

CAPÍTULO I

ANÁLISIS



1. CAPÍTULO I: ANÁLISIS

1.1. IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

1.1.1. Identificación del Objeto de Estudio Municipio de Padcaya

- **Ubicación Geográfica de Padcaya**

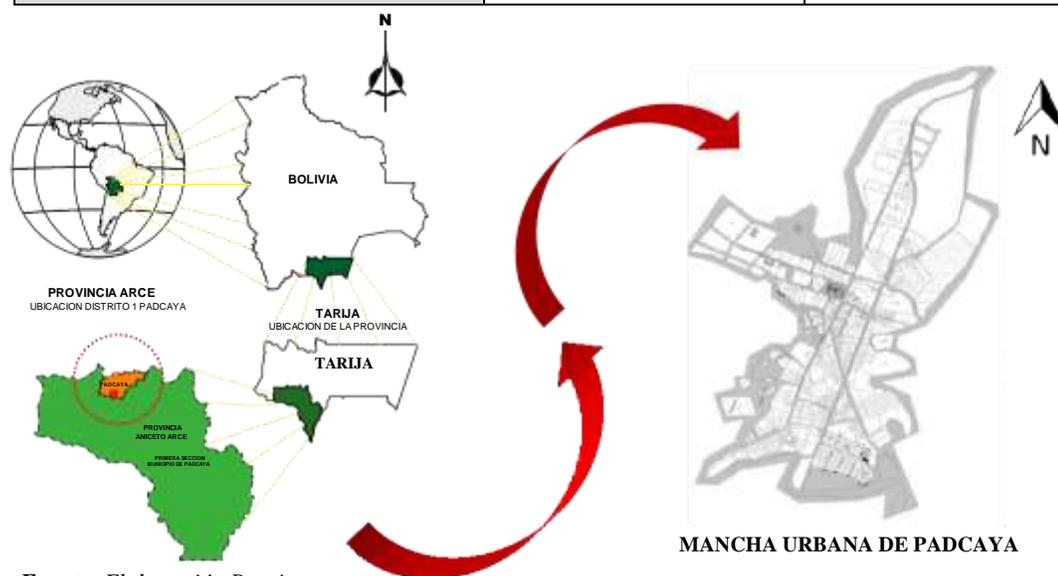
Padcaya es una población Capital y Municipio Primera Sección de la Provincia Aniceto Arce, se encuentra ubicada al sur del departamento de Tarija, entre las coordenadas 22°35'51" a 21°46'08" de latitud Sur y los meridianos 65°05'35" a 64°04'39" de longitud Oeste.

Su ubicación es flanqueada por el Cerro Huacanqui, de 2.960 msnm, que corona el valle en que está ubicada la villa.

El pueblo de Padcaya recibe este nombre debido a su ubicación entre la palca de dos carreteras sobre la Ruta 1, que conduce desde Tarija hacia Bermejo y Rep. Argentina. Desde Padcaya parte la ruta que une el Departamento Tarija con Villazón y Tupiza.

Gráfico N° 1: Ubicación Geográfica del Objeto de Estudio Padcaya

UBICACIÓN	LOCALIDAD	PADCAYA
	MUNICIPIO:	PADCAYA
	SECCION:	1° SECCION
	PROVINCIA:	ANICETO ARCE
	DEPARTAMENTO:	TARIJA



Fuente: Elaboración Propia





1.1.2. Provincia Aniceto Arce

La provincia Arce con 5.205 km² posee dos secciones municipales: Padcaya y Bermejo. El municipio de Padcaya cuenta con una superficie de 4.225 km.2

Tabla N° 1: Extensión Municipio de Padcaya

PROVINCIA	CAPITAL DE PROVINCIA	SUPERFICIE Km ²	MUNICIPIOS
Aniceto Arce	Padcaya	5.205	1° Sección Padcaya
			2 ° Sección Bermejo

Fuente: ZONISIG Tarija

a) Extensión Territorial

El territorio del Municipio de Padcaya, comprende una extensión territorial de 4.225,17 Km², y representa aproximadamente el 81% del espacio geográfico provincial, que tiene una extensión de 5.205,00 Km²; el 11% del territorio departamental; y un 0,39% del territorio nacional. Según datos proporcionados por el ZONISIG Tarija.

b) Límites Territoriales

El Municipio de Padcaya en los cuatro puntos cardinales limita:

- Al Sur con el Municipio de Bermejo y la República Argentina
- Al Norte con el municipio de Uriondo
- Al Este con los Municipios de Entre Ríos y Caraparí
- Al Oeste con el Municipio de Yunchará y la República Argentina

Gráfico N° 3: División Política Primera Sección Provincia Aniceto Arce



Fuente: ZONISIG Tarija





1.1.3. Base Legal de Creación Provincia Aniceto Arce

El 8 de noviembre de 1894, se creó la Provincia Arce, con los Cantones de Padcaya, Chaguaya, Bermejo y Camacho, se crean también, los Vice Cantones de Rosillas, Tariquía, Tacuara, Cañas, Mecoya, Rejará, La Merced, Toldos, San Francisco y Orozas. (20 años después) los vice cantones son elevados a rango de cantones en todo el territorio nacional (20 de noviembre de 1914).

El Municipio de Padcaya tenía hasta el año 2000, 12 cantones con reconocimiento legal y 81 comunidades rurales además de las Juntas vecinales; con la aplicación de la Ley 1551 de Participación Popular, se procede a la distritación del Municipio, constituyéndose 13 distritos municipales que tienen carácter legal a través de la Promulgación de la Ordenanza Municipal N° 18/2000.

Tabla N° 2: División de los 13 distritos del Municipio de Padcaya

N°	DISTRITOS	COMUNIDADES/BARRIOS	N° DE COMUNIDADES/BARRIOS
1	Distrito 1 Padcaya	Barrio Lindo, Barrio Los Tacos, Barrio Central, Barrio El Puente	5
		Abra de la Cruz, Cabildo, Chalamarca, Fuerte Grande, Huacanqui, La Colpana	6
2	Distrito 2 Rosillas Cruce	Abra de San Miguel, Rincón Grande, Rosillas, y Rosillas Cruce	4
3	Distrito 3 Cañas	El Mollar, Cañas, Chaguaya, Marañuelo, Mecoya, Quebrada de Cañas, San José de Chaguaya.	7
4	Distrito 4 Camacho	Camacho, Canchasmayo, La Huerta, Tacuara, Rejará	5
5	Distrito 5 El Carmen	El Carme n, Río Grande, San Francisco, Santa Rosa, Yerba Buena.	5
6	Distrito 6 La Merced	Cachimayo, El Baizal, Guayabillas, La Merced, Río Negro, Santa Clara Río Orozas, San Francisco Chico.	7
7	Distrito 7 Orozas Centro	Alisos, El Carmen, Cebolla Huayco, El Saire, La Hondura, Orozas Abajo, Orozas Arriba, Orozas Centro, Orozas Norte, Rumicancha.	9
8	Distrito 8 Tariquia	Acherales, Acheralitos, Cambarí, Chillahuatas, Motoví, Pampa Grande, Puesto Rueda, San José, San Pedro, Volcán Blanco	10
9	Distrito 9 El Badén	Sidras, Emborozú, El Badén, Naranjo Agrio, El Limal, Salado Norte, Isla Grande	7
10	Distrito 10 Salado Naranjal	Campo Grande Norte, La Planchada, Nogalitos, Río Conchas, Salado Conchas, Salado Cruce, Salado Naranjal.	7
11	Distrito 11 Valle Dorado	El Cajón, El Tigre, Playa Ancha, San Antonio, San Ramón P 27, San Telmo Río Tarija, Santa Clara Río Tarija, Trementinal, Valle Dorado, Urukurenda**.	10
12	Distrito 12 San Telmo	San Telmo Río Bermejo, La Goma, Los Pozos	2
13	Distrito 13 La Mamora	La Capilla, Mamora Centro, Mamora Norte	3

Fuente: PDM. Padcaya





1.2. OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN

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 Gastronomía en Padcaya

En el municipio de Padcaya la formación técnica y capacitación en el área de gastronomía, funciona de manera poco activa con un establecimiento en una zona alejada a la máxima concentración poblacional de comunidades del municipio.

1.2.2.1. Ámbitos de Investigación

- Origen de la gastronomía típica del municipio de Padcaya
- Situación de la gastronomía en Padcaya
- familias dedicadas a la oferta de gastronomía en Padcaya
- Tipo de gastronomía en Padcaya
- Cómo se desarrolla la actividad de la gastronomía en Padcaya
- Oferta y Demanda de Gastronomía en Padcaya
- Cómo se promociona la actividad de la gastronomía en Padcaya
- Turismo, Culturas y tradiciones en el Municipio
- Datos Poblacionales nivel municipio, y área Urbana
- Datos de Educación
- Nivel de educación, Establecimientos Educativos en el municipio
- Datos de estudiantes egresados en los últimos años del nivel secundario en el municipio
- Cantidad de instituciones de Educación superior y formación técnica en el municipio
- instituciones de Formación Técnica Gastronómica en el municipio de Padcaya
- Conocer y Analizar en base a los diferentes aspectos, social, económica, territorial, urbana, arquitectónica y tecnológica en el sitio de Intervención y su respectiva área de la temática elegida.





1.2.3. Origen de la Gastronomía Típica del Municipio de Padcaya

El origen de la gastronomía típica de la región y/o municipio de Padcaya, como gran parte de la gastronomía Boliviana proviene de Europa. La historia de la cocina nacional se origina en los tiempos pre coloniales, pero la conquista europea fue determinante.

La gastronomía Boliviana tiene profundas raíces Españolas e Indígenas. En realidad, es mestiza debido a los momentos históricos que el país experimento influyeron en la culinaria de diferentes regiones.

Siglos después, a la llegada a Bolivia de los conquistadores, también llegaron los ingredientes que se transformarían en la base de la futura alimentación criolla.

Entre los productos que trajeron están el trigo, el ganado ovino, porcino, vacuno y aves como los pollos y diversas especias con ellos terminan de complementarse la base que dio origen a los platos típicos de Bolivia.

1.2.4. Como se Desarrolla la Actividad de la Gastronomía en Padcaya

La gastronomía es un campo muy amplio que en los últimos años se está dinamizando como una gran oferta laboral y como una opción de grandes negocios, porque a través de ella se logra hacer conocer el origen, la cultura, la esencia de una región en particular, por lo cual esta debe tener un lugar muy importante en el planeamiento de desarrollo de una determinada población. Lo cual cabe mencionar que no está siendo prioridad de la mejor manera en el municipio de Padcaya, a través de una observación a la región se detectó una serie de dificultades ante el desenvolvimiento de este tema. Padcaya ofrece una gastronomía especial que hace mención a los típicos sabores de la región, la cual tiene una demanda a un grado muy elevado en días cotidianos y más aún en épocas de grandes festividades culturales y religiosas que desarrollan el municipio.

En este caso cabe mencionar que Padcaya no está preparada y organizada de la mejor manera para ofrecer a los visitantes lo mejor de su gastronomía, porque las familias o personas en particular que se dedican a esta actividad, no están lo suficientemente capacitadas o preparadas para desarrollar de la mejor manera su papel en este tema.





De acuerdo a observaciones realizadas, las personas dedicadas a esta actividad de la gastronomía en el municipio de Padcaya diariamente son alrededor de 30 familias, pero la cifra sube los fines de semana y en tiempos de festividades que tienen duración de hasta un mes festivo como es el caso de la festividad en la localidad de Chaguaya Comunidad perteneciente al municipio en los meses de agosto y septiembre, acontecimiento religioso que genera mucho movimiento turístico en la localidad, con grandes cifras de visitantes desde la vecina república de Argentina.

Los puestos de venta de comida cotidianos se encuentran, distribuidos en dos mercados que funcionan ineficientemente en cuanto a distribución de ambientes y orden en el área de ventas de comida, y otras familias que habilitan sus puestos de venta en diferentes barrios de la localidad, Tanto en horas de la mañana como al igual en horas de la tarde, con la oferta de diferentes tipos de comida, que se desarrollan en ambientes inadecuados con reducidos espacios de comodidad y des orden.

En el área de repostería se logra observar de manera diaria unos 15 a 20 puestos de venta pero estos se elevan de numero en días domingos y tiempos de festividades, se encuentran distribuidos la mayor parte en el área central sector aceras de la plaza principal, y otros puestos se encuentran sobre la vía principal carretera Tarija-Bermejo en la parte Este del pueblo, y los días domingos suben sus ventas a manera que se suman más puestos de ventas tantos como en venta de comida. La repostería y postres se imponen como una buena calidad de productos y muy reconocidos por los visitantes.





1.3. ANÁLISIS

1.3.1. Análisis en Base a Aspectos Sociales

Padcaya es reconocida por su variedad gastronómica pero con mayor especialidad en su área de repostería y bebidas gracias a la especialidad y sabor exquisito de sus empanadas blanqueadas, como también el sabor sin igual de la aloja de maní reconocido en una infinidad.

La gastronomía en Padcaya desarrolla un papel muy importante debido a su estratégica ubicación del poblado que continuamente aglomera una gran cantidad de afluencia de gente en el sector, también a sus típicas festividades religiosas y culturales, todos estos acontecimientos ocasionan una gran demanda gastronómica a la hora de degustar de un plato típico del sabor de la gastronomía regional. Hecho que en la mayoría de las ocasiones no es de lo totalmente satisfactorio para los usuarios debido a que un 60% de las 100% de las personas que se dedican a esta actividad no es lo totalmente apta para la preparación de sus comidas, un 30 % es un grado considerable y un 10% que si es bueno pero este 10% no está presente de manera normal para la oferta de su producto es decir no abren sus puestos de oferta de manera diaria, en ocasiones solo lo hacen los fines de semana.

Gráfico N° 4: Porcentajes en Calidad de Preparación de Platos Típicos de la Gastronomía de Padcaya



Porcentajes de Calidad y Cantidad De Puestos y Venta De comida en Padcaya

- * Buena Calidad 10% = 3 puestos de venta
- * Masa Menos Aceptable 30% = 9 puestos de venta
- * Mala Calidad 60% = 18 puestos de venta

TOTAL 30 PUESTOS DE VENTA

Fuente: Elaboración Propia





1.3.1.1. Familias Dedicadas a la Oferta de Gastronomía y su Calidad en Padcaya

Se considera mínima la cifra del número de buena calidad de oferta en cuanto a gastronomía ante la demanda del cliente.

Tabla N° 3: Cantidad Familias dedicadas a la Oferta de Gastronomía y su Calidad

N°	FAMILIAS	VENTA EN LOS MERCADOS	VENTA EN LA CALLE	VENTA EN DOMICILIOS PARTICULARES	VENTA EN PUESTOS DE ALQUILERES	CALIDAD DE GASTRONOMÍA
6	Ofrecen sus comidas	En los puestos de venta de los 2 mercados de la población				Mala Calidad
4	Ofrecen sus comidas		En puestos de venta de las calles de la población			1 3
10	Ofrecen sus comidas			En sus domicilios particulares		4 4 2
10	Ofrecen sus comidas				En domicilios alquilados	4 5 1
30	TOTAL					18 M.C. 9 M.A. 3 B.C.

Fuente: Elaboración Propia

1.3.1.2. Tipo de Gastronomía en Padcaya

En Padcaya se ofrece una gastronomía típica de la región, platos originarios preparados y sazonados con el único conocimiento adquirido de generación en generación, sin calidad ni técnicas profesionales. En los siguientes cuadros se detallan los diferentes platos y bebidas de oferta actualmente al cliente.

Tabla N° 4: Platos Típicos de la Gastronomía de Padcaya

N°	Comida - Los Platos Típicos Degustados en Padcaya
1	• Asado de chanco al horno
2	• Asado de chanco a la olla
3	• Chanco a la cruz
4	• Sopa de maní con carne de gallina criolla
5	• Picante de gallina criolla
6	• Asado de cordero
7	• Seice chapaco
8	• Arvejada
9	• Tamales de maíz
10	• Pescado preparado en sus diferentes variedades

Fuente: Elaboración Propia





Tabla N° 5: Bebidas y Repostería Típicas de Padcaya

N°	Las bebidas Típicas de Padcaya	N°	Postres y Repostería Típicas de Padcaya
1	┘ Chicha de maíz	1	┘ Empanadas blanqueadas
2	┘ Chicha de uva	2	┘ Empanadas de queso
3	┘ Aloja de maní	3	┘ Alfajores
4	┘ Aloja de cebada	4	┘ Galletas de amoniaco
5	┘ Refresco de pelón	5	┘ Queque
N°	Productos Lácteos	6	┘ Macitas
1	┘ Leche	7	┘ Hojarascas
2	┘ Queso	8	┘ Chirriadas
3	┘ Yogurt	9	┘ Postre de Anchi y otros

Fuente: Elaboración Propia

1.3.1.2.1. Productos Lácteos Típicos de Padcaya

Los lácteos que se ofrecen en la localidad son de gran demanda y de la mejor calidad.

Estos productos son de elaboración propia del municipio, su elaboración y comercialización son fuente de economía principal de todo un distrito con sus diferentes comunidades del sector productor.

Gráfico N° 5: Productos Lácteos Típicos de Padcaya



Fuente: Elaboración Propia

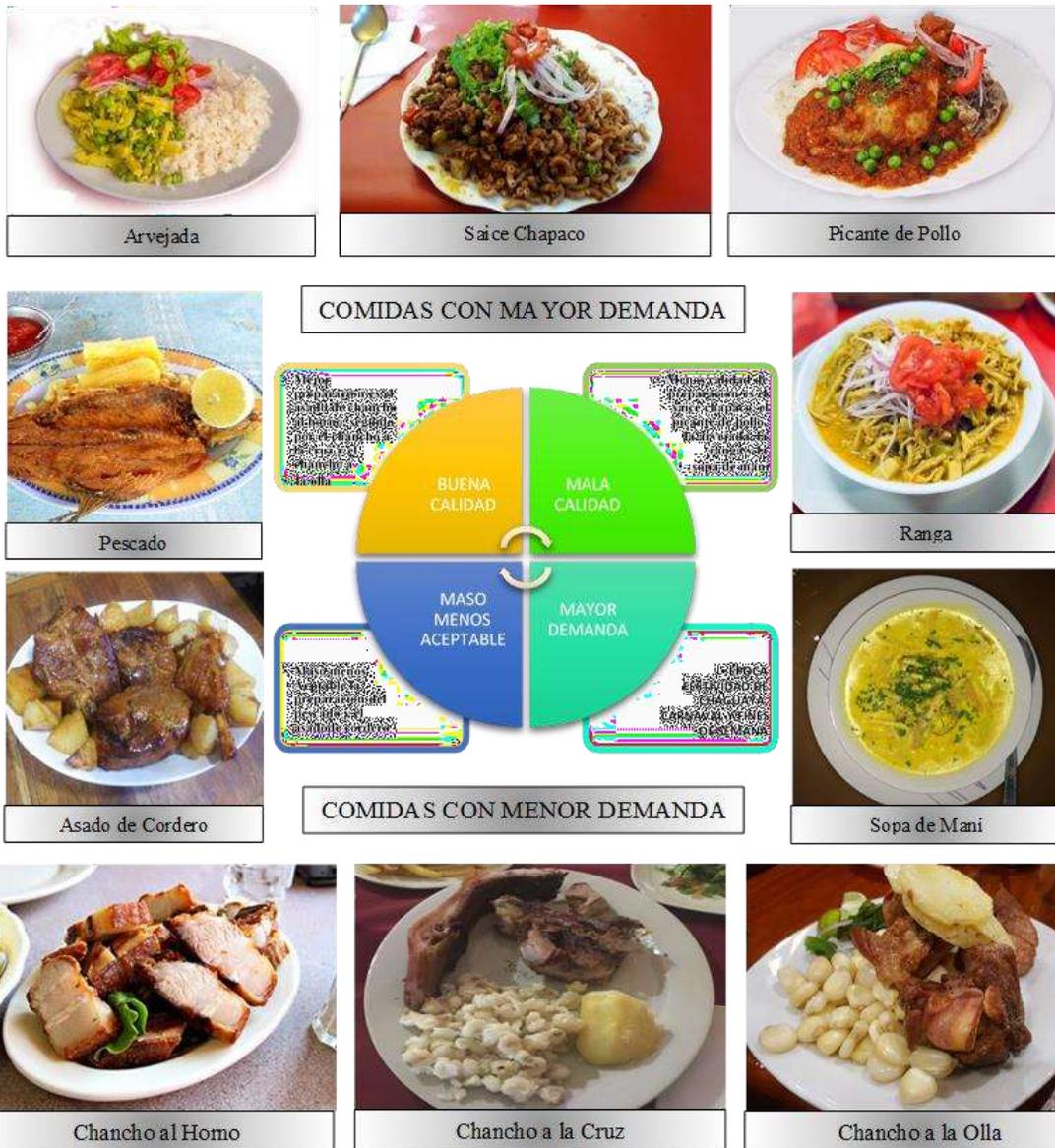




1.3.1.2.2. Tipos de Comida que se Preparan para Ofrecer al Cliente

La gastronomía que se sirve diariamente en la población de Padcaya es la siguiente asiendo un breve análisis de su situación y manera en ser servida, que no es preparada de la mejor manera para ser puesta en oferta.

Grafico N° 6: Comidas Típicas a Degustar en el Pueblo de Padcaya



Fuente: Elaboración Propia

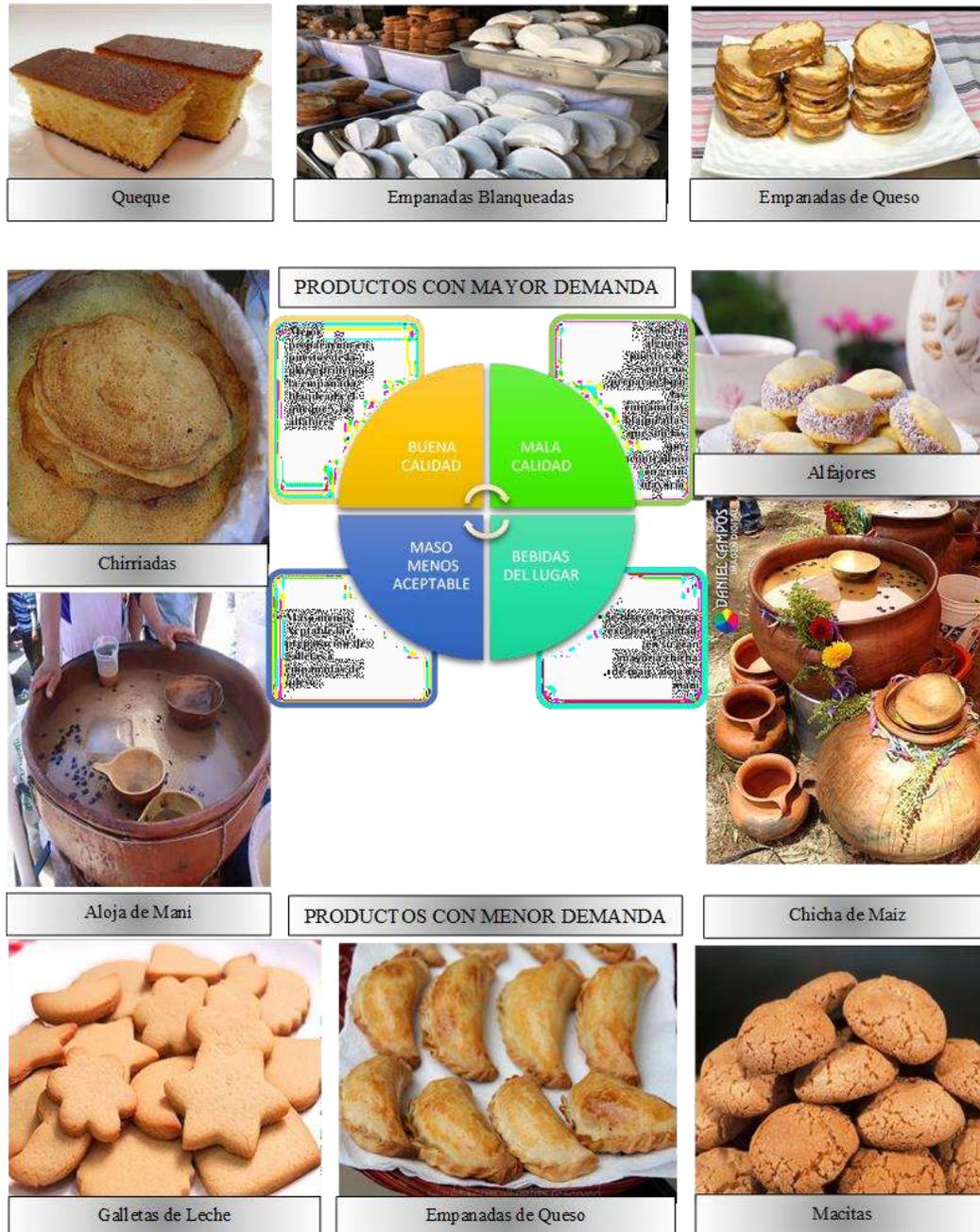




1.3.1.2.3. Tipos de Bebidas y Repostería que se Preparan en Padcaya

La repostería en Padcaya 80% Buena Calidad, 15% Maso Menos y 5% Mala Calidad

Grafico N° 7: Bebidas y Repostería a Degustar en el Pueblo de Padcaya



Fuente: Elaboración Propia



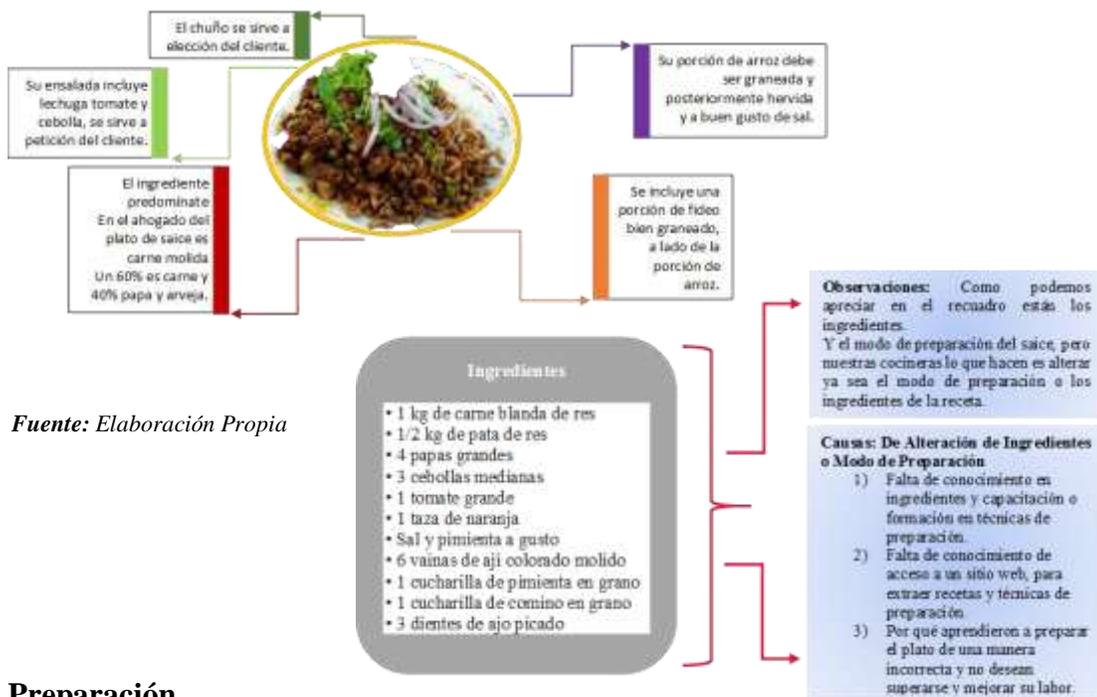


1.3.1.2.4. Por qué se Define Mala Calidad en la Preparación de la Gastronomía

A manera de hacer una breve explicación acerca de cómo se define una mala calidad en la preparación de la gastronomía en Padcaya, cabe mencionar que al degustar de un plato típico de comida Tarijeña como por ejemplo es el saice chapaco es el plato peor preparado en el sector y no solo para mi gusto si no ante los comentarios de un gran número de clientes.

Ejemplo: Preparación de Saice Chapaco

Grafico N° 8: Análisis de la Preparación de un Saice Chapaco



Fuente: Elaboración Propia

Preparación

Cocer las papas hasta hacer caldo. Picar en dados fino la cebolla, el ajo y saltar con un poco de aceite, las vainas molidas en forma de puré añada a la olla, condimentar con sal, pimienta y comino recién molido, deje cocinar durante 20 minutos con cuatro tazas de caldo de pata. Luego picar la carne y poner al caldo de pata con los demás ingredientes y por último agregar las arvejas pre cocidas, como entrada también puede preparar una deliciosa sopa de maní chapaco. Y a manera de darle un poco más de sabor agregarlo llajwa.





En conclusión, se llegó a analizar que la mala preparación del producto gastronómico para oferta del cliente, puede ser también la falta de recursos económicos que presenta el ofertante, y a manera de ahorrar en inversión y generar más ganancia trae como resultado la situación de la mala calidad de sus comidas.

Pero lo más resaltante y claro sin lugar a dudas del presente análisis fue la observación de la falta de conocimientos en técnicas y profesionalismo de las personas dedicadas a la actividad de la gastronomía en la localidad de Padcaya.

1.3.1.2.5. Actividades Culturales en Padcaya que Generan Movimiento y Gran Demanda de Gastronomía

Los valores culturales y el patrimonio en general corren el riesgo de invisibilizarse como resultado de la desatención por parte de las instituciones y la misma población, el resultado será la pérdida de los valores y la identidad Padcayense.

Gráfico N° 8: Actividades y Fechas de Festividades Culturales en Padcaya

FECHA	FESTIVIDAD	COMUNIDAD	ACTIVIDAD
15 de agosto	Peregrinación a la Virgen de Chaguaya	Chaguaya	Patrona de todo el municipio de Padcaya declarado patrimonio intangible religioso, acoge a miles de peregrinos
Febrero	Peregrinación de la virgen de la Candelaria	Rosillas	Religiosa organizada por alféreces de toda la comunidad
8 de diciembre	La Purísima Concepción de Padcaya	Padcaya	Religiosas con procesiones por toda la ciudad participan feligreses de todo el pueblo
25 y 26 de julio	Del Apóstol Santiago y Santa Ana	Padcaya	Religiosa con procesiones por toda la ciudad participan feligreses de todo el pueblo
28 de Junio	Del Apóstol Pedro	Rosillas	Religiosas en la capilla de San Pedro, con diferentes juegos artificiales y procesiones por la comunidad.
3 de mayo	De la Santa Cruz	Padcaya (Tacos y El Puente)	Religiosa (recuerda la muerte Cristo) con procesiones por toda la ciudad participan feligreses de todo el pueblo, se acompaña un velatorio toda la noche, con fogatas
Marzo	La pascua Florida	Padcaya	Religiosa, se rememora la pasión y muerte de nuestro Señor Jesucristo, el viernes santo, adornado con rosas pascuas, con procesión del santo sepulcro por las calles de la población.
Fecha movable(enero, febrero y marzo)	Carnaval Padcayense	Padcaya	Fiesta de carnaval, compadres y comadres, el corso, coronación de la reina del carnaval y los tres días del carnaval terminando con el entierro del diablo. En algunas comunidades, es tradición realizar en estas fechas la marcada o hierra de los animales, entre otros juegos.

Fuente: P.D.M. Padcaya

Se realiza las diferentes ferias artesanales y productivas en todas las comunidades que se encuentran institucionalizadas, y en la misma población de Padcaya ferias como ser:

- Feria de la Empanada Blanqueada y las Masas.
- Feria Gastronómica y del sabor.





1.3.1.3. Feria de las Masas y Empanadas Blanqueadas

Esta feria se realiza en el mes de octubre, las empanadas blanqueadas y otras masas son parte de la oferta que a su vez se constituye en referente patrimonio cultural del municipio; la preparación en base a receta tradicional es transmitida de generación en generación permite conservar y revalorizar esta tradición gastronómica. Este fin implica la oferta turística y generar ingresos económicos importantes.

Las actividades que se desarrollan en el marco de esta feria son exposición y venta de empanadas blanqueadas y masas, concurso de masas y festival folclórico.



Fuente: Internet

Gráfico N° 9: Empanadas Blanqueadas y Repostería en Gral.

1.3.1.4. Feria de la Gastronomía en Padcaya

Esta feria se realiza actualmente en el mes de septiembre, se realiza desde hace 5 años a un principio se realizaba en agosto a manera de aprovechar la gran afluencia turística por la festividad religiosa de la virgen de Chaguaya. La presente feria hace referencia al patrimonio cultural del municipio; la preparación en base a receta tradicional que es transmitida de generación en generación permite conservar y revalorizar esta originalidad gastronómica. Este fin contribuye a generar ingresos económicos favorables para las familias del municipio, además de promocionar la tradición del lugar.

Tabla N° 6: Detalles de la Feria de Gastronomía Municipal

Pilar	Meta	Resultado	Acción	DETALLE DE PROGRAMAS / PROYECTOS Y/O ACTIVIDADES	Línea Base	Indicador Impacto	Indicador de Proceso	TOTAL ACTUAL
6	9	179	7	FERIA GASTRONOMICA GUSTO Y TRADICION MUNICIPIO DE PADCAYA	10%	% de la comercialización gastronómica en el municipio.	N° de ferias para apoyo a la gastronomía tradicional	64.000,00

Fuente: P.D.M. Padcaya





En esta feria contribuyen a la preparación y exposición comunidades de las sub centrales de los diferentes distritos del municipio, personas que cuentan con la capacitación a manos de profesionales en gastronomía, como la institución de Caritas Pastoral Social que se hace presente en el municipio con la labor de apoyar el desarrollo productivo agrícola de comunidades rurales.

También otros expositores invitados que vienen desde Bermejo segunda sección de la provincia Aniceto Arce. A su vez se invita a iniciativas privadas del departamento y del interior del País para que demuestren sus grandes cualidades en su labor de esta actividad.

Organizada y apoyada por el Gobierno Autónomo municipal y sub gobernación de la provincia Aniceto Arce.

Grafico N° 10: Afiche Oficial Feria de Gastronomía en Padcaya



Fuente: Internet





1.3.1.5. Qué Demanda Tiene la Gastronomía de Padcaya con Relación a la Actividad del Turismo

La demanda de la gastronomía en Padcaya se da en base a este rol de actividades, que ante la constante aglomeración de gente, entre estos turistas por motivos de festividades, o por su ubicación estratégica del pueblo al tener conexión directa con la vía internacional, por Bermejo así a la República Argentina, y la ruta 28 que hace su inicio ahí en el poblado. Si existe una demanda gastronómica elevada pero poco eficiente por parte del pueblo.

1.3.1.5.5. Flujo Turístico

El mayor flujo turístico se da en el mes de agosto debido a la fiesta de la Virgen de Chaguaya todo el año existen visitantes al santuario en menor cantidad. El flujo de visitantes al municipio es mínimo debido a la poca difusión de los atractivos y la falta de condiciones para desarrollar en este ámbito del sector.

Tabla N° 7: Inventario de Atractivos Turísticos en el Municipio de Padcaya

CATEGORÍA	TIPO	SUB TIPO	ATRATIVOS
Cultural	Arquitectura	Poblados rurales	Padcaya, Pueblo con arquitectura colonial, capital del municipio
			Chaguaya, poblado de peregrinación y fe religiosas
			Rosillas, población con vocación educativa y productiva
		Iglesias	Iglesia Nuestra Señora de La Concepción de Padcaya
			Santuario de Chaguaya
	Histórico	Museos rurales	Iglesia de Rosillas (terminando)
			Museo Parroquial de Padcaya
	Festividades	Religiosas	Museo Arqueológico de Chaguaya "Ananías Barreto"
			Peregrinación a la Virgen de Chaguaya, mes de agosto
			Pascua Florida fecha movible realizada en marzo
			Fiesta de los Reyes Magos 6 de enero
			De la Cruz el 3 de mayo en Padcaya
			Festividad del Apóstol Pedro el 28 de junio en cruce a Rosillas
			Festividad del Apóstol Santiago en el mes de julio en Padcaya y comunidades aledañas
Carnaval fecha movible entre febrero y marzo			
Ferias productivas			Feria del queso en Rosillas en el mes de abril
Feria del maíz en Chaguaya en el mes de julio			
Gastronomía	Repostería Típica	Empanadas blanqueadas, masitas de maíz, rosquetes, tablillas de leche, entre otras	
Natural	Vivencia rural	La campiña y estancias rurales	
		Convivencia en haciendas rurales en Rosillas	
		Valle de los Cóndores	
	Paisajismo	Valle de los Cóndores	
		Serranía Cabildo	
		Serranía de Rosillas	
		Bosque de Pinos del Cerro	
	Balnearios naturales	Balnearios en el Río Camacho Chaguaya	
		Balneario en el río de Rosillas	

Fuente: Información Turística Padcaya





1.3.1.6. Institución que Apoya el Desarrollo de la Gastronomía en el Municipio de Padcaya

1.3.1.6.1. Caritas Pastoral Social Tarija

Institución presente, que cumple un rol importante en el desarrollo de las comunidades de la primera sección de la provincia Aniceto Arce, mediante el apoyo a la producción con la implementación de proyectos productivos, infraestructura, asistencia técnica, capacitación agrícola y otros con la finalidad de mejorar las condiciones de vida de la población.



1.3.1.6.2. Centro de Madres

Esta organización surge a raíz de un programa alimentario impulsado por CARITAS y su trabajo en las comunidades está relacionado con la producción hortícola, campañas de salud y programas de capacitación a la mujer.

Dada a la labor de la institución sin ningún costo económico que contribuye al apoyo a través, de capacitación en el área técnica de la preparación gastronómica y contribuye al aprovechamiento de sus productos fuentes principales de economía del municipio.

1.3.1.7. Sistema Educativo en el Municipio de Padcaya

La educación en todo el territorio nacional constituye una función suprema y primera responsabilidad financiera del Estado, tiene la obligación indeclinable de sostenerla, garantizarla y gestionarla.

El Sistema Educativo Plurinacional el cual está compuesto por instituciones fiscales, privadas y de convenio que están reguladas mediante reglamentación específica aprobada por el Ministerio de Educación y normada por la Constitución Política del Estado como por la Ley N° 070 Avelino Siñani-Elizardo Pérez.





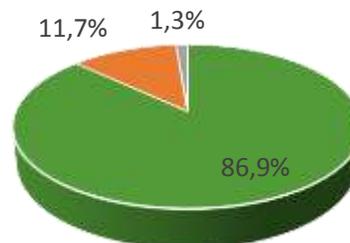
El Sistema Educativo Plurinacional se encuentra dividido en tres subsistemas: Educación Regular; Educación Alternativa y Especial; y Educación Superior de Formación Profesional.⁴

Siendo responsabilidad municipal la atención de los tres primeros.

- a) **Educación Regular:** Es la educación, normada, que se brinda a todos los niños, adolescentes y jóvenes, desde la Educación Inicial en Familia Comunitaria hasta el bachillerato.
- b) **Educación Alternativa y Especial:** La educación alternativa, atiende necesidades y expectativas educativas de personas mayores, con discapacidad, talentos extraordinarios y con dificultades en el aprendizaje que requieren iniciar o continuar sus estudios y que, por razones de falta de recursos económicos, extrema pobreza, discriminación, marginación y otros factores, fueron o son excluidos.
- c) **Educación Superior de Formación Profesional:** Esta expresada en la recuperación, generación y recreación de conocimientos y saberes. Padcaya no cuenta con un establecimiento de educación superior como una universidad, con alguna una rama facultativa, también no existe algún instituto Técnico, Tecnológico.

El CENSO de Población y Vivienda del 2012 en el municipio de Padcaya, indica que 11,7% de la población manifestó no saber leer ni escribir, dato que se encuentra por encima de la media Departamental.

Gráfico N° 11: Personas que Saben Leer y Escribir



Fuente: CNPV-2012 (INE) Elaboración propia

■ Si ■ No ■ Sin especificar





⁴http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/5984/catedravirtual-integracionlatinoamericana-situacion-actual.pdf



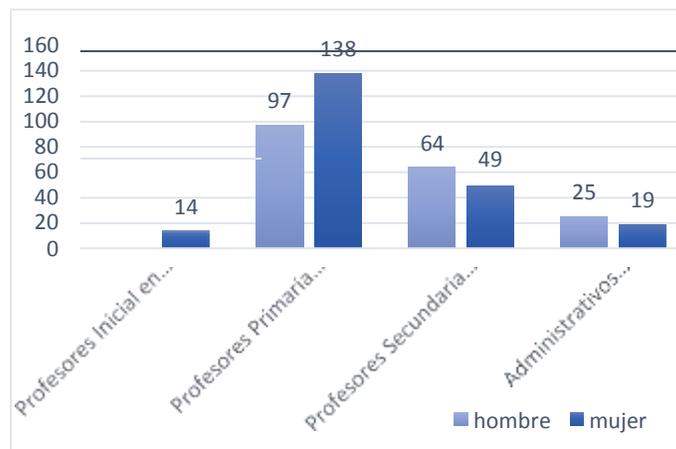


1.3.1.7.1. Unidades Educativas en el Municipio de Padcaya

La Dirección Distrital de Educación del Municipio de Padcaya está clasificada en el tipo D, por las características de un municipio disperso, Está constituido por 448 funcionarios entre administrativos, personal de servicio y docentes, de los cuales aproximadamente 57% desarrollan actividades primarias, 33% mujeres, y el 10,8% personal administrativo. En el nivel inicial no se tiene profesores varones.

En el distrito Educativo Padcaya cuenta con 10 Colegios Educativos y 83 Unidades Educativas en educación formal y 3 unidades educativas para educación alternativa.

Gráfico N° 12: Recursos Humanos del Distrito Educativo de Padcaya



Fuente: Dirección Distrital de Educación Padcaya

Tabla N° 8: Datos Estadísticos de Educación Distrito de Padcaya

NUMERO DE FUNCIONARIOS		CANTIDAD
NUMERO DE PERSONAL	DIRECTORES	21
	DOCENTES	402
	ADMINISTRATIVOS	10
NUMERO DE UNIDADES EDUCATIVAS	SERVICIOS	15
	REGULAR	85
	ALTERNATIVA ESPECIAL	5
NUMERO DE ALUMNOS EN LOS TRES NIVELES	INICIAL	578
	PRIMARIA	2034
	SECUNDARIA	1720
PORCENTAJE DE DESERCIÓN ESCOLAR POR NIVELES	INICIAL	2.24%
	PRIMARIA	2.01%
	SECUNDARIA	3.37%

Fuente: Dirección Distrital de Educación Padcaya





1.3.1.7.2. Estudiantes de Nivel Secundario en el Municipio

De los 1720 estudiantes efectivos del nivel secundario, 48,7% son mujeres.

Estudiantes bachilleres egresados normalmente al año, según el informe de gestión 2015 – 2020 son de 260 a 300 por año en todo el municipio.

Gráfico N° 13: Estudiantes del Nivel Secundario por Establecimiento Educativo

COLEGIO EDUCATIVO	NIVEL SECUNDARIO											
	INSCRITOS			RETIRADOS			TRASLADOS			EFECTIVO		
	V	M	T	V	M	T	V	M	T	V	M	T
RENE BARRIRNTOS O.	263	240	503	4	3	7	7	4	11	259	237	496
ROSILLAS I	106	73	179	8	3	11	3	3	6	98	70	168
BLANCA NAVAJAS	148	153	301	9	8	17	2	2	4	139	145	284
CAMACHO	149	140	259	10	5	15	0	0	0	109	135	244
OROZAS ARRIBA	23	24	47	-	2	2	-	-	-	23	22	45
RIO NEGRO	153	140	293	11	8	19	3	0	2	142	132	274
EMBOROZU	45	43	88	2	4	6		3	3	43	36	78
SAN TELMO	51	40	91	7		7	1	-	1	44	40	84
GODOFREDO ARNOLD B.	8	4	12	2	2	4	-	-		6	2	8
TREMENTINAL	29	13	39	2	1	3	-	-	-	27	11	38
TOTAL	975	870	1845	55	36	91	16	12	27	890	830	1720

Fuente: Dirección Distrital de Educación Padcaya

Gráfico N° 14: Nivel de Instrucción

DEPARTAMENTO Y MUNICIPIO	PORCENTAJE DE POBLACIÓN DE 19 AÑOS O MAS POR NIVEL DE INSTRUCCIÓN ALCANZADO					
	Ninguno	Primaria	Secundaria	Superior	Instituto	Otro
BOLIVIA	7.9	27.6	39.7	21.3	2.9	0.5
TARIJA	8.1	31.1	35.3	22.2	2.5	0.8
PADCAYA	12.7	53.4	22.9	9.0	1.8	0.3

Fuente: Dirección Distrital de Educación Padcaya

- a) **Transporte Escolar:** El municipio de Padcaya pensando en mejorar algunas condiciones del sistema educativo en su jurisdicción asume responsablemente la contratación del servicio de Transporte Escolar.





1.3.1.8. Centros de Educación Alternativa en el Municipio de Padcaya

El Sub sistema de Educación Alternativa se enmarca en la formación de jóvenes y adultos que no pudieron acceder a la educación otorgándoles la oportunidad de su formación humanística y técnica productiva en el marco de una Educación comunitaria, democrática, participativa y de consensos.

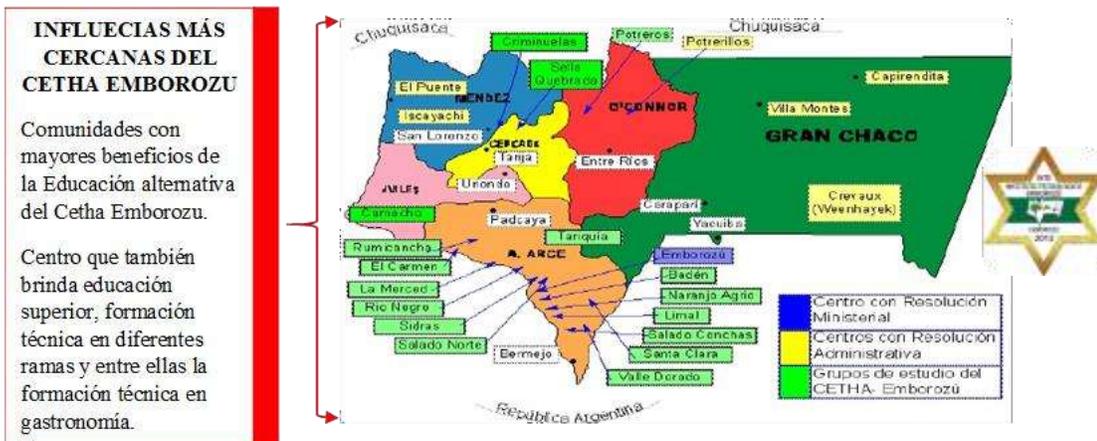
En el Municipio de Padcaya existen tres centros de formación Alternativa y Especial con un total de 1.765 estudiantes inscritos, de los cuales 1.648 han cursado la gestión de manera regular.

Tabla N° 9: Centros Educativos y Estudiantes de Educación Alternativa

CENTROS EDUCATIVOS	INSCRITOS			RETIRADOS			TRASLADOS			EFECTIVOS			APROBADOS	REPROBADOS
	V	M	T	V	M	T	V	M	T	V	M	T		
Educación Primaria de Adultos EPA														
CEA EMBOROZU ADULTOS	42	74	116	5	12	17				37	62	109	76	33
Educación Secundaria de Adultos ESA														
CEA EMBOROZU ADULTOS	57	108	165	6	20	26				51	88	139	99	40
ESTELA COCA	16	20	36	2	2	4				14	18	32	28	4
SUB TOTAL	73	128	201	8	22	30				65	106	171	127	44
Educación Técnica de Adultos ETA														
CEA EMBOROZU ADULTOS	547	884	1431	55	70	125				492	814	1306	1160	146
ESTELA COCA	1	16	17	1	4	5					12	12	11	1
TIERRA VIVA	34	20	14	2	2					32	18	50	50	
SUB TOTAL	582	920	1448	58	76	130				524	844	1368	1221	147
TOTAL GENERAL	697	1122	1765	71	110	177	0	0	0	626	1012	1648	1424	224

Fuente: Dirección Distrital de Educación Padcaya

Gráfico N° 15: Comunidades Cercanas al Cetha Emborozu



Fuente: Internet

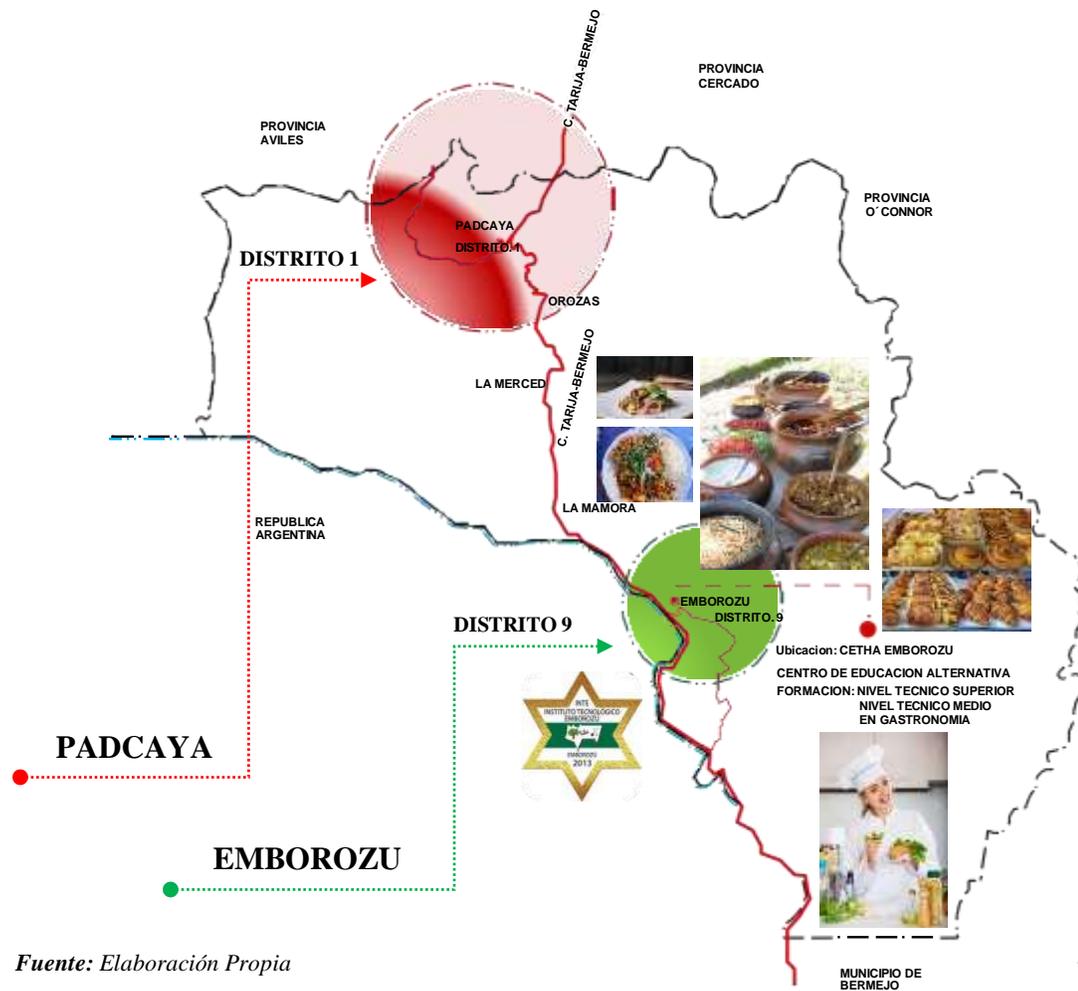




1.3.1.8.1. Cetha Emborozu

En este Centro de educación alternativa, se desarrolla la actividad de formación y/o capacitación técnica en gastronomía a nivel técnico medio, a jóvenes y adultos que no hayan tenido la oportunidad de terminar sus estudios primarios o secundarios. Pero este centro se ubica a una distancia de 54 km. De Padcaya lo cual es dificultoso para la mayor parte de la población del municipio para trasladarse hasta esta comunidad y poder recibir una formación técnica en el área de gastronomía. A manera que si una persona quiere ser parte de la institución en el Cetha Emborozu le queda un poco distanciado y de alto valor económico ya que el pasaje hasta la esta localidad es de 15 y 20 bs desde Padcaya.

Gráfico N° 16: Ubicación del Cetha Emborozu en el municipio de Padcaya



Fuente: Elaboración Propia





1.3.1.10. Población Total Municipio de Padcaya

La población de Padcaya de acuerdo al censo 2012 es de 18.681 habitantes, al 2020 se advierte un descenso en la cuantía, que se explicaría dada la poca oferta de fuentes de empleo local.

Tabla N° 10: Datos de Población y Tasa de Crecimiento

	1992	2001	2012
Población	17.341	19.260	18.681
Densidad	4,1	4,4	4,3
Tasa de crecimiento		1.13	(0.3)

Fuente: CNPV-2012 (INE) Tasa intercensal CNPV 1995-2001

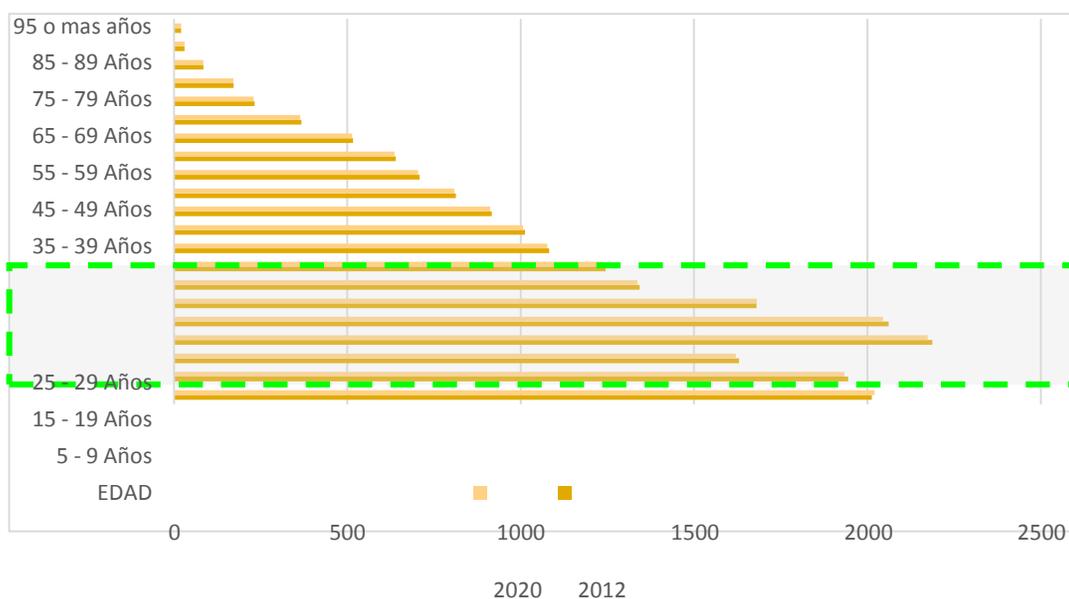
Tabla N° 11: Proyección de la Población

Censo 2012	Proyección de Población				
	2016	2017	2018	2019	2020
18.681 hab.	19.053 hab.	18.919 hab.	18.799 hab.	18.687 hab.	18.582 hab.

Fuente: CNPV-2012 (INE) Tasa intercensal CNPV 1995-2001

En el Municipio de Padcaya la población es predominantemente infantil, más de la mitad de la población, tiene menos de 30 años, en el gráfico de proyección se muestra la estructura de grupos etarios para el 2020.

Gráfico N° 17: Proyección de Crecimiento por Grupo Etario





Fuente: Elaboración Propia



1.1.3.11. Datos de Población Económicamente Activa

Se denomina población económicamente activa (PEA) a la población que desea trabajar. El PEA en el municipio de Padcaya según la información proporcionada por CPV2012, asciende a los 9.479 habitantes comprendidos entre los 15 y 65 años.

Gráfico N° 18: Población Económicamente Activa

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA	CASOS	%
Ocupado	9,431	99,49
Desocupado cesante	25	0,26
Desocupado aspirante	23	0,24
Total	9,479	100

Fuente: CNPV-2012 (INE)

1.3.1.12. Proyección de Población Municipio de Padcaya

Datos de Población Según Censo 2012

Municipio de Padcaya

Población Inicial: 18.582. Habitantes. » 2020

Densidad: 4% / 100% = 0,043.

Tiempo: Al cabo de 30 Años. »» Para el año 2050

Definiciones

P = Población

P_o = Población Inicial

i = Densidad de Crecimiento

t = Tiempo a Proyectar

Formula

$$P = P(1 + i)^t$$

$$P = 18.582 \text{ Hab. } (1 + 0,043)^{30}$$

$$P = 66.058 \text{ Hab.}$$





1.3.2. Análisis en Base a Aspectos Económicos

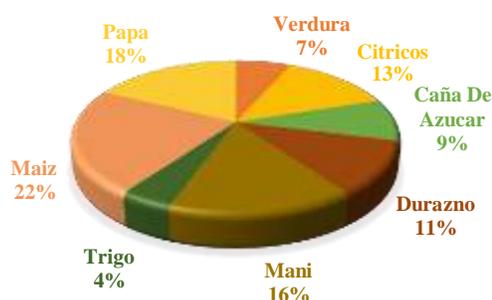
1.2.2.1. Principal Actividad Económica del Municipio de Padcaya

El municipio de Padcaya es de predominancia rural, donde 63,5% de los habitantes en, su principal actividad económica es la “Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca”, la segunda actividad económica es la “construcción” con un 6,71%.

1.2.2.2. Principales Cultivos y Variedades

La producción agrícola del Municipio, está en función a la vocación productiva de cada zona, encontrándose cultivos permanentes, anuales, plantación compacta, dispersa, cultivos sucesivos, cultivos independientes.

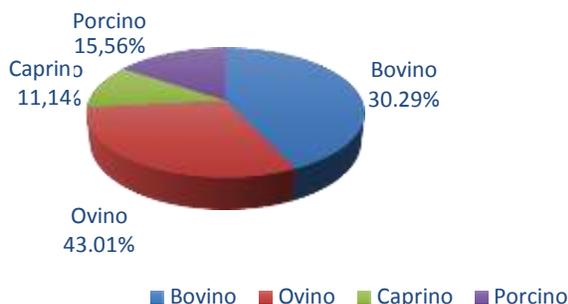
Gráfico N° 19: Principales Productos Agrícolas del Municipio de Padcaya



Fuente: GAM Padcaya-2016

En base a este dato cabe mencionar que sería una gran alternativa para el aprovechamiento de los productos directamente desde los mismos productores de la zona a un menor costo.

Gráfico N° 20: Población Ganadera por Especies



Fuente: GAM Padcaya-2016



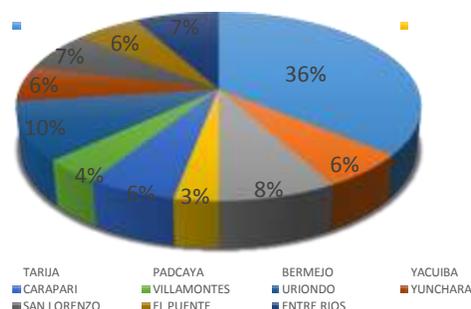


1.2.2.3. Distribución del Capital por Municipios

El capital destinado al departamento según el ministerio de Economía y Finanzas llega a la suma de 831.578.947 bs de los cuales se distribuye a los 11 municipios del departamento de Tarija en las siguientes cantidades de porcentajes.

Gráfico N° 21: Porcentajes de Distribución de Capital por Municipios

Fuente: Internet



1.2.2.4. Desembolso por Sectores en el Municipio de Padcaya

Este es el porcentaje que se distribuye dentro del municipio en los distintos sectores para el área de Educación se distribuye el 11% del monto total asignado al municipio

Tabla N° 12: Porcentajes de Desembolso por Sectores

TOTAL EN BS » 49894736, 82 = 6%		
N°	SECTOR	PORCENTAJE
1	DEPORTE	10%
2	EDUCACION	11%
3	EQUIPO COMUNAL	12%
4	PRODUCTIVOS	22%
5	SALUD	12%
6	SANEAMIENTO	8%
7	RIEGO	12%
8	INFRAESTRUCTURA Y VIAS	13%

Fuente: Internet

Tabla N° 13: Porcentajes Distribuidos en Sector Productivo

SECTOR DE PRODUCTIVOS		
N°	SECTOR	PORCENTAJE
1	TURISMO	20%
2	ACTIVIDAD AGRICOLA	11%
3	ACTIVIDAD GANADERA	12%
4	ACTIVIDAD ARTESANAL	22%
5	RECUSROS HUMANOS	12%

Fuente: Internet





1.2.3. Análisis en Base a Aspectos Territoriales

1.2.3.1. Datos Fisiográficos de Padcaya

Padcaya presenta un relieve montañoso a lado Oeste por la ubicación del cerro de Huacanqui que rodea el valle y la extensión del radio urbano, el cual presenta una constitución mayor mente de planicie, con pendientes moderadas a mínimas y dos quebradas nacientes desde este cerro con afluentes de agua reducida que rodean y atraviesan el pueblo una desde lado Oeste a lado Sur y otra de lado Nor-Oeste así a lado Sur de la región.

Imagen N° 3: Cerro de Huacanqui



Fuente: Elaboración Propia

Altura Lado Oeste

Cerró más alto de la localidad con 2.960 msnm. Donde nacen las afluentes de Agua, de 2 quebradas que rodean y atraviesan la mancha urbana.

1.2.3.2. Vegetación Existente en el Lugar

El Municipio de Padcaya, se caracteriza por ser parte de dos provincias fisiográficas: la cordillera oriental, con 5 tipos de vegetación: pastizales, arbustales alto andinos, pajonales-arbustales y matorrales-pastizales, bosques montañosos nublados.

En la capital su vegetación existentes es de lapachos, tarcos, algarrobo, molle, churqui, pino, tola. También se menciona la vegetación traída desde otro lugar como las palmeras, Ciprés y Césped de distinta variedad en la plaza principal.

Imagen N° 4: Mancha Urbana



*Eje: Crecimiento Primario Sur-Este
Eje: Crecimiento Secundario Oeste y Sur.*

Fuente: Elaboración Propia





1.2.3.3. Topografía

La topografía es bastante irregular, con variadas altitudes, en ellas se encuentra con frecuencia:

- Terrenos escarpados: con 50 a 75% de pendiente
- Fuertemente ondulados y quebrados: 12 a 25% de pendiente
- Ligeramente ondulados: de 3 a 90% de pendiente
- Terrenos casi planos (una mínima área): 2 a 3% de pendiente

1.2.3.4. Clima

En el Municipio de Padcaya se presentan varios tipos climáticos, determinados por la orografía, altitud sobre el nivel del mar principalmente. En general, el verano se caracteriza por una temperatura de humedad relativa alta y con masas de aire inestables, produciéndose precipitaciones aisladas de alta intensidad y corta duración.

Por otro lado, el invierno se caracteriza por temperaturas y humedad relativa generalmente bajas y la ausencia de precipitaciones. El invierno también está asociado a la llegada de frentes fríos provenientes del sur, llamados "surazos", que traen consigo masas de aire frío, dando lugar a veces a precipitaciones de muy baja intensidad pero de larga duración.

Tabla N° 14: Cuadro Climatológico Municipio de Padcaya

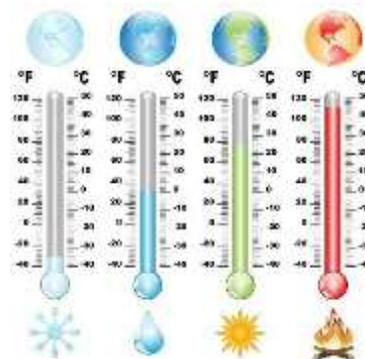
ÍNDICE	Unidad	E.	F.	M.	A.	M.	J.	J.	A.	S.	O.	N.	D.	ANUAL
Temp. Max. Media	°C	25,0	24,4	24,4	23,8	23,2	23,9	23,4	24,9	25,6	25,9	25,6	25,6	24,6
Temp. Min. Media	°C	13,7	12,8	12,8	10,1	5,2	2,7	2,6	4,4	6,9	10,9	12,2	13,6	0,90
Temp. Media	°C	19,3	18,9	18,6	17,0	14,2	13,3	13,0	14,6	16,2	18,4	18,9	19,5	16,8
Temp.Max.Extr.	°C	33,0	34,5	33,0	34,0	35,0	34,0	39,0	35,0	36,5	36,5	36,0	35,5	39,0
Temp.Min.Extr.	°C	6,5	7,0	3,5	-1,0	-5,0	-9,5	-10,0	-6,0	-4,0	0,0	2,0	3,5	-10,0
Días con Helada		0	0	0	0	3	6	8	5	2	0	0	0	24
Nubosidad Media	Oc tas	6	6	6	5	4	3	3	2	3	5	5	6	4
Precipitación	m m	155,8	147,3	133,3	33,5	3,5	0,4	0,6	3,6	11,4	54,3	81,0	126,9	751,6
Pp. Max. Diaria	m m	122,0	65,6	91,5	51,0	27,0	3,4	4,3	16,6	64,4	52,3	62,0	73,6	122,0
Días con Lluvia		16	14	13	6	2	1	0	1	2	7	10	13	85
Velocidad del viento	km /h	4,3	3,9	4,0	4,1	4,5	4,6	5,3	5,2	5,0	5,1	4,8	4,5	4,6
Dirección del viento		S.E	S.E	S.E	S.E	S.E	S.E	S.E	S.E	S.E	S.E	S.E	S.E	S.E

Fuente: SENAMHI-Estación Padcaya





La temperatura media anual en Padcaya es de 16.7 °C, con una máxima y mínima promedio de 24.6 °C y 8.8 °C respectivamente. Los días con helada se registran en los meses de mayo a septiembre. La humedad relativa promedio es de 67%. La dirección del viento predominante es Sud - Este con una velocidades promedio de 2.6. Km/hora.



1.2.3.5. Precipitaciones Pluviales



Las precipitaciones pluviales totales anuales en el Municipio de Padcaya, oscilan de 1,0 mm en el mes de Julio a una máxima de 145,4 mm en el mes de enero; identificándose dos periodos: un periodo seco que abarca los meses de mayo a septiembre y un periodo húmedo en los meses de octubre a abril.

1.2.3.6. Suelos

Los suelos que caracterizan al paisaje del territorio Municipal de la Primera Sección de la Provincia Arce, se han clasificado según la leyenda mundial de suelos de la FAO (1990), y representados en unidades cartográficas que corresponden a asociaciones de los principales suelos, íntimamente relacionadas al paisaje fisiográfico y clima, de las cuales se resume las principales características del suelo para el municipio de Padcaya según su asociación:

AsociacionLixisol-Cambisol-Fluvisol. Se presentan en paisajes de origen fluvio-lacustre, en las comunidades de Cavildo, Huacanqui y Padcaya, corresponde a la unidad de terreno 30, los suelos son profundos, la textura varía de franco a arcillosa, con fertilidad natural moderada, y su resistencia de suelo es de 1.5 kg/cm².⁵

⁵ PDM Padcaya





1.2.4. Análisis en Base a Aspectos Urbanos

1.2.4.1. Planificación Territorial Mancha Urbana de Padcaya

Superficie: 214 Ha., definidas por la propuesta del radio urbano

Densidad: 5,29 hab. /ha. (Baja densidad)

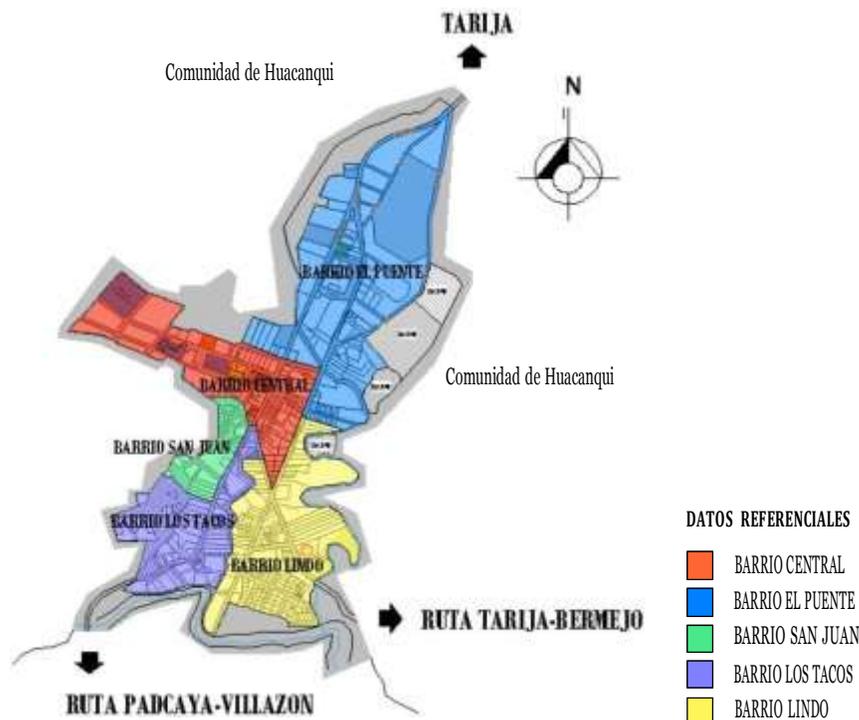
1.2.4.1.1. Radio Urbano

La propuesta del radio urbano, ha sido presentada a las instancias pertinentes para que estas procedan con la aprobación y homologación. Al interior de este radio urbano deben encontrarse tres áreas definidas: AREA INTENSIVA, AREA EXTENSIVA y AREAS DE PROTECCION

a) **Estructura Funcional:** Constituido por cinco barrios, Con población y densidad diferentes, este centro juega un rol importante en la dinámica local pues es el centro político administrativo del municipio, es la capital del municipio.

Al interior de la mancha se han definido las siguientes áreas que estructura el conjunto urbano:

Gráfico N° 22: Plano de Padcaya y su División Política en Barrios



Fuente: Elaboración Propia





- **Área Intensiva:** Son 40 Ha. equivale al 19% del área definida como urbana, esta es la que ya define el modelo urbano consolidado a la fecha.
- **Área Extensiva:** 173 Ha., equivalentes al 80,5% del área definida por el radio urbano, es en la que la mancha continuara el crecimiento horizontal, en la actualidad mantiene rasgos de asentamiento de tipo rural pues su consolidación está proyectada a largo plazo.
- **Área de Protección:** 1 Ha. (0,5%) asignado al interior de la mancha urbana, las áreas de protección definen porciones de territorio en las que no se permiten ningún tipo de asentamiento humano dadas sus características biofísicas y/o los posibles riesgos o amenazas que representan para la sociedad.
- En el límite urbano rural se recomienda siempre definir áreas de transición que permitan trabajar variables como paisaje, densificación, funciones ambientales. Se hace notar que, al interior del límite urbano, no se han definido importantes áreas de protección, en mayor proporción se encuentran fuera del radio urbano; estas son conocidas como aires de río al interior de la mancha es una superficie muy pequeña.

b) **Uso de Suelos en Base a Lineamientos Urbanos**

En la ciudad de Padcaya se identifican los siguientes:

1. **Residencial:** (sin especificar tipologías de construcción)

En este uso se deben clasificar las diferentes tipologías de construcción de vivienda, una vez identificadas las tipologías de vivienda deberá darse paso al diseño de la norma de construcción y urbanización.

2. **Comercial:** Se determina las zonas que permitirán esta actividad con todas sus condiciones.

3. **Equipamiento:** Lo requerido para servicios sociales, recreación, actividad institucional, transporte y otros.

4. **Vías:** Diseño de infraestructura vial que consideren por lo menos vías principales (avenidas), secundarias y terciarias en función de la topografía el flujo vehicular, el rol y actividades del barrio y perfil urbano.

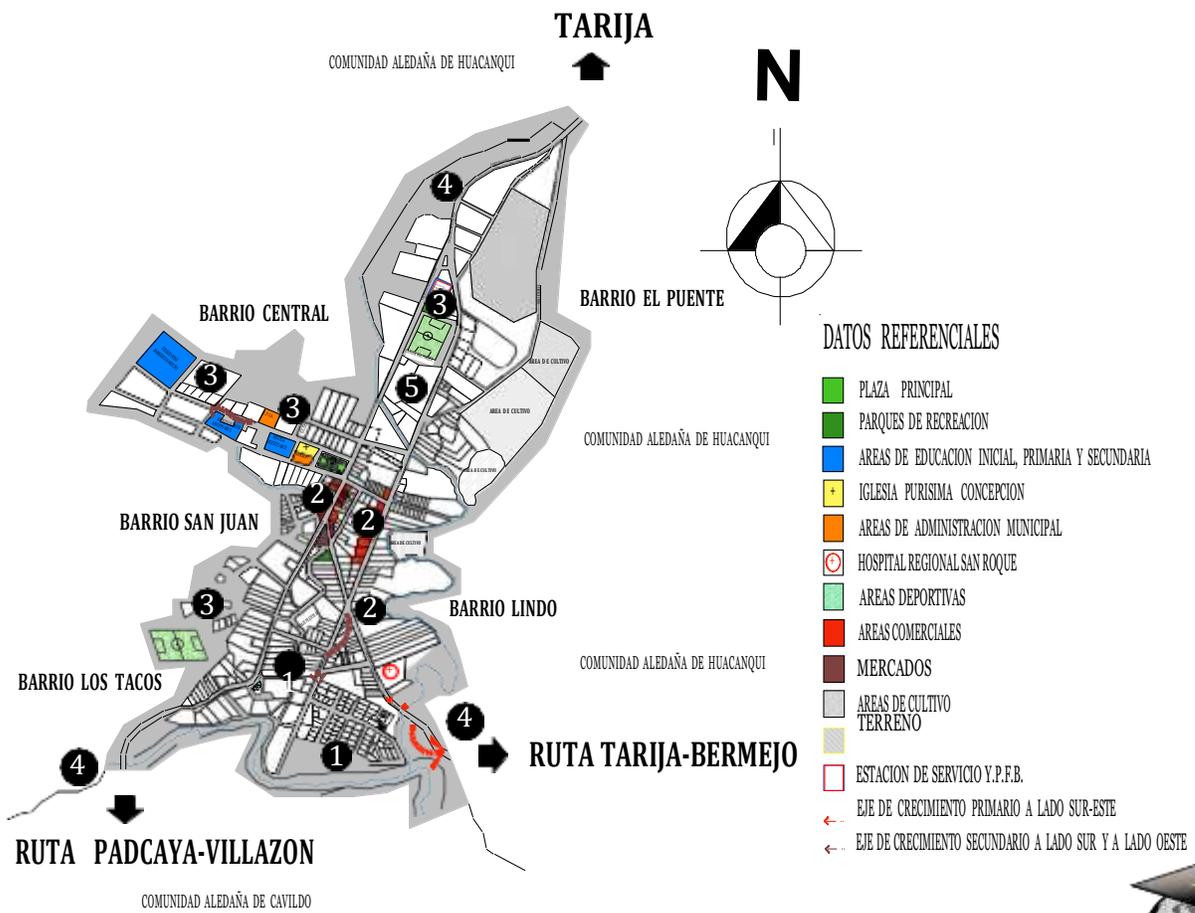
5. **Áreas Verdes:** Áreas de amortiguación ambiental al interior de las manchas urbanas no deben confundirse con áreas de recreación como parques y plazas.





Gráfico N° 23: Uso de Suelos en Base a Lineamientos Urbanos

1	Zona Residencial	Viviendas a un no definidas	
2	Zona de Comercio	Mercados y demás negocios comerciales	
3	Zona de Equipamientos	Institucionales, religiosos, de educación, de salud y recreación.	
4	Zona Vial	1° Orden: Ruta 1 Tarija-Bermejo, Ruta 28 Padcaya Villazon. 2° Orden: Calles Pavimentadas Interior de la Mancha Urbana. 3° Orden: Calles de Tierra Interior de la Mancha Urbana	
5	Zona de Áreas verdes	Única en el interior de la mancha urbana de Padcaya.	



Fuente: Elaboración Propia





1.2.5. Análisis en Base a Aspectos Arquitectónicos

1.2.5.1. Lenguaje Arquitectónico

El lenguaje arquitectónico de la población de Padcaya está ligado al estilo colonial, concentrado en la mayoría de sus viviendas y algunos equipamientos arquitectónicos urbanos, ya de destacada trayectoria como puede ser un ejemplo el mercado central, tema que no ayuda en lo absoluto a la oferta y demanda de la gastronomía local.

1.2.5.1.1. Vivienda y Material de Construcción

En el área urbana, los materiales de construcción utilizados son el adobe y/o ladrillo, techo de teja y/o calamina y piso de cemento, mosaico y ladrillo, la mayoría, de las viviendas cuentan con los servicios básicos: agua, alcantarillado, energía eléctrica.

Tabla N° 15: Porcentajes de Materiales de Cubiertas más Usados

MATERIAL	VIVIENDAS	%
Calamina o plancha metálica	1,798	35.21
Teja de arcilla, teja de cemento, fibrocemento	2,676	52.41
Losa de hormigón armado	148	2.9
Paja, palma, caña, barro	458	8.97
Otro	26	0.51
Total	5,106	100

Fuente: CNPV-2012(INE)

Tabla N° 16: Porcentajes de Materiales de Muros más Usados

MATERIAL	CASOS	%
Ladrillo, bloque de cemento, hormigón	1,136	22.25
Adobe, tapial	3,579	70.09
Tabique, quinche	88	1.72
Piedra	89	1.74
Madera	161	3.15
Caña, palma, tronco	33	0.65
Otro	20	0.39
TOTAL	5,106	100

Fuente: CNPV-2012(INE)

Padcaya si cuenta con equipamientos arquitectónicos urbanos con estilos de arquitectura moderna, como ser el colegio de educación secundaria, el nuevo edificio de la sub gobernación, y el nuevo hospital entre otros la dirección distrital de educación y una que otras viviendas distribuidas en los diferentes barrios del área urbana. A un así es predominante su estilo colonial dentro del radio urbano.





1.2.6. Análisis en Base a Aspectos Tecnológicos

Haciendo referencia a mi temática elegida, que es capacitación técnica y formación en la actividad de la gastronomía, y mencionando que en el área urbana de Padcaya no posee un equipamiento de capacitación y formación en el área de gastronomía voy a tomar como referencia las condiciones de la infraestructura del centro de educación alternativa donde se desarrollan las clases de formación gastronómica en el municipio de Padcaya.

1.2.6.1. Centro de Formación Alternativa en el Municipio de Padcaya

Este establecimiento como ya es de hace un tiempo atrás y además está conformado por una variedad de áreas de formación, no fue diseñado especialmente para la instrucción de la gastronomía, por lo tanto no cuenta con el diseño requerido con lo mejor de la tecnología aplicada en la rama, la función adecuada, su ventilación, su material usado en el área de cocina tanto en paredes, como pisos, techos, y otros.

En conclusión: después de un breve análisis y observaciones cabe mencionar que tanto en el municipio de Padcaya como en el pueblo mismo capital de esta localidad, no se cuenta todavía con construcciones arquitectónicas que adopten en sus diseños tecnología de última generación, pero si se construyeron dos equipamientos nuevos recién inaugurados como ser un colegio de educación secundaria y un hospital de segundo nivel, equipamientos en los cuales ya implementaron en sus fachadas arquitectónicas un estilo moderno saliendo de lo común, de la región y entorno como toda edificación que estaba ligada al lenguaje arquitectónico del entorno.

Imagen N° 5: fachada Principal Colegio Rene Barrientos Ortuño de Padcaya



Fuente: Elaboración Propia





CAPÍTULO II

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA



2. CAPÍTULO II: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. DIAGNOSTICO

La formación técnica en gastronomía en los últimos años tiene una demanda muy elevada a grado que ser un chef y saber artes culinarias no solo te abre el camino de trabajar en un negocio de comida sino también en otras áreas con grandes ventajas de ingresos económicos, en el caso de Padcaya una región, no propiamente aprovechadora de las cualidades de su ubicación geográfica, de la delicia de sus sabores gastronómicos, repostería, de la variedad y la calidad de sus productos agrícolas cultivables en la propia región, de sus grandes atractivos turísticos, de su diversidad cultural y festividades tradicionales.

La distancia de la existencia de un centro de formación técnica en el área de gastronomía dificulta a gran escala y colabora a la presencia de la mala calidad y falta de técnicas en la presentación y oferta cotidiana de la gastronomía en el municipio de Padcaya, mal que contribuye a una escases laboral y una inestabilidad de ingresos económicos por el hecho de que una persona que abre su puesto de venta de comida en la localidad, no dura más de un mes en esta labor hecho, que viene a ser respondido de una sola manera, y es la mala calidad en la preparación de sus productos, por falta de educación técnica en gastronomía y artes culinarias, porque demanda si existe en la población gracias a una serie de ventajas que provee la región como capital de la primera sección de la provincia Aniceto Arce.





2.2.2. FODA GENERAL

I. FORTALEZAS

Gran escenario turístico: montañas, bosques, ríos, abundante biodiversidad de flora y fauna.

Poseedor de la reserva nacional de flora y fauna tariquia.

Existencia de pinturas rupestres y museos arqueológicos.

Gran listado e importante calendario de fiestas religiosas y ferias productivas regionales.

II. OPORTUNIDADES

Ubicación estratégica con ruta internacional que une Argentina y Bolivia.

Creciente flujo de turístico en la zona, más en la época de la festividad religiosa de Chaguaya que registra más de 30.000 visitantes.

III. DEBILIDADES

Inexistencia y mal estado de las vías al interior del pueblo de Padcaya.

Falta de organizaciones que administren y fomenten el turismo.

No hay información que potencialice sobre lugares turísticos.

Falta de conocimiento por parte de la población de los beneficios del turismo.

IV. AMENAZAS

La falta de compromiso por partes de las autoridades de fomentar el crecimiento laboral económico en base a implementación de políticas que fomenten el desarrollo del potencial turístico de la región municipal.

Carencia y falta de conocimientos de la identidad cultural de los habitantes del pueblo.





2.3. Planteamiento del Problema

2.3.2. Identificación de Variables

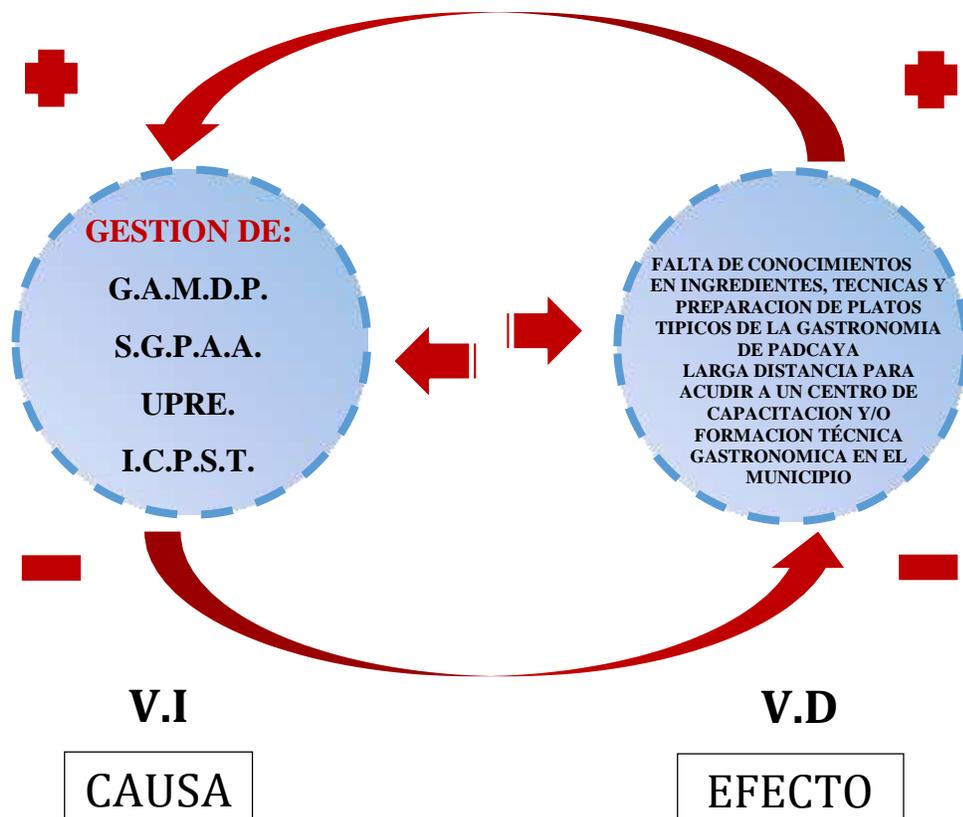
2.3.2.1. Efecto Causa e Interviniente

a) Variable Independiente = Causa

- Gobierno Autónomo Municipal de Padcaya
- Sub Gobernación Provincia Aniceto Arce
- UPRE: Institución Pública desconcentrada, financiera, legal y técnica, bajo dependencia del Ministro de la Presidencia.
- Institución de Caritas Pastoral Social Tarija

b) Variable Dependiente = Efecto

- Situación falta de Conocimientos en ingredientes, técnicas y preparación de platos típicos de la gastronomía de Padcaya
- Larga distancia para acudir a un centro de capacitación y/o formación técnica gastronómica en el municipio.





El municipio de Padcaya, es uno de los municipios del departamento de Tarija que promete mucho más de lo que está desarrollando actualmente en la actividad gastronómica, y como tal el turismo que es una rama que va de la mano con esta actividad.

Se adhiere a su favor que en la provincia Arce únicamente en la primera sección municipio de Padcaya cuenta, con un enorme potencial turístico, gracias a sus paisajes no totalmente conocidos que guarda la reserva de flora y fauna tariquia, festividades religiosas, tradicionales, culturales.

La gastronomía en el municipio de Padcaya a pesar de su desarrollo en acontecimientos festivos como ferias que se organiza a través del apoyo del Gobierno Autónomo Municipal, personal organizado del pueblo y comunidades del municipio que son capacitadas en el rubro a través de profesionales que hacen sus visitas a las comunidades ya sea una vez al mes o en reiteradas ocasiones al año, para brindarles clases de capacitación técnica en cocina y nuevos conocimientos en menús gastronómicos a manera de aprovechar sus productos cultivables regionales.

La gastronomía se ve un poco abandonada el resto del tiempo, día tras día debido a que las personas dedicadas cotidianamente a esta actividad en el pueblo de Padcaya no están lo suficientemente capacitadas para la preparación de los diferentes platos típicos gastronómicos que ofrecen en el lugar a la demanda del cliente, cabe mencionar que a este problema también se le suma la falta de conocimiento o profesionalismo en el tema con relación al espacio ilimitado y mal organizado inadecuado para la degustación, de la gastronomía.

Nace la interrogante de ¿cómo se puede mejorar la falta de experiencia, capacitación y formación técnica en conocimientos de la preparación de platos típicos gastronómicos, adecuados para la oferta del cliente en el municipio de Padcaya?

¿A TRAVÉS DE LA GESTION DEL G.A.M.P., S.G.P.A.A., I.C.P.S.T.?





2.4. Formulación de la Hipótesis

¿Qué necesidad se va solucionar?

Contar con un equipamiento de “**Diseño Arquitectónico de un Instituto de Capacitación y Formación Técnica Gastronómica en Padcaya - Tarija**” que contribuirá a solucionar y mejorar la experiencia en conocimientos teórico-prácticos en la preparación de platos típicos de la gastronomía regional, nacional e internacional, mejorando eficazmente la calidez del servicio al cliente.

Ante la necesidad de cubrir la demanda de calidad en atención desde el área de la gastronomía de los visitantes, nace el requerimiento necesario de este proyecto, en Padcaya.

2.5. Formulación de la Propuesta

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

2.6. Justificación

El pueblo de Padcaya es escenario principal de afluencia de turistas extranjeros, nacionales y personal propio del municipio, debido a sus festividades religiosas, tradicionales, culturales, visita a las áreas turísticas de sus zonas aledañas, sus equipamientos urbanos del municipio, como ser el equipamiento administrativo de la provincia, entidades bancarias, su equipamiento central en el área de salud, su equipamiento en el área de educación secundaria que concentra a estudiantes de diferentes comunidades, la estratégica ubicación del pueblo entre las dos vías internacionales así al vecino país de Argentina, tanto por la localidad de Bermejo y Mecoya, también gracias que a después de largos km. Desde la ciudad de Tarija sobre la carretera así a Bermejo se encuentra un servicio de estación GNV, diésel y gasolina de Y.P.F.B. Hechos que favorecen siempre el movimiento y aglomeración de gente en el poblado.





Mejorar la calidad en la preparación de la gastronomía típica de Padcaya para generar más demanda en su oferta, a manera que mejoren las condiciones de ingresos económicos para las familias dedicadas a esta actividad, generar más fuentes de empleo en la región y así también poder hacer conocer y exponer a la gastronomía típica de Padcaya y nuevos tipos en cuanto a innovación de la gastronomía, como un icono principal del sabor y calidad, a nivel regional, nacional e internacional.

Como en las pequeñas comunidades de los diferentes distritos del municipio gracias al apoyo de la institución de Caritas Pastoral Social Tarija y también gracias a la rama de nivel Técnico Medio que funciona a larga distancia del pueblo de Padcaya, en ambientes del Centro de Educación Alternativa Cetha Emborozu, ya se conmueve y funciona la actividad de organización para recibir capacitación a manera de mejorar la preparación de diferentes platillos gastronómicos ya sean platos típicos de la región o platos nuevos del momento, tomando en cuenta que la principal fuente o potencialidad económica de Padcaya es la agricultura y la ganadería, a medida de aprovechar los productos cultivables de la región que son una gran variedad de vegetales de alta calidad, también la crianza de ganado bobino que facilitaría a la atribución de carne en menor precio y productos lácteos para las prácticas en clases de capacitación y/o formación técnica, luego a través de los conocimientos adquiridos en la institución técnica, ejercer la función de sus habilidades y así lograr generar un ingreso económico de mayor porcentaje que simplemente, la venta de los productos en el mercado, a un reducido y acomodado precio según la demanda de la Ocasión.

Haciendo referencia que los estudiantes ya egresados del nivel secundario en el municipio de Padcaya de un 100% solo un 47,2% a 52,8% cuenta con recursos económicos suficientes para continuar sus estudios superiores en la capital del departamento de Tarija u otros lugares fuera del municipio. En la ciudad de Tarija únicamente en institutos privados se da este tipo formación técnica en gastronomía.

La implementación del presente proyecto de diseño arquitectónico de un instituto de capacitación y formación técnica gastronómica en Padcaya, promueve a mejorar las técnicas de preparación de diferentes platillos gastronómicos y repostería a través de personal capacitado y profesional en el área.





CAPÍTULO III

OBJETIVOS





3. CAPÍTULO III: OBJETIVOS

3.1. OBJETIVOS

3.2. Objetivo General

Establecer el “Diseño Arquitectónico de un Instituto de capacitación y formación Técnica Gastronómica en Padcaya - Tarija” con infraestructura adecuada en cuanto a tecnología, mediante el apoyo de la G.A.M.D.P., S.G.P.A.A, UPRE, I.C.P.S.T. formar profesionales en el área de gastronomía con alto nivel de exigencia en calidad, con conocimientos y habilidades teórico-práctico que le permitan su desempeño total en el mercado gastronómico, cumpliendo con los principios éticos de responsabilidad, honestidad y respeto. Para responder la demanda de calidad en atención al usuario que visita la localidad, de igual manera lograr mejorar los porcentajes de ingresos económicos, generando a sí mismo un aprovechamiento total en base a su actividad económica primaria como la producción agrícola y ganadera, generando así mismo mayor desarrollo en fuentes de trabajo para la localidad del municipio de Padcaya.

3.3. Objetivos Específicos

- Determinar una propuesta arquitectónica que motive la integración de más jóvenes del municipio a la cadena gastronómica como alternativa de desarrollo socioeconómico.
- Diseñar ambientes arquitectónicos en base al cumplimiento de normativas que rigen en la rama de educación y/o formación técnica.
- Proponer una arquitectura que sea referente a centros de instrucción de la gastronomía con tendencias de comodidad, seguridad e innovación.
- Promover el desarrollo de la actividad gastronómica como medio propulsor de desarrollo económico, cultural y social para el municipio.
- Proponer modelos de las aulas y talleres que cumplan con las necesidades y condiciones ideales para la enseñanza e investigación culinaria.





3.4. Beneficiarios

3.4.1. Beneficiarios Directos

- **Plantel Docente, Chefs:** Que capacitaran y enseñaran Formación Técnica en el establecimiento futuro a implementarse.
- **Estudiantes de formación Técnica y Personal del área de Capacitación:** Que recibirán Formación y capacitación técnica en el presente equipamiento propuesto.

3.4.2. Beneficiarios Indirectos

a) A Corto Plazo

- **Los Productores Agrícolas y ganaderos de la Región**

A través de la venta de sus productos directamente del productor al consumidor, a los estudiantes que tendrán que proveer y aportar parte de los productos, para sus clases prácticas que forman parte de la malla curricular dentro del plan de estudios del establecimiento académico.

- **Personal Dedicado al Trabajo de Transporte / Sindicatos de Transporte de la Región**

Serán dotados de trabajo mediante un contrato anual por el gobierno autónomo municipal de la región, con la finalidad de transportar al estudiantado en general de las zonas más alejadas del municipio que sean partícipes de la presente institución educativa.

b) A Largo Plazo

- **Comerciantes, Nuevamente Transportistas y Población en General** Debido a la mejor calidad y atención en el área de gastronomía que promete desenvolverse con la implementación de la institución propuesta, se lograra generar más fuentes de empleo e ingresos económicos, implementando restaurantes desde comida típica tradicional y de alta cocina gourmet, a nivel de toda clase de demanda turística que visita esta región, ya sea desde el interior o exterior de país, hecho que promete generar más movimiento económico en las diferentes áreas que engloba como turística y comercial.





3.5. Alcances

- a) El proyecto será equipado adecuadamente para desarrollar las actividades correspondientes en cada una de sus áreas que integra.
- b) En la implementación del presente proyecto arquitectónico se propone la apertura de una vía a lado norte, también otra vía de doble carril a lado este, conreconocido peatonal, ciclo vía y jardinera interior, que integre la unión desde la plaza central del pueblo hasta la institución educativa.

3.6. Limitaciones

- a) El proyecto está calculado para abastecer la demanda educativa principalmente del municipio de Padcaya, enfocándose en un público objetivo de gente joven entre 18 y 30 años de edad que por motivos económicos no pueden continuar sus estudios superiores en otros lugares y que tenga un gusto por la rama de la gastronomía. Y en el área de capacitación se apoyara a personal que no cuenta con los respectivos requisitos para inscribirse a una institución de formación por falta de requisitos en cuanto a documentación educativa que se requiere.
- b) El proyecto se antepondrá a un limitado número de monto económico como condicionante de diseño, ya que está sustentado en la posibilidad de un cofinanciamiento entre la Unidad de Proyectos Especiales UPRE, el Gobierno Autónomo Municipal de la Región, la Sub Gobernación de la Provincia Aniceto Arce y la Institución de Apoyo al desarrollo de las comunidades Caritas Pastoral Social Tarija.

- **Misión**

Proporcionar a los estudiantes un lugar con espacios adecuados, seguros y dignos para su aprovechamiento eficiente al momento de adquirir conocimientos teórico-prácticos.

- **Visión**

A través de la implementación de un instituto de capacitación y formación técnica gastronómica en Padcaya - Tarija, se contribuirá a lograr mejor el aprovechamiento de sus recursos que posee en los distintos aspectos, y así mismo subir un peldaño importante en el área de la cadena gastronómica de la población.





CAPÍTULO IV

MARCOS DE LA INVESTIGACIÓN





4. CAPÍTULO IV: MARCOS DE LA INVESTIGACION

4.1. MARCO TEÓRICO

4.1.1. Bases Teóricas

a) Base teórica: “Relación infraestructura–calidad en la formación profesional”

El Arquitecto Flavio Goglia G., experto asociado de la Oficina Regional de Educación de la UNESCO para América Latina y El Caribe, presenta el proyecto de la OREALC «Fortalecimiento institucional de las unidades de infraestructura educativa de los Ministerios de Educación de América Latina», orientado a apoyar el proceso de descentralización en el campo de los espacios educativos y a fortalecer la formación y capacitación en servicio de los equipos técnicos de los Ministerios de Educación, en el área de la infraestructura físico-educativa, propiciando la creación de una instancia de cooperación regional.

La importancia del estado de la infraestructura, de la organización, coherencia, y uso de los espacios educativos, del tipo de mobiliario y de la disponibilidad de materiales pertinentes en la gestación de un ambiente favorable para el aprendizaje efectivo. Asimismo, han motivado una gran inversión en educación por parte de instituciones financieras y que gran parte de esos recursos está destinado a la infraestructura escolar.

b) Base teórica: “Calidad: La Trilogía de la Calidad”

Trilogía de la calidad (Joseph M. Juran)

- Planificación de la calidad. Determinar las necesidades de los clientes.
- Control de la calidad. Evaluar el comportamiento real de la calidad, de acuerdo a los objetivos.
- Mejora de la Calidad. Establecer un plan anual. Lo que hoy se da por admisible, mañana ya no lo será.

c) Base Teórica: “La Satisfacción del Personal del Centro de Estudio como Indicador de calidad”.

Este indicador engloba a profesores, personal administrativo y de mantenimiento.





Los Aspectos a Tener en Cuenta son:

Satisfacción por las condiciones materiales como retribuciones económicas, vacaciones, seguridad del edificio e higiene, aulas y espacio de enseñanza-aprendizaje, mobiliario, recursos didácticos, horario, etc.

Satisfacción por la seguridad básica en la profesión en relación con la estabilidad laboral, movilidad profesional (dentro del centro y con otros centros), formación inicial, formación continua, etc.

Satisfacción por el prestigio profesional en cuanto al reconocimiento social por la sociedad en general, las autoridades administrativas, etc.; reconocimiento institucional interno, la formación desarrollada, el ejercicio profesional y la autonomía de trabajo.⁶

4.1.2. El Papel de la Educación Superior en el Crecimiento y Desarrollo de los Países Iberoamericanos

La educación superior constituye en la actualidad uno de los instrumentos principales con que cuentan los poderes públicos en su intento de asegurar el desarrollo de sus países. El gasto público destinado a esta finalidad es considerado, por consiguiente, una inversión de futuro. La oportunidad que supone la educación en general, y la educación superior en concreto, para consolidar el crecimiento y posterior desarrollo. Para hacer frente a la revolución tecnológica y científica a la que se asiste en las últimas décadas en un contexto internacional cada vez más globalizado.⁷

Tabla N° 17: Porcentaje del PIB Porcentaje Destinado a Educación Superior

	Educación Superior	
	GASTOS TOTALES EN % DEL PIB	% DEL TOTAL DEL GASTO PÚBLICO EN EDUCACIÓN DESTINADO A EDUCACIÓN SUPERIOR
Bolivia	6,6	27,7

⁶ <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/403760/TAMP-PC1de1.pdf?sequence=1>

⁷ <http://www.ub.edu/geocrit/sn-45-39.htm>







4.1.3. Unidad de Proyectos Especiales

El Ministerio de Educación Pública desde hace varios años ha venido realizando esfuerzos importantes en el país para atender la problemática de la exclusión educativa.

Es por esta razón, se crea la Unidad de Proyectos Especiales. Creado mediante D.S. 29091, 4 de abril de 2007. UPRE bajo dependencia del Ministro de la Presidencia.

La Unidad de Proyectos Especiales - UPRE tiene como sede principal la ciudad de La Paz.

El funcionamiento de la UPRE se financiará con recursos provenientes del Tesoro General de la Nación - TGN y con recursos provenientes de la cooperación internacional.⁸

4.1.4. Equipamientos Urbanos Jorge Sarabia Valle

El sistema educativo, para espaciar sus conocimientos y su formación, requiere un hecho físico constituido por construcciones y áreas tributarias, que permitan su desenvolvimiento. Según el libro de Jorge Saravia Valle, Equipamiento Educación – Normativa, una institución superior funciona óptimamente con 1.000 Estudiantes, pero dado al índice de desarrollo y crecimiento de nuestro País tranquilamente funciona con 500 estudiantes.⁹

Imagen N° 6: Equipamiento Educación – Normas Jorge Saravia Valle

N° Equipamiento	C1. Construcción		C2. Construcción de Equipamiento		C3. Área de Equipamiento	C4. Área de Equipamiento	C5. Área de Equipamiento	C6. Área de Equipamiento	C7. Área de Equipamiento
	Superficie (m²)	Costo (Bs)	Superficie (m²)	Costo (Bs)					
Escuela	500	500	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Escuela Básica	1000	1000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
Escuela Media	2000	2000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000
Escuela Secundaria	4000	4000	8000	8000	8000	8000	8000	8000	8000
Escuela Superior	8000	8000	16000	16000	16000	16000	16000	16000	16000
Escuela Técnica	16000	16000	32000	32000	32000	32000	32000	32000	32000
Escuela Superior	32000	32000	64000	64000	64000	64000	64000	64000	64000

⁸ <https://www.upre.gov.bo/index.php/nosotros/objetivos>

⁹ <https://isbn.cloud/9789990546071/equipamiento-urbano/>





4.1.5. Estudiar Gastronomía

Estudiar Gastronomía se trata del descubrimiento, la investigación y la comprensión de la elaboración de la comida y todo lo que implica la alimentación. Incluso se aprende la relación entre la cultura y la nutrición. El principio de la Gastronomía es que la comida es una ciencia, además de una forma de arte.

- Un profesional de la Gastronomía cuenta con habilidades, no solo en la preparación de platos, sino también en la creación de estos, además de tener los conocimientos para gestionar y administrar cualquier negocio del rubro, a nivel nacional o internacional.
- La carrera de gastronomía es sobre todo dictada por instituciones de formación técnica, sin embargo, también se encuentran registradas, opciones de universidades que ofrecen formación en el rubro.

Esta carrera no solo se trata de elaboración y creación de alimentos, también tiene un alto sentido de responsabilidad en la nutrición y la calidad del servicio.¹⁰

4.1.6. Carrera Técnica

La Carrera Técnica en Gastronomía tiene una Duración de 3 años o 6 Semestres Académicos.

Dentro de los conocimientos que podrán adquirir los estudiantes de esta carrera, encontramos, técnicas culinarias sobre preparación, conocimientos en nutrición, química culinaria, control de calidad, además de cursos en administración, Recursos Humanos, contabilidad, costos, etc.

Tabla N° 18: Campo de Acción y Campo Laboral de Estudiantes de Gastronomía

CAMPO DE ACCIÓN	CAMPO LABORAL
Administración de áreas de cocina	Restaurantes y bares
Preparación y creación de platos	Hoteles y resorts
Supervisión de calidad	Negocios de catering
Innovar en propuestas gastronómicas.	Gestión de tu propia empresa
Diseñar y administrar negocios de cocina.	Casinos, clínicas, cruceros.





4.1.6.1. Niveles y Tiempo de Duración en Formación Técnica

- Técnico Superior en Gastronomía (3 años).

Brindan los conocimientos para convertirse en excelente chef y proveer de los conocimientos necesarios para ser un emprendedor. Ofrecen las herramientas para emprender un negocio culinario y que el estudiante pueda hacer de la cocina su profesión y aspire a tener una proyección internacional.

- Técnico Medio en Panadería y Pastelería (2 años).

Forman profesionales capaces de insertarse rápidamente en el mercado laboral. Capacitan en la utilización de nuevas técnicas de pastelería y patisserie implementando materias primas de vanguardia. Dan las herramientas para emprender un negocio propio y hacer de la pastelería y la panadería una profesión.

- Cursos Cortos (1 a 6 meses)

Enseñan técnicas en cocina como en pastelería. Los cursos son chef express, decoración de tortas, pastelería para eventos, cocina dietética, panadería y pastelería, cocina a las brasas, sushi, cocina española e italiana, cocina chifa, peruana, entre otros.

- Cocineritos (8 meses)

Diversión y aprendizaje en cocina, panadería y pastelería, seguridad e higiene alimenticia y nutrición para los más chicos, de entre siete y 14 años.

Aprenden a interactuar dentro de la cocina con diferentes materia primas y el trabajo en equipo.¹¹

4.1.6.2. Descripción del Perfil de Egreso de un Instituto

El Técnico en Gastronomía está capacitado para desarrollar los procesos de pre-elaboración, preparación y conservación de elaboraciones culinarias básicas y avanzadas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y estructuras de sabor de las principales gastronomías internacionales.





- Junto a lo anterior, lleva a cabo procesos de pre elaboración, preparación, presentación y conservación de productos hechos a base de masas, postres y helados y define ofertas sencillas de pastelería, a la vez que realiza y controla el proceso de elaboración de pan, de acuerdo a los objetivos de producción y comercialización.
- Asimismo, desarrolla todo tipo de servicio de alimentos y bebidas en restaurante, preparando elaboraciones a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, junco con respetar en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.
- Además, cuenta con el desarrollo de competencias básicas de comunicación, razonamiento matemático e inglés para potenciar el desempeño laboral, de acuerdo a los estándares exigidos por el mundo del trabajo.
- Finalmente, integrando los valores del respeto por la dignidad de la persona, el espíritu de servicio y colaboración, el trabajo con alegría y la superación de sí mismo al desempeño de sus funciones laborales.

4.1.6.3. Tendencias Nuevas en la Educación Técnica de Gastronomía

Después de consultar una serie de estudios a expertos hemos hecho un pequeño pronóstico sobre algunas grandes tendencias gastronómicas actuales y futuras.

1. Dietas Inteligentes y Nutrición cada vez más personalizada

Nos proyectamos con el propósito de que las dietas inteligentes y la nutrición personalizada ganen terreno en esta nueva década.

2. Mas Stevia y Menos Azúcar

Esto nos ayuda a lidiar con el excedente tema de la obesidad.

3. Menos Alimentos de Origen Animal, mas plant-Based

Más hamburguesas vegetarianas.





4.1.6.4. Profesiones y Oficios Gastronómicos

1. Cocinero es el profesional o la persona que cocina por oficio y profesión. Las funciones en la cocina están categorizadas, en función de los conocimientos y las especialidades de cada uno de los tipos de cocinero.
2. El chef ejecutivo es aquel que tiene un conocimiento extenso y experiencia dentro del ramo y se encarga de crear e innovar platillos que sus cocineros reproducirán, además de coordinarlos.
3. El chef pastelero posee conocimiento experto en su área, planea y desarrolla junto con sus asistentes el menú de postres, pastelería y panadería.
4. El sous chef es el asistente del chef ejecutivo.
5. El Garde manager es el supervisor de las comidas frías.
6. El segundo cocinero tiene una combinación de funciones y es asistido por los cocineros de partidas (estos serán definidos según la complejidad de la cocina).

¿Existe una diferencia entre ser chef y cocinero?

Solo se le dice chef al jefe de la cocina, es decir, al que tiene a su cargo a diferentes cocineros de menor nivel de responsabilidades. Pero, al igual que sus subordinados, es un cocinero. Simplemente tiene mayor experiencia, don de mando y ciertas aptitudes que lo han llevado a ser el que dirige la cocina.

Según el portal www.altagastronomia.com, al estudiar la carrera de Gastronomía, no se obtiene el título de chef, ya que para llegar a obtener este título hay que basarse en un escalafón de autoridad dentro de una cocina profesional.

4.1.6.3. Capacitación Especializada en el Área

Una persona interesada en dirigir algún día una cocina puede optar a estudios de Cocina o Gastronomía (esto depende de la malla curricular que ofrece cada institución), pero ese título no garantiza la certificación como chef, sino que reconoce que la persona está capacitada para manejar todos los instrumentos de trabajo con conocimiento teórico.





En muchos países la experiencia sin educación ya no es válida, y los futuros cocineros tienen que adquirir una base teórica antes de poder dar el paso a la práctica.

4.1.6.4. Capacitación Laboral Real

El programa de capacitación dual fue inspirado en el sistema exitoso de formación dual de Alemania, que nació hace casi 50 años, y que busca beneficiar a los estudiantes para que mejoren sus oportunidades laborales.

Técnicas básicas que debe tener un buen cocinero

- Técnicas de cocina: sellar, deshuesar, batir, adobar, macerar o marinar, blanquear o escaldar, flambear guisar, rehogar o sofreír, reducir.
- Técnicas de repostería y panadería: amasar, abrillantar, rellenar, enharinar.
- Técnicas de higiene y manipulación de alimentos: lavar, limpiar, desbacterizar, esterilizar.
- Técnicas de comunicación: informar, explicar, escuchar
- Técnicas de socialización: agradecer, invitar, escuchar, comunicar
- Técnicas de resolución de conflictos: escuchar, comprender, disculparse.
- Técnicas de organización: planificar, ordenar, priorizar, distribuir, delegar.¹²

4.1.6.5. ¿Existe una diferencia entre ser chef y cocinero?

Solo se le dice chef al jefe de la cocina, es decir, al que tiene a su cargo a diferentes cocineros de menor nivel de responsabilidades. Pero, al igual que sus subordinados, es un cocinero. Simplemente tiene mayor experiencia, don de mando y ciertas aptitudes que lo han llevado a ser el que dirige la cocina.

Según el portal www.altagastronomia.com, al estudiar la carrera de Gastronomía, no se obtiene el título de chef, ya que para llegar a obtener este título hay que basarse en un escalafón de autoridad dentro de una cocina profesional.





Tabla N° 19: Malla Curricular Gastronómica de Institutos de Lima-Perú

INSTITUTOS	DISTRITO	CARRERAS	DURACION	EGRESADOS/AÑO
Escuela de chefs USII	La molina	Alta cocina	2 años	Nd
		Dip. arte culinario	9 meses	Nd
		Dip. Panadería y pastelería	9 meses	Nd
	Lima norte	Arte culinario	18 meses	50
		Pastelería	9 meses	50
Amauta	Lima	Gastronomía	1 año	30
Columbia (hospitality management school)	San isidro	Alta cocina, pastelería y bar tender	2 años	100
D'gallia	Magdalena	Cocina	2 años	800
		Asistente de cocina	6 meses	500
		Pastelería y panadería	12 meses	200
Expro	San isidro	Gastronomía	3 años	120
		Cocina	2 años	120
Genova	Puente piedra	Gastronomía	18 meses	45
Inteci	Los olivos	Alta gastronomía	2 años	1000
Instituto de los andes	La molina	Gastronomía	3 años	60
Instituto peruano de chefs	San miguel	Gastronomía	2 años	40
Instituto peruano de gastronomía	Chorrillos	Gastronomía	2 años	16
Isotur	Los olivos	Cocina profesional	2 años	80
Latino	Lima	Gastronomía y arte culinario	3 años	60
		Bar profesional	6 meses	30
Le Cordon bleu	Miraflores	Cocina profesional	2 años	60
		Gastronomía y arte culinario	3 años	100
		Pastelería	2 años	30
	Bar y cocteleria	2 años	40	
Libertador	Chorrillos	Alta cocina	2 años	40
Pachacutec	Ventanilla	Cocina	2 años	20
Parmentier	Miraflores	Cocina	3 años	30





4.1.6.5. Ventajas y desventajas de estudiar Gastronomía

Entre las desventajas de estudiar Gastronomía encontramos que la Licenciatura en esta área suele ser costosa en general pues suelen ofrecerla escuelas o universidades privadas, además, no son muchas las universidades que imparten esta carrera por lo que puedes necesitar cambiar del lugar de residencia. Sin embargo, la Gastronomía tiene muchas ventajas como un amplio campo laboral y, por lo general, buenos ingresos, pero lo más importante de todo será el poder trabajar en lo que te apasiona.

4.1.6.6. ¿Qué actividades hace un Gastrónomo?

Los gastrónomos ven más profundamente acerca de la comida, realizan el examen de las influencias culturales que contribuyeron en particular el plato, la ciencia detrás de ella, así como la historia. El estudio altamente científico de los alimentos, a veces llamado gastronomía molecular, también juega un papel muy importante.

4.1.6.7. En que se Basa La Culinaria o Arte Culinario

Es la forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social, con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración, apoyado por la fácil adquisición de materias primas que se cultivan, a veces, a miles de kilómetros de distancia. Es importante, en la cocina moderna, la base de distintos orígenes étnicos y culturales.



4.1.6.8. Cosas que se Necesitan para Estudiar Gastronomía

Si ya elegiste carrera y sabes que la cocina es lo tuyo, conoce qué es lo que necesitarás para estudiar gastronomía.

Depende de la institución en la cual estudies, tienes que preocuparte por adquirir todos estos utensilios, ya que en algunas, el plan de accesibilidad incluye todos los utensilios que necesites para tus prácticas en cocina, de ese modo no tendrás que hacer un gasto.

Imagen N° 7: Cosas que se Necesitan para Estudiar Gastronomía

1. Al menos un set de uniformes

Es vital para un estudiante de gastronomía, al momento de entrar a la cocina contar con el uniforme adecuado para trabajar. No solo es una vestimenta representativa de esta profesión, sino que tiene todo un significado, una jerarquía.

N° 7: Uniformes



2. Cuchillos profesionales para chef

Como futuro chef, necesitarás un set de cuchillos profesionales para aprender distintas técnicas de preparación de alimentos. Además de cuchillos necesitarás utensilios de cocina, desde tablas para picar, afiladores, ralladores, espátulas, batidores y más.

N° 8: Cuchillos



3. Insumos para tus Prácticas

Esta será tu materia prima de trabajo. Inicialmente puede ser que necesites ingredientes fáciles de conseguir como vegetales, ciertas clases de proteína animal. Sin embargo, a medida que vayas avanzando en tu plan de estudios puede ser que necesites materias primas más delicadas, como ciertas clases de hongos o setas, proteínas animales

N° 9: Utensilios



N° 10: Insumos



De origen marino como jaibas, ostiones o incluso una langosta.





4.2. MARCO CONCEPTUAL

4.2.1. Proyecto – Instituto de Capacitación y Formación Técnica Gastronómica

4.2.2. Concepto - Instituto Técnico Gastronómico.- Es la institución de instrucción en cocina profesional, donde se propone contribuir a la capacitación y formación para generar conocimientos con bases teóricas, respecto a preparación, conservación, elaboraciones culinarias básicas y avanzadas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y estructuras de sabor de las principales gastronomías nacionales e internacional.

El desempeño de cada institución está sujeta a la Evaluación del Consejo, Acreditación y Certificación de la Calidad, de la Educación Superior No Universitaria.

4.2.2.1. La Educación Técnica Profesional - Es una de las modalidades del Nivel Terciario que forma y gradúa Profesionales Técnicos Superiores con Especialidad en una sólida formación teórica-práctica, que les permita una fácil interpretación de los trabajos técnicos elaborados por profesionales de nivel universitario; investigar procesos tecnológicos e impulsar el desarrollo científico y tecnológico del país.

4.2.1.3. La Definición y Duración de los Niveles de Formación Superior Técnica y Tecnológica se Realiza de la Siguiete Forma:

a) **Técnico Superior:** Es la formación técnica y tecnológica especializada orientada al logro de competencias técnicas profesionales necesarias a la demanda social y del sector socioeconómico productivo de la región. Las carreras con grado académico de Técnico Superior tendrán una duración mínima de 3 (tres) años, equivalente a tres mil cuatrocientas (3.400) horas como mínimo y tres mil seiscientas (3.600) horas académicas como máximo, de acuerdo a los lineamientos curriculares establecidos por el Ministerio de Educación.

b) **Técnico Medio Post-bachillerato:** Es la formación de competencias técnicas





con una duración de 1.800 (mil ochocientas) horas como mínimo hasta 2.400 (dos mil cuatrocientas) horas teórico-prácticas como máximo, sujeto a reglamentación específica. El Instituto Técnico o Instituto Tecnológico incluirá actividades como ser: trabajos prácticos, de campo, prácticas supervisadas y de servicio social, de acuerdo a los lineamientos curriculares establecidos por el Ministerio de Educación.

c) Curso de Capacitación: Los cursos de capacitación no otorgan grado académico alguno; sin embargo, desarrollan competencias técnicas especializadas en un ámbito específico de la formación técnica tecnológica de acuerdo a la demanda de los sectores socioeconómicos productivos de la región, concordante con las áreas de formación ofertadas por el instituto. La propuesta curricular de los cursos de capacitación se organizará con una carga horaria de veinticuatro (24) a cuatrocientas (400) horas académicas teórico-prácticas, con una distribución mínima de ochenta por ciento (80%) práctica, los mismos que deberán ser enfocados únicamente a la oferta académica aprobada y vigente del instituto. No se reconocerá la implementación de ningún tipo de seminario, cursillo, taller, simposio u otros similares, de menor carga horaria a veinticuatro (24) horas, siendo esto regulado mediante reglamentación específica.¹³

4.2.2.2. Niveles de formación:

Curso de Capacitación: Desde (24 – 400) horas académicas

Técnico Medio Post-Bachillerato: 4 Semestres

Profesional Técnico Superior: 6 semestres

Profesional: De acuerdo a las instituciones

¹¹<https://www.opinion.com.bo/articulo/cochabamba/7-entidades-llajta-ense-ntilde-an-gastronom-iacute-a-880-estudiantes/20180514234400613538.amp.html>

¹²<https://www.nosequeestudiar.net/carreras/gastronomia/que-se-estudia-en-gastronomia/>

¹³<https://educacionbolivia.yaia.com/educaciontecnica.html>





4.2.2.3. Ambiente Pedagógico

La UNESCO (2003:1) Es el espacio donde se desarrolla el proceso de enseñanza-aprendizaje formal, independientemente del nivel académico o de los conocimientos impartidos en cada uno de ellos. Generalmente un salón de dimensiones variables que debe contar con espacio suficiente como para albergar a los sujetos intervinientes en el mencionado proceso: el docente y los alumnos. Este espacio consta normalmente de un área para el trabajo del educador y con un área más amplia donde trabajan los alumnos de la manera más cómoda posible a fin de obtener los mejores resultados.

4.2.2.4. Ambiente Administrativo

La UNESCO (2003:1) Denomina a aquel local que se destina a la realización de un determinado trabajo; es un espacio físico que se encuentra organizado de distintas formas y presenta diversas características de acuerdo a la función que despliega y a la cantidad de trabajadores que en ella se desempeñan. Que está destinado para la realización de un trabajo o las actividades de una empresa y/o institución.

4.2.2.5. Ambiente Complementario

La UNESCO (2003:1) Denomina así a una instalación, recinto o una construcción provista de los medios necesarios para el desarrollo actividades complementarias de diversas índoles como aprendizaje, deporte, limpieza, seguridad, recreación, descanso, etc.; y diferentes espacios con servicios auxiliares.¹⁴

¹⁴ <https://www.minedu.gob.bo/files/publicaciones/vesfp/dgftla/REGLAMENTO-350-787.pdf>





4.2.2.6. Definición - Formación Técnica en Gastronomía.- Es una carrera técnica en Gastronomía dentro de una institución de formación, tiene una duración de 3 años o 6 semestres académicos. Los estudiantes de esta carrera técnica se preparan para afrontar las nuevas exigencias que demanda la cocina a nivel mundial, en un contexto globalizado y multicultural. Esta carrera no solo se trata de elaboración y creación de alimentos, también tiene un alto sentido de responsabilidad en la nutrición y la calidad del servicio.

Un profesional de la Gastronomía cuenta con habilidades, no solo en la preparación de platos, sino también en la creación de estos, además de tener los conocimientos para gestionar y administrar cualquier negocio del rubro, a nivel nacional o internacional.

4.2.2.7. Concepto – Gastronomía.- Es la ciencia y arte que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

La gastronomía estudia varios componentes culturales, tomando como eje central la comida. A menudo se cree erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cobertura en torno a una mesa. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina.

- **Tipos de Gastronomía**

1. **Gastronomía Internacional:** Es la representación de los gustos particulares de una nación. Se puede ver comida que contiene ingredientes locales
2. **Gastronomía Nacional:** Es una cocina que te permite conocer una parte esencial de otras culturas. Es una forma de viajar por el mundo a través de los sabores y conocer diferentes tradiciones entre países.
3. **Gastronomía Gourmet:** Se relaciona con la alta cocina y la cultura del buen comer.
4. **Gastronomía Vegetariana:** Esta excluye la carne y los productos derivados de tejido animal.





5. **Gastronomía Vegana:** Esta excluye cualquier tipo de alimento de origen animal y la explotación para su utilización como ropa y otros usos.
6. **Gastronomía Sostenible:** Es una expresión más de la diversidad natural y cultural del planeta y fomenta el consumo de alimentos responsable con el medio ambiente y respetuosa con las tradiciones locales, por lo que preserva el patrimonio cultural.
7. **Gastronomía Científica:** Es una tendencia que fusiona el arte culinario con el conocimiento científico, de experimentación, análisis y evolución que se adapta a los cambios culturales y sociales.
8. **Gastronomía Macrobiótica:** Es una cocina adaptada a las tradiciones de Oriente, en la que se consumen especialmente hortalizas, vegetales y legumbres. Además de cereales integrales como arroz, trigo, avena, mijo, cebada y maíz, en mayor proporción.
9. **Gastronomía Molecular:** Es una subdisciplina de la ciencia de los alimentos que busca investigar las transformaciones químicas y físicas que ocurren en los ingredientes durante la preparación de los alimentos. Al igual que la cocina, se pueden reconocer tres componentes: social, artístico y técnico.
10. **Gastronomía Nutricional:** Es una disciplina que une los campos de la nutrición, la gastronomía y la salud, para mejorar y conseguir la adhesión del paciente al tratamiento dietético.

El profesional sanitario que ofrece consejo nutricional y pauta una dieta como parte del tratamiento necesita conocer la relación que existe entre la nutrición y la gastronomía.

• **Objetivos**

- Unir la nutrición (teoría) con la gastronomía (práctica)
- Saber crear menús y consejos gastronómicos a cada paciente
- Desarrollar sugerencias culinarias para las diferentes alteraciones y patologías del paciente.





4.2.1.8. Definición – Capacitaciones.- Es ampliar los conocimientos y habilidades de un determinado grupo de personas, de modo que estos ejecuten sus tareas de manera más eficiente, elevando los niveles de productividad de un determinado ámbito en el que se desenvuelven. Asimismo, la capacitación es fundamental a la hora de mantener a los usuarios al día con respecto a lo último en el uso de herramientas y tecnologías relacionadas con su área de desempeño.

4.2.1.9. Concepto – Técnico.- Que es propio de una ciencia, un arte, una profesión o una actividad determinada y tiene un significado específico dentro de ellas.

4.2.1.10. Gastronomía en una institución.- Estudia la relación del hombre y su alimentación, se encarga de conocer los ingredientes, las técnicas y las preparaciones.

4.2.1.11. El alta cocina en una institución.- Una carrera que forma a cocineros con el potencial para convertirse en chefs o jefes de cocina.

4.2.1.12. Concepto - Arte Culinario.- Es una rama de la gastronomía, que trata la forma cómo se prepara la comida en cada región y de acuerdo a cada cultura, es decir, en un aspecto más específico y creativo.

4.2.1.13. Definición - La carrera de Artes Culinarias.- La gastronomía para la humanidad es de suma importancia por la sencilla razón de que sin ingerir los alimentos que el cuerpo nos exige, los seres humanos no podríamos continuar con nuestras vidas y por lo tanto, no se conseguiría la constante evolución en la cual nos encontramos cada día, por lo tanto, el estudio de la cocina o también conocido como la gastronomía y agricultura es una de las enseñanzas que más destacan entre las limitaciones de un territorio.¹⁵

¹⁵<https://www.escogetucarrera.com/gastronomia/artes-culinarias/>





4.2.3. Vocabulario en el Área de Gastronomía y Términos Culinarios

1. **Abrillantar:** Dar brillo con gelatina o grasa a un preparado.
2. **Aclarar:** Formar canales o estrías en el exterior de un género crudo, antes de utilizarlo.
3. **Acaramelar:** Bañar con caramelo un pastel u otro preparado.
4. **Aderezar:** Sazonar.
5. **Agitar:** Remover con frecuencia una salsa mediante una espátula o similares para recuperar la homogeneidad.
6. **Aliñar:** Aderezar o sazonar.
7. **Catering:** servicio de suministro de comidas preparadas para colectivos, en especial para los pasajeros y tripulantes de un avión o para grupos de personas que trabajan en un mismo lugar.
8. **Comensal:** Persona que come con otras en el mismo lugar, especialmente en la misma mesa.
9. **Confitar:** Cocinar un alimento a baja temperatura (entre 60 y 90°C) sumergiéndolo en un medio graso. De esta manera conseguimos que el alimento quede jugoso en su interior.
10. **Espolvorear:** Repartir en forma de lluvia por la superficie de un preparado un género en polvo.
11. **Glasear:** Cubrir un preparado de pastelería con azúcar fondant, mermelada, azúcar, glas, etc. En otros casos, caramelizar azúcar en el preparado.

Dorar la superficie lisa de un preparado (de pescado generalmente), sometiéndolo al calor de la salamandra o gratinadora u horno.
12. **Sofreír:** Rehogar.
13. **Triturar:** Moler un alimento hasta que sea homogéneo.
14. **Utensilio:** Objeto fabricado que es a propósito para un determinado uso, en especial si es un uso frecuente como el doméstico o artesanal, y que generalmente se maneja manualmente.
15. **Menaje:** Conjunto de utensilios de cocina y de servicio de mesa.





4.3. MARCO HISTÓRICO

4.3.1. Historia y Evolución de la Formación Técnica en Gastronomía en el Mundo

La difusión de la gastronomía se inicia en Europa, en los reinos españoles y franceses, donde desarrollan la idea de que a mayor variedad de platos mayor prestigio. Tenían muchísimo personal: cocineros, pasteleros, aguadores, mayordomos entre otros. En el siglo XVIII Francia es el centro de la gastronomía mundial, en 1756 se abrió el primer restaurante en Paris.

Palacio Royal, Paris – Francia Fue edificado por el Cardenal Richelieu en 1624, que fue un gran establecimiento de gastronomía, haciendo de Paris el centro de gastronomía más grande del mundo. Con el pasar de los años, el palacio fue dando lugar a los restaurantes y así convirtiendo a Paris como cabeza gastronómica.

Imagen N° 12: Palacio Royal – Paris (Francia)



Fuente: Internet

- 1) **Le Cordon Bleu** – Francia En 1895 empezó a dar su primera clase en el Palais Royal de Paris. Esto condujo a la creación de una escuela más formal y rápidamente se convirtió en una de las escuelas elite la cocina en el mundo.
- 2) **Instituto Culinario de América** – EEUU Primera escuela culinaria en EEUU que se fundó en 1946, Promovió la educación a las personas que fueron a la segunda guerra mundial al formarse el arte culinario.

Imagen N° 13: Instituto Culinario de América



Fuente: Internet





4.3.2. Historia y Evolución de la Formación Técnica de Gastronomía en Bolivia

Hasta hace algunos años en Bolivia la gastronomía como arte y como oficio, de manera solitaria, formaba parte exclusiva de la hotelería y turismo, La Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia fue fundada el 20 de junio de 1976, en instalaciones de la casa que ocupaba en la Claudio Sanjinés N (Miraflores) La Paz. La fundadora de la Escuela Hotelera, fue la Sra. Carmen Rosa Mendizábal de Iraola.

Imagen N° 14: Casa de Claudio Sanjines (La Paz)



Fuente: Internet

4.3.3. Historia de la Formación Técnica en el Área de Gastronomía en la Provincia Aniceto Arce

El CETHA Emborozú ubicado en la provincia Aniceto Arce del Departamento de Tarija, que se implementó en 1993, tiene una característica notoria que es la de unir la educación y el desarrollo para mejorar la formación y capacitación a personas jóvenes y adultas. El Profesor Nieves, director del Centro de Educación Técnica Humanística y Agropecuaria (CETHA), nos comentó que actualmente el Centro cuenta con 1.500 participantes y ofrecen alrededor de 11 áreas de formación entre ellas: la gastronomía.

Imagen N° 15: Fachada Principal del Cetha Emborozu



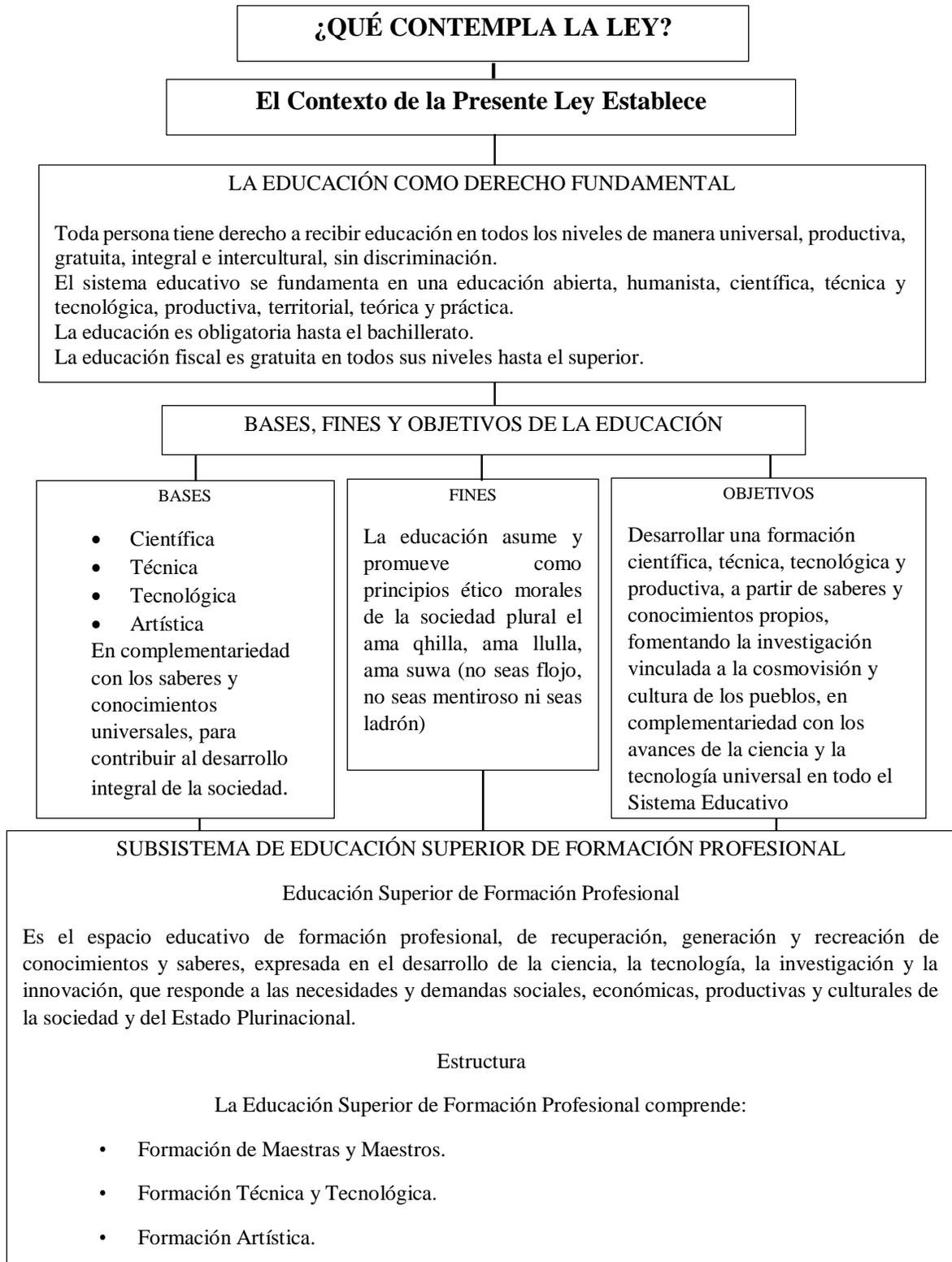
Fuente: Elaboración Propia





4.4. MARCO LEGAL NORMATIVO

4.4.1. Ley N° 070 Ley de la Educación “AVELINO SIÑANI - ELIZARDO PÉREZ”





FORMACIÓN SUPERIOR TÉCNICA Y TECNOLÓGICA

Es la formación profesional técnica e integral, articulada al desarrollo productivo, sostenible, sustentable y autogestionario, de carácter científico, práctico-teórico y productivo.

La Estructura Institucional de la Formación Superior Técnica y Tecnológica está constituida por:

Institutos Técnicos e Institutos Tecnológicos, son instituciones educativas que desarrollan programas de formación profesional a nivel técnico, están orientadas a generar emprendimientos productivos en función a las políticas de desarrollo del país. Son instituciones de carácter fiscal, de convenio y privado.

Escuelas Superiores Tecnológicas, son instituciones educativas, de carácter fiscal, que desarrollan programas complementarios de formación especializada a nivel licenciatura para profesionales del nivel técnico superior, para el desarrollo de la investigación aplicada, la ciencia y la tecnología en áreas prioritarias para el desarrollo del Estado Plurinacional. Serán creadas por Decreto Supremo, considerando capacidad y experiencia institucional, infraestructura y equipamiento, sostenibilidad económica y técnica, y cobertura establecidas en reglamentación específica.

TÍTULO PROFESIONAL

Los Institutos Técnicos, Institutos Tecnológicos y las Escuelas Superiores Tecnológicas otorgarán certificados de egreso. El Ministerio de Educación emitirá los Títulos Profesionales con validez en todo el Estado Plurinacional.

Niveles de la Formación Técnica y Tecnológica

La Formación Técnica y Tecnológica desarrollará los siguientes niveles:
Institutos Técnicos e Institutos Tecnológicos de carácter fiscal, privado y convenio

a) Capacitación

b) Técnico Medio-post bachillerato

c) Técnico Superior

Gestión Institucional de la Formación Técnica y Tecnológica

Los Institutos Técnicos, Institutos Tecnológicos y Escuelas Superiores de Formación Tecnológica funcionarán bajo los planes, programas y autoridades del Sistema Educativo Plurinacional. Su apertura y funcionamiento será reglamentado por el Ministerio de Educación.

Las y los Rectores de los Institutos Técnicos, Institutos Tecnológicos y Escuelas Superiores serán profesionales con grado académico superior a los programas ofertados.

Las y los docentes de los Institutos Superiores Técnicos e Institutos Tecnológicos son profesionales con grado académico igual o superior a la oferta académica.





ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN

Es la instancia que planifica, organiza, dirige y controla los recursos del Sistema Educativo Plurinacional, con participación social.

El Estado Plurinacional, a través del Ministerio de Educación, ejerce tuición sobre la administración y gestión del Sistema Educativo Plurinacional.

Estructura Administrativa y Gestión del Sistema Educativo Plurinacional

La administración y gestión se organiza en:

a) Nivel Central.

b) Nivel Departamental.

c) Nivel Autónomico.

Nivel Central de la gestión del Sistema Educativo

Tuición

Conformado por las siguientes instancias:

1. Ministerio de Educación y sus Viceministerios, como máxima autoridad educativa, responsable de las Políticas y Estrategias educativas del Estado Plurinacional y de las políticas de administración y gestión educativa y curricular.
2. Entidades Desconcentradas, de directa dependencia del Ministerio de Educación.

Nivel Departamental de la gestión del Sistema Educativo Plurinacional

Conformado por las siguientes instancias:

Cada Dirección Departamental tendrá bajo su dependencia la:

- Subdirección de Educación Regular.
- Subdirección de Educación Superior de Formación

Nivel Autónomico

Gobiernos Departamentales:

En el marco de las competencias concurrentes establecidas en la Constitución Política del Estado Plurinacional y disposiciones legales, las entidades territoriales autónomas tendrán las siguientes atribuciones referidas a la gestión educativa:

a) Responsables de dotar, financiar y garantizar los servicios básicos, infraestructura, mobiliario, material educativo y equipamiento a los Institutos Técnicos y Tecnológicos en su jurisdicción.

Gobiernos Municipales:

a) Responsables de dotar, financiar y garantizar los servicios básicos, infraestructura, mobiliario, material educativo y equipamiento de las Unidades Educativas de Educación Regular, Educación Alternativa y Especial, así como de las Direcciones Distritales y de Núcleo, en su jurisdicción.





4.4.2. Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia

Artículo 77. La educación constituye una función suprema y primera responsabilidad financiera del Estado, que tiene la obligación indeclinable de sostenerla, garantizarla y gestionarla.

Artículo 91. La educación superior está conformada por las universidades, las escuelas superiores de formación docente, y los institutos técnicos tecnológicos y artísticos, fiscales y privados.

Artículo 96. Es responsabilidad del Estado la formación y capacitación incluida la de docencia para el magisterio público, a través de escuelas superiores de formación. Será única, fiscal, gratuita, intercultural, plurilingüe, científica y productiva, y se desarrollará con compromiso social y vocación de servicio.

Artículo 298. Políticas del sistema de educación y salud.¹⁶

4.4.3. Estatuto de Autonomía del Departamento de Tarija

Artículo 21.- Educación

La Educación es la prioridad fundamental de la Autonomía Departamental, el Gobierno Autónomo departamental propugna el acceso de todos los hombres y mujeres del Departamento a una educación universal, gratuita y de calidad orientada a forjar una nueva sociedad.

En el marco de las competencias departamentales, la educación debe estar orientada a la formación integral de la persona y sustentarse en valores éticos, principios democráticos y cívicos.

La educación en el Departamento Autónomo de Tarija, será ministrada en el marco de sus competencias, en base a los siguientes principios:

a) **Universalidad:** Que sostiene que la educación debe ser para todos.

b) **Igualdad:** Por el que todas las personas deben tener acceso y permanencia.





- c) **Calidad:** Que obliga a las instituciones del Estado a brindar servicios de calidad en la formación de los recursos humanos.
- d) **Adaptabilidad:** De las políticas nacionales de educación a la realidad del Departamento, que incluirá el currículo, los textos de formación y también la enseñanza en lengua materna, así como el reconocimiento de la realidad cultural de los pueblos indígenas.
- e) **Libertad:** De aprender, enseñar y socializar el pensamiento o saber.
- f) **Pluralismo:** De ideas y de concepciones pedagógicas y coexistencia de establecimientos públicos y privados de enseñanza.

4.4.4. Reglamento General de Institutos Técnicos y Tecnológicos de Carácter Fiscal, de Convenio y Privado del Estado Plurinacional de Bolivia.

Artículo 93. (Recursos Físicos). Comprenden la infraestructura, el equipamiento y el mobiliario detallados en los siguientes ámbitos:

1. Infraestructura Comprende:

- a) **Área Administrativa:** Es el espacio físico destinado a las actividades administrativas, adecuados en número y superficie a los requerimientos propios de la estructura orgánica.
- b) **Área Académica:** Es el espacio físico destinado exclusivamente al desarrollo del proceso de formación técnica tecnológica de enseñanza y aprendizaje, debiendo definirse en talleres teórico-prácticos y laboratorios, en número y superficie adecuados a la oferta curricular y número de estudiantes conforme al siguiente cuadro:¹⁷

Tabla N° 20 Normativa de Diseño en Infraestructura de Educación Bolivia

ÁREA ACADÉMICA	SUPERFICIE MÍNIMA POR ESTUDIANTE
Aulas - Talleres Teórico - Prácticos	1.20 – 3.00 m ² por Estudiante
Laboratorios	2.50 m ² mínimos/Estudiante, adecuándose al área de formación.





4.4.5. Condiciones Generales de Diseño

A. Normas – Educación

Tabla N° 21: Condiciones Generales de Diseño en Educación

NORMA APLICADA	DESCRIPCIÓN / AMBIENTE	ESQUEMA GRAFICO
<p>NORMA CONDICIONES GENERALES Capítulo II</p>	<p>CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD:</p> <p>Artículo 6.- El diseño arquitectónico de los centros educativos tiene como objetivo crear ambientes propicios para el proceso de aprendizaje, cumpliendo con los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> La altura mínima será de 3.00 m. La ventilación en los recintos educativos debe ser permanente, alta y cruzada. La iluminación natural de los recintos educativos debe estar distribuida de manera uniforme. El área de vanos para iluminación deberá tener como mínimo el 20% de la superficie del recinto. 	
<p>NORMA CONDICIONES GENERALES Capítulo II</p>	<p>Artículo 9.- cálculo el número de personas</p> <p>Salas de Uso Múltiple</p> <p>1.0 mt² por persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salas de Clase Teoría <p>1.20 - 1.60 mt² por persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Camarines, Gimnasios <p>4.0 mt² por persona</p> <ul style="list-style-type: none"> - Talleres, Laboratorios, Bibliotecas <p>2.50 - 5.0 mt² por persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ambientes de Uso .Administrativo <p>10.0 mt² por persona.</p>	
<p>NORMA CONDICIONES GENERALES Capítulo II</p>	<p>RAMPAS:</p> <p>Artículo 32.- Las rampas para personas deberán tener las siguientes características:</p> <ol style="list-style-type: none"> Tendrán un ancho mínimo de 1,00 m La pendiente máxima será de 12% y estará determinada por la longitud de la rampa. 	

Fuente: Internet, Reglamento de Edificaciones





NORMA
CONDICIONES
GENERALES
Capítulo III

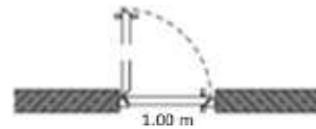
CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES:

Artículo 11.- Las puertas de los recintos educativos deben abrir hacia afuera sin interrumpir el tránsito en los pasadizos de circulación.

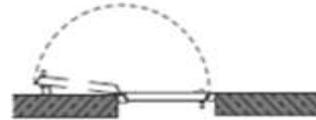
- El ancho mínimo del vano para puertas será de 1.00 m.
- Las puertas que abran hacia pasajes de circulación transversales deberán girar 180 grados.
- Todo ambiente donde se realicen labores educativas con más de 40 personas deberá tener dos puertas distanciadas entre sí para fácil evacuación.

Artículo 12.- Requisitos Escaleras Educación:

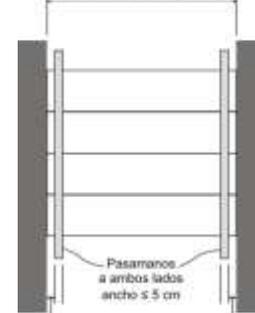
- a) El ancho mínimo será de 1.20 m. entre los paramentos que conforman la escalera.
- b) Deberán tener pasamanos a ambos lados.
- c) El cálculo del número y ancho de las escaleras se efectuará de acuerdo al número de ocupantes.
- d) Cada paso debe medir de 28 a 30 cm. Cada contrapaso debe medir de 16 a 17 cm.
- e) El N°. máximo de contrapasos sin descanso será de 16.



180 Grados de giro



ancho libre entre cerramientos $\geq 1,20$ m



Pasamanos a ambos lados ancho ≤ 5 cm
Separación de pared ≥ 5 cm
Si el pasamanos es más ancho se debe aumentar el ancho de la escalera

NORMA
CONDICIONES
GENERALES
Capítulo III

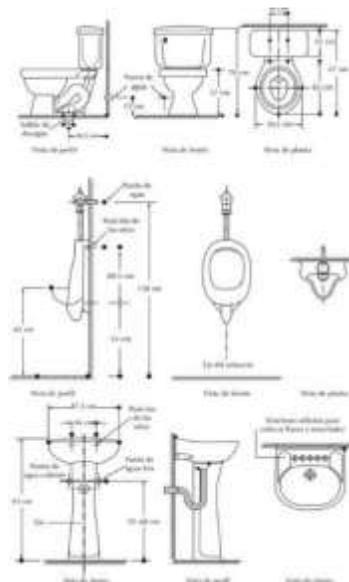
DOTACIÓN DE SERVICIOS HIGIENICOS

Artículo 13.- Los centros educativos deben contar con ambientes destinados a servicios higiénicos para uso de los alumnos, del personal docente, administrativo y del personal de servicio, debiendo contar con la siguiente dotación mínima de aparatos:

Centros de educación primaria, secundaria y superior:

Reglamento:

USUARIO	INIDORO	URRINARIO	LAVA MANOS
Mujeres			
220	1		1
221 - 500	2		1
501-1000	3		3
Hombres			
220	1	1	1
221 - 500	1	1	1
501-1000	2	1	2



Fuente: Internet, Reglamento de Edificaciones





B. Criterios para la Evaluación de Infraestructura de Institutos Superiores

Se considera un mínimo de ambientes necesarios para el adecuado funcionamiento de la institución. La relación es la siguiente:

- Aulas (Necesarias para cubrir las matrículas propuestas, 30 - 40 Estudiantes / aula)
- Laboratorios y/o talleres (Los requeridos de acuerdo al tipo de carrera)
- 01 dirección
- 01 secretaría
- 01 sala de docentes
- 01 oficina de atención al alumno
- 01 biblioteca
- Servicios Higiénicos para alumnos
- Servicios Higiénicos para alumnas
- Servicios Higiénicos para docentes y personal administrativo
- 01 depósito (Este ambiente puede ser independiente o adjunto a otro)
- Área de recreación o patio

- **Circulación**

Los pasadizos de circulación que sirvan a ambientes educativos (aulas, laboratorios, talleres, etc.) deberán tener un ancho mínimo de 1.50 m.

Tabla N° 22: Normas de Circulación en Educación

NRO DE AMBIENTES	ANCHO
1 a 3	1.50m
4 a 5	1.80m
6 o mas	2.10m

Fuente: Internet, Reglamento de Edificaciones

Los parapetos deberán contar con un alto mínimo de 0.90 m.

- **Escaleras**

Para la circulación vertical, las escaleras tendrán un ancho mínimo de 1.50 m. la longitud del tramo deberá tener como máximo 16 contrapasos y el descanso





Tabla N° 23: Dimensiones de Escaleras en Educación

N° DE AMBIENTES EDUCATIVO	ANCHO	NRO DE ESCALERAS
1 a 4	1.50m	1
5	1.65m	1
6	1.80m	1
7 a 8	1.50m	2
9	1.65m	2
10	1.80m	2
11 a 12	1.50m	3
13	1.65m	3
14	1.80m	3

Fuente: Internet, Reglamento de Edificaciones

- Estacionamientos en Establecimientos de Educación Superior

Los parqueos se dimensionarán con las siguientes normas por:

Una AULA... 3 estacionamientos.

Tabla N° 24: Cuadro de Parqueos

NUMERO DE PARQUEOS POR AULA		
NORMATIVA	N° DE PARQUEOS	N° DE AULAS
-	3	1

Fuente: Internet, Reglamento de Edificaciones

- Normativa de Dimensionamientos para Restaurantes

Las dimensiones de esta área se determinan en base al área de exposición de productos y/o con acceso al público:

Tabla N° 25: Dimensiones para un Restaurante

DIMENSIONES PARA UN RESTAURANTE	
Restaurante (área de mesas)	1.5 m2 por persona
Patio de comida (área de mesas)	1.5m2 por persona
Área de servicio (cocina)	10m2 por persona

Fuente: Internet, Reglamento de Edificaciones

¹⁶ https://www.oas.org/dil/esp/constitucion_bolivia.pdf

¹⁷ <https://www.minedu.gob.bo/files/publicaciones/vesfp/dgfttla/REGLAMENTO-350-787.pdf>





4.5. MARCO REAL

4.5.1. Análisis De Modelos Reales

I. Modelo Internacional

Análisis de Emplazamiento

Datos

Nombre de Equipamiento: Instituto Basque Culinary Center.

Ubicación: Donostia/ San Sebastián – España

Diseño: Vaunm arquitectura y urbanismo S.L.P.

Área: 15000.0 m²

Año: 2009

Es el primer proyecto que alberga el Centro de Ciencias Gastronómicas del Estado. La fundación Basque Culinary Center fue creada gracias a Mondragon Unibertsitatea, cocineros vascos e instituciones públicas mediante un concurso, el cual participaron 90 proyectos. El proyecto ganador fue “Culinary Landscape”, ahora llamado Basque Culinary Center.

- **Análisis Físico Ambiental**

Ubicación

Donostia/San Sebastián es la ciudad y la capital administrativa de Gipuzkoa, situada al norte de España.

Imagen N°: 16 Ubicación Basque Culinary Center





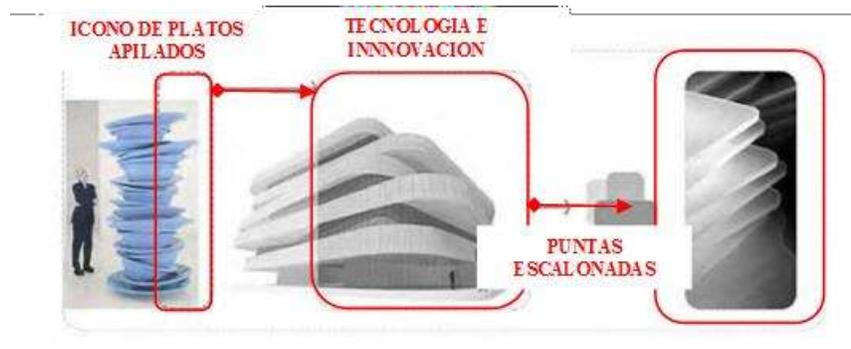
- Clima

Clima templado, elevada humedad y nubosidad frecuente y lluvias frecuentes en el año. El mes más frío es enero con temperatura mínima media de 4°C y el mes más cálido es agosto con $t = 25^{\circ}\text{C}$. Iluminación Ventilación y A soleamiento.

• Análisis Conceptual

La volumetría ha sido generada en base al juego de escala entre una referencia icónica, platos amontonados, y el propio edificio; planteando una metáfora en la que el plato vuelve a ser el soporte de la gastronomía.

Gráfico N° 26: Forma Conceptual Basque Culinary Center



Fuente: Internet (Plataforma Arquitectura)

• Análisis Funcional

Agrupación vertical dedicada a la aplicación práctica de la gastronomía.

Gráfico N° 22: Funcionalidad Corte Basque Culinary Center



Fuente: Internet (Plataforma Arquitectura)





Gráfico N° 24: Esquema de Zonificación Basque Culinary Center



Fuente: Internet (Plataforma Arquitectura)



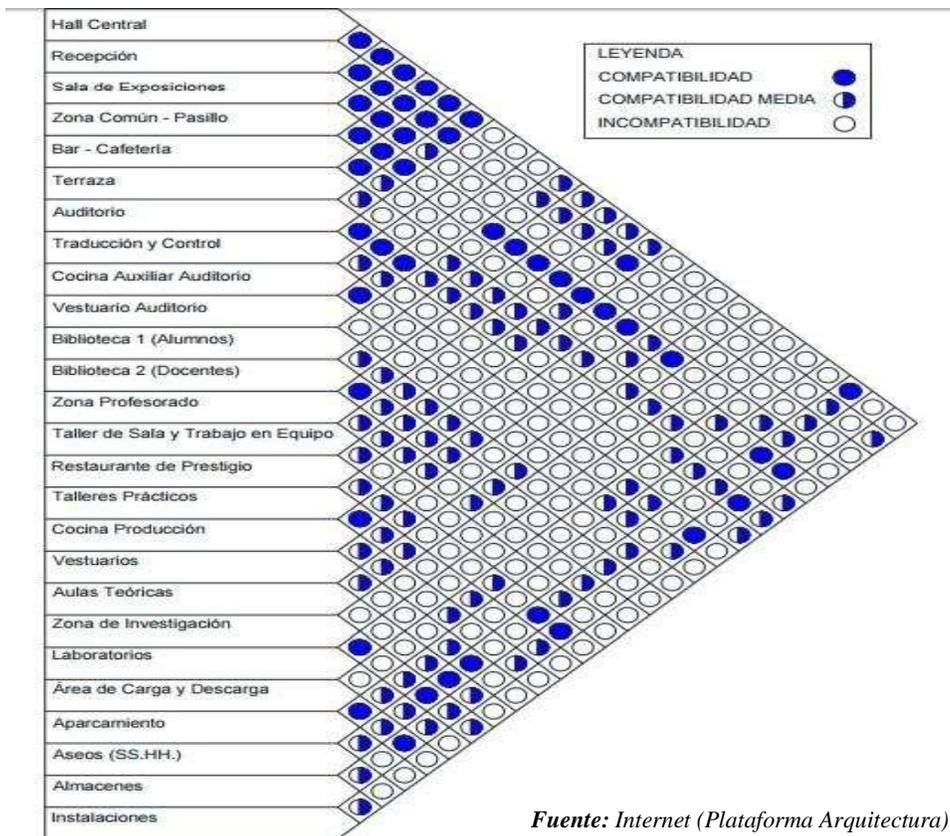


- Funcionalidad Descripción

En el primer nivel se desarrollan las zonas de servicios complementarios que son cedidas a la comunidad, ambientes como la librería el espacio de usos múltiples y el auditorio de músicas se abren al público mientras la escuela funciona. En este nivel también se desarrollan zonas pedagógicas y de talleres.

La implantación del edificio en la topografía permite escalonar las plantas y desalinearas entre sí para generar espacios cubiertos y abiertos. El edificio no supone una barrera visual al paisaje y no evita competir con la escala de las viviendas próximas; además, aprovecha el desnivel de la ladera para organizar su programa funcional de arriba a abajo, colocando la parte pública en el nivel 0 de acceso, luego bajando de niveles vamos ingresando a los espacios de especialización de la gastronomía, adentrándonos al edificio.

Gráfico N° 25: Relación de Matrices Basque Culinary Center



Fuente: Internet (Plataforma Arquitectura)





• Análisis Físico Funcional



Fuente: Internet (Plataforma Arquitectura)

-  AREA TOTAL DEL LOTE
-  AREA TOTAL CONSTRUIDA BCC
-  AREA LIBRE-PARQUE
-  ACCESO PEATONAL
-  ACCESO VEHICULAR

ÁREA TOTAL LOTE: 15000 m2
AREA TECHADA: 3310 m2
AREA PATIO CENTRAL: 1140 m2
AREA TOTAL OCUPADA: 4450 m2 AREA
AREA CONSTRUIDA: 15 000. m2

AREA LIBRE -PARQUE: 10550M2

Basque culinary centro de investigación e innovación en ciencias gastronómicas.se sitúa en una parcela tangencial al parque tecnológico san sebastian junto con la acusada pendiente solar.





II. Modelo Internacional

Nombre: Culinary Art School

Datos Generales

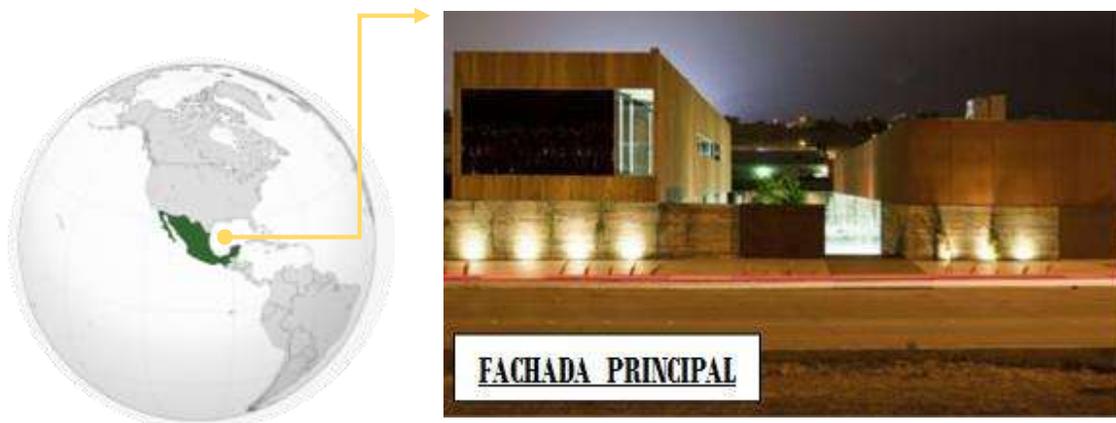
Ubicación: Tijuana (México)

Diseño : Arquitectos Jorge Gracia, Javier gracias y Jonathan Castellón

Área : 894 m²

Año : 2014

Imagen N° 17: Fachada Principal Culinary Art School Tijuana (México)



El proyecto tiene como protagonistas a dos volúmenes rectangulares donde se han ubicado las distintas funciones que se llevan a cabo en el centro. Como el terreno donde se levantan ofrece más bien pocos alicientes externos a los que prestar atención, ambos volúmenes se han girado hacia dentro, creando una plaza como intersticio

Gráfico N° 26: Análisis Funcional Culinary Art School Tijuana (México)



Fuente: Internet





Gráfico N° 27: Planta – Funcionalidad Culinary Art School Tijuana (México)

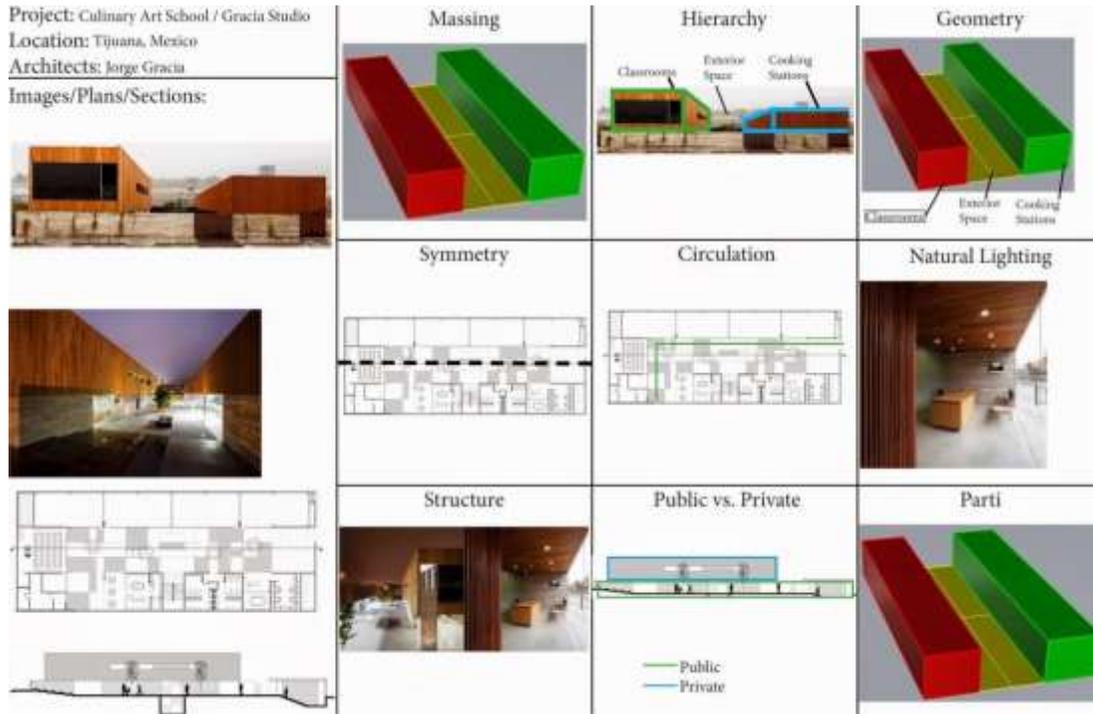


Gráfico N° 28: Corte Longitudinal Culinary Art School Tijuana (México)

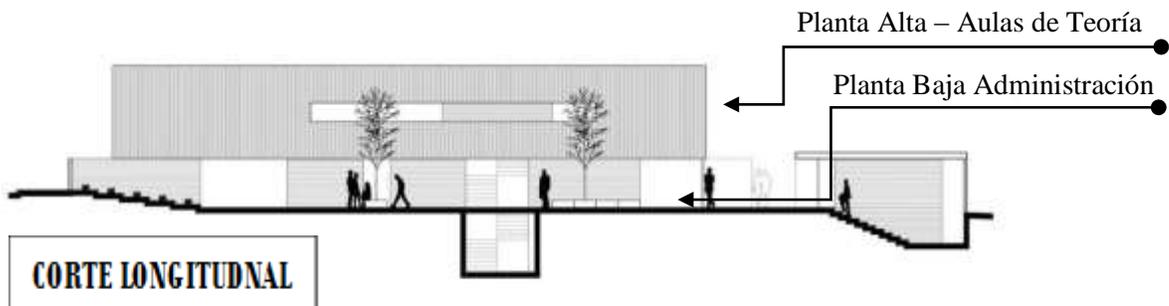


Imagen N° 18: Interiores Culinary Art School Tijuana (México)



Fuente: Internet





III. Modelo Nacional

Nombre: Instituto de las Américas IGA en Santa Cruz

Datos Generales

Ubicación: Av. San Martín C. 5 Oeste Final pasillo I, Santa Cruz de la Sierra (Bolivia)

Año: 2017 (Nueva Infraestructura)

Es la red de escuelas de cocina más grande de Sudamérica, con más de 120 filiales en cinco países. Ofrecen cursos de cocina de excelente nivel y certificación internacional. Cuentan con el curso de Gastronomía y Alta Cocina, de dos años de duración, diseñado para los que buscan capacitarse profesionalmente e incorporarse al ámbito laboral en gastronomía. También ofrecen el curso de Pastelería Profesional & Avanzada, que forma al alumno en las nuevas técnicas de pastelería y patisserie con el empleo de materias primas de vanguardia para elaborar postres novedosos y de calidad. Además, ofrecen cursos cortos como el de Chef express, Barman, Cocineritos y muchos otros con focos específicos, como los de comida Italiana o Sushi."

Imagen N° 19: Fachada Principal de IGA Santa Cruz (Bolivia)



● **Morfología:** Volúmenes Puros, rectos

Imagen N° 20: Interiores Aula Teórica de Cocina IGA Santa Cruz (Bolivia)



● **Funcionalidad:** Interior de un aula teórica de cocina con pantallas digitales o proyectores con data para que mientras enseñan la parte de teoría se pueda observar en las pantallas la práctica que será generada posteriormente por ellos mismos en los talleres de práctica.

Fuente: Internet





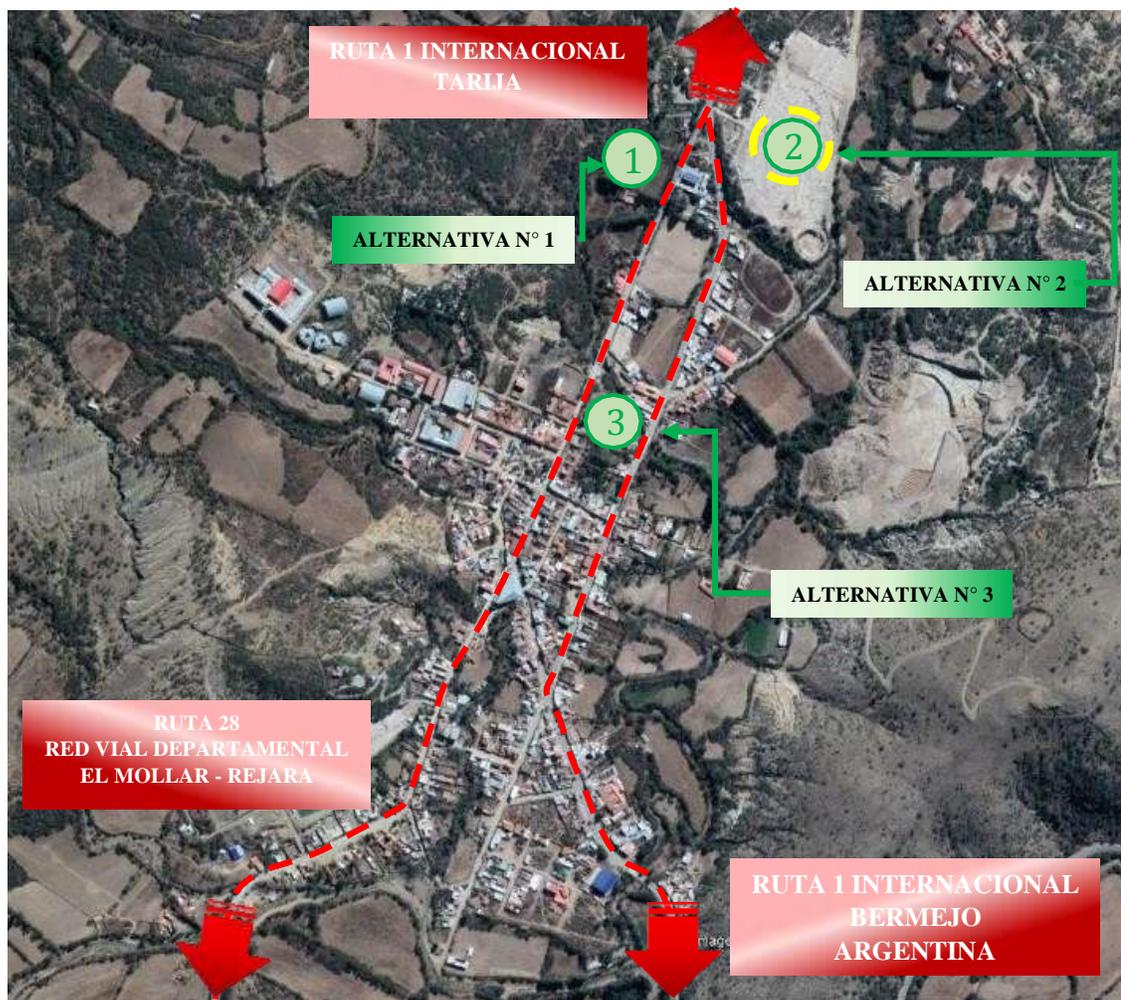
4.5.2. Alternativas Terrenos de Emplazamiento en Padcaya

Vista General Padcaya –Tarija

Padcaya –Tarija

En la presente imagen de vista satelital del área urbana del pueblo de Padcaya, se plasma la ubicación de los tres terrenos como alternativas de emplazamiento del proyecto, y sus principales vías de acceso y salida del poblado.

Gráfico N° 29: Localización de las Tres Alternativas de Terreno



Fuente: Elaboración Propia

Descripción de las Tres Alternativas de Terreno





ALTERNATIVA DE TERRENO N° 1	ALTERNATIVA DE TERRENO N° 2	ALTERNATIVA DE TERRENO N° 3
		
<p align="center">EI TERRENO N° 1</p> <p>La ubicación de este terreno, se encuentra dentro de la poligonal que encierra la proyección de la mancha urbana en el Barrio Central del pueblo, teniendo a su alrededor de lado Oeste el entorno natural virgen, zonas de vegetación extensiva características de la localidad.</p> <p>Tamaño: 6.702 m²</p>	<p align="center">EI TERRENO N° 2</p> <p>La ubicación de este terreno se encuentra estratégicamente, dentro de la mancha urbana a lado Norte del pueblo en el barrio El Puente, con acceso por la vía principal de transporte, la ruta 1 y donde nace la ruta 28, a unas cuadras de la estación de servicio y centro del poblado que concentra todos los equipamientos urbanos del municipio.</p>	<p align="center">EI TERRENO N° 3</p> <p>La ubicación de este terreno se encuentra situado en el barrio El Puente sobre la ruta 28 a media cuadra de la plaza principal a proximidades de una de las quebradas que atraviesa el pueblo de Padcaya, encontrándose igualmente que los dos anteriores dentro del área urbana.</p> <p>Tamaño: 4.739 m²</p>





	Tamaño: 33178,52 m2	
PUNTUACION VAL: 7	PUNTUACION VAL: 8	PUNTUACION VAL: 7
TOPOGRAFIA		
		
EL TERRENO 1	EL TERRENO 2	EL TERRENO 3
<p>Se ubica en una zona muy accesible y estratégica, justo al iniciar la pendiente extrema del cerro de huacanqui, montaña más alta que corona el valle de Padcaya de tierra con extensa humedad, pendiente que permite al agua la uniformidad de su fluidez por el terreno.</p>	<p>Tiene una topografía regular con pendiente suave de un % 7 a 9% de promedio con dirección Este-Suroeste niveles topográficos que se dan de forma natural en la zona, la tierra es firme y es apta para construir.</p>	<p>Este terreno es de consideración topográfica semi-elevada, de tierra inestable, ya que limita a lado norte con una quebrada que contribuye a su desmoronamiento sus características físicas no presentan buen aspecto.</p>
PUNTUACION VAL: 7	PUNTUACION VAL: 8	PUNTUACION VAL: 6
HIDROGRAFIA		
		
TERRENO N° 1	TERRENO N° 2	EL TERRENO 3





<p>Tiene a lado oeste la presencia de una quebrada que baja desde lo más alto de la pendiente del cerro, con una mínima cantidad de agua en época de otoño e invierno, que alimenta ineficazmente las zonas agrícolas aledañas.</p>	<p>En proximidad no se encuentra alguna fuente de agua, a pesar de tener mucha humedad en época de lluvias especialmente entre los meses noviembre a marzo.</p>	<p>Situado a alturas de la quebrada que atraviesa el poblado, con mínima afluencia de agua una vez terminada la época de lluvias, que es cuando esta crece más y deteriora el terreno a través de deslizamientos en cuanto a su cauce de llegada afluente.</p>
<p>PUNTUACION VAL: 7</p>	<p>PUNTUACION VAL: 7</p>	<p>PUNTUACION VAL: 6</p>
<p>VEGETACION</p>		
		
<p style="text-align: center;">TERRENO N° 1</p> <p>Es una zona dedicada a un vivero de la alcaldía y el terreno está rodeado de vegetación como eucaliptos, pinos, molles se encuentra en los inicios de la zona montañosa más alta de la población y siendo protegido a través de una barrera de alambrado, del área urbana bastante favorable.</p>	<p style="text-align: center;">TERRENO N° 2</p> <p>Este terreno posee vegetación de hoja perenne y caduca como pino ciprés, molle, churqui y álamos a lado norte y oeste, ya que fue limitado a través de una malla de cerramiento recientemente a manera de limitar propiedad privada y darle uso como por ejemplo de producción agrícola y sembrar productos como el maíz para aprovechar la época de lluvias.</p>	<p style="text-align: center;">TERRENO N° 3</p> <p>Es abundante la vegetación existente en su interior ya que posee plantas como churquis chañar, molles, y hasta una palmera en el interior de una casa abandonada que está a punto de derrumbarse ubicada en el lugar. Los alrededores del terreno limitan su ingreso a su interior, debido a la extensa barrera de plantas como el churqui lleno de espinas.</p>





PUNTUACION VAL: 7	PUNTUACION VAL: 8	PUNTUACION VAL: 7
CLIMA		
TERRENO N° 1	TERRENO N° 2	TERRENO N° 3
<p>El asoleamiento en la zona no es lo suficientemente favorable debido a la ubicación en las mañanas es perjudicado debido a su a la proximidad montañosa de lado este, aprovecha desde las 10 am. Hasta horas 4 pm. Que es nuevamente perjudicado por la sombra de la elevada pendiente en la que se esconde el sol del cerro de huacanqui.</p> <p>La ventilación se presenta de manera aprovechable, naturalmente debido a la vegetación alta existente permite que no sea lo bastante fuerte.</p>	<p>El asoleamiento en este terreno es muy satisfactorio ya que es iluminado de manera total desde las primeras horas de la mañana hasta el final de la tarde, ya que de lado Este y Oeste no presenta alta vegetación, La humedad ha resultado favorable ya que es normal en el tipo de suelo que presenta la región en su totalidad de construcción. Los vientos en el terreno son aprovechables ya que se dan de manera natural y en su gran extensión brindan muchas ventajas.</p>	<p>Los vientos van de lado Sur a Este y son limitados debido a su ubicación detrás de unas edificaciones altas dimensiones. Existe una barrera de arbustos de vegetación nativa típica del lugar que limita el asoleamiento favorable de los interiores del terreno y no se puede aprovechar la iluminación natural desde las primeras horas de la mañana hasta el final de la tarde.</p>
PUNTUACION VAL: 6	PUNTUACION VAL: 8	PUNTUACION VAL: 7
ACCESIBILIDAD		
		





TERRENO N° 1	TERRENO N° 2	TERRENO N° 3
<p>El terreno dispone de un ingreso desde la vía principal camino Padcaya - Tarija.</p> <p>Tiene servicios de luz, gas y agua potable.</p>	<p>Este terreno gracias a su ubicación estratégica tiene accesibilidad por 3 calles a través de la ruta 28 Tarija-Bermejo la cual tiene un mayor movimiento dentro de la mancha urbana, cuenta con los servicios básicos de luz, agua potable y gas.</p>	<p>Para acceder al terreno es necesario subir una pendiente que dispone directamente desde la vía que hace ingreso a la plaza y parte central de la mancha urbana.</p> <p>Existencia de servicios básicos como agua potable, luz y gas.</p>
PUNTUACION VAL: 7	PUNTUACION VAL: 8	PUNTUACION VAL: 7
EQUIPAMIENTO		
TERRENO N° 1	TERRENO N° 2	TERRENO N° 3
<p>Frente a este terreno a lado este se ubica la estación de servicio Y.P.F.B. de Padcaya.</p>	<p>Los equipamientos cercanos al terreno a lado Sur-Oeste la cancha de futbol, el parque infantil, Estación de servicio Y.P.F.B. y a lado Oeste el coliseo de la población.</p>	<p>Cerca del terreno se cuentan la mayoría de los equipamientos del pueblo el más cercano Banco Eco futuro.</p>
PUNTUACION VAL: 7	PUNTUACION VAL: 8	PUNTUACION VAL: 7
TOTAL PUNTUACION VALORACION: 48	TOTAL PUNTUACION VALORACION: 55	TOTAL PUNTUACION VALORACION: 47

- **Puntaje de Alternativas de**

Emplazamiento Tabla N° 27: Datos de

Evaluación	Puntuación de las Tres Alternativas
Alternativa N° 1	68/100
Alternativa N° 2	78/100
Alternativa N° 3	67/100

Fuente: Elaboración Propia





Conclusión

Después de haber implementado un breve análisis a tres alternativas de terrenos elegidos para el emplazamiento de mi propuesta de un Instituto de Capacitación y Formación Técnica Gastronómica en Padcaya, el “Terreno N° 2” ubicado en el barrio El Puente es elegido como área de emplazamiento haciendo mención sus consideraciones oportunas y adecuadas que posee.

Consideraciones:

- El tamaño de su área que suma 33178,52 m², y las características topográficas de pendientes mínimas.
- Su ubicación Estratégica con visuales impresionantes así al centro del poblado, con accesos directos desde la ruta 1 Tarija-Bermejo.
- Su gran aprovechamiento de iluminación y ventilación natural durante todo el día, que es favorable al tipo de proyecto a implementar.
- Tiene acceso a todos los servicios básicos.





CAPÍTULO V

ÁREA DE INTERVENCION





5. CAPÍTULO V: ÁREA DE INTERVENCIÓN

5.1. UBICACIÓN

El Terreno se localiza a lado Norte del área urbana de Padcaya, distrito I, provincia Aniceto Arce, departamento de Tarija, País Bolivia. La ubicación política del terreno es:

País: Bolivia

Departamento: Tarija

Provincia: Aniceto Arce

Sección: Primera (Padcaya)

Distrito: I

Barrio: El Puente

PLANO URBANO DE PADCAYA

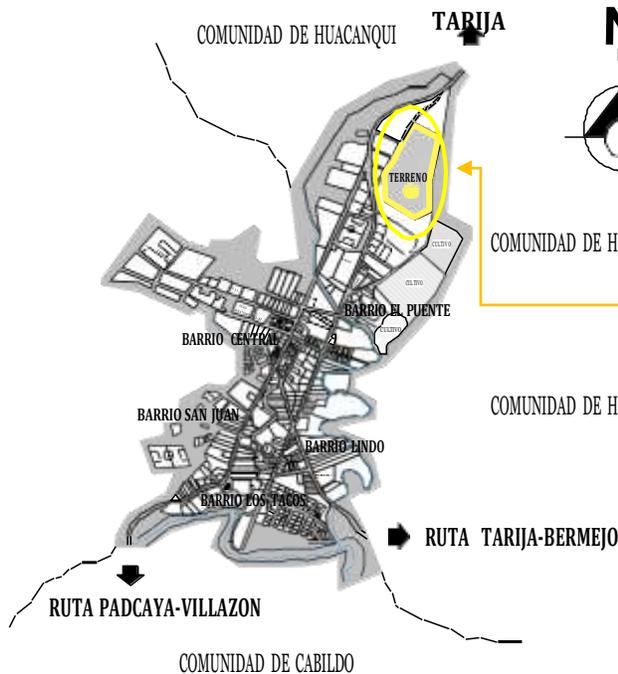


Gráfico N° 30: Ubicación del Terreno en la Mancha Urbana de Padcaya





5.2. Delimitación del Área de Terreno

Referencias Limítrofes

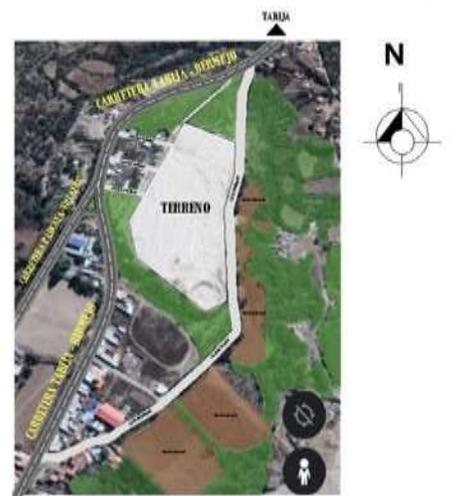
NORTE.....Lotes Baldios, vegetación

ESTE.....Área de bosque con vegetación alta

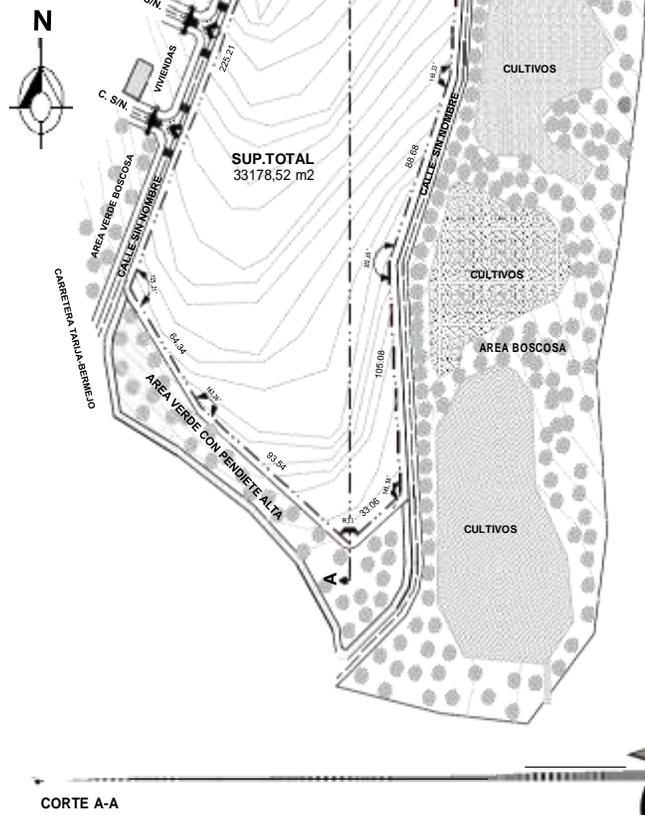
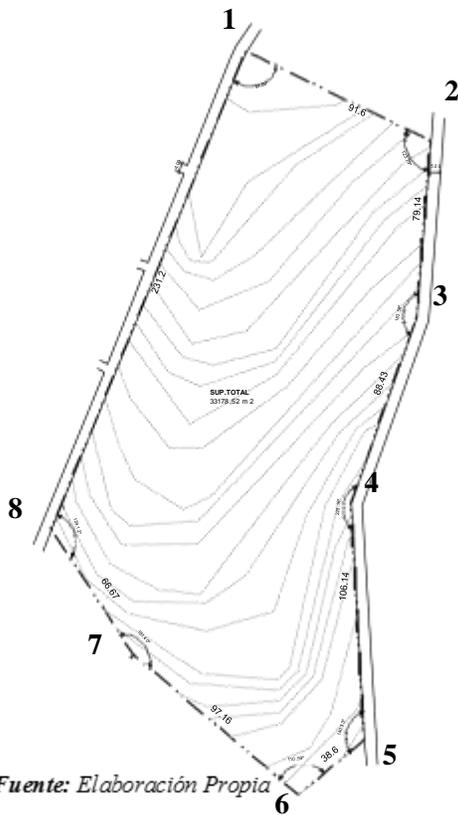
SUR.....Área verde con vegetación alta

OESTE.....Parte de área verde y viviendas de una planta

Gráfico N° 31: Referencias Limítrofes del Terreno



INFORMACION GENERAL DEL TERRENO		
AREA: 33178.52 m2.		
TRAMO	DISTANCIA (m)	ANGULOS INTERNOS
1 - 2	91.60	(1) 97.59°
2 - 3	79.14	(2) 123.79 °
3 - 4	88.43	(3) 183.58 °
4 - 5	106.14	(4) 225.16 °
5 - 6	38.60	(5) 140.33 °
6 - 7	97.16	(6) 110.59°
7 - 8	66.67	(7) 181.40 °
8 - 1	231.20	(8) 139.12 °



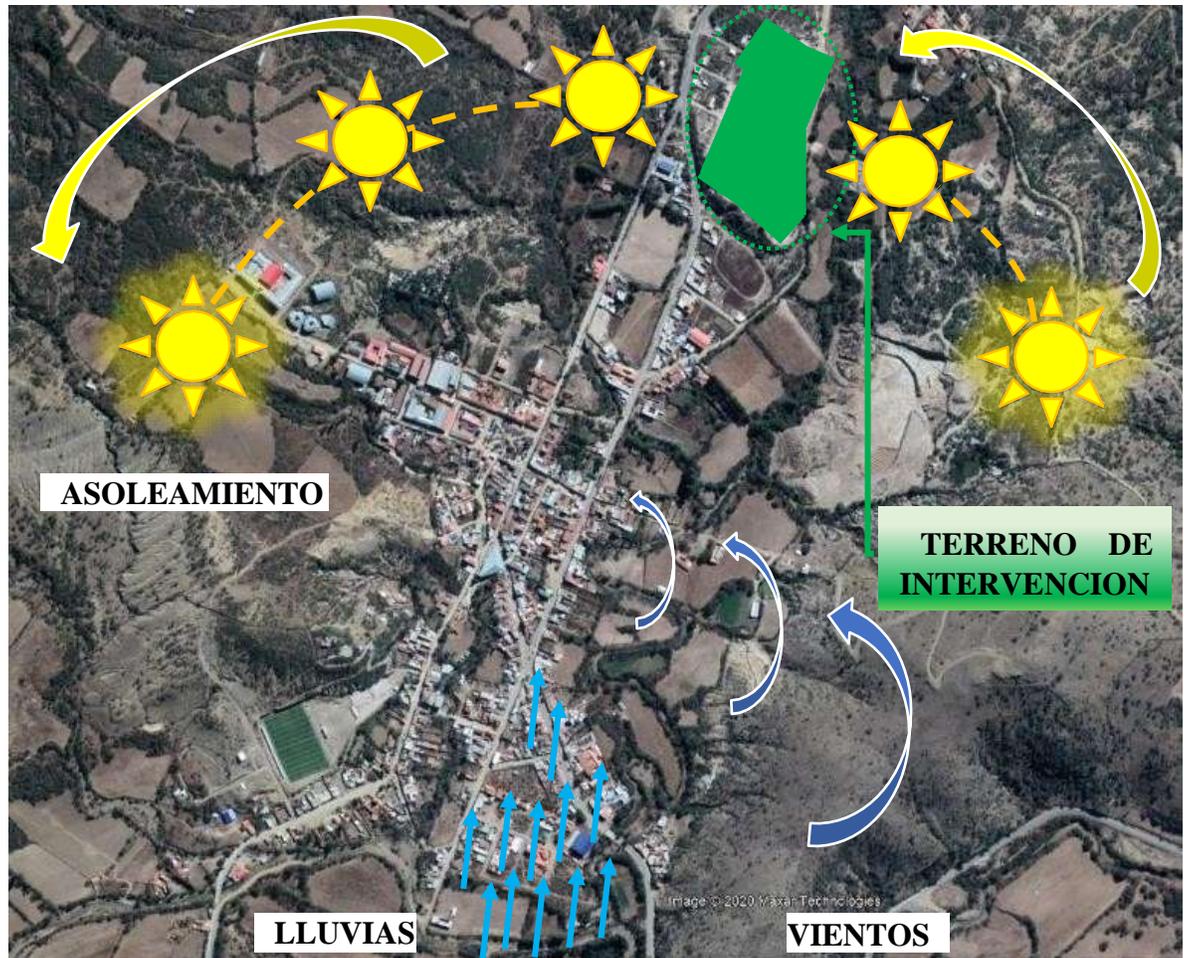
Fuente: Elaboración Propia





5.3. Análisis de Sitio (Ambiental, Económico, Social)

Gráfico N° 32: Análisis de Sitio Terreno Elegido



Fuente: Elaboración Propia

El terreno elegido como área de intervención, se ubica así a lado norte del pueblo de Padcaya, situado en el barrio El Puente con bastante movimiento ya que a inmediaciones del terreno elegido se ubica la estación de servicio de Y.P.F.B.

- Datos del Terreno

Latitud y Longitud: 21°53'07"S 64°42'40"W

Superficie Total del Terreno: 33178,52 m².

Suelo con Textura: Francos y Drenados moderada a imperfectamente drenados, se pudo apreciar que existen pocas piedras sobre la superficie y dentro del perfil.





5.3.1. Aspectos Urbanos

5.3.1.1. Equipamientos y Vías de Acceso

a) Equipamientos y Vías con Relacion al Terreno

Grafico N° 33: Equipamientos y Vías con Relacion al Terreno

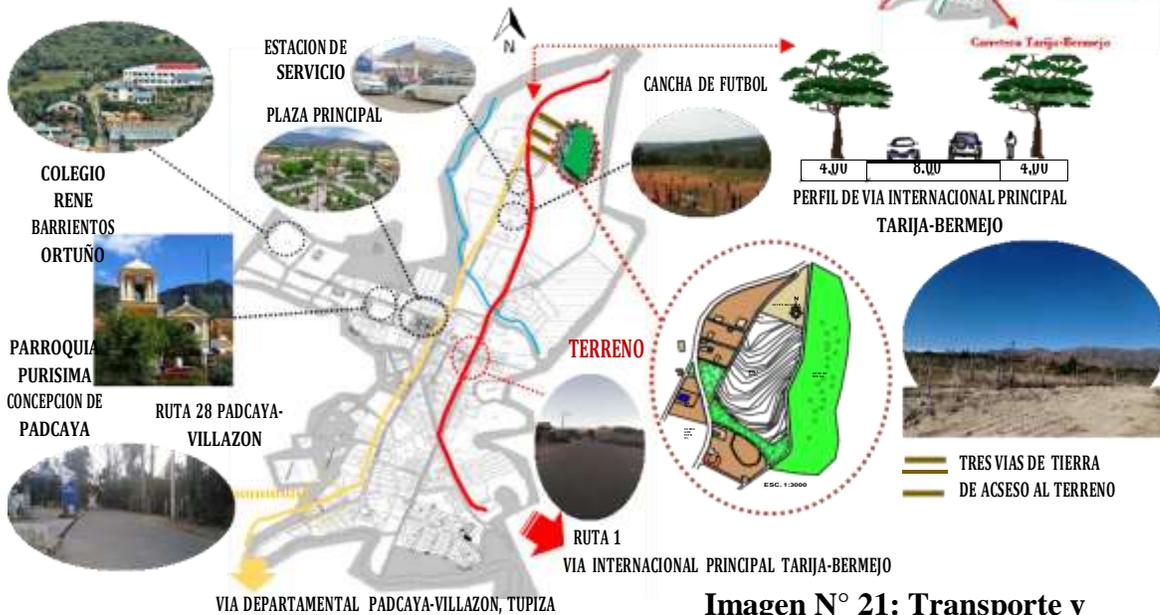


Imagen N° 21: Transporte y Servicios Básicos

b) Transporte

El transporte que recorre en vías aledañas principales que rodean al terreno que será implementado el presente proyecto en la localidad de Padcaya será el Sindicato 8 de Noviembre en modelos de vagonetas Ipsum. Y el sindicato Virgen de Chaguaya en modelo de vagonetas caribe.



Fuente: Elaboración Propia

b) Servicios Básicos

El terreno cuenta con servicios de agua potable, canales de riego, luz en fase monofásica y fase trifásica, alumbrado público, tres redes de telefonía celular y gas Domiciliar

ENERGIA ELECTRICA
Existen 2 red de energía eléctrica Domiciliaria en el lugar, monofásica y trifásica.

GAS DOMICILIARIO
Existe la red de gas Domiciliario en el lugar y desde el terreno se tiene acceso sin dificultad.

AGUA POTABLE
Si posee este servicio en buenas condiciones al igual que todo el poblado en general del lugar.





5.3.2. Aspectos Físicos Naturales (Contexto físico)

5.3.2.1. Estructura Climática

a) Asoleamiento

La zona de estudio recibe una radiación solar de acuerdo a las características presentadas en el siguiente cuadro de detalle:



b) Vientos

Los Vientos predominates en el area de estudio tienen una dirección Sur-Este y su velocidad normal oscila entre los 6 y 8 km/h. los vientos con mayor fuerza se presentan en los meses de Julio y Agosto.



c) Humedad

El lugar de emplazamiento presenta una humedad relativa entre los 15% a 20% el promedio anual de humedad alcanza cifras muy elevadas.

Promedio en Estación de verano mes de marzo: 83%.





d) Precipitaciones Pluviales

Las precipitaciones pluviales son mínimas de 1, 0 mm en el mes de Julio en esta época de invierno solo podemos ver la presencia de nieblas y lloviznas. Salvo en época de verano que varían desde una lluvia normal a una lluvia torrencial con una máxima de 145, 4 mm.



e) Temperatura

La temperatura promedio del lugar es de 16°C llegando a una máxima de 25°C y una mínima de 10°C.



5.3.2.2. Estructura Geográfica

a) Aspectos Topográficos

El sitio elegido presenta un terreno de pendiente aproximadamente del 7% al 9.2% por lo cual de manera general podemos observar que consta de una pendiente con un poco de alto grado de asoleamiento, visibilidad amplia desde el espacio y ventilación muy favorable.

Imagen N° 22: Aspectos Topográficos Terreno



VISTA DE TERRENO LADO NOR-ESTE

b) Composición de Suelos

La zona ubicada para hacer el presente estudio consta o tiene características de presenciar el tipo de **suelo Arcillo – arenoso**.

Permeabilidad: Moderada

Fertilidad y Productividad: Alta

Susceptibilidad a la Erosión: Nula

Aprovechamiento Actual: Área de recreación en festividades religiosas.



Fuente: Elaboración Propia





c) Hidrografía

La zona de estudio no tiene presencia de un río o quebrada con gran afluencia de agua en sus proximidades cercanas pero en su entorno a unos cuantos metros fluye una mínima corriente de agua de una quebrada semi seca.

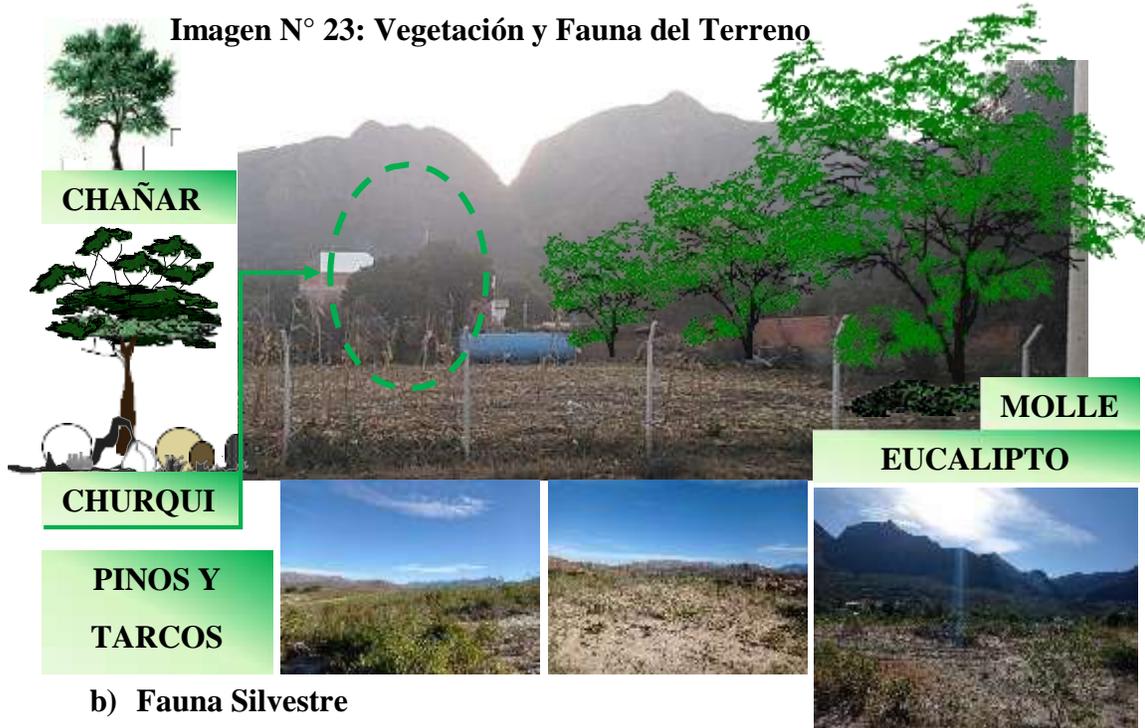


5.3.2.3. Estructura Ecológica

a) Tipología de Vegetación Natural del Terreno

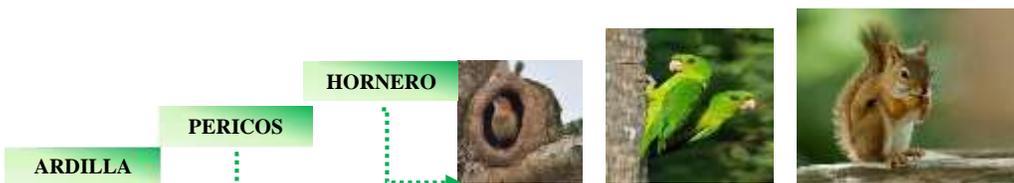
Su vegetación existente en el lugar es variable entre baja césped natural, vegetación media thola y vegetación alta como churquis de hoja caduca y molle de hoja perenne.

Imagen N° 23: Vegetación y Fauna del Terreno



b) Fauna Silvestre

Entre la fauna silvestre podemos citar algunas ejemplares. Como el pajarito hornero, loros, pericos verdes y la ardilla.



Fuente: Elaboración Propia





5.3.3. Contexto Socio-Económico

a) Aspectos Social

Población: La población total al interior de la Mancha Urbana es de 1.533 habitantes

Superficie: 214 Ha. Definidas por la propuesta del radio urbano

Densidad: 5, 29 hab./ha. (Baja Densidad)

- **Educación**

El pueblo tiene una escuela primaria de nombre Aniceto Arce y un colegio de educación secundaria de nombre Rene Barrientos Ortuño.

- **Salud**

El pueblo tiene un nuevo hospital de Segundo Nivel, que se inauguró a principios de gestión 2021.

- **Parroquia**

Parroquia Purísima Concepción de Padcaya.



Imagen N° 24: Contexto Social

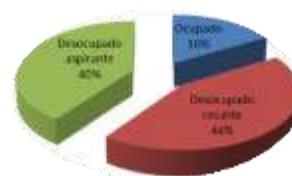
b) Aspecto Economico

En el municipio, parte del pueblo el 62% su principal fuente de economía es la agricultura.

c) Población en Edad de Trabajar

En base a los datos del CENSO 2012 la población del

Fuente: Elaboración Propia





CAPÍTULO VI

PROCESO DE DISEÑO

PROYECTO DE GRADO

ESTUDIANTE: ORTEGA ARMELLA LENIS LOURDES



1. CAPÍTULO VI: PROCESO DE DISEÑO

6.1. DIMENSIONAMIENTO DEL PROYECTO

6.1.1. Estudio Antropométrico

La comodidad, la armonía que se logre conseguir, a través de los usuarios beneficiarios del presente proyecto a implementar, dirá directamente que el diseño arquitectónico del proyecto propuesto ha alcanzado su objetivo, el cual era lograr un nivel de confort requerido y adecuado para el desarrollo educativo digno para el progreso de los estudiantes.

Imagen N° 26: Estudio Antropométrico Cuerpo Humano

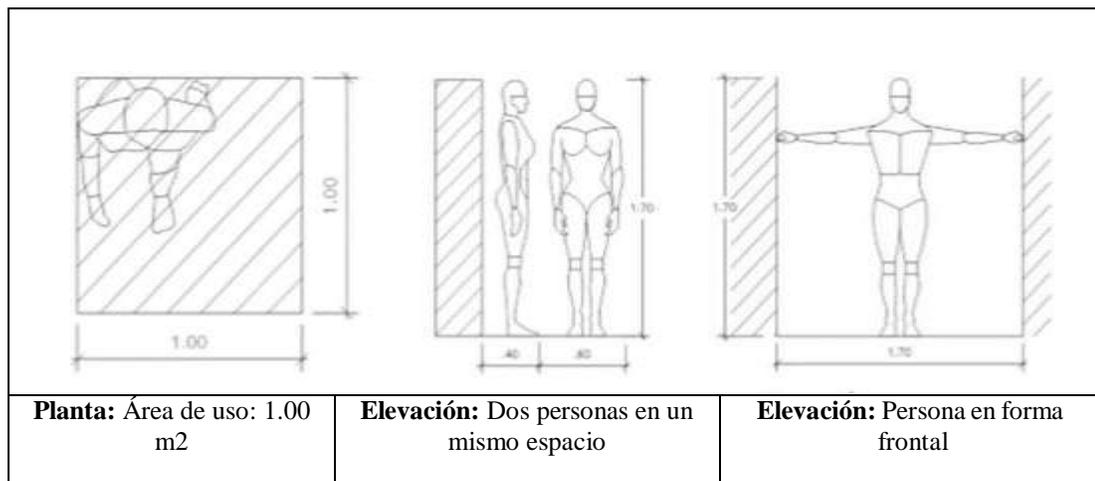
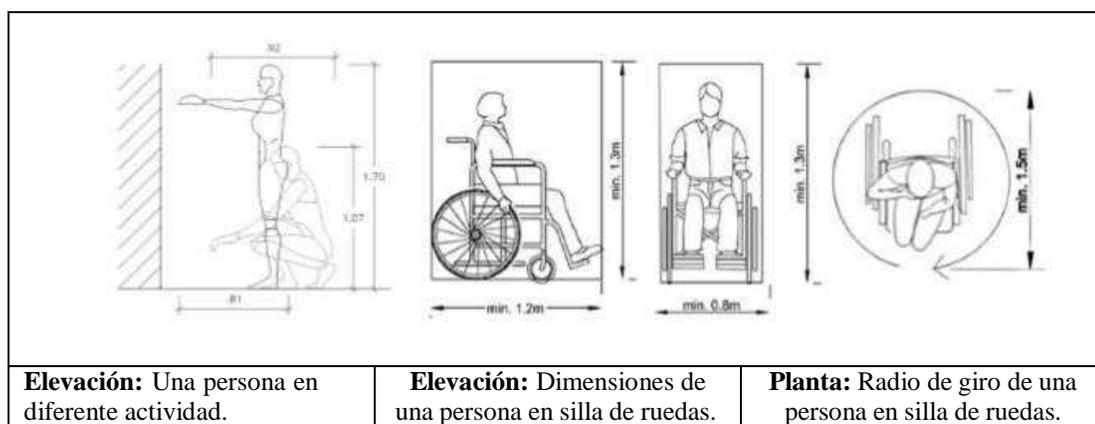


Imagen N° 27: Estudio Antropométrico Persona con Silla de Ruedas





6.1.2. Estudio Ergonómico

El estudio de la ergonómico es una de las partes esenciales para la elaboración de un buen diseño de espacios arquitectónicos adaptables a la necesidad del usuario y la actividad relacionada con la infraestructura.

Imagen N° 28: Estudio Ergonómico de un Restaurante

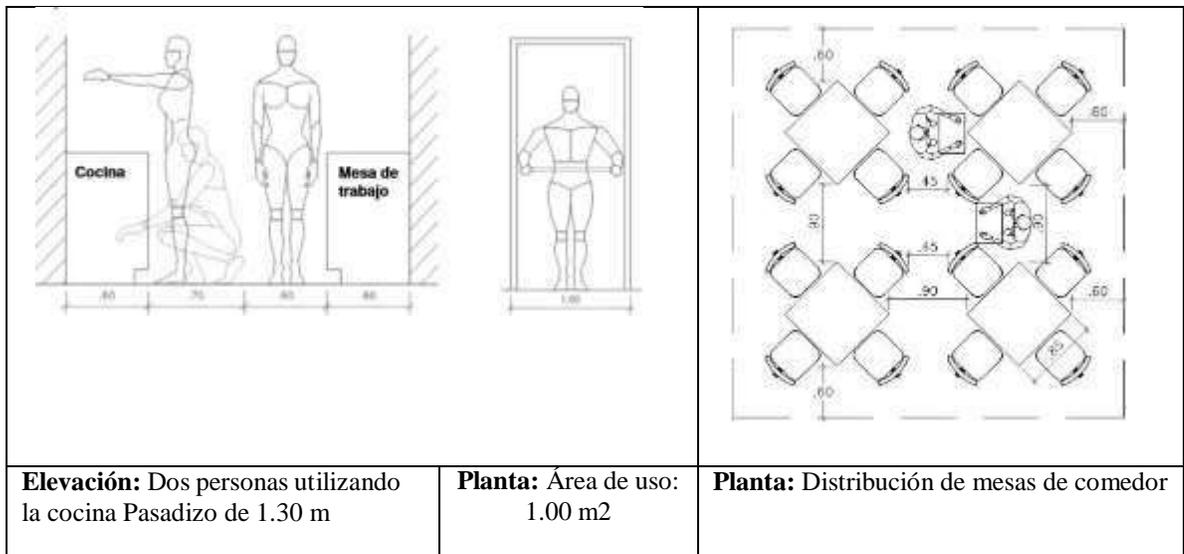
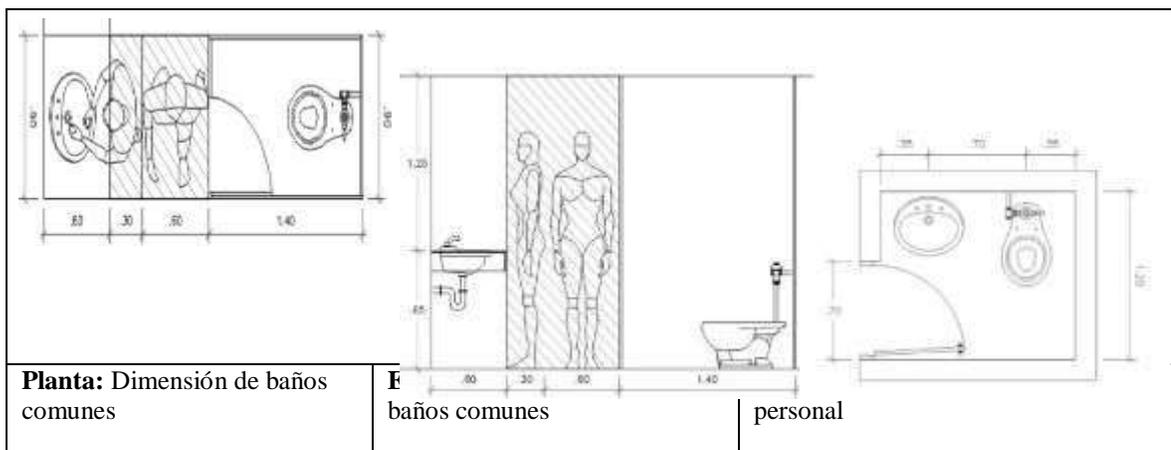


Imagen N° 29: Estudio Ergonómico de Baños



Fuente: Internet





Imagen N° 30: Estudio Ergonómico de Oficinas y Salas de Reuniones

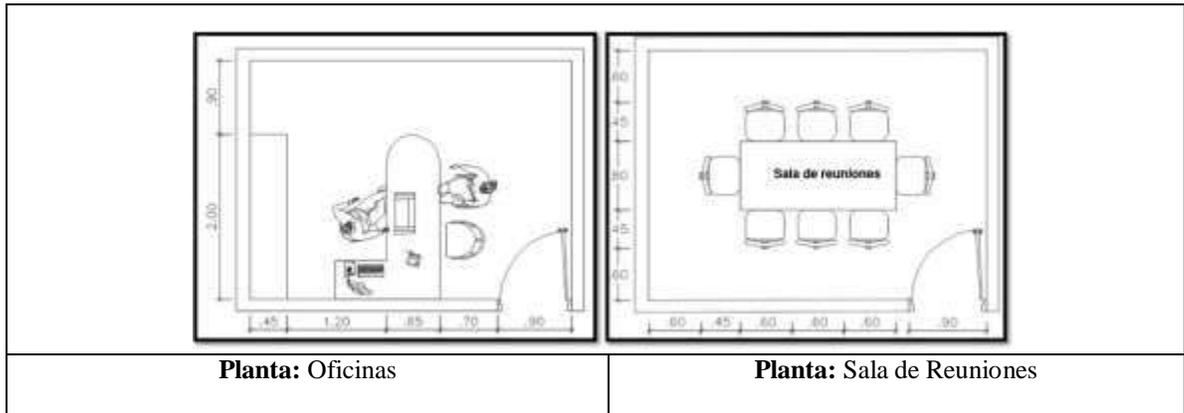


Imagen N° 31: Estudio Ergonómico de Taller de Cocina

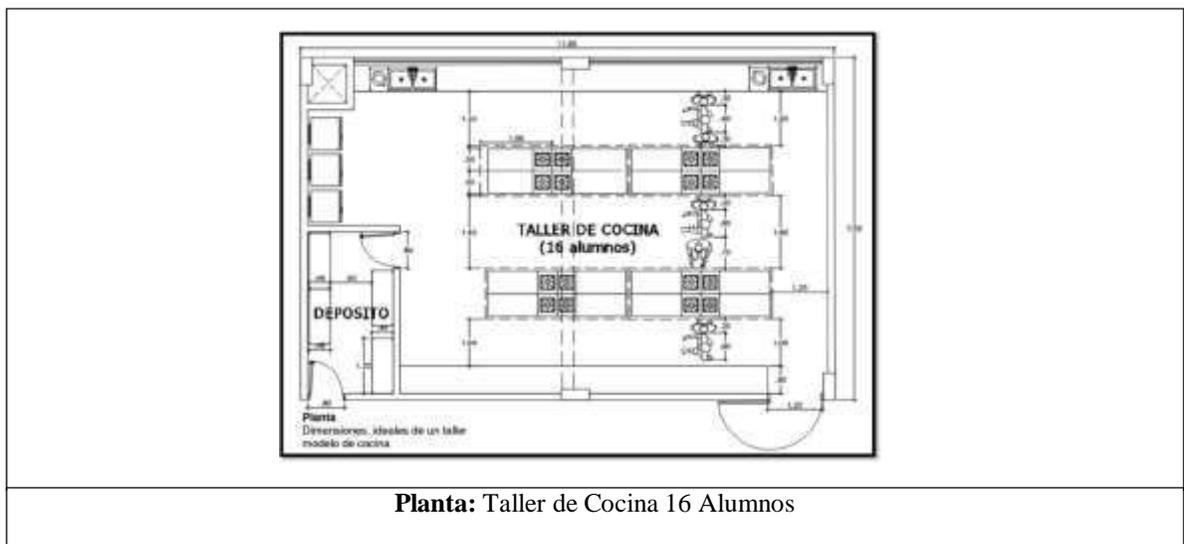
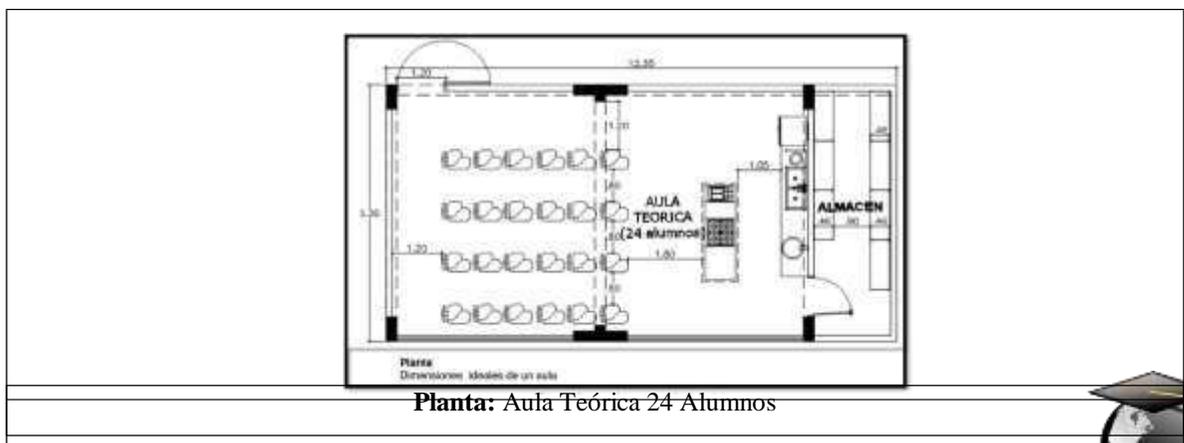
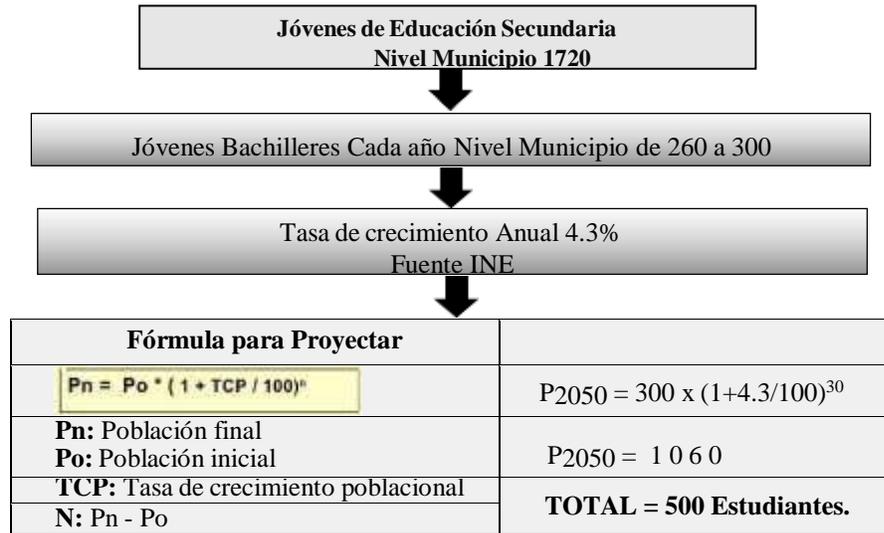


Imagen N° 32: Estudio Ergonómico de Aula Teórica





6.1.3. Cálculo de Número de Estudiantes para el Proyecto Propuesto



1060 → 100% = Un 52.8% = 560 Estudiantes (Suficientes Recursos Económicos)

Un 47, 2% = **500** Estudiantes (No Cuentan con Suficientes Recursos Económicos)

6.1.4. Cálculo de Número de Aulas para el Proyecto

Tabla N° 28: Cálculo de Número de Aulas para el Proyecto

TOTAL DE ESTUDIANTES						500
ESTUDIANTES POR TURNO (Turnos 2).....						250

DEMANDA DE INSTRUCCIÓN	CARRERAS A CUBRIR	TURNO M/T	ESTUDIANTES POR AULA	TIPO DE AULA	CANTIDAD DE AULAS PARCIAL	CANTIDAD DE AULAS TOTAL
27.63%	COCINA PROFESIONAL	-	20	TALLER DE PRACTICA	1	3
			30	AULA TEORICA	1	
			40	A.DEMOSTRATIVA	1	
20.44%	GASTRONOMIA Y ARTE CULINARIO	-	20	TALLER DE PRACTICA	1	3
			30	AULA TEORICA	1	
			40	LABORATORIO BROMATOLOGIA	1	
23.32%	PANADERIA Y REPOSTERIA	-	20	TALLER DE PRACTICA	2	4
			30	AULA TEORICA	1	
			40	AULA DEMOSTRATIVA	1	
12.53%	BAR Y COCTELERIA	-	30	AULA TEORICA	1	2
			20	AULA PRACTICA	1	
8.21%	MOZOS	-	20	AULA PRACTICA	1	2
			30	AULA TEORICA	1	
10.23%	LICENCIATURA EN NUTRICION	-	20	AULA DE COMPUTACION	1	3
			40	LABORATORIO	1	
			20	TALLER DE PRACTICA	1	
					17	17

Fuente: Elaboración Propia





6.1.5. Plan de Estudios de Una Carrera de la Institución

Tabla N° 29: Plan de Estudios Licenciatura en Nutrición

PLAN DE ESTUDIOS LICENCIATURA EN NUTRICION		
PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO AEMESTRE	TERCER SEMESTRE
FUNDAMENTOS DE LA NUTRICION	FISIOLOGIA HUMANA	CALCULO DIETOTERAPEUTICO I
SOCIOANTROPOLOGIA Y NUTRICION	NUTRICION MATERNO INFANTIL	N. ADOLESCENTE Y ADULTO
QUIMICA GENERAL	SANEAMIENTO AMBIENTAL	PATOLOGIAS DIGESTIVAS
PSICOLOGIA GENERAL	BIOQUIMICA	EPIDEMIOLOGIA
TALLER DE LECTURA Y REDACCION	PSICOLOGIA DE LA NUTRICION	MICROBIOLOGIA BASICA
INGLES I	COMPUTACION	PEDAGOGIA
	INGLES II	ESTADISTICA DE LA NUTRICION
CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE
CALCULO DIETOTERAPEUTICO II	FARMACOLOGIA	DIETOTERAPIA
PATOLOGIAS METABOLICAS	EVALUACION DE E. NUTRICIONAL	ADM. DE SERVICIOS ALIMENTAR
MICROBIOLOGIA AVANZADA	SEGURIDAD ALIMENTARIA	ECONOMIA ALIMENTARIA
QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	ANALISIS Q. DE LOS ALIMENTOS	ALTERNATIVAS DE SUPLEMENT
EDUCACION NUTRICIONAL	GASTRONOMIA	NUTRICION DEPORTIVA
ACONDICIONAMIENTO FISICO	PLANES DEPORTIVOS, NUTRICION	PRACTICAS EN INDUSTRIAS
METODOS DE INVESTIGACION		

DURACION DE CARRERA: 3 AÑOS (CLASES 3 HORAS / DIA)

Fuente: Elaboración Propia

6.1.6. Programa Arquitectónico Cualitativo y Cuantitativo

PROGRAMA ARQUITECTONICO DE NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS								
PLANTA BAJA								
AREA ADMINISTRATIVA								
N°	AMBIENTE	CANTIDAD DE AMBIENTES	LARGO	ANCHO	SUPERFICIE PARCIAL M2	SUPERFICIE TOTAL M2		
1	HALL	1	8.00	8.00	64.00	64.00		
2	RECEPCION + ESTAR	1	6.00	5.00	3.00	30.00		
3	INFORMACION / ATENCION A ESTUDIANTE	1	3.00	4.00	12.00	12.00		
4	OFICINAS	SECRETARIA ACADEMICA	1	3.00	4.00	12.00	12.00	
6		DIRECTOR /CAPACITACION	1	3.00	4.00	12.00	12.00	
5		DIRECTOOR / FORMACION	1	3.00	4.00	12.00	12.00	
6		DIRECTOR GENERAL + S.H.	1	3.00	4.00	12.00	12.00	
7		ADMINISTRADOR ACAD.	1	3.00	4.00	12.00	12.00	
8		CONTADOR INSTITUCIONAL	1	3.00	4.00	12.00	12.00	
9	ARCHIVO	1	3.00	4.00	8.00	8.00		
10	SALA DE REUNIONES	1	6.00	5.00	30.00	30.00		
11	SERVICIOS	ENFERMERIA	1	4.00	4.00	16.00	16.00	
12		COCINETA	1	5.00	2.00	10.88	10.00	
13		DEPOSITO/LIMPIEZA	1	3.00	2.00	6.00	6.00	
14		S.H.	MUJERES	1	1.80	1.50	2.07	2.70
15			HOMBRES	1	1.80	1.50	2.07	2.70
16	DOCENTES	SALA DE DOCENTES	1	6.00	5.00	30.00	30.00	
TOTAL m2 Área Administrativa						283.40		





PLANTA BAJA / PLANTA ALTA									
AREA DE FORMACION / EDUCACION									
N°	AMBIENTE		CANTIDAD DE AMBIENTES	LARGO	ANCHO	SUPERFICIE PARCIAL M2	SUPERFICIE TOTAL M2		
1	AULA N°1		1	6.00	10.00	60.00	60.00		
2	AULA N°2		1	6.00	10.00	60.00	60.00		
3	AULA N°3		1	6.00	10.00	60.00	60.00		
4	AULA N°4		1	6.00	10.00	60.00	60.00		
5	AULA N°5		1	6.00	10.00	60.00	60.00		
6	AULA N°6 DE COMPUTACIÓN		1	6.00	10.00	60.00	60.00		
7	AULAS DE PRACTICA	AULAS TEORIA DE COCINA	2	6.00	10.00	60.00	240.00		
8		PRACTICA COCTELERIA	1	6.00	10.00	60.00	120.00		
9		PRACTICA DE MOZOS	1	6.00	10.00	60.00	120.00		
10		AULA DEMOSTRATIVA	1	6.00	10.00	60.00	120.00		
11	TELLERES	COCINA	CARNE ROJA	1	7.00	12.00	84.00	168.00	
12			MARISCOS	1	7.00	12.00	84.00	168.00	
13			VERDURAS	1	7.00	12.00	84.00	168.00	
14	PANADERIA		1	7.00	12.00	84.00	168.00		
15	PASTELERIA/REPOSTERIA		1	7.00	12.00	84.00	168.00		
16	LABORATORIO DE BROMATOLOGIA		1	12.50	12.40	155.00	155.00		
17	LABORATORIO		1	12.50	12.40	155.00	155.00		
18	SERVICIOS	VESTIDOR	MUJERES	5	1.50	2.00	3.00	15.00	
19			HOMBRES	5	1.50	2.00	3.00	15.00	
20			PCD	2	2.00	2.50	5.00	10.00	
21	SERVICIOS	S.H.	MUJERES	5	1.50	1.20	1.80	9.00	18.00
22			HOMBRES	5	1.50	1.20	1.80	9.00	18.00
23			PCD	2	2.00	2.00	4.00	8.00	16.00
24	BIBLIOTECA	OF.CONTROL/INFORMACION		1	3.00	4.00	12.00	12.00	
25		ZONA DE LIBROS		1	7.00	8.00	60.68	56.00	
26		SALA DE LETURA		1	6.40	7.50	48.00	48.00	
27		SALA DE INFORMATICA		1	10.00	8.00	80.00	80.00	
TOTAL m2 Área Formación/ Capacitación							2398.00		

PLANTA BAJA							
AREA COMPLEMENTARIA							
N°	AMBIENTE		CANTIDAD DE AMBIENTES	LARGO	ANCHO	SUPERFICIE PARCIAL M2	SUPERFICIE TOTAL M2
1	SALA DE EXPOSICION		1	12.20	10.00	122.00	122.00
2	AUDITORIO		1	35.00	12.00	420.00	420.00
3	ESCALERAS N° 1		1	5.00	4.80	24.00	24.00
4	ESCALERAS N° 2		1	5.00	4.80	24.00	24.00
5	RAMPA		1	21.00	2.40	50.40	50.40
6	SANITARIOS HIGIENICOS	MUJERES	2	1.50	1.20	1.80	3.60
7		HOMBRES	2	1.50	1.20	1.80	3.60
8		DISCAPACITADOS	1	2.00	2.00	4.00	4.00
TOTAL m2 Área Complementaria							647.60

PLANTA BAJA							
AREA RESTAURANTE / CAFETERIA							
N°	AMBIENTE		CANTIDAD DE AMBIENTES	LARGO	ANCHO	SUPERFICIE PARCIAL M2	SUPERFICIE TOTAL M2
1	HALL		1	6.00	5.00	30.00	30.00
2	AREA DE MESAS		1	12.00	11.00	132.00	132.00
3	OFICINA DE CONTROL DE PRODUCTOS		1	3.00	4.00	12.00	12.00
4	ALMACEN DE SECOS		1	5.00	5.00	25.00	25.00





5	CAMARA DE FRIOS	1	3.00	5.00	15.00	15.00	
6	BARRA	1	6.00	4.00	24.00	24.00	
7	VESTIDOR	MUJERES	2	2.00	2.50	5.00	10.00
8	EMPLEADOS	HOMBRES	2	2.00	2.50	5.00	10.00
9	S.H.E.	MUJERES	1	1.50	1.20	1.80	1.80
10		HOMBRES	1	1.50	1.20	1.80	1.80
11	AREA DE SERVICIO DE COCINA	PREPARAR VERDURAS	1	4.00	4.00	16.00	16.00
12		PREPARAR CARNES	1	4.00	4.00	16.00	16.00
13		PREPARAR CALIENTES	1	4.00	4.00	16.00	16.00
14		AREA DE FRIOS	1	4.00	4.00	16.00	16.00
15		AREA DE ARMADOS	1	5.00	4.00	20.00	20.00
16		LAVADO DE OLLAS	1	3.00	4.00	12.00	12.00
17		LAVADO DE PLATOS	1	3.00	4.00	12.00	12.00
18		SECADO DE SERVICIO	1	3.00	4.00	12.00	12.00
19		AREA DE MENAJE	1	4.00	5.00	20.00	20.00
20		DEPOSITO DE BASURA	1	4.00	2.00	8.00	8.00
21		AREA DE LIMPIEZA	1	2.00	3.50	7.00	7.00
22	SANITARIOS HIGIENICOS PUBLICOS	MUJERES	2	1.50	1.20	1.80	3.60
23		HOMBRES	2	1.50	1.20	1.80	3.60
24		DISCAPACITADOS	1	2.00	2.00	4.00	4.00
TOTAL m2 Área de Restaurant/Cafetería						427.80	

PRIMER NIVEL							
ÁREA DE SERVICIO							
N°	AMBIENTE	CANTIDAD DE AMBIENTES	LARGO	ANCHO	SUPERFICIE PARCIAL M2	SUPERFICIE TOTAL M2	
1	CONTROL DE INGRESO AL INSTITUTO	1	2.00	3.00	6.00	6.00	
2	CUARTOS DE MAQUINAS	2	8.00	8.00	64.00	128.00	
3	DEPOSITO DE MATERIAL ACADEMICO	1	6.00	5.00	30.00	30.00	
4	DEPOSITO DE BASURA	1	3.00	4.00	12.00	12.00	
5	CUARTO DE MONITOREO	1	6.00	5.00	30.00	30.00	
6	CONTROL DE INGRESO DE MERCADERIA	1	3.00	4.00	12.00	12.00	
7	ALMACEN	ALMACEN CARNES ROJAS	1	5.00	5.00	25.00	25.00
8		ALMACEN DE MARISCOS	1	5.00	5.00	25.00	25.00
9		ALMACEN DE ABARROTES	1	5.00	5.00	25.00	25.00
10		FRUTAS Y VERDURAS	1	5.00	5.00	25.00	25.00
11		ALMACEN DE LACTEOS	1	5.00	5.00	25.00	25.00
12		ALMACEN DE MENAJE	1	5.00	5.00	25.00	25.00
13	AMBIENTE DE PORTERO	DORMITORIO	1	3.00	4.00	12.00	12.00
14	AMBIENTE DE PORTERO	SALA / COMEDOR	1	4.00	3.00	12.00	12.00
15		COCINA	1	3.00	2.00	6.00	6.00
16		SANITARIO	1	1.20	1.20	1.44	1.44
TOTAL m2 Área de Servicio						453.00	
PRIMER NIVEL							
ÁREA DE HUERTO / INVERNADERO							
N°	AMBIENTE	CANTIDAD DE AMBIENTES	LARGO	ANCHO	SUPERFICIE PARCIAL M2	SUPERFICIE TOTAL M2	
1	INGRESO PERSONAL EN GENERAL	1	3.00	5.00	15.00	15.00	
2	INVERNADERO EXPERIMENTAL	1	12.00	10.00	120.00	120.00	
3	DEPOSITO HERRAMIENTAS FERTILIZANTES	2	6.00	4.00	24.00	24.00	
4	AREA DE CULTIVOS	-	-	-	-	7178.65	
TOTAL m2 Área de Huerto / Invernadero						7337.65	





TOTAL SUPERFICIE DE TERRENO ÁREA: 33178.52 m ² .			
N°	SUPERFICIE DE CONSTRUCCION	%	TOTAL m ²
1	ÁREA DE CONSTRUCCION TOTAL	-	18726.10 m ²
2	ÁREA DE CONSTRUCCION CUBIERTA	100%	11547.45 m ²
3	CIRCULACION	20%	2309.49 m ²
4	MUROS Y TABIQUES	5%	577.37 m ²
5	TOTAL ÁREA CUBIERTA 14434.31 m ²		
6	ÁREA DE CONSTRUCCION DESCUBIERTA	-	18744.21 m ²
TOTAL			33178.52 m ²

6.1.7. Premisas de Diseño

a) Premisa Urbana

El Terreno se localiza al Norte del Área Urbana de Padcaya.

Norte.....Lotes Baldios

EsteÁrea de bosque

Sur..... Área verde

OesteÁrea verde viviendas

Propuesta de Intervención Urbana

Se Propone un mayor equilibrio Urbano del entorno inmediato del terreno a intervenir, con la implementación de peatonales, ciclo vías y ampliación de la vía de lado este con doble carril y área verde en el centro, así también la apertura de vía a lado norte.

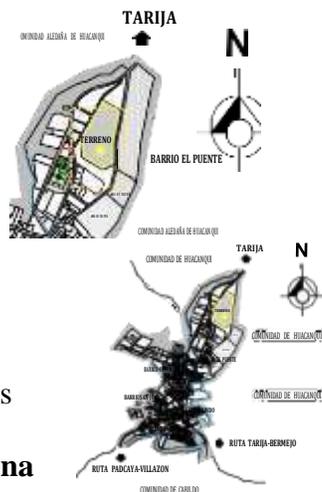
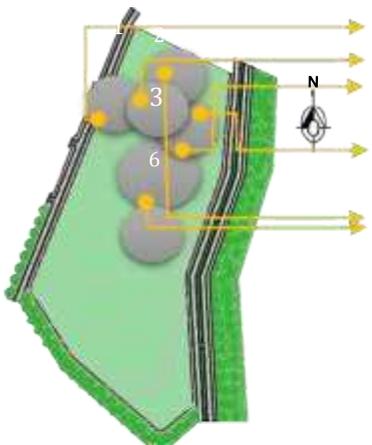


Gráfico N° 34:



Fuente: Elaboración Propia

b) Premisa Funcional



1. Área Administrativa
2. Área Social Complementaria
3. Área de Formación Técnica Talleres
4. Área Social de Restaurante
5. Área de Almacenes y Servicio
6. Área de Invernadero y cultivos

REFERENCIAS DE DIAGRAMA





Gráfico N° 36: Organigrama General de la Función del Proyecto

DIVISIÓN DE ÁREAS	
Área Pública	(Área de Restaurante, Área Social Complementaria-Estacionamientos)
Área Semipública	(Área Administrativa, Área de Docentes, y Área de Formación)
Área Privada	(Área de almacenes, Área de Invernadero y Cultivos)

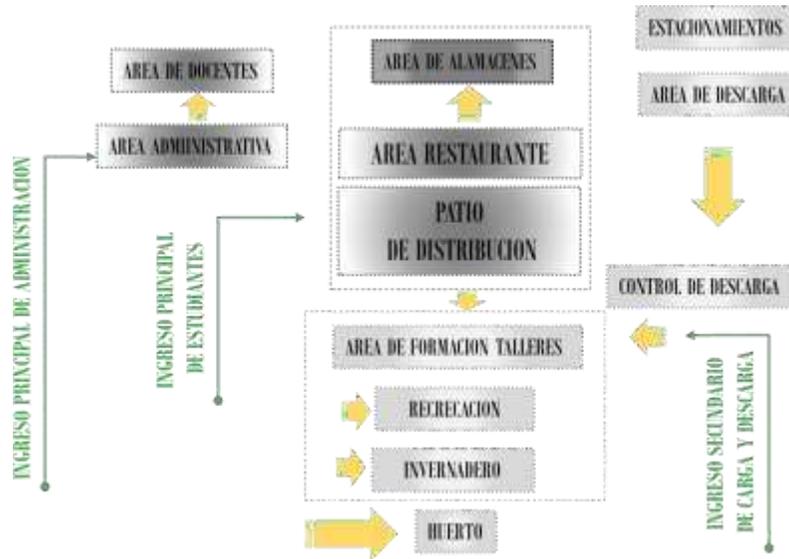


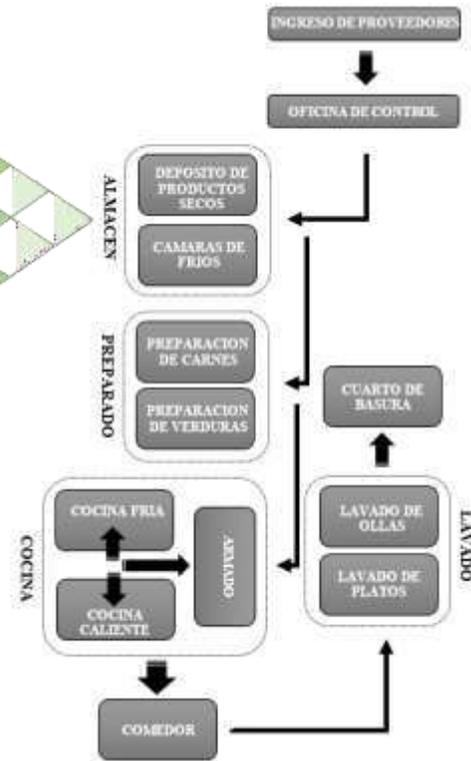
Gráfico N° 37: Relación de Matrices General

Fuente: Elaboración Propia

1	ÁREA ADMINISTRATIVA
2	ÁREA SOCIAL DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA
3	ÁREA DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN TÉCNICA
4	ÁREA SOCIAL DE RESTAURANTE / CAFETERIA
5	ÁREA DE SERVICIO Y ALMACENES
6	ÁREA DE INVERNADERO Y CULTIVOS

TABLA DE DATOS	
1	RELACION DIRECTA
2	RELACION INDIRECTA
3	RELACION NEUTRA

Fuente: Elaboración Propia



Fuente: Elaboración Propia

Gráfico N° 38: Diagrama de un Restaurante





h) Premisa Tecnologica

Alucobond: En el proyecto se empleará el uso de alucobond un panel formado por dos láminas de cubierta de aluminio y un núcleo relleno de agregado mineral difícilmente inflamable o no inflamable, sinónimo de calidad de construcción sostenible y con los más altos estándares de diseño.

Imagen N° 33: fachada de Alucobond



Fuente: Internet

i) Premisa Morfológica

Imagen N° 34: Generación de la Forma

Iniciamos el concepto de la forma en base a dos elementos de menaje y/o servicio, que son los platos en posición de decoración de una mesa formal de gastronomía.

GENERACION DE LA FORMA

CONCEPTO

ARQUITECTONICO



IMAGEN CONCEPTUAL

DISTANCIAMIENTO

AMBAS FORMAS QUEDAN SEPARADAS ENTRE SI, A UN QUE PUEDAN ESTAR MUY CERCA.

TOQUE

SI SE ACERCAN AMBAS FORMAS, COMIENZAN A TOCARSE, EL ESPACIO QUE LAS MANTENIA SEPARADAS QUEDA ANULADO.

UNION

AMBAS FORMAS QUEDAN UNIDAS Y SE COMBIERTEN EN UNA NUEVA Y MAYOR, AMBAS FORMAS PIERDEN UNA PARTE DE SU CONTORNO CUANDO ESTAN UNIDAS.



RESULTADOS DE LA DESCOMPOSICION Y OBTENCION DE ELEMENTOS QUE GENERARAN LA FORMA DEL DISEÑO ARQUITECTONICO.



GENERANDO LA FORMA DE SU VOLUMEN, DE LA MISMA IDEA BASE LA POSICION DE LOS PLATOS INVERTIDOS, UNIENDO A LA IDEA DE FORMA DE SU VOLUMEN SE SUMA EL HUEVO Y SUS CAPAS PARA GENERAR MOVIMIENTO Y FLUIDES ESTETICA EN SUS FACHADAS.



IDEA CONCEPTUAL

Fuente: Elaboración Propia

