



UNIVERSIDAD
**SAN IGNACIO
DE LOYOLA**

FACULTAD DE ARQUITECTURA

Carrera de Arquitectura, Urbanismo y Territorio

**COMPLEJO GASTRONOMICO DE CARACTER
EDUCATIVO ENFOCADO EN EL INSTITUTO
GASTRONOMICO, EN LA CIUDAD DE CUSCO**

Tesis para optar el Título de Profesional de Arquitecto

MÓNICA TERESA FU LLAMPASI
(Código <https://orcid.org/0000-0002-9851-7598>)

Asesor:
Arq. Rodrigo Amorós Figueroa
0000-0003-4645-6102

Lima - Perú
2021

Tabla de contenido

Introducción	10
Capítulo I: Planteamiento del problema	12
1.1 Descripción del Problema	12
1.2 Árbol de problemas	13
1.3 Fundamentación de las causas	14
1.3.1 Poca planificación para desarrollo de institutos gastronómicos	14
1.3.2 Falta de infraestructuras educativas nuevas dentro de políticas de atención ...	14
1.3.3 Inversión asignada no es utilizada	15
1.4 Justificación del proyecto	16
1.4.1 ¿Por qué en Cusco?	19
1.5 Objetivo del proyecto	20
1.6 Concepto inicial del proyecto	20
1.6.1 Desarrollo Arquitectura	21
1.6.2 Desarrollos turísticos	21
1.6.3 Desarrollo educacional	22
1.7 Organigrama	22
Capitulo II: Marco teórico	24
2.1 Ejemplos arquitectónicos referenciales	24
2.1.1 Mercado Markthal	24
2.1.1.1 Descripción general	24
2.1.1.2 Transformación urbana	25
2.1.1.3 Sostenibilidad	26
2.1.1.4 Plantas importantes	26
2.1.1.5 ¿Qué aporta el presente proyecto?	27
2.1.2 Basque culinary center	28
2.1.2.1 Descripción General	28
2.1.2.2 Descripción del proyecto	29
2.1.2.3 Objetivo del proyecto	30
2.1.2.4 Plano Principal	30
2.1.2.5 ¿Qué aporta el presente proyecto?	31
2.1.3 Eataly World	31
2.1.3.1 Descripción del proyecto	31
2.1.3.2 Objetivo del proyecto	32
2.1.3.3 Plano principal	32

2.1.3.4 ¿Qué aporta el presente proyecto?	33
2.1.4 Centro gastronómico y cultural Bellavista.....	33
2.1.4.1 Descripción del proyecto	34
2.1.4.2 Objetivo del proyecto.....	34
2.1.4.2 ¿Qué aporta el presente proyecto?	34
2.1.5 Instituto de Investigación y biotecnologías – Argentina	35
2.1.5.1 Descripción del proyecto	35
2.1.5.2 Arquitectura.....	35
2.1.5.3 ¿Qué aporta el presente proyecto?	36
Capítulo III: Metodología.....	40
3.1 Diseño de Investigación.....	40
3.2 Diseño de Instrumentos.....	40
3.2.1 Aspectos Físicos y Territoriales	40
3.2.2 Aspectos Climáticos.....	40
3.2.3 Aspectos Urbanísticos	40
Capítulo IV: Factores condicionantes del proyecto.....	42
4.1 Físicos y territoriales.....	42
4.1.1 Ubicación	42
4.1.2 Topografía	43
4.1.3 Vías de acceso	43
4.1.4 Límites	45
4.1.5 Perfiles.....	45
4.2. Aspectos Climáticos	47
4.2.1 ¿Cuál es la temperatura promedio del distrito?	47
4.2.2 ¿Cuál es la velocidad promedio de los vientos en la ciudad de Cusco?.....	47
4.2.3 ¿Qué fenómenos climáticos se presentan en la zona?	48
4.3 Aspectos Urbanísticos	49
4.3.1 ¿Cuál es la zonificación del terreno?	49
4.3.2 ¿Qué tipo de edificaciones se encuentran aledañas?	50
4.3.3 ¿Cómo influyen en mi diseño las edificaciones colindantes?	51
4.4 Aspectos Demográficos.....	51
4.4.1 ¿Cuál es el porcentaje de población que existe en Cusco?	51
4.4.2 ¿Cuál es el porcentaje de jóvenes que habitan en la ciudad de Cusco?	52
4.4.3 ¿Qué porcentaje de población tiene estudios superiores?	53
4.5 Aspectos Socio-Económicos	53
4.5.1 ¿Cuáles son los niveles socioeconómicos predominantes del distrito?	53

4.5.2 ¿Qué beneficios económicos trae a la ciudad, la agricultura?.....	54
4.5.3 ¿Cuánto ingreso turístico tiene Cusco?	55
4.6 Aspectos Normativos y Legales.....	55
4.6.1 ¿Cuáles son los criterios y requisitos mínimos para el diseño de pabellones de educación?	55
4.6.2 ¿Cuáles son los criterios de diseño para el ingreso de personas con discapacidad?	56
4.6.3 ¿Cuáles son los criterios para realizar el proyecto de Asociaciones Públicas Privadas - APP?	56
4.6.4 ¿Cuáles son los requisitos para realizar el cambio de zonificación?	57
Capítulo V: Proyecto	58
5.1 Descripción del proyecto.	58
5.2 Instituto Gastronómico.....	60
5.3 Programa arquitectónico	63
5.4 Materiales utilizados.....	66
5.5 Descripción de otros volúmenes.....	70
5.5.1 El mercado.....	70
5.5.2 Boulevard gastronómico	70
5.5.3 Restaurantes	70
5.5.4 Centro de convenciones	70
5.5.5 Auditorio	71
5.5.6 Conclusiones	71
Capítulo VI: Referencias Bibliográficas	72
Capítulo VII: Anexos	75

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Razones para promover la gastronomía peruana	10
Figura 2. Países más atractivos en América Latina en cuanto a su gastronomía.....	11
Figura 3. Influencia gastronómica de los turistas	11
Figura 4. Educación por nivel de empleo	12
Figura 5. Árbol de problemas.....	13
Figura 6. Cuadro de proyectos de Inversión Pública - SNIP.....	15
Figura 7. Representación de porcentajes de proyectos registrados en SNIP.	16
Figura 8. Valor Agregado Bruto 2017.....	17
Figura 9. Cuadro de usuarios en Institutos Le cordon bleu y D' Gallia	18
Figura 10. Cuadro de proyección de arribo de turistas en la región Cusco 2015-2020.....	18
Figura 11. Mapa de ubicación del terreno en la ciudad de Cusco	19
Figura 12. Centro gastronómico y cultural Bellavista.....	20
Figura 13. Tipos de usuario	21
Figura 14. Organigrama considerando los usuarios.....	22
Figura 15. Planteamiento de zonificación.....	23
Figura 16. Vista visual del Mercado Markthal.....	24
Figura 17. Vista Frontal del Mercado Markthal.....	25
Figura 18. Vista Interna del Mercado Markthal.....	25
Figura 19. Planta distribución de tiendas	26
Figura 20. Planta distribución de viviendas	27
Figura 21. Vista 3D del ingreso del instituto culinario Basque Culinary Center	28
Figura 22. Vista 3D del instituto culinario Basque Culinary Center.....	28
Figura 23. Vista Interna del instituto culinario Basque Culinary Center	29
Figura 24. Vista Interna del instituto culinario Basque Culinary Center	29
Figura 25. Vista desde balcones del instituto culinario Basque Culinary Center.....	30
Figura 26. Planos de distribución de las plantas 0 y -1	30
Figura 27. Vista 3D del proyecto Eatly World.....	31
Figura 28. Vista 3D del Interior del proyecto Eatly World	31
Figura 29. Planta de distribución del proyecto Eatly World.....	32
Figura 30. Vista 3D del proyecto enfocado en tiendas del Centro gastronómico.....	33
Figura 31. Vista 3D del proyecto Centro gastronómico y cultura Bellavista.....	33
Figura 32. Plano de la Planta del Centro gastronómico y cultura Bellavista	34
Figura 33. Vista 3D del proyecto Instituto de Investigación y biotecnologías.....	35
Figura 34. Planta del Instituto de Investigación y biotecnologías	36
Figura 35. Imagen satelital de la provincia de Cusco	42

Figura 36. Plano de desarrollo urbano de la provincia de Cusco	42
Figura 37. Plano de Topográfico del terreno	43
Figura 38. Plano de Red Vial Cusco 2013	44
Figura 39. Plano de vías cercanas a la ciudad de Cusco.....	44
Figura 40. Límites del terreno del proyecto	45
Figura 41. Vista de Perfil desde Av. Prolongación Grau.....	45
Figura 42. Vista desde Avenida Agustín Gamarra Costado izquierdo	46
Figura 43. Vista desde Avenida Agustín Gamarra Costado derecho.....	46
Figura 44. Viento medio estacional a 80 m	47
Figura 45. Pronóstico meteorológico Cusco Perú	48
Figura 46. Noticia fenómeno climático en Cusco - Perú.....	48
Figura 47. Plano de zonificación	49
Figura 48. Foto actual de la zona.....	50
Figura 49. Foto actual de viviendas al frente del terreno.....	50
Figura 50. Cuadro de superficie de Cusco y Población 2017	51
Figura 51. Habitantes según la edad en Cusco cifras del 2016.....	52
Figura 52. Gráfico de empleabilidad formal e informal en Cusco	53
Figura 53. Distribución de personas según NSE 2016.....	54
Figura 54. Valores de precios constantes en miles de soles (2015).....	54
Figura 55. Cuadro de proyección de arribo de turistas hasta el 2020.....	55
Figura 56. Plot plan del proyecto 'Complejo Gastronómico Wayk'usqa en la provincia de Cusco'	59
Figura 57. Vista 3D del Instituto gastronómico del 'Complejo Gastronómico Wayk'usqa en la provincia de Cusco'	61
<i>Figura 58.</i> Programación, codificación y áreas.....	65
<i>Figura 59.</i> Cuadro de acabados.....	69
Figura 60. Primera Vista 3D del Instituto gastronómico del 'Complejo Gastronómico Wayk'usqa en la provincia de Cusco'.....	106
Figura 61. Segunda Vista 3D del Instituto gastronómico del 'Complejo Gastronómico Wayk'usqa en la provincia de Cusco'	107

INDICE DE ANEXOS

Plano 1. Lamina U-01 Plano de ubicación y localización del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	75
Plano 2. Lamina U-02 Plano urbano de zonificación del Complejo gastronómico de carácter educativo	76
Plano 3. Lamina U-03 Plano urbano de análisis vial del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	77
Plano 4. Lamina U-04 Plano urbano de análisis de equipamiento del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	78
Plano 5. Lamina U-05 Plano urbano de propuesta urbana de equipamiento del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	79
Plano 6. Lamina U-06 Plano territorial del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	80
Plano 7. Plano a-01 Plano perimétrico y topográfico del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	81
Plano 8. Plano A-02 Plano General Plot Plan del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	82
Plano 9. Plano A-03 Plano General de Paisajismo del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	83
Plano 10. Plano A-04 Planta general nivel 0.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	84
Plano 11. Plano A-05 Planta general nivel +5.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	85
Plano 12. Plano A-06 Planta general nivel +10.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	86
Plano 13. Plano A-07 Planta general nivel +15.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	87
Plano 14. Plano A-08 Planta general de techos del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	88
Plano 15. Plano A-09 corte A-A' del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	89
Plano 16. Plano A-10 corte B-B' y C-C' del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	90
Plano 17. Plano A-11 Elevación general 1 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	91

Plano 18. Plano A-12 Elevación general 2 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	92
Plano 19. Plano A-13 PLANO SECCIONADO del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	93
Plano 20. Plano A-14 PLANO SECCIONADO del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	94
Plano 21. Plano A-15 PLANO SECCIONADO del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	95
Plano 22. Plano A-16 PLANO SECCIONADO del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	96
Plano 23. Plano A-17 PLANO SECCIONADO del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	97
Plano 24. Plano A-18 Planta sector académico nivel 1- NPT +8.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	98
Plano 25. Plano A-19 Planta sector académico nivel 2- NPT +13.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	99
Plano 26. Plano A-20 Planta sector académico nivel 2- NPT +18.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	100
Plano 27. Plano A-21 Cortes Sector A-A' , B-B' C-C' del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	101
Plano 28. Plano A-22 Elevación Sector A-A' , B-B' C-C' del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	102
Plano 29. Plano T-01 Plano de trazado y plataformas del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	103
Plano 30. Plano D-01 Detalle de circulación vertical del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	104
Plano 31. Plano D-02 Cortes del sector del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa	105

Introducción

Hoy en día en Cusco y en las principales capitales gastronómicas del mundo la cocina peruana está en boca de todos. No solo se debe a los exquisitos sabores, sino también a los logros obtenidos por la gran diversidad biológica de las variedades de productos que ha provocado que la gastronomía peruana sea un factor de desarrollo y de identidad nacional de la cultura y la biodiversidad. Esto se ve reflejado en el incremento de medios masivos y festivales especializados internacionales y restaurantes peruanos de alta cocina.

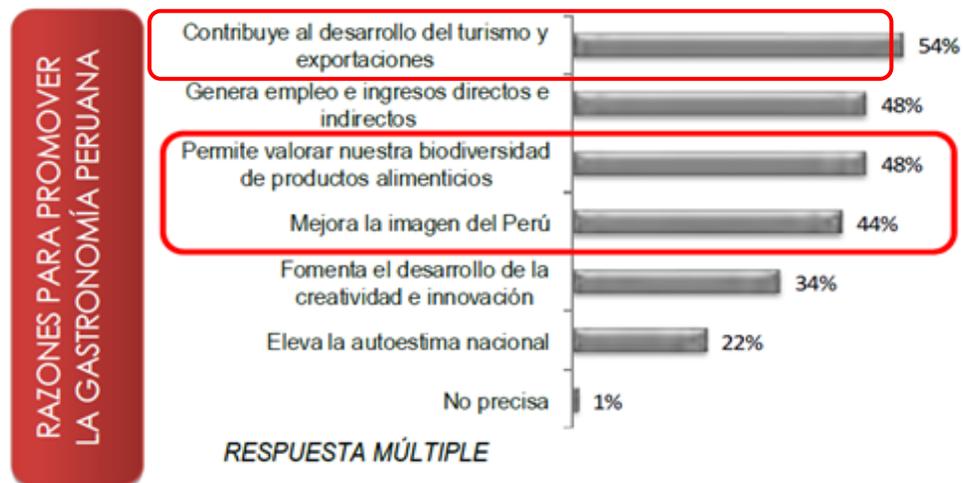


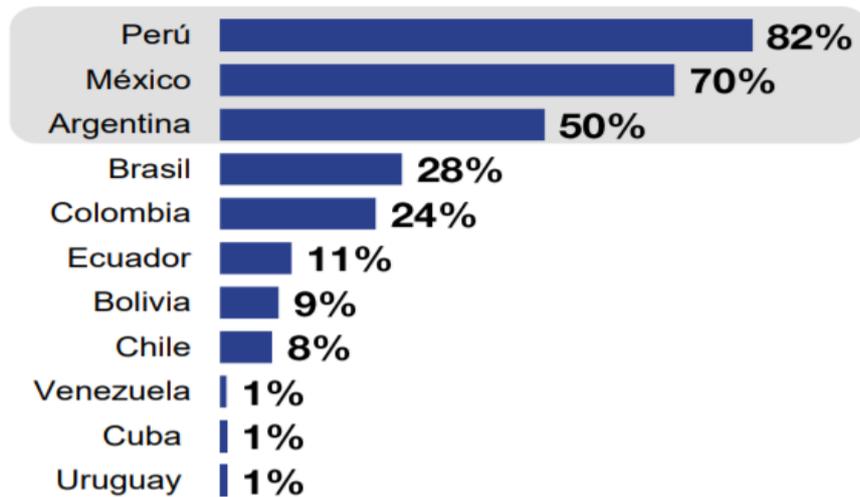
Figura 1. Razones para promover la gastronomía peruana

Fuente: Apega, *El boom gastronómico peruano al 2013*, Sociedad Peruana de gastronomía, Página 25 (2013).

Complementando lo anterior se puede señalar lo mencionado por Valderrama (2009) en cuanto a uno de los objetivos establecidos por la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA donde se enfoca a:

Promover nuestra gastronomía como refuerzo de identidad nacional, reconocer el carácter pluricultural del Perú, participar activamente en el desarrollo económico descentralizado del país, y posicionarlo como un destino turístico con inmejorables ventajas comparativas (p. 177).

Según Ipsos (2019), "Perú es el primer país en América Latina que tiene más visitas por su atractivo gastronómico, seguido por México y Argentina. Esto refleja que el Boom Gastronómico es algo que se está dando y el país debe crecer en conjunto con el Boom Gastronómico". (Citado en Perú.com, 2012)



Base: Total de entrevistados (403)

Figura 2. Países más atractivos en América Latina en cuanto a su gastronomía
Fuente: IPSOS, Los países más atractivos de América Latina, , Página 12 (2019).

Además, según Arellano (2009) del 100% de turistas que ingresan al país el 42% de ellos indican que la gastronomía fue uno de los factores de elección de su destino turístico.

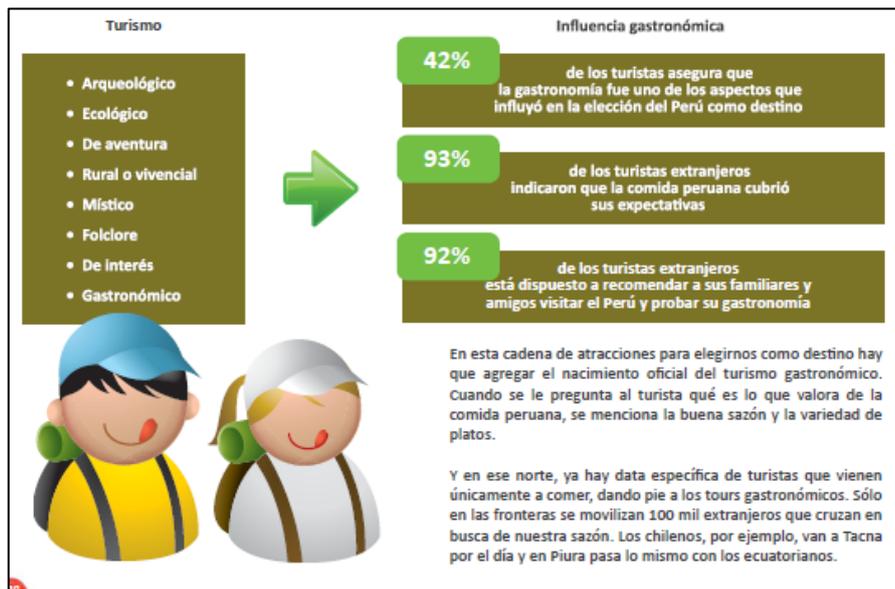


Figura 3. Influencia gastronómica de los turistas

Fuente: Arellano marketing para Apega, El boom de la gastronomía peruana 'Su impacto económico y social', Sociedad peruana de gastronomía, página 38 (2009).

Capítulo I: Planteamiento del problema

1.1 Descripción del Problema

“La educación es un rubro que ha crecido gracias a la gastronomía: cada año egresan 15 mil cocineros de institutos de gastronomía, los que invierten desde S/.50 y S/.1.500 por mes en su formación.” (LaPrensa.peru.com, 2013).

De acuerdo a un estudio realizado por la Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA (2010), la gastronomía beneficia cinco millones y medio de personas directa o indirectamente por la cadena gastronómica en todos sus niveles, desde la actividad primaria “(61% de los puestos de trabajo) a la industria (5%), el comercio (10%) y el servicio de restauración (24%).” (Citado por Atarama, Eduardo y Paredes, 2016, p.7).

Al haber mayor beneficio para las personas se ha incrementado la demanda para estudiar cursos o carreras gastronómicas en el país. Actualmente en Cusco existen 5 centros educativos destinados a la enseñanza de gastronomía. Sin embargo, estas no son suficientes para abastecer la demanda de la población.

Según el Diario El Comercio (2011) “durante el 2009, en el Cusco fueron entregadas 414 licencias para la apertura de restaurantes, donde en promedio se otorgaron dos licencias cada día”. Además, según Arellano (2009, p.19) “el 62% de personal grueso de restaurantes solo tiene estudios de quinto de secundaria y el resto estudios en instituciones y universidad.”

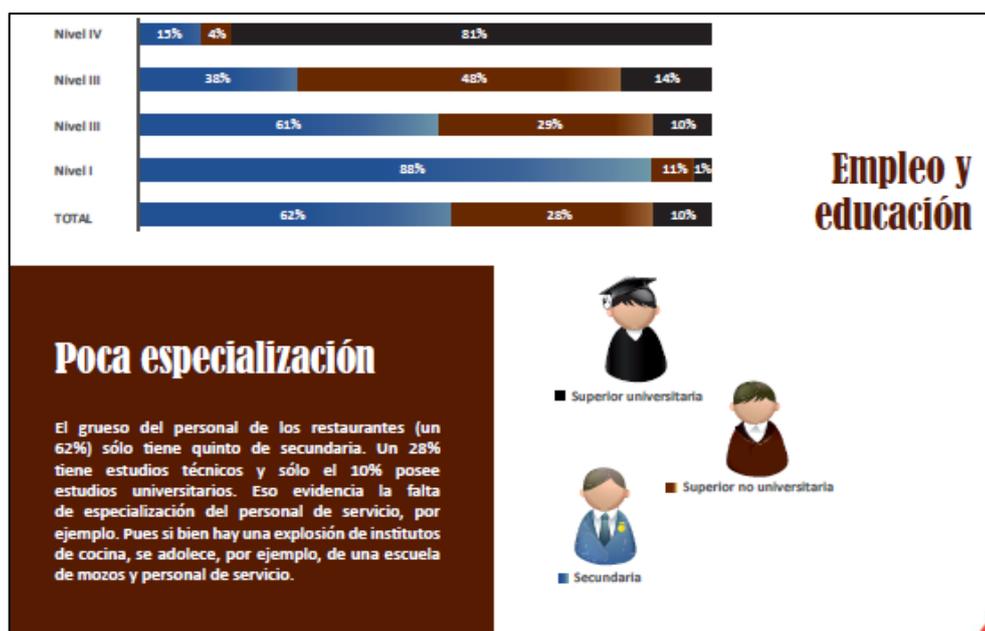


Figura 4. Educación por nivel de empleo

Fuente: Arellano marketing para Apega, *El boom de la gastronomía peruana 'Su impacto económico y social'*, Sociedad peruana de gastronomía, página 19 (2009).

Asimismo, la atención al cliente es una de las necesidades actuales que requiere formar en los posibles técnicos de atención en gastronomía, así lo requieren los restaurantes. Debido a que existen pocos centros educativos para la enseñanza de gastronomía en la ciudad de Cusco las personas que brindan servicios no cuentan con estudios o capacitación adecuada.

Esto tiene como efecto:

- 1) Falta de profesionalización del personal: la calidad del servicio y /o la atención brindada es mala.
- 2) Demanda insatisfecha de la población: Al no tener una educación adecuada, la atención no sería la más eficiente y el público de alcance no sería el máximo.
- 3) Imagen incorrecta al público: la imagen que se brinda a los clientes o posibles clientes en cuanto a la atención, la presentación y calidad de comida; no va acorde a lo que quiere impulsar el país y su gastronomía.

1.2 Árbol de problemas

A continuación, mediante la figura 5, expondré las principales causas y Consecuencias del problema mencionado y la solución de esta.

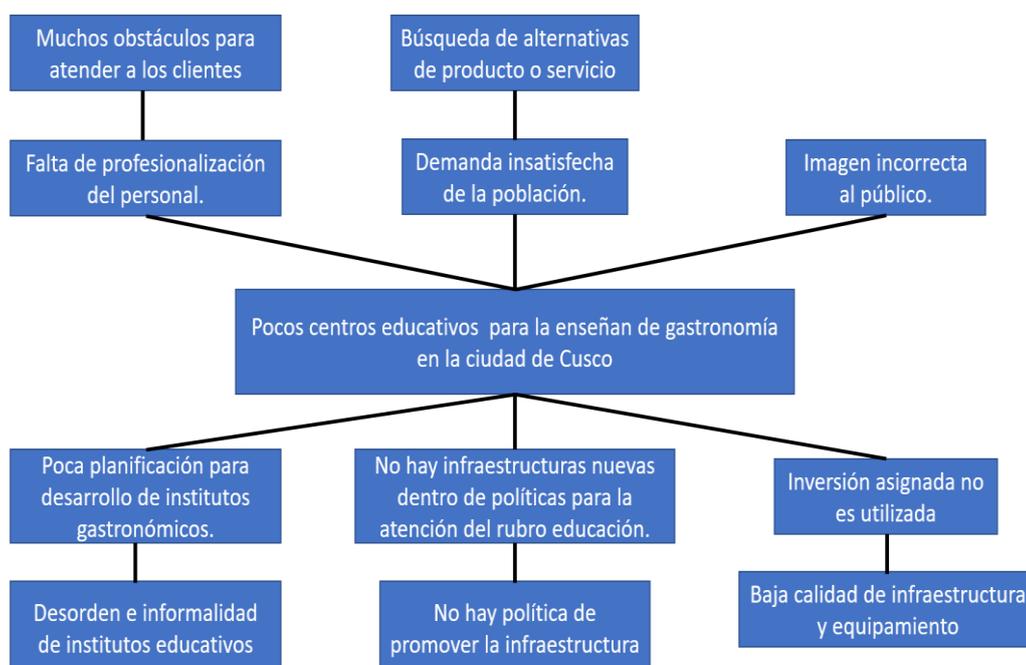


Figura 5. Árbol de problemas
Elaboración: Proyecto de tesis

1.3 Fundamentación de las causas

1.3.1 Poca planificación para desarrollo de institutos gastronómicos

La poca planificación para desarrollo de institutos gastronómicos origina pocos centros educativos para la enseñanza de gastronomía en la ciudad de Cusco. Los Institutos de acuerdo al Minedu son fomentados por el gobierno regional de Cusco, es por eso que la región del cusco desarrollo un proyecto educacional hasta el 2021 en donde se ponen como necesidad “Fortalecimiento de capacidades en las instancias educativas regionales y locales para la formulación de proyectos educativos, bajo el formato SNIP y otros provenientes de cooperación nacional e internacional” (Gobierno Regional Cusco, 2007, p. 57).

Sin embargo, podemos observar que no planifican creación de nuevos institutos trayendo esto como consecuencia que se creen institutos informales o en el peor de los casos que existan trabajadores que no cuenten con estudios necesarios.

1.3.2 Falta de infraestructuras educativas nuevas dentro de políticas de atención

Según el proyecto educativo Regional – Cusco, que tiene un plan hasta el 2021, indican que la gestión del GORE cuenta con políticas del rubro educación estas tienen como objetivo “La sociedad regional participa y asume su responsabilidad educadora, promueve, reconoce y valora críticamente saberes propios e incorpora nuevos saberes para construir conocimiento, dentro y fuera del sistema educativo” (Gobierno Regional Cusco, 2007, p. 47).

En donde podemos observar que dentro de sus políticas no está la creación de más institutos, sino el de implementar mejor los institutos que ya existen. Por otro lado, según el mismo informe se indica que:

Se requiere definir, participativamente, las estrategias de evaluación y acreditación de las instituciones de educación superior en la Región, en coherencia con el SINEACE. Definición consensuada del rol de la educación superior en el desarrollo de capacidades, potencialidades y su articulación a los planes regionales educativos y de desarrollo. Estimular la investigación, innovación y producción de conocimientos en los centros superiores en relación

con las necesidades de desarrollo de la Región. (Gobierno Regional Cusco, 2007, p. 64).

Eso quiere decir que está dentro de sus planes desarrollar e impulsar la educación superior. Sin embargo, están dando como prioridad mejorar lo que existe actualmente y ponen en segundo plano la creación e impulsión de centros educativos nuevos.

1.3.3 Inversión asignada no es utilizada

A pesar de que podemos identificar en el programa SNIP/ INVIERTE PE que existe un porcentaje de 14% del presupuesto destinado a la educación, esta no siendo invertida debido a que la gestión no tiene política para la atención del rubro de educación, no existe planificación en creaciones de centros educativos. Esto lo confirma con la información brindada en el banco de proyectos de SNIP que el GORE se ha encargado de realizar trabajos realizados a las carreteras, rehabilitación de vías y veredas; más no proyectos educativos.

GOBIERNO REGIONAL DEL DEPARTAMENTO DE CUSCO UNIDAD EJECUTORA: REGION CUSCO - PLAN COPESCO

Presupuesto y Ejecución

Año de ejecución: Retornar

CÓDIGO ÚNICO	CÓDIGO SNIP	PROYECTO	COSTO DEL PROYECTO	2018			DEVENGADO ACUMULADO AL 2018
				PIM	DEVENGADO	AVANCE (%)	
2000124		CONSTRUCCION Y ACONDICIONAMIENTO DE VIAS URBANAS	0.00	0.00	0.00	0.0	144,27
2000130		CONSTRUCCION Y MEJORAMIENTO DE CARRETERAS	0.00	0.00	0.00	0.0	8,239,63
2000270		GESTION DE PROYECTOS	0.00	2,747,031	642,334	23.4	61,880,24
2000291		INFRAESTRUCTURA TURISTICA	0.00	0.00	0.00	0.0	116,77
2000351		OPERACION Y MANTENIMIENTO	0.00	0.00	0.00	0.0	5,517,95
2000432		PUESTA EN VALOR DE MONUMENTOS	0.00	0.00	0.00	0.0	697,06
2000941	94	PLAN MAESTRO CHOQUEQUIRAO	0	0.00	0.00	0.0	98,79
2000942		CONSTRUCCION Y MEJORAMIENTO CARRETERA PISAC - HUAM...	0.00	0.00	0.00	0.0	9,078,84
2000943		CONSTRUCCION Y MEJORAMIENTO CARRETERA COMBAPATA -	0.00	0.00	0.00	0.0	4,052,31
2001581	9115	RECONSTRUCCION DE UN SECTOR DE LA TRIBUNA ORIENTE D	1,383,630	0.00	0.00	0.0	1,199,99
2001621		ESTUDIOS DE PRE-INVERSION	0.00	2,602,109	611,459	23.5	39,614,62
2017492	5154	REORDENAMIENTO Y REHABILITACION DEL VALLE DEL VILCAN	34,394,501	2,315,888	14,539	0.6	21,316,42
2021612	13708	ACCESO PEATONAL AV. DE LA CHITIRA - UINSAAC	1,445,879	0.00	0.00	0.0	899,79

Página 1 de 3 Mostrando 1 - 30 de 86

Notas:

- Fuente: Consulta Amigable – SIAF.
- La información se actualiza diariamente. Última actualización: 11/01/2020.
- Los montos por cada proyecto solo muestran la parte que corresponde a la unidad ejecutora seleccionada, el presupuesto y la ejecución global de cada proyecto puede ser mayor dependiendo de si este es ejecutado por más de una unidad.

Figura 6. Cuadro de proyectos de Inversión Pública - SNIP

Fuente: Ministerio de economía y finanzas, Proyecto de inversión pública del Gobierno Regional del Departamento de Cusco (2018).

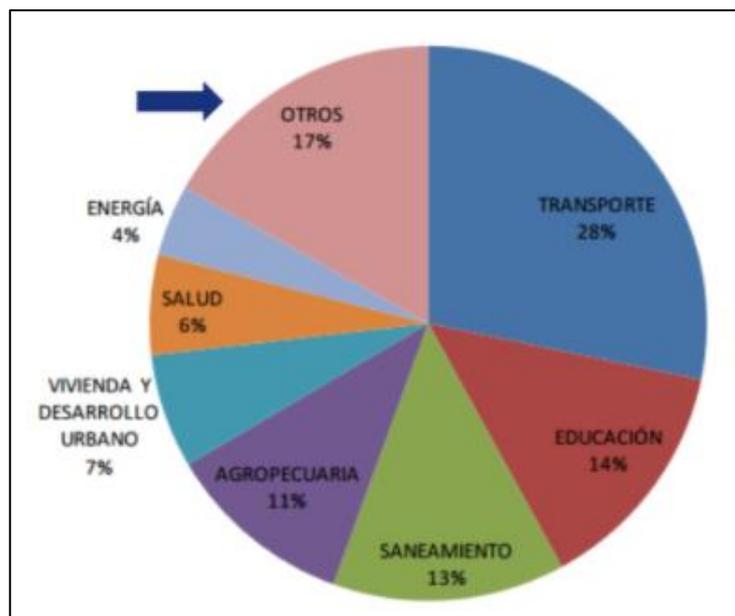


Figura 7. Representación de porcentajes de proyectos registrados en SNIP.

Fuente: Ministerio de Economía y Finanzas, *La experiencia del SNIP en el Perú y sus contribuciones al desarrollo*, página 15 (2009).

Por otro lado, el Instituto Peruano de Gastronomía (2010) afirma que se han realizado estudios que señalan que hay un gran vacío en lo referente a la calidad y capacitación en los profesionales de gastronomía, ya que pocos acuden a instituciones formales con docentes apropiados para su aprendizaje. Adicionalmente existen instituciones informales que conllevan a que la profesión de Gastronomía no sea la más competente.

1.4 Justificación del proyecto

Se logra observar en la siguiente figura que en el 2017 el comportamiento de las actividades económicas de Cusco, registrando un aumento del 7,1% promedio anual en los años 2008-2017. La actividad económica que mayor participación presenta corresponde a la extracción de gas y minerales, que representó el 48,2% del VAB del departamento, posteriormente se encuentran el comercio con el 7,1%, la construcción obtiene un 6,5%, la manufactura es del 5,1%, la agricultura, ganadería, caza y silvicultura resulta un 4,6% y las demás actividades económicas ocupan el 28,5%. Según el Banco Central de Reserva del Perú - Sucursal Cusco (2018) en el 2017, Cusco aportó el 4,6 por ciento al Valor Agregado Bruto (VAB) nacional, ocupando el tercer lugar a nivel departamental.

Actividades	VAB	Estructura %	Crecimiento Promedio Anual 2008-2017
Agricultura, Ganadería, Caza y Silvicultura	994 446	4,6	0,9
Pesca y Acuicultura	2 190	1/	11,0
Extracción de Petróleo, Gas y Minerales	10 397 420	48,2	11,0
Manufactura	1 104 008	5,1	-1,5
Electricidad, Gas y Agua	261 069	1,2	9,3
Construcción	1 409 188	6,5	7,8
Comercio	1 541 962	7,1	5,3
Transporte, Almacén., Correo y Mensajería	908 254	4,2	6,9
Alojamiento y Restaurantes	905 587	4,2	6,2
Telecom. y otros Serv. de Información	511 381	2,4	12,0
Administración Pública y Defensa	850 313	3,9	5,4
Otros Servicios	2 693 708	12,5	4,6
Valor Agregado Bruto	21 579 526	100,0	7,1

1/ Menos de 0,1 por ciento

Figura 8. Valor Agregado Bruto 2017

Nota: Valores a precios constantes 2007 (Cifras en miles de nuevos soles)

Fuente: INEI. Elaboración: Banco Central de Reserva del Perú - Sucursal Cusco, página 3 (2018).

El proyecto consiste en tener actividades ligadas a la gastronomía, centrándonos en la educación el cual tendrá como principal elemento un instituto y centro de investigación. Asimismo, para poder desarrollar actividades ligadas a la enseñanza se realizará talleres de alumnos del instituto para el público, restaurantes, mercado y un centro de exposiciones para realizar conferencias para público en general. Asimismo, el instituto gastronómico tiene como objetivo principal brindar formación altamente especializada y así obtener profesionales de calidad, dichas actividades buscan atender la demanda existente que no es atendida adecuadamente.

El proyecto tiene como público objetivo la población entre 15-39 años, estos equivalen al 50,701 de Cusco, un porcentaje del 46,6 %. La capacidad que tendrá el instituto es de 720 alumnos en total, los cuales podrán tener horario diurno o nocturno. Estos alumnos podrán ser personas que cuentan con experiencia laboral como los que no tienen experiencia laboral. Además, de un público extranjero.

Para el cálculo de usuarios de la escuela gastronómica se tomó como referencia la cantidad de usuarios de los institutos Le cordon bleu y D'gallia, las dos escuelas que tienen más prestigio de Lima.

Escuela	cantidad	Le Cordon Bleu	cantidad	D'Gallia
Usuarios internos	320	alumnos	410	alumnos
	15	Chefs	20	Chefs
	12	Profesores	15	Profesores
	15	administración	18	administración
	10	servicio	12	servicio
Usuarios externos	50	clientes	30	clientes
	2	fotógrafos		
	2	expositores	3	expositores
	3	profesores	5	profesores
	50	alumnos	80	alumnos
TOTAL	479		783	

Figura 9. Cuadro de usuarios en Institutos Le cordon bleu y D' Gallia

Fuente: Tesis: Fabiola Mucha, Centro nacional de ciencias gastronómicas, página 84 (2014).

De acuerdo al Gobierno Regional Cusco y Dircetur (2014), se tendría proyectado para el 2020 recibir alrededor de 3.783.564 turistas, beneficiándose así la economía del país.

Mes	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015 p/	2016 p/	2017 p/	2018 p/	2019 p/	2020 p/
Enero	68270	78188	89161	106386	115707	125041	135713	158970	167623	186776	193256	207000	219907	232815	245723	258630
Febrero	62370	69746	87798	96104	101119	66940	108921	138161	138955	144600	165566	165159	174803	184446	194090	203733
Marzo	86226	85728	110056	124662	122460	84922	141159	171081	191303	201195	206226	215937	228820	241703	254586	267469
Abril	77818	101727	116254	125206	142335	130385	172461	203409	193025	236588	230403	251013	266642	282271	297900	313530
Mayo	96142	98796	115216	141321	142684	167716	182339	213105	229438	259349	267139	284282	302673	321065	339457	357848
Junio	92706	92607	119060	135174	136910	160355	175933	199846	216694	228352	243733	259727	275722	291716	307710	323705
Julio	114997	120092	147931	174735	165284	186111	218078	235540	251052	264563	282895	300179	317462	334745	352028	369311
Agosto	118059	125180	153383	180336	164346	190734	217351	224259	255674	276446	284935	302091	319247	336404	353560	370716
Septiembre	103256	103942	125914	157435	157369	164080	187510	213928	230141	251233	261221	277900	294580	311260	327940	344620
Octubre	110885	117850	136370	163825	169570	181816	203863	231995	252322	271991	284107	302299	320492	338684	356876	375069
Noviembre	94463	103096	123756	136463	134099	156255	175232	195949	202464	225766	233979	248383	262788	277192	291596	306001
Diciembre	73624	84340	98546	115877	116404	133597	155731	170819	204178	200239	217886	232895	247905	262914	277923	292932
TOTAL	1098816	1181292	1423445	1657524	1668287	1747952	2074291	2357062	2532869	2747098	2871346	3046865	3231041	3415215	3599389	3783564

Figura 10. Cuadro de proyección de arribo de turistas en la región Cusco 2015-2020

Fuente: Boletín estadístico de turismo, Gobierno regional Cusco, página 13 (2014).

Las carreras que brindará el instituto son los siguientes:

- 4) Cocina peruana (24 meses)
- 5) Asistente de cocina (12 meses)
- 6) Pastelería y panadería (24 meses)
- 7) Cocina molecular (12 meses)
- 8) Escuela de mozos y personal de servicio (6 meses)
- 9) Cocina internacional (24 meses)

1.4.1 ¿Por qué en Cusco?

Cusco al ser la segunda provincia del país que cuenta con mayor ingreso turístico nacional e internacional presenta un gran crecimiento en la gastronomía y es un atractivo geográfico para las personas que visitan. El terreno elegido cuenta con un área 7 hectáreas, este terreno colinda con las avenidas principales que te llevan a Arequipa (sur) y Puno (Oeste); se encuentra a 10 minutos del centro histórico de Cusco y a 15 minutos del aeropuerto Velasco Astete. Además, se encuentra cerca de la zona de viviendas en la ciudad.

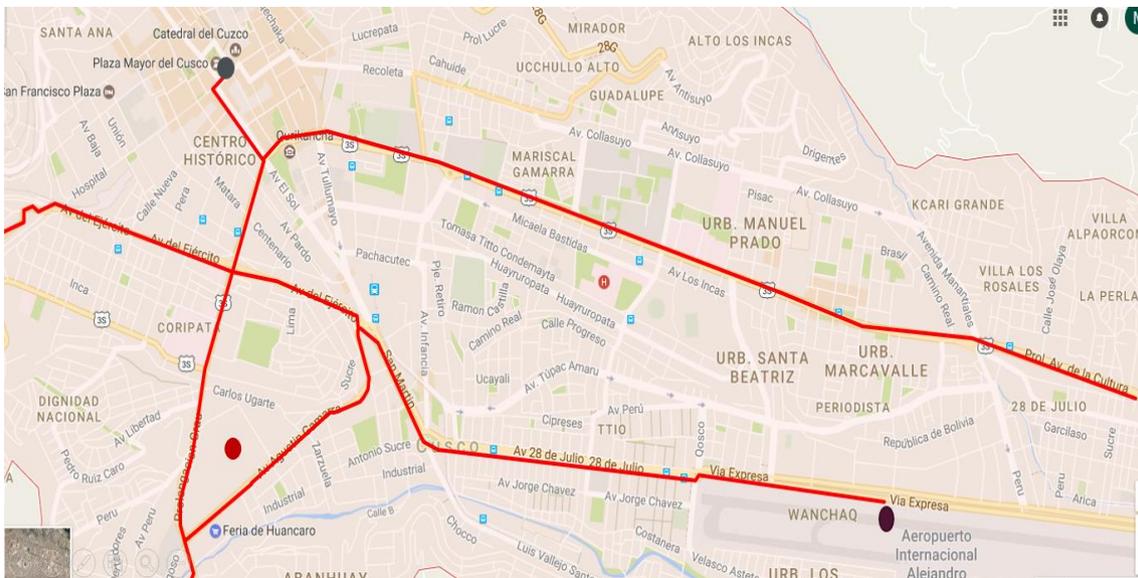


Figura 11. Mapa de ubicación del terreno en la ciudad de Cusco

Fuente: Google Maps , Ciudad de cusco (2018).

Elaboración: Proyecto de tesis.

1.5 Objetivo del proyecto

El objetivo principal del proyecto es diseñar un instituto gastronómico de carácter educativo con edificios complementarios que promueva la gastronomía, cultura y biodiversidad como factor de desarrollo de la identidad nacional.

1.6 Concepto inicial del proyecto



Figura 12. Centro gastronómico y cultural Bellavista

Fuente: BMA (bodas Miani Anger, arquitectos y asociado), Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista, publicado en archdaily (2013).

Este concepto inicial del proyecto es crear un espacio que albergue a diferentes tipos de usuarios y segmentos pero que tengan en común un mismo fin, la gastronomía peruana. Es por eso, que se plantea realizar un hito gastronómico en donde la enseñanza no sea solo en clases o talleres, sino en relación al público exterior mediante la atención por restaurantes, talleres a turistas nacionales e internacional. Aquí los usuarios no se diferencian por los diferentes tipos de personas que existen, sino se asemejan en su gusto por la gastronomía.

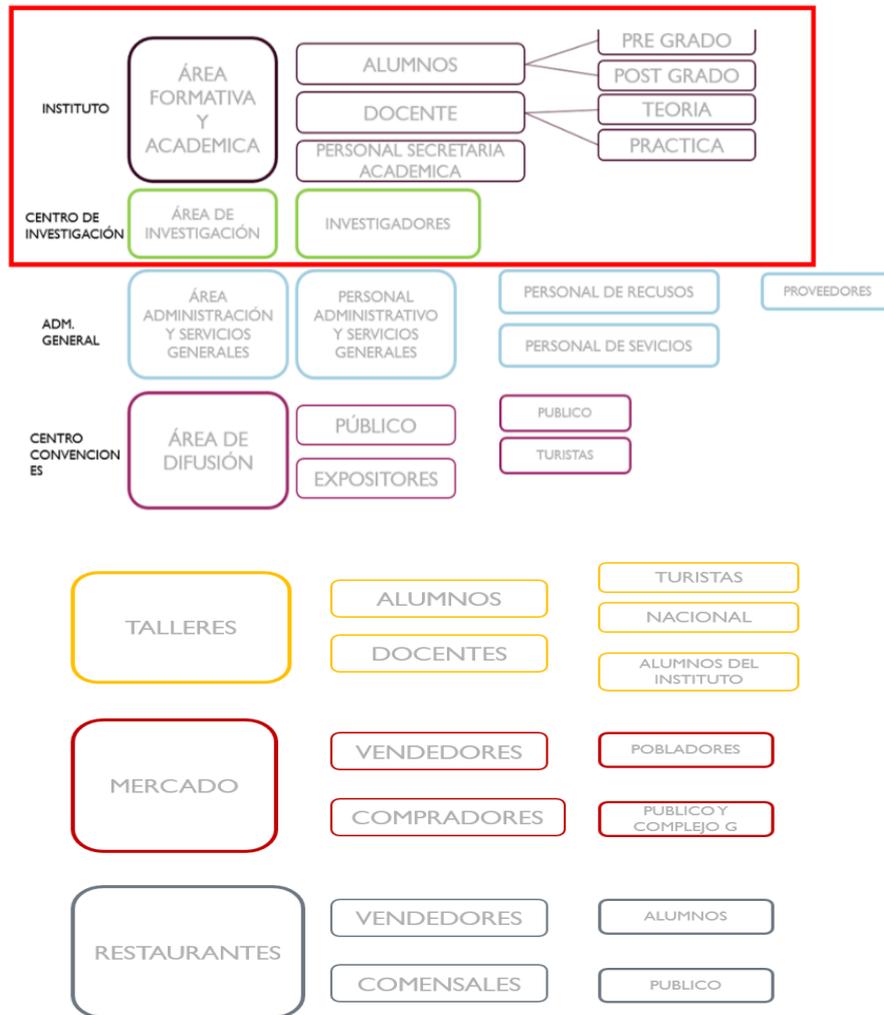


Figura 13. Tipos de usuario
Elaboración: Proyecto de tesis

1.6.1 Desarrollo Arquitectura

Este instituto tendrá además un centro de investigación, talleres de enseñanza, restaurantes, venta de insumos y centro de exposición, en donde se busca demostrar la tradición de la cocina de todas las regiones y que se muestre nuestra cultura.

1.6.2 Desarrollos turísticos

Al ubicar el proyecto en Cusco, este es la región que tiene mayor fluidez de visitas internacionales y nacionales. Quisiera volver este proyecto en un lugar obligatorio al cual debes ir como Machu Picchu.

1.6.3 Desarrollo educacional

Debido al boom gastronómico la demanda de personas que desean estudiar gastronomía ha aumentado de manera abrumante, eso no quiere decir que sea algo malo, sino todo lo contrario ya que el país se está dando a conocer por otra cosa que Machu Picchu, la comida. Lo negativo del boom es que los institutos o universidades no crecen a la velocidad que crece la demanda. Así que se busca poder darles una enseñanza de lujo y calidad a estas personas.

1.7 Organigrama

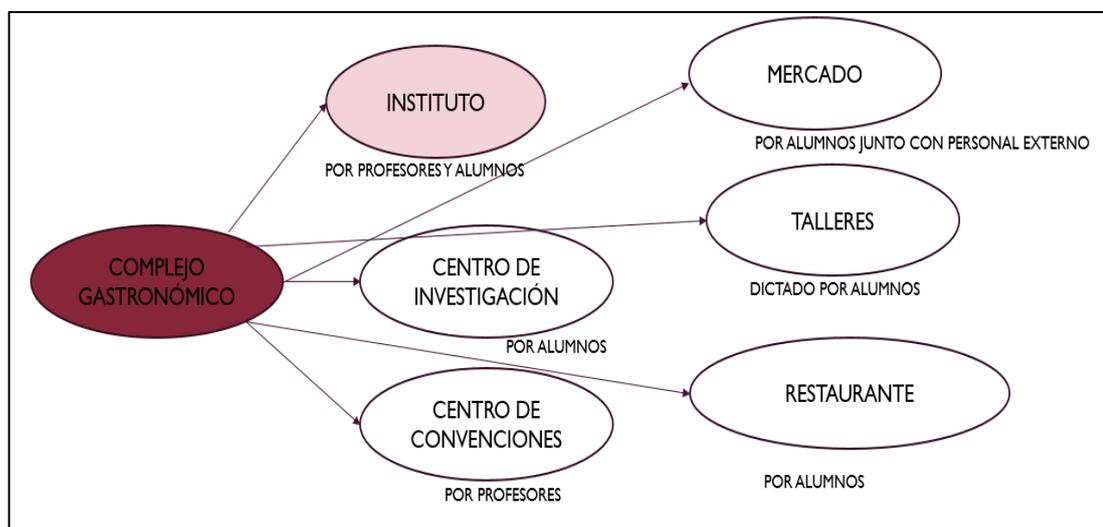


Figura 14. Organigrama considerando los usuarios
Elaboración: Proyecto de tesis

- Restaurantes (3) – comercial
- Centro de investigación (2) – educativo
- Centro de convenciones (2)- educativo
- Instituto (2) – educativo
- Mercado (1) – comercial
- Talleres (4) – educativo / comercial.

El siguiente mapa conceptual busco el planteamiento de como funcionaria en conjunto las actividades mencionadas y el tipo de usuario que tendría el complejo gastronómico.

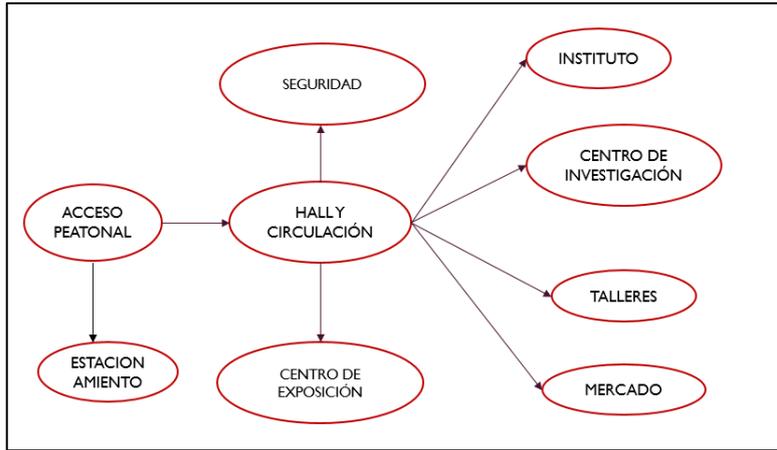


Figura 15. Planteamiento de zonificación
Elaboración: Proyecto de tesis

Capítulo II: Marco teórico

2.1 Ejemplos arquitectónicos referenciales

2.1.1 Mercado Markthal



Figura 16. Vista visual del Mercado Markthal

Fuente: Arquitectos: MVRDV, Mercado Markthal, publicado en *archdaily* (2014).

2.1.1.1 Descripción general

Según explican los arquitectos de MVRDV el mercado Markthal Rotterdam, está ubicado en un lugar histórico junto al Binnenrotte, cerca de la estación Blaak y el mercado al aire libre más grande del país. Markthal es el mercado cubierto más grande de Holanda y está compuesto por un espacio bastante amplio cerrado a nivel de la calle rodeado por viviendas y tiene forma de arco. Su forma, colorido interior y altura lo convierte en una obra espectacular, lo excepcional del diseño radica en su tamaño y la manera con la que integra todas sus funciones con el exterior. (ArchDaily, 2014)

Es el único lugar que tiene un mercado, tiendas de comida, restaurantes, supermercado, viviendas y un parking subterráneo techado (ArchDaily, 2014)



Figura 17. Vista Frontal del Mercado Markthal

Fuente: Arquitectos: MVRDV, publicado en archdaily ,Mercado Marktha (2014).

2.1.1.2 Transformación urbana

Asimismo, MVRDV indica que el mercado se ha convertido en un nuevo y atractivo icono de la ciudad que ha despertado un gran interés en diversos medios internacionales. El edificio tiene raíces históricas: situadas junto a la iglesia medieval. Al tener una forma alargada simula una línea ferrocarril subterránea. Además, en su interior se celebra un mercado al aire libre dos veces por semana. (ArchDaily, 2014)



Figura 18. Vista Interna del Mercado Markthal

Fuente: Arquitectos: MVRDV, publicado en archdaily Mercado Markthal (2014).

El nuevo mercado supone un importante impulso para el mercado al aire libre de Binnenrotte, y ello contribuye también a mejorar la economía urbana. El mercado, con sus tiendas y viviendas, refuerza la conexión entre el este y el centro de la ciudad. Una vez finalizada la construcción del mercado, el ayuntamiento iniciará la reurbanización del Binnenrotte, con más zonas verdes y espacio para terrazas, para convertirlo en un lugar más atractivo y animado, también en los días en que no hay mercado. Tras la reurbanización, los puestos se dispondrán en largas filas. A la altura del nuevo mercado los puestos se alinearán perpendicularmente, para optimizar la combinación de ambos mercados. (ArchDaily, 2014)

2.1.1.3 Sostenibilidad

Este aire asciende de forma natural en la nave. Por las aberturas en la parte superior el aire caliente puede salir hacia el exterior. Todo esto sin ninguna instalación adicional. El sistema permite también el intercambio de energía entre las tiendas y las viviendas situadas encima si se produce una diferencia en la demanda de calefacción/refrigeración. (ArchDaily, 2014)

2.1.1.4 Plantas importantes

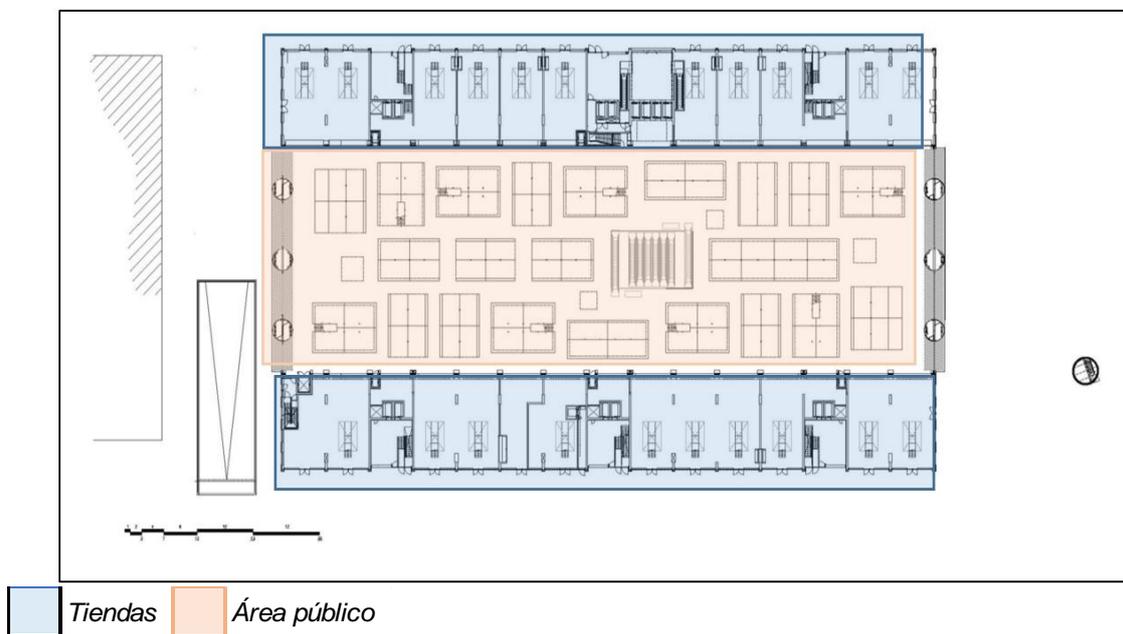
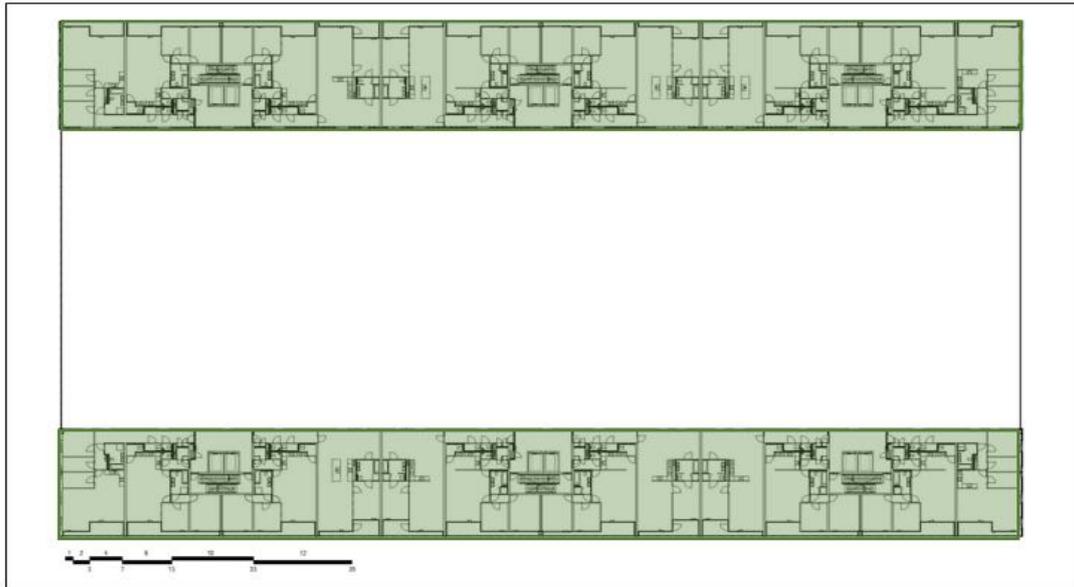


Figura 19. Planta distribución de tiendas

Fuente: Arquitectos: MVRDV, publicado en archdaily, Mercado Markthal (2014).

Elaborado: Proyecto de tesis.



Viviendas

Figura 20. Planta distribución de viviendas

Fuente: Arquitectos: MVRDV, publicado en archdaily, Mercado Markthal (2014).

Elaborado: Proyecto de tesis.

2.1.1.5 ¿Qué aporta el presente proyecto?

Se utiliza para el proyecto el planteamiento que tiene el mercado Markthal en relación con sus diferentes funciones, utiliza las tiendas en el perímetro y tiene en el centro un área pública muy importante para los usuarios que ingresan al edificio. Si bien es cierto, el mercado Markthal tiene diferentes usos en su interior como viviendas, parking, tiendas, etc., en el proyecto gastronómico se establecen funciones similares en algunos aspectos, pero ubicados en diferentes edificios no en uno solo. Se busca con este proyecto que el 'Complejo Gastronómico Wayk'usqa en la provincia de Cusco' se convierta en un hito para la localidad.

2.1.2 Basque culinary center



Figura 21. Vista 3D del ingreso del instituto culinario Basque Culinary Center

Fuente: Arquitectos: VAUMM, publicado en archdaily, Instituto culinario Basque culinary center (2011).

2.1.2.1 Descripción General

De acuerdo a lo publicado por los arquitectos Vaumm, el nuevo edificio que albergará la sede del Basque Culinary Center, se sitúa en una parcela tangencial al parque tecnológico de Miramón. Esta condición de proximidad junto con la pendiente del solar aporta el necesario punto de partida de esta propuesta arquitectónica (ArchDaily, 2011)



Figura 22. Vista 3D del instituto culinario Basque Culinary Center

Fuente: Arquitectos: VAUMM, publicado en archdaily, Instituto culinario Basque culinary center(2011).

2.1.2.2 Descripción del proyecto

Este proyecto de formación, investigación e innovación, destinado al desarrollo del sector gastronómico, con una clara vocación internacional y bajo la idea de relacionar la cocina con la gestión, la ciencia y otras disciplinas. Además, apuesta por una oferta formativa altamente cualificada destinada a formar a los profesionales del sector culinario en el siglo XXI; y un Centro de Investigación e Innovación en el ámbito de la Alimentación y Gastronomía. (ArchDaily, 2011)



Figura 23. Vista Interna del instituto culinario Basque Culinary Center

Fuente: Arquitectos: VAUMM, publicado en archdaily, Instituto culinario Basque culinary center (2011).



Figura 24. Vista Interna del instituto culinario Basque Culinary Center

Fuente: Arquitectos: VAUMM, publicado en archdaily, Instituto culinario Basque culinary center (2011).

2.1.2.3 Objetivo del proyecto

Tiene varios objetivos entre ellos, destaca, primero, la necesidad de desarrollar el potencial de la cocina como sector de innovación en el futuro, lo que supone, además, la generación de conocimientos de alto nivel y la formación de profesionales cualificados; segundo, el reto de promover la investigación y la transferencia de conocimientos entre los profesionales de la gastronomía y los sectores empresariales y del conocimiento relacionados directa e indirectamente con la gastronomía; y, tercero, lograr una proyección internacional (ArchDaily, 2011)



Figura 25. Vista desde balcones del instituto culinario Basque Culinary Center
Fuente: Arquitectos: VAUMM, publicado en archdaily, Instituto culinario Basque culinary center (2011).

2.1.2.4 Plano Principal

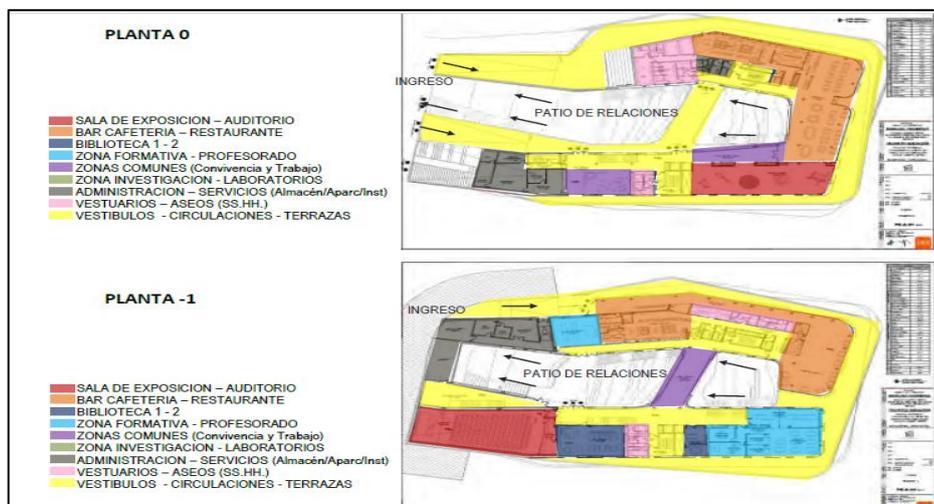


Figura 26. Planos de distribución de las plantas 0 y -1
Fuente: Tesis: Fabiola Mucha, Centro nacional de ciencias gastronómicas, página 25 (2014).

2.1.2.5 ¿Qué aporta el presente proyecto?

Este instituto culinario tiene un diseño de aulas prácticas y teóricas distribuidas en forma de u, uno consecutivo de otro que permite que todas las aulas se puedan ver entre ellas. Además, tiene integrado un centro de investigación para promover nuevas especies.

Además, es importante que debido a su arquitectura exterior esta no rompe con la armonía de la zona. A pesar de que tiene una dimensión importante por esta dirigido no solo al público nacional sino al internacional.

2.1.3 Eatly World

Arquitecto: Thomas Bartoli	Ubicación: Vía Paola Canali, Bologna, Italia	Área: 7 ha	Año proyecto: 2017
-----------------------------------	---	-------------------	---------------------------



Figura 27. Vista 3D del proyecto Eatly World

Fuente: Arquitecto: Thomas Bartoli, Página web Eatly world -FICO- (2016).

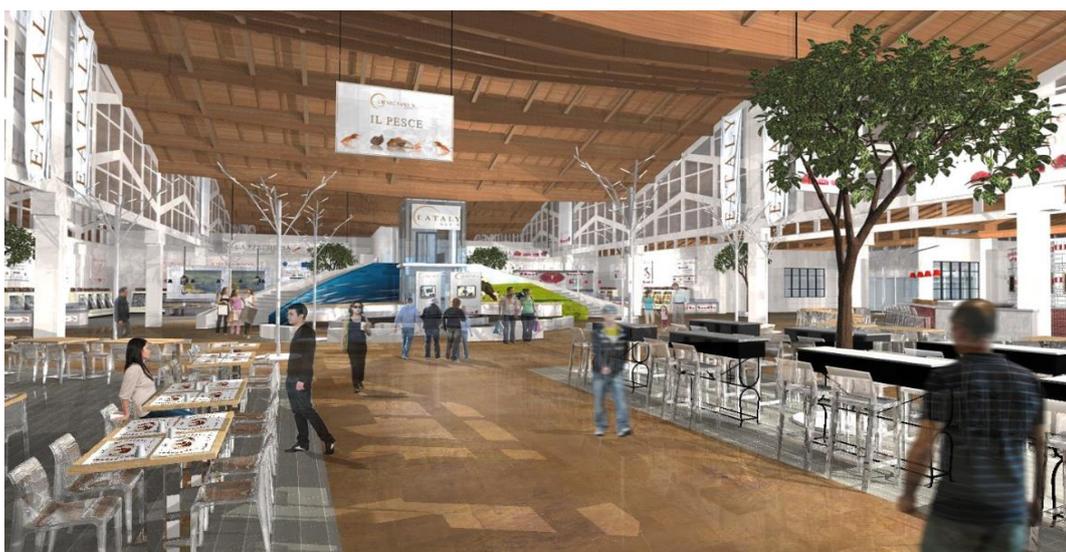


Figura 28. Vista 3D del Interior del proyecto Eatly World

Fuente: Arquitecto: Thomas Bartoli, Página web Eatly world -FICO- (2016).

2.1.3.1 Descripción del proyecto

Según la página web Eataly World(FICO) y el arquitecto Thomas Bartoli, la edificación es un parque temático dedicado a la comida de este país en el 2017, el cual será un espacio al aire libre, pensando en la diversión de las familias y en atraer a los turistas extranjeros ansiosos por degustar la comida italiana. Además de los restaurantes y locales, también se podrá ver cómo se elaboran los quesos y las pastas o pasear por la granja del lugar a bordo de triciclos para adultos y niños. Eataly World pretende convertirse en el lugar de referencia para la difusión del conocimiento de la gastronomía y los vinos italianos, lugar de encuentro para todos los amantes de la comida y que deseen descubrir sus secretos y tradiciones, a la búsqueda de información y experiencias únicas. (Architectural Digest Magazine, 2016).

Dentro de su programa se encuentran restaurantes, áreas de preparación de pastas, cafes, vinos; áreas de cultivos y criaderos de ganado. Asimismo, tiene tiendas, centro de convenciones y servicios (Architectural Digest Magazine, 2016).

2.1.3.2 Objetivo del proyecto

Mantener y compartir la tradición italiana a través de la comida y ha convertido el concepto el mercado en más que un simple lugar donde comprar ingredientes. Eataly es un punto de reunión donde los amantes de la buena comida pueden descubrir la auténtica cocina italiana sin salir de su país (Architectural Digest Magazine, 2016).

2.1.3.3 Plano principal

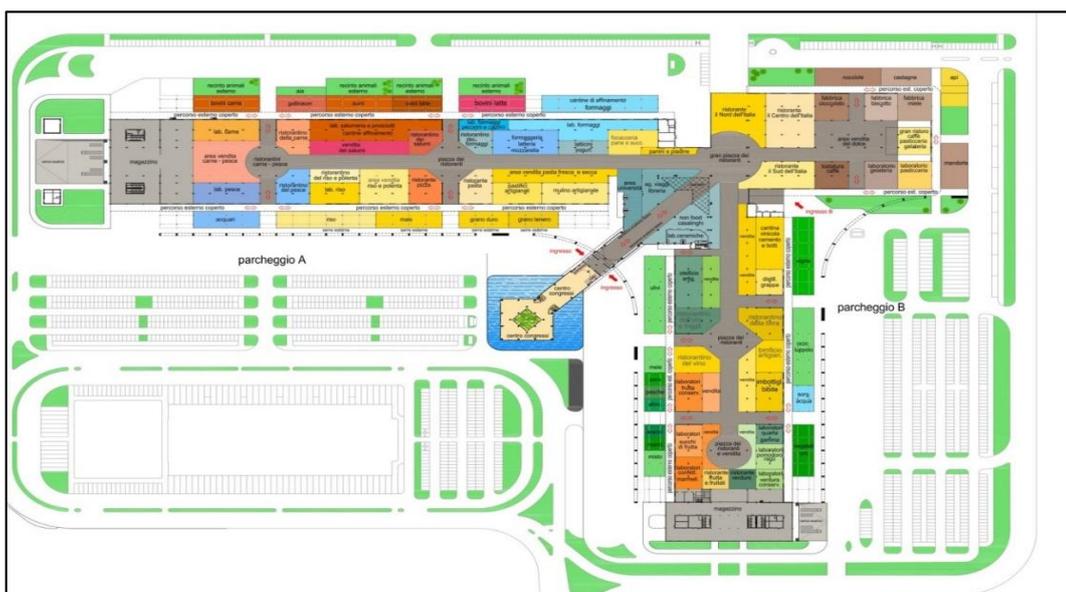


Figura 29. Planta de distribución del proyecto Eataly World
Fuente: Arquitecto: Thomas Bartoli, Mapa de FICO eataly world (2017).

2.1.3.4 ¿Qué aporta el presente proyecto?

Este proyecto brinda transmitir la tradición italiana a los lugareños y extranjeros, si bien es cierto Eataty world es un parque temático tiene en su programación cultivar especies dentro del parque y demostrar a los consumidores como es que son cultivadas y en que se convierten, es decir el proceso de los platos desde los cultivos de los insumos. Asimismo, dentro de mi programa arquitectónico existen talleres como los existentes en el parque temático en donde podemos observar que tienen áreas designadas a enseñanzas de talleres para los consumidores, en donde se enseña cómo es que se realiza la pasta, vino, etc.

2.1.4 Centro gastronómico y cultural Bellavista

Arquitectos: Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvariñas, Rodrigo Bóscolo, Ruben Rodríguez	Ubicación: Constitución, Providencia, Santiago Metropolitan Region, Chile.	Año proyecto: 2013
--	---	---------------------------



Figura 30. Vista 3D del proyecto enfocado en tiendas del Centro gastronómico

Fuente: *Arquitectos:* Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvariñas, Rodrigo Bóscolo, Ruben Rodríguez, *publicado en archdaily, Propuesta de centro gastronómico y cultura Bellavista (2013).*



Figura 31. Vista 3D del proyecto Centro gastronómico y cultura Bellavista

Fuente: *Arquitectos:* Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvariñas, Rodrigo Bóscolo, Ruben Rodríguez, *publicado en archdaily, Propuesta de centro gastronómico y cultura Bellavista (2013).*

2.1.4.1 Descripción del proyecto

Tal como nos dicen los arquitectos en Archdaily, Centro Gastronómico y Cultural. Vecino al acceso del Parque Metropolitano, el zoológico, la Casa Museo La Chascona del poeta Pablo Neruda, y Patio Bellavista. El terreno está conformado por una trama urbana existente de gran valor cultural. El mismo se presenta entonces como punto de partida para la creación y completamiento de este espacio urbano organizando el mismo en una estrecha relación con dicho entorno (ArchDaily, 2013).

2.1.4.2 Objetivo del proyecto

Hacer que el punto histórico del museo Neruda se incorpora como parte del proyecto siendo remate de la calle-plaza central incrementando los lazos con la comunidad y preservando el patrimonio cultural del área. Por eso, en este gesto se incorpora la posibilidad de transformación de este sector del barrio, que ineludiblemente se contagiará de los aires nuevos que traerá esta intervención. Se propone así la transformación a peatonal de la calle sin salida Fdo. Marquez de la Plata y de allí su tratamiento en el proyecto. (ArchDaily, 2013).



Figura 32. Plano de la Planta del Centro gastronómico y cultura Bellavista
Fuente: *Arquitectos: Martín Bodas, Rodolfo Miani, Alejandro Anger, Fernando Alvarías, Rodrigo Bóscolo, Ruben Rodríguez, publicado en archdaily Plano de la planta del centro gastronómico y cultura Bellavista (2013).*

2.1.4.2 ¿Qué aporta el presente proyecto?

Este proyecto aporta en el mío por emplazamiento y las conexiones que tienen los restaurantes con las plazas internas, que permiten que los visitantes tengan un espacio de

ocio o recreación. La arquitectura de este edificio está pensando para impulsar no solo la gastronomía del país sino también para poder aprovechar la topografía accidentada que existe alrededor.

2.1.5 Instituto de Investigación y biotecnologías – Argentina

Arquitecto: Fabian De La Fuente, Santiago Luppi, Raúl Pieroni, Javier Ugalde, Andrea Winter	Ubicación: Buenos Aires, Argentina	Área: 4000 m2	Año proyecto: 2011
--	---	----------------------	---------------------------



Figura 33. Vista 3D del proyecto Instituto de Investigación y biotecnologías
Fuente: Arquitectos: Fabian De La Fuente, Santiago Luppi, Raúl Pieroni, Javier Ugalde, Andrea Winter, publicado en archdaily, Instituto de investigaciones Biotecnológicas (2011).

2.1.5.1 Descripción del proyecto

De acuerdo a la información brindada a la página web Archdaily , el laboratorio se encuentra ubicado dentro de un master plan junto con otros edificios de uso educativo, administrativo y equipamiento. El edificio cuenta con 4000 m2 y alberga actividades relacionadas a la ciencia, educación e investigación. Su forma longitudinal desarrollada en paralelo a las vías del ferrocarril Mitre tiene el ingreso principal a través de la av. 25 de mayo. Presenta además una nave de fuerte presencia volumétrica cobra protagonismo frente a la diversidad edilicia de la avenida y la velocidad del tránsito tanto vehicular como el ferroviario. (ArchDaily, 2013)

2.1.5.2 Arquitectura

La característica diferencial de este laboratorio radica en el concepto innovador de su planta tipo, abierta y libre donde laboratorios y puestos de trabajo se encuentran articulados por la circulación, espacios de equipamiento y reuniones (ArchDaily, 2013)

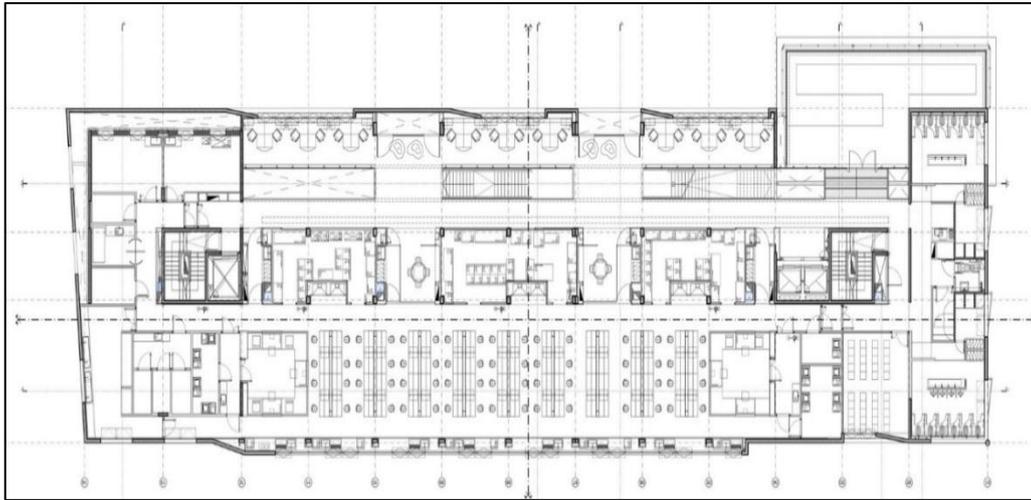


Figura 34. Planta del Instituto de Investigación y biotecnologías
Fuente: Arquitectos: Fabian De La Fuente, Santiago Luppi, Raúl Pieroni, Javier Ugalde, Andrea Winter, publicado en archdaily, Instituto de investigaciones Biotecnológicas (2011).

2.1.5.3 ¿Qué aporta el presente proyecto?

La planta principal tiene laboratorios, área libre y lugares de trabajo abiertos, es decir esos se pueden segmentar para grupos pequeños o pueden ser utilizados libremente dependiendo del uso que se desee emplear.

2.2 Conceptos claves

2.2.1 Complejo.

Según la RAE (2001) “Un complejo es un conjunto de edificios o instalaciones agrupadas para un fin en común” (Citado por Zavala (2015, p.23). Esto indica que el conjunto de edificios se encuentra en una misma área y pueden realizar diferentes actividades, pero con un mismo fin. Por ejemplo, un complejo de gastronomía, habitacional, industrial, etc.

En la arquitectura se pueden diseñar complejos desde el inicio del desarrollo del proyecto o se puede volver un complejo un edificio en particular al añadirle más componentes anexos a este. Los edificios deben tener relación el uno con el otro y no romper con la armonía del complejo, esto se debe a que, si existiera una diferencia muy amplia entre todos los edificios, esto se podría confundir con que los edificios fueran independientes en las actividades y no tengan un mismo fin.

2.2.2 Gastronomía Peruana

De acuerdo a Listin Diario (2018) La gastronomía del Perú es muy diversa, ya que “es el resultado de la fusión inicial de la tradición culinaria del antiguo Perú con sus propias técnicas y potajes con la cocina española en su variante más fuertemente influenciada” y ha sido un gran aporte de las costumbres culinarias.

De otra parte, Apega (2015) afirma que “La gastronomía: N°1 en identidad cultural, orgullo y optimismo de los peruanos, convoca a las regiones, los sectores sociales y resulta un mecanismo cohesionador, indispensable en un país tan desarticulado” (p.1)

2.2.3 Jerarquía entre edificios

La jerarquía entre edificios es cuando un edificio dentro de un área determinada resalta o tiene mayor importancia sobre el resto. Esto sucede en los complejos cuando se quiere demostrar a los usuarios que ese edificio alberga la actividad más importante. La jerarquía de un edificio sobre otro se puede dar por la diferencia de tamaño, diseño exterior, acabados exteriores, etc.

2.2.4 Relación con el entorno

La arquitectura debe tener una relación con los edificios continuos más no romper con la arquitectura de la zona o la cultura de esta. En toda la ciudad existe una arquitectura con armonía, esta no puede romperse por decisión de un arquitecto, esto provocaría una ruptura en la ciudad. Hay que tomar en cuenta a la hora de diseño el emplazamiento, alturas, vista, usuario, vecinos y la necesidad de la zona.

2.2.5 Relación con la cultura

Si un proyecto se va a encontrar dentro de un emplazamiento de carácter cultural, este debe respetar la tradición arquitectónica, parámetros, alturas, colores, etc; que se encuentran en la zona. Esto se debe a que, siendo un área cultural protegida, se busca que estas zonas sirvan de atracción para el público nacional e internacional por la riqueza de la zona. Un ejemplo de esto, es la zona monumental de la ciudad de Cusco, en donde se puede observar que la plaza y sus alrededores no cuentan con edificios modernos que rompan con la arquitectura incaica que predomina.

ASPECTOS A CONOCER	TEMAS	FUENTES E INFORMANTE	INSTRUMENTOS
FISICOS Y TERRITORIALES	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA		
	UBICACIÓN	Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013-2023)-PP-10 Informante: Municipalidad de la provincia de Cusco	¿Dónde se encuentra ubicado el proyecto a desarrollar?
	TOPOGRAFÍA	Fuente: Análisis realizado con software Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013-2023) Informante: Municipalidad de la provincia de Cusco Informante: Google Earth	¿Cuál es la formación de terreno?
	VIAS DE ACCESO	Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013-2023)-PP-15 Informante: Municipalidad de la provincia de Cusco Plano Red Vial Cusco 2013 Aprobado(Jerarquía vial)	¿Cuáles son las vías de acceso aéreo y territorial al terreno?
	LÍMITES	Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013-2023) Informante: Municipalidad de la provincia de Cusco	¿Cuál es el límite del terreno?
CLIMA	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA		
	TEMPERATURA EN LA PROVINCIA DE CUSCO	Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013-2023) Informante: Municipalidad de la provincia de Cusco (Componente ambiental) y Senahmi	¿Cuál es la temperatura promedio del distrito?
	VIENTOS EN LA PROVINCIA DE CUSCO	Informante: Senahmi - Ministerio de Energía y Minas	¿Cuál es la velocidad promedio de los vientos en la ciudad de Cusco?
	FENOMENOS CLIMATICOS EN LA PROVINCIA DE CUSCO	Fuente: Plan de Desarrollo Urbano (PDU) 2013-2023 elaborado por la Subgerencia del Plan Director de la Municipalidad Provincial del Cusco. Informante: INDECI	¿Qué fenómenos climáticos se presentan en la zona?
URBANÍSTICOS	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA		
	ZONIFICACION ESPECIFICA DE LA ZONA	Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013-2023) Informante: Municipalidad de la provincia de Cusco	OU: Otros usos
	OBSERVACIÓN		
	FORMALIDAD Y ESTILO ARQUITECTONICO DEL ENTORNO	Fotografías del entorno Fuentes Primarios Informante: Google Earth Informante: Mónica Fu	¿Qué tipo de edificaciones se encuentran aledañas? ¿Cómo influyen en mi diseño las edificaciones colindantes?

ASPECTOS A CONOCER	TEMAS	FUENTES E INFORMANTE	INSTRUMENTOS
DEMOGRÁFICO	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA		
	POBLACION ACTUAL Y PROYECTADA	Fuente: Censo poblacional (2007) Informante: Instituto Nacional de Estadística e Informática Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013-2023) Informante: Municipalidad de la provincia de Cusco	¿Cuál es el porcentaje de población que existe en Cusco?
	POBLACION JUVENIL EN LA CIUDAD DE CUSCO	Fuente: Censo poblacional (2007) Informante: Instituto Nacional de Estadística e Informática Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013-2023) Informante: Municipalidad de la provincia de Cusco	¿Cuál es el porcentaje de jóvenes que habitan en la ciudad de Cusco?
	POBLACION CON ESTUDIOS SUPERIORES	Fuente: Censo poblacional (2007) Informante: Instituto Nacional de Estadística e Informática Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013-2023) Informante: Municipalidad de la provincia de Cusco	¿Qué porcentaje de población tiene estudios superiores?
SOCIO-SOCIOECONOMICOS	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA		
	NIVELES SOCIOECONOMICOS	Fuente: Nivel socioeconómico 2016 Informante: APEIM	¿Cuáles son los niveles socioeconómicos predominantes del distrito?
	SECTOR AGRICOLA	Fuente: Plan de Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013-2023) Informante: Municipalidad de la provincia de Cusco Informante: MEF Ministerio de Economía y Finanzas	¿Qué beneficios económicos trae a la ciudad, la agricultura?
	SECTOR TURISTICO	Informante: INEI Informante: Apega	¿Cuánto ingreso turístico tiene Cusco?
NORMATIVOS Y LEGALES	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA		
	EDUCACION	Reglamento Nacional de Edificaciones (2007) - Norma A.040, Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento	¿Cuáles son los criterios y requisitos mínimos para el diseño de pabellones de educación?
	PERSONAS CON DISCAPACIDAD	Reglamento Nacional de Edificaciones (2007) - Norma A.120, Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento.	¿Cómo son los criterios de diseño para el ingreso de personas con discapacidad?
	MARCO LEGAL	Decreto supremo legislativo 1012	¿Cuáles son los criterios para realizar el proyecto como APP?

	CAMBIO DE ZONIFICACIÓN	Decreto supremo 022-2016-vivienda	¿Cuáles son los requisitos para realizar el cambio de zonificación?
--	-------------------------------	-----------------------------------	---

Capítulo III: Metodología

3.1 Diseño de Investigación

3.2 Diseño de Instrumentos

3.2.1 Aspectos Físicos y Territoriales

A continuación, se presentarán 4 preguntas planteadas para el recojo de información del aspecto territorial, las cuales se responderán a través de la técnica de la revisión bibliográfica:

- a) ¿Dónde se encuentra ubicado el proyecto a desarrollar?
- b) ¿Cuál es la formación de terreno?
- c) ¿Cuáles son las vías de acceso al terreno?
- d) ¿Cuál es el límite del terreno?

3.2.2 Aspectos Climáticos

A continuación, se presentarán 3 preguntas planteadas para el recojo de información del aspecto territorial, las cuales se responderán a través de la técnica de la revisión bibliográfica:

- a) ¿Cuál es la temperatura promedio del distrito?
- b) ¿Cuál es la velocidad promedio de los vientos en la ciudad de Cusco?
- c) ¿Qué fenómenos climáticos se presentan en la zona?

3.2.3 Aspectos Urbanísticos

A continuación, se presentarán 4 preguntas planteadas para el recojo de información del aspecto territorial, las cuales se responderán a través de la técnica de la revisión bibliográfica:

- a) ¿Cuál es la zonificación del terreno?
- b) ¿Qué tipo de edificaciones se encuentran aledañas?
- c) ¿Cómo influyen en mi diseño las edificaciones colindantes?

3.2.4 Aspectos Demográficos

A continuación, se presentarán 3 preguntas planteadas para el recojo de información del aspecto territorial, las cuales se responderán a través de la técnica de la revisión bibliográfica:

- a) ¿Cuál es el porcentaje de población que existe en Cusco?
- b) ¿Cuál es el porcentaje de jóvenes que habitan en la ciudad de Cusco?
- c) ¿Qué porcentaje de población tiene estudios superiores?}

3.2.5 Aspectos Socio-Económicos

A continuación, se presentarán 6 preguntas planteadas para el recojo de información del aspecto territorial, las cuales se responderán a través de la técnica de la revisión bibliográfica:

- a) ¿Cuáles son los niveles socioeconómicos predominantes del distrito?
- b) ¿Qué beneficios económicos trae a la ciudad, la agricultura?
- c) ¿Cuánto ingreso turístico tiene Cusco?

3.2.6 Aspectos Normativos y Legales

A continuación, se presentarán 8 preguntas planteadas para el recojo de información del aspecto territorial, las cuales se responderán a través de la técnica de la revisión bibliográfica:

- a) ¿Cuáles son los criterios y requisitos mínimos para el diseño de pabellones de educación?
- b) ¿Cómo son los criterios de diseño para el ingreso de personas con discapacidad?
- c) ¿Cuáles son los criterios para realizar el proyecto como APP?
- d) ¿Cuáles son los requisitos para realizar el cambio de zonificación?

Capítulo IV: Factores condicionantes del proyecto

4.1 Físicos y territoriales

4.1.1 Ubicación

El proyecto se ubica en la provincia de Cusco, actualmente conocido como el Cuartel Militar Agustín Gamarra, Ubicado en la Av. Agustín Gamarra.



Figura 35. Imagen satelital de la provincia de Cusco
Fuente: Google Earth, Imagen satelital de la provincia de Cusco (2019).
Elaboración: Proyecto de tesis



Figura 36. Plano de desarrollo urbano de la provincia de Cusco
Fuente: Municipalidad Provincial del Cusco, Proyecto: Plan de desarrollo urbano de la provincia de Cusco 2012-2013, Plano de zonificación, PP-10.

Análisis de la información: La ubicación del proyecto es viable, debido a la cercanía que tiene al centro histórico, vías principales que se encuentran en el perímetro. Actualmente se encuentran centros de estudio, sin embargo, no un instituto por la zona. Por otro lado, al lado izquierdo se encuentran aporte de parques, lo cual brinda un adicional al proyecto.

4.1.2 Topografía

La topografía del terreno inicia en el 3365 n.s.n.m hasta 3376 n.s.n.m, se generan dos puntos altos, una en la primera mitad del terreno y la otra en la segunda mitad del terreno.

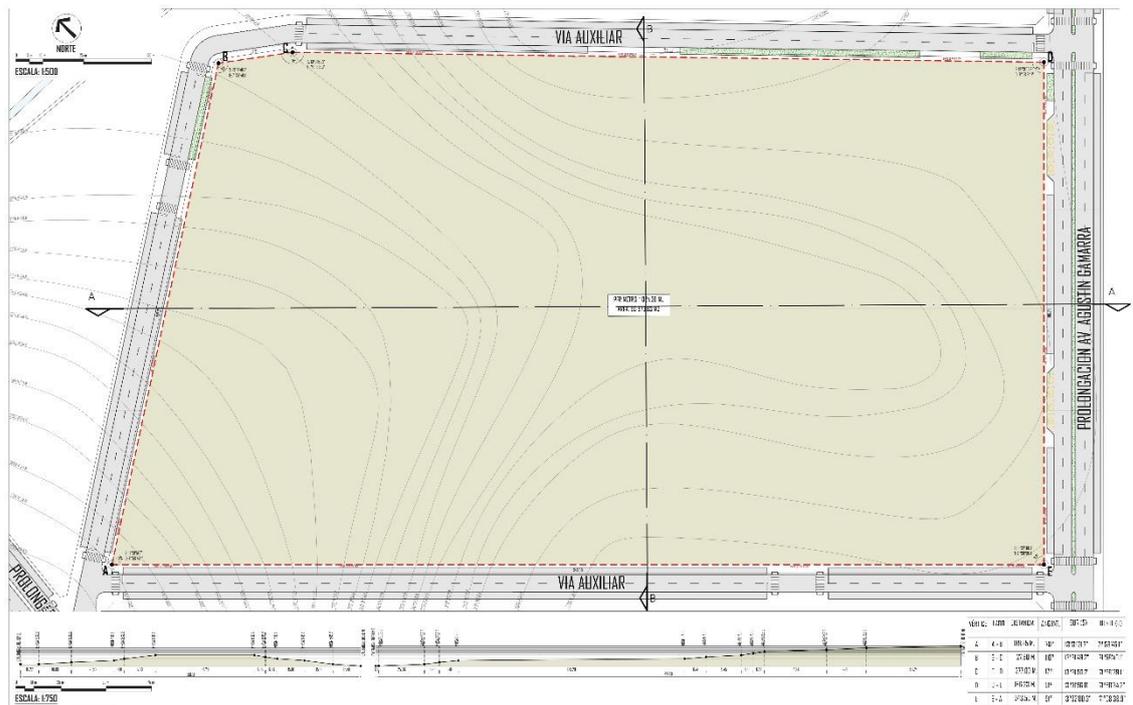


Figura 37. Plano de Topográfico del terreno
Elaboración: Proyecto de tesis

Análisis de la información: está pendiente tiene un gran impacto en le desarrollo del proyecto, ya que este debe aprovechar las alturas para lograr una jerarquía en la distribución. Asimismo, para que los volúmenes que se creen tengan relación con el exterior en cuanto a los niveles.

4.1.3 Vías de acceso

La Municipalidad Provincial del Cusco. (2013) en el Plan de Desarrollo Urbano del Cusco 2013 – 2023 dispone del Plano de Red Vial de Cusco que muestra la siguiente figura y basados en dicho plano se determinan las vías de acceso donde el terreno del proyecto arquitectónico limita por el frente con la vía urbana arterial Avenida Agustín Gamarra, por

el lado posterior se encuentra la vía urbana arterial Avenida Prolongación Grau la cual tiene continuidad desde el centro histórico. Por el lado derecho, se encuentra vía auxiliar clausurada que conecta Avenida Agustín Gamarra y Prolongación Grau.

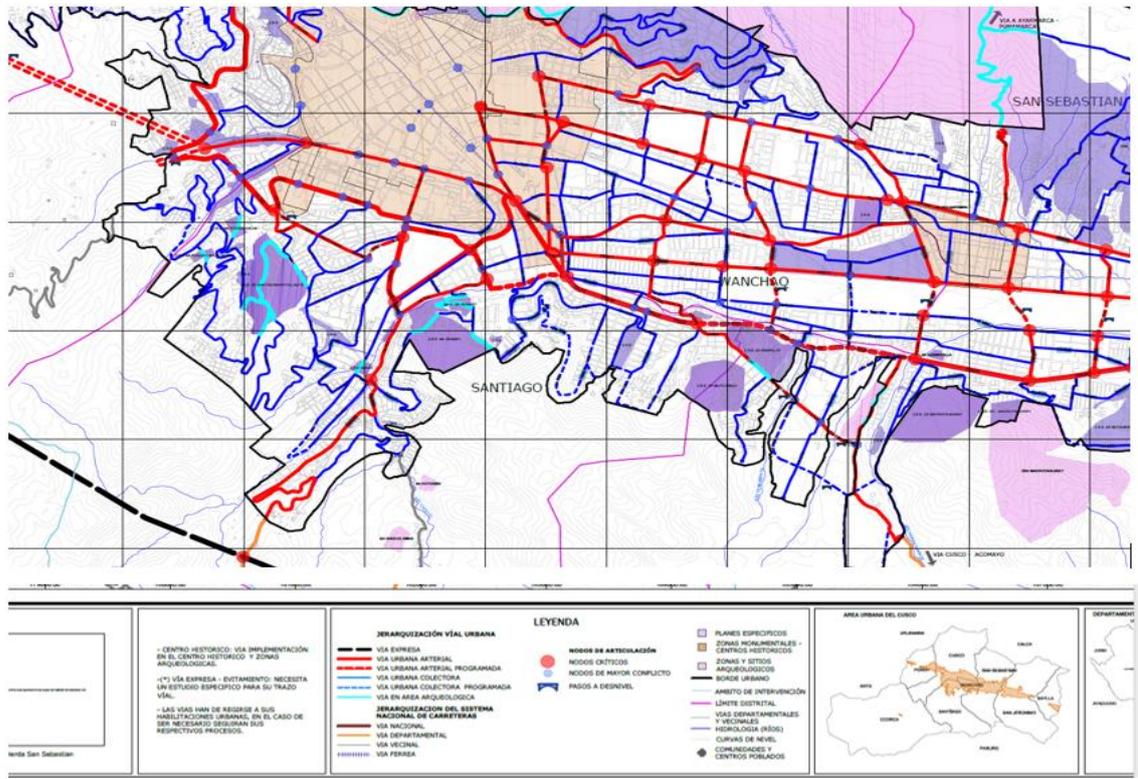


Figura 38. Plano de Red Vial Cusco 2013

Fuente: Municipalidad Provincial del Cusco, Proyecto: Plan de desarrollo urbano de la provincia de cusco 2012-2013, Plano Movilidad de accesibilidad de la planta vial, PD-28.

Por otro lado, Cusco tiene una accesibilidad aérea por parte de todos los aeropuertos nacionales y se están empezando a abrir líneas internacionales que van a la ciudad de Cusco.

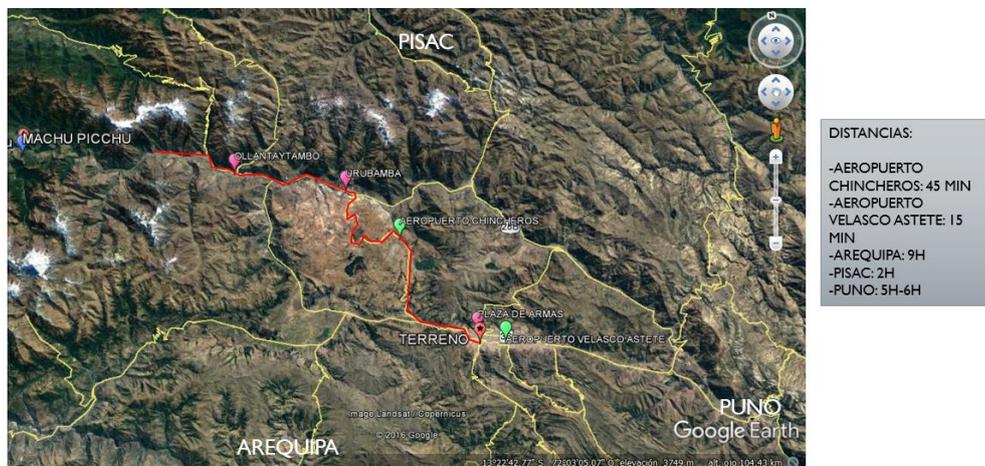


Figura 39. Plano de vías cercanas a la ciudad de Cusco

Fuente: Google Earth, Vista de las vías principales de la ciudad de Cusco hacia Machu Picchu, Arequipa y Puno(2019).

Elaboración: Proyecto de tesis

Análisis de la información: Se puede concluir que las vías arteriales son un aporte importante para el terreno, ya que se interceptan con las vías arteriales importantes de la ciudad, lo cual hace que la circulación sea directa y rápida.

4.1.4 Límites

El terreno tiene de frente 200 metros en la fachada principal en la Av. Agustín Gamarra, lateral derecho mide 284 metros con un quiebre en diagonal a la izquierda de 28 metros. Asimismo, el lado posterior mide 203 metros y el lado lateral izquierdo mide 353 metros.

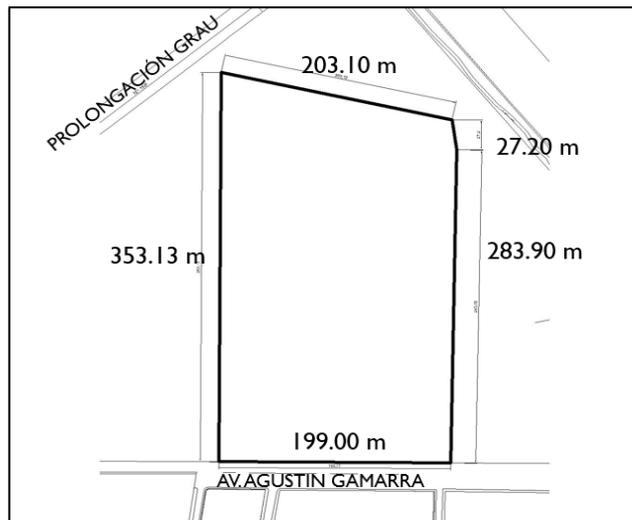


Figura 40. Límites del terreno del proyecto
Elaboración: Proyecto de tesis

4.1.5 Perfiles



Figura 41. Vista de Perfil desde Av. Prolongación Grau
Fuente: Google Earth, Vista de la ciudad de cusco por la Av. Prolongación Grau (2016).
Elaboración: Proyecto de tesis



Figura 42. Vista desde Avenida Agustín Gamarra Costado izquierdo
 Fuente: Google Earth, Vista de la ciudad de cusco por la Av. Agustín Gamarra costado izquierdo (2019).
 Elaboración: Proyecto de tesis



Figura 43. Vista desde Avenida Agustín Gamarra Costado derecho
 Fuente: Google earth, Vista de la ciudad de cusco por la Av. Prolongacion Grau costado derecho (2019).
 Elaboración: Proyecto de tesis

Análisis de las vistas de perfiles: El terreno cuenta con varios elementos favorables, por ejemplo: las grandes vías, los edificios aledaños no rompen con las alturas permitidas, cuenta con una vista privilegiada.

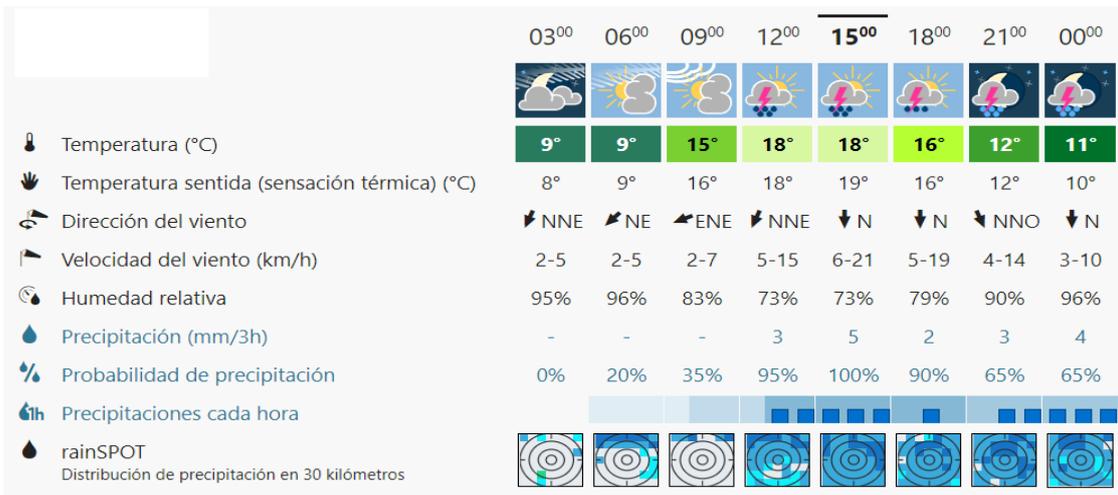


Figura 45. Pronóstico meteorológico Cusco Perú

Fuente: Meteoblue, Previsión de 7 días del Clima de cuzco- Perú (2019).

Análisis de las figuras de velocidades y vientos: Al igual que la lluvia se debe tener en cuenta los vientos fuertes y las direcciones en las que va. Ya que, a la hora de diseñar pueden generar que vuelen elementos decorativos.

4.2.3 ¿Qué fenómenos climáticos se presentan en la zona?

Según la entrevista realizada a Víctor Bustinza, especialista del Programa de Adaptación al Cambio Climático (PACC) en Periódico La República (2013), Cusco sufrirá deslizamientos, huaicos y lluvias fuertes por parte del fenómeno del niño.

En el estudio se precisa que la **temperatura anual se incrementará en 1.3 °C en 2030 y 2.2 °C en 2050** . La consecuencia inmediata será la **deficiencia del caudal de los ríos en el periodo de estiaje (junio, julio y agosto) en 42% al 2030 y 50% al 2050** .

La descarga del río Vilcanota, que irriga los campos de cultivos en cinco de las trece provincias, bajará en 22% en los próximos diecisiete años. **"Eso afectará a los productores de esa cuenca. También puede afectar la generación eléctrica en las centrales de Machupicchu I y II"** , dice el especialista.

Bustinza explicó que en el periodo seco se proyecta deficiencias severas en las provincias de **Chumbivilcas, Espinar, Canas, Canchis, Anta y Calca**. **"Con el clima actual las precipitaciones en este trimestre son escasas y las más bajas del año. En tanto hay más lluvias entre enero y marzo, que además provocan desastres. Es una distorsión causada por el cambio climático"** , apuntó Bustinza.

Para Bustinza ambos fenómenos afectarán la agricultura y la ganadería. **"Las condiciones climáticas adversas que tendremos en los próximos años van a significar la escasa disponibilidad de agua"**.

Figura 46. Noticia fenómeno climático en Cusco - Perú

Fuente: José Víctor Salcedo, Periódico La República, Pronostican en Cusco cambio de escasez de agua, (2013).

Análisis de la información: Se debe tener en cuenta el recorrido o el lugar de impacto de los fenómenos del clima. Además, se debe crear unos drenajes que puedan soportar la

cantidad de lluvia de la zona más los desbordes. Estos fenómenos no afectan a mi edificio, ya que son manejables con el diseño.

4.3 Aspectos Urbanísticos

4.3.1 ¿Cuál es la zonificación del terreno?

Según el Plano PP-10 del Plan Desarrollo Urbano de la provincia de Cusco (2013,2023) Aprobado por el presidente regional de Cusco, el terreno tiene la zonificación de OTROS USOS. Eso quiere decir que el predio no tiene permiso para comercio o instituciones.

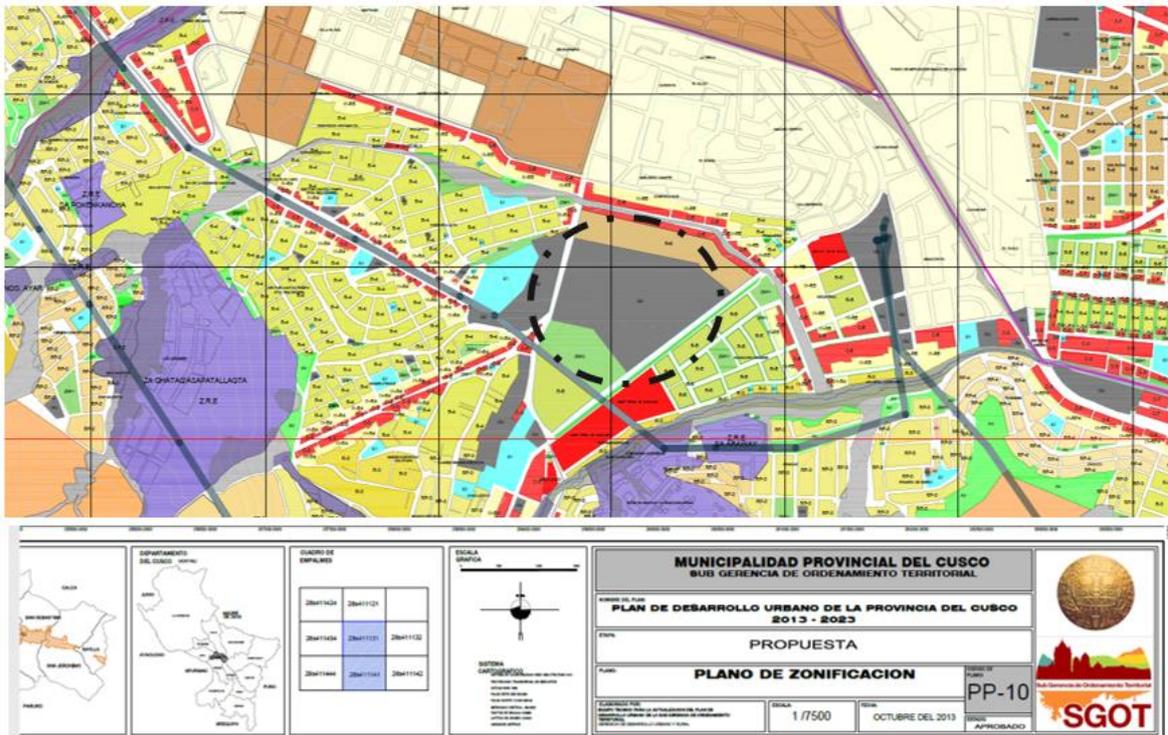


Figura 47. Plano de zonificación

Fuente: Municipalidad Provincial del Cusco, Proyecto: Plan de desarrollo urbano de la provincia de cusco 2012-2013, Plano de zonificación, PP-10.

Análisis de la figura 47: Si bien es cierto, la zonificación es de OU y esta no tiene compatibilidad con nuestro uso esta puede ser cambiada según el decreto supremo legislativo 1012.

4.3.2 ¿Qué tipo de edificaciones se encuentran aledañas?

Al frente podemos observar que se encuentran viviendas a un nivel inferior, estas viviendas se encuentran divididas del terreno mediante una vía principal en ambos sentidos. Por otro lado, al lado derecho (recuadro rojo) se encuentran viviendas y hospital estatal y por el lado izquierdo (recuadro verde) se puede observar una zona de recreación que ha sido cercada, la cual no tiene permitido el ingreso al público.



Figura 48. Foto actual de la zona
Elaboración: Proyecto de tesis



Figura 49. Foto actual de viviendas al frente del terreno
Elaboración: Proyecto de tesis

Análisis de la figura 49: Al tener un terreno de ZRE se puede aprovechar el hecho que va a ser un punto de acopio de las personas, lo cual indica que habrá mayores visitas a nuestro complejo. Por otro lado, al frente tenemos viviendas que si bien es cierto tiene una altura de 12m aproximadamente, superior a nuestro nivel de suelo, pero esto no afecta el proyecto ya que se tiene un retiro mayor al requerido que bloqueo la vista del usuario al interior.

4.3.3 ¿Cómo influyen en mi diseño las edificaciones colindantes?

Influyen bastante ya que se encuentran en una zona monumental y la arquitectura es muy marcada, es una arquitectura incaica de piedra. Asimismo, las edificaciones aledañas tienen características repetitivas a pesar de no tener los mismos usos. Por lo tanto, a la hora de diseñar se debe tener en cuenta lo mencionado, para generar un impacto en la zona sin que este sea de forma negativa.

4.4 Aspectos Demográficos

4.4.1 ¿Cuál es el porcentaje de población que existe en Cusco?

Según proyecciones del INEI (2016), el departamento de Cusco cuenta con 1.205.527 habitantes. La mayor concentración poblacional se encontró en las provincias de cusco (37,1 por ciento). Teniendo una tasa de crecimiento promedio anual de la población entre 2007 y 2017 fue 0,3%.

Provincia	Superficie (km ²)	Población
Cusco	617	447 588
La Convención	30 062	147 148
Canchis	3 999	95 774
Quispicanchi	7 565	87 430
Chumbivilcas	5 371	66 410
Calca	4 414	63 155
Urubamba	1 439	60 739
Espinar	5 311	57 582
Anta	1 876	56 206
Paucartambo	6 295	42 504
Canas	2 104	32 484
Paruro	1 984	25 567
Acomayo	948	22 940
Total	71 987	1 205 527

Fuente: INEI

Figura 50. Cuadro de superficie de Cusco y Población 2017

Fuente: INEI

Elaborado: Banco Central de Reserva del Perú - Sucursal Cusco, Cuadro N°1, Cusco: Superficie y población 2017, página 3 (2018).

Análisis de la figura 50: Al tener un mayor número de público en la provincia de cusco podemos concluir que exista un mercado para nuestro instituto.

4.4.2 ¿Cuál es el porcentaje de jóvenes que habitan en la ciudad de Cusco?

Población entre 15-39 años: 50,701 (46.6%)

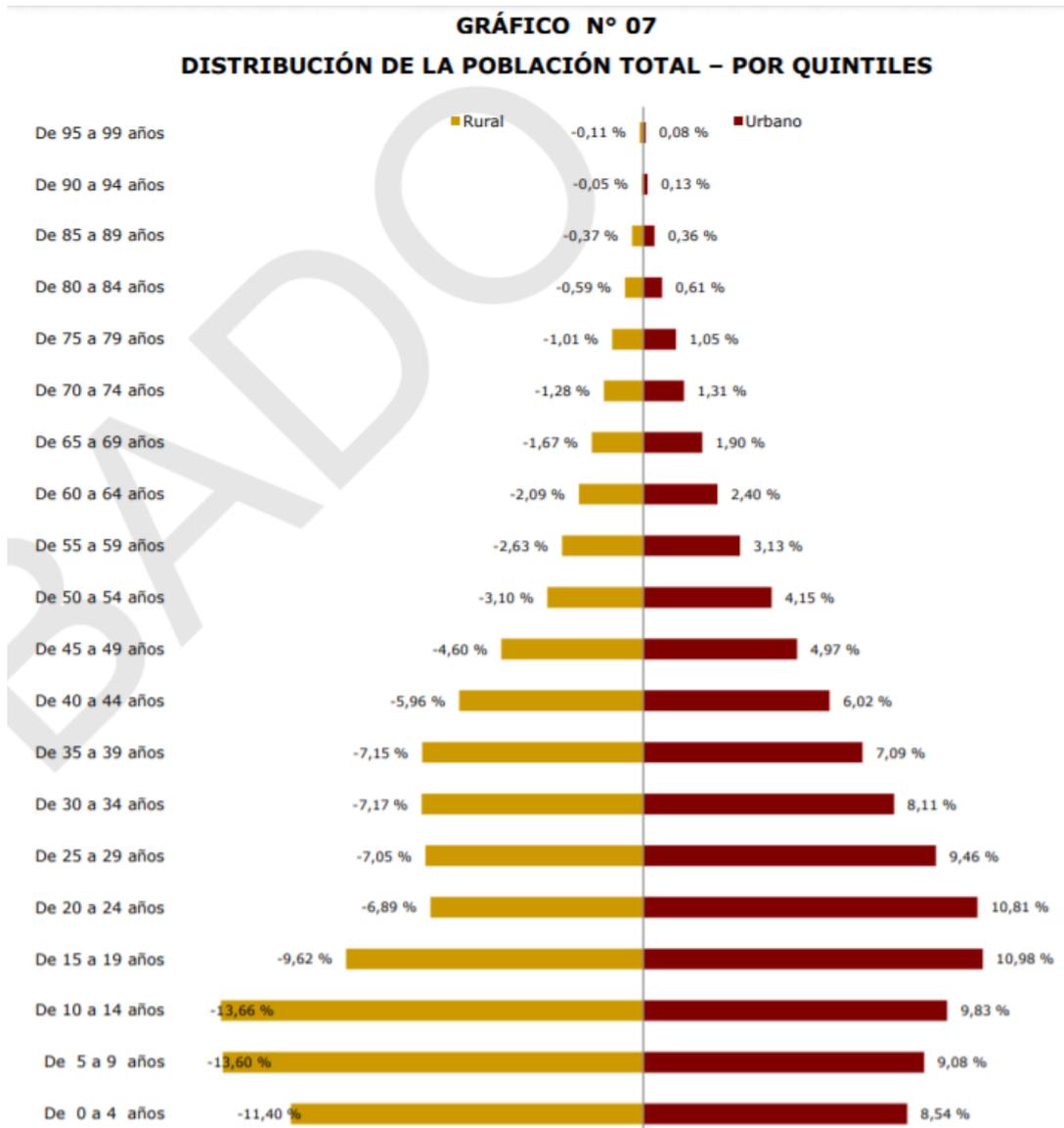


Figura 51. Habitantes según la edad en Cusco cifras del 2016

Fuente: INEI, censo nacional de población y vivienda 2007

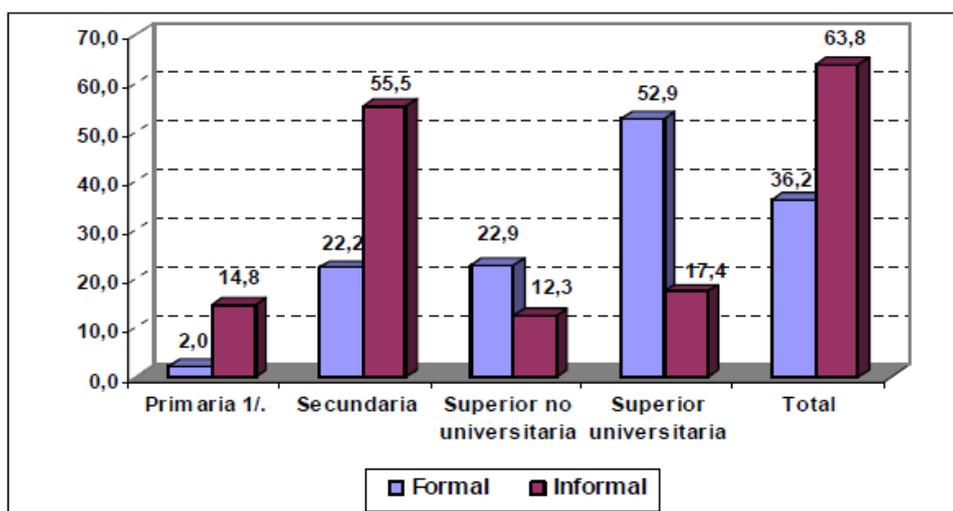
Elaboración: Equipo técnico sgot, Municipalidad provincial del Cusco, página 26 (2015).

Análisis de la figura 51: Esto quiere decir que existe un número de casi el 50% de los residentes en cusco que son jóvenes entre edades de 15 -39 años, los cuales son más propensos a estudiar.

4.4.3 ¿Qué porcentaje de población tiene estudios superiores?

Según el informe 'Caracterización del mercado laboral y formativo' emitido por el Ministerio de trabajo y Promoción del empleo (2008) con cifras del 2005 señala lo siguiente:

El empleo informal en la ciudad de Cusco está conformado, en gran parte, por trabajadores con niveles educativo secundaria (55,5%), mientras que sólo el 17,4% tiene estudios universitarios. Por otro lado, en el sector formal, el 22,2% cuenta con nivel secundario y el 52,9% tiene estudios universitarios (p. 26).



1/. Incluye personas sin nivel educativo.

Figura 52. Gráfico de empleabilidad formal e informal en Cusco

Fuente: MTPE - Encuesta de Hogares Especializada de Niveles de Empleo (2005).

Elaboración: Gráfico DRTPE – Observatorio Socio Económico Laboral Cusco, página 27 (2008).

Análisis de la figura 52: Podemos ver que existe un interés por las carreras superiores y que es una prioridad en cada vivienda. Sin embargo, este porcentaje de educación no se refleja en la educación gastronómica.

4.5 Aspectos Socio-Económicos

4.5.1 ¿Cuáles son los niveles socioeconómicos predominantes del distrito?

Según la Asociación Peruana de Empresas de Inteligencia de Mercados (2016) los niveles socioeconómicos son los siguientes: predominando los niveles D (20.3%) y E (58.2%).

DEPARTAMENTO	PERSONAS - NIVEL SOCIOECONÓMICO - URBANO+RURAL (%)				
	TOTAL	AB	C	D	E
Amazonas	100%	2.8	10.6	18.9	67.6
Ancash	100%	7.7	21.1	24.7	46.5
Apurímac	100%	3.3	7.4	15.0	74.4
Arequipa	100%	19.8	31.8	30.9	17.5
Ayacucho	100%	3.4	8.0	17.4	71.2
Cajamarca	100%	3.4	10.7	16.5	69.4
Cusco	100%	8.7	12.9	20.3	58.2
Huancavelica	100%	0.9	5.8	10.3	82.9
Huanuco	100%	4.4	11.9	17.0	66.7
Ica	100%	13.8	38.2	34.6	13.4
Junín	100%	7.6	17.2	26.6	48.6
La Libertad	100%	9.0	17.3	26.2	47.6

Figura 53. Distribución de personas según NSE 2016

Fuente: Asociación Peruana de Empresas de Inteligencia de Mercados, Distribución de personas según nse 2016- departamento (urbano y rural), página. 28 (2016).

Análisis de la figura 53: Al tener un nivel socioeconómico más alto en niveles D y E los ingresos por pago de pensión no podrán ser las mismas que las de Lima.

4.5.2 ¿Qué beneficios económicos trae a la ciudad, la agricultura?

Según el Banco central de reservas del Perú sucursal Cusco, la agricultura ocupa uno de los últimos ingresos a Cusco con un VAB de 994.446.

Actividades	VAB	Estructura %	Crecimiento Promedio Anual 2008-2017
Agricultura, Ganadería, Caza y Silvicultura	994 446	4,6	0,9
Pesca y Acuicultura	2 190	1/	11,0
Extracción de Petróleo, Gas y Minerales	10 397 420	48,2	11,0
Manufactura	1 104 008	5,1	-1,5
Electricidad, Gas y Agua	261 069	1,2	9,3
Construcción	1 409 188	6,5	7,8
Comercio	1 541 962	7,1	5,3
Transporte, Almacén., Correo y Mensajería	908 254	4,2	6,9
Alojamiento y Restaurantes	905 587	4,2	6,2
Telecom. y otros Serv. de Información	511 381	2,4	12,0
Administración Pública y Defensa	850 313	3,9	5,4
Otros Servicios	2 693 708	12,5	4,6
Valor Agregado Bruto	21 579 526	100,0	7,1

1/ Menos de 0,1 por ciento

Nota: Valores a precios constantes 2007 (Cifras en miles de nuevos soles)

Figura 54. Valores de precios constantes en miles de soles (2015)

Fuente: INEI

Elaborado: Banco Central de Reserva del Perú - Sucursal Cusco, Cuadro N°2 Cusco: Valor agregado bruto, página 4 (2018).

Análisis de la información: Se puede potenciar más los recursos de la zona, al crear un centro gastronómico que está directamente relacionado la agricultura, ganadería, caza y silvicultura.

4.5.3 ¿Cuánto ingreso turístico tiene Cusco?

En el Boletín estadístico de turismo 2014 realizado por el Gobierno Regional Cusco y Dircetur (2014) se proyecta en el 2020 el ingreso de 3.783.564 turistas entre nacionales y extranjeros.

Mes	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015 p/	2016 p/	2017 p/	2018 p/	2019 p/	2020 p/
Enero	68270	78188	89161	106386	115707	125041	135713	158970	167623	186776	193256	207000	219907	232815	245723	258630
Febrero	62370	69746	87798	96104	101119	66940	108921	138161	138955	144600	165566	165159	174803	184446	194090	203733
Marzo	86226	85728	110056	124662	122460	84922	141159	171081	191303	201195	206226	215937	228820	241703	254586	267469
Abril	77818	101727	116254	125206	142335	130385	172461	203409	193025	236588	230403	251013	266642	282271	297900	313530
Mayo	96142	98796	115216	141321	142684	167716	182339	213105	229438	259349	267139	284282	302673	321065	339457	357848
Junio	92706	92607	119060	135174	136910	160355	175933	199846	216694	228352	243733	259727	275722	291716	307710	323705
Julio	114997	120092	147931	174735	165284	186111	218078	235540	251052	264563	282895	300179	317462	334745	352028	369311
Agosto	118059	125180	153383	180336	164346	190734	217351	224259	255674	276446	284935	302091	319247	336404	353560	370716
Septiembre	103256	103942	125914	157435	157369	164080	187510	213928	230141	251233	261221	277900	294580	311260	327940	344620
Octubre	110885	117850	136370	163825	169570	181816	203863	231995	252322	271991	284107	302299	320492	338684	356876	375069
Noviembre	94463	103096	123756	136463	134099	156255	175232	195949	202464	225766	233979	248383	262788	277192	291596	306001
Diciembre	73624	84340	98546	115877	116404	133597	155731	170819	204178	200239	217886	232895	247905	262914	277923	292932
TOTAL	1098816	1181292	1423445	1657524	1668287	1747952	2074291	2357062	2532869	2747098	2871346	3046865	3231041	3415215	3599389	3783564

Figura 55. Cuadro de proyección de arribo de turistas hasta el 2020

Fuente: Dircetur cusco, base de datos mincetur

Elaboración: Dircetur cusco, oficina de estadística –dirección de turismo, página. 13 (2014).

Análisis de la figura 55: La ciudad de cusco tiene un ingreso que anualmente va incrementándose, eso indica que existirá una mayor demanda por la gastronomía de la zona o del país y al no tener una adecuada calidad de atención y de preparación esta no será entregada de la mejor manera a los turistas. (Gobierno Regional Cusco y Dircetur, 2014)

4.6 Aspectos Normativos y Legales

4.6.1 ¿Cuáles son los criterios y requisitos mínimos para el diseño de pabellones de educación?

El Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento (2006) en el Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE define los criterios y requisitos mínimos para el diseño de pabellones de educación en el artículo 1 de la Norma A.040, donde se establece lo siguiente:

Se denomina edificación de uso educativo a toda construcción destinada a prestar servicios de capacitación y educación, y sus actividades complementarias. La presente norma establece las características y requisitos que deben tener las edificaciones de uso educativo para lograr condiciones de habitabilidad y seguridad. Esta norma se complementa con las que dicta el Ministerio de Educación en concordancia con los objetivos y la Política Nacional de Educación (p. 128).

Análisis de información: El diseño interno y externo del edificio debe regirse de lo que sale en dicha norma. Ya que, existe una diferencia entre el diseño de una vivienda y un centro educativo. Asimismo, depende del público y la cantidad de personas.

4.6.2 ¿Cuáles son los criterios de diseño para el ingreso de personas con discapacidad?

En la Norma A.120 se definen los criterios de diseño para el ingreso de personas con discapacidad considerando lo establecido por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento (2006) de la Norma A.120 como se encuentra a continuación.

Artículo 1. La presente Norma establece las condiciones y especificaciones técnicas de diseño para la elaboración de proyectos y ejecución de obras de edificación, y para la adecuación de las existentes donde sea posible, con el fin de hacerlas accesibles a las personas con discapacidad.

Artículo 2. La presente Norma será de aplicación obligatoria, para todas las edificaciones donde se presten servicios de atención al público, de propiedad pública o privada. (p. 143).

Análisis de información: Se debe seguir la norma A.120 en donde indiquen cuales son los requisitos mínimos que se necesitan para el diseño, que brinda facilidades a las personas con habilidades especiales.

4.6.3 ¿Cuáles son los criterios para realizar el proyecto de Asociaciones Públicas Privadas - APP?

Respecto a los criterios establecidos para proyectos APP de las Asociaciones Públicos Privadas se contempla lo establecido por la Presidencia de la República de Perú (2014) en el Decreto Legislativo N° 1012 donde se define en el objeto y ámbito de su aplicación aprobando en la Ley “el marco de asociaciones público privadas para la Generación del empleo productivo y dicta normas para la Agilización de los procesos de promoción de la inversión privada, y sus modificatorias” (p. 3)

Análisis de información: Según el decreto supremo, es posible que una empresa privada y pública se junten para un fin, gracias a este decreto se promueve la inversión en el país.

4.6.4 ¿Cuáles son los requisitos para realizar el cambio de zonificación?

Los requisitos para realizar los cambios de zonificación se establecen en el Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de Acondicionamiento Territorial y Desarrollo Urbano Sostenible emitido por la Presidencia de la República de Perú (2016) mediante el Decreto Supremo N° 022-2016-VIVIENDA, en el cual se señala lo siguiente en el Artículo 38 las modificaciones en el numeral 38.1 “La Municipalidad Provincial aprueba las modificaciones al PDU, de acuerdo al procedimiento previsto en el artículo 36, según corresponda” y a su vez se establecen en el numeral “38.2 Las modificaciones al PDU son para: Las áreas de reserva para equipamiento educativo, de salud o de recreación, a fin de suprimir, reducir o reubicarlas.”

Análisis de información: debido a que la zonificación del terreno es OU se debe realizar un cambio de zonificación y gracias a este decreto supremo se puede lograr.

Capítulo V: Proyecto

Wayk'usqa tiene misión mejorar los servicios ligados a la gastronomía peruana. Fomentaremos la riqueza de la comida peruana, el talento de las personas y la evolución de nuestro personal profesional. La visión es convertirnos en el instituto de mejor calidad de enseñanza y novedades para los estudiantes nacional e internacional.

5.1 Descripción del proyecto.

El proyecto se encuentra desarrollado en el cuartel militar Agustín Gamarra en la provincia de Cusco, consta de un área de 7ha, ubicado en entre la Av. Agustín Gamarra, con un frente de 200m; Av. Prolongación Grau, con un frente de 203 m; por el lateral derecho, con 284m, y un quiebre de 28 m hacia el lado izquierdo; tenemos una vía auxiliar que se encuentra actualmente sin uso; por el lateral izquierdo, con 353m, colindante a un terreno de ZRE que se encuentra cercado y sin uso.

Cabe indicar que el diseño del proyecto al estar en una zona con muchos niveles topográficos fueron un reto a la hora del desarrollo, en donde se llegó a aprovechar estos desniveles para brindar jerarquía entre volúmenes.

Además, se encuentra en una zona privilegiada, ya que está dentro de la ciudad de cusco, cerca de la plaza y el aeropuerto. Asimismo, al estar ubicada en Cusco el flujo de turismo genera un ingreso económico en los ámbitos de gastronomía, atractivos turísticos y culturales. El objetivo del proyecto es crear un complejo enfocado en la gastronomía y centrándonos en la educación, mediante la creación de un instituto gastronómico, el cual busca brindar formación de personal capacitado mediante la enseñanza y poner en práctica mediando restaurantes, mercado, centro de exposición a las personas de la zona o turistas.

El proyecto consta de 4 zonas las cuales se unen mediando la topografía, y alamedas creadas para unirlos. Asimismo, aprovechando la topografía se han dividido en tres desniveles y según jerarquía estas zonas.

Las zonas tienen volúmenes de un mercado, boulevard gastronómico, restaurante e instituto gastronómico con centro de exposiciones. El instituto tiene como finalidad convertirse en un hito de la provincia.

Por otro lado, para el desarrollo del proyecto se ha tomado en cuenta el clima, suelo, viento y lo más importante la arquitectura del entorno.

A continuación, podrán ver lo mencionado en la figura 55.



Figura 56. Plot plan del proyecto 'Complejo Gastronómico Wayk'usqa en la provincia de Cusco'
Elaboración: Proyecto de tesis

Cabe mencionar que, el complejo gastronómico cuenta con un ingreso por la alameda que colinda con los restaurantes, el mercado, Instituto Gastronómico y auditorio. Asimismo, cuenta con tres ingresos para ingresos vehiculares. El proyecto tiene un eje principal marcado por la alameda cubierta con techos de sol y sombra de madera y vegetación de la zona que cruza con un eje transversal que va desde las vías auxiliares. Además, se genera una jerarquía de usos por desniveles, en la zona más alta está ubicada el instituto, auditorio y centro de convenciones.

5.2 Instituto Gastronómico

Se propone un instituto gastronómico con el fin de capacitar a los estudiantes y convertirlos en personal calificado y especializado en los rubros que se encuentra en deficiencia. Es por ello que, se ha creado un volumen en forma en "L" el cual tiene un área de 2870 m² de predio y 7285 m² de área construida. El objetivo de este este proyecto fue que el instituto tenga cursos cortos y de carretera para lo cual nos enfocamos en una distribución práctica y segura. Asimismo, este volumen se encuentra 7 m sobre el nivel de restaurantes y mercado en donde se encuentra el mayor número de personal. Entre este desnivel se incorporaron andenes en los que los alumnos podían realizar cultivos e injertos en donde podían conocer más los productos peruanos.

En cuanto a los acabados, se tuvo en cuenta la arquitectura de la zona, por lo cual utilizamos construcción de convencional de ladrillo, mamparas de vidrio con madera, puertas principales de vidrio y el techo inclinado a un lado con tejas, por el clima de altas lluvias que se tiene.



Figura 57. Vista 3D del Instituto gastronómico del 'Complejo Gastronómico Way'usqa en la provincia de Cusco'
Elaboración Proyecto de tesis

A continuación, se detallarán los ambientes por piso del instituto:

En el primer nivel npt +8.00 m encontramos una plaza la cual es el remate entre la alameda de ingreso desde la Av. Agustín Gamarra y el ingreso en la vía auxiliar. Al ingresar al instituto encontramos 5 aulas prácticas de 102.90 m² cada una, 3 aulas demostrativa de 95.68 m² cada una, 1 tienda de ventas de productos realizados por estudiantes de 68.67 m², atención al alumno con 79.20 m², almacén de documentos con 24.80 m², servicios higiénicos para alumnos con 8 aparatos y para personal de limpieza con 6 aparatos, asimismo se encuentra 3 ascensores que van hasta el tercer nivel del edificio y dos escaleras monumentales al ingreso de doble altura. En el primer piso contamos con capacidad para 170 personas.

En el segundo nivel npt +13.00 m, podemos encontrar al subir las escaleras encontramos pasadizos y áreas comunes libres para los estudiantes, también se encuentra 10 aulas teóricas de 69.20 m² cada una, 2 aulas de baristas de 69.00 m² cada una, 2 aulas de computo de 96.20 m² cada una, 2 aulas de prácticas de 42.00 m² cada una, garita de seguridad de 9.50 m² cada una que va de ingreso desde el centro de convenciones, 1 ascensor y baños de 4 aparatos para mujeres y 4 para hombres. Asimismo, tenemos en el segundo piso capacidad para 330 personas.

En el tercer nivel npt + 18.00 m, podemos encontrar el área de profesores que consta de 241.30 m² Y el área de alumnos que consta de 712.30 m².

Por otro lado, el proyecto cuenta con un estacionamiento compartido con el centro de convenciones y auditorio el cual tiene capacidad para 90 vehículos y 4 para discapacitados.

De acuerdo a lo definido por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2006) en el Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE en la Norma A.100 se establecen consideraciones generales de las edificaciones según la arquitectura para la recreación y deportes, en lo referente a las condiciones de habitabilidad que se encuentran en el capítulo 2 de la Norma A.100, siendo contemplado en el proyecto arquitectónico Complejo Gastronómico Wayk'usqa en la provincia de Cusco y adicionalmente se tuvo presente lo establecido en el Artículo 23 de la Norma A.100:

El número de estacionamientos será provisto dentro del terreno donde se ubica la edificación a razón de un puesto cada 50 espectadores. Cuando esto no sea posible, se deberán proveer los estacionamientos faltantes en otro inmueble de acuerdo con lo que establezca la municipalidad respectiva (p. 141)

Conforme lo anteriormente mencionado el proyecto cuenta con un auditorio con capacidad para 922 personas disponiendo de 19 estacionamientos para vehículos; el centro de convenciones tiene un aforo de 1.288 personas donde se tiene espacios para 26 vehículos y el instituto tiene una capacidad máxima de 500 estudiantes necesitando una capacidad para 10 vehículos. Por lo cual, se puede concluir que se da cumplimiento con lo establecido por la norma en cuanto a la capacidad de espacios para 55 vehículos y se tienen 35 vehículos adicionales.

5.3 Programa arquitectónico

De acuerdo con lo investigado, se determinó el siguiente programa arquitectónico para el funcionamiento complejo gastronómico.

	PROGRAMACIÓN	CODIGO	AREA
PRIMER NIVEL	CUARTO DE BASURA	101	32.28
	DEPOSITO BEBIDAS	102	24.17
	ALACENA GENERAL	103	24.19
	CAMARA FRIA LACTEOS	104	16.17
	CAMARA FRIA PESCADOS	105	16.19
	CAMARA FRIA CARNES	106	16.19
	CIRCULACION VERTICAL PERSONAL	107	55.01
	DEPOSITO	108	6.33
	OFICINA	109	7.16
	DEP. LIMPIEZA	110	3.50
	SH.	111	1.97
	SSHH + VESTIDORES (M)	112	25.04
	SSHH + VESTIDORES (H)	113	24.41
	PERSONAL SEGURIDAD+KITCHENETTE	114	54.04
	PATIO DE MANIOBRAS	115	381.41
	PERSONAL LIMPIEZA+KITCHENETTE	116	54.04
	SSHH + VESTIDORES (M)	117	24.41
	SSHH + VESTIDORES (H)	118	25.03
	DEPOSITO DE LIMPIEZA	119	3.50
	SH.	120	1.97
	OFICINA	121	7.16
	DEPOSITO	122	6.33
	ARCHIVO	123	7.08
	SH.	124	2.45
	SH.	125	2.45
	AREA DE LOGISTICA Y RRHH	126	20.31
	ALACENA	127	13.78
	CUARTO BASURA	128	8.27
	SALON DEMOSTRATIVO 3	129	95.59

	SSHH. (H)	130	17.41
	SS.HH. (M)	131	17.41
	ALACENA	132	14.15
	CUARTO BASURA	133	8.27
	SALON DEMOSTRATIVO 2	134	98.15
	ALACENA	135	14.15
	CUARTO DE BASURA	136	8.65
	SALON DEMOSTRATIVO 1	137	99.87
	ALACENA DIARIA	138	37.44
	CUARTO DE LIMPIEZA	139	27.06
	ARCHIVO MUERTO	140	11.89
	ARCHIVO	141	12.58
	REGISTROS Y MATRICULAS	142	33.70
	SECRETARIA ACADEMICA	143	30.10
	TALLER COCINA CALIENTE	144	100.75
	TALLER COCINA FRIA	145	102.59
	TALLER COCINA CREATIVA	146	100.75
	TALLER DE COCTELERÍA	147	100.75
	TALLER DE PASTERERIA Y REPOSTERIA	148	98.91
	SALA DE VENTAS	149	64.97
	EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS	150	138.61
	CIRCULACIÓN PÚBLICA	151	555.92
		SUB-TOTAL	2654.50
SEGUNDO NIVEL	CUARTO TEMPORAL DE BASURA	201	32.68
	AULA TEORICA 8	202	65.20
	CIRCULACION VERTICAL SERVICIO	203	33.49
	AULA TEORICA 7	204	65.17
	SALA DE PROFESORES+KITCHENETTE	205	37.81
	SH.(M)	206	2.21
	SH. (H)	207	2.21
	DEPOSITO	208	3.67
	AULA TEORICA 5	209	65.22
	AULA TEORICA 6	210	66.40
	AULA TEORICA 4	211	65.22
	SSHH(H)	212	17.41
	SSHH. (M)	213	17.41
	CUARTO DE LIMPIEZA	214	4.99
	AULA TEORICA 3	215	65.22
	AULA TEORICA 2	216	65.22
	AULA TEORICA 1	217	65.17
	SALA DE COMPUTO 1	218	94.92
	DEPOSITO	219	10.32
	OFICINA	220	9.74
	SALA DE COMPUTO 2	221	96.10
	SH.	222	5.19
	TÓPICO	223	14.87
CONTROL	224	4.26	
SH.	225	3.36	
ALMACEN	226	13.61	
INFORMES	227	7.86	

	TALLER ATENCIÓN AL CLIENTE	228	41.94
	TALLER DE BARISMO	229	59.27
	TALLER ATENCIÓN CLIENTE 2	230	41.94
	TALLER DE BARISMO 2	231	59.27
	TALLER ATENCIÓN BARISMO	232	39.94
	TALLER EVENTOS SOCIALES	233	66.32
	TALLER ORGANIZACIÓN EVENTOS	234	65.22
	SSHH (H)	235	15.67
	SSHH (M)	236	15.67
	ESTAR DE ALUMNOS	237	71.55
	CIRCULACIÓN PÚBLICA	238	862.43
		SUB-TOTAL	2274.14
TERCER NIVEL	CUARTO TEMPORAL DE BASURA	301	32.68
	CIRCULACIÓN VERTICAL SERVICIO	302	33.49
	AREA DE MESAS	303	144.20
	KITCHENETTE	304	9.84
	ALACENA	305	3.06
	SSHH. (H)	306	9.30
	SSHH. (M)	307	9.30
	OFICIO	308	2.16
	SALA DE REUNIONES	309	29.01
	ÁREA DE ATENCIÓN	310	21.75
	ALACENA 2	311	5.93
	ALACENA 1	312	4.70
	COCINA	313	21.83
	SECRETARÍA	314	25.44
	STAFF ADMINISTRATIVA	315	59.56
	SSHH. (H)	316	17.41
	SSHH. (M)	317	17.41
	CUARTO DE LIMPIEZA	318	4.99
	GERENCIA	319	15.30
	SH (M)	320	2.06
	SH. (H)	321	2.06
	DIRECCIÓN	322	14.67
	CUBÍCULO	323	12.16
	CUBÍCULO	324	12.37
	CUBÍCULO	325	12.37
	CUBÍCULO	326	12.37
	VIDEOTECA	327	34.29
	ÁREA DE COMPUTO	328	282.55
	ESTAR DE ALUMNOS	329	279.59
	DEPOSITO DE LIBROS	330	72.18
	OFICIO	331	6.49
	BIBLIOTECARIO	332	15.49
	ATENCIÓN	333	14.28
	CIRCULACION VERTICAL	334	36.33
		SUB-TOTAL	1276.60
		AREA PARCIAL	6205.24
		CIRCULACION 30%	1861.57
		AREA TOTAL	8066.82

Figura 58. Programación, codificación y áreas
Elaboración: Proyecto de tesis

Cabe mencionar que el instituto está rodeado de volúmenes que sirven para complementar la enseñanza de los alumnos, crear empleo con los lugareños e impulsar la gastronomía de forma adecuada. A continuación, se detallarán los volúmenes del centro gastronómico:

5.5 Descripción de otros volúmenes

5.5.1 El mercado

El mercado está ubicado a nivel 0.00 con ingreso directo desde una plaza que está en la Av. Agustín Gamarra, consta de un área de 7195 m² en los cuales podemos encontrar puesto de carnes rojas, carnes blancas, pescados, abarrotes, dulcerías, frutas y verduras, florería, fruto seco y embutidos, estos se encuentran distribuidos por zonas secas, húmedas, semihúmedas; asimismo, encontramos áreas administrativas, servicios, carga y descarga. Para poder realizar la carga y descarga se encuentra el estacionamiento adjunto y hay un ingreso vehicular para poder agilizar la descarga. Es importante mencionar, que este mercado sirve para abastecer al instituto y los restaurantes del centro.

5.5.2 Boulevard gastronómico

Al lado del boulevard podemos encontrar 6 islas de diferentes áreas las cuales servirán para hacer la venta de artesanías, comida y otros usos. Estas islas están a nivel 0.00 y están en un área de emplazamiento de 2325 m², estas islas tienen un área entre 38.40 m² hasta 76.78 m².

5.5.3 Restaurantes

En la zona de restaurantes se encuentran 3, cada uno destinado a la costa, sierra y selva, esta tiene una zona de 1239 m². Estos tienen un área de atención de 120.00 m², baños de 25.00 m², cocina de 80.00 m².

5.5.4 Centro de convenciones

El bloque del centro de convenciones tiene en el primer nivel npt + 8.00 el ingreso a los estacionamientos para 90 vehículos, además se encuentra al lado del instituto y auditorio. En el segundo nivel npt + 13.00 tenemos la zona de aulas de convenciones que tiene 5 ambientes de 118.99, 374.35, 188.32, 372.29 y 234.42 m² que tiene una capacidad en total para 1288 personas. Teniendo esa cantidad de personas contamos con dos baterías de baños con 12 inodoros para hombres y 12 inodoros para mujeres. Además,

contamos con 3 ascensores que conectan desde el estacionamiento, escalera de emergencia y zonas de esparcimiento con amoblamiento.

5.5.5 Auditorio

El auditorio se encuentra a un npt +19.00 que se conecta al entorno mediante una plaza. Esta cuenta con una recepción de 315 m², un área de 10 m² para la boletería, área de 470.40 m² para audiovisuales, 3 ingresos para las butacas, 1 batería para hombres y mujeres de 6 sanitarios cada uno y 2 escaleras para subir al mezanine. Asimismo, contamos con 922 butacas con 8 vías de circulación internas en un área de 1337.60 m², 1 escenario de 265.20 m² y 1 área de 136.10 m² para el expositor con 2 baños completos y una kitchenette.

5.5.6 Conclusiones

La presente investigación nos sirve para identificar el déficit de personas preparadas que tenemos para propagar la gastronomía en atención al cliente y preparación. Esto esté ligado a la falta de infraestructura idónea y personal calificado para la preparación de profesionales en la provincia de Cusco. Asimismo, tenemos un gran número de turistas que buscan tener la atención privilegiada en todo tipo de restaurantes y que además les gustaría aprender la preparación de nuestros distintos platos.

De acuerdo al Gobierno Regional Cusco y Dircetur (2014) en el Boletín estadístico de turismo 2014 señalan que Cusco es una ciudad que tiene proyección de crecimiento en el turismo nacional e internacional llegando a calcularse 3,599,389 de turistas para el año 2019, cifra que va en aumento y nos indica la viabilidad del proyecto. Debido a que se necesitan más restaurantes, empleados, empresario e inversionistas para abrir y mantener los centros de atención al público.

Se tiene además el aporte de accesibilidad aérea y territorial y se encuentra en proyecto un nuevo aeropuerto en camino a Machu Picchu.

Es por eso que se tiene como objetivo crear un espacio que pueda aglomerar los diferentes usos y las infraestructuras relacionadas a la gastronomía, dicho proyecto busca brindar enseñanza, capacitaciones en servicios y estudios para estudiantes, clientes y futuro clientes de nuestros estudiantes. Asimismo, va ayudar a concientizar a mantener los recursos del país, incrementarlo e inclusive innovar en la producción de estos.

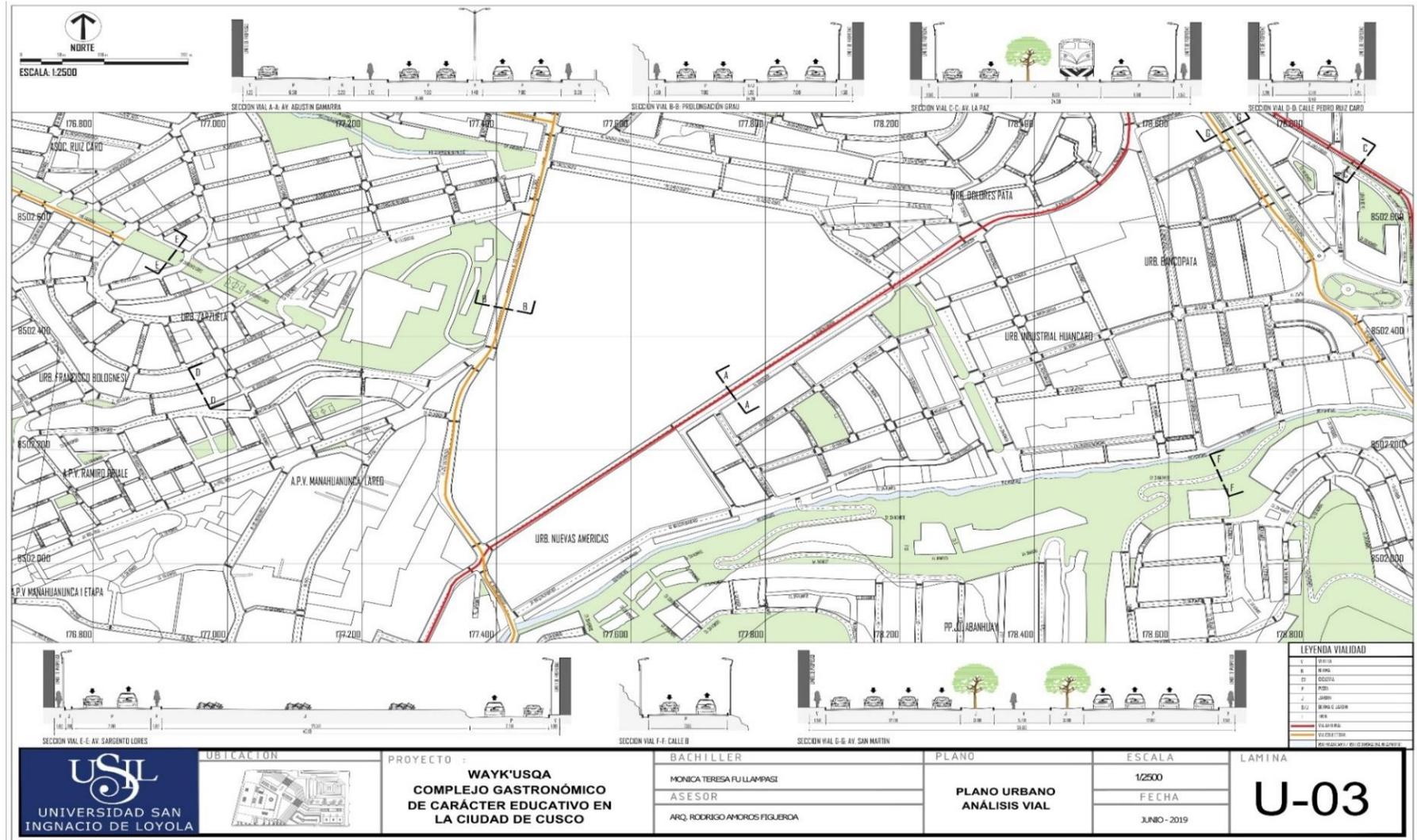
Capítulo VI: Referencias Bibliográficas

- APEGA. (2015). Gastronomía Peruana al 2021: Segunda Independencia. Recuperado de <https://bit.ly/343nr23>
- Atarama Espejo, R., Eduardo Márquez, C., & Paredes Manrique, A. Plan de negocios para la puesta en marcha de un restaurante de comida criolla en la ciudad de Arequipa. Recuperado de <https://bit.ly/2vYWrUO>
- Díaz Alarcón, R. (2009). La experiencia del SNIP en el Perú y sus contribuciones al desarrollo. Ministerio de Economía y Finanzas. Dirección General de Programación Multianual del Sector Público. Recuperado de <https://bit.ly/2wNswPS>
- ArchDaily (2011). Basque Culinary Center / VAUMM. Recuperado de <https://bit.ly/2UGyppT>
- ArchDaily (2013). Primer Lugar Concurso Centro gastronómico y cultural Bellavista. Escrito por Constanza Cabezas. Recuperado de <https://bit.ly/2UI4i1u>
- ArchDaily (2014). MVRDV completa la construcción del mercado techado más grande de Holanda. Escrito por Karissa Rosenfield. Recuperado de <https://bit.ly/2xDufau>
- Architectural Digest Magazine (2016). Vista 3D del proyecto Eataty World. Escrito por Melissa Minto n. Recuperado de <https://bit.ly/2wIEcmY>
- Arellano Cueva, R. (2009). El Boom de la gastronomía peruana: Su impacto económico y social. Apega – Sociedad Peruana de Gastronomía. Recuperado de <https://bit.ly/2WOpA06>
- Asociación Peruana de Empresas de Inteligencia de Mercados. (2016). Niveles socioeconómicos 2016. Recuperado de <https://bit.ly/2WRcfUE>
- Banco Central de Reserva del Perú - Sucursal Cusco. (2018). Caracterización del Departamento de Cusco. Recuperado de <https://bit.ly/2QRglbE>
- Bloomberg (2016). El 'mundo de Eataty' de \$ 106 millones revelado. Mangia! Nuevos detalles, representaciones para el parque temático de comida italiana de 20 acres. Escrito por Kate Krader. Recuperado de <https://bloom.bg/39nhfTK>
- Diario El Comercio (2011). Cada día se entregan 28 licencias para abrir restaurantes en el Perú. Recuperado de <https://bit.ly/33TKDjk>
- Farré Perales, M. (2016). El impacto del turismo en Perú: análisis histórico de los impactos económico, social, medioambiental y cultural. Recuperado de <https://bit.ly/2WMcDnm>

- Gobierno Regional Cusco y Dircetur. (2014). Boletín estadístico de turismo 2014 - Dircetur Cusco. Recuperado de <https://bit.ly/2QSnI2r>
- Gobierno Regional Cusco. (2007). Proyecto Educativo Regional Cusco - Consejo Nacional de Educación. Consejo Participativo Regional de Educación –COPARE- CUSCO. Recuperado de <https://bit.ly/2UKVGqR>
- Gobierno Regional del Departamento de CUSCO. (2020). Proyectos de Inversión Pública. Unidad Ejecutora: Región Cusco - Plan COPESCO. Banco de proyectos SNIP. Recuperado de <https://bit.ly/39IbE0c>
- Google Maps (2018). Mapa de ubicación del terreno en la ciudad de Cusco. Intervenido por Mónica Fu. Recuperado de <https://bit.ly/2JqmKGp>
- Google Maps (2018). Imagen satelital de la provincia de Cusco. Intervenido por Mónica Fu. Recuperado de <https://bit.ly/2UHWJYr>
- In Edicola - Il Fatto Quotidiano. (2015). Fico Bologna, la “disneyland del cibo” senza bando a Farinetti. M5S: “Dopo Expo, Cantone vigili anche qui. Escrito por David Marceddu e Giulia Zaccariello. Recuperado de <https://bit.ly/2UJnewQ>
- Instituto peruano de gastronomía. (2010). Recuperado de <https://bit.ly/2UKaqpO>
- Ipsos. (2019). Los países más atractivos de América Latina. Encuesta a líderes de opinión de Latinoamérica. Recuperado de <https://bit.ly/3dyzdFZ>
- LaPrensa.peru.com. (2013). Gastronomía beneficia a 5,5 millones de personas en el Perú. Recuperado de <https://bit.ly/2wCmqSt>
- Listin Diario (2018). Homenaje a la gastronomía del rico Perú. Recuperado de <https://bit.ly/39BbWAh>
- Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2006). Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE. NORMA A.040. Publicado en El Peruano el día 9 de Junio de 2006. Recuperado de <https://bit.ly/2JrEBwG>
- Mucha Rojas, F. (2014). Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Recuperado de <https://bit.ly/3bHW2FH>
- Perú.com (2012). Ipsos Apoyo: Mayoría de peruanos siente orgullo y esperanza por el Perú. Recuperado de <https://bit.ly/3dAaaT6>

- Meteoblue (2019). Pronóstico meteorológico Cusco Perú. Tiempo Cusco. Recuperado de <https://bit.ly/33QHtg0>
- Ministerio de Energía y Minas. (2008) Atlas Eólico Del Perú. Dirección General de Electrificación Rural. Dirección de Fondos Concursables. Recuperado de <https://bit.ly/2WLw8fU>
- Ministerio de trabajo y Promoción del empleo. (2008). Caracterización del mercado laboral y formativo Cusco. Dirección Regional de trabajo y Promoción del empleo CUSCO. Recuperado de <https://bit.ly/2QTMBux>
- Municipalidad Provincial del Cusco. (2013). Plan de Desarrollo Urbano del Cusco 2013 – 2023. Recuperado de <https://bit.ly/2WP4UoB>
- Municipalidad Provincial del Cusco. (2015). Plan de Desarrollo Urbano del Cusco al 2023. Recuperado de <https://bit.ly/39Qh9UV>
- Presidencia de la República de Perú. (2014). Decreto Legislativo N° 1012 mediante el cual se aprueba la ley marco de asociaciones público privadas para la Generación del empleo productivo y dicta normas para la Agilización de los procesos de promoción de la inversión privada Decreto supremo n° 127-2014-ef. Publicado en el Diario Oficial “El Peruano”, el 31 de mayo de 2014. Recuperado de <https://bit.ly/341bSZ2>
- Presidencia de la República de Perú. (2016). Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de Acondicionamiento Territorial y Desarrollo Urbano Sostenible. Decreto Supremo N° 022-2016-VIVIENDA. Publicado en el Diario Oficial del Bicentenario El Peruano. Recuperado de <https://bit.ly/2WTBvtz>
- Periódico La República (2013). Pronostican en Cusco cambio climático con escasez de agua. Redacción de José Víctor Salcedo. Recuperado de <https://bit.ly/2UrwZk4>
- Valderrama, M. (2009). El boom de la cocina peruana. Perú Hoy, 15, 163-182. Recuperado de <https://bit.ly/2UvWvos>
- Zavala Torres, A. (2015). Complejo turístico en Pisco. Recuperado de <https://bit.ly/348ag01>

Plano 3. Lamina U-03 Plano urbano de análisis vial del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



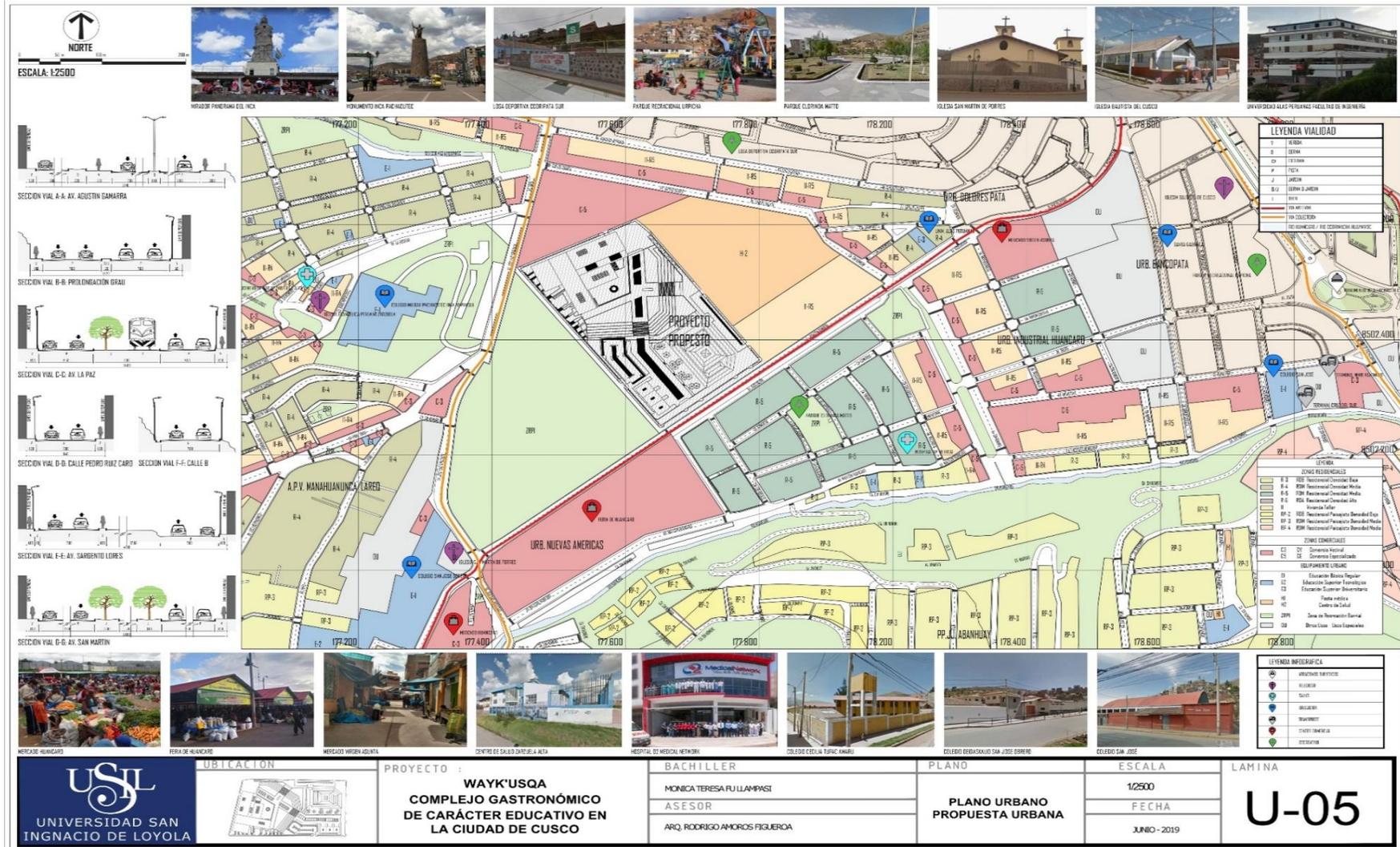
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 4. Lamina U-04 Plano urbano de análisis de equipamiento del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



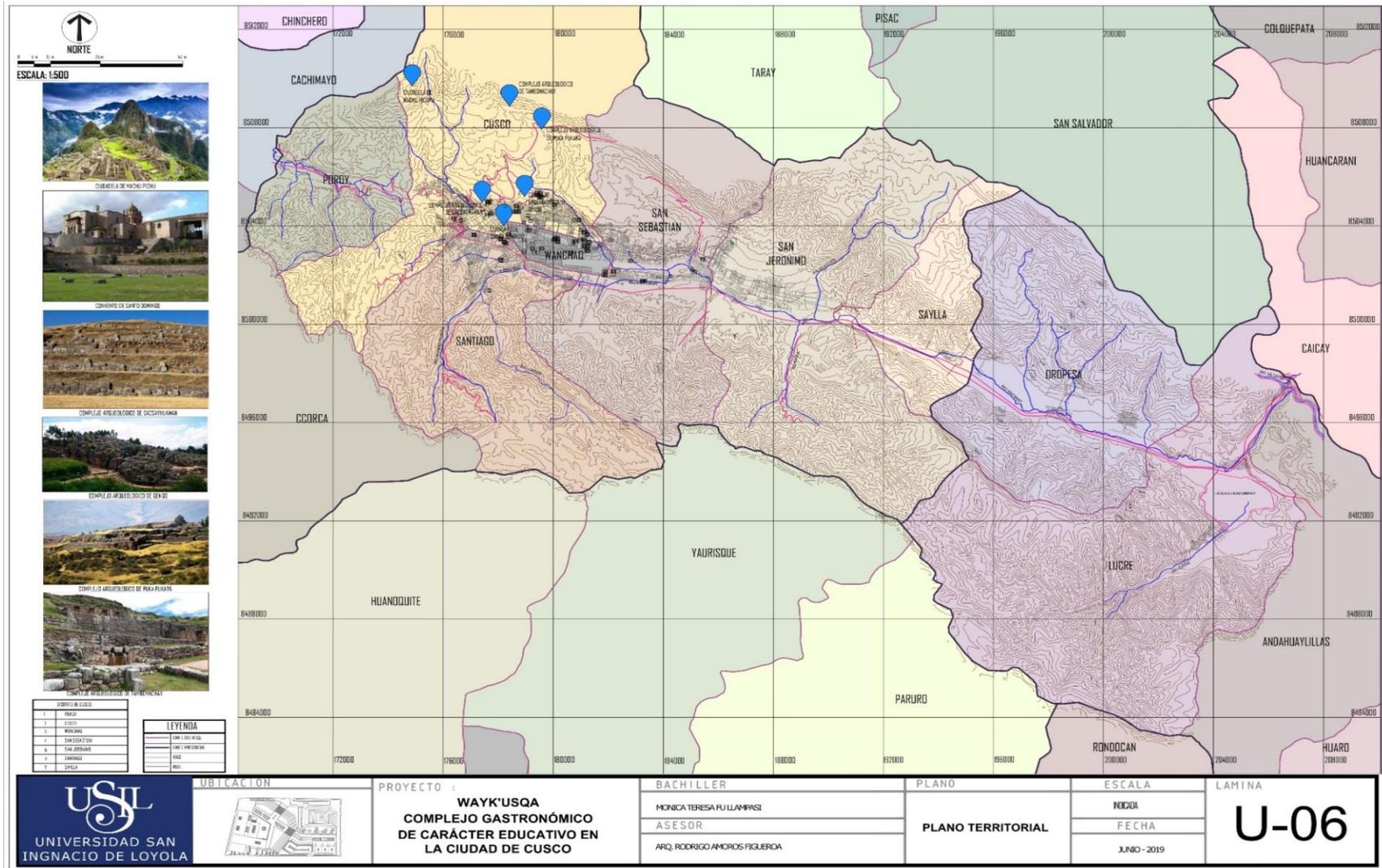
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 5. Lamina U-05 Plano urbano de propuesta urbana de equipamiento del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



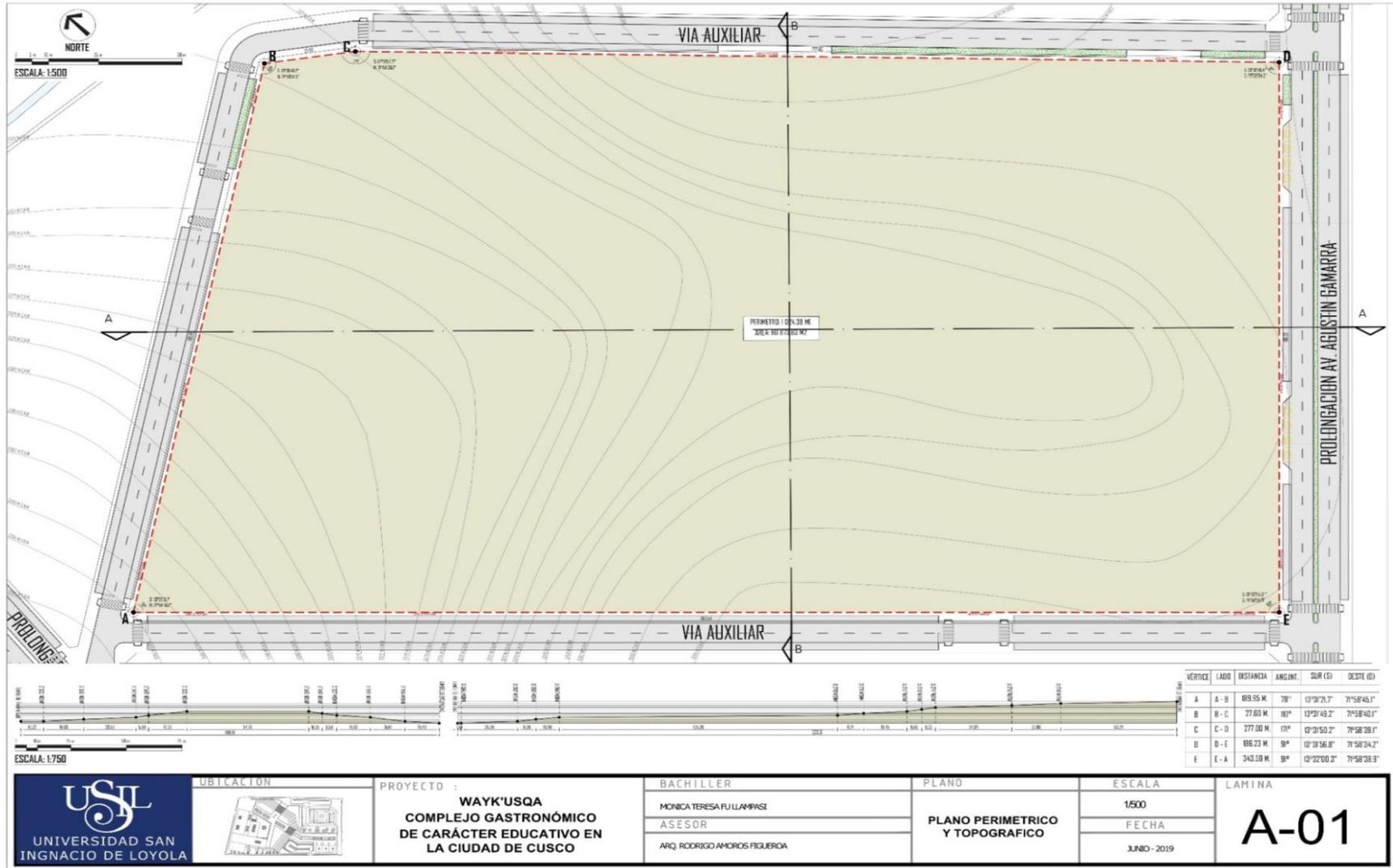
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 6. Lamina U-06 Plano territorial del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



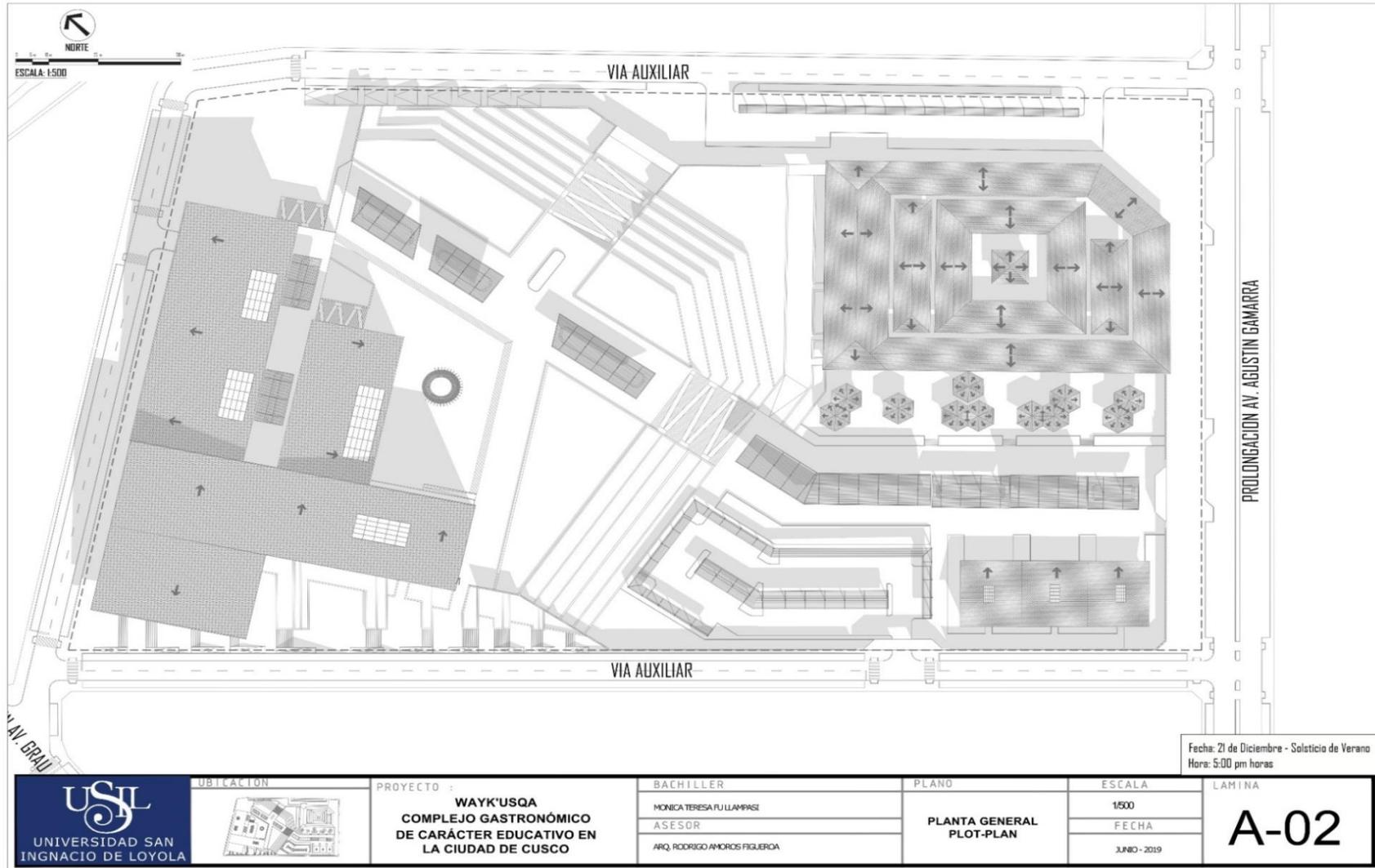
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 7. Plano a-01 Plano perimétrico y topográfico del Complejo gastronómico de carácter educativo Way'usqa



Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 8. Plano A-02 Plano General Plot Plan del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



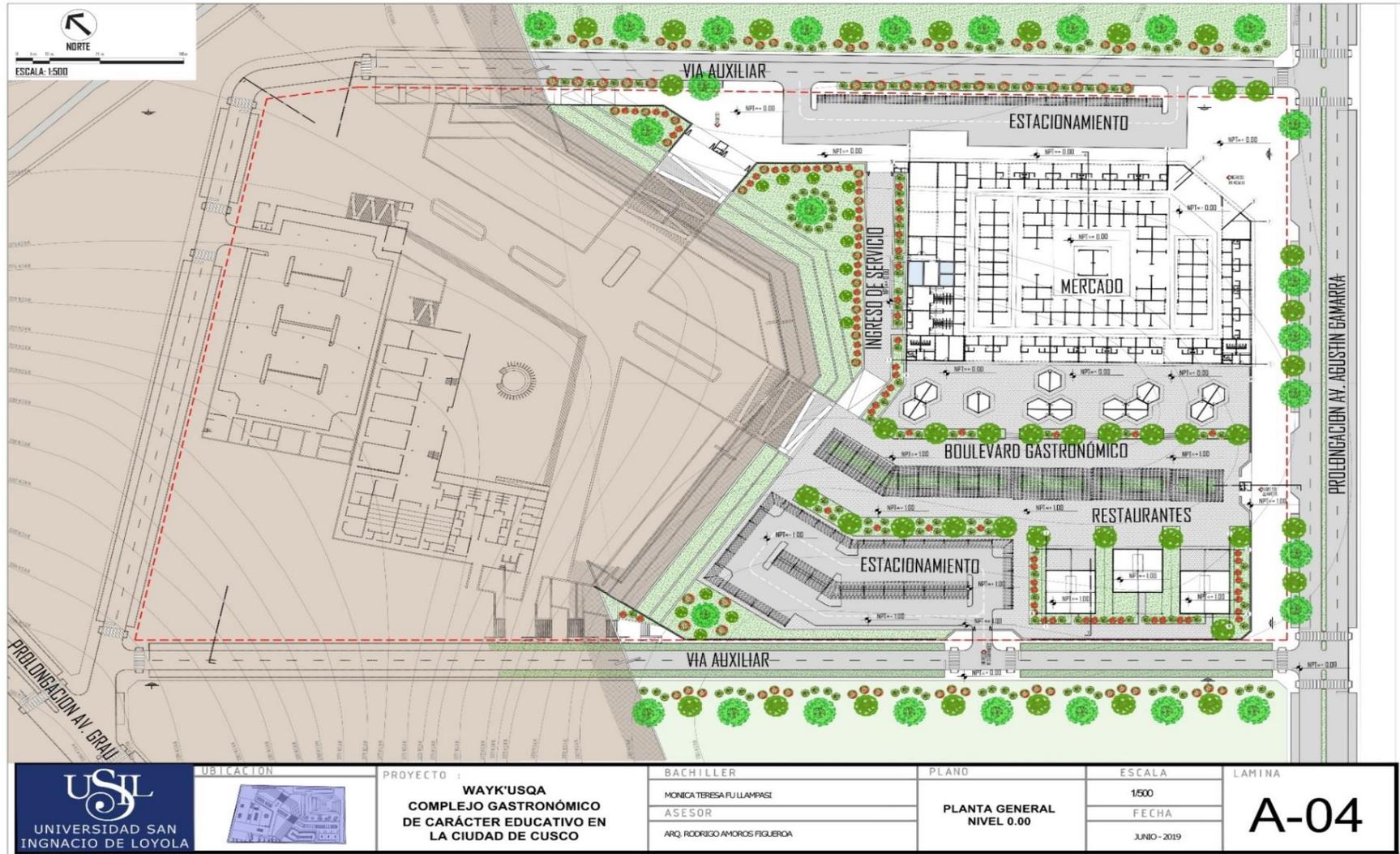
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 9. Plano A-03 Plano General de Paisajismo del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



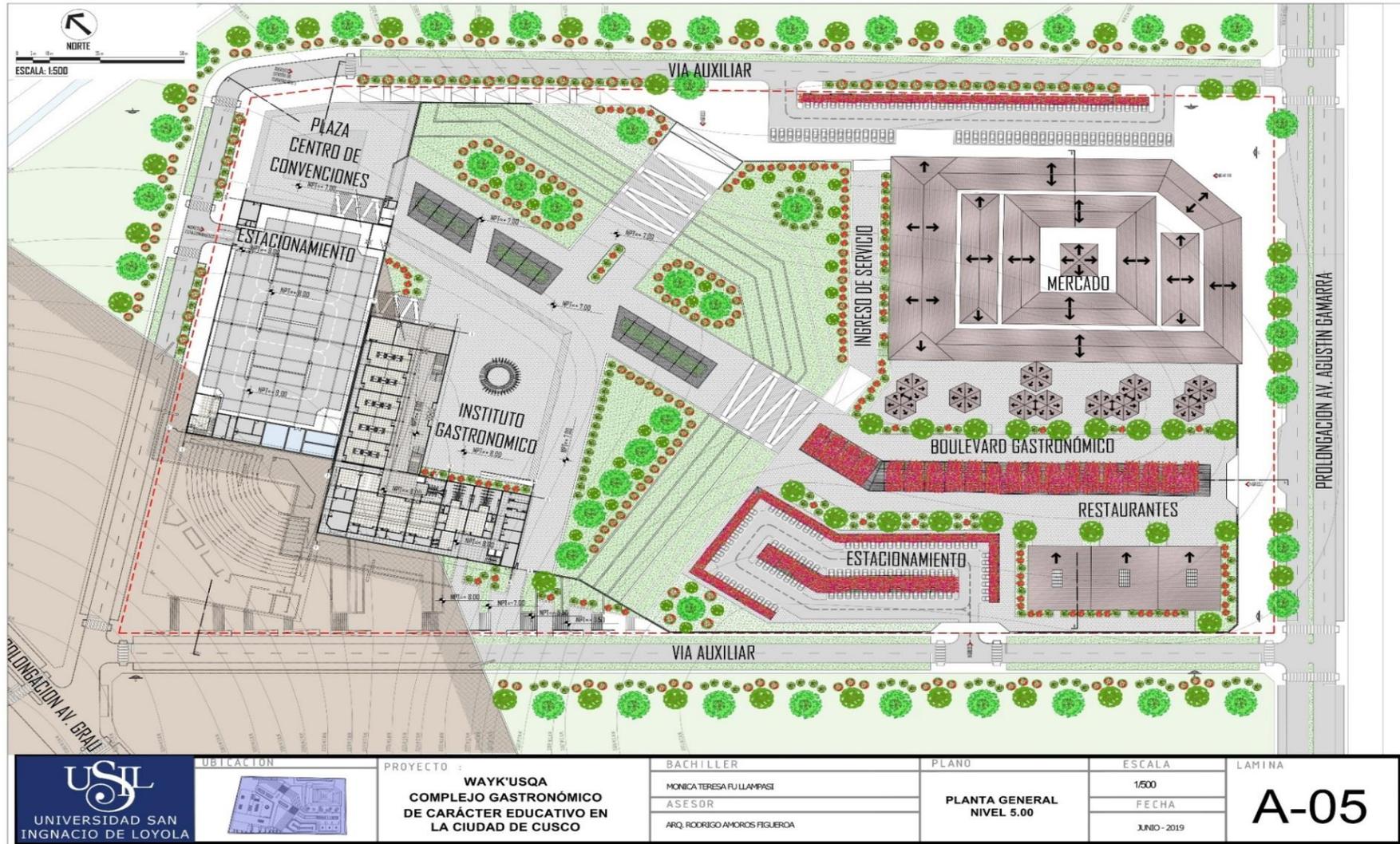
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 10. Plano A-04 Planta general nivel 0.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



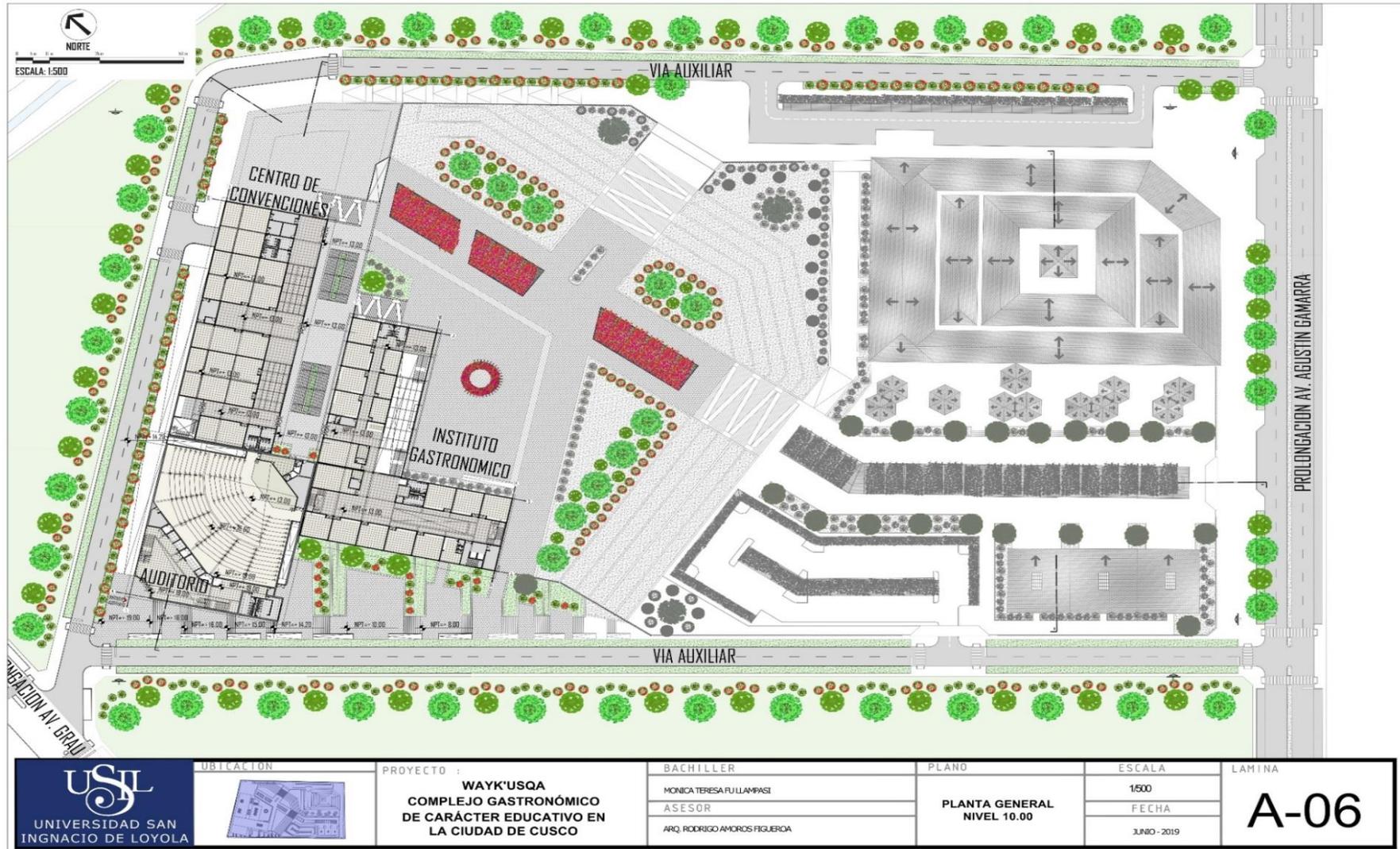
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 11. Plano A-05 Planta general nivel +5.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



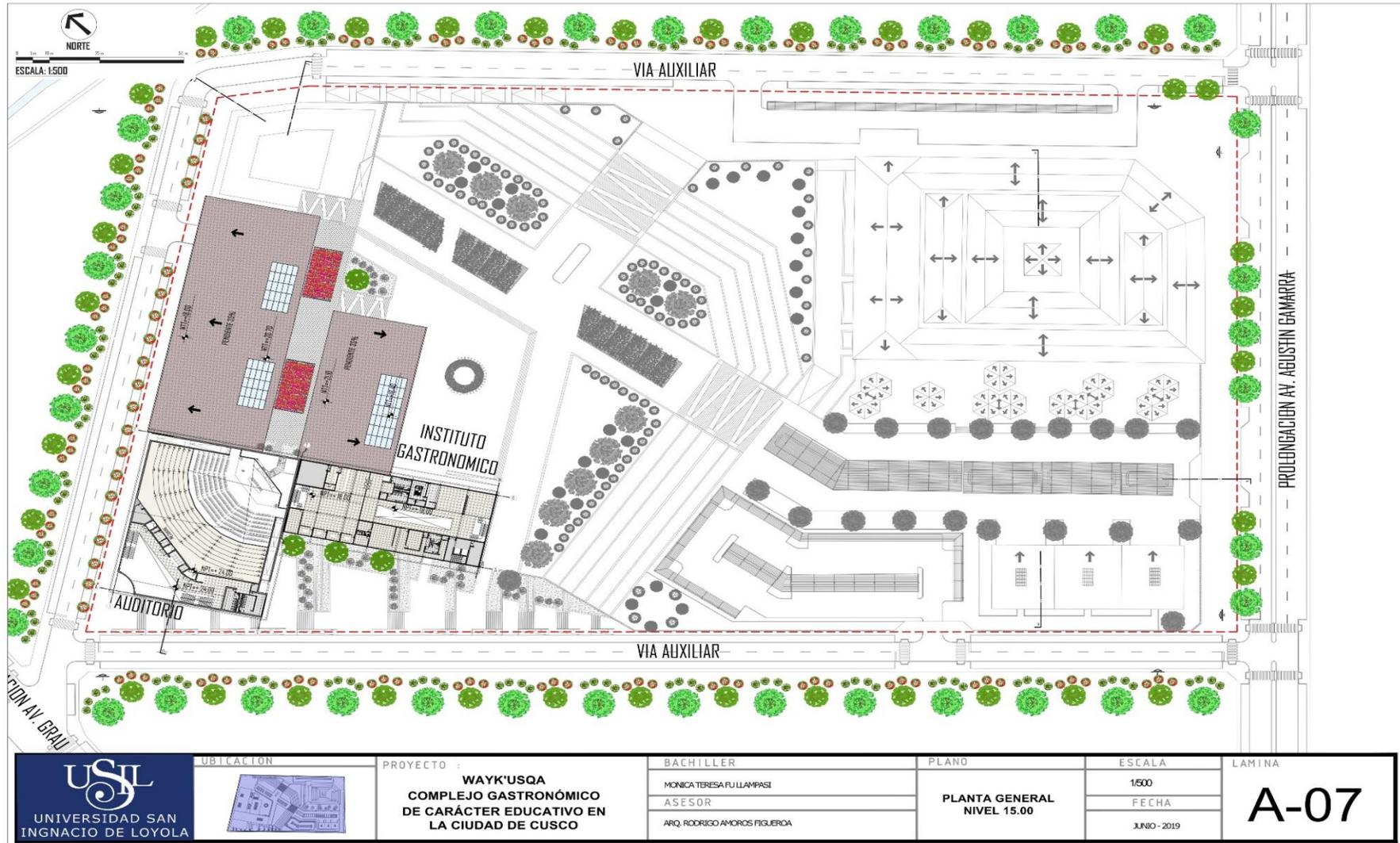
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 12. Plano A-06 Planta general nivel +10.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



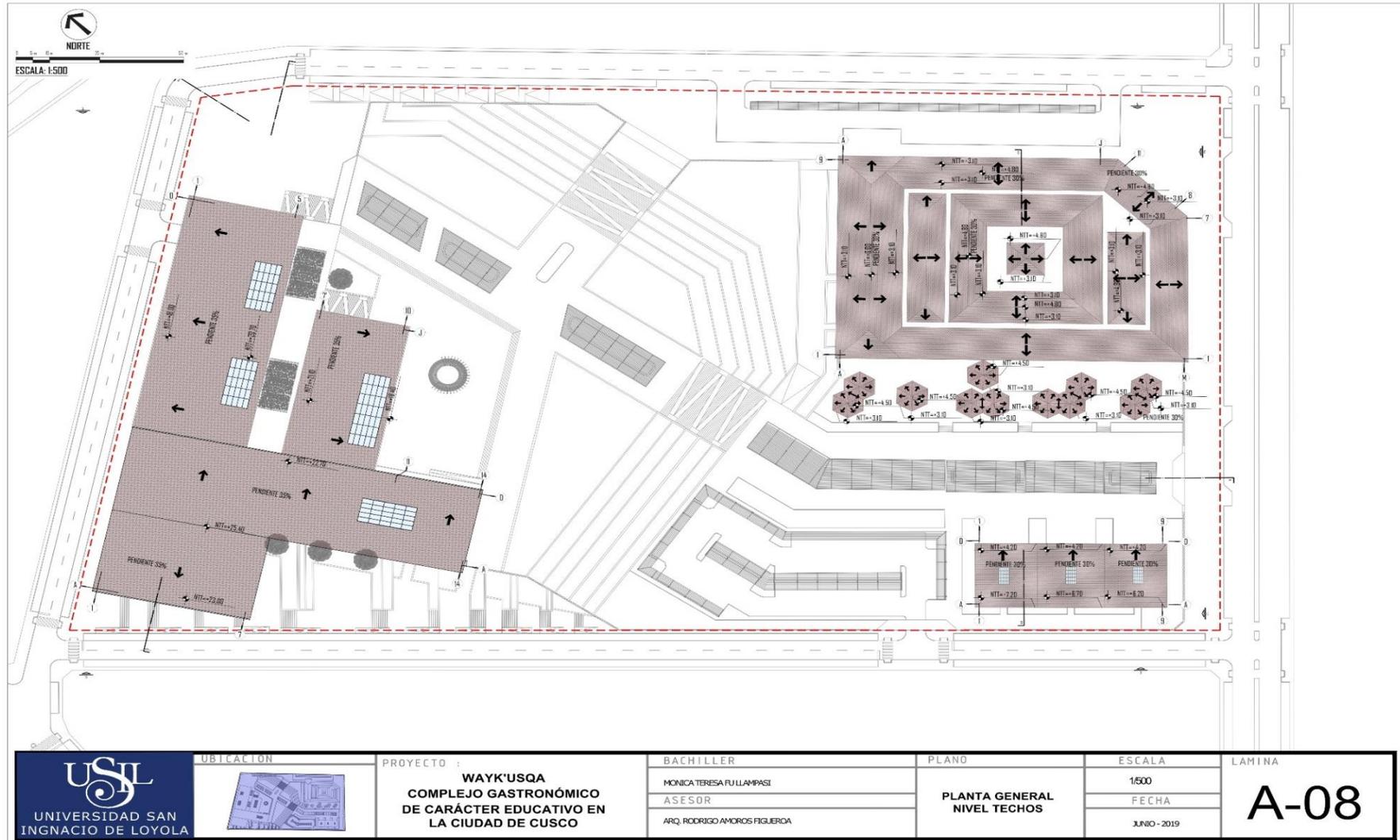
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 13. Plano A-07 Planta general nivel +15.00 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



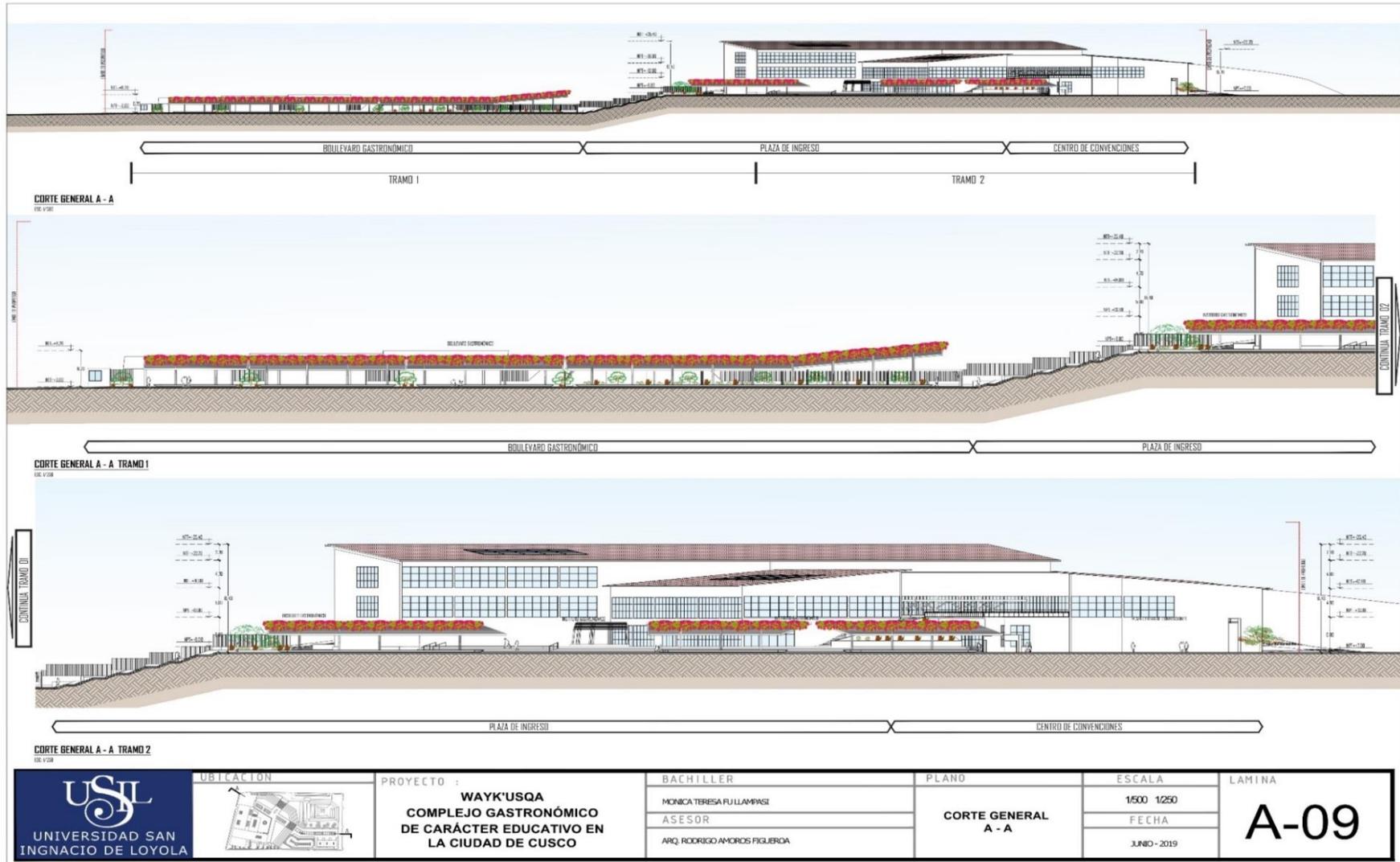
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 14. Plano A-08 Planta general de techos del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



Elaboración: Proyecto de tesis

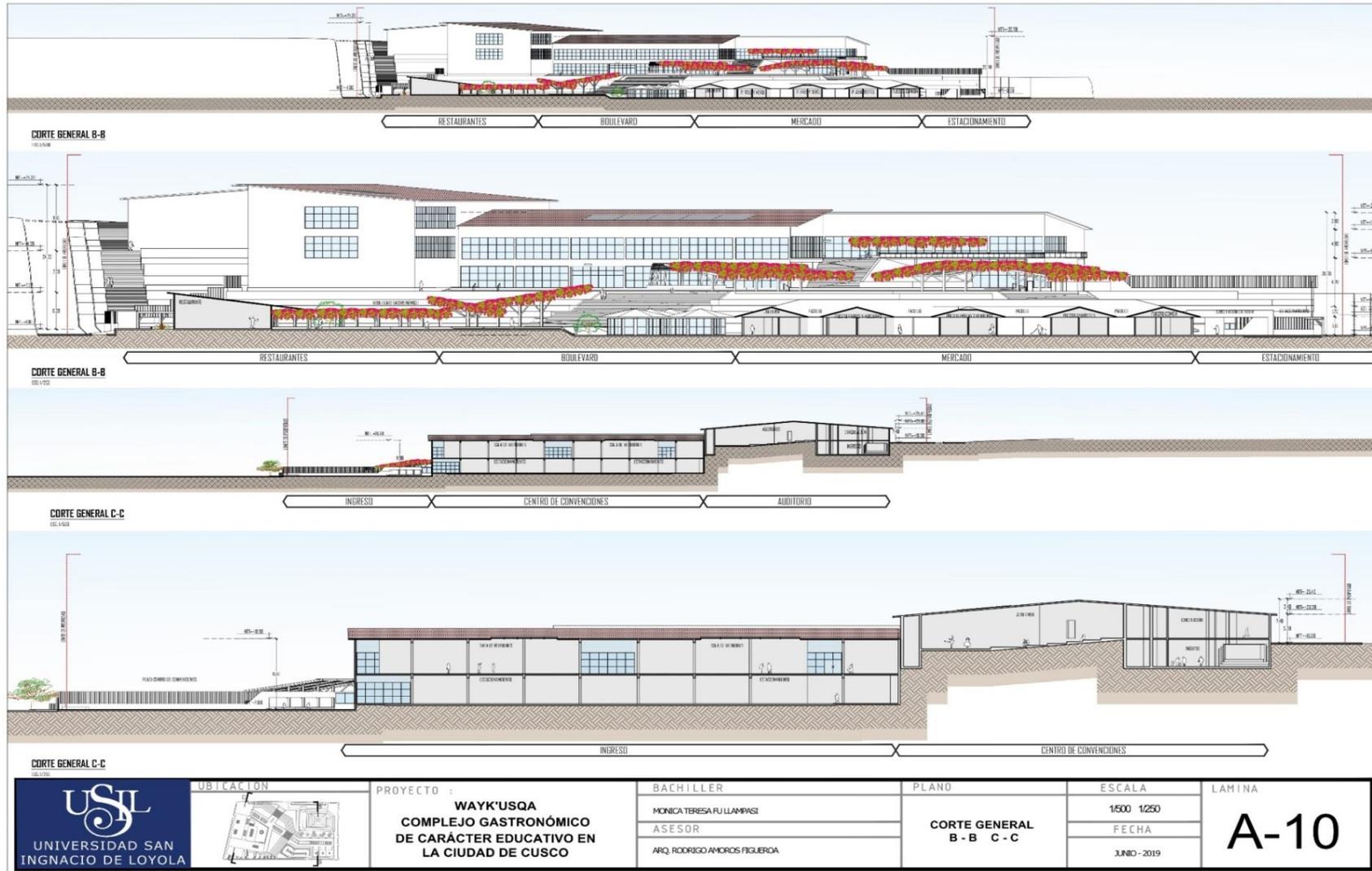
Plano 15. Plano A-09 corte A-A' del Complejo gastronómico de carácter educativo Way'usqa



<p>UNIVERSIDAD SAN IGNACIO DE LOYOLA</p>	<p>UBICACIÓN</p>	<p>PROYECTO :</p> <p>WAY'USQA COMPLEJO GASTRONÓMICO DE CARÁCTER EDUCATIVO EN LA CIUDAD DE CUSCO</p>	<p>BACHILLER</p> <p>MONICA TERESA FUJLLAMPASI</p>	<p>PLANO</p> <p>CORTE GENERAL A - A</p>	<p>ESCALA</p> <p>1500 1/250</p>	<p>LAMINA</p> <p>A-09</p>
		<p>ASESOR</p> <p>ARQ. RODRIGO AMOROS FIGUEROA</p>	<p>FECHA</p> <p>JUNIO - 2019</p>			

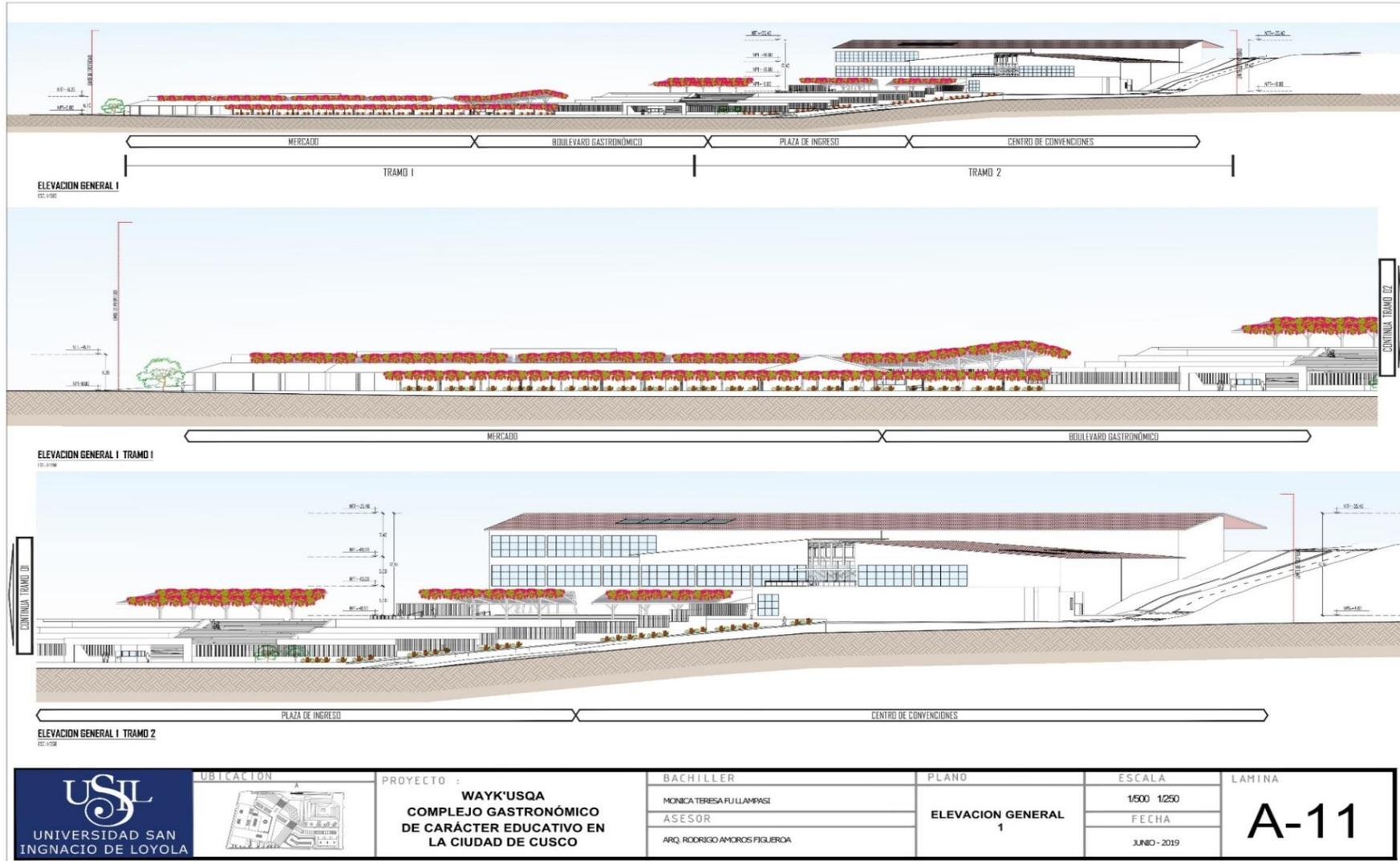
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 16. Plano A-10 corte B-B' y C-C' del Complejo gastronómico de carácter educativo Way'usqa



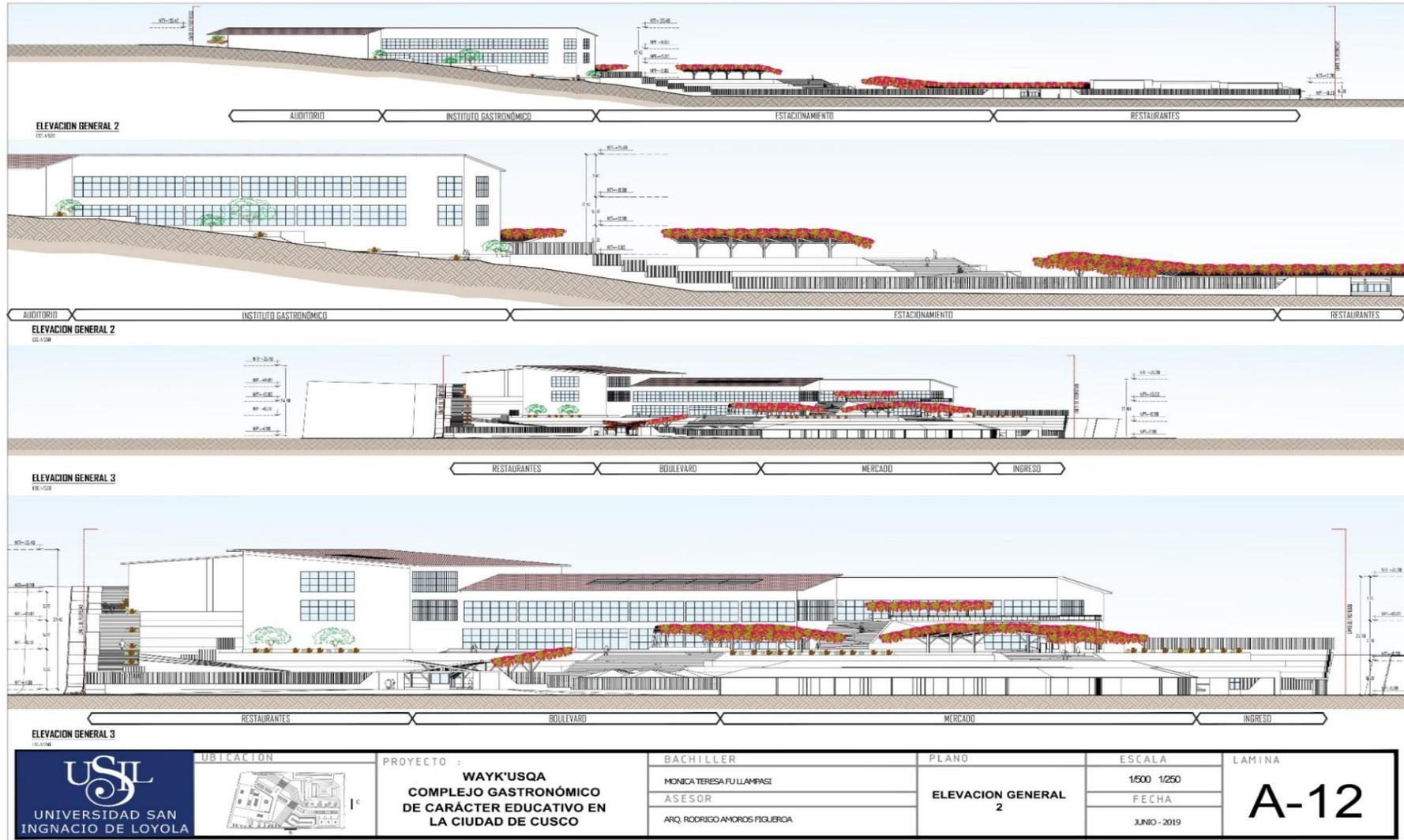
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 17. Plano A-11 Elevación general 1 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



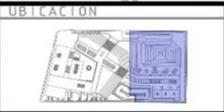
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 18. Plano A-12 Elevación general 2 del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 19. Plano A-13 PLANO SECCIONADO del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



UBICACIÓN

PROYECTO : **WAYK'USQA COMPLEJO GASTRONÓMICO DE CARÁCTER EDUCATIVO EN LA CIUDAD DE CUSCO**

BACHILLER
 MONICA TERESA RU LLAMPASI
 ASESOR
 ARQ. RODRIGO AMOROS FIGUEROA

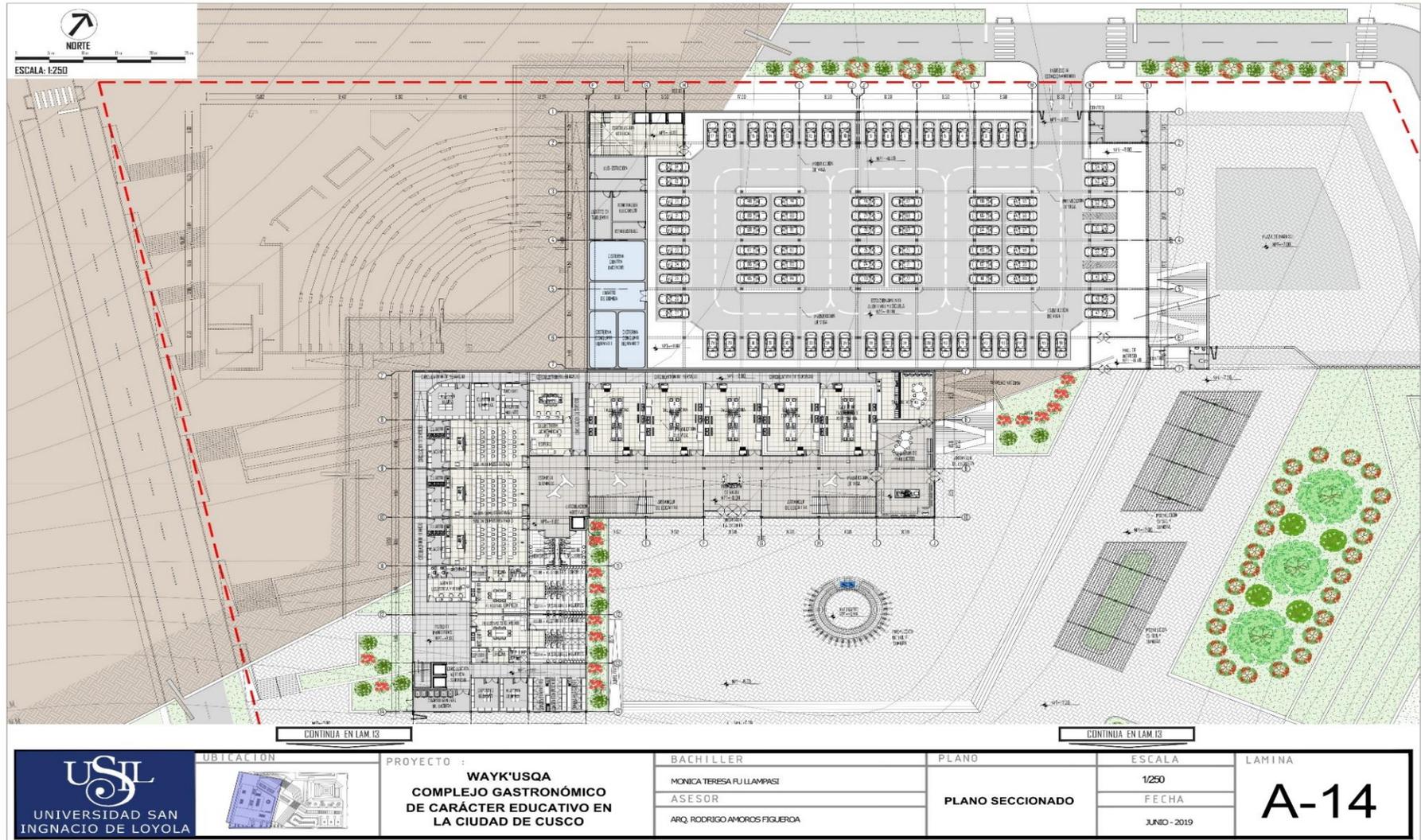
PLANO
PLANO SECCIONADO

ESCALA
 1:250
 FECHA
 JUNIO - 2019

LAMINA
A-13

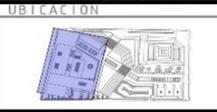
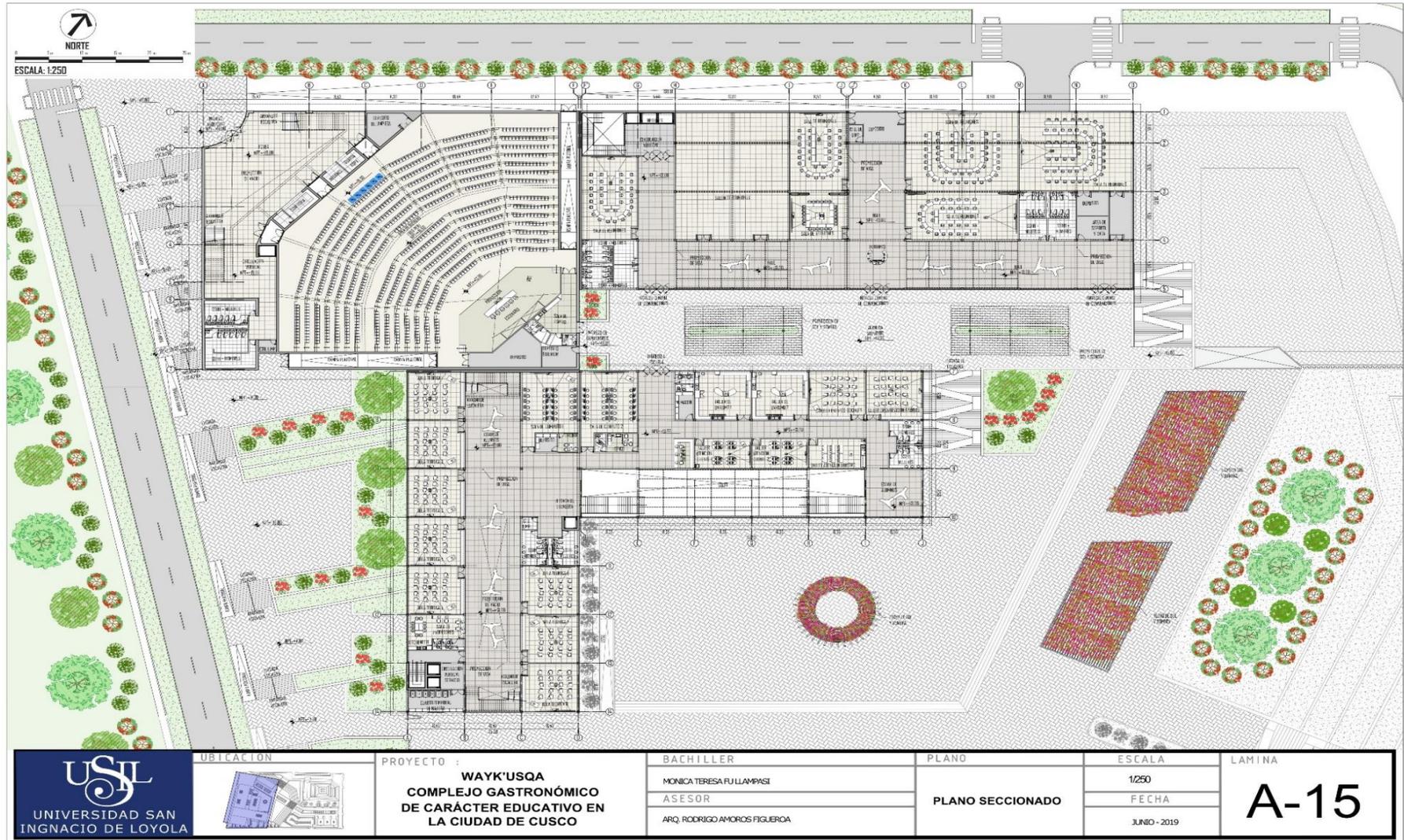
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 20. Plano A-14 PLANO SECCIONADO del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 21. Plano A-15 PLANO SECCIONADO del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



UBICACION
 PROYECTO :
**WAYK'USQA
 COMPLEJO GASTRONÓMICO
 DE CARÁCTER EDUCATIVO EN
 LA CIUDAD DE CUSCO**

BACHILLER
 MONICA TERESA FU LLAMPASI
 ASESOR
 ARQ. RODRIGO AMOROS FIGUEROA

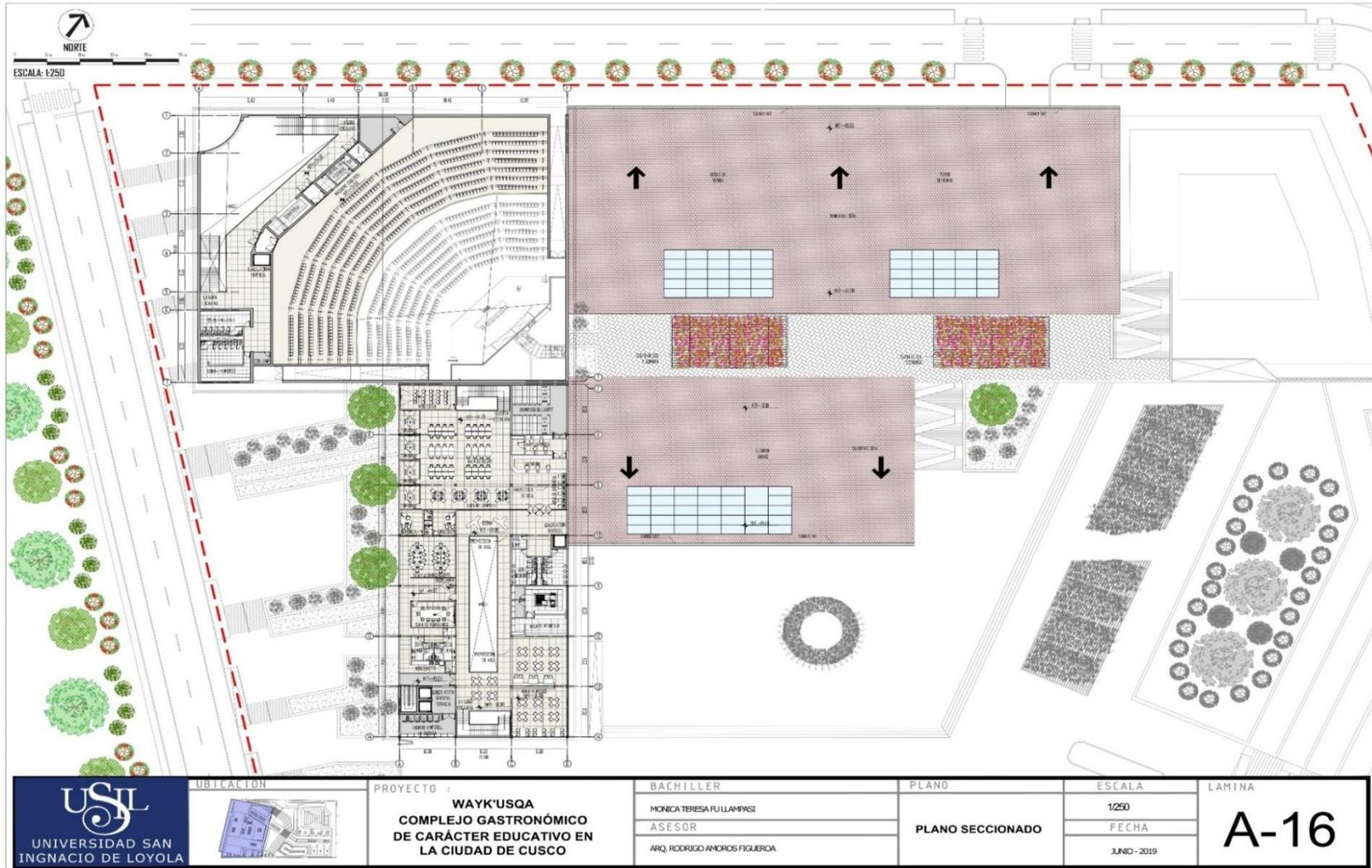
PLANO
PLANO SECCIONADO

ESCALA
 1/250
 FECHA
 JUNIO - 2019

LAMINA
A-15

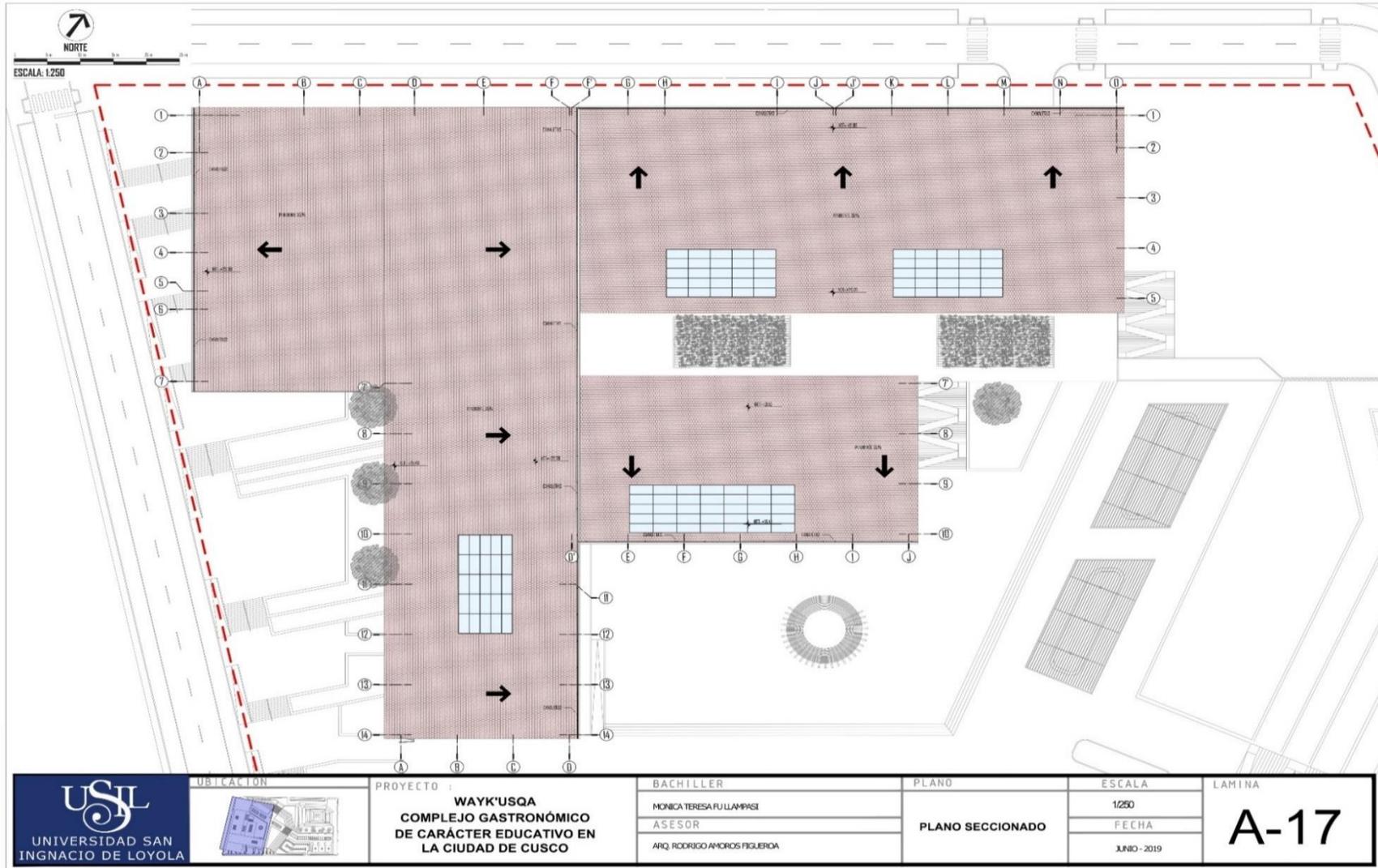
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 22. Plano A-16 PLANO SECCIONADO del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



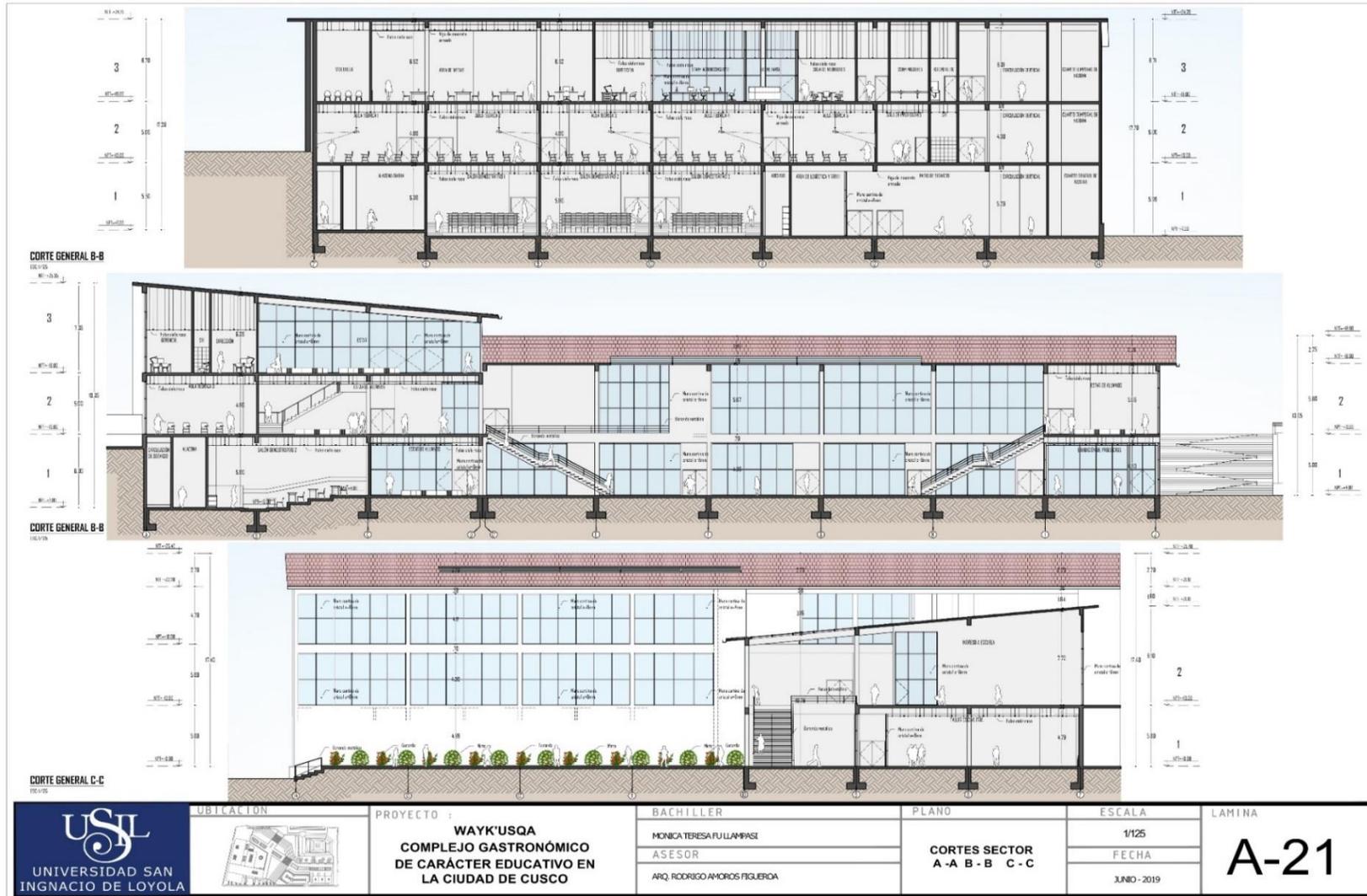
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 23. Plano A-17 PLANO SECCIONADO del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



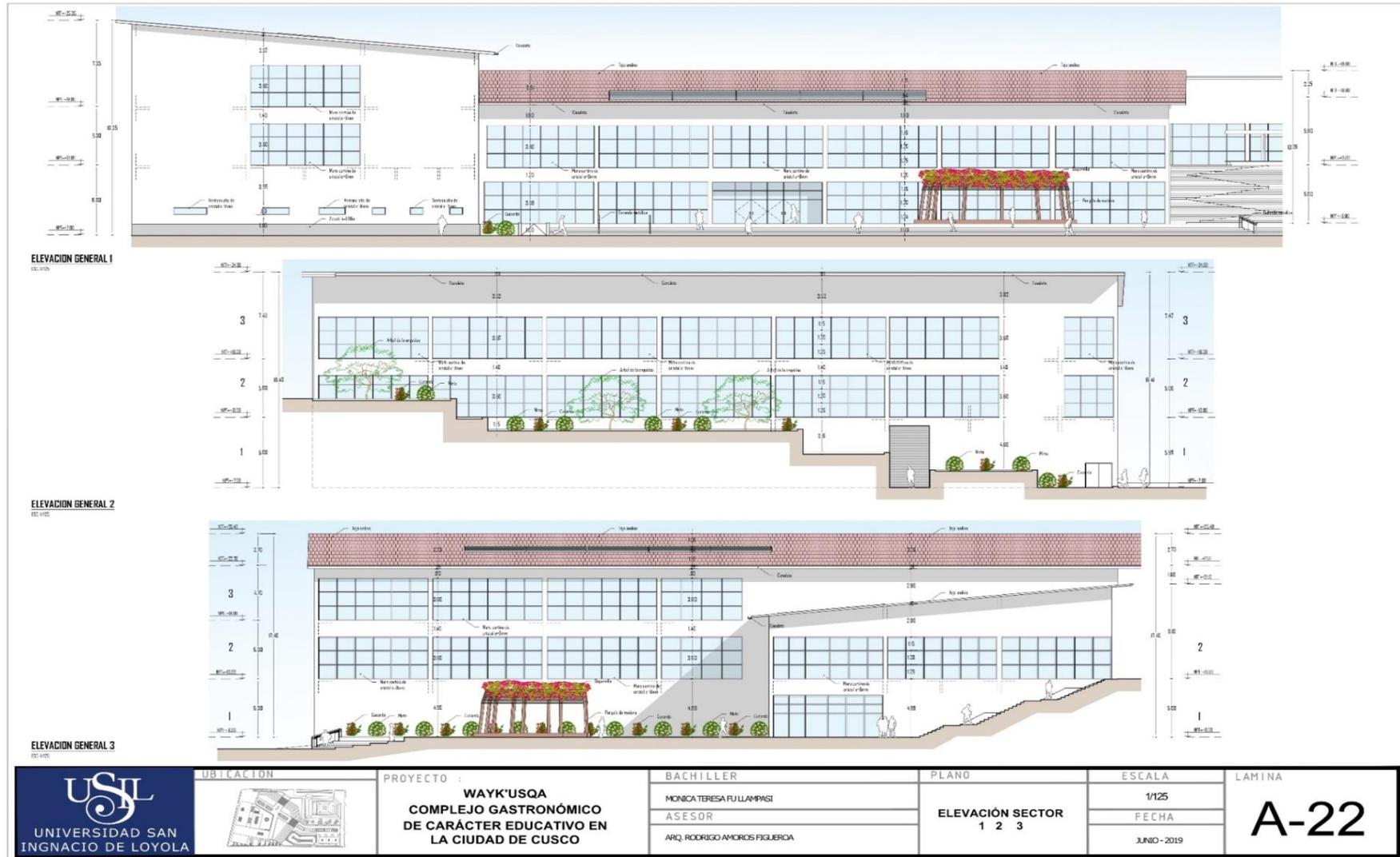
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 27. Plano A-21 Cortes Sector A-A' , B-B' C-C' del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



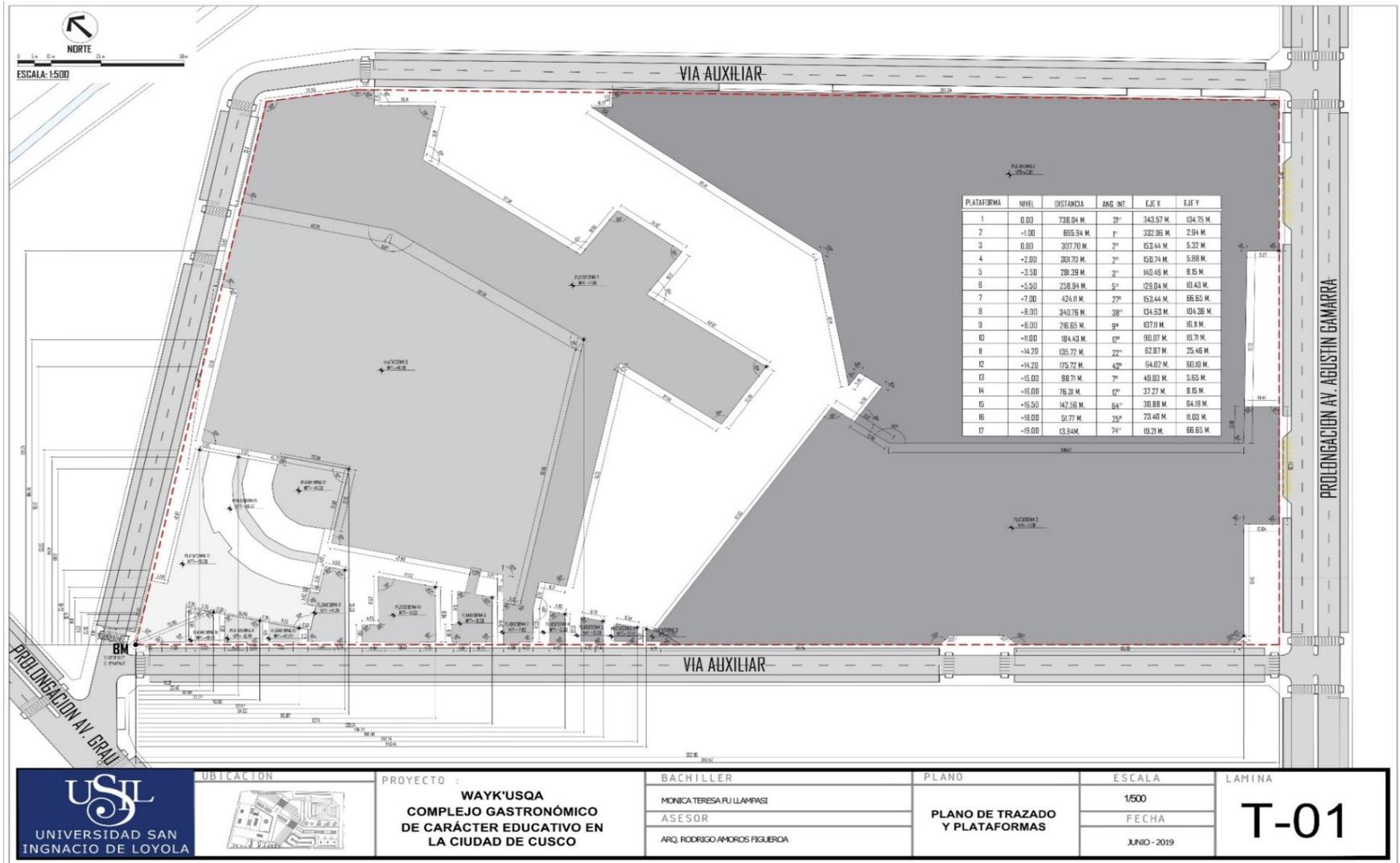
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 28. Plano A-22 Elevación Sector A-A' , B-B' C-C' del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



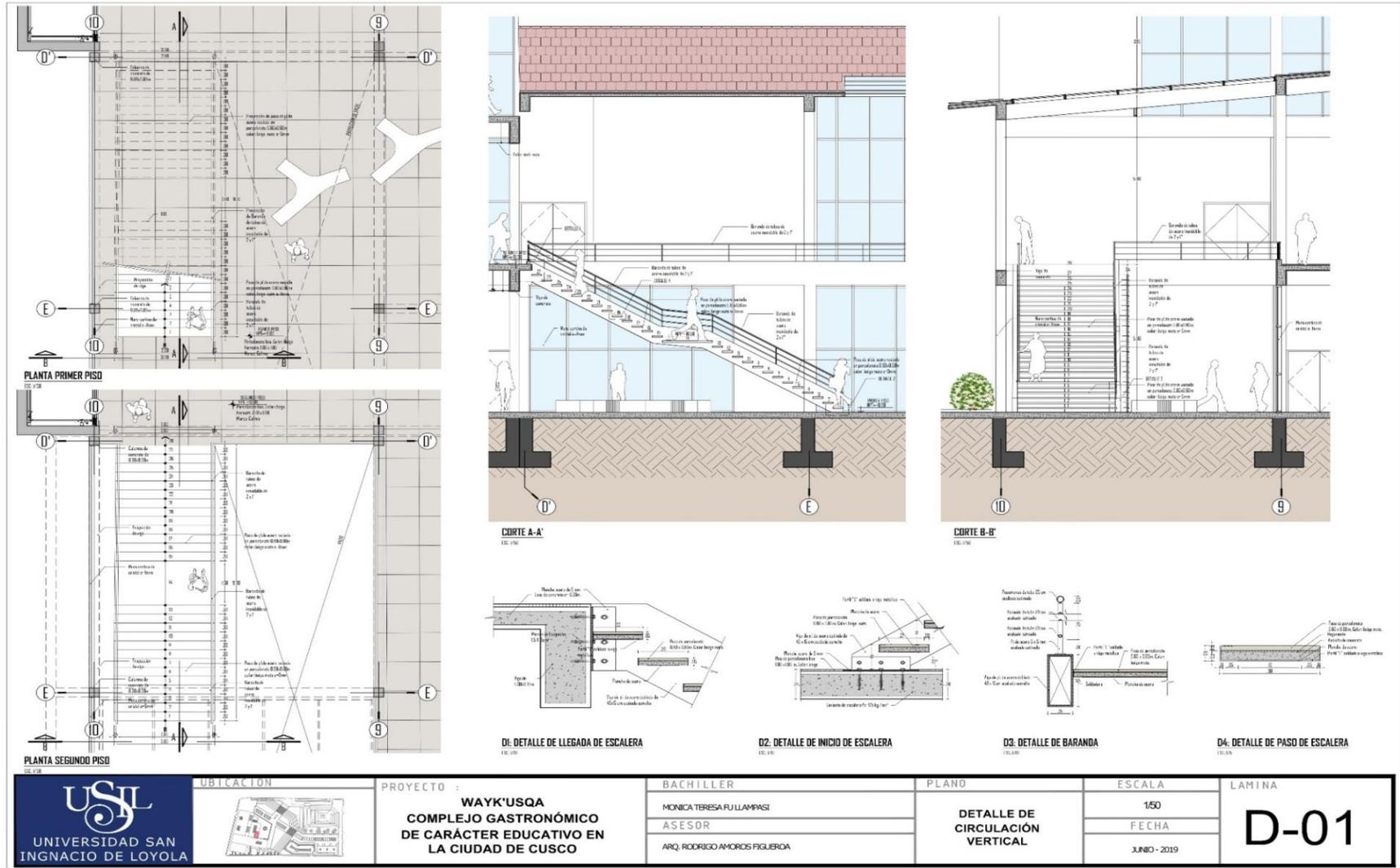
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 29. Plano T-01 Plano de trazado y plataformas del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



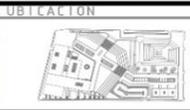
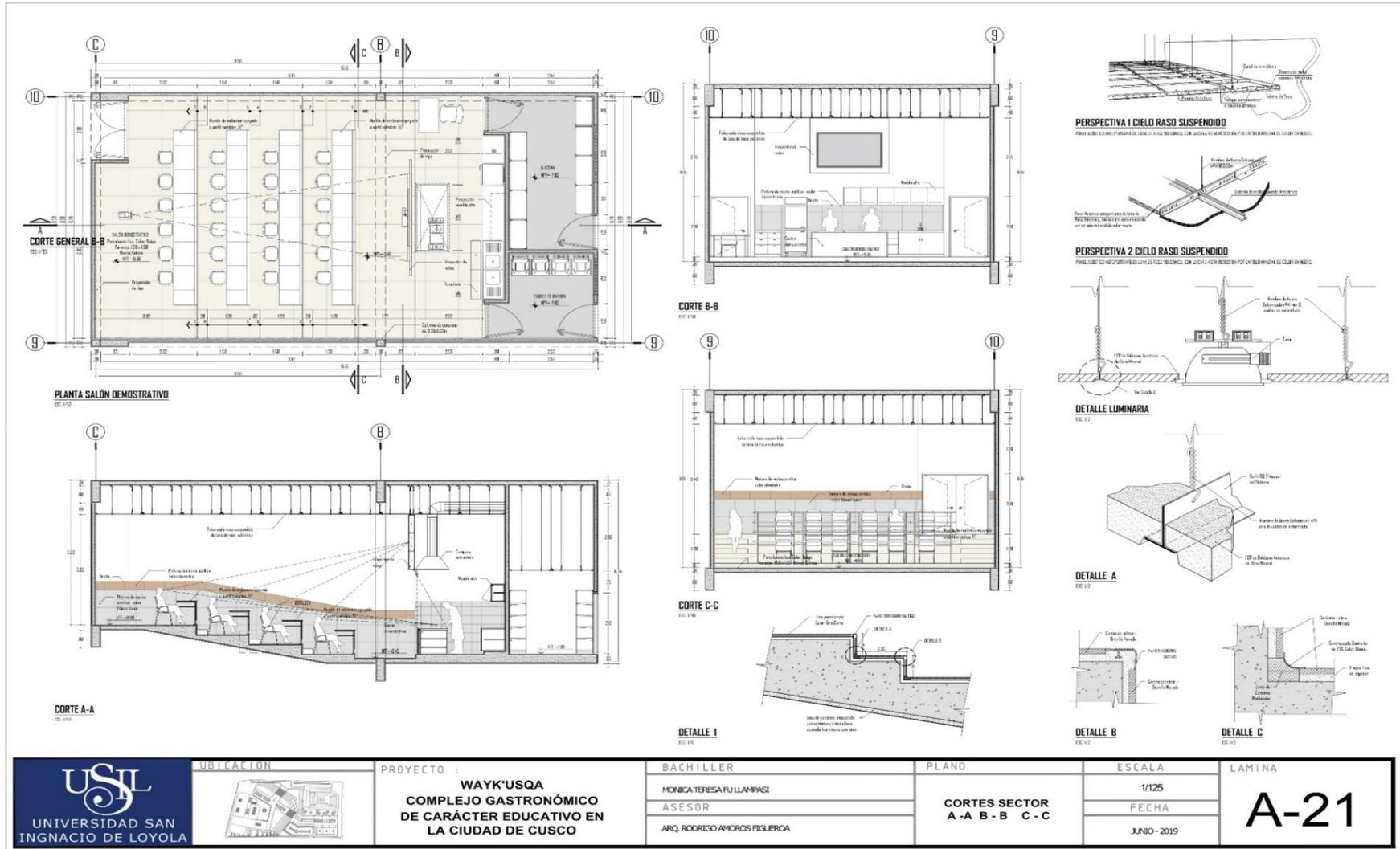
Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 30. Plano D-01 Detalle de circulación vertical del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



Elaboración: Proyecto de tesis

Plano 31. Plano D-02 Cortes del sector del Complejo gastronómico de carácter educativo Wayk'usqa



UBICACION
 PROYECTO :
**WAYK'USQA
 COMPLEJO GASTRONÓMICO
 DE CARÁCTER EDUCATIVO EN
 LA CIUDAD DE CUSCO**

BACHILLER
 MONICA TERESA FU LLAMPASI
 ASESOR
 ARQ. RODRIGO AMOROS FIGUEROA

PLANO
**CORTES SECTOR
 A - A - B - B - C - C**

ESCALA
 1/125
 FECHA
 JUNIO - 2019

LAMINA
A-21

Elaboración: Proyecto de tesis

Figura 60. Primera Vista 3D del Instituto gastronómico del 'Complejo Gastronómico Wayk'usqa en la provincia de Cusco'



Elaboración: Proyecto de tesis

Figura 61. Segunda Vista 3D del Instituto gastronómico del 'Complejo Gastronómico Waykusqa en la provincia de Cusco'



Elaboración: Proyecto de tesis