



FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

**CENTRO DE FORMACIÓN, DIFUSIÓN E INTERPRETACIÓN DE
LA GASTRONOMÍA PERUANA EN SAN ISIDRO**

**PRESENTADA POR
TIFFANY GUZMÁN FAUSTINO**

**ASESOR
MIGUEL ANGEL BACIGALUPO OLIVARI**

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

LIMA – PERÚ

2018



**Reconocimiento - No comercial – Compartir igual
CC BY-NC-SA**

La autora permite transformar (traducir, adaptar o compilar) a partir de esta obra con fines no comerciales, siempre y cuando se reconozca la autoría y las nuevas creaciones estén bajo una licencia con los mismos términos.

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



USMP
UNIVERSIDAD DE
SAN MARTIN DE PORRES

FACULTAD DE
INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

**CENTRO DE FORMACIÓN, DIFUSIÓN E INTERPRETACIÓN
DE LA GASTRONOMÍA PERUANA EN SAN ISIDRO**

TESIS

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTA

PRESENTADA POR

GUZMÁN FAUSTINO, TIFFANY

LIMA – PERÚ

2018

Dedicada a mis amados padres, Elvis Guzmán y Gely Faustino, que me dieron ejemplo de perseverancia, dedicación y trabajo, y me enseñaron los valores de respeto y honestidad.

ÍNDICE

	Pág
RESUMEN	vi
ABSTRACT	viii
INTRODUCCIÓN	x
CAPÍTULO I. GENERALIDADES	
1.1 El Tema	1
1.2 El Problema	3
1.3 Objetivos	4
1.4 Alcances y Limitaciones	6
1.5 Justificación	7
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	
2.1 Marco Histórico	8
2.2 Marco Conceptual	20
2.3 Marco Referencial	25
CAPÍTULO III. AREA DE ESTUDIO Y DEL TERRENO	
3.1 Análisis Urbano de la Zona de Estudio	32
3.2 Elección del Terreno	38

3.3 Características del Terreno	41
3.4 Zonificación	42
CAPÍTULO IV. ESTUDIO PROGRAMÁTICO	
4.1 Usuarios	47
4.2 Programación Arquitectónica	51
4.3 Organigramas Institucionales	55
4.4 Diagramas Funcionales	57
CAPÍTULO V. EL ANTEPROYECTO	
5.1 Premisas de Diseño	59
5.2 Partido Arquitectónico	61
5.3 Zonificación	65
5.4 Planimetría	69
CONCLUSIONES	71
RECOMENDACIONES	72
FUENTES DE INFORMACIÓN	73
ANEXOS	76

RESUMEN

Esta propuesta arquitectónica lleva como título “Centro de Formación, Difusión e Interpretación de la Gastronomía Peruana en San Isidro”, promueve la difusión de la cultura gastronómica del país, en una infraestructura adecuada rodeada de vegetación donde se desarrollan actividades ligadas al rubro.

Se realizó investigación de campo, también se tomó como referencia distintos ejemplos arquitectónicos nacionales e internacionales, para poder resolver los programas arquitectónicos, la habitabilidad, los flujos y el equipamiento, por último, con el propósito de obtener una arquitectura innovadora, se diseñó el proyecto en base al Reglamento Nacional de Edificaciones.

La problemática de este proyecto es el déficit de una infraestructura donde se centralicen las diversas actividades gastronómicas, se impulse y se difunda la identidad culinaria de este país. Asimismo, el objetivo general de este proyecto consiste en diseñar un centro interactivo gastronómico que conlleve a explorar, desarrollar, potenciar, difundir y disfrutar la gastronomía peruana a un nivel internacional, implementando un espacio que por sus

características de flexibilidad y accesibilidad permitan el aprovechamiento al máximo de su uso, y sea destino culinario por parte de diversos usuarios tanto locales como extranjeros.

El florecimiento gastronómico que hoy se da en el Perú, hace factible la creación de este Centro Gastronómico en San Isidro.

Palabras claves: centro gastronómico, infraestructura, identidad peruana, difusión, arquitectura innovadora.

ABSTRACT

This architectural thesis denominated "Center for Training, Diffusion and Interpretation of Peruvian Gastronomy in San Isidro", promotes the dissemination of our culinary culture in a suitable infrastructure surrounded by vegetation where a variety of activities related to the field are developed.

It has been made field research, also took as reference different national and international architectural examples to determine programs, habitability, flows and equipment, finally with the purpose of having as a result an innovative architecture, the project was designed based on the National Building Regulations.

The problem of this project is the deficit of a correct infrastructure that is flexible and open to a general public where the different gastronomic activities are centralized, so that it serves as promoter and diffuser of our Peruvian identity, and thus strengthen our culinary culture, allowing the development and growth of gastronomy. In addition, the general objective of this project is to create an interactive gastronomic center that encourages the exploration, development, promotion, dissemination and enjoyment of Peruvian gastronomy at an international level, implementing a space that, due to its flexibility and accessibility, allows for the maximum use of its use and culinary destination by various local and foreign users.

This is how we conclude that due to the needs created by the gastronomic growth that currently exists in Peru, the creation of this Gastronomic Center in San Isidro is feasible.

Key words: gastronomic center, infrastructure, Peruvian identity, diffusion, innovative architecture.

INTRODUCCIÓN

A nivel mundial se van encontrando diversas necesidades para alentar y encontrar la identidad cultural de cada país, consolidándola gracias al turismo, de esta manera se genera conocimiento de lo que es tangible e intangible en el patrimonio cultural.

Es así que la identidad se establece en base a los conceptos de: raza, pueblo, nación, etnicidad, comida típica o religión. En el caso del Perú, se tiene la diversidad de las comidas típicas de cada región del territorio y de la fusión de las distintas culturas que inmigraron a este país, todo esto es representativo de la cultura peruana. La gastronomía en el país, es una manifestación de identidad cultural y una de las mejores pruebas culturales que viene logrando notoriedad por todo el mundo. Para el Ministerio de la Cultura, es una demostración artística, que refleja colectividad e identidad peruana.

Desde el 16 de octubre del 2007 que la gastronomía peruana fue nombrada patrimonio cultural de la nación, ha llegado a ser indiscutiblemente un atractivo turismo hasta hoy; es así que se acopla de manera perfecta con los otros dos intereses de los consumidores que son: el hospedaje y el transporte.

Esta tesis promueve la difusión de la cultura gastronómica en una infraestructura adecuada rodeada de vegetación, donde se desarrollan una variedad de actividades ligadas al rubro, tomando en cuenta los conceptos básicos de espacialidad y confort de los distintos espacios, como la escuela gastronómica, el centro interpretativo, los restaurantes, el centro de investigación y el espacio público.

La problemática de este proyecto es el déficit de una correcta infraestructura donde se centralicen las diversas actividades gastronómicas, con la finalidad que esta infraestructura flexible y abierta a un público en general, promueva y difunda la identidad del Perú, y así fortalezca la cultura culinaria, permitiendo la evolución y expansión de la gastronomía.

Asimismo, el objetivo general de este proyecto consiste en proponer un centro interactivo gastronómico que permita desarrollar, fomentar, investigar, difundir y disfrutar de manera agradable la gastronomía peruana. Entre los objetivos específicos, se encuentran: plantear espacios activos de interrelación que promuevan la investigación de la gastronomía; crear salones-talleres de cocina que busquen otorgar educación orientada en nuevas ideas de investigación, producción y aprovechamiento de recursos naturales; desarrollar una diversidad de talleres, eventos, conferencias, exposiciones, congresos, seminarios, tanto a los estudiantes como al público en general; crear un lugar que permita la interacción e integración social para formar personas con una mejor calidad de vida.

Por otro lado, una de las limitaciones que tiene este proyecto, radica en no contar con una tipología igual en el país, es decir no se tiene un referente de fácil acceso a nivel nacional, por lo tanto, se han citado datos estadísticos vinculados indirectamente a la gastronomía del país y al turismo, así como, análisis de proyectos de tipologías similares en el extranjero. Un alcance de

esta investigación, está en el hecho que al no haber antecedentes de un centro gastronómico en Lima, esta propuesta tendrá una magnitud a nivel mundial, apoyará a la optimización del rubro gastronómico, acrecentará el turismo y marcará una nueva tendencia. Así mismo, generará oportunidades para las personas que necesiten exponer sus productos, y a los comerciantes, les dará un lugar de venta beneficioso donde adquirir imagen y posicionamiento.

Finalmente, la estructura de la tesis denominada “Centro de Formación, Difusión e Interpretación de la Gastronomía Peruana en San Isidro”, se presenta a continuación: en el Capítulo I, se plasma el tema, la problemática, los objetivos, los alcances y las limitaciones; en el Capítulo II, se presenta el marco teórico. Asimismo, el Capítulo III, muestra el área de estudio y el terreno; mientras que el Capítulo IV, el estudio programático; y el Capítulo V, el proyecto.

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1 Tema

La gastronomía vincula al medio ambiente, las personas y la comida, entonces se puede decir que la gastronomía no es únicamente un conjunto de métodos de cocción, sino que también es la conexión que los individuos mantienen con su habitad y con los alimentos que este les brinda, por lo tanto, se entiende claramente que la gastronomía alberga un concepto más amplio que comer bien.

“En el 2009 se hizo un estudio elaborado por la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), y se calculó que la cocina movía 40,000 millones de soles, un 11.2% del PBI” (Diario El Peruano, 2016). Con semejantes sumas de dinero, se puede pensar que el Perú está en una época de auge sobre el tema. De esta forma, hoy que la cocina peruana tiene un alcance mundial, nuevos retos aparecen, uno de ellos es investigar sobre la cocina peruana antigua, cuya información es importante para fortalecer y enriquecer la gastronomía peruana, y la falta de investigación la podría estancar.

Otro desafío es la profesionalización de la gastronomía, que se vuelve tema prioritario, puesto que Lima es hoy una de las ciudades más visitadas en toda América Latina; actualmente se cuenta con una demanda en la enseñanza de gastronomía de más de 15,000

estudiantes distribuidos en 80 escuelas y 5 universidades, lo que indica la voluntad de brindar un servicio más capaz en este campo (Diario El Peruano, 2016, pág. 10).

Educando y actualizando el conocimiento, se puede colaborar al desarrollo y a la promoción de la cultura y el arte culinario, por medio de espacios donde se expanda y se beneficie la economía, desarrollando actividades de mucho interés a través de galerías culturales y comerciales, donde se ofrecen una diversidad de productos típicos del Perú que tengan relación con la gastronomía, a fin de ayudar con el turismo de manera que se pueda mantener la identidad a través de los tiempos.

Un centro de formación, difusión e interpretación de la gastronomía es un punto de encuentro donde se agrupa y propaga la gastronomía y cultura ayudando a su formación, este centro se ubica en un lugar de interrelación social y de esparcimiento, su duración es permanente y cuenta con actividades diversas que permiten a las personas tanto locales como extranjeros disfrutar del boom gastronómico por el que está atravesando actualmente el país.

La propuesta nace con la premisa de la propagación de la identidad del Perú enfocada en la gastronomía, busca colaborar con la calidad de vida de las personas, por medio del turismo, el ocio, la cultura y el comercio. En base a lo expuesto, la esencia de este proyecto es diseñar una única infraestructura, que sea óptima en función de que en ella se pueda investigar, difundir y generar la gastronomía peruana.

1.2 El Problema

Los problemas presentados a continuación son producto de la investigación realizada, y la mayoría de ellos se centran en problemas netamente arquitectónicos.

1.2.1 Problema General

Déficit de una correcta infraestructura, que sea flexible y abierta a un público en general, donde se centralicen las diversas actividades gastronómicas para que sirvan de promotor y difusor de la identidad peruana, y así se fortalecerá la cultura culinaria, permitiendo el desarrollo y el crecimiento de la gastronomía del país.

1.2.2 Problemas Específicos

En este punto, se presentan seis problemas específicos, cuyas soluciones refuerzan la necesidad de diseñar un centro gastronómico en el país.

- a) La escasez de centros de tecnología e investigación dirigidos a la gastronomía.
- b) La falta de una infraestructura donde se enseñe y se guíe a la profesionalización de la gastronomía.
- c) No existen correctos sistemas de información y difusión sobre temas gastronómicos en el Perú.
- d) Existen eventos como MISTURA con gran acogida, pero se realizan esporádicamente, además, hay una falta de equipamiento, acceso

limitado e incomodidad, por ello, se convierte en una plataforma insuficiente.

- e) Falta de infraestructura para la difusión y venta de comida orgánica, las bioferias no tienen un lugar adecuado para difundirse y colocar sus productos selectos de muy buena calidad.
- f) Faltan lugares de diálogo y coordinación entre la empresa privada, sector público y las asociaciones de agricultores locales, los que forman actualmente el último eslabón de la cadena. Los lugares para llevar a cabo eventos relacionados a la gastronomía no se reúnen en un solo punto.

1.3 Objetivos

Después de analizar los problemas a los que se llegó en esta investigación, se plantearon los siguientes objetivos.

1.3.1 Objetivo General

Diseñar un centro interactivo gastronómico que promueva la investigación, el desarrollo, el fomento, la difusión y el disfrute de la gastronomía peruana a un óptimo nivel, implementando un espacio que por sus características de flexibilidad y accesibilidad, permita el aprovechamiento máximo de su uso y sea destino culinario por parte de diversos usuarios locales como extranjeros.

1.3.2 Objetivos Específicos

1. Proponer un centro que fomente la investigación, el desarrollo, el fomento, la difusión y el disfrute de la gastronomía peruana a un óptimo nivel.

2. Plantear espacios activos de interrelación que promuevan la investigación de la gastronomía.
3. Crear salones-talleres de cocina que busquen otorgar educación dirigida en innovaciones de investigación, producción y aprovechamiento de recursos naturales.
4. Desarrollar una diversidad de eventos, talleres, congresos, seminarios, etc. tanto a los estudiantes como al público en general.
5. Generar un lugar multifuncional dentro de una sola infraestructura.
6. Ofrecer y producir oportunidades a comerciantes y expositores ante un público nacional e internacional.
7. Proyectar una arquitectura que interrelacione las distintas actividades gastronómicas.
8. Crear un lugar que permita la interacción e integración social para formar personas con una mejor calidad de vida.
9. Dar continuidad al malecón de San Isidro.

1.4 Alcances y Limitaciones

A continuación se presentan los alcances y las limitaciones que se encontraron luego de la debida investigación del tema de este proyecto de tesis.

1.4.1 Alcances

Al no haber una infraestructura como este **centro gastronómico** en el país tendrá un alcance a nivel mundial, el cual ayudará al florecimiento del sector gastronómico, señalará una nueva postura, y crecerá el turismo. Así mismo, generará oportunidades para las personas que quieran exponer sus productos o investigaciones y también situará a los comerciantes en un lugar de venta beneficioso para que consigan el posicionamiento de sus productos y la mejora de su imagen.

El proyecto pretende lograr encajar con el contexto que lo rodea actualmente y vincular los proyectos que ya han sido realizados, como son el complejo deportivo de San Isidro, el Museo de la Memoria, Complejo Deportivo Manuel Bonilla en Miraflores, y otros por realizarse en la zona.

La concepción de esta tesis contempla que el público general pueda transitar por el proyecto a través de los techos y la plaza ubicada en el sótano uno donde se ubicarán las tiendas y restaurantes, estrategia que asegura el flujo constante del proyecto y debido a su ubicación en el malecón superior de la Costa Verde en San Isidro, el proyecto permite la continuidad de este a través de sus techos, lo que se traduce en que físicamente el proyecto resuelve este problema de conexión en esta zona.

1.4.2 Limitaciones

Al no haber una tipología igual en el país, no se tiene un referente de fácil acceso a nivel nacional, por consiguiente se han citado datos estadísticos vinculados a la gastronomía peruana y al turismo y también análisis de proyectos de tipologías similares en el extranjero.

En relación al suelo, esta propuesta al estar situado en los límites del acantilado de la Costa Verde se va a tener que proponer una estructura idónea para este tipo de suelo, para que de tal manera se pueda lograr el desarrollo del proyecto de manera eficiente y segura.

1.5 Justificación

Estudios coinciden que los viajeros van a países que han ganado fama como lugares para probar diversas sensaciones y productos, dentro de esta búsqueda está el querer conocer la gastronomía que caracteriza al país visitado. En Sudamérica, el país con mejor fama gastronómica es Perú, es así que la trayectoria de este arte culinario peruano es importante, a tal nivel que ha sido nombrado por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Como se sabe el turismo en el Perú está en un momento de apogeo, tanto así que ha ganado una variedad de reconocimientos por su cultura y por su gastronomía y ya que el primer punto de llegada de los extranjeros al país es Lima esta es la vitrina que enseña todo lo que conlleva la cultura peruana a los visitantes.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Marco Histórico

Es competente iniciar esta sección definiendo a la gastronomía como el estudio del contexto en el que vive el hombre y su alimentación. Por lo tanto, es correcto afirmar que la gastronomía se presenta y cambiará dependiendo del momento en el que se encuentre el hombre. Así pues, están los casos de países como Perú, Francia, Italia, México, etcétera. Ejemplos que son presentados por la variedad de platos, diversas de formas de preparación y propagación en otras naciones de los mismos por los propios habitantes de dichos países a lo largo del tiempo (Gonzales, 2012, pág. 9)

2.1.1 El Fuego y la Caza

El inicio de la vida culinaria del hombre comienza desde la época prehistórica, momento en el cual dos simples piedras, al ser frotadas, dan como resultado el fuego, lo que, de ahí en más, permitirá al hombre primitivo poder cocinar sus alimentos, convirtiéndose en la única especie capaz de tal actividad. Así es como nacería el concepto primigenio de cocina. Una ventaja adicional, además de la posibilidad de

cocinar la comida, ha sido que al poder triturar con los dientes de una manera más simple su alimento, el hombre prehistórico pudo dejar de dañar su mandíbula, lo que da como resultado otro aspecto en la evolución física. Asimismo, la mujer sería quien mantendría vivo este nuevo método de preparación de los alimentos, mientras el hombre es quien se encargaría de cazar a los animales para su futura preparación.

Como se mencionó en líneas anteriores, en este momento, el hombre es un pescador y cazador, pasando después a convertirse en un recolector para poder sembrar su alimento en un momento posterior. En consecuencia, su nueva manera de vivir permitiría a este poder vivir por mayores periodos de tiempo, debido a que ya no tendría que cazar recurrentemente y estaría en la capacidad de preservar sus alimentos (Gutierrez, 2012, pág. 12).

2.1.2 Culturas Antiguas

Las culturas antiguas más representativas que se encontraron en la investigación, son:

a) Egipto: El antiguo Egipto ha sido a lo largo del tiempo una nación que ha innovado en todo momento. Claro ejemplo de esto es, entre las artes y las ciencias, la gastronomía. Conocida también como la primera gran economía del mundo, Egipto es un caso particular, pues no se puede resumir con tanta facilidad su historia gastronómica debido a sus largos años de existencia y de múltiples cambio.

Los estratos sociales sufrían una disparidad importante, debido a que la clase baja agrupaba a un noventa por ciento de la población total, mientras que la clase acomodada, perteneciente al Faraón y a sus allegados era del diez por ciento. Esto daba como consecuencia que esta

pequeña fracción de importantes personas tengan los mejores banquetes y puedan disfrutar de los mismos en todo momento.

Debido a sus creencias religiosas, la carne solía ser cocinada a la parrilla. Esto se daba de tal manera por la importancia del olor al momento de ofrendar los alimentos, era considerada la mejor forma de realizar este tipo de actividad. A pesar de que se preparaba la carne en cacerolas y ollas, acompañada de otros ingredientes, la forma clásica era haciendo uso de un espetón, el cual giraba en las brasas.

Además de lo ya explicado, también es necesario mencionar la importancia de los pasteles de carne y repostería en la cultura egipcia. Al igual que en el caso de los panes, los postres con extremo dulzor eran presentados en diferentes diseños, por la relevancia de ciertas formas figurativas en determinados alimentos. Así pues, por ejemplo, se preparaban galletas con formas de emblemas de la realeza, los cuales eran consumidos por el Faraón en ceremonias con motivos de algún tipo de curación (Gutierrez, 2012, pág. 21).

b) Pueblo Hebreo: En el caso de los hebreos, se sabe que, como agricultores, cultivaron centeno, vid, centeno y olivo. La propia Biblia, por ejemplo, relata entre sus pasajes sobre la harina ordinaria y la flor de la harina. Por otra parte, la leche de oveja y cabra era los líquidos más consumidos de la época, debido a la insalubridad y escasez de agua.

“Bonum vinum laetificat cor hominis” (el buen vino alegra el corazón del hombre) es una cita proveniente del libro del Eclesiastés. La referencia al vino en la Biblia es tan grande, 500 veces para ser exactos, que se menciona a éste desde el libro citado hasta la epístola de San Pablo. Por lo tanto, se puede sostener que este pueblo se caracterizaba por consumir y glorificar al vino en dicha época (Gutierrez, 2012, pág. 26).

Era en estos tiempos cuando se clasificaban a los animales entre impuros y puros. Por un lado, eran puros los que poseían una pezuña hendida y cornea, similar a la de un buey, cabra, cordero y ternera. Por otro lado, se les consideraba impuros a los roedores, caballo y cerdo. A su vez, lo que respecta a las aves, no se permitía comer águilas, avestruces, cigüeñas, halcones, cuervos, ibis de Egipto, golondrinas, pelícanos de todas las especies y a la ibis de Egipto (Gutierrez, 2012, pág. 26).

2.1.3 Culturas Clásicas

Las culturas clásicas más representativas que se encontró en la investigación son:

- a) **Grecia:** Para los griegos, el pescado de río tenía una importancia mayor a la que del mar. Por ejemplo, los pobres estaban obligados a únicamente hacerse de los peces de mar, caso contrario para los que se encontraban en los estratos más altos. Por su parte, Egis de Rosas, considerado entre los siete cocineros legendarios de Grecia, presentó ante la aristocracia la cocción del pescado; sin embargo, tardaría aún más tiempo el momento en que llegaran a apreciar su aporte. La preparación de este plato era relativamente sencilla, pues se le cocinaba con orégano, comino e hinojo. Asimismo, era el atún el pescado más importante, al cual acompañaban la dorada, pulpo, rodaballo, saltamontes, esturión y pez espada. A la par, se inventaría la cocción con leche, vino y vino, rellenando los pescados con setas, hierbas aromáticas, queso y cebollas. En añadidura, los griegos consumían la totalidad de las carnes que actualmente se estilan comer. No obstante, la carne de buey era la que menos se preparaba, puesto que era desagradable para los gustos de la época. Todo lo contrario sucedía con el cordero, ya que era el preferido en las mesas griegas.

El caso del tomate, pimiento, alubia y la papa eran sustancialmente distintos a la de las carnes, los cuales no eran conocidos por los griegos. Todo lo contrario sucedía con las lentejas, puerros, cebollas, pepinos, lechugas, espárragos, lentejas y rábanos, al igual que las habas, las cuales se consumían de manera masiva. Por su parte, las coles eran utilizadas, básicamente, de dos maneras: un primer supuesto era con motivos curativos, se les hervía y untaba como cataplasma y, al cumplir esta función, se curaban las heridas provocadas por ataques de perros con rabia y se trataban las convulsiones; la última función era ser usadas, únicamente, como alimentos (Gutierrez, 2012, pág. 37).

b) Roma: Lacio era una ciudad que estaba habitada en su mayoría por soldados y agricultores. Su alimentación consistía básicamente en cereales hervidos, lentejas, garbanzos, lechugas, vegetales, coles, etcétera.

En suma a lo anterior, claro está que Roma, por su importancia para la época, no podía mantenerse ajena a la proliferación cultural y gastronómica que se venía gestando, por lo que llegaron pescados provenientes de Pesino, Cabritos de Ambrosía, el garum de Cartago Nova, otras de Tarento, etcétera.

El cordero, lechón y cabrito eran las carnes preferidas de la Roma de aquellos tiempos. Por su parte, la carne de res solo era comida para quienes no eran nobles. Además, se encontraba la caza, especialmente de aves; por ejemplo, pavos reales, garullas, avestruces y flamencos. Por su lado, el capón, la gallina, el pato y la pintada eran llamados aves de corral. Con relación a otros platos, había una alta variedad de preparados en base a croquetas, picadillos, galantinas y albóndigas. Estos animales pasaron a formar parte de la gastronomía árabe, que se caracteriza por servir la carne picada (Gutierrez, 2012, pág. 39).

2.1.4 Edad Media

Para este momento de la historia, lo característico eran los pescados y las carnes acompañadas de salsas y sopas extremadamente condimentadas. Los encargados de preparar los alimentos utilizaban todos los medios que se encontraban a su alcance, tales como plantas con diversos aromas, ajo, cebolla y chalote. Ya en el siglo XIII, Marco Polo insertaría las pastas a Europa. En suma, resultado de las cruzadas en la India, Asia Menor y Persia, la cocina europea recibiría especias de mayor costo, y España ayudaría a impulsar la comida guisada por el resto de Europa (Toledo, 2012, pág. 17).

El emperador tenía al pavo real como su plato preferido, el cual no era servido sino por una mujer, debido a que los peones no tenían el derecho a acercarse a un plato como tal. Asimismo, el asno joven era un plato recurrente para la época, el cual estaba relleno de pequeñas aves, aceitunas verdes y trufas enteras (Toledo, 2012, pág. 16).

2.1.5 Renacimiento – Siglo XVII

Las mansiones pertenecientes a la época del Renacimiento tenían la siguiente distribución: en los pisos inferiores se encontraban las extensas cocinas, en las cuales se construían grandes chimeneas. Las primeras se construían sin la importancia de que se obtenga una adecuada iluminación; además, de utilizaban escaletas para que éstas se conectaran con la parte rural de la casa (Godiño, 2017, pág. 80).

Los animales de mayúsculo tamaño eran parte básica de la dieta de la época, siendo preparados con condimentos y en salsa.

2.1.6 Edad Moderna

El número de restaurantes aumentó y lo referido a lo artístico en la gastronomía también mejoró a raíz de la Revolución Francesa. La comida reflejaba diferentes aristas en un mismo plato, como la habilidad y emoción del cocinero en su plato, también el olor y el sabor representaban la naturaleza de lo que se estaba degustando (Godiño, 2017, pág. 82).

Sin embargo, en contraste con lo mencionado en el párrafo inmediatamente anterior, el siglo XX trae el fin de esta mística de los restaurantes de la post Revolución Francesa; pues la comida vendría a segmentarse y se crearían especialidades de la misma, lo que traerían a que en Europa y América se crearan los primeros autoservicios, cafeterías y snack-bars.

2.1.7 Historia de la Gastronomía en el Perú

Los registros más antiguos de evidencia de alimento consumido por los antiguos peruanos están en Áncash y en Chilca, donde se hallaron pallar, olluco, ají, oca, frejol; y olluco, papa y oca, respectivamente. En ambas zonas se cree que la comida debe datar de, aproximadamente, diez mil años atrás (Cánepa, Hernández, Biffi y Zuleta, 2011, p. 29). Se puede sugerir que, además de la mixtura de platos gastronómicos que poseemos en la actualidad, también la antigüedad de los mismos harían tan especial a la cocina nacional. De igual modo, la gastronomía peruana, hablando propiamente de la combinación de sabores antes comentado, tiene fusiones europeas, africanas, asiáticos e indígenas hace más de tres mil años, lo que daría como resultado, entre otros factores, la diversidad de los platos peruanos (Gonzales, 2012, pág. 36)

La historia de la cocina peruana es transversal a a la etapa preincaica, inca, colonial y a la República; esto da como resultado que se pueda afirmar que la cultura gastronómica se sitúa sobre tres pilares fundamentales: a) integración de legendarias culturas a la variedad de platos culinarios peruanos contemporáneos; la unión de diversas culturas a la peruana; y la particularidad de la geografía peruana. Como se ha venido acotando, la primigenia cocina peruana viene antes de los incas; ya llegando al tiempo de ellos y a la conquista española, habría una combinación entre las especias nacionales y la influencia de la Península Ibérica de los europeos. Posteriormente, la cocina africana también tendría desenvolvimiento en lo que es la gastronomía nacional (Godiño, 2017, pág. 83).

En un segundo momento, el mestizaje, propio de la época de la colonia, encontraría un nuevo elemento a integrar, el cual sería la cultura francesa, pues la Revolución habría hecho que

escaparan de su país y se instalaran en Lima y Cuzco. Asimismo, el siglo XIX traería consigo la cultura italiana, china, japoneses y cantoneses.

2.1.8 En el Tiempo de los Incas

Durante el imperio Inca se utilizó el ají amarillo, molle, roco, huacatay y muña para condimentar el alimento. El olluco, papa, maca y camote eran los tubérculos más representativos. El Maíz, quinua y kiwicha eran los cereales de mayor consumo; la parca, maní, pallar y tarwi fueron, por su parte, las menestras de preferencia. Entre las frutas más importantes estaban la palta, lúcuma, pepino y papaya. Por su parte, sería la chicha la bebida por excelencia, pues, debido a su fermentación especial, lograba darles la tercera parte de las calorías que eran necesarias para los incas (Godiño, 2017, pág. 83).

El mejor medio que utilizaron los incas para preservar sus alimentos fue exponer la carne de cuy o llama, de modo que se consumían de manera fresca.

La gastronomía, desde ese momento, ya se perfilaba como un símbolo de lealtad y amistad entre los peruanos de la época, ya que sellaba el pacto entre los pares y los subordinados al Inca.

2.1.9 En el Virreinato (XVI)

Es en este momento de la historia en que el Imperio Inca es derrotado y conquistado por los españoles, quienes habrían formado diversas alianzas estratégicas con caciques. Lo que produjo, más allá de las implicancias políticas, sociales y económicas, fue que se dé un encuentro de las culturas entre América del Sur y Europa, debido a la

importancia que pasaría a tener Perú para la región y para los países europeos (Godiño, 2017, pág. 84).

Los platos con mayor trascendencia fueron la carapulcra, pepián con yuyos, chupe, frejoles con cecina, chupe, sopa de mondongo y puchero. Con relación a los postres, los más vistosos serían la mazamorra y el frejol colado. Sin embargo, esta fusión de comidas no implicaría que los nativos de Europa no hayan tenido conocimiento de ninguno de los alimentos nacionales, ya que sí habrían consumido tomate, ají, chirimoya, papa, frejoles, zapallo y tomates (Godiño, 2017, pág. 84). Cabría afirmar que los españoles necesitaban de la dieta de los incas para poder llevar una nueva vida en un territorio al que ellos, en principio, no habrían estado familiarizados.

El ajo y la cebolla también estarían presentes, a modo de frituras, en la nueva cocina peruana, al igual que los huevos y la carne. De igual manera, la vid y la lima llegarían al país para nunca más irse. De estos insumos ahora se pueden preparar vinos y piscos.

El alfajor y el maná, por ejemplo, comienzan a ser preparados por el azúcar que traen los españoles y por las frutas del Perú. El anticucho, rachi y pancita, tan conocidos y consumidos en la actualidad, serían la creación de la cocina peruana y la que trajeron los esclavos africanos en la época. Un dato importante es que en esta época nacerían los pregoneros, conocidos como el bizcochero, panadero, la lechera, etcétera. Estos personajes cobrarían importancia en la gastronomía de aquel entonces, pues ofertarían sus productos a cada uno de los hogares de la época (Godiño, 2017, pág. 84). Entonces, se ve que la evolución de la comida peruana llegaría, posiblemente, cada vez con mayor frecuencia a los distintos estratos del Perú virreinal.

Chamot (2009), citado por Godiño (2017, p. 85), sostiene que la historia de la cocina clerical limeña es también parte importancia del desarrollo de la vida de la mujer de la capital. Esto es así, según el autor antes citado, debido a que si bien había un veinte por ciento de habitantes mujeril, que comprendía a todas las capas sociales, no impidió que haya una revolución de éstas para poder formar parte de los cambios que se daban, entre otros, los que ocurrían en la gastronomía a todo nivel económico y social.

2.1.10 En la República (XIX-XX)

Los franceses, como ya se adelantó líneas atrás, formaban parte de la cultura nacional. Sin embargo, esto no solo quedaría así, pues Don José de San Martín, libertador del Perú, invitaría a todo ciudadano, exceptuando a los españoles, a que viniera al país. Esto último, sumado a la fuerte influencia francesa en el contexto peruano, daría como resultado que comenzara a seguirse una línea de influencia gala en el joven Perú republicano (Godiño, 2017, pág. 86).

Claro está que el comienzo de la República traería diferentes cambios en diversos aspectos del país. Entre las novedades que se gestarían con el Perú republicano sería la alerta de un nuevo arte gastronómico. En este momento, los sectores con mayor poder económico, político y social abrirían sus cocinas a las costumbres andinas que antes eran negadas por los antiguos <<dueños>> del Perú. Al mismo tiempo, la cocina fina tendría una apertura en los estratos más bajos, donde el ciudadano de a pie podría comenzar a degustar los platos que antes solo eran consumidos por quienes tenían una condición realmente pudiente (Godiño, 2017, pág. 86). Es menester afirmar en este caso que la comida peruana habría ayudado a que, así sea en una mínima parte, las diferencias entre clases disminuyeran. Al cada extremo conocer mínimamente de su

contraparte, pudo haber ayudado a que éstos se acercaran con el correr del tiempo.

Por supuesto que los negros libertados también tendrían un papel importante en el desarrollo gastronómico. El dinero que podían conseguir era producto, especialmente, de la venta de hígado, corazón, sangre y tripas. Sus amos desechaban estos productos, pero los peruanos de la época comenzaban a aceptar estos insumos. Los que se convertirían en un plato representativo de la actualidad es el anticucho (Godiño, 2017, pág. 86).

La albaca, acelga, coliflor, brócoli y betarraga, a diferencia de lo que se pueda creer, fueron introducidas por los italianos, quienes impulsaron el mercado de hortalizas con sus nuevos productos.

El siglo XIX sería el periodo en el cual los chinos cantoneses introducirían su cultura gastronómica en la peruana. Si bien hubo grupos que se dedicaron a la agricultura, otros se especializarían en tareas del hogar, como la cocina. Es en este momento donde los sabores agridulces en las carnes y los salteados preparados a fuego ardiendo obtendrían un lugar en la cocina nacional. Por su parte, los japoneses hicieron uso de la diversidad marina para combinar su comida tradicional con la peruana, valiéndose, por ejemplo, de la salsa de ostión y el mensi sillau para obtener nuevos sabores (Godiño, 2017, págs. 86-87). Hasta la fecha se puede disfrutar esta mixtura de culturas, en los diversos restaurantes que ahora existen a lo largo del territorio nacional. Es relevante afirmar que este acercamiento entre asiáticos y peruanos en materia culinaria habría influenciado en las relaciones entre ambos mundos.

2.1.11 Mundo Actual

En el alba del siglo XXI y finales del siglo pasado, la gastronomía peruana es considerada como una de las mejores en el mundo, convirtiéndose en estandarte del país y de gran interés para propios y ajenos.

Hoy en día, los nuevos chefs, los descendientes de los pueblos que migraron al Perú a lo largo de los años y los propios peruanos siguen innovando la cultura gastronómica peruana, tal como se comenzó a hacer en el pasado. La cocina Nikei y Novo andina, por ejemplo, son casos de que las diferentes regiones del país aún conservan sus costumbres, pero adhieren estos sabores extranjeros para crear platos como los citados (Godiño, 2017, pág. 87).

2.2 Marco Conceptual

En este proyecto existe la necesidad de uso de los techos como zonas de tránsito público, la normativa establece que el área libre no será menor al 60% del área bruta del proyecto, por lo que otorgarles un uso específico a los techos era prioritario, además a esta necesidad se le suman dos circunstancias que definen el carácter del mismo.

1. El mal diseño urbano del malecón superior que actualmente no tiene continuidad.
2. La topografía particular escogida (esta será desarrollada en el punto terrenos- matriz de ponderación) sobre la que se asienta el proyecto.

Por lo que había que buscar teoría que sea vinculante con el desarrollo del proyecto arquitectónico.

En Metápolis, Diccionario de Arquitectura Avanzada, se encuentran algunos términos que parecen importantes mencionar, puesto que explican, definen y dan forma al partido arquitectónico.

A continuación, se citará en orden de escala (de macro a micro) las que son más relevantes y vinculantes con el proyecto.

2.2.1 Land in Lands

Según el Diccionario de Arquitectura Avanzada, Metápolis, se puede ver Acerca de la relación entre edificio planteado y paisaje contenedor:

a) Alfombras Operativas: Se Propone el concepto de Land in Land: “paisaje operativo” sobre “paisaje anfitrión”, ayuda a considerar que hay que dejar atrás los antiguos conceptos que gracias a ellos habrían determinado el hecho del paisaje basado en la jerarquía tradicional “figura-fondo” -“figura edilicia sobre campo de fondo”-, y su reemplazo por interpretaciones nuevas abiertas a una asociación de los límites, a una ruptura de las líneas de límite. Topografías más que volumetrías. Ya no se trata entonces de seguir creando bellos “volúmenes bajo la luz”, sino “paisaje ambiguos bajo el cielo”.

En este punto se define que la concepción de relación entre edificio y contexto ha evolucionado, los proyectos de este tiempo tienen la obligación de estar íntimamente vinculados a su entorno de ser posible diluyéndose en él.

b) Paisajes Operativos: “Arquitectura y contexto. Establecer estos términos sería como hablar de otra dualidad, una especie de cabalgadura entre arquitectura y contexto, de solape, de suma inevitable, por contaminaciones superpuestas. Se trata de una singular ecología, entre lo que da a conocer la arquitectura y lo que ya existía. La arquitectura se incorpora como paisaje, es también paisaje y no objeto.”

La arquitectura planteada debe convertirse en un nuevo paisaje en sí que parta del paisaje existente pero que tenga sus propias dinámicas, sus propias fuerzas, su propia vida.

c) Topografías Operativas: “Los edificios como dispositivos con vocación variada y de múltiples relaciones que pueden funcionar a escalas diferentes distrital y metropolitana sístoles urbanas y diástoles territoriales”

Usando la analogía que compara los nuevos equipamientos (dispositivos) con los flujos vitales del corazón, los edificios proyectados deben ser corazones de la ciudad, capaces de recibir los diferentes flujos, dirigirlos y guiarlos correctamente, esta definición teórica de un edificio con todas estas características define muy precisamente el **“Centro de Formación, Difusión e Interpretación de la Gastronomía Peruana en San Isidro”** en su toma de partido.

“Extender el paisaje y consolidar la ciudad: el paisaje entendido como una “topografía operativa” -híbrida-capaz de interactuar entre usos, usuarios y contextos y de reaccionar ante las nuevas condiciones informacionales y ambientales hoy en día a fin de responder a algunos de los principales temas transversales del reciclaje -de redefinición, re-naturalización y re-información- que tienden hoy a marcar las nuevas agendas entre siglos”.

Gausa hace referencia al edificio y al paisaje, el edificio como parte un paisaje antropizado como una topografía operativa (topografía con una

función específica) en el caso del “Centro de Formación, Difusión e Interpretación de la Gastronomía Peruana en San Isidro” al estar inserto en el acantilado el proyecto tiene el deber de convertirse en un equipamiento no artificioso consolidando el malecón en función y estética.

A continuación, un esquema de como el proyecto diluye los contornos entre proyecto y paisaje, este permite a los diferentes usuarios transitar a través del techo entregando en su recorrido zonas de descanso y contemplación sobre el paisaje natural (mar existente) y sobre el proyecto en sí (paisaje antropizado compuesto por techos verdes escalonados) y que visualmente integra al paisaje natural) diluyéndose, estas se consolidan en el nuevo malecón superior del acantilado.



Fig. 1
Elaborado por la autora

2.2.2 Arquitectura Permeable

El cimiento teórico de este proyecto se concentró en evaluar cuáles son los requisitos espaciales y físicos que se deben estimar para qué dirección tomara el proyecto así como en la propuesta a nivel urbano como en el propuesta a nivel de proyecto.

La definición de permeabilidad se le conoce como la capacidad o condición que tiene un cuerpo para dejar pasar algún líquido sin que haya cambios en sus características físicas. Pasando esta definición a conceptos hacia este proyecto arquitectónico, se puede decir que para que una infraestructura sea permeable debe haber un agente que debe atravesarlo.

La falta de una conexión física (continuidad del malecón) es el principal problema, no hay un accionar para que funcione el entorno urbano inmediato, no hay una explotación de actividades que deberían generar estos lugares por sus características además de la recuperación de este lugar con potencial, pero sin ningún uso alguno en Lima son consideradas en la toma de partido de este proyecto.

Existen proyectos realizados en distintas partes del mundo que han encontrado soluciones con respecto a la definición de arquitectura permeable, a estas se le denomina “ángulos de permeabilidad”, en estos proyectos se pueden ver como la infraestructura conectan la ciudad donde incluyen el contexto de la zona intervenida y produce que el usuario participe ya sean personas de paso o locales. A continuación se definen los siguientes conceptos relacionados a la permeabilidad:

2.3 Marco Referencial

Se tomaron ciertos ejemplos que de acuerdo a lo investigado han sido tomado como buenas referencias arquitectónicas para las tomas de partido de este proyecto de tesis.

2.3.1 Basque Culinary Center

Como espacio arquitectónico está el Basque Culinary Center, que es una escuela de gastronomía en España, mientras que como criterios para la toma de partido, están los siguientes:

1. Esta escuela de gastronomía está diseñada en forma de U, esto permite que se pueda transitar por todas sus pendientes y también gracias a esta forma deja un espacio central en su interior donde se pueden realizar distintas actividades, aquí se puede ver la importancia de tener un espacio público central para que se haya una relación de trueque entre lo que está afuera y lo que está adentro (Archdaily, 2011).
2. Funcionalmente hablando este edificio es un buen ejemplo de cómo está muy bien organizado en cuanto a la parte práctica de la cocina como la parte teórica. Esto también ayuda a la formación del programa arquitectónico (Archdaily, 2011).
3. “El edificio expresa su condición de topografía extraída del lugar remarcando el carácter de soporte de los forjados que se amontonan como platos desordenados siguiendo las curvas de nivel” (Archdaily, 2011).
4. En cuanto al concepto del proyecto se propuso una volumetría basada en platos apilados (Archdaily, 2011).



Fig. 2

Elaborado por la autora

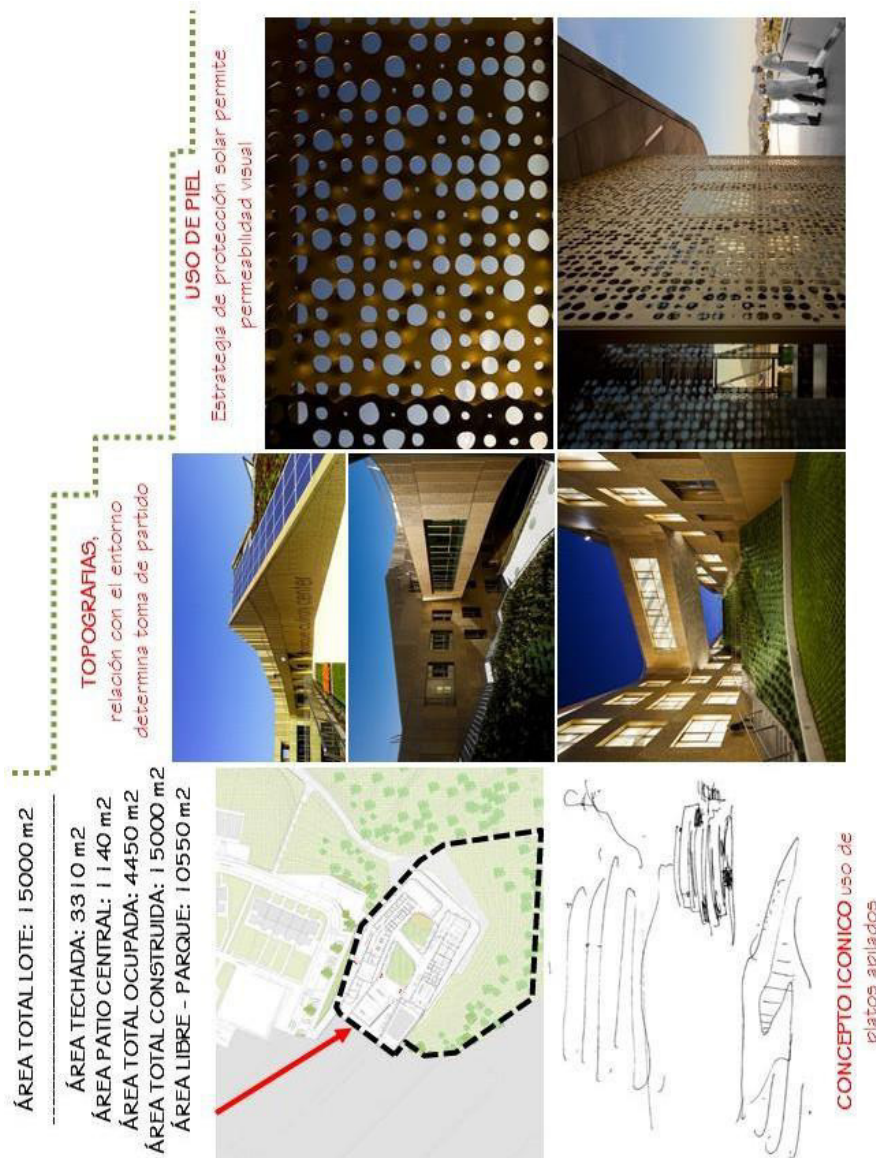


Fig. 3

Elaborado por la autora

2.3.2 Mercado en París

Como espacio público, se tiene este mercado en París, que resulta ser un buen ejemplo y ayuda a precisar los criterios para la toma de partido, los mismos que se citan a continuación:

1. Este mercado está situado en una parte importante de la ciudad de París es por ello que su diseño debe tener conversación con el contexto que lo rodea.
2. La principal idea es que este mercado sea una nueva tipología y dejar de ser el típico mercado estático, sino que también sirva como vitrina para los comerciantes y cocineros que se situaran ahí para que los compradores y comensales se lleven una experiencia inolvidable al punto de ser una nueva forma de ver la cultura culinaria.
3. El recorrido del edificio se convierte en un paseo arquitectónico ya que su primer nivel se puede disfrutar del espacio público donde luego se encuentra una plaza que es la que guía al usuario a ir hasta piso superior del mercado donde se puede ver un jardín comestible. (Castro, 2012)
4. La flexibilidad de este mercado propone tener una interrelación con el espacio exterior e interior y también el usuario puede tener la experiencia de relacionarse con la degustación, el aprendizaje y la docencia ya que en este edificio también se forman a futuros expertos en la cocina.

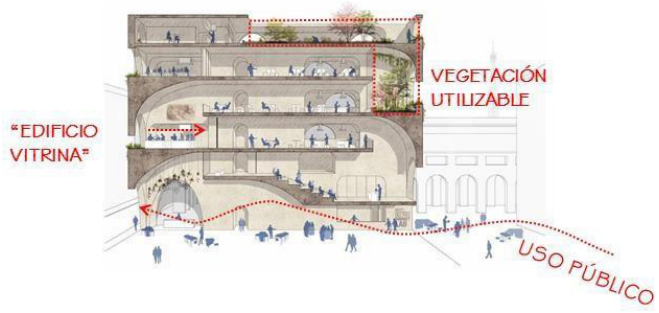


Fig. 3

Elaborado por la autora.

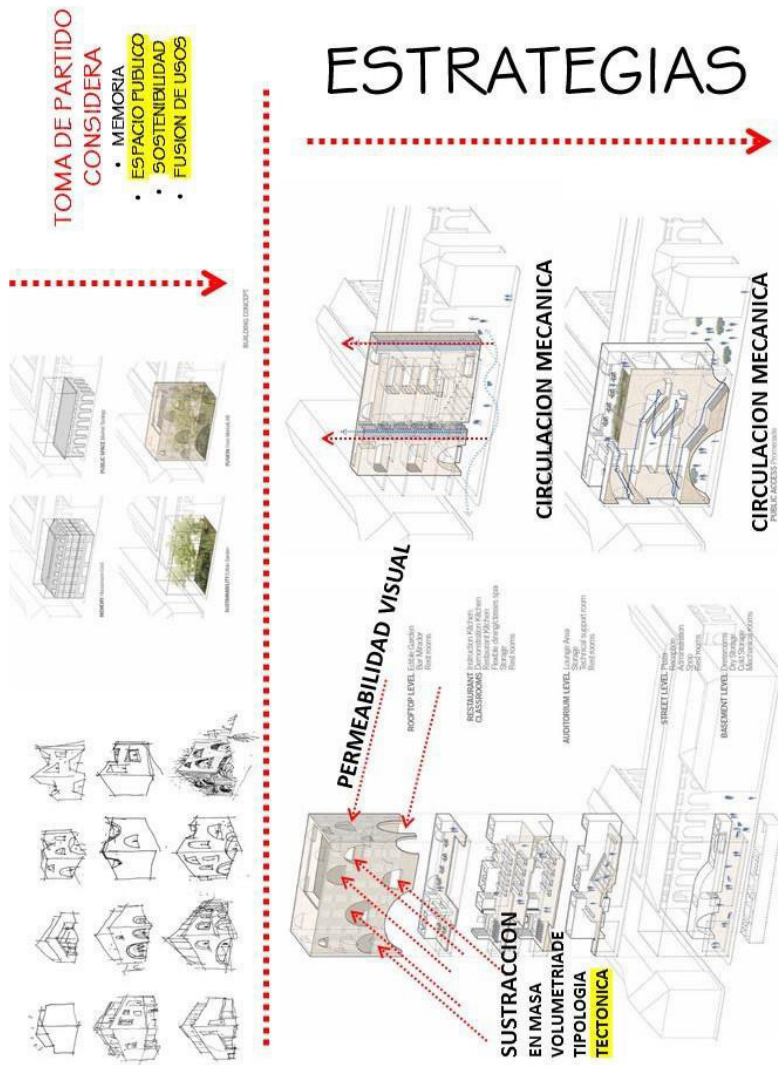


Fig. 4

Elaborado por la autora

2.3.3 Parque Explora

Situado en un entorno socialmente difícil en el nuevo paseo de Carabobo, el Parque Explora es el que transformó toda la zona del “Nuevo Norte”. Se crea una topografía nueva que se acopla perfectamente con su entorno respetando el paisaje que tiene detrás. En el momento de la concepción del proyecto surgen incógnitas para crear un museo que no sea el tradicional museo de ciencias que con el pasar de los años se vuelve obsoleto y el cómo crear un espacio donde jóvenes y personas de avanzada edad puedan recrearse y relacionarse con las actividades que se propondrán. Se quiso tener un híbrido entre un parque temático de diversiones y un lugar donde se pueda aprender a conciencia sobre la tecnología y la ciencia. Entonces se diseñó un espacio donde se interrelacionara el espacio abierto de una feria donde se podían encontrar diferentes juegos científicos rodeados de la gran vegetación característica del lugar con espacios totalmente cerrados donde también se podía aprender sobre temas de tecnología (Alejandro Echeverri-Valencia, 2008).



Fig. 5

Fuente: Arq. Alejandro Echeverri-Valencia

<http://alejandroecheverri-valencia.co/parqueexplora/?locale=es>

Parque Explora es un parque interactivo para la apropiación y la divulgación de la ciencia y la tecnología con 22 mil metros cuadrados de área interna y 15 mil de plazas públicas. Más de 300 experiencias interactivas, un auditorio para proyecciones en 3D, un estudio de televisión, una Sala Infantil, espacios de experimentación para todos y una sala de exposiciones temporales, lo convierten en el mayor proyecto de difusión y promoción científica y tecnológica que Medellín ofrece a su población local y a los visitantes, para exaltar la creatividad y brindar la oportunidad de experimentar, de aprender divirtiéndose y de construir un conocimiento que posibilite el desarrollo, el bienestar y la dignidad. (Revistaarcadia.com, 2017).



Fig. 6

Fuente: <https://www.solopaisas.com.co/aproveche-las-vacaciones-visite-gratis-parque-explora/>

CAPÍTULO III

ÁREA DE ESTUDIO Y EL TERRENO

3.1 Análisis Urbano de la Zona de Estudio

Se realizó el análisis urbano en la zona donde se está realizando la propuesta como parte importante en la investigación de este proyecto donde se pudieron ver distintos puntos como:

3.1.1 Conexión Interdistrital

El rol que cumple la zona es de carácter residencial, con diferentes niveles sociales donde en su mayoría son casas de dos a tres pisos de altura, y también se puede ver la existencia de comercio por toda la avenida Mariscal La Mar

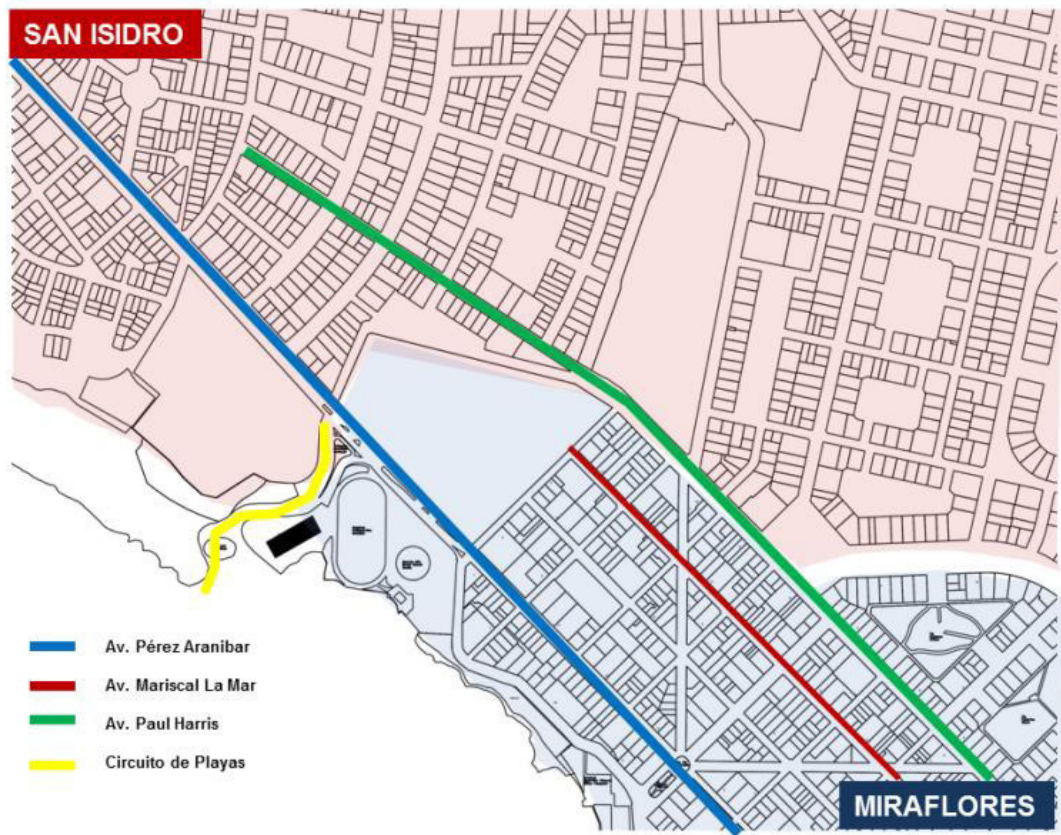


Fig. 7
Elaborado por la autora

3.2.1 Vialidad y Transporte

Las comunicaciones terrestres de los distritos de San Isidro están conformadas por una red de vías asfaltadas que se encuentran en buen estado actualmente, en el grafico se describen las principales vías en orden jerárquico.

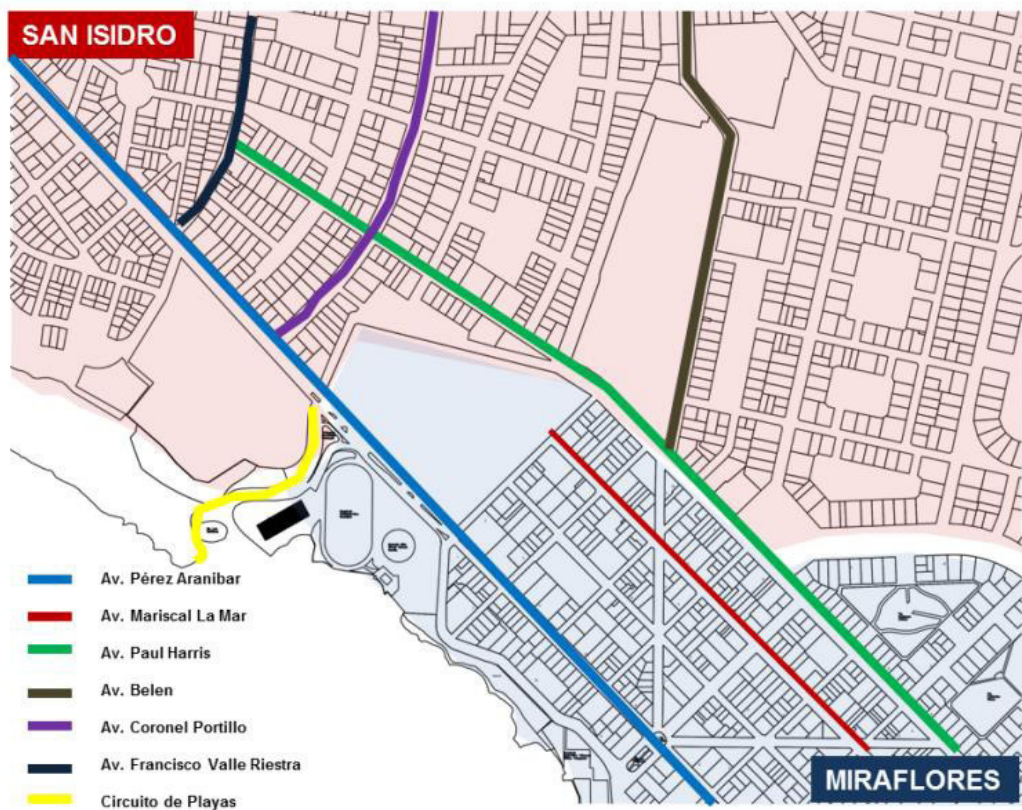


Fig. 8

Elaborado por la autora

3.2.2 Flujos de Automóviles Privados

Para determinar los flujos de autos privados en la zona es necesario ubicarse en un punto estratégico y observar por un periodo de tiempo como va el tránsito en el día y la hora escogida que se crea hay mayor afluencia. Debido a los semáforos se puede ver que hay una concentración mayor de autos en las intersecciones de vías. Por lo tanto, se observa una cantidad mayor de autos en la Av. Pérez Aranibar.

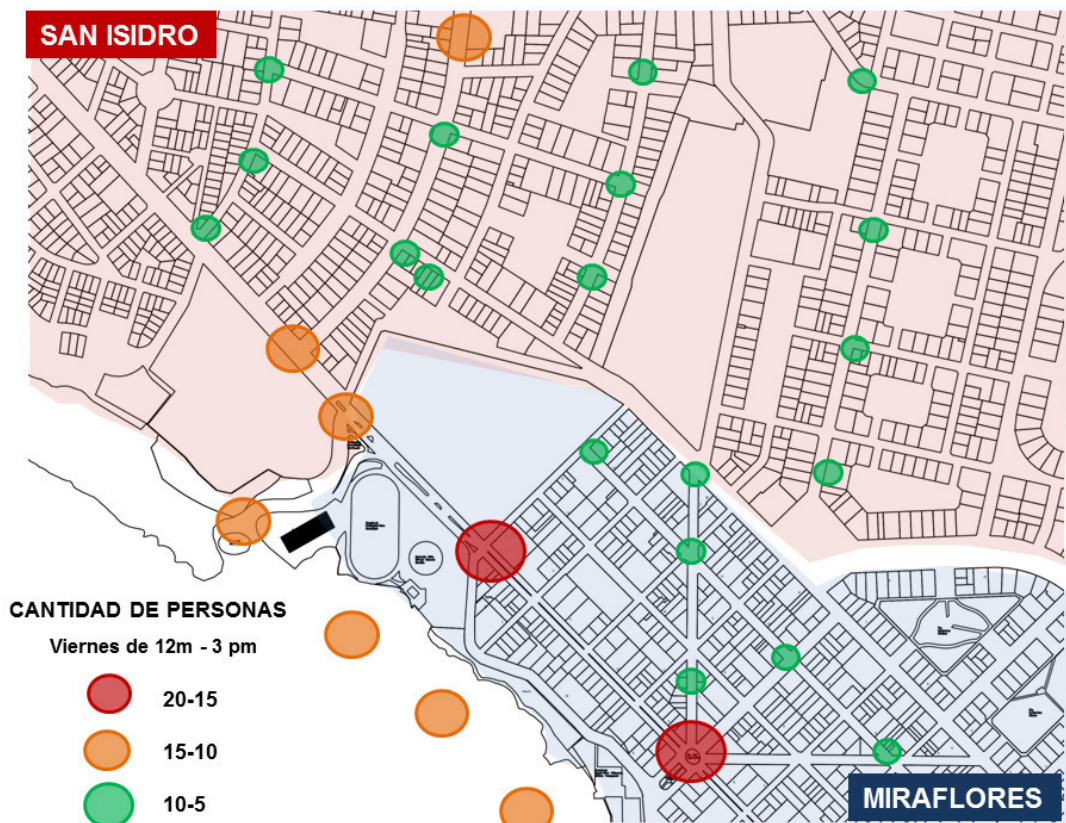


Fig. 9

Elaborado por la autora

3.2.3 Flujos de Transporte Público

Para determinar los flujos de autos de transporte público en la zona es necesario ubicarse en un punto estratégico y observar por un periodo, que se crea de mayor afluencia, cómo va el tránsito en el día y la hora escogida. Se observa una cantidad mayor de automóviles de transporte público en la Av. Pérez Aranibar.

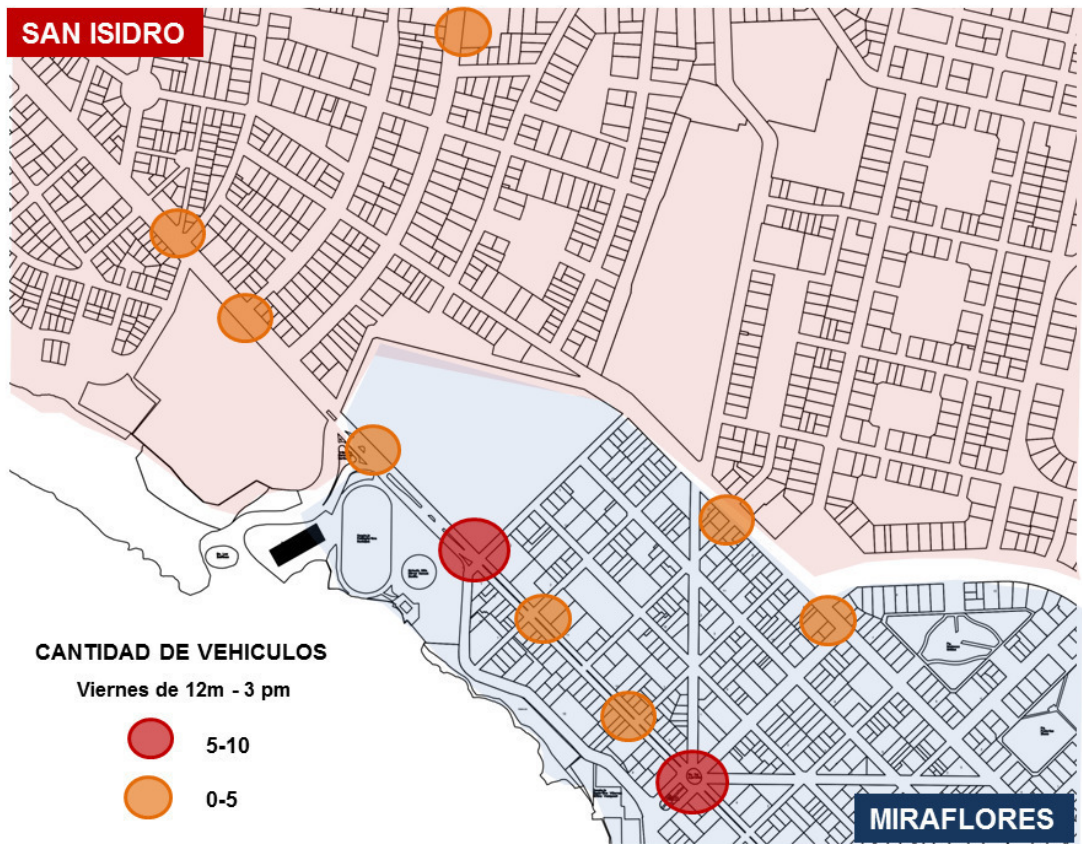


Fig. 10
Elaborado por la autora

3.2.4 Flujos Peatonales

Para determinar los flujos de peatones en la zona es necesario ubicarse en un punto estratégico y observar por un periodo de tiempo como va la afluencia de personas en el día y la hora escogida. Se puede ver que en los puntos de los paraderos se concentran más personas, ya que es viernes y algunas personas que trabajan tienen horario de verano, por lo tanto, salen más temprano y se dirigen a lugares donde hayan actividades de su interés.

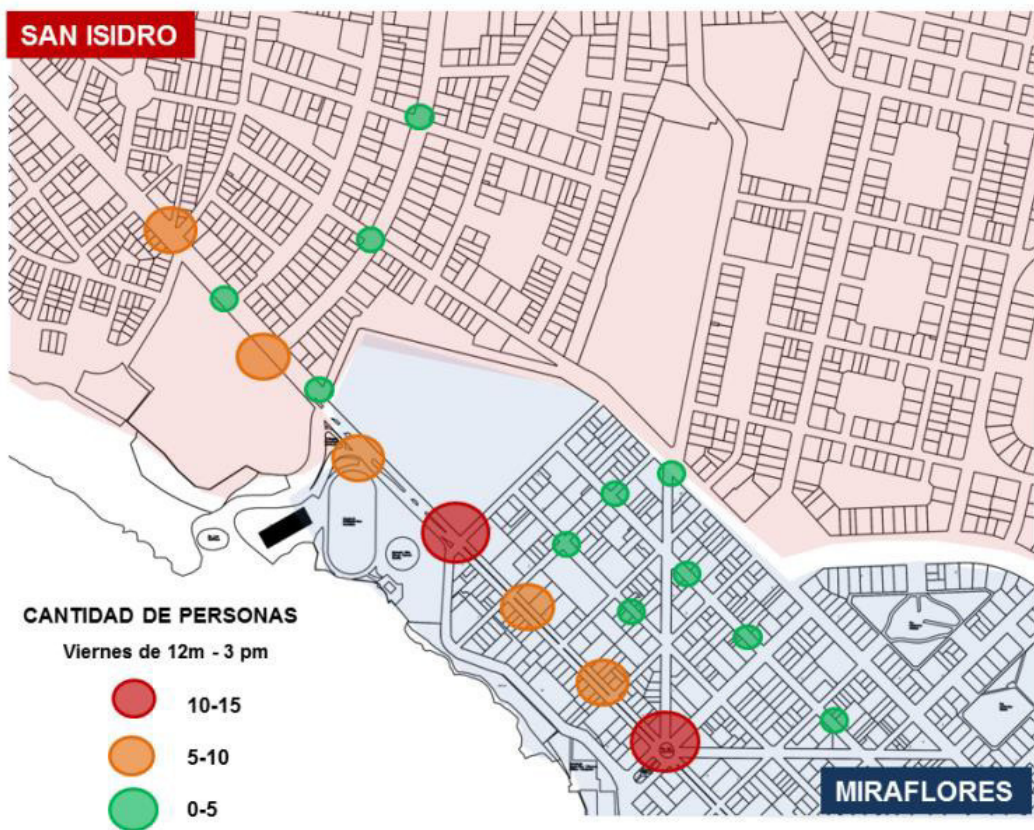
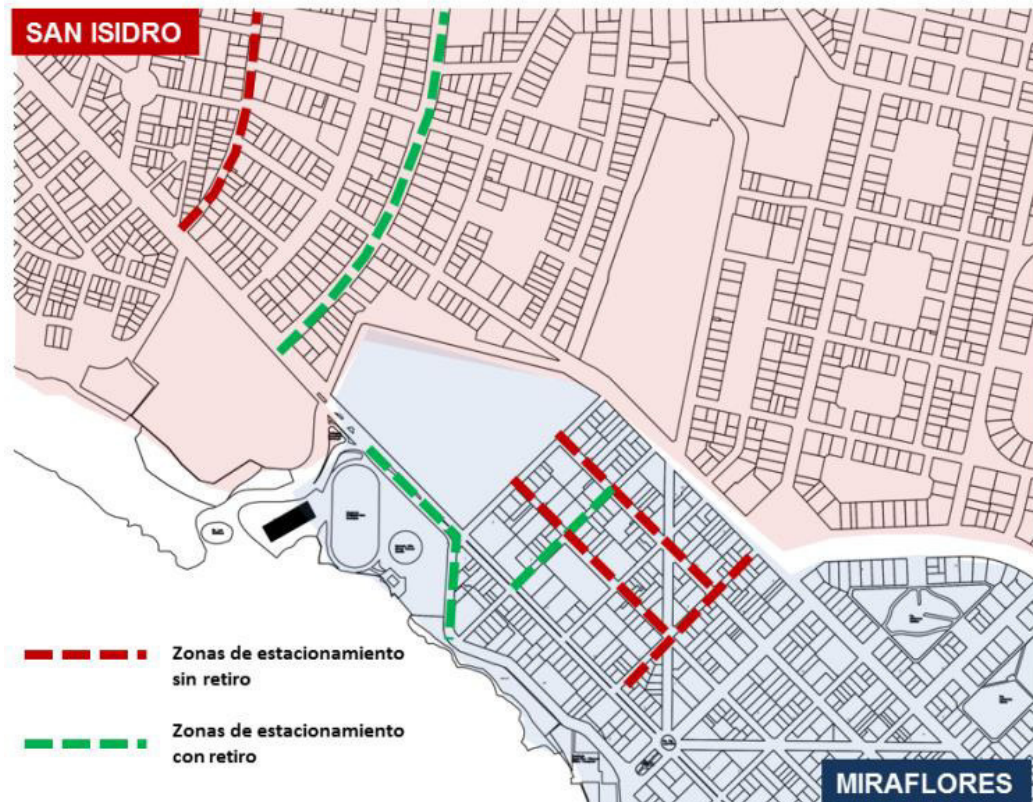


Fig. 11
Elaborado por la autora

3.2.5 Conflicto de Vehículos

Se puede observar que hay problemas de estacionamiento en la zona de estudio, los autos estacionan en lugares no autorizados por la municipalidad y esto genera conflictos e incomodidad en



los vecinos.

Fig. 12

Elaborado por la autora

3.3 Elección del Terreno

Es muy importante que un proyecto de esta tipología esté inserto en un lugar de la ciudad que corresponda a sus diferentes matices, estos son los criterios de elección del lugar:

- Distrito turístico
- Cercanía a equipamientos
- Zona comercial
- Vías accesibles
- Accesibilidad peatonal
- Vista privilegiada
- Terreno paisajista
- Distrito seguro

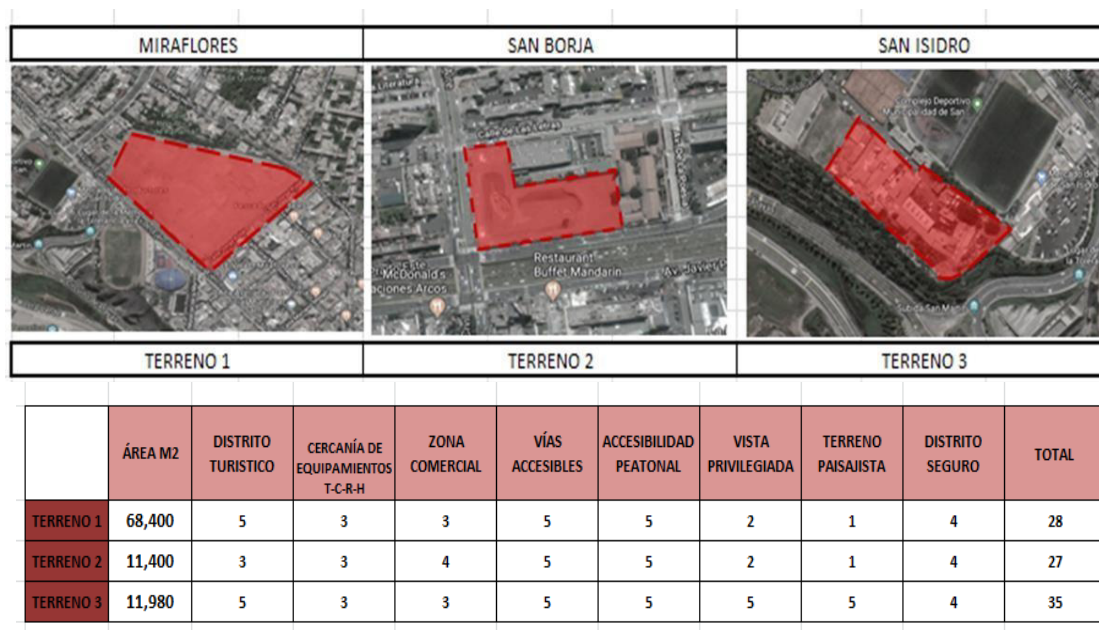


Fig. 13
Elaborado por la autora

3.3.1 La Temperatura

Como se puede percibir Lima tiene un clima que no es de extremo calor ni de extremo frío, se puede decir que a comparación de otros países tropicales y nórdicos, Lima tiene un clima agradable ya que en las viviendas no se necesita calefacción en invierno ni aire acondicionado en verano. La temperatura promedio en el año ronda

entre los 18°C y 20°C, con una temperatura máxima de 30°C en los veranos de diciembre a marzo en el día y en las noches oscila en unos 23°C. Únicamente en el caso de que ocurra en Fenómeno del Niño las temperaturas pueden superar los 31°C. En los inviernos la temperatura va desde los 19°C hasta bajar a los 12°C en el periodo de junio hasta septiembre. Y por último en los meses de otoño y primavera que conforman los meses de abril, mayo, septiembre octubre y noviembre, se pueden sentir temperaturas templadas que van entre los 22 y 18°C.

Viendo en lado de la humedad, Lima puede tener hasta un 100% un porcentaje demasiado alto, siendo la zona cercana al mar la que registra mayor cantidad de humedad. A demás la salinidad es otro factor que considerar en el diseño de infraestructuras cercanas al mar.

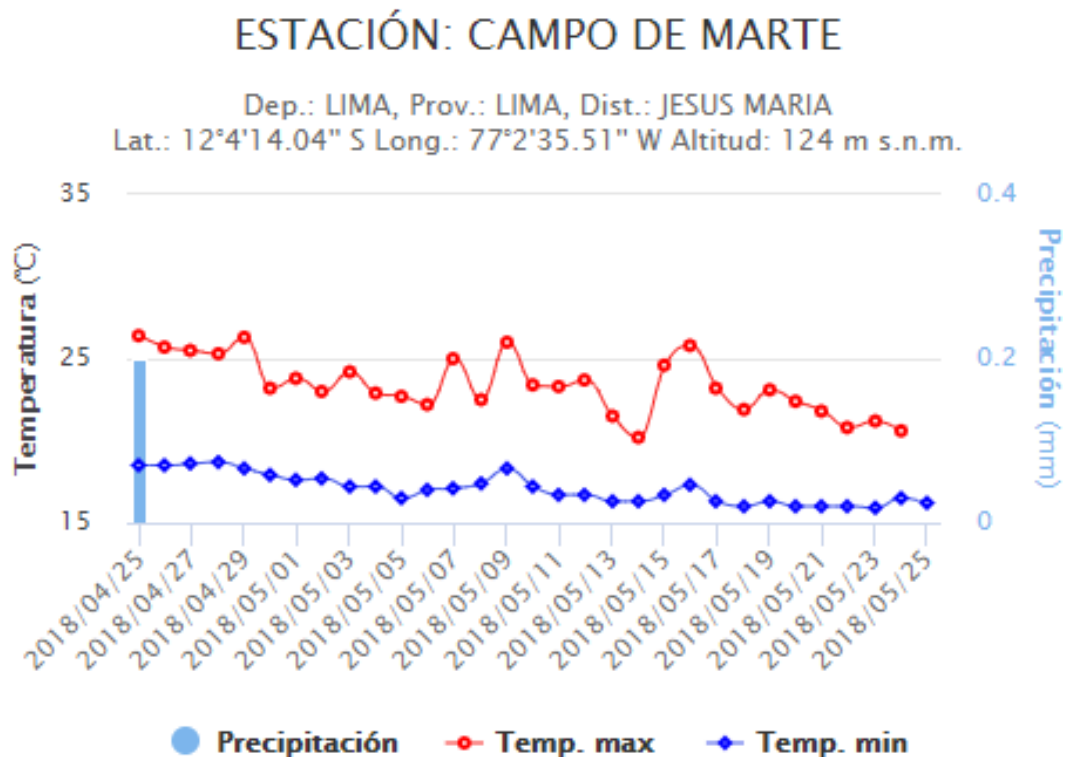


Fig. 14

Fuente: senamhi.gob.pe

3.3.2 El Viento

Predominantemente orientado al sur con ligeras inclinaciones entre meses al este y oeste respectivamente, velocidades máximas del viento 20 km por hora.

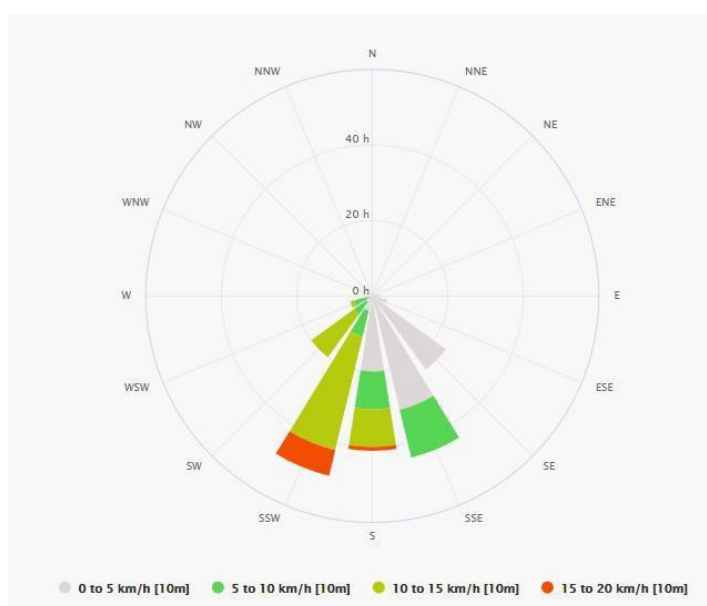


Fig. 15

Fuente: senamhi.gob.pe

3.4 Características del Terreno

A continuación de acuerdo al terreno elegido se presentaran las siguientes características:

3.4.1 Relieve

El relieve de la zona de intervención está conformado por terrazas que están sutilmente inclinadas, esto es debido al

cono de deyección que es el término que se le da al asentamiento del material traído por el río Rímac. El acantilado de la Costa Verde es lo que forma parte del relieve de San Isidro, el cual tiene como longitud 800m aproximadamente y la altura varia en los distintos puntos a lo largo de su extensión.

3.4.2 Suelo

Ya mencionado anteriormente el cono de deyección traído por el Rio Rímac está compuesto en su mayoría por conglomerado de estrato de grava, limosa, arena fina y gruesa, el cual puede tener una profundidad que va entre los 40 cm y los 70 cm. Y en pocas áreas se puede encontrar que el suelo está relleno con material de desmonte con espesores máximos de 3 m.

3.4.3 Preexistencias del Lugar

- Parque lineal correspondiente al malecón superior de la Costa Verde Mercado de Productores
- Lugar de la Memoria Bajada San Martín, Estadio Manuel Bonilla
- Estadio Municipal de San Isidro

3.4. Zonificación

El terreno elegido se encuentra en **una zona de recreación especial** que lleva a ver al El Plan Maestro de la Costa Verde.

3.4.1. El Plan Maestro de la Costa Verde

El Plan Maestro de la Costa Verde, es el instrumento que norma el desarrollo integral de la franja costera denominada Costa Verde, a través del Reglamento de Uso de Suelos y del Mar, Habilitación Urbana, Construcción y Medio Ambiente.

Contiene el conjunto de lineamientos y normas generales promotoras y orientadoras del Desarrollo de la Costa Verde, a las cuales deberán someterse todas las acciones del sector público y privado en todo el espacio territorial de la Costa Verde. (Perez, 2018).

Entonces se puede decir que todos los proyectos que se quieran realizar en esta zona deben proponerse de acuerdo a estos criterios como a la viabilidad, el orden, el paisajismo, el respeto a las áreas verdes y públicas para que al final haya un resultado óptimo que armonice con el contexto más próximo que son las playas y el acantilado.

3.4.2. Sectorización Transversal

El Plan Maestro de la Costa Verde definió tres sectores, el sector a contiene las playas, el sector b el malecón inferior, los servicios de playas y la vía rápida de la costa verde el sector c y el acantilado, es aquí donde se emplaza el proyecto.

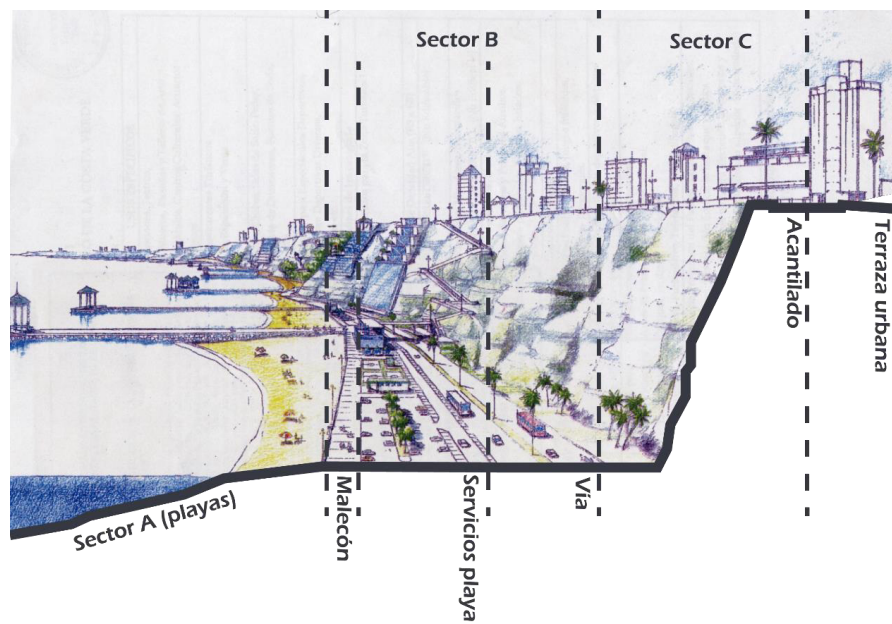


Fig. 16

Fuente: <http://www.apcvperu.gob.pe/files/planmaestro/01.Presentacion.pdf>

Dentro del sector correspondiente al acantilado, los usos genéricos permitidos para la zona correspondiente al acantilado son: cultural, turístico, recreativo, deportivo, comercial, residencial.

3.4.3. Zonificación Plan Maestro de Desarrollo Costa Verde al 2010

Este plano muestra el tipo de zonificación en que se encuentra el terreno elegido.



Fig. 17

Fuente: <http://www.apcvperu.gob.pe/index.php/plan-maestro>

3.4.4. Conclusiones Normativas

Después de ver las normativas que se deben seguir, aquí se presentan el resumen y las conclusiones de lo antes mencionado.

- **Zonificación:** ZRE (Zonificación de Reglamentación Especial), se muestra en el plano del Plan Maestro de la Costa Verde.
- **Usos de suelo:** Para laderas y acantilados de cerros ZT-2 y ZP.
- **Volumen de ocupación:** el 40% del área del terreno puede ser construido, el 60% del área de terreno deberá tener tratamiento paisajista.
- **Construcción en acantilado:** la Longitud mínima deberá ser de 150m paralelo al mar.
- **Altura máxima:** En el acantilado delimitado por la rasante superior hasta la línea de alta marea. El techo de la edificación puede coincidir con la vía superior de tal manera no impida la visual de las edificación ya existentes.
- **Volumetría:** El proyecto tendrá que tener tratamiento arquitectónico por todos sus lados.
- **Área libre:** El 60% del área total del terreno deberá ser libre como mínimo.

CAPÍTULO IV

ESTUDIO PROGRAMÁTICO

4.1 Usuarios

Se determinó el tipo de usuarios de acuerdo a cada uso que se presenta en el proyecto.

a) Estudiantes: La propuesta está enfocada en las personas que quieran ejercer la carrera de chef o técnicos en la cocina y deseen realizar distintas actividades tanto teóricas como prácticas, además de exposición, conferencias y congresos, todo esto para ser los mejores profesionales en el rubro gastronómico. Pero también para el público en general que podrán inscribirse de manera libre en los diferentes cursos que ofrecerá este centro gastronómico.

UNIVERSIDADES E INSTITUTOS EN EL PERÚ	ALUMNOS INGRESANTES
U. TECNOLÓGICA DE LOS ANDES	134
U. ANTONIO GUILLERMO URRELO	34
U. PRIVADA DE HUÁNUCO	114
U. SAN IGNACIO DE LOYOLA	324
U. PRIVADA CESAR VALLEJO	206
U. SAN MARTÍN DE PORRES	194
U. INCA GARCILAZO DE LA VEGA	150
U. RICARDO PALMA	186
U. ALAS PERUANAS	290
U. LE CORDON BLEU	350
U. PERUANA DEL ORIENTE	39
INST. LE CORDON BLEU	249
INST. COLUMBIA	200
INST. D' GALIA	249
INST. LE GRAND GOURMET	224
AMAUTA	106
INST. PERUANO DE CHEFS	143
SISE	235
TELESUP	230
CENFOTUR	188
INTECI	217

Fig. 18

Elaborado por la autora

Las masas críticas de alumnos se analizan en base a la estadística de ingresantes en carreras profesionales y a una media calculada por el Instituto de Estadística INEI que corresponde a los alumnos que actualmente cursan la carrera de gastronomía y afines.

PERÚ	POBLACIÓN PERUANA (EJEDAS DE 17-30)	PORCENTAJE ALUMNOS MATRICULADOS EN CARRERAS	TOTAL DE ALUMNOS MATRICULADOS EN CARRERAS GASTRONÓMICAS O AFINES
	5,444,272	3%	163,329

Fig. 19

Elaborado por la autora

b) Turistas (nacional e internacional): PROMPERÚ presenta una “Evaluación de mercado para el análisis del turismo gastronómico en el Perú, que destaca que entre los principales motivadores para que los turistas visiten el país, se encuentra la cocina peruana (59%), junto con

Machu Picchu (60%) y los diversos paisajes naturales (61%)” (Promperu, 2017).

El 27% del dinero proveniente del turismo está relacionado a temas de comida en el Perú, lo que reafirma que la gastronomía peruana es un tema solido alrededor del cual se desarrolla mucho turismo, unos 3, 282,671 turistas ingresan anualmente y gastan al día 525 soles, teniendo en promedio una estadía de 5 días en el país, esto determina que existe un flujo constante potencialmente consumidor de temas culturales y educativos al que el centro de interpretación planteado serviría.

El proyecto al ubicarse en la costa verde y estar en una franja ribereña tiene un gran potencial de acogida turística.

- c) Docente en la práctica de la Gastronomía:** Este docente va a ser el que transmita toda su experiencia a los alumnos, él va a dirigir todos los procesos que se van a ir realizando en las distintas aulas prácticas como, en el aula de panadería, el aula de cocina practica y experimental y también en el aula donde se les prepara para que puedan dar un buen servicio a los comensales. Estos docentes también darán clases de cocina a las personas que quieran tomar un taller específico como de repostería, café, cata o algún tipo de comida internacional, porque serán para el público en general.
- d) Docente Teórico:** Este grupo de docentes son los que enseñaran toda la parte teórica, la parte científica, nutrición y de investigación en los laboratorios y también el tema de cómo podrán emprender su propio negocio.
- e) Investigadores:** Los investigadores son los que van a desarrollar los procesos de recopilación de masa crítica, fuentes e insumos mediante la aplicación de métodos científicos para sustentar la gastronomía. Estarán

en la unidad de investigación para poder descubrir, cotejar y promover nuevos conocimientos de acuerdo al sistema actual internacional I+D (Innovación y Desarrollo), el cual está determinado en el marco conceptual del presente proyecto.

Ellos podrán desplazarse en las inmediaciones del complejo y específicamente en el área de investigación, donde coordinarán con el área formativa la participación de los alumnos, su desenvolvimiento científico – gastronómico y en las asesorías para las clases de laboratorio y análisis. Asimismo, como sistema público podrán brindar sus servicios a las entidades del estado, empresas, instituciones privadas o públicas; extendiendo el desarrollo de las ciencias gastronómicas a beneficio de la nación.

f) Administración y servicios generales: Los administradores se encargarán de tener todo en orden y de acuerdo al reglamento, como también de organizar, planificar y dirigir los bienes de la escuela gastronómica y del centro de Interpretación.

4.1. Programación Arquitectónica

En las siguientes tablas se pueden ver específicamente todos los espacios, los metros cuadrados y la cantidad que se necesitan de cada uno de ellos para tener una infraestructura adecuada a cada uso de este proyecto.

ESCUELA GASTRONOMICA	M2	CANTIDAD	TOTAL M2	TOTAL MAS 30% CIRCUL.
DIRECCION		97		126.1
ofi. director	17	1	17	22.1
sshh director	2	1	2	2.6
secretaria director	10	1	10	13
sala de reuniones	20	1	20	26
RECTORADO				
ofi. Rector	14	1	14	18.2
ofi. secretaria rector	10	1	10	13
GERENCIA GENERAL				
ofi. gerente general	14	1	14	18.2
ofi. secretaria gerente general	10	1	10	13
ADMINISTRACION		459		596.7
ofi. administrador	10	1	10	13
ofi. secretaria administrador	10	1	10	13
ofi. jefe de logistica	10	1	10	13
ofi. jefe de rrrh	10	1	10	13
ofi. de finanzas	10	1	10	13
ofi. contador	10	1	10	13
ofi. tesorero	10	1	10	13
ofi. secretaria logistica	10	1	10	13
ofi. secretaria rrrh	10	1	10	13
MARKETING				
ofi.jefe marketing	10	1	10	13
ofi.secretaria marketing	10	1	10	13
TECNOLOGIA E INFORMACION				
ofi.jefe tecnologia e informacion	10	1	10	13
ofi.secretaria tecnologia e informacion	10	1	10	13
PLANIFICACION Y PRESUPUESTO				
ofi.jefe planificacion y presupuesto	10	1	10	13
ofi.secretaria tecnologia e informacion	10	1	10	13
COORDINACIÓN ACADÉMICA				
ofi. director y coordinador academico	14	1	14	18.2
ofi.secretaria director y coordinador academico	10	1	10	13
ofi. decano pasteleria	10	1	10	13
ofi.secretaria decano de pasteleria	10	1	10	13
ofi. decano cocina	10	1	10	13
ofi.secretaria decano de cocina	10	1	10	13
ofi. decano cocteleria	10	1	10	13
ofi.secretaria decano de cocteleria	10	1	10	13
ofi. Jefe de postgrado	10	1	10	13
ofi.secretaria decano de postgrado	10	1	10	13
ofi. Jefe de promocion y difusion	10	1	10	13
ofi.secretaria de promocion y difusion	10	1	10	13
ofi. Jefe de formacion academica	10	1	10	13
ofi.secretaria de formacion academica	10	1	10	13
hall	15	1	15	19.5
recepcion	7	1	7	9.1
sshh publico	6	1	6	7.8
topico	13	1	13	16.9
kitchenette	3	1	3	3.9
comedor	15	1	15	19.5
mesa de partes	9	1	9	11.7
oficina de admision	10	1	10	13
seguridad	8	1	8	10.4
sala de espera	15	1	15	19.5
S.S.H.H. admin.	12	2	24	31.2
sala de docentes	40	1	40	52

FORMACION TRANSFERENCIA	2133			2772.9
aulas teoricas	67	4	268	348.4
aula demostrativa	95	2	190	247
aula practica cocina	95	4	380	494
taller de panaderia y pasteleria	95	4	380	494
aula barista	52	2	104	135.2
aula cocteleria	65.5	2	131	170.3
sala de catas	45	2	90	117
servicio y sala	95	1	95	123.5
sala de computo	40	1	40	52
almacen general	20	1	20	26
deposito de aula	5	10	50	65
laboratorios	50	2	100	130
hall	15	1	15	19.5
atencion al alumno	10	2	20	26
bateria de servicios higienicos/botadero	12	2	24	31.2
cuarto de basura	3	2	6	7.8
soporte tecnico	10	1	10	13
comedor cafeteria	210	1	210	273

DIFUSION	1838.2			2389.66
BIBLIOTECA	232	1	232	301.6
ofi. bibliotecario	10	1	10	13
ofi.secretaria bibliotecario	10	1	10	13
sala de lecturas	40	2	80	104
zona de estanterias	20	2	40	52
area de computo	25	1	25	32.5
cubiculos	5	5	25	32.5
depositos	3	1	3	3.9
hall	15	1	15	19.5
bateria de servicios higienicos	12	2	24	31.2
AUDITORIO	434	1	434	564.2
oficina de direccion y administracion	10	1	10	13
oficina del asistente	10	1	10	13
ssh personal	2	1	2	2.6
foyer	40	1	40	52
ssh publico	12	1	12	15.6
area de espectadores	200	1	200	260
sala de juntas	20	1	20	26
escenario	50	1	50	65
almacen	5	1	5	6.5
cuarto tecnico proyeccion/sonido	15	1	15	19.5
hall	50	1	50	65
repcion/boleteria	20	1	20	26
RESTAURANTE DE LA ESCUELA	465	1	448	582.4
ofic. jefe del restaurante	10	1	10	13
asistente jefe del restaurante	9	1	9	11.7
administrador del restaurante	10	1	10	13
lobby zona de espera	15	1	15	19.5
cocina	75	1	75	97.5
almacenes	20	1	20	26
frigorifico	10	2	20	26
despacho	5	1	5	6.5
area de mesas	190	1	190	247
area de bar	20	1	20	26
ssh y vesturios del personal	15	1	15	19.5
zona de mozos	1.5	3	4.5	5.85
cuarto de basura	7	1	7	9.1
hall	15	1	15	19.5
caja	2.5	1	2.5	3.25
bateria de servicios higienicos	30	1	30	39
SALA DE EXPOCISION	300	1	300	390
salas de exposicion	75	2	150	195
depositos	5	2	10	13

INVESTIGACION	405			526.5
ofi. jefe de centro de investigacion	10	1	10	13
ofi.secretaria centro de investigacion	10	1	10	13
oficinas investigadores	10	1	10	13
comedor	15	1	15	19.5
kitchenette	3	1	3	3.9
sala de exposicion	75	1	75	97.5
almacenes	5	2	10	13
almacen de uniformes y materiales	10	1	10	13
laboratorios	50	3	150	195
coordinacion de laboratorios	10	1	10	13
cocina experimental	75	1	75	97.5
hall	15	1	15	19.5
bateria de servicios higienicos	12	1	12	15.6
CASA DE FUERZA	253.5			329.55
VIGILANCIA	21	1	21	27.3
ofi. Jefe de servicio y mantenimiento	14	1	14	18.2
deposito	1.5	1	1.5	1.95
habitacion con cama	5.5	1	5.5	7.15
EMPLEADOS	7.5	1	7.5	9.75
almacenes	3	2	6	7.8
deposito limpieza	1.5	1	1.5	1.95
MAESTRANZA	14	1	14	18.2
ofi. Ingeniero mantenimiento	14		0	0
AREAS COMUNES	66	1	66	85.8
sala de reposo	15	1	15	19.5
kitchenette	6	1	6	7.8
comedor	15	1	15	19.5
S.S.H.H vestuarios Hombres	15	1	15	19.5
S.S.H.H vestuarios Mujeres	15	1	15	19.5
EQUIPOS	145	1	145	188.5
cisterna	30	1	30	39
cto. Electrogenero	15	1	15	19.5
cto. Bombas	10	1	10	13
cto. Tablero general	15	1	15	19.5
cto. Basura	25	1	25	32.5
depositos	5	4	20	26
cto. Extraccion monoximo	15	1	15	19.5
subestacion de transformacion	15	1	15	19.5
ESTACIONAMIENTOS	1172.5			1524.25
autos	12.5	65	812.5	1056.25
patio de maniobras			360	468
TOTAL	8265.66			

Fig. 20
Elaborado por la autora

CENTRO DE INTERPRETACION	M2	CANTIDAD	TOTAL M2	TOTAL MAS 30% CIRCUL.
ADMINISTRACION		292		379.6
ofi. Gerente	17	1	17	22.1
s.h. gerente	2	1	2	2.6
ofi. Secretaria gerente	10	1	10	13
sala de reuniones	20	2	40	52
ofi. Director administrativo	10	1	10	13
ofi. Secretaria director adm.	10	1	10	13
ofi. Jefe contabilidad	10	1	10	13
ofi. Jefe tesoreria	10	1	10	13
ofi. Secretaria finanzas	10	1	10	13
ofi. Jefe de logistica	10	1	10	13
ofi. Secre de logistica	10	1	10	13
ofi. Jefe de promocion y difusion	10	1	10	13
ofi. responsable talleres	10	1	10	13
ofi. Responsable salas de exposiciones	10	1	10	13
ofi. Secretaria de promocion y difusion	10	1	10	13
ofi. Director de planeamiento	10	1	10	13
ofi. jefe de presupuestos	10	1	10	13
ofi. Jefe planeamiento	10	1	10	13
ofi. Secre de p.p	10	1	10	13
S.S.H.H administracion	12	1	12	15.6
kitchenette	3	1	3	3.9
comedor	15	1	15	19.5
Recepcion	7	1	7	9.1
Sala de espera	15	1	15	19.5
S.S.H.H. recepcion	6	1	6	7.8
Hall	15	1	15	19.5
DIFUSION		962		1250.6
Hall	15	1	15	19.5
Recepcion	10	1	10	13
boleteria	5	1	5	6.5
topico	13	1	13	16.9
tiendas souvenirs	25	1	25	32.5
S.S.H.H. publico	12	1	12	15.6
MEDIATECA				
ofi. Responsable de mediateca	10	1	10	13
ofi. Asistente	10	1	10	13
area de lectura	30	1	30	39
sala de audiovisuales	40	1	40	52
area de computadoras	25	1	25	32.5
hemeroteca estanteria de libros	35	1	35	45.5
Recepcion	12	1	12	15.6
hall	15	1	15	19.5
S.S.H.H. publico	12	1	12	15.6
depositos	4	3	12	15.6
SALAS DE EXPOSICION				
hall	15	1	15	19.5
sala permanente	150	1	150	195
salas temporales	75	2	150	195
sala de conferencias	75	1	75	97.5
depositos	5	4	20	26
S.S.H.H. para el publico	12	1	12	15.6
TALLERES				
talleres de cocina	55	3	165	214.5
taller infantil de cocina	60	1	60	78
almacenes	5	4	20	26
S.S.H.H para el publico	12	1	12	15.6
cto de basura	15	1	15	19.5
ESTACIONAMIENTOS		800		800
autos	12.5	40	500	20000
patio de maniobras		1	300	300
TOTAL			2430.2	

Fig. 21
Elaborado por la autora

4.2. Organigrama Institucional

Toda empresa tiene un organigrama institucional, y después de hacer la investigación debida, se llegó a la formación de estos organigramas para cada uso de este proyecto.

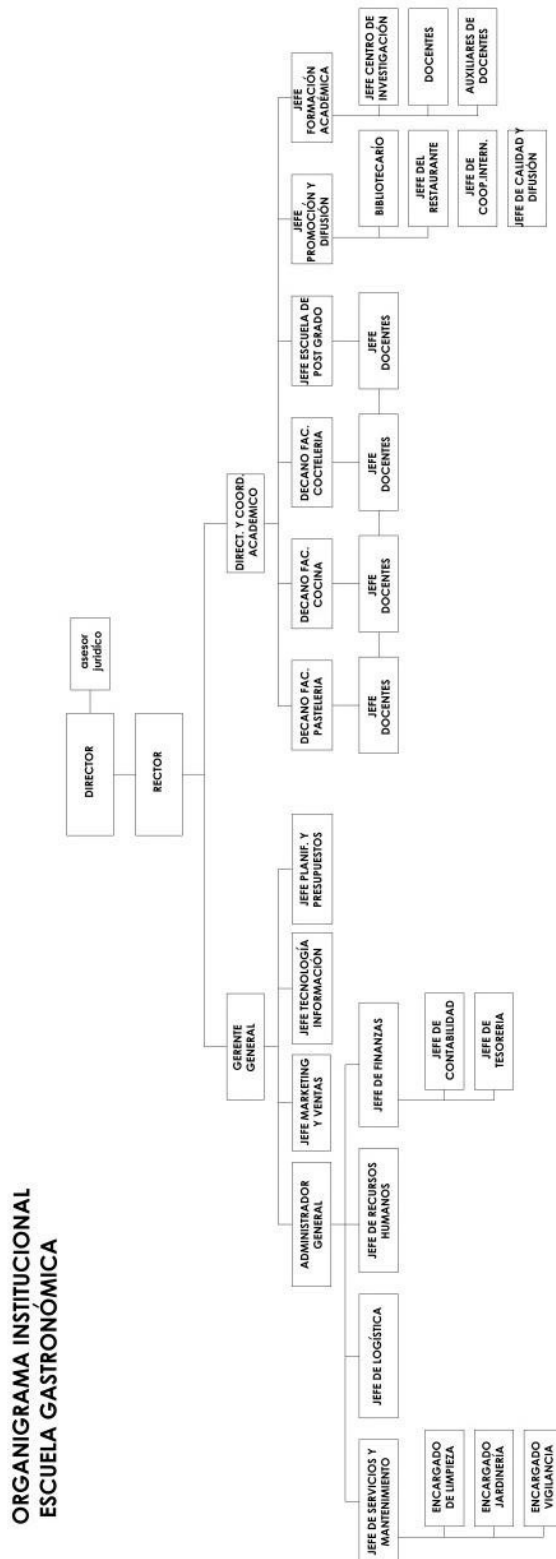


Fig. 22
Elaborado por la autora

ORGANIGRAMA INSTITUCIONAL CENTRO DE INTERPRETACIÓN Y DIFUSIÓN

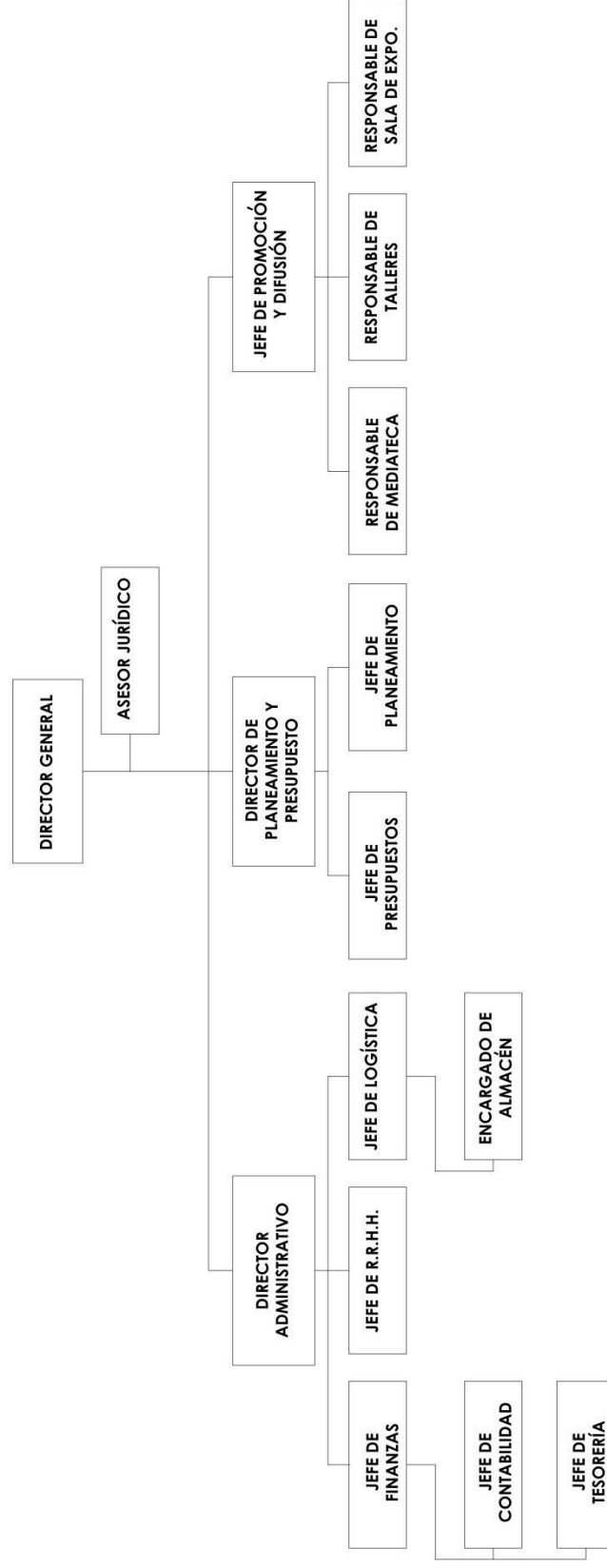


Fig. 23
Elaborado por la autora

4.4 Diagramas Funcionales

Se realizaron estos diagramas funcionales para que cada espacio puesto en el proyecto esté conectado o tenga relación con otros espacios que tengan que ver uno con el otro, y así el proyecto tendrá una óptima funcionalidad.

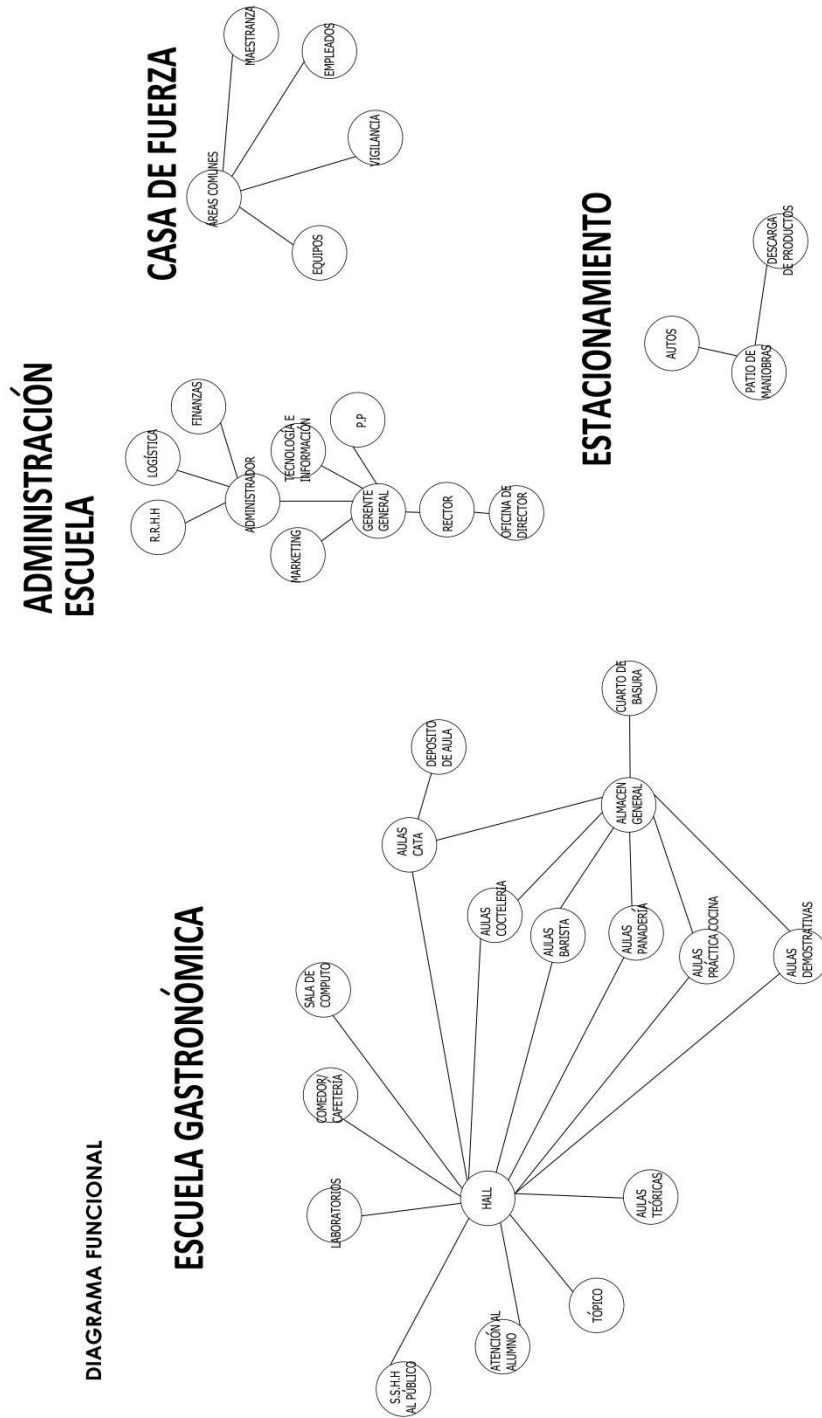


Fig. 24
Elaborado por la autora

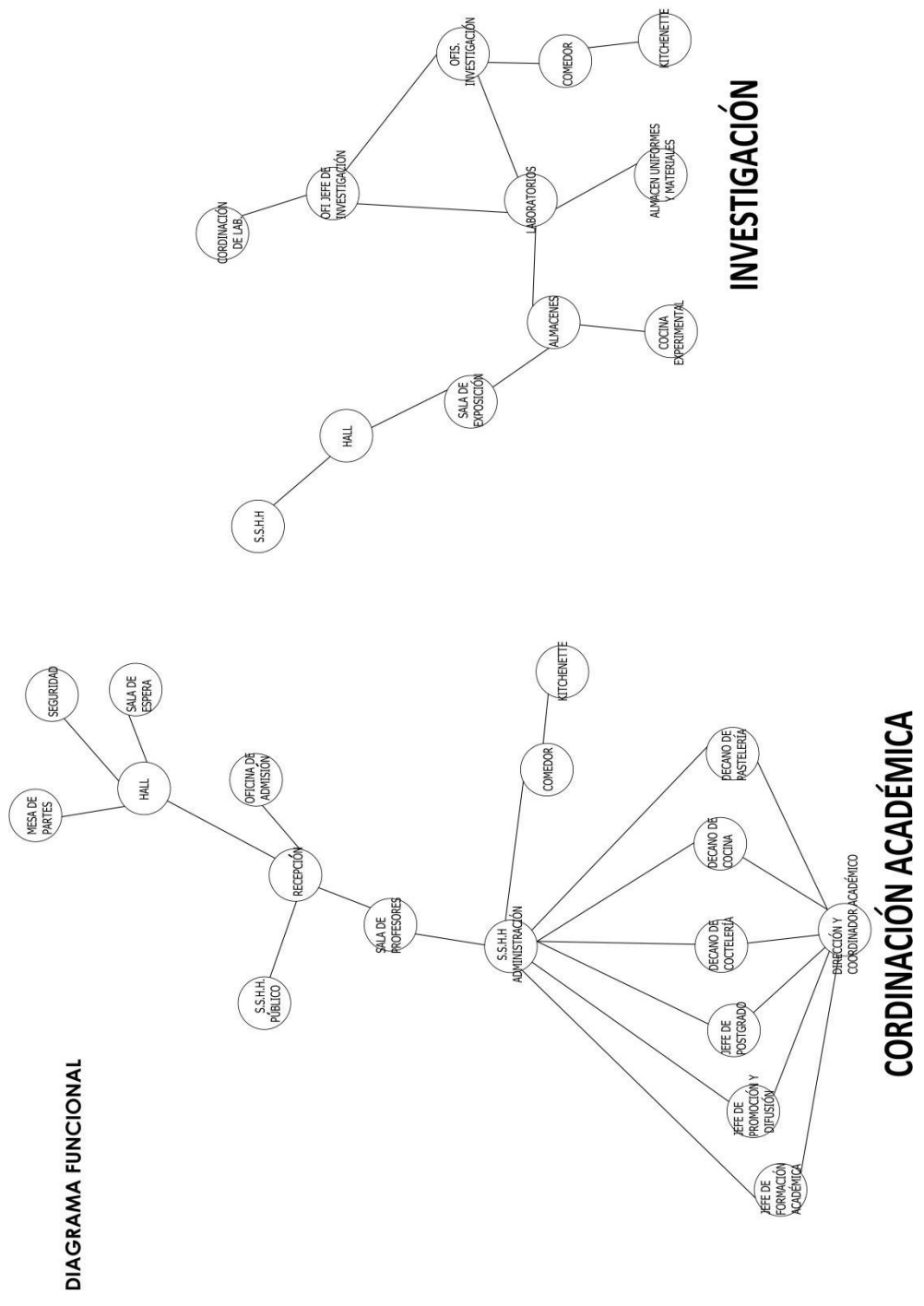


Fig. 25
Elaborado por la autora

CAPITULO V

ANTEPROYECTO

5.1 Premisas de Diseño

Después de toda la investigación se procedió al inicio de toma de decisiones, las cuales se convertirían en las premisas de diseño. El análisis del terreno da información importante del proyecto arquitectónico, estos datos se muestran a continuación:

1. La topografía y el uso del edificio como medio de un dispositivo que activa la zona en donde está inserto, es un punto muy importante en la toma de partido de la propuesta de arquitectura.
2. El aprovechamiento de las visuales del proyecto y la inclusión de techos verdes de acompañamiento refuerzan el carácter paisajístico de la propuesta.
3. El respeto de la rasante del acantilado condiciona la toma del partido del proyecto.
4. La respuesta arquitectónica del conjunto se podría definir en excavada y de sustracción, que se vale de la luz para conformar algunos de sus

espacios interiores, esto remite a que la respuesta arquitectónica se identifica con un proyecto de arquitectura tectónica.

5. Los criterios de permeabilidad también se aplican al proyecto, puesto que el proyecto posee una plaza central la cual distribuye y filtra a los diferentes usuarios, esta plaza es una continuidad del espacio público en la cota 0. Entonces, se puede decir que el proyecto le entrega este espacio a la ciudad ya que los usos propuestos aquí son de carácter comercial, y también se pueden acondicionar ferias temporales y eventos relacionados a la exposición de productos gastronómicos.



Fig. 26

Elaborado por la autora

6. Se debe tener en cuenta para el planteamiento del diseño arquitectónico, cual es la dirección del recorrido del viento y el asoleamiento, en el caso de este proyecto en la zona donde se está proponiendo el proyecto, la dirección del sol da justo al centro gastronómico, lo que da pie a que se genere esta fachada reticulada para controlar el ingreso del sol al proyecto.



Fig. 27

Elaborado por la autora

5.2 Partido Arquitectónico

En primer lugar, el Plan Maestro de la Costa Verde brinda los lineamientos iniciales, esta norma que las edificaciones en situación de acantilado se deben de diseñar hacia abajo, evitando elevar el edificio y que este se convierta en un obstáculo visual del paisaje.

En segundo lugar se procede a hacer un tratamiento total del terreno correspondiente al malecón superior, se diseña la totalidad del área pública, el parque malecón en donde se inserta el proyecto, se diseña el entorno inmediato bajo las premisas expuestas en el marco conceptual, bajo las ideas de topografía operativa.

Este tratamiento de áreas verdes colindantes integra el mercado existente además de las siguientes características y objetivos:

1. Reordena el estacionamiento del mercado existente, integrándolo al estacionamiento del proyecto a través de una vía vehicular propuesta.
2. Se propone estacionamientos distribuidos en dos sótanos a través de una circulación vehicular (paseo de la gastronomía) propuesta para tal uso.
3. Por medio de la arborización se refuerzan los ejes propuestos en el tratamiento de exteriores.
4. El uso de las topografías generadas por el edificio, las que armonizan con el entorno geográfico del acantilado.

El ingreso peatonal principal se hará por la Av. Del Ejército, el Mercado de Productores acompaña el espacio de recepción, luego se generan sendas acompañadas de vegetación las que confluyen en el gran espacio verde que es la antesala al proyecto, un gran espacio deprimido a manera de plaza es el que indica el ingreso al proyecto, tanto a las zonas públicas, semi públicas y privadas, el proyecto filtra estos tres usuarios a través de este espacio que contiene uso comercial y expositivo temporal para asegurar su uso.

Las sendas generadas en el tratamiento del espacio público se convierten en el techo del proyecto, de esta manera se legitima el uso de la teoría de Manuel Gauza, topografías operativas.



Fig. 28
Elaborado por la autora

El siguiente esquema en corte refleja las intenciones descritas en las premisas de diseño.

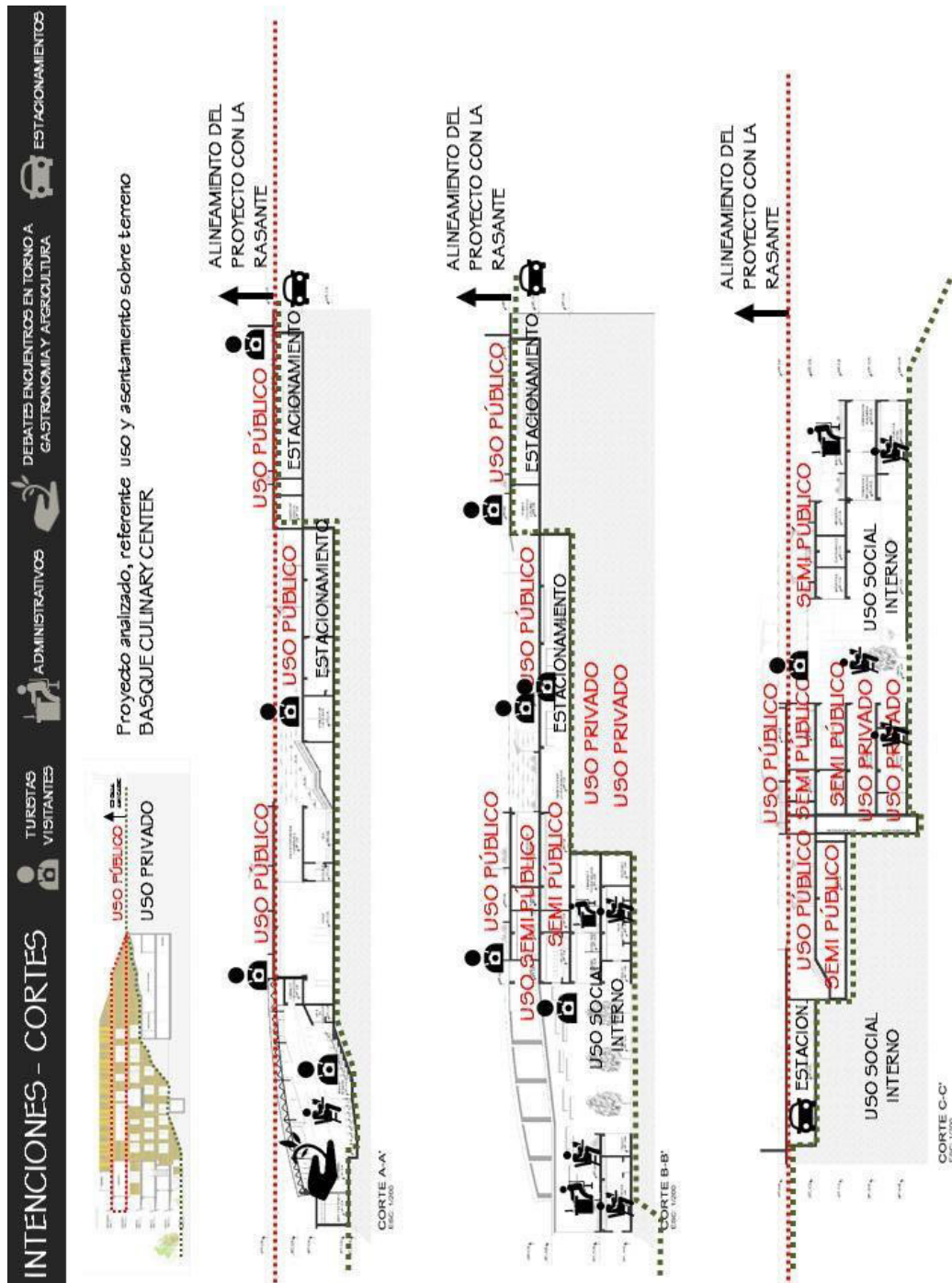


Fig. 29
Elaborado por la autora

5.3 Zonificación del Proyecto

A continuación se presenta la zonificación del proyecto en cada uno de los niveles propuestos.

a) Sótano 1:

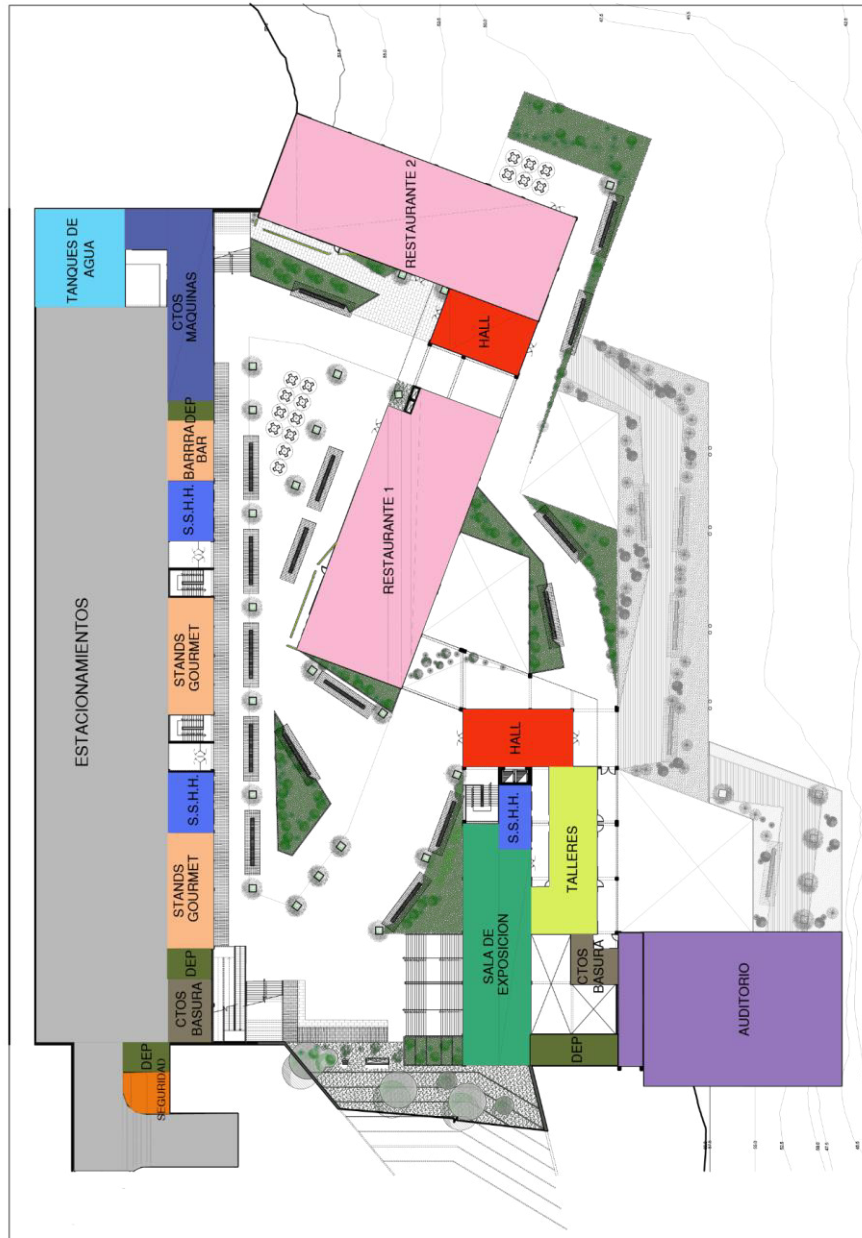


Fig. 30

Elaborado por la autora

b) Sótano 2:



Fig. 31

Elaborado por la autora.

c) Sótano 3:



Fig. 32
Elaborado por la autora.

d) Sótano 4:



Fig. 33

Elaborado por la autora.

5.4 Planimetría

Se detalla el listado de planos desarrollados en este proyecto de tesis.

1. U-01 Plano de ubicación
2. Pt-01 Plano topográfico
3. PI-01 Plano de plataformas
4. Ptr-01 Plano de trazado
5. Pp-01 Plano perimétrico
6. A-05 Plan maestro
7. A-06 Plot plan
8. A-07 Plan maestro y plot plan
9. A-08 Arquitectura general plantas
- 10.A-09 Arquitectura general plantas
- 11.A-10 Arquitectura general plantas
- 12.A-11 Arquitectura general plantas
- 13.A-12 Arquitectura general plantas
14. A-13 Arquitectura general cortes
15. A-14 Arquitectura general elevaciones
- 16.A-15 Arquitectura sector
- 17.A-16 Arquitectura sector
- 18.A-17 Arquitectura sector
- 19.A-18 Arquitectura sector
- 20.A-19 Arquitectura sector
21. A-20 Arquitectura sector cortes
22. A-21 Arquitectura sector elevaciones
- 23.A-22 Arquitectura planta bloque
- 24.A-23 Arquitectura planta bloque
- 25.A-24 Arquitectura planta bloque
26. A-25 Arquitectura corte bloque

- 27.A-26 Detalle de escalera
- 28.A-27 Detalle de escalera
- 29.A-28 Detalle de escalera
- 30.A-29 Detalle de escalera
- 31.A-30 Detalle de escalera
- 32.A-31 Detalle de sshh
- 33.A-32 Detalle de sshh
- 34.A-33 Plano de obra civil
- 35.A-34 Plano de obra civil
- 36.A-35 Plano de vanos
- 37.A-36 Plano de vanos
- 38.A-37 Cuadro de acabados
- 39.S-01 Plano de evacuación
- 40. S-02 Plano de señalización
- 41. S-03 Plano de equipamiento
- 42. IS-01 Instalaciones de agua
- 43. IS-02 Instalaciones de desagüe
- 44. IE-01 Instalaciones eléctricas

CONCLUSIONES

Las seis conclusiones siguientes versan sobre el proyecto de tesis “Centro de Formación, Difusión e Interpretación de la Gastronomía en San Isidro”.

1. La propuesta tiene como propósito principal la difusión de la identidad peruana teniendo como punto principal a la gastronomía, es así que si se logra desarrollar este proyecto se generará un incremento en el turismo y comercio, pero también habrán otros beneficios como lograr una mejora en la calidad de vida a través de las diversas actividades culturales, de aprendizaje y de ocio que se realizarán en esta óptima infraestructura.
2. Debido a las necesidades creadas y al florecimiento gastronómico que hoy en día está atravesando el Perú, hace creíble y factible la creación de este Centro Gastronómico en San Isidro.
3. Actualmente la gastronomía es tan importante que atrae a una cantidad considerable de turistas de todo el mundo hacia el país, por lo que una infraestructura de este tipo favorece mucho al turismo a nivel metropolitano en Lima.
4. En el área de formación, se tiene a la escuela de cocina que le da un sentido educacional a la propuesta y no solo se queda como un lugar de

exposición y venta de insumos alimenticios, sino también como un lugar donde se puede aprender y crear.

5. Tener la cantidad de área verde que se ha propuesto en el proyecto favorece al control térmico, atrapa el ruido de la ciudad y también ayuda a limpiar el aire.

6. El uso de las topografías generadas por el edificio y la vegetación en los techos transitables, armonizan con el entorno geográfico del acantilado, como resultado se obtiene una arquitectura permeable que permite ser atravesada como se le antoje al usuario.

RECOMENDACIONES

Después de analizar las conclusiones a las que se llegó en el presente estudio, se procedió a dar las siguientes recomendaciones.

1. Crear normativas de diseño que estén relacionadas a la formación de una edificación dedicada a la especialización en la enseñanza del arte culinario.
2. Explotar el tema de la gastronomía en un solo lugar para generar mayor turismo en el país.
3. Tomar en cuenta el proyecto propuesto para generar impacto en el turismo gastronómico y una conexión en el malecón de San Isidro.
4. Tener en consideración la vegetación y las áreas verdes en cada proyecto como esta tesis la tiene, para dar una mejor calidad de vida al usuario.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Fuentes Bibliográficas:

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

Cisneros, Alfredo, Anguiano, Alfredo, & Anguiano, Guillermo (1994) Enciclopedia de arquitectura plazola. México, D. F.: Plazola Editores.

Kapsoli, Wilfredo (2007) Mapa cultural y educación en el Perú. Lima: Asamblea Nacional de Rectores.

Manuel Gausa (2003) Metapolis: Diccionario de Arquitectura Avanzada. Barcelona: ACTAR

Marcela, Leíais (2007). Diseño de Espacios para Gastronomía. Buenos aires, Argentina: Nobuko.

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2017) Reglamento Nacional de Edificaciones. Lima- Perú: SENCICO

Neufert, Ernst (2007) *Arte de proyectar en arquitectura*. Barcelona: Gustavo Gili.

Fuentes Electrónicas:

Alejandro Echeverri-Valencia. (2008). *Parque Explora*. Obtenido de Alejandro Echeverri - Valencia: <http://alejandroecheverri-valencia.co>

Archdaily. (31 de Diciembre de 2011). *Basque Culinary Center / VAUMM*. Obtenido de Archdaily: www.archdaily.pe

Carrera, D. (2012). *La gastronomía tradicional y su influencia en el desarrollo turístico del cantón Ambato provincia de Tungurahua*. Ambato: Universidad Técnica de Ambato.

Castro, F. (8 de marzo de 2012). *Mercado Gastronómico en Paris / BAVS Arq*. Obtenido de Archdaily: www.archdaily.pe

Diario El Peruano. (25 de enero de 2016). *Gastronomía peruana apunta alto*. Obtenido de Diario El Peruano: <https://elperuano.pe>

Godiño, D. (2017). *Centro Cultural Turístico Gastronómico (tesis de grado)*. Obtenido de Universidad Ricardo Palma: <http://repositorio.urp.edu.pe>

Gonzales, R. (2012). *La gastronomía típica como recurso turístico, para el desarrollo del turismo cultural en el pueblo de Viru (tesis de grado)*. Trujillo-Peú: Universidad Nacional de Trujillo.

Gutierrez, C. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Obtenido de <http://www.aliat.org.mx>

Perez, B. (Marzo de 2018). *Plan Maestro de la costa Verde*. Obtenido de Docplayer: docplayer.es

Promperu. (1 de Agosto de 2017). *PROMPERÚ presenta estudio sobre turismo*. Obtenido de PROMPERÚ: <https://www.promperu.gob.pe>

Revistaarcadia.com. (11 de Abril de 2017). *Parque Explora: ciencia y diversión*. Obtenido de revistaarcadia.com: <https://www.revistaarcadia.com>

Toledo, D. (2012). *Guía Gastronómica para la utilización del café en productos de pastelería . Riobamba 2012 (Tesis de grado)*. Obtenido de Escuela Superior Politécnica de Chimborazo: <http://dspace.esPOCH.edu.ec>

ANEXOS

MEMORIA DESCRIPTIVA DEL CENTRO DE FORMACIÓN, DIFUSIÓN E INTERPRETACIÓN DE LA GASTRONOMÍA PERUANA EN SAN ISIDRO

INTRODUCCION

El objetivo de esta Memoria es dar una descripción general del proyecto CENTRO DE FORMACIÓN, DIFUSIÓN E INTERPRETACIÓN DE LA GASTRONOMIA PERUANA EN SAN ISIDRO, complementándose con los planos de propuesta integral para así lograr un mayor entendimiento de los alcances del Proyecto.

UBICACIÓN

El nuevo CENTRO DE FORMACIÓN, DIFUSIÓN E INTERPRETACIÓN DE LA GASTRONOMIA PERUANA EN SAN ISIDRO, está ubicado entre las avenidas Del Ejército y el circuito de playas de la Costa Verde; y en los laterales colinda con la bajada San Martín y el malecón Godofredo García el terreno cuenta con un área de 12450.8574 m², actualmente la municipalidad utiliza este terreno para la ubicar depósitos y un vivero de producción de plantas, imposibilitando la conexión de los lados del malecón y el correcto

aprovechamiento de esta zona que corresponde al malecón superior de la costa verde.



Fig. 30
Elaborado por la autora

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto se desarrolla en una topografía compleja y tiene el reto de posibilitar la conexión de los lados del malecón superior de la costa verde que actualmente están desconectados debido a la ubicación de usos municipales.

Esta topografía de acantilado da origen a la idea del proyecto de incrustarse en el terreno además la reglamentación ZT-2 bajo la cual fue diseñada da pautas específicas de sobre las rasantes y alturas a contemplarse en el diseño.

Entonces el proyecto se diseña hacia abajo, aterrazado, cuenta con cuatro sótanos con usos diferenciados y mixtos, la zonificación planteada prevé el correcto flujo de los diferentes tipos de usuarios en el proyecto.

USOS CONTEMPLADOS POR NIVEL

SÓTANO 1:

- stands de venta de productos gourmet
- Restaurantes 3 tenedores
- Parque inferior del malecón de la Costa Verde
- Estacionamiento (65)

SÓTANO 2:

- Auditorio
- Centro de interpretación (museo)
- Laboratorios
- Estacionamiento (53)
- Servicios

SÓTANO 3:

- Biblioteca laboratorio
- Administración escuela
- Administración centro de interpretación

SÓTANO 4:

- Escuela de gastronomía

DEL TERRENO:

La topografía de este terreno es irregular y accidentada perteneciente al malecón superior de la costa verde, por lo tanto se tendrá que hacer trabajos de movimiento de tierra para nivelar el suelo y poder proyectar las plataformas planteadas en la propuesta, y también para que el acceso

peatonal y vehicular sea lo más óptimo en el nivel de la avenida Pérez Aranibar.

El proyecto se desarrolla a lo largo de la topografía y se distribuye en 4 sótanos.

El ingreso de autos se dará por la Avenida Del Ejército por el lado más cercano a la bajada San Martín y saldrá por la parte opuesta del terreno.

DEL CONJUNTO:

El proyecto agrupa usos diferentes agrupándolos y distribuyéndolos en todos los niveles en usos compatibles

El proyecto integra al sótano uno y dos los estacionamientos que servirán a los usos combinados del proyecto un total de 118 plazas de estacionamientos.

Toda el área colindante con la intervención del proyecto ha sido tratada con áreas verdes recreativas y de contemplación, que posibilitan la correcta conexión de este pedazo de malecón inconexo, además generan la atmosfera idónea a este tipo de intervenciones.

DE LOS ESPACIOS:

Debido a las diferentes actividades que se realizaran en el proyecto es necesario la nivelación del terreno de acuerdo a los pisos planteados ya que la topografía es accidentada (considerando la estrategia planteada en el plano de plataformado)

ÁREA VERDE Y EXTERIORES

El porcentaje de área libre será asignada para las actividades recreativas y de paisaje para lo cual se construirá el entorno en el nivel 0, que acompañará al proyecto que se ira acomodando a la topografía existente. En

cuanto a las áreas verdes del proyecto, se incluyeron el tratamiento de techos verdes, muros verdes, sectores del estacionamiento de transición al halles de ingreso.

DE LA ESTRUCTURA:

Para la cimentación se propone el uso de pilotes y muro de contención de concreto armado. La superestructura del edificio de estacionamiento en concreto armado, con columnas cuadradas de 50 cm de lado.

DE LOS ACABADOS:

De acuerdo a la función que se le da a cada espacio se definieron los acabados, teniendo siempre presente materiales de buena calidad, alta duración, bajo mantenimiento, que tengan buen precio y que estén disponibles en un corto tiempo.

Para estacionamientos piso asfaltado, para los diversos talleres de cocina piso antideslizante, piso de madera para las salas de exposiciones, piso cerámico para los halls de ingreso, y alfombra para el área administrativa y auditorio. Vidrio templado de 10mm en toda la transparencia propuesta, muros interiores pintados. Puertas de madera en su mayoría. Barandas de acero inoxidable y los muros exteriores tienen como acabado concreto expuesto impreso.