con facilidad.

- Topografía:

Las condiciones topográficas no deben ser muy accidentadas. Fuertes pendientes o grandes desniveles pueden dificultar y/o condicionar los espacios a desarrollar. Además, el terreno debe contar con las dimensiones mínimas, para la implementación de un programa de 5000m², en cuanto al ancho, largo y área.

- Vulnerabilidad:

Está dada por la suma de las amenazas naturales y las amenazas humana. El terreno debe ubicarse en una zona que presente los más bajos índices de vulnerabilidad.

- Equipamientos aledaños:

En la zona debe haber equipamientos complementarios al equipamiento planteado en esta tesis. Se deben buscar los espacios o circuitos de carácter gastronómico o que necesiten de este.

- Gente y sus eventos:

El equipamiento debe presentarse como una oportunidad para el desarrollo de la gente. En otras palabras, debe ser coherente con la gente de su entorno y sus actividades. Los eventos de la gente deben ser compatibles con la actividad que se dará en el proyecto planteado.

- Zonificación:

Es importante la compatibilidad del equipamiento con la zonificación propuesta por los técnicos municipales para la viabilidad del proyecto.

4.2. Expediente urbano (Marco general del distrito - VMT)

4.2.1. Reseña Histórica

Antes de la creación del distrito, dos importantes núcleos humanos se habían formado en parte de lo que es hoy Villa María del Triunfo: Tablada de Lurín y Villa Poeta José Gálvez Barrenechea. Posteriormente nace la inquietud de un grupo de personas pertenecientes a la Sociedad de Obreros del Sagrado Corazón de Jesús de Surquillo, quienes se encontraban en una situación de vida deplorable, por lo que no dudaron en fundar la Sociedad El Triunfo de la Restauración, orientada al descubrimiento de terrenos eriazos para la construcción de viviendas.

Para tal fin, sus integrantes nombran una Comisión de Exploración y se dividen en dos grupos que parten desde Surquillo el 4 de agosto de 1949, dirigiéndose hacia el sur. El primero de ellos recorre las haciendas de Higuiereta y La Calera; el segundo hace lo propio por Santiago de Surco hasta Quebrada Honda (kilómetro 20), donde finalmente se instalan. Después de otras tentativas, el 6 de agosto de 1949 casi la totalidad de las familias de la Sociedad de Obreros del Sagrado Corazón de Jesús se trasladan en el Ferrocarril Lima - Lurín hasta Quebrada Honda, para luego proclamar con el izamiento de banderas la posesión sobre esas tierras, fundando la Asociación de Viviendas Nueva Esperanza, comprendido dentro de su jurisdicción los "km 20" y "km 23" de la Carretera Lima-Atocongo.

Sin embargo, como consecuencia de explosivas migraciones, 70 familias de modesta situación económica procedentes de Piñonate, Mendocita y Matute, invadieron la zona de Quebrada Honda uniéndose al grupo de pobladores de Nueva Esperanza que recién se instalaban. Al comprobar que el área resultaba pequeña para albergar a todos, un grupo de asociados decide tomar posesión de una quebrada contigua, en los "km 16" y "km 19" de la Carretera a Atocongo, porque les resultaba más amplia y accesible a la ciudad de Lima.

El lugar, propiedad de pastores que habían utilizado los recursos naturales de la zona desde 1919, fue ocupado por los pobladores en mención, quienes acuerdan cambiar el nombre de "La Esperanza" por "El Triunfo", adquiriendo personería jurídica el 1 de octubre de 1956 (folio 15, tomo 04, Registros de Asociaciones de Lima).

Como una muestra de gratitud, los fundadores optan por agregar el nombre de la esposa del Presidente de la República, Manuel A. Odría, doña María Delgado de Odría, por el

apoyo a la creación del distrito. Por ley 13796, el 28 de diciembre de 1961, se creó el distrito de Villa María del Triunfo, hoy integrada por 6 zonas definidas: José Carlos Mariátegui, Cercado, Inca Pachacútec, Nueva Esperanza, Tablada de Lurín y José Gálvez Barrenechea, y una séptima en vías de consolidación Nuevo Milenio.

(Municipalidad de Villa María del Triunfo, Julio 2012)

4.2.2. Contexto geográfico

El Distrito de Villa María del Triunfo, se ubica en la zona sur de la ciudad de Lima, en el departamento de Lima.

Tiene una extensión territorial de 70.57 Km², con una zona urbana que ocupa en la actualidad unas 2,000 Has (20Km²) de la superficie total del distrito.

El distrito de Villa María del Triunfo presenta una topografía caracterizada entre otras por tener una geografía accidentada pues cuenta con parte plana, lomas y cerros, que van desde los 200 hasta los 1,000 m.s.n.m.

Los límites del distrito de Villa María de Triunfo son:

- Norte: San Juan de Miraflores
- Este: La Molina
- Sur: Lurín y Pachacamac
- Oeste: Villa El Salvador

(Plan de manejo de los residuos sólidos del distrito de Villa María del Triunfo, 2011)

El distrito, ha sido dividido en 7 zonas, tal como sigue:

Tabla 10. Zonas del distrito de Villa María del Triunfo

ZONAS	NOMBRE	CALLES
ZONA 1	JOSÉ CARLOS MARIATEGUI	Cuenta con avenidas principales que permiten el acceso a los diversos asentamientos humanos como Vallecito Bajo, Vallecito Alto, Buenos Aires, Japón, Limatambo, San Gabriel Alto, Virgen La Candelaria, Cerro Verde, Las Lomas, El Paraíso, entre otros y, son las Av. José Carlos Mariátegui, Av. Primavera, Av. Julio C. Tello
ZONA 2	CERCADO (CAPITAL DEL DISTRITO)	Cuenta con avenidas principales que permiten el acceso a los asentamientos humanos como la Asociación Central Unificada, Arenal Alto, 12 de Junio y son las Av. El Triunfo, Av. Villa María, Av. San Martín, Av. Progreso.
ZONA 3	INCA PACHACUTEC	Cuenta con avenidas principales que permiten el acceso a los asentamientos humanos como Micaela Bastidas, Mariano Melgar, Villa Jardín, y son las Av. José Olaya, Av.
ZONA 4	NUEVA ESPERANZA	Cuenta con avenida principal que permiten el acceso a los asentamientos humanos como

		Virgen de Lourdes, Mina de Agua, Nueva Esperanza y es la Av. 26 de Noviembre.
ZONA 5	TABLADA DE LURÍN	Cuenta con avenidas principales que permiten el acceso a los diversos asentamientos humanos en la zona de Tablada de Lurín y la zona arqueológica. Y son las av. 27 de diciembre, Av. República. Así como el Jr Rosedal que facilita el acceso a la zona contigua de Tablada de Lurín
ZONA 6	JOSÉ GÁLVEZ BARRENECHEA	Cuenta con avenidas principales que permiten el acceso a los diversos asentamientos humanos margen izquierda y derecha como son la Av. Lima y la Av. Ferrocarril.
ZONA 7	NUEVO MILENIO	Cuenta con avenidas principales que permiten el fácil acceso a los 19 asentamientos humanos como son la Av. Pachacutec, la Av. Lima.

(Plan de desarrollo local concertado del distrito de Villa María del Triunfo, 2007 – 20017)

Figura 1. Zonas del distrito de Villa María del Triunfo

Fuente : Municipalidad de Villa María del Triunfo

4.2.3. Aspectos ambientales

Climatología

El clima del distrito de Villa María del Triunfo es variado, templado con alta humedad atmosférica y constante nubosidad durante el invierno. Los registros pluviométricos de la Estación Meteorológica Lima Este (Distrito de La Molina), período 2004 -2008 (por su proximidad al área se considera representativa), determina que se presentan valores pluviales de extrema aridez con precipitaciones medias anuales acumuladas de 0.10 mm/año.

El comportamiento de la temperatura ambiental en la zona durante el periodo de evaluación presentó un máximo de 29.2 °C, una mínima de 12.9°C, con un promedio de 18.6°C (Fuente: Estación Meteorológica Las Palmas), acorde con la tendencia esperada para la costa central.

Calidad de aire

La micro cuenca atmosférica de La Molina que comprende parte de los distritos de Villa María del Triunfo y Villa El Salvador, registró un promedio equivalente a 24.2 ton/Km².mes, lo cual, según SENAMHI, se debe al incremento tanto del tráfico vehicular y de una red vial con deficiente mantenimiento, así como de las actividades industriales, comerciales y de servicios sin una política local de saneamiento y ordenamiento territorial, que facilitan zonas críticas de alta contaminación. Esta condición se acentúa por las características geomorfológicas de esta zona, donde predomina la presencia de material particulado asentado y de manera especial en Lima donde no llueve.

Hidrología

En la zona no existe recurso hidrológico, sin embargo, el Distrito de Villa María del Triunfo, se encuentra por proximidad dentro del área de influencia del río Lurín, el cual pertenece al Sistema Hidrográfico del Pacífico, la pendiente del río Lurín, a medida que se acerca al mar, va disminuyendo; así en su curso superior hasta la localidad de San Damián (cercana al límite con Villa María del Triunfo), la pendiente es de 6.8% y en el curso medio hasta la localidad de Manchay es de 3.2% y en el curso inferior hasta su desembocadura al Océano Pacífico es de 1.8%.

(Plan de manejo de los residuos sólidos del distrito de Villa María del Triunfo, 2011)

4.2.4. Vías y Transporte: Vías principales

Vías y Transporte: Transporte y Tránsito

CLASIFICACIÓN DE LA RED VIAL

El distrito de Villa María del Triunfo presenta la siguiente clasificación vial:

Vías Arteriales. Conformado por:

- ➔ Av. Pachacutec
- ➔ Av. Defensores de Lima
- ➔ Av. 26 de Noviembre
- ➔ Av. Lima

Vías Colectoras. Conformado principalmente por:

- ➔ Av. J.C. Mariátegui
- ➔ Av. Villa María
- ➔ Av. El Sol
- ➔ Av. José Olea

(Estudio técnico de vehículos menores del VMT, Junio 2012)

SITUACIÓN DE LA RED VIAL

Características Técnicas actuales de la Av. Pachacutec, Av. Defensores de Lima (Ex. Salvador Allende) y Av. 26 de Noviembre

Av. Pachacutec:

1. Velocidad promedio existente : 50 Km./h – 60 Km./h
2. Señalización vertical : Escaso
3. Señalización horizontal : Regular Estado
4. Ancho de vereda izquierda : variable
5. Ancho de la jardinería izquierda : variable
6. Ancho de calzada : 7.10 m.
7. Ancho del separador central : variable
8. Ancho de la calzada : 7.10 m.
9. Ancho de la jardinería derecha : variable
10. Ancho de la vereda derecha : variable
11. Tipo de vehículos que transitan : Transp. Público, Carga, Privado, Vehículos Menores.
12. Volumen Vehicular : Alta
13. Tramo : Lineal
14. Zonificación observada : Zona Urbana.
15. Uso de la vía : Regular.
16. Vía : Utilizada en doble sentido.
17. Cantidad de carriles : 02 por sentido de circulación
18. Estado de la vía : En buenas condiciones.
19. Estado de los marillos : En condiciones regulares.

(Estudio técnico de vehículos menores del VMT, Junio 2012)

Defensores de Lima (Ex. Salvador Allende):

1. Velocidad promedio existente : 50 Km./h – 60 Km./h
2. Señalización vertical : Escaso
3. Señalización horizontal : Regular Estado
4. Ancho de vereda izquierda : 3.80 m.
5. Ancho de calzada : 7.30 m.
6. Ancho de separadora central : 15.50 m.
7. Ancho de la calzada : 7.30 m.
8. Ancho de la bermá : 4.20 m.
9. Ancho de vereda derecha : 2.10 m.
10. Tipo de vehículos que transitan : Transporte Público, Carga, Privado, Vehículos Menores.
11. Volumen Vehicular : Alta
12. Tramo : Lineal
13. Zonificación observada : Zona Urbana.
14. Uso de la vía : Regular.
15. Vía : Utilizada en doble sentido.
16. Cantidad de carriles : 02 por sentido
17. Estado de la vía : En buenas condiciones.
18. Estado de los marillos : En condiciones regulares.

(Estudio técnico de vehículos menores del VMT, Junio 2012)

Av. 26 de Noviembre:

1. Velocidad promedio existente : 60 Km./h – 70 Km./h
2. Señalización vertical : Escaso
3. Señalización horizontal : Regular Estado
4. Ancho de vereda izquierda : 1.55 m.
5. Ancho de la jardinería izquierda : 2.50 m.
6. Ancho de calzada : 10.00 m.
7. Ancho del separador central : 2.50 m.
8. Ancho de la calzada : 10.45 m.
9. Ancho de la jardinería derecha : 5.65 m.
10. Ancho de la vereda derecha : 1.60 m.
11. Tipo de vehículos que transitan : Transp. Público, Carga, Privado, Vehículos Menores.
12. Volumen Vehicular : Alta
13. Tramo : Lineal
14. Zonificación observada : Zona Urbana.
15. Uso de la vía : Regular.
16. Vía : Utilizada en doble sentido.
17. Cantidad de carriles : 03 por sentido
18. Estado de la vía : En buenas condiciones.
19. Estado de los marillos : En condiciones regulares.

(Estudio técnico de vehículos menores del VMT, Junio 2012)

Mapa de la Red Vial Principal en el Distrito de Villa María del Triunfo

(Instituto Metropolitano de Planificación - IMP)

Vías y Transporte: Líneas de transporte público

Relaciones Funcionales	Ubicación de cabeceras	Rutas	
4	Cono Norte - Cono Sur	SO05	NM06 NM12 NM15 NM38 NC24 SO14 NM35 NM29
		SM18	NM28 SO35 NM33 SO03 SM05 SO22 SO26 SO39
		SO20	NM27 NM46 SO21 NC20 NC34 NC50 IM22 IC36
		IO77	NM24 IO20 IO28 IO30 IO49 NM54 SCR15 SO06
		SO09	IO05 IO11 IO89 IM13 NC87 SM40 SO92
		NO07	SO24
		IO84	IO96
		SM35	SO67A SCR04 SCR06 SCR17 SCR31 SCR38 SM20 SO51A
		SO58A	NM36 EO24 SCR08 SOT4 SM09 SM15 SO07
		SM10	EM64 EO100 EM53 ECR19 EO113 SM38 EO26 SO31
7	Cono Sur - Callao	SO42	
		SCR55	SCR36 SO25 SO44
8	Cono Sur - Centro	EO20	EO30 BM15 EM43 EO17 EO18 EO21 EO55A BM37
		EO34	EO101 EM54 SO28 EO07 SM24 SO04 SO08
9	Cono Sur - Este		
10	Cono Sur - Oeste		
18	Lurigancho - Cono Sur

Hay diferentes líneas de transporte público (buses y combis) que conectan Lima sur con el resto de la ciudad. A continuación se detalla las diferente líneas y sus principales rutas:

Relaciones funcionales de Lima sur con el resto de la ciudad:

4.2.5. Expansión y Espacios públicos

4.2.6. Vulnerabilidad: Riesgo por estado de construcción existente - VMT

Vulnerabilidad: Peligrosidad por riesgo delincencial y Riesgo por calidad de suelo - VMT

4.2.7. Proyectos de interés - VMT

Nuevo boulevard gastronómico:

“El boulevard, cuya construcción ya se inició, está ubicado en la **primera cuadra de la Av. El Triunfo**, entre las avenidas Salvador Allende y Pachacútec, y contará con **35 puestos de venta de comida**, además de áreas verdes, seguridad y estacionamiento vehicular.

“Con la construcción del boulevard gastronómico queremos dar a conocer a todo el país que aquí en Villa María del Triunfo apostamos por las cadenas productivas y por las familias emprendedoras de nuestro distrito”, dijo Barrera.”
(La República, 2012)

LEYENDA

- B. Gastronómico
- Av. Pachacutec
- Av. Allende
- Av. Villa María

“Cabe señalar que la comuna villamariana busca potenciar palancas de desarrollo laboral y económico para los pobladores del distrito, siendo una de sus fortalezas contar con el Terminal Pesquero, importante y dinámico punto de abastecimiento de productos marinos para los restaurantes de toda la ciudad capital, lo cual amerita que haya una oferta gastronómica atractiva en el distrito.”
(SILVIABARRERA.ORG, 2012)

Nuevo parque zonal Flor de Amancaes:

“La ciudad se disuelve en el parque y el parque en la ciudad. Imaginamos un gran espacio abierto y continuo articulado por los edificios, que tomando las tensiones espaciales de la ciudad, las canalizan hacia el corazón del parque. Así, de manera centrífuga, el juego de los volúmenes contruidos crea plazas urbanas perimetrales que, diluyéndose entre ellos alcanzan el gran parque central arbolado.”

(Aldo Faccho Dede + Abalosilopis Arquitectos, 2012)

4.3. Análisis de posibles terrenos

4.3.1. Terreno 1

Zonificación:

La zonificación actual del terreno es de Usos Especiales, pero las manzanas adyacentes tienen equipamiento de educación y de zonas comerciales.

Fuente: Instituto Metropolitano de Planificación

Equipamientos aledaños:

Hay equipamientos de educación en las manzanas vecinas a esta. Por otro lado, en el eje de la Av. Pachacutec existe gran cantidad de comercio menor. Además, esta ubicado a pocas cuadras del terminal pesquero y, aún más cerca, un mercado mayorista y el mercado Miguel Grau.

Fuente: Google Earth

La gente y sus eventos:

En el terreno está ubicada una cancha deportiva, que sirve como espacio complementario a los colegios vecinos y como espacio de reunión vecinal. Por otro lado, en la esquina del cruce de las avenidas se posicionan numerosos puesto, a modo de carretillas, de servicio de comida.

Fuente: Propia

Fuente: Propia

Fuente: Propia

Fuente: Propia

Paraderos y secciones de vías:

Paradero de vehículos menores

Av. Cesar Vallejo / Av. 26 de Noviembre

Nomenclatura Actual: Av. Cesar Vallejo Margen Izquierdo al costado del Colegio 6032 Miguel Grau a 20 Mts. Cruce con la Av. 26 de Noviembre, con capacidad vehicular para 6 unidades

Sección vial

La vía presenta una sección de aproximadamente 12.00 Mts. De ancho con un carril por sentido de circulación, donde el paradero reubicado no obstaculiza la capacidad de la vía.

(Estudio técnico de vehículos menores del VMT, Junio 2012)

Paradero de vehículos menores

Auxiliar av. Pachacutec / Jr. la Merced

Nomenclatura Actual: Jr. la Merced Frontis al Predio N° 107, a 10 Mts. Cruce con la Auxiliar de la Pachacutec, con capacidad vehicular para 3 unidades.

Sección vial

La vía presenta una sección de aproximadamente 11.20 Mts. De ancho con un carril por sentido de circulación, donde el paradero reubicado no obstaculiza la capacidad de la vía.

(Estudio técnico de vehículos menores del VMT, Junio 2012)

Asoleamiento y vientos:

21 de Junio

21 de Marzo - Septiembre

21 de Diciembre

Vientos

Fuente: Google Earth

Vulnerabilidad:

Riesgo por estado de construcción existente

El terreno no presenta construcción alguna. Las edificaciones colindantes presentan estructuras con riesgos medio y alto.

Daño estructural leve: columnas, muros portantes, losa de cimentación. / **Daño no estructural considerable:** tanques de agua, letreros, cercos, rotura de vidrios. / **Heridos leves.**
Daño estructural considerable. Se requiere reparar o reemplazar muchos elementos estructurales. / **Pérdida de vidas y heridos de gravedad.** / **Interrupción de servicios básicos por días.**

Riesgo por calidad de suelo

CLASIFICACIÓN

- (1) Bueno
- (2) Regular
- (3) Malo
- (4) Muy Malo

(2) Terrenos con pendiente moderada con suelos intermedios

El terreno se encuentra en una zona con un suelo regular. Por lo que no habrá complicaciones estructurales.

Riesgo delincuencia

La principal amenaza, por presencia mayoritaria, del terreno es el pandillaje de la zona.

FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> La alta accesibilidad por estar junto a dos avenidas principales. Esto facilitará la llegada de los usuarios y del abastecimiento. Las dimensiones del terreno son adecuadas tanto en ancho y largo como en área. El bajo índice de vulnerabilidad y peligrosidad. La posibilidad de expansión del terreno. El tener tres frentes. Dos de ellos en ejes de avenidas principales y uno en el de una calle de menor jerarquía. 	<ul style="list-style-type: none"> La gran concurrencia de la zona y las constantes actividades de carácter recreacional, educativo y culinario. Los equipamientos aledaños de carácter educativo y comercial. La cercanía a la estación del tren eléctrico. El desnivel del terreno con respecto al nivel de calle. La cercanía al terminal pesquero y mercados mayoristas para el abastecimiento. La cercanía a la zona industrial, por el servicio de comida.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<p>No presenta debilidades considerables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> La zonificación no es de educación ni comercial, es de Usos Especiales. La exposición a la contaminación ambiental y acústica, por la proximidad a las avenidas. El desnivel del terreno con respecto al nivel de calle. Las estructuras colindantes de alto riesgo y la presencia de pandillaje en zonas cercanas.

(Cuadro comparativo. Elaboración propia)

4.3.2. Terreno 2

Ubicación:

Área Total: 7 500m2
Ubicación: Av. Pachacutec
Distrito: Villa María del triunfo
Uso actual: Cancha deportiva

Accesibilidad:

Además del tren, que se presenta como un medio de transporte masivo, el transporte público directo está compuesto por buses, combis, colectivos y mototaxis.

LEYENDA

- Línea del tren eléctrico
- Estación del tren eléctrico

Topografía:

El terreno es plano, pero mantiene un fuerte desnivel sobre el nivel de calle de la Av. Pumacahua y pequeños desniveles con las calles laterales, las cuales están en pendiente. El área del terreno es de 7 500 m2 y tiene terrenos libres en la parte posterior, para posible expansión.

Cuenta con alta accesibilidad por estar ubicado junto a la avenida Pumacahua, que es una avenida de gran importancia y por la que pasa la línea del tren eléctrico, que es nivel metropolitano. Además, el terreno esta ubicado junto a la estación Pumacahua. Por otro lado, está a pocas cuadras de la Av. Pachacutec y fácilmente se puede llegar a la Av. 26 de Noviembre, que conecta con el este del distrito.

Zonificación:

La zonificación del terreno es de Usos Especiales

Fuente: Instituto Metropolitano de Planificación

ZONAS RESIDENCIALES	
RDM	Residencial de Densidad Media
VT	Vivienda Taller
ZONAS COMERCIALES	
CV	Comercio Vecinal
CZ	Comercio Zonal
ZONAS INDUSTRIALES	
I2	Industria Liviana
I4	Industria Pesada
ZONAS DE EQUIPAMIENTO	
E1	Educación Básica
E2	Educación Superior Tecnológica
E3	Educación Superior Universitaria
H2	Centro de Salud
H3	Hospital General
ZRP	Zona de Recreación Pública
OU	Usos Especiales

Equipamientos aledaños:

En el frente del terreno se encuentran dos canchas deportivas que son un espacio de reunión vecinal. En la parte posterior del terreno se encuentran zonas de cultivos. Además, esta ubicado a pocas cuadras del terminal pesquero.

Fuente: Google Earth

La gente y sus eventos:

Fuente: Propia

Es por la suma de las dos canchas deportiva y una adicional de mayor jerarquía que se genera un espacio que congrega gran cantidad de gente con fines recreativos, principalmente jóvenes. Además, hay puestos desmontables de comida al paso, que conforman espacios de reunión en el espacio público. Por otro lado, existe el interés por el cuidado de cultivos.

Fuente: Propia

Fuente: Propia

Paraderos y transporte:

LEYENDA
Línea del tren eléctrico
Estación del tren eléctrico

Fuente: Google Earth

A este punto no llega el transporte público de vehículos menores, a excepción de las mototaxis. Es por esto que el tren es el principal medio de transporte.

Fuente: Google Earth

Estación de tren – Pumaquahua

Asoleamiento y vientos:

21 de Junio

<http://www.sunearthtools.com/>

21 de Marzo - Septiembre

<http://www.sunearthtools.com/>

21 de Diciembre

<http://www.sunearthtools.com/>

Vientos

Fuente: Google Earth

Vulnerabilidad:

Riesgo por estado de construcción existente

El terreno no presenta construcción alguna. Las edificaciones colindantes presentan estructuras con riesgos medio y alto.

DAÑO ESTRUCTURAL LEVE: columnas, muros portantes, losa de cimentación. / Daño no estructural considerable: tanques de agua, letreros, cercos, rotura de vidrios. / Heridos leves.

DAÑO ESTRUCTURAL CONSIDERABLE: Se requiere reparar o reemplazar muchos elementos estructurales. / Pérdida de vidas y heridos de gravedad. / Interrupción de servicios básicos por días.

Riesgo por calidad de suelo

CLASIFICACIÓN

- (1) Bueno
- (2) Regular
- (3) Malo
- (4) Muy Malo

(2) Terrenos con pendiente moderada con suelos intermedios

El terreno se encuentra en una zona con un suelo regular. Por lo que no habrá complicaciones estructurales.

Riesgo delincuencial

FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Estar ubicado junto a una avenida principal. • Esta frente a la estación del tren eléctrico. • Terreno plano y de tres frentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las actividades recreacionales que ya se dan frente al terreno. • La posibilidad de integrar el huerto a la zona de cultivos existente.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • La lejanía del mercado Ciudad de Dios, el cual es una importante fuente de abastecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • La estructura de la vía del tren funciona como un muro que aísla. • El desnivel con respecto a la calle, por todos sus lados.

(Cuadro comparativo: Elaboración propia)

4.3.3. Terreno 3

Ubicación:

Este terreno está ubicado en Lima, en el distrito de Villa María del Triunfo, en la Av. Pachacutec.

Área Total: 4 250m2

Ubicación: Av. Pachacutec

Distrito: Villa María del triunfo

Uso actual: Terreno vacío

Accesibilidad:

El terreno cuenta con alta accesibilidad por estar ubicada junto a la Av. Pachacutec que a su vez contiene la línea del tren eléctrico. Tiene una muy fuerte conectividad con el norte y el sur.

Topografía:

Además del tren, que se presenta como un medio de transporte masivo, el transporte público directo está compuesto por buses, combis, colectivos y mototaxis.

LEYENDA

Estación del tren eléctrico

Línea del tren eléctrico

Av. Pachacutec

El terreno es plano y no presenta desniveles relevantes. Detrás del terreno empieza a subir el nivel del suelo. Tiene solo un frente que es el de la Av. Pachacutec y es más corto de sus frentes. El terreno tiene un área de 4250 m².

Zonificación:

La zonificación es de educación. Además, todos los frentes alledaños, en el eje de la Av. Pachacutec, son comerciales.

Fuente: Instituto Metropolitano de Planificación

La gente y sus eventos:

Equipamientos alledaños:

Esto ubicado junto a equipamientos menores de educación y frentes comerciales más fuertes. Además, se encuentra a pocas cuadras del terminal pesquero y es el más cercano, de los tres terrenos, al mercado Ciudad de Dios, que es un importante punto de abastecimiento.

Cuenta con una pequeña alameda al frente, pero es principalmente una zona de paso. Junto a la alameda se encuentra el puente de acceso a la estación del tren, que tiene puestos desmontables de comida al paso. Estos conforman espacios de reunión.

Paraderos y secciones de vías:

Asoleamiento y vientos:

21 de Junio

21 de Marzo - Septiembre

21 de Diciembre

Vientos

Vulnerabilidad:

Riesgo por estado de construcción existente

El terreno no presenta construcción alguna. Las edificaciones colindantes presentan estructuras con riesgos medio y alto.

Daño estructural leve: columnas, muros portantes, losa de cimentación. / **Daño no estructural considerable:** tanques de agua, letreros, cercos, rotura de vidrios. / **Heridos leves.** / **Daño estructural considerable.** Se requiere reparar o reemplazar muchos elementos estructurales. / **Pérdida de vidas y heridos de gravedad.** / **Interrupción de servicios básicos por días.**

Riesgo por calidad de suelo

CLASIFICACIÓN

- (1) Bueno
- (2) Regular
- (3) Malo
- (4) Muy Malo

(2) Terrenos con pendiente moderada con suelos intermedios

El terreno se encuentra en una zona con un suelo regular. Por lo que no habrá complicaciones estructurales.

Riesgo delincuencia

La principal amenaza, por presencia mayoritaria, del terreno es el pandillaje de la zona.

FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Contar con la zonificación de educación. • Estar ubicado junto a una avenida principal 	<ul style="list-style-type: none"> • La cercanía con la estación del tren eléctrico. • Posibilidad a expansión. • La cercanía al mercado ciudad y al terminal pesquero.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Contar con la zonificación de educación. • Estar ubicado junto a una avenida principal 	<ul style="list-style-type: none"> • La estructura de la vía del tren funciona como un muro que aísla. • La falta de actividades de la gente en esa área.

(Cuadro comparativo: Elaboración propia)

4.4. Comparaciones y conclusiones

Cuadro comparativo de terrenos:

	Terreno 1		Terreno 2		Terreno 3	
ACCESIBILIDAD	Ubicado en el cruce de dos avenidas principales, con paraderos y a pocas cuadras de la estación del tren.	5	Ubicado en una avenida principal, frente a la estación de tren.	4	Ubicado en una avenida principal, a pocas cuadras de la estación de tren.	3
TOPOGRAFÍA	Terreno plano con desnivel con respecto al nivel de calle. Tres frentes, de los cuales dos son de avenidas principales. 4500 m2	5	Terreno plano con desnivel con respecto al nivel de calle. Tres frentes, de los cuales uno es de una avenida principal.	4	Terreno plano con solo un frente, en una avenida principal, el cual es el frente más pequeño.	2
VULNERABILIDAD	No presenta notoria vulnerabilidad	5	No presenta notoria vulnerabilidad, pero está ubicado en una ligera ladera.	4	No presenta notoria vulnerabilidad	5
EQUIPAMIENTOS ALEDAÑOS	Equipamientos de educación, comerciales de servicio de comida y cerca al terminal pesquero.	5	Comerciales de tipos varios.	3	Equipamiento de educación, comerciales de tipos varios. Además, cerca al terminal pesquero y mercado ciudad.	5
GENTE Y SUS EVENTOS	Gran cancha deportiva, donde se congrega mucha gente. Puestos menores de comida.	5	Canchas deportivas y cultivos.	4	Una pequeña alameda donde la gente pasa.	2
ZONIFICACIÓN	Usos Especiales, pero colindante con zonas de educación y con frentes comerciales.	4	Usos Especiales, pero colindante con frentes comerciales.	3	Educación, con frentes comerciales colindantes.	5
Total	29		22		22	

Elaboración propia

Luego del análisis y comparación de las características propias de cada terreno, se ve una ventaja notoria del terreno 1 sobre los otros dos. Es por esto que el terreno elegido es el terreno 1.

Capítulo 5: Usuario

La escuela de cocina es planteada como un centro educativo de carácter Interdistrital. El usuario será todo aquel que le interese tener un estudio integral y práctico, en el mundo de la cocina, tanto local como internacional. Principalmente jóvenes de Villa María del Triunfo y de los distritos aledaños. Además de las carreras de mediano o largo plazo, se dictarán talleres que involucren niños, jóvenes y adultos. Serán cursos libres que tendrán como público a la gente de la zona principalmente. También habrá todo un cuerpo docente, el cual estará compuesto por profesores que serán contratados por largos plazos y otros que serán contratados por jornadas muy cortas, en cursos específicos. Además, existirá un equipo administrativo y de servicio de limpieza y seguridad.

Por otro lado, al comedor asistirá, principalmente, gente de la zona, que trabaje o estudie en la zona. Esto incluye a los estudiantes y trabajadores de la misma escuela. También, por la cercanía y conectividad con la zona industrial, se puede asumir que los trabajadores serán usuarios potenciales. A estos se les suma el personal administrativo, de servicio de comida, de limpieza y seguridad.

Por último, el personal encargado del abastecimiento estará a cargo de la entrega de los insumos a la escuela y el comedor.

En el proyecto se desarrollarán actividades de diferentes tipos, que pueden ser clasificadas de la siguiente manera:

- Actividades Educativas: Realizada por los estudiantes y profesores, permanentes y temporales.
- Actividades Comerciales: Realizadas por quienes se encargarán del servicio de comida y por los comensales temporales y permanentes.
- Actividades Administrativas: Realizadas por el personal administrativo. Ambas tipologías, la escuela y el comedor, necesitan de una estructura administrativa para funcionar de manera óptima.
- Actividades Recreativas: Realizadas por los estudiantes de la escuela, quienes necesitan áreas de esparcimiento, y por quienes participen en las ferias y eventos de carácter gastronómico.

5.1. Datos generales del usuario del área

Índices de desnutrición en Villa María del Triunfo

La nutrición en los primeros años de vida juega un papel importante en el crecimiento físico y desarrollo intelectual del ser humano. Una adecuada nutrición favorecerá tanto su crecimiento corporal como el desarrollo de sus capacidades cognitivas y lo

harán más inmune o resistente a las enfermedades. Por el contrario una adecuada alimentación o malnutrición limitará su crecimiento y el desarrollo de su capacidad cognoscitiva, haciéndolo más propenso a enfermedades y a la muerte.

Es necesario precisar que Villa María del Triunfo es uno de los 100 distritos del Perú con el mayor número de niños y niñas que padecen de desnutrición crónica, quienes a largo plazo tendrán episodios recurrentes de enfermedades, no se desarrollarán física ni mentalmente en forma adecuada y vivirán una vida de carencias y limitaciones permanentes. La desnutrición, es efecto y causa de la pobreza y la población desnutrida muestra una menor proporción de estudiantes que alcanzan la secundaria completa (27%) respecto de los no desnutridos (76%). Estas diferencias son indicadores en relación con las brechas de oportunidad laboral e ingresos existentes entre unos y otros.

La tasa de desnutrición crónica de niños menores de 5 años es de 8.12%. Los índices de enfermedades diarreicas y la parasitosis en general, son elevados. A tal punto que los casos de diarreas en niños ocupan el segundo lugar de morbilidad y el séptimo en cuanto a morbilidad. (*Plan municipal 2011 – 2014, Municipalidad de VMT, 2011*)

Tabla 11. Nivel educativo alcanzado en Villa María del Triunfo

	Total	Total	con 1 NBI	Con 2 a 5 NBI
Total	100,0	100,0	100,0	100,0
Sin nivel	0,2	0,1	0,1	0,2
Inicial	0,1	0,1	0,1	0,2
Primaria incompleta	8,7	11,2	10,4	13,5
Primaria completa	9,9	11,6	11,0	13,0
Secundaria incompleta	23,4	28,9	28,0	31,6
Secundaria completa	38,4	36,2	37,9	31,6
Superior no universitaria incompleta	4,9	3,4	3,7	2,4
Superior no universitaria completa	6,9	3,5	3,9	2,3
Superior universitaria incompleta	2,2	1,0	1,1	0,7
Superior universitaria completa	2,5	0,7	0,8	0,3
No especificado	2,8	3,3	2,9	4,2

NBI = Necesidad básica insatisfecha

Fuente : INEI, *Perfil sociodemográfico de las poblaciones en riesgo, 2005*

Como se ve en el cuadro, la gran mayoría de la población del distrito deja los estudios luego de acabar la primaria y/o la secundaria. Esto deja un muy grande grupo de personas que nunca llegan a acceder a estudios superiores. Es por esto que es necesario un equipamiento que les permita acceder a estudios técnicos superiores, que ayuden a complementar los estudios básicos y les permitan insertarse en el campo laboral con mayores beneficios.

Fuente : Observatorio Urbano, 2011

Tabla 12. Niveles socio-económicos de la zona

Lima metropolitana: hogares por zonas geográficas según nivel socioeconómico - 2012 -							
ZONAS	HOGARES		ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA APEIM (% HORIZONTAL)				
	Miles	% sobre Lima Metrop.	A: ALTO	B: MEDIO	C: BAJO SUPERIOR	D: BAJO INFERIOR	E: MARGINAL
Puente Piedra, Comas, Carabaylo.	263.3	10.9	0.9	8.0	34.5	40.1	16.4
Independencia, Los Olivos, San Martín de Porras.	302.0	12.5	3.6	20.0	37.6	31.4	7.4
San Juan de Lurigancho.	257.2	10.6	1.5	9.2	30.8	37.3	21.3
Cercado, Rimac, Breña, La Victoria.	202.3	8.4	2.4	15.4	47.8	26.9	7.6
Ate, Chaclacayo, Lurigancho, Santa Anita, San Luis, El Agustino.	332.1	13.7	2.4	15.4	35.9	29.3	17.0
Jesús María, Lince, Pueblo Libre, Magdalena, San Miguel.	112.2	4.6	13.6	36.1	34.4	13.3	2.6
Miraflores, San Isidro, San Borja, Surco, La Molina.	209.2	8.7	32.0	32.3	26.5	8.4	0.9
Surquillo, Barranco, Chorrillos, San Juan de Miraflores.	216.4	8.9	1.2	13.9	34.6	35.0	15.4
Villa El Salvador, Villa María del Triunfo, Lurín, Pachacamac.	256.2	10.6	0.0	5.0	28.4	46.1	20.5
Callao, Bellavista, La Perla, La Punta, Carmen de la Legua, Ventanilla.	233.2	9.6	0.8	16.6	36.9	33.3	12.4
Resto de Lima	33.8	1.4	4.7	4.7	48.4	32.7	9.5
TOTAL LIMA METROPOLITANA	2,417.9	100.0	5.1	16.1	34.9	31.3	12.6

Fuente : CPI – INEI, 2012

Características de la población de Villa María del Triunfo

- Se ha registrado 97 mil 634 personas en las zonas urbano marginales del distrito de Villa María del Triunfo, el 36,8% (35 mil 929 personas) se encontraban en situación de pobreza, al presentar al menos una necesidad básica insatisfecha (NBI) de la cuales el 26,0% eran pobres no extremos y el 10,8% es pobre extremo.

Este dato será utilizado, para el análisis del número de usuarios del comedor, más adelante en el sub-capítulo 5.3. Aspectos Cuantitativos.

- El 56,1% de la población tiene edades comprendidas entre 18 y 59 años y solamente el 4,1 % tiene 60 y más años de edad. La población con necesidades básicas insatisfechas presenta una estructura de edades predominantemente joven, donde el 49,6% son menores de 20 años de edad.
- El 61,8% de la población de 15 y más años de edad tiene educación secundaria (completa e incompleta), mientras que solamente el 16,5% adquirió algún nivel de estudios superiores (superior no universitaria o universitaria).
- El 42,4% de la población es soltero(a), el 50,3% se encontraban unidos ya sea por matrimonio (23,2%) o en situación de convivencia (27,1%). Las uniones consensuales son más frecuentes entre la población pobre, donde el 36,6% tienen dicha situación conyugal, en el caso de los no pobres está situación desciende al 22,3%.
- El 50,0% de la población de 6 y más años de edad son económicamente activos (PEA), el 49,7% es población económicamente inactiva (PEI). La tasa de participación en la actividad económica de los hombres alcanza el 60,3% mientras que en las mujeres es el 39,7%. La tasa de actividad, de acuerdo a la edad, revela que las mayores proporciones de participación en la actividad económica se encuentran en las edades centrales, sobrepasando el 70,0%. Es de resaltar la importante participación en la actividad económica de los adolescentes y de los adultos mayores, que tienen tasas de participación de 19,5% y 34,5%, respectivamente.
- El 30,5% de la población que trabaja son trabajadores no calificados de los servicios, peones agropecuarios; el 21,9% trabajadores calificados de los servicios personales; el 16,3% obreros, operadores de las actividades de mina y canteras; el 4,6% profesionales, científicos e intelectuales, entre otros.

(INEI, Perfil sociodemográfico de las poblaciones en riesgo, 2005)

5.2. Aspectos Cualitativos

De acuerdo a la distancia que tiene que recorrer el usurario, para llegar al proyecto, se clasifica de la siguiente manera:

- **Usuario local o zonal:** Aquel usuario que vive en los alrededores, definidos por una urbanización o algunas cuadras a la redonda. (Radio = 0.75 kilómetros)

- **Usuario distrital:** Aquel usuario que se traslada desde el interior del distrito, en este caso Villa María del Triunfo. (Radio = 2 kilómetros)

- **Usuario interdistrital:** Aquel usuario que se traslada desde los distritos aledaños. (Radio = 5 kilómetros)

- **Usuario metropolitano:** Aquel usuario que se traslada desde cualquier punto de Lima Metropolitana, para hacer uso del equipamiento propuesto.

Los diferentes usuarios tienen características distintas, de acuerdo sus necesidades y preferencias. Es por esta razón que, para tener un entendimiento claro de cada usuario, es preciso definir los diferentes perfiles y recorridos, representados por diagramas de flujos, de cada uno. Todo esto diferenciando al usuario temporal del permanente y teniendo en cuenta la tipología de la que harán uso.

Relación de usuarios según si es Permanente o Temporal

	PAQUETE	USUARIO
PERMANENTE	Escuela/ Investigación	Profesor
		Investigador
		Administrativo
	Comedor	Cocinero
		Administrativo
	Almacén	Almacenero
		Contador
	Huerto	Mantenimiento
	General	Vigilancia
Limpieza		
Administrativo		
TEMPORAL	Escuela/ Investigación	Estudiante
	Comedor	Comensal
	Difusión	Visitante
	Almacén	Proveedor
	General	Informes
		Entidades reguladoras

Fuente : Elaboración propia

5.2.1. Usuario Permanente

Profesor. Es el usuario que va a dictar las clases. Este usa todas las instalaciones de la escuela y tiene un horario definido y constante. El profesor se subdivide a su vez en el profesor de las clases prácticas y el de las teóricas. Ambos funciones hacen uso de los espacios comunes y de las aulas, pero el uso de los camerinos, cocina y cuarto de limpieza es de uso prioritario de profesores de las clases prácticas.

El Profesor entra al recinto, se dirige al salón de clase (en el caso de los profesores de las clases teóricas acá termina el recorrido y luego se retiran del complejo o se dirigen a las áreas comunes), luego se cambia en los camerinos, para poder cocinar. Una vez que termina la clase de cocina, la limpian con los implementos del cuarto de limpieza, regresan a los camerinos a cambiarse nuevamente y proceden a retirarse o a las áreas comunes.

Fuente : Elaboración propia

*Actividad / ambiente común:

SSH

Personal administrativo. El usuario encargado de la parte administrativa de la escuela. Trabajan en ambientes independientes a los de los estudiantes y profesores. Trabajan en jornadas de horarios completos, de mañana a noche de corrido.

Fuente : Elaboración propia

*Actividad / ambiente común (Personal administrativo):

SSHH

Personal de servicio. (limpieza y seguridad) Tienen acceso a toda la escuela.

Personal de servicio - Limpieza:

Personal de servicio - Seguridad:

Fuente : Elaboración propia

*Actividad / ambiente común (Personal de servicio):

SSHH

5.2.2. Usuario Temporal

Estudiante. Aquel usuario que sigue la carrera regular de cocina y cursos talleres. Es, principalmente, del área (entiéndase por área el distrito y los límites cercanos) y las edades oscilan entre los 17 y 30 años. Este usa todas las instalaciones de la escuela y tiene un horario definido y constante. El estudiante se subdivide a su vez en el estudiante de las clases prácticas y el de las teóricas. Ambos hacen uso de los espacios comunes y de las aulas, pero el uso de los camerinos, cocina y cuarto de limpieza es de uso prioritario de los estudiantes de las clases prácticas.

El estudiante entra al recinto, se dirige al salón de clase (en el caso de los estudiantes de las clases teóricas acá termina el recorrido y luego se retiran del complejo o se dirigen a las áreas comunes), luego se cambia en los camerinos, para poder cocinar. Una vez que termina la clase de cocina, la limpian con los implementos del cuarto de limpieza, regresan a los camerinos a cambiarse nuevamente y proceden a retirarse o a las áreas comunes.

Fuente : Elaboración propia

Comensal. Es el usuario que va a consumir lo que se sirve en el comedor. Es, principalmente, local y en cuanto a las edades es completamente inclusivo. Su permanencia en el complejo es limitada, por lo que hay gran rotación de usuarios, que varían de día en día y de horarios dentro de un mismo día.

Fuente : Elaboración propia

Actividad / ambiente común (Comensal):

SSHH

Visitante. Aquel que viene por alguna feria o evento realizados en las instalaciones del Centro. Es un usuario de carácter metropolitano y la edades no se restringen a ningún rango en específico, es completamente inclusivo en ese sentido.

Su recorrido inicia en el vestíbulo, seguido de la portería, dónde le podrán dar las indicaciones del caso, y luego accede a las instalaciones correspondientes. Estas pueden ser variadas, tales como: El espacio del comedor, las salas de usos múltiples, el auditorio o los recorridos guiados.

Fuente : Elaboración propia

Proveedor de insumos. Tiene visitas en horarios y fechas pre-establecidas y periódicas. Su acceso es limitado y momentáneo.

Fuente : Elaboración propia

Gente que va por informes. Vienen por primera vez. Tiene ingreso directo al punto de información y acceso monitoreado por el resto de las instalaciones. Este usuario se diferencia del visitante por la distancia que recorre con respecto al Centro. Mientras que el visitante puede recorrer el territorio metropolitano, este se limita, principalmente, a recorridos interdistritales, puesto que se infiere que el fin es convertirse en estudiante.

Fuente : Elaboración propia

Entidades reguladoras. Ministerio de educación, SUNAT, Defensa civil, Ministerio de salud y Municipalidad (revisión de licencia de funcionamiento). Va a revisar la documentación. Su visita es esporádica e irregular (anual).

Fuente : Elaboración propia

5.3. Aspectos Cuantitativos

5.3.1. Cantidad de Usuarios

Con los el siguiente análisis se busca determinar la población existente, en el lugar planteado, y la posible demanda de la tipología planteada.

Lima Metropolitana: Población por Lima's

Fuente: XI CENSO DE POBLACIÓN Y VI DE VIVIENDA 2007 – INEI “Elaboración: Observatorio Urbano – Programa Urbano desco 2010

Población de distritos de Lima

Distrito	Población 2013	Distrito	Población 2013
Provincia de Lima	8 617 314		
1 San Juan De Lurigancho	1 047 725	27 Breña	78 291
2 San Martín De Porres	673 149	28 Magdalena Vieja	76 743
3 Ate	592 345	29 Jesús María	71 439
4 Comas	520 403	30 San Luis	57 454
5 Villa El Salvador	445 189	31 San Isidro	55 792
6 Villa María Del Triunfo	433 861	32 Magdalena Del Mar	54 476
7 San Juan De Miraflores	397 113	33 Lince	52 054
8 Los Olivos	360 532	34 Chaclacayo	43 271
9 Santiago De Surco	332 725	35 Cieneguilla	41 060
10 Puente Piedra	320 837	36 Ancón	40 951
11 Chorrillos	318 483	37 Barranco	31 298
12 Lima	281 861	38 Santa Rosa	16 447
13 Carabaylo	278 963	39 Pucusana	15 240
14 Santa Anita	218 486	40 San Bartolo	7 233
15 Independencia	216 654	41 Punta Negra	7 215
16 Lurigancho	207 070	42 Punta Hermosa	7 155
17 El Agustino	190 474	43 Santa María Del Mar	1 338
18 La Victoria	178 958	Prov. Const. del Callao	982 800
19 Rimac	169 617	44 Callao	414 249
20 La Molina	162 237	45 Ventanilla	389 440
21 San Miguel	135 226	46 Bellavista	73 489
22 San Borja	111 688	47 La Perla	60 211
23 Pachacamac	111 037	48 Carmen De La Legua Reynoso	41 756
24 Surquillo	92 012	49 La Punta	3 655
25 Miraflores	83 649		
26 Lurín	79 563		

Fuente : Instituto Nacional de Informática – Perú Estimaciones y proyecciones de población, 1950 – 2050 – Boletín especial N° 17

En el cuadro se muestra la población total de Villa María del Triunfo. La población total estimada al 2013 es 433 861 pobladores. Este es el sexto distrito más poblado de Lima Metropolitana.

Estructura demográfica de Villa María del Triunfo

P: Edad en grupos quinquenales	P: Según Sexo		
Edad	Hombre	Mujer	Total
De 0 a 4 años	18,093	17,369	35,462
De 5 a 9 años	17,503	16,658	34,161
De 10 a 14 años	17,986	17,699	35,685
De 15 a 19 años	17,903	18,244	40,158
De 20 a 24 años	18,093	18,759	40,055
De 25 a 29 años	17,700	17,492	37,949
De 35 a 39 años	14,585	15,511	35,184
De 40 a 44 años	11,592	12,422	24,014
De 45 a 49 años	8,558	9,337	17,895
De 50 a 54 años	7,318	8,136	15,454
De 55 a 59 años	5,691	6,236	11,927
De 60 a 64 años	4,830	5,092	9,922
De 65 a 69 años	3,756	3,663	7,419
De 70 a 74 años	2,644	2,560	5,204
De 75 a 79 años	1,769	1,658	3,427
De 80 a 84 años	918	945	1,863
De 85 a 89 años	509	611	1,120
De 90 a 94 años	148	219	367
De 95 a 99 años	76	137	213
Total	186,911	191,559	433,861

Fuente: www.urbano.org.pe/observatorio, 2013

Estructura demográfica seleccionada de Villa María del Triunfo comparada con la de Villa el Salvador

	15	16	17	18	19	20-24	25-29	30-34	35-39
	170,214	174,435	177,829	179,826	180,711	898,645	810,566	793,344	720,216
VES	8,562	8,641	8,716	8,787	8,843	43,978	39,079	39,676	35,878
VMT	7,942	8,059	8,139	8,156	8,127	40,055	37,949	39,337	35,184

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI)

Postulantes e ingresantes, según gestión y carrera

	<i>Postulantes</i>			<i>Ingresantes</i>		
	<i>Total</i>	<i>Estatad</i>	<i>No Estadad</i>	<i>Total</i>	<i>Estatad</i>	<i>No Estadad</i>
Total	141,017	62,374	78,643	102,511	40,801	61,710
Carreras según familias (%)						
Actividades Agrarias	15.8	16.8	15.0	17.3	19.9	15.6
Actividades Deportivas	0.2	-	0.3	0.1	-	0.2
Actividades Marítimo Pesqueras	0.1	0.2	-	0.1	0.3	-
Administración y Comercio	16.2	16.5	15.9	16.7	18.1	15.8
Artes Gráficas	1.6	1.0	2.0	1.5	0.6	2.1
Computación e Informática	21.7	17.2	25.3	20.6	13.7	25.3
Comunicación, Imagen y Sonido	0.9	0.1	1.6	0.9	0.1	1.4
Construcción	1.2	1.4	1.1	1.5	1.9	1.1
Estética Personal	0.3	0.6	0.1	0.4	0.7	0.1
Electricidad y Electrónica	3.9	6.0	2.3	3.9	6.9	2.0
Hostelería y Turismo	4.6	3.5	5.4	4.3	2.2	5.6
Industrias Alimentarias	0.9	1.6	0.3	1.0	2.0	0.3
Mecánica y Metales	2.5	3.4	1.9	2.5	4.4	1.2
Mecánica y Motores	4.2	7.8	1.3	3.9	8.2	1.0
Minería	0.3	0.7	0.1	0.3	0.6	0.1
Química	0.4	0.8	0.1	0.5	1.1	0.1
Salud	24.5	21.8	26.6	23.8	18.6	27.1
Servicios Sociales y Asistenciales	0.3	-	0.5	0.4	-	0.6
Textil y Confección	0.4	0.5	0.3	0.4	0.4	0.3

Fuente: MED, Censo Escolar, 2005. Elaboración: GRADE

En el cuadro se puede ver el número de postulantes e ingresantes de los rubros Hostelería y Turismo, e Industrias Alimentarias. La carrera de cocina, impartida en la escuela de la propuesta, y los servicios del comedor, incluidos en la propuesta también, están presentes en ambos rubros respectivamente. Tomando estos porcentajes, como muestras representativas, es posible inferir el grado de interés que podría haber en la zona donde se propone el proyecto.

Variación del empleo en empresas de 100 y más trabajadores según rama de actividad económica

RAMA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA	DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LAS EMPRESAS	DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE TRABAJADORES	VARIACIÓN		
			MENSUAL ⁽¹⁾	ACUMULADA ⁽²⁾	ANUAL ⁽³⁾
TOTAL	100.0	100.0	2.2	0.4	7.9
INDUSTRIA MANUFACTURERA	39.8	38.4	0.4	0.6	5.2
Producción de alimentos, bebidas y tabaco	5.3	6.5	1.6	-1.3	8.3
Textiles, confecciones e industria de cuero	13.4	16.2	0.6	0.0	4.1
Industria maderera, fabricación de papel, edición e imprenta	3.7	3.0	-4.3	0.3	4.5
Fabricación de sustancias químicas	8.5	6.7	0.4	2.8	6.1
Fab. De productos minerales, industria metálica y no metálica	3.5	2.7	0.7	4.6	6.7
Fabricación de maquinaria y equipo	5.3	3.3	1.2	0.2	2.9
COMERCIO	17.1	17.3	0.9	2.5	9.8
Comercio al por mayor	8.1	4.9	0.7	4.0	6.2
Comercio al por menor	9	12.4	1.0	1.9	11.3
SERVICIOS	43.2	44.2	4.4	-0.5	9.6
Restaurantes y hoteles	3.8	3.3	1.4	4.3	10.8
Establecimientos financieros	3.1	7.4	-2.0	1.6	6.9
Seguros	2.2	3.2	4.8	5.9	35.5
Bienes inmuebles, servicios a empresas, dotación de personal	11.0	9.7	1.5	3.5	12.4
Servicios de saneamiento y sociales	16.8	16.2	11.9	-5.5	7.2
Servicios de diversión y esparcimiento	5.6	4.2	-1.5	-1.8	1.2
Servicios personales	0.7	0.4	2.8	8.8	18.8

Fuente: MTPE – DNPEFP. Encuesta Nacional de Variación Mensual del Empleo en empresas de 10 y más trabajadores del sector privado.

(1) Variación porcentual respecto del mes anterior.

(2) Variación porcentual respecto de diciembre del año anterior.

(3) Variación porcentual respecto del mismo mes del año anterior.

(p) Cifras preliminares.

Nota: La información corresponde al primer día de cada mes.

Fuente : MTPE –DNPEFP, Encuesta nacional de variación mensual del empleo en empresas de 10 y más trabajadores del sector privado, 2006

El cuadro muestra la cantidad de empleos que genera el rubro de Restaurantes y hoteles. Esta cantidad está dada por un porcentaje representativo. Con estos datos se puede inferir la facilidad que tendrán a la inserción laboral luego y durante los estudios.

El Estudiante

A continuación se hace la comparación de las carreras de cocina, panadería y pastelería, para tener como referencia los ratios de egresados por año de cada carrera.

LE CORDON BLEU

Área total: 8800 m²

Carrera: Cocina

Tiempo: 2 años

Egresan por año: 60

Carrera: Gastronomía y arte culinario

Tiempo: 3 años

Estudiantes por año: 100

Carrera: Pastelería

Tiempo: 2 años

Egresan por año: 30

D'GALLIA

Área total: 4800 m²

Carrera: Cocina

Tiempo: 2 años

Egresan por año: 800

Carrera: Asistente de cocina

Tiempo: 6 meses

Egresan por año: 500

Carrera: Pastelería y panadería

Tiempo: 12 meses

Estudiantes por año: 200

ESCUELA DE GASTRONOMÍA DE LA PUCP

Área total: 7000 m²

Masa estudiantil total: 1500

SAN IGNACIO DE LOYOLA

Carrera: Arte culinario

Tiempo: 10 ciclos académicos (5 años)

Egresan por año: 35

Carrera: Gastronomía y gestión de restaurantes

Tiempo: 5 años

Estudiantes por año: 60

ESCUELA DE CHEFS DE LA USIL

SEDE DE LIMA NORTE

Carrera: Chef en arte culinario

Tiempo: 18 meses (tres ciclos)

Estudiantes por año: 50

Carrera: Pastelería

Tiempo: 9 meses

Estudiantes por año: 50

INTECI

Carrera: Alta gastronomía

Tiempo: 2 años

Masa estudiantil: 2500

Egresan por año: 1000

PACHACUTEC

Carreras o cursos: Cocina

Tiempo: 2 años

Masa estudiantil: 200 alumnos

Egresan por año: 25 alumnos

(APEGA, Informe de la oferta académica en Lima y regiones, 2010)

Dadas las cantidades de alumnos por institución y los tiempos de permanencia, se establece un promedio estimado de 1000 alumnos en total, en un periodo de dos años. El total de estudiantes se divide en dos turnos, esto resulta en un aforo estimado de 500 alumnos.

El aforo estimado se sub-divide en cuatro, por los cuatro grupos de ingresos semestrales a lo largo de dos años, lo que resulta de 125 alumnos.

Este último resultado se divide, a su vez, entre las tres carreras principales, cocina, panadería y pastelería, además de los cursos libres.

El estimado de estudiantes por carrera, por ingreso semestral, es el siguiente:

Cocina: 50 alumnos

Panadería: 30 alumnos

Pastelería: 20 alumnos

Cursos libres: 25 alumnos

Número de alumnos en clase será definido por el tipo de clase, ya sea teórica o práctica.

Clases teórica: 11 estudiantes por aula

Clases prácticas: 25 estudiantes por aula

(Municipalidad Metropolitana de Lima, 2008)

El comensal

Para estimar la cantidad de usuarios del comedor se acudió, a modo de referentes, a los comedores municipales de Miraflores y de Santiago de Surco.

El Comedor Santa Cruz - Miraflores

Población objetivo: Población en condición de pobreza

Raciones diarias: 550

Horario de atención: Lunes a sábados de 12:00 a 02:00 pm.

Población de Miraflores = 85 065

Población en condición de pobreza 1.8% = 1 531

(Municipalidad de Miraflores, 2013)

Ratio de raciones servidas por población proyectada = $550 / 1531 = 0.4$

El COMVO (Comedor Modelo Vecinal Organizado) – Santiago de Surco

Población objetivo: Población en condición de pobreza y pobreza extrema

Raciones diarias: 850

Horario de atención: Lunes a Viernes de 12:00 pm. - 4:30 pm.

Población de Santiago de Surco = 309 889

Población en condición de pobreza 3.1% = 9 606

Población en condición de extrema pobreza 0.2% = 619

(Municipalidad de Santiago de Surco, 2013)

Ratio de raciones servidas por población proyectada = $850 / 10225 = 0.08$

Villa María del Triunfo

Población de Villa María del Triunfo = 433 861

Población en condición de pobreza 27.1% = 117 576

Población en condición de extrema pobreza 1.6% = 69 417

(Municipalidad de Villa María del Triunfo, 2013)

Ratio ponderado de los comedores referentes de raciones servidas por población proyectada = $(0.4 + 0.08)/2 = 0.24$

Supuesto número de raciones por día: $186\,993 \times 0.24 = 44\,878.32$

Dado que los ratios no guardan una proporción válida para ser usados como referencia, se tomará como referencia directamente las raciones diarias de cada comedor. Dada la envergadura del comedor proyectado, se usará como referencia directa el comedor de mayor cantidad de raciones.

Raciones por día: 850

Estas raciones se darán en la hora de almuerzo en dos turnos de 425 cada uno.

A este estimado se le suma la cantidad de alumnos que se proyecta como usuarios del comedor. Se proyecta el 50% del aforo total de estudiantes, que es 500 alumnos, lo que resulta en 250 alumnos como comensales.

Estos alumnos también comerán en dos turnos de 125 alumnos cada uno.

Aforo del comedor: $425 + 125 = 550$ comensales

El visitante

Puesto que se busca, como una condición necesaria, que el total de visitantes pueda ser atendido en el comedor al mismo tiempo, este no puede exceder el aforo del comedor. Se proyecta un máximo de 550 visitantes por evento.

Los usuarios permanentes

Se hará una comparación entre dos escuelas locales, en cuanto a la cantidad de usuarios permanentes, para tener una referencia de la tipología planteada. Ambas escuelas son del rubro culinario y del ámbito local. Estas son el Instituto Superior Le CordonBleu Perú y El Instituto Gastronómico D' Gallia.

Metros cuadrado construidos:

Instituto Superior Le CordonBleu Perú: 8800 m²

Instituto Gastronómico D' Gallia: 4800 m²

Docente:

El análisis del personal docente se hace a partir de los números obtenidos de ambas escuelas. En el caso del cuerpo docente, los horarios de trabajo son cortos y variados, por lo que esto lleva a un gran número de profesores. Muchos trabajan en jornadas muy cortas y particulares.

Usuario	# de Docentes		
	Le CordonBleu Perú	D' Gallia	# Promedio
Docente	65	43	54

Personal administrativo:

El análisis del personal administrativo se hace a partir de los números obtenidos de ambas escuelas. Para este muestreo se consultó a las autoridades y se entrevistó al mismo personal administrativo.

Usuario	# de Administrativo		
	Le CordonBleu Perú	D' Gallia	# Promedio
Administrativo	55	36	45.5

Personal de Servicio (Limpieza y seguridad):

El análisis del personal de servicio se hace a partir de los números obtenidos de ambas escuelas. Para este caso, se consultó a las autoridades, personal de limpieza de de vigilancia y a los alumnos en general.

Usuario	# de personal de servicio		
	Le CordonBleu Perú	D' Gallia	# Promedio
Limpieza	14	6	10
Seguridad	8	4	6

5.3.2. Edad de Usuarios

El azul oscura indica una mayor tendencia a la presencia de esas edades, mientras que el azul claro indica una menor.

USUARIO	EIDADES (AÑOS)			
	6 - 16	17 - 24	25 - 40	41 - MÁS
Alumnos regulares				
Alumnos de talleres				
Profesores				
P. Administrativo				
P. de limpieza				
P. de seguridad				
Visitantes				

Se puede concluir que los alumnos de la escuela serán principalmente jóvenes de 17 a 24 años. También habrá presencia de alumnos mayores y menores, principalmente por los talleres.

Los profesores y personal administrativo serán principalmente adultos, sin negar la posibilidad de tener a algunos jóvenes.

La mayor cantidad de usuarios está ubicada entre los 17 y 40 años de edad. Luego existe otro gran grupo de 41 a más años. Y por último están los usuarios de menos edad, los niños, que forman el grupo más pequeño en cuanto a número de usuarios.

En esta tipología se identifica mayor presencia por parte de los jóvenes y adultos, contraria a la poca presencia de los niños

5.3.3. Horarios de Usuarios

En el campo educativo, la actividad es regular y los horarios constantes a lo largo de la semana. A diferencia de los talleres, que se dan de manera irregular y, principalmente, los sábados y domingos.

Por otro lado, la presencia de profesores depende directamente de la de los alumnos. Es por esto que la mayor cantidad de profesores se encontrará durante la semana y pocos los sábados y domingos.

El personal administrativo tiene una presencia definida durante la semana, de lunes a viernes.

El personal de servicio, tanto limpieza como seguridad, están presentes de lunes a domingo, con pequeñas variantes en la intensidad de personal requerido.

Por último, los visitantes realizan actividades irregulares y esporádicas. Es por esto que su visita puede realizarse en cualquier día de la semana.

USUARIO	HORARIOS (DÍAS)						
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
Alumnos regulares							
Alumnos de talleres							
Profesores							
P. Administrativo							
P. de limpieza							
P. de seguridad							
Visitantes							

Se puede concluir que la mayor cantidad de usuarios estará presente durante la semana y no en tan gran medida los sábados y domingos.

Para tener un análisis más exacto, se define la actividad de los usuarios en base a las horas de un día.

El horario de estudios empieza muy temprano, por lo que los profesores también deben estar presentes y, ambos, comprometen al personal de seguridad. Estos tres usuarios dependen directamente los unos de los otros.

El personal administrativo y el de limpieza tienen horarios definidos y constantes. Por el contrario, los visitantes tienen un horario indefinido y pueden presentarse en cualquier momento del día.

USUARIO	HORARIOS (HORAS)							
	00-03	03-06	06-09	09-12	12-15	15-18	18-22	22-00
Alumnos regulares								
Alumnos de talleres								
Profesores								
P. Administrativo								
P. De limpieza								
P. De seguridad								
Visitantes								

Se puede concluir que las horas críticas en la escuela son entre las 09:00 y 18:00, que es cuando hay mayor cantidad de usuarios.

5.4. Cuadros de Conclusiones

Tabla 13. Grado de ocupación según días de la semana

USUARIO	HORARIOS (DÍAS)						
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
Grado de ocupación							

Se puede concluir que de lunes a viernes son los días críticos, pues es cuando hay mayor cantidad de usuarios a la vez. En el día sábado hay menor cantidad de usuarios y el domingo aún menos.

Tabla 14. Grado de ocupación según horas del día

USUARIO	HORARIOS (HORAS)							
	00-03	03-06	06-09	09-12	12-15	15-18	18-22	22-00
Grado de ocupacion								

Se puede concluir que de 9:00 – 18:00 son las horas críticas, pues es cuando hay mayor cantidad de usuarios a la vez. En los horarios de 6:00 – 9:00 y 18:00 – 22:00 hay menor cantidad de usuarios y en los horarios de 22:00 – 6:00 aún menos.

Tabla 15. Resumen de usuarios principales

Usuario	Aspecto Cualitativos			Aspectos Cuantitativos				
	Permanente o Temporal	Alcance (distancia)	Descripción	Edad	Días	Horario	Cantidad total	Aforo
Estudiante	Temporal	Interdistrital	Estudiante de una carrera regular	17 – 30	Lunes – Sábado	08:00 – 22:00	1000	500
Comensal	Temporal	Zonal	Comensal del comedor	Todas	Lunes – Sábado	06:00-08:00 11:00-14:00	1100	550
Visitante	Temporal	Metropolitano	Visitante de los eventos y exposiciones	Todas	Lunes - Sábado	08:00 – 22:00	550	550
TOTAL							2650	1600

Capítulo 6. Programa

Para definir con claridad el programa primero se especifica los paquetes funcionales generales y su disposición básica con respecto a los otros. Estos serán desarrollados al detalle más adelante. El esquema se presenta a continuación:

Fuente : Elaboración propia

Estos paquetes se dividen a su vez en paquetes más pequeños y/o ambientes. Cada uno de estos sub-paquetes será desarrollado al detalle más adelante. En el siguiente esquema se muestran los sub-paquetes y ambientes que conforman los paquetes funcionales generales, el académico y el de difusión. Además, se identifican aquellos que cumplen con características de ambos grupos y se ubican en un punto intermedio.

Fuente : Elaboración propia

6.1. Proceso de elaboración y fuentes

El proceso de elaboración del programa se dio por medio de la investigación de los programas de dos instituciones locales, Le Cordon Bleu y D' Gallia, y de tres proyectos referenciales internacionales, la escuela de cocina BBC, Basque Culinary Center y el Mercado gastronómico en París.

Área Académica

Enseñanza:

- Aulas Teóricas: son los espacios que conocemos como aulas regulares, el profesor delante haciendo su clase con los alumnos en carpetas unitarias.
- Aulas Prácticas: son los espacios de educación donde se dan clases que necesitan la práctica de los alumnos, cada uno tiene un espacio para experimentar de acuerdo a la clase.
- Laboratorios: son laboratorios convencionales en donde los alumnos tienen espacio para desarrollar las clases. Se enfoca más a la exploración de nuevas cosas y no a una clase. Tiene un equipamiento distinto a las aulas prácticas.
- Aulas de Cocina demostrativas: son aulas tipo auditorio en menor escala, el profesor tiene una clase de demostración y los alumnos toman nota el espacio es grande y tiene todo el equipamiento necesario.
- Vestuarios y SSHH Alumnos
- Zona de casilleros: la zona en donde los alumnos pueden guardar sus materiales de cocina, uniformes o útiles de estudio. Se pueden ubicar en los espacios abiertos.

Investigación:

- Área de Investigación: es un solo espacio donde hay varios tipos de mesas, parecidos a los laboratorios, estos espacios son de mayor cuidado y solo tienen acceso alumnos de ciclos o niveles avanzados.
- Sala de Reuniones: la sala de reuniones del área de investigación es por si se necesita discutir algún tema relacionado, esta área es como un departamento, puede funcionar solo o a deshora de todo el resto de la escuela.

- Oficina de Investigación: El área de investigación es un departamento, por lo tanto necesita un jefe o una autoridad.

Biblioteca:

- Biblioteca y Salas de Lectura
- Oficina de Biblioteca: para el bibliotecario o jefe de biblioteca. Donde se pueden hacer reclamos o préstamos por objetos de la biblioteca.
- Salas de Trabajo: salas libres de mesas para que los alumnos puedan hacer sus trabajos, quehaceres o cualquier actividad académica.
- Salas Multimedia: salas libres que cuenta con equipamiento tecnológico de audio, video o computadoras.
- Depósitos
- SSHH de Biblioteca

Auditorio:

- Foyer
- Auditorio
- Sala de Traducción y Audio/Video
- Depósito
- SSHH Auditorio

Difusión

Exposiciones:

- Galerías de exposiciones
- Salas de usos múltiples
- Cuarto de degustación
- Sala multimedia

Comedor:

- Área de Mesas
- Área de Lavado

- Cocina
- Almacenes y Frigoríficos
- Aseo para Personal de Cocina
- Cuarto de Basura
- SSHH

Huerto:

- Sembríos
- Cuarto de mantenimiento
- Depósito

Planta de producción:

- Lavado
- Producción
- Embotellado
- SSHH
- Vestidores

Área Administrativa:

Vestíbulo:

- Recepción
- Secretaria
- Área de Espera
- Sala de Reuniones: las salas de reuniones pueden ser usadas por las autoridades o por el personal para alguna reunión o conferencia interna.
- Archivo y Área de Apoyo
- Atención al Alumno: es el espacio donde el alumno va a hacer cualquier consulta o reclamo, necesita de espacio para sentarse y módulos de atención.

Oficinas de Autoridades:

- Rectorado
- Decanato

- Dirección Académica
- Oficina de Facturación y Cobranzas
- Oficina de Oportunidades Laborales
- Oficina de Marketing y Publicidad
- Oficina de Recursos Humanos

Zona de Profesores:

- Dirección
- Secretaria de Dirección
- Sala de Profesores: sala exclusiva para el personal docente, cuenta con espacios de vestidores, servicios, kitchenette y estar.
- Sala de Reuniones: estas son para que los profesores atiendan alguna cita. No se encuentra dentro de la sala de profesores.
- Kitchenette

Servicios:

- Vestuarios Profesores
- Estar administrativo: es un espacio donde el personal administrativo puede descansar, o calentar un café. Está equipado con un pequeño kitchenette.
- SSHH para Administrativos

Servicios

Limpieza:

- Vestíbulo de Personal de Servicio
- Área de Descanso
- Comedor
- SSHH y Vestuario Servicio

Seguridad:

- Sala de Control de Cámaras: este espacio es de sumo cuidado porque alberga las cintas de grabación, ante cualquier incidente este espacio tiene que estar resguardado y no cerca a los ingresos.
- SSHH Zona de Seguridad

Tópico:

- Consultorio
- Área de Camillas
- SSHH Tópico

Zona de carga y descarga:

- Patio de Maniobras
- Almacenes
- Cámaras frigoríficas
- Bodega
- Almacén de Basura
- Cuarto de Limpieza para contenedores

Zona de Máquinas:

- Cuarto de Bombas
- Deposito General
- Sub-estación
- Cuarto de tableros eléctricos
- Grupo Electrógeno
- Cisterna
- Cuarto de telecomunicaciones

Estacionamientos

- Son números de parqueos diferenciados por el usuario: administrativa, alumnado, personal docente y comensal. También se incluyen espacios para bicicletas.

6.2. Diagramas

6.2.1. Diagramas funcionales y flujos

Esquemas Generales

Elaboración propia

El comedor es el espacio de interrelación de los usuarios del centro entre sí y de estos con la comunidad, dando como resultado un comedor/plaza. Este albergará actividades recreativas y de esparcimiento, además de la principal actividad de comer.

Elaboración propia

El comedor será un espacio donde la comunidad pueda aprender sobre la comida y la correcta alimentación. Podrá ver los insumos en su estado primario en el huerto, ver el proceso cocción en la cocina, ver el proceso de producción en la planta de producción, comer el producto en el comedor y consultar sobre las características y cualidades del mismo.

6.2.2. Diagramas funcionales y flujos

GENERAL

Fuente : Elaboración propia

ACADÉMICO

Fuente: Entrevista al Arq. Alfredo Sanchez – Griñan. Cuadro: Elaboración propia

ALMACÉN DE MATERIA PRIMA Y ZONA DE SERVICIO

Fuente: Entrevista al Chef Gerard Bernard Tirabanti y al Arq. Alfredo Sanchez – Griñan.
Cuadro: Elaboración propia

COMEDOR

Fuente: Entrevista al Chef Juan Carlos Reyes, Arq. Jorge Linares y Arq. Alfredo Sanchez – Griñan. Cuadro: Elaboración propia

TALLERES Y PLANTA DE PRODUCCIÓN

Fuente: Entrevista al Arq. Alfredo Sanchez – Griñan. Cuadro: Elaboración propia

6.2.3. Diagramas de compatibilidad

Área académica

Área docente

Servicio

6.3. Cuadro de áreas – Información cualitativa y cuantitativa

Paquete	Ambiente	Características															
		Cualitativo					Cuantitativo										
		Actividad	Iluminación		Ventilación		Mobiliario / Equipos	Condiciones espaciales	Relación con otros ambientes	Aforo	Altura (m)	Área (m2)	# Ambientes	sub-total	Total Parcial	Circulaciones y muros	TOTAL
Vestibulo	Hall	Recibir	x		x			Espacio flexible de llegada			6	90	1	90			
	atención al cliente	Atender	x		x						3	9	1	9			
	tienda	Vender	x		x						2.5	20	1	20		20.00%	164.4
	venta de boletos	Vender	x		x						2.5	6	1	6			
	control y vigilancia	Controlar	x		x						2.5	12	1	12			
Académico / Investigación	Aulas teóricas	Enseñanza	x		x		Pupitres			24	3	48	20	960			
	Taller de cocina	Enseñanza	x		x		Cocinas, lavaderos, hornos, tableros			12	3	80	2	160			
	Taller de panadería	Enseñanza	x		x					8	3	60	1	60			
	Taller de pastelería y repostería	Enseñanza	x		x					8	3	60	1	60			
	Aula demostrativa	Enseñanza	x		x					25	3	50	2	100			
	sala de estudios	Estudios	x		x					6	3	20	4	80			
	Vestibulo	Circular	x		x						3	30	1	30			
	Vestidores	Cambiarse	x		x					15	3	30	2	60			
	SSH	SSH	x		x		Inodoros, urinarios, lavamanos y ducha			15	3	30	2	60		25.00%	2298.75
	Control / Revisión		x		x					15	3	15	1	15			
	Módulos experimentales	Investigación	x		x			Es la suma de varios módulos independientes, dentro de un mismo ambiente		12	3	80	2	160			
	Servicio limpieza	Limpieza	x		x						2.5	15	1	15			
	almacén	Almacenar	x		x					Mobiliario	2.5	15	1	15			
	Lavado	Lavar	x		x		Lavatorios y manguera	Espacio donde se ubican y limpian las carretillas									
	desechos	Almacenar	x		x					Desechos	2.5	16	1	16			
	SSH	SSH	x		x						2.5	12	4	48			
Biblioteca	sala de lectura	Leer	x		x		Módulos de lectura				6	100	1	100			
	cuarto de estudios	Estudiar	x		x		Mesas , sillas y pizarra				3	12	4	48			
	Fotocopias e impresiones	Fotocopiar	x		x						3	9	1	9			
	recepción	Atención	x		x		Mostrador y silla				3	15	1	15			
	biblioteca	Leer	x		x		Estantes de libros				3	40	1	40			
	hemoteca	Leer	x		x		Estantes de revistas				3	40	1	40			
	mediateca	Ver videos	x		x		Computadoras				3	60	1	60			
	oficina administrador biblioteca	Administrar	x		x		Escritorio, silla y archivadores				2.5	16	1	16		20.00%	470.4
	oficina profesional técnica	Administrar	x		x		Escritorio, silla y archivadores				2.5	16	1	16			
	Mantenimiento de libros	Mantenimiento	x		x						2.5	12	1	12			
	Archivo	Almacenar	x		x		Archivadores y estantes				2.5	12	1	12			
	SSH	SSH	x		x		Inodoro, urinario y lavamanos				2.5	12	2	24			

Auditorio	Butacas		Sentarse		x		x		Butacas			200	8	200	1	200
	foyer		Circular	x		x							8	80	1	80
	cabina de proyección		Proyectar		x		x						3	10	1	10
	cabina de traducción		Traducir	x			x						3	10	1	10
	control técnico		Controlar		x		x						3	10	1	10
	depósito		Almacenar	x		x							3	16	1	16
	escenario		Exponer		x		x						8	60	1	60
	trascenario		Preparación			x		x					6	30	1	30
	vestidor / sala de descanso		Vestirse	x		x							2.5	16	1	16
	Público		SSH	x		x							2.5	12	2	24
	SSH		Expositores	x			x						2.5	6	1	6
	554.4															
20.00%																
462																
Exposiciones	Galería de exposiciones		Galería ciencia y tecnología	Circular y ver	x		x					25	6	50	1	50
			Galería salud	Circular y ver	x		x				Con las otras dos Galerías	25	6	50	1	50
			Galería patrimonio	Circular y ver	x		x				Con las otras dos Galerías	25	6	50	1	50
	Sala multimedia		Exponer		x		x			Sillas y proyector	25	3	25	1	25	
	Salas de usos múltiples		Varias	x		x				Con paneles móviles intermedios para combinar ambos ambientes en uno.			6	100	2	200
	Anfiteatro	Exponer	x		x		x			Gradas			100	100	1	100
	degustación	Degustar	x		x		x						3	25	1	25
	depósito	Almacenar	x			x							2.5	15	1	15
	SSH	SSH	x		x		x						2.5	12	2	24
	673.75															
	25.00%															
	539															

Comedor	Cocina caliente	Cocinar	x		x					8	3	80	1	80	25.00%	899	1123.75
	Cocina Fría	Cocinar	x		x					5	3	60	1	60			
	Zona de lavado	Lavar	x		x			Lavatorio, lavaplatos y armado de plato		4	3	15	1	15			
	Zona de servicio	Servicio y recojo de platos	x		x			Barra de recojo de plato (meseros)		4	3	15	1	15			
	Pastería y repostería	Cocinar	x		x					3	3	30	1	30			
	Panadería	Cocinar	x		x					3	3	30	1	30			
	Bar	Servir bebidas	x		x					2	3	20	1	20			
	Mesas	Comer	x		x			Mesas para 2 personas: 20 mesas, Mesas para 4 personas: 40 mesas, Mesas para 6 personas: 15 mesas, Mesas para 8 personas: 5 mesas		550	6	550	1	550			
	Oficina de contabilidad	Administrar	x		x					1	3	18	1	18			
	Oficina de nutrición	Administrar	x		x					1	3	18	1	18			
	Almacén de limpieza	Limpieza	x		x						2.5	15	1	15			
	Personal de servicio	SSH	x		x						2.5	12	2	24			
	Público	SSH	x		x						2.5	12	2	24			
Planta de producción	Control	Control							Puede ser compartido con el control de los talleres	15	2.5	1	15	15	20.00%	255	306
	Vestidores	Cambiarse							Puede ser compartido con los vestidores de los talleres	15	2.5	2	30	60			
	SSH	SSH							Puede ser compartido con los SSH de los	15	2.5	2	30	60			
	Lavado	Lavado								4	2.5	1	12	12			
	Pre-elaborado	Producción								4	6	1	12	12			
	Procesado	Producción								6	6	1	30	30			
	Pasteurizado	Producción								2	6	1	12	12			
	Embotellado	Embotellado								2	6	1	12	12			
	Empaquetado	Empaquetado								2	6	1	12	12			
	Almacén	Almacenado								Productos	2.5	1	15	15			
	Cámara fría	Almacenado								Productos	2.5	1	15	15			

147

Administrativo	director general	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	20	1	20
	director de investigación	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	20	1	16
	oficina de investigación	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	16	1	16
	RRHH	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	16	1	16
	administración	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	16	1	16
	legal	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	16	1	16
	finanzas	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	16	1	16
	marketing	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	16	1	16
	contabilidad	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	16	1	16
	logística	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	16	1	16
	ventas	Administrar	x	x	x	Gerente + 2 asistentes			3	2.5	16	1	16
	archivo	Administrar	x	x	x	Gabinets y estantes para archivar documentos				2.5	12	2	24
	Kitchenette	Administrar	x	x	x					2.5	9	1	9
	directorio	Administrar	x	x	x	Mesa central circular con 8 sillas / Archivador / Proyector				2.5	40	2	80
	sala de reuniones	Administrar	x	x	x	Mesa central circular con 6 sillas / Archivador / Proyector				2.5	25	2	50
	recepción / espera	Administrar	x	x	x					2.5	12	1	12
	secretaría	Administrar	x	x	x					2.5	12	1	12
	impresiones / fotocopias	Administrar	x	x	x					2.5	9	1	9
	ssh	SSH	x	x	x					2.5	12	2	24
Estacionamiento	Estacionar	x	x	x					Carro	10	140	1400	
										400	25.00%	500	

FUENTE	RNE
TOTAL # AMBIENTES	354
TOTAL M2	6869

6.4. Unidades espacios funcionales

AULA TEORICA

Esquema propio del autor

Esquema propio del autor

Características volumétricas:	
Área	40 m ²
Área mínima por persona	1.50 m ²
Aforo	25
Altura mínima	3 m

Imagen referencial

<http://www.v-espino.com/~tecnologia/fotograf%EDas/aula.JPG>

EQUIPAMIENTO / AISLAMIENTO	El decibelaje de las zonas cercanas no tiene que exceder los 50 db
RELACIÓN CON EL RESTO DEL PROYECTO	Se relaciona directamente con la biblioteca.
MOBILIARIO	Carpetas, Escritorio, Pizarra acrílica, Proyector multimedia, Ecran, Basurero
USUARIO	Alumnos y profesores de clases teóricas.
HORAS / FRECUENCIA DE USO	Todos los días, desde que la escuela inicia sus actividades hasta que cierra.
ORIENTACIÓN	La orientación debe ser hacia el norte o sur para evitar problemas de asoleamiento. Preferiblemente hacia el norte, para evitar el asoleamiento sur, en verano.
ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN	Iluminación y ventilación natural. En el caso que se utilice luz artificial se necesitarán 500 lux . El tamaño mínimo de los vanos es el 10% del área del suelo para asegurar una buena ventilación.

Fuente: Reglamento Nacional de Edificaciones

AULA /TALLER PRACTICO

Esquema propio del autor

Características volumétricas:

Área	80 m ²
Área mínima por persona	2.50 m ²
Aforo	12
Altura mínima	3 m

Imagen referencial

<http://www.canarias7.es/c7/i/eventos/4860/ga14860-1.jpg>

EQUIPAMIENTO / AISLAMIENTO	Dar un tratamiento acústico para mantener el ruido, de los equipos y/o del trabajo manual, al interior.
RELACIÓN CON EL RESTO DEL PROYECTO	Se relaciona con la zona de abastecimiento y almacenaje de materia prima.
MOBILIARIO	Cocinas, lavatorios, hornos, campana extractora, tableros, equipos de cocina.
USUARIO	Alumnos y profesores de clases prácticas
HORAS / FRECUENCIA DE USO	Todos los días, desde que la escuela inicia sus actividades hasta que cierra.
ORIENTACIÓN	La orientación debe ser hacia el norte o sur para evitar problemas de asoleamiento. Preferiblemente hacia el norte, para evitar el asoleamiento sur, en verano.
ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN	Iluminación y ventilación natural. En el caso que se utilice luz artificial se necesitarán 500 lux .
MATERIALES	Piso de porcelanato y paredes de revestimiento lavable.

Fuente: Reglamento Nacional de Edificaciones

Maquina mezcladora

Largo	0.45 m
Ancho	0.45 m
Alto	0.70m

Fuente:
<http://panderia21.blogspot.com/2009/10/las-maquinas-para-hacer-el-pan.html>

Sobadora

Largo	0.50 m
Ancho	0.50 m
Alto	1.20m

Fuente:
<http://panderia21.blogspot.com/2009/10/las-maquinas-para-hacer-el-pan.html>

Estampadora

Largo	0.90 m
Ancho	0.90 m
Alto	1.50m

Fuente:
<http://panderia21.blogspot.com/2009/10/las-maquinas-para-hacer-el-pan.html>

Horno DAHLEN

Largo	0.70m
Ancho	0.70 m
Alto	1.80m

Fuente:
<http://panderia21.blogspot.com/2009/10/las-maquinas-para-hacer-el-pan.html>

Mesa de trabajo de aluminio

Largo	0.50m
Ancho	2.00 m
Alto	0.70m

Fuente:
<http://panderia21.blogspot.com/2009/10/las-maquinas-para-hacer-el-pan.html>

AULA EXPOSITIVA

<http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/>

Características volumétricas:	
Área	40 m ²
Área mínima por persona	1.5 m ²
Aforo	25
Altura mínima	3 m

Imagen referencial

http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/01/04/culinary-art-school-graciastudio/gracia_culinary_387_f-copia/

EQUIPAMIENTO / AISLAMIENTO	Revestimiento de material que favorezca la acústica.
RELACIÓN CON EL RESTO DEL PROYECTO	Se relaciona con la zona educativa del proyecto.
MOBILIARIO	Tablero mostrador/cocina, asientos e instrumentos de cocina variables.
USUARIO	Alumnos y profesores.
HORAS / FRECUENCIA DE USO	Horarios particulares y no constantes.
ORIENTACIÓN	La orientación debe ser hacia el norte o sur para evitar problemas de asoleamiento. Preferiblemente hacia el norte, para evitar el asoleamiento sur, en verano.
ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN	Iluminación y ventilación natural. En el caso que se utilice luz artificial se necesitarán 500 lux.

Fuente: Reglamento Nacional de Edificaciones

AUDITORIO

<http://1.bp.blogspot.com/-1c3mFHOxl5o/TZdMqLfOuAI/AAAAAAAAAGQ/mEzfbYiyrcA/s1600/P-lantas-auditori-escaleras-biblo2-ISOPTICA.jpg>

Características volumétricas:

Área	150
Área mínima por persona	1.00 m ²
Aforo	150
Altura mínima	8 m

Imagen referencial

http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/16/Interior_del_auditorio_del_Banco_Central_de_Rep%C3%BAblica_Dominicana.jpg

EQUIPAMIENTO / AISLAMIENTO	Revestimiento de material que asegure un correcto aislamiento acústico, con respecto al exterior, y favorezca la acústica interior.
RELACIÓN CON EL RESTO DEL PROYECTO	Se relaciona con la zona educativa del proyecto y con el espacio público.
MOBILIARIO	Tablero mostrador/cocina, asientos e instrumentos de cocina variables.
USUARIO	Alumnos, profesores e invitados varios.
HORAS / FRECUENCIA DE USO	Horarios particulares y no constantes.
ORIENTACIÓN	La orientación debe ser hacia el norte o sur para evitar problemas de asoleamiento. Preferiblemente hacia el norte, para evitar el asoleamiento sur, en verano.
ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN	Iluminación y ventilación artificial.

Fuente: Reglamento Nacional de Edificaciones

BIBLIOGRAFIA

Entrevista:

Bernard Tiravanti, Gerard. (11 Noviembre de 2013). Dinámica de trabajo en la cocina y flujo de la materia prima. (Mauricio Moreno, Entrevistador)

Reyes, Juan Carlos. (23 Noviembre de 2013). Estructura interna de un comedor de atención masiva. (Mauricio Moreno, Entrevistador)

Artículos:

Arellano Marketing (2013). Negocio de sazón y atención. Arellano Marketing: <http://www.arellanomarketing.com/inicio/>

APEGA, & Palomino, L. (2010). Carreras de Cocina: Informe de la Oferta Académica en Lima y Regiones. Lima: APEGA.

Centro Nacional de Planeamiento Estrategico. (2012). Gastronomía Peruana al 2021: Lineamientos para un programa de desarrollo de la gastronomía peruana en el marco del plan bicentenario. Lima:CEPLAN.

elcorreo (2014). Negocio de sazón y atención. [Adrià presenta el nuevo elBulli](http://www.elcorreo.com/vizcaya/v/20140208/sociedad/adria-presenta-nuevo-elbulli-20140208.html): <http://www.elcorreo.com/vizcaya/v/20140208/sociedad/adria-presenta-nuevo-elbulli-20140208.html>

Páginas de internet:

Municipalidad de Villa Maria del triunfo, Recuperado el 15 de Enero de 2014, Municipalidad de Villa Maria del triunfo: www.munivmt.gob.pe/

Diario Perú 21. (01 de Setiembre de 2012). peru21.pe. Recuperado el 01 de Abril de 2013 <http://peru21.pe/economia/sector---gastronomico---vendera---alrededor---s50---mil---millones---2040196>

Instituto nacional de estadística e informática, Recuperado el 7 de Enero de 2014, Instituto nacional de estadística e informática: www.inei.gob.pe/

Instituto Peruano de Derecho Urbanistico, Recuperado el 7 de Enero de 2014, Instituto Peruano de Derecho Urbanistico: www.ipdu.pe/

Plataforma Arquitectura, Recuperado el 22 de Noviembre de 2013, Plataforma Arquitectura: www.plataformaarquitectura.cl

Mies Van der Rohe award, Recuperado el 22 de Noviembre de 2013, Mies Van der Rohe award: www.miesarch.com

Dezeen, Recuperado el 22 de Noviembre de 2013, Dezeen: www.dezeen.com

elbulli, Recuperado el 22 de Noviembre de 2013, elbulli: <http://www.elbulli.com/home.php?lang=es>

Publicaciones:

Grade, Recuperado el 22 de Noviembre de 2013, Grade: <http://www.grade.org.pe/download/pubs/analisis-2.pdf>

Libros:

Lauer, M., & Lauer, V. (2006). *La Revolución Gastronómica Peruana*. Lima: Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología.

Neufert, P. (1997). *Neufert: Arte de Proyectar Arquitectura*. Barcelona: Gustavo Gili.

Plan:b Arquitectos. (2013). *Permeabilidad, inclinaciones*. Medellín: Mesa Editores.

Plazola, A. C. (1994). *Enciclopedia de Arquitectura* (Vol. 4).

Plazola, A. C. (1994). *Enciclopedia de Arquitectura* (Vol. 7).

Leikis, M. (2007). *Diseño de Espacios para Gastronomía*. Buenos Aires: Nobuko.

Reglamento Nacional de Edificaciones. (2006). Lima, Peru.

Alonso Balaguer y Arquitectos Asociados. (2010). *40 ideas para 100 Proyectos*. Barcelona, España: Loft Publications.

Cecilia Blondet y Carmen Montero (1995) *Hoy: menú popular: los comedores en Lima*. Lima: IEP /UNICEF.

Avolio, Beatrice y colaboradores. (2008). *Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana*. Lima: Maria Fernanda Castillo.

Ellis, Steven J. R. (2004): "The Distribution of Bars at Pompeii: Archaeological, Spatial and Viewshed Analyses", *Journal of Roman Archaeology*, Vol. 17, pp. 371–384

Ching, Francis D.K. (1998). *Arquitectura: Forma, Espacio, Orden*. Barcelona: Gustavo Gil S.A

CULLEN, Gordon. (1974). *El Paisaje Urbano*. Editorial Blume, Barcelona.

ECO, Umberto. (1986). *La estrategia de la ilusión*. Editorial Lumen, Barcelona.

WAGNER, Otto. (1993). *La arquitectura de nuestro tiempo*. Madrid, El Croquis Editorial.

WIRTH, Louis. (1938). "Urbanism as a way of life", American Journal of Sociology.
Buenos Aires, Ediciones Tres.

Ellis, Steven J. R. (2004): "The Distribution of Bars at Pompeii: Archaeological, Spatial
and Viewshed Analyses", Journal of Roman Archaeology

ANEXOS

Lima metropolitana: hogares por zonas geográficas según nivel socioeconómico - 2012 -							
ZONAS	HOGARES		ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA APEIM (% HORIZONTAL)				
	Miles	% sobre Lima Metrop.	A: ALTO	B: MEDIO	C: BAJO SUPERIOR	D: BAJO INFERIOR	E: MARGINAL
Puente Piedra, Comas, Carabaylo.	263.3	10.9	0.9	8.0	34.5	40.1	16.4
Independencia, Los Olivos, San Martín de Porras.	302.0	12.5	3.6	20.0	37.6	31.4	7.4
San Juan de Lurigancho.	257.2	10.6	1.5	9.2	30.8	37.3	21.3
Cercado, Rimac, Breña, La Victoria.	202.3	8.4	2.4	15.4	47.8	26.9	7.6
Ate, Chaclacayo, Lurigancho, Santa Anita, San Luis, El Agustino.	332.1	13.7	2.4	15.4	35.9	29.3	17.0
Jesús María, Lince, Pueblo Libre, Magdalena, San Miguel.	112.2	4.6	13.6	36.1	34.4	13.3	2.6
Miraflores, San Isidro, San Borja, Surco, La Molina.	209.2	8.7	32.0	32.3	26.5	8.4	0.9
Surquillo, Barranco, Chorrillos, San Juan de Miraflores.	216.4	8.9	1.2	13.9	34.6	35.0	15.4
Villa El Salvador, Villa María del Triunfo, Lurín, Pachacamac.	256.2	10.6	0.0	5.0	28.4	46.1	20.5
Callao, Bellavista, La Perla, La Punta, Carmen de la Legua, Ventanilla.	233.2	9.6	0.8	16.6	36.9	33.3	12.4
Resto de Lima	33.8	1.4	4.7	4.7	48.4	32.7	9.5
TOTAL LIMA METROPOLITANA	2,417.9	100.0	5.1	16.1	34.9	31.3	12.6

Fuente INEI

Lima metropolitana: Hogares y población por sexo y grupos de edad según nivel socioeconómico - 2012 - (en miles)											
NIVELES SOCIOECONÓMICOS	HOGARES		POBLACIÓN		POBLACION POR GRUPOS DE EDAD						
	Mis.	%	Mis.	%	00 - 05 años	06 - 12 años	13 - 17 años	18 - 24 años	25 - 39 años	40 - 55 años	56 - + años
A/B: ALTO / MEDIO	512.6	21.2	1,915.6	20.4	148.0	191.1	151.8	234.6	465.7	403.3	321.1
C: BAJO SUPERIOR	843.9	34.9	3,455.6	36.7	302.2	372.6	296.5	460.5	868.5	648.7	506.5
D: BAJO INFERIOR	756.8	31.3	2,905.6	30.6	327.2	364.8	273.1	453.7	775.3	452.9	258.5
E: MARGINAL	304.7	12.6	1,173.1	12.3	179.8	185.7	121.0	182.1	297.0	140.9	66.6
TOTAL LIMA METROPOLITANA	2,417.9	100.0	9,449.8	100.0	957.2	1,114.2	842.4	1,330.9	2,406.4	1,645.8	1,152.8

Para establecer la estructura socioeconómica de los hogares de Lima Metropolitana hemos tomado directamente las cifras oficiales de APEIM, actualizadas para el 2012

Fuente INEI

Ingreso promedio mensual en Lima Metropolitana es de 1 394,5 nuevos soles (Fuente INEI)

En el trimestre de referencia, el ingreso promedio mensual proveniente de la actividad principal de los trabajadores de Lima Metropolitana llegó a 1 394,5 nuevos soles, comparado con lo registrado en similar trimestre móvil del año anterior, se incrementa en 5,2% (69,0 nuevos soles). El ingreso promedio mensual de las mujeres fue de S/.1 089,0

y de los hombres 1 633,9 nuevos soles, con incrementos de 5,7% y 5,3%, respectivamente.

Ingreso promedio mensual de la población de 25 a 44 años se incrementó en 5,9%

El ingreso promedio mensual aumentó en todos los grupos de edad analizados; así, se incrementó en

5,9% (83,2 nuevos soles) en la población joven de 25 a 44 años de edad, en 3,3% (50,8 nuevos soles) entre los que tienen de 45 y más años de edad y en 1,7% (14,7 nuevos soles), entre la población joven de 14 a 24 años de edad.

(Fuente INEI)

JOVENES EN CIFRAS

Características sociodemografías.

Según el censo nacional 2007, la población joven entre 15 a 29 años en el Perú es de 7 millones 554 204 personas. Esto equivale al 26,7% de la población total, de los cuales 3 756 752 son hombres y 3 797 452 mujeres, lo que en términos porcentuales significa que el 49,8% son varones y 50, 2% son mujeres.

La población juvenil se encuentra concentrada fundamentalmente en Lima, que alberga al 30,8% del total de jóvenes entre 15 a 29 años. Los otros departamentos se encuentran bastante distantes.

El 80,4% de jóvenes de entre 15 a 29 años profesa la religión católica, mientras que 12, 3% la Evangélica y 4,0% de jóvenes no profesan ninguna.

Educación.

El 37,4% de jóvenes peruanos asiste a algún colegio, instituto superior o universidad y el 62,6% no asiste a ningún tipo de centro de estudios.

La tasa de analfabetismo en jóvenes de 15 y 29 años de edad es del 1,9% a nivel nacional.

Trabajo

La población económicamente activa juvenil (PEA juvenil) entre 15 y 29 años de edad es de 45,9%.

(Fuente MINEDU)

VIA EXPRESA LLEGARA AL CONO SUR

En el 2018, Lima contará con una Vía Expresa que llegará hasta la Panamericana Sur. La nueva vía conectará el Centro de Lima con Barranco, San Juan de Miraflores, Surco, Villa María del Triunfo, Lurín y otros distritos del sur. Se beneficiará a 75 mil vehículos que circularán diariamente por el lugar. La ampliación del “Zanjón” acabará en la Panamericana Sur, antes del puente “Alipio Ponce”.

(Fuente Diario El Comercio)

Value Builder impulsa obra de US\$20 millones en playa Asia (Fuente Portal Oficial Value Builder)

Con el objetivo de construir la primera marina náutica del balneario de Asia, la empresa Value Builder promueve una inversión de US\$20 millones que será iniciada el próximo año.

Esta obra será parte del Club Náutico Asia Resort y concluirá en el año 2016, según el cronograma de la empresa española Ronáutica Marinas.

La marina será construida con la tecnología más avanzada en salvaguarda del entorno y medioambiente, en un área de 34 hectáreas y tendrá capacidad para recibir 102 embarcaciones de hasta 90 pies, que incluye naves de gran calado y eslora, entre ellos yates, veleros oceánicos, catamaranes informó Williams Landázuri, director de proyectos de Value Builder.

La construcción también contempla un centro de comunicaciones y operaciones navales de última generación, así como almacenes y una tienda náutica, zonas de hotelería, entretenimiento, comercio agregó. Este proyecto se suma a una serie de nuevos proyectos inmobiliarios que vienen realizándose en la zona producto del mayor movimiento económico y comercial.

(Fuente Diario El Comercio)

Sector gastronómico en el Perú crece 7% y 8% anual

La Sociedad Peruana de Gastronomía anunció que el sector gastronómico en el Perú se desarrolla entre 7% y 8% cada año, manteniendo una tendencia de crecimiento sostenible, a tal punto que actualmente supera el ritmo de expansión del Producto Bruto Interno (PBI). Así lo indicó Mariano Valderrama, vicepresidente de Apega, quien dijo que el alza de dicho sector ha sido impulsado por la consolidación de la gastronomía peruana a nivel nacional e internacional en los últimos años.

(Fuente APEGA)

Cabe recordar que el PBI peruano creció 6.9% y 6.3% en el 2011 y 2012, respectivamente, y el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) prevé que se expandirá 5.7% este año y 6% en el 2014.

Según estimaciones de Apega, los restaurantes peruanos registran ventas por S/.50,000 millones y hay cerca de 100,000 establecimientos (debidamente censados) que generan aproximadamente 400,000 empleos.

Para Valderrama, el efecto económico del boom de la gastronomía peruana tiene un impacto inmediato en las actividades de ese sector y en otros rubros productivos como la agricultura y el turismo.

(Fuente APEGA)

(Fuente INEI)

Cuadro N° 51
Lima Metropolitana: Ingreso promedio mensual de la población ocupada residentes en los Conos
 Trimestre móvil: Enero-Febrero-Marzo 05 - Enero-Febrero-Marzo 13
 (Nuevos soles corrientes)

Trimestre móvil	Total	Cono Norte 1/	Cono Este 2/	Cono Centro 3/	Cono Sur 4/	Prov. Const. del Callao 5/
2005						
Ene-Feb-Mar	800,5	651,3	700,7	1 144,2	814,2	660,3
2006						
Ene-Feb-Mar	826,3	707,8	747,0	1 138,7	816,5	673,1
2007						
Ene-Feb-Mar	890,7	742,1	804,3	1 199,9	932,9	755,1
2008						
Ene-Feb-Mar	973,6	820,4	931,9	1 215,6	967,7	860,3
2009						
Ene-Feb-Mar	1 060,6	894,5	995,9	1 424,5	1 049,0	897,8
2010						
Ene-Feb-Mar	1 105,2	942,0	1 015,1	1 477,8	1 073,6	943,6
2011						
Ene-Feb-Mar	1 170,5	1 004,6	1 067,3	1 606,8	1 173,9	991,7
2012						
Nov-Dic11-Ene12	1 284,8	1 099,2	1 182,1	1 784,5	1 213,0	1 110,4
Dic11-Ene-Feb12	1 288,5	1 098,2	1 200,5	1 746,8	1 244,6	1 129,4
Ene-Feb-Mar	1 324,2	1 119,2	1 204,6	1 802,1	1 358,2	1 134,3
Feb-Mar-Abr	1 316,4	1 137,2	1 201,0	1 769,4	1 347,9	1 118,1
Mar-Abr-May	1 298,1	1 122,6	1 151,9	1 739,9	1 348,9	1 102,4
Abr-May-Jun	1 300,6	1 122,0	1 153,5	1 734,3	1 363,7	1 113,7
May-Jun-Jul	1 298,4	1 138,3	1 130,5	1 719,4	1 392,1	1 129,9
Jun-Jul-Ago	1 325,5	1 167,4	1 153,3	1 737,6	1 408,9	1 165,3
Jul-Ago-Set	1 307,0	1 143,9	1 142,9	1 731,2	1 360,7	1 147,6
Ago-Set-Oct	1 311,8	1 126,4	1 185,1	1 758,4	1 323,1	1 120,8
Set-Oct-Nov	1 325,7	1 106,4	1 209,3	1 825,1	1 335,2	1 132,4
Oct-Nov-Dic	1 326,3	1 110,6	1 227,8	1 788,3	1 322,2	1 156,6
2013						
Nov-Dic12-Ene13	1 350,8	1 128,2	1 217,0	1 839,4	1 350,7	1 197,3
Dic12-Ene-Feb13	1 348,5	1 164,0	1 199,5	1 820,9	1 352,9	1 194,0
Ene-Feb-Mar	1 373,7	1 180,8	1 227,1	1 858,6	1 404,2	1 203,4
Variación porcentual						
Respecto a similar Trim. del año anterior	3,7	5,5	1,9	3,1	3,4	6,1

- Para el cálculo del ingreso promedio mensual se excluye a los ocupados como trabajadores familiares no remunerados y a los practicantes.
 - Para el cálculo del ingreso promedio mensual se excluye a las personas con ingresos mayores a 25,000 soles mensuales.
 - 1/ Cono Norte comprende los distritos de: Ancón, Carabayllo, Comas, Independencia, Los Olivos, Puente Piedra, San Martín de Porres y Santa Rosa.
 - 2/ Cono Este comprende los distritos de: Ate, Santa Anita, Chaclacayo, Lurigancho, La Molina, Cieneguilla, San Luis y San Juan de Lurigancho.
 - 3/ Cono Centro comprende los distritos de: Lima Cercado, Breña, Jesús María, Lince, Barranco, San Isidro, San Miguel, Magdalena del Mar, Pueblo Libre, San Borja, Miraflores, La Victoria, Rímac y Chorrillos.
 - 4/ Cono Sur comprende los distritos de: Lurín, Pachacámac, Pucusana, Punta Hermosa, Punta Negra, San Bartolo, San Juan de Miraflores, Santiago de Surco, Santa María del Mar, Villa El Salvador y Villa María del Triunfo.
 - 5/ Provincia Constitucional del Callao comprende los distritos de: Callao, Bellavista, Carmen de La Legua, La Perla, Ventanilla y La Punta.
- Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática. Encuesta Permanente de Empleo.**

C.2) Número de egresados de Programas de Hostelería y Turismo (incluye cocina).

Año	2003	2004	2005	2006	2007	2008	Total
Cantidad Personas	1,013	1,291	1,633	2,073	2,632	3,342	11,984
% incremento	-	27.44	26.49	26.96 (*)	26.96 (*)	26.96 (*)	-

Fuente : Ministerio de Educación – MINEDU
Período 2003, 2004, 2005.

(*) Para los años del 2006 al 2008 se ha considerado un incremento constante de 26.96 %.

A.3.3) De acuerdo a la encuesta “Nivel de Satisfacción del Turista 2006”, realizada por PROMPERU (Organismo del Estado Peruano que promueve el Turismo), uno de los elementos que ha sido calificado entre los de mayor nivel de satisfacción en la apreciación de los turistas, ha sido los “restaurantes”.

Cuadro F. Promedio de Satisfacción.

Servicios Evaluados	Promedios de Satisfacción			
	Lima (vacaciones)	Lima (negocios)	Cusco (vacaciones)	Puno (vacaciones)
Alojamiento pagado	4.28	4.43	4.31	4.13
Restaurante	4.28	4.47	4.25	4.17
Transporte terrestre interprovincial	4.02	3.92*	3.97	3.89
Taxis	3.84	3.84	3.90	4.01
Autobús (urbano)	3.61	3.37*	3.88	3.91
Transporte aéreo interno	4.36	4.16	4.38	4.37
Agencias de viaje	4.27	4.05*	4.20	4.15
Guías de turismo	4.45	4.59*	4.43	4.29
Entretenimiento nocturno	4.28	4.27	4.22	4.11
Servicio de información turística	4.10	4.23*	4.10	4.16

Índice de satisfacción mínima aceptable: 4.00 puntos
 *Valor referencial por base no significativa (menor a 30 casos)
 Fuente: Promperú/ Nivel de satisfacción del turista 2006
 Elaboración: Montecatini - Proyectos

A.3) Sector Turismo en el Perú

A.3.1) Este sector muestra una acentuada tendencia creciente, que aún no se ha visto significativamente afectada por la crisis mundial.

Cuadro D. Evolución de llegada de Turistas Extranjeros.

A.3.2) El tipo de cliente, de acuerdo al continente de procedencia, Asia, América del Norte y Europa, se caracteriza por ser exigente en su demanda de servicios.

Cuadro E. Clientes más exigentes.

KITCHENS

② **Section through kitchen; space for two people**

③ Low-level oven requires adequate space in front; extractor hood above cooker

④ **Worktops and storage**
60 cm deep

crochery storage cupboards, accessible from both sides

⑥ Hatch between kitchen and dining room

⑦ **Side-by-side working**

⑧ **Self-closing doors with kick-plate between pantry and dining room**

⑤ Mesas/asientos

RESTAURANTES

→ p. 216-217

① Espacio necesario para los comensales y el servicio

Una persona necesita una superficie de mesa de unos 60 cm de anchura y 40 cm de profundidad para poder comer con comodidad → ② - ④. Con estas medidas queda suficiente espacio entre los comensales. En el centro de la mesa se necesita una franja de 20 cm de anchura para las diferentes fuentes, bandejas y soperas, por lo que la anchura mínima adecuada para una mesa de comer es de 80 a 85 cm.

Las mesas redondas, octagonales o hexagonales con un diámetro de 90 a 120 cm son idóneas para 4 personas y pueden acoger también a uno o dos comensales más.

Separación entre mesa y pared ≥ 75 cm → ①, pues la silla ya ocupa 50 cm. Si el espacio entre la mesa y la pared se ha de utilizar también como paso, dicha separación debería ser ≥ 100 cm.

- ② Servicio de desayuno. 1: tetera o cafetera; 2: jarro de leche; 3: bote de mermelada o mantequilla; 4: azucarero; 5: tenedor de postre; 6: cuchillo de postre; 7: cuchara de café; 8: plato de postre; 9: servilleta; 10: plato de taza; 11: taza de café o té.
- ③ Servicio de comer sencillo. 1: tenedor; 2: cuchillo; 3: cuchara de postre; 4: cuchara; 5: copa de cerveza o agua; 6: copa de vino; 7: plato sopero; 8: plato plano; 9: servilleta.
- ④ Servicio de banquete. 1: tenedor de postre; 2: tenedor de pescado; 3: tenedor; 4: cuchara de postre; 5: cuchara; 6: cuchillo; 7: cuchillo de pescado; 8: cuchillo de postre; 9: plato sopero; 10: plato plano; 11: servilleta; 12: copa de cerveza o agua; 13: copa de vino tinto o blanco; 14: copa de licor.

② Desayuno

③ Comida

④ Banquete

ESQUEMA DE CIRCULACIONES

1 Relaciones funcionales de una cocina grande

2 Frecuencia de utilización de los distintos ámbitos de una cocina

3 Disposición correcta de los lugares de trabajo en una cocina

COCINAS

FICHAS INFORMATIVAS →
DIN 18011, 18022, 68901

Orientar las cocinas al noreste o noroeste, con acceso directo al huerto y al sótano. A ser posible, con vistas directas a la puerta de entrada al jardín, a la puerta de acceso a la vivienda y al lugar donde juegan los niños y la terraza → ①. Deben disponer de buena comunicación interior con el vestíbulo, comedor y habitaciones de servicio.

La cocina es un lugar de trabajo en el interior de la vivienda, pero al mismo tiempo también es un lugar de estancia, durante muchas horas, para el ama de casa. Cuando la cocina alberga un lugar para comer, a menudo se convierte en punto de encuentro de la familia → ⑦.

En el diseño se ha de intentar: ahorrar recorridos, conseguir un espacio de trabajo fluido, con suficiente libertad de movimientos, evitar el tener que trabajar de pie, adaptar la altura de las superficies de trabajo a la altura de los usuarios, disponer de buena iluminación de las superficies de trabajo → p. 212.

Superficie de una cocina mínima: 5-6 m²; cocina normal: 8-10 m², cocina con lugar para comer: 12-14 m² → ④-⑦.

Para facilitar el trabajo en la cocina es importante ordenar adecuadamente los diferentes lugares de trabajo; de derecha a izquierda: superficie de trabajo, cocina, superficie de preparación, fregadero, escurridor → ③-④.

Para poder utilizar los aparatos y muebles se necesita como mínimo una superficie de movimiento de 1,20 m de anchura; dada una profundidad de 60 cm a cada lado, resulta una anchura total de la cocina de 2,40 m → ⑤.

Espacio necesario para muebles y aparatos: cocina: 60 cm; fregadero de dos senos y escurridor: 150 cm; horno: 60 cm; nevera: 60 cm; congelador: 60 cm; armario de provisiones: 60 cm; armario de escobas: 50 cm; armarios bajos para vajilla, accesorios, etc., con superficie de trabajo y preparación encima suyo: 200 cm; en total: 700 cm.

La correcta disposición de los diferentes elementos tiene gran influencia en aligerar el trabajo. Todos los ejemplos aquí mostrados están concebidos para usuarios diestros; para usuarios zurdos se han de invertir.

Fuente: Hoke 2003:818

CLEARANCES:

- A = 6" minimum (no passage)
- B = 1'-6" (limited passage)
- C = 1'-7"
- D = 2'-6"
- E = 3'-0"
- F = 3'-6"
- G = 4'-0"
- H = 4'-6"
- I = 6'-0"

Fuente: Hoke 2003:818

MUSEO

Las galerías:

Características:

- Flexibilidad
- Alturas entre “11 y 14 pies”¹⁰
- Acabados atractivos
- Los pisos, muros y plafones deben ser resistentes para fijar en ellos sujetadores que soporten pesos considerables.

Fuente: Neufert 1998: 528

GALERIAS

RELACIONES GENERALES ENTRE LOS ESPACIOS

Fuente: Hoke 2003:815

ILUMINACION

Configuración de lámparas direccionales

Fuente: Hoke 2003:818

Fuente: Neufert 1998: 528

Fuente: Neufert 1998: 528

Niveles máximos de iluminación para diferentes objetos de museo

TIPO DE OBJETO	NIVEL MÁXIMO DE ILUMINACIÓN
Pinturas al óleo	200 lux
Impresos y dibujos	50 lux
Fotografías	50 lux
Textiles	50 lux
Materiales orgánicos (cuero pintado, madera, etc.)	50 lux
Bronce y material pétreo	ilimitado

Fuente: Hoke 2003:818

AUDITORIO

Fuente: Hoke 2003:838

Las butacas:

Butacas y soportes estándares:

Fuente: Hoke 2003:837

Fuente: Hoke 2003:841

Fuente: Neufert 1998: 402

Fuente: Hoke 2003:841

2 Determinación gráfica de la curva de audición

3 Sección longitudinal de un aula

4 Forma normal de un aula

5 Aula de gran pendiente

6 Aula para conferencias con mesa de demostraciones (Aula de cirugía clínica)

7 Escalonamiento en una sala de dibujo al natural, 0,65 m²/alumno

INVESTIGACION/ACADEMICO

Fuente: Neufert 1998: 282

Fuente: Neufert 1998: 281

① Superficie necesaria para un puesto de trabajo individual → ③

② Separación mínima entre mesas

$$F_1 = b \cdot e \cdot \left(1 + \frac{N\%}{100}\right) \quad \text{Fórmula 1}$$

F_1 = superficie necesaria para un puesto abierto de trabajo
 b = anchura de la mesa
 e = separación entre ejes de mesas colocadas una detrás de otra
 $N\%$ = porcentaje de suplemento adicional de pasillos para acceder a cada uno de los puestos de trabajo

Bajo las condiciones mencionadas aquí, la superficie necesaria para cada puesto de trabajo es de unos 2,50 m².

Ejemplo:

$$F_1 = 1,00 \text{ m} \cdot (0,70 + 0,95) \cdot \left(1 + \frac{50}{100}\right)$$

$$F_1 = 2,48 \text{ m}^2$$

③ Cálculo de la superficie → ① m² de superficie de uso principal

④ Puesto de lectura para microfichas del catálogo → ⑥

⑤ Cuatro puestos de lectura para microfichas del catálogo

Puesto de lectura para microfichas del catálogo en una mesa de 60/120 cm, con soporte de discos (10 discos giratorios como máximo) → ④ A.

Puesto de lectura para microfichas del catálogo en una mesa de 75/150 cm con soporte de discos (15 discos giratorios como máximo) o soportes giratorios (50 discos suspendidos como máximo) → ④ B.

4 puestos de lectura para microfichas en mesas 75/150 cm para 1-2 soportes giratorios con 50-100 discos suspendidos (3,70 m × 3,80 m) → ⑤.

⑥ Dimensiones → ④ - ⑤

AULAS

NORMAS PARA PROYECTAR AULAS			
1. Número de alumnos distancia del más alejado			
2. Superficie de aula			
3. Repartición de luz natural			
4. Protección solar contra la lluvia			

5. Aceptabilidad del aula tipo a los diferentes terrenos		
6. Unión del aula con los pasos de juegos		
7. Longitud de la crujía de aulas		
8. Fricciones por la rotura de vidrios		

6.3 POBLACION Y MUESTRA

En el Distrito de Villa María del triunfo, Ubicado al Sur de Lima Metropolitana, con una población de 390,848 habitantes, se encuentra dividido en 7 zonas, integrada por 250 Asentamientos Humanos en lo que habitan el 30% de la población. De total de la población, el 57.25% es pobre, mientras que el 22.20% se encuentra en situación de pobreza extrema.

(Diego A. Garcia Juárez, 2011, "Análisis de los factores y motivos del problema de la seguridad ciudadana en Villa maría del triunfo")

<http://www.slideshare.net/splink/investigacion-seguridad-ciudadana-villa-maria-del-triunfo>

1.- La mayoría de jóvenes no pueden encontrar un trabajo por no tener experiencia laboral?

Código	Categoría	Fi	F%
1	Definitivamente SI	3	15%
2	Probablemente SI	13	65%
3	Indeciso	3	15%
4	Probablemente NO	1	5%
5	Definitivamente NO	0	0%
Total de Personas		20	100%

Según el **Análisis estadístico** los resultados determinaron la hipótesis planteada, llegando a una conclusión, en los resultados de la encuesta. El **80% están de acuerdo**, que los jóvenes no pueden encontrar un trabajo por no tener experiencia laboral siendo así uno de los motivos por el cual, algunos de ellos cometen actos delictivos con el fin de satisfacer sus necesidades económicas.

2. ¿un joven con familia sin empleo por ser negado de oportunidades. Es obligado a cometer actos delictivos para conseguir el dinero y sustentar sus necesidades?

Código	Categoría	Fi	F%
1	Definitivamente SI	2	10%
2	Probablemente SI	10	50%
3	Indeciso	2	10%
4	Probablemente NO	5	25%
5	Definitivamente NO	1	5%
Total de Personas		20	100%

Según el **Análisis estadístico** los resultados determinaron la hipótesis planteada, llegando a una conclusión, en los resultados de la encuesta. El **60% están de acuerdo** que un

joven es muchas veces negados de oportunidades, por algunos aspectos y es obligado a formar parte del grupo delincuencia para obtener el dinero fácil.

3. ¿Las empresas niegan a los jóvenes la oportunidad de trabajar. Por no tener experiencia laboral y no contar con estudios superiores?

Según el **Análisis estadístico** los resultados determinaron la hipótesis planteada, llegando a una conclusión, en los resultados de la encuesta. El **90% están de acuerdo** que las empresas niegan oportunidad laboral a los jóvenes que no cuentan con estudio superior o técnicos. Esta es una de las razones. Por las cuales buscan nuevas opciones. De conseguir dinero. Y muchas veces ir por el camino fácil y peligroso.

4.- ¿Se practican los valores en la Familia en el trato directo con los padres?

Según el **Análisis estadístico** los resultados determinaron la hipótesis planteada, llegando a una conclusión, en los resultados de la encuesta. El **80% están de acuerdo** que si se practican los valores en la familia siendo esto relacionados en su propia situación familiar.