

MARCO TEORICO

UNIDAD I

MARCO TEORICO

1.-INTRODUCCION

La gastronomía en la actualidad se posesiona como una pieza fundamental para reforzar la identidad cultural, conservar del patrimonio intangible, el acrecentar el atractivo turístico y el motor de desarrollo socio-económico. Engloba un concepto amplio desde tradiciones historia el entorno del cual provienen los alimentos como son procesados hasta llegar a nuestra mesa incluyendo también el ámbito social que conlleva disfrutarlos está presente de manera fundamental en nuestro diario vivir se la ha incluido en todo tipo de evento y manifestaciones y se ha convertido en un fenómeno cultural y social no es vista solo como una necesidad biológica básica para subsistir.

La (UNESCO), en el 2010 reconoce como patrimonio cultural intangible de la humanidad a la gastronomía que es una principal manifestación cultural de cada región.

Para varios países la gastronomía se plantea como punto estratégico para generar empleos e ingresos para su población y en especial para la cadena que la conforma: la producción de alimentos donde se apertura desde pequeños emprendimientos del núcleo familiar, medianos restaurantes, sucursales, pequeñas y grandes empresas que apuestan a transformar los alimentos en productos de calidad, se beneficia la comercialización importación y exportación de los mismos también la hostelería y turismo. Este último se ha desarrollado conjuntamente con su relación directa con la identidad local, los destinos generan estrategias para promocionar, mostrar su gastronomía local y brindar experiencias únicas relacionadas, siendo este el motivo que lleva a una persona viajera a interesarse por la comida y además por el lugar

buscando conocerlo de manera cercana y profunda. Se tiene como dato que el 30% de presupuesto de un turista es destinado para su alimentación.

Es evidente el enriquecimiento gastronómico mundial que se genera gracias a la globalización el intercambio de productos que se da, en especial en su estado natural como carnes verduras y frutas entre otros resulta benéfico para nuestra alimentación algunas técnicas de producción son rescatables la proliferación de los medios de comunicación social, la permeabilización de las fronteras y de las barreras interculturales; hacen que se modifique los hábitos alimentarios. Sin embargo, a su vez genera desconocimiento por las recetas típicas en los hogares se adquieren nuevas técnicas de preparación e incluso se incluye la comida rápida de forma habitual crece la tendencia hacia el consumismo, el consumo de alimentos procesados y transgénicos ocasionando una internacionalización gastronómica mal manejada que reemplaza la identidad culinaria en vez de vincular dinámicas y procesos locales junto a los globales conjugar y obtener un óptimo resultado.

Para finalidad de estudio surge como necesidad profundizar en el conocimiento del verdadero potencial de la gastronomía tradicional (que se ha ido adoptando) rescatar los saberes de la comida autóctona, regional y típica darles mayor importancia a las tradiciones, costumbres que se trasladan de generación en generación, y se han hecho parte de una identidad colectiva que está en constante cambio y reformulación, se convierten en los principales agentes en el desarrollo de la identidad cultural.

La elaboración de este proyecto contribuirá a difundir el valor cultural Tarijeño que posee un gran potencial en cuanto a comida típica y tradicional destacada por su exquisito sabor y forma de elaboración que nos brinda un producto único.

2.- ANTECEDENTES

Se cuenta con diversas opciones en fomento al arte que representa la gastronomía estas buscan capacitar a la población directamente vinculada generar mayor movimiento económico producir alimentos altos en nutrientes innovadores hacer parte activa a la población entre otros. En Tarija si bien tenemos algunos sitios donde la gente puede acudir para aprender y perfeccionar este arte en Tarija no son tan accesibles para toda la población, la mayoría de estos centros no cuenta con el mobiliario adecuado, con el espacio suficiente y la tecnología que esto demanda en la actualidad, ninguna infraestructura está completa ni presenta espacios de descanso degustación o juegos anexos para potenciar completamente nuestra gastronomía.

En los últimos años ha aumentado el expendio de comida, según datos de la secretaria de desarrollo productivo en Tarija tenemos 25 vendedores callejeros por cada 1000 personas se calcula que 5000 personas se dedican a esta actividad sin que norma alguna regule su actividad o calidad. Con el fin de que la venta de comida tradicional pueda generar un movimiento económico importante mejorar a su vez su competitividad y rentabilidad en el municipio el 2016 la fundación emprender lanza el proyecto calle gourmet, al inicio con 30 personas trabajando en su formación en competencias laborales con talleres y cursos motivacionales dictados por el chef Pierre Van Ost.

Se brinda también otras oportunidades a los cocineros, como Tarija, Aromas y Sabores; la primera marca de certificación Público- Privada enfocada en la diferenciación por el Origen, Tipicidad, que permite a los gastrónomos tener jamones, quesos, miel, productos hortofrutícolas ecológicos y vinos de gran calidad, dándole ventajas y sobre todo mejoras en sus platos en al menos un 30%.

Por lo cual, durante el mes de julio, el gobierno municipal de Tarija mediante la secretaria de desarrollo económico y productivo, realiza el proyecto culinario

denominado julio gastronómico, en 2018 logro mover 40 mil dólares, impulsando de esta manera la economía local y promoviendo de manera directa al sector gastronómico alimentario de la ciudad y de manera indirecta al sector agropecuario servicios transporte y otros.

Se han desarrollado cuatro actividades importantes con una participación que asciende a más de 25.000 personas., el festival de la comida al paso con un movimiento económico de 83.000 bolivianos y cerca de 6.000 visitantes, el encuentro Tarija aromas y sabores con un poco más de 66.000 bolivianos con un alrededor de 8.000 visitantes, el festival gastronómico de carnes a las brasas con 64.000 bolivianos, el festival de comida saludable con 25.000 bolivianos ambos entre 3.000 visitantes, el festival de comida típica con 15.000 bolivianos y un poco más de 1.700 visitantes. Tarija fue sede de tambo Tarija una de las ferias gastronómicas más importantes en su segunda versión del Tambo 2017, se hizo un movimiento económico de Bs 1.000.000 y conto con la visita de unas 7 mil personas demostrando así el interés y beneficio de la gastronomía hacia la población.

3.- DELIMITACION DEL TEMA

Nuestro apego a la gastronomía está marcado por las tradiciones transmitidas y transformadas la manera en la que nos relacionamos con el medio ambiente, y como participamos en los procesos de producción, circulación y consumo de víveres, así como los acontecimientos sociales en los que disfrutamos de ella.

En la actualidad la oferta gastronómica aumenta y crece el ámbito laboral de quienes son formados, se apertura un mayor número de institutos, es tanto que hoy entre universidades, institutos y escuelas de gastronomía se están graduando de cinco mil a diez mil estudiantes por año a nivel nacional. La globalización permitió avanzar

en cuanto a enseñanza general se refiere estas instituciones cuentan con regulaciones sanitarias internacionales, ya que han firmado y respetado los acuerdos, y les ha permitido mejorar el tema educacional. A nivel regional se han consolidado cinco escuelas de cocina, por otra parte también se cuentan con centros de capacitación del municipio, por lo que entre centros y escuelas se cuenta cerca de 15 opciones para capacitarse en este rubro sin embargo en ellos no se toma de forma prioritaria la enseñanza de la comida tradicional y los centros solo brindan cursos puntuales de preparados en su mayoría se trata de repostería lo que no abastece a la demanda y genera cierto desinterés hacia ellos en la población.

Un profesional del área es requerido en distintas áreas de servicios, de consultoría, salud la elaboración de dietas y servicios hospitalarios, industria de alimentos, producción de alimentos promoción de productos catering trabajar en empresas alimenticias que requieran profesionales para promover sus productos hasta instaurar una microempresa, son muestras de la diversificación de la oferta laboral. El sector gastronómico creció aceleradamente en los últimos 10 años su aporte al producto interno bruto (PIB) está por encima del 10 por ciento. De 200 millones de dólares en 2006 hasta más de 900 millones a la fecha, solo la cifra refiere a restaurantes, cuyo requerimiento de personal es mayor aumentando con la oferta gastronómica en comedores populares y hostelería.

El análisis para consolidar el proyecto abarcará el área departamental, la identificación de las potencialidades y conflictos, sumados a factores como la densidad poblacional favorable, las características propias del territorio, la cercanía con el centro urbano, la articulación y accesibilidad, han sido determinantes para orientar y encauzar la elección del municipio de Cercado. Sobre todo, por ser un centro poblado de mayor densidad por lo tanto de mayor influencia, que conseguiría romper la inercia de su área de influencia y generar movimiento en todo aspecto por lo cual se plantea elevar la importancia de la comida típica para ello se realizará el análisis y estudio para un

proyecto arquitectónico con una proyección de 20 años que contará con las condiciones óptimas para aprendizaje y disfrute de la población en general.

4.-PROBLEMÁTICA

¿Para qué voy a hacerlo?

Tarija es una de las ciudades con una identidad culinaria incomparable, sin embargo, la importancia que se le brinda por parte de la población y las instituciones públicas al valor de nuestro patrimonio gastronómico es relativamente baja. Esto nos lleva a reflexionar en generar un espacio destinado a la formación gastronómica tradicional en apoyo a mantener latente nuestra identidad cultural.

¿Para quién?

Destinado especialmente a la formación de, jóvenes y adultos que busquen una reinserción o inserción en el mercado laboral competente ya sea que quieran mejorar sus habilidades en el trabajo que desempeñan en sus negocios o quieran conformar nuevos apostando por la gastronomía local.

¿Dónde?

Se encontrará ubicado en la ciudad de Tarija-cercado.

¿Qué voy a hacer?

Mediante una propuesta arquitectónica se plantea un equipamiento que cuente con los espacios requeridos para capacitar a la población y fomentar el rescate de la cocina tradicional, todo el legado de tradiciones, costumbres, identidad cultural del departamento implementando en este un sitio de degustación y se pueda apreciar el preparado ancestral de los diferentes platillos: un instituto de fortalecimiento gastronómico tradicional para la ciudad de Tarija

¿Cómo funciona?

Partiendo de una Formación Técnica está orientado a formar profesionales con amplio conocimiento sobre el valor nutricional existente en la diversidad de materiales autóctonos que se emplean se busca una formación integral generando un ambiente colaborativo que aporte gastronómicamente a la sociedad ya sea con pautas técnicas o recetas transmitidas a ellos logrando que se muestren conocimientos, habilidades y destrezas para la gestión eficaz de los negocios gastronómicos como: el manejo general de medidas higiénicas en la producción, el uso adecuado de los equipos y facilidades, el conocimiento sobre métodos de producción y abastecimiento, el dominio de métodos de cocción, así como el saber trabajar y apoyar a los productores de alimentos en el campo todo ello a favor de elevar la identidad cultural gastronómica.

Es una motivación a las y los participantes a ejercer lo aprendido para dar respuesta inmediata y creativa a sus múltiples necesidades aportando a la solución de problemas sociales. Además de formación, se implementará un sitio de degustación es decir un espacio que apoye al instituto en la difusión de la gastronomía tradicional en el cual se pueda apreciar el preparado ancestral de los diferentes platillos y se le permitirá a la población encontrar degustar comida tradicional elaborada en el instituto a un bajo costo para suplir el interés de una formación práctica productiva, e incluso preparar platos típicos con las recetas originales con productos frescos y cultivados en

el lugar, espacios amplios donde se pueda interactuar socialmente de manera correcta y degustar los diferentes sabores, presentaciones e ingredientes que componen las diversas propuestas gastronómicas de manera conjunta a la formación brindada se busca generar conciencia en la población en general sobre el importante rol que tiene la gastronomía chapaca.

¿Porque debo hacerlo?

Actualmente la formación en cocina y gastronomía es de manera privada a diferencia de otros países (como Colombia, Chile, México) que posibilitan la formación a la población de economía baja. En la ciudad las instituciones ofrecen espacios e infraestructuras deficientes al no estar diseñadas exclusivamente para su uso y en su malla curricular no tiene prioridad la comida regional.

¿Con que?

Debido a su aporte cultural será desarrollado a través de la gestión del municipio de cercado los gobiernos autónomos tienen la competencia exclusiva de realizar inversiones en infraestructura pública de apoyo a la cultura según la ley n 031 cap. III art 95 (marco de autonomías y descentralización “Andrés Ibáñez”) apoyo de instituciones privadas y ONG competentes.

Ministerio de culturas y turismo FONPAC fondo de fomento del patrimonio cultural boliviano.

Gobierno autónomo de Tarija dirección de promoción cultural.

Movimiento de integración gastronómico boliviano miga.

Asociación de chefs de Bolivia.

PREGUNTA

¿Cómo potenciar y fortalecer la esencia e identidad que caracteriza a la comida tarijeña?

5.- JUSTIFICACION

Los ambientes destinados a la enseñanza de la gastronomía al no satisfacer las demandas actuales que la carrera requiere no motivan a la población a ser parte de estas, la comida tradicional queda olvidada o se ve superficialmente en estos establecimientos destinado a una población que busca emprendimiento y mejorar su calidad de vida se toma como rango los 18 a 30 años que representa la población con mayor carencia de empleo. Mejorar la formación gastronómica y rescatar la alimentación tradicional es favorable para el crecimiento económico local ya que Tarija la demanda se ve reflejada en las ventas facturadas de restaurantes en 2005 era de Bs 14 millones, en 2014 las ventas alcanzaron a Bs 193 millones, cifra 14 veces mayor.

Por su parte el BDP aprobó créditos por un total de \$us 13,6 millones destinados a 1.458 préstamos productivos, entre junio de 2007 y diciembre de 2016. Los rubros de alimentos, maderas y cueros concentraron el 95% del valor total de colocaciones. La canalización de estos recursos al sector productivo en el departamento de Tarija, contribuye a la generación y mantenimiento de 19.533 empleos, entre directos e indirectos.

Potenciar la gastronomía local como estrategia regional para el desarrollo económico y social resulta benéfico ya que una gran y diversa gama de productos

agroalimentarios y comidas típicas de la zona tienen un papel fundamental en las ferias tradicionales y productivas, fiestas, festivales, eventos y mercados de todo el departamento.

Es un proyecto que beneficiara a toda la población en general al seguir manteniendo vivas las tradiciones culinarias y directamente al rubro al generar mayor respeto en las personas capacitadas por los productos y productores locales trabajar conjuntamente con ellos y transformar sus productos transformándolos con alto valor agregado considerando que contamos con gran cantidad de alimentos propios ricos en nutrientes como ser uvas, vinos y singanis, jamones, quesos de cabra, mieles, hortalizas como arándano, frambuesa, que ya están siendo certificados se debe apuntar a colocar nuestros productos en el mercado internacional. Y aumentará la calidad laboral al conocer perfectamente avances técnicos y tradicionales y adaptarnos a sus mejores posibilidades mejorará la prestación de servicios públicos privados en la atención y preparación de alimentos tradicionales como carnes guisados platillos calientes y fríos, panadería repostería bebidas y otros que son consumidos con frecuencia; generará programas de nutrición y alimentación propia saludable para promocionar nuestros productos fomentará y capacitará la dirección y administración de restaurantes, comedores, banquetes, catering y otros.

Considerado como un equipamiento novedoso en la ciudad al ser accesible a la población interesada con reducida posibilidad de costear la carrera y al darle posibilidad de a quienes son parte de este de ofrecer sus productos elaborados a la población y generar en esta un mayor aprecio por la gastronomía.

6.- OBJETIVOS

6.1.-OBJETIVO GENERAL

✚ Fortalecer las tradiciones culinarias mediante el Diseño arquitectónico de una infraestructura acorde en satisfacer las necesidades formativas y recreativas, un lugar único y fundamental que se fije como punto de referencia cultural en nuestro departamento para devolverle el valor a la identidad gastronómica tarijeña en toda la población.

6.2.-OBJETIVOS ESPECIFICOS

✚ Fomentar el conocimiento y respeto de nuestras costumbres mediante áreas destinadas para demostraciones en vivo de las antiguas practicas culinarias tradicionales.

✚ Generar amplios ambientes tanto cerrados como abiertos para la realización de foros congresos ferias para salvaguardar, difundir y promover nuestro patrimonio cultural gastronómico.

✚ Instruir un método de formación basado en una alimentación sustentable con productos orgánicos o agroecológicos que respalden y brinden sostenibilidad a nuestra cultura alimentaria local.

7.- HIPOTESIS

La implementación de un instituto destinado al fortalecimiento y enseñanza de la gastronomía tradicional tarijeña donde los interesados puedan elevar sus conocimientos mejorar sus técnicas prácticas para luego contribuir la recuperación tradiciones gastronómicas inculcando valores por nuestra identidad y cultura.

El proyecto arquitectónico pretende generar un estudio y diseño de espacios cómodos y funcionales que permitan una correcta enseñanza de manera teórica visual y practica y una cómoda degustación de platillos por parte de los visitantes con instalaciones físico-espaciales para brindar condiciones de iluminación ventilación y acústica especiales creando ambientes óptimos para los talleres prácticos a desarrollar , un diseño arquitectónico que motive a la población en general que a explotar su potencial; se adoptara un enfoque de estudio a partir de sus formas internalizadas, retomando el concepto de identidad. Esta acción innovadora contribuiría a ennoblecer y mantener una mejor calidad de vida a las personas que optan por hacer de la gastronomía su medio de vida y a la población en general al conservar sus tradiciones culinarias.

Mejorando enseñanza promoción y difusión de platillos típicos podrá elevar el nivel de expendio y por ende de consumo mostrando una mejor imagen de calidad de servicio y de infraestructura satisfaciendo las distintas necesidades.

8.-VISION

Social: Mediante la implementación de una propuesta Arquitectónica brindar las condiciones óptimas y necesarias donde los estudiantes gastronomía tradicional puedan desarrollar los procesos prácticos y académicos requeridos y posibilitarles un medio de trabajo. Aportar a la identidad cultural tarijeña al mantener como principal producto la gastronomía tradicional

Institucional: Contribuir a través de una propuesta Arquitectónica a la imagen cultural del sector del sector de emplazamiento.

Académico: Colaborar a través de una propuesta Arquitectónica con la Proyección de un instituto de fortalecimiento de gastronomía tradicional la enseñanza técnica tecnología que requiere en la actualidad para desenvolverse en la gastronomía.

9.-MISION

Fortalecer la identidad cultural gastronómica del departamento y difundirla tanto a nivel local nacional e internacional y formar personas capaces de difundir una alimentación con tradición y cultura para generar una actividad importante que contribuya al desarrollo social cultural económico y sostenible.

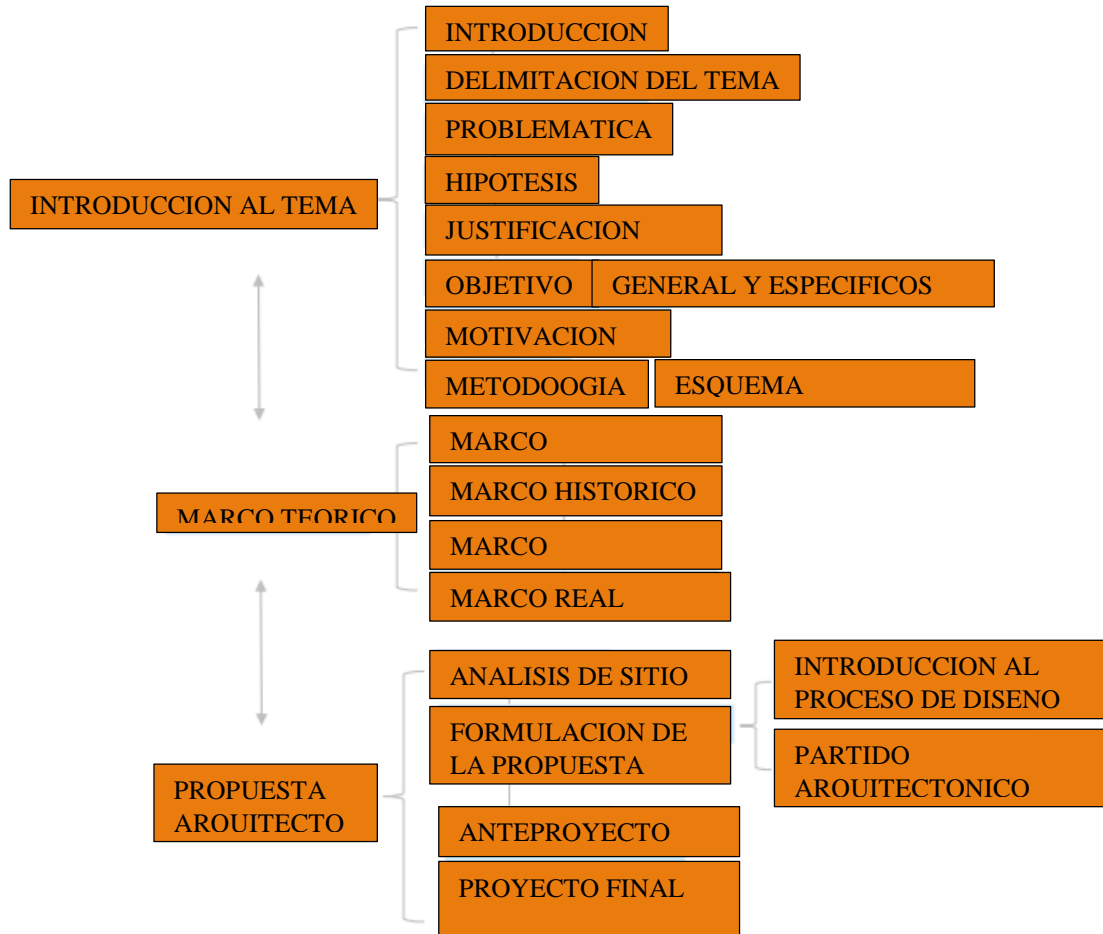
9.1.-MOTIVACION

Una de las principales motivaciones radica en el gusto por la cultura culinaria local así mismo, en el interés por la difusión y promoción de un activo renovable como es la gastronomía, dotada de genuina riqueza para proyección a nivel nacional e internacional. Se pretende repotenciar a la ciudad de Tarija como un importante foco gastronómico del sur del país.

10.-METODO

El enfoque cuali-cuantitativo el método empleado partirá de un enfoque cualitativo apoyado por un enfoque cuantitativo para incrementar la validez de los datos e información, y se diseñará a partir de las características del espacio y las necesidades estudiadas.

ESQUEMA METODOLOGICO



MARCO CONCEPTUAL

UNIDAD II

MARCO CONCEPTUAL

1.1. CONCEPTOS CULTURALES RELACIONADOS

1.1.2 CULTURA

Figura 1

Palacio de Hasht Behest



El término “cultura”, a partir de siglo XVII pasa de hacer referencia a la cultivación del alma o la mente a encontrar dos significados primarios: el primero que predomina en nuestro uso actual, la cultura como espíritu folclórico con identidad única y segundo como la cultivación de la espiritualidad o individualidad. “La cultura es la suma de los saberes acumulados y transmitidos por la humanidad, considerada una totalidad, en el curso de la historia” (Cuche, 2002).

Nota: Interrelación cultural; Cultura oriental.

Tomada de (palacio de hasht behest(Imagen), s.f.)

Hace referencia al carácter espiritual material afectivo e intelectual los cuales componen a una sociedad su modo de vida en conjunto sus valores tradiciones y sus creencias.

A) PATRIMONIO CULTURAL

El patrimonio cultural destaca obras músicos naturaleza etc. No se limita a objetos refleja también expresiones que aún perduran y se transmiten entre generaciones. Hace referencia a lo material e inmaterial que define la identidad del lugar.

Patrimonio Tangible: El patrimonio cultural material o tangible es nuestra expresión física de la cultura, este se divide en bienes muebles, inmuebles y subacuáticos.

✚ los monumentos: incluyen escultura pintura piezas arqueológicas cavernas obras arquitectónicas, y otros elementos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.

✚ los conjuntos: en ellos los grupos de construcciones arquitectónicas, que integrados al paisaje adquieran un valor universal desde el punto histórico.

✚ los lugares notables: las obras realizadas por el hombre o naturaleza entre ellas los lugares arqueológicos que posean gran valor desde el punto de vista histórico etnológico estético etnológico o antropológico.

Patrimonio Intangible: Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial o intangible” a las expresiones basadas en tradiciones costumbres que reflejan el sentir y ser de una comunidad o región. “Se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad” (UNESCO, Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003).

✚ **Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo:** comprende tradiciones que se mantienen a su vez usos rurales contemporáneos y urbanos de varios grupos culturales.

✚ **Integrador:** crea un vínculo del pasado al presente mediante expresiones culturales heredadas transmitidas que hayan seguido dinámicamente y

hoy nos infunden sentimientos de identidad y continuidad. Este patrimonio contribuye a la cohesión social y fomenta sentimientos de identidad, responsabilidad lo cual ayuda al individuo ser y sentirse parte de la sociedad.

✚ **Representativo:** depende de conocimientos de las tradiciones, y costumbres que se transmitirán al resto de la comunidad, o a otras comunidades y sus generaciones.

✚ **Basado en la comunidad:** debe ser reconocido por las personas que lo crean, lo mantienen y hacen que este perdure en el tiempo.

B) IDENTIDAD CULTURAL

La identidad se forma por procesos sociales. Una vez que cristaliza, es mantenida, modificada o aun reformada por las relaciones sociales. los procesos sociales involucrados, tanto en la formación como en el mantenimiento de la identidad, se determinan por la estructura social. (Berger & Luckmann, 1968, p. 214)

Se encuentra conformada por valores tradiciones creencias y comportamientos que son parte de un grupo social y hacen que estos forjen sentimientos de pertenencia en el lugar y en relación a sus intereses.

1.1.3.- IMPORTANCIA - CULTURA LIGADA A LA GASTRONOMIA

La cultura marca la importancia y singularidad de todas las ciudades donde destaca uno de sus principales componentes el placer de comer. Esta práctica

gastronómica es el resultado de la historia de la comunidad y su relación con el sistema ecológico.

Las cocinas regionales constituyen una de las expresiones culturales más interesantes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades realzan modos practicas sazones y diferentes estilos en cada platillo.

Es por ello que los sectores enfocados en patrimonio y turismo se han dedicado en tratar de rescatar y darle más valor a las cocinas locales que reflejan identidad y valores para mejorar la oferta gastronómica de las zonas.

1.1.4.-SISTEMA ALIMENTARIO

La alimentación cumple dos funciones básicas: nutricional y cultural. “En este sentido, un sistema alimentario es la suma de los diversos elementos, actividades y actores que, mediante sus interrelaciones, hacen posible la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos” ((FAO), 2017).

Aspectos económicos políticos socioculturales con diversos valores actores y cadenas agroalimentarias son parte del sistema alimentario que conocemos es por ello que se puede conseguir seguridad alimentaria y nutricional mejorando la calidad de vida con alimentos sanos y nutritivos.

En las últimas dos décadas se producen cambios desde la provisión elaboración distribución de alimentos la gestión de residuos y la pérdida de calidad del suelo, la superficie agrícola aumenta 12% con relación al 150 % de la producción se planean

expectativas de exportación con alto valor nutricional pero no de su consumo lo cual resulta poco saludable.

Se incrementa la obesidad en la sociedad a más de 2000 millones de personas en el mundo aumentando el riesgo de diversas enfermedades.

América Latina es la cuarta región del mundo que mantiene una mayor venta al detalle de productos ultra procesados, con 129,6 kilos per cápita anuales. Este contexto configura en gran medida un ambiente obeso génico, que favorece el consumo de productos ultra procesados e impone grandes dificultades para consumir alimentos frescos y saludables como frutas, vegetales, legumbres, frutos secos y granos integrales. ((FAO), 2017)

Los desperdicios que se generan a partir de los alimentos producidos van alrededor de 1300 millones de toneladas de alimentos desaprovechados al año.

1.2.- CONCEPTOS BASICOS “GASTRONOMIA”

Tomando como base las definiciones de la Organización Mundial del Turismo (OMT), la real academia española (RAE) y el Patrimonio Mundial (UNESCO) y trabajos de investigación de gastronomía libros de montesinos torres turismo gastronómico sostenible entre otros.

1.2.1. DEFINICIÓN DE GASTRONOMÍA

Por su parte la real academia española define la gastronomía como sinónimo diversidad calidad e innovación.

Figura 2

Platillos de Comida



Nota: comida mexicana. Tomada de (platillos tradicionales(fotografía), s.f.)

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, y todo lo que respecta al sistema alimentario. (Montecinos, 2016)

1.2.2.- PATRIMONIO GASTRONÓMICO

El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre la vida rural y el sector de los servicios. Así, gastronomía es desarrollo local y también desarrollo turístico. (Fusté-Forné, 2016)

Figura 3

Técnica de Preparación



Nota: Maneras tradicionales de cocinar. Tomada de (Técnica de preparación (imagen), s.f.)

1.2.3.-ARTE CULINARIO

El arte culinario hace referencia a una forma específicamente creativa de preparar los diversos platillos relacionados con la cultura las técnicas rituales conocimientos establecidos en torno a la comida.

Figura 4

Platillo de Comida



Nota: Buena presentación de un platillo.
Tomada de (platillo de comida(imagen), s.f.)

1.2.4.- LA COCINA TRADICIONAL

Figura 5

Bufet Criollo



Nota: Comida Tarijeña. Tomada de (Bella vista restaurant , s.f.)

Se encuentra relacionada a un territorio donde su historia saberes y prácticas son destacables. Estos alimentos y procedimientos pueden ser autóctonos o introducidos de con el tiempo, pero integrados a la cultura alimentaria regional; lo cual implica aceptar y entender su variabilidad y particularidad dentro de un contexto y un proceso histórico determinado.

1.2.5.- PLATO TIPICO

Se considera un plato típico de una determinada región a los alimentos que son elaborados con materia prima del lugar casi en su totalidad o se han mantenido de generación en generación con su manera de prepararlo intacta.

Figura 6

Platos típicos de Tarija



Nota: Saice Tarijeño plato típico. Tomada de (eabolivia.com, s.f.)

1.2.3.-IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMIA

La gastronomía se refleja en la cultura de cada pueblo nos brinda una idea sobre la forma de vida la antigüedad el uso de sus recursos y avances; muestra sus aspectos físico naturales ya que varían los platillos en gran medida de las regiones cálidas (alimentación más ligera fresca) a las frías alimentación contundente y grasas).

A medida que cambia el tipo de alimentación queda demostrado que influye en el tema de la salud algunas prácticas culinarias se relacionan con una mejor calidad de vida respecto a otras que hasta pueden causar enfermedades.

CONCLUSIONES

La gastronomía típica es considerada patrimonio y sus técnicas el sabor la sazón que portan diferentes de una región a otra son las características intangibles que deben ser mantenidas y transmitidas para realzar el patrimonio cultural propio. Nuestra gastronomía es fuente de desarrollo para diversos sectores es la representación gustativa de nuestra identidad cultural por ello es que debe ser resguardada con orgullo ya que conlleva nuestras arraigadas costumbres.

1.3.-CONCEPTOS BASICOS DEL EQUIPAMIENTO

1.3.1. FORMACION GASTRONOMICA

Hoy se busca analizar y reflexionar el fenómeno mejorar su producción almacenamiento transporte elaboración etc. Se analizan sus propiedades nutritivas efectos en el organismo conjuntamente analizando sus prácticas y costumbres. “El

estudio de la gastronomía comprende los aspectos prácticos de la misma, pero además busca responder a otras preguntas sobre el cómo, dónde, cuándo y por qué se consumen los alimentos” (Reyes Uribe, 2017).

1.3.2.- EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

Es un espacio que alberga actividades para la educación, recreación, el ocio y la cultura, ayudando a contribuir al conocimiento, difusión culinaria a nivel regional, nacional e internacional.

Todo arte gastronómico nace en “La Cocina”, la cual se encuentra equipada con lo mínimo necesario para albergar a quienes serán los responsables de preparar y exhibir todo tipo de creaciones culinarias.

1.3.3.- INSTITUTO DE GASTRONOMÍA

Un instituto culinario, o también llamado escuela de gastronomía, ofrece formación específica en las artes culinarias y cursos de gastronomía. Los diferentes tipos de escuelas de gastronomía en todo el mundo, cuentan con planes de estudio que van desde la cocina gourmet a tradicional. Ir a un equipamiento de este tipo es una manera de convertirse en un chef, y sin duda va a aumentar la empleabilidad potencial de alguien que le gustaría seguir una carrera en las cocinas profesionales.

1.3.4.- ESPACIO PUBLICO CON IDENTIDAD

Espacio público refiere a las prácticas de cada región en lugares públicos con respecto a su contexto cultural.

Las prácticas de cada cultura privilegian el desarrollo de modalidades de conocimiento específicas a los contextos, es decir, de formas particulares de percibir, recordar y comprender el mundo. En este sentido se busca transmitir a las nuevas generaciones aquellas formas particulares de pensar y de actuar que hemos construido como grupo social. (Orozco, 2014)

1.3.5.- ZONA DE DEGUSTACION GASTRONOMICA

Denominando así a un área del equipamiento en la cual la población interesada tenga la posibilidad de degustar y servirse los platillos tradicionales preparados de la mejor manera. La acción en sí de degustar refiere al hecho de ingerir un alimento para captar su sabor aroma, es preciso saborear y no comer de manera automática es decir ser consciente de lo que se ingiere y poder disfrutarlo.

1.3.6.-1DEMOSTRACION CULINARIA-SHOW COOKING

Las cocinas con demostración en vivo a la vista o a través de vidrieras, se las denomina show cooking de esa manera el cliente puede observar la preparación. los restaurantes que apuestan por este tipo de cocina generan mayor confianza en los clientes garantizándoles calidad y limpieza.

Figura 7
Show Cooking



Nota: Cocina en vivo. Tomada de (cateringriasbaixas, 2014)

1.3.7 SLOW FOOD

Figura 8

Slow Food



Nota: Vegetales Orgánicos. Tomada de (Italia Agenzia Nazionale Turismo, s.f.)

Uno de los tipos de gastronomía que más repercusión está consiguiendo en la actualidad es el denominado *slow food*. fundado en Bra, Italia por Carlo Petrini. “Slow Food ha pasado a desempeñar un papel activo en la agricultura y la ecología. Slow Food vincula placer y alimento de forma consciente y responsable”. (Petrini, 2006)

Este movimiento hace frente y se opone al fast food o comida rápida (chatarra) ya que trata de educar al paladar no solo en cuestión de tiempos, sino que busca evitar el sobre consumo concientizando lo que ingerimos para que esto cause un impacto positivo económico social y medio ambiental reconociendo los lugares donde se producen y respetando las estaciones

El movimiento del Slow Food promueve:

- ✚ Una educación del paladar respecto a la falsa calidad de la comida rápida.
- ✚ Defender la comida local las producciones vegetales y animales en peligro de extinción.
- ✚ Cultivos menos intensivos basados en los conocimientos de los productores locales.
- ✚ Proteger la materia prima las prácticas de cultivo y transformación propia de cada lugar.
- ✚ La protección de los sitios gastronómicos representativos por su historia que son parte de la cultura de cada región.

1.4.- MEDIO AMBIENTE Y GASTRONOMIA

ECO GASTRONOMIA

Se enfoca a un tipo de alimentación que procura proteger el medio ambiente y la salud paralelamente con frutas y verduras orgánicas sin pesticidas y sin dañar el suelo

De acuerdo con un estudio de la Universidad de Emory, Estados Unidos, los productos orgánicos protegen a los niños de los pesticidas. Además, les aportan más nutrientes, ya que las frutas y verduras actuales contienen menos que las producidas hace 60 años. (Organicamente, 2012)

Se centra en eliminar los pesticidas para evitar enfermedades cardiovasculares digestivas entre otras, por esto se plantea un equilibrio en el consumo de diferentes alimentos y las formas de preparación y cocción conservando mejor los nutrientes rescatando ingredientes tradicionales y fomentando su consumo por proximidad favoreciendo así al desarrollo sostenible

B) ECO-CHEF

Tratan de revisar detalles como el abastecimiento, técnicas de ahorro, los suministros, la gestión de residuos. “Los mejores chefs ponen la sustentabilidad en el corazón de sus cocinas, defienden el desperdicio cero, tirando lo menos posible y adoptan una economía circular donde convierten las sobras en nuevos platos.” (BioEconomía, 2019)

1.5.- FORMACIÓN

Las personas al formarse adquieren y descubren sus capacidades para ello lo más adecuado son las instituciones dedicadas a ese fin. “La formación es una dinámica de desarrollo personal que consiste en tener aprendizajes, hacer descubrimientos, encontrar gente, desarrollar a la vez sus capacidades de razonamiento y también la riqueza de las imágenes que uno tiene del mundo” (Ferry, 2008).

FORMACION TÉCNICA

De acuerdo a definiciones internacionales, la educación técnica es un tipo de formación orientada a desarrollar las facultades del individuo para adquirir conocimientos fundamentales en una rama de las ciencias y de las habilidades prácticas para interpretar e implementar estos conocimientos. (BID, 2000)

LA FORMACIÓN TÉCNICA EN GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

La formación gastronómica promueve una formación integral actual y acorde a requerimientos nutricionales que nos aseguren una vida sana y con un alto valor humanístico, brindando la formación completa en habilidades capacidades productivas y destrezas en cuanto al manejo de maquinaria y técnicas en base a los procesos de elaboración de productos nutricionales para una vida saludable. Está dirigida a formación de técnicos gastronómicos con mayor responsabilidad en la salud más eficientes capaces y comprometidos con la calidad de lo que ofertan a la población.

CAPACITACIÓN

La capacitación se entiende como toda actividad orientada a desarrollar habilidades teórico-prácticas para el mejor desenvolvimiento del individuo en una actividad específica y generalmente se imparte después de haber concluido cualquier nivel de formación profesional (universidad, educación técnica, normal, etc.). (Zamora)

La capacitación busca complementar conocimientos teóricos y prácticos para aumentar el nivel y el desempeño de un trabajador.

1.6.- PALABRAS RELEVANTES

A) FORTALECIMIENTO

Una definición establecida por la real academia española hace referencia a hacer más fuerte o vigoroso algo.

B) REVALORIZACION

El acto de revalorizar nos señala el volver a darle valor, estimación a algo determinado. En este caso se trata de poner en valor, reconocer difundir consumir las elaboraciones alimentarias de nuestras culturas ancestrales y actuales aportando a nuestro patrimonio cultural y manteniendo nuestra identidad local.

MARCO HISTORICO

UNIDAD III

MARCO HISTORICO

2.1.- LA CULTURA RECONOCE A LA GASTRONOMIA COMO PATRIMONIO INTANGIBLE CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

La gastronomía es considerada parte fundamental del arte y la cultura del planeta.

La UNESCO declara cuatro cocinas en el mundo como patrimonio de la humanidad estas son la dieta mediterránea (España, Grecia, Italia y Marruecos), la mexicana la japonesa y la cocina francesa, las cuales buscan mantener sus raíces y conservar su identidad por siglos.

2.1.1.-MEXICO

Figura 9
Comida Mexicana



Nota: Comida tradicional mexicana.
Tomada de (TopHoy, s.f.)

A México se le reconoció "la cocina tradicional, cultura comunitaria ancestral y viva", es un modelo cultural completo, comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.

Esto se vuelve posible por la participación colectiva en toda la cadena alimentaria que va desde la siembra hasta la degustación que es el último paso, resguarda sus elementos básicos como el maíz, frijol, chile y mantiene sus métodos ancestrales de cultivo como lo es la milpa que hace la rotación del cultivo, la chinampa

cultivo en islotes artificiales, la nixtamalización; descascarillar el maíz con agua de cal, mantiene también el uso de sus utensilios tradicionales como los metates morteros vasijas y vajilla de barro.

2.1.2.-COMIDA MEDITERRANEA CHIPRE, CROACIA, ESPAÑA, GRECIA, ITALIA, MARRUECOS Y PORTUGAL

Figura 10

Principios Fundamentales de la Dieta Mediterránea



Nota: Gastronomía Japonesa. Tomada de (EL PAÍS, 2013)

La dieta mediterránea comprende un conjunto de conocimientos, competencias prácticas, rituales, tradiciones y símbolos relacionados con los cultivos y cosechas agrícolas, la pesca y la cría de animales, y también con la forma de conservar, transformar,

cocinar, compartir y consumir los alimentos. (UNESCO, Patrimonio cultural inmaterial, 2013)

Se realza los valores de convivencia dialogo y respeto por la diversidad en el acto de comer juntos.

2.1.3.-JAPON

Figura 11

Familia japonesa preparando comida tradicional, 'washoku' reconocida por la Unesco



(cultivarsalud.com, s.f.)

La cocina japonesa influye en gran medida en la salud y longevidad de su población con productos como arroz pescados y diferentes proteínas consumidas en este lugar busca combatir también el fast food por lo que cuentan con academias gastronómicas para educar a los jóvenes aun así su

principal enseñanza se da en el seno familiar. “La cocina tradicional japonesa (washoku) Se trata de "una práctica social basada en un conjunto de competencias prácticas, tradiciones y conocimientos vinculados a la producción, tratamiento, preparación y consumo de alimentos”. (UNESCO, Patrimonio cultural inmaterial, 2013)

2.1.4.-FRANCIA

Figura 12

Comida francesa: 10 platos que debes probar



Nota: Platillo consumido en Francia. Tomada de (viajesyestilo.com, s.f.)

Esta es una cocina mucho más elaborada con mayores tiempos de cocción podríamos referirse a ella como una comida sofisticada donde se practica el buen comer y el buen beber.

Pasa por procesos desde la selección de platillos busca de productos de calidad armoniza con las bebidas servidas la colocación de la mesa correctamente y gestos en ella al momento de comer como oler y catar tiene mucha relevancia en los acontecimientos importantes contribuyendo a reforzar lazos y vínculos sociales.

2.1.5.-PERU

Figura 13

Aji de Gallina



Nota: Comida típica peruana. Tomada de (hola.com, 2020)

La comida peruana es una de las que conserva más sus raíces incas e indígenas una fusión lenta de tradiciones incorporadas por los migrantes de Europa Asia y África también aprovecha muy bien su materia prima, siendo una

de las más variadas con una lista amplia e incontable de platos con gran sabor atractiva por s colorido y matiz picante.

2.1.6 BOLIVIA

Bolivia es un país con una tradición antigua en el arte del buen comer, el respeto por su tradición y sus raíces la vuelven única y reconocida a nivel mundial.

Conocida por la variedad debido a sus diferentes pisos ecológicos su colorido y técnicas de preparación con raíces española-moriscas e indígenas transformada también por el mestizaje que caracterizo la historia.

Figura 14

Comidas típicas de Bolivia



Nota: Gastronomía Boliviana. Tomada de (saborgourmet.com, 2012)



COCHABAMBA Y SU GASTRONOMÍA

Figura 15

Platos Tipicos de Cochabamba



Nota: Gastronomía cochabambina. Tomada de (eabolivia.com, s.f.)

Posee gran variedad de ingredientes de calidad unos nativos y otros introducidos, lo que permitió una riqueza culinaria diversa; coexisten sin oponerse, fuertes tradiciones regionales y una permanente reinvención de platos. Destacan algunas de sus técnicas precolombinas: Salar la carne, deshidratarla y cocinarla en hornos de tierra. Dan lugar a que esta comida sea considerada como un auténtico atractivo turístico gastronómico. La ciudad posee un clima ideal que permite una gran variedad de frutas verduras y carnes tiene el

nombramiento oficial de capital gastronómica de Bolivia por la ley N° 217 de 2011, que reconoce la diversidad culinaria propia de sus regiones, provincias y municipios.

El año 2004 la (UNESCO), crea la Red de Ciudades Creativas, una red que busca promover la cooperación entre las urbes que han identificado la creatividad como un factor estratégico para su desarrollo urbano sostenible y que busca colocar la creatividad en el centro de los planes de desarrollo. Se reconocen 7 ámbitos: gastronomía, artesanía y artes populares, artes digitales, cine, diseño, literatura y música, un total de 180 ciudades de 72 países; el 2017 la UNESCO incorpora a Cochabamba como ciudad creativa en gastronomía, reconociendo así la riqueza y potencial culinario y gastronómico que posee.

CONCLUSIONES

Un propósito para todos los sectores directamente vinculados es rescatar y mantener las tradiciones costumbres y todo detalle que le brinde identidad a una región en este sentido hacer sobresalir y difundir el valor e importancia de la gastronomía local

2.2 ANTECEDENTES DE LA GASTRONOMIA

Las cocinas reflejan diversos aspectos de la vida cotidiana como la agricultura, la dieta, los mercados, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos de elaboración aspectos que forman la identidad de sus pobladores.

Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo, afirmamos que las cocinas

regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales. (PADILLA, 2006)

La tradición o tradiciones gastronómicas están en constante cambio se modifican reelaboran. Esta relación entre tradición e innovación es lo que comprende cada estilo de cocina; la comida toma tanta importancia en nuestra vida diaria que los platillos que antes solo eran expuestos en acontecimientos hoy se expenden diariamente y en diferentes lugares.

2.3. AVANCE GASTRONOMICO

La introducción de nuevos alimentos no es fácil al principio se muestra un rechazo seguido de estudios botánicos y sanitarios, donde se revisan sus propiedades virtudes e inconvenientes para su incorporación a la dieta. La alimentación tiene una evolución constante surgen más alimentos se conocen mejor los datos de nutrición se ve favorecida la producción contamos con una mayor disponibilidad y accesibilidad de productos en el mercado estos progresos suceden de forma secuencial y favorecen primeramente a las clases alta media.

- **EDAD MEDIA:** Problemas tales como la división de las tierras tras el declive del imperio romano hacen que el comercio casi desaparezca en este periodo los productos se volvieron de difícil acceso por lo cual se empleaban solo los de la región con influencia en ellos del clima. Esta época la alimentación se torna difícil para gran parte de la población a base de pan embutidos y hortalizas.

- **EDAD MODERNA:** Se ve la adaptación de productos de un país a otro en el siglo XVIII Francia es el foco culinario mundial se va generando la actual gastronomía que sigue siendo reconocida, surgen las crepas pates postres se apertura el primer restaurante en París en 1756.

La monarquía gozaba de grandes lujos y productos de todo el mundo, mientras que el grueso de la sociedad sufría de hambre debido a sequías y guerras constantes, limitándose al consumo de pan, hortalizas y algunos vegetales generalmente hechos potajes. Este descontento sentó las bases para la revolución francesa. (MULE, 2010)

- **EDAD CONTEMPORANEA** la revolución francesa se genera una nueva clase social la burguesía, continua en ascenso la cocina francesa se generan restaurantes y la comida llega a ser muy apreciada, surgen cocineros que buscan preparaciones con productos frescos exóticos innovando se opta por obtener lo mejor de cada producto reduciendo grasas harinas es aquí que se empieza a enfatizar el valor nutricional de los alimentos.

2.3.1 EVOLUCION DE LA GASTRONOMIA EN BOLIVIA

Bolivia es un país en el que se mantienen y perduran las tradiciones de generación en generación es por esto que tienen algunos aspectos parecidos con otros países que establecieron el imperio inca; se cuenta con raíces propias étnicas fusionadas extranjeras tales como las incas aimaras con españolas árabes argentinas entre otras y cambiadas por los diferentes momentos históricos desde la conquista española por ejemplo se introducen ingredientes como carne de res cerdo cordero y diferentes especias para dar sazón como pimienta azafrán canela vinagres entre otros.

La gran variedad de productos con los que se cuenta de sus diversos pisos ecológicos (valles llanos y altiplano) brindan un sabor característico a la comida de cada departamento.

2.3.2 LA GASTRONOMÍA TARIJEÑA ¹

Figura 16

Platillos Tarijeños



Nota: Gastronomía Tarijeña. Tomada de (soybolivia, s.f.)

Se remonta a platos como sopa y picante de nuez cordero al tanque ancucos tablitas de leche son algunos que hemos olvidado hoy conocemos el ají de trigo, la lagua de maíz, anchi, ají de mote, saice y sopa de maní, pescado a la parrilla y codorniz, confites pan fresco.

Una ciudad donde el expendio de comida lo realizaban vendedores ambulantes que se ganaban el cariño de los ciudadanos estos ofrecían empanadas de caldo cebolla queso y ají o bien empanadas dulces, empanadas de lacayote otros gelatinas o helados de leche fruta y canela era común verlos vender zumos y jugos de frutas. Se veía gran variedad de panes como bollos caspas queques o bien vendían frutas de estación como manzanas higos peras en este tiempo en la Tarija de antaño los vendedores eran muy cercanos a las familias tarijeñas esto según Agustín Morales Duran en una entrevista al periódico local. (1)

¹ (La Tarija de antaño, la gente y los oficios de la antigua Tarija, 2020)

PLATILLOS TRADICIONALES

Tarija es famosa por sus platos típicos entre los que sobresalen encontramos el saice que es el plato más representativo de la culinaria tarijeña. La mayoría de estas comidas son típicas de toda la región durante todo el año, algunas son más características de ciertas zonas o de ciertas fechas.

Sectorización por mayor consumo de platos tradicionales en Tarija
Figura 17



2.4.- EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

2.4.1.- LA COCINA COMO PROFESIÓN

La cocina como profesión recientemente empieza a ser valorada hoy en día buscan prepararse y sobresalir el número de escuelas de cocina se multiplica y mejora una tras otra contando con titulación y reconocimiento a nivel internacional.

Antes de la creación de las primeras escuelas de cocina, la tarea de formar cocineros capaces de preparar comida para muchos comensales a la vez recaía en instituciones como el ejército o los establecimientos religiosos. Los cocineros del servicio doméstico y de la restauración se formaban habitualmente entrando a servir como trabajadores no cualificados y desarrollando su aprendizaje a las órdenes de profesionales ya establecidos.
(Fagor industrial, 2016)

2.4.2 AVANCE PROGRESIVO

En el siglo XIX se crean las primeras escuelas gastronómicas en un principio destinadas a formar profesionales en servicio doméstico o de restauración o bien para amas de casa. En 1624 el palacio royal parís Francia,1864 gran hotel Montecarlo-Mónaco.

En Suiza en 1893 se inaugura la célebre École Hôteliere de Laussane. Esta escuela, que sigue funcionando en la actualidad y se encuentra entre las mejores

del mundo, fue una de las primeras instituciones en ofrecer formación profesional especializada en hostelería. (Fagor industrial, 2016)

Figura 18

Escuela-Hosteleria-Lausanne



Nota: Escuela Gastronómica. Tomada de (El Español, 2017)

A segunda mitad del siglo XIX la Escuela de Cocina de Nueva York en 1872, la Escuela de Cocina de Boston en 1878. Surgen escuelas específicas para formar a las amas de casa entre ellas Le Cordon Bleu, en Paris 1895. Esta adquiere reconocimiento hasta la fecha. En 1946- Instituto Culinario De América EEUU Primera escuela culinaria de américa, 2000 Le Cordon

Bleu Lima-Perú

2.4.3 ACTUALIDAD

En el siglo XX estos enfoques cambian por escuelas de formación con título profesional superior y medio incluso se ofrecen cursos cortos en relación al interés de la población. Las escuelas cuentan con una enseñanza avanzada que les permite conocer a fondo la alta cocina y desarrollen su potencial con una formación completa.

A) LAS MEJORES ESCUELAS DE COCINA DEL MUNDO

- Hattori Nutrition College en Japón
La más famosa de japon cuyo principal pilar es la buena cocina en base a la nutricion.

Figura 19

Hattori



Nota: Escuela Gastronómica Hattori Nutrition College en Japón. Tomada de (El Español, 2017)

- Academia Barilla, en Parma (Italia) que supera 6000 libros de cocina y 4000 recetas históricas.

- Basque Culinary Center

También con gran reconocimiento y variedad de cursos desde grado de gastronomía y arte culinario que abarca cuatro años e incluye masterados.

Figura 20

Basque



Nota: Escuela Gastronómica Basque Culinary Center. Tomada de (El Español, 2017)

B) NIVEL NACIONAL

La Universidad del Valle Bolivia (Univalle) se muestra como la única que brinda una titulación a nivel licenciatura.

MANQ'Á las escuelas restaurant manqa cuentan con un programa orientado y favorecedor para jóvenes de escasos recursos.

Se capacitan a personas entre 16 y 28 años de edad cuenta con 1600 graduados

1.600 jóvenes graduados como cocineros. Cuentan con asesoramiento de Melting Pot-Gustu.

Figura 21

Manq'a, entre las 100 soluciones



Nota: Escuela Gastronómica en Bolivia. Tomada de (Bolivia Emprende, 2016)

C) NIVEL LOCAL

Figura 22

Fotografía instituto C-Capaz



INSTITUTO C CAPAZ

Instituto de formación gastronómica que cuenta con 30 materias referentes a la cocina y administración con especialidad intermedia cupos limitados para 20 alumnos por clase se encuentra en pleno centro de la ciudad entre virginio lema y 15 de abril monto de mensualidad alrededor de 700bs.

IGA LATINOAMERICA

Figura 23

Fotografía instituto IGA Tarija



Cuenta con sede en tarija brinda formación en gastronomía, alta cocina pastelería chef expres y cursos cortos como cocineritos Se encuentra ubicado en el centro de la ciudad monto de matrícula y

mesualidad 1800bs.

INFOCAL

Ubicado en la avenida Jaime paz Zamora cuenta con cuatro ambientes para desempeño de los estudiantes alberga 20 alumnos por aula con una matrícula un tanto más accesible que bordea los 400bs.

INSTITUTO SAN GANACIO DE LOYOLA

Instituto de convenio Ubicación próxima a la av. Alto de la alianza san Luis cuenta con 25 alumnos.


MARCO NORMATIVO

UNIDAD IV

MARCO NORMATIVO

INTERNACIONAL:

Organizaciones internacionales hacen énfasis en aspectos culturales para resolver problemas internacionales de patrimonio resguardo de la biodiversidad recursos naturales conservación de la naturaleza entre otros por ejemplo en 2003 por medio de una convención se acuerda preservar y proteger el patrimonio intangible en 2005 se acuerda promover y proteger la diversidad cultural

 **UNESCO** (Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura)

Es uno de las organizaciones más importantes para realzar el valor patrimonial de las ciudades e incluye a la gastronomía entre ellos.

LEY DE FOMENTO Y DIFUSION DE LA CULTURA

El CONACULTA es un órgano desconcentrado de la Secretaría, con autonomía técnica y administrativa, cuyo objeto es conducir, formular, coordinar y evaluar la política del Gobierno Federal para preservar, apoyar, promover y difundir la cultura, así como impulsar la educación, la investigación, la creación y el disfrute de los bienes y servicios culturales, para lo cual tendrá las facultades y obligaciones que esta Ley le confiere.

Programa de Cultura Artículo 21. El Programa se integrará, aprobará, ejecutará y evaluará en términos de las disposiciones aplicables y, cuando menos, deberá contener los siguientes aspectos:

I. La política general de apoyo a la cultura.

II. Diagnósticos, políticas, estrategias y acciones prioritarias en materia de:

a) Fomento y difusión de la cultura.

b) Apoyos para la creación artística, para los intérpretes y para los investigadores de la cultura en todos sus campos.

c) Ampliación, consolidación, conservación y rescate del patrimonio cultural.

OMT

La organización mundial de turismo cuenta con una Red de Gastronomía que es un foro en el que expertos, organizaciones de gestión de destinos, investigadores, agentes interesados diversos del sector privado y Miembros que trabajan para promover el turismo gastronómico. Implica el desarrollo de proyectos piloto y de prototipos, diseñados todos ellos para generar conocimientos en materia de turismo gastronómico, así como modelos viables de desarrollo de productos, marketing, comunicación y gobernanza.

OMS

INOCUIDAD ALIMENTARIA

La OMS marca reglas denominadas reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos

- 1.- Consumir alimentos que hayan sido tratados o manipulados higiénicamente.
- 2.- Cocinar correctamente los alimentos
- 3.- Consumir los alimentos inmediatamente después de ser cocinados.

- 4.- Un alimento cocinado, es un alimento higienizado.
- 5.- Calentar suficientemente los alimentos cocinados.
- 6.- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados.
- 7.- Asegurar una correcta higiene de la persona que va a manipular los alimentos y una limpieza adecuada en todas las superficies de la cocina.
- 8.- Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y animales de compañía.
- 9.- Utilizar exclusivamente agua potable.
- 10.- No consumir alimentos percederos que estén expuestos a temperaturas ambientes

NACIONAL

 **FAO** (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura)

La Representación de la FAO en Bolivia, esta organización nos brinda asistencia técnica para la elaboración de programas políticas y proyectos de alcance municipal, local, regional y nacional enfocados en eliminar el hambre y la malnutrición. apoya a las poblaciones vulnerables con respecto a los efectos del cambio climático.

Modalidades de proyectos

- Programa de Cooperación técnica (TCP)
- Programa de Cooperación Global (GCP)
- Fondos Fiduciarios Unilaterales (UTF)
- Telefood (TFD)

LEY DEL PATRIMONIO CULTURAL BOLIVIANO

En su Art. 1 define su Objeto: “establecer normas y políticas nacionales que regulen el Patrimonio Cultural Boliviano

LEY DE PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- Bolivia: Ley N° 775, 8 de enero de 2016

Promoción de hábitos alimentarios saludables y fomento de la actividad física.

LEY DE LA EDUCACIÓN N° 070 “AVELINO SIÑANI - ELIZARDO PÉREZ

Art 4, 2. Formar integral y equitativamente a mujeres y hombres, en función de sus necesidades, particularidades y expectativas, mediante el desarrollo armónico de todas sus potencialidades y capacidades, valorando y respetando sus diferencias y semejanzas, así como garantizando el ejercicio pleno de los derechos fundamentales de todas las personas y colectividades, y los derechos de la Madre Tierra en todos los ámbitos de la educación.

LA LEY MARCO DE AUTONOMÍAS Y DESCENTRALIZACIÓN “ANDRÉS IBÁÑEZ”,

Art. 300, define que todo gobierno departamental debe “apoyar y promover al consejo departamental de culturas de su respectivo departamento”

LEY DE DECENTRALIZACION ADMINISTRATIVA – LEY N°1654

✚ **Artículo 5.- (atribuciones).** El prefecto en el régimen de descentralización administrativa, tiene las siguientes atribuciones además de las establecidas en la constitución política del estado.

✚ h) administrar, supervisar y controlar el funcionamiento de los servicios de asistencia social, deportes, cultura, turismo, agropecuarios y vialidad, con excepción de aquellos que son de atribución municipal, preservando la integridad de las políticas nacionales en estos sectores.

✚ **PARTICIPACION POPULAR**

Ley de la reforma educativa decreto supremo N° 23950 “reglamento sobre organización curricular “1 de febrero de 1995.

✚ El código de la educación concibe la interculturalidad como un recurso y como una ventaja para el desarrollo personal y social.

✚ Que la ley de participación popular, N° 1551 del 20 de abril de 1994 reconoce el proceso de participación popular en aras de una mejor calidad de vida y con el objetivo de fortalecer los instrumentos políticos y económicos necesarios para perfeccionar la democracia representativa y la equidad social y de género.

✚ Así como los objetivos políticos de la estructura de organización curricular que es necesario normar el desarrollo de las actividades educativas en el marco del nuevo currículo para crear colectivamente una práctica pedagógica renovada, basada en una organización pedagógica distinta, que para ello es necesario ordenar los diversos niveles, ciclos y modalidades de la educación nacional tanto pública como privada.

✚ **MIGA** Surge el Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA), que entre sus metas esta la revalorización y promoción del Patrimonio Alimentario

Regional Boliviano (PARB), es el espacio conformado por los productores primarios y transformadores, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales, se articulan entre sí mediante las actividades de producción, preparación, consumo y circulación de los alimentos. Busca mejorar el desarrollo de la cocina regional de cada departamento contribuyendo al incremento de ingresos de estos sectores brindando empleos dignos y mejorando la calidad de vida

LOCAL

Hasta la fecha Tarija no cuenta con leyes en fomento ni protección de la gastronomía como tal se lanzaron proyectos de ley con objetivo de declarar al plato de chanco a la cruz como un patrimonio cultural del departamento y declarar a la sopa de maní como plato bandera de Bolivia, en julio de 2019 Tarija elige al Saice como plato bandera del departamento por votación popular.



LEY Nª 4.144

Ley de protección del patrimonio cultural y natural en el Departamento de Tarija

ARTÍCULO 5 (Prefectura del Departamento de Tarija).

El Prefecto del Departamento de Tarija será la autoridad competente para identificar, proteger, conservar, rehabilitar y transmitir a las generaciones futuras el patrimonio cultural y natural del Departamento de Tarija. Procurará actuar, con ese propósito, asignando al esfuerzo de protección el máximo posible de recursos disponibles en el presupuesto departamental, además de gestionar los recursos correspondientes de la cooperación internacional, sobre todo en los aspectos. Financieros, artísticos, científicos y técnico

MARCO REAL

UNIDAD V
MARCO REAL
5.1 ANALISIS DE MODELOS REALES
INTERNACIONAL
EMPLAZAMIENTO

Ficha Técnica

Proyecto: INSTITUTO BASQUE

CULINARY CENTER

- Ubicacion:** Donostia/san Sebastián ESPAÑA
- Superficie construida:** 15000.0 m²
- Proyectista:** Vaunm arquitectura y urbanismo S.L.P.

- Ano de construccion:** 2009

- Referencia bibliografica:** [https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-](https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2)

[128016/basque-culinary-center-vaumm-2](https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2)

Figura 24

Basque Culinary Center

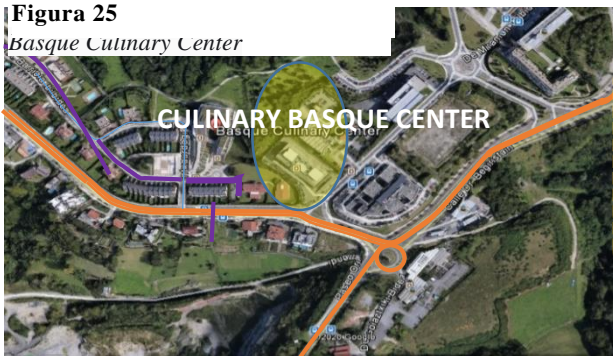


Nota: Escuela Gastronómica en España
 Tomada de (Venues Place, s.f.)

B) ESTRUCTURA VIAL:

Figura 25

Basque Culinary Center



- Via de primer orden Paseo Oriamendi
- Via de Segundo orden Juan
- Via de tercer orden Intxaurdegi

Nota: Ubicación del Basque Center. Adptada de (Google Earth, s.f.)

Se encuentra situado dentro del Parque Miramón próximo a una zona residencial de baja densidad en una ladera con un desnivel de 14m. El edificio queda semienterrado 16m, ubica sus plantas al norte y este. Se aprovecha también el desnivel de la calle perpendicular a la anterior, Intxaurdegi, (via de tercer orden) situada al oeste del edificio para ubicar los ingresos a los diferentes niveles.

ANLISIS FUNCIONAL

Figura 26

Diagrama de burbujas
Culinary Basque Center
PLANTA 1



PLANTA 2

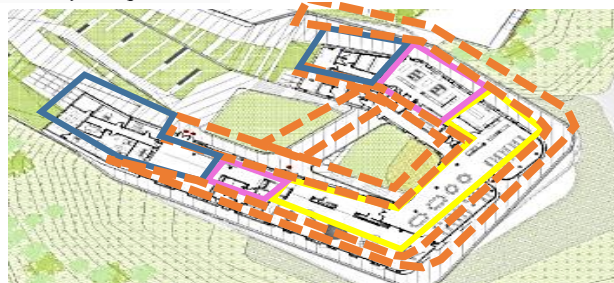


Desde el punto de vista funcional, hay que mencionar que este esquema deja organizar el programa de uso de una manera resumida, en tres grupos, uno de ellos relacionado con el área académica y otro para el área de práctica.

DIAGRAMA DE MOVIMIENTO

Figura 27

Flujo de relaciones espaciales
Culinary Basque Center



- CIRCULACION
- AREA PRACTICA
- RESTAURANTT
- AREA PEDAGOGICA

iveles con más re: áreas con prioridad del proyecto. En ellos se desarrollan la zona pedagógica, integrando algunas aulas, la zona deportiva donde se ubica el gimnasio y la zona de servicios contando con los servicios higiénicos y las instalaciones sanitarias, eléctricas, y especiales.

ANALISIS TECNOLOGICO

TABLA 1

Analisis Tecnoligo del Edificio


CIMENTACION	ESTRUCTURA PORTANTE	ESTRUCTURA HORIZONTAL
Según sus especificaciones técnicas: por el sitio en el que está ubicado el proyecto se emplearon pilotes	Estructura de pilares y muros de hormigón armado Revisando la resistencia mecánica seguridad estabilidad economía durabilidad y sus posibilidades en el mercado	Losas macizas de hormigón armado Con 6 grados de libertad posibles para cada nudo horizontales en su plano. Por lo que sus plantas solo se van a desplazar en su conjunto


ANALISIS ESPACIAL


Nota: Análisis estructural del edificio

INTEGRACION DEL ESPACIO


Elementos horizontales

 Como plano deprimido las calles Paseo Oriamendi Juan Abelino Intxaurdegi Barriola.

 Plano predominante el imponente conjunto volumétrico.

 Pasarela de conexión permite la continuidad de áreas.

Elementos Verticales

 Muros de acero perforado que invitan a una continuidad visual.


 Envoltente de los muros en cada nivel es continua.

Figura 28

Integración espacial con el entorno Culinary Basque Center



Figura 29

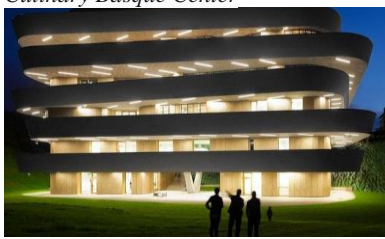
Muro envoltente en fachada del Culinary Basque Center



CARACTERISTICAS DEL ESPACIO

Figura 30

Muro envolvente en fachada del Culinary Basque Center



- ✚ Formas envolventes.
- ✚ Sus aberturas le brindan claridad y luz natural al restaurante cursos y los laboratorios.

Nota: Escuela Gastronómica en España
Adaptada de (Plataforma Arquitectura, s.f.)

- ✚ Cuenta con características de arquitectura orgánica forjando una conexión armoniosa entre la funcionalidad y la integración del edificio en su contexto.

RELACION ESPACIAL: El edificio pierde escala por la disposición del suelo. En el interior todos los espacios tienen relación con el exterior.

Nota: Escuela Gastronómica en España
Tomada de (Plataforma Arquitectura, s.f.)

DELIMITANTES DEL ESPACIO

Figura 31

Muro envolvente en fachada del Culinary Basque Center



Nota: Escuela Gastronómica en España
Tomada de

- ✚ Delimitante Vertical Su forma estructurada en u facilita la interrelación dentro del edificio y mediante la cual se permite el tránsito por la ladera.
- ✚ Delimitaciones horizontales son dadas por la condición de proximidad con la pendiente del sitio por la cual parte este equipamiento.

PRINCIPIOS ORGANIZADORES DEL ESPACIO

- ✚ Compuesto de manera Simétrica el edificio organiza sus espacios pedagógicos prácticos e investigativos en los 5 niveles.

✚ La Repetición se percibe en el conjunto al tener las plantas algo en común como representar un plato cada una de ellas genera su individualidad en la rotación.

✚ En un eje que le brinda al volumen la forma en U.

ANALISIS AMBIENTAL

Va abriendo las fachadas de sus plantas hacia la ladera, haciendo una conexión visual y física de este edificio con el contexto próximo lo que le permite contar con luz y ventilación natural ahorrando energía.

ANALISIS DE CONTEXTO

CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES

Situado en un lugar templado, elevada humedad y nubosidad frecuente y lluvias. Tomando de referencia su mes más frío enero con temperatura mínima media de 4°C y el más cálido agosto con temperatura máxima media de 25°C.

ESPACIOS PUBLICOS: Integra su patio central con el contexto exterior al encontrarse con edificaciones aisladas solo se cuenta con calles aceras estación de servicio el equipamiento.

CUERPOS EDIFICADOS: Hace similar su escala a los edificios del parque miramond.

EDIFICIOS PUBLICOS Y CULTURALES: Iberdrola SA parque

Figura 32
Entorno del edificio



Nota: Alrededores del Culinary Basque Tomada de (Google Earth, s.f.)

tecnológico, jardinrium oriamendi, irenaz resort apartamentos, centro residencial miramont.

EQUIPAMIENTO: El área designada para el proyecto es de 15000m², la cual solo ocupa la tercera parte, desarrollando un ingreso desde el mismo patio central con conexiones verticales y horizontales. Manejan muy bien los espacios integradores y las llegadas hacia los puntos de concentración.

CIRCULACION Y FLUJO: Al encontrarse emplazado próximo a una vía de tercer orden la circulación es propia de viviendas continuas y los asistentes al instituto encontrando el mayor flujo y circulación vehicular en el paseo Oriamendi.

ANALISIS MORFOLOGICO

Surge a partir de una metáfora formal donde se plantea que el plato vuelve a ser el soporte de la gastronomía.



Nota: Generación formal. Tomada de (veredes, 2012)

las geometrías y su rotación logran hacer referencia al apilamiento de platos como al sitio ondulado lo que fusiona su arquitectura con el paisaje.

ANALISIS APORTE AMBIENTAL

El edificio promueve estrategias de ahorro energético, de forma natural, medidas pasivas, activas a través del uso de energías renovables, apoyando a su imagen

fundamentada en liderazgo tecnológico e innovación. Las cubiertas, han sido aprovechadas como huertos de cultivo de plantas comestibles y aromáticas para neutralizar la presencia del edificio con el entorno.

LATINO AMERICA

A) EMPLAZAMIENTO

Ficha Técnica

✚ **Proyecto:** CULINARY ART SCHOOL

✚ **Ubicacion:** Tijuana (México).

• **Superficie construida:** 894 m²

• **Proyectista:** estudiogracia –
Jorge Gracia

• **Año de construcción:** 2010

• **Referencia bibliográfica:** <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-69113/culinary-art-school-graciastudio>

C) ESTRUCTURA VIAL:

Figura 35
Culinary Art School



Nota: Ubicación geográfica. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

- Vía de primer orden Vía rápida
- Vía de Segundo orden
av. paseo del rio
- Vía de tercer orden valles y
Canadá

Figura 34
Culinary Art School



Nota: Escuela Gastronómica en México.
Tomada de (Plataforma Arquitectura, 2011)

La Escuela de Arte Culinario ubicada en Tijuana, al sur de San Diego en el estado mexicano de Baja California, Ubicada en medio de lotes baldíos los alrededores dejan algo que desear.

ANLISIS FUNCIONAL: En el primer bloque de doble altura se ubican las áreas administrativas servicios biblioteca en la plata alta los ambientes para clases aulas teóricas. En el segundo bloque las aulas prácticas.

Figura 36

Culinary Art School diagrama de burbujas

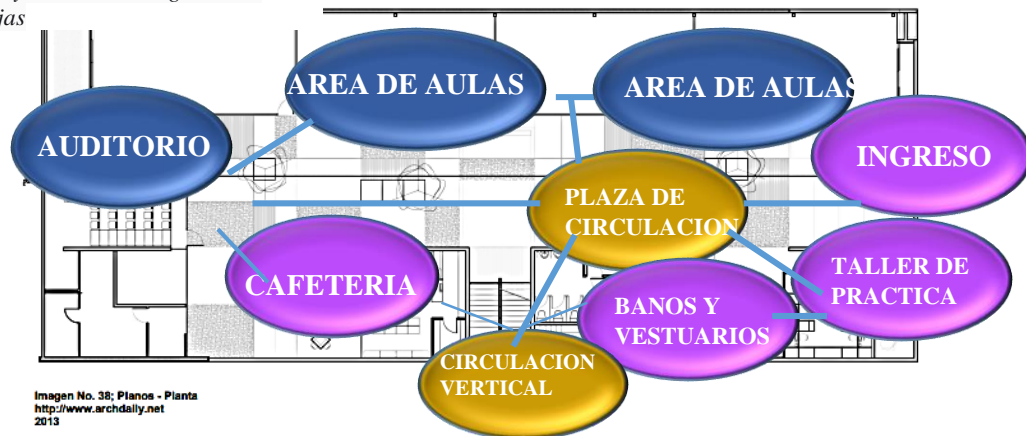
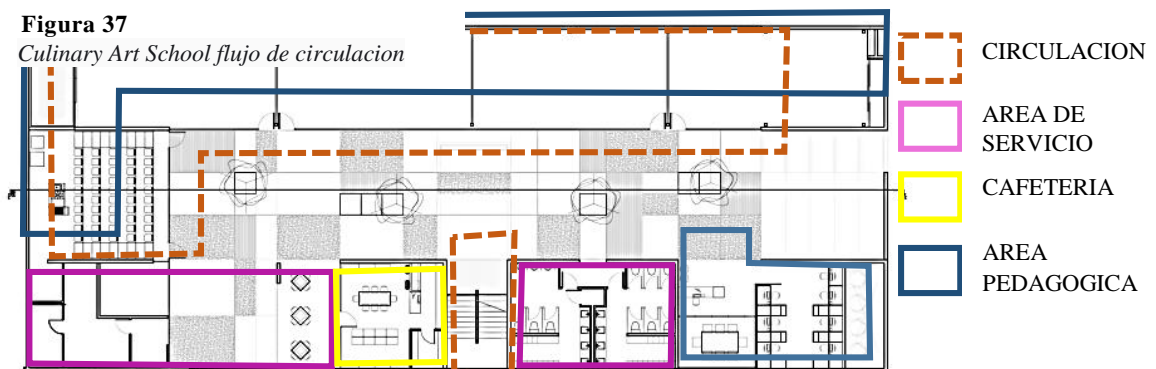


DIAGRAMA DE MOVIMIENTO

Figura 37

Culinary Art School flujo de circulacion



El diagrama de relación funcional el programa sectoriza en grupos las áreas de servicio pedagogía de manera que quedan relacionadas por medio del área de circulación y articula las áreas de servicio o comunes mediante otro espacio en común y de interacción social la cafetería el área pedagógica se establece de manera más privada en el sector longitudinal izquierdo.

ANALISIS TECNOLOGICO

Tabla 2
Análisis Tecnológico instituto Culinary Art School

CIMENTACION	ESTRUCTURA PORTANTE	ESTRUCTURA HORIZONTAL
Zapatatas aisladas	Estructura de pilares y muros de hormigón armado	Losas macizas de hormigón armado
con aislamiento de base que cuenta con el refuerzo de muros bajos	La Estructura del edificio en H°A°, En cuanto a muros se utilizó el acero corrugado se usó en las áreas de la cocina y el concreto expuesto por fuera también se utilizó mucho por su textura y resistencia.	Como elementos estructurales para cubierta de concreto armado, de poco espesor y abarcan completamente las superficies rectangulares Con revestimiento de madera mejorando y uniformando su estética

En el pasillo del aula se utilizaron paneles de policarbonato en las paredes, que luego se pintaron de negro. Con incrustación de balaustres como fuente de luz nocturna El revestimiento del equipamiento es de vidrio y madera que le otorga estética y armoniza con el entorno.

ANALISIS ESPACIAL

INTEGRACION DEL ESPACIO

Elementos horizontales


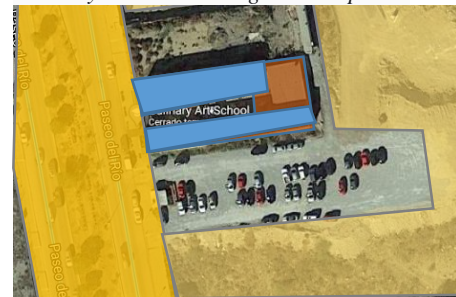
 Como plano deprimido las calles circundantes al manzano el entorno de lotes baldíos para futuras construcciones.

Figura 38

Culinary Art School integracion espacial



✚ Plano predominante marcado por los dos bloques que sobresalen del conjunto.

Elementos Verticales

Figura 39

Culinary Art School integracion interior



✚ Los planos de los muros, estos conforman el espacio para la plaza del centro que se vuelve un punto focal importante, donde se encuentra a fuente y se desarrolla toda la circulación principal del lugar.

Nota: Entorno del Instituto. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

CARACTERISTICAS DEL ESPACIO

✚ La planta superior cuenta con aberturas necesarias siendo mayormente cerrada.

✚ La planta baja en la zona de talleres de práctica, se encuentra rodeada de transparencia debido a que da al área de la plaza. Esta transparencia crea un sentido de estar adentro de un espacio y afuera, permitiendo crear un espacio dinámico alrededor de todo el conjunto.

✚ Las dimensiones de los volúmenes varían entre si dando mayor dinamismo.

Figura 40

Culinary Art School planos verticales



RELACION ESPACIAL: El edificio sobresale con los volúmenes al encontrarse en un contexto con escasas construcciones.

Figura 41

Culinary Art School planos verticales



✚ Los bloques del conjunto se relacionan por intersección en la parte posterior los dos primeros voltean hacia

adentro generando una zona espacial compartida.

ORGANIZACIÓN ESPACIAL

✚ El flujo interior se planea de forma lineal al ser superficies longitudinales invitan a un recorrido en el interior.

Figura 42

Eje de organizacion espacial Culinary Art School



Nota: Entorno. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

PRINCIPIOS ORGANIZADORES DEL ESPACIO

✚ Muestra jerarquía con dos imponentes bloques impactando a los usuarios desde el ingreso.

✚ Varía su simetría visual al reducir el tamaño de un volumen.

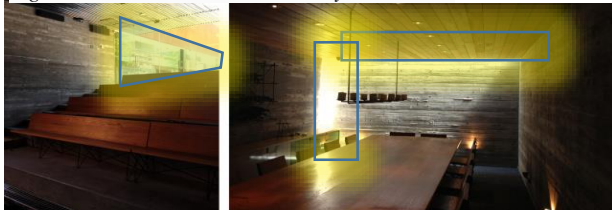
Nota: Eje principal del edificio. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

✚ De forma casi repetitiva se plantearon los bloques delanteros mientras que el posterior cambia su forma.

ANÁLISIS AMBIENTAL: La orientación de los edificios, las ventanas miran hacia el norte y de esta manera se evita que el sol dé directamente y las puertas de aulas dan hacia el sur donde el pasillo es el que evita que reciba el sol del día.

Sin embargo, la disposición de algunas ventanas con respecto al mobiliario presenta

Figura 43
Ingreso de luz a las aulas Culinary Art School



una dificultad funcional al encontrarse en frente del maestro.

ANALISIS DE CONTEXTO

CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES: Presenta temperaturas de medias a altas de mayo a septiembre sobrepasando los 30C las medias entre los 26C con lluvias escasas climas templado y seco con lluvias de invierno. La taza de precipitación anual total es de 200 mm.

ESPACIOS PUBLICOS: Se encuentra escasas edificaciones alrededor únicos espacios públicos calles aceras aledañas.

Figura 44

Vialidad Culinary Art School



Nota: vías circundantes. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

TRAMA URBANA LLENOS Y VACIOS : Está ubicada en un terreno que no tiene mucho a su alrededor y por este motivo en el diseño se crea un proyecto que da la importancia a la plaza que está situado en la intersección de ambos edificios.

CUERPOS EDIFICADOS: Escasos encontrándose una vivienda residencial en frente y una construcción nueva del lado derecho del edificio.

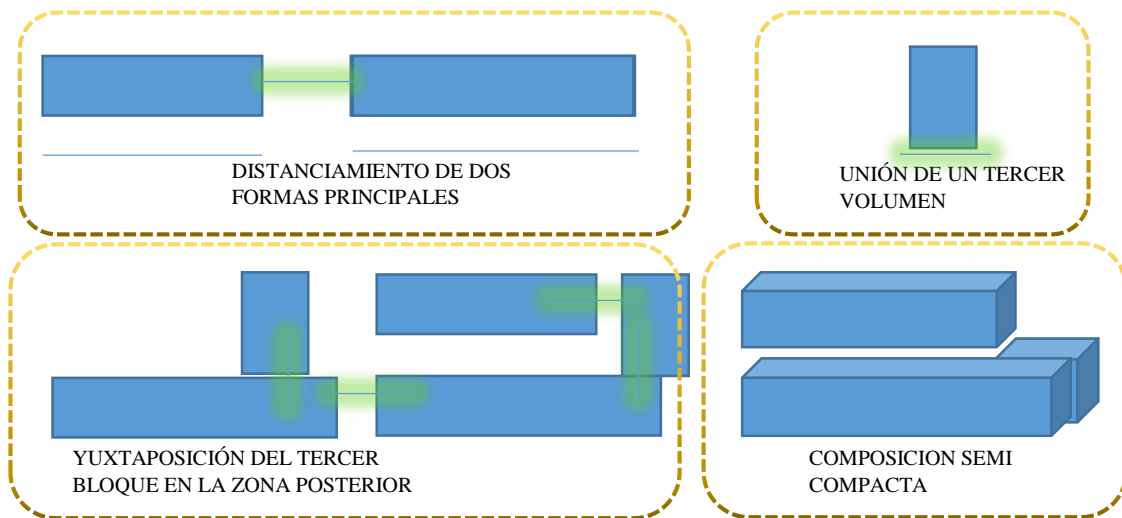
CIRCULACION Y FLUJO Exterior Se encuentra sobre una vía de segundo orden con un flujo de circulación regular siendo la única vía que conecta directamente con el edificio Interior El manejo del terreno en planicie permite un flujo continuo de usuarios desde el ingreso la plaza interior hasta el auditorio.

ANALISIS MORFOLOGICO: El equipamiento busca mostrar una arquitectura clara, concepto del edificio es muy lineal expresado en base a formas geométricas

simples, regulares, mostrando con evidencia su orden estructural, el manejo y donde resalten los materiales que constituyen su materialidad.

Figura 45

Composición morfológica por bloques
Culinary Art School



Forma parte de la arquitectura racionalista, que intenta, para los tiempos actuales, nuevas interpretaciones proyectuales, que anteponen una sensibilidad compositiva apoyada en el ejercicio de la razón, el uso de la técnica constructiva más reciente, a lo que se suma la búsqueda de una eficiencia económica y funcional. Esta racionalidad y simplicidad, para este proyecto, tienden hacia una mayor abstracción formal, por lo que se puede identificar más puntualmente, como minimalismo.

NACIONAL

EMPLAZAMIENTO

Ficha Técnica

✚ **Proyecto:** instituto de gastronomía de las américas IGA

✚ **Ubicacion:** filial LA PAZ BOLIVIA

- **Superficie construida:** 436M2
- **Ano de construccion:** 2012

Referencia bibliografica: <https://www.youtube.com/watch?v=pO-iIn4Qdhk>

Figura 46



Nota: Análisis función de cada sector. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

EMPLAZAMIENTO

B) ESTRUCTURA VIAL:

Figura 47

Estructura vial IGA La Paz-Bolivia



Nota: Vía principal y secundaria. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

- Vía de primer orden av. De la fuerza naval
- Vía de Segundo orden calle 14

Instituto especializado en gastronomía ubica una sede en la ciudad de la paz el alto se encuentra sobre la av. de la fuerza naval.

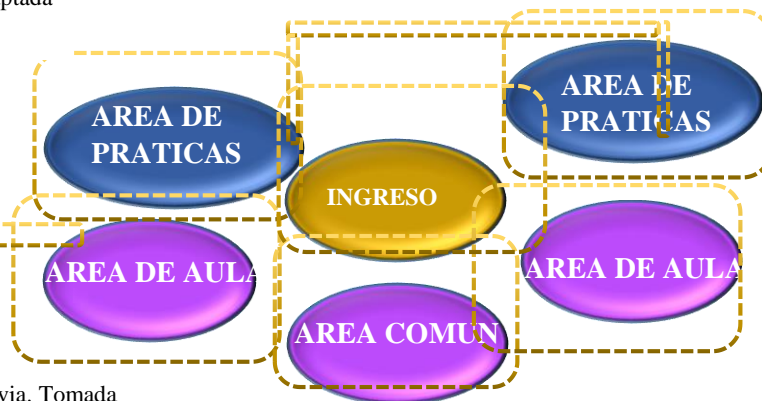
ANLISIS FUNCIONAL

Figura 48

Areas del IGA La Paz-Bolivia



Nota: Instituto Gastronomico en Bolivia. Tomada de (Google Earth, s.f.)



Cuenta con dos plantas que distribuyen su funcionalidad haciéndola conectar por circulación vertical. Utiliza las áreas con proximidad a la vía principal para las practicas mostrando las actividades del instituto para llamar la atención de los usuarios y generar interés en la población.

ANALISIS TECNOLOGICO

Tabla 3
Análisis tecnológico IGA

CIMENTACION	ESTRUCTURA PORTANTE	ESTRUCTURA HORIZONTAL
Zapatas aisladas	Estructura muro portante	Losa de HA estructura cubierta cerchas de madera
Sistema estructural cimentación de zapatas aisladas de hormigón armado 1.20 al no requerir mayor refuerzo por tratarse de ambientes que oscilan entre 4 y 6 m de longitud	Cuenta con estructuras portantes convencionales como muros de ladrillo 6H y muros exteriores con revestimiento de ladrillo gambote brindándole un aspecto rustico juntamente con vidrio para delimitar Y brindar transparencia	no cuenta con la necesidad de implementar tecnología novedosa al ser de tamaño reducido los espacios a cubrir emplea cubierta de teja que predomina en el sector para ello una estructura portante de cerchas de madera.

Cuenta con un sistema estructural básico y funcional cuenta con ventanales amplios en los que se utiliza estructuras aluminio en las áreas de practica se hace revestimiento completo de paredes con porcelanato que les permiten un desenvolvimiento tranquilo a los estudiantes.

ANALISIS ESPACIAL

INTEGRACION DEL ESPACIO

Elementos horizontales

Figura 49

Análisis del entorno-IGA La Paz-Bolivia



Nota: Entorno. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

✚ Plano predominante el volumen no se muestra de manera sobresaliente en el contexto inmediato se muestra la predominancia de los edificios alrededor que superan los 10 pisos.

ELEMENTOS VERTICALES

✚ Los planos de los muros, estos conforman frontal de circulación integrando la calle con el instituto

Figura 50

Análisis de la fachada-IGA La Paz-Bolivia



Nota: planos verticales de la fachada. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

CARACTERISTICAS DEL ESPACIO

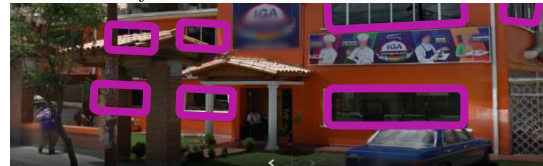
✚ Presenta aberturas de tamaños mínimos necesarios en aulas teóricas mientras que en aulas prácticas son de mayor longitud

✚ Cuenta con una simetría en la distribución de sus aberturas

✚ Sus dimensiones se adaptan medianamente a la necesidad y comodidad de los usuarios

Figura 51

Análisis de la fachada-IGA La Paz-Bolivia



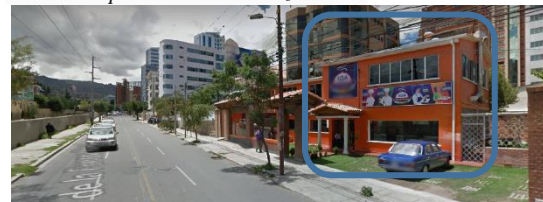
Nota: Aberturas de la fachada. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

RELACION ESPACIAL

✚ se muestra como un bloque centralizado en su entorno referente a su tamaño

Figura 52

Análisis espacial-IGA La Paz-Bolivia



Nota: Elementos circundantes del entorno. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

DELIMITANTES DEL ESPACIO

PRINCIPIOS ORGANIZADORES DEL ESPACIO

- + Busca dar jerarquía al ingreso lo cual hace sobresalir al edificio
- + En conjunto muestra una ligera asimetría al sobresalir en dimensión la parte del ingreso y repetición en cuanto a sus aberturas

Figura 53

Organización espacial-IGA La Paz-Bolivia



Nota: Elementos de la fachada.
Adaptada de (Google Earth, s.f.)

ANALISIS AMBIENTAL

La orientación frontal del edificio al norte le permite tener ventilación e iluminación suficiente en las aulas de talleres prácticos donde se procurado que los rayos solares no penetren.

ANALISIS DE CONTEXTO

CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES

El sector presenta un clima frío y húmedo en el verano y frío-seco en el invierno, presenta nevadas con ocasionales nevadas.

ESPACIOS PUBLICOS

Se encuentra en un entorno consolidado aun así no se encuentran próximas ninguna plaza o parque y se aprovecha como espacio público las aceras existentes

CUERPOS EDIFICADOS

Se encuentran edificios residenciales edificios de oficinas de gran altura donde tienen funcionan desde tiendas de ropa omnilife tienda de suplementos y cuidados faciales (usos mixtos).

EDIFICIOS PUBLICOS Y CULTURALES

sobresale próximo al instituto la estación de teleférico línea verde irpavi medio de trasporte sobresaliente en esta ciudad

CIRCULACION Y FLUJO

se encuentra ubicado en una vía con un flujo de circulación moderado y alto solo en horas pico.

ANALISIS MORFOLOGICO

Parte de formas simples rectangulares dos bloques unidos que presentan mínimas diferencias en sus dimensiones lo que destaca la eficiencia económica y funcional en el bloque mostrando así una arquitectura racional, simple, y funcional

Figura 55
Principios morfológicos -IGA La Paz- Bolivia

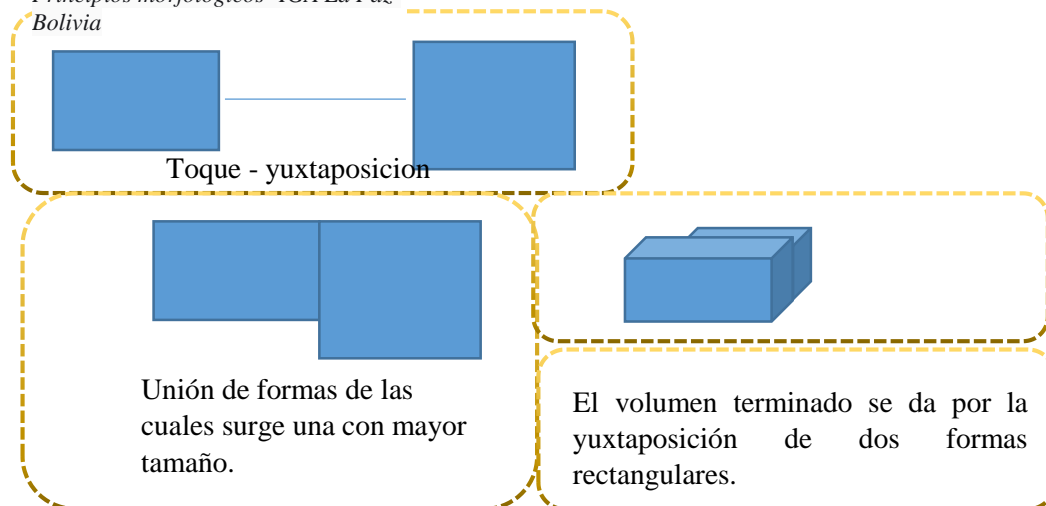


Figura 54
Edificios Públicos cercanos-IGA La Paz-Bolivia



Nota: Entorno próximo al edificio.
Tomada de (Google Earth, s.f.)

5.2 ALTERNATIVAS DE EMPLAZAMIENTO MACRO Y MICROLOCALIZACION

Saravia valle en su libro de equipamiento urbano estipula que los equipamientos, deberán ser planificados en función a variables de proyección, destacando las principales: radio de influencia, capacidad mínima, y ubicación, todo en relación a las proyecciones de población, estas variables deberán considerarse para la propuesta y/o ampliación de cualquier tipo de equipamiento que se pretenda implementar.

El equipamiento no deberá sobreponer su radio de influencia y descentralizar las actividades que solo generan contaminación y caos, saturando las funciones el uso de suelo en relación a otras zonas existe una ausencia de equipamientos urbanos así se facilitara y coadyuvara al mejoramiento de la calidad de vida de la población

Figura 56
Saravia valle

EDUCACIÓN		SOCIOCULTURAL	
TIPO DE EQUIPAMIENTO	RELACIÓN	TIPO DE EQUIPAMIENTO	RELACIÓN
GUARDERIA	1 c/300 Viv.	CENTRO SOCIAL	1 c/1000 Viv.
ESCUELA BÁSICA	1 c/300 Viv.	ASILO DE ANCIANOS	1 c/5800 Viv.
COL. SECUNDARIO	1 c/1500 Viv.	COMEDORES POPULARES	1 c/5800 Viv.
ESCUELA TÉCNICA	1 c/8500 Viv.	CASA DE LA CULTURA	1 c/40000 Viv.
UNIVERSIDAD	1 c/75000 Viv.	TEATRO	1 c/10000 Viv.
		CINE	1 c/600 Viv.

FUENTE: SARAVIA VALLE "EQUIPAMIENTO URBANO" – 1999

FUENTE: SARAVIA VALLE "EQUIPAMIENTO URBANO" – 1999

1 c/8500 viv.

La jerarquización de centros poblados se define por la capacidad actual y futura de brindar servicios económicos, sociales y administrativos.

La propuesta de estructuración del territorio para el Departamento de Tarija, incluye la regionalización del territorio, la Jerarquización de los centros poblados y las propuestas de fortalecimiento de los mismos: equipamientos de servicios y redes. Con una finalidad de orientar la ocupación territorial, contribuyendo a la estructuración

funcional del territorio departamental. Tarija incluye un proceso identificar el sistema de centros poblados que persigue los fines siguientes: a) articular y mejorar la integración física del territorio; b) aumentar la cobertura territorial de los servicios; c) mejorar el equipamiento productivo y social; y que los centros identificados jueguen un rol articulador y funcional en su área de influencia o de acción.

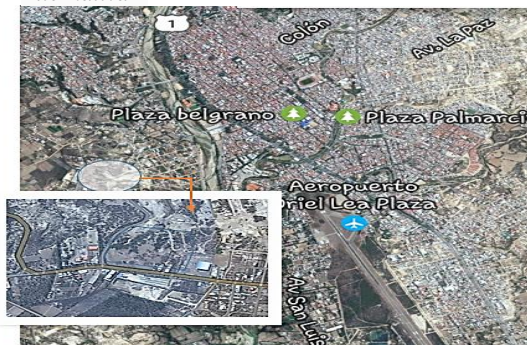
Determinando que la ciudad de Tarija tiene potencialidades para consolidarse como el centro funcional dinámico del sur del país, la ciudad de excelencia en servicios de salud y educación, la ciudad jardín y como nudo interconector departamental, nacional e internacional. En ella se prevé el mejor aprovechamiento del territorio para la difusión de la gastronomía tradicional; se escoge tres alternativas de emplazamiento mediante el análisis a nivel urbano de la ciudad y los factores de micro localización descritos en el libro de urbanismo de Jorge Saravia Valle:

- A) necesidad del equipamiento
- B) frecuencia de uso
- C) espacio
- D) capacidad optima
- E) radio de influencia
- F) localización

5.2.1 ALTERNATIVA 1

5.2.1.1 SITIO: Se encuentra situado al sur-este de la ciudad de Tarija municipio cercado, en la zona de tablada, sobre la avenida que vincula con la ciudad y el lago san Jacinto.

Figura 57
Alternativa 1



Nota: ubicación de sitio la Tablada. adaptada de (Google Earth, s.f.)

5.2.1.2 DIMENSION Cuenta con una dimensión que asciende a 1.7 hectáreas.

5.2.1.3 CONTEXTO URBANO

TRAMA

Figura 58
Alternativa 1



Nota: Vías circundantes terreno la Tablada. adaptada de (Google Earth, s.f.)

El sector cuenta con una trama ortogonal en consolidación patrón que se encuentra en mira flores, encontrándose ligeramente dispersas las zonas construidas en su mayoría con una distribución lineal a lo largo de la vía.

SISTEMA DE ENLACES VIALES

En cuanto a la accesibilidad del terreno se da al este por una vía de primer orden como la avenida principal que sale hacia el lago san Jacinto y que forma parte del inicio de una estructuración con las demás provincias. Al ingreso del terreno consta de un ingreso de segundo orden por la frecuencia de uso que requiere la zona este la avenida que baja a mira flores.

BARRIOS: Circundantes son mira flores zona tablada al sur oeste san Blas al este

HITOS: Tomando como referencia dos hitos uno urbano la subida a san Jacinto y una ornamentación que es el pescado grande en la ruta principal.

NODOS: El más representativo marcado por el cruce al terminar la subida que por una parte conduce hacia tablada la otra continua con la ruta san Jacinto.

EQUIPAMIENTOS Y OTROS

Sitios cercanos representativos de nuestra gastronomía como son los doraditos mis quinchos que son muy requeridos y buscados en fines de semana también encontrando comida típica tarijeña se los encuentra considerablemente cerca en la represa de san Jacinto y a lo largo del camino se puede encontrar diversos restaurantes como restaurante los turriles, la casa del cantor, tierra mia, puerto margarita entre otros

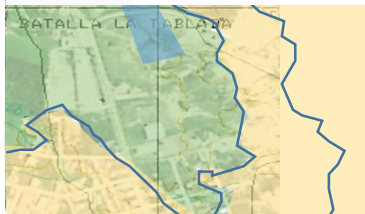
se cuenta con un uso de suelo variado, el sector se encuentra en buen estado, con calles pavimentadas y por otra parte es que no está muy cerca del centro de la ciudad, pero accesible a todos por que el tiempo empleado para el recorrido es mínimo.

5.2.1.4 CONTEXTO NATURAL

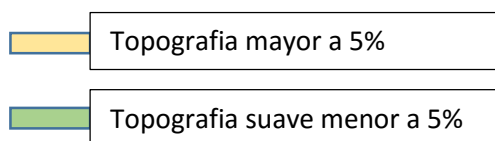
GEOGRAFIA

Figura 59

Alternativa 1



Nota: topografía de terreno la Tablada. adaptada de (Google Earth, s.f.)



la geografía del terreno es baja presenta una superficie uniforme bordeado por fuertes pendientes en la parte posterior

TOPOGRAFIA Topografía: el terreno es regular con pendiente mínima de 3 %

CLIMA

ASOLEAMIENTO

Recibe una incidencia solar en verano de 10 horas no cuenta con arborización que intercepte el asoleamiento directo.

Figura 60

Alternativa 1



Nota: asoleamiento terreno la Tablada. adaptada de (Google Earth, s.f.)

HUMEDAD: Se presenta una humedad media alta en verano que eleva la temperatura, promedios de invierno 80% verano 69%.

PRECIPITACION: Precipitación pluvial media de 564 – 603mm al no presentar mucha arborización sufre más incidencias el suelo.

TEMPERATURA: Presenta temperaturas máximas de 45.5 y mínima histórica de -12.5 la zona por lo general cuenta con una temperatura media de 17.9.

HIDROGRAFIA: No presenta cursos de agua las fuentes hidrográficas más próximas al sitio serian el rio Guadalquivir hacia el noreste y el lago san Jacinto con dirección sur este.

VEGETACION: Las carencias de cursos de agua propician a una zona sin vegetación exuberante se observan arboles como puntos focales aislados escasos el resto de la superficie prolifera matorrales bajos y pasto arboles molle.

Figura 61

Fotografía Alternativa 1 terreno la tablada



SUELOS

Figura 62

Fotografía de suelo terreno la tablada



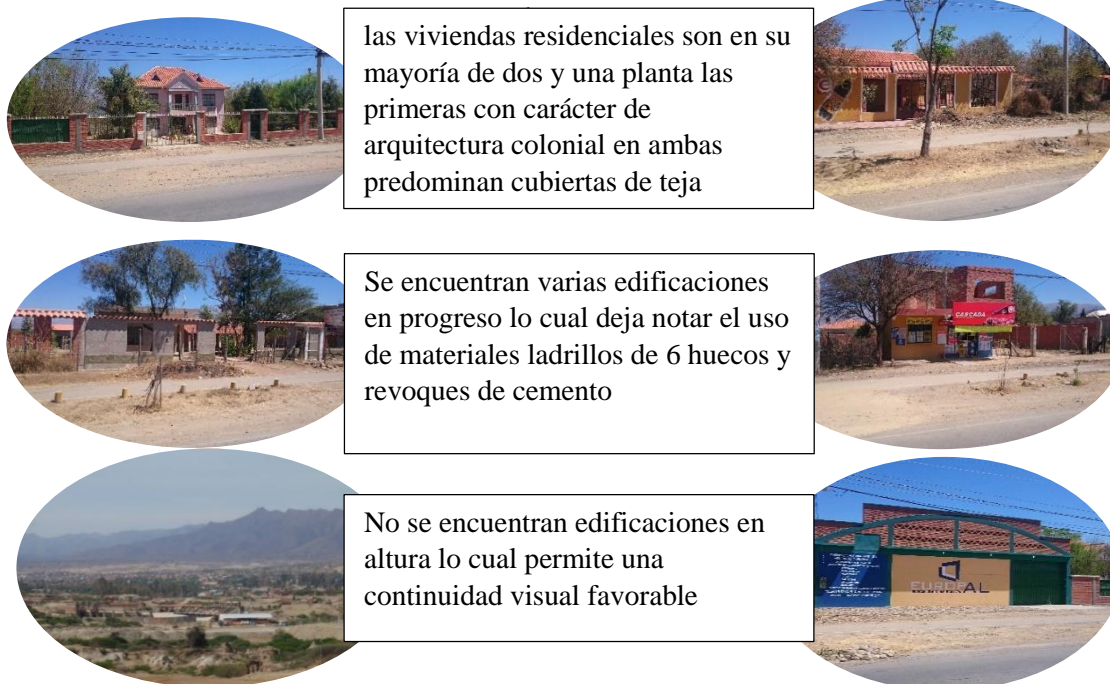
Presenta un suelo arcilloso, con granos finos que otorgan su color amarillento.

5.2.1.5 CONTEXTO ARQUITECTONICO

Al ser una zona en desarrollo cuenta con pocos equipamientos arquitectónicos

Figura 63

Fotografías contexto inmediato



5.2.1.6 SERVICIOS BASICOS

La zona no cuenta con alcantarillado cuenta con agua comunal que no pertenece a Cosalt (agua por pozo) si cuenta con luz, telefonía y gas.

Figura 64

Fotografía alumbrado publico



5.2.2 ALTERNATIVA 2

5.2.2.1 SITIO

Se encuentra situado al este de la avenida principal salida hacia el chaco de la ciudad de Tarija municipio cercado y la ya planteada segunda circunvalación, el terreno está situado más

Figura 65

Terreno distrito 10



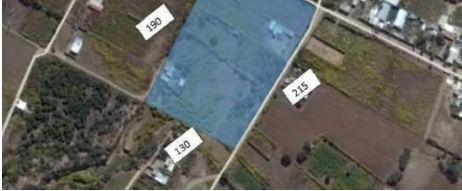
Nota: Ubicación terreno 2. Tomada de (Google Earth, s.f.)

exactamente en el distrito 10, en el barrio Torrecillas, La colindancia de este lote son cuatro vías, una de carácter local y tres vecinales.

5.2.2.2 DIMENSION

Figura 66

Terreno distrito 10



Cuenta con una superficie que asciende los 2.6 hectáreas.

Nota: Dimensiones terreno 2. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

5.2.2.3 CONTEXTO URBANO -TRAMA

SISTEMA DE ENLACES VIALES: En cuanto a la accesibilidad del terreno se da al este por una vía de primer orden como la avenida principal que sale hacia el chaco y que forma parte del inicio de una estructuración con las demás provincias. Al ingreso del terreno: consta de un ingreso de segundo orden la segunda circunvalación por la frecuencia de uso que requiere la zona.

BARRIOS: Se encuentra en torrecillas colinda directamente con san Jorge II.

HITOS: Tomando como referencia a considerar se encuentra un hito urbano reciente la nueva terminal que se ha convertido en un fuerte eje de crecimiento el segundo más próximo el aeropuerto y la quebrada san pedro.

NODOS: No presenta nodos cercanos el más próximo se encuentra en la avenida principal.

EQUIPAMIENTOS Y OTROS

El lugar responde adecuadamente a los requerimientos necesarios, está cerca de la nueva terminal que se muestra como un nuevo punto de alto crecimiento: mercado abasto del sur que con frecuencia se hace ferias, existen también lugares de comida que se pueden mejorar aún más. El sector se encuentra en buen estado, a excepción de algunas calles que no están en su debido funcionamiento y por otra parte es que no está muy cerca del centro de la ciudad.

Equipamientos próximos se encuentra un centro de salud Torrecillas y educación escuela de torrecillas e uso mayo es residencial viviendas familiares distancia de 0.8 Km. Del centro del barrio cercanía a 500 metros la nueva terminal talleres mecánicos también en funcionamiento.

5.2.2.4 CONTEXTO NATURAL

Figura 67
Terreno distrito 10



Topografía pendiente ascendente a 5%

Nota: Topografía. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

CLIMA

ASOLEAMIENTO

GEOGRAFIA

TOPOGRAFIA: El terreno es regular con pendiente mínima de 2 % el 80% del área la presenta la geografía del terreno es baja presenta una superficie uniforme.

La zona es de mediana envergadura, cuenta con una buena topografía de uso de suelo de tipo arcilloso fijo.

Figura 68
Terreno distrito 10



Nota: Asoleamiento. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

Recibe una incidencia solar en verano de 10 horas no cuenta con arborización que intercepte el asoleamiento directo.

HUMEDAD: Se presenta una humedad media alta, promedios de 54%.

PRECIPITACION: Precipitación pluvial media de 600mm al no presenta mucha vegetación alta para reducir los efectos climáticos.

TEMPERATURA: Clima templado de 28 grados promedio anual.

VIETNTOS: Moderado de norte a sur de 30km por hora.

HIDROGRAFIA: El curso más cercano se encuentra determinado por la quebrada también se cuenta con pozo de abastecimiento.

VEGETACION: Se desarrolla una zona árida arboleda churquis.

SUELOS

Presenta un tipo de suelo arcilloso fijo.

Figura 69

Fotografía del suelo distrito 10



5.2.1.5 CONTEXTO ARQUITECTONICO: La tipología de viviendas características es de una planta con ladrillo visto revoque y pintura en 30% de la totalidad.

Figura 70*Fotografía del entorno distrito 10*

las viviendas familiares alturas 2.80m cerramientos precarios de terrenos

Cubiertas de calamina que predomina en la zona también se encuentran viviendas con lozas alivianadas

Se encuentran varias edificaciones en progreso por lo que predomina la vegetación en la zona



5.2.1.6 SERVICIOS BASICOS

La zona con postes de energía y telefonía agua potable abastecimiento por pozo drenaje de aguas negras cercano y descubierto cobertura de gas existente.

5.2.3 ALTERNATIVA 3

5.2.3.1 SITIO se encuentra situado al oeste de la ciudad de Tarija municipio cercado, en el barrio monte cristo distrito 6, a principio de la avenida perpendicular a la integración que vincula con la ciudad y el rio Guadalquivir.

Figura 71*Terreno Distrito 6*

Nota: Ubicación geográfica. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

5.2.1.2 DIMENSION cuenta con una dimensión de 1.7 hectáreas

5.2.1.3 CONTEXTO URBANO

TRAMA

Figura 72

Terreno Distrito 6



Nota: Trama urbana. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

la trama se encuentra articulada en manzanos perpendiculares, el área norte del terreno presenta una trama ortogonal y el área sur es más irregular por su parte las colindancias al este son ortogonales.

TRAMA URBANA ORTOGONAL
SUPERIOR INFERIOR EN
CONSOLIDACIÓN ÁREA VERDE BORDE

VIAS principal avenida integracion

SISTEMA DE ENLACES VIALES

En cuanto a la accesibilidad del terreno da al noreste por una vía de primer orden como la avenida integración que está conectada estructuralmente con el centro urbano. Tiene acceso por dos vías de segundo y tercer orden.

BARRIOS: Se encuentra en el barrio monte cristo colindante con el barrio el Carmen por el noroeste y barrio los parrales al sur-oeste.

HITOS: Cuenta con un hito urbano conformado por el cine center pudiéndose considerar el rio como un hito de este al estar tan próximo.

NODOS: El nodo de referencia estaría dado por la curva que presenta la avenida integración la cual marca el ingreso al lugar del terreno.

Figura 73*Terreno Distrito 6*

Nota: ubicación. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

BORDES URBANOS: Quedando delimitada la zona con la avenida y el rio Guadalquivir.

eventos como el carnaval chapaco, la entrada de las comadres, la entrada universitaria, desfiles, en los cuales está presente nuestra gastronomía, etc. El sector está en emprendedor desarrollo ya que todas las actividades culturales realizadas en la ciudad de Tarija se las está trasladando a la avenida integración. Las edificaciones más próximas son dos condominios alto verde y sama el más cercano el resto lo conforman viviendas predomina el uso residencial, en la avenida se encuentran lugares de comercio lavado de vehículos centros de eventos tiendas barriales. Uso de suelo: Residencial Educación Recreación Centro de salud.

5.2.1.4 CONTEXTO NATURAL

GEOGRAFIA

la geografía del terreno es baja presenta una superficie uniforme.

Figura 74*Terreno Distrito 6*



TOPOGRAFIA El área presenta un suelo apto para ser urbanizado, con una variación de niveles evaluadas entre un 2 %.

Topografía suave 2% en 60% del area

CLIMA

ASOLEAMIENTO

Recibe una incidencia solar en verano de 10 horas podemos mencionar que el recorrido del sol en el verano es de Este (naciente) al Oeste (poniente). Y en el invierno tenemos un desplazamiento ligeramente inclinado con una naciente en posición noreste y poniente en posición suroeste.

HUMEDAD: Se presenta una humedad media alta en verano que eleva la temperatura, promedios de invierno 84% verano 69%.

PRECIPITACION: Precipitación pluvial media de 564 – 603mm.

TEMPERATURA: Se registró una temperatura máxima de 41.5 grados centígrado y en el invierno una mínima de -10.5 grados Centígrados. la zona por lo general cuenta con una temperatura media de 18.

VIENTOS: Predominan por el sureste. La máxima velocidad histórica del viento se produjo el 21 de Julio 2010 45.0.

Figura 75

Fotografía rio Guadalquivir próximo al terreno del Distrito 6

HIDROGRAFIA: La fuente hidrográfica más representante de la ciudad se encuentra próximas al sitio el rio Guadalquivir del lado sur.

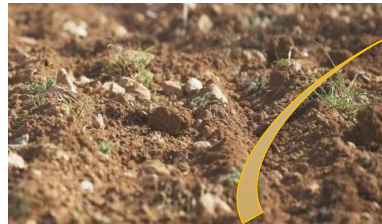


VEGETACION: Tanto el terreno como las zonas aledañas presentan una vegetación exuberante que se favorece al estar próximo el rio se observan arboles abundantes y una superficie cubierta de matorrales y pasto

arboles molle churquis algarrobo. **Figura 76**

Fotografía suelo terreno del Distrito 6

SUELOS: Presenta un tipo de suelo arcilloso con poca grava, color amarillento útil para la agricultura.



5.2.1.5 CONTEXTO ARQUITECTONICO

Al ser una zona en desarrollo cuenta con pocos equipamientos arquitectónicos relevantes.

Figura 77

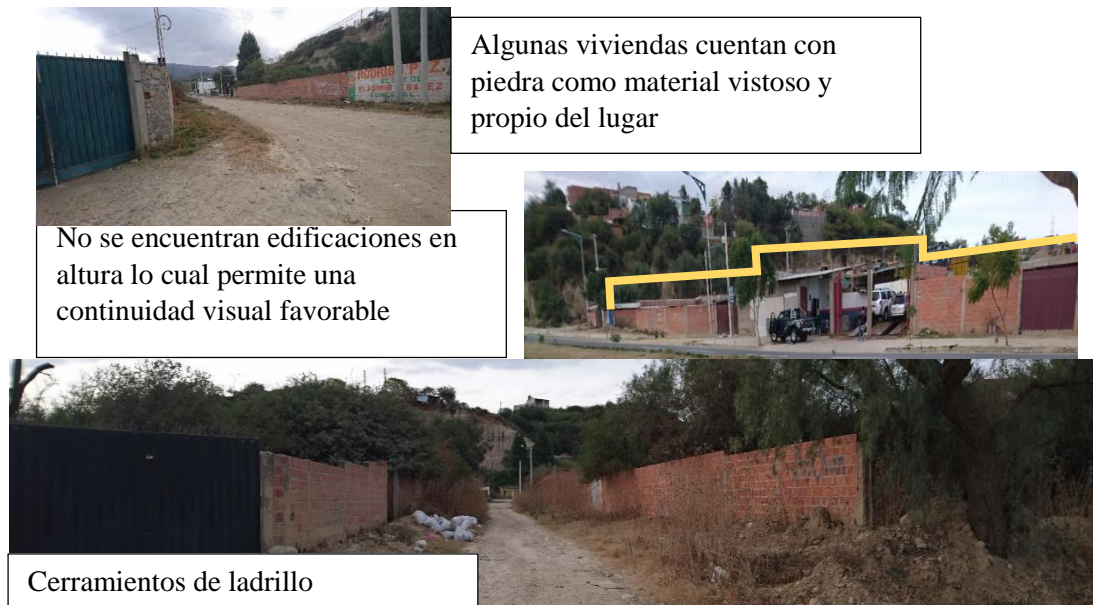
Contexto inmediato terreno del Distrito 6



En su mayoría el paisaje arquitectónico resalta la presencia del ladrillo

Son viviendas residenciales en construcción las que predominan de una y dos plantas y nuevos edificios de hasta 4 plantas





5.2.1.6 SERVICIOS BASICOS

La zona cuenta con abastecimiento de servicios básicos.

Tabla 4
Cuadro comparativo de los terrenos

ALTERNATIVA	SITIO	DIMENSION	CONTEXTO			SERVICIOS	PROMEDIO
			URBANO	NATURAL	ARQUITECTONICO		
1RA	7	7	6	9	6	8	43
2DA	7	8	7	5	7	8	42
3RA	8	7	8	8	6	8	45

Valoración numeral 1/10

CONCLUSIONES

Después del análisis comparativo de los distintos sitios resumido en la tabla anterior se considera como apropiado para la elaboración del proyecto instituto de fortalecimiento de la gastronomía tradicional la propuesta numero 3 el distrito que cuenta con un mayor porcentaje de actividades que son complementarias para este nuevo equipamiento.

Esta zona es la que mejor se amolda a las necesidades requeridas de emplazamiento para un buen desarrollo y correcto funcionamiento de este proyecto. Tiene una ubicación

con considerable de distancia con los demás equipamientos, cuenta con lineamientos, accesibilidad por la avenida principal que vincula con el resto de la ciudad y se plantea realzar el eje jerárquico de comida a lo largo de la avenida.

El Terreno de Estudio, que se encuentra ubicado perpendicularmente a la Av. integración frente de nuestro estructurante rio Guadalquivir, donde se implementaron equipamientos de gran envergadura hasta el momento a pocos kilómetros del Centro Histórico, avenida que se impone poco a poco como eje Importante para el transporte en la ciudad y su Desarrollo. Es a través de esta vía que encontraremos el acceso principal.

La topografía del terreno cuenta con una ligera pendiente homogénea que va de norte a sur, permite una gran variedad de equipamientos en lo que compete a la propuesta en actividades. Además de ser un terreno destinado a equipamientos en bien de la ciudad.

Con vegetación muy variada, aunque algunas especies nativas están por desaparecer, Las especies nativas del sector tendríamos que tomarlas en cuenta para poder utilizarlas en el entorno del sector por sus respectivas características la alteración al paisaje será mínima al combinar vegetación con espacios abiertos.

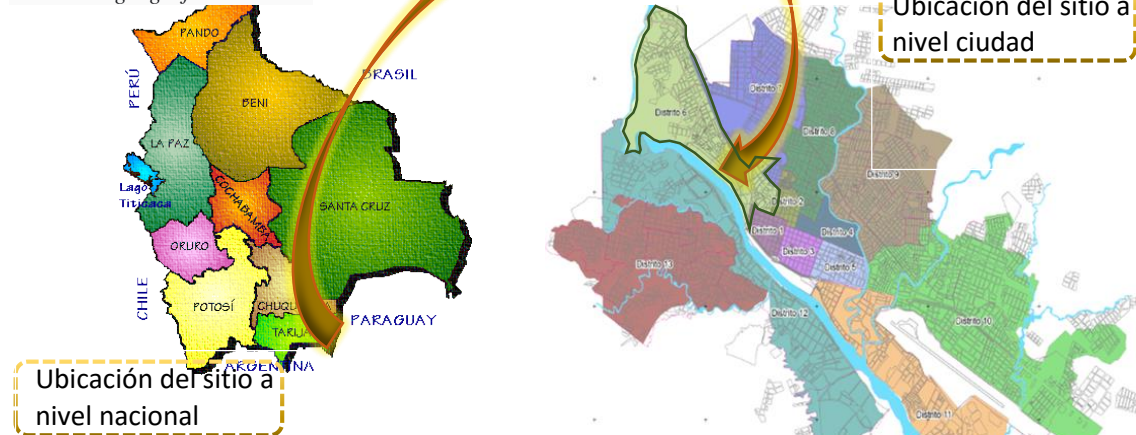
ANALISIS DE SITIO

ASPECTOS URBANOS

UBICACIÓN

Figura 78

Ubicación geográfica distrito 6



La propuesta se ubicará en el Estado plurinacional de Bolivia en el departamento de Tarija y la ciudad de Tarija en la zona nor-oeste distrito 6 de la ciudad

DELIMITACION DEL AREA DE ESTUDIO

LIMITES ADMINISTRATIVOS

Cercado ubicado al centro del departamento cuyos límites son al noroeste con la provincia mendez al este con o'connor al suroeste con la provincia aviles y al sur Arce.

DELIMITACION DEL AREA DE ESTUDIO

El terreno de estudio se encuentra ubicado en el interior de la mancha urbana en el distrito 6 al nor-oeste de la ciudad de Tarija el distrito colinda hacia el norte con el distrito 7 al noreste con los distritos 1 y 2 hacia el sur con el distrito 12 y al este con el caudal de rio Guadalquivir. Cuenta con 14 barrios entre ellos Guadalquivir Luis Pizarro 15 de noviembre juan pablo II virgen de chaguaya mecánicos los álamos panamericano 15 de agosto la unión Carlos Wagner los olivos el paraíso y monte cristo

en el cual está ubicado siendo los últimos mencionados los que colindan con este, al igual que tiene una colindancia directa hacia el sur con el río. La zona de estudio se encuentra sobre la calle San Antonio se muestra como un territorio con bastante vegetación en época de lluvia mientras que el resto del año mantiene su vegetación vertical de hoja perenne propia del lugar.

JUSTIFICACION DE LA DELIMITACION

El emplazamiento en la ciudad de Tarija responde a las necesidades urbanas el distrito es parte de actividades complementarias que pueden potenciar el desarrollo del proyecto cuenta con varias actividades culturales que se desarrollan los últimos años en la avenida principal que atraviesa el sector realizan eventos como fiestas representativas de Tarija, actos cívicos, en los cuales está presente nuestra gastronomía se encuentra relativamente cerca del centro urbano lo que facilitaría el acceso de los estudiantes, permitiría brindar un entorno natural llamativo y con identidad tarijeña a propios y visitantes y otorgarle al instituto las condicionantes naturales adecuadas para que desarrollen todo su potencial a la hora de sus prácticas gastronómicas y mejorar las relaciones sociales.

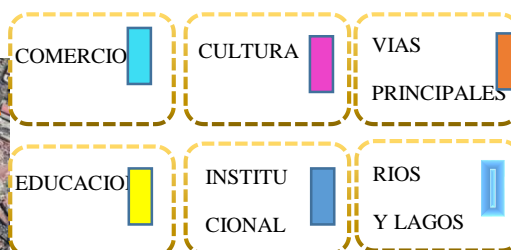
RELACIONES ESPACIALES CON ZONAS IMPORTANTES DE LA CIUDAD

El distrito 6 el sector se caracteriza por ser de uso residencial de media y alta densidad cuenta también con uso de suelo educativo, cultural y deportivo tiene colindancia en la zona norte con barrios de alta densidad y hacia el sur colinda con el río Guadalquivir

y barrios de baja densidad y uso agrícola, es parte del eje de crecimiento de la zona oeste existe una adecuada conexión con el resto de la ciudad, al tener límites espaciales naturales su eje de crecimiento se ha visto proyectado hacia el nor-oeste los límites del distrito hacia el río se expanden aun siendo un área de protección con viviendas que se van levantando en sus márgenes el sector presenta fácil accesibilidad y un tiempo de recorrido mínimo en relación al centro histórico.

Figura 79

Contexto próximo terreno del Distrito 6



Nota: relación con el contexto. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

RELACIONES ESPACIALES DEL AREA CON SU CONTEXTO

La relación que tiene con la avenida integración es muy favorable por el tipo de actividades que se están incluyendo en ella a su vez se suman centros de educación paralelamente con espacios para actividades culturales de recreación y deportivas lo que perfila el crecimiento de establecimientos para estos usos que están permitidos al estar tan próximo al caudal de agua se trata de conservar la franja circundante en su mayor estado natural posible la tipología de viviendas en esa zona es de media densidad próximas a la avenida y baja densidad más próximas al terreno volviendo a encontrar media densidad en alrededores de la parte posterior la implementación del proyecto aportaría al desarrollo cultural-educativo del sector.

RELACIÓN DEL ÁREA CON EQUIPAMIENTOS COMPLEMENTARIOS ABASTECIMIENTO EDUCACION

Resalta la necesidad de complementarse y abastecerse de los equipamientos de

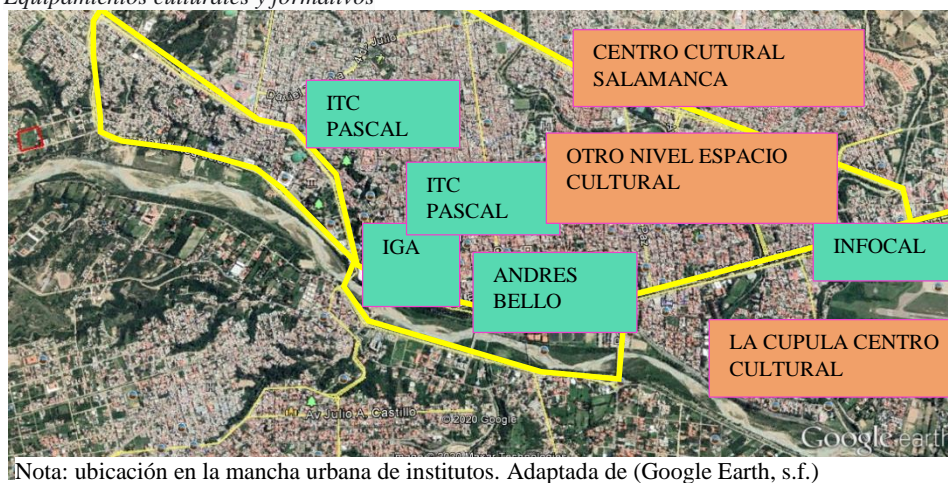
Figura 80
Instituciones



educación y comercio. Los centros de educación más cercanos son el colegio Humberto porto carrero colegio Aniceto arce y el sector comercial para el abastecimiento de insumos que fuesen necesarios más próximos son el mercado el molino y mercado campesino que tiene un alto tráfico vehicular haciendo un poco inaccesible su acceso durante las horas pico por lo que se considera necesaria la implementación de cultivos en el equipamiento.

CULTURA

Figura 81
Equipamientos culturales y formativos



Al ver las ubicaciones de centros culturales e institutos gastronómicos se aprecia la falta y necesidad de que exista uno que englobe estas dos actividades que se complementan se evidencia la falta de planeación para establecer un equipamiento de formación gastronómica los existentes se posesionan en el centro de la ciudad en locales alquilados o institutos que no son de uso específico se plantea contar con una infraestructura acorde a las necesidades que requiere la formación gastronómica que se encuentre cercana y accesible a los usuarios para aportar también en descongestionar el casco histórico.

REDES DE INFRAESTRUCTURA: El sector elegido para el emplazamiento del proyecto cuenta con la red de infraestructura básica que es agua potable alcantarillado energía eléctrica gas.

SISTEMA DE TRANSPORTE: Por la zona pasan dos líneas de banderitas que son el sistema de transporte público tiene alta incidencia de transporte privado, pesado y taxis cuenta con la red de ciclo vía que abarca toda la avenida integración.

SERVICIOS DE APOYO Se tiene planteada la implementación de un subsistema de agua potable denominado las tipas.

5.3.1.2 ASPECTO FISICO NATURALES CONTEXTO FISICO

ESTRUCTURA CLIMATICA

ASOLEAMIENTO

Figura 82
Asoleamiento del terreno



Nota: incidencia solar en el terreno. Adaptada de (Google Earth, s.f.)

La zona de estudio que se encuentra dentro de la mancha urbana recibe una incidencia solar en verano de 10 horas y en invierno de 6 horas de sol por día, el recorrido del sol en el verano es de Este (naciente) al Oeste (poniente). Y en el invierno con una naciente en posición noreste y poniente en posición suroeste.

VIENTOS

Debido a la ubicación del barrio Guadalquivir los vientos predominan por el sureste.

La máxima velocidad histórica del viento se produjo el 21 de Julio 2010 45.0

VIENTO MAXIMO NUDOS /H

ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
35,0	30,0	25,0	30,0	30,0	28,0	45,0	35,0	35,0	30,0	32,0	30,0
2012	2009	2008	2007	2007	1971	2009	2009	2009	2008	2006	2007
	2010			2009			1013	2011			2008
						45.0					
						2009					

Figura 83

Fotografías del sector



HUMEDAD

La humedad alta en verano eleva la temperatura, ocurre cuando la atmósfera está saturada de agua, el nivel de incomodidad es alto ya que la transpiración (evaporación de sudor corporal con resultado refrescante) se hace imposible y en el invierno las temperaturas bajas son más intensas

MAYO 1954-
ENE 2018

ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
73.9	75.4	78.6	76.5	70.3	67.1	65.0	63.6	62.3	65.2	69.3	68.6
1991	1961	1979	2015	1999	2016	1998	1998	2010	2010	1998	1996
						78.6					
						1979					

PRECIPITACION

Precipitación pluvial media de 564 – 603mm.

TEMPERATURA

TEMPERATURA MAXIMA EXTREMA

MAYO 1962-ENERO 2018

ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
36.5	37.4	37.5	37.4	36.2	34.6	36.0	37.4	39.5	39.7	39.0	38.8
2016	1995	2017	1980	1984	2010	1974	2015	2016	2014	1971	1994

TEMPERATURA MINIMA EXTREMA

MAYO 1962-ENERO 2018

ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
6°C	4°C	5°C	-2.0	-5.2	-7.7	-9.2	-8.0	-4.2	1.0	3.0	5.0
1980	1970	1976	1971	2008	1996	2010	1966	1981	1969	1963	1971

Fuente: Datos de servicio meteorológico de Tarija SENAMHI

ESTRUCTURA GEOGRAFICA

ASPECTOS TOPOGRAFICOS

Figura 84

topografía



Nota: curvas de nivel. Adaptada de plano topográfico autocad

Tiene una topografía plana y regular con pendiente ascendente de 2 a 5 % de promedio con dirección noreste -suroeste. Conformada por una planicie con pendiente leve en la parte frontal debido al cumulo de escombros en el terreno.

ASPECTOS GEOLOGICOS

Figura 85

Fotografía del suelo



Presenta un tipo de suelo arcilloso con poca grava las características detalladas daran pautas para el tratamiento de la construccion. Suelo fertil con suceptibilidad a la erocion media.

ASPECTOS HIDROLOGICOS

Figura 86

Fotografías del río Guadalquivir tomas parte posterior del terreno



Río Guadalquivir

No cuenta con caudal que atraviese el terreno siendo el caudal hidrológico más importante con el que cuenta la ciudad de Tarija el que se encuentra próximo paralelamente al sitio

ECOLOGIA

VEGETACIÓN

Zonas aledañas presentan una vegetación exuberante que se favorece al estar próximo el río se observan arboles abundantes y una superficie cubierta de matorrales y pasto por su parte la avenida integración cuenta en todo su recorrido con jacarandas que formaran una barrera ecología si llegan a crecer adecuadamente el terreno y áreas más próximas cuentan con arborización nativa como tacos churquis molles. El terreno presenta arborización densa que favorece como barrera de viento esta vegetación vertical está conformada por tacos y molles y gran parte del terreno está cubierta por matorrales.

FAUNA: El sector próximo al río cuenta con variada fauna silvestre como aves silvestres garcillas garza común martinete andarríos palomas y desde luego se puede observar fauna domestica mascotas como perros y gatos.

RIESGOS

La zona presenta riesgos de origen natural por la proximidad y colindancia con el río como desbordes inundaciones flujos de barro en época de lluvia, el terreno respeta

el margen de protección de ríos y quebradas por lo que se cataloga como riesgo medio se prevé respetar los márgenes de río para evitar inconvenientes. La ubicación cumple con los requisitos de emplazamiento y se plantea como punto de referencia cultural en la zona y en la ciudad.

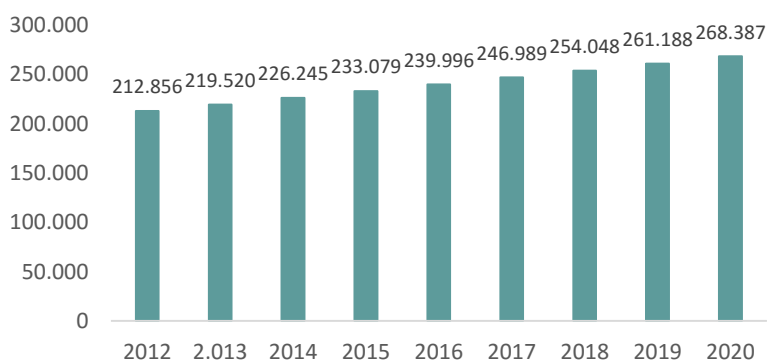
5.3.2 SOCIAL

ASPECTOS DEMOGRAFICOS

Tarija cuenta con un registro de 482.196 habitantes, 241.921 mujeres y 240.275 hombres; contó con una Tasa de Crecimiento Intercensal de 1,9% del 2001 al 2012.

Figura 87

Proyeccion de la poblacion



DENSIDADES CERCADO:

Tomando en cuenta la proyección de población y la superficie urbanizable por distritos se plantea un incremento en la densificación de 57 hab/Ha (densidad promedio de toda la mancha urbana 2012).

POBLACION POR EDADES

Nota: proyección al año 2020. Adaptada de (INE, s.f.)

Según grupos de edad, del total de la población empadronada en 2012, 141.839 persona tiene entre 0 y 14 años de edad, 309.803 entre 15 y 64 años y 30.554 entre 65 y más años de edad.

COMPOSICION FAMILIAR

- En promedio el 60% de las familias tarijeñas cuentan con 3 a 5 personas entre los miembros que viven en el hogar.

MIGRACIÓN

De las 893 personas inmigrantes el 74,4 % tiene como destino de origen el occidente del país. De ellos una La mayoría viene de comunidades rurales 61% tercera parte viene del departamento de potosí el 22,6%, de la zona alta de Tarija el 14,1%, de Chuquisaca y el 18,7% de La Paz comunidades más pequeñas que la ciudad de Tarija, 14,8%, finalmente el 15,5 % vienen de comunidades o ciudades del mismo tamaño o más grandes que Tarija. Casi una quinta parte (17,1%) que son 153 casos, viene del oriente: del chaco tarijeño viene 69,9 % del departamento de santa cruz un 24,2%. Razones para migrar hacia la ciudad de Tarija son principalmente económicas.

FLUJO TURISTICO

Por carreteras se registró 257.879 viajeros en el 2013, 109.745 fueron personas del país y 148.134 fueron extranjeros. En el año 2012 estas cifras aumentaron en 6,6%, y se llegó a 241.837 viajeros.

Conclusiones

Proponer en el área urbana de la ciudad un instituto de fortalecimiento de gastronomía tradicional que estará compuesto por una estructura urbana y lineamientos espaciales de carácter, educativo y cultural

Lograr una transformación en el desarrollo educacional gastronómico con identidad para la sociedad

La propuesta de dicha infraestructura urbana favorece la continuación, integración y mejoramiento de la estructura urbana existente a nivel arquitectónico y a nivel sociocultural prolonga uno de los ejes gastronómicos de la ciudad.

ASPECTOS SOCIALES

EDUCACION: Una encuesta en 2011 señala que el 90,29 por ciento de habitantes mayores de 15 años era alfabeto, es decir que 90 de cada 100 tarijeños puede leer y escribir

POBLACIÓN EN EDAD ESCOLAR: El departamento de Tarija tiene 128.923 alumnos inscritos en la gestión 2016 distribuidos de la siguiente manera, nivel inicial 17.746; 13%, primaria 59.026; 46% y secundaria 52.151; 41% de alumnos entre 6 y 19 años

NIVEL DE INSTRUCCIÓN ALCANZADO: En el departamento de Tarija, 34,57 por ciento de la población mayor de 19 años y más de edad logró vencer algún curso del nivel primario, y 25,22 por ciento algún grado del nivel secundario. Cabe señalar que el 15,98 por ciento de la población femenina tiene ningún nivel de instrucción, y el 5,78 por ciento correspondiente a los hombres.

PREFERENCIA DE ACTIVIDADES


Las carreras profesionales con mayor demanda en la Universidad Pública del Juan Misael Saracho en el año 2012, fueron: Contaduría Pública 17,1%, Ingeniería Civil 12,9%, Derecho 9,2%, Ingeniería Informática 5,9%, Arquitectura y Urbanismo 5,2%, e Ingeniería Agronómica 3,9%.


CONCLUSIONES


- En el factor de educación la propuesta urbana busca promover y facilitar el acceso a la formación gastronómica incentivando a la población a capacitarse, así generar emprendedores gastronómicos que difundan la gastronomía típica de departamento


- El instituto tiene que ser participativo: que es una característica muy importante en la educación; con un fuerte apoyo para la creación, el intercambio, y un tipo informal de afiliación, donde los que tienen más experiencia compartan sus conocimientos con los que empiezan a descubrir el mundo de la gastronomía.

SALUD

 **Tasa bruta de mortalidad** Es de 5.97 en proyección al año actual e 5.63 por cada 1000 habitantes.

 **La Tasa Global de Fecundidad** Para la misma etapa es de 3,20 hijos o hijas por mujer, inferior a la tasa nacional de 3,50.

 **Tasa Neta de Mortalidad Infantil.** Para el departamento de Tarija, se estima de 37,20 muertes de menores de un año de edad por cada mil nacidos vivos, la tasa estimada nacional es de 45,60.

 **La Esperanza de Vida.** es de 68,27 años mientras que a nivel nacional es de 65,51.

INDICADORES DE MORBILIDAD

DESNUTRICIÓN INFANTIL

La tasa de desnutrición crónica en Tarija era de sólo de 16,7%, cifra notablemente inferior al nivel nacional. A pesar de esta ventajosa situación, los datos preliminares para 2008 revelan que el departamento tenía alrededor de 7.288 niños menores de cinco años en condición de desnutrición crónica.

OBESIDAD: En Tarija uno de los factores de riesgo más importantes es la obesidad se presenta a partir de 5-9 años con 106 casos atendidos entre los 20 y 39 años con 1381.

CONCLUSIÓN

Entre los indicadores de morbilidad con mayor relación al proyecto se encuentran la obesidad y la desnutrición

Siendo la obesidad el factor con mayor relevancia se produce por un aumento en el consumo de calorías comidas con un alto porcentaje graso y una disminución de actividad física

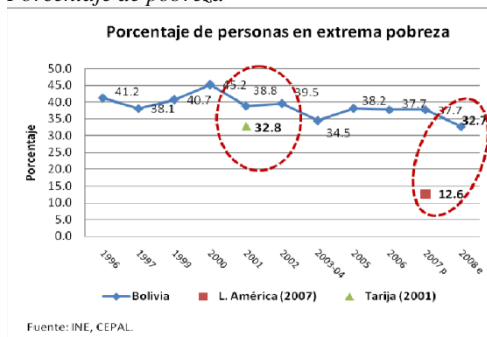
Lo que se espera con el proyecto es direccionar a la población a una alimentación consiente reducir el consumo de comida chatarra y fomentar el consumo de alimentos tradicionales y ancestrales con alto valor nutricional de origen vegetal como la quínoa maíz, carnes, frutas con ello contribuir a mejorar directamente estos aspectos

ASPECTOS SOCIO ECONOMICOS

INDICE DE POBREZA Y DESIGUALDAD

Figura 88

Porcentaje de pobreza



Nota: proyección al año 2020. Tomada de (UDAPE)

La pobreza en el departamento de Tarija alcanzó a 41,26 por ciento, lo cual equivale a 222 mil personas cuyo ingreso es inferior al valor de una canasta básica de alimentos.

EMPLEO E INGRESOS

Según la situación en el empleo, del total de ocupados el 35,50 por ciento eran trabajadores por cuenta propia, 23,42 por ciento empleados, 23,35 por ciento trabajadores familiares o aprendices sin remuneración; 9,19 por ciento obreros. El ingreso laboral promedio mensual en la ocupación principal en el departamento de Tarija fue Bs. 1.619.

PRODUCCION

SISTEMA DE PRODUCCION

La principal actividad de la población masculina en el área rural es la agricultura, para la población femenina son actividades relacionadas al hogar, como preparación de alimentos y cuidado de los niños. También realizan otras actividades: para los hombres generalmente es la actividad pecuaria, trabajar como jornaleros, etc.

AREAS PRODUCTIVAS: La principal actividad económica es Comercio al por Mayor y Menor con el 21.70% en la ciudad de Tarija.

POTENCIAL AGROPECUARIO Y FORESTAL: Tarija cuenta con 393.650 cabezas de ganado bovino, 339.102 ganado ovino y 272.679 ganado caprino. El departamento tiene 1350.077 hectáreas para diferentes usos. De esta superficie el 77.4% se destina al uso forestal; 11.5% a la producción agrícola y 8.1% a la producción ganadera.

La industria de lácteos: La ciudad capital tiene plantas de procesamiento de derivados lácteos y se evidencia la producción de quesos y jamones destacando los quesillos que casi siempre son de leche de cabra, el queso chaqueño y el yogurt, las principales producciones lácteas se realizan en las poblaciones de El Palmar Caiza Calderas Tolomosa Grande y Pampa Redonda.

La industria agrícola: El área rural cuenta con microrregiones que generan cultivos de vid, hortalizas como pepino ajo coime papa manzanilla orégano, así como siembras de trigo, en Padcaya y san Lorenzo se procesa parte de la harina y con ella se confecciona mucha de la masa que es utilizada para la ya industrial preparación de empanadas arvejas porotos la fruticultura basada en cítricos (existe una planta procesadora de cítricos en la localidad de bermejo), destaca a su vez el cultivo de bayas como los arándanos las frambuesas especialmente en Tolomosita, las frutillas y flores para el mercado nacional.

EXPORTACIONES E IMPORTACIONES

Tarija tiene entre sus principales productos para exportar productos de soja y sus derivados con 4,45 millones de dólares y el petróleo con 128,98, millones y el el

gas natural con un valor más alto de 4.374,79 en 2013. Y los principales destinos argentina 39,3% Brasil con 60% y otros con 0,7%.

5.3.2.3 ASPECTOS CULTURALES

La ciudad de Tarija es reconocida por su cultura y tradición expresada en todos los meses del año

Las fiestas tradicionales de Tarija, transmiten el sentimiento religioso del pueblo; son la expresión viva de nuestras costumbres y tradiciones, llenas de colorido, y nuestra gastronomía.

La ciudad cuenta con un calendario de ferias de carácter agrícola a nivel urbano y rural para promocionar los productos

En cuanto a establecimientos de comida la tabla evidencia que los restaurantes que sirven gastronomía típica como menú principal son reducidos.

CONCLUSIÓN

En cuanto al aspecto cultural se puede ver que Tarija cuenta con una agenda totalmente programada durante todo el calendario anual. Fomentando su cultura en todas sus formas, brindando etnografía y folklore, patrimonio cultural intangible, paisajes naturales, que se deben potenciar en mayor medida y marcar nuestra identidad a nivel nacional e internacional.

INTRODUCCIÓN AL PROCESO DE DISEÑO

UNIDAD VI

INTRODUCCION AL PROCESO DE DISEÑO

PREMISAS DE DISEÑO

1. PREMISA URBANA

1.1 DELIMITACION DEL SITIO

El terreno se ubica en el distrito 6 de la ciudad de Tarija en el barrio monte cristo se encuentra sobre la calle Emaús cuenta con una superficie de 1.6 has.

1.2 POLITICO-SOCIAL

Garantizar la recuperación y traspaso a futuras generaciones el patrimonio gastronómico tarijeño, así como otorgar espacios con identidad tanto de la gastronomía como de la cultura tarijeña para recreación y comodidad de los usuarios tantos estudiantes como comensales en general. Contribuir directamente al PIB con el emprendimiento y apertura de restaurants de los distintos profesionales, mejorar la estrecha relación agrícola-gastronómica fomentando el consumo de productos propios del departamento.

1.3 ASPECTOS BIOFISICOS

Elevar la calidad de vida de la región al formar profesionales consientes del valor nutricional de nuestros productos y promover una alimentación sostenible. Apoyar a los estudiantes con la posibilidad de una fuente de trabajo que parte de su aprendizaje implementando el área de degustación.

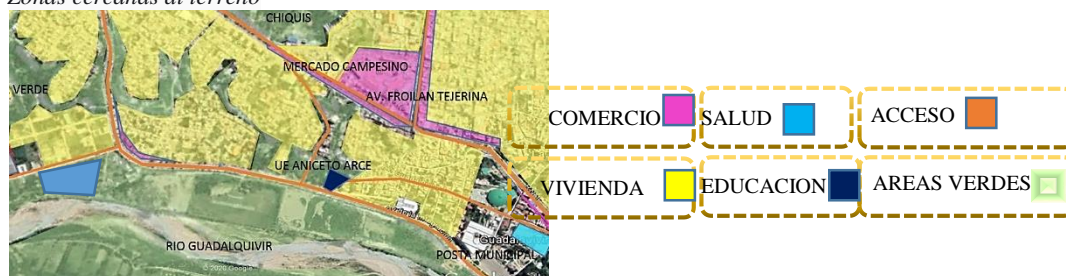
1.4 ESTRUCTURACION URBANA

Jerarquizar la zona implementando un hito de referencia cultural en el sector respetando los lineamientos y uso de suelo orientado a la sostenibilidad siendo referencia para futuras construcciones en el sector.

1.4.1 RELACIONES ESPACIALES DE ZONAS CERCANAS AL SECTOR

Figura 89

Zonas cercanas al terreno



La relación que tiene con la avenida integración es muy favorable por el tipo de actividades que se están incluyendo en ella a su vez se suman centros de educación paralelamente con espacios para actividades culturales de recreación y deportivas lo que perfila el crecimiento de establecimientos para estos usos que están permitidos al estar tan próximo al caudal de agua se trata de conservar la franja circundante en su mayor estado natural posible la tipología de viviendas en esa zona es de media densidad próximas a la avenida y baja densidad más próximas al terreno volviendo a encontrar media densidad en alrededores de la parte posterior la implementación del proyecto aportaría al desarrollo cultural-educativo del sector.

1.4.3 LINEAMIENTOS URBANOS

El lugar de emplazamiento se encuentra ubicado al nor-oeste de la ciudad de Tarija en el distrito 6 barrio monte cristo este terreno cuenta con las siguientes potencialidades:

✚ Posee acceso a una vía importante y estructurante de la ciudad planteada como vía turística se encuentra ubicado en una vía de segundo orden perpendicular a esta

✚ Ubicación optima relativamente cerca del centro de la ciudad se encuentra a 3.2km de la plaza principal a 7minutos en movilidad desde este punto

✚ Normas de uso de suelo usos permitidos residencial servicios de salud educación

Lote mínimo superficie 300m² retiros 3.50 laterales 3.00 de servicio 2.00 altura máxima 9.00 mts índice de ocupación 60% todas las tipologías permitidas T1 T2 T3 MB

1.4.4 IMPACTO URBANO DEL PROYECTO

A) IMPACTO DE LA POBLACION: La población circundante es de media a alta densidad con un rango económico medio a bajo que se verían beneficiados al fomentar emprendedores y por ende fuentes de empleo se generaría mayor movimiento en la zona lo cual disminuirá el riesgo delictivo mejorara el entorno directo de espacio público alrededor del equipamiento.

B) IMPACTO VIAL: Se encuentra cercano a una vía con gran afluencia vehicular conectora con el resto de la ciudad que permitirá fácil accesibilidad específicamente las calles que tienen conexión directa con el terreno cuentan con anchos de vía apropiados se plantea generar un pasaje peatonal que genere una conexión segura entre ambas calles.

C) IMPACTO A NIVEL DE EQUIPAMIENTO: Se complementa en gran medida con los equipamientos adyacentes del sector existiendo en él, recreación cultura

comercio educación deporte que permiten un correcto funcionamiento del equipamiento.

D) IMPACTO AMBIENTAL: Está ubicado en un sitio que preserva elementos naturales nativos como vegetación y muy próximo al río por lo que se promueve realizar una intervención mínima en el suelo destinando parte a los cultivos y elevando con pilotes para generar un menor impacto y aprovechar mejor la visual del entorno.

1.5 ZONIFICACION GENERAL

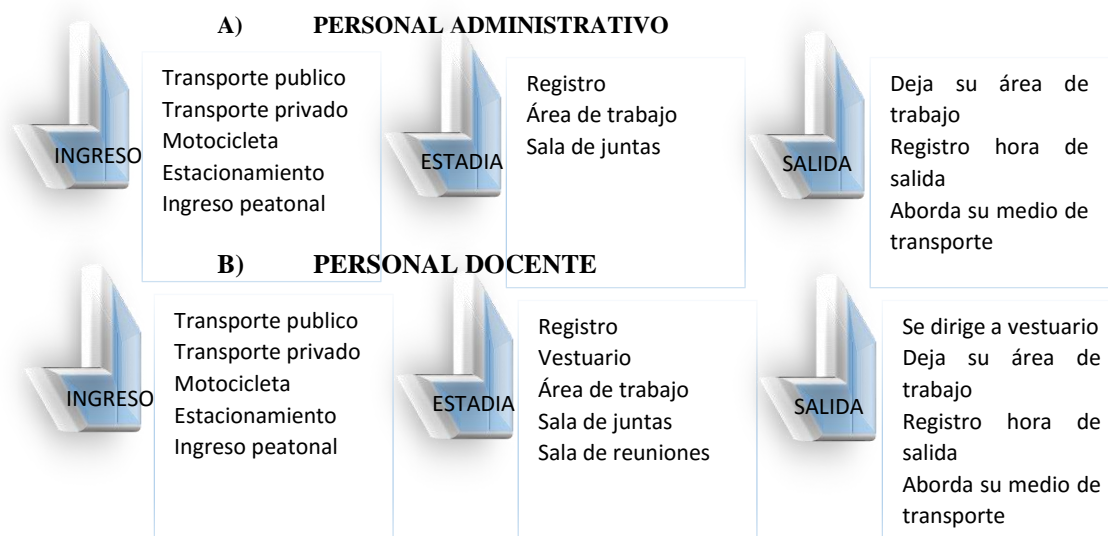
Figura 90
Zonificación de áreas

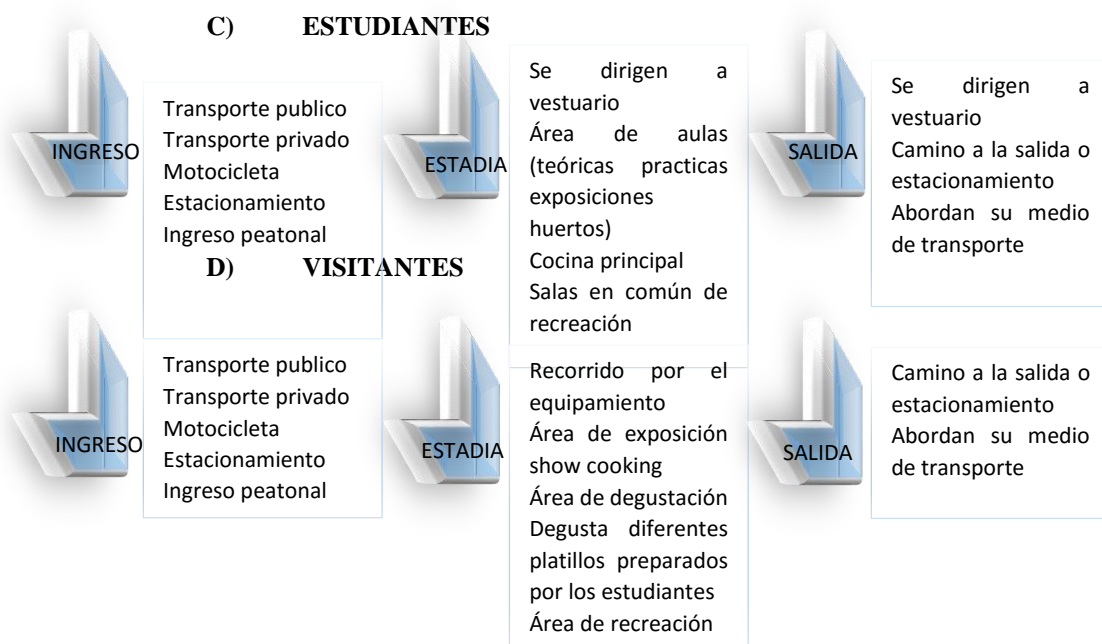


El dinamismo y la zonificación



2.3. FLUJOS DE ACTIVIDADES Y NECESIDADES





2.4 PROGRAMA CUALITATIVO

AREA DE FORMACION

Tabla 5

Nota: Programa Cualitativo de las Principales Areas

AMBIENTE	NECESIDAD	ACTIVIDAD	CUALIDAD	MOVILIARIO
VESTUARIOS	Para ambos sexos	colocación de indumentaria necesaria para talleres y cocina y sala de pre elaboración		Casilleros banca
AULAS DE ESTUDIO	Espacios cómodos	En estimado 3 aulas teóricas para aprendizaje de áreas de apoyo en el ámbito gastronómico	Ventilación e iluminación natural	Pupitres Mesas casilleros
TALLERES COCINA TRADICIONAL	Equipamiento de cocinas y espacios de demostración	Cuatro talleres para la práctica de cocina tradicional incluyendo especialidades como la repostería preparación de bebidas no alcohólicas propias entre otros	Extractor de aire	Cocinas equipadas Almacén próximo
TALLERES DE CULTIVO URBANO	Manejo de semillas y formas de cultivo	Rescatar y fomentar el cultivo sin pesticidas para una alimentación más saludable	Sistema de riego recolección de agua	Deposito herramientas Semillas y abonos
AULAS PRACTICAS	Espacios comodoss para desenvolverse	Mejor la gestión de calidad Incluir inocuidad control manejo de equipos y mantenimiento	Ventilación e iluminación natural	Mesones Anaqueles Deposito

AREA DE DEGUSTACION

AMBIENTE	NECESIDAD	ACTIVIDAD	CUALIDAD	MOBILIARIO
COCINA PRINCIPAL	Cocinas equipadas correctamente con espacio adecuado	Preparación de platillos concursos vinculada al restaurante, totalmente equipada y del máximo nivel	Extractores de aire	Extractor de aire Cocina equipada
SALAS DE PRE-ELABORACIÓN	Manejo de alimentos	Reducir el tiempo para platillos requeridos complejos		Mesones estantes
ÁREA RESTAURANTE COMIDA TRADICIONAL	Ver conocer degustar	Degustación de platillos típicos y difusión de los mismos	Paisaje natural y cubierto	Mesas sillas
BODEGAS - CATA	Ver conocer y degustar variedad	Conservar y recopilar diferentes tipos y marcas cronológicamente	Decoración temática	Barriles soportes mesones adecuados

AREA DE EXPOSICION

AMBIENTE	NECESIDAD	ACTIVIDAD	CUALIDAD	MOBILIARIO
AUDITORIO-SHOW COOKING:	Ver y observar el espectáculo.	multiusos, que podrá realizar funciones de Auditorio, Aula Magna o show cooking (cocina en directo)	Extractor de aire	Cocina equipada Butacas barra
HEMEROTECA	Información escrita detallada	Espacio para lectura de actividades ferias recetarios tradiciones	Iluminación natural	Estantes Repisas Mesas sillas
FOTOTECA	Observar costumbres y tradiciones deleitar visualmente	Muestreo de grandes paneles fotográficos	espacio amplio	Paneles de exposición
EXPOSICION DE COMIDA TRADICIONAL SERVICIOS SANITARIOS (H Y M)	Observar aprender conocer y deleitar preparaciones Satisfacer necesidades fisiológicas	Preparacion de platillos tradicionales a la vista del espectador Desechos de individuos	Iluminacion ventilacion natural	cuadros Acorde a cada tematica Inodoro lavamanos Urinaros

2.5 ANTROPOMETRIA Y ERGONOMETRIA

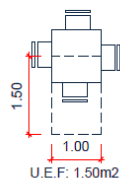
2.5.1 AREAS RELEVANTES EN EL SITIO

ZONA DE PREPARACION

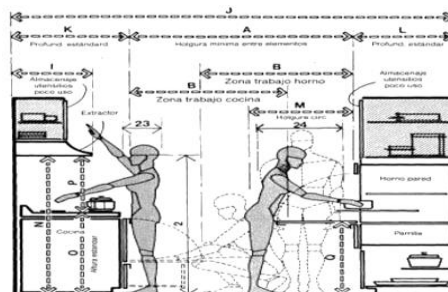
AREA DE DEGUSTACION

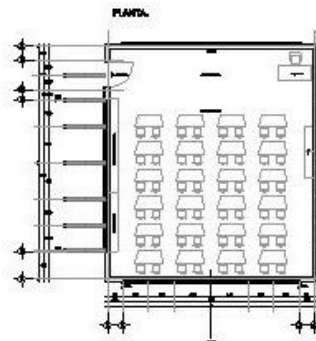
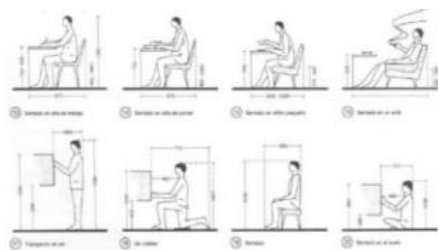
Figura 91

Ergonomía de áreas



	pulgadas	centímetros
A	48 min	121.9 min
B	40	101.6
C	15	38.1 min
D	21-30	53.3-76.2
E	1-3	2.5-7.6
F	15 min	38.1 min
G	19.5-46	49.5-116.8
H	12 min	30.5 min
I	17.5 max	44.5 max
J	36-101.6	91.3-257.8
K	24-27.5	61.0-69.9
L	24-26	61.0-66.0
M	30	76.2
N	60 min	152.4 min
O	35-36.25	88.9-92.1
P	24 min	61.0 min
Q	35 max	88.9 max

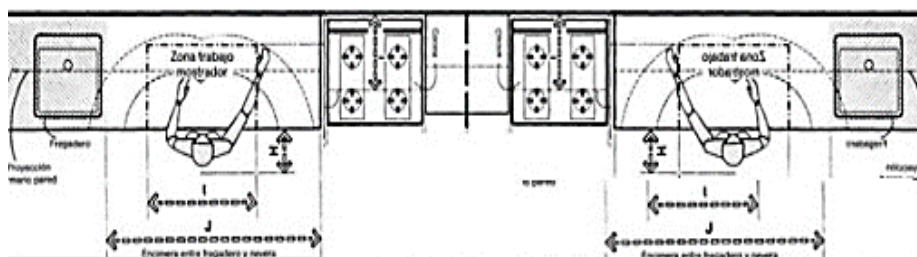




Área por alumno 1,64m² Capacidad 30 alumnos Área total 49,2m²

PRACTICAS

AREA DE FORMACION



Nota: dimensiones Necesarias. Adaptada de (Neufert)

DIMENSIONAMIENTO POBLACION USUARIA

Tarifa	Edad	Cercado
	18-30	
	72,87	39,35

Del total de la población de cercado según encuestas realizadas a personas con el rango de edad el 2% se interesa en asistir a este tipo de equipamiento

39,35100%
 X.....2%
 x=188

USUARIOS DIRECTOS Beneficiarios directos estudiantes 188

USUARIOS INDIRECTOS expendedores de comida

USUARIOS OCASIONALES Visitantes al área de degustación, de exposiciones, de juegos. Turistas.

Usuarios ocasionales

Turistas extranjeros					
Mes	Enero	Febrero	Agosto	Noviembre	Diciembre
Cifra	5418	5826	5935	5868	5301

Turistas nacionales					
Mes	Enero	Febrero	Agosto	Noviembre	Diciembre
Cifra	1323	1844	1893	1580	1758

Total Usuario anual	Total Usuario día	
Poblacion frecuencia de uso	123.459	338
Flujo turistico anual fechas	26.890	7 1

Capacidad productiva máxima en comensales

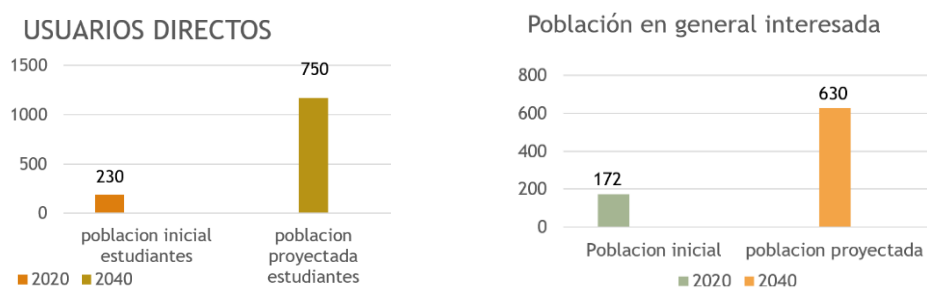
$cpmc = ce * (\text{tiempo total de servicio}) / \text{tiempo del ciclo de servicio}$

=172C en 120m

Figura 92

Proyección a 25 años

Proyección a futuro de usuarios directos e indirectos



2.6. PROGRAMA CUANTITATIVO

AREA DE FORMACION

AREA DE FORMACION	MOBILIARIO	CANTI DAD	Nº DE USUARIOS	M2 POR USUARIO	M2 POR AMBIENTE	Nº DE AMBIENTES	TOTAL M2
VESTUARIOS	Casilleros vestidores	40	20	1.20	24	2	48
AULAS DE ESTUDIO	Pupitres	30	30	1.64	49.2	3	147,6
AULAS PRACTICAS	Mesas	5	20	1.80	36	4	144
TALLERES(COCINA TRADICIONAL)	Mesones	4	16	2.5	40	3	120
TALLERES DE CULTIVO URBANO	Cocinas individuales equipadas	4	16	2.5	40	3	120
CATA DE VINO	Almacén próximo	2	16	2.5	40	1	40
SERVICIOS SANITARIOS (H Y M) SS HH DISCAPACITADOS	Deposito herramientas	2	16	2.5	40	1	40
	Depósitos de composta	4	16	2.5	40	1	40
	Mesones apropiados estantes	6	6	2	12	2	32
	Lavamanos	2	2	4	8	2	32
	Inodoros	2	2	4	8	2	32
	Urinaros	2	2	4	8	2	32
							571,6

AREA DE DEGUSTACION

AREA DE DEGUSTACION	MOBILIARIO	CANTIDAD	N° DE USUARIOS	M2 POR USUARIO	M2 POR AMBIENTE	N° DE AMBIENTES	TOTAL M2
Cocina principal	Extractor de aire Cocina equipada	1	17	0.75	60	1	60
SALAS DE PRE-ELABORACIÓN	Mesones estantes	5	30	1.20	36	1	36
Área RESTAURANTE comida tradicional techada	Mesas sillas	12 6/cu	75/t	1.50	112	1	112
Área RESTAURANTE comida tradicional libre	Mesas sillas	5/6s	30/t	1.50	45	1	45
Bodegas -cata	Barriles soportes meson adecuado	1	10	1.50	15	1	15
Servicios sanitarios (H Y M)	Lavamanos	6	6	2	12	2	32
SS HH DISCAPACITADOS	Inodoros Urinarios	2	2	4	8	2	
							297

AREA DE EXPOSICION

AREA DE EXPOCISION	MOBILIARIO	CANTIDAD	N° DE USUARIOS	M2 POR USUARIO	M2 POR AMBIENTE	N° DE AMBIENTES	TOTAL M2
AUDITORIO-SHOW COOKING:	Cocina equipada Butacas	1	20	1.8	46	1	46
HEMEROTECA	Estantes Repisas sillones	-	36	1.6	57,6	1	57,6
FOTOTECA	Paneles de exposicion fotografica	-	-	-	-	-	75
AREA EXPOSITIVA	Paneles de exposición estante cuadros	8/6s	50	3	150	1	150
SERVICIOS SANITARIOS (H Y M)	Lavamanos	6	6	2	12	2	32
SS HH DISCAPACITADOS	Inodoros Urinarios	2	2	4	8	2	
							360

Figura 93*Zonificación de áreas*

PREMISAS FUNCIONALES

Generándose a partir de un patio interior típico de la cultura tarijeña. Sera dividido en niveles según áreas para poder prestarle atención especial a cada una de ellas estas son área de degustación que contemplara la planta baja área de exposición primer piso área de formación primer segundo, área administrativa auditorio y vivero en planta baja.

Figura 94*Imágenes Referenciales para las Áreas*

2. PREMISAS ECONOMICAS

A) SUSTENTABILIDAD DEL PROYECTO

A) FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Ya que se ve vinculado directamente con la cultura será desarrollado a través de la gestión del municipio de cercado tal como se ha mencionado en el marco teórico según la ley n 031.

B) RECURSOS DEL CLIENTE El instituto ofrece a su vez a la población y visitantes la posibilidad de degustar los diferentes platillos preparados en el interior contribuyendo a aportar económicamente a los estudiantes e indirectamente a su entorno familiar constituyendo una fuente de ingresos para ellos y destinar parte en caso de requerir chefs con una carrera de renombre, el entorno donde se plantea emplazar el equipamiento presenta en general una clase económica de baja a media, al encontrarse cercano al centro de la ciudad no representa inconveniente al acoger visitantes.

C) PRODUCTO A OFRECER como principal beneficio se obtiene la capacitación y formación de jóvenes-adultos enfocados en recuperar el valor cultural gastronómico estos con base y experiencia adquirida ofrecerán a la población esta gastronomía.

D) RECUPERACION DE LA INVERSION se mostrará en el aporte cultural al departamento y la capacidad de los nuevos emprendedores gastronómicos en difundir ampliamente las tradiciones y bases de la comida tarijeña, se afianzará la población al optar por productos locales que se emplearan como base para el consumo y de las prácticas en el instituto estos se cultivaran en el sitio evitando generar grandes gastos extras.

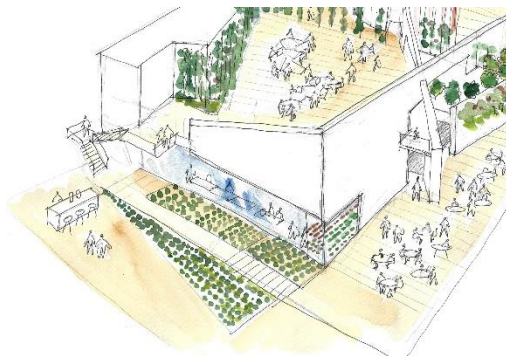
4) PREMISAS AMBIENTALES

4.1 ARQUITECTURA BIOCLIMATICA

Tomando en cuenta que la arquitectura bioclimática refiere a estructuras o bien procesos de construcción que son responsables con el medio ambiente y utilizan recursos de forma eficaz a lo largo de todo el tiempo de vida de una construcción se tomaran en cuenta los siguientes aspectos.

Figura 95

Áreas Verdes Interiores



✚ **CONTROL DE VIENTO:** Crear un fuelle de arborización en la perimétrica del terreno, principalmente en la zona posterior como barrera de protección natural y para evitar contaminación acústica y regulación de los vientos.

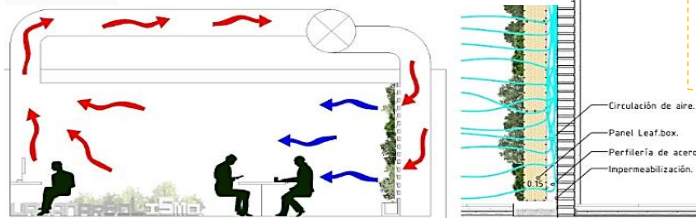
✚ **CONCEPCION TECNICA DE LA ENVOLTURA:** Se percibe como una envoltura visiblemente permeable en zonas de ingresos brindándole transparencia luz y ventilación y conectando las áreas entre sí.

✚ UTILIZACION DE LOS ESPACIOS INTERIOR Y EXTERIOR CALEFACCION NATURAL

Los jardines verticales en el interior cumplirán con generar microclimas en los espacios y ayudar a la renovación de aire interior.

Figura 96

Muro verde



Jardines interiores como calefacción natural

CONTROL DE SOL – Utilización de paneles solares en la iluminación exterior para reducir el consumo eléctrico y algunos árboles de hoja caduca para aprovechar del calor en la época invernal.

UTILIZACION DE VEGETACION Y AGUA PARA MICROCLIMAS E IMPLEMENTACION DE AREAS VERDES: Se aplicarán espacios de áreas verdes que amortigüen el contacto entre la propuesta y su entorno existente.

Arborización adecuada para no tapar las visuales existentes en su entorno.

El área verde en su interior será organizada, tipificada y ordenada para diferentes zonas o sectores.

Manejar el criterio de arborización para delimitar, zonificar, dar direccionalidad, acompañar sendas, y jerarquizar unidades arquitectónicas.

4.2 ARQUITECTURA ECOLOGICA

PROYECTAR EL EQUIPAMIENTO ACORDE AL CLIMA LOCAL

MATERIALES LOCALES Tarija aún conserva el uso de materiales locales en ciertos sectores y construcciones como ser la piedra en construcciones aisladas próximas al sector se pueden evidenciar aspecto que se debe potenciar en el equipamiento.

GESTIONAR ECOLOGICAMENTE LOS DESECHOS

Figura 97

Cultivo a partir de residuos



La mayor cantidad de desechos orgánicos provendrá de los restos de comida una práctica acertada pero poco conocida y desarrollada es volver a plantar estos restos y cultivar alimentos orgánicos con

Figura 98

ellos manera en la que se harán los jardines de cultivo dentro del instituto.

Hay una gran variedad de alientos que se pueden cultivar a partir de sus desechos estos son papas cebollas cebollines puerros zanahorias ajos pimientos lechugas coles tomate espárragos cilantro apio albaca batata lo cual hará más sostenible el cultivo.

5. PREMISAS MORFOLOGICAS

La idea base central del proyecto partirá de la unión de una metáfora formal y el resultado de la imagen del sitio para lo cual se tomará en cuenta elementos que representan de gran manera a la gastronomía tradicional de Tarija, el plato de loza.

Se cuenta con elementos visuales ondulations que generan vistas imponentes desde el lugar dando pautas para aprovechar estos elementos.

Figura 99

Ondulaciones del Rio Guadalquivir



Elemento de la gastronomía chapaca plato de loza



La abstracción de geometría (volumetría) – se buscará una articulación estético-formal que armonice la propuesta con su entorno que ira siguiendo la ondulación que presenta próxima al terreno el rio Guadalquivir.

Se utilizarán la rotación de volúmenes para darle mayor dinamismo a la volumetría. A su vez se opta por volúmenes en secuencia para delimitar ciertos espacios del interior y del exterior y así generar mayor movimiento, se propone volúmenes curvos que vayan acorde a las ondulations del rio y a la morfología planteada

6. PREMISAS LEGALES NORMAS DE DISEÑO

La altura en construcciones ubicadas sobre las vías regionales (rojas) podrá alcanzar un máximo de 21m equivalente a 7 pisos, en vías principales (naranjas) máximo 18m equivalente a 6 pisos, en vías distritales (amarillas) máximo 15m equivalente a 5 pisos y en vías locales (verdes) máximo 12m equivalente a 4 pisos De igual manera los retiros frontales sobre estas vías están condicionados al rango de las mismas: Sobre regionales 7 mts, principales 5 mts, distritales 5 mts y sobre locales 5 mts., a excepción de las vías definidas como corredores comerciales, donde las edificaciones podrán construirse a la rasante. En tanto que para retiros laterales las edificaciones respetaran un mínimo de 5m, cuando la tipología lo exija.

Todo edificio administrativo, de servicios como hoteles, centros comerciales y otros, deberán contar con el espacio necesario para parqueos momentáneos destinado a terceros en una proporción de un estacionamiento cada 300m² construidos, además del estacionamiento para residentes en una proporción de un estacionamiento cada 100 m² construidos.

REGLAMENTOS DE CONSTRUCCION

Uso Permitido: El uso residencial, servicios de salud, educación, recreación. Además, de acuerdo con la clasificación que se detalla en anexo, podrán aplicarse los siguientes usos: Expendio de Alimentos, farmacia y droguería, ropa y accesorios, ramos generales, muebles y útiles para el hogar, tiendas de especialidades, libros y útiles para oficina, servicios financieros; servicios personales, reparaciones y servicios al consumidor, servicios profesionales, servicios de comunicación y los servicios de enseñanza privada y comercial.

LEYES APLICABLES

PLOT En cuestión de cercanía con zonas de dominio público como ríos y quebradas estas están constituidas por todas las áreas conformadas por 25 metros a cada margen de la máxima llegada de ríos, riachuelos, quebradas y torrenteras. Estas áreas han sido determinadas por estudios hidrológicos y en el marco de la Ley N° 2028, artículo 85, por lo que se caracteriza estas áreas como de dominio público y con la finalidad de asegurar las condiciones de drenaje pluvial de la ciudad evitando inundaciones y daños a la propiedad pública y privada.

7. PREMISAS TECNOLOGICAS

El sistema constructivo horizontal con losa prenova que permita cubrir luces de más de 8 metros.

Sistema constructivo vertical con la aplicación de bloques de sillar, piedra, lajas tratadas en su color original para pisos, enchapes, paredes y zócalos, aprovechamiento de cualidades de muro trombe en área norte, el uso de la madera y derivados, para, espacios acústicos, muebles decorativos, y el metal o afines, para ventanales, barandas.

8. PREMISAS CULTURALES

Convertir el espacio propuesto singular y único, que se integre entre sí y se complemente con todo el sector, incluyendo el entorno ambiental natural, convirtiéndolo en un frente cultural-escénico-paisajista, dotado con una dinámica propia.

Complementar la carencia de este tipo de equipamientos recreativo cultural de los sectores inscritos en su entorno.

Integrar el centro con la ciudad, mediante una estructura urbana ya modificada, dinamizando la estructura vial y las vías peatonales que se integrarán en una relación directa y continua a la propuesta, mediante alamedas, áreas verdes, etc.

Evocar la tradición de las viviendas de antaño partiendo de la singularidad de generar los ambientes entorno al patio central lo cual impulsa la convivencia invita al dialogo y hace que se comparta la cultura

Figura 100

Fotografías Patios Centrales en Tarija



Tarija es un departamento evoca tradición cultura religión por esta razón se plasmarán espacios con identidad espacios de juego de antaño como medio de recreación y deporte para socialización de los estudiantes y complementando el área de degustación fomentando la actividad física y necesaria para el gasto calórico.

