



**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO**

COMPLEJO TURÍSTICO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE EN EL DISTRITO DE  
SAN ISIDRO, LIMA 2024

**Línea de investigación:**  
**Construcción sostenible y sostenibilidad ambiental del territorio**

Tesis para optar el título profesional de Arquitecto

**Autor**

Rueda Leon, Guillermo Abdel

**Asesor**

Ríos Velarde, Jorge Antonio  
ORCID: 0000-0003-2637-2446

**Jurado**

Anicama Flores, Luis Miguel  
Polo Romero, Libertad  
Castro Revilla, Humberto Manuel

**Lima - Perú**

**2025**

# 1A COMPLEJO TURÍSTICO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE EN EL DISTRITO DE SAN ISIDRO, LIMA 2024

## INFORME DE ORIGINALIDAD

18%

INDICE DE SIMILITUD

17%

FUENTES DE INTERNET

6%

PUBLICACIONES

9%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

## FUENTES PRIMARIAS

1	<a href="https://repositorio.unfv.edu.pe">repositorio.unfv.edu.pe</a> Fuente de Internet	2%
2	<a href="https://hdl.handle.net">hdl.handle.net</a> Fuente de Internet	2%
3	<a href="http://www.clubensayos.com">www.clubensayos.com</a> Fuente de Internet	2%
4	Submitted to Universidad Nacional Federico Villarreal Trabajo del estudiante	1%
5	<a href="https://es.slideshare.net">es.slideshare.net</a> Fuente de Internet	1%
6	GEO AMBIENTAL SOCIEDAD COMERCIAL DE RESPONSABILIDAD LIMITADA. "DAA para la Planta Industrial de Fabricación de Resinas, Pinturas y Disolventes-IGA0019218", R.D. N° 0071-2021-PRODUCE/DGAAMI, 2022 Publicación	1%
7	<a href="https://cybertesis.unmsm.edu.pe">cybertesis.unmsm.edu.pe</a> Fuente de Internet	1%



Universidad Nacional  
**Federico Villarreal**

**VRIN** | VICERRECTORADO  
DE INVESTIGACIÓN

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

COMPLEJO TURÍSTICO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE EN EL  
DISTRITO DE SAN ISIDRO, LIMA 2024

Línea de Investigación:

Construcción sostenible y sostenibilidad ambiental del territorio

Tesis para optar el título profesional de Arquitecto

Autor(a)

Rueda Leon, Guillermo Abdel

Asesor(a)

Ríos Velarde, Jorge Antonio

ORCID: 0000-0003-2637-2446

Jurado

Anicama Flores, Luis Miguel

Polo Romero, Libertad

Castro Revilla, Humberto Manuel

Lima – Perú

2025

## ÍNDICE

Resumen .....	xiii
Abstract.....	xiv
I. Introducción .....	1
1.1 Descripción y formulación del problema .....	2
1.1.1 Descripción del problema.....	2
1.1.2 Formulación del problema.....	4
1.2 Antecedentes.....	5
1.2.1 En el ámbito internacional.....	5
1.2.2 En el ámbito nacional .....	8
1.3 Objetivos.....	9
1.3.1 Objetivo General.....	9
1.3.2 Objetivos Específicos .....	10
1.4 Justificación .....	10
1.4.1 Justificación .....	10
1.4.2 Importancia.....	11
II. Marco teórico .....	12
2.1 Bases Teóricas .....	12
2.1.1 Turismo gastronómico.....	12

2.1.2	El turista gastronómico extranjero.....	12
2.1.3	El turismo en el Perú y la gastronomía.....	14
2.1.4	Los restaurantes en Perú.....	17
2.1.5	La educación gastronómica en el Perú.....	18
2.1.6	Edificio Sostenible.....	23
2.2	Marco conceptual.....	27
2.2.1	Conceptos básicos.....	27
2.2.2	Formas de turismo.....	28
2.3	Marco normativo e institucional.....	29
2.3.1	Reglamento Nacional de Edificaciones.....	29
2.3.2	Ordenanzas.....	31
2.3.3	Leyes.....	31
III.	Método.....	32
3.1	Tipo de investigación.....	32
3.2	Ámbito temporal y espacial.....	33
3.3	Variables.....	33
3.3.1	Variable independiente.....	33
3.3.2	Variable dependiente.....	33
3.4	Población y muestra.....	33
3.4.1	Población.....	33
3.4.2	Muestra.....	33

3.5	Instrumentos .....	34
3.6	Procedimientos .....	35
3.7	Análisis de datos.....	37
3.7.1	Aspecto histórico y antropológico.....	37
3.7.2	Aspecto sociocultural .....	41
3.8	Consideraciones éticas.....	47
IV.	Resultados .....	48
4.1	Aspecto geográfico y climático .....	48
4.1.1	Ubicación.....	48
4.1.2	Aspecto urbanístico y de equipamiento.....	56
4.2	Determinación de la contribución del diseño arquitectónico .....	58
4.2.1	Listado de actividades y subactividades.....	58
4.3	Programa de necesidades y paquetes funcionales .....	59
4.4	Diagrama de interacción.....	63
4.5	Cálculos para determinar el número de usuarios.....	65
4.5.1	Bloque Formativo .....	65
4.5.2	Bloque Productivo .....	70
4.6	Análisis de unidad espacio funcional .....	72
4.6.1	Zona de aulas teóricas y prácticas .....	73
4.6.2	Zonas de biblioteca.....	74
4.6.3	Zona de oficinas administrativas .....	75

4.6.4	Zona de mesas en comedores de restaurantes .....	76
4.6.1	Zona de cocinas de restaurantes .....	79
4.7	Zonas y áreas .....	81
4.7.1	Programa arquitectónico.....	82
4.7.2	Flujograma general.....	109
4.7.3	Zonificación y aspectos funcionales.....	110
4.8	Análisis del proyecto .....	111
4.8.1	Asoleamiento.....	111
4.8.2	Control acústico.....	111
4.8.3	Dirección del viento.....	112
4.8.4	Accesos.....	112
4.9	Conceptualización y funcionalidad del proyecto.....	113
4.9.1	Conceptualización y especialidad.....	113
4.9.2	Materialidad.....	114
4.9.3	Aulas de bloque académico .....	116
4.9.4	Diseño de paisajismo .....	119
4.10	Cálculos complementarios al diseño arquitectónico .....	122
4.10.1	Cálculo de estacionamientos vehiculares y de bicicletas .....	122
4.10.2	Cálculo de ascensores.....	125
4.10.3	Cálculo de dotación de servicios higiénicos.....	126
4.11	Seguridad.....	128

4.11.1	Aforos y cálculos de rutas de evacuación.....	128
4.12	Sistema estructural.....	132
4.13	Instalaciones eléctricas .....	133
4.14	Instalaciones sanitarias .....	135
4.14.1	Red de agua contra incendios (ACI), Red de agua.....	135
4.14.2	Red de desagüe .....	137
4.14.3	Red de agua contra incendios .....	137
4.14.4	Dimensiones de las cisternas .....	138
V.	Discusión de resultados.....	139
VI.	Conclusiones .....	143
VII.	Recomendaciones.....	145
VIII.	Referencias .....	146
IX.	Anexos.....	154

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Instituciones educativas que imparten carreras de cocina por regiones y tipos</i> .....	19
Tabla 2 <i>Tipos de instituciones de formación autorizadas por ley</i> .....	20
Tabla 3 <i>Población de 17 y más años de edad que estudió o estudia educación superior no universitaria, según carrera técnica, 2011 - 2019</i> .....	21
Tabla 4 <i>Instrumentos empleados en esta investigación</i> .....	34
Tabla 5 <i>Cuadro de necesidades de la zona administrativa: Accesos</i> .....	60
Tabla 6 <i>Cuadro de necesidades y actividades de la zona administrativa del Bloque Formativo</i> .....	60
Tabla 7 <i>Cuadro de necesidades y actividades de la zona administrativa del Bloque Productivo</i> .....	61
Tabla 8 <i>Cuadro de necesidades y actividades de la zona educativa del Bloque Formativo</i> .....	61
Tabla 9 <i>Cuadro de necesidades y actividades de la zona comercial del Bloque Productivo</i> .....	62
Tabla 10 <i>Cuadro de necesidades y actividades de las zonas complementarias</i> .....	62
Tabla 11 <i>Cuadro de necesidades y actividades de las zonas de operatividad de instalaciones</i> .....	63
Tabla 12 <i>Estadísticas de población con educación superior no universitaria en Lima Metropolitana</i> .....	65
Tabla 13 <i>Estudiantes matriculados en Lima Metropolitana</i> .....	66
Tabla 14 <i>Estimación de cantidad de alumnos matriculados en Lima Metropolitana</i> ....	66

Tabla 15 <i>Estimación de instituciones educativas y cantidad de alumnos en Lima Metropolitana</i> .....	67
Tabla 16 <i>Relación de personal docente respecto a la cantidad de estudiantes</i> .....	68
Tabla 17 <i>Relación de personal No docente respecto a la cantidad de estudiantes</i> .....	69
Tabla 18 <i>Dimensionamiento de atención de Bloque Formativo</i> .....	69
Tabla 19 <i>Dimensionamiento de aulas para estudiantes</i> .....	69
Tabla 20 <i>Estadísticas de atención a comensal tipo Turista extranjero</i> .....	70
Tabla 21 <i>Estadísticas de atención a comensal tipo Turista nacional</i> .....	71
Tabla 22 <i>Estadísticas de atención a comensal tipo Variable</i> .....	71
Tabla 23 <i>Estimación de capacidad de atención por restaurante</i> .....	72
Tabla 24 <i>Cuadro de áreas de Sótano 01</i> .....	82
Tabla 25 <i>Cuadro de áreas de Nivel 01</i> .....	86
Tabla 26 <i>Cuadro de áreas Nivel 02</i> .....	90
Tabla 27 <i>Cuadro de áreas de Nivel 03</i> .....	93
Tabla 28 <i>Cuadro de áreas de Nivel 04</i> .....	98
Tabla 29 <i>Cuadro de áreas de Nivel 05</i> .....	101
Tabla 30 <i>Cuadro de áreas de Nivel 06</i> .....	103
Tabla 31 <i>Cuadro de áreas de Nivel 07</i> .....	104
Tabla 32 <i>Cuadro de áreas de Nivel 08</i> .....	105
Tabla 33 <i>Cuadro de áreas de Nivel 09</i> .....	106
Tabla 34 <i>Cuadro de áreas de Nivel 10</i> .....	107
Tabla 35 <i>Cuadro de áreas de Nivel 11(Planta típica hasta nivel 15)</i> .....	108
Tabla 36 <i>Cuadro de áreas de Nivel 16(Azotea)</i> .....	109
Tabla 37 <i>Cálculo de estacionamientos para Bloque Productivo</i> .....	123
Tabla 38 <i>Cálculo de estacionamientos para Bloque Formativo</i> .....	123

Tabla 39 <i>Cálculo de estacionamientos de bicicletas de Bloque Productivo</i> .....	124
Tabla 40 <i>Cálculo de estacionamientos de bicicletas de Bloque Formativo</i> .....	125
Tabla 41 <i>Planteamiento de servicios higiénicos para el Bloque Productivo</i> .....	126
Tabla 42 <i>Planteamiento de servicios higiénicos para el Bloque Formativo</i> .....	127
Tabla 43 <i>Cálculo de anchos mínimos y medios de Bloque Formativo</i> .....	129
Tabla 44 <i>Cálculo de rutas críticas de Bloque Formativo</i> .....	130
Tabla 45 <i>Cálculo de anchos mínimos y medios de Bloque Productivo</i> .....	131
Tabla 46 <i>Cálculo de rutas críticas de Bloque Productivo</i> .....	131
Tabla 47 <i>Cálculo de demanda máxima de Bloque Formativo</i> .....	133
Tabla 48 <i>Cálculo de demanda máxima de Bloque Productivo</i> .....	134
Tabla 49 <i>Cálculo de dotación de agua para consumo diario de Bloque Formativo</i> ...	136
Tabla 50 <i>Cálculo de dotación de agua para consumo diario de Bloque Productivo</i> ..	136
Tabla 51 <i>Cálculo de dimensiones para las cisternas de agua</i> .....	138

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> <i>Turistas extranjeros motivos por la gastronomía</i> .....	13
<b>Figura 2</b> <i>Evolución de las ventas promedio en alimentación</i> .....	14
<b>Figura 3</b> <i>Evolución de los movimientos por los aeropuertos del Perú</i> .....	15
<b>Figura 4</b> <i>Ingreso trimestral de divisas por turismo receptivo (US\$ millones)</i> .....	16
<b>Figura 5</b> <i>PBI del sector de alojamiento y restaurantes (S/. millones)</i> .....	16
<b>Figura 6</b> <i>Perú: población de 17 a más años de edad, que estudió o estudia educación superior no universitaria, por sexo, según carrera técnica, 2019</i> .....	22
<b>Figura 7</b> <i>Consumo energético de Estados Unidos</i> .....	23
<b>Figura 8</b> <i>Enfoque de proyecto de un edificio de afuera adentro, no al revés, teniendo en cuenta su situación en el contexto</i> .....	26
<b>Figura 9</b> <i>Esquema metodológico, Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024</i> .....	36
<b>Figura 10</b> <i>Porcentaje de población que optó por carreras técnicas relacionadas al turismo y la gastronomía</i> .....	37
<b>Figura 11</b> <i>Porcentaje de población nacional que optó por educación superior no universitaria</i> .....	38
<b>Figura 12</b> <i>Porcentaje de población de Lima Metropolitana que optó por educación superior no universitaria</i> .....	38
<b>Figura 13</b> <i>Registro histórico de pasajeros en el aeropuerto internacional Jorge Chávez</i> .....	39
<b>Figura 14</b> <i>Influencia de turistas en un radio de 500 metros</i> .....	40
<b>Figura 15</b> <i>Motivo de viaje por vacaciones - Perfil del turista nacional en el 2021</i> .....	41
<b>Figura 16</b> <i>Nivel socioeconómico del hogar – Perfil del turista nacional en el 2018</i> .....	42

<b>Figura 17</b> Nivel socioeconómico – Perfil del turista nacional en el 2019 .....	42
<b>Figura 18</b> Nivel educativo – Perfil del turista nacional en el 2018.....	43
<b>Figura 19</b> Nivel educativo – Perfil del turista nacional en el 2019.....	43
<b>Figura 20</b> Ingreso familiar anual (Rangos) Perfil del turista extranjero en el 2018 ....	44
<b>Figura 21</b> Ingreso familiar anual (Rangos) Perfil del turista extranjero en el 2019 ....	45
<b>Figura 22</b> Nivel educativo - Perfil del turista extranjero en el 2018 .....	45
<b>Figura 23</b> Nivel educativo - Perfil del turista extranjero en el 2019 .....	46
<b>Figura 24</b> Motivo de visita - Perfil del turista extranjero en el 2018.....	46
<b>Figura 25</b> Motivo de visita - Perfil del turista extranjero en el 2019.....	47
<b>Figura 26</b> Ubicación del proyecto .....	48
<b>Figura 27</b> Frente de terreno colindante con avenida Javier Prado .....	49
<b>Figura 28</b> Plano de zonificación del terreno .....	50
<b>Figura 29</b> Plano de zonificación del terreno .....	51
<b>Figura 30</b> Mapa de Zonificación de tipos de suelos para Lima Metropolitana .....	52
<b>Figura 31</b> Rosa de vientos durante la temporada de verano.....	54
<b>Figura 32</b> Rosa de vientos durante la temporada de otoño.....	54
<b>Figura 33</b> Rosa de vientos durante la temporada de invierno .....	55
<b>Figura 34</b> Rosa de vientos durante la temporada de primavera .....	55
<b>Figura 35</b> Equipamiento urbano zona norte.....	56
<b>Figura 36</b> Equipamiento urbano zona sur .....	57
<b>Figura 37</b> Diagrama de interacción .....	64
<b>Figura 38</b> Diagrama de cercanías y lejanías .....	64
<b>Figura 39</b> Configuración de equipamiento en función al mobiliario y área requerida por estudiante.....	73
<b>Figura 40</b> Módulo básico de mobiliario y distanciamientos óptimos .....	74

<b>Figura 41</b> <i>Separaciones y alturas recomendadas para las estanterías de biblioteca ...</i>	75
<b>Figura 42</b> <i>Módulo mínimo de oficinas por ocupante .....</i>	76
<b>Figura 43</b> <i>Espacios mínimos requeridos por usuarios de restaurantes .....</i>	77
<b>Figura 44</b> <i>Medidas mínimas de módulo de mesa redonda .....</i>	78
<b>Figura 45</b> <i>Áreas de mesas requeridas por comensal.....</i>	78
<b>Figura 46</b> <i>Áreas requeridas de cocina en función al comensal .....</i>	79
<b>Figura 47</b> <i>Organización de cocina caliente, bajo el concepto de grupo de producción en bloque .....</i>	80
<b>Figura 48</b> <i>Configuración de cocina caliente, además de la configuración de bloque complementario de cocina fría .....</i>	80
<b>Figura 49</b> <i>Planteamiento de zonas según función .....</i>	81
<b>Figura 50</b> <i>Flujograma general .....</i>	110
<b>Figura 51</b> <i>Distribución de accesos para la propuesta arquitectónica .....</i>	113
<b>Figura 52</b> <i>Esquemas de diferenciación de bloques conceptuales (Formativo y Productivo) .....</i>	114
<b>Figura 53</b> <i>Materialidad en Bloque Formativo .....</i>	115
<b>Figura 54</b> <i>Materialidad en Bloque Productivo.....</i>	116
<b>Figura 55</b> <i>Planta típica de aulas teóricas, Nivel 07 al 10 .....</i>	117
<b>Figura 56</b> <i>Planta típica de aulas prácticas, Nivel 11 al 15 .....</i>	118
<b>Figura 57</b> <i>Azotea (Nivel 16), zona técnica en extremo derecho .....</i>	118
<b>Figura 58</b> <i>Planteamiento de paisajismo para el Nivel 01 .....</i>	119
<b>Figura 59</b> <i>Planteamiento de paisajismo para el Nivel 02 .....</i>	120
<b>Figura 60</b> <i>Planteamiento de paisajismo para el Nivel 03 .....</i>	120
<b>Figura 61</b> <i>Planteamiento de paisajismo para el Nivel 04 .....</i>	121
<b>Figura 62</b> <i>Planteamiento de paisajismo para el Nivel 05 .....</i>	121

**Figura 63** *Planteamiento de paisajismo para el Nivel 06* ..... 122

## RESUMEN

En el Perú, el turismo gastronómico ha adquirido gran relevancia, consolidándose como uno de los principales destinos culinarios; sin embargo, existe una falta de centros especializados en formación gastronómica con infraestructura adecuada y programas estructurados. Es necesario resaltar la importancia de diseñar un centro de formación y promoción gastronómica que impulse la educación y el turismo gastronómico de manera planificada. Por ello, la presente investigación tiene como objetivo identificar las condicionantes contextuales para el adecuado diseño arquitectónico y urbanístico de un Complejo Turístico Gastronómico Sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024, determinando criterios de diseño que favorezcan su integración urbana y funcionalidad. En este sentido, se empleó una metodología de enfoque mixto y un diseño descriptivo, dado que se integran datos cuantitativos y cualitativos y se analiza el contexto normativo y la demanda del sector gastronómico. La recolección de datos se realizó mediante registros del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Ministerio de Economía, Ministerio de Educación (UGEL) e Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), además de planos de zonificación y catastro de San Isidro, normativa municipal y el Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE), complementados con registros fotográficos. Como resultado, se plantea una propuesta arquitectónica que potencie la educación y el turismo gastronómico, cumpliendo con la normativa vigente. Finalmente, se concluyó que un centro gastronómico bien estructurado contribuye al desarrollo económico y social, generando un espacio atractivo para turistas nacionales e internacionales.

**Palabras clave:** Escuela Gastronómica, Estrategia urbana, Integración, Usos mixtos complementarios.

## ABSTRACT

In Peru, gastronomic tourism has gained great relevance, consolidating itself as one of the main culinary destinations; however, there is a lack of specialized centers in gastronomic training with adequate infrastructure and structured programs. It is necessary to highlight the importance of designing a gastronomic training and promotion center that promotes education and gastronomic tourism in a planned manner. Therefore, the present research aims to identify the contextual conditions for the adequate architectural and urban design of a Sustainable Gastronomic Tourism Complex in the district of San Isidro, Lima 2024, determining design criteria that favor its urban integration and functionality. In this sense, a mixed-approach methodology and a descriptive design were used, since quantitative and qualitative data are integrated, and the regulatory context and demand of the gastronomic sector are analyzed. Data collection was carried out using records from the Ministry of Foreign Trade and Tourism, the Ministry of Economy, the Ministry of Education (UGEL) and the National Institute of Statistics and Informatics (INEI), as well as zoning and cadastral plans of San Isidro, municipal regulations and the National Building Regulations (RNE), complemented by photographic records. As a result, an architectural proposal is put forward that promotes education and gastronomic tourism, complying with current regulations. Finally, it was concluded that a well-structured gastronomic center contributes to economic and social development, generating an attractive space for national and international tourists.

**Keywords:** Gastronomic School, Urban strategy, Integration, Complementary mixed uses.

## I. INTRODUCCIÓN

En el 2022 Perú fue premiado, por galardonado por los World Travel Awards (WTA), como Destino culinario líder en el mundo. Esta premiación se ha ganado consecutivamente desde el año 2012 y el país siempre se encuentra entre las nominaciones, por lo que se reafirma el posicionamiento turístico a nivel internacional. (MINCETUR, 2022).

El turismo gastronómico se define como la visita a productores (tanto primarios como secundarios) de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos, donde la degustación de alimentos y toda la experiencia inherente son el motivo principal para viajar. (Hall y Mitchell, 2001).

Bajo esta definición, podemos determinar cómo modelos de turismo gastronómico la visita a una planta de producción de alimentos y/o bebidas de cualquier tipo, el recorrido a través de ferias gastronómicas, degustar en algún restaurante o tomar una ruta gastronómica.

La presente investigación se centra en plantear una propuesta arquitectónica que impulse la formación y promoción turística gastronómica; ya que actualmente estos aspectos tan ligados no han sido aprovechados en forma conjunta para lograr crecimiento sostenido del turismo a través de la gastronomía del Perú. Con ello se busca generar nuevas atracciones de turismo por medio de servicios especializados en la gastronomía y resolver las necesidades primarias de los usuarios que lo requieran, así como representar una alternativa de ocio y recreación.

Los capítulos se desarrollan presentando las principales características para comprender el planteamiento de un Centro de formación y promoción turística gastronómica. En el capítulo I: se identifica la problemática de la investigación, los objetivos, los antecedentes y la justificación. En el capítulo II: se estudian las bases teóricas, donde se detallan las principales teorías de diseño arquitectónico a través del turismo. En el capítulo III: se muestra la metodología, técnica e instrumentos utilizados. En el capítulo IV: se exponen los resultados de la investigación. Finalmente, en el capítulo V: se muestra la discusión de los resultados, para luego formular conclusiones y recomendaciones.

## **1.1 Descripción y formulación del problema**

### ***1.1.1 Descripción del problema***

Según el Instituto Peruano de Gastronomía (2010), en su sondeo de mercado cualitativo señala la existencia de un número no determinado de establecimientos que imparten una formación gastronómica clandestina, las cuales no cuentan con ninguna certificación de los organismos gubernamentales del Perú.

Actualmente la formación gastronómica de Perú adolece de una estructura académica, tal como lo indica Vargas (2010):

La oferta impartida por estos institutos informales es bastante similar, enfocada en cocina internacional y con pocas opciones de especialización en comida peruana tradicional. Las principales deficiencias son la falta de docentes preparados y con experiencia en restaurantes, infraestructura inadecuada, falta de insumos de calidad y las pocas horas de exigencia práctica. De ahí que la informalidad y la ausencia de estándares de calidad sean las principales características de estos institutos. (p. 8)

De este reporte se destaca que actualmente no se ha cubierto idóneamente la demanda de escuelas gastronómicas que ofrezcan una formación de calidad, donde se promueva la investigación y desarrollo de esta industria.

Al analizarse los registros de número y ubicación de educación gastronómica, podemos evidenciar que la ciudad de Lima presenta una alta concentración de instituciones ubicadas en el cono sur y norte de la ciudad (Vargas, 2010). De esta manera se infiere que las otras zonas de Lima metropolitana no cuentan con una basta oferta en lo que refiere formación gastronómica, se precisa que para el caso de San Isidro la problemática es la misma.

Por otro lado, podemos resaltar que en los últimos años se ha evidenciado un incremento progresivo de la educación gastronómica, la cual representa el 3.1% de la población de 17 y más años (Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI], 2020). Esto estaría intrínsecamente asociado al desenvolvimiento sostenido del Sector alojamiento y restaurantes, donde el valor agregado bruto a precios constantes del 2007 registró un crecimiento de 5,0% respecto al mismo periodo del año anterior, debido al dinamismo del subsector restaurantes (5,7%). (INEI, 2023).

Al revisarse las estadísticas del comportamiento del turista en Lima, se puede resaltar que el 77% prefiere desplazarse por el centro de la ciudad, se destaca San Isidro como uno de los distritos con mayor atractivo turístico. Durante su permanencia suelen invertir hasta el 87% de su tiempo en actividades de turismo cultural, en el cual se incluye el turismo gastronómico y que a su vez les permite cubrir sus necesidades básicas de la mejor manera (Carreño, 2015).

Entonces se puede destacar que esta investigación abordará como problema la falta de instituciones que formen y expidan profesionales especializados en el rubro de la gastronomía en el distrito de San Isidro, Lima; para ello se plantea una infraestructura que pueda cubrir una educación con los requerimientos que el sector exige para generar aptitudes competitivas en el mercado nacional e internacional. Esta entidad deberá plantear un esquema económico sostenible, que sería generado directamente por los ingresos del turismo gastronómico y por otro lado con la población estudiantil prevista.

Este planteamiento, con uso mixto, estaría estructurado con los siguientes componentes: Educación gastronómica, en donde se impartirían clases teóricas y prácticas; las que estarían organizados bajo un programa institucional que responda a las exigencias educativas gubernamentales. Expendio gastronómico, a través de restaurantes abiertos al público en general y donde los estudiantes y/o egresados del centro de formación gastronómica puedan insertarse laboralmente a la sociedad. Adicionalmente a ello, y con la finalidad de potenciar el turismo gastronómico, se contaría con espacios públicos donde se realicen exposiciones, ferias y eventos que sean del interés público.

### ***1.1.2 Formulación del problema***

#### ***Problema general***

¿Cuáles son las condicionantes contextuales para el adecuado diseño arquitectónico de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024?

#### ***Problemas específicos***

¿Cuáles son los requerimientos normativos y de configuración arquitectónica para un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024?

¿Cómo articular el entorno existente con el diseño arquitectónico de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024?

¿Qué componentes con eficiencia energética son los más apropiados para el diseño arquitectónico de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024?

## **1.2 Antecedentes**

### ***1.2.1 En el ámbito internacional***

Batista et al. (2012) del estudio BAVS Arq, presentaron un plan para el mercado parisino de Saint-Germain que se integrara con el barrio circundante. El objetivo fue establecer una continuidad en el terreno e integrar el edificio con sus ocupantes. Se optó por un plan en el que el espacio público se extendiera ininterrumpidamente desde el edificio hasta la calle. Como resultado, surgió una estructura que aspira a una producción culinaria poco convencional; esta alternativa se considera una expresión artística, por lo que se creó una plaza pública que sirva de nexo entre la calle y las distintas plantas del edificio, a la vez que fomenta los paseos arquitectónicos y conecta áreas abiertas con plantas comestibles, creando a la vez una perspectiva de la ciudad a través de la estructura que se asemeja a un mirador.

García et al. (2011) del estudio VAUMM, proponen un Centro Culinario Vasco para la Facultad de Ciencias Gastronómicas de San Sebastián, España. En el planteamiento se esquematiza, tanto los aspectos intelectuales como los prácticos de la idea, talleres teóricos y prácticos, cocinas de preelaboración, acceso a materias primas, baños y vestuarios se distribuyen verticalmente por toda la institución. Como resultado, la distribución de estos espacios facilitó la comunicación entre los empleados y el acceso al inventario, integrado con jardines repletos de plantas aromáticas y sabrosas. Además,

el diseño en forma de U del edificio logró conectar el exterior con el interior, y es a través de este espacio que se articuló la circulación de personas.

Morales y Fusté (2021) en su artículo titulado “Turismo gastronómico sostenible para la preservación del patrimonio culinario: las rutas del vino en Girona (Catalunya, España) y Querétaro (México)”, examinaron la conexión entre las prácticas sostenibles y el turismo gastronómico en dos zonas con una rica tradición vitivinícola. El objetivo de la investigación fue determinar si las rutas gastronómicas contribuyen, y de qué manera, a la preservación de las cocinas regionales, a la vez que benefician a las economías y culturas locales. Estudios de caso y análisis documental constituyeron la base de la técnica cualitativa empleada para investigar las prácticas sostenibles en ambas zonas. Por lo tanto, se determinó que la inclusión de la gastronomía en el turismo promueve la identidad local, incrementa la actividad económica y fortalece el sentimiento de pertenencia entre la población local. Además, se hizo evidente que la creación de infraestructuras adecuadas facilita la mejora de la experiencia del visitante y la garantía de la viabilidad a largo plazo. Para concebir un complejo turístico gastronómico sostenible, es fundamental incluir estándares de sostenibilidad y la participación de los actores locales en el desarrollo de los espacios gastronómicos.

Gutiérrez (2020) en su estudio titulado “El turismo gastronómico sostenible. Ruta Bochica: potencialidades y modelo pedagógico para su desarrollo en Colombia”, investigó cómo el turismo gastronómico puede potenciar las capacidades culturales y educativas de las comunidades locales. Encontrar una manera de integrar la sabiduría ancestral con enfoques modernos de sostenibilidad y desarrollo regional fue el motor de la estrategia educativa de este estudio. Las entrevistas con profesionales del sector gastronómico y turístico formaron parte de la técnica de métodos mixtos, que también

incluyó investigación documental e investigaciones de campo. En consecuencia, se determinó que la educación en las artes culinarias y la industria turística es crucial para la sostenibilidad y el logro de los objetivos en este campo. También se destacó la importancia de una infraestructura bien desarrollada para atraer turistas y preservar la gastronomía cultural. La investigación concluyó que, para crear espacios culinarios sostenibles, es necesario incluir componentes culturales y educativos que fomenten la interacción entre la población local y los turistas. Los complejos turísticos gastronómicos sostenibles, que incluyen actividades educativas y culturales, podrían beneficiarse de estos resultados, diferenciándose de la competencia.

Oliveira (2007) en su artículo titulado “La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada – Portugal”, analizó el impacto de la industria alimentaria en el turismo y la economía local. Promover la identidad culinaria de un destino puede contribuir a impulsar su competitividad y sostenibilidad como destino turístico; este fue el objetivo de la investigación. Entrevistas con personas influyentes de los sectores turístico y gastronómico complementaron un análisis cualitativo de un estudio de caso que constituyó la base de la técnica de investigación. En consecuencia, se concluyó que los visitantes pueden vivir una experiencia auténtica, a la vez que apoyan la economía local mediante la promoción de productos locales y la consolidación de rutas gastronómicas. También se determinó que un diseño adecuado de la infraestructura es crucial para una integración gastronómica y turística exitosa. Se determinó que, para facilitar la conexión entre los clientes y los agricultores regionales, los establecimientos gastronómicos deben diseñarse con criterios de sostenibilidad y practicidad. Incorporar el carácter culinario de un destino a la experiencia del visitante puede mejorar su

posicionamiento, y estos hallazgos pueden utilizarse para construir un complejo turístico gastronómico sostenible.

### ***1.2.2 En el ámbito nacional***

Córdova (2020) en su tesis de pregrado en la carrera de Arquitectura “Escuela Gastronómica en el Centro Histórico de Lima” de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, propuso una infraestructura pública para el estudio y la difusión de la gastronomía peruana. Esta instalación ofreció una educación de alta calidad al exponer a los estudiantes a las artes culinarias mediante entornos de aprendizaje práctico y su aplicación en el mundo real. En consecuencia, el proyecto buscó brindar una opción recreativa a la región, a la vez que integra al público mediante un amplio espacio abierto. Además, enfatizó el método culinario mediante lugares que ofrecen una experiencia vivencial.

Grimaldo (2017) en su tesis de pregrado titulada “Instituto de formación gastronómica en el distrito de Pachacámac – Lima - Perú” de la Universidad San Martín de Porres, expuso sobre una infraestructura educativa privada especializada en la enseñanza de cocina, repostería y la dirección de todo el sector gastronómico nacional e internacional. El resultado final fue un concepto que apoyó la capacidad de los jóvenes locales y de la región para el futuro éxito profesional. En este sentido, el autor destacó que debe existir un plan para ayudar a los estudiantes a adquirir las habilidades técnicas necesarias para trabajar en el sector de la restauración.

Muchela (2014) en su tesis de pregrado en la carrera de Arquitectura “Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas” de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, tuvo como objetivo diseñar el enfoque arquitectónico de un Centro de Ciencias Gastronómicas del Perú como infraestructura

pública utilizando modelos internacionales de formación y sistemas de investigación gastronómica actuales. El objetivo fue mejorar el espacio urbano. El resultado fue un proyecto que se integra con el entorno, sirvió como símbolo en el sitio planificado y ofrece oportunidades para el desarrollo comunitario, el intercambio de información y la inmersión cultural para el público objetivo. Para lograr este objetivo, el autor diseñó una gran plaza central que serviría como punto focal y facilitaría la interacción entre los usuarios. Su conexión con las principales vías de la ciudad realzó su conveniente ubicación.

Tavara (2014) en su tesis de pregrado en la carrera de Arquitectura “Centro Gastronómico” de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, tuvo como objetivo diseñar un mercado nacional que combinara la cocina tradicional peruana con la gastronomía, respetando al mismo tiempo su función principal: la compraventa de bienes. El resultado final fue una idea para un centro comercial inspirado en la gastronomía peruana que combina la atención al cliente con un profundo conocimiento del comercio minorista. Esta estrategia generó promover el turismo urbano mediante la creación de lugares emblemáticos que sirvieron como centros de intercambio cultural, recreación y educación. Su función principal fue facilitar la inmersión del usuario en las artes culinarias mediante puestos de comida temáticos, que se consideraron como módulos promocionales para el turismo gastronómico.

### **1.3 Objetivos**

#### ***1.3.1 Objetivo General***

Identificar las condicionantes contextuales para el adecuado diseño arquitectónico y urbanístico para un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024.

### ***1.3.2 Objetivos Específicos***

Identificar los requerimientos normativos y de configuración arquitectónica de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024.

Plantear como complementar el entorno existente con el diseño arquitectónico para un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024.

Determinar los componentes con eficiencia energética más apropiados para el diseño arquitectónico de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024.

## **1.4 Justificación**

### ***1.4.1 Justificación***

Esta propuesta arquitectónica, con conciencia social y económica fomentaría el turismo gastronómico, lo que resaltaría la diversidad cultural del país a través de experiencias dentro de la infraestructura.

El distrito de San Isidro es parte integral de la región metropolitana de Lima, por lo que, cabe destacar que es considerado como el centro financiero de la ciudad, lo que influye en la respuesta de los visitantes al realizar las principales actividades de su itinerario.

Además, el proyecto al estar ubicado en una de las regiones más importantes del distrito, se busca maximizar su accesibilidad para atraer visitantes de todo el mundo y generar el mayor impacto.

### ***1.4.2 Importancia***

Con esta estrategia, se busca convertir el turismo gastronómico en una fuente sostenible de ingresos para esta institución. Además, se podría establecer una red de expertos en alimentación altamente dependientes y exigentes.

Otras industrias que la economía del país necesita podrían seguir este modelo de formación profesional y experiencia práctica en la industria alimentaria. En un mundo ideal, todas las industrias tendrían una ubicación central donde los estudiantes pudieran obtener sus títulos, adquirir experiencia laboral y generar ingresos propios.

## II. MARCO TEÓRICO

### 2.1 Bases Teóricas

#### 2.1.1 *Turismo gastronómico*

Los turistas que están interesados en conocer y experimentar la gastronomía local pueden ser identificados como parte de esta categoría, ya que representa un tipo de turismo que se centra en la gastronomía y la cultura del lugar. Según Oliveira (2011):

De este modo, los turistas ven a la gastronomía como la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar. No es sólo el acto de probar la comida que atrae a los turistas por motivos culturales, sino la posibilidad de conocer los rituales y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo, la posibilidad de visitar museos sobre esta temática o aprender a preparar platos de un determinado lugar. Quien viaja para aumentar su conocimiento sobre la gastronomía de un lugar, o para aprender a preparar un plato, está viajando debido a una motivación gastronómica cultural. (p. 743)

La comida no solo es un requisito esencial, sino también uno de los atractivos que motiva a la gente a viajar, como demuestra esta evaluación, ya que la gente siempre busca nuevas formas de relajarse. Restaurantes, festivales gastronómicos y granjas forman parte de esta categoría de atracciones turísticas. Todas estas representan lugares y motivos principales para viajar. (Oliveira, 2011, p. 741)

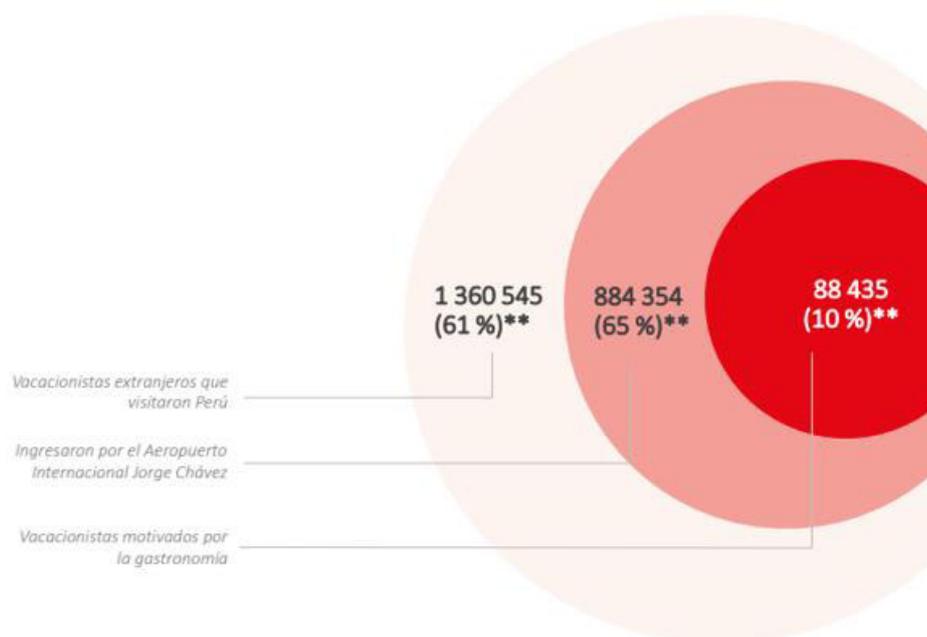
#### 2.1.2 *El turista gastronómico extranjero*

Según PROMPERÚ (2024), en 2023 ingresaron al Perú, a través del aeropuerto Jorge Chávez, 1 360 545 vacacionistas extranjeros, de los cuales el 61% provenían de Latinoamérica, principalmente de Chile. Dentro de este grupo, más de 88 mil turistas

llegaron motivados por la gastronomía peruana, convirtiéndola en el tercer principal motivo de visita.

### Figura 1

*Turistas extranjeros motivos por la gastronomía*



*Nota.* El turista gastronómico: características, percepciones y motivaciones. Fuente: PROMPERÚ (2024).

Así, los comensales tienen la impresión de que la comida es auténtica y tradicional. Continúan afirmando que la experiencia es única gracias a las mezclas y combinaciones únicas de ingredientes exóticos, naturales y orgánicos de alta calidad.

Asimismo, el turismo gastronómico extranjero en el Perú ha superado los niveles de 2019 en volumen de ventas en alimentación, lo que representa un impulso significativo para la economía, ya que, gasta en promedio \$1,237 durante su estadía, es decir, \$196 más que el turista convencional, y permanece en el país por 10 noches, lo que fortalece la

cadena de valor de la gastronomía peruana y dinamiza el sector turístico (PROMPERÚ, 2024).

## Figura 2

### *Evolución de las ventas promedio en alimentación*



*Nota.* Análisis de los consumos (gastos) con tarjetas de crédito y/o débito de los turistas extranjeros durante sus viajes en Perú en el rubro de alimentación. Fuente: PROMPERÚ (2024).

En este contexto, se fortalece la cadena de valor de la gastronomía peruana, y el sector gastronómico y los servicios turísticos se benefician del aumento de ingresos y oportunidades que ofrecen las estancias más prolongadas y el mayor gasto promedio de estos visitantes. Los hallazgos demuestran que la gastronomía puede ser un gran atractivo para turistas de todo el mundo, y también enfatizan la importancia de seguir impulsando iniciativas que la impulsen.

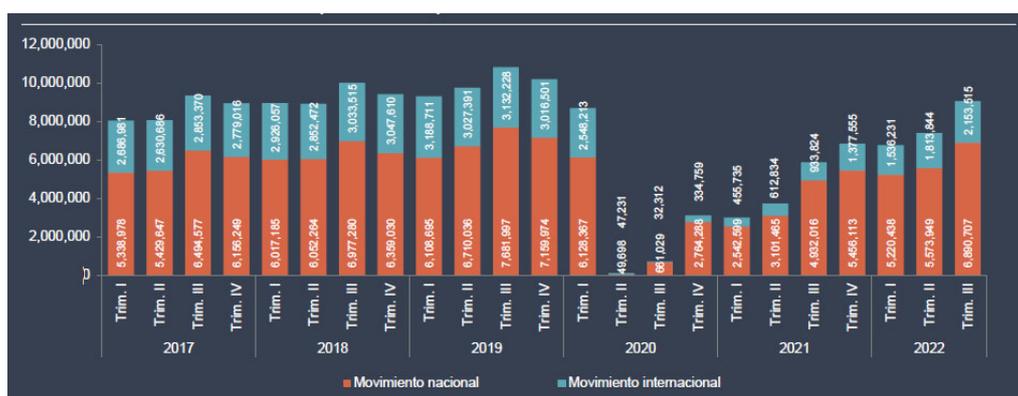
### **2.1.3 El turismo en el Perú y la gastronomía**

Debido a su reconocida y reciente expansión, el turismo se ha consolidado como uno de los pilares económicos más importantes del Perú. Las cifras muestran que la pandemia de 2020 afectó a la economía, pero también es necesario analizar el desempeño

antes y después del evento, donde podríamos encontrar indicios de un crecimiento y una recuperación continuos. Los datos sobre el movimiento de visitantes nacionales y extranjeros muestran que esta actividad es dinámica (ver Figura 3).

**Figura 3**

*Evolución de los movimientos por aeropuertos del Perú*



*Nota.* Datos tomados del reporte trimestral de desempeño Turístico en el Perú resultados al tercer trimestre de 2022. Fuente: Comex Perú (2022).

Desde esta perspectiva, cabe destacar la importancia del turismo gastronómico para la economía, ya que es fundamental para el crecimiento a largo plazo del país. La Figura 2 muestra las cifras que representan las divisas que la economía del país recibe del turismo. Además, la oferta gastronómica del país es una excelente manera de atraer visitantes de todo el mundo. Esto se convierte en un importante atractivo para los turistas y, de hecho, influye en su decisión final de visitar el país.

**Figura 4**

*Ingreso trimestral de divisas por turismo receptivo (US\$ millones)*



*Nota.* Datos tomados del reporte trimestral de desempeño Turístico en el Perú resultados al tercer trimestre de 2022. Fuente: Comex Perú (2022).

Como se observa en la Figura 3, que muestra el desempeño del PIB del sector hotelero y de restaurantes, las ventajas de los ingresos en divisas provenientes del turismo son claramente visibles. Con implicaciones para las secuelas de la epidemia, revela una clara tendencia al alza y una economía en recuperación.

**Figura 5**

*PBI del sector de alojamiento y restaurantes (S/. millones)*



*Nota.* Datos tomados del reporte trimestral de desempeño Turístico en el Perú resultados al tercer trimestre de 2022. Fuente: Comex Perú (2022).

#### ***2.1.4 Los restaurantes en Perú***

Existen miles de restaurantes y cafeterías en Perú. La cifra exacta aún no figura en los informes anuales del INE, pero ha aumentado de forma constante en los informes que el gobierno peruano publica periódicamente. Según el Comex Perú (2022):

Durante el periodo enero-septiembre de 2022, el valor real del PBI del sector de alojamiento y restaurantes fue de S/ 11,116 millones, un 31.6% más que lo acumulado en los tres primeros trimestres de 2021. El incremento del producto se reflejó en el subsector de alojamiento, donde el PBI creció un 64.6%, y el subsector restaurantes, que aumentó un 28.5%, con respecto al periodo enero-septiembre de 2021, como consecuencia de una mayor llegada de visitantes extranjeros. Cabe mencionar que los valores alcanzados aún son inferiores a los niveles prepandemia. Por su parte, el crecimiento del subsector restaurantes se debió a una mayor demanda de los servicios que brindan, así como a la realización de diversos eventos gastronómicos a nivel nacional. (p. 04)

Tal como menciona este reporte, la consolidación de los restaurantes en el país es un efecto de los esfuerzos del gobierno por exponer y mostrar la cultura gastronómica del Perú. Esto se está logrando gracias a los esfuerzos de ferias gastronómicas como son: “Sabores Nikkei”, “Feria Gastronómica y Artesanal” y “Gastronomía viva” que se han desarrollado en Lima y por otro lado en provincias como: “Apurímac Fest Tour 2023” en Apurímac y “Feria Gastronómica y Artesanal” en Ancash (INEI,2023). Evidentemente, muchos peruanos y empresas peruanas están incursionando en la industria alimentaria debido a la popularidad de la cocina peruana.

### ***2.1.5 La educación gastronómica en el Perú***

Las escuelas culinarias en Perú se han expandido rápidamente en respuesta a la creciente popularidad de la cocina peruana. Esto se debe al auge de dos elementos cruciales desde el año 2000: el mejor desempeño económico del país y su posición privilegiada en el mundo de la gastronomía internacional.

Por lo tanto, es evidente que han surgido numerosas escuelas culinarias en los últimos años, pero pocas están diseñadas para formar chefs que puedan obtener sus títulos en organizaciones estatales reconocidas. Según datos recopilados por organizaciones privadas, solo 85 escuelas en Perú ofrecían algún tipo de educación culinaria formal en 2010. Según APEGA (2010):

Se ofrecen varios tipos de carrera: desde cursos cortos, carreras de técnicos en cocina, títulos de formación técnica superiores, títulos universitarios y ahora incluso post grados.

En varios casos apreciamos que la denominación de las carreras es confusa y no correspondía a la nomenclatura oficial. En varios casos apreciamos que la denominación de las carreras es confusa y no corresponde a la nomenclatura oficial.

En las cifras del estudio en referencia se puede evidenciar una falta de formalización especializada, dado que mucho de lo ofrecido no representa una educación que pueda afrontar las exigencias del turismo gastronómico. Ver a detalle la tabla 1, donde se muestra la oferta educativa evidenciada en la investigación realizada por APEGA (2010).

**Tabla 1**

*Instituciones educativas que imparten carreras de cocina por regiones y tipos*

Región	Universidad	Instituto Superior	CETPRO	Otros	Total
Lima	5	18	25	2	50
Provincias total	1	18	16	0	35
Apurímac		1			1
Arequipa	1	4	1		6
Ayacucho		3	2		5
Cusco		3	2		5
Iquitos		1			1
Junín		2	1		3
Lambayeque		2	2		4
Piura			3		3
Puno		1			1
Tacna			1		1
Trujillo		1	4		5
Total Nacional	6	36	41	2	85

*Nota.* Datos tomados de carreras de cocina informe de la oferta académica en Lima y regiones. Fuente: APEGA (2010).

Los títulos otorgados en nombre del país son el único medio por el cual el Ministerio de Educación del Perú avala a las instituciones educativas; los datos aquí presentados corresponden únicamente a universidades, institutos y CETPRO. De acuerdo con esta métrica, es crucial destacar que actualmente existe una escasez de instructores de gastronomía competentes en el sector. Esto es realmente preocupante, ya que muchos de ellos carecen de amplios conocimientos sobre docencia, lo que lleva a muchos a cambiar de centro y a impartir docencia simultáneamente (APEGA, 2010).

En la tabla 2, se presentan las diversas categorías de instituciones que establece la normatividad vigente.

Tabla 2

*Tipos de instituciones de formación autorizadas por ley*

Tipología	Descripción
Universidades	Expiden títulos universitarios en diversas categorías: bachiller, licenciado maestría, doctorado. El estudio básico dura en promedio 5 años. Las universidades son supervisadas por la Asamblea Nacional de Rectores (ANR).  Se rigen por la Ley 29394 de julio de 2009 ( <a href="http://destp.minedu.gob.pe/docum/Ley29394.pdf">http://destp.minedu.gob.pe/docum/Ley29394.pdf</a> ). Su desempeño está sujeto a la evaluación del Consejo de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad de la Educación Superior No Universitaria
Institutos o escuelas de educación superior	Integran diversos niveles de formación: Técnico: 4 semestre Profesional Técnico a nombre de la Nación: 6 semestres Profesional: De acuerdo a las instituciones
Los centros de educación técnica productiva CETPROS	Los centros de educación técnica productiva CETPROS Son instituciones que ofrecen servicios educativos orientados a la formación laboral práctica. Tienen flexibilidad en la formulación de su currícula que debe adaptarse a las características del mercado laboral regional. Otorgarán certificados de estudios por la aprobación satisfactoria de cada Módulo Ocupacional del Ciclo Básico o Medio, precisando en el mismo documento las competencias laborales, capacidades terminales logradas, cantidad de horas efectivas de aprendizaje, que habilitan para el desempeño laboral. Los estudiantes del Ciclo Básico que aprueban módulos convergentes que correspondan como mínimo a un total de 1000 horas de estudio y respondan a un perfil técnico-profesional, tienen derecho a obtener el título de Auxiliar Técnico con mención de los módulos ocupacionales respectivos. Los estudiantes del Ciclo Medio que concluyan satisfactoriamente y aprueben los módulos de una especialidad técnico-productiva y que correspondan como mínimo a un total de 2000 horas de estudio, tienen derecho a obtener el Título de Técnico con mención en la especialidad respectiva y a nombre del Ministerio de Educación.
Centros educativos ocupacionales	Los objetivos específicos de la modalidad de Educación Ocupacional, son: a) Capacitar a los adolescentes y adultos desempleados o subempleados en ocupaciones vinculadas con las diversas ramas de la actividad productiva; b) Facilitar la conversión profesional entre actividades ocupacionales afines de acuerdo con la demanda y el desarrollo del país. c) Promover la eficiencia de los trabajadores en servicio y elevar su nivel cultural y técnico.
Modalidades experimentales	Existe también la modalidad del Centro Experimental de Formación Profesional

*Nota.* Datos tomados de carreras de cocina informe de la oferta académica en Lima y regiones. Fuente: APEGA (2010).

Mientras tanto, cabe mencionar que la proliferación de estas escuelas de artes culinarias se asocia con el creciente interés de los jóvenes por especializarse en este campo. Las mediciones de los últimos años muestran una tendencia al alza hacia esta especialización, lo que respalda esta idea. Los resultados para el período 2012-2019 se muestran en la Tabla 3 y la Figura 4. En la población de 17 años o más, los empleos en la industria hotelera y alimentaria se encuentran entre las diez ocupaciones técnicas más

solicitadas. En cuanto a la formación técnica en este sector económico, la proporción de hombres y mujeres es similar.

**Tabla 3**

*Población de 17 y más años de edad que estudió o estudia educación superior no universitaria, según carrera técnica, 2011 - 2019*

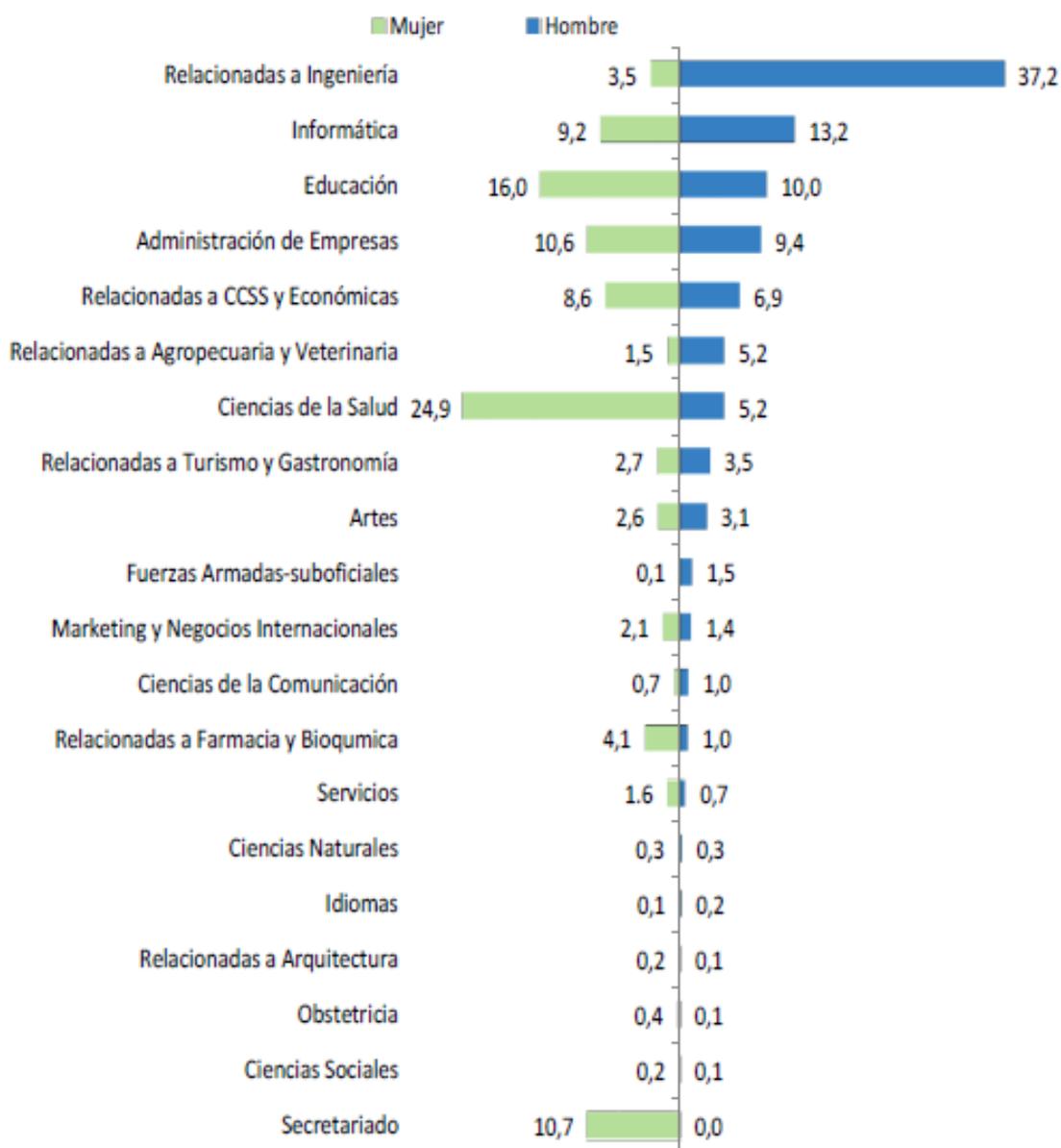
<b>Total</b>	<b>100.0</b>								
Educación	15.7	14.6	17.3	13.9	14.8	14.3	14.3	12.7	13.1
Idiomas	0.5	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2
Artes	2.3	2.0	1.4	2.7	1.8	2.7	2.3	2.4	2.9
Ciencias Sociales	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1
Relacionadas a las Comunicaciones	0.4	0.5	0.3	0.6	0.5	0.8	0.5	0.7	0.8
Administración de Empresas	6.3	6.8	6.0	7.6	8.1	9.1	9.0	10.4	10.0
Relacionadas a Turismo y Gastronomía	2.8	3.1	2.3	2.9	3.0	3.1	3.0	3.1	3.1
Marketing y Negocios Internacionales	0.7	1.1	0.7	1.3	1.1	1.4	1.7	1.7	1.7
Secretariado	5.8	5.9	7.1	6.4	6.3	5.7	6.0	5.7	5.6
Relacionadas a CCSS y Económicas	8.3	9.1	9.0	8.5	7.8	7.6	8.7	8.6	7.8
Ciencias Naturales	0.3	0.2	0.3	0.4	0.4	0.2	0.2	0.1	0.3
Informática	13.5	13.0	11.0	12.2	11.3	10.8	10.5	11.1	11.1
Relacionadas a Ingeniería	19.3	19.2	19.3	19.7	20.2	21.4	20.8	20.5	19.6
Relacionadas a Arquitectura	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1
Relacionadas a Agropecuaria y Veterinaria	2.5	2.8	3.8	2.9	3.1	2.8	2.9	2.7	3.3
Ciencias de la Salud	16.5	16.5	16.8	16.1	16.7	15.4	15.1	15.6	15.4
Relacionadas a Farmacia y Bioquímica	2.1	2.4	2.1	2.2	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6
Obstetricia	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.1	0.3	0.1	0.3
Servicios	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.1
Fuerzas Armadas-suboficiales	1.8	1.5	0.9	0.9	0.7	0.7	0.6	0.6	0.8

*Nota.* Porcentaje respecto del total de la población de 17 y más años de edad. Encuesta

Nacional de Hogares. Fuente: INEI (2019).

**Figura 6**

*Perú: población de 17 a más años de edad, que estudió o estudia educación superior no universitaria, por sexo, según carrera técnica, 2019*



*Nota.* Encuesta Nacional de Hogares. Fuente: INEI (2019).

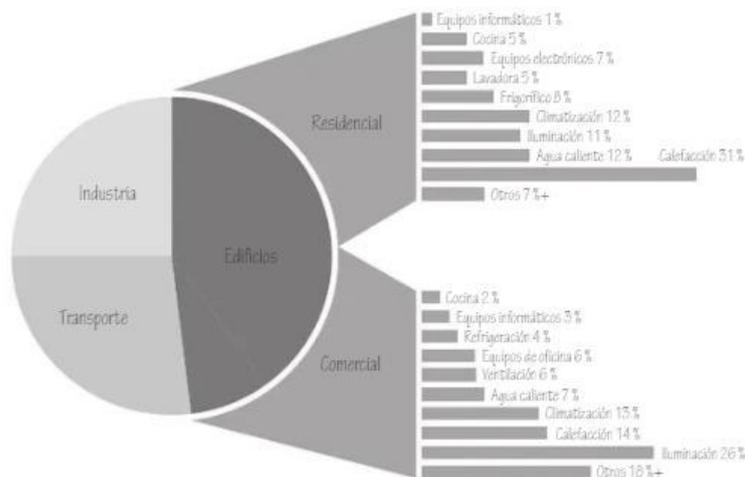
### 2.1.6 Edificio Sostenible

Actualmente este concepto ha sido entendido como el cumplimiento de las certificaciones existentes a nivel mundial en referencia a normativa medioambiental, sin embargo, podría indicarse es algo que continúa en evolución hasta la fecha.

Los estándares y los sistemas de certificación han contribuido de forma indiscutible al avance del proyecto sostenible, y continuarán haciéndolo, pero aún queda un largo camino por recorrer para que dichas certificaciones garanticen un alto grado de eficiencia energética o un bajo nivel de contaminación (Ching y Shapiro, 2014, p.6).

**Figura 7**

*Consumo energético de Estados Unidos*



*Nota:* Adaptado de Arquitectura ecológica, un manual ilustrado por Ching y Shiparo, 2014 Recuperado de: <https://www.udocz.com/apuntes/174760/arquitectura-ecologica-un-manual-ilustra>

Ante esto se debe determinar que solución es la más conveniente para el proyecto, considerando que la finalidad de este debe buscar aproximarse al concepto de un edificio significativamente ecológico. Para ello deberá tenerse en cuenta cual es el planteamiento más concreto y útil para sus ocupantes, fuera del cumplimiento de los lineamientos de las diversas normativas ambientales a nivel arquitectónico.

Por otro lado, también se puede entender que este enfoque que busca minimizar el impacto ambiental de los edificios y estructuras, a la vez que optimiza el uso de recursos naturales y energía. Así entonces se puede entender que los objetivos de este tipo de edificaciones serían:

- Mitigación del calentamiento global a través del ahorro de la energía, la reducción de emisiones de carbono y gases de efecto invernadero.
- Reducir la contaminación lumínica que pueda perturbar los ecosistemas nocturnos.
- Reducir la contaminación del aire, del agua y de los suelos.
- Reducir el uso de vertederos de basura, a través de la optimización de recursos por medio de la segregación de desperdicios.

Sumado a la anterior, se pueden incluir dentro de las mismas los referentes a las mejoras del confort y la salud de los ocupantes. Para ello se deberían considerar las siguientes consideraciones:

- Mejorar la calidad del aire en el interior de la edificación.
- Mejorar la calidad del agua servida

- Mejorar el confort térmico
- Reducir la contaminación acústica.

Complementando lo indicado líneas arriba, podrían incluirse los de naturaleza económica:

- Minimizar los costos energéticos.
- Optimizar la productividad
- Mejorar el atractivo comercial.
- Mejorar las relaciones entre la población

Como se evidencia, Ching y Shapiro (2014) exponen que la construcción de este tipo de proyectos tiene como fin dar respuesta a “estos objetivos de una forma armónica. Sin embargo, hay casos en los que pueden producirse conflictos entre dos o más de estos objetivos, y su resolución exige aclarar qué es más importante para nosotros como seres humanos” (p.9). Ante ello se reincide que la configuración integral de este tipo de proyectos debe de contemplar y considerar el planteamiento que optimice el uso por parte de sus ocupantes, en paralelo que busque cumplir con las normativas internacionales y que por conveniencia genere prestigio para la institución.

#### ***2.1.6.1 Principios básicos***

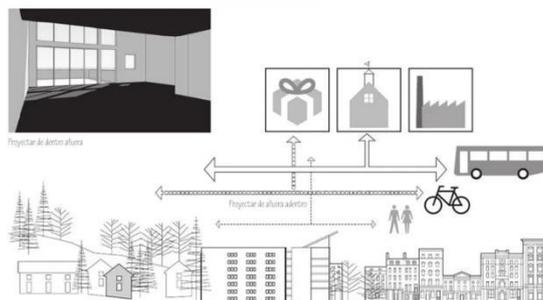
Tomando como referencia la normativa actual referida a los aspectos sostenibles y los impactos más significativos de este tipo de edificios, se toma los principales objetivos que son compartidos por los principales planteamientos. A continuación, se detallan los principios más importantes:

Capas, se entienden como tal a las protecciones que nos protegen de las cargas (elementos del exterior). Uno de los aspectos más importantes a considerar son los denominados de “protección”, dentro de las cuales destaca el de aislamiento térmico. La cual se encarga de garantizar la estanqueidad a lluvias y/o viento; además de servir como protección de moderador de impactos frente a temperaturas extremas. Dentro de esta orientación de incluyen los principios de estrategia de emplazamiento en búsqueda de: Resguardo del viento, uso de paisajismo como aislante respecto al viento, uso de revestimientos continuos y disposición de vestíbulos previos como elemento de amortiguación térmico.

Holístico, se entiende como tal al concepto de incluir dentro de su planteamiento todas las mejoras que buscan obtener resultados globales significativos. Para ello se deben de tener en cuenta todos los intereses de los clientes, la cual cumpla los requisitos ecológicos y de presupuesto.

### Figura 8

*Enfoque de proyecto de un edificio de afuera adentro, no al revés, teniendo en cuenta su situación en el contexto*



*Nota:* Adaptado de Arquitectura ecológica, un manual ilustrado por Ching y Shiparo, 2014. Recuperado de: <https://www.udocz.com/apuntes/174760/arquitectura-ecologica-un-manual-ilustra>

Frente a estos principios se debe resaltar que el planteamiento debe desarrollarse desde el exterior al interior, en donde se contemplen los principales aspectos antes mencionados. Finalmente se debe analizar la interrelación de la propuesta con el contexto inmediato, para ello deberá de analizarse la dinámica con el entorno; para ello deberá de conjugarse la accesibilidad al equipamiento urbano y las alternativas de transporte con énfasis en el uso de la alternativa pública.

## **2.2 Marco conceptual**

### ***2.2.1 Conceptos básicos***

Con base en las "Recomendaciones sobre Estadísticas de Turismo" de la Organización Mundial del Turismo, para esta sección del estudio se utilizó el documento publicado por el Ministerio de Turismo y Comercio Exterior. Se ha añadido material adicional a este documento para mejorar su utilidad en el Perú.

Turismo: Comprende las "actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos".

Entorno habitual: Las personas que tienen rutas regulares hacia y desde el trabajo, la escuela u otros lugares no deben considerarse "visitantes" bajo este concepto.

Viajero: Se define como una persona que viaja entre dos o más lugares.

Todos los tipos de viajeros relacionados con el turismo se denominan visitantes.

Visitante Internacional: Es el concepto básico para el conjunto del sistema de estadísticas de turismo.

A efectos estadísticos, se define como "visitante internacional" un individuo cuyo objetivo principal durante su visita no es realizar ningún trabajo remunerado mientras está fuera de su entorno habitual y cuya duración total de estancia en un país extranjero no exceda de doce meses.

### ***2.2.2 Formas de turismo***

Con relación a un país dado, se pueden distinguir los siguientes tipos de turismo:

- Turismo interno: El de los residentes del país dado que viajan únicamente dentro de este mismo país.
- Turismo receptor: El que realizan los no residentes que viajan dentro del país dado.
- Turismo emisor: El de los residentes del país dado que viajan a otro país.

Estas 3 formas básicas de turismo pueden combinarse de diversas maneras produciendo entonces las siguientes categorías de turismo:

- Turismo interior: Incluye el turismo interno y el turismo receptor.
- Turismo nacional: Incluye el turismo interno y el turismo emisor;
- Turismo Internacional: Se compone del turismo receptor y turismo emisor.

Visitantes internos: A efectos estadísticos, la expresión "visitante interno" designa a "toda persona que reside en un país y que viaja, por una duración no superior a 12 meses, a un lugar dentro del país, pero distinto al de su entorno habitual, y cuyo motivo principal de la visita no es el de ejercer una actividad que se remunere en el lugar visitado". Los visitantes internos incluyen:

- Turistas (visitantes que pernoctan una noche por lo menos)
- Visitantes del día o excursionistas (visitantes que no pernoctan en el lugar visitado)

## 2.3 Marco normativo e institucional

### 2.3.1 *Reglamento Nacional de Edificaciones*

Norma A-010: Condiciones generales de diseño

- Capítulo I, Artículo 3, 4 y 6
- Capítulo II, Artículo 7, 8, 9, 13, 14 y 15
- Capítulo IV, Artículo 17, 18, 19, 20 y 21
- Capítulo V, Artículo 22, 23, 25, 26, 28, 34 y 35
- Capítulo VI, Artículo 36, 37, 38, 39, 40, 43, 44 y 45.
- Capítulo VIII, Artículo 47
- Capítulo IX, Artículo 48 y 49
- Capítulo X, Artículo 50, 51, 53, 54, 55, 56, 57 y 58

Norma A-040: Educación

- Capítulo I, Artículo 3, 4 y 5
- Capítulo II, Artículo 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13
- Capítulo III, Artículo 14, 15, 16, 17, 18 y 19
- Capítulo IV, Artículo 20

Norma A-070: Comercio

- Capítulo I, Artículo 3 y 4
- Capítulo II, Artículo 5, 6, 7, 8 y 9
- Capítulo III, Artículo 10, 11, 12, 13, 14 y 15
- Capítulo IV, Artículo 16, 17 y 18
- Capítulo V, Artículo 19

Norma A-080: Oficinas

- Capítulo I, Artículo 1 y 2
- Capítulo II, Artículo 5, 6 y 7
- Capítulo III, Artículo 9, 10, 12 y 13
- Capítulo IV, Artículo 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21 y 23

Norma A120: Accesibilidad universal en edificaciones

- Capítulo I, Artículo 1 y 2
- Capítulo II, Artículo 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 20, 21, 23
- Capítulo III, Artículo 25 y 26
- Capítulo V, Artículo 29 y 30

Norma A 130: Requisitos de seguridad

- Capítulo XI, Artículo 16°

### **2.3.2 Ordenanzas**

Ordenanza N° 620: Reajuste integral de la zonificación de los usos del suelo de Lima Metropolitana

Ordenanza N° 1119: Ordenanza que reglamenta la construcción, el acondicionamiento y funcionamiento de la infraestructura universitaria para la provincia de Lima

- Capítulo II, Artículo 5, 6, 7, 8, 9 y 10
- Capítulo III, Artículo 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17

Reglamento integrado normativo Distrito de San Isidro (RIN)

Plano de alturas normativas de la municipalidad de San Isidro - Lima, desarrollado por la Subgerencia de planeamiento urbano y catastro del distrito.

### **2.3.3 Leyes**

Ley N° 29394: Ley de institutos y escuelas de educación superior

- Título I, Capítulo II, Artículo 2 y 6
- Título III, Artículo 29 y 30
- Título V, Artículo 48, 49 y 53

### III.MÉTODO

Según su metodología, su enfoque es de tipo mixto, ya que incluirá la integración de datos cuantitativos y cualitativos para lograr una comprensión más completa del problema en cuestión. Para lograr este objetivo, se ha recopilado, analizado y extraído información, tanto cerrada como abierta, para establecer un diseño arquitectónico que responda a las inquietudes planteadas en este estudio.

#### 3.1 Tipo de investigación

En primer lugar, se determina, que será descriptivo, ya que se revelan en profundidad las características principales del análisis del objeto de estudio. Hernández et al. (2014) indican:

Se busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es decir, únicamente pretenden medir o recoger información de manera independiente o conjunta sobre los conceptos o las variables a las que se refieren, esto es, su objetivo no es indicar cómo se relacionan éstas. (p. 92).

Partiendo de esta premisa, es necesario segregar los datos vitales para los objetivos especificados, relevantes para el estudio y de interés. El objetivo se define como una descripción del objeto de estudio y consiste en recopilar información sobre los temas de la investigación.

Además, tras revisar todos los datos preliminares, se precisa que será de tipo aplicada puesto que propone el diseño que resuelva el problema planteado. Esta propuesta debe ajustarse al marco normativo de la investigación e incorporar los hallazgos.

## **3.2   Ámbito temporal y espacial**

El estudio se llevó a cabo entre 2021 y 2023, período elegido según las proyecciones económicas y los datos históricos del país.

Geográficamente, el proyecto se ubica en el distrito limeño de San Isidro, provincia y departamento de Lima, Perú. La ubicación se eligió estratégicamente en función de los beneficios que ofrece.

## **3.3   Variables**

### ***3.3.1   Variable independiente***

Condiciones contextuales para el planteamiento arquitectónico, determinada por las dimensiones: Terreno, ubicación, accesibilidad, seguridad, terreno, función, uso, estilo arquitectónico y sostenibilidad.

### ***3.3.2   Variable dependiente***

Proyecto arquitectónico de uso mixto (Bloque Formativo y Bloque Productivo), determinada las dimensiones: Concepto arquitectónico y urbanístico, programa de áreas y enfoque de sostenibilidad.

## **3.4   Población y muestra**

### ***3.4.1   Población***

Es el colectivo que abarca a los turistas que constantemente se desplazan en el territorio peruano para los diversos fines que se han expuesto y por otro lado a la población que demanda una educación superior.

### ***3.4.2   Muestra***

Será de tipo no probabilística, debido a que depende del proceso de recolección de datos y es claramente una muestra de conveniencia. La muestra la conforma el público

interesado en experiencias gastronómicas y la población que necesita una educación superior, incluyendo la especialidad de gastronomía, están constituidas en la muestra para la investigación.

Debido al efecto que el desarrollo económico de la región de San Isidro en Lima se beneficiaría directamente al resultado, es conveniente situar a la muestra en este distrito. Esto está respaldado por el alto poder adquisitivo de las empresas nacionales e internacionales.

### 3.5 Instrumentos

Para la investigación se formula una serie de instrumentos que buscan extraer datos para su posterior análisis, entendidos como la “herramienta concreta y operativa que facilitará la recolección de los datos “(Soriano, 2014). Por ello, se precisa que los instrumentos seleccionados corresponden a la clasificación del tipo exploración.

A continuación, en la Tabla 4, se detallan los principales instrumentos usados que permitieron el desarrollo del archivo de esta investigación.

**Tabla 4**

*Instrumentos empleados en esta investigación*

Clasificación	Instrumento
Exploración	Registros del ministerio de comercio exterior y turismo
	Registros del Ministerio de economía
	Registros del Ministerio de educación a través de la UGEL
	Registros del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI)
	Planos de zonificación y catastro del distrito de San Isidro - Lima
	Normativa de diseño según la municipalidad de San Isidro – Lima y el Reglamento Nacional de edificaciones (RNE)
	Registro fotográfico

*Nota.* Elaboración propia.

### 3.6 Procedimientos

Se recopilaron datos sobre la necesidad de contar con la mejor infraestructura posible para capacitar y promover el turismo gastronómico. Esto reveló la necesidad de esta estrategia en el mercado, tanto a nivel privado como estatal, lo que impulsó la creación de esta área de estudio.

Posteriormente, se identificaron los problemas surgidos como resultado de la difusión de los lugares de interés gastronómico y el turismo. Una vez identificados los Objetivos Generales y Específicos, derivados del reconocimiento de estos numerosos desafíos, se comenzó a equipar y proponer un diseño arquitectónico alternativo.

Posteriormente, se inició una investigación exhaustiva para fundamentar la importancia de crear dicha institución. En consecuencia, se analizó los diversos factores que se ven afectados por la ubicación del terreno, incluyendo: criterios de ubicación, características geográficas (como la capacidad portante y la resistencia sísmica), características climáticas (como la temperatura y el viento) y su relación con el entorno socioeconómico. Los datos se recopilaron mediante una técnica analítica, ya que “este método distingue los elementos de un fenómeno y permite revisar ordenadamente cada uno de ellos por separado”. (Jurado, 2005, p. 2)

Por último, tras el análisis de datos, se presenta una propuesta de diseño arquitectónico que cumple los objetivos de este estudio. Se utilizarán dos niveles de desarrollo para la creación de esta propuesta: el anteproyecto y el expediente técnico. Para una representación visual del flujo completo del proceso, ver figura 5.

**Figura 9**

*Esquema metodológico, Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024*

<b>1</b>	<b>TEMA:</b> Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024
<b>2</b>	<b>RECOPIACIÓN DE MUESTRAS E INFORMACIÓN:</b> Documentación certificada Estadísticas y datos Planimetría Muestras fotográficas
<b>3</b>	<b>ANÁLISIS Y PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN</b>
<b>4</b>	<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b>
<b>5</b>	<b>PROPUESTA (MÉTODO TEÓRICO)</b> Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024
<b>6</b>	<b>PROYECTO:</b> Ubicación y localización Conceptualización y organización funcional Descripción de ambientes Programa arquitectónico de áreas Matrices funcionales
<b>7</b>	<b>ANTEPROYECTO ARQUITECTÓNICO:</b> Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024
<b>8</b>	<b>EXPEDIENTE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proyecto de arquitectura: Ubicación, Plantas, Cortes, Elevaciones y Detalles.</li> <li>• Proyecto de especialidades: Planteamiento referencial de Estructuras, Instalaciones eléctricas, Instalaciones sanitarias y Seguridad.</li> <li>• Complementarias: Memoria descriptiva y especificaciones técnicas</li> </ul>

*Nota.* Elaboración propia.

### 3.7 Análisis de datos

Para realizar un análisis exhaustivo de los datos, es necesario identificar a los siguientes usuarios: Turistas (tanto nacionales como internacionales) y estudiantes (mayores de 17 años).

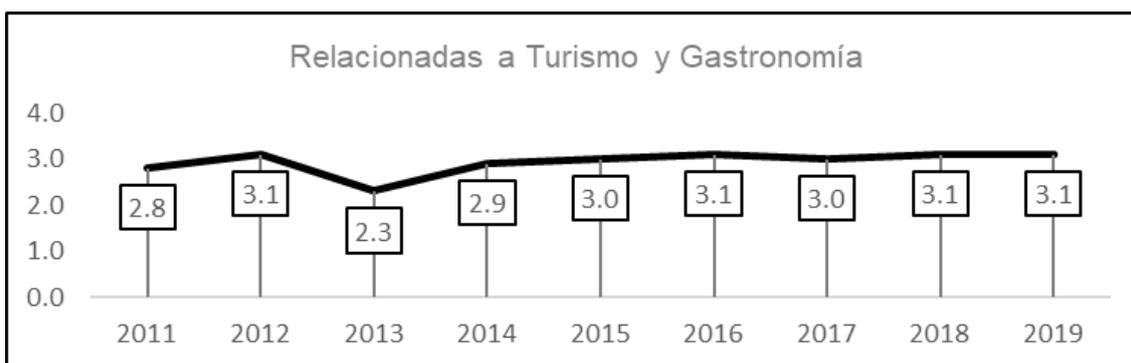
#### 3.7.1 Aspecto histórico y antropológico

##### 3.7.1.1 Estudiantes

Para este propósito, se utilizaron datos de los censos de hogares del INEI de 2019 y 2021, centrándose en el grupo demográfico de 17 años o más que optó por carreras de educación superior no universitarias. Esto permitió analizar el desempeño previo de los estudiantes. Estos datos permiten obtener información valiosa sobre los gustos gastronómicos y turísticos de este grupo demográfico.

#### Figura 10

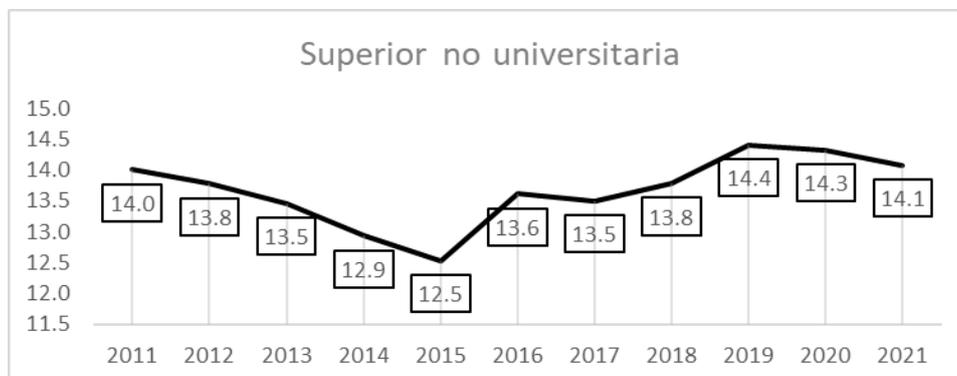
*Porcentaje de población que optó por carreras técnicas relacionadas al turismo y la gastronomía*



*Nota.* Adaptado del Censo de hogares. Elaborado por INEI (2019).

**Figura 11**

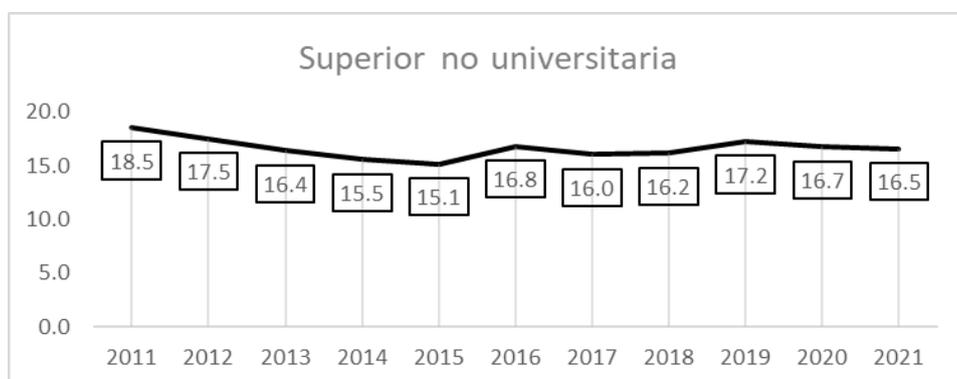
*Porcentaje de población nacional que optó por educación superior no universitaria*



*Nota.* Adaptado del Censo de hogares. Elaborado por INEI (2021).

**Figura 12**

*Porcentaje de población de Lima Metropolitana que optó por educación superior no universitaria*



*Nota.* Adaptado del Censo de hogares. Elaborado por INEI (2021).

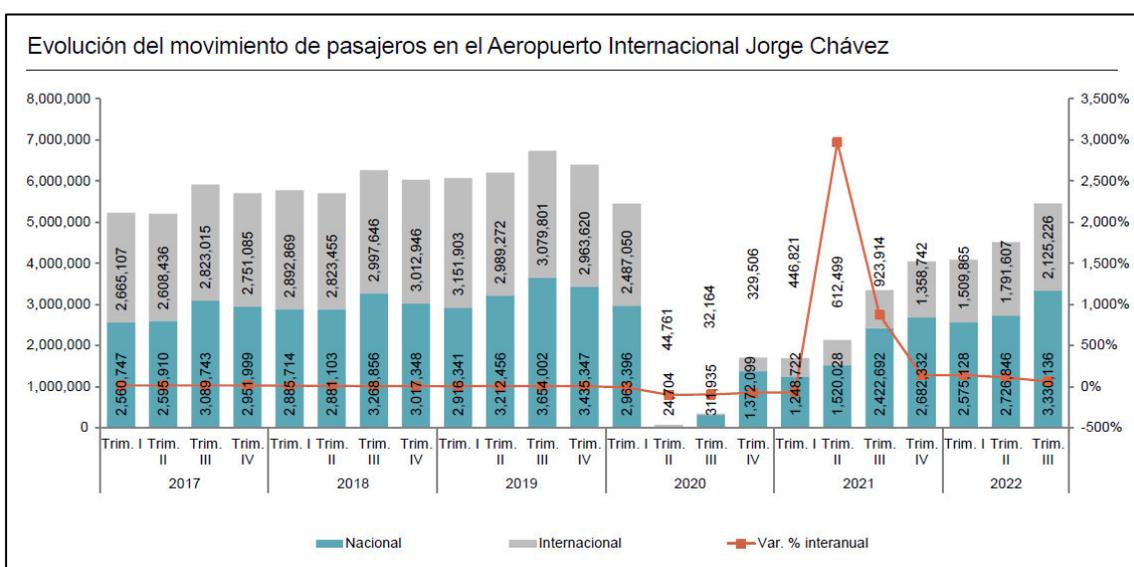
La preferencia de la población por empleos técnicos relacionados con la gastronomía mostró una ligera tendencia al alza durante el período analizado por el INEI. Los resultados indican que es probable que esta tendencia persista. La educación superior entre quienes buscan incorporarse al mercado laboral podría mejorarse mediante la creación de nuevas instituciones o el fortalecimiento de las existentes.

### 3.7.1.2 Turistas

La investigación realizada por COMEX e incluida en su informe del tercer trimestre de 2022 se utilizará para analizar el rendimiento histórico de los visitantes. Este estudio revela la evolución del tráfico de pasajeros en el principal aeropuerto del país. Entre 2019 y 2020, los resultados se vieron afectados por la pandemia y las restricciones de viaje impuestas por el gobierno peruano. Sin embargo, este registro histórico muestra que el turismo se recuperó en 2022. Por lo tanto, el gobierno puede contar con un flujo constante y seguro de ingresos para cualquier sector de la economía que utilice estos fondos.

**Figura 13**

*Registro histórico de pasajeros en el aeropuerto internacional Jorge Chávez*



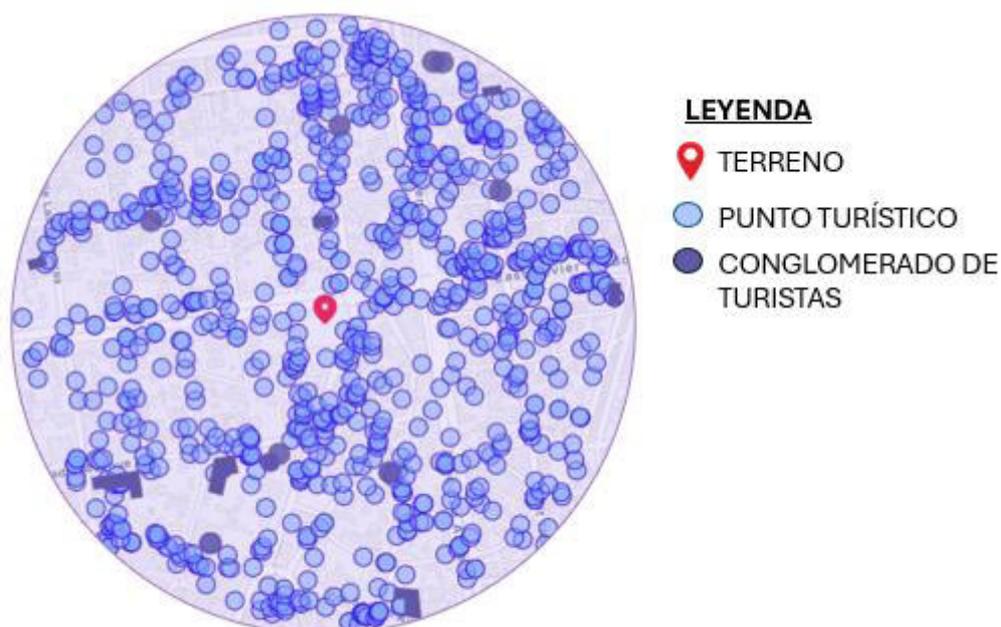
*Nota.* Datos tomados del reporte trimestral de desempeño Turístico en el Perú resultados al tercer trimestre de 2022. Fuente: Comex Perú (2022).

### 3.7.1.1 Radio de influencia de turistas

Para sustentar la viabilidad del Complejo Turístico Gastronómico Sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024, se ha determinado un radio de influencia de 500 metros, dentro del cual se han identificado 1,120 puntos de interés turísticos. Esta selección se realizó mediante el uso de etiquetas especializadas, permitiendo mapear una amplia variedad de lugares relacionados con el turismo, tales como restaurantes y puestos gastronómicos.

#### Figura 14

*Influencia de turistas en un radio de 500 metros*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

En este contexto, se evidencia que el alto nivel de concentración de estos puntos evidencia la importancia del distrito de San Isidro como un eje estratégico para el turismo y la gastronomía en Lima; además, este análisis confirma que el área seleccionada ofrece una base de usuarios garantizada, tanto por el tránsito de turistas como por la oferta de actividades complementarias que favorecen la afluencia de visitantes, por lo que refuerza

la pertinencia y sustentabilidad del proyecto, ya que su ubicación permitirá integrarse de manera armónica con el entorno, impulsando el desarrollo del sector turístico y gastronómico local.

### 3.7.2 *Aspecto sociocultural*

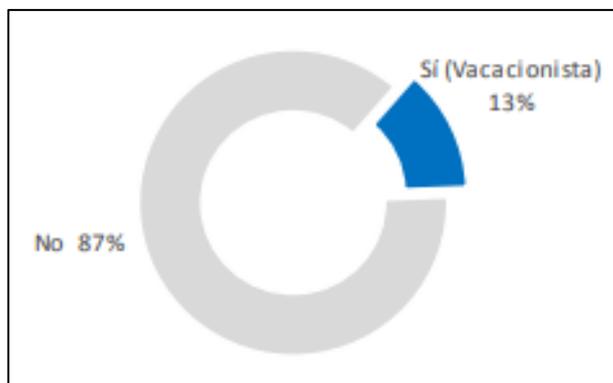
#### 3.7.2.1 *Turista nacional*

Se evidencia lo siguiente para el caso de los visitantes nacionales, según los datos consolidados más recientes del Ministerio de Turismo y Comercio Exterior, que abarcan el período de 2018 a 2019, y más concretamente el informe de mediados de 2021:

- El 13 % de los visitantes nacionales elige pasar todas sus vacaciones en un departamento diferente.
- El hecho de que casi la mitad pertenezca a los sectores A/B indica que esta categoría de usuarios tiene poder adquisitivo.
- La propensión hacia las actividades culturales se refleja en el hecho de que algo más del 40 % posee un título universitario.

#### **Figura 15**

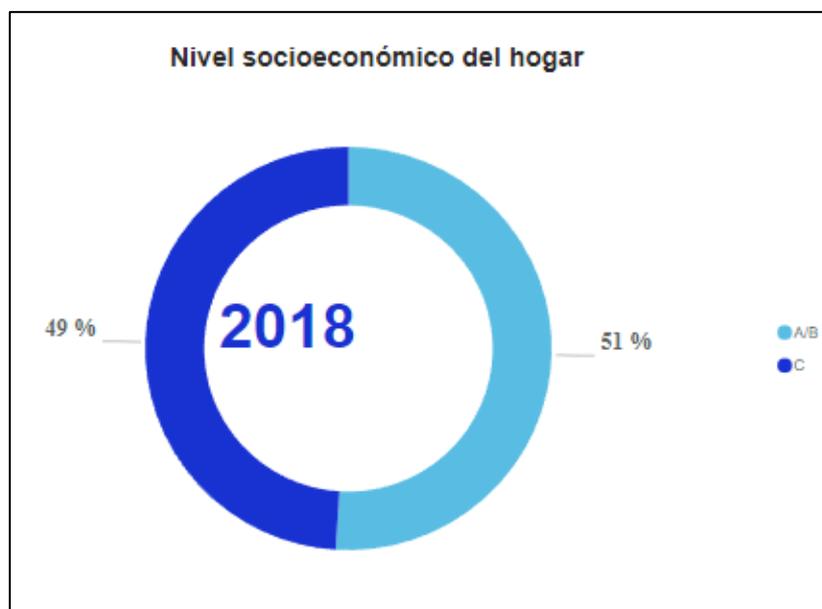
*Motivo de viaje por vacaciones - Perfil del turista nacional en el 2021*



*Nota.* Se muestran las estadísticas de vacacionistas. Elaborado por Prom Perú (2021).

**Figura 16**

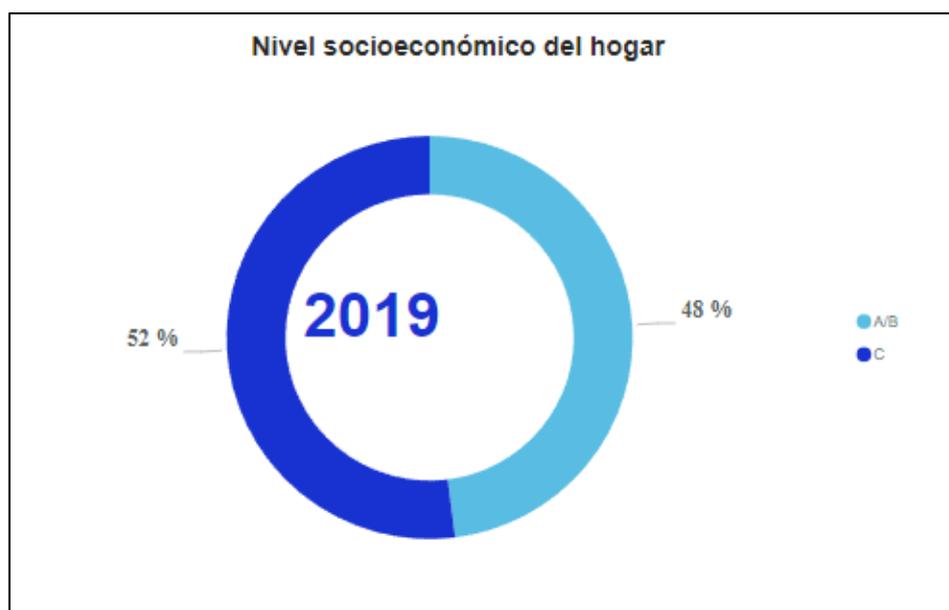
*Nivel socioeconómico del hogar – Perfil del turista nacional en el 2018*



*Nota.* Se muestran las estadísticas de turista nacional. Elaborado por Prom Perú (2018).

**Figura 17**

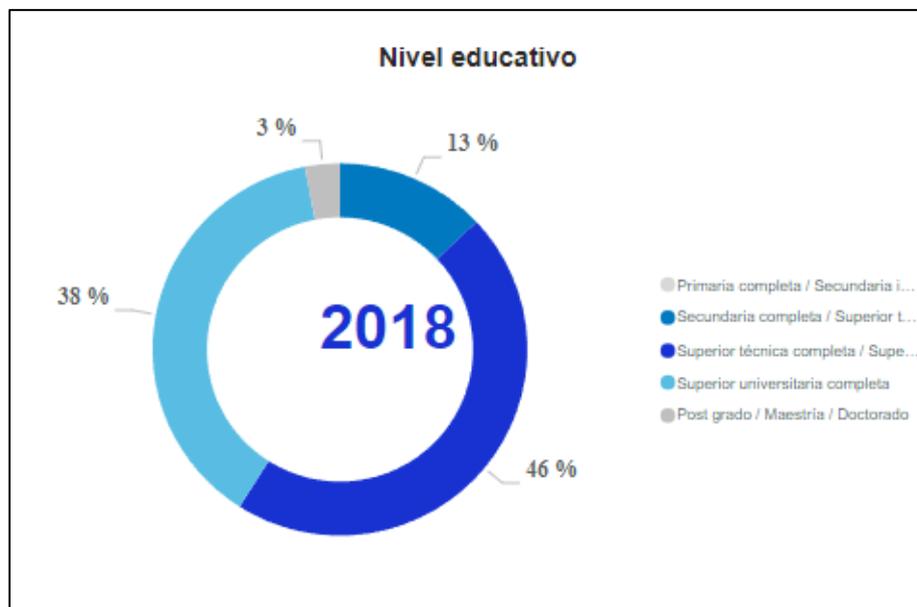
*Nivel socioeconómico – Perfil del turista nacional en el 2019*



*Nota.* Se muestran las estadísticas de turista nacional. Elaborado por Prom Perú (2018).

**Figura 18**

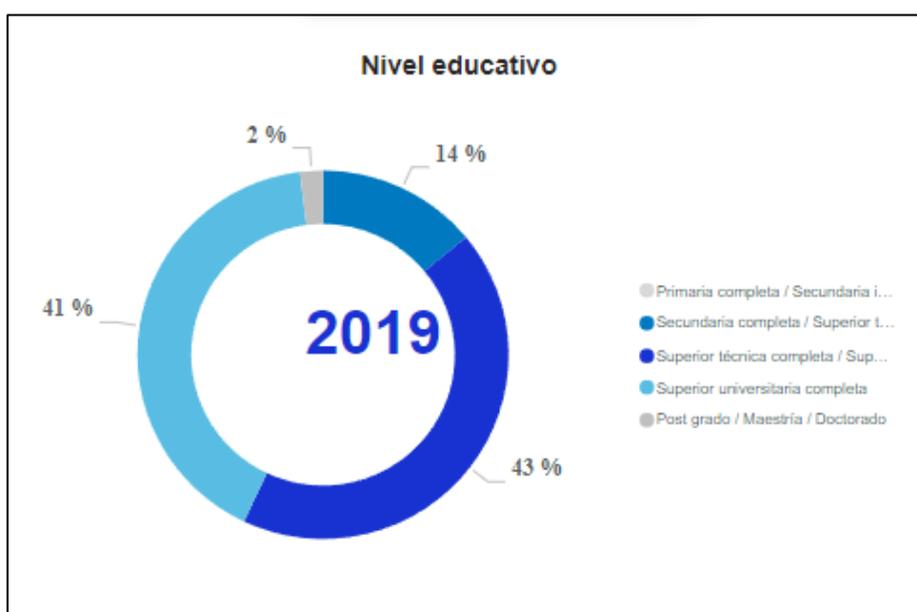
Nivel educativo – Perfil del turista nacional en el 2018



Nota. Se muestran las estadísticas de turista nacional. Elaborado por Prom Perú (2018).

**Figura 19**

Nivel educativo – Perfil del turista nacional en el 2019



Nota. Se muestran las estadísticas de turista nacional. Elaborado por Prom Perú (2018).

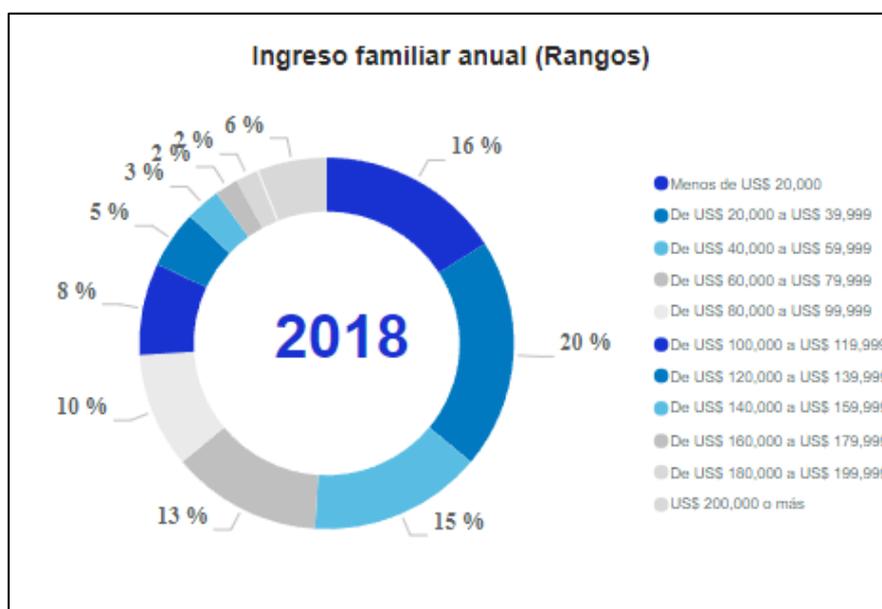
### 3.7.2.2 Turista extranjero

Datos recientes del informe consolidado del Ministerio de Turismo y Comercio Exterior muestran que, durante los años 2018 y 2019, los viajeros internacionales:

- Con ingresos superiores a \$40,000.00, más del 65% de las personas tienen los medios para participar en una amplia gama de actividades durante su estancia.
- La predilección por las actividades culturales se evidencia en que más del 80% posee una licenciatura o título superior.
- El 65% de los visitantes viajan en vacaciones.

**Figura 20**

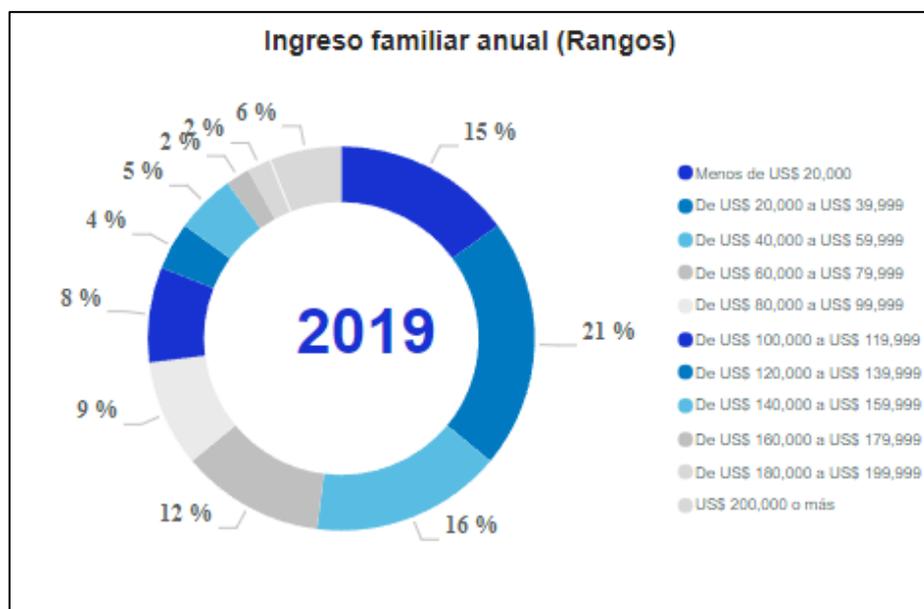
*Ingreso familiar anual (Rangos) Perfil del turista extranjero en el 2018*



*Nota.* Se muestran las estadísticas de turista extranjero. Elaborado por Prom Perú (2018).

**Figura 21**

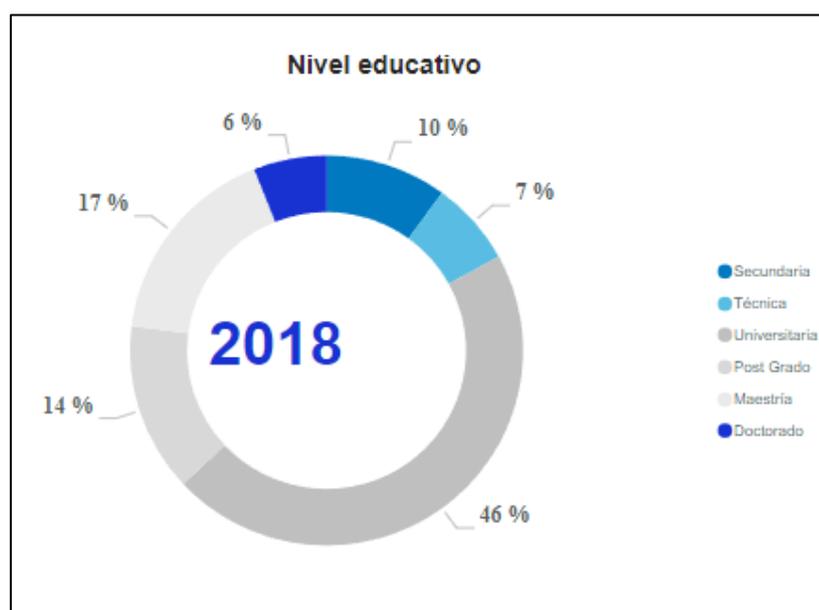
*Ingreso familiar anual (Rangos) Perfil del turista extranjero en el 2019*



*Nota.* Se muestran las estadísticas de turista extranjero. Elaborado por Prom Perú (2018).

**Figura 22**

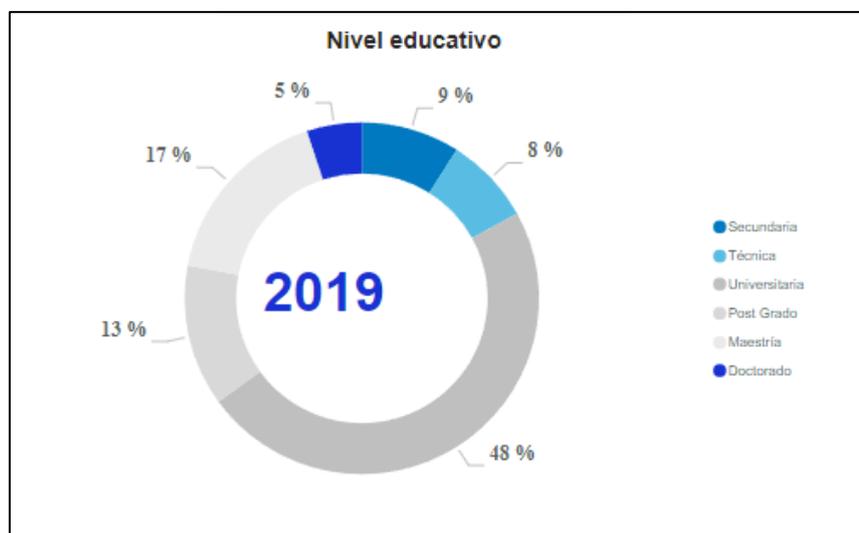
*Nivel educativo - Perfil del turista extranjero en el 2018*



*Nota.* Se muestran las estadísticas de turista extranjero. Elaborado por Prom Perú (2018).

**Figura 23**

*Nivel educativo - Perfil del turista extranjero en el 2019*



*Nota. Se muestran las estadísticas de turista extranjero. Elaborado por Prom Perú (2018).*

**Figura 24**

*Motivo de visita - Perfil del turista extranjero en el 2018*



*Nota. Se muestran las estadísticas de turista extranjero. Elaborado por Prom Perú (2018).*

**Figura 25**

*Motivo de visita - Perfil del turista extranjero en el 2019*



*Nota.* Se muestran las estadísticas de turista extranjero. Elaborado por Prom Perú (2018).

### 3.8 Consideraciones éticas

La información recopilada con la intención de impulsar el desarrollo general de los objetivos planteados constituye la base del estudio. Todo el material citado y presentado lleva claramente el nombre del autor. El propósito es presentar este enfoque de investigación de forma transparente y responsable.

## IV. RESULTADOS

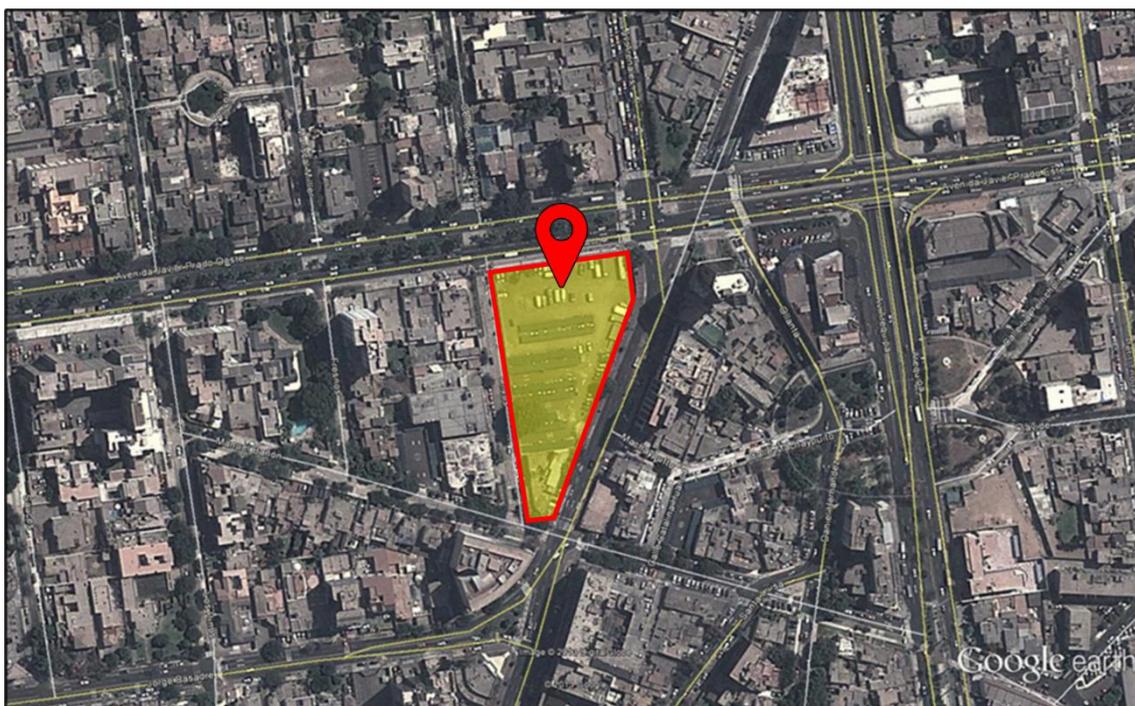
### 4.1 Aspecto geográfico y climático

#### 4.1.1 Ubicación

El proyecto está ubicado en la avenida Javier Prado Oeste cuadra 2, flanqueada por las calles Los Olivos, Jorge Basadre (Prolongación de la Av. Camino Real) y Manuel Bañon. El terreno tiene un área de 8859.77 m<sup>2</sup> y presenta una superficie prácticamente llana.

#### Figura 26

*Ubicación del proyecto*



Nota. Adaptado de mapa satelital. Tomado de Google Maps, 2022, Recuperado de:  
<https://www.google.com/maps/@-12.0932542,-77.0348846,360m/data=!3m1!1e3?authuser=0&entry=ttu>

#### ***4.1.1.1 Criterios de localización***

Se localiza en este terreno ya que se toma en base a los criterios de accesibilidad al resto de la ciudad. Además, se establece que debe presentar las siguientes condiciones:

- Disponibilidad del terreno: Actualmente el terreno no presenta uso alguno, anteriormente funcionó como un concesionario de estacionamientos para la empresa “Los Portales”. A la fecha no se cuenta con información para el planteamiento de ningún proyecto.

#### **Figura 27**

*Frente de terreno colindante con avenida Javier Prado*



*Nota.* Elaboración propia.

- Accesibilidad Regional: El proyecto se localizará aledaño a una red vial principal, para así facilitar su acceso.
- Accesibilidad Urbana: El terreno seleccionado está conectado con la red vial arterial.

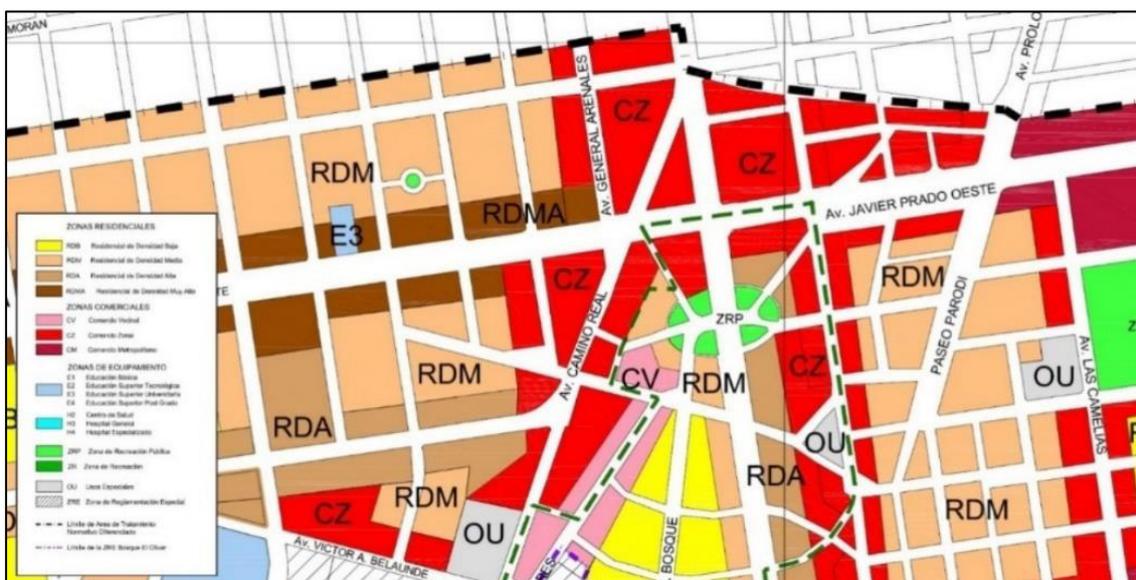
- Ubicación: El terreno - en una zona con vocación para actividades comerciales y de servicios urbanos, para albergar las actividades complementarias que generará.

Su ubicación tiene un carácter estratégico, ya que se ubicó en la entrada al Centro Financiero de del distrito de San Isidro de la ciudad de Lima y además tiene facilidades para acceder a la zona turística del centro y el sur de la ciudad.

El terreno actualmente se encuentra presenta el tipo de Comercio Zonal lo cual se adecua a las necesidades que requiere el proyecto arquitectónico.

## Figura 28

*Plano de zonificación del terreno*



*Nota.* El terreno seleccionado para el proyecto corresponde al Tipo CZ: Comercio zonal.

Fuente: Municipalidad del distrito de San Isidro – Lima.

**Figura 29**

*Plano de zonificación del terreno*



*Nota.* El terreno seleccionado para el proyecto indica una altura máxima de 16 pisos.

Fuente: Municipalidad del distrito de San Isidro – Lima.

#### **4.1.1.2 Características geográficas**

San Isidro se emplaza sobre una regular, constituida por áreas de superficies muy llanas y compuestas geológicamente por un *Suelo Tipo S1*. A este tipo corresponden los suelos muy rígidos en los cuales la velocidad de propagación de la onda de corte es similar al de una roca, además el período fundamental de vibración del suelo es de baja amplitud sin exceder los 0,25 s.

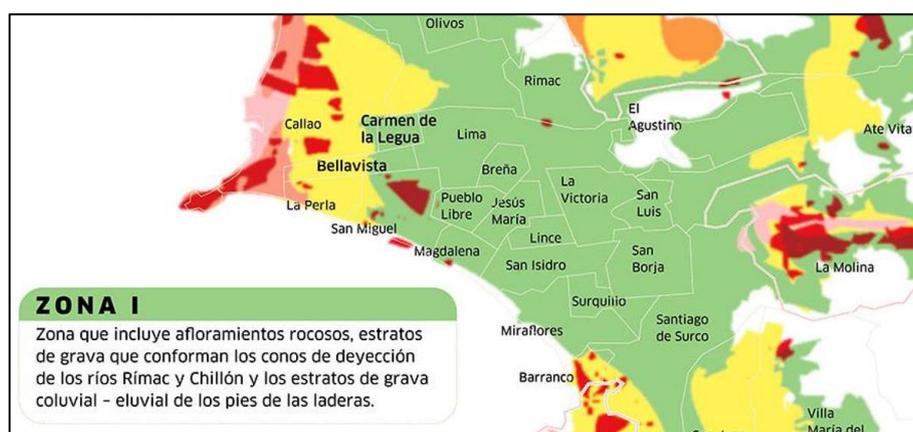
#### **4.1.1.3 Resistencia sísmica**

Según la clasificación del tipo de suelo elaborada por el Centro Peruano Japonés de investigaciones sísmicas y mitigación de desastres (CISMID), establece que el distrito de San Isidro pertenece a la *Zona I. I*: Esta zona está conformada por los afloramientos rocosos, los estratos de grava coluvial-aluvial de los pies de las laderas que se encuentran

a nivel superficial o cubiertos por un estrato de material fino de poco espesor. Este suelo tiene un comportamiento rígido, con periodos de vibración natural determinados por las mediciones de microtrepidaciones (registros de vibración ambiental) que varían entre 0.1 y 0.3 s.

### Figura 30

*Mapa de Zonificación de tipos de suelos para Lima Metropolitana*



*Nota.* Se muestra la tipología del distrito de San Isidro - Lima. Fuente: Elaborado por CISMID para la APESEG (2005).

#### 4.1.1.4 Capacidad portante

El suelo del distrito de San Isidro, en su gran mayoría, tiene una alta capacidad portante que supera los 4 Kg/cm<sup>2</sup> de carga de trabajo. Esta característica hace posible que las edificaciones tengan una mayor posibilidad de asimilar los sismos.

#### 4.1.1.5 Características climáticas

El Clima de la ciudad de Lima, que está ubicado en la franja costera, es de tipo árido, con deficiencia de lluvias durante todo el año; solo se presentan lloviznas ligeras entre abril y diciembre.

#### ***4.1.1.6 Temperatura***

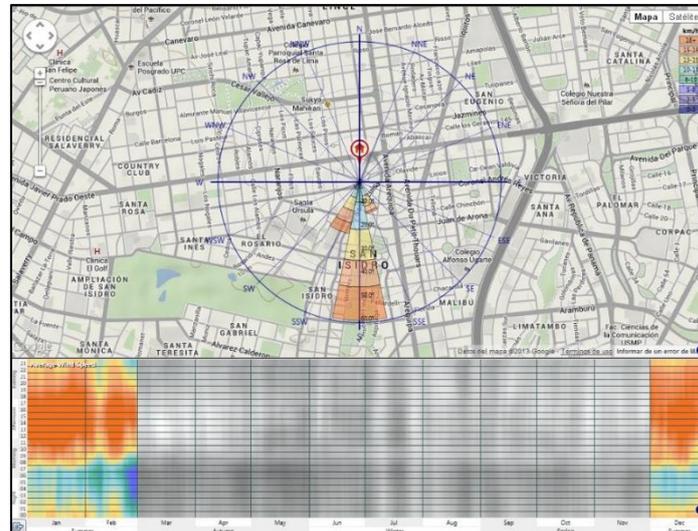
San Juan Isidro al igual que muchos distritos presenta dos temporadas con gran cambio de temperaturas, presentando las siguientes características:

En Invierno: Húmedo y de temperaturas que oscilan entre los 16 y 14 grados centígrados. En Verano: Caluroso y de temperaturas que oscilan entre los 23 y 25 grados centígrados.

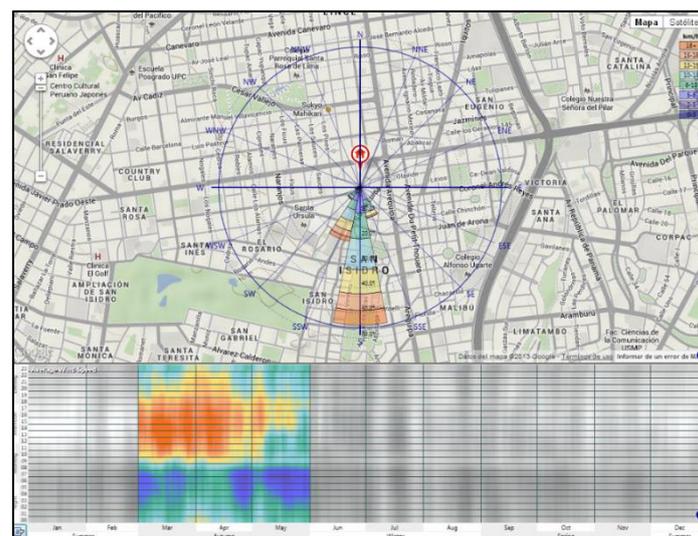
#### ***4.1.1.7 Vientos***

Se caracteriza por la ocurrencia permanente de vientos Sur, que muy raramente varía a Sureste, siendo su velocidad generalmente variable desde 0 Km/h hasta 18Km/h, lo que lo tipifica como Calma o Brisa débil según la escala Beaufort.

A continuación, se presenta las características que presentan los vientos en el distrito de San Isidro, para ello se hace uso de la Rosa de Vientos. Se podrá apreciar la dirección y velocidad que presentan durante las estaciones del año, así como también su incidencia durante las diferentes horas del día.

**Figura 31***Rosa de vientos durante la temporada de verano*

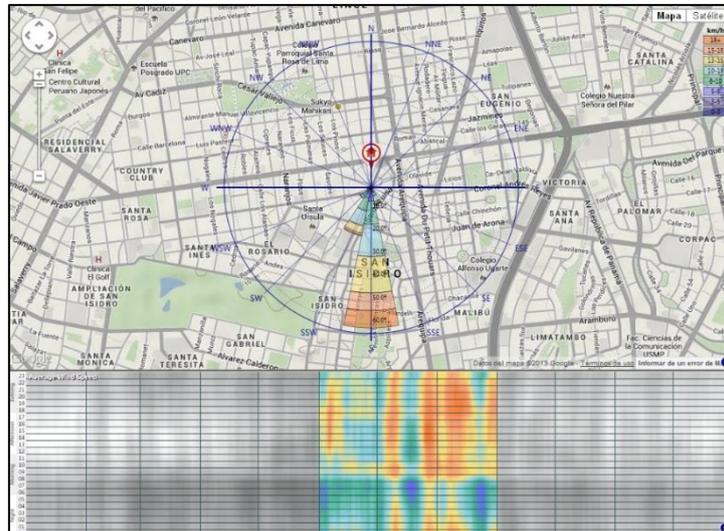
*Nota.* Se muestra el comportamiento de vientos en la temporada en referencia. Fuente: Google Maps.

**Figura 32***Rosa de vientos durante la temporada de otoño*

*Nota.* Se muestra el comportamiento de vientos en la temporada en referencia. Fuente: Google Maps.

**Figura 33**

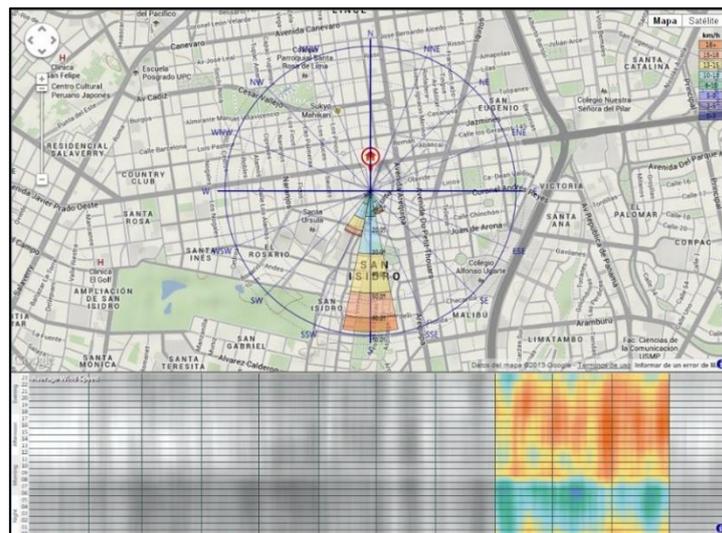
*Rosa de vientos durante la temporada de invierno*



*Nota.* Se muestra el comportamiento de vientos en la temporada en referencia. Fuente: Google Maps.

**Figura 34**

*Rosa de vientos durante la temporada de primavera*



*Nota.* Se muestra el comportamiento de vientos en la temporada en referencia. Fuente: Google Maps.

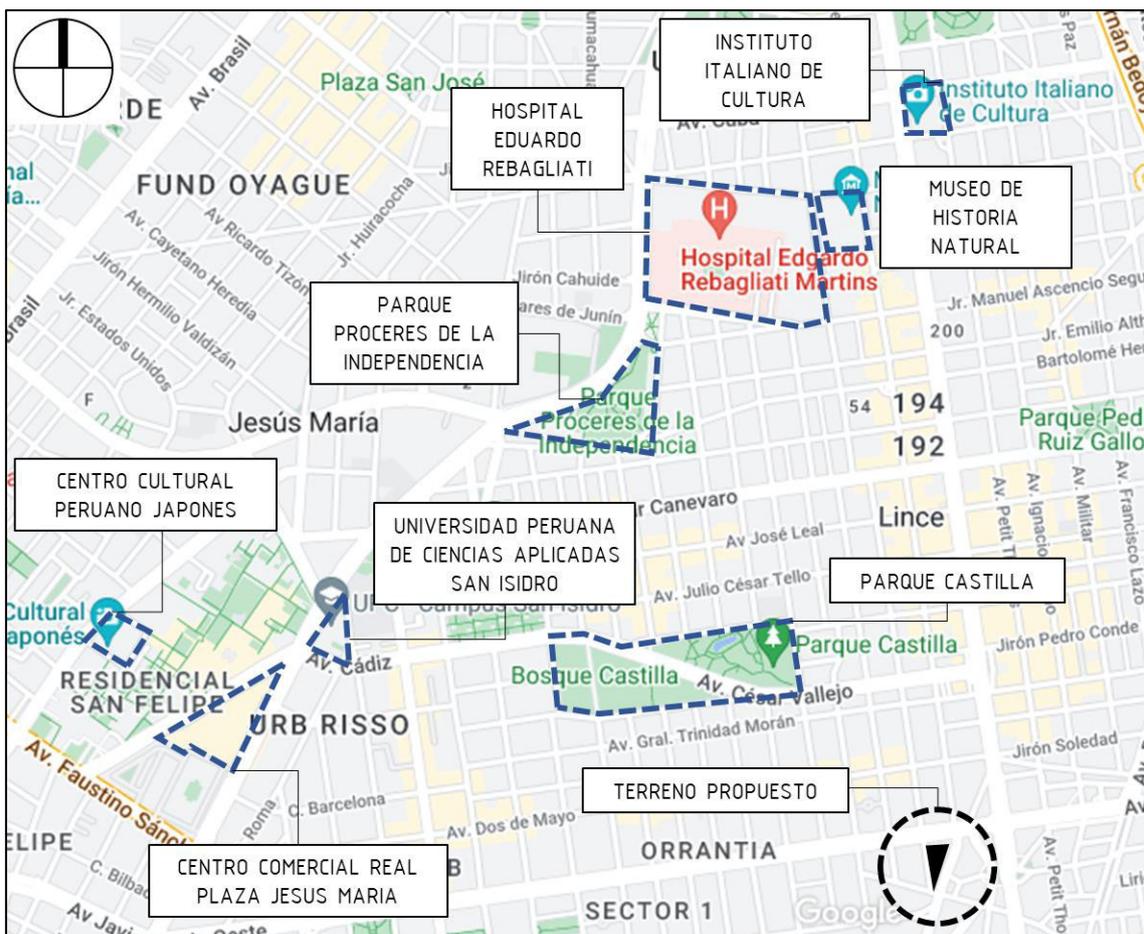
#### 4.1.2 Aspecto urbanístico y de equipamiento

Para la identificación del equipamiento urbano, próximo al terreno propuesto, se estableció un radio de reconocimiento de 2.5km; para ello se segmentó, a través de la Av. Javier Prado, en las zonas norte y sur.

Orientado hacia el norte, dentro del distrito, se ubica: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. Mientras que en los distritos aledaños de Jesús María y Lince: Centro cultural peruano japonés, Parque Próceres de la independencia, Hospital Eduardo Rebagliati, Parque Castilla, Museo de historia natural y el Instituto Italiano de cultura.

**Figura 35**

*Equipamiento urbano zona norte*

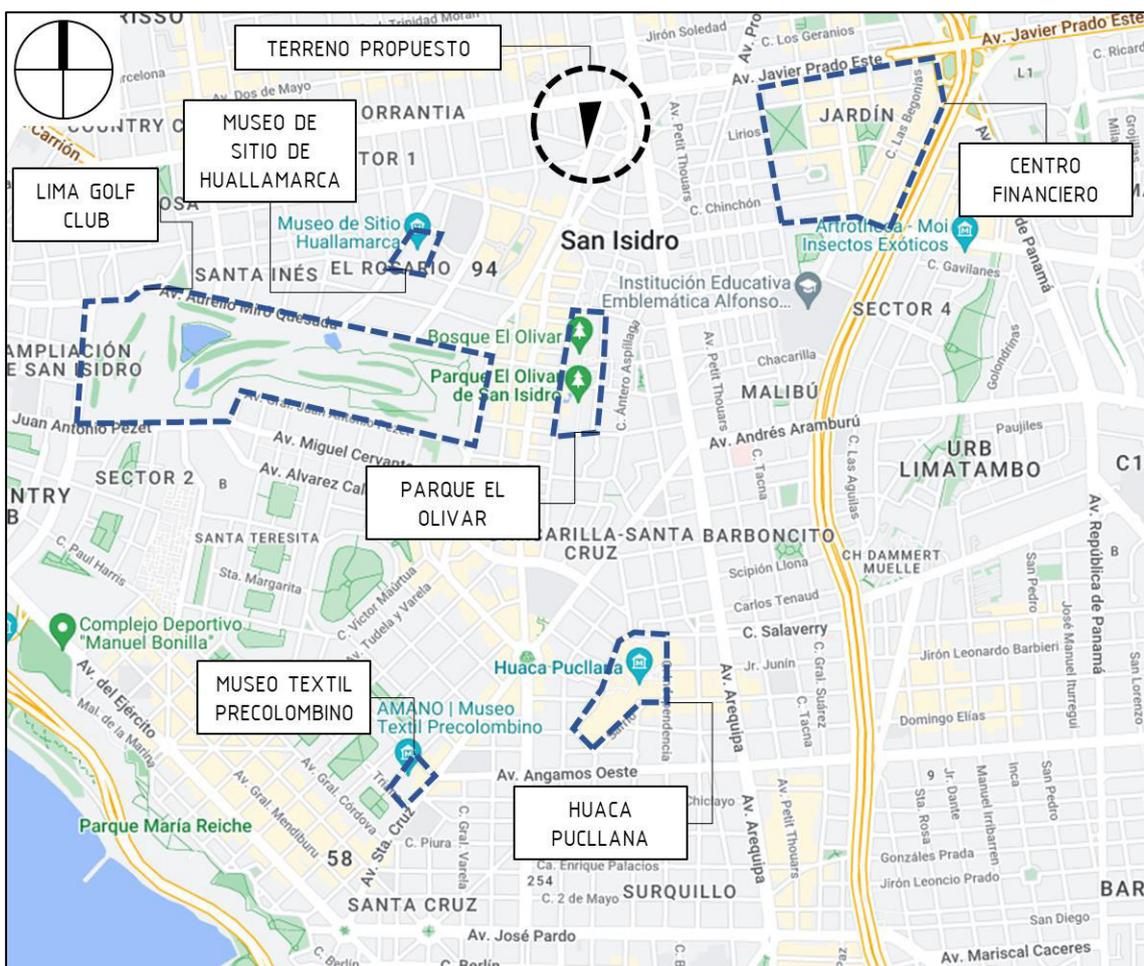


*Nota.* Elaboración propia.

Orientado hacia el sur, dentro del distrito, se ubica: Museo de sitio de Huallamarca, Parque El Olivar, la biblioteca municipal de San Isidro, el club Lima Golf y el denominado Centro financiero de la ciudad. Por otro lado, en el distrito aledaño de Miraflores, se ubican: AMANO Museo textil precolombino y la Huaca Pucllana.

**Figura 36**

*Equipamiento urbano zona sur*



*Nota.* Elaboración propia.

## **4.2 Determinación de la contribución del diseño arquitectónico**

Según lo expuesto en el marco teórico, en referencia a la demanda de instituciones de formación especializada y establecimientos de oferta gastronómica, podemos indicar que su relación con la propuesta de infraestructura es determinante.

A nivel educativo gastronómico, se evidencia que se requiere desarrollar profesionales técnicos en las diferentes especialidades relacionadas a la carrera y que respondan a las necesidades de esta industria. Para ello es necesario contar con un espacio acondicionado óptimamente para lograr el mejor desarrollo técnico.

A nivel productivo, comercial, es claro indicar que el ofrecer una infraestructura al usuario (Con énfasis en el turista internacional y nacional) con espacios seguros y salubres generará un foco de alta atracción de consumo.

### ***4.2.1 Listado de actividades y subactividades***

En base a las necesidades y requerimientos expuestos anteriormente se definen las actividades que se desarrollarán en el proyecto, las mismas que responden a cada una de ellas:

#### ***4.2.1.1 Formativo***

También entendida como zona Educativa, se establece que se busca cubrir la demanda de jóvenes que actualmente buscan una formación gastronómica. En ella se impartirá una formación teórica y práctica que forme profesionales técnicos especializados en la materia y que sean competitivas en el mercado según estándares mundiales.

#### ***4.2.1.2 Productivo***

También entendida como zona Comercial, se determina que será un bloque que disponga de una oferta gastronómica que busque satisfacer las necesidades básicas de alimentación del turista internacional y nacional.

#### ***4.2.1.3 Recreativa***

Para ambos bloques, Formativo y Productivo, se dispondrá de espacios abiertos al exterior que logren generar zonas de descanso para los estudiantes y por otro lado a los usuarios externos. Para el caso de los estudiantes, se generan espacios abiertos que sirvan de descanso e interacción en horarios intermedios y además de talleres recreativos de todo tipo. Por otro lado, para los usuarios externos, se busca generar la conectividad con el entorno existente a través de espacios abiertos y cerrados que permitan eventos urbanos de acercamiento.

### **4.3 Programa de necesidades y paquetes funcionales**

En base al planteamiento y sustento de esta investigación, se resalta la necesidad de una infraestructura de este tipo que atienda las diferentes necesidades del estudiante técnico y usuario externo relacionado a la formación y turismo gastronómico.

Para ello se ha analizado las necesidades del usuario con la finalidad de establecer un correcto y óptimo funcionamiento de este equipamiento urbano. A continuación, se detallan las tablas de necesidades y su subdivisión.

Tabla 5

Cuadro de necesidades de la zona administrativa: Accesos

USUARIO: PERSONAL ADMINISTRATIVO						
	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO ÚTIL	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN (m <sup>2</sup> /persona)
ACCESOS	Llegada	Arribar con vehículo particular	Estacionamiento	No aplica	115	Ver cálculo en dotación
	Seguridad	Control de accesos vehiculares	Concesión de estacionamientos	Tranquera	3	16.00
	Ingreso	Ingresar a Bloque Formativo	Plaza de ingreso Bloque Formativo	Bancas y elementos ornamentales	853	1.70
	Ingreso	Ingresar a Bloque Productivo	Plaza de ingreso a Bloque Productivo	Bancas y elementos ornamentales	2441	1.70

Nota. Elaboración propia, 2025.

Tabla 6

Cuadro de necesidades y actividades de la zona administrativa del Bloque Formativo

USUARIO: PERSONAL ADMINISTRATIVO						
	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO ÚTIL	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN (m <sup>2</sup> /persona)
BLOQUE FORMATIVO	Atención	Recibir al usuario	Lobby y recepción	Mostrador de recepción Sillas de espera	45	1.70
	Seguridad	Control de acceso peatonal	Control de acceso	Mostrador de control	85	1.70
	Espera	Espera de atención o salida	Sala de espera	Sillas	42	1.70
	Atención de plataforma de pagos	Pago de servicios educativos	Plataforma de pagos y oficinas	Mostradores de atención Sillas Mesas	8	9.50
	Aseo	Realizar actividades de servicios higiénicos	Baños diferenciados	Inodoros Lavamanos Urinaros	Según cálculo	Ver cálculo en dotación
	Reunión	Realizar reuniones con el público	Sala de usos múltiples y auditorio	Sillas apilables Mesas plegables	286	1.00
	Trabajo	Recepcionar al usuario en la zona administrativa	Recepción y sala de espera	Escritorio Sillas	64	1.00
	Trabajo	Difundir públicamente a la institución	Pool de imagen y comunicaciones institucional	Mesas Sillas	2	9.50
	Trabajo	Trabajar en áreas multidisciplinarias	Coworking	Mesas Sillas Estantes	2	10.00
	Trabajo	Controlar costos de institución	Gerencia financiera	Mesas Sillas Estantes	2	9.50
	Trabajo	Controlar la gestión educativa	Gerencia académica	Mesas Sillas Estantes	2	9.50
	Trabajo	Dirigir la institución	Gerencia general	Mesas Sillas Estantes	2	9.50

Trabajo	Reunirse con el staff administrativo y académico	Sala de reuniones	Mesas Sillas Estantes	74	1.00
Trabajo	Alimentarse y descansar	Comedor y kitchenette	Mesas Sillas Estantes	47	1.50
Trabajo	Almacenamiento de archivos	Archivo diferenciado por gerencias	Mesas Sillas Estantes	4	9.50

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 7**

*Cuadro de necesidades y actividades de la zona administrativa del Bloque Productivo*

USUARIO: PERSONAL ADMINISTRATIVO						
	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO ÚTIL	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN (m <sup>2</sup> /persona)
<b>BLOQUE PRODUCTIVO</b>	Seguridad	Control de staff de servicio	Filtro de seguridad	Mesa Sillas	11	1.70
	Atención de proveedores	Recepción de facturación de proveedores	Plataforma de proveedores	Mesas Sillas Estantes	5	9.50
	Aseo	Realizar actividades de servicios higiénicos	Baños diferenciados	Inodoros Lavamanos Urinarios	Según cálculo	Ver cálculo en dotación
	Seguridad	Vigilancia permanente por CCTV	Oficina CCTV	Mesas Sillas Estantes	4	9.50
	Administración	Administrar el Bloque Administrativo	Administración general de zona comercial	Mesas Sillas Estantes	4	9.50
	Recreación	Descansar	Zona de descanso	Sillas	50	1.50
	Vestirse	Cambio de vestimenta para eventos públicos	Camerinos	Bancas Estantes	5	3.00

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 8**

*Cuadro de necesidades y actividades de la zona educativa del Bloque Formativo*

USUARIO: PERSONAL EDUCATIVO						
	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO ÚTIL	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN (m <sup>2</sup> /persona)
<b>BLOQUE FORMATIVO</b>	Aseo	Realizar actividades de servicios higiénicos	Baños diferenciados (Estudiantes y profesores)	Inodoros Lavamanos Urinarios	Según cálculo	Ver cálculo en dotación
	Estudio	Revisar información bibliográfica	Biblioteca de Bloque Formativo	Mesa Sillas Estantes	21	10.00
	Alimentación	Comer y beber	Comedor de Estudiantes	Mesa Sillas	334	1.50
	Recreación	Descansar	Zona de descanso de estudiantes	Mesa Sillas	81	4.00
	Trabajo	Revisar información académica	Sala de profesores	Mesa Sillas Estantes	15	1.00

Educación teórica	Recibir clases teóricas	Aulas teóricas	Mesas Sillas Estantes	1414	1.50
Educación práctica	Recibir clases prácticas	Aulas prácticas	Mesas Sillas Estantes	1469	1.50

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 9**

*Cuadro de necesidades y actividades de la zona comercial del Bloque Productivo*

USUARIO: PERSONAL COMERCIAL						
	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO ÚTIL	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN (m <sup>2</sup> /persona)
<b>BLOQUE PRODUCTIVO</b>	Alimentación	Comer y beber	Comedor de restaurantes (Externos e internos)	Mesas Sillas	1533	1.50
	Alimentación	Comer y beber	Patio de comidas	Mesas Sillas	230	10.00
	Preparación	Habitar insumos y cocinar alimentos	Cocina de restaurantes	Mesas Sillas Estantes	46	9.30
	Alimentación	Almacenar alimentos secos y congelados	Almacén seco y refrigeradora	Estantes	24	4.00
	Aseo	Realizar actividades de servicios higiénicos	Baños diferenciados (públicos y privados)	Inodoros Lavamanos Urinaros	Según cálculo	Ver cálculo en dotación
	Exposición artística	Presentar espectáculos al público	Plataforma de servicio	Bancas	141	1.50
	Limpieza	Mantenimiento de la limpieza de las zonas públicas	Cuarto de limpieza	Estantes	No aplica	-

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 10**

*Cuadro de necesidades y actividades de las zonas complementarias*

USUARIO: PERSONAL DE SERVICIO						
	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO ÚTIL	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN (m <sup>2</sup> /persona)
<b>BLOQUE PRODUCTIVO</b>	Almacenamiento	Almacenar materiales variados	Almacén de equipamiento administrativo, aulas teóricas y prácticas	Estantes	6	40.00
	Almacenamiento	Almacenar materiales variados	Depósito de restaurantes	Estantes	4	40.00
	Almacenamiento	Almacenar materiales variados	Oficina y depósito de concesionario de estacionamientos	Mesas Sillas Estantes	5	9.30
	Almacenamiento	Recepción de proveedores	Andén y filtro de seguridad de Bloque Formativo y Productivo	-	No aplica	-

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 11***Cuadro de necesidades y actividades de las zonas de operatividad de instalaciones*

USUARIO: PERSONAL DE SERVICIO						
	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO ÚTIL	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN (m <sup>2</sup> /persona)
<b>BLOQUE FORMATIVO Y PRODUCTIVO</b>	Operatividad de instalaciones	Mantener la operación de instalaciones eléctricas	Subestación, Grupo electrógeno, Cuarto de tableros (Formativo y Productivo)	Estantes	COLOCAR	-
	Operatividad de instalaciones	Mantener la operación de instalaciones sanitarias (Agua de consumo diario y ACI)	Cisternas y cuarto de máquinas (Formativo y Productivo)	Estantes	COLOCAR	-
	Operatividad de instalaciones	Mantener la operación de instalaciones sanitarias (Desagüe)	Cuarto de bombeo de desagüe	Mesas Sillas Estantes	COLOCAR	-
	Operatividad de instalaciones	Mantener la operación de instalaciones sanitarias (Grasas)	Cuarto de segregación de grasas (Formativo y Productivo)	-	COLOCAR	-
	Operatividad de instalaciones	Mantener la operación de instalaciones mecánicas	Cuarto de equipos HV AC (Formativo y Productivo)	-	COLOCAR	-

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

#### 4.4 Diagrama de interacción

A continuación, se muestra el diagrama de interacción, el cual ilustra cómo los usuarios se relacionan con los distintas zonas y espacios del proyecto, garantizando que sus necesidades y actividades sean cubiertas de manera eficiente (ver figura 37).



## 4.5 Cálculos para determinar el número de usuarios

### 4.5.1 Bloque Formativo

#### 4.5.1.1 Bases para el cálculo de usuarios

Los fundamentos para el cálculo de la población usuaria del Bloque Formativo para esta investigación se establecen con base en fuentes oficiales nacionales, tales como el Ministerio de Educación y el Instituto Nacional de Estadística e Informática.

De acuerdo con estas referencias, se plantea como criterio principal el análisis de la población estudiantil inscrita en carreras relacionadas a la gastronomía. A continuación, se detalla el desenvolvimiento de los estudiantes con carreras técnicas relacionadas con el turismo, hotelería y gastronomía en Lima metropolitana:

**Tabla 12**

*Estadísticas de población con educación superior no universitaria en Lima Metropolitana*

Año	Lima	Porcentaje de la población de 15 años a más con educación superior no universitaria	Población con Educación Superior No Universitaria en Lima Metropolitana	Porcentaje estimado de población con carreras técnicas relacionadas con turismo, hotelería y gastronomía en Lima metropolitana (Estimaciones INEI)	Población con carreras técnicas relacionadas con turismo, hotelería y gastronomía en Lima metropolitana (Estimaciones INEI)
2015	9,500,000.00	11.70%	1,111,500.00	2.30%	25,564.50
2020	10,200,000.00	16.70%	1,703,400.00	3.47%	59,051.20
2021	10,300,000.00	16.50%	1,699,500.00	3.70%	62,881.50
2022	10,300,000.00	17.32%	1,783,500.00	3.93%	70,151.00
2023	10,400,000.00	15.90%	1,653,600.00	4.17%	68,900.00
2024	10,400,000.00	15.84%	1,647,300.00	4.40%	72,481.20

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

#### 4.5.1.2 Alumnos matriculados en el sistema educativo

Por otro lado, al analizar las cifras detalladas de las estadísticas realizadas en el 2023 referidas a la educación, se puede extraer el número de matrículas realizadas en Lima Metropolitana para el año en referencia en Institutos superiores técnicos y tecnológicos.

**Tabla 13**

*Estudiantes matriculados en Lima Metropolitana*

Año	Matricula Nacional de estudiantes en Institutos superiores técnicos y tecnológicos	Porcentaje de estudiantes que se encuentran matriculados en Lima	Matricula en Lima de estudiantes en Institutos superiores técnicos y tecnológicos
2023	550,000.00	62.00%	341,000.00

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

De este grupo de matrículas para el año 2023, el INEI plantea estimaciones específicas de estudiantes matriculados en carreras relacionadas a la gastronomía en Lima Metropolitana. En tal sentido, se detallan los porcentajes y cantidad de población inscrita en esta carrera.

**Tabla 14**

*Estimación de cantidad de alumnos matriculados en Lima Metropolitana*

Año	Estimación mínima de estudiantes matriculados en institutos privados en carreras gastronómicas (5%)	Estimación máxima de estudiantes matriculados en institutos privados en carreras gastronómica (10%)
2023	17,050.00	34,100.00

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

#### 4.5.1.3 Estimaciones de instituciones educativas y población estudiantil

La información relacionada a cantidad de instituciones y población estudiantil es bastante limitada, para ello se tomarán estadísticas específicas realizadas por el INEI para los años 2013 y 2023. En base a ello se realizan estimaciones de cantidades de población estudiantil atendida respecto la oferta de establecimientos que imparten la formación gastronómica en Lima Metropolitana.

**Tabla 15**

*Estimación de instituciones educativas y cantidad de alumnos en Lima Metropolitana*

Año	Estimación de instituciones educativas que imparten formación gastronómica en Lima	Cantidad estimada de alumnos inscritos en la carrera de gastronomía en Lima	Estimación promedio de alumnos por instituciones educativas que imparten la carrera de gastronomía en Lima
2013	25.00	13,802.80	552.11
2023 *	25.00	34,100.00	1,364.00

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

#### 4.5.1.4 Estimaciones de personal docente respecto a la población estudiantil

Para el análisis de proporción de personal docente respecto a la población estudiantil se tomará la información del INEI, se tomará el periodo comprendido entre los años 2013 y 2023. Para tal fin, se determina seleccionar la información recolectada del Sector Público en el periodo en referencia y con ello se obtiene un promedio del 6.75%.

**Tabla 16***Relación de personal docente respecto a la cantidad de estudiantes*

AÑO	NÚMERO DE DOCENTES DEL SISTEMA EDUCATIVO DEL SECTOR PÚBLICO, A NIVEL NACIONAL	NÚMERO DE ALUMNOS/AS MATRICULADOS EN UNIVERSIDADES PÚBLICAS, A NIVEL NACIONAL	RELACION PORCENTUAL ENTRE NÚMERO DE DOCENTES Y POBLACION ESTUDIANTIL DEL SECTOR PÚBLICO, A NIVEL NACIONAL
2013	24,179.00	345,422.00	7.00%
2014	16,564.00	274,216.00	6.04%
2015	20,415.00	359,375.00	5.68%
2016	22,386.00	367,413.00	6.09%
2017	25,768.00	368,262.00	7.00%
2018	25,547.00	380,827.00	6.71%
2019	27,034.00	379,224.00	7.13%
2020	27,780.00	363,319.00	7.65%
2021	28,869.00	362,744.00	7.96%
2022	26,055.00	361,142.00	7.21%
2023	20,612.00	355,462.00	5.80%
PROMEDIO DE RELACION PORCENTUAL DOCENTE / POBLACIÓN ESTUDIANTIL (SECTOR PÚBLICO, A NIVEL NACIONAL)			6.75%

*Nota.* Elaboración propia, 2025.**4.5.1.5 Estimaciones de personal no docente respecto a la población estudiantil**

Para el análisis de proporción de personal no docente respecto a la población estudiantil se tomará la información del INEI, se tomará la información recabada en el censo del año 2010. En esta estadística se determinó la proporción para instituciones educativas del sector público y privado.

**Tabla 17***Relación de personal No docente respecto a la cantidad de estudiantes*

Ámbito Universitario	Proporción de Personal No Docente entre cantidad de estudiantes
Público	2.38%
Privado	3.77%

*Nota.* Elaboración propia, 2025.**4.5.1.6 Cálculo de usuarios de bloque formativo**

En base a las estadísticas y estimaciones realizadas por el INEI, se determina que el proyecto atenderá una población estudiantil de 1200 personas. La misma que estará atendida y respaldada por áreas de soporte específicas según las referencias de personal de instituciones similares.

**Tabla 18***Dimensionamiento de atención de Bloque Formativo*

Cantidad de estudiantes	Cantidad de turnos	Cantidad de estudiantes por turno	Cantidad de docentes por turno (10% de estudiantes)	Cantidad de personal no docente (5% de estudiantes)
1,200.00	3.00	400.00	40.00	20.00

*Nota.* Elaboración propia, 2025.**Tabla 19***Dimensionamiento de aulas para estudiantes*

Tipo de aula	Capacidad	Cantidad de aulas	Cantidad de docentes por aula	Cantidad de alumnos
Aulas teóricas	20.00	16.00	1.00	320.00
Aulas Prácticas	10.00	10.00	2.00	100.00
<b>Total de alumnos por turno</b>				<b>420.00</b>

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

#### 4.5.2 *Bloque Productivo*

##### 4.5.2.1 *Bases para el cálculo de usuarios*

Los fundamentos para el cálculo de la población usuaria del Bloque Productivo para esta investigación se establecen con base en fuentes oficiales nacionales, tales como el Ministerio de comercio exterior y turismo, PROMPERU y el Instituto Nacional de Estadística e Informática.

De acuerdo con estas referencias, se plantea como criterio principal el análisis de la población turista y la demanda de oferta gastronómica para cubrir sus necesidades básicas. Por otro lado, se analizará el comportamiento del comensal variable nacional y su demanda gastronómica. A continuación, se detalla el desenvolvimiento de estos usuarios en Lima metropolitana:

##### 4.5.2.2 *Turista extranjero y nacional*

Para este análisis se tomarán los 5 años previos al 2020, dado que la economía presentó un desenvolvimiento sostenido entre los años 2015 y el 2019. En específico se muestran las estadísticas obtenidas en Lima Metropolitana: Métricas de comensales turistas extranjeros y nacionales, promedio de comidas por día y las cantidades estimadas de atención según cada tipo de usuario en los restaurantes de la ciudad.

**Tabla 20**  
*Estadísticas de atención a comensal tipo Turista extranjero*

Año	Turistas extranjeros en Lima	Comensales turistas extranjeros por año	Comidas por persona	Comensales por día	Cantidad estimada de restaurantes en Lima	Comensales turistas extranjeros por restaurante (Estimación de atención)
2015	3,658,375.00	32,850,000.00	9.00	90,000	3,800.00	24
2016	4,054,328.00	36,450,000.00	9.00	99,863	4,000.00	25
2017	3,400,157.00	30,600,000.00	9.00	83,836	4,200.00	20

2018	3,315,716.00	29,844,000.00	9.00	81,764	4,400.00	19
2019	3,476,152.00	31,284,000.00	9.00	85,710	4,600.00	19

PROMEDIO DE COMENSALES TURISTAS EXTRANJEROS ATENDIDOS POR DÍA 21

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 21**

*Estadísticas de atención a comensal tipo Turista nacional*

Año	Turistas nacionales en Lima	Comensales turistas nacionales por año	Comidas por persona	Comensales por día	Cantidad estimada de restaurantes en Lima	Comensales turistas nacionales por restaurante (Estimación de atención)
2015	6,000,000.00	42,000,000.00	7.00	115,068	3,800.00	30
2016	6,300,000.00	44,100,000.00	7.00	120,822	4,000.00	30
2017	6,600,000.00	46,200,000.00	7.00	126,575	4,200.00	30
2018	6,800,000.00	47,600,000.00	7.00	130,411	4,400.00	30
2019	7,000,000.00	49,000,000.00	7.00	134,247	4,600.00	29

PROMEDIO DE COMENSALES TURISTAS NACIONALES ATENDIDOS POR DÍA 30

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

#### 4.5.2.3 Comensal variable nacional

Adicionalmente al comensal turista, se analiza la atención y/o demanda del comensal variable. El mismo que es representado por el usuario nacional que busca atender su alimentación, en las estadísticas se muestra la tendencia de esta población entre los años 2015 y 2019. Periodo seleccionado convenientemente dada la estabilidad de la economía del país previo al 2020.

**Tabla 22**

*Estadísticas de atención a comensal tipo Variable*

Año	Población estimada comensales variables nacionales en Lima	Comensales variables nacionales por año	Comidas por persona	Comensales por día	Cantidad estimada de restaurantes en Lima	Comensales variables nacionales por restaurante (Estimación de atención)
2015	9,600,000.00	7,680,000.00	2.00	21,041	3,800.00	6
2016	9,900,000.00	7,920,000.00	2.00	21,699	4,000.00	5
2017	10,100,000.00	8,484,000.00	2.00	23,244	4,200.00	6
2018	10,300,000.00	8,858,000.00	2.00	24,268	4,400.00	6

2019	10,500,000.00	9,240,000.00	2.00	25,315	4,600.00	6
<b>PROMEDIO DE COMENSALES VARIABLES NACIONALES ATENDIDOS POR DÍA</b>						6

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

### **Tabla 23**

*Estimación de capacidad de atención por restaurante*

<b>Tipo de comensal</b>	<b>Cantidad estimada de atención por día</b>
Turista extranjero	21
Turista nacional	30
Variable nacional	6
<b>Cantidad requerida de atención de restaurante por día (Mínima)</b>	<b>57</b>

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

#### **4.5.2.4 Cálculo de usuarios de bloque productivo**

En base a las estadísticas y estimaciones, realizadas por las instituciones antes mencionadas, se determina que cada restaurante contará con una atención mínima para turistas extranjeros, nacionales y comensales variables nacionales. Con este requerimiento de atención se dimensiona la atención prevista para cada restaurante propuesto para este bloque del proyecto.

## **4.6 Análisis de unidad espacio funcional**

Para el desarrollo del diseño integral se han tomado referencias de autores especializados y que también corresponden a lo exigido en la normativa nacional del RNE. En esta revisión se analizarán los espacios y áreas mínimas antropométricas que sirven de referencia para el dimensionamiento de los ambientes que requiere la propuesta

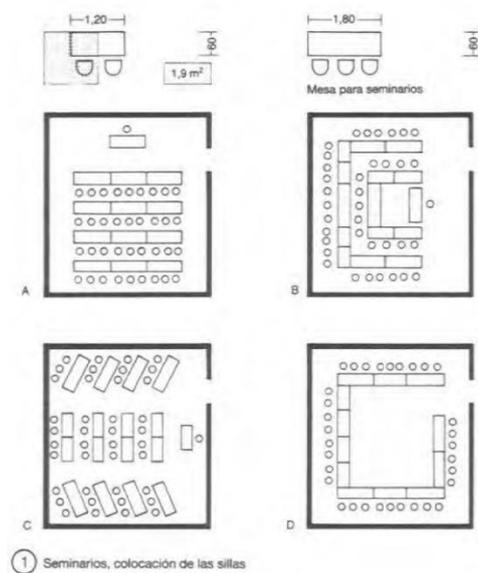
de esta investigación. Es necesario indicar que se incluyen aspectos de concepto arquitectónica y confortabilidad según el tipo de usuario.

#### 4.6.1 Zona de aulas teóricas y prácticas

Para aulas de enseñanza en general, consideradas para esta investigación como aulas teóricas, se toma como referencia lo indicado por Neufert (1995) en el capítulo de Aulas de Facultades. En ella se establece que para dimensionar los espacios se deberá de considerar un módulo de escritorio de 0.60 x 1.20m (Mesa doble) y un espacio por alumno de 1.90 a 2.00 m<sup>2</sup>.

### Figura 39

*Configuración de equipamiento en función al mobiliario y área requerida por estudiante*



*Nota.* Recuperado de capítulo Facultades, subcapítulo de Aulas, por Neufert. El arte de proyectar (1995).

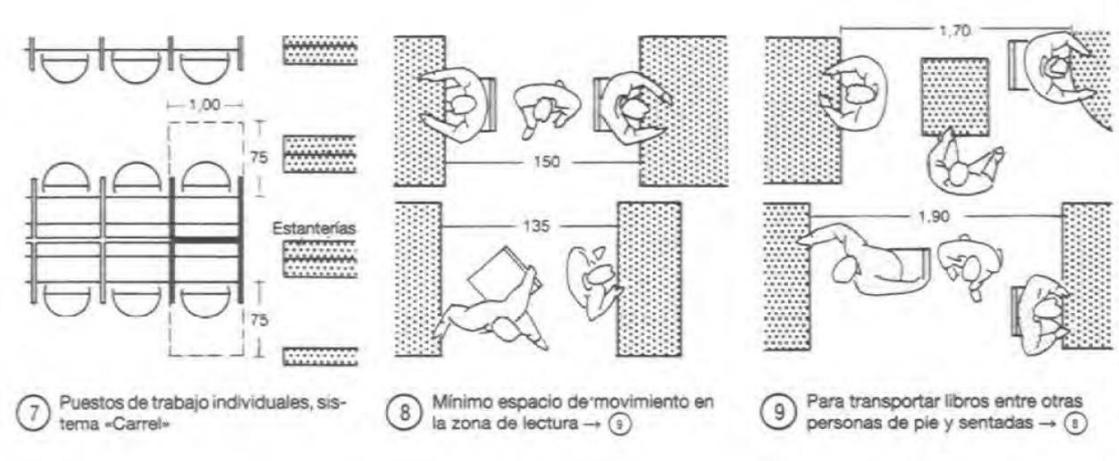
#### 4.6.2 Zonas de biblioteca

Para el cálculo de áreas de este espacio se toma como referencia lo indicado por Neufert (1995) para el dimensionamiento de bibliotecas, en donde se destacan los espacios de lectura y almacenaje de material.

En ella se destacan los espacios mínimos necesarios para la lectura y distanciamiento entre mobiliario, es decir se toma como módulo básico a una unidad de escritorio de 1.00 x 0.75m. Esta deberá estar distanciado respecto al resto entre 1.70 m y 1.90 m, para efectos de confort de espacio se tomará esta última medida como base para determinar los espacios de la modulación de mobiliario.

**Figura 40**

*Módulo básico de mobiliario y distanciamientos óptimos*



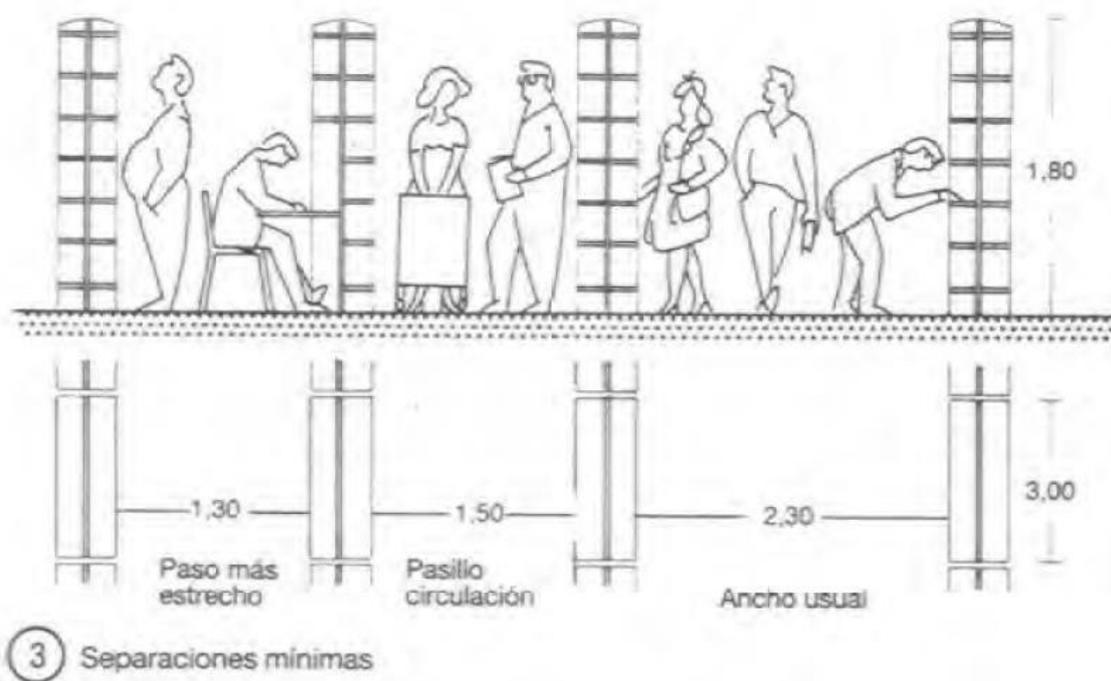
*Nota.* Recuperado de Bibliotecas por Neufert. El arte de proyectar (1995).

Para las consideraciones de almacenaje de libros según Neufert (1995), se toma como tipología la indicada como consulta libre, entre todas las recomendaciones se opta por tomar lo indicado para las alturas y separaciones entre estanterías. Es decir de contemplar una altura óptima de 5 o 6 niveles de repisa y un espaciamiento entre

estanterías entre 1.30m a 2.30m, en donde se optará por tomar el distanciamiento más ancho para generar una mejor libertad de circulación para el usuario del Bloque Formativo.

### Figura 41

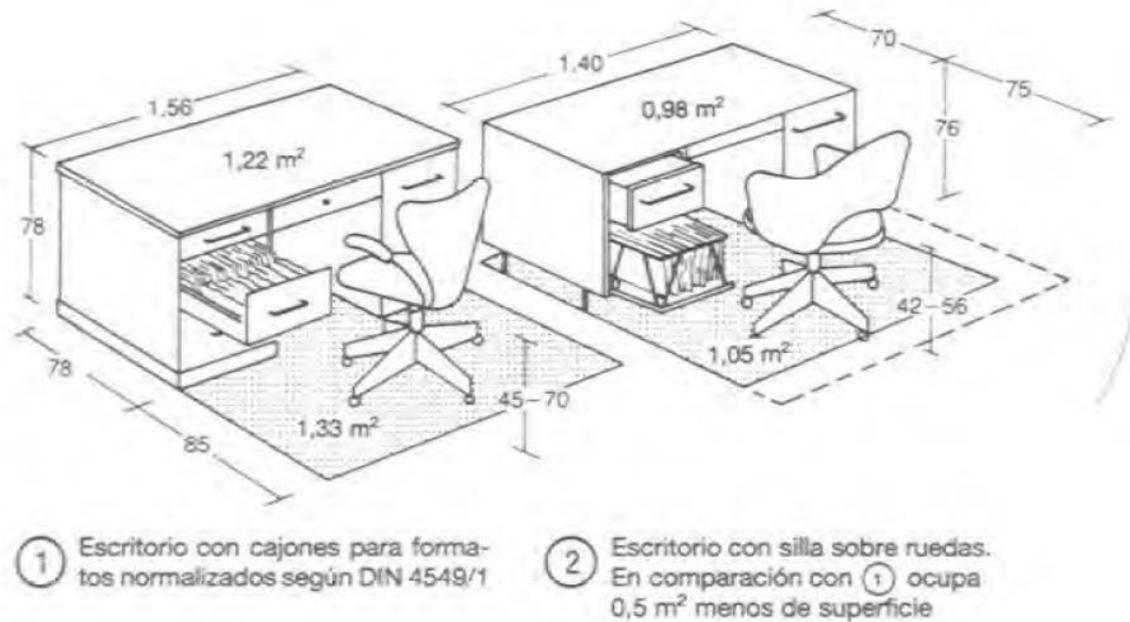
*Separaciones y alturas recomendadas para las estanterías de biblioteca*



*Nota.* Recuperado de Bibliotecas por Neufert. El arte de proyectar (1995).

#### 4.6.3 Zona de oficinas administrativas

Según las recomendaciones de Neufert (1995) se determinará el área de oficina en función al número de ocupantes y el módulo mínimo de mobiliario, entendiendo que la unidad mínima óptima tendría como medidas de escritorio 1.56m x 0.78m x 0.78m y un área de uso de silla para el ocupante de 0.85m x 1.56m.

**Figura 42***Módulo mínimo de oficinas por ocupante*

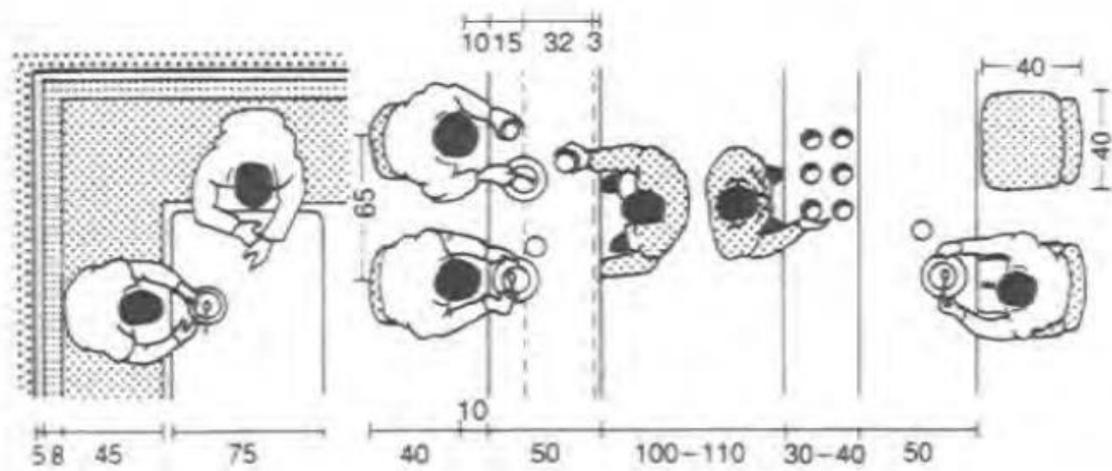
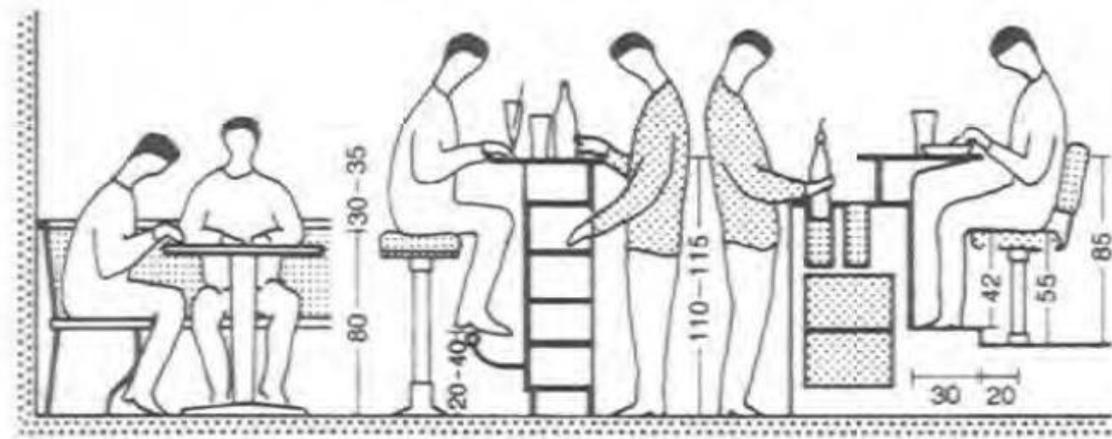
*Nota.* Recuperado de Oficinas por Neufert. El arte de proyectar (1995).

#### 4.6.4 Zona de mesas en comedores de restaurantes

Tomando como referencia las recomendaciones establecidas por el autor Neufert (1995), se rescatan los siguientes aspectos: 1. La unidad mínima de superficie de mesa, por usuario en atención, será de 60cm de ancho y 40cm de profundidad. 2. Las mesas redondas de 90cm a 120cm permiten la atención de hasta 04 personas, con opción a ampliación de uso a dos comensales más. Además de considerar que el módulo por cada una de estas mesas será como mínimo de 1.25 x 1.57m. Para efectos de modulación interna de comedores se tomará este módulo como medida mínima de unidad de mesa de comensales.

Figura 43

*Espacios mínimos requeridos por usuarios de restaurantes*

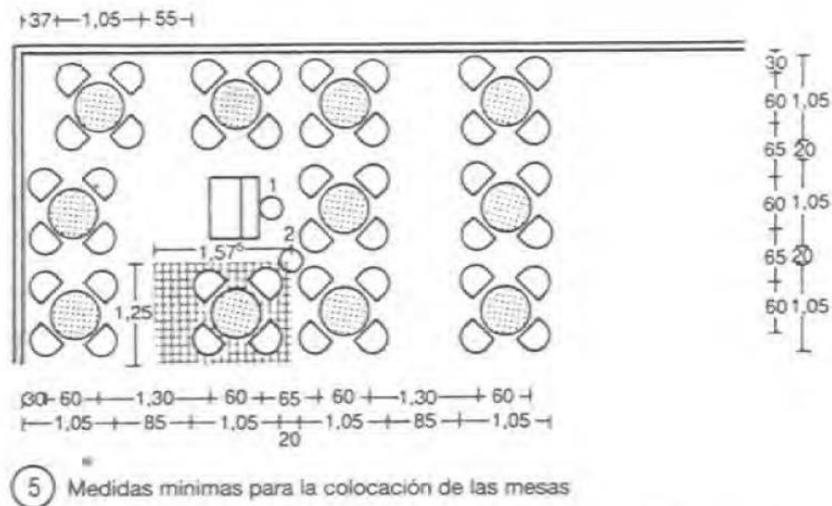


① Espacio necesario para los comensales y el servicio

*Nota.* Recuperado de Restaurantes, por Neufert. El arte de proyectar (1995).

**Figura 44**

*Medidas mínimas de módulo de mesa redonda*



*Nota.* Recuperado de capítulo Restaurantes, por Neufert. El arte de proyectar (1995).

Por otro lado, Plazola (1994) nos indica el área mínima y máxima en área de mesas por cada comensal. Para tal fin recomienda que el mismo estará en un rango comprendido entre los 1.80 a 2.00m<sup>2</sup>.

**Figura 45**

*Áreas de mesas requeridas por comensal*

ESTUDIO DE AREAS DE UN RESTAURANTE		
Local	m <sup>2</sup> mínimos por comensal	m <sup>2</sup> máximos por comensal
<b>Restaurante</b>		
<b>Áreas públicas</b>		
Área de mesas (120 personas)	1.80	2.00
Bar (46 personas)	0.43	0.61
Vestíbulo	0.25	0.33
Sanitario público	0.19	0.24
Acceso	0.21	0.31

*Nota.* Recuperado de capítulo Restaurantes por Plazola. Enciclopedia de arquitectura (1994).

#### 4.6.1 Zona de cocinas de restaurantes

Las cocinas deberán estar dimensionadas en función al número de comensales, Plazola (1994) en su estudio de áreas indica que la proporción de cocinas en función al comensal estará en un rango de 0.85 a 1.00m<sup>2</sup>.

#### Figura 46

*Áreas requeridas de cocina en función al comensal*

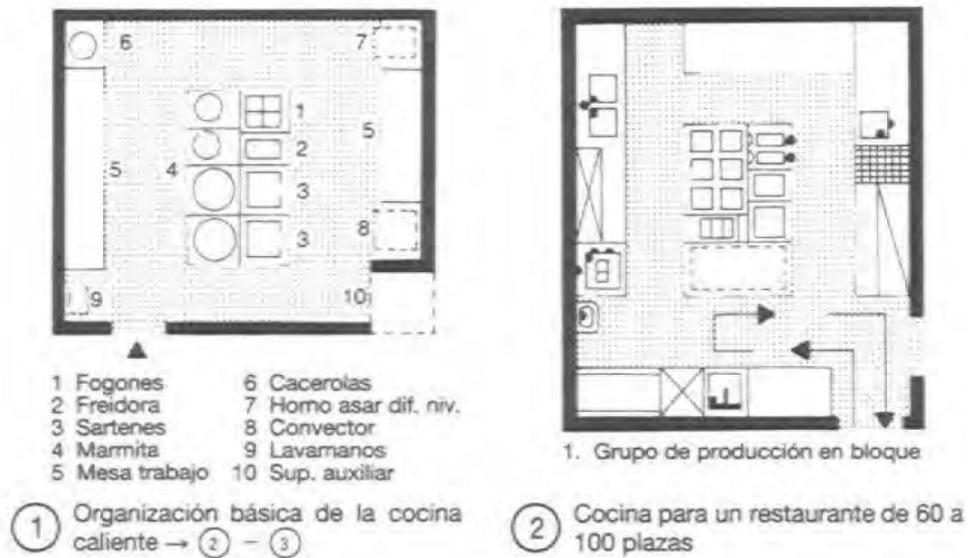
ESTUDIO DE AREAS DE UN RESTAURANTE		
Local	m <sup>2</sup> mínimos por comensal	m <sup>2</sup> máximos por comensal
<b>Restaurante</b>		
<b>Áreas públicas</b>		
Area de mesas (120 personas)	1.80	2.00
Bar (46 personas)	0.43	0.61
Vestíbulo	0.25	0.33
Sanitario público	0.19	0.24
Acceso	0.21	0.31
<b>Áreas de servicio</b>		
Cocina	0.85	1.00
Barra bar	0.14	0.17
Sanitarios de empleados	0.05	0.05
Caja	0.04	0.05
Comedor de empleados	0.04	0.05
Oficinas	0.07	0.10

*Nota.* Recuperado de capítulo Restaurantes por Plazola. Enciclopedia de arquitectura (1994).

Por otro lado, Neufert indica que las configuraciones de cocina deberán trabajarse como bloques de trabajo. Las mismas que deberán estar equipadas según el tipo de cocina a requerir, para el caso de estudio se ha seleccionado la denominada Cocina Caliente. Esta tipología deberá contar con un área mínima de 30m<sup>2</sup> para poder dotar a la cocina con los equipos mínimos de trabajo. Cabe precisar que este espacio principal requiere de bloques complementarios: Cocina fría, entrega de alimentos, devolución de cubiertos y platos, zona de personal y además de extracción e impulsión de aire.

**Figura 47**

*Organización de cocina caliente, bajo el concepto de grupo de producción en bloque*



*Nota.* Recuperado de capítulo Restaurantes, por Neufert. El arte de proyectar (1995).

**Figura 48**

*Configuración de cocina caliente, además de la configuración de bloque complementario de cocina fría*



*Nota.* Recuperado de capítulo Restaurantes, por Neufert. El arte de proyectar (1995).

## 4.7 Zonas y áreas

**Figura 49**

### *Planteamiento de zonas según función*

<p><b>Zona de servicios generales de Bloque Formativo y Productivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estacionamientos vehiculares</li> <li>• Estacionamiento para bicicletas</li> <li>• Depósitos de Bloque Formativo (Equipos y materiales de aulas teóricas y prácticas)</li> <li>• Servicios higiénicos públicos</li> <li>• Cuartos de basura general (Seca y húmeda)</li> <li>• Cuartos técnicos por especialidad (Agua de consumo diario, ACI, instalaciones eléctricas, instalaciones mecánicas, cámara de bombeo de desagüe, cuartos de trampas de grasa)</li> </ul>	<p><b>Zona Recreativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaza de ingreso de estudiantes y administrativos de Bloque Formativo</li> <li>• Plaza de ingreso de zona comercial de Bloque Productivo</li> <li>• Áreas verdes de Bloque Formativo y Productivo, disgregado en los diferentes niveles del complejo</li> </ul>
<p><b>Zona de ingreso y espacios complementarios de Bloque Formativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lobby y control de ingreso</li> <li>• Plataforma de pagos</li> <li>• Sala de usos múltiples</li> <li>• Auditorio</li> <li>• Servicios higiénicos</li> <li>• Control de ingreso de rampa vehicular</li> </ul>	<p><b>Zona de ingreso y espacios complementarios de Bloque Productivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Centro de elemento icónico</li> <li>• Sala externa de convenciones</li> <li>• Servicios higiénicos públicos</li> <li>• Control de ingreso de rampa vehicular</li> </ul>
<p><b>Zona administrativa de Bloque Formativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oficinas de las diferentes áreas de la institución.</li> <li>• Salas de reuniones</li> <li>• Kitchenette y descanso</li> <li>• Archivos diferenciados</li> <li>• Servicios higiénicos</li> </ul>	<p><b>Zona de servicios de Bloque Productivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control de staff, proveedores y facturación.</li> <li>• Servicios higiénicos</li> <li>• Salas de descanso de personal</li> <li>• Salas de control CCTV</li> <li>• Oficinas administrativas de Bloque administrativo</li> </ul>
<p><b>Zona educativa de Bloque Formativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas de formación teórica</li> <li>• Aulas de formación práctica</li> <li>• Comedor</li> <li>• Salas de descanso</li> <li>• Servicios higiénicos</li> </ul>	<p><b>Zona comercial de Bloque Productivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patio de comidas</li> <li>• Restaurantes con diferente tipología (Cerradas y tipo isla)</li> <li>• Servicios higiénicos públicos</li> <li>• Plataforma de escenario para eventos públicos</li> </ul>

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

En la figura anterior, en base a la funciones y actividades que se realizarán, se organizan por zonas los espacios del planteamiento del diseño arquitectónico. Se diferencian las zonas del Bloque Formativo y Productivo, las mismas que comparten de forma transversal la zona de servicios generales y recreativos.

Además, para el dimensionamiento de espacios, se complementará el cálculo con la normativa vigente del RNE, diferenciando su aplicación según cada tipología de uso.

#### 4.7.1 Programa arquitectónico

El programa arquitectónico ha sido desarrollado bajo el concepto de 02 bloques complementarios, que está conformado por 01 nivel de sótano donde convergen los núcleos verticales de comunicación y se organizan los espacios técnicos por especialidad. Luego se cuenta con el Bloque Formativo, la cual está compuesta por 15 niveles y azotea. Por otro lado, el Bloque Productivo, el cual está compuesto por 04 niveles y azotea. Cada uno de ellos cuenta con accesos diferenciados en el primer nivel y distribuyen a sus ocupantes a sus espacios de uso. La totalidad de la propuesta arquitectónica se desarrolla en aproximadamente 36290.00m<sup>2</sup> los cuales se detallan a continuación en una distribución por niveles y zonas antes detalladas.

**Tabla 24**

*Cuadro de áreas de Sótano 01*

Nivel	Bloque	Zona	Número	Nombre	Área	Total
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AP_FS1_1	Anden Bloque Formativo	66.88	
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AP_FS1_2	Atención proveedores Bloque Formativo	46.23	
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AP_FS1_03	Circulación	7.67	
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AP_FS1_04	Control proveedores Bloque Formativo	15.96	
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_PS1_1	Andén Bloque Productivo	76	
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_PS1_2	Atención proveedores Bloque Productivo	46.1	<b>6864.94</b>
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	INGRESO	AP_PS1_3	Circulación control	8.32	
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	INGRESO	AP_PS1_4	Control proveedores Bloque Productivo	17.18	
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	INGRESO	AP_PS1_5	Circulación	31.12	
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_1	Cuarto de basura seca	50.96	

SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_2	Cuarto de basura húmeda	50.53
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_3	Limpieza cuarto de basura	5.3
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_4	Depósito de concesionario de estacionamiento	49.14
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_5	Depósito de aulas teóricas Bloque Formativo	113.72
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_6	Depósito de aulas prácticas Bloque Formativo	112.78
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_7	Estacionamiento de bicicletas	63.66
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_8	Circulación mantenimiento Bloque Formativo	68.78
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_9	Circulación mantenimiento Bloque Productivo	42.54
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_10	Circulación externa de depósitos de restaurantes 01	26.95
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_11	Circulación interna de depósitos de restaurantes 01	50.85
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_12	Circulación externo de restaurantes 02	35.28
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_13	Circulación interna de depósitos de restaurantes 02	21.83
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_14	Circulación interna de depósitos de restaurantes 03	14.38
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_15	Estacionamiento Bloque Formativo	2316.96
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_16	Estacionamiento Bloque Productivo	2127.4
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_17	Depósito 01	4.9
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_18	Depósito 02	9.38
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_19	Depósito 03	5.22
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_20	Depósito 04	17.46
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_21	Depósito 05	10.28
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_22	Depósito 06	11.43
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_23	Depósito 07	17.56

SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_24	Depósito 08	12.95
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_25	Depósito 09	11.85
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_26	Depósito 10	9.41
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_27	Depósito 11	20.7
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AP_S1_28	Depósito 12	11.29
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_FS1_1	Ducto sanitario	0.75
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_FS1_2	Ducto de gas	1.04
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_FS1_3	Ducto de aire acondicionado	3.23
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_FS1_4	Ducto de presurización	0.98
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_FS1_5	Ducto eléctrico	2.72
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_FS1_6	Ducto de extracción	1.04
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_FS1_7	Ducto sanitario	0.75
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_PS1_1	Ducto de presurización	1.76
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_1	Subestación	71.22
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_2	Cuarto de grupo electrógeno	72.2
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_3	Cuarto de tableros eléctricos Bloque Formativo	62.21
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_4	Cuarto de inyección de aire 02	39.93
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_5	Cuarto de tableros eléctricos Bloque Formativo	28.63
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_6	Cuarto de inyección de aire 01	24.45
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_7	Ducto de extracción de monóxido 01	20.81
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_8	Cuarto de extracción 01	24.73
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_9	Cuarto de equipos HVAC Bloque Formativo y Bloque Productivo	70.85

SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_10	Cuarto de bombas Bloque Formativo	49.92
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_11	Cisterna consumo diario Bloque Formativo	18.24
SÓTANO 01	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_12	Cisterna ACI Bloque Formativo	22.8
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_13	Cisterna consumo diario Bloque Productivo	19.2
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_14	Cisterna ACI Bloque Productivo	23.84
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_15	Cuarto de bombas Bloque Productivo	42.4
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_16	Ducto de extracción de monóxido 02	20.81
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_17	Cuarto de extracción 02	24.73
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_18	Cuarto de bombeo	22.11
SÓTANO 01	FORMAT./PROD.	SERVICIOS GENERALES	AT_S1_19	Cuarto de trampas de grasa de Bloque Formativo y Bloque Productivo	57.76
SÓTANO 01	FORMATIVO	INGRESO	CE_FS1_1	Rampa vehicular Bloque Productivo	130.72
SÓTANO 01	FORMATIVO	INGRESO	CE_FS1_2	Rampa vehicular Bloque Formativo	144.04
SÓTANO 01	FORMATIVO	INGRESO	CI_FS1_1	Circulación	29.08
SÓTANO 01	FORMATIVO	INGRESO	CI_FS1_2	Circulación	57.08
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	INGRESO	CI_PS1_1	Circulación	19.9
SÓTANO 01	FORMATIVO	INGRESO	CM_FS1_1	Núcleo de comunicación	22.04
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_PS1_1	Núcleo de comunicación	20.88
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_PS1_2	CMA Ascensor público Bloque Productivo	11.14
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_PS1_3	CMA Ascensor público Bloque Productivo	11.14
SÓTANO 01	FORMATIVO	INGRESO	CMA_FS1_1	CMA Ascensor Bloque Formativo	22.26
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_PS1_1	CMA Ascensor de servicio	16.96
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_PS1_1_A	Baño de mujeres	14.28

SÓTANO 01	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_PS1_1_B	Baño PMR	6.6
SÓTANO 01	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_PS1_1_C	Baño de hombres	20.76

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 25**

*Cuadro de áreas de Nivel 01*

Nivel	Bloque	Zona	Número	Nombre	Área	Total
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_A	R101 Comedor externo	210.52	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_B	R101 Comedor	86.89	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_C	R101 Cocina	25.14	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_D	R101 Circulación	21.27	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_E	R101 Oficina	7.31	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_F	R101 Lavado insumos	6.7	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_G	R101 Almacén secos y congelados	9.28	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_SH_A	R101 Circulación de baños	7.72	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_SH_B	R101 Baño PMR y hombres	7.52	<b>8692.49</b>
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_SH_C	R101 Baño de mujeres	6.41	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_1_SH_D	R101 Cuarto de limpieza	3.41	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_A	R102 Comedor	191.39	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_B	R102 Cocina	56.71	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_C	R102 Estación de mozos	9.04	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_D	R102 Lavado servicio	3.87	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_E	R102 Habilitado de insumos	5.76	
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_F	R102 Circulación	29.86	

NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_G	R102 Lavado insumos	7.74
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_G	R102 Almacén secos y congelados	12.16
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_H	R102 Oficina	6.84
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_SH_A	R102 Baño PMR y hombres	6.34
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_SH_B	R102 Baño de mujeres	4.19
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_SH_C	R102 Cuarto de limpieza	1.62
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P1_2_SH_D	R102 Circulación	7.56
NIVEL1	FORMATIVO	INGRESO	AP_F1_1	Lobby - Control	75.93
NIVEL1	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F1_2	Oficio	4.41
NIVEL1	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F1_3	Depósito	5.19
NIVEL1	FORMATIVO	INGRESO	AP_F1_4	Sala de espera	71.11
NIVEL1	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F1_5	Plataforma de pagos	80.47
NIVEL1	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F1_6	Atención de pagos	17.92
NIVEL1	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F1_7	Backoffice pagos	12.74
NIVEL1	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F1_8	Circulación	14.42
NIVEL1	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F1_9	Jefatura de pagos	13.06
NIVEL1	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F1_10	Cuarto control de accesos	4.22
NIVEL1	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F1_11	Data Center plataforma de pagos	3.63
NIVEL1	PRODUCTIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_P1_1	Sala externa de convenciones	348.44
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS	AP_P1_3	Atención facturación	13.57
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS	AP_P1_4	Espera facturación	23.33
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	AP_P1_5	Contol de acceso Staff y servicios	17.71
NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F1_1	Ducto sanitario	0.75
NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F1_2	Ducto de gas	1.04

NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F1_3	Ducto de aire acondicionado	3.23
NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F1_4	Ducto de presurización	0.98
NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F1_5	Ducto eléctrico	2.72
NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F1_6	Ducto de extracción	1.04
NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F1_7	Ducto sanitario	0.75
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_1	Ducto de presurización	1.76
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_2	Ducto de gas	2.21
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_3	Ducto eléctrico	2.98
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_4	Ducto de extracción de restaurantes	3.49
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_5	Ducto de aire acondicionado	3.14
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_6	Ducto sanitario	1.31
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_7	Ducto sanitario	0.25
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_8	Ducto sanitario	2.8
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_9	Ducto sanitario	2.9
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_10	Ducto sanitario	0.25
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_11	Ducto sanitario	1.62
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P1_12	Ducto sanitario	0.25
NIVEL1	FORMATIVO	INGRESO	CE_F1_1	Plaza de ingreso Bloque Formativo	1442.9
NIVEL1	FORMATIVO	INGRESO	CE_F1_2	Rampa vehicular Bloque Formativo	301.94
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CE_P1_1	Exterior Rampa vehicular	42.56
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CE_P1_3	Evacuación secundaria Bloque Productivo	156.39
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CE_P1_4	Acceso de Staff y servicios de Bloque Productivo	315.14
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CE_P5_5	Plaza y exteriores de Bloque Productivo	4152.06
NIVEL1	FORMATIVO	INGRESO	CI_F1_1	Circulación	144.92

NIVEL1	FORMATIVO	INGRESO	CI_F1_2	Circulación	21.46
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CI_P1_1	Rampa vehicular Bloque Productivo	243.81
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CI_P1_2	Circulación	20.38
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CI_P1_3	Circulación de servicio	89.84
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CI_P1_4	Recibo Staff y servicios	19.23
NIVEL1	FORMATIVO	INGRESO	CM_F1_1	Núcleo de comunicación	22.04
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P1_1	Núcleo de comunicación	20.88
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P1_2	Núcleo de comunicación	30.34
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P1_3	Núcleo de comunicación	27.04
NIVEL1	FORMATIVO	INGRESO	CMA_F1_1	CMA Ascensor Bloque Formativo	22.26
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P1_1	CMA Ascensor de servicio	16.96
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P1_2	CMA Ascensor público Bloque Productivo	11.14
NIVEL1	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P1_3	CMA Ascensor público Bloque Productivo	11.14
NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F1_1_A	Baños de hombres	12.22
NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F1_1_B	Baños de mujeres	10.26
NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F1_1_C	Baño PMR	4.73
NIVEL1	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F1_1_D	Cuarto de limpieza	4.69
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P1_1_A	Baño de hombres	15.76
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P1_1_B	Baño de mujeres	10.32
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P1_1_C	Baño PMR	4.35
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P1_2_A	Baño de mujeres	15.5
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P1_2_B	Baño PMR	6.6
NIVEL1	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P1_2_C	Baño de hombres	20.76

---

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Tabla 26***Cuadro de áreas Nivel 02*

Nivel	Bloque	Zona	Número	Nombre	Área	Total
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_A	R201 Comedor exterior	68.9	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_B	R201 Comedor	176.7	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_C	R201 Cocina	52.68	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_D	R201 Estación de mozos	13.55	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_E	R201 Lavado servicio	3.87	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_F	R201 Habilitado de insumos	5.76	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_G	R201 Circulación	27.39	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_H	R201 Almacén secos y congelados	11.94	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_I	R201 Lavado insumos	7.74	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_J	R201 Oficina	6.84	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_SH_A	R201 Baño PMR y hombres	6.34	<b>2966.31</b>
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_SH_B	R201 Baño de mujeres	4.19	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_SH_C	R201 Cuarto de limpieza	1.62	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_1_SH_D	R201 Circulación	7.57	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_A	R202 Comedor externo	217.11	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_B	R202 Comedor	86.89	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_C	R202 Cocina	25.14	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_D	R202 Circulación	21.27	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_E	R202 Oficina	7.31	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_F	R202 Lavado insumos	6.7	
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_G	R202 Almacén secos y congelados	9.28	

NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_SH_A	R202 Circulación de baños	7.72
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_SH_B	R202 Baño PMR y hombres	7.52
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_SH_C	R202 Baño de mujeres	6.41
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_2_SH_D	R202 Cuarto de limpieza	3.41
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_A	R203 Comedor externo	76.38
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_B	R203 Comedor	186.08
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_C	R203 Cocina	56.71
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_D	R203 Estación de mozos	9.04
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_E	R203 Lavado servicio	3.87
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_F	R203 Habilitado de insumos	5.76
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_G	R203 Circulación	29.86
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_H	R203 Almacén secos y congelados	11.94
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_I	R203 Lavado insumos	7.74
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_J	R203 Oficina	6.84
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_SH_A	R203 Baño PMR y hombres	6.34
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_SH_B	R203 Baño de mujeres	4.19
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_SH_C	R203 Cuarto de limpieza	1.62
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P2_3_SH_D	R203 Circulación	7.56
NIVEL 2	FORMATIVO	INGRESO	AP_F2_1	Sala de espera	69.16
NIVEL 2	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F2_2	Auditorio	142.88
NIVEL 2	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F2_3	Sala de usos múltiples	143.46
NIVEL 2	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F3_3	Oficio	4.41
NIVEL 2	FORMATIVO	COMPLEMENTARIOS	AP_F3_4	Depósito	5.19
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIO	AP_P2_1	Zona de descanso Niv. 02	37.43

NIVEL 2	PRODUCTIVO	ADMINISTRATIVA	AP_P2_2	Central CCTV	37.43
NIVEL 2	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F2_1	Ducto sanitario	0.75
NIVEL 2	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F2_2	Ducto de gas	1.04
NIVEL 2	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F2_3	Ducto de aire acondicionado	3.23
NIVEL 2	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F2_4	Ducto de presurización	0.98
NIVEL 2	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F2_5	Ducto eléctrico	2.72
NIVEL 2	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F2_6	Ducto de extracción	1.04
NIVEL 2	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F2_7	Ducto sanitario	0.75
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_1	Ducto de presurización	1.76
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_2	Ducto de gas	2.21
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_3	Ducto eléctrico	2.98
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_4	Ducto de extracción de restaurantes	3.49
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_5	Ducto de aire acondicionado	3.14
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_6	Ducto sanitario	1.31
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_7	Ducto sanitario	0.25
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_8	Ducto sanitario	2.8
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_9	Ducto sanitario	2.9
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_10	Ducto sanitario	0.25
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_11	Ducto sanitario	1.62
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P2_12	Ducto sanitario	0.25
NIVEL 2	FORMATIVO	INGRESO	CI_F2_1	Circulación	185.82
NIVEL 2	PRODUCTIVO	COMERCIAL	CI_P2_1	Patio de comidas	744.05
NIVEL 2	PRODUCTIVO	INGRESO	CI_P2_2	Circulación	25.13
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIO	CI_P2_3	Circulación de servicio	92.12

NIVEL 2	FORMATIVO	INGRESO	CM_F2_1	Núcleo de comunicación	22.04
NIVEL 2	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P2_1	Núcleo de comunicación	20.88
NIVEL 2	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P2_2	Núcleo de comunicación	14.49
NIVEL 2	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P2_3	Núcleo de comunicación	14.49
NIVEL 2	FORMATIVO	INGRESO	CMA_F2_1	CMA Ascensor Bloque Formativo	22.26
NIVEL 2	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P2_1	CMA Ascensor de servicio	16.96
NIVEL 2	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P2_2	CMA Ascensor público Bloque Productivo	11.14
NIVEL 2	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P2_3	CMA Ascensor público Bloque Productivo	11.14
NIVEL 2	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F2_1_A	Baño de hombres	12.22
NIVEL 2	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F2_1_B	Baño de mujeres	10.26
NIVEL 2	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F2_1_C	Baño PMR	4.73
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P2_1_A	Baño de hombres	15.76
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P2_1_B	Baño de mujeres	10.32
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P2_1_C	Baño PMR	4.35
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P2_2_A	Baño de mujeres	15.5
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P2_2_B	Baño PMR	6.6
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P2_2_C	Baño de hombres	20.76
NIVEL 2	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P2_2_D	Cuarto de limpieza	4.08

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

## **Tabla 27**

### *Cuadro de áreas de Nivel 03*

<b>Nivel</b>	<b>Bloque</b>	<b>Zona</b>	<b>Número</b>	<b>Nombre</b>	<b>Área</b>	<b>Total</b>
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_A	R301 Comedor exterior	68.9	<b>2954.4</b>

NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_B	R301 Comedor	176.7
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_C	R301 Cocina	52.68
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_D	R301 Estación de mozos	13.55
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_E	R301 Lavado servicio	3.87
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_F	R301 Habilitado de insumos	5.76
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_G	R301 Circulación	27.39
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_H	R301 Almacén secos y congelados	11.94
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_I	R301 Lavado insumos	7.74
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_J	R301 Oficina	6.84
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_SH_A	R301 Baño PMR y hombres	6.34
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_SH_B	R301 Baño de mujeres	4.19
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_SH_C	R301 Cuarto de limpieza	1.62
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_1_SH_D	R301 Circulación	7.57
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_A	R302 Comedor externo	215.46
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_B	R302 Comedor	86.89
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_C	R302 Cocina	25.14
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_D	R302 Circulación	21.27
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_E	R302 Oficina	7.31
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_F	R302 Lavado insumos	6.7
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_G	R302 Almacén secos y congelados	9.28
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_SH_A	R302 Circulación de baños	7.72
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_SH_B	R302 Baño PMR y hombres	7.52

NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_SH_C	R302 Baño de mujeres	6.41
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_2_SH_D	R302 Cuarto de limpieza	3.41
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_A	R303 Comedor externo	76.38
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_B	R303 Comedor	186.08
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_C	R303 Cocina	56.71
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_D	R303 Estación de mozos	9.04
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_E	R303 Lavado servicio	3.87
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_F	R303 Habilitado de insumos	5.76
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_G	R303 Circulación	29.86
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_H	R303 Almacén secos y congelados	11.94
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_I	R303 Lavado insumos	7.74
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_J	R303 Oficina	6.84
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_SH_A	R303 Baño PMR y hombres	6.34
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_SH_B	R303 Baño de mujeres	4.19
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_SH_C	R303 Cuarto de limpieza	1.62
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P3_3_SH_D	R303 Circulación	7.56
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_1	Recepción	63.93
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_2	Directorio 01	34.58
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_3	Directorio 02	38.92
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_4	Circulación	11.64
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_5	Gerencia general	20.96
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_6	Gerencia de finanzas	20.79

NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_7	Depósito	17.88
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_8	Oficinas Staff Administrativo Bloque Formativo	124.4
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_9	Gerencia académica	20.96
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_10	Gerencia de comunicaciones y marketing	20.79
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_11	Depósito	17.88
NIVEL 3	FORMATIVO	ADMINISTRATIVA	AP_F3_12	Circulación	11.64
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIO	AP_P3_1	Zona de descanso Niv. 03	37.43
NIVEL 3	PRODUCTIVO	ADMINISTRATIVA	AP_P3_2	Oficinas administrativas Bloque Productivo	37.43
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F3_1	Ducto sanitario	0.75
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F3_2	Ducto de gas	1.04
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F3_3	Ducto de aire acondicionado	3.23
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F3_4	Ducto de presurización	0.98
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F3_5	Ducto eléctrico	2.72
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F3_6	Ducto de extracción	1.04
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F3_7	Ducto sanitario	0.75
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_1	Ducto de presurización	1.76
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_2	Ducto de gas	2.21
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_3	Ducto eléctrico	2.98
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_4	Ducto de extracción de restaurantes	3.49
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_5	Ducto de aire acondicionado	3.14
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_6	Ducto sanitario	1.31
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_7	Ducto sanitario	0.25

NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_8	Ducto sanitario	2.8
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_9	Ducto sanitario	2.9
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_10	Ducto sanitario	0.25
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_11	Ducto sanitario	1.62
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P3_12	Ducto sanitario	0.25
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P3_2_D	Cuarto de limpieza	93.24
NIVEL 3	FORMATIVO	INGRESO	CI_F3_1	Circulación	744.05
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	CI_P3_1	Patio de comidas	25.61
NIVEL 3	PRODUCTIVO	COMERCIAL	CI_P3_2	Circulación	92.12
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIO	CI_P3_3	Circulación de servicio	22.04
NIVEL 3	FORMATIVO	INGRESO	CM_F3_1	Núcleo de comunicación	20.88
NIVEL 3	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P3_1	Núcleo de comunicación	14.49
NIVEL 3	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P3_2	Núcleo de comunicación	14.49
NIVEL 3	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P3_3	Núcleo de comunicación	22.26
NIVEL 3	FORMATIVO	INGRESO	CMA_F3_1	CMA Ascensor	16.96
NIVEL 3	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P3_1	CMA Ascensor de servicio	11.14
NIVEL 3	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P3_2	CMA Ascensor público Bloque Productivo	11.14
NIVEL 3	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P3_3	CMA Ascensor público Bloque Productivo	5.92
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F3_1_A	Baño PMR	16.12
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F3_1_B	Baño de mujeres	21.31
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F3_1_C	Baño de hombres	7.78
NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F3_1_D	Cuarto de limpieza	18.65

NIVEL 3	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F3_1_E	Circulación	15.76
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P3_1_A	Baño de hombres	10.32
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P3_1_B	Baño de mujeres	4.35
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P3_1_C	Baño PMR	15.5
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P3_2_A	Baño de mujeres	6.6
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P3_2_B	Baño PMR	20.76
NIVEL 3	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P3_2_C	Baño de hombres	4.08

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

## Tabla 28

### *Cuadro de áreas de Nivel 04*

Nivel	Bloque	Zona	Número	Nombre	Área	Total
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_1_A	R401 Comedor	188.27	
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_1_B	R401 Cocina	72.58	
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_1_SH_A	R401 Circulación de baños	7.72	
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_1_SH_B	R401 Baño PMR y hombres	7.52	
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_1_SH_C	R401 Baño de mujeres	6.41	
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_2_A	RIS 401 Isla	54.56	<b>2995.94</b>
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_2_B	RIS 401 Servicio	10.32	
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_3_A	RIS 402 Isla	54.56	
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_3_B	RIS 402 Servicio	10.32	
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_4_A	RIS 403 Isla	54.56	
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_4_B	RIS 403 Servicio	10.32	

NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_4_C	R401 Estación de mozos	10.97
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_4_D	R401 Lavado servicio	12.16
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_4_E	R401 Habilitado de insumos	4.66
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_4_F	R401 Circulación	18.07
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_4_G	R401 Oficina	5.7
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_4_H	R401 Almacén frigorífico	10.64
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_4_I	R401 Almcén seco	7.1
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AC_P4_4_J	R401 Lavado insumos	5.61
NIVEL 4	FORMATIVO	EDUCATIVA	AP_F4_1	Biblioteca	213.47
NIVEL 4	FORMATIVO	EDUCATIVA	AP_F4_2	Comedor Staff	46.81
NIVEL 4	FORMATIVO	EDUCATIVA	AP_F4_3	Saña de profesores	138.42
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AP_P4_1	Camerines	15.91
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F4_1	Ducto sanitario	0.75
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F4_2	Ducto de gas	1.04
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F4_3	Ducto de aire acondicionado	3.23
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F4_4	Ducto de presurización	0.98
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F4_5	Ducto eléctrico	2.72
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F4_6	Ducto de extracción	1.04
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F4_7	Ducto sanitario	0.75
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P4_1	Ducto de presurización	1.76
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P4_2	Ducto de gas	2.21
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P4_3	Ducto eléctrico	2.98

NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P4_4	Ducto de extracción de restaurantes	3.49
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P4_5	Ducto de aire acondicionado	3.14
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P4_6	Ducto sanitario	1.31
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P4_7	Ducto sanitario	2.8
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P4_8	Ducto sanitario	2.9
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P4_9	Ducto sanitario	0.25
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P4_10	Ducto sanitario	1.62
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	AT_P4_SH_D	R401 Cuarto de limpieza	3.41
NIVEL 4	FORMATIVO	INGRESO	CI_F4_1	Circulación	79.58
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	CI_P4_1	Patio de comidas	1531.15
NIVEL 4	PRODUCTIVO	COMERCIAL	CI_P4_2	Circulación	25.57
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIO	CI_P4_3	Circulación	43.03
NIVEL 4	FORMATIVO	INGRESO	CM_F4_1	Núcleo de comunicación	22.04
NIVEL 4	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P4_1	Núcleo de comunicación	20.88
NIVEL 4	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P4_2	Núcleo de comunicación	18.98
NIVEL 4	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P4_3	Núcleo de comunicación	18.69
NIVEL 4	FORMATIVO	INGRESO	CMA_F4_5	CMA Ascensor	22.26
NIVEL 4	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P4_1	CMA Ascensor de servicio	16.96
NIVEL 4	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P4_2	CMA Ascensor público Bloque Productivo	11.14
NIVEL 4	PRODUCTIVO	INGRESO	CMA_P4_3	CMA Ascensor público Bloque Productivo	11.14
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F4_1_A	Baño PMR	5.92
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F4_1_B	Baño de mujeres	16.12

NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F4_1_C	Baño de hombres	21.31
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F4_1_D	Cuarto de limpieza	7.78
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F4_2_A	Circulación	9.18
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F4_2_B	Baño de Profesores PMR Mujeres	5.76
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F4_2_C	Cuarto de limpieza	3.69
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F4_2_D	Baño de Profesores PMR Hombres	5.7
NIVEL 4	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F4_2_E	Circulación	18.65
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P4_1_A	Baño de hombres	15.76
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P4_1_B	Baño de mujeres	10.32
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P4_1_C	Baño PMR	4.35
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P4_2_A	Baño de mujeres	15.5
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P4_2_B	Baño PMR	6.6
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P4_2_C	Baño de hombres	20.76
NIVEL 4	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_P4_2_D	Cuarto de limpieza	4.08

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 29**

*Cuadro de áreas de Nivel 05*

Nivel	Bloque	Zona	Número	Nombre	Área	Total
NIVEL 5	FORMATIVO	EDUCATIVA	AP_F5_1	Comedor de estudiantes 01	250.49	
NIVEL 5	FORMATIVO	EDUCATIVA	AP_F5_2	Comedor de estudiantes 02	250.49	
						<b>1354.73</b>
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIO	AP_P5_1	Terraza abierta de servicios	381.15	
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F5_1	Ducto sanitario	0.75	

NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F5_2	Ducto de gas	1.04
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F5_3	Ducto de aire acondicionado	3.23
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F5_4	Ducto de presurización	0.98
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F5_5	Ducto eléctrico	2.72
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F5_6	Ducto de extracción	1.04
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_F5_7	Ducto sanitario	0.75
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_1	Ducto de presurización	1.76
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_2	Ducto de gas	2.21
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_3	Ducto eléctrico	2.98
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_4	Ducto de extracción de restaurantes	3.49
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_5	Ducto de aire acondicionado	3.14
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_6	Cuarto de HVAC	1.31
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_7	Cuarto de tanques de gas	2.8
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_8	Núcleo de comunicación	2.9
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_9	Ducto sanitario	1.62
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_10	Cuarto de HVAC	162.77
NIVEL 5	PRODUCTIVO	SERVICIOS GENERALES	AT_P5_11	Cuarto de tanques de gas	44.66
NIVEL 5	FORMATIVO	INGRESO	CI_F5_1	Circulación	80.53
NIVEL 5	FORMATIVO	INGRESO	CM_F5_1	Núcleo de comunicación	22.04
NIVEL 5	FORMATIVO	INGRESO	CI_F5_1	Circulación	20.88
NIVEL 5	FORMATIVO	INGRESO	CM_F5_1	Núcleo de comunicación	22.26
NIVEL 5	PRODUCTIVO	INGRESO	CM_P5_1	Núcleo de comunicación	16.96

NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	CMA_F5_1	CMA Ascensor	5.92
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	CMA_P5_1	Ascensor de servicio	16.12
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F5_1_A	Baño PMR	21.31
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F5_1_B	Baño de mujeres	7.78
NIVEL 5	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	SH_F5_1_C	Baño de hombres	18.65

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 30**

*Cuadro de áreas de Nivel 06*

Nivel	Bloque	Zona	Nombre	Área	Total
NIVEL 6	FORMATIVO	EDUCATIVA	Mirador	325.22	
NIVEL 6	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 6	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de gas	1.04	
NIVEL 6	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de aire acondicionado	3.23	
NIVEL 6	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de presurización	0.98	
NIVEL 6	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto eléctrico	2.72	<b>407.66</b>
NIVEL 6	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción	1.04	
NIVEL 6	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 6	FORMATIVO	EDUCATIVA	Circulación	27.63	
NIVEL 6	FORMATIVO	INGRESO	Núcleo de comunicación	22.04	
NIVEL 6	FORMATIVO	INGRESO	CMA Ascensor	22.26	

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 31***Cuadro de áreas de Nivel 07*

<b>Nivel</b>	<b>Bloque</b>	<b>Zona</b>	<b>Nombre</b>	<b>Área</b>	<b>Total</b>
NIVEL 7	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 701	104.55	
NIVEL 7	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 702	104.64	
NIVEL 7	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 703	104.64	
NIVEL 7	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 704	104.55	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de gas	1.04	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de aire acondicionado	3.23	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de presurización	0.98	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto eléctrico	2.72	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción	1.04	<b>622.55</b>
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 7	FORMATIVO	INGRESO	Circulación	79.58	
NIVEL 7	FORMATIVO	INGRESO	Núcleo de comunicación	22.04	
NIVEL 7	FORMATIVO	INGRESO	CMA Ascensor	22.26	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño PMR	5.92	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño de mujeres	16.12	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño de hombres	21.31	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Cuarto de limpieza	7.78	
NIVEL 7	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Circulación	18.65	

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 32***Cuadro de áreas de Nivel 08*

<b>Nivel</b>	<b>Bloque</b>	<b>Zona</b>	<b>Nombre</b>	<b>Área</b>	<b>Total</b>
NIVEL 8	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 801	128.6	
NIVEL 8	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 802	128.64	
NIVEL 8	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 803	128.64	
NIVEL 8	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 804	128.6	
NIVEL 8	FORMATIVO	EDUCATIVA	Espacio perdido Niv. 07	6.23	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de gas	1.04	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de aire acondicionado	3.23	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de presurización	0.98	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto eléctrico	2.72	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción	1.04	<b>733.9</b>
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 8	FORMATIVO	INGRESO	Circulación	88.6	
NIVEL 8	FORMATIVO	INGRESO	Núcleo de comunicación	22.04	
NIVEL 8	FORMATIVO	INGRESO	CMA Ascensor	22.26	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño PMR	5.92	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño de mujeres	16.12	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño de hombres	21.31	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Cuarto de limpieza	7.78	
NIVEL 8	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Circulación	18.65	

*Nota. Elaboración propia, 2025.*

**Tabla 33***Cuadro de áreas de Nivel 09*

<b>Nivel</b>	<b>Bloque</b>	<b>Zona</b>	<b>Nombre</b>	<b>Área</b>	<b>Total</b>
NIVEL 9	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 901	142.92	
NIVEL 9	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 902	142.93	
NIVEL 9	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 903	142.93	
NIVEL 9	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 904	142.92	
NIVEL 9	FORMATIVO	EDUCATIVA	Depósito 502	5.69	
NIVEL 9	FORMATIVO	EDUCATIVA	Depósito 503	5.69	
NIVEL 9	FORMATIVO	INGRESO	Circulación	94.06	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño PMR	5.92	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño de mujeres	16.12	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño de hombres	21.31	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Cuarto de limpieza	7.78	<b>801.73</b>
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Circulación	18.65	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto eléctrico	2.72	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción	1.04	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de presurización	0.98	
NIVEL 9	FORMATIVO	INGRESO	Núcleo de comunicación	22.04	
NIVEL 9	FORMATIVO	INGRESO	CMA Ascensor	22.26	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de gas	1.04	
NIVEL 9	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de aire acondicionado	3.23	

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 34***Cuadro de áreas de Nivel 10*

<b>Nivel</b>	<b>Bloque</b>	<b>Zona</b>	<b>Nombre</b>	<b>Área</b>	<b>Total</b>
NIVEL 10	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 1001	154.14	
NIVEL 10	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 1002	154.13	
NIVEL 10	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 1003	154.13	
NIVEL 10	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula teórica 1004	154.14	
NIVEL 10	FORMATIVO	EDUCATIVA	Depósito 1002	8.09	
NIVEL 10	FORMATIVO	EDUCATIVA	Depósito 1003	8.09	
NIVEL 10	FORMATIVO	INGRESO	Circulación	98.15	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño PMR	5.92	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño de mujeres	16.12	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño de hombres	21.31	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Cuarto de limpieza	7.78	<b>855.46</b>
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Circulación	18.65	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de gas	1.04	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de aire acondicionado	3.23	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto eléctrico	2.72	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción	1.04	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 10	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de presurización	0.98	
NIVEL 10	FORMATIVO	INGRESO	Núcleo de comunicación	22.04	
NIVEL 10	FORMATIVO	INGRESO	CMA Ascensor	22.26	

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

**Tabla 35***Cuadro de áreas de Nivel 11(Planta típica hasta nivel 15)*

Nivel	Bloque	Zona	Nombre	Área	Total
NIVEL 11	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula práctica 1101	293.79	
NIVEL 11	FORMATIVO	EDUCATIVA	Aula práctica 1102	293.79	
NIVEL 11	FORMATIVO	EDUCATIVA	Depósito aula práctica 1101	8.09	
NIVEL 11	FORMATIVO	EDUCATIVA	Depósito aula práctica 1102	8.09	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de gas	1.04	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de aire acondicionado	3.23	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de presurización	0.98	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto eléctrico	2.72	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción	1.04	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	<b>839.06</b>
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción de salones prácticos 01	6.28	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción de salones prácticos 02	6.28	
NIVEL 11	FORMATIVO	INGRESO	Circulación	98.15	
NIVEL 11	FORMATIVO	INGRESO	Núcleo de comunicación	22.04	
NIVEL 11	FORMATIVO	INGRESO	CMA Ascensor	22.26	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño PMR	5.92	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño de mujeres	16.12	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Baño de hombres	21.31	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Cuarto de limpieza	7.78	
NIVEL 11	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Circulación	18.65	

*Nota. Elaboración propia, 2025.*

**Tabla 36***Cuadro de áreas de Nivel 16(Azotea)*

Nivel	Bloque	Zona	Nombre	Área	Total
NIVEL 16	FORMATIVO	EDUCATIVA	Rooftop de Bloque Formativo	546.98	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de gas	1.04	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de aire acondicionado	3.23	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de presurización	0.98	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto eléctrico	2.72	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción	1.04	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto sanitario	0.75	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción de salones prácticos 01	6.7	<b>875.46</b>
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Ducto de extracción de salones prácticos 02	6.7	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Cuarto de equipos HVAC y gas	107.31	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Circulación	18.4	
NIVEL 16	FORMATIVO	SERVICIOS GENERALES	Cuarto de equipos HVAC	107.31	
NIVEL 16	FORMATIVO	INGRESO	Circulación	27.25	
NIVEL 16	FORMATIVO	INGRESO	Núcleo de comunicación	22.04	
NIVEL 16	FORMATIVO	INGRESO	CMA Ascensor	22.26	

*Nota.* Elaboración propia, 2025.

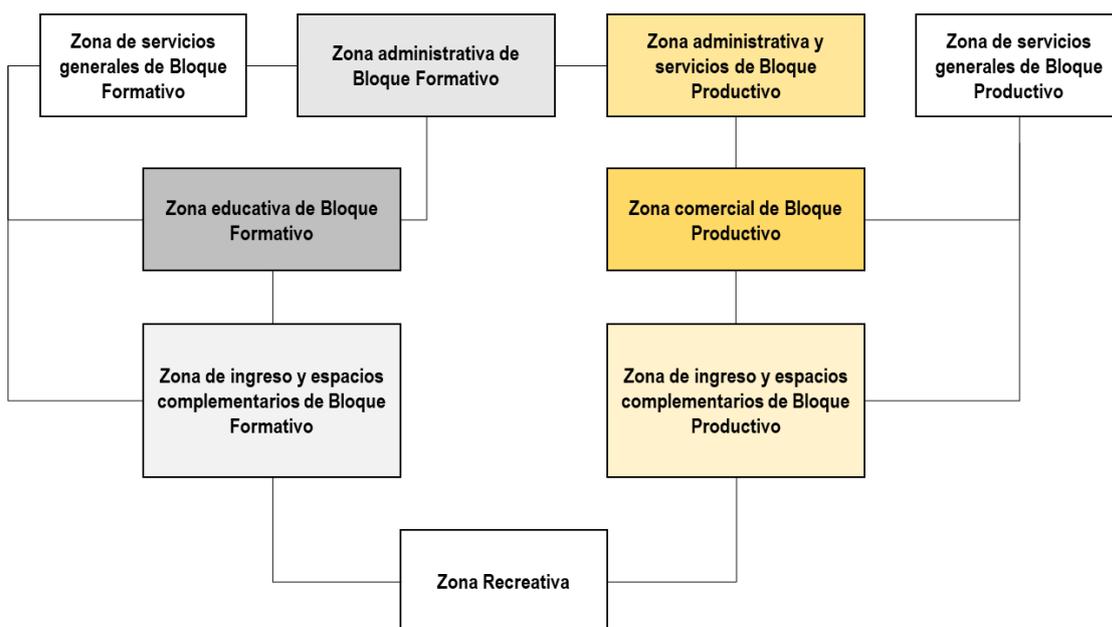
#### **4.7.2 Flujograma general**

Este desarrollo se plantea en función a las 06 zonas diferenciadas antes planteadas, es decir se particionan los flujos tanto para el Bloque Formativo como para el Bloque

Productivo, ambas contarán con zonas de dirección de organización como son las zonas administrativas. Es preciso indicar que todo el complejo tendrá una administración centralizada y gerenciada por el Bloque Formativo, la cual dirigirá la operación de la zona comercial por medio de la zona administrativa del Bloque Productivo. Cada bloque contará con servicios generales y recreación, las mismas que han se detallan en los cuadros de áreas del program59a arquitectónico y los flujos de circulación por zonas. A continuación, se presentan la distribución general de toda la institución.

**Figura 50**

*Flujograma general*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

#### **4.7.3 Zonificación y aspectos funcionales**

El proyecto ha sido organizado en 02 bloques principales, los cuales han sido dispuestos en volúmenes independientes y orientados en el terreno considerando los flujos vehiculares externos e internos, flujos de usuarios diferenciados del Bloque Formativo y Productivo y áreas libres diferenciadas en el primer nivel. A continuación,

se presentan las diferentes plantas de arquitectura, en donde se precisan los espacios según zonificación y uso detallado.

#### **4.8 Análisis del proyecto**

El proyecto ha contemplado los principales aspectos de función para su planteamiento, con el fin de generar espacios que desarrollen de forma óptima las principales actividades que se han establecido en esta propuesta arquitectónica. Para la distribución de las principales zonas se han planteado circulaciones horizontales y núcleos de comunicación vertical diferenciadas (Escaleras y ascensores). Para todo lo indicado se ha considerado los requerimientos normativos y funcionales para cada espacio presentado.

##### ***4.8.1 Asoleamiento***

El Bloque Formativo y Productivo está orientado de tal manera que el ciclo y horario solar no incida directamente sobre los ambientes interiores. En los ambientes con asoleamiento directo se ha configurado la arquitectura de tal forma que no se vea expuesto el usuario que ocupe el interior.

##### ***4.8.2 Control acústico***

Para ello se han orientado los bloques de la siguiente forma: Bloque Formativo, ha sido ubicado hacia la Ca. Los Olivos; la cual representa una vía vehicular menor sin mucha concurrencia. Además, en la zona educativa, se ha considerado una envolvente con muro cortina con cristales insulados, para poder generar ambientes con una mejor sonorización. Por otro lado, el Bloque Productivo supera los 5.00m respecto a los linderos de la Av. Javier Prado y la Av. Camino Real.

#### ***4.8.3 Dirección del viento***

La dirección del viento ha sido considerada para la orientación de los principales espacios técnicos y de servicios de la edificación, esto queda en evidencia en los planteamientos de techos técnicos (Azoteas) de cada bloque planteado.

Finalmente, en el planteamiento de emplazamiento (Plot Plan), se evidencian las principales consideraciones antes mencionadas. Se resaltan los retiros de fachada y áreas libres consideradas para el desarrollo de planteamiento arquitectónico.

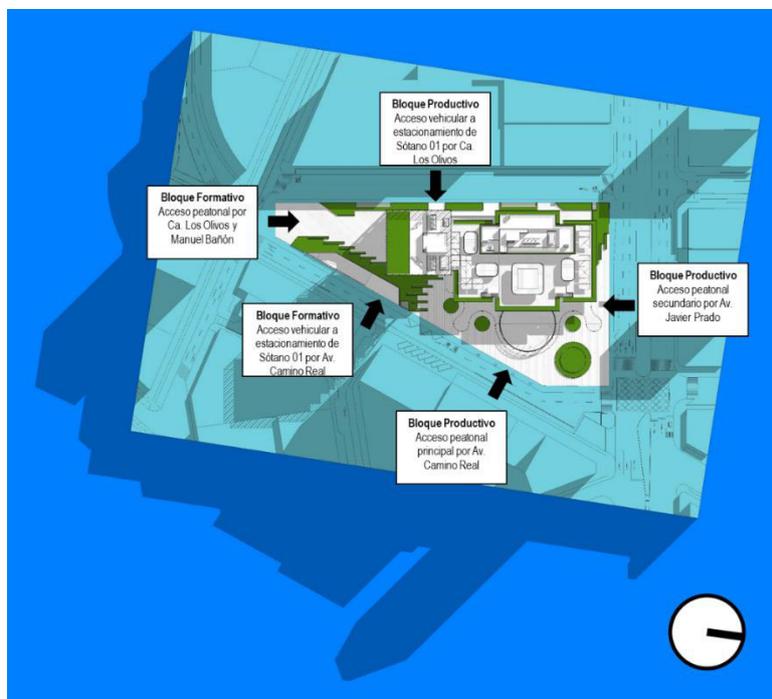
#### ***4.8.4 Accesos***

El proyecto plantea 02 flujos diferenciados, los mismos que han sido dispuestos de la siguiente forma: Orientado hacia la Ca. Los Olivos se ubica el ingreso principal al Bloque Formativo, el cual plantea una plaza abierta para el uso de los estudiantes y personal administrativo de esta zona. En la misma calle se ubican los accesos secundarios: el acceso vehicular y de servicio del Bloque Productivo.

Por otro lado, el acceso principal hacia el Bloque Productivo se genera a través de las Av. Javier Prado y Camino Real. En esta última, también se presenta el acceso vehicular del Bloque Formativo. Es preciso indicar que complementando a estas vías se presentan plazas públicas, en donde se generan espacios de conexión de los usuarios tipo comensal para los restaurantes propuestos.

**Figura 51**

*Distribución de accesos para la propuesta arquitectónica*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

#### **4.9 Conceptualización y funcionalidad del proyecto**

El desarrollo del Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro tomo como principio director en su composición la “Exhibición gastronómica”, en donde se busca generar volúmenes complementarios tal como sucede con la propuesta gastronómica que presenta la cocina peruana.

##### ***4.9.1 Conceptualización y especialidad***

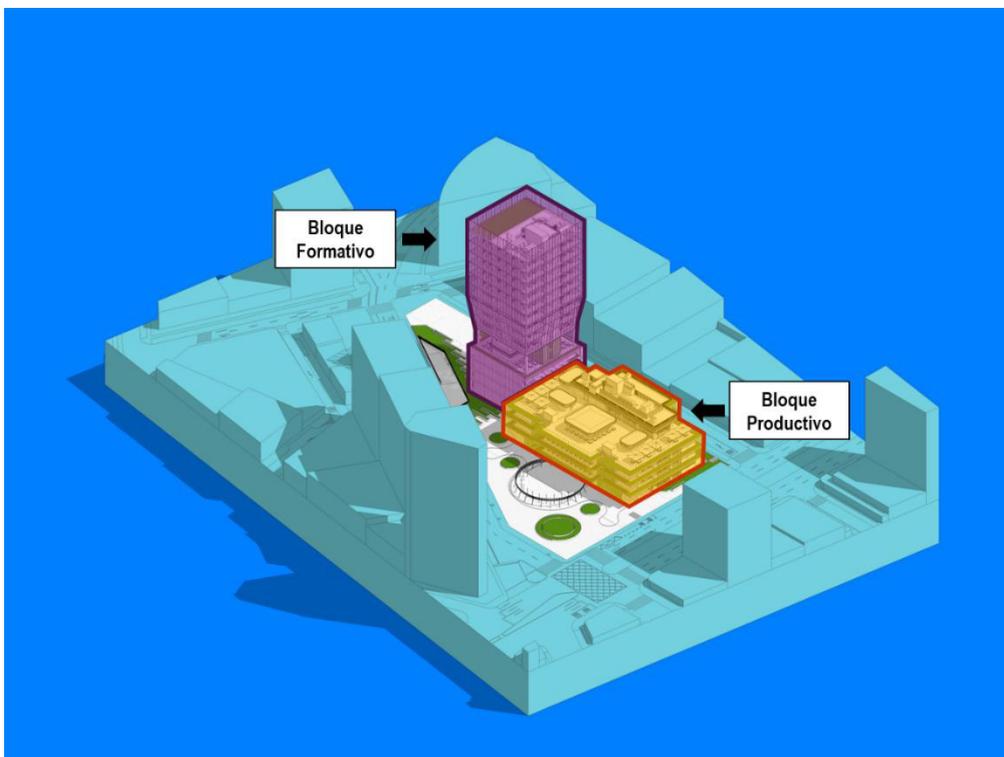
Los volúmenes complementarios, que presentan una composición superpuesta, presentan diferenciaciones espaciales en bloques compactos (Bloque Formativo y Productivo) que son una referencia alegórica de variedad de platos y bebidas. El Bloque Productivo ha sido concebido como una agrupación de platos, que a su vez se disgregarán a nivel de plantas en zonas regionales (Costa, Sierra y Selva). Por otro lado, el Bloque

Formativo ha sido planteado como una referencia a una copa de bebida que complementa a lo presentado en los niveles inferiores.

Como se evidencia se ha desarrollado una propuesta arquitectónica, la cual busca ser un hito zonal e integrador a través de la gastronomía, actividad primaria que congrega a cualquier usuario sin importar su origen o cultura.

### Figura 52

*Esquemas de diferenciación de bloques conceptuales (Formativo y Productivo)*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

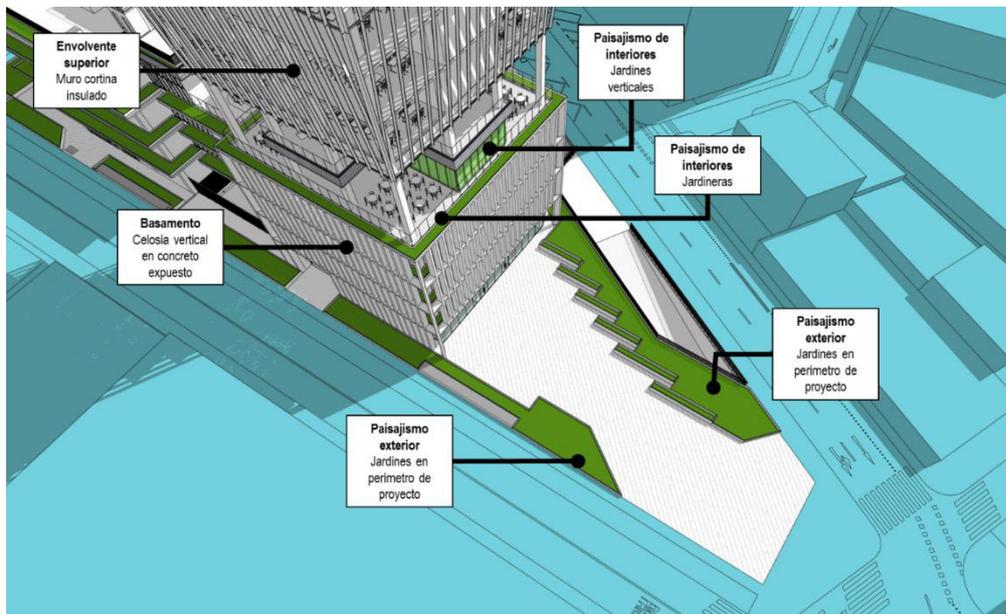
#### **4.9.2 Materialidad**

Los bloques conceptuales han sido planteados con volúmenes diferenciados de la siguiente forma: Bloque Formativo, a nivel de basamento se desarrolla una cobertura tipo celosía de concreto expuesto y el bloque superior con envolvente acristalada de muro cortina para generar transparencia de la zona educativa. Por otro lado, el Bloque

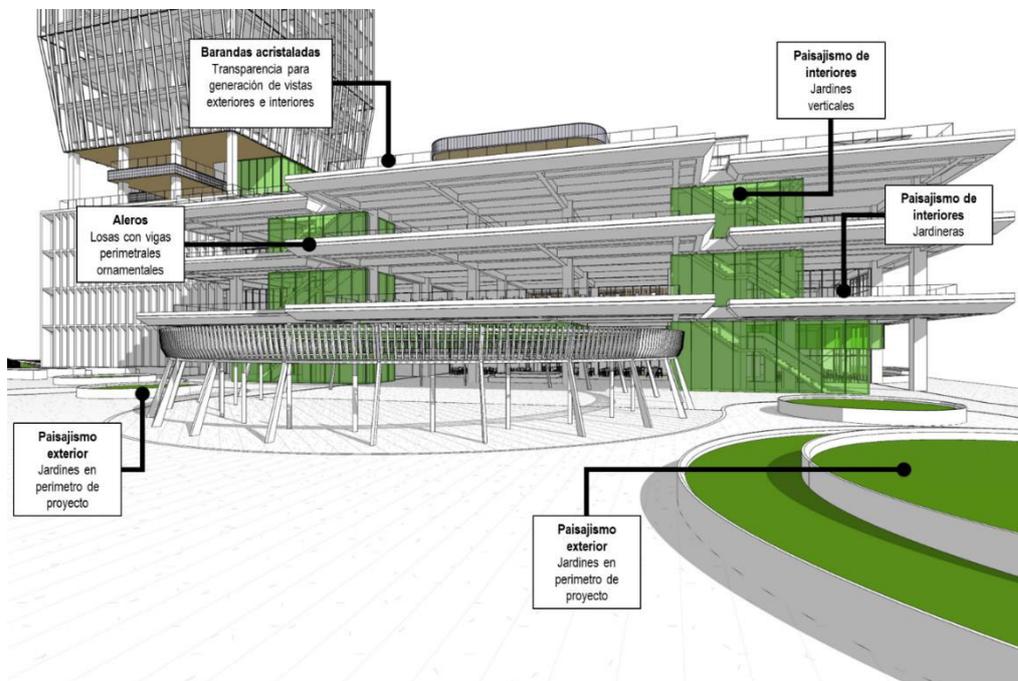
Productivo, desarrolla en exteriores pisos revestidos en concreto estampado y en los niveles superiores aleros en concreto expuesto que permiten generar zonas de jardines en todo el perímetro. Para completar la composición de esta zona, se ha considerado barandas acristaladas en todo el perímetro con la finalidad de facilitar las visuales tanto del exterior como del interior.

**Figura 53**

*Materialidad en Bloque Formativo*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Figura 54***Materialidad en Bloque Productivo*

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

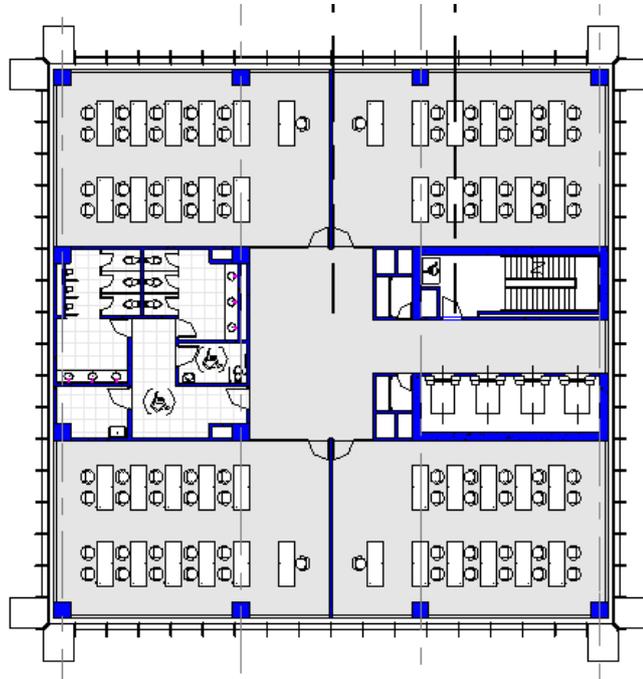
### **4.9.3 Aulas de bloque académico**

Las aulas que se han previsto para el programa arquitectónico serán para impartir clases teóricas y prácticas, la disposición de estas se organiza de la siguiente forma con el fin de diferenciarlas y equiparlas según requieran los espacios.

Las aulas teóricas se ubican desde el nivel 07 al 10, en cada planta se organizan 04 aulas con capacidad para 20 alumnos cada una. Cada nivel cuenta con acceso directo desde la caja de ascensores y a la escalera de emergencia, además de contar con una batería de baños para cubrir la demanda de este grupo de la población estudiantil.

**Figura 55**

*Planta típica de aulas teóricas, Nivel 07 al 10*

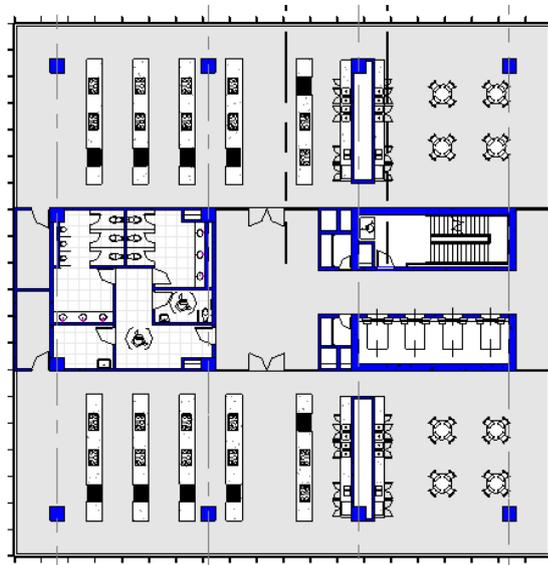


*Nota.* Elaboración propia, 2024.

Las aulas prácticas se ubican desde el nivel 11 al 15, en cada planta se organizan 02 aulas con capacidad para 10 alumnos cada una. Cada nivel cuenta con acceso directo desde la caja de ascensores y a la escalera de emergencia, además de contar con una batería de baños para cubrir la demanda de este grupo de la población estudiantil. Se precisa que este bloque se dispuso estratégicamente en niveles para facilitar la extracción mecánica de las zonas de cocina de cada nivel, el equipamiento mecánico ha sido ubicado en la parte técnica de la azotea (Nivel 16).

**Figura 56**

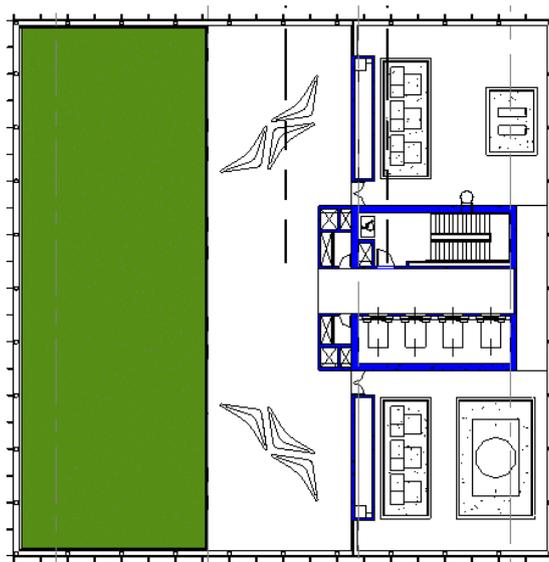
*Planta típica de aulas prácticas, Nivel 11 al 15*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Figura 57**

*Azotea (Nivel 16), zona técnica en extremo derecho*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

#### 4.9.4 *Diseño de paisajismo*

Como se indicó anteriormente, la propuesta arquitectónica incluye de forma integral el desarrollo de paisajismo para los dos bloques conceptuales.

Para el Bloque Formativo: En el nivel 01 desarrolla jardines exteriores, del nivel 02 al 04 se plantean jardineras perimétricas con especies del tipo colgante. El nivel 05 y 06 contará con jardineras perimétricas y jardines verticales. En la azotea (Nivel 16) se plantea un techo verde como parte de la zona recreativa de la población estudiantil.

Para el Bloque Productivo: En el nivel 01 desarrolla jardines exteriores con especies de tipo rastreras, del nivel 02 al 05 se plantean jardineras perimétricas con especies del tipo colgante.

A continuación, se adjuntan los esquemas de ubicación de jardines, jardineras y jardines verticales. El desarrollo a detalle se anexará en el expediente del proyecto arquitectónico dentro del desarrollo de especialidad de paisajismo.

#### **Figura 58**

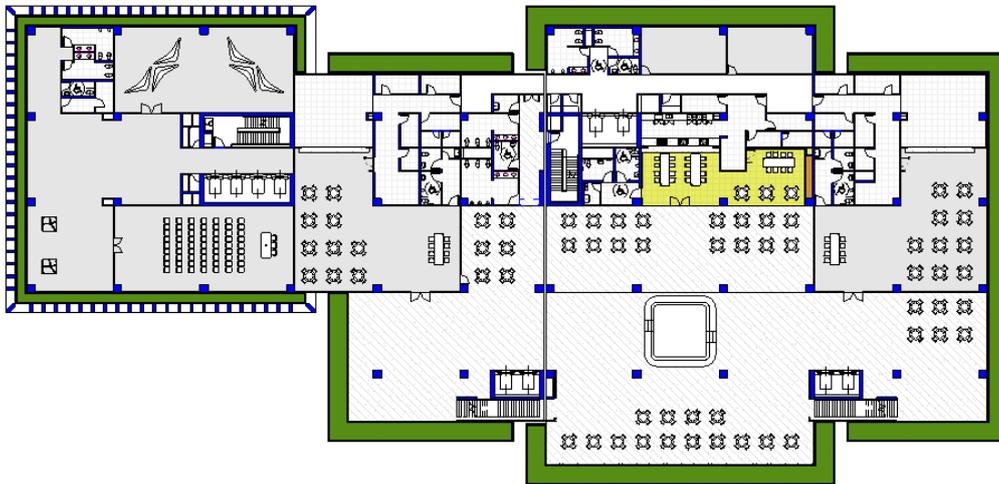
*Planteamiento de paisajismo para el Nivel 01*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Figura 59**

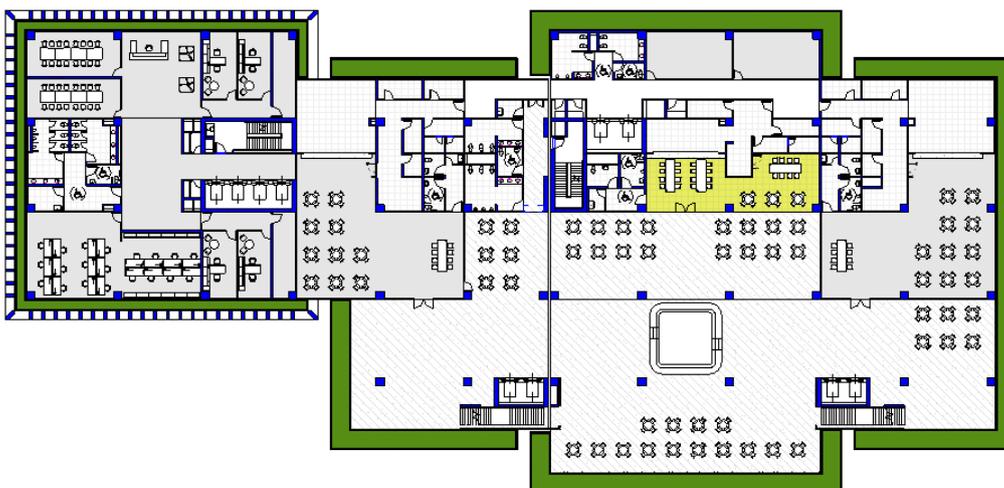
*Planteamiento de paisajismo para el Nivel 02*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Figura 60**

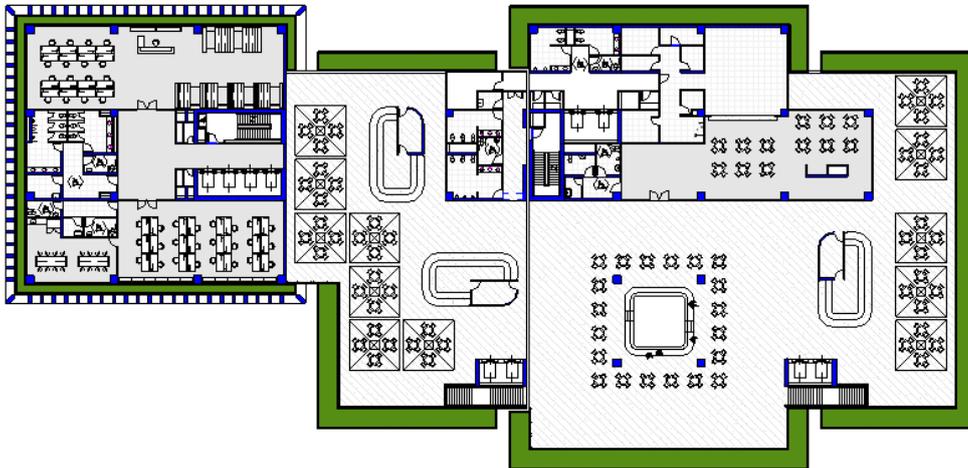
*Planteamiento de paisajismo para el Nivel 03*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Figura 61**

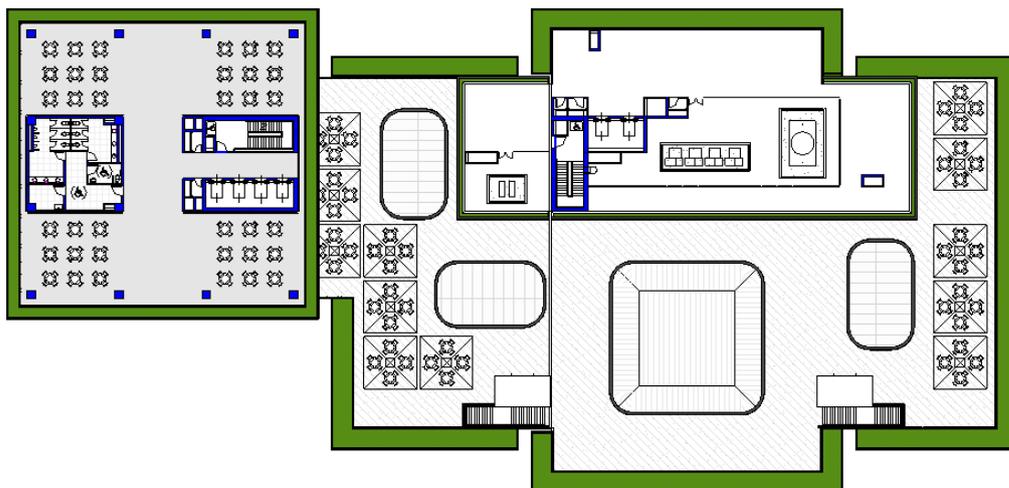
*Planteamiento de paisajismo para el Nivel 04*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Figura 62**

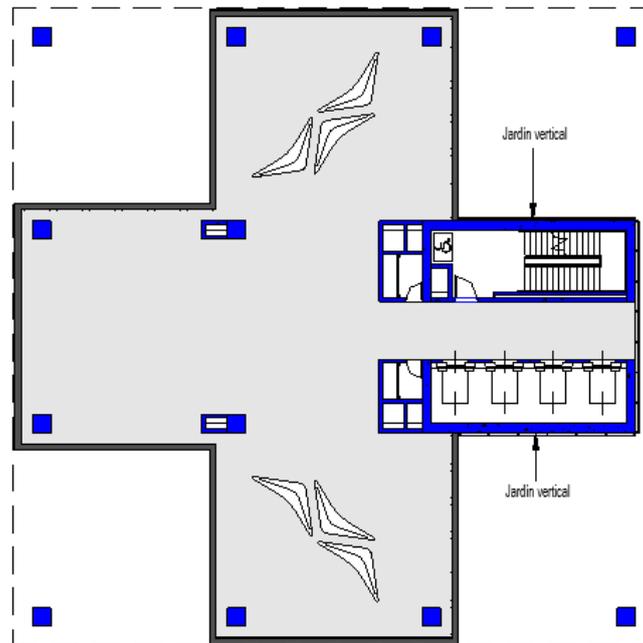
*Planteamiento de paisajismo para el Nivel 05*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Figura 63**

*Planteamiento de paisajismo para el Nivel 06*



*Nota.* Elaboración propia, 2024.

#### **4.10 Cálculos complementarios al diseño arquitectónico**

##### ***4.10.1 Cálculo de estacionamientos vehiculares y de bicicletas***

Para el cálculo de estacionamientos según el tipo de vehículo se ha tomado como referencia lo exigido en el RNE y la normativa vigente de la municipalidad del distrito de San Isidro, los mismos que se desarrollan a continuación según cada caso.

En los cálculos expuestos se evidencia el cumplimiento de estacionamientos por tipo según lo establece la normativa.

**Tabla 37***Cálculo de estacionamientos para Bloque Productivo*

BLOQUE PRODUCTIVO						
Descripción	Norma	Cálculo	Unidad	Requerimiento Según RNE	Unidad	Total
<b>RESTAURANTES</b>		<b>Aforo</b>				
Público	RNE A.070	956	Personas	1 est. Cada 20	Personas	48
<b>OFICINAS ADMINISTRATIVAS</b>		<b>Aforo</b>				
Personal servicio y administrativo	RNE A.070	78	Personas	1 est. Cada 20	Personas	4

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Tabla 38***Cálculo de estacionamientos para Bloque Formativo*

BLOQUE FORMATIVO						
Descripción	Norma	Cálculo	Unidad	Requerimiento Según normativa	Unidad	Total
<b>ADMINISTRATIVO</b>		<b>Área</b>				
Personal (Staff)	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	395.28	m2	1 est. Cada 90	m2	5
<b>COMPLEMENTARIOS (AUDITORIO Y SUM)</b>		<b>Aforo</b>				
Auditorio	RNE A.090	63	Personas	1 est. Cada 6	Personas	11
SUM	RNE A.090	12	Personas	1 est. Cada 6	Personas	2
<b>SERVICIO ACADÉMICO (PROFESORES)</b>		<b>Área</b>				
Personal (Staff)	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	138	m2	1 est. Cada 30	m2	5
<b>USUARIO ACADÉMICO (ESTUDIANTES)</b>		<b>Varios</b>				

Estudiantes	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	425	m2	1 est. Cada	6%	de alumnado	18
	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	4904.87	m2	1 est. Cada	270	m2	19
<b>BIBLIOTECA</b>		<b>Área</b>					
Usuario	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	213.47	m2	1 est. Cada	90	m2	3

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

El planteamiento de estacionamientos de bicicletas se desarrolla para cada bloque planteado según la normativa establecida en el Reglamento Integrado Normativo del distrito de San Isidro (RIN), los mismos que se desarrollan de la siguiente forma: Formativo, se distribuye en 02 bolsas de estacionamientos. En el acceso por la Ca. Los Olivos y en el sótano 01, contiguo a la rampa de acceso vehicular, se precisa que este último está ubicado a menos de 50m según lo indica la normativa. Mientras que el Productivo, lo distribuye por la Av. Javier Prado y Camino Real; por esta última se cuenta con acceso directo a la red de ciclovías del distrito de San Isidro.

### Tabla 39

*Cálculo de estacionamientos de bicicletas de Bloque Productivo*

<b>BLOQUE PRODUCTIVO</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Norma</b>	<b>Cálculo</b>	<b>Unidad</b>	<b>Requerimiento Según RNE</b>	<b>Unidad</b>	<b>Total</b>	
<b>RESTAURANTES</b>		<b>Área</b>					
Público	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	3701.63	m2	1 est. Cada	50	m2	76
<b>OFICINAS ADMINISTRATIVAS</b>		<b>Área</b>					
Personal servicio y administrativo	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	186.13	m2	1 est. Cada	255	m2	2

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Tabla 40***Cálculo de estacionamientos de bicicletas de Bloque Formativo*

BLOQUE FORMATIVO						
Descripción	Norma	Cálculo	Unidad	Requerimiento Según normativa	Unidad	Total
<b>ADMINISTRATIVO</b>		<b>Área</b>				
Personal (Staff)	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	395.28	m2	1 est. Cada	255 m2	2
<b>COMPLEMENTARIOS (AUDITORIO Y SUM)</b>		<b>Área</b>				
Auditorio	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	142.88	m2	1 est. Cada	255 m2	1
SUM	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	143.46	m2	1 est. Cada	255 m2	1
<b>SERVICIO ACADÉMICO (PROFESORES)</b>		<b>Área</b>				
Personal (Staff)	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	138	m2	1 est. Cada	255 m2	1
<b>USUARIO ACADÉMICO (ESTUDIANTES)</b>		<b>Área</b>				
Estudiantes	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	425	m2	Porcentaje	10% de alumnado	43
<b>BIBLIOTECA</b>		<b>Área</b>				
Usuario	RIN-propuesta-23-12-2019-cambios-ROF-enero-2020	213.47	m2	1 est. Cada	255 m2	1

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

#### **4.10.2 Cálculo de ascensores**

En base al RNE E.070 se realizó el cálculo de ascensores necesarios para el proyecto, a continuación, se detalle el planteamiento para cada bloque:

**Formativo:** 04 Ascensores con capacidad de 20 personas cada uno para cubrir la demanda de los usuarios de este bloque; en primer lugar, se determina el requerimiento necesario para movilizar a la población de estudiantes y que la norma establece que deberá ser calculado para una capacidad mayor al 15% del total (425 Estudiantes). Es decir, para cubrir el desplazamiento de 63 ocupantes. Por otro lado, se deberá de cubrir la demanda del resto de espacios administrativos y complementarios, para ello se calculará

para cubrir una capacidad mayor al 10% de los usuarios (176 Usuarios), con ello se deberá de cubrir el desplazamiento de 17 ocupantes adicionales.

**Productivo:** Para esta zona se plantean 02 zonas, en primer lugar, para la atención comercial se plantean 04 ascensores con capacidad de 20 personas cada uno para cubrir la demanda de usuarios; la norma establece que deberá cubrirse una capacidad mayor al 10% de los ocupantes de la zona comercial (956 Usuarios) en 05 minutos. En este tiempo se estima movilizar 02 grupos de 96 usuarios con intervalos de 50 segundos por nivel según indica la normativa. Como soporte al bloque comercial, se plantean 02 ascensores tipo montacarga para movilización de personal de servicio e insumos.

#### 4.10.3 Cálculo de dotación de servicios higiénicos

En base a lo establecido en el RNE se determina la dotación de baños según el tipo de usuario correspondiente en los bloques Productivo y Formativo.

**Tabla 41**

#### *Planteamiento de servicios higiénicos para el Bloque Productivo*

Cálculo de dotación de servicios higiénicos de Bloque Productivo								
Descripción	Cantidad	Tipo de usuario	Empleados		Proyecto			Validación
			Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Discapacitados	
	Aforo							
Restaurante 101	36	Comensal	1L, 1U, 1I	1L, 1I	1L, 1U, 1I	1L, 1I	Acondicionado en baño de hombres	Cumple
Restaurante 102	48	Comensal	1L, 1U, 1I	1L, 1I	1L, 1U, 1I	1L, 1I	Acondicionado en baño de hombres	Cumple
Comedor externo Nivel 01	64	Comensal	2L, 2U, 2I	2L, 2I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Servicio restaurantes Nivel 01	16	Staff	1L, 1U, 1I	1L, 1I	2L, 2U, 2I	2L, 2I	1	Cumple
Restaurante 201	48	Comensal	1L, 1U, 1I	1L, 1I	1L, 1U, 1I	1L, 1I	Acondicionado en baño de hombres	Cumple
Restaurante 202	36	Comensal	1L, 1U, 1I	1L, 1I	1L, 1U, 1I	1L, 1I	Acondicionado en baño de hombres	Cumple

Restaurante 203	48	Comensal	1L, 1U, 1I	1L, 1I	1L, 1U, 1I	1L, 1I	Acondicionado en baño de hombres	Cumple
Comedor externo Nivel 02	112	Comensal	3L, 3U, 3I	3L, 3I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Servicio restaurantes Nivel 02	26	Staff	2L, 2U, 2I	2L, 2I	2L, 2U, 2I	2L, 2I	1	Cumple
Restaurante 301	48	Comensal	1L, 1U, 1I	1L, 1I	1L, 1U, 1I	1L, 1I	Acondicionado en baño de hombres	Cumple
Restaurante 302	36	Comensal	1L, 1U, 1I	1L, 1I	1L, 1U, 1I	1L, 1I	Acondicionado en baño de hombres	Cumple
Restaurante 303	48	Comensal	1L, 1U, 1I	1L, 1I	1L, 1U, 1I	1L, 1I	Acondicionado en baño de hombres	Cumple
Comedor externo Nivel 03	112	Comensal	3L, 3U, 3I	3L, 3I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Servicio restaurantes Nivel 03	26	Staff	2L, 2U, 2I	2L, 2I	2L, 2U, 2I	2L, 2I	1	Cumple
Restaurante 401	48	Comensal	1L, 1U, 1I	1L, 1I	1L, 1U, 1I	1L, 1I	Acondicionado en baño de hombres	Cumple
Comedor externo Nivel 04	272	Comensal	3L, 3U, 3I	3L, 3I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Servicio de restaurantes Nivel 04	22	Staff	2L, 2U, 2I	2L, 2I	2L, 2U, 2I	2L, 2I	1	Cumple

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

## Tabla 42

### *Planteamiento de servicios higiénicos para el Bloque Formativo*

Cálculo de dotación de servicios higiénicos de Bloque Formativo								
Descripción	Cantidad	Tipo de usuario	Empleados		Proyecto			Validación
			Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Discapacitados	
Aforo								
Ingreso y plataforma de pagos Nivel 01	37	Externo	2L, 2U, 2I	2L, 2I	2L, 2U, 2I	2L, 2I	1	Cumple
Espacios complementarios Nivel 02 (Auditorio y SUM)	75	Varios	2L, 2U, 2I	2L, 2I	2L, 2U, 2I	2L, 2I	1	Cumple
Oficinas administrativas Nivel 03	25	Staff administrativo	2L, 2U, 2I	2L, 2I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple

Biblioteca Nivel 04	17	Varios	1L, 1U, 1I	1L, 1I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Oficinas académicas Nivel 04	24	Staff Docentes	1L, 1U, 1I	1L, 1I	1L, 1U, 1I	1L, 1I	Acondicionado en cada baño	Cumple
Comedor estudiantil Nivel 05	144	Estudiantes	5L, 3U, 3I	5L, 3I	5L, 3U, 3I	5L, 3I	1	Cumple
Aulas teóricas Nivel 07	80	Estudiantes	3L, 3U, 3I	3L, 3I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Aulas teóricas Nivel 08	80	Estudiantes	3L, 3U, 3I	3L, 3I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Aulas teóricas Nivel 09	80	Estudiantes	3L, 3U, 3I	3L, 3I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Aulas teóricas Nivel 10	80	Estudiantes	3L, 3U, 3I	3L, 3I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Aulas Prácticas Nivel 11	20	Estudiantes	1L, 1U, 1I	1L, 1I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Aulas Prácticas Nivel 12	20	Estudiantes	1L, 1U, 1I	1L, 1I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Aulas Prácticas Nivel 13	20	Estudiantes	1L, 1U, 1I	1L, 1I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Aulas Prácticas Nivel 14	20	Estudiantes	1L, 1U, 1I	1L, 1I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple
Aulas Prácticas Nivel 15	20	Estudiantes	1L, 1U, 1I	1L, 1I	3L, 3U, 3I	3L, 3I	1	Cumple

---

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

## 4.11 Seguridad

El planteamiento de seguridad se desarrolla tomando como referencia lo estipulado en el RNE A.130, en base a las exigencias se detallan las rutas y los medios de evacuación.

### *4.11.1 Aforos y cálculos de rutas de evacuación*

En función al programa arquitectónico se genera el aforo correspondiente para cada ambiente del proyecto, tomando el máximo por cada zona se plantean los anchos necesarios para la evacuación de los Bloques Formativo y Productivo. También se detalla el recorrido máximo y la especificación de rociadores según la normativa.

**Tabla 43***Cálculo de anchos mínimos y medios de Bloque Formativo*

<b>Cálculo de anchos mínimos y medios de Bloque Formativo</b>							
<b>Planta</b>	<b>Descripción</b>	<b>Medio de evacuación</b>	<b>Aforo</b>	<b>Factor</b>	<b>Ancho mínimo</b>	<b>Ancho real</b>	<b>Validación</b>
Nivel 01	Lobby y plataforma de pagos	Salida directa	37	0.005	0.185	3.60	Cumple
Nivel 02	Auditorio y SUM	Escalera de emergencia	75	0.008	0.600	1.20	Cumple
Nivel 03	Oficinas administrativas	Escalera de emergencia	25	0.008	0.200	1.20	Cumple
Nivel 04	Biblioteca y Oficinas académicas	Escalera de emergencia	41	0.008	0.328	1.20	Cumple
Nivel 05	Comedor estudiantil	Escalera de emergencia	144	0.008	1.152	1.20	Cumple
Nivel 06	Descanso estudiantil	Escalera de emergencia	20	0.008	0.160	1.20	Cumple
Nivel 07	Aulas teóricas	Escalera de emergencia	80	0.008	0.640	1.20	Cumple
Nivel 08	Aulas teóricas	Escalera de emergencia	80	0.008	0.640	1.20	Cumple
Nivel 09	Aulas teóricas	Escalera de emergencia	80	0.008	0.640	1.20	Cumple
Nivel 10	Aulas teóricas	Escalera de emergencia	80	0.008	0.640	1.20	Cumple
Nivel 11	Aulas prácticas	Escalera de emergencia	20	0.008	0.160	1.20	Cumple
Nivel 12	Aulas prácticas	Escalera de emergencia	20	0.008	0.160	1.20	Cumple
Nivel 13	Aulas prácticas	Escalera de emergencia	20	0.008	0.160	1.20	Cumple
Nivel 14	Aulas prácticas	Escalera de emergencia	20	0.008	0.160	1.20	Cumple
Nivel 15	Aulas prácticas	Escalera de emergencia	20	0.008	0.160	1.20	Cumple
Nivel 16	Descanso estudiantil	Escalera de emergencia	30	0.008	0.240	1.20	Cumple
<b>Aforo total</b>			<b>792</b>				

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Tabla 44***Cálculo de rutas críticas de Bloque Formativo*

<b>Cálculo de rutas críticas de Bloque Formativo</b>						
<b>Planta</b>	<b>Descripción</b>	<b>Medio de evacuación</b>	<b>Exigencia RNE</b>	<b>Ruta máxima RNE (ML)</b>	<b>Ruta crítica Proyecto</b>	<b>Validación</b>
Nivel 01	Lobby y plataforma de pagos	Salida directa	Con rociadores	60	40.900	Cumple
Nivel 02	Auditorio y SUM	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	50.160	Cumple
Nivel 03	Oficinas administrativas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	36.010	Cumple
Nivel 04	Biblioteca y Oficinas académicas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	32.550	Cumple
Nivel 05	Comedor estudiantil	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	34.610	Cumple
Nivel 06	Descanso estudiantil	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	19.650	Cumple
Nivel 07	Aulas teóricas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	35.320	Cumple
Nivel 08	Aulas teóricas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	35.920	Cumple
Nivel 09	Aulas teóricas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	41.920	Cumple
Nivel 10	Aulas teóricas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	41.920	Cumple
Nivel 11	Aulas prácticas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	39.870	Cumple
Nivel 12	Aulas prácticas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	39.870	Cumple
Nivel 13	Aulas prácticas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	39.870	Cumple
Nivel 14	Aulas prácticas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	39.870	Cumple
Nivel 15	Aulas prácticas	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	39.870	Cumple
Nivel 16	Descanso estudiantil	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	9.820	Cumple

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Tabla 45***Cálculo de anchos mínimos y medios de Bloque Productivo*

Cálculo de anchos mínimos y medios de Bloque Productivo							
Planta	Descripción	Medio de evacuación	Aforo	Factor	Ancho mínimo	Ancho real	Validación
Nivel 01	Restaurantes y comedores externos	Salida directa	148	0.050	7.400	Salida directa a plaza externa	Cumple
Nivel 02	Restaurantes y comedores externos	Escalera integrada	244	0.008	1.952	3.60	Cumple
Nivel 03	Restaurantes y comedores externos	Escalera integrada	244	0.008	1.952	3.60	Cumple
Nivel 04	Restaurantes y comedores externos	Escalera integrada	320	0.008	2.560	3.60	Cumple
Nivel 01	Servicio de restaurantes y administrativos	Escalera de emergencia	16	0.008	0.128	1.80	Cumple
Nivel 02	Servicio de restaurantes y administrativos	Escalera de emergencia	26	0.008	0.208	1.20	Cumple
Nivel 03	Servicio de restaurantes y administrativos	Escalera de emergencia	26	0.008	0.208	1.20	Cumple
Nivel 04	Servicio de restaurantes y administrativos	Escalera de emergencia	22	0.008	0.176	1.20	Cumple
<b>Aforo total</b>			<b>1046</b>				

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Tabla 46***Cálculo de rutas críticas de Bloque Productivo*

Cálculo de rutas críticas de Bloque Productivo						
Planta	Descripción	Medio de evacuación	Exigencia RNE	Ruta máxima RNE (ML)	Ruta crítica Proyecto	Validación
Nivel 01	Restaurantes y comedores externos	Salida directa	Con rociadores	60	58.540	Cumple
Nivel 02	Restaurantes y comedores externos	Escalera integrada	Con rociadores	60	53.150	Cumple
Nivel 03	Restaurantes y comedores externos	Escalera integrada	Con rociadores	60	53.150	Cumple

Nivel 04	Restaurantes y comedores externos	Escalera integrada	No requiere	No aplica	46.040	Cumple
Nivel 01	Servicio de restaurantes y administrativos	Salida directa	Con rociadores	60	28.490	Cumple
Nivel 02	Servicio de restaurantes y administrativos	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	55.350	Cumple
Nivel 03	Servicio de restaurantes y administrativos	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	55.350	Cumple
Nivel 04	Servicio de restaurantes y administrativos	Escalera de emergencia	Con rociadores	60	40.850	Cumple

---

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

#### 4.12 Sistema estructural

En base a las características del terreno se plantea que el proyecto contará con un Sistema Dual (Aporticado con vigas y columnas, placas y muros anclados para estabilización de suelos), con ello se busca lograr la unificación de la edificación y logre otorgar la rigidez y capacidad portante adecuado para un sistema sismorresistente. Para la configuración arquitectónica se han tomado las siguientes consideraciones:

- Columnas, elementos estructurales verticales de concreto armado (Portantes) con zapatas.
- Placas, elementos estructurales verticales de concreto armado (Rigidez estructural) con zapatas. Soporte para núcleos verticales de comunicación (Escaleras de evacuación y ascensores).
- Losas, diafragma estructural horizontal configuradas junto a las vigas estructurales. Se plantean de 02 tipos: Macizas y Aligeradas.
- Junta Sísmica, se emplea para seccionar la edificación en bloques y evitar daños entre sí por desplazamientos.

#### 4.13 Instalaciones eléctricas

Para el sistema eléctrica se considera que el suministro eléctrico se desarrollará a través de la Av. Javier Prado. Desde esta acometida se accede a la planta del Sótano 01, en donde se alimentará la subestación eléctrica y de esta se derivará a los cuartos de tableros eléctricos diferenciados por Bloques (Formativo y Productivo); por otro lado, al cuarto del grupo electrógeno (Energía de emergencia).

Desde el cuarto de tableros eléctricos diferenciados se plantean las redes con bandejas eléctricas, las mismas que se distribuyen a través de ductos de montantes eléctricas.

Desde cada montante se conectarán los tableros de distribución, que a su vez se derivan a sub-tableros por cada zona interior. De ellas se derivarán los circuitos de fuerza, alumbrado, tomacorrientes y salidas según sean necesarios.

El planteamiento de los tableros eléctricos se desarrolla en base a lo estipulado en el Código Nacional de Electricidad (CNE), para lo cual se detallan los cuadros de carga según requiere el proyecto.

**Tabla 47**

*Cálculo de demanda máxima de Bloque Formativo*

Cálculo de demanda máxima de Bloque Formativo						
Planta	Descripción	Área (m <sup>2</sup> )	C.U. (W)	P.I. (W)	F.D. (%)	M.D. (W)
Sótano 01	Estacionamiento de Bloque Formativo	3624.20	10.00	36242.00	1.00	36242.00
Sótano 01	Bomba agua potable			2000.00	1.00	2000.00
Sótano 01	Bomba ACI			4500.00	1.00	4500.00
Nivel 01	Lobby y plataforma de pagos	676.00	50.00	33800.00	1.00	33800.00
Nivel 02	Auditorio y SUM	676.00	10.00	6760.00	1.00	6760.00

Nivel 03	Oficinas administrativas	676.00	50.00	33800.00	1.00	33800.00
Nivel 04	Biblioteca y Oficinas académicas	676.00	50.00	33800.00	1.00	33800.00
Nivel 05	Comedor estudiantil	900.00	30.00	27000.00	1.00	27000.00
Nivel 06	Descanso estudiantil	1189.28	50.00	59464.00	1.00	59464.00
Nivel 07 al 10	Aulas teóricas	3178.50	50.00	158925.00	1.00	158925.00
Nivel 11 al 15	Aulas prácticas	4500.00	50.00	225000.00	1.00	225000.00
General	Ascensor 1			5500.00	1.00	5500.00
General	Ascensor 2			5500.00	1.00	5500.00
General	Ascensor 3			5500.00	1.00	5500.00
General	Ascensor 4			5500.00	1.00	5500.00
<b>TOTAL</b>				<b>643291.00</b>		<b>643291.00</b>
Según C.N.E. (Tabla 14)			P.I. (kW) =	643.29		
			D.M. (kW) =	643.29		

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Tabla 48**

*Cálculo de demanda máxima de Bloque Productivo*

Cálculo de demanda máxima de Bloque Productivo						
Planta	Descripción	Área (m <sup>2</sup> )	C.U. (W)	P.I. (W)	F.D. (%)	M.D. (W)
Sótano 01	Estacionamiento de Bloque Formativo	3608.21	10.00	36082.10	1.00	36082.10
Sótano 01	Bomba agua potable			2000.00	1.00	2000.00
Sótano 01	Bomba ACI			4500.00	1.00	4500.00
Nivel 01	Zona comercial y servicios	2448.71	30.00	73461.30	1.00	73461.30
Nivel 02	Zona comercial y servicios	2448.71	30.00	73461.30	1.00	73461.30
Nivel 03	Zona comercial y servicios	2448.71	30.00	73461.30	1.00	73461.30
Nivel 04	Zona comercial y servicios	2448.71	30.00	73461.30	1.00	73461.30
General Comensal	Ascensor 1			5500.00	1.00	5500.00
General Comensal	Ascensor 2			5500.00	1.00	5500.00
General Comensal	Ascensor 3			5500.00	1.00	5500.00

General Comensal	Ascensor 4	5500.00	1.00	5500.00
General Servicio	Ascensor tip. Montacarga 1	5500.00	1.00	5500.00
General Servicio	Ascensor tip. Montacarga 2	5500.00	1.00	5500.00
<b>TOTAL</b>		<b>369427.30</b>		<b>369427.30</b>
Según C.N.E. (Tabla 14)		P.I. (kW) =	369.43	
		D.M. (kW) =	369.43	

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

#### **4.14 Instalaciones sanitarias**

Para el desarrollo de esta especialidad se precisa que el terreno se encuentra emplazado dentro de la habilitación de servicios de agua potable y alcantarillado, con ello se garantiza el correcto funcionamiento de todas las instalaciones del proyecto. Así entonces, se desarrollan los siguientes sistemas:

##### ***4.14.1 Red de agua contra incendios (ACI), Red de agua***

El suministro de agua para el proyecto se genera a través de la red distrital que se dispone por la Ca. Los Olivos, desde este punto se alimentarán las cisternas de agua de consumo diario y agua contra incendios (ACI) que están ubicadas en el sótano 01. Esta red será distribuida por presión constante a través de los cuartos de equipos de bombas dispuestos para cada Bloque conceptual.

##### ***4.14.1.1 Cálculo de cisterna de agua de consumo diario***

En base a los requerimientos establecidos en el RNE norma IS. 010 se dimensionan las cisternas de agua de consumo diario para cada zona del proyecto; a continuación, se precisa el cálculo considerado para el desarrollo de cada cisterna.

**Tabla 49***Cálculo de dotación de agua para consumo diario de Bloque Formativo*

Cálculo de dotación de agua para consumo diario de Bloque Formativo						
Planta	Descripción	Cantidad	Unidad	Factor	Unidad	Litros
Nivel 01	Lobby y plataforma de pagos	196.66	m2	6	l/m2	1179.96
Nivel 02	Auditorio y SUM	65.00	Asientos	3	l/asiento	195.00
Nivel 03	Oficinas administrativas	567.39	m2	6	l/m2	3404.34
Nivel 04	Biblioteca y Oficinas académicas	572.39	m2	6	l/m2	3434.34
Nivel 05	Comedor estudiantil	500.98	m2	40	l/m2	20039.20
Nivel 07	Aulas teóricas	80.00	Personas	50	l/Persona	4000.00
Nivel 08	Aulas teóricas	80.00	Personas	50	l/Persona	4000.00
Nivel 09	Aulas teóricas	80.00	Personas	50	l/Persona	4000.00
Nivel 10	Aulas teóricas	80.00	Personas	50	l/Persona	4000.00
Nivel 11	Aulas prácticas	20.00	Personas	50	l/Persona	1000.00
Nivel 12	Aulas prácticas	20.00	Personas	50	l/Persona	1000.00
Nivel 13	Aulas prácticas	20.00	Personas	50	l/Persona	1000.00
Nivel 14	Aulas prácticas	20.00	Personas	50	l/Persona	1000.00
Nivel 15	Aulas prácticas	20.00	Personas	50	l/Persona	1000.00
Nivel 16	Descanso estudiantil	20.00	Personas	50	l/Persona	1000.00
<b>Dotación total requerida para Bloque Formativo</b>					Litros	<b>50252.84</b>

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

**Tabla 50***Cálculo de dotación de agua para consumo diario de Bloque Productivo*

Cálculo de dotación de agua para consumo diario de Bloque Productivo						
Planta	Descripción	Cantidad	Unidad	Factor	Unidad	Litros
Nivel 01	Restaurantes y comedores externos	488.8	m2	40	l/m2	19552
Nivel 02	Restaurantes y comedores externos	1548.9	m2	40	l/m2	61956

Nivel 03	Restaurantes y comedores externos	1548.9	m2	40	l/m2	61956
Nivel 04	Restaurantes y comedores externos	1709.54	m2	40	l/m2	68381.6
Nivel 01	Servicio de restaurantes y administrativos	164.6	m2	6	l/m2	987.6
Nivel 02	Servicio de restaurantes y administrativos	395.72	m2	6	l/m2	2374.32
Nivel 03	Servicio de restaurantes y administrativos	395.72	m2	6	l/m2	2374.32
Nivel 04	Servicio de restaurantes y administrativos	364.2	m2	6	l/m2	2185.2
<b>Dotación total requerida para Bloque Productivo</b>					Litros	219767.04

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

#### ***4.14.2 Red de desagüe***

Las diferentes zonas del proyecto requieren que se planteen montantes diferenciadas según su uso. Las redes de agua negras de niveles superiores serán direccionadas y distribuidas a través de descargas directa hacia la calle; mientras que los buzones de sótano 01 serán centralizadas en las cámaras de bombeo de desagüe para poder derivarse a la red de alcantarillado externo.

#### ***4.14.3 Red de agua contra incendios***

Este sistema estará distribuido en toda a la edificación para poder garantizar la evacuación de sus ocupantes según lo exige la norma A.130 del Reglamento Nacional de Edificaciones.

##### ***4.14.3.1 Cálculo de la cisterna de agua contra incendios***

Para efectos de dotación de agua para este sistema se tomará los volúmenes mínimos recomendados en la normativa IS.010, es decir de 25m<sup>3</sup> para ser usado por los

ocupantes de edificio y adicionalmente de 40m<sup>3</sup> para ser usado por el cuerpo de bomberos. Es decir que la cisterna será de 65m<sup>3</sup>, este volumen se aplicará para ambos bloques conceptuales (Formativo y Productivo).

#### 4.14.4 Dimensiones de las cisternas

En base a los cálculos de consumo y las exigencias de seguridad desarrolladas anteriormente se dimensionan las cisternas, para ello se toman las ubicaciones previstas en el planteamiento arquitectónico diferenciado las cisternas según los bloques conceptuales (Formativo y Productivo).

**Tabla 51**

*Cálculo de dimensiones para las cisternas de agua*

Cálculo de dimensiones para las cisternas de agua					
Descripción	Volumen (m <sup>3</sup> )	Área (m <sup>2</sup> )	Altura de agua (m)	Altura de cámara de aire (m)	Altura final (m)
<b>BLOQUE FORMATIVO</b>					
Cisterna de consumo humano	50.25	14.88	3.38	0.50	3.88
Agua contra incendios	65.00	18.60	3.49	0.50	3.99
<b>BLOQUE PRODUCTIVO</b>					
Cisterna de consumo humano	219.77	32.90	6.68	0.50	7.18
Agua contra incendios	65.00	18.60	3.49	0.50	3.99

*Nota.* Elaboración propia, 2024.

## V. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Se planteó como objetivo general el identificar las condicionantes contextuales para el adecuado diseño arquitectónico y urbanístico de un Complejo Turístico Gastronómico Sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024, esto en base a los aportes de Muchela (2014), quien sostiene que el diseño arquitectónico debe integrarse con su entorno urbano, considerando la conectividad con vías principales y la creación de espacios públicos que fomenten la interacción social y cultural. De esta forma, se busca desarrollar una infraestructura que armonice con su contexto y fortalezca la experiencia turística y gastronómica en la zona. Considerando esto, en la presente investigación se analizaron los factores contextuales que influyen en el diseño del proyecto, encontrando que la ubicación del terreno de 8859.77 m<sup>2</sup>, con accesos por la Ca. Los Olivos y las avenidas Javier Prado y Camino Real, favorece su integración con la dinámica urbana debido a que permite una conectividad eficiente con los principales ejes viales de la ciudad, facilitando el acceso tanto para turistas como para residentes, por lo que se garantiza una accesibilidad óptima y una mayor afluencia de usuarios. Estos resultados son coincidentes con lo propuesto por BAVS Arq (2012), quien al identificar los factores contextuales que favorecen la integración de proyectos arquitectónicos con su entorno urbano, determinó que la conectividad con ejes viales principales y la presencia de espacios públicos accesibles permiten una mayor interacción social y cultural, esto posiblemente se debió a que la accesibilidad y la vinculación con la dinámica urbana influyen directamente en la funcionalidad y el atractivo del proyecto para los usuarios. Con esto se evidencia que las condicionantes contextuales juegan un papel fundamental en el diseño arquitectónico y urbanístico del proyecto, ya que determinan su nivel de integración con el entorno urbano y su capacidad de responder a las necesidades de accesibilidad, conectividad e interacción social, por lo que, la ubicación estratégica del

terreno y su relación con los ejes viales principales facilitan la conectividad con la ciudad, lo que refuerza la funcionalidad y el atractivo del complejo.

Se planteó como primer objetivo específico el identificar los requerimientos normativos y de configuración arquitectónica de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024, esto en base a los aportes de VAUMM (2011), quien sostiene que la distribución de espacios gastronómicos debe diferenciar áreas académicas y prácticas, asegurando su interconexión funcional. De esta forma, el diseño facilita la circulación, la accesibilidad y la integración con el entorno, promoviendo la interacción social y la sostenibilidad mediante jardines comestibles que enriquecen la experiencia gastronómica y turística. Considerando esto, en la presente investigación se analizaron los requerimientos normativos y de configuración arquitectónica, encontrando que su diseño debe cumplir con el Reglamento Nacional de Edificaciones, la Ordenanza N° 620 sobre zonificación y la Ley N° 29394 para Educación Superior, debido a que estos establecen criterios sobre accesibilidad, seguridad y zonificación, por lo que se planteó una configuración en bloques compacto, formativo y productivo, con integración paisajística y accesibilidad universal, garantizando una infraestructura eficiente, segura y representativa acorde a los estándares urbanos y ambientales. Estos resultados son coincidentes con lo obtenido por BAVS Arq (2012), quien en su propuesta plantea un diseño arquitectónico que se integra con los tejidos urbanos existentes mediante una estrategia de suelo público continuo entre el edificio y la calle, esto posiblemente se deba a que ambos enfoques priorizan la conexión entre el usuario y el entorno, promoviendo la accesibilidad, la integración paisajística y la experiencia gastronómica como un elemento clave en el diseño. Con esto se evidencia que los requerimientos normativos y de configuración arquitectónica son fundamentales

para asegurar un diseño que no solo cumpla con los estándares establecidos en accesibilidad, seguridad y zonificación, sino que también contribuya a una infraestructura eficiente e integrada con su entorno.

Se planteó como segundo objetivo específico el plantear como complementar el entorno existente con el diseño arquitectónico para un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024, esto en base a los aportes de Távora (2014), quien sostiene que una infraestructura gastronómica puede integrarse al entorno urbano mediante una nueva tipología de mercado que combine la experiencia del usuario con actividades gastronómicas y comerciales. De esta forma, el diseño arquitectónico no solo fomenta el turismo metropolitano, sino que también se convierte en un ícono dentro de su zona de influencia, promoviendo la interacción cultural y el desarrollo urbano. Considerando esto, en la presente investigación se analizó la información recolectada, encontrando que la propuesta busca integrarse con su entorno inmediato, debido a que su diseño arquitectónico incorpora volúmenes complementarios que simbolizan la diversidad gastronómica del país, por lo que, la composición espacial en bloques compactos refuerza la identidad cultural y fomenta la interacción urbana, convirtiéndose en un hito zonal que conecta a los usuarios a través de la gastronomía. Estos resultados coinciden con lo obtenido por Muchela (2014), quien al analizar la integración de infraestructuras gastronómicas con su entorno determinó que un diseño arquitectónico bien planteado puede convertirse en un ícono zonal, promoviendo la interacción cultural y el desarrollo urbano. Esto posiblemente se deba a que su estudio enfatiza la importancia de generar espacios de conexión y difusión cultural, permitiendo que la infraestructura gastronómica refuerce la identidad local e impulse la integración urbana. Con esto se evidencia que la integración del diseño arquitectónico fortalece la identidad cultural

porque crea espacios que dialogan con su entorno. Dado que la propuesta armoniza volúmenes y actividades, se potencia la interacción urbana, por lo que el complejo se convierte en un referente sostenible e icónico.

Se planteó como tercer objetivo específico el determinar los componentes con eficiencia energética más apropiados para el diseño arquitectónico de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024, esto en base a los aportes de VAUMM (2011), quien desarrolló una propuesta integrando cubiertas ajardinadas y una distribución espacial que optimiza la conexión entre interior y exterior. De esta forma, se evidencia cómo la eficiencia energética y la sostenibilidad pueden aplicarse en proyectos gastronómicos para mejorar su desempeño ambiental y funcional. Considerando esto, en la presente investigación se analizaron los elementos arquitectónicos propuestos, encontrando que la incorporación de estrategias pasivas, como la orientación para la captación solar y de vientos, así como el uso de persianas rígidas y cristales insulados, contribuyen significativamente al confort térmico del proyecto. Estos resultados son coincidentes con lo obtenido por Grimaldo (2017), quien, en su estudio planteó una infraestructura que no solo promueve el desarrollo profesional de los jóvenes de la zona, sino que también integra criterios sostenibles en su diseño optimizando el uso de los recursos y mejorando la eficiencia energética de los espacios gastronómicos. Considerando esto, en la presente investigación se analizaron los elementos arquitectónicos propuestos, encontrando que las estrategias pasivas mejoran el confort térmico del proyecto debido a la optimización del consumo energético, por lo que se reduce la dependencia de climatización mecánica y se refuerza la sostenibilidad del diseño.

## VI. CONCLUSIONES

De acuerdo con el objetivo general, que busca identificar las condicionantes para el diseño arquitectónico del Complejo Turístico Gastronómico Sostenible en San Isidro, Lima 2024, se identificaron las condicionantes contextuales, entre ellas, la dinámica urbana del distrito. Se determinó que la ubicación del terreno con accesos por la Ca. Los Olivos y las avenidas Javier Prado y Camino Real, favorece su integración con la dinámica urbana, asegurando una conectividad eficiente con los principales ejes viales. Esto permitió garantizar una accesibilidad óptima y una mayor afluencia de usuarios, confirmando que la relación entre el diseño y el entorno influye directamente en la funcionalidad y atractivo del complejo.

De acuerdo con el objetivo específico N°1, se identificaron los requerimientos normativos y de configuración arquitectónica del complejo, determinando que su diseño debe ajustarse al Reglamento Nacional de Edificaciones, en particular a las normas A.010, A.040, A.070, A.080, A.120 y A.130. Asimismo, debe cumplir con lo establecido en las Ordenanzas N.º 620 y N.º 1119, así como con la Ley N.º 29394 sobre Educación Superior. En este sentido, se propuso una configuración en bloques compacto, formativo y productivo, con integración paisajística y accesibilidad universal, asegurando una infraestructura eficiente, segura y representativa acorde a los estándares urbanos y ambientales.

De acuerdo con el objetivo específico N°2, se planteó la integración del diseño arquitectónico con el entorno existente, estableciendo una composición espacial en bloques compactos que simbolizan la diversidad gastronómica del país, por lo que se reforzó la identidad cultural y se fomentó la interacción urbana, convirtiéndose en un hito zonal que conecta a los usuarios a través de la gastronomía. En este contexto, se confirmó

que la integración del diseño arquitectónico fortalece la identidad cultural al crear espacios que dialogan con su entorno y potencian la interacción urbana.

De acuerdo con el objetivo específico N°3, se determinaron los componentes con eficiencia energética más apropiados para el diseño arquitectónico del complejo incorporando estrategias pasivas, tales como, la orientación para la captación solar y de vientos y el uso de persianas rígidas y cristales insulados, por lo que contribuyen significativamente al confort térmico del proyecto. Esto permitió reducir la dependencia de climatización mecánica y reforzar la sostenibilidad del diseño, optimizando el consumo energético y asegurando un menor impacto ambiental.

## VII. RECOMENDACIONES

De acuerdo con la conclusión general, se recomienda implementar señalética clara y accesible, junto con la adecuación de paraderos y cruces peatonales, en coherencia con la propuesta de abrir los accesos principales hacia las vías de mayor tránsito del entorno inmediato, con el fin de consolidar la conexión del complejo con la dinámica urbana circundante, debido a que permitirá maximizar la afluencia de visitantes y potenciar su interacción con el entorno.

De acuerdo con la conclusión específica N°1, se recomienda elaborar un plan de supervisión continua que asegure la correcta aplicación de estos lineamientos en el diseño, teniendo como base la propuesta de organizar el complejo en bloques compacto, formativo y productivo, distribuidos estratégicamente para priorizar la accesibilidad universal y la eficiencia operativa, con el fin de reforzar la funcionalidad de la infraestructura y su integración con el entorno urbano existente.

De acuerdo con la conclusión específica N°2, se recomienda diseñar plazas y corredores que fomenten la interacción social y refuercen el carácter cultural del complejo, considerando incorporar espacios de transición abiertos hacia el espacio público; con ello se busca posicionar el proyecto como un referente turístico y fortalecer el sentido de pertenencia con la comunidad local.

De acuerdo con la conclusión específica N°3, se recomienda evaluar la incorporación de sistemas de recolección de aguas pluviales y paneles solares fotovoltaicos, en concordancia con la propuesta de orientar los techos y superficies del complejo para una captación solar eficiente; esta estrategia permitirá optimizar el consumo de recursos y consolidar una infraestructura alineada con principios de sostenibilidad ambiental.

## VIII. REFERENCIAS

- Amador A., Batista G., Varandas J. & Santana M. (2012) "*Mercado Gastronómico en Paris / BAVS Arq*". ArchDaily Perú. <https://www.archdaily.pe/pe/02-143813/mercado-gastronomico-en-paris-bavs-arq>
- American Psychological Association. (2019). Publication Manual of the American Psychological Association (7th ed.). <https://doi.org/10.1037/0000165-000>
- Arrarte, J. B. (2019). Arquitectura gastronómica con identidad cultural local en el marco de la globalización. Restaurantes de Lima moderna durante el boom culinario (1990-2015). *Limaq*, (005), 87-104. <https://revistas.ulima.edu.pe/index.php/Limaq/article/view/4529>
- Avolio, B. (2008) *Propuesta para el desarrollo de la gastronomía peruana*. CENTRUM, Centro de Negocios de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Balerdi, J. (2019). Arquitectura gastronómica con identidad cultural local en el marco de la globalización. Restaurantes de Lima moderna durante el boom culinario (1990-2015). *Limaq*, (005), pp. 87-104. <https://doi.org/10.26439/limaq2019.n005.4529>
- Boyuva Deneva, H. (2020). *Arquitectura y gastronomía* [Tesis de doctorado, Universidad Politécnica de Valencia]. <https://riunet.upv.es/handle/10251/150478>
- García I., Ubillos J., Muniategiandikoetxea J., Álvarez M. & Valenciano T. (2011) *Basque Culinary Center / VAUMM* <https://www.archdaily.pe/pe/02-128016/basque-culinary-center-vaumm-2>
- Carreño, D. (2015). El turismo gastronómico en lima metropolitana: diagnóstico de la oferta y la demanda. *Gestión en el Tercer Milenio, Rev. de Investigación de la Fac.*

de *Ciencias Administrativas*, UNMSM, 18-I (35), pp. 87-94.

<https://doi.org/10.15381/gtm.v18i35.11716>

Carretero, E. (24 de junio del 2005). *Arquitectura y Turismo*.

[http://catarina.udlap.mx/u\\_dl\\_a/tales/documentos/lar/pena\\_o\\_ml/capitulo1.pdf](http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lar/pena_o_ml/capitulo1.pdf)

Centro de Escritura Javeriano. (2020). Normas APA, séptima edición. Pontificia

Universidad Javeriana, seccional Cali. [https://www2.javerianacali.edu.co/centro-](https://www2.javerianacali.edu.co/centro-escritura/recursos/manual-de-normas-apa-septima-edicion#gsc.tab=0%C2%A0)

[escritura/recursos/manual-de-normas-apa-septima-edicion#gsc.tab=0%C2%A0](https://www2.javerianacali.edu.co/centro-escritura/recursos/manual-de-normas-apa-septima-edicion#gsc.tab=0%C2%A0)

Córdova, A (2023) *Escuela Gastronómica en el Centro Histórico de Lima* [Tesis de

pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. Repositorio Institucional

- Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. <http://hdl.handle.net/10757/652815>

Ching, F. (2002). *Arquitectura, forma, espacio, orden*. Gustavo Gili

Ching, F. (2014). *Arquitectura ecológica, un manual ilustrado*. Gustavo Gili.

[https://www.udocz.com/apuntes/174760/arquitectura-ecologica-un-manual-](https://www.udocz.com/apuntes/174760/arquitectura-ecologica-un-manual-ilustra?)

[ilustra?](https://www.udocz.com/apuntes/174760/arquitectura-ecologica-un-manual-ilustra?)

Decreto Supremo 025-2004-Mincetur. (2004). Ministerio de Comercio Exterior y

Turismo.

Recuperado

de

<http://www.cultura.gob.pe/es/patrimonio/inmaterial/manifestaciones>

Grimaldo, S. (2017) *Instituto de formación gastronómica en el distrito de Pachacámac –*

*Lima – Perú*. [Tesis de pregrado, Universidad San Martín de Porres]. Repositorio

Institucional – Universidad San Martín de Porres.

[https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/3243/grimaldo\\_g](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/3243/grimaldo_g)

[se.pdf?sequence=3&isAllowed=y](https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/3243/grimaldo_g)

Hernández, R. (2014) *Metodología de la investigación*. <https://www.esup.edu.pe/wp-content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf>

Innovación y Cualificación, S. L. (2017). *Montaje mecánico en instalaciones solares fotovoltaicas*. ENAE0108. España: IC Editorial.  
<https://books.google.com/books?id=CVApEAAAQBAJ>

Instituto Nacional de Defensa Civil. (2015). *Mapa peligro sísmico Lima - Callao*.  
<https://es.scribd.com/document/476601449/MAPA-PELIGRO-SISMICO-LIMACALLAO-pdf>

Instituto Nacional de Estadísticas e Informática (2023). *Negocios de restaurantes se incrementaron 9,16% en abril de 2023*.  
<https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/negocios-de-restaurantes-se-incrementaron-916-en-abril-de-2023-14439/#:~:text=El%20Instituto%20Nacional%20de%20Estad%20%C3%ADstica,en%20el%20mes%20de%20an%C3%A1lisis.>

Instituto Nacional de Estadísticas e Informática (2020). *Perú indicadores de Educación por departamentos, 2009 – 2019*.  
[https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1751/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1751/libro.pdf)

Instituto Nacional de Estadísticas e Informática (2023). *Producto Bruto Interno Trimestral Cuentas Nacionales Año base 2007, Marzo 2023*.  
<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4595349/Comportamiento%20de>

[%20la%20Econom%C3%ADa%20Peruana%20en%20el%20Primer%20Trimestre%20de%202023.pdf?v=1684874388](#)

Jurado, Y (2005) *Técnicas de investigación documental*. Thomson.

<https://www.icmujeres.gob.mx/wp-content/uploads/2020/05/LIBRO%20Jurado%20Yolanda%20-%20Tecnicas%20De%20Investigacion%20Documental.pdf>

Leikis, M. (2007) *Diseño de espacios para gastronomía*. Sello editorial Nobuko.

<https://books.google.com.pe/books?id=3TDfBIKWAXUC&printsec=copyright#v=onepage&q&f=false>

Ley 29394 (2009, 05 de agosto) Congreso de la República del Perú. Diario oficial No

400109. [https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/105148/\\_29394\\_-\\_19-11-2012\\_03\\_06\\_00\\_-LEY-29394.pdf?v=1586905358](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/105148/_29394_-_19-11-2012_03_06_00_-LEY-29394.pdf?v=1586905358)

Martín Chivelet, N., Fernández Solla, I. (2019). *La envolvente fotovoltaica en la arquitectura*. Reverte.

[https://www.google.com.pe/books/edition/\\_/Gpwzi3zgoUMC?hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiLgemJh6iBAxWKkZUCHQADBkMQ7\\_IDegQIExAC](https://www.google.com.pe/books/edition/_/Gpwzi3zgoUMC?hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiLgemJh6iBAxWKkZUCHQADBkMQ7_IDegQIExAC)

Matta, R. (2019). La revolución gastronómica peruana: una celebración de “lo nacional”.

Entrevista a Mirko Lauer. *Anthropology of food* (En línea). <https://doi.org/10.4000/aof.9982>

Ministerio de comercio exterior y turismo. (2023) *Perfil del turista extranjero 2022*.

[https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/VisorDocumentos?titulo=Perfil%20del%20Turista%20Extranjero%202022&url=~/Uploads/perfiles\\_extranjeros/4](https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/VisorDocumentos?titulo=Perfil%20del%20Turista%20Extranjero%202022&url=~/Uploads/perfiles_extranjeros/4)

[6/Perfil%20del%20Turista%20Extranjero%202022.pdf&nombObjeto=PerfTuristaExt&back=/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt&issuuid=](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4833203/Reporte%20Mensual%20de%20Turismo%20-%20JUNIO%202023%20.pdf?v=1689194739)

Ministerio de comercio exterior y turismo. (2023). *Reportes estadísticos de turismo.*

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4833203/Reporte%20Mensual%20de%20Turismo%20-%20JUNIO%202023%20.pdf?v=1689194739>

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento del Perú. (2021). *Norma técnica*

*A.010 Condiciones generales de diseño del reglamento nacional de edificaciones.*

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2366528/35%20A.010%20CONDICIONES%20GENERALES%20DE%20DISE%20C3%91O%20-%20RM%20N%C2%B0%20191-2021-VIVIENDA.pdf>

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento del Perú. (2020). *Norma técnica*

*A.040 Educación.*

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2366563/38%20A.040%20EDUCACION%20-%20RM%20N%C2%B0%20068-2020-VIVIENDA.pdf?v=1636059082>

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento del Perú. (2021). *Norma técnica*

*A.070 Comercio.*

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2366602/41%20A.070%20COMERCIO%20-%20RM%20N%C2%B0061-2021-VIVIENDA.pdf?v=1636059406>

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento del Perú. (2021). *Norma técnica*

*A.080 Oficinas.*

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2366617/42%20A.080%20OFICINAS.pdf?v=1636059624>

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento del Perú. (2021). *Norma técnica*

*A.120 Accesibilidad Universal.*

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4175227/46%20A.120%20ACCESIBILIDAD%20UNIVERSAL%20EN%20EDIFICACIONES%20-%20RM%20N%C2%B0%20075-2023-VIVIENDA.pdf?v=1677250657>

Mucha, F (2014) *Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas* [Tesis de pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. Repositorio Institucional - Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. <http://hdl.handle.net/10757/550332>

Municipalidad de San Isidro, Lima (2022). *Plan de Desarrollo Urbano 2022 – 2032.*

<https://msi.gob.pe/portal/wp-content/uploads/2019/09/PPT-DIAGNOSTICO-PDU-MSI-1.pdf>

Municipalidad de San Isidro, Lima (2023). *Plano de alturas de edificación.*

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4791723/PLANO%20DE%20ALTURAS%20DE%20EDIFICACION%20MDSI.pdf?v=1689971935>

Municipalidad de San Isidro, Lima (2023). *Plano del sistema vial normativo.*

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4791750/PLANO%20DEL%20SISTEMA%20VIAL%20NORMATIVO.pdf?v=1689971518>

Municipalidad de San Isidro, Lima (2023). *Plano de zonificación.*

<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4704818/PLANO%20DE%20ZONIFICACION%20DE%20USOS%20DE%20SUELO.pdf?v=1689971715>

Ordenanza 1119. (2008, 08 de febrero). Municipalidad metropolitana de Lima. Diario

oficial No 366208. <https://www.munlima.gob.pe/images/descargas/gobiernoabierto/transparencia/mml/planeamiento-y-organizacion/normas-legales->

[tupa/01-Gerencia-de-Desarrollo-Urbano/Edificaciones/31.%20Ord.%201119-MML.pdf](#)

Oliveira, S. (2011) La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino, el turismo gastronómico en Mealhada – Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3), 738-752. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v20n3/v20n3a12.pdf>

Resolución Directoral 1362-2007 - INC. (2007). Ministerio de Cultura, Dirección de Patrimonio Cultural. Recuperado de <http://www.cultura.gob.pe/es/patrimonio/inmaterial/manifestaciones>

Salanova Zamora, C. (2022). *Arquitectura y gastronomía. Hacia una síntesis multisensorial* [Tesis de doctorado, Universidad Politécnica de Valencia]. <https://riunet.upv.es/handle/10251/184930>

Sociedad de Comercio Exterior del Perú. (2022) *Reporte trimestral de desempeño turístico en el Perú, resultados al tercer trimestre de 2022*. <https://www.comexperu.org.pe/upload/articles/reportes/reporte-turismo-009.pdf>

Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA. (2010). *Carreras de cocina, Informe de la oferta académica en lima y regiones*. <https://www.scribd.com/document/63382604/Informe-de-Escuelas-de-Cocina-Ordenado-Alfabeticamenteokokok>

Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA. (2009). *El aporte económico y social de la gastronomía en el Perú*.

- Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA. (2009). *El boom de la gastronomía peruana, Su impacto económico y social*. [https://gastronomiaycia.republica.com/wp-content/uploads/2013/09/boom\\_gastronomia\\_peruana.pdf](https://gastronomiaycia.republica.com/wp-content/uploads/2013/09/boom_gastronomia_peruana.pdf)
- Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA. (2012). *Gastronomía peruana al 2021*. (2da ed.). Centro nacional de Planeamiento Estratégico.
- Távora, M. (2015). *Centro gastronómico*. [Tesis de pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. Repositorio Institucional - Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas. <http://hdl.handle.net/10757/612134>
- Valderrama, M. (2009). *El boom de la cocina peruana*. [http://www.desco.org.pe/recursos/site/files/CONTENIDO/15/08\\_Per%C3%BA\\_Hoy\\_Valderrama\\_2009A.pdf](http://www.desco.org.pe/recursos/site/files/CONTENIDO/15/08_Per%C3%BA_Hoy_Valderrama_2009A.pdf)
- Valderrama, M. (2009). *Gastronomía, desarrollo e identidad cultural, el caso peruano*. <https://cyberletras.files.wordpress.com/2012/08/gastronomc3ada-desarrollo-e-identidad-cultural.pdf>
- World Tourism Organization. (2020). *Glosario de términos de turismo*. <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

## IX. ANEXOS

## Anexo 1. Matriz de consistencia

Problema	Objetivo	Justificación	Variables	Dimensiones	Indicador	Metodología
<b>Problema general</b>	<b>Objetivo general</b>		<b>Variable independiente</b>			<b>Alcance</b> Se determina, en primera instancia, que será de tipo descriptivo puesto que se muestran a detalle las principales características del análisis del objeto de estudio. Por otro lado, en base a toda la información preliminar analizada, se precisa que también será de tipo aplicada puesto que se generará una propuesta de diseño que responda a lo expuesto en la problemática. La misma que incluya los resultados y que cumpla lo expuesto en el marco normativo de esta investigación.
¿Cuáles son las condicionantes contextuales para el adecuado diseño arquitectónico de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024?	Identificar las condicionantes contextuales para el adecuado diseño arquitectónico y urbanístico para un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024.	Esta propuesta arquitectónica, con un enfoque económico social, permitiría la promoción del turismo gastronómico, que a través de las experiencias en la infraestructura mostraría la diversidad cultural que el país ofrece.	Condiciones contextuales para el planteamiento arquitectónico.	Terreno, ubicación, accesibilidad, seguridad, terreno, función, uso, estilo arquitectónico y sostenibilidad.	Programa arquitectónico según análisis de usuarios	
<b>Problemas específicos</b>	<b>Objetivos específicos</b>		<b>Variable dependiente</b>			<b>Población</b> Es el colectivo que abarca a los turistas que constantemente se desplazan en el territorio peruano para los diversos fines que se han expuesto y por otro lado a la población que demanda una educación superior.
¿Cuáles son los requerimientos normativos y de configuración arquitectónica para un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024?	Identificar los requerimientos normativos y de configuración arquitectónica de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024.	El distrito de San Isidro representa una de las zonas más importantes de la ciudad de Lima Metropolitana, se resalta que es considerado el centro financiero de la misma y con ello se destaca su impacto en el comportamiento del turista para la realización de sus actividades primarias según organice su itinerario.	Proyecto arquitectónico de uso mixto (Bloque Formativo y Bloque Productivo)	Concepto arquitectónico y urbanístico, programa de áreas y enfoque de sostenibilidad.	Área requerida por usuarios según normativa	

<p>¿Cómo articular el entorno existente con el diseño arquitectónico de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024?</p>	<p>Plantear como complementar el entorno existente con el diseño arquitectónico para un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024.</p>	<p>Porcentaje de áreas públicas para interconexión urbana</p>	<p><b>Muestra</b> Será de tipo no probabilística, dado que dependió del proceso de recolección de datos y a la vez se precisa que es un muestreo por conveniencia. Para la investigación se establece que la muestra está conformada por el público turístico que invierte en experiencias gastronómicas y por otro lado a la población que requiere una formación superior con mención en la especialidad de gastronomía.</p>
<p>¿Qué componentes con eficiencia energética son los más apropiados para el diseño arquitectónico de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024?</p>	<p>Determinar los componentes con eficiencia energética más apropiados para el diseño arquitectónico de un Complejo turístico gastronómico sostenible en el distrito de San Isidro, Lima 2024.</p>	<p>Energía y agua ahorrada en planteamiento arquitectónico</p>	<p><b>Instrumentos</b> Para la investigación se formula una serie de instrumentos que buscan extraer datos para su posterior análisis, entendidos como la “herramienta concreta y operativa que facilitará la recolección de los datos “(Soriano, 2014). Por ello, se precisa que los instrumentos seleccionados corresponden a la clasificación del tipo exploración.</p>

---

*Nota.* Elaboración propia, 2024.