



FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA  
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

**INSTITUTO GASTRONÓMICO MUNICIPAL DE SAN JUAN DE  
LURIGANCHO**

**PRESENTADA POR  
JUAN SANTOS OLAZÁBAL SÁNCHEZ**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO**

**LIMA – PERÚ**

**2014**



**Reconocimiento  
CC BY**

El autor permite a otros distribuir y transformar (traducir, adaptar o compilar) a partir de esta obra, incluso con fines comerciales, siempre que sea reconocida la autoría de la creación original.

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



**USMP**  
UNIVERSIDAD DE  
SAN MARTÍN DE PORRES

FACULTAD DE  
INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

**ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA**

**INSTITUTO GASTRONÓMICO MUNICIPAL  
DE SAN JUAN DE LURIGANCHO**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO**

**PRESENTADO POR**

**OLAZÁBAL SÁNCHEZ, JUAN SANTOS**

**LIMA – PERÚ**

**2014**



### **Dedicatoria**

A mis padres, por la confianza depositada en mi trabajo y por permitirme crecer profesionalmente.



### **Agradecimiento**

A la Universidad de San Martín de Porres y a su plana docente que compartió en sus aulas toda su experiencia profesional.

Gracias a los amigos que ayudaron a la realización de esta tesis, a los arquitectos: José Antonio Rodríguez Cánepa, Danissa Valdivia, a mis asesores de tesis: Gorki Mesones, Miguel Ángel Bacigalupo, Gerardo Regalado y Jorge de Olarte Tristán quienes fueron de fundamental soporte para el desarrollo de este trabajo.

## ÍNDICE

	Página
<b>RESUMEN</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>x</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>xi</b>
<b>1. CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO</b>	<b>19</b>
1.1. Definiciones	19
1.2. Profesiones y oficios gastronómicos	20
1.3. Vocabulario Gastronómico básico	21
<b>2. CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL</b>	<b>23</b>
2.1. Ubicación de institutos gastronómicos en San Juan de Lurigancho	23
2.2. Ubicación de institutos gastronómicos en Lima	24
2.3. Otros institutos en el mundo	27
2.4. Programa Arquitectónico comparativo de institutos de Lima	36
<b>3. CAPÍTULO III: ARQUITECTURA GASTRONÓMICA</b>	<b>37</b>
3.1. Esquema de funcionamiento	37
3.2. La enseñanza teórica	41
3.3. Almacenamiento	55
<b>4. CAPÍTULO IV: EL PROYECTO</b>	<b>59</b>
4.1. Localización y ubicación	58
4.2. Análisis urbano de la zona de estudio	60
4.3. Componentes Funcional y de servicios	62
4.4. Componentes socio-económico espacial	65
<b>CONCLUSIONES</b>	<b>70</b>
<b>RECOMENDACIONES</b>	<b>71</b>
<b>FUENTES DE INFORMACIÓN</b>	<b>72</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>73</b>

## Lista de tablas

Tabla 1	Instituciones de enseñanza gastronómica Universidades e institutos privados que imparten la enseñanza de la gastronomía	24
Tabla 2	Malla curricular gastronómica de universidades de Lima.	26
Tabla 3	Malla curricular gastronómica de institutos de Lima	26
Tabla 4	Comparativo de programas arquitectónicos de institutos de Lima.	36
Tabla 5	Datos de ubicación y localización del terreno	59
Tabla 6	Población total y tasa de crecimiento promedio anual 1972-2007	65
Tabla 7	Población del distrito de San Juan de Lurigancho por grupo de edades	66
Tabla 8	Actividad económica de la población de San Juan de Lurigancho	67

## Lista de figuras

Figura 1	Alameda interior , Basque Culinary Center	28
Figura 2	Pasillos abiertos en la cubierta superior	29
Figura 3	Pasillos abiertos en tercer nivel	29
Figura 4	Fachada sur-este	30
Figura 5	Fachada principal	31
Figura 6	Sección esquemática longitudinal	32
Figura 7	Patio principal y fachada interior	33
Figura 8	Fachada principal frontal	34
Figura 9	Fachada principal posterior	34
Figura 10	Aula de enseñanza teórica	35
Figura 11	Calle interior y fachada de aulas taller	35
Figura 12	Esquema de función de un restaurante	38
Figura 13	Esquema básico de función de un restaurante	39
Figura 14	Esquema de función aplicado	40
Figura 15	Distribución básica típica de aulas teóricas	41
Figura 16	Distribución básica de almacenes de secos	55
Figura 17	Equipamiento de área de recepción de productos	55
Figura 18	Distribución de almacenes refrigerados	56
Figura 19	Vista exterior de cámaras refrigeradas	57
Figura 20	Vista interior de cámaras refrigeradas	57
Figura 21	Almacenes de productos secos	58
Figura 22	Almacén de productos no perecibles	58
Figura 23	Esquema de localización territorial	59
Figura 24	Ubicación de zona de trabajo	59
Figura 25	Ubicación de parques y zonas verdes	60
Figura 26	Lomas de Amancaes, límite de San Juan de Lurigancho y el Rímac	60
Figura 27	Berma central en la línea 1 del tren eléctrico	60
Figura 28	Parques cercanos a la zona de trabajo	60
Figura 29	Lomas de mango marca límite de San Juan de Lurigancho con el Rímac	60



Figura 31	Ubicación de la red de monitoreo de la vigilancia de la calidad del aire en la zona metropolitana	61
Figura 32	Tipos de movilidad	62
Figura 33	Tipos de vía macro sector	63
Figura 34	Tipos de vía micro sector	63
Figura 35	Plano de zonificación vigente	64
Figura 36	Zona comercial	64
Figura 37	CETPRO Señor De Los Milagros	64
Figura 38	IE San Carlos	64
Figura 39	Mercado San Gabriel	64
Figura 40	Colegio Alfred Novel	64
Figura 41	Mercado local	64
Figura 42	Posta médica	64
Figura 43	Supermercado	64
Figura 44	Crecimiento de la población por censos en el distrito de San Juan de Lurigancho	66
Figura 45	Población del distrito de San Juan de Lurigancho por grupo de edades	66
Figura 46	Actividad económica de la población de San Juan de Lurigancho	67
Figura 47	Calle Zafiros	68
Figura 48	Avenida San Hilarión	68
Figura 49	Calle las Gravas	68
Figura 50	Plano de zonificación del sector	69

## Lista de anexos

Anexo 1	Certificado De Parámetros Urbanísticos	74
Anexo 2	Tabla comparativa de institutos y Cetpros	
Anexo 3	Plan Estratégico Institucional De San Juan de Lurigancho (2011-2014)	75
Anexo 4	Cálculo para la implementación de aulas taller	78
Anexo 5	Memoria Descriptiva del Proyecto	79
Anexo 6	Programación Y Cuadro De Áreas	83
Anexo 7	Esquema de organización	89
Anexo 8	Esquema de evacuación	90
Anexo 9	Esquema de ingreso	91
Anexo 10	Secciones longitudinales	92
Anexo 11	Secciones longitudinales	93
Anexo 12	Secciones longitudinales	94
Anexo 13	Secciones transversales	95
Anexo 14	Conjunto volumétrico	96
Anexo 15	Vistas exteriores	97
Anexo 16	Vistas exteriores	98
Anexo 17	Vistas interiores	99
Anexo 18	Vistas exteriores	100

## RESUMEN

La tesis titulada “Instituto Gastronómico Municipal de San Juan De Lurigancho” se desarrolló con el propósito de establecer una herramienta referente en materia de diseño arquitectónico de institutos gastronómicos y de ejecutar un ensayo arquitectónico sobre el distrito de San Juan de Lurigancho que ayude a determinar la necesidad, pertinencia e impacto de este equipamiento urbano.

El presente trabajo analiza el universo demográfico específico de los jóvenes entre 14 y 18 años en el distrito y la compara con el crecimiento estadístico del rubro gastronómico en lima para luego estimar la necesidad de educación gastronómica.

Los resultados obtenidos son luego comparados con referentes nacionales e internacionales para determinar las condiciones de habitabilidad, equipamiento, flujos y programa básicos para un instituto de gastronomía.

Luego del ensayo arquitectónico se logró determinar una organización básica para las zonas de abastecimiento y logística de alimentos, un programa básico para un instituto de cocina, una cantidad mínima de aulas taller y su relación con las aulas teóricas y la interrelación que el objeto arquitectónico logra para con su entorno inmediato creando una dinámica compleja y distinta para con la ciudad y sus habitantes.

**Palabras claves:** Instituto Gastronómico, Gastronomía, Instituto Municipal.

## ABSTRACT

The thesis titled "Culinary Municipal Institute of San Juan de Lurigancho" was developed with the purpose of establishing a reference tool in the field of architectural design and culinary institutes, run an architectural essay on the San Juan de Lurigancho to help determine the need, relevance and impact of this urban infrastructure.

This work analyzes the specific demographic universe of young people between 14 and 18 years old at the district, and compares it to the statistical growth of the gastronomic area in Lima and then assess the need for culinary education.

The results are then compared with national and international referents to determine the conditions of occupancy, equipment, and basic program flow to an institute of gastronomy.

After the architectural trial it was determined a basic organization for areas of logistics and supply food, a basic program for a school kitchen, minimal workshop classrooms and their relationship to the theoretical classes and the relationship that the architectural object succeeds to his immediate surroundings, creating a complex and different for the dynamic city and its inhabitants.

**Keywords:** *Culinary Institute, Gastronomy, Municipal Institute.*

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía peruana vive un boom que trae consigo un inmenso potencial para el desarrollo económico del país, tanto en la generación de empleo e ingresos en el propio sector, como en la demanda que se genera de productos agropecuarios, recursos hidrobiológicos, productos envasados y utensilios de cocina, etc. La gastronomía se está convirtiendo también en un creciente foco de atracción del turismo hacia nuestro país y, cómo no, de exportación de franquicias, mano de obra y bienes.

El impacto del acelerado crecimiento de nuestra gastronomía se refleja también en el explosivo auge de los institutos, carreras universitarias y técnicas de formación en cocina. Asimismo, en el vertiginoso desarrollo de publicaciones gastronómicas y en el protagonismo culinario en la publicidad. Si amén de la economía de los restaurantes consideramos también el componente doméstico de la gastronomía y el consumo de alimentos en bodegas, mercados de abastos, mercados mayoristas y supermercados, El impacto de la gastronomía alcanza una dimensión insospechada.

En los últimos años se han realizado diversos estudios buscando abordar este nuevo rol de la gastronomía. Entre ellos figuran el libro sobre La revolución gastronómica peruana de Mirko y Vera Lauer<sup>1</sup>, el discurso de apertura del año académico 2006 en la Universidad del Pacífico por parte de Gastón Acurio, los ensayos de Fernando Villarán<sup>2</sup>, el estudio de Centrum<sup>3</sup>, la consultoría de tiara para Promperu sobre la gastronomía peruana, y los informes y encuestas de agencias como Apoyo, Maximize<sup>4</sup> y Arellano Marketing.

El presente trabajo consiste en reflexionar y ensayar sobre las condiciones necesarias para la enseñanza de la gastronomía en instituciones públicas, como eje rector para una transformación educativa, económica y social.

## **1. El tema**

Nuestra gastronomía viene creciendo sostenidamente e integrando actores como agricultores, productores, comerciantes, restaurantes comensales en una cadena que cada vez se hace más extensa llegando a engranar a más de 5 millones de peruanos que se ven directa e indirectamente beneficiados por ella, de hecho, la gastronomía peruana es responsable del 4,2% del PBI (2009) y cada vez gana mayor protagonismo dentro de la actividad económica de todo el país.

En abril del 2012, el Centro Nacional De Planeamiento Estratégico (CEPLAN) y la Asociación Peruana De Gastronomía (APEGA) establecieron lineamientos para un programa de desarrollo de la gastronomía peruana en el marco del plan bicentenario, estableciendo diversos objetivos, metas y acciones a tomar dentro de los cuales se señala “desarrollar la formación pública en cocina y servicios” como objetivo clave para el año 2021.

La importancia entonces de contar con un equipamiento educativo adecuadamente diseñado para la enseñanza pública de la gastronomía es un tema no solo de relevancia coyuntural, sino que es parte de una política de estado que está siendo aplicada actualmente con miras al bicentenario de Lima.

## **2. El problema**

En los últimos años Lima ha experimentado un incremento significativo de institutos de cocina y San Juan de Lurigancho está siendo ajeno a este crecimiento, a pesar de tener una población juvenil económicamente activa de más de 190'000 habitantes (jóvenes entre los 15 y 25 años) y ser el distrito más poblado de la capital, el distrito no logra integrarse a la cadena de crecimiento gastro-económico que está experimentando la ciudad, debido a los siguientes factores:

- a) Por un lado, la escasez de recursos económicos de los jóvenes para costear una carrera técnico-profesional en gastronomía.
- b) La escasez de centros de enseñanza públicos relacionados con la gastronomía. Actualmente, Son solo cinco los centros de instrucción técnica productivo (CETPROS) públicos los existentes en todo el distrito que brindan algún tipo de enseñanza relacionada con la gastronomía (cursos de panadería, cocina, y afines).
- c) La carencia de una infraestructura educativa especializada en la enseñanza de la gastronomía y la mala práctica de los actuales centros de instrucción pública que por normativas no actualizadas permiten dentro del mismo centro educativo la enseñanza de actividades incompatibles como carpintería, mecánica, confecciones, etc. con talleres de panadería, cocina, repostería; malas prácticas que no solo vulneran las cadenas de conservación y manipulación de los alimentos poniendo en riesgo la salud de los alumnos y profesores sino que instruyen erróneamente al alumno permitiendo que este, una vez egresado, vulnere las mismas normas y consecuentemente no se logre la calidad en su trabajo.

### **3. Objetivos**

#### **3.1. Objetivo general**

Diseñar el “Instituto Municipal Gastronómico de San Juan de Lurigancho”, una infraestructura educativa pública especializada en la enseñanza gastronómica, para el fomento de la investigación culinaria y la integración del distrito al programa de desarrollo de la gastronomía peruana en el marco del plan bicentenario de Lima al 2021.

### **3.2. Objetivos específicos**

- a) Formular una propuesta arquitectónica que motive la integración de más jóvenes del distrito a la cadena gastronómica como alternativa de desarrollo socioeconómico.
- b) Proponer una arquitectura que sea referente a futuros centros de instrucción de la gastronomía.
- c) Aportar una solución de espacio público que participe e involucre las dinámicas del instituto con los usuarios del entorno público.
- d) Romper la condición de aislamiento arquitectónico para con el entorno de los centros educativos públicos.
- e) Revalorar el parque Santa Clarita (contiguo al terreno), integrándolo como parte de la propuesta arquitectónica.

### **4. Alcances**

- a) El proyecto analizará la realidad educativa pública referida a la gastronomía para establecer una base.
- b) Se busca implementar un equipamiento de educación especializada que beneficiará a un distrito con más de 1'047 000.0 habitantes.
- c) Se propondrán modelos de las aulas y talleres que cumplan con las necesidades y condiciones ideales para la enseñanza e investigación culinaria.
- d) Elaboración de un expediente arquitectónico consistente en plantas, cortes, elevaciones, detalles constructivos, maquetas virtuales del instituto municipal gastronómico.

### **5. Limitaciones**

El proyecto está calculado para abastecer la demanda educativa principalmente del distrito de San Juan de Lurigancho, enfocándose en un público objetivo de gente joven entre 15 y 25 años de edad que trabaja en restaurantes y que vive en el distrito.

El proyecto no antepondrá el sustento económico como condicionante de diseño, ya que está sustentado en la posibilidad de un cofinanciamiento entre la empresa privada y el sector estatal representado por el municipio.



El proyecto abarcará inicialmente la actual demanda calculada en base a los datos proporcionados en los estudios realizados por la asociación peruana de gastronomía APEGA, el instituto nacional de estadística INEI, la municipalidad de San Juan de Lurigancho a través de su plan estratégico institucional 2011-2014 y el Centro Nacional De Planeamiento Estratégico (CEPLAN).

Los datos estadísticos serán válidos en un periodo de tiempo comprendido entre los años 2014 - 2021 año en el cual el distrito debería de contar con la infraestructura completamente implementada para lograr uno de los objetivos trazados por el CEPLAN.

El proyecto se emplazará sobre un terreno en una zona urbanizada y consolidada, sin embargo será necesario proveer de servicios de energía en alta tensión para atender la demanda del instituto.

## **6. Justificación**

El Perú como país ha conseguido desde el año 2006 mostrarse al mundo como epicentro gastronómico a nivel de américa latina, tal es así que nos han sucedido numerosas distinciones como:

1. (2006) Lima como Capital Gastronómica de América distinción otorgada en la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006, realizada del 17 al 19 de enero del 2006.
2. (2010) El evento Gourmand World Cookbook Awards realizado en París, que otorga los premios más importantes del mundo en lo que se refiere a publicaciones del ámbito gastronómico y donde compitieron dicho año valiosas obras provenientes de 136 países, cuatro libros peruanos obtuvieron destacados premios.
3. (2011) la OEA otorgó la distinción a la gastronomía del Perú como “Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo”.
4. (2012) El 12 de diciembre de 2012, el Perú fue distinguido en los World Travel Awards, llevados a cabo en Nueva Delhi, India, como Principal Destino Culinario a nivel mundial.

Es así como el estado cociente de este suceso ha trazado un manual con una serie de políticas públicas destinadas al mejoramiento e impulso de la gastronomía como abanderada de la marca Perú. Y como motor económico regenerador.

De esta forma, en el año 2012 se publica “Gastronomía peruana al 2021- lineamientos para un programa de desarrollo de la gastronomía peruana en el marco del plan bicentenario” Editado por el Centro De Nacional De Planeamiento Estratégico. (CEPLAN) que establece:

1. Fin último: Contribuir al desarrollo inclusivo y a la consolidación de la identidad y cultura nacional.
2. Propósito (objetivo nacional) Consolidar la gastronomía peruana como motor de desarrollo inclusivo y factor de identidad nacional.

Para lo cual, establece 6 lineamientos (metas) a consolidar:

1. Consolidar el exponencial crecimiento alcanzado en la última década por nuestra gastronomía, promoviendo estándares de calidad en toda la cadena gastronómica
2. Consolidar el exponencial crecimiento alcanzado en la última década por nuestra gastronomía, promoviendo estándares de calidad en toda la cadena gastronómica
3. Articular iniciativas entre los diversos sectores del Estado y los principales actores privados para la promoción de la oferta gastronómica nacional.
4. Convertir a la gastronomía en un instrumento para revalorar los productos agropecuarios e hidrobiológicos emblemáticos del Perú y favorecer un desarrollo inclusivo.
5. Asociar la gastronomía a la promoción de la nutrición.
6. Promover la comida peruana en el mundo y al Perú como destino gastronómico.
7. Desarrollar formación pública en cocina y servicios.

San Juan De Lurigancho, por su parte, es el distrito más poblado de Lima. El proyecto busca alinear al distrito con el plan económico descrito anteriormente, y de esta forma garantizar la capacitación e instrucción del sector de la población económicamente activa (PEA) de san juan de Lurigancho, que actualmente se dedica al rubro de la gastronomía y en el proceso, motivar a ingresar a la economía gastronómica a los grueso de jóvenes entre 10-19 años que al 2013 suman 174,983 (19.48% de la población total del distrito.) y que están en edad formativa. De ellos el 8,42% (20,781) se dedicaran al rubro de los servicios de alojamiento y comida.

Según el último censo nacional (2013) en San Juan de Lurigancho existen 1'047 725 habitantes de los cuales 27'945 se dedican al rubro de la gastronomía en las modalidades de asistentes, cocineros, mozos (etc.). Sobre esta cifra la asociación peruana de gastronomía (APEGA) estima que el grado de falta de instrucción técnica esta alrededor del 62% lo que nos lleva a tener un público objetivo de 17'325 personas que necesitan estar capacitados.

Por su emplazamiento estratégico podrá interconectarse a través de la línea 1 del tren eléctrico con distritos como El Agustino, La Victoria, San Luis, San Borja, Surquillo, Santiago de Surco, San juan de Miraflores y Villa El Salvador, permitiendo el desplazamiento rápido de sus estudiantes con sus centros de trabajo.

Actualmente los proyectos arquitectónicos destinados a la enseñanza de la gastronomía se diseñan en base a una normativa de colegios de enseñanza básica regular y/o en base a los criterios para la evaluación de infraestructura de institutos superiores tecnológicos, publicados en el anexo 02 de una resolución directoral del MIDES del año 2003.

Es decir, si hoy en día a alguien pretende enseñar gastronomía podrá proyectar como si estuviera diseñando un colegio, desatendiendo y/o no regulando así, peligrosamente áreas vitales como las cadenas de conservación de alimentos, la cadena de eliminación de residuos orgánicos y el desaprovechamiento de los mismos, el ingreso y tratamiento de los insumos que serán materia de enseñanza y muchos otros aspectos que hacen que el correcto diseño de una infraestructura de estas características difiera de las de enseñanza básica secundaria.



# **CAPÍTULO I**

## **MARCO TEÓRICO**

### **1.1 Definiciones**

#### **1.1.1 Gastronomía**

Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno).

#### **1.1.2 La culinaria o arte culinario**

Es la forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

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

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.

### **1.1.3 Instituto gastronómico**

Es la institución de instrucción en cocina profesional, donde se propone contribuir a la capacitación y generar conocimiento respecto del arte culinario, En el Perú la creación de los institutos de educación superior se rige por la Ley 29394 de julio de 2009 (<http://destp.minedu.gob.pe/docum/Ley-29394.pdf>).

El desempeño de cada institución está sujeta a la evaluación del Consejo de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad de la Educación Superior No Universitaria.

Niveles de formación:

Técnico: 4 semestre

Profesional Técnico a nombre de la Nación: 6 semestres

Profesional: De acuerdo a las instituciones

### **1.2 Profesiones y oficios gastronómicos**

- Cocinero es el profesional o la persona que cocina por oficio y profesión. Las funciones en la cocina están categorizadas, en función de los conocimientos y las especialidades de cada uno de los tipos de cocinero.
- El chef ejecutivo es aquel que tiene un conocimiento extenso y experiencia dentro del ramo y se encarga de crear e innovar platillos que sus cocineros reproducirán, además de coordinarlos.
- El chef pastelero posee conocimiento experto en su área, planea y desarrolla junto con sus asistentes el menú de postres, pastelería y panadería.
- El sous chef es el asistente del chef ejecutivo.
- El garde manager es el supervisor de las comidas frías.
- El segundo cocinero tiene una combinación de funciones y es asistido por los cocineros de partidas (estos serán definidos según la complejidad de la cocina).
- El cocinero de órdenes cortas y de grill parrilla

- El chef panadero, es subordinado al chef pastelero.
- El cocinero ayudante se halla en una posición de aprendizaje y es asignado a varias estaciones y partidas.

### 1.3 Vocabulario gastronómico básico

- Adobar: introducir carne, pescado u otros alimentos crudos en una mezcla a base de especias, vinagre, vino, aceite, sal... Con el fin de que ablande y coja un sabor especial o también para conservarlo.
- Almíbar: jarabe de consistencia diversa que se origina al cocer agua con azúcar. Se suele aromatizar con cáscara de naranja o limón. En función de la saturación de azúcar y del tiempo de cocción conseguiremos: jarabe o sirope (el más líquido), punto de hebra (al dejar caer una gotita entre los dedos y separarlos, se forman hilos o hebras), punto de bola (al coger una gota entre los dedos forma una bola) y por último, caramelo, de consistencia dura y quebradiza.
- Amasar: trabajar una masa con las manos para darle cohesión y elasticidad.
- Condimentar: añadir especias.
- Confitar: cocinar un alimento en aceite ni muy caliente ni muy frío (entre 70° y 90°) lentamente, hasta que se ablanda sin tomar color.
- Des escamar: quitarle las escamas al pescado.
- Desmoldar: sacar un alimento del molde donde lo hemos cocinado.
- Estofar: cocer a fuego suave y tapado en su propio jugo.
- Freír: cocinar en grasa o aceite un alimento de forma que forme una costra dorada.
- Hervir: cocer un alimento en agua u otro líquido en ebullición.
- Macerar: remojar en licor u otro líquido algún alimento con el fin de que adquiera el sabor de dicho líquido.
- Pochar: freír en muy poca aceite y a temperatura suave con el fin de que el alimento ablande pero no se dore.
- Reducir: dejar que un líquido se evapore por medio de la ebullición.
- Rehogar: cocinar con poca aceite y a fuego medio, de forma que los alimentos se doren pero no se tuesten.

- Saltear: cocinar a fuego muy vivo para que el alimento se dore sin perder sus jugos.
- Sofreír: freír a fuego suave de forma que los alimentos no lleguen a dorarse.





## **CAPÍTULO II**

### **MARCO REFERENCIAL**

#### **2.1 Ubicación de instituciones educativas en san juan de Lurigancho**

San juan de Lurigancho cuenta con instituciones públicas y privadas que cubren parcialmente y de manera ineficiente la demanda de la instrucción gastronómica.

Según Minedu (2013) en todo el distrito existen:

- 15 centros de instrucción técnica profesional (CETPRO) privados, de los cuales solo 3 enseñan algún tipo de carrera relacionada con la gastronomía.
- 15 centros de instrucción técnica profesional (CETPRO) públicos, de los cuales solo 4 enseñan algún tipo de carrera relacionada con la gastronomía.
- 1 instituto superior público.
- 7 institutos superiores privados.

Cabe resaltar que estos son solo los centros educativos que cuentan con un registro activo ante el ministerio de educación, lo cual deja una brecha muy abierta a la proliferación de institutos de enseñanza informal.

Por otro lado, la calidad de la infraestructura dentro de los locales que sí cuentan con la certificación estatal, cumplen con los criterios de equipamiento de enseñanza para carreras técnicas complementarias pero carecen de las condiciones idóneas para una enseñanza de gastronomía, teniendo de esta manera locales en los que se pueden mezclar instrucciones tan distintas como la carpintería o metalmecánica con la instrucción de cocina o repostería. (Ver anexo 1)

## 2.2. Ubicación de los principales institutos gastronómicos en Lima

En la ciudad de Lima se tiene el registro total de 50 instituciones de enseñanza gastronómica, distribuidos de la siguiente manera.

**Tabla N° 01** instituciones educativas que imparten carreras de cocina por regiones y tipos

Región	Universidad	Instituto Superior	Cetpro	Otros	Total
Lima	5	18	25	2	50

**Fuente:** MINEDU

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

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

Analizando la data de los institutos superiores encontramos que:

El 40% ofrece la carrera de gastronomía

El 62,2% ofrece la carrera de cocina o alta cocina

El 4,4% ofrece la carrera de pastelería y panadería

El 20% ofrece la carrera de Bar tender

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

El 26,3% de IST se concentra en Lima cercado

El 21% de IST se encuentra en Los Olivos

El 10,5% de IST se encuentra en Miraflores, San Isidro, Chorrillos y Surco, El resto se encuentra repartido en Independencia, Callao, Chaclacayo, La Molina y San Miguel.

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

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

El 24% ofrece la carrera de gastronomía

El 68% ofrece la carrera de cocina o alta cocina

El 8% ofrece la carrera de pastelería y panadería

El 28% ofrece la carrera de bar tender

El 28% de CETPRO se concentra en Lima, cercado.

El resto de los CETPRO se encuentra en Lince, Jesús María, Pueblo Libre, Miraflores y Chosica, Magdalena, Surquillo, San Miguel, San Isidro, Santa Anita, Cañete y Callao, Villa del María del Triunfo y San Martín de Porres.

La mensualidad en los CETPRO va desde los 40 soles hasta los 900 soles. Nuestras estadísticas muestran un ponderado de 360 soles como mensualidad promedio en la carrera de cocina.

**Tabla N° 02:** Malla curricular gastronómica de universidades de Lima.

Universidades	Distrito	Carreras	Tiempo	Egresados/año
<b>Universidad alas peruanas</b>	Jesús María	Turismo, hotelería y gastronomía	5 años	45
<b>Universidad san Ignacio de Loyola</b>	La molina	Alta cocina	5 años	35
<b>Universidad privada de Piura</b>	Miraflores	Diplomado en alta cocina	8 meses	25
<b>Universidad Sergio Bernales</b>	Lima	Gastronomía y alta cocina	3 años	Nd
<b>Universidad privada telesup</b>	Lima	Gastronomía y arte culinario	3 meses	Nd

Fuente: Propia

**Tabla N° 03:** Malla curricular gastronómica de institutos de Lima

INSTITUTOS	DISTRITO	CARRERAS	DURACION	EGRESADOS/AÑO
Escuela de chefs USII	La molina	Alta cocina	2 años	Nd
		Dip. arte culinario	9 meses	Nd
		Dip. Panadería y pastelería	9 meses	Nd
	Lima norte	Arte culinario	18 meses	50
		Pastelería	9 meses	50
Amauta	Lima	Gastronomía	1 año	30
Columbia (hospitality management school)	San isidro	Alta cocina, pastelería y bar tender	2 años	100
D'gallia	Magdalena	Cocina	2 años	800
		Asistente de cocina	6 meses	500
		Pastelería y panadería	12 meses	200
Expro	San isidro	Gastronomía	3 años	120
		Cocina	2 años	120
Genova	Puente piedra	Gastronomía	18 meses	45
Inteci	Los olivos	Alta gastronomía	2 años	1000
Instituto de los andes	La molina	Gastronomía	3 años	60
Instituto peruano de chefs	San miguel	Gastronomía	2 años	40
Instituto peruano de gastronomía	Chorrillos	Gastronomía	2 años	16
Isotur	Los olivos	Cocina profesional	2 años	80

Latino	Lima	Gastronomía y arte culinario	3 años	60
		Bar profesional	6 meses	30
Le Cordon bleu	Miraflores	Cocina profesional	2 años	60
		Gastronomía y arte culinario	3 años	100
		Pastelería	2 años	30
		Bar y coctelería	2 años	40
Libertador	Chorrillos	Alta cocina	2 años	40
Pachacutec	Ventanilla	Cocina	2 años	20
Parmentier	Miraflores	Cocina	3 años	30
Sise	Lima	Gastronomía y arte culinario	2 años	90

Fuente: Propia.

## 2.2 Otros institutos en el mundo

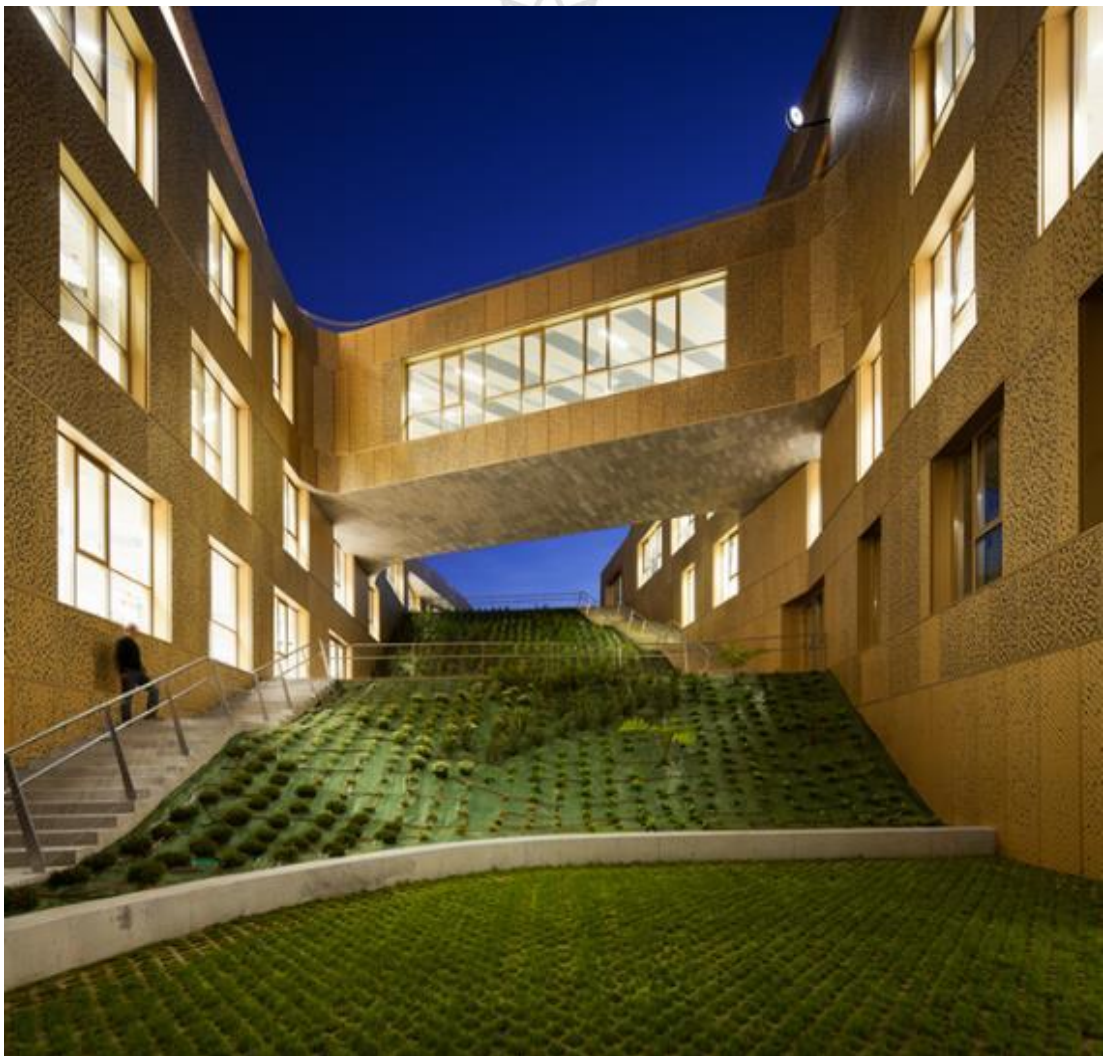
### 2.3.1 Basque Culinary Center / Vaumm

Arquitectos: Vaumm Architecture & Urbanism  
ubicación: Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa, España.  
Año: 2011  
Superficie: 15,000 m<sup>2</sup>  
Inversión: 17, 000,000 €

El nuevo edificio que alberga el Centro Culinario Vasco la oficina central se encuentra en un sitio tangencial a la Miramón Technologic Business Park. Esta condición de proximidad con el muy empinada pendiente de la que se asume el punto de partida de esta propuesta arquitectónica.

Por un lado el edificio se convierte en el ícono de la Universidad de Ciencias Gastronómicas, mostrando hacia el exterior una imagen basada en el liderazgo tecnológico y la innovación, pero, por otro lado, se respeta y se relaciona con la escala del barrio de baja densidad donde se asienta hacia abajo. Está debido a esta doble condición de por qué el edificio hace que la mayor parte de la pendiente de organizar el programa funcional de la cara dorsal de la baja, la localización de las zonas comunes en la planta de acceso, lo que permite la especialidad del programa, mientras que va hacia abajo, mientras que entra en el edificio.

El volumen tiene una forma de U, a través del cual el camino por la ladera está permitida, sin olvidar el hecho de Giving forma a un espacio interior a través del cual se desarrollan todas las circulaciones. De esta manera un espacio lleno de actividad está configurada, en donde todas las relaciones y los intercambios se llevan a cabo como dos elementos determinados para el acto de la innovación.



**Figura N° 01:** Alameda interior, Basque Culinary Center **Fuente:** Internet



**Figura N° 02:** Pasillos abiertos en la cubierta superior **Fuente:** Internet



**Figura N° 03:** Pasillos abiertos en tercer nivel **Fuente:** Internet

### 2.3.2 Culinary art school / Garcia studio

Arquitectos: Jorge Garcia

Ubicación: Tijuana B.C. México

Asociados: Jorge Gracia, Javier Gracia, Jonathan Castellón

Área: 894 m<sup>2</sup>

Año de proyecto: 2010

Limpieza y orden definen al Culinary Art School, y es realmente todo lo necesario cuando se trata de responder las necesidades del proyecto, ubicado en Tijuana, Baja California, México. A simple vista, cualquier extraño diría cualquier cosa menos una escuela de cocina profesional se encuentra dentro de estos dos volúmenes, que funcionan como los personajes principales, y donde se combinan materiales como el hormigón visto, acero, madera guarapo, vidrio y estructura de metal. Se encuentra con no mucho en su entorno, por lo que los dos volúmenes principales se enfrentan entre sí, creando un espacio de transición: la gran plaza.



**Figura N° 04:** Fachada Sur Oeste. Culinary Art School **Fuente:** Internet



El mayor volumen contiene las oficinas administrativas, aulas, biblioteca, y la bodega. En el segundo volumen principal, platos preparados, con absoluta transparencia entre ella y la plaza, así como con los otros talleres. "Estamos siempre en el medio, dentro y fuera al mismo tiempo", dice Inés Moisset; un tercer volumen está involucrado, que da cabida a la cafetería y un pequeño auditorio, donde los alumnos son capaces de observar el trabajo de sus profesores. Gracia Studio se caracteriza no sólo por la solución de la funcionalidad y la estética, sino que contribuye con la creatividad en cada proyecto, así como de bajo costo y el uso de nuevas tecnologías y materiales de la zona, que se traducen en una arquitectura innovadora.



**Figura N° 05:** Fachada Principal. Culinary Art School **Fuente:** Internet

### 2.3.3 Institute for the Culinary Arts / Hdr Architecture

Arquitectos: HDR Architecture

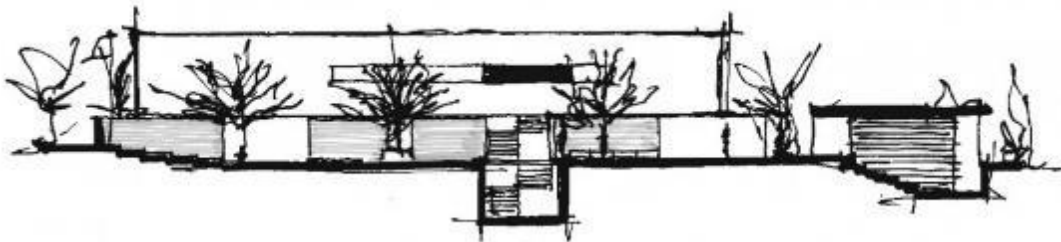
Ubicación: Omaha, Nebraska, U.S.A.

Año 2010

Área: 39,000 m<sup>2</sup>

La cara del mundo de las artes culinarias ha cambiado. Chefs se han convertido en nombres muy conocidos, programas de cocina están tomando la televisión por la tormenta, y los nuevos y exóticos restaurantes están reemplazando a la vieja y mundano. Este cambio ha hecho convertirse en un chef, una carrera que alguna vez fue considerado indeseable, una de las profesiones de más rápido crecimiento en la nación. El nuevo Instituto de Artes Culinarias en Metropolitan Community College es un reflejo de este cambio. El edificio de 39.000 metros cuadrados, está educando a un número récord de estudiantes en un ambiente inspirado en la comida de clase mundial.

Con más de 16.000 pies cuadrados de espacio educativo y de servicios, la nueva instalación ofrece a los estudiantes y profesores el acceso a los equipos de cocina más avanzada disponible. Abriendo sus puertas en noviembre de 2009, la nueva instalación es seis veces más grande que la anterior casa de la escuela y ha dado lugar a un aumento de matrícula de más de 30%.



**Figura N° 06:** Sección Esquemática Longitudinal **Fuente:** Internet



**Figura N° 07:** Calle interior, Culinary Art School **Fuente:** Internet

El edificio de artes culinarias de dos pisos es una interpretación moderna del Campus vernácula Fort Omaha y un precursor de la reurbanización sucediendo en la comunidad del Norte de Omaha. Además de utilizar el ladrillo rojo que se encuentra en los edificios de todo el campus, el revestimiento exterior incluye vidrio y cobre, materiales de uso frecuente en las artes culinarias.

Panel de cobre pre-satinado encierra al segundo nivel del edificio, y el panel de cobre se utiliza para flashear, canalones y bajantes. El cristal cubre el resto del edificio, creando una fachada sur transparente que recibe a los visitantes con un resplandor acogedor y alienta un diálogo de dos vías entre los estudiantes y los transeúntes. Este uso de vidrio continúa a lo largo de los interiores del edificio, que ofrece vistas despejadas a las áreas de cocina.



**Figura N° 08:** Fachada Principal **Fuente:** Internet



**Figura N° 09:** Fachada Posterior **Fuente:** Internet



**Figura N° 10:** Aula típica de enseñanza teórica **Fuente:** Internet



**Figura N° 11:** calle interior y fachada de aulas **Fuente:** Internet

## 2. Programa arquitectónico comparativo de institutos de Lima

Tabla N° 04: Comparativo de programas arquitectónicos de institutos de lima

Niveles	D Galia	Le Cordon Bleu	Escuela de chefs usil
<b>Sótano 4</b>			Estacionamientos
<b>Sótano 3</b>			Estacionamientos Cuarto de maquinas
<b>Sótano 2</b>		3 Depósitos 2 Vestidores hombres y mujeres	Estacionamientos
<b>Sótano 1</b>	Aula magna 1 Depósitos 2 Cuarto de maquinas 1 Tópico 1 Vigilancia 1 Servicios higiénicos 1 Zona de cata y maridaje 1 Atención al alumno	1 Planta de lácteos 2 Depósitos 20 Estacionamientos  2 Vestidores y baños de servicios 2 Cuarto de basura	2 Almacenes 1 Depósitos de menaje 1 Oficinas de seguridad  1 Oficina de computo 2 Ascensores
<b>Primer piso</b>	3 Talleres de cocina 2 Servicios higiénicos 1 Zona administrativa Salón de usos múltiples Cafetería 3 Estacionamientos	1 Recepción 1 Terraza 1 Tópico 5 Aulas teóricas 1 Cafetería 1 Oficinas administrativas 2 Servicios higiénicos 1 Montacargas 1 Auditorio	1 Aula magna 1 Aula de degustaciones 1 Zona administrativa 2 Salones de servicio
<b>Segundo piso</b>	2 Aulas de cocina 4 Salones teóricos 2 Servicios higiénicos 1 Almacén 1 Biblioteca	1 Aula bar 10 Aulas de cocina teórico practica 1 Laboratorio de bromatología 1 Computación 2 Servicios higiénicos	1 Laboratorio de computo 1 Aula teórica 1 Aula habitación 1 Aula demostrativa 2 Servicios higiénicos
<b>Tercer piso</b>	2 Aula de cocina 4 Salones teóricos 2 Servicios higiénicos 1 Almacenes 1 Cocina de titulación	1 Aulas taller de cocina 1 Restaurante escuela 1 Laboratorio taller 1 Almacén	1 Aula de cocina experimental 1 Aula de cocina de producción 2 Servicios higiénicos 1 Aula demostrativa 1 Salón de vinos y bar

## **CAPÍTULO III**

### **ARQUITECTURA GASTRONÓMICA**

#### **3.1 Esquemas de funcionamiento**

##### **3.1.1 Modelo de función**

Antes de comprender la complejidad de organización de un instituto de cocina debemos de entender el funcionamiento básico de una cocina industrial. Esta se compone de estaciones (almacén, preparado, cocina, y lavado) que de manera lineal van estableciendo zonas que van elaborando un proceso para los alimentos hasta llegar al comedor, luego de ello se reingresan los alimentos o sobras de ellos para integrarse al circuito de lavado y desperdicio.

Adicionalmente se pueden ir sumando estaciones complementarias como por ejemplo (repostería, panadería, coctelería y bar, etc.) siempre teniendo como núcleo los almacenes generales y como fin los cuartos de basura.

Así mismo se pueden adicionar sub estaciones de acopio de desperdicio que luego conecten con el cuarto general de basura, siempre teniendo en cuenta la adecuada ubicación y ventilación de estos cuartos, estos no deben de tener ningún contacto directo con el comedor ni con las zonas de preparado de alimentos nuevos.

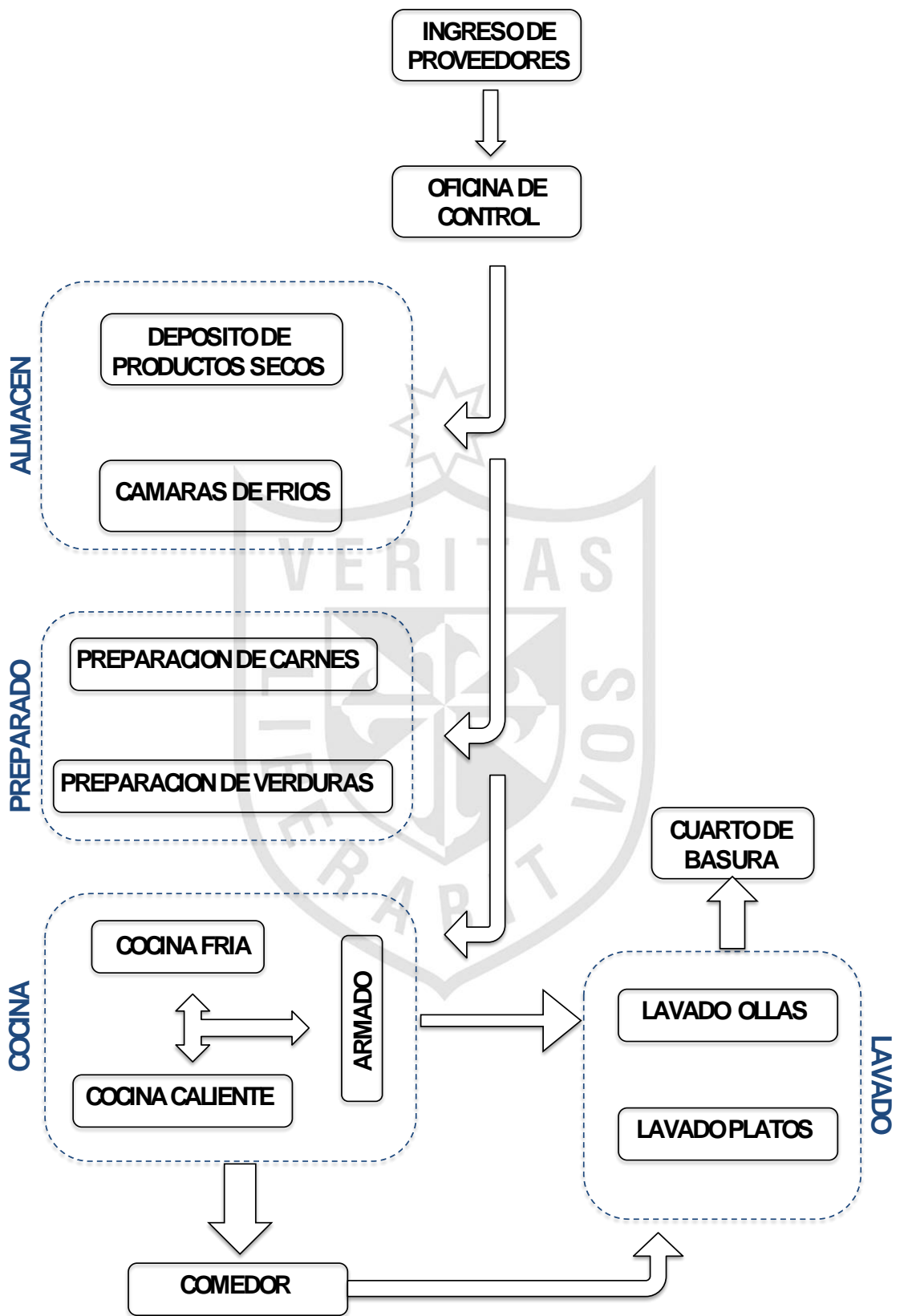
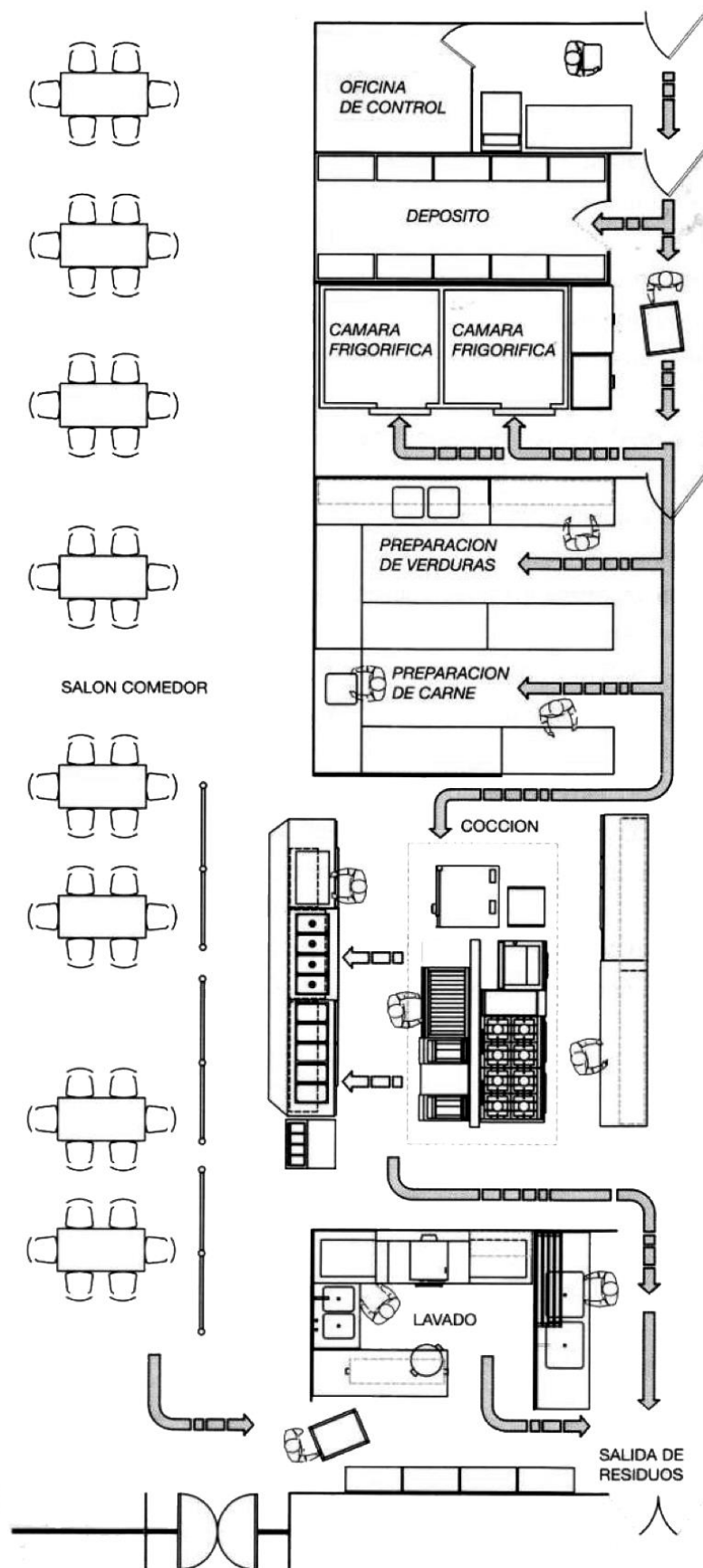


Figura N° 12: Esquema Básico de función de un restaurante. Fuente: Internet





**Figura N° 13:** Esquema Básico de función de un restaurante. **Fuente:** Diseño de espacios para gastronomía – Arq. Marcela Leikis

### 3.1.2 Organigrama básico de un instituto de cocina

Habiendo entendido la función básica de una cocina podemos aplicar el criterio de organización asumiendo que la variable que no tendremos es el comedor. Y que las cocinas serán denominadas aulas, y a su vez la zona de lavado se multiplicará por cada aula, esto debido a que cada aula deberá contar con su zona de lavado.

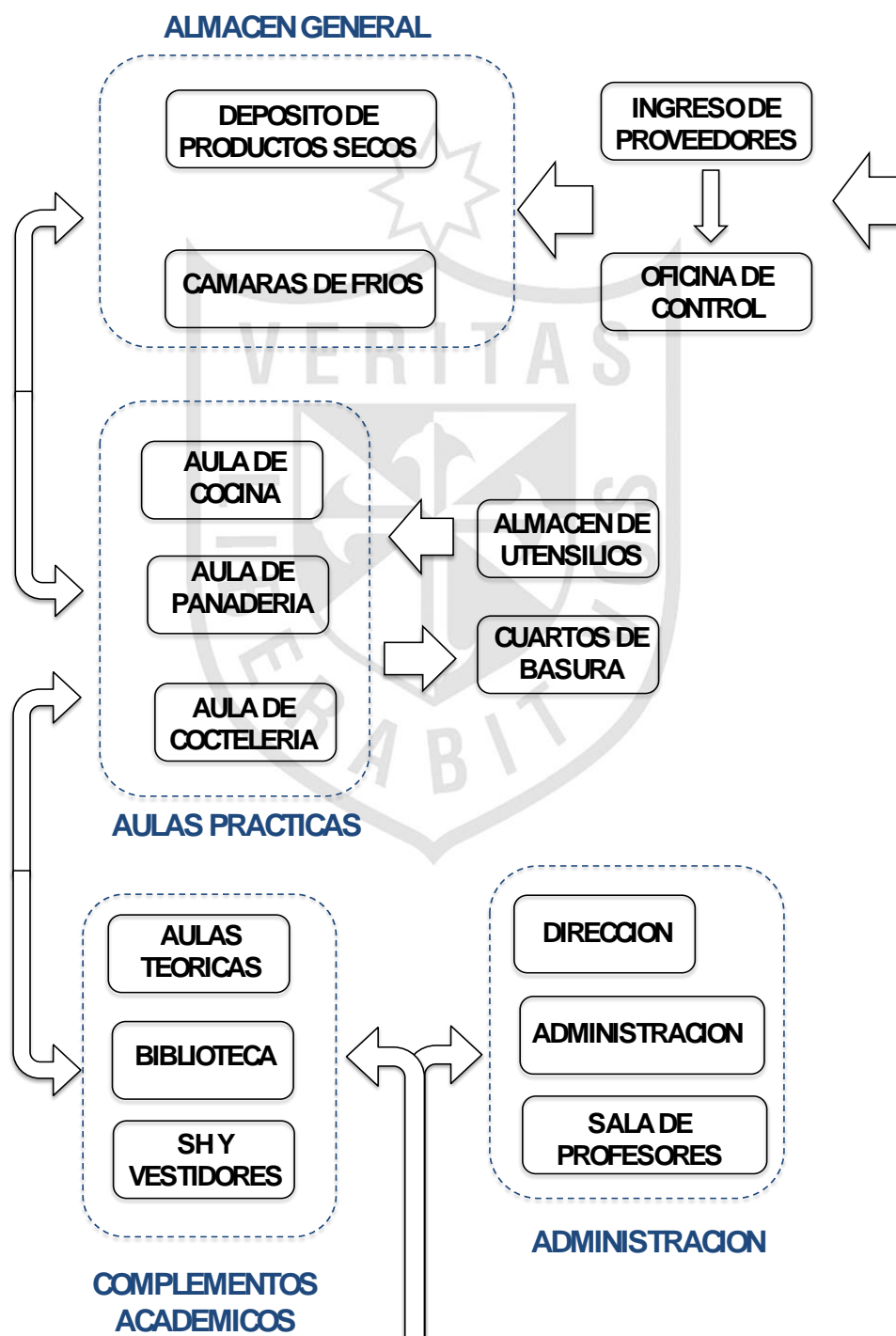


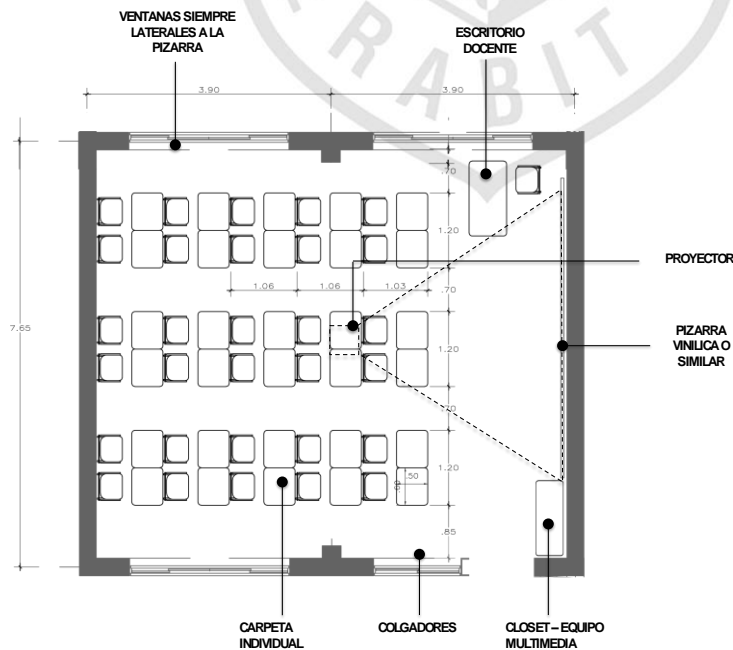
Figura N° 14: Esquema Básico de función aplicado. Fuente: Internet

### 3.2 La enseñanza teórica

#### 3.2.2 Componentes y equipamientos básicos

Las aulas teóricas tienen como finalidad instruir cursos teóricos los alumnos podrán tomar notas, escuchar, atender a una presentación multimedia, y tomar directivas de lo que se desarrollaran en las clases prácticas, el mobiliario ideal que requiere necesita una aula teórica es el siguiente:

- Colgador de camisacos o delantales.
- Carpeta (individual o dual) min 1.5m<sup>2</sup> por alumno.
- Máximo 30 alumnos por aula, según DIR\_006-2007-ME-SG-CMCG-ST
- Pizarra acrílica o vinílica
- Ecran y proyector
- Escritorio o pódium para cátedra.
- Papelero.
- Closet o repisa cerrada (para guardar videos demostrativos, plumones, separatas etc.)



**Área mínima:** 56 m<sup>2</sup>  
**Aforo:** 30 alumnos  
**Chef:** 1.6m<sup>2</sup>/al

**Figura N° 15:**  
Distribución típica de

un aula teórica. **Fuente:** Internet

### 3.3 Almacenamiento

El almacenamiento se realiza normalmente a través de furgones medianos de longitud no mayor a 5.50mts. Se debe contar con un área de recepción de pedidos en la cual se pesaran y comprobaran el estado de ingreso de las jabas y/o cajas que ingresaran a los almacenes luego se podrán reingresar los productos a las subsiguientes áreas una vez que estos hayan sido verificados y validados por el jefe de abastecimiento.

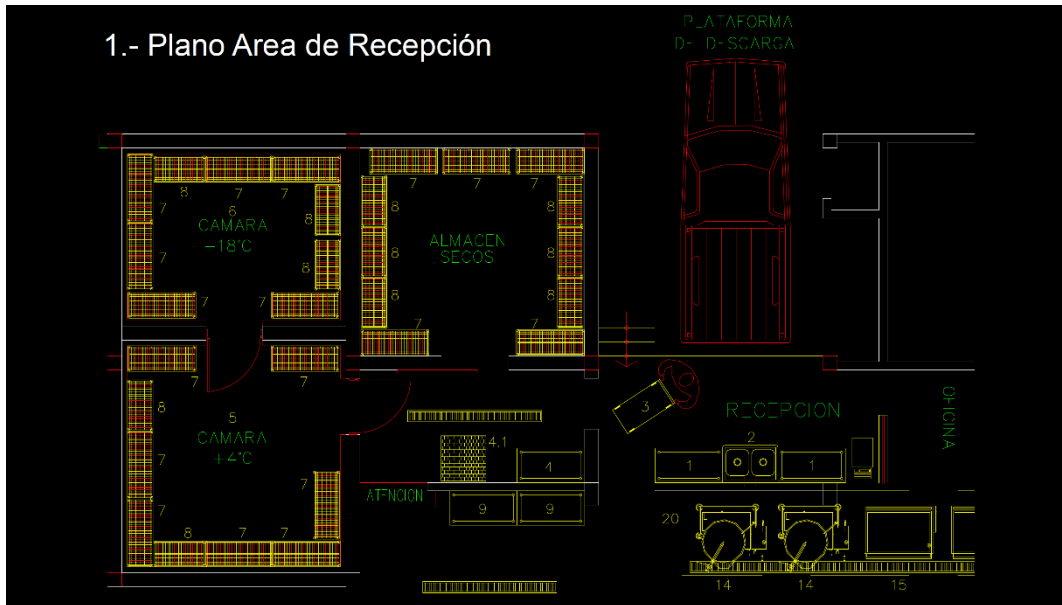


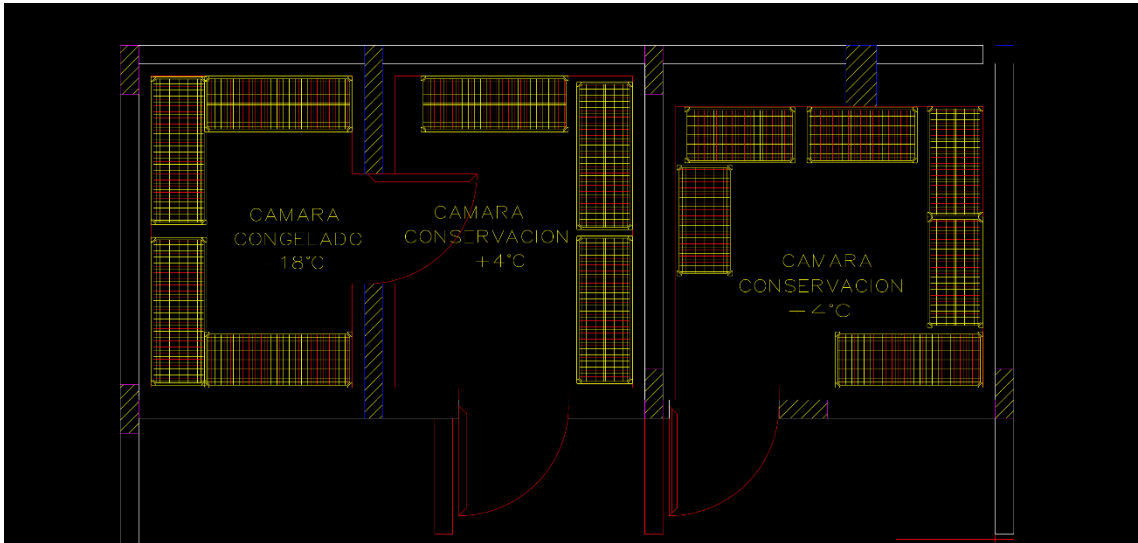
Figura N° 16: Distribución de un almacén para secos... Fuente: propia

#### 3.3.1 Recepción



Figura N° 17: Equipamiento de área de recepción de productos. Fuente: propia

### 3.3.2 Almacenes Refrigerados



**Figura N° 18:** Distribución de un almacén de refrigerados. **Fuente:** Internet

El área de almacenes y refrigerados se deberá de distribuir teniendo en cuenta la temperatura de conservación de los alimentos debiendo ingresar del ambiente exterior q una cámara de conservación de una temperatura de +4c a una temperatura de congelado de -18c las puertas siempre abrirán hacia fuera y deberán de conservar un desnivel de 15 cm para la que el piso de la cámara no esté en contacto con el polvo del piso del pasadizo exterior.

Las puertas de las cámaras son prefabricadas de acero inoxidable y llevan un sistema de cierre hermético el que permite que la temperatura no escape fuera del contenedor.

### 3.3.3 Cámaras refrigeradas



Figura N° 19: Distribución interna de cámara fría Fuente: Internet



Figura N° 20: interior de cámaras frías. Fuente: Internet

En las cámaras refrigeradas el almacenamiento de las verduras y tubérculos podrán conservarse en jabas de plástico una vez que estas hayan sido previamente esterilizadas y los alimentos inspeccionados en el área de recepción, se podrán usar anaqueles de acero o pallets de plástico para el estibamiento de los contenedores.

### 3.3.4 Almacenes de productos secos



Figura N° 20: Distribución de un almacén para secos. Fuente: Internet

### 3.3.5 Almacén de menaje



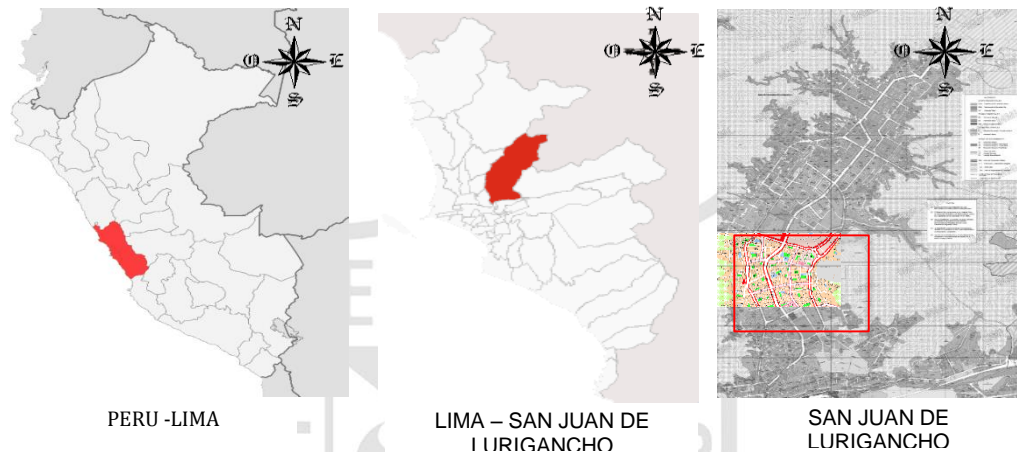
Figura N° 21: Distribución de un almacén para secos. Fuente: Internet

En el almacén de menaje se deberán de separar los productos según su fragilidad y peso, teniendo los de mayor peso en la parte inferior y los de mayor fragilidad a una altura de máxima de 1mt con respecto al nivel del piso. Otros productos de menos peso podrán almacenarse en niveles superiores.

## CAPÍTULO IV EL PROYECTO

### 4.1 Localización y ubicación

El terreno se localiza en la urbanización San Hilarión, distrito de San Juan de Lurigancho, provincia y departamento de Lima – Perú, Tiene tres frentes, por el norte, con la Av. San Hilarión Este, por el Este con la calle las gravas y por el oeste.



**Figura N° 23:** Esquema de localización territorial **Fuente:** Internet

**Tabla N° 05** Datos de ubicación y localización del terreno.

Latitud: 11°59'35.59"S Longitud: 77° 0'33.65"OX	Área: 8,388.00 m <sup>2</sup> Perímetro: 377.80 ml
--	---

**Fuente:** Google.



**Figura N° 24:** ubicación de zona de trabajo. **Fuente:** Google Earth.



## 4.2 Análisis urbano de la zona de estudio

### 4.2.1 Parques y zonas ecológicas



**Figura N° 25:** parques y áreas verdes cercanas a la zona. **Fuente:** internet



**Figura N° 26:** Lomas de Amancaes límite de san juan de Lurigancho con el Rímac.



**Figura N°27:** Central de la línea 1 del tren eléctrico.



**Figura N° 28:** Parques cercanos al lote



**Figura N° 29** Lomas de mango marca límite de san juan de Lurigancho con el Rímac.



#### 4.2.2 Calidad de aire

Al mes de julio del 2014, se muestra los resultados de las estaciones automáticas de Calidad del Aire de Ate, San Borja, Campo de Marte (Jesús María), Santa Anita, Villa María del Triunfo y la incorporación de las nuevas estaciones de Huachipa, **San Juan de Lurigancho**, San Martín de Porres, Carabayllo y Puente Piedra.

En Lima Este 4 – San Juan de Lurigancho la calidad del aire desmejoró respecto al mes anterior al presentar 01 día con estado MALO.

En Lima Este 4 - S.J.L, el jueves 19 se registró la máxima concentración diaria del mes con  $64.01 \mu\text{g}/\text{m}^3$  que equivale al 256.0% del ECA; se superó 28 días el estándar de los 31 días monitoreados.

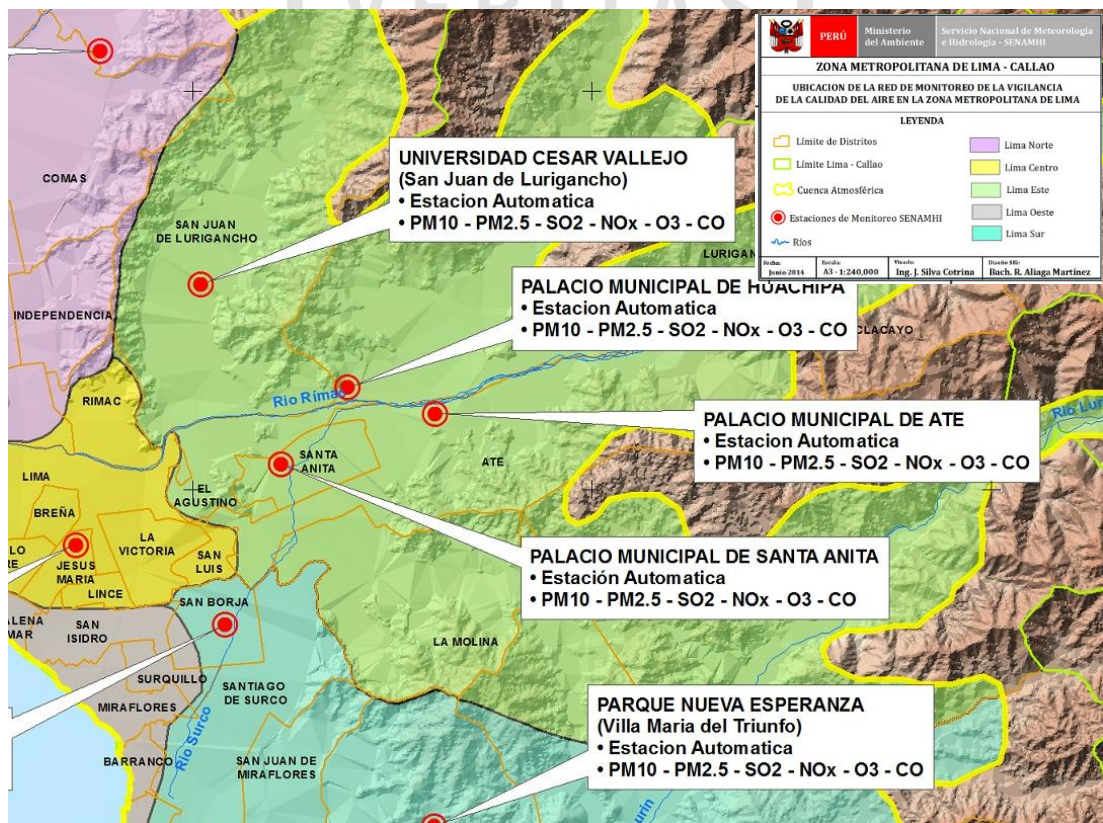


Figura N° 31: ubicación de la red de monitoreo de vigilancia de la calidad del aire.

### 4.2.3 Clima

El clima es de tipo desértico con 18° C en promedio. Siendo húmedo en la parte baja (Zárate) y seco en la parte alta (Canto Grande). Mientras el clima de Zárate se asemeja al de Lima Centro en cuanto a la humedad, Canto Grande es más seco, razones por las que muchas personas afectadas por males respiratorios como el asma han encontrado mejora viviendo en esta zona, que además presenta sol todo el año.

### 4.3 Componentes funcional y de servicios

- **Servicios públicos**

**Nivel de cobertura:** el terreno cuenta con servicios de agua desagüe, luz en alta y baja tensión y telefonía cercanas.

La señal de cable satelital, así como la cobertura del servicio de internet están garantizadas.

**Calidad de servicios:** Alta.

- **Movilidad**

**Transporte público**

15 rutas de bus (conexión con el centro, sur y norte de lima) frecuencia cada 3 minutos (promedio)

Línea 2 de metro, conexión con distritos (Cercado De Lima, San Luis, San Borja, Surco, Y Villa El Salvador) frecuencia: 1 cada 10 minutos. Distancia a paradero más cercano (estación los postes) 400 metros.

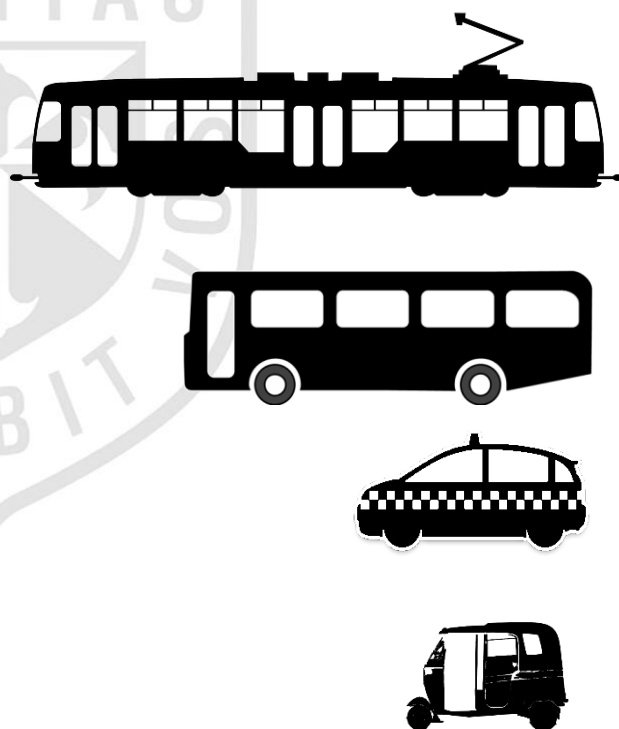


Figura N° 32 Tipos De Movilidad

**Estado de las pistas:** Regular - malo.

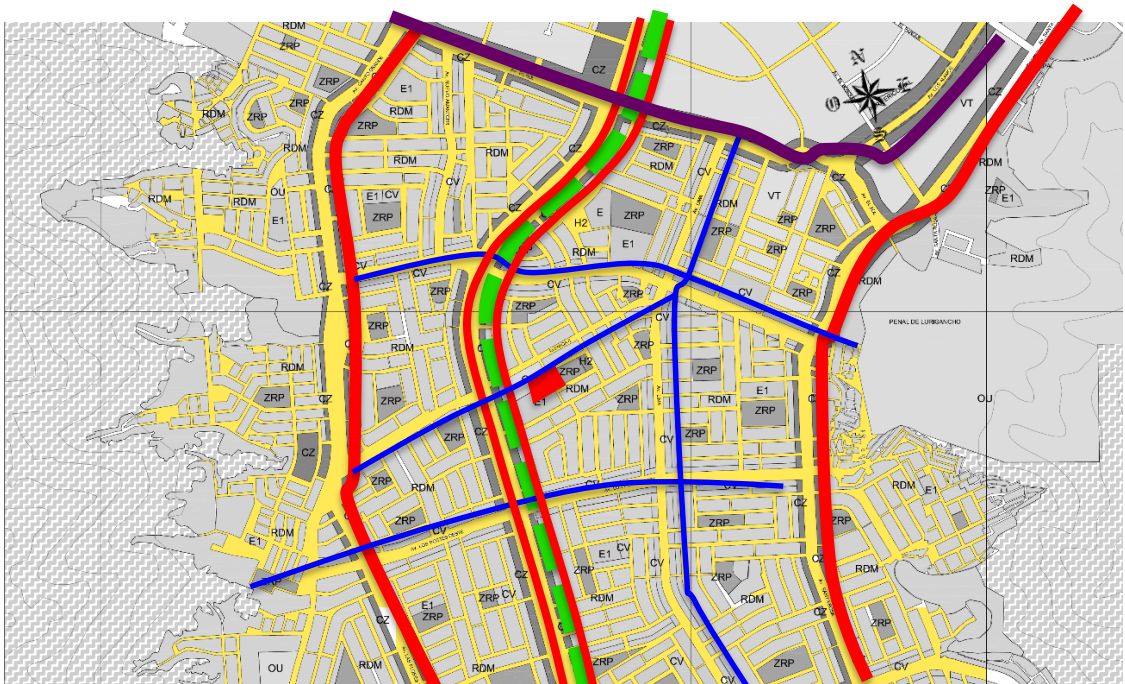
**Estado de veredas:** Regular – malo

**Ciclo vías:** no existen.

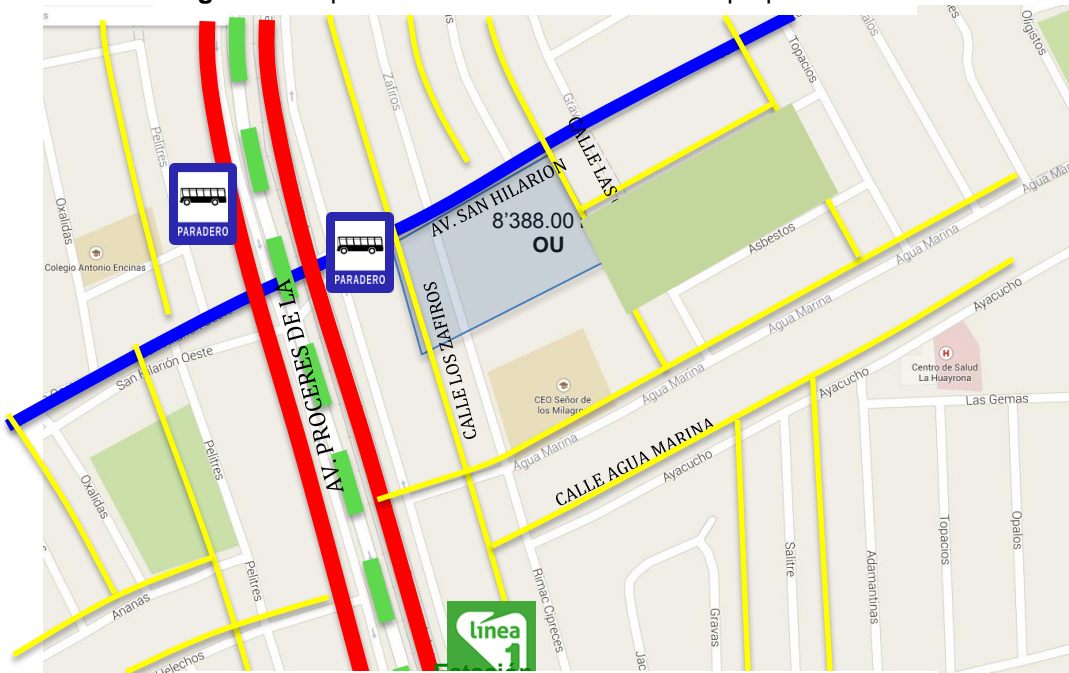
**Vías principales:** Av. Próceres de la independencia, Av. San Hilarión Este.

**Vías secundarias:** Calle las Gravas, Calle Zafiros.

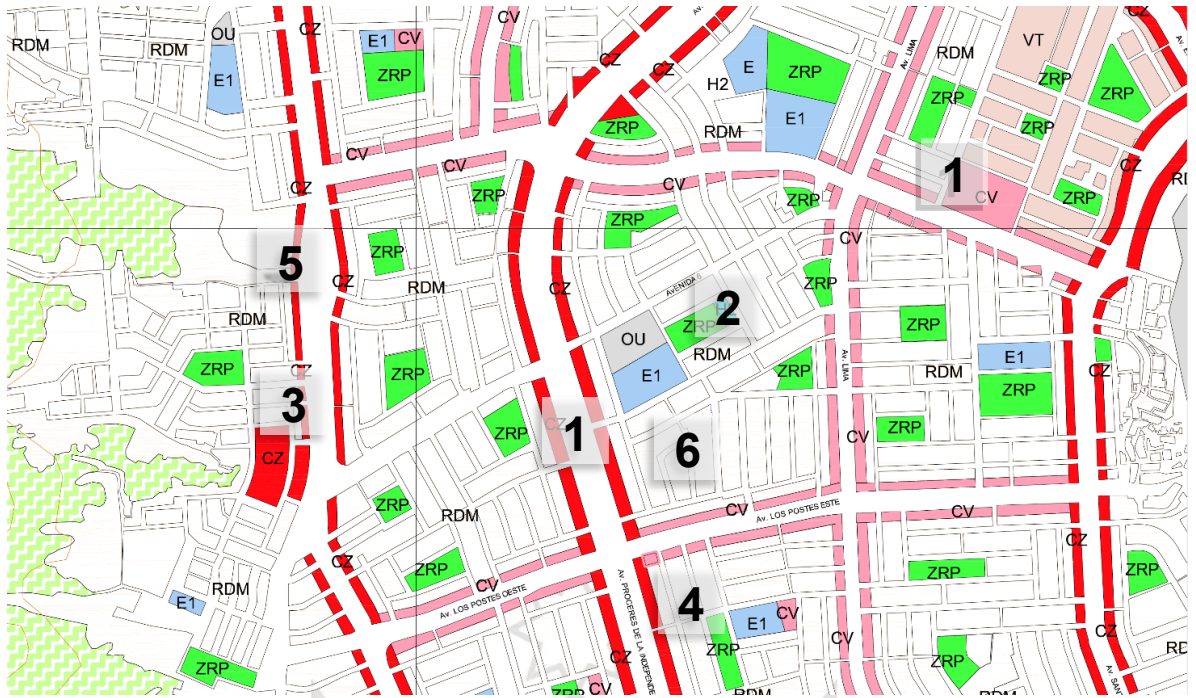
<b>VIA PRINCIPAL</b>	<b>VIA SECUNDARIA</b>	<b>VIA COLECTORA</b>	<b>VIA PERIURBANA</b>	<b>LÍNEA 1 DE METRO</b>
----------------------	-----------------------	----------------------	-----------------------	-------------------------



**Figura 33:** Tipos de vía macro sector: Fuente: propia



**Figura 34:** Tipos de vía macro sector: Fuente: propia



**Figura 35:** Plano Zonificación vigente comercial.



**Figura 36:** Frontis zona comercial.

<b>ZONAS COMERCIALES</b>	
	CV Comercio Vecinal
	CZ Comercio Zonal
	CM Comercio Metropolitano
<b>ZONAS INDUSTRIALES</b>	
	I1 Industria Elemental y Complementaria
	I2 Industria Liviana
<b>ZONAS DE EQUIPAMIENTO</b>	
	E1 Educación Básica
	E2 Educación Superior Tecnológica
	E3 Educación Superior Universitaria
	E4 Educación Superior Post Grado
	H2 Centro de Salud
	H3 Hospital General
	H4 Hospital Especializado
	ZRP Zona de Recreación Pública
	PTP Protección y Tratamiento Paisajista
	OU Otros Usos
	ZRE Zona de Reglamentación Especial
	Límite de Área de Tratamiento Normativo



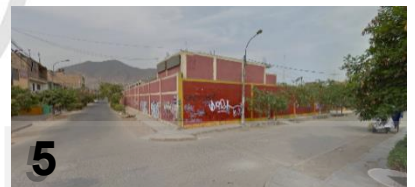
**Figura 37:** CETPRO Sr de los



**Figura 38:** IE. San Carlos



**Figura 39:** Mercado san Gabriel



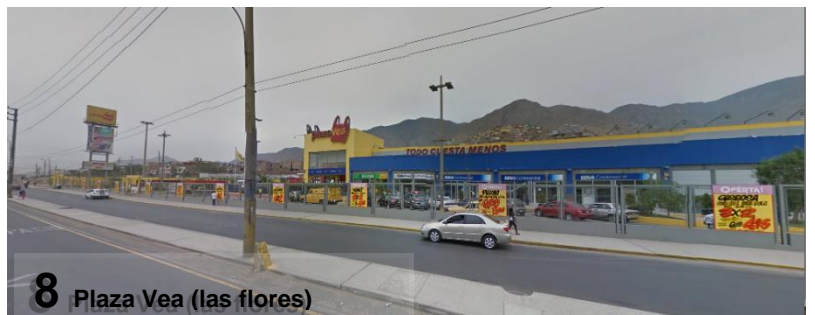
**Figura 40:** colegio Alfred N.



**Figura 41:** Mercado local



**Figura 42:** Posta medica



**Figura 43:** Plaza Vea las flores

#### 4.4 componentes socio-económica espacial

##### 4.4.1 Socio-económico

##### 4.4.1.1 Población /hogares

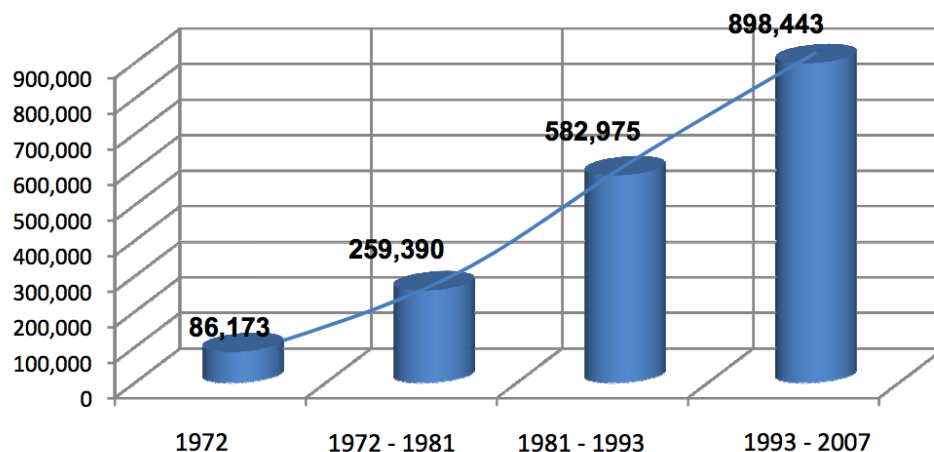
En los últimos 14 años la población del distrito de San Juan de Lurigancho, se ha incrementado en 315.468 habitantes, es decir, de quinientos ochenta y dos mil novecientos setenta y cinco (582.975) habitantes que había en el año 1993 ha pasado a ser para el 2.007, ochocientos noventa y ocho mil cuatrocientos cuarenta y tres (898.443) habitantes, es del 54,11% respecto del año 1993; En el Censo de 1.972, se registró que el distrito de San Juan de Lurigancho contaba con 86.173 habitantes, de este punto el crecimiento de la población presenta una tendencia creciente gradualmente disminuida, ya que del año 1.972 a 1.981 la población tuvo una tasa de crecimiento promedio anual intercensal de 13,03%, del año 1.981 a 1.993 una tasa de crecimiento intercensal de 6,98% y de 1.993 a 2.007 una tasa de crecimiento inter promedio anual de 3,14%; esto refleja que el crecimiento poblacional del distrito de San Juan de Lurigancho, se encuentra en un proceso moderado. Hasta el 2013 la población sería 1.12 millones de personas, y para el resto de años se va a presentar ubicación vertical; en todas las organizaciones comprendidas en el Distrito de San Juan de Lurigancho.

El distrito ha crecido por la variable migratoria principalmente, utilizando las invasiones de las áreas libres planas y de las faldas de los cerros que aparentemente ya no existen áreas libres para resituar a poblaciones sin vivienda. La posibilidad de un crecimiento lento poblacional se debe al envejecimiento de la población.

**Tabla 6:** Población total y tasa de crecimiento promedio anual 1972 -2007.

AÑO	TOTAL	INCREMENTO INTERCENSAL	INCREMENTO ANUAL	TASA DE CRECIMIENTO PROMEDIO ANUAL
1972	86,173			
1981	259,390	173,217	19,246	13,03
1993	582,975	323,585	26,965	6,98
2007	898,443	315,468	22,533	3,14

Fuente: Censo Nacional XI de Población y VI de Vivienda – INEI



**Figura 44:** Población del distrito de san juan de Lurigancho por grupo de edades

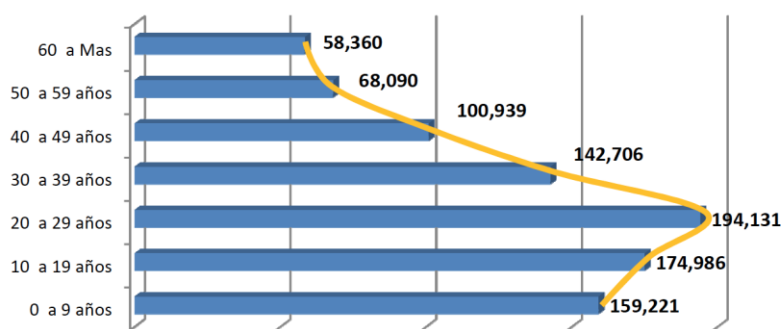
#### 4.4.1.2 Grupo de edades

El distrito de San Juan de Lurigancho, es un distrito con una población joven, Como vemos en el siguiente gráfico, población de San Juan de Lurigancho por grupo de edades, el pico máximo de la población se da entre las edades de 10 – 29 años, con lo cual concluimos que el distrito es joven según el Censo Nacional XI de Población.

**Tabla 7:** Población del distrito de san juan de Lurigancho por grupo de edades

CATEGORIA	CASOS	PORCENTAJE
De 0 a 9 años	159,221	17.72%
De 10 a 19 años	174,986	19.48%
De 20 a 29 años	194,131	21.61%
De 30 a 39 años	142,706	15.88%
De 40 a 49 años	100,939	11.23%
De 50 a 59 años	68,090	7.58%
De 60 a Mas	58,360	6.5%
<b>TOTAL</b>	<b>898,443</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: Censo Nacional XI de Población y VI de Vivienda – INEI



**Figura 45:** Población del distrito de san juan de Lurigancho por grupo de edades

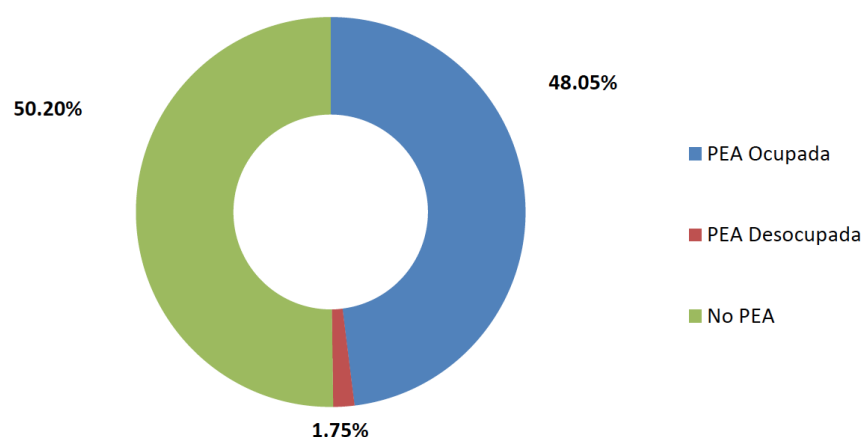
#### 4.4.1.3.1 PEA (Población Económicamente Activa)

La actividad económica del distrito de San Juan de Lurigancho, se demuestra a través de la Población Económicamente Activa (PEA) Ocupada y Desocupada y No PEA. En la cual según el Censo Nacional XI de Población y VI de Vivienda – INEI, se determinaron 800,341 casos, donde la PEA Ocupada abarca 384,582 casos, representando el 48.05%, la PEA Desocupada abarca 13,985 casos, representando el 1.75% y la No PEA abarca 401,774 casos, representando el 50.20% del porcentaje total; cabe indicar que 98,102 casos sostuvieron que no saben acerca de lo manifestado.

**Tabla 8:** Actividad económica de la población de san juan de Lurigancho.

CATEGORIA	CASOS	PORCENTAJE
PEA Ocupada	384,582	48.05%
PEA Desocupada	13,985	1.75%
No PEA	401,774	50.20%
<b>Total</b>	<b>800,341</b>	<b>100.00%</b>
NSA	98,102	

Fuente: Censo Nacional XI de Población y VI de Vivienda – INEI



**Figura 46:** Actividad económica de la población de San Juan De Lurigancho

En el siguiente gráfico se demuestra el porcentaje de cada categoría (PEA Ocupada, PEA Desocupada y no PEA) del distrito de San Juan de Lurigancho, en la cual la Categoría de no PEA ocupa el mayor porcentaje con 50.20%, seguido de la categoría PEA Ocupada con un porcentaje de 48.05% y por ultimo de encuentra la categoría de PEA Desocupada con un porcentaje de



1.75%.

## 4.4.2 Físico Espacial

### 4.4.2.1 Perfil Urbano



Figura 47: Calle zafiros. Fuente: google Street view

**Frente A**, Comprendido por la calle los Zafiros, el perfil muestra un uso residencial con edificaciones desde 2 hasta 3 pisos en su mayoría.



Figura 48: Avenida san Hilarión. Fuente: google Street view

**Frente B**, Comprendido por la Av. San Hilarión Este, muestra en su perfil edificaciones de uso residencial y de comercio vecinal, con una altura de hasta 5 pisos

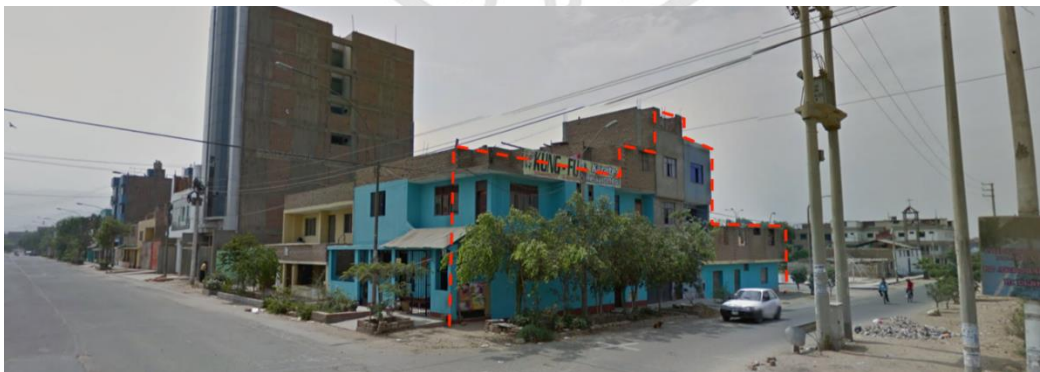


Figura 47: Calle las Gravas. Fuente: google Street view

**Frente C**, Comprendido por la calle las Gravas, el perfil muestra un uso residencial con edificaciones de hasta 3 pisos.

Densidad poblacional: El distrito tiene una densidad de 7982,67 hab/km<sup>2</sup>

#### 4.4.2.2 Densidad residencial

Los lotes vecinos, presentan alturas definidas por zonificaciones correspondientes a RDM (residencial de densidad media) con alturas de edificación que van desde los 2 hasta los 5 pisos de altura en el caso de la Av. San Hilarión Este (ex Av. 6).

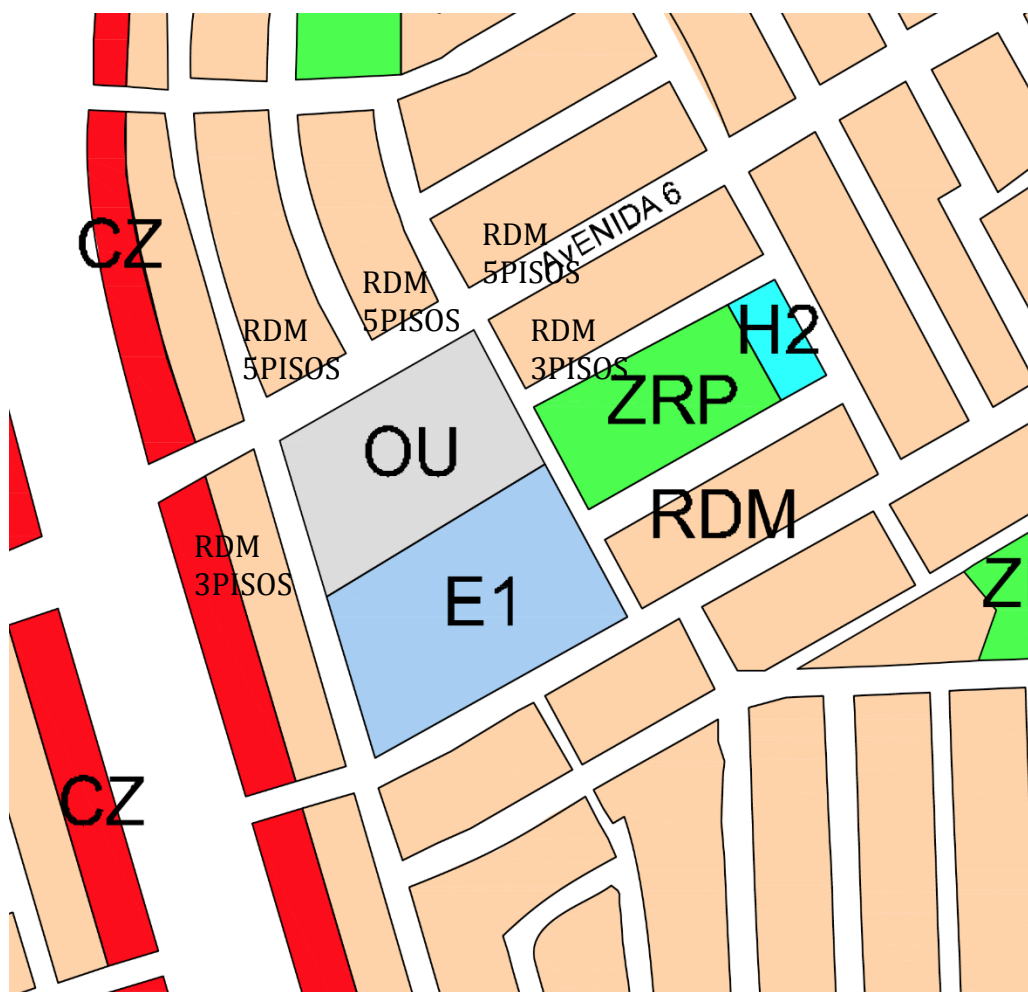


Figura 50: Plano de zonificación del sector **fuentes:** internet.

## CONCLUSIONES

- Primero:** En las instituciones de administración educativas no existe un manual arquitectónico especializado en espacios de instrucción gastronómica.
- Segundo:** Lima está, y será el 2016 un punto referencial a nivel de Latinoamérica, y esto se reforzará a medida que nos acerquemos al bicentenario de la independencia.
- Tercero:** Se concluye que el problema de la gastronomía es recurrente, ya que a la fecha se siguen generando más puestos de trabajo, pero no está garantizada la capacitación de sus actores cercanos: mozos, administradores, cocineros, etc.
- Cuarto:** Si el plan propuesto articula toda la cadena de actores de la gastronomía, con las carencias sociales de la cual derivan sub-problemas como la delincuencia y la falta de oportunidades laborales, podríamos decir que la gastronomía puede convertirse en regenerador social.

## RECOMENDACIONES

- Primera:** Insertar un programa reactivador en las zonas de mayor índice de carencias como es el caso de San Juan de Lurigancho, utilizando a la gastronomía como elemento generador de cambio.
- Segunda:** Aplicar el modelo propuesto en el distrito de san juan de Lurigancho a fin de poder evaluar el impacto y poder replicar el modelo en otras zonas de lima.
- Tercero:** Extender y aplicar normativas de diseño correspondientes al desarrollo de infraestructura especializada en enseñanza de la gastronomía.
- Revisar:** Complementar y actualizar los requerimientos de diseño de acuerdo a cada actualización del reglamento nacional de edificaciones.

## FUENTES DE INFORMACIÓN

MML. (2013). *Plan de Desarrollo Concertado Municipalidad Metropolitana de Lima año 2013*. Lima, Perú.

MML. (2013). *Plan estratégico institución de la Municipalidad de san juan de Lurigancho año 2011 – 2014*. Lima, Perú.

Instituto nacional de estadística INEI (2007). *Censos Nacionales 2007: XI de Población Y Vi de Vivienda*. Lima, Perú.

Arellano Marketing (2013). *El Boom de La Gastronomía Peruana, Estudio Elaborado por Arellano Marketing para Apega*, Lima, Perú:  
Asociación Peruana de Gastronomía.

Marcela, Leñais (2007). *Diseño de Espacios para Gastronomía*. Buenos aires, Argentina.



# ANEXO 1 CERTIFICADO DE PARAMETROS URBANISTICOS



**GERENCIA DE DESARROLLO URBANO  
SUB GERENCIA DE OBRAS PRIVADAS Y  
HABILITACIONES URBANAS**

**CERTIFICADO DE PARAMETROS URBANISTICOS Y EDIFICATORIOS**

De conformidad con el Plano de Zonificación vigente.

SE CERTIFICA:

AREA TERRITORIAL  
AREA DE ESTRUCTURACION URBANA  
ZONIFICACION  
USOS PERMITIDOS

Distrito de San Juan de Lurigancho  
I Área de características Especiales

**OU** (OTROS USOS) (\*)

Centro Cívico,  
Centro Administrativo,  
Centro Cultural,  
Centro Deportivo (espectáculos),  
Terminales Terrestres, ferroviarios, marítimos y aéreos,  
Correos y Telecomunicación  
Establecimientos para fines de seguridad y fuerzas armadas  
Hogares Públicos (asilos, orfanatos),  
Campos Deportivos (recreación activa),  
Estadios, coliseos, zoológicos  
Establecimientos religiosos  
Establecimientos institucionales representativos del sector  
Público O privado, nacional o extranjero

AREA DE LOTE NORMATIVO  
FRENTE MINIMO  
COEFICIENTES DE EDIFICACION  
ALTURA DE EDIFICACION  
AREA LIBRE  
RETIRO FRONTAL  
RETIRO LATERAL  
ALINEAMIENTO DE FACHADA  
ESTACIONAMIENTO  
TRATAMIENTO ESPECIAL / OTROS

RESULTANTE DEL PROYECTO DE HABILITACION  
RESULTANTE DEL PROYECTO DE HABILITACION  
RESULTANTE DEL PROYECTO  
RESULTANTE DEL PROYECTO  
RESULTANTE DEL PROYECTO Y RNE  
3.00 mts (Avenidas)  
1.50 mts (CALLES)  
A/2+R (A= ANCHO DE VIA R= RETIRO)  
RESULTANTE DEL PROYECTO Y RNE

RESOLUCIÓN DE ALCALDIA N° 648-97 (RETIROS MUNICIPALES)  
LA VIGENCIA DEL PRESENTE CERTIFICADO ES DE TREINTA Y SEIS (36) MESES Y NO CONSTITUYE AUTORIZACIÓN PARA INICIAR OBRAS  
LOS PARAMETROS URBANISTICOS Y EDIFICATORIOS SON TÉCNICAS QUE ESTABLECEN LAS CARACTERÍSTICAS QUE DEBE  
TENER UN PROYECTO DE EDIFICACIÓN. POR LO QUE ESTE DOCUMENTO NO REPRESENTA UNA LICENCIA O AUTORIZACIÓN  
MUNICIPAL DE CONSTRUCCIÓN DE OBRA  
(\*) LA ZONIFICACIÓN PRESENTE ES DE ACUERDO EL ARTÍCULO 5° DE LA ORDENANZA 1081-MML

EL PRESENTE DOCUMENTO NO ATRIBUYE TITULARIDAD SOBRE EL PREDIO

La vigencia del presente certificado es de TREINTA Y SEIS (36) meses y NO constituye autorización para iniciar obras. Ni otorga titularidad alguna sobre el predio

**SAN JUAN DE LURIGANCHO, CONSTRUYENDO UNA CIUDAD**

Jr. Los Amatas 180 Urb. Zárate Lima-36 Telf.: (Central) 458-5051 / 458-3380 / 458-0509 / 458-1711  
[www.munisil.gob.pe](http://www.munisil.gob.pe)

COF / ench

**ANEXO 2**  
**PROGRAMA ARQUITECTONICO**

SOTANO	AMBIENTES	M2	SUBTOTAL
ESTACIONAMIENTO	21.00	25.00	525.00
CISTERNA DE AGUA	1.00	21.00	21.00
CISTERNA DE AGUA CONTRA INCENDIOS	1.00	20.00	20.00
CUARTOS DE BOMBA DE AGUA	1.00	15.00	15.00
CUARTO DE RESIDUOS SOLIDOS	1.00	63.00	63.00
SUB ESTACION ELECTRICA	1.00	36.00	36.00
CUARTO DE GRUPO ELECTROGENO	1.00	14.00	14.00
ANDEN DE DESCARGA	1.00	23.00	23.00
CONTROL DE INGRESO DE MERCADERIA	1.00	38.00	38.00
ALMACEN DE CARNES ROJAS	1.00	34.00	34.00
ALMACEN DE PESCADOS Y MARISCOS	1.00	26.00	26.00
ALMACEN DE MENAJE	1.00	29.00	29.00
ALMACEN DE ABARROTOS	1.00	24.00	24.00
ALMACEN DE FRUTAS Y VERDURAS	1.00	17.00	17.00
ALMACEN DE LACTEOS	1.00	18.00	18.00
BIBLIOTECA	1.00	414.00	414.00
TOPICO	1.00	30.00	30.00
OFICINA DE ATENCION AL ALUMNO	1.00	15.00	15.00
HALL	1.00	12.00	12.00
SECRETARIA ACADEMICA	1.00	12.00	12.00
BAÑO HOMBRES	1.00	5.00	5.00
BAÑO MUJERES	1.00	5.00	5.00
POOL ADMINSTRATIVO	1.00	81.00	81.00
DIRECCION ACADEMICA	1.00	19.00	19.00
SALA DE REUNIONES	1.00	31.00	31.00
SALA DE PROFESORES	1.00	32.00	32.00
LABORATORIO DE BROMATOLOGIA	7.00	59.00	413.00
COMEDOR	1.00	250.00	250.00
AULA MAGNA	1.00	453.00	453.00
DEPOSITO DE MATERIAL ACADEMICO	1.00	67.00	67.00
PATIO, ESCALERAS Y CIRCULACIONES	1.00	5245.00	5245.00
			<b>7987.00</b>



PRIMER NIVEL			
TALLER DE COCINA	4.00	59.28	237.12
BAÑOS (H/M)	3.00	59.28	177.84
AULAS TEORICAS	5.00	59.28	296.40
LABORATORIO DE BROMATOLOGIA	3.00	59.28	177.84
PATIO, ESCALERAS Y CIRCULACIONES	1.00	750.00	750.00
HALL Y RECEPCION	1.00	47.00	47.00
			<b>1686.20</b>

SEGUNDO NIVEL			
TALLER DE COCINA	5.00	59.28	296.40
AULAS TEORICAS	3.00	59.28	177.84
AULA BAR	4.00	59.28	237.12
TALLER DE MOZOS	3.00	59.28	177.84
PATIO, ESCALERAS Y CIRCULACIONES	1.00	750.00	443.00
			<b>1332.20</b>

TERCER NIVEL			
BAÑOS (H/M)	3.00	59.28	177.84
TALLER DE COCINA	4.00	59.28	237.12
AULA DE COCINA TEORICA	6.00	75.90	455.40
TALLER DE PANADERIA	3.00	59.28	177.84
PATIO, ESCALERAS Y CIRCULACIONES	1.00	750.00	771.00
			<b>1819.20</b>

CUARTO NIVEL			
TALLER DE COCINA	5.00	59.28	296.40
TALLER DE PANADERIA	7.00	59.28	414.96
TALLER DE PASTELERIA	3.00	75.90	227.70
PATIO, ESCALERAS Y CIRCULACIONES	1.00	750.00	771.00
			<b>1710.06</b>

AZOTEA			
AREA DE MAQUINAS Y CIRCULACION	1.00	1324.00	1324.00
			<b>1324.00</b>

#### RESUMEN DE AREAS

SOTANO	7987.00
PISO 1	1686.20
PISO 2	1332.20
PISO 3	1819.20
PISO 4	1710.06
AZOTEA	1324.00
<b>TOTAL</b>	<b>15858.66</b>

**ANEXO 3**  
**REQUERIMIENTOS SEGÚN FUNCION Y NECESIDAD**

NECESIDAD	ZONA	UBICACION	METRAJE
INSTRUIR, APRENDER Y PRACTICAR	INSTRUCCION Y ENSEÑANZA PRACTICA	SEGUNDO PISO	3140.00
CONTROLAR Y ADMINISTRAR	DIRECCION Y ADMINSTRACION	PRIMER PISO	840.00
ESTACIONAR	SERVICIOS GENERALES	PRIMER PISO	880.00
ORIENTAR AL ALUMNO	SERVICIOS ACADEMICOS	PRIMER PISO	230.00
COMPLEMENTAR LA ENSEÑANZA DEL ALUMNO	COMPLEMENTARIAS ACADEMICAS	PRIMER PISO	710.00
RESGUARDAR LOS INSUMOS DE LAS CLASES	ALMACENAJE Y ABASTECIMIENTO	SOTANO	640.00
ATENDER LAS NECESIDADES DEL EDIFICIO	EQUIPOS TECNICOS	SOTANO	400.00
LIMPIAR EL EDIFICIO	DEPOSITOS Y MANTENIMIENTO	SOTANO	140.00

## ANEXO 4

### CALCULO PARA IMPLEMENTACION DE AULAS TALLER

TOTAL DE ALUMNOS A ATENDER	1385
ALUMNOS POR TURNO (2 TURNOS)	692.5

NIVEL DE OCUPACION (1)	DEMANDA DE INSTRUCCIÓN (3)	CARRERAS A CUBRIR	ALUMNOS	TIPO DE AULA	ALUMNOS /AULA(2)	AULAS TALLER	AULAS TEORICAS	LABORATORIOS BROMATOLOGIA
NIVEL 2	61%	ADMINISTRACION DE RESTAURANTES	84	TEORICA	30	-	3	
NIVEL 2	61%	PANADERIA	84	TALLER	12	7	3	
		PASTELERIA Y REPOSTERIA	84	TALLER	16	5	3	
		BARMAN	84	TALLER	24	4	-	
		MOZOS	84	TALLER	30	3	3	
			422					11
NIVEL 4	15%	LOGISTA Y ABASTECIMIENTO	104	TEORICA	30	-	3	
NIVEL 3	38%	COCINA	263	TALLER	15	18	9	
						<b>36</b>	<b>23</b>	<b>11</b>

(1) EL NIVEL 1 DE OCUPACION CORRESPONDE A AREAS DE ESPECIALIZACION IMPARTIDAS POR UNIVERSIDADES, TALES COMO CONTABILIDAD Y ADMINISTRACION DE EMPRESAS.

(2) SE ASUMEN 30 COMO EL NUMERO MAXIMO DE ALUMNOS POR AULA, BASADO EN LA REFERENCIA DE LA NORMA DE DISEÑO DE LOCALES EDUCATIVOS DE MINEDU.

(3) SEGÚN ESTUDIO DE ARELLANO CONSULTORES PARA APEGA, "EL BOOM DE LA GASTRONOMIA PERUANA Y SU IMPACTO SOCIO-ECONOMICO" 2009

**ANEXO 5**  
**MEMORIA DESCRIPTIVA DEL PROYECTO**



**PROYECTO : “INSTITUTO GASTRONOMICO MUNICIPAL DE SAN JUAN DE LURIGANCHO”**

**UBICACIÓN : AV. SAN HILARIÓN S/N URBANIZACIÓN SAN HILARIÓN DISTRITO DE SAN JUAN DE LURIGANCHO.**

## **1. Antecedentes**

El proyecto se emplaza sobre un terreno de 7,409 m<sup>2</sup>, el terreno presenta un desnivel menor al 5% teniendo el punto más elevado sobre la intersección de la avenida san Hilarión con la calle las gravas. Así mismo el lote cuenta con servicios de agua, desagüe, luz y gas natural.

## **2. Programación**

El proyecto consta de 3 niveles y 1 sótano.

### **2.1 Sótano**

Sobre él se desarrollan las actividades académicas teóricas, la zona administrativa y las zonas sema-públicas como el aula magna y la biblioteca que podrán ser accesibles al público en determinados eventos, como conferencias y clases magistrales.

Así mismo existe un aula abierta para cocina campestre y para las ferias de evaluación de los alumnos, cuenta además con un patio de comidas.

1. Cuarto de biodigestor
2. Trampa de grasas
3. Cisterna de agua contra incendio (60m<sup>3</sup>)
4. Cisterna de agua capacidad (60m<sup>3</sup>)
5. Cuarto de bombas
6. Mantenimiento de equipos y mobiliario
7. Sub estación eléctrica
8. Área de sistemas (depósito y cuarto de servidores, central telefónica y ctv.)
9. Cuarto de tableros
10. Almacén de lácteos
11. Almacén de carnes rojas
12. Almacén de carnes blancas
13. Almacén de conservas y productos secos
14. Almacén de verduras
15. Ingreso de abastecimiento y recepción de materiales orgánicos

16. Cuarto de residuos orgánicos
17. Cuarto de residuos no orgánicos
18. Depósito de limpieza
19. Depósito de material académico
20. Depósito de material administrativo
21. Estacionamientos de carga pesada
22. Estacionamiento de vehículos livianos auditorio + docentes (35)
23. Aula magna (492 personas) número de butacas
24. Expo comidas (200 personas) 1m<sup>2</sup> / persona
25. Biblioteca videoteca (100 personas) 4.5m<sup>2</sup>/ persona
26. Área de recreación o patio.
27. Baños hombres (auditorio y biblioteca) 6/66/ 6/6
28. Baños mujeres (auditorio y biblioteca) 6/6/6 6/6
29. Baño y vestidores de servicio 1/1/1 1d
30. Baño y vestidores de servicio 1/1 1d

### **2.2 Primer Nivel**

Sobre él se emplaza un gran espacio público que lo conforman una alameda sobre la esquina del jirón baquelita, y la calle los zafiros que se desplaza hasta llegar al extremo del terreno dando la posibilidad de esperar las actividades del sótano y del interior del instituto.

### **2.3 Segundo Nivel.**

El segundo nivel está conformado por tres bloques de aulas y talleres, sobre la parte inferior se ubican las aulas teóricas y sobre los otros dos bloques los talleres de mozos, cocina y laboratorios de bromatología todos los espacios confluyen a un espacio a triple altura central desde el cual se pueden interrelacionar todos los niveles.

1. Estacionamiento De Vehículos Livianos (20)
2. Estacionamientos De Bicicletas (50 Bicicletas)
3. Depósito De Limpieza
4. Depósito De Material Académico
5. Depósito De Material Administrativo

6. Dirección Académica´
7. Servicios Higiénicos Personal Administrativo 1/1/1 1/1
8. Contabilidad Y Tesorería
9. Portería Y Seguridad
10. Baño De Docentes H 2/2/2
11. Baño De Docentes M 2/2/2
12. Administración
13. Pool Administrativo
14. Coordinación Académica
15. Hall Y Recepción
16. Secretaria Académica
17. Sala De Docentes (52 Docentes) (15 Puestos)
18. Aulas Teóricas De Cocina
19. Aulas Teóricas
20. Oficina De Atención Al Alumno
21. Servicios Higiénicos Para Alumnos 5/5/5
22. Servicios Higiénicos Para Alumnas 5/5
23. Tópico/Enfermería
24. Restaurante / Cafetería

### **3. Tercer Nivel**

Se compone de las zonas de mayor actividad manual, aquí se ubican tres grandes bloques de talleres de cocina, panadería y pastelería.

1. Depósito De Limpieza
2. Servicios Higiénicos Para Alumnos 5/5/5
3. Servicios Higiénicos Para Alumnas 5/5
4. Aulas De Logística Y Administración De Restaurantes
5. Aula De Bromatología
6. Talleres De Repostería
7. Talleres De Panadera
8. Talleres De Cocteleraía
9. Talleres De Mozos

ANEXO 6

TABLA COMPARATIVA DE INSTITUTOS Y CETPROS

CENTRO EDUCATIVO TÉCNICO PRODUCTIVO PRIVADOS							TOTAL 15
Urbanización	Non. IIEE	Nivel	Dirección	Docentes	Alumnos	Infraestructura	Enseñan Gastronomía
Mango marca	Adevic	Cetpro	Jiron Akapana 1230	4	46		NO
San Hilarion	Americano	Cetpro	Avenida Próceres De La Independencia 3436-3444	6	277		SI
Canto Rey	Cica Nueva Generación	Cetpro	Avenida Próceres De La Independencia 3608 Etapa Wii	13	577		SI
Mariscal Cáceres	Data Sistema	Cetpro	Avenida Naciones Unidas S/N Ms 52 Lote 26	4	9		NO
San Hilarion	Eiger San Juan	Cetpro	Avenida Próceres De Independencia 3452	6	67		NO





Las Flores De Lima	Exclusive Class	Cetpro	Avenida Los Postes 117-119-121 Ms E Lote 13	6	335		SI
Las Flores De Lima	Gastromundo Turismo Corporación Cil	Cetpro	Avenida Próceres De La Independencia 164	0	0		NO
San Hilarion	Interamericano	Cetpro	Avenida Próceres De La Independencia 2252	2	80		NO
Zarate	Jacqueline	Cetpro	Avenida Próceres De La Independencia 136-A	6	250		NO
Zarate	Jorge Chávez	Cetpro	Jiron Chinchaysuyo 149	11	375		NO
San Hilarion	Líder Car	Cetpro	Avenida Próceres De La Independencia 2015	0	0		NO
Mariscal Cáceres	María Montessori	Cetpro	Ms M-9 Lote 12,13 Y 14	1	10	Sin Imagen	NO

Zarate	Ofimtec	Cetpro	Avenida Chinchaysuyo 378	3	40		NO
Mantaro	Profesional Competer	Cetpro	Avenida Próceres De La Independencia 2362 - 2364	2	1		NO
Canto Grande	Von Newman	Cetpro	Jiron El Collar 505	0	0		NO

**CENTROS DE INSTRUCCION TECNICA PROFESIONAL PUBLICOS**

**TOTAL 15**

Nombre De IE	Nivel / Modalidad	Dirección De IE	Docentes (2013)	Alumnos (2013)	Infraestructura	Enseñan Gastronomía
MICAELA BASTIDAS	CETPRO	JIRON JOSE ANTONIO ENCINAS 400	34	736		NO
SEÑOR DE LOS MILAGROS	CETPRO	JIRON AGUA MARINA 121	17	410		SI

	BAYOVAR	CETPRO	AVENIDA 1 DE MAYO S/N	11	186		NO
	TECNICO SAN HILARION	CETPRO	CALLE LAS MANDRAGORAS 417	21	485		SI
	SAGRADA FAMILIA	CETPRO	AVENIDA MZ L LOTE 16	13	563		SI
	HUANTA	CETPRO	OTROS MZ P LOTE 13	3	118	SIN IMAGEN	NO
	MANGOMARCA	CETPRO	AVENIDA TEMPLO DE LUNA S/N	11	492		NO
	JUAN PABLO II	CETPRO	AVENIDA SANTA ROSA S/N	11	449	SIN IMAGEN DENTRO DEL PENAL DE SAN PEDRO	NO
	JOSE OLAYA	CETPRO	AVENIDA SANTA ROSA S/N	30	720	SIN IMAGEN DENTRO DEL PENAL DE SAN PEDRO	NO
	INDUSTRIAL SAN CARLOS	CETPRO	JIRON GALAXIA Y EL SOL S/N	11	429		NO

	090 DANIEL ALCIDES CARRION	CETPRO	AVENIDA PRINCIPAL S/N	4	230		NO
	NESTOR ESCUDERO OTERO	CETPRO	AVENIDA PROLONGACION WIESSE S/N	5	110		NO
	JESUS OROPEZA CHONTA	CETPRO	JESUS OROPEZA CHONTA MZ H LOTE 4	11	221		NO
	FE Y ALEGRIA 25	CETPRO	HUASCAR S/N	13	518		SI
	FE Y ALEGRIA 32	CETPRO	AVENIDA EL MERCADO S/N	4	161		NO

INSTITUTOS TECNOLOGICOS PUBLICOS

TOTAL 1

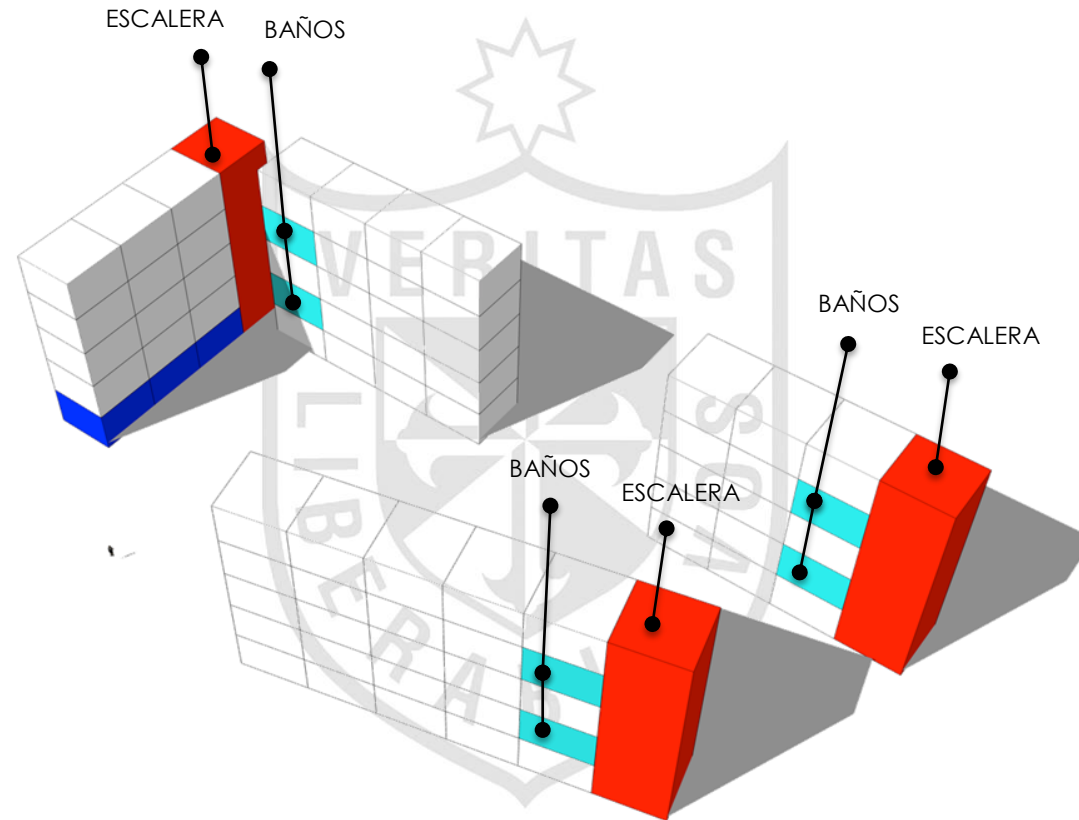
Urbanización	Non. IIEE	Nivel	Dirección	Docentes	Alumnos	Infraestructura	Enseñan Gastronomía
27 De Marzo	Manuel Ceoanes Corrales	Educación Superior Tecnológica - Iste	Avenida Fernando Wiesse Cuadra 44 Km 10	77	1335		NO

INSTITUTOS TECNOLOGICOS PRIVADOS

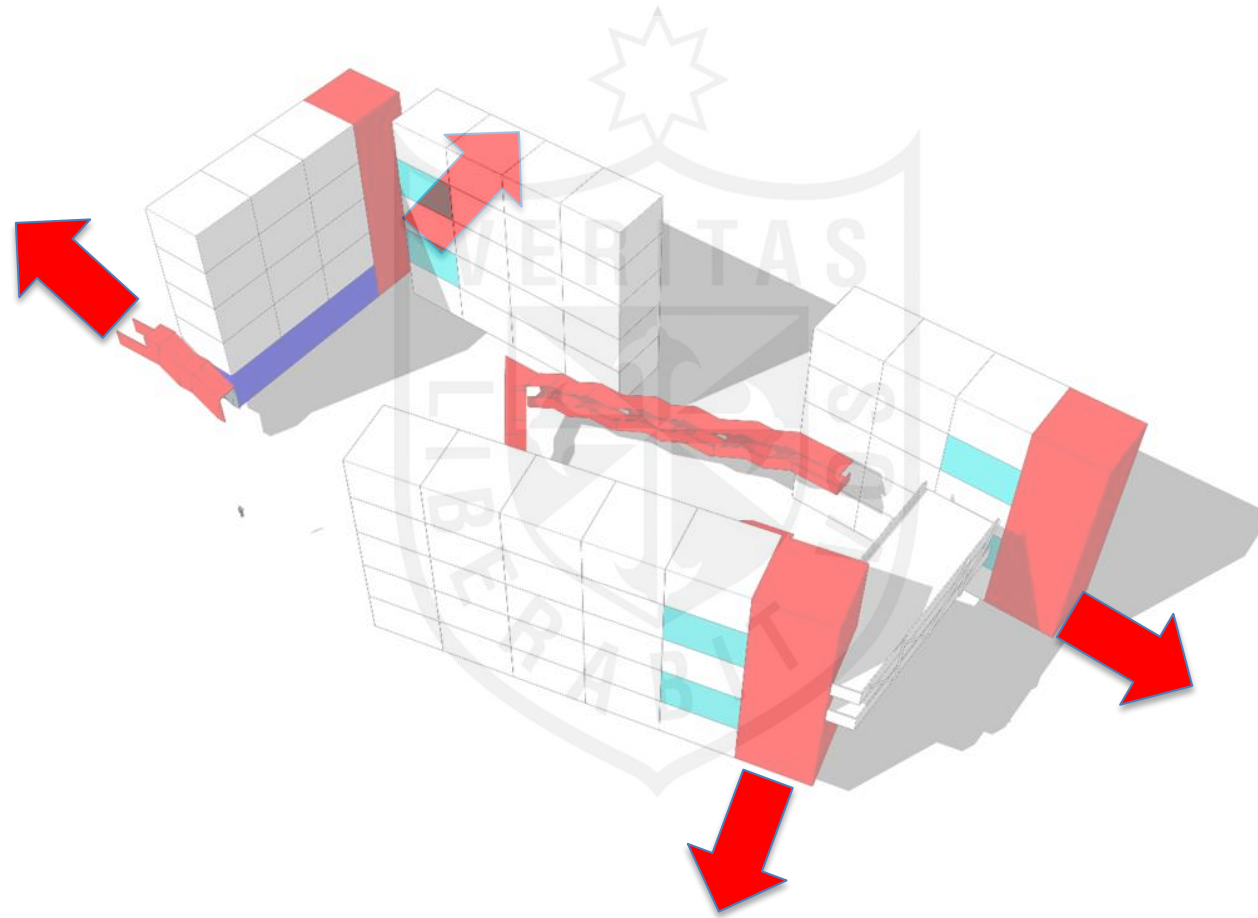
TOTAL 7

Urbanización	Non. IIEE	Nivel	Dirección	Docentes	Alumnos	Infraestructura	Enseñan Gastronomía
Canto Grande	André Tesalio	Educación Superior Tecnológica - Iste	Avenida Los Bambúes 815	10	373		NO
Ecurran	Crea E Innova - Instituto De Emprendedores	Educación Superior Tecnológica - Iste	Jiron San Federico 770	8	191		NO
Canto Grande	Jesús El Maestro	Educación Magisterial - Psi	Avenida Del Bosque 570	14	104		NO
Las Flores	Nuestra Señora De La Evangelización	Educación Magisterial - Psi	Avenida Las Coralinas Ms LI Lote 7	7	116		NO
Las Flores	S&D	Educación Superior Tecnológica - Iste	Jiron José Antonio Encinas 500	14	105		
Santa Rosa	San Silvestre	Educación Magisterial - Psi	Avenida Próceres De La Independencia 136-A	8	102		NO
Campoy	Solidaridad Campoy	Educación Magisterial - Psi	Parque Los Educadores S/N	0	0		NO

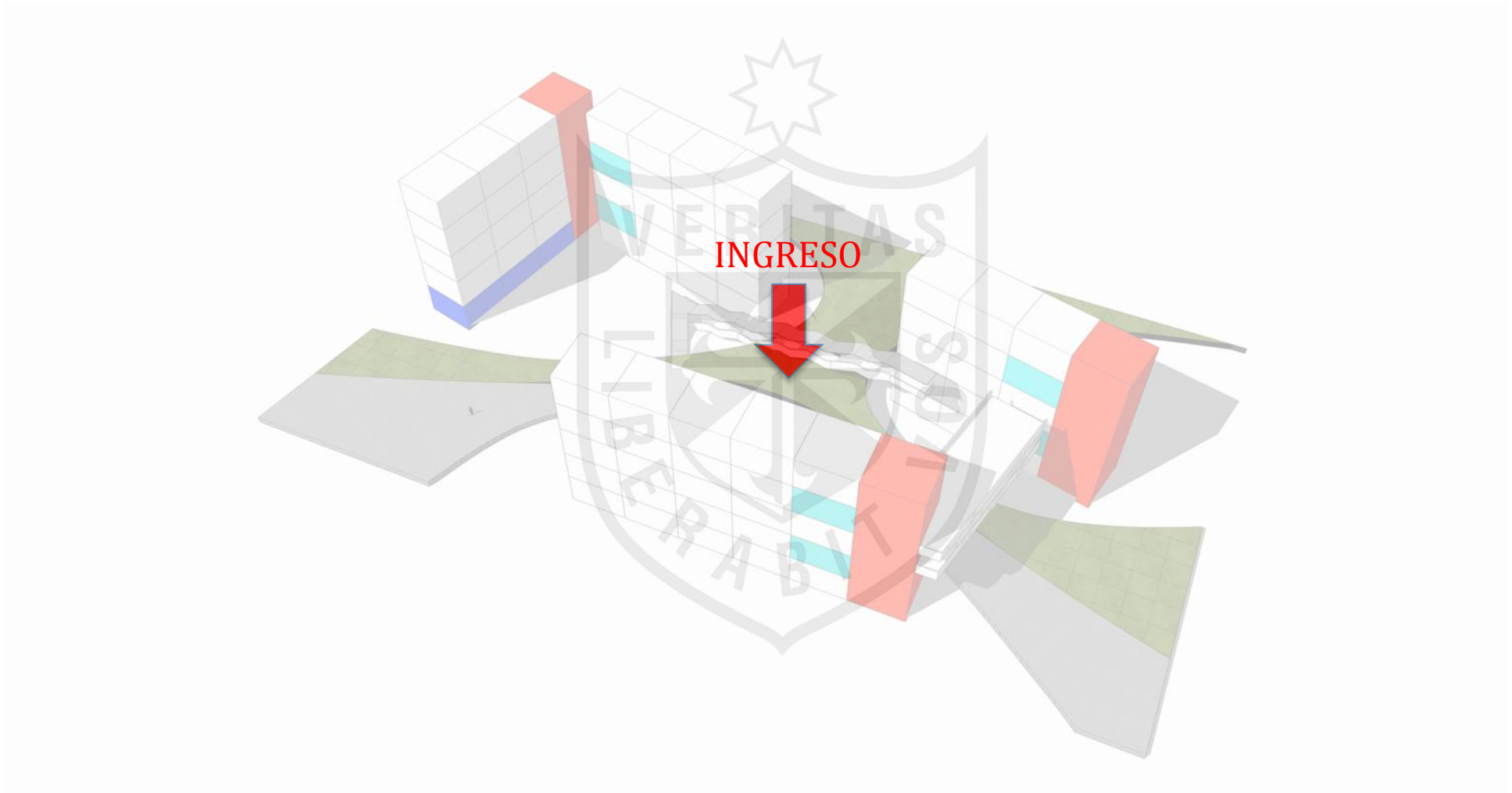
## ANEXO 7 ESQUEMAS DE ORGANIZACIÓN.



**ANEXO 8**  
**ESQUEMA DE EVACUACIÓN**



**ANEXO 9**  
**ESQUEMA DE INGRESO**

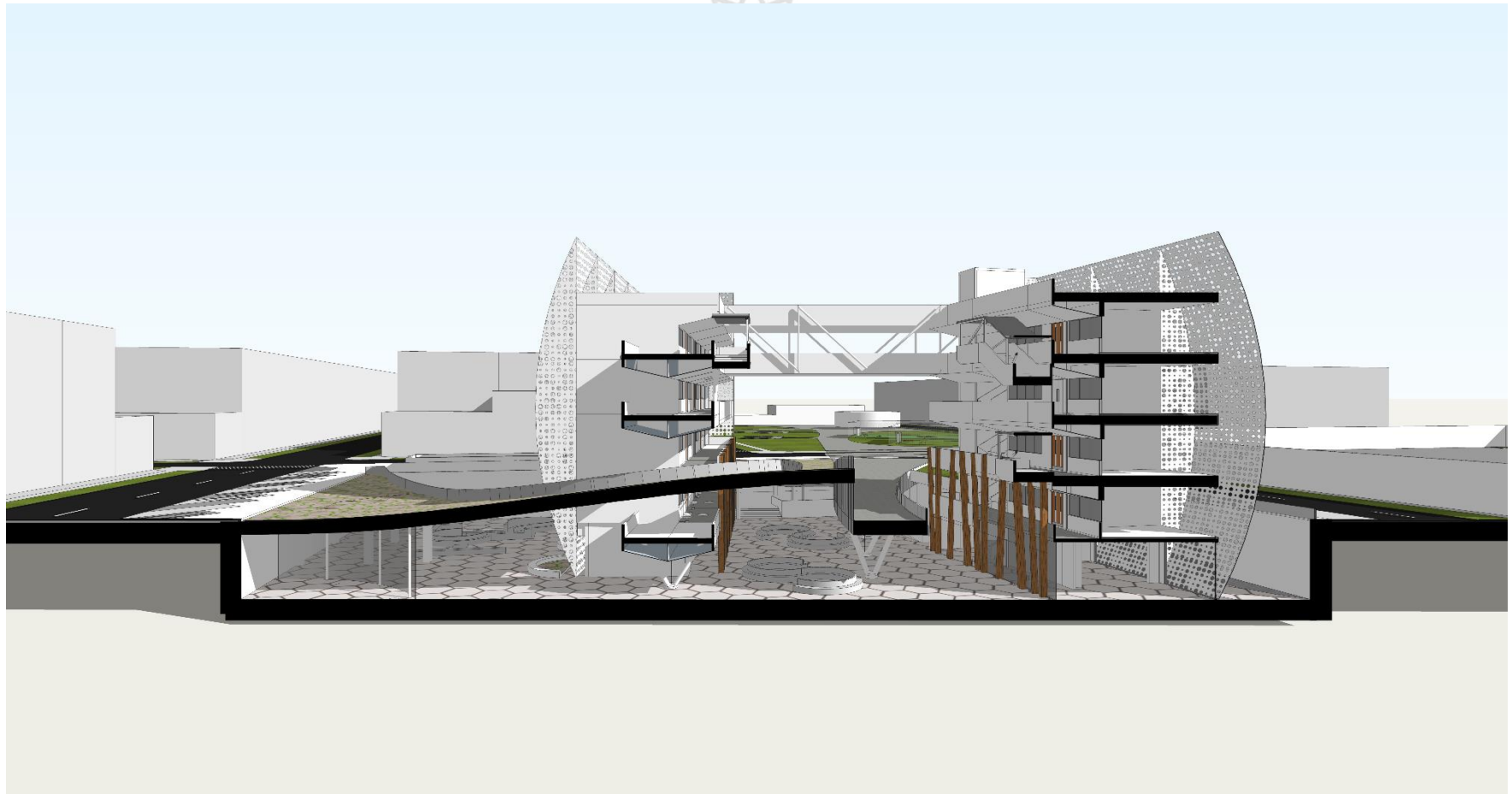




**ANEXO 10**  
**SECCIONES LONGITUDINALES**



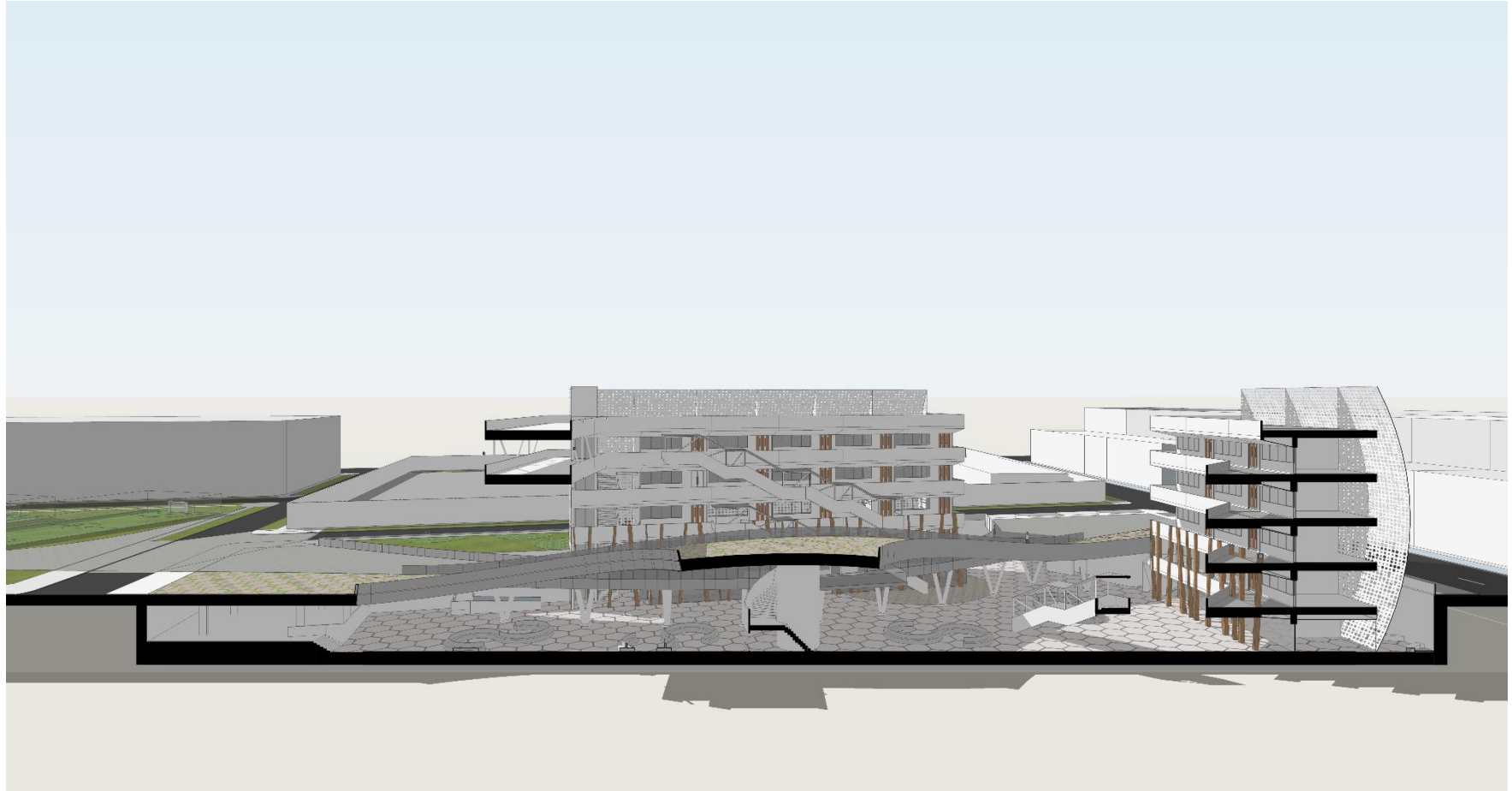
**ANEXO 11**  
**SECCIONES LONGITUDINALES**



**ANEXO 12**  
**SECCIONES TRANSVERSALES**



**ANEXO 13**  
**SECCIONES TRANSVERSALES**



**ANEXO 14**  
**CONJUNTO VOLUMÉTRICO**



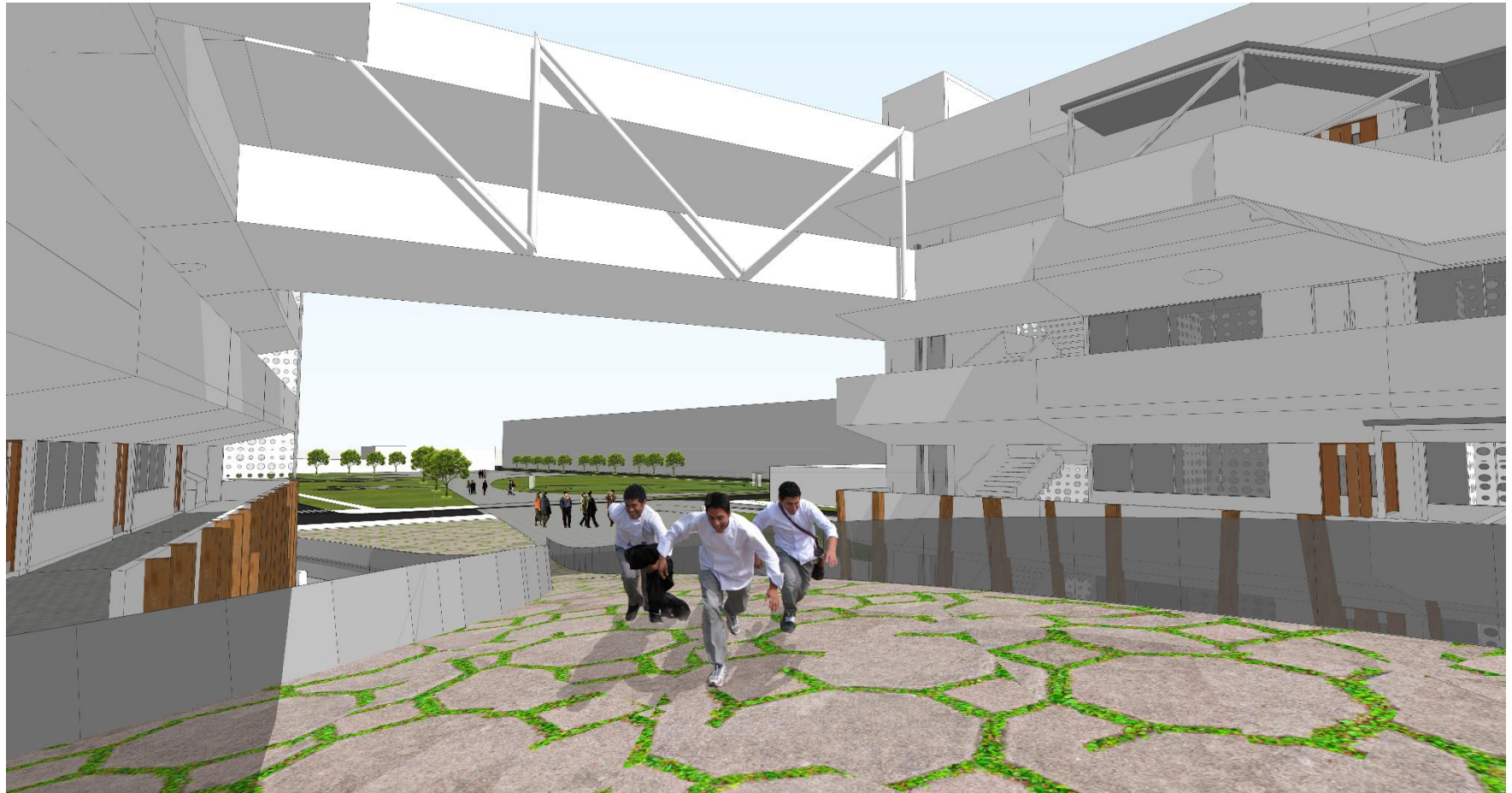
**ANEXO 15**  
**VISTAS EXTERIORES**



**ANEXO 16**  
**VISTAS EXTERIORES**



**ANEXO 17**  
**VISTAS INTERIORES**





**ANEXO 18**  
**VISTAS EXTERIORES**

