



Esta obra está bajo una  
[Licencia Creative Commons  
Atribución - 4.0 Internacional \(CC BY 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)  
Vea una copia de esta licencia en  
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.es>





**FACULTAD DE INGENIERÍA CIVIL Y ARQUITECTURA**  
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

Tesis

# **Lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico para potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto**

Para optar el título profesional de Arquitecto

## **Autores:**

Denis Marcelo Guíop Reátegui

<https://orcid.org/0009-0003-9951-5628>

Janicce Celine Castillo Rengifo

<https://orcid.org/0009-0007-9675-0138>

## **Asesor:**

Arq. MBA. Juan Carlos Duharte Peredo

<https://orcid.org/0000-0001-9311-5891>

**Tarapoto, Perú**

**2025**



**FACULTAD DE INGENIERÍA CIVIL Y ARQUITECTURA**  
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

Tesis

# Lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico para potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto

Para optar el título profesional de Arquitecto

## **Autores:**



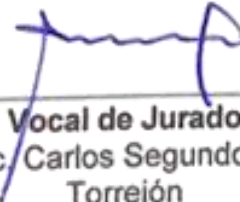
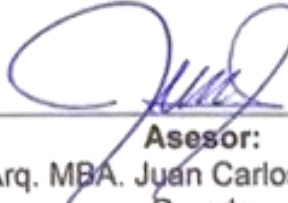
Denis Marcelo Guíop Reátegui

<https://orcid.org/0009-0003-9951-5628>

Janicce Celine Castillo Rengifo

<https://orcid.org/0009-0007-9675-0138>

**Sustentado y aprobado el 20 de junio del 2025, por los siguientes jurados:**

|   |   |
|---|---|
| <br>_____<br><b>Presidente de Jurado</b><br>Arq. Dra. Jacqueline Bartra Gómez    | <br>_____<br><b>Secretario de Jurado</b><br>Ing. Dr. Fernando Ruíz Saavedra |
| <br>_____<br><b>Vocal de Jurado</b><br>Ing. M.Sc. Carlos Segundo Huamán Torrejón | <br>_____<br><b>Asesor:</b><br>Arq. MBA. Juan Carlos Duharte Peredo         |

Tarapoto, Perú

2025



UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE SAN MARTÍN

FACULTAD DE  
INGENIERÍA CIVIL Y ARQUITECTURA



*"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"*  
**Acta de Sustentación de  
Trabajo de  
Investigación Para Título de**



**Arquitecto N° 149**

Jurado reconocido con Resolución N° 505-2024-UNSM/FICA-CF-NLU  
Facultad de Ingeniería Civil y Arquitectura  
Escuela profesional de Arquitectura



A las 9:00 horas del 20 de junio del 2025, inició el acto público de sustentación del trabajo de investigación "LINEAMIENTOS ARQUITECTONICOS DE UN CENTRO GASTRONOMICO PARA POTENCIAR EL DESARROLLO CULTURAL EN LA CIUDAD DE TARAPOTO", para optar el título de Arquitecto, presentado por los bachilleres: DENIS MARCELO GUÍOP REÁTEGUI Y JANICCE CELINE CASTILLO RENGIFO, con la asesoría de Arq. MBA. JUAN CARLOS DUHARTE PEREDO. Instalada la Mesa Directiva conformada por Arq. Dra. Jacqueline Bartra Gómez (presidente del jurado), Ing. Dr. Fernando Ruiz Saavedra (secretario), Ing. MSc. Carlos Segundo Huamán Torrejón (vocal), y acompañados por Arq. MBA. Juan Carlos Duharte Peredo (asesor); el presidente del jurado dirigió brevemente unas palabras y a continuación el secretario dio lectura a la Circular N° 027-2025-UNSM/FICA.

Seguidamente los autores expusieron el trabajo de investigación y el jurado realizó las preguntas pertinentes, respondidas por las sustentantes y eventualmente, con la venia del jurado, por el asesor.

Una vez terminada la ronda de preguntas el jurado procedió a deliberar para determinar la calificación final, para lo cual dispuso un receso de quince (15) minutos, con participación del asesor con voz pero sin voto; sin la presencia de los sustentantes y otros participantes del acto público.

Luego de aplicar los criterios de calificación con estricta observancia del principio de objetividad y de acuerdo con los puntajes en escala vigesimal (de 0 a 20), según el Anexo 4.2 del RG – CTI, la nota de sustentación otorgada resultante del promedio aritmético de los calificativos emitidos por cada uno de los miembros del jurado fue DIECIOCHO (18); tal como se deja constar en la siguiente descripción:

*Daniel*

*Juan Carlos*

*Jacqueline*

*9*

*18*



UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE SAN MARTIN

FACULTAD DE  
INGENIERÍA CIVIL Y ARQUITECTURA



*"Año de la Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana"*

De acuerdo con el Artículo 40° del RG – CTI, la nota obtenida es aprobado y correspondiente a la calificación de DIECIOCHO. Leído este resultado en presencia de todos los participantes del acto de sustentación.

Se deja constancia que la presente acta se inscribe en el Libro de Sustentaciones N° 149 de la Escuela Profesional de Arquitectura

Firman los integrantes de la Mesa Directiva y los autores del trabajo de investigación en señal de conformidad, dando por concluido el acto a las 10:30 horas d el mismo día 20 de junio de 2025



  
Ing. Dr. Fernando Ruiz Saavedra  
Secretario del Jurado




  
Ing. Celiné Bartra Gómez  
Presidente del Jurado



  
Ing. M.Sc. Carlos S. Huamán Torrejón  
Vocal del Jurado




  
Doris Marcelo Gulop Reátegui  
Autor



  
Janifer Delina Castillo Rengifo  
Autor



  
Arq. MBA Juan C. Durante Peredo  
Asesor

## Declaratoria de autenticidad

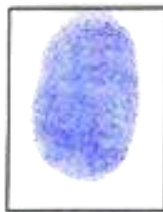
Nosotros, **Denis Marcelo Guíop Reátegui**, identificado con DNI N° 70992753 y **Janicce Celine Castillo Rengifo**, identificada con DNI N° 71217574, egresados de la Escuela Profesional de Arquitectura de la Facultad de Ingeniería Civil y Arquitectura de la Universidad Nacional de San Martín, autores de la tesis titulada: **Lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico para potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto.**

Declaro bajo juramento que:

1. La redacción fue realizada respetando las citas y referencia de las fuentes bibliográficas consultadas, siguiendo las normas APA actuales.
2. Toda información que contiene la tesis no ha sido plagiada.
3. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido alterados ni copiados, por tanto, la información de esta investigación debe considerarse como aporte a la realidad investigada.

Por lo antes mencionado, asumo bajo responsabilidad las consecuencias que deriven de mi accionar, sometiéndome a las leyes de nuestro país y normas vigentes de la Universidad Nacional de San Martín.

Tarapoto, 20 de junio del 2025



**Denis Marcelo Guíop Reátegui**  
DNI N° 70992753



**Janicce Celine Castillo Rengifo**  
DNI N° 71217574

## Ficha de identificación

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Título:</b><br/>Lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico para potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto</p> | <p><b>Área de investigación:</b> Humanidades<br/> <b>Línea de investigación:</b> Arte.<br/> <b>Sublínea de investigación:</b> Diseño Arquitectónico.<br/> <b>Grupo de investigación:</b> Desarrollamos el Urbanismo y Humanizamos la Arquitectura con la Tecnología, Resolución N° 515-2024-UNSM/FICA-CF-NLU<br/> <b>Tipo de investigación:</b><br/> Básica <input type="checkbox"/>, Aplicada <input checked="" type="checkbox"/>, Desarrollo experimental <input type="checkbox"/></p> |
| <p><b>Autores:</b><br/>Denis Marcelo Guiop Reategui<br/>Janicce Celine Castillo Rengifo</p>   | <p>Facultad de Ingeniería Civil y Arquitectura<br/>Escuela Profesional de Arquitectura.<br/> <a href="https://orcid.org/0009-0003-9951-5628">https://orcid.org/0009-0003-9951-5628</a><br/> <a href="https://orcid.org/0009-0007-9675-0138">https://orcid.org/0009-0007-9675-0138</a></p>  |
| <p><b>Asesor:</b><br/>Arq. MBA. Juan Carlos Duharte Peredo.</p>   | <p><b>Dependencia local de soporte:</b><br/>Facultad de Ingeniería Civil y Arquitectura<br/>Escuela Profesional de Arquitectura.<br/> <a href="https://orcid.org/0000-0001-9311-5891">https://orcid.org/0000-0001-9311-5891</a></p>  |

## **Dedicatoria**

A mis amados padres Tedy y Carmen, por ser mi mayor ejemplo de esfuerzo, amor y perseverancia. Gracias por su apoyo incondicional, por cada sacrificio y por creer en mí incluso cuando yo dudé. Este logro es tanto suyo como mío.

A mi querida mamita Orfilia, por su sabiduría y por llenarme de amor en cada paso de mi camino. Su fortaleza y cariño han sido mi refugio y mi motor.

A mi adorado hermano Rayen, por su compañía y por recordarme siempre que los sueños se alcanzan con determinación. Gracias por estar a mi lado en cada desafío.

### **Janicce Celine Castillo Rengifo**

A mis amados padres, quienes, con su amor infinito, su esfuerzo incansable y su fe inquebrantable en mí, hicieron posible que este sueño se convierta en realidad. Gracias por ser mi mayor ejemplo de perseverancia y dedicación.

A mis amigos, por ser mi sostén en los días de incertidumbre y mi alegría en los momentos de celebración.

Y a mí mismo, por no rendirme, por superar cada obstáculo, por creer en mis capacidades y por demostrarme que los sueños se cumplen con esfuerzo, dedicación y valentía.

### **Denis Marcelo Guíop Reátegui**

## **Agradecimiento**

Expresamos nuestro más sincero agradecimiento a la Universidad Nacional de San Martín, institución que ha sido el pilar fundamental en nuestra formación académica y profesional.

A nuestros docentes, quienes con su paciencia, dedicación y pasión por la enseñanza han sido una fuente constante de inspiración.

Un agradecimiento especial a nuestro asesor Arq. MBA. Juan Carlos Duharte Peredo, cuya guía y orientación fueron esenciales en la realización de esta tesis.

A todos ustedes, nuestro más profundo agradecimiento. Sus enseñanzas y apoyo han sido clave en esta etapa de nuestras vidas, y llevaremos siempre con nosotros el aprendizaje y las experiencias compartidas.

**Los Autores**

## Índice general

|   |    |
|---|----|
| Ficha de identificación.....                                  | 6  |
| Dedicatoria .....   | 7  |
| Agradecimiento .....  | 8  |
| Índice general .....  | 9  |
| Índice de tablas .....  | 11 |
| Índice de figuras .....                                       | 12 |
| RESUMEN.....  | 13 |
| ABSTRACT .....  | 14 |
| CAPÍTULO I INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN .....              | 15 |
| CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO .....                               | 18 |
| 2.1. Antecedentes de la investigación .....                   | 18 |
| 2.2. Fundamentos teóricos .....                               | 19 |
| CAPÍTULO III MATERIALES Y MÉTODOS .....                       | 23 |
| 3.1.  Ámbito y condiciones de la investigación .....          | 23 |
| 3.1.1.  Contexto de la investigación .....                    | 23 |
| 3.1.2.  Periodo de ejecución.....                             | 24 |
| 3.1.3.  Autorizaciones y permisos .....                       | 25 |
| 3.1.4.  Control ambiental y protocolos de bioseguridad .....  | 25 |
| 3.1.5.  Aplicación de principios éticos internacionales ..... | 26 |
| 3.2.  Sistema de variables .....                              | 26 |
| 3.3.  Procedimientos de la investigación .....                | 26 |
| 3.3.1.  Objetivo específico 1 .....                           | 26 |
| 3.3.2.  Objetivo específico 2.....                            | 26 |

|   |    |
|---|----|
| 3.3.3. Objetivo específico 3.....               | 26 |
| CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....        | 27 |
| 4.1. Resultados del Objetivo específico 1 ..... | 27 |
| 4.2. Resultados del Objetivo específico 2.....  | 27 |
| 4.3. Resultados del Objetivo específico 3.....  | 28 |
| 4.4. Discusión .....                            | 29 |
| CONCLUSIONES.....                               | 32 |
| RECOMENDACIONES.....                            | 33 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....                 | 34 |
| ANEXOS.....                                     | 38 |

## Índice de tablas

|  |    |
|--|----|
| Tabla 1 Ejecución de la investigación..... | 24 |
| Tabla 2 Objetivo 1 .....                   | 27 |
| Tabla 3 Objetivo 2 .....                   | 28 |
| Tabla 4 Objetivo 3 .....                   | 29 |

## Índice de figuras

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Figura 1 Objetivo 1 ..... | 27 |
| Figura 2 Objetivo 2 ..... | 28 |
| Figura 3 Objetivo 3 ..... | 29 |

## RESUMEN

### Lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico para potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto

La presente investigación aborda el análisis y desarrollo de una propuesta para la creación de un centro gastronómico con el propósito de fortalecer el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto. A partir de los resultados obtenidos, se evidencia que la implementación de este tipo de infraestructura sería altamente beneficiosa, ya que la arquitectura desempeña un papel clave en la creación de espacios funcionales y adecuados para el fomento de actividades culturales vinculadas a la gastronomía. El objetivo central de este estudio es impulsar el crecimiento cultural de Tarapoto mediante la formulación de lineamientos arquitectónicos que orienten el diseño de un centro gastronómico.

La relación entre los criterios previamente analizados permitió establecer con mayor precisión las características esenciales que deben considerarse para la implementación de un centro gastronómico. Esta propuesta no solo se plantea como una solución arquitectónica, sino también como un motor para el desarrollo económico, social y cultural, tanto a nivel local como regional y nacional. El análisis se fundamentó en las problemáticas actuales que enfrenta la cultura gastronómica, con el objetivo de contribuir, en cierta medida, a la solución de dichas dificultades. Asimismo, se busca promover un mayor conocimiento de la identidad cultural de la ciudad y fomentar la proyección y valorización de su patrimonio gastronómico. Es a partir de estos fundamentos que surge la iniciativa de diseñar un centro gastronómico que actúe como un catalizador del desarrollo cultural.

**Palabras clave:** Centro Gastronomico, Potenciar, Desarrollo Cultural.

## ABSTRACT

Architectural guidelines for a gastronomic center to enhance cultural development in the city of Tarapoto

This research addresses the analysis and development of a proposal for the creation of a gastronomic center with the purpose of strengthening cultural development in the city of Tarapoto. The results obtained show that the implementation of this type of infrastructure would be highly beneficial, since architecture plays a key role in the creation of functional and adequate spaces for the promotion of cultural activities related to gastronomy. The main objective of this study is to promote the cultural growth of Tarapoto through the formulation of architectural guidelines for the design of a gastronomic center. The relationship between the criteria previously analyzed allowed to establish with greater precision the essential characteristics that should be considered for the implementation of a gastronomic center. This proposal is not only proposed as an architectural solution, but also as an engine for economic, social and cultural development at the local, regional and national levels. The analysis was based on the current problems facing the gastronomic culture, with the aim of contributing, to a certain extent, to the solution of these difficulties. It also aims to promote greater knowledge of the city's cultural identity and to encourage the projection and valorization of its gastronomic heritage. It is on this basis that the initiative to design a gastronomic center to act as a catalyst for cultural development arose.

**Keywords:** Gastronomic Center, Empower, Cultural Development.



## **CAPÍTULO I**

### **INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACIÓN**

A nivel global, existe un amplio reconocimiento hacia las tradiciones y manifestaciones culturales de cada país. En 2018, la Organización Mundial del Turismo destacó que el turismo gastronómico ha adquirido un rol cada vez más dinámico y creativo dentro de la industria turística, con un impacto significativo en la economía. La difusión de la gastronomía nacional se realiza a través de diversos medios, como ferias culinarias, restaurantes, mercados tradicionales y, en algunos casos, mediante la creación de infraestructuras especializadas, como es el caso de España, que optó por desarrollar un Centro de Gastronomía como parte de su estrategia de promoción cultural y turística.

El Chef Giacomo (Bocchio, 2018), el mayor factor crítico en la gastronomía, nos menciona, no siempre es la calidad de los alimentos, sino más bien las deficiencias en la infraestructura del restaurante, la organización del comedor, y la falta de personal capacitado tanto en el servicio como en la administración. Es fundamental contar con una infraestructura adecuada y un equipo eficiente que puedan responder a las diversas y exigentes necesidades de los clientes, garantizando así un servicio de calidad.

A través de los años el Perú y su historia culinaria fue evolucionando, como también ganando reconocimiento a nivel internacional por la gran variedad de insumos esquisitos, exóticos y de diferentes culturas que en sus platos se implementa, consolidando a la gastronomía como parte de la identidad cultural del Perú el 16 de octubre del 2007.

El chef Giacomo en una entrevista para el diario Trome manifestó lo siguiente, “Creo que en el Perú tenemos una pasión grande por la gastronomía y todos nos sentimos muy orgullosos por nuestra gastronomía, pero nos falta un componente muy importante, que es cultura gastronómica” (el comercio, 2023).

En el contexto nacional, la gastronomía peruana atraviesa una etapa desafiante como consecuencia de la influencia creciente de la cultura alimentaria contemporánea. El proceso de globalización ha generado un impacto progresivo en los valores y prácticas asociadas a la cocina tradicional, debilitando en cierta medida su preservación y transmisión cultural. Promover el desarrollo de la cultura gastronómica en el Perú implica afrontar la falta de rutas turísticas culinarias bien estructuradas y de guías que definan y destaquen las particularidades gastronómicas de cada región, conocer su historia, conocer el origen de su producto y potajes típicos. Los peruanos son los primeros en

sentirse orgulloso de la gastronomía peruana, pero no hacen nada para incrementar sus conocimientos con respecto a la gastronomía peruana.

El chef Bocchio, crítico de la gastronomía y su experiencia, en una entrevista manifiesta lo siguiente, “No se puede ser orgulloso de lo que no conoces. El peruano, si tan orgulloso se siente de la gastronomía, debe profundizar en esta gastronomía ancestral que tenemos. Estoy seguro de que van a encontrar muchas respuestas a interrogantes” (El Comercio, 2023)

La disminución de la identidad cultural ha llevado al desinterés por la gastronomía tradicional en diversas regiones del país. Se percibe una falta de motivación por aprender y valorar el legado culinario ancestral, así como por promover manifestaciones gastronómicas como la preparación de platos típicos, restaurantes con temáticas locales, postres y bebidas tradicionales, combinando lo moderno con lo autóctono. Existe escaso compromiso con la conservación y promoción de nuestra cocina tradicional, lo que impide que la población identifique sus platos representativos y que estos se proyecten como referentes culturales a nivel internacional. (Asociación Peruana de Gastronomía).

La región San Martín no es ajena a la problemática mencionada, en la región, numerosos platos típicos aún son poco conocidos por la mayoría de la población. Además, hay escasos espacios tradicionales donde se ofrezcan estas preparaciones, más allá de los platillos usualmente reconocidos de la gastronomía amazónica peruana. Uno de los restaurantes reconocidos dentro del distrito de Tarapoto es “La Patarashca”. En Tarapoto se evidencia una notoria falta de un espacio adecuado que concentre, promueva y facilite el desarrollo y disfrute de la cultura gastronómica.

Actualmente la gastronomía cultural de la ciudad de Tarapoto está siendo olvidada y reemplazada por la gastronomía “moderna”, tampoco cuenta de un lugar establecido donde la ciudad de Tarapoto pueda dar a conocer su gastronomía y la historia de los platos típicos de la zona, haciendo que toda persona que llegue a la ciudad le pase desapercibido y no lo veo como una ciudad rica en cultura gastronómica. La gastronomía cultural de Tarapoto está siendo descuidada y suplantada por la gastronomía moderna. Además, no existe un lugar establecido donde Tarapoto pueda presentar su gastronomía y la historia detrás de sus platos típicos. Esto lleva a que los visitantes pasen por alto la riqueza cultural gastronómica de la ciudad.

Con base en los planteamientos previos, se formuló la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo pueden los lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico contribuir al fortalecimiento del desarrollo cultural en la ciudad de

Tarapoto? En concordancia con ello, se estableció como objetivo general identificar los criterios arquitectónicos necesarios para el diseño de un centro gastronómico que promueva y potencie el desarrollo cultural en dicha ciudad.

Se generó la siguiente hipótesis general: El desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto se potenciará significativamente con los lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico. Siendo nuestras variables las siguientes: Lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico y Desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Antecedentes de la investigación

Enríquez (2019), en su tesis titulada Propuesta de centro gastronómico en colonia Villa Seris, Hermosillo Sonora, México, plantea como objetivo principal visibilizar la riqueza cultural de la cocina sonorenses, con el fin de fortalecer su posicionamiento e impulsar el desarrollo del turismo en la región. A partir del análisis realizado, se concluye que la implementación de un centro gastronómico no solo permite la difusión del patrimonio culinario de una nación, sino que también contribuye significativamente al fortalecimiento cultural y al crecimiento del sector turístico.

Delgadillo y Pérez (2019), en su tesis titulada Centro de desarrollo gastronómico y turismo sostenible en Lurín, Lima, proponen la creación de un espacio arquitectónico que se articule con las rutas gastronómicas de la ciudad, con el propósito de atraer tanto a turistas nacionales como internacionales. El enfoque del proyecto busca resaltar la riqueza cultural y culinaria del Perú, aprovechando su gran potencial turístico. En sus conclusiones, las autoras destacan que la propuesta no solo contempla la implementación de ambientes funcionales para el desarrollo de actividades gastronómicas, sino que también promueve la interacción de los usuarios con la cultura peruana, incentivando su difusión y puesta en valor.

Reyes y Tamayo (2022), en su tesis titulada Centro gastronómico y artesanal para mejorar la difusión y desarrollo turístico en el distrito de Quinua, región Ayacucho, plantean el diseño de un espacio especializado que integre oferta culinaria y producción artesanal a fin de promocionar eficazmente los saberes locales. Los autores concluyen que la propuesta contribuye a reforzar el conocimiento y la valoración de la identidad cultural mediante la gastronomía y la artesanía, al ofrecer un entorno arquitectónico que favorece su difusión y puesta en valor.

Ríos y Ruíz (2022), en su tesis para optar el título profesional de arquitecta: Propuesta de un centro gastronómico basado en el uso de flexibilidad espacial en el distrito de Moche, La Libertad 2020. En esta investigación tiene como objetivo general determinar los criterios de diseño de un centro gastronómico deben estar orientados hacia la promoción efectiva de la gastronomía local y la potenciación de la cultura culinaria. Esta investigación es crucial para comprender la importancia de un centro gastronómico

como motor de desarrollo cultural, así como para establecer los criterios adecuados de diseño que garanticen su funcionamiento óptimo.

Rengifo (2020), en su tesis para optar el título profesional de arquitecto: Lineamientos para el Diseño Arquitectónico de un Centro Gastronómico, Distrito de Punchana 2021. El propósito principal de este estudio es desarrollar una propuesta de diseño arquitectónico para un Centro Gastronómico, con el objetivo de fomentar la interacción, el aprendizaje y el turismo en la región amazónica. Este trabajo resalta la relevancia del diseño de un centro gastronómico para promover la interacción, enriquecer la cultura y facilitar el aprendizaje de la misma.

Guevara y Hernández (2019), en su tesis para optar el título profesional de Licenciado en turismo: Estudio del nivel de importancia de los insumos amazónicos para diversificar la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto. señalan que la región de San Martín presenta una limitada oferta de restaurantes que promuevan la gastronomía ancestral local y que respondan adecuadamente a las expectativas y gustos de los turistas. A nivel nacional, se ha desarrollado un nuevo movimiento culinario denominado “novoandina”, que surge del interés por recuperar y valorar ingredientes tradicionales y técnicas alimentarias prehispánicas, con el fin de revitalizar la identidad gastronómica peruana.

## **2.2. Fundamentos teóricos**

### **Centro Gastronómico**

Según Eren y Melike (2022), Se puede definir un centro gastronómico como un proyecto diseñado para atender las demandas surgidas a raíz del auge gastronómico en nuestra localidad. Este centro consta de cuatro zonas distintas: talleres de cocina, zonas de servicio, áreas públicas y terrenos destinados a cultivos y compostaje.

Kamiloğlu y Öner (2022), consideran que la gastronomía es una expresión de la relación entre las personas, los alimentos y el entorno que las rodea. Este campo involucra a diversos participantes, como chefs, comensales, productores y antropólogos, además de integrar diferentes disciplinas, lo que facilita una comprensión profunda de la cultura, las tradiciones y la evolución social a lo largo del tiempo.

A medida que la gastronomía ha progresado, también lo ha hecho gracias a la introducción de nuevas herramientas tecnológicas. La difusión internacional de la gastronomía ha elevado su prestigio y ha contribuido al desarrollo de comunidades

enteras, reflejando un aumento en el valor social y cultural de la experiencia gastronómica en los mercados.

### **Gastronomía peruana**

Sayfutdinova y Garaeva (2022), destacan que, en los últimos años, la gastronomía peruana ha experimentado un crecimiento significativo que ha sido reconocido internacionalmente. La expansión de restaurantes peruanos en diversas partes del mundo ha posicionado a esta cocina como una propuesta única y sobresaliente. Este crecimiento no solo favorece la economía nacional mediante la generación de empleo e ingresos, sino que también incrementa la demanda de productos agrícolas, recursos marinos y utensilios de cocina especializados, entre otros elementos vinculados al sector gastronómico.

Además, la gastronomía peruana se ha consolidado como un importante factor turístico, captando cada vez más la atención de visitantes nacionales e internacionales que llegan al país motivados por su riqueza culinaria.

### **Clasificación de centro gastronómico.**

Según Leoti et al. (2023), Expresa que los establecimientos de comida se categorizan de acuerdo a su ubicación geográfica, su estructura y su organización. Por su situación geográfica

La clasificación está determinada por la ubicación del comercio y su alcance en la ciudad.

1. De barrio: Atienden a personas de todas las clases sociales, desde los niveles socioeconómicos más altos hasta los más bajos.
2. Locales o tradicionales: Derivan de los mercados antiguos y están orientados a cubrir las necesidades cotidianas de la población.
3. Municipales: Son administrados por el Estado, que arrienda los espacios a comerciantes a un costo previamente definido.
4. De zona: Están enfocados en la venta de productos básicos y abastecen principalmente a los residentes de un radio aproximado de un kilómetro.
5. Nacionales: Se distinguen por ofrecer productos exclusivos, lo que le otorga reconocimiento a nivel nacional.
6. Internacionales: Su actividad comercial, tanto en compra como en venta, se desarrolla más allá de las fronteras del país.

- **Por su estructura.**

Se agrupan según factores políticos, económicos y sociales, los cuales influyen directamente en la fijación de los precios de los productos.

1. De compras: estos se especializan en compra de productos para venderlos en grandes cantidades.
2. Venta minorista: adquieren productos para comercializarlos directamente al consumidor final, por lo que suelen comprar en cantidades limitadas.
3. Transporte: responsable de trasladar los productos hacia distintos puntos de venta o mercados.
4. Almacenes: compran productos en grandes cantidades para almacenarlos temporalmente, con el fin de distribuirlos posteriormente a los destinos necesarios.

- **Por su organización.**

1. Minoristas: adquieren productos en grandes volúmenes para luego distribuirlos en pequeñas cantidades a los comerciantes locales.
2. Mayoristas: realizan compras directamente a los productores principales en volúmenes elevados.
3. Ambulantes o de tianguis: no requieren un diseño arquitectónico específico, ya que son móviles o utilizan estructuras desmontables en espacios abiertos.
4. Gastronómicos: suelen ubicarse en zonas turísticas o puntos estratégicos de la ciudad y se dedican a ofrecer comidas y platos típicos de la región.
5. Modernos: son instalaciones recientes, distribuidas en distintos sectores urbanos, que buscan atender las necesidades de las familias actuales.

### **Arte culinario**

Ermolaev et al. (2022), explican que el término proviene de dos raíces latinas: "ars", que significa un conjunto de normas y principios esenciales para realizar una actividad de manera adecuada, y "culina", que se refiere a la cocina, junto con "culinarius", que indica relación con la cocina. Por lo tanto, se define como el método correcto para la preparación de alimentos. Este concepto comprende el arte de elaborar y cocinar platos, abarcando no solo la habilidad culinaria sino también la presentación de los alimentos. En esencia, las artes culinarias representan una expresión artística manifestada a través de la comida y los procesos relacionados con la alimentación.

### **Gastronomía ancestral**

Borbor (2017), en su trabajo titulado La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito del cantón Salina, define la gastronomía

ancestral como un componente esencial del patrimonio inmaterial de una comunidad. Esta se considera una memoria colectiva que perdura en el tiempo, evocando experiencias significativas a través de los sabores y texturas propios de los alimentos tradicionales. La gastronomía va más allá de simplemente preparar y saborear alimentos; implica entender la relación entre las personas y su entorno, promoviendo tanto la creatividad como la innovación en la elaboración culinaria, mientras se adapta constantemente a los cambios sociales.

### **Identidad cultural**

Dogan y Savci (2022), el conjunto de características únicas de una cultura o grupo que permite a sus miembros reconocerse entre sí y distinguirse de otras culturas se conoce como identidad cultural. Esta identidad abarca diversos componentes como la lengua, los valores, creencias, tradiciones, rituales y costumbres propias de una comunidad. Básicamente, representa el conjunto de características, legado y patrimonio cultural que, a lo largo de la historia, conforman la identidad cultural de los pueblos (Alzboun et al., 2023). La identidad cultural de un grupo es un elemento intangible y colectivo, producto de una construcción conjunta, estrechamente relacionada con la historia y la memoria de las comunidades (Beltrán et al., 2024).

## **CAPÍTULO III**

### **MATERIALES Y MÉTODOS**

#### **3.1. Ámbito y condiciones de la investigación**

##### **3.1.1. Contexto de la investigación**

###### **Ubicación**

El distrito de Tarapoto está situado dentro de la provincia de San Martín, en el departamento del mismo nombre, ubicado en el norte del Perú. Forma parte de los catorce distritos que integran dicha provincia.

Su localización geográfica se encuentra a una altitud de 350 metros sobre el nivel del mar, en las riberas de los ríos Shilcayo y Cumbaza, ambos afluentes del río Mayo. Las coordenadas exactas son 6°29'16" de latitud sur y 76°21'35" de longitud oeste.

###### **Historia**

La ciudad fue fundada el 20 de agosto de 1792 por el obispo español Baltazar Jaime Martínez de Compagnon y Bujanda. Sin embargo, sus orígenes se remontan a las expediciones de los pueblos Pocras y Hanan Chancas, culturas ancestrales de la región de Ayacucho. Después de ser sometidos por el Imperio Inca, estos grupos lideraron una rebelión bajo la dirección del caudillo Ancohallo. Tras su derrota, los sobrevivientes se refugiaron en los valles de los ríos Mayo y Cumbaza, ubicados en la actual región de San Martín. En ese lugar fundaron la ciudad de Lamas y más adelante establecieron otro poblado en el valle formado por los ríos Cumbaza y Shilcayo, cerca de la Laguna Suchiche, la cual fue desecada durante la época colonial.

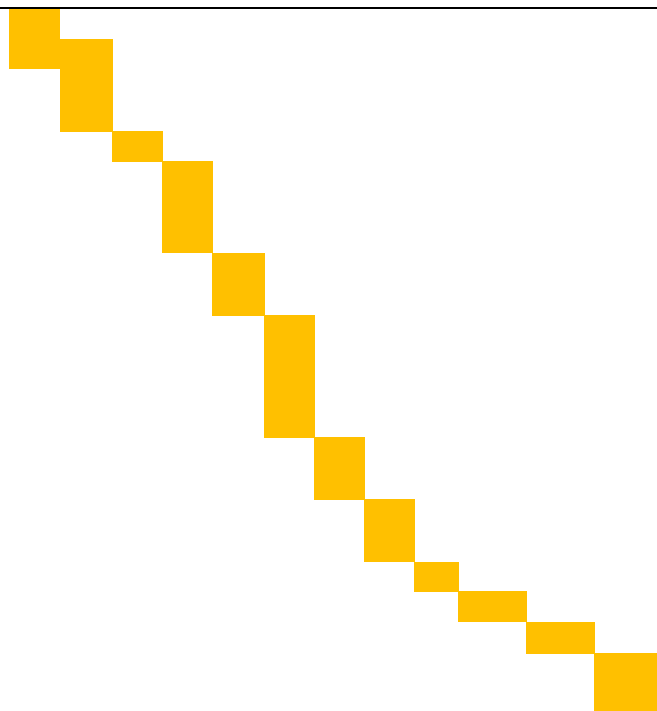
En la laguna que existía en la zona crecía abundantemente la palmera Taraputus, también conocida como barriguda, nombre que inspiró al obispo español para nombrar la ciudad de Tarapoto, fundada en un asentamiento de pescadores y cazadores. Durante esa época, la región estaba habitada por varias tribus: los cumbazas, que se asentaban cerca de las quebradas Choclino y Amurarca (esta última ya desaparecida); los Pinchis, ubicados en las partes altas de la ciudad y a lo largo del río Shilcayo; los Sushiches o Sustuchiches, que vivían en el barrio que lleva su nombre, cercano a la laguna Suchiche; y los Muniches y Antables, que ocuparon territorios desde el actual barrio Huayco hasta la zona de Santa Rosa.



---

Organización del equipo.  
Análisis y recolección de información.  
Procesamiento de los datos estadísticos.  
Selección y definición del problema.  
Establecer los objetivos de la investigación.  
Elaboración del cuestionario.  
Interpretar los resultados de la encuesta.  
Definición y operacionalización de las variables.  
Establecer la población y muestra a estudiar.  
Establecer los recursos humanos del proyecto.  
Determinar los recursos financieros para el desarrollo del proyecto.  
1° revisión del proyecto.  
Levantamiento de las observaciones  
2° revisión del proyecto.  
Presentación y sustentación final del proyecto.

---



### 3.1.3. Autorizaciones y permisos

No es necesario contar con autorizaciones ni permisos para este caso.

### 3.1.4. Control ambiental y protocolos de bioseguridad

**Artículo 5°.-** Parámetros para la protección ambiental (Ley del Sistema Nacional de Evaluación de Impacto Ambiental).

- a) Proteger la salud de la población.
- b) Mantener la calidad ambiental, abarcando el aire, agua y suelo, así como controlar el impacto del ruido, los residuos sólidos y líquidos, y las emisiones gaseosas y radiactivas.
- c) Preservar los recursos naturales, especialmente el agua, suelo, flora y fauna.
- d) Salvaguardar las áreas naturales que poseen alguna categoría de conservación.
- e) Conservar los ecosistemas y los paisajes por su importancia para la vida natural.
- f) Asegurar la protección de los sistemas y modos de vida de las comunidades.
- g) Mantener y proteger los espacios urbanos.
- h) Proteger el patrimonio arqueológico, histórico, arquitectónico y los monumentos nacionales.

### **3.1.5. Aplicación de principios éticos internacionales**

Los investigadores afirman que su estudio y objeto de investigación cumplen rigurosamente con los principios éticos internacionales. Estos incluyen el respeto por las personas, la beneficencia mediante la autonomía individual, la protección de personas con deficiencias o capacidades reducidas, y la obligación ética de maximizar los beneficios mientras se minimizan los posibles daños y perjuicios.

## **3.2. Sistema de variables**

### **3.2.1. Variables principales**

V1: Lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico.

V2: Desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto.

## **3.3. Procedimientos de la investigación**

### **3.3.1. Objetivo específico 1**

Se analizaron las características arquitectónicas para determinar los lineamientos de un Centro Gastronómico, que cuente con la función y el confort adecuado para potenciar el aprendizaje y desarrollo cultural. Se hizo la revisión bibliográfica del Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE), antecedentes y teorías con el fin de consolidar información para el diseño.

### **3.3.2. Objetivo específico 2**

Se identificaron los espacios adecuados para el funcionamiento de un centro gastronómico para potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto, se realizó encuestas y entrevistas aleatorias a ciudadanos para analizar las características.

### **3.3.3. Objetivo específico 3**

Se determinaron los espacios arquitectónicos de un centro gastronómico para fomentar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto, analizando las entrevistas a 382 jóvenes y niños de manera aleatoria.

## CAPÍTULO IV

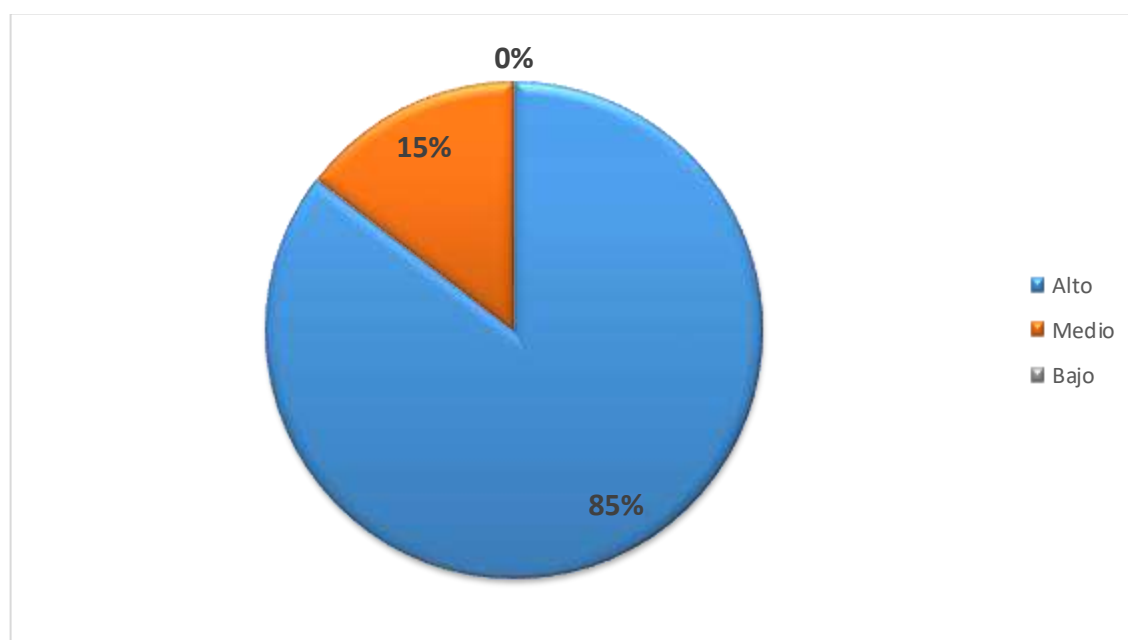
### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 4.1. Resultados del Objetivo específico 1

Potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto mediante los lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico.

**Tabla 2**  
*Objetivo 1*

| Nivel        | Escala  | frecuencia | Porcentaje  |
|--------------|---------|------------|-------------|
| Alto         | 13 a 16 | 327        | 85.38%      |
| Medio        | 9 a 12  | 56         | 14.62%      |
| Bajo         | 4 a 8   | 0          | 0.00%       |
| <b>Total</b> |         | <b>383</b> | <b>100%</b> |



**Figura 1**  
*Objetivo 1*

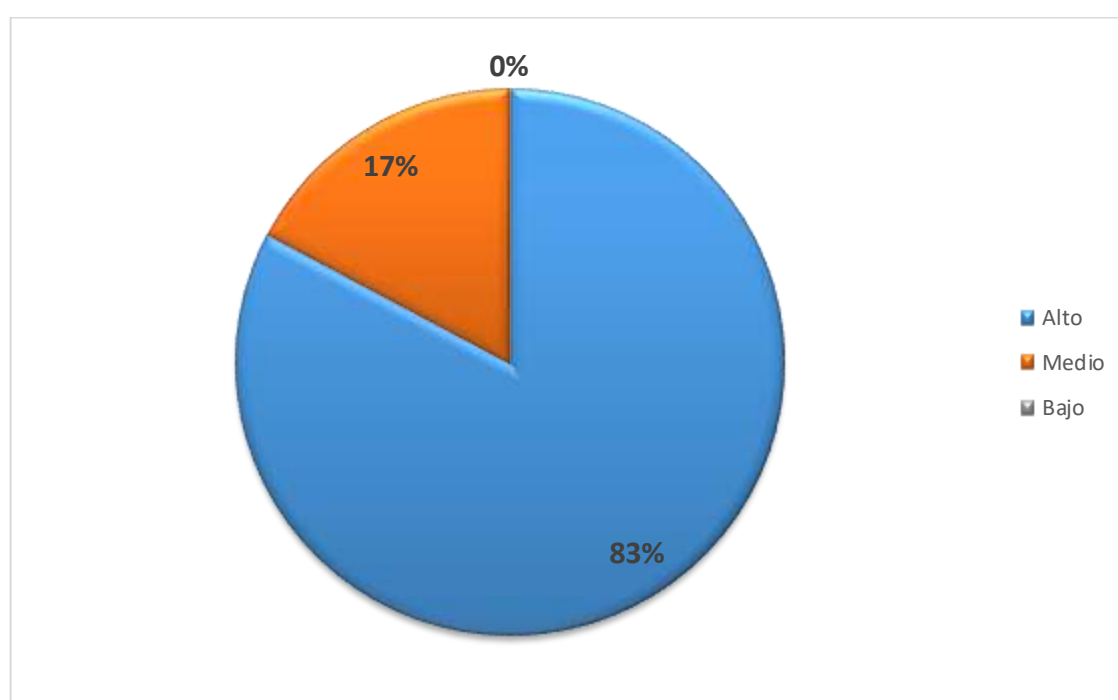
**Interpretación:** Como se observa en la tabla 2 y la figura 1, el 85% de la población se sitúa en un nivel alto, mientras que el 15% restante corresponde a un nivel medio. Esta predominancia en el nivel alto indica que se logró alcanzar el objetivo planteado.

#### 4.2. Resultados del Objetivo específico 2

Identificar los espacios arquitectónicos necesarios para fomentar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto.

**Tabla 3**  
*Objetivo 2*

| Nivel        | Escala  | frecuencia | Porcentaje  |
|--------------|---------|------------|-------------|
| Alto         | 10 a 12 | 317        | 82.77%      |
| Medio        | 7 a 9   | 66         | 17.23%      |
| Bajo         | 3 a 6   | 0          | 0.00%       |
| <b>Total</b> |         | <b>383</b> | <b>476%</b> |



**Figura 2**  
*Objetivo 2*

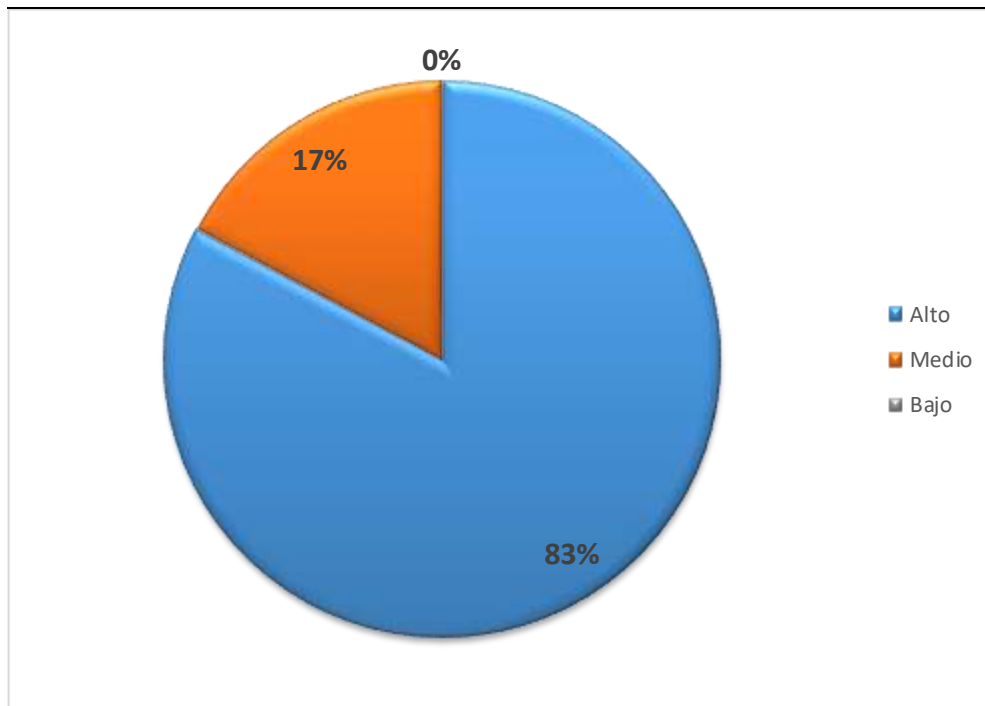
**Interpretación:** Al observar la figura 2 y la tabla 3, se sabe que el 83% de la población se encuentra en un nivel alto y el 17% en un nivel medio, esta tendencia alta nos indica que se logró alcanzar el objetivo de identificar los espacios arquitectónicos que fomenten el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto.

#### 4.3. Resultados del Objetivo específico 3

Reconocer los elementos arquitectónicos de un centro gastronómico que promuevan el crecimiento cultural en la ciudad de Tarapoto.

**Tabla 4**  
*Objetivo 3*

| Nivel        | Escala  | frecuencia | Porcentaje  |
|--------------|---------|------------|-------------|
| Alto         | 10 a 12 | 317        | 82.77%      |
| Medio        | 7 a 9   | 66         | 17.23%      |
| Bajo         | 3 a 6   | 0          | 0.00%       |
| <b>Total</b> |         | <b>369</b> | <b>100%</b> |



**Figura 3**  
*Objetivo 3*

**Interpretación:** Luego de observar la figura 3 y la tabla 4, sabemos que el 83% de la población se encuentra en el nivel alto y el 17% en nivel medio. Esta tendencia alta nos da a conocer que se logró reconocer los elementos arquitectónicos de un centro gastronómico que promuevan el crecimiento cultural en la ciudad de Tarapoto.

#### 4.4. Discusión

Ríos y Ruíz (2022), en su estudio titulado Propuesta de un centro gastronómico basado en el uso de flexibilidad espacial en el distrito de Moche, La Libertad 2020, plantean como objetivo principal definir los criterios de diseño para un centro gastronómico. Estos criterios deben enfocarse en promover de manera efectiva la gastronomía local y fortalecer la cultura culinaria. La investigación resulta fundamental para reconocer la relevancia de un centro gastronómico como un impulsor del desarrollo cultural, así como para establecer lineamientos de diseño que aseguren su funcionamiento adecuado.

Considerando lo anterior y comparando con nuestra tesis, se puede observar que las personas están de acuerdo con la implementación de un centro gastronómico en la ciudad de Tarapoto (ver anexo 2 – Pregunta 1) a su vez que la existencia de este ayudaría a fomentar el desarrollo cultural de la ciudad (pregunta6), ya que mediante este se diera a conocer nuestras creencias y costumbres (ver anexo 2 – Pregunta 7), siendo importante siempre una buena organización y atención dentro del centro gastronómico (ver anexo 2 – Pregunta 9).

Delgadillo y Pérez (2019), en su estudio titulado Centro de desarrollo gastronómico y turismo sostenible en Lurín, Lima 2019, plantean como objetivo principal la creación de un espacio atractivo que se integre a las rutas gastronómicas de la ciudad. Este espacio busca ofrecer a visitantes nacionales e internacionales la oportunidad de disfrutar y conocer la gastronomía y cultura peruana, maximizando su potencial turístico. La investigación concluye que el proyecto no solo proporciona ambientes adecuados para las actividades propias de un centro gastronómico, sino que también facilita a los usuarios el acercamiento y valoración de la cultura peruana, potenciando así su aprovechamiento cultural y turístico.

Reyes y Tamayo (2022), en su trabajo titulado Centro gastronómico y artesanal para mejorar la difusión y desarrollo turístico en el distrito Quinua, región de Ayacucho, Lima 2022, plantean como objetivo principal el diseño de un centro gastronómico y artesanal que facilite la promoción y difusión efectiva de la gastronomía y artesanía local. La investigación concluye que este proyecto busca fortalecer el reconocimiento y valoración de la identidad cultural a través de la gastronomía, impulsada desde un espacio especializado como el centro gastronómico.

En relación a nuestra tesis podemos ver que se busca diseñar un proyecto que la infraestructura sea de mayor importancia el cual nos brinde espacios donde el usuario pueda disfrutar y conocer más de nuestra cultura (ver anexo 2 – Pregunta 2). También se observa que los usuarios y la población exigen espacios donde se incentive el desarrollo cultural de nuestra ciudad (ver anexo 2 – Pregunta 8) mediante zonas temáticas relacionadas con la cultura local (ver anexo 2 – Pregunta 13).

Rengifo (2020), en su investigación titulada Lineamientos para el Diseño Arquitectónico de un Centro Gastronómico, Distrito de Punchana 2021, tiene como objetivo principal elaborar una propuesta de diseño arquitectónico para un Centro Gastronómico que promueva la interacción social, el aprendizaje y el turismo en la región amazónica. Este estudio enfatiza la importancia de un diseño adecuado para facilitar la interacción, enriquecer la cultura local y potenciar el aprendizaje relacionado con la gastronomía.

En relación y/o comparación con nuestra tesis, también buscamos fomentar la interacción, el aprendizaje y el turismo, esto se puede lograr teniendo como un punto importante el diseño inclusivo del centro gastronómico (ver anexo 2 – Pregunta 5) también brindando seguridad al usuario (pregunta4) y una buena accesibilidad hacia la misma (ver anexo 2 – Pregunta 3).

A su vez los elementos arquitectónicos que los usuarios consideran se deben tener en cuenta en un centro gastronómico son una adecuada ventilación, iluminación, y el uso de materiales ecológicos y sostenibles en el diseño (ver anexo 2 – Preguntas 10,11,12).

## CONCLUSIONES

1. Se concluye que la arquitectura de un centro gastronómico puede ser un motor clave para el desarrollo cultural en Tarapoto, al integrar espacios que no solo resalten la identidad culinaria local, sino que también funcionen como escenarios para la expresión artística, el intercambio social y la promoción de tradiciones. La adecuada organización de estos espacios puede contribuir a la consolidación de una fuerte identidad cultural.
2. Se identificó que un centro gastronómico debe contar con áreas diseñadas para fomentar la cultura, tales como zonas de exhibición de productos locales, espacios para eventos culturales, auditorios o plazas de integración. Estos espacios permiten la interacción entre turistas y la comunidad, fortaleciendo la difusión y preservación de las tradiciones culinarias y artísticas de Tarapoto.
3. Se determinó que el diseño arquitectónico debe considerar elementos que reflejen la identidad de la región, como el uso de materiales autóctonos, estructuras inspiradas en la arquitectura vernacular y espacios abiertos que favorezcan la convivencia y la apreciación cultural. Además, la integración de diseños sostenibles y bioclimáticos puede contribuir a la armonía del proyecto con su entorno, reforzando su valor cultural y ambiental.
4. Se concluye que los lineamientos arquitectónicos para un centro gastronómico en Tarapoto deben enfocarse en reflejar la identidad cultural y gastronómica de la región a través del diseño de espacios que favorezcan la interacción social, la exhibición de productos autóctonos y la realización de actividades culturales. Estos lineamientos deberían contemplar el uso de materiales locales, estructuras basadas en la arquitectura tradicional y criterios de sostenibilidad, asegurando una integración armoniosa con el entorno natural. Además, la organización espacial debe incluir áreas abiertas y flexibles que faciliten el intercambio cultural y refuercen la identidad regional, contribuyendo de esta manera al progreso cultural y económico de la ciudad.

## RECOMENDACIONES

- Se recomienda al municipio de la provincia de San Martín, diseñar espacios versátiles que permitan la realización de diversas actividades culturales, que permitan involucrar a la comunidad local en el proceso de diseño y gestión del centro para garantizar que refleje fielmente la identidad y las tradiciones de la región.
- También se sugiere incluir programaciones culturales constantes que aproveche los espacios diseñados para eventos, exhibiciones y actividades artísticas. Además, se pueden establecer alianzas con artesanos, productores locales y gestores culturales para generar contenido y eventos que enriquezcan la experiencia de los visitantes y fortalezcan el turismo cultural y la gastronomía local.
- Se recomienda a la municipalidad crear proyectos que permitan asegurar la identidad, mediante el uso de materiales ecológicos y de origen local, promoviendo así prácticas de construcción sostenible. Asimismo, la incorporación de elementos bioclimáticos como ventilación natural, techos verdes y uso eficiente de la luz solar permitirá reducir el impacto ambiental y mejorar la experiencia del usuario en el espacio.
- Finalmente se propone incorporar en el diseño de futuros proyectos zonas multifuncionales que se adapten a diferentes usos culturales, por ejemplo, áreas que puedan transformarse para exposiciones, presentaciones o encuentros comunitarios. Asimismo, se recomienda la integración de señalética y elementos de comunicación que resalten la historia y tradiciones de Tarapoto.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alzboun Gn., Alhur M., Khawaldah H. y Turki, M. (2023). Assessing gastronomic tourism using machine learning approach: The case of google review. *International Journal of Data and Network Science*. <http://m.growingscience.com/beta/ijds/6188-assessing-gastronomic-tourism-using-machine-learning-approach-the-case-of-google-review.html>
- Baltazar J. (2019). Análisis De Los Requerimientos Físico - Espaciales De Un Centro Gastronómico Para La Puesta En Valor De La Comida Típica En Tarapoto [Tesis de Grado - Universidad Cesar Vallejo]. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/30666>
- Beltrán y. Aulet S. y Majó J. (2024). Gastronomy tourism: A look at Benedictine monastic products in Europe. *DugiDocs*. <https://dugi-doc.udg.edu/handle/10256/24652>
- Borbor S. (2017). La gastronomía ancestral y su influencia en el desarrollo turístico de la parroquia Anconcito, del cantón Salinas, año 2017 [Tesis de Grado - Universidad Estatal Península de Santa Elena]. <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/4122>
- Castellani M. (2023). Relational Narratives of Food in Design and Architecture Exhibitions. *MPDI*. <https://www.mdpi.com/2076-0787/12/6/135>
- Çorman G. y Yılmaz G. (2023). Investigation of gastronomy values in terms of authenticity of Afyonkarahisar province in the unesco creative cities network. *Kurumzal Akamedik Tukey*. <https://acikerisim.balikesir.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12462/14025>
- Delgadillo M. y Pérez V. (2019). Centro de desarrollo gastronómico y turismo sostenible en Lurín [Tesis de grado - Universidad San Ignacio de Loyola]. <https://repositorio.usil.edu.pe/entities/publication/29e1ac23-1123-4a9c-9ad6-ddf812d892eb>
- Devine J. (2022). Colonizing space and commodifying place: tourism's violent geographies. *Taylor y Francis Group*. <https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.4324/9781003299578-27/colonizing-space-commodifying-place-tourism-violent-geographies-jennifer-devine>

- Doğan M. y Savcı Z. (2022). Evaluation of gastronomic objects in Renaissance painting. *International Journal of Gastronomy and Food Science*.  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X2200141X>
- Enriquez A. (2019). Propuesta de un centro gastronómico en colin villa seris, Hermosillo sonora, México [Tesis de Grado - Universidad de Sonora].  
<https://repositorioinstitucional.uson.mx/handle/20.500.12984/2484>
- Eren E. y Melike N. (2022). Evaluation of Gastronomical and Architectural Formations of Restaurants in Touristic Regions: The Case of Alanya. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*.  
<https://dergipark.org.tr/en/pub/jtis/issue/73176/1189151>
- Ermolaev V., Kechkin I., Makhacheva E., Yakovchenko M. y Sosnina O. (2022). Technological features of restaurant gastronomy business development in Kemerovo region in the XX century. *AIP Conference Proceedings*.  
<https://pubs.aip.org/aip/acp/article-abstract/2467/1/070004/2826684/Technological-features-of-restaurant-gastronomy>
- Esteban N. (2018). Tipos de investigación: Metodología de la Investigación. *Repositorio Institucional USDG*, 1–4. <http://repositorio.usdg.edu.pe/handle/USDG/34>
- Gavidia M. y Ipanaque J. (2023). Centro gastronómico cultural, con aplicación de estrategias bioclimáticas pasivas para el confort térmico, Chorrillos – Lima 2023 [Tesis de grado - Universidad Privada del Norte].  
<https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/35198?show=full>
- Guevara E. y Hernández K. (2019). Estudio del nivel de importancia de los insumos amazónicos para diversificar la gastronomía regional en restaurantes categorizados del distrito de Tarapoto - 2019 [Tesis de grado - Universidad Nacional de San Martín]. <https://tesis.unsm.edu.pe/handle/11458/3558>
- Indra F., Juliana J. y Bernedeta N. (2022). Development Of Gastronomic Tourism Potential In Pontianak West Kalimantan. *JOURNAL OF INFORMATION SYSTEMS AND MANAGEMENT*.  
<https://jisma.org/index.php/jisma/article/view/230>

- Kamiloğlu T. y Öner A. (2022). The role of the gastronomy in regeneration of former industrial districts. İzmir Ekonomi Üniversitesi. <https://gcris.ieu.edu.tr/handle/20.500.14365/404>
- Leoti A., Anjos F., y Costa R. (2023). Creative Territory and Gastronomy: Cultural, Economic, and Political Dimensions of Tourism in Historic Brazilian Cities. MPDI. <https://www.mdpi.com/2071-1050/15/7/5844>
- Liechty M. (2022). Media, markets and modernization. Taylor y Francis Group. <https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.4324/9781003333487-8/media-markets-modernization-mark-liechty>
- Papadopoulou M., Ribeiro M. y Prayag, G. (2024). Psychological Determinants of Tourist Satisfaction and Destination Loyalty: The Influence of Perceived Overcrowding and Overtourism. Sage Journals. <https://journals.sagepub.com/doi/full/10.1177/00472875221089049>
- Pijet E. y Migón P. (2022). Geoheritage and Cultural Heritage—A Review of Recurrent and Interlinked Themes. MPDI. <https://www.mdpi.com/2076-3263/12/2/98>
- Rengifo J. (2020). Lineamientos para el diseño arquitectónico de un centro gastronómico, distrito de Punchana 2021 [Tesis de Grado - Universidad Cesar Vallejo]. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/91246>
- Reyes P. y Tamayo M. (2022). Centro gastronómico y artesanal para mejorar la difusión y desarrollo turístico en el distrito de Quinua, región de Ayacucho, 2022 [Tesis de grado - Universidad Cesar Vallejo]. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/99338>
- Rios D. y Ruíz P. (2022). Propuesta de un centro gastronómico basado en el uso de flexibilidad espacial en el distrito de Moche, La Libertad 2020 [Tesis de grado - Universidad Privada del Norte]. <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/30229?show=full>
- Robles B. (2019). Población y muestra. Pueblo Continente, 30(1).
- Rodriguez N. (2021). Centro gastronómico Raíces de Boyacá. Consolidación de senderos peatonales [Tesis de Grado - Universidad Católica de Colombia]. <https://repository.ucatolica.edu.co/entities/publication/0064693b-d5a4-4b9e-8489-6bf6477f379b>

- Sajid M., Zakkariya K., Surira M., y Peethambaran M. (2024). Flipping the script: how awareness of positive consequences outweigh negative in encouraging tourists' environmentally responsible behavior? Taylor y Francis. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09669582.2023.2227776>
- Sampieri R. H., y Collado C. F. (2017). Metodología de la investigación. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Sayfutdinova A. y Garaeva R. (2022). Historical Evolution of Market Architecture as the Main Factor in the Formation of Food Malls. Springer Link. [https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-031-44432-6\\_39](https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-031-44432-6_39)
- Tricarico L., Jones M. y Daldanise G. (2022). Platform Spaces: When culture and the arts intersect territorial development and social innovation, a view from the Italian context. Taylor y Francis. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/07352166.2020.1808007>
- Urdu C. (2023). A Comparative Study of Gastronomy Education in Two Culinary Capitals: Lyon and Gaziantep. JOURNAL OF TOURISM AND GASTRONOMY STUDIES. <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/1488>

## ANEXOS

### Anexo 1: Matriz de consistencia

| Titulo  | Problema  | Hipótesis  | Objetivo General   | Objetivos Específicos   | Variables   | Dimensiones |
|---|---|--|--|---|---|-------------|
| Lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico para potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto | ¿En qué medida los lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico contribuirán a potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto? | El desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto se potenciará significativamente con los lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico. | Potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto mediante los lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinar los lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico para potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto.</li> <li>- Identificar los espacios arquitectónicos necesarios para fomentar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto.</li> </ul> | Lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico    | Formal      |
|   |   |  |  | Funcional   |   |             |
|   |   |  |  | Espacial  |   |             |
|   |   |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los espacios arquitectónicos de un centro gastronómico para en la ciudad de Tarapoto.</li> </ul>   | Potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto | Aprendizaje |
| Percepciones  |   |  |  |   |   |             |

## Anexo 2: Instrumento de recolección de datos

| UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN  |                                       |  |   |
|---|---------------------------------------|--|---|
| LINEAMIENTOS ARQUITECTONICOS DE UN CENTRO GASTRONOMICO PARA POTENCIAR EL DESARROLLO CULTURAL EN LA CIUDAD DE TARAPOTO.                                      |                                       |  |   |
| N° de encuesta  |                                       | 01                                     |   |
| <b>DATOS PERSONALES</b>   |                                       |  |   |
| <b>- Sexo</b>   |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Masculino  | <input type="checkbox"/> Femenino     |  |   |
| <b>- Edad</b>   |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Menor de 18 años   | <input type="checkbox"/> 18 - 30      | <input type="checkbox"/> 31 - 60       | <input type="checkbox"/> Mayor de 60 años         |
| <b>- Estado civil</b>   |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Soltero  | <input type="checkbox"/> Comprometido | <input type="checkbox"/> Casado        | <input type="checkbox"/> Otros                    |
| <b>- ¿Cuál es tu lugar de procedencia?</b>  |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Local  | <input type="checkbox"/> Regional     | <input type="checkbox"/> Nacional      | <input type="checkbox"/> Internacional            |
| <b>DATOS GENERALES</b>  |                                       |  |   |
| <b>1. ¿estaría de acuerdo con la implementación de un centro gastronómico en la ciudad de Tarapoto?</b>   |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>2. ¿cree usted que una de las características más importantes de un centro gastronómico es la Infraestructura?</b>                                       |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>3. ¿está de acuerdo con que es importante que exista una buena accesibilidad hacia un centro gastronómico?</b>   |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>4. ¿La seguridad de un centro gastronómico es importante considerando que esta es parte de la calidad?</b>   |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>5. ¿está de acuerdo con que el diseño inclusivo en el centro gastronómico es esencial para promover el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto?</b> |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>6. ¿Crees que la existencia de un centro gastronómico ayudaría a fomentar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto?</b>                           |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>7. ¿Crees que un centro gastronómico aportaría a que se conozca la cultura de nuestra ciudad?</b>  |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>8. ¿estaría de acuerdo con que un Centro Gastronómico brinde espacios para incentivar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto?</b>               |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>9. ¿Consideras necesario la buena organización y atención en un centro gastronómico?</b>   |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>10. ¿Está de acuerdo que es importante la ventilación natural (vientos) en el centro gastronómico?</b>   |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>11. ¿Está de acuerdo con que es importante aprovechar la iluminación natural dentro en un centro gastronómico?</b>                                       |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>12. ¿Considera importante el uso de materiales ecológicos y sostenibles en el diseño de un centro gastronómico?</b>                                      |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |
| <b>13. ¿Estaría de acuerdo con que en un centro gastronómico se considere zonas temáticas relacionadas con la cultura local?</b>                            |                                       |  |   |
| <input type="checkbox"/> Totalmente de acuerdo  | <input type="checkbox"/> De acuerdo   | <input type="checkbox"/> En desacuerdo | <input type="checkbox"/> Totalmente en desacuerdo |

# Janicce Celine Castillo Rengifo

## Lineamientos arquitectónicos de un centro gastronómico para potenciar el desarrollo cultural en la ciudad de Tarapoto

Revisión de Tesis sustentadas Arquitectura - Unidad de Investigación FICA

### Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid::3117:496717739

Fecha de entrega

11 sept 2025, 12:36 GMT-5

Fecha de descarga

11 sept 2025, 12:44 GMT-5

Nombre del archivo

TESIS\_DENIS\_Y\_JANNICE\_28.08.2025.pdf

Tamaño del archivo

1.1 MB

40 páginas

7861 palabras

49.095 caracteres




# 21% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

## Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado
- Texto mencionado
- Coincidencias menores (menos de 10 palabras)

## Fuentes principales

- 19%  Fuentes de Internet
- 2%  Publicaciones
- 15%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

## Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.