

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA
“ARQUITECTURA Y URBANISMO”



**“DISEÑO ARQUITECTÓNICO DE UN INSTITUTO DE
CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA GASTRONÓMICA
EN PADCAYA - TARIJA”**

Elaborado por:

LENIS LOURDES ORTEGA ARMELLA

Modalidad de Graduación: Proyecto de Grado presentado a consideración de la “Universidad Autónoma Juan Misael Saracho” como requisito para optar el Grado Académico de Licenciatura de **ARQUITECTURA Y URBANISMO**.

GESTIÓN 2020
TARIJA-BOLIVIA

V° B°

.....
M.Sc. Ing. Ernesto Álvarez Gozalvez

DECANO

Facultad de Ciencias y Tecnología

.....
M.Sc. Lic. Elizabeth Castro Figueroa

VICEDECANA

Facultad de Ciencias y Tecnología

.....
M.Sc. Arq. Mario C. Ventura Flores

DIRECTOR

Dpto. De Arquitectura y Urbanismo

.....
Arq. Álvaro Fernando Borda Villena

DOCENTE GUÍA

APROBADO POR:

.....
Arq. Mechthild María Káiser

TRIBUNAL

.....
Arq. Bertha Benítez Reinoso

TRIBUNAL

.....
Arq. Aldo Nino Hernani Quinteros

TRIBUNAL

ADVERTENCIA

El tribunal calificador de la presente Tesis, no se
Solidariza con la forma, términos, modos y
Expresiones vertidas en el trabajo, siendo las
Mismas únicamente responsabilidades del autor.

DEDICATORIA

El Presente trabajo está dedicado a mis padres **Hugo Ortega y Lourdes Armella** quiénes. En ningún momento desistieron su, de su confianza y apoyo único e incondicional, a mis hermanos Yudy y Ronald Ortega Armella, a todos ustedes que a pesar de las adversidades siempre me motivaron a alcanzar esta meta anhelada. Mi Triunfo es el de ustedes desde lo más interno de mi corazón les recuerdo lo afortunada que soy de tenerlos a todos, ¡Los Amo !

AGRADECIMIENTO

- **A DIOS:** por ser la base de mi moral, por cada día en el que me permitió despertar con vida, salud, fuerzas y empeño; para realizarme y crecer como persona. Te lo agradezco padre, y no cesan mis palabras para decir que es gracias a ti que esta meta está cumplida.
- **A MIS PADRES:** por brindarme la oportunidad de estudiar esta carrera de Arquitectura y Urbanismo, por su amor incondicional, sus sacrificios, esfuerzo, apoyo económico y entera confianza que depositaron en mí siempre.
- **A MI HERMANA:** por estar a mi lado, compartir sus conocimientos, ayudarme y ser mi apoyo incondicional en momentos forzosos.
- **A MI HERMANO:** por apoyarme moralmente, entenderme y siempre resaltar mis cualidades impulsándome a lograr mis objetivos.
- **A MI COMPAÑERO DE VIDA:** por su amor invaluable, su atención y sacrificado apoyo incondicional que desinteresadamente me dedicó día a día.

PENSAMIENTO

“El placer en el oficio trae perfección en el trabajo”

Aristóteles



ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN DEL ÁREA TEMÁTICA

CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN TÉCNICA PARA LA GASTRONOMÍA	Pág.
ORIGEN DE LA GASTRONOMIA	1
LA EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y SU INFLUENCIA EN LA SOCIEDAD	1
En la Edad Antigua	1
En la Edad Media	1
En la Edad Moderna	1
En la Era Actual	1
ANTECEDENTES HISTORICOS	2
HISTORIA, EVOLUCION DE LA FORMACION TECNICA DE GASTRONOMIA Y SITUACION ACTUAL EN LA SOCIEDAD	2
• CONTEXTO MUNDIAL	2
Le Cordon Bleu – Francia	3
Instituto Culinario de América – EEUU.	3
• CONTEXTO SUD AMERICA	3
• CONTEXTO BOLIVIA	3
DATOS ESTADÍSTICOS FORMACIÓN TÉCNICA DE GASTRONOMÍA EN BOLIVIA	4
• CONTEXTO TARIJA	5
IGA Tarija	5
Instituto Tecnológico Infocal Tarija	5
IST. Pascal	5

1. CAPÍTULO I: ANÁLISIS	
1.1. IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO	6
1.1.1. Identificación del Objeto de Estudio Municipio de Padcaya	6
• Ubicación Geográfica de Padcaya	6
1.1.2. Provincia Aniceto Arce	7
a) Extensión Territorial	7
b) Límites Territoriales	7
1.1.3. Base Legal de Creación Provincia Aniceto Arce	8
1.2. OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN	9
1.2.1. Temática - Formación Técnica y Capacitación para la Gastronomía en Padcaya	
1.2.2. Descripción del Objeto de la Investigación Formación Técnica de	9





1.2.2.1.	Ámbitos de Investigación	9
1.2.3.	Origen de la Gastronomía Típica del Municipio de Padcaya	10
1.2.4.	Como se Desarrolla la Actividad de la Gastronomía en Padcaya	10
1.3.	ANÁLISIS	12
1.3.1.	Análisis en Base a Aspectos Sociales	12
1.3.1.1.	Familias dedicadas a la Oferta de Gastronomía y su Calidad en Padcaya	13
1.3.1.2.	Tipo de Gastronomía en Padcaya	13
1.3.1.3.	Productos Lácteos Típicos de Padcaya	14
1.3.1.2.2.	Tipos de Comida que se Preparan para Ofrecer al Cliente	15
1.3.1.2.3.	Tipos de Bebidas y Repostería que se Preparan en Padcaya	16
1.3.1.2.4.	Por qué se Define Mala Calidad en la Preparación de la Gastronomía	17
1.3.1.2.5.	Actividades Culturales en Padcaya que Generan Movimiento y Gran Demanda de Gastronomía	18
1.3.1.3.	Feria de las Masas y Empanadas Blanqueadas	19
1.3.1.4.	Feria de la Gastronomía en Padcaya	19
1.3.1.5.	Qué Demanda Tiene la Gastronomía de Padcaya con Relación a la Actividad del Turismo	21
1.3.1.5.5.	Flujo Turístico	21
1.3.1.6.	Institución que Apoya el Desarrollo de la Gastronomía en el Municipio de Padcaya	22
1.3.1.6.1.	Caritas Pastoral Social Tarija	22
1.3.1.6.1.	Centro de Madres	22
1.3.1.7.	Sistema Educativo en el Municipio de Padcaya	22
a)	Educación Regular	23
b)	Educación Alternativa y Especial	23
c)	Educación Superior de Formación Profesional	23
1.3.1.7.1.	Unidades Educativas en el Municipio de Padcaya	24
1.3.1.7.2.	Estudiantes de Nivel Secundario en el Municipio	25
1.3.1.8.	Centros de Educación Alternativa en el Municipio de Padcaya	26
1.3.1.8.1.	Cetha Emborozu	27
1.3.1.10.	Población Total Municipio de Padcaya	28
1.3.1.11.	Datos de Población Económicamente Activa	29
1.3.1.12.	Proyección de Población Municipio de Padcaya	29
1.3.2.	Análisis en Base a Aspectos Económicos	30
1.3.2.1.	Principal Actividad Económica del Municipio de Padcaya	30
1.3.2.2.	Principales Cultivos y Variedades	30
1.3.2.3.	Distribución del Capital por Municipios	31
1.3.2.4.	Desembolso por Sectores en el Municipio de Padcaya	31
1.3.3.	Análisis en Base a Aspectos Territoriales	32
1.3.3.1.	Datos Fisiográficos de Padcaya	33
1.3.3.2.	Vegetación Existente en el Lugar	32
1.3.3.3.	Topografía	33
1.3.3.4.	Clima	33





1.3.3.5.	Precipitaciones Pluviales	34
1.3.3.6.	Suelos	34
1.3.4.	Análisis en Base a Aspectos Urbanos	35
1.3.4.1.	Planificación Territorial Mancha Urbana de Padcaya	35
1.3.4.1.1.	Radio Urbano	35
a)	Estructura Funcional	35
b)	Uso de Suelos en Base a Lineamientos	36
1.3.5.	Análisis en Base a Aspectos Arquitectónicos	38
1.3.5.1.	Lenguaje Arquitectónico	38
1.3.5.1.1.	Vivienda y Material de Construcción	38
1.3.6.	Análisis en Base a Aspectos Tecnológicos	39
1.3.6.1.	Centro de Formación Alternativa en el Municipio de Padcaya	39
2. CAPÍTULO II: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA		
2.1.	DIAGNOSTICO	40
2.2.	FODA GENERAL	41
2.3.	Planteamiento del Problema	42
2.4.2.	Identificación de Variables	42
2.4.2.1.	Efecto Causa e Interviniente	42
a)	Variable Independiente = Causa	42
b)	Variable Dependiente = Efecto	42
2.5.	Formulación de la Hipótesis	44
2.6.	Formulación de la Propuesta	44
2.7.	Justificación	44
3. CAPÍTULO III: OBJETIVOS		
3.1.	OBJETIVOS	
3.2.	Objetivo General	46
3.3.	Objetivos Específicos	46
3.4.	Beneficiarios	47
3.4.1.	Beneficiarios Directos	47
3.4.2.	Beneficiarios Indirectos	47
3.5.	Alcances	48
3.6.	Limitaciones	48
3.7.	Misión	48
3.8.	Visión	48
4. CAPÍTULO IV: MARCOS DE LA INVESTIGACION		
4.1.	MARCO TEÓRICO	49
4.1.1.	Bases Teóricas	49
4.1.2.	El Papel de la Educación Superior en el Crecimiento y Desarrollo de los Países Iberoamericanos	50
4.1.3.	Unidad de Proyectos Especiales	51
4.1.4.	Equipamientos Urbanos Jorge Sarabia Valle	51
4.1.5.	Estudiar Gastronomía	52
4.1.6.	Carrera Técnica	52





4.1.6.1.	Niveles y Tiempo de Duración en Formación Técnica	53
4.1.6.2.	Descripción del Perfil de Egreso de un Instituto	53
4.1.6.3.	Tendencias Nuevas en la Educación Técnica de Gastronomía	54
4.1.6.4.	Profesiones y Oficios Gastronómicos	55
4.1.6.3.	Capacitación Especializada en el Área	55
4.1.6.4.	Capacitación Laboral Real	56
4.1.6.5.	¿Existe una diferencia entre ser chef y cocinero?	56
4.1.6.5.	Ventajas y desventajas de estudiar Gastronomía	58
4.1.6.6.	¿Qué actividades hace un Gastrónomo?	58
4.1.6.7.	En que se Basa La Culinaria o Arte Culinario	58
4.1.6.8.	Cosas que se Necesitan para Estudiar Gastronomía	59
4.2.	MARCO CONCEPTUAL	60
4.2.1.	Proyecto – Instituto de Capacitación y Formación Técnica Gastronómica	60
4.2.2.	Concepto - Instituto Técnico Gastronómico	60
4.2.2.1.	La Educación Técnica Profesional	60
4.2.2.2.	La Definición y Duración de los Niveles de Formación Superior Técnica y Tecnológica se Realiza de la Siguiete Forma	60
4.2.2.3.	Niveles de formación:	61
4.2.2.3.	Ambiente pedagógico	62
4.2.2.4.	Definición - Formación Técnica en Gastronomía	63
4.2.2.5.	Concepto – Gastronomía	63
4.2.2.6.	Gastrónomo	64
4.2.2.7.	Definición – Capacitaciones	65
4.2.2.8.	Concepto – Técnico	65
4.2.2.9.	Gastronomía en una institución	65
4.2.2.10.	Concepto - Arte Culinario	65
4.2.2.11.	Definición - La carrera de Artes Culinarias	65
4.2.3.	Vocabulario en el Área de Gastronomía y Términos Culinarios	66
4.3.	MARCO HISTÓRICO	67
4.3.1.	Historia y Evolución de la Formación Técnica en Gastronomía en el Mundo	67
1)	Le Cordon Bleu	67
2)	Instituto Culinario de América	67
4.3.2.	Historia y Evolución de la Formación Técnica de Gastronomía en Bolivia	68
4.3.3.	Historia de la Formación Técnica en el Área de Gastronomía en la Provincia Aniceto Arce	68
4.4.	MARCO LEGAL NORMATIVO	69
4.4.1.	Ley N° 070 Ley de la Educación “AVELINO SIÑANI - ELIZARDO PÉREZ”	69
4.4.2.	Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia	70
4.4.3.	Estatuto de Autonomía del Departamento de Tarija	71
4.4.5.	Condiciones Generales de Diseño	74





A. Normas – Educación	74
B. Criterios para la Evaluación de Infraestructura de Institutos Superiores	76
4.5. MARCO REAL	78
4.5.1. Análisis De Modelos Reales	78
I. Modelo Internacional	78
II. Modelo Internacional	83
III. Modelo Nacional	85
4.5.2. Alternativas Terrenos de Emplazamiento en Padcaya	86
- Descripción de las Tres Alternativas de Terreno	86
Conclusión	92
Consideraciones:	92
5. CAPÍTULO V: ÁREA DE INTERVENCIÓN	
5.1. UBICACIÓN	93
5.2. Delimitación del Área de Terreno	94
5.3. Análisis de Sitio (Ambiental, Económico, Social)	95
5.3.1. Aspectos Urbanos	95
5.3.1.1. Equipamientos y Vías de Acceso	96
a) Equipamientos y Vías con Relacion al Terreno	96
b) Transporte	96
c) Servicios Básicos	96
5.3.2. Aspectos Físicos Naturales (Contexto físico)	97
5.3.2.1. Estructura Climática	97
5.3.2.2. Estructura Geográfica	98
5.3.2.3. Estructura Ecológica	99
5.3.3. Contexto Socio-Económico	100
5.3.4. Contexto Social	100
6. CAPÍTULO VI: PROCESO DE DISEÑO	
6.1. DIMENSIONAMIENTO DEL PROYECTO	101
6.1.1. Estudio Antropométrico	102
6.1.2. Estudio Ergonómico	102
6.1.3. Cálculo de Número de Estudiantes para el Proyecto Propuesto	103
6.1.4. Cálculo de Número de Aulas para el Proyecto	104
6.1.5. Plan de Estudios de una Carrera de la Institución	105
6.1.6. Programa Cualitativo y Cuantitativo Arquitectónico	105
6.1.7. Premisas de Diseño	108
a) Premisa Urbana	109
b) Premisa Funcional	109
c) Premisa Tecnológica	110
d) Premisa Morfológica	110
BIBLIOGRAFÍAS CONSULTADAS	





ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1	Ubicación Geográfica del Objeto de Estudio Padcaya	6
Gráfico N° 2	Gastronomía en el Mundo	1
Gráfico N° 3	División Política Primera Sección Provincia Aniceto Arce	7
Gráfico N° 4	Porcentajes en Calidad de Preparación de Platos Típicos de la Gastronomía de Padcaya.	13
Gráfico N° 5	Productos Lácteos Típicos de Padcaya	14
Gráfico N° 6	Comidas Típicas a Degustar en el Pueblo de Padcaya	15
Gráfico N° 7	Bebidas y Repostería a Degustar en el Pueblo de Padcaya	16
Gráfico N° 8	Análisis de la Preparación de un Saice Chapaco	17
Gráfico N° 9	Empanadas Blanqueadas y Repostería en Gral.	19
Gráfico N° 10	Afiche Oficial Feria de Gastronomía en Padcaya	20
Gráfico N° 11	Personas que Saben Leer y Escribir	23
Gráfico N° 12	Recursos Humanos del Distrito Educativo de Padcaya	
Gráfico N° 13	Estudiantes del Nivel Secundario por Establecimiento Educativo	25
Gráfico N° 14	Nivel de Instrucción	25
Gráfico N° 15	Comunidades Cercanas al Cetha Emborozu	26
Gráfico N° 16	Ubicación del Cetha Emborozu en el municipio de Padcaya	27
Gráfico N° 17	Proyección de Crecimiento por Grupo Etario	28
Gráfico N° 18	Población Económicamente Activa	29
Gráfico N° 19	Principales Productos Agrícolas del Municipio de Padcaya	30
Gráfico N° 20	Población Ganadera por Especies	30
Gráfico N° 21	Porcentajes de Distribución de Capital por Municipios	31
Gráfico N° 22	Plano de Padcaya y su División Política en Barrios	35
Gráfico N° 23	Uso de Suelos en Base a Lineamientos Urbanos	37
Gráfico N° 24	Esquema de Zonificación Basque Culinary Center	80
Gráfico N° 25	Relación de Matrices Basque Culinary Center	81
Gráfico N° 26	Análisis Funcional Culinary Art School Tijuana (México)	83
Gráfico N° 27	Planta – Funcionalidad Culinary Art School Tijuana (México)	84
Gráfico N° 28	Corte Longitudinal Culinary Art School Tijuana (México)	84
Gráfico N° 29	Localización de las Tres Alternativas de Terreno	86
Gráfico N° 30	Ubicación del Terreno en la Mancha Urbana de Padcaya	93





Gráfico N° 31	Referencias Limítrofes del Terreno	94
Gráfico N° 32	Análisis de Sitio Terreno Elegido	95
Gráfico N° 33	Equipamientos y Vías con Relación al Terreno	96
Gráfico N° 34	Localización de Terreno	108
Gráfico N° 35	Diagrama Funcional del Proyecto	108
Gráfico N° 36	Organigrama General de la Función del Proyecto	109
Gráfico N° 37	Relación de Matrices General	109
Gráfico N° 38	Diagrama de un Restaurante	109

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen N° 1	Gastronomía y su Evolución	1
Imagen N° 2	Gastronomía en el Mundo	1
Imagen N° 3	Cerro de Huacanqui	32
Imagen N° 4	Mancha Urbana de Padcaya	32
Imagen N° 5	fachada Principal Colegio Rene Barrientos Ortuño de Padcaya	39
Imagen N° 6	Equipamiento Educación – Normas Jorge Saravia Valle	51
Imagen N° 7	Cosas que se Necesitan para Estudiar Gastronomía	59
Imagen N° 8	Cuchillos	59
Imagen N° 9	Utensilios	59
Imagen N° 10	Insumos	59
Imagen N° 12	Palacio Royal – Paris (Francia)	67
Imagen N° 13	Instituto Culinario	67
Imagen N° 14	Casa de Claudio Sanjines (La Paz)	68
Imagen N° 15	Fachada Principal del Cetha Emborozu	68
Imagen N° 16	Esquema de localización Basque Culinary Center	78
Imagen N° 17	Fachada Principal Culinary Art School Tijuana (México)	83
Imagen N° 18	Interiores Culinary Art School Tijuana (México)	84
Imagen N° 19	Fachada Principal de IGA Santa Cruz (Bolivia)	85
Imagen N° 20	Interiores Aula Teórica de Cocina IGA Santa Cruz (Bolivia)	85
Imagen N° 21	Transporte y Servicios Básicos	96
Imagen N° 22	Aspectos Topográficos del Terreno	98
Imagen N° 23	Vegetación y Fauna del Terreno	99
Imagen N° 24	Contexto Social	100
Imagen N° 25	Datos de (PEA)	100
Imagen N° 26	Estudio Antropométrico Cuerpo Humano	101
Imagen N° 27	Estudio Antropométrico Persona con Silla de Ruedas	101
Imagen N° 28	Estudio Ergonómico de un Restaurante	102
Imagen N° 29	Estudio Ergonómico de Baños	102





Imagen N° 30	Estudio Ergonómico de Oficinas y Salas de Reuniones	103
Imagen N° 31	Estudio Ergonómico de Taller de Cocina	103
Imagen N° 32	Estudio Ergonómico de Aula Teórica	103
Imagen N° 33	Fachada de Alucobond	110
Imagen N° 34	Generación de la Forma de la Propuesta Arquitectónica	110

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1	Extensión Municipio de Padcaya	7
Tabla N° 2	División de los 13 distritos del Municipio de Padcaya	8
Tabla N° 3	Cantidad Familias dedicadas a la Oferta de Gastronomía y su Calidad	13
Tabla N° 4	Platos Típicos de la Gastronomía de Padcaya	13
Tabla N° 5	Bebidas y Repostería Típicas de Padcaya	14
Tabla N° 6	Detalles de la Feria de Gastronomía Municipal	19
Tabla N° 7	Inventario de Atractivos Turísticos en el Municipio de Padcaya	21
Tabla N° 8	Datos Estadísticos de Educación Distrito de Padcaya	24
Tabla N° 9	Centros Educativos y Estudiantes de Educación Alternativa	26
Tabla N° 10	Datos de Población y Tasa de Crecimiento	28
Tabla N° 11	Proyección de la Población	28
Tabla N° 12	Porcentajes de Desembolso por Sectores	31
Tabla N° 13	Porcentajes Distribuidos en Sector Productivo	31
Tabla N° 14	Cuadro Climatológico Municipio de Padcaya	34
Tabla N° 15	Porcentajes de Materiales de Cubiertas más Usados	38
Tabla N° 16	Porcentajes de Materiales de Muros más Usados	38
Tabla N° 17	Porcentaje del PIB Porcentaje Destinado a Educación Superior	50
Tabla N° 18	Campo de Acción y Campo Laboral de Estudiantes de Gastronomía	51
Tabla N° 19	Malla Curricular Gastronómica de Institutos de Lima-Perú	57
Tabla N° 20	Normativa de Diseño en Infraestructura de Educación Bolivia	73
Tabla N° 21	Condiciones Generales de Diseño en Educación	74
Tabla N° 22	Normas de Circulación en Educación	76
Tabla N° 23	Dimensiones de Escaleras en Educación	77
Tabla N° 24	Cuadro de Parqueos	77
Tabla N° 25	Dimensiones para un Restaurante	77
Tabla N° 26	Forma Conceptual Basque Culinary Center	78
Tabla N° 27	Datos de Puntuación de Terreno Elegido	91
Tabla N° 28	Cálculo de Número de Aulas para el Proyecto	104
Tabla N° 29	Plan de Estudios Licenciatura en Nutrición	105
Tabla N° 30	Programa Cualitativo y Cuantitativo Arquitectónico	105





ANEXOS	
PRESENTACIÓN GRÁFICA DEL PROYECTO	
Plano de Ubicación y/o Emplazamiento del Proyecto	Anexo 1
Plantas (Planta Baja Amoblada, Planta Alta Amoblada)	Anexo 2
Cortes	Anexo 3
Fachadas	Anexo 4
Perspectivas	Anexo 5
Sistema Estructural	Anexo 6
DESCRIPCIÓN TÉCNICA	
Computo Métrico de Ítem Elegido	Anexo 7
Precio Unitario de Ítem Elegido	Anexo 8
Pliego de Especificaciones Técnicas de Ítem Elegido	Anexo 9
Presupuesto General de Obra	Anexo 10





CUADRO METODOLÓGICO



