

UNIVERSIDAD PRIVADA DE TACNA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA



“DISEÑO DE UNA ESCUELA GASTRONOMICA PARA POTENCIALIZAR LAS
CAPACIDADES CULINARIAS EN LA CIUDAD DE TACNA. 2022”

TESIS

Presentado por:

Bach. Maycol Rodrigo Vizcarra Medina

Asesor:

Mag. Norma Candelaria Albarracín Reyes

Para obtener el Título Profesional de:

ARQUITECTO

TACNA – PERÚ

2022

Dedicatoria:

A mis padres: Ronny, que me brinda el apoyo y un ejemplo de vida para ser mejor en cada momento y pueda lograr mis metas.

Dilma, que me otorga la guía, el apoyo y el aliento para seguir progresando en lo personal y profesional.

A mis hermanos: Ronny y Karen, que me apoyan siempre que lo necesito.

Agradecimiento:

A Dios: Por la vida y salud que me brinda en mi día a día.

A mi asesora: Mag. Arquitecta Norma Albarracín, por el asesoramiento, paciencia y dedicación que me brindo en el proceso de mi tesis.

A mi universidad: Por el apoyo y conocimientos que me otorgaron por medio de mis docentes para mi formación profesional.

Declaración Jurada de Originalidad

Yo, Maycol Rodrigo Vizcarra Medina, identificado con DNI 71230223, en calidad de Bachiller de la Escuela Profesional de Arquitectura participante del I Taller personalizado para elaboración de Tesis de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Privada de Tacna.

Declaro bajo juramento que:

Soy autor (a) de la tesis titulada:

**“DISEÑO DE UNA ESCUELA GASTRONOMICA PARA POTENCIALIZAR LAS
CAPACIDADES CULINARIAS EN LA CIUDAD DE TACNA, 2022”**

1. El trabajo es presentado para optar el Título Profesional de Arquitecto.
2. La tesis presentada no ha sido plagiada ni total ni parcialmente, respetando las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas.
3. La tesis presentada no atenta contra derechos de terceros.
4. La tesis presentada es original y nunca ha sido publicada ni presentada para obtener algún grado académico previo o título profesional.
5. Los datos contenidos en el desarrollo de la investigación son reales, no han sido falsificados, ni duplicados, ni copiados.

Según lo expuesto, por medio del presente documento me hago responsable ante la universidad y ante terceros por cualquier incidente que pueda derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido de la tesis, así como por los derechos sobre el trabajo presentado.

Si se determinara alguna falta por fraude, piratería, plagio, falsificación que el trabajo de investigación haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad Privada de Tacna.

Tacna, julio 2022



.....
Maycol Rodrigo Vizcarra Medina

DNI: 71230223

INDICE

1. Capítulo I: Generalidades	1
1.1 Descripción del Problema	1
1.2 Formulación del Problema	3
1.2.1 Problema General	3
1.2.2 Problemas Específicos	4
1.3 Objetivo de la Investigación	4
1.3.1 Objetivo Principal	4
1.3.2 Objetivos Específicos	4
1.4 Justificación del Problema	4
1.5 Variables de Estudio	5
1.5.1 Variable Independiente	5
1.5.1.1 Indicadores de Variable Independiente	5
1.5.2 Variable Dependiente	5
1.5.2.1 Indicadores de Variable Dependiente	5
1.6 Formulación de la Hipótesis	6
1.6.1 Hipótesis General	6
1.6.2 Hipótesis Específicas	6
1.7 Delimitación del Ámbito de Estudio	6
2. Capítulo II: Marco Teórico	6
2.1 Antecedentes Históricos	6
2.1.1 Gastronomía en el Mundo	6
2.1.2 Gastronomía en el Perú	7
2.1.3 Gastronomía en Tacna	9
2.1.4 Línea de Tiempo: Evolución del Desarrollo Gastronómico en el Perú y el Mundo	11
2.1.4.1 Línea de Tiempo en el Mundo.	12
2.1.4.2 Línea de Tiempo en el Perú	12
2.2 Antecedentes Conceptuales	14
2.2.1 Bases Teóricas	14
2.2.1.1 Escuela Gastronómica	14
2.2.1.1.1 <i>Características Arquitectónicas</i>	14
2.2.1.1.2 <i>Arquitectura Educativa</i>	14
2.2.1.1.3 <i>Confort Ambiental</i>	15
2.2.1.1.4 <i>Entorno Seguro</i>	15
2.2.1.2 Capacidades Culinarias	16
2.2.1.2.1 <i>Calidad del Servicio</i>	17
2.2.1.2.2 <i>Conocimiento Gastronómico</i>	17

2.2.1.2.3 <i>Gestión Gastronómica</i>	17
2.2.1.2.4 <i>Eficacia Laboral</i>	18
2.2.2 Definición de términos básicos.....	18
2.2.2.1 Turismo.....	18
2.2.2.2 Accesibilidad Universal	19
2.2.2.3 Infraestructura Educativa	19
2.2.2.4 Ambiente de Aprendizaje	19
2.2.2.5 Restaurante	19
2.2.2.6 Cafetería.....	20
2.3 Antecedentes Contextuales.....	20
2.3.1 Factores Geográficos	20
2.3.2 Estructura Urbana.....	21
2.3.2.1 Topografía	21
2.3.2.2 Trazado Parcelario.....	22
2.3.2.3 Consolidación Urbana.....	23
2.3.2.4 Tipologías de Vivienda.....	24
2.3.2.5 Acceso Vehicular y Transporte Urbano.....	25
2.3.2.6 Servicios.....	26
2.3.3 Estructura Natural.....	27
2.3.3.1 Vegetación.....	27
2.3.3.2 Asoleamiento.....	28
2.3.3.3 Temperatura.....	28
2.3.3.4 Viento.....	29
2.3.4 Estructura Histórica	30
2.3.5 Estructura Vital	30
2.3.5.1 Grupo humano.....	30
2.3.5.2 Hábitos, costumbres y actividades.....	31
2.3.6 Estructura Significativa	31
2.4 Antecedentes de la Investigación.....	32
2.4.1 Casos Internacionales	32
2.4.1.1 Hattori Nutrition College	32
2.4.1.1.1 <i>Descripción del Proyecto</i>	33
2.4.1.1.2 <i>Espacios</i>	33
2.4.1.1.3 <i>Aporte del Proyecto</i>	34
2.4.1.2 Culinary Art School.....	34
2.4.1.2.1 <i>Descripción del Proyecto</i>	34
2.4.1.2.2 <i>Plano Principal</i>	35

2.4.1.2.3	<i>Aporte del Proyecto</i>	36
2.4.1.3	Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez	36
2.4.1.3.1	<i>Descripción del Proyecto</i>	36
2.4.1.3.2	<i>Espacios</i>	36
2.4.1.3.3	<i>Aporte del Proyecto</i>	38
2.4.1.4	Mercado Gastronómico en Paris	38
2.4.1.4.1	<i>Descripción del Proyecto</i>	38
2.4.1.4.2	<i>Isometría del Proyecto</i>	39
2.4.1.4.3	<i>Aporte del Proyecto</i>	40
2.4.2	Casos Nacionales.....	40
2.4.2.1	Le Cordon Bleu	40
2.4.2.1.1	<i>Descripción del Proyecto</i>	40
2.4.2.1.2	<i>Plano Principal y Espacios</i>	41
2.4.2.1.3	<i>Aporte del Proyecto</i>	43
2.5	Antecedentes Normativos.....	43
2.5.1	Ley General de Educación N° 28044	43
2.5.2	Plan Nacional de Infraestructura Educativa al 2025.....	43
2.5.3	Criterios Generales de Diseño para Infraestructura Educativa	44
2.5.4	Reglamento de Restaurantes.....	44
2.5.5	Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE)	44
2.5.5.1	Norma A.010 Condiciones Generales de Diseño.....	44
2.5.5.2	Norma A.040 Educación	45
2.5.5.3	Norma A.070 Comercio.....	47
2.5.5.4	Norma A.120 Accesibilidad Universal en Edificaciones	47
2.5.5.5	Norma A.130 Requisitos de Seguridad	50
3.	Capítulo III: Marco Metodológico.....	51
3.1	Esquema Metodológico	51
3.2	Variables de Estudio y Definición Operacional	52
3.3	Clasificación de la Investigación.....	52
3.3.1	Tipo de Investigación.....	52
3.3.2	Nivel de Investigación.....	52
3.3.3	Diseño de Investigación	52
3.4	Población y Muestra	53
3.4.1	Población	53
3.4.2	Muestra	53
3.5	Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos.....	53
3.5.1	Técnicas.....	53

3.5.2 Instrumentos	53
3.6 Análisis e interpretación de los datos.....	53
3.6.1 Objetivo específico 1	53
3.6.1.1 Variable: Escuela Gastronómica.....	53
3.6.1.1.1 <i>Dimensión: Espacial</i>	53
3.6.1.1.2 <i>Dimensión: Ambiental</i>	55
3.6.2 Objetivo específico 2	56
3.6.2.1 Variable: Capacidades culinarias.	57
3.6.2.1.1 <i>Dimensión: Social</i>	57
3.6.2.1.2 <i>Dimensión: Teórica</i>	58
3.6.2.1.3 <i>Dimensión: Administrativa</i>	59
3.7 Discusión	61
4. Capítulo IV: Propuesta.....	62
4.1 Análisis del Lugar.....	62
4.1.1 Aspecto Físico Natural	62
4.1.1.1 Ubicación del Terreno.	62
4.1.1.2 Delimitación de Uso de Suelo.....	64
4.1.2 Topografía y tipo de suelo	65
4.1.3 Clima	66
4.1.3.1 Asoleamiento e iluminación.	66
4.1.3.2 Vientos.....	67
4.1.3.3 Contaminación.	68
4.1.4 Aspecto urbano.....	69
4.1.4.1 Perfil urbano.	69
4.1.4.2 Vegetación.....	69
4.1.4.3 Acústica.	70
4.1.4.4 Servicios Urbanos.	71
4.1.5 Viabilidad, accesos y transportes.....	72
4.1.6 Aspecto Tecnológico Constructivo	73
4.2 Programación Arquitectónica	75
4.3 Conceptualización.....	76
4.4 Toma de Partido	78
4.5 Zonificación	80
4.5.1 Diagrama de Correlaciones.....	80
4.5.2 Organigrama	81
4.6 Anteproyecto	81
4.6.1 Plano de Ubicación y Localización.....	81

4.6.2 Plano Perimétrico	82
4.6.3 Plano Topográfico.....	82
4.6.4 Planimetría General.....	83
4.6.5 Primer Nivel	83
4.6.6 Segundo Nivel.....	84
4.6.7 Tercer Nivel.....	84
4.6.8 Plano de Techos.....	85
4.6.9 Cortes	85
4.6.10 Elevaciones.....	86
4.7.11 Plot Plan.....	87
4.7 Proyecto	87
4.7.1 Planimetría con Sector	87
4.7.2 Primer Nivel	88
4.7.3 Segundo Nivel.....	88
4.7.4 Tercer Nivel.....	89
4.7.5 Plano de Techos.....	89
4.7.6 Cortes A y B.....	90
4.7.7 Corte C.....	90
4.7.8 Elevaciones 1 y 2.....	91
4.7.9 Elevación 3	91
4.7.10 Detalles	92
4.7.11 Renders	93
5. Capítulo V: Conclusiones y Recomendaciones	95
5.1 Conclusiones	95
5.2 Recomendaciones	96
6. Capítulo VI: Referencias Bibliográficas	97
6.1 Linkografía	97
7. Capítulo VII: Anexos	107
7.1 Matriz de Consistencia	107
7.2 Instrumentos de Recolección de Datos	108
7.3 Recolección e Interpretación de Datos	111
7.4 Cambio de Zonificación	130
7.5 Planos	131

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	Llegada de turistas internacionales del año 2004 al 2020	1
Tabla 2	Ingreso de divisas por turismo del año 2004 al 2020	2
Tabla 3	Horas de sol al día en Tacna	28
Tabla 4	Proyecciones desde 2007 - 2023	30
Tabla 5	Situación de pobreza y pobreza extrema según distritos.....	31
Tabla 6	Número de alumnos matriculados y docentes	53
Tabla 7	Dimensión espacial general	54
Tabla 8	Dimensión espacial específica con sumatoria y promedio	55
Tabla 9	Dimensión ambiental general.....	56
Tabla 10	Dimensión ambiental específica con sumatoria y promedio	56
Tabla 11	Dimensión social general	57
Tabla 12	Dimensión social específica con sumatoria y promedio	58
Tabla 13	Dimensión teórica general	59
Tabla 14	Dimensión teórica específica con sumatoria y promedio	59
Tabla 15	Dimensión administrativa general.....	60
Tabla 16	Dimensión administrativa específica con sumatoria y promedio.....	60
Tabla 17	Cuadro resumen de variable independiente.....	61
Tabla 18	Cuadro resumen de variable dependiente.....	61
Tabla 19	Importancia sobre las características de los espacios que tienen que ser tomadas en cuenta para el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos.....	111
Tabla 20	Importancia sobre la fachada en el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos	112
Tabla 21	Importancia sobre Los criterios respecto a la “comodidad” deben respetarse en el diseño de una escuela o instituto gastronómico	113
Tabla 22	Importancia sobre los ambientes de aprendizaje para adquirir actitudes y desarrollar nuevos conocimientos	114
Tabla 23	Importancia sobre la necesidad de tener en cuenta la seguridad estructural en estas edificaciones.....	115
Tabla 24	Importancia sobre la necesidad de sentirse seguro en el aspecto personal dentro del ambiente educativo en estas edificaciones.....	116
Tabla 25	Importancia sobre tener en cuenta la proxémica (distancias al realizar actividades) en cuanto al mobiliario en estos tipos de edificaciones	117
Tabla 26	Importancia sobre tener en cuenta dentro de la proxémica el distanciamiento social en estos tipos de edificaciones	118
Tabla 27	Importancia sobre la iluminación natural en una infraestructura educativa gastronómica.....	119
Tabla 28	Importancia sobre el manejo de olores desagradables y el uso de olores agradables en una infraestructura educativa gastronómica	120
Tabla 29	Nivel acerca del trato a los clientes comensales.....	121
Tabla 30	Nivel acerca de que mejorar la calidad del servicio, influye en las capacidades culinarias.....	122
Tabla 31	Nivel acerca del aprendizaje culinario que recibieron los encuestados..	123
Tabla 32	Nivel acerca de la importancia dentro de la rapidez en la atención a los requerimientos del cliente comensal	124
Tabla 33	Nivel acerca del conocimiento de la gastronomía del Perú	125
Tabla 34	Nivel acerca del conocimiento de la cocina fusión del Perú	125
Tabla 35	Nivel acerca del conocimiento de los platos típicos del Perú	126
Tabla 36	Nivel acerca del conocimiento de los platos típicos de Tacna Región ...	127
Tabla 37	Nivel acerca del conocimiento de la gestión de un restaurante.....	128

Tabla 38 Nivel acerca del conocimiento sobre los precios de alimentos del mercado	129
--	-----

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Llegada de turistas internacionales del año 2004 al 2020.....	2
Figura 2 Ingreso de divisas por turismo del año 2004 al 2020	2
Figura 3 <i>Evolución del desarrollo gastronómico educativo en el Perú y el Mundo</i> .	11
Figura 4 <i>Ubicación del distrito</i>	20
Figura 5 <i>Entorno de Gregorio Albarracín más cercano</i>	21
Figura 6 <i>Topografía del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa</i>	21
Figura 7 <i>Tipos de suelo</i>	22
Figura 8 <i>Trazado parcelario del distrito de Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa</i>	23
Figura 9 <i>Conformación urbana</i>	24
Figura 10 <i>Material predominante de construcción</i>	25
Figura 11 <i>Referencia de viabilidad de transportes públicos con respecto al distrito</i>	26
Figura 12 <i>Cobertura del servicio de alcantarillado</i>	27
Figura 13 <i>Referencias de plantas de Tacna</i>	28
Figura 14 <i>Temperatura promedio en Tacna</i>	29
Figura 15 <i>Velocidad del viento promedio en Tacna</i>	29
Figura 16 <i>Foto referencial del distrito Gregorio Albarracín Lanchipa</i>	30
Figura 17 <i>Referencia de puntos importantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa</i>	32
Figura 18 <i>Hattori Nutrition College</i>	32
Figura 19 <i>Estudio de cocina</i>	33
Figura 20 <i>Taller de cocina</i>	33
Figura 21 <i>Cocinas de entrenamiento 1</i>	33
Figura 22 <i>Cocinas de entrenamiento 2</i>	34
Figura 23 <i>Culinary Art School</i>	34
Figura 24 <i>Plano del Culinary Art School</i>	35
Figura 25 <i>Elevación del Culinary Art School</i>	35
Figura 26 <i>Leyenda del plano y elevación del Culinary Art School</i>	35
Figura 27 <i>Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez</i>	36
Figura 28 <i>Biblioteca</i>	37
Figura 29 <i>Aula mixta</i>	37
Figura 30 <i>Cafetería</i>	37
Figura 31 <i>Aula informática</i>	38
Figura 32 <i>Mercado Gastronómico en Paris</i>	38
Figura 33 <i>Isometría del proyecto por pisos</i>	39
Figura 34 <i>Elevación del proyecto</i>	40
Figura 35 <i>Le Cordon Bleu</i>	40
Figura 36 <i>Primer nivel, Le Cordon Bleu</i>	41
Figura 37 <i>Segundo nivel, Le Cordon Bleu</i>	41
Figura 38 <i>Tercer nivel, Le Cordon Bleu</i>	42
Figura 39 <i>Leyenda de zonificación Le Cordon Bleu</i>	42
Figura 40 <i>Restaurante Wallqa</i>	42
Figura 41 <i>Aula de degustación de vinos</i>	43
Figura 42 <i>Pasajes de circulación en locales educativos</i>	44
Figura 43 <i>Pendiente de rampas</i>	45
Figura 44 <i>Dimensión de las escaleras</i>	45

Figura 45 <i>Apertura de puertas</i>	46
Figura 46 <i>Espacio previo de circulación horizontal</i>	46
Figura 47 <i>Características de diseño en rampas</i>	48
Figura 48 <i>Lavatorios para discapacitados</i>	48
Figura 49 <i>Inodoros para discapacitados</i>	49
Figura 50 <i>Urinaros para discapacitados</i>	49
Figura 51 <i>Esquema metodológico</i>	51
Figura 52 <i>Ubicación del terreno</i>	62
Figura 53 <i>Ubicación del terreno desde google earth</i>	63
Figura 54 <i>Terreno con medida perimétrica graficado desde AutoCAD</i>	63
Figura 55 <i>Plan de desarrollo urbano Tacna 2015 - 2025</i>	64
Figura 56 <i>Topografía del terreno graficado desde AutoCAD</i>	65
Figura 57 <i>Corte de topografía vertical 1</i>	65
Figura 58 <i>Corte de topografía vertical 2</i>	66
Figura 59 <i>Corte de topografía horizontal</i>	66
Figura 60 <i>Asoleamiento dentro del terreno</i>	66
Figura 61 <i>Referencia de postes de luz con respecto al terreno</i>	67
Figura 62 <i>Vientos dentro del terreno</i>	68
Figura 63 <i>Referencia de contaminación con respecto al terreno</i>	68
Figura 64 <i>Referencia de perfil urbano con respecto al terreno</i>	69
Figura 65 <i>Imagen hacia la plaza Las Américas</i>	70
Figura 66 <i>Referencia de vegetación con respecto al terreno</i>	70
Figura 67 <i>Ubicación de avenidas con respecto al terreno desde google earth</i>	71
Figura 68 <i>Referencia de red de desagüe con respecto al terreno</i>	72
Figura 69 <i>Referencia de viabilidad de transportes públicos con respecto al terreno</i>	72
Figura 70 <i>Secciones viales colindantes al terreno</i>	73
Figura 71 <i>Material predominante de construcción con respecto al terreno</i>	74
Figura 72 <i>Imagen hacia el este del terreno</i>	74
Figura 73 <i>Programación Arquitectónica Escuela Gastronómica</i>	75
Figura 74 <i>Imagen referencial para el concepto 1</i>	76
Figura 75 <i>Imagen referencial para el concepto 2</i>	76
Figura 76 <i>Imagen referencial para el concepto 3</i>	77
Figura 77 <i>Imagen referencial para el concepto 4</i>	77
Figura 78 <i>Asoleamiento con respecto al partido</i>	78
Figura 79 <i>Vientos con respecto al partido</i>	78
Figura 80 <i>Imagen del Partido 1</i>	79
Figura 81 <i>Imagen del Partido 2</i>	79
Figura 82 <i>Zonificación</i>	80
Figura 83 <i>Diagrama de correlaciones</i>	80
Figura 84 <i>Organigrama</i>	81
Figura 85 <i>Plano de ubicación y localización (Ver Anexo 1)</i>	81
Figura 86 <i>Plano perimétrico y secciones viales (Ver Anexo 2)</i>	82
Figura 87 <i>Plano topográfico (Ver Anexo 3)</i>	82
Figura 88 <i>Planimetría general (Ver Anexo 4)</i>	83
Figura 89 <i>Primer nivel (Ver Anexo 5)</i>	83
Figura 90 <i>Segundo nivel (Ver Anexo 6)</i>	84
Figura 91 <i>Tercer nivel (Ver Anexo 7)</i>	84
Figura 92 <i>Plano de techos (Ver Anexo 8)</i>	85
Figura 93 <i>Cortes (Ver Anexo 9)</i>	85
Figura 94 <i>Elevaciones 1 (Ver Anexo 10)</i>	86

Figura 95 <i>Elevaciones 2 (Ver Anexo 11)</i>	86
Figura 96 <i>Plot plan (Ver Anexo 12)</i>	87
Figura 97 <i>Planimetría con sector (Ver Anexo 13)</i>	87
Figura 98 <i>Sector 1 primer nivel (Ver Anexo 14)</i>	88
Figura 99 <i>Sector 1 segundo nivel (Ver Anexo 15)</i>	88
Figura 100 <i>Sector 1 tercer nivel (Ver Anexo 16)</i>	89
Figura 101 <i>Sector 1 plano de techos (Ver Anexo 17)</i>	89
Figura 102 <i>Sector 1 cortes A y B (Ver Anexo 18)</i>	90
Figura 103 <i>Sector 1 corte C (Ver Anexo 19)</i>	90
Figura 104 <i>Sector 1 elevaciones 1 y 2 (Ver Anexo 20)</i>	91
Figura 105 <i>Sector 1 elevación 3 (Ver Anexo 21)</i>	91
Figura 106 <i>Sector 1 Detalles (Ver Anexo 22)</i>	92
Figura 107 <i>Sector 1 Detalles 2 (Ver Anexo 23)</i>	92
Figura 108 <i>Vista aérea del proyecto (Ver Anexo de Renders)</i>	93
Figura 109 <i>Vista de la fachada principal desde afuera del cerco perimétrico (Ver Anexo de Renders)</i>	93
Figura 110 <i>Vista de la fachada del proyecto desde adentro del cerco perimétrico (Ver Anexo de Renders)</i>	94
Figura 111 <i>Vista interior de la biblioteca (Ver Anexo de Renders)</i>	94
Figura 112 <i>Vista interior del aula teórica (Ver Anexo de Renders)</i>	95
Figura 113 <i>Importancia sobre las características de los espacios que tienen que ser tomadas en cuenta para el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos.....</i>	111
Figura 114 <i>Importancia sobre la fachada en el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos.....</i>	112
Figura 115 <i>Importancia sobre Los criterios respecto a la “comodidad” deben respetarse en el diseño de una escuela o instituto gastronómico.....</i>	113
Figura 116 <i>Importancia sobre los ambientes de aprendizaje para adquirir actitudes y desarrollar nuevos conocimientos</i>	114
Figura 117 <i>Importancia sobre la necesidad de tener en cuenta la seguridad estructural en estas edificaciones.....</i>	115
Figura 118 <i>Importancia sobre la necesidad de sentirse seguro en el aspecto personal dentro del ambiente educativo en estas edificaciones</i>	116
Figura 119 <i>Importancia sobre tener en cuenta la proxémica (distancias al realizar actividades) en cuanto al mobiliario en estos tipos de edificaciones</i>	117
Figura 120 <i>Importancia sobre tener en cuenta dentro de la proxémica el distanciamiento social en estos tipos de edificaciones.....</i>	118
Figura 121 <i>Importancia sobre la iluminación natural en una infraestructura educativa gastronómica</i>	119
Figura 122 <i>Importancia sobre el manejo de olores desagradables y el uso de olores agradables en una infraestructura educativa gastronómica</i>	120
Figura 123 <i>Nivel acerca del trato a los clientes comensales</i>	121
Figura 124 <i>Nivel acerca de que mejorar la calidad del servicio, influye en las capacidades culinarias.....</i>	122
Figura 125 <i>Nivel acerca del aprendizaje culinario que recibieron los encuestados</i>	123
Figura 126 <i>Nivel acerca de la importancia dentro de la rapidez en la atención a los requerimientos del cliente comensal</i>	124
Figura 127 <i>Nivel acerca del conocimiento de la gastronomía del Perú.....</i>	125
Figura 128 <i>Nivel acerca del conocimiento de la cocina fusión del Perú.....</i>	126
Figura 129 <i>Nivel acerca del conocimiento de los platos típicos del Perú.....</i>	127
Figura 130 <i>Nivel acerca del conocimiento de los platos típicos de Tacna Región</i>	128

Figura 131 Nivel acerca del conocimiento de la gestión de un restaurante	129
Figura 132 Nivel acerca del conocimiento sobre los precios de alimentos del mercado	130
Figura 133 Requerimientos para cambio de zonificación	131
Figura 134 Procedimiento para cambio de zonificación	131

RESUMEN

La presente investigación está centrada en potencializar las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna, para lo cual se investigó sobre la gastronomía desde sus remotos orígenes a nivel del desarrollo humano, llegando a entender la gastronomía fusión del Perú y su gran nivel de desarrollo y prestigio mundial alcanzado en la actualidad. De igual forma se investigó sobre la gastronomía en Tacna, posesionándola como bastión de la recuperación económica Post Covid-19 de la ciudad de Tacna; lo que no podría realizarse; si no se conociera el nivel en que se encuentran las capacidades culinarias en la ciudad. El método que se llevó a cabo para esta tesis es un estudio de tipo cuantitativo, de nivel descriptivo y un diseño no experimental, la muestra fue representada por 167 alumnos de la escuela de gastronomía, administración y turismo Egatur del año 2022, la técnica de recolección de datos que se emplearon dentro del estudio fueron las encuestas, con el instrumento de cuestionario presencial y online, el cual se pudo evaluar con 20 ítems; 10 ítems con escala de respuesta de tres (03) alternativas: Muy importante, Importante e Indiferente y los otros 10 ítems con las alternativas: Alto, Regular y Bajo; los resultados demostraron que es muy importante el tema del diseño de la escuela gastronómica, mientras que el de Capacidades Culinarias era regular. La solución que se planteó ante la descripción del problema de la ciudad de Tacna, fue el diseño de una escuela gastronómica debidamente implementada con los espacios necesarios para brindar el servicio educativo especializado que se requiera.

Palabras clave: Escuela Gastronómica, Capacidades Culinarias, Arquitectura Educativa, Gastronomía.

ABSTRACT

This research is focused on enhancing culinary capabilities in the city of Tacna, for which gastronomy was investigated from its remote origins at the level of human development, coming to understand the fusion gastronomy of Peru and its high level of development and prestige. world achieved today. Likewise, gastronomy in Tacna was investigated, positioning it as a bastion of the Post Covid-19 economic recovery of the city of Tacna; what could not be done; if the level of culinary capabilities in the city was not known. The method that was carried out for this thesis is a quantitative study, with a descriptive level and a non-experimental design, the sample was represented by 167 students from the Egatur school of gastronomy, administration and tourism in 2022, the technique of Data collection that was used within the study were the surveys, with the face-to-face and online questionnaire instrument, which could be evaluated with 20 items; 10 items with a response scale of three (03) alternatives: Very important, Important and Indifferent and the other 10 items with the alternatives: High, Regular and Low; the results showed that the theme of the design of the gastronomic school is very important, while that of Culinary Capacities was regular. The solution that was proposed before the description of the problem of the city of Tacna, was the design of a gastronomic school duly implemented with the necessary spaces to provide the specialized educational service that is required.

Keywords: Culinary School, Culinary Skills, Educational Architecture, Gastronomy.

INTRODUCCION

Actualmente en la ciudad de Tacna, las escuelas e institutos gastronómicos no fueron diseñadas para la función que actualmente desempeñan, con espacios inadecuados para brindar el servicio respectivo.

La presente tesis, titulada: “Diseño de una Escuela Gastronómica para potenciar las Capacidades Culinarias en la ciudad de Tacna. 2022”; aborda una posible solución respecto a la problemática sobre el tema en la ciudad de Tacna, que busca en primer lugar diseñar una infraestructura que dé respuesta a todos los requerimientos de las variadas actividades que se dan en una edificación de este tipo, y, que cumpla el objetivo de potenciar con ello las capacidades culinarias más allá de la ciudad.

En el primer capítulo “Generalidades” se describe la problemática sobre el tema en la ciudad de Tacna, seguido por la formulación del problema, los objetivos de la investigación, la justificación, las variables, la formulación de la hipótesis y se termina con la delimitación del ámbito de estudio. En el segundo capítulo “Marco Teórico” se detalla los antecedentes históricos en el mundo, el Perú y Tacna, los antecedentes conceptuales que son las bases teóricas y la definición de términos básicos, seguido de los antecedentes contextuales, analizando distintos casos internacionales y nacionales, para culminar con los antecedentes normativos revisando los variados reglamentos dentro del Perú que aborda la investigación. En el tercer capítulo “Marco Metodológico” se explica el esquema metodológico, las variables de estudio y definición operacional, el tipo, nivel y diseño de investigación utilizado, la población y muestra obtenida mediante fórmula, las técnicas e instrumentos de recolección de datos empleado. En el cuarto capítulo “Análisis de Datos” se encuentran los resultados e interpretaciones de los ítems usados para recolectar datos y la discusión de ello. En el quinto capítulo “Propuesta” se especifica la solución planteada para la problemática abordada en la tesis; siguiendo un esquema de desarrollo dividido en: análisis de lugar, programación arquitectónica, conceptualización, toma de partido, zonificación, diagrama de correlaciones, organigrama y finalizando con el anteproyecto; culminando con las conclusiones y recomendaciones junto con sus referencias bibliográficas y los anexos.

Generalidades

Título: Diseño de una Escuela Gastronómica para Potencializar las Capacidades Culinarias en la Ciudad de Tacna. 2022

Autor: Bach. Maycol Rodrigo Vizcarra Medina

Asesor: Mag. Norma Candelaria Albarracín Reyes

Tipo de investigación: Cuantitativo

Nivel de investigación: Descriptivo

Línea de investigación: Diseño, Innovación y Habitabilidad

Localidad: Departamento: Tacna

Provincia: Tacna

Distrito: Gregorio Albarracín Lanchipa

Duración de la investigación: 4 meses

Capítulo I: Generalidades

1.1 Descripción del Problema

La gastronomía peruana es una celebración del Perú; un país con una tradición milenaria y un promisorio futuro que no pierde de vista sus raíces y donde el arte del buen comer destaca entre sus habitantes como uno de los signos más distintivos de su identidad; esta riqueza peruana se sustenta en el mestizaje de sus culturas; así como en la existencia de una de las mayores biodiversidades de la Tierra, lo que produjo el nacimiento y evolución de gastronomías únicas, toda esta historia culinaria dio como logro que la gastronomía peruana fuera postulada para ser declarada patrimonio de la humanidad en el año 2011 y que el Perú sea designado como el mejor destino culinario del mundo por los World Travel Awards en el año 2018; tomando en cuenta que hoy en día se cuenta con 491 platos típicos por todo el país.

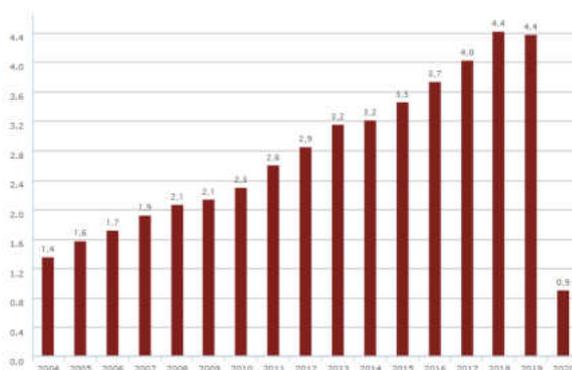
Durante la “Conferencia Internacional de Cocina y Gastronomía Peruana”, dispuesta por la Universidad San Ignacio de Loyola y el Ministerio de Relaciones Exteriores, el 11 de setiembre del 2020, se tomó como tema importante la crisis sanitaria debido al Covid-19 y dentro de este contexto se requirió que el Estado brinde un mayor respaldo a la gastronomía peruana; tomando en cuenta que en los últimos años; poco antes de iniciarse la pandemia; se había convertido en uno de los principales instrumentos de crecimiento económico en el país, según estadísticas brindadas por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur); y por último; se determinó que al culminar esta crisis llegaría una oportunidad para nuevos emprendimientos dentro del rubro gastronómico, derivándose de ello que la gastronomía peruana puede ser uno de los instrumentos para reducir la pobreza en el país.

Tabla 1

Llegada de turistas internacionales del año 2004 al 2020

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Llegada de turistas internacionales (millones)	1,4	1,6	1,7	1,9	2,1	2,1	2,3	2,6	2,9	3,2	3,2	3,5	3,7	4,0	4,4	4,4	0,9

Nota. La Tabla muestra como en el 2020 bajó la llegada de turistas internacionales. Tomado de la Superintendencia Nacional de Migraciones (MIGRACIONES).

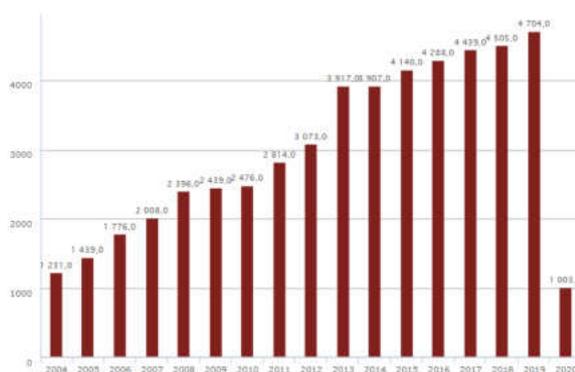
Figura 1*Llegada de turistas internacionales del año 2004 al 2020*

Nota. El grafico representa la llegada de turistas internacionales, verificando que en 2020 fue mucho menor a diferencia del 2019. Tomado de la Superintendencia Nacional de Migraciones (MIGRACIONES).

Tabla 2*Ingreso de divisas por turismo del año 2004 al 2020*

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Ingreso de divisas(\$ millones)	1 231,0	1 439,0	1 776,0	2 008,0	2 396,0	2 439,0	2 476,0	2 814,0	3 073,0	3 917,0	3 907,0	4 140,0	4 288,0	4 439,0	4 505,0

Nota. La Tabla muestra como en el 2020 bajó el ingreso de divisas por turismo. Tomado del Banco Central de Reserva del Perú (BCRP).

Figura 2*Ingreso de divisas por turismo del año 2004 al 2020*

Nota. El grafico representa el ingreso de divisas por turismo, verificando que en 2020 fue mucho menor a diferencia del 2019. Tomado del Banco Central de Reserva del Perú (BCRP).

Lima, la ciudad capital es una muestra del lado más cosmopolita del Perú, con una gastronomía de clase mundial reconocida por la revista The Economist como una de las doce (12) más exquisitas del planeta en el año 2016, siendo la capital gastronómica de América gracias a la amplitud y exquisitez de platillos aprobados de

manera contundente por los más prestigiosos chefs y especialistas en el tema, debido a su amplia historia. Existen en la ciudad capital, variados institutos gastronómicos, escuelas de cocina y carreras universitarias de gastronomía, entre ellos Le Cordon Bleu, es el más conocido, siendo un instituto privado, de educación superior, que cuenta con espacios adecuados y debidamente implementados para la eficaz formación de los estudiantes.

Tacna se encuentra estratégicamente ubicada en una zona fronteriza, gracias a esto tiene uno de los mayores ingresos de turistas en el Perú; dentro de la ciudad existen tres (03) Institutos Gastronómicos del sector privado y son: el Instituto Superior Tecnológico Privado ESDIT, la Escuela de Gastronomía, Administración y Turismo EGATUR y el Ambrossia Tacna (En Ilo se encuentra una sede del Instituto Superior Tecnológico ESDIT), observando que estas infraestructuras no fueron diseñadas para la función que actualmente desempeñan, con espacios inadecuados para brindar el servicio educativo especializado que se requiere, diferenciándolos del Le Cordon Bleu, que desarrolla espacios como auditorios, nuevas áreas especializadas para nuevos aprendizajes como preparación de café, un restaurant para que puedan aprender experiencias más apegadas a la realidad; por lo tanto los institutos de Tacna carecen de los avances tecnológicos e innovadores que presenta los institutos a nivel de la capital; representando a pesar de ello una inversión muy alta para estudiar allí, por lo que las personas interesadas de bajos recursos económicos no tienen la posibilidad de ingresar a estos institutos debido al alto costo. Por lo que un proyecto que aperture la posibilidad de mejorar las capacidades gastronómicas podría ser parte de la reactivación económica en la ciudad de Tacna post Covid-19, ya que, dadas las estadísticas de satisfacción del turista en el 2020 brindado por el Mincetur, la primera satisfacción de los mismos era la gastronomía, por lo tanto, se hace necesario una permanente mejora de las capacidades gastronómicas. Teniendo en cuenta además de la cantidad de restaurantes en la ciudad y el personal de los mismos (mozos, camareros); estos podrían capacitarse sostenidamente.

1.2 Formulación del Problema

1.2.1 Problema General

¿De qué manera el diseño de la escuela gastronómica potencializará las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna?

1.2.2 Problemas Específicos

¿Cómo el diseño de la escuela gastronómica permitirá oportunidades educativas especializadas en la ciudad de Tacna?

¿De qué manera el planteamiento de soluciones arquitectónicas con criterios especializados (espacialidad, funcionalidad, tecnológicos, comerciales y de actividades complementarias) durante la elaboración del proyecto de la escuela gastronómica elevará el nivel gastronómico en la ciudad de Tacna?

1.3 Objetivo de la Investigación

1.3.1 Objetivo Principal

Diseñar una escuela gastronómica para potencializar las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna.

1.3.2 Objetivos Específicos

Diseñar una escuela gastronómica que permita oportunidades educativas especializadas en la ciudad de Tacna.

Plantear soluciones arquitectónicas con criterios especializados (espacialidad, funcionalidad, tecnológicos, comerciales y de actividades complementarias) durante la elaboración del proyecto de la escuela gastronómica elevará el nivel de las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna.

1.4 Justificación del Problema

El presente trabajo de investigación se justifica en razón a una Relevancia Temporal, ya que en Tacna y en el entorno geográfico cercano (Ilo, Moquegua, Arica); a la fecha; hay una falta de oportunidades de educación superior especializada en el rubro gastronómico, existiendo tres (03) institutos que ofertan el servicio educativo, desde el sector privado, que no abastecen la oferta del cliente objetivo.

Relevancia Económica: derivadas de las estadísticas de satisfacción del turista en la ciudad de Tacna al 2020; brindado por el Mincetur; la primera satisfacción de los turistas es la gastronomía en un 48%; por lo tanto; la gastronomía puede ser parte de reactivación económica post Covid-19; donde la existencia de una Escuela Gastronómica permitirá mejorar de manera sostenida las capacidades culinarias en la ciudad y promoverá oportunidades de aprendizaje, capacitaciones y posibilidades laborales, para la población de Tacna y del ámbito geográfico en que se encuentra insertada.

Relevancia Teórica: la nueva normalidad, dentro de la pandemia Covid-19, ha puesto en evidencia reestablecer ciertas premisas de diseño que deben ser cuidadosamente analizadas, y tomadas en cuenta como la proxémica, la ventilación cruzada, la iluminación natural, las que influirán en la espacialidad de la arquitectura Post Covid-19.

Relevancia Social: la existencia de una Escuela Gastronómica brindará oportunidades educativas especializadas para la población de Tacna y de las poblaciones vecinas como Ilo, Moquegua, Arica y futuramente para las poblaciones fronterizas de Bolivia.

Relevancia Tecnológica: se tendrá en cuenta consideraciones técnicas sostenibles, como reciclaje de aguas grises, energía solar fotovoltaica y térmica, teniendo en cuenta el clima de Tacna, dentro del cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, caminando hacia el cumplimiento de la Agenda 2030.

1.5 Variables de Estudio

1.5.1 Variable Independiente

Escuela Gastronómica

1.5.1.1 Indicadores de Variable Independiente

Indicador 01: Características arquitectónicas

Indicador 02: Arquitectura educacional

Indicador 03: Confort ambiental

Indicador 04: Entorno seguro

1.5.2 Variable Dependiente

Capacidades Culinarias

1.5.2.1 Indicadores de Variable Dependiente

Indicador 01: Calidad de servicio

Indicador 02: Conocimiento gastronómico

Indicador 03: Gestión gastronómica

Indicador 04: Eficacia laboral

1.6 Formulación de la Hipótesis

1.6.1 Hipótesis General

El diseño de la escuela gastronómica potenciara las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna.

1.6.2 Hipótesis Específicas

El diseño de una escuela gastronómica permite oportunidades educativas especializadas en la ciudad de Tacna.

El planteamiento de soluciones arquitectónicas con criterios especializados (espacialidad, funcionalidad, tecnológicos, comerciales y de actividades complementarias) durante la elaboración del proyecto de la escuela gastronómica eleva el nivel gastronómico en la ciudad de Tacna.

1.7 Delimitación del Ámbito de Estudio

El sector de intervención será en el distrito de Gregorio Albarracín Lanchipa, provincia y departamento de Tacna.

Capítulo II: Marco Teórico

2.1 Antecedentes Históricos

2.1.1 Gastronomía en el Mundo

La historia de la gastronomía en el mundo ofrece una percepción de como el ser humano ha ido variando su forma de alimentarse desde la prehistoria hasta la actualidad; iniciando como una acción netamente de supervivencia hasta transformarse; para muchos; en un arte. Así mismo; se debe reconocer que la primera etapa de la gastronomía se encuentra en la prehistoria, la cual estableció tres (3) hitos fundamentales en el devenir histórico del hombre, que fueron la incorporación de la carne, el descubrimiento del fuego y la conservación de alimentos, y luego la aparición de la agricultura y el tercer hito la ganadería (Montano, 2018).

Siguiendo con las etapas de la gastronomía, está Egipto y la cultura hebrea, época en la que se empezó a usar cubiertos, la comida de los egipcios estuvo basada en cereales, legumbres e introdujeron pan a la dieta, siendo considerados como uno de los primeros casos en los que una tradición culinaria se expandió fuera de sus fronteras, mientras que los hebreos consumían vino, bastantes lácteos, hortalizas y frutas, su carne convencional era de cordero o cabra; la siguiente etapa fue en Grecia

donde se aportó el aceite de olivo, el uso del cerdo y los guisos, también fue el lugar donde se escribió por primera vez una guía sobre la gastronomía. Continuando con Roma fueron maestros en la piscicultura y la avicultura, empezando con una gastronomía bastante sencilla, pero conforme creció territorial y económicamente se fue haciendo más compleja, debido a que copiaron y trajeron ingredientes de otros sitios como Grecia y Asia, los que incorporaron a su cocina (Montano, 2018).

Avanzando con la siguiente etapa; que es la edad media; hubo aportaciones de los árabes en conjunto con el apoyo de Persia y sus ingredientes, debido a ello se usó verduras como la berenjena, la caña de azúcar y el arroz, mientras que los bizantinos, aportaron su repostería y sus platos con carne picada. En el Renacimiento nació una gastronomía más sofisticada y refinada, se consiguió un aporte grande mediante Venecia con las especias como la pimienta, la mostaza, el clavo y el azafrán, cuando ocurre el descubrimiento de América, llegan a Europa nuevos alimentos como el pimiento, los frijoles, el tomate y la patata, a finales de esta etapa Francia se convierte en uno de los centros gastronómicos más importantes, en el tiempo de la edad moderna, la cocina más elaborada dejó de ser únicamente de la clase alta dando como resultado los restaurantes, también se popularizó las conservas y los recetarios se multiplicaron originando la crítica gastronómica (Montano, 2018).

En la actualidad, la globalización permite que cualquier comida del mundo pueda ser encontrada en diferentes ciudades independientemente de su calidad, se busca un equilibrio alimentario; debido a problemas como la obesidad; para que la población tenga una alimentación sana y con el paso del tiempo se buscan nuevos sabores y técnicas que provoquen mayores conocimientos culinarios (Montano, 2018).

Conclusión: En cuanto a la información abordada, se da un enfoque global de como la gastronomía fue evolucionando desde lo más básico, originándose con la supervivencia del hombre, con ingredientes y recetas elementales, hasta convertirse con el paso de los años en un arte con recetas más complejas y elaboradas, las cuales pueden ser consumidas desde y en cualquier parte del mundo.

2.1.2 Gastronomía en el Perú

En la antigüedad; la época pre inca; se caracterizó por los inicios de la actividad agrícola y ganadera; en la época incaica se empieza a elaborar métodos de cocción y conservación y se caracteriza por el uso de utensilios como el batán y por la creación de la pachamanca, siendo el legado culinario más representativo del

país. En la época colonial los españoles importan insumos que dentro del Perú en ese tiempo no existían como quesos, carnes y diversos vegetales, también importaron insumos árabes como las hortalizas y algunas frutas, y se empezó a consumir productos de procedencia española; los que luego fueron plantados dentro del Perú lo que provocó el principio del despegue gastronómico del país; se introdujeron los esclavos africanos quienes se adentraron en la gastronomía local iniciando una nueva vertiente llamada cocina afro peruana, como el anticucho, carapulcra, sopa seca y otros, platos que tienen como base menudencias de ganado vacuno, porcino y avícola (Romero. 2015).

En la época republicana, se tiene diferentes influencias, como la francesa, argentina, china, italiana y japonesa; después de la independencia del estado peruano, se impuso la comida francesa en el Perú, teniendo sus jugos y salsas como su distintivo y que marca su comida en el mundo, siendo la salsa de mayonesa la de mayor acogida dentro del país; aunque el origen de la mayonesa es disputado hasta hoy por Francia y España; pero gracias a esta influencia se fundó el primer restaurante peruano donde únicamente había comida francesa; por otro lado debido a la independencia, llegaron a Lima diferentes colonias extranjeras, que provocó la llegada de los famosos asados argentinos, siendo la diferencia con los españoles que los argentinos asaban al animal entero dorado a fuego lento junto a todas sus menudencias (Romero. 2015).

A mediados de 1850 llegan trabajadores de China (culíes) debido a la falta de mano de obra, se dedicaron al comercio y a la venta de alimentos y bebidas en comedores populares en la ciudad de Lima; en la actual calle Capón; al tiempo decidieron poner sus restaurantes con el nombre de "Chifas", siendo fundado en el año 1920 el "Kuong Tong", todo esto provocó una nueva fusión de gastronomía con platos como el lomo saltado, tallarín saltado, arroz chaufa y brindando nuevos insumos; el arroz se convirtió en la guarnición favorita de la población peruana (Romero. 2015).

En 1872 llegaron italianos a Lima y se destacaron en la industria alimenticia, estableciendo fábricas de distintos productos y sucedió la incorporación de los spaghetis, las pizzas y gran número de sopas a la gastronomía del país, provocando una nueva fusión culinaria con platos como tallarines a la huancaína, el menestrón, pastel de acelga, aportando nuevos insumos y costumbres como el paneton en las fiestas navideñas. Debido al incremento de las exportaciones se buscó mano de obra extranjera, teniendo como resultado la llegada de los japoneses al país en el año

1899; ellos abrieron restaurantes aportando la mezcla entre lo agrio con lo dulce y lo agrio con lo salado, se observó el gran uso de pescados y mariscos, naciendo en el Perú la comida nikkei, que es la comida fusión peruana-japonesa, brindando un platillo famoso producido por japoneses como el pulpo al olivo (Romero. 2015).

La cocina novoandina surge por el interés gastronómico local de restablecer costumbres alimenticias del tiempo antiguo, rehaciendo, recuperando y revalorizando muchos ingredientes nativos como el chuño, quinua, kiwicha, entre otros; elaborando platillos como la alpaca a la parrilla, risotto de quinua, carapulcra de yuca. La cocina novoandina y la cocina nikkei, son consideradas como la cocina moderna tomada como cocina de exportación y reconocida por chefs de todo el mundo y habiendo platillos como el tiradito, pescado al ajo, arroz chaufa de camarones, mariscos al otani, sashimi y otros (Romero. 2015).

En el año 1949, el inmigrante suizo Roger Schuller, quien se dedicó a la crianza de pollos e inicio a cocinar estas aves atravesándolas en una vara de hierro, se dio cuenta que este era un método muy lento para cocinar grandes cantidades, debido a esto Roger junto a un amigo elaboraron un nuevo método de cocción el cual es que dentro de un horno giran varias varillas, así mismo cada día más personas acudían a este platillo el cual se le agrego una guarnición de papas fritas y ensalada, tomándose como día del pollo a la brasa cada tercer domingo del mes de julio (Peru.travel, 2020).

Conclusión: Esto indica que el enfoque de la evolución gastronómica dentro del Perú, fue mediante la cocina fusión, la cual se encarga de combinar distintas culturas, ingredientes y recetas de otros países con el Perú, teniendo como resultado nuevas recetas y un mayor y amplio conocimiento culinario para el país, siendo uno de los puntos más importantes por el que la comida peruana se volvió conocida por el mundo.

2.1.3 Gastronomía en Tacna

Para empezar hay que reconocer que en la gastronomía tacneña, el ingrediente que ocupa un rol principal es el ají como en los platos picante a la tacneña o el adobo tacneño; empezando con la comida más conocida en Tacna está el picante a la tacneña que nació en el tiempo de la Republica por los poblados de Sama y Locumba mediante la clase pobre, ya que en este tiempo solo se les daba las sobras y las mujeres idearon este nuevo plato, los ingredientes que destacan son el mondongo y a la pata, al cual se adhiere papas cocidas desmenuzadas, charqui y ají panca (Medina, 2016), se tiene la costumbre de acompañarlo con pan marraqueta,

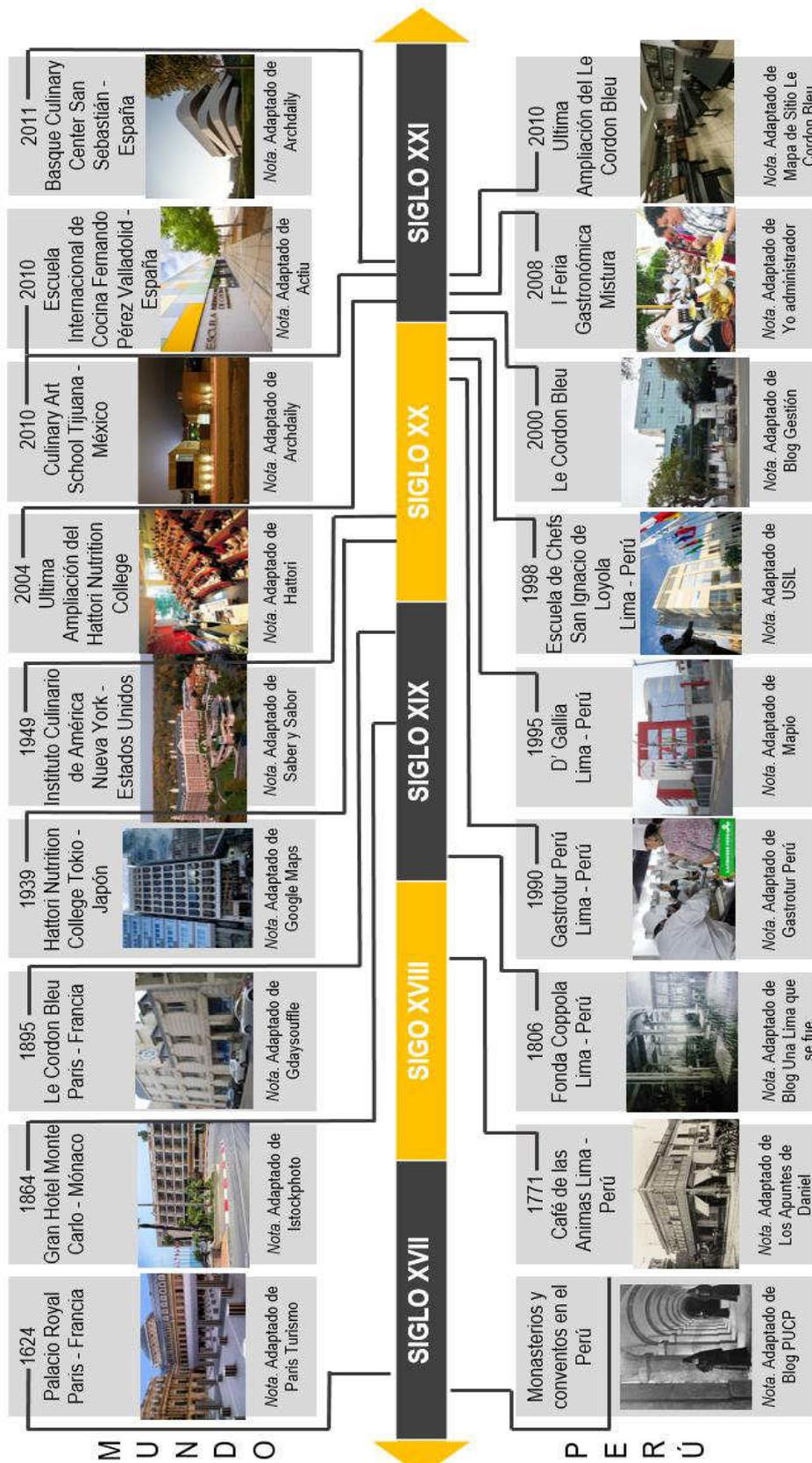
se puede asentar con un arroz con pato y un vino; el adobo tacneño nace con el objetivo de que la carne pueda preservarse más tiempo, lo cual influye a la productividad de la carne, puede ser acompañado con camote, papa, choclo sancochado, ensalada y pisco; entre otros platos típicos en Tacna están el cordero a la parrilla, choclo con queso, chicharrón de chancho con maíz tostado, patasca tacneña, cuy frito, pastel de choclo y humitas (Municipalidad de Tacna, 2020).

Conclusión: Ante la información concedida se puede determinar que el ingrediente más importante dentro de Tacna sería el ají, observando también algunos de los platos típicos de Tacna, siendo el más conocido, el picante a la tacneña.

2.1.4 Línea de Tiempo: Evolución del Desarrollo Gastronómico en el Perú y el Mundo

Figura 3

Evolución del desarrollo gastronómico educativo en el Perú y el Mundo



2.1.4.1 Línea de Tiempo en el Mundo. 1624 Palacio Royal Paris, Francia: Luego de una remodelación se otorgó en el amplio jardín espacios como galerías para distintos servicios como cafeterías y restaurantes (Buendia Tours, 2020).

1864 Gran Hotel Monte Carlo, Mónaco: Posee tres restaurantes; Em Sherif Monte-Carlo, restaurante que cuenta con un sistema de terraza con vistas al Mediterráneo y a los jardines del hotel; Le Louis XV – Alain Ducasse, el cual propuso un diseño sofisticado, incluyendo lámparas de antaño y pesadas cortinas que tapan parte de la luz exterior; Le Grill, que otorga un diseño más alargado de manera radial y cuenta con techos corredizos (Montecarlosbm, 2018).

1895 Le Cordon Bleu Paris, Francia: Diseñado con distintas aulas que fueron necesidades para su momento (teóricas, cocinas, pastelería, panadería, para cata de vinos, entre otras), muy aparte de tener salas especializadas para ofrecer clases de cocina asiática, teniendo acceso a una biblioteca y un espacio de techo completo para biohuerto (Le Cordon Bleu Paris, 2015).

1939 Hattori Nutrition College Tokio, Japón: Siendo de las más prestigiosas de Japón, concentrada dentro de lo funcional y espacial, fue añadiendo espacios que requerían para la formación de los estudiantes con el paso de los años (Hattori, 2013).

1949 Instituto Culinario de América Nueva York, Estados Unidos: Fue separado por diferentes bloques siendo: aulas teóricas, librería, auditorio, aulas prácticas, aulas de panadería y pastelería, todos estos bloques con una amplia plaza al medio de todo y cerca de este un bloque de residencia para alumnos (Culinary Institute of America, 2011).

2010 Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez Valladolid, España: Diseñada mediante los criterios de certificación LEED buscando un desarrollo cómodo y ahorativo dentro del aprendizaje profesional, elaborando una distribución que otorga una conexión visual entre sus espacios (Actiu, 2013).

2011 Basque Culinary Center San Sebastián, España: Enfocado en lo tecnológico e innovador sin opacar a la baja densidad residencial del barrio donde se encuentra, diseñado en forma de U con un espacio de circulación interno y externo, logrando áreas de completa actividad (Archdaily, 2011).

2.1.4.2 Línea de Tiempo en el Perú. Monasterios y conventos en el Perú: Dentro de estos monasterios donde vivían curas y monjas, se desarrollaba la preparación de dulces y pastelería desde la colonia, estos sitios se solventaban por

medio de los bienes que recibían a lo largo de su existencia, llegando a la situación en que los monasterios no solo tenían su local en la zona de la ciudad, y como Lima estaba rodeada de unidades agrícolas, muchas de ellas pertenecían a estos conventos (Orrego, 2010).

1771 Café de las Animas Lima: Tomando en cuenta que en 1760 llegaron las primeras plantas de café a Lima en este año 1771 se abrió el primer café público, dando paso a futuras cafeterías (Apuntes de Daniel, 2018).

1806 Fonda Coppola Lima: Este fue considerado el primer restaurante de Lima que, en vez de servir comida criolla, empezó a servir comida francesa, siendo uno de los lugares donde iba la gente de Lima que quería comer bien, es el punto de inicio donde se popularizaron términos como chef, buffette, menú, entre otras (Dargent, 2019).

1990 Gastrotur Perú Lima: En el instituto de Gastrotur Perú fuera de los espacios que normalmente se hallan dentro de este, como las aulas prácticas y teóricas, lo que buscaba era que los estudiantes tengan un incremento en sus habilidades académicas y sociales para llegar al mayor éxito personal de los alumnos (Minedu, 2018).

1995 D' Gallia Lima: Instituto creado con la convicción de tener un campus gastronómico y romper el mito de que, para lograr excelencia en la formación académica, había que estudiar fuera del país, implementado con salas de cata y maridaje, biblioteca, auditorio, salón de usos múltiples, talleres para la práctica de cocina y para la pastelería, panadería y aulas teóricas (D'Gallia, 2018).

1998 Escuela de Chefs San Ignacio de Loyola Lima: Escuela enfocada dentro de lo funcional y espacial otorgando espacios como aulas de cocina práctica, aulas teóricas, aulas de panadería y pastelería, aulas de cocina demostrativa en un anfiteatro, biblioteca, centro de investigación, un espacio de asistencia médica y un salón multiusos para dictado de cursos (Vymaps, 2022).

2000 Le Cordon Bleu Lima: Enfocado dentro de lo funcional, teniendo un propio hotel y restaurante donde los alumnos pueden hacer sus prácticas y tener una vista más cercana a la realidad, cuenta con aulas prácticas y teóricas, auditorios, ampliado con un laboratorio para el tema de café (Cordon Bleu Mapa de Sitio, 2019).

2008 I Feria Gastronómica Mistura: Basado en un gran evento que logro juntar en un solo lugar lo mejor de la cocina peruana, sus productos y biodiversidad, con un

gran patio de comidas para poder degustar los platos que se vendían y concursos (De Perú, 2009).

2.2 Antecedentes Conceptuales

2.2.1 Bases Teóricas

2.2.1.1 Escuela Gastronómica. Es un establecimiento dirigido en brindar un servicio determinado, con el fin de otorgar conocimientos y desarrollen poco a poco sus habilidades, capacidades y destrezas, mediante profesionales con mayor experiencia hacia estudiantes que quieren aprender acerca del ámbito de la gastronomía, mediante la utilización de herramientas teóricas y prácticas, que permite la sustentación de aprendizaje del arte culinario (Caisapanta, 2013).

Infraestructura que otorga todos los recursos y conocimientos necesarios para educar a los estudiantes dentro del mundo gastronómico, igualmente de manera eficiente y eficaz brindan la posibilidad de una formación de máxima calidad, que permitirá al estudiante conseguir certificaciones nacionales e internacionales (Arteaga y Guzmán, 2017).

Es el equipamiento que no está enfocado únicamente en enseñanza, sino también implementa biohuertos, para su ubicación se puede aprovechar los techos y sirviendo de materia prima para el aprendizaje; también se puede implementar espacios como salas de exhibición, de exposición, de proyección, para aprender la historia antigua y actual de la comida típica de cada sitio (Ramos, 2021).

Conclusión: El punto de vista que brindan los tesisistas permite interpretar definiciones de la entidad gastronómica necesaria para la situación, teniendo en mente que el principal pilar dentro de esta entidad debe estar envuelto tanto en aulas teóricas como prácticas que permitan el aprendizaje y el desarrollo de capacidades, nuevos conocimientos y que otorguen certificaciones a los estudiantes.

2.2.1.1.1 Características Arquitectónicas. Se basa en la consideración de todo el ambiente físico que rodea a la vida humana (Arévalo, 2017). Teniendo articulaciones de espacio, detalles formales y singularidades que definan el estilo, propósito o concepto de una obra arquitectónica (Aqso, 2018).

Según Soto (2018) se toma en cuenta las siguientes premisas: Premisas funcionales, premisas ambientales, premisas morfológicas, premisas legales

2.2.1.1.2 Arquitectura Educativa. Está enfocada en la elaboración de ambientes de aprendizaje donde la comunidad adquiere nuevos conocimientos y

capacidades, espacios que terminan siendo un pilar dentro de la vida académica del estudiante (Baraya, 2020).

Estrategias arquitectónicas desde el punto de vista “Pedagogías de una Ideología: Arquitectura Educativa en Colombia (1994 – 2016)” elaborado por William García Ramírez:

Bogotá una gran escuela, referido a una perspectiva de elaborar espacios de inclusión, tolerancia y convivencia, dando una visión a las entidades educativas como parte integral de la ciudad (Ramírez, 2008); ambientes de aprendizaje (Bogotá), profundiza y propone ambientes de aprendizaje, para desarrollar capacidades, conseguir nuevos conocimientos y adquirir actitudes que permitan a la persona operar satisfactoriamente en los contextos de su realidad (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2015); escuela abierta, (Medellín), busca convertir las entidades educativas en lugares de actividad cultural y recreativa, eliminando la frontera entre la ciudad y la entidad educativa a través de una intervención urbana y arquitectónica (González, 2007).

2.2.1.1.3 Confort Ambiental. Empezando por términos sencillos, es el estado acomodado del hombre que infiere en el bienestar, salud y comodidad, sin que exista alguna distracción o molestia que altere física o mentalmente a los usuarios; a lo largo de la historia esta idea fue evolucionando; llegando a que el confort ambiental sea la relación entre el individuo con el medio ambiente (Eadic, 2012).

Cuando se habla de confort ambiental se tiene varios tipos: Confort térmico, referido desde la perspectiva de su conexión de equilibrio de la temperatura y la humedad, también se evalúa el estado del movimiento del aire; confort lumínico, referido a la sensación de la luz mediante el sentido de la vista, se relaciona a los aspectos físicos, fisiológicos y psicológicos; también se evalúa el confort visual, se relaciona a los aspectos psicológicos vinculados con los elementos que rodean al usuario y la sensación espacial; confort acústico, referido a las sensaciones auditivas, cuenta con una adecuada calidad sonora y niveles sonoros adecuado; confort olfativo, referido a las sensaciones mediante el olfato, profundiza el manejo ante los olores desagradables y al uso de olores agradables; confort psicológico, referido a toda la información sensorial del alrededor que percibe el cerebro para que el usuario exprese satisfacción o desagrado dependiendo de la situación (Eadic, 2012).

2.2.1.1.4 Entorno Seguro. Enfoca la necesidad de estudiar varios aspectos para poder establecer una edificación que de apoyo a los servicios de seguridad que

se quieren dar sin perder de vista que aplicaciones, cuantos servicios requieren de esta seguridad y como se brindara estos servicios (Corrales et al., 2006, p. 16).

Es un prerrequisito la elaboración de ambientes seguros para que los procesos de aprendizaje y enseñanza sean eficaces (Gairín et al, 2012) y también garanticen la calidad de entidades educativas. Dentro de las dimensiones físicas de seguridad, destacan las normativas arquitectónicas, la entidad educativa como ambiente físico y el sentirse seguro en el ambiente educativo. Se destaca 12 dimensiones dentro de las cuales 3 se relacionan con seguridad que son la percepción de seguridad socio-emocional, percepción de seguridad física y reglas y normas (National School Climate Center, 2014). Los elementos esenciales dentro de las entidades educativas, son los equipamientos y mobiliarios (Castro, 2014).

2.2.1.2 Capacidades Culinarias. Son las capacidades que se dividen en dos enfoques (Rubinstein, S. L., 1982), del enfoque general, denominándose dentro de la capacidad de aprendizaje en todo el rubro gastronómico de manera más general, como los productos, técnicas, conocimientos; y el enfoque especial, denominándose dentro de situaciones específicas de las actividades culinarias con los conocimientos aprendidos y abordados dentro de lo teórico y práctico, sabiendo que esta es una actividad creativa, productiva y cultural, en la cual dentro del mercado se une la competencia, la innovación y el patrimonio (Chosat y Gergaud, 2003; Pedersen, 2012).

Son cualidades motoras y habilidades de elaborar alimentos combinando, mezclando y agregando distintos ingredientes, preparando platillos cada uno con su manera peculiar, creando métodos y estilos para cocinar como características de cada país o sitio en particular (Fernández, 2003; Harrington, et al., 2005).

Son capacidades que permiten a la persona satisfacer sus exigencias, que empezaron siendo la necesidad del hombre para elaborar alimentos, que con el tiempo pasaron a ser más complejos, viendo que estos platillos requirieron de mayores conocimientos para ser elaborados. Siendo este conocimiento pasado entre generaciones (Garth y Col, 1996; Bahls, et al., 2018).

Conclusión: Sabiendo el punto de vista del psicólogo Rubinstein de los dos enfoques: generales y especiales; se puede dividir las capacidades culinarias en distintos indicadores para saber el nivel de sus capacidades, habilidades y conocimientos que tiene el estudiante dentro de cada una de ellas, como podría ser la calidad de servicio, la eficacia laboral, el conocimiento y la gestión gastronómica.

2.2.1.2.1 Calidad del Servicio. Se expresa mediante la relación de quien otorga el servicio con el cliente mediante un conjunto de estrategias y acciones que están en constante mejora con el fin de perfeccionar el servicio al cliente y le brinde mayor satisfacción (Cardozo, 2021).

Las condiciones generales, ya sea en rubros de servicios, como en empresas de todo tipo, una adecuada calidad de servicio es factor clave dentro de la fidelización de clientes y genera un mayor nivel de competitividad; la calidad de servicio se basa en la optimización y en constante mejora, dentro del objetivo de cumplir las perspectivas y requerimientos de los diferentes tipos de clientes, aplicando distintos métodos y procedimientos de calidad de servicio dependiendo del caso; y las dimensiones de la calidad de servicio, el logro de la calidad de servicio depende de tres factores: personas, procesos e infraestructura. Por ultima instancia hay que tener tres puntos en mente: Orientación al cliente, identificación de expectativas y medición de la calidad percibida y la calidad de servicio externo e interno (Lerner, 2020).

2.2.1.2.2 Conocimiento Gastronómico. Se basa en el conjunto de entendimiento teórico y práctico, que es una base del progreso en toda actividad humana relacionado con el arte culinario (Significados, 2015; En la Cocina Magazine, 2019).

Dentro de esta perspectiva se tendría el conocimiento de toda la historia en este caso del Perú y Tacna, debemos saber que dentro de este aspecto culinario; en el país se basa en la cocina fusión; que es la combinación de cocina en relación al encuentro entre diversos grupos étnicos y culturas, los cuales se sitúan un sitio propio en el mercado, ya que no es simplemente mezclar sino destacar los atributos de cada platillo para saber integrarlos dentro de un menú (Matta R., 2014). Ya sea tomándolo desde lo teórico o práctico, conocer las diferentes técnicas de elaboración de un determinado plato, como por ejemplo las técnicas de cocción (hervir, al vapor, braseado, guisar y freír), conocer el uso de diferentes productos complementarios, como la sal, pimienta, entre otros, dando como resultado que este platillo tenga un adecuado sabor y presentación (Reyes, et al., 2017).

2.2.1.2.3 Gestión Gastronómica. Abarca el área administrativa en el cual el estudiante puede ser gestor de su propia empresa y desempeñarse como profesional calificado en empresas del sector productivo, comercial o de servicios en el sector de la cocina, bares y restaurantes (Fundación Universitaria Antonio de Arévalo, 2019).

La gestión gastronómica es una de las capacidades que permite un adecuado desarrollo gastronómico, no todas las instalaciones se desarrollan de igual modo; existen distintas; las cuales se complementan entre ellas (Rodríguez, et al., 2019).

Tipos de Restauración (Relacionado a la Gastronomía): Restaurante convencional, restaurante de lujo, restaurante étnico-regional, restaurante temático, restaurante bistro-trattoria, cafeterías, bares y fast food (García, et al., 2011; Maniaza, 2016). Dentro de la gestión se tiene 5 características: intangibilidad, heterogeneidad, inseparabilidad, perecederos, ausencia de propiedad (Hernández, 2010). Un profesional dentro de la gerencia gastronómica debe estar al tanto de los costos de los alimentos, costos totales de la mano de obra, costos de producción, satisfacción del cliente, productividad del personal y que platillos se venden más y menos (Gonzales, 2012).

2.2.1.2.4 Eficacia Laboral. Determina si una persona es considerada eficiente ya que hace su trabajo y llega al objetivo de manera rápida, eficaz y con calidad (Team Factory, 2017).

Al hablar de eficacia laboral principalmente se divide en dos formas, la eficacia individual y la empresarial (Maella, 2017). Existen factores que determinan la eficacia laboral como la capacidad que representa a todos los conocimientos y habilidades que una persona tiene y debe usar de manera adecuada para lograr sus objetivos; mientras que la automotivación, representa a que, si la persona se siente motivada, da como resultado que se esfuerza más; la autogestión, representa que la persona puede decidir y obrar de la manera eficiente; la simplificación, representa que la persona puede desarrollar sus tareas de forma más sencilla; suerte, representa cuando las personas tienen repercusiones en las cuales son asuntos fuera de sus propias manos; responsabilidad, representa que la persona se hace cargo de compromisos y tareas del trabajo (Maella, 2017).

2.2.2 Definición de términos básicos

2.2.2.1 Turismo. Fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios (Organización Mundial del Turismo, 2020), el desplazamiento es momentáneo y comprende entre acciones que hacen las personas fuera de su entorno natural sin motivos de lucro (Meixueiro, 2006), a la mano del turismo se ubica el turismo gastronómico, el cual mediante las características gastronómicas de los países y ciudades, se escoja un destino al cual

viajar, teniendo como fin conocer y disfrutar los manjares típicos y de esta manera acercarse a la cultura local a través de sus platillos (Corbuse, 2020).

2.2.2.2 Accesibilidad Universal. Condición que debe cumplir las infraestructuras, mobiliario y servicios para que puedan ser utilizables por todo tipo de usuario de manera cómoda, segura y que sea de la forma más natural posible (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2019), a la mano de la accesibilidad universal, viene lo que sería el diseño universal que sería la actividad por el cual se busca estimular el desarrollo para cada persona, proyectando todos los métodos para que algo sea utilizable por todos los sujetos con discapacidad física, puesto que el usuario se acomodara instintivamente al uso de espacios y la circulación, sin tener que buscar otras alternativas debido a su discapacidad (Corporación Ciudad Accesible, 2013).

2.2.2.3 Infraestructura Educativa. Es el conjunto de espacios, edificaciones, predios, mobiliario y equipamientos para la prestación de servicios educativos de acuerdo a las normativas vigentes (Plan Nacional de la infraestructura educativa al 2025, 2017), que esta infraestructura sea adecuadamente equipada será importante para que se garantice el bienestar y la seguridad de los usuarios que estén dentro de esta edificación, esto también asegurara un buen entorno de enseñanza (ComexPeru, 2017), por último punto deberá estar basado en los estándares de calidad, los cuales generaran mejora en su rendimiento académico y promoverán actividades educativas que serán destinadas a un desarrollo de distintas competencias (Cuenca, Sánchez y Torres, 2020).

2.2.2.4 Ambiente de Aprendizaje. Se refiere al espacio donde los estudiantes, docentes y directivos interactúan entre ellos, dada esta razón se consideran espacios activos por los cuales se brinda educación que serán mediadores en la interacción de factores físicos biológicos y psicosociales para los alumnos sin importar que sea por medio físico o virtual (Fernández, 2015). Sin importar que sea presencial, virtual o híbrido, que se refiere a cuando se desarrollan actividades virtuales a través de tecnologías, siempre habrá un intercambio de conocimiento con enfoque pedagógico (Osorio, 2010).

2.2.2.5 Restaurante. Espacio por el cual se prepara y comercializa comida y bebidas con sus complementos para su consumo dentro del local (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2021), lugar donde se da servicio a determinada hora, antiguamente era un sitio donde brindaba alimento que reponía fuerzas y hasta pasar al significado de establecimiento especializado en venta de productos para restaurar

fuerzas, hoy en día se dividen en distintas categorías conocidas como restauración en el término de gastronomía; de colectivos, que va dirigido a escuelas, empresas y hospitales; de comida rápida y la restauración tradicional, que se organiza en cafeterías, restaurantes especializados y restaurantes de lujo (Larousse Cocina, 2016).

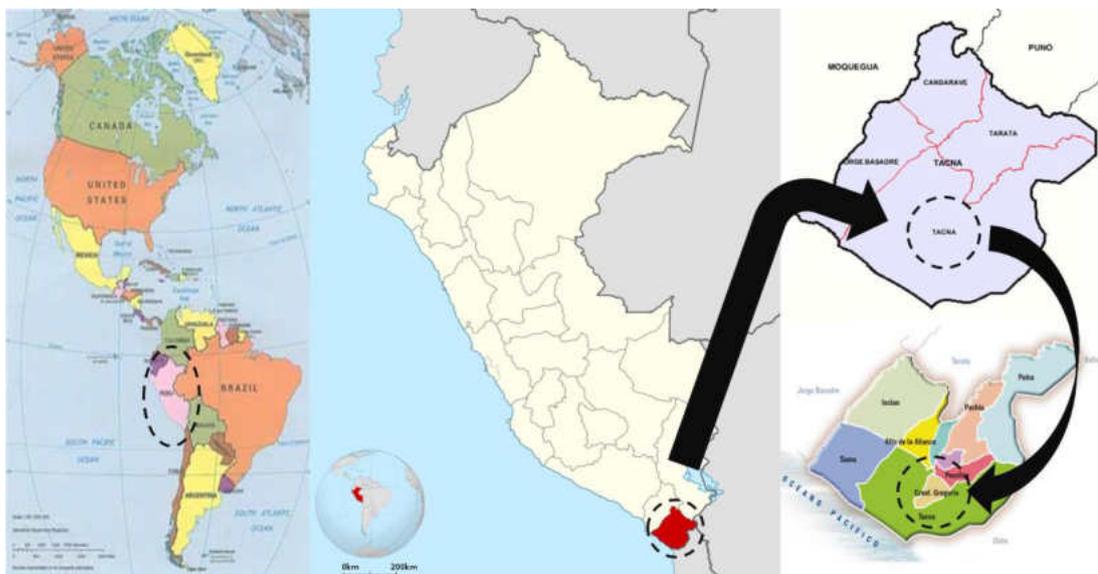
2.2.2.6 Cafetería. Establecimiento que se dedica a la elaboración, comercialización de comida y bebidas de baja complejidad y consumo dentro y fuera del local (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2021), sirve ininterrumpidamente desde el momento en el que abren estas comidas sencillas ya sean de elaboración rápida, precocinada o sencilla (Consumoteca, 2020). En la actualidad en diversas partes del mundo se toma a las cafeterías como un espacio de reunión social en determinados fines como intercambiar ideas, divertirse, enterarse de noticias o simplemente charlar (Larousse Cocina, 2016).

2.3 Antecedentes Contextuales

2.3.1 Factores Geográficos

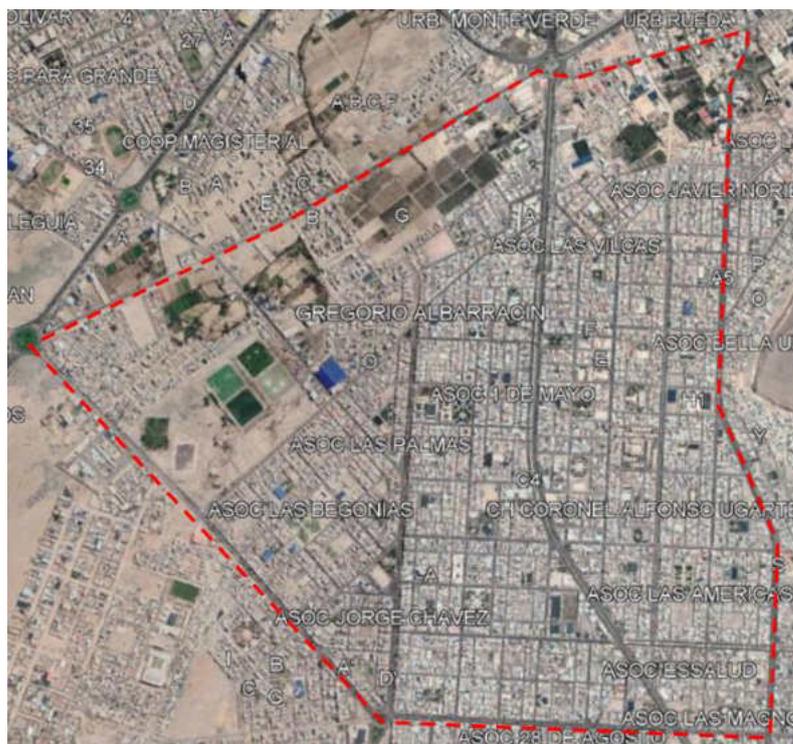
El distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa se encuentra localizado en la provincia de Tacna, departamento de Tacna, al sur del Perú en el continente de América.

Figura 4
Ubicación del distrito



Nota. Adaptado de viajaraperu, perutoptour, carpetapedagogica.
<https://www.viajaraperu.com/departamento-de-tacna/>,
http://www.perutoptours.com/index22ta_mapa_departamento_tacna.html,
<https://carpetapedagogica.com/america>

Figura 5
Entorno de Gregorio Albarracín más cercano

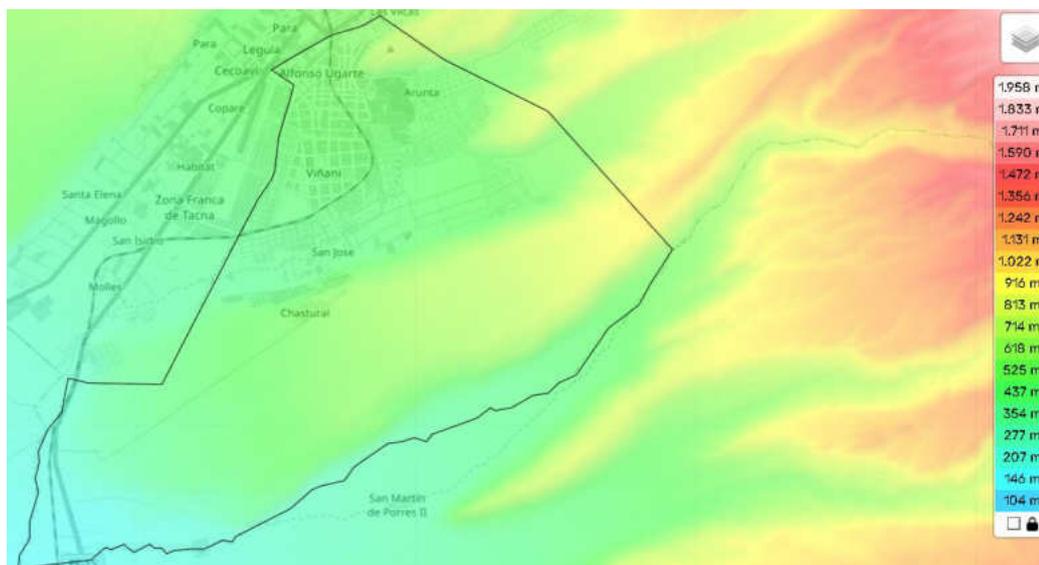


Nota. Adaptado de google earth.

2.3.2 Estructura Urbana

2.3.2.1 Topografía. La topografía del distrito de Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa tiene una altura mínima de 174m y una altura máxima de 1118m por lo que el distrito está rodeado de cerros y con una altura media de 539m

Figura 6
Topografía del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa



Nota. Adaptado de topographic-map. <https://es-es.topographic-map.com/map-1k27m2/Coronel-Gregorio-Albarracín-lanchipa-District/>

Con respecto al tipo de suelo, el suelo en Gregorio Albarracín Lanchipa está dentro de grava y suelos gravosos siendo clasificada en grava mal graduada (GP) (Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, 2014).

Figura 7
Tipos de suelo

TIPOS DE SUELO	SÍMBOLO		DESCRIPCIÓN	
	SUCS	Grafico		
SUELOS GRANULARES	Grava y Suelos Gravosos	GW		Grava Bien Graduada
		GP		Grava Mal Graduada
		GM		Grava Limosa
		GC		Grava Arcillosa
	Arena y Suelos Arenosos	SW		Arena Bien Graduada
		SP		Arena Mal Graduada
		SM		Arena Limosa
		SC		Arena Arcillosa
SUELOS FINOS	Limos y Arcillas (LL < 50)	ML		Limo Inorgánico de Baja Plasticidad
		CL		Arcilla Inorgánica de Baja Plasticidad
		OL		Limo Orgánico o Arcilla Orgánica de Baja Plasticidad
	Limos y Arcillas (LL > 50)	MH		Limo Inorgánico de Alta Plasticidad
		CH		Arcilla Inorgánica de Alta Plasticidad
		OH		Limo Orgánico o Arcilla Orgánica de Alta Plasticidad
Suelos Altamente Orgánicos	Pt		Turba y Otros Suelos Altamente Orgánicos	

Nota. Adaptado de página de facebook Portal Civil.

<https://www.facebook.com/cursosportalcivil/photos/a.492349524292332/1699143200279619/?type=3>

2.3.2.2 Trazado Parcelario. Tiene un trazado parcelario medianamente ordenado con respecto a la trama urbana del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa.

Figura 8

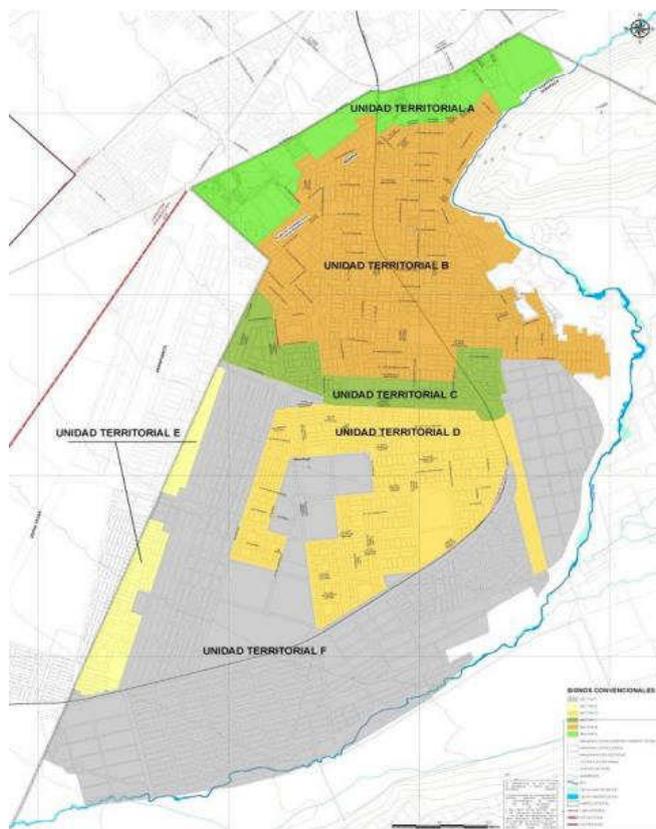
Trazado parcelario del distrito de Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa



Nota. Adaptado de google earth

2.3.2.3 Consolidación Urbana. Con respecto a la ciudad de Tacna ocupa actualmente un conglomerado urbano de 4 710,44 ha, ubicado en un área urbana de 10007,33 ha, el cual está delimitado por barreras naturales. Dentro de los usos de suelo tanto para la ciudad de Tacna como para el distrito Gregorio Albarracín Lanchipa se componen de uso residencial, comercial, industrial, agrícola, usos especiales, servicios públicos complementarios y suelo vacante; el distrito Gregorio Albarracín está conformado por 6 unidades territoriales.

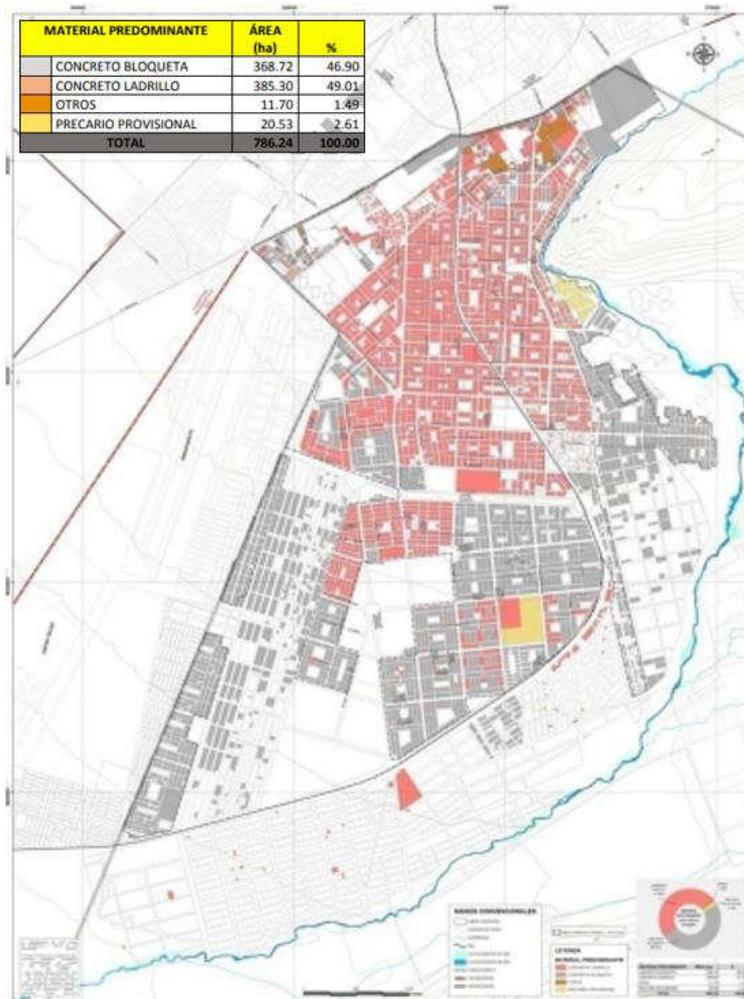
Figura 9
Conformación urbana



Nota. Adaptado de Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa – Gerencia de Desarrollo Urbano. https://cdn.munialbarracin.gob.pe/files/plan_urbano_distrital/d01/01_PUD_2016-2021_MDCGAL-TACNA.pdf

2.3.2.4 Tipologías de Vivienda. Dentro del área urbana del distrito Gregorio Albarracín Lanchipa la tipología predominante que siguen las edificaciones son de concreto ladrillo y concreto bloqueta.

Figura 10
Material predominante de construcción

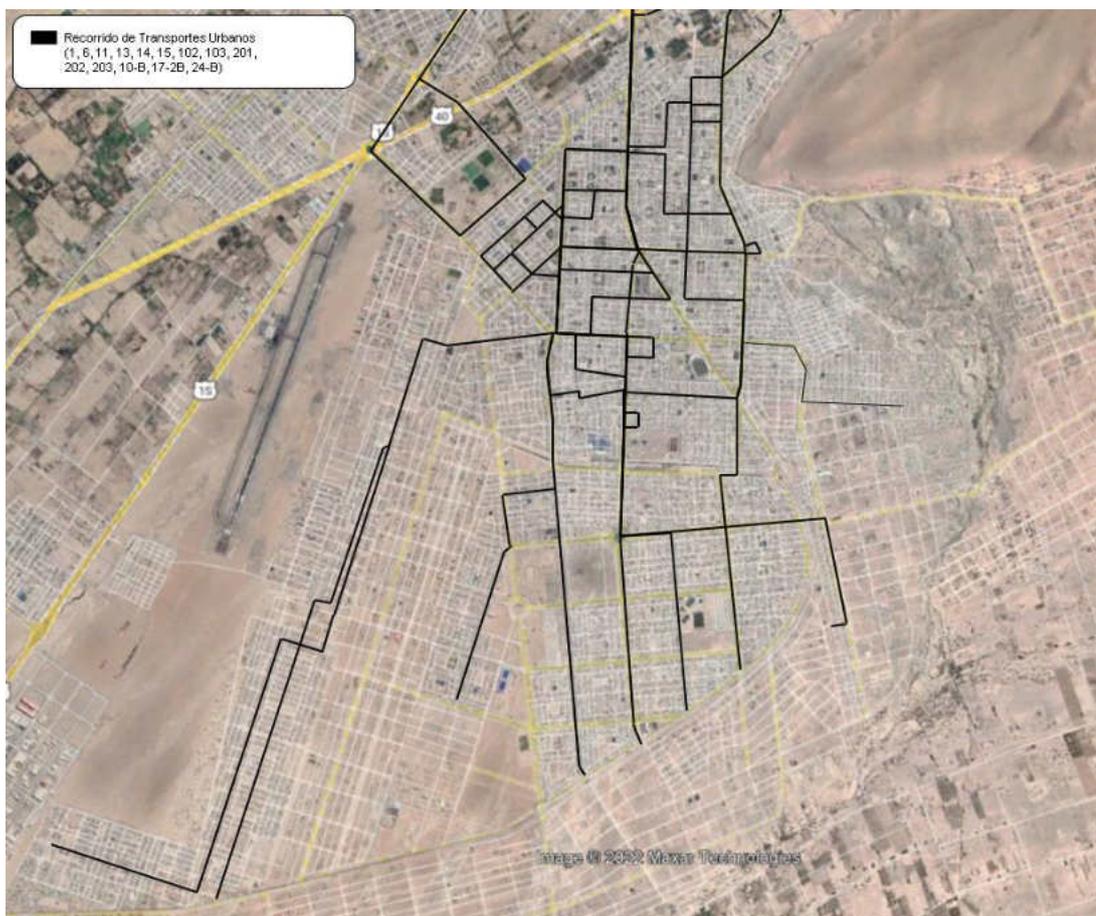


Nota. Adaptado de Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa – Gerencia de Desarrollo Urbano. https://cdn.munialbarracin.gob.pe/files/plan_urbano_distrital/d01/01_PUD_2016-2021_MDCGAL-TACNA.pdf

2.3.2.5 Acceso Vehicular y Transporte Urbano. Las vías de acceso al distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa se encuentran en su mayoría asfaltadas a excepción de sus zonas más alejadas de la parte central de Tacna permitiendo un acceso vehicular en su gran mayoría cómodo para las personas; con respecto al transporte urbano dentro del distrito si cuenta con este servicio mediante un promedio de 14 transportes que pasan en gran y menor medida adentro de este dependiendo de cada línea.

Figura 11

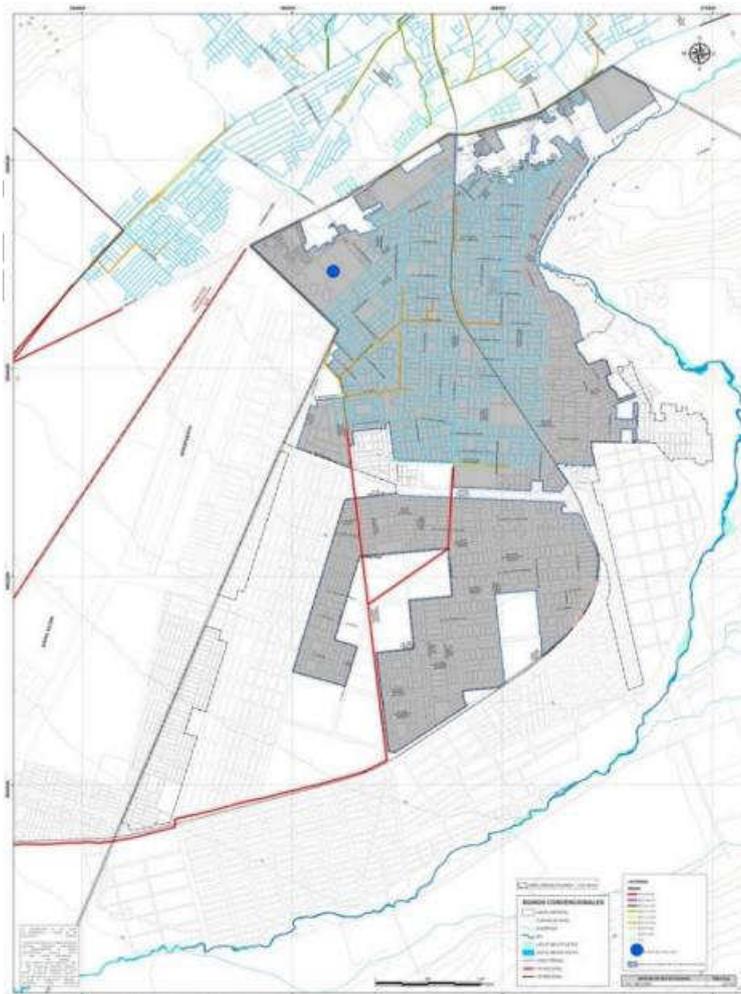
Referencia de viabilidad de transportes públicos con respecto al distrito



Nota. Adaptado de google earth

2.3.2.6 Servicios. En el distrito de Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa se cuenta con cobertura de agua, proporcionado por la entidad prestadora de servicios de saneamiento EPS; con energía eléctrica otorgado por la empresa regional de servicio público de electricidad ELECTROSUR y con una cobertura de desagüe normal.

Figura 12
Cobertura del servicio de alcantarillado

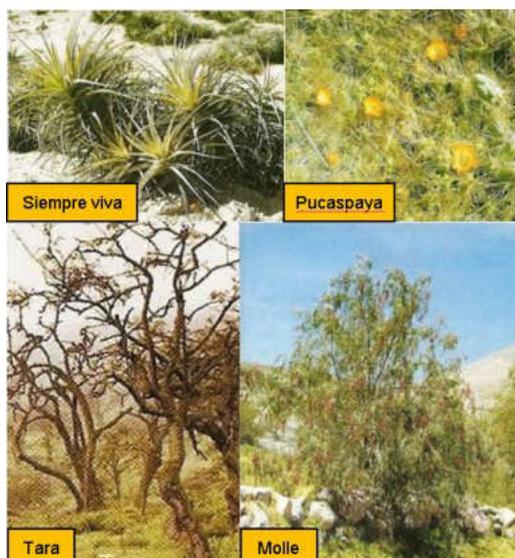


Nota. Adaptado de Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa – Gerencia de Desarrollo Urbano. https://cdn.munialbarracin.gob.pe/files/plan_urbano_distrital/d01/01_PUD_2016-2021_MDCGAL-TACNA.pdf

2.3.3 Estructura Natural

2.3.3.1 Vegetación. Entre la vegetación más predominante en el distrito de Gregorio Albarracín Lanchipa al igual que en Tacna se tiene la siempre viva, pucaspaya, molle, maizal, tara y el viñedo.

Figura 13
Referencias de plantas de Tacna



Nota. Adaptado de flora y fauna de Tacna. <http://florayfaunadetacna-smp.blogspot.com/2017/04/>

2.3.3.2 Asoleamiento. El asoleamiento que se tiene en la ciudad de Tacna y Gregorio Albarracín Lanchipa es de este a oeste, independientemente de las horas de sol al día, habiendo mayores horas por verano.

Tabla 3
Horas de sol al día en Tacna



Nota. El grafico representa las horas de sol al día promedio en cada mes, verificando que en febrero y marzo hay mayores horas de sol mientras que en julio y agosto es menor. Tomado de Datosmundial.

2.3.3.3 Temperatura. En Tacna, los veranos son calurosos, desérticos y mayormente despejados, mientras que los inviernos son frescos, secos y mayormente nublados, con deficiencia de humedad en todas las estaciones del año.

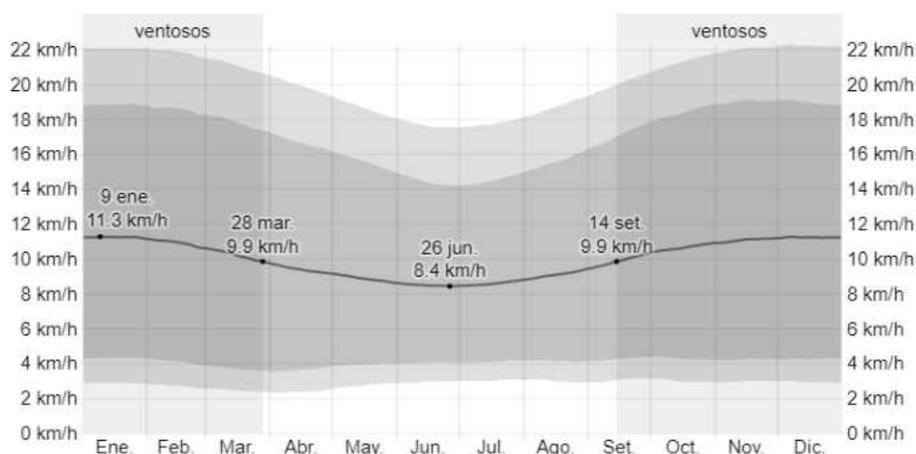
Figura 14
Temperatura promedio en Tacna



Nota. El gráfico representa la temperatura máxima y mínima promedio en Tacna, verificando que en febrero las temperaturas son más altas, mientras que entre julio y agosto es menor. Tomado de Weatherspark.

2.3.3.4 Viento. En la ciudad de Tacna, la velocidad de los vientos promedio dentro de los 8.4 km/h hasta los 11.3 km/h normalmente, exceptuando ocasiones especiales (Weatherspark, 2022), posicionándose en una valoración suave el cual solo se percibirá por la piel según la tabla de velocidades del viento (Pce Ibérica, 2012). En Gregorio Albarracín Lanchipa ubicado de cara al desierto, recibe los vientos que provienen de él de manera directa.

Figura 15
Velocidad del viento promedio en Tacna



Nota. El grafico representa la velocidad máxima y mínima del viento promedio en Tacna, verificando que en inicios de enero hay una mayor velocidad y por finales de junio es menor. Tomado de Weatherspark.

2.3.4 Estructura Histórica

En la década de los 90 por medio de un aumento de peticiones solicitando la distritalización de Nueva Tacna por las organizaciones poblacionales, el distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa fue aprobado políticamente por ley el 2 de febrero de 2001 (Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, 2018).

Figura 16

Foto referencial del distrito Gregorio Albarracín Lanchipa



Nota. Adaptado de Municipalidad Gregorio Albarracín Lanchipa.

<http://m.munialbarracin.gob.pe/pagina/distrito/historia>

2.3.5 Estructura Vital

2.3.5.1 Grupo humano. Dentro de la población tacneña tenemos una proyección hacia el 2023 de 339 357 personas, por medio que el distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa es el segundo con mayor población siendo de 143 480 después del distrito de Tacna.

Tabla 4

Proyecciones desde 2007 - 2023

Distrito	Tacna		Alto de la Alianza		Ciudad Nueva		Pocollay		Cnl. G. Albarracín		PDU
	Total	Urbano	Total	Urbano	Total	Urbano	Total	Urbano	Total	Urbano	Población
2007	94 428	88 358	35 439	34 817	34 231	34 225	17 113	16 193	68 989	68 858	242 451
2013	93 818	87 787	36 906	36 258	38 400	38 394	19 836	18 770	90 789	90 617	271 826
2014	93 717	87 692	37 156	36 504	39 143	39 136	20 331	19 238	95 041	94 860	277 430
2023	92 810	86 844	39 488	38 795	46 509	46 501	25 374	24 009	143 480	143 208	339 357

Nota. La Tabla muestra la proyección del crecimiento poblacional desde 2007 a 2023 tomando en cuenta que dentro del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa es el segundo distrito más poblado. Tomado del Plan de Desarrollo Urbano de la Ciudad de Tacna 2015 – 2025.

Con respecto a la pobreza dentro de la provincia de Tacna siendo para el censo del 2007 un total de 48 994 personas, se determina que el distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa es el segundo distrito con mayor población con este problema siendo el 23.53%.

Tabla 5

Situación de pobreza y pobreza extrema según distritos



Nota. Adaptado del Plan de Desarrollo Urbano de la Ciudad de Tacna 2015 – 2025.

<https://www.miciudad.pe/wp-content/uploads/PLAN-DESARROLLO-URBANO-PROVINCIAL-TACNA.pdf>

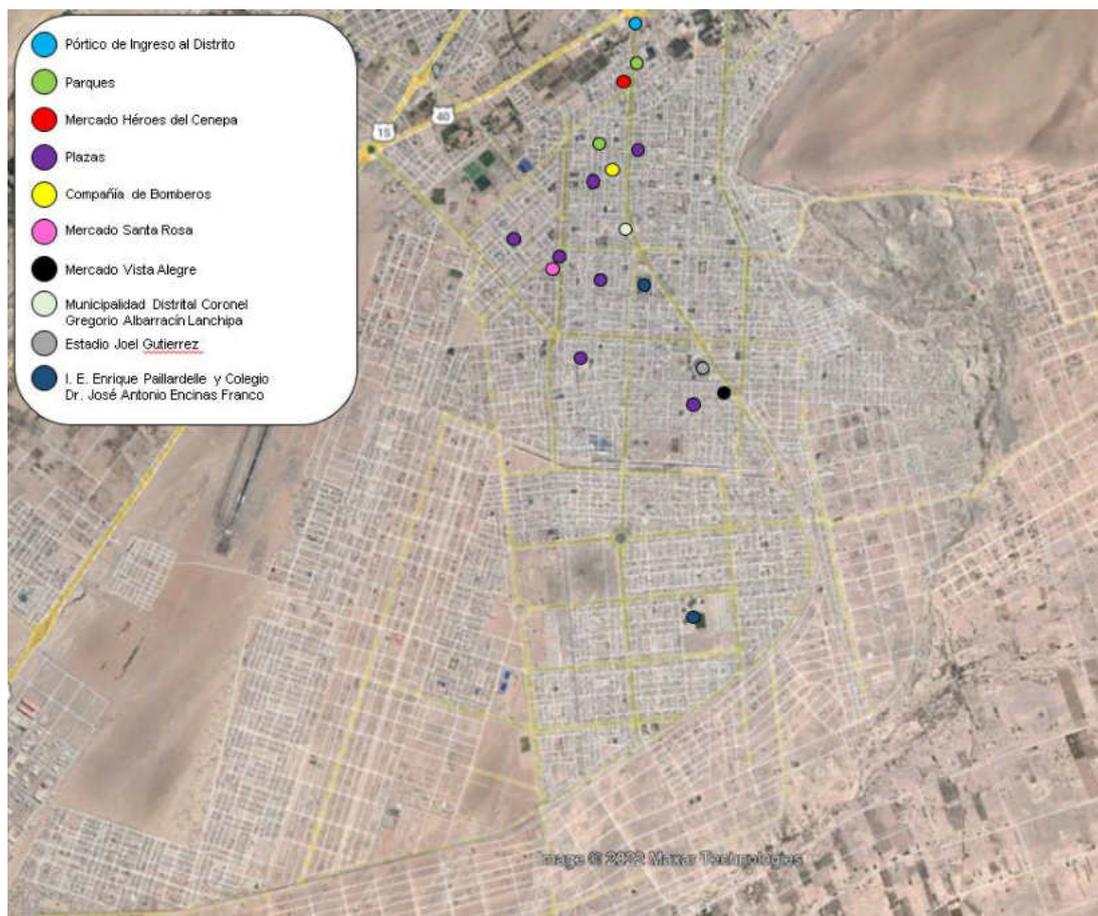
2.3.5.2 Hábitos, costumbres y actividades. El distrito Coronel Gregorio Albarracín se torna un lugar lleno de potencialidades; mediante la ruta comercial, turística dentro de las cuales están inmersas restaurantes, panadería, salud, transporte, alojamientos, textiles, entre otros y reúne a la población mediante su folklore, danzas y costumbres diversas, junto a todo esto también hay eventos que se van programando con vista a la gastronomía y lo cultural como las fiestas patrias, fiestas de Tacna, el día de la canción criolla, el aniversario del distrito, entre otros (Municipalidad Gregorio Albarracín Lanchipa, 2017).

2.3.6 Estructura Significativa

Dentro de algunos puntos importantes dentro del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa se tiene como referencia el pórtico de ingreso al distrito, algunos parques y plazas, mercados, instituciones educativas y un estadio.

Figura 17

Referencia de puntos importantes del distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa



Nota. Adaptado de google earth

2.4 Antecedentes de la Investigación

2.4.1 Casos Internacionales

2.4.1.1 Hattori Nutrition College

Figura 18

Hattori Nutrition College



Nota. Adaptado de Google Maps. <https://goo.gl/maps/7yXk23HsW94Mgo9U8>

2.4.1.1.1 Descripción del Proyecto. Proyecto ubicado en Shibuya, Tokio, Japón, elaborada en el año 1939 y con el paso de los años ha ido siendo renovada hasta el 2004 que se acondiciono para más alumnos, Universidad para nutricionistas y cocineros fue establecida por Michimasa Hattori, el cual tenía como objetivo capacitar nutricionistas y mejorar el valor nutricional en la comida casera, con el tiempo la vinculación tecnológica que tenia se intercambi6 con otros pa6ses provocando que tuviera talleres de cocina francesa, china, italiana, espa6ola; el proyecto fue siendo ampliado a medida que lo usaban, generando espacios como sala de conferencias, sal6n audiovisual, nueva sala de conferencias, nueva biblioteca, nuevos salones de estudiantes con el fin que, con el paso del tiempo poder realizar las nuevas tecnolog6as y t6cnicas en el 6mbito de la cocina (Hattori, 2013).

2.4.1.1.2 Espacios

Figura 19

Estudio de cocina



Nota. Adaptado de Hattori. http://global.hattori.ac.jp/?page_id=96

Figura 20

Taller de cocina



Nota. Adaptado de Hattori. http://global.hattori.ac.jp/?page_id=96

Figura 21

Cocinas de entrenamiento 1



Nota. Adaptado de Hattori. http://global.hattori.ac.jp/?page_id=96

Figura 22
Cocinas de entrenamiento 2



Nota. Adaptado de Hattori. http://global.hattori.ac.jp/?page_id=96

2.4.1.1.3 Aporte del Proyecto. El proyecto demuestra que mediante el tiempo fue acoplándose a las nuevas tecnologías, pero con el equipamiento adecuado y estableciendo espacios con su respectiva amplitud requerida para que los usuarios se sientan cómodos en su formación educativa, también se ve la diferencia ante otros proyectos que aquí se enfocan más en aulas prácticas que en teóricas.

2.4.1.2 Culinary Art School

Figura 23
Culinary Art School



Nota. Adaptado de Archdaily. <https://www.archdaily.pe/pe/02-69113/culinary-art-school-graciastudio>

2.4.1.2.1 Descripción del Proyecto. Proyecto ubicado en Tijuana, México, diseñado por Gracia Studio y elaborada en el año 2010 con un área de 894 m²

(Archdaily, 2010), enfocado en la limpieza y orden en el cual se tiene como protagonistas a dos volúmenes rectangulares; así mismo; crean una plaza en el medio de ambos, tiene un esquema dividido del cual un bloque contiene las aulas teóricas, biblioteca y las oficinas, mientras que en el otro bloque se tiene las aulas prácticas, al final se tiene un espacio el cual es un pequeño auditorio, la idea concepto del edificio se basa en estar adentro y afuera simultáneamente, aprovechando los materiales de la zona, nuevas tecnologías y provocando una arquitectura innovadora (Archdaily, 2010).

2.4.1.2.2 Plano Principal

Figura 24

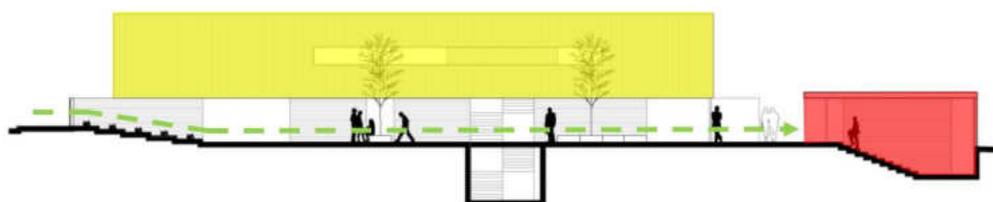
Plano del Culinary Art School



Nota. Adaptado de Archdaily. <https://www.archdaily.pe/pe/02-69113/culinary-art-school-graciastudio>

Figura 25

Elevación del Culinary Art School



Nota. Adaptado de Archdaily. <https://www.archdaily.pe/pe/02-69113/culinary-art-school-graciastudio>

Figura 26

Leyenda del plano y elevación del Culinary Art School



2.4.1.2.3 Aporte del Proyecto. La simpleza del proyecto conlleva a que esté ordenado generando un espacio céntrico de circulación desde el cual se puede observar la transparencia de la formación teórica, la práctica y el auditorio, ya que de allí nace la idea concepto de los arquitectos de “estar adentro y afuera simultáneamente”.

2.4.1.3 Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez

Figura 27

Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez



Nota. Adaptado de Actiu. <https://www.actiu.com/es/proyectos/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez/>

2.4.1.3.1 Descripción del Proyecto. Proyecto ubicado en Valladolid, España, diseñado por el arquitecto Lorenzo Muñoz Vicente y elaborada en el año 2010 con un área de 1528 m² (Actiu, 2013), fue diseñado bajo los criterios de la certificación LEED, el cual es un sistema de certificación, que son un conjunto de normas y requisitos, demostrando que un edificio es sostenible energéticamente (Certicalia, 2017), permite un desarrollo cómodo y profesional de aprendizaje debido a que en la distribución de espacios existe una conexión visual de todas las zonas, logrando mayor transparencia entre ellos, estuvo direccionado a espacios abiertos y luminosos, cuenta con dos salas de cata profesionales, tiene una biblioteca y aulas informáticas para la investigación y formación educacional, aulas mixtas para realizar demostraciones y presentaciones, aula de repostería y chocolatería, aula de panadería, un cuarto de preparación de alimentos, una amplia cocina, una cafetería en la cual se optó por un ambiente fresco y funcional (Actiu, 2013).

2.4.1.3.2 Espacios

Figura 28
Biblioteca



Nota. Adaptado de Actiu. <https://www.actiu.com/es/proyectos/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez/>

Figura 29
Aula mixta



Nota. Adaptado de Actiu. <https://www.actiu.com/es/proyectos/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez/>

Figura 30
Cafeteria



Nota. Adaptado de Actiu. <https://www.actiu.com/es/proyectos/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez/>

Figura 31
Aula informática



Nota. Adaptado de Actiu. <https://www.actiu.com/es/proyectos/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez/>

2.4.1.3.3 Aporte del Proyecto. Proyecto que se enfocó en los criterios de certificación LEED, los cuales son sitios sostenibles, eficiencia en el uso de agua, energía y atmosfera, materiales y recursos, calidad ambiental interior, innovación en el diseño; creando espacios con su respectiva amplitud e iluminación para lograr áreas de eficiente comunicación y trabajo de equipo, con un amoblado que aporte confortabilidad a los usuarios.

2.4.1.4 Mercado Gastronómico en Paris

Figura 32
Mercado Gastronómico en Paris



Nota. Adaptado de Archdaily. <https://www.archdaily.pe/pe/02-143813/mercado-gastronomico-en-paris-bavs-arq>

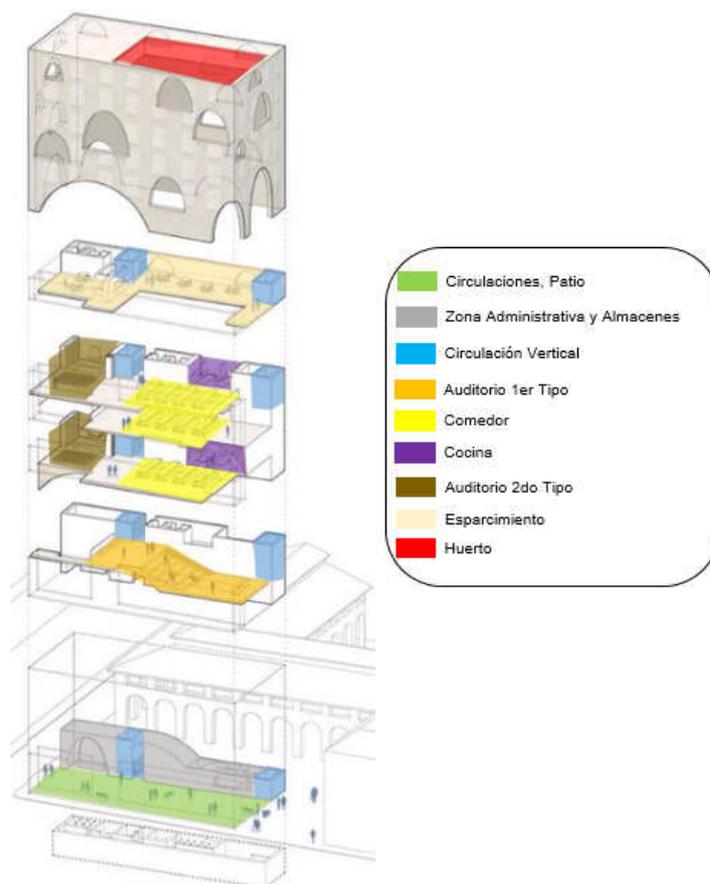
2.4.1.4.1 Descripción del Proyecto. Propuesta de proyecto creada por BAVS Arq, ubicado en Saint-Germain, Paris en el año 2012 (Archdaily, 2012), pretendía crear un centro gastronómico el cual no deje abandonado los tejidos urbanos históricos de la ciudad; para empezar; se optó por una continuidad de circulación entre el edificio con la calle, se buscaba que la cocina sea vista como una forma artística, pudiendo crear nueva gastronomía sin quedarse en la idea estática de un restaurant, generando un espacio propio de huerto abierto hacia el cielo, espacios flexibles de diferentes usos para desarrollar la docencia, el aprendizaje y la

degustación, así mismo la idea-concepto para este proyecto fue la de redescubrir el gusto por el espacio (Archdaily, 2012).

2.4.1.4.2 Isometría del Proyecto

Figura 33

Isometría del proyecto por pisos



Nota. Adaptado de Archdaily. <https://www.archdaily.pe/pe/02-143813/mercado-gastronomico-en-paris-bavs-arq>

Figura 34
Elevación del proyecto



Nota. Adaptado de Archdaily. <https://www.archdaily.pe/pe/02-143813/mercado-gastronomico-en-paris-bavs-arq>

2.4.1.4.3 Aporte del Proyecto. Propuesta que no quiso cortar la circulación urbana dando una fusión entre el edificio y la calle, haciendo una plaza cubierta y a lo largo del edificio generando una red de espacios de creación, educación y degustación gastronómica convirtiéndose en un paseo arquitectónico para el usuario, que lo dirige por una variedad de zonas hasta la parte superior del edificio donde este huerto abierto hacia el cielo se encuentra.

2.4.2 Casos Nacionales

2.4.2.1 Le Cordon Bleu

Figura 35
Le Cordon Bleu



Nota. Adaptado del blog Gestión. <https://gestion.pe/publirreportaje/le-cordon-bleu-peru-afirma-calidad-educativa-250665-noticia/>

2.4.2.1.1 Descripción del Proyecto. Proyecto ubicado en Miraflores, Lima, Perú, diseñado por el arquitecto Luis Sala Bacigalupo y teniendo su última ampliación en el año 2010 con un área de 1892 m²., enfocado mayormente en lo funcional, ante

los demás aspectos arquitectónicos. Ubicado en un terreno de forma irregular, teniendo espacios administrativos, aulas teóricas y prácticas, auditorios, un restaurante y un hotel propios del edificio, en el cual los alumnos pueden hacer sus prácticas, cafetería y laboratorios especializados para determinados usos, como elaboración de café, de licores, pastelería (Cordon Bleu Mapa de Sitio, 2019).

2.4.2.1.2 Plano Principal y Espacios

Figura 36

Primer nivel, Le Cordon Bleu



Nota. Adaptado de Cordon Bleu. <https://www.cordonbleu.edu.pe/mapa-de-sitio>

Figura 37

Segundo nivel, Le Cordon Bleu



Nota. Adaptado de Cordon Bleu. <https://www.cordonbleu.edu.pe/mapa-de-sitio>

Figura 38
Tercer nivel, Le Cordon Bleu

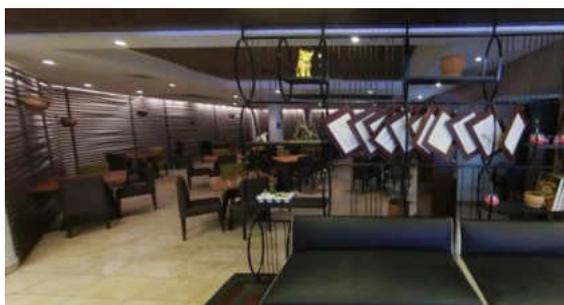


Nota. Adaptado de Cordon Bleu. <https://www.cordonbleu.edu.pe/mapa-de-sitio>

Figura 39
Leyenda de zonificación Le Cordon Bleu



Figura 40
Restaurante Wallqa



Nota. Adaptado de Cordon Bleu. <https://www.cordonbleu.edu.pe/mapa-de-sitio>

Figura 41*Aula de degustación de vinos*

Nota. Adaptado de Cordon Bleu. <https://www.cordonbleu.edu.pe/mapa-de-sitio>

2.4.2.1.3 Aporte del Proyecto. Debido a su enfoque en lo funcional, dejó de lado los demás aspectos, ocasionando que a diferencia de los demás proyectos analizados no cuente con un área abierta para los alumnos, se toma en cuenta que, al tener su propio restaurante y hotel, los alumnos pueden elaborar sus prácticas de las distintas carreras dentro de la infraestructura.

2.5 Antecedentes Normativos

2.5.1 Ley General de Educación N° 28044

La norma da a conocer los lineamientos generales de la educación dentro del territorio nacional, sin importar que sea hecha por una entidad pública o privada, brindando conceptos clave para obtener mayor comprensión dentro del tema. Mostrando los principios que se deben seguir y los fines que se deben lograr; siendo puntos importantes la universalización, la calidad y la equidad; tomando como factor dentro de la calidad de la educación en el punto “f”: La infraestructura, equipamientos, servicios y materiales dependiendo del nivel educativo que se brinde. Se tiene en cuenta que la infraestructura y el equipamiento son un aspecto importante dentro de la calidad educativa la cual permite la óptima enseñanza (Ley General de Educación, 2014).

En el año 2021 mediante el decreto supremo N° 007-2021-MINEDU, se modifica la ley general de educación, añadiendo que se garantice una educación inclusiva dentro de cada institución diseñada y ejecutada mediante esta norma (El Peruano, 2021).

2.5.2 Plan Nacional de Infraestructura Educativa al 2025

Dentro del Plan Nacional da a conocer tres niveles para lograr el mayor desempeño; siendo; el de asegurar la seguridad al personal educativo y a los alumnos, garantizar la accesibilidad y servicios básicos para estudiantes con

discapacidad y el que la infraestructura facilite los procesos de enseñanza y aprendizaje. La visión que da el Plan Nacional para lograr una infraestructura educativa de calidad lo basa en tres puntos cruciales a seguir; seguridad, funcionalidad e integración (Plan Nacional de Infraestructura Educativa al 2025, 2017).

2.5.3 Criterios Generales de Diseño para Infraestructura Educativa

Ante el Plan Nacional de infraestructura educativa al 2025, Los criterios generales también toman en cuenta los tres puntos cruciales a seguir, pero con diferencia que cambian integración por habitabilidad el cual enfoca más al confort térmico, acústico y lumínico (Criterios Generales de Diseño para Infraestructura Educativa, 2022).

2.5.4 Reglamento de Restaurantes

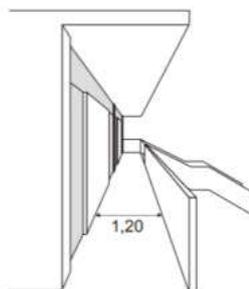
La norma otorgada por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), empieza por puntos introductorios los cuales son el ámbito de aplicación, definiciones y sus funciones, dando por siguiente punto los requerimientos y pasos a seguir para tener en funcionamiento un restaurante, junto a los varios casos que puedan pasar y por punto también importante brinda los requisitos mínimos para los tipos de restaurantes los cuales serían de uno, dos, tres, cuatro y hasta cinco tenedores (Reglamento de Restaurantes, 2004).

2.5.5 Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE)

2.5.5.1 Norma A.010 Condiciones Generales de Diseño. Según, Capítulo IV, Artículo 20: Pasajes de circulación. Sin perjuicio al cálculo de evacuación, el ancho mínimo en circulaciones horizontales interiores en locales educativos será de 1.20 m. (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2021).

Figura 42

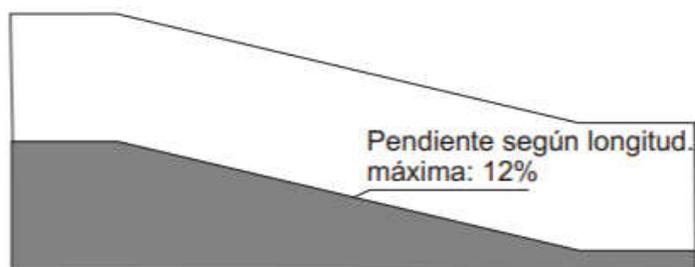
Pasajes de circulación en locales educativos



Nota. Adaptado de udocz. <https://www.udocz.com/apuntes/17933/reglamento-ilustrado-a010-a020-a030>

Según, Capítulo IV, Artículo 21: Rampas. Las rampas deben tener un ancho mínimo de 1.00 m. incorporando un pasamanos y la pendiente máxima es de 12%. (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2021).

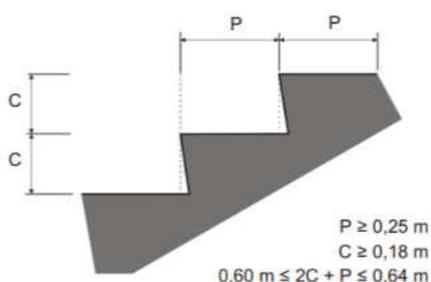
Figura 43
Pendiente de rampas



Nota. Adaptado de udocz. <https://www.udocz.com/apuntes/17933/reglamento-ilustrado-a010-a020-a030>

Según, Capítulo V, Artículo 23: Diseño de las escaleras. Las escaleras en general se conforman por tramos, descansos y barandas, los tramos están formados por gradas y las gradas están formadas por pasos y contrapasos. Las escaleras cuentan con un máximo de diecisiete pasos entre descanso, la dimensión mínima del paso en locales educativos es de 0.30 m. y la dimensión máxima del contrapaso es de 0.18 m. (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2021).

Figura 44
Dimensión de las escaleras



Nota. Adaptado de udocz. <https://www.udocz.com/apuntes/17933/reglamento-ilustrado-a010-a020-a030>

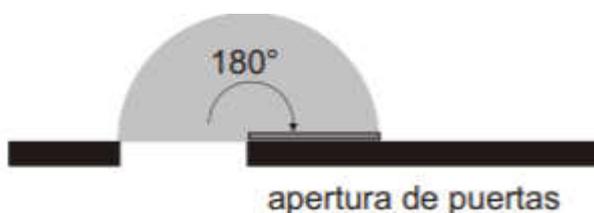
2.5.5.2 Norma A.040 Educación. Según, Capítulo II, Artículo 8: Confort en los ambientes. El confort acústico se sujeta a la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño"; el confort térmico se toma en cuenta al clima del lugar, factores de la infraestructura y las actividades realizadas; la ventilación natural debe ser permanente y cruzada; para la iluminación se sujeta a la Norma Técnica EM.010

Instalaciones eléctricas interiores del RNE (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2020).

Según, Capítulo II, Artículo 9: Altura mínima de ambientes. La altura mínima de los ambientes no debe ser menor de 2.50 m. desde el nivel de piso hasta la parte inferior del techo (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2020).

Según, Capítulo III, Artículo 16: Puertas. Las puertas de ambientes de aprendizaje deben tener un ancho mínimo de 1.00 m., debe contar con un elemento que permita observar el interior y abrirse en el sentido de evacuación con un giro de 180°; si el ambiente tiene un aforo mayor de cincuenta personas se debe contar con dos puertas distanciadas entre sí (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2020).

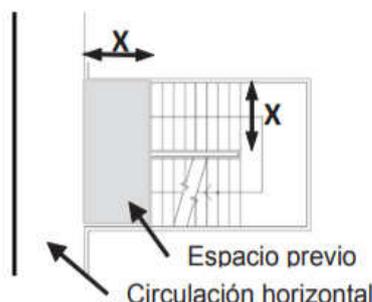
Figura 45
Apertura de puertas



Nota. Adaptado de udocz. <https://www.udocz.com/apuntes/17933/reglamento-ilustrado-a010-a020-a030>

Según, Capítulo III, Artículo 17: Características de las escaleras. Debe tener un pasamano adicional a la altura de 0.45 m. a 0.60 m. del piso y las escaleras deben tener un espacio previo con una medida igual al ancho mínimo del tramo y no menor a 1.20 m. (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2020).

Figura 46
Espacio previo de circulación horizontal



Nota. Adaptado del Instituto de la Construcción y Gerencia.
<https://www.construccion.org/normas/rne2012/rne2006.htm>

Según, Capítulo IV, Artículo 20: Servicios higiénicos. La infraestructura debe de contener por mínimo un lavatorio, un inodoro y un urinario por piso de la

edificación. Dentro de la dotación de aparatos sanitarios en la educación superior, debe de tener un inodoro cada sesenta hombres y cada treinta mujeres, un lavatorio cada treinta hombres y cada treinta mujeres y por ultimo un urinario cada sesenta hombres. (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2020).

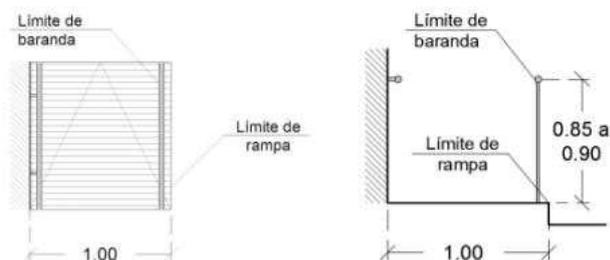
2.5.5.3 Norma A.070 Comercio. Según, Capítulo I, Artículo 3: Alcance y Capítulo II, Artículo 9: Altura mínima de ambientes. Están comprendidas para la norma según locales de expendio de comidas y bebidas, el restaurante y la cafetería, siendo la altura mínima para los ambientes será de 3.00 m. y en los ambientes de servicio de 2.40 m. (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2021).

Según, Capítulo III, Artículo 10: Acceso y Artículo 11: Vanos. Se deberá incluir accesibilidad para personas con discapacidad, el ingreso principal será de 1.00 m., los ingresos interiores de 0.90 m., los servicios higiénicos de 0.80 m. y para los discapacitados de 0.90 m. (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2021).

Según, Capítulo IV, Artículo 16: Servicios higiénicos. La infraestructura debe estar regida de los siguientes lineamientos para empleados; de 1 a 5 empleados 1 lavatorio, 1 urinario y 1 inodoro; de 6 a 20 empleados para hombres 1 lavatorio, 1 urinario y 1 inodoro y para mujeres 1 lavatorio y 1 inodoro. Para el público deberá seguir los siguientes lineamientos, de 1 a 16 personas no requerirá, de 17 a 50 personas deberá tener 1 lavatorio, 1 urinario y 1 inodoro (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2021).

2.5.5.4 Norma A.120 Accesibilidad Universal en Edificaciones. Según, Capítulo II, Artículo 6: Características de diseño en rampas y escaleras y Artículo 7: Parapetos y barandas. El ancho mínimo de la rampa será 1.00 m. con su respectiva baranda los cuales estarán a una altura de 0.85 m. a 0.90 m. y deben ocupar el 15% como máximo de la rampa; según la diferencia de nivel de 0.25 m. deberá tener pendiente máxima de 12%, 0.26 m. a 0.75 m. tendrá 10%, 0.76 m. a 1.20 m. tendrá 8%, 1.21 m. a 1.80 m. tendrá 6%, 1.81 m. a 2.00 m. tendrá 4% y de 2.01 m. a mas tendrá 2% (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2019).

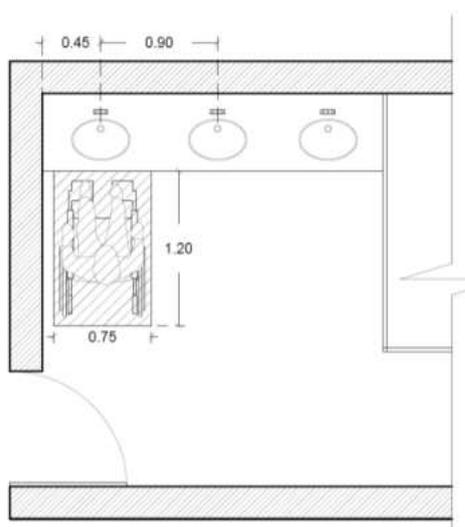
Figura 47
Características de diseño en rampas



Nota. Adaptado del Instituto de la Construcción y Gerencia.
<https://www.construccion.org/normas/rne2012/rne2006.htm>

Según, Capítulo III, Artículo 14: Lavatorios. Deberán ser empotrados en un tablero o adosados a la pared, entre ejes de lavatorios deberá haber una distancia de 0.90 m. y al frente con un espacio libre de 0.75 m. x 1.20 m. para una persona en silla de ruedas (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2019).

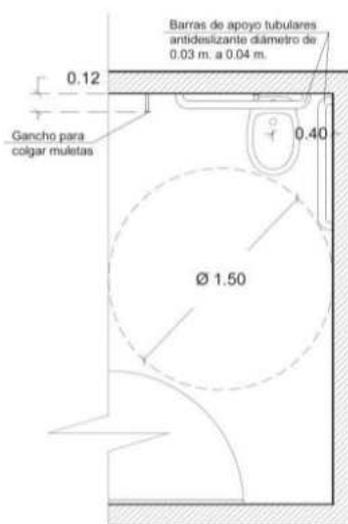
Figura 48
Lavatorios para discapacitados



Nota. Adaptado del Instituto de la Construcción y Gerencia.
<https://www.construccion.org/normas/rne2012/rne2006.htm>

Según, Capítulo III, Artículo 15: Inodoros. El cubículo deberá respetar un espacio de giro de 1.50 m. de diámetro libre, los inodoros deberán tener una altura entre 0.45 m. a 0.50 m. y las barras de apoyo tubulares deberán estar a una altura de 0.25 m. de la tapa del baño (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2019).

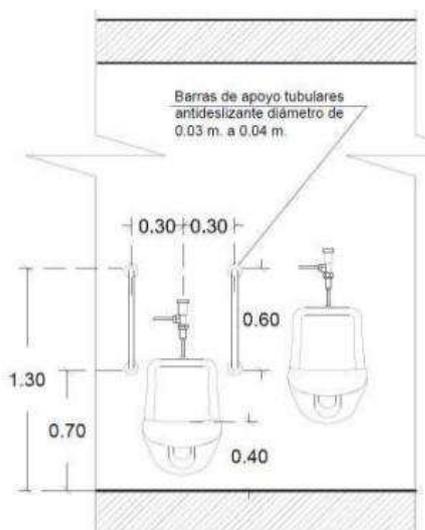
Figura 49
Inodoros para discapacitados



Nota. Adaptado del Instituto de la Construcción y Gerencia.
<https://www.construccion.org/normas/rne2012/rne2006.htm>

Según, Capítulo III, Artículo 16: Urinarios. Deberán ser de tipo colgados de la pared con una proyección delantera de 0.40 m. máximo sobre el piso, a 0.30 m. de ambos lados desde el eje del urinario se instalarán barras de apoyos tubulares verticales con una altura de 0.70 m. si esta desde el piso y hasta 1.30 m. si se encuentra desde la pared y al frente tendrá un espacio libre de 0.75 m. x 1.20 m. para una persona en silla de ruedas (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2019).

Figura 50
Urinarios para discapacitados



Nota. Adaptado del Instituto de la Construcción y Gerencia.
<https://www.construccion.org/normas/rne2012/rne2006.htm>

2.5.5.5 Norma A.130 Requisitos de Seguridad. Según, Capítulo II, Artículo 38. Habrá dispositivos de seguridad que no será necesario que tengan señales ni letreros siempre y cuando no estén ocultos como los extintores portátiles, estaciones manuales de alarma de incendios, gabinetes de agua contra incendio, puertas cortafuego de escaleras de evacuación, dispositivos de alarma de incendios, detectores de incendio y válvulas de uso de bomberos ubicadas en montantes (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2006).

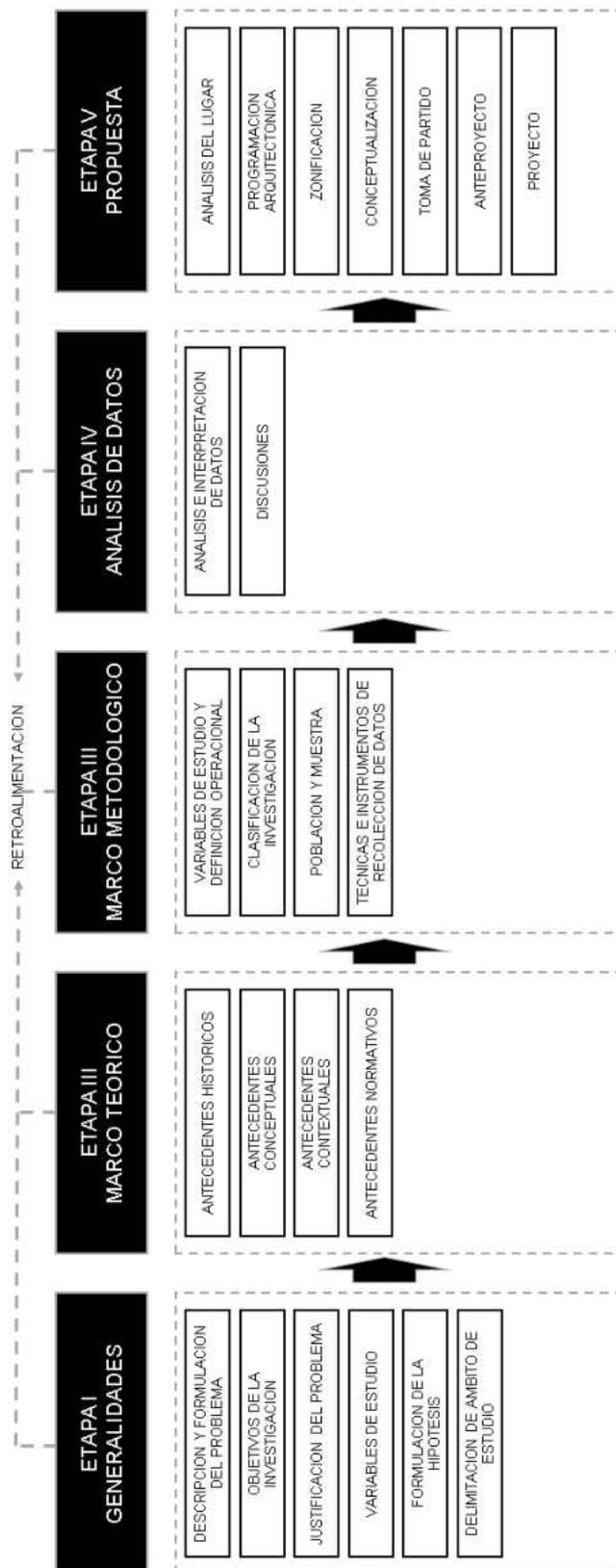
Según capítulo VIII: Comercio, Artículo 89. Para los restaurantes con área construida de 75 m² deberá tener un extintor portátil obligatorio, para los de 75 m² a 300 m² se le añadirá una señalización e iluminación de emergencia y para mayores de 300 m² se le aumentará una detección y alarma centralizado (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2006).

Capítulo III: Marco Metodológico

3.1 Esquema Metodológico

Figura 51

Esquema metodológico



3.2 Variables de Estudio y Definición Operacional

OPERACIONALIZACION DE VARIABLES			
Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítems
Escuela Gastronómica	Espacial	<ul style="list-style-type: none"> • Características arquitectónicas • Arquitectura educacional • Entorno seguro • Proxémica 	Muy Importante Importante Indiferente
	Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> • Confort ambiental 	
Capacidades Culinarias	Social	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de servicio • Eficacia laboral 	Alto Regular Bajo
	Teórica	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento gastronómico 	
	Administrativa	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión gastronómica 	

3.3 Clasificación de la Investigación

3.3.1 Tipo de Investigación

El tipo de investigación será de enfoque cuantitativo, se medirán las variables en un determinado contexto, se analizarán mediciones mediante métodos estadísticos descriptivos (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

3.3.2 Nivel de Investigación

El nivel de investigación será de alcance descriptivo, se buscará especificar propiedades, características y perfiles de personas grupos, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis (Hernández, Fernández y Baptista, 2014).

3.3.3 Diseño de Investigación

No experimental

3.4 Población y Muestra

3.4.1 Población

La población considerada dentro de la investigación serán los estudiantes y docentes que comprenden dentro de los centros de formación gastronómica de la provincia de Tacna (EGATUR, ESDIT), que da una suma de personas de 590.

Tabla 6

Número de alumnos matriculados y docentes

Centros actuales de formación gastronómica	Alumnos y docentes
EGATUR	320
ESDIT	270
Total	590

Nota. Adaptado de Información Conseguida en los Determinados Centros de Formación Gastronómica.

3.4.2 Muestra

La muestra ocupada será de 167 encuestados siendo el 28% del total.

3.5 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

3.5.1 Técnicas

Técnica, Encuesta: Realizada para los estudiantes de la escuela de gastronomía, administración y turismo Egatur que servirán como muestra de estudio.

3.5.2 Instrumentos

Instrumento: Cuestionario presencial y cuestionario online

3.6 Análisis e interpretación de los datos

3.6.1 Objetivo específico 1

Diseñar una escuela gastronómica para potencializar las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna.

3.6.1.1 Variable: Escuela Gastronómica.

3.6.1.1.1 Dimensión: Espacial.

Las preguntas dentro de esta dimensión son:

Pregunta 01: ¿Por su experiencia, las características de los espacios tienen que ser tomadas en cuenta para el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos?

Pregunta 02: ¿Qué tan importante considera que debe ser la fachada en el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos?

Pregunta 03: ¿Los criterios respecto a la “comodidad” deben respetarse en el diseño de una escuela o instituto gastronómico?

Pregunta 04: ¿Qué tan importante son los ambientes de aprendizaje para adquirir actitudes y desarrollar nuevos conocimientos?

Pregunta 05: ¿Considera que es necesario tener en cuenta la seguridad estructural en estas edificaciones?

Pregunta 06: ¿Considera que es necesario sentirse seguro en el aspecto personal dentro del ambiente educativo en estas edificaciones?

Pregunta 07: ¿Considera que es importante tener en cuenta la proxémica (distancias al realizar actividades) en cuanto al mobiliario en estos tipos de edificaciones?

Pregunta 08: ¿Considera que es importante tener en cuenta dentro de la proxémica el distanciamiento social en estos tipos de edificaciones?

Análisis Descriptivo según Dimensión:

Tabla 7
Dimensión espacial general

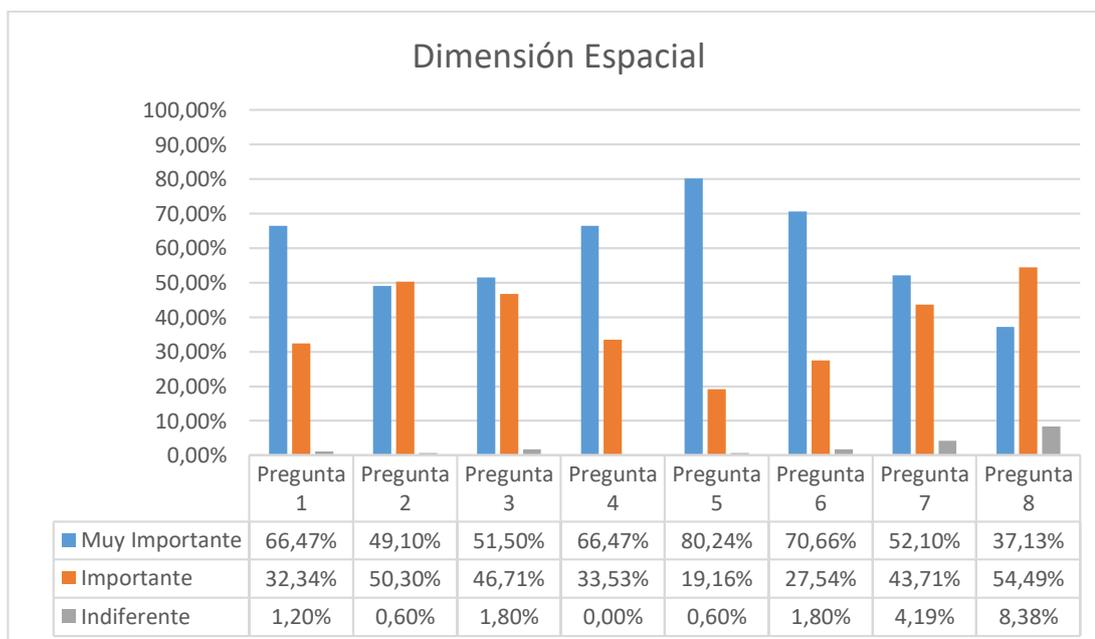


Tabla 8
Dimensión espacial específica con sumatoria y promedio

Alternativa	Pregunta 1		Pregunta 2		Pregunta 3		Pregunta 4	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Muy Importante	111	66,47%	82	49,10%	86	51,50%	111	66,47%
Importante	54	32,34%	84	50,30%	78	46,71%	56	33,53%
Indiferente	2	1,20%	1	0,60%	3	1,80%	0	0,00%
Total	167	100,00%	167	100,00%	167	100,00%	167	100,00%

Alternativa	Pregunta 5		Pregunta 6		Pregunta 7		Pregunta 8	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Muy Importante	134	80,24%	118	70,66%	87	52,10%	62	37,13%
Importante	32	19,16%	46	27,54%	73	43,71%	91	54,49%
Indiferente	1	0,60%	3	1,80%	7	4,19%	14	8,38%
Total	167	100,00%	167	100,00%	167	100,00%	167	100,00%

Alternativa	Sumatoria		Promedio	
	f	%	f	%
Muy Importante	791	473,67%	99	59,28%
Importante	424	307,78%	64	38,32%
Indiferente	31	18,57%	4	2,40%
Total	1336	800,00%	167	100,00%

Interpretación Analítica: Con respecto a los resultados recolectados se tomará muy en cuenta el tener ambientes de aprendizaje con espacios cómodos, organizados y con una proxémica adecuada respecto al mobiliario y a las actividades que se realizan, como segundo punto, pero igualmente importante estará la seguridad estructural que dará como resultado sentirse seguro como persona dentro de la edificación y por último punto importante será el diseño de la fachada y el distanciamiento social en la edificación.

3.6.1.1.2 Dimensión: Ambiental.

Las preguntas dentro de esta dimensión son:

Pregunta 09: ¿Qué tan importante considera la iluminación natural en una infraestructura educativa gastronómica?

Pregunta 10: ¿Qué tan importante considera el manejo de olores desagradables y el uso de olores agradables en una infraestructura educativa gastronómica?

Análisis Descriptivo según Dimensión:

Tabla 9
Dimensión ambiental general

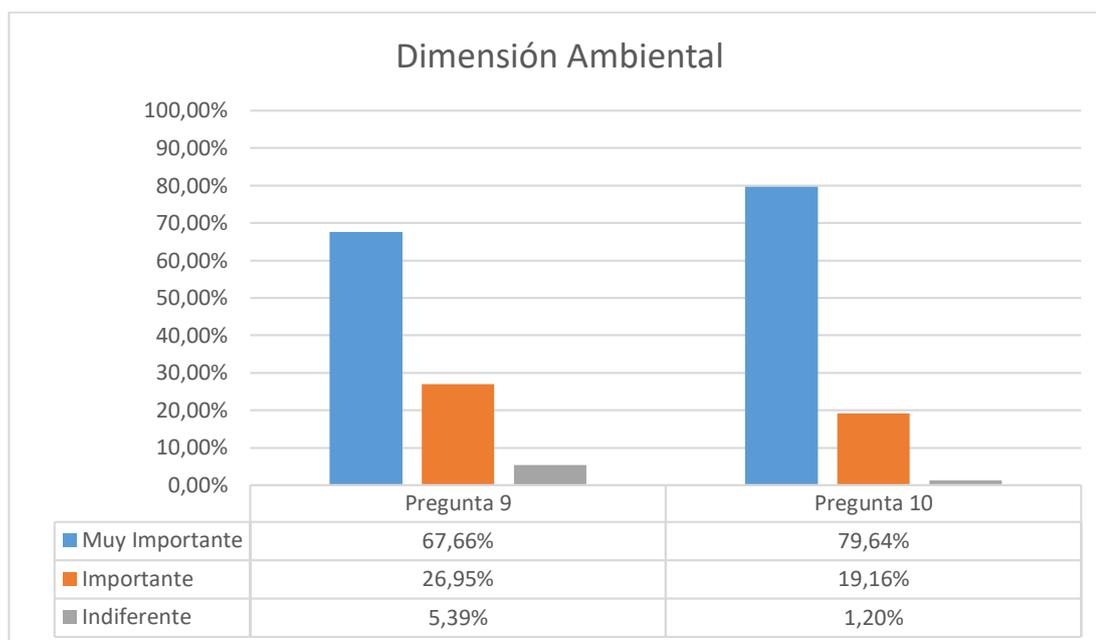


Tabla 10
Dimensión ambiental específica con sumatoria y promedio

Alternativa	Pregunta 9		Pregunta 10		Sumatoria		Promedio	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Muy Importante	113	67,66%	133	79,64%	246	147,30%	123	73,65%
Importante	45	26,95%	32	19,16%	77	46,11%	39	23,35%
Indiferente	9	5,39%	2	1,20%	11	6,59%	5	2,99%
Total	167	100,00%	167	100,00%	334	200,00%	167	100,00%

Interpretación Analítica: Con respecto a los resultados recolectados se determina tener en cuenta la importancia del diseño de la edificación respecto a la iluminación natural de los ambientes y el manejo de la ventilación natural que permita tener muy presente el manejo de olores, buscando siempre la comodidad del usuario.

3.6.2 Objetivo específico 2

Plantear soluciones arquitectónicas con criterios especializados (espacialidad, funcionalidad, tecnológicos, comerciales y de actividades

complementarias) en la elaboración del proyecto de la escuela gastronómica elevará el nivel de las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna.

3.6.2.1 Variable: Capacidades culinarias.

3.6.2.1.1 Dimensión: Social.

Las preguntas dentro de esta dimensión son:

Pregunta 11: ¿Cómo es el trato a los clientes comensales?

Pregunta 12: ¿Cree usted que mejorar la calidad del servicio, influye en las capacidades culinarias?

Pregunta 13: ¿Cree usted que el aprendizaje culinario que recibió fue suficiente?

Pregunta 14: ¿La rapidez en la atención a los requerimientos del cliente comensal es importante?

Análisis Descriptivo según Dimensión

Tabla 11
Dimensión social general

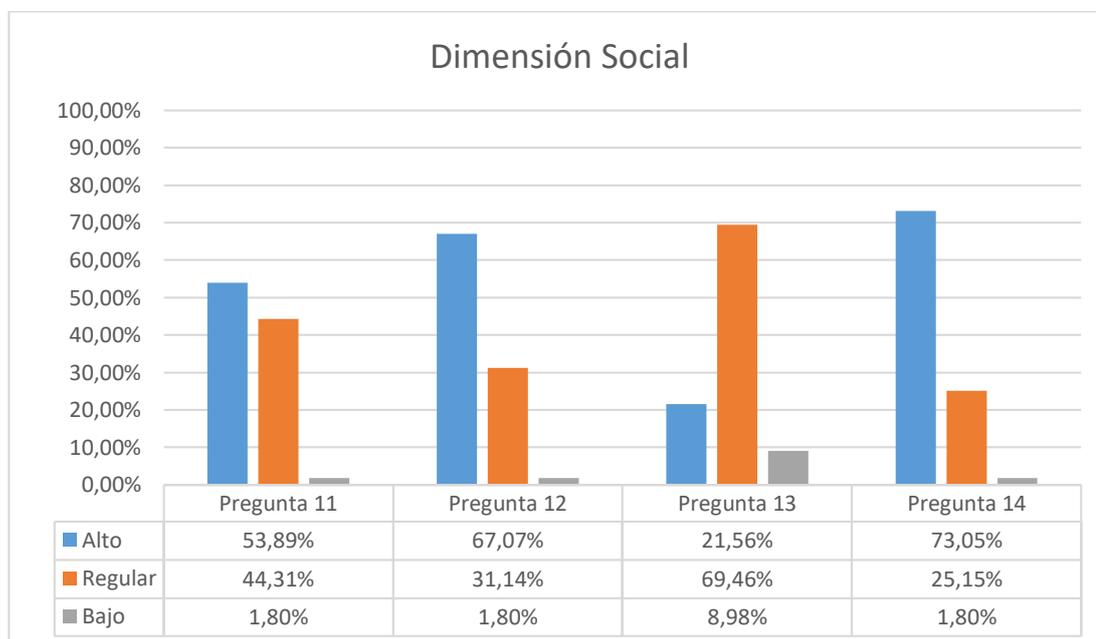


Tabla 12*Dimensión social específica con sumatoria y promedio*

Alternativa	Pregunta 11		Pregunta 12		Pregunta 13		Pregunta 14	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Alto	90	53,89%	112	67,07%	36	21,56%	122	73,05%
Regular	74	44,31%	52	31,14%	116	69,46%	42	25,15%
Bajo	3	1,80%	3	1,80%	15	8,98%	3	1,80%
Total	167	100,00%	167	100,00%	167	100,00%	167	100,00%

Alternativa	Sumatoria		Promedio	
	f	%	f	%
Alto	360	215,57%	90	53,89%
Regular	284	170,06%	71	42,51%
Bajo	24	14,38%	6	3,59%
Total	668	400,00%	167	100,00%

Interpretación Analítica: Con respecto a los resultados recolectados se determina que, desde el punto de vista de los encuestados, el trato a los comensales es importante encontrar el equilibrio entre la rapidez de atención y la calidad de servicio, concluyendo que dentro del diseño se tendría en cuenta un restaurante que será administrado por los mismos estudiantes desde un punto de vista práctico de manera que aprenderán de una forma más cercana a la realidad estas capacidades culinarias.

3.6.2.1.2 Dimensión: Teórica.

Las preguntas dentro de esta dimensión son:

Pregunta 15: ¿Cuánto es su conocimiento acerca de la gastronomía del Perú?

Pregunta 16: ¿Cuánto es su conocimiento de la cocina fusión del Perú?

Pregunta 17: ¿Cuánto conoce de los platos típicos del Perú?

Pregunta 18: ¿Cuánto conoce de los platos típicos de Tacna Región?

Análisis Descriptivo según Dimensión:

Tabla 13
Dimensión teórica general

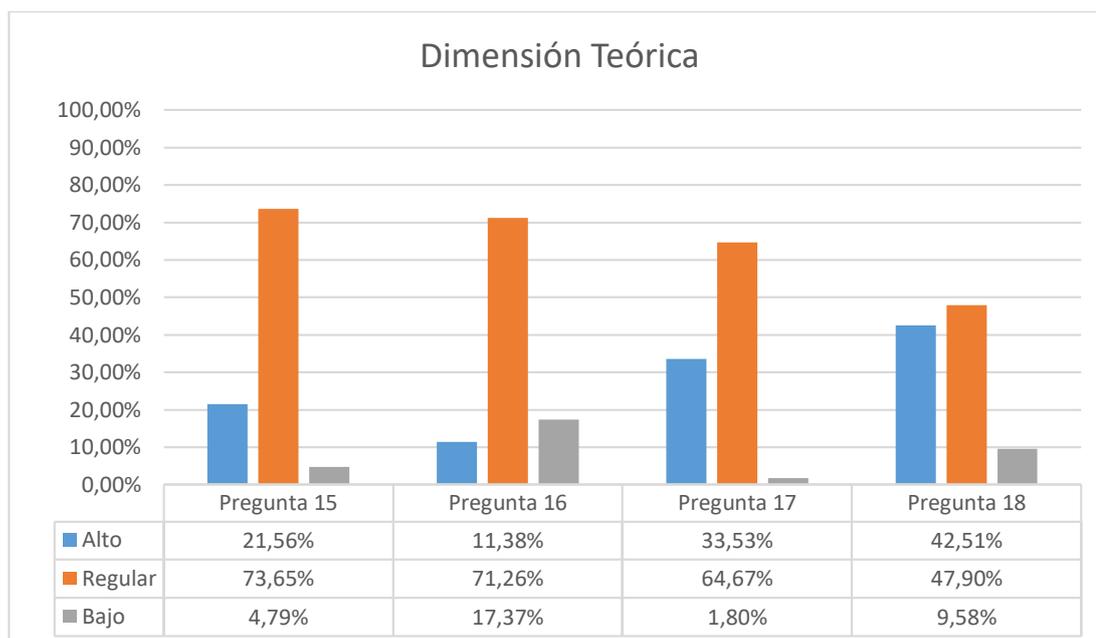


Tabla 14
Dimensión teórica específica con sumatoria y promedio

Alternativa	Pregunta 15		Pregunta 16		Pregunta 17		Pregunta 18	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Alto	36	21,56%	19	11,38%	56	33,53%	71	42,51%
Regular	123	71,65%	119	71,26%	108	64,67%	80	47,90%
Bajo	8	4,79%	29	17,37%	3	1,80%	16	9,58%
Total	167	100,00%	167	100,00%	167	100,00%	167	100,00%

Alternativa	Sumatoria		Promedio	
	f	%	f	%
Alto	182	108,98%	46	27,54%
Regular	430	257,48%	107	64,07%
Bajo	56	33,54%	14	8,38%
Total	668	400,00%	167	100,00%

Interpretación Analítica: Por los resultados recolectados se determina que el conocimiento de los encuestados dentro de la gastronomía peruana es regular, dando como conclusión que debe haber espacios formativos teóricos, debidamente implementados para el correcto aprendizaje de los usuarios.

3.6.2.1.3 Dimensión: Administrativa.

Las preguntas dentro de esta dimensión son:

Pregunta 19: ¿Conoce como es la gestión de un restaurante?

Pregunta 20: ¿Qué nivel de conocimiento sobre los precios de alimentos del mercado posee?

Análisis Descriptivo según Dimensión:

Tabla 15

Dimensión administrativa general

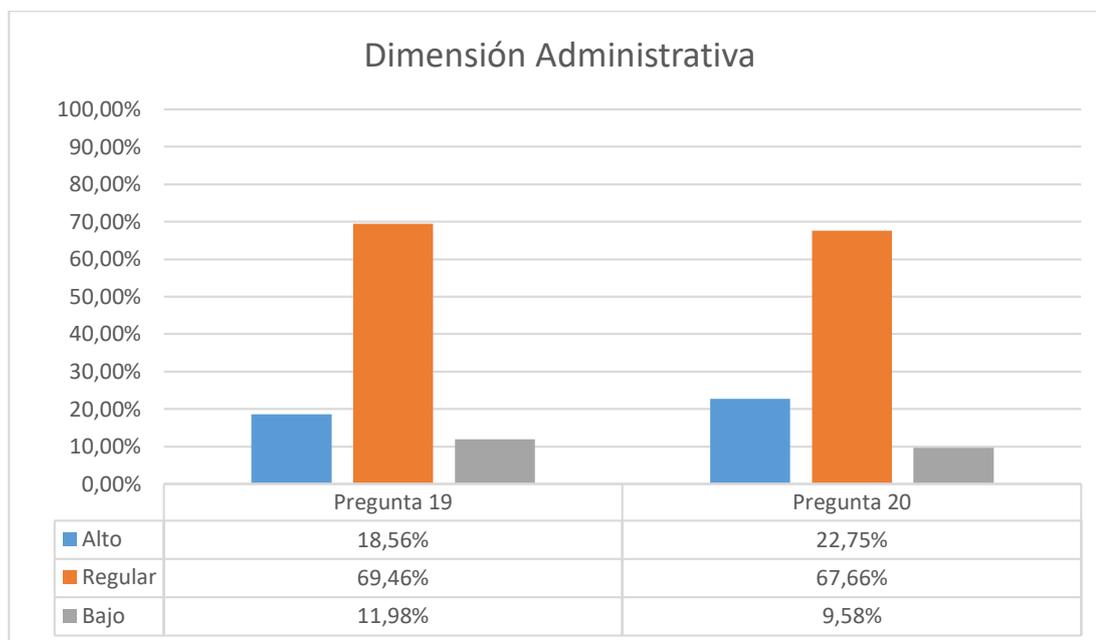


Tabla 16

Dimensión administrativa específica con sumatoria y promedio

Alternativa	Pregunta 19		Pregunta 20		Sumatoria		Promedio	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Alto	31	18,56%	38	22,75%	69	41,31%	35	20,96%
Regular	116	69,46%	113	67,66%	229	137,12%	114	68,26%
Bajo	20	11,98%	16	9,58%	36	21,56%	18	10,78%
Total	167	100,00%	167	100,00%	334	200,00%	167	100,00%

Interpretación Analítica: Con respecto a los resultados recolectados los estudiantes encuestados tienen un conocimiento regular dentro de la administración de un restaurante y lo que esto conlleva, concluyendo que con el restaurante que se diseñará, junto con los espacios formativos teóricos se podrá reforzar estas falencias para los usuarios.

Cuadro Resumen de Variable Independiente:

Tabla 17
Cuadro resumen de variable independiente

Alternativa	Dimensión Espacial		Dimensión Ambiental		Sumatoria		Promedio	
	f	%	f	%	f	%	f	%
Muy Importante	99	59,28%	123	73,65%	222	132,93%	111	66,47%
Importante	64	38,32%	39	23,35%	103	61,67%	52	31,13%
Indiferente	4	2,40%	5	2,99%	9	5,39%	4	2,40%
Total	167	100,00%	167	100,00%	334	200,00%	167	100,00%

Cuadro Resumen de Variable Dependiente:

Tabla 18
Cuadro resumen de variable dependiente

Alternativa	Dimensión Social		Dimensión Teórica		Dimensión Administrativa		Sumatoria		Promedio	
	f	%	f	%	f	%	f	%	f	%
Alto	90	53,89%	46	27,54%	35	20,96%	171	102,39%	57	34,14%
Regular	71	42,51%	107	64,07%	114	68,26%	292	174,84%	97	58,08%
Bajo	6	3,59%	14	8,38%	18	10,78%	38	22,75%	13	7,78%
Total	167	100,00%	167	100,00%	167	100,00%	501	300,00%	167	100,00%

3.7 Discusión

El objetivo específico 1 de la presente investigación, respecto al diseño de una escuela gastronómica que permita oportunidades educativas especializadas, se identificó que dentro de las dimensiones espacial y ambiental con referencia al alumnado de la Escuela de Gastronomía, Administración y Turismo Egatur del año 2022 la cual viene funcionando desde hace 17 años, 111 alumnos de esta escuela fueron parte de los 167 encuestados, los que evidenciaron con un 66,47% que el diseño espacial y ambiental es muy importante (Tabla N° 34, Página N°) para el cabal desarrollo de una escuela gastronómica.

En cuanto al objetivo específico 2, que busca plantear soluciones arquitectónicas con criterios especializados en la elaboración del proyecto de la escuela gastronómica, elevará el nivel de las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna, se identificó dentro de las dimensiones social, teórica y administrativa con referencia al alumnado de la Escuela de Gastronomía, Administración y Turismo Egatur del año 2022 la que está funcionando desde el 2005 (17 años), 97 alumnos de esta escuela fueron parte de los 167 encuestados, quienes evidenciaron con un 58,08% que las capacidades culinarias en Tacna son regulares (Tabla N° 35, Página

Nº), esta respuesta permitirá establecer estrategias que permitan elevar el nivel gastronómico; así mismo; denotó que el regular nivel en la dimensión teórica evidencia además que puede ser resultado de la marcada migración en la región de Tacna que ha hecho de ella una sociedad pluricultural.

Capítulo IV: Propuesta

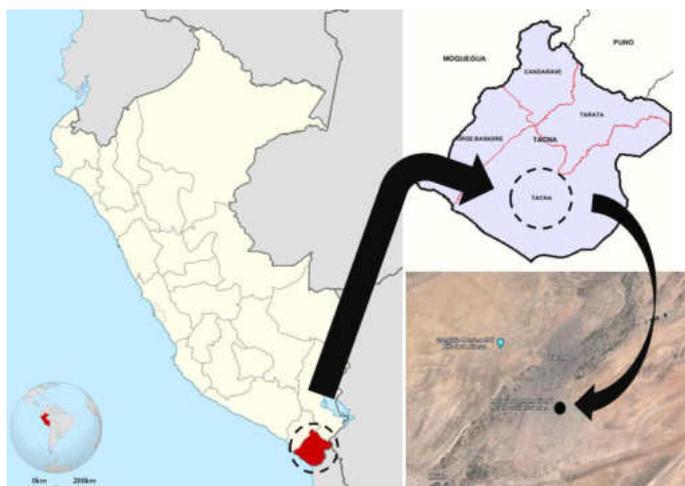
4.1 Análisis del Lugar

4.1.1 Aspecto Físico Natural

4.1.1.1 Ubicación del Terreno. El terreno se encuentra ubicado en el departamento de Tacna, provincia de Tacna, distrito Gregorio Albarracín Lanchipa, cerca de la Prolongación Antúnez de Mayolo, la Avenida Violetas y la Avenida Simón Bolívar frente a la Plaza Las Américas.

Figura 52

Ubicación del terreno



Nota. Adaptado de viajaraperu, perutoptours y google earth.

<https://www.viajaraperu.com/departamento-de-tacna/>,

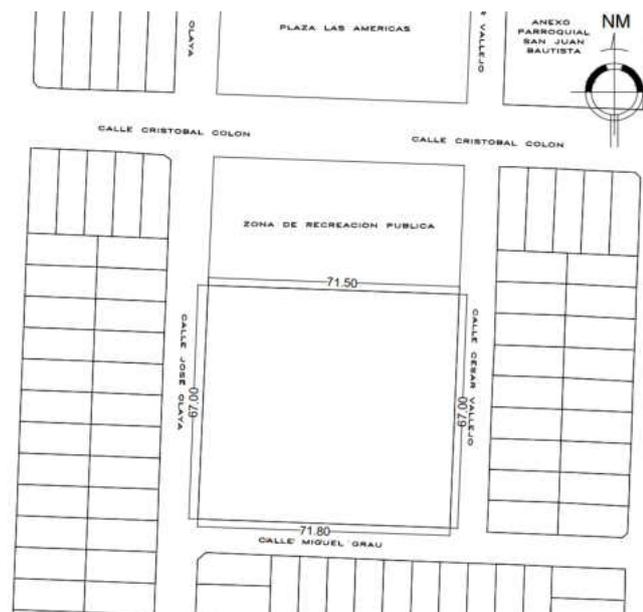
http://www.perutoptours.com/index22ta_mapa_departamento_tacna.html

Figura 53
Ubicación del terreno desde google earth



Nota. Adaptado de google earth.

Figura 54
Terreno con medida perimétrica graficado desde AutoCAD



Nota. Adaptado de AutoCAD.

Dimensionamiento y colindancias:

Área: 4800,45 m²

Perímetro: 277,30 ml

Linderos y colindantes:

POR EL FRENTE: Colinda con un terreno para zona de recreación pública, en línea recta de 71,50 ml.

POR LA DERECHA: Colinda con la calle César Vallejo, en línea recta de 67,00 ml.

POR LA IZQUIERDA: Colinda con la calle José Olaya, en línea recta de 67,00 ml.

POR EL FONDO: Colinda con la calle Miguel Grau, en línea recta de 71,80 ml.

4.1.1.2 Delimitación de Uso de Suelo. Según el Plan de Desarrollo Urbano (PDU) de Tacna vigente del año 2015 al 2025, el terreno que se está utilizando es adecuado, puesto que está destinado a educación y teniendo al costado una zona de recreación pública sin construir y otra cercana que es la Plaza Las Américas, una de otros usos y seguida de viviendas de uso residencial.

Figura 55

Plan de desarrollo urbano Tacna 2015 - 2025



Nota. Adaptado de Architectacna. <https://architectacna.carto.com/me>

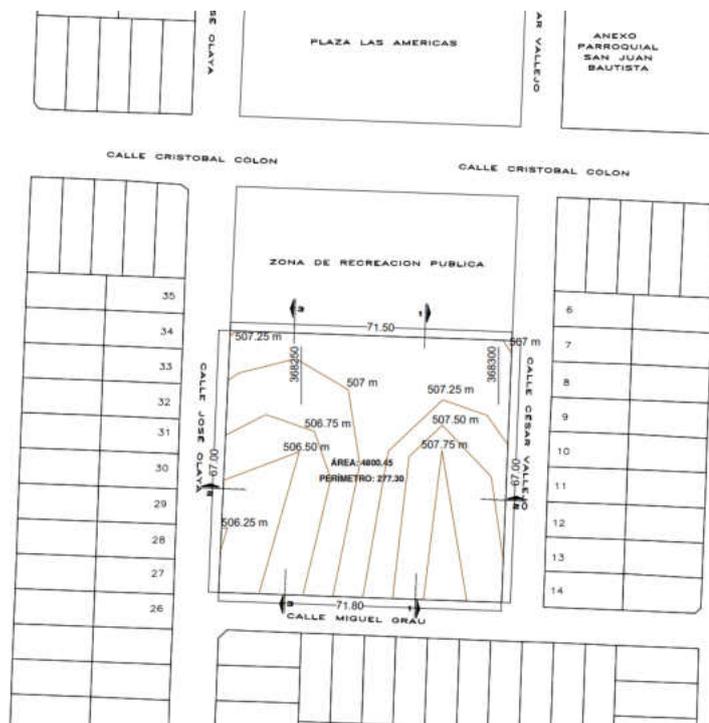
Premisa de diseño: Con respecto al emplazamiento del diseño en el terreno se dará con vistas hacia las zonas de recreación pública siendo la que aún no está diseñada y la Plaza Las Américas.

4.1.2 Topografía y tipo de suelo

Con respecto a la topografía el terreno presenta una diferencia de nivel total de 1.25 metros expresado en curvas de nivel cada 0.25 metros de altura y presenta un tipo de suelo de grava mal graduada.

Figura 56

Topografía del terreno graficado desde AutoCAD



Nota. Adaptado de Autocad.

Figura 57

Corte de topografía vertical 1

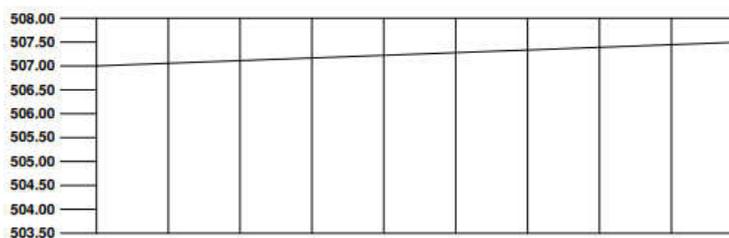


Figura 58
Corte de topografía vertical 2

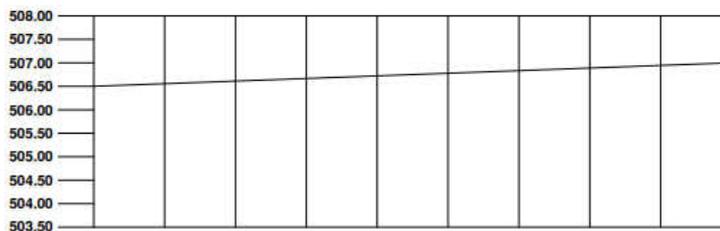
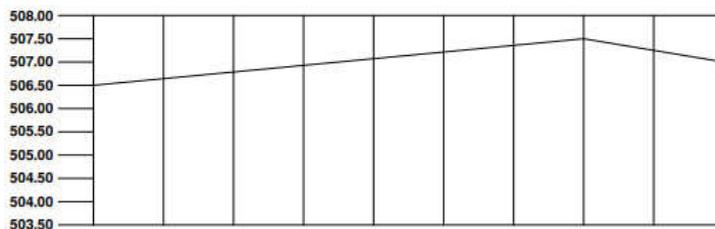


Figura 59
Corte de topografía horizontal

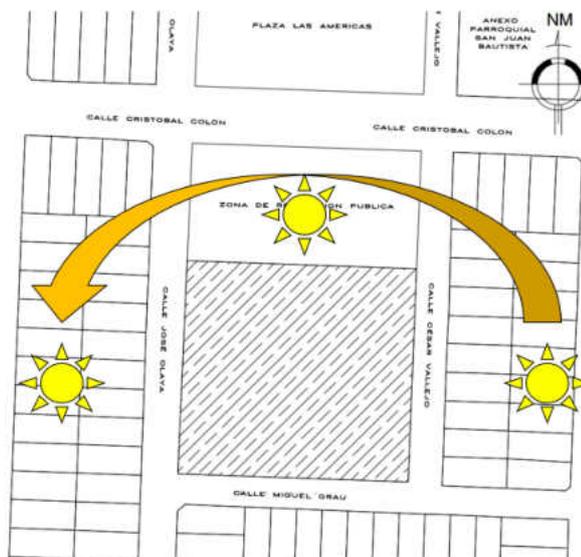


Premisa de diseño: Con respecto a la topografía en el diseño esta será nivelada ante las calles más cercana a las avenidas, por lo que no sobrepasa altas curvas de nivel.

4.1.3 Clima

4.1.3.1 Asoleamiento e iluminación. Con respecto al asoleamiento que se pudo observar en Tacna, dentro del terreno no hay excepción, dándose así, de este a oeste.

Figura 60
Asoleamiento dentro del terreno



Nota. Adaptado de Autocad.

El terreno cuenta con iluminación de parte de postes de luz alrededor con su respectivo transformador, la plaza a pesar que tiene postes de luz propias no siempre se prenden, generando una deficiencia de iluminación por este lado y por último se observa una antena de telefónica cerca del terreno.

Figura 61

Referencia de postes de luz con respecto al terreno

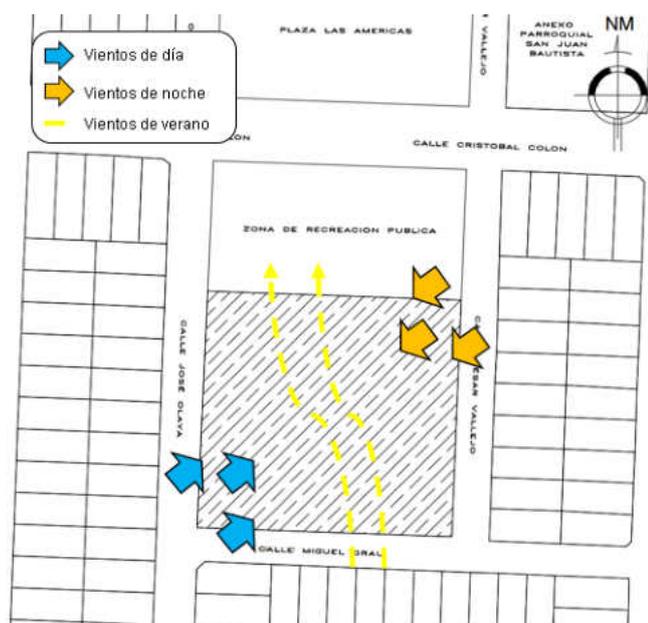


Nota. Adaptado de google earth y fotografías tomadas desde el mismo terreno.

Premisa de diseño: Con respecto al terreno será recomendable proporcionar a las zonas ubicadas hacia el norte medidas de protección como vidrios con aislamiento térmico para molestias durante el verano.

4.1.3.2 Vientos. Los vientos en el día son suroeste al noreste y en la noche son en viceversa, mientras que los vientos de verano vienen desde el sur hacia el norte y con mayor velocidad en marzo y menores en julio, teniendo una velocidad de viento media en el año de 8.4 km/h a 11.3 km/h, a excepción de algunas ocasiones.

Figura 62
Vientos dentro del terreno



Nota. Adaptado de Autocad.

Premisa de diseño: Con respecto al terreno será recomendable poder implementar algunos árboles a manera de barrera contra el viento.

4.1.3.3 Contaminación. Con respecto a la contaminación se observa que hay carteles que prohíben botar basura y desmontes en cada esquina del terreno, se contempló en el terreno que había un poco de basura, agregados que son para otros usos y antiguos postes que fueron cambiados por nuevos debido a tiempo de uso.

Figura 63
Referencia de contaminación con respecto al terreno



Nota. Adaptado de google earth y fotografías tomadas desde el mismo terreno.

Premisa de diseño: Con respecto al terreno se tendrá en cuenta ubicar los depósitos de basura principales lo más alejados posible de la zona formativa y académica de manera que no halla incomodidades con respecto al olor.

4.1.4 Aspecto urbano

4.1.4.1 Perfil urbano. El perfil urbano de la ubicación del terreno presenta viviendas de 1 a 2 pisos y un par de 3 pisos, una zona de recreación pública sin construir y otra construida siendo la Plaza de las Américas y un Anexo Parroquial llamado San Juan Bautista.

Figura 64

Referencia de perfil urbano con respecto al terreno



Nota. Adaptado de google earth y fotografías tomadas desde el mismo terreno.

Premisa de diseño: Con respecto al terreno se tendrá en cuenta que la altura de la edificación será de máximo 3 pisos de manera que respete el perfil urbano existente.

4.1.4.2 Vegetación. Dentro del terreno se tiene una pequeña vegetación que fue cuidada por la misma junta vecinal, se observa que tiene veredas por tres lados de su contorno, también se observa una distribución de jardineras en un total de diez, algunas de las cuales están usadas, mientras que en el entorno del terreno se tiene al frente la Plaza Las Américas con su propia vegetación.

Premisa de diseño: Se implementará más áreas verdes, destinando aguas grises para el riego de la vegetación de la existente y futura.

Figura 65
Imagen hacia la plaza Las Américas



Nota. Adaptado de fotografías tomadas desde el mismo terreno.

Figura 66
Referencia de vegetación con respecto al terreno



Nota. Adaptado de google earth y fotografías tomadas desde el mismo terreno.

Premisa de diseño: Con respecto al terreno se tendrá en cuenta dentro del diseño la implementación de vegetación propia.

4.1.4.3 Acústica. El terreno se encuentra en una zona tranquila a pesar que está ubicado a una cuadra de las avenidas Simón Bolívar, Violetas y la Av. prolongación Antúnez de Mayolo.

Figura 67

Ubicación de avenidas con respecto al terreno desde google earth



Nota. Adaptado de google earth.

Premisa de diseño: Con respecto al terreno no será necesario tener muros con aislamiento acústico con relación al exterior.

4.1.4.4 Servicios Urbanos. Red de agua: El terreno cuenta con cobertura de agua el cual es proporcionado por la entidad prestadora de servicios de saneamiento EPS.

Red de energía eléctrica: El terreno cuenta con energía eléctrica proporcionado por la empresa regional de servicio público de electricidad ELECTROSUR.

Red de desagüe: El terreno cuenta con cobertura de desagüe al terreno teniendo cerca seis buzones de desagüe ubicados en cada esquina del terreno y otros dos en la esquina de la cuadra.

Figura 68
Referencia de red de desagüe con respecto al terreno



Nota. Adaptado de google earth y fotografías tomadas desde el mismo terreno.

4.1.5 Viabilidad, accesos y transportes

Las vías de acceso al terreno se encuentran asfaltadas, siendo las vías directas la calle César Vallejo, la calle José Olaya y la calle Miguel Grau teniendo cerca la Avenida Violetas, la Avenida Simón Bolívar y la Prolongación Antúnez de Mayolo por las cuales pasan transportes públicos como la 15, 102, 2B, 90 y la 6; siendo bastante fluidas, teniendo como punto final que el terreno no tiene problemas dentro de este punto.

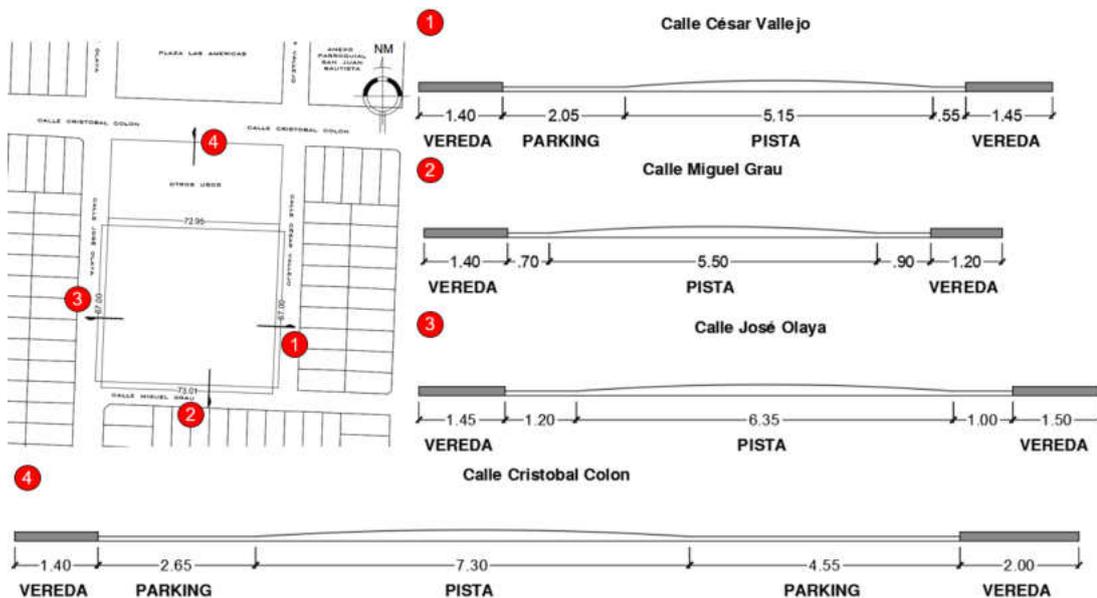
Figura 69
Referencia de viabilidad de transportes públicos con respecto al terreno



Nota. Adaptado de google earth.

Premisa de diseño: Con respecto al terreno se tendrá en cuenta dentro del diseño que los ingresos, ya sea principales o secundarios estarán por las calles José Olaya y Miguel Grau que son las más cercanas a las avenidas.

Figura 70
Secciones viales colindantes al terreno



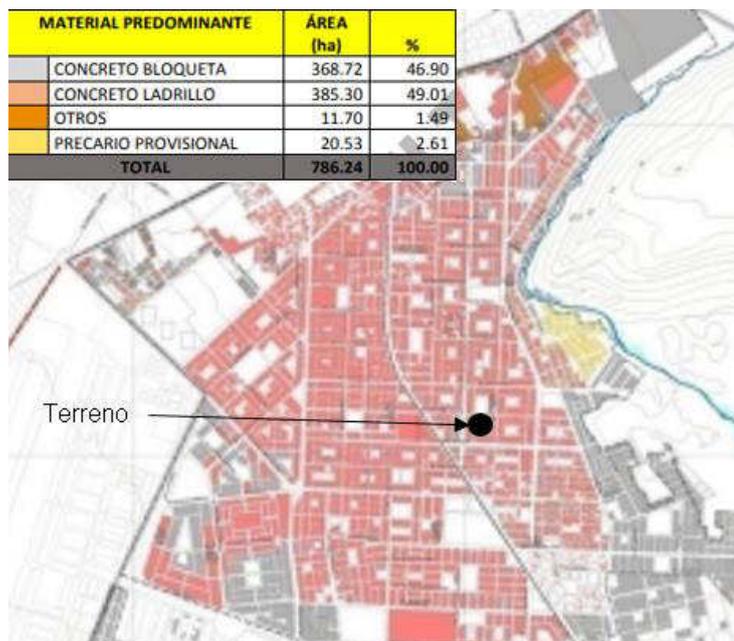
Nota. Adaptado de AutoCAD.

4.1.6 Aspecto Tecnológico Constructivo

Los materiales predominantes de las viviendas que están próximas al terreno son de concreto ladrillo, algunas viviendas con tanque elevado y en sus veredas con rampas para personas discapacitadas.

Figura 71

Material predominante de construcción con respecto al terreno



Nota. Adaptado de Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa – Gerencia de Desarrollo Urbano. https://cdn.munialbarracin.gob.pe/files/plan_urbano_distrital/d01/01_PUD_2016-2021_MDCGAL-TACNA.pdf

Figura 72

Imagen hacia el este del terreno



Nota. Adaptado de fotografías tomadas desde el mismo terreno.

Premisa de diseño: Con respecto al terreno se tendrá en cuenta dentro del diseño en el aspecto tecnológico la misma materialidad de la zona usando concreto, como punto adicional el panel solar para un ahorro energético, vidrios con aislamiento térmico, grifería a presión para el uso ahorrativo del agua, barandas y rampas para una accesibilidad universal.

4.2 Programación Arquitectónica

Figura 73

Programación Arquitectónica Escuela Gastronómica

PROGRAMACION ARQUITECTONICA ESCUELA GASTRONOMICA											
ZONA	AMBIENTE	CAPACIDAD D N° PERSONAS	N° CANT. AMBIENTES	AREA PARCIAL (m2)	AREA POR AMBIENTES (m2)	30% MUROS + CIRC. (m2)	AREA TOTAL (m2)	AREA TOTAL POR ZONA (m2)	SUMA DE ZONAS (m2)	30% AREA LIBRE (m2)	AREA DE PROYECTO (m2)
ADMINISTRATIVA	Oficina de atención	5	1	10,80	10,50	3,16	13,66	203,71	3473,942	1043,3826	4523,9246
	Secretaría	5	1	10,6	10,6	3,16	13,76				
	Dirección	6	1	12,4	12,4	3,72	16,12				
	Sala de profesores	7	1	25,7	25,7	7,71	33,41				
	Sala de reuniones	4	1	25,10	25,10	7,53	32,63				
	Oficina de consultas	12	1	21,00	22,00	6,60	28,60				
	Topico	6	1	41,90	41,90	12,57	54,47				
	SSHH topico	1	1	2,90	2,90	0,87	3,77				
	SSHH varon	1	1	3,00	3,00	0,9	3,90				
	SSHH dama	1	1	2,60	2,60	0,78	3,38				
COMUN	Ingreso + Hall	8	1	45,80	45,80	13,74	59,54	180,44			
	Sala de socialización y espera	24	1	93,00	93,00	27,90	120,90				
	Aula teórica tipo 1	28	2	67,48	134,96	40,488	175,448				
	Aula teórica tipo 2	24	1	59,00	59,00	17,7	76,7				
	Aula práctica	10	7	45,12	315,84	94,75	410,59				
	Laboratorio de bromatología	7	2	44,18	88,36	26,508	114,87				
	Taller de microbiología	28	2	67,48	134,96	40,49	175,45				
	Area libre para taller de microbiología	12	1	34,52	34,52	10,36	44,88				
	Taller de panadería y pastelería	10	2	45,12	90,24	27,07	117,31				
	Biblioteca	28	1	69	69	20,70	89,70				
FORMATIVA Y ACADÉMICA	Aula informática	20	2	38,85	77,7	23,31	101,01	1427,56			
	SSHH varones	10	2	17,78	35,56	10,67	46,23				
	SSHH damas	10	2	18,65	37,30	11,19	48,49				
	SSHH discapacitados	2	2	10,34	20,68	6,20	26,88				
	Receptor	10	1	26,80	26,80	8,04	34,84				
	Sala de mesas	56	1	130,60	130,60	39,18	169,78				
	Cocina	5	1	34,20	34,20	10,26	44,46				
	SSHH empleados damas	1	1	3,45	3,45	1,035	4,485				
	SSHH empleados varones	1	1	4,10	4,10	1,23	5,33				
	SSHH varones	6	1	9,90	9,90	2,97	12,87				
SSHH damas	4	1	9,85	9,85	2,955	12,805					
SSHH discapacitados	1	1	7,50	7,50	2,25	9,75					
DIFUSION	Cafeteria	28	1	66,85	66,85	20,06	86,91	509,613			
	Aula de cafetería	2	1	5,70	5,7	1,71	7,41				
	Auditorio	35	1	46,53	46,53	13,96	60,49				
	Aula demostrativa	38	1	46,53	46,53	13,96	60,49				
	Ingreso peatonal y vehicular	-	1	10,00	10,00	-	10,00				
	Patio de maniobras	-	1	600,00	600,00	-	600,00				
	Caseta de vigilancia vehicular	3	1	9,00	9,00	2,70	11,70				
	Caseta de vigilancia peatonal	3	1	11,74	11,74	3,52	15,26				
	Almacén de abarrotes	3	1	11,27	11,27	3,38	14,65				
	Almacén de carnes	3	1	11,27	11,27	3,38	14,65				
Almacén de frutas y verduras	3	1	11,27	11,27	3,38	14,65					
Almacén de menaje	3	1	11,27	11,27	3,38	14,65					
Almacén de lácteos	3	1	10,52	10,52	3,16	13,68					
Almacén de pescados y mariscos	3	1	11,27	11,27	3,38	14,65					
Estacionamiento público	-	16	12,50	187,50	-	187,50					
Estacionamiento de personal	-	8	12,50	100,00	-	100,00					
Estacionamiento para discapacitados	-	2	15,60	31,00	-	31,00					
SERVICIOS GENERALES	Estacionamiento de servicio	6	1	30,95	30,95	-	30,95	1169,623			
	Vestuarios damas	6	1	14,40	14,40	4,32	18,72				
	Vestuarios varones	6	1	14,40	14,40	4,32	18,72				
	Deposito de personal	2	1	6,86	6,86	2,06	8,92				
	Deposito de basura	2	1	6,90	6,90	2,07	8,97				
	Grupo electrogeno	2	1	7,68	7,68	2,30	9,98				
	Sub estacion electrica	2	1	7,45	7,45	2,24	9,69				
	Cisternas y bombas	2	1	7,81	7,81	2,37	10,28				

4.3 Conceptualización

CONCEPTO: LA EVOLUCIÓN Y FUSIÓN

En la historia de la gastronomía ocurrieron dos grandes puntos influyentes, la primera fue la evolución de las comidas tomándose de menor a mayor complejidad, empezando desde ser un recurso para la supervivencia hasta llegar a ser comidas de mayor elaboración y el segundo punto influyente fue la fusión, la cual expresa la cocina fusión que hubo en el Perú debido a la combinación de distintas gastronomías las cuales enriquecieron la gastronomía peruana.

Figura 74

Imagen referencial para el concepto 1



Nota. Adaptado de Depositphotos. <https://sp.depositphotos.com/stock-photos/flecha-ascendente.html?qview=52576101>.

La evolución es expresada en una flecha ascendente que dentro del proyecto se mostrara como un juego de techos de manera ascendente de más bajo a lo más alto.

Figura 75

Imagen referencial para el concepto 2

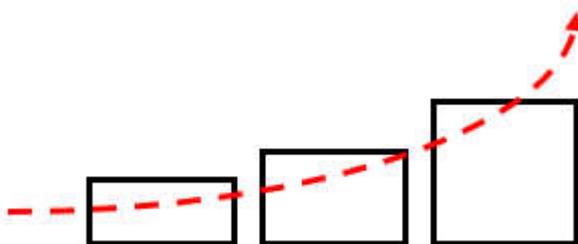


Figura 76

Imagen referencial para el concepto 3

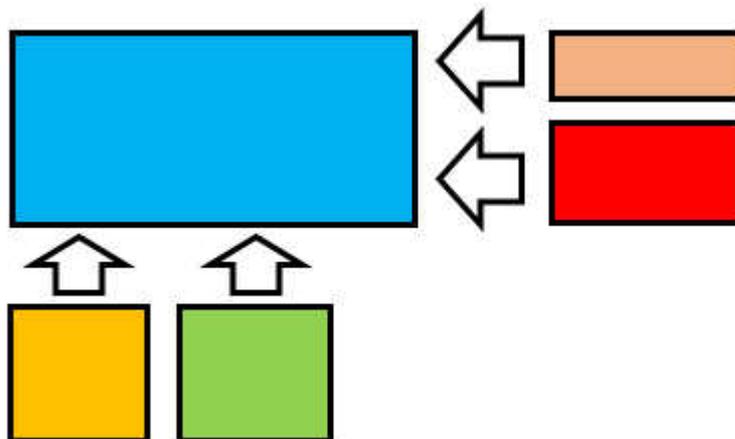


Nota. Adaptado de Canstockphoto. <https://www.canstockphoto.es/en-el-fondo-con-cubos-9844991.html>.

Mientras que la fusión es expresada en un conjunto de bloques que se unen hacia un bloque principal que dentro del proyecto se mostrara por un espacio principal que está unido por otros.

Figura 77

Imagen referencial para el concepto 4



4.4 Toma de Partido

Figura 78

Asoleamiento con respecto al partido

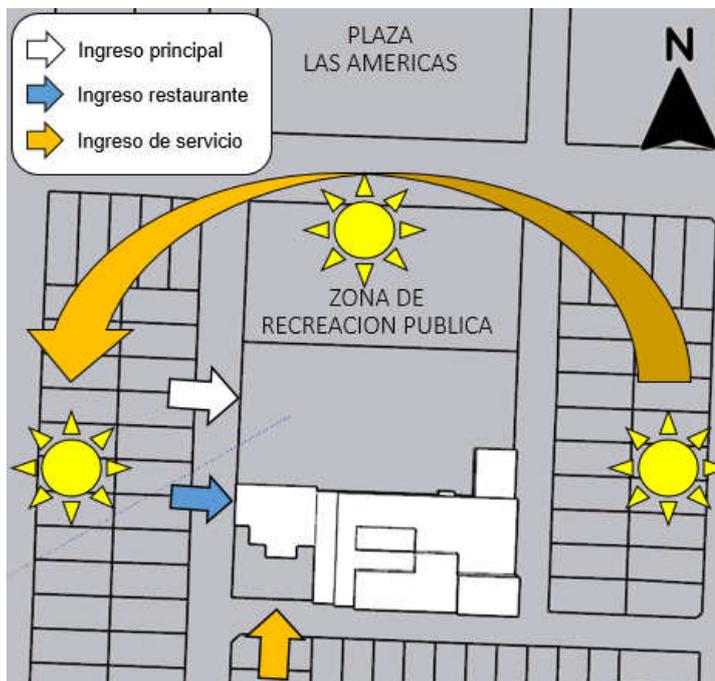


Figura 79

Vientos con respecto al partido

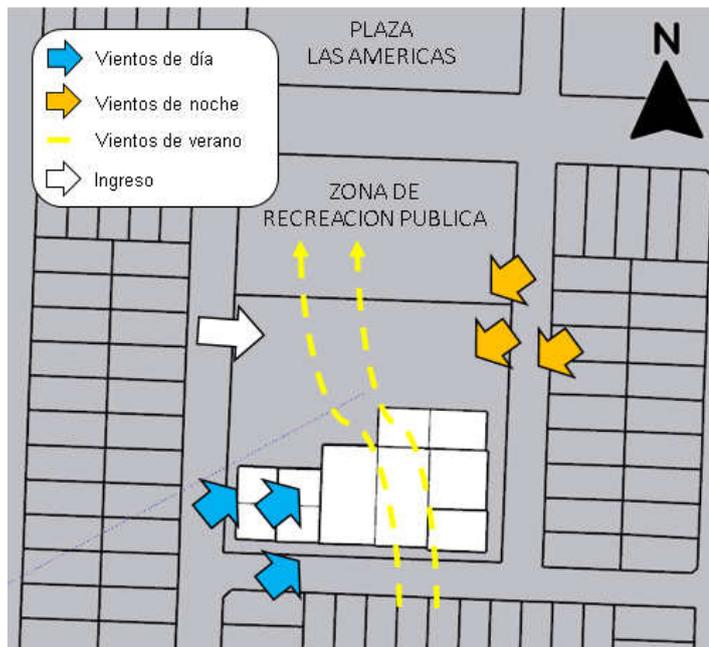


Figura 80
Imagen del Partido 1

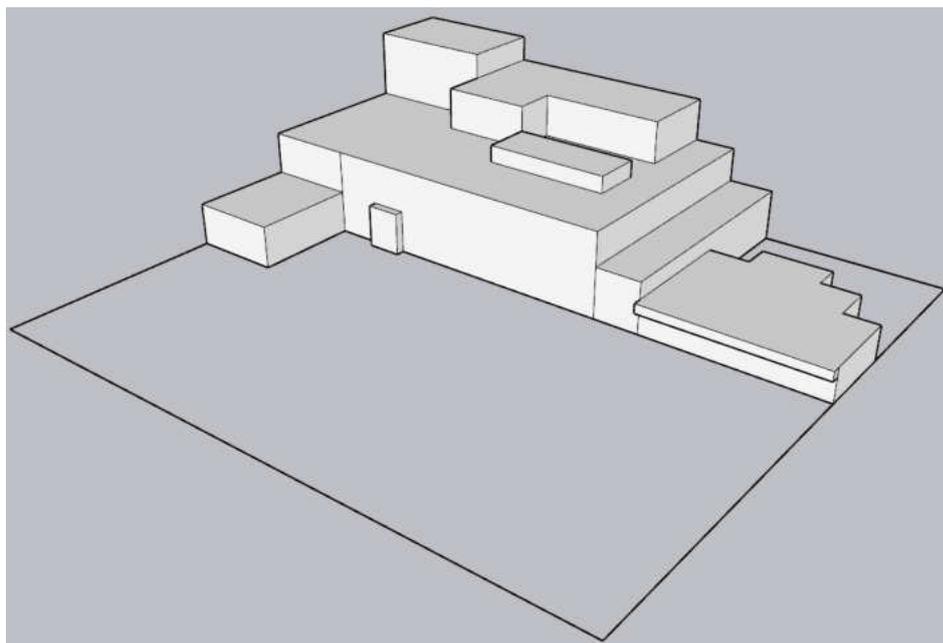
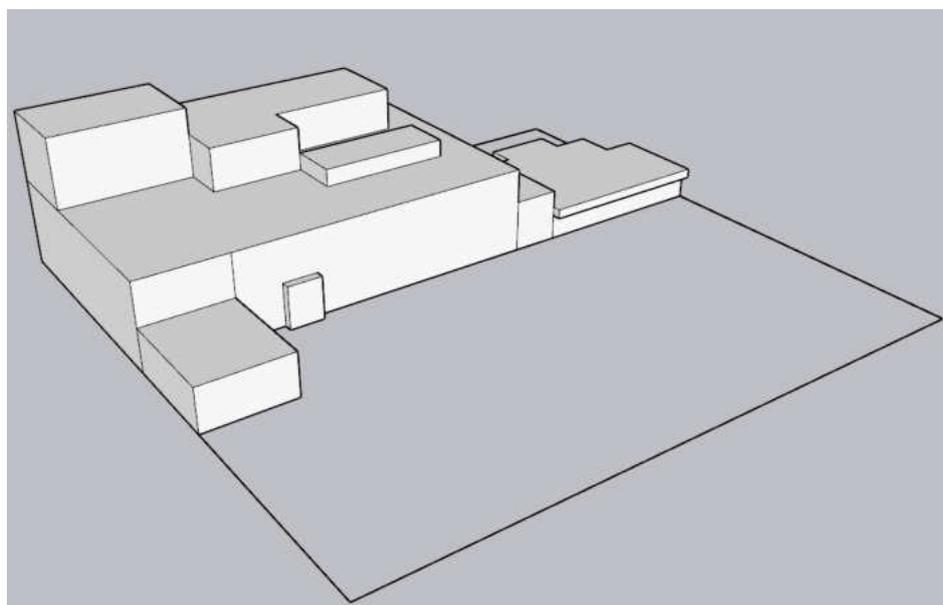
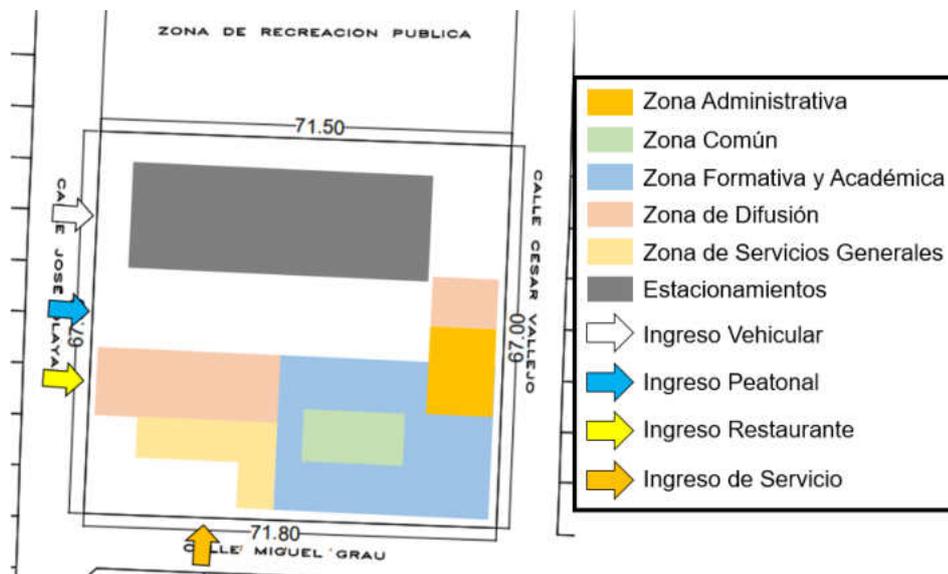


Figura 81
Imagen del Partido 2



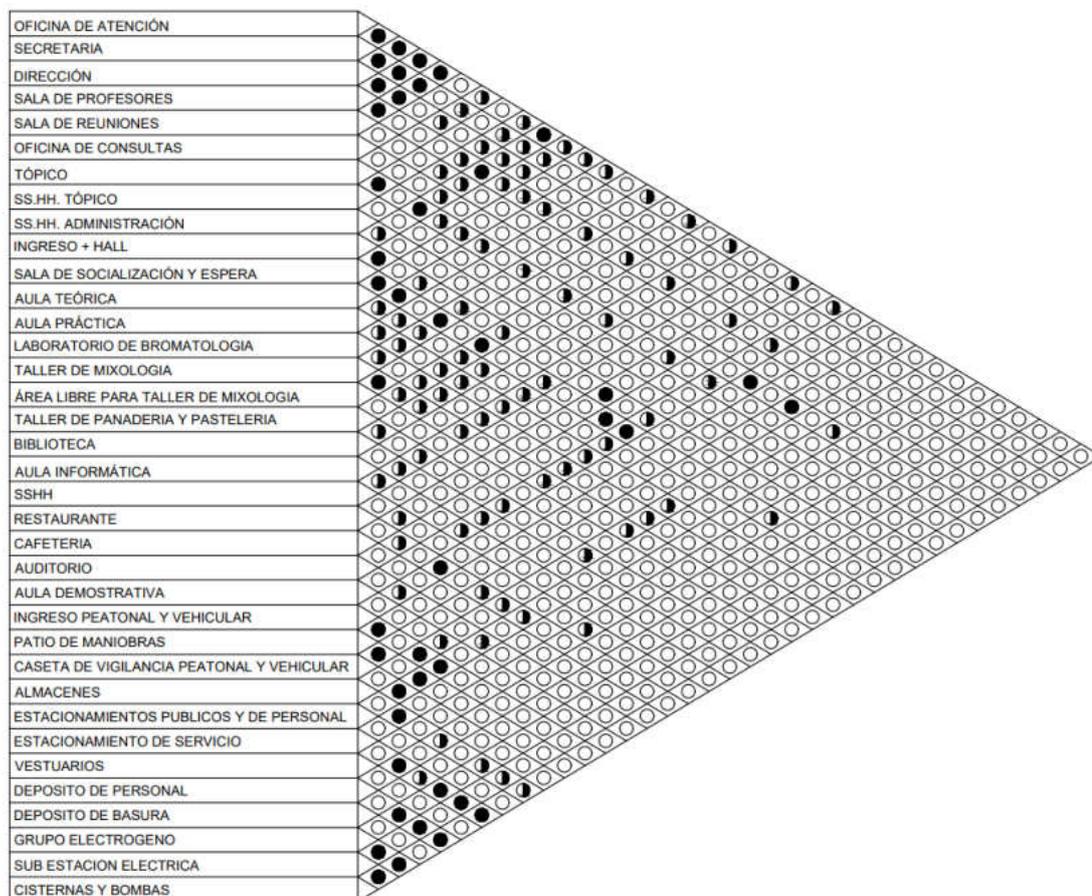
4.5 Zonificación

Figura 82
Zonificación



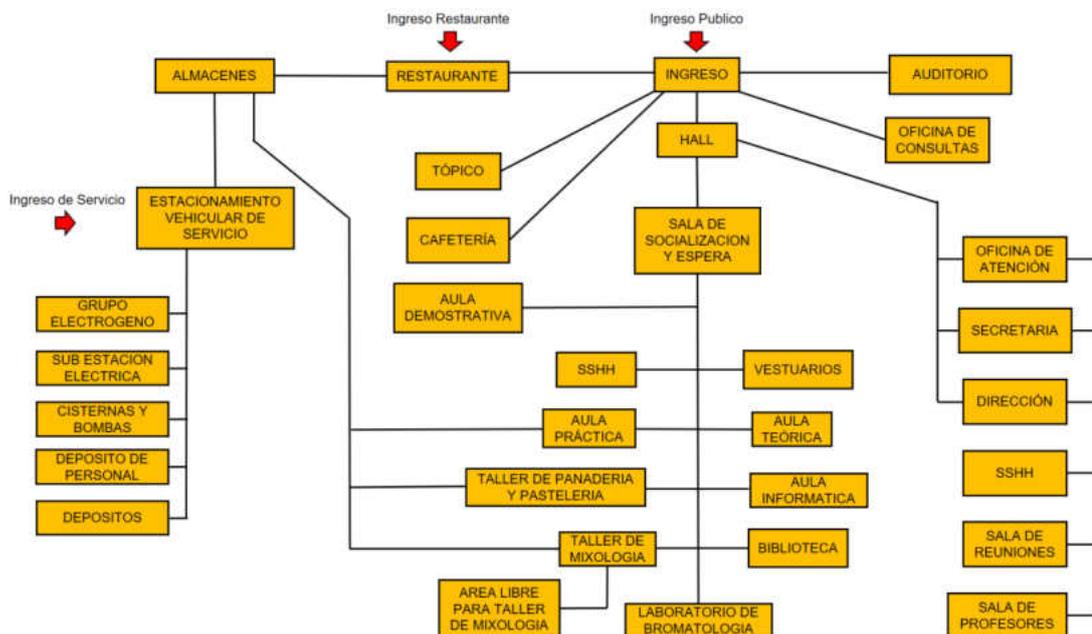
4.5.1 Diagrama de Correlaciones

Figura 83
Diagrama de correlaciones



4.5.2 Organigrama

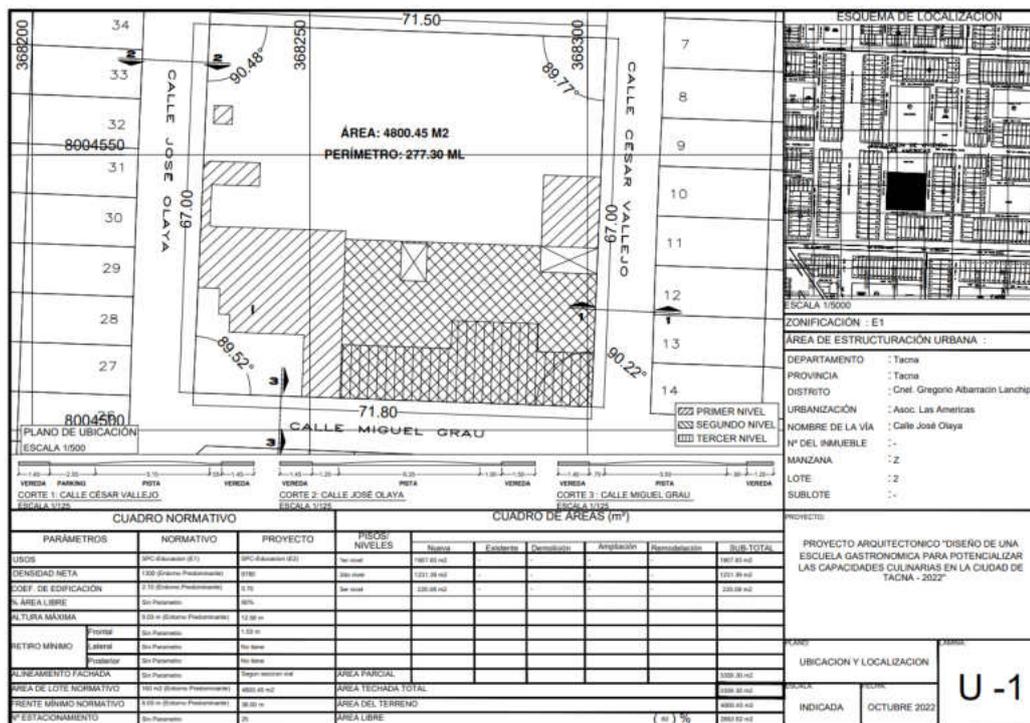
Figura 84
Organigrama



4.6 Anteproyecto

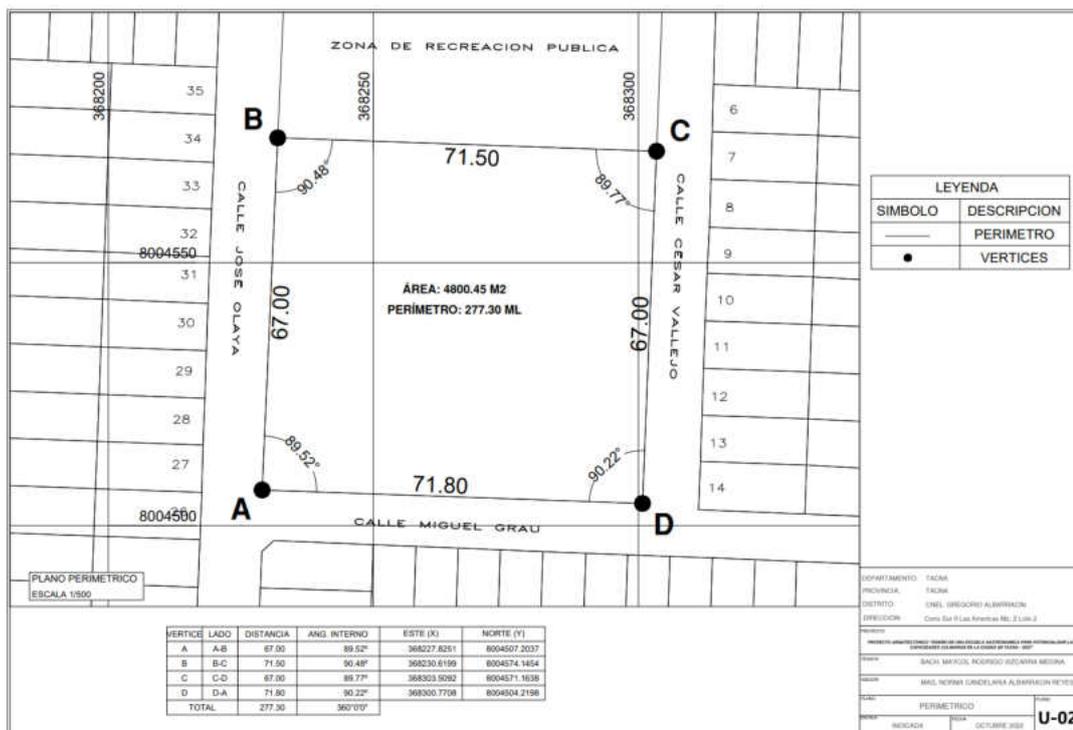
4.6.1 Plano de Ubicación y Localización

Figura 85
Plano de ubicación y localización



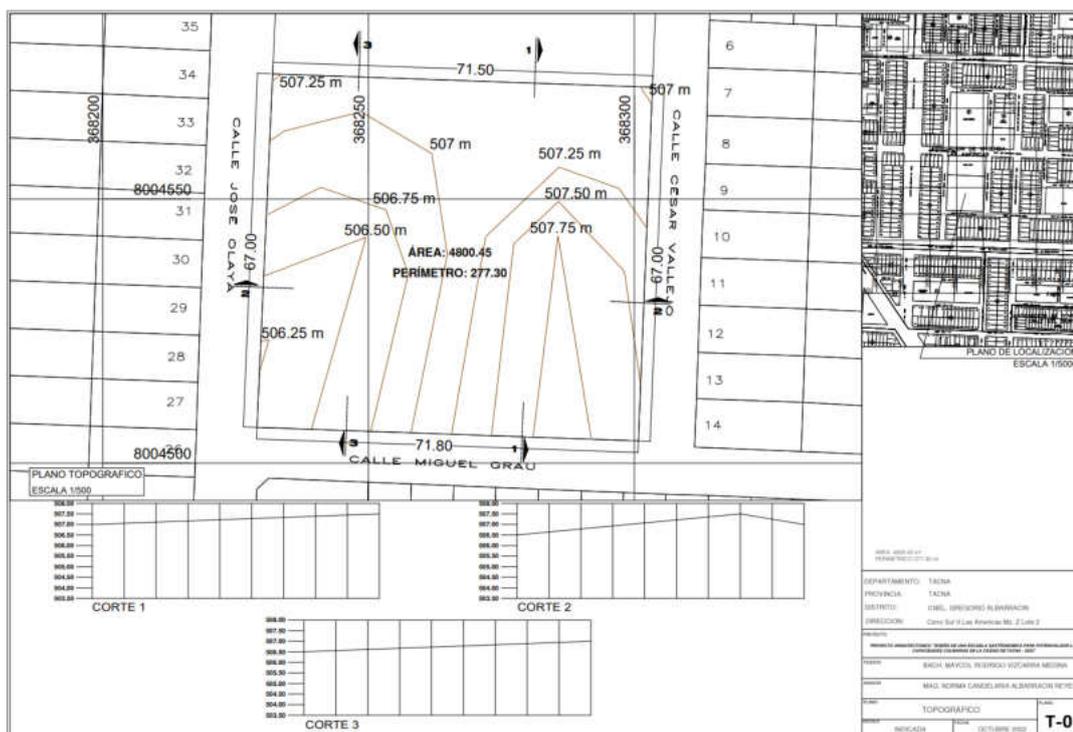
4.6.2 Plano Perimétrico

Figura 86
Plano perimétrico y secciones viales



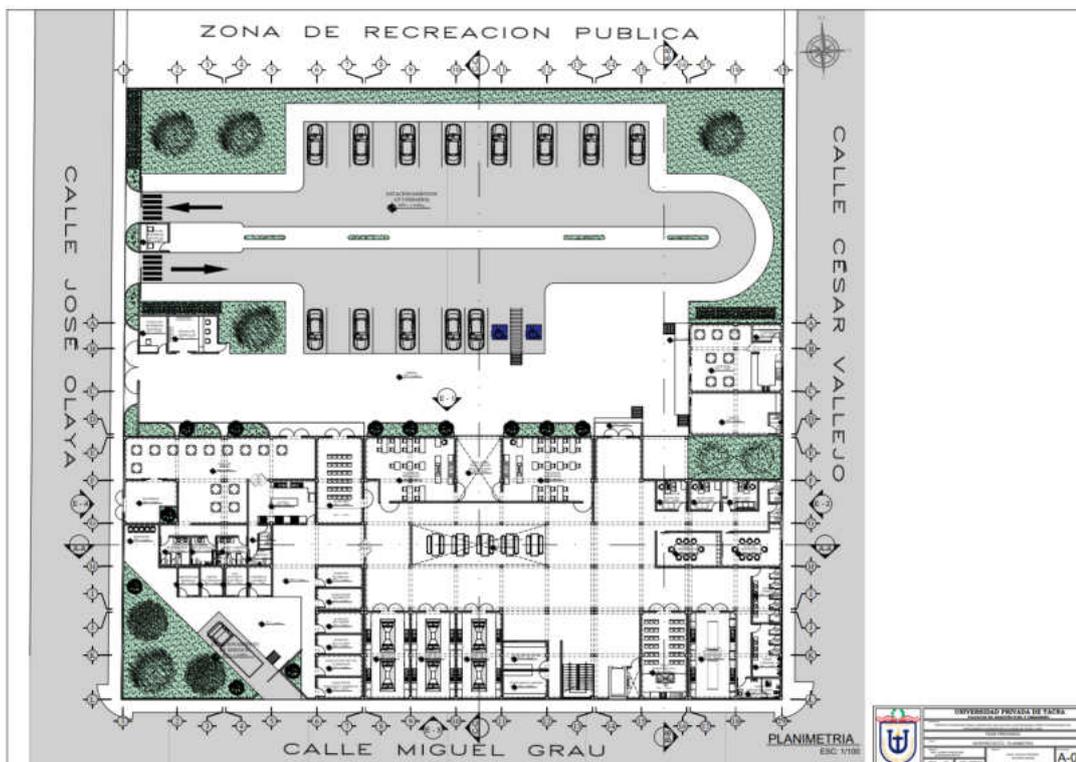
4.6.3 Plano Topográfico

Figura 87
Plano topográfico



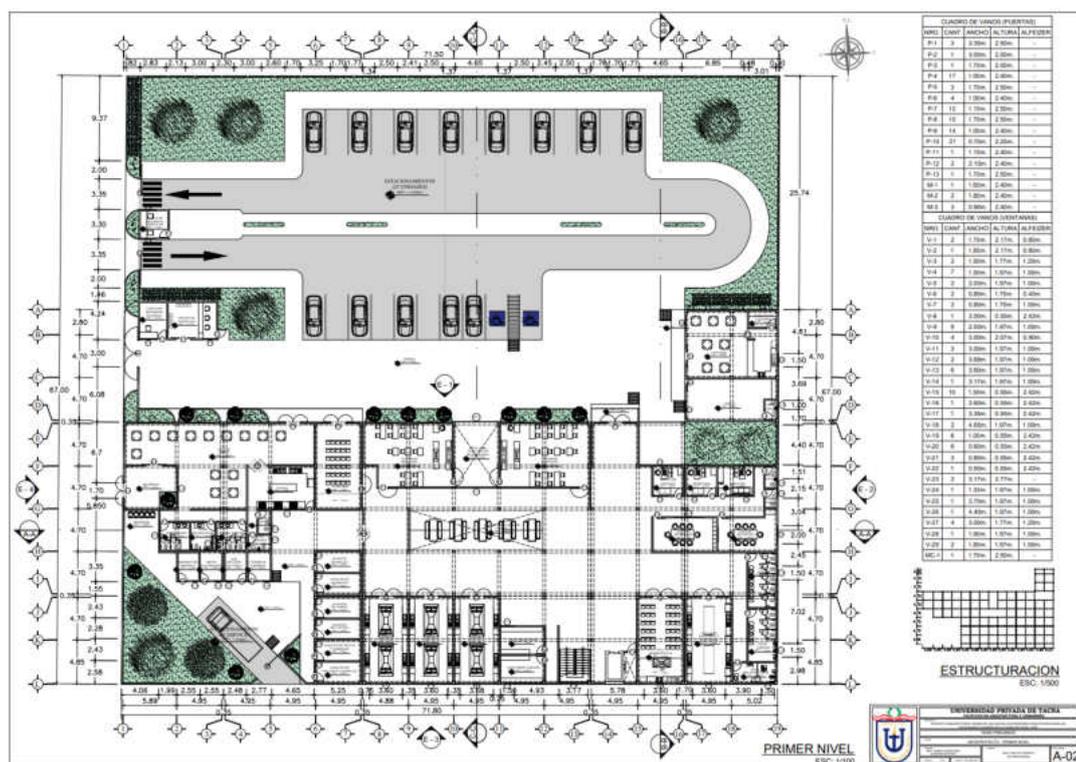
4.6.4 Planimetría General

Figura 88
Planimetría general



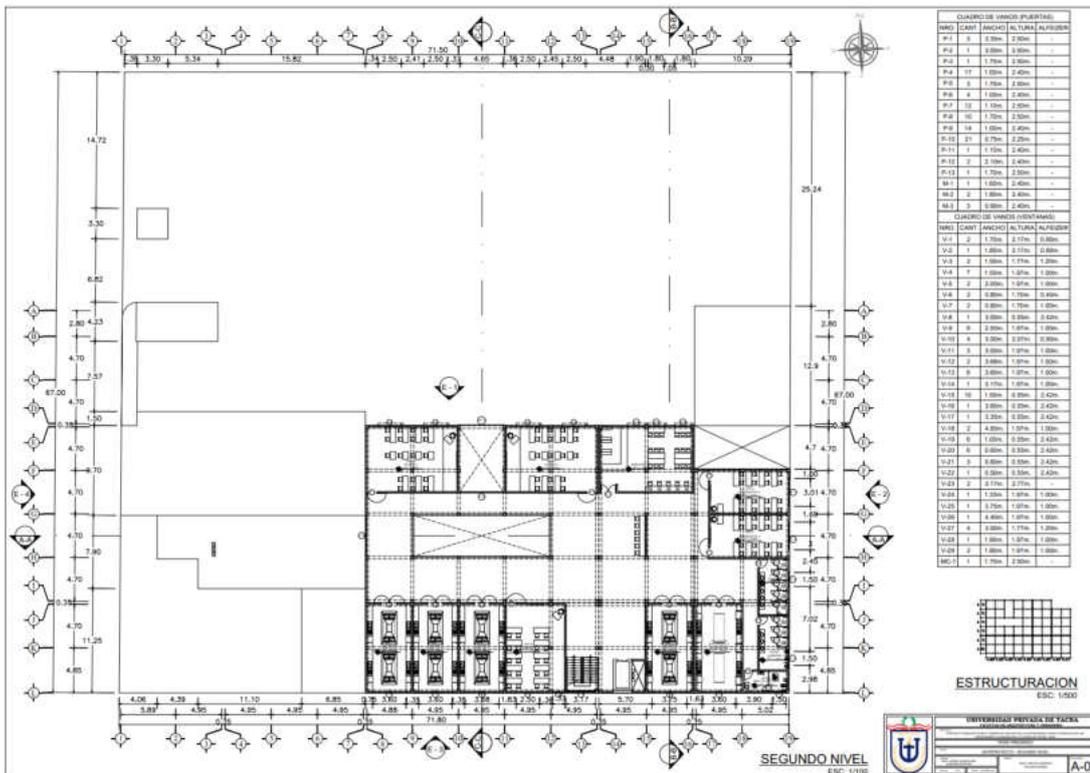
4.6.5 Primer Nivel

Figura 89
Primer nivel



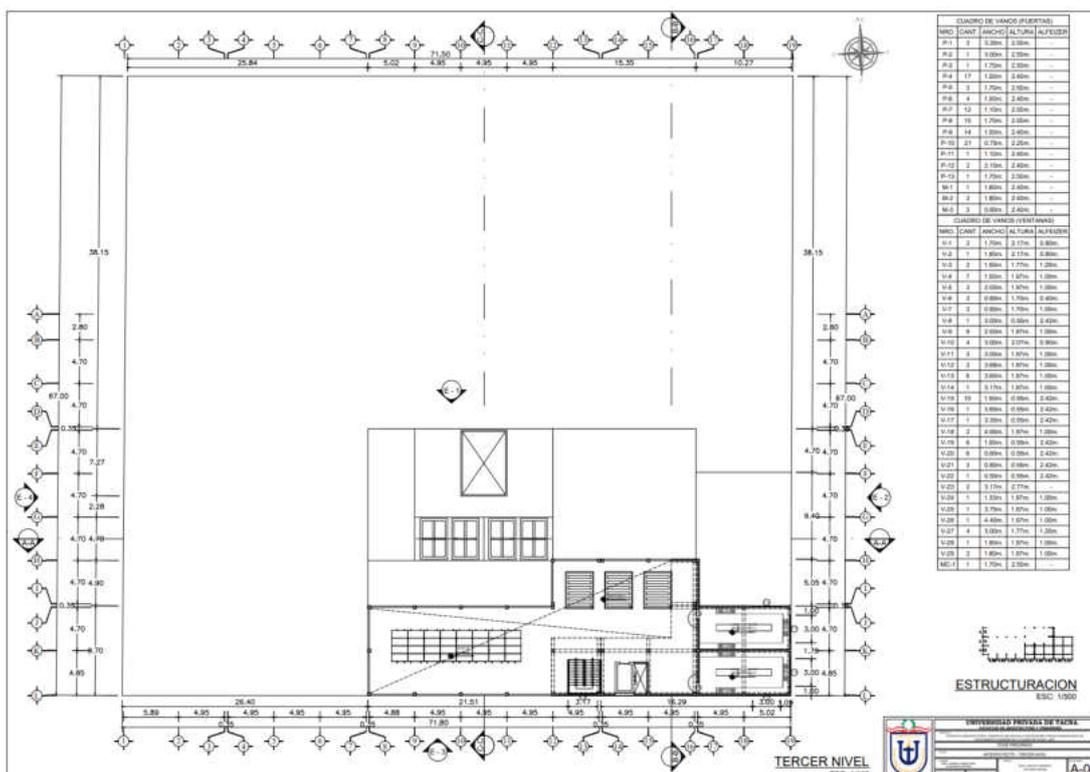
4.6.6 Segundo Nivel

Figura 90
Segundo nivel



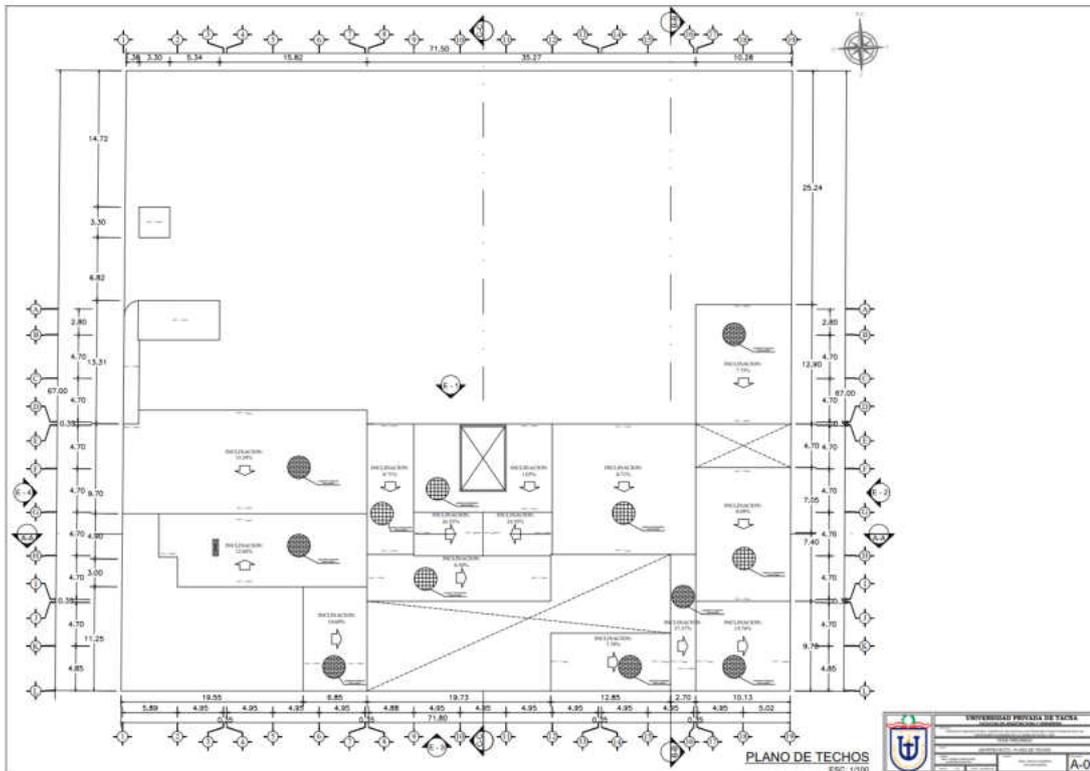
4.6.7 Tercer Nivel

Figura 91
Tercer nivel



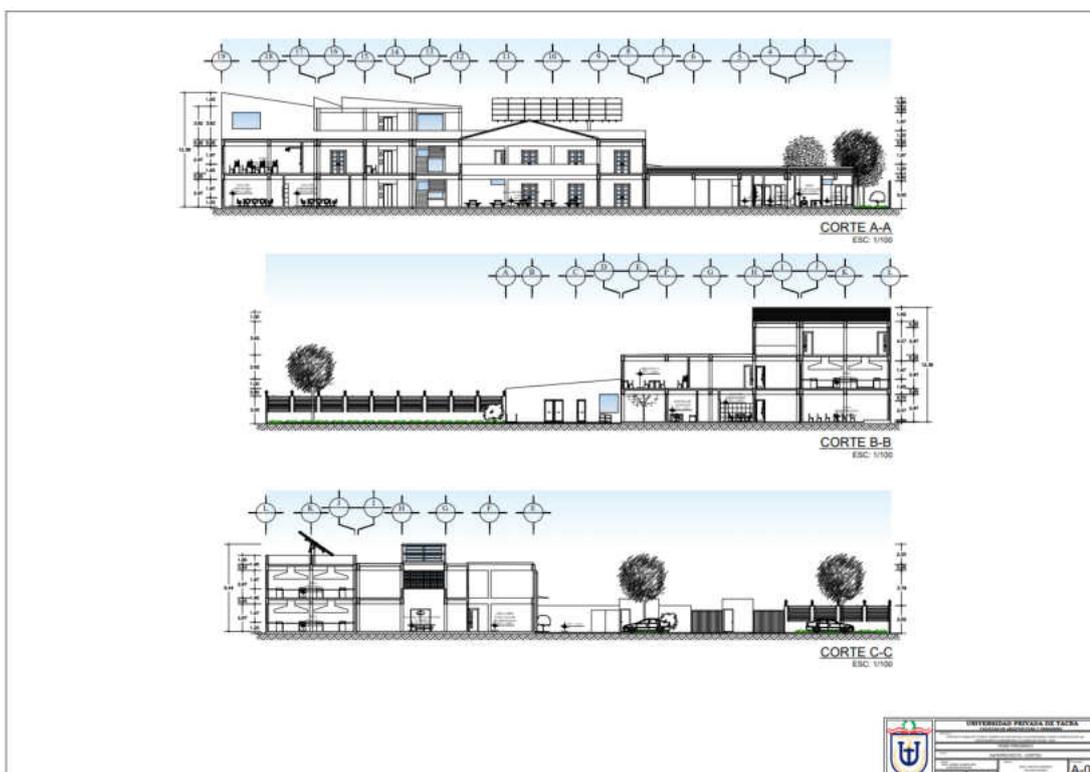
4.6.8 Plano de Techos

Figura 92
Plano de techos



4.6.9 Cortes

Figura 93
Cortes



4.6.10 Elevaciones

Figura 94
Elevaciones 1

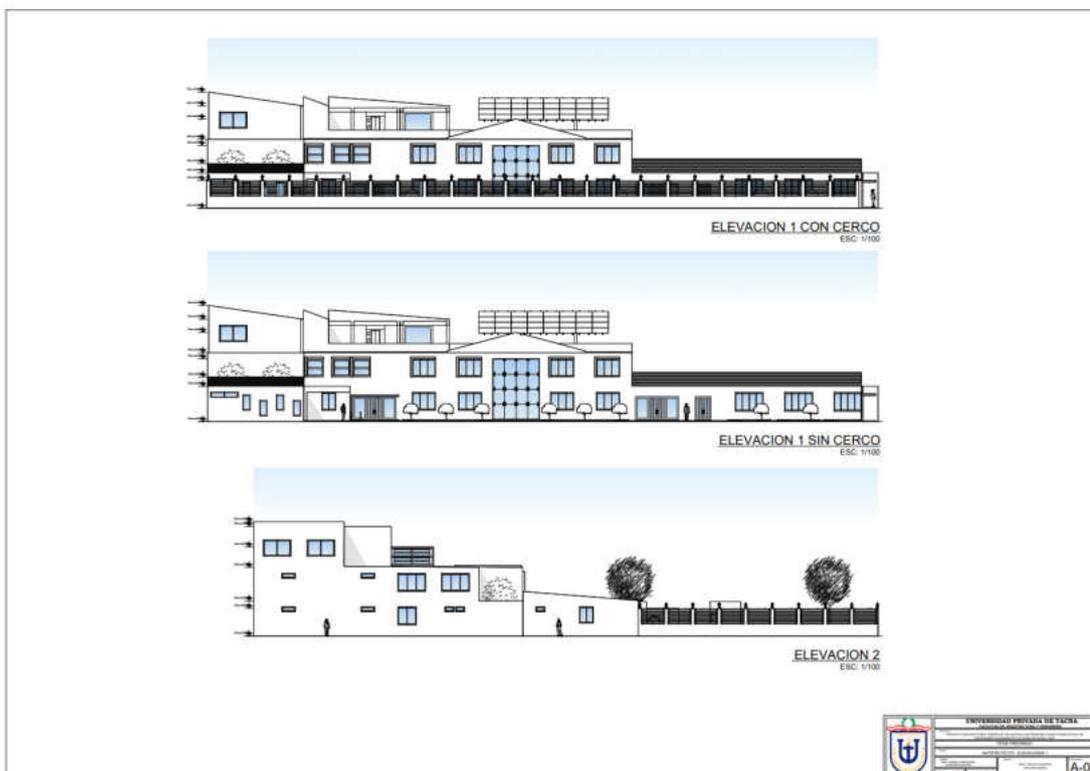
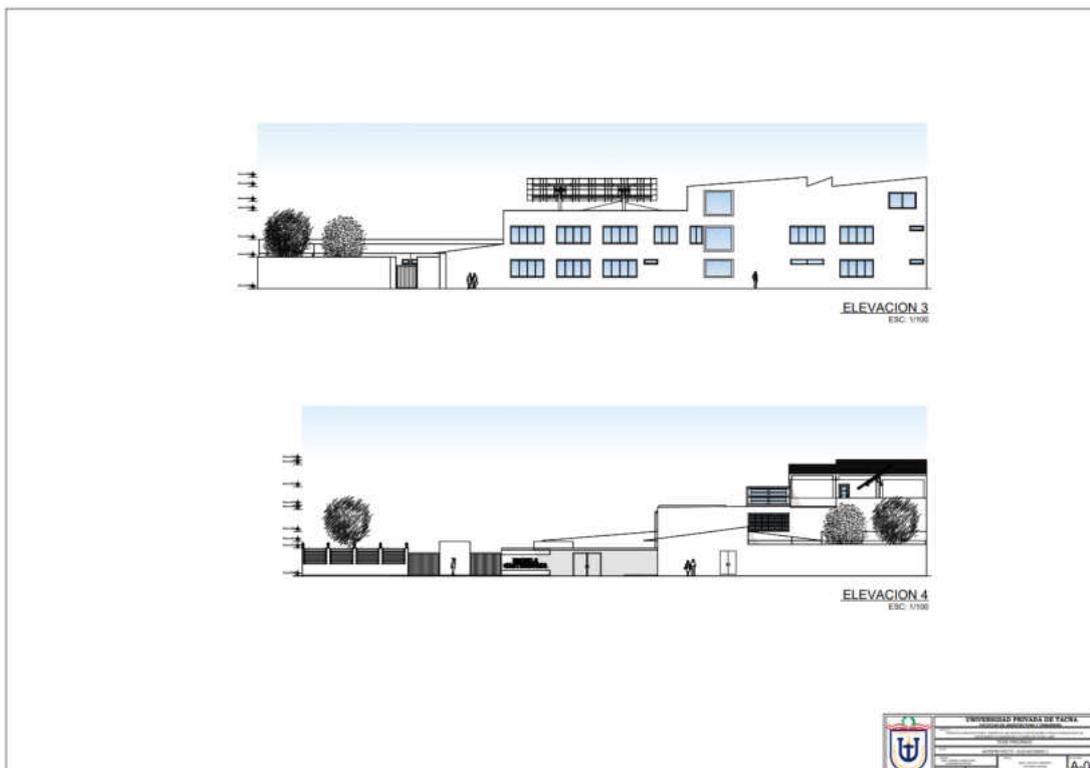
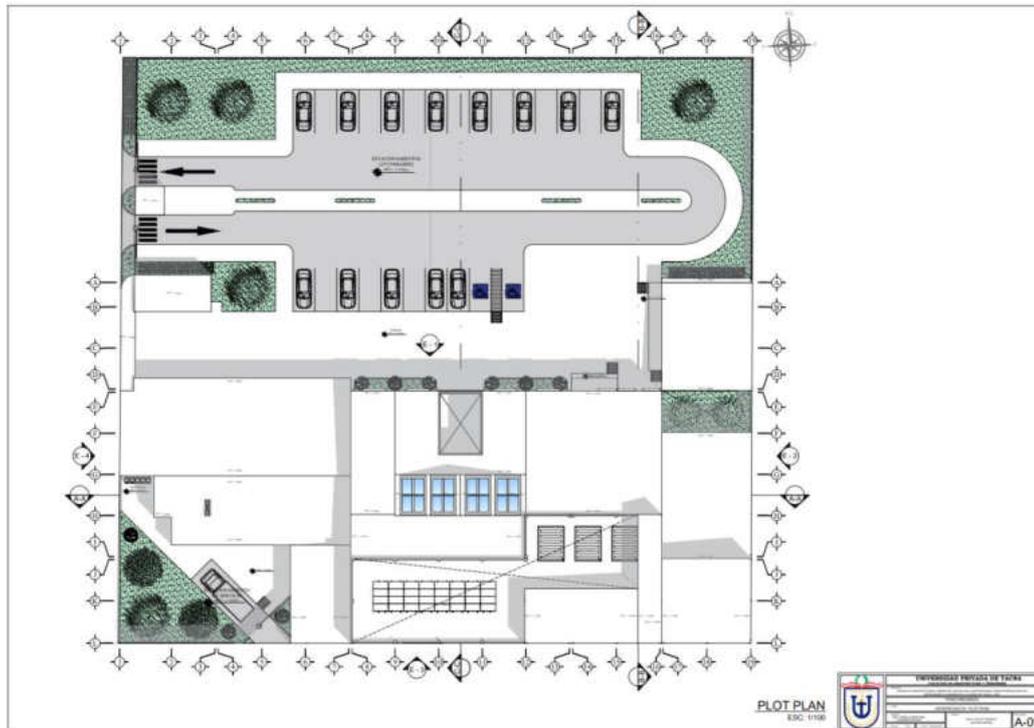


Figura 95
Elevaciones 2



4.7.11 Plot Plan

Figura 96
Plot plan



4.7 Proyecto

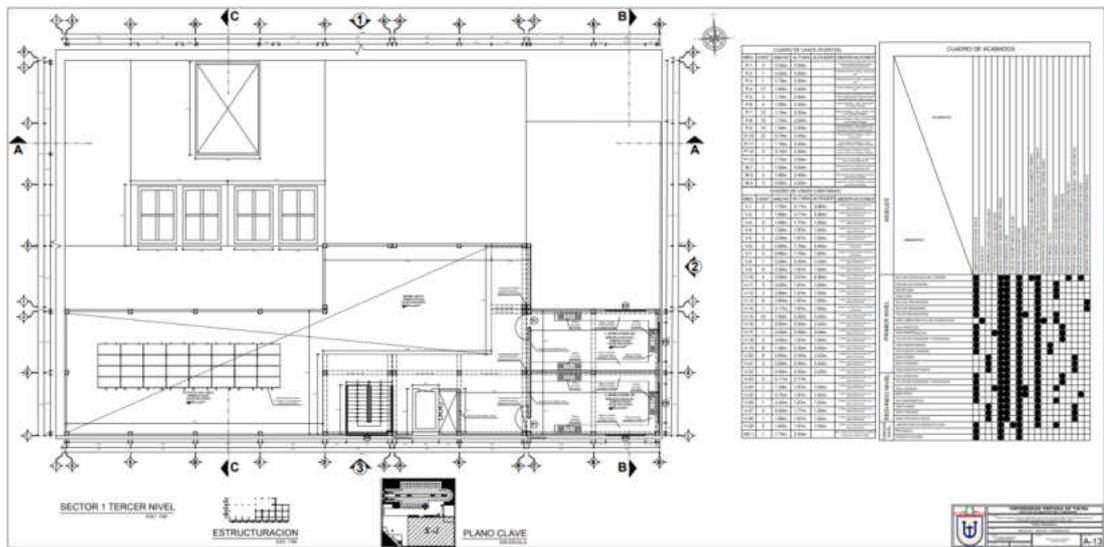
4.7.1 Planimetría con Sector

Figura 97
Planimetría con sector



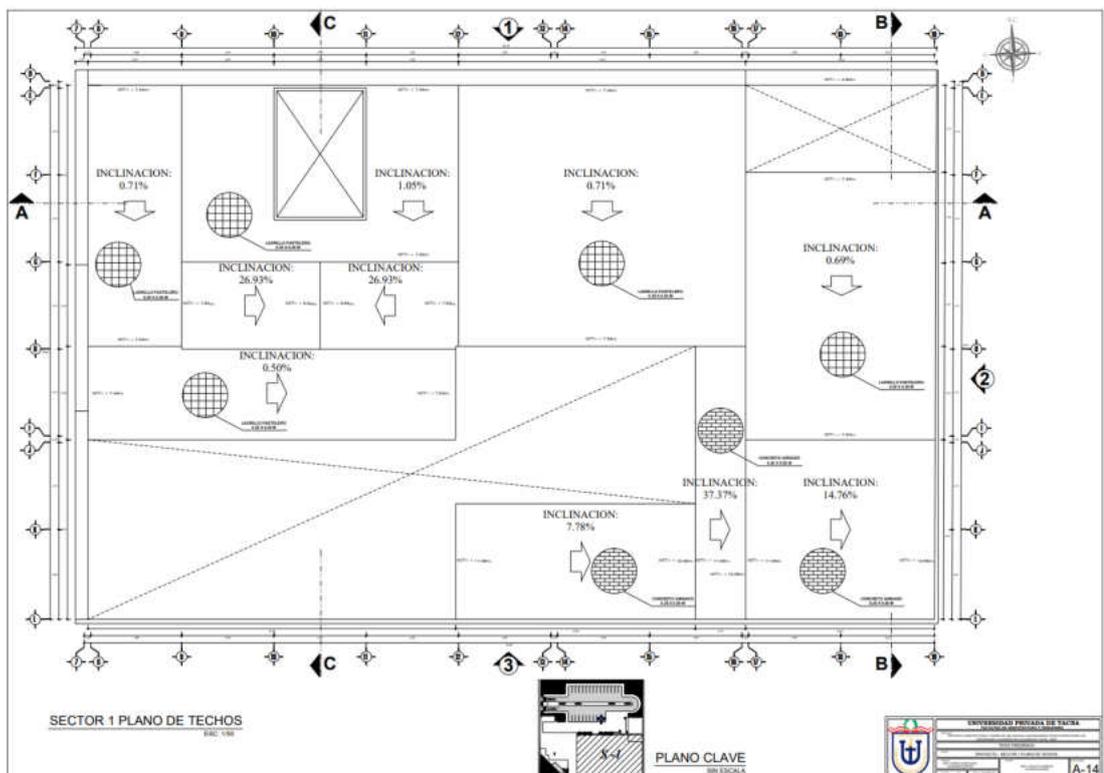
4.7.4 Tercer Nivel

Figura 100
Sector 1 tercer nivel



4.7.5 Plano de Techos

Figura 101
Sector 1 plano de techos



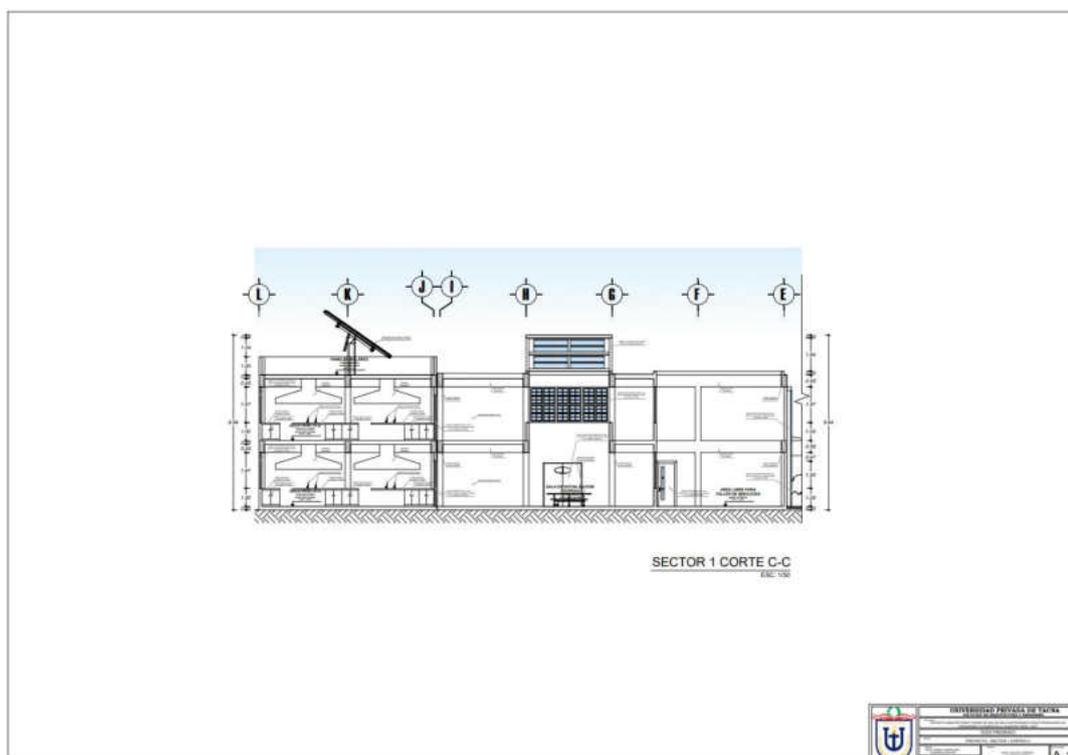
4.7.6 Cortes A y B

Figura 102
Sector 1 cortes A y B



4.7.7 Corte C

Figura 103
Sector 1 corte C



4.7.8 Elevaciones 1 y 2

Figura 104

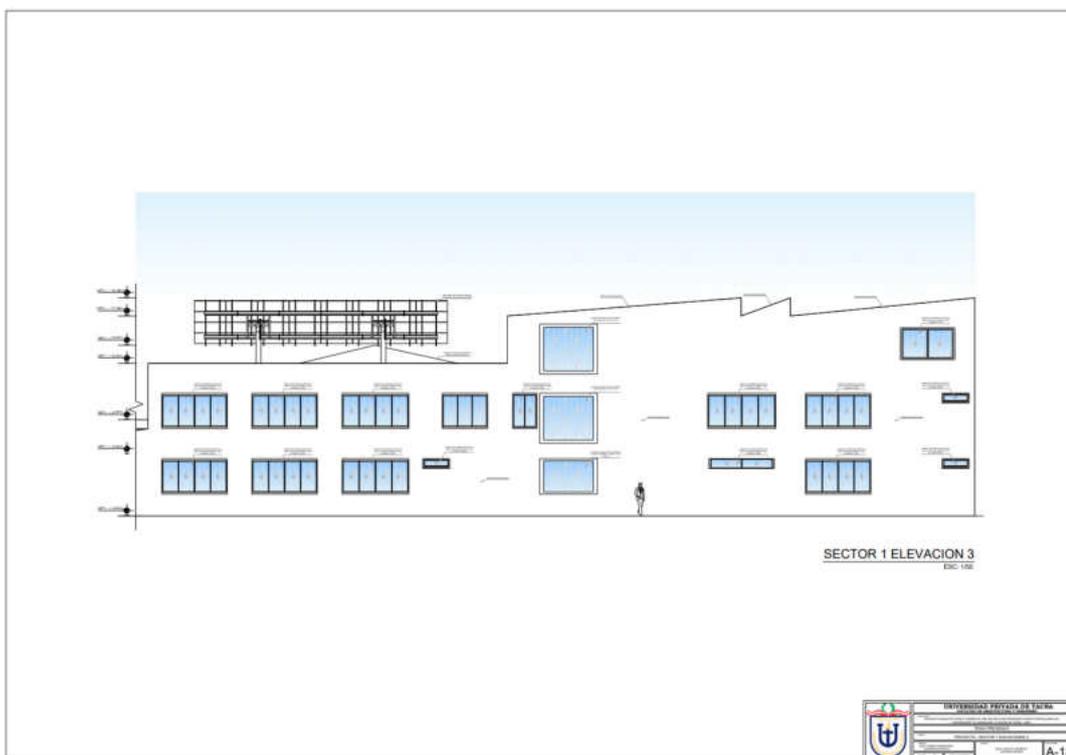
Sector 1 elevaciones 1 y 2



4.7.9 Elevación 3

Figura 105

Sector 1 elevación 3



4.7.10 Detalles

Figura 106
Sector 1 Detalles

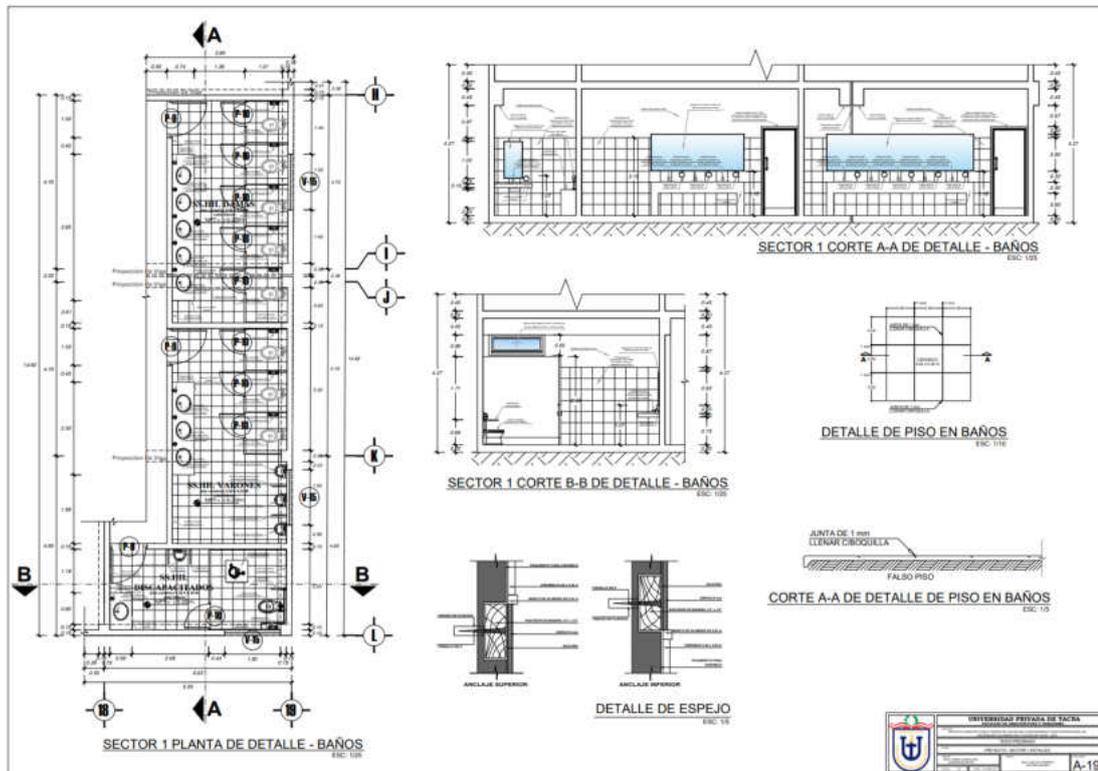
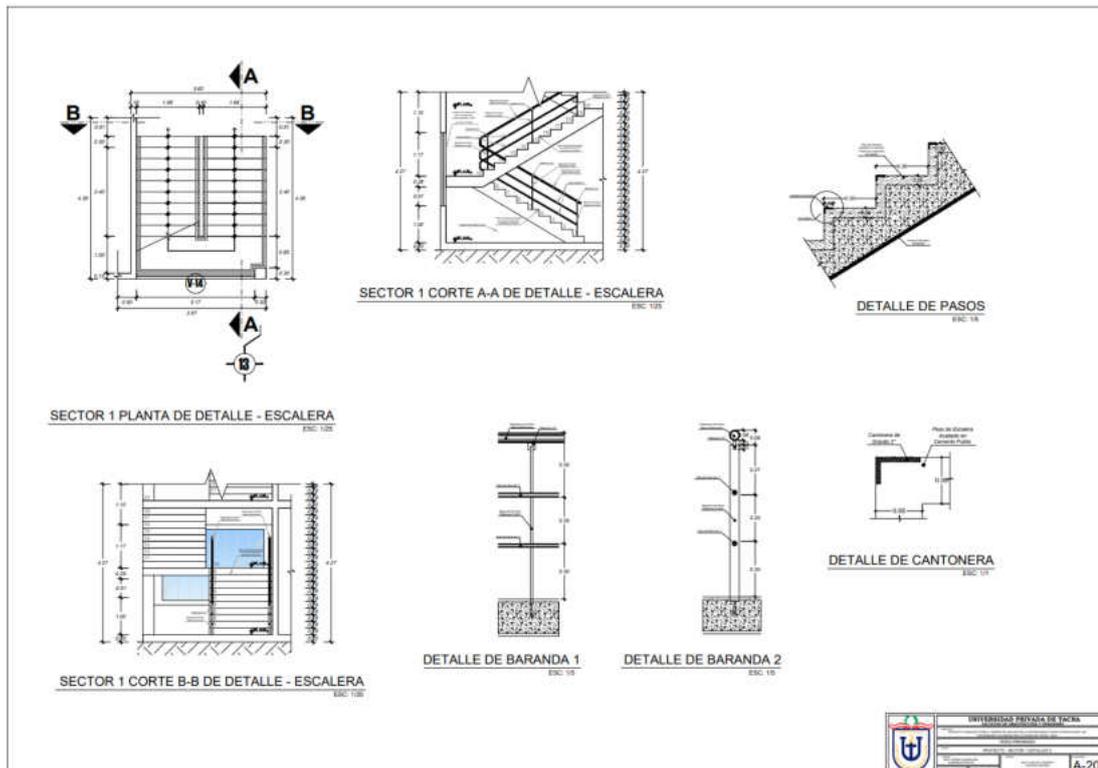


Figura 107
Sector 1 Detalles 2



4.7.11 Renders

Figura 108

Vista aérea del proyecto (Ver Anexo de Renders)



Figura 109

Vista de la fachada principal desde afuera del cerco perimétrico (Ver Anexo de Renders)



Figura 110

Vista de la fachada del proyecto desde adentro del cerco perimétrico (Ver Anexo de Renders)

**Figura 111**

Vista interior de la biblioteca (Ver Anexo de Renders)

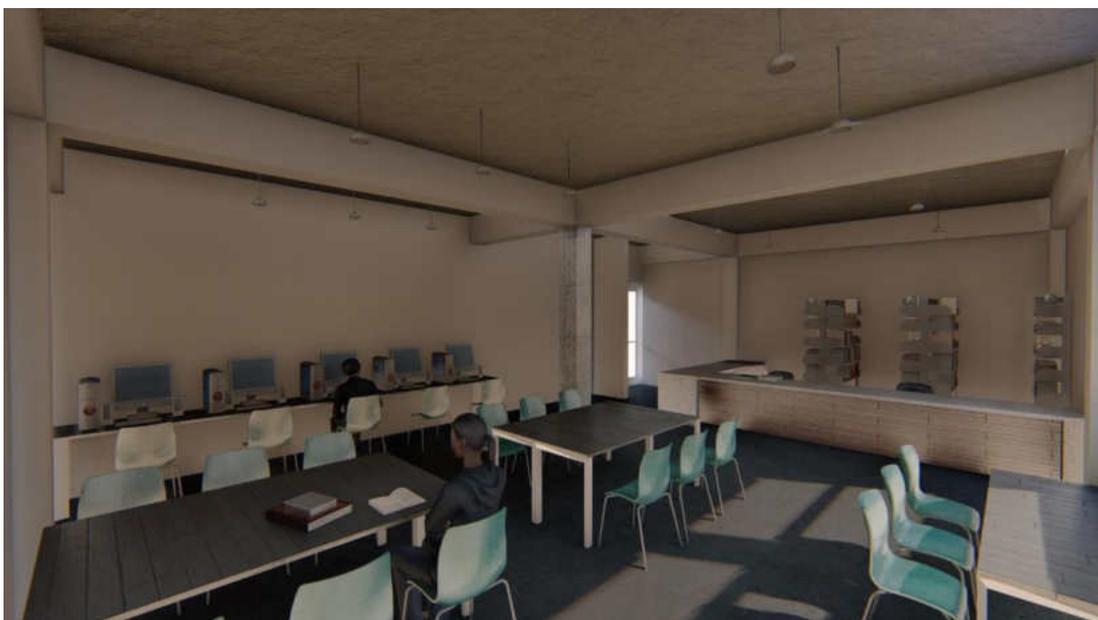
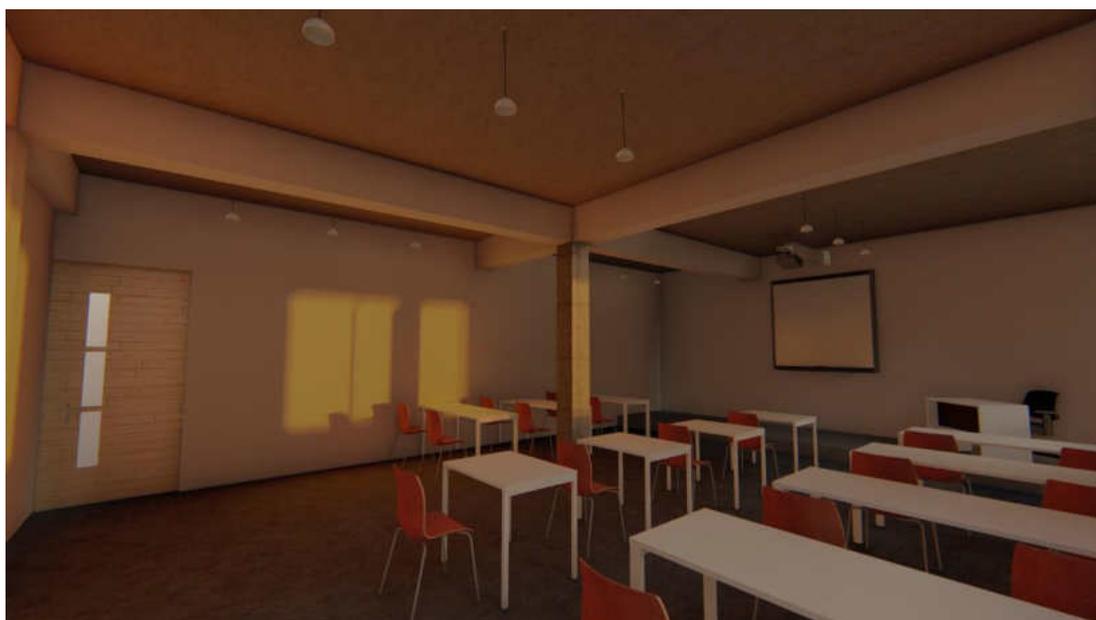


Figura 112

Vista interior del aula teórica (Ver Anexo de Renders)



Capítulo V: Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

Para llegar al óptimo diseño de una Escuela Gastronómica, se investigó, se conoció y analizó a profundidad sobre el tema, que permitió incursionar en un campo interesante, que permitió el conocimiento y comprensión de la evolución de la cocina peruana y el camino que recorrió para llegar al estatus que ocupa a nivel mundial; además permitió el conocimiento de estrategias de diseño que se tienen que tener en cuenta en el planteamiento de espacios adecuados y debidamente implementados para desarrollar las actividades necesarias que se requieran en un establecimiento de esta naturaleza; y que; por la estratégica coyuntura geográfica de la ciudad de Tacna, la Escuela Gastronómica propuesta permitirá potencializar las capacidades culinarias no sólo de la ciudad, sino; de la región sur.

La Escuela Gastronómica planteada, a través de talleres de mixología, panadería, pastelería, restaurante y otros, permitirá que los estudiantes tengan una práctica muy cercana a la realidad, lo que traerá consigo que las oportunidades educativas especializadas se diversifiquen en la ciudad de Tacna y en la Región Sur.

El conocimiento que derivó de la investigación permitió conocer más sobre las capacidades culinarias, teniendo en cuenta los criterios especializados como la espacialidad, funcionalidad, tecnológicos, comerciales y actividades complementarias en las soluciones arquitectónicas, pues posibilitarían elevar el nivel gastronómico en Tacna, haciendo énfasis en ellas, como en la calidad de servicio, en

la eficacia laboral, el conocimiento y la gestión gastronómica, ya que de la investigación se deriva, que estas capacidades son regulares en la ciudad de Tacna.

5.2 Recomendaciones

Se recomienda profundizar en la investigación de cualquier tema propuesto, ello posibilitará no sólo el conocimiento de la parte teórica, sino que de la investigación derivarán las estrategias de diseño que permitirán el planteamiento de un diseño óptimo, acorde a las necesidades de una realidad del tercer milenio, buscando la sostenibilidad de una Arquitectura basada en estrategias, principios y fundamentos ambientales, poniendo por encima de todo el respeto al medio ambiente y el nuevo paradigma del ser humano que se basa en la creatividad de una vida orientado al ser.

Se recomienda que los talleres propuestos, estén relacionados al ámbito económico-social en que se encuentra ubicada la Escuela Gastronómica, siendo parte del desenvolvimiento urbano económico de la zona, permitiendo además ser una oportunidad educativa especializada.

Se recomienda tomar muy en cuenta los resultados de la investigación, respecto a los criterios especializados derivados de los ejemplos confiables y conocer muy de cerca las fortalezas y debilidades que presenten en este caso las capacidades culinarias, para mantener las primeras y mejorar las segundas; convirtiéndolas en estrategias importantes de la gestión gastronómica en general.

Capítulo VI: Referencias Bibliográficas

6.1 Linkografía

- Acacia (2018). *Ambientes de Aprendizaje* [Archivo PDF]. https://acacia.red/udfjc/wp-content/uploads/sites/5/2018/07/Fundamento_conceptual_Ambientes_de_aprendizaje_para_la_Metodología_AAAA.pdf
- Actiu. (26 de julio de 2013). *Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez*. <https://www.actiu.com/es/proyectos/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez/>
- Aqso Arquitectos. (14 de mayo de 2018). *Características arquitectónicas*. <https://aqso.net/es/tag/architectural-features>
- Archdaily. (4 de enero de 2011). *Culinary Art School / graciastudio*. <https://www.archdaily.pe/pe/02-69113/culinary-art-school-graciastudio>
- ArchDaily. (31 de diciembre de 2011). *Basque Culinary Center*. <https://www.archdaily.pe/pe/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2>
- Archdaily. (9 de marzo de 2012). *Mercado Gastronómico en París / BAVS Arq*. <https://www.archdaily.pe/pe/02-143813/mercado-gastronomico-en-paris-bavs-arq>
- Archdaily. (21 de enero de 2020). *Parques Educativos de Antioquia: 13 ejemplos de infraestructura para el aprendizaje en Colombia*. <https://www.archdaily.pe/pe/932299/parques-educativos-de-antioquia-13-ejemplos-de-infraestructura-para-el-aprendizaje-en-colombia>
- Arévalo Ramírez, Lincoln (2017) *Evaluación de las características arquitectónicas de un centro cultural para recuperar la identidad cultural en la ciudad de Tarapoto* [Tesis de Titulación, Universidad Cesar Vallejo]. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/16417>
- Arteaga y Guzmán (2017) *Análisis de las Estrategias de Marketing y su Incidencia en el Posicionamiento de la Escuela Gastronómica Azúcar & Canela. Cantón Guayaquil* [Tesis de Titulación, Universidad de Guayaquil]. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/40907>
- Bahls, Wendhausen y da Silva (2019) *Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual. Estudios y Perspectivas*

en *Turismo*, 28(2). 312-330. ISSN: 0327-5841.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180760431004>

Bernáldez Camiruaga, Aldo Iván (2015) *Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación conceptual y epistemológica* [Tesis de Maestría, Universidad Autónoma del Estado de México].
<http://ri.uaemex.mx/handle/123456789/32680>

Blog Amazonia Team Factory. (5 de diciembre de 2017). *Eficacia laboral, como ser más eficiente en el trabajo*. <https://amazonia-teamfactory.com/blog/eficacia-laboral-como-ser-mas-eficiente-en-el-trabajo/>

Blog Gestión (22 de noviembre de 2018). *Le Cordon Bleu Perú afirma su calidad educativa*. <https://gestion.pe/publireportaje/le-cordon-bleu-peru-afirma-calidad-educativa-250665-noticia/>

Blog Lifeder. (21 de marzo de 2018). *Historia de la gastronomía desde su origen hasta la actualidad*. <https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/>

Blog Zenvia. (1 de marzo de 2021). *Calidad del servicio: qué es, su importancia y los 5 pilares fundamentales*. <https://www.zenvia.com/es/blog/calidad-del-servicio/>

Buendia Tours. (1 de abril de 2020). *Palacio Real de Paris y sus Jardines*. <https://buendiatours.com/es/guias/paris/palacio-real-jardines>

Caisapanta Vinueza, Andrea Jacqueline (2013) *Desarrollo de un plan de marketing estratégico para el posicionamiento del centro ocupacional gastronómico “Culinary Art’s School” en la ciudad de Quito* [Disertación de Grado Previa para Obtención de Título, Pontifica Universidad Católica del Ecuador].

Carto. (28 de noviembre de 2018). *Plan de desarrollo urbano Tacna 2015 – 2025*. <https://architecttacna.carto.com/me>

Cede. (13 de mayo de 2021). *Modifican el reglamento de la Ley N° 28044, Ley General de Educación*. <https://www.campuscede.edu.pe/modifican-el-reglamento-de-la-ley-n-28044-ley-general-de-educacion/>

Certicalia. (4 de enero de 2017). *¿Qué es la certificación LEED?*. <https://www.certicalia.com/certificacion-leed/que-es-la-certificacion-leed>

ComexPerú. (23 de octubre de 2017). *Panorama de la Infraestructura Educativa*. <https://www.comexperu.org.pe/articulo/panorama-de-la-infraestructura-educativa>

- Consumoteca. (11 de mayo de 2020). *Cafetería*.
<https://www.consumoteca.com/turismo-y-viajes/cafeteria/>
- Corbuse. (25 de junio de 2020). *¿Qué es el turismo gastronómico?*.
<https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/turismo-gastronomico-que-es/>
- Corrales, Beltrán y Guzmán (2006). *Diseño e implantación de arquitecturas informáticas seguras: una aproximación práctica*. Universidad Rey Juan Carlos. <https://books.google.com.pe/books>
- Corporación Ciudad Accesible. (9 de octubre de 2013). *Accesibilidad Universal, Concepto y Definiciones*. <https://www.ciudadaccesible.cl/accesibilidad-universal-concepto-y-definiciones/>
- Csfotoimages. (8 de agosto de 2016). *El Gran Hotel en Monte Carlo, Mónaco*.
<https://www.istockphoto.com/es/foto/el-gran-hotel-en-monte-carlo-monaco-gm586355732-100649469>
- Cuenca, Sánchez y Torres (2020). Estudio de la infraestructura educativa de la parroquia El Cisne. Ecuador. *REVISTA ESPACIOS*, 41(4), 3.
<https://www.revistaespacios.com/a20v41n04/20410403.html>
- Culinary Institute of America. (18 de mayo de 2011). *CIA New York Campus*.
<https://www.ciachef.edu>
- Culinary Institute of America. (28 de septiembre de 2016). *Culinary Institute of America Campus Maps*. <https://culinary.campusmaps.com>
- D'Gallia. (22 de junio de 2018). *D'Gallia Instituto Gastronómico*. <https://dgallia.edu.pe>
- Dargent Chamot, Eduardo (2019). *La Gastronomía Limeña en Tiempos de la Independencia* [Archivo PDF].
<https://www.urp.edu.pe/pdf/id/20925/n/gastronomia-independencia-el-rosario-2010.pdf>
- Datos Mundial. (18 de marzo de 2022). *Clima Tacna, Perú*.
<https://www.datosmundial.com/america/peru/clima-tacna.php>
- De Perú. (29 de junio de 2013). *Mistura 2008*.
<https://www.deperu.com/abc/310/mistura-2008>
- Díaz Vicario, Anna (2015) *La gestión de la seguridad integral en los centros educativos: Facilitadores y obstaculizadores* [Tesis de Doctorado, Universidad Autónoma de Barcelona]. <http://hdl.handle.net/10803/308315>

- Eadic (2012). *Tema 3 Arquitectura bioclimática: Confort ambiental* [Archivo PDF]. <http://eadic.com/wp-content/uploads/2013/09/Tema-3-Confort-Ambiental.pdf>
- El Peruano. (12 de noviembre de 2015). *Norman los Procedimientos de Cambio de Zonificación en Lima Metropolitana*. <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/norman-los-procedimientos-de-cambio-de-zonificacion-en-lima-ordenanza-no-1911-1314302-1/#:~:text=En%20caso%20de%20presentarse%20Cambios,ubica%20dicho%20predio%20o%20inmueble>
- El Peruano (2021). *Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, aprobado por Decreto Supremo N° 011-2012-ED* [Archivo PDF]. <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-modifica-el-reglamento-de-la-ley-n-2804-decreto-supremo-n-007-2021-minedu-1951686-1/>
- En la Cocina Magazine (22 de mayo de 2019). *¿Qué es la Gastronomía Científica?*. <https://enlacocina.telemesa.es/actualidad/que-es-la-gastronomia-cientifica/>
- Espinoza, Arturo. (15 de agosto de 2020). *Asociación de Restaurantes propondrá ferias gastronómicas sabatinas al aire libre en Perú*. <https://yoadministrador.com/asociacion-de-restaurantes-propondra-ferias-gastronomicas-sabatinas-al-aire-libre-en-peru/>
- Flint, Fran. (8 de junio de 2013). *My Life at the Cordon Bleu School- Paris*. <https://gdaysouffle.com/the-cordon-bleu-school-paris/>
- Fundación Universitaria Antonio de Arévalo. (20 de diciembre de 2020). *Tecnología en gestión gastronómica*. <https://www.unitecnar.edu.co/programas/tecnologia-en-gestion-gastronomica>
- García Ramírez, W. (2017). Pedagogías de una ideología: Arquitectura educativa en Colombia (1994-2016). *ARQUITECTURAS DEL SUR*, 35(52), 70–83. <https://doi.org/10.22320/07196466.2017.35.052.07>
- Guía Práctica Paris. (20 de noviembre de 2019). *Palais Royal de Paris – La Cuna de la Revolución Francesa*. <http://www.guiapRACTICAParis.com/palais-royal-paris.php>
- Gutiérrez, F. G. (2011). Conceptos y clasificación de las capacidades físicas. *Cuerpo, Cultura Y Movimiento*, 1(1), 77-86. <https://doi.org/10.15332/s2248-4418.2011.0001.04>

- Hattori. (21 de noviembre de 2013). *About the college*.
http://global.hattori.ac.jp/?page_id=152
- Hernández, Fernández y Baptista (2004). *Metodología de la investigación*.
<http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Hidalgo Lujan, María del Carmen Gabriela (2019) *Aplicación de la segmentación en restaurantes de cocina fusión peruana – japonesa* [Trabajo de investigación de Bachiller, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas].
<http://hdl.handle.net/10757/626187>
- Instituto de la Construcción y Gerencia. (4 de mayo de 2012). *Reglamento Nacional de Edificaciones: Índice General*.
<https://www.construccion.org/normas/rne2012/rne2006.htm>
- Instituto Gastrotur Perú. (9 de agosto de 2018). *Instituto Gastrotur Perú*.
<https://www.institucioneducativa.info/dre/dre-lima-metropolitana/instituto-gastrotur-peru-60929/>
- Instituto Le Cordon Bleu. (7 de junio de 2019). *Mapa de sitio*.
<https://www.cordonbleu.edu.pe/mapa-de-sitio>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (2020). *Perú: Estimaciones y Proyecciones de Población por Departamento, Provincia y Distrito, 2018 – 2020* [Archivo PDF].
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1715/libro.pdf
- La Flora y Fauna de Tacna. (27 de abril de 2017). *Fauna del Departamento de Tacna*.
<http://florayfaunadetacna-smp.blogspot.com/2017/04/>
- Larousse Cocina. (25 de septiembre de 2016). *Restaurante*.
<https://laroussecocina.mx/palabra/restaurante/>
- Larousse Cocina. (4 de octubre de 2016). *Cafetería*.
<https://laroussecocina.mx/palabra/cafeteria/>
- Le Cordon Bleu Paris. (21 de febrero de 2016). *L' institut Le Cordon Bleu Paris: campus et équipements*. <https://www.cordonbleu.edu/paris/photos-nouveau-campus/fr>

- Lima Antigua. (18 de enero de 2011). *Casas Comerciales de Lima*.
<http://unalimaquese fue.blogspot.com/2011/01/fotos-casas-comerciales-de-lima.html>
- Los Apuntes de Daniel. (1 de febrero de 2018). *Los Primeros Cafés en Lima*.
<https://dtipian.wordpress.com/2018/02/01/los-primeros-cafes-en-lima/>
- Mapio. (15 de febrero de 2009). *Instituto de Cocina “D’ Gallia” – Av. Del Ejercito – Magdalena (L.R.V.L)*. <https://mapio.net/pic/p-15714310/>
- Medina, Gloria. (6 de julio de 2016). *Descubre la historia y receta del picante a la tacneña*. <https://www.peruenvideos.com/aprenda-receta-picante-tacnena/>
- Meixueiro, Gustavo. (20 de abril de 2006). *Turismo*.
http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/turismo.htm
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2004). *Reglamento de Restaurantes* [Archivo PDF]. https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/funciones_y_normatividad/normatividad/prestadores_servicios_turisticos/REGLRESTAURANT_2004.pdf
- Ministerio de Educación (2014). *Ley General de Educación N° 28044* [Archivo PDF]. http://www.minedu.gob.pe/p/ley_general_de_educacion_28044.pdf
- Ministerio de Educación (2017). *Plan Nacional de infraestructura educativa al 2025 parte 1* [Archivo PDF]. <http://www.minedu.gob.pe/p/pdf/9-se-rm-153-2017-minedu-parte1.pdf>
- Ministerio de Educación (2022). *Criterios Generales de Diseño para Infraestructura Educativa* [Archivo PDF]. <http://www.minedu.gob.pe/p/pdf/rvm-n-010-2022-minedu.pdf>
- Ministerio de Turismo (2020). *Nivel de satisfacción del turista nacional y extranjero que visita Tacna, 2020*.
<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1021371/Tacna-Nivel-Satisfaccion-Turista-2020.pdf>
- Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento (2014). *Plan de Desarrollo Urbano de la Ciudad de Tacna 2014 – 2023* [Archivo PDF]. https://eudora.vivienda.gob.pe/observatorio/PDU_MUNICIPALIDADES/TACNA/05-TOMO%20III_PDU%201423.pdf

- Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento (2015). *Plan de Desarrollo Urbano de la Ciudad de Tacna 2015 – 2025* [Archivo PDF].
<https://www.miciudad.pe/wp-content/uploads/PLAN-DESARROLLO-URBANO-PROVINCIAL-TACNA.pdf>
- Monaco Manía. (3 de febrero de 2018). *Hotel de Paris Monte Carlo*.
<http://www.monacomania.net/hotel-de-paris-monte-carlo.php>
- Monte Carlo. (1 de diciembre 2017). *Monte-Carlo Virtual Tour*.
<https://montecarlovirtualtour.com>
- Monte Carlo SBM. (14 de marzo de 2022). *Em Sherif Monte-Carlo*.
<https://www.montecarlosbm.com/en/restaurant-monaco/em-sherif-monte-carlo>
- Monte Carlo SBM. (9 de junio de 2022). *Le Louis XV – Alain Ducasse*.
<https://www.montecarlosbm.com/en/restaurant-monaco/le-louis-xv-alain-ducasse-hotel-de-paris>
- Monte Carlo SBM. (1 de agosto de 2022). *Le Grill Monaco*.
<https://www.montecarlosbm.com/en/restaurant-monaco/the-grill>
- Mucha, Fabiola (2015) Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas [Tesis de Titulación, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas].
<http://hdl.handle.net/10757/550332>
- Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa – Gerencia de Desarrollo Urbano (2016). *Plan Urbano Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa 2016 – 2021*.
https://cdn.munialbarracin.gob.pe/files/plan_urbano_distrital/d01/01_PUD_2016-2021_MDCGAL-TACNA.pdf
- Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa (2018). *Compendio Estadístico Municipal* [Archivo PDF].
http://cdn.munialbarracin.gob.pe/files/transp/presupuesto/compendio_estad/COMPENDIO_ESTADISTICO_MUNICIPAL_2017.pdf
- Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa. (6 de septiembre de 2022). *Historia del Distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa*.
<http://m.munialbarracin.gob.pe/pagina/distrito/historia>
- Municipalidad Provincial de Tacna. (19 de enero de 2020). *Gastronomía*.
<https://www.munitacna.gob.pe/pagina/sf/tacna/gastronomia>

- Observación Gastronómica. (23 de julio de 2019). *Le Louis XV – Alain Ducasse*.
<https://observaciongastronomica.com/2019/07/23/le-louis-xv-alain-ducasse-a-lhotel-de-paris-monte-carlo-monaco/>
- Organización Mundial del Turismo. (20 de enero de 2020). *Glosario de términos de turismo*. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Orrego, Juan. (6 de enero de 2010). *Monasterios y Conventos en Lima: introducción*.
<http://blog.pucp.edu.pe/blog/juanluisorrego/2010/01/06/monasterios-y-conventos-en-lima-introduccion/>
- Paris Turismoteca. (27 de septiembre de 2012). *Palacio Real de Paris*.
<https://www.paris-turismo.es/palacio-real-de-paris>
- Pce Ibérica. (9 de junio de 2012). *Tabla de las Velocidades del Viento*.
<https://www.pce-iberica.es/medidor-detalles-tecnicos/tablas-de-velocidades-del-viento.htm>
- Peru.travel. (13 de septiembre de 2020). *Esta es la historia y receta del pollo a la brasa*. <https://www.peru.travel/pe/masperu/esta-es-la-historia-y-receta-del-pollo-a-la-brasa>
- Pizarro Osorio, Betsabe Lilia (2017) *Clima organizacional y eficacia laboral en la Digest del ministerio de educación* [Tesis de Maestría en Gestión Pública].
<https://hdl.handle.net/20.500.12692/17010>
- Portal Civil [cursosportalcivil]. (3 de agosto de 2021). *Simbología de suelos (referencial)*. Facebook.
<https://www.facebook.com/cursosportalcivil/photos/a.492349524292332/1699143200279619/?type=3>
- Ramos Torres, Martin Alonso (2021) *Escuela de la Gastronomía Peruana con Centro de Investigación* [Tesis de Titulación, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. <http://hdl.handle.net/10757/656178>
- Reyes, Guerra y Quintero (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, (32), 00009.
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009
- Rodríguez, García y Frías (2019) *Gestión gastronómica. Principales indicadores para su medición* [Monografía, Universidad de Matanzas].
<http://monografias.umcc.cu/monos/2019/FCE/mo19233.pdf>

- Romero Méndez, Jean Pierre (2015). *Historia de la gastronomía peruana*. Universidad Cesar Vallejo. <https://es.calameo.com/books/0041664496981d0b3da29>
- Saber y Sabor. (18 de mayo de 2021). *Culinary Institute of America*. <https://www.saberysabor.com/escuelas-cocina/extranjero/culinary-institute-of-america>
- Senamhi. (7 de junio de 2018). *Mapa climático del Perú*. <https://www.senamhi.gob.pe/?p=mapa-climatico-del-peru>
- Significados (28 de enero de 2015). *Gastronomía*. <https://www.significados.com/gastronomia/>
- Slideshare (29 de agosto de 2014). *Premisas de diseño*. <https://es.slideshare.net/LuisSoto32/premisas-de-diseo-97618734>
- Suárez, Dusú y Sánchez (2007). Las capacidades y competencias: su comprensión para la formación del profesional. *Acción Pedagógica*, ISSN-e 1315-401X, Vol. 16, N°. 1, 2007, págs. 30-39. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2968554>
- Topographic Map. (7 de octubre de 2022). *Mapa Topográfico Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa District*. <https://es-es.topographic-map.com/map-1k27m2/Coronel-Gregorio-Albarracín-lanchipa-District/>
- Udocz (14 de agosto de 2020). *Reglamento Ilustrado A010 A020 A030*. <https://www.udocz.com/apuntes/17933/reglamento-ilustrado-a010-a020-a030>
- Universidad Católica San Pablo. (10 de marzo de 2020). *Calidad de servicio: Factor clave de competitividad*. <https://ucsp.edu.pe/calidad-de-servicio-factor-clave-de-competitividad/>
- Universidad San Ignacio de Loyola. (9 de mayo de 2016). *La Corporación Educativa San Ignacio de Loyola incorporará nuevas carreras a su portafolio*. <https://www.usil.edu.pe/noticias/la-corporacion-educativa-san-ignacio-de-loyola-incorporara-nuevas-carreras-su-portafolio>
- Universidad San Ignacio de Loyola. (12 de septiembre de 2020). *La gastronomía peruana, agente promotor del desarrollo económico*. <https://www.usil.edu.pe/noticias/la-gastronomia-peruana-agente-promotor-del-desarrollo-economico>

Viaja Perú. (8 de abril de 2018). *Lima Capital Gastronómica*. https://www.viaja-peru.com/guia-viajes/lima_gastronomia.htm

Viaja Perú. (22 de octubre de 2016). *Gastronomía del Perú*. <https://www.viaja-peru.com/gastronomia-peru.htm>

Vymaps. (2022). *Escuela de Chefs USIL*. <https://vymaps.com/PE/Escuela-de-Chefs-USIL-10153126624029296/>

Weather Spark. (23 de enero de 2021). El clima <https://es.weatherspark.com/y/26549/Clima-promedio-en-Tacna-Perú-durante-todo-el-año#Sections-Precipitation>

www.gastroturperu.edu.pe [GastroturPerú]. (10 de diciembre de 2012). *Imagen de cocinas*. Facebook. <https://www.facebook.com/wwwgastroturperuedupe-189515916497/photos/10151146968161498>

Capítulo VII: Anexos

7.1 Matriz de Consistencia

MATRIZ DE CONSISTENCIA						
Tema de Investigación:		Arquitectura Educacional				
Línea de Investigación / Metas de ODS:		Diseño, innovación y habitabilidad / Educación de calidad, Fin de la pobreza y trabajo decente y crecimiento económico				
Título de la Investigación:		Diseño de una Escuela Gastronómica para potencializar las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna. 2022				
PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPÓTESIS O RESPUESTA TENTATIVA	OPERACIONALIZACIÓN			
			VARIABLES		MARCO TEÓRICO	METODOLOGÍA
Problema general:	Objetivo general:	Hipótesis o respuesta tentativa general:	V. Independiente	Indicadores	Escuela Gastronómica:	Tipo y Nivel de Investigación
¿De qué manera el diseño de la escuela gastronómica potencializara las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna?	Diseñar la escuela gastronómica para potencializar las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna.	El diseño de la escuela gastronómica potenciara las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna.	Escuela Gastronómica	<ul style="list-style-type: none"> - Características arquitectónicas - Arquitectura educacional - Confort ambiental - Entorno seguro 	Equipamiento especializado que brinda formación específica en las artes culinarias y cursos de gastronomía. Enfocándose dentro de premisas funcionales, ambientales, morfológicas y legales.	Tipo: Investigación Cuantitativa Nivel: Descriptivo
Problemas específicos:	Objetivos específicos:	Hipótesis o respuestas tentativas específicas:	V. Dependiente	Indicadores	Capacidades culinarias:	Método y diseño de la investigación
¿Cómo el diseño de la escuela gastronómica permitirá oportunidades educativas especializadas en la ciudad de Tacna?	Diseñar una escuela gastronómica que permita oportunidades educativas especializadas en la ciudad de Tacna.	El diseño de una escuela gastronómica permite oportunidades educativas especializadas en la ciudad de Tacna.	Capacidades Culinarias	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad del servicio - Conocimiento gastronómico - Gestión gastronómica - Eficacia laboral 	Capacidades de aprendizaje, cualidades, habilidades y conocimientos dentro de todo el rubro gastronómico,	La investigación será no experimental, ya que no variarían las variables.
¿De qué manera el planteamiento de soluciones arquitectónicas con criterios especializados (espacialidad, funcionalidad, tecnológicos, comerciales y de actividades complementarias) durante la elaboración del proyecto de la escuela gastronómica elevará el nivel gastronómico en la ciudad de Tacna?	Plantear soluciones arquitectónicas con criterios especializados (espacialidad, funcionalidad, tecnológicos, comerciales y de actividades complementarias) durante la elaboración del proyecto de la escuela gastronómica elevará el nivel de las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna.	El planteamiento de soluciones arquitectónicas con criterios especializados (espacialidad, funcionalidad, tecnológicos, comerciales y de actividades complementarias) durante la elaboración del proyecto de la escuela gastronómica eleva el nivel gastronómico en la ciudad de Tacna.	Oportunidades Educativas Especializadas	<ul style="list-style-type: none"> - Desempeño académico - Entendimiento de conocimientos - Aplicación de técnicas - Formación educacional 		

7.2 Instrumentos de Recolección de Datos

Preguntas:

V1 Escuela Gastronómica

1. Dimensión Espacial

- Características Arquitectónicas

1. ¿Por su experiencia, las características de los espacios tienen que ser tomadas en cuenta para el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos?

a.- Muy importante b.- Importante c.- Indiferente

2. ¿Qué tan importante considera que debe ser la fachada en el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos?

a.- Muy importante b.- Importante c.- Indiferente

- Arquitectura Educacional

3. ¿Los criterios respecto a la “comodidad” deben respetarse en el diseño de una escuela o instituto gastronómico?

a.- Muy importante b.- Importante c.- Indiferente

4. ¿Qué tan importante son los ambientes de aprendizaje para adquirir actitudes y desarrollar nuevos conocimientos?

a.- Muy importante b.- Importante c.- Indiferente

- Entorno Seguro

5. ¿Considera que es necesario tener en cuenta la seguridad estructural en estas edificaciones?

a.- Muy importante b.- Importante c.- Indiferente

6. ¿Considera que es necesario sentirse seguro en el aspecto personal dentro del ambiente educativo en estas edificaciones?

a.- Muy importante b.- Importante c.- Indiferente

- Proxémica

7. ¿Considera que es importante tener en cuenta la proxémica (distancias al realizar actividades) en cuanto al mobiliario en estos tipos de edificaciones?

a.- Muy importante b.- Importante c.- Indiferente

8. ¿Considera que es importante tener en cuenta dentro de la proxémica el distanciamiento social en estos tipos de edificaciones?

a.- Muy importante b.- Importante c.- Indiferente

2. Dimensión Ambiental

- Confort Ambiental

9. ¿Qué tan importante considera la iluminación natural en una infraestructura educativa gastronómica?

a.- Muy importante b.- Importante c.- Indiferente

10. ¿Qué tan importante considera el manejo de olores desagradables y el uso de olores agradables en una infraestructura educativa gastronómica?

a.- Muy importante b.- Importante c.- Indiferente

V2 Capacidades Culinarias

1. Dimensión Social

- Calidad del Servicio

11. ¿Cómo es el trato a los clientes comensales?

a.- Alto b.- Regular c.- Bajo

12. ¿Cree usted que mejorar la calidad del servicio, influye en las capacidades culinarias?

a.- Alto b.- Regular c.- Bajo

- Eficacia Laboral

13. ¿Cree usted que el aprendizaje culinario que recibió fue suficiente?

7.3 Recolección e Interpretación de Datos

1. Objetivo específico 1: Diseñar una escuela gastronómica para potencializar las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna.

➤ Variable: Escuela Gastronómica

• Dimensión: Espacial

Pregunta 01: ¿Por su experiencia, las características de los espacios tienen que ser tomadas en cuenta para el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos?

Tabla 19

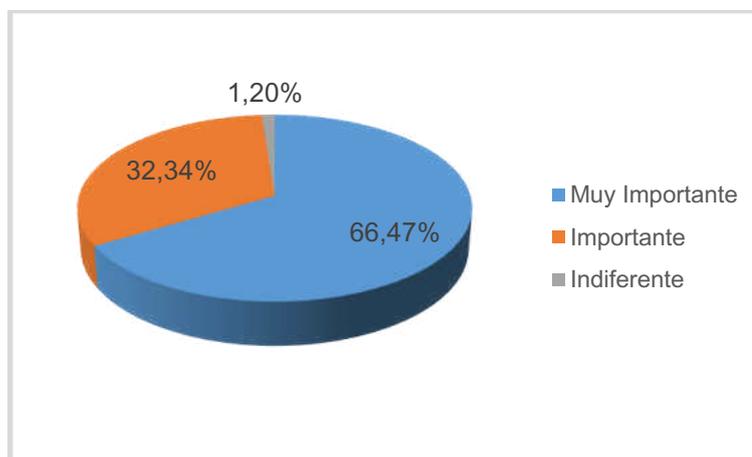
Importancia sobre las características de los espacios que tienen que ser tomadas en cuenta para el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	111	66,47%
Importante	54	32,34%
Indiferente	2	1,20%
Total	167	100,00 %

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 01.

Figura 113

Importancia sobre las características de los espacios que tienen que ser tomadas en cuenta para el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos



Nota. Adaptado de tabla 19

Interpretación:

Teniendo en cuenta, que las preguntas han sido formuladas, respecto a cuanto sabe la población, sobre las características arquitectónicas, se observa en la tabla 19 y la figura 112 que el 66,47% determina “Muy importante”, el 32,34% considera “Importante” y el 1,20% tiene en cuenta “Indiferente”, tomando en conclusión que, adicionando las respuestas de muy importante e importante se tiene que un 98,81% de los encuestados tienen en cuenta la importancia que representa

las características de los espacios para el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos.

Pregunta 02: ¿Qué tan importante considera que debe ser la fachada en el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos?

Tabla 20

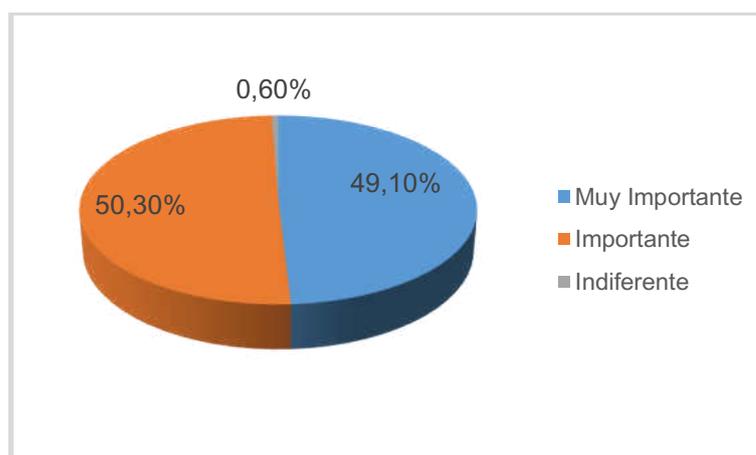
Importancia sobre la fachada en el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	82	49,10%
Importante	84	50,30%
Indiferente	1	0,60%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 02.

Figura 114

Importancia sobre la fachada en el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos



Nota. Adaptado de tabla 20

Interpretación:

Las preguntas han sido formuladas, respecto a cuanto considera la población, sobre, la importancia que debe tener la fachada en el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos; se observa en la tabla 20 y la figura 113 que el 50,30% lo considera “Importante”, el 49,10% “Muy importante” y sólo el 0,60% lo toma como “Indiferente”, tomando en conclusión que la fachada en el diseño de las escuelas o institutos gastronómicos es importante en un 99,40%, adicionando las dos primeras alternativas (muy importante e importante).

Pregunta 03: ¿Los criterios respecto a la “comodidad” deben respetarse en el diseño de una escuela o instituto gastronómico?

Tabla 21

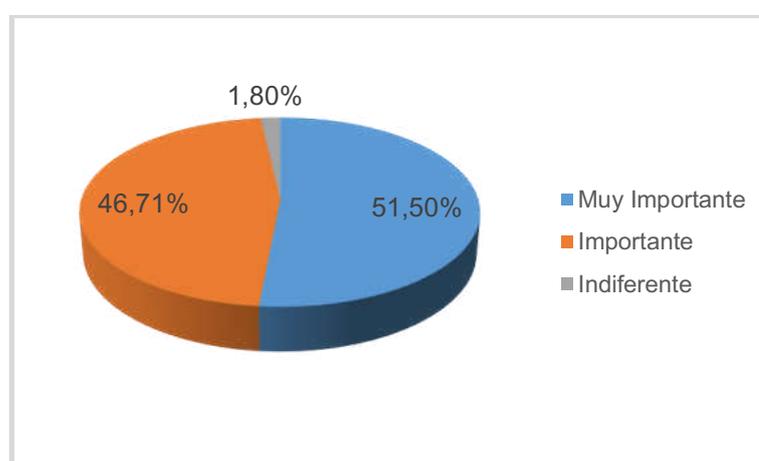
Importancia sobre Los criterios respecto a la “comodidad” deben respetarse en el diseño de una escuela o instituto gastronómico

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	86	51,50%
Importante	78	46,71%
Indiferente	3	1,80%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 03.

Figura 115

Importancia sobre Los criterios respecto a la “comodidad” deben respetarse en el diseño de una escuela o instituto gastronómico



Nota. Adaptado de tabla 21

Interpretación:

Se preguntó si el aspecto de comodidad debe respetarse en el diseño de una escuela o instituto gastronómico, observándose en la tabla 21 y la figura 114 que el 51,50% determina “Muy importante”, el 46,71% considera “Importante” y al 1,80% le resulta “Indiferente”, tomando en conclusión que es importante, en un 98,20% (adicionando muy importante e importante) que los criterios respecto a la “comodidad deben respetarse en el diseño de una escuela o instituto gastronómico.

Pregunta 04: ¿Qué tan importante son los ambientes de aprendizaje para adquirir actitudes y desarrollar nuevos conocimientos?

Tabla 22

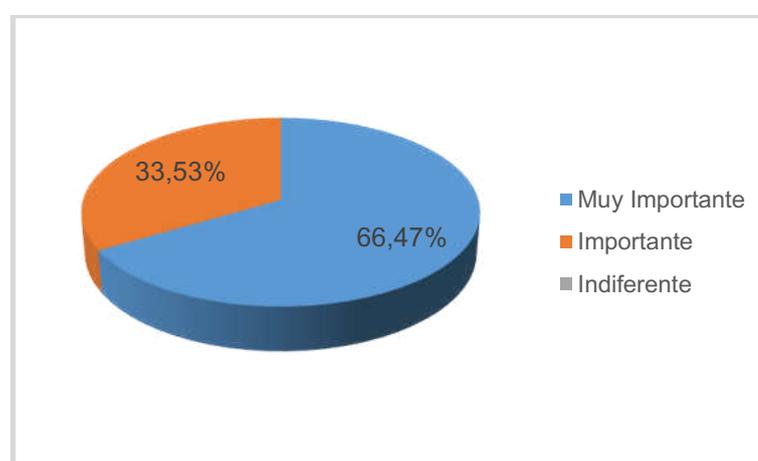
Importancia sobre los ambientes de aprendizaje para adquirir actitudes y desarrollar nuevos conocimientos

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	111	66,47%
Importante	56	33,53%
Indiferente	0	0,00%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 04.

Figura 116

Importancia sobre los ambientes de aprendizaje para adquirir actitudes y desarrollar nuevos conocimientos



Nota. Adaptado de tabla 22

Interpretación:

Teniendo en cuenta, que la pregunta fue formulada, respecto a cuanto saben los encuestados, sobre la importancia de los ambientes de aprendizaje para adquirir actitudes y desarrollar nuevos conocimientos, se observa en la tabla 22 y la figura 115 que el 66,47% siendo la mayoría determina "Muy importante", el 33,53% considera "Importante", lo que representa que el 100% considera que los ambientes de aprendizaje para adquirir actitudes y desarrollar nuevos conocimientos es importante, a ninguno de los encuestados le pareció "Indiferente" (0.00%).

Pregunta 05: ¿Considera que es necesario tener en cuenta la seguridad estructural en estas edificaciones?

Tabla 23

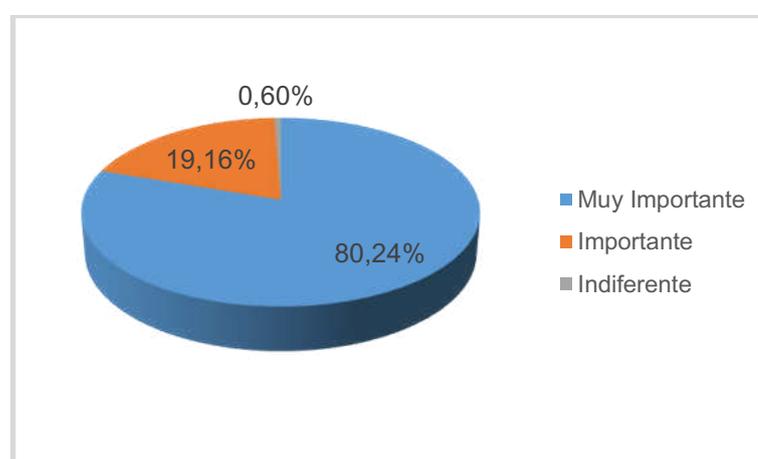
Importancia sobre la necesidad de tener en cuenta la seguridad estructural en estas edificaciones

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	134	80,24%
Importante	32	19,16%
Indiferente	1	0,60%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 05.

Figura 117

Importancia sobre la necesidad de tener en cuenta la seguridad estructural en estas edificaciones



Nota. Adaptado de tabla 23

Interpretación:

Se preguntó respecto a cuanto sabe la población, sobre un entorno seguro, estando en una zona altamente sísmica, observándose en la tabla 23 y la figura 116 que el 80,24% determina “Muy importante”, el 19,16% considera “Importante” y al 0,60% le parece “Indiferente”, tomando en conclusión que es importante para el 98,40% de los encuestados, tener en cuenta la seguridad estructural en estas edificaciones, si se suma las respuestas de “Muy importante” e “Importante”.

Pregunta 06: ¿Considera que es necesario sentirse seguro en el aspecto personal dentro del ambiente educativo en estas edificaciones?

Tabla 24

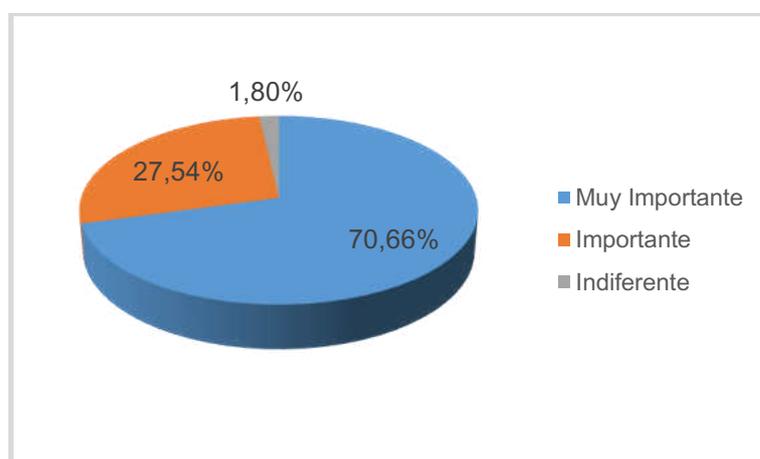
Importancia sobre la necesidad de sentirse seguro en el aspecto personal dentro del ambiente educativo en estas edificaciones

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	118	70,66%
Importante	46	27,54%
Indiferente	3	1,80%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 06.

Figura 118

Importancia sobre la necesidad de sentirse seguro en el aspecto personal dentro del ambiente educativo en estas edificaciones



Nota. Adaptado de tabla 24

Interpretación:

La pregunta formulada sobre la necesidad de sentirse seguro dentro del ambiente educativo en estas edificaciones; se observa al respecto en la tabla 24 y la figura 117 que el 70,66%; siendo la mayoría; lo determina “Muy importante”, el 27,54% considera “Importante” y al 1,80% le resulta “Indiferente”, tomando en conclusión que para el 8,20% es importante sentirse seguro en el aspecto personal dentro del ambiente educativo en estas edificaciones (adicionando muy importante e importante).

Pregunta 07: ¿Considera que es importante tener en cuenta la proxémica (distancias al realizar actividades) en cuanto al mobiliario en estos tipos de edificaciones?

Tabla 25

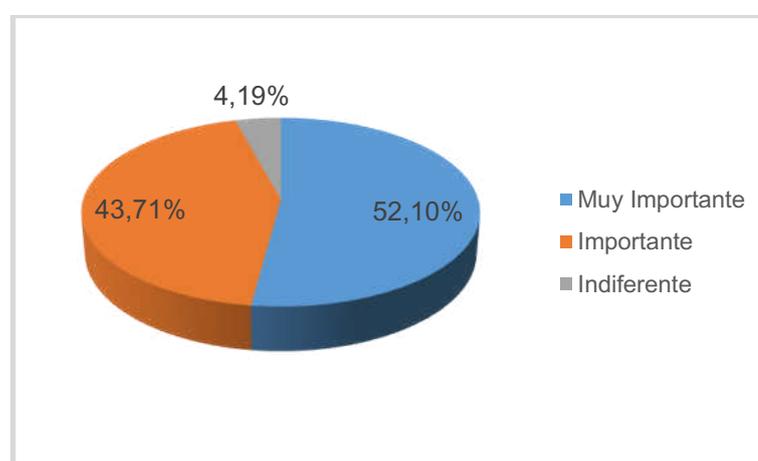
Importancia sobre tener en cuenta la proxémica (distancias al realizar actividades) en cuanto al mobiliario en estos tipos de edificaciones

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	87	52,10%
Importante	73	43,71%
Indiferente	7	4,19%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 07.

Figura 119

Importancia sobre tener en cuenta la proxémica (distancias al realizar actividades) en cuanto al mobiliario en estos tipos de edificaciones



Nota. Adaptado de tabla 25

Interpretación:

Teniendo en cuenta, que las preguntas han sido formuladas, respecto a cuanto sabe la población encuestada, sobre la proxémica, se observa en la tabla 25 y la figura 118 que el 52,10%; siendo la mayoría; determina “Muy importante”, el 43,71% considera “Importante” y al 4,19% le parece “Indiferente”, tomando en conclusión que tener en cuenta la proxémica (distancias al realizar actividades) en cuanto al mobiliario en estos tipos de edificaciones es importante, ya que si se adiciona los porcentajes de muy importante e importante, se tiene que el 95,81% de los encuestados lo considera importante.

Pregunta 08: ¿Considera que es importante tener en cuenta dentro de la proxémica el distanciamiento social en estos tipos de edificaciones?

Tabla 26

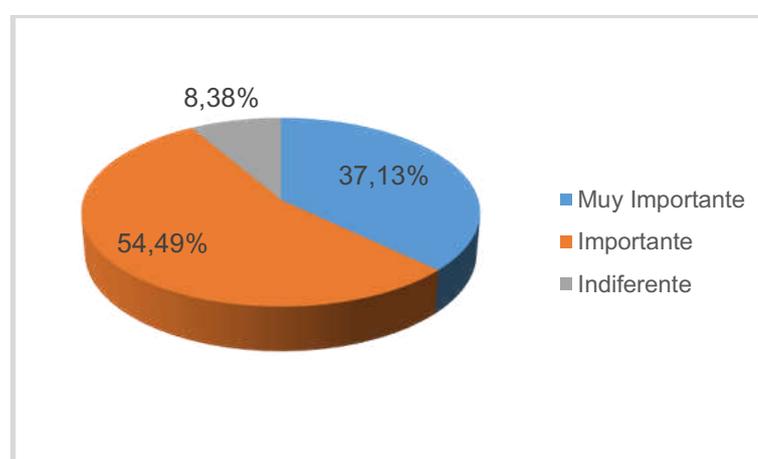
Importancia sobre tener en cuenta dentro de la proxémica el distanciamiento social en estos tipos de edificaciones

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	62	37,13%
Importante	91	54,49%
Indiferente	14	8,38%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 08.

Figura 120

Importancia sobre tener en cuenta dentro de la proxémica el distanciamiento social en estos tipos de edificaciones



Nota. Adaptado de tabla 26

Interpretación:

Se formuló la pregunta respecto a cuanto sabe la población, sobre la proxémica, observándose en la tabla 26 y la figura 119 que el 54,49% (mayoría) determina “Importante”, el 37,13% considera “Muy importante” y el 8,38% lo toma como “Indiferente”, por lo que se puede concluir que tener en cuenta dentro de la proxémica el distanciamiento social en estos tipos de edificaciones es importante para el 91,62% de los encuestados, adicionando las respuestas de importante y muy importante.

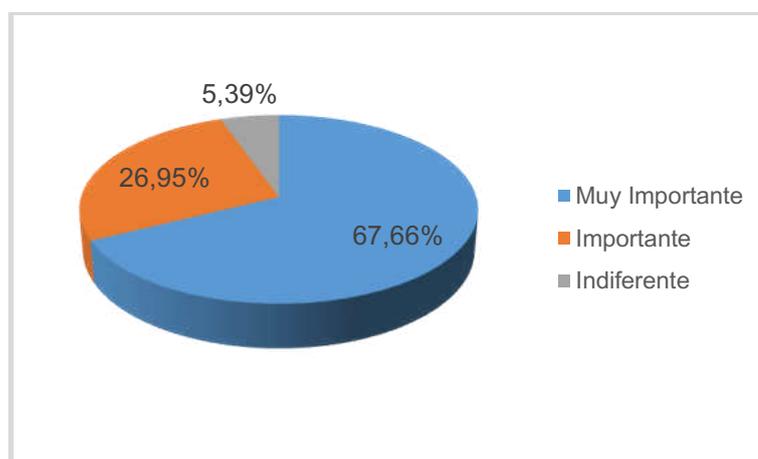
- Dimensión: Ambiental

Pregunta 09: ¿Qué tan importante considera la iluminación natural en una infraestructura educativa gastronómica?

Tabla 27*Importancia sobre la iluminación natural en una infraestructura educativa gastronómica*

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	113	67,66%
Importante	45	26,95%
Indiferente	9	5,39%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 09.

Figura 121*Importancia sobre la iluminación natural en una infraestructura educativa gastronómica*

Nota. Adaptado de tabla 27

Interpretación:

Respecto a cuanto sabe la población, sobre el confort lumínico, se observa en la tabla 27 y la figura 120 que el 67,66%; siendo la mayoría; lo determina “Muy importante”, el 26,95% lo considera “Importante” y el 5,39% lo tiene como “Indiferente”, tomando en conclusión que la iluminación natural en una infraestructura educativa gastronómica es muy importante.

Pregunta 10: ¿Qué tan importante considera el manejo de olores desagradables y el uso de olores agradables en una infraestructura educativa gastronómica?

Tabla 28

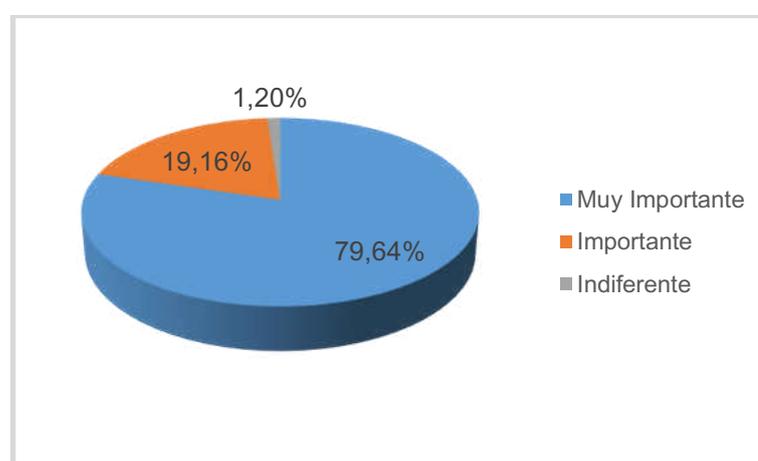
Importancia sobre el manejo de olores desagradables y el uso de olores agradables en una infraestructura educativa gastronómica

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	133	79,64%
Importante	32	19,16%
Indiferente	2	1,20%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 10.

Figura 122

Importancia sobre el manejo de olores desagradables y el uso de olores agradables en una infraestructura educativa gastronómica



Nota. Adaptado de tabla 28

Interpretación:

Teniendo en cuenta, que las preguntas han sido formuladas, respecto al manejo de olores, se observa en la tabla 28 y la figura 121 que el 79,64% (mayoría) determina que el manejo de olores desagradables y el uso de olores agradables en una infraestructura educativa gastronómica es “Muy importante”, mientras que el 19,16% lo considera “Importante” y el 1,20% como “Indiferente”, derivando en la conclusión que el manejo de olores desagradables y el uso de olores agradables en una infraestructura educativa gastronómica es muy importante.

2. Objetivo específico 2: Plantear soluciones arquitectónicas con criterios especializados (especialidad, funcionalidad, tecnológicos, comerciales y de actividades complementarias) en la elaboración del proyecto de la escuela gastronómica elevará el nivel de las capacidades culinarias en la ciudad de Tacna.

➤ Variable: Capacidades Culinarias

- Dimensión: Social

Pregunta 11: ¿Cómo es el trato a los clientes comensales?

Tabla 29

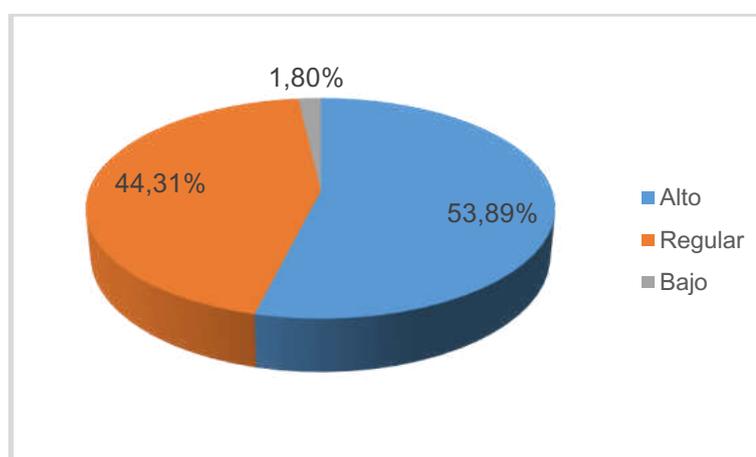
Nivel acerca del trato a los clientes comensales

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Alto	90	53,89%
Regular	74	44,31%
Bajo	3	1,80%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 11.

Figura 123

Nivel acerca del trato a los clientes comensales



Nota. Adaptado de tabla 29

Interpretación:

Teniendo en cuenta, que las preguntas han sido formuladas, respecto a cuanto sabe la población, sobre la calidad de servicio, se observa en la tabla 29 y la figura 122 que el 53,89% siendo la mayoría lo determina como “Alto”, el 44,31% lo considera “Regular” y el 1,80% lo percibe como “Bajo”, tomando en conclusión que el trato a los clientes comensales es alto.

Pregunta 12: ¿Cree usted que mejorar la calidad del servicio, influye en las capacidades culinarias?

Tabla 30

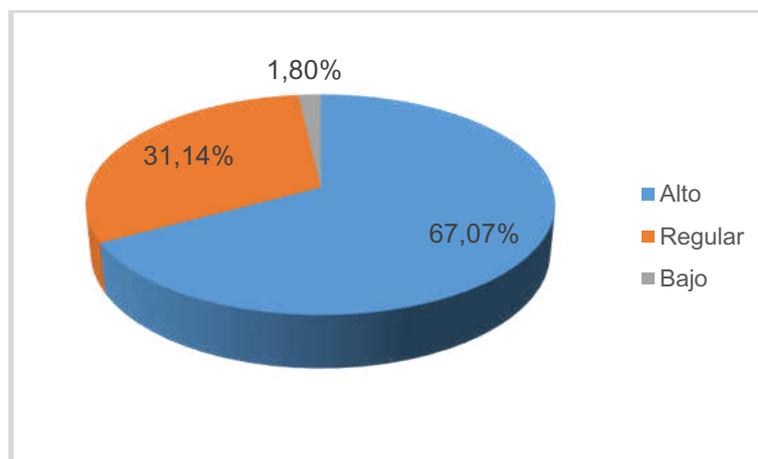
Nivel acerca de que mejorar la calidad del servicio, influye en las capacidades culinarias

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Alto	112	67,07%
Regular	52	31,14%
Bajo	3	1,80%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 12.

Figura 124

Nivel acerca de que mejorar la calidad del servicio, influye en las capacidades culinarias



Nota. Adaptado de tabla 30

Interpretación:

Teniendo en cuenta, que las preguntas han sido formuladas, respecto a cuanto sabe la población, sobre la calidad de servicio, se observa en la tabla 30 y la figura 123 que el 67,07% lo considera “Alto”, el 31,14% lo considera “Regular” y el 1,80% lo tiene en cuenta como “Bajo”, tomando en conclusión que el mejorar la calidad del servicio, influirá en las capacidades culinarias es alto.

Pregunta 13: ¿Cree usted que el aprendizaje culinario que recibió fue suficiente?

Tabla 31

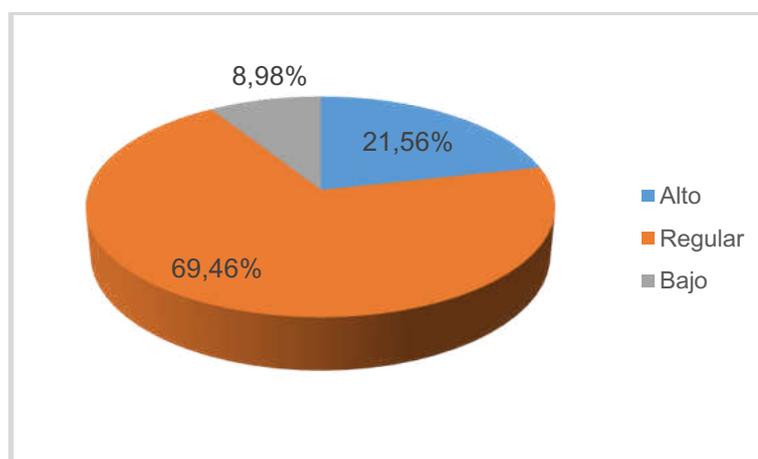
Nivel acerca del aprendizaje culinario que recibieron los encuestados

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Alto	36	21,56%
Regular	116	69,46%
Bajo	15	8,98%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 13.

Figura 125

Nivel acerca del aprendizaje culinario que recibieron los encuestados



Nota. Adaptado de tabla 31

Interpretación:

Teniendo en cuenta, que las preguntas han sido formuladas, respecto a cuanto sabe la población, sobre la eficacia laboral, se observa en la tabla 31 y la figura 124 que el 69,46% siendo la mayoría lo determina como "Regular", el 21,56% lo considera "Alto" y el 8,98% lo tiene en cuenta como "Bajo", tomando en conclusión que el aprendizaje culinario que recibieron fue regular.

Pregunta 14: ¿La rapidez en la atención a los requerimientos del cliente comensal es importante?

Tabla 32

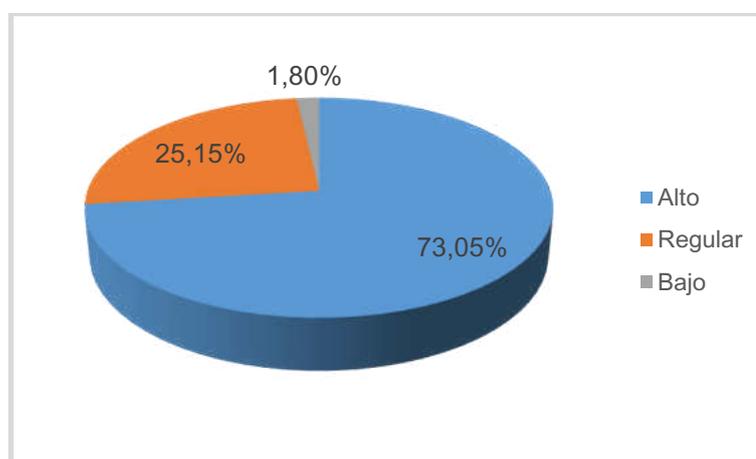
Nivel acerca de la importancia dentro de la rapidez en la atención a los requerimientos del cliente comensal

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Alto	122	73,05%
Regular	42	25,15%
Bajo	3	1,80%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 14.

Figura 126

Nivel acerca de la importancia dentro de la rapidez en la atención a los requerimientos del cliente comensal



Nota. Adaptado de tabla 32

Interpretación:

Respecto a cuanto sabe la población, sobre la eficacia laboral, se observa en la tabla 32 y la figura 125 que el 73,05% que es la mayoría, lo determina "Alto", el 25,15% lo considera "Regular" y el 1,80% lo considera "Bajo", concluyendo que la rapidez en la atención a los requerimientos del cliente comensal es alto.

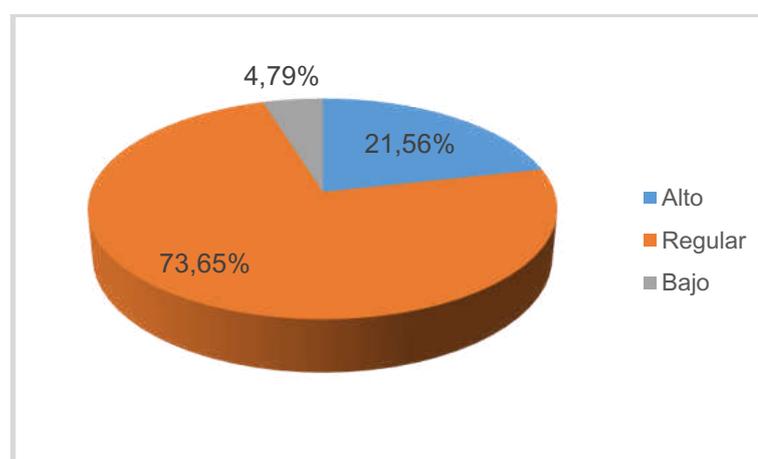
- Dimensión: Teórica

Pregunta 15: ¿Cuánto es su conocimiento acerca de la gastronomía del Perú?

Tabla 33*Nivel acerca del conocimiento de la gastronomía del Perú*

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Alto	36	21,56%
Regular	123	73,65%
Bajo	8	4,79%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 15.

Figura 127*Nivel acerca del conocimiento de la gastronomía del Perú*

Nota. Adaptado de tabla 33

Interpretación:

Sobre el conocimiento gastronómico, se observa en la tabla 33 y la figura 126 que el 73,65%; que es la mayoría; lo determina como "Regular", el 21,56% lo considera "Alto" y el 4,79% como "Bajo", concluyendo que el conocimiento acerca de la gastronomía del Perú es regular, que hay que tenerlo muy en cuenta.

Pregunta 16: ¿Cuánto es su conocimiento de la cocina fusión del Perú?

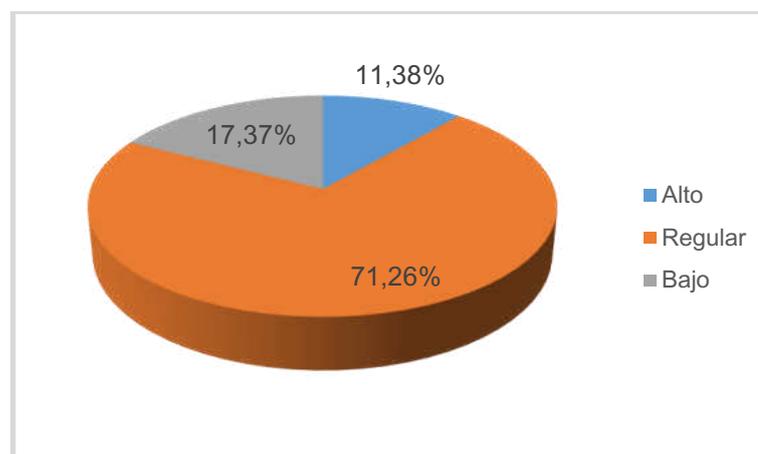
Tabla 34*Nivel acerca del conocimiento de la cocina fusión del Perú*

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Alto	19	11,38%
Regular	119	71,26%
Bajo	29	17,37%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 16.

Figura 128

Nivel acerca del conocimiento de la cocina fusión del Perú



Nota. Adaptado de tabla 34

Interpretación:

La pregunta formulada, respecto a cuánto sabe la población, sobre el conocimiento gastronómico, se observa en la tabla 34 y la figura 127 que el 71,26%; que es la mayoría; lo determina como “Regular”, el 17,37% lo considera “Bajo” y el 11,38% lo tiene en cuenta como “Alto”, concluyendo que el conocimiento de la cocina fusión del Perú es regular.

Pregunta 17: ¿Cuánto conoce de los platos típicos del Perú?

Tabla 35

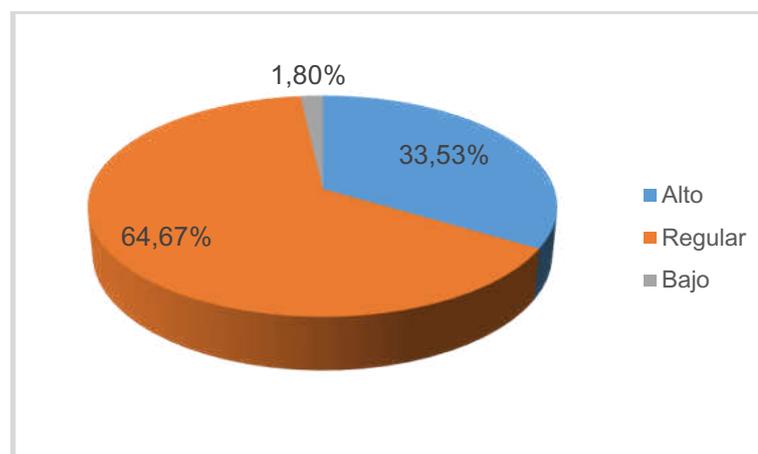
Nivel acerca del conocimiento de los platos típicos del Perú

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Alto	56	33,53%
Regular	108	64,67%
Bajo	3	1,80%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 17.

Figura 129

Nivel acerca del conocimiento de los platos típicos del Perú



Nota. Adaptado de tabla 35

Interpretación:

A la pregunta de cuanto sabe la población, sobre el conocimiento gastronómico, se observa en la tabla 35 y la figura 128 que el 64,67%, que representan a la mayoría, determinan como “Regular” conocimiento, mientras el 33,53% considera un “Alto” conocimiento y el 1,80% tiene en cuenta un “Bajo” conocimiento, llegando a la conclusión que el conocimiento de los platos típicos del Perú es regular.

Pregunta 18: ¿Cuánto conoce de los platos típicos de Tacna Región?

Tabla 36

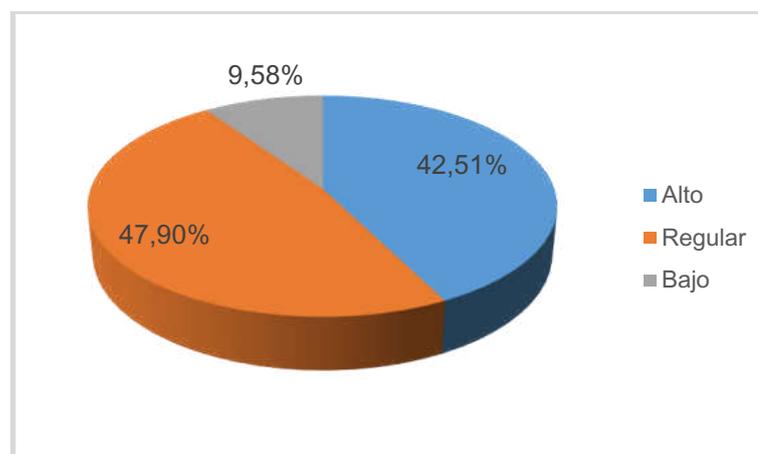
Nivel acerca del conocimiento de los platos típicos de Tacna Región

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Alto	71	42,51%
Regular	80	47,90%
Bajo	16	9,58%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 18.

Figura 130

Nivel acerca del conocimiento de los platos típicos de Tacna Región



Nota. Adaptado de tabla 36

Interpretación:

Respecto a la pregunta de cuanto sabe la población encuestada, sobre el conocimiento de los platos típicos de Tacna región, se observa en la tabla 36 y la figura 129 que el 47,90%; que representa a la mayoría; determina un “Regular” conocimiento, mientras el 42,51% considera un “Alto” conocimiento y el 9,58% representan un “Bajo” conocimiento, concluyendo que el nivel de conocimiento de los platos típicos de Tacna Región es regular.

- Dimensión: Administrativa

Pregunta 19: ¿Conoce como es la gestión de un restaurante?

Tabla 37

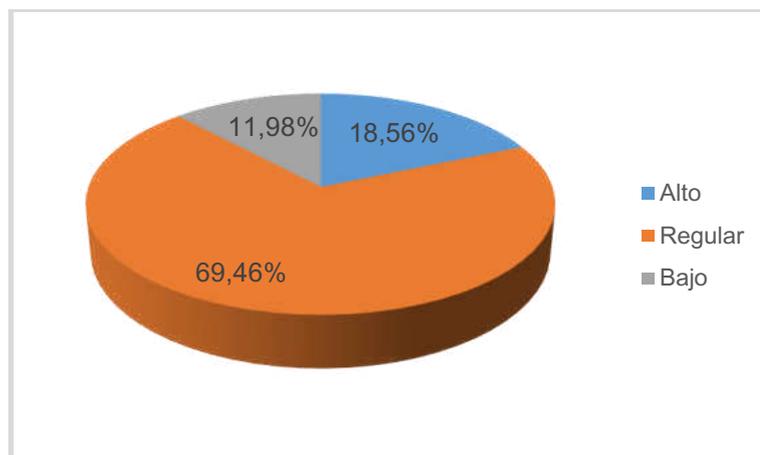
Nivel acerca del conocimiento de la gestión de un restaurante

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Alto	31	18,56%
Regular	116	69,46%
Bajo	20	11,98%
Total	167	100,00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 19.

Figura 131

Nivel acerca del conocimiento de la gestión de un restaurante



Nota. Adaptado de tabla 37

Interpretación:

Respecto a cuanto sabe la población, sobre la gestión gastronómica, se observa en la tabla 37 y la figura 130 que el 69,46%; que representa a la mayoría; determina un “Regular” nivel de conocimiento de la gestión gastronómica, mientras el 18,56% considera un “Alto” nivel al respecto y el 11,98% representa un “Bajo” nivel, concluyendo que el nivel de conocimiento de la gestión de un restaurante es regular.

Pregunta 20: ¿Qué nivel de conocimiento sobre los precios de alimentos del mercado posee?

Tabla 38

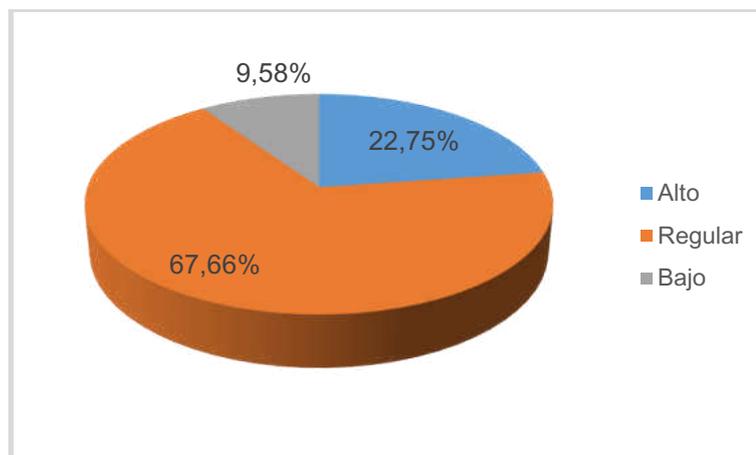
Nivel acerca del conocimiento sobre los precios de alimentos del mercado

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Alto	38	22,75%
Regular	113	67,66%
Bajo	16	9,58%
Total	167	100.00%

Nota. Esta tabla muestra los resultados de la pregunta 20.

Figura 132

Nivel acerca del conocimiento sobre los precios de alimentos del mercado



Nota. Adaptado de tabla 38

Interpretación:

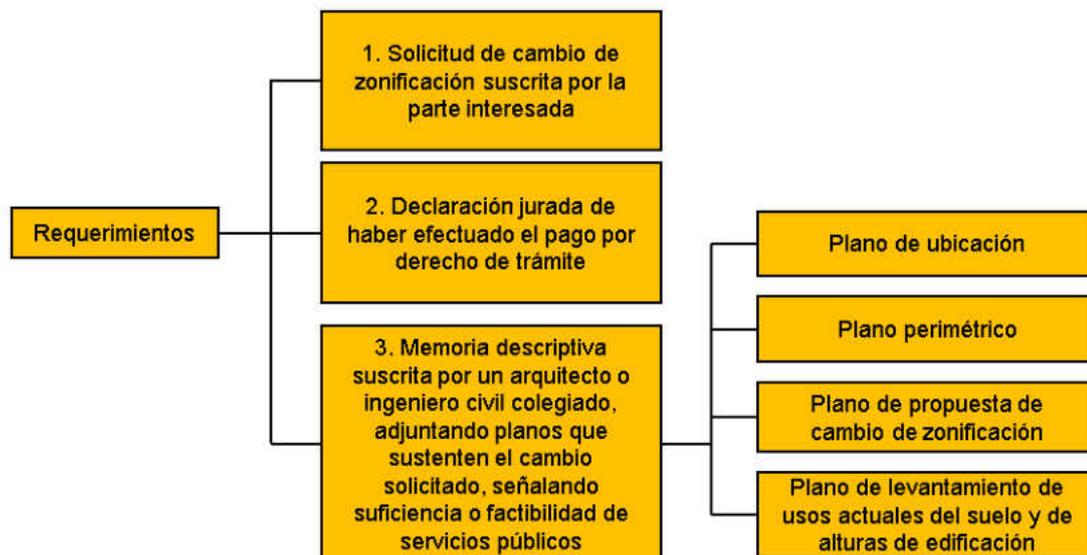
Respecto a cuanto sabe la población encuestada, sobre los precios de los alimentos en los mercados, se observa en la tabla 38 y la figura 131 que el 67,66% que es la mayoría; determina un “Regular” conocimiento sobre el tema preguntado, mientras el 22,75% considera un “Alto” conocimiento y el 9,58% tiene en cuenta un “Bajo” conocimiento, concluyendo que el nivel de conocimiento sobre los precios de alimentos del mercado es regular.

7.4 Cambio de Zonificación

Según el Reglamento de Acondicionamiento Territorial y Desarrollo Urbano Sostenible:

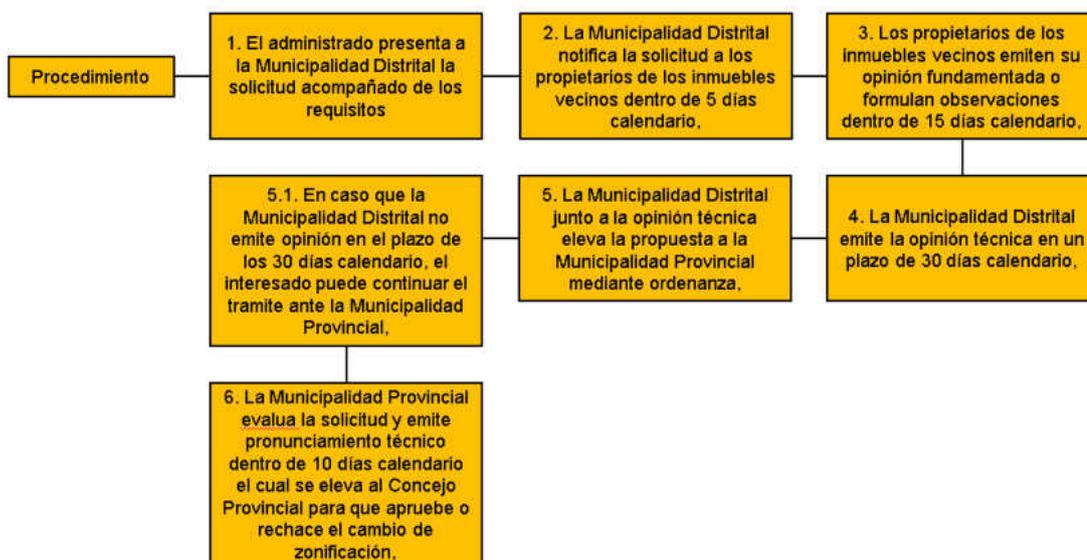
1. Requerimientos

Figura 133
Requerimientos para cambio de zonificación



2. Procedimiento

Figura 134
Procedimiento para cambio de zonificación



7.5 Planos

Ver planos de anteproyecto y proyecto