

"UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO"

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA

CARRERA DE ARQUITECTURA Y URBANISMO



PROYECTO DE GRADO

**“CENTRO DE FORMACIÓN GASTRONÓMICO TURÍSTICO
MOTO MÉNDEZ PARA SAN LORENZO”**

POR:

ERWIN FERNANDO VIDES GARZÓN

DOCENTE:

ARQ. ALVARO BORDA

Modalidad de graduación Proyecto de Grado presentada a consideración de la
“UNIVERSIDAD AUTONOMA JUAN MISAEL SARACHO” como requisito para
optar el Grado Académico de Licenciatura en Arquitectura y Urbanismo.

GESTION 2018

TARIJA - BOLIVIA

Vº Bº

.....
Ing. Ernesto Álvarez Gozalvez
DECANO
Facultad de Ciencias y Tecnología

.....
Lic. Elizabeth Castro Figueroa
VICE DECANO
Facultad de Ciencias y tecnología

.....
Arq. Mario C. Ventura Flores
DIRECTOR

.....
Arq. Álvaro Borda Villena
PROFESOR GUIA

APROBADO POR:

TRIBUNAL:

.....
Arq. RAQUEL CRUZ CASSO

.....
Arq. PEDRO LOPEZ

.....
Arq. MIGUEL TERAN C.

Esta tesis fue elaborada por **Erwin
Fernando Vides Garzón** para
obtener el título de arquitecto y
urbanismo en el grado académico de
licenciado.

Docente guía: **Arq. Álvaro Borda
Villena**

“Los conceptos contenidos en este
trabajo reflejan el punto de vista del
autor”

DEDICATORIA A:

A ti creador del cielo de la tierra y de la vida, que cada día de mi vida me guio, protegió y me ilumino.

A MIS PADRES:

Placido Vides y Daysi Garzón por darme la vida y por ser un ejemplo para mí, por todo el amor y cariño que me brindaron, se los agradeceré por siempre.

A MI HERMANO:

Alberto Vides Garzón; porque siempre has estado cuando te necesite y por la paciencia que me tuviste.

A MIS ABUELOS:

Rosendo, Palmira, Calixto (+), Margarita (+): por estar siempre pendiente de mí y guiar mis pasos, por protegerme y amarme por sobre todas las cosas.

A MI DOCENTE:

Por su dedicada colaboración y orientación al realizar este trabajo.

A LA FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO:

Con mucho aprecio.

Por acogerme en sus ambientes y brindarme todo el apoyo.

AGRADECIMIENTOS:

A Dios por su bendición, quien me dio fe y fuerzas para vivir y culminar unas de mis metas.

A mi familia porque me brindaron su amor y apoyo a cada momento a cada instante.

A la universidad Juan Misael Saracho por la oportunidad de haber sido parte de esta grandiosa casa de estudio.

A mi docente guía Arq. Álvaro Borda mi gratitud por que me inculco la dedicación al estudio, fomento de la creatividad, del respeto, ética moral.

A todas aquellas personas que estuvieron a mi lado apoyándome a cada momento.

MUCHAS GRACIAS...

“La victoria siempre es posible para
la persona que se niega a dejar de
luchar.”

-NAPOLEON HILL-

INDICE

UNIDAD I: MARCO GENERAL

<u>1.- INTRODUCCION</u>	1
1.1. LEYES QUE RESPALDAN AL PROYECTO:	
A. LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO (CPE).....	3
B. LA LEY 070, LEY DE LA EDUCACIÓN “AVELINO SIÑANI Y ELIZARDO PÉREZ” [BOLIVIA, 2010].....	3
C. LEY DE PARTICIPACION POPULAR (LEY N° 1551).....	4
D. LA LEY N° 2074 – LEY DE PROMOCION Y DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN BOLIVIA.....	4
E. LA LEY N° 2074 – LEY DE PROMOCION Y DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN BOLIVIA.....	5
<u>2.- METODOLOGÍA</u>	5
<u>3.- EL PROBLEMA</u>	7
3.1. IDENTIFICACION DEL PROBLEMA.....	7
3.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	7
<u>4.- PROPUESTA DEL TEMA</u>	9
4.1. ¿PARA QUE?	9
4.2. ¿POR QUE?.....	9
<u>5.- JUSTIFICACION</u>	10
<u>6.- OBJETIVOS</u>	13
6.1. OBJETIVO GENERAL.....	13
6.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	13
<u>7.-HIPOTESIS</u>	14
<u>8.- DELIMITACION DEL TEMA</u>	14
8.1. TEMATICO.....	14
8.2. GEOGRAFICO.....	14
<u>9.- VISION</u>	14
<u>10.- MISION</u>	15
<u>11.- DISPOSICION DE INVERSION Y ADMINISTRACION DEL PROYECTO</u>	15

UNIDAD II: MARCO TEORICO CONCEPTUAL

<u>1.- CENTRO DE FORMACIÓN INTEGRAL</u>	17
<u>2.- FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL</u>	17
<u>3.- EDUCACIÓN SUPERIOR EN BOLIVIA</u>	18
<u>4.- HISTORIA</u>	19
4.1. INTRODUCCION A LA HISTORIA DE LA COCINA.....	19
A. NECESIDAD DEL HOMBRE POR ALIMENTARSE.....	19
B. INFLUENCIA DE ROMA, NACIMIENTO DE UNA COCINA REFINADA.....	20
C. INFLUENCIA DE LA COMIDA EN LA REALEZA.....	21
D. EL PRIMER RESTAURANT.....	21
E. LA COCINA PROFESIONAL.....	22

4.2. GASTRONOMÍA.....	23
A. TIPOS DE GASTRONOMÍA.....	24
B. GASTRONOMÍA NACIONAL.....	25
C. COCINA POR REGIONES.....	25
a) PLATOS ANDINOS.....	25
b) PLATOS DEL VALLE.....	26
c) PLATOS DEL TROPICO.....	27
D. GASTRONOMÍA REGIONAL.....	27
E. RESTAURANTE.....	29
a) TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS Y FORMULAS DE RESTAURANTES.....	29
b) TIPOS DE SERVICIO.....	30
c) PERSONAL DE RESTAURANTE.....	32
F. TURISMO.....	34
a) IMPORTANCIA DEL TURISMO.....	34
b) CLASIFICACIÓN DEL TURISMO.....	36
c) TURISMO GASTRONÓMICO.....	37
➤ OBJETIVOS DEL TURISMO GASTRONÓMICO.....	38
➤ CARACTERÍSTICAS DEL TURISMO GASTRONÓMICO.....	39
➤ PAÍSES CON GRAN DESARROLLO DEL TURISMO ..GASTRONÓMICO.....	39
➤ INICIOS DEL TURISMO GASTRONÓMICO.....	39
➤ DESARROLLO A NIVEL MUNDIAL.....	40
➤ TURISMO EN EL DEPARTAMENTO DE TARIJA.....	41
 UNIDAD III: MARCO NORMATIVO Y LEGAL.....	44
<u>1.- NORMA PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS.....</u>	44
<u>2.- NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS.....</u>	49
A. RESOLUCION MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA	
a) OBJETIVOS DE LA NORMA.....	49
b) TITULO II: DE LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS	
CAPÍTULO I-UBICACIÓN E INSTALACIONES.....	50
c) CAPÍTULO II-DE LOS SERVICIOS.....	52
d) CAPÍTULO III-DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS.....	55
e) CAPÍTULO IV-DE LA RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.....	57
f) CAPÍTULO V-DE LA COCINA Y DEL COMEDOR.....	60
g) TITULO III: PROCESOS OPERACIONALES-CAPÍTULO I- PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	62
h) CAPÍTULO II-SERVIDO DE COMIDAS.....	64

i) CAPÍTULO III-DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.....	67
j) TITULO IV: DE LA SALUD, HIGIENE Y CAPACITACION DEL PERSONAL.....	68
k) TITULO V: DE LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO.....	70
l) TITULO VI: DE LA VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO.....	72
m) TITULO VII: DE LAS INFRACCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES.....	74
3.- REGULACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR EN BOLIVIA.....	76
3.1. EDUCACIÓN SUPERIOR EN LA CONTINUACIÓN POLÍTICA DEL ESTADO.....	78
3.2. REGLAMENTOS.....	83
A. LA EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA EN LA LEY 070 Y SUS REGLAMENTOS.....	83
B. APERTURA DE UN CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA.....	87
C. LEYES PARA EL DESARROLLO NACIONAL Y REGIONES.....	87
D. LEY DE PARTICIPACION POPULAR.....	88
E. LA LEY N° 2074 LEY DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN BOLIVIA.....	88
F. BOLIVIA LEY DEPARTAMENTAL N° 29,22 DE SEPTIEMBRE DE 2011.....	89
4.- VIABILIDAD Y FACTIBILIDAD DEL PROYECTO.....	92
4.1. VIABILIDAD DEL PROYECTO.....	92
4.2. FACTIBILIDAD DEL PROYECTO.....	93
 UNIDAD IV: MARCO REAL	
1.- ANÁLISIS URBANO.....	94
1.1. ÁMBITO REGIONAL.....	94
1.2. ANÁLISIS DE LA PROVINCIA EUSTAQUIO MÉNDEZ MUNICIPIO DE SAN LORENZO.....	95
A. DELIMITACIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO.....	95
a) LÍMITES ADMINISTRATIVOS.....	95
b) LÍMITES FÍSICOS.....	96
B. ASPECTOS.....	96
a) POLÍTICO ADMINISTRATIVO JURÍDICO.....	96
b) SOCIO ECONÓMICO.....	98
c) SOCIO POBLACIONAL CULTURAL.....	99
C. ANÁLISIS ESPECÍFICO DE LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA.....	104
a) NIVEL PROFESIONAL.....	104
b) INFRAESTRUCTURA DE FORMACIÓN.....	106
c) TECNOLOGÍA.....	108
d) ECONOMÍA.....	108
D. INFRAESTRUCTURA DE SERVICIO.....	108

E. OFERTA GASTRONÓMICA.....	109
F. COMEDORES Y RESTAURANTES.....	109
G. PERSONAL DE SERVICIO.....	112
H. ASPECTO FÍSICO ESPACIAL.....	112
a) FÍSICO TERRITORIAL.....	112
b) FÍSICO NATURAL.....	114
c) FÍSICO TRASFORMADO.....	122
I. REGISTRO DE FORMA.....	122
a) FORMA URBANA COMO FORMA DEL PAISAJE URBANO.....	122
b) FORMA URBANA COMO FORMA SOCIAL.....	128
c) FORMA URBANA COMO FORMA BIOCLIMÁTICA.....	130
d) FORMA URBANA COMO FORMA DEL TEJIDO URBANO.....	131
e) FORMA URBANA COMO TRAZA URBANA.....	132
1.3. DIAGNOSTICO.....	134
1.4. ANÁLISIS DE SAN LORENZO-DELIMITACIÓN DEL ÁREA.....	138
A. PLANOS.....	138
B. PROYECCION DE POBLACION EN SAN LORENZO AREA URBANA.....	145
C. ASPECTOS EN EQUIPAMIENTOS.....	145

UNIDAD V: PREMISAS DE DISEÑO

<u>1.-ANÁLISIS DE MODELOS REALES</u>	148
1.1. MODELOS INTERNACIONAL	148
A. FORMACIÓN GASTRONÓMICA EN ESPAÑA.....	148
B. “EL BASQUE CULINARY CENTER”.....	149
a) ANALISIS EMPLAZAMIENTO.....	150
b) ANALISIS DE LA FORMA.....	151
c) ANALISIS FUNCIONAL.....	151
d) ANALISIS TECNOLÓGICO.....	152
e) ANALISIS ESPACIAL.....	153
f) ANALISIS CONTEXTUAL.....	153
C. “CENTRO GASTRONOMICO Y CULTURAL VELLA VISTA”.....	154
a) ANALISIS DE EMPLAZAMIENTO.....	155
b) ANALISIS FUNCIONAL.....	156
c) ANALISIS TECNOLÓGICO.....	157
d) ANALISIS ESPACIAL.....	160
e) ANALISIS CONTEXTUAL.....	160
<u>2.-INTRODUCCION AL PROCESO DE DISEÑO</u>	162
2.1. PROGRAMA CUALITATIVO	162
2.2. DATOS DE PROYECCION	167
2.3. PROGRAMA CUANTITATIVO	168
<u>3.-ANÁLISIS DE SITIO</u>	170
3.1. EMPLAZAMIENTO Y UBICACIÓN	170
A. UBICACIÓN.....	170

B. CRECIMIENTO URBANO.....	170
C. SUPERFICIE Y FORMA.....	171
D. ACCESIBILIDAD.....	171
E. VIABILIDAD Y TRANSPORTE.....	172
F. VISUALES DE TERRENO.....	173
G. TOPOGRAFÍA.....	174
<u>4.-ALTERNATIVA DE EMPLAZAMIENTO</u>	175
4.1. ALTERNATIVA N° 1.....	175
A. ACCESIBILIDAD.....	176
B. DIMENSIONES.....	176
C. TOPOGRAFÍA.....	177
D. EMPLAZAMIENTO.....	177
4.2. ALTERNATIVA N°2.....	178
A. ACCESIBILIDAD.....	179
B. DIMENSIONES.....	179
C. TOPOGRAFÍA.....	180
D. EMPLAZAMIENTO.....	180
4.3. ALTERNATIVA N°3.....	181
A. ACCESIBILIDAD.....	182
B. DIMENSIONES.....	182
C. TOPOGRAFÍA.....	183
D. EMPLAZAMIENTO.....	183
E. PAISAJE.....	184
<u>5.-OPCIONES DE SITIO</u>	184
5.1. ELECCIÓN DEL TERRENO.....	185
<u>6.-PREMISAS DE DISEÑO ARQUITECTÓNICO</u>	186
6.1. GENERACIÓN DE LA FORMA.....	186
6.2. PREMISAS MORFOLOGICAS.....	187
6.3. ORGANIGRAMA.....	189
A. ORGANIGRAMA GENERAL EN EL TERRENO.....	189
B. ORGANIGRAMA POR ÁREAS.....	190
C. ORGANIGRAMA GENERAL.....	192
<u>7.-PREMISAS URBANAS</u>	193
7.1. POTENCIAL DEL TERRENO.....	194
7.2. DELIMITACIÓN DEL SITIO.....	194
<u>8.-PREMISAS PAISAJISTAS</u>	195
8.1. CARACTERÍSTICAS DE LA VEGETACION EXISTENTE.....	196
8.2. PROPUESTA PAISAJISTA.....	196
<u>9.- PREMISAS AMBIENTALES</u>	201
9.1. TOPOGRAFÍA.....	201
9.2. CLIMA.....	202
A. VIENTO.....	202
B. ASOLEAMIENTO.....	203
C. PRECIPITACIÓN PLUVIAL.....	204
9.3. ACCESIBILIDAD.....	205

<u>10.- PREMISAS TECNOLÓGICAS</u>	206
10.1. ESTRUCTURA.....	206
10.2. ESTRUCTURA VERTICAL.....	206
10.3. AISLAMIENTO TERMICO ACUSTICO POR EL INTERIOR DEL EDIFICIO.....	207
10.4. CUBIERTA.....	207
10.5. ACABADOS EN TALLERES Y SALAS DE EXPOSCIONES.....	208
10.6. ACABADO CERAMICO.....	209
<u>11.- ANTROPOMETRIA Y ERGONOMETRIA</u>	210
11.1. ANTROPOMETRIA.....	210

BIBLIOGRAFIA

PLANOS

DESCRIPCION TECNICA