



Universidad Nacional  
**SAN LUIS GONZAGA**



## **[Reconocimiento-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)**

Esta licencia permite a otras combinar, retocar, y crear a partir de su obra, incluso con fines comerciales, siempre y cuando den crédito y licencia a las nuevas creaciones bajo los mismos términos. Esta licencia suele ser comparada con las licencias copyleft de software libre y de código abierto. Todas las nuevas obras basadas en la suya portarán la misma licencia, así que cualesquiera obras derivadas permitirán también uso comercial.

<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

	<b>Reglamento para la evaluación de la originalidad de los documentos de investigación, aprobado con Resolución Rectoral N° 1668-R-UNICA-2020</b>	CODIGO:
		VERSION: 03
		FECHA: 29/01/2020
		FOLIOS: 13 de 14

## Constancia de evaluación de originalidad



**UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS**  
**GONZAGA EVALUACION DE ORIGINALIDAD**

---

### CONSTANCIA

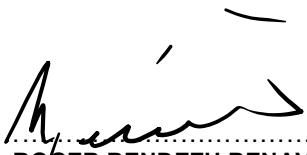
El que suscribe, deja constancia que se ha realizado el análisis con el software de verificación de similitud al documento cuyo título es: "CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO DE ICA" presentado por: **Hualpa Sotelo, George Oscar**

**PARA OPTAR EL TITULO DE ARQUITECTO** del nivel **PREGRADO** de la Facultad de **ARQUITECTURA**. El resultado obtenido es **(11 %)** por el cual se otorga el calificativo de: **APROBADO, según Reglamento de Evaluación de la Originalidad.**

Se adjunta al presente el reporte de evaluación con el software de verificación de originalidad.

Observaciones:

Ica, 17 de octubre del 2022

  
 .....  
**DR. ROGER BENDEZU BENAVIDES**  
 DIRECTOR DE UNIDAD DE INVESTIGACION  
 FACULTAD DE ARQUITECTURA

**UNIVERSIDAD NACIONAL “SAN LUIS GONZAGA”**

**FACULTAD DE ARQUITECTURA**



**“CENTRO CULTURAL GASTRONÓMICO DE ICA”**

**TESIS:**

**Para Optar el Título Profesional de  
ARQUITECTO**

**AUTOR:**

Bach. Arq. George Oscar Hualpa Sotelo

**ASESOR:**

Dra. Arq. Rosario Bendezú Herencia

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Ciencias naturales, ingeniería y tecnologías sostenibles

ICA - PERÚ

**2022**

## **DEDICATORIA**

*A mis padres por su apoyo e infinito amor en cada etapa de mi vida, que me enseñaron a lograr las cosas con mucho sacrificio, constancia, respeto y humildad.*

*A mis hermanos, familia y amigos que siempre me apoyaron con sus palabras de fortaleza para seguir adelante.*

*Y sobre todo muy especialmente a mi abuelo Oscar Sotelo López, que con su amor y sabiduría a pesar de ya no caminar entre nosotros, me acompaña siempre en mente y corazón, te amo Pachito, un abrazo al cielo, aun se te extraña mucho.*

## **AGRADECIMIENTOS**

*Agradezco antes de nada a Dios y la Virgen de Guadalupe, por permitirme estar vivo, por proteger mi camino y darme las fuerzas para superar cada obstáculo y dificultades, sobre todo en estos tiempos que son muy difíciles para todos.*

*Expresar mi más grande agradecimiento a mis padres Nelly Sotelo Medina y Clímaco Hualpa Bellido, por confiar siempre en mí y brindarme su amor y apoyo incondicional.*

*Asimismo, a mi asesora la Dra. Arq. Rosario Bendezú Herencia de Palomino, que a pesar que este año ha sido muy duro a ella y su familia, no nos dejó solos y nos acompañó con sus consejos y conocimientos en el desarrollo de la tesis.*

*Finalmente, a los siguientes profesionales que siempre me guiaron y más que un trabajo me confiaron su amistad en todo momento, Arq. Marcos Sánchez Anchante, Arq. Rafael Vásquez Mendoza, Arq. Marita Palomino Bendezú y muy en especial al Arq. Guillermo Quezada Reyes, que en vida estuvo apoyándome en todo momento y hoy en el cielo me sigue guiando espiritualmente, para ustedes muchas gracias.*

## **RESUMEN**

La presente tesis parte de analizar la situación de cultural de la infraestructura gastronómica iqueña, aquella que con el pasar de los años ha ido perdiendo su identidad cultural y sentido de pertenencia, debido a la inexistencia y/o déficit de espacios orientados a la promoción y desarrollo culinario cultural. Es por ello que se plantea realizar un proyecto urbano arquitectónico que permita articular mecanismos de apoyo planteados por APEGA (Asociación de Restaurantes Peruanos) con Asociaciones locales de Hoteles y Restaurantes de Ica, así como de productores de piscos y vinos y empresas locales vinculadas al rubro turístico gastronómico (CLUSTER ICA), todo ello con el objetivo de revalorar nuestra identidad arquitectónica gastronómica local. Esta infraestructura estará dotada de espacios adecuados de calidad, que permitan cubrir la necesidad de incorporar una nueva identidad local, que esté vinculado con criterios de planificación urbana sostenible y que contribuya a conservar el ambiente y los mecánicos de gestión de riesgos de desastre, en otras palabras, la tendencia al diseño de las llamadas infraestructuras permeables y de volúmenes mixtos, dotada de talleres orgánicos y restaurantes con un enfoque 360°, cuyo fin sea realizar actividades como el turismo gastronómico (turismo generado por la comida), el comercio y la educación.

Por otra parte, implicara también hacer de necesidad considerar la realidad actual vivida por la pandemia del covid-19 y analizar como esta influenciara en el proceso del diseño arquitectónico gastronómico postpandemia.

Por último, la investigación es de tipo cualitativo, diseño no experimental, su técnica de muestreo está conformada por los turistas en de todas las procedencias. La técnica utilizada fue la encuesta y la recopilación de información secundaria como datos de los diferentes instrumentos de información bibliográfica. El instrumento es el cuestionario; los resultados obtenidos de la recolección de datos y el diseño arquitectónico se realizaron a través de los programas como Office, AutoCAD, SketchUp, Photoshop, Illustrator, y Twinmotion.

**Palabras Claves:** Turismo gastronómico, identidad cultural, restaurantes sostenibles y proyecto urbano arquitectónico.

## **ABSTRACT**

This thesis is based on analyzing the cultural situation of the gastronomic infrastructure of Ica, one that over the years has been losing its cultural identity and sense of belonging, due to the non-existence and/or deficit of spaces oriented to the promotion and cultural culinary development. That is why it is proposed to carry out an urban architectural project that allows articulating support mechanisms proposed by APEGA (Association of Peruvian Restaurants) with local Associations of Hotels and Restaurants of Ica, as well as pisco and wine producers and local companies linked to the item. gastronomic tourism (CLUSTER ICA), all with the aim of revaluing our local gastronomic architectural identity. This infrastructure will be equipped with adequate quality spaces, which will cover the need to incorporate a new local identity, which is linked to criteria of sustainable urban planning and which contributes to conserving the environment and the mechanics of disaster risk management, in other In other words, the trend towards the design of so-called permeable infrastructures and mixed volumes, equipped with organic workshops and restaurants with a 360° approach, whose purpose is to carry out activities such as gastronomic tourism (tourism generated by food), commerce and education.

On the other hand, it will also imply making it necessary to consider the current reality experienced by the covid-19 pandemic and analyze how it will influence the process of post-pandemic gastronomic architectural design.

Finally, the research is of a qualitative type, non-experimental design, its sampling technique is made up of tourists of all origins. The technique used was the survey and the collection of secondary information such as data from the different bibliographic information instruments. The instrument is the questionnaire; The results obtained from the data collection and the architectural design were carried out through programs such as Office, AutoCAD, SketchUp, Photoshop, Illustrator, and Twinmotion.

**Keywords:** Gastronomic tourism, cultural identity, sustainable restaurants and architectural urban project.

## INDICE

RESUMEN.....	iv
ABSTRACT.....	v
INDICE .....	vi
INDICE DE FIGURAS.....	vii
INDICE DE TABLAS.....	ix
<b>CAPITULO I: INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1. Aspectos generales.....</b>	<b>3</b>
<b>1.2. Situación problemática .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2.1. Problema General .....</b>	<b>3</b>
<b>1.2.2. Pregunta General .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2.3. Problemas Específicos.....</b>	<b>4</b>
<b>1.3. Antecedentes.....</b>	<b>4</b>
<b>1.4. Justificación de la investigación.....</b>	<b>5</b>
<b>1.5. Objetivos de la investigación .....</b>	<b>5</b>
<b>1.5.1. Objetivo General .....</b>	<b>5</b>
<b>1.5.2. Objetivos Específicos .....</b>	<b>5</b>
<b>1.6. Aporte de la investigación .....</b>	<b>5</b>
<b>CAPITULO II: ESTRATEGIA METODOLÓGICA.....</b>	<b>7</b>
<b>2.1. Fundamento metodológico .....</b>	<b>7</b>
<b>2.2. Población y muestra de investigación.....</b>	<b>8</b>
<b>2.2.1. Población de estudio.....</b>	<b>8</b>
<b>2.3. Factibilidad .....</b>	<b>11</b>
<b>2.3.1. Factibilidad social.....</b>	<b>11</b>
<b>2.3.2. Factibilidad ambiental .....</b>	<b>15</b>
<b>2.3.3. Gestión de riesgos (Peligro-vulnerabilidad-riesgo) .....</b>	<b>21</b>
<b>2.4. Aspectos básicos .....</b>	<b>26</b>
<b>2.4.1. Consideraciones ambientales del terreno.....</b>	<b>32</b>
<b>2.4.2. Consideraciones contextuales.....</b>	<b>33</b>
<b>2.4.3. Situación legal.....</b>	<b>40</b>
<b>2.4.4. Parámetros urbanísticos y edificatorios .....</b>	<b>40</b>
<b>2.4.5. Consideraciones culturales .....</b>	<b>41</b>
<b>2.4.6. Consideraciones proyectuales próximos .....</b>	<b>43</b>
<b>2.4.7. RNE .....</b>	<b>44</b>
<b>2.4.8. Sectores, ambientes y áreas requeridas para el proyecto .....</b>	<b>46</b>
<b>CAPITULO III: RESULTADOS.....</b>	<b>49</b>

<b>3.1. Esquema de concepción del planteamiento.....</b>	<b>49</b>
<b>3.1.1. Estrategias del partido urbano (Planteamiento General).....</b>	<b>49</b>
<b>3.1.2. Concepción urbana .....</b>	<b>50</b>
<b>3.1.3. Partido arquitectónico (cuadro de áreas).....</b>	<b>52</b>
<b>3.1.4. Diagrama de flujos .....</b>	<b>52</b>
<b>3.1.5. Contexto espacial (estrategias espaciales del terreno) .....</b>	<b>54</b>
<b>3.1.6. Concepción volumétrica .....</b>	<b>55</b>
<b>3.1.6.1. Proceso de concepción de fachadas.....</b>	<b>55</b>
<b>3.1.6.2. Estrategias Volumétricas.....</b>	<b>56</b>
<b>3.1.7. Concepción tecnológica.....</b>	<b>57</b>
<b>3.1.8. Zonificación .....</b>	<b>59</b>
<b>3.1.9. Accesibilidad y vías .....</b>	<b>65</b>
<b>3.1.10. Acondicionamiento.....</b>	<b>68</b>
<b>3.2. Planos de anteproyecto arquitectónico.....</b>	<b>70</b>
<b>CAPITULO IV: DISCUSIÓN.....</b>	<b>90</b>
<b>CAPITULO V: CONCLUSIONES .....</b>	<b>91</b>
<b>CAPÍTULO VI: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>92</b>
<b>CAPITULO VII: ANEXOS.....</b>	<b>93</b>

## INDICE DE FIGURAS

Figura N° 1: <i>Modelos de izquierda a derecha: templo prehispánico, casa-patio colonial y rancho republicano .....</i>	<i>3</i>
Figura N° 2: <i>Matriz de síntesis de referentes y conclusiones.....</i>	<i>4</i>
Figura N° 3: <i>Usuarios específicos del proyecto .....</i>	<i>11</i>
Figura N° 4: <i>Identificación de alternativas de terreno.....</i>	<i>16</i>
Figura N° 5: <i>Análisis de equipamientos de terreno 1 y 2 .....</i>	<i>17</i>
Figura N° 6: <i>Análisis de accesibilidad y categoría de vías, terreno 1 y 2 .....</i>	<i>18</i>
Figura N° 7: <i>Análisis de zonificación actual del terreno 1 .....</i>	<i>19</i>
Figura N° 8: <i>Análisis de zonificación actual del terreno 2 .....</i>	<i>20</i>
Figura N° 9: <i>Análisis del transporte público, terreno 1 y 2 .....</i>	<i>21</i>
Figura N° 10: <i>Análisis de los peligros existentes en los terrenos 1 y 2.....</i>	<i>22</i>
Figura N° 11: <i>Análisis de vulnerabilidad en los terrenos 1 y 2 .....</i>	<i>23</i>
Figura N° 12: <i>Análisis de Riesgo en los terrenos 1 y 2 .....</i>	<i>24</i>
Figura N° 13: <i>Ubicación de las ocurrencias de emergencias .....</i>	<i>25</i>
Figura N° 14: <i>Ubicación y localización .....</i>	<i>26</i>
Figura N° 15: <i>Usos de suelo .....</i>	<i>27</i>
Figura N° 16: <i>Accesibilidad y vías .....</i>	<i>27</i>
Figura N° 17: <i>Imagen urbana .....</i>	<i>28</i>
Figura N° 18: <i>Flujos.....</i>	<i>28</i>
Figura N° 19: <i>Plano de ubicación y localización del terreno elegido .....</i>	<i>29</i>
Figura N° 20: <i>Plano de georreferenciación del terreno.....</i>	<i>30</i>
Figura N° 21: <i>Plano topográfico del terreno .....</i>	<i>31</i>
Figura N° 22: <i>Carta Solar y Rosa de Vientos.....</i>	<i>32</i>

Figura N° 23: <i>Análisis de vías y flujos</i> .....	33
Figura N° 24: <i>Organización espacial</i> .....	36
Figura N° 25: <i>Perfil urbano</i> .....	37
Figura N° 26: <i>Vegetación representativas del terreno</i> .....	39
Figura N° 27: <i>Platos típicos más solicitados por los turísticas en Ica</i> .....	41
Figura N° 28: <i>Mapeo de atractivos turísticos de la provincia de Ica</i> .....	42
Figura N° 29: <i>Estrategias del partido urbano</i> .....	49
Figura N° 30: <i>Concepción urbana</i> .....	50
Figura N° 31: <i>Esquema de concepción urbana</i> .....	51
Figura N° 32: <i>Diagrama de flujos general</i> .....	52
Figura N° 33: <i>Diagrama de flujos</i> .....	53
Figura N° 34: <i>Estrategias espaciales del terreno y su entorno inmediato</i> .....	54
Figura N° 35: <i>Proceso de abstracción volumétrica</i> .....	55
Figura N° 36: <i>Estrategias volumétricas de los Talleres Gastronómicos</i> .....	56
Figura N° 37: <i>Estrategias volumétricas de los Restaurantes Turísticos</i> .....	57
Figura N° 38: <i>Estrategias volumétricas del Mirador Cultural</i> .....	57
Figura N° 39: <i>Materialidad de muros y techos</i> .....	58
Figura N° 40: <i>Esquema de Zonificación general del Centro Cultural Gastronómico de Ica</i> .....	59
Figura N° 41: <i>Zonificación general del Centro Cultural Gastronómico de Ica</i> .....	60
Figura N° 42: <i>Primera planta – Talleres Gastronómicos</i> .....	61
Figura N° 43: <i>Segunda planta – Talleres Gastronómicos</i> .....	61
Figura N° 44: <i>Tercera planta – Talleres Gastronómicos</i> .....	62
Figura N° 45: <i>Restaurantes turísticos – plantas</i> .....	62
Figura N° 46: <i>Esquema de zonificación isométrico – Talleres Gastronómicos</i> .....	63
Figura N° 47: <i>Esquema de zonificación isométrico – Talleres Gastronómicos</i> .....	63
Figura N° 48: <i>Esquema de análisis espacial</i> .....	64
Figura N° 49: <i>Circulaciones y flujos de los Talleres Gastronómicos</i> .....	65
Figura N° 50: <i>Circulaciones y flujos de los Restaurantes Turísticos</i> .....	66
Figura N° 51: <i>Plan Master del terreno – Caminos Reales</i> .....	67
Figura N° 52: <i>Carta Solar</i> .....	68
Figura N° 53: <i>Análisis de asoleamiento</i> .....	68
Figura N° 54: <i>Planimetría General del CCG</i> .....	70
Figura N° 55: <i>Primera planta – Talleres gastronómicos</i> .....	71
Figura N° 56: <i>Segunda planta – Talleres gastronómicos</i> .....	71
Figura N° 57: <i>Tercera planta y sótano – Talleres gastronómicos</i> .....	72
Figura N° 58: <i>Planimetría de techos – Talleres gastronómicos</i> .....	72
Figura N° 59: <i>Primera planta – Restaurantes turísticos</i> .....	73
Figura N° 60: <i>Segunda planta – Restaurantes turísticos</i> .....	73
Figura N° 61: <i>Planimetría de techos – Restaurantes turísticos</i> .....	74
Figura N° 62: <i>Cortes y elevaciones generales – Talleres gastronómicos</i> .....	74
Figura N° 63: <i>Cortes y elevaciones generales – Restaurantes turísticos</i> .....	75
Figura N° 64: <i>Vista en perspectiva – Restaurantes turísticos</i> .....	76
Figura N° 65: <i>Mobiliario urbano</i> .....	76
Figura N° 66: <i>Mobiliario urbano</i> .....	77
Figura N° 67: <i>Compostera y galpón de trabajo</i> .....	77
Figura N° 67: <i>Renders</i> .....	78

## INDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: <i>Población</i> .....	8
Tabla N° 2: <i>Perfil del turista extranjero</i> .....	9
Tabla N° 3: <i>Llegada de turistas internacionales a Sudamérica ante COVID19</i> .....	9
Tabla N° 4: <i>Perfil del Vacacionista Nacional</i> .....	10
Tabla N° 5: <i>Diseño de la muestra</i> .....	10
Tabla N° 6: <i>Definición por tipo de turistas</i> .....	11
Tabla N° 7: <i>Tipos de usuarios en el proyecto del CCG</i> .....	14
Tabla N° 8: <i>Indicadores para el análisis de la localización del terreno</i> .....	15
Tabla N° 9: <i>Indicadores ponderados del análisis de la localización del terreno</i> .....	25
Tabla N° 10: <i>Imagen Urbana</i> .....	38
Tabla N° 11: <i>Programa Arquitectónico</i> .....	46

## CAPITULO I: INTRODUCCIÓN

En estos últimos años, el Perú fue distinguido como el mejor destino culinario en el mundo, prueba de ello que este último año 2021, gana una vez más el premio que otorga el World Travel Awards (Premios Mundiales de Viaje), destacando en esta oportunidad en tres categorías: 1° Destino culinario líder en el mundo, 2° Destino cultural líder en el mundo y 3° Atracción turística líder en el mundo, según lo informó el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur) y la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú). Por otra parte, la edición de los latín America's 50 Best Restaurants<sup>1</sup> 2013-2021: pasado y futuro, reconoció al Restaurante Central de Virgilio Martínez y Pía León como el número uno de la región, pero esta no fue la única celebración, Maido y Astrid y Gastón celebraron el segundo y cuarto lugar quedando entre los 5 primeros de las 50 menciones del ranking junto con 9 restaurantes peruanos, donde se destaca al restaurante Central por desarrollar una cocina investigativa del entorno, la estacionalidad y los ecosistemas del Perú, todo ello posicionando un año más a nuestro país como mejor destino culinario en el mundo; sin embargo, así como existe un gran crecimiento y desarrollo de nuestra gastronomía; también existe un déficit de infraestructuras gastronómicas de nivel en el resto del país, que sirva para continuar potenciando, difundiendo y revalorizando nuestra identidad cultural local, más aún en lo que será el diseño de nuevas infraestructuras gastronómicas postpandemia. Así mismo de los interesados en el aprendizaje de nuestro gran legado gastronómico, con la realización de representaciones como: restaurantes temáticos de la costa, sierra y selva, dulcerías y confiterías, que logren desarrollar aún más, una identidad cultural gastronómica como referentes de nuestra cocina local en otros países.

La problemática de la investigación nace de la Inexistencia y/o déficit de espacios orientados a la revalorización de la identidad cultural gastronómica, expresados por medio de la promoción del turismo gastronómico, comercio y educación en la ciudad de Ica. Pero ello se limita en no contar con una tipología igual en el país, es decir no se tiene un referente de fácil acceso a nivel nacional, por ello se ha tomado como muestra los proyectos de centros culturales y centros gastronómicos de algunos países, tales como: Centro Gastronómico y Cultural de Bellavista (Chile), La Commune Lyon (Francia) y el Laboratorio de Gestión de Alimentos (España), presentando sus principales características a modo de síntesis (ver ítem 1.3. Antecedentes), sin dejar de lado la incorporación de algunos elementos desarrollados en los restaurantes de Perú, afines a su historia local, su volumen mixto, sus materiales y colores típicos por cada región.

---

<sup>1</sup> The World's 50 Best Restaurants, es un prestigioso ranking gastronómico que, desde 2002, la empresa William Reed Business Media elabora anualmente para reconocer a los 50 mejores restaurantes del mundo. La lista se realiza con el apoyo de cocineros, restauradores, gourmets, periodistas especializados y críticos internacionales, quienes realizan una votación para seleccionar a los galardonados de cada año. Revisado en diciembre del 2021.

La importancia del proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica radica en brindar el diseño de una infraestructura versátil que permita articular mecanismos de apoyo planteados por APEGA (Asociación de Restaurantes Peruanos) con Asociaciones locales de Hoteles y Restaurantes de Ica, así como de productores de piscos y vinos, empresas locales vinculadas al rubro turístico gastronómico (CLUSTER ICA).

Tal así, que en el primer capítulo plantea la introducción al proyecto, donde se analiza los aspectos generales y específicos de la investigación, relacionando la arquitectura y el lugar con el diseño de restaurantes en Lima moderna y en el país; que sirvió para comprender la realidad problemática que presenta la arquitectura gastronómica con identidad local, definiendo el problema de este en la ciudad de Ica, también se cita algunos referentes arquitectónicos a modo de matriz para el diseño de la propuesta, asimismo se justifica y formula el objetivo principal del proyecto, dando a conocer el interés por diseñar una infraestructura que permita responder al problema inicial, que finalmente logre revalorizar esa identidad cultural iqueña que se ha ido perdido con el pasar del tiempo.

En el segundo capítulo, se centró en la estrategia metodológica, partiendo por la metodología de la investigación, el tipo, técnicas y materiales objeto de análisis, seguido se realizó el análisis de factibilidad, teniendo ejes como, lo **social**, donde se indicaron los tipos de usuarios, estimación y cantidad de satisfacción diaria, luego el eje **ambiental**, donde se analizó las condiciones del emplazamiento para la elección del terreno, pasando del análisis urbano de un sector a definir la ubicación exacta del terreno, también se mostró sus **condiciones culturales y proyectuales próximas**. Por último, se citó la normativa vigente a tomar ante y durante la pandemia del covid19, para el planteamiento del programa arquitectónico propuesto.

En el tercer capítulo de los resultados cumple un doble propósito. Por un lado, establece el fundamento del planteamiento urbano arquitectónico del Centro Cultural Gastronómico de Ica y, por otra parte, desarrolla las concepciones fundamentales, volumétricas y espaciales del proyecto arquitectónico que fue materia de investigación, dando como muestra los planos arquitectónicos y renders finales.

En el cuarto capítulo, se realiza la discusión del proyecto donde se analiza de modo general las características presentadas con sus potencialidades y limitaciones, a lo largo de la realización de la tesis.

En el quinto capítulo, se define las conclusiones obtenidas tras desarrollar el proyecto de este equipamiento cultural gastronómico para la ciudad de Ica.

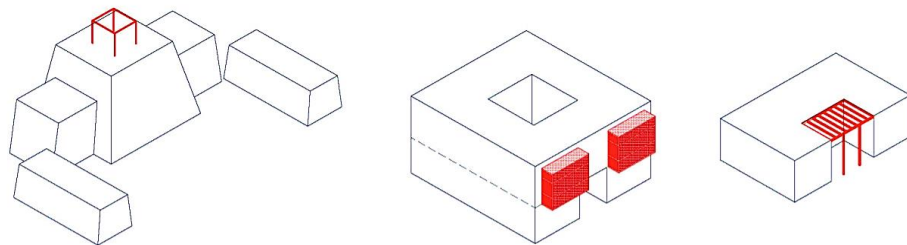
En el sexto capítulo, se cita las referencias bibliográficas por tipología de estudio.

Finalmente, en el séptimo capítulo se presentan los anexos de todos los documentos técnicos desarrollados y adquiridos por parte de las diferentes entidades involucradas. Así como todos los planos del proyecto arquitectónico final.

### 1.1. Aspectos generales

Como manifestación cultural, la arquitectura gastronómica se remite a una identidad de origen. El boom gastronómico peruano ha propiciado el diseño de una arquitectura gastronómica con identidad cultural local en algunos restaurantes de Lima moderna y del país. A ella corresponden, en lo material, tipos arquitectónicos afines a la historia local, volumen mixto (estereotómico y tectónico a la vez), de escala humana, envolvente semipermeable y de espacio central, así como materiales y colores típicos de la región. En lo simbólico, corresponden los conceptos barrocos, tradición y festivo, que relacionan la gastronomía local con la diversidad multiétnica, la riqueza de productos, las raíces en el pasado y la celebración social.

Estas representaciones, que relacionan arquitectura y lugar, resultan familiares en la memoria colectiva. En los tres ejemplos siguientes coinciden simultáneamente lo estereotómico y lo tectónico, así como la presencia de un espacio central (plaza, patio o galería).



*Figura N° 1: Modelos de izquierda a derecha: templo prehispánico, casa-patio colonial y rancho republicano*

Nota. El gráfico muestra las características que presenta la arquitectura gastronómica con identidad cultural local, la cual se desprende del artículo de Arquitectura gastronómica con identidad local en el marco de la globalización. Restaurantes de Lima moderna durante el boom culinario 1990-2015.

### 1.2. Situación problemática

#### 1.2.1. Problema General

**P.G.:** Inexistencia y/o déficit de espacios orientados a la revalorización de la identidad cultural gastronómica, expresados por medio de la promoción del turismo gastronómico, comercio y educación en la ciudad de Ica

### 1.2.2. Pregunta General

¿De qué manera el diseño de una infraestructura arquitectónica de un Centro Cultural Gastronómico buscará revalorizar la identidad cultural por medio del desarrollo de espacios orientados a la promoción del turismo gastronómico, comercio y educación de Ica?

### 1.2.3. Problemas Específicos

- **P.E1:** Déficit de espacios orientados a la revaloración de la identidad cultural gastronómica de la provincia de Ica, que promuevan el turismo
- **P.E2:** Inexistencia de un equipamiento funcional y volumétrico que considere criterios básicos de acondicionamiento ambiental y GRD.
- **P.E3:** Inadecuado desarrollo de establecimientos gastronómicos y culturales que permita mitigar y salvaguardar el riesgo en el sector sur este del Rio Ica, considerando su entorno y valor paisajístico.

### 1.3. Antecedentes

Según la investigación realizada no se encontraron proyectos similares de equipamientos culturales gastronómicos en el país, por ello se ha tomado como muestra los proyectos de centros culturales y centros gastronómicos de algunos países, los cuales mostraremos a modo de una matriz de síntesis de referentes proyectuales que se alineen a nuestro presente estudio.


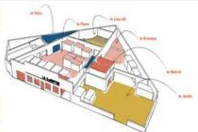


CENTRO GASTRONÓMICO Y CULTURAL DE BELLAVISTA	LA COMMUNE LYON	LABORATORIO DE GESTIÓN DE ALIMENTOS	FERIA MISTURA	PROYECTO RIO VERDE	CONCLUSIONES
					<b>CONTEXTO</b> PROYECTOS RELACIONADOS A UN ENTORNO INMEDIATO, CONECTADOS A PLAZAS Y PARQUES. CENTRO TURÍSTICOS, GENERADOR DE CULTURA Y DE GESTIÓN DE ALIMENTOS
<b>CONCEPCIÓN</b> PLAZA CALLE + PRIMER NIVEL LIBRE	<b>CONCEPCIÓN</b> STAN DE VENTAS + ESPACIO PÚBLICO + INVESTIGACIÓN	<b>CONCEPCIÓN</b> LABORATORIO CULINARIOS + ESPACIO PÚBLICO + RECI CLAJE + MERCADO	<b>CONCEPCIÓN</b> STAN DE VENTAS + SECTORIZACIÓN POR USOS + UBICACIÓN ITINERANTE	<b>CONCEPCIÓN</b> ENCAUZAR EL RIO + ÁREAS VERDES + SERVICIOS + REGENERACIÓN URBANA	<b>CARACTERÍSTICAS</b> BLOQUES RECTOS Y DIFERENCIADOS DE TOPOGRAFÍAS ADAPTADAS AL ENTORNO, DE FLUJOS DINÁMICOS E INGRESOS DIFERENCIADOS
<b>EMPLAZAMIENTO</b> - DOS BLOQUES FRAGMENTADOS - INTEGRACIONAL EN ENTORNO - DIFERENTES NIVELES - GENERADOR DE CALLES	<b>EMPLAZAMIENTO</b> - BLOQUES RECTOS - ADAPTADO A LA TOPOGRAFÍA DE LA CALLE - RETIRO DEL PERÍMETRO	<b>EMPLAZAMIENTO</b> - BLOQUES RECTOS - COMUNICACIÓN VERTICAL - ADAPTADO A LA TOPOGRAFÍA	<b>EMPLAZAMIENTO</b> - AL SER ITINERANTE CADA AÑO VARIA SU UBICACIÓN, QUE POR LO GENERAL SON ESPACIOS AMPLIOS	<b>EMPLAZAMIENTO</b> AMBAS MAGENES DEL RIO RIMAC, DISTRITOS: EL RIMAC, SAN MARTÍN DE PORRAS, SAN JUAN DE LURIGANCHO, EL AGUSTINO, ATE, ENTRE OTROS	
<b>FLUJOS</b> - INVITAR AL PÚBLICO QUE INGRESE - RECORRIDO DINÁMICO - PROGRAMA COMERCIAL CULTURAL	<b>FLUJOS</b> - INSERTAR ESPACIO PÚBLICO COMERCIAL - NIVEL PERMEABLE	<b>FLUJOS</b> - INGRESAN ALIMENTOS FRESCOS Y RECI CLADOS - SOTANO, PROCESO, 1º Y 2º NIVEL	<b>FLUJOS</b> - INGRESOS DIFERENCIADOS - RECORRIDO SECUENCIAL SEGÚN LA EXPERIENCIA DEL CONSUMIDOR	<b>FLUJOS</b> - CAUCE	
					<b>ZONIFICACIÓN</b> <b>PÚBLICO N°1 PISO</b> FORMACIÓN Y ESPECIALIZACIÓN EN NIVELES SUPERIORES O INFERIORES <b>CONEXIÓN VERTICAL Y HORIZONTAL</b> ENTORNO A PLAZA CENTRAL
LOCALES GASTRONÓMICOS EN TRES NIVELES, INVITA AL RECORRIDO PERIMETRAL EN TODAS SUS CARAS LO VERDE AUMENTA LA SUPERFICIE PERMEABLE Y REDUCE LOS EFECTOS DE CALOR	UN SOLO NIVEL, TECHOS ESTRUCTURALES ALTOS PROGRAMA COMERCIAL CULTURAL E INNOVADOR TEXTURAS, COLORES, MOBILIARIO	CUATRO NIVELES (SOTANO) + AZOTEA (CHIMENEA) GESTIÓN DE ALIMENTOS RECI CLADOS – PROGRAMA PROCESO – COMERCIAL CULTURAL – CULINARIO – INVESTIGACIÓN – JARDÍN – RECREACIÓN	DE UN SOLO NIVEL, SUS PUESTOS DE VENTA SUS MODULARES DE ESTRUCTURAS METÁLICAS	componentes del programa PROYECTO DE RECUPERACIÓN INTEGRAL Y PARQUE DEL RIO DEL CENTRO HISTÓRICO GENERARÁ MALECONES, UN GRAN PARQUE LINEAL, ARTICULADO A AVENIDAS Y ESPACIOS PÚBLICOS DE MATERIALES PERMEABLES, EN DIMENSIONES Y FORMAS QUE PERMITAN DISCUIRRIR EL CAUDAL	<b>FUNCIÓN</b> PROYECTOS CON ACTIVIDADES PÚBLICAS, FORMATIVAS, PRÁCTICAS, CULTURALES Y DE INVESTIGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA

Figura N° 2: Matriz de síntesis de referentes y conclusiones

#### **1.4. Justificación de la investigación**

El proyecto se justifica porque cubre la necesidad planteada por Asociaciones de hoteles y Restaurantes así como de productores de pisco y vinos de Ica, que requieren una infraestructura dotada de espacios amigables e inclusivos donde se difunda la comida y la cultura iqueña, el proyecto plasmado de un Centro Cultural Gastronómico de Ica busca revalorar la identidad cultural de la ciudad impulsando en ella, la tendencia recreacional e innovadora al diseño de las llamadas infraestructuras permeables y de volúmenes mixtos, con talleres orgánicos y restaurantes con enfoque 360°, los cuales ofrezcan en un solo lugar una infraestructura que genere nuevas alternativas en el desarrollo del ámbito turístico-recreacional y de educación gastronómica con identidad local.

#### **1.5. Objetivos de la investigación**

##### **1.5.1. Objetivo General**

Diseñar la infraestructura de un Centro Cultural Gastronómico que busque revalorizar la identidad cultural a través de espacios orientados a la promoción del turismo gastronómico, comercio y educación de Ica.

##### **1.5.2. Objetivos Específicos**

- **O.E1:** Diseñar espacios orientados a la revaloración de la identidad cultural gastronómica de la provincia de Ica, que promuevan el turismo.
- **O.E2:** Crear un equipamiento funcional y volumétrico que considere criterios básicos de acondicionamiento ambiental y GRD.
- **O.E3:** Diseñar un establecimiento gastronómico y cultural que permita mitigar y salvaguardar el riesgo en el sector sur este del Río Ica, considerando su entorno y valor paisajístico.

#### **1.6. Aporte de la investigación**

En base a los estudios recientes de PROMPERÚ, la Dirección Regional de Turismo y Comercio Exterior de Ica se puede precisar que no existen infraestructuras adecuadas para el desarrollo de actividades culinarias y de promoción turística en la provincia de Ica, lo que ha generado un inadecuado desarrollo de su infraestructura, ya que no cumple con los requerimientos mínimos de prestación de servicios de promoción y dotación de productos gastronómicos, según lo indica la actual normativa publicada el 22 de noviembre del 2019, Reglamento de categorización y calificación turística de restaurantes, Decreto Supremo N°011-2019 MINCETUR, así como de las características técnicas precisadas para estos tipos de establecimientos de infraestructura gastronómica, es por ello que se pretende realizar un proyecto arquitectónico que se desarrollará en el campo cultural gastronómico y turístico que

permita revalorar la identidad y cultura iqueña, brindando un nuevo servicio gastronómico, de recreación e interacción social, así como de nivel educacional, que favorezca el desarrollo del sector culinario, con una nueva tendencia al incremento del turismo gastronómico en la ciudad. Por lo que, este espacio desarrollará grandes áreas dedicadas a huertos urbanos que ayuden a reducir los efectos de la isla de calor, para una mejor experiencia en el lugar. Por último, constara de talleres orientados a la enseñanza y gestión de alimentos (reciclaje y compost de productos alimentarios) que complemente el proceso de innovación de este importante equipamiento.

## **CAPITULO II: ESTRATEGIA METODOLÓGICA**

### **2.1. Fundamento metodológico**

El presente proyecto de investigación es de **Tipo Cualitativo**, al referirse a este tipo de investigación, se hace uso de la metodología cualitativa, la cual asume una postura epistemológica hermenéutica llamada también "interpretativa".

Estará orientada a la detección de las necesidades de los usuarios (Provincia de Ica), su interpretación y su posterior plasmación en espacios arquitectónicos que reflejen el interés del usuario con sus objetivos (diseño de un centro cultural gastronómico), por tanto, se tuvo en cuenta involucrar de manera pasiva a los usuarios del proyecto, durante todo el ciclo de realización de la tesis, con la finalidad de entender de forma clara sus requerimientos culturales.

Las ventajas de la investigación cualitativa son:

1. El diseño es abierto, flexible y emergente.
2. La muestra se va ajustando al tipo y cantidad de información que en cada momento se precisa.
3. En la técnica de recogida de datos, trabaja eminentemente datos cualitativos.

**El diseño de la investigación es no experimental** porque las variables no serían manipuladas durante la investigación. Por ser una investigación sistemática en la que no se tiene control sobre las variables independientes porque ya ocurrieron los hechos o porque son intrínsecamente manipulables y se limita a la observación de los hechos.

Se realizará un **estudio de caso** (inexistencia de un centro cultural gastronómico). Además, es de **retrospectivo** porque la información se obtendrá de los registros que ya se han organizado, que corresponden a lo largo de intervalo de periodo 2015-2019.

Por tanto, no se trató de una investigación que vaya a arrojar unas conclusiones exactas sobre el objeto del estudio, sino de una primera aproximación, puesto para que un investigador se pueda basar en ellos, la información se tuvo que buscar casi partiendo de cero.

Respecto a las **técnicas de recolección de datos**, se emplearon las fotografías, referencias bibliográficas, internet, recopilación de información (planos, datos históricos y generales sobre la ciudad de Ica), la observación y visitas a los principales establecimientos turísticos gastronómicos.

**Los instrumentos de recolección de datos utilizados fueron:** encuestas semi estructuradas a turistas, dueños de establecimientos gastronómicos y representantes de institutos o escuelas gastronómicas, entrevistas a representantes y dueños de establecimientos gastronómicos, cámara fotográfica, cuadernillos, materiales de oficina y google Earth.

**La técnica de procesamiento de datos** que se utilizaron partió del planteamiento de dos fases, **primero la fase investigativa**, el cual consistió en identificar las necesidades y requerimientos del proyecto, analizando la problemática del lugar, empezando por los datos estadísticos de las encuestas de campo, bases teóricas, antecedentes, entre otros que fueron identificando las principales necesidades, ambientes, áreas y usuarios directos e indirectos para formular el programa arquitectónico.

Seguido, se analizó las **consideraciones contextuales, tecnológicas y físico ambientales**; también las **concepciones funcionales, espaciales y volumétricas**, para después plantear la matriz y diagrama de relaciones, los cuales sirvieron para proponer la zonificación del partido arquitectónico del CCG – Centro Cultural Gastronómico.

Por último, se pasó a la fase proyectual, donde se formuló la propuesta arquitectónica, que consistió en el planteamiento de los planos generales que están constituidos por la planimetría, cortes generales, elevaciones generales, recorrido 3D y generalidades del proyecto, como esquema de techos, esquemas estructurales, esquemas de instalaciones eléctricas, esquemas de instalaciones sanitarias, plano de señalética y plano de evacuación.

## 2.2. Población y muestra de investigación

### 2.2.1. Población de estudio

Tabla N° 1: *Población*

<b>Población</b>	<b>Perú</b>	<b>Ica – departamento</b>	<b>Ica - provincia</b>	<b>Ica -distrito</b>
<b>2015</b>	31,151,643	787,170	362,693	131,003
<b>2016</b>	31,488,628	794,919	366,262	132,291
<b>2017</b>	31,826,018	802,610	369,807	133,571
<b>2018</b>	32,162,184	810,213	373,311	134,837
<b>2019</b>	32,526,084	817,965	376,899	136,146
<b>2020</b>	32,625,948	975,182	448,970	161,515
<b>Estimaciones</b>				
<b>2025</b>	34,350,244	997,001	459,379	170,836

Fuente: INEI – CPI: centro peruano de estudios de mercado / [https://www.minsa.gob.pe/reunis/data/poblacion\\_estimada.asp](https://www.minsa.gob.pe/reunis/data/poblacion_estimada.asp)

En este cuadro se muestra la cantidad de población que tiene el Perú e Ica (distrito, provincia y departamento) en dos etapas como son del 2015 al 2019 – CENSO DE POBLACIÓN Y VIVIENDA y del 2020 al 2025 de estimaciones INEI y sobre boletines del último censo de Población y Vivienda.

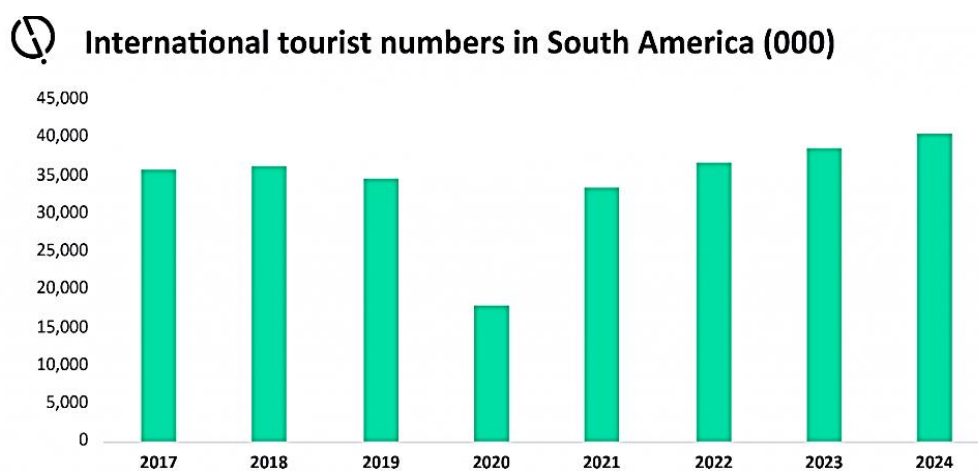
Tabla N° 2: Perfil del turista extranjero

Año	Llegan a Perú	Ica, departamento	Ica, provincia	Turismo gastronómico
2015	3,455,709	14%	57%	61%
2016	3,744,461	14%	63%	82%
2017	4,032,339	21%	57%	59%
2018	4,419,430	12.8% (EE. UU, Argentina, España)	65.1% (Huacachina)	54%
2019	4,371,787	16.2%	64%	89% general 10% (latinos)
2020	896,523	-	-	-

Fuente: BADATUR – OTP / Elaboración: Observatorio Turístico del Perú / PROMPERU

La llegada de turistas internacionales a Sudamérica disminuyó un 48% en 2020, debido a los efectos del Covid-19. “Perú fue el más afectado por la pandemia con una caída del 73% en visitantes extranjeros, seguido de Venezuela (71%) y Ecuador (70%). Chile fue el menos afectado con una reducción de 25%, seguido de Argentina (27%) y Colombia (30%)”, revela un estudio de GlobalData.

Tabla N° 3: Llegada de turistas internacionales a Sudamérica ante COVID19



Source: GlobalData Travel and Tourism Intelligence Center

 GlobalData.

Tabla N° 4: *Perfil del Vacacionista Nacional*

<b>Año</b>	<b>Ica, departamento</b>	<b>Ica, provincia</b>	<b>Turismo gastronómico</b>
<b>2015</b>	58% desde Lima	63%	47% (visita bodegas y otros)
<b>2016</b>	65% desde Lima	59%	53%
<b>2017</b>	23.9%	66%	53%
<b>2018</b>	12% nacional, 7% (de Lima e Ica)	66% (Ica), 22% (Pisco)	42%
<b>2019</b>	13.2% (ranking 2), Lima 31%	64% (Ica), 25% (Pisco)	45.1%
<b>2020</b>	A partir del 15 de julio a diciembre del 2020, los destinos que registraron viajes fueron Cusco (20%), Lima y Piura (9%) y Arequipa y Cajamarca (8%).		

Fuente: BADATUR – OTP / Elaboración: Observatorio Turístico del Perú 7 PROMPERU

En base a lo analizado la población estará presentada por:

- Población de la Provincia de Ica fue de: 136,146 habitantes (2019).
- Turistas en Ica (entre nacionales y extranjeros): 361,953 aproximadamente (64 % de la provincia y como parte del departamento 13.2% del total de turistas a nivel nacional).

### 2.2.2. Muestra de estudio

La muestra se realizó de un total de 394 personas entre los 15 y 72 años de edad dentro de la provincia de Ica, dispuestos en: dueños establecimientos gastronómicos (05 pers.), pobladores de Ica (64 pers.), vacacionistas nacionales (250 pers.) y turistas extranjeros (75 pers.).

Tabla N° 5: *Diseño de la muestra*

<b>Técnica</b>	<b>Instrumento</b>	<b>Tamaño mínimo de muestra</b>
<b>Cualitativa</b>	<b>Entrevistas</b>	Se realizaron a los dueños de los establecimientos gastronómicos de la provincia de Ica
		Se realizaron en dos partes: <ul style="list-style-type: none"> <li>- (Presenciales): 325 turistas entre nacionales y extranjeros</li> <li>- (virtuales): 64 habitantes de la provincia de Ica</li> </ul>
<b>Cuantitativa</b>	<b>Encuestas</b>	

Fuente: Elaboración propia

## 2.3. Factibilidad

### 2.3.1. Factibilidad social

#### Usuarios específicos del proyecto

En esta primera parte se hablará sobre dos grupos de públicos enfocados al proyecto de tesis, primero al **usuario temporal** (denominado TURISTA) y segundo al **usuario permanente** (personal administrativo, de investigación, educación y servicios).

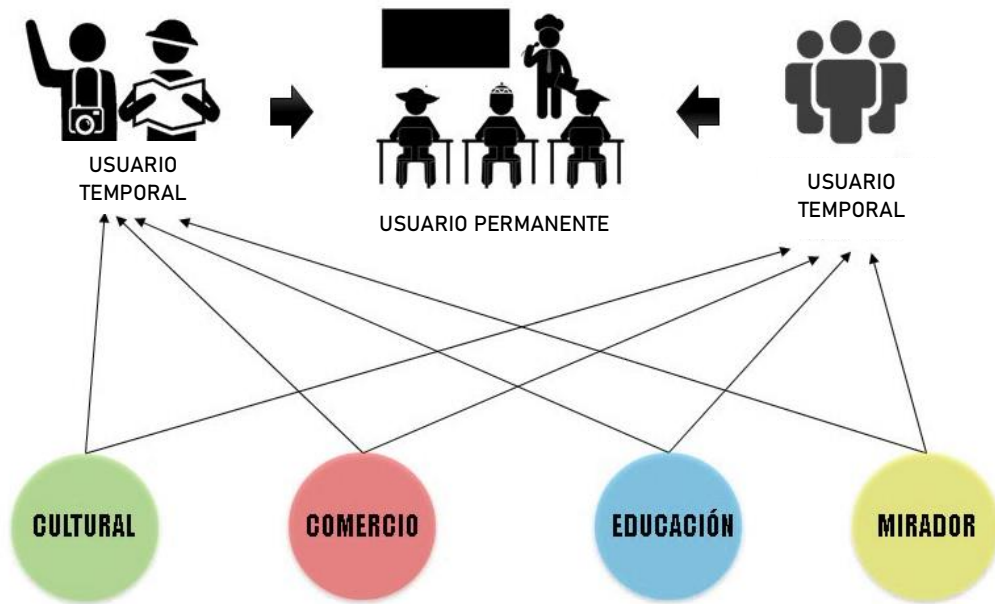


Figura N° 3: *Usuarios específicos del proyecto*


Nota: La figura muestra los usuarios involucrados dentro del proyecto arquitectónico del Centro Cultural Gastronómico de Ica. Fuente: Elaboración propia.





#### Tipos de usuarios

##### a) Usuario temporal

Este tipo de equipamiento gastronómico estará orientado principalmente al turista como consumidor potencial, sea local o de otras provincias y departamentos del Perú (**Turista nacional o Vacacionista nacional**) y personas que no son oriundas del Perú (**Turista extranjero**).

Tabla N° 6: *Definición por tipo de turistas*

<b>Turista cultural</b>	Tiene como motivación esencial descubrir los atractivos/productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino turístico.	
-------------------------	---	---

<b>Turista educativo</b>	Tiene como motivación primordial la participación y experiencia del turista en actividades de aprendizaje, mejora personal, crecimiento intelectual y adquisición de habilidades.	
<b>Turista de compras</b>	La visita de un destino con una amplia oferta comercial en algún producto de interés y en el que se combinan actividades turísticas con la compra de estos productos.	
<b>Turista lúdico-festivo</b>	Aquel visitante que se desplaza a un lugar concreto que ofrece una oferta lúdica amplia y con carácter festivo.	
<b>Turista sostenible</b>	Es aquel que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas.	
<b>Turista gastronómico</b>	Aquel en que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales e innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos, y la asistencia a clases de cocina.	

De este último se menciona la tendencia del turismo gastronómico en la actualidad:

- a) Tour gastronómico conducidos por locales (Bebidas, visitas a granjas y fábricas de producción).
- b) Popularidad de compartir alrededor de una mesa con cocina casera (intercambio cultural entre los visitantes y los locales).
- c) Mas interés por la comida de los mercados.
- d) Participación en clases de cocina (intercambio entre viajeros y las costumbres de la comida del lugar).
- e) Por otro lado, se identifica dos tipos de turistas interesados en realizar actividades gastronómicas durante sus viajes. El primero, está dispuesto a pagar por los tours

gastronómicos que le permitan conocer la cultura de un destino a través de la comida. Se siente muy atraído por descubrir la verdadera experiencia de la cocina local.

- f) El segundo, está interesado en conocer la culinaria del destino durante su recorrido, aunque no desea pagar más por ello. Visita los mercados y los restaurantes locales, pero siempre y cuando no interfieran con sus principales planes de viaje.

**b) Usuario permanente**

Son los usuarios que estarán mayor tiempo en el Centro Cultural Gastronómico, siendo el personal administrativo, personal de investigación, personal educativo, personal de servicios y personal de restaurantes.

**Estimación para determinar el número específico de usuarios**

Para determinar la cantidad de visitantes diarios al Centro Cultural Gastronómico de Ica, se tomó en cuenta los datos de las diferentes herramientas estadísticas sobre turismo y educación culinaria durante estos últimos 10 años, aquellos se irán utilizando para los fines de estimación de usuarios en el proyecto.

En la provincia de Ica existen un total de 253 restaurantes (12 categorizados y 241 sin categorizar, Fuente: Oferta total de restaurantes en la provincia de Ica con licencia municipal 2018), así como 5 Institutos y escuelas gastronómicas, los cuales funcionan de lunes a domingo en su mayoría, teniendo en promedio para su atención 24 días por mes y 288 días en un año.

Debido a ello era de necesidad determinar la cantidad de personas que ingresan anualmente a c/u de estos establecimientos gastronómicos en la provincia de Ica, pero al no poder obtener cifras específicas de esta condición, se tomó a la laguna de Huacachina como referente principal, ya que según estudios la misma cantidad de personas que visitan Huacachina y los demás atractivos turísticos, visitan también los diversos establecimientos gastronómicos (restaurantes y/o escuelas) por su gran dinámica turística, teniendo que para el año 2025 (proyecciones) se tendrá 57 130 visitantes nacionales y extranjeros aproximadamente por año, dando como resultado que se espera recibir 198 visitantes diariamente, por ende, serían 18 visitantes por hora al Centro Cultural Gastronómico de Ica.

Estos resultados son coherentes con una proyección de la población de visitantes a 10 años (2031) ya que la Laguna de Huacachina registró una cantidad de 157 visitantes diariamente en el año.

En la siguiente tabla se muestra un resumen de los tipos de usuarios, la cantidad de visitantes nacionales y extranjeros diarios. Así como los usuarios permanentes que estarán en el Centro Cultural Gastronómico de Ica.

Tabla N° 7: *Tipos de usuarios en el proyecto del CCG*

<b>USUARIOS</b>			
<b>TIPOS</b>		<b>USUARIO</b>	<b>TOTAL</b>
<b>TEMPORAL</b>	Visitantes	Local	198
		Nacional	
		Extranjero	
<b>PERMANENTE</b>	Personal administrativo	Director, secretaria, tesorero, contador, administrador, enfermero	20
	Personal de investigación	Investigadores de laboratorio gastronómico, gestión de residuos	6
	Personal educativo	Docentes de aulas y talleres, guías turísticos	16
	Personal de Servicios	Limpieza, almacenes, casetas de control y vigilancia, áreas de compostaje, huertos, mirador	12
	Personal de restaurantes	Cocineros (sheff), Maitre, Bartender, Hostess o recepcionista, mesero y cajero	28
		<b>Temporal</b>	198
		<b>Permanente</b>	82
		<b>TOTAL</b>	280

Por lo que el proyecto del Centro Gastronómico Cultural albergara en total aproximado de 280 personas diariamente.

### 2.3.2. Factibilidad ambiental

La elección y factibilidad ambiental del terreno para ubicar y emplazar el proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica, es uno de los aspectos indispensables para cumplir con sus necesidades y características, es por ello que se deberá escoger diferentes alternativas las cuales procederán a analizarse en base a indicadores y evitar de esta manera inconvenientes en la etapa de diseño y proyección de la edificación.

Estos indicadores son de tipo cualitativo, los cuales ayudaran a calificar la mejor ubicación del terreno a través de un valor numérico.

Tabla N° 8: *Indicadores para el análisis de la localización del terreno*

<b>INDICADOR</b>	<b>RANGO</b>	<b>VALOR</b>
<b>EQUIPAMIENTO</b>	Rodeado de equipamiento básico	3
	Rodeado de un equipamiento básico	2
	Alejados de equipamientos básico	1
<b>ACCESIBILIDAD</b>	Vía Arterial (expresa)	3
	Vía colectora	2
	Vía local	1
<b>ZONIFICACIÓN</b>	Comercio	3
	Industria	2
	Otros usos	1
<b>TRANSPORTE PUBLICO</b>	Corredor PE	3
	Corredor transversal	2
	Corredor complementario	1
<b>PELIGRO, VULNERABILIDAD Y RIESGO</b>	Bajo	3
	Medio	2
	Alto	1

Nota: Este cuadro muestra los indicadores a analizar para la mejor localización del terreno para el Centro Cultural Gastronómico. Elaboración Propia

#### **Identificación de alternativas del terreno (selección)**

Acorde a lo mencionado, se llevó a cabo un análisis comparativo de los posibles terrenos, teniendo en cuenta que el área mínima es 1,100 m<sup>2</sup> (según proyectos referenciales), como también al ser un proyecto que buscara revalorar esa identidad cultural iqueña, era necesario aprovechar las características propias siendo parte de las rutas consolidadas como la Ruta del Pisco (ámbito nacional) y la Ruta de Los Lagares (ámbito provincial) que junto con la presencia del Río Ica (tratamiento paisajístico adecuado), desarrollaran ese sentido de pertenencia que se lograra obtener. Por ello se escogió para analizar los siguientes lugares:



Figura N° 4: Identificación de alternativas de terreno

Nota. El grafico muestra la localización del proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica. Fuente: Elaboración propia.

#### **TERRENO 1:**

El área de intervención se ubica en el distrito de Los Aquijes, provincia y departamento de Ica, a unos metros del ingreso al distrito, en la Av. Abraham Valdelomar (camino a los Aquijes), predio N° 33,521. Cuenta con un área aproximada de 21,343.26 m<sup>2</sup> y un perímetro de 606.49 ml.

#### **TERRENO 2:**

El área de intervención se ubica en el distrito, provincia y departamento de Ica, comprendida entre el Mercado Santo Domingo de Guzmán y el Río Ica (Av. Los Maestros), predio La Máquina. Cuenta con un área aproximada de 45,296.41 m<sup>2</sup> y un perímetro de 918.66 ml. Presenta una topografía casi plana y su delimitación no ha sido lotificada.

#### **Equipamientos existentes**

En la siguiente imagen se muestra a modo general los diferentes equipamientos con los que cuenta los terrenos 1 y 2, de lo que se puede afirmar que el terreno 2 cuenta con la mayor parte de equipamientos a su alrededor, teniendo desde salud y educación hasta comercio, otros usos, recreación e industria.

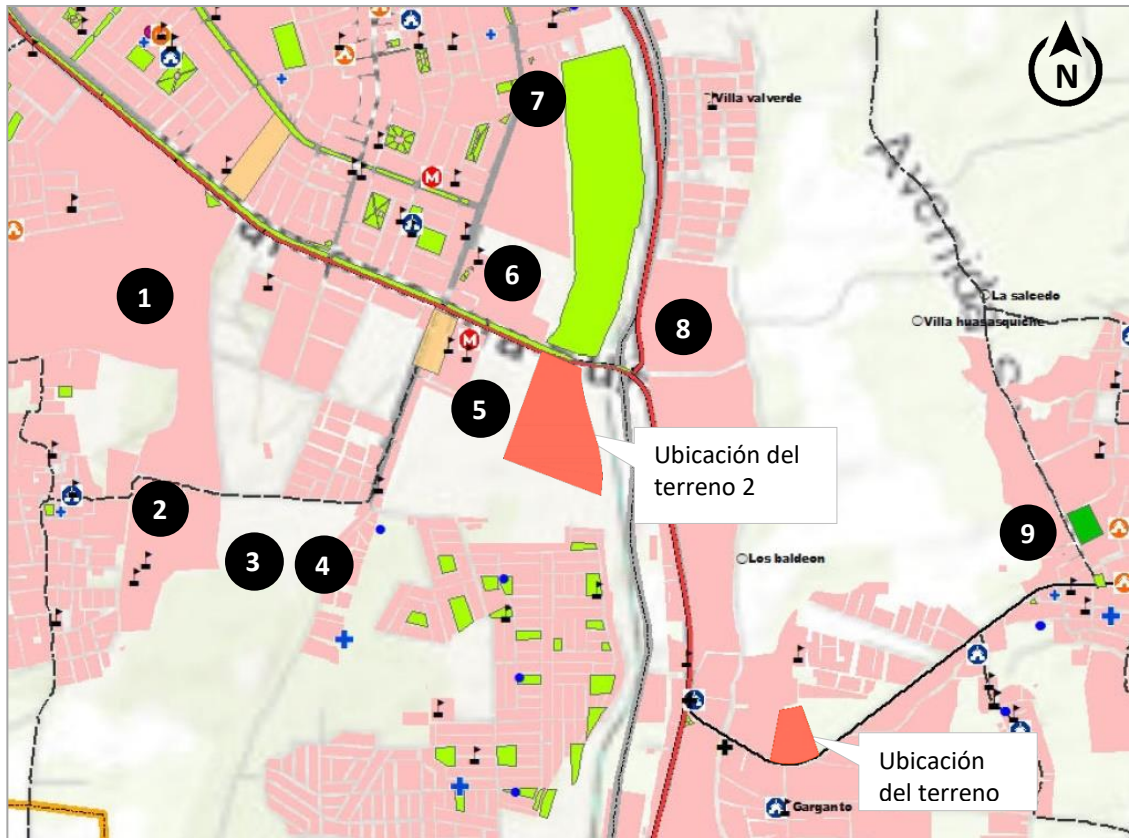


Figura N° 5: Análisis de equipamientos de terreno 1 y 2

Nota. El gráfico muestra el análisis de ambos terrenos encontrando mayor concentración de ellos para el terreno 2, como alternativa para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica, el cual se encuentra ubicado en la Av. Los Maestros S/N, Predio la Ingrata, antes la Maquina.

Fuente: Plan de Desarrollo Urbano – Análisis de cobertura y localización de equipamientos urbanos – sectores (D-1.4.14). Elaboración propia

**Leyenda:**

- |   |  |
|---|--|
|  Instituciones educativas  |  UN San Luis Gonzaga      |
|  Mercados                  |  Penal Cristo Rey         |
|  Tanques de agua           |  Hospital Modular Ica     |
|  Clínicas, postas de salud |  Zoológico Ica            |
|  Iglesias católicas        |  Mercado Santo Domingo    |
|  Iglesias no católicas     |  C.C. Ica Sur             |
|  Estadios                  |  Icatom                   |
|  Áreas verdes (parques)    |  Subestación Electrodamas |
|  Áreas deportivas          |  Estadio de Los Aquijes   |
|  Manzanas                  |  |
|  Barrios marginales        |  |

## Accesibilidad

En las imágenes siguientes se muestran las vías importantes que conectan ambos terrenos. El terreno de la izquierda muestra el terreno 1 que tiene como vía de acceso a la carretera al distrito de Los Aquijes (Av. Abraham Valdelomar) con un ancho de sección vial de 35.80 ml, completamente pavimentada y del tipo arterial. El de la derecha muestra al terreno 2 que tiene como vía principal a la panamericana sur (Av. Los Maestros) con un ancho de sección vial de 64.08 ml, que se encuentra pavimentada y es del tipo expresa-arterial.

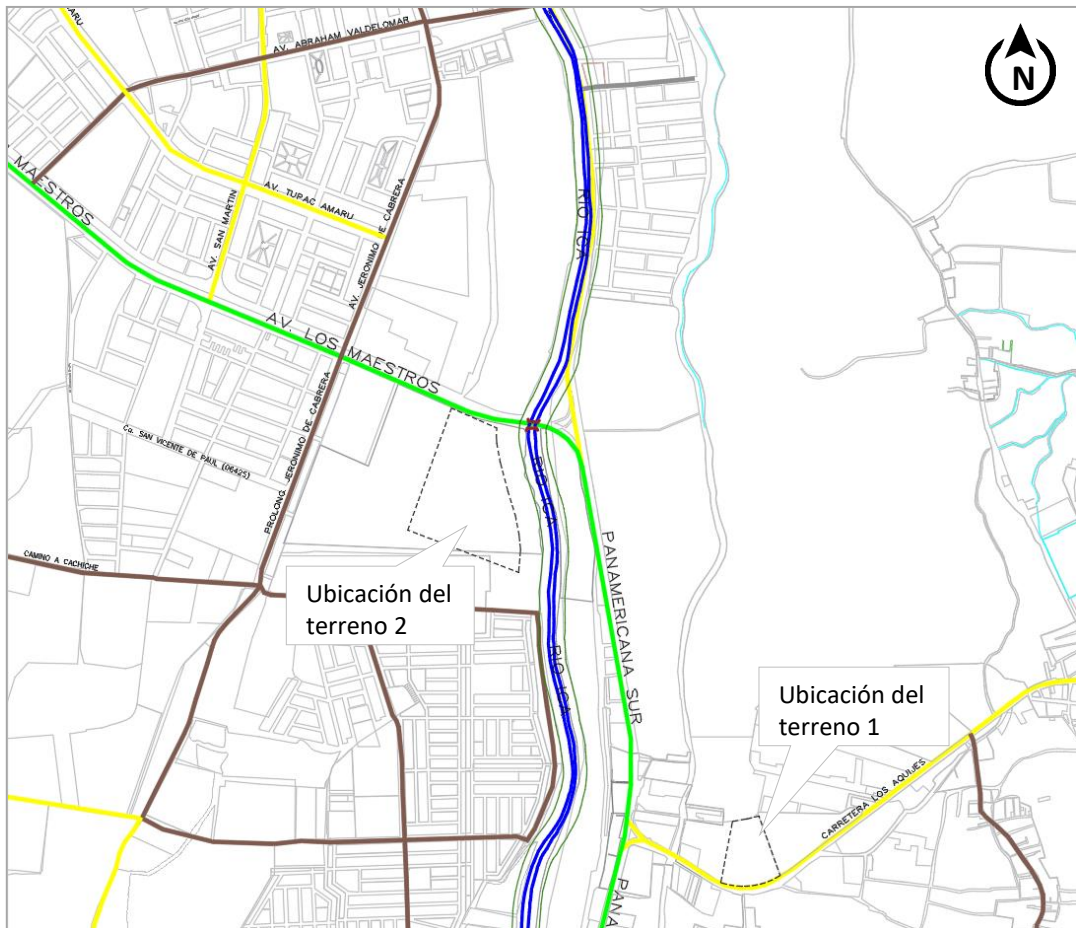


Figura N° 6: Análisis de accesibilidad y categoría de vías, terreno 1 y 2

Nota. Fuente Plan de Desarrollo Urbano PDU ICA 2020-2030 / Plano: Sistema vial primario (PE-3.4.1). Elaboración propia.

### VIA ARTERIAL

Av. Los Maestros – Panamericana Sur

### VIAS COLECTORAS

- Av. San Martín
- Av. Tupac Amaru
- Av. Acomayo
- Av. Abraham Valdelomar (carretera a Los Aquijes)

### VIAS LOCALES

- Av. Jerónimo de Cabrera
- Av. Abraham Valdelomar
- Camino a Cachiche
- Calle Sebastián Barranca (Los Aquijes)

## Zonificación

### TERRENO 1:

La actual zonificación de este terreno es **Zona Agrícola (ZA)**, la cual se caracteriza por ser: *“Áreas destinadas a la agricultura y ganadería dentro del área urbana de la ciudad y que según las microzonificaciones como la Zona 0: Centro de actividades del sitio, la casa y el taller de uso recreativo, educativo, terapéutico y cultural. Además, se encuentran instaladas las tecnologías de energía renovable (eólica, solar etc) y la Zona 5: Áreas totalmente silvestres, donde no se puede realizar ninguna intervención humana aparte de senderos ecoturísticos”* – PDU-ICA 2020-2030. Ello y sumando a ciertas características propias del lugar podría como no, ser una opción para la elección del terreno del proyecto, más aún que se encuentra localizado en la misma ruta de los lagares, que es una de las razones importantes para la elección del lugar.

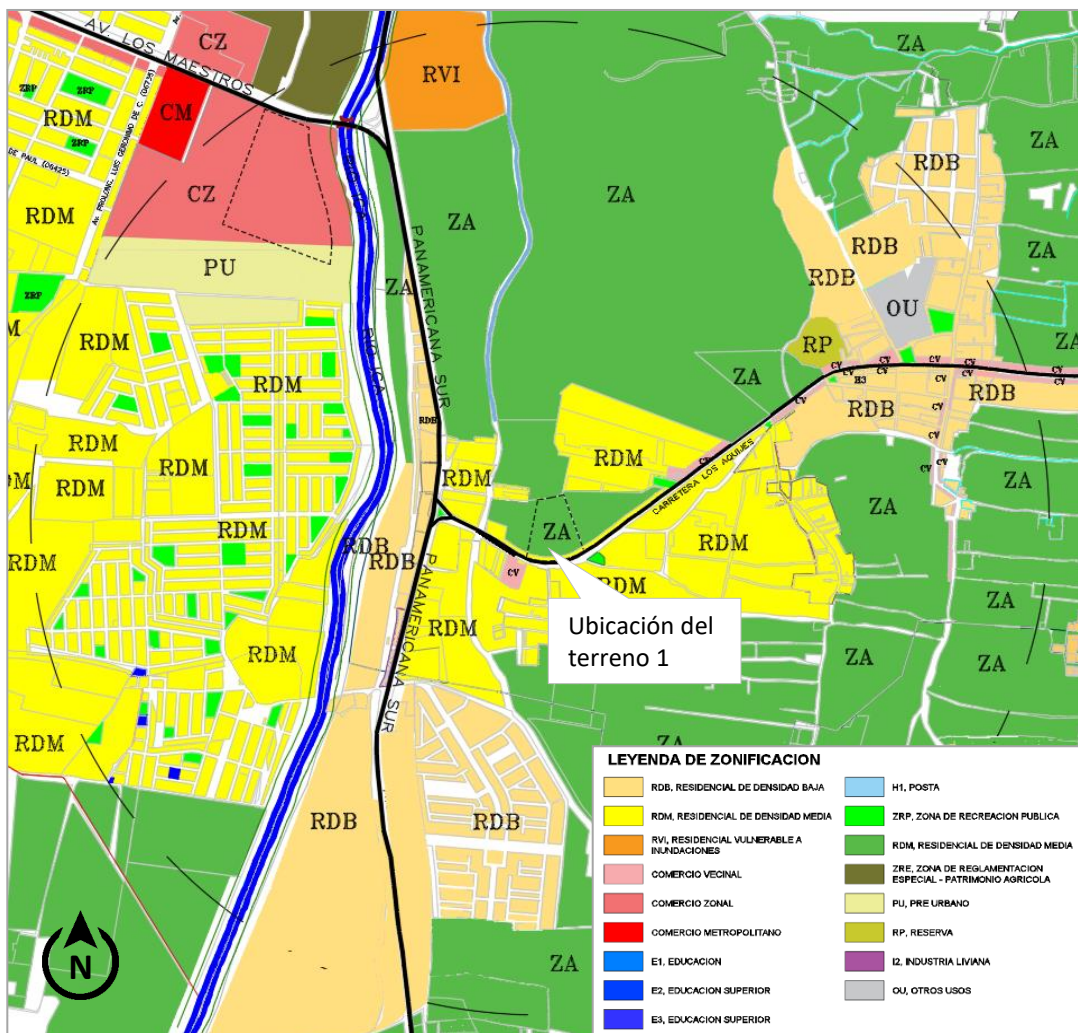


Figura N° 7: Análisis de zonificación actual del terreno 1

## TERRENO 2:

La actual zonificación de este terreno está constituida casi en su totalidad por **Comercio Zonal (CZ)**, la cual se destina *“A la venta al por menor y mayor de bienes de consumo preferentemente no perecibles, bienes intermedios y servicios de mediana magnitud y diversidad de artículos, que atiende a los sectores y distritos, requiriendo el diseño de vías acorde a la dinámica comercial. Esta zona concentra establecimientos comerciales de alcance zonal o sectorial hasta los 300,000 habitantes”*, como también por una pequeña porción zonificada como **Pre Urbano (PU)**, que se define en *“Zonas o extensiones inmediatas al área urbana; en donde, pueden ser habilitadas para granjas o huertas, corresponden a las áreas de expansión urbana inmediata”* – PDU-ICA 2020-2030.

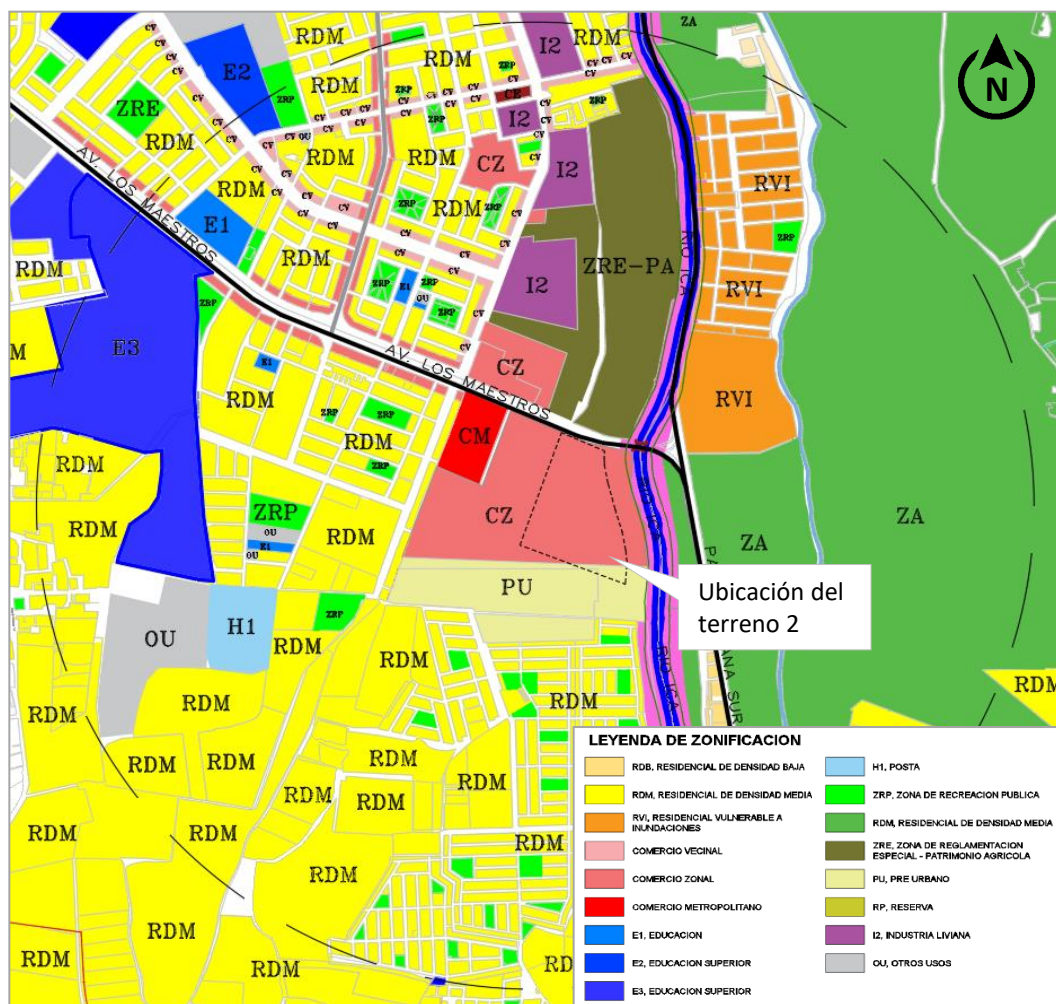


Figura N° 8: Análisis de zonificación actual del terreno 2

Nota. El gráfico muestra la zonificación actual del terreno en un radio de influencia de 1 km aproximadamente, del segundo terreno escogido como alternativa para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica. Fuente: Plan de Desarrollo Urbano PDU ICA 2020-2030 – Geoplan Elaboración propia.

## Transporte público

En la siguiente imagen se muestra el sistema de red de transporte público que pasa por ambos terrenos, presenta al corredor PE - 1S como corredor principal, estaciones de transferencias y la localización de paraderos en diferentes puntos. En cuanto a los principales tipos de transporte públicos que existen estos son: combis, colectivo, mototaxis, microbuses, buses interprovinciales entre otros.

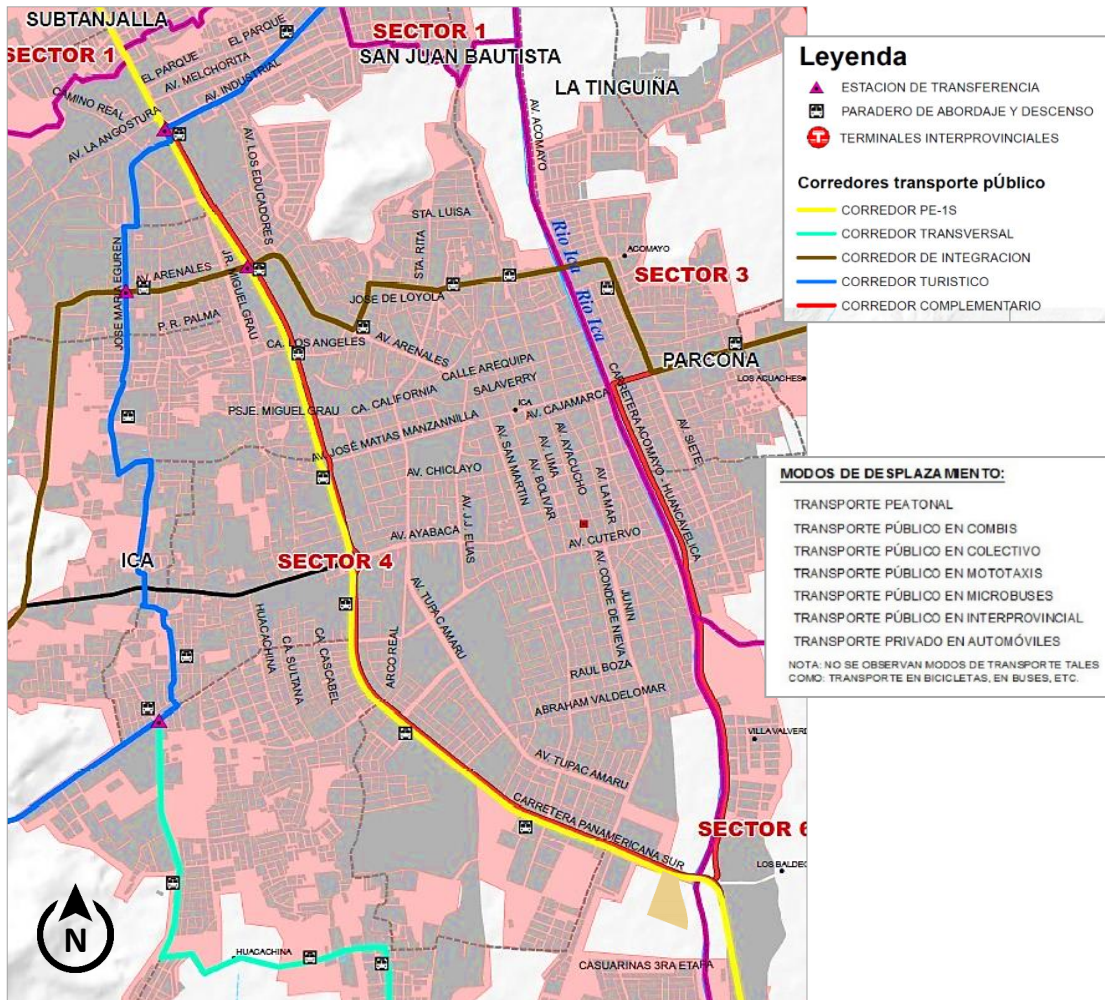


Figura N° 9: Análisis del transporte público, terreno 1 y 2

Nota. El gráfico muestra los principales puntos de conexión y transporte que existen desde el centro de la ciudad hacia donde quedaría la posible ubicación del Centro Cultural Gastronómico de Ica. Fuente: Plan de Desarrollo Urbano PDU ICA 2020-2030 / Red de transporte público (PE-3.4.2). Elaboración propia

### 2.3.3. Gestión de riesgos (Peligro-vulnerabilidad-riesgo)

En la primera parte se analizará los peligros que existen dentro de los terrenos 1 y 2, los cuales se mostraran en el cuadro de leyenda a modo de síntesis, teniendo como variable el peligro alto y peligro medio, teniendo mayor presencia el peligro por inundacion fluvial.

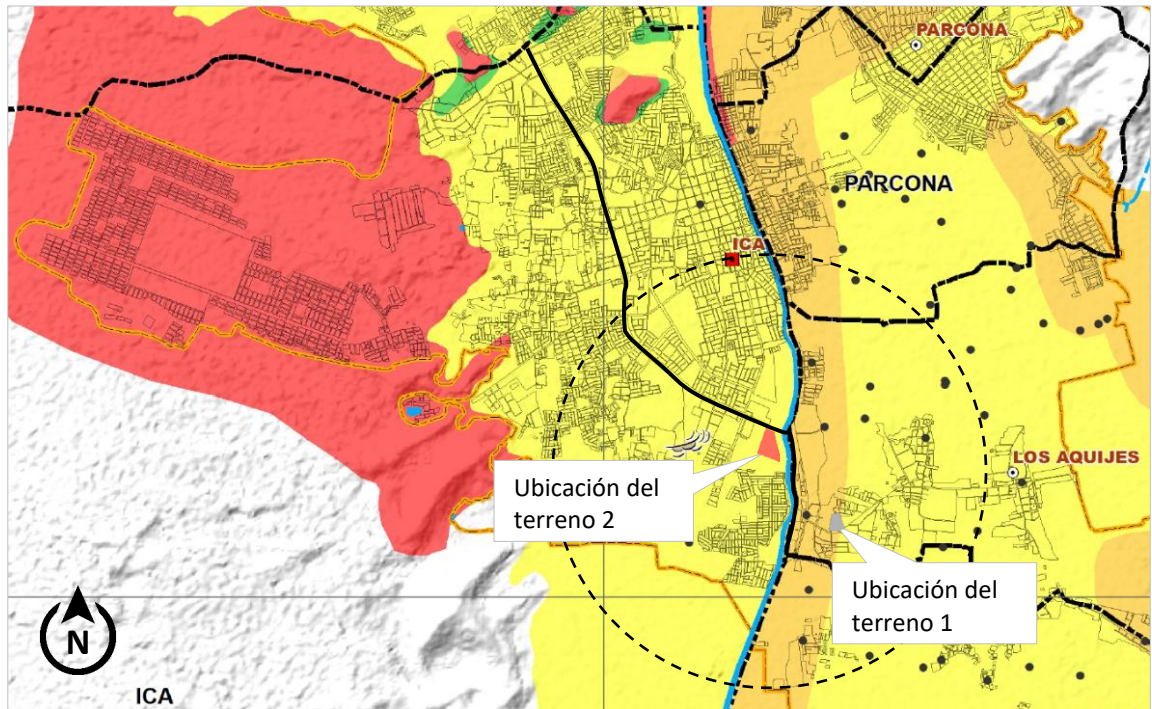
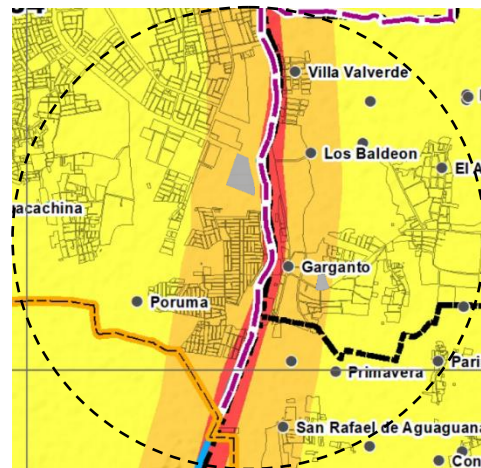


Figura N° 10: Análisis de los peligros existentes en los terrenos 1 y 2

Nota. El gráfico muestra a modo de síntesis los principales peligros a los que están expuestos los terrenos 1 y 2, de donde se observa en la siguiente imagen que el peligro que se daría con mayor amenaza seria por inundaciones a nivel alto, por encontrarse próximos al Rio Ica. Fuente: Plan de Desarrollo Urbano PDU ICA 2020-2030 / Síntesis de peligros naturales (D-1.3.6).

VARIABLE	RANGO	FACTORES CONDICIONANTES	FACTORES DESENCADENANTES
Peligro Muy Alto	3SP-4	<p>PELIGRO SISMO: Con una geomorfología planicie eólica disectada (Pe-d) y megabanico (M-ab) con una alta actividad geodinámica de descargas de material aluvial con abanico aluvial-deluvial (Ab-de). Y una geología de depósito edico (Qr-e) y depósitos aluviales 2 (Q-al2). Con una aceleración sísmica de 0.45.</p> <p>PELIGRO FLUJO DE DETRITOS: Con una geomorfología de Abanico aluvial (Ab) y Megabanico con una alta actividad geodinámica de descargas de material que generan disecciones y acumulación en capas de material aluviales. Y con una geología de depósito aluvial reciente (Q-al1). Con pendientes de 0° a 2°.</p> <p>PELIGRO INUNDACIÓN FLUVIAL: Con una geomorfología terraza aluvial (Ta-al) con una geología de depósito aluvial (Qh-al), con pendientes de 0° a 2°.</p>	Con magnitudes de Sismos entre 7.5Mw a 8.5Mw Precipitación 70 a 100 mm del Fenómeno el Niño Costero (EFEN,2017)
Peligro Alto	2SP-3	<p>PELIGRO SISMO: Con una geomorfología de megabanico (M-ab) con una alta actividad geodinámica de descargas de material aluvial, con una geología de depósitos aluviales (Q-al1) compuestos por conglomerados polimétricos envueltos en una matriz areno conglomerada. Con una aceleración sísmica de 0.45.</p> <p>PELIGRO FLUJO DE DETRITOS: Con una geomorfología de Abanico aluvial y Megabanico (M-ab) con áreas sin disecciones, con una geología de depósitos aluviales (Q-al). Con pendientes de 2° a 4°.</p> <p>PELIGRO INUNDACIÓN FLUVIAL: Con una geomorfología terraza aluvial (Ta-al) con una geología de depósito aluvial (Qh-al), con pendientes de 2° a 4°.</p>	Con magnitudes de Sismos entre 7.5Mw a 8.5Mw Precipitación 70 a 100 mm del Fenómeno el Niño Costero (EFEN,2017)
Peligro Medio	1SP-2	<p>PELIGRO SISMO: Con una geomorfología de planicie aluvial (Pa-a) y una geomorfología de depósitos aluviales (Q-al1). Con una aceleración sísmica de 0.45.</p> <p>PELIGRO FLUJO DE DETRITOS: Con una geomorfología de planicie aluvial (Pa-a) con una geología de depósito aluvial (Q-al). Con pendientes de 4° a 6°.</p> <p>PELIGRO INUNDACIÓN FLUVIAL: Con una geomorfología de Vertiente o piedemonte aluvio-torrencial (P-at), con una geología de depósito aluvial (Qh-al), con pendientes de 4° a 6°.</p>	Con magnitudes de Sismos entre 7.5Mw a 8.5Mw Precipitación 70 a 100 mm del Fenómeno el Niño Costero (EFEN,2017)
Peligro Bajo	0SP-1	<p>PELIGRO FLUJO DE DETRITOS: Con una geomorfología colinas disectadas, con unidades geológicas de la formación Rio Grande. con pendientes mayores de 6°.</p>	Con magnitudes de Sismos entre 7.5Mw a 8.5Mw Precipitación 70 a 100 mm del Fenómeno el Niño Costero (EFEN,2017)



Segundo, analizaremos la **vulnerabilidad** en ambos terrenos, como se muestra en la siguiente imagen:

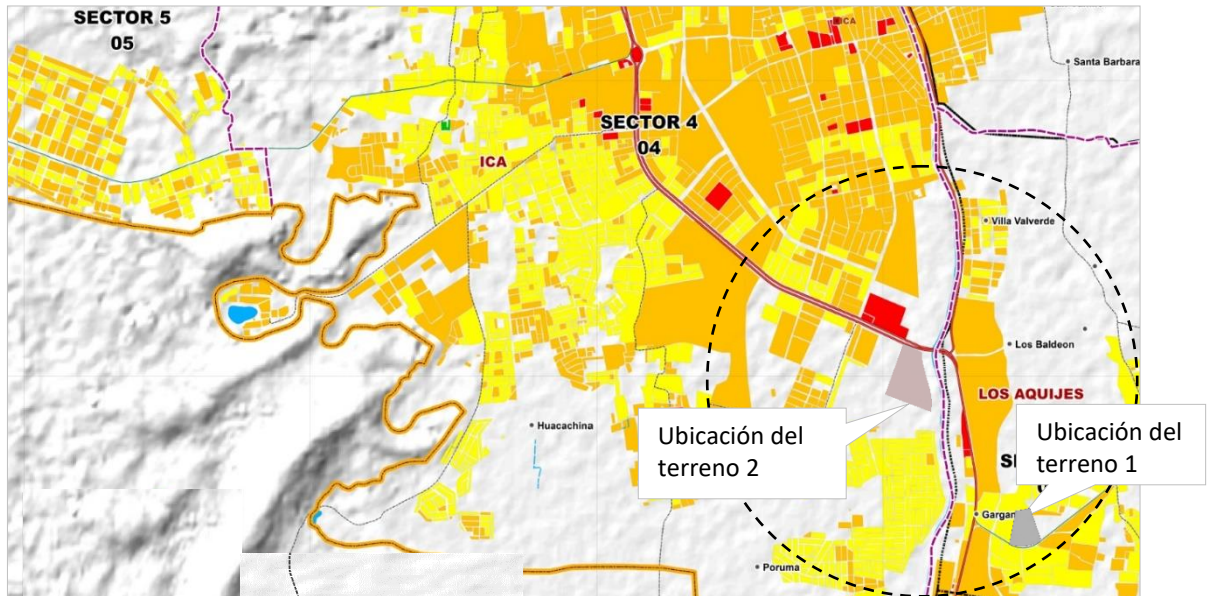


Figura N° 11: Análisis de vulnerabilidad en los terrenos 1 y 2

Nota. El gráfico muestra a modo de síntesis las vulnerabilidades a las que están expuestos los terrenos 1 y 2 encontrándose en los rangos variables de vulnerabilidad baja y vulnerabilidad media, teniendo como mayor vulnerabilidad a lo social y económico. Fuente: Plan de Desarrollo Urbano PDU ICA 2020-2030 / Vulnerabilidad síntesis – sector 4 (D-1.3.18D).

VARIABLE	RANGO	SÍNTESIS DE VULNERABILIDAD
Vulnerabilidad Muy Alta	$3 \leq V < 4$	<p><b>VULNERABILIDAD FÍSICA:</b> Exposición: N° de Viviendas mayor a 89 viviendas por manzana. Fragilidad: Viviendas que presentan como material adobe, triplay y otros; asimismo, se considera otros materiales de piso.</p> <p><b>VULNERABILIDAD SOCIAL:</b> Exposición: Con grupo etario de personas de 0 a 14 años y mayores de 65 años. Fragilidad: con personas que tienen abastecimiento de agua de manantial o puquio, río (acequia lago y laguna) y otro tipo de agua. Asimismo, con acceso a desagüe río (acequia lago y laguna), campo abierto o al aire libre y otro tipo de desagüe.</p> <p><b>VULNERABILIDAD AMBIENTAL:</b> Exposición: cercanía de 150 metros a un botadero menor, 300 metros de un botadero y 250 metros de fábrica e industria.</p> <p><b>VULNERABILIDAD ECONÓMICA:</b> Exposición: Población expuesta en edad de trabajar de 14 a 29 y de 30 a 44 años. Fragilidad: Población con ingresos menores a las 474.5 soles</p>
Vulnerabilidad Alta	$2 \leq V < 3$	<p><b>VULNERABILIDAD FÍSICA:</b> Exposición: N° de Viviendas entre 33 a 68 viviendas por manzana. Fragilidad: Viviendas que presentan como material quincha; asimismo, se considera tierra.</p> <p><b>VULNERABILIDAD SOCIAL:</b> Con fragilidad: con personas que tienen el acceso al servicio de agua a través de pozo (agua subterránea) con acceso a desagüe a través de pozo ciego o negro.</p> <p><b>VULNERABILIDAD AMBIENTAL:</b> Exposición: cercanía de 300 metros a un botadero menor, 600 metros de un botadero y 900 metros de fábrica e industria.</p> <p><b>VULNERABILIDAD ECONÓMICA:</b> Exposición: Población expuesta en edad de trabajar entre 45 a 64 años. Fragilidad: Población con ingresos entre 474.5 y 675.7 soles</p>
Vulnerabilidad Media	$1 \leq V < 2$	<p><b>VULNERABILIDAD FÍSICA:</b> Exposición: N° de Viviendas entre 12 a 32 viviendas por manzana. Fragilidad: Viviendas que presentan como material madera, triplay y otros; asimismo, se considera pappaguet o madera pulida.</p> <p><b>VULNERABILIDAD SOCIAL:</b> Con fragilidad: con personas que tienen el acceso al servicio de agua a través de camión cisterna u otro similar y pileta o pilón de uso público. Con acceso a desagüe a través de pozo séptico, tanque séptico o biodigestor.</p> <p><b>VULNERABILIDAD AMBIENTAL:</b> Exposición: cercanía de 450 metros a un botadero menor, 900 metros de un botadero y 750 metros de fábrica e industria.</p> <p><b>VULNERABILIDAD ECONÓMICA:</b> Exposición: Población expuesta en edad de trabajar de 65 a más años. Fragilidad: Población con ingresos entre 675.7 – 728 soles.</p>
Vulnerabilidad Baja	$0 \leq V < 1$	<p><b>VULNERABILIDAD FÍSICA:</b> Exposición: N° de Viviendas de 0 a 11 viviendas por manzana. Fragilidad: Viviendas que presentan como material ladrillo o bloque de cemento; asimismo, se considera tipos de piso cemento, láminas asfálticas, vinílicos o similares, losetas, terrazas, cerámicos o similares.</p> <p><b>VULNERABILIDAD SOCIAL:</b> Exposición: Con grupo etario de personas de 15 a 64 años. Fragilidad: con personas que tienen abastecimiento de agua de Red pública dentro de la vivienda o Red pública fuera de la vivienda, pero dentro de la edificación con acceso a desagüe Red pública de desagüe dentro de la vivienda o Red pública fuera de la vivienda, pero dentro de la edificación.</p> <p><b>VULNERABILIDAD AMBIENTAL:</b> Exposición: cercanía de 600 metros a un botadero menor, 1200 metros de un botadero y 1000 metros de fábrica e industria.</p> <p><b>VULNERABILIDAD ECONÓMICA:</b> Exposición: Población expuesta en edad de trabajar de 0 a 13. Fragilidad: Población con ingresos entre 728. Y 786.3 soles.</p>

Y tercero, analizaremos el **Riesgo** a la que están expuestos en ambos terrenos, como se muestra en la siguiente imagen:

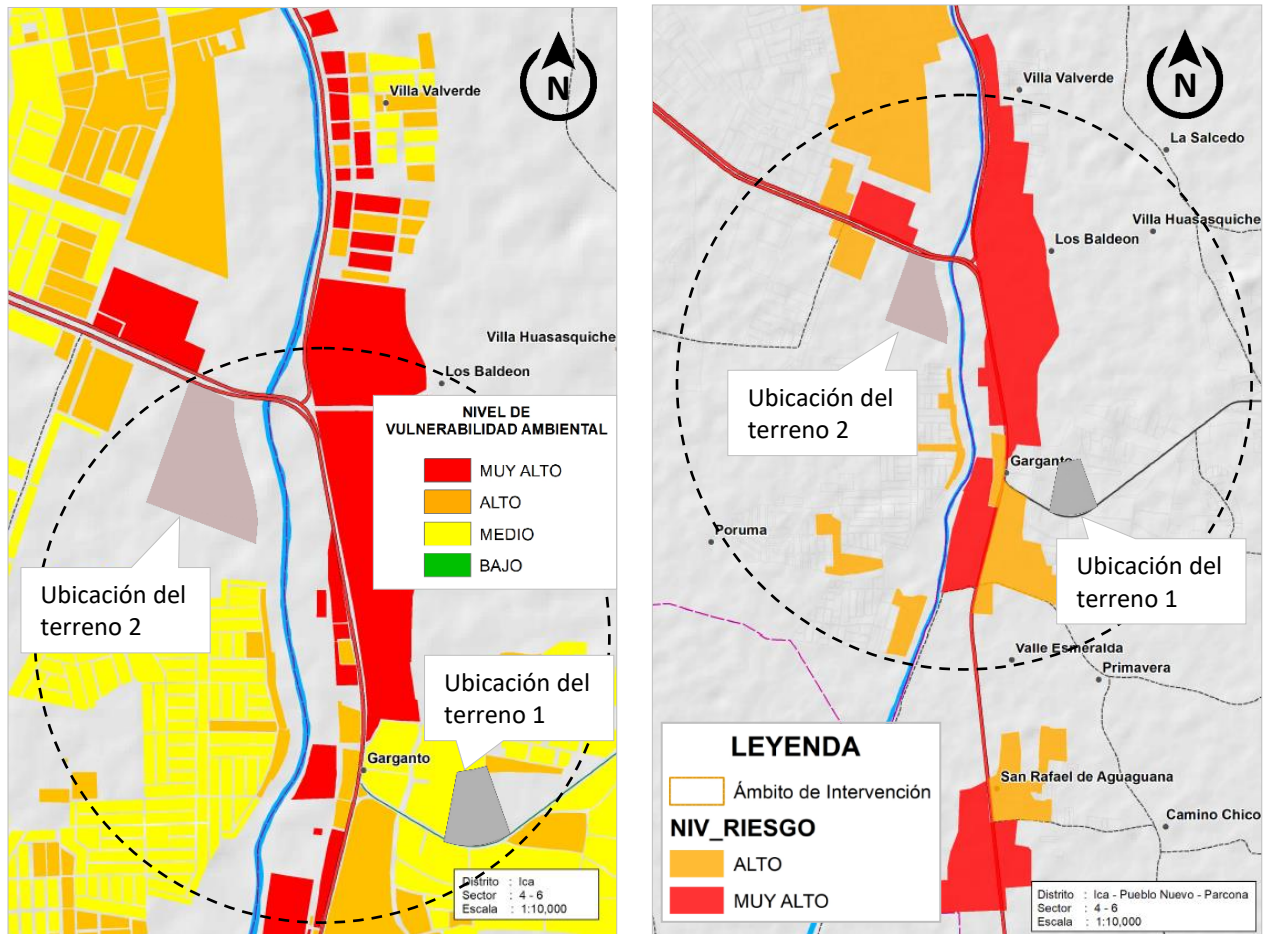


Figura N° 12: *Análisis de Riesgo en los terrenos 1 y 2*

*Nota.* Se pueden apreciar dos imágenes, el de la izquierda representa el escenario de riesgo ante una inundación fluvial, de donde para el terreno 2 no existe riesgo alguno, mientras que para el terreno 1 presenta un riesgo medio. Por otra parte, la imagen de la derecha representa los sectores críticos de riesgo ante una inundación fluvial que para el caso de ambos terrenos no se tiene considerado algún tipo de riesgo presente. Fuente: Plan de Desarrollo Urbano PDU ICA 2020-2030 / Escenario de riesgos ante inundación fluvial (D-1.3.19) / Sectores críticos de riesgos ante inundación fluvial (D-1.3.22).

Por otra parte, también se determinó considerar las ubicaciones de ocurrencias de emergencias según el INDECI, las cuales muestran que para el terreno 1 ha tenido reportes de emergencias de inundación y lluvia, mientras que para el terreno 2 no ha presentado ocurrencias antes registradas, lo que ayudaría a ser la opción ideal para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica. A continuación, se muestra el gráfico de lo mencionado.

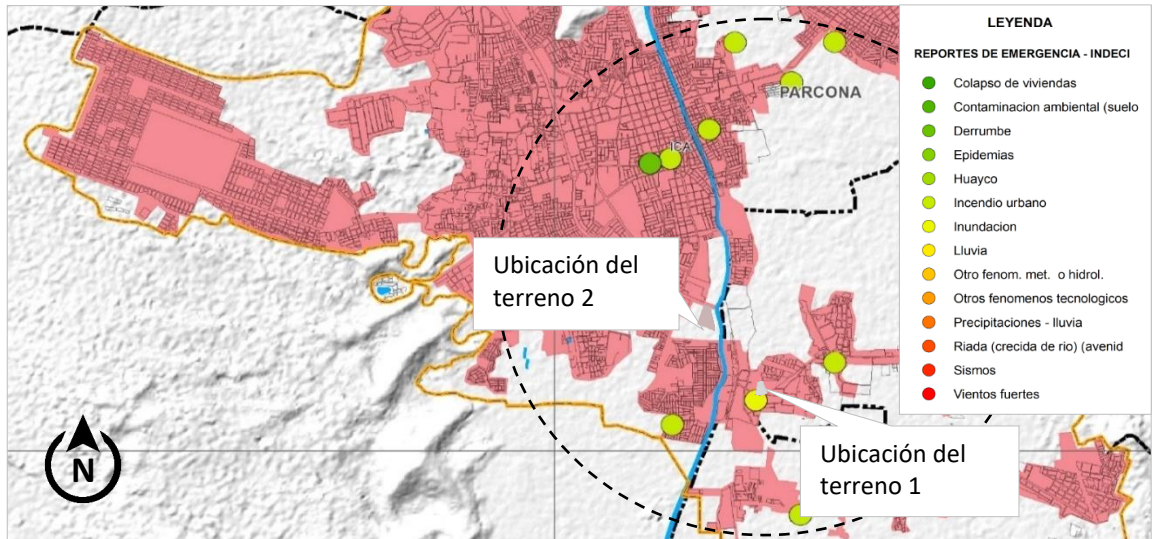


Figura N° 13: Ubicación de las ocurrencias de emergencias

Fuente: Plan de Desarrollo Urbano PDU ICA 2020-2030 / Ubicación de las ocurrencias de emergencias – INDECI (D-1.3.1).

## CONCLUSIÓN

En resumen, analizando la sumatoria de los valores en base a los indicadores del análisis de localización del terreno podemos ponderar que: El Terreno N° 1 presenta una calificación de 9 puntos mientras que el Terreno N° 2 presenta una calificación de 15 puntos (ver tabla N° 10).

Tabla N° 9: Indicadores ponderados del análisis de la localización del terreno

INDICADOR	TERRENO N°1	TERRENO N°2
<b>EQUIPAMIENTO</b>	2	3
<b>ACCESIBILIDAD</b>	2	3
<b>ZONIFICACIÓN</b>	2	3
<b>TRANSPORTE PUBLICO</b>	2	3
<b>PELIGRO, VULNERABILIDAD Y RIESGO</b>	1	3
<b>TOTAL</b>	9	15

Nota: Este cuadro muestra los indicadores analizados donde podemos determinar que el terreno óptimo para el emplazamiento del proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica es el terreno 2, el cual presenta valores altos en los indicadores de: equipamiento existente, accesibilidad, transporte público, peligro, vulnerabilidad y riesgo urbano, que son los requerimientos básicos para realizar sus funciones de manera oportuna y pertinente.

## 2.4. Aspectos básicos

### Justificación del lugar

De acuerdo a lo investigado al inicio del Capítulo II – 2.3. Factibilidad, el estudio se llevará a cabo en el departamento, provincia y distrito de Ica, el cual por ser capital departamental tiene una mayor dinámica turística, al igual que Pisco con la Reserva Nacional de Paracas, pero por ser Ica la provincia genera no solo un punto de visita sino toda una ruta de destinos a conocer que se ve bien representadas empezando por la Laguna de Huacahina, considerada el Oasis de América, que es un gran atractor turístico brindando una serie de actividades, como el paseo por las dunas, caminatas, soundboard, entre otros, así como El Pueblo de Cachiche, El Bosque de Piedra, El Cerro Saraja, El Cañón de los Perdidos, sus plazas, museos y templos. De la misma forma Ica por si es considerada la tierra del sol eterno, del pisco y vino, tradicionales por su pasado cultural y sus tradicionales bodegas, que acompañan el deleite de su majestuosa gastronomía, que es parte fundamental de nuestra comida peruana bien reconocida a nivel mundial. Por ello la idea que crear un Centro Cultural Gastronómico localizado en nuestra ciudad, buscara revalorar esa identidad cultural iqueña que hace falta, situándolo entre laderas del cercado de Ica y el distrito de Los Aquijes (esa experiencia entre lo urbano y lo rural), y que a la vez deberá formar parte integrante de la ruta del pisco (ruta nacional) y ruta de lagares (ruta provincial), potenciando aún más su localización.

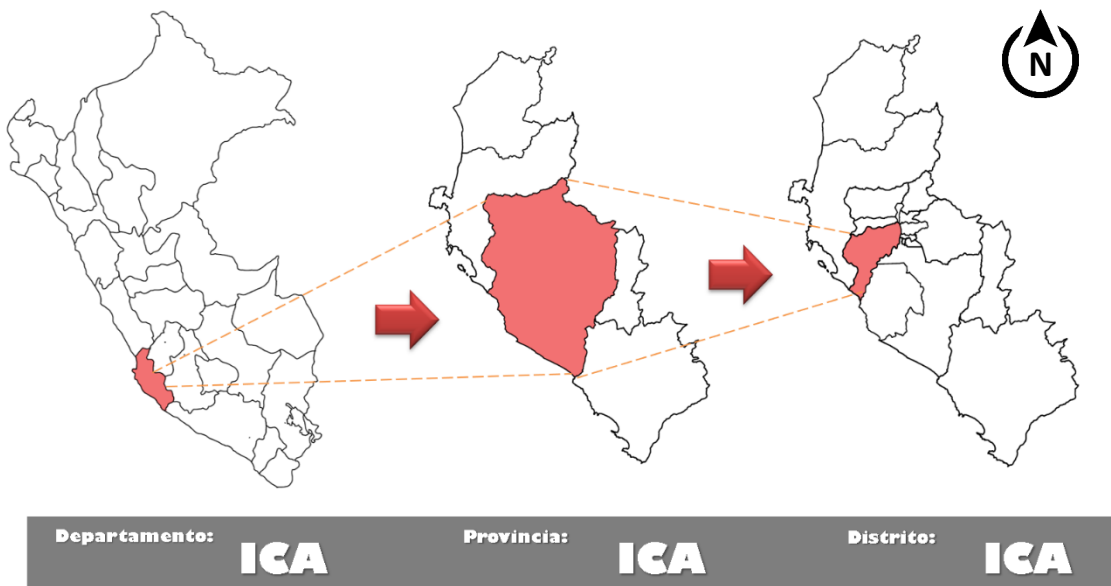


Figura N° 14: *Ubicación y localización*

Fuente: Elaboración propia

## Usos de suelo

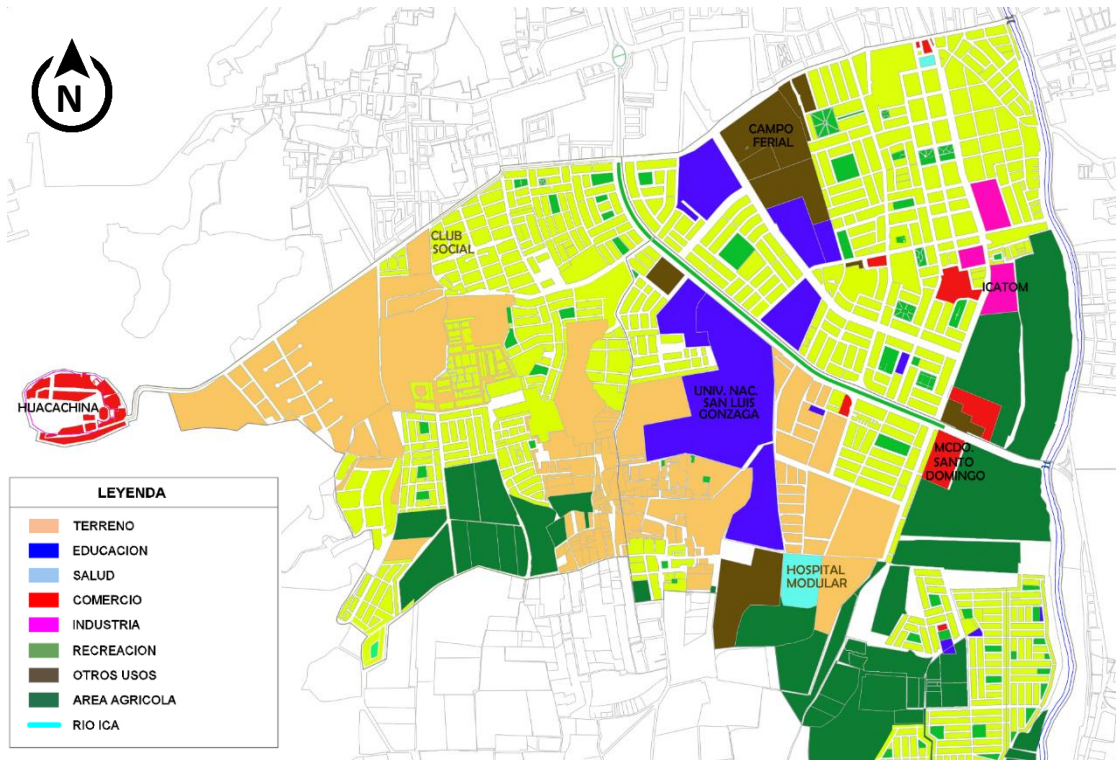


Figura N° 15: Usos de suelo

Fuente: elaboración propia

## Accesibilidad y vías

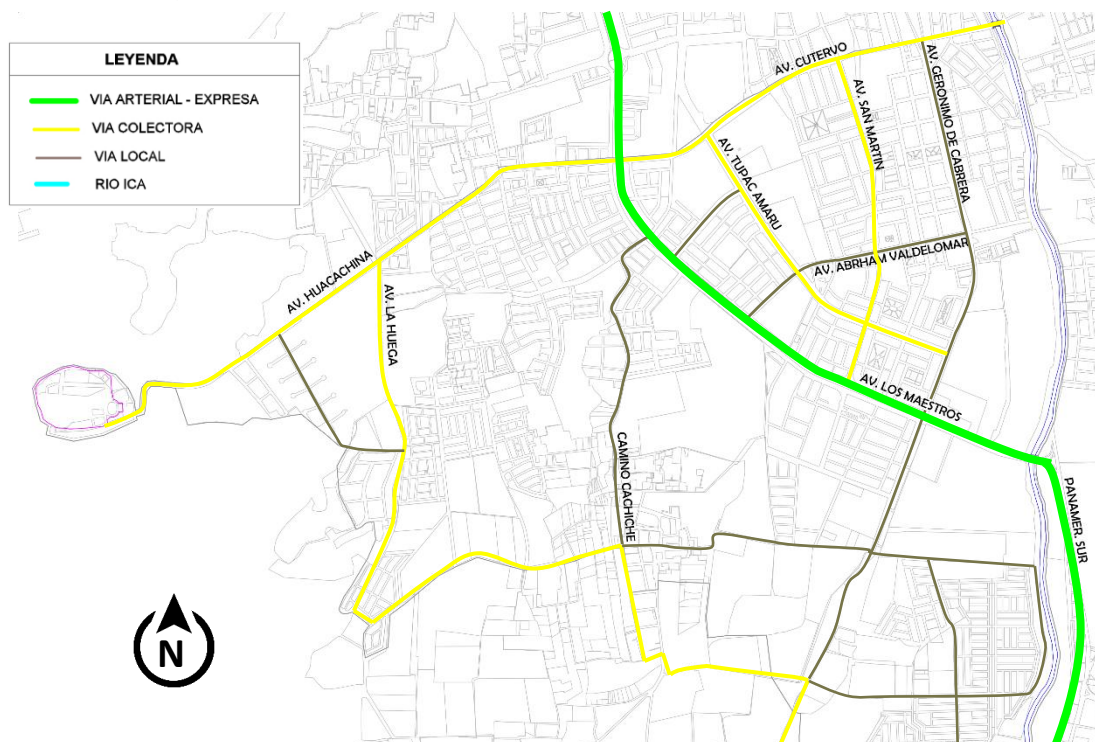


Figura N° 16: Accesibilidad y vías

Fuente: elaboración propia

## Imagen urbana

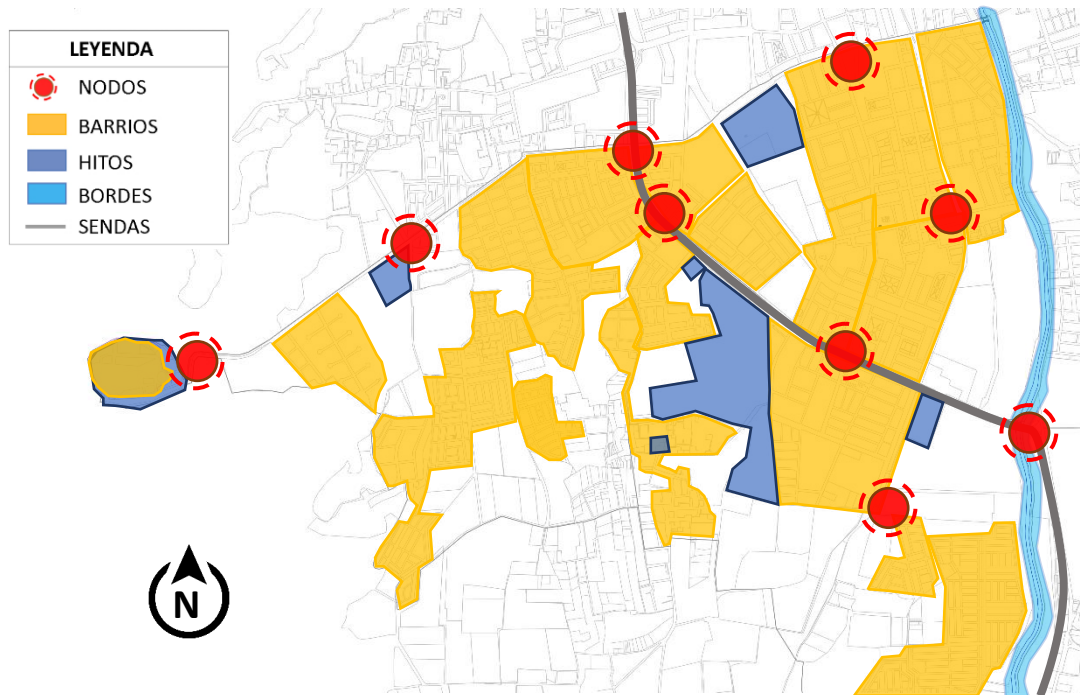


Figura N° 17: *Imagen urbana*

Fuente: elaboración propia

## Flujos

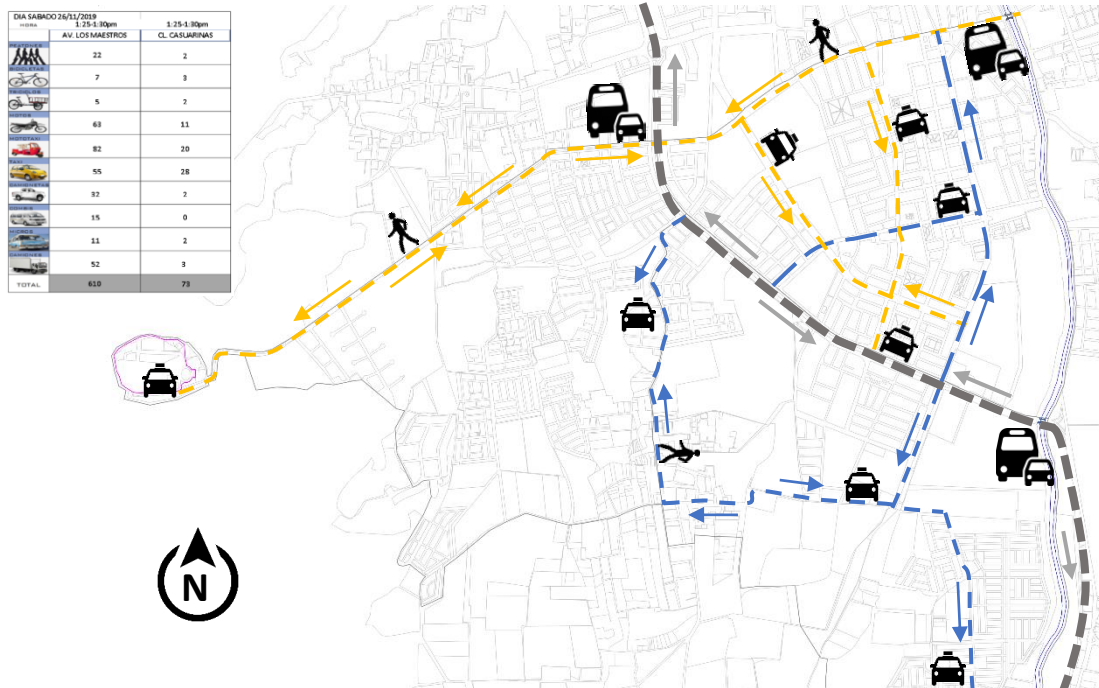


Figura N° 18: *Flujos*

Fuente: elaboración propia

## Ubicación del terreno

El terreno elegido se encuentra localizado en la zona sur de la ciudad de Ica, comprendida en el sector 3 de estudio y ubicado entre el Mercado Santo Domingo y el Río Ica (Av. Los Maestros), cercado de Ica, distrito de Ica.

Cuenta con un área aproximada de 89,952.07 m<sup>2</sup> y un perímetro de 1,271.63 ml.

- Colinda por el frente con Av. Los Maestros (panamericana sur): 141.20 ml.
- Colinda por la izquierda con Camino de vigilancia (faja de servidumbre Río Ica): 22.62 ml, 21.40 ml, 53.44 ml, 88.91 ml, 71.53 ml, 54.07 ml, 43.36 ml y 65.96 ml.
- Colinda por la derecha con propiedad de terceros (Predio la Ingrata – antes la Maquina): 370.17 ml.
- Colinda por el fondo con propiedad de terceros (Urb. Las Casuarinas IV Etapa) – 338.97 ml.

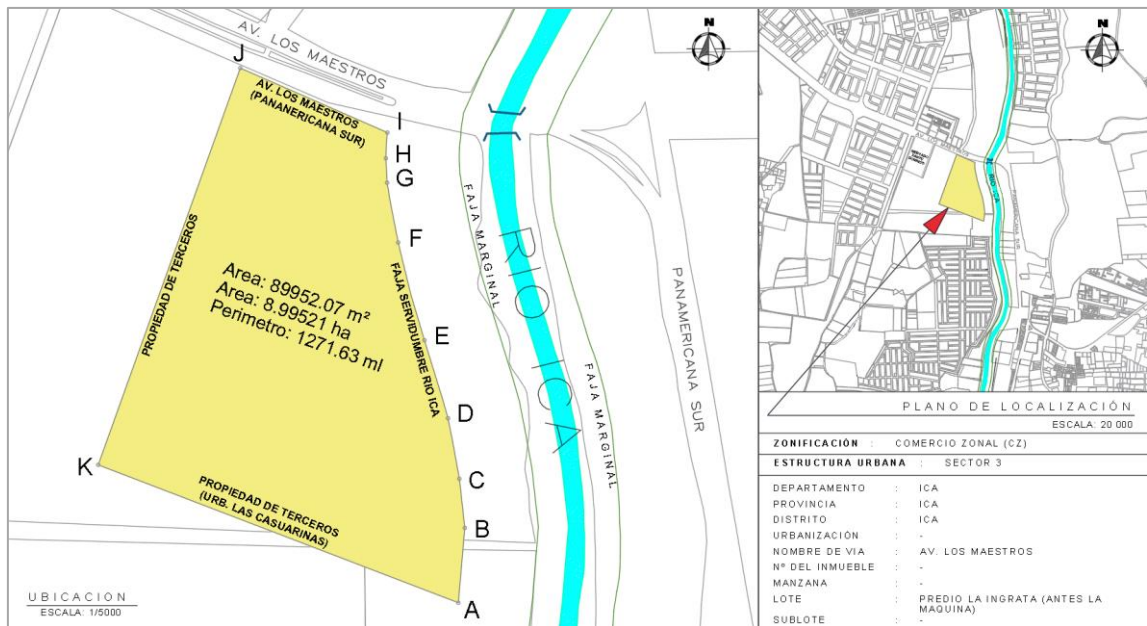


Figura N° 19: Plano de ubicación y localización del terreno elegido

Nota: El gráfico muestra la ubicación y localización del terreno para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico para la ciudad de Ica. Fuente: Elaboración propia.

## Georreferenciación del terreno

El terreno presenta las siguientes coordenadas UTM, en el sistema DATUM PSAD 56, ubicado en la ZONA SUR 18L.

- En el vértice A por el ESTE: 422545.956 y NORTE: 8442115.929
- En el vértice B por el ESTE: 422551.675 y NORTE: 8442181.643
- En el vértice C por el ESTE: 422546.880 y NORTE: 8442224.739
- En el vértice D por el ESTE: 422536.911 y NORTE: 8442277.881
- En el vértice E por el ESTE: 422516.172 y NORTE: 8442346.343
- En el vértice F por el ESTE: 422493.084 y NORTE: 8442432.199
- En el vértice G por el ESTE: 422483.352 y NORTE: 8442484.747
- En el vértice H por el ESTE: 422482.263 y NORTE: 8442506.120
- En el vértice I por el ESTE: 422483.587 y NORTE: 8442528.699
- En el vértice J por el ESTE: 422354.257 y NORTE: 8442585.362
- En el vértice K por el ESTE: 422229.316 y NORTE: 8442236.916

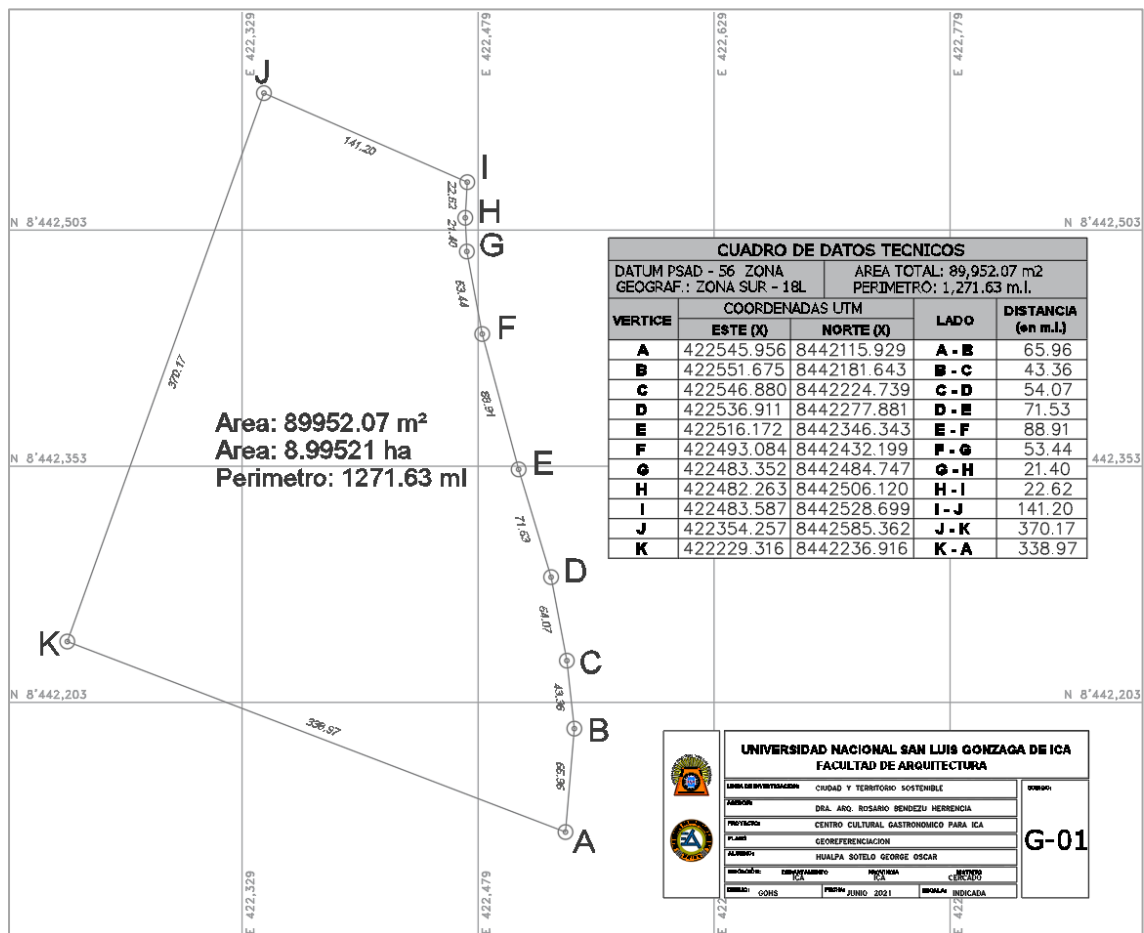


Figura N° 20: Plano de georreferenciación del terreno

Nota: El grafico muestra la georreferenciación del terreno para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico para la ciudad de Ica. Fuente: Elaboración propia.

## Topografía del terreno

La forma del terreno es trapezoidal, con orientación de sur a norte, su topografía según Google earth varía en dos a cuatro metros desde el borde del Rio Ica hasta el mismo terreno, pero actualmente en campo es casi plano y sin cultivo interno, su capacidad portante es de tipo zona 2: SM.  $Q_{ad} = 1.0 - 1.5 \text{ Kg/cm}^2$ , ósea no presenta licuación del suelo, su ocurrencia de inundación es baja, ya que no se ha registrado antecedentes propios en el lugar, su vegetación en los colindantes es por huarangos y espinos.

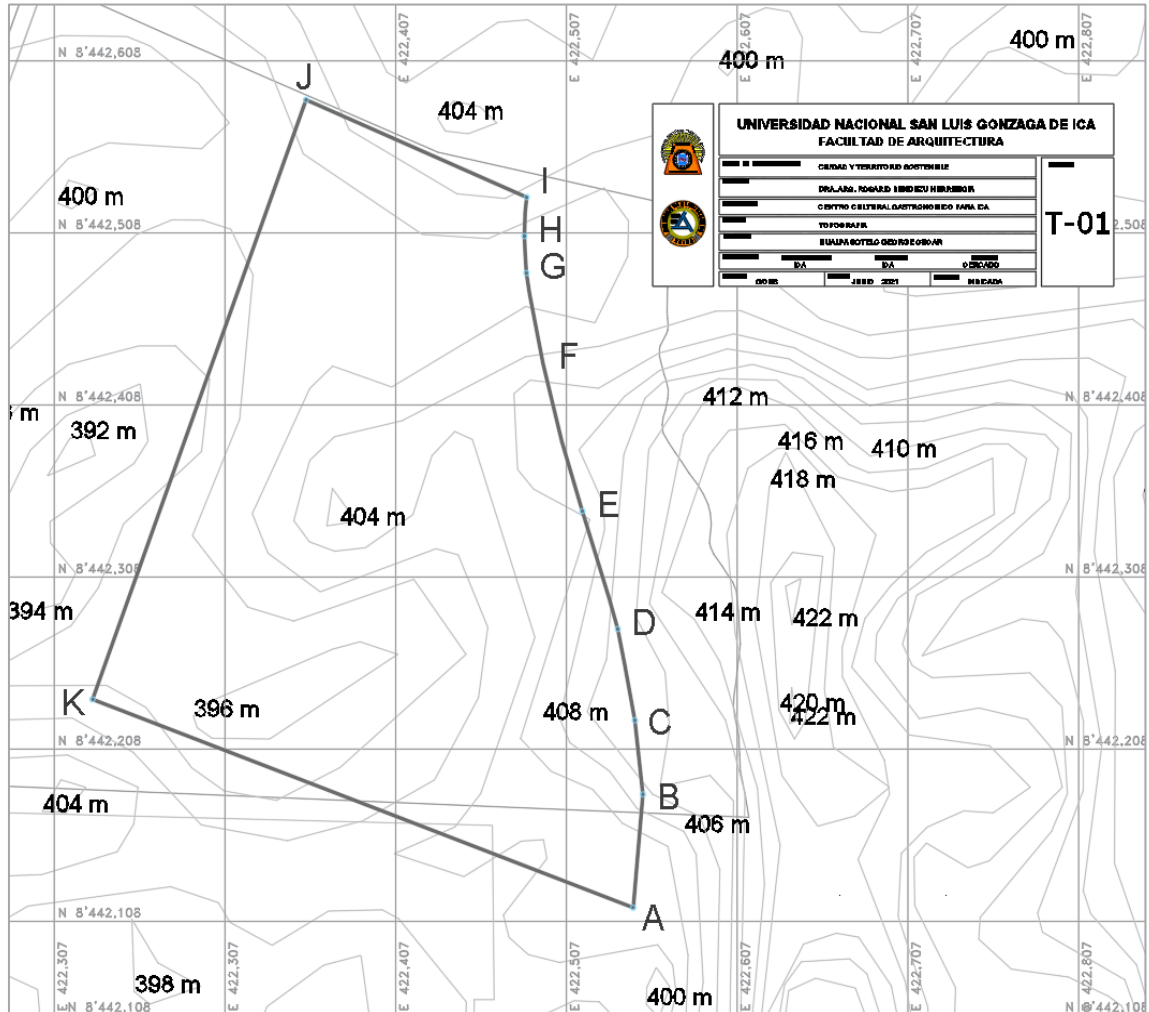


Figura N° 21: Plano topográfico del terreno

Nota: El grafico muestra la topografía del terreno para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico para la ciudad de Ica. Fuente: Elaboración propia.

### 2.4.1. Consideraciones ambientales del terreno

Las características y condiciones ambientales cumplen un factor muy importante en la etapa de Diseño arquitectónico, ya que este debe responder de manera sostenible y sustentable en la infraestructura.

Por lo que a continuación se presentan alguno de estos factores:

- **Asoleamiento y dirección del viento**

El asoleamiento nace del este y se oculta en el oeste con más incidencia en el norte y menos en el sur, mientras que la dirección del viento promedio analizada en el terreno según el Servicio Natural de Meteorología e Hidrologías (SENAMHI Y METEOBLUE), es suroeste a noreste.

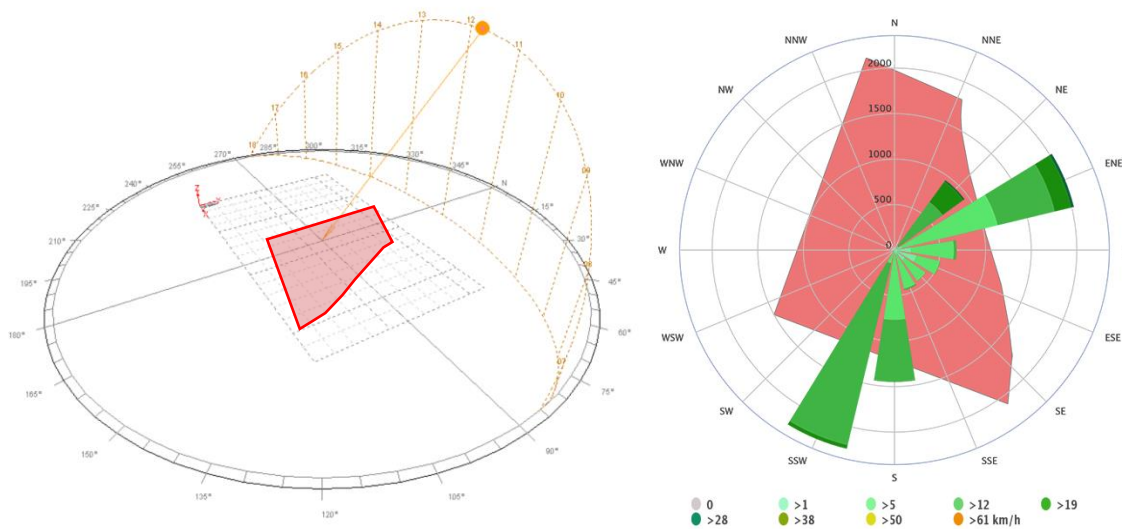


Figura N° 22: Carta Solar y Rosa de Vientos

Nota: El grafico de la izquierda muestra el análisis ambiental de la carta solar Fuente: Elaboración propia (Ecotect Analysis 2011). Mientras que el grafico de la derecha muestra el análisis ambiental de la rosa del viento. Fuente: Elaboración propia (METEOBLUE).

### 2.4.2. Consideraciones contextuales

#### Flujos, vías y líneas de fuerza

Con respecto a este punto la vía principal es la Av. Los Maestros (panamericana sur) el cual es del tipo arterial y pertenece al sistema vial primario. En las imágenes siguientes se mostrará los tipos de vías que llegan a unirse con esta como también las secciones, las cuales son:

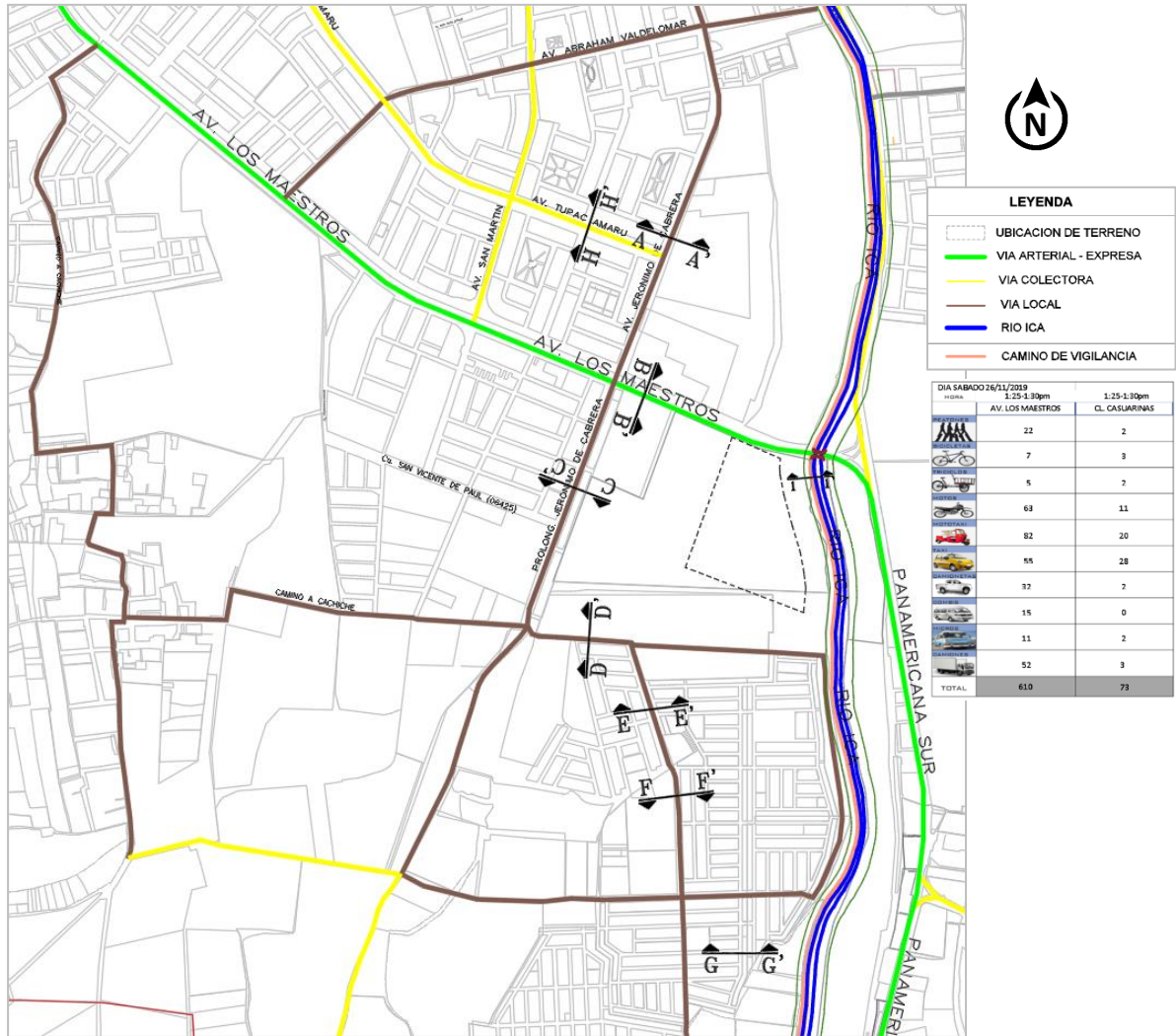
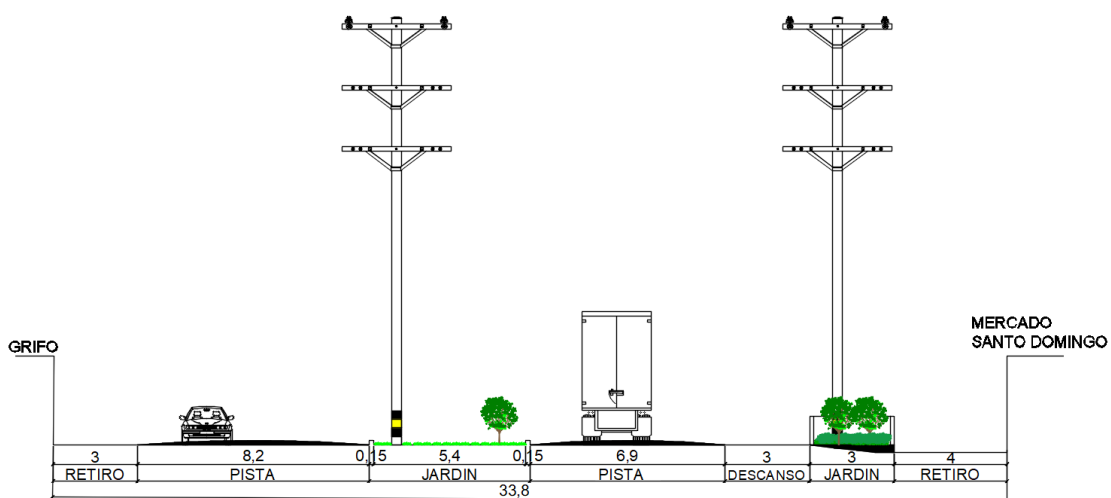


Figura N° 23: Análisis de vías y flujos

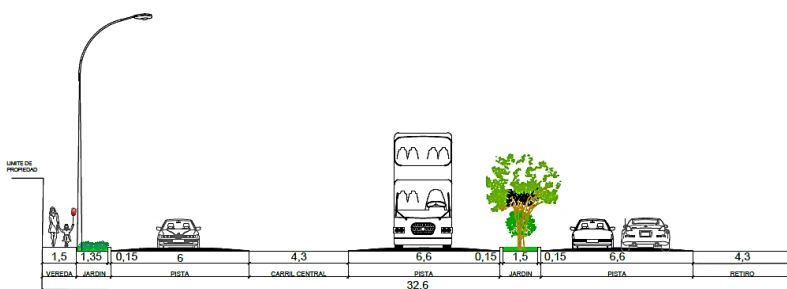
Nota: El grafico muestra las secciones de vías actuales, así como el camino de vigilancia para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico para la ciudad de Ica. Fuente: Elaboración propia.

En cuanto a los flujos vehiculares estos se registraron en vías colindantes al terreno, tomando como muestra la Av. Los Maestros y la Calle Casuarinas. Este registro se realizó el día sábado 26 de noviembre del 2019, de 1:25 a 1:30pm, teniendo agente máximo al mototaxi con 82 registros y mínimo al triciclo con 5. Fuente: Elaboración propia.

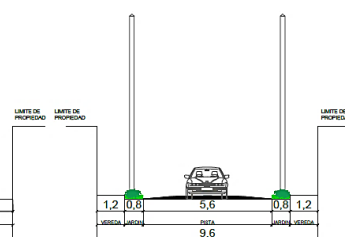
## Secciones



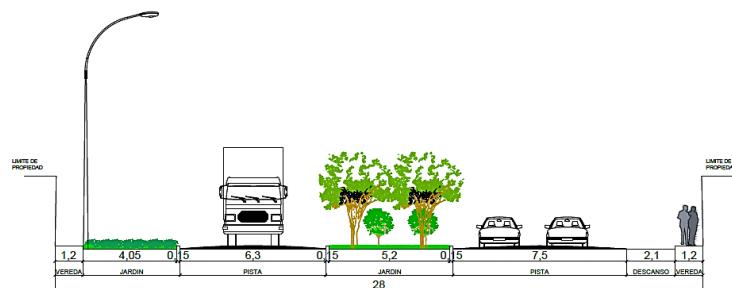
SECCIÓN B-B'  
Av. Los Maestros



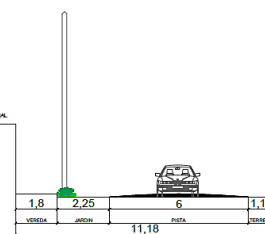
SECCIÓN A-A'  
Av. Luis Jeronimo de Cabrera



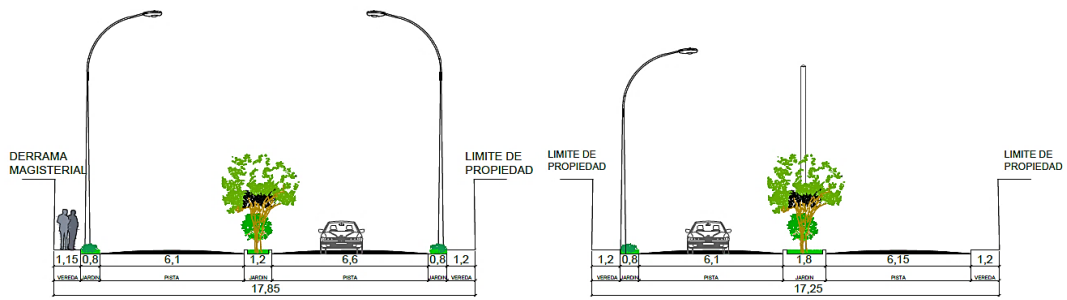
SECCIÓN G-G'  
Calle La Molina



SECCIÓN C-C'  
Prol. Luis Jeronimo de Cabrera

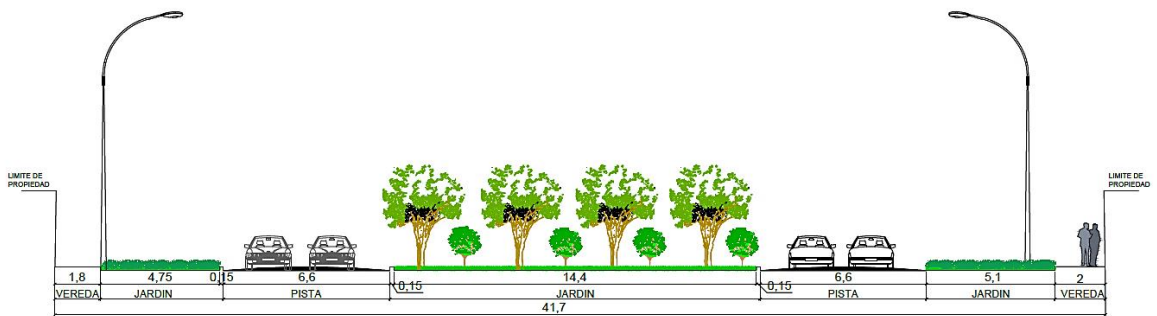


SECCIÓN D-D'  
Camino a Casuarinas

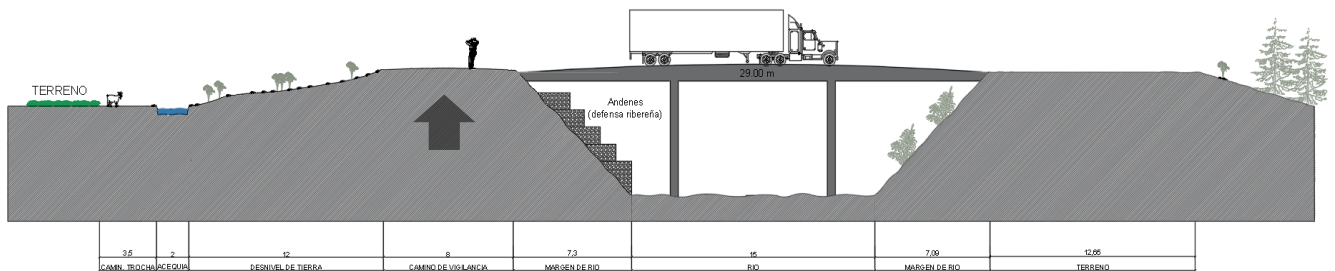


SECCIÓN E-E'  
Camino a las Casuarinas

SECCIÓN F-F'  
Camino a las Casuarinas



SECCIÓN H-H'  
Av. Tupac Amaru



SECCIÓN 1-1'  
Camino de vigilancia  
- Rio Ica

### Organización espacial

De acuerdo al territorio se analizó la organización espacial que presenta el terreno de estudio, las cuales se muestran en la siguiente imagen:



Figura N° 24: *Organización espacial*

**01: Mercado Santo Domingo**, este equipamiento comercial se encuentra ubicado entre los cruces de la Av. Los Maestros y Las Av. Evitamiento y Luis Jerónimo de Cabrera. Una de las cosas que se puede precisar es que presenta un alto índice de flujo vehicular en el día y mayormente en horas puntos como la 1pm y 6 a 8pm.

**02: Los Pecados**, este terreno actualmente se encuentra con árboles de pecanos y su tipo de zonificación es de Residencial de Densidad Baja.

**03: Rio Ica**, por si este agente urbano tiene un impacto notorio en el territorio debido a su geografía natural a lo largo de su historia, el cual ha ocasionado la evolución del suelo y su gestión de riesgos de desastres.

**04: Urb. Las Casuarinas**, su proyecto empezó en el 2006, pero ya el año 2008 se terminó el proceso de Construcción de las tres primeras etapas.

**05: Asociación de vivienda Los Jardines de Villa**, esta asociación nace como la ampliación sur de la urb. Santo Domingo en el año 2010 y con el pasar de los años fueron apareciendo nuevas viviendas al lado de la Av. Los Maestros. Actualmente el lugar se encuentra literalmente habitado, pero con un proceso de saneamiento.

**06: Urb. Santo Domingo de Guzmán**, esta urbanización está destinada al tipo de Residencial de densidad media y en la actualidad es la que presenta mayor cantidad de viviendas consolidadas dentro del sector, por su nivel socioeconómico medio-alto.

**07: Universidad Nacional San Luis Gonzaga**, este es otro hito importante dentro de la zona ya que implicara el estudio del aporte educativo y su evolución entorno al territorio delimitado.

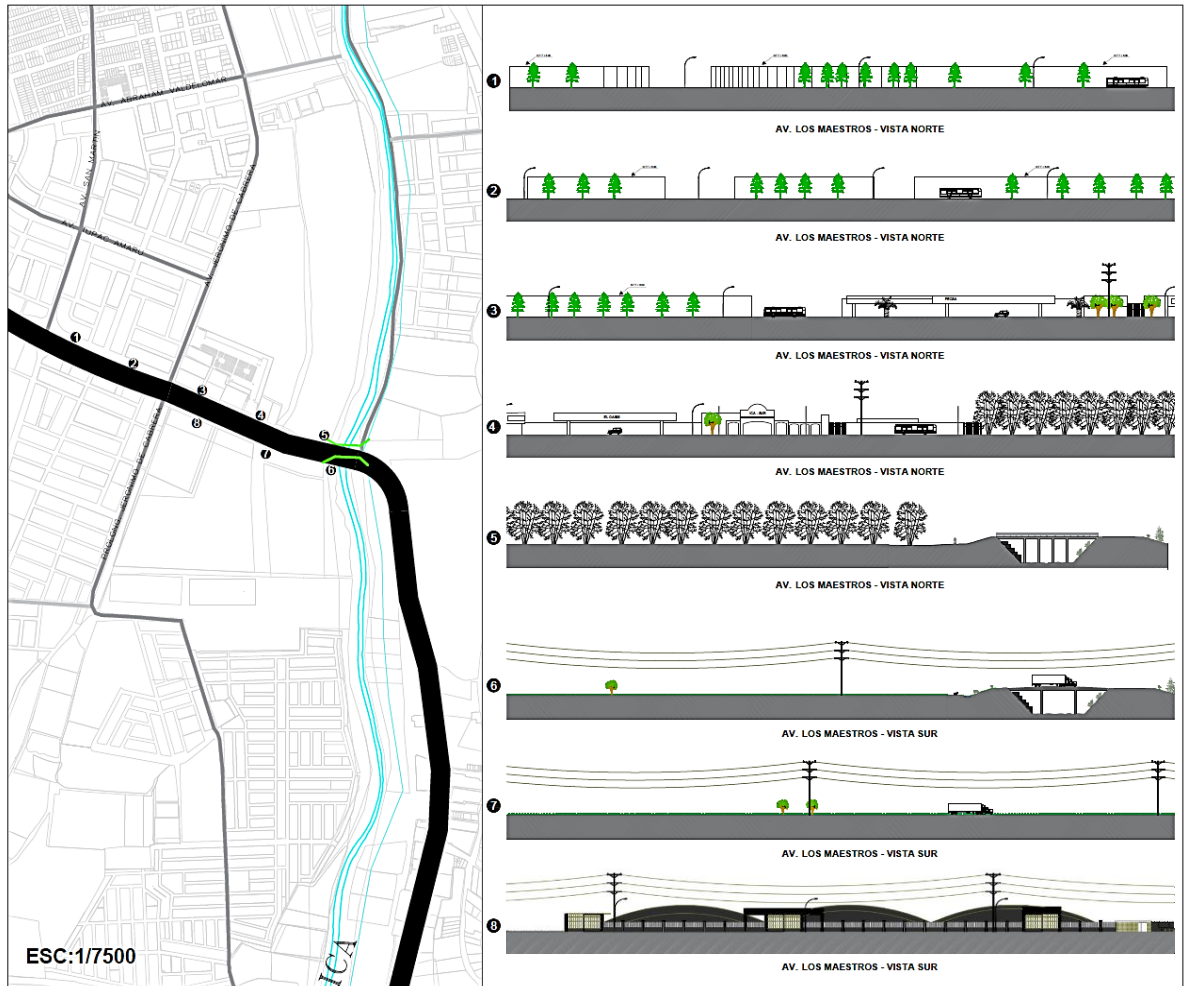


Figura N° 25: Perfil urbano

Nota: El grafico muestra los perfiles urbanos que presentan las principales edificaciones dentro del área de estudio, de estos la altura máxima es de 6.50 ml que corresponde al mercado Santo Domingo (N° 8) y la altura mínima o en este caso profundidad de - 4.50 ml correspondiente al Río Ica, con una variante de altura de 2 m aproximadamente de desnivel entre este y el terreno (N° 6). Fuente: Elaboración propia.

### Imagen urbana

En el siguiente cuadro se describe los principales componentes de la imagen del lugar:

Tabla N° 10: *Imagen Urbana*

ELEMENTOS	DESCRIPCION	IMAGEN
<b>SENDAS</b>	Se observa que el terreno esta trazado por la panamericana sur (Av. Los Maestros).	
<b>BORDES</b>	La ruptura del continuo se presenta por el Rio Ica que separa la periferia entre lo urbano (cercado de Ica a la izquierda) y lo rural (Distrito de Los Aquijes, a la derecha).	
<b>BARRIOS O DISTRITOS</b>	Por el norte, se presenta edificaciones que varían desde los 6.50 m hasta los 3 m terminando en la zona de los pecanos.  Por el sur, solo la presencia del Mercado Santo Domingo que llega hasta los 6.30 m de altura.	<p data-bbox="1013 1010 1126 1032">Lado norte</p> <p data-bbox="1023 1178 1117 1200">Lado sur</p>
<b>HITOS Y MOJONES</b>	Los principales hitos que presenta son: El Rio Ica y el Mercado Santo Domingo.	
<b>NODOS</b>	Este se genera entre las avenidas Los Maestros – Av. Confraternidad – Av. Jerónimo de Cabrera.	

## Clima

Es templado y desértico, con enorme concentración de humedad en la zona litoral. Hay dos tendencias muy pronunciadas: seco y nuboso de mayo a noviembre, cuando la temperatura baja hasta 9 °C en la propia ciudad de Ica: y caluroso y sofocante de enero a abril. Las mayores temperaturas del departamento pueden llegar a 32,3 °C en Ica y 27 °C en Pisco. La media anual es de 20 °C.

## Vegetación

Las vegetaciones más representativas están compuestas por pecanos, huarangos y espinos.



Figura N° 26: *Vegetación representativas del terreno*

Nota: El grafico muestra los tipos de vegetación más sobresalientes en este lugar. Fuente: Elaboración propia

### 2.4.3. Situación legal

El predio actualmente cuenta con un certificado literal y está inscrito en la sección de predios rurales de ubic.ru. denominado predio “La Ingrata” (anteriormente predio “La Máquina”) de la ZONA REGISTRAL N° XI – SEDE ICA OFICINA REGISTRAL ICA, con numero de partida electrónica: 40001410 y como propietario privado a GIJA INVERSIONES S.A.C. Cuenta con un área de 231,421.50 m2; rectificado a 234,373.60 m2 (ver Anexo N° 8).

También se obtuvo el código catastral, el cual verifica que el precio se encuentra debidamente catastrado y que fue asignado por la Municipalidad Provincial de Ica, ubicado en: DIST. 01, SECTOR 25, MANZANA 102, LOTE 001, y con D.C. 6 (CUC), (ver Anexo N° 9).

### 2.4.4. Parámetros urbanísticos y edificatorios

El predio donde está emplazado el proyecto del Centro Cultural Gastronómico, está ubicado en la Av. Los Maestros (Panamericana Sur), distrito, provincia y departamento de Ica.

El terreno se encuentra zonificado casi en totalidad como **Comercio Zonal (CZ)** (que tomaremos a criterio técnico para el planeamiento integral del proyecto de tesis), de acuerdo al Plan de Desarrollo Urbano 2020-2030 - PDU Ica, aprobado el 15 de diciembre del 2020 bajo ordenanza municipal N°015-2020-MPI y cuyo anexo se muestra en el Certificado de Zonificación y Vías N°697-2021-SGOPC-GDU-MPI (ver Anexo N° 10 y 11).

Por lo que, la ubicación de esta actividad urbana es **compatible** con actividades de **restaurantes, bares y cantinas**, según el Certificado de Compatibilidad de Usos N°698-2021-SGOPC-GDU-MPI emitida por la Municipalidad de Ica (ver Anexo N° 14).

En este sentido y según el Certificado de Parámetros Urbanísticos y Edificatorios N°699-2021-SGOPC-GDU-MPI, la zonificación de Comercio Zonal (CZ) tendrá los siguientes **parámetros edificatorios**:

- **Área de lote mínimo** : Existente.
- **Frente mínimo de lote** : Existente.
- **Retiro** : 3.00 m (según tipo de vía arterial).
- **Voladizos** : 0.80 m a partir de 3.00 m de altura.
- **Coefficiente de edificación** : Según proyecto.
- **Densidad neta máxima** : No requiere.
- **Área libre** : No requiere, salvo lo normativo por el RNE para

asegurar iluminación y ventilación adecuada.

- **Altura mínima edificación** : Según RNE 3.00 ml (comercial), 2.40 ml (servicios).
- **Altura máxima edificación** : 1.5 (a + r) ml.
- **Estacionamiento** : De acuerdo al RNE será 1 est. cada 20 pers.
- **Alineamiento de fachada** : Según sección de vía aprobada por PDU.
- **Nivel de servicio** : Hasta 300.000 Hab.
- **Ochavos** : Requerible solo en lotes de esquina (RNE).

#### 2.4.5. Consideraciones culturales

##### Gastronomía de Ica

La gastronomía de Ica es una fusión entre la cocina criolla y la influencia de la cocina africana, que se caracteriza por contar con platos tradicionales exquisitos que incentivan el turismo gastronómico a la zona. Ica posee una de las cocinas más emblemáticas del Perú. Entre sus principales platos típicos destacan: los pallares, la morusa, el picante de pallares, el chupe de pallares, el seco de ternero al vino, chicharrones, la carapulcra, chapanas, la causa rellena y el ceviche.

Según el estudio de nivel de satisfacción del turista – Ica 2020, los platos preferidos por los turistas que visitan la ciudad son:

##### Turistas Nacionales

Ceviche de pescado / mixto



Sopa seca



Carapulcra



Picante de pallares



##### Turistas Extranjeros

Ceviche de pescado / mixto



Lomo saltado



Causa rellena



Sopa seca



Figura N° 27: Platos típicos más solicitados por los turistas en Ica

Sumando a eso cuenta también con postres como las conocidas tejas y chocotejas, manjar blanco, higos rellenos, frijol colado, compota de piña, y el dulce de pallar. Y claro, el departamento de Ica también es sinónimo de vinos y piscos, que se representan en sus tradicionales bodegas y centros vitivinícolas hacia sus campiñas.

### Atractivos turísticos

A pesar de ser uno de los lugares menos extensos, Ica cuenta con una gran cantidad de atractivos. Encontramos lugares para todos los gustos. Aquí se presenta modo general el mapeo la ubicación de los principales atractivos que presenta la provincia de Ica.

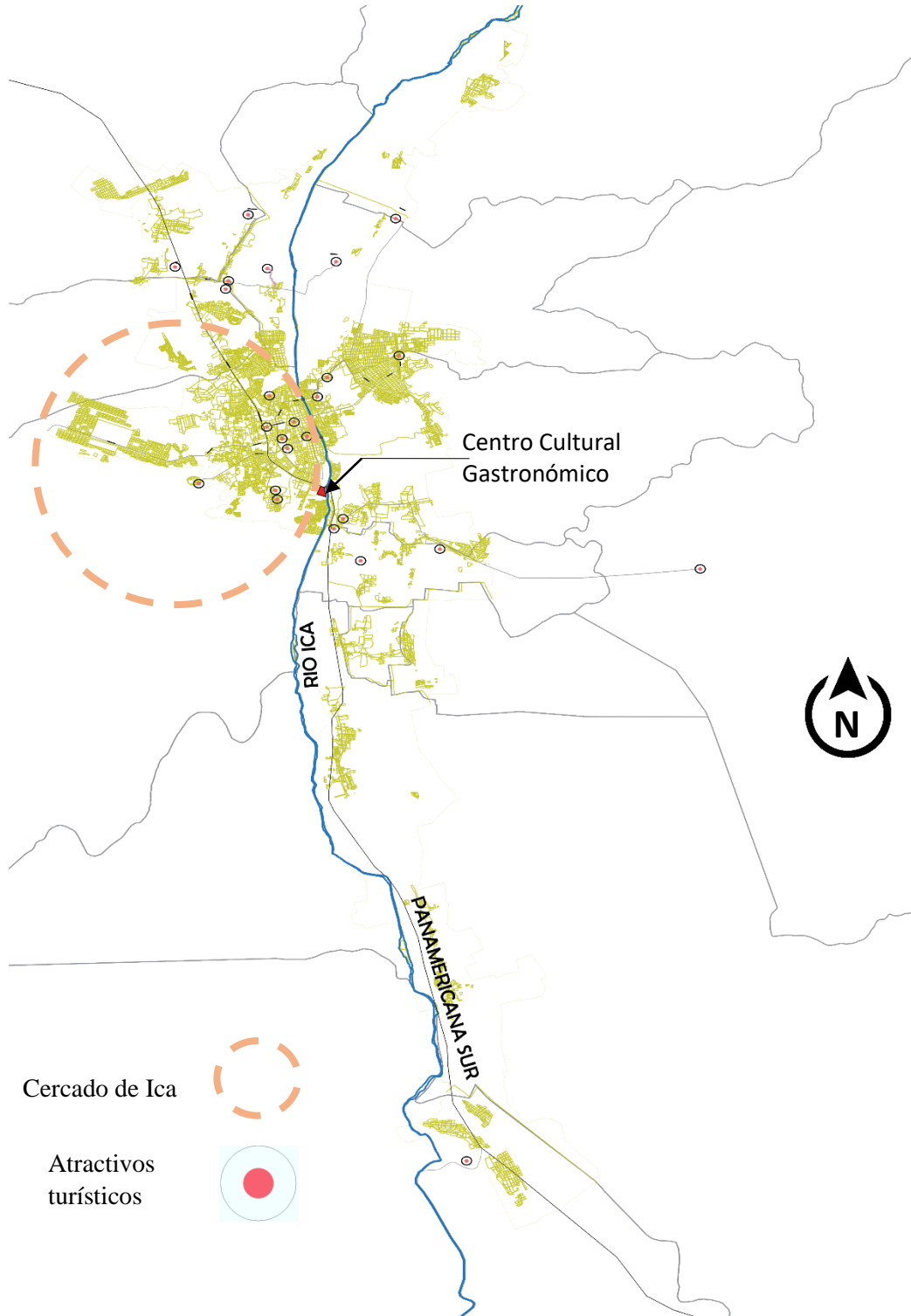


Figura N° 28: Mapeo de atractivos turísticos de la provincia de Ica  
Fuente: Elaboración propia

## 2.4.6. Consideraciones proyectuales próximos

### - Programa de recuperación de la Faja de Rio Ica (PDU)

Su finalidad es la recuperación del entorno del Rio conectando y dinamizando el recorrido entre los distritos del cercado de Ica, Parcona, Los Aquijes y Pueblo nuevo, generando un recorrido interno con la regeneración urbana de corredores turísticos para el desarrollo agroindustrial y turístico.



### - Mejoramiento y Ampliación del Servicio de Tratamiento de Aguas Residuales – PTAR (PAT)

Su finalidad es el mejoramiento de los sistemas de redes de alcantarillado y conexiones domiciliarias de aguas residuales mediante la distribución de las redes, pozos de inspección, estaciones de bombeo y líneas de impulsión mejorando las estaciones de tratamientos de aguas servidas (lagunas de oxidación). Comprende el Cercado de Ica (CCPP Cachiche), Parcona (Yaurilla), La Tinguña, Subtanjalla, Los Aquijes, Pachacútec y Los Molinos, como también el sector de las Palmeras.



#### **2.4.7. RNE**

Las normas técnicas del Reglamento Nacional de Edificaciones para el diseño de la infraestructura del Centro Cultural Gastronómico de Ica son los siguientes:

##### **- Norma A.070 COMERCIO**

Se tomo en cuenta los criterios técnicos de la Norma A.070 COMERCIO en el diseño de las áreas y ambientes destinados al bar y restaurantes, así como de otras actividades complementarias en la gestión de alimentos como cafetería, comedor comunitario, SS.HH., entre otros.

##### **- Norma A.040 EDUCACIÓN**

Se tomo en cuenta los criterios técnicos de la Norma A.040 EDUCACIÓN para la clasificación de la atención educativa y capacitación, en el diseño de las áreas y ambientes destinados a los talleres gastronómicos y el laboratorio culinario, así como de otras actividades complementarias en la gestión de alimentos como auditorio, mediateca, etc.

##### **- Norma A.080 OFICINAS**

Se tomo en cuenta los criterios técnicos de la Norma A.080 OFICINAS en el diseño de los ambientes destinados a las áreas administrativas de los talleres gastronómicos y restaurantes, así como de otras actividades complementarias en la gestión de alimentos como tóxico, SUM, caseta de vigilancia, etc.

##### **- Norma A.090 SERVICIOS COMUNALES**

Se tomo en cuenta los criterios técnicos de la Norma A.090 SERVICIOS COMUNALES en el diseño de los ambientes destinados a fortalecer las capacidades al servicio de la población iqueña, así como de otras actividades complementarias en la gestión de alimentos como salas de exposición, etc.

##### **- Norma A.010 CONDICIONES GENERALES DE DISEÑO**

Se tomo en cuenta los criterios técnicos de la Norma A.010 CONDICIONES GENERALES DE DISEÑO en el diseño de iluminación y ventilación, escaleras, estacionamientos, entre otros.

##### **- Norma A.120 ACCESIBILIDAD EN EDIFICACIONES**

Se tomo en cuenta los criterios técnicos de la Norma A.120 ACCESIBILIDAD EN EDIFICACIONES en el diseño de ingresos, ascensores, SS.HH. y estacionamientos.

Por otra parte, también se consideró algunas normativas complementarias en el diseño de estos espacios gastronómicos ante y durante la emergencia sanitaria producida por el covid-19, los cuales son:

- **Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, Resolución Ministerial N°822- 2018/MINSA aprobando la Norma Técnica Sanitaria N°142-MINSA/2018/DIGESA**

Establece los principios generales de higiene que deben cumplir los restaurantes y servicios afines, actualizando la normativa de los restaurantes. En la actualización de esta norma sanitaria se hace referencia a que los restaurantes y servicios deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), sustentados en los programas de Buenas Prácticas de Manipulación y los programas de Higiene y Saneamiento.

- **Guía técnica para los restaurantes y servicios afines con modalidad de servicio a domicilio**

Establece las condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines que cuentan con la modalidad del servicio a domicilio de alimentos preparados culinariamente que son entregados a domicilio o para llevar, con énfasis en situaciones que ponen en riesgo la salud pública: Pandemias (como es el caso del COVID -19), epidemias de enfermedades de transmisión alimentaria, desastres naturales, entre otros.

- **Guía para el uso temporal de espacios públicos colindantes a restaurantes y servicios afines autorizados, así como establecimientos culturales y de arte, aprobada por Resolución Ministerial 019-2021-VIVIENDA**

Establece los lineamientos para realizar este tipo de actividades en espacios abiertos, y así poder respetar el aforo de los locales establecido por el Gobierno Central, manteniendo el distanciamiento social y reduciendo el riesgo de contagios por Covid-19. De esta manera, se contribuirá al uso dinámico del espacio público y a la reactivación económica, para actividades comerciales como culturales.

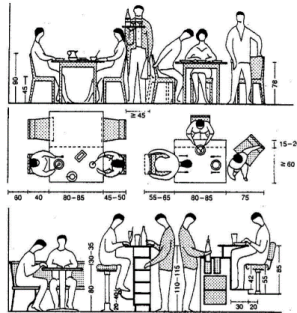


# Programa arquitectónico

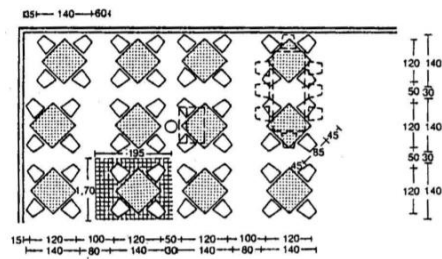
## 2.4.8. Sectores, ambientes y áreas requeridas para el proyecto

Tabla N° 11: Programa Arquitectónico

PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA										
ZONA	SUB ZONA	AMBIENTE	ACTIVIDAD	CANT.	INDICE OCUP. (m2/pers.)	AFORO	MOBILIARIO	ÁREA PARCIAL (m2)	SUB TOTAL (m2)	ÁREA TOTAL (m2)
ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRACION GENERAL	<b>ADMINISTRATIVO</b>								
		DIRECCIÓN GENERAL + SS.HH.	Administrar Centro Cultural	1	10	3	Escritorio, sillas	28	99.5	140.50
		SECRETARIA	Tramitar, archivar	1	10	3	Escritorio, silla, librero	20		
		SALA DE REUNIONES	Debatir, informar	1	1	10	Mesa de juntas, sillas, librero	20		
		CONTABILIDAD	Contabilizar los ingresos y egresos	1	10	3	Escritorio, silla, librero	11		
		ARCHIVO	Almacenar archivos contables	1	-	-	Estantes	5		
		TESORERIA	Control de dinero del Centro Cultural	1	10	3	Escritorio, silla, librero	10		
		SS.HH.	Necesidades Fisiologicas	1	-	-	1L, 1I, 1U	5.5		
		<b>TOPICO</b>								
	RECEPCION	Informacion	1	1	3	Mesa, sillas, sofa	18	41		
	SS.HH. + DISCAPACITADOS	Necesidades Fisiologicas	1	1	-	2L, 2I	11			
	CONSULTORIO	Atencion	1	1	3	Camilla, estante	12			

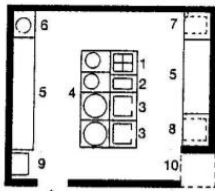


3 Disposición de las mesas en paralelo

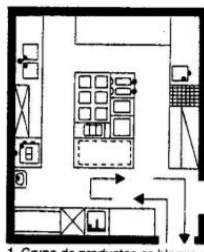


RESTAURANTES TURÍSTICOS	TABERNA	<b>RECEPCION</b>									341.50	
		HALL DE INGRESO	Recibir	1	1	2	-	9	46.5			
		BARRA	Atender	1	1 SILLA/PERS	6	Bancas	35				
		CAJA	Cobrar	1	1 TRABJ/PERS	1	-	2.5				
		<b>SALON DE MESAS</b>										
		AREA DE COMENSALES	Comer, degustar	1	1.5	103	Sillas, mesas	200	216			
		SS.HH. VARONES	Necesidades Fisiologicas	1	-	-	2L, 2I, 2U	8				
		SS.HH. MUJERES	Necesidades Fisiologicas	1	-	-	2L, 2I	8				
		<b>COCINA</b>										
		COCINA	Preparar los alimentos	1	10	1	Cocina, mesa, refriger.	15	35			
		FRIOS	Preparar postres	1	10	1	Mesa	10				
		POSTRES	Servir, atender postres	1	-	1	Barra, bancas, estante	10				
		<b>ALMACENES</b>										
		CAVA 1	Guardar botellas	1	40	1	Estantes	15	30			
	ALMACEN	Guardar insumos	1	40	1	Estantes	15					
	<b>SERVICIOS</b>											
	SS.HH. VARONES	Necesidades Fisiologicas	1	-	-	1L, 1I, 1U	3	14				
	SS.HH. MUJERES	Necesidades Fisiologicas	1	-	-	1L, 1I	3					
	CONTROL	Controlar Ingr./Sali.	1	1 SILLA/PERS	1	Sillas, mesas	5					
	AREA DE RESIDUOS	Guardar residuos	1	-	1	Contenedores de basura	3					
	COMIDA IQUEÑA	RECEPCION	<b>RECEPCION</b>									57.5
			HALL DE INGRESO	Recibir	1	1	2	-	35			
			SALA DE ESPERA	Esperar para comer	1	1 SILLA/PERS	6	Sofa, sillas, escritorio	20			
			CAJA	Cobrar	1	1 TRABJ/PERS	1	Silla, estan	2.5			
			<b>SALON DE MESAS</b>									
			AREA DE COMENSALES	Comer, degustar	2	1.5	336	Sillas, mesas	650	1173.5		
			AREA DE COMENSALES (RUSTICO)	Comer, degustar	4	1.5	192	Sillas, mesas	500			
SS.HH. VARONES			Necesidades Fisiologicas	1	-	-	2L, 2I, 2U	8				
SS.HH. MUJERES			Necesidades Fisiologicas	1	-	-	2L, 2I	8				
SS.HH. DISCAPACITADOS			Necesidades Fisiologicas	1	-	-	1L, 1I	4				
CUARTO DE LIMPIEZA			Guardar cosas de aseo	1	-	1	Estantes	3.5				
<b>COCINA</b>												
COCINA			Preparar los alimentos	1	10	3	Cocina, mesa, refriger.	30	53.5			
ATENCIÓN			Servido de platos	1	10	2	Plataforma de servido	10				
LAVADO - MENAJE		Lavar y almacenar	1	10	1	Plataforma de platos	11					
OFFICE		almacenar varios	1	5	1	Estantes de cubiertos	2.5					
<b>ALMACENES</b>												
CUARTO FRIO		Guardar carnes	1	10	1	Congeladores, camaras	10	25				
ALMACEN		Guardar insumos	1	40	1	Estantes	15					
<b>SERVICIOS</b>												
SS.HH. + VESTIDORES		Neces. Fisiologicas	1	-	-	2L, 2I, 2 duchas, bancas	11.5	25.5				
MONTACARGA		Subir equipos, platos	1	-	1	-	5					
CONTROL		Controlar Ingr./Sali.	1	1 SILLA/PERS	1	Sillas, mesas	5					
AREA DE RESIDUOS		Guardar residuos	1	-	1	Contenedores de basura	4					
<b>ADMINISTRACION</b>												
ADMINISTRACION + SS.HH.		Administrar restaurante	1	10	3	Escritorio, silla, librero	15	27				
CONTABILIDAD/TESORERIA		Llevar control y gastos	1	10	3	Escritorio, silla, librero	12					

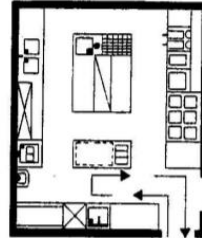
COMIDA PERUANA							
<b>RECEPCION</b>							
HALL DE INGRESO	Recibir	1	1	2	-	35	52.5
SALA DE ESPERA	Esperar para comer	1	1 SILLA/PERS	3	Sofa, sillas, escritorio	15	
CAJA	Cobrar	1	1 TRAB/PERS	1	Silla, estan	2.5	
<b>SALON DE MESAS</b>							
AREA DE COMENSALES	Comer, degustar	2	1.5	416	Sillas, mesas	750	1273.5
AREA DE COMENSALES (RUSTICO)	Comer, degustar	4	1.5	192	Sillas, mesas	500	
SS.HH. VARONES	Necesidades Fisiologicas	1	-	-	2L, 2I, 2U	8	
SS.HH. MUJERES		1	-	-	2L, 2I	8	
SS.HH. DISCAPACITADOS		1	-	-	1L, 1I	4	
CUARTO DE LIMPIEZA		1	-	-	Estantes	3.5	
<b>COCINA</b>							
COCINA	Preparar los alimentos	1	10	3	Cocina, mesa, refrig.	30	78.5
ZONA DE HORNO	Cocinar alimentos	1	10	2	Hornos de barro	20	
ATENCION	Servido de platos	1	10	2	Plataforma de servido	15	
LAVADO - MENAJE	Lavar y almacenar	1	10	1	Plataforma de platos	11	
OFFICE	almacenar varios	1	5	1	Estantes de cubiertos	2.5	
<b>ALMACENES</b>							
CUARTO FRIO	Guardar carnes	1	10	1	Congeladores, camaras	10	30
ALMACEN	Guardar insumos	1	40	1	Estantes	20	
<b>SERVICIOS</b>							
SS.HH. + VESTIDORES	Neces. Fisiologicas	1	-	-	2L, 2I, 2 duchas, bancas	3	26
SS.HH. + VESTIDORES	Neces. Fisiologicas	1	-	-	2L, 2I, 2 duchas, bancas	3	
MONTACARGA	Subir equipos, platos	1	-	1	-	5	
CONTROL	Controlar ingr./Sall.	1	1 SILLA/PERS	1	Sillas, mesas	5	
AREA DE RESIDUOS	Guardar residuos	1	-	1	Contenedores de basura	10	
<b>ADMINISTRACION</b>							
ADMINISTRACION + SS.HH.	Administrar restaurante	1	10	3	Escritorio, silla, librero	15	27
CONTABILIDAD/TESORERIA	Llevar control y gastos	1	10	3	Escritorio, silla, librero	12	



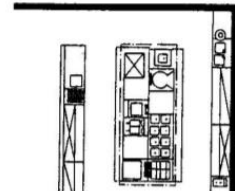
1 Organización básica de la cocina caliente → 2 - 3



2 Cocina para un restaurante de 60 a 100 plazas



3 Cocina para un restaurante de 60 a 100 plazas

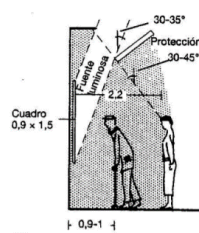


4 Cocina de restaurante para 150 a 200 servicios

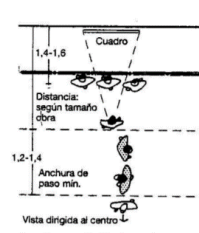
TALLERES GASTRONOMICOS								
<b>SALA DE EXPOSICION</b>								
SALA DE EXHIBICION	Mostrar represe. de arte	1	3	130	Estantes	390	500	
CAFETERIA	Vender	1	1 SILLA/PERS	24	Mesas, sillas	110		
<b>MEDIATECA</b>								
HALL	Recibir	1	-	-	-	25	629	
ATENCION	Informes	1	1 TRAB/PERS	2	Sillas, plataforma	25		
BUSQUEDA	Buscar libros o textos	1	-	4	Plataformas de comput.	30		
SALA DE LECTURA	Leer	1	5	32	Sillas, mesas	160		
CUBICULOS	Lectura personalizada	1	1 SILLA/PERS	9	Sillas, mesas	30		
SALA DE LECTURA LIBRE	Leer	1	5	40	Sillas, mesas	200		
PRESTAMO	Prestar libros para lectura	1	1 TRAB/PERS	2	Estante, plataforma	30		
ARCHIVO	Guardar pequeños libros	1	-	1	Estantes	7		
ALMACEN	Guardar libros y textos	1	40	-	Estantes	70		
CUBICULOS PERSONAL	Buscar p/Internet lectura pers.	1	1 SILLA/PERS	1	Sillas, mesas	12		
SS.HH. PERSONAL	Necesidades fisiologicas	1	-	-	1L, 1I	4		
SS.HH. VARONES	Necesidades Fisiologicas	1	-	-	3L, 3I, 3U	16		
SS.HH. MUJERES		1	-	-	3L, 3I	16		
DEPOSITO	Cuarto de limpieza	1	-	-	Estantes	4		
<b>AUDITORIO</b>								
FOYER	Ingresar	1	-	-	-	80	1061	
SALA DE EXPOSICION	Mostrar represe. de arte	1	3	55	Estantes, plataformas	170		
BOLETERIA	Pagos para función	2	1 TRAB/PERS	10	Silla, plataforma	12		
EXCLUSA	Estar	2	-	-	-	60		
AUDITORIO	Espectar función	1	1 SILLA/PERS	260	Sillas	340		
MEZZANINE	Espectar función	1	1 SILLA/PERS	150	Sillas	180		
SS.HH. VARONES PUBLICO	Necesidades Fisiologicas	2	-	6	3L, 3I, 3U	36		
SS.HH. MUJERES PUBLICO		2	-	6	3L, 3I	36		
SS.HH. DISCAPACITADOS		4	-	4	1L, 1I	20		
CUARTO DE LIMPIEZA		Cuarto de limpieza	1	-	-	Estantes		7
CAMERINOS	Vestirse /actores	2	-	2	Sillas, mesas, bancas	25		
SS.HH. VARONES PERSONAL	Necesidades Fisiologicas	2	-	-	1L, 1I	10		
SS.HH. MUJERES PERSONAL		2	-	-	1L, 1I	10		
DEPOSITO	Guardar utilitarios	1	40	-	Estantes	60		
OFICINA	Administrar	1	1 SILLA/PERS	1	Sillas, mesa	15		
<b>MIRADOR</b>								
SALA DE ESTAR	Esperarpara subir mirador	1	-	6	Sillon	25		25
ASCENSOR / ESCALERAS	Comunicación vertical	1	-	-	-	-		



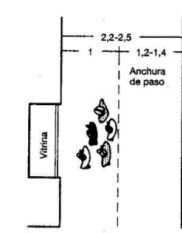
3 Laboratorio de prácticas



8 Distancia con luz artificial y natural



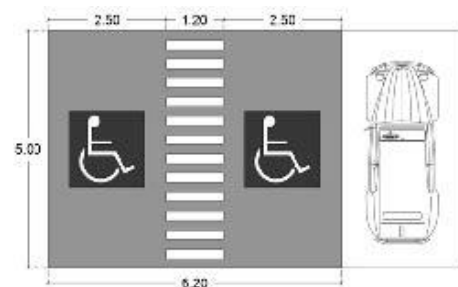
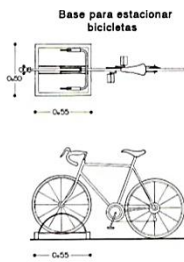
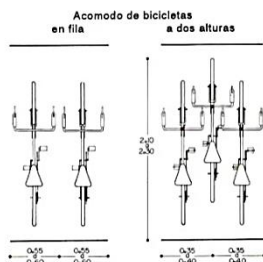
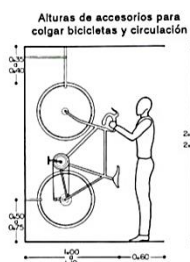
9 Contemplación de cuadros colgados de una pared



10 Espacio ante una vitrina

		TALLERES GASTRONOMICOS								
TALLERES, LABORATORIOS Y AULAS	TALLER CULINARIO FRIO Y CALIENTE	Preparación y experimentación gastronómica	1	5	48	Sillas, mesas, mueble	250	1440		
	TALLER DE REPOSTERIA		1	5	18	Sillas, mesas, mueble	90			
	TALLER DE PANADERIA		1	5	18	Sillas, mesas, mueble	90			
	TALLER DE COCINA DEMOSTRATIVA		2	5	24	Sillas, mesas, escritorio	240			
	TALLER DE IMPRESION DE ALIMENTOS - 3D		1	5	40	Sillas, mesas, mueble	200			
	TALLER DE CATA		2	1	24	Sillas, mesas, mueble	220			
	TALLER DE COCTELERIA		1	1	12	Sillas, mesas, mueble	110			
	TALLER DE COCINA CREATIVA		2	1	24	Sillas, mesas, mueble	240			
	LABORATORIOS Y AULAS									
	AULA TEORICA		Capacitación culinaria	3	1 SILLA/PERS	36	Pupitres, escritorio		330	1030
LABORATORIO GASTRONOMICO	Investig. e innovación culinaria	2	1 SILLA/PERS	24	Estante, mesa, bancas	200				
SUM	Conferencias, capacitaciones	1	1 SILLA/PERS	20	Sillas	70				
AULA DE COMPUTO	Investigación	2	1 SILLA/PERS	24	Sillas, mesa de comp.	220				
AUDIOVISUALES	Proyección de cursos gastronom.	3	1.5	36	Pupitres, mesa	90				
SALA DE REUNIONES	Debatir, informar	4	1	48	Sillas, mesa	120				
TALLER DE GESTION DE RESIDUOS										
INORGANICOS	Almacenar residuos inorganicos	1	40	1	Contenedores, cilindros	58	134			
ORGANICOS	Seleccionar y almacenar residuos organicos	1	40	1	Anaqueles, estantes	45				
CUARTO DE FRIO	Almacenar residuos organicos para LG	1	40	-	Camaras frigorificas	11				
CONTROL	Control de ingresos de residuos	1	1 SILLA/PERS	1	Silla, mesa	4.5				
ADMINISTRACION + SS.HH.	Administrar	1	10	3	Silla, mesa, estantes	15.5				
ALMACENES										
DEPOSITOS	Guardar cosas en general	12	40	1	Estantes	696	871			
DEPOSITOS DE HUERTOS	Guardar compost/alimentos huertos	3	40	1	Estantes	70				
ALMACEN GENERAL	Guardar alimentos e ingredientes	3	40	1	Estantes	105				
COMEDOR Y SERVICIOS										
CONTROL	Registro de ingreso zona cultural	1	1 SILLA/PERS	1	Silla, mesa	5	1020			
SALON DE MESAS	Comer, degustar	1	1.5	125	Sillas, mesas	200				
ATENCIÓN	Servido de platos	1	10	2	Plataforma mueble	40				
COCINA	Preparar los alimentos	1	10	3	Cocina, mesa, refrig.	45				
ALMACÉN	Guardar insumos	1	40	1	Estantes	25				
CUARTO FRIO	Guardar alimentos e insumos	1	40	-	Camaras frigorificas	9				
TERRAZAS	Sentarse, relajarse, conversar	2	1.5	48	Sillas, mesas	350				
CUARTO DE LIMPIEZA	Guardar articulos de limpieza	9	-	1	Estantes	81				
SS.HH. VARONES	Necesidades Fisiologicas	9	-	-	2L, 2I, 1U	130				
SS.HH. MUJERES		9	-	-	2L, 2I	90				
SS.HH. DISCAPACITADOS		18	-	-	1L, 1I	45				

		INSTALACIONES ELECTRICAS Y SANITARIAS									
SERVICIOS GENERALES	INSTALACIONES	ASCENSORES / ESCALERAS	Comunicación vertical	6	-	-	-	-	375	395.00	
		GRUPO ELECTROGENO		1	-	1	Central electrica	65			
		CUARTO DE BOMBAS	Servicios generales del centro cultural	1	-	-	Maquinas de bombeo	80			
		CISTERNA AGUA CONTRA INCENDIOS	gastronomico	1	-	1	Tanques con agua	140			
		CISTERNA AGUA DOMESTICA		1	-	1	Tanques con agua	90			
SEGURIDAD Y VIGILANCIA											
	SEGURIDAD	OFICINA DE VIGILANCIA	Seguridad de ingreso	1	1 SILLA/PERS	3	Sillas, escritorios	20	20		
ZONA EXTERIOR	ÁREA PUBLICA	EXTERIORES									
		CASETA DE CONTROL	Control carga/descarga y peatonal a huertos	4	1 SILLA/PERS	4	Silla, escritorio	36	36	30185	
		ANFITRATRO	Espectar	1	-	-	Gradas	1385			
		PLAZAS CULTURALES	Plaza gastronomica y cultural	2	-	-	Quioscos de venta	5300			
		HUERTOS URBANOS	Hortalizas de temporada	1	-	-	-	23500			
	PATIO DE COMPOSTAJE (SEMI-PUBLICA)	Realizar composta para huertos	3	-	-	-	115				
	ESTACIONAMIENTOS POR TIPOS DE USUARIOS										
	ESTACIONAMIENTO	PERSONAL ADM. Y SERV. - 25 pers.(R)/55 pers.(T)	Restaurantes y talleres gastronómicos	4	1 EST./ 20 PERS.	-	-	50	1577	31913	
		PUBLICO (2.5mx5m=12.5m) - 855 pers.(R)/1060 pers.(T)	Restaurantes y zonas culturales	95	1 EST./ 20 PERS.	-	-	1188			
		TURISTAS (3mx14m=42m)	Buses turísticos	4	-	-	-	168			
DISCAPACITADOS (3.5mx5m = 19.25m)		Espacio serapado para discap.	3	20 a 21 est./2 disc.	-	-	58				
BICICLETAS (0.85mx2m=1.6m)		Ciclistas, deportistas	20	-	-	-	32				
HUERTOS URBANOS (3mx9m=27m)		Carga y descarga de alimentos	3	-	-	-	81				





### 3.1.2. Concepción urbana

La propuesta de conceptualizar el emplazamiento parte de buscar revalorizar la identidad iqueña teniendo como ejes principales: el Espacio Público, La Ruta del Pisco y el Centro de Gastronomía, de lo que se origina el concepto de “Conexión y fractalidad”, que toma como punto de partida la Ruta del Pisco (en la Av. Los Maestros) y que por medio de una serie de caminos generara diferentes componentes arquitectónicos los cuales finalizaran en un gran espacio cultural, avocando esa articulación entre las personas y su cultura.

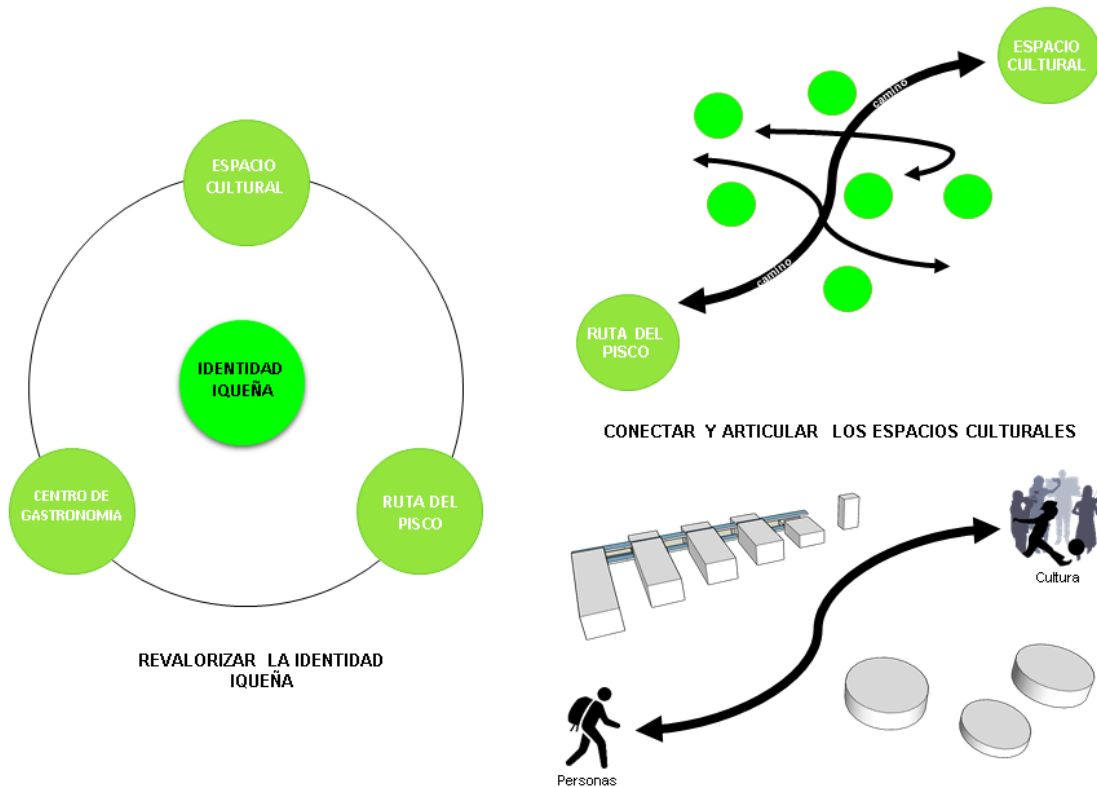


Figura N° 30: *Concepción urbana*

Nota: La figura muestra la concepción urbana que parte de revalorizar la identidad iqueña mostrada en la conexión entre la Ruta del Pisco y el Espacio Cultural para la propuesta del Centro Cultural Gastronómico de Ica. Fuente: Elaboración propia.

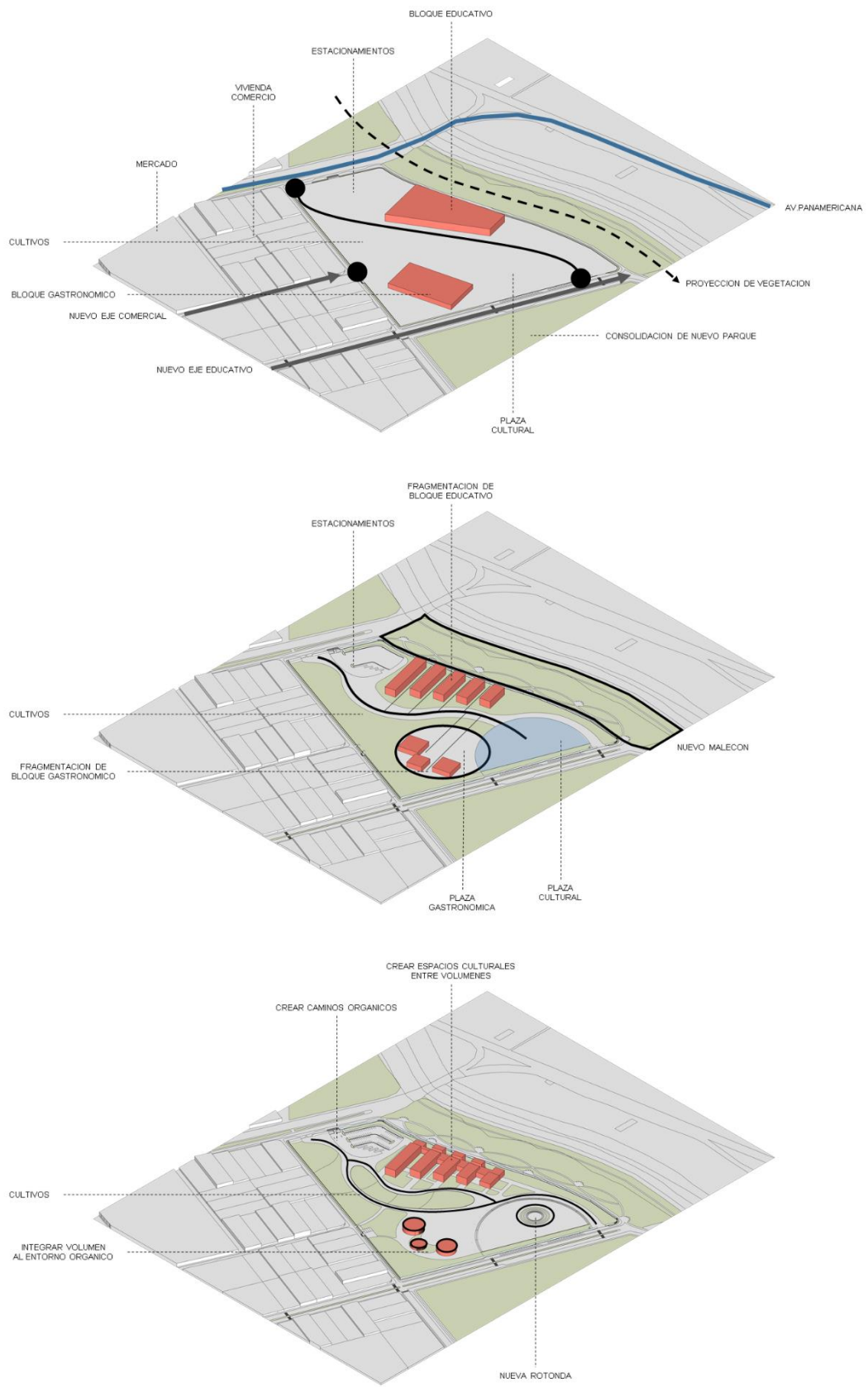


Figura N° 31: Esquema de concepción urbana

### 3.1.3. Partido arquitectónico (cuadro de áreas)

ZONA	ÁREA
ADMINISTRACIÓN GENERAL	140.50
RESTAURANTES TURISTICOS	3191.00
TALLERES GASTRONÓMICOS	5705.00
SERVICIOS GENERALES	395.00
<b>TOTAL</b>	<b>9431.50</b>
40% DE MUROS Y CIRCULACIÓN	3772.60
ÁREA TECHADA	9431.50
<b>ÁREA TOTAL (m2)</b>	<b>13204.10</b>
<b>ÁFORO MÁXIMO (PERS.)</b>	<b>2620</b>

### 3.1.4. Diagrama de flujos

Es importante la diferenciación del área pública, del área de servicios y de las circulaciones, en este caso la estrategia a utilizar es generar áreas públicas alrededor de los caminos provisto de verdes, los cuales tendrán a un lado áreas culturales-educativas como: sala de exposición, mediateca, administración, auditorio, los talleres gastronómicos, taller de gestión de residuos y mirador cultural; y por el otro lado, la plaza gastronómica, los restaurantes turísticos y huertos urbanos que finalizan en una gran plaza cultural.

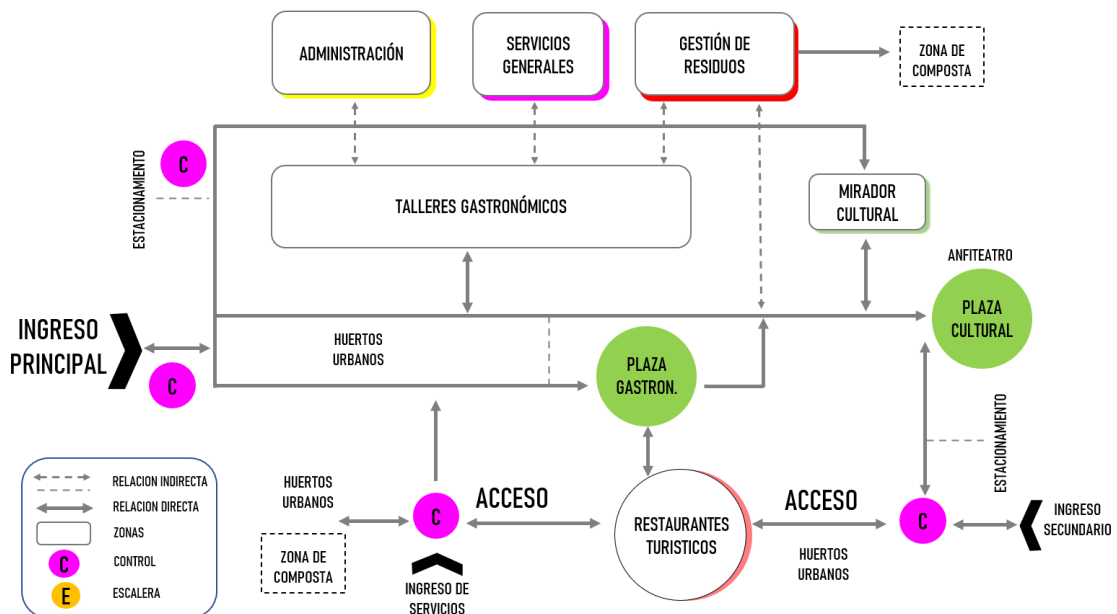


Figura N° 32: Diagrama de flujos general

Nota: El diagrama muestra los principales flujos a modo general que conforman el Centro Cultural Gastronómico de Ica. Fuente: Elaboración propia.

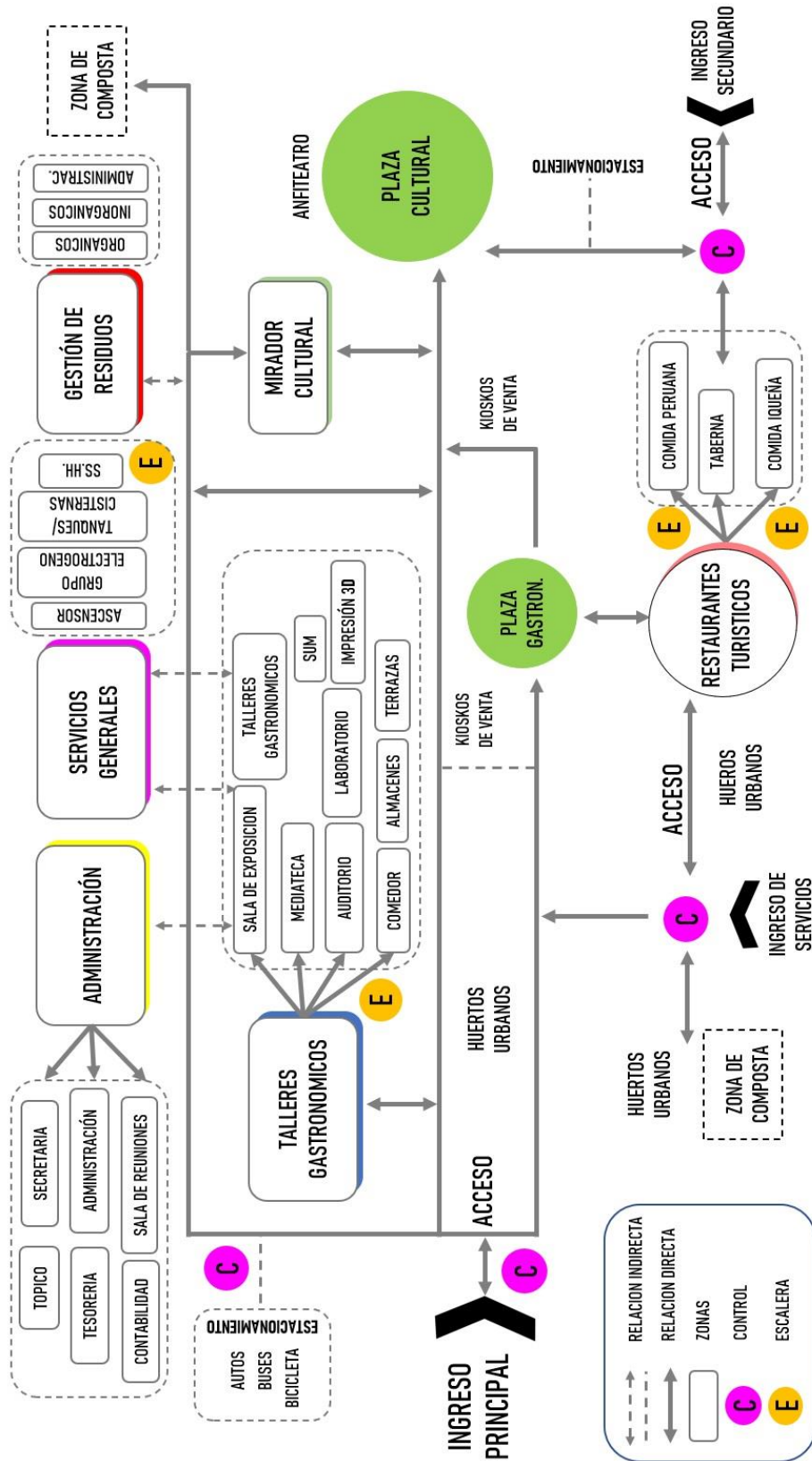
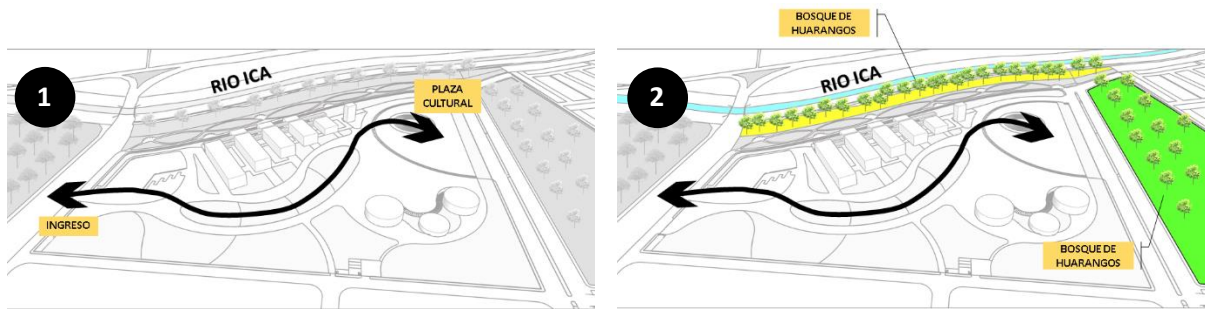


Figura N° 33: Diagrama de flujos

Nota: El diagrama muestra los principales flujos que conforman el Centro Cultural Gastronómico de Ica.  
Fuente: Elaboración propia.

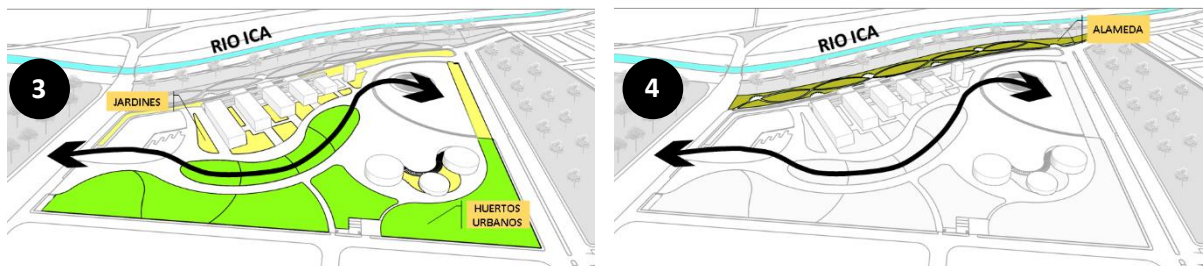
### 3.1.5. Contexto espacial (estrategias espaciales del terreno)

A continuación, se detallan las estrategias espaciales utilizadas para el terreno y su entorno inmediato, manteniendo el concepto de conexión.



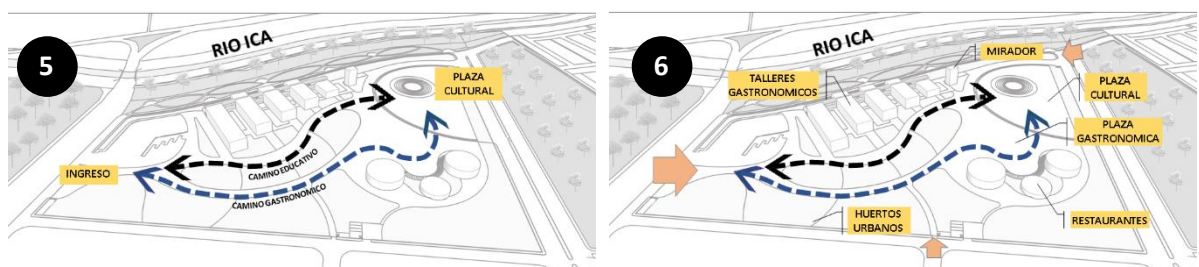
La idea parte de la conexión y fractalidad entre la Av. Los Maestros (Ruta del Pisco) y la Plaza Cultural

Se genera la reforestación de bosques de huarangos al margen derecho y abajo, como una medida de mitigación del riesgo de desastres



Seguido se genera la alameda próxima al terreno propuesto, el cual constara de circuitos de ciclovías y paraderos para el gozo y descanso de las personas que visitan el proyecto del CCG

Ya dentro del terreno se dispondrá de áreas dedicadas a huertos urbanos cultivando productos de temporada, su sistema de mantenimiento por un lado será a través del compostaje generado en los talleres siendo su sistema de riego, parte aprovechable del tratamiento del mismo CCG



Con la concepción de conexión se genera dos caminos secundarios dispuestos en educativo y gastronómico, estos estarán acompañados por rutas internas abocadas a representar aún más la identidad cultural del proyecto. Ejem. Ruta de los huarangos, los Espinos, etc.

La disposición de las áreas se destina en base a los caminos generados, que según la forma orgánica del terreno ira modelando las edificaciones dentro de ella y dará una zonificación definida

Figura N° 34: Estrategias espaciales del terreno y su entorno inmediato

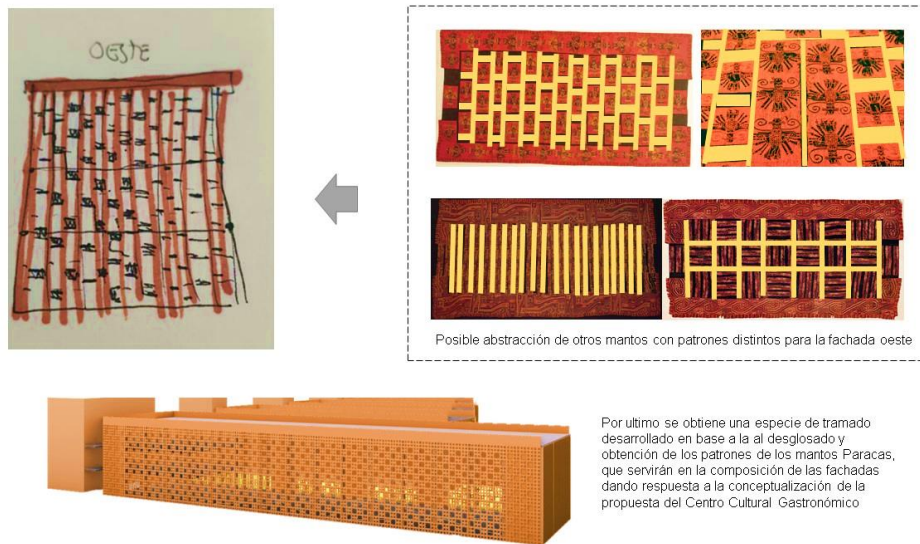
### 3.1.6. Concepción volumétrica

#### 3.1.6.1. Proceso de concepción de fachadas

La idea de conceptualizar la cultura e identidad iqueña nace a través de la abstracción de los elementos geométricos de los tejidos de los mantos Paracas, cultura que existió entre los años 700 A.C. a 200 D.C. en Ica; que se caracterizó porque fue el mejor exponente de la textilería prehispánica, creando una serie de mantos funerarios que eran utilizados para envolver el cuerpo de sus muertos, a modo de mortaja en los fardos de las momias. Dentro de sus matos generaron diferentes patrones geométricos, los cuales por medio de un proceso de abstracción se utilizaron en la propuesta arquitectónica de las fachadas de los volúmenes tanto en los Talleres como los Restaurantes, este proceso se detalla a continuación:



Figura N° 35: Proceso de abstracción volumétrica



Nota: Las imágenes muestran el proceso de abstracción de los patrones geométricos en los tejidos Paracas que se utilizaron en la propuesta de la concepción volumétrica para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica. Fuente: Elaboración propia.

### 3.1.6.2. Estrategias Volumétricas

Estas estrategias se mostrarán por cada componente arquitectónico como propuesta del volumen desarrollado, teniendo:

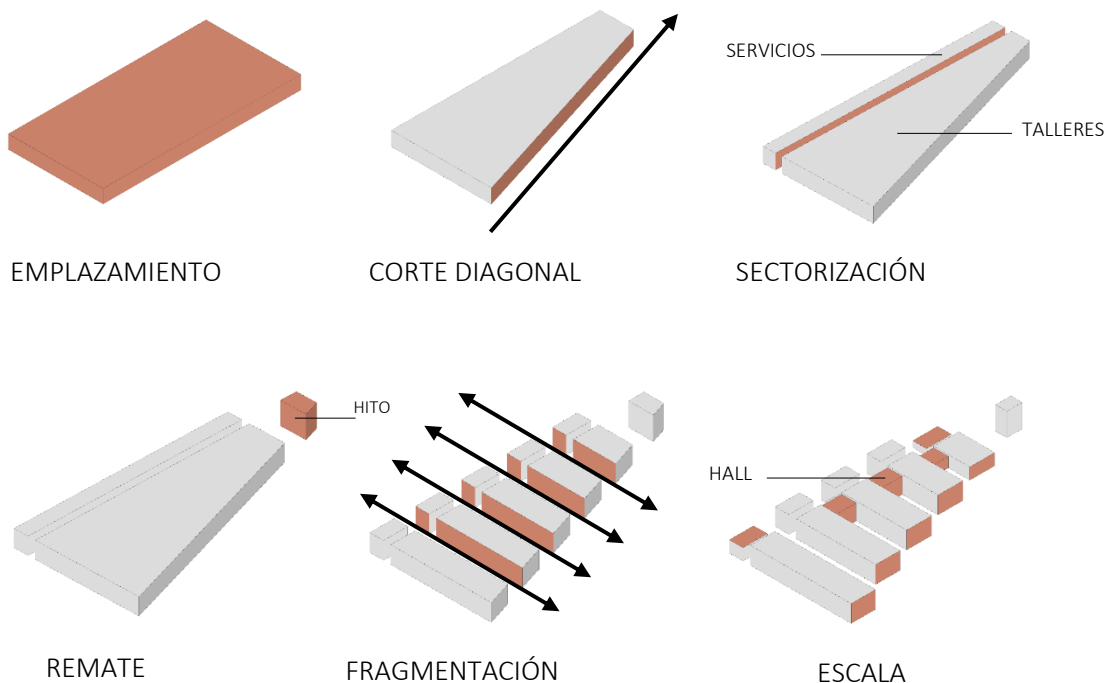


Figura N° 36: Estrategias volumétricas de los Talleres Gastronómicos

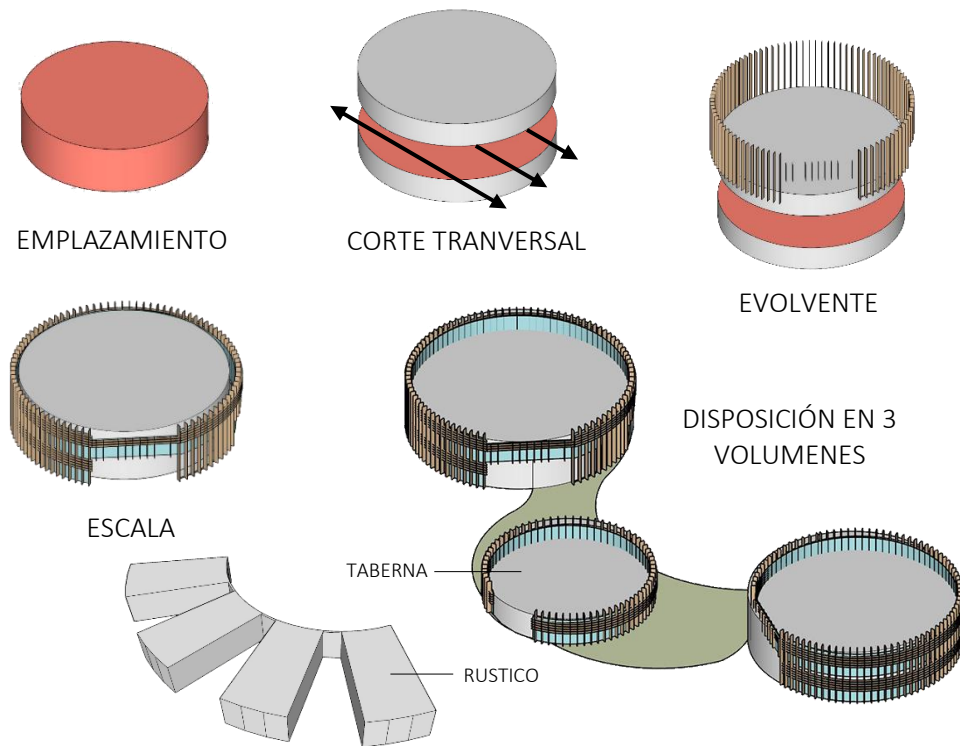


Figura N° 37: Estrategias volumétricas de los Restaurantes Turísticos

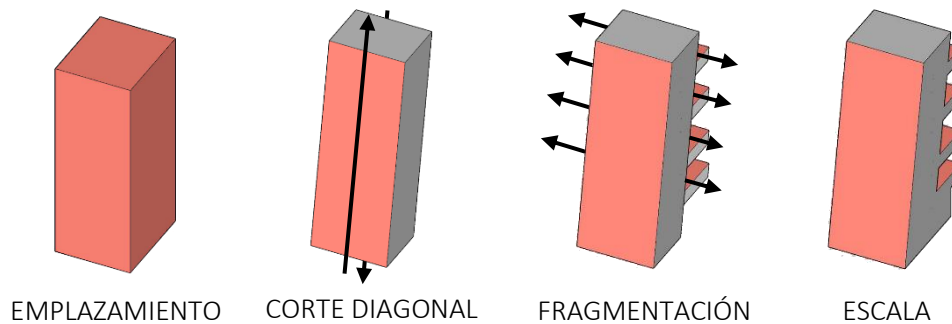
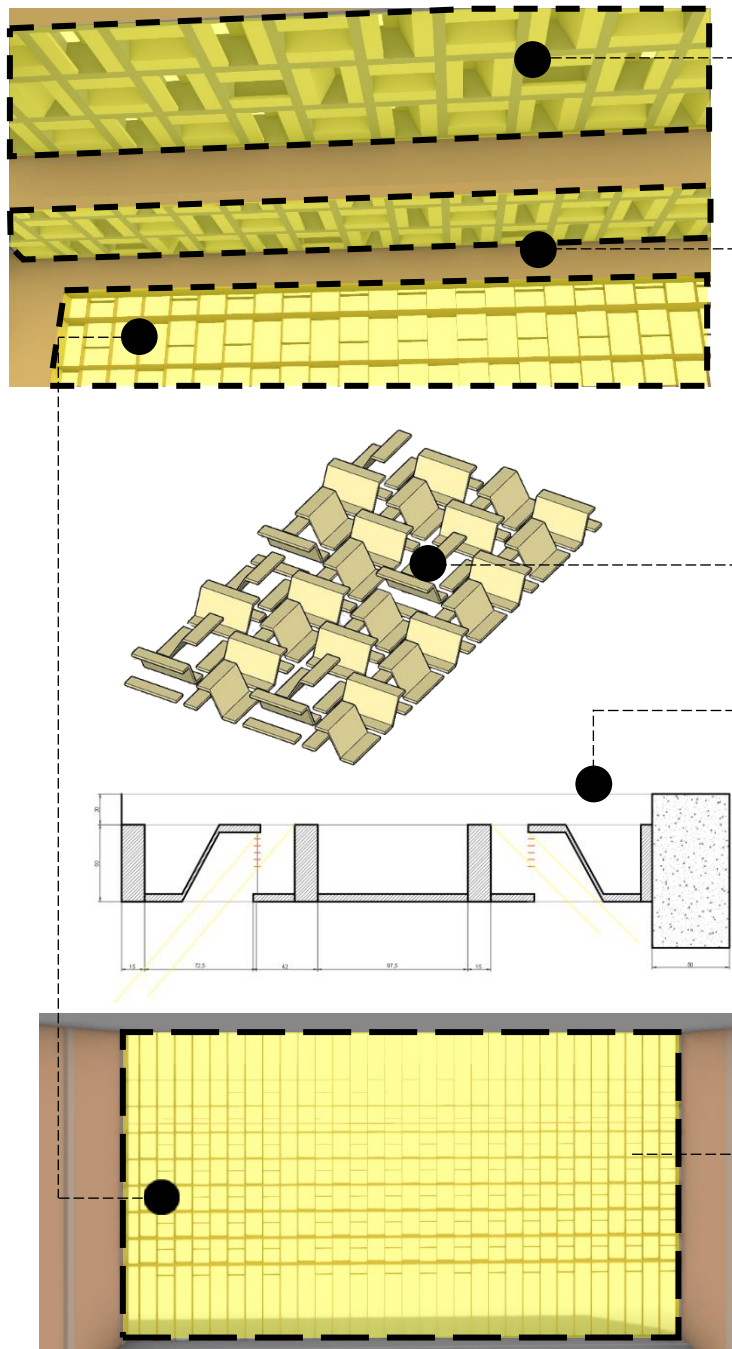


Figura N° 38: Estrategias volumétricas del Mirador Cultural

Nota: Las figuras muestran las estrategias volumétricas de los 3 componentes arquitectónicos para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica. Fuente: Elaboración propia.

### 3.1.7. Concepción tecnológica

De acuerdo a la necesidad volumétrica se utilizaron materiales y métodos constructivos como el concreto, perfiles PTR (celosías), estructuras de acero corten (techos) para la composición de las fachadas, así como lucernarias para la entrada y salida de la iluminación y ventilación de los volúmenes arquitectónicos.



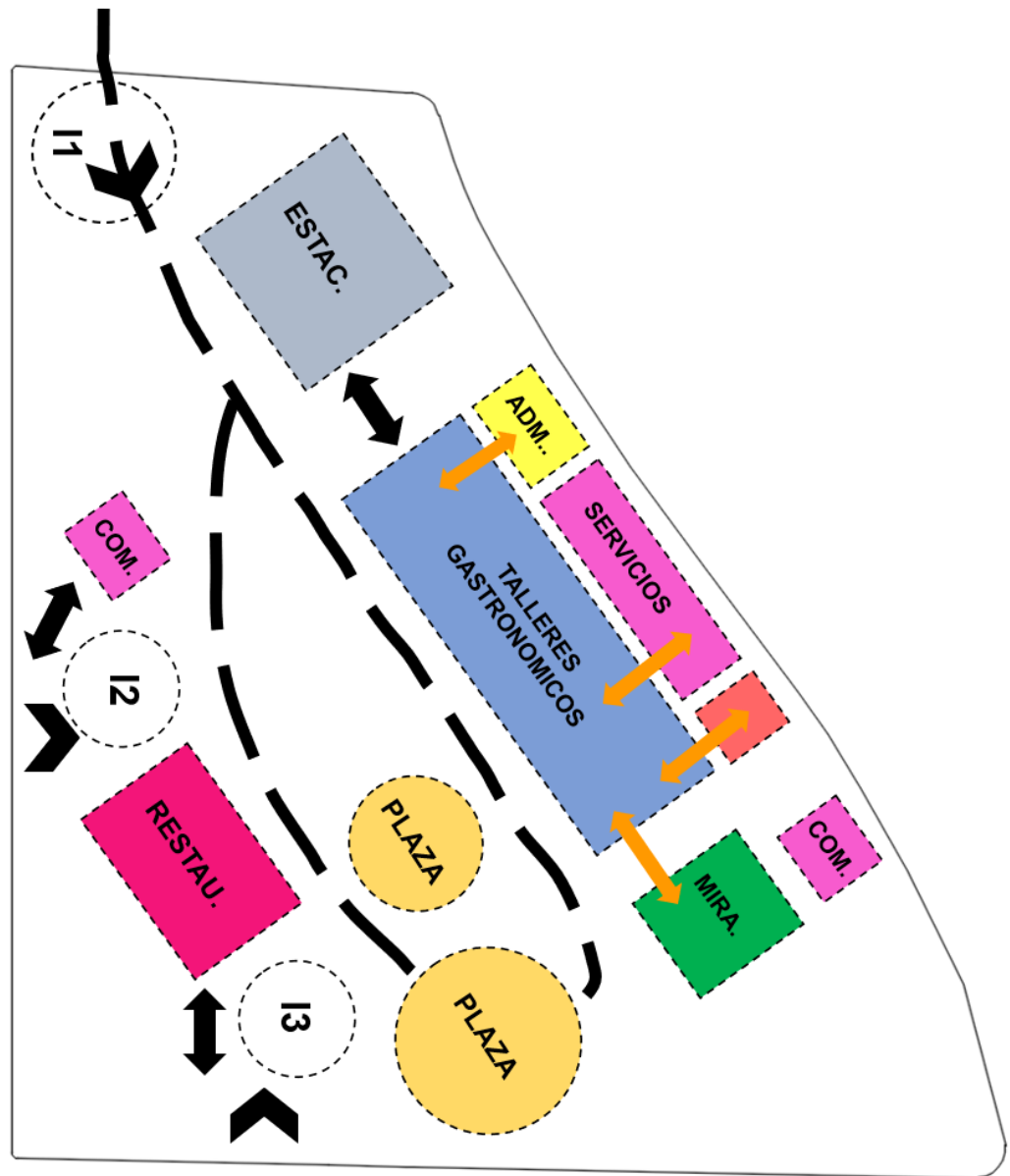
Los techos del auditorio y talleres están provistos de una estructura lucernaria de material acero corten, que permite graduar la cantidad luz que ingresa a la edificación, así también se muestra el corte de la estructura en el techo del auditorio y talleres gastronómicos.

Se propone como materialidad celosía de un material mucho más ligero y transparente como el acero corten para que además de darle cierto control a la fachada a partir del ingreso de luz, también permita una vista más limpia en triple altura hacia la zona de los cultivos del proyecto.

Figura N° 39: *Materialidad de muros y techos*

Nota: Las figuras muestran cómo se compone los materiales y métodos constructivos para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica. Fuente: Elaboración propia.

### 3.1.8. Zonificación



- |  |                            |  |                     |
|--|----------------------------|--|---------------------|
|  | SERVICIOS<br>GENERALES     |  | ESTACIONAMIENTO     |
|  | ADMINISTRACION             |  | GESTION DE RESIDUOS |
|  | TALLERES<br>GASTRONOMICOS  |  | PLAZAS              |
|  | MIRADOR                    |  |                     |
|  | RESTAURANTES<br>TURISTICOS |  |                     |

Figura N° 40: Esquema de Zonificación general del Centro Cultural Gastronómico de Ica



ZONIFICACIÓN GENERAL	
ADMINISTRACIÓN	
TIPO	REPRESENTACIÓN
<b>ADMINISTRACIÓN</b> (dirección general, secretaría, sala de reuniones, tesorería, contabilidad, fiscalía)	[Yellow box]
TALLERES GASTRONÓMICOS	
<b>MEDIATECA</b> (sala de lectura, sala de exposición, cafetería, comedor)	[Blue box]
<b>AUDITORIO</b>	[Dark blue box]
<b>TALLERES</b> (cocina creativa, demostrativa, fría y caliente, repostería, panadería, pastelería, café, audiovisuales, aulas teóricas, computa)	[Blue box]
<b>LABORATORIO GASTRON.</b> (laboratorio, SIVA, impresión de alimentos 3D)	[Light blue box]
<b>GESTIÓN DE RESIDUOS</b> (orgánicos, inorgánicos, administración)	[Red box]
RESTAURANTES TURÍSTICOS	
<b>DE LA COMIDA PERUANA</b> (tipo 1)	[Red box]
<b>DE LA COMIDA IQUEÑA</b> (tipo 3)	[Light red box]
<b>TABERNA</b> (tipo 2)	[Red box]

SERVICIOS GENERALES	
<b>SERVICIOS</b> (almacén general, depósito de huertos, 33 mt., accesorios y escaleras, cama)	[Pink box]
EXTERIORES	
<b>COMPOSTAJE</b> (cama de compostera, galpón de trabajo)	[Purple box]
<b>MIRADOR CULTURAL</b>	[Green box]
<b>PLAZA CULTURAL</b> (anfiteatro)	[Yellow box]
<b>HUERTOS URBANOS</b> (hortalizas y productos de temporada)	[Light green box]
<b>JARDINES Y ÁREAS VERDES</b>	[Light green box]
<b>ESTACIONAMIENTOS</b> (general: autos, buses, discapacitados; servicios: camiones; restaurantes: autos, discapacitados, bicicletas)	[Grey box]
P1: INGRESO PRINCIPAL P2: INGRESO DE SERVICIOS P3: INGRESO DE RESTAURANTES	[P1 P2 P3 arrows]
<b>CIRCULACIÓN</b>	[Orange box]

Figura N° 41: Zonificación general del Centro Cultural Gastronómico de Ica

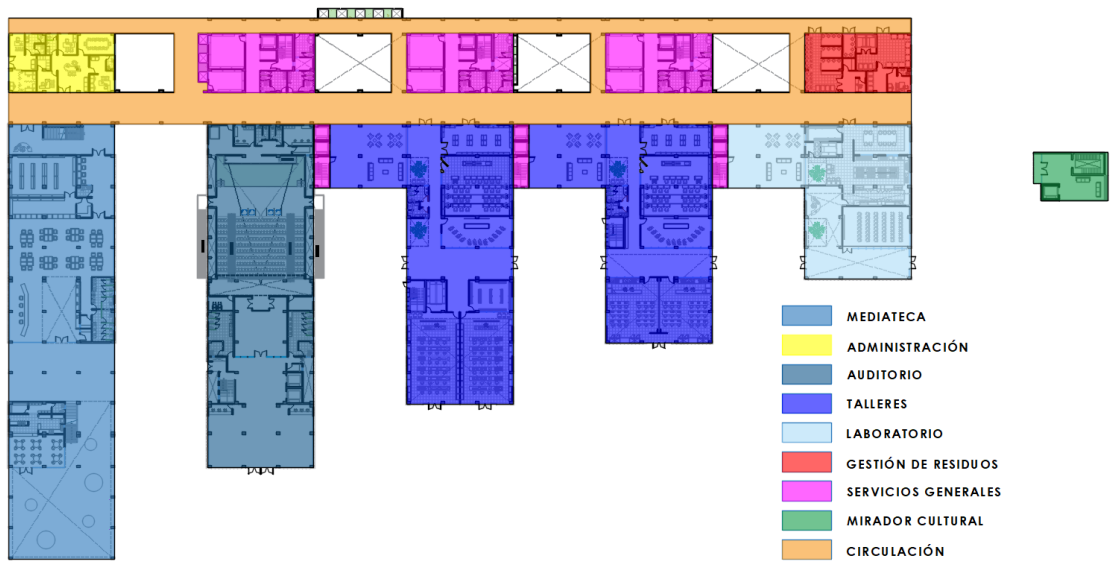


Figura N° 42: Primera planta – Talleres Gastronómicos

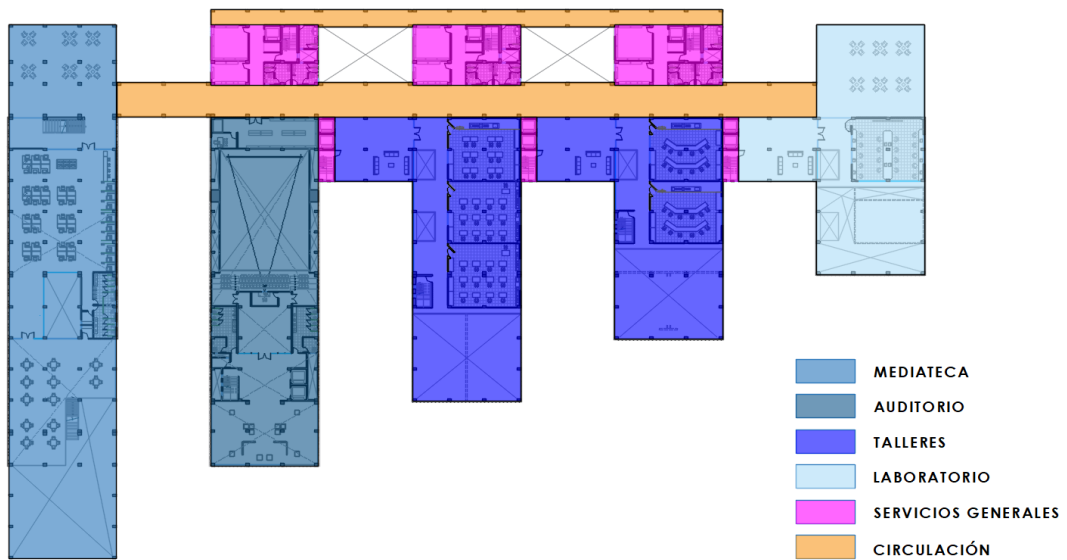


Figura N° 43: Segunda planta – Talleres Gastronómicos

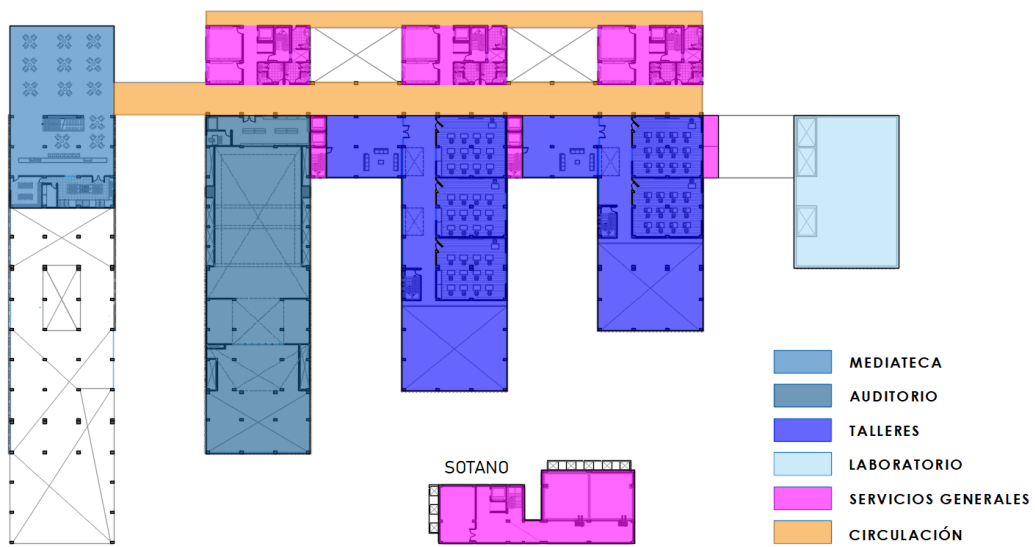


Figura N° 44: Tercera planta – Talleres Gastronómicos

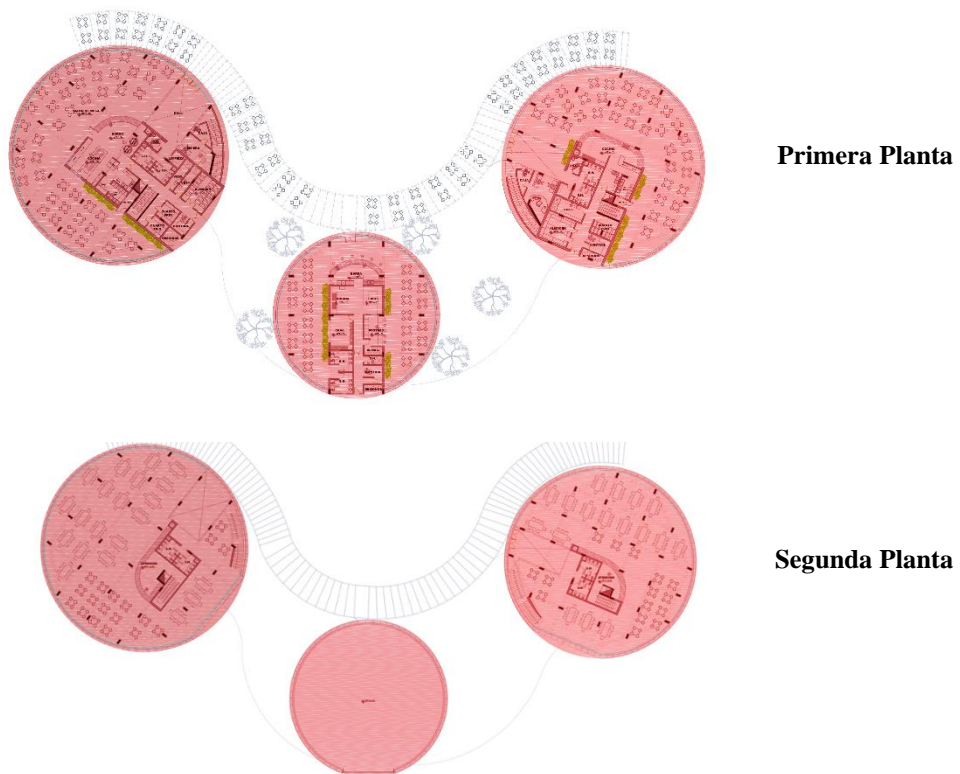


Figura N° 45: Restaurantes turísticos – plantas

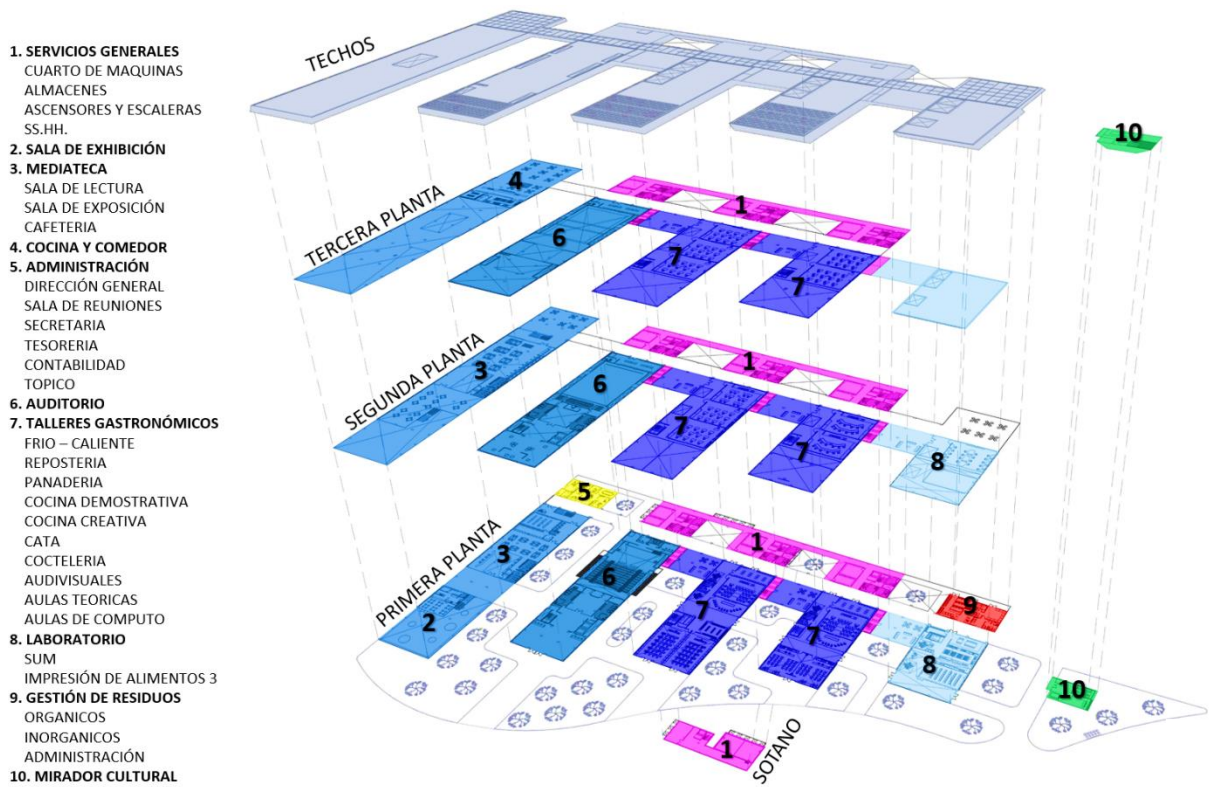


Figura N° 46: Esquema de zonificación isométrico – Talleres Gastronómicos

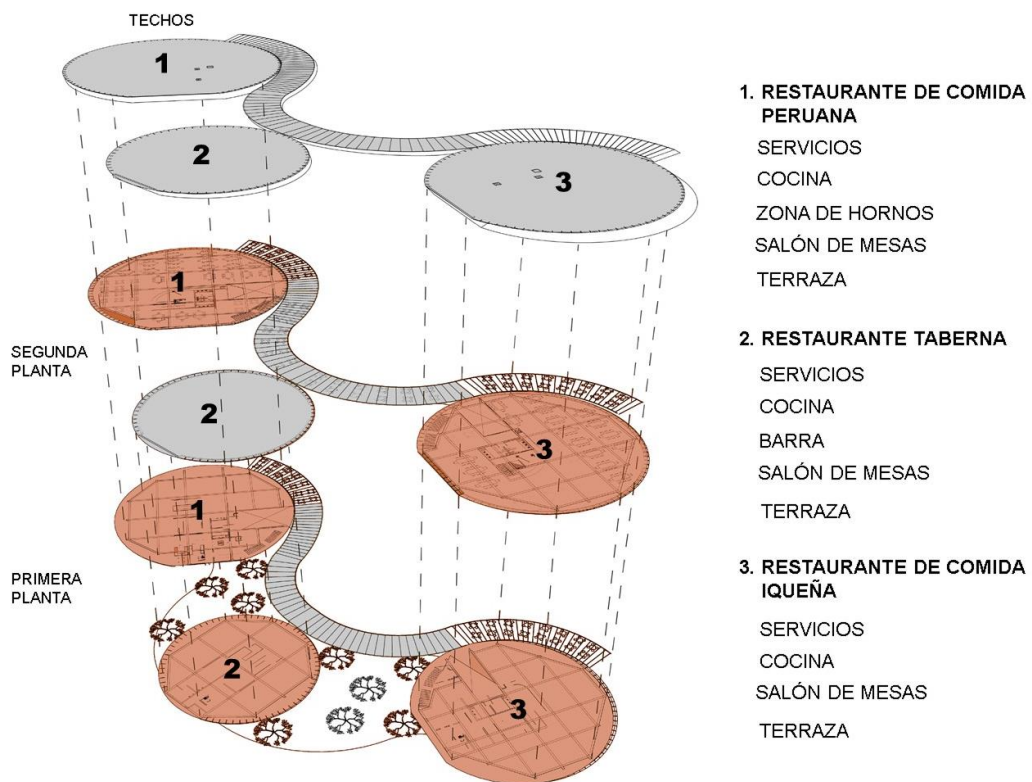


Figura N° 47: Esquema de zonificación isométrico – Talleres Gastronómicos

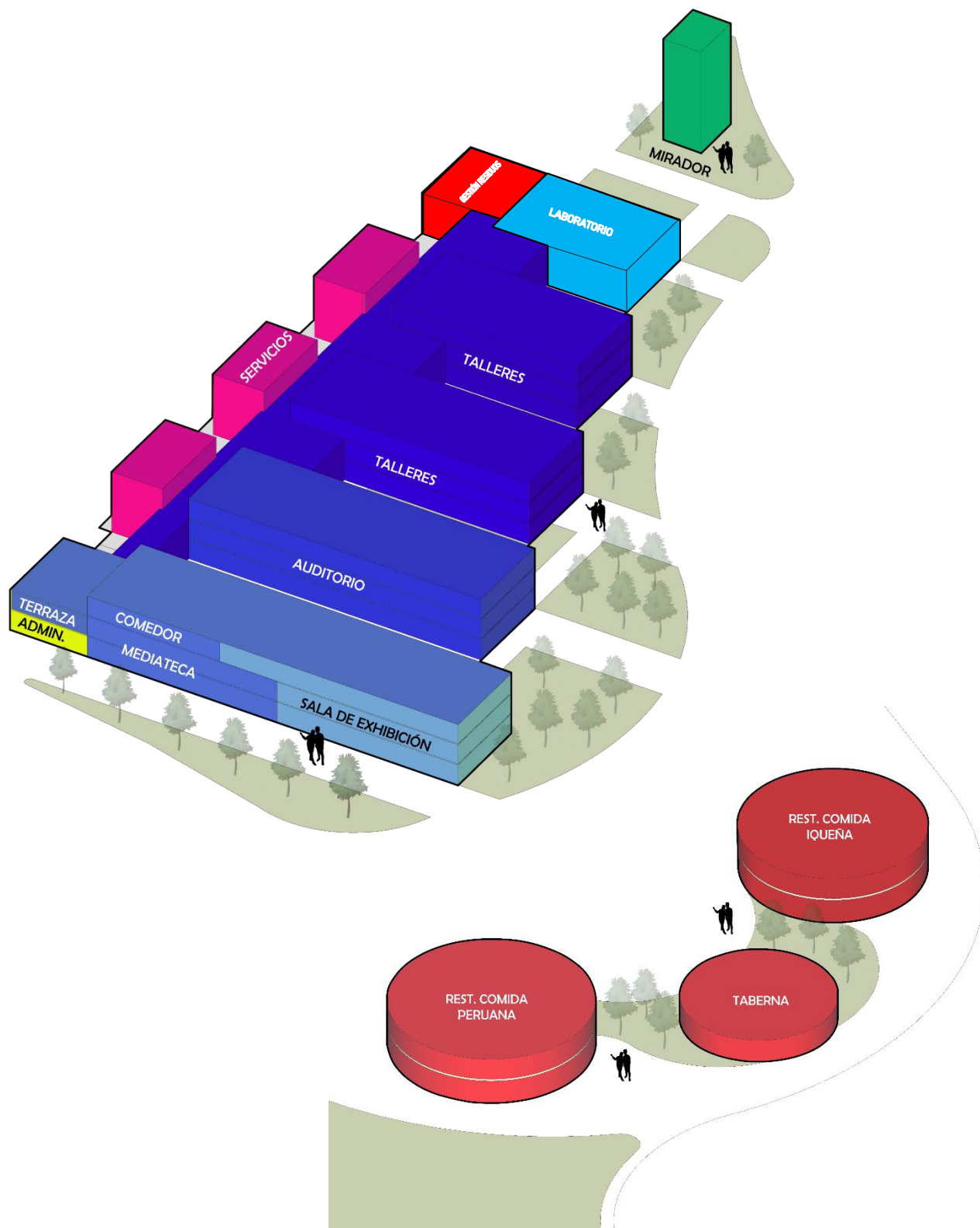


Figura N° 48: Esquema de análisis espacial

### 3.1.9. Accesibilidad y vías

De acuerdo al tipo de proyecto es de necesidad entender dos tipos de ámbitos de desarrollo, el primero se destina a reconocer las circulaciones y flujos de los componentes volumétricos propuestos y el segundo se centra en determinar los accesos y vías, en este caso caminos reales dentro del terreno, los cuales se muestran a continuación:

#### Del ámbito volumétrico

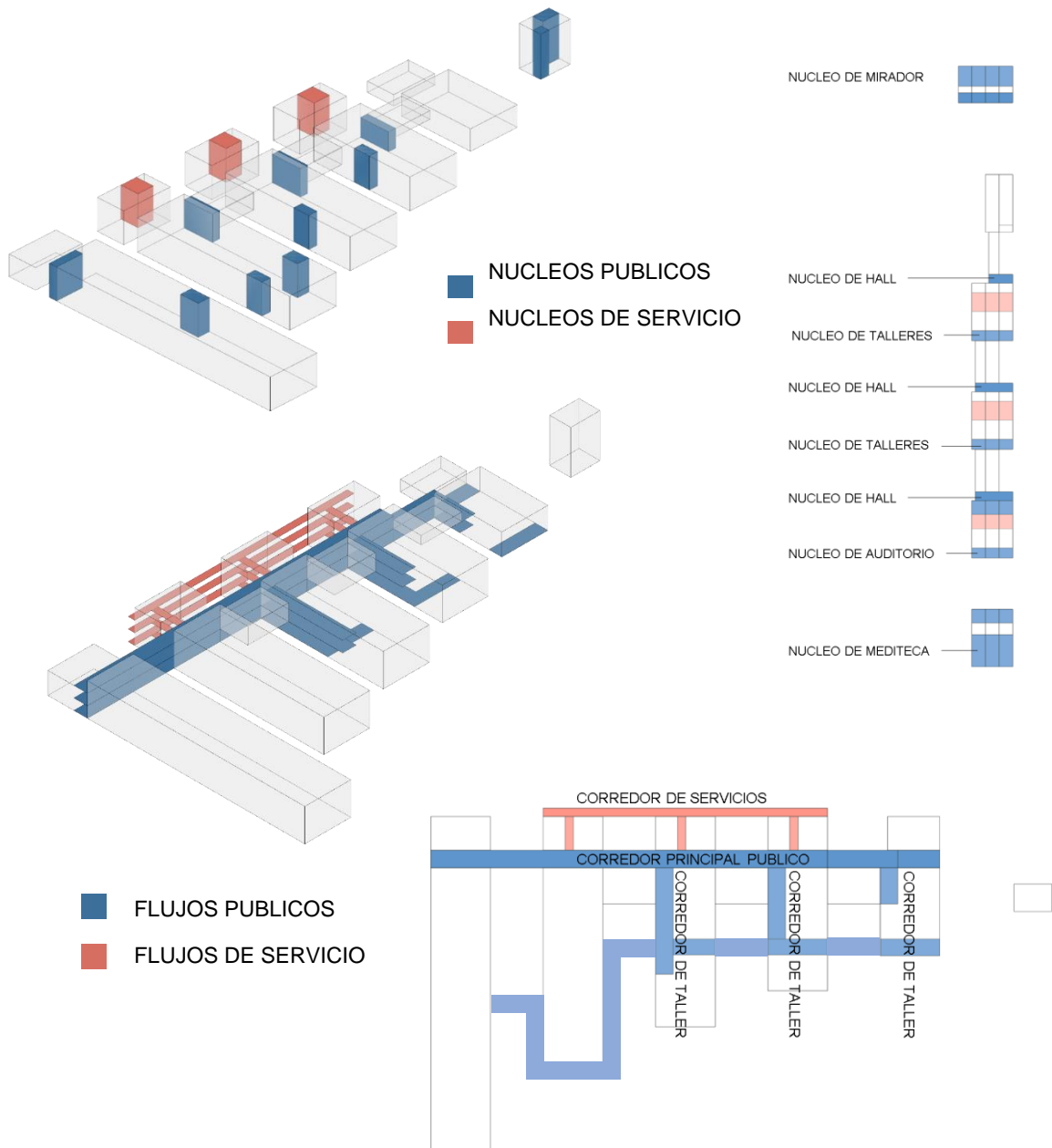


Figura N° 49: *Circulaciones y flujos de los Talleres Gastronómicos*

Fuente: Elaboración propia

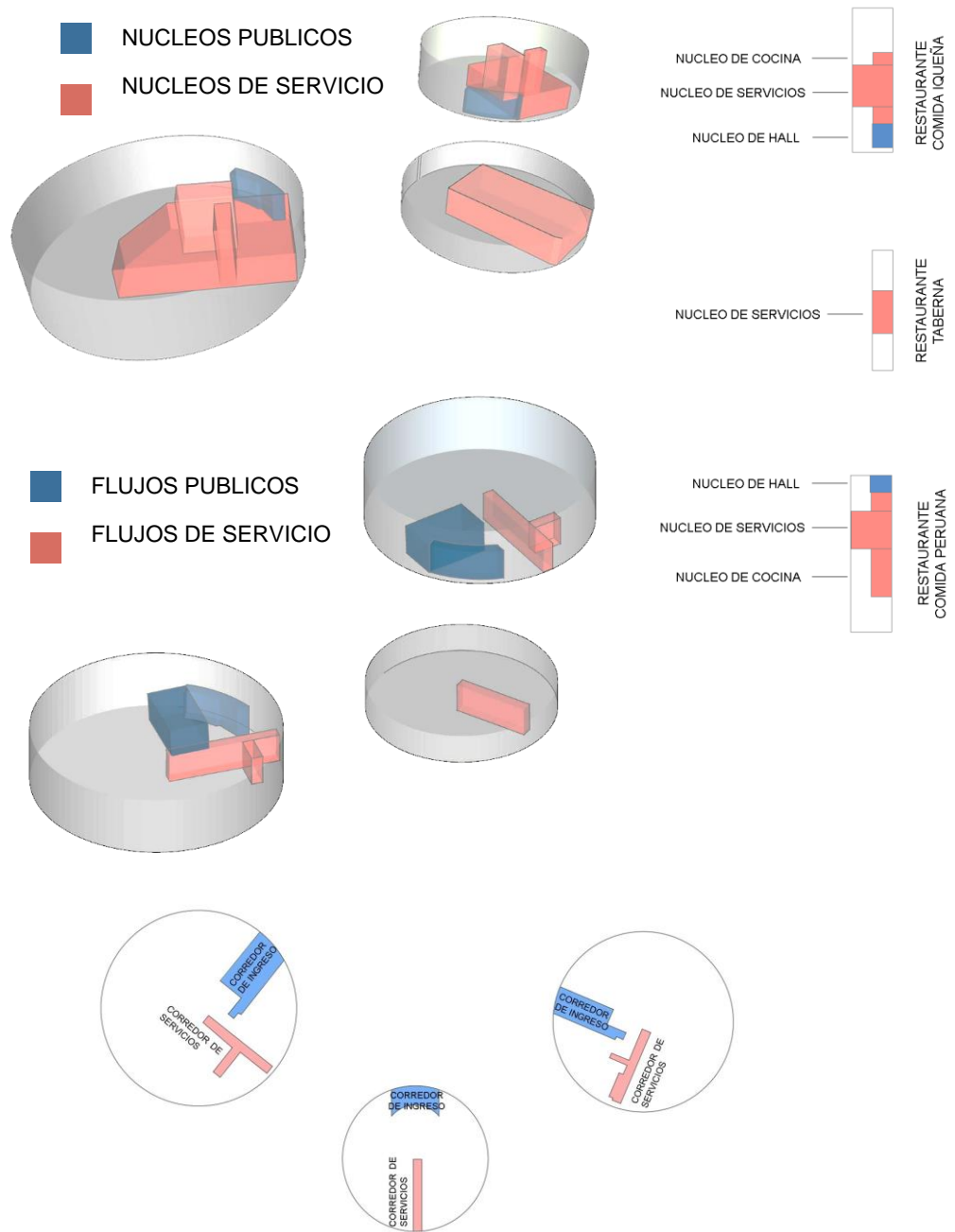


Figura N° 50: *Circulaciones y flujos de los Restaurantes Turísticos*

Fuente: Elaboración propia

## Del ámbito del emplazamiento

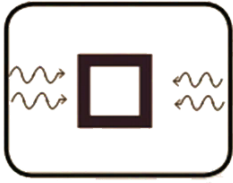


Figura N° 51: Plan Master del terreno – Caminos Reales

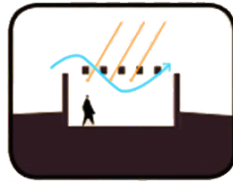
- |   |                     |   |                          |
|---|---------------------|---|--------------------------|
| 1 | Camino de los Molle | 4 | Camino de los Huarangos  |
| 2 | Camino de los Ficus | 5 | Árboles frutales         |
| 3 | Camino de los Toñuz | 6 | Bosque seco de Huarangos |

### 3.1.10. Acondicionamiento

Para el buen control del acondicionamiento se deberá de considerar estas tres características dentro del proyecto.



Volúmenes compactos para inercia térmica



Sistema de iluminación y ventilación natural



Presencia de vegetación y fuente de agua - huertos

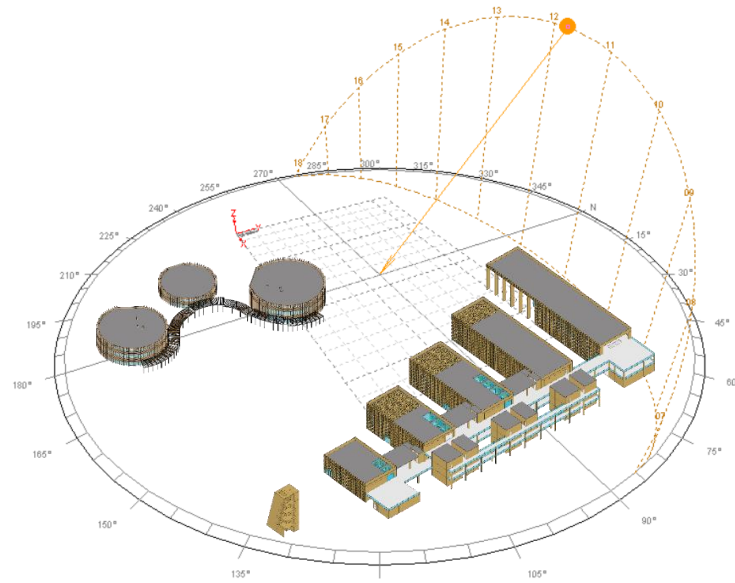


Figura N° 52: Carta Solar

Nota: El grafico muestra el análisis ambiental de la carta solar para el proyecto del Centro Cultural Gastronómico de Ica. Fuente: Elaboración propia (Ecotect Analysis 2011).

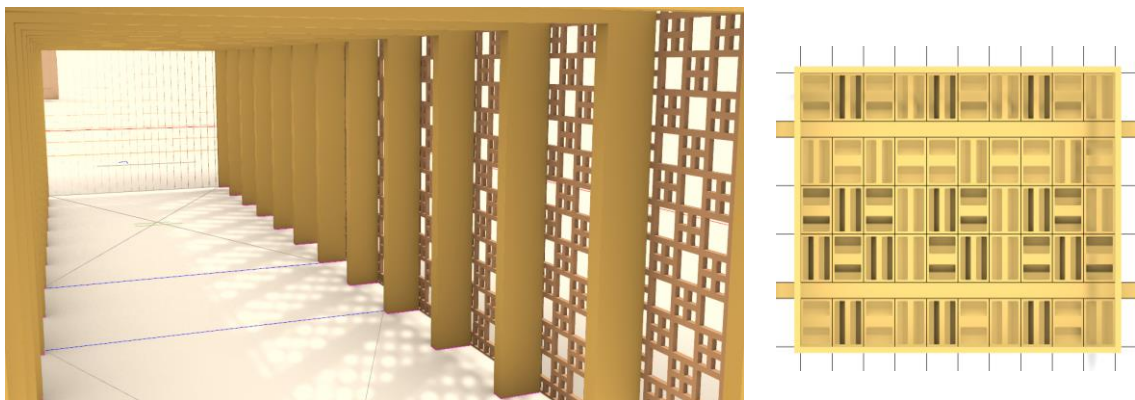
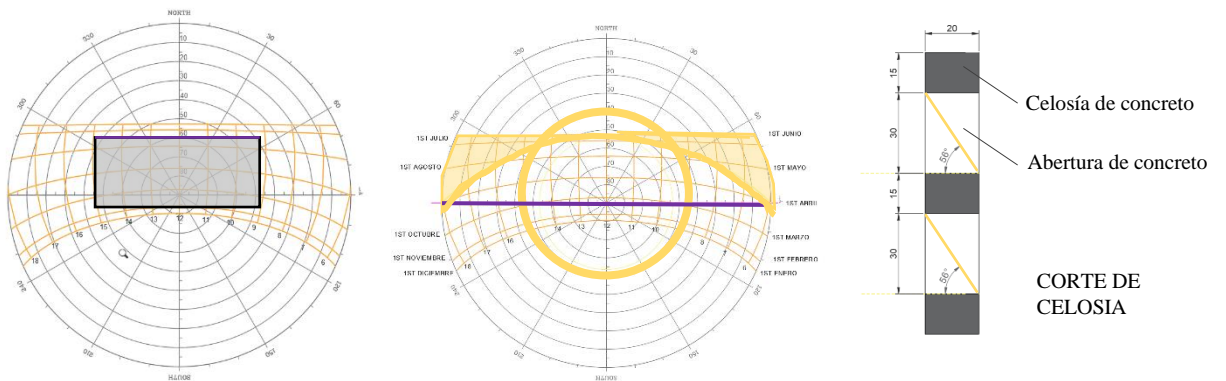


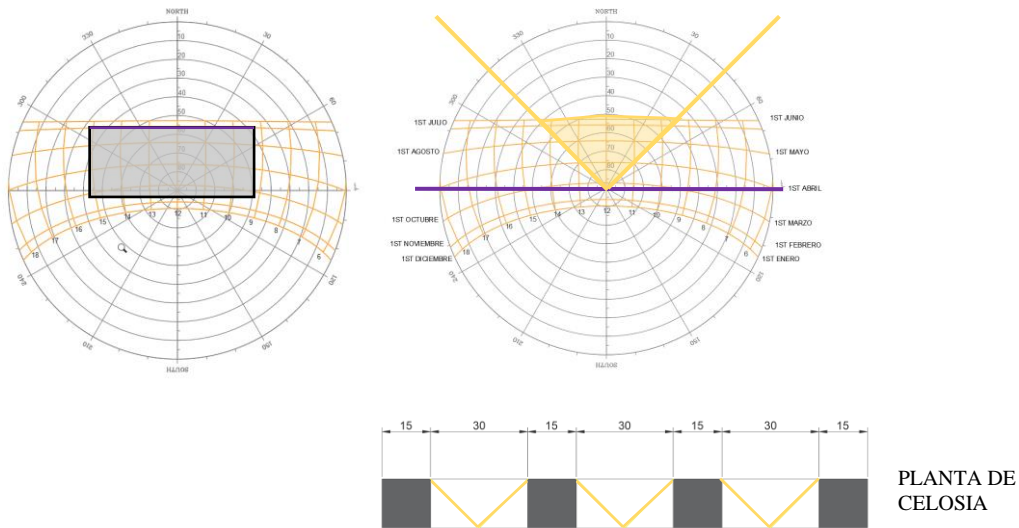
Figura N° 53: Análisis de asoleamiento

Nota: Composición a partir del tejido para el planteamiento de ingreso de luz cenital al proyecto.

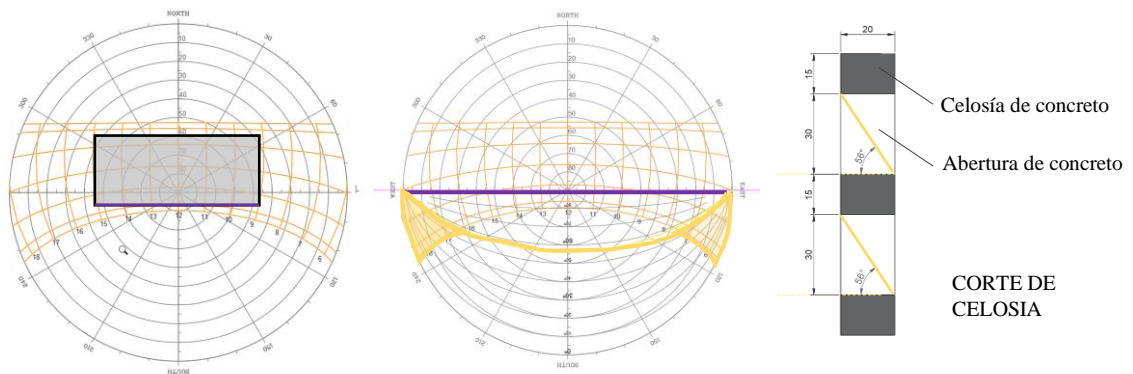
*Fachada Norte – Protección horizontal*



*Fachada Norte – Protección vertical*

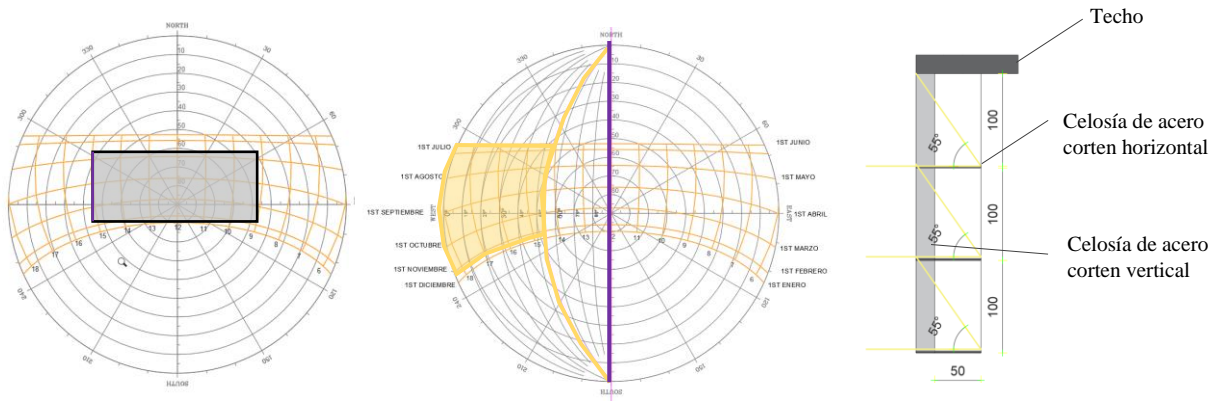


*Fachada Sur – Protección horizontal*



La protección horizontal en la fachada sur con la celosía es suficiente para ofrecer una protección óptima

### Fachada Este – Protección Oeste



En la fachada Oeste lo mejor es usar elementos horizontales para proporcionar un mejor control del ingreso de luz

### 3.2. Planos de anteproyecto arquitectónico



Figura N° 54: Planimetría General del CCG

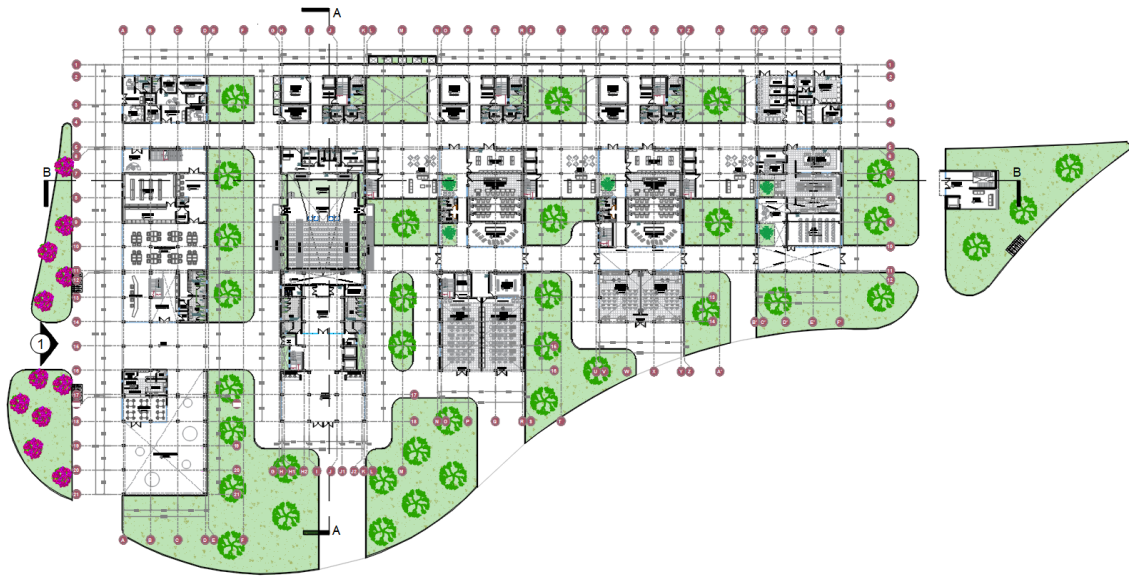


Figura Nº 55: Primera planta – Talleres gastronómicos

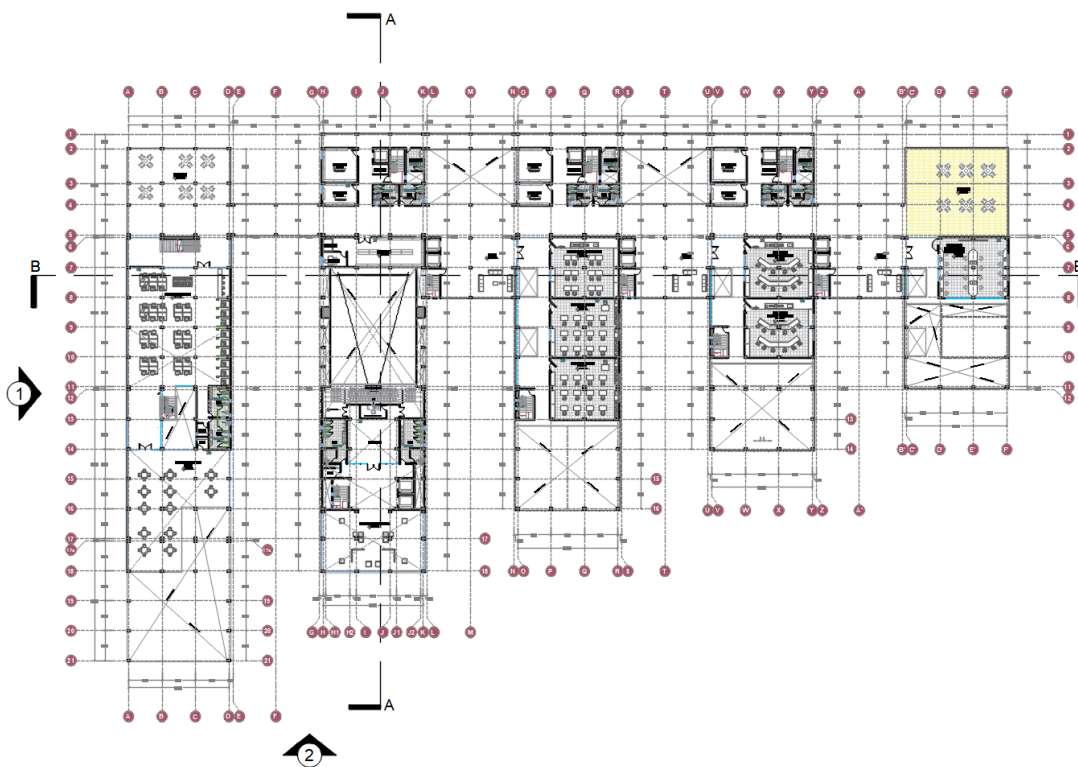


Figura Nº 56: Segunda planta – Talleres gastronómicos

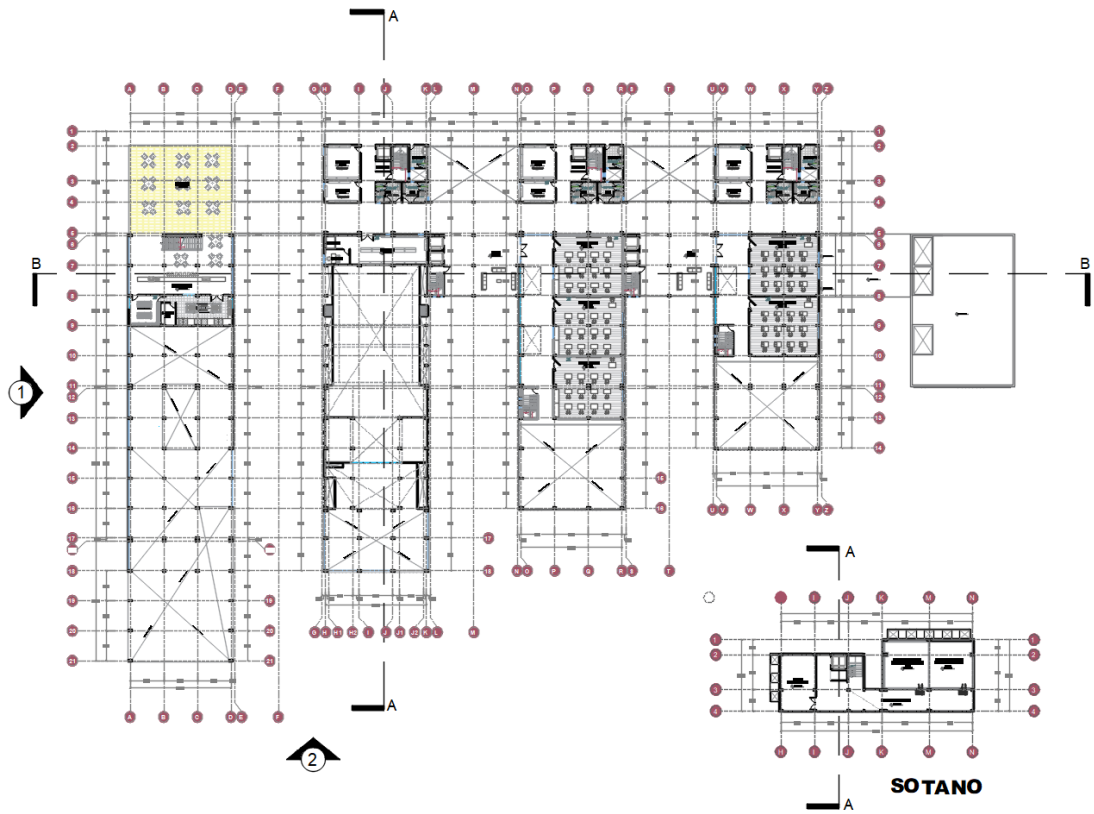


Figura Nº 57: Tercera planta y sótano – Talleres gastronómicos



Figura Nº 58: Planimetría de techos – Talleres gastronómicos

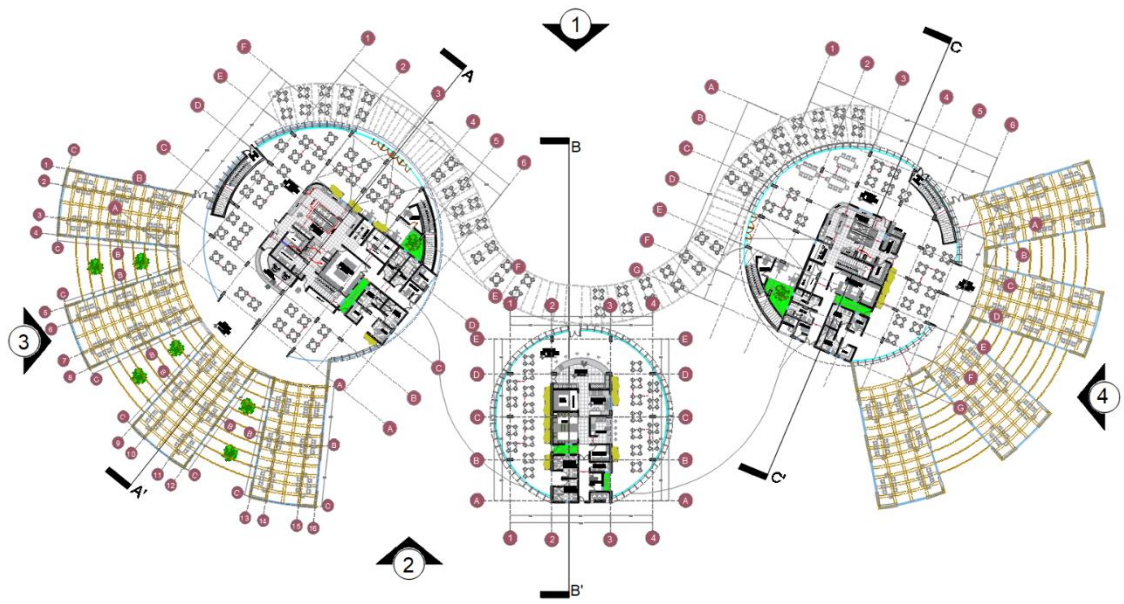


Figura Nº 59: Primera planta – Restaurantes turísticos

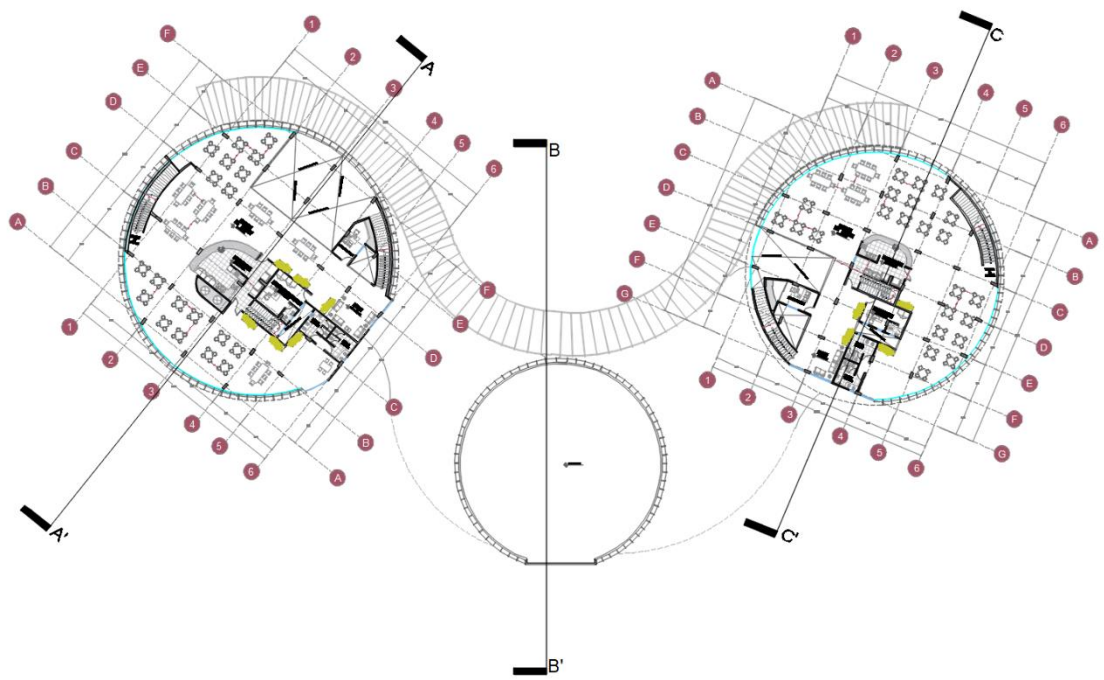


Figura Nº 60: Segunda planta – Restaurantes turísticos

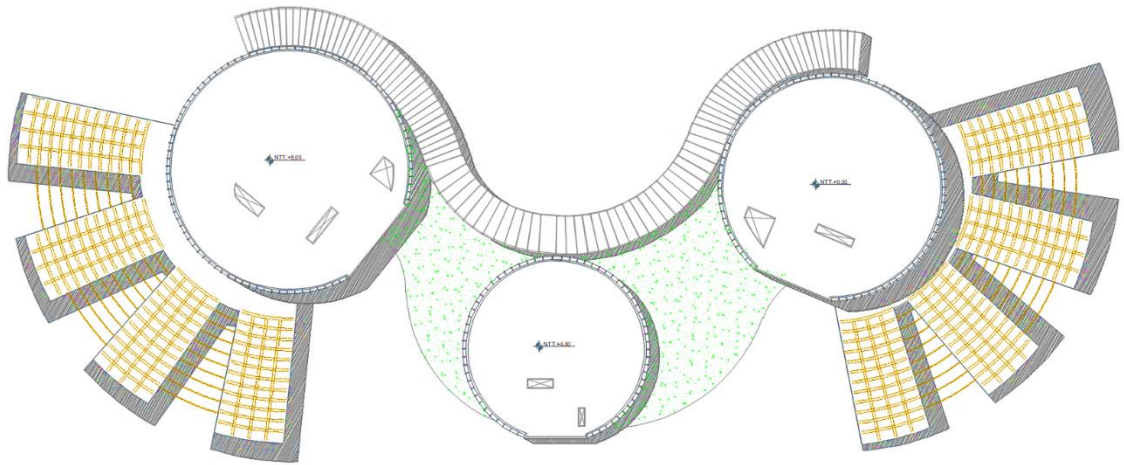
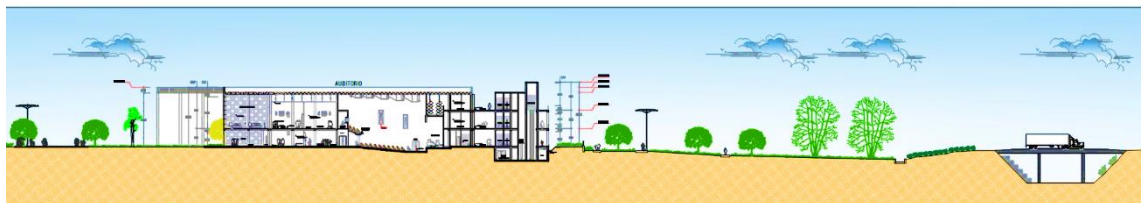


Figura N° 61: Planimetría de techos – Restaurantes turísticos



**CORTE A-A**



**CORTE B-B**

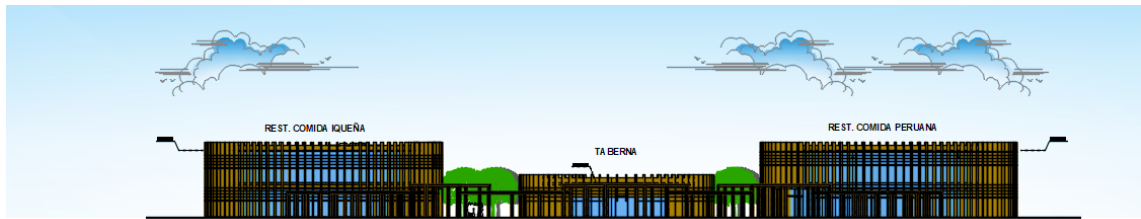
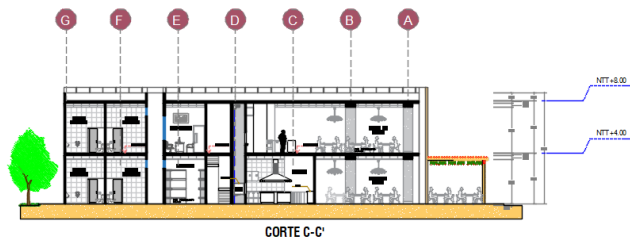
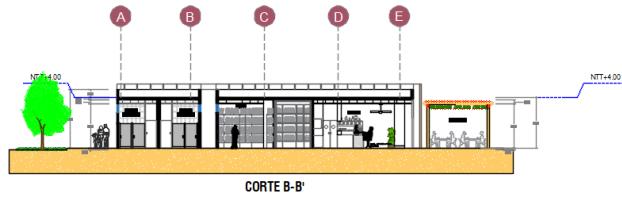
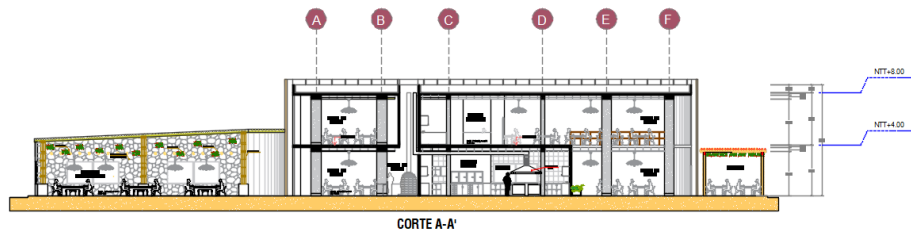


**ELEVACION LATERAL**

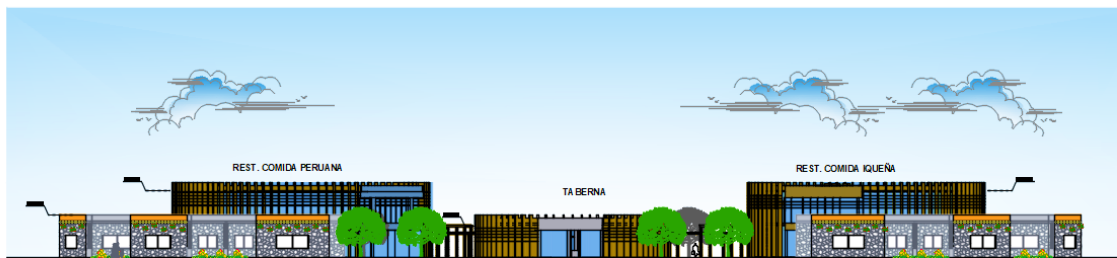


**ELEVACION FRONTAL**

Figura N° 62: Cortes y elevaciones generales – Talleres gastronómicos



ELEVACIÓN FRONTAL 1



ELEVACIÓN POSTERIOR 2



ELEVACIÓN DERECHA 3

ELEVACIÓN IZQUIERDA 4

Figura Nº 63: Cortes y elevaciones generales – Restaurantes turísticos

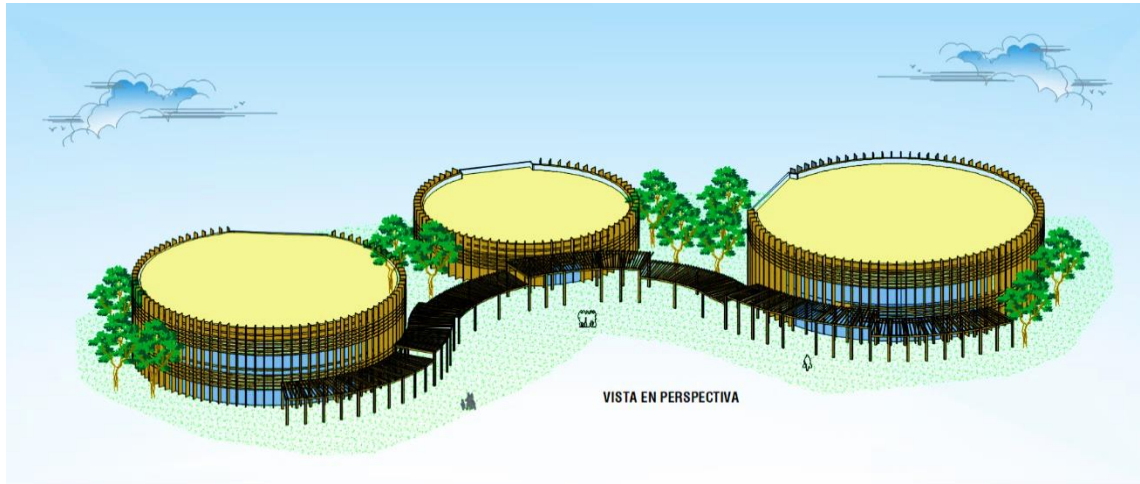


Figura Nº 64: Vista en perspectiva – Restaurantes turísticos

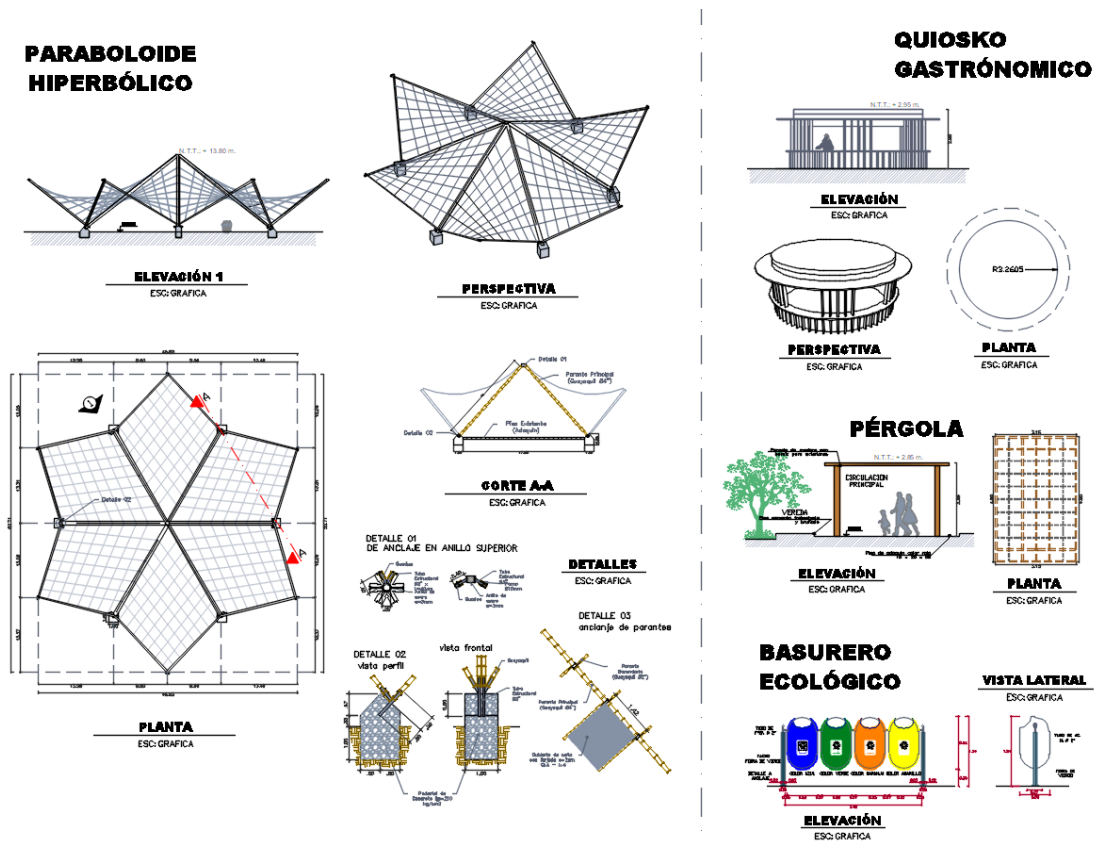


Figura Nº 65: Mobiliario urbano

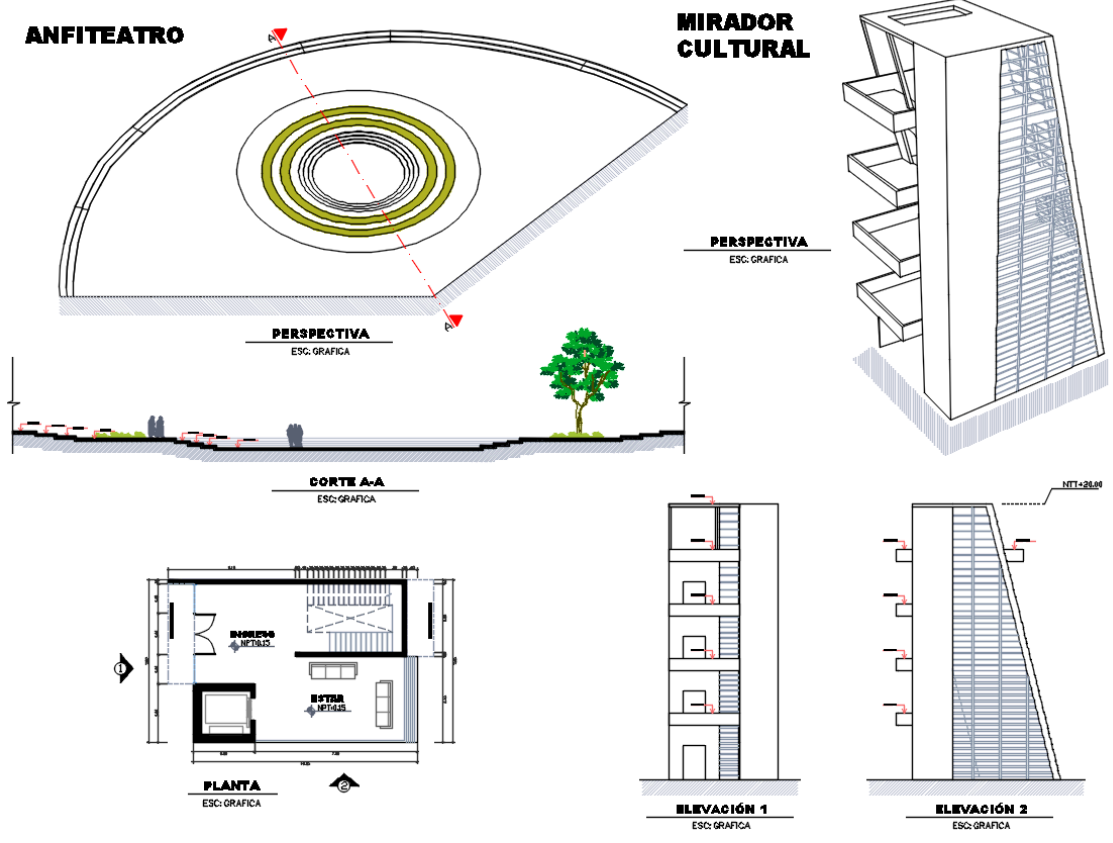


Figura N° 66: *Mobiliario urbano*

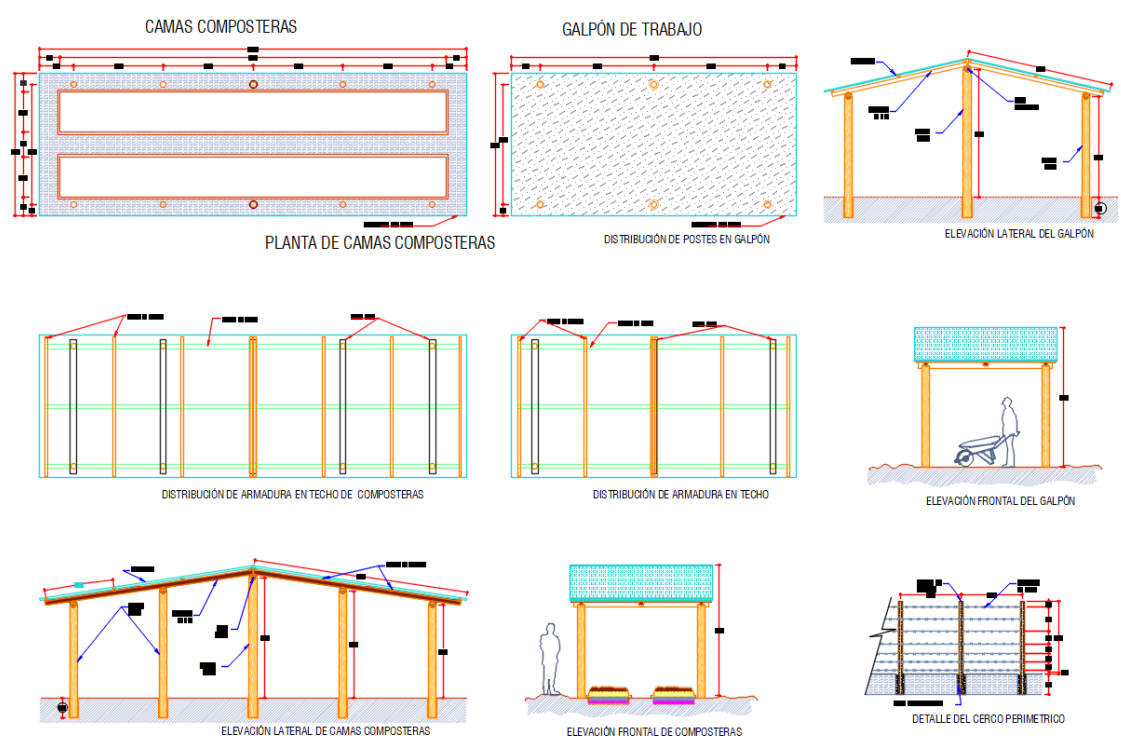


Figura N° 67: *Compostera y galpón de trabajo*

Figura N° 68: Renders



Ingreso principal - fachada



Ingreso principal - interno



Ingreso principal - pérgola



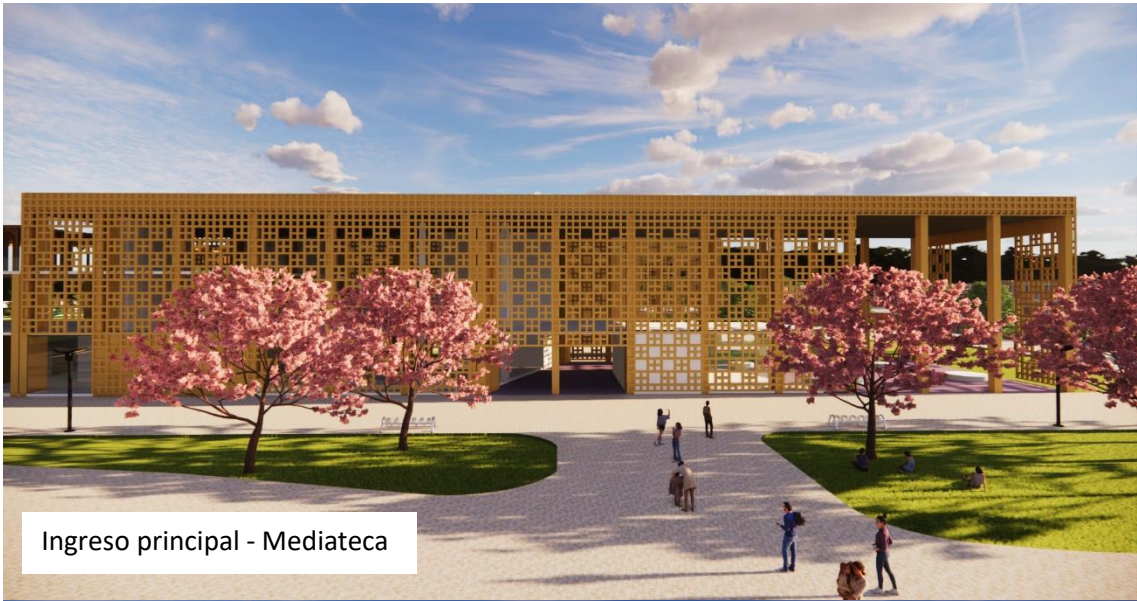
Paseo Gastronómico



Paseo Gastronómico



Paseo Gastronómico



Ingreso principal - Mediateca

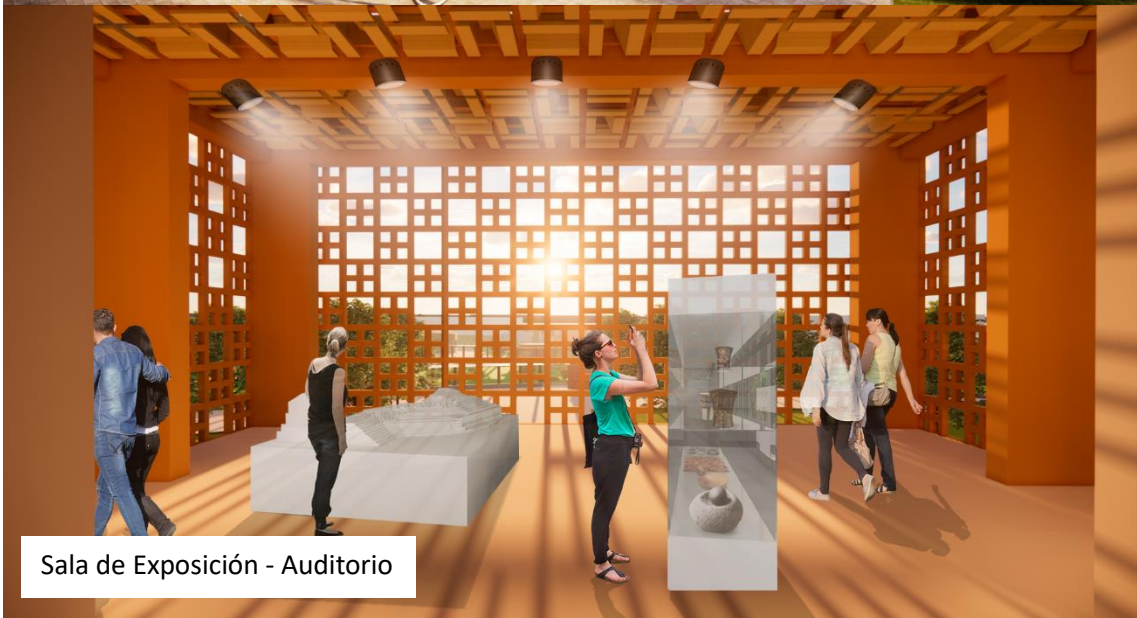


Ingreso principal - Mediateca





Auditorio



Sala de Exposición - Auditorio



Talleres Gastronómicos



Mirador Turístico



Anfiteatro – Paraboloide Hiperbólico



Plaza Cultural



Anfiteatro – vista interna



Ingreso secundario



Área de Compostaje



Plaza Gastronómica



Plaza Gastronómica



Restaurantes turísticos



Restaurantes turísticos



Vista interior de Rest. Comida Peruana – 1er piso



Vista interior de Rest. Comida Peruana – 2do piso



Vista interior de Rest. Comida Peruana – 1er piso



Vista interior de Rest. Comida Peruana – 2do piso



Vista exterior de terrazas - Restaurantes



Estacionamiento



Alameda - Parque Lineal



Ciclovía



Alameda - Ciclovía



Auditorio – vista interna



Mirador Cultural – vista interna



Terraza Talleres Gastronómicos



Vista panorámica



Vista panorámica

## **CAPITULO IV: DISCUSIÓN**

El proyecto se apoya a través del análisis de los resultados los cuales dieron paso a entender el impacto positivo que tendrá el Centro Cultural Gastronómico en la Ciudad de Ica, en ello se analizó lo siguiente:

- El planteamiento del tema, el lugar, su emplazamiento y localización, se realizó a través del análisis urbano identificando, la necesidad del equipamiento cultural. La elección del terreno se realizó identificando terrenos disponibles reconociendo dos opciones, entre las que se eligió al terreno N°2, el cual presentaba valores altos en los indicadores de accesibilidad y vías, transporte público, seguridad física (peligro, vulnerabilidad y riesgo urbano) y equipamiento del entorno, que fueron los requerimientos básicos para realizar las funciones de manera oportuna y pertinente.
- La concepción del proyecto urbano arquitectónico, parte del concepto de conexión y fractalidad, que une desde la vía principal Av. Los Maestros (Ruta del Pisco) hacia el proyecto a través de un camino orgánico, dispuestos en un sistema de huertos urbanos en superficies horizontales, que termina en una gran Plaza Cultural de la Identidad Iqueña. Por otra parte, se ha aplicado la arquitectura bioclimática en cuanto a la orientación de las fachadas para aprovechar la iluminación y ventilación natural que se apoyó a través del análisis de un prototipo en 3D que se realizaron de los talleres y restaurantes gastronómicos, tomando el criterio tecnológico y de sostenibilidad en la gestión de residuos. Finalmente, la seguridad física, las acciones contra el cambio climático y la gestión de riesgo de desastres.
- Por último, se analizó la zonificación del proyecto que rescata la función y la forma como elementos principales, presentando una volumetría mixta que está acorde al entorno, sin embargo, la problemática del emplazamiento cercana al río se utiliza como una fortaleza en el diseño arquitectónico.

## **CAPITULO V: CONCLUSIONES**

Se presenta el diseño arquitectónico para el Centro Cultural Gastronómico de Ica, donde se resalta:

- El planteamiento del diseño busca revalorar la identidad cultural iqueña, por medio del desarrollo de espacios orientados a la promoción del turismo gastronómico, comercio y educación en Ica.
- La concepción del proyecto arquitectónico, toma en cuenta los lineamientos de la arquitectura bioclimática, la sostenibilidad y seguridad del proyecto, presentando estrategias de mitigación de riesgos por medio de la reforestación del bosque de huarangos y vegetación nativa que permita el bajo consumo de agua de riego y continuamente la alameda que responde a aumentar las superficies permeables y reducir los efectos de isla de calor.
- La zonificación, considera zonas educativas, culturales, sociales y comerciales, por medio del manejo del espacio público, así como de presentar nuevas formas tipológicas combinando la forma recta en los talleres gastronómicos orientados por el asolamiento del fuerte sol iqueño, como también las formas circulares en restaurantes (con enfoque 360°) y plazas donde el espacio central se convierte en una plaza pública, para el desarrollo de actividades culturales, sociales, comerciales y educativas.

## CAPÍTULO VI: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### Libros:

- Arellano M. (2013). *El Boom de La Gastronomía Peruana*. Lima, Perú: Apega.
- HINOSTROZA, R. *Primicias de la cocina peruana*. España: Editorial Everest.
- INEI (2007). Censos Nacionales 2007: XI de Población Y VI de Vivienda. Lima, Perú.
- Municipalidad de Provincial de Ica, Dirección Regional de Comercio y Turismo (2020-2021).
- Neufert, E. (2007). *Arte de proyectar en arquitectura*. México: Editorial Gustavo Gili.
- Plazola, A. (2001) *Enciclopedia de arquitectura*. México: Plazola Editores.

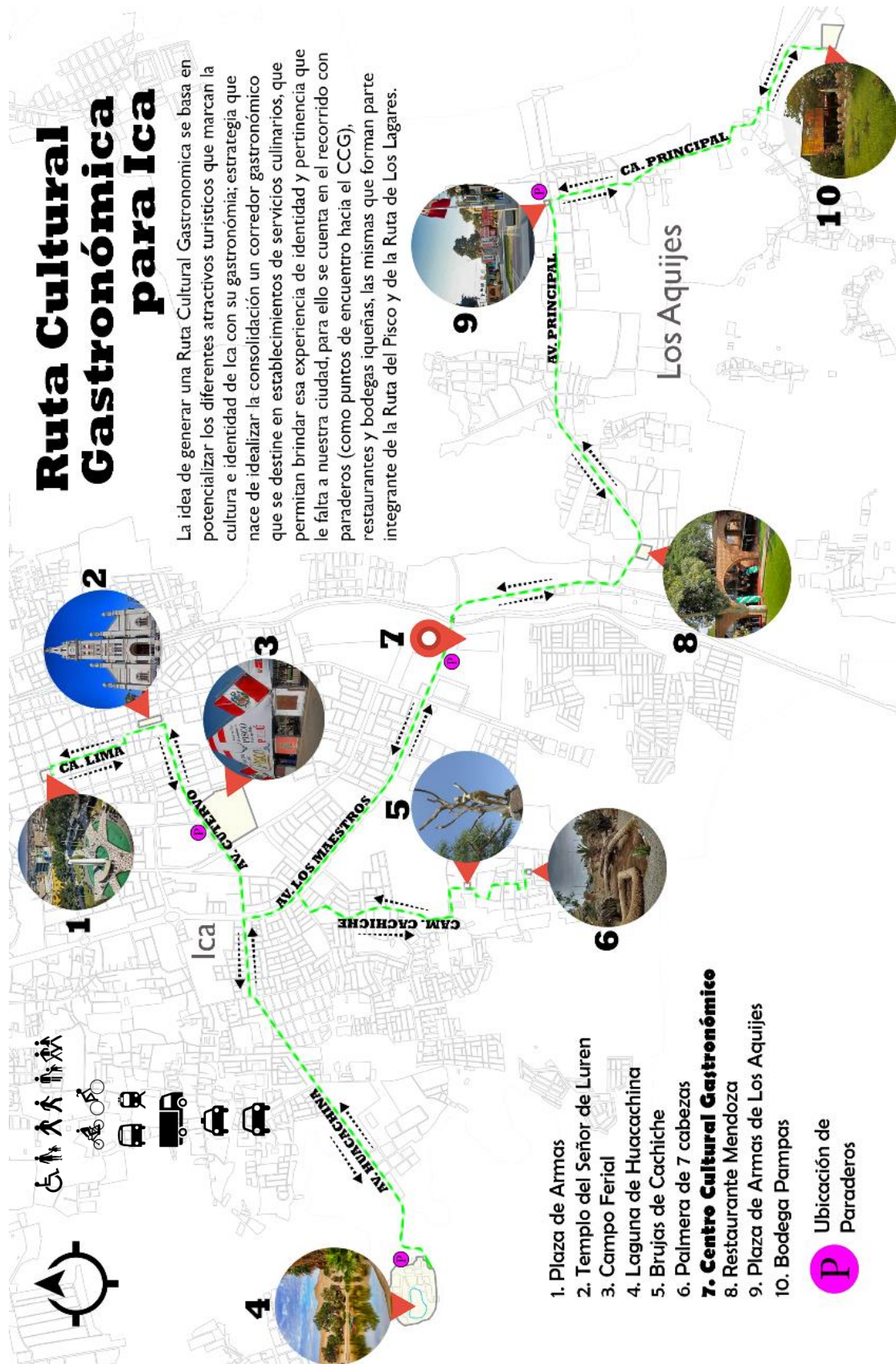
### Publicaciones periódicas y revistas:

- DIARIO OFICIAL EL PERUANO (2007) Cocina Peruana fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación, Resolución Directoral Nacional N°1362 INC. En: Diario Oficial El Peruano, 26 de octubre.
- OFICINA INFRAESTRUCTURA EDUCATIVA (2010) Criterios para la evaluación de infraestructura educativa de institutos superiores tecnológicos. Lima: OINFE

### Páginas web:

- DIARIO EL COMERCIO (2009) *¿Cómo son y de donde llegan los turistas interesados en la gastronomía peruana?* En: Diario el Comercio, 15 de diciembre (consulta: 01 de mayo del 2020) (<http://elcomercio.pe/economia/381855/noticia-como-son-dondelleganturistas-interesados-gastronomia-peruana>).
- PERFIL DEL VACACIONISTA – PROMPERÚ – (consulta junio 01, 2020) (<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIn/Sitio/PerfVacacionistaNac>).
- PLANIFICACIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO SOSTENIBLE – GEGAHO (consulta 03 de abril del 2020) (<http://www.egaho.com.mx/pdf/libro-planificacion-turismo-gastronomico-sostenible-usd.pdf>).
- SOCIEDAD DE URBANISTAS DEL PERU (2010) *Reglamento Nacional de Edificaciones* (consulta: 23 de abril del 2020) (<http://www.urbanistasperu.org/>).
- SOCIEDAD PERUANA DE GASTRONOMÍA – APEGA, *Proyectos* (consulta 03 de abril del 2020) (<http://www.apega.pe/proyectos>).

Anexo N° 1: Propuesta de Ruta Cultural Gastronómica para Ica



## Anexo N° 2: Línea de Tiempo de Mistura – elaboración propia

### Línea de tiempo





## Anexo N° 4: Encuesta semiestructurada para turistas

### CUESTIONARIO

TEMA: "CENTRO CULTURAL GASTRONOMICO PARA LA CIUDAD DE ICA"  
 RESPONSABLE: GEORGE OSCAR HUALPA SOTELO  
 UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA  
 LINEA DE INVESTIGACIÓN: CIUDAD Y TERRITORIO SOSTENIBLE  
 ASESOR: DRA. ARG. ROSARIO BÉNDEZU HERENCIA



#### TIPO DE INSTRUMENTO: ENCUESTA SEMI-ESTRUCTURADA

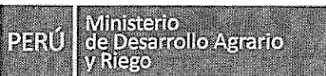
Ciudad y/o País: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ N° de encuesta: \_\_\_\_\_  
 Ocupación: \_\_\_\_\_ Distrito: \_\_\_\_\_

Buenos días, estoy realizando un estudio sobre el servicio y calidad arquitectónica de establecimientos turísticos gastronómicos en la provincia de Ica. El cuestionario solo tomará 5 minutos aproximadamente. Toda la información es confidencial, anónima y sus fines son totalmente académicos. ¡Muchas gracias!

INSTRUCCIONES: MARCAR CON UN ASPA LA ALTERNATIVA CORRECTA

P1	¿Sabe UD que clase de restaurantes hay en la provincia de Ica?					
	a) Gourmet	b) Corriente	c) Especiales	d) Buffet	e) Autoservicio	f) Nosé
	¿Cuáles?					
P2	¿Cuáles son los platos que más prefiere comer cuando llega a los establecimientos gastronómicos?. Mencione los					
P3	¿Cuál es el costo promedio que pagaría por platos?					
	a) de s/5.00 a s/15.00	b) de s/15.00 a s/30.00	c) de s/30.00 a s/50.00			
P4	¿Los establecimientos ofrecen atención para que edades?					
	a) De 5 a 13 años	b) De 14 a 25 años	c) De 26 a 50 años	d) De 50 a 70 años	e) De 70 a más	
P5	¿Con que frecuencia acude a estos establecimientos gastronómicos?					
	a) Todos los días	b) Fines de semana	c) Feriados y días especiales	d) Por días (cant. de días):	d) Casi nunca	
P6	¿Qué le parece la atención que recibe en los establecimientos gastronómicos que visita?					
	a) Muy malo	b) Malo	c) Regular	d) Bueno	e) Muy bueno	
P7	¿Qué le parece el horario de atención al público?					
	a) Muy malo	b) Malo	c) Regular	d) Bueno	e) Muy bueno	
P8	¿Estos establecimientos son de fácil acceso de llegada?					
	a) Sí, todos	b) Algunos	c) Ninguno			
P9	¿Las áreas de recepción cuentan con estacionamientos y rampas de acceso para los discapacitados?					
	a) Sí, todos	b) Algunos	c) Ninguno			
P10	¿Cómo le parece la infraestructura de los establecimientos gastronómicos en la ciudad de Ica?					
	a) Muy malo	b) Malo	c) Regular	d) Bueno	e) Muy bueno	
P11	¿Cree que los establecimientos gastronómicos que visita muestran una identidad cultural con la ciudad de Ica?					
	a) Sí, ¿Porque?	_____				
	a) No, ¿Porque?	_____				
P12	¿Cree UD que la creación de una ruta gastronómica para Ica, ayudaría a promover aun más el turismo vivencial?					
	a) Sí	b) No	c) No sé			
P13	¿Le gustaría recibir algún servicio especial en los establecimientos gastronómicos que visita complementario en la recreación y ocio?					
	a) Sí,	b) No	Cuales: _____			
P14	¿Los establecimientos gastronómicos que visita presentan servicios especiales como ascensores y baños para discapacitados?					
	a) Sí, ¿Cuales?	_____				b) No
P15	¿Cuál es el grado de higiene que muestran los establecimientos gastronómicos desde la preparación, presentación de platos y ambiente del lugar?					
	a) Muy malo	b) Malo	c) Regular	d) Bueno	e) Muy bueno	
P16	¿En el caso de una emergencia, considera que los establecimientos gastronómicos cuentan y están preparados con los requerimientos pedidos por el estado en el caso de incendio, catástrofe terrestre u otra tragedia para la seguridad del cliente?. En un rango donde 0 es muy malo y 5 muy bueno.					
	a) 0	b) 1	c) 2	d) 3	e) 4	e) 5
P17	¿Cuándo acude a un establecimiento gastronómico, que es lo que más espera en cuanto al establecimiento?					
	a) Limpieza	b) Ubicación	c) Iluminación	d) Parquadero	e) Seguridad	f) Otros
	f) Otros (especifique)	_____				
P18	¿Considera que el área y dotación de mesas de los establecimientos gastronómicos están totalmente adecuados a la demanda de consumo del turistas?					
	a) Sí, ¿Porque?	_____				
	a) No, ¿Porque?	_____				
P19	¿Calificaría la relación calidad-precio como adecuada?					
	a) Sí, ¿Porque?	_____				
	a) No, ¿Porque?	_____				
P20	¿Qué establecimientos gastronómicos en la provincia de Ica conoce que cuente con alguna calificación y/o categorización de restaurantes, según lo exige el decreto supremo N°025-2004-MINCETUR?					
	_____					
	_____					
	_____					

## Anexo N° 5



Firmado digitalmente por YAMPUFE  
MORALES Luis Enrique FAU  
20520711865 hard  
Motivo: En señal de conformidad  
Fecha: 30/07/2021 8:48:46

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

CUT N°: 0115108-2021-ANA

Ica, 27 de julio de 2021

OFICIO N° 0106-2021-ANA-AAA.CHCH

Señor  
**FELIX AUGUSTO ICOCHEA IRIARTE**  
Secretario General  
Instituto Nacional de Defensa Civil  
Calle Dr. Ricardo Angulo Ramírez 694 – Urb. Corpac - San Isidro - Lima

Asunto : Información sobre distancia mínima requerida para la correcta  
ubicación de proyecto de tesis

Referencia : OFICIO N° 3278-2021-INDECI/10.1

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarlo cordialmente y en atención al documento de la referencia; mediante el cual, solicitan información sobre la distancia mínima requerida que debe de existir entre el terreno elegido para para el proyecto de tesis.

Sobre el particular, debo manifestarle que después de revisada la base de datos obrante en nuestra sede administrativa, hemos podido determinar que el área en consulta no se superpone con la faja marginal del río Ica, para lo cual le hacemos llegar adjunto al presente un plano con la información solicitada.

Sin otro particular, es propicia la ocasión para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y estima

Atentamente,

**FIRMADO DIGITALMENTE**

**LUIS ENRIQUE YAMPUFE MORALES**  
DIRECTOR  
AUTORIDAD ADMINISTRATIVA DEL AGUA - CHAPARRA CHINCHA

LEYM/LMBR/hrga.

Firmado digitalmente  
por BUSTINZA RIVEROS  
Luis Manuel FAU  
20520711865 soft  
Motivo: Doy V°B  
Fecha: 30/07/2021 7:16:59

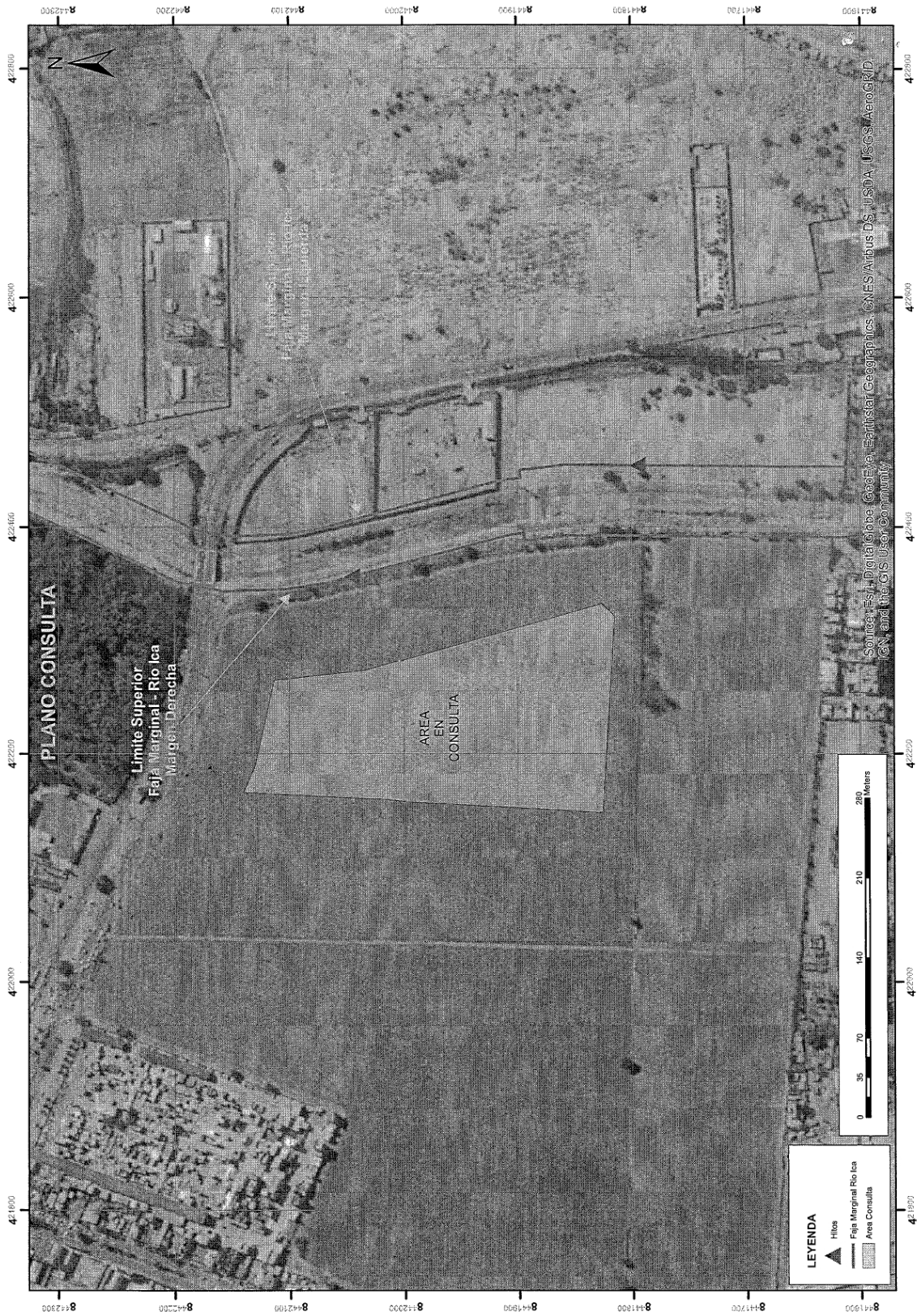


BICENTENARIO  
PERU 2021

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico archivado en la Autoridad Nacional del Agua, aplicando lo dispuesto por el Art. 25 de D.S. 070-2013-PCM y la Tercera Disposición Complementaria Final el D.S. 026-2016-PCM. Su autenticidad e integridad pueden ser contrastadas a través de la siguiente dirección web: <http://sisged.ana.gob.pe/consultas> ingresando el código KLMB8BFBAI y el número de CUT.

Calle Juan José Salas N°165 Urb. San Miguel-Ica  
T: (056) 234435  
[www.gob.pe/ana](http://www.gob.pe/ana)  
[www.gob.pe/midagri](http://www.gob.pe/midagri)

Anexo N° 6





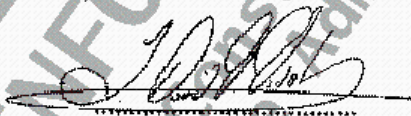
Oficina: ICA. Partida: 40001410. Pag. 16/18

 Superintendencia Nacional de los Registros Públicos	ZONA REGISTRAL N° XI - SEDE ICA OFICINA REGISTRAL ICA N° Partida: 40001410
INSCRIPCION DE SECCION ESPECIAL DE PREDIOS RURALES UBIC.RUR. DENOMINADO LA INGRATA AREA Iba. 231,421.50 M2 ICA	

REGISTRO DE PROPIEDAD INMUEBLE  
RUBRO : TITULOS DE DOMINIO  
C00008

**COMPRA VENTA.**- A favor de **GJA INVERSIONES S.A.C.**, inscrita en la Partida N° 14312738 del Registro de Personas Jurídicas de Lima; quien ha adquirido el inmueble inscrito en la presente partida de sus anteriores propietarias Claudia Aramburu Villavisencio y Andrea Aramburu Villavisencio; por el precio de US\$ 6'942,645.00 Dólares Americanos, de los cuales US\$ 2'000,000.00 se encuentran cancelados, y el saldo de US\$ 4'942,645.00 serán cancelados de la siguiente manera: US\$ 1'647,548.33 será cancelado a más tardar el día 15/04/2021, US\$ 1'647,548.33 será cancelado a más tardar el día 15/07/2021 y US\$ 1'647,548.34 será cancelado a más tardar el día 15/10/2021. Así consta del parte notarial electrónico de la Escritura Pública N° 1138 de fecha 22/01/2021 otorgada ante Notario de Lima, Dr. Alfredo Paino Scarpati.

El título fue presentado el 05/02/2021 a las 02:18:01 PM horas, bajo el N° 2021-00353596 del Tomo Diario 0094. Derechos cobrados S/ 8,800.00 soles con Recibo(s) Número(s) 00004375-01 00007708-01.-ICA, 15 de Marzo de 2021. Presentación electrónica.

  
.....  
**JESUS DAVID VASQUEZ VIDAL**  
Registrador Público  
Zona Registral N° XI - Sede Ica

Costo por imagen:  
S/.6

Usuario:  
GERLEV00

Fecha Actual:  
11/08/2021 17:40

COPIA Emitida a través de Internet, Judicializado, Judicializado, Judicializado  
validez para ningún trámite

29



**MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA**  
 GERENCIA DE DESARROLLO URBANO  
 SUBGERENCIA DE OBRAS PRIVADAS Y CATASTRO  
 "Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

## CONSTANCIA DE ASIGNACION DE CODIGO CATASTRAL

EL QUE SUSCRIBE,  
**GERENTE DE DESARROLLO URBANO DE LA MUN. PROV. DE ICA**  
 HACE CONSTAR:

Que, en aplicación a la Ley Orgánica de Municipalidades (Ley N° 29792), a la Ley que crea el Sistema Integrado de Catastro y su vinculación con el Registro de Predios (Ley N° 28294), y en concordancia con los procesos de conservación y actualización catastral ejecutados por la presente Municipalidad, se ha procedido a asignar el código catastral correspondiente al predio materia de atención, ubicado este en el Distrito, Provincia y Departamento de Ica, la misma que se detalla a continuación:

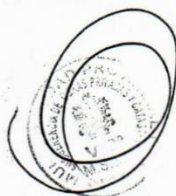
<b>DOCUMENTO (s) EN REFERENCIA</b>	: <b>EXP N° 0635-2021</b>
<b>NOMBRE DEL (de los) ADMINISTRADO (s)</b>	: <b>GIJA INVERSIONES S.A.C.</b>
<b>DIRECCION (es) Y/O DENOMINACION DEL PREDIO</b>	: <b>PREDIO "LA INGRATA", ICA-ICA-ICA</b>
<b>AREA</b>	: <b>234 373.5957 m2</b>

CODIGO DE UNIDAD CATASTRAL - MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA								
CODIFICACION DEL LOTE CATASTRAL				CODIFICACION DENTRO DEL LOTE CATASTRAL				D.C.
DIST.	SECT.	MANZ.	LOTE	EDIFIC.	ENTR.	PISO	DPTO.	
<b>01</b>	<b>25</b>	<b>102</b>	<b>001</b>	<b>0A</b>	<b>01</b>	<b>01</b>	<b>0001</b>	<b>6</b>

Por tanto, es pertinente otorgar la presente **Constancia de Asignación de Código Catastral** con respecto a lo solicitado por el (los) administrado (s).

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA  
 GERENCIA DE DESARROLLO URBANO  
  
 ING. WILLIAM WILFREDO GARCIA GIRAO  
 GERENTE





# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA



**GERENCIA DE DESARROLLO URBANO  
SUB GERENCIA DE OBRAS PRIVADAS Y CATASTRO  
CERTIFICADO DE ZONIFICACIÓN Y VÍAS  
N°697-2021-SGOPC-GDU-MPI**

**Información del Contribuyente:**

Expediente: 2148 - 2021.  
Solicitante(s): GEORGE OSCAR HUALPA SOTELO.  
Ubicación del Inmueble: AV. LOS MAESTROS S/N - COSTADO DEL MERCADO STO. DOMINGO.  
Jurisdicción del distrito, provincia y departamento de Ica.

**Se Certifica:**

Que de acuerdo a la constatación de la ubicación del terreno con los planos del PLAN DE DESARROLLO URBANO DE ICA (PDU 2020 - 2030), aprobado mediante Ordenanza Municipal N° 015-2020-MPI, de fecha de 15 de diciembre del 2020, se determinó lo siguiente:

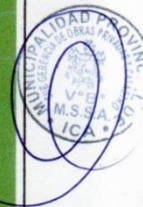
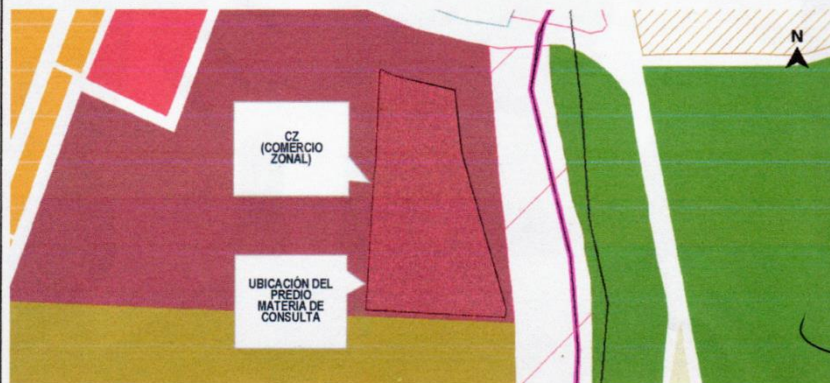
<b>Zonificación:</b>	Comercio Zonal (CZ)	
<b>Vial(es) Proyectada(s):</b>	Sección Vial 1 - 1: 61.20 ml (*)	(*) Av. Los Maestros
Se hace presente que la emisión de dicha sección de vial adscrita al certificado de zonificación y vías es de acuerdo a la herramienta de gestión gráfica Plan de Desarrollo Urbano (PDU 2020 - 2030), ya que solo se cuenta con la información gráfica de las vías principales.		

**Usos de Suelos (CZ)**

Son aquellas zonas que concentran establecimientos comerciales de alcance regional y metropolitano hasta el 1'000,000 de habitantes. Es el conjunto comercial en el que los establecimientos, por su importancia y localización responden a las necesidades y los recursos de la población metropolitana y su región, incluye la mayoría de los servicios comerciales. Se ubican preferentemente en las vías pertenecientes al Sistema Vial Primario de la ciudad o en el cruce de ellas, tendiendo a crecer en forma lineal. Es compatible con zonificación residencial RDA en el 30% del área total fechada.

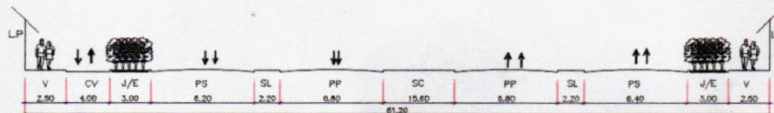
**ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN:**

Según el Plano PE - 3.7.1. del Plan de Desarrollo Urbano de Ica (2020 - 2030).



**SECCIÓN VIAL:**

Propuesta Vial por el Plan de Desarrollo Urbano de Ica (2020 - 2030).



SECCIÓN 1 - 1  
VIA ARTERIAL CON CICLOVIA  
NOMBRE: AV. DE LOS MAESTROS

Anexo N° 11



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA



**ESQUEMA VIAL:**  
Según el Plano PE - 3.4.1 del Plan de Desarrollo Urbano de Ica (2020 - 2030)

Comercio Zonal (CZ)													
Coeficiente de Edificación		Área Libre (%)		Lote Normativo (m2)		Frente Mínimo (ml)							
Según el proyecto.		En el caso de edificaciones de uso comercial exclusivo y mixto con industria, no será exigible porcentaje mínimo, salvo lo normativo requerido por el RNE para asegurar iluminación y ventilación adecuadas. En el caso de edificaciones de uso comercial mixto con vivienda, se exigirá el porcentaje de 30% de área libre mínima, en el área destinada a RDM y RDA.		Existente.		Existente.							
De acuerdo con la Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI, la zonificación CZ (Comercio Zonal) es compatible con las zonificaciones Residenciales de RDM (Zona Residencial de Densidad Media) y RDA (Zona Residencial de Densidad Alta):													
Zona Residencial de Densidad Alta (RDA)													
Usos(1)													
Coeficiente de Edificación		Área Libre (%)		Lote Normativo (m2)		Frente Mínimo (ml)							
Multifamiliar	Conjunto Residencial	Multifamiliar	Conjunto Residencial	Multifamiliar	Conjunto Residencial	Multifamiliar	Conjunto Residencial						
Libre.		30%	40%	800.00 m2		18.00 ml							
Zona Residencial de Densidad Media (RDM)													
Usos (1)													
Coeficiente de Edificación		Área Libre Mínima (%)		Lote Mínimo Normativo (m2)		Frente Mínimo de Lote Normativo (ml)							
Unifam.	Multifamiliar	Conjunto Residencial		Unifam.	Multifamiliar	Conjunto Residencial							
	Frente a Calle	Frente a Parque o Av. (2)	Frente a Calle		Frente a Parque o Av. (2)	Frente a Calle	Frente a Parque o Av. (2)	Frente a Calle					
	Frente a Calle	Frente a Parque o Av. (2)	Frente a Calle	Frente a Parque o Av. (2)	Frente a Calle	Frente a Parque o Av. (2)	Frente a Calle						
	Libre	30%	30%	35%	40%	90.00 m2	120.00 m2	300.00 m2	600.00 m2	6.00 ml	8.00 ml	10.00 ml	18.00 ml
Observaciones:		(1)		Los proyectos que se desarrollen en el marco del Programa del Fondo MIVIVIENDA en lotes mayores o iguales a 450 m2 se acogen a los parámetros de altura establecidos para Conjuntos Residenciales, manteniendo como condicionantes la densidad y área libre de acuerdo con la zonificación correspondiente.									
		(2)		Avenida de más de 20 ml de sección, con berma central, el parque debe cumplir con la normativa vigente en área y dimensiones mínimas.									



Anexo N° 12



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA



**GERENCIA DE DESARROLLO URBANO  
SUB GERENCIA DE OBRAS PRIVADAS Y CATASTRO  
CERTIFICADO DE PARÁMETROS URBANÍSTICOS Y EDIFICATORIOS  
N°699-2021-SGOPC-GDU-MPI**

**Información del Contribuyente:**

Expediente: 2147 - 2021.  
Solicitante(s): GEORGE OSCAR HUALPA SOTELO.  
Ubicación del Inmueble: AV. LOS MAESTROS S/N - COSTADO DEL MERCADO STO. DOMINGO.  
Jurisdicción del distrito, provincia y departamento de Ica.

**Se Certifica:**

Que el Inmueble antes señalado se encuentra con los siguientes Parámetros Urbanísticos y Edificatorios:

<b>CZ</b>	<p align="center"><b>Comercio Zonal.</b></p> <p>Son aquellas zonas que concentran establecimientos comerciales de alcance zonal o sectorial hasta los 300,000 habitantes. El comercio en esta zona está destinada fundamentalmente a la venta al por mayor y menor bienes y servicios predominantemente de consumo diario, así como de bienes intermedios y servicios de mediana magnitud y diversidad de artículos, que atiende a nivel sectorial y distrital. Se ubican preferentemente en las vías pertenecientes al Sistema Vial Primario de la ciudad o en el cruce de ellas, tendiendo a crecer en forma lineal. Es compatible con zonificación residencial RDM y RDA en el 50% del área total techada.</p>
De acuerdo con la Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI; la zonificación CZ (Comercio Zonal) es compatible con las zonificaciones Residenciales de RDM (Zona Residencial de Densidad Media) y RDA (Zona Residencial de Densidad Alta):	
<b>RDM</b>	<p align="center"><b>Zona Residencial de Densidad Media.</b></p> <p>Son zonas destinadas al desarrollo de viviendas de tipo Unifamiliar, Multifamiliar o Conjunto Residencial, tratadas en conjunto que permiten la obtención de una concentración poblacional media. La Densidad Neta de esta zona se encuentra en el rango de los 560 a los 3,170 hab./ha. dependiendo del tipo de Habilitación residencial (Unifamiliar, Multifamiliar, o Conjunto Residencial).</p>
<b>RDA</b>	<p align="center"><b>Zona Residencial de Densidad Alta.</b></p> <p>Son zonas destinadas al desarrollo de viviendas de tipo Multifamiliar o Conjunto Residencial, tratadas en conjunto que permiten la obtención de una concentración poblacional alta. La Densidad Neta de esta zona libre dependiendo del tipo de Habilitación residencial (Multifamiliar, o Conjunto Residencial).</p>

<b>Comercio Zonal (CZ)</b>		De acuerdo con la Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI; la zonificación CZ (Comercio Zonal) es compatible con las zonificaciones Residenciales de RDM (Zona Residencial de Densidad Media) y RDA (Zona Residencial de Densidad Alta):						
		<b>Zonificación Residencial</b>						
		<b>Zona Residencial de Densidad Media (RDM)</b>				<b>Zona Residencial de Densidad Alta (RDA)</b>		
		<b>Usos (1)</b>				<b>Usos (1)</b>		
		<b>Multifamiliar</b>		<b>Conjunto Residencial</b>		<b>Multifamiliar</b>		<b>Conjunto Residencial</b>
<b>Uso Exclusivo</b>	<b>Uso Mixto</b>	<b>Unifamiliar</b>	<b>Frente a calle.</b>	<b>Frente a parque o avenida (2)</b>	<b>Frente a calle.</b>	<b>Frente a parque o avenida (2)</b>	<b>Multifamiliar</b>	<b>Conjunto Residencial</b>
<b>Área del Lote Mínimo Normativo:</b>	Existente	90.00 m2	120.00 m2	300.00 m2	600.00 m2	600.00 m2	800.00 m2	
<b>Frente Mínimo de Lote Normativo:</b>		6.00 ml	8.00 ml	10.00 ml			18.00 ml	
<b>Retiro:</b>	Av. Los Maestros, es considerada una vía arterial, contará con un retiro de 3.00 ml; los retiros para fines de ensanche y/o rediseño de vías, son de obligatoria exigencia en todos los frentes de lotes ubicados en las vías del Sistema Vial Primario.							



Anexo N° 13



# MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA



<b>Voladizos:</b>	Se autorizarán la construcción de voladizos ubicados en retiros frontales, de acuerdo con las siguientes dimensiones: En Zonas Comerciales e Industriales, 0.80 m. a partir de 3.00 m. de altura, voladizos de mayores dimensiones exigirán el aumento del retiro de la edificación en una longitud equivalente.		Se autorizarán la construcción de voladizos ubicados en retiros frontales, de acuerdo con las siguientes dimensiones. En Zonas Residenciales, 0.60 m. a partir de 2.50 m. de altura, voladizos de mayores dimensiones exigirán el aumento del retiro de la edificación en una longitud equivalente.		
<b>Coefficiente de Edificación:</b>	Según proyecto.		Libre		
<b>Densidad Neta Máxima:</b>	---	560 hab./has.	2100 hab./has.	3170 hab./has.	3000 hab./has. Área mínima de Dpto (3)
<b>Área Libre:</b>	En el caso de edificaciones de uso comercial exclusivo y mixto con industria, no será exigible porcentaje mínimo, salvo lo normativo requerido por el RNE para asegurar iluminación y ventilación adecuada. En el caso de edificaciones de uso comercial mixto con vivienda, se exigirá el porcentaje de 30% de área libre mínima, en el área destinada a RDM y RDA.		30%	35%	40%
<b>Máxima altura de edificación:</b>	<b>Pisos:</b>	6 pisos + azotea	3 pisos + Azotea	5 pisos + Azotea	8 pisos + azotea
	<b>Metros:</b>	1.5 (a+r) m (4)	---		1.5 (a+r) m
<b>Estacionamiento:</b>	Para el caso de las zonas comerciales exclusivas de acuerdo con lo exigido en el contenido del numeral 3.7.2.3 del presente Reglamento. En el caso de edificaciones de uso comercial mixto con vivienda, además de los estacionamientos exigidos para las áreas comerciales, se exigirá 1 estacionamiento cada 2 viviendas en las áreas residenciales.		1 cada 1 vivienda		
<b>Alineamiento de Fachada:</b>	Estará sujeto a la sección de vía aprobada.				
<b>Nivel de Servicio:</b>	Hasta 300,000 Hab.		---		
<b>Ochavos:</b>	Requerible solo en Lotes en Esquina - según R.N.E. (A-010, Cap. I - Art. 13).				
<b>Fines:</b>	Para fines Universitarios.				



**Observaciones:**

(1)	Los proyectos que se desarrollen en el marco del Programa del Fondo MIVIVIENDA en lotes mayores o iguales a 450 m <sup>2</sup> se acogen a los parámetros de altura establecidos para Conjuntos Residenciales, manteniendo como condicionantes la densidad y área libre de acuerdo con la zonificación correspondiente.
(2)	Avenida de más de 20.00 m de sección vial, con berma central, o frente a parque o plaza las cuales deben cumplir con la normativa vigente en área y dimensiones mínimas. a = ancho de vía, r = retiro.
(3)	El área mínima de vivienda de 03 dormitorios es de 60 m <sup>2</sup> , para 2 y 1 dormitorio según lo normado en el RNE.
(4)	Esta fórmula se aplica frente a vías de más de 16.20 m de sección a más, con berma central o frente a parque o plaza las cuales deben cumplir con la normativa vigente en área y dimensiones mínimas. En los demás casos se aplicará la altura máxima de 6 pisos más azotea. a = ancho de vía, r = retiro.

Anexo N° 14



Municipalidad Provincial de Ica

Gerencia de Desarrollo Urbano

Sub Gerencia de Obras Privadas y Catastro

**CERTIFICADO DE COMPATIBILIDAD DE USOS**  
N°698-2021-SGOPC-GDU-MPI

**Información del Contribuyente:**

Expediente: 2145 - 2021.  
Solicitante(s): GEORGE OSCAR HUALPA SOTELO.  
Ubicación del Inmueble: AV. LOS MAESTROS S/N - COSTADO DEL MERCADO STO. DOMINGO.  
Jurisdicción del distrito, provincia y departamento de Ica.

**Certifica:**

Que según el Índice de Usos para la Ubicación de Actividades Urbanas del Área Urbana Consolidada de Ica (de acuerdo a la Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI, aprobado el 15 de diciembre del 2020); Indica que:

HOTEL Y RESTAURANTES (DIVISIÓN 55)	HOTEL Y RESTAURANTES	Índice de Usos para la Ubicación de Actividades Urbanas del Área Urbana Consolidada de Ica (de acuerdo a la Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI, aprobado el 15 de diciembre del 2020)		
		Actividad Urbana		
		HOTEL Y RESTAURANTES Y OTROS TIPOS HOSPED TEMPORAL		
				RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS
<b>Ubicación Conforme:</b>				
Zonificación Industrial	I3	Gran Industria.	X	No Compatible.
	I2	Industria Liviana	X	No Compatible.
	I1	Industria Elemental.	!	CCR.
Zonificación Comercial	CM	Comercio Metropolitano.	✓	Compatible.
	CZ	Comercio Zonal.	✓	Compatible.
	CV	Comercio Vecinal.	✓	Compatible.
	CL	Comercio Local.	✓	Compatible.
Zonificación Residencial	RDA	Zona Residencial de Densidad Alta.	✓	Compatible.
	RDM	Zona Residencial de Densidad Media.	!	CCR.
	RDB	Zona Residencial de Densidad Baja.	!	CCR.
<b>Se precisa, que:</b>				
<p>Visto el expediente N°2145 - 2021, promovido por el Sr. George Oscar Hualpa Sotelo, quien solicita Certificado de Compatibilidad de Usos para la actividad urbana de Centro Cultural Gastronomico, sobre el predio ubicado en la Av. Los Maestros S/N - Costado del Mercado Sto. Domingo, distrito, provincia y departamento de Ica.</p> <p>Confrontada la ubicación del plano con la información grafica del plano de zonificación (PE-3.7.1) del Plan de Desarrollo Urbano de Ica (2020 - 2030), aprobado mediante la Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI del 15 de diciembre del 2020, se determina que el inmueble cuenta con una zonificación comercial de CZ (Comercio Zonal), compatible con la actividad urbana de Restaurantes, rubro urbano que solicita el Sr. George Oscar Hualpa Sotelo, por lo que es procedente emitir el presente certificado. Se expide el presente certificado de compatibilidad de uso en la ciudad de Ica a los 05 días del mes de julio del año 2021.</p>				
<p>(*) El presente documento tiene vigencia hasta la actualización del Plan de Desarrollo Urbano de Ica.</p> <p>** El presente certificado solo tiene carácter informativo, no acredita propiedad alguna.</p>				

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA  
GERENCIA DE DESARROLLO URBANO  
ING. WILLIAM WILFREDO GARCIA GIRAO  
GERENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA  
SUB GERENCIA DE OBRAS PRIVADAS Y CATASTRO  
Arq. Marcos Sergio Sanchez Anchante  
SUBGERENTE


MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA  
GERENCIA DE DESARROLLO URBANO  
SUB GERENCIA DE OBRAS PRIVADAS Y CATASTRO  
CALLE LOS GERANIOS S/N  
PÁGINA WEB: [www.municipalidadprovincialdeica.gob.pe](http://www.municipalidadprovincialdeica.gob.pe)  
\*AÑO DEL BICENTENARIO DEL PERÚ 200 AÑOS DE INDEPENDENCIA\*



Anexo N° 15: Análisis de Restaurantes Turísticos de Ica

En el 2018 se realizó el estudio de “Análisis de la infraestructura arquitectónica de establecimientos gastronómicos de servicio turístico en la provincia de Ica”, donde se visitó los principales restaurantes mal catalogados como turísticos, dentro de la provincia, y que de acuerdo al análisis realizado se pudo comprender que la mayoría de los establecimientos no presentan una calidad arquitectónica como norma el **Reglamento de categorización y calificación turística de restaurantes, Decreto Supremo N°011-2019 MINCETUR**. Estos muestran una arquitectura muy rustica pero que no exactamente crea una identidad cultural con Ica, debido a factores que han implicado su evolución a lo largo de estos 30 años, factores como la informalidad, falta de identidad, desinterés por mejorar las condiciones turísticas, desconocimiento técnico y su emplazamiento en las zonas periféricas de la ciudad, entre otros, los cuales mostraremos a modo de matrices de resumen, a continuación:

 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> <p>UBICACIÓN: PANAMERICANA SUR KM. 293, DISTRITO SALAS GUADALUPE</p> <p>DUEÑO: SR. EDMUNDO SANCHEZ DULANTO</p> <p>COORDENADAS: 13°58'59.6"S, 75°46'27.1"W</p> <p>ÁREA APROXIMADA: 8,395 m<sup>2</sup></p> <p>TIEMPO DE CREACIÓN: 5 AÑOS</p>	 <p>1</p>	 <p>ZONA DE JUEGOS</p> <p>Su uso es del tipo lúdico, tanto para los adultos como para los niños, su acceso es próximo al salón de mesas.</p>  <p>SUM</p> <p>Se utilizan principalmente para conferencias y reuniones semanales de las empresas destinadas al agro. Capacidad 40 personas.</p>
<h3>Restaurante Campestre “La Chacra”</h3>		
<p>ACCESIBILIDAD</p>  <p>Acceso por vía panamericana sur, a 2 cuadras de la plaza de armas de Salas-Guadalupe, no se diferencia el acceso vehicular del peatonal.</p>	<p>SALÓN DE MESAS</p>  <p>Las mesas tienen una medida de 2x0.9ml, separadas a 1 y 1.5m aproxim. Alberga 35 mesas y los pilares son de huarangos.</p>	<p>COCINA</p>  <p>Es de uso semi-industrial, cuenta con variedad de equipos de alimentos, su acceso es por el salón de mesas y presenta una zona de servicio a la izquierda.</p>
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> <p>UBICACIÓN: FUNDO TRES ESQUINAS #104, SUBTANJALLA</p> <p>DUEÑO: SR. JORGE CARRASCO</p> <p>COORDENADAS: 14°00'33.1"S, 75°45'16.0"W</p> <p>ÁREA APROXIMADA: 950 m<sup>2</sup></p> <p>TIEMPO DE CREACIÓN: DESDE 1856 (BODEGA), RESTAURANTE 10 AÑOS</p>	 <p>2</p>	 <p>SALÓN DE MESAS</p> <p>Los muros son de ladrillo con un acabado rustico y semipulido, los pisos son cerámicos semejándose a la madera y el techo de caña de guayaquil y esteras.</p>  <p>RECEPCION</p> <p>Forma parte de la bodega misma, como antesala al restaurante. Este espacio sirve para la venta de piscos y vinos y sirve como parte del disfrute de la ruta.</p>
<h3>Restaurante “El Viejo Catador”</h3>		
<p>ACCESIBILIDAD</p>  <p>Acceso por vía panamericana sur, camino de reyes. La vía esta pavimentada con doble eje vial. No se diferencian los ingresos vehicular del peatonal.</p>	<p>ESTACIONAMIENTO</p>  <p>Primer ingreso vehicular, que aloja a un aprox. de 35 autos. No se diferencia la zona vehicular de la zona de descarga.</p>	<p>INGRESO</p>  <p>Segundo ingreso, material rustico con una arquería de 1.80 ml aprox. de ancho y pilares a ambos lados similar a las prensas de los lagares, piso frochado sin pulir</p>

  
 UNIVERSIDAD NACIONAL  
 SAN LUIS GONZAGA DE  
 ICA  
  
 FACULTAD DE  
 ARQUITECTURA  
 CARRERA  
 PROFESIONAL DE  
 ARQUITECTURA

**UBICACIÓN:**  
 FUNDO TRES  
 ESQUINAS #121,  
 SUBTANJALLA  
**DUEÑO:**  
 SR. CARRASCO  
**COORDENADAS:**  
 14°00'34.7"S,  
 75°45'15.0"W  
**ÁREA APROXIMADA:**  
 1,840 m<sup>2</sup>  
**TIEMPO DE CREACIÓN:**  
 DESDE 1994



## Restaurante Campestre "La Olla de Juanita"



Acceso por vía panamericana sur, camino de reyes. La vía está pavimentada con doble eje vial. No se diferencian los ingresos vehicular del peatonal.



Ingreso peatonal por boulevard rodeado de pequeños puestos de ventas de piscos y vinos. Camino de tierra y piedras compactadas, ancho de vía 6.30 ml.



Mayormente en temporadas de verano debido a la visita de turistas en vacaciones, este ambiente pasa de estacionamiento a complementar salón de mesas.



Estilo rustico, hecho de ladrillos quemados y con plataforma de servicio de huarango al igual que tejado. Al lado derecho ingreso a S.S.H.H. por puerta vaivén.



Mesas en 3 filas, de 45 a 50 mesas, espaciado 1.50 ml, muros ladrillo quemado color rojo, con arcadas en ventanas, techo de guayaquil, piso cerámico pulido.

  
 UNIVERSIDAD NACIONAL  
 SAN LUIS GONZAGA DE  
 ICA  
  
 FACULTAD DE  
 ARQUITECTURA  
 CARRERA  
 PROFESIONAL DE  
 ARQUITECTURA

**UBICACIÓN:**  
 URB. SAN MIGUEL,  
 CALLE FERMIN  
 TANGUIS Nº 347  
**DUEÑO:**  
 SR. FARID ESCATE  
**COORDENADAS:**  
 14°03'46.9"S,  
 75°44'14.3"W  
**ÁREA APROXIMADA:**  
 11,540 m<sup>2</sup>  
**TIEMPO DE CREACIÓN:**  
 12 AÑOS



## Restaurante "El Encanto de la Huerta"



Se realiza por la Calle Fermín Tangüis, a 5 minutos del centro de Ica. Su portón tiene un ancho de 6 ml aprox. para el vehículo y otra puerta para el peatón.



Alberga a 4 personas, no cuenta con rampas de acceso, su mobiliario está hecho en parte de rafia y sus separaciones están organizadas por muros de vidrio.



Se encuentra al aire libre. Es utilizado mayormente en tiempo de verano como complemento al servicio.



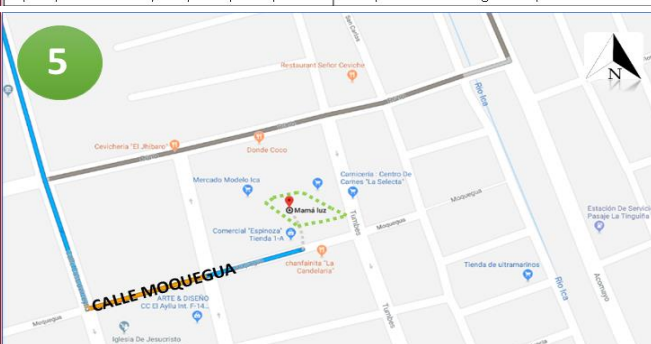
Baños diferenciados (V-2i, 2i, 3u M-2i, 2i). También con servicios para discapacitados con barandas. Ancho de puerta 85cm (no cumple con lo mínimo requerido).



Dispuesto en filas de 3 mesas espaciado 1.5 m, alberga aprox. 30 a 35 pers. Columnas de ladrillos 40x40cm, soportan el techo de caña y madera de huarango.

  
 UNIVERSIDAD NACIONAL  
 SAN LUIS GONZAGA DE  
 ICA  
  
 FACULTAD DE  
 ARQUITECTURA  
 CARRERA  
 PROFESIONAL DE  
 ARQUITECTURA

**UBICACIÓN:**  
 MERCADO MODELO  
 DE ICA PUESTO  
 Nº 60 Y 61  
**DUEÑO:**  
 SRA. LUZ TORRES  
 PINEDA  
**COORDENADAS:**  
 4°03'36.3"S,  
 75°43'36.6"W  
**ÁREA APROXIMADA:**  
 11,540 m<sup>2</sup>



## Huarique "Mamá Luz"



Se realiza por la calle Moquegua, dentro del Mercado Modelo, al ser solo stand de ventas (huarique) tienen un acceso no diferenciado desde afuera.



Esta constituida por un techo nervado dispuesto a una altura aprox. de 10 ml, hecho de concreto y que cubre la gran parte del área formalizada.



Parte del trabajo de campo junto a Mamá Luz y María Fernanda Buleje Gala (entrevistadora).



Tanto la cocina de preparación como el servicio se desarrolla en un mismo lugar, presenta una arquitectura poco o casi nada rescatable, su aforo total es de 25 personas en el momento. Presenta su servicio al desayuno.

A pesar que no presenta una arquitectura agraciada con amplias áreas como lo sería un restaurante, se rescata el factor demanda como gran aporte al empleo e ingresos de este comercio, ya que para mostrar una infraestructura de calidad arquitectónica también es sumamente importante la comida y tradición que representa un huarique



UNIVERSIDAD NACIONAL  
SAN LUIS GONZAGA DE  
ICA



FACULTAD DE  
ARQUITECTURA

CARRERA  
PROFESIONAL DE  
ARQUITECTURA

UBICACIÓN:  
AV. FINLANDIA 160,  
DISTRITO  
DE LA TINGUIÑA

DUÑO:  
SR. GUILLERMO  
RAMOS MATEO

COORDENADAS:  
14°2'49.37"S,  
75°43'13.37"W

ÁREA APROXIMADA:  
5,164 m<sup>2</sup>

TIEMPO DE CREACIÓN:  
DESDE 2011



## Don Guillermo Restaurant, Salones Jardines y Piscina



**ZONA POLIVALENTE**

Aquí se celebran todo tipo de eventos complementarios, cuenta con cancha deportiva y piscina usada generalmente los meses de verano.



**ZONA BUNGALOS**

Cuenta con 05 bungalós de un solo nivel, destinados al turista como descanso, complementando el servicio del restaurante.

**ACCESIBILIDAD**



Acceso por la Av. Finlandia Los Lunas. La vía esta completamente asfaltada

**ESTACIONAMIENTO**



Próximo al ingreso, alberga un promedio de 40 a 45 vehículos, al aire libre, su piso es de piedra ripio, sin asfaltar.

**INGRESO**



Como se aprecia a pesar que se considera un restaurante, este ambiente lo utilizan generalmente para eventos y fiestas, comparte el uso de SUM.



UNIVERSIDAD NACIONAL  
SAN LUIS GONZAGA DE  
ICA



FACULTAD DE  
ARQUITECTURA

CARRERA  
PROFESIONAL DE  
ARQUITECTURA

UBICACIÓN:  
SECTOR GARGANTO-  
DISTRITO LOS  
AQUIJES KM. 308.5

DUÑO:  
SR. RAUL  
MENDOZA URIBE

COORDENADAS:  
14°6'7.67"S,  
75°42'55.17"W

ÁREA APROXIMADA:  
7,019 m<sup>2</sup>

TIEMPO DE CREACIÓN:  
DESDE 1994



## Restaurante Turístico "Mendoza"



**ZONA LIBRE**

Esta orientado a la diversión y ocio al aire libre, cuenta con espacios como piscina, lagar y SS.HH.



**SALÓN DE MESAS**

Es de amplia área, con un aproximado de 40 a 45 mesas. Su techo esta hecho de cañas de guayaquil y esteras que le dan un toque rustico.

**ACCESIBILIDAD**



Acceso por la vía panamericana sur – Carretera de Los Aquijes, a 0.18km del ingreso principal al distrito.

**ESTACIONAMIENTO**



Próximo al ingreso, alberga un promedio de 35 a 40 vehículos, al aire libre. Su piso es de tierra sin alguna especie de asfaltado.

**INGRESO**



Su ingreso principal esta compuesto por una gran área libre y un sendero adoquinado que llega al salón de mesas, con arcadas en sus ingresos hechos de ladrillos.



UNIVERSIDAD NACIONAL  
SAN LUIS GONZAGA DE  
ICA



FACULTAD DE  
ARQUITECTURA

CARRERA  
PROFESIONAL DE  
ARQUITECTURA

UBICACIÓN:  
AV. PRINCIPAL MZ. L  
LOTE 27, DISTRITO DE  
TATE

DUÑO:  
SR. GREGORI  
CARRIZALES  
GUTIERREZ

COORDENADAS:  
14°09'20.42"S,  
75°42'39.33"W

ÁREA APROXIMADA:  
3,313 m<sup>2</sup>

TIEMPO DE CREACIÓN:  
DESDE 2011



## Restaurante Campestre "El Carrizo"



**ZONA DE JUEGOS**

Destinado a los niños entre 6 a 11 años, cuenta con toboganes, columpios y pequeños puentes. Se encuentra al lado izquierdo del estacionamiento.



**ZONA DE PISCINA**

Se encuentra entre el salón de mesas y el estrado, su uso es temporal, mayormente entre los meses de verano enero a marzo.

**ESTACIONAMIENTO**



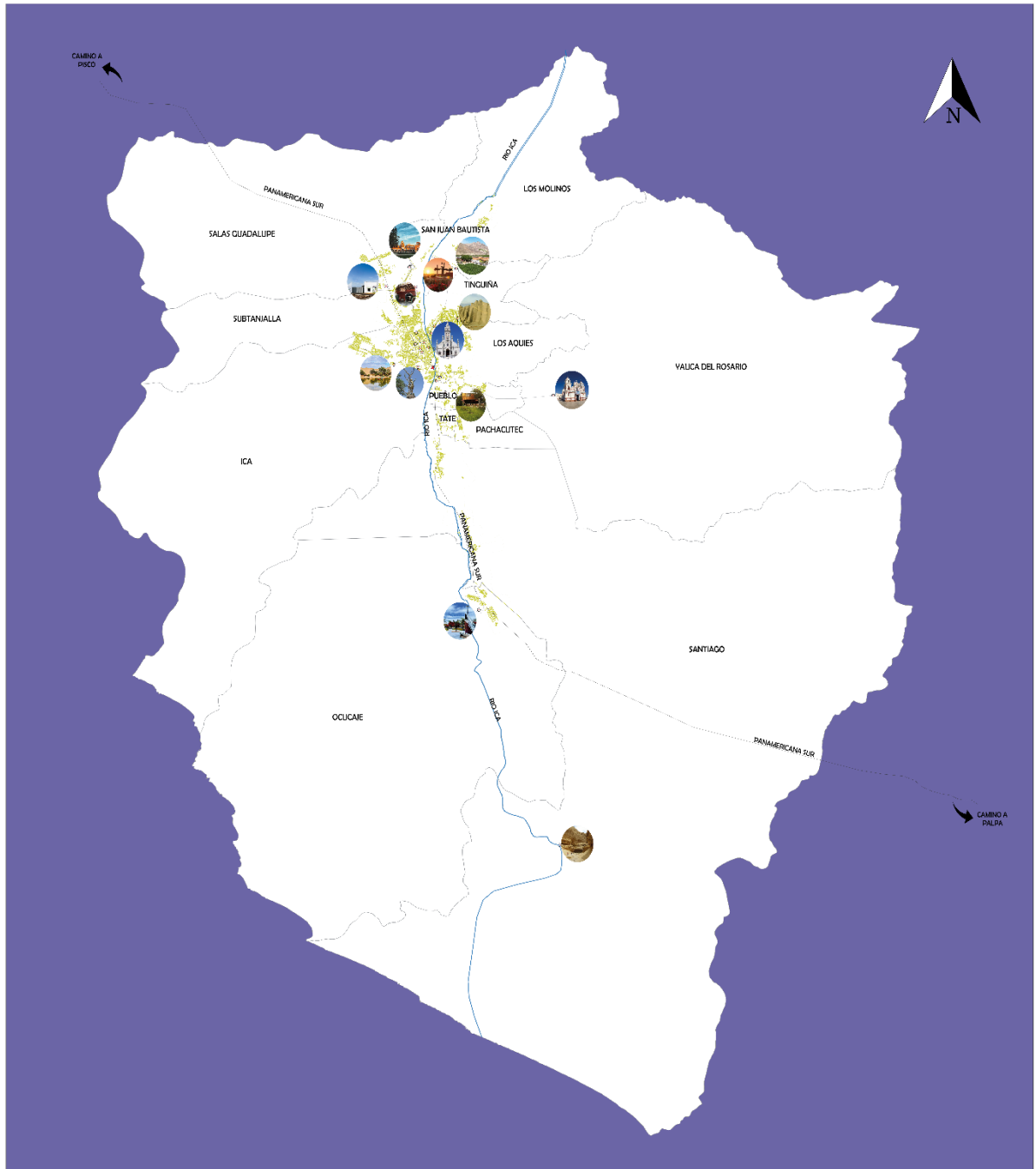
El acceso es por la Av. Principal de Tate, a 0.27 km de distancia del ingreso al distrito por la panamericana sur.

**SALÓN DE MESAS**






Mesas en 3 filas, de 30 a 35 mesas, espaciado 1.50 ml, muros ladrillo quemado color rojo y techo de carrizo y guayaquil, piso cerámico.

Anexo N° 16: Atractivos turísticos y culturales de la ciudad de Ica








 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>	 <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>		<p>TESISTA: <b>BACH. ARQ. GEORGE OSCAR HUALPA SOTELO</b></p> <p>ASESOR: <b>DRA. ARQ. ROSARIO BENDEZU HERRENCIA</b></p>	<p>PLANO: <b>ATRATIVOS TURISTICOS DE LA PROVINCIA DE ICA</b></p> <p>ESCALA: <b>GRAFICA</b></p> <p>FECHA: <b>NOVIEMBRE 2021</b></p>	<p>LÁMINA: <b>AT-1</b></p>
---	---	---	--	--	--------------------------------





<b>LAGUNA DE HUACACHINA</b>		
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> <p><b>Sitios Turísticos y Culturales de Ica (Rutas Turísticas)</b></p>	<b>UBICACIÓN</b>	
	Departamento	Ica
	Provincia	Ica
	Distrito	Ica
	<b>Acceso desde centro de la ciudad</b>	
	Tiempo	10 minutos
	Distancia	5 km
	<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paseos en pedales</li> <li>• Paseos en tubulares</li> <li>• Naturaleza: Observación del paisaje</li> <li>• Deportes/Aventura: Sandboard (esquí sobre arena)</li> </ul>	
	<b>FOTOGRAFÍA</b>	
		
<b>DESCRIPCIÓN</b>		
<p>Es un hermoso oasis del desierto iqueño al cual se le atribuye aún propiedades curativas (Barro de la Laguna). El espejo de agua de la laguna tiene una extensión de 100 m. de largo por 60 m. de ancho, siendo el color de sus aguas de un tono verde esmeralda. El nombre Huacachina, está relacionado con la palabra quechua "huacca" (llorar) y la expresión "china" (mujer), es decir, etimológicamente significaría "mujer que llora". La vegetación que se encuentra en el perímetro de la laguna está conformada por rastreas como el tofuz. La construcción de pozos tubulares, en la cercanía, está provocando el descenso del nivel de las aguas. La laguna es utilizada para uso exclusivo de recreación y observación del paisaje.</p>		

<b>MUSEO REGIONAL DE ICA "ADOLFO BERMÚDEZ JENKINS"</b>		
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> <p><b>Sitios Turísticos y Culturales de Ica (Rutas Turísticas)</b></p>	<b>UBICACIÓN</b>	
	Departamento	Ica
	Provincia	Ica
	Distrito	Ica
	<b>Acceso desde centro de la ciudad</b>	
	Tiempo	5 min
	Distancia	1.6 km
	<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventos académicos y recreación cultural</li> </ul>	
	<b>FOTOGRAFÍA</b>	
		
<b>DESCRIPCIÓN</b>		
<p>Exhibe una colección de piezas de las culturas Paracas, Nasca, Huari, Ica - Chincha e Inca. En sus ambientes destacan mantos Paracas, cerámica Nasca y una valiosa colección de momias. Se exponen además utensilios, instrumentos musicales y quipus.</p> <p>Existe una sala de antropología con muestras de deformaciones y trepanaciones craneanas, cabezas trofeo, así como alimentos.</p> <p>El museo está ubicado en la Av. Ayabaca, cuadra 8 s/n.</p>		

		<b>MUSEO CIENTÍFICO DE PIEDRAS</b>	
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> <p><b>Sitios Turísticos y Culturales de Ica (Rutas Turísticas)</b></p>	<b>UBICACIÓN</b>		<b>FOTOGRAFÍA</b>
	Departamento	Ica	 
	Provincia	Ica	
	Distrito	Ica	
	Acceso desde centro de la ciudad		
	Dirección	1 min	
	Distancia	0.05 km	
	<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Exhibición de piedras grabadas</li> </ul>		
	<b>DESCRIPCIÓN</b>		
<p>Es el único museo en la región Ica que exhibe 11 000 auténticas piedras grabadas con escenas que representan ceremonias, la flora y fauna local.</p> <p>Estos grabados en piedra se llaman gliptolitos. Todo este valioso material arqueológico fue encontrado en el distrito de Ocucaje.</p> <p>El museo está ubicado en la calle Bolívar 170, muy cerca de la Plaza de Armas de Ica.</p>			




		<b>PUEBLO DE CACHICHE</b>	
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> <p><b>Sitios Turísticos y Culturales de Ica (Rutas Turísticas)</b></p>	<b>UBICACIÓN</b>		<b>FOTOGRAFÍA</b>
	Departamento	Ica	 
	Provincia	Ica	
	Distrito	Ica	
	Acceso desde centro de la ciudad		
	Tiempo	10 min	
	Distancia	3.4 km	
	<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visitas y paseos culturales sobre la costumbre del pueblo de Cachiche</li> <li>Gastronomía</li> <li>Compras de souvenir</li> </ul>		
	<b>DESCRIPCIÓN</b>		
<p>El pueblo de Cachiche es en sí un caserío donde, según la historia, años atrás, solían reunirse las brujas de los diferentes pueblos de Ica, para realizar sus rituales. Hoy en día, el viejo punto de reunión de estas brujas se ha vuelto el lugar de asentamiento de un monumento conocido como "La Bruja de Cachiche", una pieza que representa a una de las viejas curanderas del pueblo, famosa por los poderosos amarres que podía realizar.</p> <p>Además se encuentra como recursos turísticos emblemáticos y místicos, la palmera de las siete cabezas, es también una pieza maldita de la colección de recursos de este pueblo, ya que según se cuenta, si a este árbol llegase a crecerle la séptima cabeza que tiene actualmente cercenada, Ica completa desaparecería, volviéndose toda esta zona una inmensa laguna.</p>			

<b>BODEGAS Y VIÑEDOS</b>		
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<b>UBICACIÓN</b>	
	Dpto	Ica
	Provincia	Ica
	Bodegas y viñedos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tacama</li> <li>2. Museo artesanal Lazo</li> <li>3. Viñas Queirolo</li> <li>4. Viña Vieja</li> <li>5. Destilería la Caravedo</li> <li>6. El Catador</li> <li>7. Sotelo</li> <li>8. Tabernero</li> <li>9. Vista Alegre</li> <li>10. Tres generaciones</li> <li>11. Nietto Pisco</li> <li>12. Ocucaje</li> <li>13. Viñas de Oro</li> <li>14. Las Pampas</li> <li>15. Acuache</li> <li>16. Lovera Pérez</li> <li>17. Doña Juana</li> <li>18. El Carmelo</li> </ol>
		
	<b>DESCRIPCIÓN</b>	
	<p>El valle de Ica alberga a los más grandes productores del pisco, nuestra bebida de bandera. Las bodegas que forman parte de la Ruta del Pisco están ubicadas en la campiña iqueña: Tabernero, Viñas de Oro, El Carmelo, Lovera Pérez, La Caravedo, Doña Juana – Tres Generaciones, Tacama, El Catador, Queirolo, Vista Alegre.</p> <p>Asimismo, algunas forman parte de la Ruta de los Lagares, que tiene como objetivo mantener vigente las tradiciones, costumbres y rescatar la verdadera identidad de la vendimia de la región de Ica.</p>	



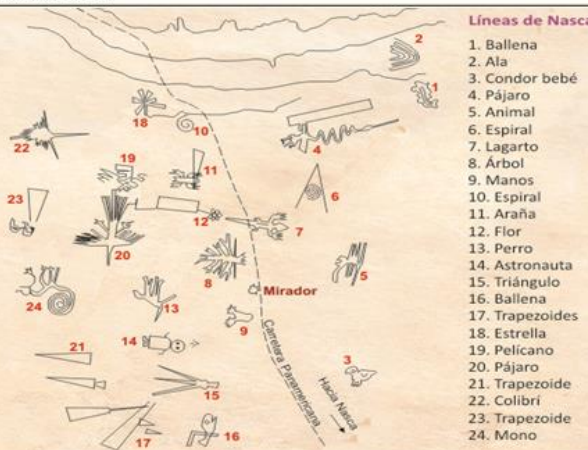
<b>RUTA DE LAGARES</b>		
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<b>UBICACIÓN</b>	
	Departamento	Ica
	Provincia	Ica
	Distritos	Ica, Salas Guadalupe, San Juan Bautista, Subtanjalla, Los Aquijes y Pueblo Nuevo
	<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paseos guiados</li> <li>• Degustación de piscos y vinos</li> <li>• Exhibición de danzas típicas</li> <li>• Demostración de caballos de paso</li> <li>• Gastronomía</li> </ul>	
		 
	<b>DESCRIPCIÓN</b>	
	<p>La "Ruta de los lagares" comprende la visita a nueve bodegas vitivinícolas acompañando a la costumbrista Vendimia de Ica, parte del recorrido en las bodegas es brindar gran hospitalidad, así como de diversas actividades para el deleite de los visitantes. El objetivo es mantener vigente las tradiciones, costumbres y rescatar la verdadera identidad que alberga nuestra región</p> <p>"La diferencia es que la 'Ruta de los lagares', además, ofrece a los visitantes incluir la en su recorrido a los restaurantes; es decir, destaca también la oferta gastronómica", puntualizó.</p>	

SANTUARIO DEL SEÑOR DE LUREN			
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> <p><b>Sitios Turísticos y Culturales de Ica (Rutas Turísticas)</b></p>	<b>UBICACIÓN</b>		
	Departamento	Ica	
	Provincia	Ica	
	Distrito	Ica	
	Acceso desde centro de la ciudad		
	Dirección	7 min	
	Distancia	1.5 km	
	<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recorrido religioso</li> <li>• Compra y venta de suvenir</li> <li>• Gastronomía</li> </ul>		
	<b>DESCRIPCIÓN</b>		
<p>El estilo de este templo es de arquitectura neoclásica con planta en cruz latina. Se caracteriza por tener tres portales con arquerías de ladrillo. La historia se remonta a la construcción de la vieja ermita el 13 de mayo de 1556, época en que todavía se había fundado la ciudad de Ica llamada entonces Villa de Valverde. Ica como todos los años en el mes morado, en las fiestas patronales del «Señor de Luren», se convierte en capital del cristianismo, por que miles de fieles, devotos llegan a Ica desde diferentes puntos del país y del extranjero para agradecer al patrón de la ciudad de Ica los favores recibidos a través de sus milagros y para poder cumplir con sus promesas de acompañarlo y cargarlo en su santa procesión y en los actos novenarios que le ofrecen en su honor los diferentes gremios.</p>			

SANTUARIO DE LA VIRGEN DE YAUCA			
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> <p><b>Sitios Turísticos y Culturales de Ica (Rutas Turísticas)</b></p>	<b>UBICACIÓN</b>		
	Departamento	Ica	
	Provincia	Ica	
	Distrito	Yauca del Rosario	
	Acceso desde centro de la ciudad		
	Tiempo	36 min	
	Distancia	26.2 km	
	<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peregrinación</li> <li>• Compra y venta de suvenir</li> <li>• Gastronomía</li> </ul>		
	<b>DESCRIPCIÓN</b>		
<p>El primer fin de semana de octubre es una fecha de integridad y unificación para el pueblo de Ica en el Perú, pues se celebra a una santidad de gran importancia como es la Virgen del Rosario de Yauca, cuyo santuario se encuentra a las afueras de la ciudad y donde se acostumbra ir en peregrinación. Esta peregrinación es larga ya que dura unas 6 horas aproximadamente, pero los devotos la hacen gustosamente y con mucha felicidad. El primer sábado del mes de octubre, Ica se paraliza para rendirle veneración a su patrona. En este día tan importante las calles se llenan de gente, de autobuses con personas que llegan a la localidad para venerar a la patrona y sin distinción todos se dirigen hacia el santuario de Yauca.</p>			

RESERVA NACIONAL DE PARACAS Y SAN FERNANDO				
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<b>UBICACIÓN</b>		<b>FOTOGRAFÍA</b> 	
	Departamento	Ica		
	Provincias	Ica, Pisco y Nasca		
	Dimensión	RNP		335, 000.00 has
		RNSF		154, 716.37 has
Ecosistemas	Marino y biológicos			
<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tours turísticos (Islas Ballestas, Reserva Paracas, etc)</li> <li>Parapente</li> <li>Biking (ruta en bicicleta por Paracas)</li> <li>Buceo</li> <li>Kayak</li> <li>Cuatrimotos</li> </ul>				
<b>DESCRIPCIÓN</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>RESERVA NACIONAL DE PARACAS (RNP): Es una de las Áreas Naturales Protegidas (ANPs) categorizada, que protege muestras representativas de nuestros ecosistemas marino-costeros. Su importancia radica en que protege una gran diversidad biológica indispensable para el mantenimiento de diversos ciclos biológicos que garantizan la conservación de las especies, al igual que genera ingresos económicos a miles de pobladores. Asimismo, protege en su interior diversos restos arqueológicos de la cultura Paracas asentada en gran parte de esta importante reserva.</li> <li>RESERVA NACIONAL DE SAN FERNANDO (RNSF): Está ubicada en parte de los distritos de Santiago (provincia de Ica), Changuillo, Nazca y San Juan de Marcona (provincia de Nazca) en el departamento de Ica. Comprende dos sectores muy diferentes entre sí. En el lado norte se encuentra una zona relativamente accesible, conformada por las desembocaduras de los ríos Ica y Grande, los cuales colorean el gran desierto iqueño con sus bosques ribereños. También se ubican algunas playas de arena donde se forman humedales estacionales cercanos a la Punta Caballas.</li> </ul>				

Sitios  
Turísticos y  
Culturales de  
Ica (Rutas  
Turísticas)

LÍNEAS DE NASCA			
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<b>UBICACIÓN</b>		<b>FOTOGRAFÍA</b> 
	Departamento	Ica	
	Provincia	Palpa y Nazca	
	Acceso desde centro de la ciudad		
	Tiempo	2h 3min	
Distancia	122.3 km		
<b>ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sobrevolar las líneas</li> <li>Visualizar desde el Mirador</li> <li>Visitar el Museo María Reiche</li> </ul>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>			
<p>Las Líneas de Nazca, también conocidas en el mundo científico como "geoglifos", son uno de los más importantes legados de las antiguas culturas pre-incas peruanas. Ubicadas en los valles de Palpa y Nazca, en el departamento peruano de Ica, ésta enorme extensión de pampas desérticas expone sobre sus arenas enormes figuras geométricas que en perfecta armonía componen dibujos de animales, plantas, objetos, seres humanos y dioses. Sobre el origen y significado de éstas líneas, arqueólogos e investigadores de los eventos paranormales han planteado diversas teorías que interpretan al conjunto de líneas como un enorme calendario astronómico o un lugar de culto del agua construido por las culturas Cultura Paracas y Cultura Nazca.</p>			

Sitios  
Turísticos y  
Culturales  
de Ica  
(Rutas  
Turísticas)

## Anexo N° 17: Principales danzas típicas de Ica

Algunas de las tradiciones que se conservan en Ica son los Caballos Peruanos de Paso, las peleas de gallos y, en especial, la música y las danzas afroperuanas como el festejo, el alcatraz y el baile de los Negritos, este último considerado el baile típico de la región Ica, por lo que mostraremos a modo de fichas las principales danzas de la ciudad de Ica

 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE: ARQUITECTURA</p>	<b>ALCATRAZ</b>
	<p><b>Descripción:</b></p> <p>Danza del género Festejo, vigente especialmente en Lima e Ica. Es una danza erótica festiva, de pareja suelta. Hombre y mujer llevan en la parte posterior de la cintura, un trapo, un pedazo de papel o algo similar; el hombre con una vela encendida trata de prender el "cucurucho" mientras la mujer baila moviendo las caderas. Actualmente en la coreografía también la mujer trata de quemar al hombre. La música es interpretada por solista y coro de cantantes, guitarras y percusión.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Danzas de Ica</b></p>	<b>DANZA DE LAS PALLAS</b>
	<p><b>Descripción:</b></p> <p>Danza colectiva, femenina que se baila en Navidad y Fiesta de Reyes en la Región Ica. Las Pallas (palabra quechua que alude a doncellas) o Pastoras se baila principalmente en la zona de El Carmen, el distrito y sus caseríos en Chincha. El coro femenino y la solista mujer cantan villancicos alternando con pasadas de zapateo. Se acompaña con guitarra. Las bailarinas llevan bastones de ritmo, llamados "azucenas".</p>
 <p>UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA DE ICA</p>  <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>CARRERA PROFESIONAL DE: ARQUITECTURA</p>	<b>FESTEJO</b>
	<p><b>Descripción:</b></p> <p>Género musical y dancístico de tipo erótico-festivo, de parejas independientes o interdependientes. Es un baile para pareja suelta sobre la base de movimientos pélvicos-ventrales. Parece ser la más antigua de las manifestaciones propias de la negritud, que dio origen a una serie de bailes con coreografía propia (como el Alcatraz, el Inga, entre otros). El acompañamiento instrumental, originalmente debió ser exclusivamente rítmico: tambores de parche sobre madera o botijas de arcilla, calabazas de dimensiones diversas, cencerros de madera y palmas. Posteriormente se enriqueció con instrumentos de cuerda como la vihuela y posteriormente, la guitarra.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Danzas de Ica</b></p>	<b>HATAJO DE NEGRITOS</b>
	<p><b>Descripción:</b></p> <p>Cuadrilla, comparsa o grupo de baile masculino conformado por parejas interdependientes que se organiza popularmente para adorar al Niño en Navidad y se basa en la dinámica de los villancicos navideños españoles. Es practicada por niños y jóvenes al mando de un Caporal. Se canta y baila con acompañamiento de violín y campanillas que llevan los bailarines en las manos. Cabe destacar que este género nació en tiempo de la colonia y el término "negro" no aludía al color de la piel. Se llamaba negro o moro a los no bautizados. Las referencias a la esclavitud fueron incorporadas posteriormente.</p>






Anexo N° 18: Características de las culturas iqueñas (Paracas – Nazca)

En la época (6000 a.c. - 1450 d.c.) el territorio en que se encuentra Ica, estuvo habitado primero por grupos nómades, que poco a poco se fueron sedentarizando, hasta evolucionar de tal forma que se convirtieron en las altas culturas que hoy en día conocemos, ellas son: La Cultura Paracas, Nasca, Wari e Ica-Chincha. Fue una etapa histórica en la que la población iqueña tuvo un manejo racional del agua y los terrenos desérticos articulándose esta tradición agrícola con la política diestra de la fabricación de cerámica, textilería, talla en madera, metalurgia y la pesca

A continuación, se mostrarán las características de dos de las más importantes culturas preinca que presenta la región de Ica.



Anexo N° 19: Actividades del Laboratorio Gastronómico

ENSEÑANZA	INVESTIGACIÓN	INNOVACIÓN	RECICLAJE Y SEPARACIÓN DE RESIDUOS	VENTA DIRECTA
<b>Como parte del Laboratorio Gastronómico</b>				
<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brindar conocimientos de calidad en temas gastronómicos.</li> <li>• Desarrollo y creación de la gastronomía como parte de la cultura e identidad iqueña.</li> <li>• Conocer la materia prima propia de la Región.</li> <li>• Participación en tendencias de vanguardia y potencial creativo.</li> <li>• Participación en concursos y exhibiciones culinarias.</li> </ul>	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En cocinas y componentes internacionales.</li> <li>• Desarrollo de nuevas técnicas gastronómicas y de servicio .</li> <li>• Creación de rutas gastronómicas.</li> <li>• Creación de conceptos y planes no solo de la cocina, sino también de interés por el diseño y/o adecuación de espacios, ambientes e infraestructuras gastronómica con sentido de pertenencia.</li> </ul>	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poner en practica los conocimientos de nuevas tecnologías en la ejecución de proyectos culinarios (Restaurantes Sostenibles).</li> <li>• Propiciar espacios e infraestructura culinaria con altos estándares de calidad sanitaria, tomando en cuenta las condiciones sufridas por el Covid-19 en la actualidad</li> <li>• Impresoras 3D de alimentos.</li> <li>• Cocinas comunitarias.</li> </ul>	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquisición de excedentes alimentarios de mercados y muelles, para su futura transformación.</li> <li>• Gestión y selección de productos orgánicos.</li> <li>• Transformación y aprovechamiento de los desechos orgánicos en compost y energías limpias.</li> </ul>	<p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comercialización de los productos generados en el laboratorio gastronómico.</li> <li>• Sistema de manejo económico de productos cultivados en los biohuertos y cultivos hidropónicos.</li> </ul>



UNIVERSIDAD  
NACIONAL SAN LUIS  
GONZAGA DE ICA



FACULTAD DE  
ARQUITECTURA

Actividades Laboratorio Gastronómico

## Anexo N° 20: Relación de planos del proyecto arquitectónico

ESPECIALIDAD DE ARQUITECTURA				
N°	CÓDIGO	LÁMINAS	ESCALA	FORMATO
1	PG-1	PLANIMETRIA GENERAL	1/750	A1
2	PT-1	PRIMERA PLANTA - TALLERES	1/250	A1
3	PT-2	SEGUNDA PLANTA - TALLERES	1/250	A1
4	PT-3	TERCERA PLANTA - TALLERES	1/250	A1
5	PT-4	PLANTA DE TECHOS	1/250	A1
6	PT-5	CORTES GENERALES - TALLERES	1/350	A2
7	PT-6	ELEVACIONES GENERALES - TALLERES	1/350	A2
8	PR-1	PRIMERA PLANTA - RESTAURANTES	1/300	A2
9	PR-2	SEGUNDA PLANTA - RESTAURANTES	1/250	A2
10	PR-3	PLANTA DE TECHOS - RESTAURANTES	1/250	A2
11	PR-4	ELEVACIONES GENERALES RESTAURANTES	1/250	A2
12	PR-5	ELEVACIONES LATERAL - VISTA ISOMETRICA	1/250	A2
13	PR-6	CORTES GENERALES - RESTAURANTES	1/250	A3
14	PB-1	BLOQUE A: ADMINISTRACION Y SERVICIOS GENERALES	1/100	A0
15	PB-2	BLOQUE B: MEDIATECA	1/250	A0
16	PB-2A	BLOQUE B: MEDIATECA	1/250	A0
17	PB-3	BLOQUE C: AUDITORIO/PLANTAS Y CORTES	1/100	A0
18	PB-3A	BLOQUE C: AUDITORIO/CORTES Y DETALLES	1/100	A0
19	PB-4	BLOQUE D: TALLERES GASTRONOMICOS	1/100	A0
20	PB-4A	BLOQUE D: TALLERES GASTRONOMICOS	1/100	A0
21	PB-4B	BLOQUE D: TALLERES GASTRONOMICOS	1/100	A1
22	PB-5	BLOQUE E: INVESTIGACIÓN	1/100	A0
23	PB-6	BLOQUE F: RESTAURANTES TIPO 1	1/100	A0
24	PB-6A	BLOQUE F: RESTAURANTES TIPO 1	1/100	A0
25	PB-7	BLOQUE G: RESTAURANTES TIPO 2	1/100	A1
26	PB-8	BLOQUE H: RESTAURANTES TIPO 3	1/100	A0
27	PB-8A	BLOQUE H: RESTAURANTES TIPO 3	1/100	A0
28	DC-1	DETALLES CONSTRUCTIVOS - AUDITORIO	GRAFICA	A3
29	DC-2	DETALLES CONSTRUCTIVOS - RESTAURANTES	GRAFICA	A3
30	DC-3	DETALLES CONSTRUCTIVOS DE COMPOSTERAS Y GALPÓN DE TRABAJO	GRAFICA	A3
31	DC-4	DETALLES CONSTRUCTIVOS - MOBILIARIO URBANO	GRAFICA	A3
32	DC-5	DETALLES CONSTRUCTIVOS - MOBILIARIO URBANO	GRAFICA	A3
33	AT-1	ATRACTIVOS TURISTICOS DE LA PROVINCIA DE ICA	GRAFICA	A3
34	PV-1	PROPUESTA VIAL	GRAFICA	A2
35	PC-1	HUERTOS URBANOS - COMPOSTAJE	GRAFICA	A3
36	PC-2	SISTEMA DE AGUAS RESIDUALES - ECOBALL	GRAFICA	A3
37	-	RENDERS Y VISTAS 3D	GRAFICA	-
38	ZG-01	PLANO DE ZONIFICACIÓN	GRAFICA	A3
39	-	PLOT PLAN	GRAFICA	A3
40	U-1	PLANO DE UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN (TERRENO)	GRAFICA	-
41	PP-01	PLANO DE PAISAJISMO	1/750	A1
42	FS-1	FACTIBILIDAD DE SERVICIOS	GRAFICA	A3
ESQUEMAS DE ESTRUCTURAS				
43	E-01	ESTRUCTURAS DE TALLERES - 1º PLANTA Y SOTANO	1/500	A2
44	E-02	ESTRUCTURAS DE TALLERES - 2º Y 3º PLANTA	1/500	A2
45	E-03	ESTRUCTURAS DE RESTAURANTES - 1º Y 2º PLANTA	1/500	A3
ESQUEMAS DE INSTALACIONES ELECTRICAS				
46	IE-01	INSTALACIONES ELECTRICAS TALLERES - 1º PLANTA Y SOTANO	1/500	A2
47	IE-02	INSTALACIONES ELECTRICAS TALLERES - 2º Y 3º PLANTA	1/500	A2
48	IE-03	INSTALACIONES ELECTRICAS RESTAURANTES - 1º Y 2º PLANTA	1/500	A3
ESQUEMAS DE INSTALACIONES SANITARIAS				
49	IS-01	INSTALACIONES SANITARIAS TALLERES 1º PLANTA Y SOTANO - AGUA	1/500	A2
50	IS-02	INSTALACIONES SANITARIAS TALLERES 2º Y 3º PLANTA - AGUA	1/500	A2
51	IS-03	INSTALACIONES SANITARIAS RESTAURANTES 1º Y 2º PLANTA - AGUA	1/500	A2
52	IS-04	INSTALACIONES SANITARIAS TECHOS - AGUA	1/500	A3
53	IS-05	INSTALACIONES SANITARIAS TALLERES 1º, 2º Y 3º PLANTA - DESAGUE	1/500	A2
54	IS-06	INSTALACIONES SANITARIAS RESTAURANTES 1º Y 2º PLANTA - DESAGUE	1/500	A2
ESQUEMAS DE SEGURIDAD Y EVACUACIÓN				
55	SE-1	SEÑALIZACIÓN Y EVACUACIÓN TALLERES 1º PLANTA Y SOTANO	1/500	A2
56	SE-2	SEÑALIZACIÓN Y EVACUACIÓN TALLERES 2º Y 3º PLANTA	1/500	A2
57	SE-3	SEÑALIZACIÓN Y EVACUACIÓN RESTAURANTES 1º Y 2º PLANTA	1/500	A3