



FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA



ESCUELA CULINARIA DE LURÍN

PRESENTADA POR
JOHANNA KATHERINE VILELA RAMIREZ

TESIS

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTA

LIMA – PERÚ

2016



**Reconocimiento - No comercial - Sin obra derivada
CC BY-NC-ND**

La autora sólo permite que se pueda descargar esta obra y compartirla con otras personas, siempre que se reconozca su autoría, pero no se puede cambiar de ninguna manera ni se puede utilizar comercialmente.

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



USMP
UNIVERSIDAD DE
SAN MARTÍN DE PORRES

**FACULTAD DE
INGENIERÍA Y ARQUITECTURA**

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

ESCUELA CULINARIA DE LURÍN

TESIS

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTA

PRESENTADO POR

VILELA RAMIREZ, JOHANNA KATHERINE

LIMA – PERÚ

2016

ÍNDICE

	Página
RESUMEN	iv
ABSTRACT	v
INTRODUCCIÓN	vi
CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1 El tema	1
1.2 El problema	1
1.3 Objetivos	3
1.4 Alcances	3
1.5 Limitaciones	4
1.6 Justificación	5
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	9
2.1 Marco conceptual	9
2.2 Marco referencial	12
CAPÍTULO III. EL TERRENO	29
3.1 Análisis urbano de la zona de estudio	31
3.2 Estructura socioeconómica	34
3.3 Zonificación del entorno inmediato (master plan)	39
CAPÍTULO IV. ESTUDIO PROGRAMÁTICO	46
4.1 Estudio antropométrico	46
4.2 Estudio ergonómico	47

4.3 Programación arquitectónica	50
4.4 Determinantes del diseño	51
CAPÍTULO V. EL ANTEPROYECTO	58
5.1 Premisas del diseño	58
5.2 Partido arquitectónico	59
CAPÍTULO VI. MEMORIA TÉCNICA	62
6.1 Memoria de estructuras (anexo)	62
CONCLUSIONES	63
RECOMENDACIONES	64
FUENTES DE INFORMACIÓN	65
ANEXOS	67

RESUMEN

Se plantea una Escuela Culinaria de Lurín que capacitará a jóvenes estudiantes de las carreras de Gastronomía, Pastelería y Panadería, mozos, diplomados de cocina y relacionado. Posee aulas especializadas para cocina con mobiliario de acuerdo con altos estándares internacionales como la Norma HACCP y la Norma Gastronorm. Con este proyecto se logrará que más jóvenes incrementen sus conocimientos, experiencias y eviten ir a escuelas muy saturadas de Lima Centro. La Escuela Culinaria de Lurín permitirá vivir eventos en un escenario al aire libre y otro al interior del auditorio, además, al ser contiguos funcionan como uno solo y al mismo tiempo, logrando que muchos pobladores participen de eventos culturales y así integrar la escuela a la zona cultural que se proyecta en el Master Plan. Por tanto, este centro educativo desarrolla actividades sociales, eventos culturales, talleres para aficionados, conferencias y programa académico de la escuela, que se ha adecuado al clima, a la zona agrícola y su entorno, logrando de esa manera que la escuela se mimetice con el terreno.

ABSTRACT

Culinary School of Lurin is the approach of a specialized learning center that will train and educate Young students majoring at Gastronomy, Pastry, Bakery, Mixology, Food and Beverage Services, and also granting degrees on Restaurant Management, Catering, Peruvian Cuisine and others related. The school has specialized classrooms all assembled with furniture, appliances and equipment for gastronomy education, according to high international standards such as HACCP and Gastronorm. This project will ensure that young people increase their knowledge, experience and job opportunities and also intends to avoid them from leaving their local community in order to attend very saturated city schools in the city of Lima. The Culinary School of Lurin allows to perform live educational events at two contiguous sites, an outdoor stage and the auditorium. Since both sites are next to each other, it allows them to function as one big place at the same time, allowing that more local people participate in cultural performances and workshops and integrating the School to the Cultural Area projected in the Master Plan. The Culinary School of Lurin will develop social activities, cultural events, workshops for amateurs, conferences and academic school programs, all adapted to the climate and agricultural area, achieving that the school merges with the local surroundings.

INTRODUCCIÓN

La cocina nativa era sobria, no había especias que disfracen el sabor de las cosas, salvo un poco de ají y hierbas aromáticas. Y esto se debía a que no se había desligado de la función de curar al igual que alimentar.

“En general la noción de comida estaba asociada a la salud, a la necesidad de nutrirse bien diariamente y estar en buena disposición para el trabajo. [HINOSTROZA, R. pág. 48].

“Para los incas la alimentación se asume como hecho social, con base en el solitario mandamiento –que nadie se quede sin comer. Mientras que para los españoles...eran capaces de desafiar tempestades, descubrir continentes, abolir imperios. Todo ello por vivir la experiencia epicúrea de los sentidos, la exaltación del paladar, el vértigo del descubrimiento de un sabor exótico. “[HINOSTROZA, R. pág. 50].

Después de la llegada de los españoles, ocurre el mestizaje, los franceses; con ellos las salsas, los chinos, los esclavos africanos, los italianos. Aquí nace el criollismo. Nuestra comida, producto bandera.

“Nuestra verdadera riqueza siempre fue y será la agricultura y nuestra verdadera herencia las semillas prodigiosas que nos legó el incario. Somos ricos en plantas alimenticias y curativas, producto de siglos de conocimiento y cuidados, y es preciso que las utilicemos cada vez más para beneficio de

nuestros pueblos, que protejamos este legado de las empresas transnacionales que quieren apropiarse de ellas y venderlas bajo su patente.” [HINOSTROZA, R. pág. 94].

Actualmente, Lima es considerada la capital Gastronómica de América. Acá hay de todo, un sabor original, variedad y es considerada la mejor del mundo.

“Una nueva generación de jóvenes chefs, educados en las mejores escuelas del mundo, ha hecho su aparición en los restaurantes y en los novísimos hoteles turísticos, desplegando una oferta gastronómica de una amplitud y una calidad nunca antes vista. El Perú gastronómico, después de muchos avatares históricos, entra con pie firme al siglo XXI, en que alcanzará la difusión internacional que se merece.” [HINOSTROZA, R. pág. 95].

Como se demuestra, Perú ha demostrado ser líder en la gastronomía y productos alimenticios. Con ello, el proyecto, Escuela Culinaria de Lurín, nace por la carencia de infraestructura especialmente dedicada a la cocina. Sería la primera escuela aprobada con altos estándares internacionales en Lima.

El proyecto tiene como objetivo repotenciar la zona C de Lurín, conector de un gran proyecto, Línea 1 del Metro, la prolongación de la avenida Pachacútec, la repotenciación de la zona turística gracias a la huaca cercana, las zonas turísticas gastronómicas y zonas de ventas de plantas ornamentales, medicinales y alimenticias. Es un gran proyecto de integración que otorgará bienestar a los pobladores de Lurín y distritos cercanos. La Escuela Culinaria de Lurín cuenta con acceso vehicular en la Avenida Manuel del Valle y por la calle Los Claveles. Además de la creación y prolongación de la Avenida Manuel del Valle hacia la Huaca, creando así una calle Cultural contigua a la zona educativa que incluye a la Escuela Culinaria de Lurín.

CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 El tema

La gastronomía peruana crece constantemente ofreciendo oportunidades a agricultores, comerciantes, restaurantes e instituciones educativas culinarias. También se ha convertido en una herramienta integradora de cocinero– campesino y un medio de desarrollo social. Gracias a ese vínculo, más peruanos se ven directa e indirectamente beneficiados de ella.

La asociación peruana de gastronomía APEGA estableció lineamientos, objetivos y metas para un programa de desarrollo de la gastronomía peruana en el marco del plan bicentenario dentro de los cuales se señala “desarrollar formación pública en cocina y servicios” para el año 2021.

Entonces se debe contar con equipamiento adecuado especialmente diseñado para la enseñanza pública gastronómica que forma parte de una política de estado en proceso.

1.2 El problema

Actualmente, existen 18 institutos, 25 CETPRO y 5 universidades que imparten estudios de cocina. La mayoría se ubica en Callao, Lima este y Lima centro, dejando de lado a Lima Norte y Lima Sur. Al observar más a

fondo, Lima norte cuenta con 4 distritos que cuentan con CETPROS e institutos que imparten carreras de cocina y Lima Sur sólo cuenta con 2 distritos en los que apenas hay 3 instituciones educativas con carreras de cocina según la Sociedad Peruana de Gastronomía. Lima sur, tiene como distritos, Pachacámac, San Juan de Miraflores, Villa el Salvador, Villa María del Triunfo y Lurín. Este último distrito, conforme el Observatorio Socio Económico Laboral (OSEL) en Lima sur, destaca por su potencial turístico, de allí la gran presencia de los siguientes establecimientos: 282 restaurantes, 25 hospedajes/hostales y 24 establecimientos de comida al paso con un índice de densidad poblacional de 43 hab/km². Además, Lurín es conocido como destino turístico gastronómico de todo Lima Sur, lo que genera preocupación por parte de APEGA.

Lurín al ser un destino turístico gastronómico, se convierte en uno de los distritos con mayores problemas de capacitación, tal como lo indica un estudio realizado por Arellano Marketing por encargo de APEGA (2009). Actualmente el 60% de empleados de un restaurante no cuenta con estudios técnicos o universitarios. Al aplicar estos datos en Lurín se investigó que: existen 17 332 jóvenes en Lurín (65% de población total) de los cuales 1697 personas se dedican a la gastronomía y el 60% requiere de capacitación. Hablamos de 1105 personas o alumnos destinados a la escuela de arte culinaria de Lurín. Además de los jóvenes de los distritos cercanos que acudirían a Lurín para estudiar.

Todas las escuelas de Lima metropolitana son abastecidas en 70% por la pequeña producción agraria. Lo que genera una alianza entre cocinero – campesino porque sin su trabajo no existiría ese sabor tan singular de la gastronomía peruana. Esa alianza no está latente en Lurín, siendo un distrito con gran cantidad de pequeños agricultores, ganaderos y pescadores.

Lurín no está siendo partícipe de este crecimiento, a pesar de que es un distrito que destaca por su potencial turístico gastronómico como lo indica el OSEL LIMA SUR (Observatorio Socio Económico Laboral), el gran

porcentaje de pequeños agricultores Lurín no es parte de la cadena debido a los siguientes factores:

- Escasez de recursos económicos de la población de Lurín.
- Falta de centros de estudios gastronómicos que sirva al sector público.
- Infraestructura educativa inadecuada de la enseñanza de la gastronomía
- No hay formación en el área de servicios gastronómicos.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Diseñar la “Escuela Culinaria de Lurín”, infraestructura educativa de gastronomía completa en cocina, pastelería, gestión de restaurantes y servicios gastronómicos además, de fomentar la investigación culinaria y la integración de Lurín al plan bicentenario de Lima al 2021, la nueva línea ferroviaria Norte Sur y el Plan de crecimiento de Lurín.

1.3.2 Objetivos específicos

- Ofrecer ambientes educativos de acuerdo con cada las necesidades de cada profesión.
- Aportar una solución que involucre el espacio público con las dinámicas del instituto.
- Proponer una arquitectura que motive a los jóvenes integrarse a la carrera gastronómica.
- Consolidar el eje educativo según master plan propuesto en Av. Manuel Valle (zona C) y acorde con el Plan de crecimiento de Lurín.
- Integrar la gran área verde existente a la propuesta arquitectónica.

1.4 Alcances

- Analizará la realidad educativa pública para fijar una base.

- Se buscará equipar correctamente la escuela culinaria que beneficiará a Lurín y los distritos cercanos. (Lima Sur).
- Propuestas de modelos de aulas y talleres que cumpla las condiciones ideales de enseñanza e investigación culinaria.
- Realización de un expediente arquitectónico.

1.5 Limitaciones

- La capacidad del proyecto será según la demanda de personas jóvenes entre 15 y 29 años que viven y trabajan en Lurín en el sector de restaurantes.
- Principalmente se abarcará la demanda según datos del Instituto Nacional de Estadística, el plan estratégico institucional de Lurín 2014, MINTRA y el Centro Nacional de Planeamiento Estratégico.
- El sustento económico no es condicionante de diseño ya que está sustentada la posibilidad de financiamiento de una empresa privada y de la municipalidad.
- El plano de zonificación del 2015 de Lurín presenta un plano que no es debidamente aceptado por sus vecinos.
- Los datos estadísticos son válidos hasta el año 2021, año en el que se cumplirían las metas trazadas por el estado.
- Será necesario proveer de servicios de agua y desagüe para atender la demanda del instituto.
- Las mejores escuelas de cocina tienen edificaciones adaptadas para la enseñanza culinaria. Debido a eso las referencias se dividen en dos, escuelas de vanguardia y escuelas nuevas (escuelas construidas para enseñanza culinaria pero sin reconocimiento internacional).
- La Basque Culinary Center es una excepción por ser una facultad nueva y reconocida a nivel internacional.

1.6 Justificaciones

La gastronomía peruana experimentó, en la última década, un rápido aumento y modernización de establecimientos gastronómicos en todas

partes del mundo. Además, Perú ha ganado varios premios en ferias gastronómicas internacionales que siguen aumentando junto con la demanda interna, que hoy es un motor de la economía peruana.

Reconocimientos:

- Lima como Capital Gastronómica de América distinción otorgada en la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006.
- Mejor Destino Culinario, Mejor Destino de Sudamérica (Lima 2014), Mejor Destino Verde (Perú) de los World Travel Awards (WTA 2014).
- (2015) Mejor destino Gastronómico que otorga la destacada revista Top Travel de China

También, desde hace ya varios años se busca consolidar el crecimiento gastronómico que hoy está posicionado entre los mejores del mundo. Para lograr esto, como parte del Plan Bicentenario de Desarrollo Nacional elaborado por CEPLAN se plantean 6 objetivos (APEGA) :

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

Todo esto con el fin de contribuir al desarrollo inclusivo y a la consolidación de la identidad y cultura nacional. Y contar con el propósito de

consolidar la gastronomía peruana como motor de desarrollo inclusivo y factor de identidad nacional.

Con un plan más centrado en Lurín, según el Plan Operativo Institucional 2014 de la municipalidad de Lurín se seguirán los siguientes lineamientos:

- Ordenar territorio en armonía del medio ambiente con la inversión privada. (Promoción y control de construcciones seguras, poner en valor y preservar el patrimonio histórico, dotar de adecuada infraestructura de equipamiento urbano que minimice el impacto en el medio ambiente).
- Lograr una educación de calidad articulada al desarrollo local.
- Promover la inclusión de los jóvenes en iniciativas de educación y empleo.
- Mejoramiento y ampliación de la infraestructura educativa.
- Mejorar la calidad de los servicios turísticos del distrito como factor de la competitividad.

Otros datos que la municipalidad de Lurín realiza anualmente es la “Presentación y diagnóstico integral de Lurín 2010 – 2012”, que indica lo siguiente:

En el sector educación, hay problemas con la ausencia de una infraestructura mayor como una universidad e institutos. También, el bajo nivel educativo que tienen los jóvenes que solo alcanzan la secundaria y que no pueden aprovechar las oportunidades laborales que ofrecen las nuevas empresas que se van instalando en el distrito.

Uno de los principales problemas es que no existe cerca un centro de estudios público para la educación técnica, lo más cercano sería Villa el Salvador o San Juan de Miraflores. También serviría como centro de estudios para los distritos del sur más alejados.

Según datos estadísticos falta equipamiento educativo en Lurín, con mejores aulas taller y que brinde educación completa a alumnos.

“La composición porcentual de la infraestructura según niveles educativos en el 2009,... el 2% a la educación superior No universitaria; cabe destacar que la mayor parte de los locales de inicial particulares son viviendas adaptadas para este fin.”[Diagnóstico Integral Participativo de Lurín 2010-2012, MDL, pág. 68]

Según APEGA, estima que el grado de falta de instrucción técnica es de 62% lo que lleva a una cantidad de 1105 personas a la que estaría destinado el instituto culinario. Además, el instituto requiere de mejor infraestructura como lo indica la siguiente tabla de la Gerencia de Desarrollo Urbano:

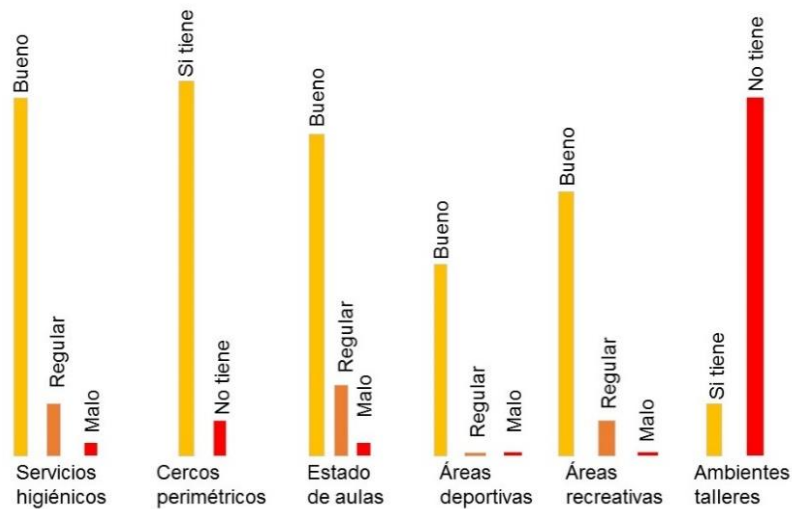


Figura1: Tabla de infraestructura en Institutos / Fuente: Gerencia de Desarrollo Urbano de Lurín

Este proyecto es necesario para la población de Lurín porque no tienen un Instituto que les brinde talleres completos, de buena infraestructura dentro del sector laboral con demanda creciente hoy en día, que es la gastronomía.

Según APEGA, es importante la educación superior no universitaria y buscar la educación completa del empleado de los restaurantes de Lima metropolitana. Tal como lo indica el siguiente cuadro, se requiere de capacitación a los empleos de nivel 1 y 2 con mayor urgencia ya que son los que cubren un mayor porcentaje en los establecimientos de comida.

Nivel I.- ayudante de cocina, lavadero, repartidor de comida.

Nivel II.- Jefe de operaciones, supervisor de restaurante, administrador, jefe de bar, jefe de reservas, pastelero, jefe de mozos, ayudante de pastelería, cocinero, barman, recepcionista de pedidos, panadero, auxiliar de cocina, anfitriona, mozo, ayudante de barman, counter de servicio al cliente, preparador de comidas rápidas, empleado múltiple de autoservicio.

Nivel III.- Jefe de cocinas y nutricionista

Nivel IV.- Gerente de operaciones.

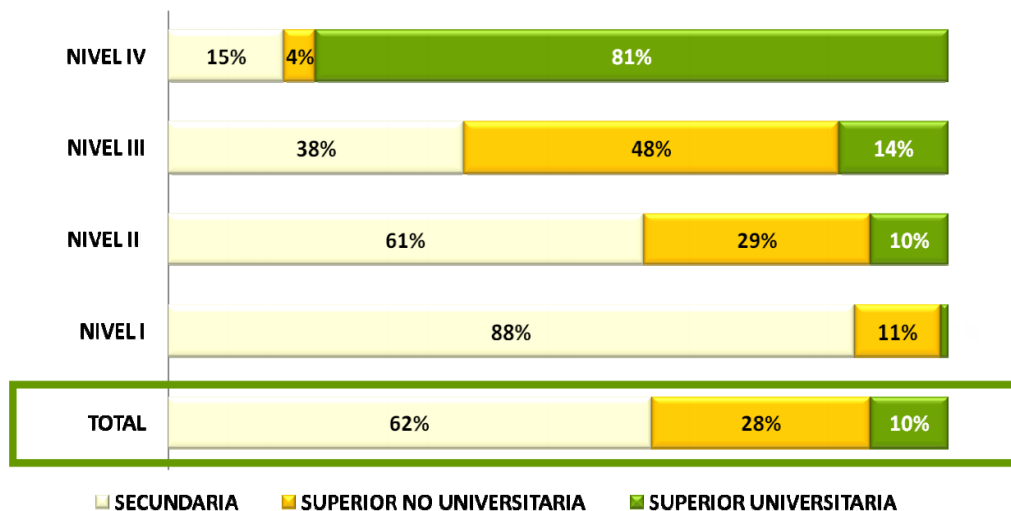


Figura 2: Educación por niveles de empleo / Fuente: MTPE Encuesta de remuneraciones por Ocupaciones

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Marco conceptual

2.1.1 Concepto

El cocinero se vincula con el campesino, así como la cocina con el campo. Luego el producto va del campo a nuestra mesa y del plato a nuestro paladar para degustar productos de bandera. Por lo tanto, es de suma importancia el vínculo campo-cocina y tener en claro que sin ello nuestra gastronomía no sería tan exquisita y conocida a nivel internacional. Nuestra gastronomía se mantiene entre las mejores debido a la alianza cocina-campo y que mediante la arquitectura ambos se comuniquen con espacios permeables, ambientes que inviten a ser transitados, que no bloqueen el paso del campo al proyecto arquitectónico. Pero que a la vez la volumetría contenga un espacio, una plaza que será la continuación de una plaza hundida que conectará de manera más activa el parque, universidades del lugar, paraderos y restaurantes de alrededor.

2.1.2 Definiciones de palabras relacionadas a gastronomía:

- Bar: Recinto del Restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.

- Barman: Persona encargada de la preparación y presentación de bebidas de diversa índole, en el bar.
- Capitán de Mozos: Persona encargada de apoyar al maitre o al jefe de comedor, así como de supervisar la labor de los mozos.
- Categoría: Rango definido por este Reglamento a fin de diferenciar las condiciones de infraestructura, equipamiento y servicios que deben ofrecer los restaurantes, de acuerdo con los requisitos mínimos establecidos. Puede ser de cinco (5), cuatro (4), tres (3), dos (2) o un (1) Tenedor.
- Chef: Persona que desempeña la función de jefe de cocina del restaurante.
- 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.
- Chef pastelero: posee conocimiento experto en su área, planea y desarrolla junto con sus asistentes el menú de postres, pastelería y panadería
- 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.
- Cocinero ayudante: auxiliar y cocinero en aprendizaje
- Garde manger: es el supervisor de las comidas frías.
- Informe Técnico: Es el documento emitido por el Órgano Regional competente, en el que se da fe que el establecimiento cumple

rigurosamente los requisitos exigidos en el Reglamento de Restaurantes para ostentar la condición de restaurante categorizado y/o calificado.

- Jefe de Comedor: Persona que asume las funciones del maitre, en su ausencia.
- Maitre: Persona encargada de supervisar el servicio y funcionamiento del comedor, de recibir y atender a los clientes, así como de cuidar la buena presentación de los platos.
- Mozo: Persona que se encarga de atender a los clientes en el comedor.
- Personal de recepción: El encargado de la atención inicial de los clientes del restaurante.
- Personal subalterno: Personal encargado de la preparación de los alimentos y de seguir todas las instrucciones del chef o del jefe de cocina.
- Personal de servicio: Personal de limpieza, mantenimiento y seguridad.
- Restaurante: Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, prestando el servicio en las condiciones que señala el presente Reglamento Nacional de Edificaciones y de acuerdo con las normas sanitarias correspondientes.
- Segundo cocinero: Tiene una combinación de funciones y es asistido por los cocineros de partidas. (según complejidad de la brigada).

- Sub Chef: Persona que en ausencia del chef, desempeña la función de jefe de cocina.

2.2 Marco referencial

2.2.1 Instituciones educativas en Lima Metropolitana:

En la actualidad existen 18 institutos superiores, 25 CETPROS y 5 universidades que imparten carreras de gastronomía y arte culinario dentro de Lima metropolitana. Lo que ofrecen las mejores escuelas de gastronomía en Lima Metropolitana:

“..Hacer los esfuerzos necesarios para ofrecer la carrera de cocina a un costo accesible. Brindar la educación más completa en gastronomía a nivel latinoamericano. Difundir la cocina peruana y darla a conocer alrededor del mundo. D´Gallia se convierte así en el primer instituto peruano dedicado exclusivamente a la enseñanza del arte culinario, ofreciendo tarifas accesibles a los estudiantes.” [Gallia, G (2015)]

“...orientado a formar profesionales técnicos en gastronomía y arte culinario, quienes estarán preparados para aplicar sus técnicas de alta cocina y pastelería... utilizando las técnicas más modernas y calificadas con estándares internacionales... utilizar correctamente los insumos y dominar a la perfección todos los utensilios y equipos... Para ello, realizan prácticas en modernas aulas talleres de cocina implementadas con equipos de última generación y en nuestro taller restaurante con atención directa al público, de tal manera que están capacitados para crear y dominar... administrar su propia empresa...garantizando un manejo adecuado de los alimentos y un servicio de excelencia.” [Plan de estudios, Gastronomía y arte culinario,(2015)]

Estos dos programas, uno de diplomado y otro como carrera corta

Programa de administración de restaurantes – D’Gallia	Diplomado de gestión de restaurantes Instituto Le Cordon Blue
Servicio de bebidas Mantenimiento de restaurantes Equipamiento de restaurantes Administración Costos aplicados Técnicas de servicio de comedor Marketing gastronómico Recursos humanos Proyectos de restaurantes Taller de diseño de cartas Técnicas culinarias Software para restaurantes	Equipamiento de restaurantes Tecnología y gestión alimentaria Comercialización de restaurantes Técnicas de bar Enología de bar Estrategia de compras y abastecimiento Costos de alimentos y bebidas Operaciones de restaurantes I Operaciones de restaurantes II Taller de cocina peruana e internacional Técnicas de comedor

Figura 3: Tabla de diplomados en Le Cordon Bleu y D’Gallia. Elaboración: La autora

Estas son dos carreras que no se vinculan con otras especialidades como la hotelera, ambos son institutos en Lima centro. Por otro lado encontramos que en los institutos:

- El 62,2% ofrece la carrera de cocina o alta cocina
- El 40% ofrece la carrera de Gastronomía
- El 20% ofrece la carrera de Bar tender
- El 4,4% ofrece la carrera de Pastelería y Panadería
- Mientras el 26,3% de Institutos se concentra en Lima cercado

Dependiendo de la carrera que se escoge en un instituto reconocido puede durar 2 o 3 años sin incluir el programa de especialización. Un ejemplo es el carrea de gastronomía y arte culinario en el instituto Le Cordon Bleu que dura 3 años.

2.2.2 Instituciones educativas en Lurín:

Existe una institución de educación básica “Virgen de Fátima”, una institución inicial “Mi Jesús” y una Institución educativa particular “Juan Enrique Pestalozzi”. Todas son reconocidas en la página de la municipalidad de Lurín y ninguna enseña gastronomía o algo relacionado a esta carrera con mucha demanda en el mercado laboral y que está en crecimiento

2.2.3 Obras internacionales:

2.2.3.1 No referente a escuela de vanguardia:

Culinary Art School: del estudio GRACIASTUDIO, ubicado en México, Tijuana a cargo del arquitecto Jorge García estuvo a cargo del diseño. Este proyecto cuenta con 894.0 m²

Se encuentra ubicado en un terreno sin mucho alrededor, por lo cual ambos volúmenes voltean hacia adentro, creando una plaza. El de mayor altura conteniendo aulas, oficinas administrativas, biblioteca y de manera subterránea, la cava; el de menor, los talleres de práctica, con transparencia absoluta, tanto con la plaza como entre los talleres mismos



Figura4: Corredor principal de la Escuela / Fuente:
<http://www.culinaryartschool.edu.mx/galeria/>



Figura5: Fachada princip de la Escuela /
Fuente: <http://www.culinaryartschool.edu.mx/galeria/>

Interviene un tercer volumen el cual aloja la cafetería y un pequeño auditorio, donde los alumnos pueden observar a sus maestros en práctica. Graciastudio aportó en este proyecto mucha creatividad, bajo costo y aprovechamiento de nuevas tecnologías y materiales locales, para que se traduzcan en una arquitectura innovadora.

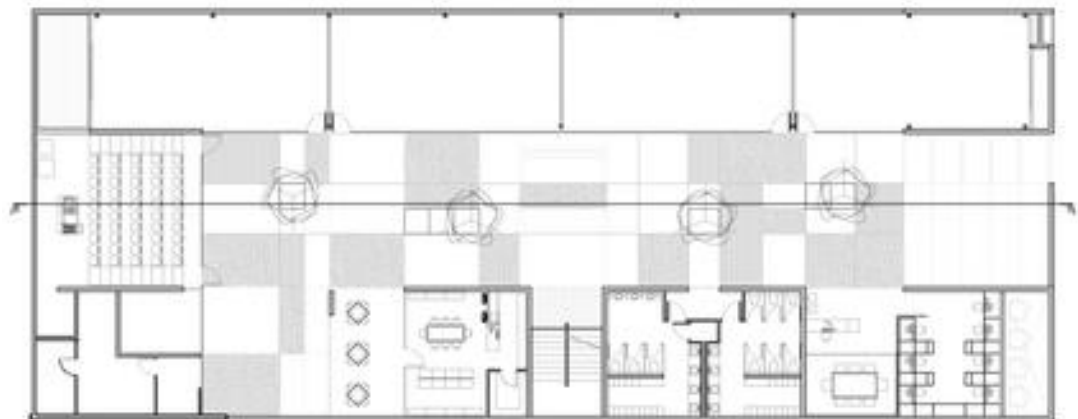


Figura6: Fachada principal de la Escuela /
Fuente: <http://www.archdaily.com/100778/culinary-art-school-gracia-studio>

La Escuela Internacional de Cocina Fernando Pérez, es el resultado de un ambicioso proyecto, iniciativa de la Cámara de Comercio e Industria de Valladolid.



Figura7: Fachada principal de la Escuela /
Fuente:<http://www.actiu.com/es/proyectos/europa/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez>

La Escuela Internacional de Cocina (EIC) ha sido diseñada por el arquitecto Lorenzo Muñoz Vicente, bajo los criterios de la certificación LEED. Cuenta con una superficie de más de 3.000 m² distribuidos en tres plantas. Sus modernas instalaciones permiten un desarrollo cómodo y profesional del aprendizaje. La distribución de los espacios ha sido concebida para que exista una conexión visual de todas las zonas, logrando un alto grado de eficiencia. Todas las áreas de trabajo han sido diseñadas bajo un concepto de espacio abierto y luminoso, logrando áreas que facilitan el trabajo en equipo y la comunicación.



Figura8: Aulas de cocina
Fuente:<http://www.actiu.com/es/proyectos/europa/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez>

También hay dos salas de cata profesionales preparadas para acoger catas oficiales y para las que se ha elegido amplia gama cromática. En la biblioteca también se escogieron varios colores (rojo, azul, blanco, negro y pistacho) con los que se juega en todas las estancias de la Escuela Internacional de Cocina.



Fuente: <http://www.actiu.com/es/proyectos/europa/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez>.

Figura9: Biblioteca

Fuente: <http://www.actiu.com/es/proyectos/europa/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez>



Figura10: En la cafetería se ha optado por crear un ambiente fresco y funcional con las mesas de Cafetería de tapa cuadrada blanca de fenólico y base metálica redonda.

Fuente: <http://www.actiu.com/es/proyectos/europa/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez>



Figura11: Biblioteca primer nivel

Fuente:<http://www.actiu.com/es/proyectos/europa/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez>



Figura12: Las aulas mixtas ofrecen la posibilidad de realizar demostraciones y presentaciones

Fuente:<http://www.actiu.com/es/proyectos/europa/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez>

Las aulas de la EIC están dotadas con los medios tecnológicos más modernos, para la realización de cursos, conferencias, encuentros, reuniones, demostraciones, presentaciones de productos, etc. Tienen capacidad para albergar desde 25 hasta 100 personas en los eventos que participen. Cuenta con un aula de repostería y chocolate, un aula de panadería, un cuarto de preparación de alimentos y una amplia cocina.



Figura13: Biblioteca

Fuente:<http://www.actiu.com/es/proyectos/europa/escuela-internacional-de-cocina-fernando-perez>

2.2.3.2 No referente a escuela de vanguardia:

Consideradas las mejores escuelas de cocina del mundo. Nótese su arquitectura y comparación de aulas entre escuelas de distintos países. Cada forma volumétrica respeta la arquitectura de su país de la época de los 70s o algunos son remodelaciones de edificios que no fueron construidos para fines de estudios gastronómicos.

Le Cordon Bleu, California, Estados Unidos



Figura14: Sede Le Cordon Bleu / Fuente: Página oficial Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu, Wellington, Nueva Zelanda



Figura15: Sede Le Cordon Bleu / Fuente: Página oficial Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu, Ottawa, Canadá



Figura16: Sede Le Cordon Bleu / Fuente: Página oficial Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu, Paris, Francia



Figura17: Sede Le Cordon Bleu / Fuente: Página oficial Le Cordon Bleu

Escuela de nutrición Hattori, Japón



Figura18: Escuela de Nutrición Hattori / Fuente: Página oficial Hattori

Actualmente la Escuela de Nutrición Hattori es una de las más reconocidas escuelas de cocina del mundo y al igual que la mayoría de escuelas de vanguardia, el edificio donde se dictan clases fue construido con otro propósito. Sin embargo, en 2004 se terminó de renovar la escuela para dictar clases a más alumnos y esta vez con mejores instalaciones tal como se ven en las siguientes imágenes

Escuela de nutrición Hattori, Japón



Figura19: Aulas de teoría / Fuente: Página oficial Hattori

Escuela de nutrición Hattori, Japón



Figura20: Aulas de práctica / Fuente: Página oficial Hattori

Escuela tradicional de Le Cordon Bleu



Figura21: Aulas de teoría / Fuente: Página oficial Le Cordon Bleu

Escuela tradicional de Le Cordon Bleu



Figura22: Aulas de práctica / Fuente: Página oficial Le Cordon Bleu

Basque Culinary Center: San Sebastián, España

Arquitectura y urbanismo VAUMM

“...De esta manera se sugiere la metáfora que une Gastronomía y Arquitectura; el "plato que se convierte de nuevo el apoyo de la Gastronomía" y las "estructuras de arquitectura palabra que se convierten de nuevo el apoyo de la actividad".” [http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm]



Figura23: Entorno

Fuente: <http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm>



Figura24: Volumetría

Fuente: <http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm>



Figura25: Interior de la Escuela
Fuente: <http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm>



Figura26: Ingreso a la Escuela
Fuente: <http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm>



Figura27: Volumetría
Fuente: <http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm>

2.2.3.3 Referencia en Lurìn

Pirámide con rampa: Consideradas las edificaciones públicas de los Ychma (16 pirámides en total), donde residía el gobernante de turno y su séquito. Se sabe que tuvieron un uso de celebración, con banquetes fiestas y ceremonias religiosas, almacenamiento de alimentos y ganado, y rituales al agua (lluvia) Años después los incas reutilizaron los ambientes.

AÑO	CULTURA	EDIFICACIÓN	USO	DESCRIPCIÓN
200-600 D.C	CULTURA LIMA	Santuario Pachacamac		<ul style="list-style-type: none"> Se inició su construcción
600-1100 -D.C	CULTURA WARI	TEMPLO VIEJO	CENTRO DE ADORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> MÉTODO DE CONSTRUCCIÓN "ADOBITOS"
Siglo XI-XV 1100 D.C	YCHMA	PIRÁMIDES CON RAMPA	ASENTAMIENTO HABITACIONAL Y ADMINISTRATIVO	<ul style="list-style-type: none"> RESIDENCIA DE GOBERNANTE Y SÈQUITO EDIFICACIONES PUBLICAS RAMPA FRENTE A UN PATIO
Siglo XI-XV	YCHMA	TEMPLO PINTADO		<ul style="list-style-type: none"> ESCALONADO PINTADO DE ROJO PROYECCIÓN DEL TEMPLO VIEJO COLORES ALTERNOS DE ROJO Y AMARILLO DELINEADO CON NEGRO
1470	YCHMA	TEMPLO DEL SOL Y ACLLAWASI	CENTRO RELIGIOSO	<ul style="list-style-type: none"> UTILIZACIÓN DE PIGMENTO ROJO EL TEMPLO DEDICADO AL SOL MÁS GRANDE DE LA COSTA
1533	INCA	PACHACAMAC	SANTUARIO	ABONDONO DEL RECINTO

Figura28 / Elaboración: La autora

Fuente: <http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm>



Figura29: Piramide con rampa / Fuente: Fotografía: Manuel Guerrero.



Figura30: Templo pintado / Fuente: Fotografía: Lizardo Cavero

Debido a que el terreno elegido para la Escuela Culinaria de la presente tesis es de Lurín se respetará y se tomará en cuenta, mas no se copiará o imitara la arquitectura del templo del sol de Pachacámac, las pirámides con rampa y el Templo pintado.

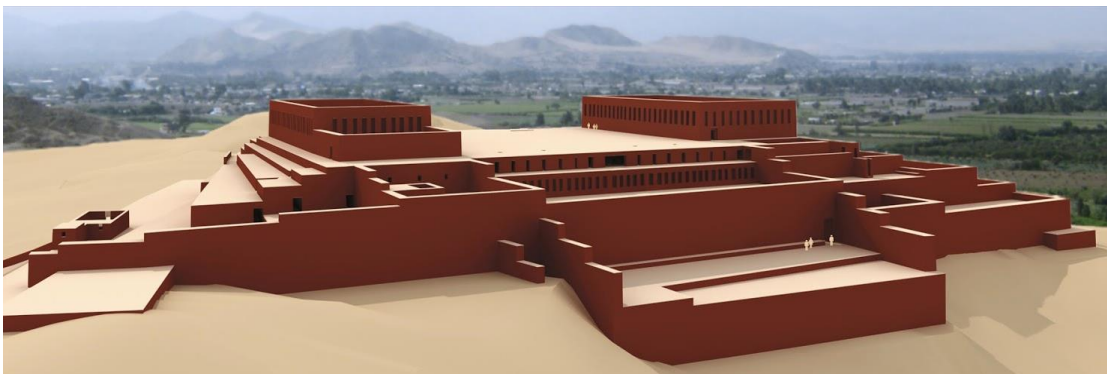


Figura31: Templo del Sol
Fuente: <http://www.arqueologiadelperu.com.ar/> <http://www.arqueologiadelperu.com.ar/>



Figura32: Pirámide con rampa

Fuente: <http://www.arqueologiadelperu.com.ar/> <http://www.arqueologiadelperu.com.ar/>

CAPÍTULO III EL TERRENO

El terreno se localiza a una cuadra de la Av. Manuel del Valle, en los límites de Lurín y Pachacamac. Localizado en Lurín, distrito de la zona sur de Lima Metropolitana. Tiene dos frentes, por la calle Los Claveles y la Avenida Manuel del Valle.

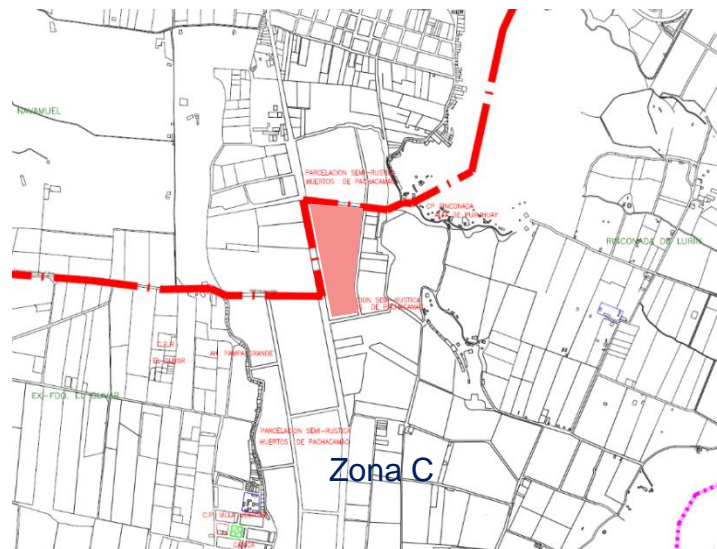


Figura 33: Ubicación / Elaboración: La autora

Datos generales de la zona C

Área total que ocupa: 18.24 km²

Porcentaje del área del distrito: 14%

Figura 34: Ubicación / Elaboración: La autora

Beneficios

1. Esta es la zona que concentra mayor actividad agropecuaria de Lurín, sin embargo se vienen instalando industrias o fábricas.
2. Concentración de uso de educación entorno a Lurín cercado lo que genera congestión en las vías principales.
3. Áreas cercanas al río de Lurín existen restaurantes campestres y recreacionales que ofrecen platillos de diversas partes del país, actividad que trae muchos visitantes y que se incrementa los fines de semana los meses de verano.
4. Cuentan con servicio de recolección diario de residuos sólidos.
5. Oferta turística ambiental, recreativa y de gastronomía tradicional, lo que permite la llegada de visitantes al distrito y que podría articularse con otras dinámicas económicas distritales. (artesanías, alojamiento, venta de plantas ornamentales, etc.)

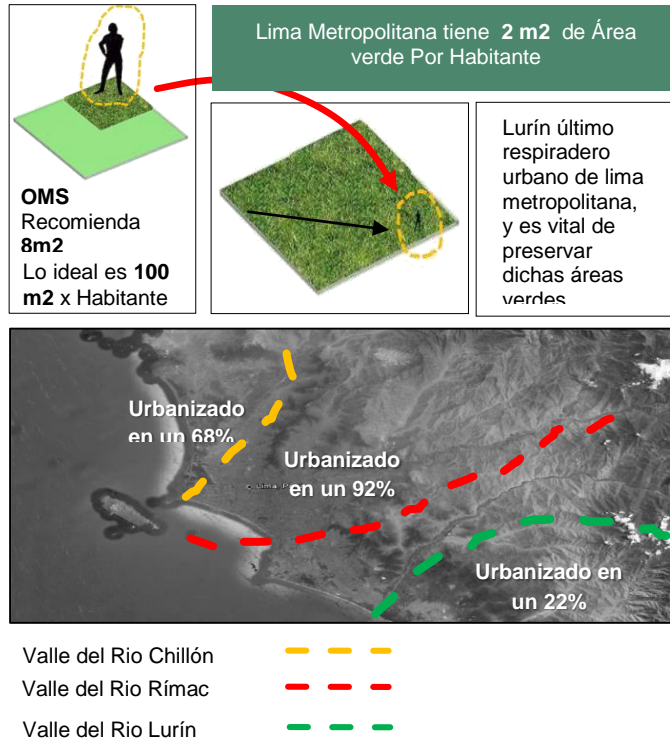
Limitaciones y dificultades

1. Tiene infraestructura destinada a niveles educativos escolares (Primaria y Secundaria)
2. Falta de ordenamiento urbano causada por la ubicación de establecimientos industriales en áreas no autorizadas.
3. Ausencia de veredas y pistas asfaltadas.
4. Falta de calidad de infraestructura educativa
5. Falta de centros de capacitación técnica a los jóvenes

6. Déficit de agua potable y redes de desagüe para los asentamientos humanos.

3.1 Análisis urbano de la zona de estudio

3.1.1 Estructura ecológica



Temperatura: Semi cálido: 18.5°C Valor más alto: 23.2 C (Febrero) Valor más bajo: 14.6 °C (Julio – Agosto)

Horas de sol: 132 – 225h. mensuales (diciembre-abril) 19 – 129h. mensuales (mayo-noviembre)

Precipitación pluvial: 60mm. Promedio anual

Humedad relativa: 83% promedio anual

Figura 35: Área Urbanizada / Elaboración: La autora

Vientos: 13.6 km/h v.promedio (de acuerdo con la escala a Beaufort se clasifica como “brisa débil”). Vientos predominantes del sur, que se intensifican en los meses de septiembre a marzo

Nubosidad: 75% cielo cubierto promedio anual. Valor máximo: 100% cielo cubierto en invierno. Valor mínimo: 25% cielo cubierto en verano.

Parques, zonas intangibles y zona agrícola



Huaca Cerro Colorado invadida

Figura 36: Alrededores / Elaboración: La autora



Zona rural de Lurín en zona baja de Cerro

Figura 37: Alrededores / Elaboración: La autora



Árboles en avenida Manuel Valle

Figura 38: Alrededores / Elaboración: La autora



Viveros en avenida Manuel Valle

Figura 39: Alrededores / Elaboración: La autora

Calidad de aire

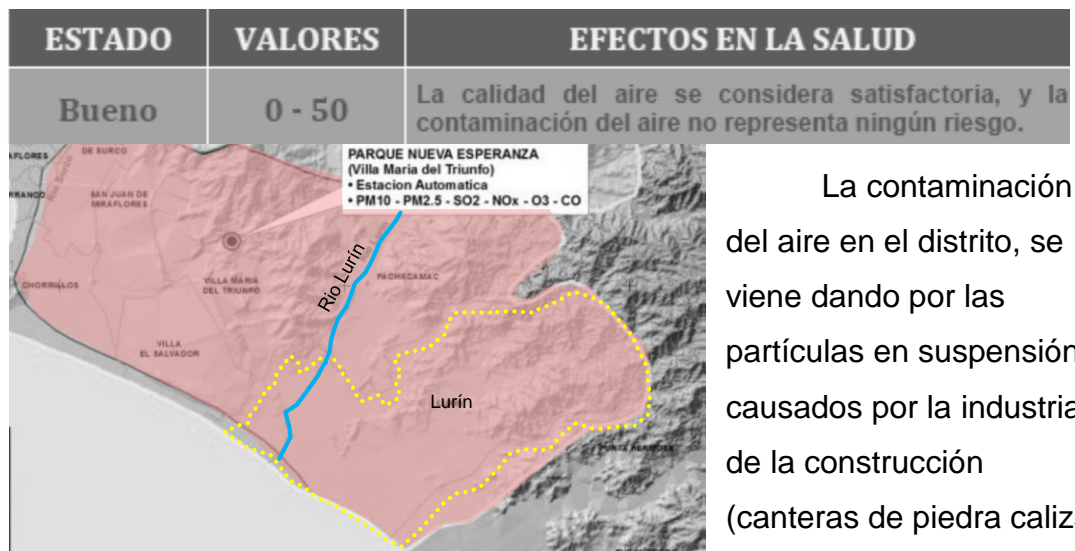


Figura 40: Calidad de aire / Elaboración: La autora

La contaminación del aire en el distrito, se viene dando por las partículas en suspensión causados por la industria de la construcción (canteras de piedra caliza para la fábrica de cemento)

en nuevo Lurín, vías sin pavimento en áreas periféricas de núcleos de vivienda del distrito, paso de vehículos pesados y públicos, la erosión de arenas eólicas son factores por los cuales Lurín se ubica como el primer distrito con un nivel elevado de polvo atmosférico sedimentable, lo cual provoca en la población elevados índices de infecciones respiratorias.

3.1.2 Estructura funcional

Servicio público

El terreno cuenta con servicios de agua de pozo, canales de riego, desagüe, luz en alta y baja tensión, alumbrado público y telefonía. La cobertura de internet y señal de cable son dudosos en esta zona del distrito.

Sistema vial

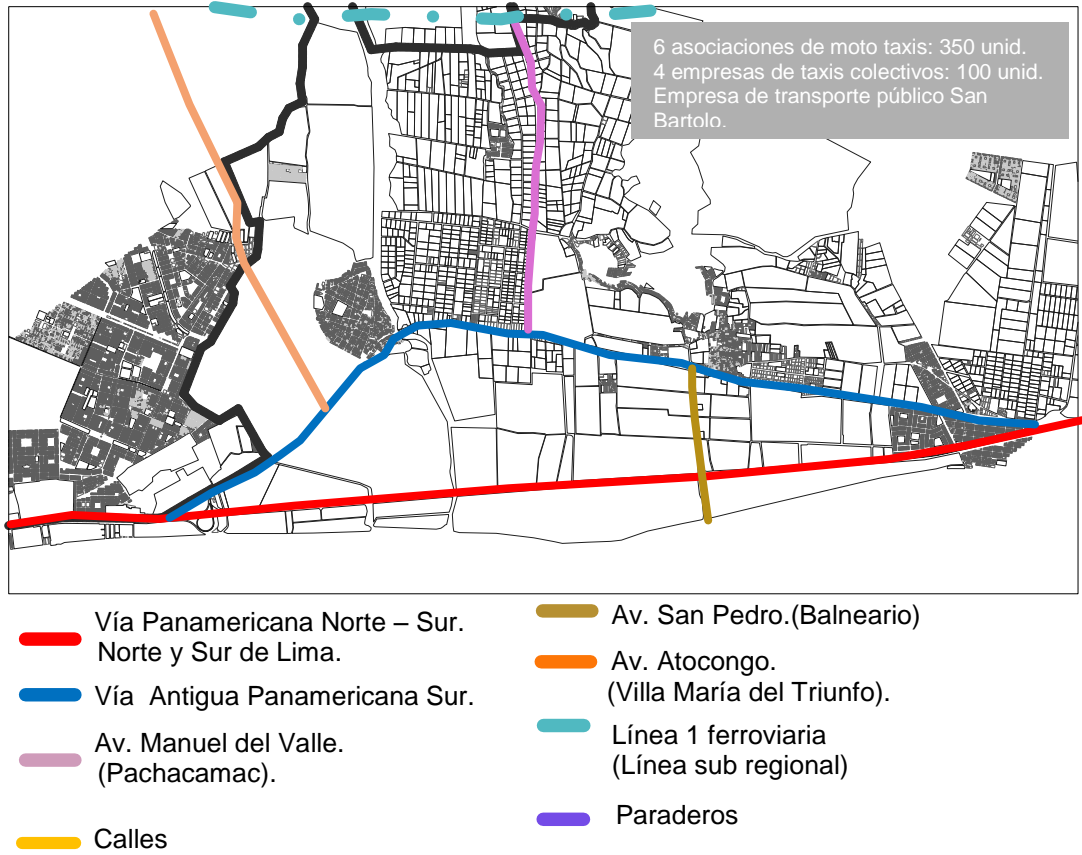


Figura 41: Sistema vial / Elaboración: La autora

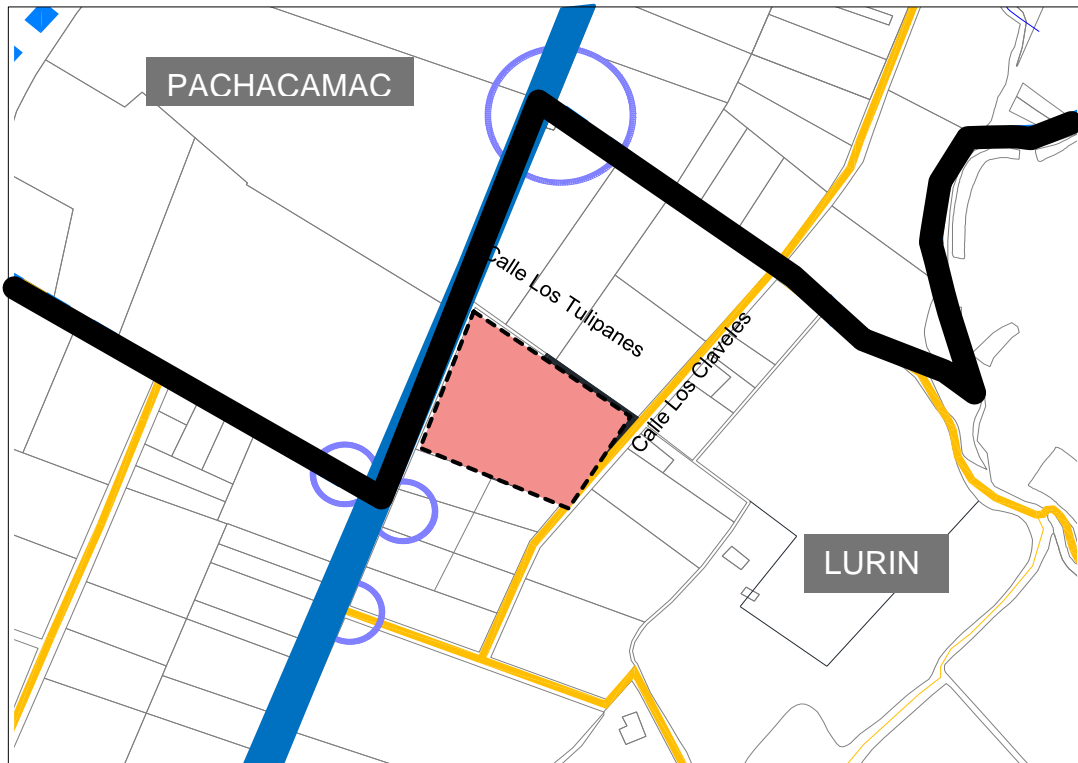


Figura 42: Sistema vial / Elaboración: La autora

Movilidad

Una ruta de bus que da conexión directa con el terreno elegido desde el Callao.



Figura 43: Transporte / Elaboración: La autora

Colectivos que circulan toda la Av. Manuel Valle además, moto taxis que circulan por todo Lurín. Los buses pasan con frecuencia cada 15 min, los moto taxis cada 3 min y por último, los colectivos cada 20 min. Muy a parte son los autos particulares que pasan cada minuto por la Av. Manuel Valle con más frecuencia durante el día.

Estado de las pistas

Regular-malo, las vías principales son las únicas asfaltadas.

Estado de veredas: Malo, no hay veredas de concreto a lo largo de las manzanas, solo existen paraderos en cruces de vías.



Calle los claveles, frente del terreno

Figura 44 / Elaboración: La autora

3.2 Estructura socio económica

Población

Según la Municipalidad Distrital de Lurín, el distrito presenta un incremento continuo de la población, cuya última tasa anual de 4.3%. Esto demuestra un incremento de la población eminentemente rural. Actualmente Lurín está conformado territorialmente por cinco zonas que con tienen áreas de producción agraria, industria y comercio además, de un enorme potencial físico ambiental.

VARIABLES SOCIODEMOGRÁFICAS

Edad

Predomina la cantidad de gente entre los 15 y 29 años. Personas jóvenes que están pensando que rumbo tomarán sus vidas

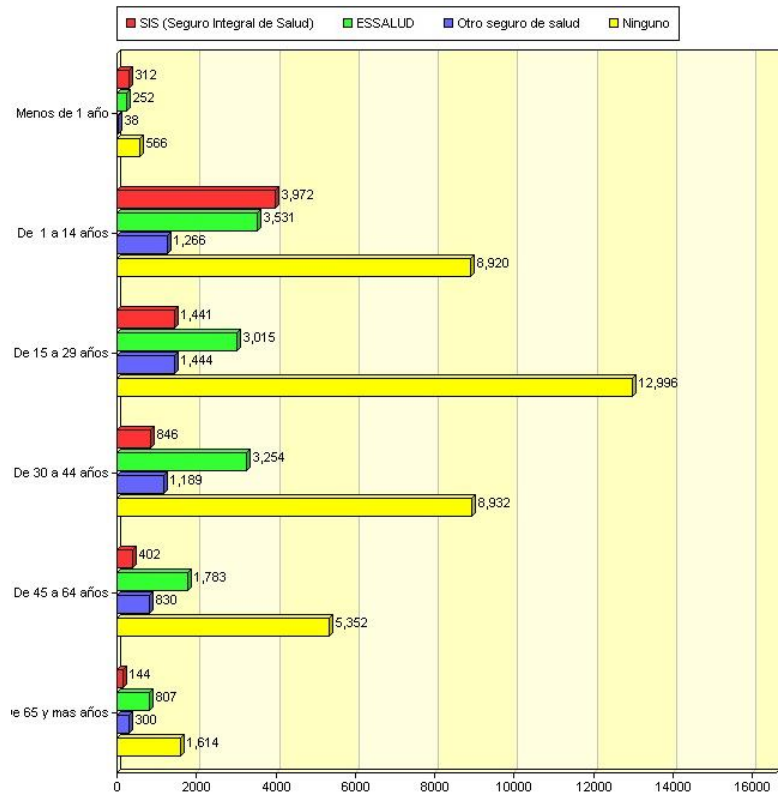


Figura 45: Edades / Elaboración: Municipalidad de Lurín

Educación

El 60% de la población de 15 y más años de edad tiene educación secundaria, mientras que solamente el 15.5% adquirió algún nivel de estudios superiores (superior no universitario o universitario).

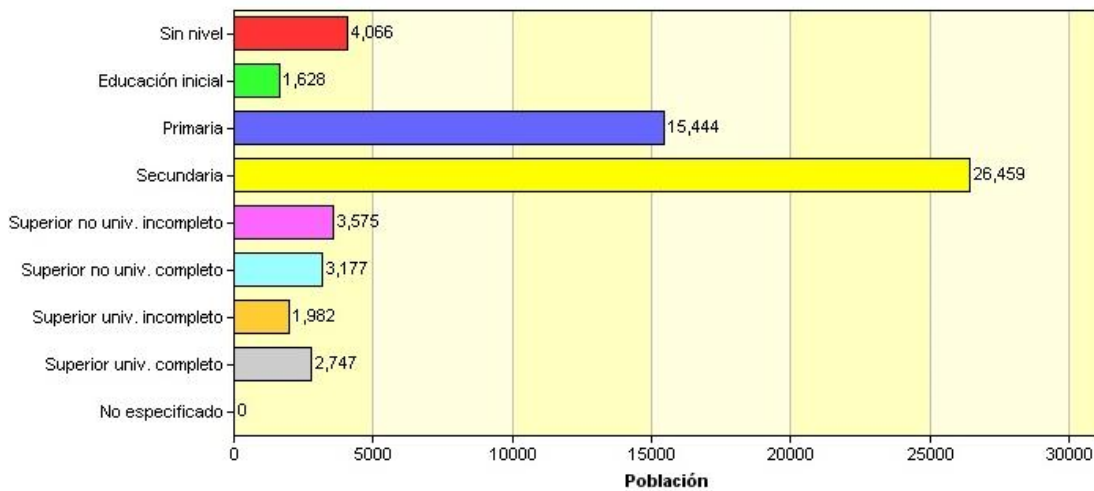


Figura 46: Educación / Elaboración: Municipalidad de

Población económicamente activa

La población económicamente activa de Lurín es de 29,071 personas repartidas en 11 669 mujeres y 17 402 hombres. De los que 26,726 tienen empleo actualmente. En su mayoría, son jóvenes de 14 a 29 años de edad. El 25.7 %, según la estructura de mercado, trabaja en una micro empresa que en su mayoría se dedica a los servicios, como actividad económica. Mientras que, el 12.6% de jóvenes está desempleada, Lurín queda como el segundo distrito del sur con la tasa más alta de desempleo juvenil.

Distrito	Población Económicamente Activa - PEA		
	Total PEA	Ocupados	Desocupados
Lurín	29,071	26,726	2,345

Figura 47: PEA / Elaboración: Municipalidad de Lurín

- 1.-Distribución de la PEA por estructura de mercado según distrito,2006 (%)
- 2.-Distribución de la PEA ocupada según actividad económica, 2006 (%)
- 3.-Tasa de desempleo juvenil por distrito

Estructura de Mercado	Lurín
Sector público	6.9
Micro empresa	25.7
Pequeña empresa	14.4
Mediana y grande	12.0
Independientes ¹	34.5
T.F.N.R. ²	2.7
Resto ³	3.8
Total relativo	100.0
Total absoluto	26,726

Figura 48: PEA / Elaboración: Municipalidad de Lurín

2.-

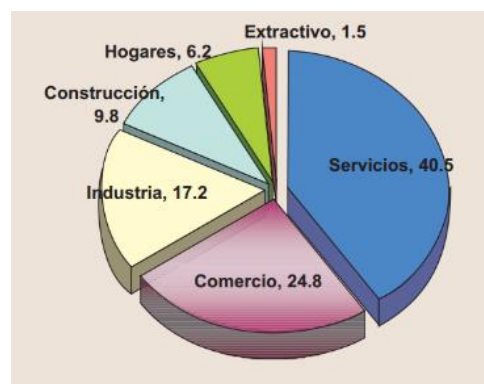


Figura 49: PEA / Elaboración: Municipalidad de Lurín

3.-



Figura 50: Encuesta de Hogares Especializados en Niveles de Empleo Diciembre 200 / Elaboración: Convenio MTPE-PROPOLI-CS..OSEL Lima Sur

**DISTRITO DE LURIN
PORCENTAJE DE POBLACION SEGÚN RAMA DE ACTIVIDAD
ECONÓMICA (PEA)**

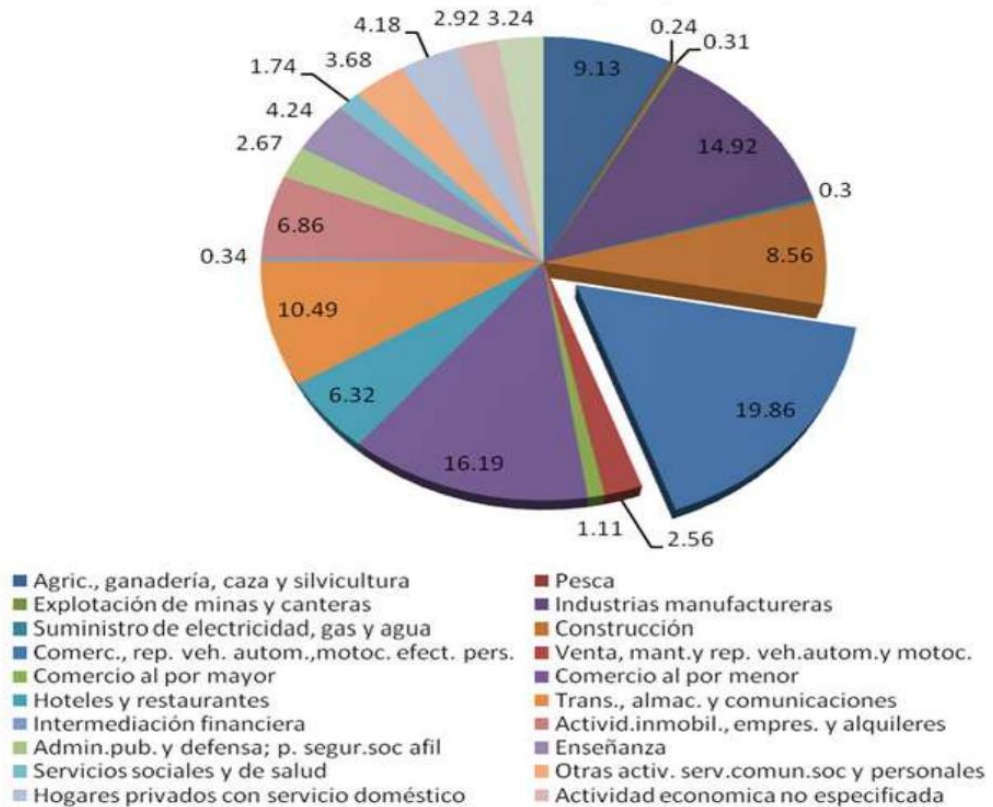


Figura 51: Porcentaje de población según rama de actividad económica
Elaboración: Convenio MTPE-PROPOLI-CS..OSEL Lima Sur

La mayor parte de la población se dedica a la actividad comercio y servicio, una menor parte se dedica a la producción (25%). Dentro de la actividad de servicios se destaca “hoteles y restaurantes” con 6.32%

Jóvenes que estudian y/o trabajan

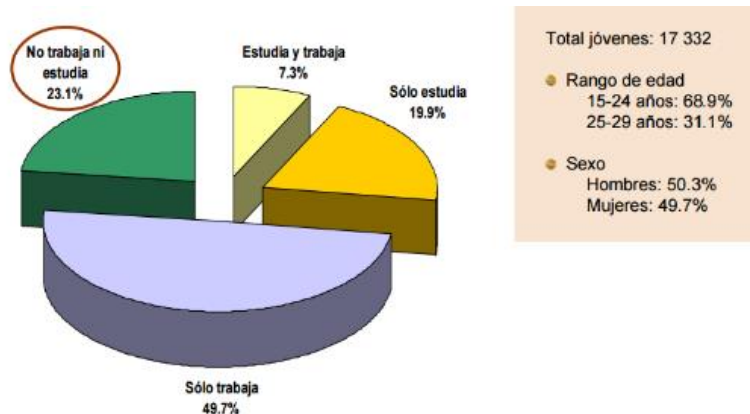


Figura 52. Jóvenes que estudian y/o trabajan

Fuente: <http://www.mintra.gob.pe/archivos/file/estadisticas/peel/estadisticas/InformeEstadisticoAnillado.pdf>

Son 17332 jóvenes en Lurín de los que 7452 jóvenes no trabajan según el cuadro anterior, en su mayoría hombres. Además 9879 jóvenes son PEA ocupados, dentro esa cantidad, 5500 personas están dedicadas a la actividad de comercio y servicios. Como vimos en un cuadro anterior, el 6.32% se dedica a hoteles y restaurantes. Quiere decir que 347 personas se dedican a la gastronomía y que requieren de capacitación.

Por otro lado 4003 personas jóvenes (23.1%) no trabajan ni estudian. Conociendo ese dato y por encuestas de alumnos de la ISIL se conoce que el 7% de jóvenes de Lima Sur desea estudiar carreras relacionadas a la gastronomía. Son 280 jóvenes que desean estudiar cocina, más las 347 personas que se dedican a la gastronomía y requieren capacitación. Sin contar los alumnos de los distritos más cercanos, se estima que 627 personas estudiarían carreras relacionadas a la gastronomía. Las personas que alcanzan nivel de educación secundaria de otros distritos se agregarían a lista de alumnos. Se estima 400 personas aproximadamente de otros distritos que se dedican a la gastronomía y requieren capacitación. Finalmente encontramos que son más de 1020 personas que estudiarían en La Escuela Culinaria de Lurín.

Viviendas

- El 54.4% tiene vivienda propia y totalmente pagada, el 18.5% la obtuvo por invasión.
- El ladrillo o bloque de cemento es el material predominante en paredes exteriores de la vivienda del 64% de los hogares, en el 22.9% predomina la madera, en el 6.8% la estera, entre los principales.
- En el 27.1% del techo de las viviendas predomina el concreto armado, en el 37.7% planchas de calamina, fibra de cemento o similares, en el 16.1% la estera y en el 14.3% la caña o estera con torta de barro.
- El cemento predomina en el 64.8% del piso de las viviendas y la tierra en el 29.4%
- El 42.44% de los hogares elimina las excretas mediante red pública dentro de la vivienda, el 20.10% lo hace por pozo séptico, el 24.5% por pozo ciego o negro/letrina y el 5.21% no tiene servicio higiénico.



Ladrillo, bloque cemento

Adobe-Tapia

Madera

Figura 53. Tipos de viviendas / Fuente:Google

3.3 Zonificación del entorno inmediato

El terreno está ubicado dentro de la zona C y según la municipalidad está dentro de la zona casa huerto 2

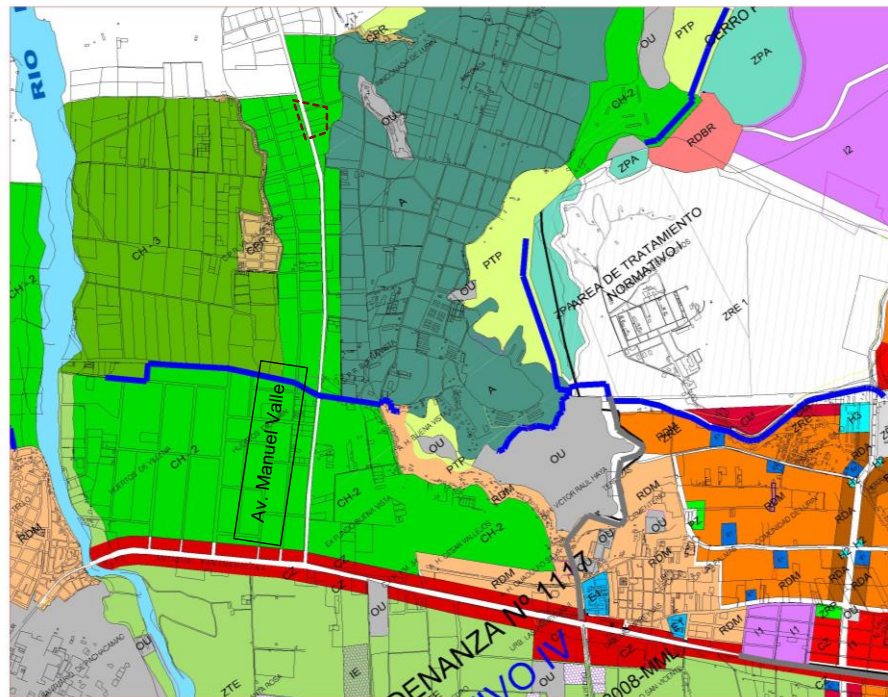


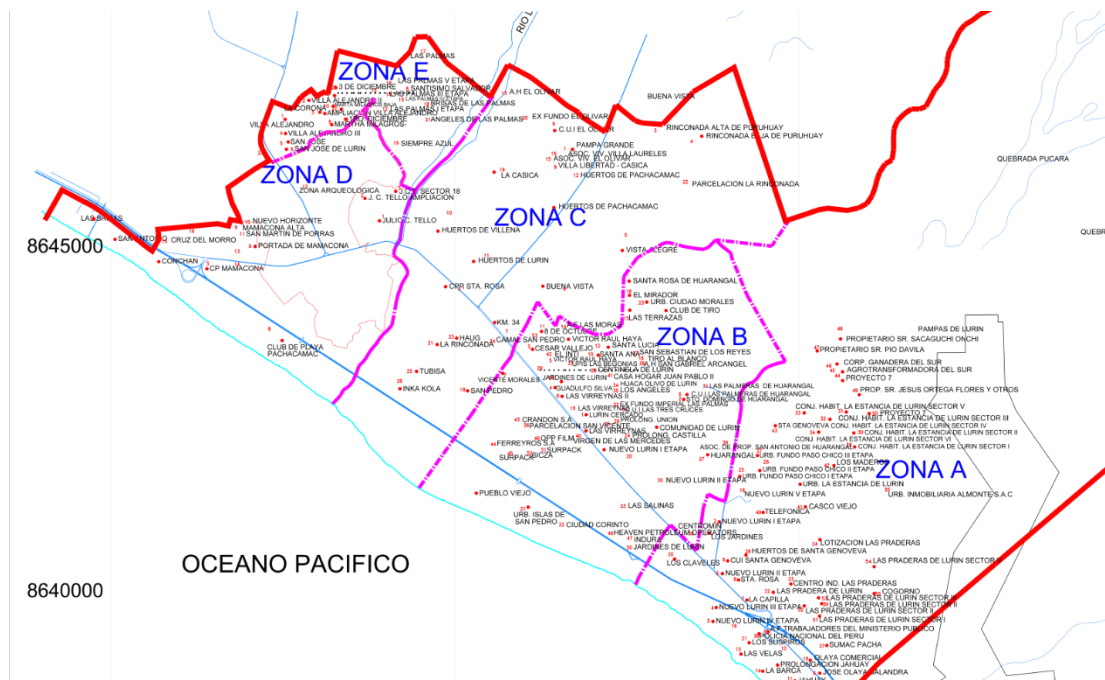
Figura 54. / Fuente: Municipalidad de Lurín

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
[Symbol]	RDM RESIDENCIAL DE DENSIDAD MEDA (R3 y R4)
[Symbol]	RDB RESIDENCIAL DE DENSIDAD BAJA (R1-S,R1 y R2)
[Symbol]	RDBR RESIDENCIAL RURAL DE BAJA DENSIDAD (R1-S)
[Symbol]	CPR CENTRO POBLADO RURAL
[Symbol]	CZ COMERCIO ZONAL
[Symbol]	CI COMERCIO INTENSIVO
[Symbol]	I1 INDUSTRIA ELEMENTAL
[Symbol]	I2 INDUSTRIA LIGERA
[Symbol]	I3 - I4 INDUSTRIA PESADA
[Symbol]	IE INDUSTRIA ESPECIAL
[Symbol]	E1 EDUCACION
[Symbol]	H3 SALUD
[Symbol]	HR RECREACION PUBLICA
[Symbol]	A ZONA AGRICOLA
[Symbol]	ZPA ZONA DE PROTECCION Y/O ARBORIZACION
[Symbol]	ZHR ZONA DE HABILITACION RECREACIONAL
[Symbol]	PTP ZONA DE PROTECCION / TRATAMIENTO PAISAJISTICO
[Symbol]	CH-1 CASAS HUERTA - 1
[Symbol]	CH-2 CASAS HUERTA - 2
[Symbol]	CH-3 CASAS HUERTA - 3
[Symbol]	ZTE ZONA DE TRATAMIENTO ESPECIAL CON FINES RECREATIVOS, AGROPECUARIOS Y OTROS REGULADOS
[Symbol]	ZTE-2 ZONA DE TRATAMIENTO ESPECIAL CON FINES DE DESARROLLO AGRICOLA Y RESIDENCIAL RURAL
[Symbol]	ZTE-3 ZONA DE TRATAMIENTO ESPECIAL CON FINES DE PRESERVACION
[Symbol]	ZRP ZONA DE RECREACION PUBLICA
[Symbol]	OU OTROS USOS
[Symbol]	ZRE ZONA DE REOLAMENTACION ESPECIAL
[Symbol]	LÍMITE DISTRITAL
[Symbol]	LÍMITE DE AREA DE TRATAMIENTO NORMATIVO
[Symbol]	LÍMITE DEL AMBITO DE ORDENANZAS
[Symbol]	VÍAS EXPRESAS

Vemos que la mayoría de terrenos están destinados ser terrenos tipo casa huerto 1, 2 o 3 a lo largo de la avenida Manuel del Valle. (zona C).

La zona comercial es intensa en la Panamericana Sur e incrementa al acercarse al centro de Lurín

Sectores urbanos (Según planificación de Lurín)



- Zona A: Nuevo Lurín - 53 asentamientos
- Zona B: Cercado de Lurín - 53 asentamientos
- Zona C: Huertos de Lurín - 26 asentamientos
- Zona D: Julio C. Tello - 14 asentamientos
- Zona E: Villa Alejandro - 19 asentamientos

Figura 55: Sectores Urbanos / Fuente: Municipalidad de Lurín

Zona C:

Es la zona más dedicada a la producción como actividad económica.

Potencialidades:

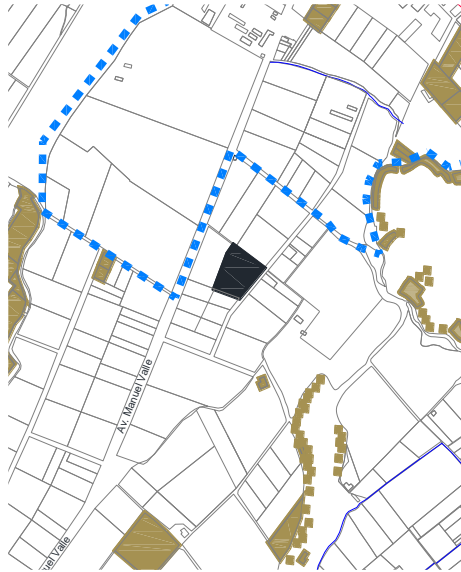
Tierras agrícolas

Posee la mayor actividad agropecuaria de Lurín

Oferta turística ambiental.

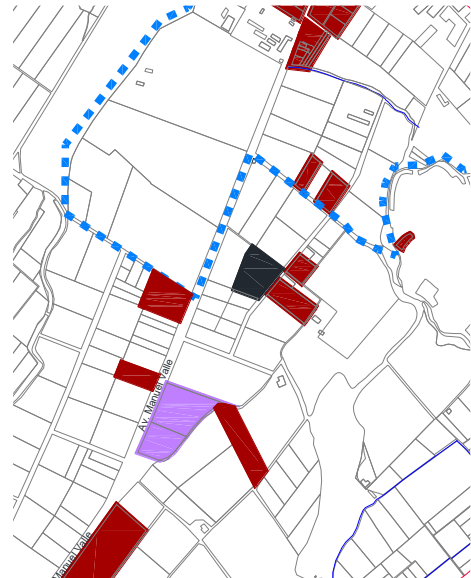
Limitaciones:

Problemas limítrofes con Pachacámac, Posesión informal de tierras, falta de vías de tránsito peatonal y vehicular, contaminación.



Concentración de viviendas cerca del terreno

Figura 56. / Elaboración: La autora



Concentración de comercio cerca del terreno y principales restaurantes de la zona

Figura 57. / Elaboración: La autora

Se ve una tendencia a que el comercio se encuentre cerca a las avenidas y que las viviendas estén alejadas de las avenidas principales, sea por tener su propio huerto o por encontrar lotes más pequeños y baratos.

Perfil urbano



Figura 58. / Elaboración: La autora

Calle los Claveles, este perfil muestra un uso de agroindustria en el frente, pistas y veredas en mal estado. Las edificaciones no pasan de 3 pisos de altura, pero en su mayoría son de 1 piso. Hay servicio de luz pública.

Alturas de la zona C

- 1 Piso
- 2 Pisos
- 3 Pisos

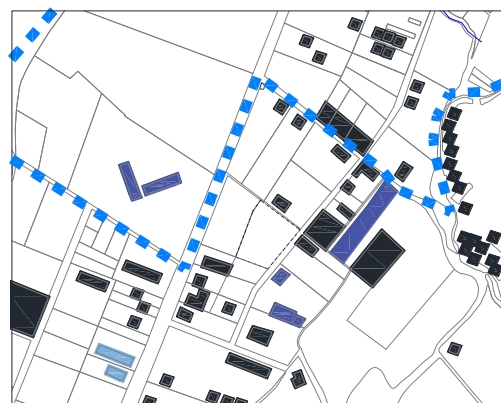


Figura 59. / Elaboración: La autora

MASTER PLAN

Considerando que hay una huaca, una zona educacional y una avenida importante, se toma en cuenta que la zona arqueológica debe ser parte de un camino comercial y turístico dentro de Lurín.

Se seguirá manteniendo áreas especializadas para los huertos urbanos y zonas agrícolas

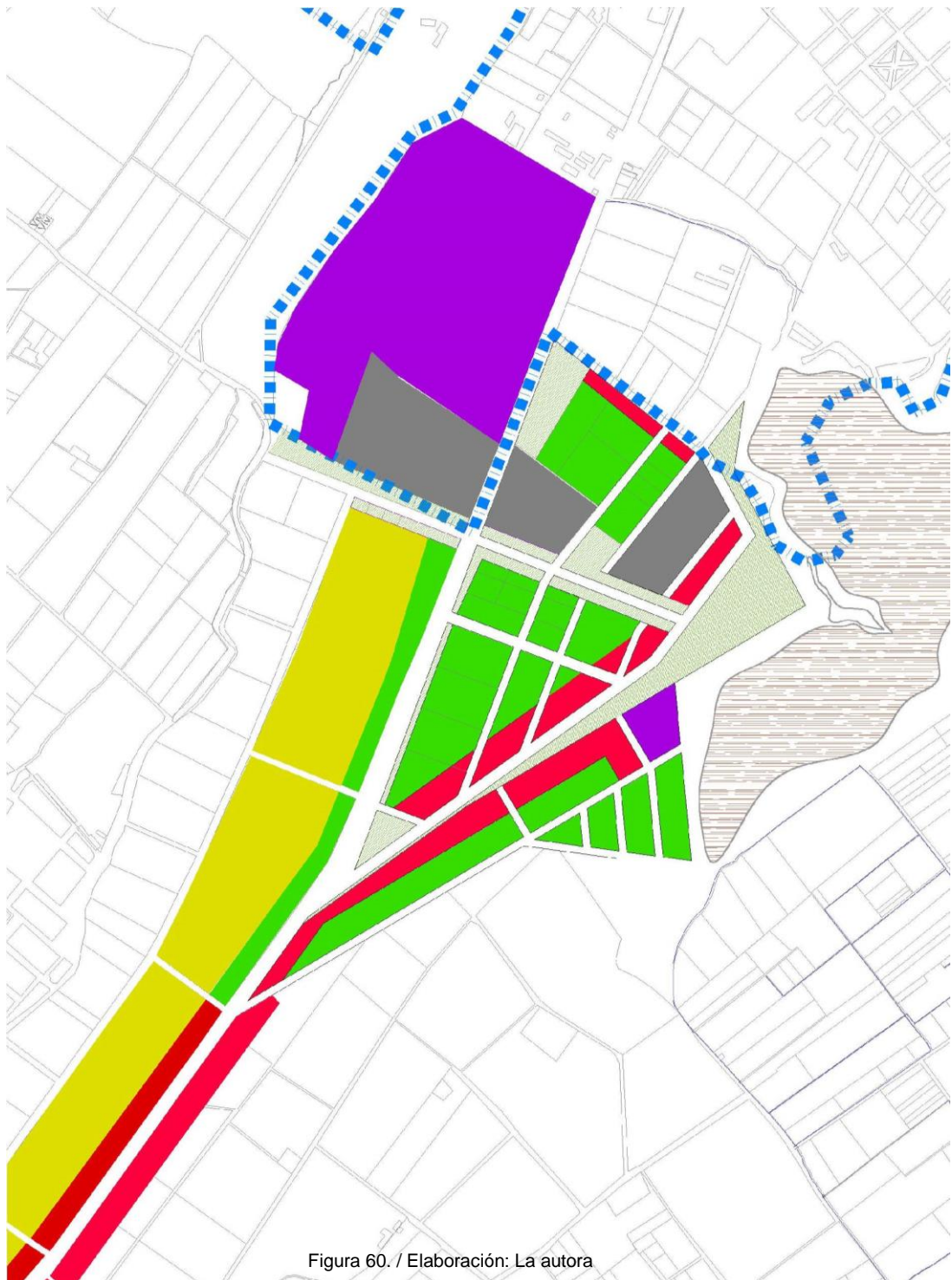


Figura 60. / Elaboración: La autora

3.3.1 Elección del sitio

Se aplicó un método de descarte por disponibilidad de superficie para construir entre 9000 y 10000 m² y, por usos de suelo.

Opción 1: Tiene 10000m² y está a la venta. Es un inmueble ubicado en el distrito de Pachacamac. Por razones mencionadas en el análisis el proyecto debe ubicarse dentro de Lurín.

Opción 2: ELEGIDO Este inmueble está ubicado dentro de una zona a convertirse en educacional, ubicada cerca de dos universidades, tiene 9000m² aprox. y este terreno no cuenta como área destinada a la agricultura.



Figura 61. / Elaboración: La autora

Su ubicación cercana a la avenida principal, conector entre dos distritos, permite un fácil acceso a la escuela. Está en una zona tranquila y muy transitada por estudiantes. Actualmente es una zona en crecimiento comercial donde se encuentran los restaurantes más conocidos (hitos) que también sirven como puntos de ubicación entre los pobladores.

Opción 3: Este inmueble, actualmente es una granja interactiva que está a la venta. Tiene 6743 m², ubicada entre dos universidades. Fácil acceso. No es muy amplio

Opción 4: Esta opción fue descartada inmediatamente por no tener mucha área donde se pueda construir. La municipalidad permite construir hasta 2 pisos.

Opción 5: Este inmueble tiene alrededor de 6000m² y su uso de suelo es agrícola. No existe un control de usos de suelo en Lurín, sin embargo, se respetará eso para un adecuado crecimiento del distrito.

3.3.2 Características

El terreno elegido tendrá dos tipos de acceso en la Avenida Manuel del Valle y en la calle los Claveles. El ingreso principal de los alumnos de la Escuela Culinaria será por la Avenida debido a su magnitud y cercanía a los paraderos principales. Por la parte Este del terreno se eligió como ingreso para el personal de la Escuela, sean maestros, personal administrativo y de limpieza.

Además, contará con áreas verdes especiales para el público en general y un área de escenario público al aire exterior.

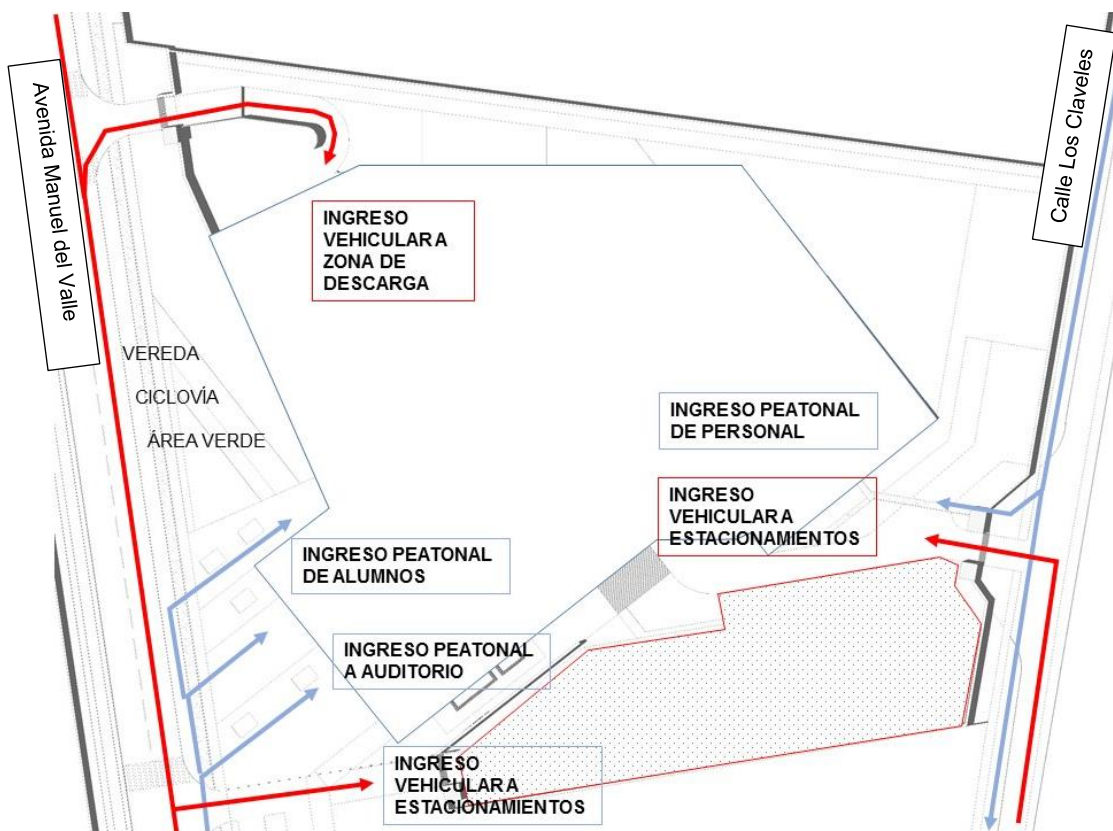


Figura 62. Ingresos / Elaboración: La autora

3.3.3 Pre existencias del lugar



Figura 63. I Restaurantes cercanos / Elaboración: La autora

Zona gastronómica

Restaurantes cercanos denomina a esta zona como turística gastronómica

Actualmente la avenida Manuel Valle presenta restaurantes conocidos en Lurín, amplios y ubicados cerca o en la misma avenida.

Cuentan con amplias áreas verdes y abastecerían a un público joven en su mayoría por su cercanía a las universidades y muy pronto a todo el personal de la sede de CANAL 4.

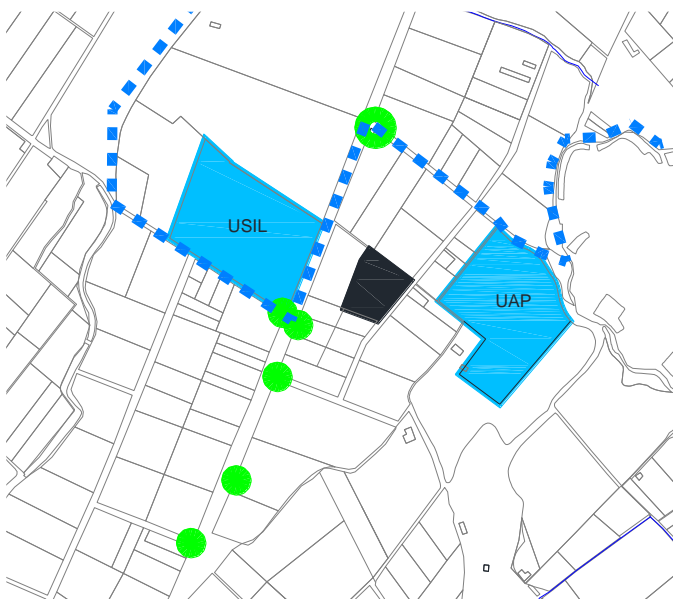


Figura 64. I Centros de estudio cercanos / Elaboración: La autora

Zona educacional

Cercanía a dos universidades y fácil acceso a la avenida Manuel Valle.

Las universidades son: Universidad San Ignacio de Loyola y universidad Alas Peruanas.

CAPÍTULO IV ESTUDIO PROGRAMÁTICO

4.1 Estudio antropométrico

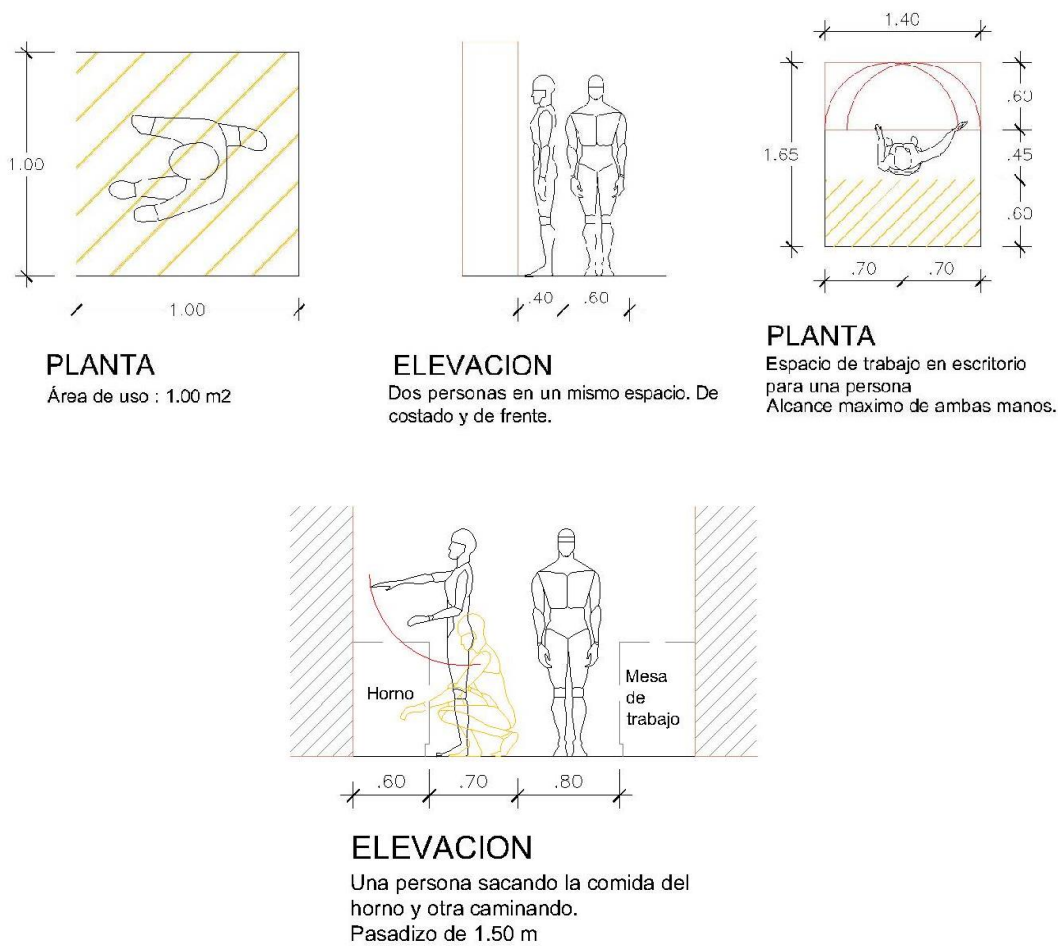
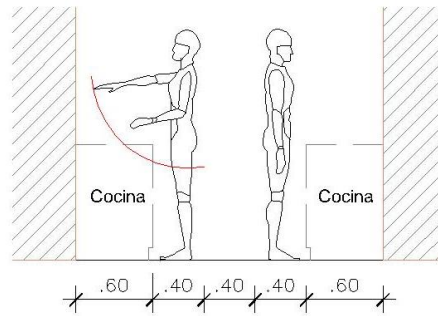


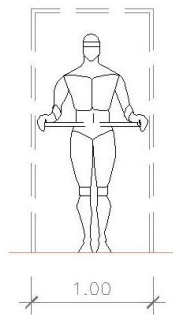
Figura 65 / Elaboración: La autora

4.2 Estudio ergonómico



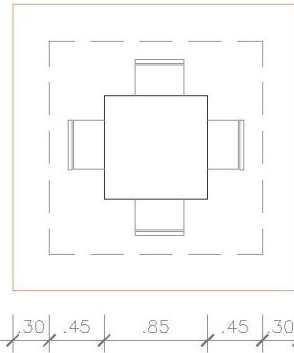
ELEVACION

Dos personas usando la cocina al mismo tiempo.
Pasadizo de 1.20 m



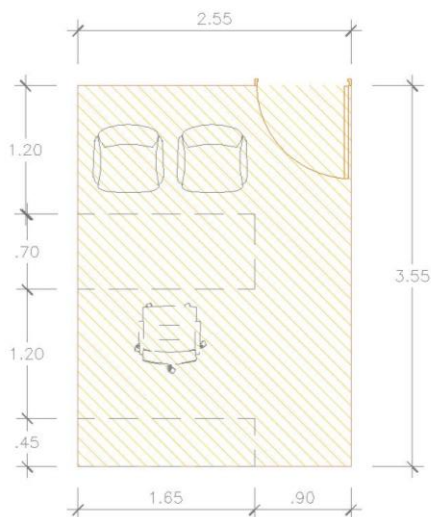
ELEVACION

Dimensión de la puerta para pase de una persona con bandeja.



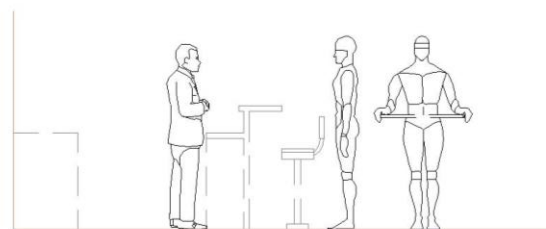
PLANTA

Dimensiones para una mesa de 4 personas



PLANTA OFICINA

Dimensiones de una oficina



PLANTA

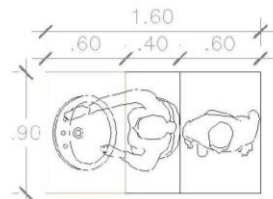


ELEVACION

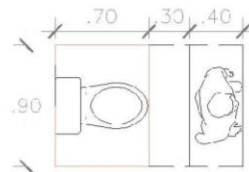
Zona de barra. Su área depende de la cantidad de personas atendidas en barra, incluyendo área de circulación. Área= 3.45m

Figura 66 Estudio ergonómico / Elaboración: La autora

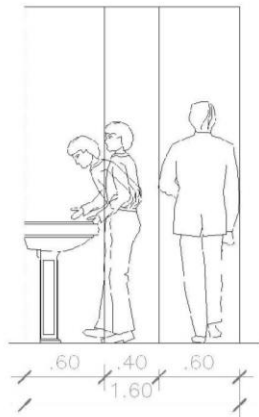
En baños:



PLANTA

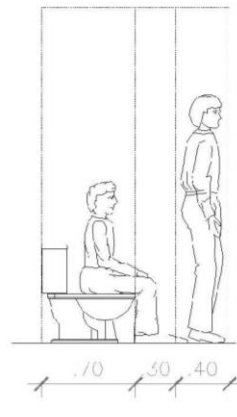


PLANTA



ELEVACION

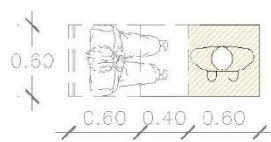
Dos personas, uno usando el lavadero y el otro caminando



ELEVACION

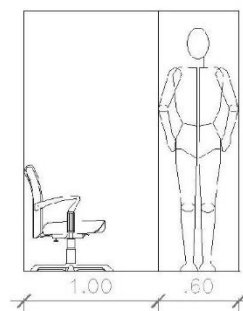
Una persona usando el inodoro.

En auditorios, aulas y administración:



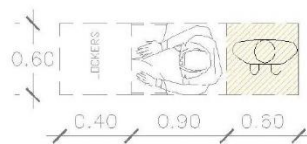
PLANTA

Una persona sentada en el auditorio.



ELEVACION

Una persona parada delante de un asiento de auditorio.



PLANTA

Una persona guardando sus cosas en el locker

Figura 67: baños, auditorios, aulas y administración

Elaboración: La autora

Productos de cocina

Se eligieron productos de cocina de las marcas FRIONOX, NOVA Y Harmans, todos hechos de acero inoxidable que cumplen con las normas internacionales (ver anexo)

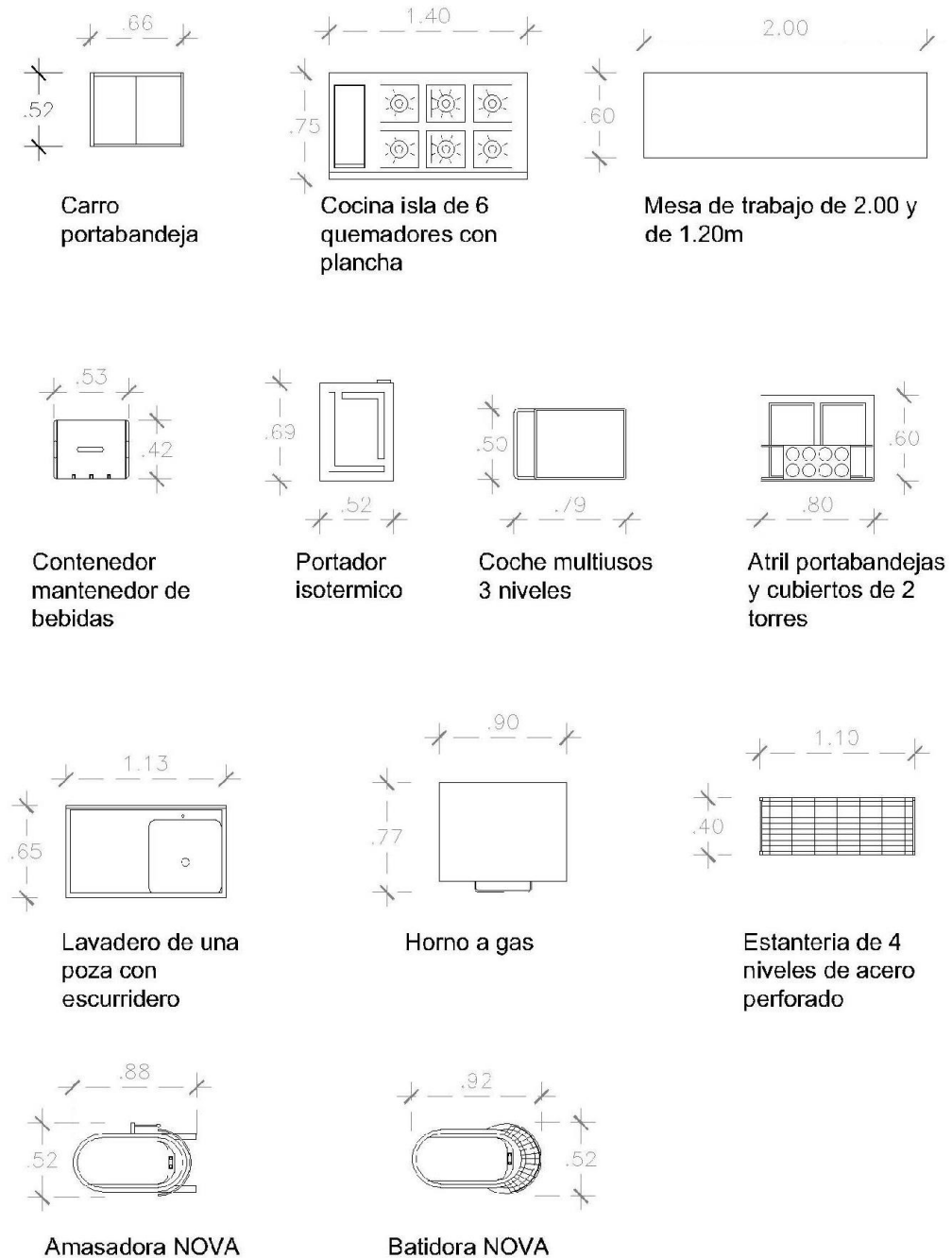


Figura 68: Productos de cocina/ Elaboración: La autora

4.3 Programación arquitectónica

4.3.1 Programa de necesidades

(Ver anexo Cuadro de ambientes y Cuadro de áreas)

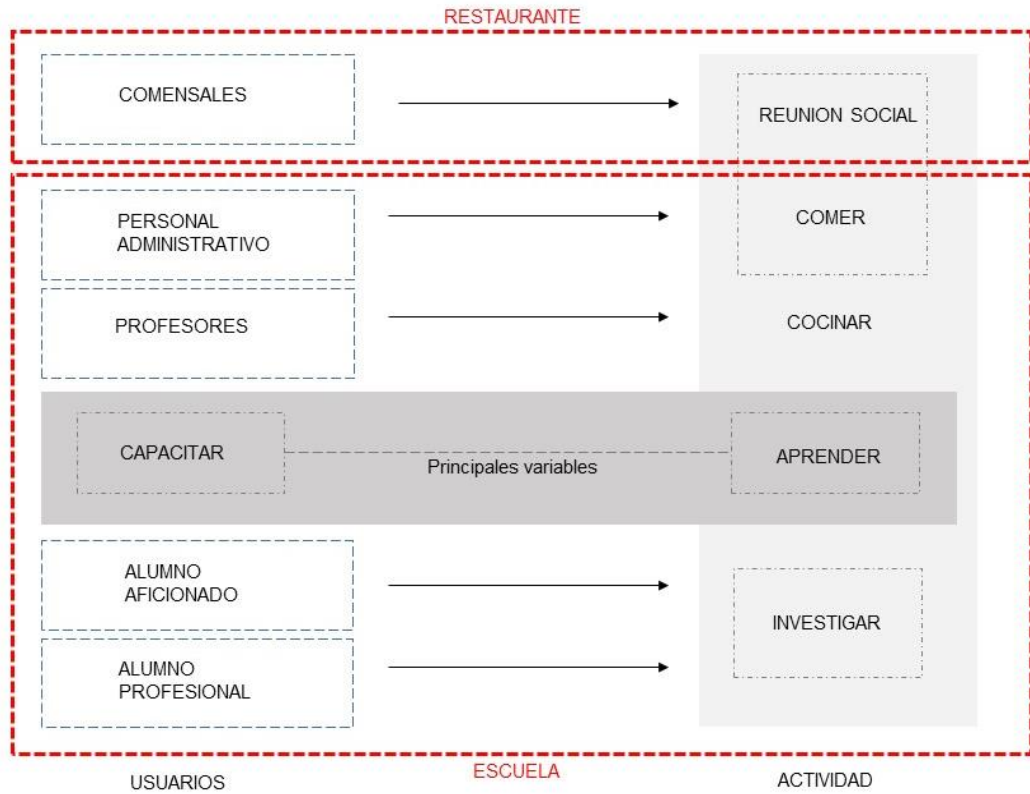


Figura 69 / Elaboración: La autora

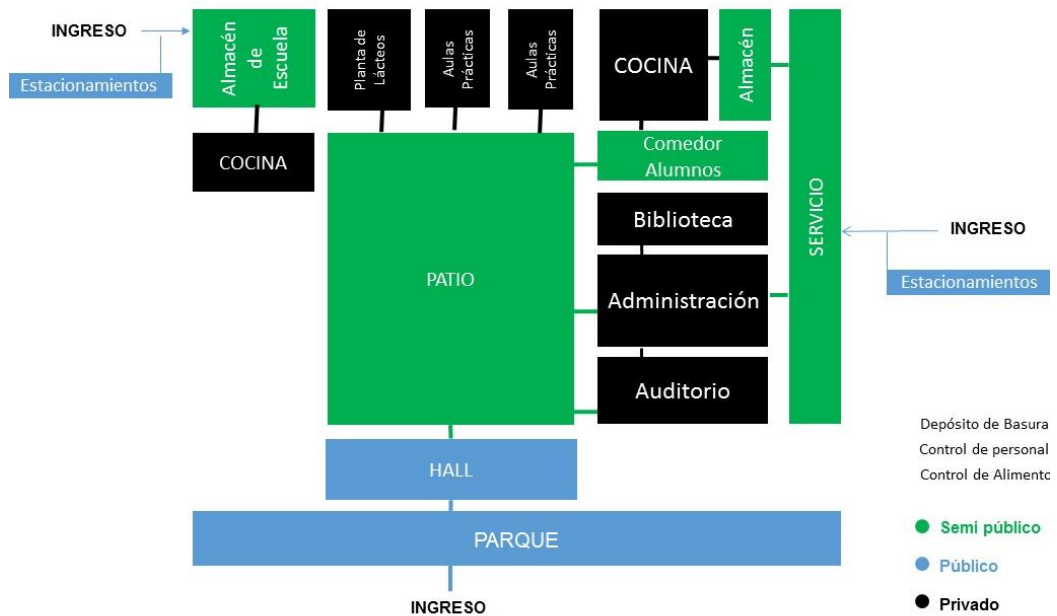


Figura 70 / Elaboración: La autora

4.4 Determinantes de diseño

4.4.1 El sitio

Contexto

Se encuentra cerca de hitos reconocibles educacionales, como USIL y UAP. Elección de Lurín por ser el distrito centro de agricultores y cercanía de los productos alimenticios con la escuela.

Accesibilidad

Cercanía a centros poblados, centro de Lurín y a Avenidas principales de Lurín sin evitar más conglomeración de gente y autos en la Panamericana Sur. Además se creó dos paraderos cercanos a la zona educacional, adecuado para los estudiantes, los pobladores de la zona y de otros distritos, debido a la aparición de la Línea 1 de Metro y la prolongación de la Av. Pachacutec. (PLAM 2025) También se hicieron propuestas de ampliación de la Av. Manuel del Valle. (Ver plano de Ubicación)

Relación de la gastronomía

Zona que destaca por su potencial turístico histórico, gastronómico y presencia de restaurantes en toda la avenida Manuel del Valle.

Clima

Se debe cubrir las fachadas del lado sur del proyecto. Aprovechar los vientos que provienen del sur oeste para una mejor ventilación de las aulas de cocina

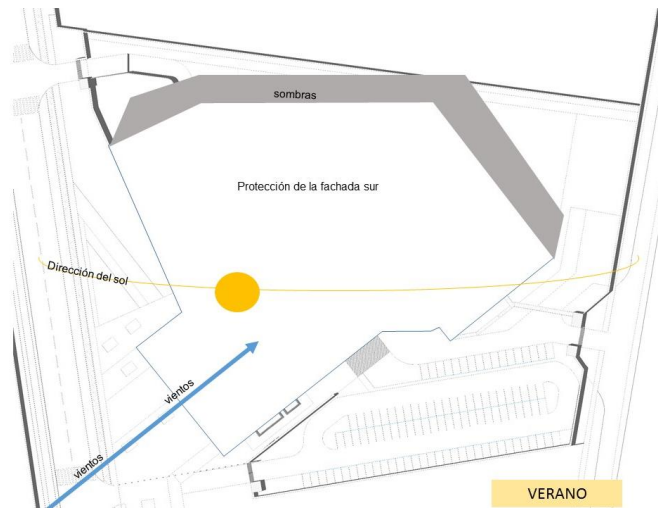


Figura 71 / Elaboración: La autora

Suelo

Se diseñara en un terreno plano, por ello la elección de este terreno debido a recomendaciones de la municipalidad de Lurín y reglamento. (Ver plano topográfico)

4.4.2 La normatividad urbana y edificatoria

La municipalidad de Lurín no cuenta con normas adicionales al Reglamento Nacional de edificaciones. Por lo tanto se buscó lo que requiere el proyecto.

Tales como:

- Capítulo 2 Habilitaciones para uso de comercio exclusivo

Art. 5. Las habilitaciones para Comercio Exclusivo no están obligadas a entregar aportes de habilitaciones, puesto que por sus características constituyen un equipamiento urbano de la ciudad. Excepcionalmente y siempre que el Plan de Desarrollo Urbano de la jurisdicción lo determine, podrán establecerse aportes para parques y servicios públicos complementarios. En este último caso, cuando se trate de habilitaciones de lote único destinadas a Centros comerciales definidas en la Norma A. 070, dichos aportes podrán ubicarse como parte del Plan Integral del proyecto o podrán redimirse en dinero.

Art. 6 Las habilitaciones para uso de comercio exclusivo pueden ser de dos tipos. / Este proyecto es del tipo 2
Zonificación urbana: C5-C7-C9CE- Cin-CI
Nivel del servicio: distrital/interdistrital. Metropolitano y regional
Tipo de comercio: Gran comercio. Comercio especial

- Norma A0.70 Comercio

Art.1 Se denomina edificación comercial a aquella destinada a desarrollar actividades cuya finalidad es la comercialización de bienes o servicios. L presente norma se complementa con las normas de reglamentos específicos que para determinadas edificaciones comerciales han expedido los sectores correspondientes. Las edificaciones comerciales que tienen normas específicas son:

Establecimientos de hospedaje y restaurantes. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR.

- Capitulo III Habilitaciones para uso comercial y otros usos – uso mixto

Artículo 3.- Las habilitaciones para uso comercial con otros usos – uso mixto pueden ser de cuatro tipos:

Tipo 4 (uso específico para el proyecto)

Uso mixto compatible: Vivienda

Zonificación urbana: C7-C5-C9-CE-Cin-CI

Nivel de servicio: Distrital/Interdistrital/Metropolitano y regional

Rango del comercio: Gran comercio especial

Art 20.- Dependiendo de la clase de habilitación para uso comercial con otros usos- uso mixto, deberá cumplirse con efectuar aportes, para fines específicos, que son los siguientes:

Servicios públicos complementarios; y parques zonales. (revisar Master plan)

- Norma A0.70 Comercio

Cap. 2. Locales de expendio de comidas y bebidas

Art. 8 Número de personas de una edificación comercial se determinará de acuerdo a la siguiente tabla.

Restaurantes, cafetería (cocina) : 9.3 m² por persona

Restaurantes, cafetería (área de mesas) : 1.5 m² por persona

Cap3. Características de los componentes

Art11 Dimension de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deberán según el uso de los ambientes a los que dan acceso y al tipo de usuario que las empleará, cumpliendo los siguientes requisitos:

La altura mínima será de 2.10m

Los anchos mínimos de los vanos en que se instalen las puertas es:

Ingreso principal: 1.00m

Dependencias interiores: 0-90m

Servicios higiénicos: 0.80 m

Servicios higiénicos para discapacitados: 0.90 m

Cap. 4 Dotación de servicios

Art 22 Se seguirá el cuadro por número de empleados de 21 a 60 empleados.

Hombres: 2 lavatorios, 2 urinarios y 2 inodoros. Mujeres: 2 lavatorios y 2 inodoros.

Art 30 Estacionamiento

Clasificación: Restaurante, cafetería (área de mesas):

Para personal: 1 EST cada 20 personas

Para público: 1 EST cada 20 personas.

- Norma A080 Oficinas

Cap. 3 Características de los componentes

Art10 Dimensión de vanos

Ingreso principal: 1.00 m

Dependencias interiores: 0.90m

Servicios higiénicos: 0.80m

Cap. 4 Dotación de servicios

Número de ocupantes: de 21 60 empleados

Hombres: 2 lavatorios, 2 urinarios y 2 inodoros.

Mujeres: 2 lavatorios y 2 inodoros.

- Normas técnicas para el diseño de locales de educación básica regular.

Se siguieron las normas de la Secundaria

Índice de ocupación mínimo 1.60 m²/al -35 a 29 alumnos

1.75 m²/al – 24 a 18 alumnos.

-Normas de espacio

Industrias alimentarias: Organización del espacio está constituida por:

Zona del docente, zona de exposición p teórica, zona de trabajo práctico,

Zona de almacén y equipo.

Capacidad del grupo: índice=3.00 m²/por alumno

- Ambientes complementarios

Comedor /cocina

Función: ambiente para la alimentación, previa preparación de comidas

Actividad: comedor, cocina

Grupo de trabajo: 100 alumnos en sub-grupos

Índice de ocupación: 1.20m²/al (comedor) - 0.40 m²/al (cocina)

-Consideraciones:

Se debe cumplir con todos los dispositivos legales que emanan de la Norma Sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines, aprobado con:

Resolución Ministerial N° 353-2005 – MINSA, así como la Norma A0.70 del RNE.

- Norma EM. 030 Instalaciones de ventilación

Según la norma, al proyecto se aplicaría las tablas 3 y 4 del punto 6 (Condiciones mínimas de calidad de aire interior para el diseño de sistemas de ventilación en edificaciones.) También se aplicaría el punto 9.1.1 (Consideraciones para el diseño de ductos para cocinas comerciales)

- Norma A120 Accesibilidad para personas con discapacidad y de las personas adultas mayores

- Norma A130m Sistemas de evacuación

4.4 3 Condicionantes del diseño

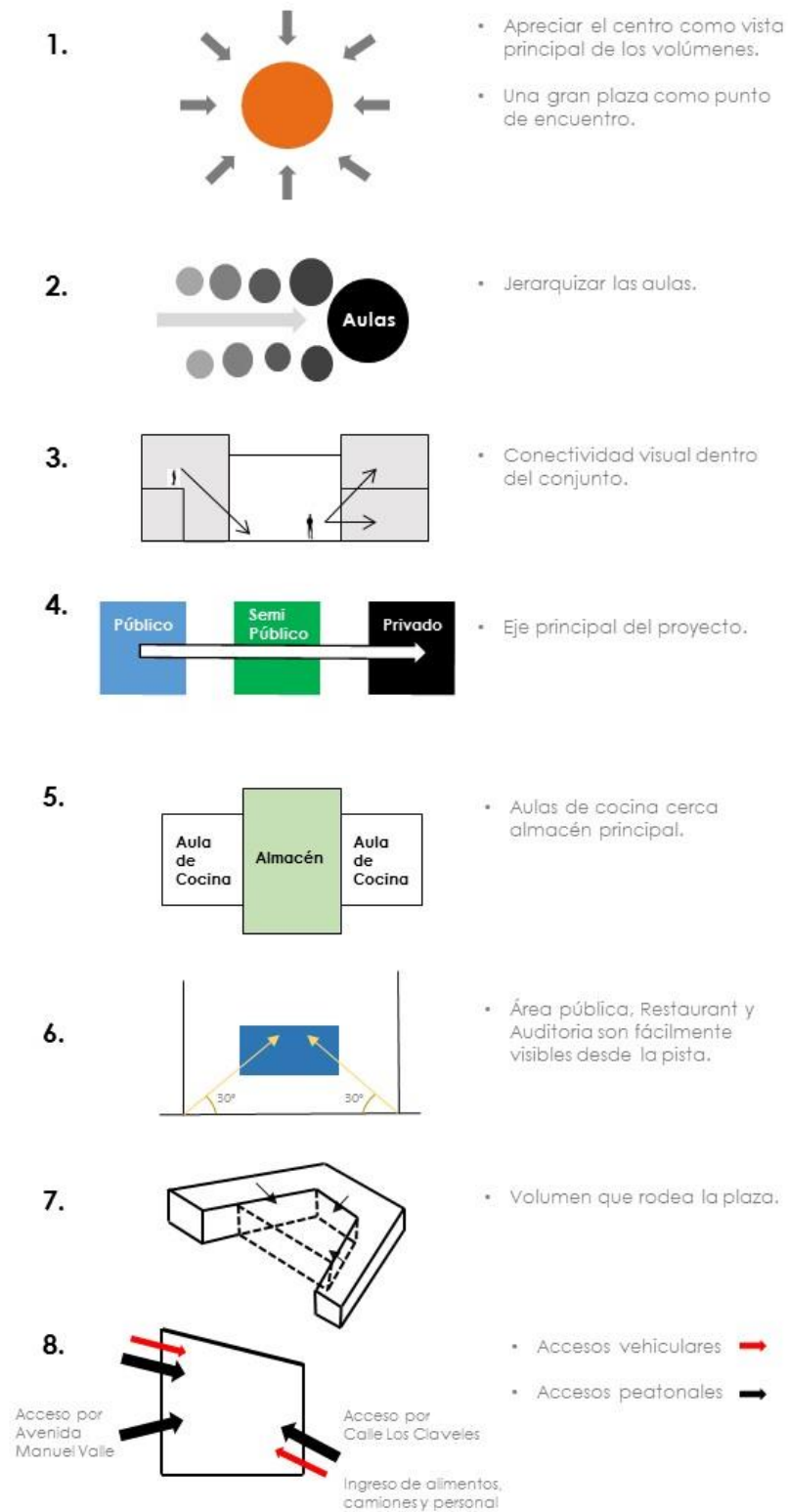


Figura 72 / Elaboración: La autora

4.3.4 Cuadro de ambientes

(Revisar anexo)

4.3.5 Organigrama de funcionamiento

(Revisar anexo)

CAPÍTULO V

EL ANTEPROYECTO

5.1 Premisas del diseño

Se ve necesario impulsar el desarrollo cultural y educativo del sector al Sur de Lima. Lurín se escogió por ser el distrito centro de agricultores, por carecer de un centro de estudios gastronómicos que abastezca a Lima Sur, y para generar jóvenes con conocimientos completos en gastronomía y afines; para que así obtengan mejores puestos de trabajo. Para la Municipalidad de Lurín y el PLam 2035 es de carácter de urgencia generar una zona educativa en Lurín (zona C) además de mejorar la zona turística e integrar los hitos históricos de Lurín al proyecto. Otro punto que se debe de cuidar el ambiente y ecosistema de Lurín para que no se pierda la gran cantidad de zonas agricultoras generando zonificaciones a seguir obligatoriamente.

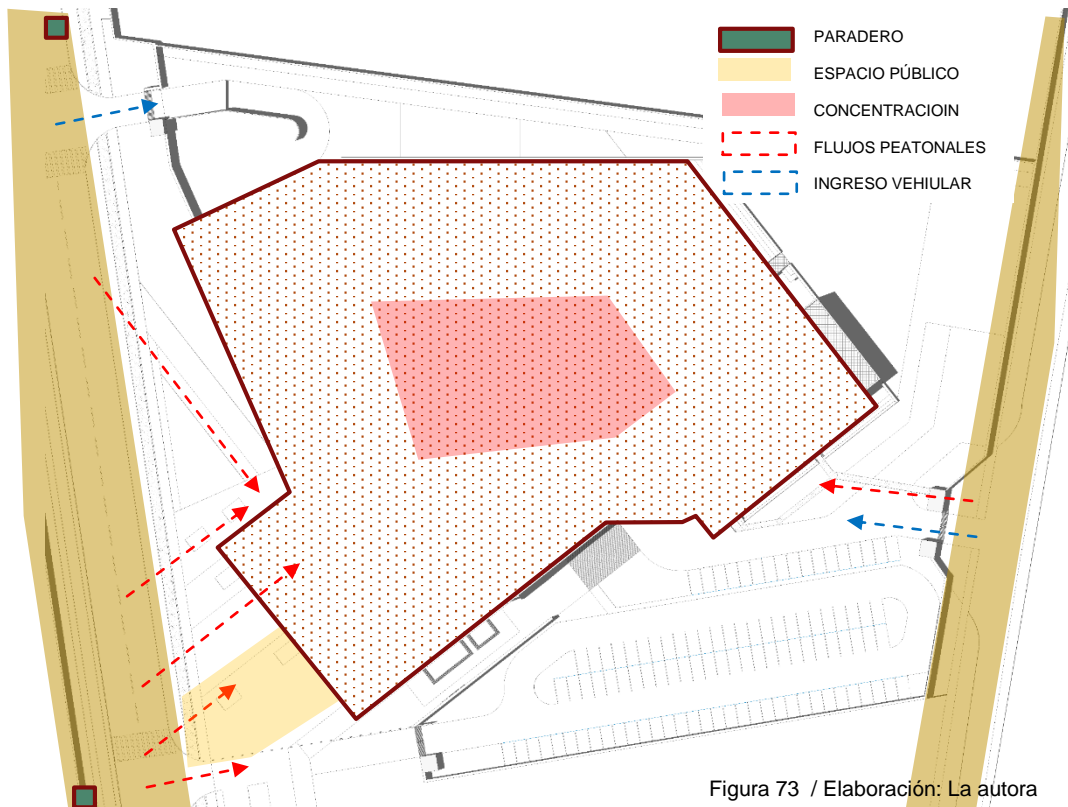
Master Plan:

Proyecto integrador de actividades que rescaten la zona agricultora de Lurín.

- Genera un recorrido comercial y agricultor hacia la huaca.
- Ambiente libre de contaminación. Cero zonas industriales.
- Liberar de viviendas la huaca y reubicarlas en los alrededores lejos de la zona intangible
- Creación de plazas y parques escalonados que generen reuniones sociales de gran dimensión como lo es el escenario al aire libre que ofrece la escuela.

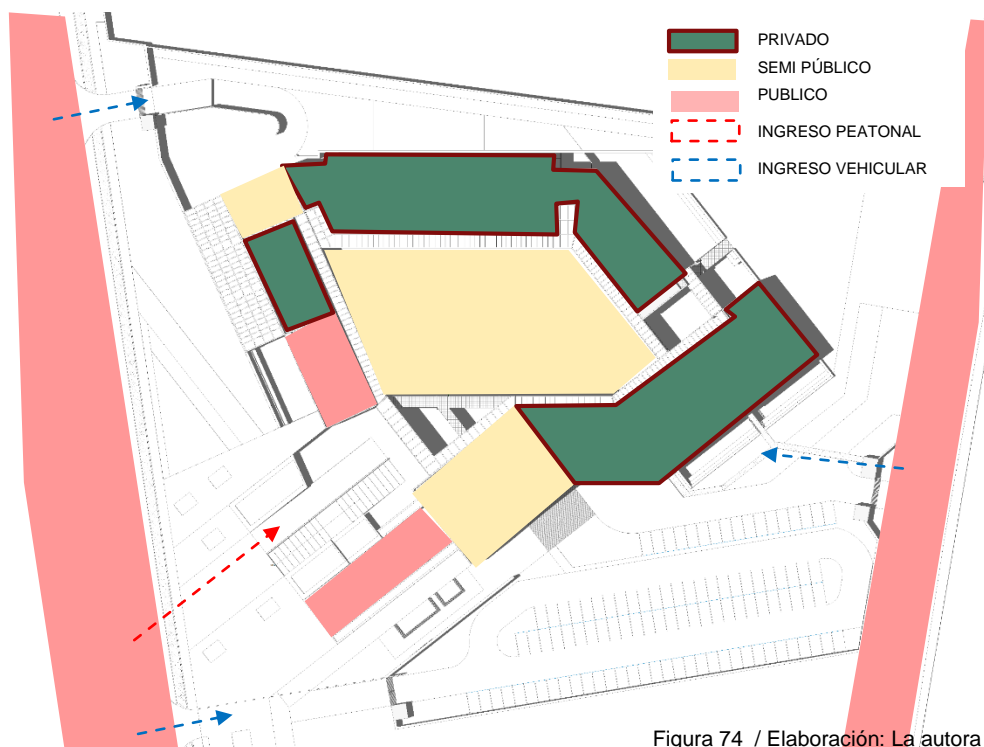
5.2 Partido arquitectónico

Accesibilidad



Se plantean veredas y pistas más anchas, con ciclo vías y área verde.

Zonificación



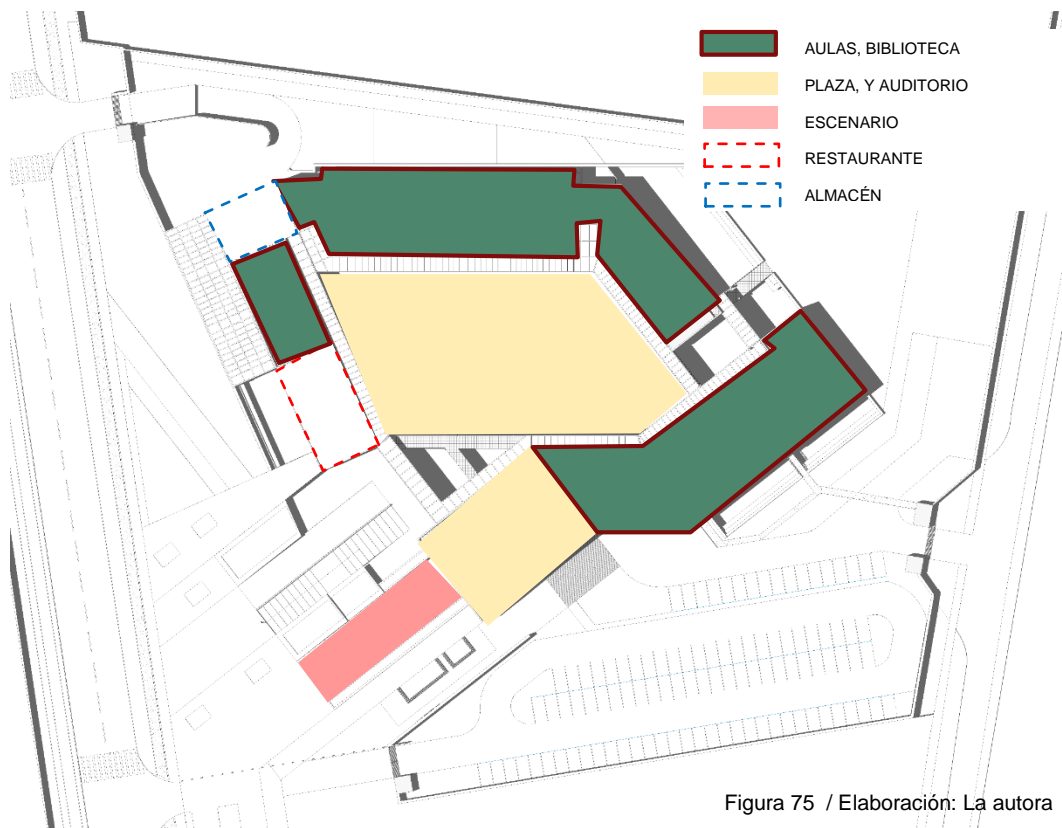


Figura 75 / Elaboración: La autora

La biblioteca es la que encuentra más alejada por cuestión de los vientos y evitar que se concentren los olores en sus ambientes. Seguido del auditorio encontramos la cafetería que cuenta con un segundo nivel para servicio de la gente del mezzanine.

El proyecto cuenta con dos almacenes, uno para el restaurante y aulas en general y un segundo almacén de uso para la cafetería únicamente. Ambas están ubicadas en los niveles inferiores, la primera en el sótano y la segunda en el primer nivel.

Espacio público y área verde

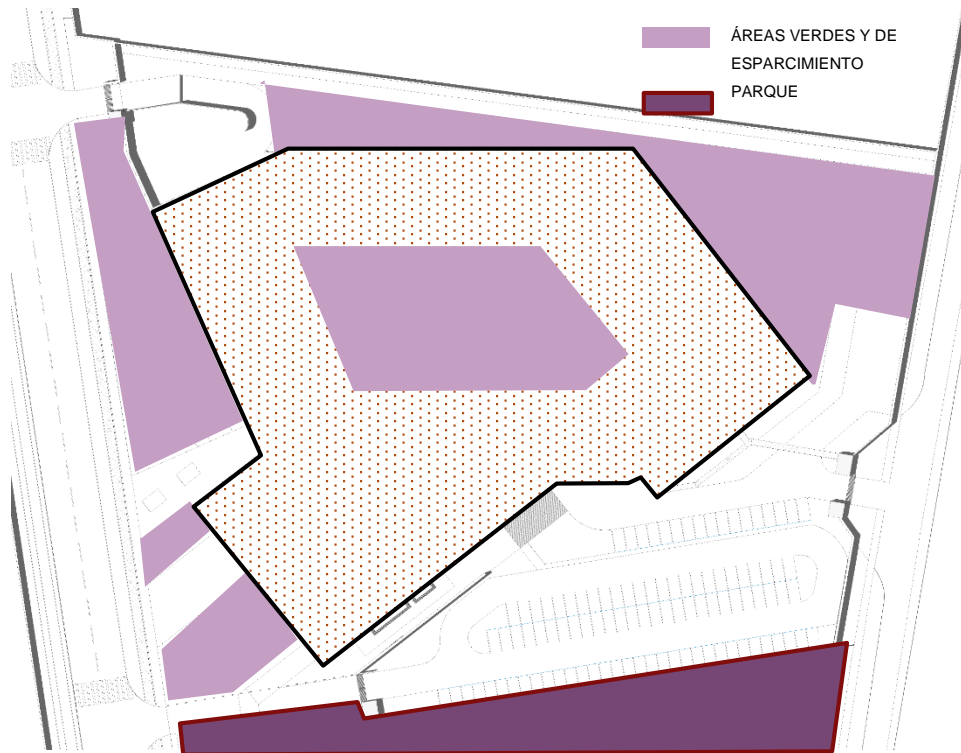


Figura 76 / Elaboración: La autora

Ubicación de circulación vertical

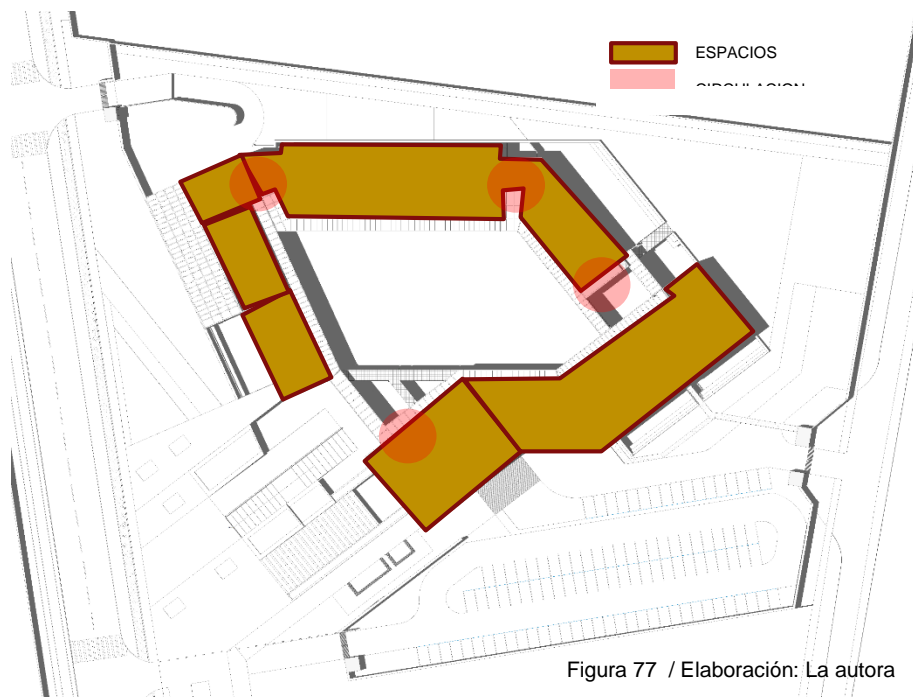


Figura 77 / Elaboración: La autora

CAPÍTULO VI
MEMORIA TECNICA.

(Ver anexo)

CONCLUSIONES

1. Lurín necesita una intervención urgente en la zona C para que se registre más actividad cultural y educativa, por ello este proyecto es una propuesta de solución urbana que otorga lo necesario a jóvenes y público en general.
2. La construcción de la Escuela Culinaria de Lurín incrementará la capacidad de los jóvenes y personas que estén laborando en un restaurante o similares.
3. Con la realización de esta escuela, se fortalecerán las actividades culturales y ferias gastronómicas que viene realizando la municipalidad de Lurín.

RECOMENDACIONES

1. Siempre seguir las recomendaciones HACCP
2. El estudio de antropometría, ergonometría y cálculo de la cantidad de personas en una cocina y cada uno de los ambientes relacionados es vital para el diseño de una edificación destinada a la gastronomía.
3. Relacionar al cocinero con el campo desde su aprendizaje en la escuela.
4. Elegir materiales cortafuego y antiinflamatorios para mayor seguridad de la escuela.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Bibliográficas

- DESCO. (2006) ***Herramienta para la planificación del desarrollo económico local.***
- Municipalidad de Lurín (2010) ***Memoria anual 2010.***
- Municipalidad de Lurín (2010) ***Presentación y diagnóstico integral participativo del distrito de Lurín 2010-2012.***
- ARELLANO MARKETING. (2009) ***El aporte económico y social de las gastronomía en el Perú.***
- HINOSTROZA, Rodolfo, “Primicias de la cocina peruana” León, España, Editorial Everest.

FUENTES ELECTRÒNICAS

- OSEL. (2007). ***Encuesta de unidades económicas en establecimientos***
http://www.mintra.gob.pe/archivos/file/estadisticas/peel/estadisticas/tripticooselsur_03.pdf

- CEPLAN.(2012) *Gastronomía peruana al 2021*.
<http://www.ceplan.gob.pe/sites/default/files/Documentos/gastronomiaperuana.pdf>
- http://global.hattori.ac.jp/?page_id=152
- <http://www.bculinary.com/es/instalaciones-cafeteria>
- <http://www.archdaily.com/196035/basque-culinary-center-vaumm>

ANEXOS

1. Paneles solares
2. Luminarias exteriores
3. Harman`s, cocinas y equipos gastronómicos
4. Cuadro de ambientes
5. Cuadro de áreas
6. Cuadro de acabados
7. Organigrama
8. Normas para el establecimiento y funcionamiento de servicios de alimentación colectivos.
9. Norma técnica. EM 000 Instalaciones de ventilación.
10. Memoria descriptiva de estructuras