



UNIVERSIDAD ANDINA

NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA Y URBANISMO



**DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO
COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN
PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO
DE JULIACA – PUNO, 2023**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. DIANA PINTO CHUQUIJA

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

JULIACA – PERÚ

2024



UNIVERSIDAD ANDINA

NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

**DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO
COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN
PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO
DE JULIACA - PUNO, 2023**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. DIANA PINTO CHUQUIJA

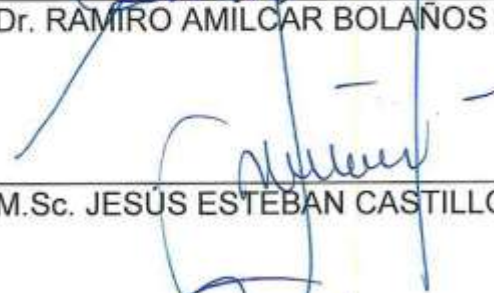
PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
ARQUITECTO

APROBADA POR EL JURADO REVISOR:

PRESIDENTE


: _____
Dr. RAMIRO AMILCAR BOLAÑOS CALDERON

PRIMER MIEMBRO


: _____
M.Sc. JESÚS ESTEBAN CASTILLO MACHACA

SEGUNDO MIEMBRO


: _____
M.Sc. ABELARDO LEÓN MIRANDA

ASESOR DE TESIS


: _____
Arq. CARLOS ARMANDO HUAMÁN CARREÓN

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN : DISEÑO ARQUITECTÓNICO - P23



UNIVERSIDAD ANDINA
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

RESOLUCIÓN DECANAL N° 1216-2024-D-UI-FICP-UANCV

Juliaca, 04 de octubre del 2024

VISTO: El expediente N° 2024- 13459 presentado por el (la) Bachiller: **DIANA PINTO CHUQUILJA** estudiante de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras quien solicita **NOMINACIÓN DE JURADOS Y PROGRAMACIÓN DE FECHA Y HORA DE SUSTENTACIÓN**.

CONSIDERANDO:

Que, el (la) Bach. **DIANA PINTO CHUQUILJA**, quien solicita **NOMINACIÓN DE JURADOS Y PROGRAMACIÓN DE FECHA Y HORA DE SUSTENTACIÓN** de la Tesis Titulado: **DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA - PUNO, 2023**, la misma que pertenece a la línea de investigación **DISEÑO ARQUITECTÓNICO** para optar el Título Profesional de Arquitecto.

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el reglamento interno de trabajos de investigación conducente a grados y títulos mediante Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R. y en concordancia con el dictamen de similitud.

De conformidad al Reglamento Interno de Trabajos de Investigación Conducente a Grados y Títulos aprobado con Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R. y en merito al Art. 24, Art. 28 del reglamento, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales, y en uso a las atribuciones, que le concede la ley Universitaria N° 30220, ley de creación de la UANCV N° 23738 y modificatoria N° 24661, y el Estatuto de la UANCV, el Decano y el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR, la **NOMINACIÓN DE JURADOS** integrado por los siguientes docentes:

- * **Presidente** : Dr. RAMIRO AMILCAR BOLAÑOS CALDERON
- * **1er Miembro** : M.Sc. JESÚS ESTEBAN CASTILLO MACHACA
- * **2do Miembro** : MSc. ABELARDO LEON MIRANDA

ARTICULO SEGUNDO.- RECONOCER como asesor de la propuesta de investigación (tesis) de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras al (a la) docente, Arq. **CARLOS ARMANDO HUAMÁN CARREÓN**.

ARTICULO TERCERO.- APROBAR, la **FECHA Y HORA DE SUSTENTACIÓN DE LA TESIS** de el (la) bachiller: **DIANA PINTO CHUQUILJA**; del informe final de la investigación (tesis) titulado: **DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA - PUNO, 2023**, para optar el Título Profesional de Arquitecto. de acuerdo al siguiente detalle:

- * **FECHA** : Miércoles 09 de octubre del 2024
- * **HORA** : 14:00 p.m.
- * **LUGAR** : Aula Magna - Pabellón de Hidráulica

ARTÍCULO CUARTO.- DISPONER que, la Unidad de Investigación, Responsables del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y el Director de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo quedan encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS
.....
DR. MILTON QUISPE HUANCA
DECANO
CIP. 47790



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN
OFICINA DE INVESTIGACIÓN
.....
Dr. Elvira Farfán Sosa
DIRECTORA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

cc.
Archivo
interesado (s)



UNIVERSIDAD ANDINA
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

RESOLUCIÓN DECANAL N° 503-2024-D-UI-FICP-UANCV

Juliaca, 28 de junio del 2024

VISTO: El expediente N° 2024-CU - 6727 por el o (la) Bachiller: **DIANA PINTO CHUQUILJA** quien solicita **REVISIÓN DEL INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN (borrador de tesis)**, el **PROVEIDO - N° 542-2024-UI-FICP-UANCV/S**, y la **FICHA DE OPINIÓN DEL INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN (BORRADOR DE TESIS)** formato N° 005 - 2024 del integrante del comité de investigación EPAU de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras, según al reglamento interno de trabajos de investigación conducente a grados y títulos.

CONSIDERANDO:

Que, el o (la) Bachiller: **DIANA PINTO CHUQUILJA**, ha presentado su informe final de la investigación (borrador de tesis) Titulado: **DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA - PUNO, 2023**, para optar el Título Profesional de Arquitecto.

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales; el integrante del comité de investigación Dr. Ramiro Amílcar Bolaños Calderon de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras, emitió la ficha de opinión del informe final de la investigación (borrador de tesis) formato N° 005 - 2024 **aprobando** el informe final de la investigación (borrador de tesis) titulado: **DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA - PUNO, 2023**, Correspondiente a la línea de investigación **DISEÑO ARQUITECTÓNICO**.

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el reglamento interno de trabajos de investigación conducentes a grados y títulos mediante Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R. y estando a la opinión favorable del comité de investigación respecto al informe final de la investigación (borrador de tesis).

Estando, con la opinión favorable del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y en concordancia al Reglamento Interno de Trabajos de Investigación Conducente a Grados y Títulos aprobado con Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R. y en merito al Art. 27 del reglamento, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales, y en uso a las atribuciones, que le concede la ley Universitaria N° 30220, ley de creación de la UANCV N° 23738 y modificatoria N° 24661, y el Estatuto de la UANCV, el Decano y el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR, el **INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN (BORRADOR DE TESIS)**, para la **REVISIÓN DE SIMILITUD TURNITIN**, presentado por el o (la) Bachiller: **DIANA PINTO CHUQUILJA**, para optar el Título Profesional de Arquitecto, con el Tema Titulado: **DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA - PUNO, 2023** correspondiente a la línea de investigación **DISEÑO ARQUITECTÓNICO**, en virtud a los considerandos expuestos.

ARTÍCULO SEGUNDO.- RATIFICAR como **ASESOR DE INVESTIGACIÓN** al (a) Arq. **CARLOS ARMANDO HUAMÁN CARREÓN**.

ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER que, la Unidad de Investigación, Responsables del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y el Director de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo quedan encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS
Dr. MLTHON QUISPE HUANCA
DECANO
CIP. 47790



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS
DIRECTOR
Dr. Ericka Puyillo Sosa
DIRECTORA
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

cc.
Archivo
interesado (a)



UNIVERSIDAD ANDINA
"NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

RESOLUCIÓN DECANAL N° 065-2024-D-UI-FICP-UANCV

Juliaca 19 de marzo del 2024

VISTO: El expediente N° 2023-CU-19079, presentado por el señor (a) **DIANA PINTO CHUQUILJA** solicitando **APROBACIÓN DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN** el **PROVEIDO - N° 005-2024-UI-FICP-UANCV/J**, y la **FICHA DE OPINIÓN DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN** formato N° 002-2024 del integrante del comité de investigación **EPAU** de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras, según al reglamento interno de trabajos de investigación conducente a grados y títulos.

CONSIDERANDO:

Que, el (la) estudiante: **DIANA PINTO CHUQUILJA** ha presentado su propuesta de investigación Titulado: **DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA - PUNO, 2023**, para optar el Título Profesional de Arquitecto.

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales; el integrante del comité de investigación **Dr. Ramiro Amilcar Bolaños Calderon** de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras, emitió la ficha de opinión de la propuesta de investigación formato N° 002-2024 aprobando la propuesta de investigación titulado: **DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA - PUNO, 2023**.

Que, es requisito indispensable contar con un asesor docente ordinario y/o contratado de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras con un mínimo de cinco años de docencia, grado de doctor o magister y experiencia en la línea a investigar, o deberá estar acreditado por Resolución 0989-2022-UANCV-CU-R, quien asumirá como asesor de la propuesta de investigación, según el área o grado.

Estando, con la opinión favorable de la propuesta de investigación del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y en concordancia al Reglamento Interno de Trabajos de Investigación Conducente a Grados y Títulos aprobado con Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R. y en merito al Art. 25 del reglamento, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales, y en uso a las atribuciones, que le concede la ley Universitaria N° 30220, ley de creación de la UANCV N° 23738 y modificatoria N° 24661, y el Estatuto de la UANCV, el Decano y el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR, la **PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN**, presentado por el o (la) Bachiller: **DIANA PINTO CHUQUILJA**, para optar el Título Profesional de Arquitecto, con el Tema Titulado: **DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA - PUNO, 2023** correspondiente a la línea de investigación **DISEÑO ARQUITECTÓNICO**.

La misma que deberá proceder con la ejecución de la propuesta de Investigación aprobado de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales.

ARTÍCULO SEGUNDO.- RECONOCER como **ASESOR DE INVESTIGACIÓN** de al (a la) docente Arq. **CARLOS ARMANDO HUAMÁN CARREBÓN**.

ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER que, la Unidad de Investigación, Responsables del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y el Director de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo quedan encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.



DR. ALTRON QUISPE HUANCA
DECANO
CIP. 47790



Dr. Erwin Parillo Sosa
DIRECTOR
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

cc:
Archivo 2024
Interesado (a)



DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA - PUNO, 2023

INFORME DE ORIGINALIDAD

18%

INDICE DE SIMILITUD

16%

FUENTES DE INTERNET

1%

PUBLICACIONES

10%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE


FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Universidad Andina Nestor Caceres Velasquez Trabajo del estudiante	4%
2	hdl.handle.net Fuente de Internet	4%
3	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	1%
4	repositorio.unap.edu.pe Fuente de Internet	1%
5	documents.mx Fuente de Internet	1%
6	repositorioacademico.upc.edu.pe Fuente de Internet	1%
7	eudora.vivienda.gob.pe Fuente de Internet	1%
8	tesis.unap.edu.pe Fuente de Internet	<1%



Metadatos Complementarios

Título de la tesis	
DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA – PUNO, 2023	
Datos de autor	
Nombres y apellidos	DIANA PINTO CHUQUIJA
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	70340687
URL de ORCID	https://orcid.org/0009-0009-2024-804X
Datos de asesor	
Nombres y apellidos	CARLOS ARMANDO HUAMÁN CARREÓN
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	29552618
URL de ORCID	https://orcid.org/0000-0001-8992-8080
Datos del jurado	
Presidente del jurado	
Nombres y apellidos	RAMIRO AMILCAR BOLAÑOS CALDERON
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	29565004
Miembro del jurado 1	
Nombres y apellidos	JESÚS ESTEBAN CASTILLO MACHACA
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	01323821
Miembro del jurado 2	
Nombres y apellidos	ABELARDO LEON MIRANDA
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	40198643

Número de documento de identidad	40198643
Datos de investigación	
Línea de investigación	Diseño Arquitecto – P23
Grupo de investigación	No aplica.
Agencia de financiamiento	Sin financiamiento
Ubicación geográfica de la investigación	<p>País: Perú Departamento: Puno Provincia: San Román Distrito: Juliaca Urbanización: Los Ángeles Latitud: 15°29'28.1" Longitud: 70°06'42.8"</p> <p>https://maps.app.goo.gl/7gmMCEsuAQh4xum19</p> 
Año o rango de años en que se realizó la investigación	Marzo 2024 - Octubre 2024
URL de disciplinas OCDE https://concytec-pe.github.io/Peru-CRIS/vocabularios/ocde_ford.html	Arquitectura y Urbanismo https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#6.04.08 Diseño Arquitectónico https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#6.04.03



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO
FACULTAD DE INGENIERÍA Y CIENCIAS EXACTAS
Dr. Efraín Perillo Sosa
DIRECTOR
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo DIANA PINTO CHUQUIJA, identificado con DNI

Nro. 70340687, en mi condición de egresado de:

- Escuela Profesional
- Programa de Segunda Especialidad,
- Programa de Maestría o Doctorado

ARQUITECTURA Y URBANISMO

informo que he elaborado el/la Tesis o Trabajo de Investigación, Trabajo Académico denominada:

DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE

UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO

DE JULIACA - PUNO, 2023

Asesorado por: Arq. CARLOS ARMANDO HUAMÁN CARREÓN

Es un tema original.

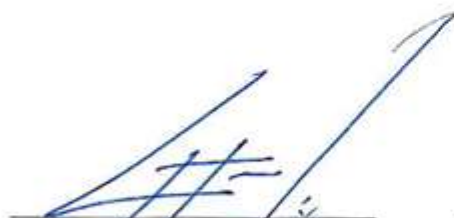
Declaro que el presente trabajo de tesis es elaborado por mi persona y **no existe plagio/copia** de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación (tesis, revista, texto, congreso, o similar) presentado por persona natural o jurídica alguna ante instituciones académicas, profesionales, de investigación o similares, en el país o en el extranjero.

Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en el trabajo de investigación, por lo que no asumiré como tuyas las opiniones vertidas por terceros, ya sea de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o Internet.

Asimismo, ratifico que soy plenamente consciente de todo el contenido de la tesis y asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento, así como de las connotaciones éticas y legales involucradas.

El incumplimiento de lo declarado da lugar a responsabilidad del declarante, en consecuencia; a través del presente documento asumo frente a terceros, la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez y/o la Administración Pública toda responsabilidad que pueda derivarse por el trabajo final presentado. Lo señalado incluye responsabilidad pecuniaria incluido el pago de multas u otros por los daños y perjuicios que se ocasionen.

Juliaca 03 de Diciembre del 2024



Firma del Asesor
(obligatoria)



Firma del Estudiante
(obligatoria)



Huella



DEDICATORIA

Con bastante estima y respeto dedico este trabajo a mi querido padre Gilberto, quien ha sido mi incentivo y ejemplo para hacer las cosas bien, para cumplir mis objetivos en todo este proceso, por el apoyo que siempre me brindó. A mi querida madre Rosa, por siempre darme aliento y ser mi ejemplo para nunca desistir a pesar del cansancio, a levantarme cuando esté mal y dar lo mejor de mí. A mis hermanas que me inspiran a mejorar como persona y profesionalmente para que tengan un ejemplo digno de seguir.



AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por nunca dejarme sola, por guiarme e iluminarme, para seguir adelante con sabiduría y paciencia para hacer realidad mis metas. Un agradecimiento a mis docentes de la escuela profesional de arquitectura y urbanismo por compartirme sus conocimientos. Y finalmente agradecer a la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez por abrirme sus puertas y hacer de mí una profesional íntegra, comprometida e innovadora.



ÍNDICE

DEDICATORIA..... i

AGRADECIMIENTO..... ii

ÍNDICE iii

ÍNDICE DE TABLAS ix

ÍNDICE DE FIGURAS..... x

RESUMEN..... xiv

ABSTRACT xv

INTRODUCCIÓN..... xvi

CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1. Planteamiento del problema 1

1.2. Formulación del problema 3

 1.2.1. Pregunta general 3

 1.2.2. Pregunta específica 3

1.3. Objetivos 3

 1.3.1. Objetivo general 3

 1.3.2. Objetivo específico..... 3

1.4. Justificación de la investigación 4

1.5. Hipótesis..... 6

 1.5.1. Hipótesis general..... 6

 1.5.2. Hipótesis específicas 6

1.6. Variables 7

 1.6.1. Operación de variables..... 7

CAPÍTULO II

MARCO TEORICO



2.1.	Antecedentes de la investigación.....	8
2.2.	Antecedentes Históricos.....	11
2.1.1.	Historia de la gastronomía.....	11
2.1.2.	Historia de la cocina en el Perú.....	13
2.3.	Marco teórico conceptual.....	15
2.3.1.	¿Qué es la gastronomía?.....	15
2.3.2.	El boom de la gastronomía peruana.....	17
2.3.3.	El rol de los mercados y Restaurantes en la gastronomía.....	18
2.3.4.	Centro Gastronómico.....	20
2.3.5.	Espacio Arquitectónico.....	21
2.3.6.	Equipamiento Urbano.....	23
2.3.7.	Diseño arquitectónico.....	23
2.4.	Bases teóricas.....	24
2.1.3.	Turismo.....	24
2.1.4.	Comercio.....	24
2.4.1.	Mercado.....	25
2.4.2.	Restaurantes.....	26
2.4.3.	Usuario.....	27
2.4.4.	Articulación.....	28
2.4.5.	Paisaje natural.....	28
2.4.6.	Paisaje Urbano.....	28
2.1.5.	Espacio Publico.....	28
2.1.6.	Áreas Verdes.....	29
2.1.7.	Imagen Urbana.....	29
2.1.8.	Espacios Abiertos.....	30

CAPÍTULO III

MARCO REFERENCIAL

3.1.	A nivel internacional.....	31
------	----------------------------	----



3.1.1. Centro Gastronómico y Cultural Bellavista	31
3.2. A nivel nacional	43
3.1.2. <i>Propuesta de un Centro Gastronómico basado en el uso de la flexibilidad Espacial en el Distrito de Moche, la Liberta 2020</i>	43
3.1.3. <i>Centro Turístico de Difusión de la Cultura Gastronómica Peruana</i>	51

CAPÍTULO IV

MARCO NORMATIVO

4.1. A nivel nacional	60
4.1.1. Plan de desarrollo urbano de la ciudad de Juliaca 2016 -2025	60
3.1.4. Sistema Nacional de Estándares Urbanos.....	61
3.1.5. Reglamento Nacional de Edificaciones.....	68

CAPÍTULO V

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

5.1. Procedimiento metodológico de la investigación	70
5.1.1. Tipo y nivel de investigación	70
5.1.2. Diseño de la investigación	72
5.1.3. Población y muestra	72
5.1.4. Técnicas e instrumentos de investigación.....	73
5.1.5. Proceso de la investigación	74

CAPÍTULO VI

MARCO REAL

6.1. Análisis a nivel distrital	75
6.1.1. Ubicación.....	75
6.1.2. Limites	76



6.1.3.	Clima y temperatura	77
6.1.4.	Precipitaciones	77
6.1.5.	Asoleamiento.....	78
6.1.6.	Vientos	79
6.1.7.	Topografía	80
6.1.8.	Hidrología.....	81
6.2.	Sistema socio cultural.....	82
6.2.1.	Evolución Histórica	82
6.3.	Desarrollo urbano físico espacial.....	83
6.3.1.	Evolución Urbana	83
6.3.2.	Trama Urbana	84
6.3.3.	Imagen Urbana.....	85
6.3.4.	Uso de suelos.....	87
6.4.	Sistema de edificación.....	89
6.4.1.	Altura de edificaciones.....	89
6.4.2.	Materiales predominantes.....	90
6.4.3.	Equipamiento cultural	91
6.4.4.	Equipamiento recreativo	91
6.4.5.	Equipamiento Comercial.....	93
6.5.	Sistema vial	94
6.6.	Servicios básicos.....	96
6.7.	Estructura poblacional	96
6.8.	Sectorización Urbana de la Ciudad de Juliaca.....	97
6.9.	Análisis del terreno de propuesta.....	98
6.9.1.	Ubicación del Terreno de propuesta.....	98
6.9.2.	Características Territoriales	98
6.9.3.	Situación actual	99
6.9.4.	Área del terreno de intervención.....	99
6.9.5.	Condiciones climáticas	100



6.9.6. Uso de suelos.....	101
6.9.7. Equipamiento urbano.....	102
6.9.8. Sistema de edilicia.....	104
6.9.9. Perfiles Urbanos	105
6.9.10. Sistema vial	106
6.9.11. Conclusiones	109

CAPÍTULO VII

MARCO IDEAL – PROPUESTA

7.1. Propuesta Arquitectónica.....	110
7.2. Premisas de diseño	110
7.2.1. Configuración de programas arquitectónicos.....	110
7.2.2. Relaciones espaciales funcionales	115
7.2.3. Diagrama de relación espacial.....	118
7.3. Conceptualización	119
7.3.1. Conceptualización arquitectónica	119
7.3.2. Emplazamiento de la conceptualización.	121
7.4. Condicionantes de Diseño	121
7.4.1. Direccionalidad	121
7.4.2. Emplazamiento.....	121
7.5. Evolución volumétrica formal	122
7.5.1. Organización y zonificación espacial.	123
7.5.2. Comportamiento espacial.	124
7.5.3. Zonificación de zub zonas.	125
7.6. Análisis de estrategia urbana.....	125
7.6.1. Estrategia de Integración Urbana.	125
7.7. Planimetría del proyecto	127
7.7.1. Zonificación del conjunto	128
7.8. Vistas 3D del Proyecto Arquitectónico	130



CONCLUSIONES.....	138
RECOMENDACIONES.....	139
REFERENCIAS.....	140
ANEXOS	144



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Construcción operativa de variables	7
Tabla 2 Categorías de equipamiento cultural	63
Tabla 3 Categorías de equipamiento cultural por niveles	64
Tabla 4 Parámetros normativos según reglamento nacional de edificaciones	66
Tabla 5 Plazas de estacionamiento para negocios comerciantes	66
Tabla 6 Rango Poblacional por Categoría de Equipamiento Comercial.....	68
Tabla 7 Categoría de equipamiento comercial para centros urbanos	68
Tabla 8 Síntesis de leyes y normas del reglamento nacional de edificaciones	69
Tabla 9 Cuadro de ubicación de Juliaca.....	75
Tabla 10 Cifra del uso de suelos de la ciudad de Juliaca	88
Tabla 11 Equipamientos culturales de la ciudad de Juliaca.....	91
Tabla 12 Configuración de programas arquitectónicos – administración	111
Tabla 13 Configuración de programas arquitectónicos – restaurantes especializados .	112
Tabla 14 Configuración de programas arquitectónicos – Fast Foot.	112
Tabla 15 Configuración de programas arquitectónicos – restaurante campestre.....	113
Tabla 16 Configuración de programas arquitectónicos – Bar Cafeterita	113
Tabla 17 Configuración de programas arquitectónicos – zona comercial	114
Tabla 18 Matriz de consistencia	145



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ubicación del proyecto centro gastronómico y cultural bellavista.	32
Figura 2 Vista perspectiva 3D del centro gastronómico y cultural bellavista.	33
Figura 3 Definición del diseño arquitectónico.	34
Figura 4 Planteamiento del eje ordenador lineal del centro gastronómico y cultural. ...	34
Figura 5 Planteamiento volumétrico del centro gastronómico y cultural bellavista.	35
Figura 6 Zonificación del subsuelo -1 del centro gastronómico y cultural bellavista. ...	36
Figura 7 Zonificación del nivel de subsuelo-2 y nivel de subsuelo-3 del centro gastronómico y cultural bellavista.	37
Figura 8 Zonificación del primer nivel a nivel de la calle constitución.	38
Figura 9 Zonificación del segundo nivel a nivel de la calle chucre manzur centro gastronómico y cultural bellavista	38
Figura 10 Zonificación del tercer nivel al nivel de terrazas.	39
Figura 11 Ingresos principales y secundarios del centro gastronómico y cultural bellavista.	40
Figura 12 Primer nivel circulaciones horizontales, verticales e ingresos.	40
Figura 13 Segundo Nivel circulaciones horizontales, verticales e ingresos.	41
Figura 14 Tercer nivel circulaciones horizontales, verticales.	41
Figura 15 Elevación frontal del ingreso principal de la calle constitución.	42
Figura 16 Corte longitudinal del centro gastronómico y cultural bellavista.	42
Figura 17 Ubicación del centro cultural gastronómico del distrito de moche.	43
Figura 18 Lineamientos de diseño para el centro gastronómico en el distrito de moche.	45
Figura 19 Además, el terreno es de una forma regular.	45
Figura 20 Zonificación del primer nivel del centro gastronómico de moche.	47
Figura 21 Zonificación del segundo nivel del centro gastronómico de moche.	48
Figura 22 Zonificación 3d del proyecto de centro gastronómico de moche.	48



Figura 23 Ingreso, accesos y circulaciones del proyecto centro gastronómico de noche.
..... 49

Figura 24 Vista vuelo de pájaro esquina 1. 50

Figura 25 Vista vuelo de pájaro esquina 3. 51

Figura 26 Ubicación del Centro Turístico de Difusión de la Cultura Gastronómica
Peruana. 52

Figura 27 Acondicionamiento ambiental del Centro Turístico de Difusión de la Cultura
Gastronómica Peruana. 53

Figura 28 Evolución de la volumetría del Centro Turístico de difusión de la cultura
Gastronómica Peruana. 54

Figura 29 Zonificación y distribución de espacios sótano 3, 2 y 1. 56

Figura 30 Zonificación y distribución de espacios Nivel 1 y 2. 57

Figura 31 Zonificación y distribución de espacios Nivel 3 y 4. 58

Figura 32 Vista Restaurante en el proyecto Nivel 2. 59

Figura 33 Vista Terraza de Restaurante Nivel 2. 59

Figura 34 Esquema del proceso de investigación. 74

Figura 35 Mapa de ubicación de la ciudad de Juliaca. 76

Figura 36 Gráfico de temperatura de la ciudad de Juliaca. 77

Figura 37 Gráfico de precipitaciones de la ciudad de Juliaca. 78

Figura 38 Trayectoria solar del distrito de Juliaca. 79

Figura 39 Rosa de vientos del distrito de Juliaca. 80

Figura 40 Rosa de vientos del distrito de Juliaca. 80

Figura 41 Mapa de altitud de la ciudad de Juliaca. 81

Figura 42 Mapa de hidrología de la ciudad de Juliaca. 82

Figura 43 Fotografía del 24 de octubre de 1926, Plaza Grau. 83

Figura 44 Evolución del índice de crecimiento. 83

Figura 45 Evolución Urbana de la Ciudad de Juliaca. 84



Figura 46 Trama urbana de la ciudad de Juliaca.....	85
Figura 47 Imagen urbana de la ciudad de Juliaca.	87
Figura 48 Plano de uso de suelos del distrito de Juliaca.	89
Figura 49 Altura de edificaciones de la ciudad de Juliaca.	90
Figura 50 Materiales predominantes de la ciudad de Juliaca.	90
Figura 51 Cuantificación de Equipamiento Recreativo activo y pasivo.	92
Figura 52 Equipamiento Recreativos de la ciudad de Juliaca.....	92
Figura 53 Esquema de Equipamiento Comercial de Juliaca.....	93
Figura 54 Sistema vial de la ciudad de Juliaca.....	94
Figura 55 Sistema vías principales de la ciudad de Juliaca.....	95
Figura 56 Servicios básicos de agua potable y alcantarillado de la ciudad de Juliaca.....	96
Figura 57 Esquema de Integración de la ciudad de Juliaca.....	97
Figura 58 Sectorización de la ciudad de Juliaca.....	97
Figura 59 Ubicación del terreno de estudio en la Urb. Los Ángeles del distrito de Juliaca.	98
Figura 60 Imagen del terreno de intervención, donde se aprecia las características territoriales.....	99
Figura 61 Área y perimétrico del terreno de intervención.	100
Figura 62 Trayectoria solar del terreno de propuesta.	100
Figura 63 Dirección de vientos en el terreno de estudio.....	101
Figura 64 Uso de suelos del sector de estudio.....	102
Figura 65 Equipamientos del sector de estudio.....	103
Figura 66 Altura de edificaciones del terreno de propuesta.....	104
Figura 67 Materiales predominantes del terreno de propuesta.....	105
Figura 68 Perfiles Urbanos del terreno de intervención.....	106
Figura 69 Sistema vial de la zona de estudio.	107
Figura 70 Secciones viales del sector de estudio.....	108



Figura 71	Características de la accesibilidad del terreno de propuesta.....	109
Figura 72	Flujograma de relación – administración.....	115
Figura 73	Flujograma de Relación – restaurantes especializados.....	116
Figura 74	Flujograma de relación – fast foot.....	116
Figura 75	Flujograma de relación – restaurantes restaurante campestre.....	117
Figura 76	Flujograma de relación – bar cafetería.....	117
Figura 77	Flujograma de Relación – Zona Comercial.....	117
Figura 78	Diagrama de relación espacial del primer nivel.....	118
Figura 79	Diagrama de relación espacial del segundo nivel.....	119
Figura 80	Conceptualización esquema.....	120
Figura 81	Geometrización de la conceptualización.....	121
Figura 82	Emplazamiento del equipamiento.....	122
Figura 83	Esquema de la evolución volumétrica formal.....	123
Figura 84	Organización Y Zonificación espacial.....	124
Figura 85	Comportamiento espacial.....	124
Figura 86	Zonificación de sub Zonas.....	125
Figura 87	Esquema de estrategia de propuesta urbana.....	126
Figura 88	Planimetría del primer nivel en conjunto.....	127
Figura 89	Zonificación Primer Nivel.....	128
Figura 90	Zonificación segundo nivel.....	129
Figura 91	Zonificación tercer nivel.....	130
Figura 92	Vista de la fachada principal.....	130
Figura 93	Vista área -2.....	131
Figura 94	Vista de la fachada exterior Administraion.....	132



RESUMEN

El presente trabajo de investigación surge de la necesidad de la falta de un equipamiento especializado en gastronomía ya que no existe un espacio adecuado para el desarrollo de este tipo de actividades. Por tal motivo la investigación tiene como objetivo principal plantear el desarrollo de un centro gastronómico como estrategia de una articulación paisajista natural en el distrito de Juliaca – Puno, 2023. Con la propuesta arquitectónica se busca promover y difundir la cultura gastronómica mejorando la imagen de la ciudad. Se planteó la metodología de investigación de enfoque cualitativo, de alcance subjetiva y descriptiva y de diseño de investigación no experimental. Para el desarrollo del enfoque teórico se basará en la revisión de documentos académicos de acuerdo al tema de investigación. De acuerdo al análisis realizado, se concluye como resultado que es importante el planteamiento de la propuesta arquitectónica del centro gastronómico que implementa tipología de zonas y espacios que promueva la difusión y conservación de la gastronomía y que responde a las necesidades del sector y a su vez como estrategia de articular el paisaje natural mediante la propuesta de sus espacios abiertos sociales, culturales y esparcimiento mejorando la calidad de espacios urbanos y la imagen urbana de la ciudad.

Palabras clave: Centro gastronómico, diseño arquitectónico, articulación, paisaje natural.



ABSTRACT

This research examines the lack of specialized equipment in gastronomy resulting from inadequate facilities for such endeavors. The principal objective of the project is to promote the creation of a gourmet center as a means to integrate natural landscapes in the Juliaca area of Puno, 2023. The architectural proposal seeks to promote and enrich the culinary culture, therefore enhancing the city's reputation. The study utilized a qualitative method, marked by subjectivity and descriptiveness, employing a non-experimental research design. The theoretical framework will be constructed by an examination of relevant academic literature related to the study problem. The research determines that the architectural design of the gastronomic center must integrate a typology of zones and spaces that enhance and safeguard gastronomy, while meeting the sector's requirements. Furthermore, it should function as a strategy to include the natural landscape by developing social, cultural, and recreational open spaces, thereby improving the quality of urban settings and the city's overall image.

Keywords: Gastronomic center, architectural design, articulation, natural landscape.



INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación como título del tema “Desarrollo de un centro gastronómico como estrategia de una articulación paisajista natural en el distrito de Juliaca – Puno, 2023”, la intención del estudio de investigación es proporcionar a la ciudad de Juliaca de un equipamiento gastronómico que tenga zonas y espacios adecuados para el desarrollo de las actividades comerciales, sociales, ambientales y recreativas siguiendo los lineamientos de diseño arquitectónico de espacios, funcionalidad y forma tanto al interior como al exterior del proyecto tomando en cuenta las necesidades del usuario, los habitantes de la zona y la ciudad, proponiendo espacios con valor visual con la intención de articular el paisaje natural y mejorando la imagen urbana del distrito de Juliaca.

La gastronomía ha ganado un importante atractivo en los últimos años, marcada por su patrimonio y cultura. La difusión global de la gastronomía se da a través de restaurantes, mercados y ferias, con una tendencia contemporánea que favorece el establecimiento de centros gastronómicos que brinden ambientes propicios para saborear la cocina local.

En consecuencia, la gastronomía posee un atractivo integral y ofrece información sobre la cultura, la ecología y la historia de un lugar. El turismo gastronómico abarca actividades como degustar la cocina local, comprender rituales y celebraciones culinarias, dominar técnicas de cocina tradicionales, visitar museos y mercados relevantes y adquirir habilidades para preparar platos regionales, todo ello impulsado por la gastronomía cultural. Delgadillo y Pérez (2019)

Por el contrario, la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2012) afirma que el turismo gourmet ha evolucionado hasta convertirse en uno de los sectores más activos e innovadores de la industria turística. Cuando una nación posee amplios recursos turísticos y los utiliza eficazmente, mejorará la diversidad de sus ofertas turísticas a través de elementos culturales, promoverá la gestión turística sostenible, mitigará la estacionalidad y fomentará la descentralización y el desarrollo del turismo. La interacción del crecimiento económico local, regional y nacional, junto con sus resultados, aclara que la cultura



culinaria influye significativamente y necesita una plataforma para el reconocimiento y la progresión. Guzmán (2018), referenciado en Ruiz (2021, pp. 11-12)

Por todo lo anterior el tema de gastronomía es un punto importante en cuanto a la identidad cultural de una ciudad y así también siendo un eje dinamizador para el desarrollo económico de una localidad. Es por esto motivo que el presente trabajo observa la importancia de plantear el desarrollo de un centro gastronómico en una ciudad en crecimiento para impulsar y difundir la gastronomía siendo la ciudad de Juliaca.



CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1. Planteamiento del problema

El presente trabajo de investigación expone a continuación el problema de investigación sobre la falta de espacios para el desarrollo y promoción de la difusión gastronómica de la ciudad de Juliaca.

La centralización de las infraestructuras culturales es una cuestión que la nación no ha sido capaz de resolver. Los centros culturales (C.C.) carecen de instalaciones adecuadas y de financiación suficiente en los departamentos y provincias del País (Castro y Gonzaga, 2022, p. 23). El chef Giacomo reconocido crítico gastronómico y experto en la materia, afirma que el funcionamiento y la falta de áreas necesarias para comensales, camareros y personal administrativo en muchos restaurantes, más que la calidad de la comida, es el verdadero problema. Por ello, es fundamental proyectar una imagen positiva de infraestructuras y servicios de alta calidad que satisfagan una serie de demandas exigentes. (Bocchio, 2018, citado por Ruiz, 2021, p. 11)

A nivel nacional en el Perú, un problema importante de los centros gastronómicos es la falta de equipamiento adecuado para su desarrollo. Perú cuenta con varios eventos culinarios, entre los que destaca Mistura, que reúne a chefs, estudiantes y entusiastas de



la cocina peruana para fomentar la identidad cultural. Desde 2008, ha experimentado un crecimiento tanto en alcance como en compromiso. No obstante, el discurso anual se centra en su ubicación, dadas las importantes ramificaciones de un procedimiento sin un lugar designado. Arce (2017), citado en Ruiz (2021, p. 12)

No se puede rechazar la afirmación de que, en la sociedad de consumo de las áreas metropolitanas, hay un vínculo entre el ser humano y el medio ambiente que se está perdiendo. La industria turística pretende restablecer la conexión perdida entre las personas y el mundo natural promoviendo el desarrollo de las naciones en desarrollo, pero en el proceso está cambiando el paisaje al exigir la urbanización de grandes extensiones de terreno para construir las infraestructuras necesarias para su expansión, con los elevados costes sociales y medioambientales que ello conlleva. (Guimarães, 2002, p. 61 citado por Aguilar et al., 2015, p)

En la ciudad de Juliaca con el pasar de los años se han ido disminuyendo la identidad cultura en cuanto a la gastronomía de los platos típicos originarios que hoy en día se conoce muy poco a causa de no contar con un espacio para difundir la gastronomía, siendo el problema principal la carencia. Los establecimientos o locales que podemos encontrar no son especializados en gastronomía ya que no cuentan con una infraestructura adecuada ni el debido tratamiento de espacios en base a la necesidad del usuario, generando muy poca difusión, conservación y promoción sobre la gastronomía local y regional. Los locales comerciales de comida que se pueden encontrar en Juliaca son los mercados en donde los puestos de comida no tienen una buena organización, los espacios son muy reducidos y no son los adecuados, imposibilitando la circulación y la comodidad de los usuarios, en la mayoría de estos casos en malas condiciones, donde estos establecimientos.

Así como también existen locales de restaurantes de comida al paso en el contorno del terminal terrestre en donde los espacios no son los adecuados y no cumplen con los criterios de diseño, donde muchos de ellos ocupan las veredas de la calle para la



exposición de sus productos generando un desorden, como también se observa la instalación de mercados provisionales informales situados en espacios públicos de otros usos que son ocupados por pequeños puestos de comida al paso exponiendo sus productos en condiciones insalubres generando el desorden y la contaminación visual afectado la imagen urbana de la ciudad.

1.2. Formulación del problema

1.2.1. Pregunta general

¿De qué manera favorecerá plantear el desarrollo un centro gastronómico como estrategia de una articulación paisajista natural en el distrito de Juliaca – Puno, 2023?

1.2.2. Pregunta específica

1. ¿La carencia de un centro gastronómico genera el desorden e invasión de espacios públicos por comerciantes de venta de comidas en el distrito de Juliaca?
2. ¿Cómo generar una articulación paisajista natural para mejorar la imagen urbana en el distrito de Juliaca?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Plantear el desarrollo de un centro gastronómico como estrategia de una articulación paisajista natural en el distrito de Juliaca – Puno, 2023.

1.3.2. Objetivo específico

1. Conocer las características de un centro gastronómico para la implementación de zonas y espacios arquitectónicos para mantener y promover la gastronomía local en el distrito de Juliaca.



2. Proponer espacios abiertos sociales, culturales y de esparcimiento para el mejoramiento de la articulación paisajista natural en el distrito de Juliaca.

1.4. Justificación de la investigación

En este contexto, tras identificar el problema y definir el objetivo del estudio de investigación, se considera indispensable y necesario el planteamiento de un equipamiento urbano de un centro gourmet destinado a la promoción y difusión de la gastronomía local. Este centro tiene como finalidad fomentar la integración de las personas en actividad relacionadas con las costumbres y tradiciones culinarias de la región.

El proyecto busca crear espacios arquitectónicos que responde a las necesidades específicas de la zona y de la población en general. A través del diseño y la planificación arquitectónica, se ofrecerán entornos de alta calidad para los usuarios u habitantes, contribuyendo a la mejora de la imagen urbana de la ciudad de Juliaca. La propuesta incluye la creación de espacios funcionales y estéticamente agradables que faciliten la interacción social y cultural, promoviendo así un desarrollo urbano sostenible y cohesionado.

- a. **Justificación social.** Desde el punto de vista social el tema de estudio de investigación se centró en las problemáticas del sector II del plan de desarrollo urbano (PDU) de la ciudad de Juliaca y responde a las necesidades y carencias de la población de usuarios y consumidores proponiendo espacios sociales, culturales y de esparcimiento para los usuarios mejorando la calidad de espacios.
- b. **Justificación ambiental.** Desde un punto de vista ambiental se realizó el tema de estudio de investigación por una sencilla razón de mejorar las visuales de la ciudad disminuyendo la contaminación visual y natural mediante el planteamiento de la propuesta del equipamiento urbano, donde se quiere llegar a la integración un elemento natural en estado de depredación mediante la infraestructura cultural y comercial.



- c. **Justificación cultural.** Desde una perspectiva cultural con la propuesta del equipamiento urbano del centro gastronómico se darán a conocer las tradiciones culturales de la ciudad y de la región que se están perdiendo mediante la gastronomía, en donde se quiere lograr la integración mediante los espacios dinámicos con el usuario, generando el interés de la población por conservar nuestras tradiciones y mantener nuestra identidad cultural.
- d. **Justificación económica.** Desde una perspectiva económica con la propuesta de investigación sobre el desarrollo del centro gastronómico, la ciudad de Juliaca dotara de un incremento económico beneficiando a la población en general generando oportunidades laborales y económicas para los ciudadanos que se dedican al comercio y turismo, mejorando la calidad de vida de las personas, como también al gobierno local por el desplazamiento de turista por la ciudad.

Ese mismo año (2008), la información de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) indicaban que el 58% de los turistas querría hacer un viaje gastronómico, y el 25% de los pasajeros pensaba en la comida al elegir destino. El 58% de los turistas querría hacer un viaje culinario, y el 25% de los pasajeros piensa en la comida al elegir un destino. En este contexto, la Organización Mundial del Turismo (OMT) afirma que " Una cocina excelente es un componente clave del placer de los visitantes, ya que deja una impresión duradera en su experiencia". (Godiño, 2018). La justificación económica de la presente investigación sostiene que mediante la creación del concepto de centro culinario tiene el potencial de aumentar el atractivo turístico de Puno, sobre todo en el distrito de Juliaca con el objetivo de generar el crecimiento económico para el desarrollo de la ciudad de Juliaca en beneficio para toda su población y los distritos que lo rodean.



1.5. Hipótesis

1.5.1. *Hipótesis general*

La propuesta del centro gastronómico fortalece la actividad gastronómica cultural, donde integra y mejora el encuentro de la población con el paisaje natural a través de espacios abiertos.

1.5.2. *Hipótesis específicas*

1. La propuesta del equipamiento urbano de un centro gastronómico propone espacios para los usuarios de la población de la ciudad de Juliaca que satisfagan la necesidad.
2. Se logra integrar el espacio paisajístico natural mediante la propuesta del equipamiento urbano que mejora la imagen urbana de la ciudad de Juliaca.



1.6. Variables

1.6.1. Operación de variables

Tabla 1

Construcción operativa de variables

Variables	Definición conceptual	Dimensiones	Indicadores
V. Independiente Centro Gastronómico	Un Centro Cultural Gastronómico es aquel que basa su oferta en la gastronomía, un, de las expresiones culturales más significativas de nuestra nación. Esto ha supuesto un importante punto de crecimiento y la introducción de tendencias centradas en la evolución de los viajes de experiencias. (Sifuentes, 2020)	Diseño Arquitectónico	Espacio Arquitectónico Espacio, Función y Forma
		Gastronomía	Turismo Comercio Restaurantes
		Usuario	Consumidor Comensal
V. Dependiente Articulacion Paisajista Natural	Según Pérez et al. (2016) Diversas escalas, como comunidades, regiones y carreteras, pueden experimentar articulaciones. Tanto una estructura como un vacío urbano pueden funcionar como espacios articuladores. De este modo, la conexión entre distintos lugares es posible gracias a la red de espacios públicos. La red de espacios comunes que nos une como comunidad se compone de zonas verdes, equipamientos sociales y vías de circulación.		Espacio Publico Áreas Verdes
		Paisaje Urbano	Imagen Urbana
		Espacios Abiertos	Espacios Sociales Espacios Culturales
			Espacios de Esparcimiento

Nota. Elaboración propia



CAPÍTULO II

MARCO TEORICO

2.1. Antecedentes de la investigación.

Nina (2018) en su investigación de grado "Centro Gastronómico Turístico" El objetivo principal de este proyecto es crear una solución arquitectónica que integre un equipamiento ecológico sustentable con una estrategia paisajística, encaminada a fusionar espacios de recreación, disfrute, educación y promoción de la gastronomía, enfatizando así el importante legado de tradiciones, costumbres y patrimonio cultural de nuestra nación, y fomentando una profunda conexión e identificación entre los usuarios. Este diseño arquitectónico busca mitigar el impacto ambiental de las edificaciones, abogando por el uso efectivo de los recursos naturales y minimizando al máximo los impactos perjudiciales sobre el medio ambiente. Además, enfatiza la utilización sensata de los materiales de construcción, armonizando sostenibilidad y confort para promover el bienestar tanto de las personas como del medio ambiente.

Fernández (2022) en su artículo de investigación Centro Gastronómico y Cultural, Plaza de los Nevados. Espacio público y paisaje como síntesis de arquitectura tradicional y contemporánea. Objetivo: proponer un paseo peatonal a lo largo del arroyo ubicado entre Calle 15 y Calle 18, y entre Carrera 8 y Carrera 9 en el municipio de Villa de Leyva, junto



con un diseño de arborización, mobiliario e iluminación. La modificación de un pequeño anfiteatro está destinada a albergar eventos locales al aire libre, como conciertos. El proyecto arquitectónico contempla el establecimiento de un centro gastronómico destinado a revitalizar las costumbres tradicionales del municipio, las cuales han disminuido debido a la afluencia de residentes no indígenas. Actualmente, localizar restaurantes que ofrezcan la gastronomía única de la región es un desafío, lo que impide el crecimiento del turismo indígena en el municipio.

Evaluación Definitiva El proyecto ha sido elaborado en colaboración con el departamento de diseño de la Universidad Católica de Colombia, abordando las dificultades fundamentales a lo largo de la formación de este documento. El arroyo se ha rejuvenecido por su relación activa con el medio ambiente, potenciando los espacios públicos para fomentar el turismo y las actividades culturales, elevando así la calidad de vida de los vecinos del municipio. La colaboración se manifiesta en los Diseños Arquitectónicos, Urbanos y Constructivos, incorporando un proyecto que potencia los aspectos ambientales, sociales, económicos y funcionales del sector, orientado a fomentar la conciencia y el cuidado de la zona entre turistas y residentes locales.

Reyes P, y Tamayo M., (2022) en su investigación de tesis "Centro gastronómico y artesanal para mejorar la difusión y desarrollo turístico en el distrito de quinua, región de Ayacucho, 2022" El objetivo es establecer un centro culinario y artesanal para promover y difundir efectivamente la gastronomía y artesanía de la región Quinoa en la provincia de Huamanga de Ayacucho. La investigación descriptiva siguió el siguiente procedimiento: identificación de problemas, definición de objetivos, análisis de casos, adaptación de normas y formulación de propuestas de proyectos. Este método dio lugar a la creación de un centro dedicado al desarrollo y promoción efectiva de la gastronomía y artesanía de la región Quinoa en Ayacucho. El diseño arquitectónico sugerido satisface requisitos funcionales, regulatorios, ergonómicos y paisajísticos.



Chocano (2024) analiza el Centro Gastronómico Marino para el Desarrollo Patrimonial del Borde Costero, Sector Muelle Fiscal, Ilo, 2023, en su tesis. La tesis presenta una iniciativa de diseño urbano para un centro culinario marino destinado a mejorar el turismo cultural a lo largo del límite costero de Dock Prosecutor, Ilo. Se examinaron los intrincados alrededores y el contexto para vincular el patrimonio cultural con la comunidad a través de la cocina y el turismo. El objetivo principal fue formular una estrategia para la restauración del patrimonio arquitectónico estructurando la oferta culinaria dentro de un centro gastronómico marítimo. La metodología es predominantemente cualitativa, crítica y proposicional, y utiliza métodos como la observación, las entrevistas y la identificación, al tiempo que aplica marcos analíticos estructurales. Los hallazgos revelaron 30 defectos distintos, categorizados en 3 grupos, lo que llevó a 9 acciones pertinentes al proceso de diseño. La condición degradada ha convertido el antiguo eje en áreas urbanas peligrosas. En consecuencia, la mejora del eje histórico puede lograrse mediante un diseño arquitectónico adecuado y la organización de actividades espaciales. En definitiva, el legado creado puede convertirse en un centro gastronómico marítimo, sirviendo como unidad económica sostenible en el tiempo.

Sánchez (2022) en su tesis, "Principios de Integración al Entorno Paisajístico para el Diseño de un Centro Cultural en Tarapoto, 2020". Esta tesis plantea el diseño de un centro de integración cultural en la región de Tarapoto, fundamentado en los conceptos de integración paisajística. Los centros culturales de la nación tienen diseños contemporáneos, lo que frecuentemente resulta en la erosión de la cultura local. El objetivo es evaluar el impacto de los Principios de Integración al Medio Paisajístico en el diseño de un Centro Cultural en Tarapoto. La metodología de la investigación es descriptiva, corroborada por el examen de artículos científicos y análisis de casos, utilizando datos para fundamentar la necesidad del diseño arquitectónico sugerido y sus características. En conclusión, se prevé que la implementación de principios de integración en el entorno paisajístico sea recibida favorablemente por los usuarios, ya que los factores sociales y



culturales pueden armonizarse a pesar de la degradación actual de las áreas naturales; además, el diseño de espacios adecuados redundará en la satisfacción del usuario.

2.2. Antecedentes Históricos.

2.1.1. Historia de la gastronomía

Son posibles muchas interpretaciones diferentes del término "gastronomía" debido a la amplitud de su cobertura, que incluye arte, recetas, materiales, habilidades y procesos culinarios. Se pueden proponer innumerables interpretaciones considerando el hecho de que ha evolucionado con el tiempo. La experiencia estética y el mensaje que transmite la comida hacen de la gastronomía un arte, pero la ciencia que hay detrás tiene una larga historia y siempre está cambiando y descubriendo nuevos usos de los alimentos gracias a la creatividad y el saber hacer de los chefs.

La evolución de la alimentación se ha caracterizado por tres periodos distintos, tal y como afirma Nina (2018): el antiguo, el medieval y el moderno. Sus cualidades distintivas son el resultado de avances científicos en materiales, herramientas y otras áreas. dos o cuatro páginas.

Edad Antigua.

Los nuevos frutos, raíces, hojas y tallos que el hombre había encontrado durante el período anterior al incendio constituían la mayor parte de su alimento. Bisontes, ganado salvaje, caballos, lagartos y erizos se encontraban entre las especies de caza menor y mayor que se casaron más tarde. La comida se volvió más digerible y sabrosa a medida que la gente descubrió cómo utilizar el fuego para cocinarla durante períodos de tiempo más largos.

Edad Media.

La cocina de la Edad Media tenía algunas peculiaridades. La comida era una ventana al estatus social de las personas. Las elecciones dietéticas de una persona, en



particular el tipo de alimentos que comía, revelaban su posición social. Debido a que los nuevos ricos estaban sujetos a edictos que especificaban qué alimentos eran aceptables para ellos y cuáles no, estos platos actuaron como una representación visual del orden social a lo largo de la Edad Media. Gracias a esto, pudieron identificar qué clanes eran más ricos que otros.

Cocina Medieval.

Hay varias suposiciones con respecto a la comida medieval, como que era tosca y sin procesar, que se usaban generosamente especias para ocultar el olor y el sabor de los alimentos manufacturados y que la única carne que se consumía era asada, lo que podía resultar en carne demasiado cocida o poco cocida. Godiño (2018) es la fuente referenciada.

Renacimiento siglo XVII.

En las casas renacentistas, las cocinas solían estar situadas en los pisos inferiores. posteriormente se añadieron ascensores a estas enormes estructuras, que antiguamente estaban conectadas con las salas de estar mediante escalones y tenían poca iluminación y enormes chimeneas.

Siglo XVIII.

La comida tiene un impacto significativo en el poder. Distinción significativa, que funcionaba para segmentar a las personas. Los restaurantes como establecimientos que ofrecían menús por tiempo limitado con la intención de mejorar el estatus social surgieron en el siglo XVIII como reacción a la necesidad de comidas especiales.

Siglo XIX.

Cuando terminó la Revolución Francesa (1789-1799), el número de restaurantes e innovaciones culinarias se disparó. No solo la temporada dictaba el aroma, el sabor y la apariencia de cada plato, sino también la condición emocional y el grado de habilidad del chef (Docslide, 2012).



Siglo XX.

Las cafeterías, los restaurantes de autoservicio y los snack bar reemplazaron a los restaurantes especializados como opciones gastronómicas populares en toda Europa y más allá debido a las influencias culturales estadounidenses. Todo lo ocurrido fue resultado del desarrollo y cambio a lo largo de la historia, incluidos los extravagantes establecimientos gastronómicos de antaño (Plazola, 1998).

2.1.2. Historia de la cocina en el Perú.

La gastronomía peruana se caracteriza por tres elementos fundamentales: el territorio único del Perú, la amalgama de civilizaciones y la incorporación de tradiciones culinarias históricas a la cocina contemporánea. Caracterizar la cocina peruana es complejo y abarca 5.000 años de influencias preincas, incas, coloniales y republicanas. La cocina peruana tiene su origen en la fusión de antiguas prácticas culinarias peruanas, particularmente las de los incas, con sus métodos y guisos, moldeadas posteriormente por la gastronomía española, que integró importantes elementos de la Península Ibérica. Godiño (2018, págs. 80-84)

Al igual que el país mismo, el Perú tiene un pasado rico y diverso que ha dejado su huella culinaria en el mundo. Con influencias de corrientes migratorias de otras naciones, esta herencia gastronómica, hoy amada en todo el mundo, tiene sus orígenes en los métodos culinarios de las civilizaciones precolombinas.

Antes de que llegaran los europeos, las civilizaciones andinas adaptaron sus métodos de cocina a la comida y al medio ambiente locales. Los antiguos peruanos dependían en gran medida de cultivos de raíces como la papa, el maíz, la quinua y el chile. Además, el chuño y el charqui podrían producirse de manera sostenible en zonas montañosas y climas difíciles mediante el uso de deshidratación de alimentos y otras técnicas de conservación. Sociedades como la inca, mochica y nazca dependían en gran



medida de la comida como símbolo de su cultura, y sus tradiciones culinarias estaban estrechamente ligadas a sus prácticas religiosas, eventos sociales y festivales.

Cuando los españoles llegaron a América en el siglo XVII, trajeron nuevos métodos de cocina e ingredientes que cambiaron significativamente la comida indígena. La cocina peruana se caracteriza por el uso de trigo, arroz, ganado vacuno, porcino y aves, junto con especias como la canela y el clavo. Tacos y causa, dos platos básicos de la cocina tradicional mexicana, desarrollados a través de una fusión de prácticas culinarias indígenas y europeas. Godiño (2018, págs. 80-84)

Los inmigrantes de Italia, China, Japón y África continuaron realizando la escena culinaria del Perú a lo largo de los siglos siguientes. La carapulcra y el anticucho surgieron como resultado de los distintos sabores y técnicas culinarias traídas por los esclavos africanos. El tiradito y el sushi nikkei son ejemplos de la influencia japonesa, mientras que la cocina chifa es una combinación única de sabores orientales y peruanos traídos por los inmigrantes chinos. Los inmigrantes italianos introdujeron en la mezcla pastas y salsas preparadas con ingredientes regionales. Godiño (2018, págs. 80-84)

El renacimiento de la cocina peruana en las últimas décadas la ha puesto en el centro de atención mundial. Los chefs peruanos han estado tratando de encontrar nuevos usos para ingredientes antiguos mientras incorporan técnicas modernas a sus platos. Esta tendencia ha solidificado el estatus del Perú como potencia cultural, atrayendo a amantes de la gastronomía de todo el mundo que aprecian una cocina que puede competir con la mejor.

La cocina peruana moderna se ha convertido en un símbolo de orgullo nacional, rindiendo homenaje a la biodiversidad y el patrimonio cultural de la nación. Cada bocado de famosos platos peruanos como el ceviche, el ají de gallina, el lomo saltado y la pachamanca combina el pasado y el presente de la nación, dando como resultado una notable aventura culinaria.

En el virreinato (XVI).

La llegada de los españoles al imperio condujo a acuerdos con los jefes locales, que culminaron con la caída del Imperio Inca y marcaron la conclusión de un período significativo en la historia peruana. Esta convergencia cultural impacta significativamente varias facetas de la vida en América del Sur, particularmente en el ámbito gastronómico. Este conocimiento transformó inequívocamente las prácticas dietéticas de Europa y América.

2.3. Marco teórico conceptual

2.3.1. ¿Qué es la gastronomía?

Las artes culinarias y la gastronomía son la esencia de la cocina internacional. Este es un requisito esencial para las personas, promoviendo el compromiso diario y posicionándolos como los principales arquitectos de sus tradiciones y, en consecuencia, de su avance. La gastronomía implica algo más que una recopilación de tradiciones culinarias de un lugar determinado. Es un requisito esencial y una fuente de satisfacción que el ser humano encuentra a diario. Zelaya, (2018)

Definido como el estudio de la relación de la humanidad con la alimentación y el medio ambiente. La entidad responsable de esta ciencia es el Gourmet. El término gastronomía se refiere principalmente a las artes culinarias relacionadas con la cena. Sin embargo, no se puede afirmar que un chef sea siempre un gourmet. La gastronomía explora aspectos culturales con la comida como elemento central (Capaccolladeurcos, 2010, citado por Godiño, 2018, p. 66).

La gastronomía explora no sólo las artes culinarias sino también las prácticas culinarias de otras culturas, así como las dimensiones sociales, económicas, históricas y culturales de los alimentos y su preparación. La gastronomía es más que la simple ciencia de cocinar; también se trata de comprender cómo la historia, la cultura, los ingredientes y los hábitos de un pueblo impactan su nutrición.



La comida, la ciencia y la habilidad de cocinar están en el corazón de la gastronomía. Todos los aspectos de los alimentos, desde su elaboración hasta su presentación, las sensaciones del olfato y el gusto, y las técnicas utilizadas en su preparación, forman parte del arte culinario. La cultura, la geografía y las costumbres sociales se reflejan en las tradiciones culinarias de un pueblo. Así, además de satisfacer las necesidades nutricionales básicas, los alimentos también actúan como vehículo para la difusión de ideas y prácticas culturales. Zelaya, (2018)

Los numerosos puntos de contacto entre la química, la sociología, la antropología, la biología, la ciencia y la economía hacen de la gastronomía un campo interdisciplinar. Un ejemplo es el estudio de las reacciones de la cocina en química, mientras que otro es el estudio de la comida como reflejo y refuerzo de las estructuras sociales en sociología. El impacto de la producción y el comercio de alimentos en las tendencias y gustos culinarios mundiales es un tema que estudian los economistas.

Cuando se habla de estos temas, la gastronomía está a la par de la salud y la sostenibilidad. Cada vez más, las personas están preocupadas por temas como fomentar buenos hábitos alimentarios, proteger los recursos naturales y valorar los ingredientes locales. Las tendencias culinarias contemporáneas y la cocina única han resaltado la importancia de lograr un equilibrio entre satisfacer los antojos gourmet, la salud del cliente y la sostenibilidad ambiental. Zelaya, (2018)

En su conjunto, la gastronomía es una disciplina académica compleja y multifacética que utiliza la comida como medio para salvar las divisiones culturales, científicas y artísticas. Un homenaje al ingenio humano, un vínculo entre costumbres ancestrales y tecnología de vanguardia, y un potente emblema de la rica variedad de la civilización humana, se extiende por todo el mundo.



2.3.2. *El boom de la gastronomía peruana*

El ascenso de la gastronomía peruana sirve como un catalizador vital para el crecimiento económico de la nación, creando numerosas posibilidades de empleo no sólo en las artes culinarias sino también para agricultores, pescadores artesanales y pequeños vendedores de alimentos en los mercados. El turismo es una actividad económica vital que genera beneficios financieros y al mismo tiempo enriquece los monumentos y la cultura de la nación. La gastronomía es un importante atractivo para los viajeros, ya que la cocina encarna la quintaesencia de su lugar. Zelaya, (2018)

La explosión de la cocina peruana es un fenómeno cultural, social y económico que ha catapultado a la cocina peruana a la vanguardia de las tendencias culinarias mundiales. Productores, chefs, académicos y legisladores gubernamentales trabajaron juntos a finales del siglo XX y principios del XXI para reevaluar los recursos locales y las tradiciones culinarias, consolidando aún más este desarrollo. Desde sus modestos comienzos como plato nacional, la comida peruana se ha convertido en una industria en auge y un gran imán para los turistas.

Es en Perú, un país rico en variedad cultural y geográfica, donde este movimiento ha arraigado. La comida es refinada y sabrosa porque combina componentes nativos como quinua, chiles, papas y maíz con sabores y métodos de todo el mundo. Además, el paisaje diverso del Perú, que incluye regiones costeras, montañosas y de selva tropical, se suma a la abundante biodiversidad del país, que proporciona una amplia gama de insumos recién recolectados de alta calidad. Esta abundancia permite una oferta gastronómica que mezcla lo tradicional y lo contemporáneo, atrayendo tanto a conocedores como a turistas. Zelaya, (2018)

Los chefs peruanos han jugado un papel clave en este plan. Personajes famosos como Virgilio Martínez, Pía León, Gastón Acurio y Mitsuharu Tsumura han tenido un papel en la promoción de la cocina peruana a nivel internacional. En el proceso de actualizar las recetas tradicionales para satisfacer las necesidades de los restaurantes de lujo actuales,

han preservado laboriosamente su carácter cultural. Estas iniciativas son las principales responsables del éxito de los restaurantes peruanos en concursos internacionales como The World's 50 Best Restaurants.

Al mismo tiempo, han comenzado a surgir eventos culinarios destacados como Mistura, que atraen la atención sobre los chefs regionales y los pequeños productores y, al mismo tiempo, reducen el precio de las comidas gourmet para el público en general. Al mostrar la diversa cocina del Perú, estos eventos han aumentado el turismo, lo que ha beneficiado a las zonas rurales, y ha hecho correr la voz sobre la necesidad de una producción sostenible de alimentos. Zelaya, (2018)

Uno de los varios factores que contribuyen al próspero sector alimentario del Perú es el turismo culinario. Hay miles de turistas que vienen aquí anualmente para probar el famoso ceviche, causa, lomo saltado, ají de gallina y anticucho, y para probar una variedad de ingredientes que incluyen cacao, café y superalimentos andinos. Todas las empresas de los sectores de alimentos y bebidas, alojamiento y turismo han cosechado los beneficios financieros de este interés.

La comida peruana ha llegado recientemente a la cima de las listas de los mejores restaurantes del mundo, iniciando una revolución cultural que no reconoce fronteras. Además de resucitar la historia culinaria del Perú, este movimiento ha convertido la comida peruana en una auténtica embajadora cultural, impulsando la economía, atrayendo turistas y fortaleciendo el orgullo nacional. Zelaya, (2018)

2.3.3. *El rol de los mercados y Restaurantes en la gastronomía*

El sustancial crecimiento del sector culinario en el Perú ha propiciado una rápida proliferación de nuevos restaurantes, con un alza promedio del 18%, según informó la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA) en 2009. El dinamismo de la industria no sólo ha revitalizado la economía, pero también ha influido directamente en la creación de empleo formal, fomentando nuevas perspectivas laborales. APEGA proyectó que, para



2009, la fuerza laboral asociada a esta industria en Lima superará los 240.000, lo que indica el potencial de expansión y avance del sector. Por el contrario, Arellano Marketing (2009) fundamentó este pronóstico al examinar el auge de la gastronomía como un importante catalizador económico en la capital peruana, subrayando su relevancia en el marco comercial del país.

Los mercados y restaurantes desempeñan un papel crucial en el mundo de la gastronomía como lugares importantes donde se preservan, mejoran y transmiten las tradiciones culinarias. Ambas personas son vitales para el negocio alimentario, desde la obtención de productos frescos y de alta calidad hasta la preparación de comidas elaboradas que resaltan la individualidad, la creatividad y la innovación. (Sifuentes, 2020)

Al ser centros de comercio de productos locales, los mercados conservan productos frescos y de alta calidad, garantizando que la comida sea auténtica y rica. Los agricultores, pescadores y productores pueden tener interacciones más significativas entre sí y con sus consumidores en estos lugares. Otra forma en que los mercados tradicionales ayudan a preservar los alimentos y las técnicas culinarias locales es preservando los conocimientos y habilidades transmitidos de generación en generación de cocineros. Proporcionan una fuente infinita de ingredientes únicos que los chefs y cocineros pueden utilizar para mejorar sus recetas.

Por el contrario, los restaurantes son centros de innovación culinaria, donde las versiones modernas de platos clásicos nacen de la combinación de productos de temporada y técnicas tradicionales. Más que un simple lugar para comer, estos restaurantes fomentan la innovación en la industria alimentaria. Ofrecer versiones modernas de comidas clásicas es una forma en que los restaurantes traen el pasado al presente. Además, los buenos restaurantes desempeñan un papel crucial en la internacionalización de la comida como representante de la identidad cultural de un país o región y como atractivo para los turistas. (Sifuentes, 2020)

Para fomentar la sostenibilidad y fortalecer las economías locales, los mercados y los restaurantes colaboran. Cuando los chefs apoyan los mercados de agricultores locales y las tiendas de alimentos especializadas, no sólo se aseguran de que sus clientes obtengan la mejor y más fresca comida, sino que también ayudan a las pequeñas empresas a sobrevivir. Este enfoque fomenta prácticas responsables y éticas, como el comercio justo y la reducción de la huella de carbono, lo que está en consonancia con las tendencias globales hacia una cocina sostenible.

Por último, los mercados de alimentos y los restaurantes son partes esenciales de la ecología alimentaria. A diferencia de los mercados, que representan los componentes físicos y las ideas detrás de los productos, los restaurantes toman estos elementos y los convierten en experiencias sensoriales que exponen a los clientes a la abundancia de una cultura. Cuando se combinan, estas son las fuerzas que promueven la innovación y la preservación en las artes culinarias y al mismo tiempo permiten que cada plato se destaque por sí solo como una expresión de gusto e imaginación personal. (Sifuentes, 2020)

2.3.4. Centro Gastronómico

Un Centro Cultural Gastronómico es aquel que basa su oferta en la gastronomía, entre las formas más importantes en que la cultura ha expresado nuestra nación. Esto ha supuesto un importante punto de crecimiento y la introducción de tendencias centradas en la evolución de los viajes de experiencias. (Sifuentes, 2020)

Producto gastronómico: Abarca la combinación de componentes tangibles e intangibles, incluidos productos, servicios y experiencias asociados a la cocina, destinados a satisfacer los deseos y preferencias de los consumidores. Esta noción abarca todos los aspectos de la alimentación y las experiencias relacionadas con el consumo, fomentando un compromiso integral con la cultura culinaria (Centro de Negocios Gastronómicos, 2013).

Las tendencias gastronómicas demuestran una evolución continua en los métodos para satisfacer las expectativas de los clientes, enfatizando el desarrollo de platos



novedosos, conceptos creativos, modelos de servicio y el uso de tecnología moderna que mejoran la experiencia culinaria (Universidad Interamericana para el Desarrollo, 2011).

Las ferias gastronómicas sirven como lugares para la reunión de delegaciones culinarias, cuando chefs y cocineros exhiben, crean, prueban y venden artículos gastronómicos a una audiencia variada. Estas ferias se complementan con otras actividades, que incluyen espectáculos culturales, concursos y eventos complementarios, fomentando el vínculo directo entre la gastronomía y las manifestaciones culturales de una zona (Centro de Negocios Gastronómicos, 2013).

2.3.5. *Espacio Arquitectónico*

Frank Gehry es un arquitecto que enfatiza la intuición como un elemento fundamental en el diseño arquitectónico, caracterizado por asimetrías y disonancias, diseñado para ser apreciado desde varias perspectivas, mostrando constantemente la innovación, con el objetivo de evocar asombro y presentando una fachada orgánica, todo ello garantizando al mismo tiempo una funcionalidad total (Cabas, 2010).

Una característica importante de la obra de Frank Gehry es su vasta espacialidad interna, su tridimensionalidad y su sensación de ubicación. Sus conceptos parten de una investigación volumétrica que define un espacio interno potencialmente cerrado por diversos materiales que facilitan la comunicación (Garzón, 2012).

La arquitectura es una parte integral de las artes culinarias ya que influye en el diseño de las áreas para comer, lo que a su vez afecta la satisfacción del cliente, la efectividad de las operaciones de la cocina y el carácter del negocio. Lugares como mercados y restaurantes utilizan el diseño para hacer dos cosas: primero, abordar necesidades prácticas; segundo, crear un ambiente que transmita la esencia cultural y el concepto culinario deseado.



Para lograr una frescura óptima del producto y comodidad para el cliente, los mercados deben construirse de manera eficiente teniendo en cuenta la circulación, la iluminación natural y la ventilación suficiente. Muchos mercados tradicionales exhiben materiales locales, colores vibrantes y diseños que promueven la interacción social. Estos elementos ayudan a dar forma a la identidad de la comunidad. Con una arquitectura que resalta la variedad de culturas y productos culinarios, estos edificios no solo funcionan como centros de distribución sino también como lugares de encuentro cultural. (Garzón, 2012)

El diseño de un restaurante refleja la noción de su comida. El diseño tiene como objetivo crear una atmósfera que mejore la experiencia gastronómica del cliente mediante la disposición de los muebles y el uso de materiales de construcción. Los establecimientos de alta cocina a menudo optan por una decoración elegante y contemporánea para exhibir su exquisita comida, mientras que los restaurantes más informales a veces incorporan elementos locales rústicos para crear un ambiente auténtico y acogedor. (Garzón, 2012)

El diseño arquitectónico considera las demandas prácticas de los inquilinos, especialmente en las áreas de cocina y comedor. Si la cocina ha sido bien planificada, conseguir los ingredientes, cocinar y servir debería ser más fácil. Esta estrategia mejora la consistencia y calidad de los alimentos que se proporcionan, al mismo tiempo que facilita el trabajo con el personal. Elementos sostenibles como iluminación de bajo consumo, sistemas de ventilación eficientes y materiales reciclables también deben formar parte del diseño de cualquier restaurante contemporáneo.

Por el contrario, los jardines y las terrazas son cada vez más componentes importantes de la arquitectura gourmet moderna. Dados los cambios provocados por la pandemia mundial, es especialmente crucial satisfacer la creciente necesidad de lugares abiertos y seguros, y estos lugares no sólo ofrecen un entorno agradable, sino que también reflejan una relación con la naturaleza. (Garzón, 2012)

Al final, la arquitectura juega un papel estratégico crucial en las artes culinarias al integrar sostenibilidad, originalidad y practicidad, yendo mucho más allá de su función puramente estética. Según la teoría arquitectónica, los espacios desempeñan un papel crucial en la experiencia gastronómica y proporcionan una salida para la expresión de las ideas y tradiciones que sustentan cualquier concepto culinario determinado. (Garzón, 2012)

2.3.6. Equipamiento Urbano

El urbanista Agustín Hernández asevera que son "recursos que la comunidad considera vitales para el funcionamiento del tejido social, y su provisión debe ser asegurada colectivamente". Las comodidades tienen un doble propósito al brindar los servicios necesarios y mejorar la vida comunitaria. La instalación puede lograr esto si se diseña inicialmente como un lugar que brinde un servicio específico al mismo tiempo que fomenta las conexiones, mejora el uso productivo del tiempo libre y cultiva un sentido de pertenencia y orgullo a través de una calidad estética sobresaliente. Franco y Zabala (2012)

2.3.7. Diseño arquitectónico

Este es un proceso conceptual que organiza metódicamente un marco para abordar los desafíos espaciales, proporcionando una comprensión integral de contextos, condiciones, implicaciones y pautas que dilucidan posibles soluciones derivadas de un enfoque integrado a lo largo de todo el ciclo de vida de una propuesta arquitectónica, reflejando la importancia de una cultura que prioriza la búsqueda formal de nuevos conocimientos. Universidad Católica de Colombia, 2014, p. 79

Además, la progresión de un diseño arquitectónico requiere de tres componentes fundamentales para su crecimiento, los cuales son:

Estructura



La disposición de varias formas geométricas, estructuradas de cierta manera, haciéndolas únicas y distinguibles de otras, para crear una imagen cohesiva.

Inmensidad cósmica

El concepto de espacio arquitectónico pertenece al entorno que la arquitectura busca crear.

Meta

Un área funcional que aborda eficazmente la movilidad humana y la disposición de elementos de mobiliario y equipamiento.

Estos elementos arquitectónicos ayudarán a formular un diseño para las instalaciones de capacitación profesional dedicadas a la investigación con animales ganaderos.

2.4. Bases teóricas

2.1.3. Turismo

La Organización Mundial del Turismo define el turismo como el acto de viajar por placer, incluidas las actividades realizadas / persn.s durante sus viajes y estancias en regiones fuera de su domicilio habitual, que duren menos de un año, con objetivos tales como negocios, recreación o educación.

2.1.4. Comercio

Actividad socioeconómica que implica el intercambio de materiales de libre acceso en el mercado para la adquisición y venta de bienes y servicios, destinados al consumo, reventa o modificación. Es el intercambio de un objeto por otro de igual valor.

Entidades comerciales distintas

Tienda independiente: Institución minorista para la venta de bienes y servicios, en su mayoría para consumo directo, caracterizada por un servicio personalizado y venta y recolección centralizada de productos.

Negocios de alimentos y bebidas.

Un restaurante es un establecimiento destinado a la producción, venta y consumo de alimentos, junto con otros servicios para comer dentro de una instalación.

Cafetería: lugar destinado a la producción, venta y consumo de alimentos y bebidas preparados en el lugar.

Establecimiento de comida rápida: instalación destinada a la venta de comidas y bebidas preparadas previamente. Venta móvil de alimentos: plataforma creada para la comercialización de alimentos y bebidas sencillos destinados a un consumo conveniente.

Las salidas de combustible comprenden una instalación de venta de combustible. Grifo de Gas - Estación Central de Servicios. Las categorías restantes son instituciones bancarias y de intermediación financiera; instalaciones recreativas y de ocio; establecimientos de servicios personales; y tiendas departamentales y de autoservicio.

2.4.1. Mercado

El mercado de oferta tiene dos dimensiones como dominio semántico. Es principalmente un sitio físico diseñado para transacciones comerciales, principalmente con bienes perecederos. En segundo lugar, sirve como un área comunitaria que permite el arreglo de interacciones sociales dentro del entorno urbano (Robles, 2008, 2014).

Gestión centralizada que supervisa las operaciones locales que, de acuerdo con un programa coherente, habilita actividades relacionadas con la comercialización de productos destinados al consumo humano o para el saneamiento y mantenimiento de establecimientos de alimentos y bebidas y servicios comunitarios, así como funciones administrativas y financieras. Godiño, 2018

Bienes raíces comerciales consolidados

Mercado mayorista: Lugar de intercambio al por mayor de productos agrícolas, recursos hidrobiológicos, alimentos, bebidas alcohólicas e insumos de limpieza y mantenimiento, realizado directamente o a través de agentes comerciales. Además, se podrán ejecutar transacciones minoristas.

Mercado minorista: un lugar donde diversos proveedores ofrecen productos agrícolas, productos acuáticos, comestibles, artículos de limpieza personal y del hogar y servicios selectos para el hogar, incluidos electricidad, reparación de artefactos, librerías, ebanistería, sastrería y renovación de calzado, a los consumidores en cantidades limitadas.

Galería comercial: Conjunto de modestos establecimientos comerciales situados dentro de un edificio singular, organizados a lo largo de pasillos internos o exteriores, donde se desarrollan de forma autónoma diversas acciones relativas a la adquisición de bienes y servicios, utilizando al mismo tiempo instalaciones comunes.

2.4.2. Restaurantes

El término "restaurante" proviene del francés y se utilizó inicialmente en París para describir una institución establecida alrededor de 1765 que ofrecía alimentos y bebidas. Su éxito fue instantáneo y dio lugar a la formación de muchos locales de restauración. Fueron atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus deberes. Los restaurantes se clasifican según su tipo y clasificación. Se pueden clasificar en restaurantes buffet, de comida rápida, temáticos, de alta cocina o gourmet. Nina (2018, págs. 8-9)

- **Categorías de lugares para cenar:** establecimientos de comida rápida e informal: esto incluye bares, cafeterías y quioscos o pequeños edificios temporales diseñados para la venta de alimentos y bebidas ligeros. Estos establecimientos tendrán una arquitectura destinada a cultivar una atmósfera agradable y vibrante, con preparaciones de comida sencillas y un servicio oportuno y oportuno.



- **Restaurante temático:** Un establecimiento de comida definido por una idea de diseño coherente que realza la naturaleza de su oferta, que pertenece a un tema determinado como arte, deporte, una nación, una región o una época histórica.
- **Restaurante Gourmet:** Un establecimiento que ofrece platos exquisitamente elaborados y con sabores refinados. La secuencia está detallada. El servicio, el ambiente, la cocina y las bebidas están meticulosamente elaborados, al igual que el personal, que debe estar bien cualificado e informado periódicamente. Predomina la personalización de los servicios y el diseño lujoso.

2.4.3. Usuario

Un usuario es un individuo que utiliza consistentemente un producto o servicio. El término "usuario" se utiliza en muchas industrias y plataformas, aunque su definición fundamental permanece constante: denota el ser humano o entidad que interactúa con un sistema para obtener beneficios o lograr un objetivo determinado.

Consumidor

Los consumidores suelen representar la etapa final del proceso de producción. Son los compradores de bienes o servicios preparados previamente y los consumidores de dichos artículos. Esta discusión pertenece a una noción más amplia, independiente de cualquier marca específica. Puede seleccionar cualquier producto independientemente del fabricante. Estos individuos son consumidores de productos o servicios disponibles en el mercado.

Comensal

Los sentidos son igualmente empleados por los clientes; sin embargo, en este contexto definiremos al "comensal" como un individuo que aprecia y valora las ofertas gastronómicas. Los avances en la gastronomía han facilitado el examen de los atributos

de los alimentos y el comportamiento del cliente. Una comprensión integral del comportamiento del consumidor puede mejorar la experiencia alimentaria. (Cordero, 2013)

2.4.4. *Articulación*

Diversas escalas, como comunidades, regiones y carreteras, pueden experimentar articulaciones. Tanto una estructura como un vacío urbano pueden funcionar como espacios articuladores. De este modo, la conexión entre distintos lugares es posible gracias a la red de espacios públicos. La red de espacios comunes que nos une como comunidad se compone de zonas verdes, equipamientos sociales y vías de circulación. (Pérez et al., 2016)

2.4.5. *Paisaje natural*

El paisaje natural está siendo transformado por factores externos vinculados a la expansión urbana, destacando el rápido desarrollo de infraestructuras y servicios que están modificando el paisaje, la sociedad y el medio ambiente en las ciudades turísticas de los países que experimentan este fenómeno, llevando a la degradación del paisaje natural. Los paisajes naturales de las naciones han impactado profundamente las estrategias de desarrollo turístico nacionales y globales. Aguilar et al. (2015)

2.4.6. *Paisaje Urbano*

El concepto de Paisaje Urbano dentro de un contexto ambiental involucra la interacción estética entre ambientes urbanos y rurales, resaltando la relación entre humanidad, cultura y naturaleza. La funcionalidad del paisaje se evidencia en el grado de integración entre las regiones urbanas y rurales. El paisaje urbano implica la evaluación del valor estético de una ciudad, moldeado por muchos aspectos dentro de los entornos arquitectónicos, sociales y naturales, junto con el entorno que la rodea. Pérez, (2000)

2.1.5. *Espacio Publico*

La resolución conclusiva El espacio público denota el dominio de lo colectivo, que comprende lugares utilizados por el público, como calles, plazas y parques, que representan este concepto urbano para la humanidad. Los rasgos ecoestéticos del paisaje resaltan la conexión entre el entorno y el observador, incorporando componentes tanto objetivos como subjetivos. Maimunah et al. (2015, p. 363), citado por Briceño (2018)

2.1.6. Áreas Verdes

Además, los espacios verdes urbanos (UGS) pueden servir como un componente en la ejecución de los principios de sostenibilidad. La calidad ambiental se ve afectada por factores como el acceso a los espacios públicos, la vivienda, la atención médica, los servicios educativos, el transporte público, las condiciones de seguridad y las consecuencias directas o indirectas de diversas formas de contaminación ambiental, todos los cuales influyen colectivamente en la percepción y valoración de un ciudad en función de su impacto ambiental. Pinzón, M. & Echeverri, I. (2010, citado en Morales et al., 2018)

2.1.7. Imagen Urbana

Valdivia (2014) afirma que la ciudad ejemplifica la urbanidad, desarrollándose a lo largo del tiempo dentro de una civilización definida por sus propias características culturales, económicas, políticas e ideológicas. La ciudad significa una división temporal, resultante de actividades o acontecimientos urbanos. La ciudad es parte integral del paisaje urbano y se adapta continuamente a las características de sus residentes. Considerando que la imagen puede ser táctil (observación icónica) o mental (producción icónica), y que la ciudad encarna una realidad mientras que lo urbano denota un fenómeno, se pueden identificar cuatro categorías:

- Manifestación concreta de la ciudad. Se trata del análisis de la imagen material, particularmente de los componentes construidos de una ciudad en un momento y lugar específicos, incluidas sus características esenciales (Locke, 2005): bordes, caminos, puntos de referencia, nodos y vecindarios, que existen en la actualidad en lugar de en una forma idealizada, facilitando una evaluación de la legibilidad,



identidad, estructura y significado de los entornos urbanos. Lynch (1970) analiza este tema en su publicación *La imagen de la ciudad*, donde investiga la estructura de la ciudad y sus elementos.

- Representación cognitiva de entornos urbanos. Esta puede verse como la ciudad conceptualizada (Traverso, 2008); sin embargo, se requieren más estudios para investigar las representaciones mentales que los individuos tienen de sus ciudades, además de un análisis de la ciudad física. Adopta un punto de vista optimista.
- Representación cognitiva del entorno urbano. Silva (1992) lo analizó en su publicación *Imaginaris urbanos: cultura y comunicación urbana*. Centra sus estudios en la cultura y la identidad urbana, analizando la representación de una determinada ciudad.
- Manifestación concreta del paisaje urbano. El examen se refiere al cuadro urbano construido históricamente. El objetivo es analizar las impresiones de los ciudadanos sobre sus ciudades y comprender el desarrollo estético de la ciudad como entidad artística.

2.1.8. Espacios Abiertos

Los espacios abiertos permiten la realización de multitud de actividades en diferentes tipos de inmuebles. Esta investigación delimita el espacio abierto como un tipo de propiedad, definido principalmente por la falta de paredes y techo, diferenciándolo de otros bienes urbanos. Pascual y Peña (2012).



CAPÍTULO III

MARCO REFERENCIAL

3.1. A nivel internacional

3.1.1. *Centro Gastronómico y Cultural Bellavista.*

Arquitectos: BMA (Martín bodas y arquitectos asociados)

Fecha de edificación: Sin construcción (Primer lugar del concurso)

Año del proyecto: 2013

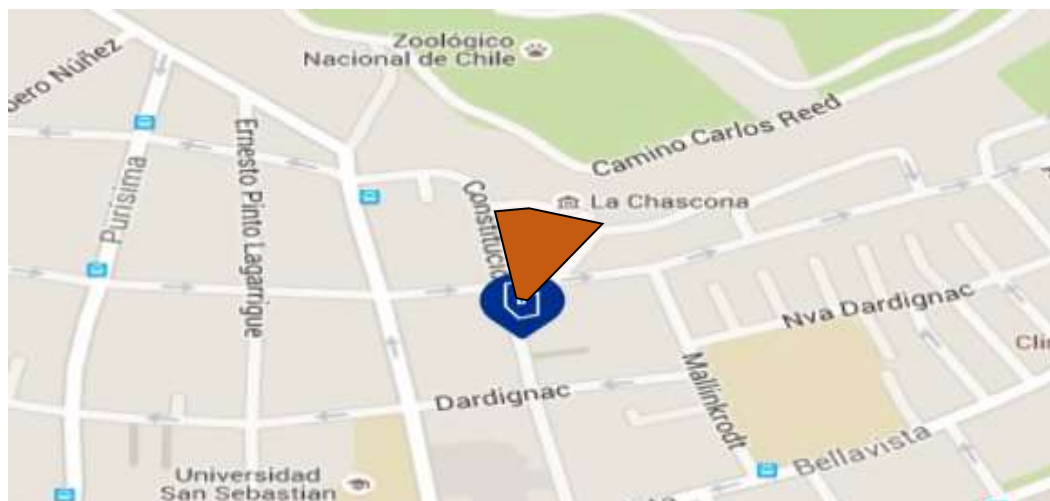
Área del terreno: 3135.14 m²

Ubicación: Santiago - Chile

Situado en el barrio de Bellavista, el proyecto del Centro Gastronómico y Cultural Bellavista se sitúa frente al río Mapocho se encuentra la Casa Museo La Chascona del poeta Pablo Neruda, la Facultad de Derecho de la Universidad de Chile, las calles Constitución, Márquez de la Plata y Chucre Manzur. La Plaza Italia también está cerca.

Figura 1

Ubicación del proyecto centro gastronómico y cultural bellavista.



Descripción: análisis contextual

El emplazamiento está situado en una amplia zona abierta dentro de un tejido urbano cohesionado con un importante significado cultural. Se considera el principio del acabado de la zona urbana y de la preservación del ecosistema. (Cabezas, 2013, s/p) por lo tanto el proyecto del Centro Gastronómico tiene como intención de integrar los atributos culturales que se encuentran en el barrio bellavista, como el museo histórico de Neruda articulando mediante el paseo peatonal de la calle sin salida Fernando Márquez de la Plata, también conservando el anfiteatro existente para mantener la identidad del terreno y creando una conexión con la plaza central mediante la calle constitución pero a la vez generando un remate, con el propósito de integrar más a la comunidad con el sector, preservando su identidad y patrimonio cultural mediante el proyecto aumentando el valor turístico de la zona.

El objetivo de este proyecto es poner en valor el carácter histórico urbano que posee el barrio bellavista creando un lugar de encuentro para la población proponiendo la convivencia de actividades mixtas como el consumo, mercado, arte y recreación.

Figura 2

Vista perspectiva 3D del centro gastronómico y cultural bellavista.



Conceptualización:

La idea del diseño Arquitectónico comienza por la inspiración del movimiento natural de las aguas del río, de esta manera es como las personas se desplazarán en la propuesta generando un recorrido con movimientos. Entonces de esta manera es como se aprovecha el terreno de intervención generando diversas actividades al aire libre, creando un eje lineal que intersecta al terreno. En donde se abre la calle de acceso peatonal articulando tanto física como artísticamente, con la calle Constitución como vía principal para llegar al centro culinario y al Museo Neruda. La forma de diseño Arquitectónico presentara diversas actividades al aire libre como grandes locales gastronómicos comerciales con expansión a nivel calle y aterrizados que se encuentra en el recorrido del eje lineal de la propuesta, presenta tres niveles establecidos llegando a cualquier punto de estos fácilmente. Seguidamente se efectuó la captación subsistema de Notas de agua como también el sistema de espacios verdes en superficies verticales y horizontales a distintas alturas para atenuar el impacto del calor.

Figura 3

Definición del diseño arquitectónico.



Figura 4

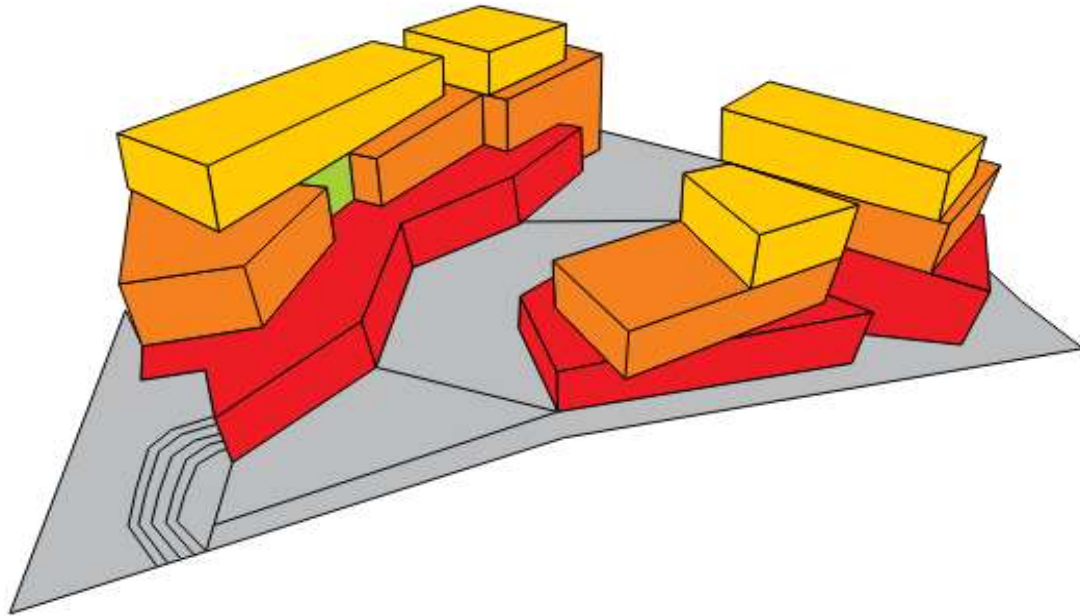
Planteamiento del eje ordenador lineal del centro gastronómico y cultural.



Nota. creación del autor

Figura 5

Planteamiento volumétrico del centro gastronómico y cultural bellavista.



Nota. creación del autor

Zonificación.

El Centro Gastronómico y Cultural Bellavista está compuesto por tres niveles y un subsuelo también compuesto de tres niveles, su zonificación está conformada por seis áreas según su actividad y función la cuales se mencionan: Zona administrativa, Zona de tiendas comerciales, Zona de restaurantes, Zona de servicios, Zona de terrazas y Zona de estacionamiento o parqueo.

Zonificación Nivel Subsuelo 1: En el nivel subsuelo 1 del proyecto nos encontraremos con las zonas de estacionamiento que tiene un ingreso para el acceso por la calle constitución a través de una rampa vehicular, la zona administrativa, seguidamente del área de servicios y como también del área de dieciséis locales comerciales.

Figura 6

Zonificación del subsuelo -1 del centro gastronómico y cultural bellavista.



Nota: <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

Zonificación del Nivel Subsuelo 2 y 3: En el nivel subsuelo 2 observamos la zona de estacionamientos y el área de locales comerciales. Y como también de la misma manera en el nivel subsuelo 3 se encontrará zona de estacionamientos y el área de locales comerciales.

Figura 7

Zonificación del nivel de subsuelo-2 y nivel de subsuelo-3 del centro gastronómico y cultural bellavista.



Nota. <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

Zonificación del primer nivel: Está compuesto por área de seis locales de restaurantes gastronómicos conjuntamente con el área de servicios en el que se encuentran las cocinas y los SS.HH. Ocupando la mayor área del primer nivel, también se observa el área de los tres locales comerciales y como por último se observa el ingreso para la zona de estacionamiento por la calle constitución.

Zonificación del segundo nivel: Este nivel está a nivel de la calle Chucre Manzur en donde se observa el área de seis restaurantes gastronómicos conjuntamente con el área de servicios en el que se encuentran los SS. HH y las cocinas y como también se observa las terrazas expandibles.

Zonificación del tercer nivel: Este nivel se encuentra a nivel terrazas, esta zonificación está compuesta por tres restaurantes gastronómicos como también el área de servicios compuesto por las cocinas y los SS. HH y así también se observan las terrazas expandibles.

Figura 8

Zonificación del primer nivel a nivel de la calle constitución.



Nota. <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

Figura 9

Zonificación del segundo nivel a nivel de la calle chucre manzur centro gastronómico y cultural bellavista



Nota. <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

Figura 10

Zonificación del tercer nivel al nivel de terrazas.



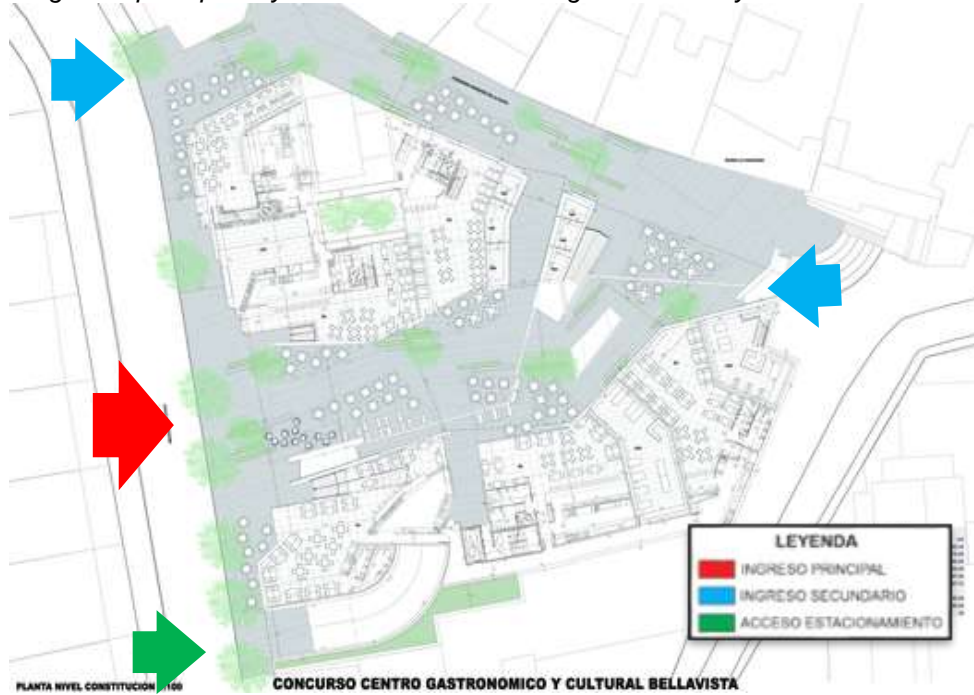
Nota: <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

Accesos y circulación:

En los accesos del proyecto está regido de acuerdo al previo análisis de afluencia de tránsito y circulación de la zona, así también sobre la circulación horizontal y vertical interna del proyecto están ubicados respecto a la propuesta de diseño para un mejor recorrido y desplazamiento de los usuarios llegando a las diversas zonas del proyecto.

Figura 11

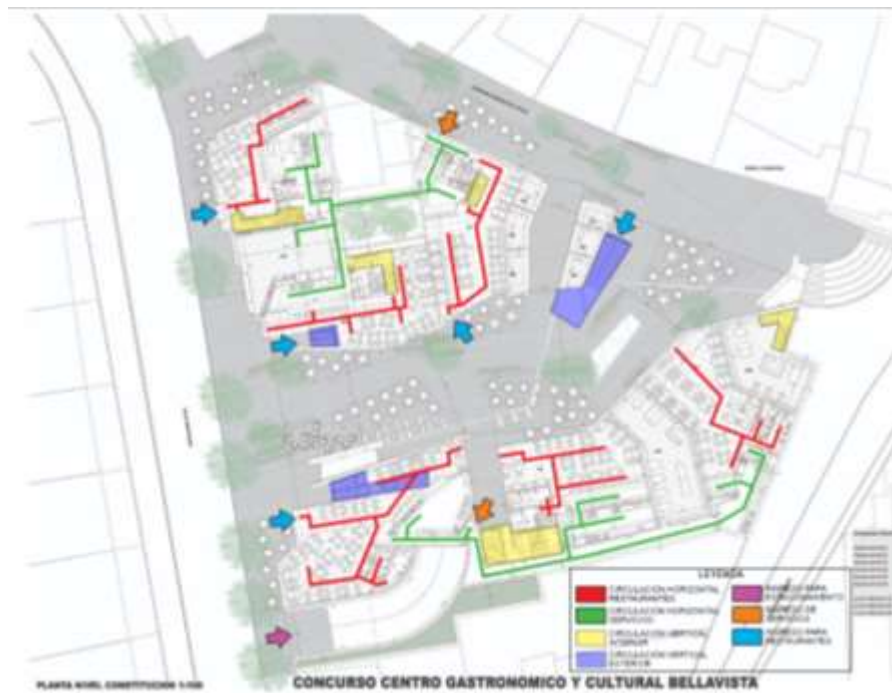
Ingresos principales y secundarios del centro gastronómico y cultural bellavista.



Nota. <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

Figura 12

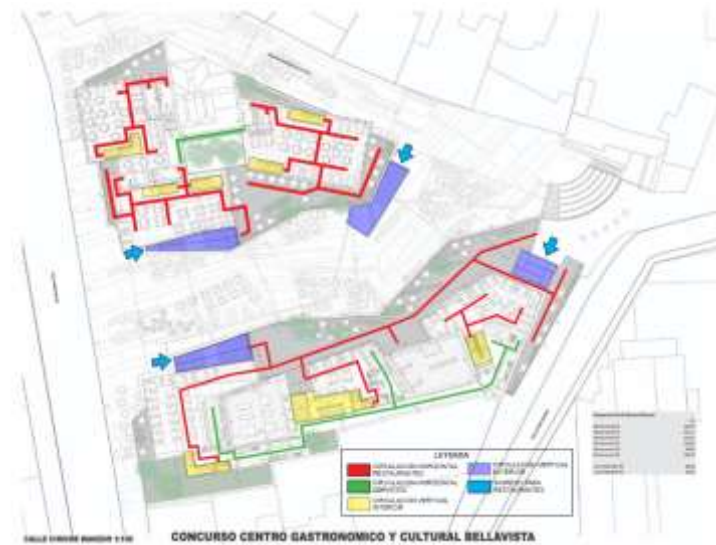
Primer nivel circulaciones horizontales, verticales e ingresos.



Nota. Elaboración propia

Figura 13

Segundo Nivel circulaciones horizontales, verticales e ingresos.



Nota. creación del autor

Figura 14

Tercer nivel circulaciones horizontales, verticales.



Nota. Elaboración propia

Nuevas Tecnologías

Se utilizaron cálculos de aislamiento térmico para determinar el grosor adecuado de poliestireno para pinturas y acabados exteriores Prodema y Dryvit (EIFS) en el primer nivel. Dado que son funcionalmente flexibles y pueden separarse o conectarse fácilmente,

sugieren utilizar sistemas de revestimiento ligeros en fachadas que puedan ventilarse en los niveles superiores. Esta técnica permite evitar la sobrecarga térmica en verano, minimizar la pérdida de calor en invierno y favorecer la ventilación natural. Para evitar fugas de aire, pérdidas o ganancias involuntarias, se recomienda lo siguiente instalar paneles térmicos y un sellado preciso en todas y cada una de las claraboyas, mamparas y fachadas acristaladas. Los tejados y suelos con materiales de alta reflectancia solar absorberán menos energía solar. (Flores, 2021).

Figura 15

Elevación frontal del ingreso principal de la calle constitución.



Nota. <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

Figura 16

Corte longitudinal del centro gastronómico y cultural bellavista.



Nota. <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>

3.2. A nivel nacional

3.1.2. *Propuesta de un Centro Gastronómico basado en el uso de la flexibilidad Espacial en el Distrito de Moche, la Libertad 2020.*

Arquitectos: Arq. Paula Alejandra Ruiz Chávez.

Año del proyecto: 2021

Área del terreno: 9314.99 m²

Ubicación: Trujillo – Perú.

Dentro de una zona de restaurantes en el distrito de Moche de la provincia de Trujillo, el proyecto se sitúa cerca del Establecimiento de Protección Arqueológica y de empresas comerciales, entre la carretera Campiña Moche 166 y la calle Jushape.

Figura 17

Ubicación del centro cultural gastronómico del distrito de moche.



Nota. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30229/Tesis.pdf;jsessionid=271DDFF42DFD7D1648890CD83ADC004C?sequence=1>



Descripción:

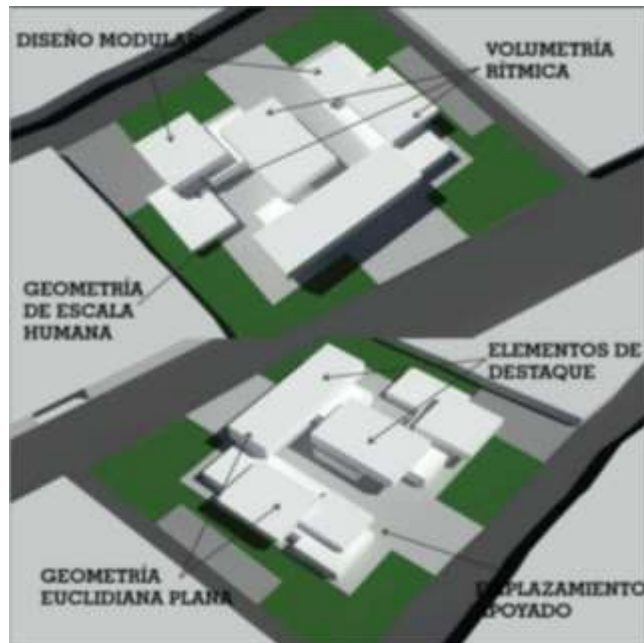
El trabajo de investigación "Una propuesta de Centro Gastronómico en el distrito moche de La Libertad 2020 que aprovecha la flexibilidad espacial", como también cumple con los parámetros urbanos de la zona como es el Uso de Suelo y la Zonificación, el proyecto de propuesta cuenta con el desarrollo de dos niveles para las actividades y zonas de propuesta. El proyecto se divide entre los siguientes ámbitos: servicios generales, administrativos, culinarios, culturales, comerciales, paisajismo y aparcamiento privado y público. El proyecto se sitúa a través de un campo en la zona de Moche. El terreno está en buen estado suficientes para albergar el tamaño del proyecto. Con el fin de establecer áreas para mesas al aire libre que complementen el área comercial y lugares de intercambio social y cultural al aire libre, el edificio tiene un retranqueo mínimo de 5 ml.

Hay una plataforma peatonal en la entrada del proyecto con elevaciones variables para distinguir las partes significativas de mayor carácter. Los volúmenes que albergan la Zona Gastronómica y la Zona Comercial están cerca de la entrada. La Zona Gastronómica se distribuye en dos plantas, siguiendo la entrada principal. Está directamente conectada con las demás regiones que componen el equipamiento.

El mercado gastronómico, al que acudirán vendedores y compradores de comidas cocinadas, dando cabida a 36 vendedores y 264 compradores. En cumplimiento de la legislación nacional y del Reglamento de Comercio A 070 de construcción, habrá un total de 14 aparcamientos: 12 para compradores y 2 para vendedores. También se ha creado un aparcamiento para minusválidos, con lo que el número total de plazas asciende a 15.

Figura 18

Lineamientos de diseño para el centro gastronómico en el distrito de moche.

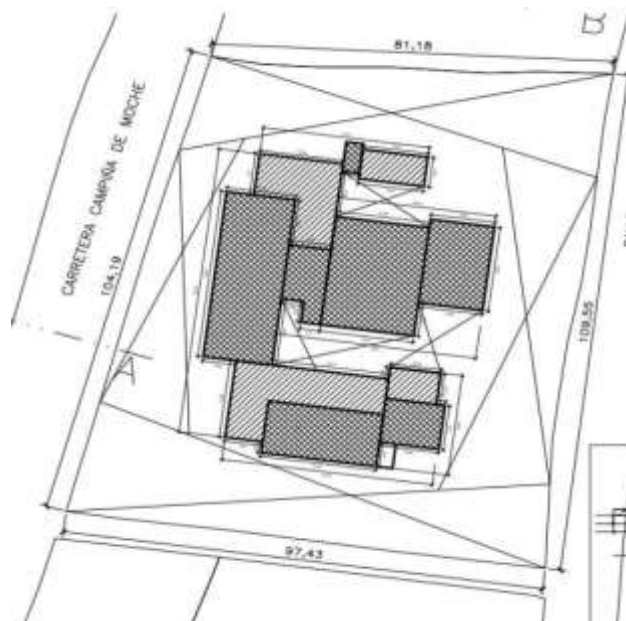


Nota. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30229/Tesis.pdf;jsessionid=271DDFF42DFD7D1648890CD83ADC004C?sequence=1>

Morfología de terreno

Figura 19

Además, el terreno es de una forma regular.



Nota. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30229/Tesis.pdf;jsessionid=271DDFF42DFD7D1648890CD83ADC004C?sequence=1>



Objetivo:

Establecer las especificaciones del diseño arquitectónico para un centro gastronómico en el barrio Moche de La Libertad 2020.

Zonificación:

La Zona Gastronómica dispone de dos restaurantes con cocinas fría y caliente, emplatado, lavado, despensas, cámaras frigoríficas, almacén de menaje, servicio de mesa y barras en su segundo nivel. SUM, SS.HH. para hombres y mujeres, y el taller culinario se encuentran en la Zona Cultural, situada detrás.

Del mismo modo, al entrar en la Zona Comercial a través de una zona verde y un espacio público se accede a casetas que ofrecen comidas preparadas y servicios sanitarios para personas de todos los géneros y discapacidades. La Zona Administrativa viene a continuación, que alberga las oficinas de información al visitante, recursos humanos, marketing, contabilidad y dirección general, así como la secretaría.

La subestación eléctrica, sala de bombas, cuadro general, residuos orgánicos y sólidos, grupo electrógeno, y una zona ajardinada con espacios adecuados para el esparcimiento pasivo y activo de los usuarios se sitúan en la Zona de Servicios Generales, estratégicamente ubicada hacia la plataforma de carga y descarga. Dentro del proyecto, este espacio se utiliza para reuniones y esparcimiento.

Figura 20

Zonificación del primer nivel del centro gastronómico de moche.



Nota. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30229/Tesis.pdf;jsessionid=271DDFF42DFD7D1648890CD83ADC004C?sequence=1>

La segunda planta de restaurantes se encuentra también en el bloque de la Zona Gastronómica. Aquí se sitúan dos restaurantes independientes con cocinas separadas, fría y caliente, emplatado, lavado, despensa, cámara frigorífica, almacén de menaje, servicio de mesa y bar. Zona cultural que alberga el departamento de recursos humanos para ambos sexos y los talleres culinarios y culturales. Zona comercial con mesas en el exterior, instalaciones accesibles para minusválidos y vendedores que ofrecen cocina cocinada.

Figura 21

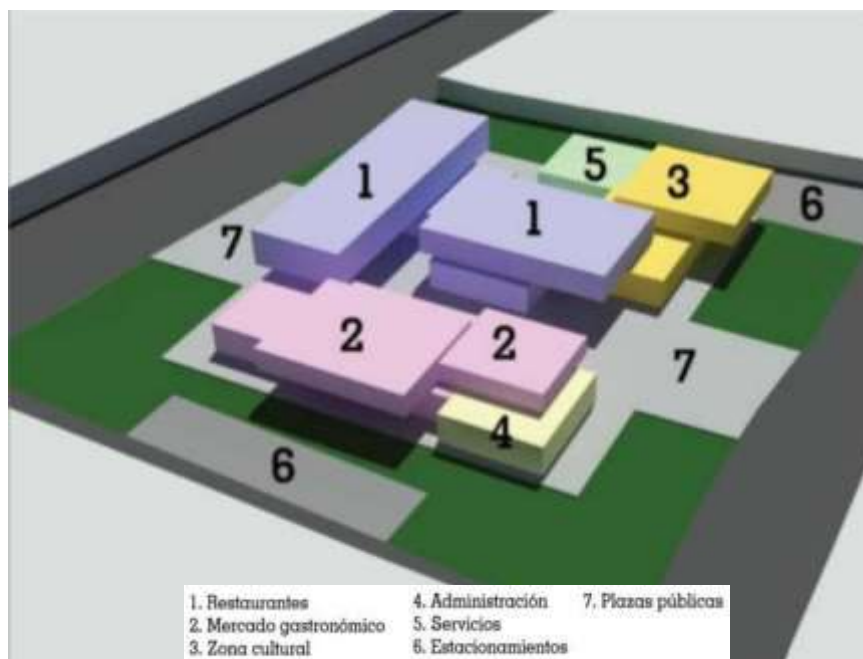
Zonificación del segundo nivel del centro gastronómico de moche.



Nota. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30229/Tesis.pdf;jsessionid=271DDFF42DFD7D1648890CD83ADC004C?sequence=1>

Figura 22

Zonificación 3d del proyecto de centro gastronómico de moche.



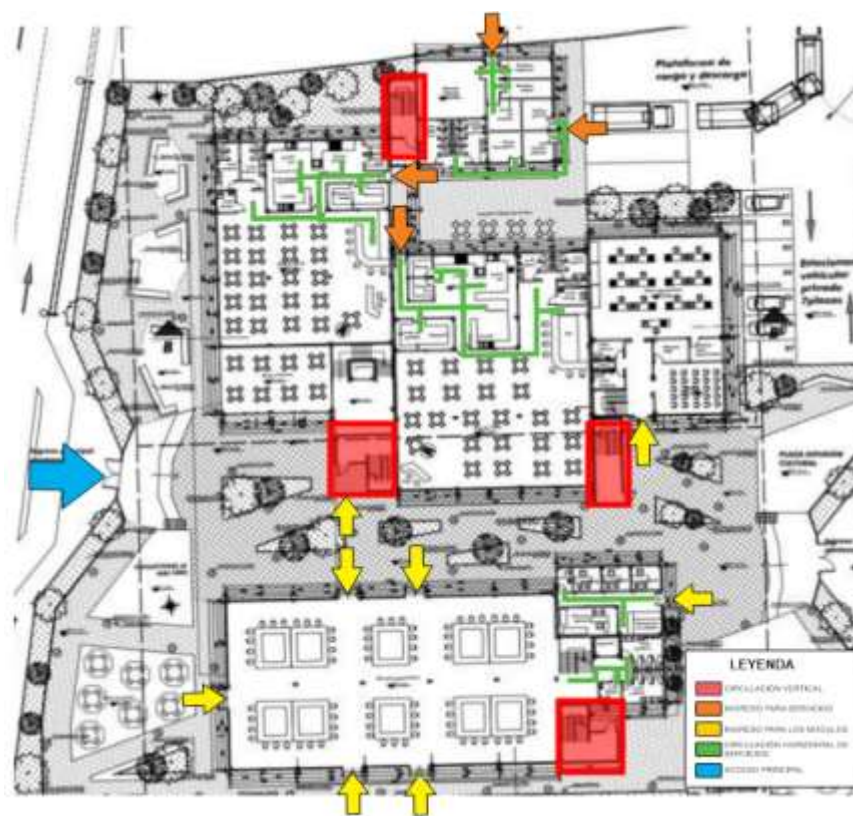
Nota. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30229/Tesis.pdf;jsessionid=271DDFF42DFD7D1648890CD83ADC004C?sequence=1>

Acceso y Circulación:

En cuanto a los accesos del proyecto se propone mediante plataformas de ingreso peatonal como también el eje lineal como un elemento ordenador y para la distribución de los ambientes y a la vez la circulación principal del proyecto, como también sobre las circulaciones verticales se plantea para la conexión de ambos niveles con los ascensores y cajas de escaleras, las circulaciones horizontales internas del proyecto se basan según el reglamento nacional de edificaciones.

Figura 23

Ingreso, accesos y circulaciones del proyecto centro gastronómico de moche.



Nota. creación del autor

Conclusión:

Se estableció la utilización de la flexibilidad espacial, que permite al proyecto ajustarse al uso previsto por el usuario sin mostrar obstáculos durante el proceso de transformación. Esto se observa en áreas como las de mesas de restaurante, que ofrecen una composición flexible y sin restricciones. Del mismo modo, el mercado culinario ofrece una zona polivalente que puede transformarse para adaptarse a las necesidades del establecimiento. Se decidió emplear un diseño modular, como demuestran los volúmenes del diseño volumétrico del proyecto que se unen para formar una sola unidad arquitectónica. Distribución del espacio de circulación, incluidas las zonas culturales, culinarias, administrativas y comerciales, pone de manifiesto que se utilizaron tanto circulaciones arteriales como lineales.

Figura 24

Vista vuelo de pájaro esquina 1.



Nota. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30229/Tesis.pdf;jsessionid=271DDFF42DFD7D1648890CD83ADC004C?sequence=1>

Figura 25

Vista vuelo de pájaro esquina 3.



Nota. <https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/30229/Tesis.pdf;jsessionid=271DDFF42DFD7D1648890CD83ADC004C?sequence=1>

3.1.3. Centro Turístico de Difusión de la Cultura Gastronómica Peruana.

Arquitecta: Arq. Regina Emperatriz Guzmán Arias y Emily Andrea Salvador Velásquez.

Año del proyecto: 2017

Área del terreno: 3483.92 m²

Ubicación: Lima – Perú.

El proyecto propuesto está ubicado estratégicamente en el departamento y provincia de Lima, específicamente dentro del distrito de Miraflores, un lugar reconocido por su dinámica combinación de actividad turística y residencial. Esta área se caracteriza por su atmósfera vibrante, riqueza cultural y su papel como un importante centro para visitantes locales e internacionales, lo que la convierte en un entorno ideal para desarrollos con un fuerte enfoque en la participación comunitaria y la atracción de visitantes.

La parcela designada abarca un área aproximada de 3483,92 m², ofreciendo un espacio sustancial para oportunidades de diseño arquitectónico y urbano. Su posición estratégica se destaca aún más por sus límites claros, al estar delimitado por la Avenida Balta al norte, una vía bulliciosa que conecta partes clave del distrito; la Avenida Gálvez al este, conocida por su cercanía a establecimientos comerciales y zonas peatonales; Avenida Bellavista al sur, que brinda acceso tanto a áreas residenciales como a instalaciones recreativas; y Revett Avenue hacia el oeste, una calle más tranquila que ofrece un equilibrio entre accesibilidad y privacidad.

Figura 26

Ubicación del Centro Turístico de Difusión de la Cultura Gastronómica Peruana.



Nota. https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/871/guzman_ar-salvador_ve.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Conceptualización

La iniciativa "Centro Turístico de Difusión de la Cultura Gastronómica Peruana" se sustenta en tres pilares conceptuales: Arquitectura Gastronómica, Arquitectura Líquida y Arquitectura Corporativa, con el objetivo de crear un proyecto funcional, fluido y adaptable, estableciendo una marca reconocida tanto a nivel nacional. e internacionalmente.

Toma de partido

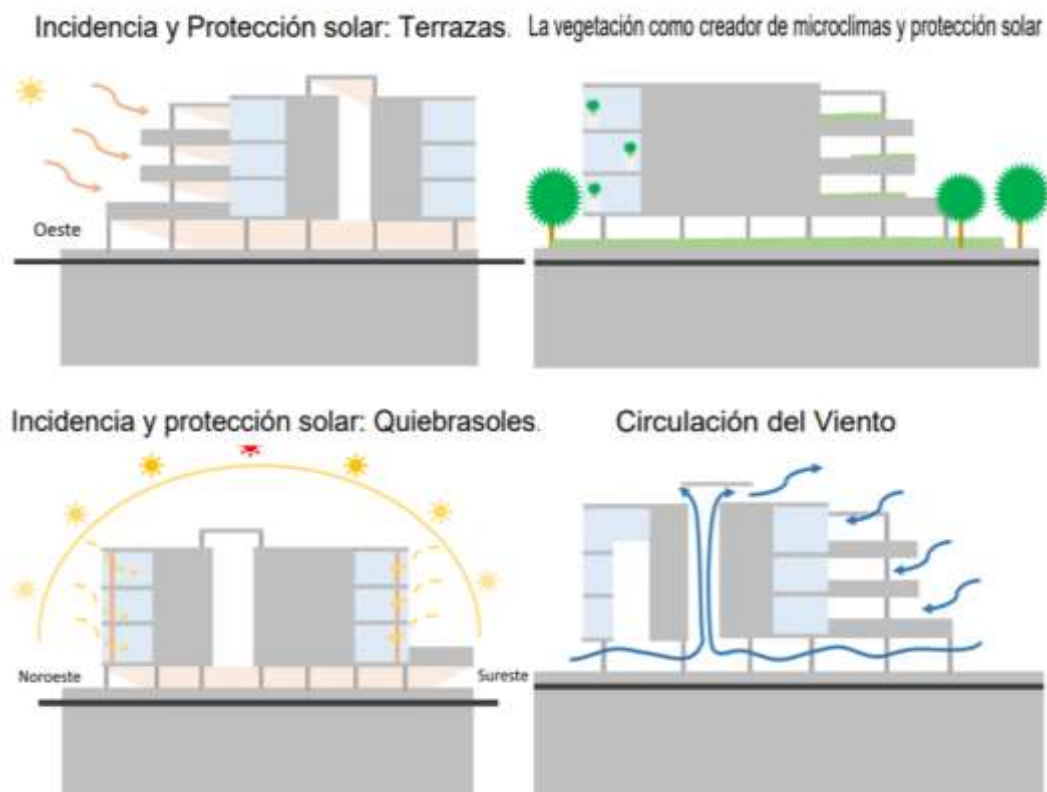
Acondicionamiento ambiental

La iluminación natural se considerará un elemento esencial del diseño general. Esto generará importantes ahorros de energía en el diseño, haciéndolo ecológicamente

amigable y estéticamente agradable para los peatones. Es importante reconocer que, debido a la orientación norte del terreno, las fachadas este y oeste son las menos ventajosas, ya que son las que tienen mayor exposición al sol. Por ello, es prudente salvaguardar ambas fachadas mediante dos estrategias:

Figura 27

Acondicionamiento ambiental del Centro Turístico de Difusión de la Cultura Gastronómica Peruana.



Nota. https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/871/guzman_ar-salvador_ve.pdf?sequence=1&isAllowed=y

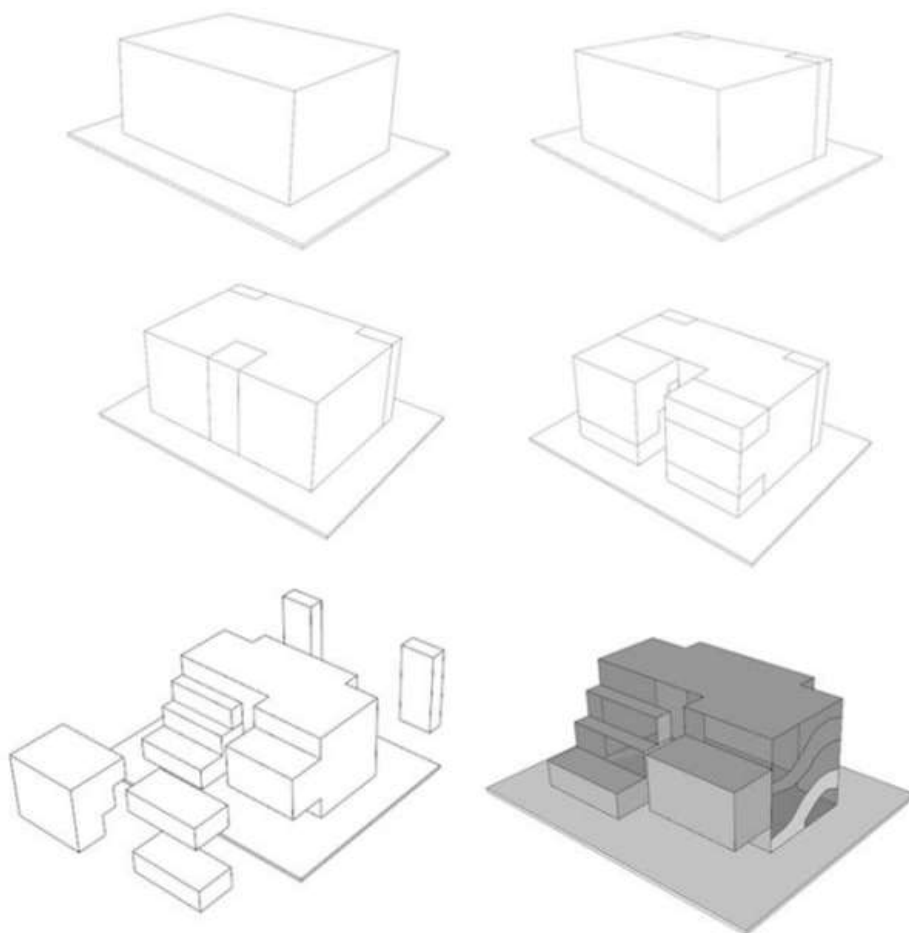
Volumetría

La propuesta inicialmente incluía el concepto del Distrito de Miraflores y sus alrededores, con especial enfoque en el océano adyacente a las playas del distrito. Como resultado, surgió la idea de crear una estructura libre, fluida, transparente e inmaculada. Este es el plan preliminar para generar un volumen significativo que satisfaga los criterios del programa arquitectónico. El volumen fue dividido, dando lugar a la formación de una

"estela" en una de las fachadas longitudinales. Además, se construyó una serie de terrazas inclinadas, orientadas hacia la orilla del mar, lo que amplifica notablemente la dinámica de la fachada de la estela. Este diseño provoca una imagen serena al mismo tiempo que imparte una sensación de movimiento, logrando el equilibrio entre la verticalidad de la estela y la horizontalidad de las terrazas.

Figura 28

Evolución de la volumetría del Centro Turístico de difusión de la cultura Gastronómica Peruana.



Nota. https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/871/guzman_arsalvador_ve.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Capacidad operativa

El concepto fue diseñado desde el principio para manejar minuciosamente todas las actividades internas, lo que resultó en la elección de organizar cada paquete funcional de manera horizontal. De esta forma, el total de plazas de aparcamiento público para automóviles y motos se sitúa únicamente en los niveles -3 y -2, incluyendo las circulaciones verticales para mejorar la distribución de los usuarios en los diferentes niveles de diseño.

Nivel Negativo Uno Este nivel destaca tres dominios: **Área de servicio:** incluye SSHH y comodidades para el personal de servicio, incluidos oficiales de seguridad, cafetería para empleados y oficinas administrativas.

El almacén cuenta con una zona de carga y descarga de productos, unidades de almacenamiento refrigeradas, almacenes temporales y un área de disposición de residuos.

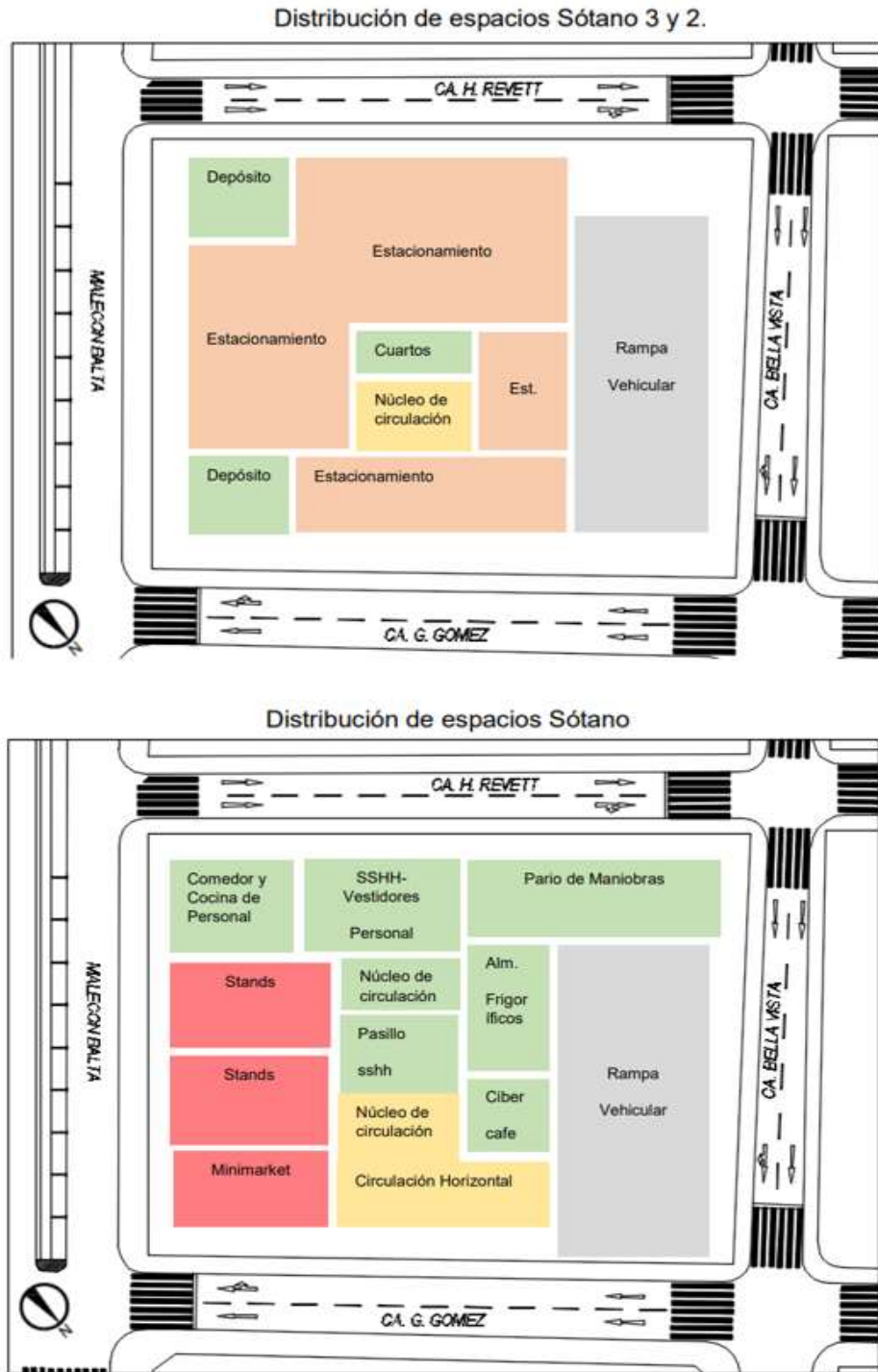
Zona Pública Gastronómica: Comprende un Mercado Gourmet, un punto de venta enfocado a la gastronomía, un cibercafé y el atrio de circulación vertical.

El nivel 1 especifica tres dominios: **Zona Gastronómica Pública:** Esta sección da cabida a todos los visitantes del edificio y cuenta con tres quioscos comerciales y una cafetería. Se ha establecido un espacio de salón frente a un escenario para aumentar las actividades culturales de la región. **Zona Educativa Pública:** Cuenta con un centro de recepción e instalaciones para informes, junto con dos aulas primarias designadas para estudios culinarios. Junto a esto hay un espacio de exposición destinado principalmente a la difusión más que a la instrucción. **Área de Alameda:** esta región flanquea dos lados del proyecto e integra vegetación en la estructura.

Segundo nivel, tercer nivel, cuarto nivel Se centra principalmente en los sectores de restaurantes, comida rápida y comidas al aire libre. Cada planta y unidad funcional está conectada por un núcleo de circulación vertical de usuarios y personal de servicio, facilitando un movimiento eficiente y proporcionando acceso directo a todos los niveles y sus respectivas áreas.

Figura 29

Zonificación y distribución de espacios sótano 3, 2 y 1.

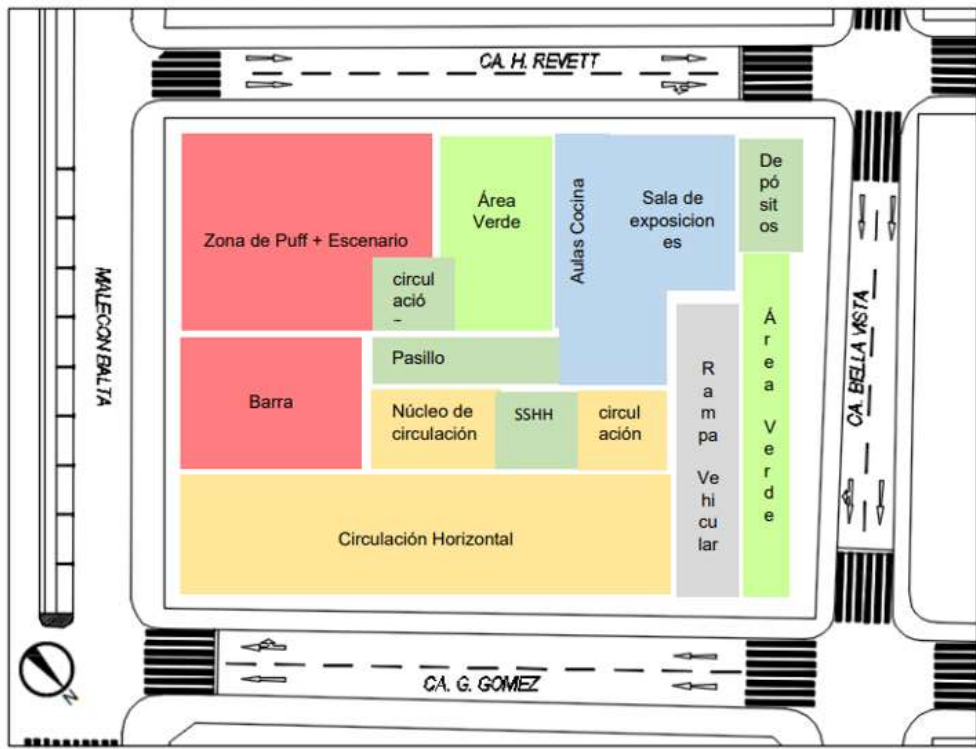


Nota. https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/871/guzman_ar-salvador_ve.pdf?sequence=1&isAllowed=y

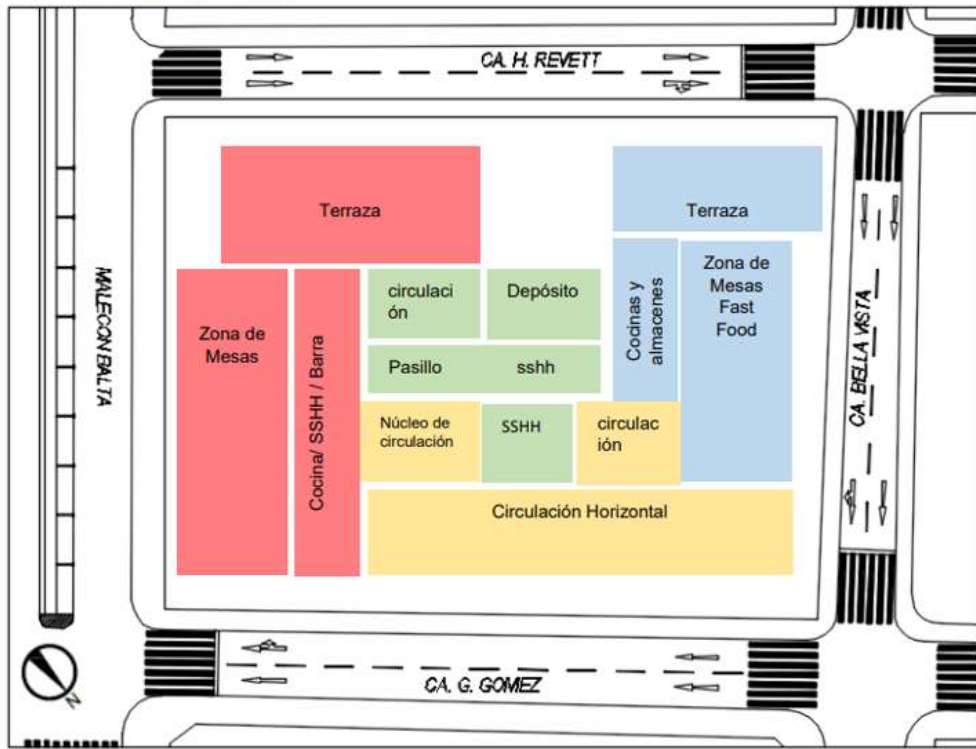
Figura 30

Zonificación y distribución de espacios Nivel 1 y 2.

Distribución de espacios Nivel 1.



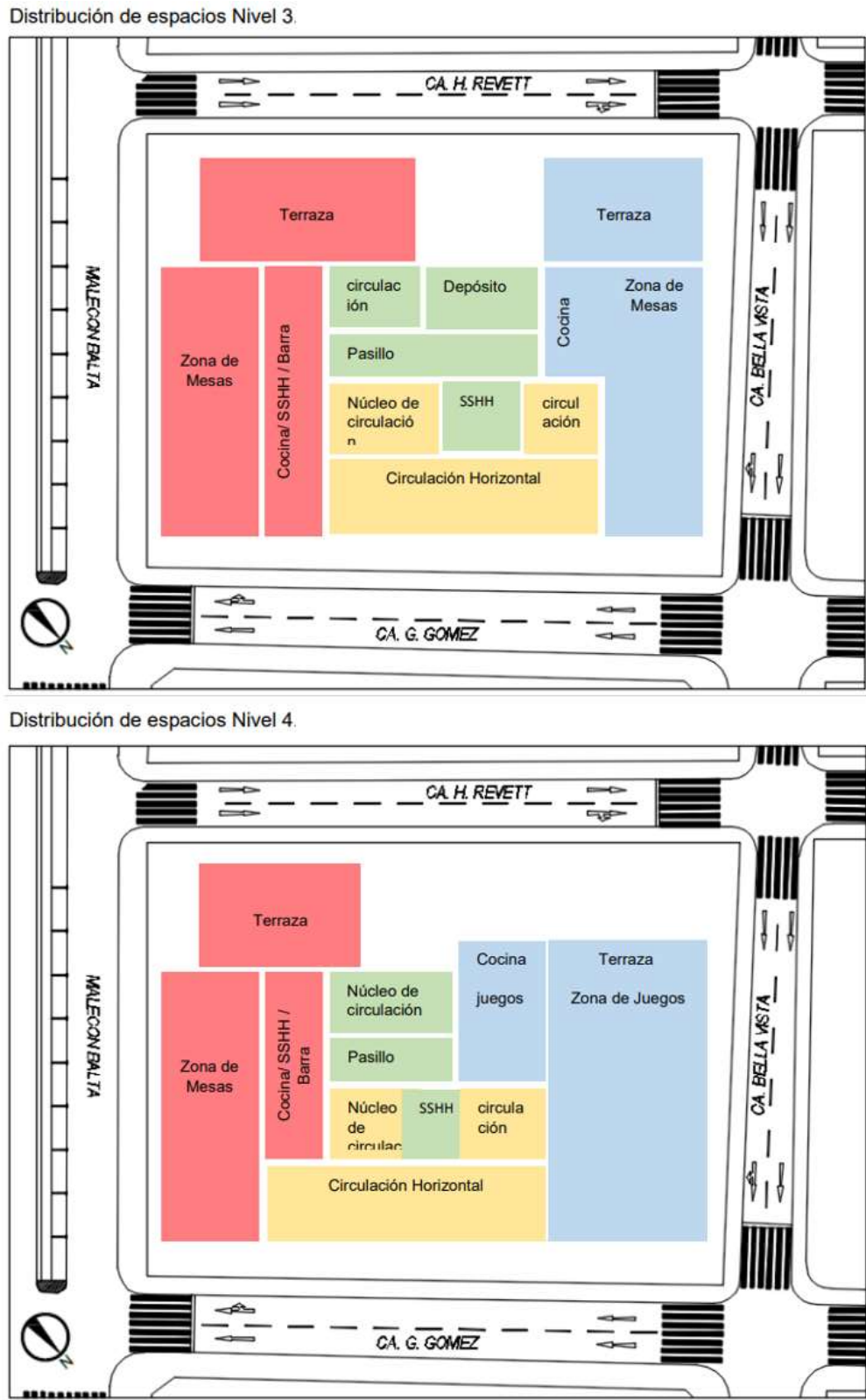
Distribución de espacios Nivel 2.



Nota. https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/871/guzman_ar-salvador_ve.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Figura 31

Zonificación y distribución de espacios Nivel 3 y 4.



Nota. https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/871/guzman_ar-salvador_ve.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Figura 32

Vista Restaurante en el proyecto Nivel 2.



Nota. https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/871/guzman_ar-salvador_ve.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Figura 33

Vista Terraza de Restaurante Nivel 2.



Nota. https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/871/guzman_ar-salvador_ve.pdf?sequence=1&isAllowed=y

CAPÍTULO IV

MARCO NORMATIVO

4.1. A nivel nacional

Las Normas Nacionales de Edificación (RNE), el Sistema Nacional de Normas Urbanísticas (SNEU) y el Plan Provincial de Ordenación Urbana de San Román (PDU, 2017) aportaron análisis e información que las normas reveladas abordan. Así como Sifuentes (2020) El Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento (2011) define los equipamientos culturales como aquellos que incluyen todas las actividades propias de la creación y distribución de bienes, transferencia y preservación de conocimientos, desarrollo y difusión cultural, y actividades de ocio y tiempo libre. Esta categoría también incluye los centros culturales.

4.1.1. *Plan de desarrollo urbano de la ciudad de Juliaca 2016 -2025*

En la provincia de San Román, esta norma denota el uso adecuado del suelo, la zonificación y los límites urbanos. Además de especificar el espacio libre mínimo, la altura de los edificios y los aparcamientos que garantizan una elección aceptable del terreno, esta norma también especifica el tipo de uso del suelo en el que se sitúa el proyecto. Así como (Huayhua, 2022) este documento certifica el plan de ordenamiento y desarrollo urbano del distrito de Juliaca de acuerdo al crecimiento poblacional, así como el estudio se



incluye un documento de planificación territorial que esboza las proyecciones de crecimiento y planificación futuros de la ciudad de Juliaca.

3.1.4. Sistema Nacional de Estándares Urbanos

Según (SNEU, 2011) La expresión "equipamiento urbano" describe un conjunto de estructuras y zonas, en su mayoría de uso público, donde las personas pueden realizar actividades distintas de vivir y trabajar o donde pueden obtener servicios de bienestar social y ayuda en sus esfuerzos económicos. Se dividen en las siguientes categorías en función de los servicios o actividades concretos a los que se refieren:

- Recursos para la Enseñanza
- Suministros Médicos
- Herramientas Culturales
- Equipos Deportivos y Recreativos
- Material de Oficina
- Material de Seguridad
- Equipos para usos Particulares

Como es bien sabido, el Estado es el encargado de suministrar los equipamientos urbanos en cada uno de los núcleos de población de nuestra nación a través de los gobiernos nacionales, regionales y municipales para satisfacer las demandas de la población. En la ubicación, la cobertura del servicio, el radio de impacto, la capacidad del servicio y otros factores técnicos se determinan aplicando parámetros, indicadores y normas técnicas que regulan el despliegue de equipos en las ciudades.

A la luz de la rápida expansión de las ciudades en nuestra nación, es crucial crear descripciones detalladas de lo que son los equipos y las numerosas categorías a las que



pertenece en las normas nacionales, cómo clasificarlo y cómo se corresponde o funciona con las diversas actividades que se desarrollan. Para satisfacer necesidades y elevar el nivel de vida para satisfacer las necesidades y elevar el nivel de vida de los usuarios finales, es crucial especificar el rango de población al que se dirige cada instalación.

Ciudad Mayor Principal: Juliaca

Las peculiaridades de la población local han fomentado históricamente las reuniones culturales al aire libre en las plazas y calles de la ciudad, razón por la cual ni los lugareños ni las autoridades competentes consideran prioritaria la construcción de instalaciones culturales en esta ciudad. No obstante, existen algunas estructuras en el centro de la ciudad, como el Centro de Promoción Urbano Rural y el Cine Centro, de propiedad privada, el Palacio de Congresos, el Teatro Municipal, el Ayuntamiento de la Municipalidad Provincial de San Román y la Casa de la Cultura (museo y biblioteca). Además, en estos edificios se encuentran las bibliotecas universitarias.

Equipamiento cultural

El Ministerio de Cultura, creado recientemente en nuestra nación, se encarga de supervisar la cultura, pero no está autorizado a regular o gestionar instalaciones culturales. Las definiciones básicas de los equipamientos culturales establecen que incluyen todas las actividades asociadas a la creación y distribución de bienes culturales, así como las relacionadas con la transferencia de conocimientos, conservación y preservación; promoción y difusión cultural; exposiciones de arte; y actividades sociales que fomentan la interacción comunitaria y el ocio, el tiempo libre y las actividades recreativas en general.

El equipamiento cultural está conformado por.

- Centro de patrimonio
- Centro de artes escénicas e investigación
- Centros para el Desarrollo Comunitario

Podemos construir una referencia para cada instancia a partir de esta sistematización, que tiene en cuenta la población referencial total para cada ciudad y la cantidad de comodidades para cada categoría. En base a esto, hemos identificado los siguientes rangos demográficos que ahora requieren atención: (ver cuadro adjunto).

Tabla 2*Categorías de equipamiento cultural*

Categoría	Población
MUSEO	74,845
BIBLIOTECA	318,090
AUDITORIO MUNICIPAL	212,060
TEATRO MUNICIPAL	318,090
CENTRO CULTURAL	125,000

Nota. Sistema Nacional de Estándares de Urbanismo

Propuesta de estándares relativos y equipamiento cultural

La comprensión fundamental del estado de estas instalaciones en nuestra nación y la referencia a las normas mundiales sobre el tema han guiado el desarrollo de las normas propuestas para las instalaciones culturales. La determinación cuantitativa de la oferta de equipamientos a suministrar en función de la población total de la ciudad o núcleo urbano en cuestión será posible gracias a la propuesta, que establece indicaciones para cada categoría de equipos basadas en extensiones mínimas para cada categoría y referencias mínimas de toda la población a la que se va a prestar servicio. (ver cuadro adjunto)

Tabla 3

Categorías de equipamiento cultural por niveles

INDICADOR DE ATENCION DEL EQUIPAMIENTO DE CULTURA		
Categoría	Rango poblacional	Terreno min. M2
Museo de Arte		
Museo de arqueología		
Museo de Historia y Ciencias Naturales		
Museo de Ciencias y Tecnología		
Museo de Etnografía y Antropología		
Museos Especializados		
Museos Regionales	75,000	3,000
Museos Generales		
Otros Museos		
Monumentos y Sitios		
Jardines Zoológicos y Botánicos, Acuarios y Reservas Naturales		
Salas de Exhibición		
Galerías		
Biblioteca (Pública/ Nacional/Municipal)	25,000	1,200
Auditorio Municipal	10,000	2,500
Teatro (Nacional/Municipal)	250,000	1,200
Centro Cultural	125,000	5,000

Nota. Sistema Nacional de Estándares de Urbanismo

Al igual que en los casos anteriores, la propuesta también implica determinar qué categoría de equipamientos culturales corresponde a cada nivel de la jerarquía de las ciudades mencionadas, considerando el significado y la función urbana de cada ciudad en relación tanto con su ámbito de influencia como con el Sistema Urbano Nacional es una red geográfica de ciudades.

Equipamiento Comercial

- **Características del Equipamiento Comercial**

A estos efectos, se consideran espacios públicos las instalaciones destinadas a la venta de bienes para el consumo directo, al por mayor o al por menor comerciales en un núcleo de la población. Estos equipamientos, que pueden ser suministrados por un operador público o privado, son fundamentales y están presentes en todas las comunidades, independientemente de su clasificación o nivel de autoridad. A pesar de la



existencia de dos Notas (SISNE y RNE), que en el primer caso no atienden a la realidad actual y en el segundo se refieren fundamentalmente en el caso de las empresas privadas y el comercio que requieren un determinado escenario de inversión, nuestro país no dispone de una categorización diferenciada para el equipamiento comercial. En la elaboración del plan se ha tenido en cuenta lo siguiente.

La ley, denominada Ley N° 28026 y su Reglamento, regula el sistema de mercados mayoristas de alimentos. No especifica dimensionamiento ni rangos de atención; más bien, solo especifica la tipología del mercado.

Reglamento de Restaurantes Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR; no define estándares, solo funcionamiento.

La Norma Comercial A. 070 de RNE (MVCS), que especifica las definiciones precisas, la disposición de los asientos y los requisitos de aparcamiento para los siguientes tipos de comercios, regula la clasificación de los espacios comerciales:

- Mini Market
- Restaurantes
- Cafetería
- Bar
- Distribuidores de combustible
- Estaciones de servicio
- Tienda por departamento
- Supermercado
- Centro comercial
- Mercado minorista

- Galería comercial
- Mercado mayorista

El espacio / persn. utilizado en las empresas comerciales para calcular la capacidad es una de las principales métricas normativas que proporciona esta norma.

Tabla 4

Parámetros normativos según reglamento nacional de edificaciones

Tienda independiente	5 m2 / persn.
Salas de juegos, casinos	2 m2 / persn.
Gimnasios	4.5 m2 / persn.
Galería comercial	2 m2 / persn.
Tienda por departamento	3 m2 / persn.
Locales con asiento fijos	Número de asientos
Mercados Mayorista	5 m2 / persn.
Supermercado	2 m2 / persn.
Mercados Minorista	2 m2 / persn.
Restaurantes (área de mesas)	1.5 m2 / persn.
Discotecas	1 m2 / persn.
Patios de comida (área de mesas)	1.5 m2 / persn.
Bares	1 m2 / persn.
Tiendas	5 m2 / persn.
Áreas de servicios (cocinas)	10 m2 / persn.

Nota. Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE)

Tabla 5

Plazas de estacionamiento para negocios comerciantes

	P. personas	P. publico
Tienda independiente	1 est. Cd 6 pers	1 est. Cada 10 pers
Tienda por departamento	1 est. Cd 5 pers	1 est. Cada 10 pers
Centro comercial	1 est. Cd 5 pers	1 est. Cada 10 pers
Complejo comercial	1 est. Cd 10 pers	1 est. Cada 10 pers
Locales de asientos fijos	1 est. Cada 15 asientos	
Mercados Mayoristas	1 est. Cd 10 pers	1 est. Cada 10 pers
Supermercados	1 est. Cd 10 pers	1 est. Cada 10 pers
Mercados Minorista	1 est. cd 20 pers	1 est. Cada 20 pers
Restaurante	1 est. Cd 10 pers	1 est. Cada 10 pers

Nota. Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE)



Los datos sobre esta categoría de aparatos se examinaron para las ciudades ejemplares incluidas en la muestra de análisis de acuerdo con el proceso establecido para establecer la base de referencia en lo que respecta al equipamiento comercial a escala nacional. A continuación, se detallan los datos recopilados:

Ciudad Mayor Principal: Juliaca

La variedad de establecimientos comerciales, la mayoría de las cuales se encuentran en el centro del país, refleja el papel comercial de la ciudad. Estas instalaciones, la mayoría con infraestructura temporal, están compuestas por supermercados, centros comerciales, mercados y ferias quincenales. Destaca la infrutilización de las casetas, ya que muchos de los vendedores han optado por instalarse en las aceras y calzadas cercanas para vender sus mercancías.

Propuesta de Estándares Relativos y Equipamiento Comercial

En la infraestructura urbana, el equipamiento comercial muestra la mayor heterogeneidad debido a las distintas características de cada ciudad. Se han establecido estándares basados en las condiciones actuales y en alineación con las normas internacionales. La propuesta requiere indicadores para cada categoría de equipos de acuerdo con los rangos de población total a ser atendidos, junto con extensiones mínimas para cada categoría, que se utilizarán para evaluar cuantitativamente el suministro de equipos en relación con la población general de la ciudad o el centro del pueblo, según corresponda. Consulte la tabla adjunta.

Tabla 6

Rango Poblacional por Categoría de Equipamiento Comercial

CATEGORIA	RANGO POBLACIONAL	TERRENO MIN. (m2)
Mercado Mayorista	> a 200,000	2,000
Mercado Minorista	> a 10,000	800
Centro de Acopio	> a 50,000	10,000
Camal Municipal	> a 20,000	8,000
Terminal Pesquero	> a 400,000	8,000
Campos feriales (agropecuario)	> a 200,000	20,000

Nota. Sistema Nacional de Estándares de Urbanismo

Tabla 7

Categoría de equipamiento comercial para centros urbanos

NIVELES JERARQUICOS	EQUIPAMIENTO COMERCIAL / CATEGORIA					
AREAS METROPOLITANAS / METROPOLI REGIONAL (500,001 - 999,999 HAB.)	CAMPOS FERIALES	MERCADO MINORISTA	CAMAL MUNICIPAL	MERCADO MAYORISTA	CENTROS DE ACOPIO	TEATRO PESQUERO
CIUDAD MAYOR PRINCIPAL (250,001 - 500,000 HAB.)	CAMPOS FERIALES	MERCADO MINORISTA	CAMAL MUNICIPAL	MERCADO MAYORISTA	CENTROS DE ACOPIO	TEATRO PESQUERO
CIUDAD MAYOR (100,001 - 250,000 HAB.)	CAMPOS FERIALES	MERCADO MINORISTA	CAMAL MUNICIPAL	MERCADO MAYORISTA	CENTROS DE ACOPIO	
CIUDAD INTERMEDIA PRINCIPAL (50,001 - 100,000 HAB.)	CAMPOS FERIALES	MERCADO MINORISTA	CAMAL MUNICIPAL			
CIUDAD INTERMEDIA (20,000 - 50,000 HAB.)	CAMPOS FERIALES	MERCADO MINORISTA	CAMAL MUNICIPAL			
CIUDAD MENOR PRINCIPAL (10,000 - 20,000 HAB.)	CAMPOS FERIALES	MERCADO MINORISTA				
CIUDAD MENOR (5,000 - 9,999 HAB.)	CAMPOS FERIALES					

Nota. Sistema Nacional de Estándares de Urbanismo

3.1.5. Reglamento Nacional de Edificaciones.

La Norma Comercial A. 070 de RNE (MVCS), que especifica las definiciones precisas, la disposición de los asientos y los requisitos de aparcamiento para los siguientes tipos de comercios, regula la clasificación de los espacios comerciales:



Tabla 8

Síntesis de leyes y normas del reglamento nacional de edificaciones

Documento	Categoría	Detalle
Norma A.010	Diseño General de Edificaciones	<ul style="list-style-type: none"> - Capítulo II: Reglas básicas de diseño (Art. 4, 6) - Capítulo IV: Normas de circulación vertical (Art. 22, 23, 25) - Capítulo VI: Condicionamiento de espacios (Art. 36-38) - Capítulo VIII: Ocupación permitida en edificaciones (Art. 47) - Capítulo IX: Instalaciones sanitarias (Art. 47-50) - Capítulo X: Reglas para estacionamientos (Art. 51, 54, 58, 61-69)
Norma A.070	Comercio	<ul style="list-style-type: none"> - Capítulo II: Parámetros de uso y habitabilidad (Art. 5, 7-9) - Capítulo III: Componentes clave en edificaciones comerciales (Art. 10-15) - Capítulo IV: Servicios mínimos requeridos (Art. 16, 17)
Norma A.080	Oficinas	<ul style="list-style-type: none"> - Capítulo I: Aspectos generales de oficinas (Art. 9) - Capítulo III: Características esenciales de los espacios (Art. 14, 15)
Norma A.090	Servicios Comunes	<ul style="list-style-type: none"> - Capítulo I: Consideraciones generales (Art. 1, 2) - Capítulo II: Infraestructura de servicios comunales (Art. 14-17)
Norma A.100	Recreación y Deportes	<ul style="list-style-type: none"> - Capítulo I: Lineamientos principales (Art. 1) - Capítulo II: Normas sobre habitabilidad y funcionalidad (Art. 5-7, 15)
Norma A.120	Accesibilidad Universal	<ul style="list-style-type: none"> - Capítulo II: Requisitos para accesos y circulación (Art. 5-7) - Capítulo III: Servicios higiénicos adaptados (Art. 13-16) - Capítulo IV: Estacionamientos accesibles (Art. 20)
Norma A.130	Seguridad en Edificaciones	<ul style="list-style-type: none"> - Capítulo I: Sistemas de evacuación (Art. 3) - Subcapítulo II: Procedimientos de evacuación (Art. 5) - Capítulo III: Señalización en materia de seguridad (Art. 39) - Capítulo IV: Reglas específicas para comercio (Art. 89)

Nota. Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE)



CAPÍTULO V

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

5.1. Procedimiento metodológico de la investigación

La investigación del proyecto será de una metodología de enfoque cualitativa. Según Abalde y Muñoz (1992) La investigación que utiliza la técnica cualitativa se realiza desde dentro y se basa en el predominio de lo individual y lo subjetivo. Su comprensión de la realidad social es coherente con el punto de vista humanista. La etnografía, la etnometodología, la investigación ecológica, la investigación naturalista, etc. son algunos ejemplos.

5.1.1. Tipo y nivel de investigación

Tipo de investigación

Investigación Subjetiva Utilizando un enfoque fundamental, este proyecto se centrará en ampliar y desarrollar la información obtenida sobre los siguientes factores, según Margarito (2009) reconocer todas las facetas de la subjetividad nos obliga a examinar si realizar una tarea totalmente objetiva es factible o no. Hay que tener en cuenta dos aspectos de este cuestionamiento: el individuo y el grupo. En cuanto al individuo, hay que considerar que la aproximación a un objeto requiere que el investigador, tanto en



estudios cualitativos como cuantitativos, se sitúe en una posición teórico-metodológica, a partir de la cual desarrollará la problematización y comenzará la recogida de datos.

Para sacar conclusiones o hacer descubrimientos a partir de la lectura de datos en cualquier tipo de estudio, hay que considerar e interpretar la información, además de colocar los datos. Cada paso del proceso de investigación, por tanto, requiere una serie de elecciones que el autor no elige solo, sino que vienen determinadas por un conjunto de normas que pueden incluir preferencias personales además de experiencias y conocimientos anteriores.

Nivel de investigación

Nivel Descriptivo: Según Rivadeneira (2015) técnica descriptiva consiste en evaluar determinados aspectos de una circunstancia determinada en uno o varios momentos del tiempo. Es una investigación que describe qué variables están conectadas entre sí mediante el análisis de los datos recogidos. Para desarrollar hipótesis específicas basadas en la descripción de un escenario, suceso, proceso o realidad social, se utiliza la investigación descriptiva. La investigación descriptiva consiste en definir las características esenciales, los rasgos y los perfiles clave de individuos, comunidades, grupos o cualquier fenómeno objeto de investigación (Danhke, 1989).

Nivel Aplicada: Según Sánchez y Reyes (2015) también se conoce como constructiva o utilitarista, y su sello distintivo es su preocupación por las implicaciones prácticas de la aplicación del conocimiento teórico a una situación concreta particular. La investigación aplicada se preocupa más por la aplicación inmediata a una realidad situacional que por la adquisición de información de valor universal. Pretende conocer para hacer, actuar, construir o modificar. Podemos confirmar que éste es el tipo de estudio que suelen realizar los científicos sociales, los investigadores educativos y los psicólogos aplicados. En ocasiones, la investigación aplicada puede confundirse con la investigación técnica, ya que es el primer intento de traducir la información científica en tecnología. La investigación aplicada es la aplicación de los conocimientos científicos. (p. 48)



5.1.2. *Diseño de la investigación*

Investigación no experimental

Según Hernández Sampieri et al., (2014) la investigación que se lleva a cabo sin modificar deliberadamente las variables se denomina investigación no experimental. En otras palabras, las variables independientes no se manipulan intencionadamente durante el estudio. Los acontecimientos se observan en su hábitat natural y luego se examinan en una investigación no experimental. Según Kerlinger (1979, p. 116). "Cualquier investigación en la que sea difícil cambiar variables o asignar aleatoriamente personas o circunstancias se considera investigación no experimental o ex post facto". En realidad, los voluntarios de la investigación no están expuestos a ninguna circunstancia ni estímulo. Se observa a los sujetos en la vida real, en su entorno. La investigación sistemática y empírica que no incluye la manipulación de variables independientes, puesto que ya se han visto los resultados, se conoce como investigación no experimental.

5.1.3. *Población y muestra*

Población

Según López (2004) es el conjunto de sujetos o ítems sobre los cuales se pretende conocer una investigación. "El universo o población puede incluir, entre otras cosas, seres humanos, animales, nacimientos, muestras de laboratorio, historiales médicos y accidentes de automóvil." (PINEDA et al. 1994, p. 108). En 1994, PINEDA et al. Dentro de nuestro dominio, pueden incluirse noticias, artículos de opinión, películas, programas de televisión, libros, programas de radio y, naturalmente, seres humanos.

La población de la propuesta de esta investigación estará conformada del sector II según el plan de desarrollo urbano de la ciudad de Juliaca.

Muestra

Según Hernández y otros (2014) "por lo tanto, la muestra se identifica como un subconjunto de un sector accesible que tiene en cuenta la cantidad de su población".



Como se entiende es un subconjunto o parte de la población de la propuesta de lugar de estudio, la muestra del presente estudio es de tipo de muestra no probabilístico, la muestra será de los restaurantes y consumidores de la urbanización los ángeles.

5.1.4. Técnicas e instrumentos de investigación

Las técnicas de recopilación de información denotan las metodologías utilizadas por el investigador para interactuar con el tema y las partes interesadas relevantes para obtener los datos necesarios para cumplir los objetivos del estudio. Los métodos de recopilación de datos que emplearemos incluyen:

Análisis de documentos: Según Arias (2020) para recopilar información a partir del contenido de un documento, se lleva a cabo un proceso de revisión conocido como "análisis documental". Para que el investigador pueda recabar información y extraer conclusiones en este caso, los documentos deben ser Notas primarias y principales a la investigación. Siguiendo los apuntes de Sánchez et al., (2018), La información más pertinente se extrae de un documento y se ordena, categoriza y examina desde la perspectiva del investigador mediante este método, que se conoce como análisis de contenido por proceder de Notas documentales. Se trata de un método de clasificación y ordenación de los datos realmente necesarios para elaborar el informe final del estudio.

- Referencia Bibliográfica
- Contenido de bibliografía de la web
- Información bibliotecaria, etc.

Estudio de campo: Colaborar con la comunidad para determinar la ubicación y contexto de la nueva propuesta arquitectónica, y evaluar las circunstancias actuales del sitio y su entorno.

- Notas del lugar

- Fotos y videos
- Mapas y planos
- Trabajo de campo
- Visitar al lugar de estudio para la obtención de información del lugar, para el análisis del entorno.

Registro fotográfico: La instantánea ilustra comportamientos de manera vívida y precisa, lo cual fue fundamental y ventajoso para este proyecto de investigación destinado a recopilar información sobre el entorno urbano de Juliaca.

5.1.5. Proceso de la investigación

Figura 34

Esquema del proceso de investigación.



Nota. creación del autor



CAPÍTULO VI

MARCO REAL

6.1. Análisis a nivel distrital

6.1.1. Ubicación

La ciudad de Juliaca se encuentra en la región sur de Perú, en los departamentos de Puno y San Román. Forma parte de la meseta de Toropampa, en la sección Ayabaca de la cuenca del río Coata, situada entre los cerros Zapatiana, La Cruz y Huaynaroque. También está atravesada de este a oeste por el río Torococha, que desagua en el lago Titicaca tras desembocar en el río Coata.

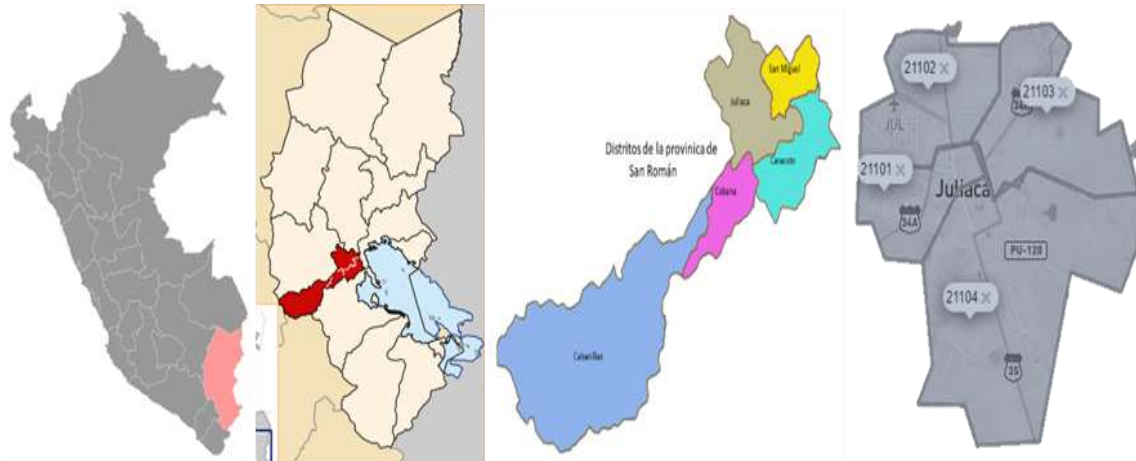
Tabla 9

Cuadro de ubicación de Juliaca

UBICACIÓN Y SUPERFICIE	
País	Perú
Departamento	Puno
Provincia	San Román
Distrito	Juliaca
Superficie	526.00km ²

Figura 35

Mapa de ubicación de la ciudad de Juliaca.



Nota. Elaboración Propia con Referencia del PDU (2016-2025)

Coordenadas

El distrito de Juliaca está situado entre las siguientes coordenadas, según el Instituto Nacional de Estadística e Informática:

- **Latitud Oeste:** 70° 07' 54"
- **Latitud Sur:** 15° 29' 40"
- **Altitud:** De 3824 m.s.n.m.

6.1.2. Límites

La localización geográfica del distrito de Juliaca de la provincia de San Román se localiza en la parte céntrica del departamento de Puno con una ubicación estratégica y de mucha importancia. (G.P.P, MPSR, 2018)

- **Por el Norte:** con los distritos de Calapuja (prov. Lampa) y Caminaca (prov. Azángaro).
- **Por el Sur:** con los distritos de Cabana y Caracoto.
- **Por el Este:** con los distritos de Pusi (prov. Huancané) y Samán (prov. Azángaro).
- **Por el Oeste:** con los distritos de Lampa y Cabanillas (prov. Lampa)

6.1.3. Clima y temperatura

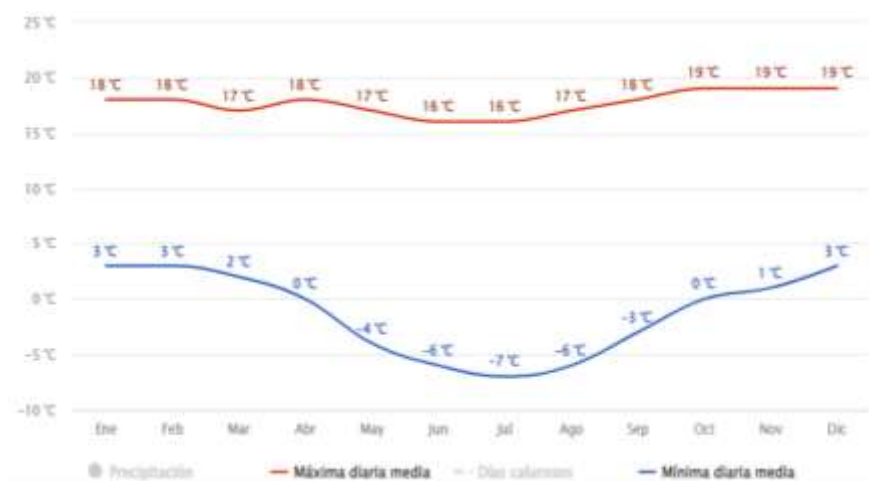
Juliaca experimenta veranos cortos, fríos y sombríos; inviernos cortos, muy fríos y despejados; y sequedad durante todo el año. La temperatura media anual oscila entre $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $18\text{ }^{\circ}\text{C}$, sin descender nunca por debajo de $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$ ni superar los $20\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Temperatura

La estación cálida, que tiene una temperatura máxima diaria de 1,9 meses, media superior a $17\text{ }^{\circ}\text{C}$, empieza el 15 de octubre y termina el 11 de diciembre. Con unas temperaturas máximas medias de $18\text{ }^{\circ}\text{C}$ y unas temperaturas mínimas de $5\text{ }^{\circ}\text{C}$, noviembre es el mes más cálido en Juliaca. Durante la estación fría, que dura 1,6 meses y se extiende del 9 de junio al 29 de julio, la temperatura máxima media diaria es inferior a $16\text{ }^{\circ}\text{C}$. Julio es el mes más frío del año en Juliaca con unas temperaturas mínimas de $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ de media y unas temperaturas máximas de $16\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Figura 36

Gráfico de temperatura de la ciudad de Juliaca.



Nota. Meteoblue.

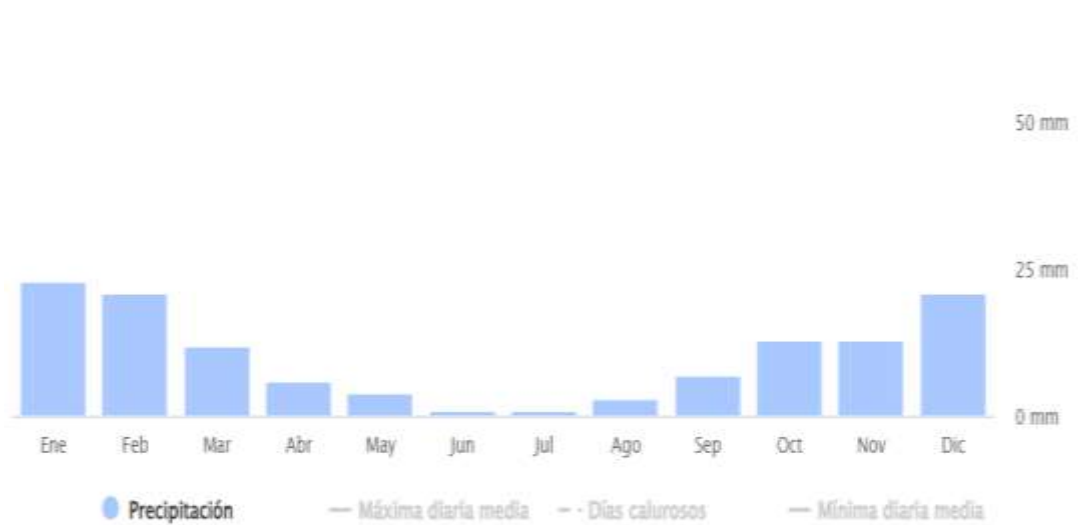
6.1.4. Precipitaciones

En Juliaca, la estación lluviosa dura 3,6 meses del 8 de diciembre al 28 de marzo, con una probabilidad superior al 20% de lluvia diaria. Enero es el mes más lluvioso, con

un promedio de 11,9 días de lluvia. La estación seca dura 8,4 meses, del 28 de marzo al 8 de diciembre. Julio es el mes más seco, con un promedio de 0,2 días de lluvia. Las precipitaciones se dividen en lluvia pura, nieve pura y una combinación de ambas, siendo la lluvia pura la más común. Enero tiene la mayor cantidad de días solo con lluvia, con un promedio de 11,9 días, y el 14 de enero es el día con mayor probabilidad de lluvia.

Figura 37

Gráfico de precipitaciones de la ciudad de Juliaca.



Nota. Meteoblue.

6.1.5. Asoleamiento

La duración del día en Juliaca presenta variaciones estacionales a lo largo del año. El 20 de junio de 2024 se registrará el día con menor exposición solar, alcanzando un total de 11 horas y 12 minutos de luz diurna, mientras que el 21 de diciembre tendrá el mayor periodo de iluminación, con 13 horas y 3 minutos. La salida del sol, programada para el 8 de julio a las 06:08, ocurre 69 minutos después de la salida observada el 22 de noviembre, que sucede a las 04:59. Por otro lado, los horarios extremos de puesta del sol son a las 17:16 el 2 de junio y a las 18:18 el 21 de enero, reflejando una diferencia de 76 minutos entre ambos eventos.

Figura 38

Trayectoria solar del distrito de Juliaca.



Nota: Sun Earth Tools.

6.1.6. Vientos

A lo largo del año, las tendencias climáticas regionales impactan las condiciones del viento en Juliaca, con solo pequeños cambios estacionales. Con una intensidad máxima promedio de 11,2 km/h registrada en diciembre, las velocidades del viento superiores a 10,1 km/h fueron comunes durante el período de aproximadamente cinco meses que comenzó el 14 de octubre y finalizó el 25 de marzo. Mayo tiene la velocidad promedio más lenta de 9,2 km/h, mientras que los meses siguientes tienen las velocidades más rápidas del 25 de marzo al 14 de octubre.

Figura 39

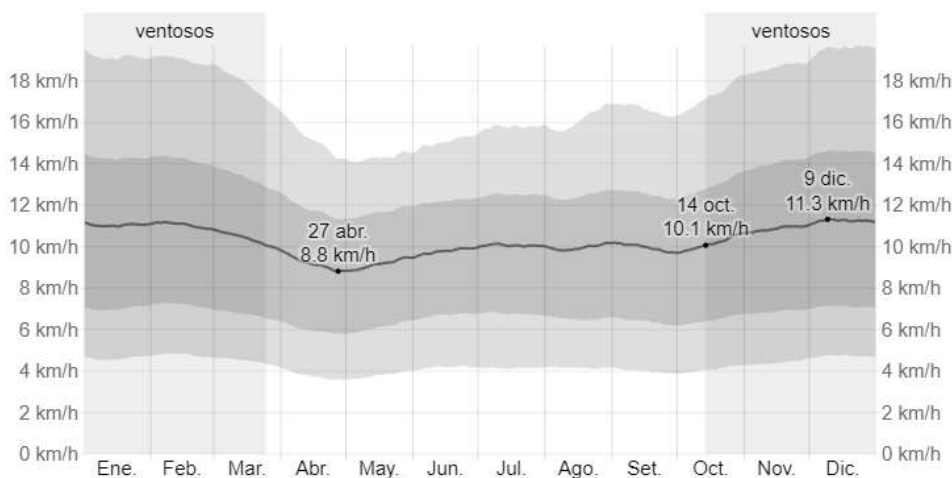
Rosa de vientos del distrito de Juliaca.



Nota. Meteoblue.

Figura 40

Rosa de vientos del distrito de Juliaca.



Nota: Meteoblue.

6.1.7. Topografía

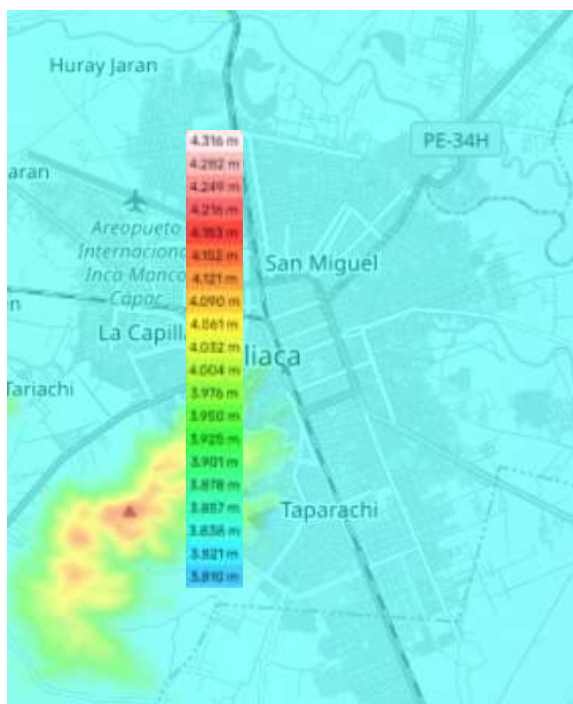
El terreno de Juliaca es principalmente llano, con algunas pequeñas colinas y suaves ondulaciones. Las lagunas Corihuata y Escuri, así como los ríos Marvillas, Cacachi y Torococha, son otros elementos que contribuyen al paisaje general de Juliaca.

- **Relieve Saliente:** Que comprende, en la mayoría de las situaciones, un conjunto de colinas o elevaciones pequeñas o medianas.

- **Relieve Saliente:** Que comprende, en la mayoría de las situaciones, un conjunto de colinas o elevaciones pequeñas o medianas.

Figura 41

Mapa de altitud de la ciudad de Juliaca.



Nota. Meteoblue.

6.1.8. Hidrología

Uno de los principales afluentes de la cuenca endorreica del Titicaca es el río Coata. Nace en la confluencia de los ríos Lampa y Cabanillas, a 3822 metros de altura, y recorre 49,5 km, a 15°36' de latitud sur y 69°55' de longitud oeste, para desembocar en el lago Titicaca, situado cerca de la península de Capachica, a 3810 metros sobre el nivel del mar. Un pequeño río llamado Torococha ha sido canalizado y cubierto con losas de hormigón en toda su longitud a través del sector VI, el centro de la ciudad, hasta la avenida Circunvalación. Desde allí, corre naturalmente hasta encontrarse con el río Coata.

Figura 42

Mapa de hidrología de la ciudad de Juliaca.



Nota. creación del autor

6.2. Sistema socio cultural

6.2.1. Evolución Histórica

Juliaca fue el núcleo de importantes culturas entre los años 200 y 600 d.C., como la Qaluyo, Pukara, Tiwanaco, Colla e Inca. Además, la cultura Huaynarroque se desarrolló localmente en la región cuyo epicentro es el cerro del mismo nombre. Juliaca fue colonizada durante la Colonia y estuvo poblada por siete ayllus y tambos de tamaño considerable. En 1543 se estableció el Tambo cuando la colonia fue sometida. Vivían 3.639 personas cuando fue repartida como repartimiento en 1573.

Juliaca se convirtió en distrito el 26 de abril de 1822, bajo la República; en 1926 vivían allí 8.725 residentes. El comercio de la lana la elevó a la categoría de centro comercial del Kollao en 1830, y la ciudad fue crucial como intersección necesaria. Con la promulgación de la Ley N° 5463, el 6 de septiembre de 1926, se establece formalmente la Provincia de San Román, con sede en Juliaca. A partir de 1940, Juliaca se consolida como centro comercial y artesanal gracias a la organización espacial

subregional que favorece a Puno y Juliaca. Juliaca goza de especial consideración por su condición de paso obligado desde el interior hacia las ciudades costeras, lo que es posible gracias al ferrocarril del sur y a las carreteras interregionales.

Figura 43

Fotografía del 24 de octubre de 1926, Plaza Grau.



Nota. Plan de desarrollo urbano de Juliaca (PDU, 2016-2025)

Figura 44

Evolución del índice de crecimiento.

AÑO	EXTENSION URBANA (Has)	PERIODO ANUAL (Años)	INCREMENTO DE LA EXTENSION URBANA (Has)
1875	11.68	-	-
1916	83.92	41	72.24
1940	167.88	24	83.96
1961	301.33	21	133.45
1979	689.31	18	387.98
1986	1410.05	7	720.74
1995	2936.38	9	1526.33
2004	3425.43	9	489.05
2015	5044.43	11	1619.00

Nota: Plan de desarrollo urbano de Juliaca (PDU, 2004-2015)

6.3. Desarrollo urbano físico espacial

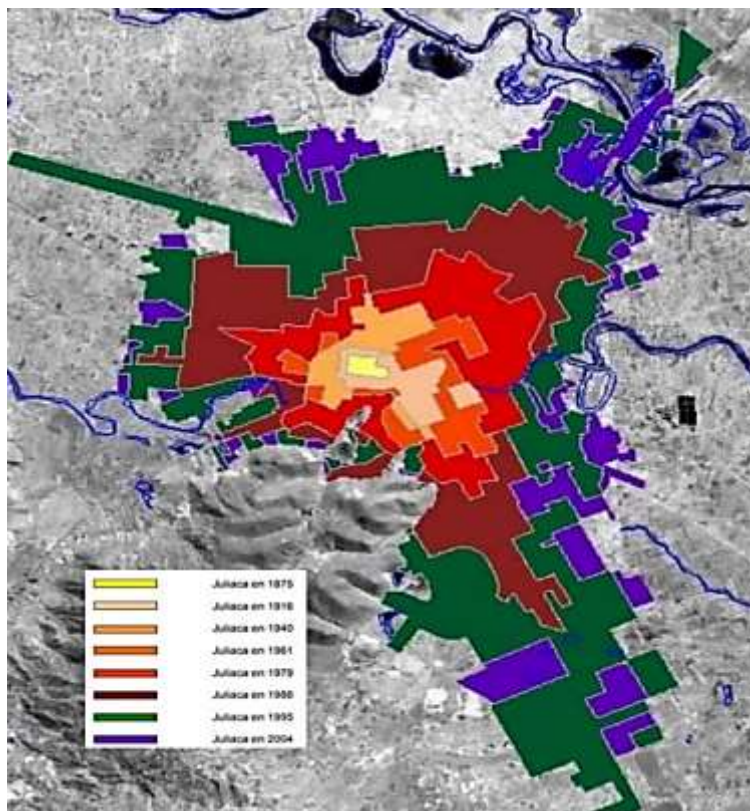
6.3.1. Evolución Urbana

El rápido desarrollo de los últimos años ha alterado el tamaño, las vocaciones, el nivel socioeconómico, la forma de vida y los patrones de organización territorial de la ciudad. Por tanto, para comprender las alteraciones provocadas por este crecimiento es

necesario examinar los elementos urbanos de la ciudad, sus interconexiones y sus interacciones dentro del entorno urbano.

Figura 45

Evolución Urbana de la Ciudad de Juliaca.



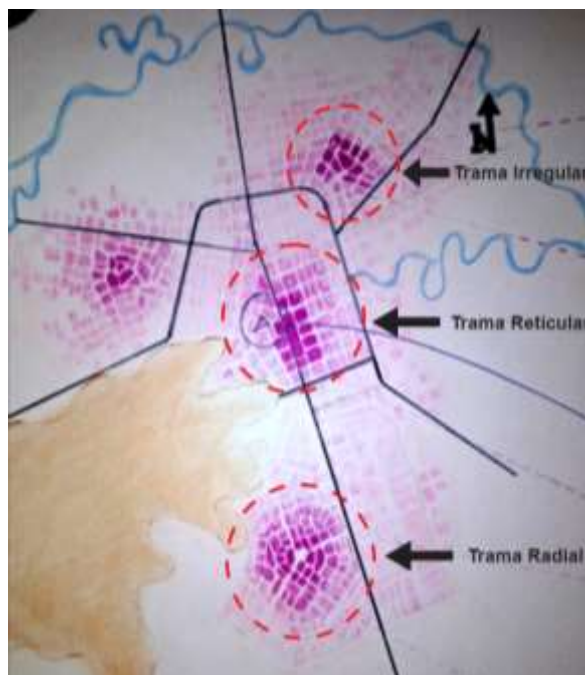
Nota: PDU Juliaca 2004-2015.

6.3.2. Trama Urbana

Hubo un énfasis temprano en un pequeño núcleo urbano con forma de cuadrícula en la comunidad original de Juliaca, que estaba situada en lo que ahora es Pueblo Viejo. Esta zona surgió alrededor del Convento de Santa Bárbara, que alguna vez estuvo ubicado en lo que hoy es la Plaza de Armas. Pueblo Nuevo se convirtió en el nuevo centro de la ciudad debido a los cambios económicos y sociales ocurridos durante los años. Plaza Bolognesi está situada en un área de importancia histórica que se convirtió en un nuevo centro de crecimiento y vigor urbano en la región debido a la construcción de ejes de articulación que impulsaron el comercio y el tránsito y la posterior creación del ferrocarril.

Figura 46

Trama urbana de la ciudad de Juliaca.



Nota: PDU Juliaca 2004-2015.

6.3.3. Imagen Urbana

Todas las diferentes formas que los habitantes de las ciudades adoptan de su entorno, tanto natural como artificial, conforman lo que se conoce como imagen urbana. Las tradiciones, hábitos y actividades culturales de una población están altamente relacionados con estos rasgos. Este paisaje urbano está fuertemente influenciado por preocupaciones económicas, lo que supone un importante revés. La "imagen urbana" de una ciudad no es más que el efecto acumulativo de su entorno físico y la mano humana al darle forma.

Bordes:

- Bordes Naturales:

Rio Coata.

Cerro Huaynarroque, Santa Cruz, Espinal y Monos.

- Bordes Físicos:

Límites con el Distrito de Caracoto y San Miguel.



Sendas:

- Sendas Físicas:

Av. Salida Arequipa

Av. Salida Cusco

Av. Lampa

Av. Salida Huancané

Vía Férrea

- Sendas Naturales:

Rio Torococha

Cerro Monos

Nodos:

- Plaza de Armas.

- Plaza Bolognesi.

- Plaza Zarumilla.

- Mercado San Jose.

Hitos:

- Hitos Naturales

- Cerro Huaynaroque – Cristo Blanco

- Cerro Santa Cruz – Cruz Mirador

- Cerro Espinal

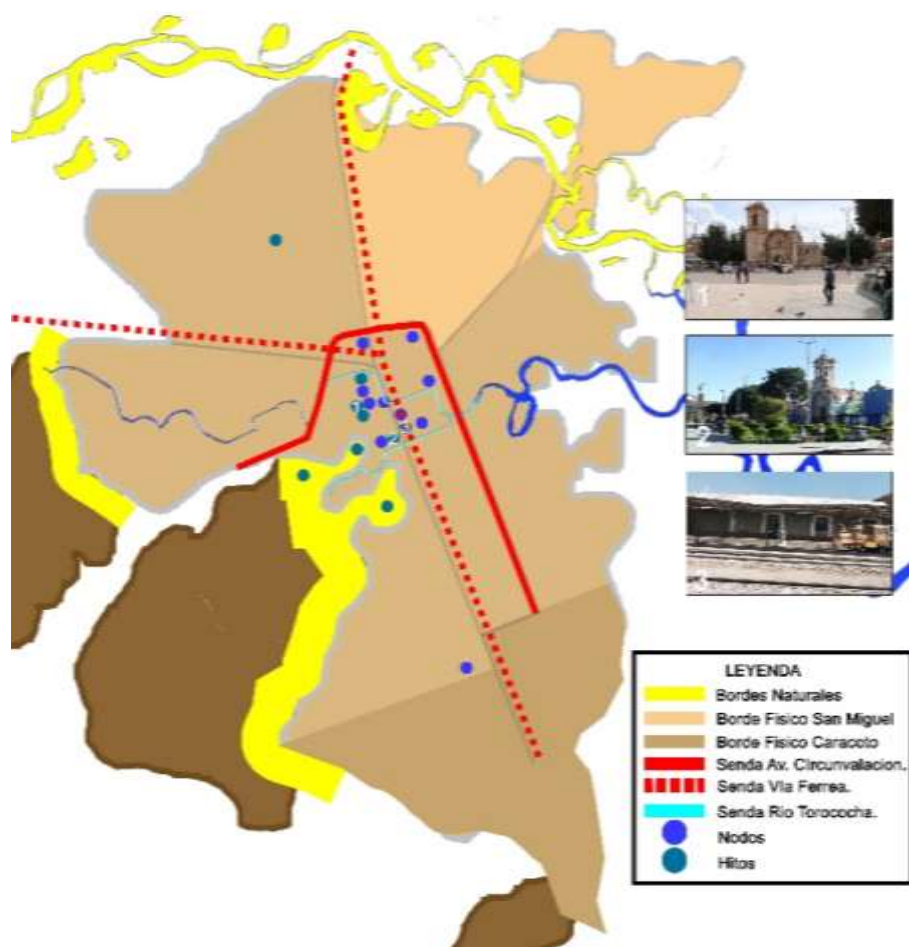
- Hitos Físicos

- Iglesia Santa Catalina

- Aeropuerto Manco Cápac

- Mirador Cristo Blanco

Figura 47

Retrato urbano de la ciudad de Juliaca.

Nota: Elaboración Propia.

6.3.4. *Uso de suelos*

Según el informe PDU del Plan de Desarrollo Urbano de Juliaca, el área central de la ciudad (que mantiene la centralidad de todas las actividades comerciales y de servicios) concentra cerca del 70% de las viviendas y el comercio, mientras que el 20% restante se dedica al uso habitacional. Según los datos más recientes, el uso urbano de Juliaca es problemático, ya que la ciudad no se está diseñando actualmente de acuerdo con el plan de desarrollo urbano. La asignación justa de los servicios básicos y la disponibilidad de estructuras, carreteras, edificios y tránsito.



Tabla 10

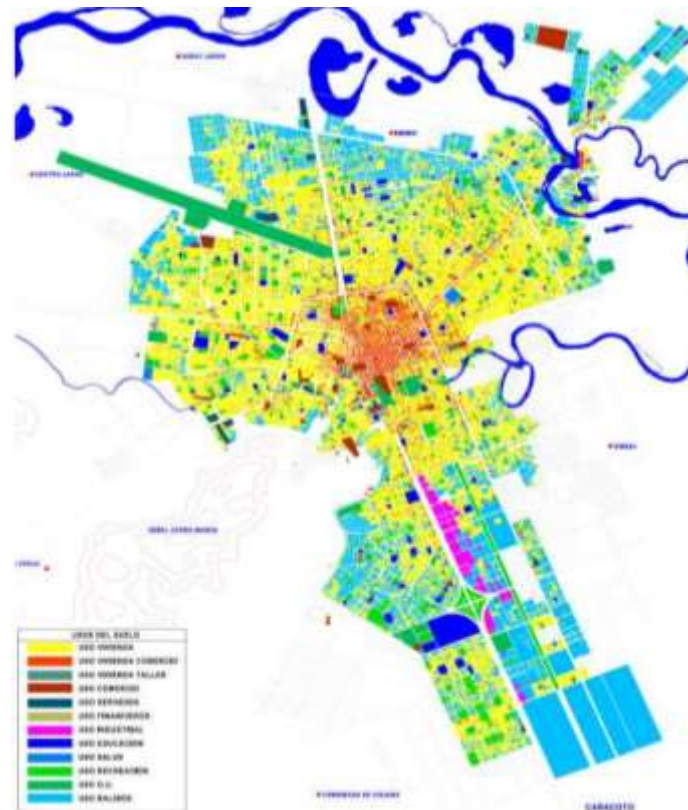
Cifra del uso de suelos de la ciudad de Juliaca

USO	TOTAL, DE PREDIOS	%	AREA Ha
U. VIVENDA	56973	70.85	1486.03
U. VIVIENDA-COMERCIO	9510	11.83	225.86
E. COMERCIO	54	0.07	38.33
U. VIVIENDA - TALLER	675	0.84	23.65
U. SALUD	24	0.03	9.71
U. RECREACION	562	0.7	219.63
E. EDUCACION	280	0.35	115.57
U. GESTION-ADMINISTRATIVO	13	0.02	7.32
U. CULTO	28	0.03	3.58
U. SERVICIO	157	0.2	31.88
U. INDUSTRIA	71	0.09	49.96
U. FINANCIERO	45	0.06	2.8
O. U.	339	0.42	226.87
BALDIOS - TSC	11687	14.53	978.58
TOTAL, DE PREDIOS	80418	100	3419.77

Nota. Plan de desarrollo urbano de Juliaca (PDU, 2004-2015)

Figura 48

Plano de uso de suelos del distrito de Juliaca.



6.4. Sistema de edificación

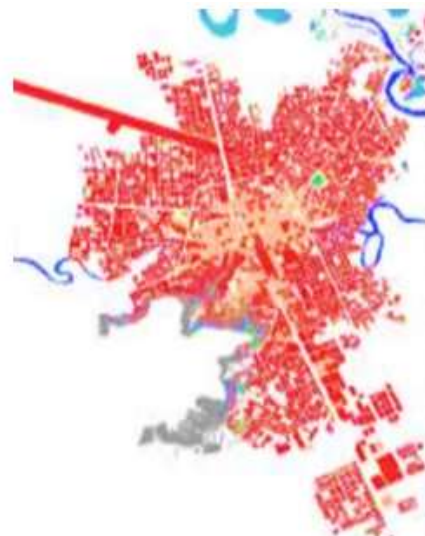
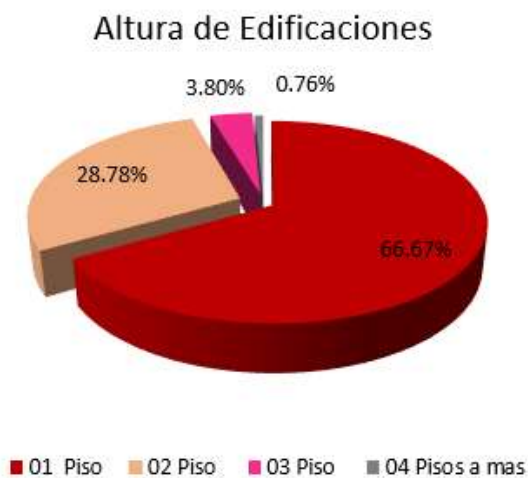
La estructura urbana de Juliaca ha crecido espectacularmente en los últimos 20 años, sobre todo gracias a la industria de la construcción. Al tener una menor participación en el PIB que otros sectores productivos y una mayor capacidad para absorber mano de obra no cualificada, se ha convertido en el sector más importante en términos de actividad económica y empleo después de la industria manufacturera y el comercio. Además, este sector se perfila como motor del crecimiento económico.

6.4.1. Altura de edificaciones

En la ciudad de Juliaca según el Plan de Desarrollo Urbano (PDU) en la altura de edificaciones predomina el primer nivel estableciéndose mayormente después del primer anillo de la av. Circunvalación I, y con el 28.78% son de dos niveles y el 3.80% son de tres niveles ubicándose ambos niveles por el centro de la ciudad de Juliaca.

Figura 49

Altura de edificaciones de la ciudad de Juliaca.



Nota. Plan de desarrollo urbano de Juliaca (PDU, 2016-2025)

6.4.2. Materiales predominantes

Los materiales predominantes según el Plan de Desarrollo Urbano (PDU) de la ciudad de Juliaca predomina el material noble con un 67.98% que se observa mayormente por el centro de la ciudad hasta el primer anillo de la Av. Circunvalación I y con 31.40% es de material de adobe que son pocas viviendas de antigua construcción también ubicadas por el centro y mayormente por los exteriores de la Ciudad de Juliaca.

Figura 50

Materiales predominantes de la ciudad de Juliaca.





6.4.3. Equipamiento cultural

Debido a la creencia generalizada de que cualquier expresión cultural sólo debe tener lugar en las calles y plazas de la ciudad, el público y las autoridades pertinentes de Juliaca no han adoptado plenamente la provisión de instalaciones culturales. Así pues, es preocupante que haya tan pocas instalaciones culturales fuera del centro de la ciudad, perjudicando sobre todo a niños y jóvenes de la oportunidad de visitar centros que les brindan la oportunidad de expresarse artística y culturalmente, de compartir y debatir ideas y crear otras nuevas, y de hacerlo a un coste razonable y con una ubicación privilegiada. Las instituciones culturales ocupan el 0,002% del suelo de las zonas urbanas.

Tabla 11

Equipamientos culturales de la ciudad de Juliaca

CENTROS CULTURALES	ESPECTACULOS	EVENTOS	BIBLIOTECAS
<ul style="list-style-type: none"> • Casa de la Cultura • Centro de Promocional Urbano Rural CPUR 	<ul style="list-style-type: none"> • Cine Teatro Municipal • Cine Teatro • Anfiteatro Cristo Blanco 	<ul style="list-style-type: none"> • Salón de Eventos • Salón de Convenciones • Auditorio Casa del Periodista 	<ul style="list-style-type: none"> • Biblioteca de Universidades • Biblioteca de colegios

6.4.4. Equipamiento recreativo

Hay una grave carencia de instalaciones recreativas en toda la ciudad, ya que sólo el 0,09% del área metropolitana está formado por ellas. Según la Asociación Mundial del Bienestar (OMS), un individuo necesita unos 8,00 m² de zona verde. En Juliaca, sin embargo, la superficie total de zonas verdes es de 50.647,00 m² (5.065 hectáreas), lo que equivale a 0,25 m² por habitante. Los parques urbanos y zonales, los parques infantiles y las plazas son los tres tipos de espacios recreativos. En su mayoría se trata de pequeñas plazas o áreas de estar al aire libre que oscilan entre 500 m² y 1 hectárea, y menos de la mitad del espacio es poroso o tal vez verde. Además de la falta de espacios verdes en la ciudad de Juliaca, se observa que los sitios que han sido

designados anteriormente como áreas de esparcimiento son plazas secas, lo que significa que generalmente carecen de flora y están compuestas principalmente de concreto. (Gámez, 2023)

Figura 51

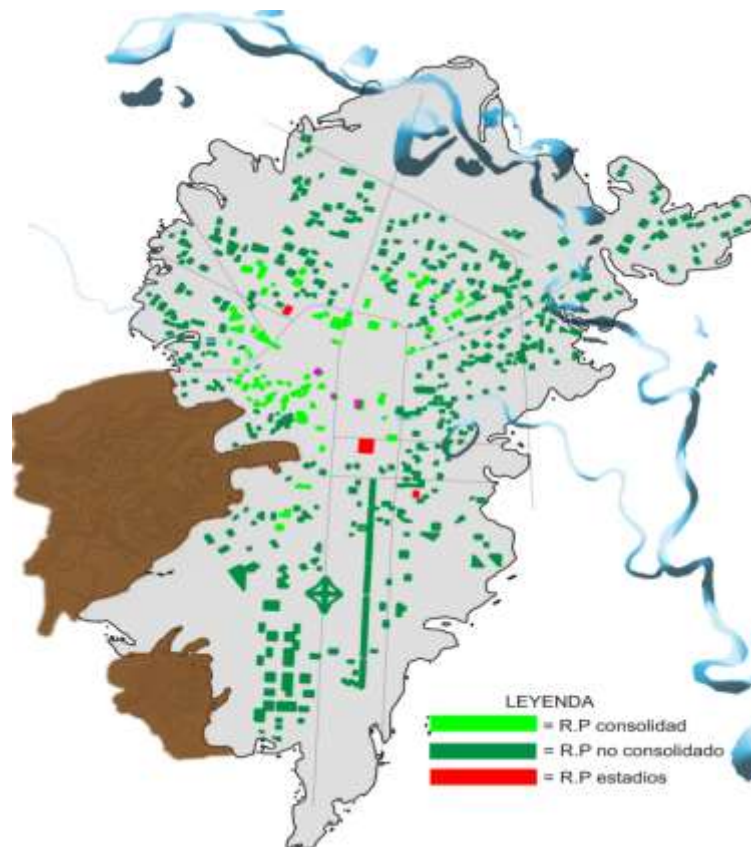
Cuantificación de Equipamiento Recreativo activo y pasivo.

TIPO	CONSOLIDADA		POR CONSOLIDAR		TOTAL	
	Nº	AREA (Has.)	Nº	AREA (Has.)	Nº	AREA (Has.)
RECREACIÓN ACTIVA	18	13.59	0	0	15	4.81
RECREACIÓN PASIVA	33	64.01	716	597.89	749	661.9

Nota. Plan de desarrollo urbano de Juliaca (PDU, 2016-2025)

Figura 52

Equipamiento Recreativos de la ciudad de Juliaca.



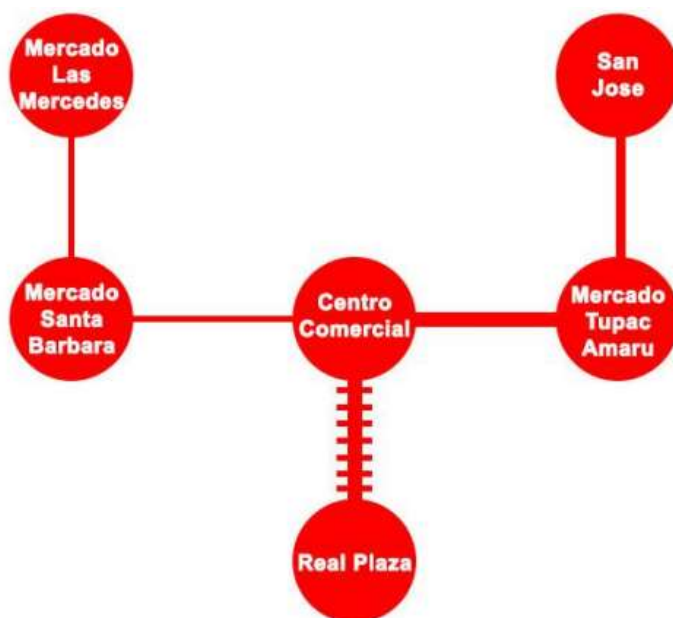
Nota: Elaboración Propia.

6.4.5. Equipamiento Comercial

Juliaca tiene un ambiente muy comercial debido a la alta concentración de edificios y empresas comerciales, particularmente en el centro de la ciudad. Los comerciantes ambulantes se instalan en las aceras y carreteras públicas, estimulando la economía local, y este centro comercial es un eje crucial. Esta sólida actividad económica hace que la gestión ambiental urbana sea mucho más desafiante. Es necesario tomar medidas para regular y mejorar la dinámica urbana debido al uso excesivo de los lugares públicos, la congestión de peatones y vendedores, y otros factores. Las empresas podrán permanecer abiertas y gracias a ello se preservará la calidad de vida de las personas. Este fenómeno describe la doble función de Juliaca como centro económico y lugar de problemas urbanos que requieren planificación y restauración continua. (Gámez, 2023)

Figura 53

Esquema de Equipamiento Comercial de Juliaca.



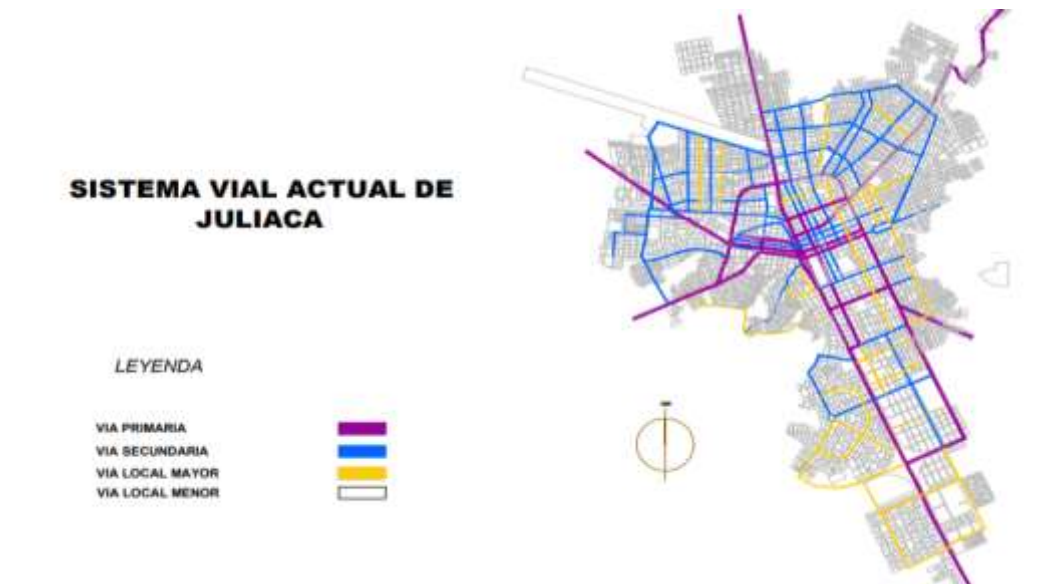
Nota: Elaboración Propia.

6.5. Sistema vial

Tanto los componentes artificiales como los naturales, como las vías de comunicación que definen la morfología urbana, contribuyeron al diseño y la estructura de Juliaca. Los ejes viales de primer orden, que son las salidas a Cusco, Lampa, Arequipa, Puno, Capachica y Huancané, definen actualmente el trazado urbano de Juliaca. A lo largo del tiempo, estas vías han formado una radial concéntrica con el primer anillo de la ciudad. Las vías se dividen en tres categorías: locales, secundarias y terciarias.

Figura 54

Sistema vial de la ciudad de Juliaca.



Vías primarias: Las personas y los camiones de gran carga pueden circular por las principales carreteras gracias a su accesibilidad a cruces e intercambiadores. Los principales son las salidas a Arequipa, Huancané y Puno.

Vías secundarias: En el sector urbano, las carreteras secundarias definen y articulan la circulación del tráfico, formando una red que también define el sistema viario principal. Proporcionan una base fundamental para el transporte privado y público.

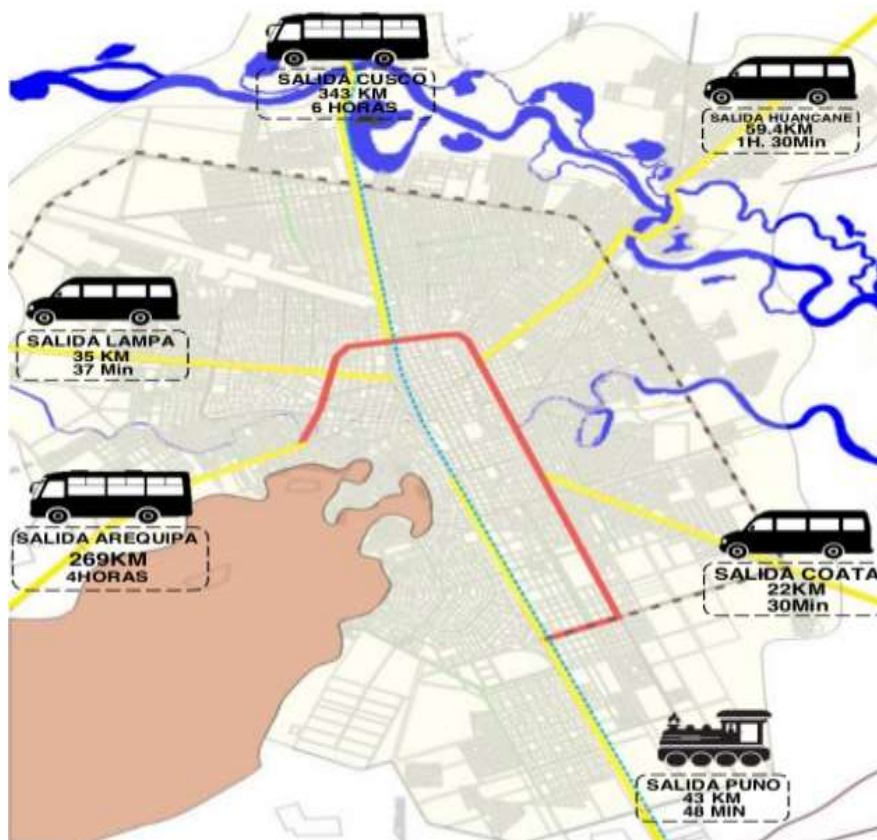
Vías terciarias y privado: Describe las comunidades y urbanizaciones y cómo se conectan a las carreteras colectoras y complementarias que forman parte de la red principal de carreteras.

Vías importantes para la ciudad de Juliaca

- Carretera Juliaca – Huancané
- Carretera Juliaca – Arequipa
- Carretera Juliaca – Coata
- Carretera Juliaca - Lampa
- Carretera Juliaca – Puno
- Carretera Juliaca – Cusco

Figura 55

Sistema vías principales de la ciudad de Juliaca.

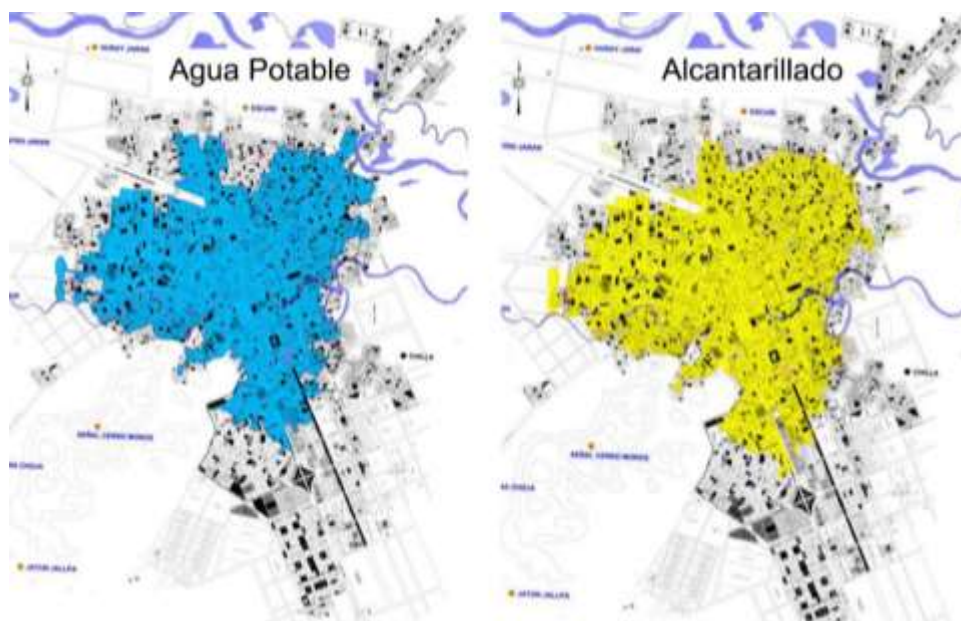


6.6. Servicios básicos

La Ficha Urbana señala que existen 96502 predios en la ciudad de Juliaca. De ellos, 48278 tienen acceso a agua potable a través de conexiones domiciliarias; los 48224 predios restantes, que se encuentran en su mayoría en la zona periurbana de la ciudad, representan el 49,97% del total de predios de la ciudad.

Figura 56

Servicios básicos de agua potable y alcantarillado de la ciudad de Juliaca.



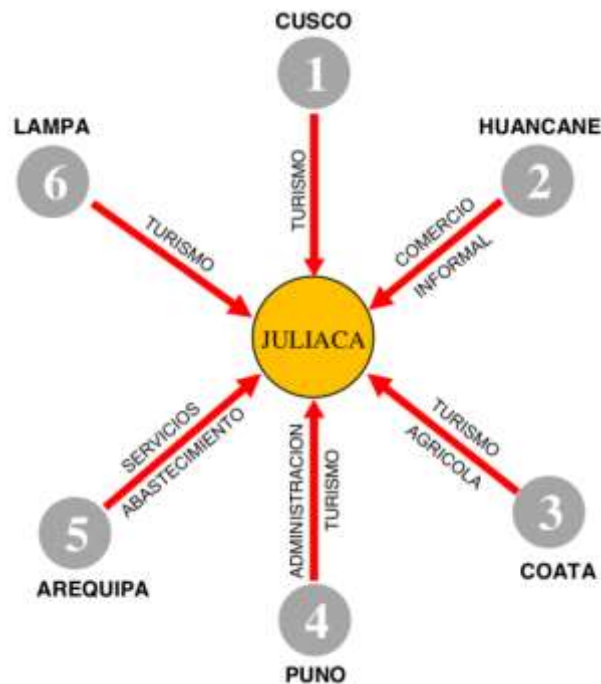
Nota. Plan de desarrollo urbano de Juliaca (PDU, 2016-2025)

6.7. Estructura poblacional

En el sur del país, Juliaca, ciudad altiplánica, es un popular destino turístico. La población de Juliaca, según el Instituto Nacional de Estadística Informática 2020 (INEI), es de 252.671 habitantes. En consecuencia, el movimiento descontrolado de pequeños asentamientos procedentes de la región de Puno es la principal causa del crecimiento demográfico de Juliaca. Por su posición privilegiada, Juliaca es la ciudad más comercial del sur del país. Gracias a su interacción con las áreas metropolitanas vecinas, Juliaca se ha convertido en el principal centro comercial del sur del país.

Figura 57

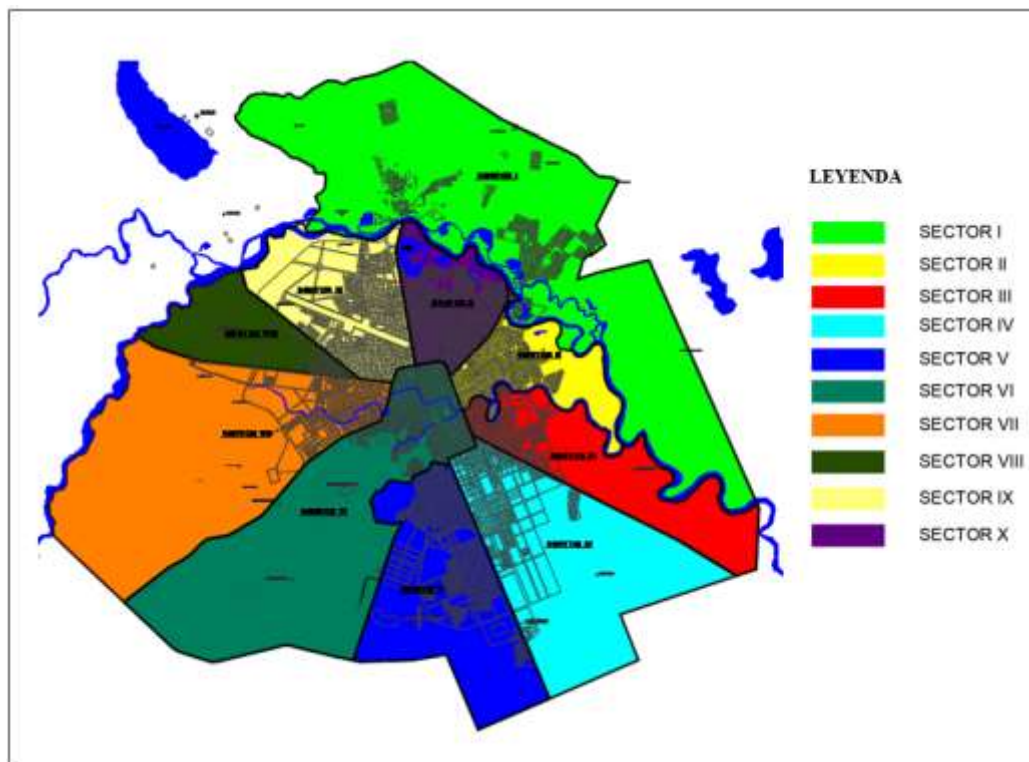
Esquema de Integración de la ciudad de Juliaca.



6.8. Sectorización Urbana de la Ciudad de Juliaca

Figura 58

Sectorización de la ciudad de Juliaca.



6.9. Análisis del terreno de propuesta

6.9.1. Ubicación del Terreno de propuesta

El terreno de propuesta está ubicado al este de la ciudad de Juliaca, sectorizado en el PDU de la ciudad de Juliaca en el sector II, paralela a la Av. San Martín a la ribera del río Torococha en la Urbanización Los Ángeles del distrito de Juliaca.

Figura 59

Ubicación del terreno de estudio en la Urb. Los Ángeles del distrito de Juliaca.



Nota. creación del autor

6.9.2. Características Territoriales

El terreno de intervención en base a la propuesta de desarrollo de un centro gastronómico como estrategia de una articulación paisajista natural se enfoca principalmente en un gran terreno vacío, en donde el terreno de propuesta tiene un área de gran dimensión con una topografía llana de la que se caracteriza la ciudad de Juliaca.

Figura 60

Imagen del terreno de intervención, donde se aprecia las características territoriales.



6.9.3. Situación actual

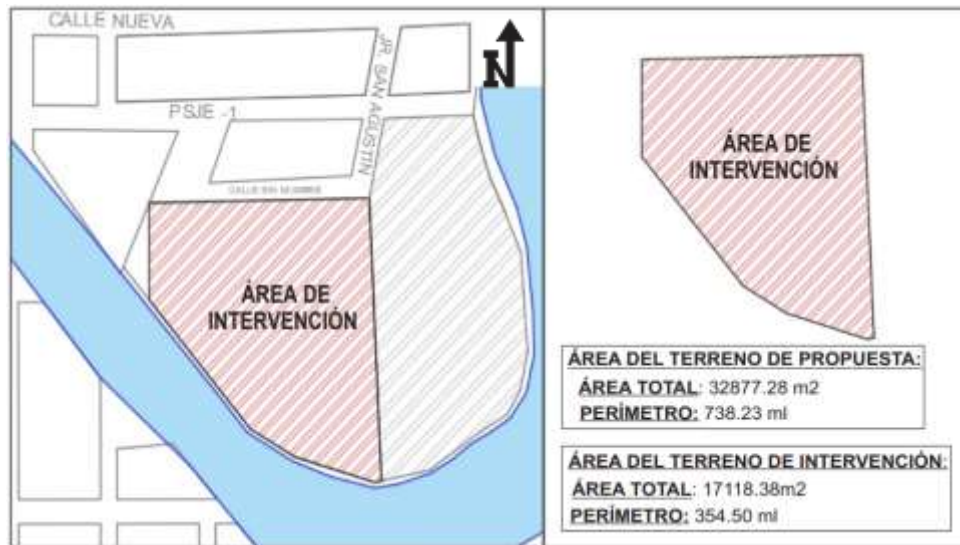
El terreno de estudio del sector II actualmente se puede apreciar viviendas instaladas dispersamente debido que la mayor parte del terreno está destinada al uso residencial, también se cuenta con un elemento natural paisajístico del río Torococha que rodea al terreno por lado del este, sur y oeste, actualmente sufre una degradación y contaminación.

6.9.4. Área del terreno de intervención

El terreno de intervención tiene una superficie de 16700 metros cuadrados y un perímetro de 1057 metros lineales. Este terreno fue elegido para la Configuración de programas arquitectónicos ya que el terreno nos permite elegir el área adecuada para el desarrollo del proyecto.

Figura 61

Área y perímetro del terreno de intervención.



Nota: Elaboración Propia.

6.9.5. Condiciones climáticas

Asoleamiento

La trayectoria solar en el terreno de propuesta es de este a oeste, orientado así el norte.

Figura 62

Trayectoria solar del terreno de propuesta.



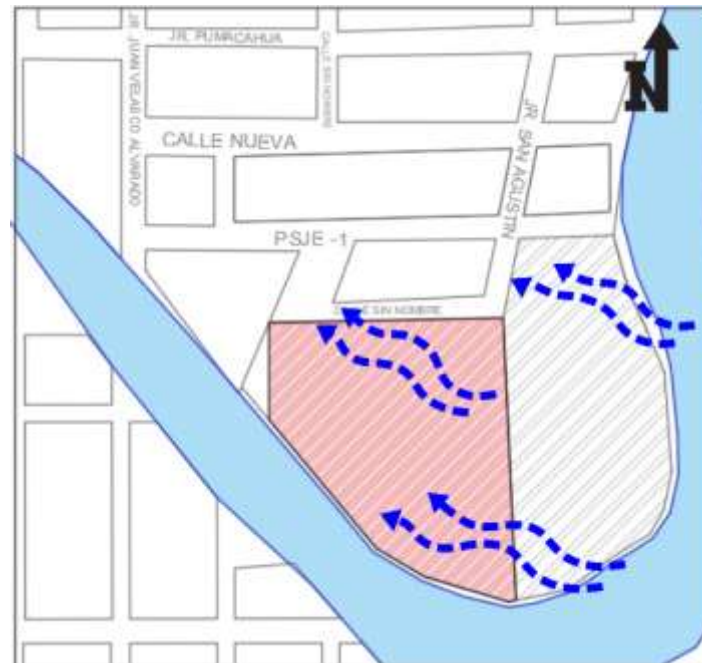
Nota. Sun Earth Tools.

Vientos

Los vientos más predominantes durante el año provienen del este y sur como también se desplazan en sentido horizontal y en diferentes direcciones.

Figura 63

Dirección de vientos en el terreno de estudio.



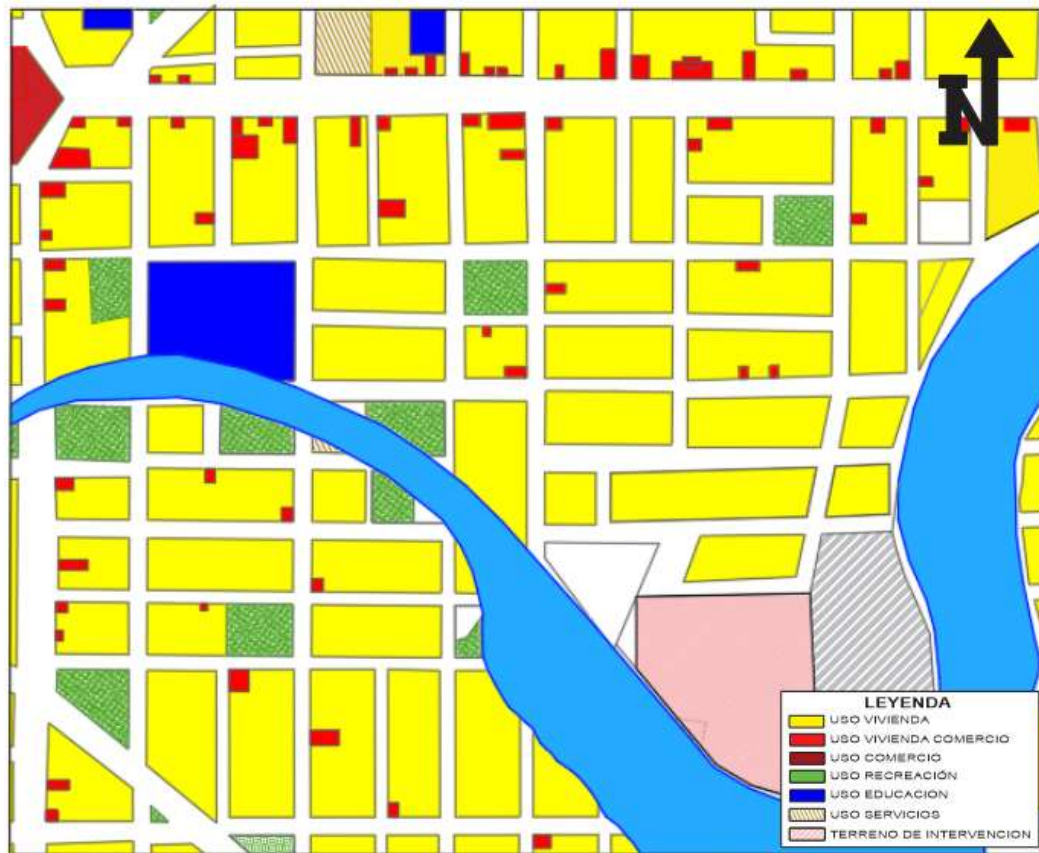
Nota. creación del autor

6.9.6. **Uso de suelos**

Actualmente en el sector de estudio en su mayoría está conformada por el uso de vivienda residencial, como también el uso vivienda comercio.

Figura 64

Uso de suelos del sector de estudio.



Nota: Elaboración Propia.

6.9.7. Equipamiento urbano

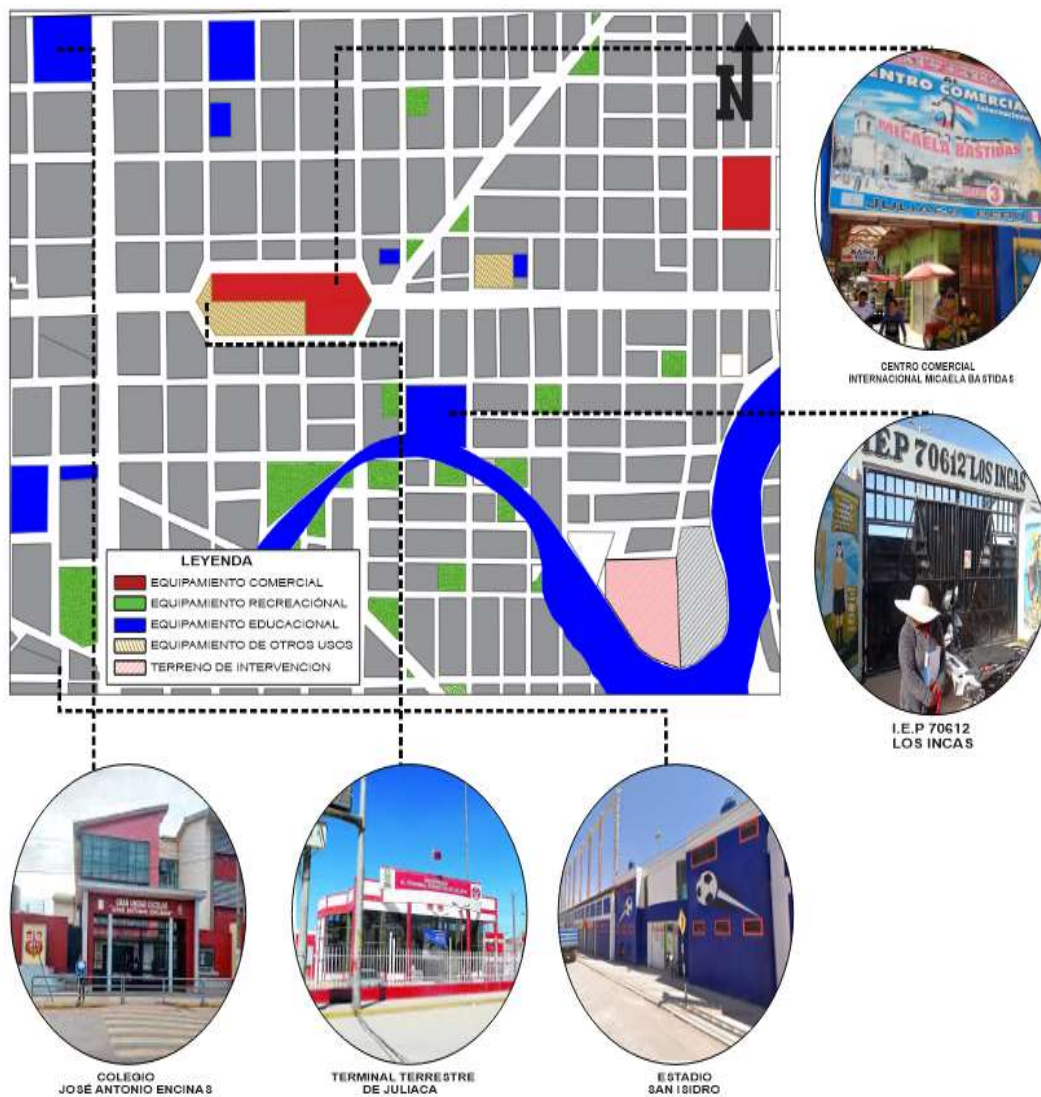
En el sector de estudio se encuentra los siguientes equipamientos urbanos como: equipamiento de plataformas comerciales, equipamiento recreacional y equipamiento educacional y equipamiento de otros usos, entre los que podemos encontrar.

- Terminal Terrestre de Juliaca
- Centro Comercial Internacional Micaela Bastidas
- Estadio San Isidro
- Colegio J.A.E
- I.E.P Los Libertadores

- I.E.P 326 San Isidro
- I.E.P José Joaquín Inclán

Figura 65

Equipamientos del sector de estudio.



Nota. creación del autor

6.9.8. Sistema de edificación

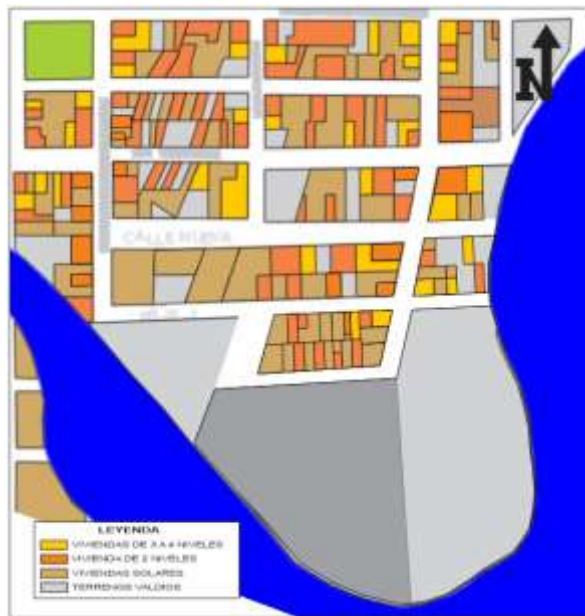
Se realizó el análisis del sistema de edificación a 180m a la redonda del terreno de propuesta del cual se obtuvo 11 manzanas y 190 lotes aproximadamente.

Altura de edificaciones

En el análisis de estudio se identificó que predominan edificaciones de viviendas de 2 niveles con un total de 60% del área de estudio seguidas de 3 y 4 niveles con el 20% de y el 20% son terrenos solares (0 niveles) o baldíos.

Figura 66

Altura de edificaciones del terreno de propuesta.



Nota. creación del autor

Materiales predominantes

Durante el estudio del lugar de intervención, observamos dos tipos diferentes de materiales de construcción: el material noble, que representaba el 60% de la mayor proporción, y el material de adobe, que suponía el 30%.

Figura 67

Materiales predominantes del terreno de propuesta.



Nota. creación del autor

6.9.9. Perfiles Urbanos

En el terreno de intervención en sus colindantes se observan que tienen un perfil horizontal por la topografía llana considerando esto como parámetros de diseño en cuanto a la altura de edificación.

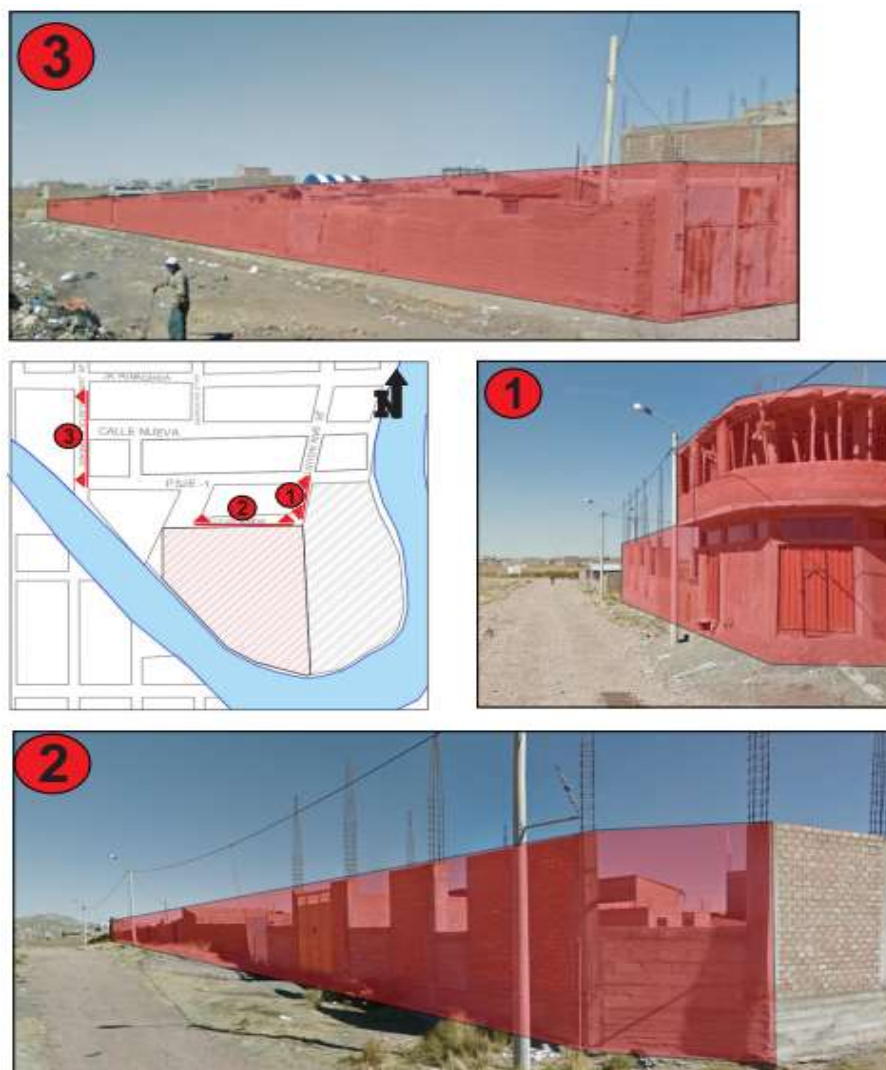
- Perfil este: Jr. San Agustín, conformando por viviendas de 2 nivel mayormente como también viviendas de 1 nivel con muros perimétricos y viviendas solares y viviendas de 3 niveles, pero en su mayoría predominan las de 2 niveles.

- Perfil norte: Calle s/n, conformando mayormente por viviendas de 1 nivel con muros perimétricos y existen viviendas baldías sin ningún tipo de cerco perimétrico y algunas viviendas de 2 niveles.

- Perfil Oeste: Jr. Juan Velasco Alvarado, conformando en su mayoría por viviendas de 2 niveles como también viviendas de 1 nivel (solares) y viviendas con cercos perimétricos.

Figura 68

Perfiles Urbanos del terreno de intervención.



Nota. creación del autor

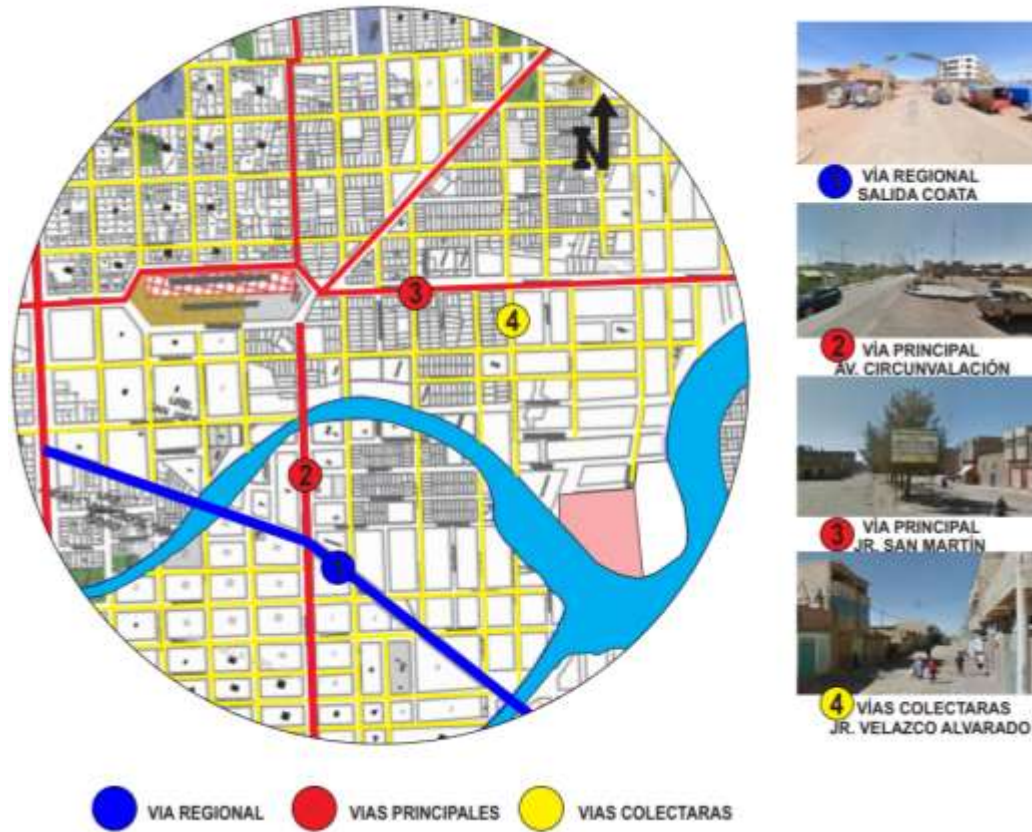
6.9.10. Sistema vial

Categoría de Vías

Se puede ver que en el sector de estudio está constituido por una vía regional de la salida coata teniendo un flujo vehicular alto en horas punta, también está constituido por Vías principales como la av. Circunvalación y la Av. San Martín que actualmente es la vía principal más cercana al terreno de estudio de la urb. Los ángeles con un flujo mayor de vehículos en horas punta del día.

Figura 69

Sistema vial de la zona de estudio.



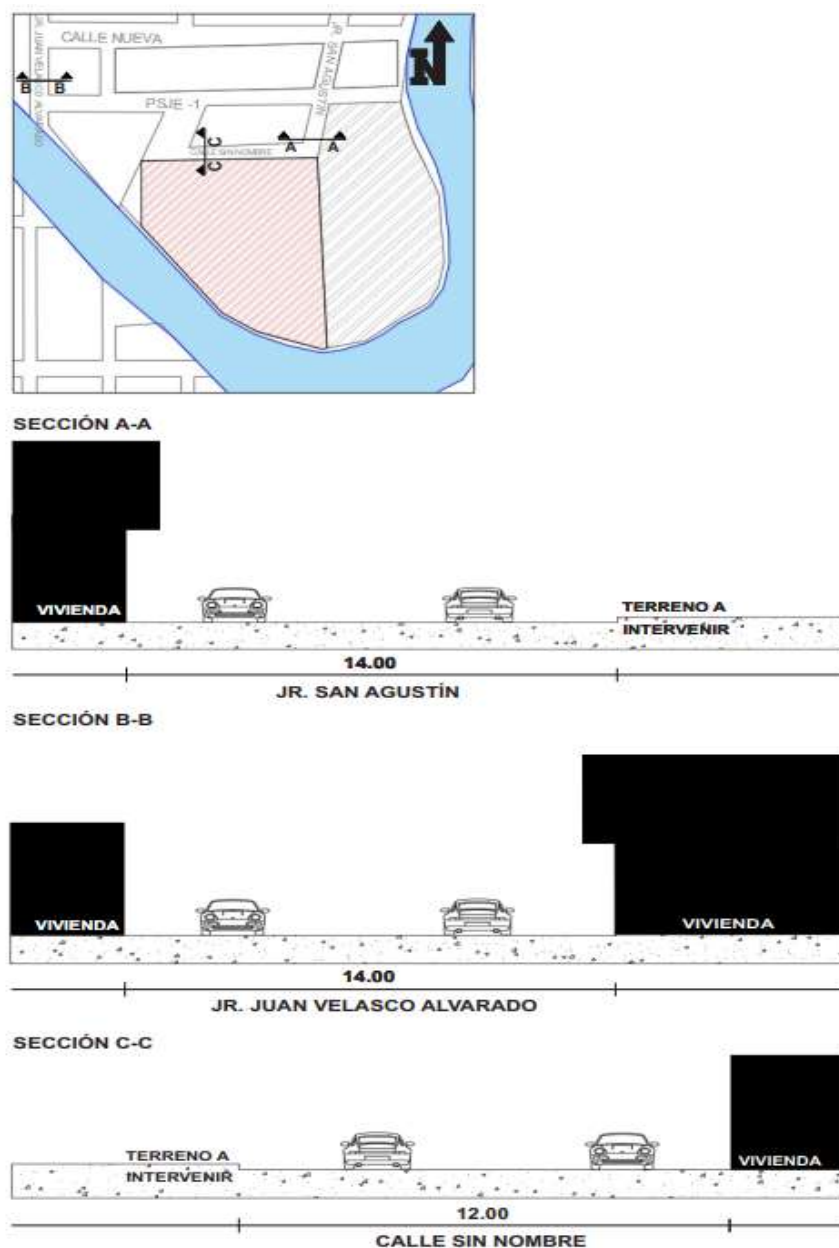
Nota. creación del autor

Secciones Viales

En las secciones viales del terreno de estudio se realizó la medición respectiva de las calles, en las que miden un promedio de doce a catorce metros incluyendo el espacio de la vereda para desplazamiento peatonal pero que aún no está definida la dimensión por la falta de tratamiento de estas calles.

Figura 70

Secciones viales del sector de estudio.



Nota. creación del autor

Accesibilidad

El terreno de propuesta de intervención cuenta con dos vías de entrada: la primaria el del Jr. San Agustín siendo un acceso directo al terreno y la segunda vía el Jr. Velazco Alvarado estas dos vías son de mayor flujo peatonal que vehicular, estas vías están conectadas a una vía de mayor flujo vehicular de la Av. San Martín.

Figura 71

Características de la accesibilidad del terreno de propuesta.



Nota. creación del autor

6.9.11. Conclusiones

El terreno de propuesta tiene buena ubicación en el distrito de Juliaca de acuerdo al análisis de sitio, tiene accesos directos de vías, con una topografía plana siendo favorable para el desarrollo del proyecto, contando con gran área de terreno y con un valor paisajístico natural de un eje natural hídrico del río pero en contaminación, así también se observó la instalación de viviendas invadiendo el terreno ubicándose a las riberas del río generando el desorden en la planificación urbana de la ciudad. El terreno se encuentra en una ubicación que favorece las actividades culturales y comerciales, el desarrollo del proyecto es crucial para este sector y como para la ciudad de Juliaca, porque se necesitan espacios adecuados y especializados para la gastronómico cultural del lugar, impulsando a conocer y mantener nuestra gastronomía local.



CAPÍTULO VII

MARCO IDEAL – PROPUESTA

7.1. Propuesta Arquitectónica

El centro gastronómico como estrategia de articular el paisaje natural, es un equipamiento que tiene como objetivo ser un espacio de interacción cultural, social y comercial mejorando la calidad de espacios para el desarrollo de las actividades que se enfoca en mantener y difundir la gastronomía trascendental sobre los platos típicos de la localidad con el propósito de dar a conocer nuestra cultura gastronómica a las futuras generaciones y así también la propuesta del centro gastronómico tiene como intención articular el paisaje natural que existe en el sector por medio de los espacios abiertos desarrollados en la propuesta, para mejorar la imagen urbana de la ciudad.

7.2. Premisas de diseño

7.2.1. Configuración de programas arquitectónicos

En la Configuración de programas arquitectónicos se desarrolló las zonas y ambientes en respuesta a la necesidad de espacios de un centro gastronómico y del usuario de tal manera que estos ambientes brinden la calidad de un espacio adecuado, realizando las subdivisiones en las zonas de acuerdo a las funciones en cuanto a las actividades que se realizaran en el establecimiento. Así también para el diseño de los

espacios se tomarán en cuenta las normativas del RNE respetando los parámetros de diseño.

El centro gastronómico como estrategia de integración paisajista natural en la ciudad de Juliaca está conformado por zona administrativa, zona gastronómica, zona comercial y zona de entretenimiento.

En la zona administrativa se encontrará ambientes de directivas y recepción que se encargará de brindar control administrativo del equipamiento.

En la zona gastronómica ubicamos las sub zonas más importantes del proyecto las cuales están distribuidas como: el fast foot, restaurantes especializados, restaurantes campestres y bar cafetería estas sub zonas están articulados mediante escaleras y rampas desde el primer nivel al segundo nivel de tal modo que pueda ser de fácil acceso para llegar a cada espacio dentro del centro gastronómico. Estas sub zonas promoverán y difundirán la gastronomía cultural de la localidad.

En la zona comercial podemos encontrar los strip center o galerías comerciales, zona de entretenimiento y zona de juegos infantiles ubicándose en el primer y segundo nivel teniendo accesos a estos espacios por el ingreso principal del centro gastronómico y como también por escaleras para el segundo nivel del proyecto,

Tabla 12

Configuración de programas arquitectónicos – administración

PROGRAMACION ARQUITECTONICA						
ZONA	ZUB ZONA	AMBIENTES	N° DE AMBIENTES	AFORO	INDICE OCUPACIONAL	AREA M2
ZONA ADMINISTRATIVA	Administracion	Gerencia	1			
		Secretaria	1			
		Administracion	1	10	9.5 m2	100.55
		Contabilidad	1			
		Sala de Reuniones	1			
		Tópico	1			
		SS. HH Varones	1	-	1L,1u,1l	7.97
		SS. HH Damas	1	-	1L,1i	
		SS. HH Privado	1	-	1.5 m2	3.06

	Salón de Usos Múltiples	1	100	1.00 m2	225.3
	Almacén	1	2	9.5 m2	23.85
	Área Subtotal:				360.73
	Circulación:				104.17
	Área total:				449.72

Nota: Elaboración Propia

Tabla 13

Configuración de programas arquitectónicos – restaurantes especializados

ZONA	ZUB ZONA	AMBIENTES	N° DE AMBIENTES	AFORO	INDICE OCUPACIONAL	AREA M2
ZONA GASTRONOMICA	Restaurantes Especializados	Cocina	1			
		Despensa	1			
		Almacén	1	5	9.3 m2	48.43
		Frigorífico y Antecámara	1			
		Vestidor Servicio	1	2	Según su Uso	12.26
		Área de Mesas	1	80	1.5 m2	119.21
		SS. HH Varones	1	...	2L,2u,2i	7.08
		SS. HH Mujeres	1	...	2L,2i	6.98
		Área Sub Total:				193.96
		Circulación:				27.84
		Área total:				221.8
Cantidad de Módulos:				5		
Área total de Módulos:				1109		

Nota: Elaboración Propia

Tabla 14

Configuración de programas arquitectónicos – Fast Foot.

ZONA	ZUB ZONA	AMBIENTES	N° DE AMBIENTES	AFORO	INDICE OCUPACIONAL	AREA M2
ZONA GASTRONOMICA	Fast Foot	Cocina	1			
		Despensa	1			
		Frigorífico y Antecámara	1	8	9.3 m2	74.4
		Almacén	1			
		Cuarto de Limpieza	1			
		Vestidor	1	2	Según su Uso	22.3
		Área total por Modulo de Cocina:				96.7
		Área de mesas	1	500	1.5 m2	761.31

		SS. HH Varones	1	...	4L,4u,4l	24.2	
		SS. HH Damas	1	...	6L,6i	22.6	
		SS. HH Discapacitados	1	...	1L,1u,1i	4	
		Módulos de Cocina	1	5	9.3 m2	483.5	
		Área Sub Total:					1392.31
		Circulación:					119.88
Área total:					1512.19		

Nota: Elaboración Propia

Tabla 15

Configuración de programas arquitectónicos – restaurante campestre

ZONA	ZUB ZONA	AMBIENTES	N° DE AMBIENTES	AFORO	INDICE OCUPACIONAL	AREA M2
ZONA GASTRONOMICA	Restaurantes Campestre	Área de Mesas	1	200	1.5 m2	391.24
		Escenario	1	...	según su Uso	28
		Cocina	1			
		Almacén	1			
		Despensa	1			
		Frigorífico y Antecámara	1	8	9.3 m2	96.47
		Cuarto de Limpieza	1			
		Comedor de Servicio	1			
		Vestidor	1			
		Área Subtotal:				
Circulación:					17.88	
Área total:					533.59	

Nota: Elaboración Propia

Tabla 16

Configuración de programas arquitectónicos – Bar Cafeterita

ZONA	ZUB ZONA	AMBIENTES	N° DE AMBIENTES	AFORO	INDICE OCUPACIONAL	AREA M2
ZONA GASTRONOMICA	Bar Cafetería	Área de Mesas	1	60	1.5 m2	92
		Cocina	1			
		Almacén	1			
		Despensa	1			
		Frigorífico	1	6	9.3 m2	74.4
		Vestidor	1			
		Cuarto de Limpieza	1			
		SS. HH Varones	1	...	2L,2u,2l	8.36



		SS. HH Damas	1	...	2L,2i	7.99	
		Área Subtotal:					182.75
		Circulación:					47.62
		Área total:					230.37
		Cantidad de Módulos:					2
		Área total de Módulos:					460.74

Nota: Elaboración Propia

Tabla 17

Configuración de programas arquitectónicos – zona comercial

ZONA	ZUB ZONA	AMBIENTES	N° DE AMBIENTES	AFORO	INDICE OCUPACIONAL	AREA M2	A. SUB TOTAL	
ZONA COMERCIAL		Sala de Entretenimiento	1	25	5 m2	132.3	174.82	
		Deposito	1	2	según su uso	42.52		
		Galería Comercial	8	22	2 m2	46.31	370.48	
		Área de Juegos Infantiles	Sala de Juegos Infantiles	1	35	5 m2	177.94	220.46
			Deposito	1	2	según su uso	42.52	
	Área Total:						765.76	

Nota: Elaboración Propia

7.2.2. Relaciones espaciales funcionales

Investigar los efectos de la interacción entre diferentes entornos es un componente esencial del análisis del espacio funcional del proyecto del centro gastronómico. La planificación meticulosa de las distintas regiones para reducir la posibilidad de contaminación cruzada es un aspecto único de este proyecto. Se han realizado investigaciones exhaustivas para garantizar que todos los entornos cumplan con los estrictos estándares de limpieza y seguridad necesarios para los establecimientos de servicios de alimentos.

Usar un diagrama funcional es el mejor enfoque para comprender las interdependencias y las interacciones operativas en varios dominios. Al examinar estos diagramas, se puede determinar si las conexiones entre áreas son directas (que implican una relación funcional inmediata) o indirectas (usando pasos intermedios o adicionales) y tener una imagen completa de las interacciones. La estrategia mejora la operación del centro de gastronomía y la experiencia de sus usuarios y trabajadores al promover un conocimiento profundo del proyecto, una buena planificación y una adecuada implementación.

Figura 72

Flujograma de relación – administración.



Figura 73

Flujograma de Relación – restaurantes especializados.

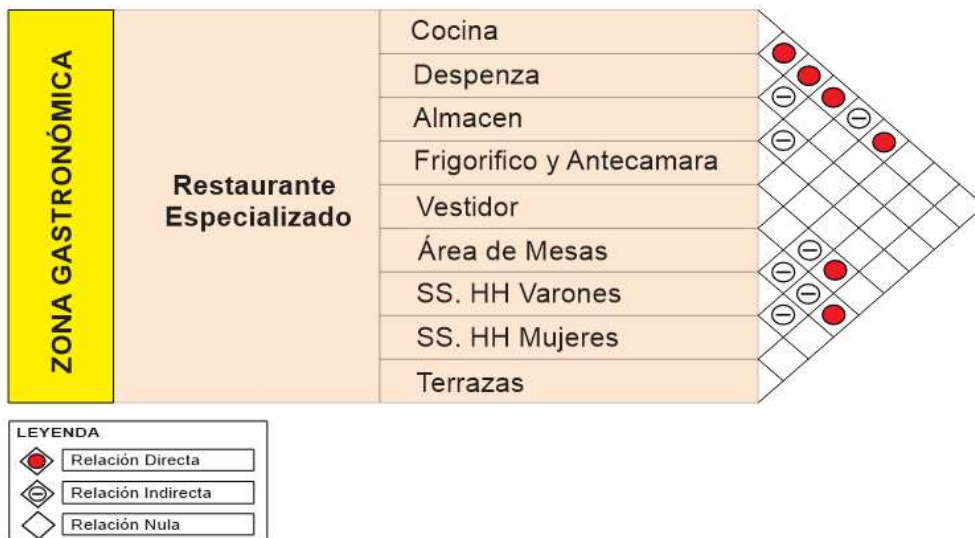


Figura 74

Flujograma de relación – fast foot.

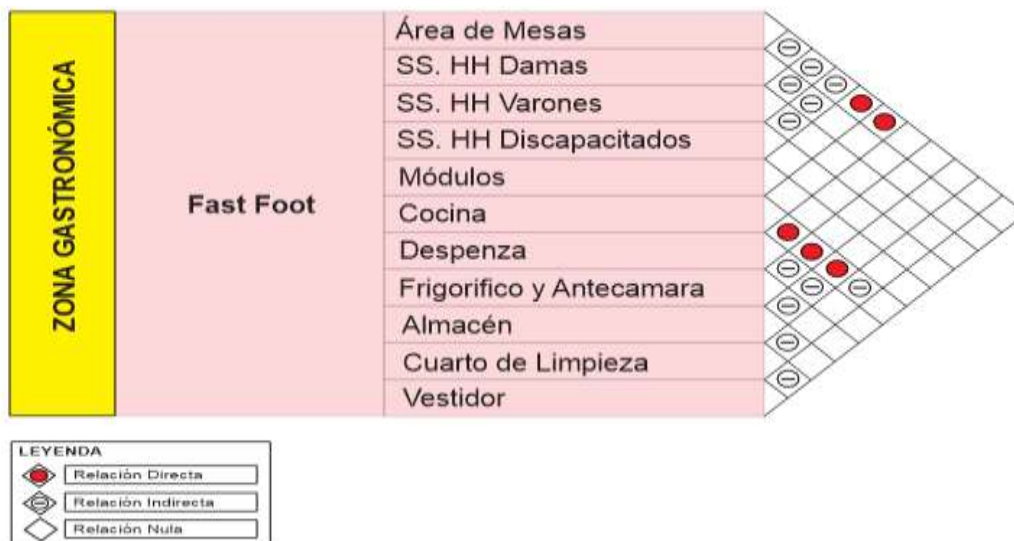


Figura 75

Flujograma de relación – restaurantes restaurante campestre.

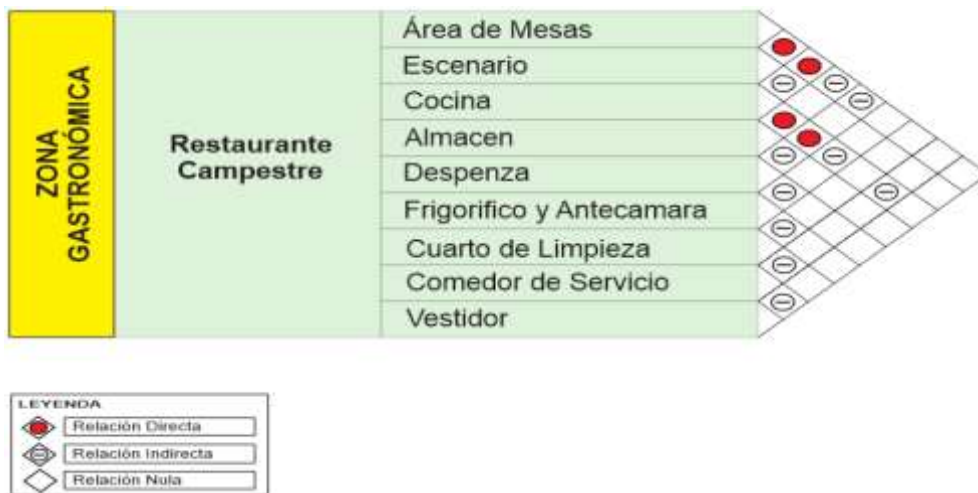


Figura 76

Flujograma de relación – bar cafetería.

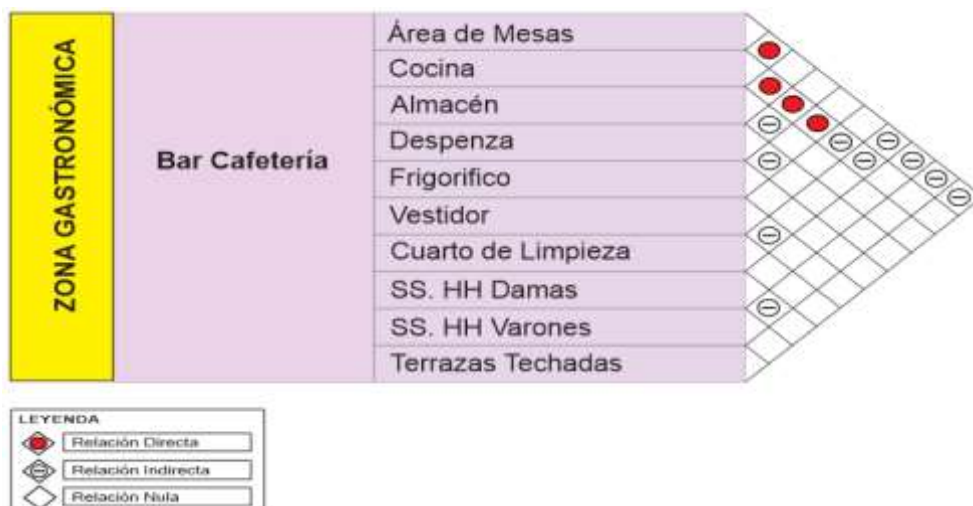
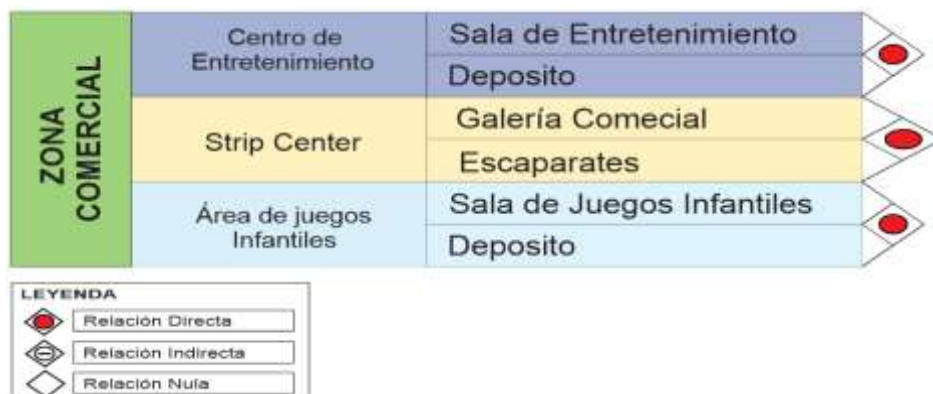


Figura 77

Flujograma de Relación – Zona Comercial.

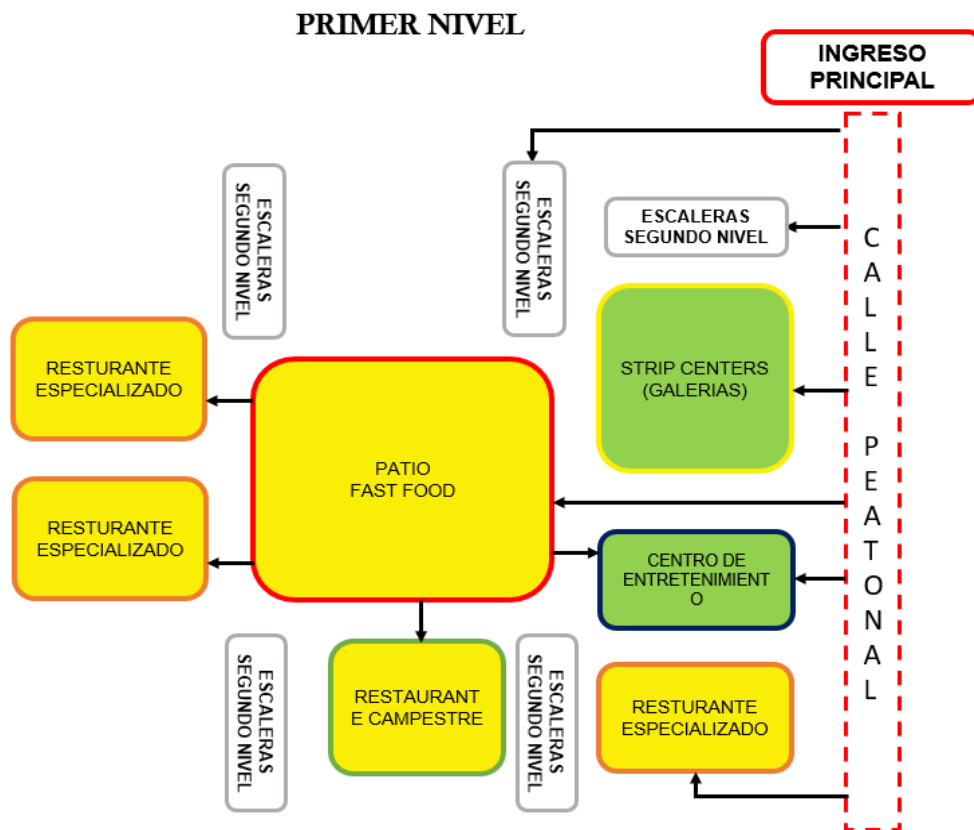


7.2.3. Diagrama de relación espacial

El diagrama de relación se refiere a una representación gráfica, debido a que los espacios y los ambientes no pueden estar juntos deben tener un área separada de uno del otro. Esto se podrá apreciar en el gráfico de diagrama funcional de relación espacial para visualizar como las personas se desplazan a través de la edificación.

Figura 78

Diagrama de relación espacial del primer nivel.



Nota: Elaboración Propia

Figura 79

Diagrama de relación espacial del segundo nivel.



Nota: Elaboración Propia.

7.3. Conceptualización

7.3.1. Conceptualización arquitectónica

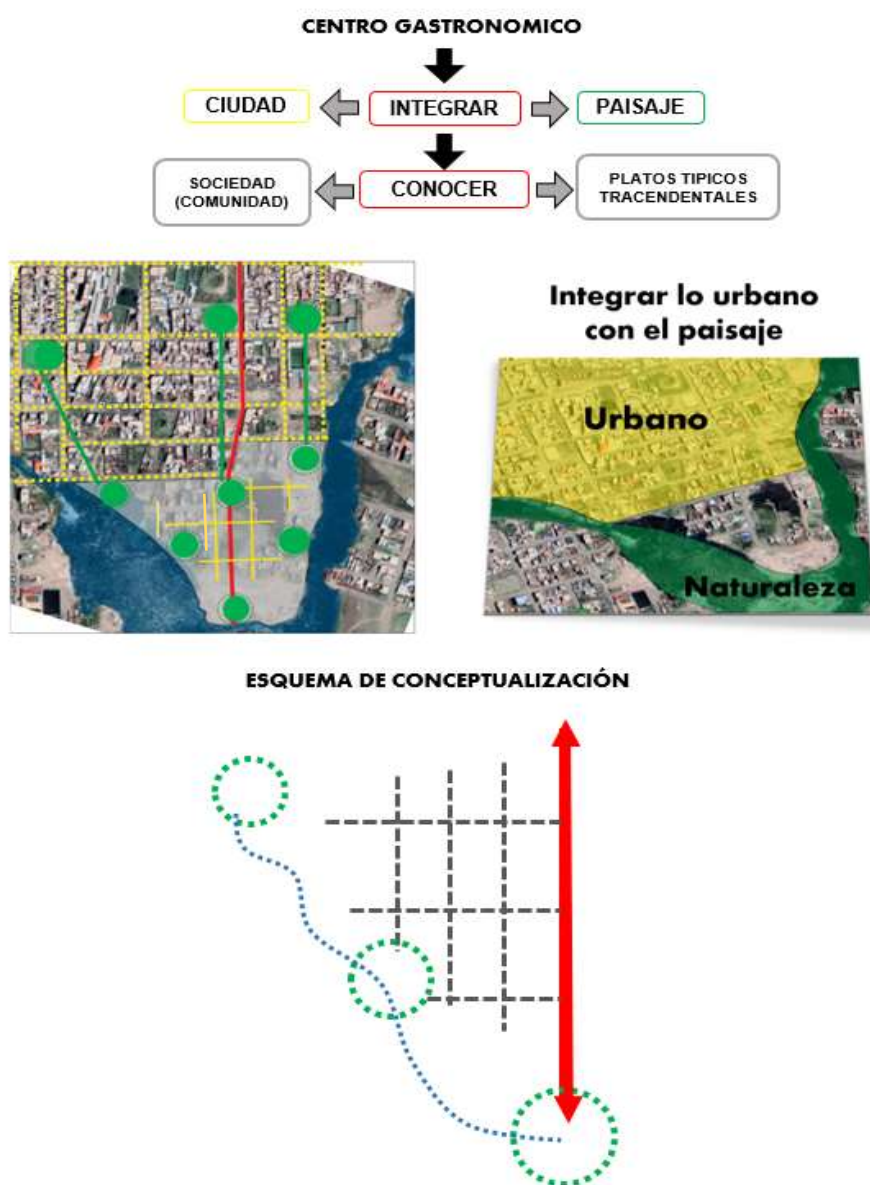
La conceptualización se basa en conservar y difundir la gastronomía trascendental e integrar el paisaje natural con la ciudad. El proyecto es una nueva tipología de equipamiento que busca como estrategia la integración social, cultural y paisajista, diseñando y creando espacios dinámicos de interacción sociocultural generando un punto de encuentro para la comunidad y las personas donde puedan conocer más sobre nuestra diversidad cultural gastronómica dando a conocer la variedad de los platos típicos que existe en nuestra localidad y como de la región.

El objetivo de este proyecto busca integrar armoniosamente el entorno urbano y el paisaje natural mediante el equipamiento del centro gastronómico, mejorando la

calidad de espacios cerrados y abiertos y así también mejorar la imagen urbana de la ciudad. Este concepto será plasmado y traducido en el diseño del proyecto que fomente la integración, la conservación y la difusión.

Figura 80

Conceptualización esquema.



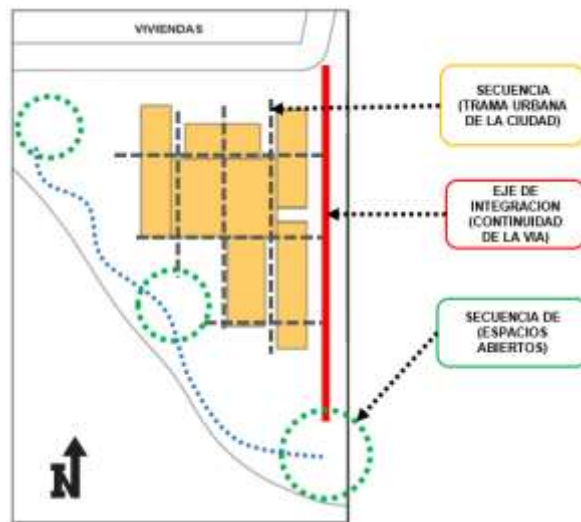
7.3.2. *Emplazamiento de la conceptualización.*

Geometrización

Se emplazará la geometrización de la conceptualización de propuesta de diseño espacial en el terreno de intervención donde se ubicarán los volúmenes.

Figura 81

Geometrización de la conceptualización.



Nota. creación del autor

En el terreno de intervención para el desarrollo del diseño arquitectónico se dividirá en dos zonas, la zona A y la zona B como se puede apreciar en la figura.

7.4. Condicionantes de Diseño

7.4.1. Direccionalidad

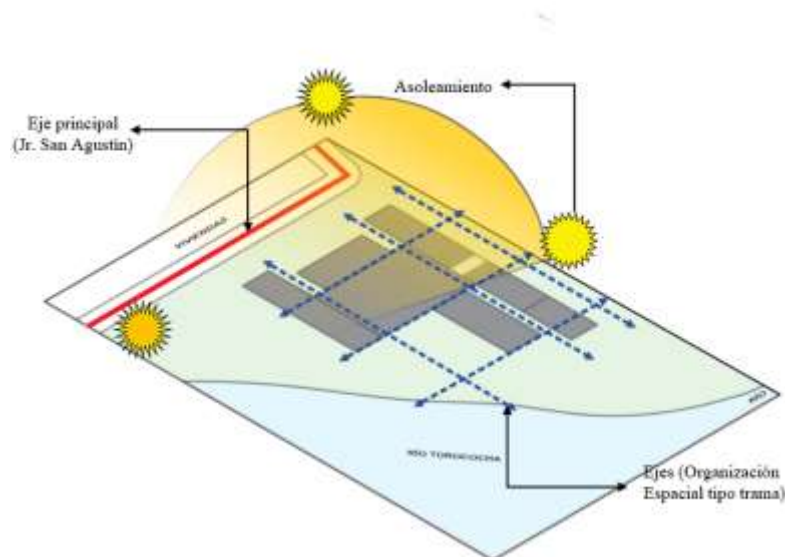
La direccionalidad del proyecto en cuanto a los volúmenes está direccionada por el Jirón San Agustín y el Jirón del Pasaje 1, generando visualizaciones al paisaje natural que rodea al terreno por el río Torococha como también al entorno urbano por el ingreso principal, por el cual la propuesta de diseño se desarrollan espacios de actividades sociales y culturales.

7.4.2. Emplazamiento

En cuanto al emplazamiento de la infraestructura se basó en la dirección de la trayectoria solar y la accesibilidad, el equipamiento tendrá una orientación paralela a la dirección de la vía de acceso principal, tendrá una dirección favorable a la trayectoria solar. Todos estos factores se tomaron en cuenta de acuerdo al previo análisis esto contribuye al emplazamiento para la mejor orientación del equipamiento.

Figura 82

Emplazamiento del equipamiento.



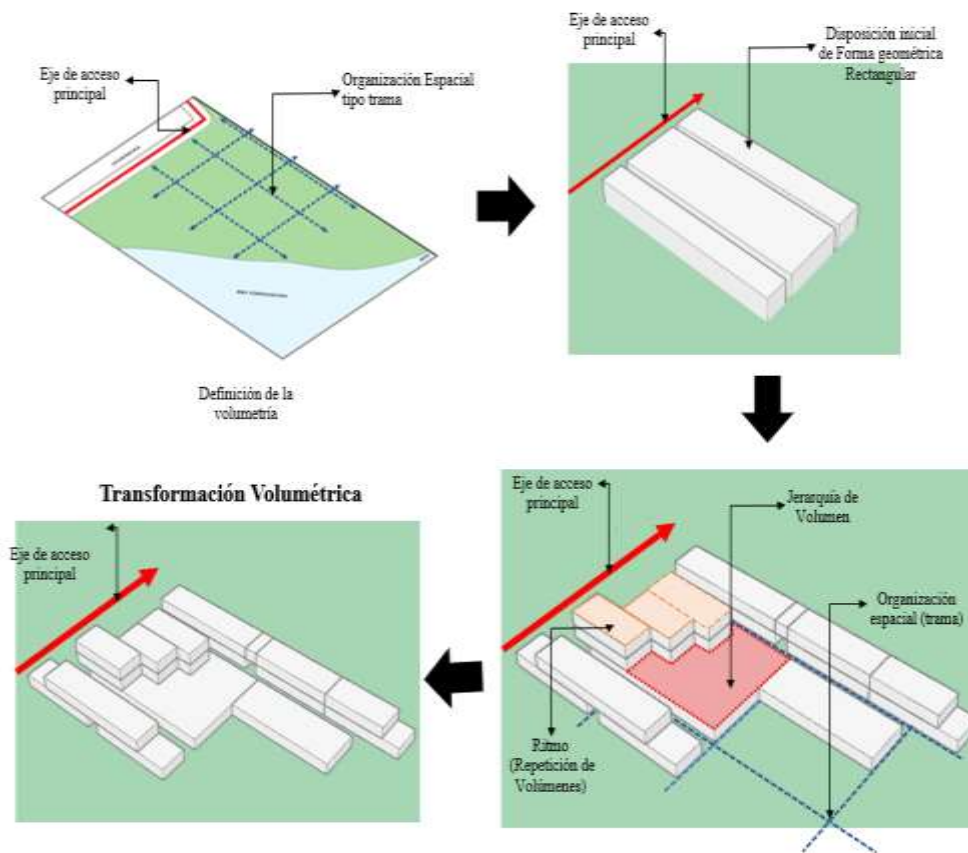
Nota. creación del autor

7.5. Evolución volumétrica formal

Para el proceso de la evolución volumétrica se inicia primeramente por el tipo de organización espacial la cual es la trama reticular generando la secuencia de la trama urbana de la ciudad, seguidamente se propone la forma geométrica rectangular para el desarrollo de la composición volumétrica donde se aplicó los principios ordenadores como la jerarquía proponiendo un volumen por su tamaño seguidamente el ritmo por la repetición de volúmenes en la composición por último concluimos con la transformación de la volumetría definida.

Figura 83

Esquema de la evolución volumétrica formal.



Nota. creación del autor

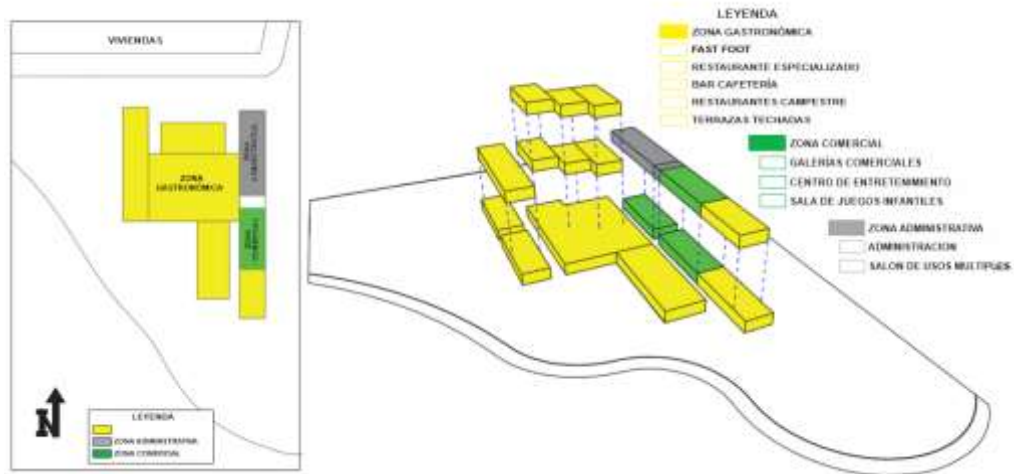
7.5.1. Organización y zonificación espacial.

La organización espacial del proyecto de la zona A, es determinado por las actividades de uno a otro espacio, que ocupan diferentes relaciones externas e internas, en esta zona se encuentran la zona gastronómica, la zona administrativa y la zona comercial.

La organización espacial que se optó fue la organización en trama o damero, el cual permite generar espacios abiertos y cerrados interrelacionados conectados uno con otro volumen.

Figura 84

Organización Y Zonificación espacial.

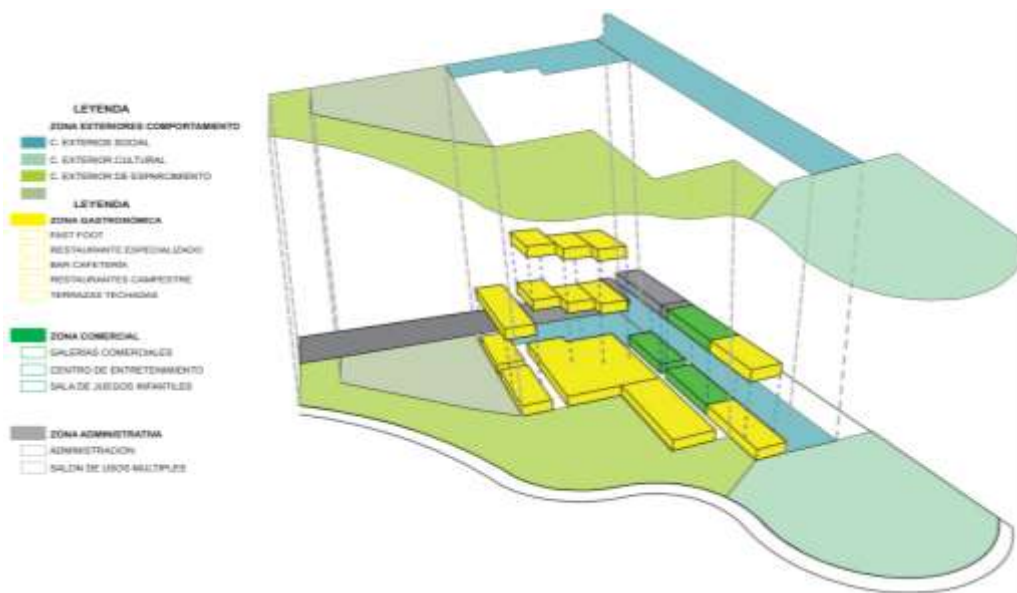


Nota. creación del autor

7.5.2. Comportamiento espacial.

Figura 85

Comportamiento espacial.



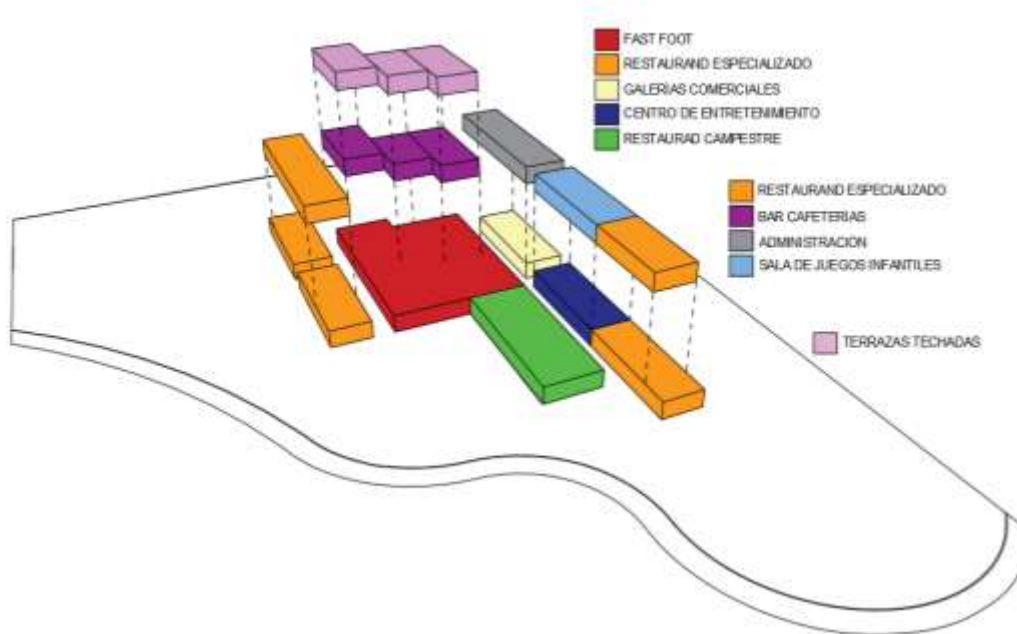
Nota. creación del autor

7.5.3. Zonificación de sub zonas.

En la zonificación tridimensional se podrá apreciar la ubicación de las sub zonas por niveles.

Figura 86

Zonificación de sub Zonas.



Nota. creación del autor

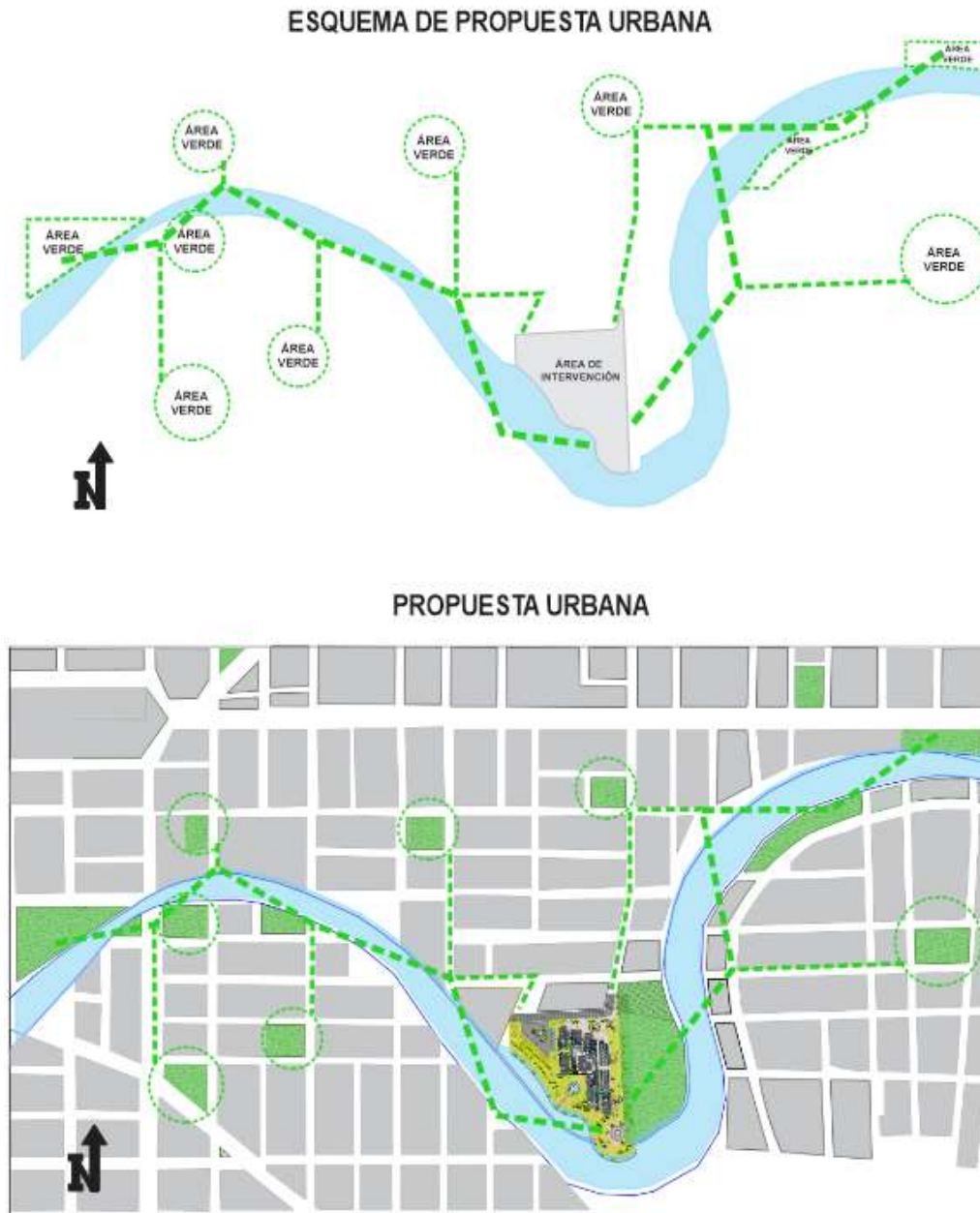
7.6. Análisis de estrategia urbana

7.6.1. Estrategia de Integración Urbana.

En cuanto a las premisas de diseño a nivel urbano se planteó una composición estructurada. El centro gastronómico de integración paisajista responde a las necesidades arquitectónicas que permite conocer las actividades culturales y comerciales al usuario o visitantes, el exterior o como el interior se integra hacia el entorno.

Figura 87

Esquema de estrategia de propuesta urbana.



Nota. creación del autor

7.7. Planimetría del proyecto

Figura 88

Planimetría del primer nivel en conjunto.

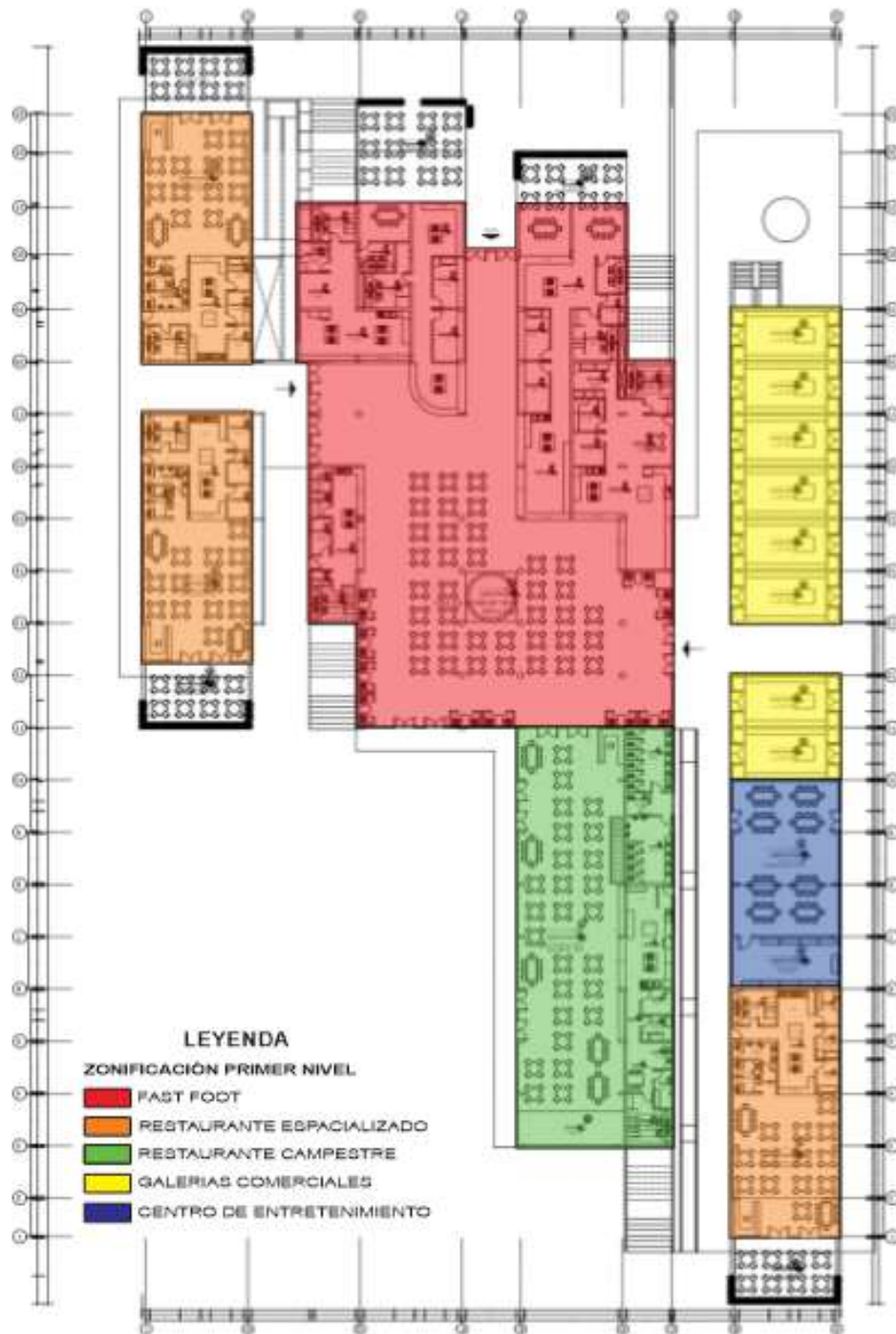


Nota. creación del autor

7.7.1. Zonificación del conjunto

Figura 89

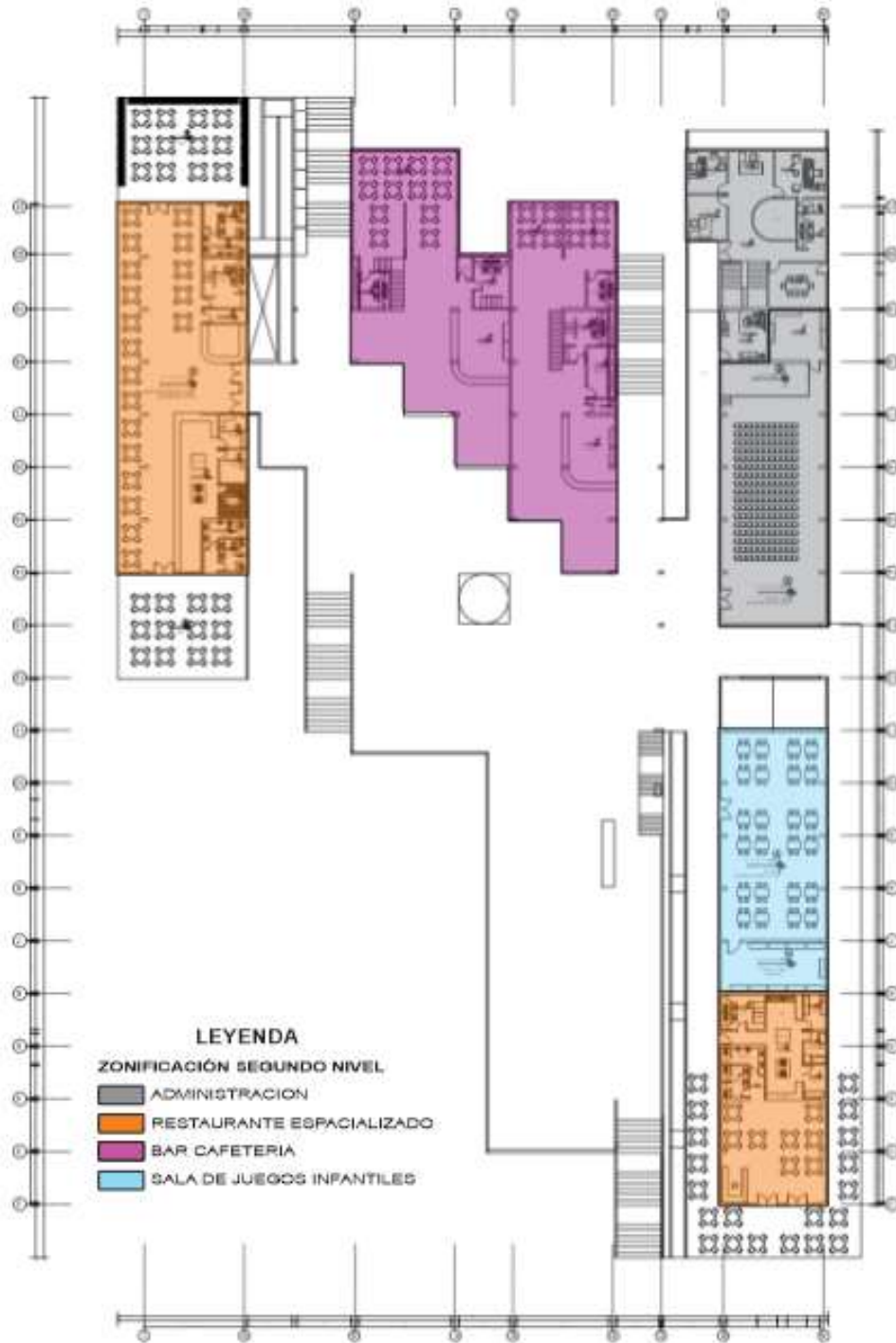
Zonificación Primer Nivel.



Nota. creación del autor

Figura 90

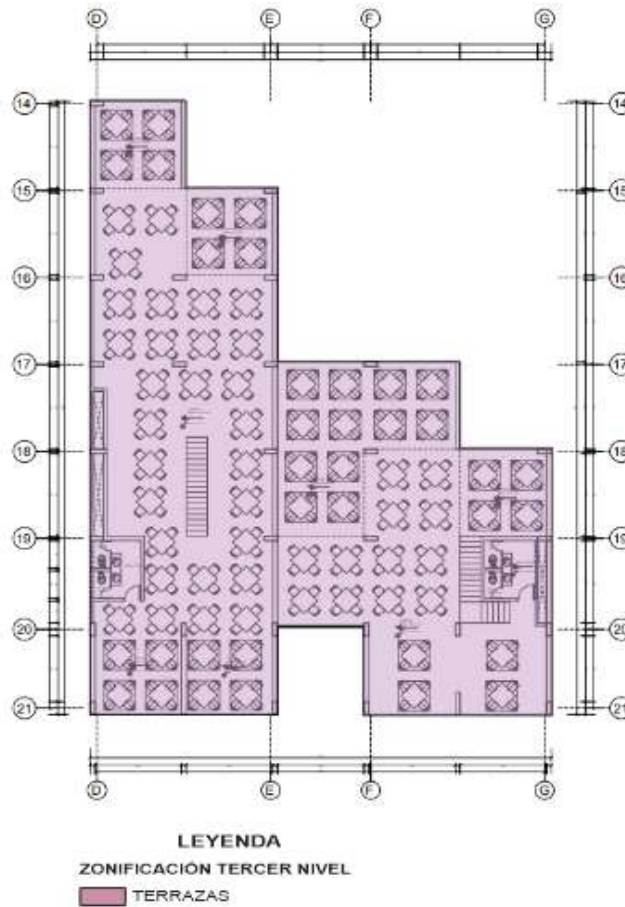
Zonificación segundo nivel.



Nota. creación del autor

Figura 91

Zonificación tercer nivel.



Nota. creación del autor

7.8. Vistas 3D del Proyecto Arquitectónico

Figura 92

Vista de la fachada principal.



Nota. creación del autor

Figura 93

Vista área -1.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 94

Vista área -2.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 95

Vista área -3.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 96

Vista de la fachada exterior Administración.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 97

Vista fachada restaurante campestre.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 98

Vista interior restaurante campestre.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 99

Vista terraza restaurante campestre.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 100

Vista fachada restaurante especializado.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 101

Vista interior restaurante especializado.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 102

Vista exterior terraza - restaurante especializado.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 103

Vista fachada fast foot.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 104

Vista interior fast foot.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 105

Vista interior bar cafetería.



Nota: Elaboración Propia.

Figura 106

Vista exterior bar cafetería.



Nota: Elaboración Propia.



CONCLUSIONES

- Primera:** De acuerdo al análisis de estudio en el sector II de la ciudad de Juliaca, se tiene un déficit de no contar con un equipamiento especializado que brinde la promoción, difusión y conservación de la gastronomía cultural de la localidad, como resultado es importante plantear de la propuesta arquitectónica del centro gastronómico que propone tipologías de espacios y zonas gastronómicas que responde a las necesidades del sector.
- Segunda:** El avance de esta investigación tiene como intención la articulación del paisaje natural mediante la propuesta arquitectónica del centro gastronómico con la implementación de sus espacios culturales, sociales y de esparcimiento mejorando la calidad de espacios urbanos y la imagen urbana de la ciudad, ya que en esta área de estudio se observa la contaminación visual y degradación del paisaje natural del río debido a la falta de identidad con el lugar, por ese motivo el proyecto busca la estrategia de relacionar armoniosamente el paisaje natural con la ciudad mediante los espacios arquitectónicos del proyecto.



RECOMENDACIONES

- Primera:** Se sugiere a las autoridades locales del distrito de Juliaca que proyecten e implementen nuevos equipamientos culturales de condición gastronómica especializada para promocionar y prevalecer nuestra gastronomía y fomentar la identidad cultural de pertenecía tanto en la actual población como a la futura generación.
- Segunda:** Se recomienda a las autoridades locales a través de sus unidades municipales que fomenten a preservar los paisajes naturales para no ser degradados y a prevenir la contaminación para mejorar la imagen visual de la ciudad.



REFERENCIAS

- Abalde, E., Muñoz, J. (1992) Metodología Cuantitativa y Cualitativa.
<https://ruc.udc.es/dspace/bitstream/handle/2183/8536/CC-02art7ocr.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Aguilar, A., Palafox, A., & Anaya, J. (2015) El turismo y la transformación del paisaje natural. NÓESIS. REVISTA DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES, 24 (47-1), 19-29.
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=85939868002>
- Arias, J., Holgado, J., Tafur, T., & Vásquez, M. (2022) Metodología de la investigación: El método ARIAS para realizar un proyecto de tesis
<https://editorial.inudi.edu.pe/index.php/editorialinudi/catalog/view/22/16/32>
- Briceño, M. (2018). Paisaje urbano y espacio público como expresión de la vida cotidiana. *Revista de Arquitectura (Bogotá)*, 20(2), 10-19.
- Cabas, M. (2010). Conceptualización del espacio arquitectónico a través de la historia. *Modulo Arquitectura CUC* (9), 1(9), 87-103.
- Cabezas, C. (2018, 15 enero). *Primer Lugar Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista*. ArchDaily Perú. <https://www.archdaily.pe/pe/02-285480/primer-lugar-concurso-centro-gastronomico-y-cultural-bellavista>
- Caicedo, J. (2022) La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *ECA Sinergia*, 13 (2), 118-128.
https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514



- Castro, J., y Gonzaga, A. (2022) "Proyecto Centro Cultural Turístico Gastronómico Eco-Amigable (Catacaos) - 2022"
<https://riunet.upv.es/handle/10251/49825>
- Chocano, S. (2024) Centro gastronómico marino para el desarrollo patrimonial de borde costero, sector muelle fiscal, Ilo, 2023.
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/145179>
- Clima y Precipitaciones <https://es.weatherspark.com/y/26601/Clima-promedio-en-Juliaca-Per%C3%BA-durante-todo-el-a%C3%B1o>
- Cordero, G. (2013) APLICACIÓN DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN LA COCINA Y EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.
<https://plataformaiaestphuando.com/wp-content/uploads/2023/02/LIBRO-COMPLETO-DE-EVALUACION-SENSORIAL.pdf#page=38>
- Delgadillo, M. y Pérez, V. (2019) Centro de desarrollo gastronómico y turismo sostenible en Lurín. Universidad San Ignacio de Loyola.
- Fernández, D. (2022) Centro gastronómico y cultural, Plaza de los Nevados. Espacio público y paisaje como integración entre el patrimonio y la construcción actual. Universidad Católica de Colombia. Disponible en:
<https://hdl.handle.net/10983/30055>
- Franco, Á., y Zabala, S. (2012) Los equipamientos urbanos como instrumentos para la construcción de ciudad y ciudadanía. Dearq, (11),10-21.
<https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=341630320003>
- Garzón, R. (2012) La arquitectura de Frank Gehry: Espacialidad, envoltorio y yuxtaposición radical. Modulo Arquitectura CUC (11), 171-181.



Godiño, D. (2017) "Centro Cultural-Turístico Gastronómico"

<https://hdl.handle.net/20.500.14138/1109>

Guzmán, R., Salvador, E., (2017) "Centro Turístico de difusión de la Cultura
Gastronómica Peruana"

https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/871/guzman_ar-salvador_ve.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Hernández, R. Collado, L. Lucio, P. Cátedra (2014) "Metodología para la
investigación en Ciencia Política". Unidad IV (MacGraw Hill, México)

http://online.aliat.edu.mx/adistancia/InvCuantitativa/LecturasS4/Hernandez_Sampieri_Cap._7_disenos_no_experimentales.pdf

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/3478830/Plan%20Estrat%C3%A9gico%20Institucional%20de%20la%20MPSR-J.pdf>

<https://concepto.de/consumidor/#ixzz8knfCerc2>.

<https://es-pe.topographic-map.com/map-6n5kl/Juliaca/?center=-15.50027%2C-70.11555&zoom=10>

https://eudora.vivienda.gob.pe/observatorio/PDU_MUNICIPALIDADES/JULIACA/PDU-JULIACA.pdf

<https://www.significados.com/usuario/>

https://www.sunearthtools.com/dp/tools/pos_sun.php#pageS

Huayhua, D. (2022) CENTRO DE APRENDIZAJE INCLUSIÓN CON
PRINCIPIOS DE LA ARQUITECTURA SUSTENTABLE DE LA CIUDAD
DE JULIACA-2021.



Limites <https://www.angelfire.com/il/juliaca/>

López, P., (2004) Población Muestra Y Muestro

<http://www.scielo.org.bo/pdf/rpc/v09n08/v09n08a12.pdf>

Margarito, M., (2009) La toma de decisiones metodológicas en la investigación social: Un devenir entre la subjetividad y la objetividad.

https://www.uv.mx/cpue/num9/opinion/completos/margarito_decisiones.html

Morales, V., Piedra, L., Romero, M., & Bermúdez R, Tania. (2018). Indicadores ambientales de áreas verdes urbanas para la gestión en dos ciudades de Costa Rica. *Revista de Biología Tropical*, 66 (4), 1421-1435. <https://dx.doi.org/10.15517/rbt.v66i4.32258>



ANEXOS



Matriz de consistencia

Tabla 18

Matriz de consistencia

TÍTULO DE TESIS: DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA – PUNO, 2023						
Planteamiento del Problema	Objetivos	Hipótesis	Variables	Dimensiones	Indicadores	Metodología de Investigación
Problema General	Objetivo General	Hipótesis General	Variables de estudio			
¿De qué manera favorecerá plantear el desarrollo de un centro gastronómico como estrategia de una articulación paisajista natural en el distrito de Juliaca – Puno, 2023?	Plantear el desarrollo de un centro gastronómico como estrategia de una articulación paisajista natural en el distrito de Juliaca – Puno, 2023.	La propuesta del centro gastronómico fortalece la actividad gastronómica cultural, donde integra y mejora el encuentro de la población con el paisaje natural a través de sus espacios abiertos.	variable independiente CENTRO GASTRONÓMICO	Diseño Arquitectónico	Espacios Arquitectónicos	Cualitativo
Problema específico	Objetivo Especifico	Hipótesis específica		Gastronomía	Espacio, función y Forma	
¿La carencia de un centro gastronómico genera el desorden e invasión de espacios públicos por comerciantes de venta de comidas en el distrito de Juliaca?	Conocer las características de un centro gastronómico para la implementación de zonas y espacios arquitectónicos para mantener y promover la gastronomía local en el distrito de Juliaca.	La propuesta del equipamiento urbano de un centro gastronómico propone espacios para los usuarios de la población de la ciudad de Juliaca que satisfagan la necesidad.		Usuario	Turismo	
¿Cómo generar una articulación paisajista natural para mejorar la imagen urbana en el distrito de Juliaca?	Proponer espacios abiertos sociales, culturales y de esparcimiento para el mejoramiento de la articulación paisajista natural la ciudad de Juliaca.	Se logra integrar el espacio paisajístico natural mediante la propuesta del equipamiento urbano que mejora la imagen urbana de la ciudad de Juliaca.	variable dependiente ARTICULACION PAISAJISTA NATURAL	Paisaje Urbano	Comercio	Cualitativo
					Restaurantes	
					Consumidor	
				Espacios Abiertos	Comensal	Cualitativo
					Espacio Publico	
					Áreas Verdes	
					Imagen Urbana	Cualitativo
					Espacios Sociales	
					Espacios Culturales	
					Espacios de Esparcimiento	

Nota. Elaboración Propia

PLANOS ARQUITECTÓNICOS

Figura 107

Primer Nivel



Nota: Elaboración Propia

Figura 108

Segundo Nivel



Nota: Elaboración Propia

Figura 109

Tercer Nivel



Nota: Elaboración Propia

Figura 110

Plano de Techos



Nota: Elaboración Propia

Figura 111

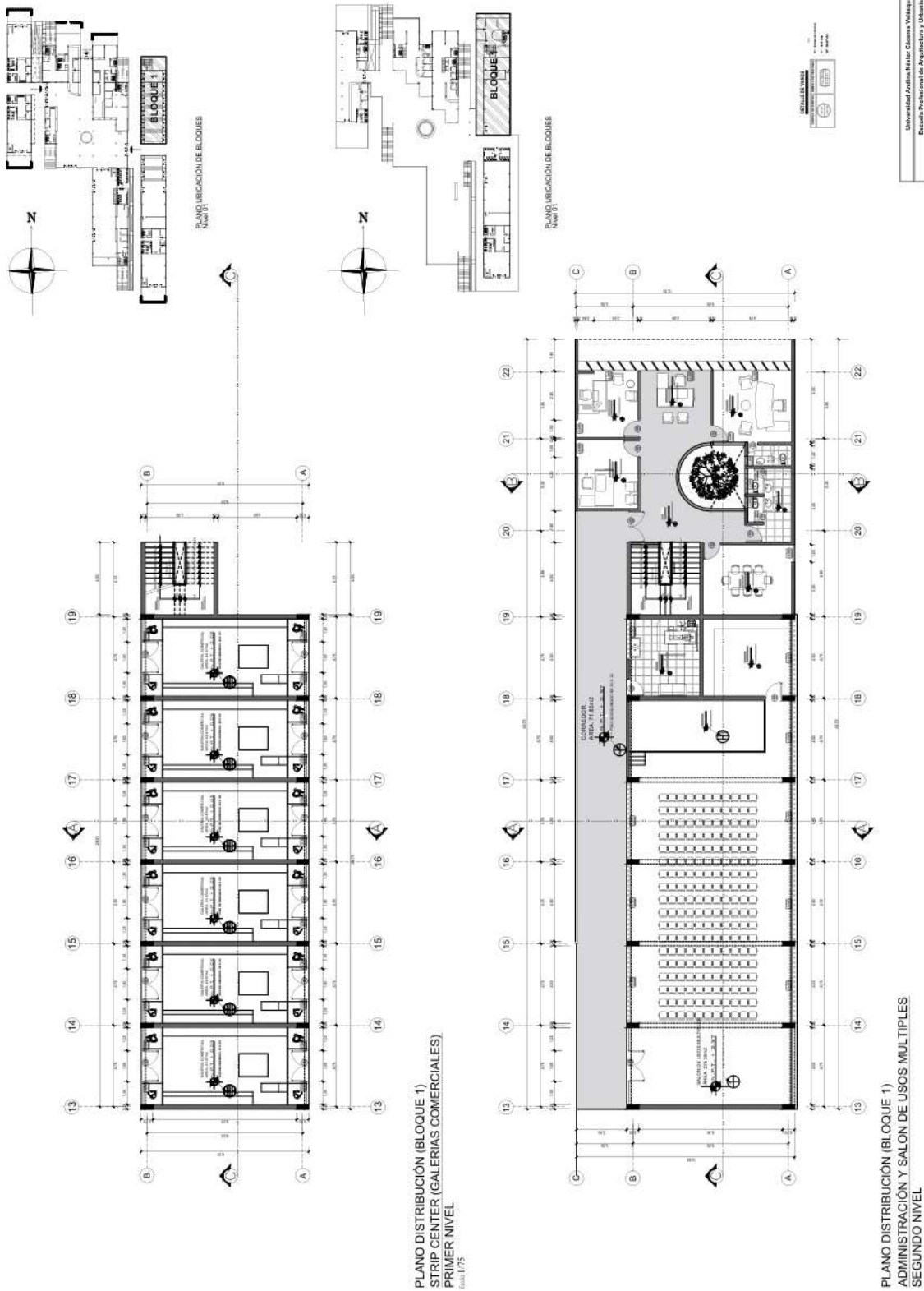
Plano de cortes y elevaciones generales



Nota: Elaboración Propia

Figura 112

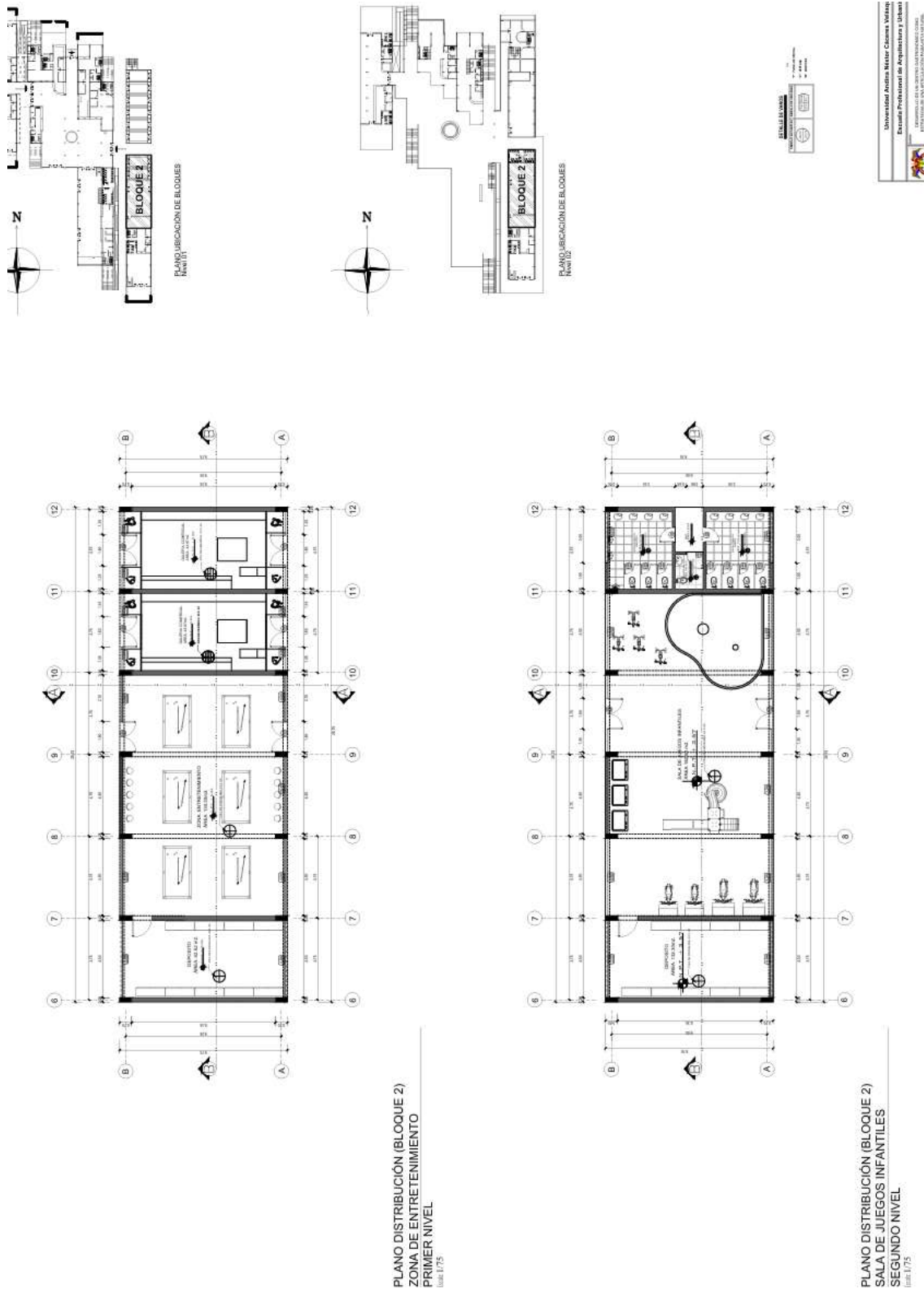
Plano de distribución nivel 1-2 (bloque 1)



Nota: Elaboración Propia

Figura 113

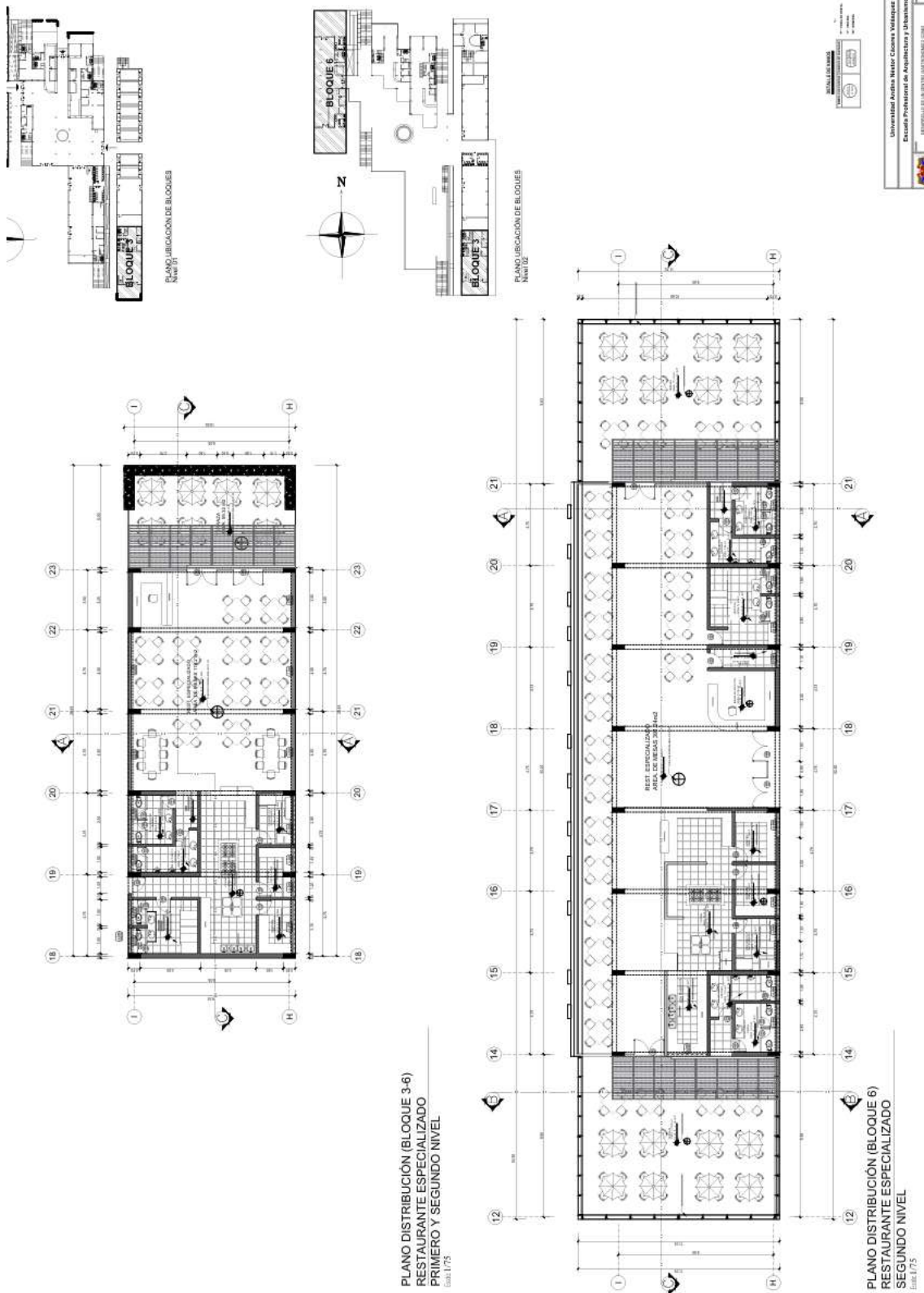
Plano de distribución nivel 1-2 (bloque 2)



Nota: Elaboración Propia

Figura 114

Plano de distribución nivel 1-2 (bloque 3-6)



Nota: Elaboración Propia



ANEXO 1
FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN

AUTORIZACIÓN PARA LA INCORPORACIÓN DE LOS
TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN
EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UANCV

Formato digital

Fecha de entrega: 03-12-2024

1. Datos del autor (es):

Nombres y Apellidos: DIANA PINTO CHUQUIJA

Dirección: Jr. MIRAFLORES N° 1685

DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°: 70340687

Teléfono: 910 035 448 email: dianapintochuquijs@gmail.com

Nombres y Apellidos: _____

Dirección: _____

DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte N°: _____

Teléfono: _____ email: _____

Facultad y/o Escuela de Posgrado: INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS

Escuela Profesional o Mención: ARQUITECTURA Y URBANISMO

Título o Grado Académico a optar: TÍTULO PROFESIONAL DE ARQUITECTO

Asesor: Arq. CARLOS ARMANDO HUAMÁN CARREÓN

Esta obra se encuentra dentro de las siguientes denominaciones:

Trabajo de Investigación Tesis Trabajo de Suficiencia Profesional Trabajo Académico

Título: DESARROLLO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO COMO ESTRATEGIA DE UNA ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL EN EL DISTRITO DE JULIACA - PUNO, 2023

Palabras claves, (3 a 5 términos): CENTRO GASTRONÓMICO, DISEÑO ARQUITECTÓNICO, ARTICULACIÓN PAISAJISTA NATURAL

¿Esta obra se desarrolló en la UANCV ^{1,2}?

1

¹ Indicar si su producción intelectual ha empleado recursos tales como, instalaciones, laboratorios, insumos, equipos, bases de datos, asesoría técnica por parte del personal de la UANCV, financiamiento, entre otros relacionados.

² Si su producción intelectual se desarrolló en la UANCV totalmente o parcialmente, deberá autorizar el depósito en el Repositorio de manera obligatoria.



2. Referencia de tesis:

- Bachiller Título 2da Especialidad Maestría Doctorado

3. Licencias:

a) Licencia estándar:

Bajo los siguientes términos, autorizo el depósito de mi tesis en el Repositorio Digital de la UANCV.

Con la autorización de depósito de mi producción Intelectual, otorgo a la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" una licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar al público, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público mi producción intelectual (incluido el resumen), en formato físico o digital, en cualquier medio, conocido o por conocerse, a través de los diversos servicios por la Universidad, creados o por crearse, tales como el Repositorio Digital de tesis UANCV, colección de producción intelectual, entre otros, en el Perú y en el extranjero por el tiempo y veces que considere necesarias, y libres de remuneraciones.

En virtud de dicha licencia, la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" podrá reproducir mi producción intelectual en cualquier tipo de soporte y en más de un ejemplar, sin modificar su contenido, solo con propósitos de seguridad, respaldo y preservación.

Declaro que la producción intelectual es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, coautoría con titularidad compartida, y me encuentro facultado a conceder la presente licencia y, asimismo, garantizo que dicha producción intelectual no infringe derechos de autor de terceras personas.

La Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" consignará el nombre del y/o los autor(es) de la producción intelectual, y no le hará ninguna modificación más que la permitida en la licencia.

Autorizo su publicación (marque con una X)

- Sí, autorizo que se deposite inmediatamente.
- Sí, autorizo que se deposite a partir de la fecha (d/m/a): _____
- No autorizo.

b) Licencia CREATIVE COMMONS 4.0 INTERNACIONAL:

Si usted concede una licencia CREATIVE COMMONS sobre su producción intelectual, mantiene la titularidad de los derechos de autor de esta y, a la vez, permite que otras personas puedan reproducirla, comunicarla al público y distribuir ejemplares de esta, bajo las condiciones siguientes:

¿Quiere permitir usos comerciales de su producción intelectual?

Sí: significa que usted permite la reproducción, distribución y comunicación pública de la producción intelectual incluso con fines comerciales.

No: significa que usted permite la reproducción, y comunicación pública de la producción intelectual, pero sin fines comerciales.

- Sí autorizo
- No autorizo



Jurisdicción de su Licencia

Todas las licencias CREATIVE COMMONS son de ámbito mundial, sin embargo, usted puede elegir entre la opción “internacional” o una adaptada a su jurisdicción, como para el caso peruano.

La opción “internacional” emplea el lenguaje y la terminología de los tratados internacionales; en cambio, la adaptada a su jurisdicción, recoge las particularidades de la legislación peruana.

En consecuencia, la opción “internacional” goza de una mayor eficacia a nivel mundial, gracias a que tiene jurisdicción neutral. Mientras que la opción adaptada a la jurisdicción del Perú goza de una mayor eficacia ante los tribunales peruanos.

Internacional

Nacional

Línea de investigación: DISEÑO ARQUITECTÓNICO - P23

Firma de Autor



huella digital

03-12-2024

Fecha