

UNIVERSIDAD AUTONOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGIA
DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA Y URBANISMO



**INSTITUTO TECNICO PARA EL FORTALECIMIENTO Y
DIFUSION DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL EN LA
CIUDAD DE TARIJA**

ESTUDIANTE:

GUTIERREZ MADDALLENO FLOR MARIA

DOCENTE GUIA:

ARQ. SANTOS PUMA LEON

GESTION 2020

TARIJA-BOLIVIA

Tesis, presentada a consideración de la “**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO**”, como requisito para optar el grado académico de Licenciatura en Arquitectura y Urbanismo.

Junio 2021

TARIJA – BOLIVIA

M. Sc. Ing. Ernesto Álvarez Gózalvez

DECANO

Facultad de Ciencias y Tecnología

M. Sc. Lic. Elizabeth Castro Figueroa

VICEDECANA

Facultad de Ciencias y Tecnología

M. Sc. Arq. Mario Ventura Flores

DIRECTOR

Dpto. De Arquitectura Y Urbanismo

Arq. Santos Puma León

DOCENTE GUÍA

Facultad de Ciencias y Tecnología

APROBADO POR:

TRIBUNAL:

Arq. Aldo Hernani Quinteros

TRIBUNAL

Arq. Ilse Mogro Arroyo

TRIBUNAL

Arq. Soraya Antezana Garzón

TRIBUNAL

El tribunal calificador de la presente tesis, no se solidariza con la forma, términos, modos y expresiones vertidas en el trabajo, siendo las mismas únicamente responsabilidades del autor

DEDICATORIA:

A Dios

Por brindarme su infinita misericordia, por guiar cada paso de mi destino y no faltarme, por ser mi protección y mi sustento.

A mis padres

Por haberme forjado acorde a sus criterios a ustedes les debo la persona que soy y muchos de mis logros.

Mamá gracias por tu amor y el apoyo incondicional de cada día.

Papá gracias por ser mi motivación y mi ejemplo, por haberme enseñado el valor de la vida.

Leandro Por ser la razón de mi esfuerzo en el presente y el mañana y mi pequeña fuente de felicidad.

A mis hermanos

Por haberme compartido sus consejos y apoyo en cada etapa de mi vida.

A la universidad “**Juan Misael Saracho**” Facultad de **Ciencias y Tecnología, Arquitectura y Urbanismo**, por permitirme ser parte de una nueva generación.

Flor María Gutiérrez Maddalleno

AGRADECIMIENTOS:

A Dios sobre todo por el preciado don de la vida, por haberme dado fe y sabiduría que me fortalecieron y dieron perseverancia para alcanzar uno de los objetivos más anhelados por mi persona.

A mi docente guía Arq. Santos Puma por brindarnos su dedicación conocimiento en esta etapa tan importante.

A mis docentes por enseñarme a crecer en cuanto a mi conocimiento académico en cada materia cursada.

Y un agradecimiento especial a todas las personas que aprecio, por estar presentes en los buenos y malos momentos y a todos ellos por ser parte de mi vida.

PENSAMIENTO:

La tarea del arquitecto consiste en proporcionar a la vida una estructura más sensible.

Alvar Aalto

INDICE

UNIDAD I	1
MARCO TEORICO	1
1.-INTRODUCCION	1
2.- ANTECEDENTES	2
3.- DELIMITACION DEL TEMA	4
4.-PROBLEMÁTICA	6
5.- JUSTIFICACION	9
6.- OBJETIVOS	10
6.1.-OBJETIVO GENERAL	11
6.2.-OBJETIVOS ESPECIFICOS	11
7.- HIPOTESIS	11
8.-VISION	12
9.-MISION	13
9.1.-MOTIVACION	13
10.-METODO	13
UNIDAD II	15
MARCO CONCEPTUAL	15
1.1. CONCEPTOS CULTURALES RELACIONADOS	15
1.1.2 CULTURA	15
A) PATRIMONIO CULTURAL	15
B) IDENTIDAD CULTURAL	17
1.1.3.- IMPORTANCIA - CULTURA LIGADA A LA GASTRONOMIA	17
1.2.1. DEFINICIÓN DE GASTRONOMÍA	20
1.2.2.- PATRIMONIO GASTRONÓMICO	20
1.2.3.-ARTE CULINARIO	21
1.2.4.- LA COCINA TRADICIONAL	21
1.2.5.- PLATO TIPICO	21
1.2.3.-IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMIA	22
CONCLUSIONES	22

1.3.-CONCEPTOS BASICOS DEL EQUIPAMIENTO	22
1.3.1. FORMACION GASTRONOMICA	22
1.3.2.- EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO	23
1.3.3.- INSTITUTO DE GASTRONOMÍA	23
1.3.4.- ESPACIO PUBLICO CON IDENTIDAD	23
1.3.5.- ZONA DE DEGUSTACION GASTRONOMICA	24
1.3.6.-1DEMOSTRACION CULINARIA-SHOW COOKING	24
1.4.- MEDIO AMBIENTE Y GASTRONOMIA	26
1.5.- FORMACIÓN	27
1.6.- PALABRAS RELEVANTES	28
UNIDAD III	29
MARCO HISTORICO	29
2.1.- LA CULTURA RECONOCE A LA GASTRONOMIA COMO PATRIMONIO INTANGIBLE CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD	29
2.1.1.-MEXICO	29
2.1.2.-COMIDA MEDITERRANEA CHIPRE, CROACIA, ESPAÑA, GRECIA, ITALIA, MARRUECOS Y PORTUGAL	30
2.1.3.-JAPON	30
2.1.4.-FRANCIA	31
2.1.5.-PERU	31
CONCLUSIONES	33
2.2 ANTECEDENTES DE LA GASTRONOMIA	33
2.3. AVANCE GASTRONOMICO	34
2.3.1 EVOLUCION DE LA GASTRONOMIA EN BOLIVIA	35
2.3.2 LA GASTRONOMÍA TARIJEÑA	36
PLATILLOS TRADICIONALES	37
2.4.- EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO	38
2.4.1.- LA COCINA COMO PROFESIÓN	38
2.4.2 AVANCE PROGRESIVO	38
2.4.3 ACTUALIDAD	39
A) LAS MEJORES ESCUELAS DE COCINA DEL MUNDO	39
B) NIVEL NACIONAL	40
C) NIVEL LOCAL	41
UNIDAD IV	42

MARCO NORMATIVO.....	42
INTERNACIONAL:.....	42
NACIONAL.....	44
LOCAL	47
UNIDAD V.....	48
MARCO REAL	48
5.1 ANALISIS DE MODELOS REALES	48
INTERNACIONAL	48
NACIONAL.....	61
5.2 ALTERNATIVAS DE EMPLAZAMIENTO	66
5.2.1 ALTERNATIVA 1.....	67
5.2.2 ALTERNATIVA 2.....	71
5.2.3 ALTERNATIVA 3.....	75
UNIDAD VI.....	98
INTRODUCCION AL PROCESO DE DISEÑO.....	98
PREMISAS DE DISEÑO.....	98
ANEXOS	99
PLANOS	99
BIBLIOGRAFÍA	¡Error! Marcador no definido.