



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

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

Mercado de abastos como dinamizador del turismo gastronómico en Lima  
Metropolitana, 2019. Caso: Mercado Nro.2, Barranco

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
Arquitecto

**AUTORES:**

Espinoza Sandoval, Katteryn Irina  
([orcid.org/0000-0003-3538-887X](https://orcid.org/0000-0003-3538-887X))

Bach. Villar Luza, Julio Cesar  
([orcid.org/0000-0002-5879-4718](https://orcid.org/0000-0002-5879-4718))

**ASESOR:**

Mag. Arq. Vergel Polo Jorge Luis  
([orcid.org/0000-0002-0881-5410](https://orcid.org/0000-0002-0881-5410))

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Arquitectura

**LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:**

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

LIMA – PERÚ

2020

## **Dedicatoria**

Mujeres admirables, sus grandes sacrificios y su gran amor son invaluable, nos han inculcado valores llenos de sabiduría y amor, los cuales aplicamos a lo largo de nuestro caminar, nos formaron con reglas y algunas libertades, pero siempre supieron qué decirnos para no flaquear y nos motivaron para alcanzar nuestros anhelos.

Gracias mamá, por todo lo que nos han dado, las amamos.

## **Agradecimiento**

Al Altísimo, por cada oportunidad que nos brinda para poder seguir adelante por más dificultoso que sea el camino, por la maravillosa familia que tenemos y por las personas que nos pusieron en nuestros caminos, a nuestros maestros quienes siempre supusieron apoyarnos en lo académico y nos motivaron a seguir a lo largo de nuestra carrera profesional.

## **Presentación**

Señores miembros del Jurado:

Se presenta ante ustedes la tesis titulada: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019. CASO: MERCADO NRO.2, BARRANCO, con la finalidad de obtener el título profesional de Arquitecto.

Este proyecto tiene como finalidad determinar la relación que existe entre las siguientes variables: Mercado de Abastos y Turismo Gastronómico.

Así mismo, esta investigación corresponde a un diseño no experimental-transversal.

Por consiguiente, esta investigación consta de ocho capítulos. En el primero, se expone la realidad problemática del tema de investigación y los trabajos previos. En el segundo, se exponen los marcos teórico, conceptual, histórico, normativo, las referencias arquitectónicas, justificación del estudio, formulación del problema, objetivos, hipótesis y los alcances y limitaciones de la investigación. En el tercero, se presenta el diseño de investigación, la variable de estudio y su operacionalización, población y muestra, métodos de análisis de datos y aspectos éticos. En el cuarto, se expone los resultados. En el quinto, se discuten los resultados. En el sexto, se establecen las conclusiones de la investigación. En el séptimo, se redactan las recomendaciones. En el octavo, se plantea la propuesta de intervención de la investigación.

Finalmente, espero que este trabajo merezca la crítica de vuestra parte y todos aquellos que tengan a bien revisarlo, la misma que servirá como estímulo para seguir investigando un tema tan importante.

Los autores.

## Índice

|   |      |
|---|------|
| Dedicatoria                                       | ii   |
| Agradecimiento                                    | iii  |
| Presentación                                      | iv   |
| Índice  | v    |
| Índice De Figuras                                 | viii |
| Índice De Tablas                                  | xii  |
| Resumen   | xiii |
| Abstract  | xiv  |
| <br>  |      |
| CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN                          | 1    |
| I. INTRODUCCIÓN                                   | 2    |
| 1.1. Realidad problemática                        | 4    |
| 1.2. Trabajos Previos                             | 9    |
| 1.2.1. Trabajos previos nacionales                | 9    |
| 1.2.2. Trabajos previos internacionales           | 19   |
| <br>  |      |
| CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO                        | 27   |
| II. MARCO TEÓRICO                                 | 28   |
| 2.1. Marco Teórico                                | 28   |
| 2.2. Marco Conceptual                             | 45   |
| 2.3. Marco Histórico                              | 52   |
| 2.4. Marco Normativo                              | 58   |
| 2.5. Referencias Arquitectónicas                  | 58   |
| 2.6. Justificación del Estudio                    | 76   |
| 2.7. Formulación del problema                     | 78   |
| 2.8. Objetivos                                    | 79   |
| 2.9. Hipótesis                                    | 80   |
| 2.10. Alcances y limitaciones de la investigación | 81   |
| <br>  |      |
| CAPÍTULO III. MÉTODO                              | 83   |
| III. METODOLOGÍA                                  | 84   |
| 3.1. Tipo y diseño de investigación               | 84   |
| 3.2. Estructura Metodológica                      | 84   |

|                               |  |     |
|-------------------------------|--|-----|
| 3.3.                          | Variables, Operacionalización De Variables   | 85  |
| 3.4.                          | Población y muestra  | 88  |
| 3.5.                          | Técnicas e instrumentos de recolección y medición de datos, Validez y Confiabilidad. | 89  |
| 3.6.                          | Métodos de análisis de datos   | 92  |
| 3.7.                          | Aspectos éticos  | 92  |
| CAPÍTULO IV. RESULTADOS       |  | 100 |
| IV.                           | RESULTADOS   | 101 |
| 4.1.                          | Análisis descriptivos:   | 101 |
| 4.2.                          | Análisis inferencial   | 109 |
| CAPÍTULO V. DISCUSIÓN         |  | 116 |
| V.                            | DISCUSIÓN  | 117 |
| CAPÍTULO VI. CONCLUSIONES     |  | 122 |
| VI.                           | CONCLUSIONES   | 123 |
| CAPÍTULO VII. RECOMENDACIONES |  | 125 |
| VII.                          | RECOMENDACIONES  | 126 |
| CAPÍTULO VIII. PROPUESTA      |  | 128 |
| VIII.                         | PROPUESTA  | 129 |
| 8.1.                          | Concepción De La Propuesta Urbano Arquitectónica                                     | 130 |
| 8.2.                          | Definición De Los Usuarios (Síntesis De Las Necesidades Sociales)                    | 131 |
| 8.3.                          | Objetivos De La Propuesta Urbano Arquitectónica                                      | 139 |
| 8.4.                          | Aspectos Generales   | 140 |
| 8.4.1.                        | Ubicación  | 140 |
| 8.4.2.                        | Áreas y Linderos   | 140 |
| 8.5.                          | Características del Área de Estudio (Síntesis del Análisis del Terreno)              | 142 |
| 8.5.1.                        | Topografía   | 142 |
| 8.5.2.                        | Accesibilidad  | 144 |
| 8.5.3.                        | Aspectos Climatológicos  | 145 |
| 8.6.                          | Análisis del entorno   | 148 |

|         |   |            |
|---------|---|------------|
| 8.7.    | Estudio de casos análogos.                                      | 149        |
| 8.8.    | Leyes y Normas aplicables en la Propuesta Urbano Arquitectónica | 157        |
| 8.9.    | Programa Urbano Arquitectónico                                  | 158        |
| 8.9.1.  | Descripción de Necesidades Arquitectónicas                      | 158        |
| 8.10.   | Conceptualización Del Objeto Arquitectónico                     | 163        |
| 8.10.1. | Esquema Conceptual  | 163        |
| 8.10.2. | Idea Rectora Y Partido Arquitectónico                           | 163        |
| 8.11.   | Criterios de diseño   | 166        |
| 8.11.1. | Funcionales   | 166        |
| 8.11.2. | Espaciales  | 169        |
| 8.12.   | Tecnológico – Ambientales                                       | 177        |
| 8.12.1. | Ambientales   | 177        |
| 8.12.2. | Ventilación Natural   | 177        |
| 8.12.3. | Iluminación Natural   | 178        |
| 8.12.4. | Orientación   | 179        |
| 8.12.5. | Constructivos - Estructurales                                   | 180        |
|         | <b>REFERENCIAS</b>  | <b>185</b> |
|         | <b>ANEXOS</b>   | <b>191</b> |

## Índice De Figuras

|  |    |
|--|----|
| Figura 1: Planta de zonificación del proyecto, primer nivel, 2019          | 10 |
| Figura 2: Planta de zonificación del proyecto, segundo nivel, 2019         | 10 |
| Figura 3: Zonificación de puestos de venta, 2019                           | 11 |
| Figura 4: Edificaciones existentes en el terreno: Mercado Limoncillo, 2017 | 12 |
| Figura 5: Descripción de lo existente: Mercado Limoncillo, 2017            | 13 |
| Figura 6: Importancia de lo existente, 2017                                | 13 |
| Figura 7: Propósito de intervención, 2017                                  | 14 |
| Figura 8: Planta general del primer nivel, 2016                            | 15 |
| Figura 9: Zonificación del primer nivel, 2016                              | 15 |
| Figura 10: Planta general del segundo piso, 2016                           | 16 |
| Figura 11: Zonificación del segundo nivel, 2016                            | 16 |
| Figura 12: Planta general del tercer nivel, 2                              | 17 |
| Figura 13: Zonificación del tercer nivel, 2016                             | 17 |
| Figura 14: Cortes generales, 2016  | 18 |
| Figura 15: Elevaciones generales, 2016                                     | 18 |
| Figura 16: Elevaciones, 2015   | 19 |
| Figura 17: Plantas, 2015   | 20 |
| Figura 18: Plano de manzana de intervención, 2015                          | 21 |
| Figura 19: Planta urbana de intervención de manzana, 2016                  | 21 |
| Figura 20: Planta de primer nivel, 2015                                    | 22 |
| Figura 21: Planta de primer nivel, 2015                                    | 22 |
| Figura 22: Fachadas, 2015  | 23 |
| Figura 23: Corte longitudinal - transversal, 2015                          | 23 |
| Figura 24: Primera y Segunda planta, 2015                                  | 24 |
| Figura 25: Primera y Segunda planta, 2015                                  | 25 |
| Figura 26: Cortes "A - B", 2015  | 25 |
| Figura 27: Cortes "C - D", 2015  | 26 |
| Figura 28: Fachadas, 2015  | 26 |
| Figura 29: Categorías de mercados  | 30 |
| Figura 30: Cuadro de clasificación de Mercados por su Radio de Influencia  | 31 |
| Figura 31: Clasificación de Mercados                                       | 31 |
| Figura 32: Tipología de Mercados   | 34 |

|   |     |
|---|-----|
| Figura 33: Mercado de San Miguel                      | 58  |
| Figura 34: Fachada del Mercado la Paz                 | 59  |
| Figura 35: “Interior Mercado la Paz”                  | 60  |
| Figura 36: “Estructura del Mercado la Paz”            | 61  |
| Figura 37: Corte del Mercado de Roma                  | 61  |
| Figura 38: Interior del Mercado de Roma               | 62  |
| Figura 39: Interior del Mercado de Roma               | 63  |
| Figura 40: Comedor del Mercado de Roma                | 63  |
| Figura 41: Primer nivel del Mercado de Roma           | 64  |
| Figura 42: Fachada del Mercado Santa Caterina         | 65  |
| Figura 43: Fachada lateral del Mercado Santa Caterina | 65  |
| Figura 44: Fachada lateral del Mercado Santa Caterina | 66  |
| Figura 45: Techo del Mercado Santa Caterina           | 66  |
| Figura 46: Comedor del Mercado Santa Caterina         | 67  |
| Figura 47: Ingreso del Mercado Santa Caterina         | 67  |
| Figura 48: Fachada del Mercado del Río                | 68  |
| Figura 49: Corte del Mercado del Río                  | 69  |
| Figura 50: Planta del Mercado del Río                 | 69  |
| Figura 51: Planta del comedor Mercado del Río         | 69  |
| Figura 52: Planta del comedor Mercado del Río         | 70  |
| Figura 53: Comedor Mercado del Río                    | 70  |
| Figura 54: Techo interior del Mercado del Río         | 71  |
| Figura 55: Fachada 3d del Mercado de Sants            | 72  |
| Figura 56: Exterior 3d del Mercado de Sants           | 72  |
| Figura 57: Interior 3d del Mercado de Sants           | 72  |
| Figura 58: Cortes del Mercado de Sants                | 73  |
| Figura 59: Mercado de Sants                           | 73  |
| Figura 60: Mercado de Sants                           | 74  |
| Figura 61: Mercado de Sants                           | 74  |
| Figura 62: Remodelación del Mercado de Sants          | 75  |
| Figura 63: Diagrama de diseño de Investigación        | 84  |
| Figura 64: Estructura Metodológica                    | 84  |
| Figura 65: Mercados de abastos                        | 101 |
| Figura 66: Dimensión I: Infraestructura               | 102 |

|  |     |
|--|-----|
| Figura 67: Dimensión II: Diseño de Espacios Gastronómicos                  | 103 |
| Figura 68: Dimensión III: Accesibilidad                                    | 104 |
| Figura 69: Turismo Gastronómico  | 105 |
| Figura 70: Dimensión I: Atractivo Turístico                                | 106 |
| Figura 71: Dimensión II: Demanda Turística                                 | 107 |
| Figura 72: Dimensión III: Recurso Turístico                                | 108 |
| Figura 73: Mercado de Abastos  | 140 |
| Figura 74: Mercado de Abastos Por el este: Colinda con la Av. Luna Pizarro | 141 |
| Figura 75: Mercado de Abastos  | 141 |
| Figura 76: Mercado de Abastos  | 141 |
| Figura 77: Perfil Topográfico P-1, del mercado N°2 de barranco             | 143 |
| Figura 78: Perfil Topográfico P-2, del mercado N°2 de barranco             | 143 |
| Figura 79: Perfil Topográfico P-3, del mercado N°2 de barranco             | 144 |
| Figura 80: Accesibilidad de usuario, vehículo                              | 144 |
| Figura 81: Carta Solar del Estudio de Asoleamiento del Terreno             | 146 |
| Figura 82: Velocidad del Viento  | 147 |
| Figura 83: Rosa de Viento de barranco                                      | 147 |
| Figura 84: Análisis del campo visual del hombre                            | 170 |
| Figura 85: Análisis de la posición ergonómica correcta                     | 170 |
| Figura 86: Análisis del alcance de mano requerido                          | 171 |
| Figura 87: Análisis del mobiliario útil para oficina                       | 171 |
| Figura 88: Análisis del mobiliario útil para recepción                     | 172 |
| Figura 89: Análisis del espacio para desplazarse en puesto                 | 172 |
| Figura 90: Análisis de la iluminación en un puesto típico                  | 173 |
| Figura 91: Análisis de puesto típico para puesto de frutas                 | 173 |
| Figura 92: Análisis de puesto típico para puesto de frutas                 | 174 |
| Figura 93: Análisis de puesto típico para puesto de carnes                 | 174 |
| Figura 94: Análisis de puesto típico para puesto de pescado                | 175 |
| Figura 95: Análisis de stands de comida especializada                      | 175 |
| Figura 96: Análisis de cocina de restaurant                                | 176 |
| Figura 97: Análisis de mobiliario de cocina                                | 176 |
| Figura 98: Ventilación cruzada en edificios comerciales                    | 178 |
| Figura 99: Ventilación cruzada en edificios                                | 179 |
| Figura 100: Ventilación cruzada en edificios                               | 180 |

|   |     |
|---|-----|
| Figura 101: Detalle de Zapata               | 181 |
| Figura 102: Tipos de anclajes a cimentación | 182 |
| Figura 103: Tipos de anclajes a cimentación | 182 |
| Figura 104: Tipos de anclajes a cimentación | 183 |

## Índice De Tablas

|   |     |
|---|-----|
| Tabla 1: Operacionalización de Variables  | 85  |
| Tabla 2: Juicio de Expertos   | 89  |
| Tabla 3: Niveles de Confiabilidad   | 90  |
| Tabla 4: Niveles de confiabilidad   | 90  |
| Tabla 5: Rho de Sperman   | 91  |
| Tabla 6: Presupuesto  | 95  |
| Tabla 7: Cronograma de ejecución de actividades                                   | 97  |
| Tabla 8: Mercados de abastos tabla  | 101 |
| Tabla 9: Dimensión I: Infraestructura   | 102 |
| Tabla 10: Dimensión II: Diseño de espacios gastronómicos                          | 103 |
| Tabla 11: Dimensión III: Accesibilidad  | 104 |
| Tabla 12: Turismo Gastronómico  | 105 |
| Tabla 13: Dimensión I: Atractivo Turístico  | 106 |
| Tabla 14: Dimensión II: Demanda Turística   | 107 |
| Tabla 15: Dimensión III: Recurso Turístico  | 108 |
| Tabla 16: Hipótesis General   | 110 |
| Tabla 17: Hipótesis Específica 1  | 111 |
| Tabla 18: Hipótesis Específica 2  | 112 |
| Tabla 19: Hipótesis Específica 3  | 114 |
| Tabla 20: Usuarios – Gastronómico   | 131 |
| Tabla 21: Usuarios – Cultural   | 132 |
| Tabla 22: Relieve del Terreno de Intervención                                     | 142 |
| Tabla 23: Zona Administración y Servicios Generales                               | 158 |
| Tabla 24: Análisis de las Necesidades y Actividades de la Zona de Abastos         | 159 |
| Tabla 25: Análisis de las Necesidades y Actividades en la Zona Gastronómica       | 159 |
| Tabla 26: Análisis de las Necesidades y Actividades en la Zona Recreación         | 160 |
| Tabla 27: Análisis de las Necesidades y Actividades en la Zona de Servicios       | 161 |
| Tabla 28: Análisis de las Necesidades y Actividades en la Zona de Estacionamiento | 162 |
| Tabla 29: Análisis de las Necesidades y Actividades en la Zona de Recreación      | 162 |

## Resumen

Este estudio se identificó la trascendencia de un mercado de abastos en su relación con la nueva tendencia que ha generado el boom gastronómico actualmente y de implementar un nuevo mercado de abastos que dinamice el turismo gastronómico en el distrito de Barranco buscando aprovechar la dinámica comercial que se genera en el distrito actualmente.

Además, se plantea un nuevo diseño arquitectónico con la directriz gastronómica que responda a la nueva demanda a través de su función y espacios requeridos por sus usuarios.

También, en este estudio se propondrá plantear espacios relacionados con el desarrollo de actividades complementarias para que este tipo de establecimiento dinamice los giros existentes de los mercados tradicionales y sirvan como captador del turismo y atiendan la demanda de los usuarios.

**Palabras clave:** Mercado De Abastos, Turismo Gastronómico, Boom Gastronómico, Fusión Culinaria, Dinamismo.

## **Abstract**

This study identified the importance of a food market in its relationship with the new trend that the gastronomic boom has currently generated and to implement a new food market that stimulates gastronomic tourism in the district of Barranco seeking to take advantage of the commercial dynamics that currently generates in the district.

In addition, a new architectural design is proposed with the gastronomic guideline that responds to the new demand through its function and spaces required by its users.

Also, in this study it will be proposed to propose spaces related to the development of complementary activities so that this type of establishment energizes the existing turns of the traditional markets and serve as a collector of tourism and meet the demand of users.

**Keywords:** Food Market, Gastronomic Tourism, Gastronomic Boom, Culinary Fusion, Dynamism.

## **CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN**

## I. INTRODUCCIÓN

En las ciudades de España teniendo como ejemplares ciudad de Barcelona y Madrid a mediados de siglo XVIII se partió por la recuperación de los equipamientos comerciales con la idea de la implementación de nuevas actividades de ocio, las cual en su desarrollo se complementó de manera inmediata a la actividad comercial, que por preferencia de la población se convirtió en una de las ocupaciones principales dentro de los mercados de abastos y se volvió tendencia por defecto la gastronomía”. Esto permitió captar el público nacional y extranjero, con el objetivo también de promocionar los nodos dentro de las ciudades, que se convirtió en focos de una red comercial al nivel internacional, donde se desarrolló como actividad complementaria en sus equipamientos más emblemáticos y representativo como: el mercado de santa Caterina, la Barceloneta, el de San Miguel de Madrid y la Bosqueria de Barcelona.

Es por ello que hasta el día de hoy se mantiene el interés de conservar la esencia de los mercados de abastos, ya que en él permanece la gran oportunidad de variedad de oferta y demanda turística, lo cual también dinamiza la economía en este sector. Los mercados de abastos con la directriz de comercialización de productos también cumple el rasgo como un lugar de encuentro para el habitante que integra la fuente de relación social y se transforma en un lugar de acogimiento público para promover el turismo gastronómico, claramente no está en su relación sino en su oportunidad de ser un mercado de estar, de vivir, de convivir y enfrentar, que pueda el turismo gastronómico otorgar la nueva experiencia para el cliente y de integrar a las personas con el fin de promocionar a las ciudades. En la actualidad en diferentes países el boom Gastronómico en los Mercados de Abastos también es hablar de identidad y de costumbre innata de una zona puesto que es un factor clave para conocer la cultura de nuestros pueblos, distritos, barrios y de sus habitantes. Reflejando la evolución que acompaña la modernidad y los distintos cambios de la urbe.

Entonces la gastronomía en los mercados de abastos se convierte en un recurso esencial de nuestro patrimonio que hay que rescatar y no dejar que se sumerja

en la informalidad, por ello nuestro país a escala mundial se convierte en un destino de innovación, calidad, excelencia y autenticidad por la gran oportunidad de la variedad culinaria que los mercados de abastos deben ser los grandes captadores y para que se conviertan en un producto clave como recurso turístico para dinamizar el turismo gastronómico, la cultura integra la relación social en su variedad, cuya base es vender una experiencia única y magnífica, de una sensación sublime que no se puede perder.

## 1.1. Realidad problemática

En las últimas décadas la Gastronomía en nuestro país se ha convertido en una de las primordiales razones de atracción turística, y esto se debe a la gran variedad de productos exóticos y culinarios oriundos de nuestra tierra, sin embargo, pese a la gran demanda que registro Promperú en el año 2016 en el informe Turístico del Perú del mismo año donde se observa un crecimiento de 9% al 17 % entre los años del 2014 al 2016, no se habían establecido estrategias contundentes de como satisfacer a la gran demanda de turistas atraídos por nuestra gastronomía, si bien es cierto en contraste con referentes del extranjero uno de las principales establecimientos donde se busca la versatilidad del espacio y a su vez la articulación de diversos giros complementarios como la gastronomía son los mercados de abastos.

El gobierno peruano, debido al considerable aumento del turismo en el país, ha trabajado en el fortalecimiento de los mercados para aprovechar su potencial y fomentar el desarrollo de la gastronomía peruana, lo que lleva a una mayor implementación de estándares de gestión y calidad en los mercados, promoviendo su crecimiento y destacando la cocina peruana. (Piero Ghezzi, 2016). Esto refleja el papel predominante de la gastronomía como directriz de desarrollo además Existen grandes ponentes y promotores de planes de incentivos para revalorizar y promover la imagen institucional de los mercados, una postura que perfila el coordinador del proyecto Cadenas Agroalimentarias Gastronómicas. Asentar el valor de la diversificación del producto impulsará nuevas oportunidades de trabajo, ante el mercado masivo de interés de consumo de nuestra gastronomía, el que podrá aportar al desarrollo colectivo de múltiples sectores y agentes intervinientes como lo son agricultores, pequeños productores y comerciantes.

Martel (2015) dijo que el turismo gastronómico se encuentra en constante cambio, debido a la metamorfosis de una población y su consumo, ya que este es único y específico por cada cultura y se plasma en la cocina, logrando envolver los sentidos y haciendo fácil de identificar y gozar. (p. 10)

Según el Compendio Estadístico del Perú (2014) “La demanda turística por

intereses de alimentos y bebidas: el turista genero \$ 1 090 142, excursionistas \$ 13 566 y visitantes \$ 1 103 708 y se posiciona en el segundo motivo de preferencia por los visitantes en el consumo gastronómico en nuestra capital” según este informe la demanda se situó en distritos de lima centro como Miraflores, Barranco, magdalena, lince y cercado de lima donde se encuentra la mayor cantidad flujos de interés en lugares como mercados y locales comerciales que ofrecen productos culinarios. (p. 63)

Respecto a la investigación, este analiza la travesía de la gastronomía peruana en los últimos tiempos y esto refiere al avanzado desarrollo que logra convertirla en una fuente dinamizadora de la economía nacional. Según Apega (2019), en el 2011 el gasto en alimentación fue aproximadamente S/ 45 000 000 000 (9.5% del PBI), de los cuales S/ 1 500 000 000 (4%) fueron gastos de la alimentación de los turistas. Siempre hay que recalcar la diversidad de maneras y formas de la producción culinaria que se puede encontrar en los mercados de abastos ya estos son también para los turistas de proximidad son bien visto por un precio módico atractivo para cualquiera.

Entonces se entiende que la demanda gastronómica asciende considerablemente cada año, pero esto beneficia directamente a las personas que cuentan con un renombre y un local renombrado, además de que el estado y el concepto de la gastronomía se enriquece más, esto siempre es bien visto por el turista en general. Entonces ¿Cuál es el contexto actual con de los mercados de abastos como referentes del turismo gastronómico? Si bien es cierto existe mucha teoría entre los mercados como cuna del turismo gastronómico, cabe de resaltar que a comparación de otros países funciona muy bien como centro de ocio de actividades diurnas en el sector comercial, el tema es que en el Perú el desorden y desinterés cultural ha ido penetrando y deteriorando el concepto de mercado turístico.

Si tenemos una gran demanda por un sector en específico lo más razonable debería ser atender al gran grupo y no promocionar un producto específico, esto se debería realizar en establecimiento donde albergase todo tipo de actividad culinaria y abastecimiento a gran escala para que se convirtiese en un punto referencial genuino de nuestro país como motor turístico gastronómico, no solo

cree una interacción del turista con el producto final sino una interacción más íntima desde su abastecimiento y compra del producto en bruto, si bien es cierto los mercados de abastos peruanos son solo de compra mas no estar esto se debe a que no están a condicionados para tal actividad y tienen cierto déficit lo que se busca es ampliar la sensación de experiencia, pero se necesita trabajar mucho. Entonces es muy importante decir que el estado del establecimiento donde se alberga la gastronomía importa mucho el impacto visual del entorno que genera en los turistas ya que interviene en la atracción, afectando la experiencia de un platillo en el que se plasma la historia y cultura del destino turístico.

En las últimas cuatro décadas, ha aumentado la cantidad de mercados de abastos en la zona Metropolitana de Lima, según el INEI (2016) un total de 2612 establecimientos de mercado de abastos entre mayoristas y minoristas, además en Lima Metropolitana a comparación de otras regiones concentra 1112 establecimientos que representa el 53.7 % en su totalidad, siendo el departamento con más establecimientos comerciales de este tipo lo cual refleja el eje comercial principal del Perú. Esta realidad, manifiesta que los establecimientos en el país, son la fuente primordial de abastecimiento de alimentos, bienes y servicios en el Perú, (Romero G, 2018). Además, la gastronomía y sus consumidores no distinguen el campo de la competencia informal y formal de los mercados de abastos que se rigen en su competitividad ya que en el sector de mercados minoristas el 64.5% de mercados cuentan con presencia de comercio ambulatorio a comparación de la presencia del 59.1% de presencia de comercio informal en los mercados mayoristas lo cual no ayuda ni fomenta el turismo culinario o gastronómico si bien es cierto en cada mercado se maneja muy bien la diversidad de varios puestos de comida rápida, pero tanto es el apuro de cubrir el pedido de demanda de los comensales que apertura puestos movibles a las afueras creando informalidad y dañan la imagen del establecimiento por ende como foco turístico no funciona y se pierde el concepto.

Desde la perspectiva arquitectónica de los mercados de abastos, se pude identificar que la mayor parte de ellos carece de estándares normativos y de falta de criterio de diseño desde su funcionalidad hasta parte conceptual de su

objetivo, el cual no debería permitir albergar las distintas actividades que se realizan en estos establecimientos, por ende, los Mercados de abastos en Lima Metropolitana no son vistos como atractivo turístico para la ciudad. (INEI, 2017), se han determinado las principales falencias en los mercados de abastos, los cuales presentan principalmente; un mal estado de conservación y una infraestructura deteriorada. Al hablar de los servicios básicos, el 59% de los mercados carecen de suministro de agua, lo que equivale a 1542 establecimientos, en cuanto a las coberturas utilizadas en los mercados, el material más común en los techos es la calamina, que representa aproximadamente el 65% de los establecimientos a nivel nacional, alcanzando un total de 1692 mercados. Lo cual es primordial para la comercialización y consumo del producto culinario donde un consumidor requiere y reclama seguridad, comodidad y confort.

La disposición física de los espacios dentro de los mercados de abastos es fundamental para su correcto funcionamiento y la eficacia de sus actividades con la comercialización de productos culinarios. Si no se lleva a cabo de manera adecuada, tanto los clientes como los comerciantes corren riesgos.

En términos de distribución por zonas según el tipo de producción o servicio ofrecido, a nivel nacional el 15,1% de establecimientos de abastos cuentan con áreas designadas para la carga y descarga de productos. Sin embargo, solo el 44,3% de estos mercados hacen uso efectivo de esas áreas, es decir, cuando se descargan los alimentos no hay lugares adecuados para almacenarlos, recurriendo a las áreas destinadas a cámaras frigoríficas.

Respecto a la organización en los puestos de venta, solo el 33% de los mercados de abastos, han dispuesto sus instalaciones de forma adecuada en base a los productos que se comercializan. Por otro lado, la mayoría de los mercados carecen de áreas destinadas para la gestión de residuos sólidos, alcanzando el 80,5% de los mercados que no cuentan con estos espacios. Esto conlleva a que los mercados de abastos pierdan su atractivo para los turistas gastronómicos, quienes prefieren acudir a locales comerciales privados.

Se han identificado otros problemas, como la falta de dimensionamiento

adecuado en relación con la demanda y afluencia de comensales que se sienten atraídos por la oferta gastronómica en los mercados de abastos. Esto afecta la accesibilidad al establecimiento y dificulta la circulación de personas, incluyendo a turistas de diferentes culturas, vendedores, compradores, estibadores y personas con discapacidad. La limitada capacidad y espacio disponible provoca la proliferación del comercio informal en los alrededores de los mercados generando caos y desorden.

En conclusión, existe una gran demanda por la gastronomía peruana que asciende de forma positiva cada año en nuestro país, por lo cual es muy provechoso para el desarrollo del Turismo Gastronómico, sin embargo no se explota debidamente, ya que se este se promociona como un producto turísticos sectorizado y muy individualizado, tomando en cuenta la promoción de algunos de los platos bandera de nuestro país, por lo cual los mercados de abastos pierden gran capacidad del fomento del turismo gastronómico; donde la única estrategia de conectividad masiva como red turística son las ferias gastronómicas entre unos de sus referentes es Mistura, que se presenta de manera ocasional, pero justamente ahí es donde se promociona masivamente el carácter cultural turismo de la gastronomía por lo cual se debería de reformar la visión de comercialización del producto turístico del Perú Por otro lado, en Lima Metropolitana no tenemos un gran referente de mercado de abastos donde se establezcan nodos turísticos de ocio, gastronomía y cultura de manera integrada. Esto se le suma la gran falta de satisfacer la demanda gastronómica que ocurre en nuestra capital que por consecuencia se sumerge en la informalidad., ya que combaten diariamente con el comercio ambulatorio y además tienes problemas físicos en la estructura por la antigüedad que al paso del tiempo ha perdido jerarquía e identidad este tipo de equipamientos que dudosamente pueda en la actualidad dinamizar el turismo gastronómico.

## 1.2. Trabajos Previos

La realidad problemática se ve enfocada primordialmente al mercado de abasto como dinamizador del turismo gastronómico en Barranco, 2019 - caso: mercado N°2 de Barranco; se procederá a contrastar una gran gama de trabajos asociados con el contenido de la investigación, donde estos mismos se ligan a proyectos de investigación elaborados en el ámbito extranjero como nacional brindando una orientación a la investigación, definiendo los objetivos con el propósito de tener una síntesis concisa.

### 1.2.1. Trabajos previos nacionales

Según Sánchez, G (2018) en “Mercado y Centro Gastronómico – Centro Histórico de Lima”

La investigación busca aprovechar el reciente “boom gastronómico” peruano, la propuesta se basa en generar un mercado diferente el cual se complemente con una serie de actividades culturales con las cuales se fomente un mejor desarrollo de la comunidad, a su vez esto generaría un impacto nuevo en la sociedad la cual los hará mantenerse activos.

La autora tiene como objetivo, diseñar un mercado gastronómico en el Centro Histórico de Lima, bajo el concepto de mercado para así convertirse en un centro de atracción para los visitantes extranjeros o de la localidad, ella coge como punto de partida poniéndole como concepto “mercado gastronómico”, que es un espacio en el cual rescata las funciones que tiene un mercado tradicional y sus características fundamentales de encuentro social, estos espacios deben tener un lugar donde las personas pueden sociabilizar y sentirse acogidas donde a la vez se emplea la tecnología de los supermercados modernos.

En conclusión, la investigación busca dar una reinterpretación de Mercado Gastronómico de Abastos de siempre, el común, para que así con este nuevo proyecto puedan surgir nuevas ideas y responder a las modernas necesidades de nuestros usuarios en estos tiempos.



Figura 1: Planta de zonificación del proyecto, primer nivel, 2019  
 Fuente: Libro Tomado de Sánchez (2018)



Figura 2: Planta de zonificación del proyecto, segundo nivel, 2019  
 Fuente: Sánchez (2018)



Figura 3: Zonificación de puestos de venta, 2019

Fuente: Sánchez (2018)

Valdettaro (2017), realizó una investigación enfocada a promover la gastronomía en el distrito creando espacios sociales, comerciales, culturales y gastronómicos, para revalorar la imagen turística del distrito del Rímac, como patrimonio cultural, para alcanzar el título profesional de Arquitecta.

“Mercado y Centro Gastronómico para el Rímac”. Su estudio se centró en repotenciar las principales actividades del distrito para integrar la ciudad con el entorno, generando encuentros sociales y turismo. Fue de tipo descriptiva. Como resultado, el autor considera importante unificar los encuentros sociales a través de las actividades complementarias como las gastronómicas, para dar mayor conocimiento y fomentar la cultura del país.

El objetivo primordial de la propuesta es dar a conocer la gastronomía, el autor plantea un mercado con centro gastronómico que se fusione con el alrededor de forma inmediata, mediante sus materiales y una volumetría la cual se unifique al entorno y a la estructura propia del mercado existente donde los consumidores se reúnan con la finalidad de gozar de la gastronomía y encuentros sociales. Para esto se propone un enlace directo de los productos brindados en el mismo

mercado para ser utilizados en estos talleres de cocina que se proporcionarían para dar un mayor entendimiento del turismo gastronómico y cultura del país.

Como objetivo específico plantea la creación de un encuentro turístico y local que logre revitalizar la experiencia del mercado impulsando la gastronomía, trascendiendo la idea de un lugar de adquirir un producto de paso y volviéndolo uno para estar, comer y aprender, bajo una categoría más versátil para el usuario.

En conclusión, es una propuesta que pretende enseñar al país y al mundo que Lima es un distrito con muchísima historia y cultura gastronómica. Prolongando el circuito turístico del centro histórico de Lima hacia el Rímac. (Valdettaro, M., 2017)



Figura 4: Edificaciones existentes en el terreno: Mercado Limoncillo, 2017

Fuente: Sánchez (2018)



Figura 5: Descripción de lo existente: Mercado Limoncillo, 2017  
Fuente: Sánchez (2018)

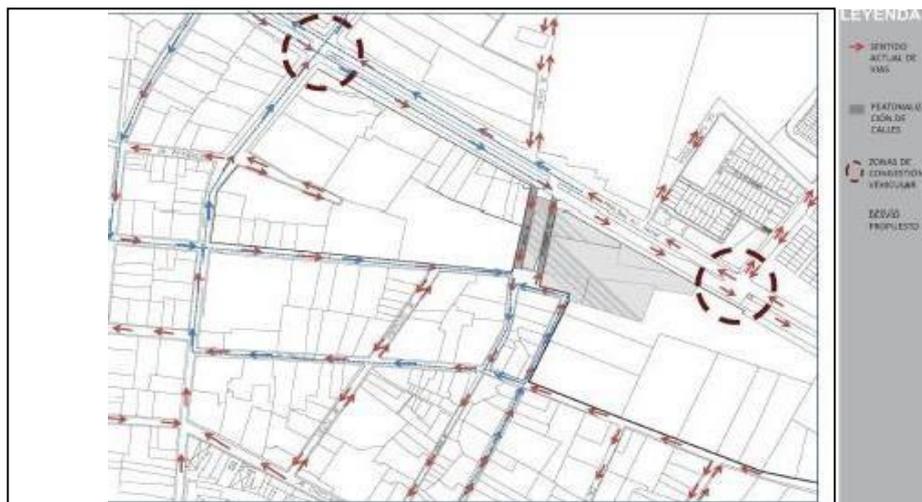


Figura 6: Importancia de lo existente, 2017  
Fuente: Fuente: Sánchez (2018)

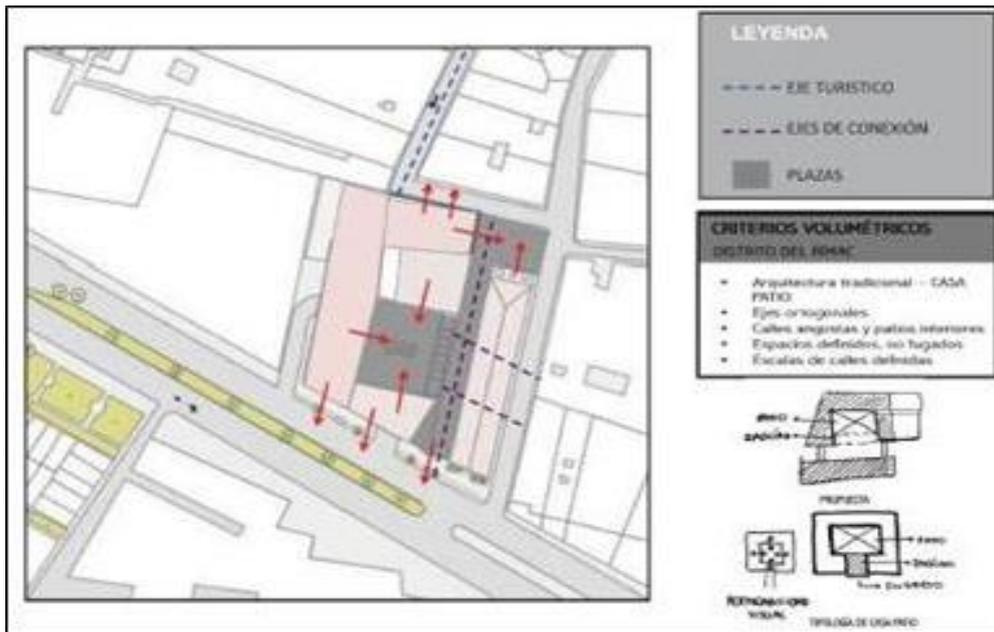


Figura 7: Propósito de intervención, 2017

Fuente: Sánchez (2018)

Alarcón (2016), “Centro Gastronómico en Lurín”. Este trabajo tuvo como finalidad alcanzar el título profesional de Arquitecta en la USMP, el autor busca saciar las necesidades que son originadas por el desarrollo gastronómico en nuestro país, otorgando a la ciudad de Lima un mercado donde se exponga la gastronomía peruana.

Este estudio buscó innovar con un nuevo tipo de centro gastronómico, otorgándole al distrito de Lurín un equipamiento necesario para brindar variedad de servicios para quienes estén involucrados en la evolución de la gastronomía promoviendo el turismo cultural y gastronómico en el distrito de Lurín. Por ellos es que se ha planteado ofrecer zonas de restaurantes, donde los usuarios desarrollen la compra y venta de productos degustando la gastronomía peruana.

En conclusión, los mercados son establecimientos comerciales que cautivan a individuos con gran demanda y son equivalentes con varias actividades recreacionales y culturales, son las que aportan a que el usuario perdure el mayor tiempo posible en el Centro Gastronómico. (Alarcón, 2016).

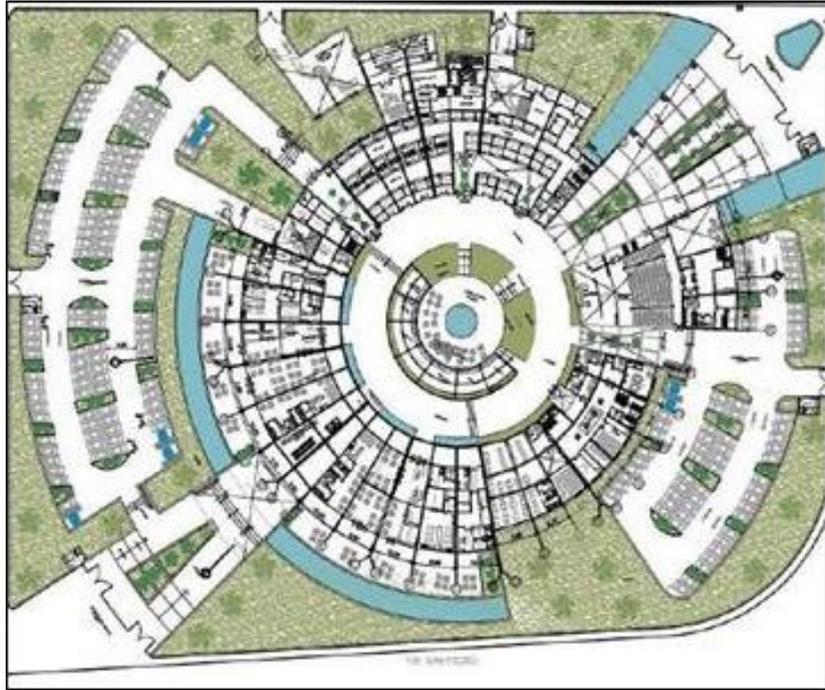


Figura 8: Planta general del primer nivel, 2016

Fuente: Alarcón (2016)

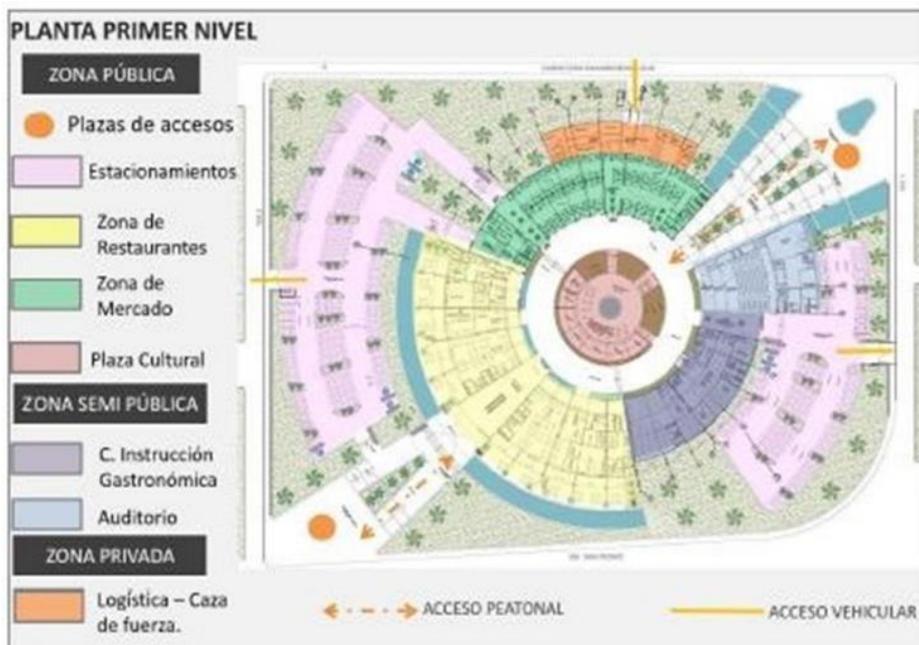


Figura 9: Zonificación del primer nivel, 2016

Fuente: Alarcón (2016)

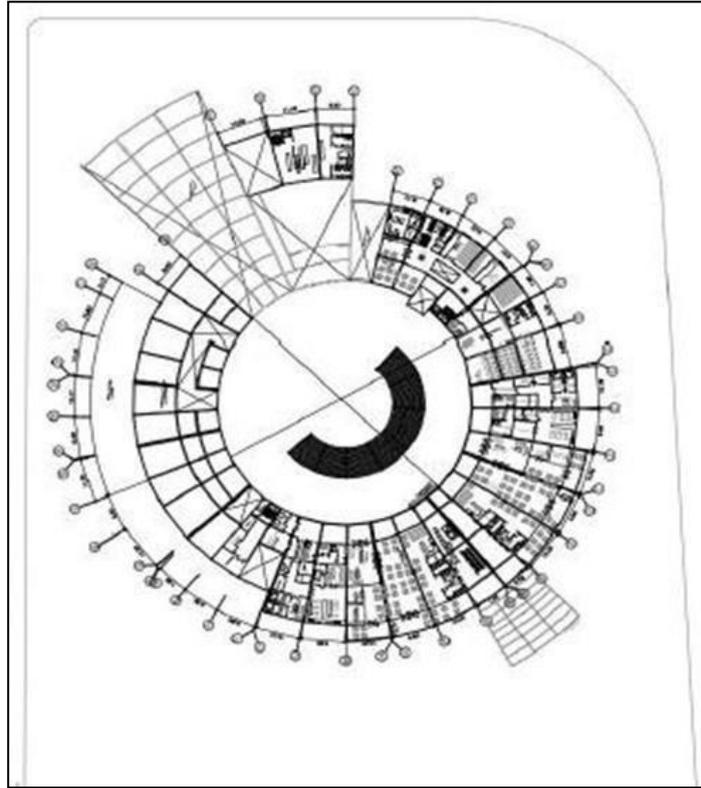


Figura 10: Planta general del segundo piso, 2016

Fuente: Alarcón (2016)

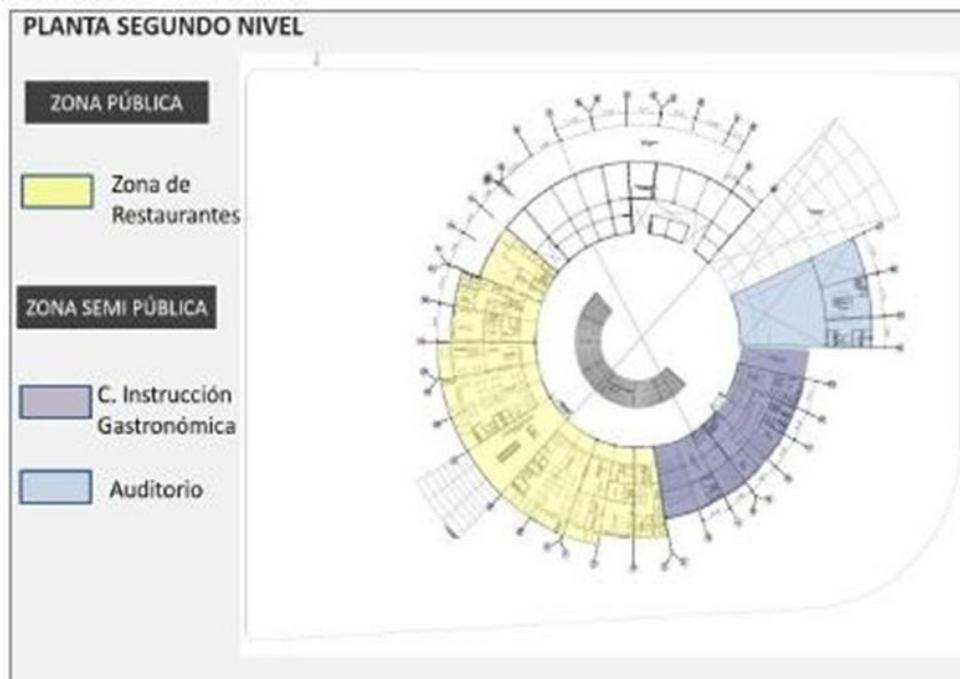


Figura 11: Zonificación del segundo nivel, 2016

Fuente: Alarcón (2016)

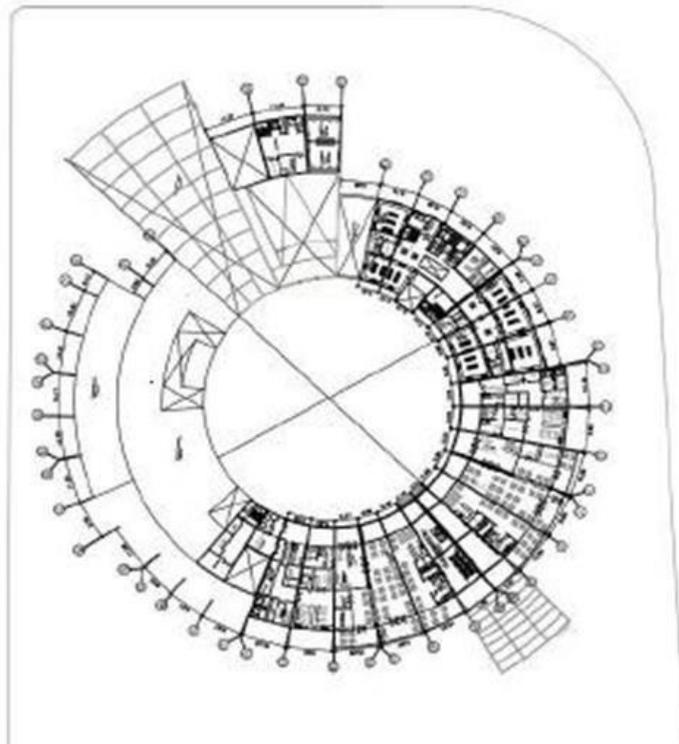


Figura 12: Planta general del tercer nivel, 2  
Fuente: Alarcón (2016)

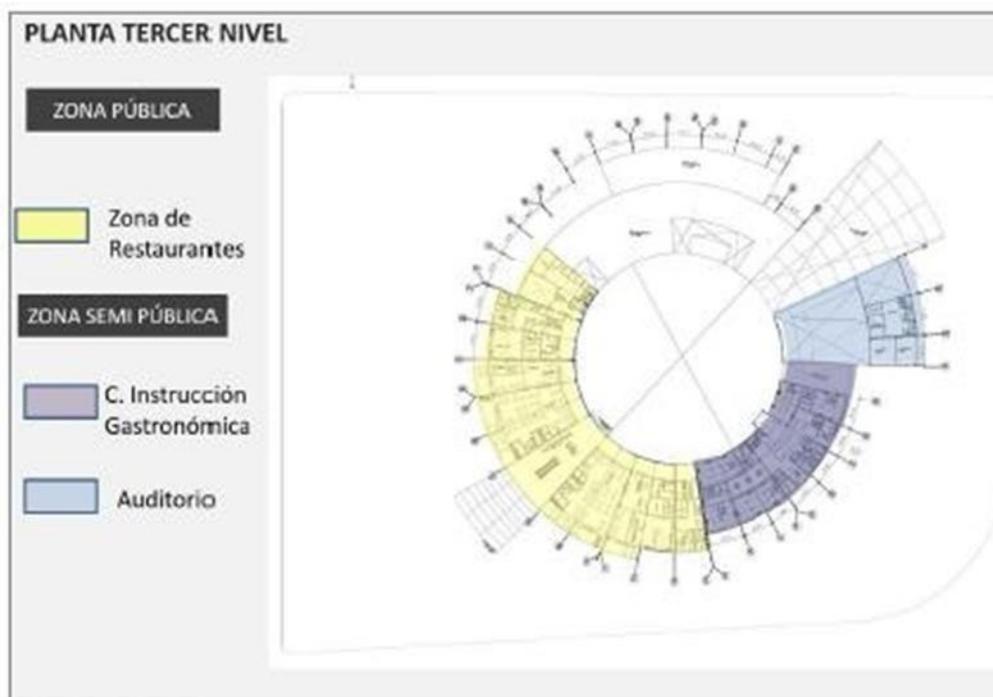


Figura 13: Zonificación del tercer nivel, 2016  
Fuente: Alarcón (2016)

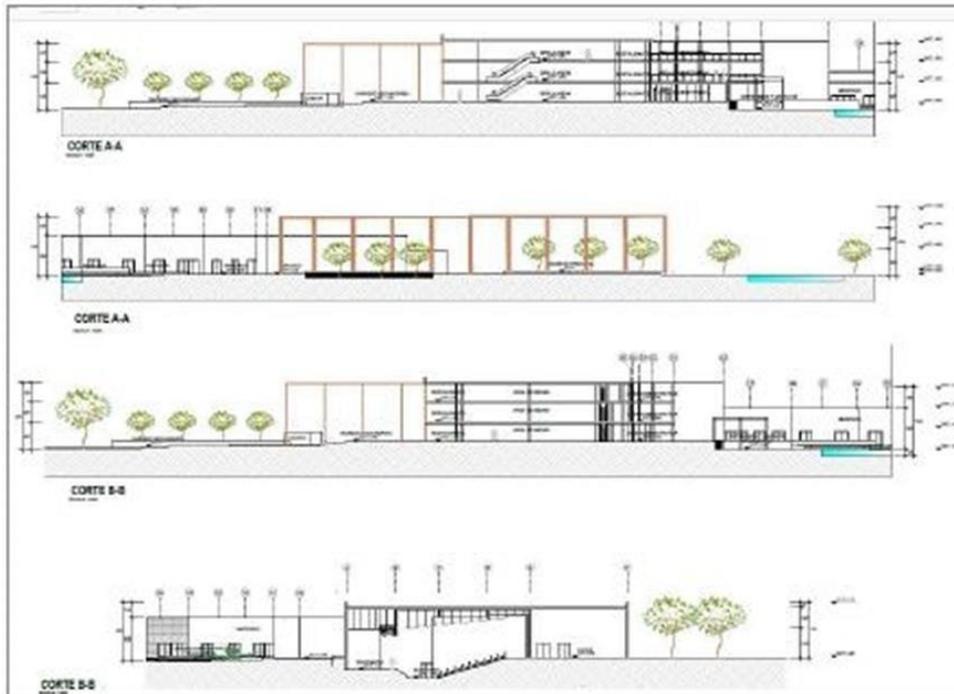


Figura 14: Cortes generales, 2016

Fuente: Alarcón (2016)



Figura 15: Elevaciones generales, 2016

Fuente: Alarcón (2016)

### 1.2.2. Trabajos previos internacionales

Bao (2015) en “Propuesta de reconversión del mercado municipal del Grao de Valencia en mercado gastronómico turístico: actuación en la zona de restauración hostelera”; analiza cómo el crecimiento de una ciudad metropolitana como la que es Quito que ha generado caos y problemas en ciertos sectores de la ciudad.

Buscó plantear la reactivación de manera comercial por medio de mercados de abastos e intervenciones en área publicas concentradas en interconectar de las zonas para mejoras sus dinámicas urbanas y obtener un foco turismo y revitalizador para valencia en la zona hostelera.

La conclusión de la investigación refleja que un mercado Gastronómico turístico actúa como agente restaurador porque se crea un nodo turístico por las diferentes actividades complementarias que se ejecutaran y estas tienen el carácter revitalizador muy aparte de la intervención arquitectónica ya que genera una interconexión dinámica para de la urbe con los turistas.



Figura 16: Elevaciones, 2015

Fuente: Bao (2015)



Figura 17: Plantas, 2015

Fuente: Bao (2015)

Hernández (2017) en “Diseño arquitectónico de la Plaza Mercado de la Municipalidad de Málaga – Santander, para impulsar la gastronomía y promocionar la cultura”. Propone un diseño con ambientes donde se pueda ofrecer los productos gastronómicos y eventos culturales de los mismos, a través de componentes o referencias para el reconocimiento arquitectónico, determinando su lenguaje simbólico.

El objetivo de este nuevo proyecto de diseño es modernizar los procesos comerciales, no modifica los conceptos arquitectónicos de las plazas de mercado antiguas para una mejor optimización del mercado.

Concluye que, para la planificación de las Plazas de Mercado, debe existir una conexión entre ambientes, con entradas amplias y gran cantidad de espacio público para albergar la masiva demanda turística comercial de la zona, para movilizarse, y que a la vez genere a través de los recorridos o red de turística nuevas tendencias culturales y sociales para satisfacer la demanda de consumo.



Figura 18: Plano de manzana de intervención, 2015

Fuente: Hernández (2017)



Figura 19: Planta urbana de intervención de manzana, 2016

Fuente: Hernández (2017)



Figura 20: Planta de primer nivel, 2015  
Fuente: Hernández (2017)

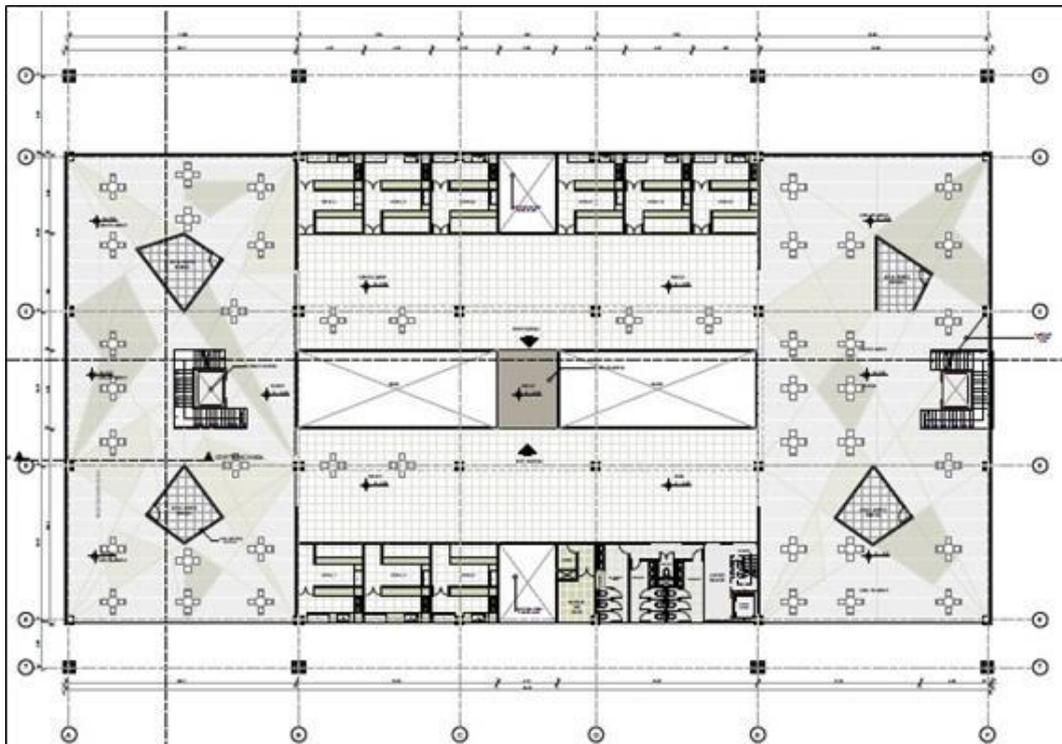


Figura 21: Planta de primer nivel, 2015  
Fuente: Hernández (2017)

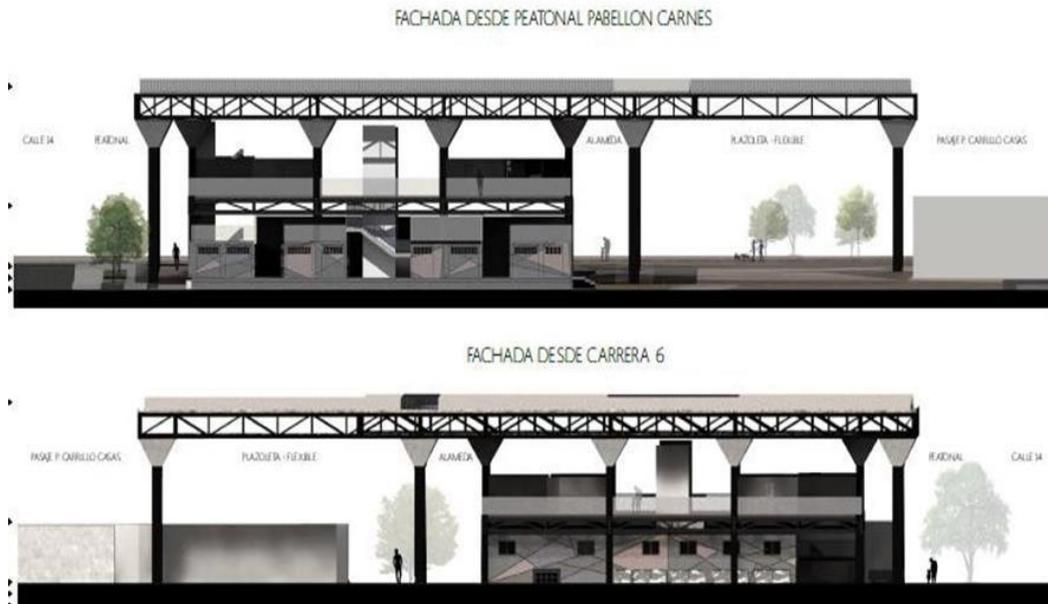


Figura 22: Fachadas, 2015  
Fuente: Hernández (2017)

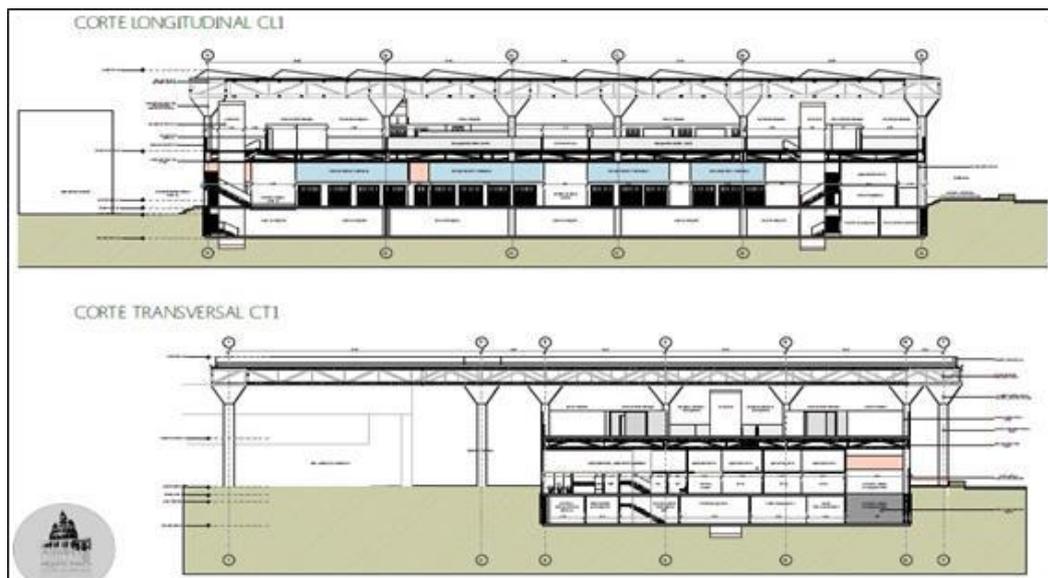


Figura 23: Corte longitudinal - transversal, 2015  
Fuente: Hernández (2017)

Córdova (2015) en “Mercado Municipal, Gastronómico y Artesanal para el Cantón Salitre”. Analizó los tipos de comercio que se presentan en la ciudad para definir las tareas que se implementaran en el espacio arquitectónico, además los componentes, refiriéndose a la función, construcción, forma y percepción. La metodología es del tipo explicativa.

Como objetivo el autor plantea una transformación la cual tenga una fundamentación en el diseño de un mercado municipal, que incentive la gastronomía, para que establezca la magnitud de la demanda y el tipo de comercio informal que se encuentra presente en los lugares centrales, y conceda la inclusión laboral de una forma organizada para que sea una propuesta turística. Como conclusión, la finalidad de la investigación hace referencia a la proximidad de los moradores y el interés social y turístico, la reorganización de las calles para un mejor acceso al malecón principal, ícono del turismo gastronómico de Cantón. (Córdova, R. 2015)



Figura 24: Primera y Segunda planta, 2015

Fuente: Córdova (2015)

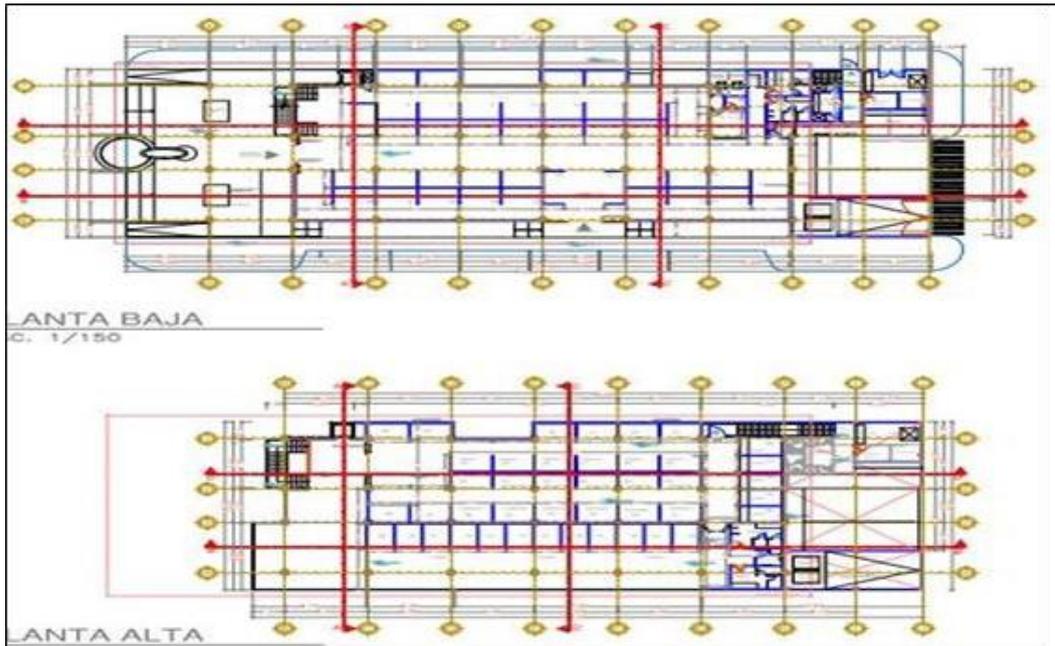


Figura 25: Primera y Segunda planta, 2015  
 Fuente: Córdoba (2015)



Figura 26: Cortes "A - B", 2015  
 Fuente: Córdoba (2015)



Figura 27: Cortes "C - D", 2015

Fuente: Córdova (2015)



Figura 28: Fachadas, 2015

Fuente: Córdova (2015)

## **CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO**

## II. MARCO TEÓRICO

### 2.1. Marco Teórico

Se desarrolló la estructura general de la tesis, dando a conocer el desarrollo de las variables definiendo cada una de ellas, sus características y antecedentes que tiene.

Variable N°1: Mercado de Abastos

- **Planificación de los Mercados**

Según el Programa Nacional de Diversificación Productiva que enmarca la Normativa de Mercados de Abastos del año 2017, nos explica acerca de que los mercados de abastos y que comprenden un sistema el cual cumple funciones sociales y garantiza que el abastecimiento de los alimentos a toda la comunidad, caracterizado por potenciales: Económico, Cultural, Turístico y Social.

La planificación de una localidad debe tener en cuenta la riqueza gastronómica y las tradiciones del lugar. Es importante que los organismos encargados de la planificación de las redes de mercados consideren que el sistema sea productivo y eficiente.

- **Niveles de consumos acerca de Mercados de Abastos**

Según el INEI (2013), menciona que en el Perú existen 2,612 mercados de abastos, los cuales generan más de 9,000 empleos para los pobladores, en los últimos 20 años estos centros de abastos han llegado a incrementarse hasta un 138%. Los mercados de abastos a nivel nacional poseen un promedio de 1,097 en 1996 y ahora totalizan 2,612 (al cierre del 2016), reflejando el aumento de la economía y la población; además el número de puestos fijos en los mercados se incrementó en 111.2%, pasando de 155 765 a 328 946, esto demuestra la continuidad de los mercados peruanos.

- **Partes de un Mercado de Abastos**

Según el Programa Nacional de Diversificación Productiva (2017), señala que los establecimientos de abastos están conformados por 5 puntos importantes:

- **Sector de abastecimiento y despacho:** área de Carga y descarga, despacho de mercadería, depósitos, cámaras frigoríficas y estacionamientos.
- **Área de energía y servicios complementarios:** Casa de fuerza, área de subestación eléctrica, talleres y grupo electrógeno.
- **Área de Administración y servicios varios:** Servicios higiénicos, área decuna, guardería y sala de uso múltiple.
- **Área de Residuos sólidos y limpieza:** Área de residuos sólidos.
- **Área de comercialización de productos:** Verduras, tubérculos, abarrotos, frutas, carnes, pescados, mariscos, etc.

- **Clasificación de los Mercados de Abastos**

Según León y Rondón (2017) investigaron que la “clasificación varía según la cantidad de producción de los establecimientos (mercado minorista y mayorista), o su administración (mercados municipales o mercados cooperativos) o según los alimentos o productos que nos ofrezcan (mercado de flores o frutas)”.

Entonces podemos decir que un mercado es un espacio transitorio en el que podemos realizar actividades comerciales, vendedores y compradores, estos pueden ser:

**a) Mercado mayorista:** Son establecimientos que se encuentran bajo cargo de una sociedad o compañía que se encuentra operando y negociando con agentes del comercio mayorista y es ahí donde se agrupa la mayor cantidad de oferta de los productos sustanciosos, adicionalmente se desarrollan tareas de comercio y de servicios complementarios que asisten para otorgar una mejor eficiencia de la principal actividad y así aprovechar la máxima economía generada por esta misma.

**b) Mercados minoristas:** Es el establecimiento que se encuentra bajo una comisión centralizada la cual se encarga de ver roles de ventas al menor de productos de los consumidores ya sean perecible o no perecibles, así como también están los bienes y servicios que complementan el uso cotidiano de la comunidad en el mercado minorista aprovechando las

ventajas que se encuentran en el lugar, así como también poder ofrecer al ciudadano productos frescos que puedan desarrollar su potencial turístico y cultural según el sector donde los mercados se encuentren situados.

Según la localidad a la que sirve, puede ser:

| CATEGORIA | DENOMINACION    | NIVEL DE COMERCIO      | POBLACION A LA QUE SIRVE | NUMERO DE PUESTOS |
|-----------|-----------------|------------------------|--------------------------|-------------------|
| A         | MERCADO CENTRAL | COMERCIO METROPOLITANO | 300,000 – 1'000,000      | + DE 500          |
| B         | MERCADO ZONAL   | COMERCIO ZONAL         | 30,000 – 500,000         | 150 – 499         |
| C         | MERCADO VECINAL | COMERCIO VECINAL       | 2,000 – 7,500            | HASTA 149         |

Figura 29: Categorías de mercados

Fuente: Normativa de Mercado de Abasto (2017)

**c) Mercados municipales:** Según León y Rondón (2017), los mercados municipales presentan un uso comunal el cual es administrado por la municipalidad si bien su nombre lo dice, es ahí donde es posible encontrar variedad de alimentos frescos hasta diversos artículos u objetos, existen tipos de mercados dentro de los mercados municipales.

- Mercados Formales:

Según León y Rondón (2017), son aquellos que son regulados por la municipalidad mediante una licencia de funcionamiento para que así el centro de abastos pueda garantizar que se encuentra en buenas condiciones sanitarias e higiénicas, pero sobre todo una muy buena transacción para los consumidores.

- Mercados Informales:

Según León y Rondón (2017), son aquellos los cuales no cuentan con permisos es por esta razón que se encuentran en deplorables condiciones estos mercados

no presentan las condiciones sanitarias necesarias y el espacio físico del mercado tampoco se encuentra regulado por la municipalidad.

| TIPOLOGIA DE MERCADO |            | NRO. DE PUESTOS                        | POBLACION TOTAL A SERVIR |
|----------------------|------------|--|--------------------------|
| MERCADO TIPO "A"     |            | 500                                    | MAS DE 100 000 HAB.      |
| MERCADO TIPO "B"     | RANGO BAJO | 400                                    | DE 30 MIL A 50 MIL HAB.  |
|                      | RANGO ALTO | 18 A 22 PUESTOS CADA 100 HAB.          | DE 50 MIL A 100 MIL HAB. |
| MERCADO TIPO "C"     | RANGO BAJO | 300                                    | DE 10 MIL A 15 MIL HAB.  |
|                      | RANGO ALTO | 250                                    | DE 15 MIL A 30 MIL HAB.  |
| MERCADO TIPO "D"     |            | 100 PUESTOS PARA UN PRO. DE 2 MIL HAB. | DE 4 MIL A 10 MIL HAB.   |

Figura 30: Cuadro de clasificación de Mercados por su Radio de Influencia

Fuente: Normativa de Mercado de Abasto (2017)



Figura 31: Clasificación de Mercados

Fuente: Normativa de Mercado de Abasto (2017)

### Clasificación de Mercados según su situación geográfica

Según Alarcón (2016) en su investigación titulada "Centro gastronómico en Lurín", menciona que los establecimientos se clasifican:

- a) **Por la situación geográfica:** Depende del sitio dónde se efectúa el intercambio comercial. (Alarcón, 2016)
  - **De la colonia y barrio:** Satisfacen las necesidades de los factores

- económicos de las clases A – E. (Alarcón, 2016)
- **De los locales o tradicionales:** estos tipos se dan como herencia de los establecimientos con mayor antigüedad, estos a su vez cubren las necesidades básicas de los individuos. Existe el intercambio de palabras entre los comerciantes con los compradores, los cuales utilizan su habla para regatear precios y además los clientes seleccionan los productos que ellos mismos quieren. (Alarcón, 2016)
  - **De los abastecimientos Municipales:** Son establecimientos donde el propietario es el estado que alquila los locales a comerciantes por un valor fijado. (Alarcón, 2016)
  - **De la zona:** Vende productos de necesidades básicas y abastecen a una zona de 1 km a la redonda. (Alarcón, 2016)
  - **Nacionales:** Tiene a la venta productos exclusivos en todo el país. (Alarcón, 2016)
  - **Internacionales:** Sus compras y ventas se ven extendidas fuera de los límites territoriales del país. (Alarcón, 2016)
- b) Por su estructura:** Este tipo se clasifica por sus elementos políticos, económicos y sociales, donde se determinan los costos de los productos. (Alarcón, 2016)
- **De compras:** Los mercados enfatizan en comprar productos para luego venderlos en masivas cantidades. (Alarcón, 2016)
  - **De venta:** Este tipo se encarga de comprar productos para posteriormente venderlos de manera directa a los usuarios, motivo por el cual no compran en cantidades grandes. (Alarcón, 2016)
  - **Transporte:** este medio se encarga de repartir los productos a los diferentes establecimientos. (Alarcón, 2016)
  - **Almacenes:** Se especializan en comprar productos en mayores cantidades para almacenarlos y luego repartirlos. (Alarcón, 2016)
- c) Por su organización:**
- **De Menudeo:** Se encarga de la compra de productos en mayores cantidades para derivarlas a los comerciantes locales en menores proporciones. (Alarcón, 2016)
  - **De Mayoreo:** Esta Compra se encarga de proveerse de los grandes

productores en mayores cantidades. (Alarcón, 2016)

- **Sobre ruedas:** No necesitan de una programación arquitectónica, se localizan en lugares con puestos desarmables. Normalmente se encargan de la venta de alimentos y productos domésticos. (Alarcón, 2016)
- **De alimentos:** Se encuentran en lugares turísticos o puntos masivos de la ciudad, ya que se centran en vender platos y alimentos típicos de los lugares donde se encuentren. (Alarcón, 2016)
- **Modernos:** Son los nuevos supermercados en diversos puntos de la ciudad y satisfacen las necesidades actuales. (Alarcón, 2016)

- **Tipología de mercados**

De acuerdo a la trama, los mercados se clasifican por distribución:

- a) **Ortogonal:** La tipología ortogonal también es descrita como un damero o cuadrícula, la cual tiene calles largas y rectas que se entrelazan perpendicularmente, de esta manera forman áreas cuadradas o de forma rectangular. Además, se forman recorridos los cuales son libres con una zonificación simple. (Alarcón, 2016)
- b) **Concéntrica:** Los corredores en la tipología concéntrica coinciden con un centro el cual está formado por anillos concéntricos, siendo de esta manera una organización de forma radial, formando aros hacia el centro, equidistantes unos de otros para que pueda existir de manera óptima y sobre todo funcional. (Alarcón, 2016)
- c) **Radial:** En esta tipología los corredores segmentan la planta del mercado de forma diagonal, de tal manera que los locales comerciales se encuentran ubicados mirando al centro del mercado, además tienen un ordenamiento que permite una circulación más rápida. (Alarcón, 2016)



Figura 32: Tipología de Mercados

Fuente: Elaboración propia

- **Sectorización de un Mercado**

Los mercados están organizados por diferentes áreas las cuales permiten al consumidor una mejor visualización para que puedan obtener los productos que más requieran de acuerdo a sus necesidades, clasificándolos de acuerdo a su sector tipológico.

- a) **Área húmeda:**

Se encuentra definida por un espacio donde encontramos los productos alimentarios para su comercialización. Este sector requiere tener contacto con las instalaciones de agua, también aquí es un área la cual es utilizada para colocar carnes, lácteos, mariscos, porcinos y pollo. Esta área también requiere

de sectores de apoyo como lo son los frigoríficos los cuales tienen la finalidad de mantener en conservación los productos alimentarios.

**b) Área Semi – húmeda:**

El área semi – húmeda al igual que la anteriormente área mencionada necesitamos de las instalaciones básicas para el lavado y la limpieza de los productos. En este sector se implementarán las áreas de comedores, juguerías, frutas, verduras y productos básicos de comida.

**c) Área seca:**

No necesita de instalaciones de agua, puesto que se venderán productos perecederos para el usuario como lo son la venta de ropa, zapatos es por ello que a estos artículos no les afecta el calor, pero se tiene que tener en cuenta que tampoco se pueden exponer al sol para que no se dañen por el calor.

**d) Almacén de depósitos:**

Los almacenes de depósitos son zonas las cuales albergan mercancías, pero solo por un tiempo limitado, generalmente estas áreas se encuentran al alcance del comerciante que va a vender el producto.

**e) Sector de residuos:**

Para las zonas de recolección de basura se recomienda utilizar áreas las cuales estén alejadas del contacto del usuario y las áreas de venta alimentaria. Las paredes y pisos de esta área deben ser un material el cual sea lavable y no permita la acumulación de las bacterias por los residuos.

**f) Servicios sanitarios públicos:**

Los servicios sanitarios deben ser instalados en áreas menos rentables, los cuales no estén cerca de los locales de venta de preferencia se recomienda que estén situados en esquinas que estén próximas a calles, para esta zona se debe tener en cuenta una rampa para las personas discapacitadas en caso la zona este en altura.

Esto es importante para el buen desarrollo de la investigación, consultar distintas

teorías e investigaciones que permitan profundizar más el tema, en busca de comprender y analizar, la reinención de los mercados de abastos con nuevas tendencias gastronómicas y el impacto que genera sobre el turismo gastronómico, ya que al ser un tema ligado a contemporaneidad se debe también investigar los campos que se interviene, para ello se precisan las siguientes teorías:

- **Guía para la competitividad de Mercados de Abastos**

Los mercados de abasto son la fuente que abastece a los consumidores de Lima Metropolitana de diversas zonas de influencia por la variedad de insumos y productos, precios cómodos, son por excelencia la preferida ante cualquier otro establecimiento de abastecimiento de alimentos. Por este motivo se establecen parámetros en cuanto a su infraestructura, áreas internas y externas, zonas donde los alimentos estén bien conservados, y el servicio tanto complementarios como auxiliares vinculadas para un buen uso de los establecimientos. (Municipalidad Metropolitana de Lima, 2013)

Según la Municipalidad de Lima su infraestructura:

- En relación a los accesos y salidas del mercado, es importante asegurar que los pasajes que desembocan en ellos tengan un ancho similar. Además, dichos pasajes no deben ser menores a 3 metros de ancho.

En cuanto a las condiciones arquitectónicas de las circulaciones internas se tomará los siguientes criterios:

- Los pasadizos que sean principales deben tener una medida de 3.00 m y los secundarios 2.40 m.
- Con el fin de garantizar la accesibilidad para personas con discapacidad, las rampas ubicadas en los pasillos deben tener una inclinación igual o inferior a 12 grados y deben contar con pasamanos.
- Se establece como medida mínima de ancho un espacio de 1.20 metros entre los muros que conforman la escalera.
- Además, se limita el número máximo de escalones consecutivos sin descanso a 16 centímetros.

- **Guía de buenas prácticas en Mercados Municipales**

Este estudio aborda la idea de los establecimientos que proveen alimentos a la población, centrándose en mercados municipales de propiedad municipal o privada. Estos mercados se consideran parte del sistema actual de abastecimiento de alimentos y se enfrentan al desafío de familiarizarse a las nuevas tendencias de la sociedad.

La Fundación Valenciana de la Calidad destaca el valor de conocer el entorno, la oferta y la demanda; el modelo de propuesta se basa en seis bloques: seguridad en el entorno, accesibilidad, sostenibilidad ambiental, servicio al cliente, organización y gestión y mejora continua.

Dado que los mercados son establecimientos públicos, es primordial que cuenten con sistemas de acceso los cuales permitan a los usuarios movilizarse por toda el área construida, accediendo a los servicios que se ofrecen.

En esta sección de la guía se abordan aspectos relacionados con los accesos, recorridos, circulación y conceptos que deben tenerse en cuenta:

- **Entorno periférico:** los accesos del pase peatonal que se encuentran en las partes exteriores del mercado, necesitan tener un ancho mínimo de 1.50 m, teniendo en cuenta que dentro de este mínimo debe considerarse el desplazamiento de las personas con movilidad reducida y los demás usuarios. Asimismo, se debe tener en cuenta que la pendiente no puede superar el 6% en dirección a la calzada.
- **Aparcamiento:** como necesidad de las personas que llegaran al establecimiento es preciso calcular la cantidad de estacionamientos para los vehículos y esto debe depender del aforo del establecimiento, teniendo como dimensiones de cada cajón 3.50 x 5.00 m.
- **Accesos al mercado:** la circulación de los pasillos debe tener un ancho libre mínimo de 1.20 m y una altura libre de 2.10 m y su pendiente no debe superar el 10% y debe tener un ancho de 1.20 m. Las escaleras deben tener un ancho mínimo de 2.00 m.

A su vez, se sugiere que haya un máximo de 12 escalones antes de llegar al

primer descanso, con una longitud mínima de 1.50m.

- **Comunicación y Señalización:** el establecimiento debe contar con rutas de evacuación debidamente señaladas y visibles para las personas que se encuentren en el lugar.

- **Diseños de espacios Comerciales**

El libro presenta una perspectiva sobre los espacios comerciales y su diversidad en función de las actividades que ofrecen: alimentación, vestimenta, hogar, ocio, recreación, etc. Estos sectores se han establecido a lo largo del tiempo en respuesta a factores sociales, económicos, políticos e históricos influyendo en el desarrollo de las ciudades.

En relación al presente estudio, este se centrará en el análisis del sector comercial de alimentos, específicamente en mercados y supermercados según el autor, este modelo de ambientes destinados al comercio tiende a estar ubicados de manera repetitiva en diversas zonas, además, estos establecimientos se han convertido en la rutina del día a día para la compra de los productos de primera necesidad.

Estos espacios comerciales han experimentado una evolución a lo largo del tiempo, influido por diversas culturas y tradiciones de diversas partes del mundo. Estas influencias se han reinterpretado y adecuado a un ambiente el cual busca ser continuo y práctico. Es así como surgen los típicos mercados tradicionales, los cuales ejercen un rol importante en la sintomatología de las ciudades.

Un mercado de abastos se caracteriza por ser un lugar donde hay ambientes con articulación, actividades, sonidos, colores, olores y vivencias, es decir, es un lugar que se encuentra en constante transformación que forma parte integral del entorno urbano. (Mesher, 2011). El método que propone se basa en cuatro principios:

- a) **Entrada:** hace referencia a la fachada principal y puntos de acceso que

permiten adentrarse a los ambientes de comercio. Esta área debe llamar la atención del usuario, captando su interés por descubrir los productos que se encuentran más allá de su campo visual. Representa el punto de partida para el recorrido interno y se presenta como un espacio amplio y abierto, donde las personas que lleguen al lugar puedan sentirse acogidos y puedan tomarse el tiempo para gozar y degustar del comercio del lugar. Es un punto fundamental el realizar la publicidad de los productos que se encuentran en el establecimiento y además se debe contar con accesibilidad para todo tipo de usuarios.

- b) Circulación:** para determinar el flujo de movimiento dentro de un espacio, resulta esencial modelar un diagrama de circulación que tenga en consideración el vínculo entre las áreas y la ruta que seguirán los distintos usuarios en el entorno comercial. Debe cumplir dos funciones principales: debe ser lo suficientemente amplia como para permitir el desplazamiento cómodo de dos personas, incluyendo a las personas de movilidad reducida; la circulación debe tener un recorrido que se adapte a todos los usuarios sin ningún problema hacia las diversas áreas y ambientes que ofrece el espacio comercial, evitando congestiones con otros individuos.
  
- c) Ritmo de circulación:** el ritmo de movimiento dentro de un espacio se presenta como un aspecto crucial en el modelo, ya que analiza cómo los usuarios utilizan el espacio y se desplazan en su entorno y esto se ve influenciado por la naturaleza del usuario y su estilo de vida, lo cual constituye una razón fundamental para comprender a quién se dirige el mercado y el lugar donde se establecerá. Se debe diferenciar los ritmos de movimiento de las personas a fin de proveer a los usuarios de lugares que se adapten para su uso del diario. Esto pone en marcha una secuencia de puntos de entrada y salida para visitas rápidas y personas que deseen permanecer más tiempo en el lugar de visita.
  
- d) Venta:** la técnica de vender productos se presenta como el objetivo principal del mercado; si bien la entrada, la circulación y el ritmo son

elementos con criterios fundamentales en el diseño de los ambientes para el comercio, el funcionamiento y la venta de los productos depende mucho de cómo se vende y se presentan los productos en los puestos de mercados.

- **Diseño de espacios Gastronómicos**

Graf (2014) en su investigación del diseño al servicio de la cocina en establecimiento comerciales como mercados, los cuales se doten de servicio a los comensales, se establece que, para los espacios gastronómicos, que es lugar donde se va a desarrollar el eje de las actividades y se convertirá en la directriz del funcionamiento del establecimiento se tiene que tomar en cuenta según el análisis de la investigación los siguientes criterios:

**Espacios físicos:**

El diseño de los espacios se planea, proyecta y se da forma al espacio del usuario, generando lugares para el humano a sus necesidades. A pesar de que su espacio físico aparente ser inmutable con respecto a las cualidades originaria, al volverse habitado ya es artificial, en tanto es un método que genera satisfacciones de necesidad al usuario. (Graf, 2014)

**Espacios flexibles:**

Según Lamure (1980), arquitecto y diseñador, explica que, estos espacios con flexibilidad son elementos o mecanismos a los cuales se recurre con el fin de que cumplan con dos o más funciones para que se logre optimizar la superficie del espacio de una manera útil. Asencio (2001), explica que un área tiene flexibilidad cuando es adaptable a lo diversos estereotipos pedidos por el usuario. En las sugerencias de diseño en la actualidad, la flexibilidad, es una de las opciones por las características que más es apreciada por lo que la incidencia del precio por metro cuadrado permitiría minimizar los espacios sin generar una alteración en las funciones.

**Infraestructura**

El reglamento sanitario establece que los establecimientos deben ser

construidos de manera segura y sólida, la desinfección de los utensilios debe ser sencilla, y deben estar hechos de materiales resistentes a la corrosión, no inflamables y no deben contener sustancias tóxicas para los alimentos. Además, es importante mantener la estructura física y las superficies para garantizar la conservación de los alimentos. (Ministerio de Salud, 2004, p.10)

Con respecto a lo que se entiende como servicios de complementarios y auxiliares.

Las operaciones de limpieza serán diarias y una desinsectación semanal de todo el local, debe de establecerse, una general al menos una vez mensual, los sectores húmedos deberán desinfectarse al momento de terminar sus labores diarias, las cámaras frías y almacenes también se harán una atención semanal.

Plantea lo siguiente en el artículo 13° “las instalaciones sanitarias (...) deben se brindar la seguridad que la utilización de agua sea potable, y que además abastezca de manera continua y en cantidad el cual debe ser suficiente a los pedidos de limpieza del establecimiento y demás operaciones que se realizan en el abastecimiento”. (Ministerio de Salud, 2004)

Plantea lo siguiente en el artículo 15° con relación a lo que se entiende al servicio de abastecimiento alimentario “las comidas y bebidas que se encuentran al alcance del usuario para que sean consumidas de manera inmediata y además se preparen en correctas condiciones higiénico-sanitarias y operativas adecuadas” (Ministerio de Salud, 2004, p. 38), asimismo se tendrá en cuenta el cuidado de los alimentos con refrigeración cerrada, campanas de malla o tapas acrílicas transparentes. También el tiempo para que el producto esté disponible al usuario será no mayor a 6 horas

Plantea lo siguiente en el artículo 23° con relación a lo que se entiende al servicio de almacenamiento alimentario, la recepción de los alimentos como también el almacenamiento de los mismos deben de evitar la contaminación, alteración o daños físicos, para los productos secos “las zonas donde los productos son almacenados deben de mantenerse limpios, no tener problemas con las plagas,

mohos o suciedad”

Variable N°2: Turismo Gastronómico

- **Turismo gastronómico impulsador del comercio de proximidad**

Según Leal (2015) en su libro analiza como el turismo gastronómico ha influenciado en la demanda y oferta turística.

El turismo gastronómico ha generado un boom en el deleite de la comida pero sobre todo de la sociedad posmoderna, puesto que el simple hecho de hacer un recorrido de sus rutas turísticas para conocer, percibir y degustar se convierte en un recorrido con una agradable experiencia donde conocen la calidad del servicio que es generada por las ferias turísticas donde se ofrecen productos teniendo como primordial finalidad, la de poder ofrecer al turista un recorrido lleno de experiencia para que pueda sentirla y vivirla a través de la degustación de platillos o la bebida.

A su vez, establecen ciertos criterios para el entendimiento de esta nueva corriente contemporánea, en las cuales se detallan las siguientes:

- **Atractivo turístico:** El turismo gastronómico es un grupo de factores conformado por atracciones o actividades y este atractivo es parte del producto turístico, el concepto de atractivo turístico hace referencia a un conjunto de bienes y servicios que son útiles para el consumo del turismo.

Como atractivos turísticos tenemos las ferias turísticas que se caracterizan por vender productos para el consumo y atraer a los consumidores por sus ferias turísticas comerciales, a su vez también se convierten en el destino de una ruta gastronómica que ofrecen a simple vista las potencialidades de atracción de los mercados los cuales incentivan al turista nacional y extranjero a conocer su interior y esto genera una demanda turística por el consumo de diversos puntos gastronómicos, originado que se cree un nodo turístico en los establecimientos, fomentando la oferta turística que promueve el mercado en relación al producto gastronómico.

Sin lugar a duda el turismo gastronómico, crea focos turísticos que para el consumidor nacional establece un grado de identidad que promueven el consumo comercial de los mercados de abastos dinamizando el sector interno de la demanda.

Si bien es cierto el turismo se integra la gastronomía, la capacidad de elección que tiene el cliente que consume se ve influenciado por las condicionantes de los factores colectivos que tienen las personas a su alrededor y también el entorno natural que ofrece el destino turístico.

- **Turismo gastronómico y enológico**

El turismo gastronómico es una manifestación de auge y que se encuentra innovando las nuevas tendencias turísticas de los diversos destinos. (Curiel, 2015)

Para la OMT (2012) el turismo gastronómico ha incrementado de manera considerable convirtiéndose en una manifestación didáctica y creativa.

En efecto, los turistas la mayoría de las veces desean probar la gastronomía local cuando viajan, y es ahí donde los destinos incluyen los recursos turísticos la compenetración del movimiento colectivo que fomentan estos turismo se debe a la promoción de ferias gastronómicas en la cual se exhibe el producto culinario para su venta.

Para el turismo gastronómico es imprescindible elaborar y plasmar un sistema integral de redes gastronómicas ya que estos son el gran remate final de estas redes integradoras.

La satisfacción de calidad que complementa al turismo gastronómico dentro de los establecimientos busca resaltar lo más importante para tener una buena calidad de servicio que satisfaga las necesidades de sus consumidores.

- **Guía para el desarrollo del turismo gastronómico**

El turismo gastronómico es un tipo de turismo en el cual la comida de un país es

el principal motivo de interés para los visitantes, que buscan la experiencia turística. Esta tipología de turismo se representa hoy en día como una opción de manera específica para comprender el mundo la cual donde se concentran las manifestaciones de los productos culinarios, tal y como ha sido abordado en la evolución.

De esta manera, el turismo y la gastronomía son conceptos los cuales están potenciado y se potencian de tal forma que es imposible poder separarlos.

La gastronomía es un sector que está siendo una de las opciones más frecuentadas por los consumidores extranjeros y nacionales. Cuando viajamos nos inspira conocer más la cocina local del destino que vamos a conocer, el conocer los restaurants que están dentro de los establecimientos.

En la mayoría de países la gastronomía es un motivo estratégico para viajar y conocer la diversidad de ferias que ofrecen los mismos mercados donde exhiben la gastronomía.

## 2.2. Marco Conceptual

### Conceptos relacionados al mercado de abastos

- **Mercado de Abasto:** Son agrupaciones de establecimientos colectivos independientes ubicados en una sola tienda, usualmente de municipales. (Miquel Pérez, 2016). Entendiéndose a un puesto cerrado donde el interior se encuentra constituido y distribuidos en locales individuales, en secciones definidas, enfocados al comercio de productos alimenticios y no alimenticios. (Ministerio de Salud, 2004). Son un establecimiento que tiene los elementos básicos de la distribución comercial alimentaria, son grandes áreas con espacios diáfanos cubiertos, con la capacidad de contar de una gran variedad de oferta comercial, mayormente de productos alimenticios. (Molinillo Jiminez, 2002)
- **Mercado de 2da generación:** Rivarola A. (2015) lo define como una agrupación de productos y servicios comerciales, estructurados por áreas específicas según su acción elegida. Además, el mercado agrega nuevas tendencias que quieren lograr una mayor aprobación por parte de los usuarios que consumen en el mercado como así también puedan experimentar un lugar donde se exprese la cultura (p. 37).
- **Infraestructura:** Según IICA (1987) para el funcionamiento de los mercados se utilizan una serie de elementos físicos y espaciales los cuales conforman la infraestructura física utilizada para exhibir los productos.

#### - **Servicio de abastecimiento alimentario**

Según la FAO (2019) Define “que los servicios de abastecimiento son productos alimenticios, agua, madera entre otros bienes, y muchos de estos servicios se comercializan en mercados, sin embargo los hogares también dependen directamente de los servicios de abastecimiento para su subsistencia”.

#### - **Servicio de acondicionamiento alimentario**

Según el Reglamento Sanitario de Alimentos (2018) el acondicionamiento alimentario es un sector donde se debe proteger los alimentos de todo el medio contaminado, sobre todo por los desechos que son originados por los humanos, animales, la industria y la agricultura, cuya presencia alcanza niveles que representan un riesgo para la salud.

- **Servicios complementarios y auxiliares**

Según North American Electric Reliability Council los servicios auxiliares requieren que las áreas de control y entidades de compra-venta operan de manera confiable en las interconexiones. (NERC, 2018)

- **Diseño de espacios gastronómicos:** Según Graf (2014), para generar un diseño de espacios gastronómicos se tiene en cuenta la circulación, funcionalidad, flexibilidad y aprovechamiento de cada área del espacio. El mobiliario también juega un rol importante por el diseño.
- Determinación de la funcionalidad
- **Forma:** Para Ching (1998), es la referencia entre la relación de la estructura interna, el contorno exterior y el principio de unidad (p. 34). El autor, parte del pensamiento de Edmund Bacon (1974), quien indica que la forma arquitectónica se genera del contacto entre la materia y el espacio, conformados por las texturas, color, contorno, luz, etc.
- **Función:** Para Lizondo (2011), la función debe ser analizada y comprendida tanto a nivel personal como social.

Debe ser capaz de afrontar las necesidades que presenta la sociedad dentro de un espacio y tiempo, además, debe vincularse con las condiciones implícitas del lugar (p. 51).

- **Espacios físicos:** Según Graf (2014), el diseño de los espacios, están

proyectados para que sean moldeables y poder dar forma al espacio del hábitat humano, innovando con lugares para la persona que haga uso del área. Aunque el espacio físico parezca inmutable respecto a sus cualidades iniciales, al ser ocupado se vuelve artificial, en tanto es un instrumento de satisfacción de necesidades humanas.

- **Espacios flexibles:** Según Lamure (1980), la flexibilidad se ve cuando se recurre a elementos o mecanismos que cumplen con más de dos funciones para optimizar la superficie útil del área”. Asencio (2001), define que un espacio es flexible cuando se adapta con facilidad a diversas circunstancias o requerimientos. En las propuestas de diseño en la actualidad, la flexibilidad, es una de las características mayor valoradas puesto que la incidencia del costo del metro cuadrado permitiría disminuir los espacios sin alterar las funciones.
- **Accesibilidad:** Según la Corporación Ciudad Accesible y Boudeguer & Squella ARQ (2010) es el conjunto de reglamentos y normativas que deben implementar todos los equipamientos arquitectónicos y el entorno urbano de una ciudad, para brindar las condiciones necesarias a sus habitantes, manteniendo la igualdad para las personas con discapacidad motriz o sensorial (p.12). Según la RAE, es una cualidad de accesible, es por ello que el término tiene acepciones, pero como indica Gould (1969), es un término usado en todo el mundo, hasta que se genere un problema al definirlo. Algo que Iwarsson y Stahi (2003), destacan que su significado es convencional y se adapta al contexto.
- **Circulación:** Para Sáez (2012), abarca aspectos prácticos, estéticos y simbólicos del movimiento; está relacionada con la necesidad de desplazarse de un lugar a otro, considerando los materiales utilizados para el desplazamiento, la organización de los recorridos y el uso del espacio

Para Ching (1998), es una conexión visual que vincula los diversos espacios de un edificio, tanto en su interior como en su exterior, facilitando el movimiento de

las personas dentro de él.

- **Accesos:** En la guía de buenas prácticas en mercados municipales (2010), se define como la capacidad para acceder a alguna parte del entorno construido y pueda hacer uso de esos servicios. (p.48)

### **Conceptos relacionados al turismo gastronómico**

- **Turismo gastronómico:** Según Leal Londoño (2015), es una expresión que se viene dando en la sociedad posmoderna, y se ve expresada en el simple hecho de poder observar, olfatear y degustar se ha convertido en una actividad del día a día de manera completamente experiencial, y además esta se ve generada por las grandes industrias (productos, transformadores, restauradores), donde la finalidad del producto es que pueda otorgar al usuario una experiencia a través de la gastronomía.

El turismo gastronómico como fenómeno turístico ha incrementado de manera considerable convirtiéndose en un segmento dinámico del turismo, además, representa el territorio y la cultura local. (OMT, 2012)

- **Atractivo turístico:** Según Rojo Gil y Martínez Leal (2013), son muy necesarios para gozar de un buen destino con atractivo turístico que es capaz de captar turistas, que a su vez motivan y determinan la elección de los turistas en todo su desplazamiento turístico.

Según Prom Perú (2000), los atractivos turísticos, son todos los lugares capaces de poder motivar los flujos turísticos hacia un destino, estos destinos tienen que contar con infraestructura la cual permita el acceso al público y donde haya servicios básicos. Chan (1994) lo define como los bienes o manifestaciones con la capacidad de poder inducir e incentivar al usuario a viajar.

- **Ferias gastronómicas:** Según Mistura (2011) son centros que se convierten en puntos de acogimiento a diversos usuarios turísticos ya sean locales o extranjeros para que puedan deleitarse y degustar los diversos potajes los cuales son presentados por los expositores que han

realizado los platillos. “La principal atracción de las ferias comerciales inicia en que representa una importante herramienta de comunicación de la oferta comercial, y un principal instrumento de toma de contacto con los usuarios”. Tanner y Chonko (1995), consideran que las ferias gastronómicas generan un gran público como demanda de alta calidad hacia productos expuestos con el que se puede entablar una comunicación de forma directa entre el producto gastronómico y vendedor lo cual incentiva una mejor experiencia turística. Pero por otro lado la feria se convierte en una mira de negociación altamente competitiva lo cual genera que empresas desnaturalicen el turismo gastronómico y se convierta más artificial y dejando lo natural y autóctono. Además, existe un interés grande por el sector de las ferias comerciales a raíz de la publicación de investigaciones a fondo para que se pueda determinar los objetivos feriales, la influencia de los factores empresariales, es la satisfacción de los visitantes y las empresas. (Berne y García, 2008)

- **Rutas turísticas gastronómicas:** Según Montecinos (2015), son itinerarios las cuales tienen un origen de dimensión territorial la cual entrelaza productos, atracciones, servicios y actividades, en la cual la intención es disfrutar de manera sana el turismo gastronómico”.
- **Recursos complementarios:** Según Moya (2016), los recursos complementarios se ven en la calidad de servicios turísticos asegurando la estabilidad de las empresas en el mercado, puesto que cada vez que se habla de calidad de servicio turístico, hace referencia al cliente y como satisfacer sus necesidades.
- **Demanda turística:** Según Moreno Gonzales (ddd), es un conjunto de atributos y valores que los mercados requieren para satisfacer determinadas necesidades de ocio. En la demanda turística a su vez intervienen diversos operadores turísticos donde se ofrece determinados productos y servicios, donde a su vez sucede un juego libre de oferta y demanda. Según Cerenza (1984), los atributos del producto turístico son los aspectos más valorados por los turistas al momento de elegir su

destino turístico.

- **Demanda interna:** Según Noelia (2015) “Identifica “la demanda externa como un bien y servicio que se encuentran en su interior y que a su vez existe una demanda de bienes y servicios por parte de los consumidores nacionales. Una demanda interna del país es un indicador que realiza una medición del consumo de bienes y servicios e inversiones que se llevan a cabo dentro de un sector público o privado dentro de un periodo determinado”.
- **Demanda externa:** Según Noelia (2015) es un bien y/o servicio que se encuentra en su exterior y que a su vez existe una demanda de bienes y servicios. Es así como de esa manera se maneja el mercado mundial, donde se satisface en cuanto a calidad y en cantidad la demanda de sus integrantes.
- **Oferta turística:** Según Pardo Abad (2013), se pone del otro de la demanda, son productos y servicios dispuestos a los usuarios turísticos en un determinado destino. La oferta turística puede o es usada también por las personas que son residentes de la zona”.
- **Recurso turístico:** Para Antón Clave (2005), explica que es un elemento que tiene el poder por sí solo o en combinación con otros, de poder generar una atracción hacia los usuarios atrayéndolos a un determinado lugar con motivos de turismo, ocio, y recreación.

Según Rojo y Martínez (2013) “los atractivos y los elementos son necesarios para gozar de un destino turístico capaz de captar visitantes, motivando y determinando su elección, estos atractivos provocan, motivan e incentivan el recorrido turístico ya que se debe tener en cuenta que el recurso turístico es un elemento básico para poder desarrollar un destino como atractivo”. Según Moya (2016), los recursos complementarios se ven en la calidad de servicios turísticos donde este término asegura la estabilidad de las empresas en el mercado, puesto que cada vez que se habla de calidad de servicio turístico, hace

referencia al cliente y como satisfacer sus necesidades.

- **Destino turístico:** Según OMT (2017), es un espacio hacia donde la gente puede sentirse acogida y generar una demanda para que se pueda consumir el producto turístico”. Según Hu y Ritchie (1993), es un combo de facilidades que se organizan por atributos comunes que determinan un atractivo.
- **Factores humanos:** Según Martínez (2013), son conceptos que se relacionan con la administración de tendencias actuales y empresas comerciales para optimizar la productividad.
- **Factores naturales:** Según Rojo y Martínez (2013), el turismo tiene un lugar en los espacios donde haya recursos turísticos y sus atractivos, para que los turistas puedan apreciar los distintos atractivos. Es por esta razón que los factores naturales, forman parte de un conjunto de circunstancias que normalmente tienen una diversidad de atractivos potenciales entre los factores naturales donde podemos contar con lo que es el relieve, el clima, la vegetación, fauna y la hidrografía.

### 2.3. Marco Histórico

Se proyectó el análisis de carácter evolutivo del dinamismo gastronómico en el ámbito del turismo en relación a los equipamientos comerciales y la esencia misma de los mercados de abastos en cada periodo de tiempo.

#### **Los nodos turísticos gastronómicos y su transformación en los mercados.**

En la primera consolidación de acto comercial no se tenían puntos de encuentro establecidos para dinamizar el intercambio de diversos agentes que proveían materia orgánica y materia prima que consolide la actividad comercial y además como actos intervinientes el intercambio intercultural por la actividad comercial. Unos de las tendencias de esos años en materia de producción que impulsaba este intercambio comercial era la producción de cereales, olivos y vid que eran potenciales del auge dinamizador de intercambio o comercio en la parte del hemisferio oriental.

En contraste al hemisferio occidental en referencia a culturas pre colombinas, acto comercial a través de un intercambio o trueque siendo una figura modular de la actividad de intercambio más concurridos de la época fortalecían los aspectos del turismo comercial, siendo los espacios religiosos dentro de la cosmovisión de la cultura, los más representativos nodos de turismo de intercambio.

En la edad antigua las primeras estructuras dedicadas al comercio surgieron en la antigua Grecia, antes del siglo V a.C. Un ejemplo de ello es la Stoa de Átalo, que contaba con imponentes columnas en los extremos del edificio, donde los comerciantes de la época se ubicaban para vender sus productos, incluyendo alimentos.

Sin embargo, esta construcción también se utilizaba para eventos políticos, y los mercaderes aprovechaban la afluencia de personas para vender sus productos en ese contexto histórico.

Entre el siglo X-XIV, En Sevilla se concretizó la materialización de un edificio destinado al zoco, que es un comercio especializado que operaba diariamente, algunos de estos establecimientos de este tipo de mercado son: Porte de Clignancourt en París y el Portobello Road en Londres. También los establecimientos como bazares surgieron en el Oriente de África, siendo el Bazar de Damasco uno de los más destacados ya que atraían a los turistas por la comida de consumo directo y por la infraestructura del establecimiento siendo estos espacios con cúpulas o techos abovedados, remarcando este eje turístico del territorio.

En los años de 1500 y 1600, En el proceso de la industrialización, los establecimientos retomaron un valor innovado por la proyección, no obstante, la composición de la función y concepción de los mercados aún se conformaban principalmente de locales y la actividad comercial prima, se realizaba de forma directa entre consumidores y productos. Los ejemplares: Saint Germain en París, el Magdalena en Bruselas y el Haller Central en Estados Unidos.

En los años 1700 y 1800 el desarrollo de las materias de construcción en relación a los elementos estructural en hierro, facilitaron la conformación de establecimientos con mayor luz y mayor manejo de distribución para su función. Es por ello que la demarcación y el uso de los ambientes internos, buscaban la satisfacción del uso interno como equipamiento y no se centraba en lo susceptible de lo superficial. Todo el foco estaba basado en abastecer y tener mayor variedad de giros para la atracción del funcionamiento. Entre ellos destacan, el Mercado de la Magdalena (1824), el mercado de pescado Hungerford Fish Market (1835) y Les Halles Market de Paris (1853).

En el siglo XX el comercio centralizado y de cadena de suministros experimentó un crecimiento global significativo, siendo los modelos de la Escuela de Chicago los más influyentes en este ámbito. La nueva forma de ver e implementar la mezcla de usos comerciales y vivienda, y de almacenaje fue un empleo práctico que se fue replicando en varias ciudades de Europa y Norteamérica, que sembrada desde su paso de extranjeros fueron puntos llamativos y de abastecimiento tanto turístico como comercial en estos nuevos mercados de abasto. Entre los mercados más destacados se encuentra el Mercado

Billingsgate (1989) y el Mercado Larrys (1990). En trascurso de los avances de metodologías de construcción se valoró el concepto del retail y aparecieron los supermercados que empezó como una nueva tendencia de abastecimiento y desarrollo de nuevas ciudades emergentes y posicionadas.

En la actualidad, el avance cultural centro de estos establecimientos han adoptado nuevas corrientes de tendencias de actividades para impulsar también la interacción social y cultural de ambientes, funciones y espacios. Los grandes referentes son el mercado de la Barceloneta y mercados de Barcelona y Madrid, que han centralizado en la actividad gastronómica en una actividad diurna y social. Pero a su vez lo cambios colaterales también se vieron enfrentados en tener conciencia del valor institucional que va perdiendo emblemáticos equipamientos comerciales por el cambio.

### **Desarrollo de los mercados abastos en el Perú atreves de los años.**

Los procesos que ocurrían desde la base del comercio en nuestro país, fueron gracias a los gobiernos y actividades completarías de desarrollo económico que interconectaron intereses dentro de nuestro país.

#### **Años 1200-1533**

Durante esta época, el Imperio Inca y la jerarquía que ejercían sobre su imperio, establecieron puntos estratégicos de comercios, estos puntos eran acompañados de expresiones culturales como danzas y melodías andinas. El lugar para establecer el intercambio de mercaderías entre alimentos y relacionados se denominan "Catu"; estos espacios abiertos situados en ejes estratégicos de desplazamiento, donde se llevaba a cabo el intercambio comercial.

#### **Años 1532-1800**

Dentro del gran monopolio de España en específico el de andaluz no pudo satisfacer la gran demanda de las colonias de las Américas, es por ello que la economía interna y la explotación mineral toman papeles importantes en el desarrollo comercial gastronómico eran complementarios para impulsaran los

puntos del comercio a gran escala como por ejemplo el puerto del callao, que fue vinculada con los centros productivos del territorio, el intercambio Inter colonial de mercados o puntos de comercial se consolidaba por fuerza el turismo , otras ramales que ocasionaron desde su cimientos el comercio de la esencia de alimentación fue por ejemplo en el mercado del baratillo, que en ese tiempo esclavos, indios y negros realizaban compras de alimentos.

### **Años 1821-1835**

En los gobiernos de antaño se construyó mercados de abastos que sirvieron como puntos de encuentro y concentración para transeúntes, comerciantes ya que al ser establecimientos públicos permitía satisfacer el intercambio, atrayendo al desplazamiento comercial de diferentes regiones, como referente tenemos al mercado Ramón castilla; un establecimiento que desde su concepción fue pensaba para ser ejecuta como red de mercados de abastos mayoristas que satisficieran la nueva demanda de la informalidad de los años época republicana.

### **Años 1901-2000**

Por el desarrollo de los procesos de construcción, tanto como el oriente y en el occidente en el desarrollo industrial de la masificación de los mercados centrales y abastos, atraían como nodo gastronómico esencial, por ejemplo el mercado de la concepción o el mercado central, que son equipamiento que se preparan para administrar y distribuir los alimentos de la demanda centralizada de alimentos, no obstante, dentro de estos mismo y aledaños proliferaba la abúndate diversidad de practicidad gastronómica que desencadenaría un nuevo modo informal de turismo gastronómico.

### **Años 2000-actualidad**

En el panorama empiezan a surgir una serie de clasificación de mercados por su magnitud y radio de alcance de abastecimiento, entre ellos enmarcamos los mercados municipales y zonales, que se dividen en mayoristas y minoristas que se sectorizan de acuerdo al tipo de productos que se comercializa. Tomando en cuenta también la proliferación del comercio ambulatorio y otros agentes externos que deterioran la imagen y orden del establecimiento, en la actualidad el foco es la reorganización de la competencia de la demanda comercial en su

parte gastronómica, alimentos y otros, puesto que ellos muchas veces afectan al turista, porque estos centros son de recepción, la controversial manera de consumo en estos establecimientos de consumo directo, también es atraído por el retail informal de los espacios públicos ya que en este nuevo concepto, las masas se orientan a la variedad económica del producto, esto hace que exista mayor demanda y ese es un factor de variedad y atracción turística, que a nivel nacional de a está dando dentro de estos años. Entre la salubridad y el manejo de contaminaciones cruzadas por el manejo de implementación y alimentos preparados, han aumentados los índices de enfermedades estomacales e infecciones.

### **Evolución de la perspectiva del producto turístico comercial gastronómico en los mercados de abastos como crítica**

La gastronomía es la manera de interpretar sensitivamente la cultura y el estilo de vida de un lugar, por lo consiguiente ejerce un sentimiento de pertenencia territorial. En este contexto, los mercados de abastos son lugares privilegiados de enfoque para observar la actividad social local con relación al consumo gastronómico, y más allá de lo intangible la trascendencia del producto, por ello Contreras, por medio de los mercados "pueden pulsarse los pueblos y sus tradiciones [...]. Cualquier mercado permite una aproximación a sus pueblos, a sus culturas" (Contreras, 2004: 17-18).

Es esencial también hablar de que los puntos centrales de turismo que son ocasionados por la gastronomía, son originarios por un intercambio cultural ocasionados por las migraciones. En el siglo XIX, la inmigración de esclavos de china, africanos y entre otros tuvo una relevancia en el impacto de la gastronomía peruana.

Dentro de las crónicas los esclavos asiáticos recreaban una especie de revuelto de residuos de comidas que se convirtió luego en un arroz chaufa que es la mezcla de verduras, trozos de embutidos, huevos y arroz salteado. Esto es una buena manera de ver la gastronomía como una fusión de eventos sociales y de necesidad que hoy en día atrae y mantiene los paladares nacionales e

internacionales desvelando el origen, desarrollo y cultura que prima para que se acentúe como expresiones culinarias.

Por otro lado, el hecho de que se pueda disfrutar también de la historia demuestra el interés de los turistas y visitantes en relación al origen primario de lo que comemos, a la vez que se establece una relación directa entre los anfitriones e invitados que eleva el producto gastronómico a producto turístico. Lógicamente, esta experiencia gastronómica no solo se refiere a los productores, sino también a una serie de sinergias que se generan entre las actividades agrícolas y el sector turístico. Por otro lado, dentro de las formas de experimentar la gastronomía son los mercados de agricultores o las ferias y festivales gastronómicos, donde producto y productor se convierten en los principales protagonistas y los que transmiten la autenticidad a los visitantes. Y cuando se habla de visitantes, se incluye tanto a los propios habitantes de la región o regiones cercanas, así como a los turistas internacionales" (Fusté-Forné, 2016)

Es imprescindible buscar y encontrar que como toda base de establecimiento busca la interconexión dentro de lo que provee y demanda, es por ello que la gastronomía y el turismo existe esta sinergia de impulsar uno con otro, ya que impulsa el sentimiento de lo oriundo que parte en estos establecimientos y que recrean un efecto en el exterior. Según un estudio, ha incrementado el número de restaurantes de comida peruana en los Estados Unidos, alcanzando aproximadamente 400 restaurantes en 2019. Esto lo indica APEGA en el año 2019.

2.4. Marco Normativo  
(Visualizar en los anexos)

2.5. Referencias Arquitectónicas

### Mercado de San Miguel – Madrid



Figura 33: Mercado de San Miguel

**Arquitecto:** Alfonso Dubé

**Ubicación:** Ubicado junto a la Plaza Mayor de Madrid (España)

**Área:** Tiene 2 plantas y una superficie de 1.200 m<sup>2</sup>

El mercado de San Miguel se considera como el centro gastronómico de Madrid, recibiendo más de 10 millones de visitantes anuales. En este mercado se pueden encontrar una gran variedad de platos y sabores de la gastronomía española, se percibe una esencia de la época contemporánea al visitarlo. Este es un lugar donde se puede experimentar la riqueza culinaria de España.

El mercado gastronómico busca una mejora de sus actividades tradicionales, iniciando con un mercado, y teniendo como referencia la Boquería de Barcelona, la cual tiene una buena oferta centrada en excelentes productos de muy buena calidad.

En el año de 1790 se produjo un incendio, por lo que se tuvo que demoler toda

la iglesia en el año de 1809, esto se realizó bajo la sugerencia de Juan Villanueva en el año de 1804. En base a ello se agranda el terreno que estaba en posesión de las casas cercanas. Y justo en esos momentos es cuando se empieza a efectuar la actividad comercial al aire libre, enfocándose más en lo que refiere a productos perecederos, y el solar se convierte en una plaza.

En el año de 1835 el Ayuntamiento inicia una remodelación en la plaza construyendo las calles y puestos fijos, esto se fue desarrollando de una manera ordenada y sobre todo teniendo en cuenta la higiene que se encuentran en auge en esa época. Es ahí donde empiezan los proyectos y obras convirtiendo el mercado en un mercado cubierto.

El mercado San Miguel cuenta con una planta baja con una estructura de metal compuesta por pilares de hierro fundido y un sótano destinado para almacenamiento. Además, destacan la configuración de los techos, el sistema de drenaje y el adorno en cerámica que adorna la parte superior del edificio.

#### Mercado la Paz – Madrid



Figura 34: Fachada del Mercado la Paz

**Arquitecto:** Antonio Ruiz de Salces

**Ubicación:** Distrito de Salamanca – Madrid

El mercado fue inaugurado en 1879, en su evolución ha tenido renovaciones en su interior, siendo la primera en 1943 y la segunda en los años ochenta donde se rescató el edificio de un posible abandono.

Cuando se piensa en un mercado tradicional, los puestos de comida, fruterías, carnicerías, pollerías o pescaderías vienen a la mente, estos ofrecen productos de alta calidad para las compras diarias. El Mercado de la Paz se creó para satisfacer las necesidades gastronómicas del centro de la ciudad.

El mercado municipal combina la estructura tradicional de hierro de los mercados antiguos con un diseño moderno y vanguardista, creando un espacio atractivo y único donde se pueden encontrar desde productos básicos hasta las delicatessen más sofisticadas.

Construido en un terreno elevado con una planta rectangular, cuenta con 70 puestos de venta, un acceso principal por la calle Claudio Coello y 17 escalones para subir, tiene 4 salidas a diferentes calles del barrio de Salamanca. Fue remodelado completamente en el año 1943 y de nuevo en los años 80



Figura 35: "Interior Mercado la Paz"



Figura 36: “Estructura del Mercado la Paz”

### Mercado Roma



Figura 37: Corte del Mercado de Roma

**Arquitecto:** Michel Rojkind Ubicación: México City, México

**Equipo:** Rojkind Arquitectos - Michel Rojkind, Gerardo Salinas, Barbara Trujillo, Adrian Aguilar, Adrián Krezlik, Rodrigo Flores, Rodrigo Medina, Andrea León, Beatriz Zavala, Rosalba Rojas, Chic by accident - Emmanuel Picault, Ludwig

Godefroy

El Mercado de Roma es un lugar limpio y amplio, que, a pesar de ser un mercado, tiene un ambiente festivo. En el primer piso, se encuentran dos restaurantes, un bar y una azotea con un jardín vertical donde se cultivan productos frescos que luego son comercializados en el mercado. Los mercados son lugares cerrados donde los visitantes pueden recorrer los pasillos, escuchar el ruido de la gente, ver los colores y encontrar cocineros talentosos en pequeños puestos y productos naturales auténticos, son algunas de las ventajas de estos lugares.



Figura 38: Interior del Mercado de Roma



Figura 39: Interior del Mercado de Roma



Figura 40: Comedor del Mercado de Roma

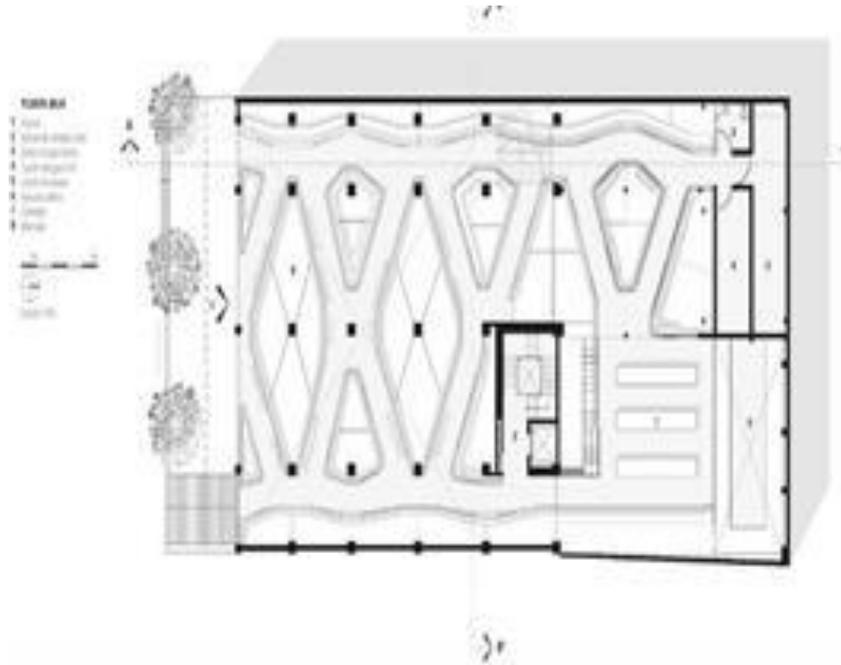


Figura 41: Primer nivel del Mercado de Roma

**Mercado Santa Caterina Arquitecto:** Enric Miralles Benedetta Tagliabue

**Ing. Industrial:** José María Velasco Rivas **Ubicación:** Barcelona, España

**Constructora:** COMSA, S.A.

**Área construida:** 7.000m<sup>2</sup>

La idea del mercado Santa Caterina, era que los habitantes cercanos tengan un lugar el cual los abastezca. Con el paso del tiempo, durante la posguerra y debido a la escasez de alimentos en varias comunidades, el mercado se convirtió en un lugar importante para abastecer a muchas personas cercanas.

- **Espacios:** El mercado cuenta con cuatro accesos, uno en la entrada principal, otros dos en las calles laterales y uno ubicado en la plaza detrás.
- **Planta:** El proyecto no tiene un plan específico para su uso interior, probablemente con la intención de recuperar la estructura de los antiguos mercados rurales. La cubierta sería una gran estructura que cubriría los puestos del mercado, los cuales no estarían organizados de manera previa. Los pasillos del mercado tienen un diseño irregular que facilita el acceso a los puestos centrales. En los alrededores del mercado hay varios negocios que ofrecen productos que no se

encuentran en los puestos interiores, así como bares y restaurantes. La gran cubierta consta de 3 naves, siendo la central la de mayor altura, aproximadamente 40 metros.

- **Parking:** Tiene 2 niveles subterráneos en los que se encuentran el estacionamiento y el área destinada a la recolección de basura y servicios de apoyo.
- **Plaza:** En la parte posterior se han construido dos plazas, una de ellas es abierta al público y conecta el mercado con el vecindario; la otra es más privada y se accede a través de las viviendas construidas en el plan de urbanización.

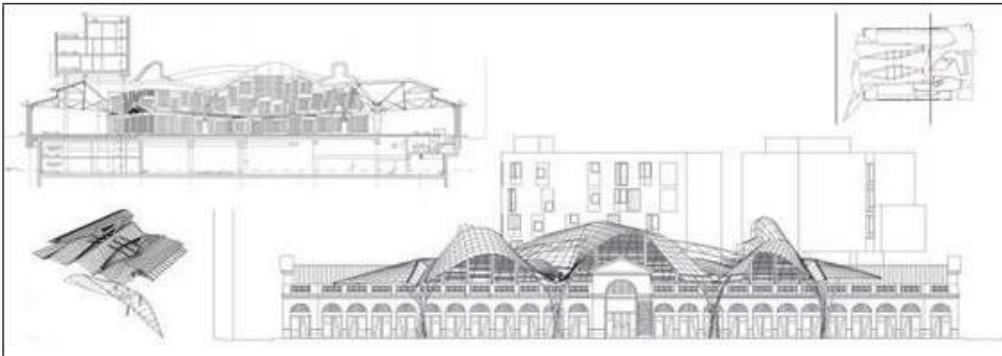


Figura 42: Fachada del Mercado Santa Caterina

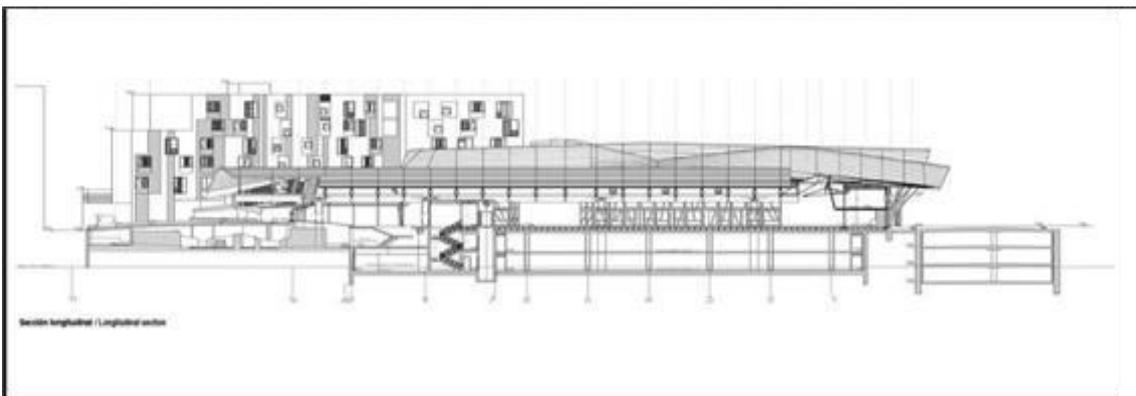


Figura 43: Fachada lateral del Mercado Santa Caterina

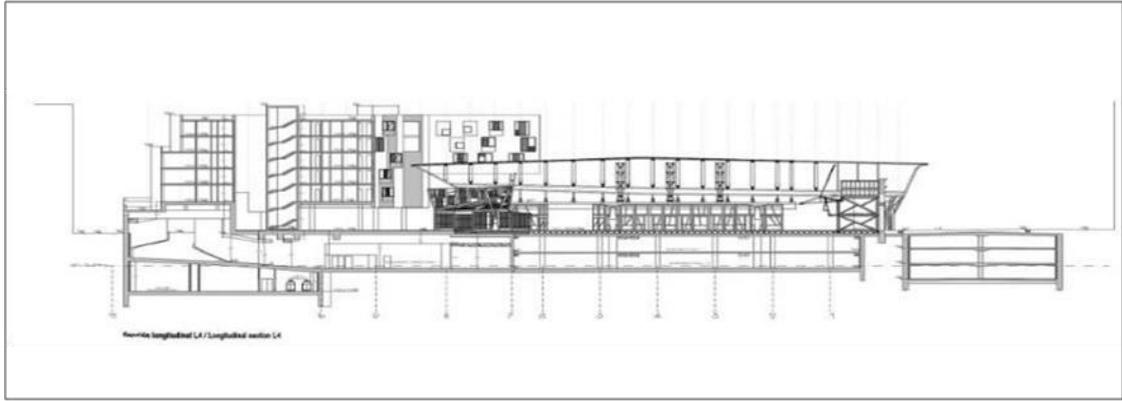


Figura 44: Fachada lateral del Mercado Santa Caterina

Su estructura está compuesta por bóvedas de madera irregulares, algunas de dos arcos y otras de tres arcos. Estas se apoyan en vigas de acero con sección y dirección variables, que a su vez están apoyadas en vigas y pilares de concreto. Un conjunto de tres grandes arcos con una longitud de más de 40 metros sostiene en el centro las vigas de acero trianguladas para evitar su colapso.



Figura 45: Techo del Mercado Santa Caterina



Figura 46: Comedor del Mercado Santa Caterina

a



Figura 47: Ingreso del Mercado Santa Caterina

Mercado del Río

**Arquitecto:** Morales Viscaria

**Ubicación:** Calle 24 48-28 Villa Carlota - El Poblado, Medellín Colombia

**Área:** 3375.0 M2



Figura 48: Fachada del Mercado del Río

El Mercado del Río es un mercado gastronómico que se inspira en los mercados gastronómicos del mundo, especialmente en el Mercado San Miguel. Su objetivo es ofrecer 37 opciones gourmet y una variedad de vinos y cervezas a precios similares a los de los supermercados. En el primer nivel, se encuentran los locales más pequeños, con una geometría basada en diagonales, triángulos y rombos, lo que le da al lugar una dinámica visual para evitar la monotonía que podría darse en un espacio único, son locales tradicionales de mercados, donde se vende una variedad de comida: ceviches, tapas españolas, crepes, arroces mixtos, hamburguesas gourmet, paellas, jamones, postres, etc. Además, en los espacios comunes a lo largo del recorrido y entre los locales se encuentran mesas tipo barra para compartir entre todos los locales, lo que permite a los grupos de familiares y amigos participar en cualquier lugar independientemente de dónde hayan comprado sus alimentos.

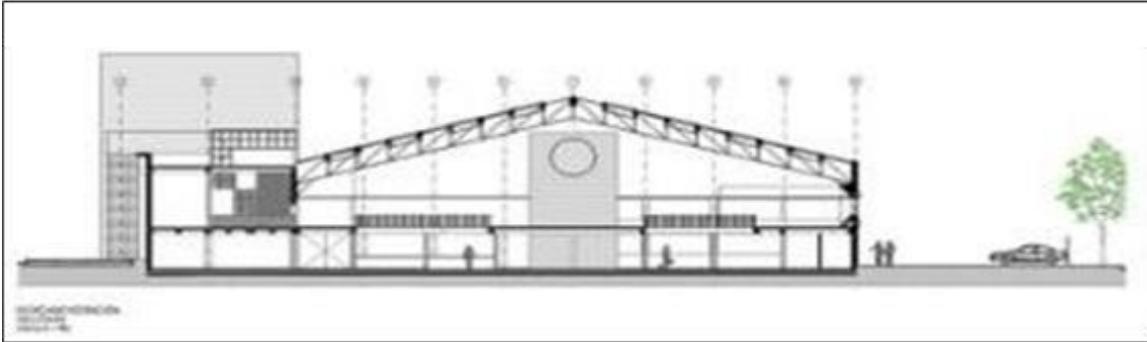


Figura 49: Corte del Mercado del Río

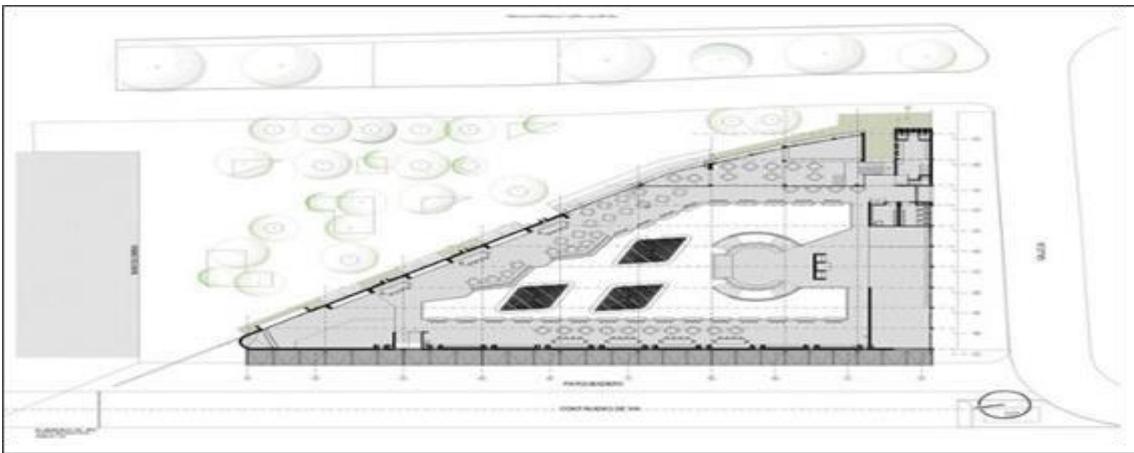


Figura 50: Planta del Mercado del Río

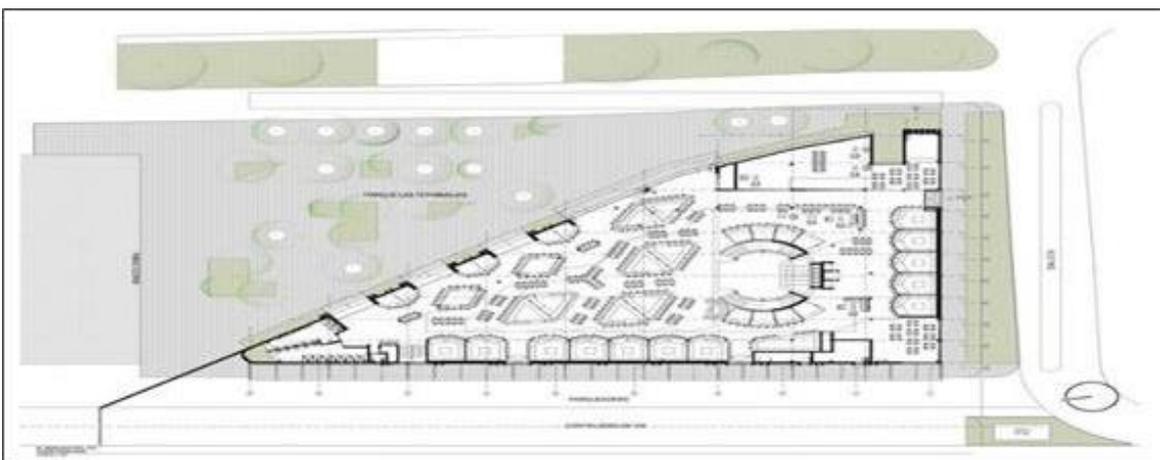


Figura 51: Planta del comedor Mercado del Río

La edificación cuenta con fachadas de cerramiento hechas de ladrillo visto, reciclados y combinados con nuevos ladrillos sólidos para crear los arcos de acceso y una torre que se destaca en la esquina y es el punto más alto del conjunto, conocida como la torre del reloj. Se complementa con láminas metálicas perforadas en óxido y con la estructura metálica expuesta a la vista, lo que refuerza el aspecto industrial de una antigua estación de tren deseado.



Figura 52: Planta del comedor Mercado del Río



Figura 53: Comedor Mercado del Río



Figura 54: Techo interior del Mercado del Río

Mercado de Sants

**Arquitecto:** Pere Falqués **Ubicación:** Barcelona (España) **Año de construcción:** 1913 **Tipo de edificio:** Aislado.

**Superficie total:** 4.863 m<sup>2</sup>

**Superficie comercial:** 2.583 m<sup>2</sup>

**Remodelaciones:** Finalizada en 2014

El objetivo de la remodelación del Mercado Sants es incentivar la gastronomía a través de la compra de los alimentos haciendo que nos dejemos llevar por nuestro paladar, esta joya de arquitectura modernista es uno de los mercados más visitados por extranjeros y locales, haciendo que se vuelva una atracción turística.

El edificio tiene una planta rectangular que sigue la alineación de la calle San Jorge y ocupa toda la manzana, con una estructura metálica cubierta con un revestimiento de obra vista. El espacio está estructurado en tres naves de iguales dimensiones con cubiertas de techo inclinadas a dos aguas. El arquitecto eligió un lenguaje arquitectónico que se desvía del modernismo y el edificio está compuesto por tres cuerpos con estilo modernista. La fachada se compone por tres secciones correspondientes a cada uno de estos cuerpos, cada una con una estructura piramidal coronada por pilares decorativos. La sección central es más alta que las laterales, tiene tres ventanas en forma de arco encima de las cuales hay un mosaico que representa el antiguo escudo de la ciudad. La fachada tiene una serie de ventanas estrechas con piezas de cerámica verde en el interior y unas cenefas de cerámica, que comparten con las fachadas laterales.

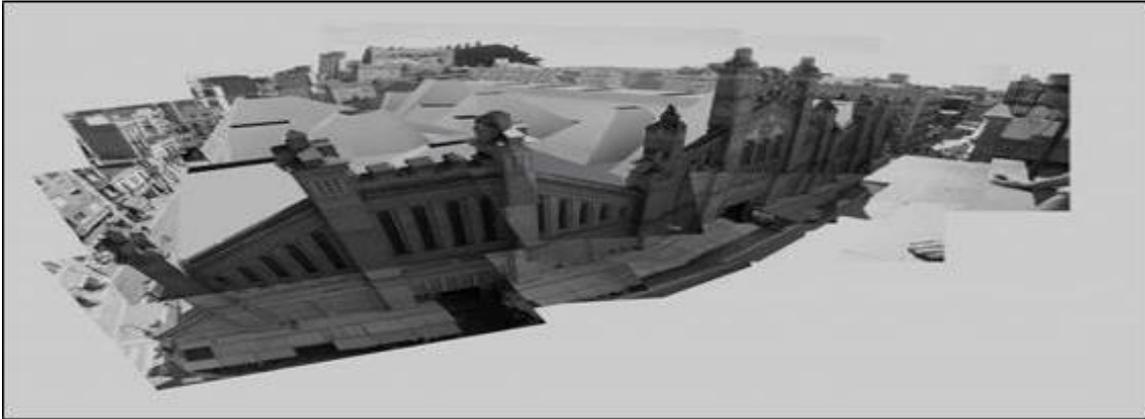


Figura 55: Fachada 3d del Mercado de Sants



Figura 56: Exterior 3d del Mercado de Sants



Figura 57: Interior 3d del Mercado de Sants



Figura 58: Cortes del Mercado de Sants

Este edificio tiene una forma rectangular con una estructura de acero expuesta en la fachada y un tejado impresionante. Diseñado por el arquitecto Pere Falqués, incluye decoraciones con cerámica y ladrillo. Al entrar, encontrarás varios puestos de comida y su ambiente es acogedor debido a la antigüedad de su construcción.



Figura 59: Mercado de Sants



Figura 60: Mercado de Sants

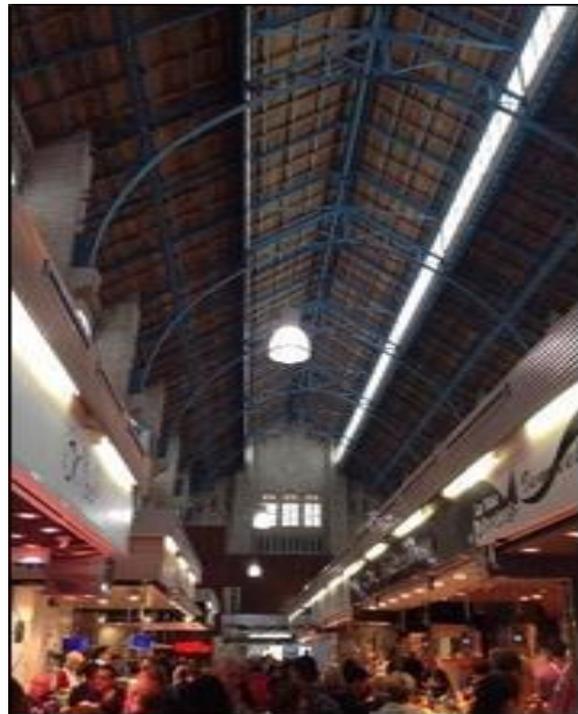


Figura 61: Mercado de Sants



Figura 62: Remodelación del Mercado de Sants

## 2.6. Justificación del Estudio

El estudio realizado se centra en examinar los Mercados de abastos, con el propósito de evaluar cómo la gastronomía, como una actividad complementaria, ha contribuido al impulso del turismo en los últimos años.

### - Justificación teórica

Se recopilaron teorías y conceptos relacionados con las dos variables de estudio, tanto en los Mercados Gastronómicos como en el turismo gastronómico. Estos recursos serán utilizados para respaldar la presente investigación y otras similares que abarquen una o ambas variables. Además, la información recopilada servirá como base para desarrollar nuevas teorías en relación con el tema.

Para enriquecer nuestras variables, se tomaron en consideración guías, libros y teorías relevantes, tales como "Guía para la competitividad de Mercados de Abastos", "Diseño de Espacios Comerciales", "Turismo gastronómico", "Turismo gastronómico y enológico" y "Guía para el desarrollo del Turismo gastronómico".

### - Justificación metodológica

La investigación se basa en un enfoque científico, que involucra la definición de las variables de estudio y la toma de decisiones en el análisis del tema. Es considerada una investigación básica, ya que se centra en dos variables principales: Mercado de Abastos y turismo gastronómico. Cada una de estas variables se desglosa en tres dimensiones, lo que le brinda mayor consistencia y fundamentación.

El diseño de la investigación es no experimental y transversal. Se recopilan datos en un momento específico, los cuales son validados mediante el juicio de expertos. Luego se lleva a cabo la encuesta a las personas seleccionadas como muestra. Los datos obtenidos se registran en una base de datos, que posteriormente se utiliza y analiza a través del programa SPSS para medir la confiabilidad del instrumento utilizado. Además, se realiza un análisis de correlación entre las variables y sus dimensiones utilizando el coeficiente de

correlación de Spearman.

- Justificación práctica

Este estudio servirá como respaldo y orientación para abordar temas relacionados con los Mercados de abastos y el turismo gastronómico. Además, permitirá abordar y solucionar un problema concreto, como la situación actual de los Mercados de abastos en el Perú. A través de las recomendaciones proporcionadas, se podrá contribuir en futuras investigaciones y acciones que busquen mejorar esta realidad.

## 2.7. Formulación del problema

### - Problema General

El problema se envuelve en la existencia de la gran demanda en el sector del turismo gastronómico donde la gastronomía surge como una actividad complementaria capaz de relacionarse con las actividades de compra y promociona la ciudad donde los mercado de abastos como principal acogedor del turismo gastronómico en otros país no comparte la misma realidad en nuestro país , la gran mayoría de mercados tradicionales han perdido la función social que justifica su existencia y déficit en el campo arquitectónico como la infraestructura ,diseño de espacios comerciales la accesibilidad y conformación espacial dentro de los mismos no ayudan ni fomentan actualmente el turismo masivo en relación a la gastronomía y ; esto sumado con la preferencia de los usuarios en acudir a los supermercados y centros comerciales modernos, han causado gran perdida y desinterés en recuperarlos.

Pregunta general:

- **PG:** ¿De qué manera se relacionan los mercados de abastos como dinamizador del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019?

Problemas Específicos

- **PE1:** ¿De qué manera la infraestructura de los mercados de abastos interviene en el atractivo turístico del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019?
- **PE2:** ¿De qué forma el diseño de espacios gastronómicos en los mercados de abastos contribuye con la demanda turística del turismo gastronómico en los distritos Lima Metropolitana, 2019?
- **PE3:** ¿De qué manera la accesibilidad de los mercados de abastos se relaciona con el recurso turístico del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019?

## 2.8. Objetivos

### Objetivo General

- **OG:** Determinar la relación existente entre los mercados de abastos como dinamizador del turismo gastronómico para mejorar la experiencia gastronómica de los turistas en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.

### Objetivos Específicos

- **OE1:** Analizar de qué manera la infraestructura de los mercados de abastos intervienen en el atractivo turístico del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019
- **OE2:** Determinar de qué forma el diseño de espacios gastronómicos en los mercados de abastos contribuye con la demanda turística del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019
- **OE3:** Determinar de qué forma la accesibilidad de los mercados de abastos se relaciona con el recurso turístico del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019

## 2.9. Hipótesis

### Hipótesis General

- **HG:** Los mercados de abastos se relacionan significativamente como dinamizador del turismo gastronómico a través de su infraestructura, el diseño del espacio gastronómicos, y su accesibilidad en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.

### Hipótesis Específicos

- **HE1.** La infraestructura de los mercados de abastos por medio de los sectores abastecimiento alimentario, sector de almacenamiento y sectores de control y servicios son los que intervienen en el atractivo turístico del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.
- **HE2.** El diseño de espacios gastronómicos a través de su uso y función, área comercial gastronómica y las áreas de exposición de los mercados de abastos son los que contribuyen en la demanda turística del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.
- **HE3.** La accesibilidad de los mercados de abastos se relaciona significativamente con el recurso turístico del turismo gastronómico por medio de su circulación interna, circulación externos y accesos de ingresos en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.

## 2.10. Alcances y limitaciones de la investigación

### - Alcances

Se utilizarán los análisis realizados por **PROMPERU, APEGA** y **MINCETUR** enfocados al dinamismo del Turismo Gastronómico en nuestro país para el análisis de la investigación y además Se investigará la realidad problemática actual sobre los mercados de abastos actuales y establecimientos relacionados basándonos en el análisis realizado por la INEI en el año 2016 que describe estado físico y características de los mercados de abastos.

Se recabarán los conceptos y teorías con el fin de utilizarlas para identificar las variables con sus respectivas dimensiones e indicadores que sirvan de sustento para la investigación.

Se recolectarán datos a través de encuestas, las cuales serán evaluadas para medir el nivel de confiabilidad y relación de las variables planteadas en la investigación.

Se aspira a establecer un modelo referente con el enfoque a la optimización de los mercados de abastos y contribuyan con que el fomento el Turismo Gastronómico.

### - Limitaciones

La movilidad urbana dentro de Lima Metropolitana no cuenta con un planeamiento articulado lo cual ayudaría mucho para visitas de supervisión de los mercados de abastos esto añadiéndole la distancia de las zonas de estudios que por rasgo se encontraban de manera dispersa en la bastedad de Lima Metropolitana hacían el trabajo más dificultoso.

No contar con un referente ejemplar de Mercados de Abastos que fomente el Turismo Gastronómico y promocióne a la ciudad, no como Producto sino como emblema de equipamiento comercial turístico para analizar.

Una limitación importante es el tiempo disponible que cuenta un estudiante de noveno ciclo, ya que por el ámbito laboral y requisitos de sus escuelas dificultan el desarrollo pleno de investigación por el cumplimiento de estas mismas.

Los Agentes intervinientes como la delincuencia Y la congestión vehicular concentrada en los alrededores de los mercados de abastos dificulta y vulnera la integridad del proceso de desarrollo la investigación y del investigador.

Por otro aspecto la falta de apoyo e incentivo recursos económicos de entidades privadas y públicas que pueda asistir los gastos que conllevan a la investigación.

La movilidad urbana dentro de Lima Metropolitana no cuenta con un planeamiento articulado lo cual ayudaría mucho para visitas de supervisión de los mercados de abastos esto añadiéndole la distancia de las zonas de estudios que por rasgo se encontraban de manera dispersa en la bastedad de Lima Metropolitana hacían el trabajo más dificultoso.

## **CAPÍTULO III. MÉTODO**

### III. METODOLOGÍA

El método descriptivo permite describir y establecer la relación entre varias variables mediante el análisis de una o más de ellas.

#### 3.1. Tipo y diseño de investigación

Considerando el libro Metodología de la Investigación (2017), el diseño o experimental no implica la manipulación de variables. La recolección de datos se realiza en un solo momento para evaluar la confiabilidad de los instrumentos utilizados. Se representa en un diagrama:

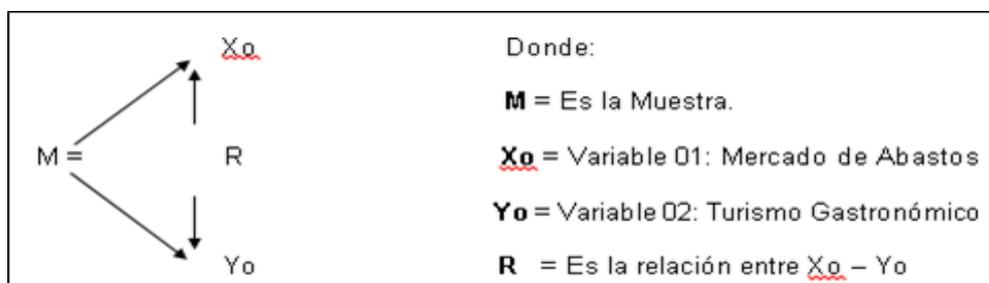


Figura 63: Diagrama de diseño de Investigación

Fuente: Elaboración propia

#### 3.2. Estructura Metodológica

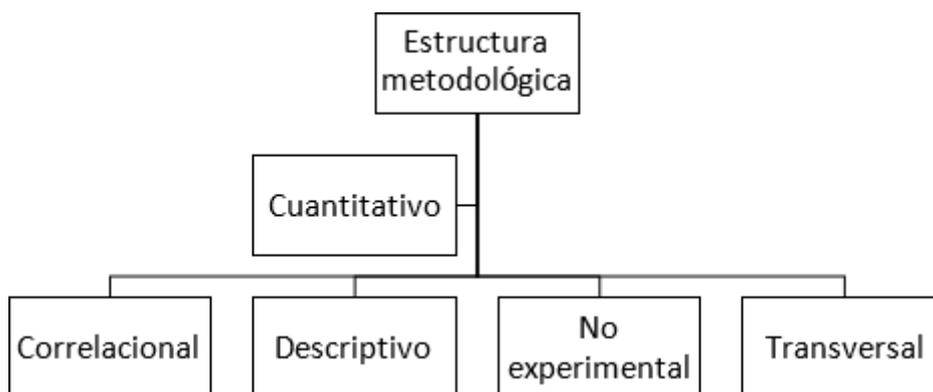


Figura 64: Estructura Metodológica

Fuente: Quinto (2018).

### 3.3. Variables, Operacionalización De Variables

Considerando como concepto teórico a las variables propuestas, se procederá a establecer una operacionalización de las mismas con el fin de entender el desglose para la investigación.

#### Definición de Variables

##### **Variable Independiente: Mercado de Abastos**

Son lugares donde negocios independientes se reúnen, generalmente en una ciudad. (Miquel Pérez, 2016). Son una parte importante para la distribución de alimentos, son lugares amplios y cubiertos donde se ofrece una variedad de productos, principalmente, alimentos frescos. (Molinillo Jiminez, 2002)

##### Variable Dependiente: Turismo Gastronómico

Según Leal Londoño (2015), es una forma de expresión de la sociedad actual, en la que la comida y bebida se convierten en una experiencia completa, creada por industrias que buscan brindar al turista una experiencia única. Para la OMT (2012), ha experimentado un aumento y se ha convertido en uno de los segmentos más innovadores del turismo; además, representa al territorio, paisaje, cultura y productos locales y, la autenticidad.

## Operacionalización de Variables

Tabla 1

### Operacionalización de Variables

| VARIABLES                                      | DIMENSIONES                      | INDICADORES                               | ESCALA/VALOR  | ANGO                         | INSTRUMENTO  |
|--|----------------------------------|---|---|------------------------------|--|
| <b>VARIABLE INDEPENDIENTE: MERCADO ABASTOS</b> | INFRAESTRUCTURA                  | SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO   | ORDINAL/<br>ESCALA DE<br>LIKERT:<br>1 =<br>DESACUERDO<br>2 = POCO DE<br>ACUERDO<br>3 =<br>MEDIANAMENTE<br>DE<br>ACUERDO<br>4 =<br>PROBABLEMENTE<br>DE<br>ACUERDO<br>5 = DE<br>ACUERDO | ALTA<br><br>EDIA<br><br>BAJA | CUESTIONARIO:<br>DIMENSIÓN<br>01<br>:3P.<br>DIMENSIÓN<br>02<br>:3P.<br>DIMENSIÓN<br>03<br>:3P.<br><br>SUBTOTAL:<br>9P. |
|  |                                  | SERVICIO DE ACONDICIONAMIENTO ALIMENTARIO |   |                              |  |
|  |                                  | SERVICIOS COMPLEMENTARIOS Y AUXILIARES    |   |                              |  |
|  | DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONÓMICOS | DETERMINACION DE LA FUNCIONALIDAD         |   |                              |  |
|  |                                  | ESPACIOS FISICOS                          |   |                              |  |
|  |                                  | ESPACIOS FLEXIBLES                        |   |                              |  |
|  | ACCESIBILIDAD                    | CIRCULACION INTERNA                       |   |                              |  |
|  |                                  | CIRCULACION EXTERNA                       |   |                              |  |
|  |                                  | ACCESOS                                   |   |                              |  |

|   |                                |  |   |   |   |
|---|--------------------------------|--|---|---|---|
| <b>VARIABLE<br/>DEPENDIENTE:</b><br><br><b>TURISMO<br/>GASTRONOMICO</b> | <b>ATRACTIVO<br/>TURÍSTICO</b> | <b>FERIAS<br/>GASTRONOMIC<br/>AS</b>               | <b>ORDINAL/<br/>ESCALA<br/>DE<br/>LIKERT:<br/><br/>1 = DESACUERDO</b> | <b>ALTA</b><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><b>EDIA</b><br><br><br><br><br><br><br><b>BAJA</b> | <b>CUESTIONARIO:<br/><br/>DIMENSIÓN<br/>01<br/>:3P.</b> |
|   |                                | <b>RUTAS<br/>TURISTICAS<br/>GASTRONOMIC<br/>AS</b> |   |   |   |
|   |                                | <b>RECURSOS<br/>COMPLEMENT<br/>ARIOS</b>           |   |   |   |
|   | <b>DEMANDA<br/>TURÍSTICA</b>   | <b>DEMANDA<br/>INTERNA</b>                         | <b>2 = POCO<br/>DE<br/>ACUERDO</b>                                    |   | <b>DIMENSIÓN<br/>02<br/>:3P.</b>                        |
|   |                                | <b>DEMANDA<br/>EXTERNA</b>                         |   |   |   |
|   |                                | <b>OFERTA<br/>TURISTICA</b>                        |   |   |   |
|   | <b>RECURSO<br/>TURISTICO</b>   | <b>DESTINO<br/>TURISTICO</b>                       | <b>3 =<br/>MEDIANA<br/>MENTE<br/>DE<br/>ACUERDO</b>                   |   | <b>DIMENSIÓN<br/>03<br/>:3P.</b>                        |
|   |                                | <b>FACTORES<br/>HUMANOS</b>                        |   |   |   |
|   |                                | <b>FACTORES<br/>NATURALES</b>                      |   |   |   |
|   |                                |  | <b>4 =<br/>PROBABLE<br/>DE<br/>ACUERDO</b>                            |   | <b>SUBTOTAL:<br/><br/>9P.</b>                           |
|   |                                |  | <b>5 = DE<br/>ACUERDO</b>   |   | <b>TOTAL,<br/>GENERAL:<br/><br/>18 P.</b>               |

### 3.4. Población y muestra

La población está determinada en contraste, basada en el análisis de la población del consumidor de la gastronomía peruana comparando distintas fuentes como del Perfil del turista que visita el distrito de Barranco. Según Turismo in y Promperú (2019) registra cierto flujo de turismo en nuestro país, donde se indica que a nivel nacional el turismo recibe 1 463 499 turistas, cifra registrada en año 2019 que representa un crecimiento del +2,7 % en comparación al 2018, en Lima Metropolitana se registra un total de 809 704 turistas en el consumo cultural de nuestros productos y recursos turísticos dentro de este se registra el gran motivador que es la gastronomía que según lo analizado en comparación a Barranco que es la zona de estudio este representa 25% en relación a Lima Metropolitana se tiene como cifra 202 426 turistas, posteriormente para el distrito de Barranco teniendo en cuenta la demanda culinaria en específico este representa el 11% con interés de consumo de la gastronomía que se determina como población sustancial : 22 270 turistas gastronómicos.

Se aplicó la fórmula:

$$N = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{d \times (N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$

En donde:

**N** = Población

**p** = Probabilidad de acierto: **0.5 = 50%**

**q** = Probabilidad de error: **0.5 = 50%**

**d** = Nivel de error: **0.1 = 90%**

**Z** = Nivel de confianza: **1.645 = 90%**

Al calcular la muestra, el resultado es de 68 personas, que serán encuestadas para determinar la confiabilidad de la investigación:

$$N = \frac{22\,270 \times 1.645^2 \times 0.5 \times 0.5}{0.1 \times (22\,270 - 1) + 1.645^2 \times 0.5 \times 0.5} = 68$$

### 3.5. Técnicas e instrumentos de recolección y medición de datos, Validez y Confiabilidad.

Se emplearon técnicas de recolección de datos para relacionarse con la unidad de observación y poder estudiar los datos resultantes en cuanto a medida por medio de métodos de recolección y establecer su validez y confiabilidad, este instrumento se medirá con el coeficiente de correlación y a su vez pasará por el juicio de expertos para la validez.

#### - Técnica

La recolección de datos se hace mediante una encuesta que está conformada por 18 preguntas, la información fue ingresada a los programas computarizados Excel y SPSS. De esta manera, dicha encuesta tiene como principal fin obtener la información real y decisiva.

#### - Instrumento

Cuestionario de Mercados de abastos y Turismo gastronómico (Elaboración propia del investigador).

El instrumento utilizado fue una encuesta realizada a 68 personas. La finalidad fue recoger datos estadísticos para Mercados de abastos como dinamizador del Turismo Gastronómico en Lima Metropolitana.

#### Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Se utilizará un muestreo basado en la fórmula de proporción poblacional con una población específica. El instrumento utilizado será un cuestionario o encuesta. Esta técnica permite interactuar con las unidades de observación mediante el uso del "método de aplicaciones sumarias" o "escala de Likert", lo que permite medir las actitudes y conocer el grado de conformidad o disconformidad de un encuestado. Para ello, se han elaborado dos cuestionarios de nueve preguntas cada uno en relación a las dimensiones.

- **Cuestionario 01:** Percepción de los Mercados abastos
- **Cuestionario 02:** Percepción del Turismo Gastronómico

#### Procedimientos

**Validez:** Para Fernández, Hernández y Baptista (2010), la característica de la validez del instrumento es demostrar que la encuesta (instrumento) presente dominio de aquello va a medir. Para dicho objetivo, el instrumento que medirá las variables Mercados de Abastos y Turismo Gastronómico ambos han sido sometidos a un criterio de validación mediante un juicio de expertos cuyos resultados son los siguientes:

Tabla 2

#### Juicio de Expertos

| EXPERTO                             | APLICABILIDAD |               |
|-------------------------------------|---------------|---------------|
|                                     | Instrumento 1 | Instrumento 2 |
| Mgtr. Reyna Vedesma Víctor Manuel   | Aplicable     | Aplicable     |
| Mgtr. Espínola Vidal Juan José      | Aplicable     | Aplicable     |
| Mgtr. Utia Chirinos Fernando Hernán | Aplicable     | Aplicable     |

Fuente: Elaboración propia.

**Confiabilidad:** Para Hernández (2010, p. 311), la confiabilidad del instrumento se mide mediante el coeficiente de Alfa de Cronbach, que va de -1 a 1. Cero indica falta de confiabilidad y 1 indica confiabilidad máxima. A medida que el resultado se acerca más a cero, indica un mayor porcentaje de error. En la tabla 3 con el coeficiente de Alfa de Cronbach.

Tabla 3

Niveles de Confiabilidad

|            |             |             |             |            |
|------------|-------------|-------------|-------------|------------|
| Muy baja   | Baja        | Regular     | Aceptable   | Elevada    |
| 0.0 - 0.20 | 0.21 - 0.40 | 0.41 - 0.60 | 0.61 - 0.80 | 0.81 - 100 |

Fuente: Elaboración propia.

El coeficiente de Alfa de Cronbach ayuda a medir la consistencia que tiene un instrumento, basado en la correlación de los ítems que arroja un resultado promedio, trabaja con valores ente 0 y 1 donde 0 determina la poca fiabilidad que existe y 1 el mayor grado de fiabilidad. Fernández, Hernández y Baptista (2010 p. 201)

Tabla 4

Niveles de confiabilidad

| Resumen de procesamiento de casos |          |                |       |
|-----------------------------------|----------|----------------|-------|
| Confiabilidad del instrumento     |          | N              | %     |
| Casos                             | Válido   | 68             | 100,0 |
|                                   | Excluido | 0              | ,0    |
|                                   | Total    | 68             | 100,0 |
| Alfa de Cronbach                  | 0,825    | N de elementos | 18    |

Fuente: Elaboración propia.

Los índices del Alpha de Cronbach estimados para cada dimensión de las variables de estudio, nos da como resultado que la confiabilidad es de 0,825 con una muestra de 68 personas. En conclusión, el instrumento presenta un alto grado de fiabilidad, teniendo en cuenta la tabla 02 se obtiene como resultado que es elevada.

Tabla 5

Rho de Spearman

| VALOR         | SIGNIFICADO                   |
|---------------|-------------------------------|
| 1             | Correlación positiva perfecta |
| 0.9 a 0.99    | Correlación positiva muy alta |
| 0.7 a 0.89    | Correlación positiva alta     |
| 0.4 a 0.69    | Correlación positiva moderada |
| 0.2 a 0.39    | Correlación positiva baja     |
| 0.01 a 0.19   | Correlación positiva muy baja |
| 0             | correlación nula              |
| -0.01 a -0.19 | Correlación negativa muy baja |
| -0.2 a -0.39  | Correlación negativa baja     |
| -0.4 a -0.69  | Correlación negativa moderada |
| -0.7 a -0.89  | Correlación negativa alta     |
| -0.9 a -0.99  | Correlación negativa muy alta |
| -1            | Correlación negativa perfecta |

El Rho de Spearman ayuda a determinar la relación entre dos variables y las dimensiones de cada una de ellas. El valor va desde -1, que indica una correlación negativa perfecta, hasta 1, que indica una correlación positiva perfecta.

### 3.6. Métodos de análisis de datos

Se recolectará información en el distrito de Barranco mediante la aplicación de un instrumento validado por expertos. Para determinar la confiabilidad del instrumento, se utilizará el programa SPSS-22 y el coeficiente de correlación de Alfa de Cronbach. La información se recolectará mediante la fórmula de proporción en personas que estén en los mercados de abastos del distrito de Barranco. Los resultados se procesarán en el programa SPSS-22 para analizar la viabilidad del objeto de investigación. El Chi cuadrado de Pearson se usará para contrastar la hipótesis dentro de los resultados del programa.

### 3.7. Aspectos éticos

Este estudio se ha llevado a cabo siguiendo las leyes y regulaciones aplicables, así como las técnicas y fórmulas científicas necesarias para analizar y entender el proceso de manera consistente. Además, se ha utilizado la norma APA para proteger los derechos de autor en el campo de la investigación y garantizar la autenticidad de la misma. Esto es promovido por la Universidad César Vallejo para la investigación académica.

## RECURSOS ADMMINISTRATIVOS

### Recursos y Presupuesto

- Recursos

En esta parte de investigación se detallará los recursos utilizados para la elaboración de la misma y se analizará el presupuesto unitario de cada uno de los recursos

- Recursos materiales

Se empleó para la investigación los siguientes equipos informáticos para el desarrollo informativo como grafico de investigación:

- Una computadora estacionaria con un procesador Core i5
- Una computadora portátil Core i7 de séptima generación
- Una impresora multifuncional2
- Una maquina fotocopidora
- Un plotter Hp DesignJet T520
- Se empleó para la investigación los siguientes útiles de oficina:
  - Papel bond, Cuadernillos
  - Folders manila, Sobres manila
  - Engrapador, Perforador
  - Lapicero, lápiz, Portaminas, Borradores
  - Resaltadores

Se emplearon los siguientes materiales de lectura y compra, para el desarrollo conceptual y teórico de la investigación:

- Libro “Turismo Gastronómico impulsor del comercio de proximidad”, Leal Londoño, (2015)
- Libro “Diseño de Espacios Comerciales” Lynne Mesher, (2010)
- Libro “Turismo Gastronómico y Enológico” Esteban Curiel, (2015)
- Libro “El mercado central de Valencia”, Francisco Hidalgo Delgado, (2013)

- Guía “Guía de competitividad de mercado de Abastos”, Municipalidadde Lima, (2016)
- Libro “Investigación Científica”, Mario Bunge, (1967)

Se realizó para la investigación la compra del material mobiliario para el confort del estudio académico y para el desarrollo investigación:

- Un escritorio para uso de estudio
  - Una silla reclinable, rotativa 360°
  - Stand de Melanie con uso de depósito de material de lectura
- Recursos profesionales

En esta parte de investigación se pondrá a detalle la asistencia Profesional y se analizará el presupuesto unitario de cada uno de los recursos:

- Asistencia de un técnico Informático para el apoyo de la instalación del programa de SPSS
  - Asistencia de un asesor Metodólogo para el apoyo circunstancial de la investigación y su proceso
  - Asistencia de un técnico Informático especialista en Autodesk para la instalación de programas tales como AutoCAD
  - Asistencia de un técnico Informático especialista en programas de adobe para la instalación de programas tales como Photoshop, Illustrator
- Presupuesto

En esta parte de la investigación se tomará en cuenta el total de recursos utilizados en el transcurso del desarrollo, por lo cual se analizará el costo en soles para la elaboración del presupuesto de los recursos.

Tabla 6  
Presupuesto

| Presupuesto                          |  |                |
|--------------------------------------|--|----------------|
| Costo de Servicios                   |  | COST. T S/1220 |
| 01                                   | Servicio de Agua                                       | S/200          |
| 02                                   | Servicio de luz  | S/300          |
| 03                                   | Servicio de Internet                                   | S/720          |
| Costo de Movilidad                   |  | COST. T S/2040 |
| 01                                   | Movilidad para el traslado                             | S/2040         |
| Costo de Materiales                  |  | COST. T S/410  |
| 01                                   | Libros   | S/230          |
| 02                                   | Útiles de Oficina                                      | S/180          |
| Costo de Equipos Informativos        |  | COST. T S/8490 |
| 01                                   | Una computadora estacionaria Core i5                   | S/1200         |
| 02                                   | Una computadora portátil Core i7 de séptima generación | S/2200         |
| 03                                   | Una impresora multifuncional                           | S370           |
| 04                                   | Una maquina fotocopidora                               | S/420          |
| 05                                   | Un plotter Hp DesingJet T520                           | S/4300         |
| Costo de Profesionales por 6 meses   |  | COST. T S/2400 |
| 01                                   | Un asesor Metodólogo (universidad)                     | 2400           |
| 02                                   | Asistente especialista Informático (externo)           | -              |
| 03                                   | Asistente especialista Estadístico (externo)           | -              |
| Costo de Educativo                   |  | COST. T S/250  |
| 01 I Pensión educativa Universitaria |  | S/1350         |
| Costo de Mobiliario                  |  | COST. T S/250  |
| 01                                   | Un escritorio  | S/100          |
| 02                                   | Una silla reclinable                                   | S/80           |
| 03                                   | Stand de Melanie                                       | S/70           |
| Inversión Total                      |  | S/12 660       |

Fuente: Elaboración propia.

## Financiamiento

El financiamiento para llegar al producto del trabajo de investigación en cierta manera es por parte de nuestros padres y familiares, ya que nos apoyan económicamente para el desarrollo de nuestro trabajo de tesis, y también contribuyeron con parte del financiamiento; ya que cubrimos los gastos fuera de la línea de la investigación que también influyen con el avance del proceso de desarrollo del estudio.

## Cronograma de ejecución

Se organizan las actividades basado en el sílabo de la asignatura de proyecto de investigación I y posteriormente el informe de tesis de la escuela de Ingeniería y Arquitectura de la Universidad César Vallejo que nos ha proporcionado a cada alumno, lo cual se gráfica y se ve expresado en el siguiente cuadro

Tabla 7

Cronograma de ejecución de actividades

| ACTIVIDADES |  | SEMANA DE EJECUCIÓN |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-------------|--|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|             |  | 1                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 1           | COMPRENDE EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA | ■                   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 2           | PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN                        |                     | ■ | ■ |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 3           | HIPÓTESIS Y OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN           |                     |   |   | ■ |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 4           | DISEÑO DE INVESTIGACIÓN                          |                     |   |   |   | ■ |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 5           | OBSELECCIÓN Y MUESTRA                            |                     |   |   |   |   | ■ |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 6           | OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES              |                     |   |   |   |   |   | ■ |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 7           | TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA                     |                     |   |   |   |   |   |   | ■ |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |



|    |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|    | INFORMACIÓN   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | ESCRIBE LOS RESULTADO   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | ELABORA LA DISCUSIÓN DE RESULTADOS.                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | ELABORA LAS CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | REDACTA EL INFORME DE TESIS. ELABORA EL ARTÍCULO CIENTÍFICO             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 | PRESENTACIÓN Y DEFENSA PRELIMINAR DE LA TESIS                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 | SUSTENTACIÓN DEL INFORME FINAL DE TESIS. ENTREGA EL ARTÍCULO CIENTÍFICO |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Fuente: Elaboración propia.

## **CAPÍTULO IV. RESULTADOS**

#### IV. RESULTADOS

##### 4.1. Análisis descriptivos:

Tabla 8

Mercados de abastos tabla

| VARIABLE: Mercados de abastos |       |       |       |          |             |
|-------------------------------|-------|-------|-------|----------|-------------|
|                               |       | Frec. | %     | % válido | % acumulado |
| Válido                        | 3,00  | 27    | 39,7  | 39,7     | 39,7        |
|                               | 4,00  | 33    | 48,5  | 48,5     | 88,2        |
|                               | 5,00  | 8     | 11,8  | 11,8     | 100,0       |
|                               | Total | 68    | 100,0 | 100,0    |             |

Fuente: Elaboración propia.

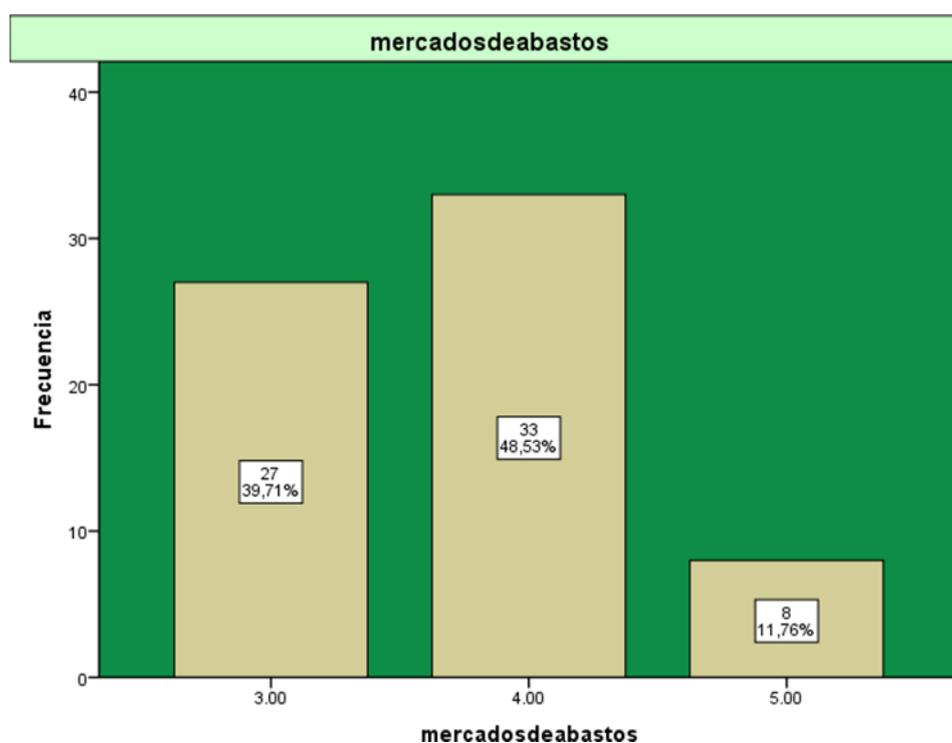


Figura 65: Mercados de abastos

Fuente: Elaboración propia

##### INTERPRETACION:

Figura 68: Mercados de abastosFuente: Elaboración propia

La tabla 8 y la figura 90 indican que de 68 encuestados en relación a la Variable Mercado de Abastos, 33 de ellos (48,53%) consideran que están probablemente de acuerdo con los Mercados de Abastos.

Tabla 9

Dimensión I: Infraestructura

| DIMENSION I: Infraestructura |       |       |       |         |             |
|------------------------------|-------|-------|-------|---------|-------------|
|                              |       | Frec. | %     | %válido | % acumulado |
| Válido                       | 1,00  | 3     | 4,4   | 4,4     | 4,4         |
|                              | 2,00  | 7     | 10,3  | 10,3    | 14,7        |
|                              | 3,00  | 36    | 52,9  | 52,9    | 67,6        |
|                              | 4,00  | 12    | 17,6  | 17,6    | 85,3        |
|                              | 5,00  | 10    | 14,7  | 14,7    | 100,0       |
|                              | Total | 68    | 100,0 | 100,0   |             |

Fuente: Elaboración propia.

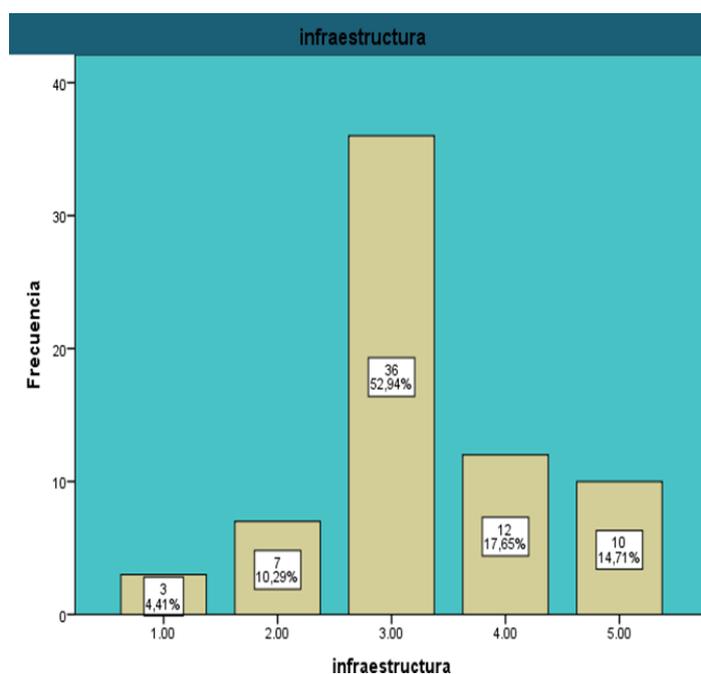


Figura 66: Dimensión I: Infraestructura

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN:

La tabla 9 y la figura 91 indican que de 68 encuestados en relación a la Dimensión Infraestructura, 36 encuestados (52,94%) consideran que están medianamente de acuerdo con la infraestructura.

Tabla 10

Dimensión II: Diseño de espacios gastronómicos

| DIMENSION II: Diseño de espacios gastronómicos |       |       |       |         |            |
|--|-------|-------|-------|---------|------------|
|  |       | Frec. | %     | %válido | %acumulado |
| Válido   | 1,00  | 3     | 4,4   | 4,4     | 4,4        |
|  | 2,00  | 7     | 10,3  | 10,3    | 14,7       |
|  | 3,00  | 36    | 52,9  | 52,9    | 67,6       |
|  | 4,00  | 12    | 17,6  | 17,6    | 85,3       |
|  | 5,00  | 10    | 14,7  | 14,7    | 100,0      |
|  | Total | 68    | 100,0 | 100,0   |            |

Fuente: Elaboración propia.

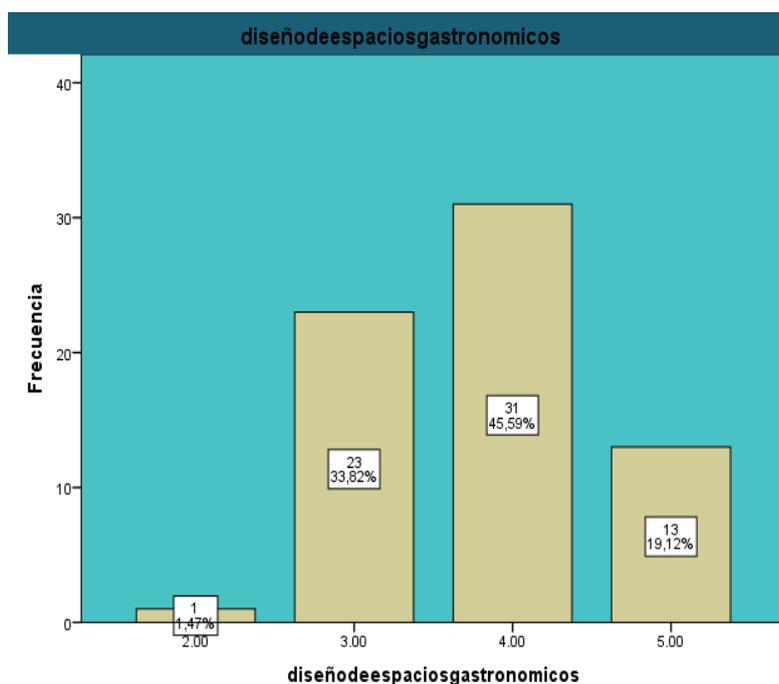


Figura 67: Dimensión II: Diseño de Espacios Gastronómicos

Fuente: Elaboración propia

#### INTERPRETACIÓN:

La tabla 10 y la figura 92 indican que de 68 encuestados en relación a la Dimensión Diseño de Espacios Gastronómicos, 31 encuestados que (45,59%) consideran que están probablemente de acuerdo con el Diseño de Espacios Gastronómicos.

Tabla 11

Dimensión III: Accesibilidad

| DIMENSIÓN III: Accesibilidad |       |       |       |          |             |
|------------------------------|-------|-------|-------|----------|-------------|
|                              |       | Frec. | %     | % válido | % acumulado |
| Válido                       | 2,00  | 1     | 1,5   | 1,5      | 1,5         |
|                              | 3,00  | 23    | 33,8  | 33,8     | 35,3        |
|                              | 4,00  | 31    | 45,6  | 45,6     | 80,9        |
|                              | 5,00  | 13    | 19,1  | 19,1     | 100,0       |
|                              | Total | 68    | 100,0 | 100,0    |             |

Fuente: Elaboración propia.

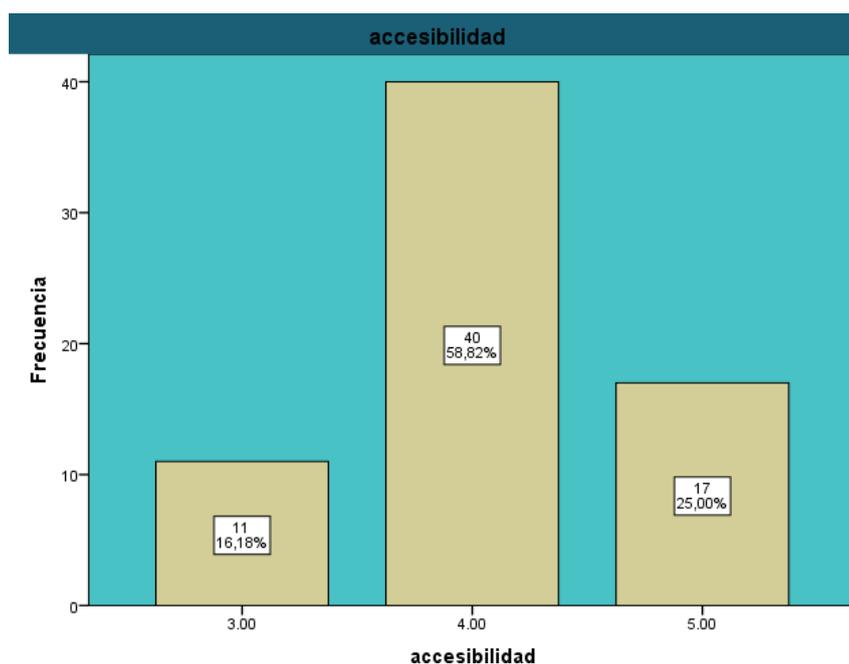


Figura 68: Dimensión III: Accesibilidad

Fuente: Elaboración propia

**INTERPRETACIÓN:**

La tabla 11 y la figura 93 indican que de 68 encuestados en relación a la Dimensión Accesibilidad, 40 encuestados (58,82%) consideran que están probablemente de acuerdo con la accesibilidad.

Tabla 12

Turismo Gastronómico

| VARIABLE: Turismo Gastronómico |       |       |       |          |             |
|--------------------------------|-------|-------|-------|----------|-------------|
|                                |       | Frec. | %     | % válido | % acumulado |
| Válido                         | 3,00  | 11    | 16,2  | 16,2     | 16,2        |
|                                | 4,00  | 40    | 58,8  | 58,8     | 75,0        |
|                                | 5,00  | 17    | 25,0  | 25,0     | 100,0       |
|                                | Total | 68    | 100,0 | 100,0    |             |

Fuente: Elaboración propia.

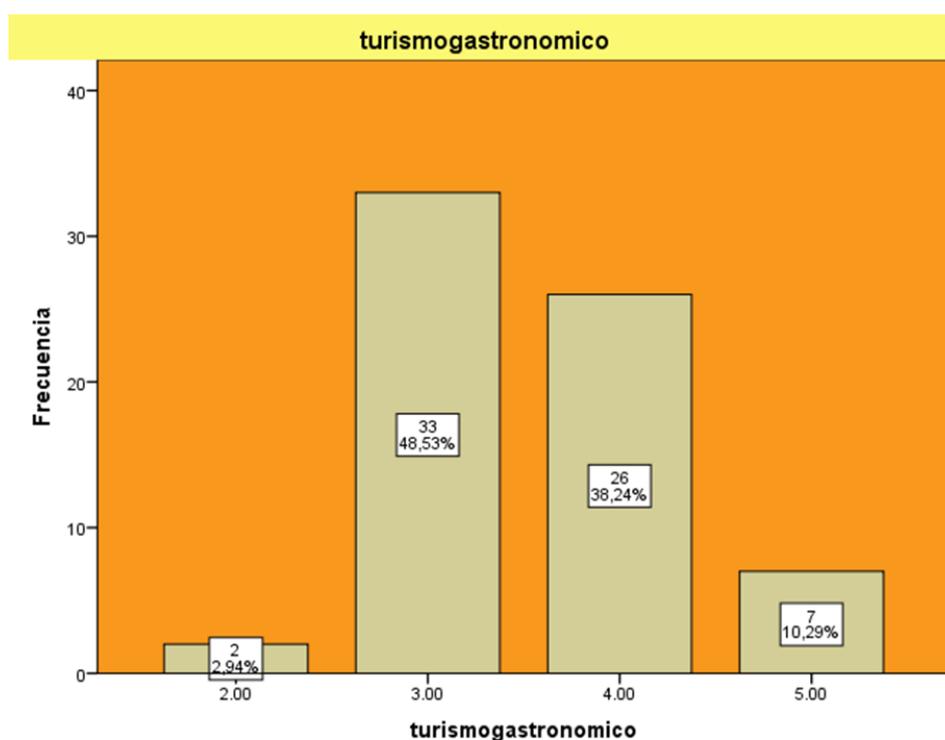


Figura 69: Turismo Gastronómico

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN:

La tabla 12 y la figura 94 indican que de 68 encuestados en relación a la Variable Turismo Gastronómico, 33 encuestados (48,53%) consideran que están medianamente de acuerdo con los Turismos Gastronómicos.

Tabla 13

Dimensión I: Atractivo Turístico

| DIMENSIÓN I: Atractivo Turístico |       |       |       |          |             |
|----------------------------------|-------|-------|-------|----------|-------------|
|                                  |       | Frec. | %     | % válido | % acumulado |
| Válido                           | 2,00  | 8     | 11,8  | 11,8     | 11,8        |
|                                  | 3,00  | 39    | 57,4  | 57,4     | 69,1        |
|                                  | 4,00  | 12    | 17,6  | 17,6     | 86,8        |
|                                  | 5,00  | 9     | 13,2  | 13,2     | 100,0       |
|                                  | Total | 68    | 100,0 | 100,0    |             |

Fuente: Elaboración propia.

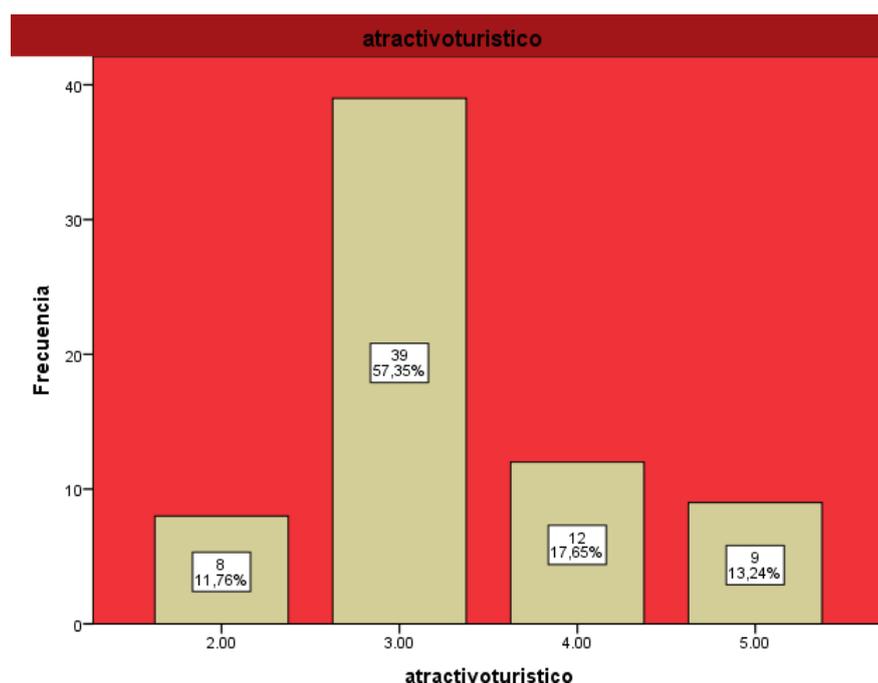


Figura 70: Dimensión I: Atractivo Turístico

Fuente: Elaboración propia

**INTERPRETACIÓN:**

La tabla 13 y la figura 95 indican que de 68 encuestados en relación a la Dimensión Atractivo Turístico han manifestado que 39 encuestados (57,35%) consideran que están medianamente de acuerdo con el atractivo turístico.

Tabla 14

Dimensión II: Demanda Turística

| Demanda turística |       |       |       |          |             |
|-------------------|-------|-------|-------|----------|-------------|
|                   |       | Frec. | %     | % válido | % acumulado |
| Válido            | 2,00  | 7     | 10,3  | 10,3     | 10,3        |
|                   | 3,00  | 32    | 47,1  | 47,1     | 57,4        |
|                   | 4,00  | 19    | 27,9  | 27,9     | 85,3        |
|                   | 5,00  | 10    | 14,7  | 14,7     | 100,0       |
|                   | Total | 68    | 100,0 | 100,0    |             |

Fuente: Elaboración propia.

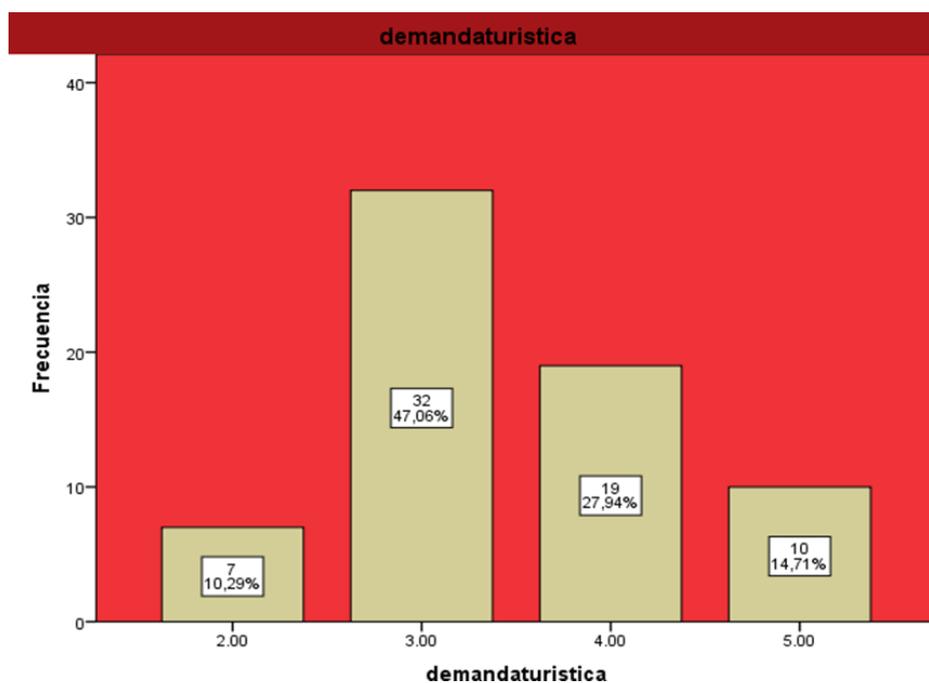


Figura 71: Dimensión II: Demanda Turística

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN:

La tabla 14 y la figura 96 indican que de 68 encuestados en relación a la Dimensión Demanda Turística han manifestado que 32 encuestados (47,06%) consideran que están medianamente de acuerdo con la Demanda Turística.

Tabla 15

Dimensión III: Recurso Turístico

| Recurso turístico |       |       |       |          |             |
|-------------------|-------|-------|-------|----------|-------------|
|                   |       | Frec. | %     | % válido | % acumulado |
| Válido            | 2,00  | 2     | 2,9   | 2,9      | 2,9         |
|                   | 3,00  | 22    | 32,4  | 32,4     | 35,3        |
|                   | 4,00  | 29    | 42,6  | 42,6     | 77,9        |
|                   | 5,00  | 15    | 22,1  | 22,1     | 100,0       |
|                   | Total | 68    | 100,0 | 100,0    |             |

Fuente: Elaboración propia.

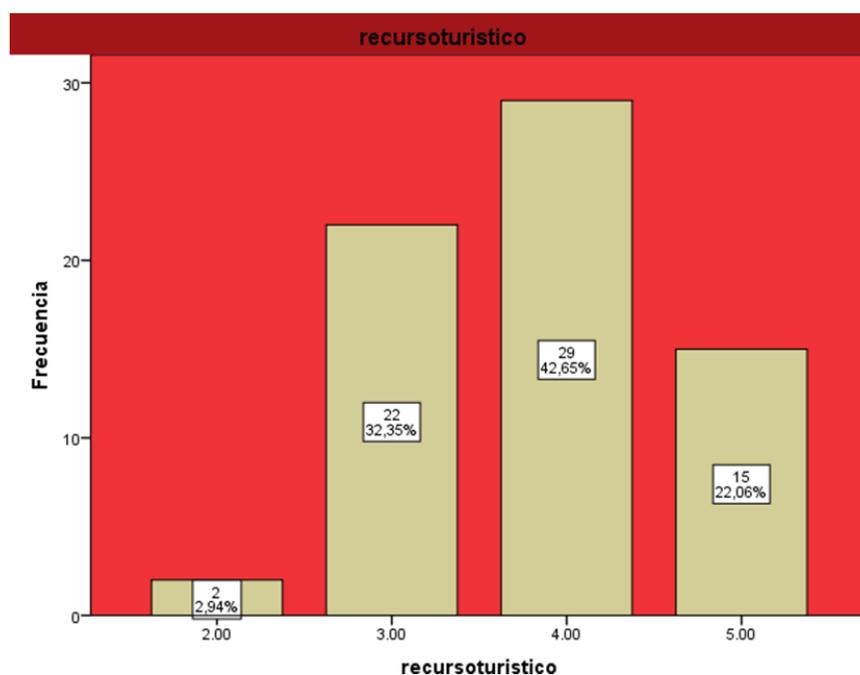


Figura 72: Dimensión III: Recurso Turístico

Fuente: Elaboración propia

**INTERPRETACIÓN:**

La tabla 15 y la figura 97 indican que de 68 encuestados en relación a la Dimensión Demanda Turística han manifestado que de 29 encuestados (42,65%) consideran que están probablemente de acuerdo con el Recurso Turístico.

## 4.2. Análisis inferencial

### Prueba de la hipótesis

La finalidad de una prueba de hipótesis es determinar la confiabilidad del instrumento de investigación. Por lo tanto, se evaluó dicho instrumento estadísticamente para determinar la relación entre las variables.

La hipótesis se planteó:

Ho: No existe relación entre las variables

H1: Existe relación entre las variables

90% Nivel de confianza

0.10 A nivel de significancia

### PRUEBA DE HIPÓTESIS GENERAL:

Se utilizó el RHO de Spearman, que es utilizado cuando los datos son rangos los cuales miden el orden, ejemplo: calificación de un servicio en una escala de 1 a 5 o 1 a 10.

- **Ho:** No existe relación entre el mercado de abastos con el turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, 2019.
- **H1:** Existe relación entre el mercado de abastos con el turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, 2019.

La tabla 16 demuestra que existe relación entre la variable mercado de abastos y la variable turismo gastronómico. Según Rho de Spearman el coeficiente de correlación es de 0,455, representado de esta manera el resultado como correlación positiva moderada con un nivel de significación de  $p=0.000$  rechazando la posibilidad de hipótesis nula que indica que no existe relación entre ambas variables y aceptando positivamente la hipótesis del investigador.

Finalmente se precisa que la variable mercado de abastos se relaciona considerablemente con la variable turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, con un Rho de Spearman de 0.455 y una significancia de  $p=0,000$ .

Tabla 16

Hipótesis General

| CORRELACIONES   |                      |                            |                    |                      |
|---|----------------------|----------------------------|--------------------|----------------------|
|   |                      |                            | Mercado de abastos | Turismo gastronómico |
| Rho de Spearman   | Mercados de abastos  | Coeficiente de correlación | 1,000              | ,455**               |
|   |                      | Sig. (bilateral)           | .                  | ,000                 |
|   |                      | N                          | 68                 | 68                   |
|   | Turismo gastronómico | Coeficiente de correlación | ,455**             | 1,000                |
|   |                      | Sig. (bilateral)           | ,000               | .                    |
|   |                      | N                          | 68                 | 68                   |
| **. La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas). |                      |                            |                    |                      |

Fuente: Elaboración propia.

PRUEBA DE HIPOTESIS GENERAL

- **H<sub>0</sub>**: No existe relación entre el mercado de abastos con el turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, 2019.
- **H<sub>1</sub>**: Existe relación entre el mercado de abastos con el turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, 2019.

INTERPRETACIÓN:

La tabla 16 demuestra que existe relación entre la variable mercado de abastos y turismo gastronómico, según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco. El coeficiente de correlación es de 0,455, representado de esta manera resultado como correlación positiva moderada con un nivel de significación de  $p=0.000$  rechazando la posibilidad de hipótesis nula que indica que no existe relación entre ambas variables y aceptando positivamente la hipótesis.

Finalmente se precisa que la variable Mercado de abastos se relaciona considerablemente con la variable Turismo Gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco.

Tabla 17

Hipótesis Específica 1

| CORRELACIONES   |                     |                            |                 |                     |
|---|---------------------|----------------------------|-----------------|---------------------|
|   |                     |                            | Infraestructura | Atractivo turístico |
| Rho de Spearman   | Infraestructura     | Coeficiente de correlación | 1,000           | ,463**              |
|   |                     | Sig. (bilateral)           | .               | ,000                |
|   |                     | N                          | 68              | 68                  |
|   | Atractivo turístico | Coeficiente de correlación | ,463**          | 1,000               |
|   |                     | Sig. (bilateral)           | ,000            | .                   |
|   |                     | N                          | 68              | 68                  |
| **. La correlación es significativa en el nivel 0,01 (2 colas). |                     |                            |                 |                     |

Fuente: Elaboración propia.

PRUEBA DE HIPOTESIS ESPECÍFICA I

- **Ho:** No existe relación entre el mercado de abastos con el turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, 2019.
- **H1:** Existe relación entre el mercado de abastos con el turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, 2019.

INTERPRETACIÓN:

La tabla 17 demuestra que existe relación entre la variable mercado de abastos con la variable turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco. El coeficiente de correlación Rho de Spearman es de 0,455, es decir, tiene una correlación positiva moderada con un nivel de significación de  $p=0.000$  rechazando la posibilidad de hipótesis nula que indica que no existe relación entre ambas variables y aceptando positivamente la hipótesis. Finalmente se precisa que la variable Mercado de abastos se relaciona considerablemente con la variable Turismo Gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco.

Tabla 18

Hipótesis Específica 2

| CORRELACIONES   |                                  |                            |                                 |                   |
|-----------------|----------------------------------|----------------------------|---------------------------------|-------------------|
|                 |                                  |                            | Diseño de espacios gastronómico | Demanda turística |
| Rho de Spearman | Diseño de espacios gastronómicos | Coeficiente de correlación | 1,000                           | ,405**            |
|                 |                                  | Sig. (bilateral)           | .                               | ,000              |
|                 |                                  | N                          | 68                              | 68                |
|                 | Demanda turística                | Coeficiente de correlación | ,405**                          | 1,000             |
|                 |                                  | Sig. (bilateral)           | ,000                            | .                 |

Fuente: Elaboración propia.

#### PRUEBA DE HIPOTESIS ESPECÍFICA II

- **Ho:** No existe relación entre la dimensión diseño de espacios gastronómicos de la variable mercado de abastos con la dimensión demanda turística de la variable turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, 2019.
- **H1:** Existe relación entre la dimensión diseño de espacios gastronómicos de la variable mercado de abastos con la dimensión demanda turística de la variable turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, 2019.

#### INTERPRETACIÓN:

La tabla 18 demuestra que existe relación entre la dimensión diseño de espacios gastronómicos de la variable mercado de abastos con la dimensión demanda turística de la variable turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco. De acuerdo al Rho de Spearman el coeficiente de correlación es de 0,405, representado de esta manera el resultado como correlación positiva moderada con un nivel de

significación de  $p=0.000$  rechazando la posibilidad de hipótesis nula que indica que no existe relación entre ambas variables y aceptando positivamente la hipótesis.

Finalmente se precisa que la dimensión diseño de espacios gastronómicos se relaciona considerablemente con la dimensión demanda turística según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco.

Tabla 19

Hipótesis Específica 3

| CORRELACIONES   |                   |                             |               |                   |
|-----------------|-------------------|-----------------------------|---------------|-------------------|
|                 |                   |                             | Accesibilidad | Recurso turístico |
| Rho de Spearman | Accesibilidad     | Coefficiente de correlación | 1,000         | ,433**            |
|                 |                   | Sig. (bilateral)            | .             | ,000              |
|                 |                   | N                           | 68            | 68                |
|                 | Recurso turístico | Coefficiente de correlación | ,433**        | 1,000             |
|                 |                   | Sig. (bilateral)            | ,000          | .                 |
|                 |                   | N                           | 68            | 68                |

Fuente: Elaboración propia.

### PRUEBA DE HIPOTESIS ESPECÍFICA III

- **Ho:** No existe relación entre la dimensión accesibilidad de la variable mercado de abastos con la dimensión recurso turístico de la variable turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, 2019.
- **H1:** Existe relación entre la dimensión accesibilidad de la variable mercado de abastos con la dimensión recurso turístico de la variable turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco, 2019.

### INTERPRETACIÓN:

La tabla 19 demuestra que existe relación entre la dimensión accesibilidad de la variable mercado de abastos con la dimensión recurso turístico de la variable turismo gastronómico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco. De acuerdo al Rho de Spearman el coeficiente de correlaciones de 0,433, representado de esta manera el resultado como

correlación positiva moderada con un nivel de significación de  $p=0.000$  rechazando la posibilidad de hipótesis nula que indica que no existe relación entre ambas variables y aceptando positivamente la hipótesis.

Finalmente se precisa que la dimensión diseño de accesibilidad se relaciona considerablemente con la dimensión recurso turístico según los consumidores del turismo gastronómico en el distrito de Barranco.

## **CAPÍTULO V. DISCUSIÓN**

## V. DISCUSIÓN

1. Con referencia a la Hipótesis General, “los mercados de abastos se relacionan significativamente como dinamizador del turismo gastronómico a través de su infraestructura, el diseño del espacios gastronómicos, y su accesibilidad en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.”, según los resultados con respecto a la opinión de los usuarios y turistas que acuden a los mercados de abastos y que consumen productos gastronómicos dentro de los mismos , se observa que la prueba de muestra del Rho de Spearman resulta con un valor de 0,463 lo cual representa según el cuadro de valor y significado una correlación positiva moderada, Además la significación bilateral de 0,000; al ser este valor menor que 0,1, rechaza la hipótesis nula y acepta la hipótesis alternativa.

Esto se sostiene por los expuestos teóricos que detallan la importancia y significancia que representan, en primer lugar, la infraestructura, según el MINSA en el reglamento sanitario de funcionamiento de mercado de abastos - 2004 ,nos detalla las condiciones de infraestructura mínimas para el correcto funcionamiento de los establecimiento que tengan la condición de mercado para este sea un adecuado captador de nuevos usuarios, esto también se contrasta que a través de los años se han visto envuelto de cambios y reestructuración de su infraestructura para servir y satisfacer la necesidad de los turistas, esto se ve representado en el mercado Les Halles Market, (1853), mercado billingsgate (1989) enfocados en el acondicionamiento de los productos alimenticios y los servicios de abastecimiento alimentario para la población, , posteriormente podemos hablar también de mercados contemporáneos inmersos ante el cambio contextual y adaptándose al cambio de interés gastronómico y demanda, como el mercado la Boqueria, y la Barceloneta que a través de sus espacios gastronómicos atraen a los comensales al equipamiento; Graf (2014), establece para los espacios gastronómicos, que es lugar donde se va a desarrollar el eje de las actividades y se convertirá en la directriz del funcionamiento del establecimiento, esto

refuerza el fundamento base de los nuevos mercado de abastos en relación a la gastronomía. Con respecto al análisis de mercados de abastos referentes que dinamicen el turismo gastronómico, el Mercado Santa Caterina en cuanto a la relación con el turismo gastronómico es eficiente debido a que la infraestructura, el diseño de espacios gastronómicos y su accesibilidad integrada reformulan una nueva idea de un equipamiento comercial contemporáneo como atractivo turístico y que atiende a las necesidades de sus usuarios, esta misma realidad la comparten el Mercados de la paz y el Mercado roma, que aun así siendo de países diferentes la tendencia gastronómica y demanda que surge en ellos hagan y compartan las mismas directrices para su funcionamiento como un nuevo recurso turístico que va creando nuevos nodos comercial para sus ciudades. Los resultados obtenidos en esta investigación brindan un sustento sólido para entender cómo los mercados de abastos pueden dinamizar el turismo gastronómico a través de su infraestructura, diseño de espacios gastronómicos y accesibilidad. Estos hallazgos contribuirán en el desarrollo de futuras investigaciones y proporcionarán recomendaciones que podrán ser empleadas para mejorar la situación actual de los mercados de abastos en el Perú. Por lo expuesto y en relación al 90% de confianza, se infiere que: los mercados de abastos se relacionan significativamente como dinamizador del turismo gastronómico a través de su infraestructura, el diseño de los espacios gastronómicos, y su accesibilidad en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.

2. Para la Hipótesis Específica 01, “la infraestructura de los mercados de abastos por medio de los sectores abastecimiento alimentario, sector de almacenamiento y sectores de control y servicios son los que intervienen en el atractivo turístico del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.”, según los resultados con respecto a la opinión de los usuarios y turistas que acuden a los mercados de abastos y que consumen productos gastronómicos dentro de los mismos, se observa que la prueba de muestra del Rho de Spearman resulta con un valor de 0,463 lo cual representa según el cuadro de valor y significado una

correlación positiva moderada, además la significación bilateral de 0,000; al ser este valor menor que 0,1, rechaza la hipótesis nula y acepta la hipótesis alternativa. Instituciones como el ministerio de salud- MINSA establece reglamentos que indican que la infraestructura para un mercado es el carácter primordial de comercialización y atractivo que lo detalla en el reglamento sanitario de funcionamiento de mercados (2004). Con respecto a la infraestructura y el atractivo turístico en análisis de mercados de abastos referentes el mercado Santa Caterina se ve relacionado por sus servicios auxiliares y complementarios que se brindan dentro de ellos y a su vez al llamativo estructural que cubre al establecimiento y a la capacidad de abastecimiento alimenticio que brinda a los turistas de a pie y a la población interna de su ciudad a través de ferias turísticas.

Con respecto al mercado la paz, la relación de estas dos dimensiones se ven reflejadas en el acondicionamiento del área alimentaria que brinda por la diversificación de productos especializados que atraen a los turistas la cual establece nuevas rutas turísticas gastronómicas el cual comparte con los referentes expuestos.

Con respecto al mercado de roma, el servicio de abastecimiento de diversos productos en combinación a actividades complementarias se amalgama como un nuevo atractivo turístico social que brinda el establecimiento. Los resultados de esta investigación brindan evidencia sólida para respaldar la influencia de la infraestructura de los mercados de abastos en el atractivo turístico del turismo gastronómico. Estos hallazgos son relevantes para comprender cómo la estructura y los servicios ofrecidos en los mercados pueden contribuir al desarrollo de experiencias gastronómicas atractivas para los turistas. Espero que estos resultados sean de utilidad para su estudio y que contribuyan al avance del conocimiento en este campo. Entonces que en relación al 90% de confianza, se puede afirmar que: la infraestructura de los mercados de abastos por medio de los sectores abastecimiento alimentario, sector de almacenamiento y sectores de control y servicios

son los que intervienen en el atractivo turístico del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.

3. Con respecto a la Hipótesis Específica 02, “el diseño de espacios gastronómicos a través de su uso y función, área comercial gastronómica y las áreas de exposición de los mercados de abastos son los que contribuyen en la demanda turística del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.”, según los resultados con respecto a la opinión de los usuarios y turistas que acuden a los mercados de abastos y que consumen productos gastronómicos dentro de los mismos, se observa que la prueba de muestra del Rho de Spearman resulta con un valor de 0,405 lo cual representa según el cuadro de valor y significado una correlación positiva moderada, Además la significación bilateral de 0,000; al ser este valor menor que 0,1, rechaza la hipótesis nula y acepta la hipótesis alternativa, abarcando la relación de diseños de espacios gastronómicos y la demanda turística que se demuestran en los mercados de abastos de Santa Caterina, la paz y el mercado roma, a través de: el eje rector de su funcionamiento que es la gastronomía que ha generado una demanda turística en potencia a través de los años revalorando los espacios culinarios que genera una oferta turística para la demanda interna y externa del boom de la gastronomía existente en las áreas gastronómicas, áreas semi – húmedas, áreas húmedas. Según Moreno Gonzales “la demanda turística como conjunto de atributos y valores que los mercados requieren para satisfacer. por lo que en relación al 90% de confianza, se infiere que: el diseño de espacios gastronómicos a través de su uso y función, área comercial gastronómica y las áreas de exposición de los mercados de abastos son los que contribuyen e intervienen en la demanda turística del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.
4. En mención a la Hipótesis Específica 03, “La accesibilidad de los Mercados de Abastos se relaciona significativamente con el recurso turístico del turismo gastronómico por medio de los recorridos internos, recorridos externos y accesos de ingresos en los distritos de Lima

Metropolitana, 2019”, según los resultados con respecto a la opinión de los usuarios y turistas que acuden a los mercados de abastos y que consumen productos gastronómicos dentro de los mismos, se observa que la prueba de muestra del Rho de Spearman resulta con un valor de 0,433 lo cual representa según el cuadro de valor y significado una correlación positiva moderada, Además la significación bilateral de 0,000; al ser este valor menor que 0,1, rechaza la hipótesis nula y acepta la hipótesis alternativa, por lo que en relación al 90% de confianza, se infiere que: La accesibilidad de los Mercados de Abastos interviene y se relaciona significativamente con el recurso turístico del turismo gastronómico por medio de los recorridos internos, recorridos externos y accesos de ingresos en los distritos de Lima Metropolitana, 2019. Hay que acotar que esta relación también se ve explicada y demostrada en la lámina de discusión de referente arquitectónico correspondiente a la hipótesis específica 03, además con respecto al mercado Santa Caterina que la accesibilidad para sus espacios y zonas, convierte la conectividad en un atractivo turístico, ya que este brinda una dinámica de recorridos y funciones que revitalizan el modo de promover el consumo de productos gastronómicos que a su vez ha generado con relación a la accesibilidad que fomenta un nuevo destino turístico. Hay que acotar que con relación al mercado la paz, mercado roma y mercado santa Caterina son mercados tradicionales que la motivación de las personas promueve el consumo y enriquece el valor institucional y la accesibilidad se convierte en un plusvalía comercial –anexo lamina de análisis de referentes arquitectónicos.

## **CAPÍTULO VI. CONCLUSIONES**

## VI. CONCLUSIONES

1. Se concluye con respecto a la hipótesis general después de investigar y recopilar la información requerida y validando los conceptos, y contrastando la estadística de los instrumentos de medida se determina que: las dimensiones de infraestructura, diseño de espacios gastronómicos, y la accesibilidad, que se considere en los mercados de abastos, respaldada por la , se relación significativamente con la dinamización del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019, dato que respalda esta conclusión es el valor de correlación de 0.455 correlación positiva moderada.
2. Se concluye con respecto a la hipótesis específica 01 El análisis de las dimensiones de sectores de abastecimiento alimentario, sector de almacenamiento, sector de control y servicios, que se considere en la infraestructura de los Mercados de abastos, lo cual serán necesarios para la intervención de los atractivos turísticos del turismo gastronómico para que respondan ante las necesidades de los consumidores y usuarios en los distritos de Lima Metropolitana, 2019 dato que respalda esta conclusión es el valor de correlación de 0.463 correlación positiva moderada.
3. Se concluye con respecto a la hipótesis específica 02 El análisis de las dimensiones de su uso y función, área comercial gastronómica y las áreas de exposición, que se considere en el diseño del espacio gastronómico de los Mercados de abastos, lo cual serán necesarios para la contribución en la demanda turística del turismo gastronómico en los distritos de Lima Metropolitana, 2019 dato que respalda esta conclusión es el valor de correlación de 0.405 correlación positiva moderada.
4. Se concluye con respecto a la hipótesis específica 03 El análisis de las dimensiones de la circulación interna, circulación externa y accesos que se considera en la accesibilidad de los Mercados de abastos, los cuales serán necesarios para relacionarse con los recursos turísticos del

turismo gastronómico para que respondan ante las necesidades de los consumidores y usuarios en los distritos de Lima Metropolitana, 2019 dato que respalda esta conclusión es el valor de correlación de 0.433 correlación positiva moderada.

Lima Metropolitana no cuenta con un referente gastronómico que cumpla con las características y definiciones que se han especificado hasta este punto en la presente investigación, producto de ello es que muchos de los establecimientos que conforman la red de mercados en el Perú, carecen de estándares normativos y problemas funcionales.

A manera de conclusión el Mercado de abasto surge como nueva alternativa de consumo contemporáneo, capaz de relacionarse con el turismo gastronómico para optimizar la experiencia gastronómica y dinamizar los recursos turísticos, atractivos turísticos y aumentar la demanda turística en los distritos de Lima Metropolitana, 2019.

## **CAPÍTULO VII. RECOMENDACIONES**

## VII. RECOMENDACIONES

Las recomendaciones de este capítulo que se dan, están en relación a los resultados de este estudio:

1. Se sugiere y recomienda con respecto a la hipótesis general y los conceptos relacionados a los mercados de abastos ya planteados en la presente investigación, emplear la guía de buenas prácticas de la fundación valenciana, que nos permite referenciar los criterios básicos y sustanciales para el funcionamiento de los mercados para un adecuado confort funcional que servirá a sus usuarios ante el contexto actual que viven los referentes comerciales de abastos en España, para poder mitigar las deficiencias de los mercados de abastos nacionales. Además estos análisis permiten establecer una relación de análisis del turismo gastronómico por medio de su infraestructura, diseño de espacios gastronómicos, y su accesibilidad influyan y promuevan los elementos del recursos turísticos, demanda turística y atractivos turísticos, por lo cual estos se adapten a la contemporaneidad del contexto actual y permitan brindar una mejor experiencia gastronómica, además tomar en cuenta los criterios básicos propuestos por leal Londoño en el 2015 en su libro del turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad, los establece la relación interviniente de los establecimientos como los mercados que son la gran oportunidad de recuperar y revalorar la identidad de los mercados de abastos.
2. Se recomienda con respecto a la hipótesis 01 contrastar el Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos, por el motivo que las atracciones turísticas según Prom Perú en el año 2000 “Los atractivos turísticos, son todos los lugares capaces de poder motivar los flujos turísticos hacia un destino, estos destinos tienen que contar con infraestructura la cual permita el acceso al público y donde haya servicios básicos”. Entonces se entiende que la infraestructura de los mercados se vincula a la motivación como atractivo turístico, entonces los criterios del reglamento mencionado establecen parámetros que inciden en este

punto.

3. Se recomienda con respecto a la hipótesis 02 involucrar las nociones de la guía de competitividad de los mercados de abastos, para contrastar las falencias que incurren en el diseño de este establecimiento, además profundizar más sobre el concepto de “Mercado de 2da Generación”, que abarca información sobre el proceso de reconversión de los mercados de abastos tradicionales con nuevos usos y funciones del espacio gastronómico y de los versátiles espacios flexibles que se vienen implementando en ellos, ya que el empleo de la Gastronomía, siendo una de las actividades complementarias que puede generar tendencias y relaciones para la sociedad para aumentar la demanda turística interna y externa, siendo el factor clave para la contribución y la dinamización del mismo.
  
4. Se recomienda con respecto a la hipótesis 03 analizar y profundizar “Territorios y los recursos turísticos” escrita por Javier Pardo Abad para entender la relación de los implicados, a través de estos conceptos que se deben tomar en cuenta también los cuatro principios que plantea Meshery Lynne, e involucrar los criterios de accesibilidad de la guía de buenas prácticas de mercados de la fundación valenciana para que los mercados de abastos por medio de su accesibilidad pueda promover recursos turísticos del turismo gastronómico, a través de estos conceptos que se deben tomar en cuenta, la integración del usuario y consumidor como ; el tipo de circulaciones, el entorno periférico, y los accesos al mercado que amalgaman la calidad de relación, con la intención de involucrar a todo tipo de usuarios y adaptarse a los estilos de vida contemporáneos que puedan tener, para el disfrute sin segregación, entre sus oportunidades, debilidades y obstáculos puedan disfrutar de los recursos turísticos gastronómicos.

## **CAPÍTULO VIII. PROPUESTA**

## VIII. PROPUESTA

El planteamiento de la propuesta arquitectónica se define como una propuesta que tiene como finalidad poder responder a las necesidades del usuario, y de la demanda interna y externa que se viene dando en el distrito (extranjero, poblador), a su vez busca soluciones para el impacto que ha generado tanto el comercio como la gastronomía en el distrito de Barranco, cabe resaltar que no solo se buscan soluciones a las necesidades de la oferta y la demanda sino que también se investiga como poder brindar al turista espacios donde pueda tener acogimiento y se pueda integrar con facilidad desde el entorno urbano que los rodea hasta las diversas zonas internas del establecimiento.

Es por ello que el proyecto arquitectónico tiene como objetivo principal ser un mercado como dinamizador del turismo gastronómico, donde los comerciantes puedan ofrecer sus innovadores productos culinarios, y los habitantes de la zona con los turistas extranjeros puedan degustar de la gastronomía generando un vínculo social donde intercambien cultura, además, en la propuesta se está teniendo en cuenta el diseño de los espacios gastronómicos para los servicios de abastecimiento alimentario que se brindaran en el mercado.

Finalmente, se elaboró una propuesta arquitectónica luego del análisis de organización, accesibilidad, flujos, concepto e idea principal, buscando una adecuada relación con el entorno urbano inmediato. Se tomaron en cuenta factores climáticos y no climáticos (exposición solar, vientos, equipamiento urbano, etc.), se graficó la funcionalidad y relación entre los espacios, ubicando el proyecto según los requerimientos del usuario, mejorando los ambientes y adaptándolos.

## 8.1. Concepción De La Propuesta Urbano Arquitectónica

En las ciudades de España teniendo como ejemplares ciudad de Barcelona y Madrid a mediados de siglo XVIII se partió por la recuperación de los equipamientos comerciales con la idea de la implementación de nuevas actividades de ocio, las cual en su desarrollo se complementó de manera inmediata a la actividad comercial, que por preferencia de la población se convirtió en una de las actividades principales dentro de los centros gastronómicos y se volvió tendencia por defecto la gastronomía”. Esto permitió captar el público nacional y extranjero, con el objetivo también de promocionar los nodos dentro de las ciudades, que se convirtió en focos de una red comercial al nivel internacional, donde se desarrolló como actividad complementaria en sus equipamientos más emblemáticos y representativo como: el mercado de santa Caterina, la Barceloneta, el mercado de san miguel de Madrid y la bosqueria de Barcelona.

Es por ello que hasta el día de hoy se mantiene el interés de conservar la esencia de los mercados, ya que en él permanece la gran oportunidad de variedad de oferta y demanda turística, lo cual también dinamiza la economía en este sector. Los mercados con la directriz de comercialización de productos también cumple el rasgo como lugar de encuentro ciudadano, que complementa el componente de relación social y se convierte así en un lugar de estancia pública para promover el turismo gastronómico, claramente no está en su relación sino en su oportunidad de ser un mercado de estar, de vivir, de convivir y enfrentar, que pueda el turismo gastronómico otorgar la nueva experiencia para el cliente y de integrar a las personas con el fin de promocionar a las ciudades. En la actualidad en diferentes países el boom Gastronómico en los Mercados también es hablar de identidad y la costumbre innata de una zona por lo que se ha convertido en un elemento indispensable para conocer la historia cultural, social, ambiental y económica de nuestros pueblos, distritos, barrios y de sus habitantes. Esto refleja la evolución que acompaña la modernidad y los distintos cambios de la urbe.

Entonces la gastronomía en el establecimiento se convierte en un recurso

esencial de nuestro patrimonio que hay que rescatar y no dejar que se sumerja en la informalidad, por ello nuestro país a escala mundial se convierte en un destino de innovación, calidad, excelencia y autenticidad por la gran oportunidad de la variedad culinaria que los mercados de abastos deben ser los grandes captadores y para que se conviertan en un producto clave como recurso turístico para dinamizar el turismo gastronómico, la cultura e integra la relación social en su variedad, cuya base es la venta de una experiencia única de una sensación sublime que no se puede perder.

## 8.2. Definición De Los Usuarios (Síntesis De Las Necesidades Sociales)

Para la elaboración de la síntesis de las necesidades, es importante considerar al usuario o usuarios que harán uso de los espacios en el Centro Gastronómico Cultural, para realizar diferentes actividades en determinados momentos del día. Considerando los trabajos previos y referentes arquitectónicos analizados, se puede definir a los tipos de usuarios, a través de la siguiente tabla:

Tabla 20

### Usuarios – Gastronómico

|          |             |                      |                       |                                     |
|----------|-------------|----------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| USUARIOS | GATRONOMICO | USUARIOS PERMANENTES | Personal del Mercado  | Administrador                       |
|          |             |                      |                       | Contador                            |
|          |             |                      |                       | Secretaria                          |
|          |             |                      |                       | Personal de Mantenimiento           |
|          |             |                      |                       | Personal de Seguridad               |
|          |             |                      | Personal Gastronómico | Chefs / Cocineros                   |
|          |             |                      |                       | Mozo / Mesera                       |
|          |             | Comerciante          |                       |                                     |
|          |             | USUARIOS             | Consumidor            | <b>Cliente N° 1 /</b><br>Ritmo bajo |
|          |             |                      |                       | <b>Cliente N° 2 /</b>               |

|  |  |            |                                    |
|--|--|------------|------------------------------------|
|  |  | TEMPORALES | Ritmo medio                        |
|  |  |            | <b>Ciente Nº 3 /</b><br>Ritmo alto |
|  |  | Proveedor  |                                    |

Tabla 21

Usuarios – Cultural

|                                  |          |                       |                              |                                      |
|----------------------------------|----------|-----------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| USUARIOS                         | CULTURAL | USUARIOS PERMANENTES  | Personal del Centro Cultural | Recepcionista                        |
|                                  |          |                       |                              | Personal Académico                   |
|                                  |          |                       |                              | Secretaria                           |
|                                  |          |                       |                              | Personal de Mantenimiento            |
|                                  |          |                       |                              | Jardineros                           |
|                                  |          |                       |                              | Personal de Seguridad                |
|                                  |          | Personal Gastronómico | Chefs / Cocineros            |                                      |
|                                  |          |                       | Mozo / Mesera                |                                      |
|                                  |          | USUARIOS TEMPORALES   | Visitante                    | <b>Usuario Nº 1 /</b><br>Estudiantes |
|                                  |          |                       |                              | <b>Usuario Nº 2 /</b><br>Bailarines  |
| <b>Usuario Nº 3 /</b><br>Músicos |          |                       |                              |                                      |

Fuente: Elaboración Propia – 2020

## Gastronómico

### a) Usuario Permanente

Este grupo lo conforman usuarios que normalmente laboran o ejercen algún tipo de función diaria, en las instalaciones del mercado, desde la apertura, hasta el cierre del mismo. Los Usuarios Permanentes se clasifican en:

- **Personal del Mercado**

Los usuarios de este grupo, ocupan una función permanente dentro de la organización y política de funcionamiento del mercado, ocupando cargos desde el personal administrativo, hasta el personal de seguridad.

- **Personal Administrativo;** usuario encargado de mantener la organización y control del mercado. Realizan actividades como inspección de instalaciones y actividad comercial, organiza reuniones con asociados, responde a quejas, presenta soluciones que contribuyan con el buen funcionamiento del mercado.

Tiempo de permanencia aproximado:



- **Personal de Mantenimiento;** usuario que se encarga de diversas actividades como, la limpieza del mercado, recolección de residuos, mantenimiento de las instalaciones e infraestructura del mercado.

Tiempo de permanencia aproximado:



- **Personal de Seguridad;** usuario encargado de mantener el orden dentro y fuera del mercado, cumple un rol importante puesto que brinda mayor seguridad a los demás usuarios, y esto es vital para que vuelvan a acudir en otra oportunidad.

*Tiempo de permanencia aproximado:*

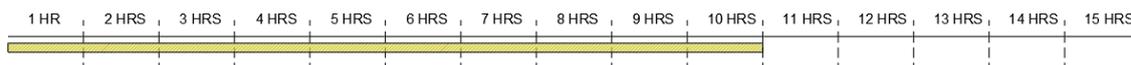


- **Personal del área Gastronómica**

Usuario que desempeña algún tipo de labor en las instalaciones de los puestos de comida especializada o restaurantes. Realizan actividades que van desde la

elaboración de platos, atención al cliente, exposición del proceso de cocina a través del show cooking. Este grupo de usuarios están conformados, por los chefs, cocineros, ayudantes de cocina, mozos o meseras, etc.

*Tiempo de permanencia aproximado:*



#### - **Comerciante**

Este tipo de usuario se encarga de ofertar los productos y servicios que ofrece el mercado, mantiene contacto directo con el consumidor, mediante la acción de compra y venta. Estos usuarios desempeñan su función principalmente, en el área de puestos de mercado, que varía de acuerdo al producto que se comercializa.

*Tiempo de permanencia aproximado:*



#### **b) Usuario Temporal**

Este grupo lo conforman usuarios que visitan el mercado en momentos determinados dentro del horario de actividades que presentarán estos establecimientos, pero no permanecen todo el tiempo de atención.

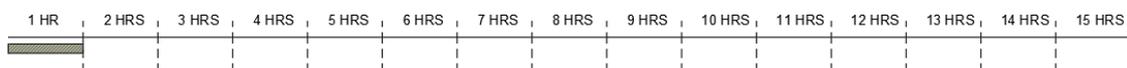
#### - **El Consumidor**

Este tipo de cliente corresponde al público en general, sin distinción de edad, género o alguna discapacidad física. Este cliente está orientado a realizar actividades de compra de productos y servicios, degustar de la gastronomía, participar en exposiciones (ferias, show cooking), conocer y aprender sobre la cultura culinaria e interactuar con otras personas en los espacios que se implementarán para la recreación y ocio. A continuación, se presentará como se clasifican de acuerdo al tiempo de estadía en los mercados.

- **Cliente N°1** (ritmo bajo); Este grupo lo conforman los usuarios que

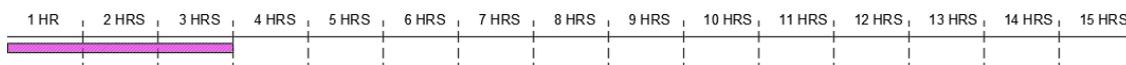
acuden al mercado para realizar compras en los puestos de venta del Mercado o puestos de comida especializada (pero solo para llevar), por lo que estancia en el lugar es muy corta.

*Tiempo de permanencia aproximado:*



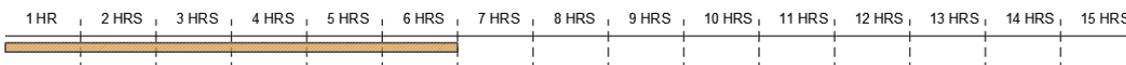
- **Cliente N°2** (ritmo medio); Este grupo lo conforman los usuarios que hacen uso del área especializada en gastronomía o del espacio recreativo y de ocio que proporcionará el Mercado puede realizar compras en los puestos de venta de productos, pero su estancia no es tan prolongada.

*Tiempo de permanencia aproximado:*



- **Cliente N°3** (ritmo alto); Este grupo lo conforman los usuarios que hacen uso de todas las instalaciones destinadas para los consumidores, desde los puestos de venta de productos, el área especializada en gastronomía y del espacio recreativo y de ocio que proporcionará el Mercado.

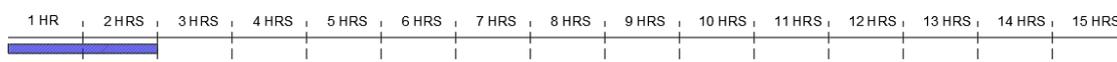
*Tiempo de permanencia aproximado:*



#### - **Proveedores y de Acopio**

Este grupo lo conforman usuarios que se encargan de abastecer el Mercado comotambién de recibir productos para su diversificación en la última cadena de distribución que están los mercados locales, a través de productos y mercancías. Normalmente ingresan por el área de estacionamiento y operan en un horario específico que establece la logística del mercado.

*Tiempo de permanencia aproximado:*



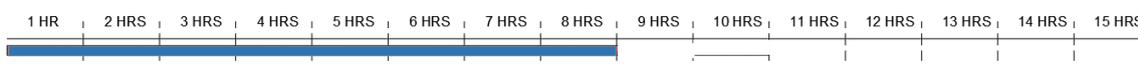
## Cultural

### a) Usuario Permanente

Este grupo lo conforman usuarios que normalmente laboran o ejercen algún tipo defunción diaria, en las instalaciones del mercado en el área de la zona cultural, desde la apertura, hasta el cierre del mismo. Los Usuarios Permanentes se clasifican en:

- **Personal del Centro Cultural;** Los usuarios de este grupo, ocupan una función permanente dentro de la organización y política de funcionamiento del área de cultura, ocupando cargos desde el personal administrativo, hasta el personal de seguridad.
- **Personal Administrativo;** usuario encargado de mantener la organización y control de la zona cultural. Realizan actividades como inspección de instalaciones y actividades de estudio, talleres, organiza reuniones con los maestros tanto académicos como de baile, responde a quejas, presenta soluciones que contribuyan con el buen funcionamiento del área.

*Tiempo de permanencia aproximado:*



- **Personal Académico;** usuario encargado de mantener la organización de los estudiantes en los diversos talleres que se encuentran en esta área cultural, como lo son los maestros de baile, talleres de pintura y talleres de música.

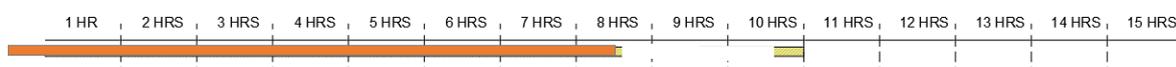
*Tiempo de permanencia aproximado:*



- **Personal del área Gastronómica;** Usuario que desempeña algún tipo de labor en las instalaciones del área de cultura en el restaurant. Realizan actividades que van desde la elaboración de platos, atención al cliente, exposición del proceso de cocina a través del show cooking. Este grupo de usuarios están conformados, por los chefs, cocineros,

ayudantes de cocina, mozos o meseras, etc.

*Tiempo de permanencia aproximado:*



## b) Usuario Temporal

Este grupo lo conforman usuarios que visitan la zona cultural en momentos determinados dentro del horario de actividades, pero no permanecen todo el tiempo de atención.

### - Visitante

Este tipo de usuario corresponde al público en general, sin distinción de edad, género o alguna discapacidad física. Este usuario está orientado a realizar actividades que tienen que ver con la distracción de la mente y participar en los ambientes como (área de exposiciones, galerías de arte, áreas de lectura). A continuación, se presentará como se clasifican de acuerdo al tiempo de estadía en la zona cultural.

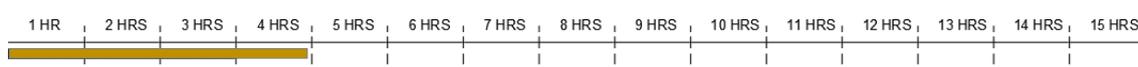
- **Usuario N°1** (estudiantes); Este grupo lo conforman los usuarios que acuden a los ambientes como bibliotecas, aulas de pintura (talleres de manualidades, etc.), por lo que estancia en el lugar es muy corta.

*Tiempo de permanencia aproximado:*



- **Usuario N°2** (bailarines); Este grupo lo conforman los usuarios que acuden a los ambientes como salones de baile, por lo que estancia en el lugar es muy corta.

*Tiempo de permanencia aproximado:*



- **Usuario N°3** (músicos); Este grupo lo conforman los usuarios que acuden a los ambientes como salones de talleres de música utilizando

diversos instrumentos, por lo que su estancia en el lugar es duradera ya que también hacen presentaciones en la zona del patio de comidas.

*Tiempo de permanencia aproximado:*



### 8.3. Objetivos De La Propuesta Urbano Arquitectónica

#### **OBJETIVO GENERAL**

- OB.G. Diseñar un proyecto arquitectónico que exprese el carácter gastronómico y cultural del distrito de Barranco.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- OB1. Proyectar un equipamiento arquitectónico el cual se focalice en la integración de actividades complementarias tanto el ocio como la cultura.
- OB2. Proyectar un equipamiento en el cual proyecte la dinamización de la gastronomía como eje rector para el desarrollo de esta misma y poder otorgar al ciudadano un lugar de estar dinámico.
- OB3. Proponer espacios que causen sensaciones en el usuario y de sociabilización.

## 8.4. Aspectos Generales

### 8.4.1. Ubicación

La presente memoria descriptiva se refiere al desarrollo del proyecto Centro Gastronómico Cultural.

- DIRECCION: Jr. Arica
- DISTRITO: Barranco
- PROVINCIA: Lima
- DEPARTAMENTO: Lima

### 8.4.2. Áreas y Linderos

**Áreas:** El terreno está delimitado por las siguientes áreas:

#### a) Área del terreno:

Según datos de la Base Catastral de la Municipalidad distrital de barranco, el terreno contiene un área total de 6709.46 m<sup>2</sup>

#### b) Perímetro del terreno:

Según datos de la Base Catastral de la Municipalidad distrital de barranco, el terreno contiene un perímetro total un perímetro de 328.36 ml.

#### c) Linderos:

El terreno está delimitado con los siguientes linderos:

Por el norte: Colinda con el jr. Tejada



Figura 73: Mercado de Abastos

Por el sur: Colinda con el jr. Arica



Figura 74: Mercado de Abastos Por el este: Colinda con la Av. Luna Pizarro



Figura 75: Mercado de Abastos

Por el oeste: Colinda con los lotes urbano (203, 5.06, 508, 510<sup>a</sup>, 517, 514, 518, 520,212 y 200)

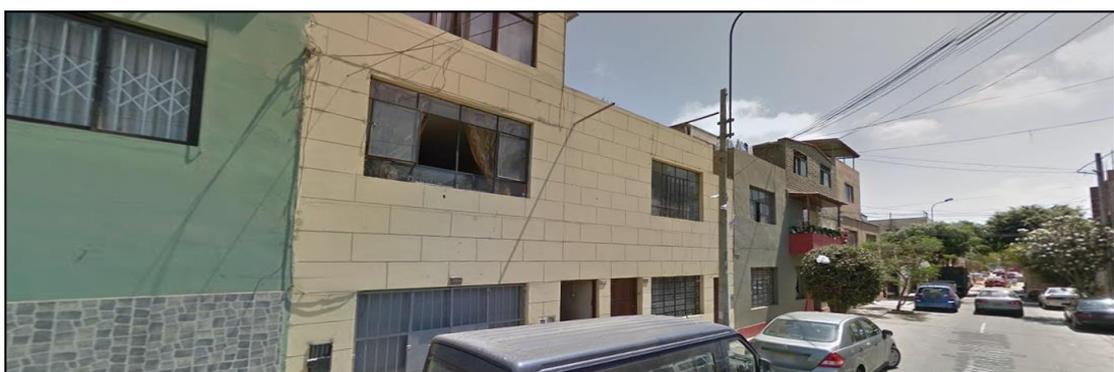


Figura 76: Mercado de Abastos

## 8.5. Características del Área de Estudio (Síntesis del Análisis del Terreno)

### 8.5.1. Topografía

El área de intervención se encuentra emplazado a una altitud con referencia al mar de 79 m.s.n.m, la cual presenta el gran porcentaje de área de la urbanización tejada alta, contraste a la parte más alta de la urbanización tejada alta que con referencia al mar se encuentra emplazado a 84 m.s.n.m.

Tabla 22

Relieve del Terreno de Intervención

| Forma de Relieve | Altitud m.s.n.m.(MIN) | Altitud m.s.n.m.(MAX) | Pendiente                                   | Ubicación                                      | Variación de pendiente |
|------------------|-----------------------|-----------------------|---|--|------------------------|
| Plano, Llano     | 78                    | 79                    | 0.2:1, decreciente hacia el Océano Pacífico | Distrito de barranco, Urbanización tejada alta | 1 m                    |

Fuente: Municipalidad distrital de barranco

Es preciso mencionar que estos datos favorecen en cuanto a la accesibilidad que se proyectará en el Mercado Gastronómico, puesto que, al no tener mucha diferencia en cuanto a la topografía, será más fácil el poder circular de manera fluida en todos los espacios que se ofrecerán, sin limitar el uso para personas con discapacidad motriz o psíquica. Para hacer el cálculo aproximado del perfil topográfico del terreno, se realizó un análisis a través del programa Google earth, el cual consiste en situar dos puntos referenciales, que se ubicaron estratégicamente en los límites del frente del terreno, el primer punto desde la intersección de la Calle José Gálvez con la Av. Circunvalación Sur y el segundo desde la intersección de la Av. Morales Bermúdez con la Av. Circunvalación Sur, presentando un perfil topográfico que asciende a 3.00 m, considerando el primer punto desde el nivel 0.00 m.

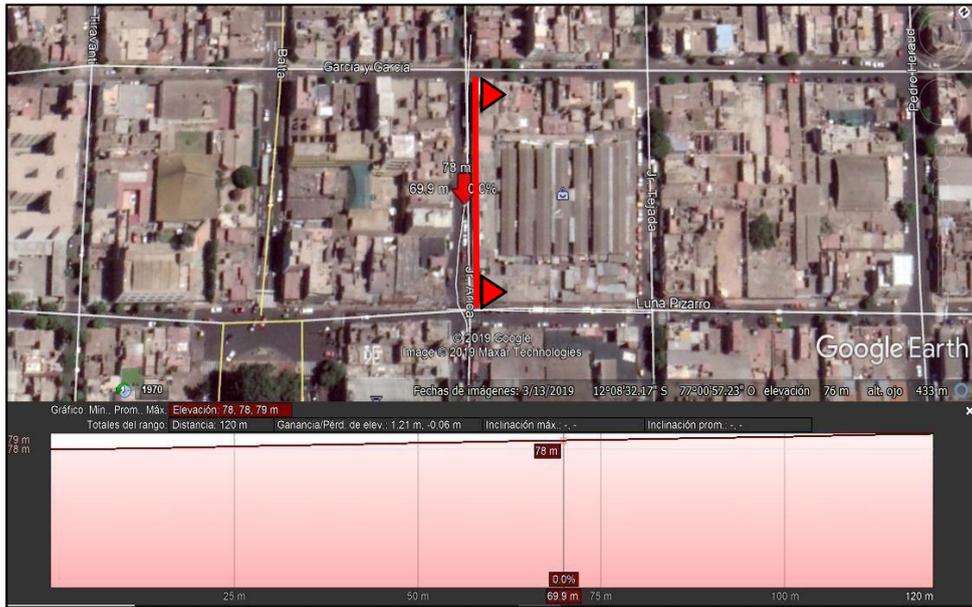


Figura 77: Perfil Topográfico P-1, del mercado N°2 de barranco  
 Fuente: Google Earth 2020



Figura 78: Perfil Topográfico P-2, del mercado N°2 de barranco  
 Fuente: Google Earth 2020



Figura 79: Perfil Topográfico P-3, del mercado N°2 de barranco

Fuente: Google Earth 2020

### 8.5.2. Accesibilidad

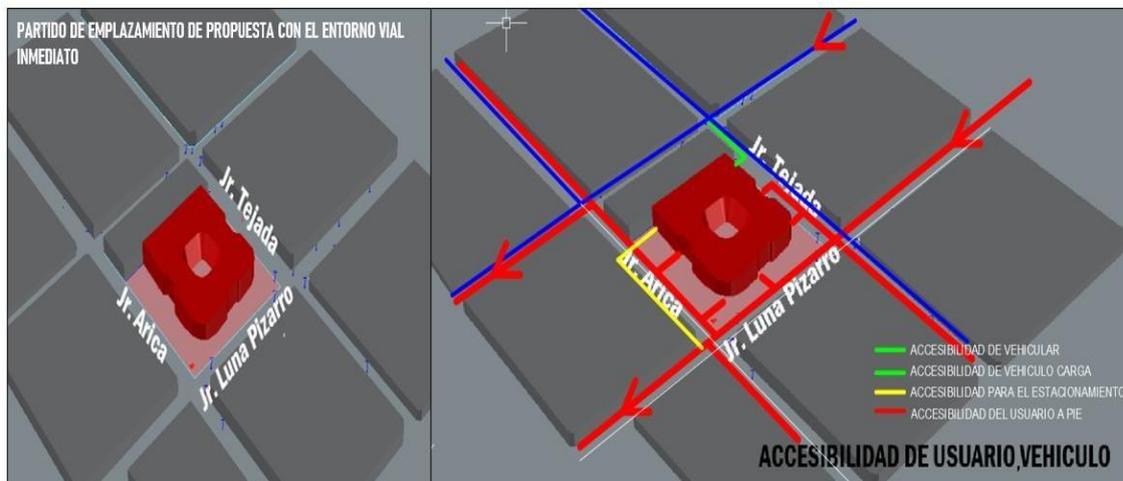


Figura 80: Accesibilidad de usuario, vehículo

Fuente: Elaboración propia 2020

El terreno cuenta con 3 accesos; por el norte con el Jr. Tejada, por el este con la av. Juan luna Pizarro, por el este con el jr. Arica siendo este más próximo a la intersección de la vía metropolitana av. República de Panamá y la av. Francisco Bolognesi.

Estas especificaciones muestran que el área de intervención escogida cuenta

con las condiciones y factores necesarios para instaurar un Centro Gastronómico Cultural que pueda satisfacer las necesidades de sus usuarios constituidos por la demanda interna y externa generado por el boom gastronómico que proporciona este distrito en la última década para así dinamizar el turismo gastronómico como un nodo turístico.

### 8.5.3. Aspectos Climatológicos

- **Clima:** El distrito de barranco presenta un clima desértico, caracterizado por ser templado y no presentar lluvias, salvo en la época de invierno que es poco frecuente. Las temperaturas varían entre 17°C y 24°C con una media anual de 19.4°C y una humedad relativa de 78%. La estación invernal es fría, con un alto porcentaje de humedad atmosférica, la cual varía de 80 a 90%, de verano a invierno. Las precipitaciones promedio es de 16 mm.
- **Asoleamiento:** El distrito de barranco al ubicarse en el hemisferio sur de la tierra, presenta una trayectoria solar que va en sentido de este a oeste con dirección al norte.

Para el estudio del asoleamiento, se situó un punto de referencia en la parte central del terreno, observando que la trayectoria solar recorre de este a oeste con una salida de los primeros rayos del sol a partir de las 7:27 horas y se oculta a las 19:03 horas, alcanzando su máxima altitud a la 13:00 horas con una elevación de 59.39° respecto a la superficie del terreno. Datos que nos muestra el análisis de Sunearthtools realizado el día 28 de julio del 2019.

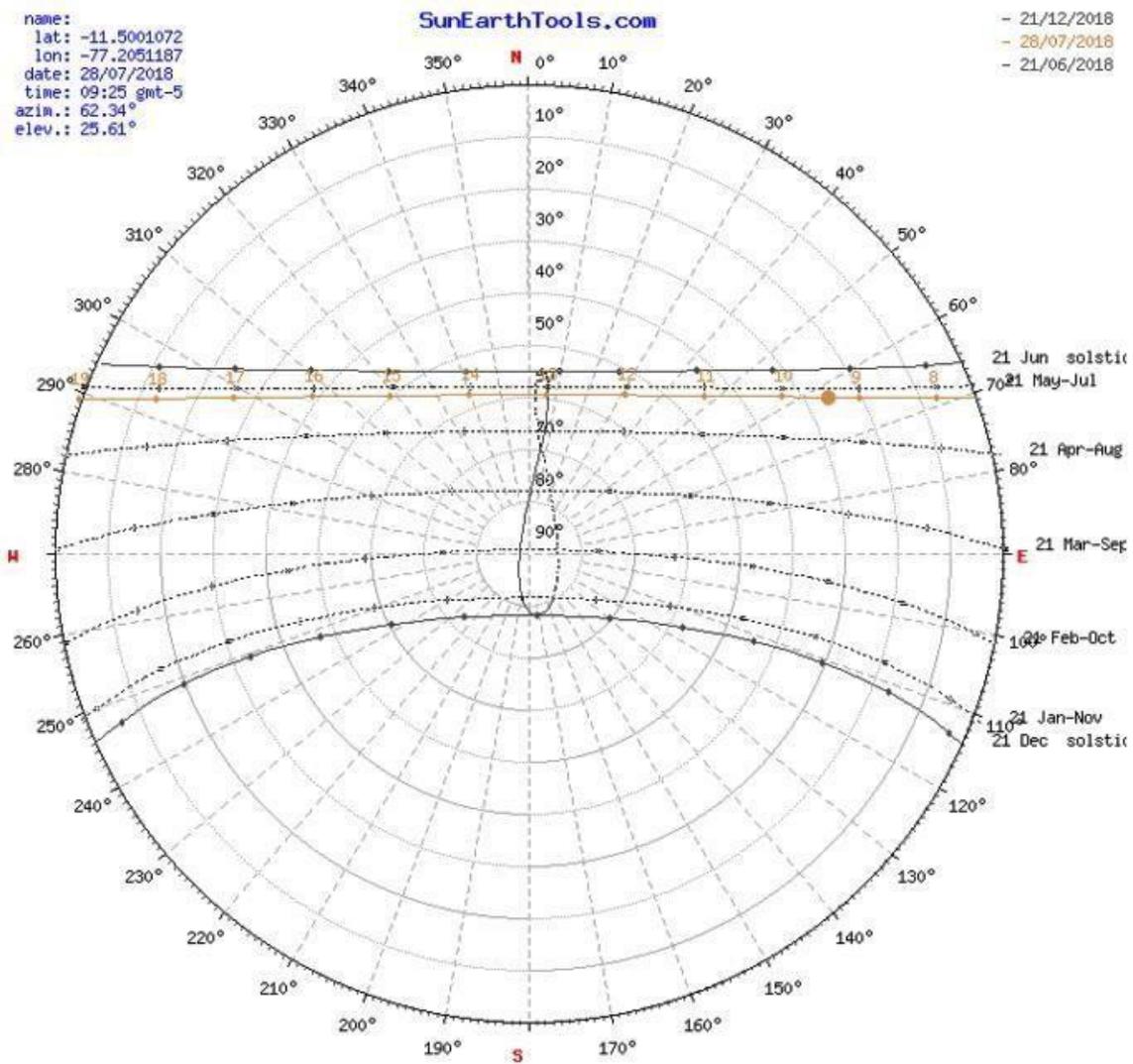


Figura 81: Carta Solar del Estudio de Asoleamiento del Terreno

Fuente: Sunearthtools 2018

Como se muestra en la carta solar, presenta menor incidencia de luz solar en los meses de mayo a julio en la época de invierno y mayor incidencia solar en los meses de enero a marzo, variando el horario de trayectoria solar, considerablemente.

De este análisis podemos concluir lo siguiente, la orientación ideal del proyecto debe tener un sentido hacia el norte, para el mayor aprovechamiento de la radiación solar, por el resto del año. Esto quiere decir que para los ambientes que necesiten emplear de luz natural por un tiempo alargado deben situarse colindante con el jr. Arica, espacios como, la zona administrativa o la zona recreación e incluso la plaza gastronómica del segundo nivel podría dejar un espacio abierto en esa dirección.

- **Vientos:** barranco presenta una velocidad máxima de viento de 38 km/h en los meses de junio a agosto, en la temporada de invierno.

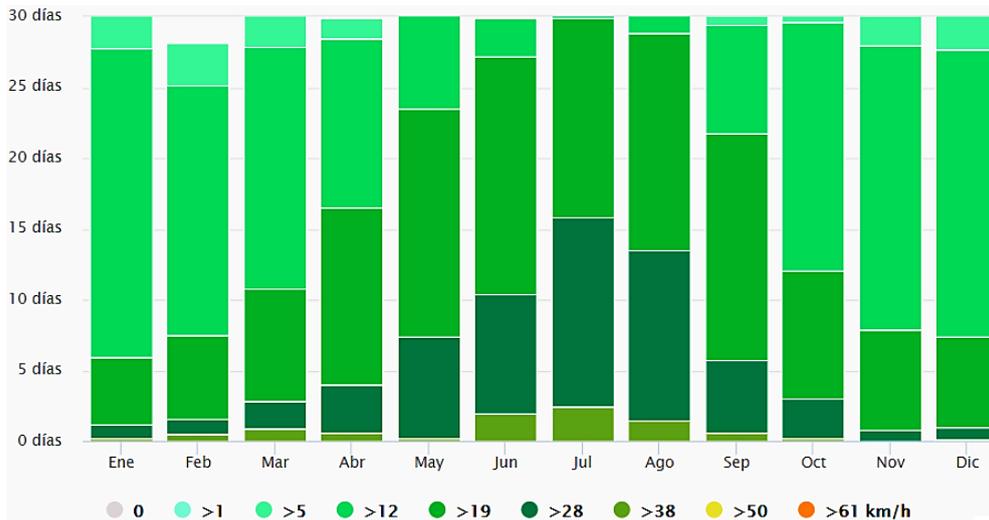


Figura 82: Velocidad del Viento

Fuente: Meteoblue 2019

Según la rosa de viento del distrito de barranco, muestra que la dirección del viento viene del suroeste y se desplaza con dirección al noreste. Este análisis es necesario considerar en el diseño, teniendo en cuenta que, si se desea exponer la edificación con fuertes vientos, debe orientarse la arquitectura hacia el sureste.

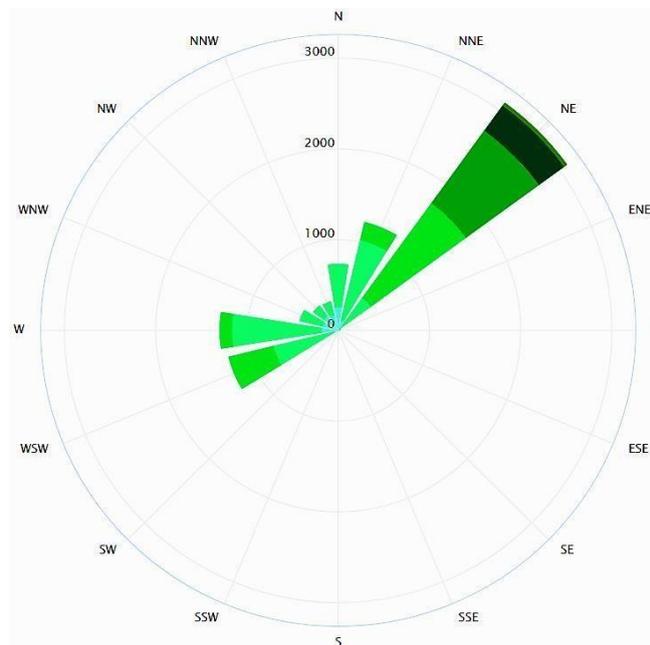


Figura 83: Rosa de Viento de barranco

Fuente: Meteoblue 2019

## 8.6. Análisis del entorno

### **Contexto (análisis del entorno mediato e inmediato)**

Para determinar el contexto de los criterios de diseño y composición arquitectónica, se ha realizado un análisis del entorno y el terreno de intervención.

#### **Criterio de Ubicación:**

Considerando el análisis del entorno urbano, se identificó que el terreno de intervención se encuentra ubicado en una zona comercial con alto potencial, pues se encuentra y es uno de los mercados más grandes del distrito con mayor capacidad de atención a nivel distrital. Y cual en este mismo reside una variedad de giros atractivos para el usuario, nace dentro de la zona más reciente consolidada previo análisis a la morfología urbana, con característica de mayor dinamismo del sector 8.

#### **Criterios Ambientales:**

Considerando el análisis realizado en el punto de Aspectos Climáticos, se pudo identificar que la mayor incidencia solar se presenta en la parte norte del terreno y por lo mismo la proyección de la sombra de las edificaciones aledañas, se direccionan en sentido de norte a sur, sin embargo, el perfil urbano de este sector llega como máximo a los 4 pisos, para lo cual se deberán considerar las acciones necesarias que beneficien en el diseño. Asimismo, se deberá considerar la dirección de los vientos que para este caso se desplazan en sentido suroeste a noreste. El tipo de suelo es plano y no presenta mayor perfil topográfico.

#### **Criterios para la ubicación de paquetes funcionales en el terreno:**

Dado que las principales actividades del centro gastronómico cultural, son la comercialización de productos y servicios, agregando las actividades gastronómicas y de ocio centradas y enfocadas al giro gastronómico, éstas se ubicarán en el corazón del establecimiento con ingresos desde los accesos viales con dirección al jr. tejada, Jr., Arica, y la av. Luna Pizarro, por ser accesos más importantes al terreno, en busca de generar interacción pública.

Los espacios de las áreas de abastos estarán aledaños en colindancia con todas las vías, serán los espacios más próximos al público, empezando con el área semi húmeda, área seca, el área húmeda, área gastronómica y área cultural.

Los espacios de servicios estarán situados en un espacio el cual pueda cubrir la demanda de los demás espacios, considerándose que tendrá tres accesos a través del jr. Arica, jr. Tejada, y av., Luna Pizarro.

De esta manera los paquetes funcionales se vinculan urbanamente a los espacios y la trama urbana de la ciudad, manteniendo el orden y relación con el entorno urbano.

**Criterios Espaciales:**

Se plantea desarrollar el proyecto en el primer nivel como una zona pública para la difusión y promoción, relacionándolo con la manera de exhibición del producto gastronómico para dinamizar el consumo del turista y usuario

**Materiales acabados:**

Se considerará las tecnologías y sistemas constructivos que se han detallado en los siguientes puntos para causar un impacto visual agradable y que guarde relación con el entorno, sin perder la característica del equipamiento arquitectónico.

8.7. Estudio de casos análogos.

(Ver Referentes Arquitectónicos en los anexos)



|  |                                 |  |  |                             |
|--|---------------------------------|--|--|-----------------------------|
| UNIVERSIDAD<br>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | CURSO                           | AUTORES:<br>• JULIO CESAR VILLAR LUZA<br>• KATTELYN IRINA ESPINOZA SANDOVAL  | ASESORA:<br>DRA. ARQ. ISIS BUSTAMANTE DUEÑAS | N° DE LAMINA :<br><b>01</b> |
|  | PROYECTO DE INVESTIGACION (P.I) | TITULO DE INVESTIGACION:<br>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASGRONOMICO EN LIMA METROPOLINA, 2019 CASO: MERCADO N°2 DE BARRANCO | TEMA:<br>DISCUSIÓN ARQUITECTONICA            |                             |

## HIPOTESIS GENERAL

### V.1 / MERCADO DE ABASTOS

### V.2 / TURISMO GASTRONOMICO



R.A / 1

MERCADO DE SANTA CATERINA



R.A / 2

MERCADO DE LA PAZ



R.A / 3

MERCADO ROMA

DATOS DE LOS REFERENTES ARQUITECTONICOS

CONCLUSIONES

| MERCADO DE SANTA CATERINA  | MERCADO LA PAZ   | MERCADO ROMA   |
|--|--|--|
| ARQUITECTO: Antonio Ruiz de Salces<br>UBICACIÓN: Distrito de Salamanca – Madrid<br>ÁREA: - | ARQUITECTO: Enric Miralles Benedetta Tagliabue<br>UBICACIÓN: Barcelona, España<br>ÁREA CONSTRUIDA: 7.000m2 | ARQUITECTO: Michel Rojkind<br>UBICACIÓN: México City, México<br>ÁREA CONSTRUIDA: - |

Se concluye que, con respecto al Mercado Santa Caterina la relación de los mercados de abastos y el turismo gastronómico es eficiente debido a que la infraestructura, el diseño de espacios gastronómicos y su accesibilidad integrada reformulan una nueva idea de un equipamiento comercial contemporáneo como atractivo turístico y que atiende a las necesidades de sus usuarios, esta misma realidad la comparten el Mercado de La Paz y el Mercado Roma, que aun así siendo de países diferentes la tendencia gastronómica y demanda que surge en ellos hacen y comparten las mismas directrices para su funcionamiento como un nuevo recurso turístico que va creando nuevos nodos comerciales para sus ciudades.

|                        |                      |                      |
|------------------------|----------------------|----------------------|
| 1. ATRACTIVO TURISTICO | 2. DEMANDA TURISTICA | 3. RECURSO TURISTICO |
|------------------------|----------------------|----------------------|

#### INFRAESTRUCTURA

Estos mercados cuentan con un conjunto de servicios los cuales son necesarios para que se pueda desarrollar más de una actividad. Las instalaciones cuentan con un adecuado funcionamiento, tanto como un servicio óptimo de abastecimiento de productos gastronómicos y de servicios complementarios para el servicio al usuario.



R.A / 1



R.A / 3

#### DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICOS

El diseño de espacios de los mercados en el interior, se encuentran distribuidos de acuerdo a las necesidades tanto del vendedor como del consumidor que brindan una satisfacción espacial en cuanto al desarrollo de sus actividades.



#### ACCESIBILIDAD

Los mercados son accesibles para cualquier tipo de persona. Los referentes cuentan con ingreso principal en el centro el cual permite el desplazamiento de una forma vertical con mejor fluencia.



R.A / 2

R.A / 1

1. Los mercados se caracterizan por vender productos para su consumo y atraer a los consumidores por sus ferias turísticas, a su vez también se convierten en el destino de una ruta gastronómica que ofrecen a simple vista las potencialidades de atracción de los mercados de abastos los cuales incentivan al turista nacional y extranjero a conocer su interior.



R.A / 2

2. La demanda turística, tanto interna como externa, generada por el consumo de diversos puntos gastronómicos revela que en estos referentes, a originado que se cree un nodo turístico en estos establecimientos, fomentando la oferta turística que promueve los mercados de abastos en relación al producto gastronómico.



R.A / 3

3. Si bien es cierto estos referentes promueven el consumo gastronómico, la capacidad de elección que tiene el consumidor se ve influenciado por las condicionantes de los factores colectivos que tienen las personas a su alrededor y también el entorno natural que ofrece el destino turístico.



|   |   |   |   |                                    |
|---|---|---|---|------------------------------------|
| <b>UNIVERSIDAD</b><br>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | <b>CURSO</b><br>PROYECTO DE INVESTIGACION (P.I) | <b>AUTORES:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>JULIO CESAR VILLAR LUZA</li> <li>KATTERYN IRINA ESPINOZA SANDOVAL</li> </ul> <b>TITULO DE INVESTIGACION:</b><br>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASGONOMICO EN LIMA METROPOLINA, 2019 CASO: MERCADO N°2 DE BARRANCO | <b>ASESORA:</b><br>DRA. ARQ. ISIS BUSTAMANTE DUEÑAS | <b>N° DE LAMINA :</b><br><b>02</b> |
|   |   |   |   | <b>FORMATO : A3</b>                |

## HIPOTESIS ESPECIFICA 1

### D.1 / INFRAESTRUCTURA

### D.2 / ATRACTIVO TURISTICO



MERCADO DE SANTA CATERINA



MERCADO DE LA PAZ



MERCADO ROMA

DATOS DE LOS REFERENTES ARQUITECTONICOS

#### MERCADO DE SANTA CATERINA

**ARQUITECTO:** Antonio Ruiz de Salces  
**UBICACIÓN:** Distrito de Salamanca – Madrid  
**ÁREA:**

#### MERCADO LA PAZ

**ARQUITECTO:** Enric Miralles Benedetta Tagliabue  
**UBICACIÓN:** Barcelona, España  
**ÁREA CONSTRUIDA:** 7.000m2

#### MERCADO ROMA

**ARQUITECTO:** Michel Rojkind  
**UBICACIÓN:** México City, México  
**ÁREA CONSTRUIDA:**

1- Se concluye que, con respecto a la infraestructura y el atractivo turístico del mercado santa Caterina se ven relacionadas por sus servicios auxiliares y complementarios que se brindan dentro de ellos y asu vez al llamativo estructural que cubre al establecimiento y a la capacidad de abastecimiento alimenticio que brinda a los turistas de a pie y a la población interna de su ciudad a través de ferias turísticas. 2- Con respecto al mercado la paz, la relación de estas dos dimensiones se ven reflejadas en el acondicionamiento de la área alimentaria que brinda por la diversificación de productos especializados que atraen a los turistas la cual establece nuevas rutas turísticas gastronómicas el cual comparte con los referentes expuestos. 3- Con respecto al mercado de roma, el servicio de abastecimiento de diversos productos en combinación a actividades complementarias se amalgaman como un nuevo atractivo turístico social que brinda el establecimiento.

#### 1. FERIAS TURISTICAS

#### 2. RUTAS TURISTICAS GASTRONOMICAS

#### 3. RECURSOS COMPLEMENTARIOS

R.A / 1

1

La compenetración del movimiento colectivo que fomentan estos mercados se debe a la promoción de ferias gastronómicas en la cual se exhibe el producto culinario para su venta.



R.A / 2

2

Para estos establecimientos es imprescindible elaborar y plasmar un sistema integral de redes gastronómicas ya que estos son el gran remate final de estas redes integradoras.



R.A / 3

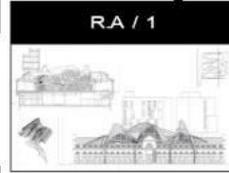
3

La satisfacción de calidad que complementa al atractivo turístico dentro de los establecimientos busca resaltar la importancia de la calidad de servicio para satisfacer las necesidades de sus consumidores.



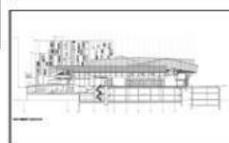
#### SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO

El carácter productivo de estos mercados se basa en la gran organización de abastecimiento de alimentos ya que interviene la relación de los establecimientos internos para promover una adecuado servicio de venta del producto gastronómico.



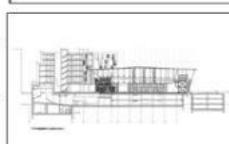
#### SERVICIO DE ACONDICIONAMIENTO ALIMENTARIO

Estos establecimiento al concretar una diversa oferta de servicio al consumidor, refleja el vinculo de la calidad del producto culinario, y esto se debe al sistema de almacenamiento de alimentos.



#### SERVICIOS COMPLEMENTARIOS Y AUXILIARES

Una cualidad que comparten estos grandes establecimientos con una gran afluencia de consumidores es el servicio de calidad y los servicios complementarios que hacen que el consumidor tenga una buena experiencia gastronómica.



R.A / 2

|  |   |  |   |                                    |
|--|---|--|---|------------------------------------|
| <b>UNIVERSIDAD</b><br>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO  | <b>CURSO</b><br>PROYECTO DE INVESTIGACION (P.I) | <b>AUTORES:</b><br>▪ JULIO CESAR VILLAR LUZA<br>▪ KATTERYN IRINA ESPINOZA SANDOVAL | <b>ASESORA:</b><br>DRA. ARQ. ISIS BUSTAMANTE DUEÑAS | <b>N° DE LAMINA :</b><br><b>03</b> |
| <b>TITULO DE INVESTIGACION:</b><br>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASGONOMICO EN LIMA METROPOLINA, 2019 CASO: MERCADO N°2 DE BARRANCO |   |  | <b>TEMA:</b><br>DISCUSIÓN ARQUITECTONICA            | <b>FORMATO : A3</b>                |

## HIPOTESIS ESPECIFICA 2

### D.1 / DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICOS

### D.2 / DEMANDA TURISTICA



MERCADO DE SANTA CATERINA



MERCADO DE LA PAZ



MERCADO ROMA

DATOS DE LOS REFERENTES ARQUITECTONICOS

#### MERCADO DE SANTA CATERINA

**ARQUITECTO:** Antonio Ruiz de Salces  
**UBICACIÓN:** Distrito de Salamanca – Madrid  
**ÁREA:**

#### MERCADO LA PAZ

**ARQUITECTO:** Enric Miralles Benedetta Tagliabue  
**UBICACIÓN:** Barcelona, España  
**ÁREA CONSTRUIDA:** 7.000m<sup>2</sup>

#### MERCADO ROMA

**ARQUITECTO:** Michel Rojkind  
**UBICACIÓN:** México City, México  
**ÁREA CONSTRUIDA:**

1- Se concluye que, con relación a la hipótesis específica 2 que abarca la relación de diseños de espacios gastronómicos y la demanda turística que se demuestran en los mercados de abastos de Santa Caterina, la paz y el mercado roma, a través de: el eje rector de su funcionamiento que es la gastronomía que a generado una demanda turística en potencia a través de los años revalorando los espacios culinarios que genera una oferta turística para la demanda interna y externa del boom de la gastronomía existente en las áreas gastronómicas, áreas semi – húmedas, áreas húmedas.

#### 1. DEMANDA INTERNA

#### 2. DEMANDA EXTERNA

#### 3. OFERTA TURISTICA

##### R.A / 1

1 Sin lugar a duda estos establecimientos crean focos turísticos que para el consumidor nacional establece un grado de identidad que promueven el consumo comercial gastronómico de los mercados de abastos dinamizando el sector interno de la demanda.



##### R.A / 2

2 Estos establecimientos al ser nodos comerciales como también gastronómicos representan atractivos para los consumidores de toda envergadura extranjera la cual ha ido aumentando masivamente desde el siglo XXI por la cual estos referentes representan ser los grandes dinamizadores del consumo gastronómico.



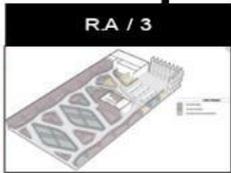
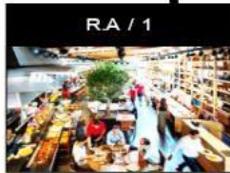
##### R.A / 3

3 Sin lugar a dudas estos referentes diversifican y enriquecen la variedad de la oferta gastronómica de los alimentos con relación a sus comidas, platos y productos que reflejan la plusvalía que tienen los mercados de abastos para brindar a sus consumidores un buen producto.



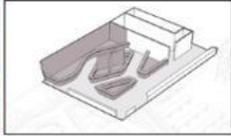
#### DETERMINACION DE LA FUNCIONALIDAD

Lo que expresan estos referentes en cuanto a su funcionalidad es la capacidad de desarrollo optimo de sus actividades, donde cada particularidad involucra la importancia del espacio gastronómico.



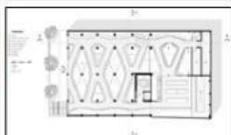
#### ESPACIOS FISICOS

El grado de relevancia que tiene cada espacio dentro del establecimiento constituye el dinamismo de su actividad gastronómica y el espacio físico concreto de los mercados de abastos.



#### ESPACIOS FLEXIBLES

Para estos establecimientos estar a la vanguardia en cuanto a los cambios que ejerce una población dinámica motiva a implementar espacios multifunciones, diversificando el uso rígido clásico de los mercados de abastos.



R.A / 2



|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| <b>UNIVERSIDAD</b><br>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | <b>CURSO</b><br>PROYECTO DE INVESTIGACION (P.I) | <b>AUTORES:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>JULIO CESAR VILLAR LUZA</li> <li>KATTERYN IRINA ESPINOZA SANDOVAL</li> </ul>                  | <b>ASESORA:</b><br>DRA. ARQ. ISIS BUSTAMANTE DUEÑAS | <b>N° DE LAMINA :</b><br><br><b>04</b> |
|   |   | <b>TITULO DE INVESTIGACION:</b><br>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASGRONÓMICO EN LIMA METROPOLINA, 2019 CASO: MERCADO N°2 DE BARRANCO | <b>TEMA:</b><br>DISCUSIÓN ARQUITECTONICA            |  |

### HIPOTESIS ESPECIFICA 3

#### D.1 / ACCESIBILIDAD

#### D.2 / ATRACTIVO TURISTICO



R.A / 1

MERCADO DE SANTA CATERINA



R.A / 2

MERCADO DE LA PAZ



R.A / 3

MERCADO ROMA

DATOS DE LOS REFERENTES ARQUITECTONICOS

CONCLUSIONES

| MERCADO DE SANTA CATERINA   | MERCADO LA PAZ  | MERCADO ROMA  |
|---|---|---|
| <b>ARQUITECTO:</b> Antonio Ruiz de Salces<br><b>UBICACIÓN:</b> Distrito de Salamanca – Madrid<br><b>ÁREA:</b> | <b>ARQUITECTO:</b> Enric Miralles Benedetta Tagliabue<br><b>UBICACIÓN:</b> Barcelona, España<br><b>ÁREA CONSTRUIDA:</b> 7.000m <sup>2</sup> | <b>ARQUITECTO:</b> Michel Rojkind<br><b>UBICACIÓN:</b> México City, México<br><b>ÁREA CONSTRUIDA:</b> |

Se concluye, con respecto al mercado Santa Caterina que la accesibilidad para sus espacios y zonas, convierten la conectividad en un atractivo turístico, ya que este brinda una dinámica de recorridos y funciones que revitalizan el modo de promover el consumo de productos gastronómicos que a su vez a generado con relación a la accesibilidad que fomente un nuevo destino turístico. Hay que acotar que con relación al mercado la paz, mercado roma y mercado santa Caterina son mercados tradicionales que la motivación de las personas promueve el consumo y enriquece el valor institucional y la accesibilidad se convierte en una plus valía comercial.

#### CIRCULACION INTERNA

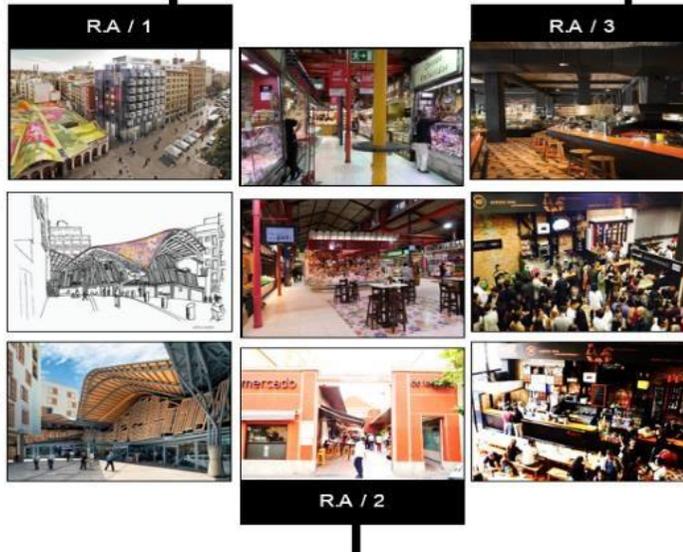
La circulación vertical de los referentes expuestos presentan un carácter de conectividad para el usuario que convierte el mercado en un cuerpo de fluidez, que permiten percibirlo como un establecimiento vivo.

#### CIRCULACION EXTERNA

Los recorridos que permiten el acceso a estos establecimientos tienen la característica de brindar una integración tanto externa como interna para le usuario lo cua remarca la importancia de la movilidad del entorno periférico que deben tener los mercados de abastos.

#### ACCESOS

Para estos referentes la calidad del ingreso y entradas a los mercados representa la conectividad que debe tener todo establecimiento para promover su consumo ya que los accesos articulan la proximidad con relación a sus usuarios.



#### 1. DESTINO TURISTICO      2. FACTORES HUMANOS      3. FACTORES NATURALES

**R.A / 1**

**1** Estos referentes se han convertido en destino turístico por excelencia del turismo gastronómico ya que junta los requerimientos del atractivo de los establecimientos y la capacidad de brindarle al consumidor una experiencia única.

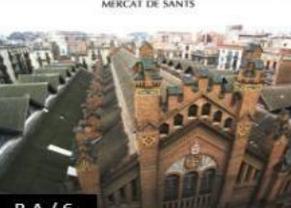
**R.A / 2**

**2** Es importante acotar que el factor colectivo, las motivaciones de las personas promueven el consumo y esto enriquece el valor institucional que tienen los mercados de abastos ya que se estable una relación entre: usuario, motivación y recinto que determina la calidad de los factores externos que intervienen en estos referentes.

**R.A / 3**

**3** El entorno donde se aprecia el desarrollo de las actividades del turismo gastronómico adecuan una mejor relación entre la capacidad de satisfacción del consumidor y los factores intervinientes del consumo en los mercado de abastos.

|  |                                 |   |  |                             |
|--|---------------------------------|---|--|-----------------------------|
| UNIVERSIDAD<br>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | CURSO                           | AUTORES:<br>▪ JULIO CESAR VILLAR LUZA<br>▪ KATTERYN IRINA ESPINOZA SANDOVAL   | ASESORA:<br>DRA. ARQ. ISIS BUSTAMANTE DUEÑAS | N° DE LAMINA :<br><b>05</b> |
|  | PROYECTO DE INVESTIGACION (P.I) | TITULO DE INVESTIGACION:<br>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASGONOMICO EN LIMA METROPOLINA, 2019 CASO: MERCADO N°2 DE BARRANCO | TEMA:<br>DISCUSIÓN ARQUITECTONICA            |                             |

| HIPOTESIS GENERAL  |   |
|--|---|
| V.1 / MERCADO DE ABASTOS   | V.2 / TURISMO GASTRONOMICO  |
| <br>R.A / 4<br>MERCADO SAN MIGUEL | <br>R.A / 5<br>MERCADO DEL RIO |
| <br>R.A / 6<br>MERCADO SANTS     |   |

| MERCADO SAN MIGUEL   | MERCADO DEL RIO   | MERCADO SANTS  |
|--|---|--|
| ARQUITECTO: Antonio Ruiz de Salces<br>UBICACIÓN: Distrito de Salamanca – Madrid<br>ÁREA:   | ARQUITECTO: Enric Miralles Benedetta Tagliabue<br>UBICACIÓN: Barcelona, España<br>ÁREA CONSTRUIDA: 7.000m2  | ARQUITECTO: Michel Rojkind<br>UBICACIÓN: México City, México<br>ÁREA CONSTRUIDA:   |
| El mercado gastronómico quiere mejorar su actividad tradicional creando un mercado que tiene como referencia el de la Boquería de Barcelona; con una gran oferta centrada en excelentes productos de gran calidad. | Es un mercado esta inspirado en los mercados gastronómicos del mundo al estilo mercado san miguel. Como objetivo brinda al público 37 propuestas gourmet y oferta de vino y cervezas con precios similares bajos. | El objetivo es incentivar la gastronomía a través de los alimentos haciendo que nos dejemos llevar por nuestro paladar, esta joya de arquitectura modernista es uno de los mercados mas visitados por turista. |
| 1. ATRACTIVO TURISTICO   | 2. DEMANDA TURISTICA  | 3. RECURSO TURISTICO   |

DATOS DE LOS REFERENTES ARQUITECTONICOS

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>INFRAESTRUCTURA</b><br>Las instalaciones en los mercados cuentan con un adecuado funcionamiento tanto en servicio como atención en venta de productos gastronómicos y de servicios complementarios para el servicio el consumidor. | <br>RA / 4   | <br>RA / 6 |
| <b>DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICOS</b><br>El diseño de espacios de los mercados tanto interior como exterior, se encuentran distribuidos de acuerdo a las necesidades de usos y función tanto del turista como del vendedor.         |             |           |
| <b>ACCESIBILIDAD</b><br>Los mercados cuentan con accesos para todas las personas que deseen conocer el establecimiento así pueda tener alguna discapacidad.   |            |          |
|   | <br>RA / 5 |   |

|   |  |
|---|--|
|   | R.A / 4<br>   |
| 1<br>Los referentes se caracterizan por sus productos para consumo, a su vez también se convierten en el destino de una ruta gastronómica que ofrecen a simple vista incentivando que el turista no salga del establecimiento sin haber deleitado algún alimento. | R.A / 5<br>  |
| 2<br>La demanda turística es generada por el consumo gastronómicos revela que en estos referentes han originado que los establecimientos, fomentan la oferta y demanda turística que promueve los mercados de abastos en relación al turismo gastronómico.        | R.A / 6<br> |
| 3<br>Los referentes promueven el turismo gastronómico, la capacidad de elección que tiene el usuario se ve influenciado por los recursos que cada mercado brinda en cuanto calidad de servicios.  |  |



|  |   |   |  |                             |
|--|---|---|--|-----------------------------|
| UNIVERSIDAD<br>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | CURSO<br>PROYECTO DE INVESTIGACION (P.I.)   | AUTORES:<br>• JULIO CÉSAR VILLAR LUZA<br>• KATTERYN IRINA ESPINOZA SANDOVAL | ASESORA:<br>DRA. ARQ. ISIS BUSTAMANTE DUEÑAS | N° DE LAMINA :<br><b>06</b> |
|  | TÍTULO DE INVESTIGACION:<br>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASRONOMICO EN LIMA METROPOLINA, 2019 CASO: MERCADO N°2 DE BARRANCO | TEMA:<br>DISCUSIÓN ARQUITECTONICA   | FORMATO : A3                                 |                             |

## HIPOTESIS ESPECIFICA 1

### D.1 / INFRAESTRUCTURA

### D.2 / ATRACTIVO TURISTICO



MERCADO SAN MIGUEL



MERCADO DEL RIO



MERCADO SANTS

DATOS DE LOS REFERENTES ARQUITECTONICOS

| MERCADO SAN MIGUEL   | MERCADO DEL RIO   | MERCADO SANTS  |
|--|---|--|
| ARQUITECTO: Antonio Ruiz de Salces<br>UBICACIÓN: Distrito de Salamanca – Madrid<br>ÁREA: | ARQUITECTO: Enric Miralles, Benedetta Tagliabue<br>UBICACIÓN: Barcelona, España<br>ÁREA CONSTRUIDA: 7.000m <sup>2</sup> | ARQUITECTO: Michel Rojkind<br>UBICACIÓN: México City, México<br>ÁREA CONSTRUIDA: |
|  |   |  |
| 1. FERIAS TURISTICAS   | 2. RUTAS TURISTICAS GASTRONOMICAS   | 3. RECURSOS COMPLEMENTARIOS  |

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| <b>SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO</b><br><br>El productividad de los mercados se basa en la organización de abastecimiento de alimentos para el consumo del usuario.   | R.A / 4 | R.A / 6 |
|   | R.A / 5 | R.A / 6 |
|   | R.A / 5 | R.A / 5 |
| <b>SERVICIO DE ACONDIONAMIENTO ALIMENTARIO</b><br><br>Los productos expuestos en este mercado cuentan con sectores apropiados para cada producto esto depende si deben estar en áreas húmedas o semi – húmedas.                         | R.A / 4 | R.A / 6 |
| <b>SERVICIOS COMPLEMENTARIOS Y AUXILIARES</b><br><br>Una cualidad que comparten estos grandes establecimientos es la afluencia de turistas que llegan a estos mercados para conocer sus productos y la calidad de servicio que brindan. | R.A / 4 | R.A / 6 |

|         |   |
|---------|---|
| R.A / 4 |   |
| 1       | <p>El movimiento que fomentan estos mercados se debe a la promoción de ferias gastronómicas en la cual se exhibe el producto culinario para su venta dentro del establecimiento .</p>   |
| R.A / 5 |   |
| 2       | <p>Los establecimientos son imprescindibles para plasmar un sistema integral de redes gastronómicas puesto que estos mercados acogen a turistas por sus productos.</p>  |
| R.A / 6 |   |
| 3       | <p>La calidad que complementa al atractivo turístico dentro de los establecimientos y resalta es el servicio que dan y que hace sentir satisfacción al consumir un producto puesto que cubra las necesidades de la persona.</p> |



|   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <b>UNIVERSIDAD</b><br>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO | <b>CURSO</b><br>PROYECTO DE INVESTIGACION (P.I.) | <b>AUTORES:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>JULIO CESAR VILLAR LUZA</li> <li>KATTERYN IRINA ESPINOZA SANDOVAL</li> </ul>                  | <b>ASESORA:</b><br>DRA. ARQ. ISIS BUSTAMANTE DUEÑAS | <b>N° DE LAMINA :</b><br><br><b>07</b><br><br>FORMATO : A3 |
|   |  | <b>TITULO DE INVESTIGACION:</b><br>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASGRONOMICO EN LIMA METROPOLINA, 2019 CASO: MERCADO N°2 DE BARRANCO | <b>TEMA:</b><br>DISCUSIÓN ARQUITECTONICA            |  |

## HIPOTESIS ESPECIFICA 2

### D.1 / DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICOS

### D.2 / DEMANDA TURISTICA



R.A / 4

MERCADO SAN MIGUEL



MERCADO DEL RIO



R.A / 6

MERCADO SANTS

DATOS DE LOS REFERENTES ARQUITECTONICOS

| MERCADO SAN MIGUEL  | MERCADO DEL RIO   | MERCADO SANTS   |
|---|---|---|
| <b>ARQUITECTO:</b> Antonio Ruiz de Salces<br><b>UBICACIÓN:</b> Distrito de Salamanca – Madrid<br><b>ÁREA:</b> | <b>ARQUITECTO:</b> Enric Miralles Benedetta Tagliabue<br><b>UBICACIÓN:</b> Barcelona, España<br><b>ÁREA CONSTRUIDA:</b> 7.000m <sup>2</sup> | <b>ARQUITECTO:</b> Michel Rojkind<br><b>UBICACIÓN:</b> México City, México<br><b>ÁREA CONSTRUIDA:</b> |
|   |   |   |
| 1. DEMANDA INTERNA  | 2. DEMANDA EXTERNA  | 3. OFERTA TURISTICA   |

**DETERMINACION DE LA FUNCIONALIDAD**

**ESPACIOS FISICOS**

**ESPACIOS FLEXIBLES**

R.A / 4

R.A / 6

R.A / 5

R.A / 4

**1**

La demanda interna crea focos turísticos que para el consumidor nacional promueven el consumo gastronómico dentro del mercado de abastos.

R.A / 5

**2**

La demanda externa representan atractivos para los consumidores extranjeros por la cual estos referentes representan ser los grandes dinamizadores del consumo gastronómico.

R.A / 6

**3**

La oferta gastronómica de los productos alimenticios reflejan lo que tienen los mercados de abastos para brindar a sus consumidores un buen producto.

## 8.8. Leyes y Normas aplicables en la Propuesta Urbano Arquitectónica.

Reglamento Nacional de Edificaciones. Norma A. 010 Condiciones generales de diseño

Reglamento Nacional de Edificaciones. Norma A. 070 Comercio

Reglamento Nacional de Edificaciones. Norma A. 080 Oficinas

Reglamento Nacional de Edificaciones. Norma A. 090 Servicios Comunales

Reglamento Nacional de Edificaciones. Norma A. 100 Recreación y Deportes

Reglamento Nacional de Edificaciones. Norma A. 120 Accesibilidad para personas con discapacidad

Reglamento Nacional de Edificaciones. Norma A. 140 Bienes culturales inmuebles y zonas monumentales

## 8.9. Programa Urbano Arquitectónico

### 8.9.1. Descripción de Necesidades Arquitectónicas

En este punto se realizará un análisis de las necesidades y actividades que se pueden desarrollar dentro de las áreas que conformarán el centro gastronómico cultural.

Cuadro de Actividades y Necesidades por zona:

Tabla 23

#### Zona Administración y Servicios Generales

| Necesidades      | Actividades  | Área                      | Zona           |
|------------------|--|---------------------------|----------------|
| Arribar          | Caminar / Conducir   | Ingreso / Estacionamiento | ADMINISTRACIÓN |
| Ingresar / Salir | cruzar ingreso   | Hall de Ingreso           |                |
| Informarse       | Pedir información  | Recepción                 |                |
|                  | Aguardar   | Sala de Espera            |                |
| Laborar          | Organizar actividades internas y externas para el consumidor y comerciante     | Logística                 |                |
|                  | Atención del usuario y comerciante   | Secretaria                |                |
|                  | supervisar   | Control y Vigilancia      |                |
|                  | Planeamiento y gestión de las diligencias y funciones de las áreas del mercado | administración            |                |
|                  | Organizar / comunicar  | Sala de reuniones         |                |
|                  | Controlar finanzas   | contabilidad              |                |
| Atención medica  | Aliviarse / Atenderse / rehabilitarse  | Tópico                    |                |
| Almacenar        | Guardar archivos   | Archivos                  |                |
| guardar          | Guardar / almacenar material   | Acopio                    |                |
| Asear            | Necesidades Fisiológicas   | SS.HH.                    |                |

Fuente: Elaboración Propia – 2020

Tabla 24

Análisis de las Necesidades y Actividades de la Zona de Abastos

| Necesidades      | Actividades   | Área  | Zona    |
|------------------|---|---|---------|
| Llegar           | Caminar / Conducir                                    | Ingreso / Estacionamiento                       | ABASTOS |
| Ingresar / Salir | Pasar la puerta de entrada                            | Hall de Ingreso Principal                       |         |
| Comprar          | Preguntar el Precio<br>Escoger uno o varios productos | Área Seca / Área Húmeda<br>Área Semi – Húmeda / |         |
| Asear            | Necesidades Fisiológicas                              | SS.HH.  |         |

Fuente: Elaboración Propia – 2020

Tabla 25

Análisis de las Necesidades y Actividades en la Zona Gastronómica

| Necesidades      | Actividades                  | Área   | Zona         |
|------------------|------------------------------|--|--------------|
| Llegar           | Caminar / Conducir           | Ingreso / Estacionamiento                      | GASTRONÓMICA |
| Ingresar / Salir | Subir: Escaleras / Ascensor  | Escaleras / Ascensor                           |              |
| Comer            | Escoger donde comer          | Restaurantes / Locales de comida especializada |              |
|                  | Ingresar al establecimiento  |  |              |
|                  | Sentarse en una mesa         |  |              |
|                  | Escoger un plato de la carta |  |              |
|                  | Hacer el pedido              |  |              |
|                  | Comer y beber                |  |              |
| Beber            | Pedir la cuenta              | Bares  |              |
|                  | Dirigirse a los bares        |  |              |
|                  | Sentarse en la barra o mesa  |  |              |

|            |                                      |                       |  |
|------------|--------------------------------------|-----------------------|--|
|            | Escoger una bebida de la carta       |                       |  |
|            | Hacer el pedido                      |                       |  |
|            | Beber                                |                       |  |
| Entretener | Dirigirse a los stands de comida     | Stands de ShowCooking |  |
|            | Mirar el show                        |                       |  |
|            | Adquirir un producto                 |                       |  |
| Descansar  | Dirigirse a la Plaza Gastronómica    | Patio Gastronómico    |  |
|            | Sentarse en el mobiliario disponible |                       |  |
|            | Iniciar una conversación             |                       |  |
| Endulzar   | Dirigirse a las dulcerías            | Dulcería              |  |
|            | Escoger el dulce                     |                       |  |
|            | Pagar por el dulce                   |                       |  |
|            | Consumir el dulce                    |                       |  |
| Asear      | Necesidades Fisiológicas             | SS.HH.                |  |

Fuente: Elaboración Propia – 2020

Tabla 26

Análisis de las Necesidades y Actividades en la Zona Recreación

| Necesidades      | Actividades                     | Área  | Zona       |
|------------------|---------------------------------|---|------------|
| Llegar           | Caminar / Conducir              | Ingreso / Estacionamiento / Escalera / Ascensor | RECREACIÓN |
| Ingresar / Salir | Pasar la puerta de entrada      | Atrio   |            |
| Recrear          | Hacer uso del mobiliario urbano |   |            |
|                  | Participar de una exposición    | Anfiteatro                                      |            |
|                  | Hacer una actividad deportiva   | Deporte   |            |
| Degustar         | Dirigirse a puestos             | Puestos de comida                               |            |

|            |                                   |                    |  |
|------------|-----------------------------------|--------------------|--|
|            | especializados                    | especializada      |  |
|            | Escoger un producto               |                    |  |
|            | Pagar por el producto             |                    |  |
| Despejarse | Juegos para niños                 | Juegos Infantiles  |  |
| Socializar | Estar / disfrutar / pasear        | Plaza temática     |  |
|            | Interacción social                |                    |  |
|            | Hacer uso y alquiler de bicisetas | Ciclo parqueadores |  |
| Asear      | Necesidades Fisiológicas          | SS.HH.             |  |

Fuente: Elaboración Propia – 2020

Tabla 27

Análisis de las Necesidades y Actividades en la Zona de Servicios

| Necesidades        | Actividades                       | Área                           | Zona      |
|--------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-----------|
| Llegar             | Caminar / Conducir                | Ingreso Estacionamiento /      | SERVICIOS |
| Ingresar / Salir   | Pasar la puerta de entrada        | Hall de Servicio               |           |
| Registrar          | Facilitar sus datos               | Recepción                      |           |
| Prepararse         | Cambiarse de ropa                 | Vestuarios                     |           |
| Cargar / Descargar | Pedir datos del proveedor         | Control                        |           |
|                    | Verificar tipo de carga           | Carga / Descarga               |           |
|                    | Autorizar descarga de productos   |                                |           |
|                    | Inspeccionar hasta finalizar      |                                |           |
| Almacenar          | Seleccionar Productos             | Selección de Productos         |           |
|                    | Almacenar según tipo de productos | Cámaras Frigoríficas / Almacén |           |
| Recolectar         | Depositar / desechar residuos     | Desperdicios / Acopio          |           |

|                                 |   |          |  |
|---------------------------------|---|----------|--|
|                                 | Acumular / recibir / recoger productos alimenticios         |          |  |
| Inspeccionar                    | Mantenimiento de instalaciones<br>Reparar algún desperfecto | Servicio |  |
| Defecar/<br>Asear/<br>Miccionar | Necesidades Fisiológicas                                    | SS.HH.   |  |

Fuente: Elaboración Propia – 2020

Tabla 28

Análisis de las Necesidades y Actividades en la Zona de Estacionamiento

| Necesidades     | Actividades              | Área                 | Zona            |
|-----------------|--------------------------|----------------------|-----------------|
| Arribar / Salir | Conducir / Estacionarse  | Estacionamiento      | ESTACIONAMIENTO |
| Registrarse     | Presentación de datos    | Control y Vigilancia |                 |
| Estacionar      | Registro de ingreso      | Estacionamiento      |                 |
|                 | Aparcamiento de vehículo |                      |                 |
|                 | Patio de Maniobras       |                      |                 |

Fuente: Elaboración Propia – 2020

Tabla 29

Análisis de las Necesidades y Actividades en la Zona de Recreación

| Necesidades         | Actividades   | Área                         | Zona     |
|---------------------|---|------------------------------|----------|
| Estudiar            | Leer  | Biblioteca                   | CULTURAL |
| Presentar           | Exponer trabajos manuales /<br>Fotografías / Pinturas | Sala de exposiciones         |          |
| Ingresar /<br>Salir | Pasar la puerta de entrada                            | Hall de ingreso<br>Vestíbulo |          |

|            |                                |                              |  |
|------------|--------------------------------|------------------------------|--|
| Recibir    | Recibir                        | Recepción                    |  |
|            | Facilitar sus datos            |                              |  |
| Despejarse | Área de estudio para los niños | Biblioteca Juegos Infantiles |  |
| Socializar | Estar / disfrutar / pasear     | Plaza                        |  |
|            | Interacción social             |                              |  |
| Asear      | Necesidades Fisiológicas       | SS.HH.                       |  |
| Comer      | Comer y beber                  | Cafetería                    |  |

Fuente: Elaboración Propia – 2020

## 8.10. Conceptualización Del Objeto Arquitectónico

### 8.10.1. Esquema Conceptual

Se toma por concepto el “Dinamismo” ya que la gastronomía en nuestro contexto actual representa esa variedad dinámica de fusión que adopta identidad autóctona y cultura por medio de los platos típicos, recursos culinarios que se le ofrece al usuario, por el cual como primera idea base enmarcamos al dinamismo como segmentos crecientes en un ritmo constante.

En la actualidad el boom gastronómico en nuestro país ha ascendido vertiginosamente, esto se debe a la variedad de productos culinarios que podemos encontrar en la bastedad de nuestro territorio, el cual permite crear fusión e identidad. los mercados de abastos albergan esta gran oportunidad, en el cual este equipamiento se convierte también un lugar de encuentro ciudadano. Valorando el producto autóctono de nuestro país, por el cual nos lleva y motiva que hablar de la gastronomía es hablar de costumbre innata de una zona, que nos permite conocer una historia y refleja la evolución que acompaña la modernidad y los distintos cambios de la urbe. Por el cual la gastronomía se convierte en un recurso esencial de nuestro patrimonio.

### 8.10.2. Idea Rectora Y Partido Arquitectónico

Para determinar la idea rectora de este proyecto se tomó en cuenta hacía que va enfocada la investigación, el proyecto arquitectónico tiene como idea base la estrecha relación que el mercado de abastos proyecta con la gastronomía a través de su variedad, naturaleza y riqueza de sus productos gastronómico

como un factor atrayente- atractivo turístico-hacia el establecimiento, por lo cual se considera que basarnos en esta idea rectora para este tipo de equipamiento es la más adecuada, ya que también la creación de espacios pensados y enfocados en la gastronomía de una arquitectura envolvente que servirá funcionalmente a desarrollar nuevas dinámicas de actividades ayudara a que este nuevo mercado no solo sea un establecimiento de compra y venta, que vaya más allá de satisfacer necesidades comerciales, y sea un lugar de estar, vivir, y experimentar.

# CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL

## CONCEPTO DINAMISMO

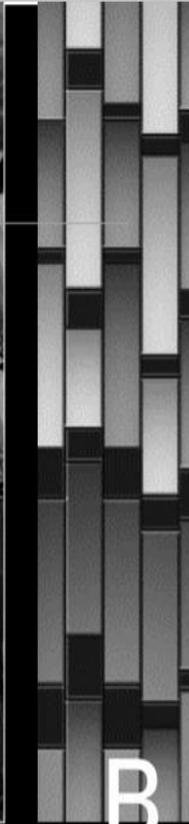


SE TOMA POR CONCEPTO EL DINAMISMO YA QUE LA GASTRONOMIA EN NUESTRO CONTEXTO ACTUAL REPRESENTA ESA VARIEDAD DINAMICA DE FUSION QUE ADOPTA IDENTIDAD AUTOCTONA Y CULTURA POR MEDIO DE LOS PLATOS TIPICOS, RECURSOS CULINARIOS QUE SE LE OFRECE AL USUARIO, POR EL CUAL COMO PRIMERA IDEA BASE ENMARCAMOS AL DINAMISMO COMO SEGMENTOS CRECIENTES EN UN RITMO CONSTANTE



A

CONCEPCION DE LA IDEA



B

MATERIALIZACION DE LA FORMA

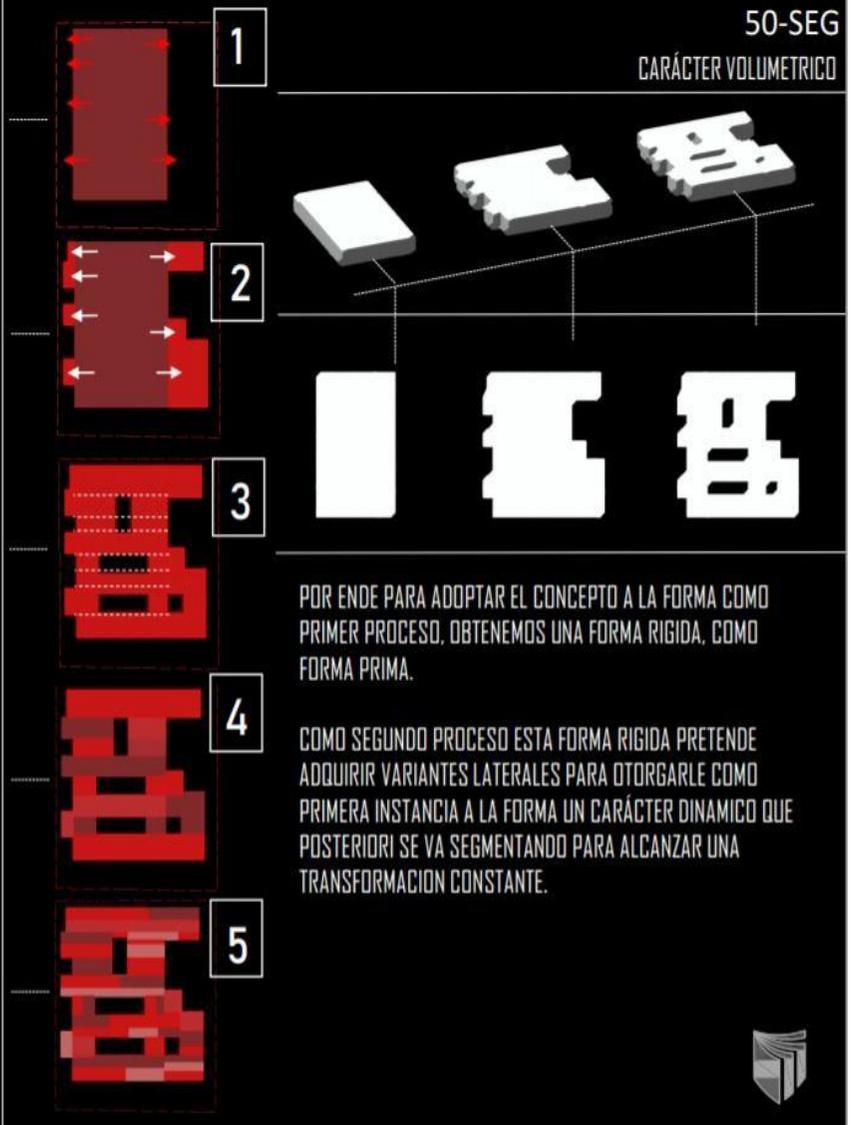


C

ADOPCION DE UNA GAMA PATRIOTICA



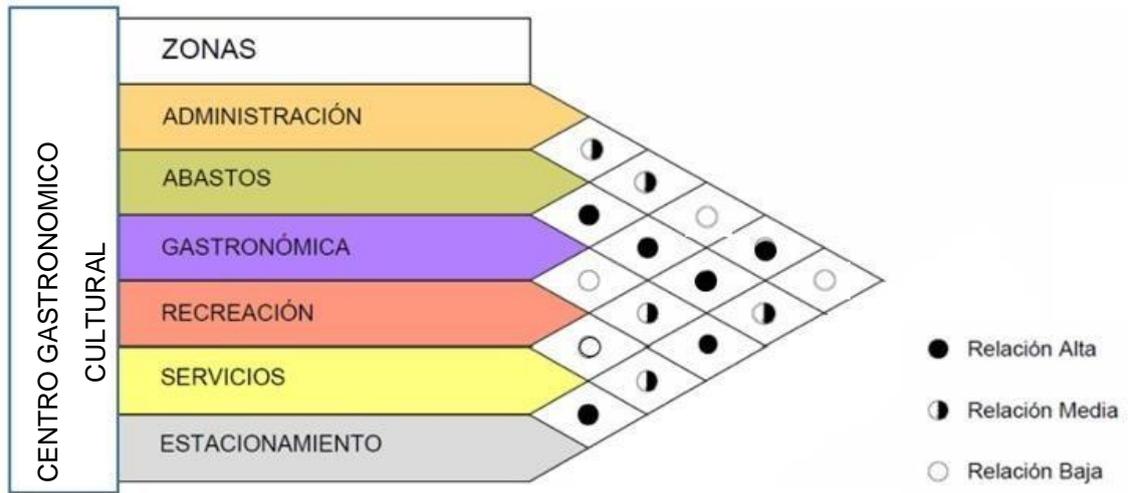
### PROCESO DE CONCEPTUAL



## 8.11. Criterios de diseño

### 8.11.1. Funcionales

#### Matriz de relación general

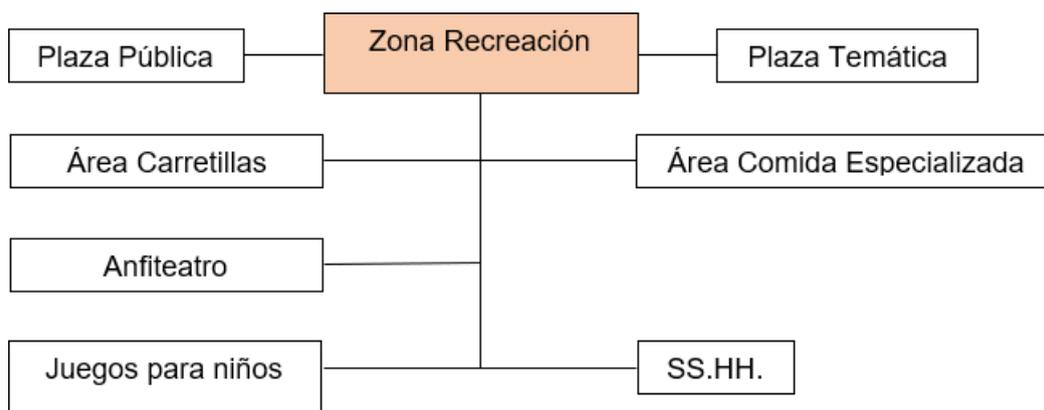


Fuente: Elaboración Propia – 2020

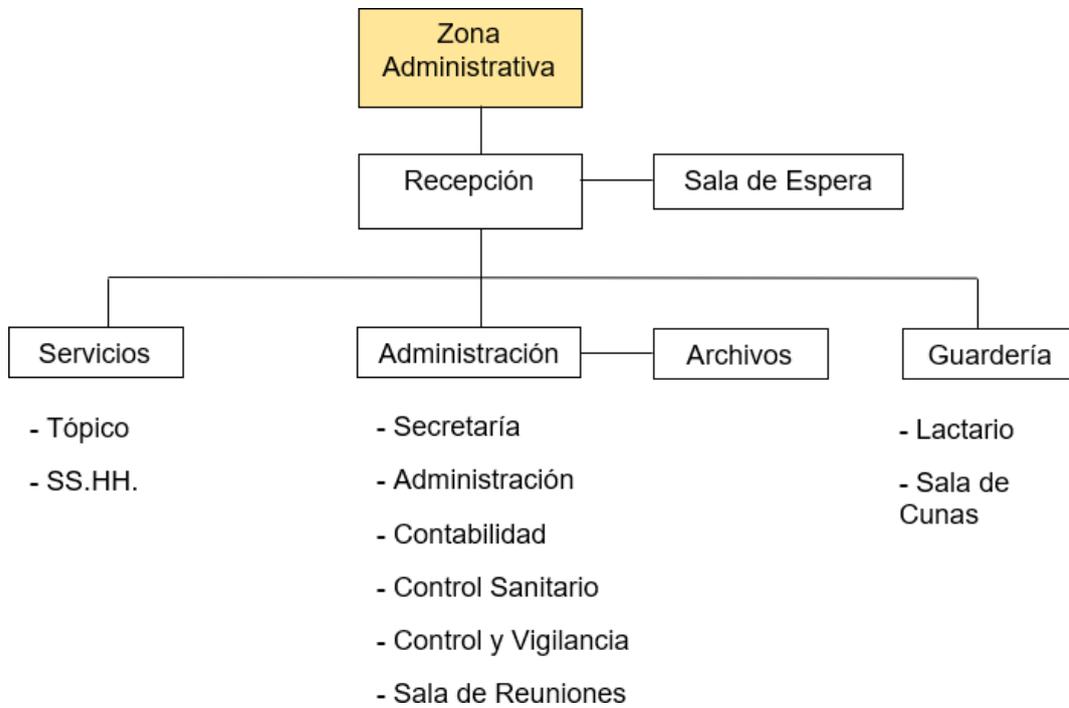
### Esquema de Organización General

En el siguiente punto, se desarrollarán un organigrama de las zonas y ambientes que conformarán el Mercado Gastronómico. Para ello se han realizado diferentes esquemas de elaboración propia, que se muestran a continuación:

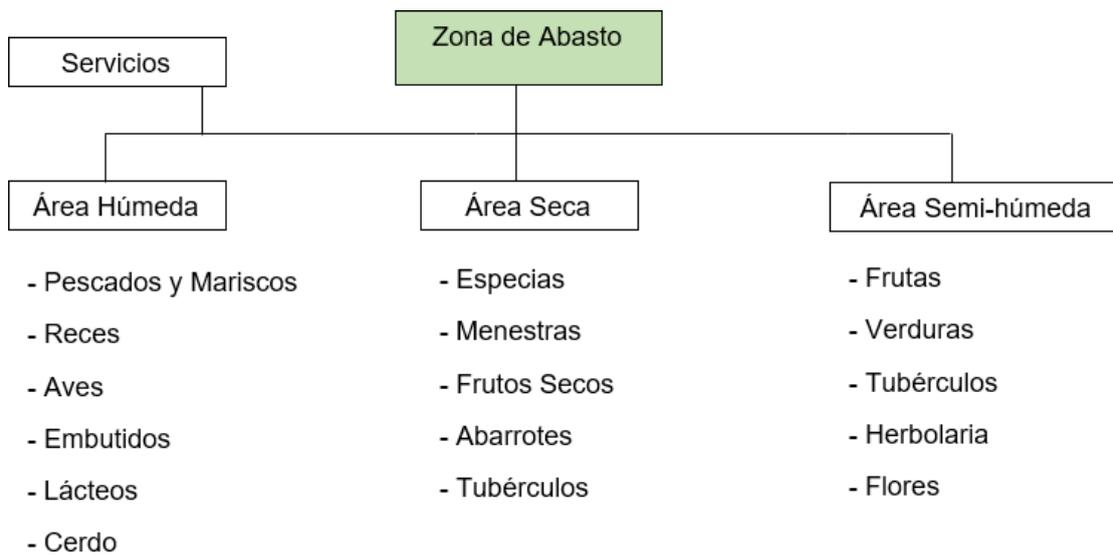
#### Esquema 01. Organigrama Funcional de la Zona Recreación



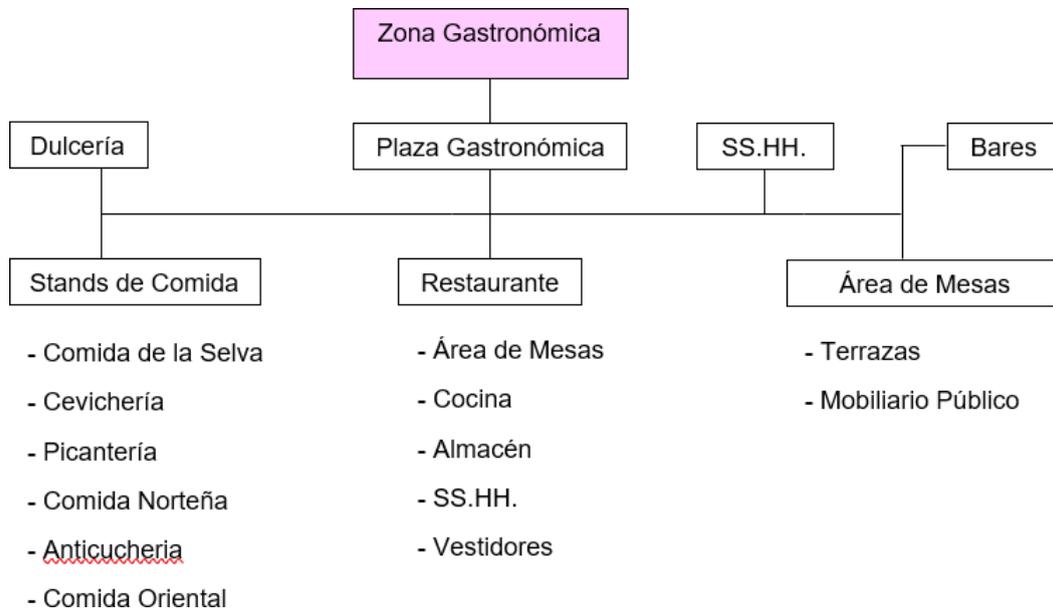
**Esquema 02.** Organigrama Funcional de la Zona Administrativa



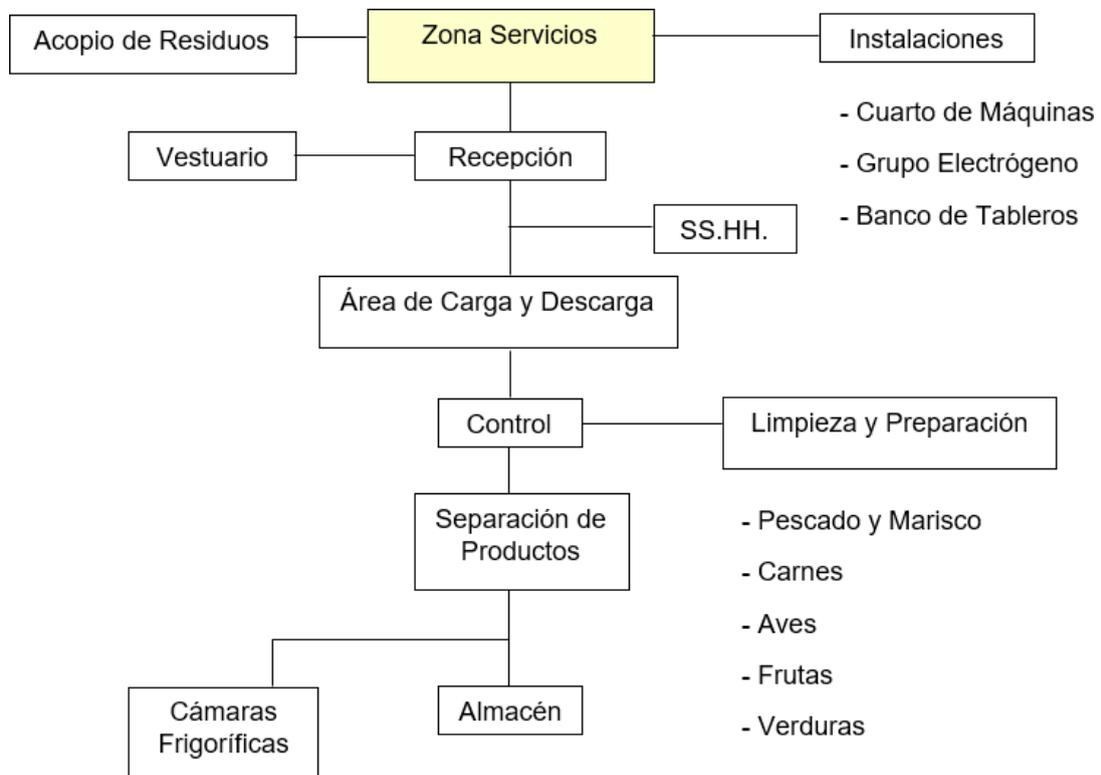
**Esquema 03.** Organigrama Funcional de la Zona de Abasto



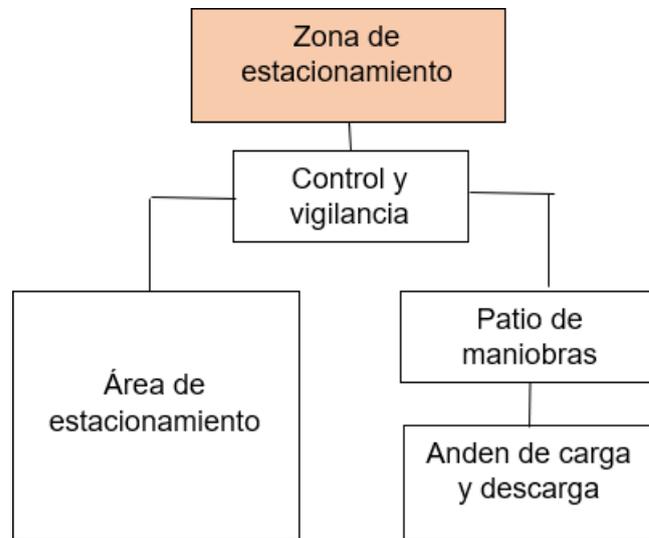
#### Esquema 04. Organigrama Funcional de la Zona Gastronómica



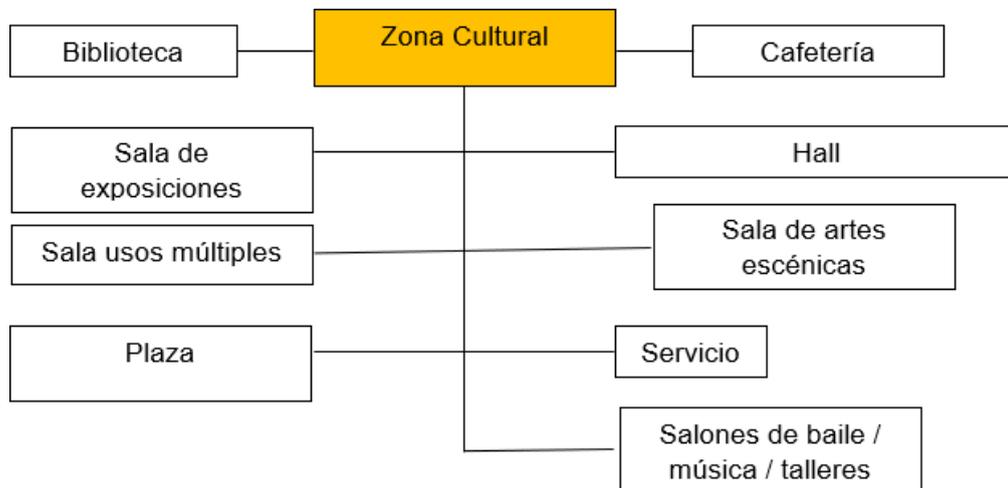
#### Esquema 05. Organigrama Funcional de la Zona Servicios



**Esquema 06.** Organigrama Funcional de la Zona Estacionamiento



**Esquema 07.** Organigrama Funcional de la Zona Cultural



### 8.11.2. Espaciales

En el desarrollo de las dimensionalidades de espacio del hombre, ha sido de mucha utilidad el libro “el arte de proyectar arquitectura” (1995), con la finalidad de determinar los espacios dimensionales de antropometría y ergonómica, es así como de esta manera se ha recopilado información sobre esquemas por cada zona y ambiente, el cual ha sido determinado por el capítulo anterior.

- **Zonas Administrativas:**

La zona administrativa es un espacio el cual involucra a distintos usuarios que se desenvuelven en el área administrativa, pero para esto se consideran medidas estándar, las cuales describen cuales son las dimensiones que tiene el usuario acorde al mobiliario que requiere para esta zona.

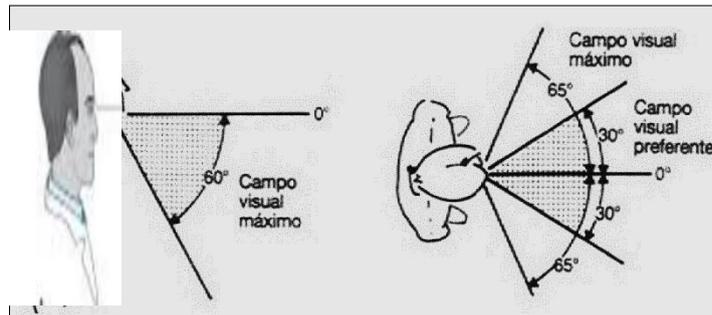


Figura 84: Análisis del campo visual del hombre  
 Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la imagen se observa la vista vertical y horizontal, que tiene un ángulo máximo de 60° y 190° respectivamente.

Teniendo en consideración un campo visual ideal de 30° en sentido vertical.

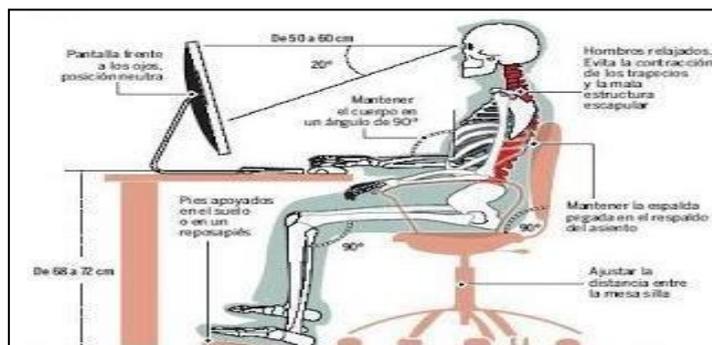


Figura 85: Análisis de la posición ergonómica correcta  
 Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la imagen se muestra que la posición del usuario frente al ordenador debe tener un ángulo de 90°.

Además, la altura del pupitre no debe sobrepasar los 0.72 m de altura y los 0.70 m de libertad para las piernas.

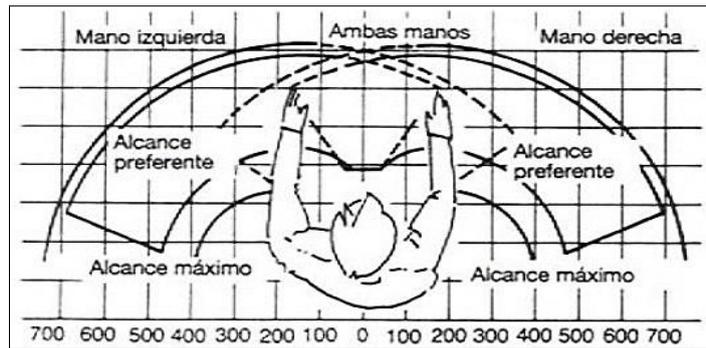


Figura 86: Análisis del alcance de mano requerido  
 Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la imagen se observa el alcance de mano del usuario en una oficina, teniendo como consideración un alcance de mano ideal de 0.80 m.

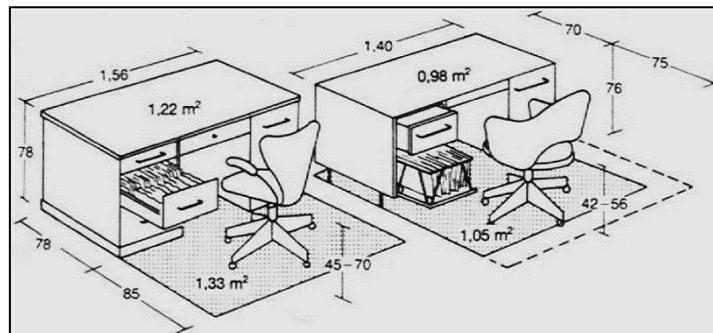


Figura 87: Análisis del mobiliario útil para oficina  
 Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la imagen se muestra las medidas antropométricas de dos modelos de mobiliario para una oficina, en el varían las dimensiones por la jerarquía del cargo, siendo la imagen de la izquierda la opción para un cargo más importante.

- **Zona Cultural**

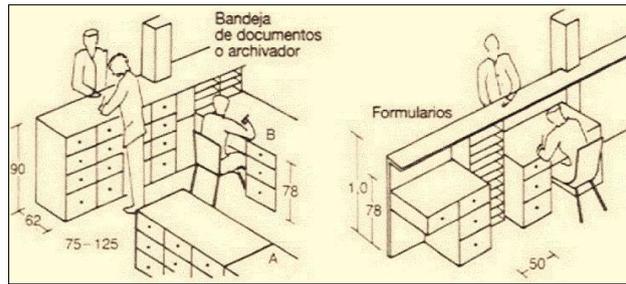


Figura 88: Análisis del mobiliario útil para recepción  
 Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la gráfica se muestran las medidas antropométricas de dos modelos de mobiliario para recepción, la cual será implementada de acuerdo al espacio que setome en cuenta para el diseño del ambiente.

- **Zona de Abastecimiento**

La zona abastecimiento es un espacio el cual involucra a diversos usuarios, es por ello que se tienen en cuenta las dimensiones de los puestos por especialidades de producto, las cuales serán distribuidas en el área la cual abastece al mercado de abastos.



Figura 89: Análisis del espacio para desplazarse en puesto  
 Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la imagen se muestran las medidas mínimas y máximas que se deben considerar como espacio para el desplazamiento del comerciante en su área de trabajo.

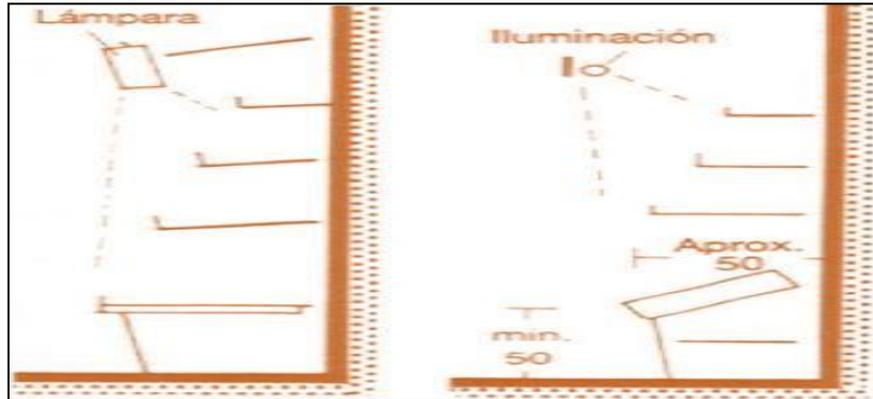


Figura 90: Análisis de la iluminación en un puesto típico  
 Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la imagen se muestra las dimensiones que se deben considerar en la proyección de los puestos de abastos para obtener una iluminación ideal para la muestra de los productos.

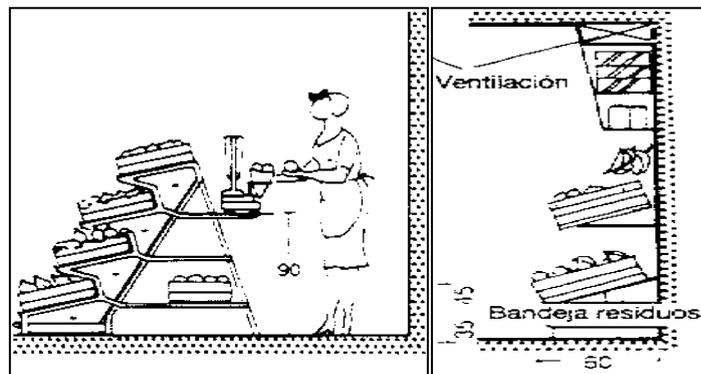


Figura 91: Análisis de puesto típico para puesto de frutas  
 Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la imagen se muestra dos tipologías de mobiliario para los puestos de frutas, considerando una forma escalonada, con la intención de mostrar con mayor versatilidad los productos.

En el caso del aparador adosado a la pared, debe contar con un espacio libre, que sirva de ventilación.

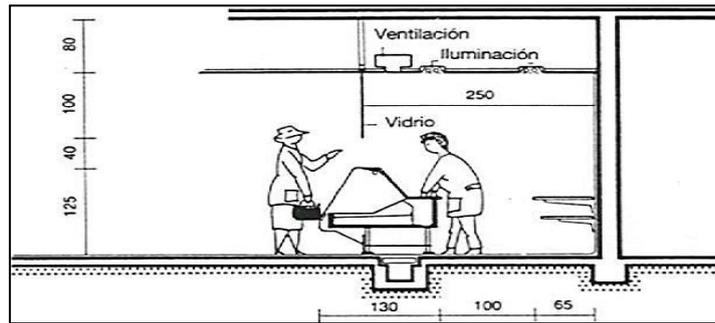


Figura 92: Análisis de puesto típico para puesto de frutas

Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la figura se observa las dimensiones de la altura y ancho de un puesto típico, incluyendo el cielo raso para la ventilación e iluminación, el cual es importante considerar para causar una mayor impresión en el cliente.

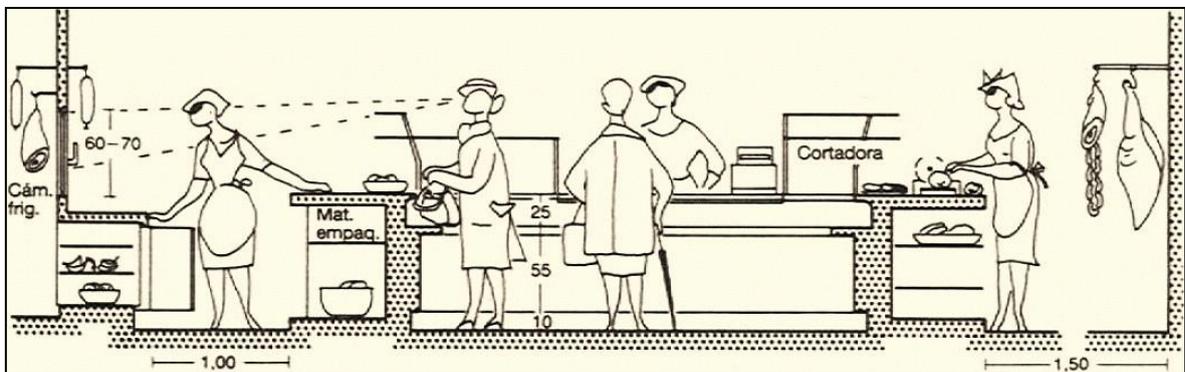


Figura 93: Análisis de puesto típico para puesto de carnes

Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la imagen se muestran dimensiones que se pueden considerar en la proyección de los puestos de carne, considerando las circulaciones de los comerciantes y consumidores.

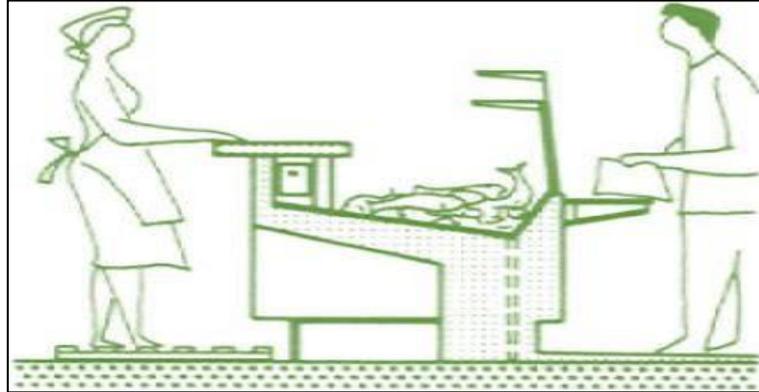


Figura 94: Análisis de puesto típico para puesto de pescado  
 Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

Es importante considerar un porcentaje de pendiente en los mostradores de los puestos de pescado y en general de las zonas húmedas, así mismo se debe considerar un sistema de drenaje implementado por debajo de la superficie de los puestos.

- **Zona de Gastronomía**

Este espacio involucra las dimensiones de los puestos comida especializada porque se distribuirán en la Zona de Gastronómica del Mercado de abastos.

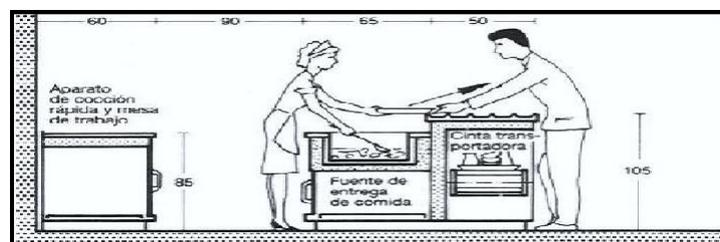


Figura 95: Análisis de stands de comida especializada  
 Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

En la imagen se muestra el espacio necesario que permite al vendedor poder realizar sus actividades, desde preparar los platillos y atender, en contacto directo con el cliente.

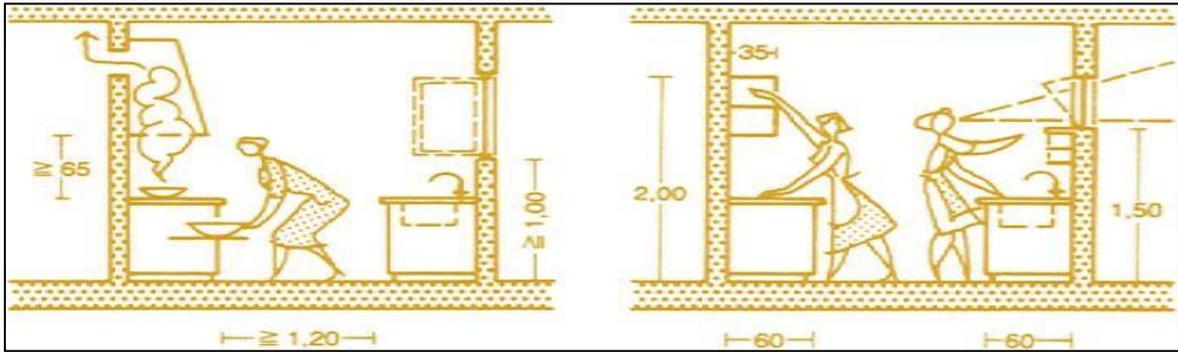


Figura 96: Análisis de cocina de restaurant

Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

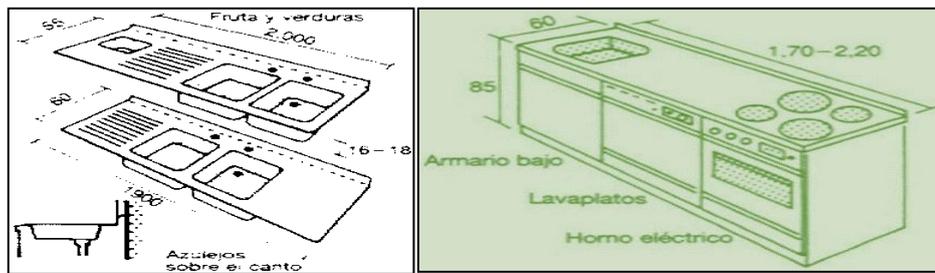


Figura 97: Análisis de mobiliario de cocina

Fuente: Libro Arte de Proyectar en Arquitectura (1995)

- **Zona de servicios**

La zona de servicios involucra sectores de área de carga, descarga, área de copia, cuartos de maquinaria, etc. Las cuales están distribuidas en los mercados de abastos.

- **Zona de estacionamiento**

Las zonas de estacionamientos son de mucha importancia, puesto que gracias a las medidas del reglamento podemos calcular la capacidad de estacionamientos en un establecimiento.

|                   |                     |                     |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| Mercado mayorista | 1 est. cada 10 pers | 1 est. cada 10 pers |
| Mercado minorista |                     |                     |
| Galería comercial | 1 est. cada 25 pers | 1 est. cada 20 pers |
| Galería ferial    |                     |                     |

## 8.12. Tecnológico – Ambientales

### 8.12.1. Ambientales

En el desarrollo de este punto, se tiene en cuenta los factores ambientales que se aplican en la arquitectura, los cuales serán vinculados más adelante en el proyecto y su propuesta arquitectónica, es por esto que la ventilación natural, iluminación natural y la orientación del sol, son estudios importantes que se deben tener en cuenta.

### 8.12.2. Ventilación Natural

Es de suma importancia conocer y estudiar cuales son las descripciones y cualidades del aire que va entorno a una edificación, puesto que esto nos permite poder manipular las ventilaciones naturales de las áreas interiores y por ende poder garantizar un mejor confort a los usuarios.

Para Araujo (2011), en el artículo, La Arquitectura y el Aire: Ventilación Natural, nos manifiesta en su escrito que la mayoría de los profesionales que se encuentran en el campo de arquitectura no le brindan la suficiente importancia al ambiente, ni mucho menos al aire que requiere cada espacio, que es un elemento que no se puede percibir visualmente sino estando en el espacio, ya que el estar ahí nos brinda y genera en nosotros bienestar (pág. 4).

En los mercados de abastos es de suma importancia e indispensable tener el control de lo que es la ventilación, por los diversos tipos de productos que se comercializan en el establecimiento, con mayor razón en las áreas húmedas, semi – húmedas o secas y en general para las demás zonas que se encuentren dentro del mercado, por lo que es muy necesario tener un sistema de ventilación cruzada, de tal manera que se aprovecha el espacio abierto que tienen estos establecimientos y por los cuales se caracterizan gracias a sus grandes luces de ventilación.

Araujo (2011), nos define cual es el funcionamiento de una ventilación cruzada, señalando que “Se produce cuando la entrada y salida del aire se efectúan por aberturas situadas en diferentes planos opuestos, [...] el viento actúa en una fachada, produce presión entre ella y negativa sobre la opuesta, diferencia que activa la ventilación cruzada” (pág. 11).

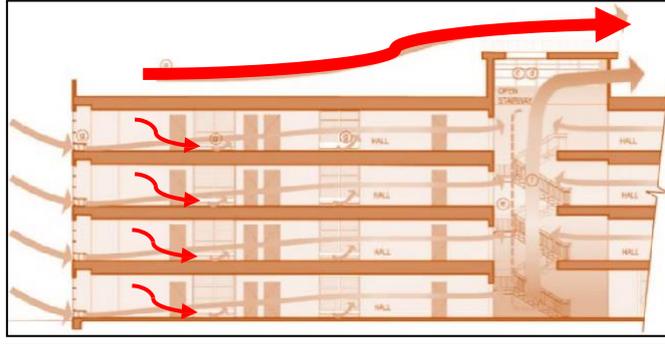


Figura 98: Ventilación cruzada en edificios comerciales

Fuente: <http://amienvironmental.com>

### 8.12.3. Iluminación Natural

La iluminación natural es un criterio más que se tiene que considerar para la realización de un proyecto de arquitectura, puesto que este criterio es un contribuyente importante que da ahorro de energía que incluso gracias a la iluminación natural se puede genera energía a través de paneles solares.

Según la revista *Envolvente Arquitectónica* (2013), analiza cuales son los factores que se deben tener en cuenta y señala que los sistemas de iluminación tienen como objetivo poder captar la mayor fuente de luz natural, para después poder distribuirla en los espacios internos del establecimiento y de esta manera brindar al usurario un espacio más comfortable.

Además, la revista *Envolvente Arquitectónica* (2013), plantea una estrategia de iluminación natural, donde explica los puntos que se deben tener en cuenta para la realización de un proyecto con una buena iluminación natural.

- Captación de Luz

La captación de luz no solo depende de las condiciones del exterior del establecimiento, sino que también del tipo de material que se emplea para la captación de la luz, es por esta razón que es muy importante el espesor, la orientación y el emplazamiento del lugar.

- Repartición de Luz

Para la repartición de la luz se debe de tener en cuenta el mobiliario y los

muros que no interfieran con la dirección de la luz, y también de la misma manera el material que refleja la luz debe tener colores mates o claros para que no haga que el lugar sea oscuro sino tenga mayor claridad.

- Protección y Control

Es muy importante tener el control y la protección solar ya que la intensidad que tiene la luz natural tiene puede ocasionar molestias visuales en los usuarios, por lo que se deben implementar en los proyectos cubiertas, voladizos, los cuales impidan un poco que la luz entre con fuerza y así no genere incomodidad visual al usuario.

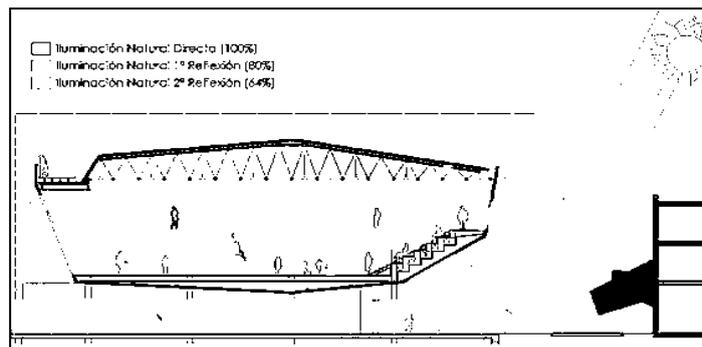


Figura 99: Ventilación cruzada en edificios

Fuente: <https://www.femarquitectura.net>

#### 8.12.4. Orientación

Es importa tener en cuenta la orientación del sol puesto que es un criterio muy fundamental para la proyección del diseño arquitectónico que se tiene pensado hacer, ya que, dependiendo de la orientación del sol, se podrán emplear de una mejor manera los materiales acordes a los recursos ambientales de la zona como lo es la ventilación natural y la iluminación natural.

Este criterio se basa en el estudio de la Gnomónica, la cual estudia y analiza la proyección de la luz a través de las sombras y que hoy en día se emplea como un principio para elaborar las cartas solares.

A continuación, se procederá a detallar los factores que se deben tomar en

cuentapara obtener un criterio de orientación ideal:

- El desplazamiento del sol, realiza un recorrido de este a oeste, variando la intensidad de su radiación en las diferentes estaciones del año.
- En el hemisferio sur de la tierra, el sol se desplaza con dirección al norte, pero siguiendo la trayectoria de este a oeste.

De estas consideraciones se concluye en lo siguiente:

- La orientación hacia el norte recibe es ideal en el caso se desee captar mayor intensidad solar en todas las estaciones del año.
- La orientación noreste es ideal para ya que en invierno recibe mucha radiación solar y en verano es menos intenso.

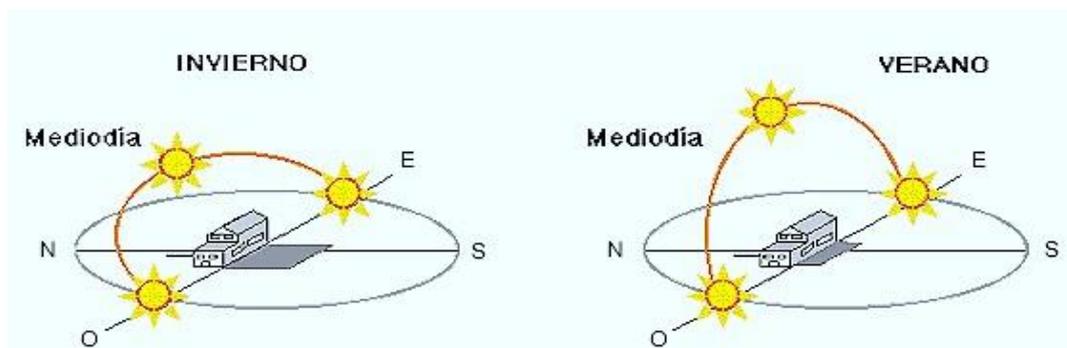


Figura 100: Ventilación cruzada en edificios

Fuente: <https://pedrojhernandez.com>

#### 8.12.5. Constructivos - Estructurales

Los sistemas son de suma importancia dada la magnitud de una propuesta arquitectónica, ya que para poder generar una propuesta es necesaria la implementación de sistemas constructivos estructurales los cuales sean adecuados para el diseño de un mercado de abastos.

Algunos detalles estructurales que se deben tener en cuenta son:

- Cimentación

Para tener una buena cimentación se evalúa implementar un sistema a porticado, la cual transmite la carga de una edificación a través de los elementos estructurales como la losa, viga, columna, cimentación, siendo este último el que recibe la carga acumulada.

Es así como entonces se puede determinar cuáles son las especificaciones técnicas y el pre - dimensionamiento del sistema estructural, posteriormente a ello se evalúa la etapa del diseño, con conceptos de elementos estructurales:

Las cimentaciones tienen clasificaciones como pueden ser las superficiales, semi profundas y profundas, orientadas en base a un análisis de cimentación superficial, la cual se encuentra compuesta por zapatas: corridas, aisladas, combinadas, etc., que se evalúan acorde al tipo de terreno que se propone como proyección.

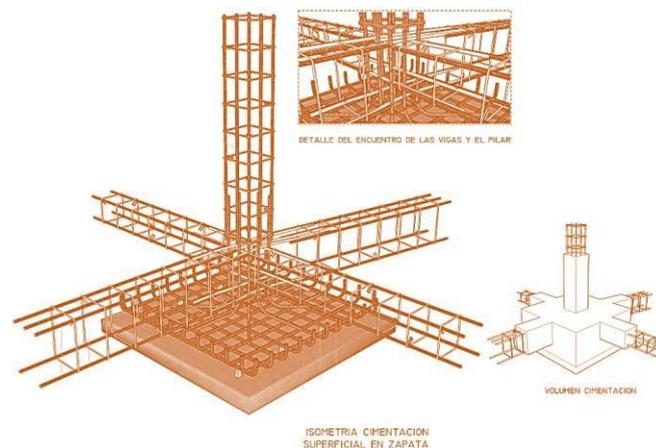


Figura 101: Detalle de Zapata

Fuente: <https://www.tiposde.com>

- Estructuras de acero

El implementar el acero como un elemento de sistema estructural resulta factible para la construcción, pues presenta un índice alto de resistencia, puesto que es un material flexible que tiene menor densidad y es relativamente más económico (Vélez, 2004).

Según Singer (2005), las estructuras de acero son un elemento fundamental para todas las construcciones del sector comercio e industria, por las características que presenta por lograr la mayor estabilidad en espacios amplios.

- Sistemas de Cimentación y Anclaje:

Este sistema se diferencia por el esfuerzo que está sometido en el soporte, el tipo de superficie y el empotramiento y pueden ser: anclaje de soporte a compresión, tracción y flexión, siendo este último es el más empleado (pág. 18).

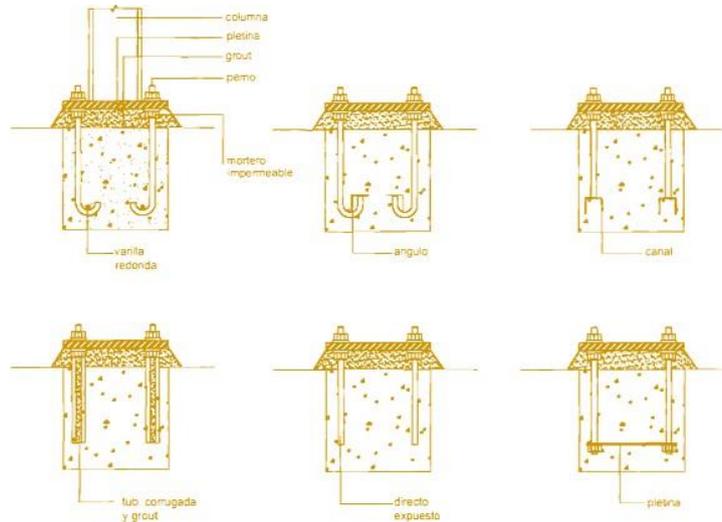


Figura 102: Tipos de anclajes a cimentación

Fuente: <http://www.bdigital.unal.edu.co>

- Sistemas de Elementos a Compresión Tipos de Columnas:

Existen tipos de columnas como las columnas simples, compuestas, cruciformes, tubulares, macizas, armadas y externas, pero su uso depende de los diferentes perfiles para la unión de las estructuras, otorgando trabajos de compresión, tracción y pandeo (pág. 19).

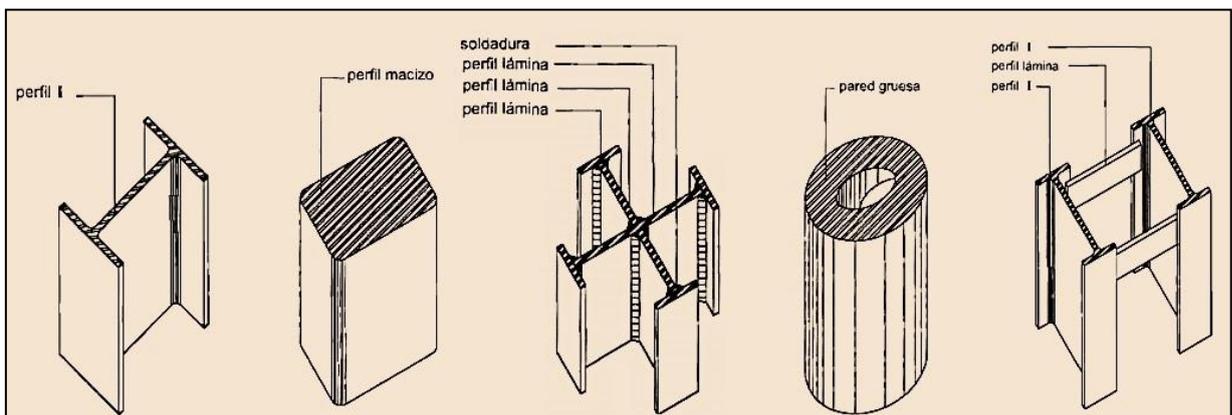


Figura 103: Tipos de anclajes a cimentación

Fuente: <http://www.bdigital.unal.edu.co>

- Losas con asiento metálico:

Este tipo de losa es el más difundido para los edificios de estructura metálica, el cual combina el concreto con el acero. Para ello se utiliza como asiento metálico el denominado “Steel deek” que sirve de soporte junto con el concreto para el soporte de las cargas vivas (pág. 33).

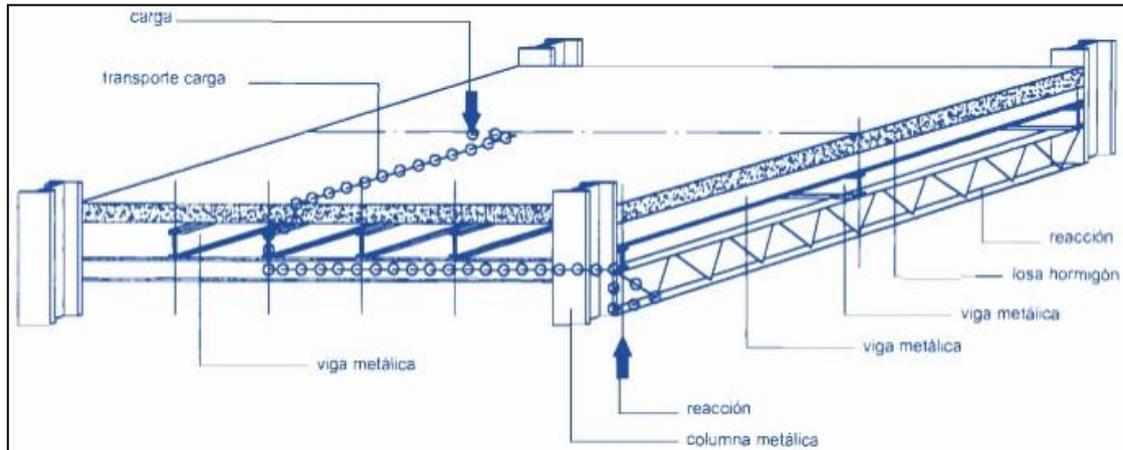


Figura 104: Tipos de anclajes a cimentación

Fuente: <http://www.bdigital.unal.edu.co>

- Sistemas de Elementos a Flexión

El acero debe estar protegido de agentes externos como la corrosión y el fuego, con el fin de alargar la conservación de la estructura y las propiedades de la misma a través del tiempo (pág. 38).

- Coberturas Reticuladas

Según Desposorio (2006) en el Diseño Mecánico por elementos finitos de coberturas reticuladas de unión semirrígida en 3D, realiza una investigación de los diferentes tipos de coberturas que se han implementado en los edificios, de acuerdo a varios factores, entre los cuales define, el cubrir un espacio, el material empleado y la estética.

Estos tipos de coberturas destacan, las coberturas espaciales reticulares las cuales señalan que son sistemas estructurales los cuales están conformados mediante un ensamblaje de elementos que están dispuestos en tres dimensiones, estas estructuras espaciales pueden ser planas o curvas en

conjunto (pág. 4)

Este tipo de coberturas es aplicado en polideportivos, centros comerciales, centros culturales, etc. Su flexibilidad y baja densidad permite que el diseño de la cobertura, proporcionando estética y el poder cubrir mayores superficies sin la necesidad de muchos soportes intermedios (columnas).

Entre las ventajas que te ofrece este sistema, el autor destaca:

- El bajo peso propio
- Técnicas de fabricación y Construcción
- Libertad de Diseño
- Sostenibilidad (mayores luces y ventilación natural)

## REFERENCIAS

Abad, C. J. P. (2019). Territorio Y Recursos Turísticos. Editorial Universitaria Ramon Areces.

Acerenza, M. (2006). Conceptualización, origen y evolución del turismo.

EDITORIAL

TRILLAS. <https://www.entornoturistico.com/wpcontent/uploads/2017/11/Conceptualización-origen-y-evolución-del-turismo-de-Miguel-Acerenza-PDF.pdf>

Alarcón, K. (2017, 6 diciembre). Centro gastronómico en Lurín. Repositorio Académico San Martín de Porres. <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/3026>

Bao, M. (2015). Proyecto de reconversión del mercado municipal del Grao de Valencia en mercado gastronómico: actuación en la zona de restauración hostelera. Universitat Politècnica de Valencia. <https://riunet.upv.es/handle/10251/57123>

Brack, A. (2016). Perú Biodiversidad y Biocomercio. Situación actual y potencial. Promperú. <https://repositorio.promperu.gob.pe/handle/123456789/908>

Centros comerciales de área urbana. (s. f.). centros comerciales de área urbana.

Corporación Ciudad Accesible y Boudeguer & Squella ARQ. (2010). Manual de Accesibilidad Universal. UPLA. [https://www.upla.cl/inclusion/wp-content/uploads/2014/06/2014\\_0606\\_inclusion\\_manual\\_accesibilidad.pdf](https://www.upla.cl/inclusion/wp-content/uploads/2014/06/2014_0606_inclusion_manual_accesibilidad.pdf)

Delgado, F. H., y Ausina, I. T. (2013). El Mercado Central de Valencia. Alianza Editorial.

- Esteban, J. D. (2015). Turismo gastronómico y enológico (Spanish Edition) (1. ed.). Dykinson S.L.
- Fracalossi, I. (2015). Mercado Roma / Rojkind Arquitectos + Cadena y Asociados. ArchDaily Perú.  
<https://www.archdaily.pe/pe/763327/mercado-roma-rojkind-arquitectos>
- GanaMás. (2016). Produce apoyará competitividad de mercados de abastos para impulsar la gastronomía. Gan@Más.  
<https://revistaganamas.com.pe/produce-apoyara-competitividad-de-mercados-de-abastos-para-impulsar-la-gastronomia/>
- Gil, R. R. (2018). Recursos turísticos 2.a. Paraninfo.
- Gil, R. R. (2013). Recursos turísticos 2.a. Paraninfo.
- Graft, M. (2014). Diseño al Servicio de la Cocina. Universidad de Palermo.  
<https://docplayer.es/12378798-Proyecto-de-graduacion.html>
- Guàrdia, M., y Oyon, J. (2010). Hacer ciudad a través de los mercados (1.a ed.). Ajuntament de Barcelona.  
<https://www.barcelona.cat/museuhistoria/sites/default/files/mercados.pdf>
- Hernández, L. (2018). Plaza de mercado Málaga, Santander diseño arquitectónico de la plaza de mercado del municipio de Málaga-Santander. Repositorio Universidad Santo Tomas.  
<https://repository.usta.edu.co/handle/11634/10257>
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (1987). Annual report 1986. IICA. <https://repositorio.iica.int/handle/11324/16906>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2017). Compendio Estadístico 2017. INEI.  
[https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/)

[Lib1477/libro.pdf](#)

Instituto Nacional de Estadísticas e Informática. (2013). Compendio Estadístico del Perú.

INEI. [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1097/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1097/libro.pdf)

León, J., y Rondón, J. (2017). Mercado de Abastos en Huaral. Repositorio Universidad Ricardo Palma.

<https://repositorio.urp.edu.pe/handle/urp/1095>

Londoño, L. M. P. (2016). Turismo Gastronómico. Impulsor del comercio de proximidad (Manuales). Editorial UOC, S.L.

Mercado de la Paz – Mucho más que un mercado de alimentación. (2018).

Mercadode la Paz. <https://www.mercadodelapaz.com>

Mercado de Santa Caterina, Barcelona. (2019). Arquitectura viva.

<https://arquitecturaviva.com/obras/mercado-de-santa-caterina>

Mercado Roma. (2018). Mercado Roma. <https://mr.mercadoroma.com>

Mercado San Miguel. (2018). Mercado San Miguel.

<https://mercadodesanmiguel.es>

Mercado Santa Caterina. (2017). WikiArquitectura.

<https://es.wikiarquitectura.com/edificio/mercado-santa-catarina/>

Mercats de Barcelona. (2018). Barcelona.cat.

<https://ajuntament.barcelona.cat/mercats/es/content/mercado-de-sants-0>

Meshner, L. (2010). Basics Interior Design 01: Retail Design. AVA Publishing.

Meshner, L., y Sousa, S. S. (2012). Diseño de espacios comerciales (1.a

ed.).

Editorial GG.

Ministerio de Producción. (2019). Norma Técnica para el Diseño de Mercados de Abastos Minoristas. [https://transparencia.produce.gob.pe/images/stories/Repositorio/transparencia/proyectos-de-inversion/niveles-de-servicio/2021/PNDP/NS/Norma\\_Tecnica\\_R\\_M\\_N\\_148\\_2021\\_PRODUC\\_E.pdf](https://transparencia.produce.gob.pe/images/stories/Repositorio/transparencia/proyectos-de-inversion/niveles-de-servicio/2021/PNDP/NS/Norma_Tecnica_R_M_N_148_2021_PRODUC_E.pdf)

Ministerio de Salud. (2004). Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercados de Abastos. DIGESA. <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/3336.pdf>

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2006). Reglamento Nacional de Edificaciones. Vivienda.gob.pe. <https://ww3.vivienda.gob.pe/ejes/vivienda-y-urbanismo/documentos/Reglamento%20Nacional%20de%20Edificaciones.pdf>

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2019). Norma Técnica A.120 “Accesibilidad Universal en Edificaciones” del RNE. Vivienda.gob.pe. <https://dgadt.vivienda.gob.pe/Uploads/Norma-A120-Accesibilidad-Universal-en-Edificaciones.pdf>

Miralles, E. (2004). Mercado de Santa Caterina. Scielo. [https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S071769962004005800018&lng=en&nrm=iso&tlng=en](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S071769962004005800018&lng=en&nrm=iso&tlng=en)

Moreira, C., y Napoleón, P. (2016). Repositorio Universidad de Guayaquil: Estudio para el diseño arquitectónico del mercado municipal, gastronómico y artesanal para el cantón Salitre 2015. Repositorio Universidad de Guayaquil. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/9416>

Municipalidad Metropolitana de Lima. (2013). Guía para la Competitividad de Mercados de Abastos. MunLima.

<https://www.munlima.gob.pe/images/descargas/gerencias/GDE/guia-de-formalizacion/Guia-para-la-competitividad-de-Mercados-de-Abastos.pdf>

Of the United Nations, Food and Agriculture Organization. (s. f.). El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019: Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos (The State of Food and Agriculture). El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019.

Organización Mundial del Turismo. (2012). Panorama OMT del Turismo Internacional. World Tourism Organization (UNWTO). <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284414680>

Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico (N.o 978–92-844-2099-5). UNWTO. <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

Promperú. (2016). Perfil del Turista Extranjero. [https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/Uploads/temp/Uploads\\_perfiles\\_e\\_xtranjeros\\_39\\_PTE16\\_publicacion.pdf](https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/Uploads/temp/Uploads_perfiles_e_xtranjeros_39_PTE16_publicacion.pdf)

Quinto, B. (2018). El bambú como material alternativo para sistemas constructivos bioclimáticos en los mercados de 2da generación. San Martín de Porres 2017. Repositorio Universidad César Vallejo. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/42006/browse?type=autor&value=Quinto+Farf%C3%A1n%2C+Brenda+Kassandra&locale-attribute=es>

República de Chile Ministerio de Salud. (2018). reglamento sanitario de los alimentos. Publicado en el Diario. [http://www.dinta.cl/wp-content/uploads/2018/12/RSA-DECRETO\\_977\\_96-Actualizado-Julio-2018.pdf](http://www.dinta.cl/wp-content/uploads/2018/12/RSA-DECRETO_977_96-Actualizado-Julio-2018.pdf)

Rivalora, A. (2015). Nuevo Mercado para el distrito de Magdalena del Mar.  
Repositorio UPC.

<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/582077>

Sampieri, R. H. (2014). Metodología de la investigación (6.a ed.). McGraw-Hill Education.

<https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Sánchez, C. (2019). Mercado y centro gastronómico - centro histórico de Lima. Repositorio UPC.

<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/625277>

Tapia, D. (2017). Mercado del Rio / Morales Vicaria Arquitectura. ArchDaily Perú.

<https://www.archdaily.pe/pe/878204/mercado-del-rio-morales-vicaria-arquitectura>

Valdettaro, M. (2017). Mercado + Centro Gastronómico en el Rimac. Repositorio UPC.

<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/622469>

## **ANEXOS**

## MARCO NORMATIVO

### REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES (R.N.E)

Se ha considerado la Norma A.070 Comercio, para analizar ciertas condiciones y características de habitabilidad; la Norma A.130-Requisitos de Seguridad del Ministerio de Vivienda para calcular aforos utilizando coeficientes o factores de ocupación y la Norma A.120-Accesibilidad para personas con discapacidad, para albergar a público en general y presentar una propuesta óptima. Se describirán ciertos artículos relevantes para el proyecto a considerar:

#### ✓ **Condiciones de habitabilidad y funcionamiento**

- Contar con ventilación natural o artificial. El área mínima de los vanos que abren deberá ser superior al 10% del área del ambiente que ventilan.

- El número de personas de una edificación comercial se determinará en base al área de exposición de productos y/o con acceso público: Mercados Minoristas 2.0m<sup>2</sup> por persona.

- La altura libre mínima de piso terminado a cielo raso en las edificaciones comerciales será de 3.00m<sup>2</sup>.

#### ✓ **Características de los componentes**

- Los accesos a las edificaciones comerciales deberán contar con al menos un ingreso accesible para personas con discapacidad.

- Las dimensiones de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deberán calcularse según el uso de los ambientes a los que dan acceso y al tipo de usuario que las empleará.

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Altura Mínima  | 2.10m                   |
| Anchos mínimos de los vanos en que se instalarán las puertas | Ingreso principal 1.00m |
| Dependencias interiores                                      | 0.90m                   |
| Servicios higiénicos   | 0.80m                   |
| Servicios higiénicos para discapacitados                     | 0.90m                   |

- El ancho mínimo de los pasajes de circulación será de 2.40m los mismos que permanecerán libres de objetos, mobiliario, mercadería o cualquier obstáculo. Los pasajes principales deberán tener un ancho mínimo de 3.00m.

- Los pisos en mercados, serán de material impermeable, antideslizante y liso, fáciles de limpiar y se les dará pendiente de por lo menos 1.5% hacia las canaletas o sumideros de desagüe.

- Los puestos de comercialización en los mercados se construirán de material no inflamable, las superficies que estén en contacto directo con el alimento deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar.

- La distribución de las secciones será por tipo de producto. Las áreas mínimas de los puestos de acuerdo a las actividades comerciales a desarrollar en el mercado serán:

|  |                 |
|--|-----------------|
| Carnes, pescado y productos perecibles | 6m <sup>2</sup> |
| Abarrotes, mercería y cocina           | 8m <sup>2</sup> |
| Otros productos                        | 6m <sup>2</sup> |

- El área de elaboración de alimentos, tendrá pisos de material no absorbente, resistentes, antideslizantes, no atacables por los productos empleados en su limpieza y de materiales que permitan su mantenimiento en adecuadas condiciones de higiene. Serán fáciles de limpiar y tendrán una

inclinación suficiente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos.

✓ **Dotación de servicios**

- Las edificaciones para mercados estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo que se establece a continuación, considerando 10m<sup>2</sup> por persona:

| NÚMERO DE EMPLEADOS                | HOMBRES    | MUJERES |
|------------------------------------|------------|---------|
| De 1 a 5 empleados                 | 1L, 1U, 1I |         |
| De 6 a 20 empleados                | 1L, 1U, 1I | 1L, 1I  |
| De 21 a 60 empleados               | 2L, 2U, 2I | 2L, 2I  |
| De 61 a 150 empleados              | 3L, 3U, 3I | 3L, 3I  |
| Por cada 100 empleados adicionales | 1L, 1U, 1I | 1L, 1I  |

Adicionalmente, se proveerán servicios sanitarios para el público en base al cálculo del número de ocupantes, conforme al artículo 7 de esta norma.

| NÚMERO DE PERSONAS                | HOMBRES    | MUJERES |
|-----------------------------------|------------|---------|
| De 10 a 100 personas (público)    | 1L, 1U, 1I | 1L, 1I  |
| De 101 a 250 personas (público)   | 2L, 2U, 2I | 2L, 2I  |
| Por cada 250 personas adicionales | 1L, 1U, 1I | 1L, 1I  |

- Las edificaciones comerciales deberán tener estacionamientos dentro del predio sobre el que se edifica. El número mínimo de estacionamientos será el siguiente:

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| Para personal | 1 estacionamiento cada 20 personas. |
| Para público  | 1 estacionamiento cada 20 personas. |

- Deberá proveerse un mínimo de espacios para estacionamientos de vehículos de carga de acuerdo al análisis de las necesidades del establecimiento. En caso de no contarse con dicho análisis se empleará la siguiente tabla:

|   |                   |
|---|-------------------|
| De 1 a 500m <sup>2</sup> de área techada        | 1 estacionamiento |
| De 500 a 1,500 m <sup>2</sup> de área techada   | 2 estacionamiento |
| De 1,500 a 3,000 m <sup>2</sup> de área techada | 3 estacionamiento |
| Más de 3,000 m <sup>2</sup> de área techada     | 4 estacionamiento |

- En los mercados minoristas y supermercados se considerará espacios para el depósito de mercadería, cuya área será como mínimo el 25% del área de venta, entendida como la suma de las áreas de los puestos de venta, las áreas que ocupan las circulaciones abiertas al público.

- Se proveerá cámaras frigoríficas para carnes y pescados:

| DIMENSIÓN                           | VOLUMEN MÍNIMO  |
|-------------------------------------|---|
| Cámara frigorífica de pescados      | 0.06m <sup>3</sup> por m <sup>2</sup> de área de venta. |
| cámara fría para productos diversos | 0.03m <sup>3</sup> por m <sup>2</sup> de área de venta. |

- Se proveerá un ambiente para basura que destinará un área mínima de 0.03m<sup>3</sup> por m<sup>2</sup> de área de venta, con un área mínima de 6m<sup>2</sup>.

Así también, se contará con un área para lavado de recipientes de basura, estacionamiento de vehículo recolector de basura, etc.<sup>15</sup>

## **Norma A. 120 Accesibilidad para personas con discapacidad**

### **✓ Condiciones generales**

- Hacer ambientes y rutas accesibles que permitan el desplazamiento y la atención de las personas con discapacidad, en las mismas condiciones que el público en general.

- En las áreas de acceso a las edificaciones se realizará lo siguiente:

a) Los pisos de los accesos estarán fijos y tendrán una superficie con materiales antideslizantes.

b) Los pasos y contrapasos de las gradas de escaleras, tendrán dimensiones uniformes.

c) El radio del redondeo de los cantos de las gradas no será mayor de 13mm.

d) Los cambios de nivel hasta de 6mm, pueden ser verticales y sin tratamiento de bordes; entre 6mm y 13mm deberán ser biselados, con una pendiente no mayor de 1:2, y los superiores a 13mm deberán ser resueltos mediante rampas.

e) Las rejillas de ventilación de ambientes bajo el piso y que se encuentren al nivel de tránsito de las personas, deberán resolverse con materiales cuyo espaciamiento impida el paso de una esfera de 13 mm.

f) Los pisos con alfombras tendrán que estar confinados entre paredes y/o con platinas en sus bordes.

g) Las manijas de las puertas, mamparas y paramentos de vidrio serán de palanca con una protuberancia final o de otra forma que evite que la mano se deslice hacia abajo. La cerradura de una puerta accesible estará a 1.20 m. de altura desde el suelo, como máximo.

- En los ingresos y circulaciones de uso público deberá cumplirse lo siguiente:

|   |
|---|
| a) El ingreso a la edificación tendrá que ser accesible desde la acera correspondiente. En caso de existir diferencia de nivel, además de la escalera de acceso debe existir una rampa.   |
| b) El ingreso principal será accesible, entendiéndose como tal al utilizado por el público en general. En las edificaciones existentes cuyas instalaciones se adapten a la presente Norma, por lo menos uno de sus ingresos deberá ser accesible. |
| c) Los pasadizos de ancho menor a 1.50 mts deberán contar con espacios de giro de una silla de ruedas de 1.50 mts x 1.50 mts, cada 25 mts. En pasadizos con longitudes menores debe existir un espacio de giro.                                   |

- Las dimensiones y características de puertas y mamparas deberán cumplir lo siguiente:

|  |
|--|
| a) El ancho mínimo del vano con una hoja de puerta será de 0.90 mts.   |
| b) De utilizarse puertas giratorias o similares, deberá preverse otra que permita el acceso de las personas en sillas de ruedas. |
| c) El espacio libre mínimo entre dos puertas batientes consecutivas abiertas será de 1.20m.                                      |

- El ancho libre mínimo de una rampa será de 90cm. entre los muros que la limitan y deberá mantener los siguientes rangos de pendientes máximas:

|  |                  |
|--|------------------|
| Diferencias de nivel de hasta 0.25 mts.      | 12% de pendiente |
| Diferencias de nivel de 0.26 hasta 0.75 mts. | 10% de pendiente |
| Diferencias de nivel de 0.76 hasta 1.20 mts. | 8% de pendiente  |
| Diferencias de nivel de 1.21 hasta 1.80 mts. | 6% de pendiente  |
| Diferencias de nivel de 1.81 hasta 2.00 mts. | 4% de pendiente  |
| Diferencias de nivel mayores                 | 2% de pendiente  |

## **Norma A. 130 Requisitos de seguridad**

### **✓ Sistemas de evacuación**

- Las salidas de emergencia contarán con puertas de evacuación de apertura desde el interior accionadas por simple empuje. En los casos que, por razones de protección de los bienes, las puertas de evacuación deban contar con cerraduras con llave, estas contarán con un letrero iluminado y señalizado que indique «Esta puerta permanecerá sin llave durante las horas de trabajo».

- Las puertas de evacuación pueden o no ser de tipo cortafuego, dependiendo su ubicación dentro del sistema de evacuación. El giro de las puertas debe ser siempre en dirección del flujo de los evacuantes, siempre y cuando el ambiente tenga más de 50 personas.<sup>16</sup>

### **– Ministerio de Salud**

El Ministerio de Salud cuenta, con ciertos criterios de diseño, en lo que se refiere a materialidad y limpieza se refiere exclusivamente de Mercados de Abastos. Se consideraron algunos artículos relevantes:

### **✓ Ubicación**

Los establecimientos se ubicarán en lugares donde se garantice la inocuidad de los alimentos y se evite la contaminación ambiental. La aprobación de proyectos de infraestructura de mercados de abasto se hará previo estudio de impacto ambiental y análisis de riesgo para asegurar la inocuidad de los alimentos que se comercializan.

✓ **Infraestructura**

Los mercados se construirán con materiales fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y se conservarán en buen estado. Los materiales serán tales que no transmitan sustancias no deseadas al alimento. El mercado de abasto debe disponer de espacios suficientes y distribuidos de manera tal que permita realizar las operaciones de mantenimiento, limpieza, comercialización y el tránsito seguro de las personas y vehículos. Los mercados de abasto cumplirán los requisitos siguientes: <sup>17</sup>

a) Los pisos serán de material impermeable, inadsorbente, lavable, antideslizante y sin grietas. Se les dará una pendiente suficiente, no menor de 1,5% para permitir que los líquidos escurran hacia las canaletas o sumideros convenientemente situados.

b) Las paredes serán lisas y sin grietas, de material impermeable, inadsorbente, lavable y de color claro.

c) Los techos se proyectarán de manera tal que se impida la acumulación de suciedad. La altura será suficiente para garantizar una buena circulación de aire. Los mercados deben estar completamente techados y se construirán de manera tal que impidan el ingreso de plagas u otros animales.

d) Las puertas de acceso serán, en general, en número de dos en mercados y ferias de 150 puestos o menos, debiendo ubicarse, en lo posible, en puntos extremos y aumentando una puerta por cada 100 puestos adicionales.

e) Las ventanas y otras aberturas se construirán de manera tal que se evite la acumulación de suciedad y estén provistas de medios que impidan el ingreso de insectos, aves u otros animales.

f) Los pasillos tendrán una amplitud suficiente para asegurar el tránsito fluido; en cualquier caso su anchura no debe ser menor de 2 m y en ningún caso se utilizarán como áreas de almacenamiento ni exhibición de los alimentos.

Normatividad y confort

### a. Criterios antropométricos

Para establecer ciertos criterios antropométricos se analizará la información del libro Neufert y el libro Plazola, ya que son referentes antropométricos. Los puntos a tener en cuenta son: usuario, espacio, actividad, distribución, espacio ocupado y esquemas funcionales.

| USUARIO                           | ESPACIO | COMERCIANTE Y MOBILIARIO                   | ESPACIO OCUPADO   | TOTAL  | FUENTE  |
|-----------------------------------|---------|--|---|--------|---------|
| Estante para botellas             | Puesto  | Comerciante y estante                      | Estante: 0.60m.<br>Comerciante: 0.40m.  | 1.00m. | Neufert |
| Estantería para frutas y verduras | Puesto  | Comerciante y estante                      | Estante: 0.60m.<br>Comerciante: 0.40m.  | 0.60m. | Neufert |
| Pan y botillería                  | Puesto  | Comerciante y estante                      | Estante: 0.40-0.55m.<br>Comerciante: 0.40m.   | 1.05m. | Neufert |
| Anchura mínima de una tienda      | Puesto  | Comerciante, exhibidor y grupo de clientes | Grupo Clientes: 0.60+0.80=1.40m.<br>Exhibidor: 1.20-1.30m.<br>Comerciante: 0.80m., Estante 0.40m. | 3.80m. | Neufert |

| USUARIO                  | ESPACIO  | ACTIVIDAD                                   | ESPACIO OCUPADO                                       | TOTAL  | FUENTE  |
|--------------------------|----------|---|---|--------|---------|
| Cliente de Pie           | Corredor | Cliente comprando                           | 0.50m.x1= 0.50m.                                      | 0.50m. | Plazola |
| Grupo de clientes de pie | Corredor | 02 Clientes comprando y 04 caminando        | 0.50x2=1.00m.<br>0.75x4=3.00m                         | 4.00m. | Plazola |
| Par de clientes          | Corredor | 01 cliente comprando y 01 cliente caminando | 0.75mx1=0.75m.<br>0.50x1=0.50m.                       | 1.25m. | Plazola |
| Estibador de carga       | Corredor | 01 caminando, 01 estibador, 01 comprando    | 0.75m.x1= 0.75m.<br>0.75mx1=0.75m.<br>0.50m.x1=0.50m. | 2.00m. | Plazola |

| USUARIO                                       | ESPACIO  | ACTIVIDAD  | ESPACIO OCUPADO  | TOTAL  | FUENTE                  |
|---|----------|--|--|--------|-------------------------|
| Cliente sentado                               | Corredor | Comiendo   | 0.75m+0.50m+0.45m+0.75m  | 2.45m. | Plazola                 |
| Altura Promedio                               | Corredor | Relación altura promedio                           | 1.50-mujer , 1.70-hombre   | varios | Altura Peruana Promedio |
| Cliente Caminando entre dos clientes sentados | Corredor | 02 comiendo, 01 caminando                          | 0.50+0.75+0.50   | 1.75m. | Plazola                 |
| Varios Clientes                               | Corredor | Grupo de clientes: caminando, comprando y sentados | Sentado: 0.50m., caminando: 0.75m., silla de ruedas: 0.90m., en puesto: 0.50m. | varios | Plazola                 |

### **b. Acondicionamiento físico**

Para estos criterios se trabajará con la Normatividad de Mercados de Abastos por el Programa Nacional de Diversificación Productivo, dado el 07 de diciembre de 2017 y el cual aún se encuentra en preliminares.

#### **✓ Iluminación**

Los mercados de abastos contarán con iluminación natural o artificial, que garantice la clara visibilidad de los productos que se expenden, sin alterar sus condiciones naturales como forma o color. Las bombillas y lámparas que estén suspendidas sobre los alimentos contarán con elementos protectores con el fin de evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

En lo concerniente a la iluminación natural se aplicará lo dispuesto por los artículos 47° a 49° de la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño".

En lo referido a la iluminación artificial es de aplicación lo dispuesto en la Norma Técnica EM. 010 "Instalaciones Eléctricas Interiores", precisándose que en el cálculo de iluminancia en servicio se hará en función de lo establecido en la tabla de iluminancias para ambientes al interior.

✓ **Aislamiento acústico**

Se tomará en cuenta lo dispuesto por los artículos 57° y 58° de la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño"

✓ **Aislamiento térmico**

Deberá contemplarse lo dispuesto por el artículo 56° de la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño" y, cuando corresponda, por los artículos 1° al 7° de la Norma EM.050 "Instalaciones de climatización"

✓ **Ventilación**

La ventilación será suficiente de modo que se asegure la circulación del aire, así como la eliminación del aire confinado, a fin de evitar la concentración de olores indeseables, humedad e incremento de la temperatura a niveles tales que generen el deterioro de los alimentos o la incomodidad de las personas. Las aberturas de ventilación se protegerán con mallas de material anticorrosivo, fáciles de desmontar para su limpieza y conservación.

El área mínima de los vanos que abren deberá ser superior al 10% del área del ambiente que ventilan.

Así mismo, se hará hincapié en lo dispuesto por los artículos 51° al 54° de la Norma Técnica A.010 "Condiciones generales de diseño".

# CERTIFICADO DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

## ANEXO 4 CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DE LOS INSTRUMENTOS

### CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: "TURISMO GASTRONOMICO"

| Nº                         | DIMENSIONES / ITEMS   | CLARIDAD <sup>1</sup> |    | PERTINENCIA <sup>2</sup> |    | RELEVANCIA <sup>3</sup> |    | SUGERENCIAS |
|----------------------------|---|-----------------------|----|--------------------------|----|-------------------------|----|-------------|
|                            |   | SI                    | NO | SI                       | NO | SI                      | NO |             |
| <b>ATRACTIVO TURISTICO</b> |   |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 10                         | ¿Usted considera que el turista ha aprendido a valorar la gastronomía gracias al impacto que han ocasionado las ferias turísticas gastronómicas?                                | ✓                     |    | ✓                        |    |                         |    |             |
| 11                         | ¿Usted considera que el atractivo turístico de una zona se ve influenciada por el implmento de nuevas rutas gastronómicas?  | ✓                     |    | ✓                        |    |                         |    |             |
| 12                         | ¿Considera usted que la calidad de servicios para los comensales sea un factor atractivo y determinante para el desarrollo del turismo gastronómico?                            | ✓                     |    | ✓                        |    |                         |    |             |
| <b>DEMANDA TURISTICA</b>   |   |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 13                         | ¿Considera usted que el turismo gastronómico se ha visto influenciado por los consumidores nacionales para el desarrollo de la demanda gastronómica?                            | ✓                     |    | ✓                        |    |                         |    |             |
| 14                         | ¿Usted considera que la demanda turística extranjera adquiere un valor determinante en el crecimiento del turismo gastronómico?   | ✓                     |    | ✓                        |    |                         |    |             |
| 15                         | ¿Cree usted que la oferta turística de los productos culinarios en los últimos años ha sido la adecuada para desarrollo del turismo gastronómico?                               | ✓                     |    | ✓                        |    |                         |    |             |
| <b>RECURSOS TURISTICOS</b> |   |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 16                         | ¿Usted cree que los establecimientos de destino culinario (tiendas, locales, restaurantes) sea determinante para el fomento del turismo gastronómico como un recurso turístico? | ✓                     |    | ✓                        |    |                         |    |             |
| 17                         | ¿Usted cree que la motivación colectiva (interés de los consumidores) sea un factor el cual incentive a más turistas a conocer los diversos productos gastronómicos?            | ✓                     |    | ✓                        |    |                         |    |             |
| 18                         | ¿Considera usted que el entorno turístico sea el complemento adecuado para enriquecer los atractivos culinarios?  | ✓                     |    | ✓                        |    |                         |    |             |

Observaciones (precisar si hay suficiencia):

Opinión de aplicabilidad:  Suficiente  No aplicable [ ]

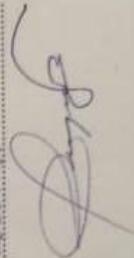
Fecha: 28 de octubre del 2019

Apellidos y nombres del juez evaluador: DEYLA LEMMA NICOLE MANUEL DNI: 86.234.021

Especialidad del evaluador: PIA / CAYON DAVO X DE EN INJENIERIA

- <sup>1</sup> Claridad : Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
- <sup>2</sup> Pertinencia : Si el ítem pertenece a la dimensión.
- <sup>3</sup> Relevancia : El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



**ANEXO 4**  
**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DE LOS INSTRUMENTOS**

| Nº                                      | DIMENSIONES / ITEMS   | CLARIDAD <sup>1</sup> |    |    |    | PERTINENCIA <sup>2</sup> |    |    |    | RELEVANCIA <sup>3</sup> |    |   |  | SUGERENCIAS |
|---|---|-----------------------|----|----|----|--------------------------|----|----|----|-------------------------|----|---|--|-------------|
|   |   | SI                    | NO | SI | NO | SI                       | NO | SI | NO | SI                      | NO |   |  |             |
| <b>INFRAESTRUCTURA</b>                  |   |                       |    |    |    |                          |    |    |    |                         |    |   |  |             |
| 01                                      | ¿Usted considera que los mercados Abastos dispongan de las áreas o sectores apropiados para la distribución de los alimentos?   | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    | / |  |             |
| 02                                      | ¿Considera usted que los servicios que brindan los mercados de abastos cuentan con una adecuada área de acondicionamiento para los productos alimenticios?  | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    | / |  |             |
| 03                                      | ¿Cree usted que en los mercados de Abastos se han implementado adecuadamente las áreas de control y servicios (servicios médicos, servicios de seguridad, servicios higiénicos, servicios básicos) para una mejor atención al consumidor? | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    | / |  |             |
| <b>DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICOS</b> |   |                       |    |    |    |                          |    |    |    |                         |    |   |  |             |
| 04                                      | ¿Cree usted que para los mercados de abastos se deba tener en cuenta el uso y la función de sus actividades para el diseño de los espacios gastronómicos?   | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    | / |  |             |
| 05                                      | ¿Cree usted de que la forma de la organización de los espacios en los mercados de abastos ha permitido un adecuado desarrollo del establecimiento?  | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    | / |  |             |
| 06                                      | ¿Cree usted que sea necesario la implementación de espacios flexibles (área de exposición gastronómica, áreas de usos múltiples) en el diseño de mercado de abastos para mejorar el funcionamiento y la experiencia del consumidor?       | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    | / |  |             |
| <b>ACCESIBILIDAD</b>                    |   |                       |    |    |    |                          |    |    |    |                         |    |   |  |             |
| 07                                      | ¿Usted cree que es idóneo la red de circulación interna (pasillo, corredores principales y secundarios) en los mercados de abastos como un articulador para una buena accesibilidad?  | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    | / |  |             |
| 08                                      | ¿Considera que los mercados de abastos deben contar con un adecuado entorno de circulación externa para mejorar su accesibilidad?   | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    | / |  |             |
| 09                                      | ¿Considera usted que la cantidad de ingresos promueva la accesibilidad en un mercado de abastos?  | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    | / |  |             |

Observaciones (precisar si hay suficiencia): APLICABLE      Aplicable después de corregir [ ]      No aplicable [ ]  
 Opinión de aplicabilidad:      Aplicable [x]  
 Fecha: 28 de octubre del 2019  
 Apellidos y nombres del juez evaluador: REYNALDO MA. VICENTE LLANUZA      DNI: 06734425  
 Especialidad del evaluador: DOCENTE DE PROFESOR DE INICIACIÓN DE VIDA EN DOCENCIA UNIVERSITARIA  
(CON PAGO X DE SU ENCUADRO)

*[Firma]*

- 1 Claridad : Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
- 2 Pertinencia : Si el ítem pertenece a la dimensión.
- 3 Relevancia : El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

**ANEXO 4**  
**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DE LOS INSTRUMENTOS**

| N° | DIMENSIONES / ITEMS   | CLARIDAD <sup>1</sup> |    | PERTINENCIA <sup>2</sup> |    | RELEVANCIA <sup>3</sup> |    | SUGERENCIAS |
|----|---|-----------------------|----|--------------------------|----|-------------------------|----|-------------|
|    |   | SI                    | NO | SI                       | NO | SI                      | NO |             |
|    | <b>INFRAESTRUCTURA</b>  |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 01 | ¿Usted considera que los mercados Abastos dispongan de las áreas o sectores apropiados para la distribución de los alimentos?   | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 02 | ¿Considera usted que los servicios que brindan los mercados de abastos cuentan con una adecuada área de acondicionamiento para los productos alimenticios?  | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 03 | ¿Cree usted que en los mercados de Abastos se han implementado adecuadamente las áreas de control y servicios (servicios médicos, servicios de seguridad, servicios higiénicos, servicios básicos) para una mejor atención al consumidor? | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
|    | <b>DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICOS</b>   |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 04 | ¿Cree usted que para los mercados de abastos se deba tener en cuenta el uso y la función de sus actividades para el diseño de los espacios gastronómicos?   | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 05 | ¿Cree usted de que la forma de la organización de los espacios en los mercados de abastos ha permitido un adecuado desarrollo del establecimiento?  | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 06 | ¿Cree usted que sea necesario la implementación de espacios flexibles (áreas de exposición gastronómica, áreas de usos múltiples) en el diseño de mercado de abastos para mejorar el funcionamiento y la experiencia del consumidor?      | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
|    | <b>ACCESIBILIDAD</b>  |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 07 | ¿Usted cree que es idóneo la red de circulación interna (pasillo, corredores principales y secundarios) en los mercados de abastos como un articulador para una buena accesibilidad?  | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 08 | ¿Considera que los mercados de abastos deben contar con un adecuado entorno de circulación externa para mejorar su accesibilidad?   | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 09 | ¿Considera usted que la cantidad de ingresos promueva la accesibilidad en un mercado de abastos?  | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Hay suficiencia      Aplicable       No aplicable   
 Opinión de aplicabilidad:      Aplicable       No aplicable   
 Fecha: 28 de octubre del 2019  
 Apellidos y nombres del juez evaluador: UTIA C. HERRERA, FERRASO, de la Mota      DNI: 06102532  
 Especialidad del evaluador: Arquitecto - Abastecimiento y Alimentos

*F. S.*

- <sup>1</sup> Claridad : Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
- <sup>2</sup> Pertinencia : Si el ítem pertenece a la dimensión.
- <sup>3</sup> Relevancia : El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

**ANEXO 4**  
**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DE LOS INSTRUMENTOS**

**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: "TURISMO GASTRONOMICO"**

| Nº | DIMENSIONES / ITEMS   | CLARIDAD <sup>1</sup> |    | PERTINENCIA <sup>2</sup> |    | RELEVANCIA <sup>3</sup> |    | SUGERENCIAS |
|----|---|-----------------------|----|--------------------------|----|-------------------------|----|-------------|
|    |   | SI                    | NO | SI                       | NO | SI                      | NO |             |
|    | <b>ATRACTIVO TURISTICO</b>  |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 10 | ¿Usted considera que el turista ha aprendido a valorar la gastronomía gracias al impacto que han ocasionado las ferias turísticas gastronómicas?                                | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 11 | ¿Usted considera que el atractivo turístico de una zona se vea influenciada por el implemento de nuevas rutas gastronómicas?  | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 12 | ¿Considera usted que la calidad de servicios para los comensales sea un factor atractivo y determinante para el desarrollo del turismo gastronómico?                            | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
|    | <b>DEMANDA TURISTICA</b>  |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 13 | ¿Considera usted que el turismo gastronómico se ha visto influenciado por los consumidores nacionales para el desarrollo de la demanda gastronómica?                            | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 14 | ¿Usted considera que la demanda turística extranjera adquiere un valor determinante en el crecimiento del turismo gastronómico?   | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 15 | ¿Cree usted que la oferta turística de los productos culinarios en los últimos años ha sido la adecuada para desarrollo del turismo gastronómico?                               | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
|    | <b>RECURSOS TURISTICOS</b>  |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 16 | ¿Usted cree que los establecimientos de destino culinario (tiendas, locales, restaurantes) sea determinante para el fomento del turismo gastronómico como un recurso turístico? | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 17 | ¿Usted cree que la motivación colectiva (interés de los consumidores) sea un factor el cual incentiva a más turistas a conocer los diversos productos gastronómicos?            | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 18 | ¿Considera usted que el entorno turístico sea el complemento adecuado para enriquecer los atractivos culinarios?  | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Hoy Suficiente      Aplicable [  ]      No aplicable [  ]  
 Opinión de aplicabilidad:      Aplicable [  ]      No aplicable [  ]  
 Fecha: 28 de octubre del 2019  
 Apellidos y nombres del juez evaluador: UTIA QUEJINES, FERNANDA HELEN      DNI: 0610253  
 Especialidad del evaluador: Asesoría Turística, F. de Turismo

F. U.

- <sup>1</sup> Claridad : Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
- <sup>2</sup> Pertinencia : Si el ítem pertenece a la dimensión.
- <sup>3</sup> Relevancia : El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Nota: Suficiencia, se dio suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

**ANEXO 4**  
**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DE LOS INSTRUMENTOS**

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE: "TURISMO GASTRONOMICO"<sup>1</sup>

| Nº                         | DIMENSIONES / ITEMS   | CLARIDAD <sup>2</sup> |    | PERTINENCIA <sup>3</sup> |    | RELEVANCIA <sup>3</sup> |    | SUGERENCIAS |
|----------------------------|---|-----------------------|----|--------------------------|----|-------------------------|----|-------------|
|                            |   | SI                    | NO | SI                       | NO | SI                      | NO |             |
| <b>ATRACTIVO TURISTICO</b> |   |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 10                         | ¿Usted considera que el turista ha aprendido a valorar la gastronomía gracias al impacto que han ocasionado las ferias turísticas gastronómicas?                                | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 11                         | ¿Usted considera que el atractivo turístico de una zona se vea influenciada por el implemento de nuevas rutas gastronómicas?  | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 12                         | ¿Considera usted que la calidad de servicios para los comensales sea un factor atractivo y determinante para el desarrollo del turismo gastronómico?                            | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| <b>DEMANDA TURISTICA</b>   |   |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 13                         | ¿Considera usted que el turismo gastronómico se ha visto influenciado por los consumidores nacionales para el desarrollo de la demanda gastronómica?                            | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 14                         | ¿Usted considera que la demanda turística extranjera adquiere un valor determinante en el crecimiento del turismo gastronómico?   | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 15                         | ¿Cree usted que la oferta turística de los productos culinarios en los últimos años ha sido la adecuada para desarrollo del turismo gastronómico?                               | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| <b>RECURSOS TURISTICOS</b> |   |                       |    |                          |    |                         |    |             |
| 16                         | ¿Usted cree que los establecimientos de destino culinario (tiendas, locales, restaurantes) sea determinante para el fomento del turismo gastronómico como un recurso turístico? | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 17                         | ¿Usted cree que la motivación colectiva (interés de los consumidores) sea un factor el cual incentiva a más turistas a conocer los diversos productos gastronómicos?            | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |
| 18                         | ¿Considera usted que el entorno turístico sea el cumplimiento adecuado para enriquecer los atractivos culinarios?   | ✓                     |    | ✓                        |    | ✓                       |    |             |

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Adecuada      Aplicable [X]      No aplicable [ ]

Opinión de aplicabilidad:

Fecha: 28 de octubre del 2019

Apellidos y nombres del juez evaluador: SAMUELA VIAL, JAN, JOSE

Especialidad del evaluador: ANÁLISIS GASTRONÓMICO

DNI: 0.851.893.7

- <sup>1</sup> Claridad : Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
- <sup>2</sup> Pertinencia : Si el ítem pertenece a la dimensión.
- <sup>3</sup> Relevancia : El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

*[Firma]*

**ANEXO 4**  
**CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DE LOS INSTRUMENTOS**

| N°                                      | DIMENSIONES / ITEMS  | CLARIDAD <sup>1</sup> |    |    |    | PERTINENCIA <sup>2</sup> |    |    |    | RELEVANCIA <sup>3</sup> |    |  |  | SUGERENCIAS |
|---|--|-----------------------|----|----|----|--------------------------|----|----|----|-------------------------|----|--|--|-------------|
|   |  | SI                    | NO | SI | NO | SI                       | NO | SI | NO | SI                      | NO |  |  |             |
| <b>INFRAESTRUCTURA</b>                  |  |                       |    |    |    |                          |    |    |    |                         |    |  |  |             |
| 01                                      | ¿Usted considera que los mercados Abastos dispongan de las áreas o sectores apropiados para la distribución de los alimentos?  | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    |  |  |             |
| 02                                      | ¿Considera usted que los servicios que brindan los mercados de abastos cuentan con una adecuada área de acondicionamiento para los productos alimenticios?   | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    |  |  |             |
| 03                                      | ¿Cree usted que en los mercados de Abastos se han implementado adecuadamente las áreas de control y servicios (servicios, médicos, servicios de seguridad, servicios higiénicos, servicios básicos) para una mejor atención al consumidor? | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    |  |  |             |
| <b>DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICOS</b> |  |                       |    |    |    |                          |    |    |    |                         |    |  |  |             |
| 04                                      | ¿Cree usted que para los mercados de abastos se deba tener en cuenta el uso y la función de sus actividades para el diseño de los espacios gastronómicos?  | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    |  |  |             |
| 05                                      | ¿Cree usted de que la forma de la organización de los espacios en los mercados de abastos ha permitido un adecuado desarrollo del establecimiento?   | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    |  |  |             |
| 06                                      | ¿Cree usted que sea necesario la implementación de espacios flexibles (área de exposición gastronómica, áreas de usos múltiples) en el diseño de mercado de abastos para mejorar el funcionamiento y la experiencia del consumidor?        | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    |  |  |             |
| <b>ACCESIBILIDAD</b>                    |  |                       |    |    |    |                          |    |    |    |                         |    |  |  |             |
| 07                                      | ¿Usted cree que es idóneo la red de circulación interna (pasillo, corredores principales y secundarios) en los mercados de abastos como un articulador para una buena accesibilidad?   | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    |  |  |             |
| 08                                      | ¿Considera que los mercados de abastos deben contar con un adecuado entorno de circulación externa para mejorar su accesibilidad?  | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    |  |  |             |
| 09                                      | ¿Considera usted que la cantidad de ingresos promueva la accesibilidad en un mercado de abastos?   | /                     |    | /  |    | /                        |    | /  |    | /                       |    |  |  |             |

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Adecuada      Aplicable [  ]      No aplicable [ ]  
 Opinión de aplicabilidad:      Aplicable [  ]  
 Fecha: 28 de octubre del 2019      VALINOLA VIDA      JUAN JOSE      DNI: 08.51.997.7  
 Apellidos y nombres del juez evaluador:      ALVARO VILLALBA      LUIS RAMON VITA  
 Especialidad del evaluador: .....

*[Firma manuscrita]*

• <sup>1</sup> Claridad : Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo  
 • <sup>2</sup> Pertinencia : Si el ítem pertenece a la dimensión.  
 • <sup>3</sup> Relevancia : El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Matriz De Consistencia De Mercados De Abastos Como Dinamizador Del Turismo Gastronómico En Lima Metropolitana, 2019

| OBJETO DE ESTUDIO   | PROBLEMA GENERAL   | OBJETIVO GENERAL  | HIPOTESIS GENERAL  | VARIABLES            | DIMENSIONES                      | SUB-DIMENSIONES                            | INDICADOR   | MEDIDA                                    | METODOLOGIA  | TECNICAS E INSTRUMENTOS                        |
|---|--|---|--|----------------------|----------------------------------|--|---|---|--|--|
| MERCADO Nº 2 DE BARRANCO  | ¿DE QUE MANERA LOS MERCADOS DE ABASTOS CONTRIBUYEN EN EL CRECIMIENTO DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LOS DISTRITOS DE LIMA METROPOLITANA, 2019?  | DETERMINAR QUE ELEMENTOS DE LOS MERCADOS DE ABASTOS SIRVEN COMO DINAMIZADORES EN EL TURISMO GASTRONOMICO PARA MEJORAR LA EXPERIENCIA GASTRONOMICA DE LOS TURISTAS EN LOS DISTRITOS DE LIMA METROPOLITANA, 2019                                    | LA INFRAESTRUCTURA, EL DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICO Y LA ACCESIBILIDAD SON LOS DINAMIZADORES DEL TURISMO GASTRONOMICO   | MERCADOS DE ABASTOS  | INFRAESTRUCTURA                  | SERVICIOS DE ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO    | SECTORES DE DISTRIBUCION ALIMENTARIO              | # DE LOCALES DE DISTRIBUCION ALIMENTARIO  | DISEÑO: NO EXPERIMENTAL<br>TIPO: DESCRIPTIVO<br>NIVEL: CORRELACIONAL | TÉCNICA: ENCUESTA<br>INSTRUMENTO: CUESTIONARIO |
|   |  |   |  |                      |                                  | SERVICIO DE ACONDICIONAMIENTO ALIMENTARIO  | SECTORES DE ALMACENAMIENTO                        | # DE ZONAS DE ALMACENAMIENTO              |  |  |
|   |  |   |  |                      |                                  | SERVICIOS COMPLEMENTARIOS Y AUXILIARES     | SECTORES DE CONTROL Y SERVICIOS                   | # ESTABLECIMIENTO DE CONTROL Y SERVICIOS  |  |  |
|   |  |   |  |                      | DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICOS | DETERMINACION DE LA FUNCIONALIDAD          | USO Y FUNCION                                     | CANTIDAD DE ACTIVIDADES GASTRONOMICAS     |  |  |
|   |  |   |  |                      |                                  | ESPACIOS FISICOS                           | AREA DE COMERCIAL GASTRONOMICA                    | M2 DEL AREA DE COMERCIAL GASTRONOMICA     |  |  |
|   |  |   |  |                      |                                  | ESPACIOS FLEXIBLES                         | AREAS DE EXPOSICION GASTRONOMICA                  | M2 DEL AREA DE EXPOSICION                 |  |  |
|   |  |   |  |                      | ACCESIBILIDAD                    | CIRCULACION INTERNA                        | AREA DE CIRCULACION INTERNA                       | DISTANCIA DEL AREA DE CIRCULACION INTERNA |  |  |
|   |  |   |  |                      |                                  | CIRCULACION EXTERNA                        | AREA DE CIRCULACION EXTERNA                       | DISTANCIA DEL AREA DE CIRCULACION EXTERNA |  |  |
|   |  |   |  |                      |                                  | ACCESOS                                    | ACCESOS DE INGRESOS                               | CANTIDAD DE ACCESOS DE INGRESO            |  |  |
|   | PROBLEMAS ESPECIFICOS  | OBJETIVOS ESPECIFICOS   | HIPOTESIS ESPECIFICOS  | TURISMO GASTRONOMICO | ATRACTIVO TURISTICO              | FERIAS GASTRONOMICAS                       | FERIAS GASTRONOMICAS CULINARIAS                   | # DE FERIAS Y GASTRONOMICAS               |  |  |
|   | PR1. ¿DE QUE MANERA LA INFRAESTRUCTURA DE LOS MERCADOS DE ABASTOS INTERVIENEN EN FOMENTO DEL DINAMISMO DEL TURISMO GASTRONOMICO PARA MEJORAR LA EXPERIENCIA DE LOS TURISTAS EN LIMA METROPOLITANA, 2019? | OB1. ANALIZAR DE QUÉ MANERA LA INFRAESTRUCTURA DE LOS MERCADOS ABASTOS INTERVIENEN EN EL FOMENTO DEL DINAMISMO DEL TURISMO GASTRONOMICO PARA MEJORAR EXPERIENCIA DE LOS TURISTAS EN LIMA METROPOLITANA, 2019                                      | H1. ES LA INFRAESTRUCTURA DE LOS MERCADOS DE ABASTOS POR MEDIO DE LOS SECTORES ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO, SECTOR DE ALMACENAMIENTO Y SECTORES DE CONTROL Y SERVICIOS SON LOS QUE INTERVIENEN EN EL FOMENTO DEL DINAMISMO DEL TURISMO GASTRONOMICO PARA MEJORAR EXPERIENCIA DE LOS TURISTAS EN LIMA METROPOLITANA, 2019. | TURISMO GASTRONOMICO | ATRACTIVO TURISTICO              | RUTAS TURISTICAS GASTRONOMICAS             | CIRCUITOS GASTRONOMICOS                           | # DE CIRCUITOS Y RUTAS GASTRONOMICAS      |  |  |
|   |  |   |  |                      |                                  | RECURSOS COMPLEMENTARIOS                   | CALIDAD DE SERVICIO TURISTICO                     | % DE SATISFACCION DE LOS CONSESALES       |  |  |
| DEMANDA INTERNA   |  |   |  |                      |                                  | CONSUMIDORES NACIONALES                    | CANTIDAD DE CONSUMIDORES NACIONALES               |   |  |  |
| PR2. ¿DE QUE FORMA EL DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICO EN LOS MERCADOS DE ABASTOS CONTRIBUYE COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019?      | OB2. ESTUDIAR DE QUE FORMA EL DISEÑO DEL ESPACIO GASTRONOMICO DE LOS MERCADOS DE ABASTOS CONTRIBUYE COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LOS DISTRITOS DE LIMA METROPOLITANA, 2019.              | H2. ES EL DISEÑO DE ESPACIOS GASTRONOMICO A TRAVES DEL USO Y FUNCION, AREA COMERCIAL GASTRONOMICA Y LAS AREA DE EXPOSICION DE LOS MERCADOS DE ABASTOS EL QUE CONTRIBUYE EN EL TURISMO GASTRONOMICO EN LOS DISTRITOS DE LIMA METROPOLITANA, 2019.  | TURISMO GASTRONOMICO   | DEMANDA TURISTICA    | DEMANDA EXTERNA                  | CONSUMIDORES EXTRANJEROS                   | CANTIDAD DE CONSUMIDORES GASTRONOMICO EXTRANJEROS |   |  |  |
|   |  |   |  |                      | OFERTA TURISTICA                 | VOLUMEN MAXIMO CONSUMIDORES                | CANTIDAD MAXIMA DE PROYECCION DE CONSUMIDORES     |   |  |  |
| PR3. ¿DE QUE MANERA LA ACCESIBILIDAD DE LOS MERCADOS DE ABASTOS PUEDE INFLUIR EN LA DINAMIZACION DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LOS DISTRITOS DE LIMA METROPOLITANA, 2019? | OB3. DETERMINAR DE QUE MANERA LA ACCESIBILIDAD DE LOS MERCADOS DE ABASTOS INFLUYE EN EL DINAMISMO DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LOS DISTRITOS DE LIMA METROPOLITANA, 2019.                                 | H3. ES LA ACCESIBILIDAD DE LOS MERCADOS DE ABASTOS POR MEDIO DE LA LOS RECORRIDOS INTERNOS, RECORRIDOS EXTERNOS, Y ACCESOS DE INGRESOS SON LOS QUE INFLUYEN EN EL DINAMISMO DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LOS DISTRITOS DE LIMA METROPOLITANA, 2019 | TURISMO GASTRONOMICO   | RECURSO TURISTICO    | DESTINO TURISTICO                | ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICO Y CULINARIOS | NUMERO DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS          |   |  |  |
|   |  |   |  |                      | FACTORES HUMANOS                 | MOTIVACION COLECTIVA                       | % DE INTERESES DE LOS CONSUMIDORES                |   |  |  |
|   |  |   |  |                      | FACTORES NATURAL                 | ENTORNO TURISTICO                          | # DE ATRACTIVOS TURISTICOS                        |   |  |  |

# FICHA DE PORCENTAJE DE TURNITIN

ev.turnitin.com/app/carta/es/?o=1987104677&s=3&lang=es&u=1100747610

Katteryn Irina Espinoza Sandoval | mercado de abastos como dinamizador del turis... /null < > ?



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

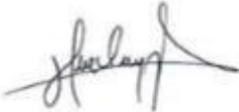
**FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA**  
**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE**  
**ARQUITECTURA**

Mercado de Abastos como dinamizador del Turismo Gastronómico en  
Lima Metropolitana, 2020  
Caso: Mercado Nro.2, Barranco  
"Centro Gastronómico Cultural en el distrito de  
Barranco"

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**  
**Arquitecto(a)**

**AUTOR(ES):**  
ESPINOZA SANDOVAL, KATTERYN IRINA (ORCID: 0000-0003-3538-887X)  
VILLAR LUZA, JULIO CESAR (ORCID: 0000-0002-5879-4718)

**ASESORES:**  
Dra. Isis Bustamante Dueñas (ORCID: 0000-0001-6155-1429)  
Arq. Jorge Luis Vergel Polo (ORCID 0000-0002-0881-5410)

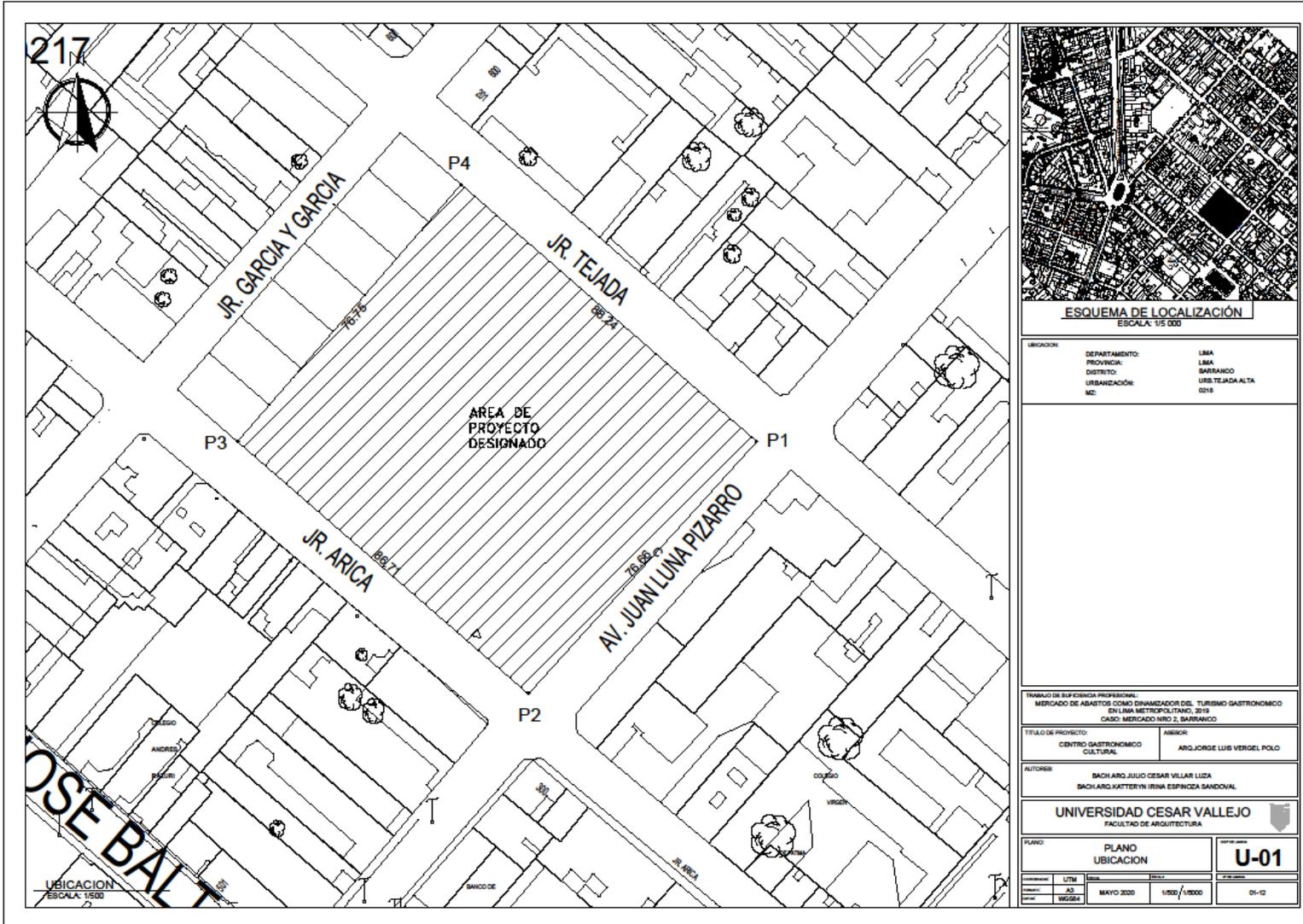


**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**  
ARQUITECTURA

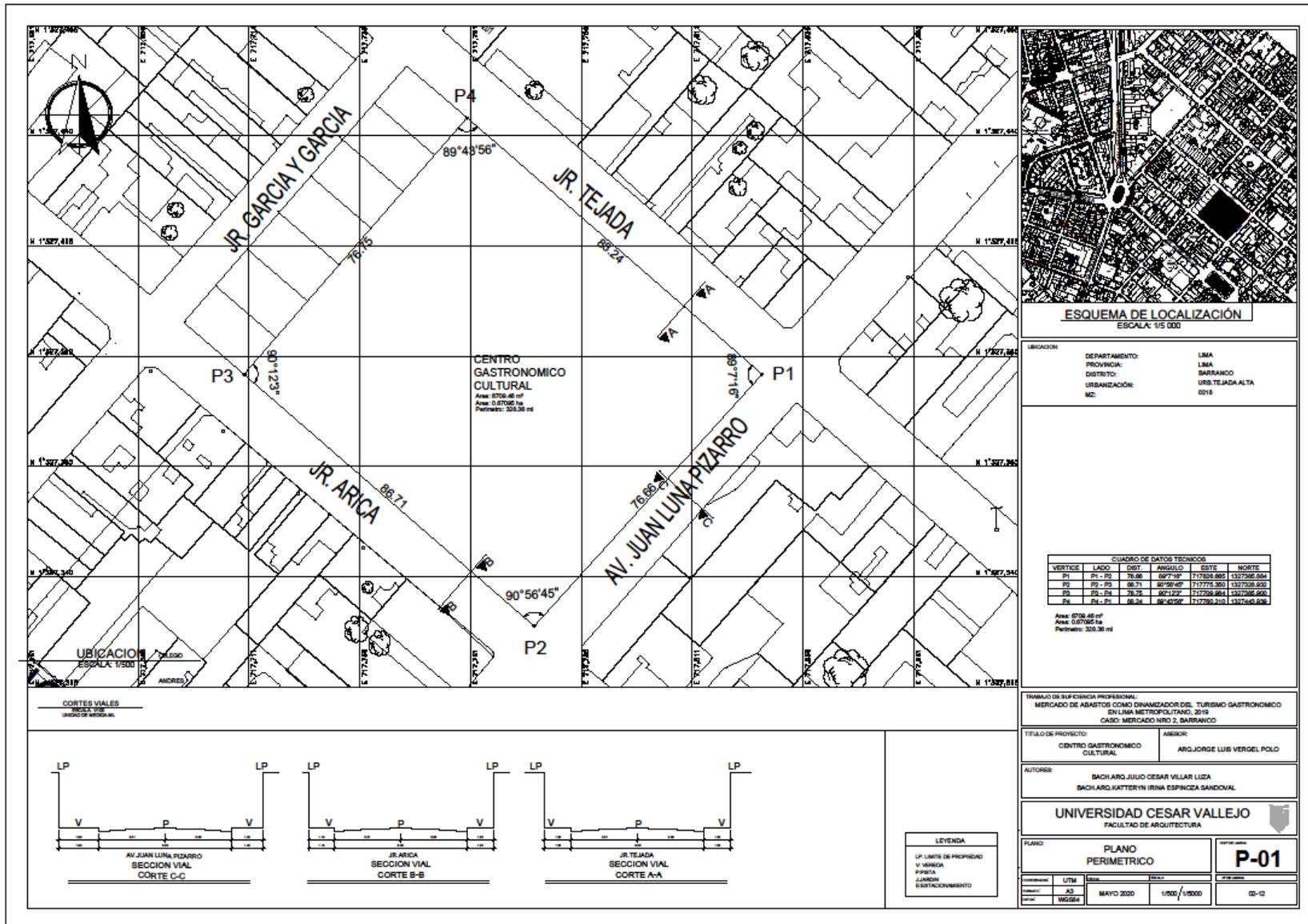


# ANTEPROYECTO PLANTEAMIENTO INTEGRAL

## Plano de ubicación y localización (Norma GE. 020 artículo 8)



# Plano perimétrico







# Plot Plan



|   |  |  |
|---|--|--|
|  <b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA |  | <b>TÍTULO:</b> MERCADO DE ABASTOS COMO ORGANIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA 2019 CASO MERCADO NRO 2, BARRANCO<br><b>PROFESOR:</b> ING. JORGE LUIS VERALES POLO<br><b>FECHA:</b> 2022 |
| <b>PROYECTO:</b> CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL<br><b>SEMESTRE:</b> 1<br><b>SECCION:</b> LUNA<br><b>GRUPO:</b> 202202   | <b>DISCIPLINA:</b> ARQUITECTURA<br><b>PLANO:</b> PLANO ARQUITECTURA<br><b>ESCALA:</b> 1/2500   | <b>FECHA:</b> 2022<br><b>SECCION:</b> 2022<br><b>FECHA:</b> 2022   |
| <b>FECHA:</b> 2022<br><b>SECCION:</b> 2022<br><b>FECHA:</b> 2022  | <b>TÍTULO:</b> MERCADO DE ABASTOS COMO ORGANIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA 2019 CASO MERCADO NRO 2, BARRANCO<br><b>PROFESOR:</b> ING. JORGE LUIS VERALES POLO<br><b>FECHA:</b> 2022 | <b>FECHA:</b> 2022<br><b>SECCION:</b> 2022<br><b>FECHA:</b> 2022   |
| <b>FECHA:</b> 2022<br><b>SECCION:</b> 2022<br><b>FECHA:</b> 2022  | <b>FECHA:</b> 2022<br><b>SECCION:</b> 2022<br><b>FECHA:</b> 2022   | <b>FECHA:</b> 2022<br><b>SECCION:</b> 2022<br><b>FECHA:</b> 2022   |
| <b>FECHA:</b> 2022<br><b>SECCION:</b> 2022<br><b>FECHA:</b> 2022  | <b>FECHA:</b> 2022<br><b>SECCION:</b> 2022<br><b>FECHA:</b> 2022   | <b>FECHA:</b> 2022<br><b>SECCION:</b> 2022<br><b>FECHA:</b> 2022   |

**A-13**

# ANTEPROYECTO ARQUITECTÓNICO

Planos de distribución por sectores y niveles.



|   |   |                            |  |                    |  |
|---|---|----------------------------|--|--------------------|--|
| <br><b>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</b> | TÍTULO DE BACHILLER EN INGENIERÍA EN ARQUITECTURA   |                            | FACULTAD DE INGENIERÍA EN ARQUITECTURA |                    |  |
|   | MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA 2018 CASO MERCADO NO. 2 BARRANCO |                            | ASISTENTE: ING. JORGE LUIS VENCES PEÑA |                    |  |
| PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL  |   | ESPECIALIDAD: ARQUITECTURA |  | ESCALA: 1/250      |  |
| DISEÑADOR: LUIS VENCES PEÑA   |   | PLANO: PLANO ARQUITECTURA  |  | FECHA: OTUBRE 2023 |  |
| NOMBRE: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL  |   | EXEQUICIONARIO: ESTUDIO 03 |  | FORMATO: A0        |  |

**A-01**



JR. ARICA

JR. TEJADA

AV. JUAN LUNA PIZARRO



600  
201

300

BANCO DE

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <br><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b> | <small>TÍTULO DE EFICIENCIA PROFESIONAL</small><br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA 2019 CASO: MERCADO NRO 2, BARRANCO</b> |  | <small>TÍTULO</small><br><b>PROYECTO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA 2019 CASO: MERCADO NRO 2, BARRANCO</b> |  |
|   | <small>PROYECTO</small><br><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>  | <small>ESPECIALIDAD</small><br><b>ARQUITECTURA</b> | <small>ESCALA:</small><br><b>1/250</b>   | <small>COD. DE LÁMINA</small><br><b>A-02</b> |
| <small>FACULTAD DE ARQUITECTURA</small><br><small>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</small>                             | <small>UBICACIÓN</small><br><small>DEPARTAMENTO:</small> LIMA<br><small>PROVINCIA:</small> LIMA<br><small>DISTRITO:</small> BARRANCO  | <small>PLANO:</small><br><b>PLANO ARQUITECTURA</b> | <small>FECHA</small><br><b>SEPTIEMBRE 2020</b>   |  |
| <small>FECHA:</small><br><small>PROYECTADO POR:</small>   | <small>ASISTENTE:</small><br><small>PROYECTADO POR:</small>   | <small>EXPLICACIONES:</small><br><b>SOTANO 02</b>  | <small>FORMATO:</small><br><b>A0</b>   |  |



JR. ARICA

JR. TEJADA

AV. JUAN LUNA PIZARRO

600  
201

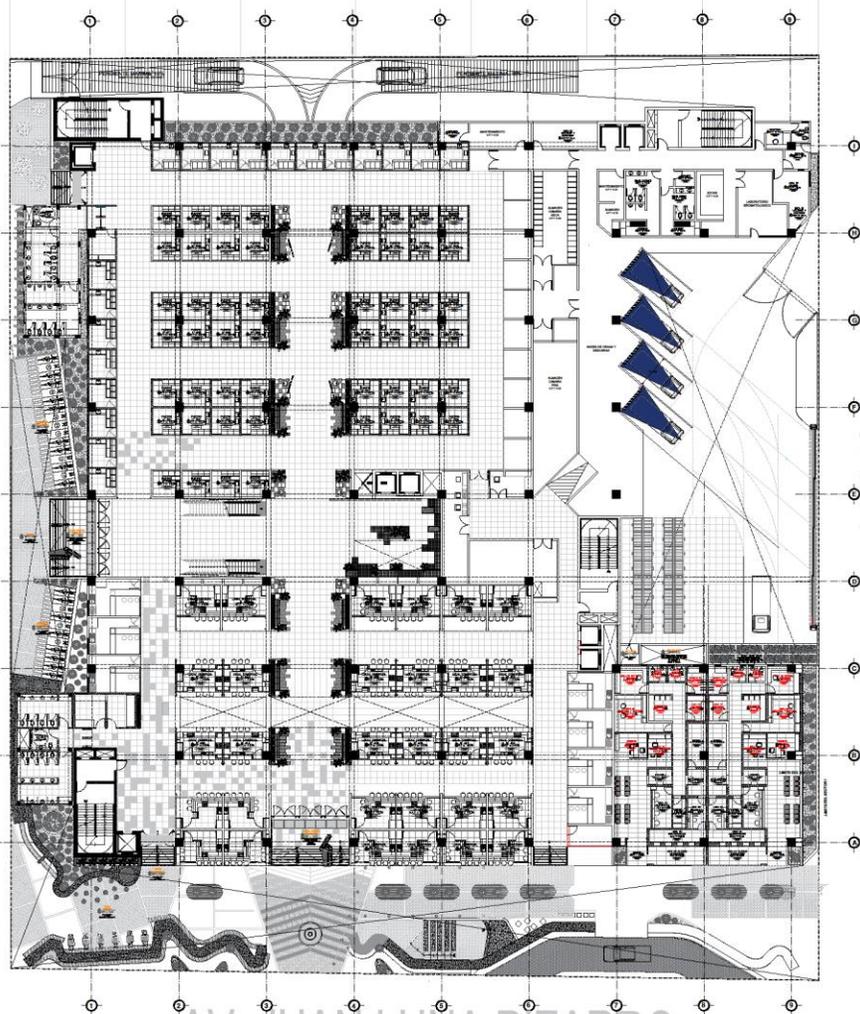
300

BANCO DE

|   |  |   |   |             |
|---|--|---|---|-------------|
| <br><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b> | <small>TRABAJO DE EFICIENCIA PROFESIONAL</small><br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>CASO: MERCADO NRO 2, BARRANCO |   | <small>TITULAR</small><br><b>PAUL AGUI, LINDA SANDOVAL, MARILYN SOTO, JULIA LOPEZ, JULIO DE LA ROSA</b> |             |
|   | <small>PROYECTO</small><br><b>CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL</b>   |   | <small>ESPECIALIDAD</small><br><b>ARQUITECTURA</b>  |             |
| <small>FACULTAD DE ARQUITECTURA</small><br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA  | <small>DISEÑADOR</small><br><b>LINA BARRANCO</b>   | <small>PLANO</small><br><b>PLANO ARQUITECTURA</b> | <small>FECHA</small><br><b>NOVIEMBRE 2020</b>   | <b>A-03</b> |
| <small>NOTA</small>   | <small>ALUMNO</small><br><b>JOSÉ SUTERA</b>  | <small>ESPECIFICACION</small><br><b>GOTANO D1</b> | <small>FORMATO</small><br><b>A0</b>   |             |



JR. ARICA



JR. TEJADA

AV. JUAN LUNA PIZARRO

|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| <br><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b> | <small>TÍTULO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL:</small><br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br><small>CASO: MERCADO NRO 2, BARRANCO</small> |  | <small>TÍTULO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL:</small><br><b>PLAN DE ABASTO, SERVICIO SANITARIO, MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD</b><br><small>CASO: MERCADO NRO 2, BARRANCO</small> |  |
|   | <small>PROYECTO:</small><br><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>  | <small>ESPECIALIDAD:</small><br><b>ARQUITECTURA</b>      | <small>ESCALA:</small><br><b>1/250</b>  | <small>COD DE LÁMINA:</small><br><b>A-04</b> |
| <small>FACULTAD DE ARQUITECTURA</small><br><small>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</small>                             | <small>DISEÑADOR:</small><br><b>LINA ARRANZANO</b>   | <small>PLANO:</small><br><b>PLANO ARQUITECTURA</b>       | <small>FECHA:</small><br><b>NOVIEMBRE 2020</b>  |  |
| <small>NOTA:</small>  | <small>ASISTENTE:</small><br><b>JOSÉ GUTIERREZ AGUIRRE</b>   | <small>RESPONSABILIDAD:</small><br><b>PRIMERA PLANTA</b> | <small>FORMATO:</small><br><b>A0</b>  |  |

BANCO DE

300

600  
201



JR. ARICA

JR. TEJADA

AV. JUAN LUNA PIZARRO

201  
600

300

BANCO DE

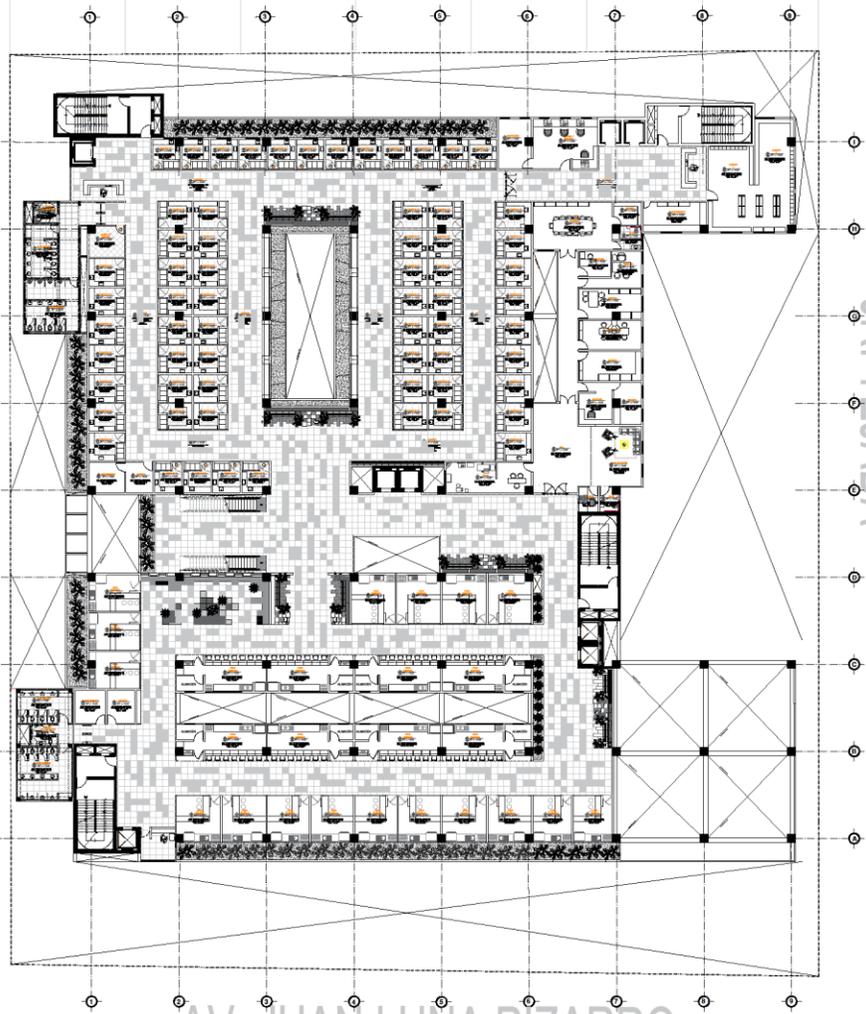
|  |  |  |   |                                  |
|--|--|--|---|----------------------------------|
| <br><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>CASO: MERCADO NRO 2, BARRANCO |  | TÍTULO:<br>PLANO A.D. SEGUNDA PLANTA<br>AUTOR: JOSE LUIS VERA LÓPEZ<br>COORDINADOR: JOSÉ DE LA CRUZ |                                  |
|  | PROYECTO:<br><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>   | ESPECIALIDAD:<br><b>ARQUITECTURA</b>     | ESCALA:<br><b>1/250</b>   | CÓDIGO DE LÁMINA:<br><b>A-05</b> |
| DISEÑADOR:<br>DESEMPEÑO:<br>DISEÑO:<br>AUTORES:  | LUIS ARRANCO   | PLANO:<br><b>PLANO ARQUITECTURA</b>      | FECHA:<br><b>NOVIEMBRE 2020</b>   |                                  |
| NOTA:  | AUTORIZADO:<br>JOSE LUIS VERA LÓPEZ  | REPRESENTACIÓN:<br><b>SEGUNDA PLANTA</b> | FORMATO:<br><b>A0</b>   |                                  |



JR. ARICA

JR. TEJADA

AV. JUAN LUNA PIZARRO



600  
201

300

BANCO DE

|  |  |  |   |                                  |
|--|--|--|---|----------------------------------|
| <br><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>CASO: MERCADO NRO 2, BARRANCO |  | TÍTULO:<br><b>PLAN DE SERVICIO SANITARIO</b><br>BASE: PLAN SANITARIO LOCAL<br>ASESOR:<br>ANDRÉS JORGE LUIS VERAVAL POLO |                                  |
|  | PROYECTO:<br><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>   | ESPECIALIDAD:<br><b>ARQUITECTURA</b>     | ESCALA:<br><b>1/250</b>   | CÓDIGO DE LÁMINA:<br><b>A-06</b> |
| DISEÑADOR:<br>DESARROLLO:<br>ASESORAMIENTO:<br>ASESORÍA:   | LUIS<br>BARRANCO   | PLANO:<br><b>PLANO ARQUITECTURA</b>      | FECHA:<br><b>NOVIEMBRE 2020</b>   |                                  |
| NOTA:<br>ANEXO:<br>ANEXO:  | JOSÉ SUTERA<br>ADMINISTRATIVO  | REPRESENTACIÓN:<br><b>TERCERA PLANTA</b> | FORMATO:<br><b>A0</b>   |                                  |



JR. ARICA

JR. TEJADA

AV. JUAN LUNA PIZARRO

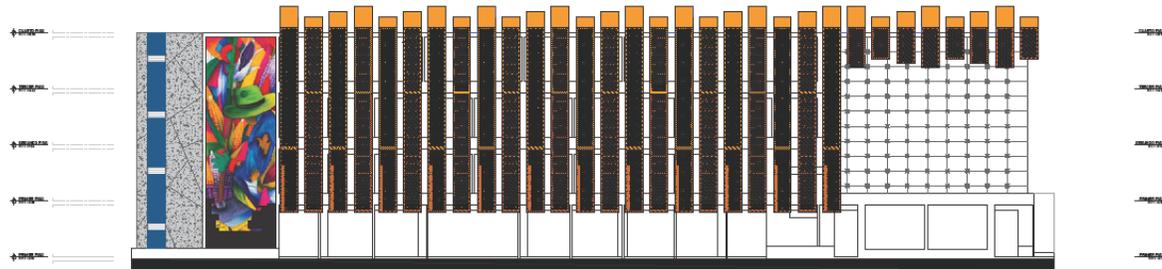


|  |  |   |  |                               |
|--|--|---|--|-------------------------------|
| <br><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>CASO: MERCADO NRO 2, BARRANCO |   | TÍTULO:<br><b>PLAN AG. SERVICIO SANITARIO</b><br>PLAN AG. SERVICIO SANITARIO<br>PLAN AG. SERVICIO SANITARIO<br>PLAN AG. SERVICIO SANITARIO |                               |
|  | PROYECTO:<br><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>   | ESPECIALIDAD:<br><b>ARQUITECTURA</b>    | ESCALA:<br><b>1/250</b>  | COD DE LAMINA:<br><b>A-07</b> |
| DISEÑADOR:<br>DESARROLLO:<br>DISEÑO:<br>DISEÑO:  | LINA<br>ARRIAGADA<br>ARRIAGADA   | PLANO:<br><b>PLANO ARQUITECTURA</b>     | FECHA:<br><b>OCTUBRE 2020</b>  |                               |
| NOTA:<br>ANOTACIONES:<br>ANOTACIONES   | AUTORIZACIÓN:<br>AUTORIZACIÓN  | REPRESENTACIÓN:<br><b>CUARTA PLANTA</b> | FORMATO:<br><b>A0</b>  |                               |

# Plano de elevaciones



**ELEVACION POSTERIOR**  
(VIA DE SERVICIO A ESTACIONAMIENTO)

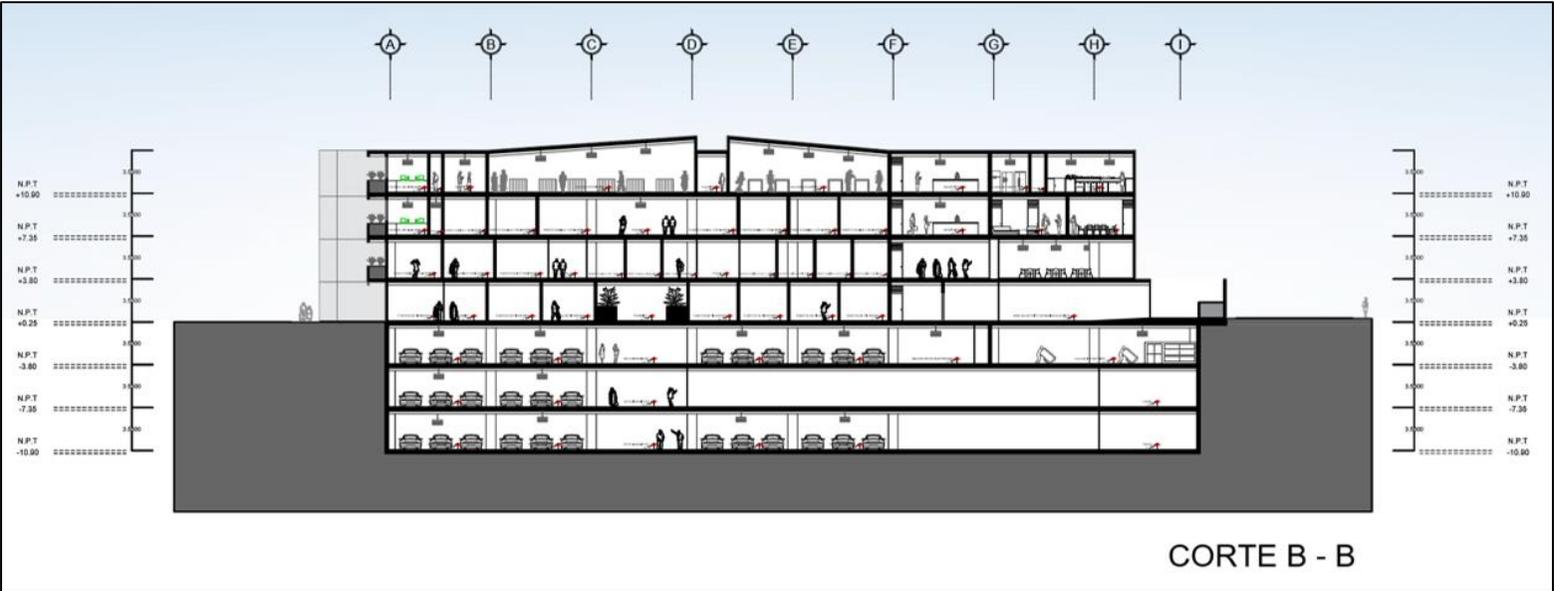
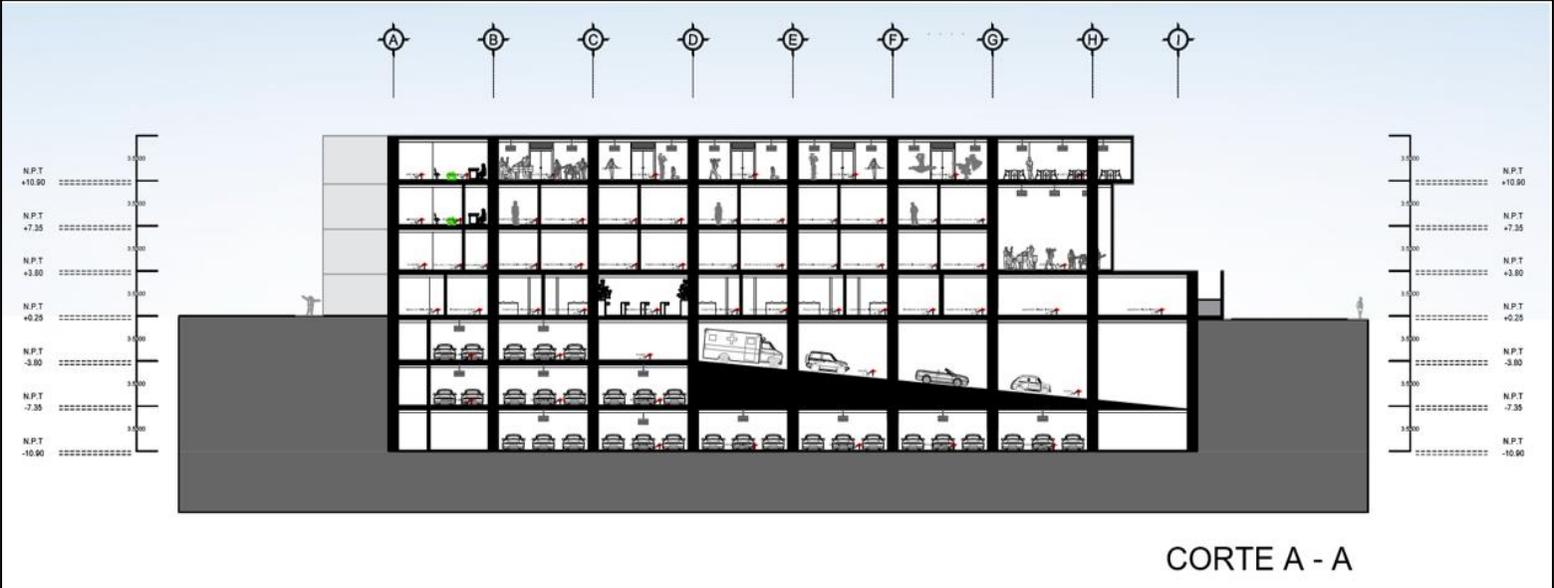


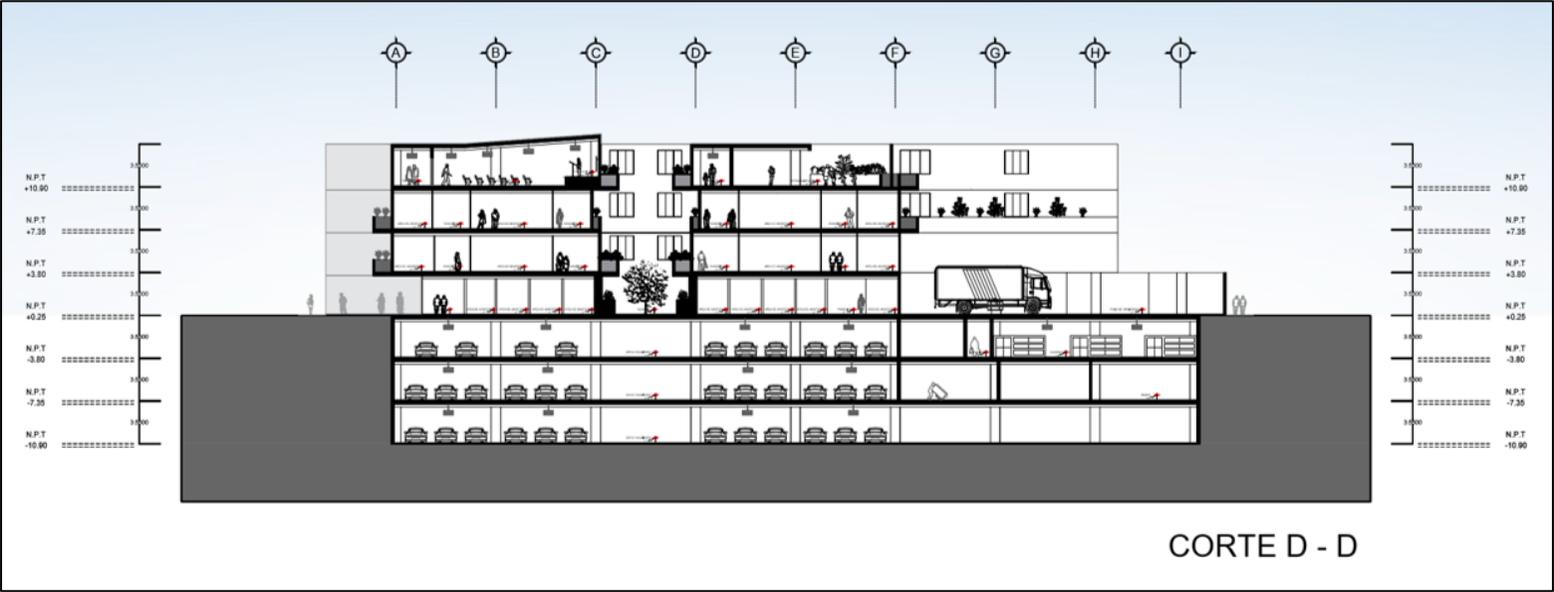
**ELEVACION FRONTAL**  
(AV. LUNA PIZARRO)

|   |  |   |   |                                       |
|---|--|---|---|---------------------------------------|
| <br><b>UNIVERSIDAD</b><br><b>CESAR VALLEJO</b> | <b>NOMBRE DE OBRERA PATRONOMICA:</b><br>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO<br>EN LIMA METROPOLITANA 2019<br>CASO: MERCADO NO. 2 SENSINCO |   | <b>FECHA DE OBRERA PATRONOMICA:</b><br>04/03/2019 |                                       |
|   | <b>TITULO:</b><br>CENTRO GASTRONOMICO<br>CULTURAL  | <b>ESPECIALIDAD:</b><br>ARQUITECTURA    | <b>ESCALA:</b><br>1/500                           | <b>FECHA DE OBRERA:</b><br>04/03/2019 |
| <b>FACULTAD DE:</b><br>ARQUITECTURA   | <b>ASIGNATURA:</b><br>VIDA<br>PROFESIONAL<br>(SEGUNDA<br>SEMANA)   | <b>TIPO DE:</b><br>ELEVACIONES          | <b>FECHA DE OBRERA:</b><br>04/03/2019             |                                       |
| <b>ESCUELA PROFESIONAL:</b><br>DE ARQUITECTURA  | <b>PROFESOR:</b><br>JESUSITA   | <b>ESPECIFICACION:</b><br>PRIMER PLANTA | <b>FECHA DE OBRERA:</b><br>04/03/2019             |                                       |
|   |  |   | <b>NUMERO DE OBRERA:</b><br>A-1                   |                                       |

**A-13**

# Plano de cortes

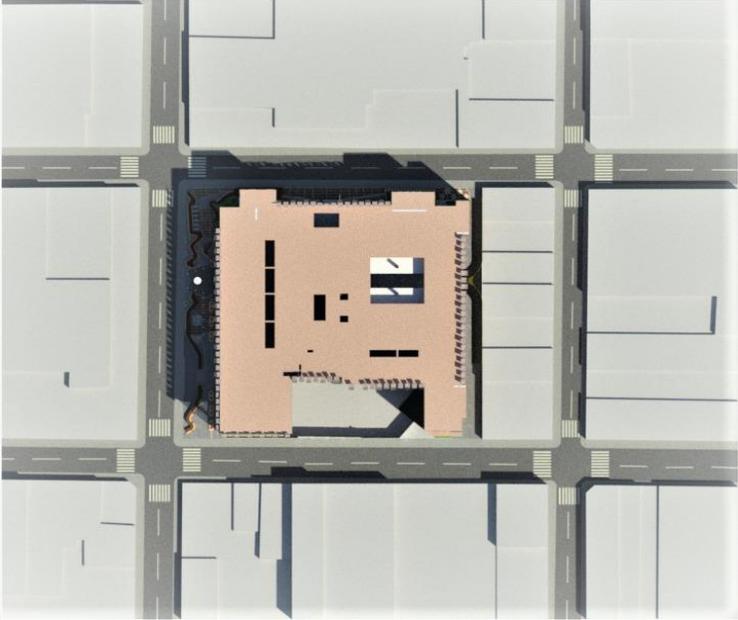


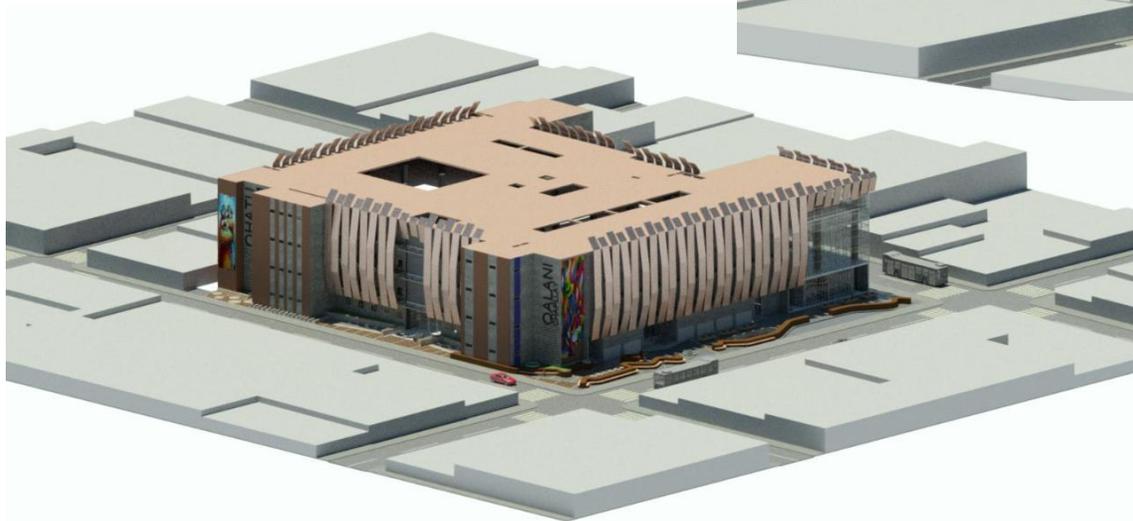




CORTE E - E

Vistas 3D - Esquemas tridimensionales







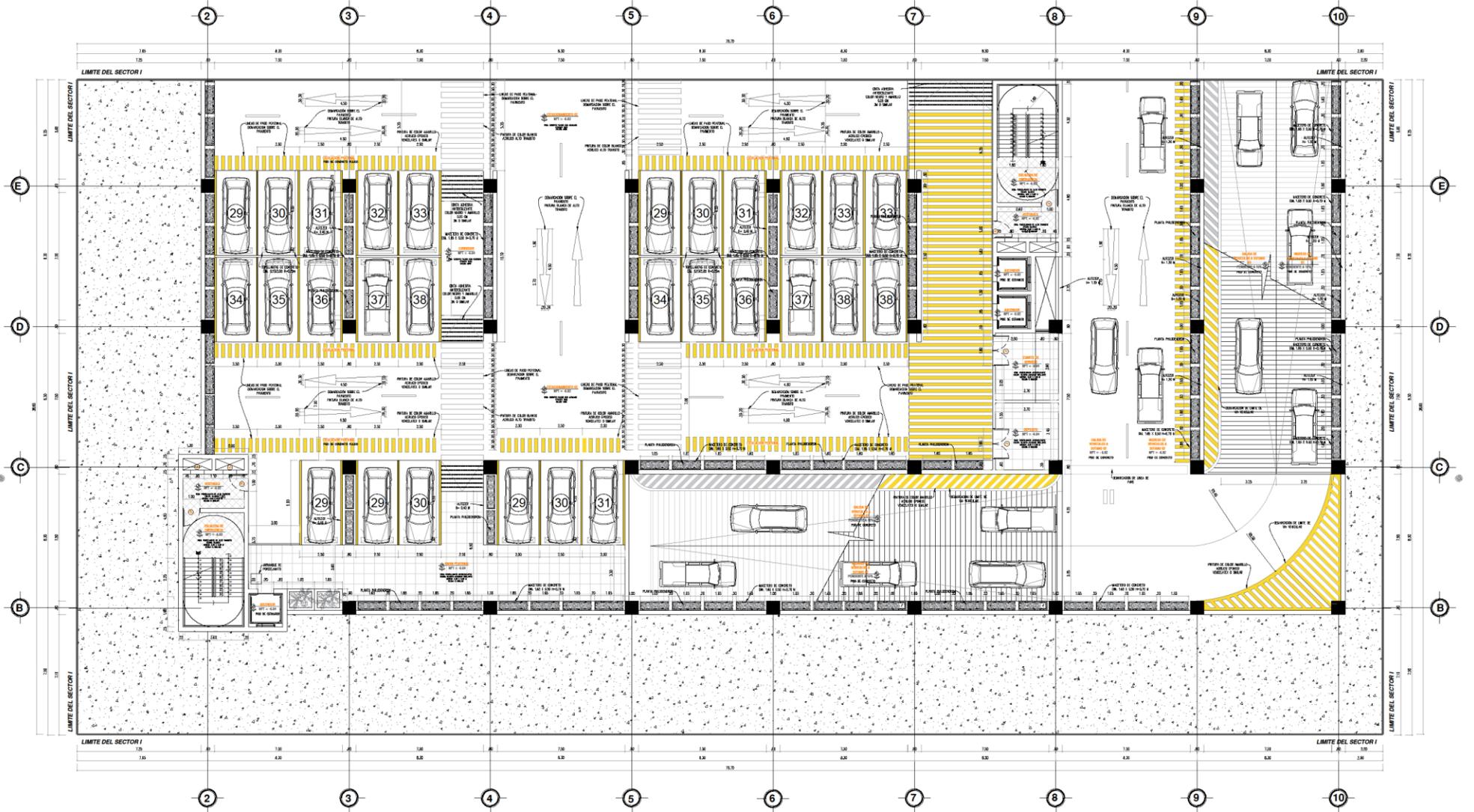


# PROYECTO

## PROYECTO ARQUITECTÓNICO

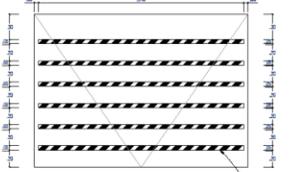
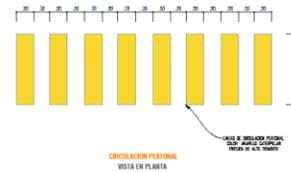
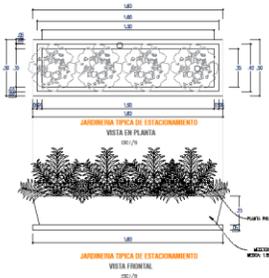
### Planos de distribución del sector por niveles – SECTOR 1





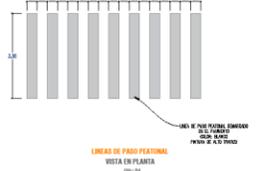
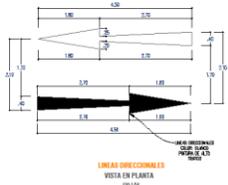
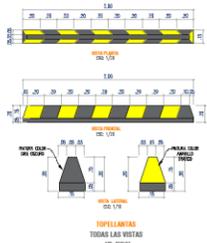
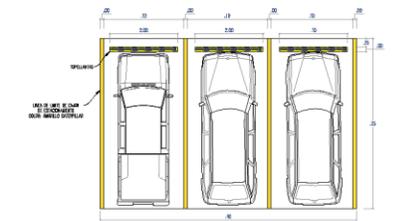
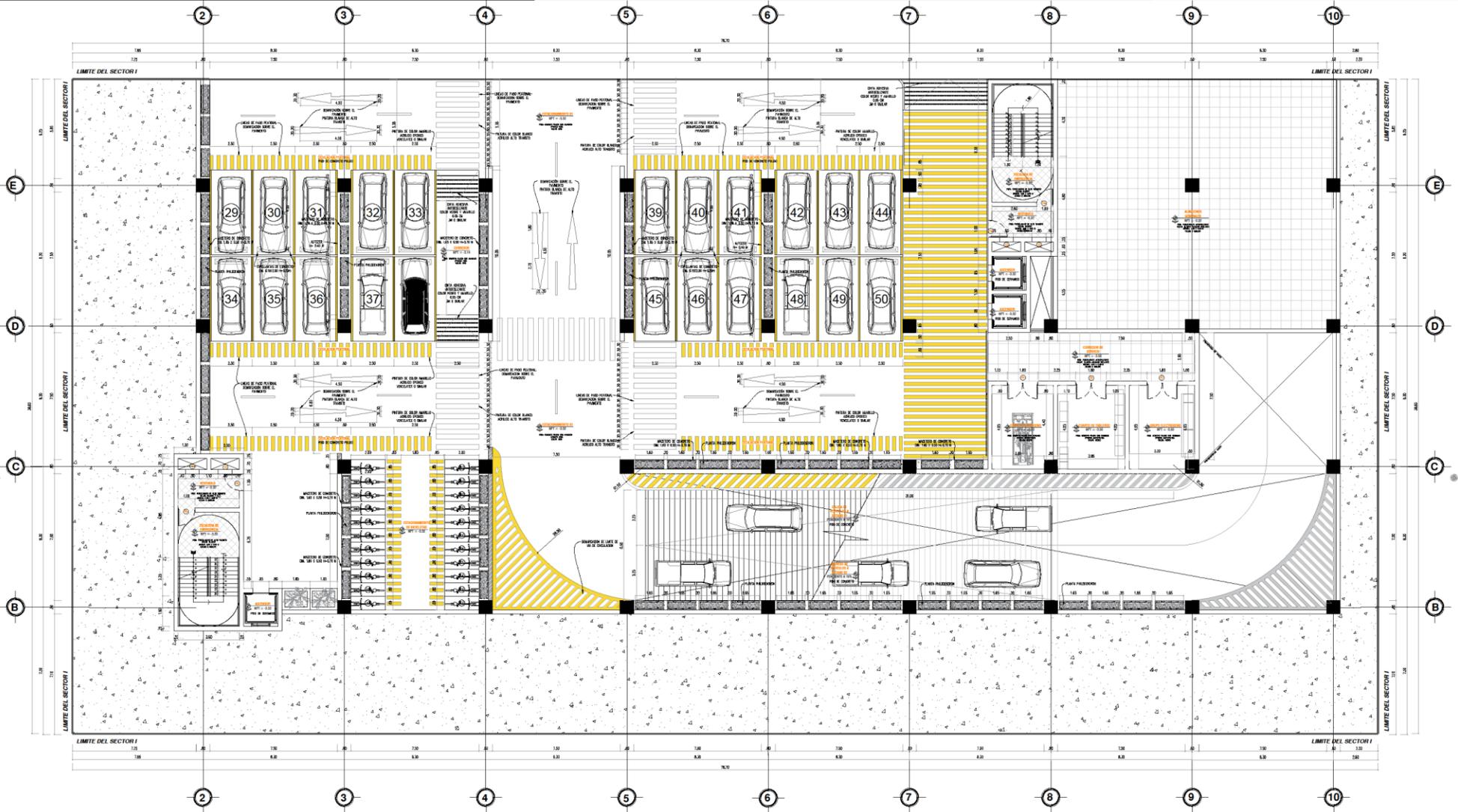
# SECTOR I

PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO SOTANO 2  
 ESC 1/75



|   |  |  |  |   |
|---|--|--|--|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>         CÉSAR VALLEJO</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGACIÓN:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.9 CARRERAS HEREDIA Y BARRANCO</b></p> |  | <p>PROYECTO:</p> <p>ARQUITECTURA</p>       |   |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:</p> <p><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b></p>   |  | <p>PLANO:</p> <p>PLANO DE ARQUITECTURA</p> |   |
|   | <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>   |  | <p>DEPARTAMENTO:</p> <p>LIMA</p>           | <p>ESPECIALIDAD:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p> |
|   | <p>DISTRITO:</p> <p>BARRANCO</p>   |  | <p>PROYECTO:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p>    | <p>PROYECTO:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p>     |
| <p>SECTOR I</p>                               | <p>PROYECTO:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p>  |  | <p>PROYECTO:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p>    |   |
|   | <p>PROYECTO:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p>  |  | <p>PROYECTO:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p>    |   |
|   | <p>PROYECTO:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p>  |  | <p>PROYECTO:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p>    |   |
|   | <p>PROYECTO:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p>  |  | <p>PROYECTO:</p> <p>REGÍSTRONOTARIO</p>    |   |

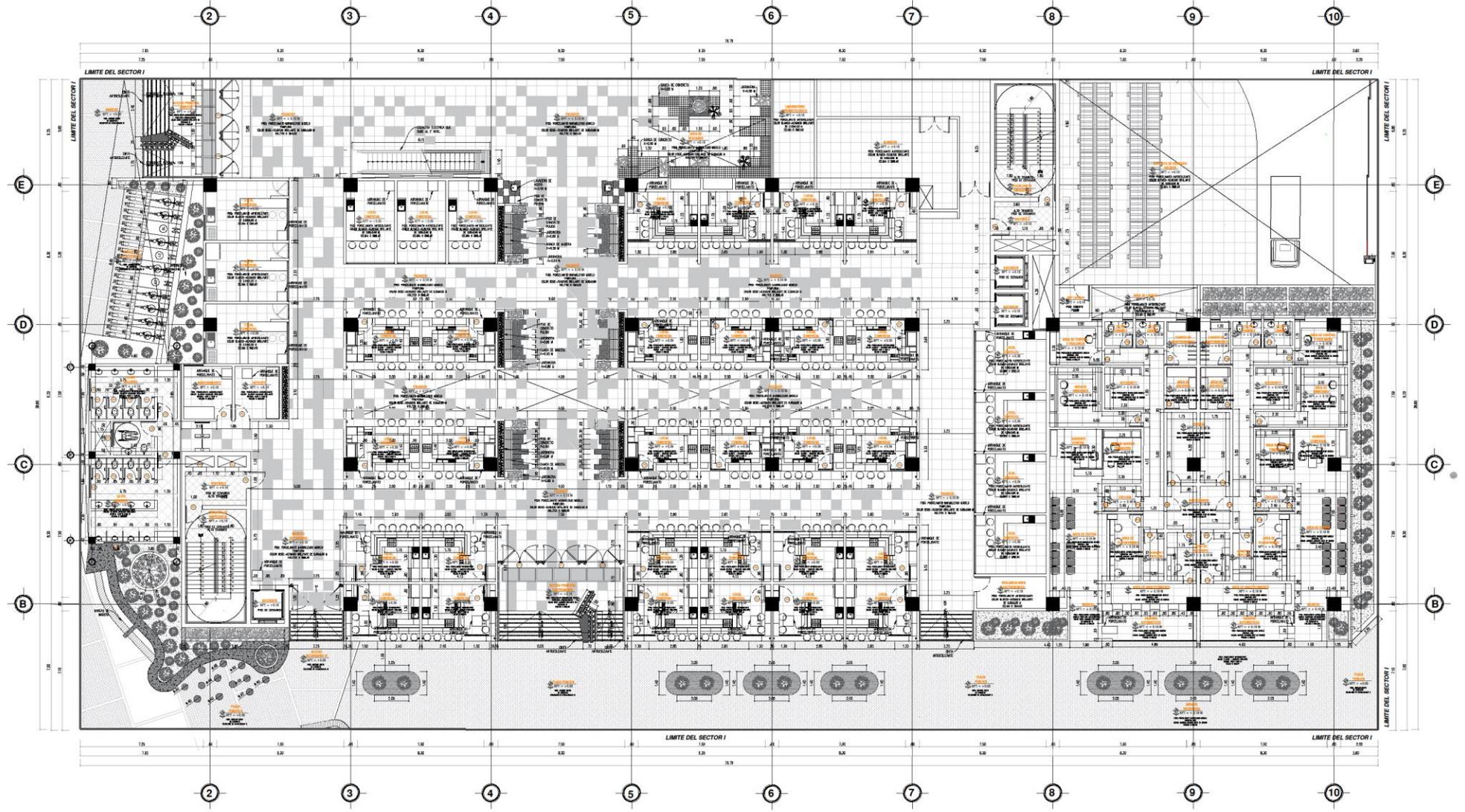
A-12



**SECTOR I**

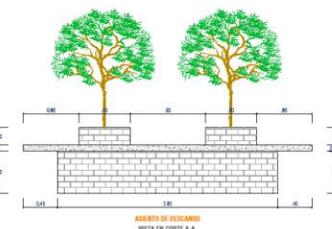
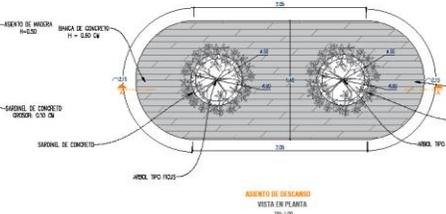
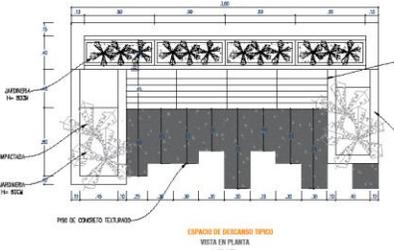
PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO SOTANO 1  
 ESC 1/75

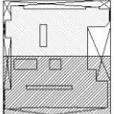
|   |   |  |  |                                  |
|---|---|--|--|----------------------------------|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>         ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>SECTOR I<br/>         PROYECTO SOTANO</p>  |  | <p>SECTOR DE PROYECTO INVESTIGACION:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LA LIMA METROPOLITANA REG. 0119 CASO: MERCADO REG. S. BARRANO</b></p> | <p>PROFESIONAL: ARQUITECTURA</p> |
|   | <p>SECTOR DE PROYECTO INVESTIGACION:</p> <p><b>CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL</b></p> |  | <p>PLANO: PLANO DE ARQUITECTURA</p>  | <p>PROFESIONAL: ARQUITECTURA</p> |
|   | <p>SECTOR DE PROYECTO INVESTIGACION:</p> <p><b>SECTOR I</b></p>                     |  | <p>PROYECTO: BARRANO</p>   | <p>PROYECTO: BARRANO</p>         |
|   | <p>SECTOR DE PROYECTO INVESTIGACION:</p> <p><b>SECTOR I</b></p>                     |  | <p>PROYECTO: BARRANO</p>   | <p>PROYECTO: BARRANO</p>         |

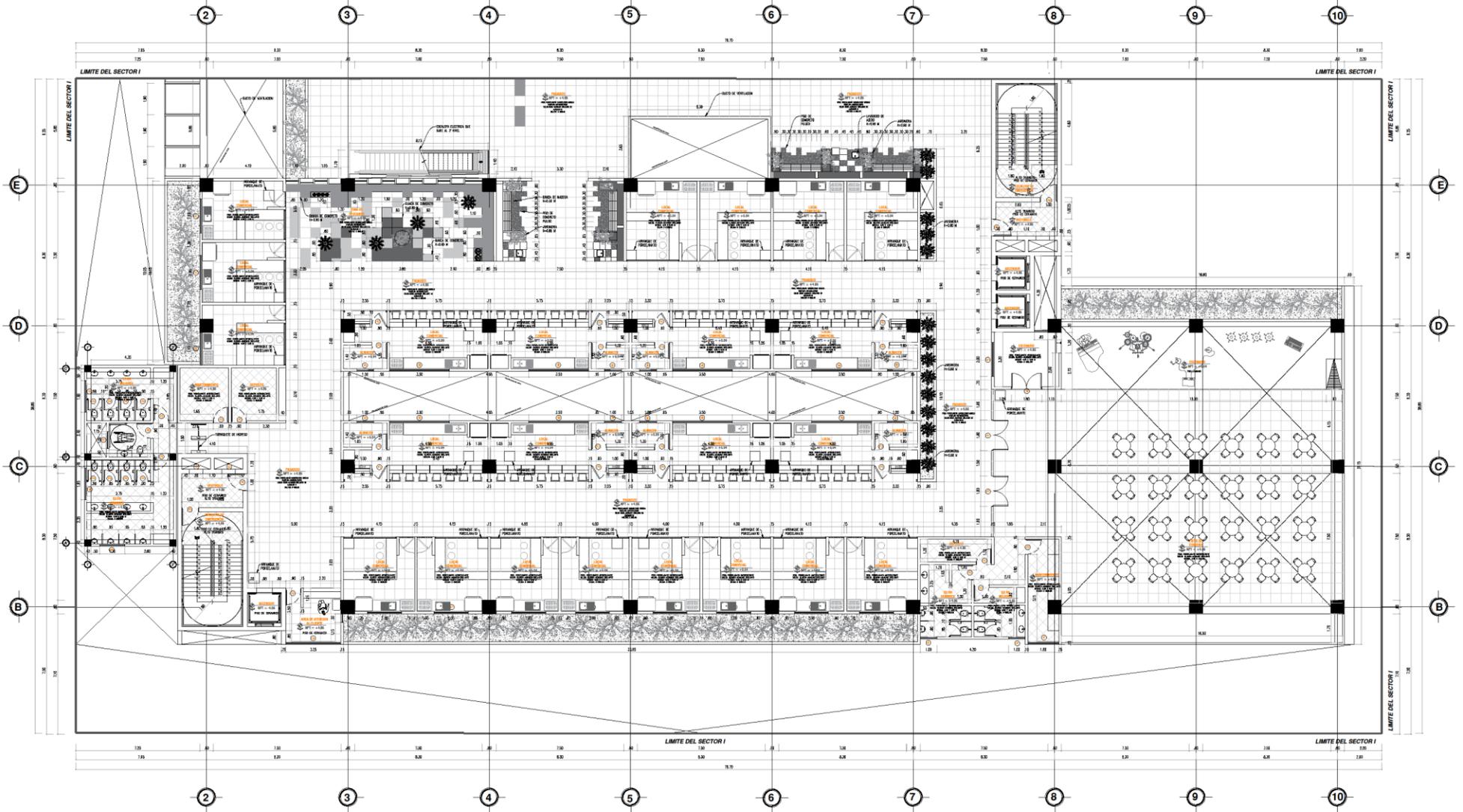


**SECTOR I**

PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO PRIMER PISO  
 ESC 1/75

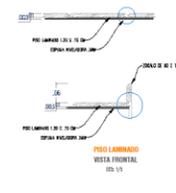
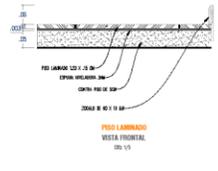
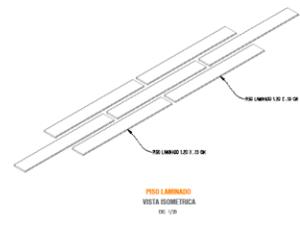
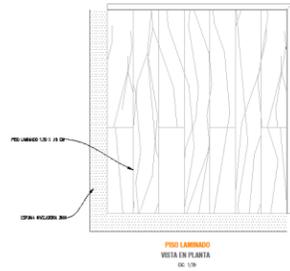


|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|  <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>  |  | <p>PROYECTO DE INICIACIÓN DE CARRERA</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LURAHUAYO (2019-2020)</b><br/>       (C.A.S.) MERCADO TROV. S. BARRANCO</p> |  |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> <p>DEPARTAMENTO / PROYECTOS: LIMA / BARRANCO</p> |  | <p>PROYECTO: ARQUITECTURA</p> <p>PLANO DE ARQUITECTURA</p> <p>PROYECTO: PRIMER PISO</p>  |  |
| <p>SECTOR I</p>                        |  | <p>FECHA DE ELABORACIÓN: 2020</p> <p>ESCALA: 1/75</p> <p>PROYECTISTA: AC</p>   |  |

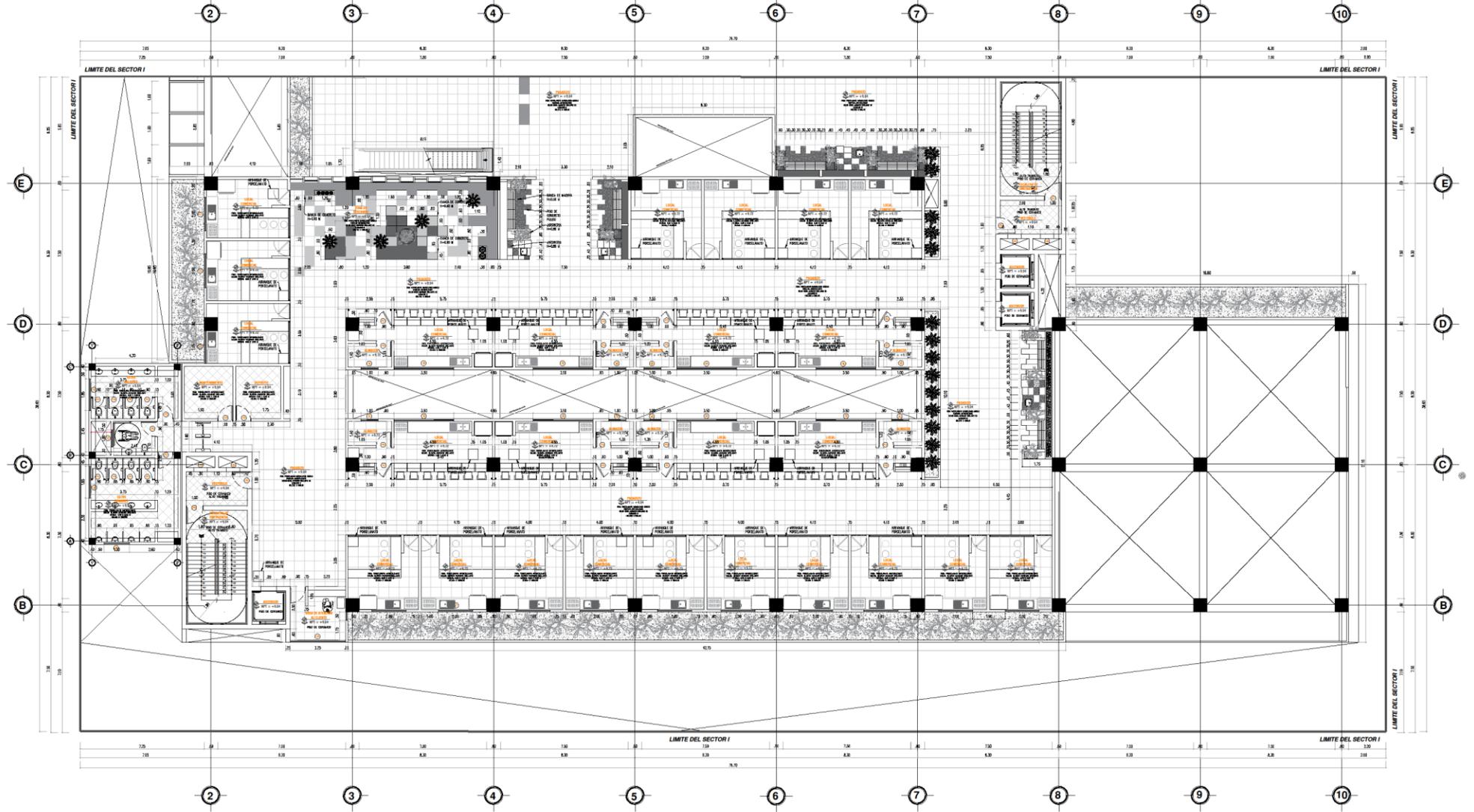


# SECTOR I

PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO SEGUNDO PISO  
 ESC 1/75

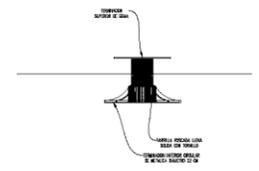
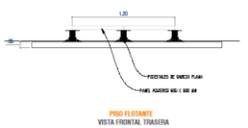
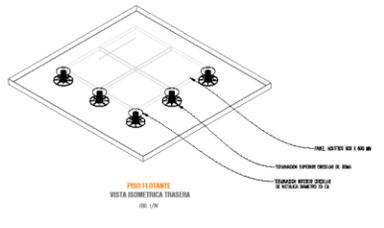
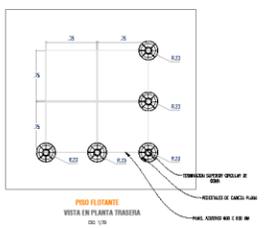


|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.S (19 CABO) MERCADO RÍO S. BARRANCO</b></p> |  | <p>ESPECIALIDAD:</p> <p>ARQUITECTURA</p>   |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:</p> <p><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b></p>  |  | <p>PLANO:</p> <p>PLANO DE ARQUITECTURA</p>   |
| <p>UBICACIÓN:</p> <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROVINCIA: LIMA</p> <p>DISTRITO: BARRANCO</p>                | <p>UBICACIÓN:</p> <p>REGIÓN: LIMA</p> <p>PROVINCIA: LIMA</p> <p>DISTRITO: BARRANCO</p>  | <p>UBICACIÓN:</p> <p>REGIÓN: LIMA</p> <p>PROVINCIA: LIMA</p> <p>DISTRITO: BARRANCO</p> | <p>UBICACIÓN:</p> <p>REGIÓN: LIMA</p> <p>PROVINCIA: LIMA</p> <p>DISTRITO: BARRANCO</p> |
| <p>SECTOR I</p>   | <p>UBICACIÓN:</p> <p>REGIÓN: LIMA</p> <p>PROVINCIA: LIMA</p> <p>DISTRITO: BARRANCO</p>  | <p>UBICACIÓN:</p> <p>REGIÓN: LIMA</p> <p>PROVINCIA: LIMA</p> <p>DISTRITO: BARRANCO</p> | <p>UBICACIÓN:</p> <p>REGIÓN: LIMA</p> <p>PROVINCIA: LIMA</p> <p>DISTRITO: BARRANCO</p> |
| <p>ESCALA:</p> <p>1/75</p>  |   | <p>FECHA:</p> <p>2020</p>  |  |
| <p>PROYECTISTA:</p> <p>AD</p>   |   | <p>PROYECTISTA:</p> <p>AD</p>  |  |

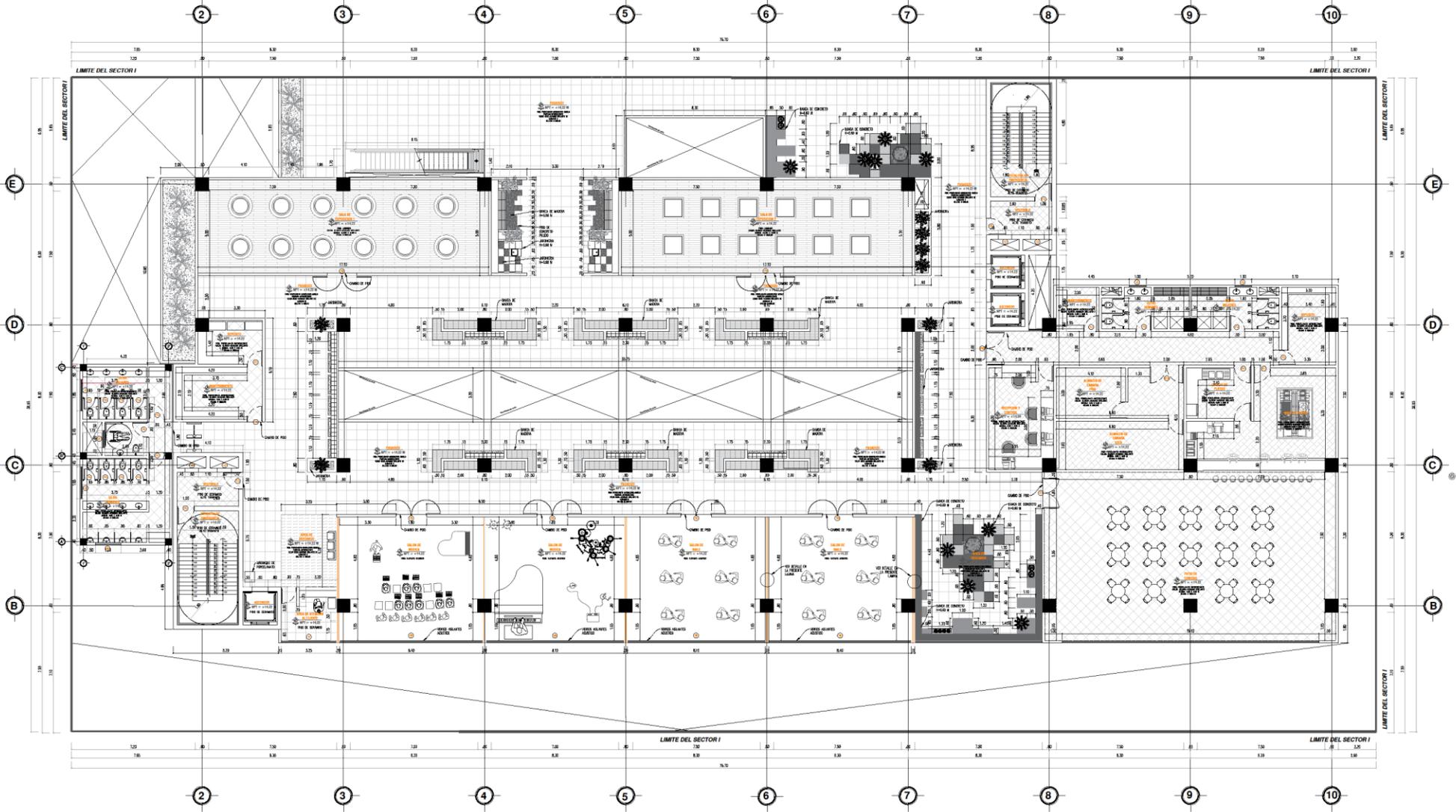


# SECTOR I

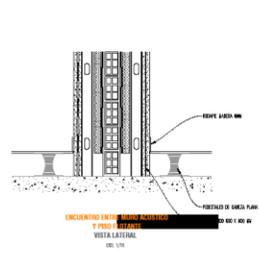
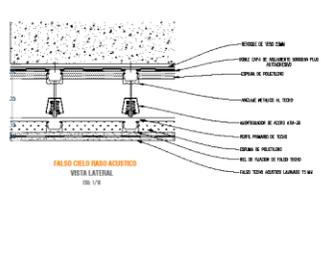
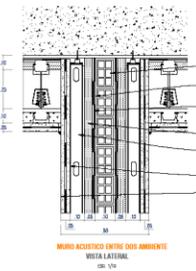
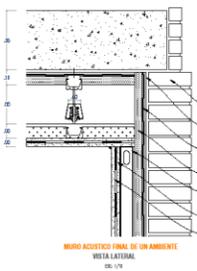
PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO TERCER PISO  
 ESC 1/75



|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>         CESAR VALLEJO</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO: HEREDAS DE SABORES COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, ED 19</p> |  | <p>ESPESIALIDAD: ARQUITECTURA</p>              |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO SUBCATEGORÍA: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>   |  | <p>PLANO: PLANO DE ARQUITECTURA</p>            |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>               | <p>UBICACIÓN: DEPARTAMENTO: LIMA LIMA<br/>         PROVINCIA: BARRAHUNDO<br/>         DISTRITO: BARRAHUNDO</p>       | <p>PROFESOR: DR. JOSÉ LUIS VERAVAL SOLÍS</p> | <p>ESTUDIANTE: DR. JOSÉ LUIS VERAVAL SOLÍS</p> |
| <p>SECTOR I</p>                               | <p>FECHA: 1/75</p>   |  | <p>PROYECTO: 2020</p>                          |
|   | <p>PROYECTO: AD</p>  |  | <p><b>A-16</b></p>                             |
|   | <p>PROYECTO: AD</p>  |  |  |



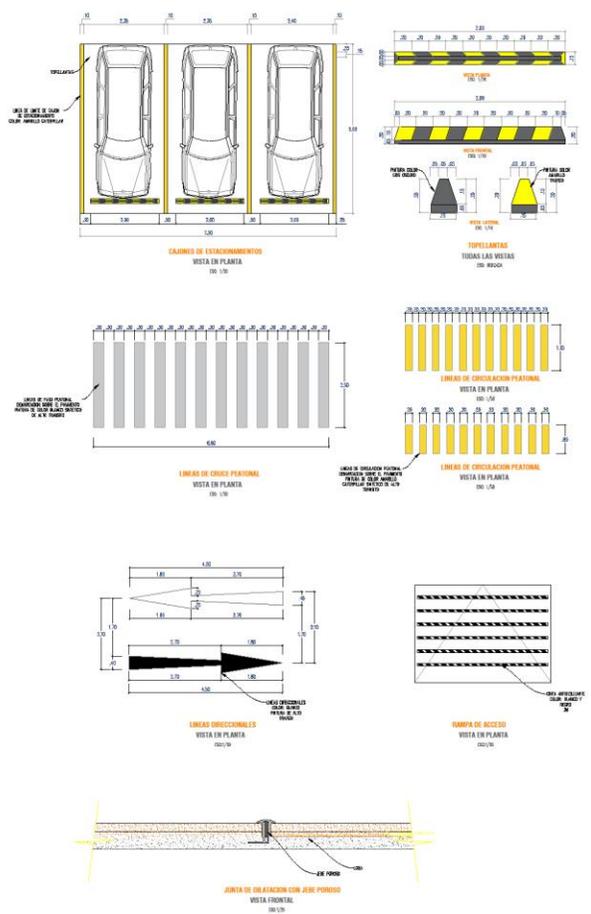
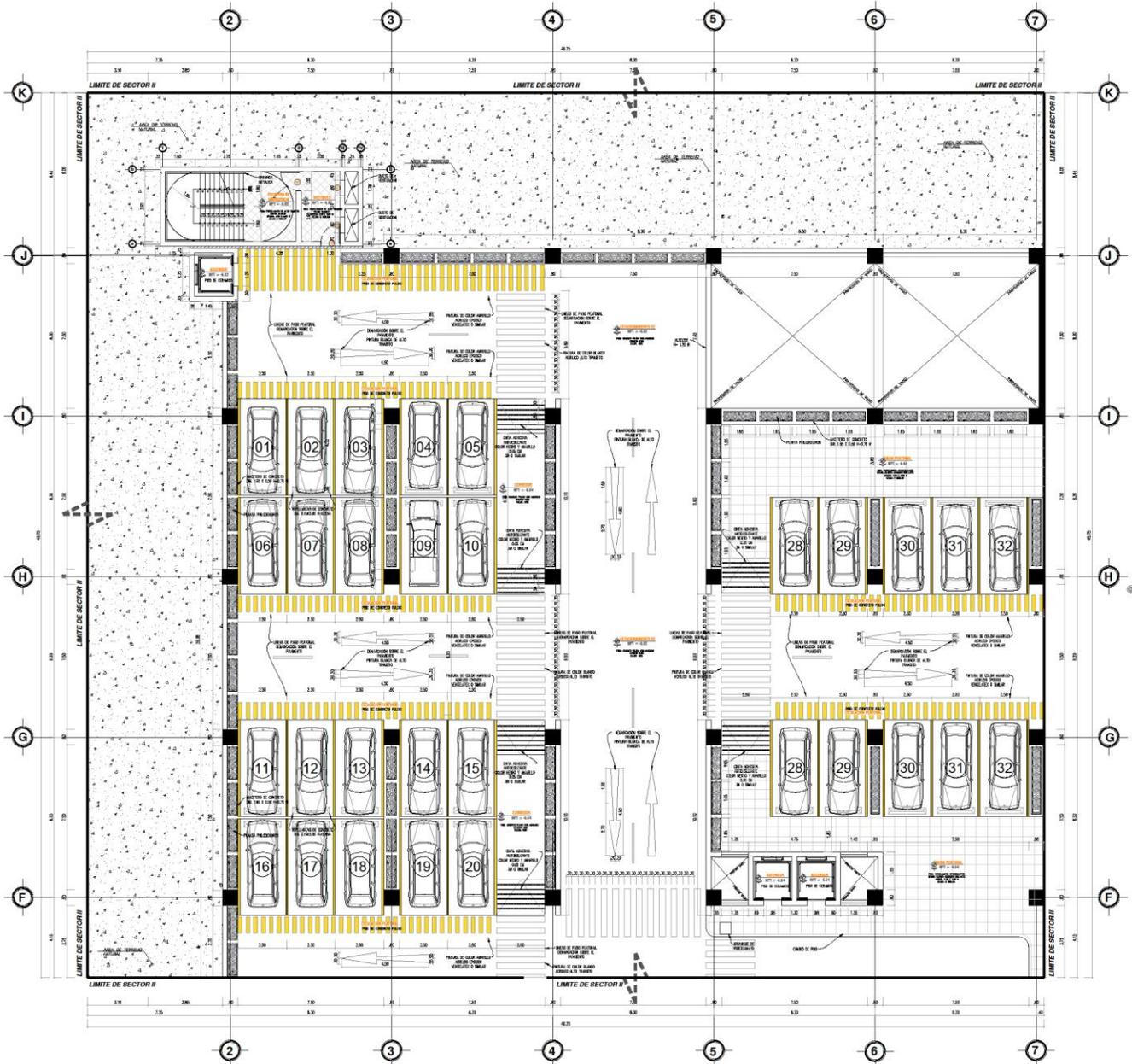
**SECTOR I**  
 PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO TERCER PISO  
 ESC 1/75



|  |   |   |
|--|---|---|
| <br><b>UNIVERSIDAD ESCAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SO 19                                 | CATEGORÍA: ARQUITECTURA                             |
|  | UBICACIÓN: LIMA, PERÚ<br>DEPARTAMENTO: LIMA<br>DISTRITO: BARRANCO   | PLAN: PLANO DE ARQUITECTURA<br>SUBPLAN: CUARTO piso |
|  | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SO 19<br>AUTOR: JOSE LUIS VESSEL FELD | ESCALA: 1/75<br>FECHA: 2020<br>PROYECTO: AD         |

# Planos de distribución del sector por niveles – SECTOR 2

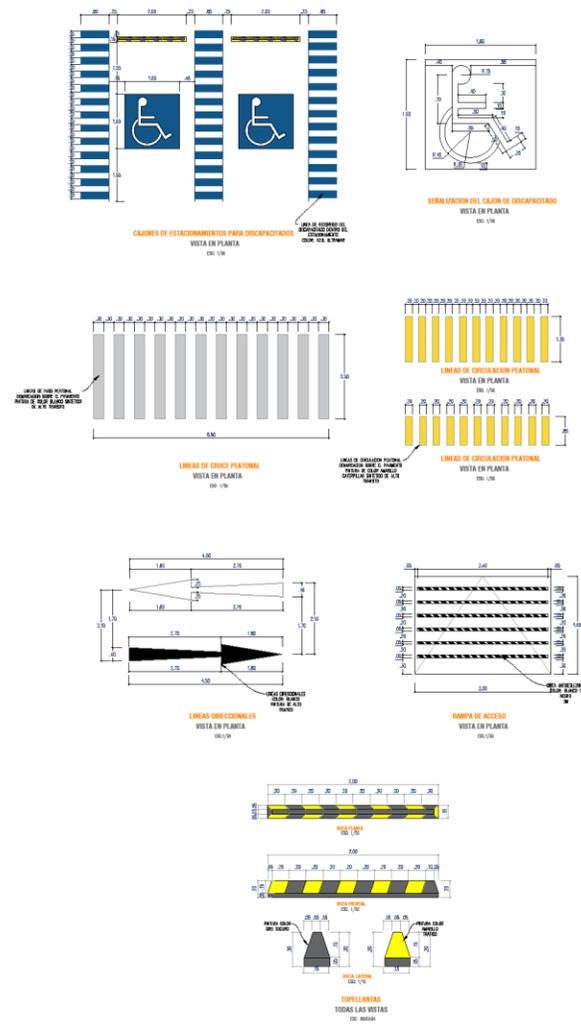
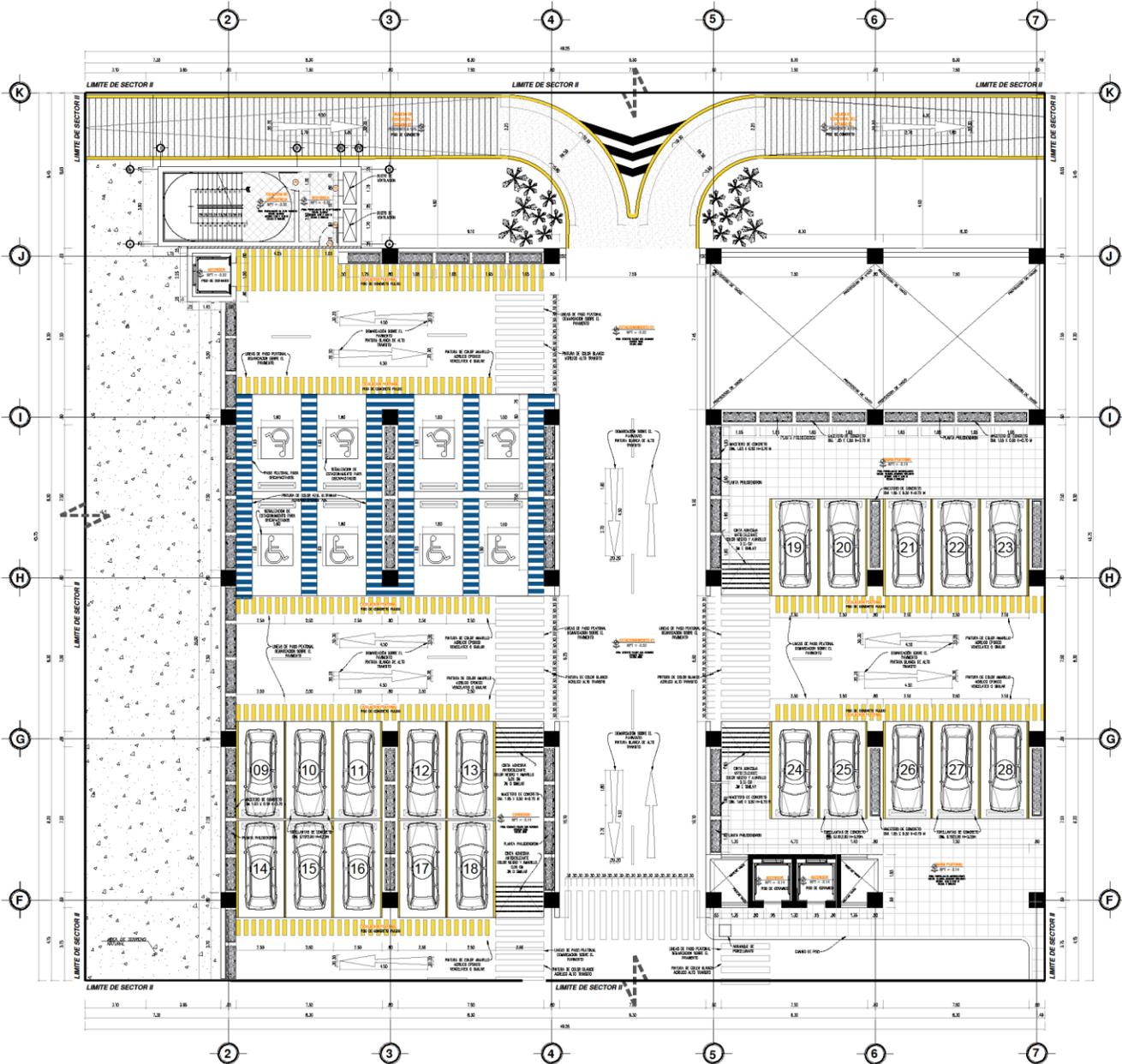




# SECTOR II

PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO SOTANO 2  
 ESC 1/75

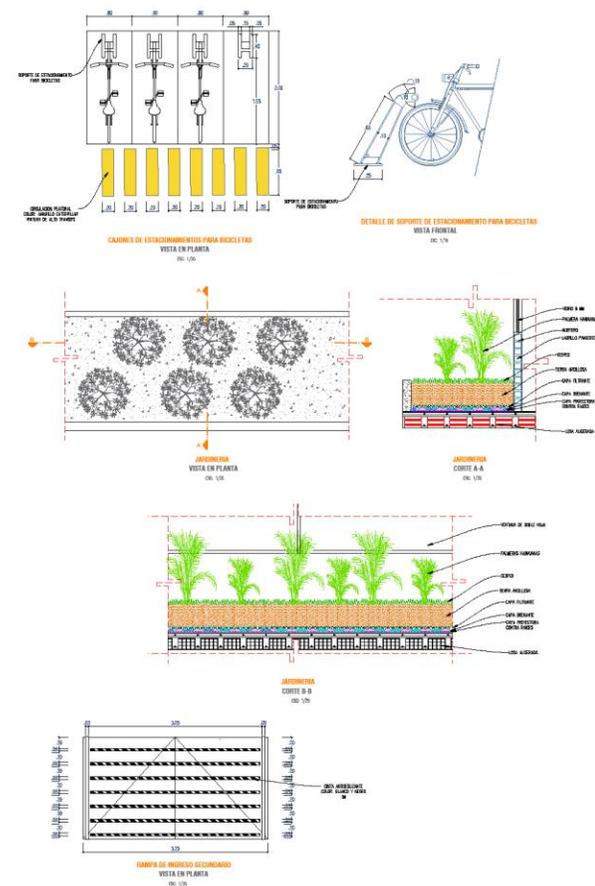
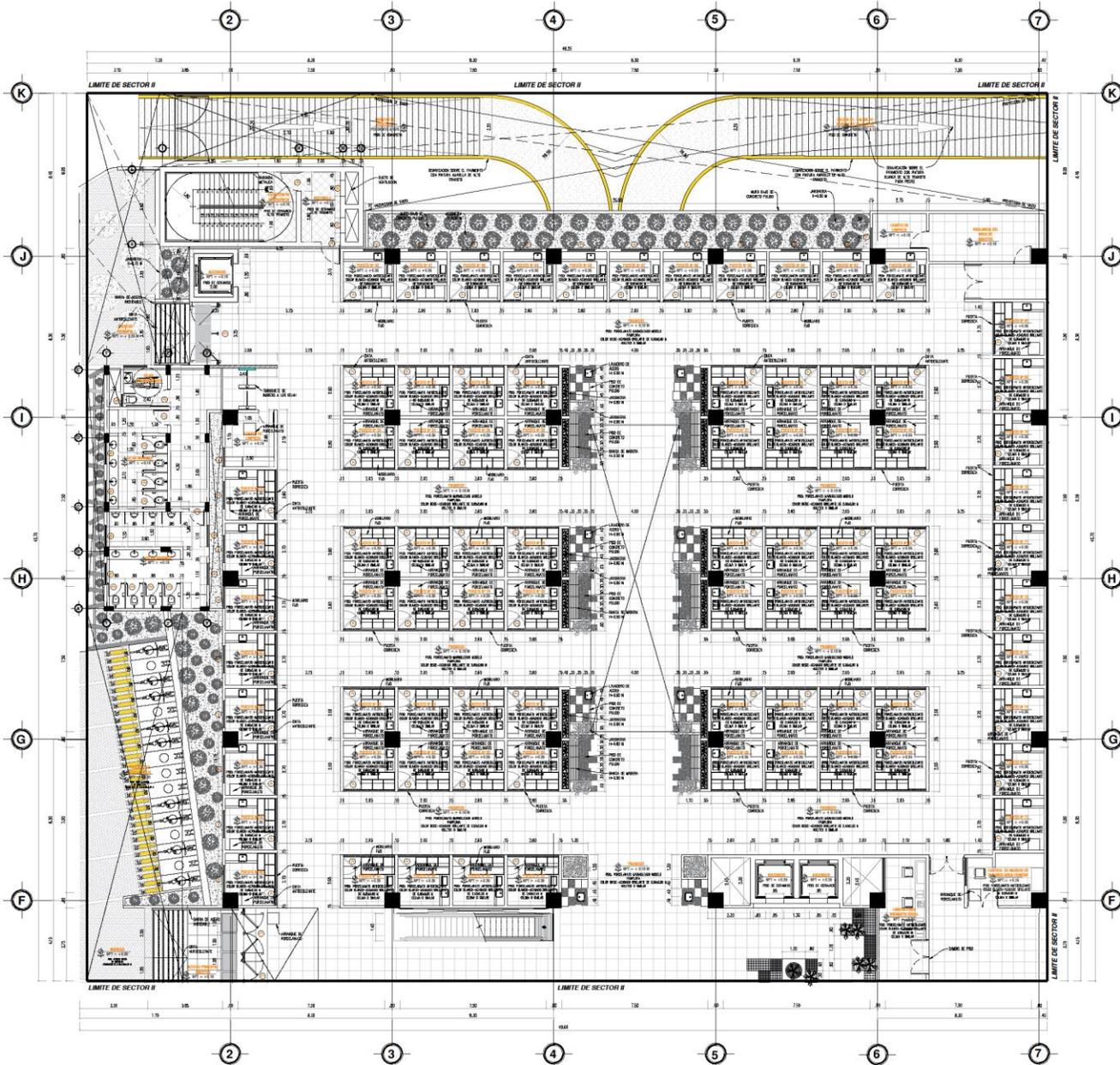
|  |   |                                     |
|--|---|-------------------------------------|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>           | <p>PROYECTO DE PROYECTO INTEGRAL: <b>MARKET DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL URBANO BASTARDIZADO EN LIMA METROPOLITANA, S.D.19 CASO MERCADO HNO. S. BARRANCO</b></p> |                                     |
|  | <p>UNIDAD DE PROYECTO ARQUITECTONICO: <b>CENTRO DASTRONOMICO CULTURAL</b></p>   | <p>ESPESOR: <b>ARQUITECTURA</b></p> |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>            | <p>DEPARTAMENTO: <b>LIMA</b></p>  | <p>PLANO DE ARQUITECTURA</p>        |
| <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROFESIONARIO: <b>LIMA BARRANCO</b></p>  | <p>FECHA: <b>2020</b></p>           |
| <p><b>SECTOR II</b></p>                    | <p>PROYECTO: <b>SECTOR II</b></p>   | <p>PROYECTO: <b>SECTOR II</b></p>   |
|  | <p>ESCALA: <b>1/75</b></p>  | <p>FECHA: <b>2020</b></p>           |
|  | <p>FORMATO: <b>A0</b></p>   | <p><b>A-20</b></p>                  |



## SECTOR II

PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO SOTANO 1  
 ESC 1/75

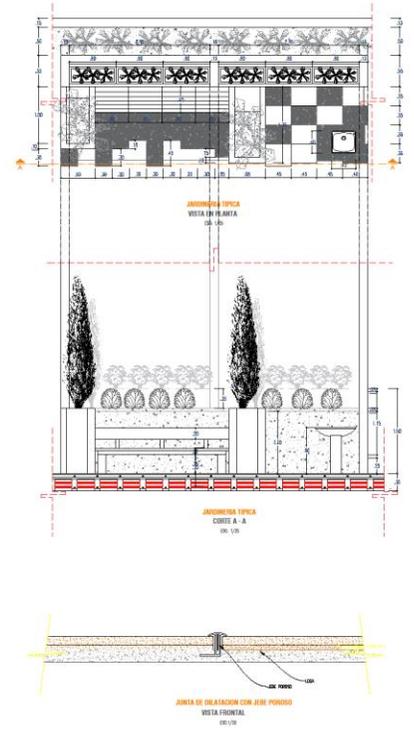
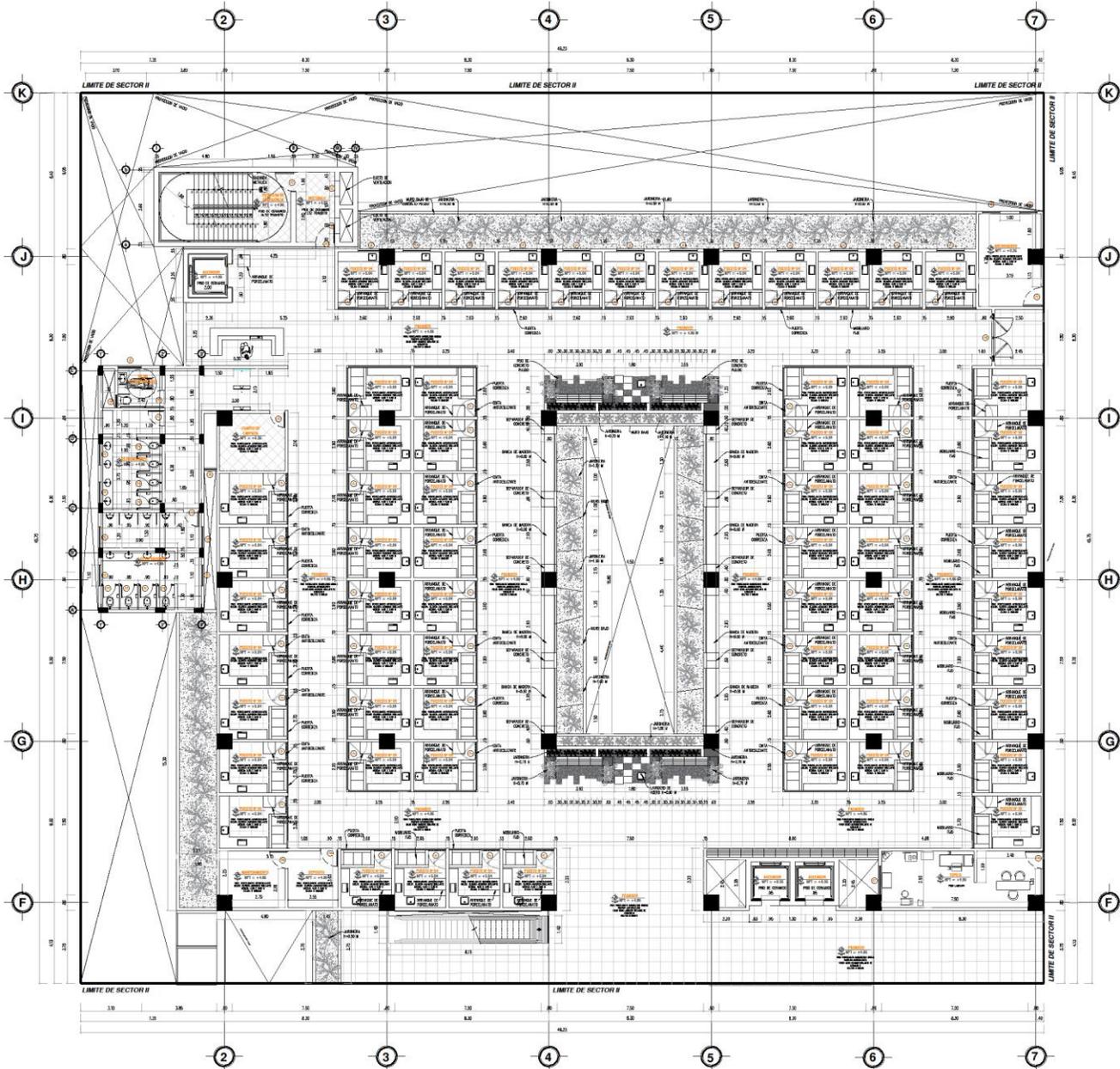
|                                     |   |   |
|-------------------------------------|---|---|
| <br>UNIVERSIDAD<br>CESAR VALLEJO    | TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS EDIFICIO DINAMIZADOR DEL LUGAR DEL BASTIONADO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CASO MERCADO HED. S. BARRANCO</b> | ESPECIALIDAD: <b>ARQUITECTURA</b>           |
|                                     | FACULTAD DE <b>ARQUITECTURA</b>   | CENTRO <b>GASTRONOMICO CULTURAL</b>         |
| DEPARTAMENTO DE <b>ARQUITECTURA</b> | DEPARTAMENTO: <b>PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SISMOLOGÍA</b>   | SUBDEPARTAMENTO: <b>SECTOR C BOSTAND 01</b> |
| <b>SECTOR II</b><br>PLANO SOTANO 1  | AUTOR: <b>ING. JESÚS LUIS VERA, P.EDC.</b>  | FECHA: <b>2020</b>                          |
|                                     | TÍTULO: <b>SECTOR II</b>  | ESCALA: <b>1/75</b>                         |
|                                     | FECHA: <b>2020</b>  | AÑO DE LA OBRA: <b>2020</b>                 |
|                                     | FIRMADO: <b>AD</b>  | <b>A-21</b>                                 |



## SECTOR II

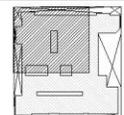
PROYECTO DE ARQUITECTURA  
PLANO PRIMERA PLANTA  
ESC 1/75

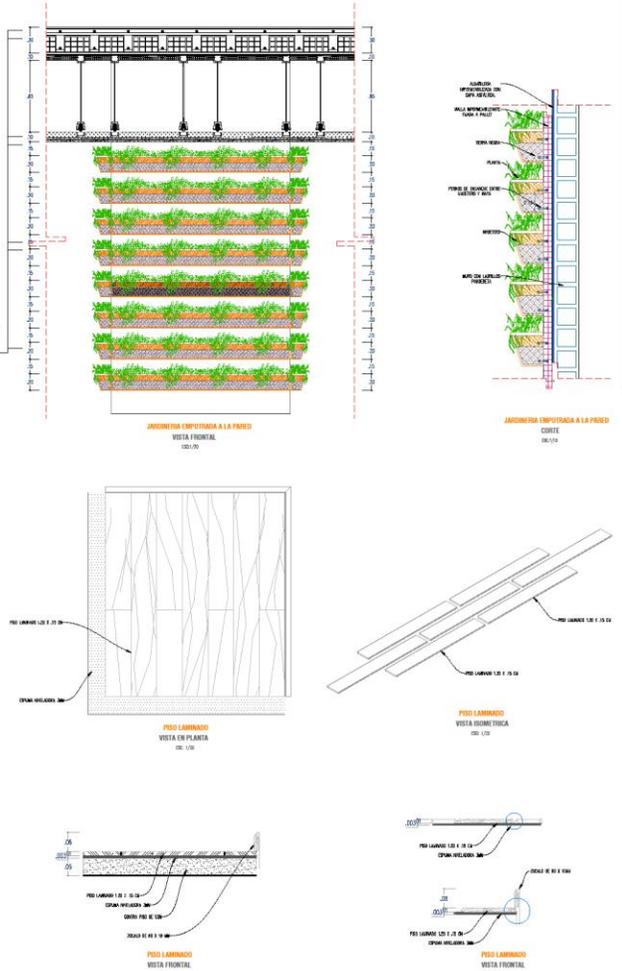
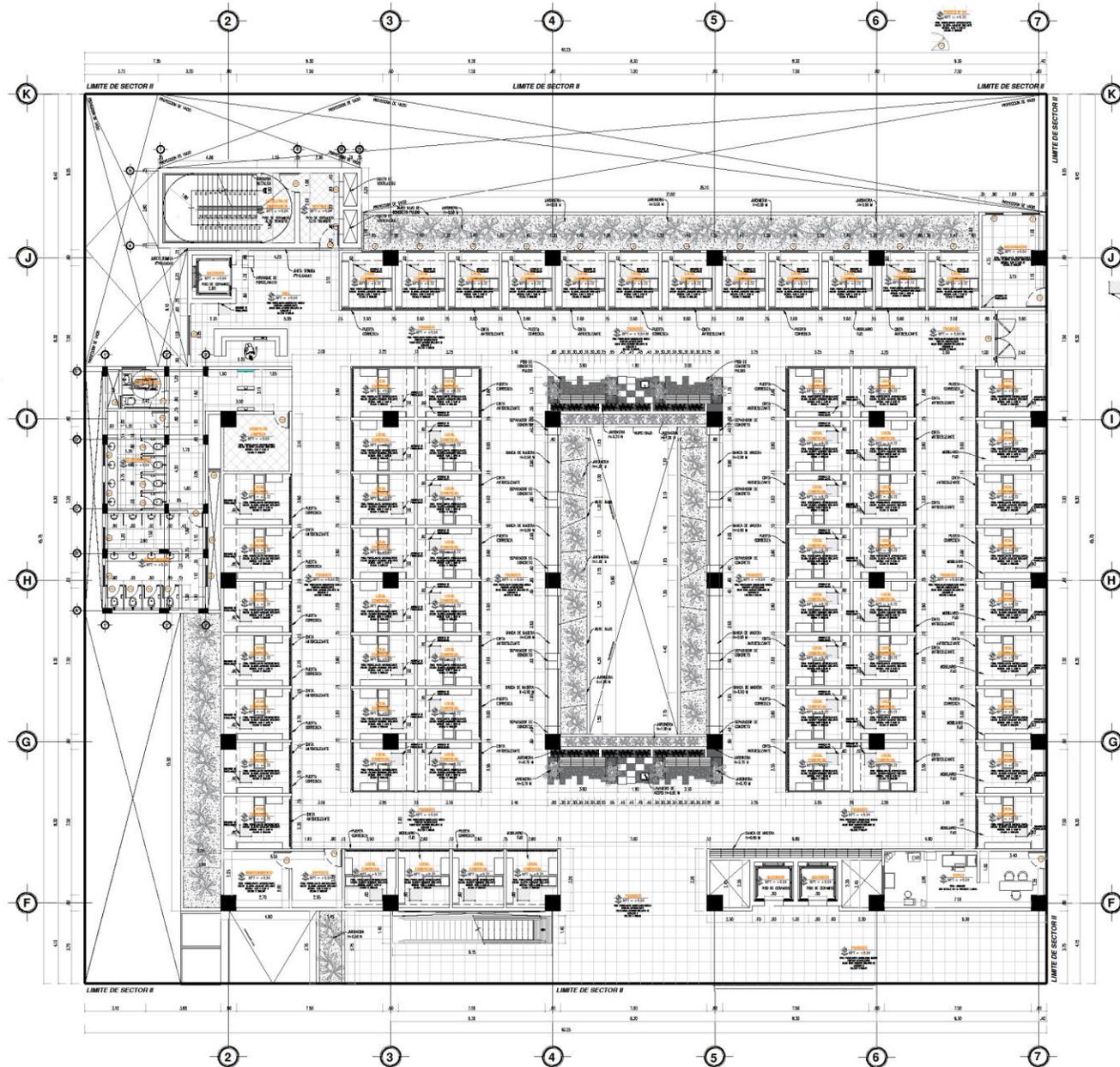
|                               |  |                   |   |                                |
|-------------------------------|--|-------------------|---|--------------------------------|
| <br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO | TÍTULO DE PROYECTO: INVESTIGACIÓN  |                   | MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL<br>TURISMO GASTRONÓMICO<br>EN LIMA METROPOLITANA, SS 19<br>BARO MERCADO NEGRO Y BARBERANO | ESPECIALIDAD:<br>ARQUITECTURA  |
|                               | TÍTULO DE PROYECTO: ARQUITECTURA   |                   | FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA   | PLAN:<br>PLANO DE ARQUITECTURA |
| <b>SECTOR II</b><br>          | DISEÑO:<br>AYO JOSÉ LUÍS VARGAS FLORES   | LIMA<br>BARBERANO | DEPARTAMENTO:<br>LIMA   | PROYECTO:<br>PRIMERAS PLANTAS  |
|                               | REVISÓ:<br>DR. CARLOS ESPINOSA RODRIGUEZ,<br>DR. CARLOS ESPINOSA RODRIGUEZ,<br>DR. CARLOS ESPINOSA RODRIGUEZ,<br>DR. CARLOS ESPINOSA RODRIGUEZ | ESCALA:<br>1/75   | FECHA:<br>2020  | NOMBRE:<br>A-22                |
|                               | APROBÓ:<br>DR. JOSÉ LUÍS VARGAS FLORES   | PROYECTO:<br>AD   | MATERIAL:<br>BOD DE CARTÓN  |                                |
|                               |  |                   |   |                                |
|                               |  |                   |   |                                |



## SECTOR II

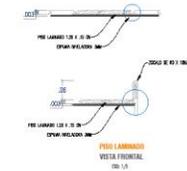
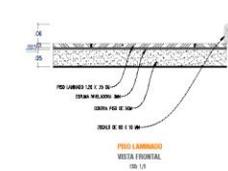
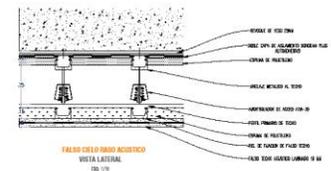
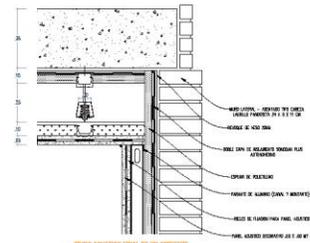
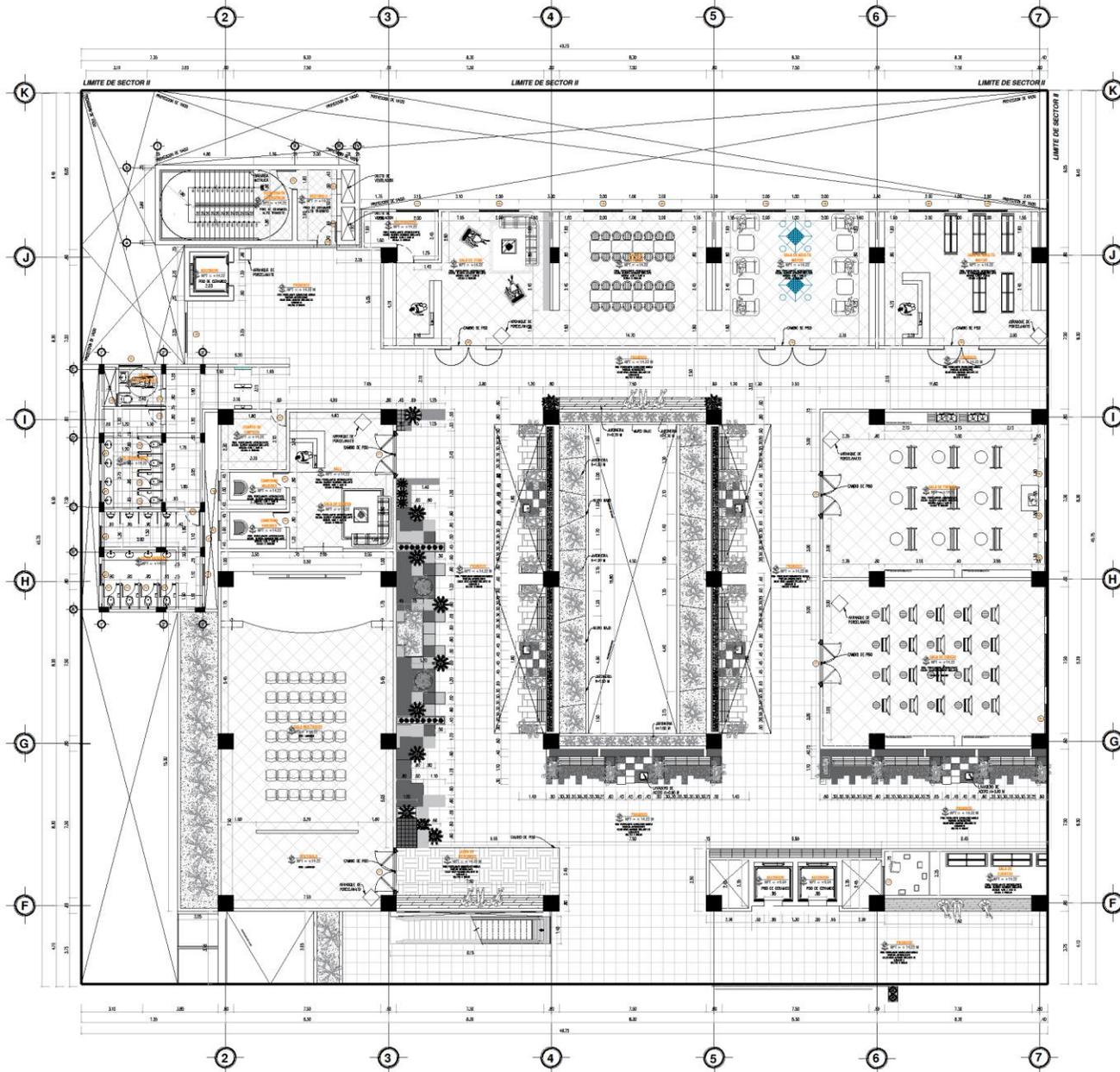
PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO SEGUNDA PLANTA  
 ESC 1/75

|   |   |  |   |   |
|---|---|--|---|---|
| <br>UNIVERSIDAD<br>CESAR VALLEJO | TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL<br/>         URBANO GASTRONÓMICO<br/>         EN LIMA METROPOLITANA, S.O. 9<br/>         CASED MERCADO HNO. S. BARBAÑO</b> |  | ESPECIALIDAD:<br><b>ARQUITECTURA</b>                        |   |
|   | INSTITUCIÓN:<br><b>CENTRO GASTRONÓMICO<br/>         CULTURAL</b>  |  | PLANO:<br><b>PLANO DE ARQUITECTURA</b>                      |   |
|   | FACULTAD DE:<br><b>ARQUITECTURA</b>   |  | ESCUELA:<br><b>PROFESIONAL DE<br/>         ARQUITECTURA</b> | TERCERA PARTE:<br><b>SEGUNDA PLANTA</b> |
|   | DEPARTAMENTO:<br><b>LIMA</b>  |  | DISTRITO:<br><b>BARBAÑO</b>                                 | TÍTULO:<br><b>AD</b>                    |
| <b>SECTOR II</b><br>INTERVENCIONES  |    | AUTOR:<br><b>JOSÉ EDUARDO BARRAL,<br/>         RAFAEL PÉREZ,<br/>         JOSÉ SERRA</b> | ESCALA:<br><b>1/75</b>                                      |   |
| FECHA:<br><b>2020</b>   |   | <b>A-23</b>  |   |   |



**SECTOR II**  
 PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO TERCERA PLANTA  
 ESC. 1/75

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>SECCION PROFESIONAL DE ARQUITECTURA |  | TITULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA Y SU ZONA OMBRO: MERCADO PISO 2 WARRANO |  |
| CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL   |  | ESPECIALIDAD: ARQUITECTURA   |  |
| PLANO: PLANO DE ARQUITECTURA   |  | TERCERA PLANTA   |  |
| DEPARTAMENTO: LIMA   |  | REGION: LIMA   |  |
| PROYECTO: 2020   |  | ESCALA: 1/75   |  |
| PROYECTO: A-24   |  |  |  |

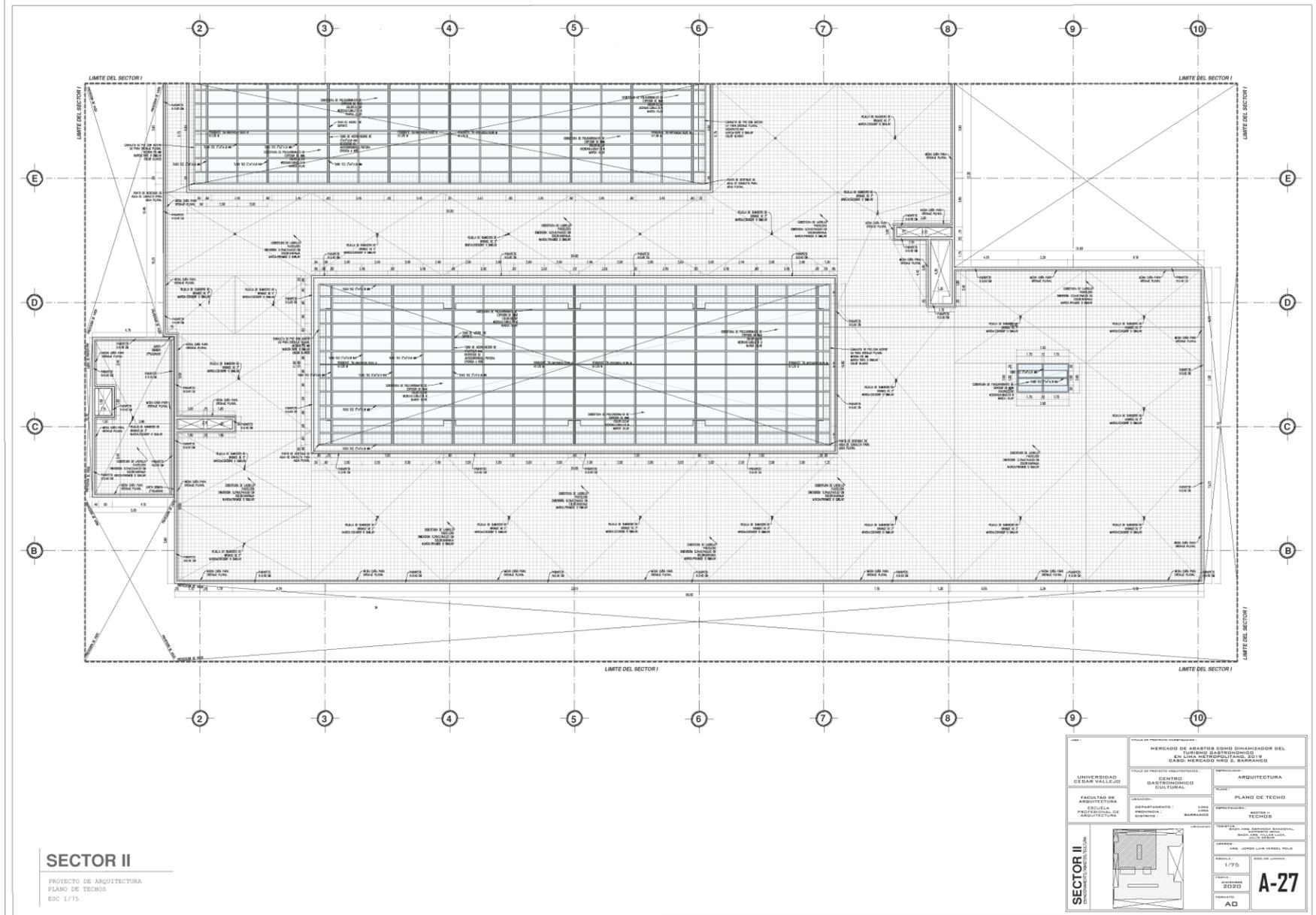


**SECTOR II**

PROYECTO DE ARQUITECTURA  
PLANO CUARTA PLANTA  
ESC. 1/75

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE<br/>ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA<br/>PROFESIONAL DE<br/>ARQUITECTURA</p> | <p>PROYECTO DE INVESTIGACION:</p> <p><b>HEREDAO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA 2019</b><br/>BARDO HEREDAO PRO 5 BARRANCO</p> |  | <p>PROYECTO:</p> <p><b>ARQUITECTURA</b></p>   |
|   | <p>PROYECTO ARCHITECTONICO:</p> <p><b>CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL</b></p>   | <p>SECCION:</p> <p>DEPARTAMENTO: LIMA<br/>PROVINCIA: LIMA<br/>DISTRITO: BARRANCO</p>                 | <p>PLANO:</p> <p><b>PLANO DE ARQUITECTURA</b></p> <p>PROYECTADO: <b>SECTOR II</b><br/>CUARTA PLANTA</p> |
| <p><b>SECTOR II</b><br/>ARCHITECTONICO</p>  | <p>FECHA:</p> <p>PROF. ARQ. ESCUELA NACIONAL SUPERIOR DE ARQUITECTURA DEL CESAAR VALLEJO</p> <p>PROF. ARQ. JOSE LUIS VERGEL POLO</p>                                     | <p>ESCALA:</p> <p><b>1/75</b></p> <p>FECHA:</p> <p><b>2020</b></p> <p>PROYECTO:</p> <p><b>AQ</b></p> | <p>NUMERO:</p> <p><b>A-25</b></p>   |

# Planos de techo – SECTOR 1

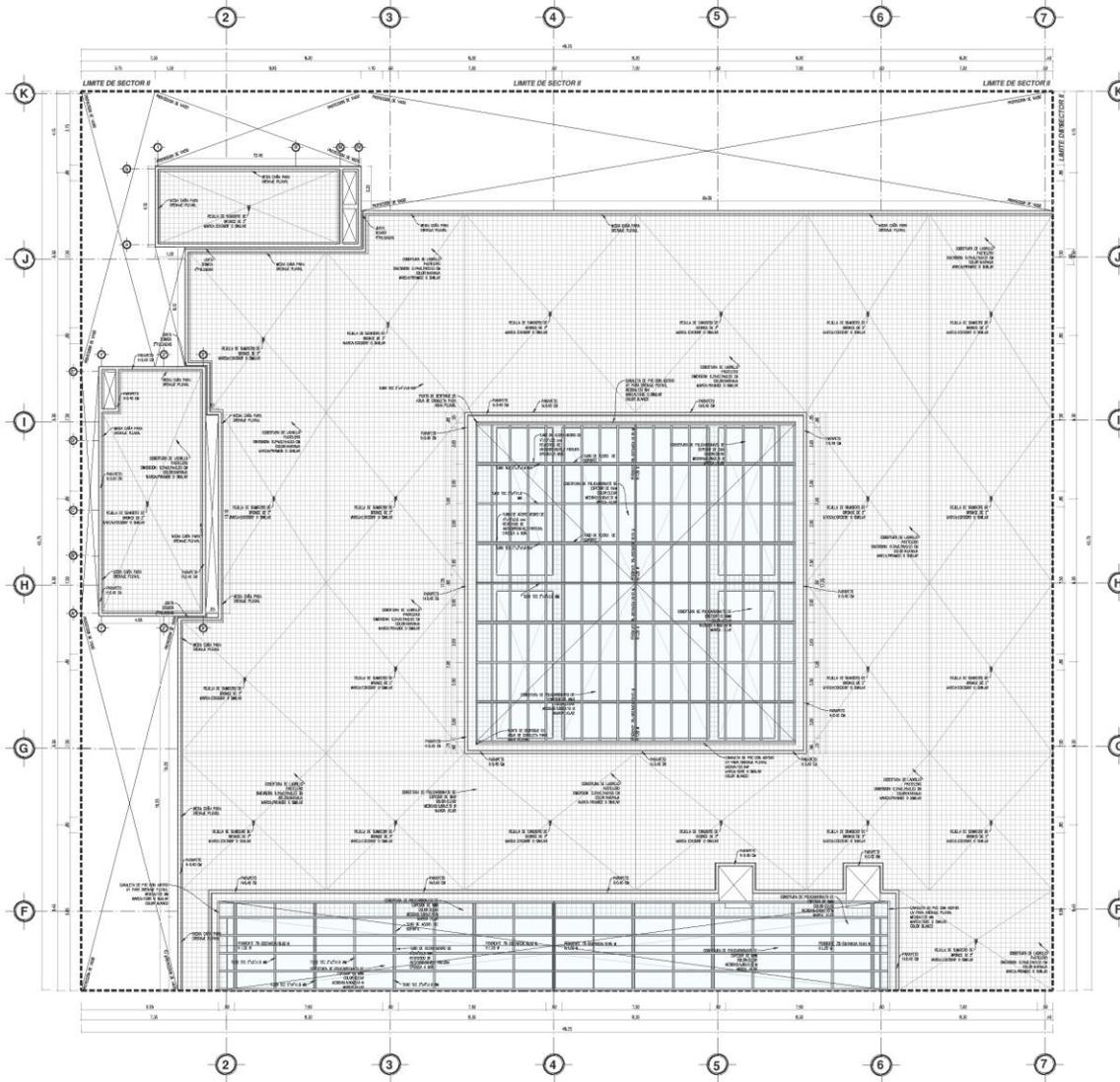


## SECTOR II

PROYECTO DE ARQUITECTURA  
 PLANO DE TECHOS  
 ESC 1/75

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| INSTITUCIÓN DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO TECNOLÓGICO<br>UNIVERSIDAD DE CALDAS<br>FACULTAD DE INGENIERÍA DE SISTEMAS Y ELECTRONICA<br>ESCUELA DE INGENIERIA DE SISTEMAS Y ELECTRONICA |  | MERCADO DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL TURISMO DISTRIBUIDO EN LA ZONA METROPOLITANA DE CALDAS<br>CASO: MERCADO RISO S. BARRAND |  |
| UNIVERSIDAD DE CALDAS<br>FACULTAD DE INGENIERIA DE SISTEMAS Y ELECTRONICA<br>ESCUELA DE INGENIERIA DE SISTEMAS Y ELECTRONICA  |  | CENTRO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO TECNOLÓGICO<br>ARQUITECTURA   |  |
| TÍTULO: PLAN DE TECHO<br>PROYECTO DE ARQUITECTURA   |  | PLAN DE TECHO  |  |
| AUTOR: JUAN CARLOS VARGAS<br>COAUTOR: JUAN CARLOS VARGAS  |  | FECHA: 2020  |  |
| ESCALA: 1/75  |  | FOLIO: A-27  |  |
| MATERIAL: AD  |  | A-27   |  |

# Planos de techo – SECTOR 2



## SECTOR II

PROYECTO DE ARQUITECTURA  
PLANO DE TECHO  
ESC. 1:75

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| UNIVERSIDAD<br>CESAR VALLEJO   |  | FACULTAD DE<br>ARQUITECTURA  |  |
| CENTRO<br>BARRIOCENTRO<br>CULTURAL   |  | CARRANZA   |  |
| PROYECTO DE ARQUITECTURA   |  | PLANO DE TECHO   |  |
| DEPARTAMENTO DE<br>PROYECTO DE ARQUITECTURA                                    |  | CARRANZA   |  |
| AUTOR: DR. JOSÉ LUIS VÁSQUEZ, ROJO   |  | PROYECTO: MERCADO DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL BARRIO DE S. BARRANCO |  |
| FECHA: 1975  |  | Escala: 1:75   |  |
| PROYECTO: MERCADO DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL BARRIO DE S. BARRANCO |  | PROYECTO: MERCADO DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL BARRIO DE S. BARRANCO |  |
| AUTOR: DR. JOSÉ LUIS VÁSQUEZ, ROJO   |  | PROYECTO: MERCADO DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL BARRIO DE S. BARRANCO |  |
| FECHA: 1975  |  | Escala: 1:75   |  |
| PROYECTO: MERCADO DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL BARRIO DE S. BARRANCO |  | PROYECTO: MERCADO DE ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL BARRIO DE S. BARRANCO |  |

# Planos de cortes



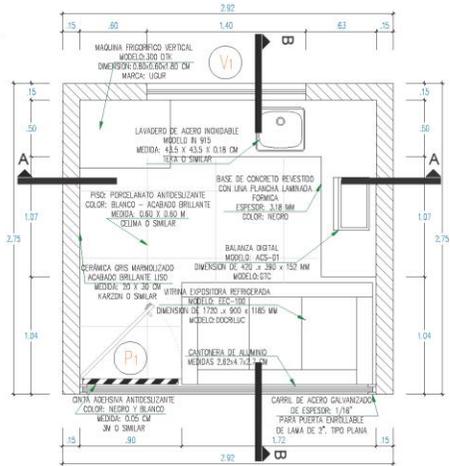
1 CORTE AA  
ESC. 1/100

|                                     |   |                              |
|-------------------------------------|---|------------------------------|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>    | <p>MERCADO DE SERVICIOS COMO SUSTENTADOR DEL<br/>POLO TURISTICO, EN EL<br/>CARRO MERCADO HDO. S. SARRANDI</p> |                              |
|                                     | <p>CENTRO<br/>SARREPRENDE<br/>CULTURAL</p>  | <p>ARQUITECTURA</p>          |
| <p>FACTORIA DE<br/>ARQUITECTURA</p> | <p>PROYECTO DE<br/>ARQUITECTURA</p>   | <p>PLANO DE ARQUITECTURA</p> |
| <p>SECTOR I<br/>SARREPRENDE</p>     |   | <p>ESP. C-01</p>             |

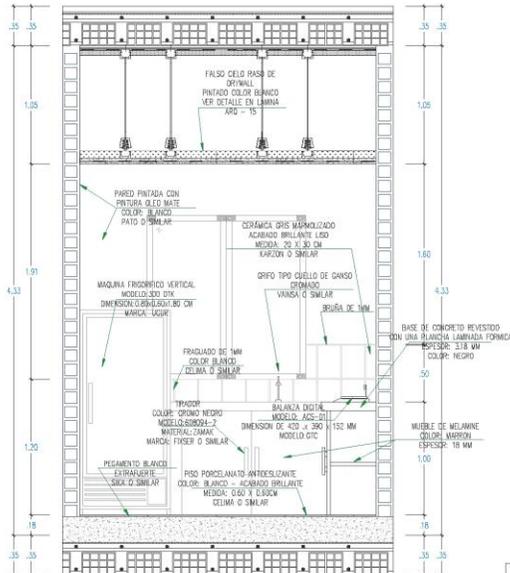


# Planos de módulos

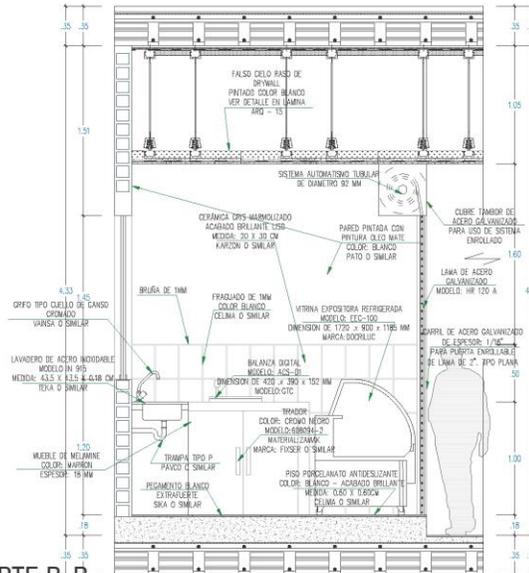
**1 PLANTA**  
ESC. 1/25



**2 CORTE A-A**  
ESC. 1/25



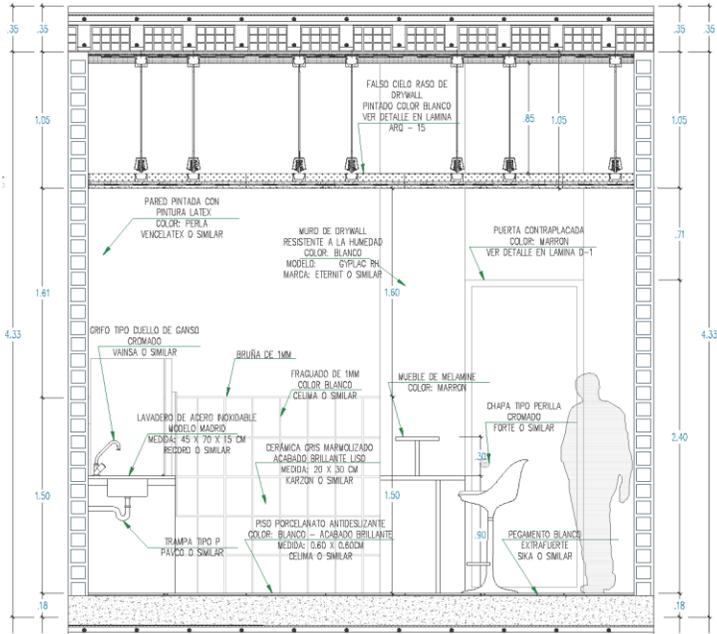
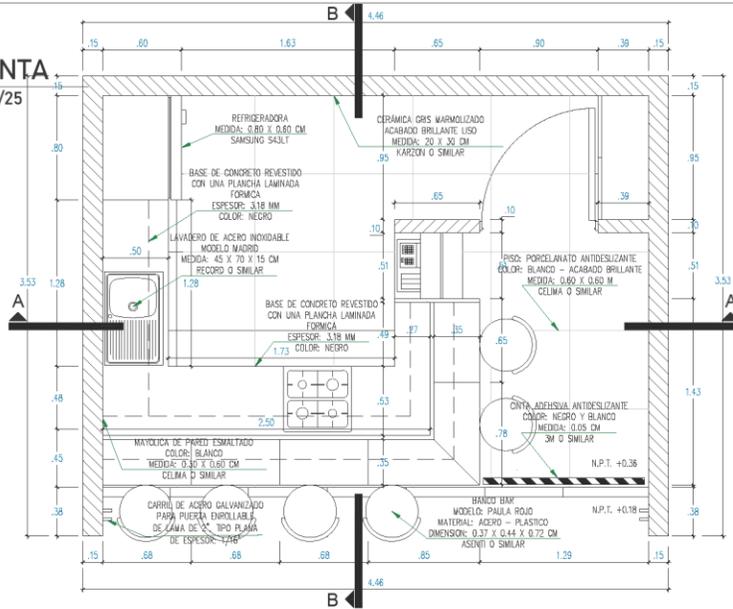
**3 CORTE B-B**  
ESC. 1/25



|   |  |  |
|---|--|--|
|  <b>UNIVERSIDAD CDMX VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>DEPARTAMENTO DE DISEÑO ARQUITECTURAL |  | <b>MESAJE DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL LENGUAJE ARQUITECTÓNICO EN LA LINEA HEREDERERA DEL ESTILO CASO MESAJO NEGRO &amp; SANGRANO</b> |
| <b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>   |  | <b>ARQUITECTURA</b>  |
| <b>PLANO DE ARQUITECTURA</b>  |  | <b>PROYECTO</b>  |
| <b>DETAJE DE PUERTAS</b>  |  | <b>ESPESOR</b><br>18 MM  |
|    |  | <b>PROYECTO</b><br>2022  |
| <b>SECTOR I</b>   |  | <b>PROYECTO</b><br>A2  |

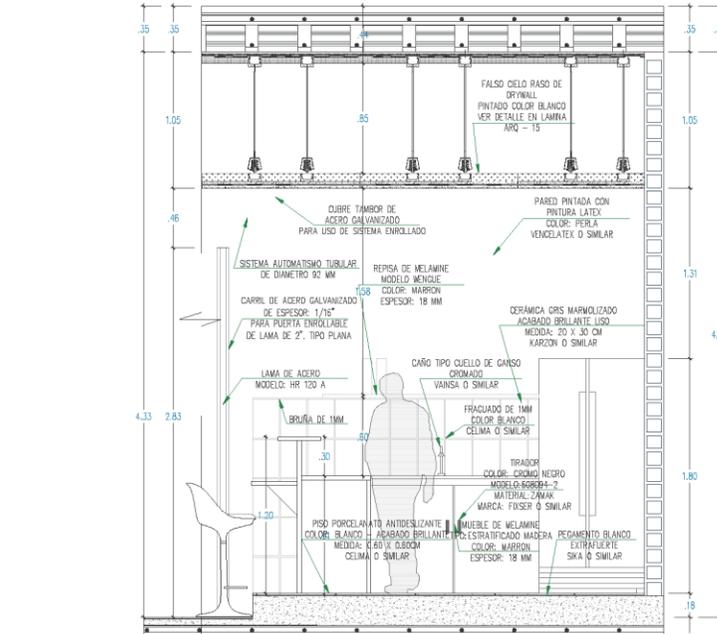
# 1 PLANTA

ESC. 1/25



# 2 CORTE A-A

ESC. 1/25

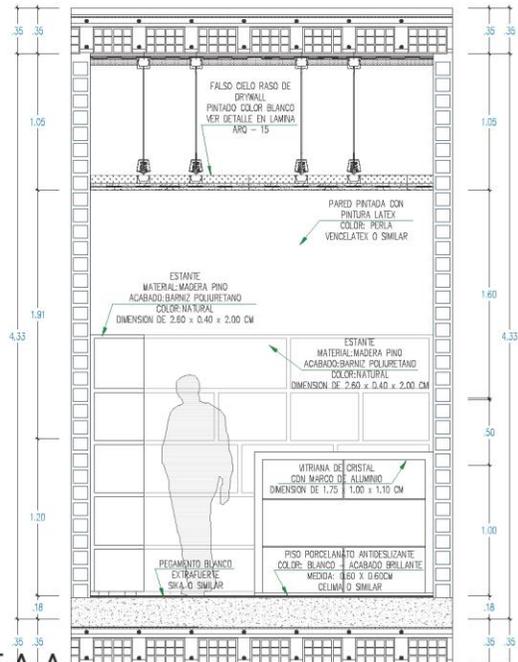
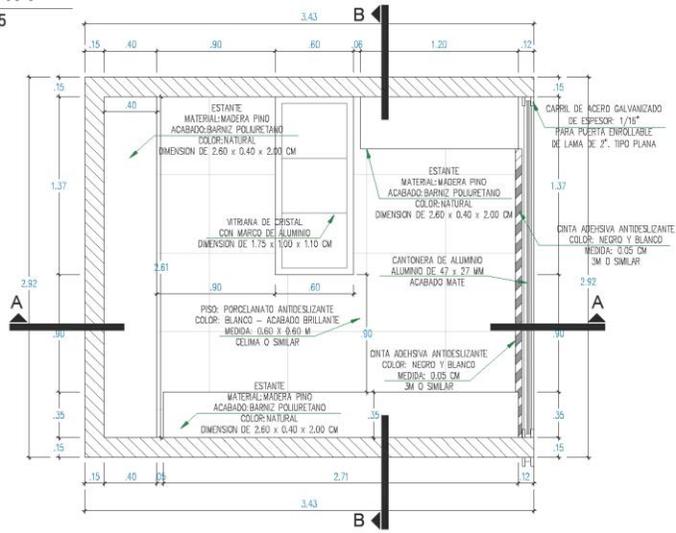


# 3 CORTE B-B

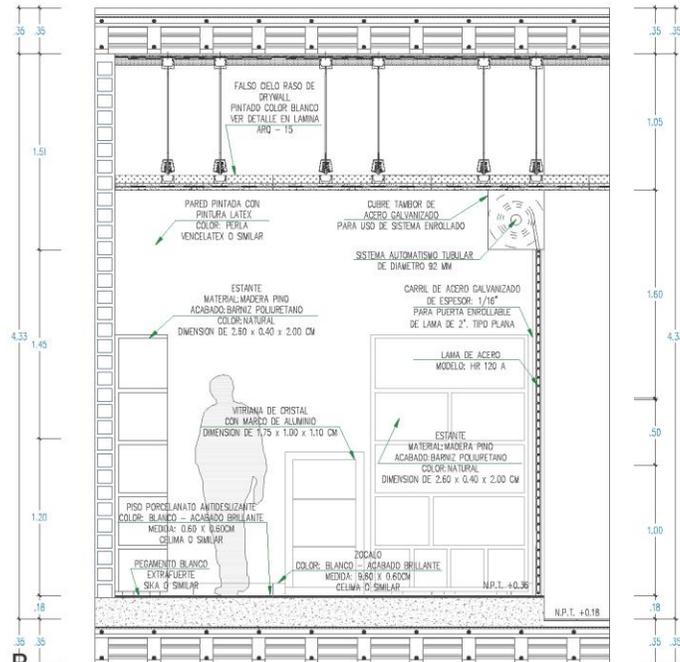
ESC. 1/25

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>                                    | <p>UNIDAD DE PROYECTO INVESTIGADOR:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b></p> <p>SAOJ MERCADO PRO D. BARRANCO</p> | <p>ESPESALIDAD:</p> <p>ARQUITECTURA</p>   |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:</p> <p><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b></p>   | <p>PLANO:</p> <p>PLANO DE ARQUITECTURA</p>  |
|   | <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>PRE-ESPECIAL DE ARQUITECTURA</p>  | <p>DEPARTAMENTO:</p> <p>LIMA</p> <p>PRESENCIA:</p> <p>BARRANCO</p> <p>UNIVERSIDAD:</p> <p>CESAR VALLEJO</p> |
| <p>TÉCNICO:</p> <p>ING. JUAN VICENTE VILLALBA</p> <p>ARQUITECTO</p> |  | <p>DETALLE DE PUESTOS</p>   |
| <p>PROYECTO:</p> <p>2020</p>  |  | <p>ESCALA:</p> <p>1:50</p>  |
| <p>PROYECTO:</p> <p>A2</p>  |  | <p>DP-02</p>  |

**1 PLANTA**  
ESC. 1/25



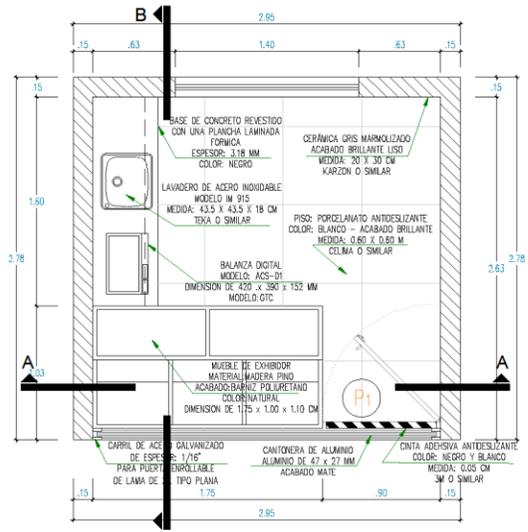
**3 CORTE B-B**  
ESC. 1/25



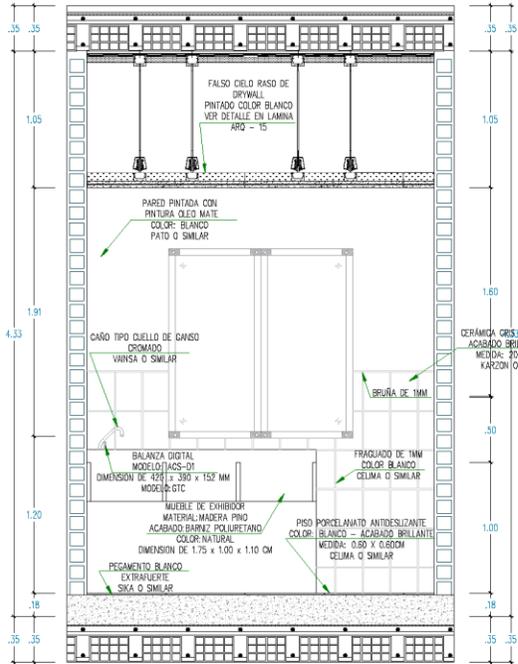
**2 CORTE A-A**  
ESC. 1/25

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  <b>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</b> |  | <b>TÍTULO DE PROYECTO:</b><br>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SO 19 (SABO MERCADO PISO 2, SUBBANCO) |   |
| <b>FACULTAD DE ARQUITECTURA</b><br>PALESTRA DE ARQUITECTURA  |  | <b>DEPARTAMENTO:</b><br>LIMA  | <b>ESPESIFICACIÓN:</b><br>ARQUITECTURA  |
| <b>PROFESOR:</b><br>DR. JUAN LUIS VERA   |  | <b>PREFENCIA:</b><br>BARRANCO   | <b>PLANO:</b><br>PLANO DE ARQUITECTURA  |
| <b>PROFESOR ASISTENTE:</b><br>DR. JUAN LUIS VERA   |  | <b>FECHA:</b><br>2020   | <b>DETALLE:</b><br>DETALLE DE PUESTOS   |
| <b>PROFESOR:</b><br>DR. JUAN LUIS VERA   |  | <b>FECHA:</b><br>2020   | <b>TÍTULO:</b><br>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SO 19 (SABO MERCADO PISO 2, SUBBANCO) |
| <b>PROFESOR:</b><br>DR. JUAN LUIS VERA   |  | <b>FECHA:</b><br>2020   | <b>ESP.:</b><br>A2  |
| <b>PROFESOR:</b><br>DR. JUAN LUIS VERA   |  | <b>FECHA:</b><br>2020   | <b>DP-03</b>  |

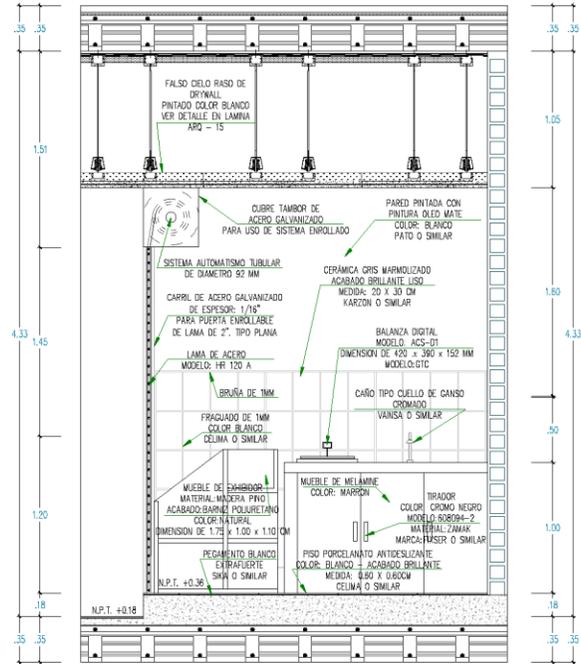
**1 PLANTA**  
ESC. 1/25



**2 CORTE A-A**  
ESC. 1/25

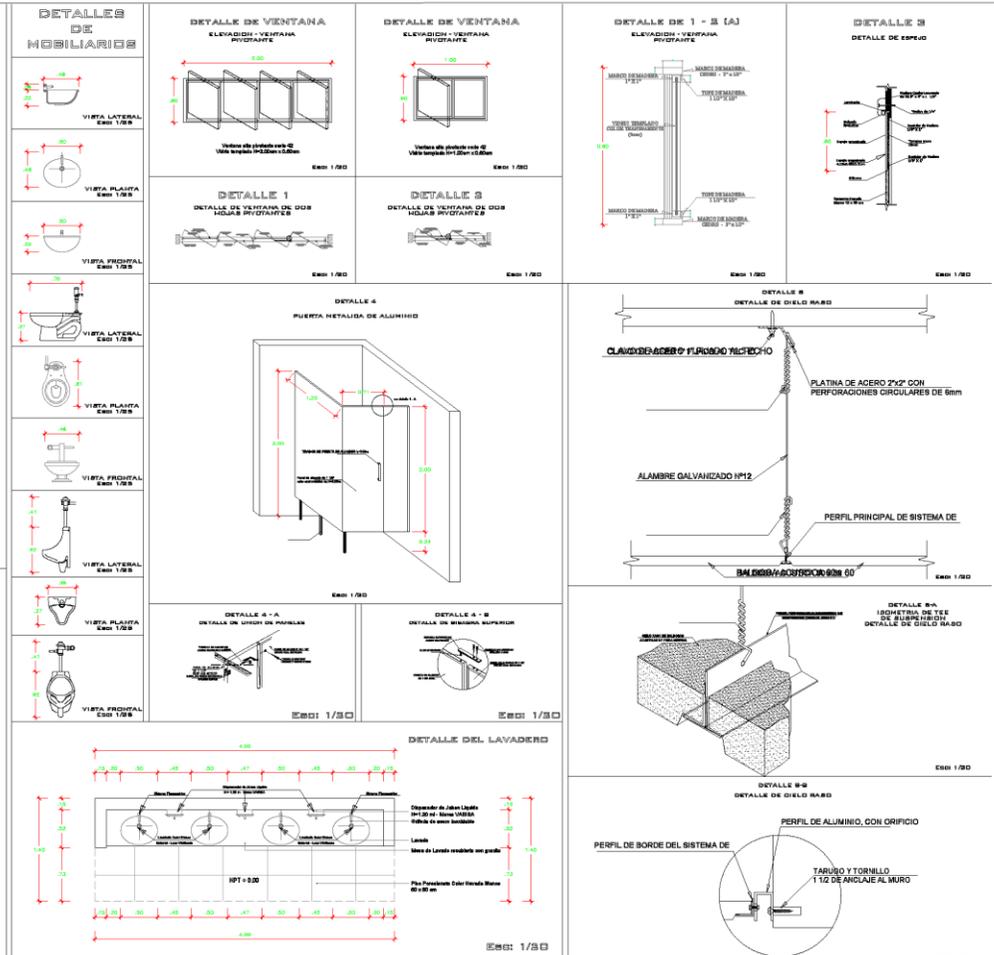
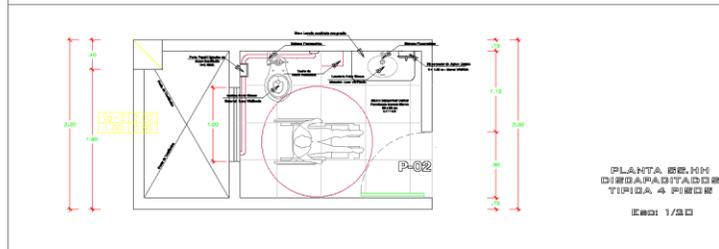
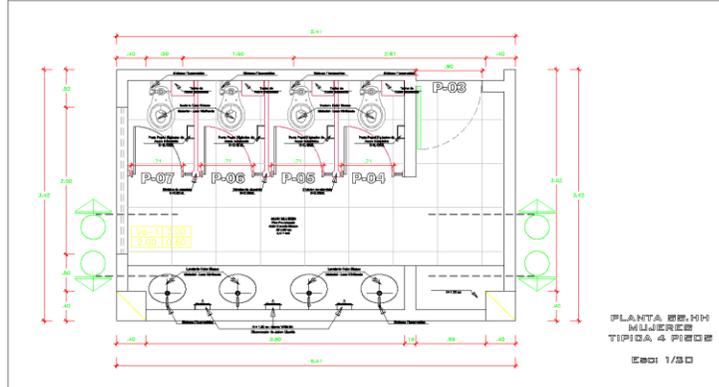
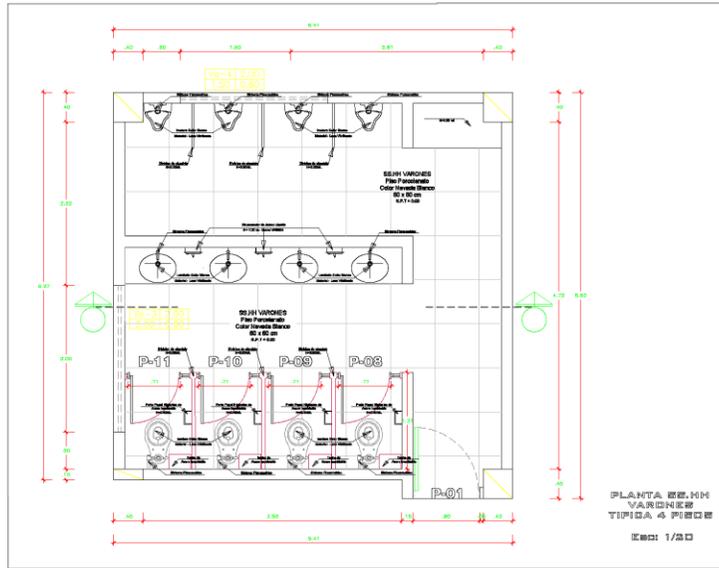


**3 CORTE B-B**  
ESC. 1/25



|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>   | <p>TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGACIÓN:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b></p> <p>BARRO MERCADO PISO 2, BARRO</p> |   | <p>PROFESIONAL:</p> <p>ARQUITECTURA</p>              |
|  | <p>TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:</p> <p><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b></p>   |   | <p>PLANO:</p> <p>PLANO DE ARQUITECTURA</p>           |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>DEPARTAMENTO:</p> <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>PREFECTURA:</p> <p>BARRO</p> <p>DIRECCIÓN:</p> <p>BARRO</p>   | <p>PROYECTO:</p> <p>BARRO</p> <p>DETALLE DE PUESTOS</p>                         | <p>FECHA:</p> <p>2020</p> <p>PROYECTO:</p> <p>A2</p> |
| <p>SECTOR I</p> <p>INVESTIGACIÓN</p>                                       | <p>FECHA:</p> <p>2020</p> <p>PROYECTO:</p> <p>A2</p>   | <p>TÍTULO:</p> <p>BARRO MERCADO PISO 2, BARRO</p> <p>PROYECTO:</p> <p>BARRO</p> | <p>PROYECTO:</p> <p>DP-04</p>                        |

# Planos a detalle de los baños



**LEGENDARIO CON ACRÓNIMOS DE LOS MATERIALES**

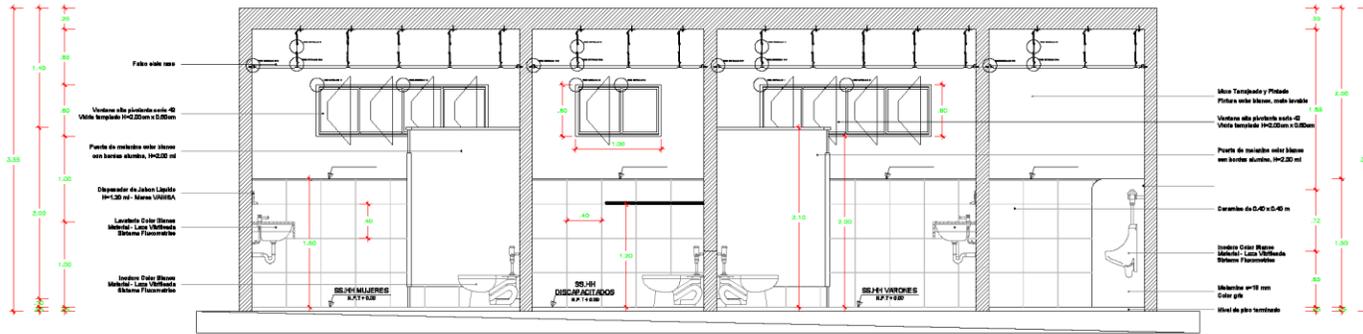
| STD PISO             | PISOS | CONTRAZOCALO | ZOCALO | MUROS | CIELRISO | COBERTURA |
|----------------------|-------|--------------|--------|-------|----------|-----------|
| AMBIENTE             |       |              |        |       |          |           |
| SEÑAL VARONES        | ●     | ●            | ●      | ●     | ●        | ●         |
| SEÑAL MUJERES        | ●     | ●            | ●      | ●     | ●        | ●         |
| SEÑAL DISCAPACITADOS | ●     | ●            | ●      | ●     | ●        | ●         |
| SEÑAL A LOS SEÑAL    | ●     | ●            | ●      | ●     | ●        | ●         |

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
CENTRO BASTIENES CUL TUPAL  
DETALLE DE SERVIDOR HYGIENICO

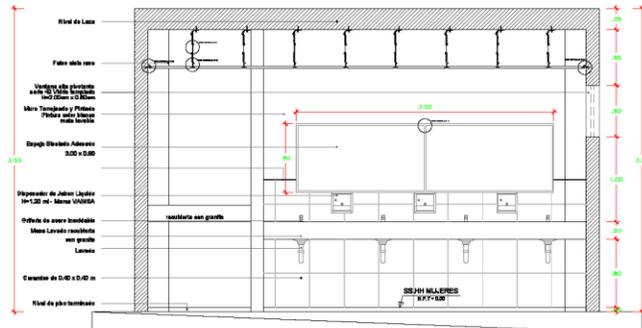
PROYECTO: CENTRO BASTIENES CUL TUPAL  
ARQUITECTURA: [Nombre]  
SERVIDOR: [Nombre]  
LUGAR: BASTIENES CUL TUPAL

FECHA: 1/75  
Escala: 1/30  
AD

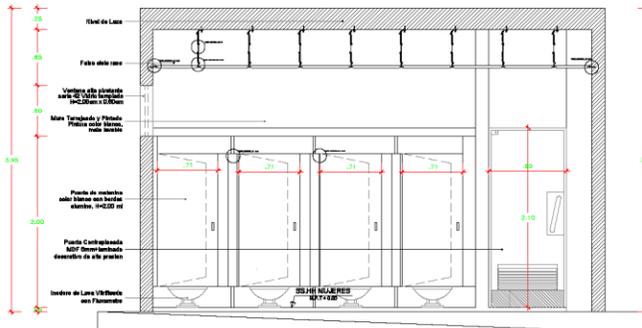
**SECTOR I**



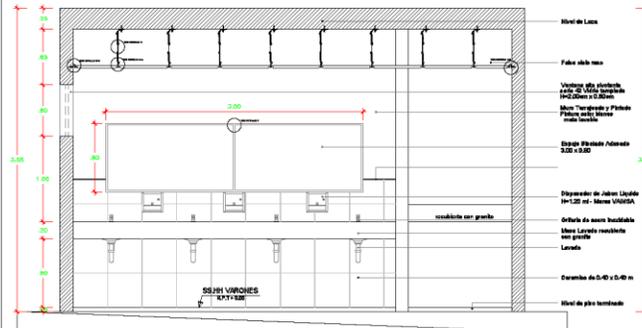
CORTE GENERAL "A - A"  
Esg: 1/30



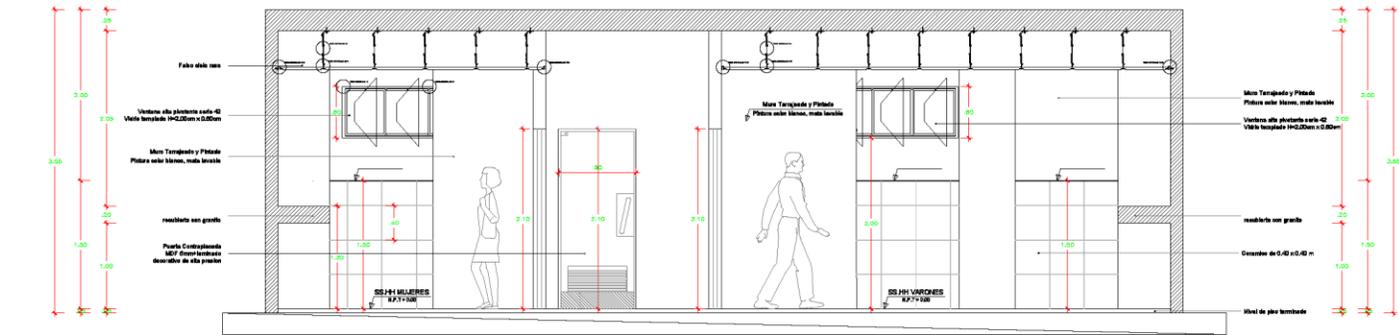
CORTE "A - A"  
Esg: 1/30



CORTE "B - B"  
Esg: 1/30



CORTE "C - C"  
Esg: 1/30



CORTE GENERAL "B - B"  
Esg: 1/30

| DESCRIPCION   | UNIDAD | CANTIDAD | VALOR | PRECIO |
|---------------|--------|----------|-------|--------|
| ALUMINIO 6061 | KG     | 100      | 1.20  | 120.00 |
| ACERO         | KG     | 200      | 0.80  | 160.00 |
| VIDRIO        | M2     | 50       | 1.50  | 75.00  |
| ...           | ...    | ...      | ...   | ...    |

| ITEM | DESCRIPCION | CANTIDAD | VALOR | PRECIO |
|------|-------------|----------|-------|--------|
| 001  | ...         | ...      | ...   | ...    |
| 002  | ...         | ...      | ...   | ...    |
| ...  | ...         | ...      | ...   | ...    |

UNIVERSIDAD DECAR VALLEJO

DEPARTAMENTO DE INGENIERIA DE ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

PROYECTO: MERCADO DE SABORES COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LA ZONA METROPOLITANA DE BARRANCO

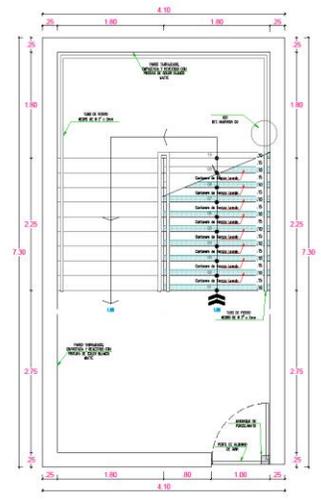
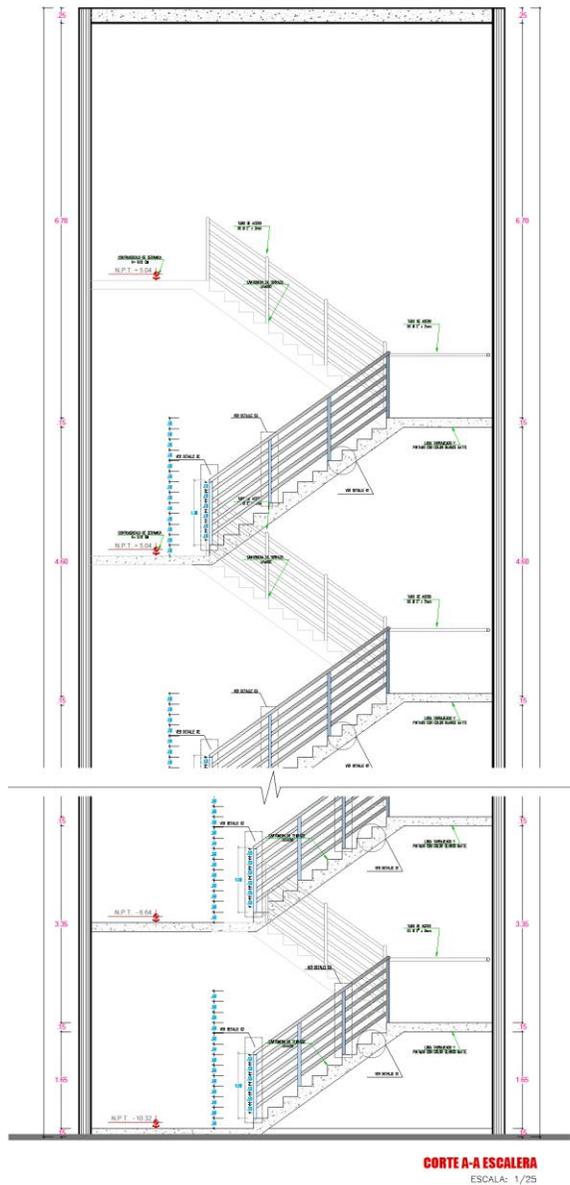
PROFESOR: JORGE LUIS VESSEL HOLID

ESTUDIANTE: AD

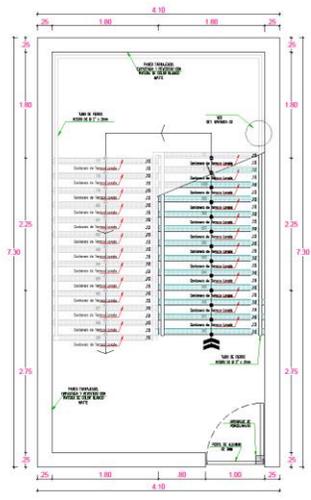
FECHA: 2020

HOJA: D-11

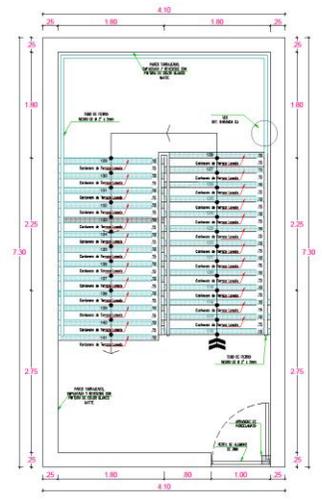
# Planos a detalle de las escaleras – SECTOR 1 Y 2



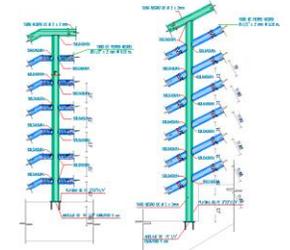
**PLANTA ESCALERA 1ER PISO**  
ESCALA: 1/25



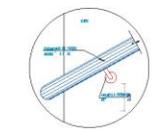
**PLANTA ESCALERA 2DO AL 3ER PISO**  
ESCALA: 1/25



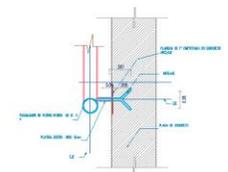
**PLANTA ESCALERA 4TO PISO**  
ESCALA: 1/25



**DETALLE BARANDA 01**  
ANCLAJE DE PASAMANOS EN MUROS  
ESCALA: 1/3

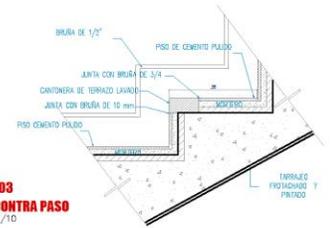


**DETALLE BARANDA 02**  
ANCLAJE DE PASAMANOS EN MUROS Ø 2"  
ESCALA: 1/3

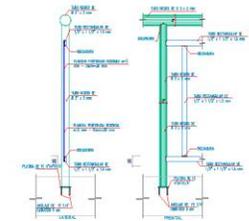


**DETALLE BARANDA 03**  
ANCLAJE DE PASAMANOS Ø 2"  
ESCALA: 1/2

**ANCLAJE DE BARANDAS DE TUBO NEGRO EN PASADIZOS DE Ø 2" - DETALLE 3 Y 4**  
ESCALA: 1/10



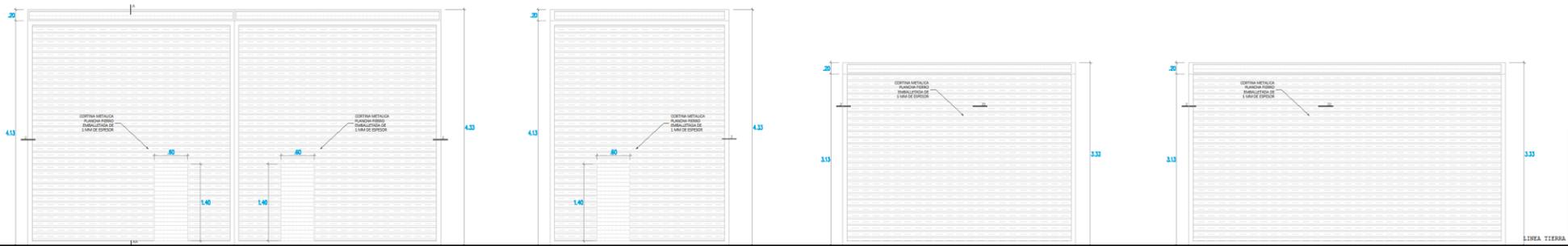
**DETALLE 03**  
PASO Y CONTRA PASO  
ESCALA: 1/10



**DETALLE DE ANCLAJE DE BARANDA EN PASADIZO**  
ESCALA: 1/10

|                                      |  |  |   |
|--------------------------------------|--|--|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> | <p>HEREDERO DE ARQUITECTO ROMÁN ORLANDO DEL ROSARIO GARCÍA GONZÁLEZ EN UNA PARTICIPACIÓN 50% A CADA MERCADO NEG. D. BARRANCO</p> |  | <p>PROYECTO: ARQUITECTURA</p>             |
|                                      | <p>CENTRO HISTORICOCULTURAL</p>  |  | <p>PLANO: DETALLE DE ESCALERA</p>         |
|                                      | <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>  |  | <p>PROYECTANTE: LUIS RAMÍREZ GONZÁLEZ</p> |
| <p>SECTOR 1</p>                      | <p>PROYECTO: CENTRO HISTORICOCULTURAL</p>  |  | <p>PROYECTANTE: LUIS RAMÍREZ GONZÁLEZ</p> |
|                                      | <p>PROYECTO: CENTRO HISTORICOCULTURAL</p>  |  | <p>PROYECTANTE: LUIS RAMÍREZ GONZÁLEZ</p> |
|                                      | <p>PROYECTO: CENTRO HISTORICOCULTURAL</p>  |  | <p>PROYECTANTE: LUIS RAMÍREZ GONZÁLEZ</p> |
|                                      | <p>PROYECTO: CENTRO HISTORICOCULTURAL</p>  |  | <p>PROYECTANTE: LUIS RAMÍREZ GONZÁLEZ</p> |



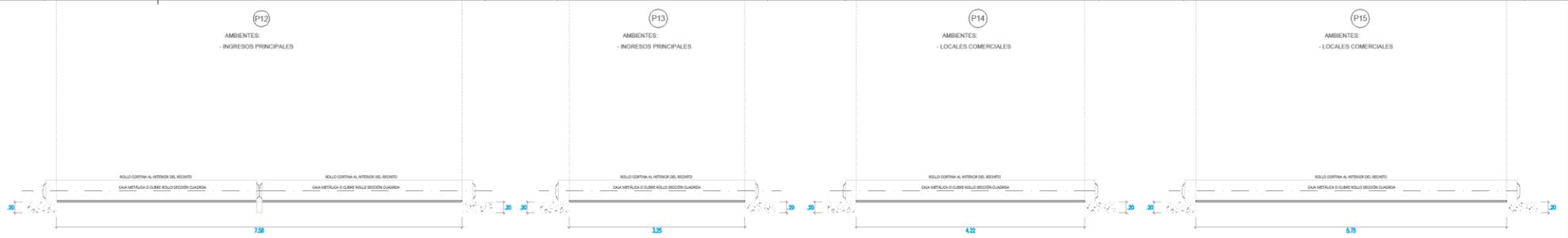


(P12)  
 AMBIENTES:  
 - INGRESOS PRINCIPALES

(P13)  
 AMBIENTES:  
 - INGRESOS PRINCIPALES

(P14)  
 AMBIENTES:  
 - LOCALES COMERCIALES

(P15)  
 AMBIENTES:  
 - LOCALES COMERCIALES



(P16)  
 AMBIENTES:  
 - LOCALES COMERCIALES

(P17)  
 AMBIENTES:  
 - LOCALES COMERCIALES



CUADRO DE VANOS 1

| NIVEL       | PUERTAS | DIMENSIONES |      |
|-------------|---------|-------------|------|
|             |         | ancho       | alto |
| 1 - 7 NIVEL | P1      | 2.60        | 2.40 |
|             | P2      | 1.80        | 2.40 |
|             | P3      | 0.90        | 2.10 |
|             | P4      | 0.95        | 2.10 |
|             | P5      | 1.20        | 2.40 |
|             | P6      | 0.90        | 2.10 |
|             | P7      | 1.80        | 2.40 |
|             | P8      | 1.80        | 2.30 |
|             | P9      | 1.80        | 2.30 |
|             | P10     | 2.00        | 2.40 |
|             | P11     | 1.00        | 2.10 |
|             | P12     | 7.50        | 3.33 |
|             | P13     | 3.25        | 3.33 |
|             | P14     | 4.22        | 3.33 |
|             | P15     | 5.75        | 3.33 |
|             | P16     | 4.15        | 3.33 |
|             | P17     | 3.55        | 3.33 |

UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO

FACULTAD DE ARQUITECTURA  
 ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

SECTOR I  
 AV. TUCUYAN

UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO  
 CENTRO DE INVESTIGACIONES CULTURALES

DEPARTAMENTO: LIMA  
 DISTRITO: BARRANCO

PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO DE GASTRONOMIA EN LIMA METROPOLITANA 2015  
 DISEÑO: MERCADO PRO Y BARRANCO

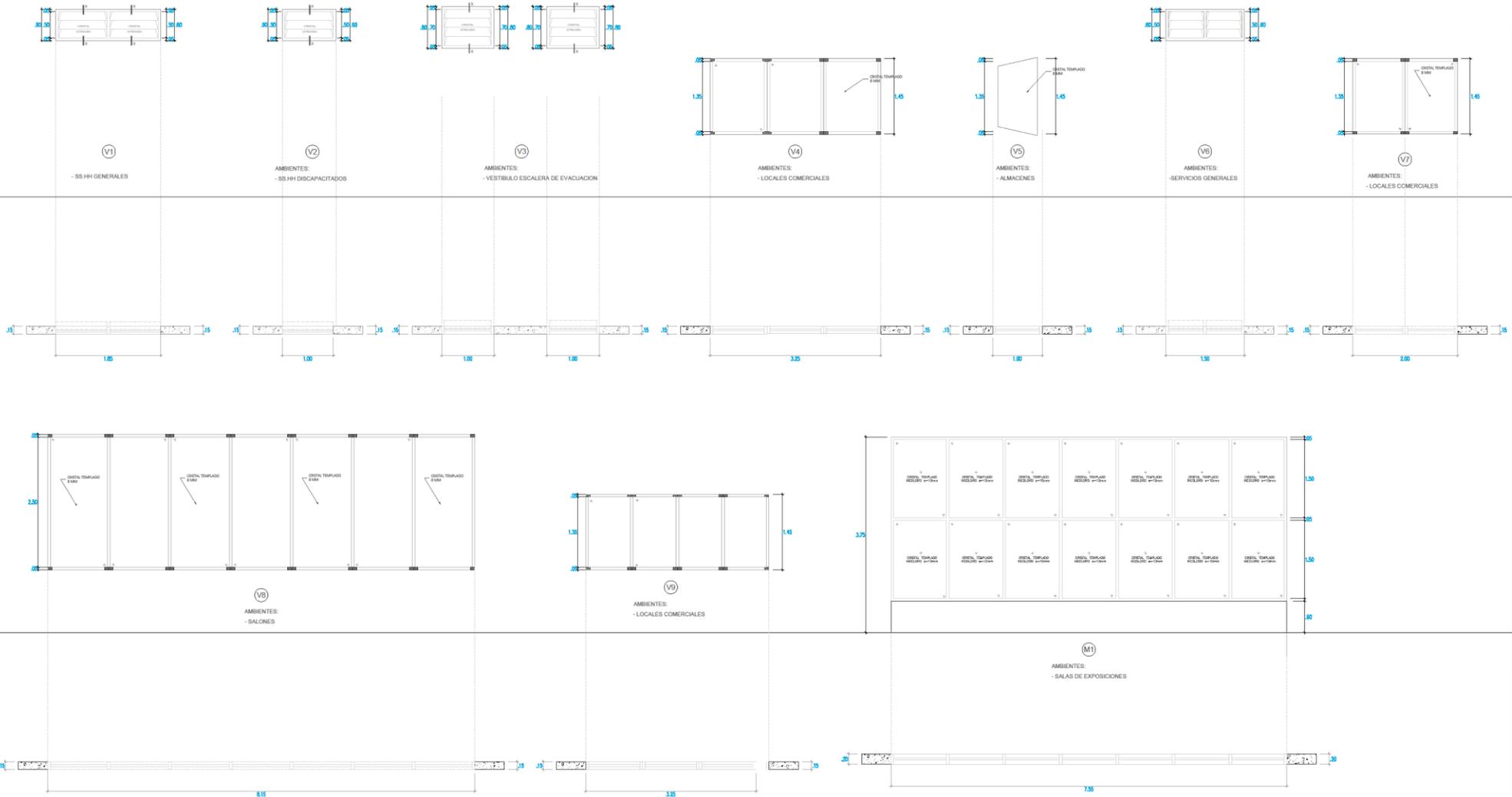
ESPECIALIDAD: ARQUITECTURA

TÍTULO: PLAN DE VANOS  
 VANDOS (PUERTAS)

FECHA: 1/25  
 AÑO: 2020

BOLETA DE LAMINA: D-03

PROFESOR: AO



**CUADRO DE VANOS 2  
(VENTANAS)**

| NIVEL          | VENTANA | DIMENSIONES |      |          |
|----------------|---------|-------------|------|----------|
|                |         | ancho       | alto | alfeizer |
| 1 - 7<br>NIVEL | V1      | 1.85        | 0.60 | 2.70     |
|                | V2      | 1.00        | 0.60 | 2.70     |
|                | V3      | 1.00        | 0.60 | 2.70     |
|                | V4      | 3.25        | 1.45 | 1.20     |
|                | V5      | 1.00        | 1.45 | 1.20     |
|                | V6      | 1.50        | 0.60 | 2.70     |
|                | V7      | 2.00        | 2.45 | 1.20     |
|                | V8      | 8.15        | 2.45 | 1.20     |
|                | V9      | 3.25        | 2.45 | 1.20     |

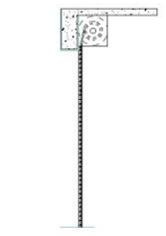
**CUADRO DE VANOS 2  
(MAMPARAS)**

| NIVEL          | PUERTAS | DIMENSIONES |      |
|----------------|---------|-------------|------|
|                |         | ancho       | alto |
| 1 - 7<br>NIVEL | M1      | 7.55        | 3.15 |

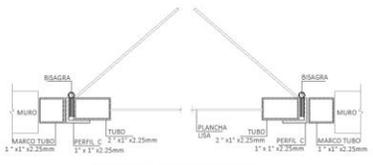
|                                      |  |                  |                  |
|--------------------------------------|--|------------------|------------------|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> | TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGACIÓN:  |                  | ESPECIALIDAD:    |
|                                      | MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL<br>TURISMO GASTRONÓMICO DEL<br>CASO: MERCADO NRO 2, BARRANCO |                  | ARQUITECTURA     |
|                                      | FACULTAD DE<br>ARQUITECTURA  |                  | PLANOS DE VANOS  |
|                                      | ESCUELA<br>PROFESIONAL DE<br>INGENIERÍA  |                  | WANDS (VENTANAS) |
| <p>SECTOR I</p>                      | DEPARTAMENTO:  |                  | URBES:           |
|                                      | LIMA   |                  | BARBARRANCO      |
|                                      | PROVINCIA:   |                  | BARBARRANCO      |
|                                      | DISTRITO:  |                  | BARBARRANCO      |
| AUTOR:                               |  | TÍTULO:          |                  |
| ING. JUAN LUIS VARELA HUAL           |  | WANDS (VENTANAS) |                  |
| ESCALA:                              |  | FECHA:           |                  |
| 1/25                                 |  | 2020             |                  |
| FIRMADO:                             |  | NO. DE PLANOS:   |                  |
| AD                                   |  | 0-04             |                  |

# SECTOR I

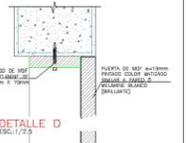
PROYECTO DE ARQUITECTURA  
PLANO DE DETALLES CONSTRUCTIVOS VANOS  
ESC: INDICADAS



DETALLE C-CC  
ESC: 1/2,5



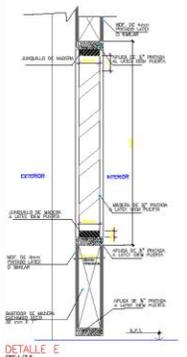
SECCION HORIZONTAL B-BB  
ESC 1:10



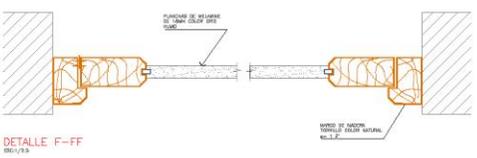
DETALLE D  
ESC: 1/2,5



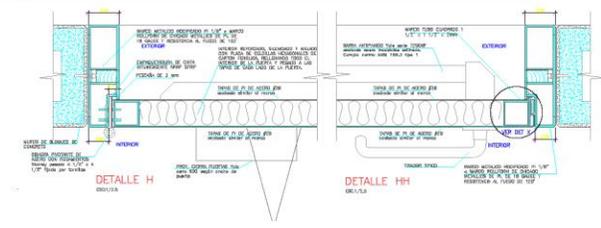
DETALLE DD  
ESC: 1/2,5



DETALLE E  
ESC: 1/2,5

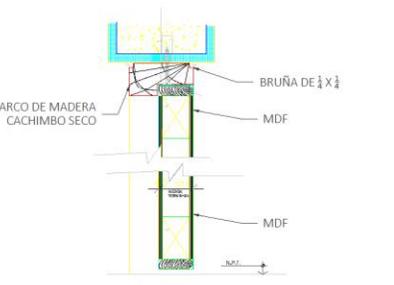


DETALLE F-FF  
ESC: 1/2,5

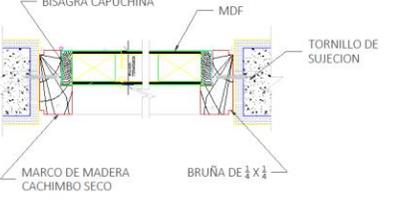


DETALLE H  
ESC: 1/2,5

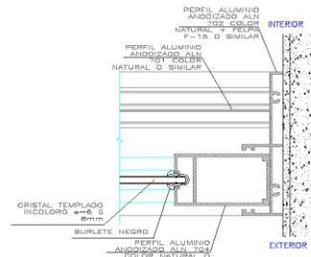
DETALLE HH  
ESC: 1/2,5



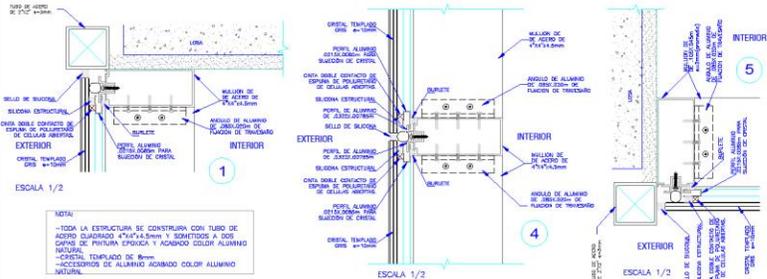
DETALLE I-II  
ESC 1:2/5



DETALLE H-HH  
ESC 1:2/5



DETALLE L  
ESC: 1/2,5



NOTA:  
- TODA LA ESTRUCTURA SE CONSTRUYA CON TUBO DE ACERO QUADRADO 4"x4"x1/8" Y BORNADOS A DOS CARAS DE PUNTA ESQUINA Y ACABADO COLOR ALUMINO NATURAL  
- CRISTAL TEMPLADO DE 6mm  
- ACCESORIOS DE ALUMINO ACABADO COLOR ALUMINO NATURAL

ESCALA 1/2

DETALLE 1

ESCALA 1/2

DETALLE 2

ESCALA 1/2

DETALLE 3

ESCALA 1/2

DETALLE 4

ESCALA 1/2

DETALLE 5

ESCALA 1/2

DETALLE 6

ESCALA 1/2

DETALLE 7

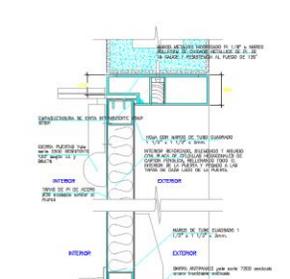
ESCALA 1/2

DETALLE 8

ESCALA 1/2

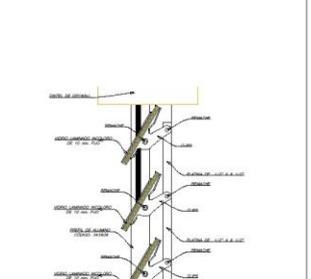
DETALLE 9

ESCALA 1/2



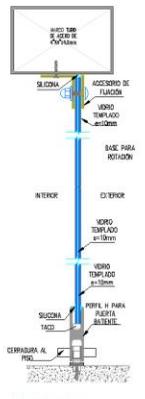
DETALLE I  
ESC: 1/2,5

DETALLE II  
ESC: 1/2,5

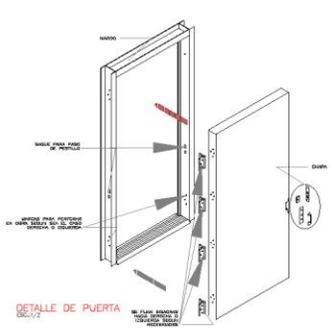


DETALLE III  
ESC: 1/2,5

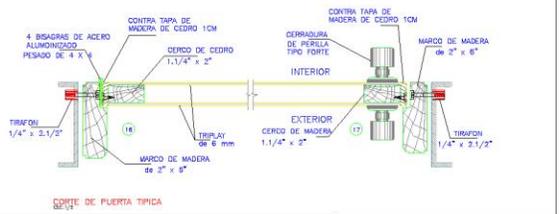
DETALLE IV  
ESC: 1/2,5



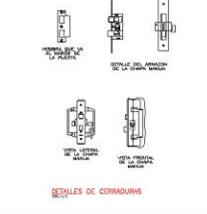
DETALLE K-KK  
ESC: 1/2,5



DETALLE DE PUERTA  
ESC: 1/2,5



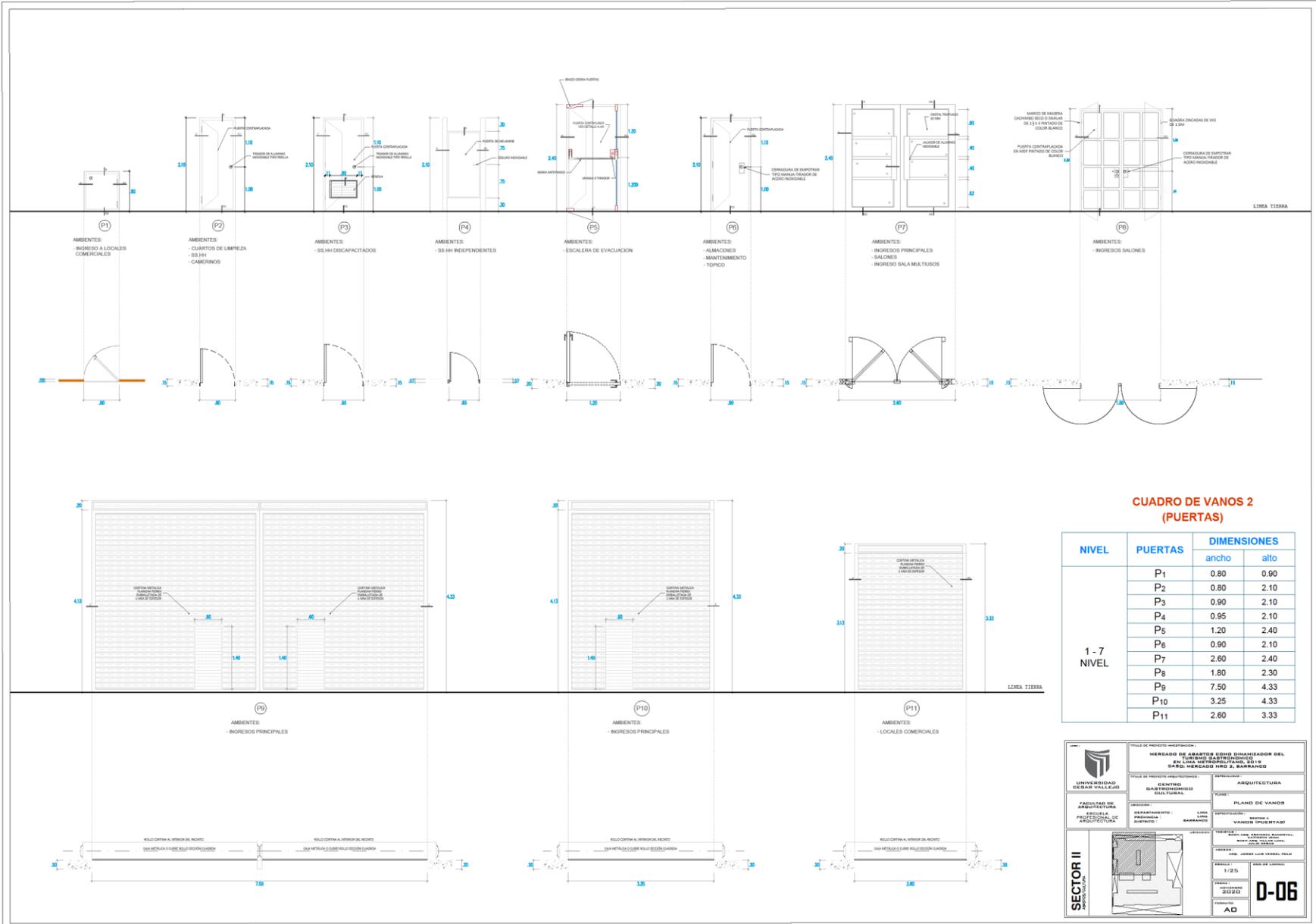
CORTE DE PUERTA TIPICA  
ESC: 1/2



DETALLES DE CORRAONES

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br/>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SOLO CABEZALERA NEG. 2, BARRIO SAN JUAN DE LOS RIOS</b></p> | <p>ESPECIALIDAD: <b>ARQUITECTURA</b></p>             |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO AMBITUOSO: <b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b></p>  | <p>PLANO: <b>PLANO DE VANOS</b></p>                  |
|   | <p>DEPARTAMENTO: <b>PROFESIONAL DE BARRIO</b></p>   | <p>ESPECIFICACIONES: <b>DETALLE CONSTRUCTIVO</b></p> |
|   | <p>PROFESOR: <b>ING. JOSÉ LUIS VERA, M.Sc.</b></p>  | <p>INDICADA: <b>0-05</b></p>                         |

# Planos de vanos – SECTOR 2

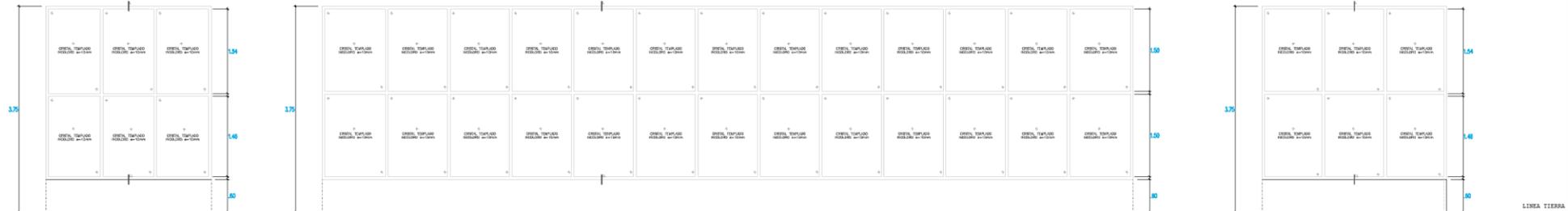
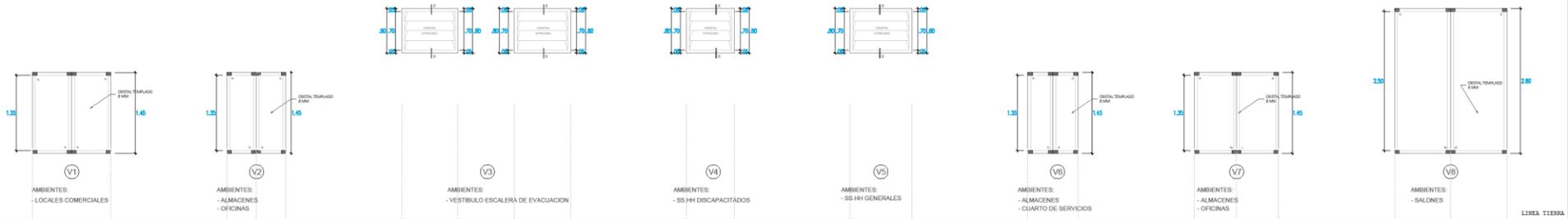


UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA  
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

PROYECTO DE: MERCADO DE SAN CARLOS COMO DISEÑADOR DEL ESPACIO EXTERNO DEL MERCADO DE SAN CARLOS Y DEL MERCADO HNO S. BARRAND

PROFESOR: GENTRO DE INVESTIGACIONES EN ARQUITECTURA  
ALUMNO: JORGE LUIS VERDELL HELL

FECHA: 12 DE JUNIO DE 2020  
Escala: 1:25  
FOLIO: 0-06

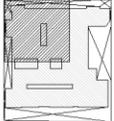


**CUADRO DE VANOS 2  
(VENTANAS)**

| NIVEL       | VENTANA | DIMENSIONES |      |          |
|-------------|---------|-------------|------|----------|
|             |         | ancho       | alto | alfeizer |
| 1 - 7 NIVEL | V1      | 1.40        | 1.45 | 1.20     |
|             | V2      | 1.05        | 1.45 | 1.20     |
|             | V3      | 1.00        | 0.80 | 2.70     |
|             | V4      | 0.85        | 0.80 | 2.70     |
|             | V5      | 1.10        | 0.80 | 2.70     |
|             | V6      | 0.90        | 1.45 | 1.20     |
|             | V7      | 1.50        | 1.45 | 1.20     |
|             | V8      | 2.00        | 2.45 | 1.20     |
|             | V9      | 1.50        | 2.45 | 1.20     |

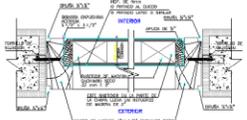
**CUADRO DE VANOS 2  
(MAMPARAS)**

| NIVEL       | PUERTAS | DIMENSIONES |      |
|-------------|---------|-------------|------|
|             |         | ancho       | alto |
| 1 - 7 NIVEL | M1      | 3.00        | 3.15 |
|             | M2      | 14.70       | 3.15 |
|             | M3      | 3.35        | 3.15 |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <br><b>UNIVERSIDAD</b><br><b>CESAR VALLEJO</b> |  | <b>OFICINA DE PROYECTO INTEGRACIÓN:</b><br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CASO MERCADO YES 9 BARROSO</b> |  |
| <b>FACULTAD DE ARQUITECTURA</b><br><b>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</b>   |  | <b>SECCIONES:</b><br><b>ARQUITECTURA</b>  |  |
| <b>PROYECTO:</b><br><b>PLANOS DE VANDOS</b>   |  | <b>PROYECTO:</b><br><b>VANDOS (VENTANAS)</b>  |  |
| <b>DEPARTAMENTO:</b><br><b>LIMA</b>   |  | <b>PROYECTO:</b><br><b>BARROSO</b>  |  |
| <b>PROYECTO:</b><br><b>AND. JOSÉ LUIS VERDE POLO</b>  |  | <b>PROYECTO:</b><br><b>AND. JOSÉ LUIS VERDE POLO</b>  |  |
| <b>SECTOR II</b><br><b>BARROSO</b>  |  |    |  |
| <b>ESCALA:</b><br><b>1/25</b>   |  | <b>FECHA:</b><br><b>NOVIEMBRE 2020</b>  |  |
| <b>PROYECTO:</b><br><b>AD</b>   |  | <b>D-07</b>   |  |

# SECTOR II

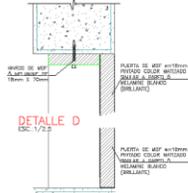
PROYECTO DE ARQUITECTURA  
PLANO DE DETALLES CONSTRUCTIVOS VANOS  
ESC: INDICADAS



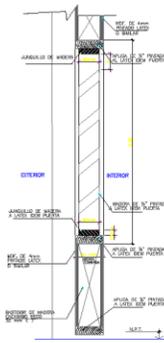
DETALLE A ESC:1/2  
DETALLE AA ESC:1/4



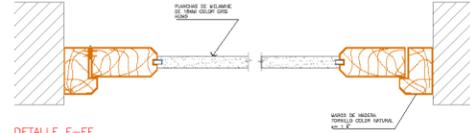
DETALLE C-CC ESC:1/2,5



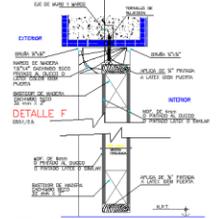
DETALLE DD ESC:1/2,5



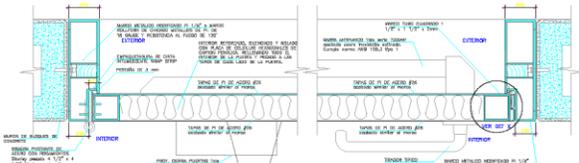
DETALLE E ESC:1/2,5



DETALLE F-FF ESC:1/2,5

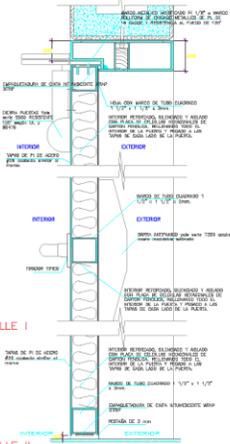


DETALLE FF ESC:1/2,5



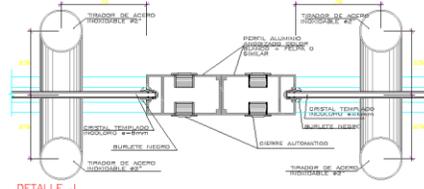
DETALLE H ESC:1/2

DETALLE HH ESC:1/2

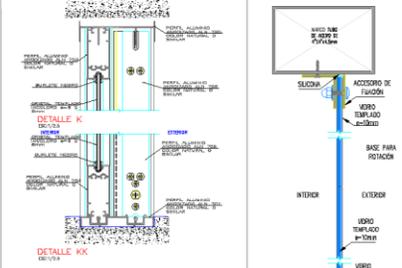


DETALLE I ESC:1/2

DETALLE II ESC:1/2

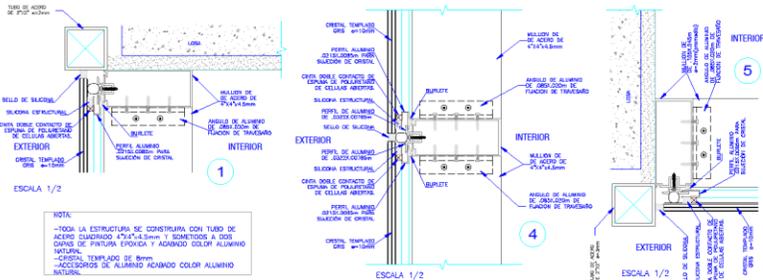


DETALLE J ESC:1/2,5



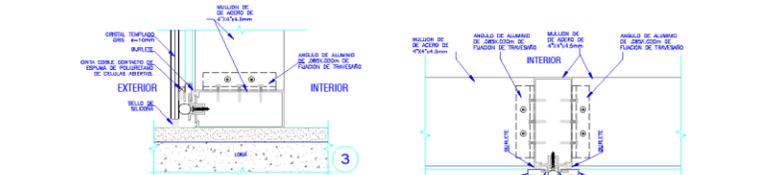
DETALLE K ESC:1/2

DETALLE KK ESC:1/2



ESCALA 1/2

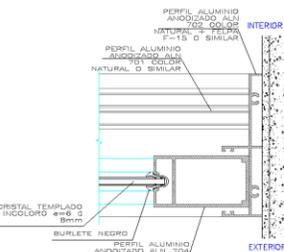
NOTE:  
-TODA LA ESTRUCTURA SE CONSTRUYERA CON TUBO DE ACERO CUADRADO 4"x4"x1/8" Y SOMETIDOS A UNO CUALQUIER TIPO DE CARGA DE FLEXION EXOTICA Y ATRAVES COLOR ALUMINIO NATURAL.  
-CORTINA TEMPLADO DE VIDRIO.  
-ACCESORIOS DE ALUMINIO ANODADO COLOR ALUMINIO NATURAL.



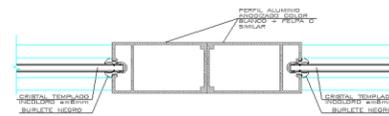
ESCALA 1/2



ESCALA 1/2



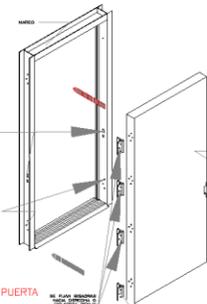
DETALLE L ESC:1/2,5



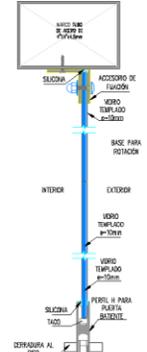
DETALLE LL ESC:1/2,5



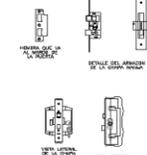
DETALLE LL ESC:1/2,5



DETALLE DE PUERTA ESC:1/2



DETALLE K-KK ESC:1/2

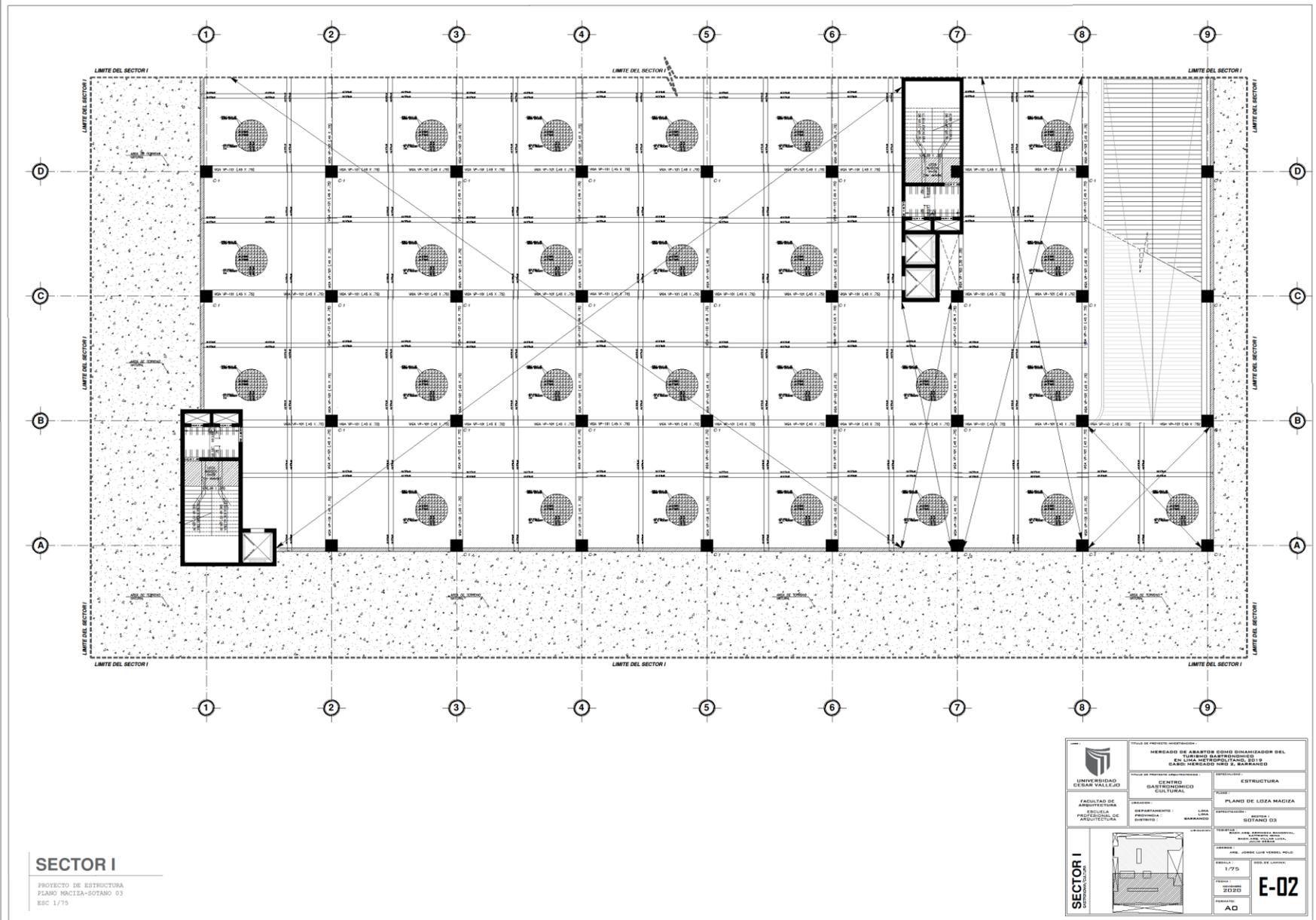


DETALLES DE CERRAJES

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMERCIALIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SS 19 SARGO, MERCADO ANDINO Y BARBAÑO</p> |  | <p>PROYECTO: ARQUITECTURA</p>                                      |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>   |  | <p>PLANO DE VANOS</p>  |
|   | <p>DEPARTAMENTO: PROYECTOS DE BARRIO</p>  |  | <p>DETALLES CONSTRUCTIVOS</p>                                      |
|   | <p>PROFESOR: ING. JORGE LUIS VERGARA, PH.D.</p>   |  | <p>BOB DE LECTURA: 1/25</p> <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p> |
| <p>SECTOR II</p>  |   |  | <p>0-08</p>  |

# INGENIERÍA DEL PROYECTO

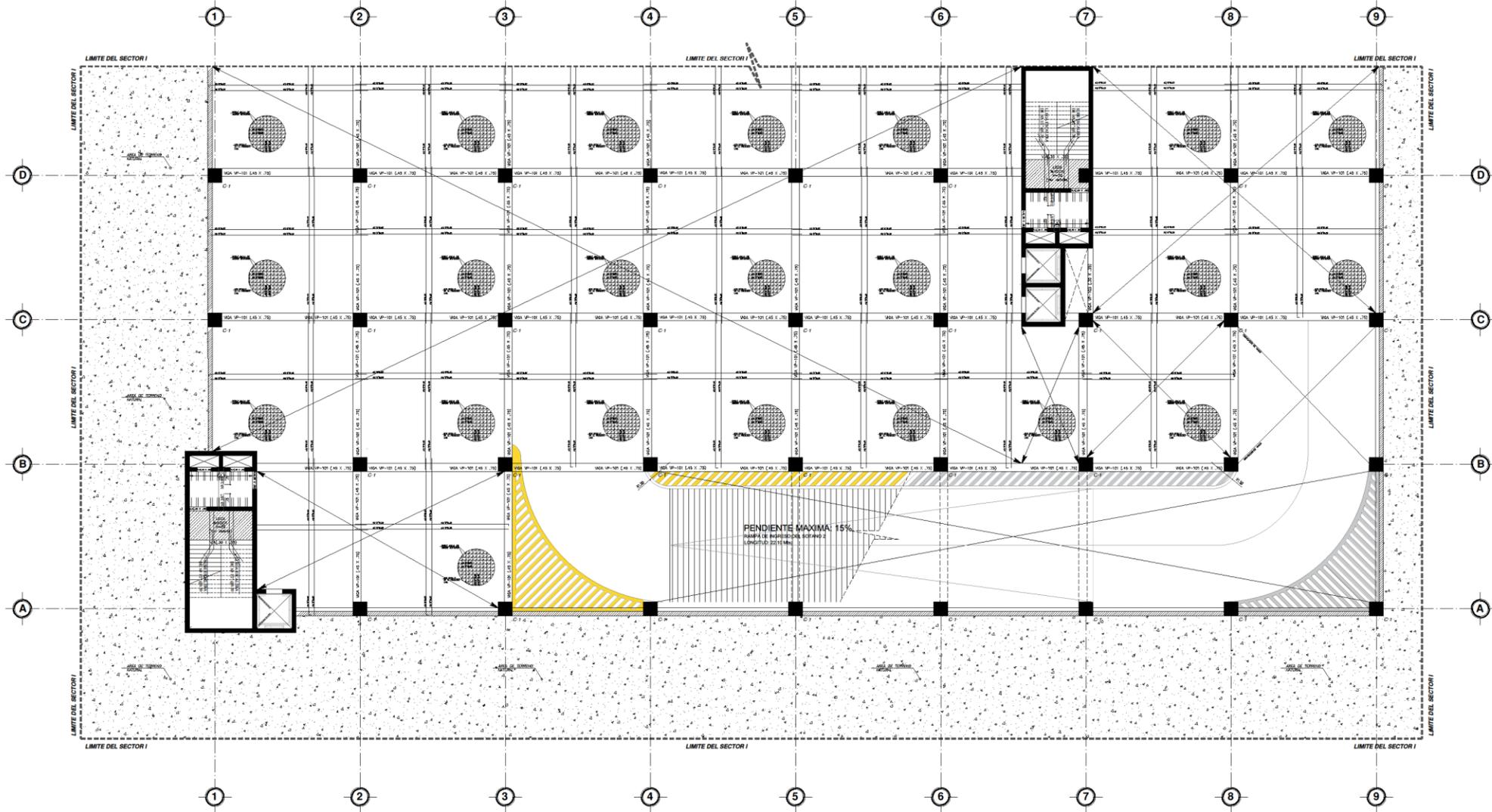
## Planos de Diseño Estructural (techos) – a nivel de pre dimensionamiento – SECTOR 1



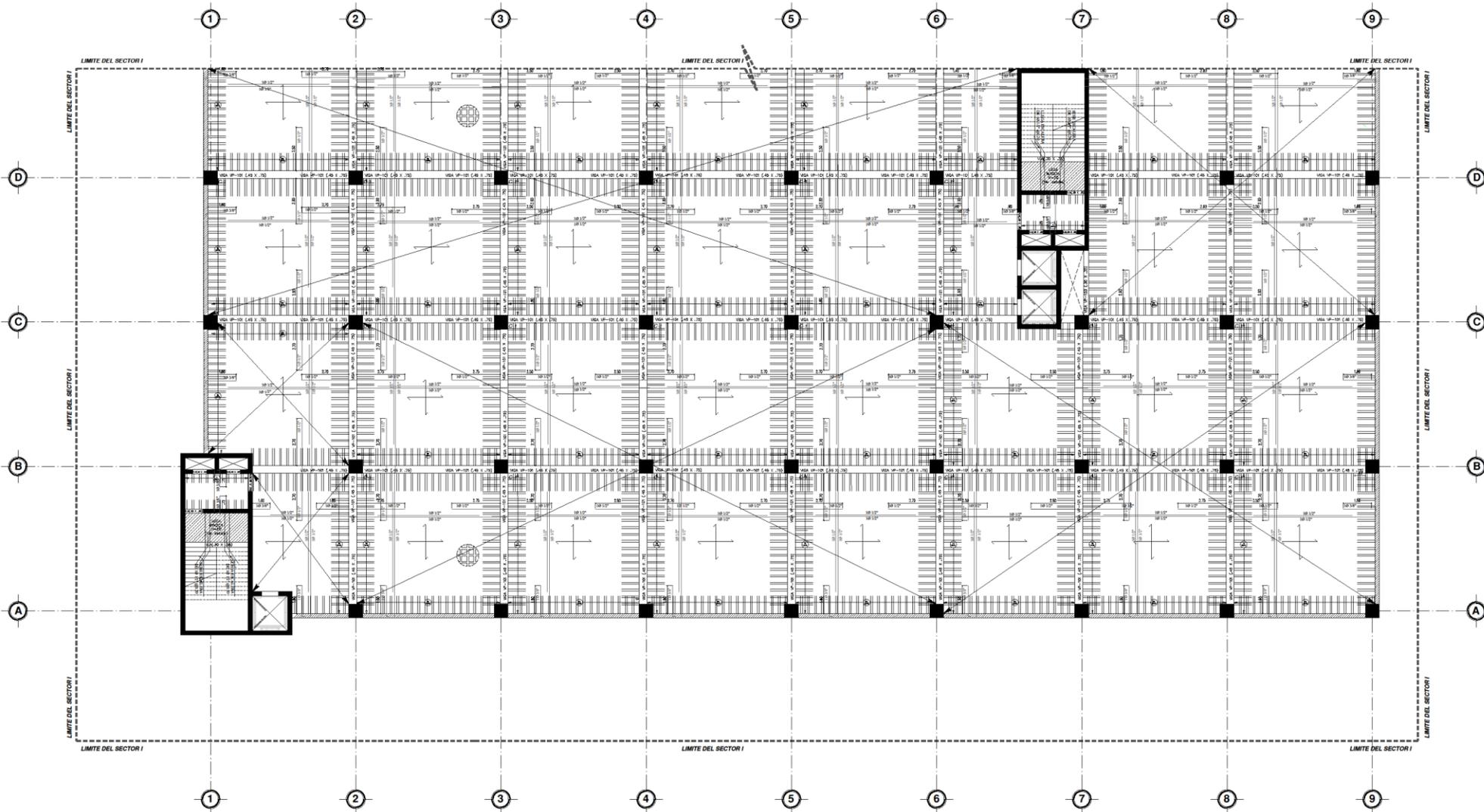
### SECTOR I

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
 PLANO HACIA-SOTANO '03  
 ESC 1/75

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <br>UNIVERSIDAD<br>CESAR VALLEJO |  | MERCADO DE ABASTECIMIENTO DIMENSIONADO DEL<br>CASERIO BARRIOCHINLO<br>EN LA ZONA URBANA DEL DISTRITO DE<br>CASO, MERCADO NRO 5, BARRANCO |  |
| FACULTAD DE<br>ARQUITECTURA<br>PROFESIONAL DE<br>ARQUITECTURA   |  | ESTRUCTURA<br>PLAN DE LOZA HACIA   |  |
| PROFESOR<br>ING. JUAN<br>BARRANCO   |  | ESTUDIANTE<br>ING. JUAN<br>BARRANCO  |  |
| TÍTULO<br>PLAN DE LOZA-SOTANO '03   |  | AUTORES<br>ING. JUAN BARRANCO BARRANCO,<br>ING. JUAN BARRANCO BARRANCO   |  |
| FECHA<br>2020   |  | ESCALA<br>1/75   |  |
| PLANOS<br>AD  |  | HOJA DE LECTURA<br>E-02  |  |

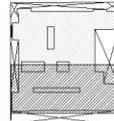


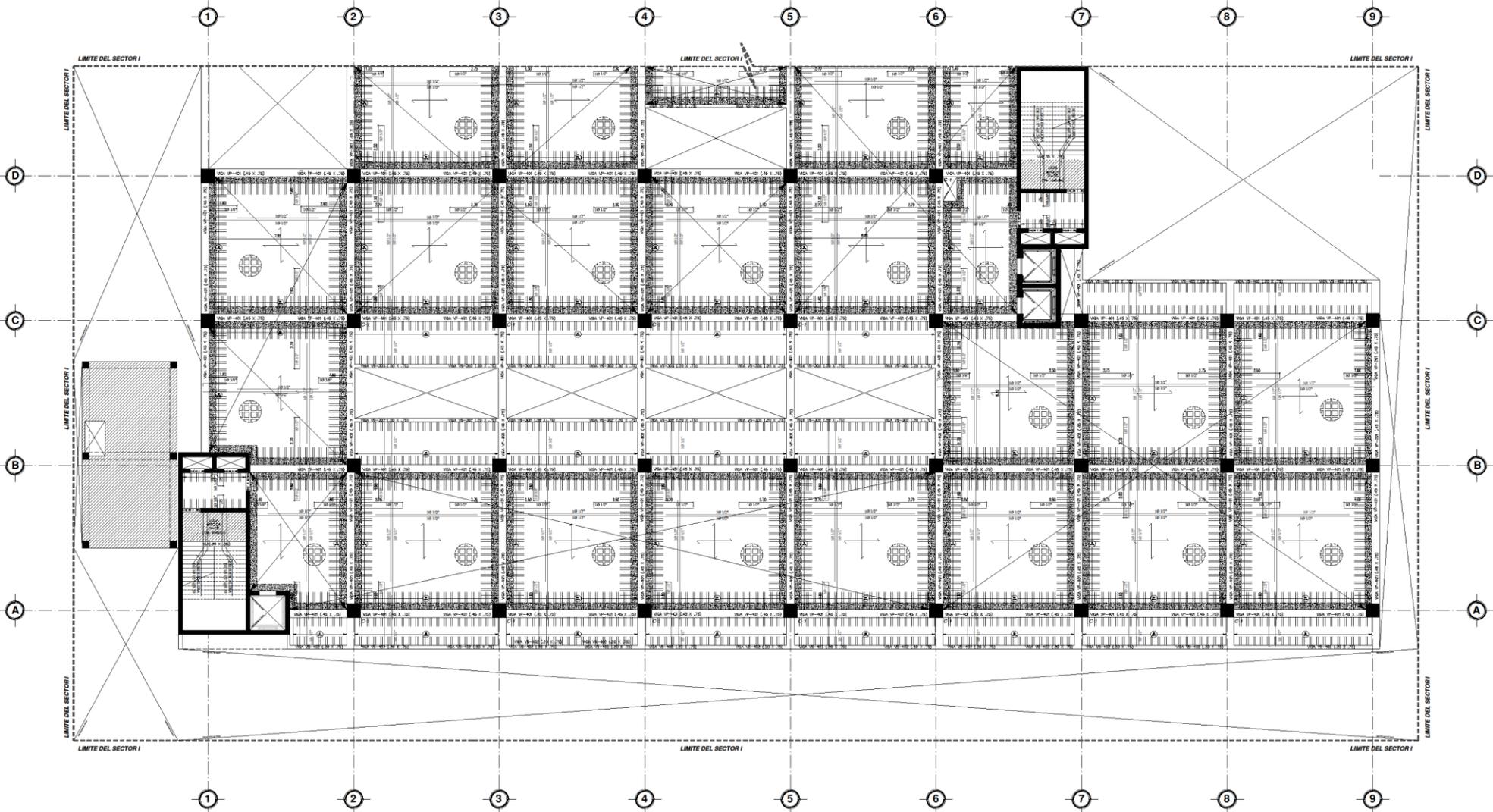
|                                  |  |                             |
|----------------------------------|--|-----------------------------|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |                             |
|                                  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  | <p>ESTRUCTURA</p>           |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>  | <p>PROYECTO: ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>   | <p>PLANO DE LOSA MACIZA</p> |
| <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p>        | <p>PROVINCIA: BARRANCO</p>   | <p>SECTOR: SOTANO 02</p>    |
| <p>FECHA: 2020</p>               | <p>PROYECTANTE: AD</p>   | <p>ESCALA: 1/75</p>         |
| <p>SECTOR I</p>                  |  | <p><b>E-03</b></p>          |



# SECTOR I

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
 PLANO ALIGERADO-SOTANO 01  
 ESC 1/75

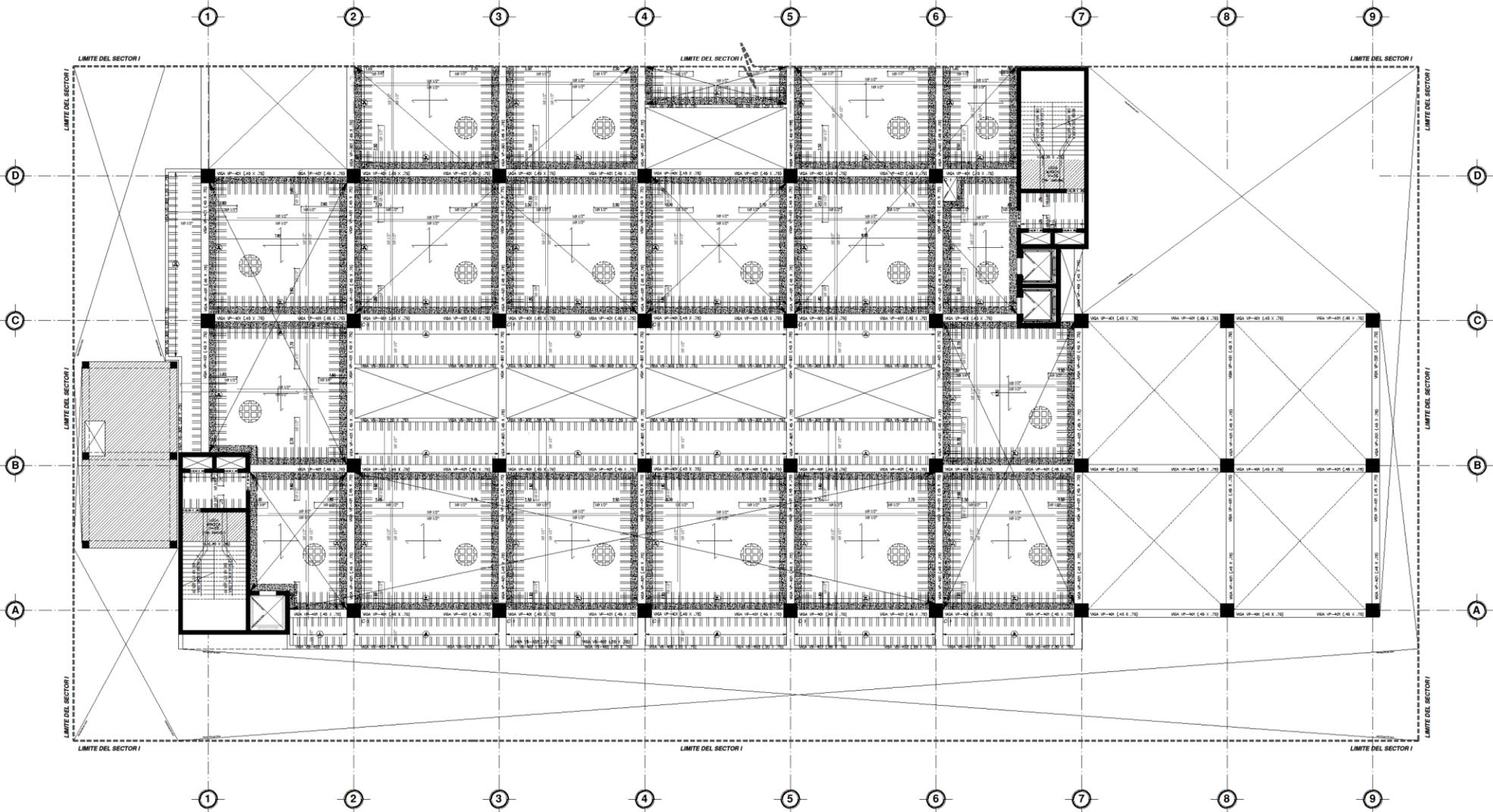
|   |  |  |                                |
|---|--|--|--------------------------------|
| <br><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b> | TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</b> |  |                                |
|   | TÍTULO DE PROYECTO SUBCATEGORIZADO: <b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>  | ESPECIALIDAD: <b>ESTRUCTURA</b>  |                                |
| FACULTAD DE: <b>ARQUITECTURA</b>  | PROFESOR: <b>LINA LUZA</b>   | PLANO DE: <b>PLANO DE LOZA MACIZA</b>  |                                |
| ESCUELA PROFESIONAL DE: <b>ARQUITECTURA</b>   | DEPARTAMENTO: <b>LIMA</b>  | PROFESIONAL: <b>BARRANCO</b>   | ESPECIALIDAD: <b>SOTANO 01</b> |
| <b>SECTOR I</b><br>SUBCATEGORIZADO  | TÍTULO DE PROYECTO SUBCATEGORIZADO: <b>ESTRUCTURA</b>  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</b> |                                |
|   | DEPARTAMENTO: <b>LIMA</b>  | PROFESIONAL: <b>BARRANCO</b>   |                                |
|   | PROFESOR: <b>LINA LUZA</b>   | ESPECIALIDAD: <b>SOTANO 01</b>   |                                |
|   | FACULTAD DE: <b>ARQUITECTURA</b>   | ESCUELA PROFESIONAL DE: <b>ARQUITECTURA</b>  |                                |
| ESCALA: <b>1/75</b>   | BOB DE LAMINA: <b>E-04</b>   | FECHA: <b>2020</b>   |                                |
| PERÍMETRO: <b>AD</b>  |   |  |                                |



## SECTOR I

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
 PLANO ALIGERADO-PRIMER PISO  
 ESC 1/75

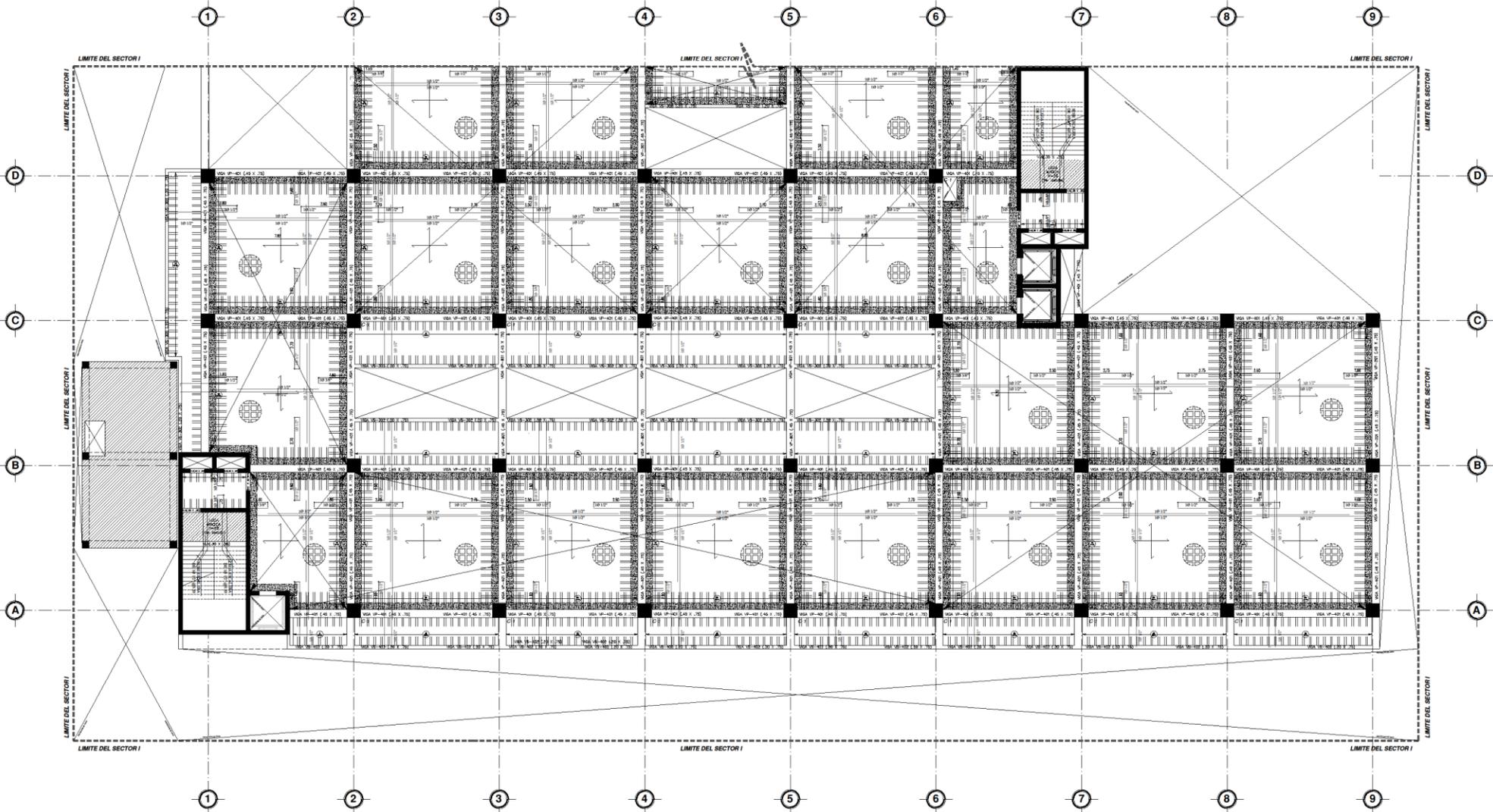
|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>                                    | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |  |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  | <p>ESTRUCTURA</p>  |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROYECTO: DEPARTAMENTO: LIMA LIMA PROFESIONAL: BARRANCO DISTRITO: BARRANCO</p>  | <p>PLANO DE ALIGERADOS (CORTES DENTRO)<br/>ESTRUCTURA: PRIMERA FLOOR</p> |
| <p>SECTOR I</p>   | <p>TRABAJO: ING. ESTRUCTURA GENERAL<br/>PROF. ING. JOSÉ LUIS VESPAZ PÉREZ<br/>REG. JOSÉ LUIS VESPAZ PÉREZ</p>                                      | <p>FECHA: 2020<br/>PROYECTO: AD</p>                                      |
|   | <p>ESCALA: 1/75</p>  | <p>BOB DE LÁMINA: E-05</p>   |
|   | <p>BOB DE LÁMINA: E-05</p>   |  |
|   | <p>BOB DE LÁMINA: E-05</p>   |  |



**SECTOR I**

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
 PLANO ALIGERADO-SEGUNDO PISO  
 ESC 1/75

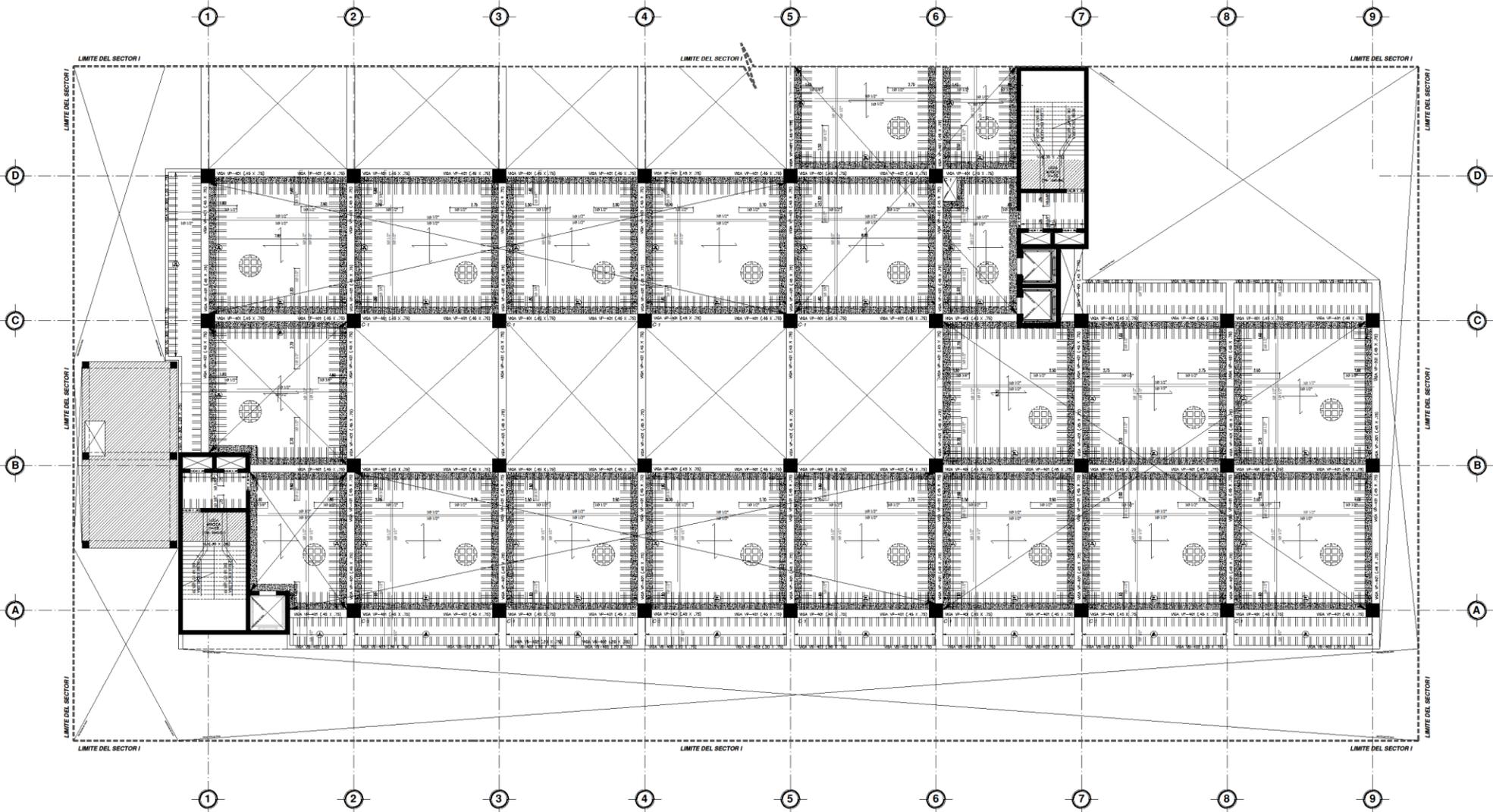
|   |   |                                 |   |
|---|---|---------------------------------|---|
| <br><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b> | TÍTULO DE PROYECTO (DESCRIPCION):<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO HNO Y. BARRANCO</b> |                                 | ESPECIALIDAD:<br><b>ESTRUCTURA</b>  |
|   | TÍTULO DE PROYECTO (CATEGORIA):<br><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>  |                                 | PLANOS:<br><b>PLANO DE ALIGERADOS (CABLE DE ENTOS)</b>  |
| FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA   | UBICACION:<br>DEPARTAMENTO : LIMA<br>PROVINCIA : LIMA<br>DISTRITO : BARRANCO  | ESTADOS:<br><b>SEGUNDO PISO</b> | TÍTULO DE PROYECTO (DESCRIPCION):<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO HNO Y. BARRANCO</b> |
| <b>SECTOR I</b><br>ESTRUCTURAL  | AUTORES:<br>ING. EDUARDO BARRAL<br>ING. JORGE LUIS VESSEL HOLS  | FECHA:<br><b>2020</b>           | BOB DE LAMINA:<br><b>E-06</b>   |
|   | ESCALA:<br><b>1/75</b>  | PROYECTO:<br><b>AD</b>          |   |
|   |    |                                 |   |



## SECTOR I

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
 PLANO ALIGERADO-TERCER PISO  
 ESC 1/75

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  <p><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b></p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>         ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 5219 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |   | <p>ESTRUCTURA</p>                            |
|  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  |   | <p>PLANO DE ALIGERADOS (CABLES DE ENTOS)</p> |
|  | <p>PROFESOR: [Blank]</p> <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROFESIONAL: LIMA</p> <p>DISEÑO: BARRANCO</p>  | <p>PROFESOR: [Blank]</p> <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROFESIONAL: LIMA</p> <p>DISEÑO: BARRANCO</p> | <p>ESTRUCTURA</p> <p>TERCER PISO</p>         |
| <p><b>SECTOR I</b><br/>         ESTRUCTURAL</p>   | <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p>   | <p>BOB DE LANTAS: 1/75</p>  | <p><b>E-07</b></p>                           |



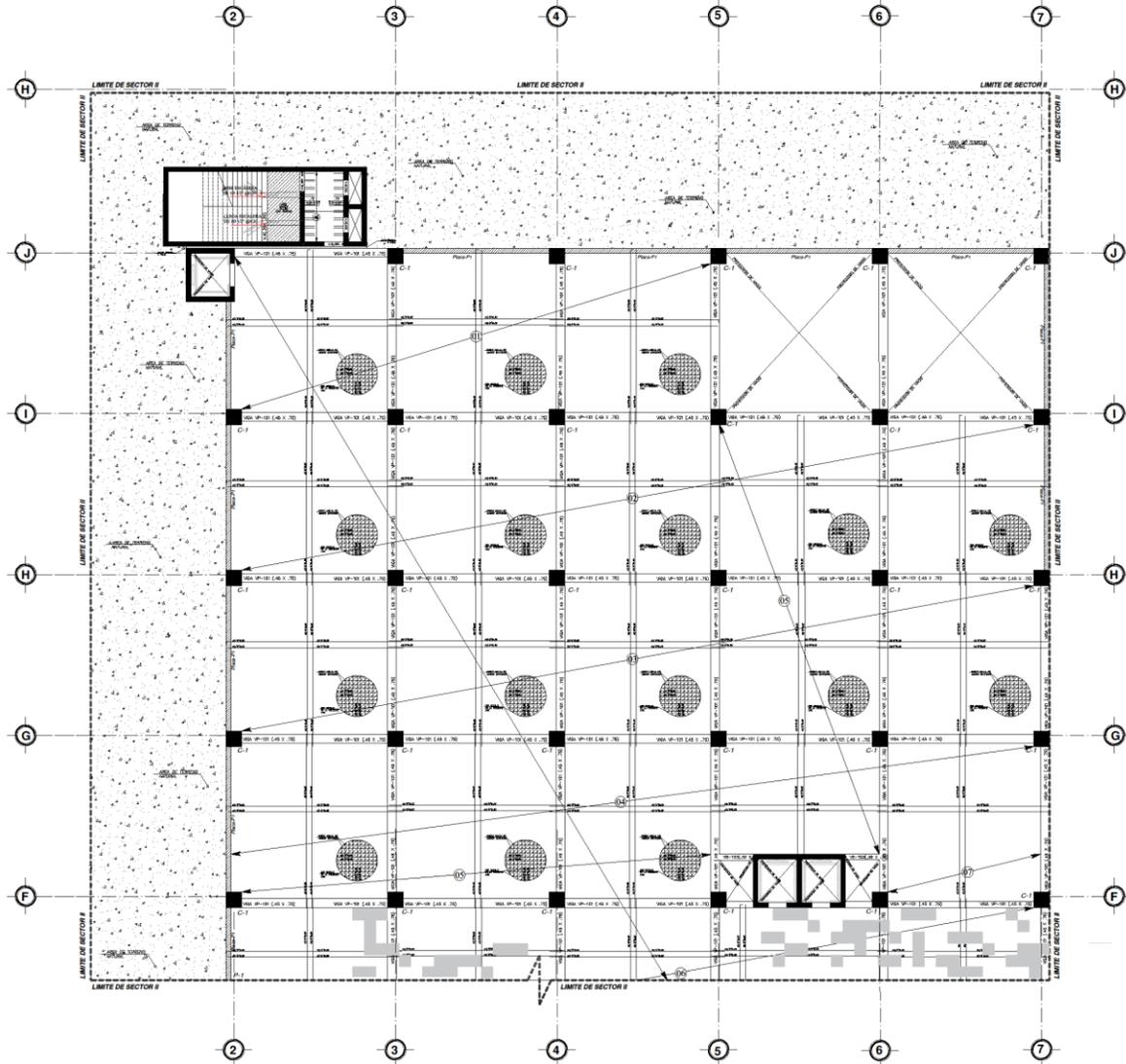
# SECTOR I

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
 PLANO ALIGERADO-CUARTO PISO  
 ESC 1/75

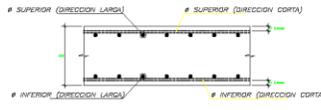
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <br><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SS19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</b> |  | ESPECIALIDAD: <b>ESTRUCTURA</b>  |
|  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>  |  | PLANOS: <b>PLANO DE ALIGERADOS (CABLE DEBIDO)</b>  |
| PROFESOR: <b>LIMA</b><br>DEPARTAMENTO: <b>LIMA</b><br>PROFESIONAL DE: <b>ARQUITECTURA</b><br>DISEÑO: <b>BARRANCO</b>   | ESPECIALIDAD: <b>ESTRUCTURA</b><br>PLANOS: <b>CUARTO PISO</b>  |  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>ESTRUCTURA</b><br>PLANOS: <b>PLANO DE ALIGERADOS (CABLE DEBIDO)</b> |
| <b>SECTOR I</b><br>ESTRUCTURAL   | TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SS19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</b> |  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>ESTRUCTURA</b><br>PLANOS: <b>PLANO DE ALIGERADOS (CABLE DEBIDO)</b> |
|  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>  |  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>ESTRUCTURA</b><br>PLANOS: <b>CUARTO PISO</b>                        |
|  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SS19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</b> |  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>ESTRUCTURA</b><br>PLANOS: <b>PLANO DE ALIGERADOS (CABLE DEBIDO)</b> |
| ESCALA: <b>1/75</b><br>FECHA: <b>2020</b><br>PROYECTO: <b>AD</b>   | TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SS19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</b> |  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>ESTRUCTURA</b><br>PLANOS: <b>PLANO DE ALIGERADOS (CABLE DEBIDO)</b> |
| TÍTULO DE PROYECTO: <b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>  |  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>ESTRUCTURA</b><br>PLANOS: <b>CUARTO PISO</b>                        |  |
| TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SS19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</b>   |  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>ESTRUCTURA</b><br>PLANOS: <b>PLANO DE ALIGERADOS (CABLE DEBIDO)</b> |  |

# INGENIERÍA DEL PROYECTO

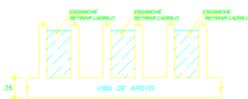
## Planos de Diseño Estructural (techos) – a nivel de pre dimensionamiento – SECTOR 2



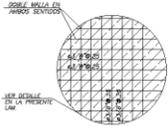
DETALLE TIPICO LOSA H=0.20



DETALLE DE ENSANCHE ALTERNO



DETALLE TIPICO DE ALGERADO



DETALLE TIPICO LOSA H=0.20

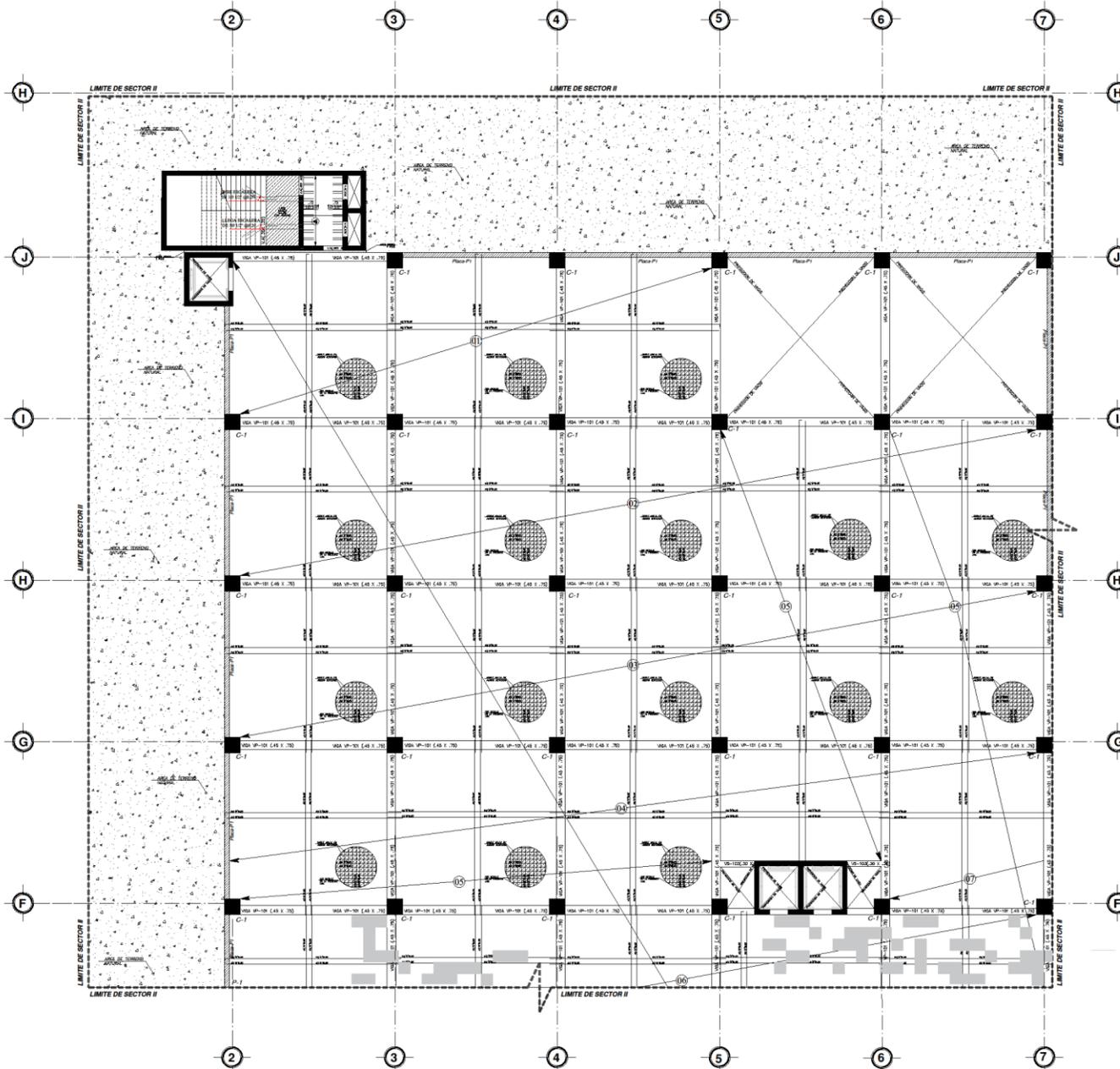
ESC 1/10

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| X | SEÑAL DE LA RED DE AGUAS SANITARIAS |
| ⊙ | NOMBRE DE PLANTA                    |
| Y | SEÑAL DE LA RED DE AGUAS SANITARIAS |
| ⊙ | NOMBRE DE PLANTA                    |

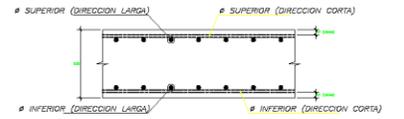
### SECTOR II

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
 PLANO DE LOSA MACIZA-SOTABO  
 ESC 1/75

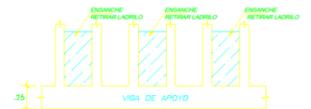
|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <b>UNIVERSIDAD</b><br>DESAR VALLÉS                      |  | PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: MERCADO DE ALERTEO COMO SUSTITUCIÓN DEL PLAN DE BARRIO DE ALERTEO EN EL CANTÓN MERCAZO NRO 5, BARRAÑO |  |
| FACULTAD DE ARQUITECTURA Y PROYECTACIÓN DE ARQUITECTURA |  | ESCUELA DE ARQUITECTURA  |  |
| PROFESORA: ESTEFANIA MORALES                            |  | ESTUDIANTE: ESTEFANIA GÓZQUE   |  |
| TÍTULO: PLANOS DE ESTRUCTURA                            |  | TÍTULO: PLANOS DE ESTRUCTURA   |  |
| ASISTENTE: ANA JESÚS LUQUE VÁSQUEZ                      |  | ASISTENTE: ANA JESÚS LUQUE VÁSQUEZ   |  |
| ESCALA: 1/75  |  | ESCALA: 1/75   |  |
| FECHA: 2023   |  | FECHA: 2023  |  |
| PLAN: AD  |  | PLAN: AD   |  |



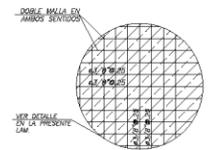
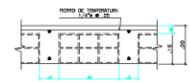
DETALLE TIPICO LOSA H=0.20  
ESC 1/10



DETALLE DE ENSANCHO ALTERNO  
(EN PLANTA INDICA COMO ALT.)



DETALLE TIPICO DE ALIGERADO



DETALLE TIPICO LOSA H=0.20  
ESC 1/10

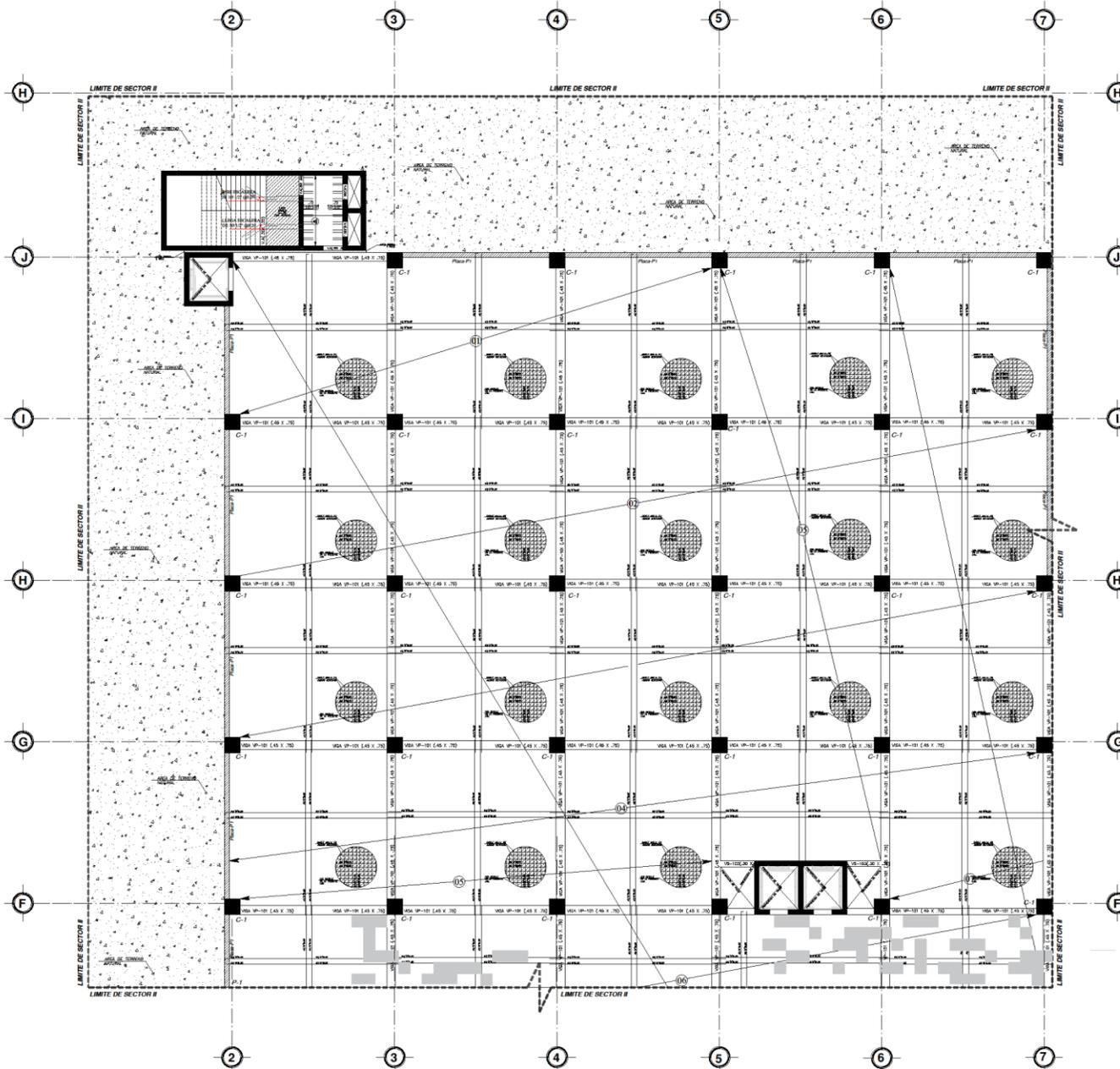
| LEYENDA<br>DISTRIBUCION<br>DEL ACERO |  |
|--------------------------------------|--|
|                                      | -ACERO DE LA DIRECCION DEL EJE X HORIZONTAL<br>① NUMERO DE PASOS |
|                                      | -ACERO DE LA DIRECCION DEL EJE Y HORIZONTAL<br>② NUMERO DE PASOS |

|                                    |  |   |  |
|------------------------------------|--|---|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S219 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> | <p>PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>             | <p>ESTRUCTURA</p>                      |
|                                    | <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>   | <p>PROFESOR: LIMA LUISA</p> <p>DEPARTAMENTO: BARRANCO</p> | <p>PROFESOR: SOTANO 02</p>             |
| <p>SECTOR II</p> <p>ESTRUCTURA</p> |  | <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p>                    | <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p> |

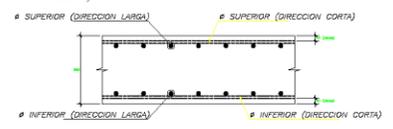
SECTOR II

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
PLANO LOSA MACIZA-SOTANO 02  
ESC 1/75

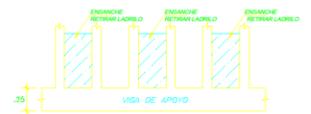
E-11



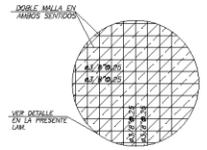
DETALLE TIPICO LOSA H=0.20  
ESC 1/10



DETALLE DE ENSANCHE ALTERNO  
(EN PLANTA INDICA COMO ALT.)



DETALLE TIPICO DE ALIGERADO



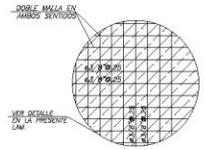
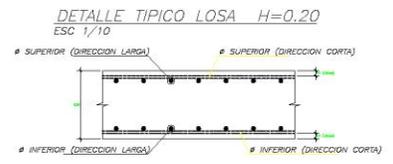
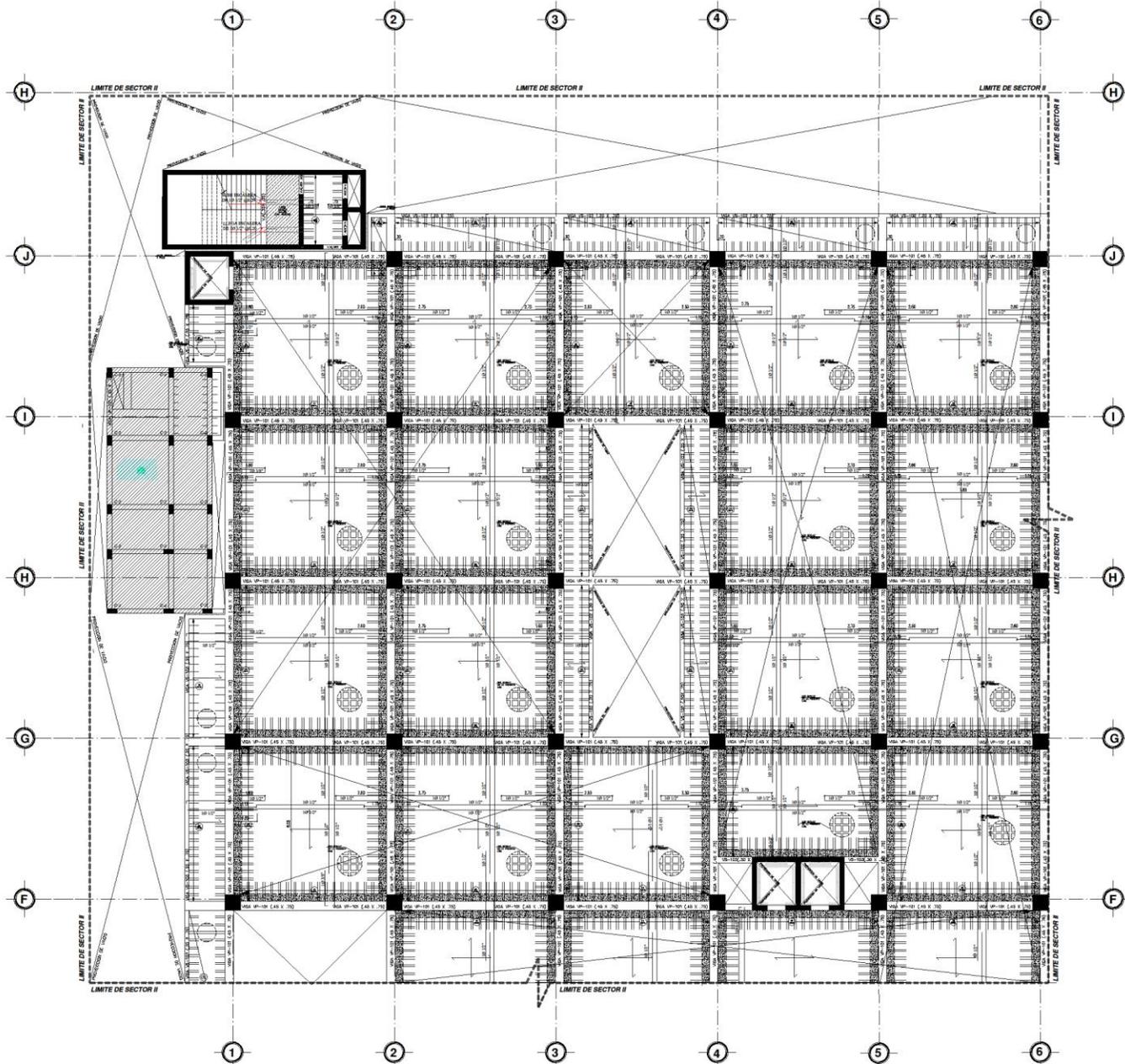
DETALLE TIPICO LOSA H=0.20  
ESC 1/10

| LEYENDA<br>DISTRIBUCION<br>DEL ACERO |  |
|--------------------------------------|--|
| X                                    | -ACERO DE LA DIRECCION DEL ACERO HORIZONTAL<br>① NUMERO DE PASOS |
| Y                                    | -ACERO DE LA DIRECCION DEL ACERO VERTICAL<br>② NUMERO DE PASOS   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S219 SABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> | <p>ESPESIFICACION: ESTRUCTURA</p>  |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  | <p>ESPESIFICACION: PLANO DE LOSA MACIZA</p>  |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROYECTO: DEPARTAMENTO: LIMA LIMA<br/>PROFESIONAL: BARRANCO<br/>DISTRITO: BARRANCO</p>  | <p>PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S219 SABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |
| <p>SECTOR II</p>  | <p>FECHA: 1/75</p>   | <p>BOB DE LAMINA: E-12</p>   |
|   | <p>FECHA: 2020</p>   | <p>PROYECTO: AD</p>  |
|   | <p>PROYECTO: AD</p>  | <p>PROYECTO: AD</p>  |

SECTOR II

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
PLANO DE LOSA MACIZA-PRIMERA PLANTA  
ESC 1/75



**DETALLE TIPICO LOSA H=0.20**  
ESC 1/10

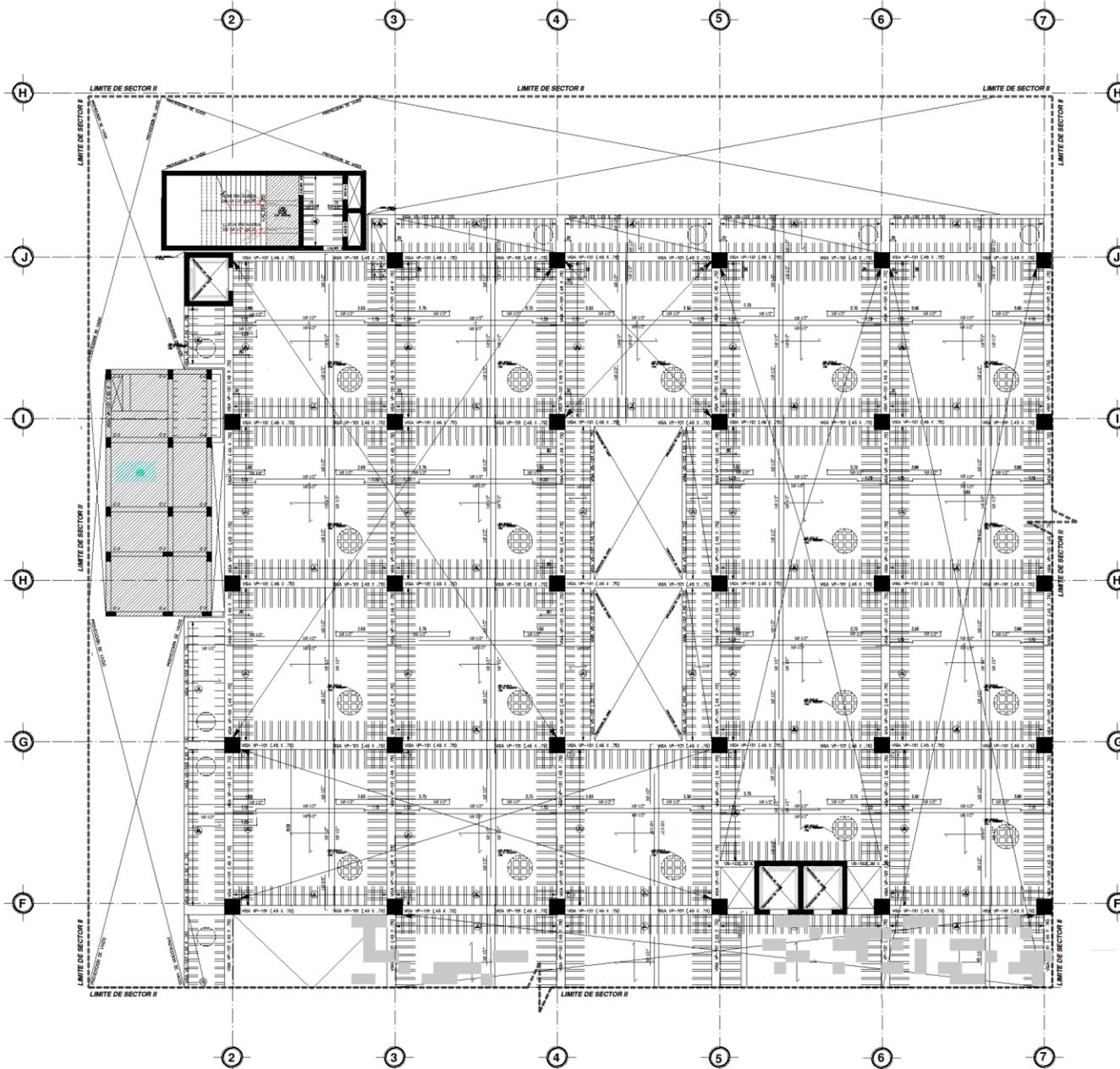
**LEYENDA DISPOSICION DEL ACERO**

|  |   |
|--|---|
|  | -ACERO DE LA DIRECCION DEL ACERO HORIZONTAL |
|  | -ACERO DE LA DIRECCION DEL ACERO VERTICAL   |
|  | -NUMERO DE PLACAS                           |

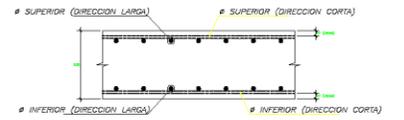
**SECTOR II**

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
PLANO ALIGERADO-PRIMER PISO  
ESC 1/75

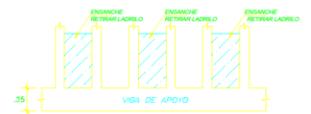
|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |   | <p>ESPECIALIDAD: ESTRUCTURA</p>                            |
|  | <p>TÍTULO DE PROYECTO SUBCATEGORÍA: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>   |   | <p>FASE: PLANO DE ALIGERADO (DIFERENTE SENTIDOS)</p>       |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROFESOR: DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROFESOR: ESCUELA: BARRANCO</p>   | <p>PROFESOR: LIMA</p> <p>PROFESOR: BARRANCO</p> | <p>ESPECIALIDAD: ESTRUCTURA</p> <p>OPCIÓN: PRIMER PISO</p> |
| <p><b>SECTOR II</b></p>  | <p>FECHA: 1/75</p>   | <p>FECHA: 2020</p>                              | <p>FECHA: 2020</p>   |
|  | <p>PROYECTO: 1/75</p>  | <p>PROYECTO: 2020</p>                           | <p>PROYECTO: 2020</p>                                      |
|  | <p>PROYECTO: 1/75</p>  | <p>PROYECTO: 2020</p>                           | <p>PROYECTO: 2020</p>                                      |
|  | <p>PROYECTO: 1/75</p>  | <p>PROYECTO: 2020</p>                           | <p>PROYECTO: 2020</p>                                      |



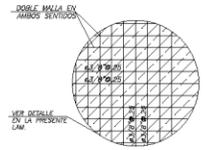
DETALLE TIPICO LOSA H=0.20  
ESC 1/10



DETALLE DE ENSANCHE ALTERNO  
(EX PLANTA INDICA COMO ALT.)



DETALLE TIPICO DE ALIGERADO



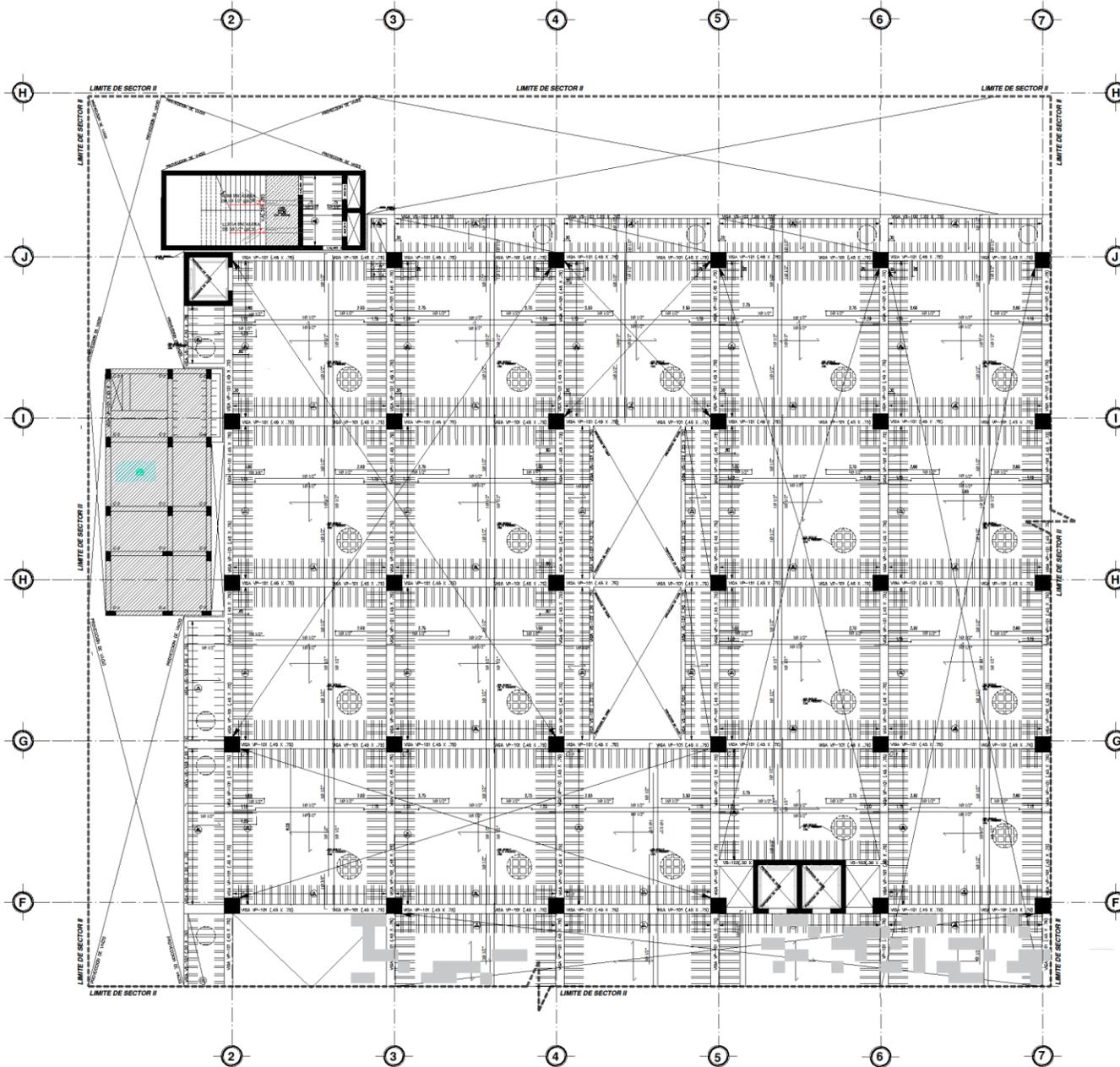
DETALLE TIPICO LOSA H=0.20  
ESC 1/10

| LEYENDA<br>DISTRIBUCION<br>DEL ACERO |   |
|--------------------------------------|---|
|                                      | -ACERO DE LA DIRECCION DEL ACERO HORIZONTAL |
|                                      | -ACERO DE LA DIRECCION DEL ACERO VERTICAL   |

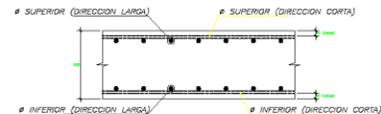
**SECTOR II**

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
PLANO ALIGERADO-SEGUNDO PISO  
ESC 1/75

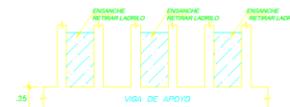
|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |  | <p>ESTRUCTURA</p>  |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  |  | <p>PLANO DE ALIGERADO IDÓMBO SENTIDO</p>                               |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROFESOR:<br/>DEPARTAMENTO: LIMA<br/>LÍNEA: LIMA<br/>PROFESOR: BARRANCO</p>   | <p>ESTRUCTURADO:<br/>NIVEL: SEGUNDO PISO</p> | <p>FECHA: 1/75<br/>BOB DE LAMINA:<br/>FECHA: 2020<br/>PROYECTO: AD</p> |
| <p>SECTOR II</p>  | <p>REVISADO:<br/>ING. GERMÁN BAQUERO<br/>ING. ANDRÉS VILLALBA<br/>ING. JOSÉ LUIS VERAVAL HOLLO</p>   |  |  |



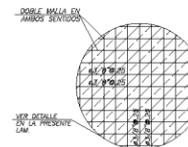
DETALLE TIPICO LOSA H=0.20  
ESC 1/10



DETALLE DE ENSANCHO ALTERNO  
(EN PLANTA INDICA COMO ALT.)



DETALLE TIPICO DE ALIGERADO



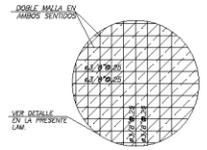
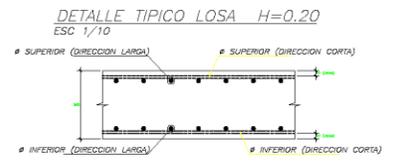
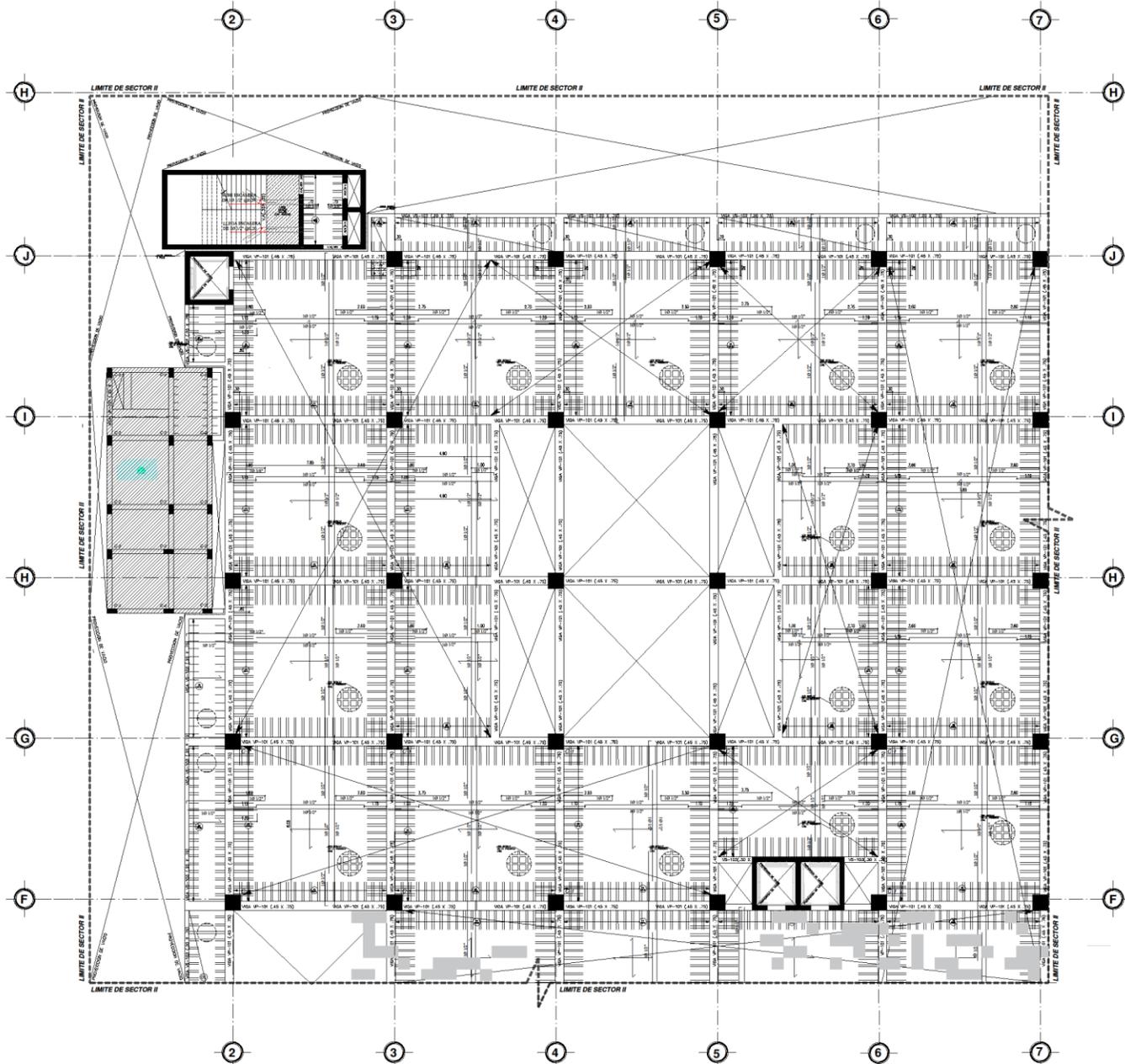
DETALLE TIPICO LOSA H=0.20  
ESC 1/10

| LEYENDA<br>DISTRIBUCION<br>DEL ACERO |   |
|--------------------------------------|---|
|                                      | -ACERO DE LA DIRECCION DEL ACERO HORIZONTAL |
|                                      | -ACERO DE LA DIRECCION DEL ACERO VERTICAL   |

|                                  |  |   |  |
|----------------------------------|--|---|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |   |  |
|                                  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  | <p>ESTRUCTURA</p>                             |  |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p>  | <p>PROFESOR: DEPARTAMENTO: ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>   | <p>ALUMNO: LIMA BARRANCO</p>                  | <p>PLANO DE ALIGERADOS (DIBUJO DE DETALLE)</p> |
| <p>SECTOR II</p>                 | <p>FECHA: 1/75</p>   | <p>FECHA: 2020</p>                            | <p>PROYECTO: AD</p>                            |
|                                  | <p>PROFESOR: ING. GERMÁN BAQUERO</p>   | <p>PROFESOR: ING. JOSE LUIS VERAVAL HOLLO</p> | <p>PROFESOR: ING. JOSE LUIS VERAVAL HOLLO</p>  |
|                                  | <p>PROFESOR: ING. JOSE LUIS VERAVAL HOLLO</p>  | <p>PROFESOR: ING. JOSE LUIS VERAVAL HOLLO</p> | <p>PROFESOR: ING. JOSE LUIS VERAVAL HOLLO</p>  |
|                                  | <p>PROFESOR: ING. JOSE LUIS VERAVAL HOLLO</p>  | <p>PROFESOR: ING. JOSE LUIS VERAVAL HOLLO</p> | <p>PROFESOR: ING. JOSE LUIS VERAVAL HOLLO</p>  |

SECTOR II

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
PLANO ALIGERADO-TERCER PISO  
ESC 1/75



**LEYENDA DISPOSICION DEL ACERO**

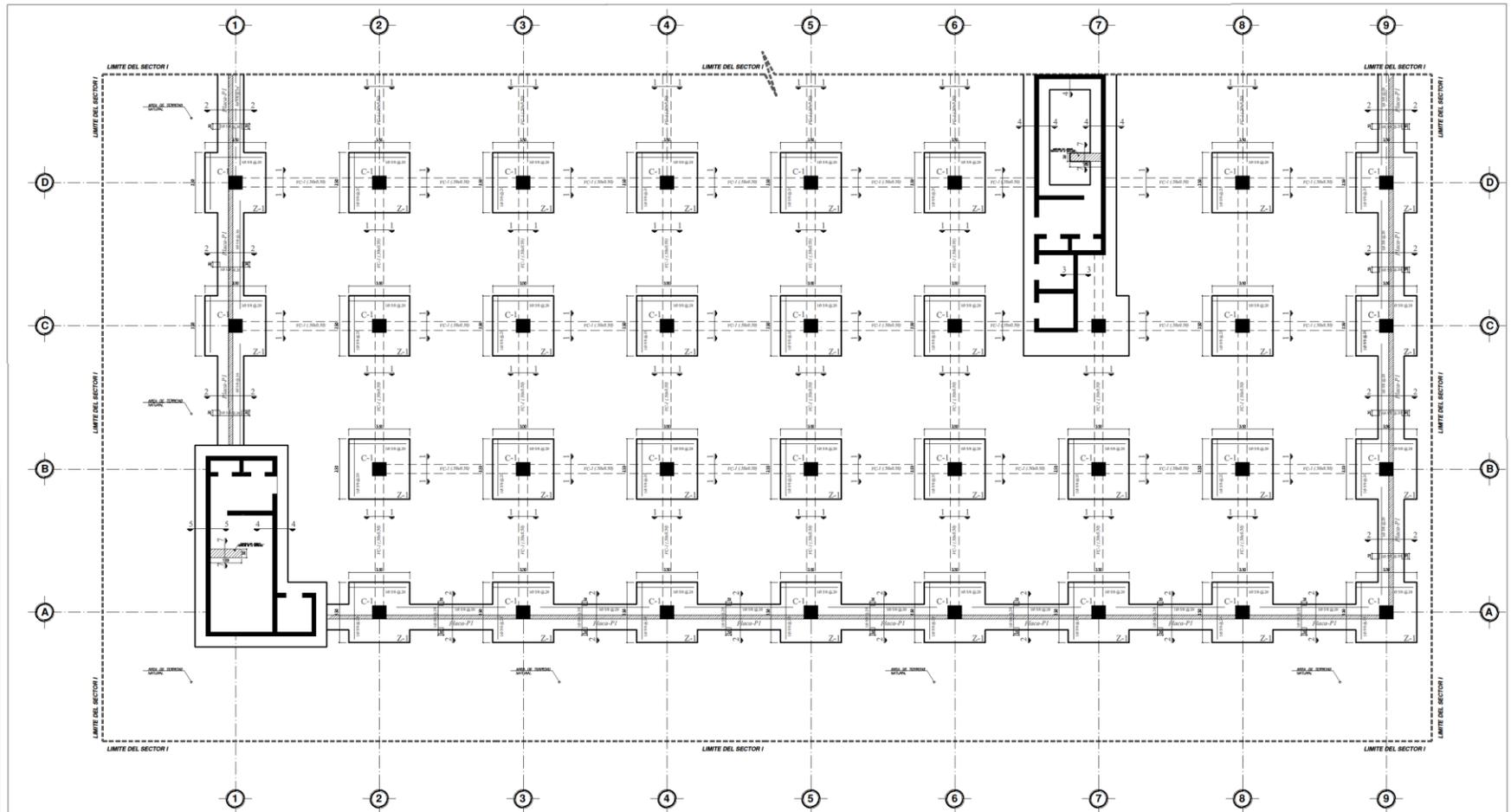
|  |   |
|--|---|
|  | -ACERO DE LA DIRECCION DEL ACERO LONGITUDINAL |
|  | -ACERO DE LA DIRECCION DEL ACERO TRANSVERSAL  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S219 CABO MERCADO NRD Y BARRANCO</p> | <p>ESPECIALIDAD: ESTRUCTURA</p>   |
|  | <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p> <p>DEPARTAMENTO: LIMA LIMA</p> <p>PROFESIONAL: BARRANCO</p> |
| <p><b>SECTOR II</b></p> <p>PROYECTO DE ESTRUCTURA</p> <p>PLANO ALIGERADO-CUARTO PISO</p> <p>ESC 1/75</p> |   | <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p> <p><b>E-16</b></p>   |

**SECTOR II**

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
PLANO ALIGERADO-CUARTO PISO  
ESC 1/75

# Planos de Diseño Estructural (cimentación) – SECTOR 1



| SECCION       | C-1         | C-1.1       | C-1.2       |
|---------------|-------------|-------------|-------------|
| ANCHO         | 0.30 x 0.30 | 0.30 x 0.40 | 0.30 x 0.25 |
| ALTO          | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 1   | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 2   | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 3   | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 4   | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 5   | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 6   | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 7   | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 8   | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 9   | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 10  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 11  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 12  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 13  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 14  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 15  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 16  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 17  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 18  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 19  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 20  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 21  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 22  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 23  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 24  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 25  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 26  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 27  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 28  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 29  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 30  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 31  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 32  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 33  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 34  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 35  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 36  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 37  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 38  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 39  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 40  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 41  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 42  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 43  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 44  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 45  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 46  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 47  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 48  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 49  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 50  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 51  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 52  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 53  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 54  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 55  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 56  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 57  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 58  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 59  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 60  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 61  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 62  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 63  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 64  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 65  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 66  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 67  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 68  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 69  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 70  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 71  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 72  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 73  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 74  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 75  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 76  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 77  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 78  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 79  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 80  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 81  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 82  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 83  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 84  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 85  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 86  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 87  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 88  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 89  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 90  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 91  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 92  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 93  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 94  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 95  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 96  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 97  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 98  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 99  | 1.00        | 1.00        | 1.00        |
| Distancia 100 | 1.00        | 1.00        | 1.00        |

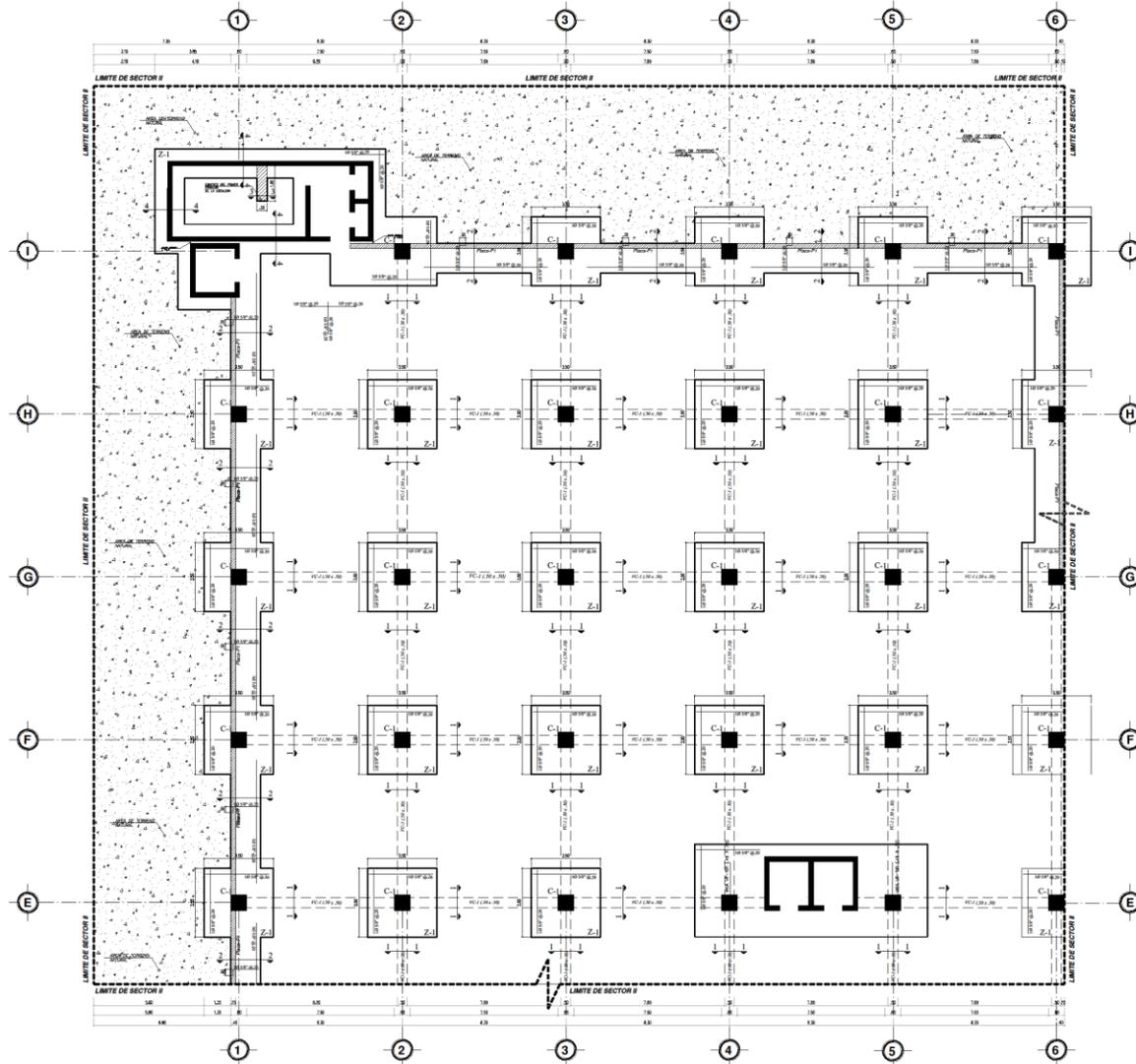
| SECCION       | V-C-A       |
|---------------|-------------|
| ANCHO         | 0.30 x 0.30 |
| ALTO          | 0.30        |
| Distancia 1   | 0.30        |
| Distancia 2   | 0.30        |
| Distancia 3   | 0.30        |
| Distancia 4   | 0.30        |
| Distancia 5   | 0.30        |
| Distancia 6   | 0.30        |
| Distancia 7   | 0.30        |
| Distancia 8   | 0.30        |
| Distancia 9   | 0.30        |
| Distancia 10  | 0.30        |
| Distancia 11  | 0.30        |
| Distancia 12  | 0.30        |
| Distancia 13  | 0.30        |
| Distancia 14  | 0.30        |
| Distancia 15  | 0.30        |
| Distancia 16  | 0.30        |
| Distancia 17  | 0.30        |
| Distancia 18  | 0.30        |
| Distancia 19  | 0.30        |
| Distancia 20  | 0.30        |
| Distancia 21  | 0.30        |
| Distancia 22  | 0.30        |
| Distancia 23  | 0.30        |
| Distancia 24  | 0.30        |
| Distancia 25  | 0.30        |
| Distancia 26  | 0.30        |
| Distancia 27  | 0.30        |
| Distancia 28  | 0.30        |
| Distancia 29  | 0.30        |
| Distancia 30  | 0.30        |
| Distancia 31  | 0.30        |
| Distancia 32  | 0.30        |
| Distancia 33  | 0.30        |
| Distancia 34  | 0.30        |
| Distancia 35  | 0.30        |
| Distancia 36  | 0.30        |
| Distancia 37  | 0.30        |
| Distancia 38  | 0.30        |
| Distancia 39  | 0.30        |
| Distancia 40  | 0.30        |
| Distancia 41  | 0.30        |
| Distancia 42  | 0.30        |
| Distancia 43  | 0.30        |
| Distancia 44  | 0.30        |
| Distancia 45  | 0.30        |
| Distancia 46  | 0.30        |
| Distancia 47  | 0.30        |
| Distancia 48  | 0.30        |
| Distancia 49  | 0.30        |
| Distancia 50  | 0.30        |
| Distancia 51  | 0.30        |
| Distancia 52  | 0.30        |
| Distancia 53  | 0.30        |
| Distancia 54  | 0.30        |
| Distancia 55  | 0.30        |
| Distancia 56  | 0.30        |
| Distancia 57  | 0.30        |
| Distancia 58  | 0.30        |
| Distancia 59  | 0.30        |
| Distancia 60  | 0.30        |
| Distancia 61  | 0.30        |
| Distancia 62  | 0.30        |
| Distancia 63  | 0.30        |
| Distancia 64  | 0.30        |
| Distancia 65  | 0.30        |
| Distancia 66  | 0.30        |
| Distancia 67  | 0.30        |
| Distancia 68  | 0.30        |
| Distancia 69  | 0.30        |
| Distancia 70  | 0.30        |
| Distancia 71  | 0.30        |
| Distancia 72  | 0.30        |
| Distancia 73  | 0.30        |
| Distancia 74  | 0.30        |
| Distancia 75  | 0.30        |
| Distancia 76  | 0.30        |
| Distancia 77  | 0.30        |
| Distancia 78  | 0.30        |
| Distancia 79  | 0.30        |
| Distancia 80  | 0.30        |
| Distancia 81  | 0.30        |
| Distancia 82  | 0.30        |
| Distancia 83  | 0.30        |
| Distancia 84  | 0.30        |
| Distancia 85  | 0.30        |
| Distancia 86  | 0.30        |
| Distancia 87  | 0.30        |
| Distancia 88  | 0.30        |
| Distancia 89  | 0.30        |
| Distancia 90  | 0.30        |
| Distancia 91  | 0.30        |
| Distancia 92  | 0.30        |
| Distancia 93  | 0.30        |
| Distancia 94  | 0.30        |
| Distancia 95  | 0.30        |
| Distancia 96  | 0.30        |
| Distancia 97  | 0.30        |
| Distancia 98  | 0.30        |
| Distancia 99  | 0.30        |
| Distancia 100 | 0.30        |

**SECTOR I**

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
PLANO DE CIMENTACION  
ESC: 1/75

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | INSTITUCION: <b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br>DEPARTAMENTO: <b>FACULTAD DE ARQUITECTURA</b><br>PROGRAMA: <b>PROYECTO DE ARQUITECTURA</b><br>SEMESTRE: <b>PRIMERO</b> | TITULO: <b>PROYECTO DE ESTRUCTURA DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO DEL AREA BARRIO BARRIO S. BARRIO</b><br>PLAN DE CIMENTACION |
|  | AUTOR: <b>ING. JOSE LUIS VARELA PELO</b><br>FECHA: <b>1/75</b>  | ESCALA: <b>E-001</b>  |
|  | TERCERA: <b>ING. JOSE LUIS VARELA PELO</b><br>FECHA: <b>1/75</b>  | ESCALA: <b>E-001</b>  |
|  | CUARTA: <b>ING. JOSE LUIS VARELA PELO</b><br>FECHA: <b>1/75</b>   | ESCALA: <b>E-001</b>  |
|  | QUINTA: <b>ING. JOSE LUIS VARELA PELO</b><br>FECHA: <b>1/75</b>   | ESCALA: <b>E-001</b>  |

# Planos de Diseño Estructural (cimentación) – SECTOR 2



| SECCION | TIPO | C-1  | C-2  | C-3  |
|---------|------|--|--|--|
| SECCION |      | 0.80 x 0.80  | 0.80 x 0.40  | 0.50 x 0.25  |
| SECCION |      | 10.0 x 10.0 3/8"   | 4.0 x 3.0 4.0 x 3.0"   | 10.0 x 5.0"  |
| SECCION |      | $f_c=200 \text{ kg/cm}^2$                                    | $f_c=200 \text{ kg/cm}^2$                                    | $f_c=200 \text{ kg/cm}^2$                                    |
| SECCION |      | Estribos 3 Ø 3/8", 2 @ 0.05, 7 @ 0.10, 3 @ 0.15, Res. @ 0.20 | Estribos 2 Ø 3/8", 2 @ 0.05, 7 @ 0.10, 3 @ 0.15, Res. @ 0.20 | Estribos 2 Ø 3/8", 2 @ 0.05, 7 @ 0.10, 3 @ 0.15, Res. @ 0.20 |
| SECCION |      | Primer   | Segundo  | Tercero  |
| SECCION |      | Segundo  | Tercero  | Cuarto   |

| SECCION | TIPO | V-1  |
|---------|------|--|
| SECCION |      | 0.50 x 0.50  |
| SECCION |      | 10.0 x 10.0 3/8"   |
| SECCION |      | $f_c=200 \text{ kg/cm}^2$                                    |
| SECCION |      | Estribos 3 Ø 3/8", 2 @ 0.05, 7 @ 0.10, 3 @ 0.15, Res. @ 0.20 |

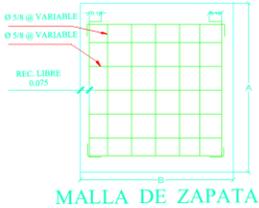
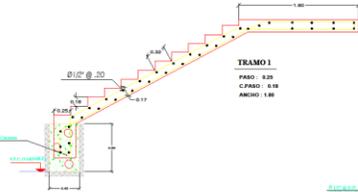
## SECTOR II

PROYECTO DE ESTRUCTURA  
PLANO DE CIMENTACION  
ESC: 1/75

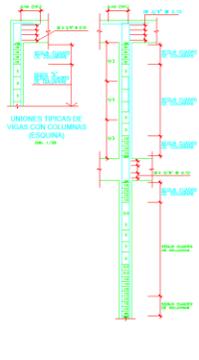
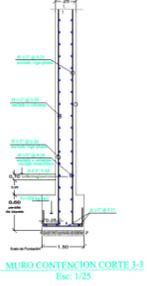
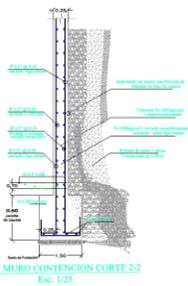
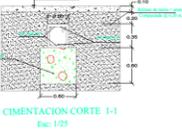
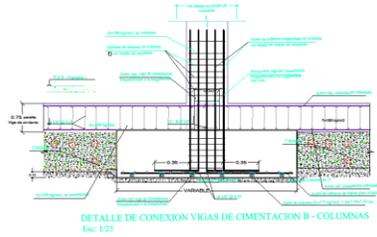
|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   |   | INSTITUTO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO TECNOLÓGICO<br>MERCADO DE ABASTECIMIENTO GENERALIZADO DEL<br>C. J. LUIS BASTRODINCHI<br>C. LUIS VICTORIANO, SUI y<br>C. SANDOVAL NRO 2, BARRANCO |  |
| UNIVERSIDAD<br>CESAR VALLEJO                                | CENTRO<br>BASTRODINCHI<br>CULTURAL                | ESTRUCTURA   | PLAN DE CIMENTACION                      |
| FACULTAD DE<br>ARQUITECTURA<br>PROFESIONAL DE<br>INGENIERIA | PROFESORADO:<br>M. LUIS VICTORIANO<br>M. SANDOVAL | ESTUDIANTE:<br>M. JUAN CARLOS<br>CIMENTACION   | TITULO:<br>M. JUAN CARLOS<br>CIMENTACION |
| AUTOR:<br>JUAN CARLOS<br>CIMENTACION                        | ASESOR:<br>JUAN CARLOS<br>CIMENTACION             | ESCALA:<br>1/75  | FECHA:<br>2020                           |
| SECTOR II<br>BARRANCO                                       |   | BOLETIN:<br>E-09   | AUTORIZADO:<br>AD                        |

# Planos de Diseño Estructural (detalles constructivos) – SECTOR 1 Y 2

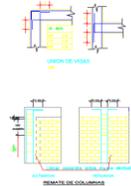
ESTRUCTURACIÓN DE ESCALERA 7-7  
Esc: 1/25



| TIPO | DIMENSION A x B | H    | PARRILLA   |
|------|-----------------|------|--|
| Z-1  | 3.50 x 3.50     | 0.70 | $\varnothing 5/8 @ 0.20$<br>$\varnothing 5/8 @ 0.20$ |



| VALORES DE $\mu_v$ |       | VALORES DE $\mu_c$ |       |
|--------------------|-------|--------------------|-------|
| TIPO               | VALOR | TIPO               | VALOR |
| 2.0'               | 0.80  | 2.0'               | 0.80  |
| 1.5'               | 0.80  | 1.5'               | 0.80  |
| 1.0'               | 0.80  | 1.0'               | 0.80  |
| 0.75'              | 0.80  | 0.75'              | 0.80  |

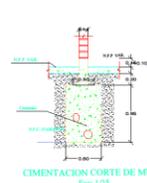
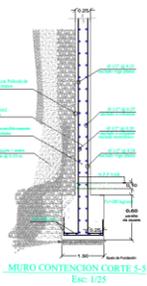
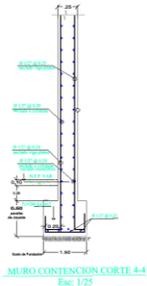


| LONGITUD MÍNIMA DE ANCLAJE Y TRASPASE DE REFUERZO | VALORES     |
|---|-------------|
| ANCLAJE (C)                                       | 1.0' a 2.0' |
| TRASPASE (C)                                      | 2.0' a 3.0' |
| ANCLAJE (D)                                       | 1.0' a 2.0' |
| TRASPASE (D)                                      | 2.0' a 3.0' |
| ANCLAJE (E)                                       | 1.0' a 2.0' |
| TRASPASE (E)                                      | 2.0' a 3.0' |

| CUADRO DE ANCHORES Y ENLACES EN VARILLAS DE FIERRO CORROSIONADO | VALORES     |
|---|-------------|
| ANCLAJE (C)   | 1.0' a 2.0' |
| TRASPASE (C)  | 2.0' a 3.0' |
| ANCLAJE (D)   | 1.0' a 2.0' |
| TRASPASE (D)  | 2.0' a 3.0' |
| ANCLAJE (E)   | 1.0' a 2.0' |
| TRASPASE (E)  | 2.0' a 3.0' |

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**CONCRETO CICLOPIO**  
 COMERCIO COMERCIO...  
 SUBSECTORES...  
**CONCRETO ARMADO**  
 COMERCIO...  
 SUBSECTORES...  
**RECONCRETE**  
 COMERCIO...  
 SUBSECTORES...  
**ACERO**  
 COMERCIO...  
 SUBSECTORES...  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
 CONCRETO CICLOPIO...  
 CONCRETO ARMADO...  
 RECONCRETE...  
 ACERO...  
**NOTA: CIMENTACION:**  
 1. PARA LAS ZONAS TIENE...  
 2. EN CASO DE...  
 3. PARA EL...  

| ANCHO: 1.0' | L  | A  | VALOR |
|-------------|----|----|-------|
| 2.0'        | 50 | 75 | 100   |
| 1.5'        | 35 | 50 | 75    |
| 1.0'        | 20 | 35 | 50    |
| 0.75'       | 15 | 20 | 35    |

| ANCHO: 1.50' | L  | A   | VALOR |
|--------------|----|-----|-------|
| 3.0'         | 75 | 100 | 125   |
| 2.25'        | 50 | 75  | 100   |
| 1.50'        | 35 | 50  | 75    |
| 1.125'       | 25 | 35  | 50    |

| ANCHO: 0.75' | L  | A  | VALOR |
|--------------|----|----|-------|
| 1.50'        | 35 | 50 | 75    |
| 1.125'       | 25 | 35 | 50    |



**LOGO 1**

SECTOR 1 - II

DEPARTAMENTO: LIMA

DISTRITO: BARRANCO

PROFESIONISTA: AD

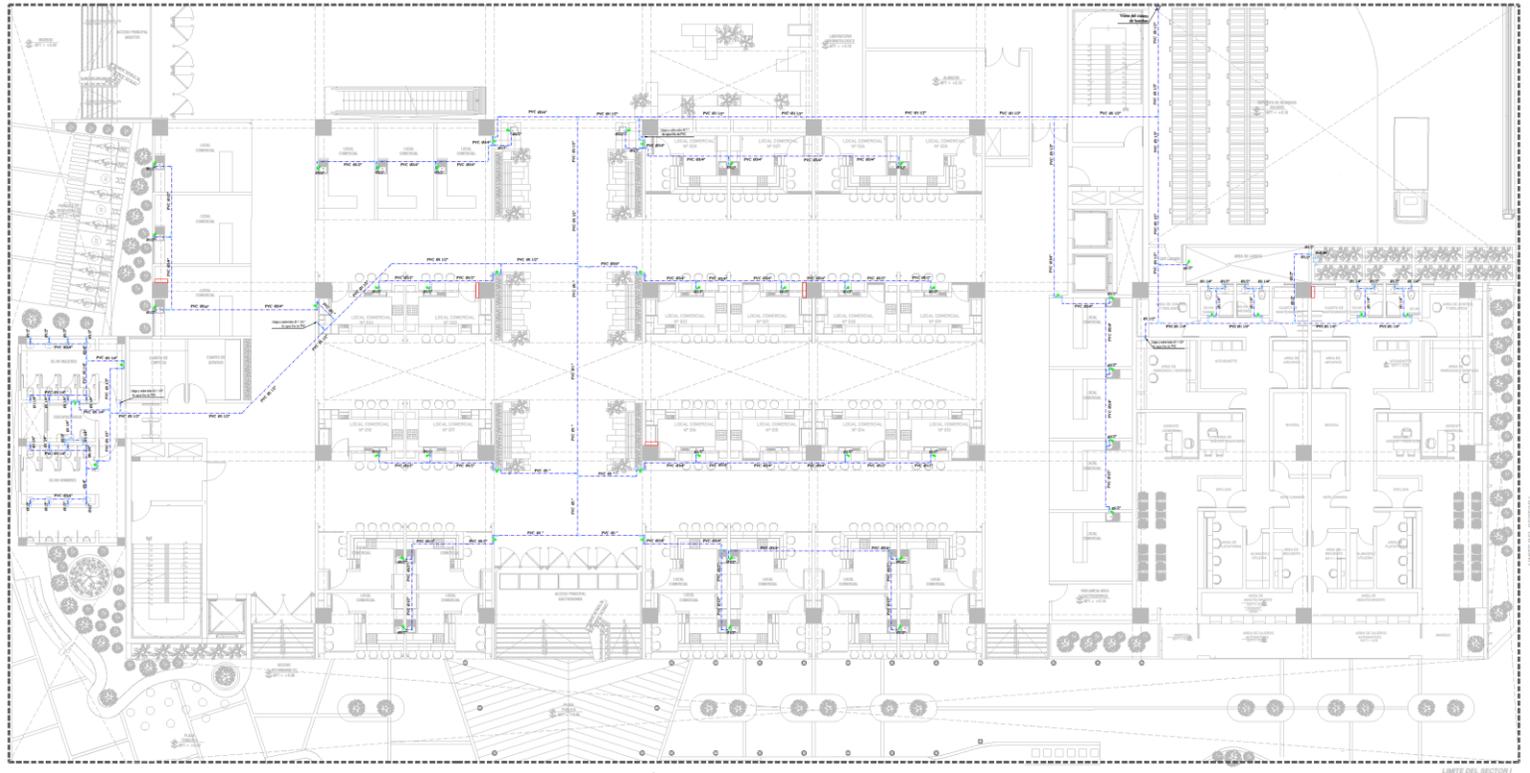
PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO EN LA METROPOLITANA DE BARRANCO

FECHA: 2020

**E-02**

# INSTALACIONES SANITARIAS

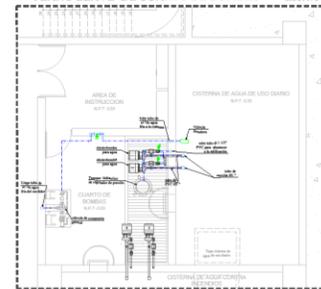
## Planos de agua – SECTOR 1



| LEYENDA AGUA |                  |         |                     |
|--------------|------------------|---------|---------------------|
| SÍMBOLO      | DESCRIPCIÓN      | SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN         |
|              | MEDIDOR DE AGUA  |         | TIE                 |
|              | TIE EN SUBIDA    |         | TIE EN BAJADA       |
|              | UNION UNIVERSAL  |         | VALVULA DE CUBIERTA |
|              | CODO DE 90°      |         | VALVULA CHICK       |
|              | CODO DE 45°      |         | VALVULA DE BIÑO     |
|              | CODO DE 90° SUBE |         | VALVULA FLUJADORA   |
|              | CODO DE 90° BAJA |         |                     |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS  |  |
|--|--|
| <b>RED DE AGUA:</b>  |  |
| - TODOS LOS MATERIALES, TUBERIAS Y ACCESORIOS A UTILIZARSE EN LAS REDES DE AGUA FRIA, SERAN DE BUENA CALIDAD, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN EL REGLAMENTO NACIONAL DE CONSTRUCCIONES DEL PERU.   |  |
| - LAS TUBERIAS PARA AGUA FRIA DE PVC RIGIDO CLASE 10, UNION A SIMPLE PRESION Y/o UNION BORGAL, INCLUYENDO SUS ACCESORIOS.  |  |
| - SE UTILIZARA PEGAMENTO ESPECIAL PARA PVC CON AISLAMIENTO TERMICO APROPIADO.  |  |
| - LAS VALVULAS DE CUBIERTA SERAN DE ASIENTO DE BRONCE, EN CADA VALVULA SE INCLUIRARA UNA UNION UNIVERSAL, CUANDO SE TRATE DE TUBERIAS Y DOS UNIONES UNIVERSALES CUANDO SE INSTALE LA VALVULA EN CAJA O NUDO. |  |
| - TODO EL RECORRIDO DE AGUA CALIENTE SE ENCONTRARA PROTEGIDO CON MATERIAL.   |  |
| - LAS REDES DE AGUA FRIA SERAN PROTEGIDAS CON BOMBAS DE MANO A MANEJARSE DURANTE 15 MINUTOS EN QUE PRESENTEN FUGAS O FRENZAS DE PRESION.   |  |

PLANO LLAVE DE CUARTO DE BOMBAS Esc 1/50

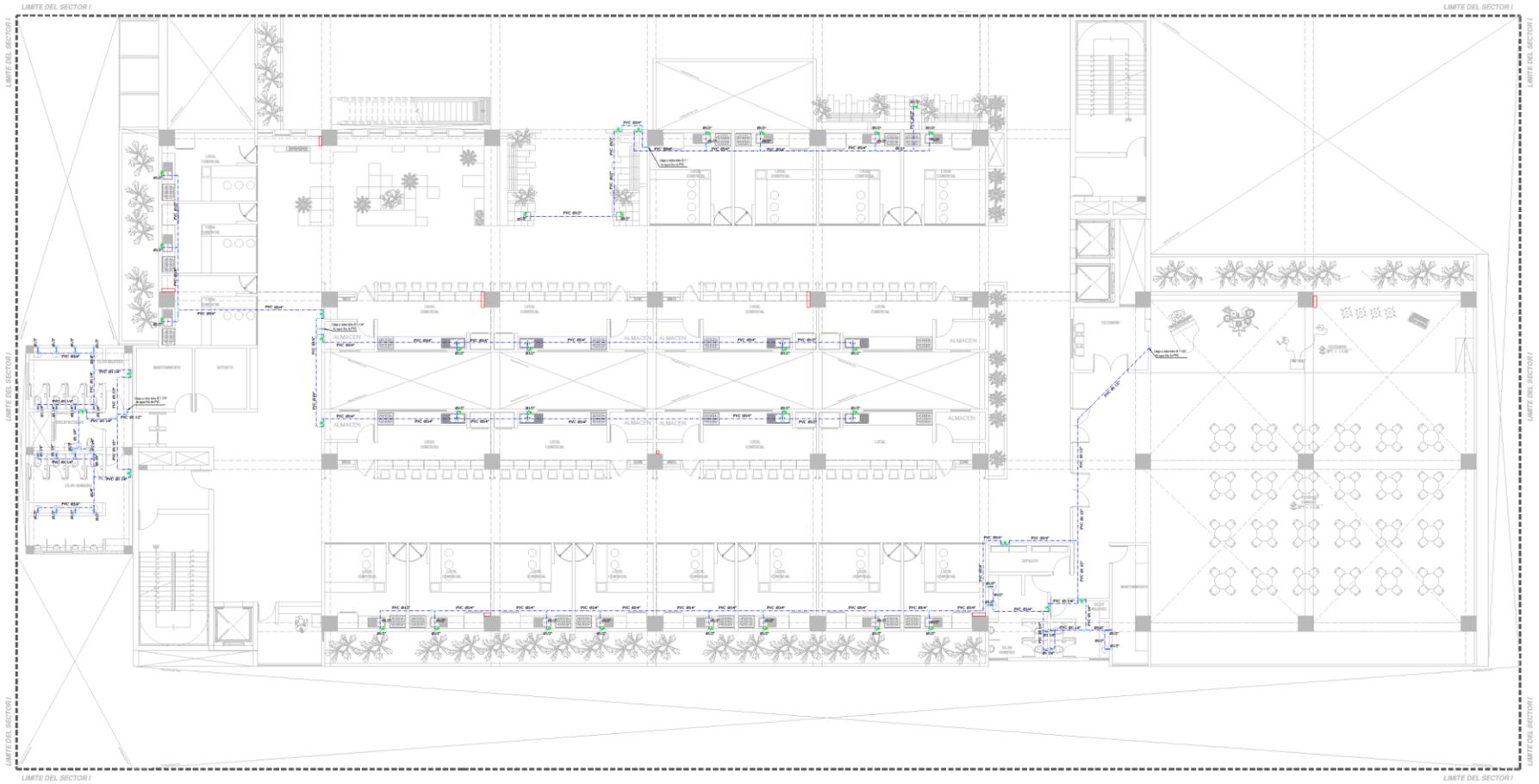


### SECTOR I

PROYECTO DE AGUA  
PLANO DE AGUA-PRIMER PISO  
ESC 1/75

|                                      |  |   |                                 |
|--------------------------------------|--|---|---------------------------------|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> | <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>   | <p>HERNANDEZ DE ABATOS COMO DINAMISADOR DEL<br/>LIDERAZGO EN LA INVESTIGACION EN LA LINEA DE INVESTIGACION EN EL<br/>CAMPO HEREDITARIO DE LA<br/>CASA HEREDIA PISO 2 A BARRANCO</p> | <p>INSTALACIONES SANITARIAS</p> |
|                                      | <p>FACULTAD DE<br/>ARQUITECTURA<br/>E INGENIERIA DE<br/>ARQUITECTURA</p> | <p>DEPARTAMENTO DE<br/>LINA<br/>LINA<br/>BARRANCO</p>   | <p>PLANO DE AGUA</p>            |
| <p>SECTOR I</p>                      | <p>PRIMER PISO</p>   | <p>1/75</p>   | <p>2020</p>                     |
|                                      |  |   | <p>AD</p>                       |

IS-17



**APARATOS SANITARIO AGUA**  
ESC: 1/25



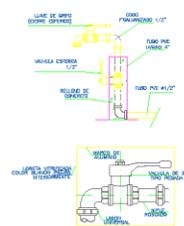
| LEYENDA AGUA |  |         |                      |
|--------------|--|---------|----------------------|
| SIMBOLO      | DESCRIPCION                              | SIMBOLO | DESCRIPCION          |
|              | MEDIDOR DE AGUA                          |         | TEE                  |
|              | TUBERIA DE AGUA FRIA                     |         | TEE EN SUBIDA        |
|              | TUBERIA DE AGUA FRIA SUSPENDIDA EN TECHO |         | TEE EN BAJADA        |
|              | CRUCE SIN CONEXION                       |         | UNION UNIVERSAL      |
|              | CODO DE 90°                              |         | VALVULA DE COMPUERTA |
|              | CODO DE 45°                              |         | VALVULA CHECK        |
|              | CODO DE 90° SUBE                         |         | VALVULA DE RIEGO     |
|              | CODO DE 90° BAJA                         |         | VALVULA FLOTADORA    |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

- RED DE AGUA:**
- TODOS LOS MATERIALES, TUBERIAS Y ACCESORIOS A UTILIZARSE EN LAS REDES DE AGUA FRIA, SERAN DE BUENA CALIDAD DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTIPULADAS EN EL REGLAMENTO NACIONAL DE CONSTRUCCIONES DEL PERU.
  - LAS TUBERIAS PARA AGUA FRIA DE PVC RIGIDO CLASE 10, UNION A SIMPLE PRESION Y O UNION ROSCADA, INCLUYENDO SUS ACCESORIOS.
  - SE UTILIZARA PEGAMENTO ESPECIAL PARA C PVC CON AISLAMIENTO TERMICO APROPIADO.
  - LAS VALVULAS DE COMPUERTA SERAN DE ASIENTO DE BRONCE, EN CADA VALVULA SE INSTALARA UNA UNION UNIVERSAL, CUANDO SE TRATE DE TUBERIAS VISIBLES Y DOS UNIONES UNIVERSALES CUANDO SE INSTALA LA VALVULA EN CAJA O NICHO.
  - TODO EL RECORRIDO DE AGUA CALIENTE SE ENCONTRARA PROTEGIDO CON MATERIAL.
  - LAS REDES DE AGUA FRIA SERAN PRORADAS CON NORMAS DE MANO A 100L/h<sup>2</sup> DURANTE 15 MINUTOS SIN QUE PRESENTEN FUGAS O PERDIDAS DE PRESION.



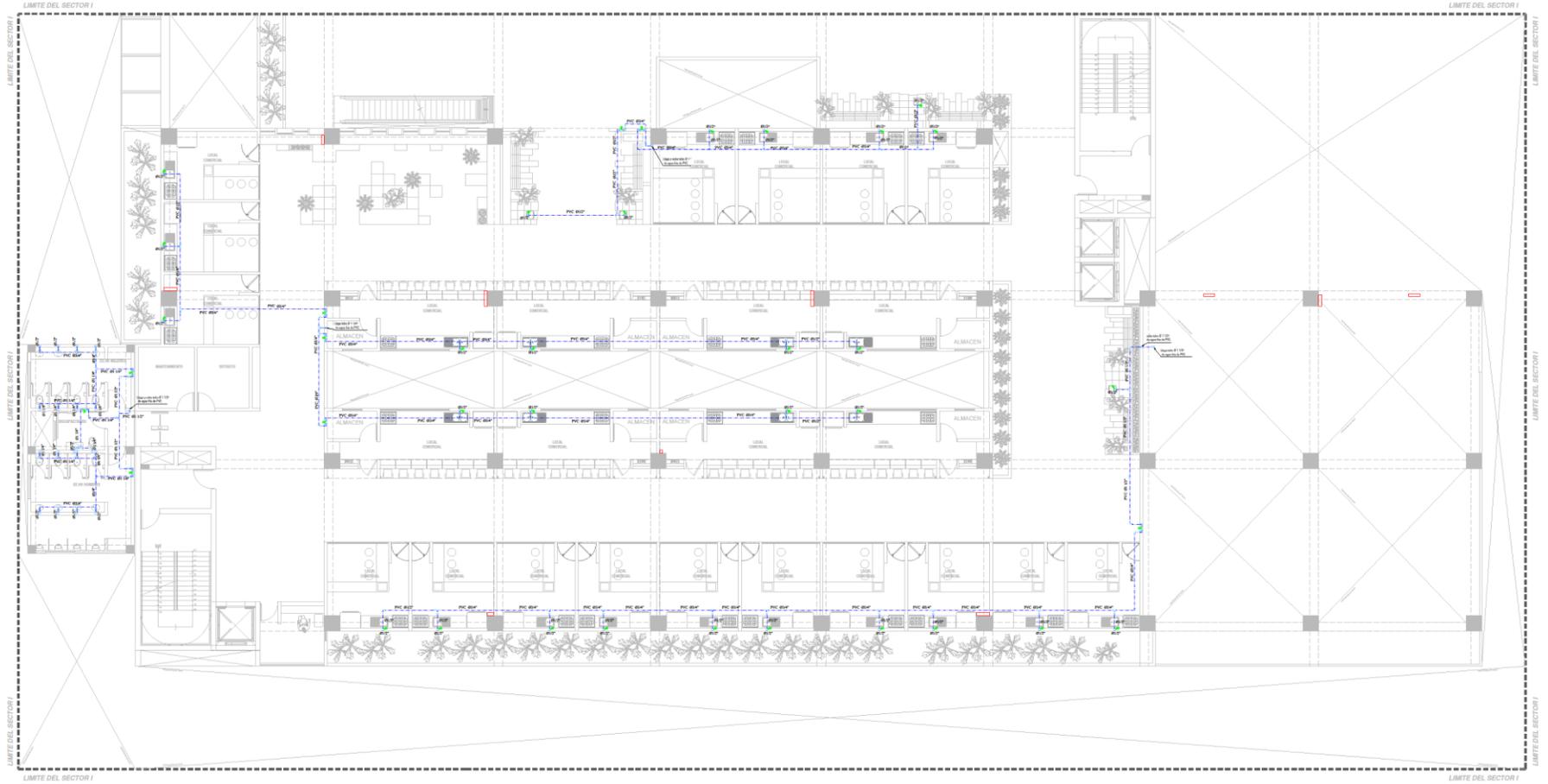
**DETALLE DE GRIFO DE RIEGO**



**SECTOR I**

PROYECTO DE AGUA  
PLANO DE AGUA-SEGUNDO PISO  
ESC 1/75

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>UNIVERSIDAD DE CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>TITULO DE PROYECTO INVESTIGATIVO:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b></p> <p>SAVED MERCADO NRO. 8. BARBARO</p> | <p>INSTALACIONES SANITARIAS</p> <p>PLANO</p> <p>PLANO DE AGUA</p> |  |
|  | <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROYECTO: BARBARO</p>   | <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p>                            | <p>FECHA: 1/75</p> <p>PROYECTO: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p> |
|  | <p>PROYECTO: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p>  | <p>PROYECTO: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p>                         | <p>PROYECTO: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p>                    |



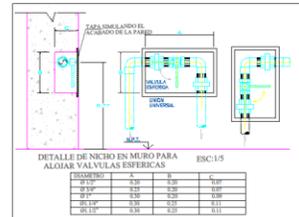
APARATOS SANITARIO AGUA  
ESC: 1/25



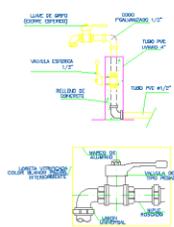
| LEYENDA AGUA |  |         |                      |
|--------------|--|---------|----------------------|
| SIMBOLO      | DESCRIPCION                              | SIMBOLO | DESCRIPCION          |
|              | MEJORADOR DE AGUA                        |         | TEE                  |
|              | TUBERIA DE AGUA FRIA                     |         | TEE EN SUBIDA        |
|              | TUBERIA DE AGUA FRIA SUSPENDIDA EN TECHO |         | TEE EN BAJADA        |
|              | CRUCE SIN CONEXION                       |         | UNION UNIVERSAL      |
|              | CODO DE 90°                              |         | VALVULA DE COMPUERTA |
|              | CODO DE 45°                              |         | VALVULA CHECK        |
|              | CODO DE 90° SUBE                         |         | VALVULA DE RIBGO     |
|              | CODO DE 90° BAJA                         |         | VALVULA FLOTADORA    |

ESPECIFICACIONES TECNICAS

- RED DE AGUA:**
- TODOS LOS MATERIALES, TUBERIAS Y ACCESORIOS A UTILIZARSE EN LAS REDES DE AGUA FRIA, SERAN DE BUENA CALIDAD DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTIPULADAS EN EL REGLAMENTO NACIONAL DE CONSTRUCCIONES DEL PERU.
  - LAS TUBERIAS PARA AGUA FRIA DE PVC RIGIDO CLASE 10, UNION A SIMPLE PRESION Y O UNION ROSCADA, INCLUYENDO SUS ACCESORIOS.
  - SE UTILIZARA PEGAMENTO ESPECIAL PARA C PVC CON AISLAMIENTO TERMICO APROPIADO.
  - LAS VALVULAS DE COMPUERTA SERAN DE ASIENTO DE BRONCE, EN CADA VALVULA SE INSTALARA UNA UNION UNIVERSAL, CUANDO SE TRATE DE TUBERIAS VISIBLES Y DOS UNIONES UNIVERSALES CUANDO SE INSTALE LA VALVULA EN CAJA O NICHO.
  - TODO EL RECORRIDO DE AGUA CALIENTE SE ENCONTRARA PROTEGIDO CON MATERIAL.
  - LAS REDES DE AGUA FRIA SERAN PROBADAS CON NORMAS DE MANO A 10M.3h/m<sup>2</sup> DURANTE 15 MINUTOS SIN QUE PRESENTEN FUGAS O PERDIDAS DE PRESION.



DETALLE DE SALIDA DE AGUA EN LOS PUESTOS

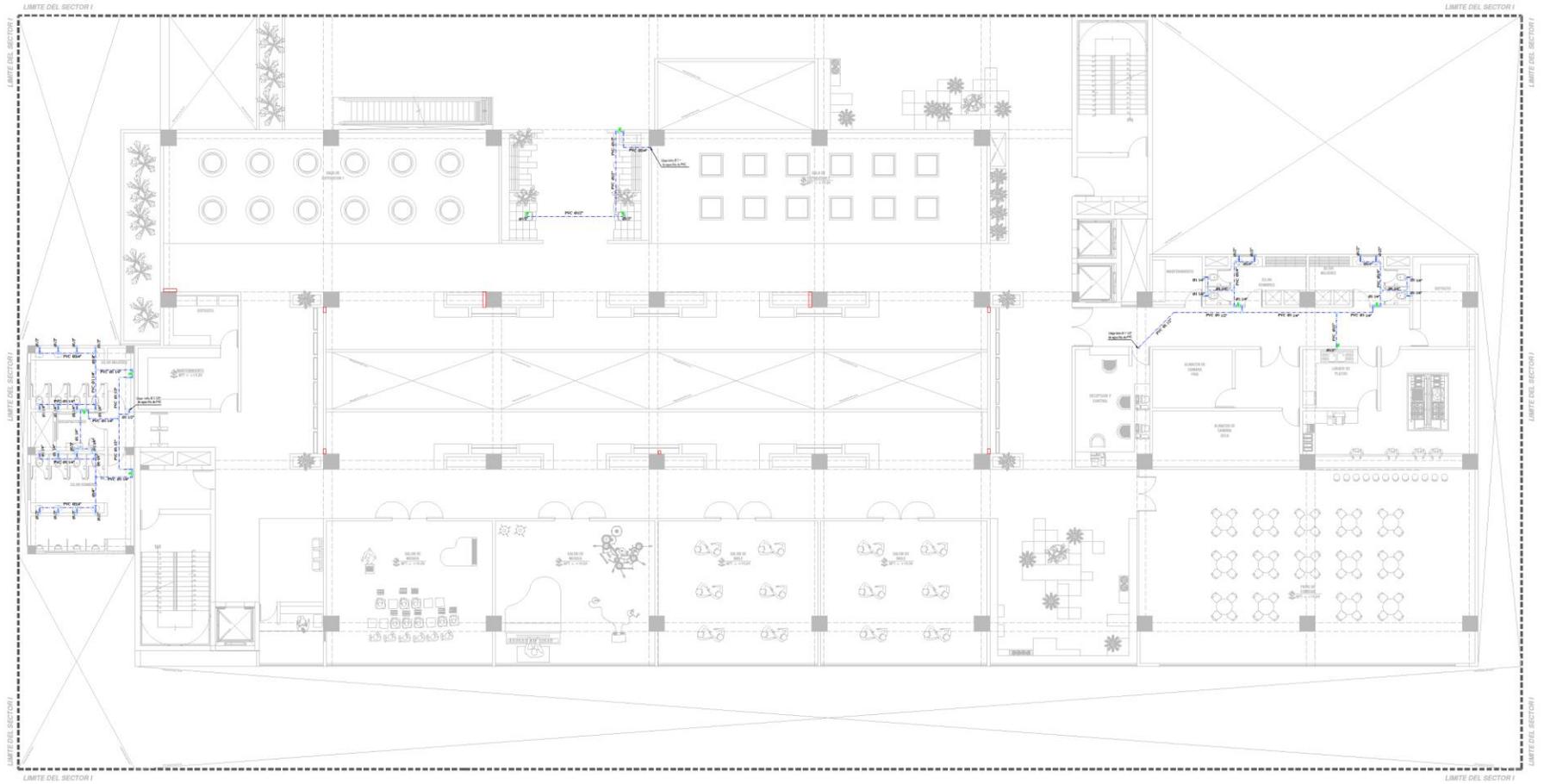


SECTOR I

PROYECTO DE AGUA  
PLANO DE AGUA-TERCER PISO  
ESC: 1/75

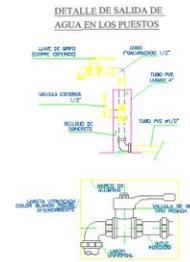
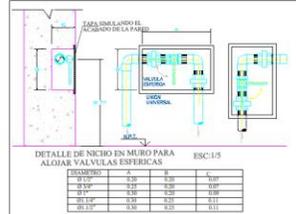
|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>    | <p>TITULO DE PROYECTO INVESTIGACION:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA 2019</b></p> <p>SAOYI MERCADO PISO 3, BARRIO SAOYI</p> | <p>INSTALACIONES SANITARIAS</p>                           |
|   | <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>  | <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROFESOR: BARRIANO</p>       |
| <p>SECTOR I</p> <p>PROYECTO DE AGUA</p> | <p>UNIVERSIDAD</p>   | <p>FECHA: 1/75</p> <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p> |

15-19



| LEYENDA AGUA |  |         |                      |
|--------------|--|---------|----------------------|
| SIMBOLO      | DESCRIPCION                              | SIMBOLO | DESCRIPCION          |
|              | MEDIDOR DE AGUA                          |         | TEE                  |
|              | TUBERIA DE AGUA FRIA                     |         | TEE EN SUBIDA        |
|              | TUBERIA DE AGUA FRIA SUSPENDIDA EN TECHO |         | TEE EN BAJADA        |
|              | CRUCE SIN CONEXION                       |         | UNION UNIVERSAL      |
|              | CODO DE 90°                              |         | VALVULA DE COMPUERTA |
|              | CODO DE 45°                              |         | VALVULA CHECK        |
|              | CODO DE 90° SUBE                         |         | VALVULA DE RIEGO     |
|              | CODO DE 90° BAJA                         |         | VALVULA FLOTADORA    |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS   |  |
|---|--|
| <b>RED DE AGUA:</b>   |  |
| - TODOS LOS MATERIALES, TUBERIAS Y ACCESORIOS A UTILIZARSE EN LAS REDES DE AGUA FRIA, SERAN DE BUENA CALIDAD DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTIPULADAS EN EL REGLAMENTO NACIONAL DE CONSTRUCCIONES DEL PERU.                |  |
| - LAS TUBERIAS PARA AGUA FRIA DE PVC RIGIDO CLASE 10, UNION A SIMPLE PRESION Y/O UNION ROSCADA, INCLUYENDO SUS ACCESORIOS.  |  |
| - SE UTILIZARA PEGAMENTO ESPECIAL PARA C PVC CON AISLAMIENTO TERMICO APROPIADO.   |  |
| - LAS VALVULAS DE COMPUERTA SERAN DE ASIENTO DE BRONCE, EN CADA VALVULA SE INSTALARA UNA UNION UNIVERSAL, CUANDO SE TRATE DE TUBERIAS VISIBLES Y DOS UNIONES UNIVERSALES CUANDO SE INSTALE LA VALVULA EN CAJA O NICHOS. |  |
| - TODO EL RECORRIDO DE AGUA CALIENTE SE ENCONTRARA PROTEGIDO CON MATERIAL.  |  |
| - LAS REDES DE AGUA FRIA SERAN PROBADAS CON NORMAS DE MANO A 10M.BARRIDG DURANTE 15 MINUTOS SIN QUE PRESENTEN FUGAS O PERDIDAS DE PRESION.  |  |



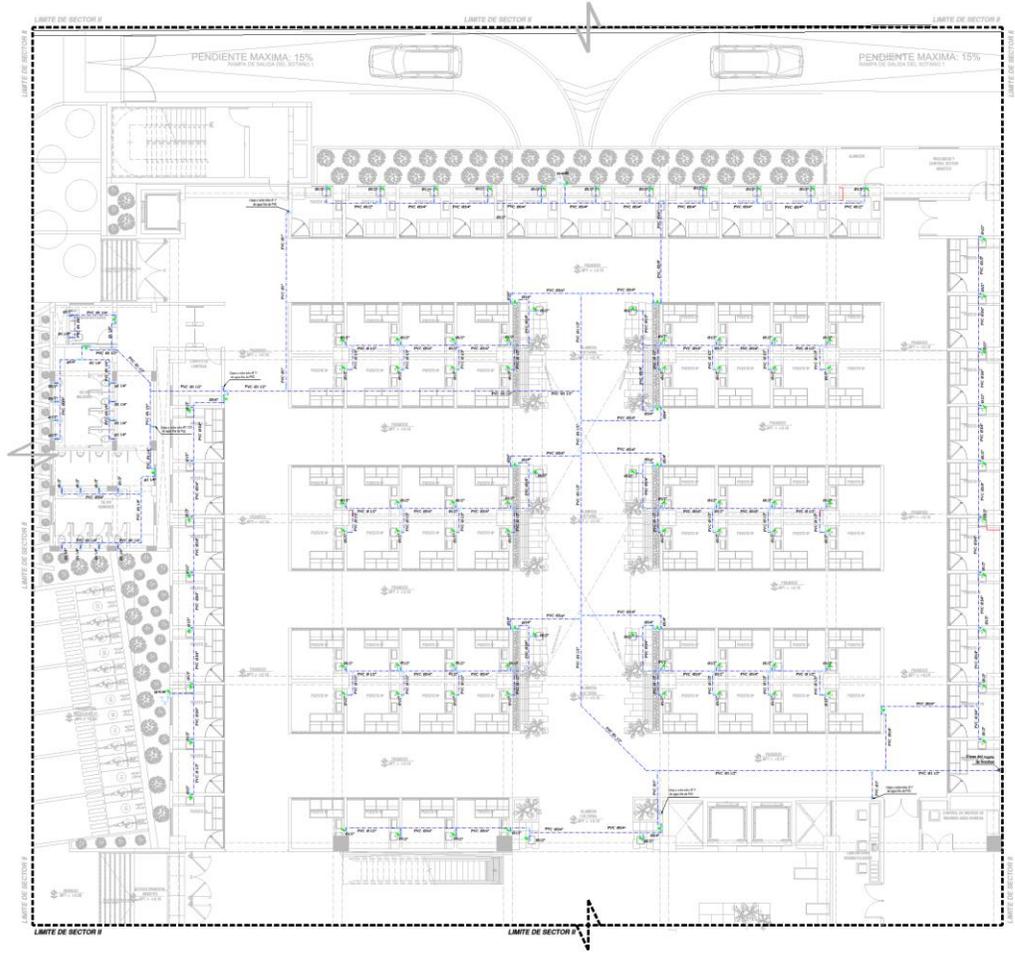
## SECTOR I

PROYECTO DE AGUA  
PLANO DE AGUA-CUARTO P10  
ESC: 1/75

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>UNIVERSIDAD DE SAN VALERO</p>   | <p>TITULO DE PROYECTO INVESTIGACION:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b></p> | <p>INSTALACIONES SANITARIAS</p>  |
|  | <p>TITULO DE PROYECTO ARQUITECTONICO:</p> <p><b>DISEÑO GASTRONOMICO CULTURAL</b></p>  | <p>PLANO</p> <p><b>PLANO DE AGUA</b></p>                                       |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>DEPARTAMENTO:</p> <p>LIMA</p> <p>PROFESOR:</p> <p>BARRIANO</p>   | <p>SECTOR:</p> <p>CUARTO P10</p>   |
| <p>SECTOR I</p> <p>PROYECTO P10</p>  | <p>FECHA:</p> <p>1/75</p> <p>FECHA:</p> <p>2020</p> <p>PROYECTO:</p> <p>AD</p>  | <p>FECHA:</p> <p>1/75</p> <p>FECHA:</p> <p>2020</p> <p>PROYECTO:</p> <p>AD</p> |

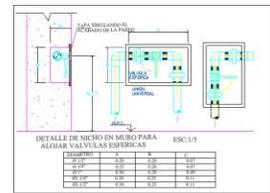
IS-20

# Planos de agua – SECTOR 2



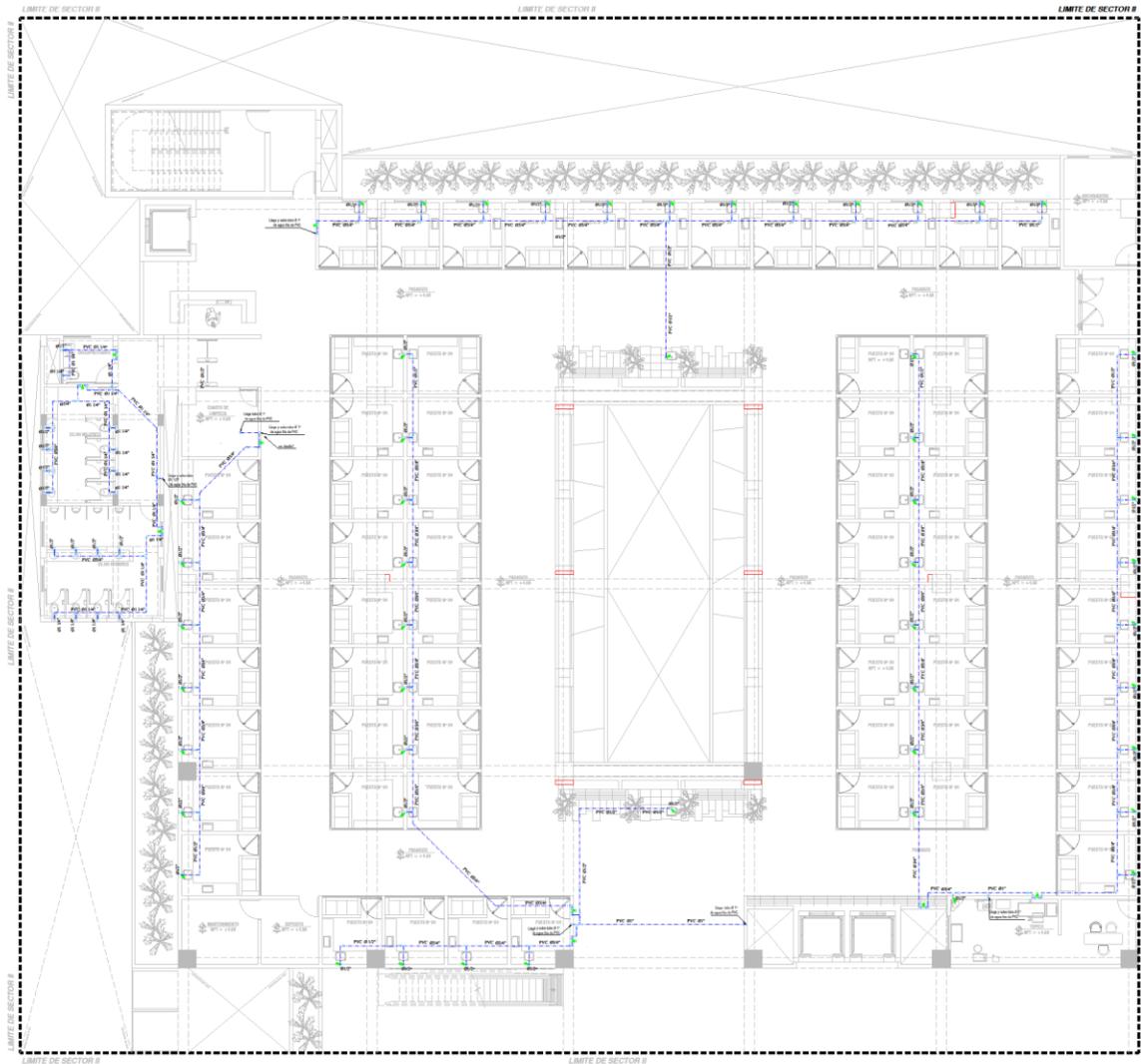
| LEYENDA AGUA |                                       |         |                      |
|--------------|---------------------------------------|---------|----------------------|
| SIMBOLO      | DESCRIPCION                           | SIMBOLO | DESCRIPCION          |
|              | MEIDOR DE AGUA                        |         | TEE                  |
|              | TUBERIA DE AGUA FRIA EN ZANJA         |         | TEE EN ZANJA         |
|              | TUBERIA DE AGUA FRIA SUSPENSA EN TUBO |         | TEE EN BAIADA        |
|              | CRUCE SIN CONEXION                    |         | UNION UNIVERSAL      |
|              | CUDO DE 90°                           |         | VALVULA DE COMPUERTA |
|              | CUDO DE 45°                           |         | VALVULA CHECK        |
|              | CUDO DE 90° SUBE                      |         | VALVULA DE RIEGO     |
|              | CUDO DE 90° BAJA                      |         | VALVULA FLUOTADORA   |

- ESPECIFICACIONES TECNICAS**
- RED DE AGUA:**
- TODOS LOS MATERIALES, TUBERIAS Y ACCESORIOS A UTILIZARSE EN LAS REDES DE AGUA FRIA, SERAN DE BUENA CALIDAD DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTIPULADAS EN EL REGLAMENTO NACIONAL DE CONSTRUCCIONES DEL PERU.
  - LAS TUBERIAS PARA AGUA FRIA DE PVC, RIGIDO CLASE IA, UNION A SIMPLE PRESION Y/O UNION BANCADA, INCLUIDOS SUS ACCESORIOS.
  - SE UTILIZARA PROFUNDADO ESPECIAL PARA C/PVC CON AISLAMIENTO TERMOACO APROPIADO.
  - LAS VALVULAS DE COMPUERTA SERAN DE ABIENTO DE BRONCE, EN CADA VALVULA SE INSTALARA UNA UNION UNIVERSAL, CUANDO SE TRATE DE TUBERIAS VISIBLES Y DOS UNIONES UNIVERSALES CUANDO SE INSTALE LA VALVULA EN CAJO O NICO.
  - TODO EL RECORRIDO DE AGUA CALIENTE SE ENCONTRARA PROTEGIDO CON MATERIAL.
  - LAS REDES DE AGUA FRIA SERAN PROBADAS CON BOMBAS DE MANO A 100PSIG DURANTE 15 MINUTOS SIN QUE PRESENTEN FUGAS O PERDIDAS DE PRESION.



**SECTOR II**  
 PROYECTO DE AGUA  
 PLANO DE AGUA-PRIMER PISO  
 ESC 1/75

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROYECTO DE OBRAS DE RECONSTRUCCION</p> <p>MEGACAO DE APARTOS COMO DINAMIZADOR DEL QUINCEAVES ANIVERSARIO EN LINEA HEREDERIL/VALLEJO EN EL CASO MEGACAO NEG 2 BARRANCO</p> | <p>ESPECIFICACIONES SANITARIAS</p> <p>PLANO DE AGUA</p> <p>PRIMER PISO</p>  |
|   | <p>PROYECTO DE OBRAS DE RECONSTRUCCION</p> <p>MEGACAO DE APARTOS COMO DINAMIZADOR DEL QUINCEAVES ANIVERSARIO EN LINEA HEREDERIL/VALLEJO EN EL CASO MEGACAO NEG 2 BARRANCO</p> | <p>PROYECTO DE OBRAS DE RECONSTRUCCION</p> <p>MEGACAO DE APARTOS COMO DINAMIZADOR DEL QUINCEAVES ANIVERSARIO EN LINEA HEREDERIL/VALLEJO EN EL CASO MEGACAO NEG 2 BARRANCO</p> |
|   | <p>PROYECTO DE OBRAS DE RECONSTRUCCION</p> <p>MEGACAO DE APARTOS COMO DINAMIZADOR DEL QUINCEAVES ANIVERSARIO EN LINEA HEREDERIL/VALLEJO EN EL CASO MEGACAO NEG 2 BARRANCO</p> | <p>PROYECTO DE OBRAS DE RECONSTRUCCION</p> <p>MEGACAO DE APARTOS COMO DINAMIZADOR DEL QUINCEAVES ANIVERSARIO EN LINEA HEREDERIL/VALLEJO EN EL CASO MEGACAO NEG 2 BARRANCO</p> |
|   | <p>PROYECTO DE OBRAS DE RECONSTRUCCION</p> <p>MEGACAO DE APARTOS COMO DINAMIZADOR DEL QUINCEAVES ANIVERSARIO EN LINEA HEREDERIL/VALLEJO EN EL CASO MEGACAO NEG 2 BARRANCO</p> | <p>PROYECTO DE OBRAS DE RECONSTRUCCION</p> <p>MEGACAO DE APARTOS COMO DINAMIZADOR DEL QUINCEAVES ANIVERSARIO EN LINEA HEREDERIL/VALLEJO EN EL CASO MEGACAO NEG 2 BARRANCO</p> |

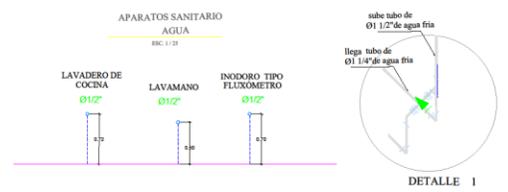
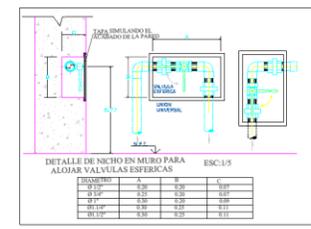


| LEYENDA AGUA |  |         |                      |
|--------------|--|---------|----------------------|
| SÍMBOLO      | DESCRIPCIÓN                              | SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN          |
|              | MEDIDOR DE AGUA                          |         | TEE                  |
|              | TUBERIA DE AGUA FRÍA                     |         | TEE EN SUBIDA        |
|              | TUBERIA DE AGUA FRÍA SUSPENDIDA EN TECTO |         | TEE EN BAJADA        |
|              | CRUCE SIN CONEXION                       |         | UNION UNIVERSAL      |
|              | CODO DE 90°                              |         | VALVULA DE COMPUERTA |
|              | CODO DE 45°                              |         | VALVULA CHECK        |
|              | CODO DE 90° SUBE                         |         | VALVULA DE REGO      |
|              | CODO DE 90° BAJA                         |         | VALVULA FLOTADORA    |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

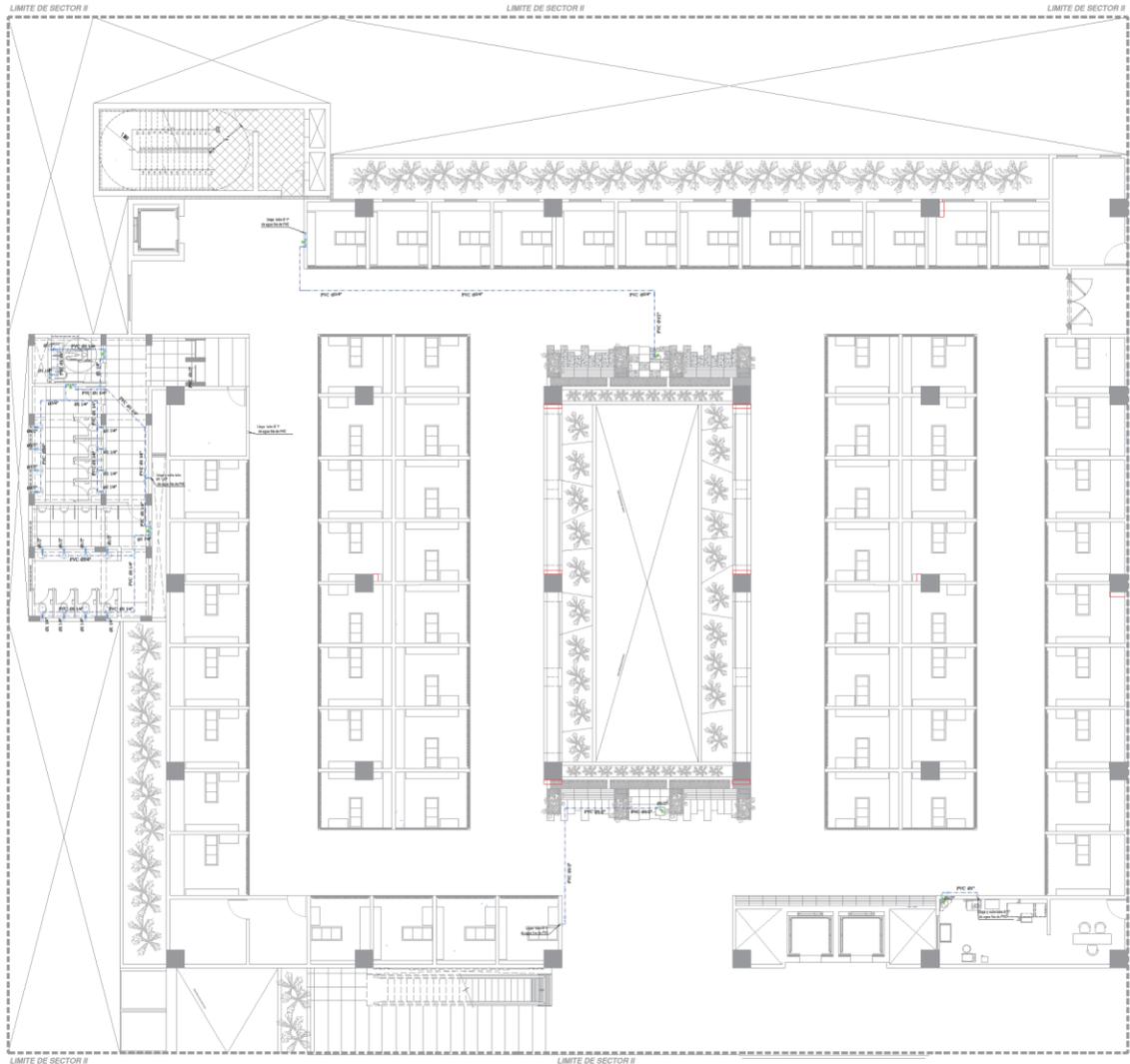
**RED DE AGUA:**

- TODOS LOS MATERIALES, TUBERIAS Y ACCESORIOS A UTILIZARSE EN LAS REDES DE AGUA FRÍA, SERAN DE BUENA CALIDAD DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTIPULADAS EN EL REGLAMENTO NACIONAL DE CONSTRUCCIONES DEL PERU.
- LAS TUBERIAS PARA AGUA FRÍA DE PVC RIGIDO CLASE 10, UNION A SIMPLE PRESION Y/o UNION ROSCADA, INCLUYENDO SUS ACCESORIOS.
- SE UTILIZARA PEGAMENTO ESPECIAL PARA C PVC CON AISLAMIENTO TERMICO APROPIADO.
- LAS VALVULAS DE COMPUERTA SERAN DE ASIENTO DE BRONCE, EN CADA VALVULA SE INSTALARA UNA UNION UNIVERSAL CUANDO SE TRATE DE TUBERIAS VISIBLES Y DOS UNIONES UNIVERSALES CUANDO SE INSTALE LA VALVULA EN CAJA O NICHOS.
- TODO EL RECORRIDO DE AGUA CALIENTE SE ENCONTRARA PROTEGIDO CON MATERIAL.
- LAS REDES DE AGUA FRÍA SERAN PROBADAS CON BOMBAS DE MANO A 100L/seg DURANTE 15 MINUTOS SIN QUE PRESENTEN FUGAS O PERDIDAS DE PRESION.



**SECTOR II**  
 PROYECTO DE AGUA  
 PLANO DE AGUA-PRIMER PISO  
 ESC 1/75

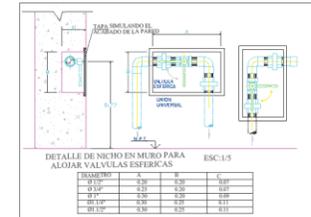
|   |   |  |
|---|---|--|
| <br>UNIVERSIDAD<br>CÉSAR VALLEJO  | TÍTULO DE PROYECTO INGENIERÍA:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>SABIU MERCADO PRIO 6, BARRIO | ESPECIALIDAD:<br><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b> |
|   | FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA DE ARQUITECTURA   | DEPARTAMENTO:<br>LIMA<br>OFICINA:<br>BARRIO      |
| <b>SECTOR II</b><br>INGENIERÍA CIVIL  | DEPARTAMENTO:<br>LIMA<br>OFICINA:<br>BARRIO   | PROYECTO:<br>ABASTO II<br><b>SEGUNDO PISO</b>    |
| TÍTULO DE PROYECTO INGENIERÍA:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>SABIU MERCADO PRIO 6, BARRIO | DEPARTAMENTO:<br>LIMA<br>OFICINA:<br>BARRIO   | PROYECTO:<br>ABASTO II<br><b>SEGUNDO PISO</b>    |
| ESCALA:<br><b>1/75</b>  | FECHA:<br><b>2020</b>   | NÚMERO DE PLANOS:<br><b>IS-22</b>                |
| PROYECTADO:<br><b>AD</b>  |   |  |



| LEYENDA AGUA |  |         |                      |
|--------------|--|---------|----------------------|
| SÍMBOLO      | DESCRIPCIÓN                              | SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN          |
|              | MEDIDOR DE AGUA                          |         | TEE                  |
|              | TUBERÍA DE AGUA FRÍA                     |         | TEE EN SUBIDA        |
|              | TUBERÍA DE AGUA FRÍA SUSPENDIDA EN TECHO |         | TEE EN BAJADA        |
|              | CRUCE SIN CONEXION                       |         | UNION UNIVERSAL      |
|              | CODO DE 90°                              |         | VALVULA DE COMPUERTA |
|              | CODO DE 45°                              |         | VALVULA CHECK        |
|              | CODO DE 90° SUBE                         |         | VALVULA DE REGO      |
|              | CODO DE 90° BAJA                         |         | VALVULA FLOTADORA    |

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

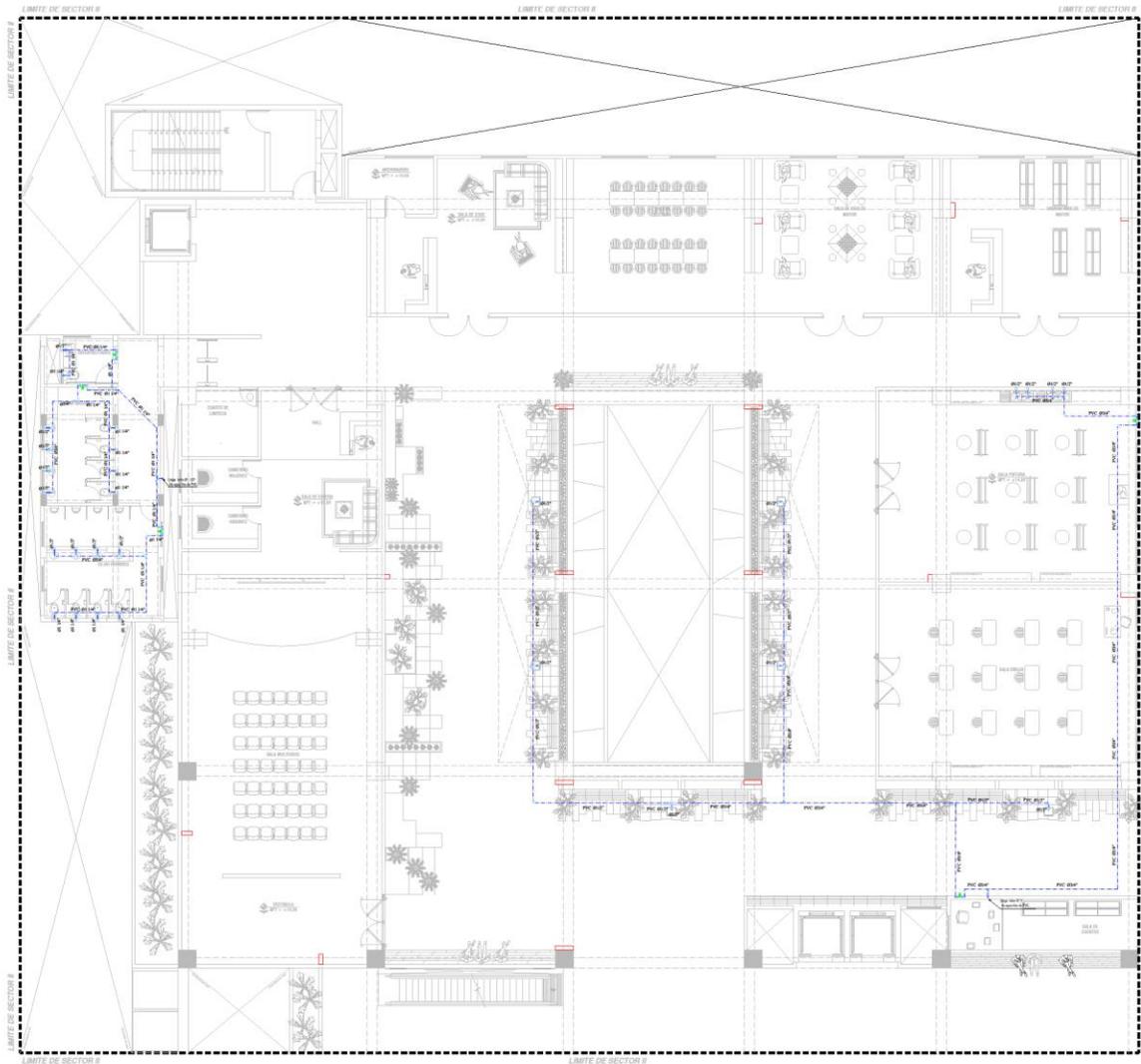
- RED DE AGUA:**
- TODOS LOS MATERIALES, TUBERIAS Y ACCESORIOS A UTILIZARSE EN LAS REDES DE AGUA FRÍA, SERAN DE BUENA CALIDAD DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTIPULADAS EN EL REGLAMENTO NACIONAL DE CONSTRUCCIONES DEL PERU.
  - LAS TUBERIAS PARA AGUA FRÍA DE PVC RIGIDO CLASE 10, UNION A SIMPLE PRESSION Y/o UNION ROSCADA, INCLUYENDO SUS ACCESORIOS.
  - SE UTILIZARA PEGAMENTO ESPECIAL PARA C PVC, CON AISLAMIENTO TERMICO APROPIADO.
  - LAS VALVULAS DE COMPUERTA SERAN DE ASIENTO DE BRONCE, EN CADA VALVULA SE INSTALARA UNA UNION UNIVERSAL, CUANDO SE TRATE DE TUBERIAS VISIBLES Y DOS UNIONES UNIVERSALES CUANDO SE INSTALE LA VALVULA EN CAJA O NICHOS.
  - TODO EL RECORRIDO DE AGUA CALIENTE SE ENCONTRARA PROTEGIDO CON MATERIAL.
  - LAS REDES DE AGUA FRÍA SERAN PROBADAS CON BOMBAS DE MANO A 100Lb/pulg<sup>2</sup> DURANTE 15 MINUTOS SIN QUE PRESENTEN FUGAS O PERDIDAS DE PRESION.



### APARATOS SANITARIO AGUA

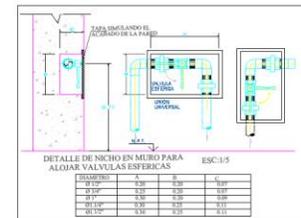


|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>                               | <p>TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGACIÓN:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b></p> <p>BAJOS: MERCADO PRIO D. BARRANCO</p> | <p>ESPECIALIDAD:</p> <p>INSTALACIONES SANITARIAS</p>                           |
|  | <p>TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:</p> <p><b>DISEÑO GASTRONÓMICO CULTURAL</b></p>   | <p>PLANO:</p> <p>PLANO DE AGUA</p>   |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> | <p>UBICACIÓN:</p> <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROVINCIA: BARRANCO</p> <p>DISTRITO: BARRANCO</p>   | <p>PROYECTADO POR:</p> <p>ING. JESÚS VÁSQUEZ</p>                               |
| <p>SECTOR II</p> <p>INVESTIGACIÓN</p>                          |  | <p>FECHA:</p> <p>1/75</p> <p>FECHA:</p> <p>2020</p> <p>PROYECTO:</p> <p>AD</p> |



| LEYENDA AGUA |  |         |                      |
|--------------|--|---------|----------------------|
| SÍMBOLO      | DESCRIPCIÓN                              | SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN          |
|              | MEIDOR DE AGUA                           |         | TEE                  |
|              | TUBERIA DE AGUA FRIA                     |         | TEE EN SUBIDA        |
|              | TUBERIA DE AGUA FRIA SUSPENDIDA EN TECHO |         | TEE EN BAJADA        |
|              | CROSS SIN CONEXION                       |         | UNION UNIVERSAL      |
|              | CODO DE 90°                              |         | VALVULA DE COMPUERTA |
|              | CODO DE 45°                              |         | VALVULA CHECK        |
|              | CODO DE 90° SUBE                         |         | VALVULA DE REGO      |
|              | CODO DE 90° BAJA                         |         | VALVULA FLOTADORA    |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS   |  |
|---|--|
| <b>RED DE AGUA:</b>   |  |
| - TODOS LOS MATERIALES, TUBERIAS Y ACCESORIOS A UTILIZARSE EN LAS REDES DE AGUA FRIA, SERAN DE BUENA CALIDAD DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTIPULADAS EN EL REGLAMENTO NACIONAL DE CONSTRUCCIONES DEL PERU.                |  |
| - LAS TUBERIAS PARA AGUA FRIA DE PVC REGIDO CLASE 10, UNION A SIMPLE PRESION Y/o UNION ROSCADA, INCLUYENDO SUS ACCESORIOS.  |  |
| - SE UTILIZARA PEGAMENTO ESPECIAL PARA C PVC, CON AISLAMIENTO TERMICO APROPIADO.  |  |
| - LAS VALVULAS DE COMPUERTA SERAN DE ASIENTO DE BRONCE, EN CADA VALVULA SE INSTALARA UNA UNION UNIVERSAL, CUANDO SE TRATE DE TUBERIAS VISIBLES Y DOS UNIONES UNIVERSALES CUANDO SE INSTALE LA VALVULA EN CAJA O NICHOS. |  |
| - TODO EL RECORRIDO DE AGUA CALIENTE SE ENCONTRARA PROTEGIDO CON MATERIAL.  |  |
| - LAS REDES DE AGUA FRIA SERAN PROBADAS CON BOMBAS DE MANO A 100L/h y 2g durante 15 minutos SIN QUE PRESENTEN FUGAS O PERDIDAS DE PRESION.  |  |



|   |  |  |
|---|--|--|
| <br>UNIVERSIDAD<br>CESAR VALLEJO                    | TÍTULO DE PROYECTO (INVESTIGACIÓN):<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b> | ESPECIALIDAD:<br><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>                   |
|   | TÍTULO DE PROYECTO (PROYECTO):<br><b>DISEÑO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>  | PLAN:<br><b>PLANO DE AGUA</b>                                      |
| FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA DE ARQUITECTURA | UBICACIÓN:<br>DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROVINCIA: LIMA<br>DISTRITO: BARRANDI  | PROYECTADO POR:<br><b>DAVID A. GUARDO PÉREZ</b>                    |
| <b>SECTOR II</b><br>Edificio de Comercio            | UNIVERSIDAD:<br>CESAR VALLEJO  | TÍTULO DEL PROYECTO (PROYECTO):<br><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b> |
|   | ESCALA:<br><b>1/75</b>   | ASESORADO POR:<br><b>JOSÉ LUIS VÁSQUEZ GÓMEZ</b>                   |
|   | FECHA:<br><b>2020</b>  | ASESORADO POR:<br><b>AD</b>  |
| <b>IS-24</b>  |  |  |

**SECTOR II**  
 PROYECTO DE AGUA  
 PLANO DE AGUA-PRIMER PISO  
 ESC 1/75

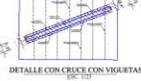
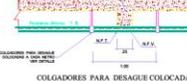
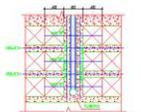
# Planos de desagüe – SECTOR 1



| LEYENDA DESAGUE |  |         |                                  |
|-----------------|--|---------|----------------------------------|
| SIMBOLO         | DESCRIPCION                            | SIMBOLO | DESCRIPCION                      |
|                 | CAJA DE REGISTRO                       |         | SIENTO DE FLUJO                  |
|                 | CAJA OBRERA                            |         | TUBO SANITARIA                   |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                     |         | TUBERIA SIMPLE                   |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION                 |         | REDUCCION                        |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE REUTILIZADA EN TUBO |         | TRAMPA 90°                       |
|                 | COUDO DE 45°                           |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TECTO |
|                 | COUDO DE 90°                           |         | REBENTRO BOCANAS DE BRONCE       |
|                 | COUDO DE 90° CON VENT.                 |         | REBENTRO                         |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**RED DE DESAGUE**  
 LAS TUBERIAS A EMPLEARSE EN LAS BARRAS SERAN DE PVC TIPO USANDO PVC AL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNOS VELLAS PARA EL MANTENIMIENTO SUPLEN LAS CAJAS DE REGISTRO DE METAL ASES EN LOS PUNOS INDICADOS EN LOS PLANOS, SERAN DE ALUMINUMO SUPERFICIE BRILANTE, CON MARCHA PARA DE FRENTE Y FONDO Y CON EL MISMO MATERIAL DEL PISO TERMINADO EN DIMENSIONES INDETERMINADAS.  
 LAS REQUERIDAS BOCANAS SERAN DE BRONCE, CON TAPA PARA BRONCE Y BRAN TUBOS A LA CARGA DEL PVC BOCANAS CORRESPONDIENTE.  
 TUBOS, BOCANAS Y REBENTROS SERAN DE 150MM CON PEGAMENTO DE CEMENTO SOLUCIONTE PARA TUBERIA DE PVC, SEGUN NORMAS PRODUCTOS PARA TUBERIA DE DESAGUE.  
 20° ± 1.5% (MÍNIMO)  
 24° ± 1.5% (MÁXIMO)  
 LAS BARRAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40CM POR ENCIMA DEL N.T.T. Y LLEVARAN SIENTOS DE VENTILACION.  
 PELERIAS  
 LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROTEGIDAS A TURO LLENDO DE AGUA DURANTE 24 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE AGUA.



## SECTOR I

PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-SOTANO 03  
 EDC 1/75

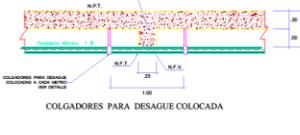
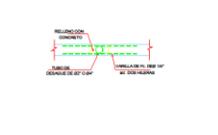
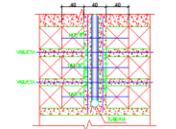


|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA Y ESCUELA DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROYECTO DE INVESTIGACION</p> <p>MESAJE DE ABATOS COMO DINAMIZADOR DEL CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL</p> | <p>INSTITUCION</p> <p>INSTALACIONES SANITARIAS</p> |
|  | <p>PROYECTO DE INVESTIGACION</p> <p>SECTOR I</p>   | <p>PLANOS DE DESAGUE</p>                           |
|  | <p>FECHA DE ENTREGA</p> <p>1/75</p>  | <p>FECHA DE ENTREGA</p> <p>2020</p>                |
|  | <p>PROYECTO DE INVESTIGACION</p> <p>SECTOR I</p>   | <p>PROYECTO DE INVESTIGACION</p> <p>IS-01</p>      |

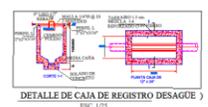


| LEYENDA DESAGUE |   |         |                                   |
|-----------------|---|---------|-----------------------------------|
| SIMBOLO         | DESCRIPCION                                 | SIMBOLO | DESCRIPCION                       |
|                 | CAJA DE REGISTRO                            |         | SENIDO DE FLEJO                   |
|                 | CAJA CUBA                                   |         | Tª SANTIABA SIMPLE                |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                          |         | TRAMPA Tª                         |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION SUSPENDIDA EN TEJIDO |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TEJIDO |
|                 | CODO DE 45°                                 |         | REGISTRO BOCADO DE BRONCE         |
|                 | CODO DE 90°                                 |         | BOVEDINO                          |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                       |         |                                   |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS  |   |
|--|---|
| <p><b>RED DE DESAGUE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>LAS TUBERIAS A EMPALMARE EN LAS UNIONES SERAN DE PVC TIPO LUSANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES SELLADOR CON PEGAMENTO ESPECIAL.</li> <li>LAS CAJAS DE REGISTROS SE INSTALARAN EN LOS BARRIOS INDICADOS EN LOS PLANOS. SERAN DE ALBAÑILERIA IMPERMEABILIZADAS, CON MARCO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y/O CON EL MISMO MATERIAL DEL PISO TERMINADA EN BOMBENDES FORJADAS.</li> <li>LOS REGISTROS BOCADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BOCADA HERMETICA E IRAN UNIDOS A LA CARGA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.</li> <li>LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNION A SEMPLA PRESION, PESADA Y/O PLANA CON PEGAMENTO O CEMENTO A LA VENTA PARA TUBERIA DE PVC. SEGUN NORMAS.</li> <li>PROFUNDIDAD PARA TUBERIAS DE DESAGUE:           <ul style="list-style-type: none"> <li>Ø 2" - 15% (MINIMO)</li> <li>Ø 4" - 10% (MINIMO)</li> </ul> </li> <li>LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40CM POR ENCIMA DEL N.T.Y. Y LLEVARAN SOMBRERO DE VENTILACION.</li> <li>LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 24 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.</li> </ul> | <p><b>APARATOS SANITARIOS</b><br/>ESC: 1/25</p> |



**SECTOR I**  
 PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-SOTANO 02  
 ESC: 1/75



|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE<br/>ARQUITECTURA</p> <p>PROFESIONAL DE<br/>ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO (INGENIERÍA):</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SO19 (BARIO MERCADO NEG. S. BARRANCO)</b></p> | <p>INSTALACIONES SANITARIAS</p>             |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO (ARQUITECTÓNICO):</p> <p><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b></p>  | <p>PLANO</p> <p><b>PLANO DE DESAGUE</b></p> |
|   | <p>DEPARTAMENTO:</p> <p>LIMA</p> <p>PROVINCIA:</p> <p>BARRANCO</p>  | <p>BARIO:</p> <p>BARRANCO</p>               |
|   | <p>FECHA:</p> <p>1/75</p> <p>FECHA:</p> <p>2020</p> <p>PROYECTO:</p> <p>AD</p>  | <p>FECHA DE ENTREGA:</p> <p>IS-02</p>       |

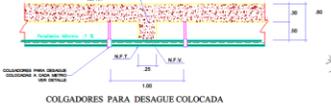
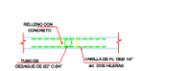
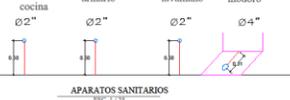
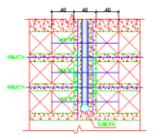


| LEYENDA DESAGUE |   |         |                                   |
|-----------------|---|---------|-----------------------------------|
| SÍMBOLO         | DESCRIPCIÓN                             | SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN                       |
|                 | CAJA DE REGISTRO                        |         | SENTIDO DE FLUJO                  |
|                 | CAJA CIEGA                              |         | Tª SANTIAGA SIMPLE                |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                      |         | REDUCCION                         |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION                  |         | TRAMPA Tª                         |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TEJADO |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TEJADO |
|                 | CODO DE 45°                             |         | REGISTRO BOCADO DE BRONCE         |
|                 | CODO DE 90°                             |         | BOMBEO                            |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                   |         |                                   |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**RED DE DESAGUE:**

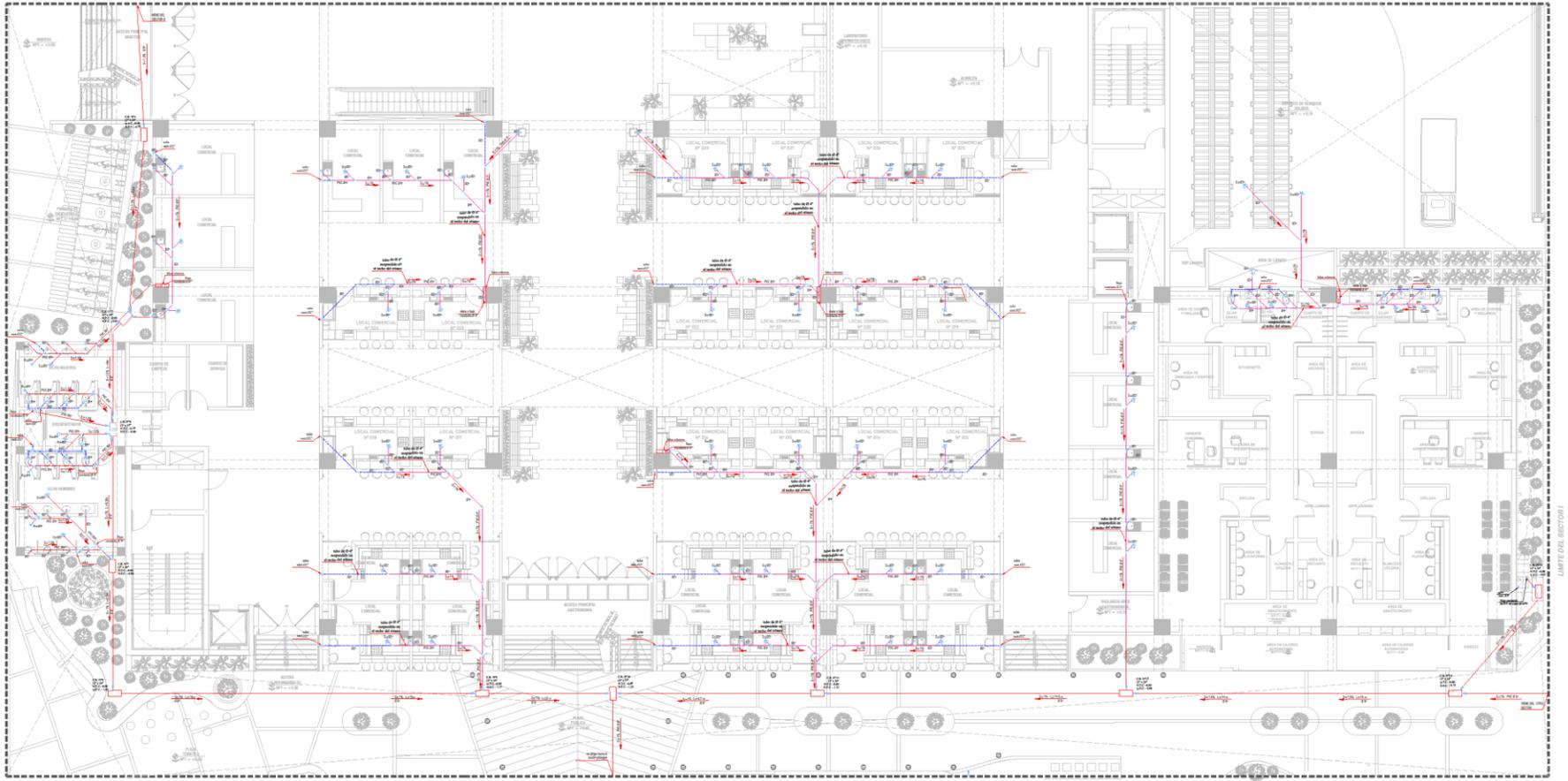
- LAS TUBERIAS A EMPALARSE EN LAS REDES SERAN DE PVC TIPO LUSANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES SELADOR CON PEGAMENTO ESPECIAL.
- LAS CAJAS DE REGISTROS SE INSTALARAN EN LOSEROS INDICADOS EN LOS PLANOS, SERAN DE ALBAÑILERIA IMPERMEABILIZADOS, CON MARCO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y/O CON EL MISMO MATERIAL DEL PISO TERMINADO EN DEMONSTRACIONES FORMAS.
- LOS REGISTROS BOCADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BOCADA HERMETICA E IRAN UNIDA A LA CARGA DEL ACCESORIO.
- LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNIDA A SIMPLE PRESION, PEGADA Y/O UNIDA CON PEGAMENTO O CEMENTO A LA VENTA PARA TUBERIA DE PVC, SEGUN NORMAS.
- PROFUNDIDADES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:
  - Ø 2" - 15% (MÍNIMO)
  - Ø 4" - 15% (MÍNIMO)
  - Ø 6" - 15% (MÍNIMO)
- LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40CM POR ENCIMA DEL N.T.Y. Y LLEVARAN SOMBRERO DE VENTILACION.
- PREVIAS A LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 24 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.



**SECTOR I**

PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-SOTANO 01  
 ESC: 1/75

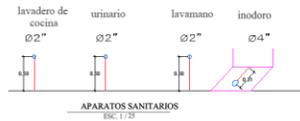
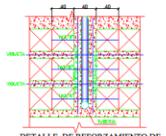
|  |   |   |                                      |
|--|---|---|--------------------------------------|
| <p>UNIVERSIDAD DE SAN VALERO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>PROFESORAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGADOR:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b></p> <p>LABOR: MERCADO PISO 0, BARRIO</p> | <p>INSTITUCIONES SANITARIAS</p>             |                                      |
|  | <p>TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:</p> <p><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b></p>  | <p>PLANO</p> <p><b>PLANO DE DESAGUE</b></p> | <p>FECHA: 01</p> <p>ESTADO: 01</p>   |
|  | <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROFESORAL DE ARQUITECTURA</p> <p>PROFESOR: JUAN JOSÉ VÁSQUEZ OLIVERA</p>  | <p>FECHA: 2020</p> <p>ESTADO: AD</p>        | <p>FECHA: 1/75</p> <p>ESTADO: AD</p> |
|  | <p>SECTOR I</p> <p>PROYECTO DE ARQUITECTURA</p>   |   | <p><b>IS-03</b></p>                  |



| LEYENDA DESAGUE |  |         |                                  |
|-----------------|--|---------|----------------------------------|
| SIMBOLO         | DESCRIPCION                                | SIMBOLO | DESCRIPCION                      |
|                 | CAJA DE REGISTRO                           |         | SENTEADO DE PISO                 |
|                 | CAJA CERVA                                 |         | T" SANTIABA SIMPLE               |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                         |         | REDUCCION                        |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION SUSPENDIDA EN TECHO |         | TRAMPA T"                        |
|                 | CODO DE 45°                                |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TECHO |
|                 | CODO DE 90°                                |         | REGISTRO BISCADO DE BRONCE       |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                      |         | RENDERIO                         |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

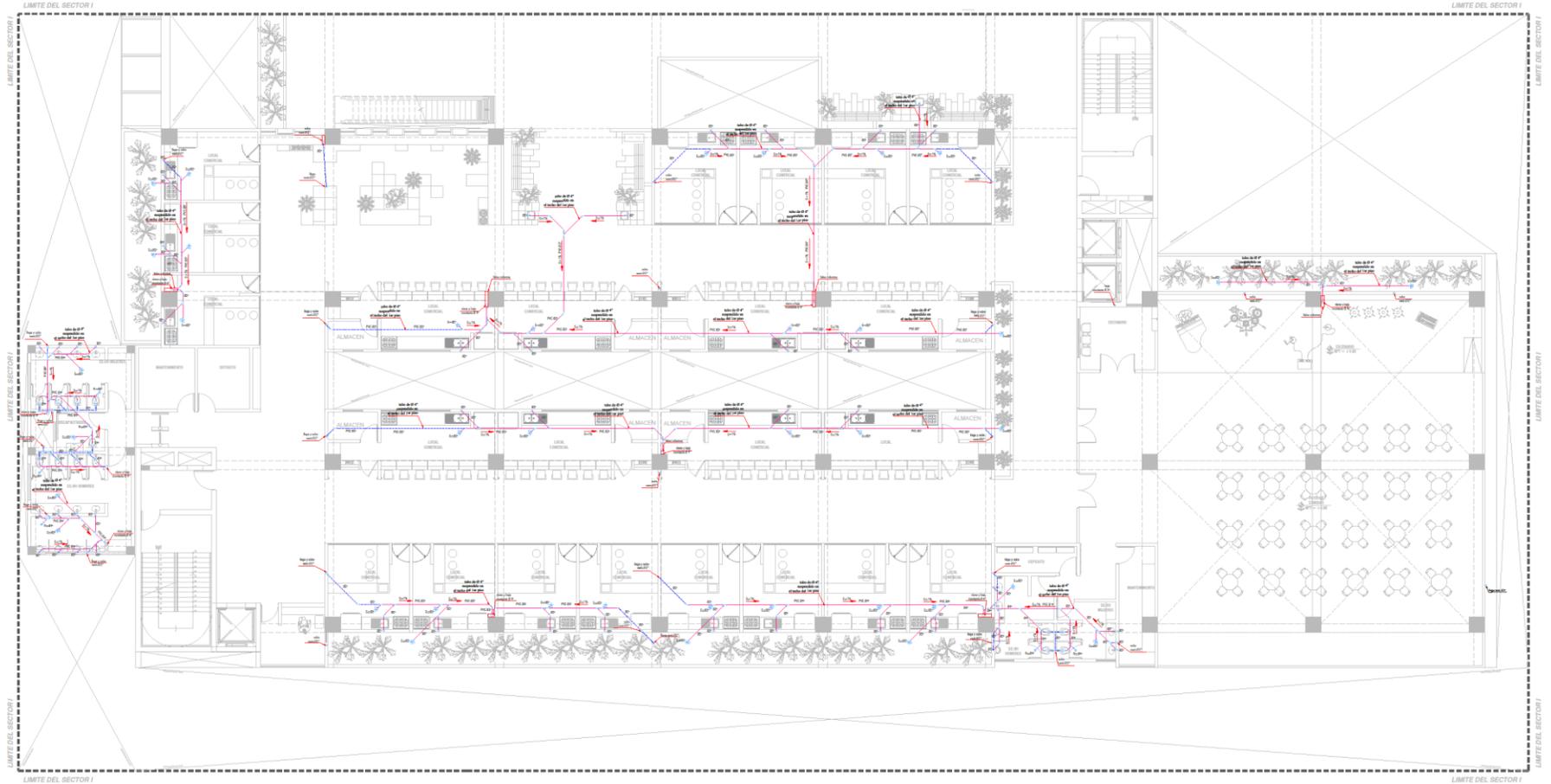
RED DE DESAGUE:  
 - LAS TUBERIAS A EMPLEARSE EN LAS BARRAS SERAN DE PVC TIPO LITANO PVC/SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES BELLADOR CON PEGAMENTO ESPECIAL.  
 - LAS CAJAS DE REGISTROS SE INSTALARAN EN LOS PLANOS, SERAN DE ALUMINERIA IMPERMEABILIZADA, CON MADERO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y/O CON EL MISMO MATERIAL DEL PISO TERMINADO, EN DIMENSIONES DORCABAS.  
 - LOS REGISTROS BISCADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BISCADA HERMETICA E IRAN TRABAJADA LA CARERA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.  
 - LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC REGIDA SAP DE UNION A SEMPLA PRESION, PEGADA Y/O COCADA CON PEGAMENTO O CEMENTO BLANCO PARA TUBERIAS DE PVC. SEGUN NORMAS PERUANAS PARA TUBERIAS DE DESAGUE:  
 - Ø 2" = 1.5% (MINIMO)  
 - Ø 4" = 1.5% (MINIMO)  
 - LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 60CM POR ENCIMA DEL N.T.T. Y LLEVARAN SOMBRERO DE VENTILACION.  
 - LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TURO LLENO DE AGUA DURANTE 24 HORAS SIN PRESENTAR FUGAS DE NIVEL.



**SECTOR I**

PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-PRIMER PISO  
 ESC 1/75

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>         CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE<br/>         ARQUITECTURA</p> <p>PROFESOR(A) DE<br/>         ARQUITECTURA</p> | <p>TITULO DE PROYECTO INGENIERIA:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b></p> <p>DEPARTAMENTO : LIMA</p> <p>PROFESION : INGENIERIA DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROYECTO DE PROYECTO ARQUITECTONICO:</p> <p><b>DISEÑO GASTRONOMICO CULTURAL</b></p> <p>INSTALACIONES SANITARIAS</p> |
|  | <p>PLANO:</p> <p><b>PLANO DE DESAGUE</b></p>  | <p>PROYECTADO POR:</p> <p><b>PRINCE DE PIEDO</b></p>   |
|  | <p>FECHA:</p> <p><b>1/75</b></p>  | <p>FECHA:</p> <p><b>2020</b></p>   |
|  | <p>PROYECTADO POR:</p> <p><b>AD</b></p>   | <p>FECHA:</p> <p><b>IS-04</b></p>  |

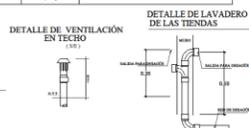
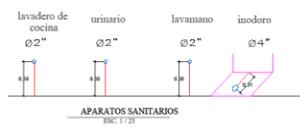
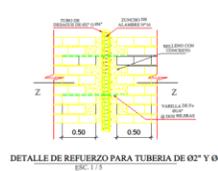


| LEYENDA DESAGUE |  |         |                                  |
|-----------------|--|---------|----------------------------------|
| SIMBOLO         | DESCRIPCION                                | SIMBOLO | DESCRIPCION                      |
|                 | CAJA DE REGISTRO                           |         | SENIDO DE FLEJO                  |
|                 | CAJA CIEGA                                 |         | Tª BANTARUA SIMPLE               |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                         |         | REDUCCION                        |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION SUSPENDIDA EN TECHO |         | TRAMPA Tª                        |
|                 | CODO DE 45°                                |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TECHO |
|                 | CODO DE 90°                                |         | REGISTRO BOCADO DE BRONCE        |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                      |         | RISEDERO                         |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**RED DE DESAGUE:**

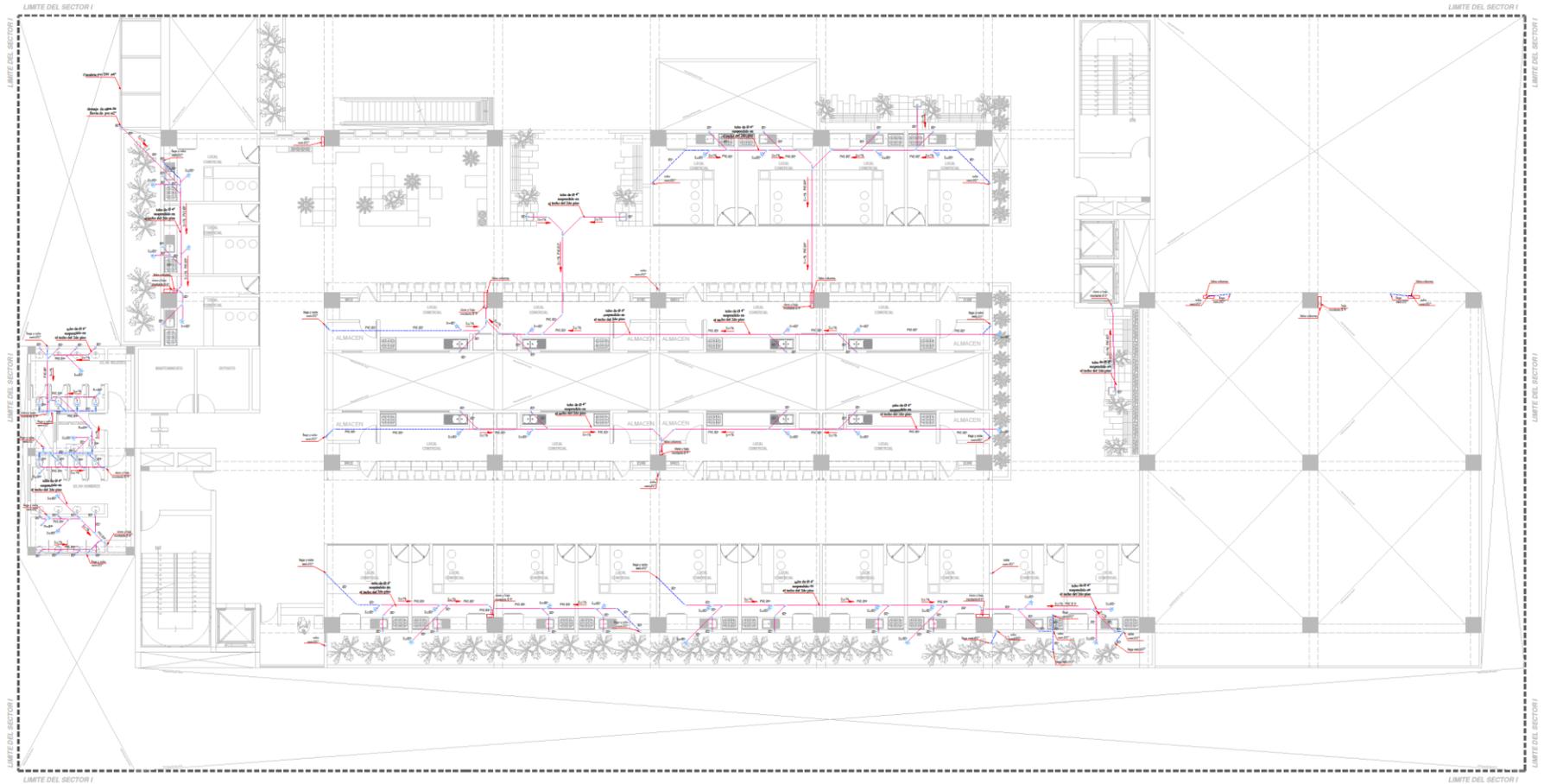
- LAS TUBERIAS A EMPLEARSE EN LAS REDES SERAN DE PVC TIPO LUSANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES SELADOR CON PEGAMENTO ESPECIAL.
- LAS CAJAS DE REGISTROS SE INSTALARAN EN LOS UBICOS INDICADOS EN LOS PLANOS. SERAN DE ALBAÑERIA IMPERMEABILIZADA, CON MARCO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y/O CON EL MISMO MATERIAL DEL PISO TERMINADO EN DIMENSIONES POR MEDIDA.
- LOS REGISTROS BOCADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BOCADA HERMETICA E IRAN UNIDAS A LA CARGA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.
- LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNDA A SIMILA PRESION, PEGADA Y/O UNIDA CON PEGAMENTO O CEMENTO AL VIVOTE PARA TUBERIA DE PVC. SIGUEN NORMAS.
- PRESIONES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:
  - 0.2" - 1.5" (MINIMO)
  - 0.4" - 1.0" (MINIMO)
  - 0.6" - 1.0" (MINIMO)
- LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40CM POR ENCIMA DEL N.T.T. Y LLEVARAN SOMBRERO DE VENTILACION.
- PRESENCIA: LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 24 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.



**SECTOR I**

PROYECTO DE DESAGUE  
PLANO DE DESAGUE-SEGUNDO PISO  
ESC 1/75

|   |   |                                 |                         |
|---|---|---------------------------------|-------------------------|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE<br/>ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA<br/>PROFESIONAL DE<br/>ARQUITECTURA</p> | <p>TITULO DE PROYECTO INVESTIGACION:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b></p> <p>SAVED MERCADO HUGO S. BARRANCO</p> | <p>INSTALACIONES SANITARIAS</p> |                         |
|   | <p>TITULO DE PROYECTO ARQUITECTONICO:</p> <p><b>CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL</b></p>  | <p>PLANO</p>                    | <p>PLANO DE DESAGUE</p> |
|   | <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROVINCIA: BARRANCO</p>  | <p>SEGUNDO PISO</p>             | <p>FECHA: 2020</p>      |
|   | <p>PROYECTISTA: AD</p>  | <p>FECHA: 2020</p>              | <p>IS-05</p>            |

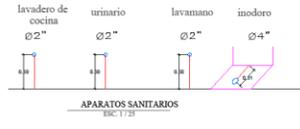
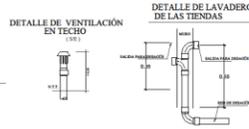


| LEYENDA DESAGUE |  |         |                                  |
|-----------------|--|---------|----------------------------------|
| SIMBOLO         | DESCRIPCION                                | SIMBOLO | DESCRIPCION                      |
|                 | CAJA DE REGISTRO                           |         | SENTEO DE PUEBLO                 |
|                 | CAJA CIEGA                                 |         | Tª BANTARÍA SIMPLE               |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                         |         | REDUCCION                        |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION SUSPENDIDA EN TECHO |         | TRAMPA Tª                        |
|                 | CODO DE 45°                                |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TECHO |
|                 | CODO DE 90°                                |         | REGISTRO BOCADO DE BRONCE        |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                      |         | RENDERO                          |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**RED DE DESAGUE:**

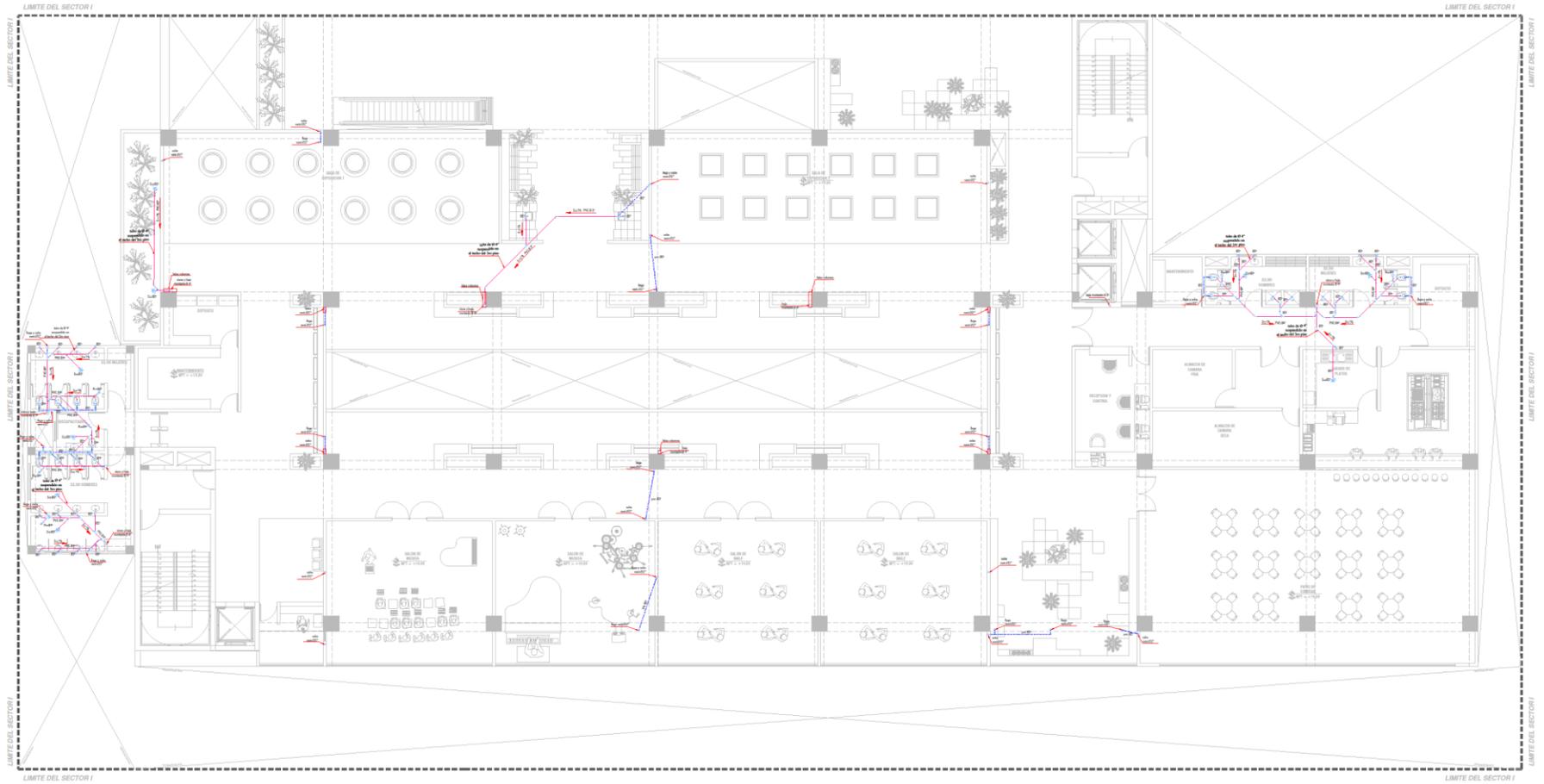
- LAS TUBERIAS A EMPALMARE EN LAS BORNAS SERAN DE PVC TIPO LUSANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES SELADOR CON PEGAMENTO ESPECIAL.
- LAS CAJAS DE REGISTRO SE INSTALARAN EN LOS LUGARES INDICADOS EN LOS PLANOS. SERAN DE ALBAÑERIA IMPERMEABILIZADAS, CON MARCO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y/O CON EL MISMO MATERIAL DEL PISO TERMINADO EN DIMENSIONES NORMADAS.
- LOS REGISTROS BOCADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BOCADA HERMETICA E IRAN UNIDA A LA CARGA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.
- LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNDA A SIMPLA PRESION, PESADA Y/O LIVIANA CON PEGAMENTO O CEMENTO A LA VENTA PARA TUBERIA DE PVC, SEGUN NORMAS.
- PROFUNDIDAD PARA TUBERIA DE DESAGUE:
  - 0'2" - 15% (MINIMO)
  - 0'4" - 10% (MINIMO)
  - 0'6" - 10% (MINIMO)
- LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40CM POR ENCIMA DEL N.T.Y. Y LLEVARAN SOMBRERO DE VENTILACION.
- PRESENCIA:
- LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROTEGIDAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 24 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.



**SECTOR I**

PROYECTO DE DESAGUE  
PLANO DE DESAGUE-TERCER PISO  
ESC 1/75

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE<br/>ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA<br/>PROFESIONAL DE<br/>ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGADOR:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b></p> <p><b>SABO MERCADO PISO 3, BARRANCO</b></p> | <p>INSTALACIONES SANITARIAS</p>                   |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:</p> <p><b>DISEÑO GASTRONÓMICO CULTURAL</b></p>   | <p>PLANO</p> <p><b>PLANO DE DESAGUE</b></p>       |
|   | <p>DEPARTAMENTO:</p> <p>LIMA</p> <p>PROVINCIA:</p> <p>BARRANCO</p>   | <p>REGION:</p> <p>TEJERES PISO</p>                |
|   | <p>FECHA:</p> <p>2020</p> <p>PROYECTISTA:</p> <p>AD</p>  | <p>FECHA DE ENTREGA:</p> <p>2020</p> <p>IS-06</p> |

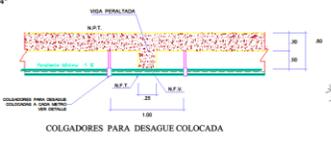
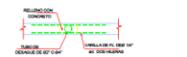
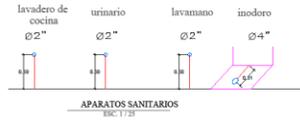
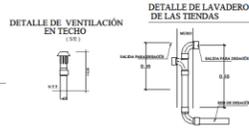


| LEYENDA DESAGUE |  |         |                        |
|-----------------|--|---------|------------------------|
| SIMBOLO         | DESCRIPCION                            | SIMBOLO | DESCRIPCION            |
|                 | CAJA DE REGISTRO                       |         | SENTIDO DE FLEJO       |
|                 | CAJA CIEGA                             |         | TUBERIA SENCILLA       |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                     |         | TUBERIA DE VENTILACION |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TECHO |         | CODO DE 45°            |
|                 | CODO DE 90°                            |         | CODO DE 90° CON VENT.  |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**RED DE DESAGUE:**

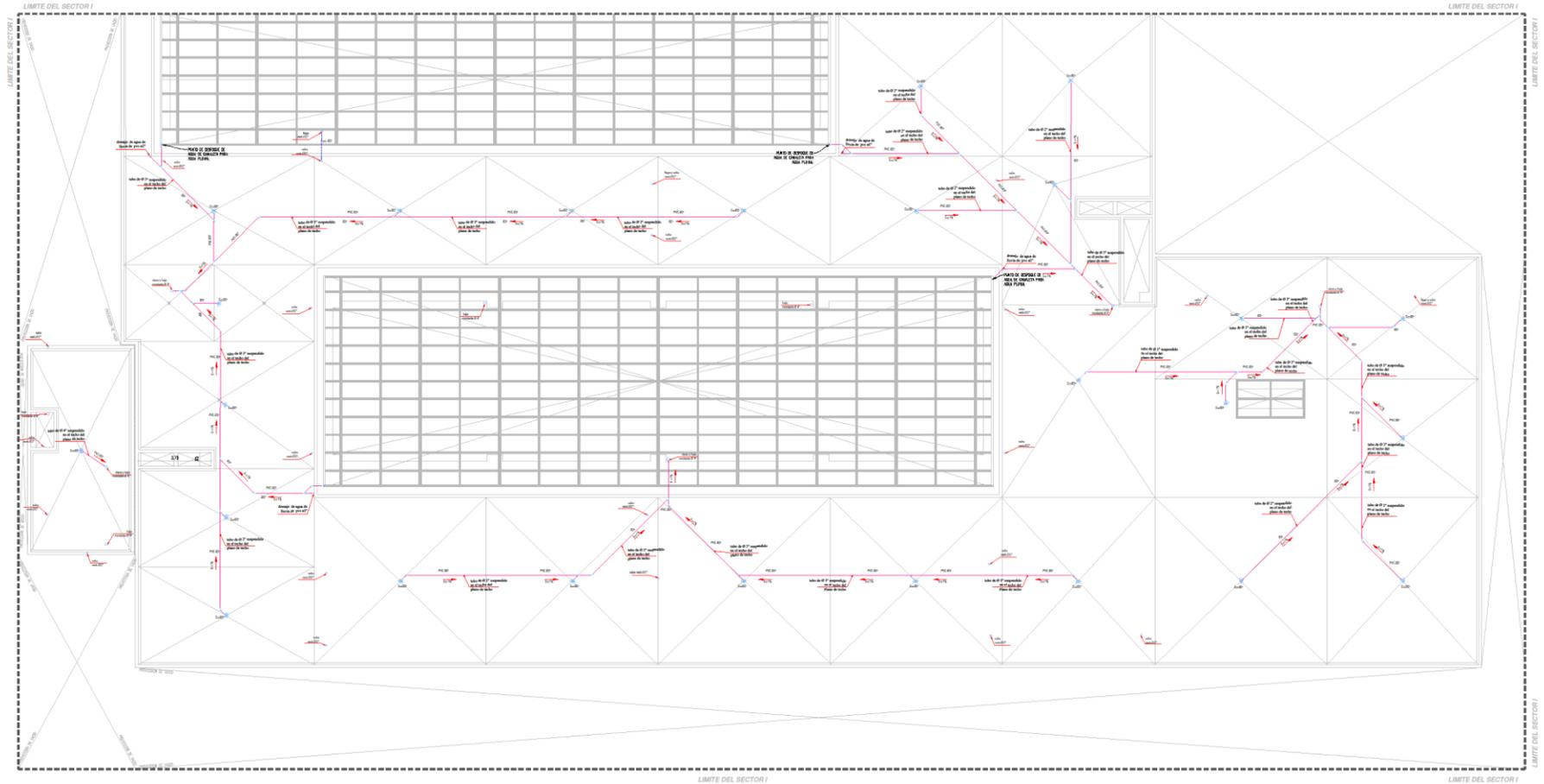
- Las tuberías a empalmarse en las redes serán de PVC TIPO LUSANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES DEL LADOR CON PEGAMENTO ESPECIAL.
- Las cajas de registros se instalarán en los lugares indicados en los planos. Serán de ALBAÑILERIA IMPERMEABILIZADA, CON MARCO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y/O CON EL MISMO MATERIAL DEL PISO TERMINADO EN DIMENSIONES POR MEDIDA.
- Los registros boscados serán de BRONCE, CON TAPA BOSCADA HERMETICA E IRAN LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNO A SIETE PULGADAS, PEGADA Y/O LIGADA CON PEGAMENTO O CEMENTO A LA VENTA.
- PARA TUBERIA DE PVC, SEGUN NORMAS, PODERAN PARA TUBERIA DE DESAGUE:
  - Ø 2" - 15% (MÍNIMO)
  - Ø 4" - 10% (MÍNIMO)
- Las tuberías de ventilación se prolongarán 40cm por encima del N.T.Y. Y LLEVARAN SOMBRERO DE VENTILACION.
- Las tuberías de desague serán probadas a TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 24 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.



**SECTOR I**

PROYECTO DE DESAGUE  
PLANO DE DESAGUE-CUARTO PISO  
ESC 1/75

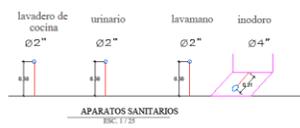
|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE<br/>ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA<br/>PROFESIONAL DE<br/>ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGADOR:</p> <p><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b></p> <p>SAVED MERCADO PISO 8, BARRANCO</p> | <p>ESPECIALIDAD:</p> <p><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b></p> |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:</p> <p><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b></p>   | <p>PLANO:</p> <p><b>PLANO DE DESAGUE</b></p>                |
|   | <p>DEPARTAMENTO:</p> <p>LIMA</p> <p>PROVINCIA:</p> <p>BARRANCO</p>   | <p>REGIÓN:</p> <p>CUARTO PISO</p>                           |
|   | <p>PROYECTISTA:</p> <p>ING. JORGE LUIS VERA, OCHOA</p>   | <p>FECHA:</p> <p>2020</p>                                   |
| <p>SECTOR I</p>   |  | <p>FECHA DE ENTREGA:</p> <p><b>IS-07</b></p>                |



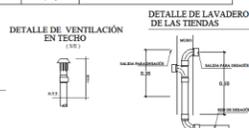
| LEYENDA DESAGUE |  |         |                                  |
|-----------------|--|---------|----------------------------------|
| SIMBOLO         | DESCRIPCION                            | SIMBOLO | DESCRIPCION                      |
|                 | CAJA DE REGISTRO                       |         | SENTIDO DE FLEJO                 |
|                 | CAJA CIEGA                             |         | TIE BANTARIA                     |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                     |         | TIE BANTARIA SIMPLE              |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION                 |         | REDUCCION                        |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TECHO |         | TRAMPA T                         |
|                 | CODO DE 45°                            |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TECHO |
|                 | CODO DE 90°                            |         | REGISTRO BOCADO DE BRONCE        |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                  |         | BUNDERO                          |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**RED DE DESAGUE:**  
 - LAS TUBERIAS A EMPALARSE EN LAS REDES SERAN DE PVC TIPO LUSANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES DEL LADOR CON PEGAMENTO ESPECIAL.  
 - LAS CAJAS DE REGISTROS SE INSTALARAN EN LOS PUNOS INDICADOS EN LOS PLANOS, SERAN DE ALBAÑERIA IMPERMEABILIZADAS, CON MARCO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y/O CON EL MISMO MATERIAL DEL PISO TERMINADA EN DIMENSIONES INDICADAS.  
 - LOS REGISTROS BOCADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BOCADA HERMETICA E IRAN UNIDAS A LA CARGA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.  
 - LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNDA A SIMILA PRESION, PESADA Y/O LIVIANA CON PEGAMENTO O CEMENTO AL VIENTO PARA TUBERIA DE PVC, SEGUN NORMAS.  
 - PENDIENTES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:  
 - 0.2" - 1.5% (MINIMO)  
 - 0.4" - 1.0% (MINIMO)  
 - 0.6" - 1.0% (MINIMO)  
 - LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40CM POR ENCIMA DEL N.T.T. Y LLEVARAN SOMBRERO DE VENTILACION.  
 - PRESENCIA:  
 - LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 24 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.

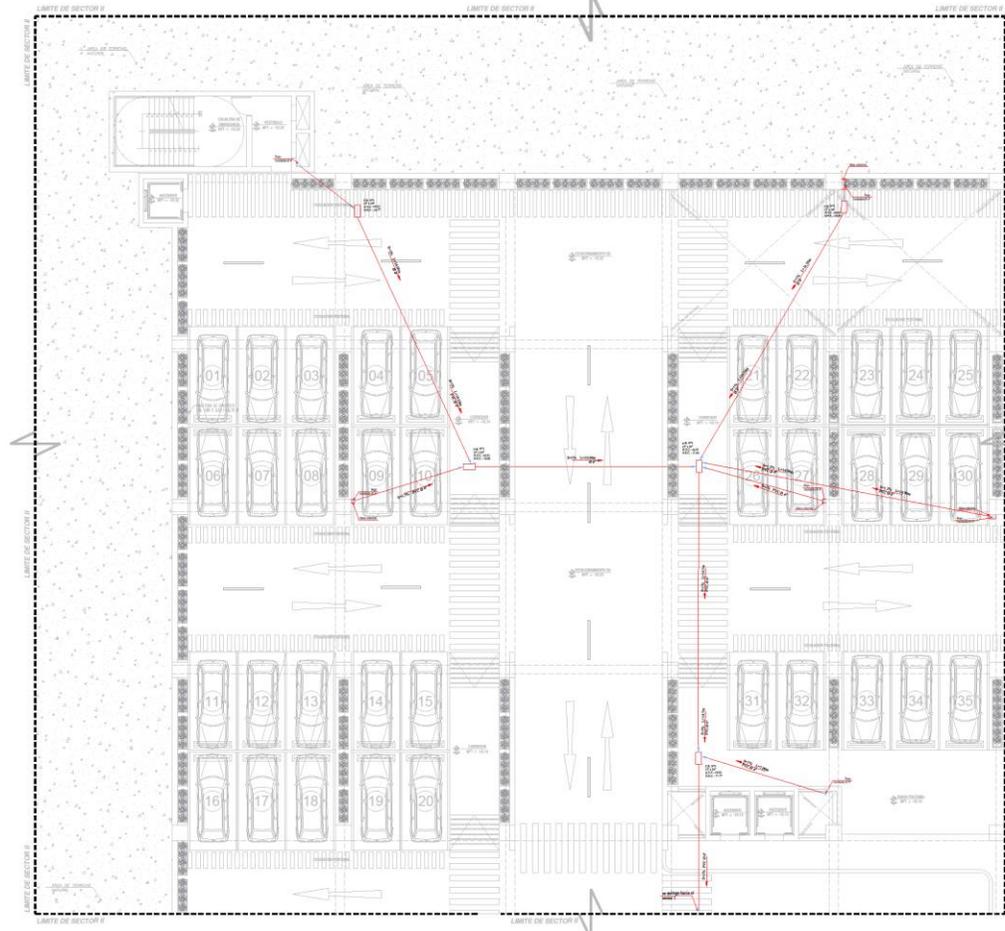


**SECTOR I**  
 PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-TECHOS  
 ESC 1/75



|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>UNIVERSIDAD DE SAN VALERO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TITULO DE PROYECTO INGENIERIA:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>SARDI MERCADO PROY. S. BARRANCO | ESPECIALIDAD:<br><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b> |
|   | TITULO DE PROYECTO ARQUITECTONICO:<br><b>CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL</b>  | PLANOS:<br><b>PLANO DE DESAGUE</b>               |
|   | DEPARTAMENTO:<br>LIMA  | REGION:<br>LIMA                                  |
|   | DISEÑADO POR:<br>JUAN CARLOS BARRANCO  | ASESORADO POR:<br>JUAN CARLOS BARRANCO           |
| FECHA:<br>1/75  | AÑO:<br>2020   | ESCALA:<br><b>IS-08</b>                          |

# Planos de desagüe – SECTOR 2



| LEYENDA DESAGUE |  |         |                                  |
|-----------------|--|---------|----------------------------------|
| SIMBOLO         | DESCRIPCION                            | SIMBOLO | DESCRIPCION                      |
|                 | CASA DE REGISTRO                       |         | SENTEO DE PULIDO                 |
|                 | CASA OBRSA                             |         | TRIE SANITARIA                   |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                     |         | 7" SANITARIA SIMPLE              |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION                 |         | REDUCCION                        |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TECHO |         | TRAMPA 1"                        |
|                 | CODO DE 45°                            |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TECHO |
|                 | CODO DE 90°                            |         | REGISTRO BOCANON DE BOCANES      |
|                 | CODO 90° CON VENTIL.                   |         | BUCANERO                         |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

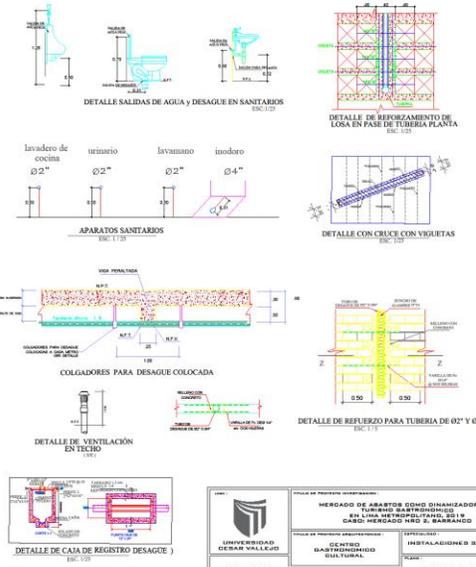
RED DE DESAGUE:  
 LAS TUBERIAS A EMPLEAR EN LA RED SON DE PVC TIPO UNIFONO PVC SAN. CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIFORME TALON CON PEGAMENTO ESPECIAL. LA CASA DE REGISTRO SE INSTALARA EN LOS LUGARES PROVEEN EN LOS PLANOS, REDONDO DE ALBAÑILERIA IMPERMEABILIZADA, CON MARCO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO 10" CON EL BOCANON DE FIERRO FUNDIDO EN UNIFORME PROVEEN EN LOS PLANOS.

LOS REGISTROS SON UNA BRIDA DE BRONCE, CON UNA BRIDA DE BRONCE EN LA BRIDA Y UNO A LA CARGA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE. LA TUBERIA Y ACCESORIOS PARA REGISTRO Y VENTILACION, SERAN DE PVC BOCAN 5/8" DE UNIFORME SIMPLE PRELTO, PERLADA Y/O LUBRICA CON PEGAMENTO O CEMENTO SOLVENTE PARA TUBERIA DE PVC. BOCANON.

PROFUNDIDADES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:  
 8" = 1.5 METROS  
 10" = 1.8 METROS  
 12" = 2.1 METROS

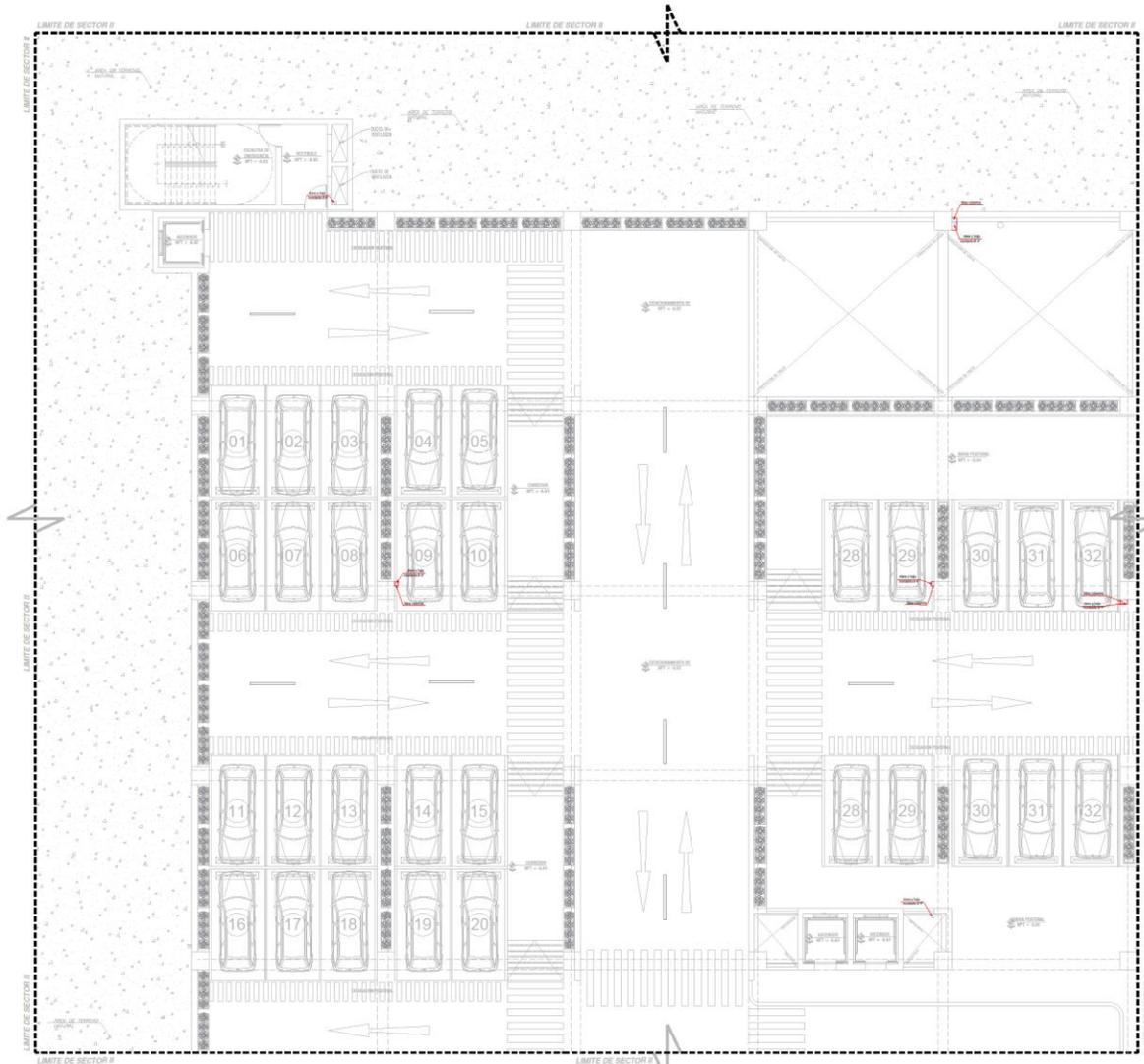
LA TUBERIA DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40CM POR ENCIMA DEL N.T. Y LLEVARAN BOCANON DE VENTILACION PROVEEN.

LAS TUBERIAS DE DESAGUE DEBEN PROTEGIDAS A TODO LARGO DE SU LARGUANTE SI HAYAN EN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.



**SECTOR II**  
 PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-SOTANO 03  
 ESC 1/75

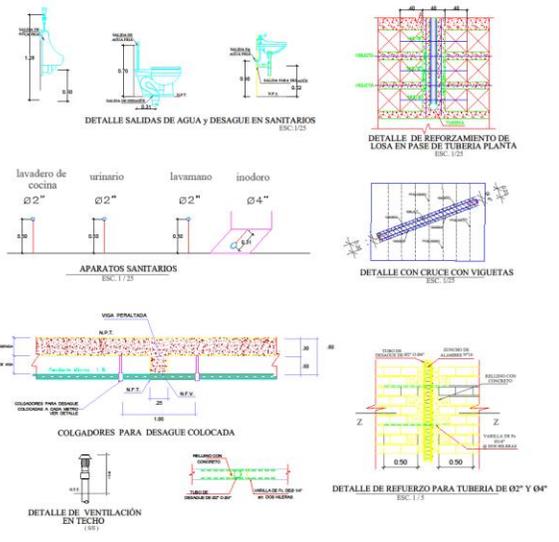
|                                      |  |  |
|--------------------------------------|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> | INSTITUCION EDUCATIVA<br>CENTRO DE INVESTIGACIONES<br>CULTURALES                                   | INSTITUCION EDUCATIVA<br>INSTALACIONES SANITARIAS                          |
|                                      | FACULTAD DE<br>ARQUITECTURA<br>ESCUELA DE<br>ARQUITECTURA  | DEPARTAMENTO DE<br>LIMA<br>CARRANZO  |
| <b>SECTOR II</b><br>PLAN DE DESAGUE  | TITULO DEL PROYECTO NACIONAL<br>BARRIO SAN JUAN DE LOS RIOS<br>ZONA 03 DE LA CIUDAD DE<br>TRUJILLO | ESCALA DE LECTURA<br>1/75<br>FECHA DE ELABORACION<br>2020<br>AUTORIA<br>AO |



| LEYENDA DESAGUE |   |         |                                   |
|-----------------|---|---------|-----------------------------------|
| SÍMBOLO         | DESCRIPCIÓN                             | SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN                       |
|                 | CAJA DE REGISTRO                        |         | SENTIDO DE FLUIDO                 |
|                 | CAJA CERGA                              |         | TEE SANITARIA                     |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                      |         | "T" SANITARIA SIMPLE              |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION                  |         | REDUCCION                         |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TICHOS |         | TRAMPA "P"                        |
|                 | CODO DE 90°                             |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TICHOS |
|                 | CODO DE 45°                             |         | REGISTRO BOCADO DE BRONCE         |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                   |         | BOMBERO                           |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

RED DE DESAGUE:  
 LAS TUBERIAS A EMPLEARSE EN LAS REDES SERAN DE PVC TIPO UNIVANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES SELLADAS CON PEGAMENTO ESPECIAL.  
 LAS CAJAS DE REGISTROS SE INSTALARAN EN LUGARES INDICADOS EN LOS PLANOS, SERAN DE ALUMINIO PARA IMPERMEABILIZACION, CON MARGO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y CON EL MISMO MATERIAL DEL PROYECTO, EN DIMENSIONES INDICADAS.  
 LOS REGISTROS BOCADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BOMBADA HERMETICA E IRAN FIJADOS A LA CARAZA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.  
 LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNION A SIMPLE PRESION, PESADA Y/O LIVIANA CON PEGAMENTO O CEMENTO SOLUBLE PARA TUBERIA DE P.V.C. SEGUN NORMAS.  
 PENDIENTES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:  
 - 0.2" = 1% MINIMO  
 - 0.4" = 1% MAXIMO  
 - 0.5" = 1% MAXIMO  
 LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40cm POR ENCIMA DEL N.T.T. Y LLEVARAN BOMBOS DE VENTILACION.  
 LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 2 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.



**SECTOR II**  
 PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-SOTANO 02  
 ESC: 1/75

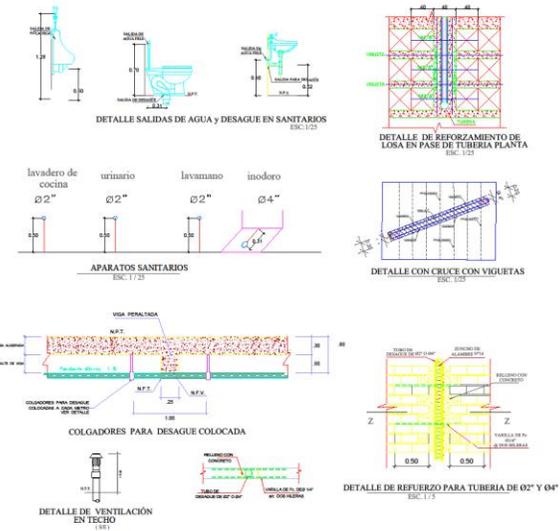
|   |   |  |
|---|---|--|
| <br><b>UNIVERSIDAD</b><br><b>CELSO R. VALLEJO</b> | TÍTULO DE PROYECTO: <b>INVESTIGACIÓN:</b><br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br><b>SANJOSE MERCADO HNO. S. BARRANCO</b> | ESPECIALIDAD:<br><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>           |
|   | TÍTULO DE PROYECTO: <b>ARQUITECTÓNICO:</b><br><b>DISEÑO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>   | PLANOS:<br><b>PLANO DE DESAGUE</b>                         |
| AUTOR:<br><b>ING. JUAN CARLOS VILLALBA</b>        | DEPARTAMENTO:<br><b>LIMA</b><br>PRESENCIA:<br><b>BARRANCO</b>   | PROFESOR(A) ASISTENTE:<br><b>ING. JUAN CARLOS VILLALBA</b> |
| FECHA:<br><b>1/75</b>                             | FECHA:<br><b>2020</b>   | FECHA:<br><b>15-10</b>                                     |
| PROYECTO:<br><b>AO</b>                            | PROYECTO:<br><b>AO</b>  | PROYECTO:<br><b>AO</b>                                     |



| LEYENDA DESAGUE |   |         |                                   |
|-----------------|---|---------|-----------------------------------|
| SIMBOLO         | DESCRIPCION                             | SIMBOLO | DESCRIPCION                       |
|                 | CAJA DE REGISTRO                        |         | SENTIDO DE FLUJO                  |
|                 | CAJA CERGA                              |         | TEE SANITARIA                     |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                      |         | 90° SANITARIA SIMPLE              |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION                  |         | REDUCCION                         |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TICHOS |         | TRAMPA "P"                        |
|                 | CODO DE 45°                             |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TICHOS |
|                 | CODO DE 90°                             |         | REGISTRO RISCADO DE BRONCE        |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                   |         | HUMEDERO                          |

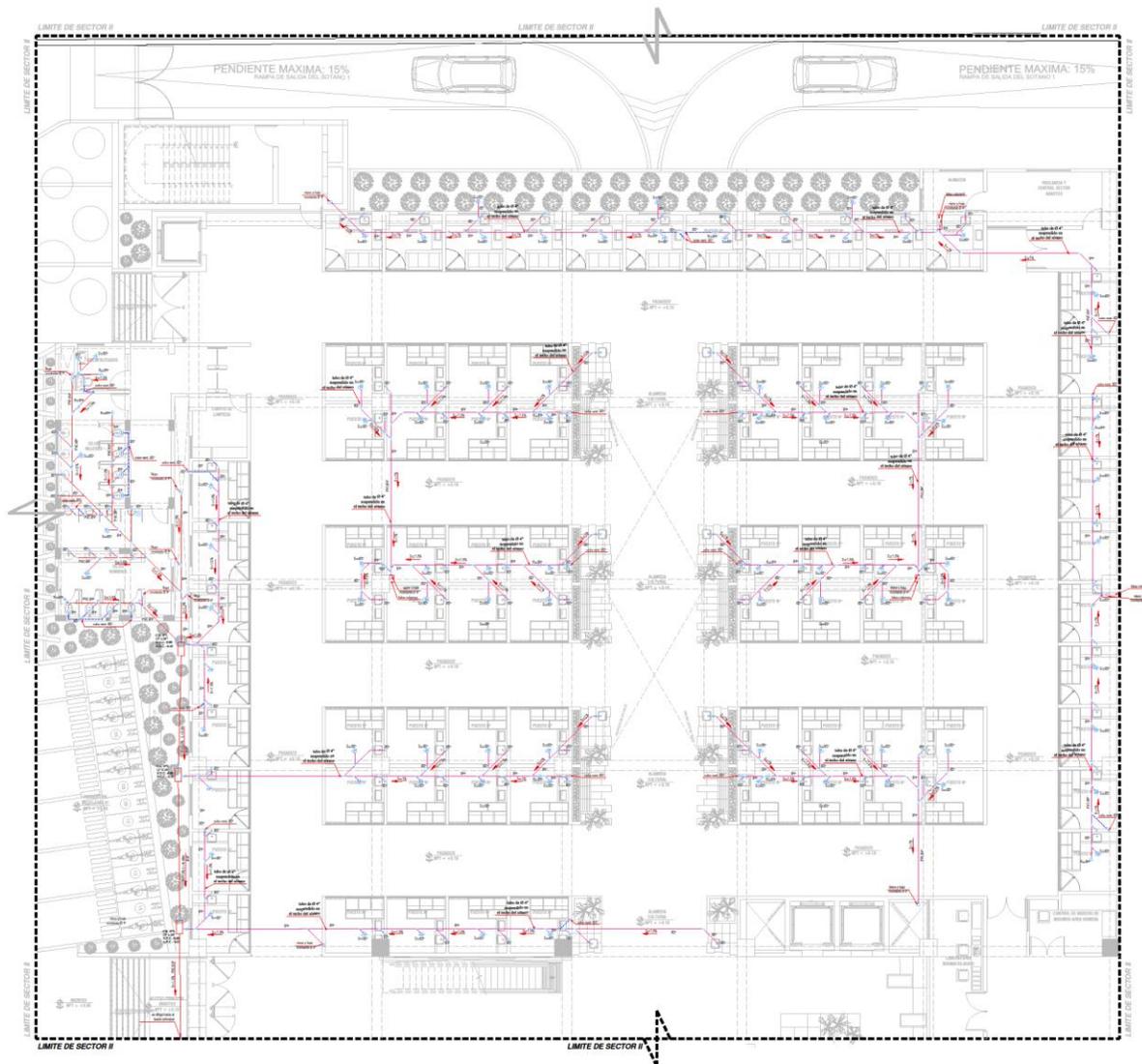
**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

RED DE DESAGUE:  
 - LAS TUBERIAS A EMPLEARSE EN LAS REDES SERAN DE PVC TIPO UVIANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES SELLADAS CON PEGAMENTO ESPECIAL.  
 - LAS CAJAS DE REGISTROS SE INSTALARAN EN LUGARES INDICADOS EN LOS PLANOS, SERAN DE ALUMINIO PARA IMPERMEABILIZACION, CON MARGO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y CON EL MISMO MATERIAL DEL PRO TERMINADO, EN DIMENSIONES INDICADAS.  
 - LOS REGISTROS RISCADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BORNADA HERMETICA E IRAN FIJADOS A LA CARZA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.  
 - LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNION A SIMPLE PRESION, PESADA Y/O UVIANA CON PEGAMENTO O CEMENTO SOLUBLE PARA TUBERIA DE P.V.C. SEGUN NORMAS:  
 - PENDIENTES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:  
 - 0.2" = 1% MINIMO  
 - 0.4" = 1% MAXIMO  
 - 0.6" = 1% MAXIMO  
 - LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40cm POR ENCIMA DEL N.T.T. Y LLEVARAN HUMEDERO DE VENTILACION.  
 - LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 2 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.



**SECTOR II**  
 PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-SOTANO 01  
 ESC: 1/75

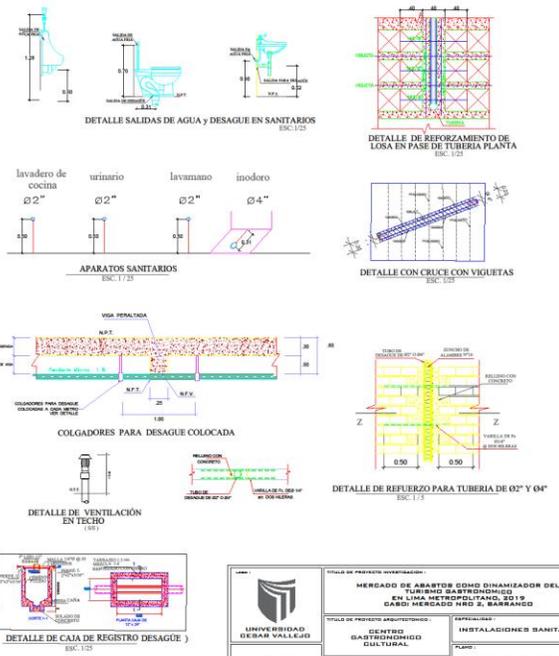
|   |  |  |
|---|--|--|
| <br><b>UNIVERSIDAD DE SAN VALERO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TITULO DE PROYECTO INGENIERIA:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>DENTRO GASTRONOMIA CULTURAL | ESPECIALIDAD:<br><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>                     |
|   | PLAN:<br><b>PLANO DE DESAGUE</b>   | DEPARTAMENTO:<br>LIMA<br>PROVINCIA:<br>LIMA<br>DISTRITO:<br>BARRANCO |
| AUTOR:<br><b>ING. JUAN CARLOS VILLANUEVA</b>  | UNIVERSIDAD:<br><b>UNIVERSIDAD DE SAN VALERO</b>   | AREA:<br>PLAN: JUAN CARLOS VILLANUEVA, OCHO                          |
| ESCALA:<br><b>1/75</b>  | FECHA:<br><b>2020</b>  | IDENTIFICACION:<br><b>IS-11</b>                                      |
| PROYECTO:<br><b>AO</b>  |  |  |



| LEYENDA DESAGUE |  |         |                                  |
|-----------------|--|---------|----------------------------------|
| SÍMBOLO         | DESCRIPCIÓN                            | SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN                      |
|                 | CAJA DE REGISTRO                       |         | SENTIDO DE FLUIDO                |
|                 | CAJA CIEGA                             |         | TIE SANITARIA                    |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                     |         | TIE SANITARIA SIMPLE             |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION                 |         | REDUCCION                        |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TECHO |         | TRAMPA T                         |
|                 | CODO DE 90°                            |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TECHO |
|                 | CODO DE 45°                            |         | REGISTRO BORDADO DE BRONCE       |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                  |         | SUMIDERO                         |

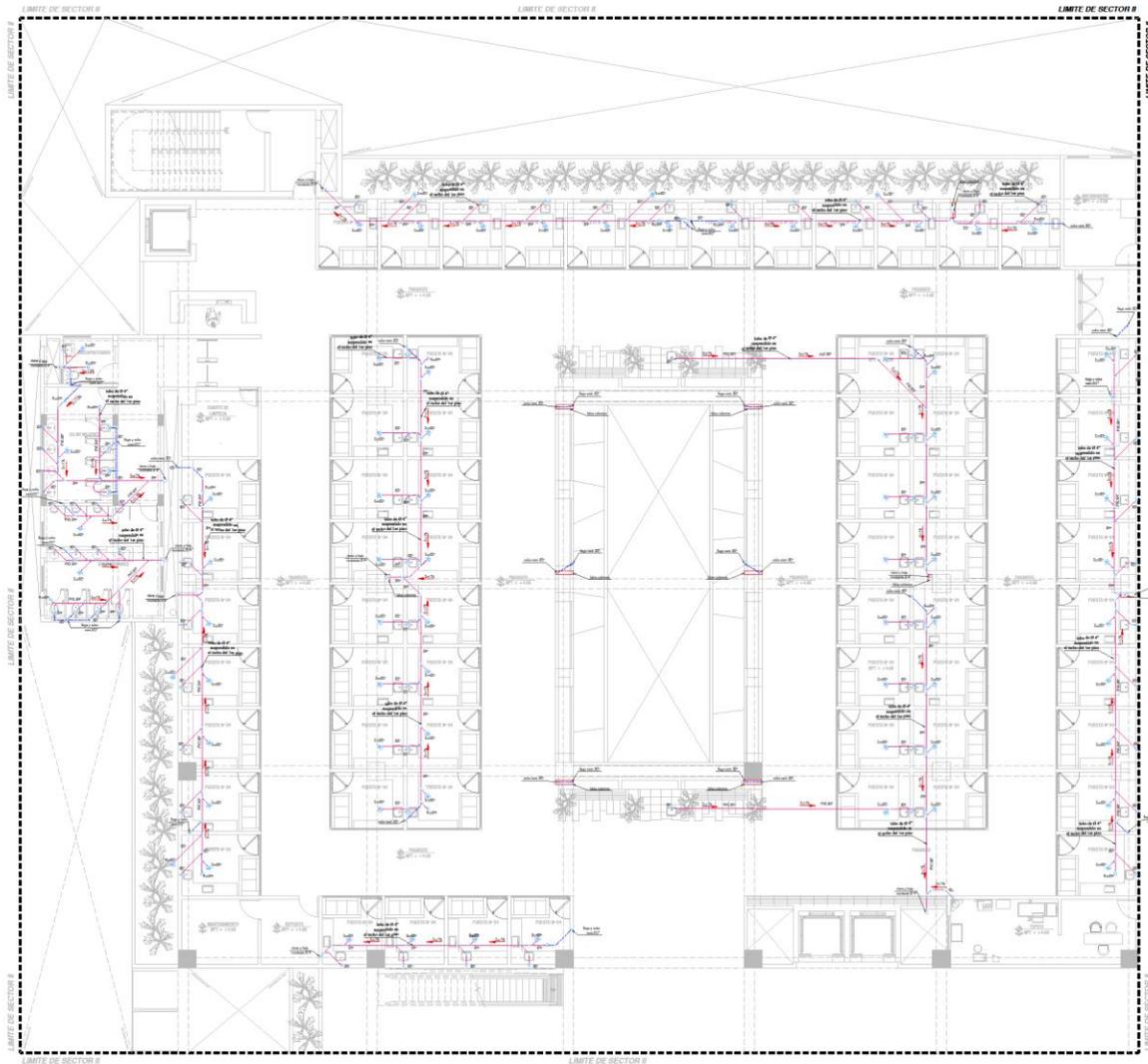
**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

RED DE DESAGUE:  
 LAS TUBERIAS A EMPLEARSE EN LAS REDES SERAN DE PVC TIPO UVIANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES SELLADAS CON PEGAMENTO ESPECIAL.  
 LAS CAJAS DE REGISTROS SE INSTALARAN EN LUGARES INDICADOS EN LOS PLANOS, SERAN DE ALUMINIO INOXIDABLE LEGADO, CON MARGO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y CON EL MISMO MATERIAL DEL PRO TERMINADO, EN DIMENSIONES INDICADAS.  
 LOS REGISTROS BORDADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BORDADA HERMETICA E IRAN FUNDOR A LA CUREZA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.  
 LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA S&P DE UNION A SIMPLE PRESION, PESADA Y/O UVIANA CON PEGAMENTO O CEMENTO SOLUBLE PARA TUBERIA DE P.V.C. SEGUN NORMAS.  
 PENDIENTES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:  
 - 2" = 1% MÍNIMO  
 - 3" = 1% MÍNIMO  
 - 4" = 1% MÍNIMO  
 - 5" = 1% MÍNIMO  
 LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40cm POR ENCIMA DEL N.T.T. Y LLEVARAN SOMBRERO DE VENTILACION.  
 LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 2 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.



**SECTOR II**  
 PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-PRIMER PISO  
 ESC: 1/75

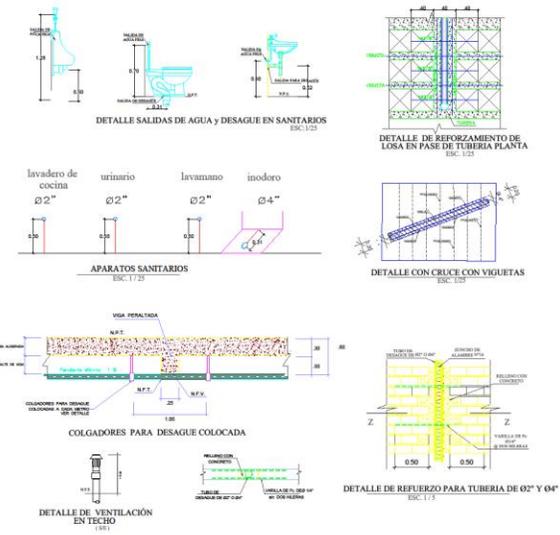
|   |   |   |
|---|---|---|
| <br><b>UNIVERSIDAD DE SAN VALERO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>CANTO: <b>MERCADO NEG. S. BARRANCO</b> | ESPECIALIDAD: <b>INSTALACIONES SANITARIAS</b><br>PLANO: <b>PLANO DE DESAGUE</b>                     |
|   | DEPARTAMENTO: <b>LIMA</b><br>PREFECTURA: <b>BARRANCO</b><br>DISTRITO: <b>BARRANCO</b>   | PROYECTADO POR: <b>ING. JUAN VERA, CIUDADANO</b><br>ASESORADO POR: <b>ING. JUAN VERA, CIUDADANO</b> |
| <b>SECTOR II</b><br>INGENIERIA CIVIL  |   | <b>IS-12</b>  |



| LEYENDA DESAGUE |  |         |                                  |
|-----------------|--|---------|----------------------------------|
| SÍMBOLO         | DESCRIPCIÓN                            | SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN                      |
|                 | CAJA DE REGISTRO                       |         | SENTIDO DE FLUJO                 |
|                 | CAJA CIBIGA                            |         | TRIE SANITARIA                   |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                     |         | "T" SANITARIA SIMPLE             |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION                 |         | REDUCCION                        |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TECHO |         | TRAMPA "T"                       |
|                 | CODO DE 90°                            |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TECHO |
|                 | CODO DE 45°                            |         | REGISTRO BOCADO DE BRONCE        |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                  |         | BUMBERO                          |

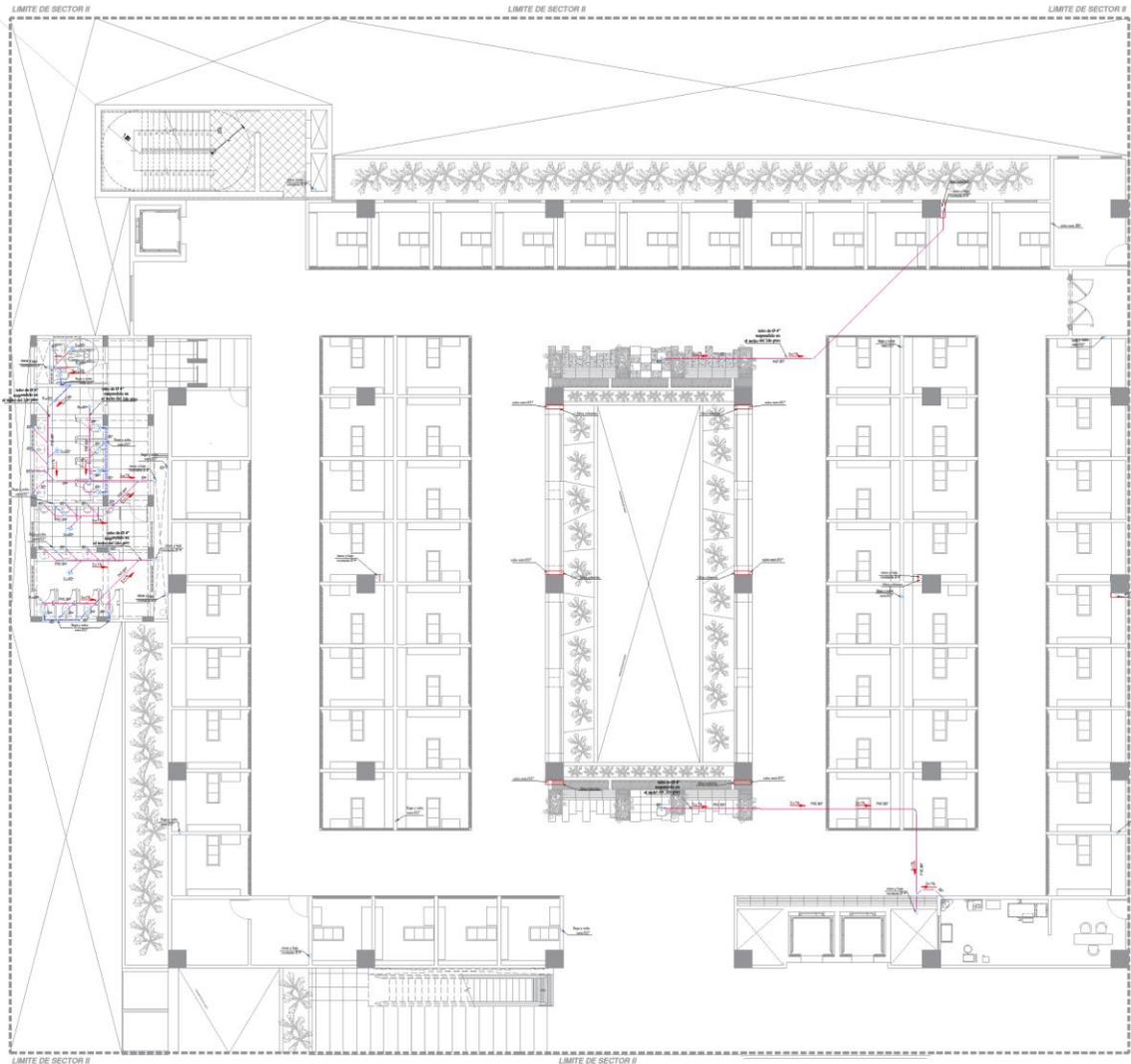
**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

RED DE DESAGUE:  
 LAS TUBERIAS A EMPLEARSE EN LAS REDES SERAN DE PVC TIPO UVIANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES SELLADAS CON PEGAMENTO ESPECIAL. LAS CAJAS DE REGISTROS SE INSTALARAN EN LUGARES INDICADOS EN LOS PLANOS, SERAN DE ALUMINUMO INDEFORMABLE, CON MARGO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y CON EL MISMO MATERIAL DEL PRO TERMINADO, EN DIMENSIONES INDICADAS.  
 LOS REGISTROS BOCADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BOMBADA HERMETICA E IRAN TUBADO A LA CUBIERTA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.  
 LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNION A SIMPLE PRESION, PESADA Y UVIANA CON PEGAMENTO O CEMENTO SOLUBLE PARA TUBERIA DE PVC, SEGUN NORMAS.  
 PENDIENTES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:  
 - 0.2" = 1% (MINIMO)  
 - 0.4" = 1% (MINIMO)  
 - 0.6" = 1% (MINIMO)  
 LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40cm POR ENCIMA DEL N.T.T. Y LLEVARAN BOMBEO DE VENTILACION.  
 LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 2 HORAS SIN PRESENTAR PEGUDA DE NIVEL.



**SECTOR II**  
 PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-SEGUNDO PISO  
 ESC 1/75

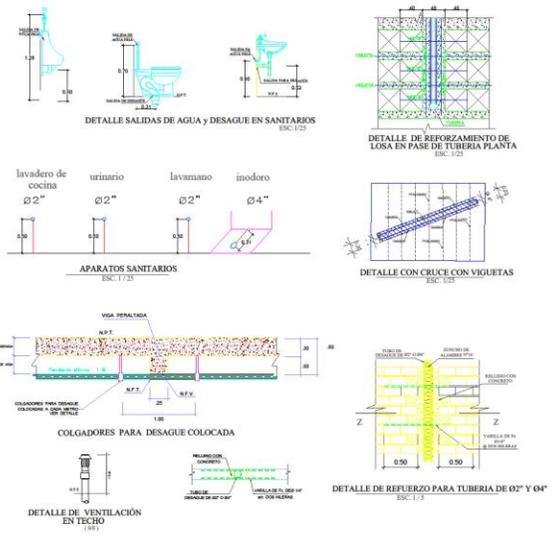
|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD DE SAN VALERO<br/>         FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>         PROFESORAL DE ARQUITECTURA</p> | TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGACIÓN:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>LUGAR: MERCADO NEG. S. BARRAJO | ESPECIALIDAD:<br><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b> |
|  | TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:<br><b>DENTRO GASTRONOMÍA CULTURAL</b>   | PLANO:<br><b>PLANO DE DESAGUE</b>                |
| DEPARTAMENTO:<br>PRESENCIA:<br>DISEÑO:   | LIMA<br>LIMA<br>BARRAJO  | FASES:<br><b>PRIMERA Y SEGUNDO PISO</b>          |
| TÍTULO DE PROYECTO:<br><b>SECTOR II</b><br>DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA  | AUTOR:<br>JORGE LUIS VERA, OCHOA   | ESCALA:<br><b>1/75</b>                           |
| FECHA:<br><b>2020</b>  | ASESOR:<br><b>AD</b>   | FECHA DE ENTREGA:<br><b>15-13</b>                |



| LEYENDA DESAGUE |  |         |                                  |
|-----------------|--|---------|----------------------------------|
| SÍMBOLO         | DESCRIPCIÓN                            | SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN                      |
|                 | CAJA DE REGISTRO                       |         | SENTIDO DE FLUJO                 |
|                 | CAJA CERGA                             |         | TRE SANITARIA                    |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                     |         | "T" SANITARIA SIMPLE             |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION                 |         | REDUCCION                        |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TECHO |         | TRAMPA "P"                       |
|                 | CODO DE 90°                            |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TECHO |
|                 | CODO DE 45°                            |         | REGISTRO BOCADO DE BRONCE        |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                  |         | BUMBERO                          |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

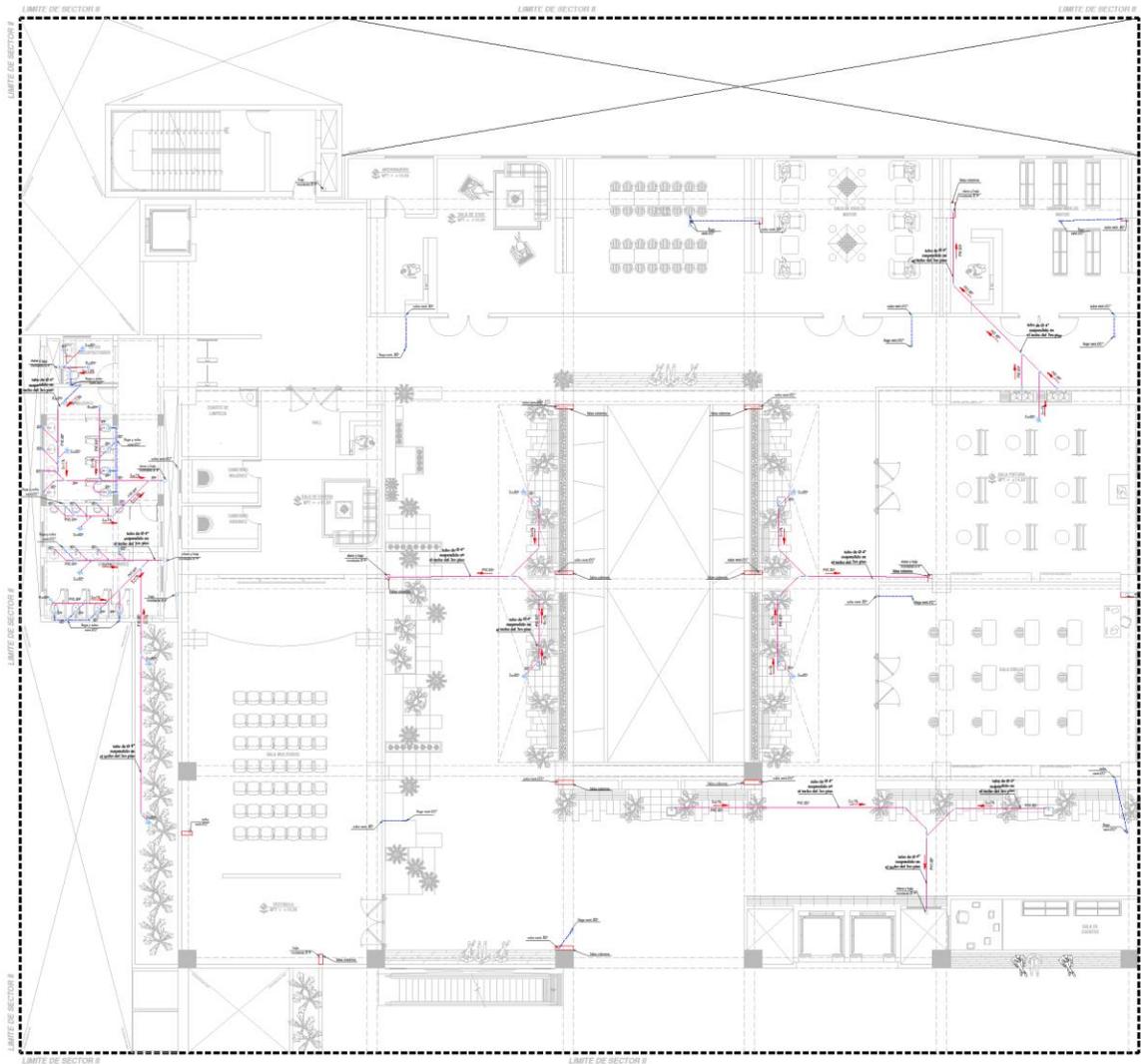
RED DE DESAGUE:  
 - LAS TUBERIAS A EMPLEARSE EN LAS REDES SERAN DE PVC TIPO UVIANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES SELLADAS CON PEGAMENTO ESPECIAL.  
 - LAS CAJAS DE REGISTROS SE INSTALARAN EN LUGARES INDICADOS EN LOS PLANOS, SERAN DE ALUMINIO INDEFORMABLE LEGADO, CON MARGO Y TAPA DE FIERRO FUNDIDO Y CON EL MISMO MATERIAL DEL PRO TERMINADO EN DIMENSIONES INDICADAS.  
 - LOS REGISTROS BOCADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA BOMBADA HERMETICA E IRAN FIJADOS A LA CUBIERTA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.  
 - LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNION A SIMPLE PRESION, PESADA Y/O UVIANA CON PEGAMENTO O CEMENTO SOLVENTE PARA TUBERIA DE PVC, SEGUN NORMAL.  
 - PENDIENTES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:  
 - 0.2" = 1% (MINIMO)  
 - 0.4" = 1% (MINIMO)  
 - 0.6" = 1% (MINIMO)  
 - 0.8" = 1% (MINIMO)  
 - LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 40cm POR ENCIMA DEL N.T.T. Y LLEVARAN BOMBEO DE VENTILACION.  
 - LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 2 HORAS SIN PRESENTAR PERDIDA DE NIVEL.



**SECTOR II**  
 PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-TERCER PISO  
 ESC: 1/75

|  |   |   |
|--|---|---|
| <br><b>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA DE PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGACIÓN:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>SANDY MORGADO PEREZ & BARRERANO | ESPECIALIDAD:<br><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>  |
|  | TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:<br><b>DISEÑO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>   | PLANOS:<br><b>PLANO DE DESAGUE</b>  |
| DEPARTAMENTO:<br>LIMA<br>OFICINA:<br>TENERE PISO   | AUTOR:<br>SANDY MORGADO PEREZ & BARRERANO   | TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGACIÓN:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>SANDY MORGADO PEREZ & BARRERANO |
| AUTOR:<br>SANDY MORGADO PEREZ & BARRERANO  | TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:<br><b>DISEÑO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>   | AUTOR:<br>SANDY MORGADO PEREZ & BARRERANO   |
| ESCALA:<br><b>1/75</b>   | FECHA:<br><b>2020</b>   | FECHA:<br><b>2020</b>   |
| PROYECTO:<br><b>AO</b>   | PROYECTO:<br><b>AO</b>  | PROYECTO:<br><b>AO</b>  |

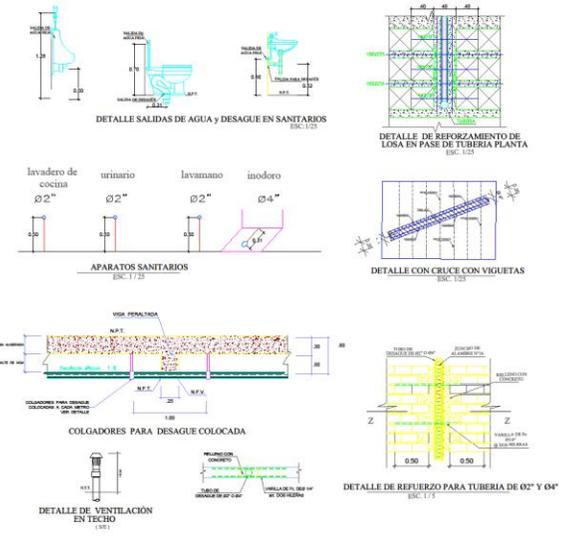
**IS-14**



| LENDIA DESAGUE |   |         |                                   |
|----------------|---|---------|-----------------------------------|
| SIMBOLO        | DESCRIPCION                             | SIMBOLO | DESCRIPCION                       |
|                | CAJA DE REGISTRO                        |         | SENTIDO DE FLUIDO                 |
|                | CAJA CUBIERTA                           |         | TUBO SANTIAGA                     |
|                | TUBERIA DE DESAGUE                      |         | "T" SANTIAGA SIMPLE               |
|                | TUBERIA DE VENTILACION                  |         | REDUCCION                         |
|                | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TICHOS |         | TRAMPA "P"                        |
|                | CODO DE 45°                             |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TICHOS |
|                | CODO DE 90°                             |         | REGISTRO BOCADO DE BRONCE         |
|                | CODO DE 90° CON VENT.                   |         | RUMBERO                           |

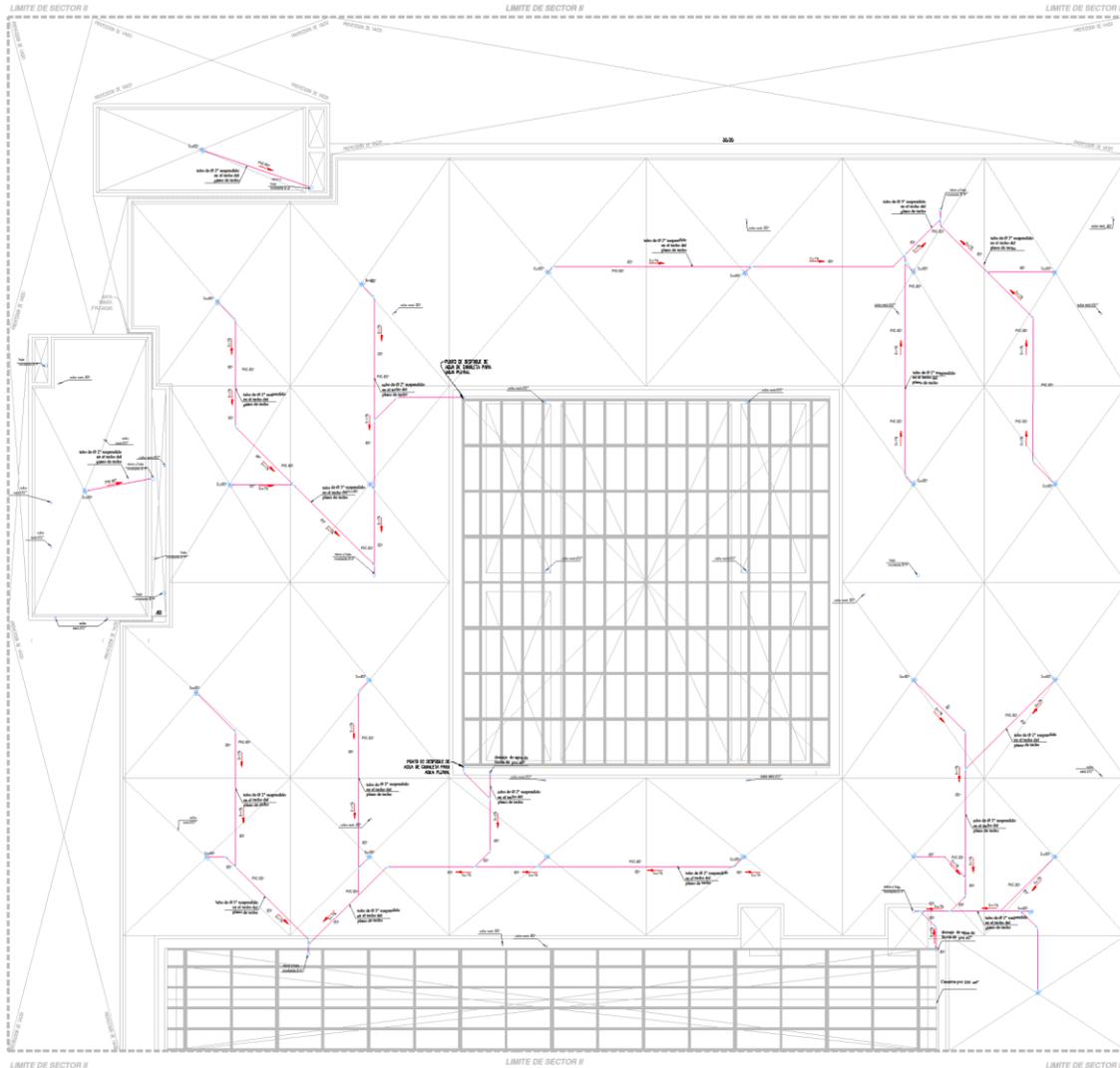
**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

REDO DE DESAGUE:  
 - LAS TUBERIAS A EMPLEARSE EN LAS REDES SERAN DE PVC TIPO LIVIANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES DE LLAVAS CON PEGAMENTO ESPECIAL. LAS CAJAS DE REGISTRO SE INSTALARAN EN LUGARES INDICADOS EN LOS PLANOS, SERAN DE ALUMINERIA INDEFORMABLES, CON MARMOL Y TAPA DE TIBERO FUNDIDO Y CON EL MISMO MATERIAL DEL PISO TERMINADO, EN DIMENSIONES INDICADAS.  
 - LOS REGISTROS FORJADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA, BOCADA, HERMETICA E IRAN FIJADOS A LA CARZA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.  
 - LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS PARA DESAGUE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA S&P DE UNION A SIMPLE PRESION, SEGUN LA TUBERIA Y/LAVANA CON PEGAMENTO O CEMENTO SOLVANTE PARA TUBERIA DE PVC, SEGUN NORMAL.  
 - PERFILES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:  
 - Ø 2" = 1.5% MENUDO.  
 - Ø 4" = 1.5% MENUDO.  
 - Ø 6" = 1.5% MENUDO.  
 - LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 80cm POR ENCIMA DEL N.T.T. LLEVARAN SOMBRERO DE VENTILACION.  
 - PRELAVES:  
 - LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PROBADAS A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 24 HORAS SIN PRESENTAR FUGAS DE AGUA.



**SECTOR II**  
 PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-CUARTO PISO  
 ESC. 1/75

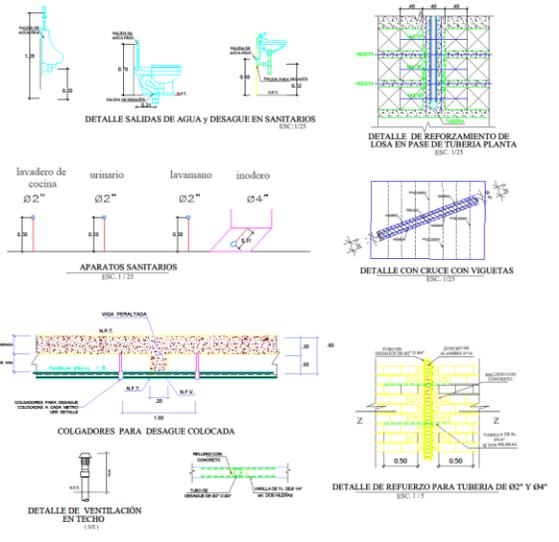
|   |  |  |
|---|--|--|
| <br>UNIVERSIDAD DE SAN VALERO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>PROFESORAL DE ARQUITECTURA | TITULO DE PROYECTO INGENIERIA:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>TITULO DE PROYECTO ARQUITECTONICO:<br><b>DISEÑO GASTRONOMICO CULTURAL</b> | ESPECIALIDAD:<br><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b> |
|   | DEPARTAMENTO:<br>LIMA<br>OFICINA:<br>BARRIO  | PLANO:<br><b>PLANO DE DESAGUE</b>                |
| SECTOR II<br>DEPARTAMENTO DE INGENIERIA   | UBICACION:<br>   | AREA:<br>1000.00 M <sup>2</sup>                  |
| ESCALA:<br>1/75   | FECHA:<br>2020   | HOJA DE LINDERO:<br><b>IS-15</b>                 |



| LEYENDA DESAGUE |   |         |                                  |
|-----------------|---|---------|----------------------------------|
| SIMBOLO         | DESCRIPCION                             | SIMBOLO | DESCRIPCION                      |
|                 | CAJA DE REGISTRO                        |         | SENTIDO DE FLUIDO                |
|                 | CAJA CARGA                              |         | TUBO SANTANAYA                   |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE                      |         | "T" SANTANAYA SIMPLE             |
|                 | TUBERIA DE VENTILACION                  |         | REDUCCION                        |
|                 | TUBERIA DE DESAGUE SUSPENDIDA EN TICHOS |         | TRAMPA "P"                       |
|                 | CODO DE 45°                             |         | TERMINAL DE VENTILACION EN TECHO |
|                 | CODO DE 90°                             |         | REBROTE BOCALADO DE BRONCE       |
|                 | CODO DE 90° CON VENT.                   |         | BUMBERO                          |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

REJ DE DESAGUE:  
 - LAS TUBERIAS A EMPLEARSE EN LAS REJES SERAN DE PVC TIPO LIVIANO PVC-SAL CON ACCESORIOS DEL MISMO MATERIAL, CON UNIONES BELLONADAS CON PEGAMENTO ESPECIAL. LAS CAJAS DE REGISTRO SE INSTALARAN EN LUGARES INDICADOS EN LOS PLANOS, SERAN DE ALUMBRERIA INFERIBLEZABLES, CON MARMOL Y TAPA DE TIERRO FUNDIDO Y CON EL MISMO MATERIAL DEL PISO TERMINADO, EN DIMENSIONES INDICADAS.  
 - LOS REGISTROS FORJADOS SERAN DE BRONCE, CON TAPA, BORNADA, HERMETICA E IRAN FIJADOS A LA CARGA DEL ACCESORIO CORRESPONDIENTE.  
 - LAS TUBERIAS Y ACCESORIOS SERAN DE BRONCE Y VENTILACION, SERAN DE PVC RIGIDA SAP DE UNION A SIMPLE PRESION, RESINA DE ALIYANA CON PEGAMENTO O CEMENTO SOLUBLE.  
 - PERFILES PARA TUBERIAS DE DESAGUE:  
 - Ø 2" = 1.5" (MENNED)  
 - Ø 4" = 1.5" (MENNED)  
 - Ø 6" = 1.5" (MENNED)  
 - Ø 8" = 1.5" (MENNED)  
 - Ø 10" = 1.5" (MENNED)  
 - Ø 12" = 1.5" (MENNED)  
 - LAS TUBERIAS DE VENTILACION SE PROLONGARAN 60cm POR ENCIMA DEL N.T.T. Y LLEVARAN BOMBERO DE VENTILACION.  
 PRESEAN:  
 - LAS TUBERIAS DE DESAGUE SERAN PRIORIDAD A TUBO LLENO DE AGUA DURANTE 24 HORAS SIN PRESENTAR FUGAS DE NIVEL.

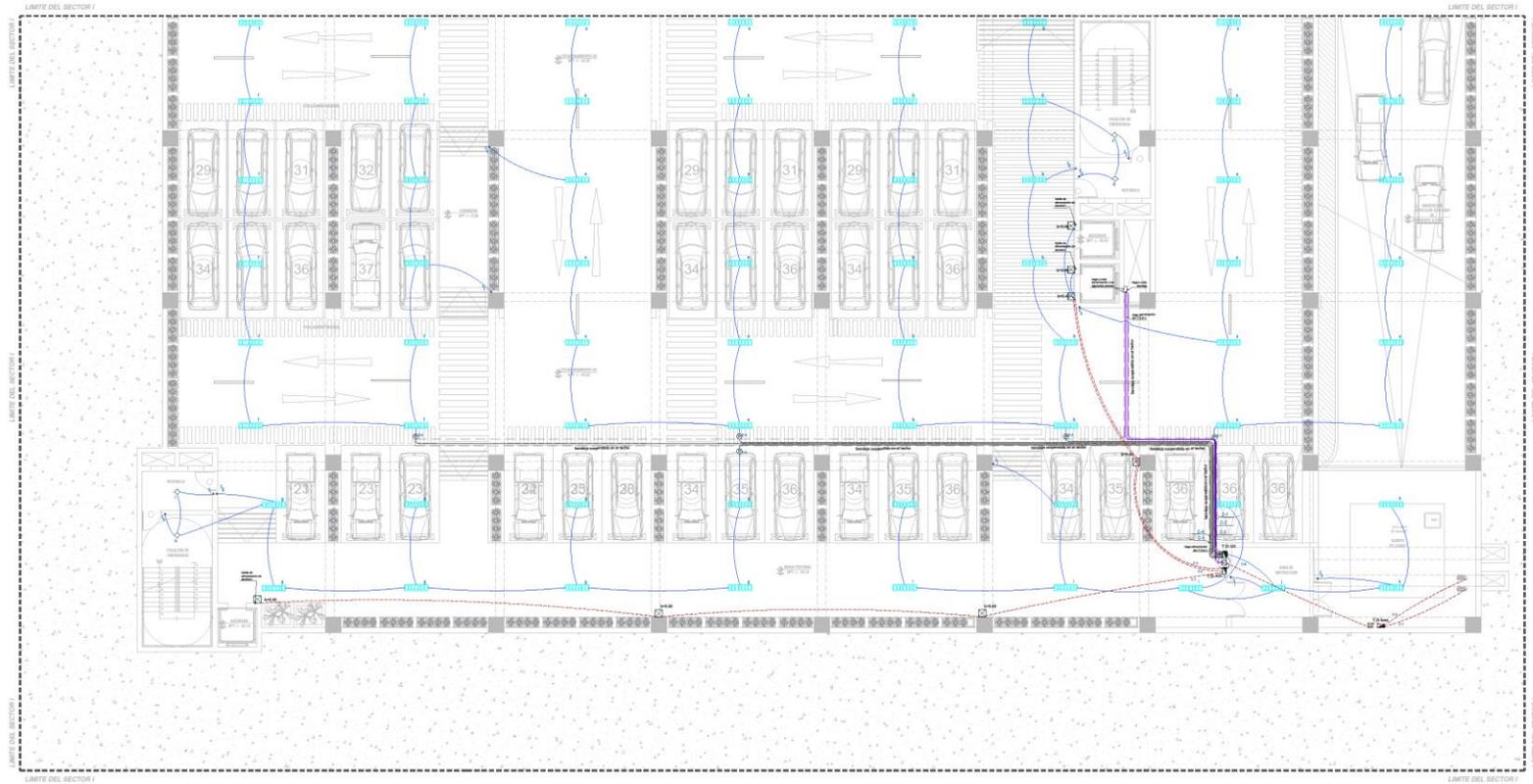


**SECTOR II**  
 PROYECTO DE DESAGUE  
 PLANO DE DESAGUE-TECHOS  
 ESC. 1/75

|   |   |  |
|---|---|--|
| <br><b>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO INVESTIGACIÓN:<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMISADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</b><br>SAHÚ MERCADO HUGO S. BARRANCO | ESPECIALIDAD:<br><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b> |
|   | TÍTULO DE PROYECTO ARQUITECTÓNICO:<br><b>DISEÑO GASTRONÓMICO CULTURAL</b>   | PLANOS:<br><b>PLANO DE DESAGUE</b>               |
| DEPARTAMENTO:<br>PRESEAN:<br>DISEÑO:<br><b>LIMA</b><br><b>SAN BARCELÓ</b>                       | ESCALA:<br><b>1/75</b>  | FECHA:<br><b>2020</b>                            |
| AUTOR:<br><b>ING. JUAN CARLOS VILLALBA</b>  | FECHA:<br><b>2020</b>   | <b>IS-16</b>                                     |

# INSTALACIONES ELECTRICAS

## Planos de iluminarias – SECTOR 1



| LEYENDA  |   |          |            |
|----------|---|----------|------------|
| SÍMBOLO  | DESCRIPCION   | UNIDAD   | INDICACION |
| [Symbol] | RED PARA ALUMBRADO GENERAL                          | 100      | 100-000    |
| [Symbol] | RED PARA ALUMBRADO DE C/4 PASADIZOS AJUSTE          | 300      | 003-000    |
| [Symbol] | INTERRUPTOR SIMPLE DOBLE Y TABLERO                  | 140      | 140-000    |
| [Symbol] | ARTIFICIO DE ALUMBRADO AJUSTABLE                    | ---      | ---        |
| [Symbol] | TERMINACION DE BARRAS DOBLE CON TORNILLO A TORNILLO | 140-1-20 | 140-1-20   |
| [Symbol] | CAJA DE ANCLAJE CON TORNILLO                        | 140-1-20 | 140-1-20   |
| [Symbol] | CAJA DE PARTICIPACION DE UNIFORMIDAD DE INDICACION  | 500      | 000-000    |
| [Symbol] | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                   | 140      | 000-000    |
| [Symbol] | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO               | ---      | ---        |
| [Symbol] | INTERRUPTOR AUTOMATICO                              | ---      | ---        |
| [Symbol] | POSTE DE TORRE A TORRE                              | ---      | ---        |
| [Symbol] | ALBERTO O CABLEADO EN TORRE A TORRE                 | ---      | ---        |
| [Symbol] | ALBERTO O CABLEADO EN TORRE A TORRE                 | ---      | ---        |
| [Symbol] | ALBERTO O CABLEADO EN TORRE A TORRE                 | ---      | ---        |
| [Symbol] | ALBERTO O CABLEADO EN TORRE A TORRE                 | ---      | ---        |
| [Symbol] | TORNILLO CON CABLEADO                               | ---      | ---        |
| [Symbol] | TORNILLO CON CABLEADO                               | ---      | ---        |
| [Symbol] | POSTE METALICO                                      | ---      | ---        |

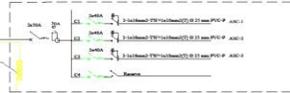
**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

- 1. LAS TUBERIAS DEBEN SER DE ALTO PRESION PVC-PH DE MAYOR INDICACION.
- 2. LAS CONDUCTIVAS DEBEN SER DE COBRE ALUMBRADO CON ALUMBRADO EN V.
- 3. LAS CONDUCTIVAS DEBEN SER DE COBRE ALUMBRADO CON ALUMBRADO EN V.
- 4. LAS CONDUCTIVAS DEBEN SER DE COBRE ALUMBRADO CON ALUMBRADO EN V.
- 5. LAS CONDUCTIVAS DEBEN SER DE COBRE ALUMBRADO CON ALUMBRADO EN V.
- 6. LAS CONDUCTIVAS DEBEN SER DE COBRE ALUMBRADO CON ALUMBRADO EN V.
- 7. LAS CONDUCTIVAS DEBEN SER DE COBRE ALUMBRADO CON ALUMBRADO EN V.
- 8. LAS CONDUCTIVAS DEBEN SER DE COBRE ALUMBRADO CON ALUMBRADO EN V.
- 9. LAS CONDUCTIVAS DEBEN SER DE COBRE ALUMBRADO CON ALUMBRADO EN V.
- 10. LAS CONDUCTIVAS DEBEN SER DE COBRE ALUMBRADO CON ALUMBRADO EN V.

ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-101



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-ASCI



UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

FACULTAD DE INGENIERIA Y CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

CENTRO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO TECNOLÓGICO

PLANOS DE ILUMINARIAS

PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS EN EL COMPLEJO ADMINISTRATIVO DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO TECNOLÓGICO DE SAN CARLOS, GUATEMALA

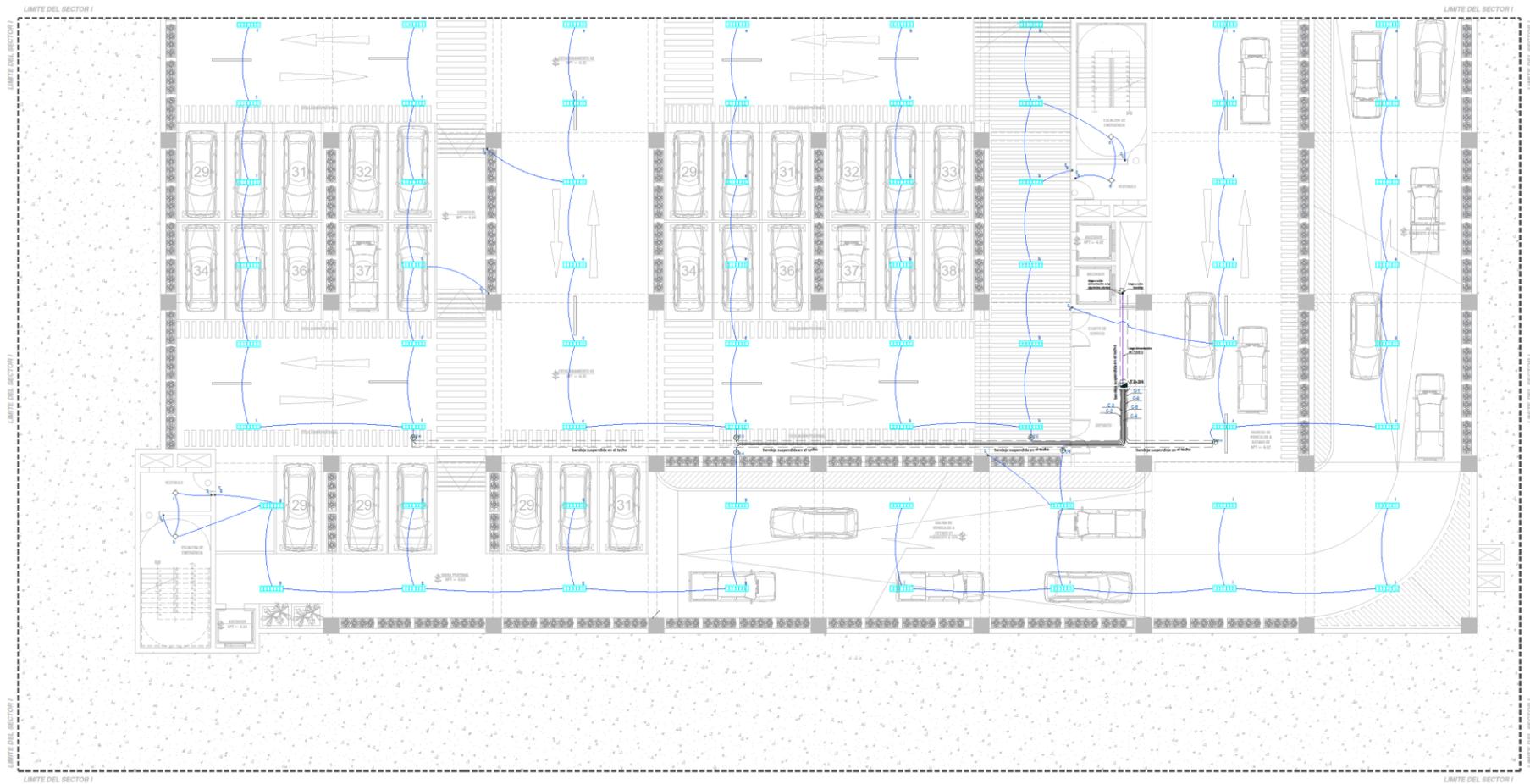
FECHA: 2020

PROYECTO: 1E-01

ESCALA: 1:75

INTEGRANTES: JUAN JOSÉ LÓPEZ VARGAS, PEDRO JOSÉ LÓPEZ VARGAS, JOSÉ LUIS VARGAS, PEDRO JOSÉ LÓPEZ VARGAS

PROFESOR: AD



# SECTOR I

PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE ILUMINARIAS-SOTANO 02  
ESC 1/75

| LEYENDA |  |                         |
|---------|--|-------------------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION  | TIPO DE CABLE           |
| ○       | SALEDA PARA ALUMBRADO EN EL TECTO                      | ---                     |
| ○       | SALEDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BLANQUEO)           | ---                     |
| □       | INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE                     | 1.40<br>100%PVC         |
| □       | APERTURAS DE ALUMBRADO ADOSADO                         | ---                     |
| ○       | TOMACORRIENTE ESPECIAL CON TUBO Y TOMA A TIERRA        | 2.10 1.50<br>100%PVC    |
| ○       | CAJA DE PABO CON TAPA CIEGA                            | 1.40 1.20<br>OCT-100/40 |
| ○       | CAJA DE PABO CON TAPA DE 200X200MM SALVO INDICACION    | 2.00<br>CLAS-100/40     |
| □       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                      | 1.50<br>SPECIAL         |
| □       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO                  | ---                     |
| □       | MEDIDOR kWh  | ESPECIAL<br>ESPECIAL    |
| ○       | POZO DE TOMA A TIERRA                                  | ---                     |
| ○       | ALAMBRO PARA CABLEADO EN TUBERIA EMPOTRADA EN EL TECTO | ---                     |
| ○       | ALAMBRO PARA CABLEADO EN TUBERIA EMPOTRADA EN LA PARED | ---                     |
| ○       | ALAMBRO PARA CABLEADO EN TUBERIA EMPOTRADA EN EL PISO  | ---                     |
| ○       | TUBERIA CON 2 CONDUCTORES                              | ---                     |
| ○       | TUBERIA CON 3 CONDUCTORES                              | ---                     |
| ○       | PORTE METALICO   | ---                     |

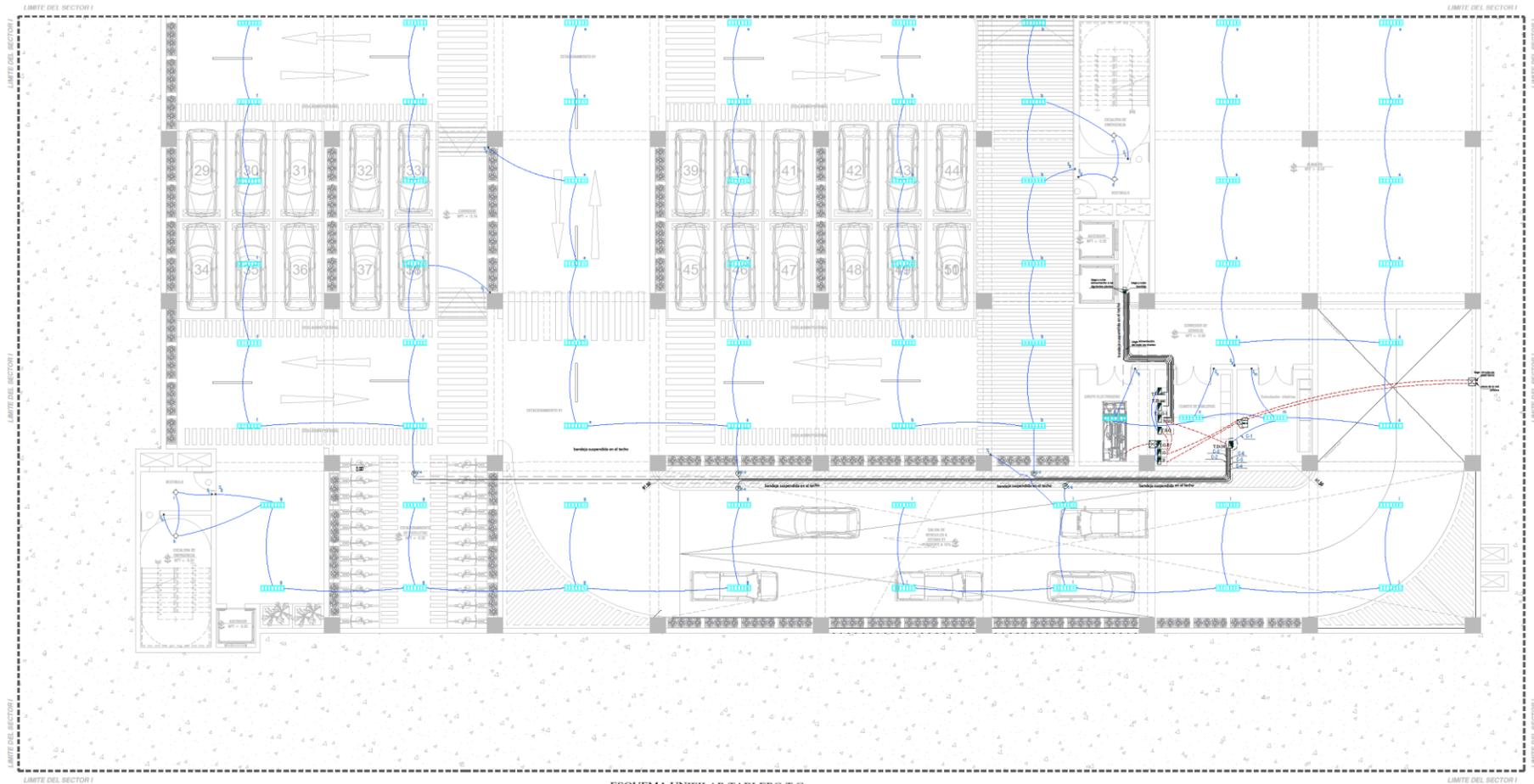
**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

- 1° LAS TUBERIAS SERAN DE PLASTICO RIGIDO PVC Y SALVO INDICACION, EL DIAMETRO MEDIDO SERA DE 17mm
- 2° LOS CONDUCTORES SERAN DE COBRE ELECTRIFICADO CON AISLAMIENTO TV Y SECCION 10mm<sup>2</sup> LA MISMA SECCION A INSTALAR SERA DE 3mm<sup>2</sup>
- 3° LAS CAJAS SERAN DE FIBROGLAS VANDADO DEL TIPO PRECISO
- 4° LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION ELECTRICA SERAN PARA SERVICIOS EN CUADROS Y SERAN DE TIPO INTER-OPORTES AUTOMATICOS DEBIDAMENTE IDENTIFICADOS
- 5° LOS ACCESORIOS DE CONEXION SERAN BUCLES O SIMILARES A LOS DE LA SERIE SAGE DE 3000
- 6° LAS CAJAS SERAN DE PVC RECTANGULARES UNIFORMES OCTOGONALES 100x40mm
- 7° LAS CAJAS QUE TENGAN MAS DE DOS TUBOS SE REEMPLAZARAN POR CAJA CUADRADA CON TAPA DE GUA CUADRADA 100 x 100mm

## ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T-D-201

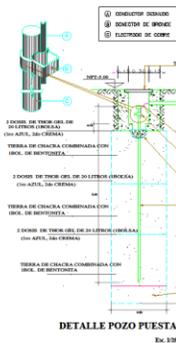


|  |   |                            |
|--|---|----------------------------|
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA EN EL SABI MERCADO NRO 2, BARRANCO | INSTITALACIONES ELECTRICAS |
|  | CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL  | PLANO DE ILUMINARIAS       |
| AUTOR: ING. JORGE LUIS VEGAR DELgado   | PROFESOR: ING. JORGE LUIS VEGAR DELgado   | BOTANOS 02                 |
| ESCALA: 1/75   | FECHA: 2020   | IE-02                      |

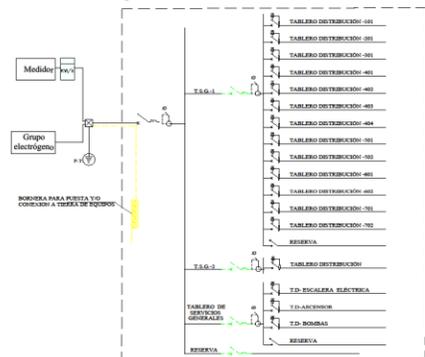


ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.G

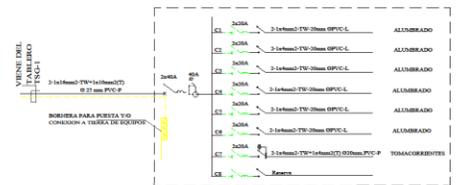
| LEYENDA |  |                  |                |
|---------|--|------------------|----------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION  | ALTEZA EN METROS | TIPO DE CABLE  |
| □       | SALETA PARA ALAMBRA EN EL TECHO                              | ---              | OCT-100/40     |
| □       | SALETA PARA ALAMBRA EN LA PARED (BRAGUETE)                   | 1.00             | OCT-100/40     |
| ⚡       | INTERRUPTOR SIMPLE DOBLE Y TRIPLE                            | 1.40             | RECE-100/40/30 |
| ⚡       | ARTIFICIO DE ALAMBRA ADOSADO                                 | ---              | ---            |
| ⚡       | TRANSFORMADOR BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA                | 0.40 / 1.20      | RECE-100/40/30 |
| ⚡       | CALA DE PARED CON TAPA CIEGA                                 | 0.40 / 1.20      | OCT-100/40     |
| ⚡       | CALA DE PARED CON TAPA DE BARRIDOS BAJO INDICACION           | 1.30             | CALDO-100/40   |
| ⚡       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                            | 1.50             | ESPECIAL       |
| ⚡       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO                        | ---              | ---            |
| ⚡       | MEDIDOR EN V   | ---              | ESPECIAL       |
| ⚡       | POZO DE TOMA A TIERRA  | ---              | ---            |
| ⚡       | ALAMBRA EN CIRCUITO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECHO        | ---              | ---            |
| ⚡       | ALAMBRA EN CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN EL TECHO (CABLE) | ---              | ---            |
| ⚡       | ALAMBRA EN CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN EL PISO          | ---              | ---            |
| ⚡       | POSTE METALICO   | ---              | ---            |



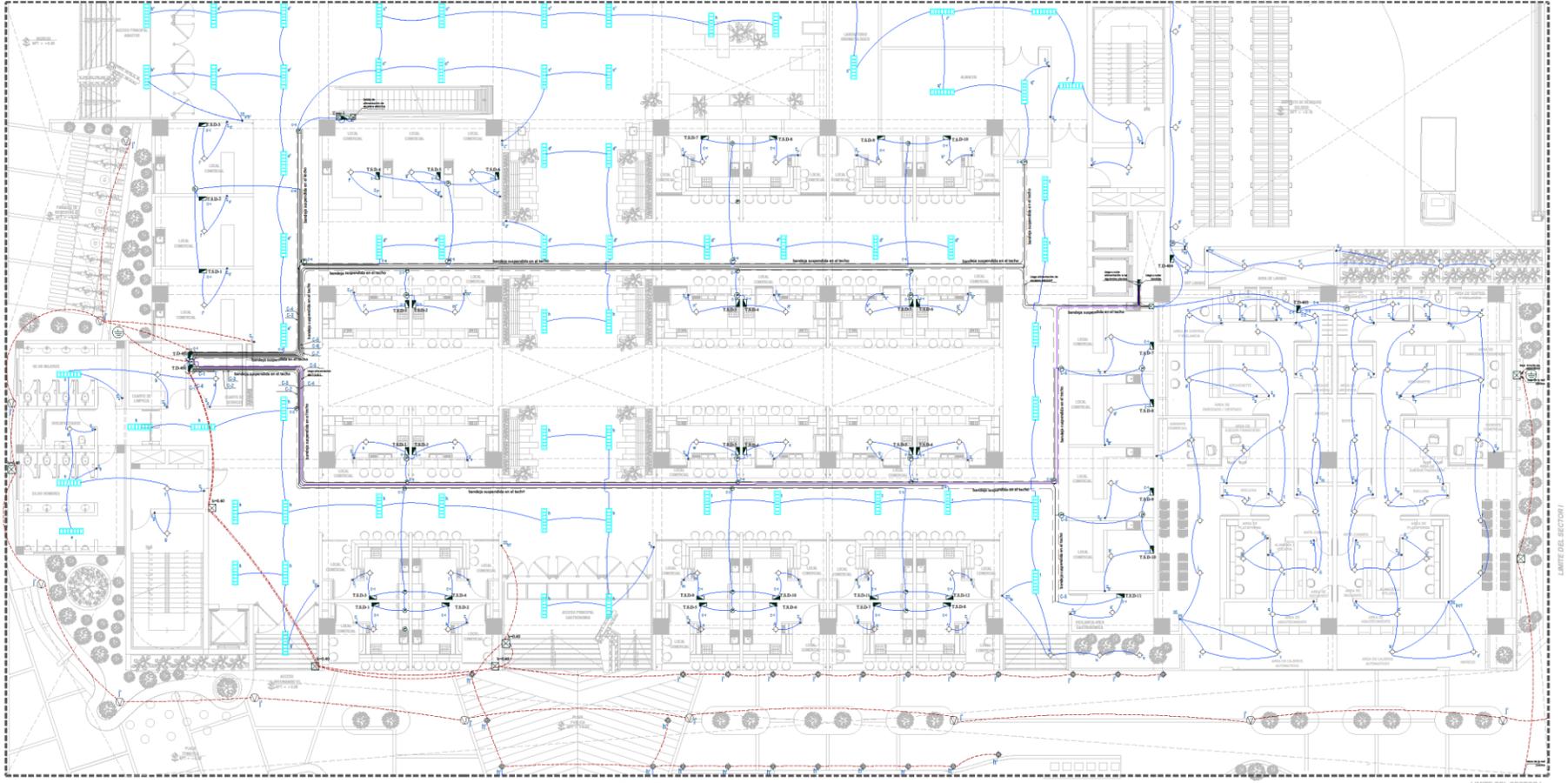
DETALLE POZO PUESTA A TIERRA  
Ex. 109



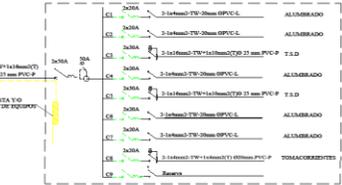
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-301



|   |   |   |                            |                       |
|---|---|---|----------------------------|-----------------------|
| <b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S19 SABI MERCADO NRO 2, BARRANCO</b> | TÍTULO DE PROYECTO: <b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b> | INSTALACIONES ELECTRICAS   |                       |
|   | AUTOR: <b>ING. JORGE LUIS VERAVAL HOLLO</b>   | DEPARTAMENTO: <b>LIMA</b>                               | LUGAR: <b>BARRANCO</b>     | PLANOS DE ILUMINARIAS |
|   | FECHA: <b>2020</b>  | PROFESIONAL: <b>175</b>                                 | PROYECTO: <b>SOTANO 01</b> | ESCALA: <b>1/75</b>   |
|   | PREPAREDADO: <b>AD</b>  | FECHA: <b>2020</b>                                      | PROYECTO: <b>SOTANO 01</b> | ESCALA: <b>1/75</b>   |



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-401



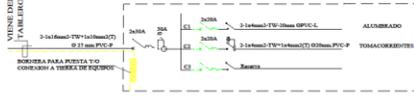
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-402



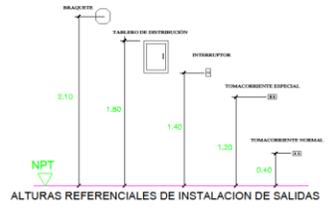
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-403



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.S.D-LOCALES



| LEYENDA |   |                          |
|---------|---|--------------------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION   | ALTIMETRIA (Según Norma) |
| ○       | Salida para alumbrado en el techo                               | 0.40                     |
| ○       | Salida para alumbrado en la pared (araqueles)                   | 1.40                     |
| ⊕       | Interruptor simple, doble y triple                              | 1.40                     |
| ⊕       | Interruptor de alumbrado adicional                              | 1.40                     |
| ⊕       | Transformador de potencia para conexión a tierra                | 0.40                     |
| ⊕       | Caja de paso con tapa cristal                                   | 0.40                     |
| ⊕       | Caja de paso estandarizada de 200x200mm con llave de indicación | 0.40                     |
| ⊕       | Tablero de distribución eléctrica                               | 1.80                     |
| ⊕       | Interruptor automático termomagnético                           | 1.80                     |
| ⊕       | Medidor sin   | 1.80                     |
| ⊕       | Porro de toma a tierra  | 0.40                     |
| ⊕       | Alumbrado en el techo   | 0.40                     |
| ⊕       | Alumbrado en la pared   | 1.40                     |
| ⊕       | Alumbrado en el suelo   | 0.40                     |
| ⊕       | Torreja con 4 conductores                                       | 0.40                     |
| ⊕       | Torreja con 4 conductores                                       | 0.40                     |
| ⊕       | Porte metálico  | 0.40                     |



**SECTOR I**  
 PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS  
 PLANO DE ILUMINARIAS-PRIMER PISO  
 ESC 1/75

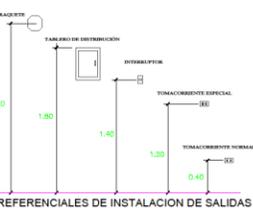
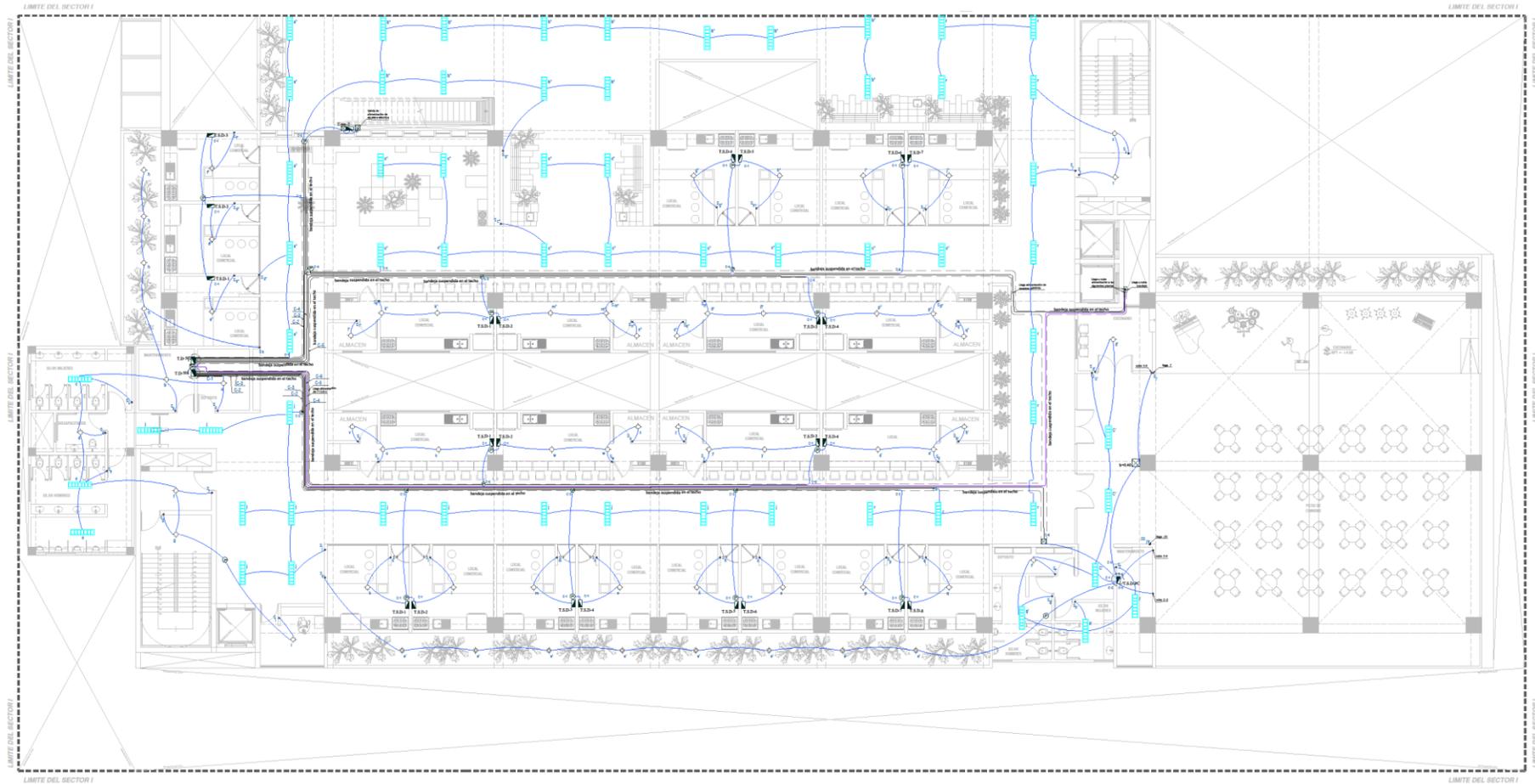
UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO  
 FACULTAD DE ARQUITECTURA  
 ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA 2019  
 SUB-TÍTULO: CASO MERCADO NRO 2, BARRANCO

PROYECTO: INSTALACIONES ELECTRICAS  
 PLANO DE ILUMINARIAS  
 PRIMER PISO

FECHA: 1/75  
 AÑO: 2020  
 PROYECTADO: AD

**IE-04**

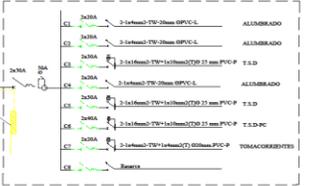


# SECTOR I

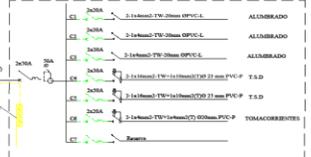
PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE LUMINARIAS-SEGUNDO PISO  
ESC 1/75

| LEYENDA |   |                      |               |
|---------|---|----------------------|---------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION   | ALTIMETRIA (SEGUNDA) | TIPO DE CABLE |
| ○       | SAIDA PARA ALUMBRADO EN EL TECHO                            | ---                  | OCT 100x40    |
| ○       | SAIDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BRAQUETE)                 | 3.00                 | OCT 100x40    |
| ○       | INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE                          | 1.40                 | 100x140x40    |
| ○       | INTERRUPTOR DE ALUMBRADO ADOSADO                            | ---                  | ---           |
| ○       | TOMACORRIENTE ESPECIAL PARA PARED CON TUBO A TIERRA         | 0.40 / 1.20          | 100x140x40    |
| ○       | CAJA DE PASO CON TAPA CERRADA                               | 0.40 / 1.20          | OCT 100x40    |
| ○       | CAJA DE PASO CERRADA DE 200x200mm SALVO INDICACION          | 3.00                 | CSA20-100mm   |
| ○       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                           | 3.00                 | ESPECIAL      |
| ○       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO                       | ---                  | ---           |
| ○       | MEDEADOR SIN  | ESPECIAL             | ESPECIAL      |
| ○       | PISO DE TUBO A TIERRA                                       | ---                  | ---           |
| ○       | ALUMBRADO DE CUBIERTO EN TIERRA SUSPENDIDA EN EL TECHO      | ---                  | ---           |
| ○       | ALUMBRADO DE CUBIERTO EN TIERRA SUSPENDIDO EN TUBO DE PARED | ---                  | ---           |
| ○       | ALUMBRADO DE CUBIERTO EN TIERRA SUSPENDIDO EN EL PISO       | ---                  | ---           |
| ○       | TIERRA CON 4 CONDUCTORES                                    | ---                  | ---           |
| ○       | TIERRA CON 4 CONDUCTORES                                    | ---                  | ---           |
| ○       | PUENTE METALICO   | ---                  | ---           |

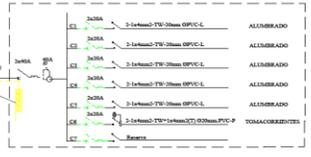
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-501



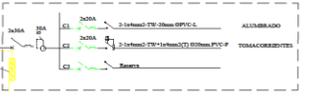
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-502



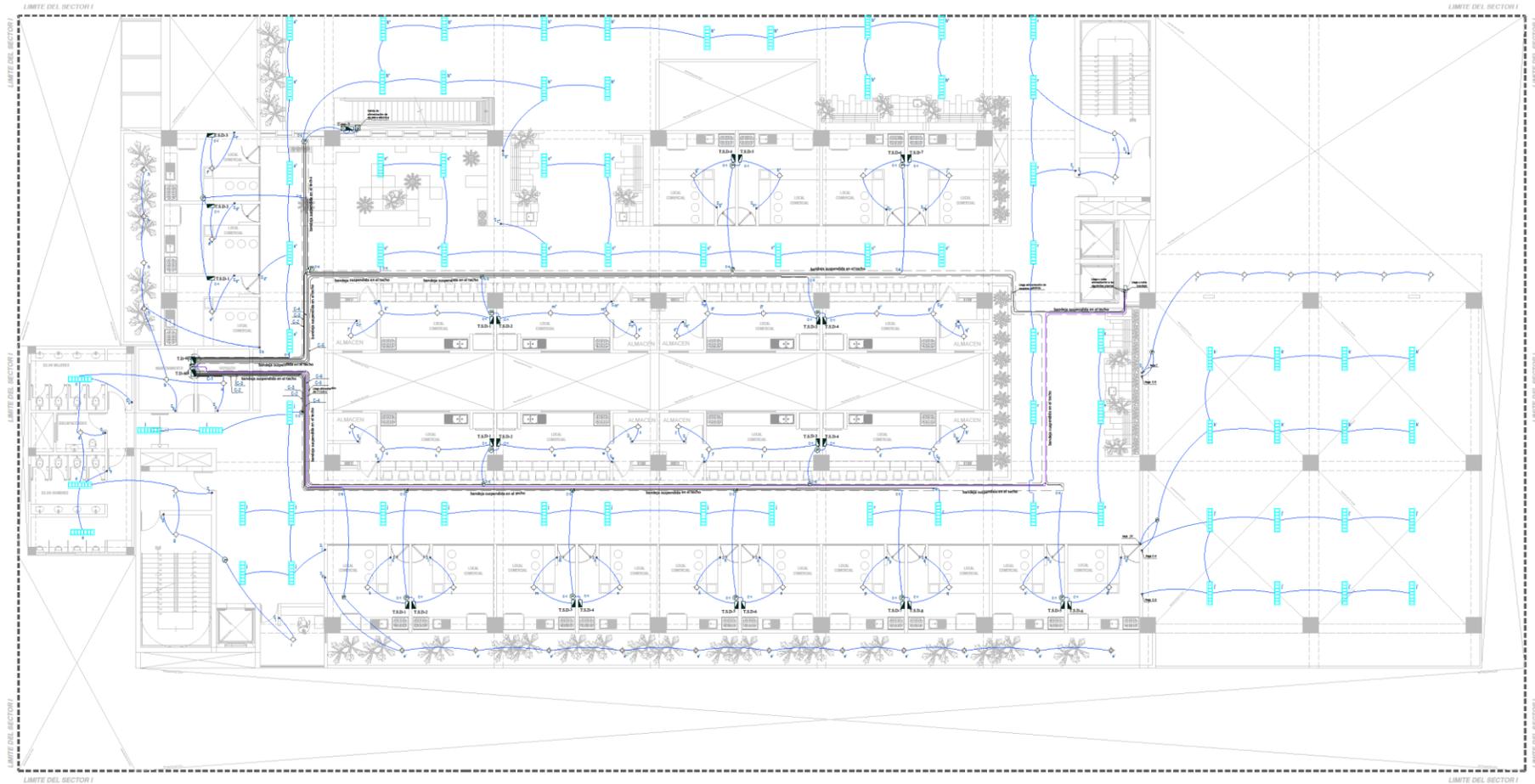
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.S.D-PC



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.S.D-LOCALES



|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| INSTITUCION: UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA |  | TITULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, SUI SABI MERCADO NRO 2, BARRANCO |  |
| DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROVINCIAS: LIMA<br>DISTRITO: BARRANCO  |  | INSTALACIONES ELECTRICAS<br>PLANO DE LUMINARIAS<br>SEGUNDO PISO  |  |
| AUTOR: ING. JOSE LUIS VEGAR HOLS  |  | BOB DE LAMPO: AD   |  |
| ESCALA: 1/75  |  | FECHA: 2020  |  |
| PROYECTO: IE-05   |  | AD   |  |



ALTURAS REFERENCIALES DE INSTALACION DE SALIDAS

| LEYENDA |   |                 |               |
|---------|---|-----------------|---------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION   | ALTIMETRIA (mm) | TIPO DE CABLE |
| ○       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN EL TEJCDO                        | ---             | OCT-100x40    |
| ○       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BRUQUETE)              | 3.00            | OCT-100x40    |
| ⚡       | INTERRUPTOR SIMPLE DOBLE Y TRIPLE                         | 1.40            | 100x140mm     |
| ⚡       | INTERRUPTOR DE ALUMBRADO ADOSSADO                         | ---             | ---           |
| ⚡       | TOMACORRIENTE ESPECIAL PARED CON TUBA A TIERRA            | 0.40 / 1.00     | 100x70mm      |
| ⚡       | CAJA DE PARED CON TAPA CRISTAL                            | 0.40 / 1.20     | OCT-100x40    |
| ⚡       | CAJA DE PARED CUBIERTA DE 200x200mm CON YUJAS INDICACION  | 3.00            | CSAD-100x40   |
| ⚡       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                         | 1.50            | ESPECIAL      |
| ⚡       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO                     | ---             | ---           |
| ⚡       | MEJORER SIN   | ESPECIAL        | ESPECIAL      |
| ⚡       | PODO DE TOMA A TIERRA                                     | ---             | ---           |
| ⚡       | ALUMBRADO O CUBIERTO EN TIERRA SUSPENDIDA EN EL TEJCDO    | ---             | ---           |
| ⚡       | ALUMBRADO O CUBIERTO EN TIERRA SUSPENDIDO EN TUBO O PARED | ---             | ---           |
| ⚡       | ALUMBRADO O CUBIERTO EN TIERRA SUSPENDIDO EN EL PISO      | ---             | ---           |
| ⚡       | TIERRA CON 2 CONDUCTORES                                  | ---             | ---           |
| ⚡       | TIERRA CON 4 CONDUCTORES                                  | ---             | ---           |
| ⚡       | PUENTE METALICO   | ---             | ---           |

ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-601



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-602



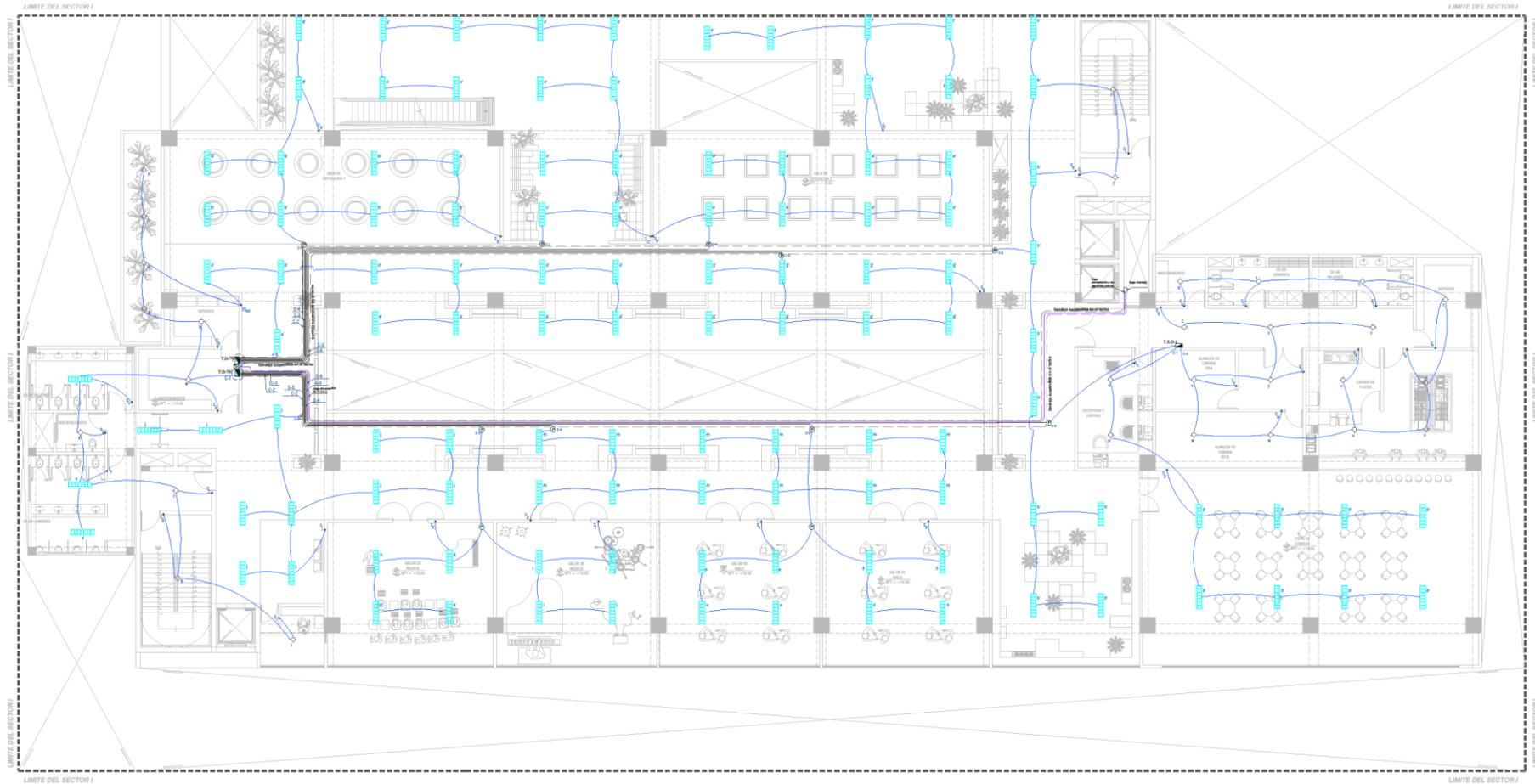
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.S.D-LOCALES



SECTOR I

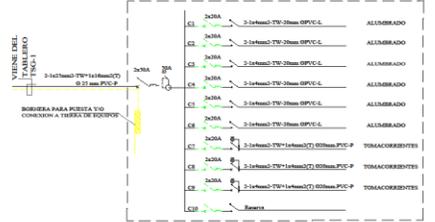
PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE ILUMINARIAS-TERCER PISO  
ESC 1/75

|  |   |                            |
|--|---|----------------------------|
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN UNA METROPOLITANA DEL Suroccidente del Perú | INSTITALACIONES ELECTRICAS |
|  | TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL  | PLANOS DE ILUMINARIAS      |
|  | DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROFESIONAL: LIMA<br>DISTRITO: BARRANCO   | ETAPA: TERCER PISO         |
|  | AUTOR: JOSE LUIS VEGAL BELLO  | BOBO DE LAMBO              |
| FECHA: 2020  | ESCALA: 1/75  | PROYECTO: IE-06            |
| PROYECTISTA: AD  |   |                            |

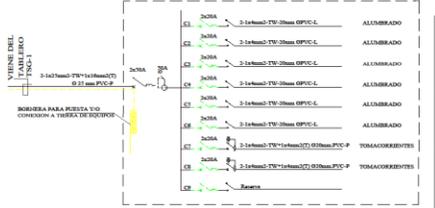


| LEYENDA |  |                        |                |
|---------|--|------------------------|----------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION  | ALTIMETRIA (en metros) | TIPO DE SALIDA |
| ○       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN EL TECHO                          | ---                    | OCT-100x40     |
| ○       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BRAQUETE)               | 2.00                   | OCT-100x40     |
| ○       | INTERRUPTOR: SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE                        | 1.40                   | 100x140x50     |
| □       | CONTACTO DE ALUMBRADO ADOSADO                              | ---                    | ---            |
| □       | TRANSFORMADOR ESPECIAL PARA PARED CON TUBA A TIERRA        | 0.40-1.50              | 100x75x20      |
| □       | CAJA DE PASEO CON TAPA CIEGAL                              | 0.40-1.50              | OCT-100x40     |
| □       | CAJA DE PASEO CUBIERTA DE 200x200mm LALVO INDICACION       | 2.00                   | CSAD-100x40    |
| □       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                          | 2.00                   | ESPECIAL       |
| □       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO                      | ---                    | ---            |
| □       | MEJORER SIN  | ESPECIAL               | ESPECIAL       |
| □       | PODO DE TOMA A TIERRA                                      | ---                    | ---            |
| □       | ALUMBRADOR O CILINDRO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECHO    | ---                    | ---            |
| □       | ALUMBRADOR O CILINDRO EN TUBERIA EMPOTRADO EN TUBO O PARED | ---                    | ---            |
| □       | ALUMBRADOR O CILINDRO EN TUBERIA EMPOTRADO EN EL PISO      | ---                    | ---            |
| □       | TUBERIA CON 3 CONDUCTORES                                  | ---                    | ---            |
| □       | TUBERIA CON 4 CONDUCTORES                                  | ---                    | ---            |
| □       | PUERTE METALICO  | ---                    | ---            |

ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-701



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-702

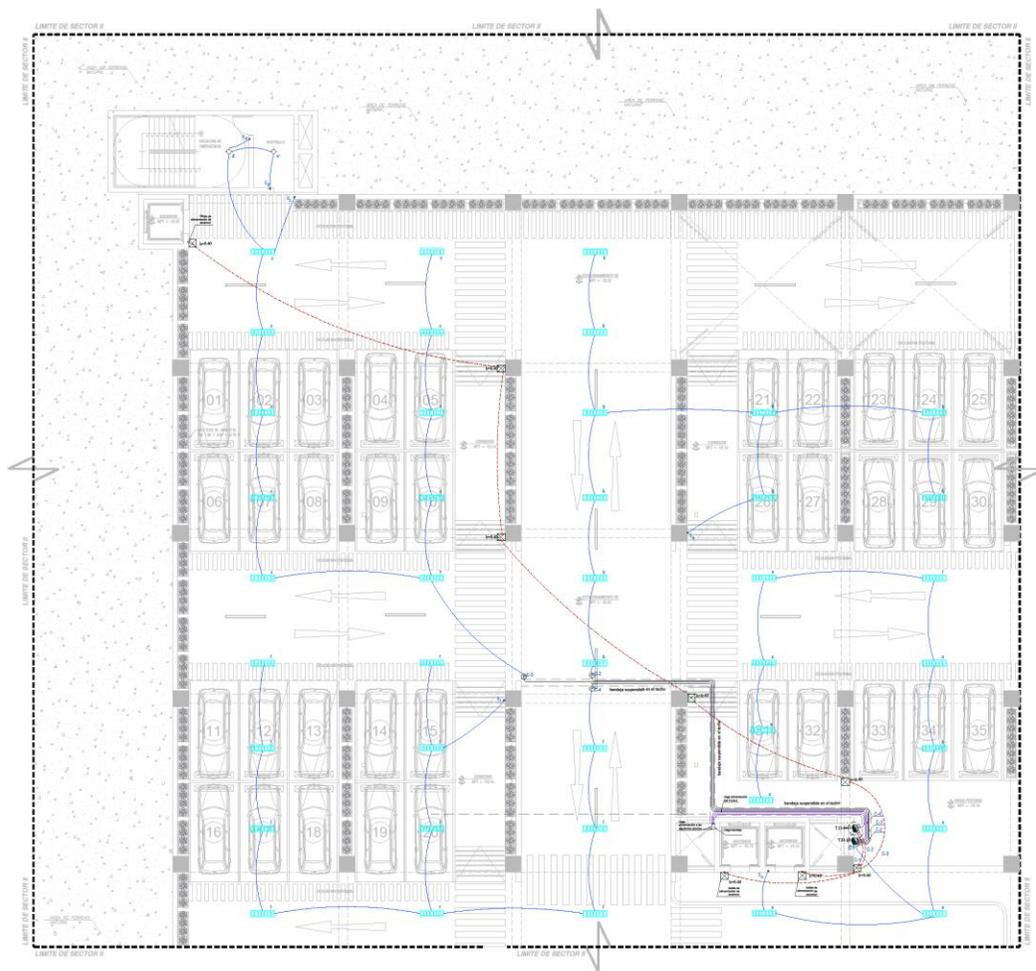


**SECTOR I**

PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE ILUMINARIAS-CUARTO PISO  
ESC 1/75

|  |   |   |
|--|---|---|
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TITULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA S19 SABI MERCADO NRO 2, BARRANCO | TITULO DE PROYECTO: INSTALACIONES ELECTRICAS  |
|  | DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROFESIONAL: LIMA<br>DISTRITO: BARRANCO   | PLANO DE ILUMINARIAS<br>CUARTO PISO   |
|  | FECHA: 2020<br>PROYANTO: AD   | TITULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA S19 SABI MERCADO NRO 2, BARRANCO<br>AUTOR: JOSE LUIS VEGAL BELLO<br>BOB DE LAMBO: 1/75 |
|  |   | <b>IE-07</b>  |

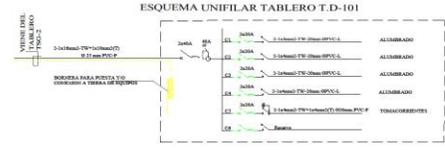
# Planos de iluminarias – SECTOR 2



| LEYENDA |  |             |              |
|---------|--|-------------|--------------|
| Simbolo | DESCRIPCION  | Al. Nota    | Tabla C.A.A. |
| ○       | SALETA PARA ALUMBRADO EN EL TERRENO                  | ---         | OCT 100x40   |
| ○       | SALETA PARA ALUMBRADO EN LA PARRA (PAQUETE)          | ---         | OCT 100x40   |
| ⊕       | INTERRUPTOR: SIMPLE, DOBLE O TRIPLE                  | 1.47        | PAQUETE      |
| ⊕       | ARTIFACTO DE ALUMBRADO ADOSADO                       | ---         | ---          |
| ⊕       | FORAMONTE DE BORNAS DOBLE CON TUBO A TUBO            | 0.41 / 1.20 | 80/10        |
| ⊕       | CAJA DE PIANO CON TAPA CUBA                          | 0.40 / 2.20 | OCT 100x40   |
| ⊕       | CAJA DE PIANO CON TUBO DE BORNAS DOBLE DOBLE DOBLE   | ---         | ---          |
| ⊕       | TABLERO DE INSTRUMENTACION ELECTRICA                 | 1.40        | ESPECIAL     |
| ⊕       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO                | ---         | ---          |
| ⊕       | MEDECION EN V  | ESPECIAL    | ESPECIAL     |
| ⊕       | PROTECTOR DE TUBO A TUBO                             | ---         | ---          |
| ⊕       | ALUMBRADO O CONCRETO EN TUBERIA EMPOTRADA EN TUBERIA | ---         | ---          |
| ⊕       | ALUMBRADO O CONCRETO EN TUBERIA EMPOTRADA EN TUBERIA | ---         | ---          |
| ⊕       | ALUMBRADO O CONCRETO EN TUBERIA EMPOTRADA EN TUBERIA | ---         | ---          |
| ⊕       | TUBERIA CON 2 CONDUCTORES                            | ---         | ---          |
| ⊕       | TUBERIA CON 3 CONDUCTORES                            | ---         | ---          |
| ⊕       | PROTE METALICO                                       | ---         | ---          |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

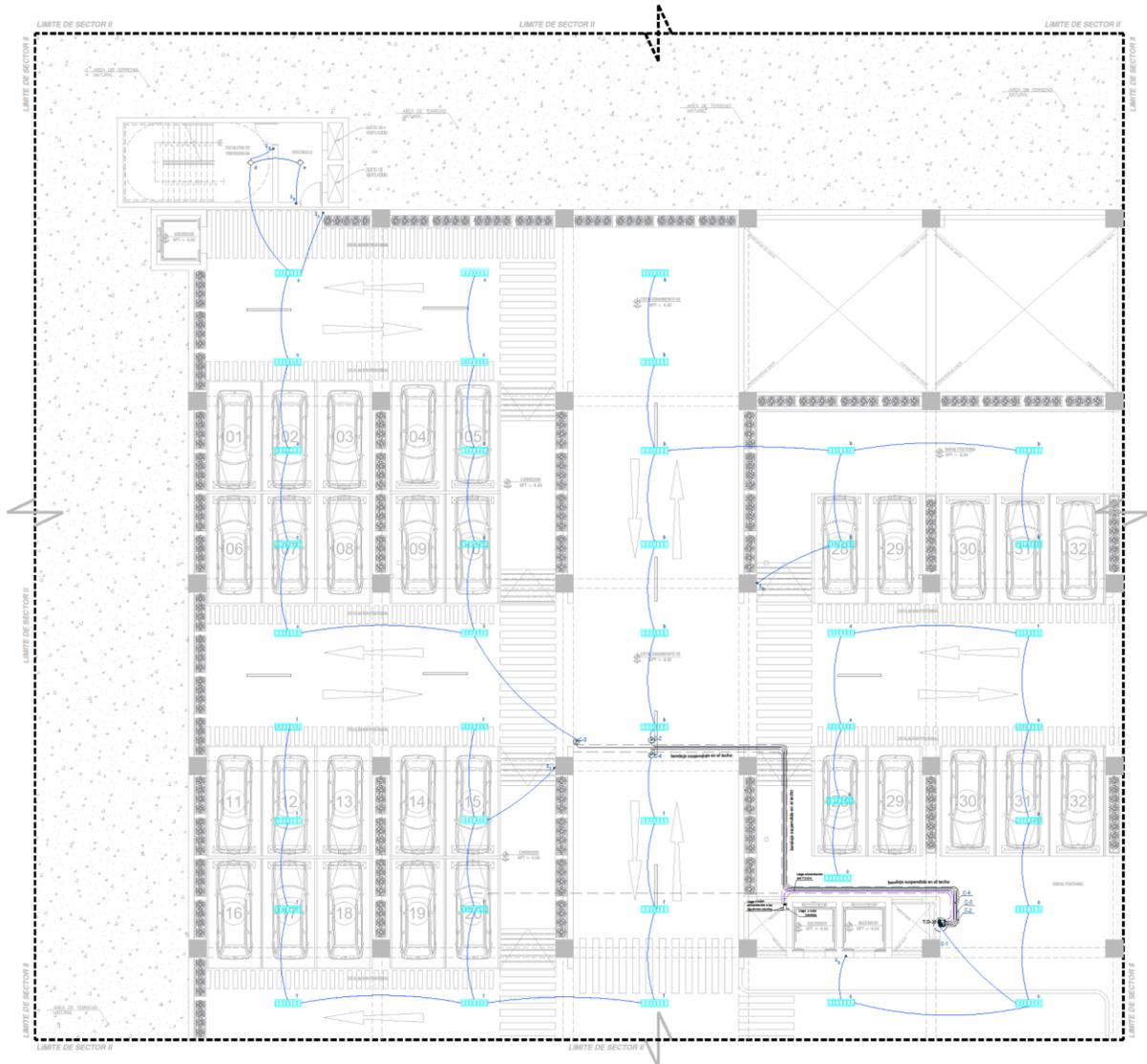
- 1. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE POLIETILENO (PVC) O BAJA DENSIDAD.
- 2. EL ALUMBRADO DEBEN SER DE 170 mm x 40 mm (PVC) O BAJA DENSIDAD.
- 3. LOS CONDUCTORES DEBEN DE SER DE COPOLYESTERIO CON CALAJEADO DE 17 mm.
- 4. LA MALLA DEBEN DE SER DE ALUMINIO A INSTALAR EN UN 1" mm.
- 5. LAS CAJAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 6. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 7. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 8. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 9. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 10. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 11. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 12. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 13. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 14. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 15. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 16. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 17. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 18. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 19. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 20. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 21. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 22. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 23. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 24. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 25. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 26. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 27. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 28. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 29. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 30. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 31. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 32. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 33. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 34. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.
- 35. LAS TUBERIAS DEBEN DE SER DE TUBERIA GALVANIZADA DEL 100% PUNTO.



## SECTOR II

PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS  
 PLANO DE ILUMINARIAS-SOTANO 03  
 ESC: 1/75

|                                  |  |  |  |
|----------------------------------|--|--|--|
| UNIVERSIDAD DE SAN VALLEJO       |  | CENTRO DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS  |  |
| FACULTAD DE INGENIERIA           |  | PROGRAMA DE INGENIERIA EN ELECTRICIDAD |  |
| PROFESOR: DR. JUAN CARLOS BARRON |  | ESTUDIANTE: JUAN CARLOS BARRON         |  |
| TITULO: PLAN DE ILUMINARIAS      |  | FECHA: 2020                            |  |
| AUTOR: JUAN CARLOS BARRON        |  | CODIGO: IE-08                          |  |
| FECHA: 2020                      |  | AUTOR: AD                              |  |



| LEYENDA |   |              |                  |
|---------|---|--------------|------------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION   | ALTURAS (mm) | TIPO DE CABLE    |
| ○       | SALEDA PARA ALUMBRADO EN EL TECTO                             | ---          | OCT-100mm        |
| ○       | SALEDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BRACOS/RE)                 | 3.00         | OCT-100mm        |
| ⊗       | INTERRUPTOR SIMPLE, TUBO Y TUBO                               | 1.40         | RECT-100x10-20mm |
| ⊗       | ABRIGADO DE ALUMBRADO ADOSADO                                 | ---          | ---              |
| ⊗       | TORNACORRIENTE BIVOLTA DOBLE CON TUBO A TIERRA                | 0.40 / 1.30  | RECT-100x10mm    |
| ⊗       | CAJA DE PANO CON TAPA CIEGA                                   | 0.40 / 2.20  | OCT-100x40       |
| ⊗       | CAJA DE PANO CUADRADA DE 300x300mm SALVO INDICACION           | 3.00         | CUAD-100x40      |
| ⊗       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                             | 3.00         | ESPECIAL         |
| ⊗       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO                         | ---          | ---              |
| ⊗       | MEJESOR kWh   | ---          | ESPECIAL         |
| ⊗       | PODO DE TUBO A TIERRA   | ---          | ---              |
| ---     | ALIMENTACION O CIRCUITO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECTO     | ---          | ---              |
| ---     | ALIMENTACION O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN TECTO (PARED) | ---          | ---              |
| ---     | ALIMENTACION O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN PARED         | ---          | ---              |
| ---     | TUBERIA CON 3 CONDUCTORES                                     | ---          | ---              |
| ---     | TUBERIA CON 4 CONDUCTORES                                     | ---          | ---              |
| ---     | PORTE METALICO  | ---          | ---              |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

1° LAS TUBERIAS SERAN DE ALUMINIO PESADO PVC-O SALVO INDICACION, EL DIAMETRO MEDIO SERA DE 1.50mm.

2° LAS TUBERIAS SERAN CON UN RAYO DE CURVATURA DE 100mm.

3° LAS TUBERIAS SERAN CON UN RAYO DE CURVATURA DE 100mm.

4° LAS TUBERIAS SERAN CON UN RAYO DE CURVATURA DE 100mm.

5° LAS TUBERIAS SERAN CON UN RAYO DE CURVATURA DE 100mm.

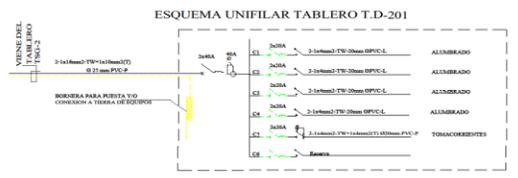
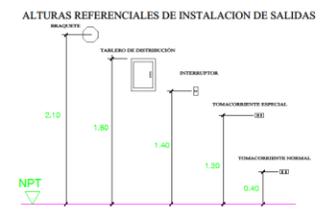
6° LAS TUBERIAS SERAN CON UN RAYO DE CURVATURA DE 100mm.

7° LAS TUBERIAS SERAN CON UN RAYO DE CURVATURA DE 100mm.

8° LAS TUBERIAS SERAN CON UN RAYO DE CURVATURA DE 100mm.

9° LAS TUBERIAS SERAN CON UN RAYO DE CURVATURA DE 100mm.

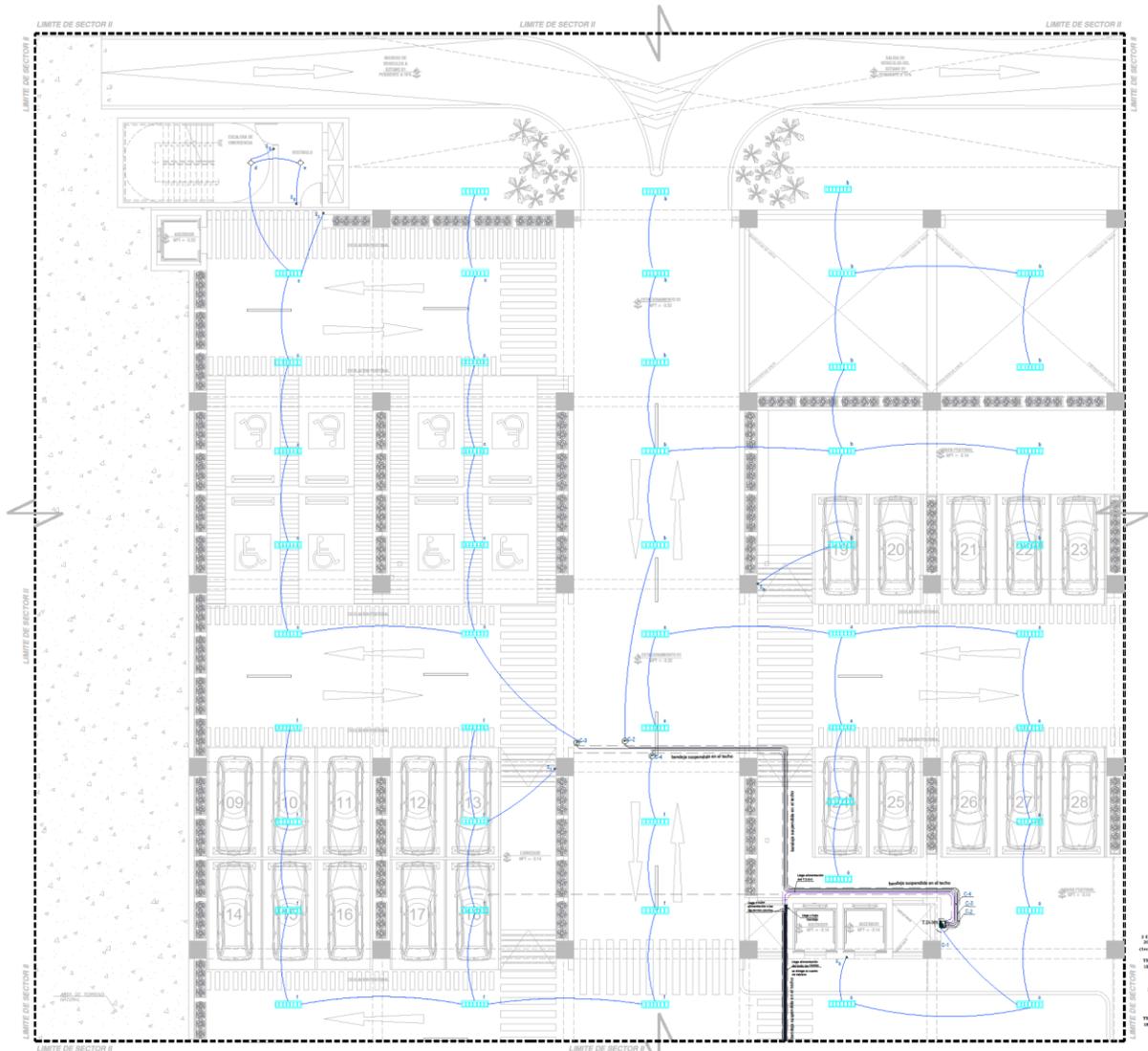
10° LAS TUBERIAS SERAN CON UN RAYO DE CURVATURA DE 100mm.



|                           |  |  |                                    |
|---------------------------|--|--|------------------------------------|
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, SO-19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO | PROYECTO: CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL | PLANO DE ILUMINARIAS               |
| FACULTAD DE ARQUITECTURA  | PROYECTO: ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA  | DEPARTAMENTO: LIMA                     | PROYECTO: INSTALACIONES ELECTRICAS |
|                           |  | PROYECTO: BARRANCO                     | PROYECTO: SOTANO 02                |
|                           |  |  | PROYECTO: ARQ. TECNICA NACIONAL    |
|                           |  |  | PROYECTO: JOSE LUIS VESPAZ PELLO   |
|                           |  |  | PROYECTO: BOB DE LAMBO             |
|                           |  |  | PROYECTO: 1/75                     |
|                           |  |  | PROYECTO: 2020                     |
|                           |  |  | PROYECTO: AD                       |

# SECTOR II

PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE ILUMINARIAS-SOTANO 01  
ESC 1/75

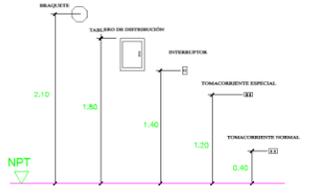


| LEYENDA |  |                          |               |
|---------|--|--------------------------|---------------|
| Símbolo | Descripción  | Altura (m) (Dist. desde) | Tipo de Carga |
| ○       | Salida para alumbrado en el techo                          | ---                      | OCT 100x40    |
| ○       | Salida para alumbrado en la pared (Brazo) (C)              | 3.00                     | OCT 100x40    |
| ○       | Interruptor (Pasa, Doble y Triple)                         | 1.40                     | REC 100x75    |
| ⊞       | Atenuador de alumbrado ajustable                           | ---                      | REC 100x75    |
| ⊞       | Tomacorriente simple sobre y con a tierra                  | 0.40 / 1.30              | REC 100x40    |
| ⊞       | Caja de paso con tapa ciega                                | 0.40 / 1.30              | OCT 100x40    |
| ⊞       | Caja de paso cuadrada de 200x200mm salvo indicación        | 2.40                     | OCT 100x40    |
| ⊞       | Tablero de distribución eléctrica                          | 1.80                     | ESPECIAL      |
| ⊞       | Interruptor automático termomagnético                      | ---                      | ---           |
| ⊞       | Medidor kWh  | ESPECIAL                 | ESPECIAL      |
| ⊞       | Pozo de tona a tierra                                      | ---                      | ---           |
| ⊞       | Alumbrado o circuito en tubería suspendida en el techo     | ---                      | ---           |
| ⊞       | Alumbrado o circuito en tubería empotrada en techo (pared) | ---                      | ---           |
| ⊞       | Alumbrado o circuito en tubería empotrada en el piso       | ---                      | ---           |
| ⊞       | Tubería con 3 conductores                                  | ---                      | ---           |
| ⊞       | Tubería con 4 conductores                                  | ---                      | ---           |
| ⊞       | Porte metálico   | ---                      | ---           |

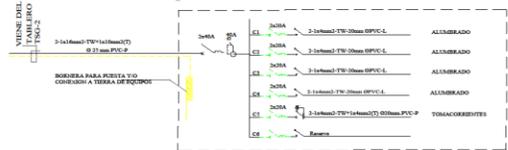
**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

- 1° LAS TUBERIAS SERAN DE PLASTICO PESADO (PVC) O SALVO INDICACION EL DIAMETRO MEDIDA EN 1" mm Ø
- 2° LOS CONDUCTORES SERAN DE COBRE ELECTROLITICO CON ALAMBADO TW Y SECCION 20 mm² LA MEDIDA SECCION A DISTANCIA DE 3 mm
- 3° LAS CABLES SERAN DE FIERRO GALVANIZADO DEL TIPO PESADO
- 4° LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION ELECTRICA SERAN PARA EXTERIORES DE CALIBRE METALICO CON INTERRUPTORES AUTOMATICOS TERMOMAGNETICOS SIN FUSIBLES
- 5° LOS CABLES DE CONDUCTORES SERAN ISOLADOS O SIMILARES A LOS DE LA SERIE MAGEC DE TUBOS
- 6° LAS CAJAS SERAN DE PVC RECTANGULARES 100x75 mm
- 7° LAS CAJAS QUE TENGAN MAS DE DOS TUBOS SE REEMPLAZARAN POR CAJA CUADRADA 100x100 mm
- 8° LAS CAJAS QUE TENGAN MAS DE DOS TUBOS SE REEMPLAZARAN POR CAJA CUADRADA CON TAPA UN GAN CUADRADA 100 x 100 mm

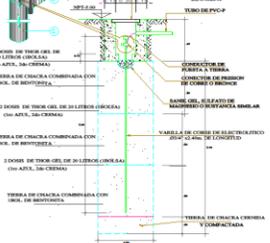
**ALTURAS REFERENCIALES DE INSTALACION DE SALIDAS**



**ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-301**



- INTERRUPTOR
- ⊞ INTERRUPTOR DE BOMBA
- ⊞ INTERRUPTOR DE COBRE

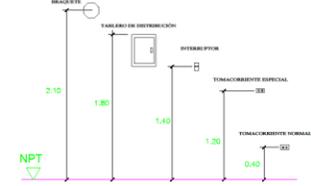


DETALLE POZO PUESTA A TIERRA  
Esc. 1/25

|  |   |   |
|--|---|---|
| INSTITUCION:<br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO:<br>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL | TÍTULO DE PROYECTO (SUBPROYECTO):<br>INSTALACIONES ELECTRICAS<br>PLANO DE ILUMINARIAS |
| AUTOR:<br>ING. JOSE LUIS VERAVAL   | ASISTENTE:<br>ING. JORGE LUIS VERAVAL               | FECHA:<br>1/75  |
| INSTITUCION:<br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO  | TÍTULO DE PROYECTO:<br>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL | TÍTULO DE PROYECTO (SUBPROYECTO):<br>INSTALACIONES ELECTRICAS<br>PLANO DE ILUMINARIAS |
| AUTOR:<br>ING. JOSE LUIS VERAVAL   | ASISTENTE:<br>ING. JORGE LUIS VERAVAL               | FECHA:<br>2020  |
| INSTITUCION:<br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO  | TÍTULO DE PROYECTO:<br>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL | TÍTULO DE PROYECTO (SUBPROYECTO):<br>INSTALACIONES ELECTRICAS<br>PLANO DE ILUMINARIAS |
| AUTOR:<br>ING. JOSE LUIS VERAVAL   | ASISTENTE:<br>ING. JORGE LUIS VERAVAL               | FECHA:<br>2020  |
| INSTITUCION:<br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO  | TÍTULO DE PROYECTO:<br>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL | TÍTULO DE PROYECTO (SUBPROYECTO):<br>INSTALACIONES ELECTRICAS<br>PLANO DE ILUMINARIAS |
| AUTOR:<br>ING. JOSE LUIS VERAVAL   | ASISTENTE:<br>ING. JORGE LUIS VERAVAL               | FECHA:<br>2020  |
| INSTITUCION:<br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO  | TÍTULO DE PROYECTO:<br>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL | TÍTULO DE PROYECTO (SUBPROYECTO):<br>INSTALACIONES ELECTRICAS<br>PLANO DE ILUMINARIAS |
| AUTOR:<br>ING. JOSE LUIS VERAVAL   | ASISTENTE:<br>ING. JORGE LUIS VERAVAL               | FECHA:<br>2020  |

| LEYENDA |  |             |                |
|---------|--|-------------|----------------|
| Símbolo | Descripción  | Altura (m)  | Tipo de Carga  |
| ⊕       | Salida para alumbrado en el techo  | ---         | OCT-100W       |
| ⊕       | Salida para alumbrado en la pared (bragüetes)                            | 3.00        | OCT-100W       |
| ⊕       | Interruptor simple, doble y triple                                       | 1.40        | RECT-100W/200W |
| ⊕       | Abtracto de alumbrado adosado  | ---         | ---            |
| ⊕       | Tomacorriente bipolar doble con toma a tierra                            | 0.40 / 1.20 | RECT-100W/200W |
| ⊕       | Caja de paso con tapa ciega  | 0.40 / 2.20 | OCT-100W       |
| ⊕       | Caja de paso cuadrada de 300x300mm salvo indicación                      | 3.00        | CUAD-100W      |
| ⊕       | Tablero de distribución eléctrica  | 1.80        | ESPECIAL       |
| ⊕       | Interruptor automático termomagnético                                    | ---         | ESPECIAL       |
| ⊕       | Medidor kWh  | ---         | ESPECIAL       |
| ⊕       | Punto de toma a tierra   | ---         | ---            |
| ---     | Alumbrado circunferencial en tubería suspendida en el techo              | ---         | ---            |
| ---     | Alumbrado circular circunferencial en tubería empotrada en techo (pared) | ---         | ---            |
| ---     | Alumbrado circular circunferencial en tubería empotrada en el piso       | ---         | ---            |
| ---     | Tubería con 7 conductores  | ---         | ---            |
| ---     | Tubería con 3 conductores  | ---         | ---            |
| ---     | Poste metálico   | ---         | ---            |

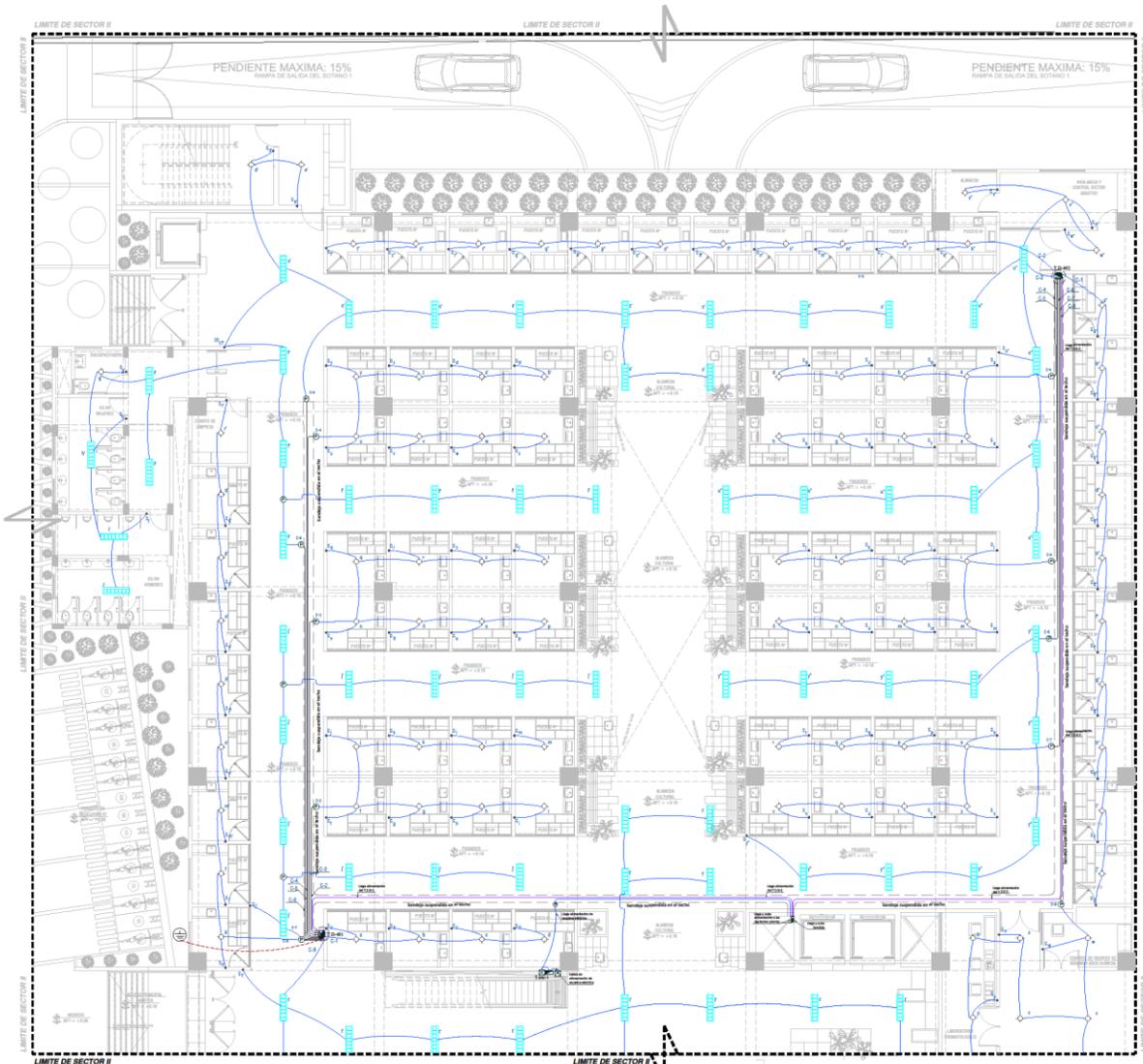
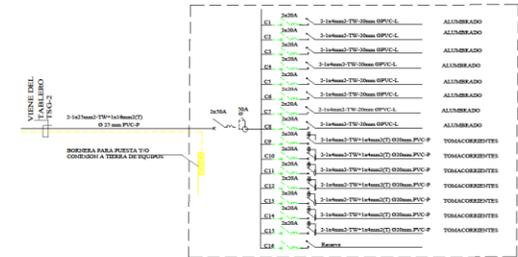
ALTURAS REFERENCIALES DE INSTALACION DE SALIDAS



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-401



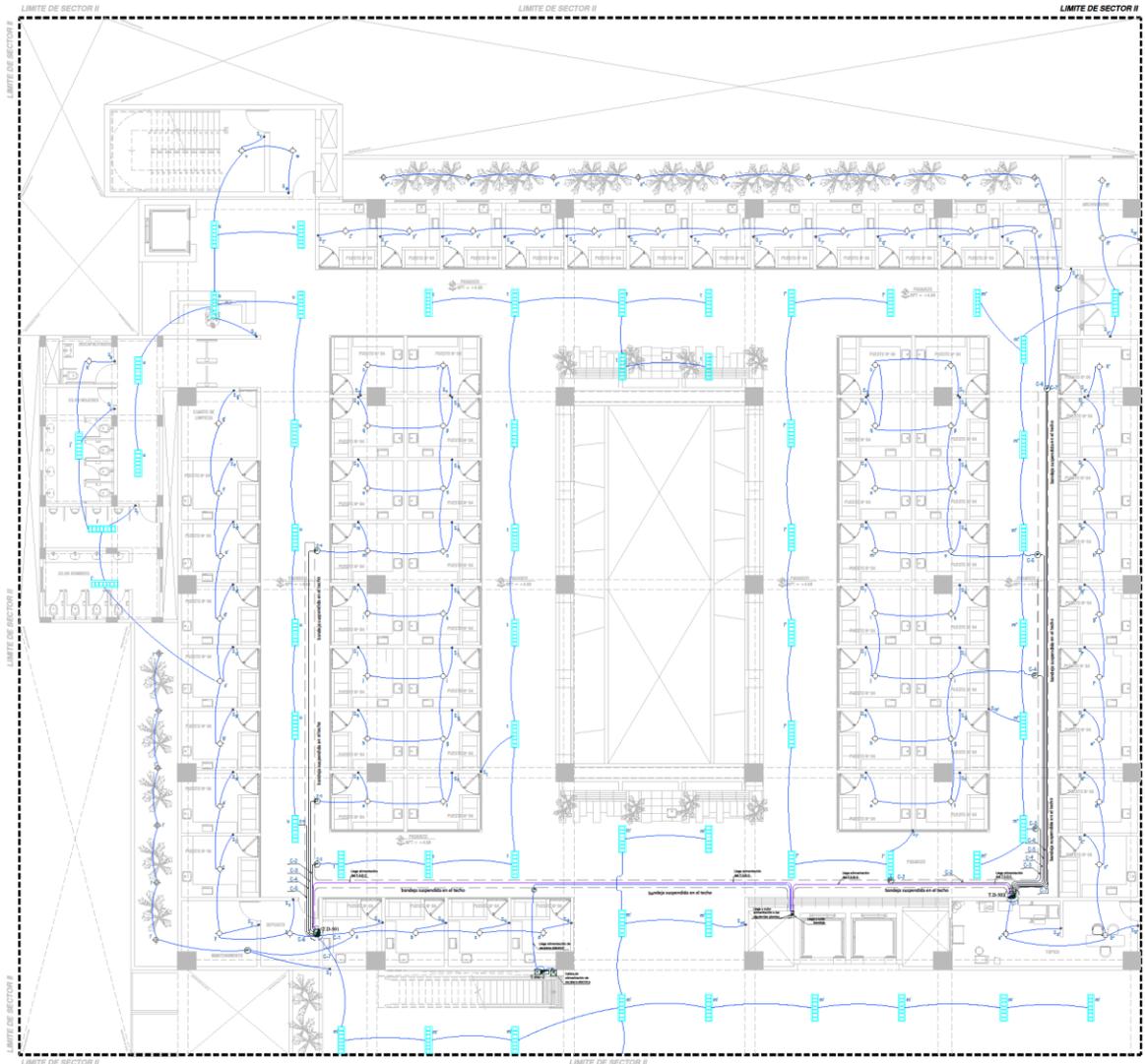
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-402



SECTOR II

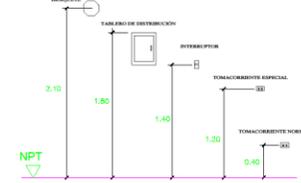
PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE ILUMINARIAS-PRIMER PISO  
ESC 1/75

|   |  |
|---|--|
| TÍTULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, EDIFICIO LABOR MERCADO S. BARRANCO</b> |  |
| UNIVERSIDAD: <b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b>   | INSTITALACIONES: <b>INSTALACIONES ELECTRICAS</b>                                     |
| FACULTAD DE: <b>ARQUITECTURA</b>  | PLANOS: <b>PLANO DE ILUMINARIAS</b>  |
| ESCUELA PROFESIONAL DE: <b>ARQUITECTURA</b>   | ETAPAS: <b>PRIMER PISO</b>   |
| DEPARTAMENTO: <b>LIMA</b>   | TÍTULO DE PROYECTO: <b>SECTOR II</b>   |
| PROVINCIA: <b>LIMA</b>  | AUTOR: <b>ING. GERMÁN BARRAL, ING. ANDRÉS VILLALBA, ING. JOSÉ LUIS VERAVAL HOLLO</b> |
| DISTRITO: <b>BARRANCO</b>   | DISEÑADO POR: <b>JOSÉ LUIS VERAVAL HOLLO</b>   |
| ESCALA: <b>1/75</b>   | FECHA: <b>NOVIEMBRE 2020</b>   |
| ESTADO: <b>AD</b>   | IDENTIFICACION: <b>IE-11</b>   |

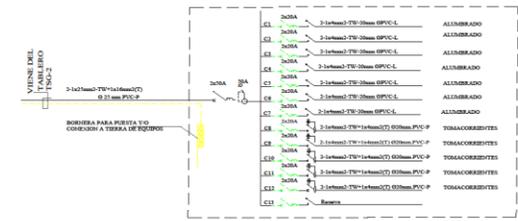


| LEYENDA |  |                         |
|---------|--|-------------------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION  | TIPO DE CABLE           |
|         | SAIDA PARA ALAMBADO EN EL PISO                                   | OCT-100x40              |
|         | SAIDA PARA ALAMBADO EN LA PARED (BARRILETES)                     | 3.00 OCT-100x40         |
|         | INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE                               | 1.40 SECT-100x40        |
|         | ABRUCTIVO DE ALAMBADO ADICIONADO                                 | ---                     |
|         | TOMACORRIENTE DOBLE CON TOMA A TIERRA                            | 0.40 / 1.20 SECT-100x40 |
|         | CAJA DE PANO CON TAPA CIEGA                                      | 0.40 / 2.20 OCT-100x40  |
|         | CAJA DE PANO CUADRADA DE 300x300mm SALVO INDICACION              | 3.00 CEAD-100x40        |
|         | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                                | 1.40 / 2.20 SECT-100x40 |
|         | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO                            | ---                     |
|         | MEDIDORA Y SW  | ESPECIAL ESPECIAL       |
|         | POSTO DE TOMA A TIERRA   | ---                     |
|         | ALBETADADOR O CIRCUITO EN TUBERIA SUSPENDIDA                     | ---                     |
|         | ALBETADADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADA EN TECHO (CABECEROS) | ---                     |
|         | ALBETADADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADA EN EL PISO           | ---                     |
|         | TUBERIA CON 3 CONDUCTORES  | ---                     |
|         | TUBERIA CON 2 CONDUCTORES  | ---                     |
|         | PUERTE METALICO  | ---                     |

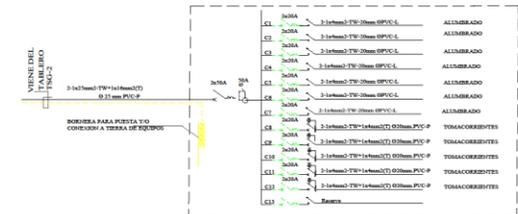
ALTURAS REFERENCIALES DE INSTALACION DE SALIDAS



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-501



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-502



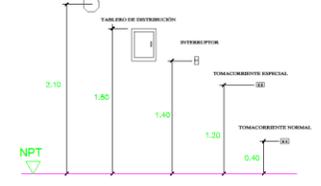
|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE PRODUCTOS ORGANIZADOS              | PROYECTO: MERCADO DE PRODUCTOS ORGANIZADOS |
|   | TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL                  | PROYECTO: INSTALACIONES ELÉCTRICAS         |
|   | DEPARTAMENTO: LIMA LIMA<br>PROVINCIAS: LIMA<br>DISTRITO: BARRANCO | PLAN DE ILUMINARIAS                        |
|   | FECHA: 2020<br>PROYECTADO: AD                                     | ESCALA: 1/75<br>BOB DE LÁMINA: 1E-12       |

**SECTOR II**

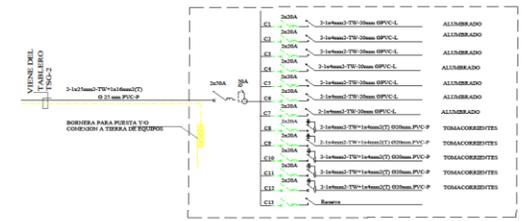
PROYECTO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS  
 PLANO DE ILUMINARIAS-SEGUNDO PISO  
 ESC 1/75

| LEYENDA |   |               |
|---------|---|---------------|
| Símbolo | Descripción   | Tipo de Caida |
| ○       | Salida para alumbrado de techo                                  | OCT-100x60    |
| ○       | Salida para alumbrado en la pared (bragüete)                    | OCT-100x60    |
| ⊕       | Interruptor simple, doble y triple                              | 1.40          |
| ⊕       | Arretractor de alumbrado adosado                                | ---           |
| ⊕       | Tomacorriente bipolar doble con toma a tierra                   | 0.40 / 1.20   |
| ⊕       | Caja de paso con tapa ciega                                     | 0.40 / 1.20   |
| ⊕       | Caja de paso cuadrada de aluminio con indicación                | 3.80          |
| ⊕       | Tablero de distribución eléctrica                               | ESPECIAL      |
| ⊕       | Interruptor automático termomagnético                           | ---           |
| ⊕       | Medidor de potencia   | ESPECIAL      |
| ⊕       | Punto de toma a tierra  | ESPECIAL      |
| ⊕       | Alimentador o circuito en tubería suspendida                    | ---           |
| ⊕       | Alimentador o circuito en tubería empotrada en techo (canalera) | ---           |
| ⊕       | Alimentador o circuito en tubería empotrada en el piso          | ---           |
| ⊕       | Tubería con 1 conductor   | ---           |
| ⊕       | Tubería con 2 conductores                                       | ---           |
| ⊕       | Porte metálico  | ---           |

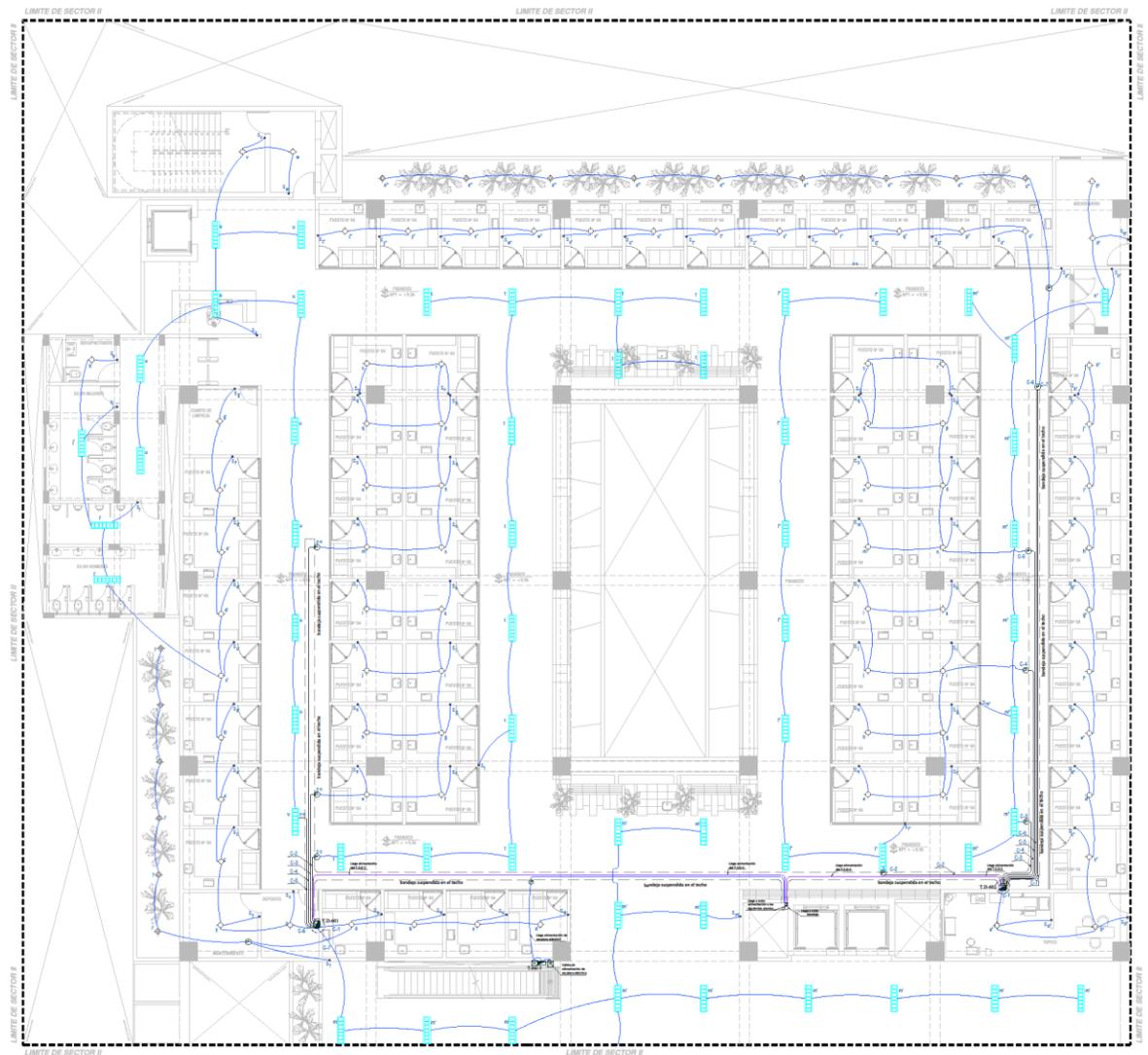
ALTURAS REFERENCIALES DE INSTALACION DE SALIDAS



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-601



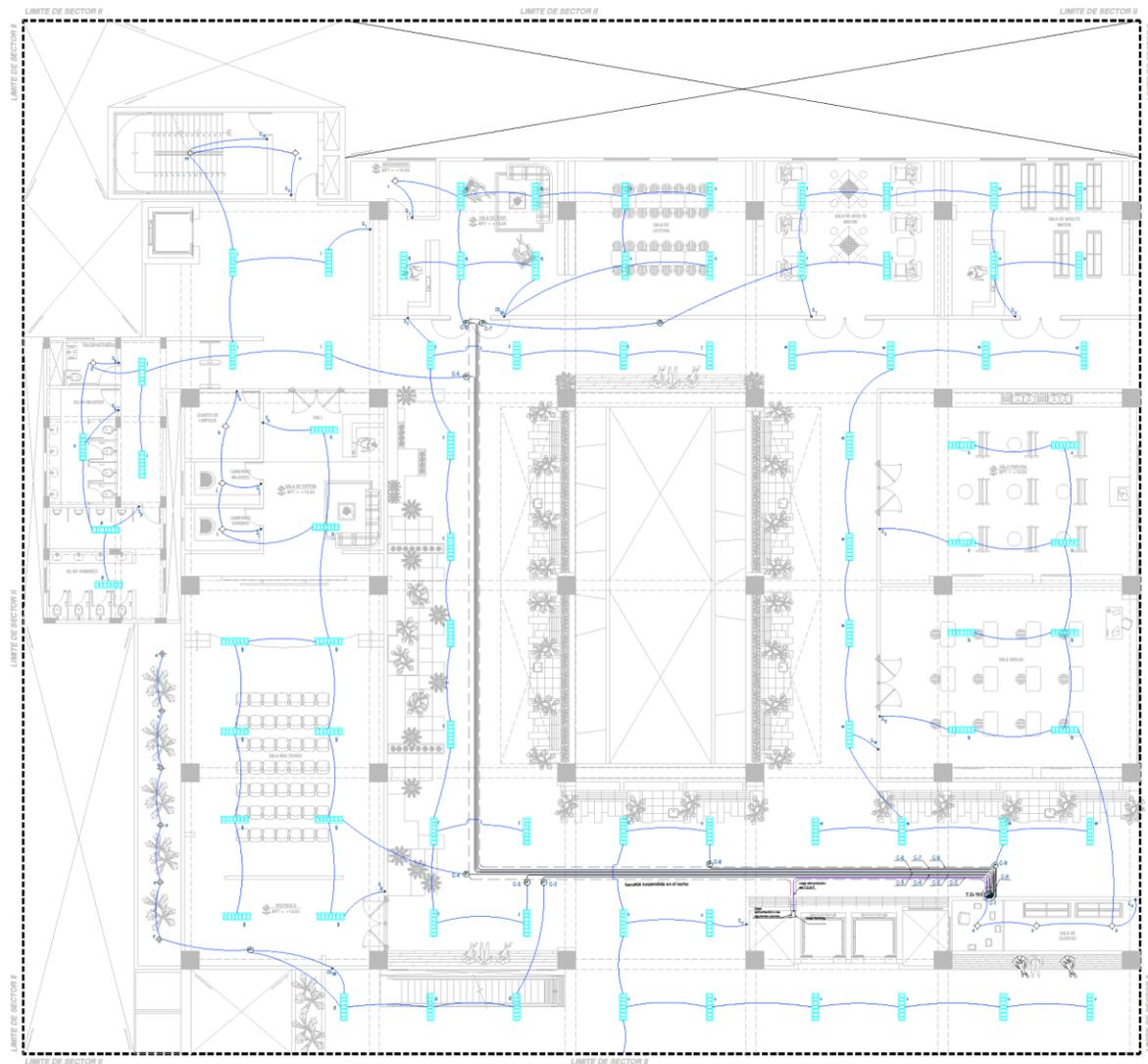
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-602



**SECTOR II**

PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE ILUMINARIAS-TERCER PISO  
ESC 1/75

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <b>SECTOR II</b><br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 SABI MERCADO NRO 2, BARRANCO | TÍTULO DE PROYECTO SUBCATEGORÍA: INSTALACIONES ELÉCTRICAS    |   |
|   | FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA   | DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROVINCIAS: LIMA<br>DISTRITO: BARRANCO | PLAN DE ILUMINARIAS<br>NIVEL: TERCER PISO |
|   | AUTOR: ING. GERMÁN BAUTISTA<br>RAFAEL VILLALBA<br>JOSÉ LUIS VERAVAL   | FECHA DE LA OBRA: 2020                                       | BOB DE LAMINA: 1/75                       |
|   | PROYECTO: AD  | FECHA: 2020  | <b>IE-13</b>                              |

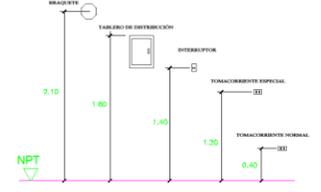


| LEYENDA |  |                  |              |
|---------|--|------------------|--------------|
| Símbolo | Descripción  | Altura en metros | Tipo de Caja |
| ○       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN EL TEJADO   | ---              | OCT 100x40   |
| ○       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BARRIQUETE)   | 3.00             | OCT 100x40   |
| ○       | INTERRUPTOR NORMAL, DOBLE Y TRIPLE   | 1.40             | RECT 100x150 |
| □       | INTERRUPTOR PARA ALUMBRADO APAGADO   | ---              | RECT 100x150 |
| □       | TOMACORRIENTE NORMAL   | 0.40 / 1.30      | RECT 100x150 |
| □       | TOMACORRIENTE ESPECIAL   | 0.40 / 1.30      | OCT 100x40   |
| □       | CABA DE PARED CON TAPA CIEGA   | ---              | OCT 100x40   |
| □       | CABA DE PARED CUBIERTA DE 200x200mm SALVO INDICACION   | 2.80             | CUAD 100x40  |
| □       | TABLERO DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA  | 1.80             | ESPECIAL     |
| □       | INTERRUPTOR AUTOMÁTICO TERMO-MAGNÉTICO   | ---              | ---          |
| □       | MEDIDOR kWh  | ESPECIAL         | ESPECIAL     |
| □       | POZO DE TONDA A TIERRA   | ---              | ---          |
| ---     | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERÍA EMPORRADA EN EL TEJADO   | ---              | ---          |
| ---     | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERÍA EMPORRADA EN TUBERÍA EMPORRADA EN TUBERÍA EMPORRADA EN TUBERÍA EMPORRADA | ---              | ---          |
| ---     | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERÍA EMPORRADA EN EL PISO   | ---              | ---          |
| ---     | TUBERÍA CON 1 CONDUCTORES  | ---              | ---          |
| ---     | TUBERÍA CON 2 CONDUCTORES  | ---              | ---          |
| ---     | TUBERÍA CON 3 CONDUCTORES  | ---              | ---          |
| □       | PUERTA METALICA  | ---              | ---          |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

- 1° LAS TUBERIAS SERAN DE PLASTICO PESADO (PVC-D) SALVO INDICACION, EL DIAMETRO MEDIDA EN CM 1" ó 1 1/2"
- 2° LAS CONDUCTORES SERAN DE COBRE ELECTRIFICO CON AISLAMIENTO TUV Y SECCION EN MM2 LA MEDIDA SECCION A DISTANCIA DE 3 metros
- 3° LAS CABLES SERAN DE FIERRO GALVANIZADO DEL TIPO PESADO
- 4° LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION ELÉCTRICA SERAN PARA EXTERIORES DE CALIBRE 1875X600 CON INTERRUPTORES AUTOMÁTICOS TERMO-MAGNÉTICOS SIN FUSELES
- 5° LOS CIRCUITOS DE CONDUCTORES SERAN NORMAL O ESPECIAL A LOS DE LA SERIE MAGIC DE FIDUCO
- 6° LAS CABLES DE PVC RECTANGULARES 100x75mm OCTOGONALES 100x100mm
- 7° LAS CABLES QUE TENIAMS DE DOS TUBOS SE REEMPLAZARAN POR CABA CUADRADA CON TAPA UN GAN CUADRADA 100 x 100 mm

ALTURAS REFERENCIALES DE INSTALACION DE SALIDAS



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-701



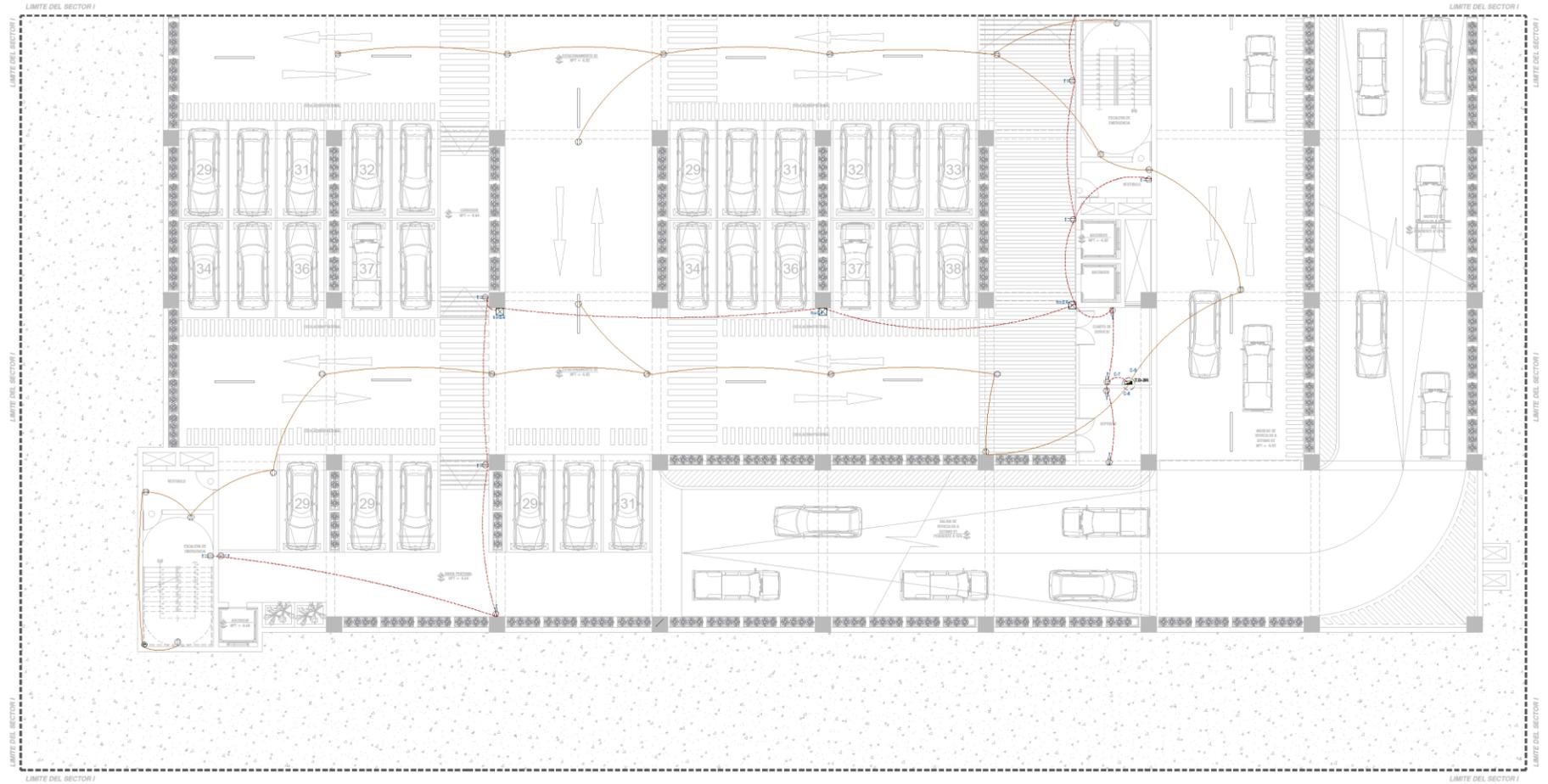
**SECTOR II**

PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS  
 PLANO DE ILUMINARIAS-CUARTO PISO  
 ESC 1/75

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| TÍTULO DE PROYECTO: <b>SECTOR II</b><br>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL                                       |  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>INSTALACIONES ELÉCTRICAS</b><br>PLANO DE ILUMINARIAS   |  |
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN ARQUITECTURA |  | DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROVINCIA: LIMA<br>DISTRITO: BARRANCO   |  |
| AUTOR: <b>SECTOR II</b><br>INGENIERO EN ELECTRICIDAD   |  | PROYECTADO POR: <b>JOSE LUIS VERAVAL</b><br>INGENIERO EN ELECTRICIDAD   |  |
| ESCALA: 1/75<br>FECHA: 10/05/2020<br>PROYECTO: AD  |  | TÍTULO DE PROYECTO: <b>SECTOR II</b><br>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL<br>PLANO DE ILUMINARIAS<br>ESCALA: 1/75<br>FECHA: 10/05/2020<br>PROYECTO: AD |  |

**IE-14**





### SECTOR I

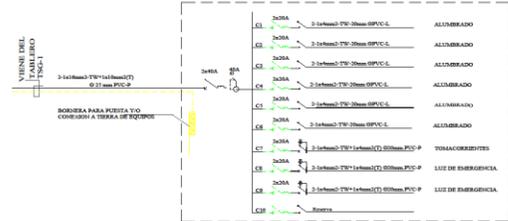
INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES-SOTANO 02  
ESC 1/75

| LEYENDA |  |                           |
|---------|--|---------------------------|
| SIMBOLO | INDICACION   | REFERENCIA                |
|         | SAIDA PARA ALUMBRADO EN EL TECHO   | OCT-100x40                |
|         | SAIDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED-BRAQUETO                                  | OCT-100x40                |
|         | INTERRUPTOR SIMBLA DOBLE Y TRIPLE  | BEVY<br>100x120x40mm      |
|         | ARTIFACTO DE ALUMBRADO ADOSSADO  | ---                       |
|         | TOMACORRIENTE TRIANGULAR DOBLE CON TOMA A TIERRA                           | BEVY<br>100x120x40        |
|         | TOMACORRIENTE PUNTO APERTURA EN AGUA CON TOMA A TIERRA                     | BEVY<br>100x120x40        |
|         | CAJA DE PASEO CON TAPA CIEGA   | OCT-100x40                |
|         | CAJA DE PASEO CUADRADA DE 200x200mm SALVO INDICACION                       | 7.80 CUAD-200x40          |
|         | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA  | BEVY SUP<br>SPECIAL       |
|         | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMO-MAGNETICO                                     | ---                       |
|         | INTERRUPTOR DIFERENCIAL  | SPECIAL                   |
|         | PUNTO DE TOMA A TIERRA   | ---                       |
|         | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA SUSPENDIDA DEL TECHO                     | ---                       |
|         | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO DEL TECHO (PARED)              | ---                       |
|         | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE ESCALERA ELECTRICA, TUBERIA SUSPENDIDA DEL SUELO | ---                       |
|         | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE ANCLONDO - TUBERIA SUSPENDIDA DEL SUELO          | ---                       |
|         | PORTE METALICO   | ---                       |
|         | TOMACORRIENTE SIMPLE PARA LUZ DE EMERGENCIA                                | 3.80 BEVY<br>100x120x40mm |

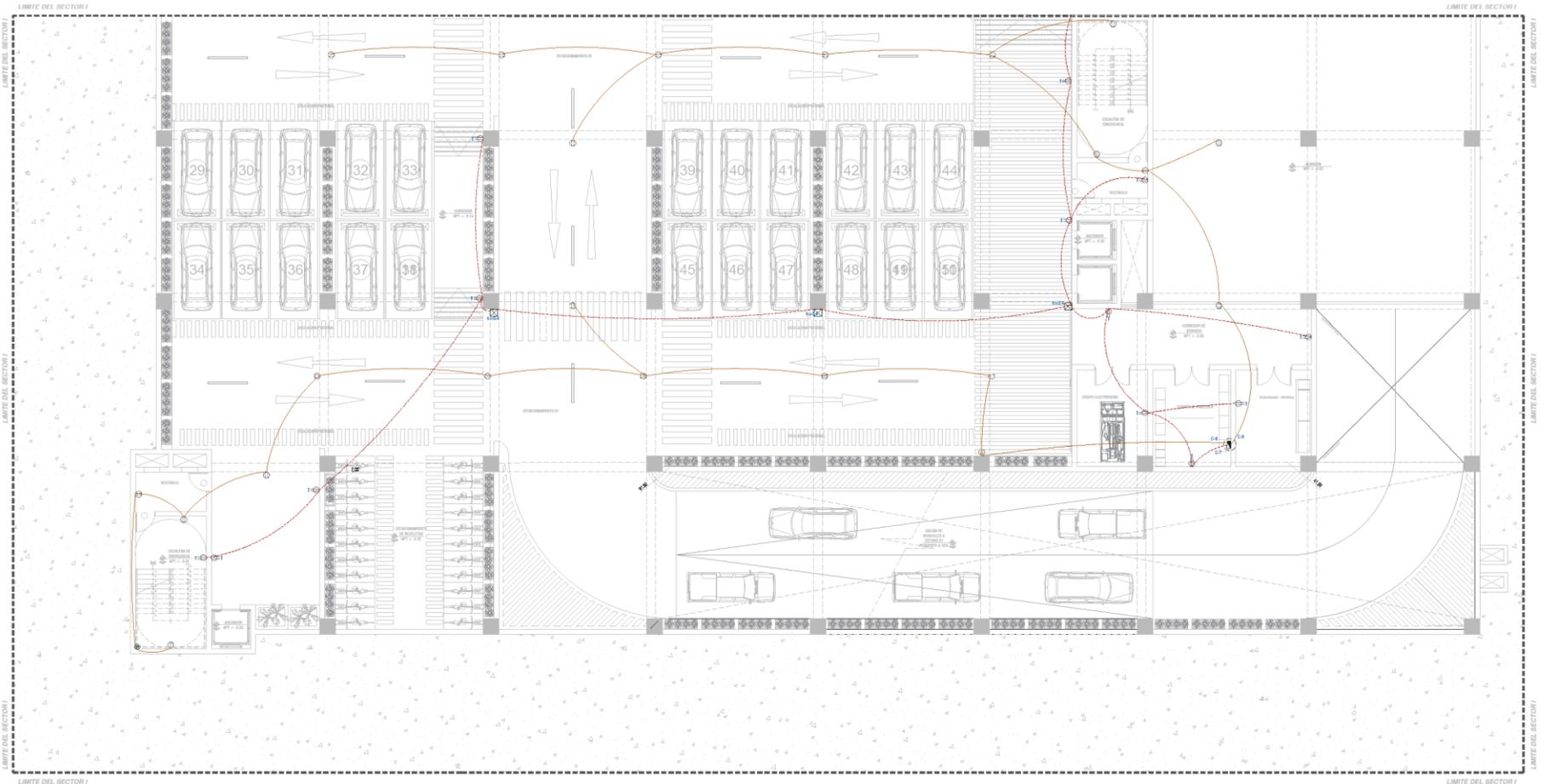
**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

- 1° LAS TUBERIAS SERAN DE PLASTICO PRESADO (PVC-P) SALVO BIDIACCION, SI SE REQUIERE SERAN DE TUBERIA DE NYLON.
- 2° LOS CONDUCTORES SERAN DE COBRE ELECTROLITICO CON AISLAMIENTO TUV Y SERAN EN UNO (1) LA TUBERIA SECCION A INSTALAR DE 2.5mm<sup>2</sup>.
- 3° LAS CAJAS SERAN DE FIERRO GALVANIZADO DEL TIPO PRESADO.
- 4° LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION ELECTRICA SERAN PARA EMPOTRAR EN GABINETES METALICOS CON INTERRUPTORES AUTOMATICOS TERMO-MAGNETICOS DE 100 AMPERES.
- 5° LOS ACCESORIOS DE COBRO SERAN INDIVIDUALES O SIMILARES A LOS DE LA SERIE MAGIC DE TESCO.
- 6° LAS CAJAS SERAN DE PVC RECUBIERTAS DE UNACAPAS.
- 7° LAS CAJAS QUE TENGAN MAS DE DOS TUBOS SE REEMPLAZARAN POR CAJA CUADRADA CON TAPA SIN GAN. CUADRADA 100 X 55 mm.

### ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-201

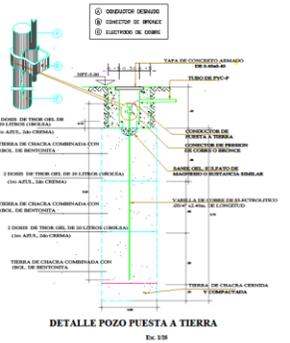


|   |                                      |  |                                 |
|---|--------------------------------------|--|---------------------------------|
| <b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TITULO DE PROYECTO (DESCRIPCION):    | <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LA LÍNEA METROPOLITANA 2019 CASO: MERCADO NRO 2, BARRANCO</b> |                                 |
|   | TITULO DE PROYECTO (CATEGORIA):      | <b>CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL</b>  | <b>INSTALACIONES ELECTRICAS</b> |
|   | PROYECTO:                            | <b>PLANO DE TOMACORRIENTES</b>   | <b>SOTANO 02</b>                |
|   | DEPARTAMENTO / PROVINCIA / DISTRITO: | <b>LIMA / LIMA / BARRANCO</b>  | <b>PROYECTO: SOTANO 02</b>      |
| <b>SECTOR I</b><br>INSTALACIONES ELECTRICAS   | PROYECTADO POR:                      | <b>ING. JOSE LUIS VESSEL HOLZ</b>  |                                 |
|   | FECHA:                               | <b>1/75</b>  |                                 |
|   | PROYECTO:                            | <b>AD</b>  |                                 |
|   | IDENTIFICACION:                      | <b>IE-02</b>   |                                 |

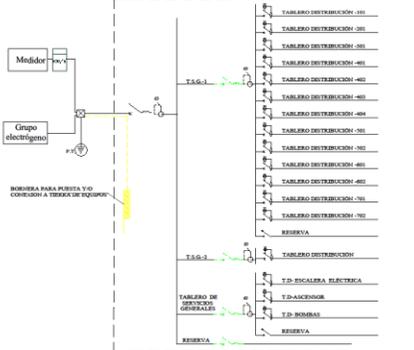


**LEYENDA**

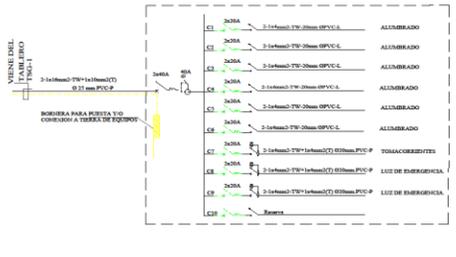
| SÍMBOLO | DESCRIPCION  | ALCANTARILLO (en metros) | TIPO DE CAJA       |
|---------|--|--------------------------|--------------------|
| □       | SALETA PARA ALUMBRADO EN EL TECHO  | ---                      | OCT (50mm)         |
| ⊕       | INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE   | 1.40                     | RECI (50x80x60mm)  |
| ▨       | ARTIFICIAL DE ALUMBRADO ADOSADO  | ---                      | ---                |
| □       | TOMOACORRIENTE BIPOLAR FIDELER CON TOMA A TIERRA                           | 0.40                     | RECI (50x80x60mm)  |
| Ⓟ       | CAJA DE FASEO CON TAPA CIEGA   | 0.40 / 0.30              | OCT (50mm)         |
| Ⓡ       | CAJA DE FASEO CON TAPA DE MONTAJE Y SEÑALIZACION                           | 1.30                     | CUELO (50x80x60mm) |
| Ⓢ       | TABLEROS DE DISTRIBUCION ELECTRICOS  | 1.20                     | ESPECIAL           |
| Ⓣ       | INTERRUPTOR AUTOMATICO THERMOMAGNETICO                                     | ---                      | ---                |
| Ⓤ       | INTERRUPTOR DIFERENCIAL  | ---                      | ---                |
| Ⓦ       | PUNTO DE TOMA A TIERRA   | ---                      | ---                |
| Ⓧ       | ALBENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECHO                    | ---                      | ---                |
| Ⓨ       | ALBENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN EL TECHO                     | ---                      | ---                |
| Ⓩ       | ALBENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN EL PISO                      | ---                      | ---                |
| ⓔ       | ALBENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN LA PARED CON CUNETA DE AGUAS | ---                      | ---                |
| ⓕ       | ALBENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN EL PISO                      | ---                      | ---                |
| ⓖ       | TOMOACORRIENTE SIMPLE PARA LUZ DE EMERGENCIA                               | 0.30                     | RECI (50x80x60mm)  |



**ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.G**



**ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D.-301**



**SECTOR I**

INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES-SOTANO 01  
ESC 1/75

**UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO**  
FACULTAD DE ARQUITECTURA  
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

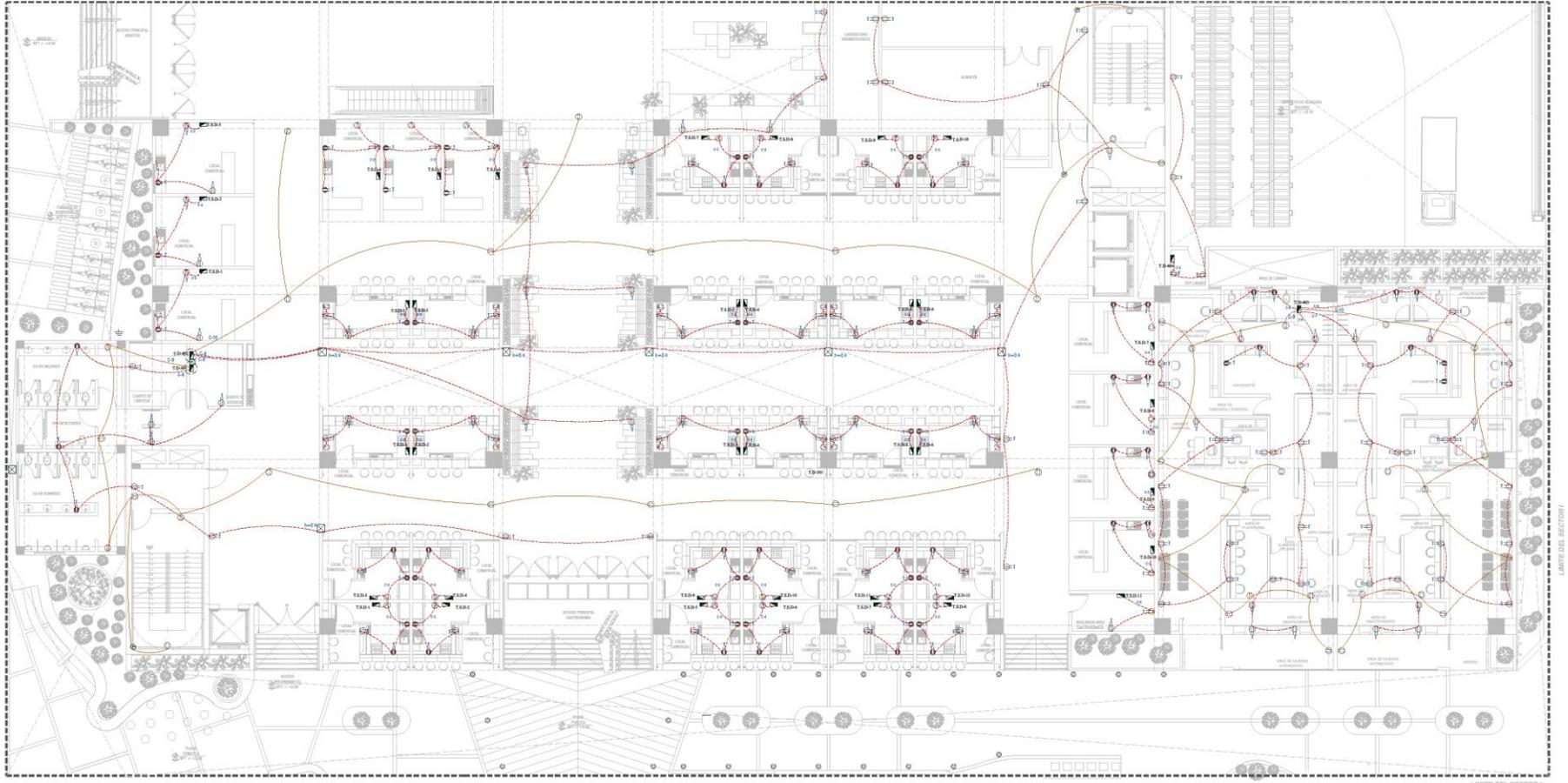
**CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL**  
TITULO DE PROYECTO DE INVESTIGACION:  
**MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, S1919 CABO MERCADO NRO 3, BARRANCO**

PROFESOR: **ING. JOSE LUIS VERRILLI**  
ESTUDIANTE: **ING. SOFIA D1**

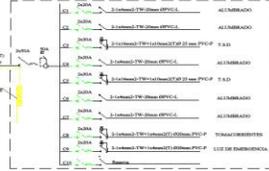
**PLANO DE TOMACORRIENTES**  
FECHA: **NOVIEMBRE 2020**  
PROYECTO: **AD**

**SECTOR I**  
BARRANCO

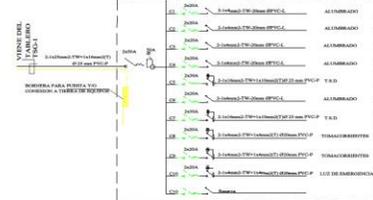
**IE-03**



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-401



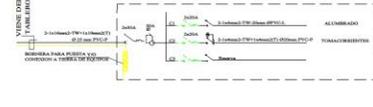
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-402



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-403



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.S.D-LOCALES



| LEYENDA |  |                |                 |
|---------|--|----------------|-----------------|
| Símbolo | Descripción  | Altura en (mm) | Tipo/Casa (mm)  |
| ○       | SALIDA PARA ALAMBADO EN EL TECHO                                 | —              | OCT-100x40      |
| ○       | SALIDA PARA ALAMBADO EN LA PARED (BACOSTE)                       | 3.00           | OCT-100x40      |
| ○       | INTERRUPTOR SIMPLE DOBLE Y TRIPLE                                | 1.40           | RECT-100x100x20 |
| ○       | ARTERFACTO DE ALAMBADO ADONADO                                   | —              | —               |
| ○       | TOMACORRIENTE SIMPLE AR DOBLE CON TUBA A TIERRA                  | 0.40           | RECT-100x100x20 |
| ○       | TOMACORRIENTE PUNTO APERTURA DE AGUA CON TUBA A TIERRA           | 1.20           | RECT-100x100x20 |
| ○       | CAJA DE PAGO CON TAPA CIEGA                                      | 0.40 / 2.00    | OCT-100x40      |
| ○       | CAJA DE PAGO CLABADA DE 200x200mm SAL VO DEDICACION              | 3.00           | CUAD-100x40     |
| ○       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                                | 1.20           | RECT-100x100x20 |
| ○       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO                            | —              | ESPECIAL        |
| ○       | MEDIDOR ANA  | —              | ESPECIAL        |
| ○       | INTERRUPTOR DIFERENCIAL  | —              | ESPECIAL        |
| ○       | PODO DE TOMA A TIERRA  | —              | —               |
| ○       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECHO         | —              | —               |
| ○       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN EL PISO           | —              | —               |
| ○       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN LA PARED          | —              | —               |
| ○       | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE ANCLADOR, TUBERIA EMPOTRADO EN EL PISO | —              | —               |
| ○       | PUNTO METALICO   | —              | —               |
| ○       | TOMACORRIENTE SIMPLE PARA LUG DE EMERGENCIA                      | 2.00           | RECT-100x100x20 |



**SECTOR I**

INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES-PRIMER PISO  
ESC 1/75

**MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN UNA METROPOLITANA DE 1.9 MILLONES DE HABITANTES**

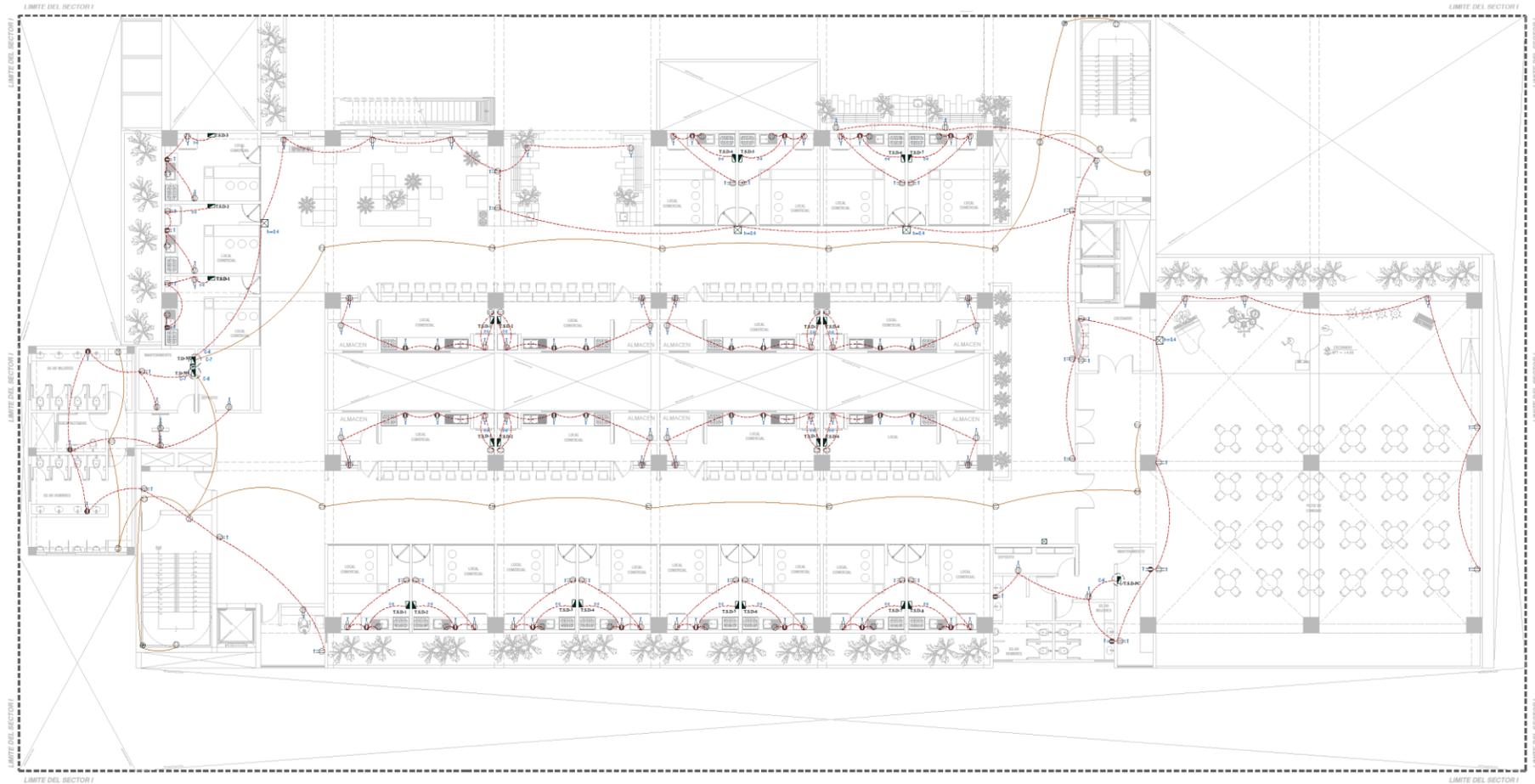
**CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL**

**INSTALACIONES ELECTRICAS**

**PLANO DE TOMACORRIENTES**

**PRIMER PISO**

**IE-04**



| LEYENDA |  |                      |
|---------|--|----------------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION  | TIPO/ESPECIFICACION  |
| ○       | SALIDA PARA ALAMBRAO EN EL TECHO                               | 3.00 OCT-100/40      |
| ○       | SALIDA PARA ALAMBRAO EN LA PARED (BRAQUETE)                    | 3.00 OCT-100/40      |
| ⊕       | INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE                             | 1.40 REC-100/10/20   |
| ⊕       | ARTIFACTO DE ALAMBRAO ADONADO                                  | ---                  |
| ⊕       | TOMACORRIENTE SIMPLE DOBLE CON TOMA A TIERRA                   | 0.40 100/15/10       |
| ⊕       | TOMACORRIENTE PUNTO APERTURA DE AGUA CON TOMA A TIERRA         | 1.20 100/15/10       |
| ⊕       | CAJA DE PASEO CON TAPA CIEGA                                   | 0.40/1.20 OCT-100/40 |
| ⊕       | CAJA DE PASEO CUBIERTA DE 300/300mm SALVO INDICACION           | 3.00 CUB-300/300     |
| ⊕       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                              | 1.20 ESPECIAL        |
| ⊕       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TOMACORRIENTE                           | ---                  |
| ⊕       | NEODOR KNS   | ---                  |
| ⊕       | INTERRUPTOR DIFERENCIAL  | ---                  |
| ⊕       | POZO DE TOMA A TIERRA  | ---                  |
| ⊕       | ALAMBRAO O CUBIERTO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECHO          | ---                  |
| ⊕       | ALAMBRAO O CUBIERTO EN TUBERIA EMPORCADO EN EL TECHO           | ---                  |
| ⊕       | ALAMBRAO O CUBIERTO EN TUBERIA EMPORCADO EN EL PISO            | ---                  |
| ⊕       | ALAMBRAO O CUBIERTO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL PISO           | ---                  |
| ⊕       | ALAMBRAO O CUBIERTO POR ANCLAJES, TUBERIA EMPORCADO EN EL PISO | ---                  |
| ⊕       | POZO METEORICO   | ---                  |
| ⊕       | TOMACORRIENTE SIMPLE PARA LUZ DE EMERGENCIA                    | 3.00 REC-100/15/10mm |

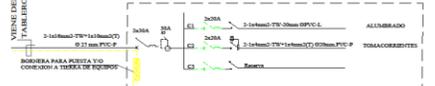
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-501



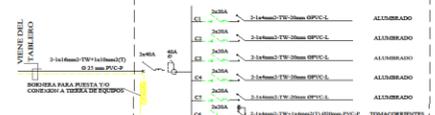
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-502



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.S.D-LOCALES



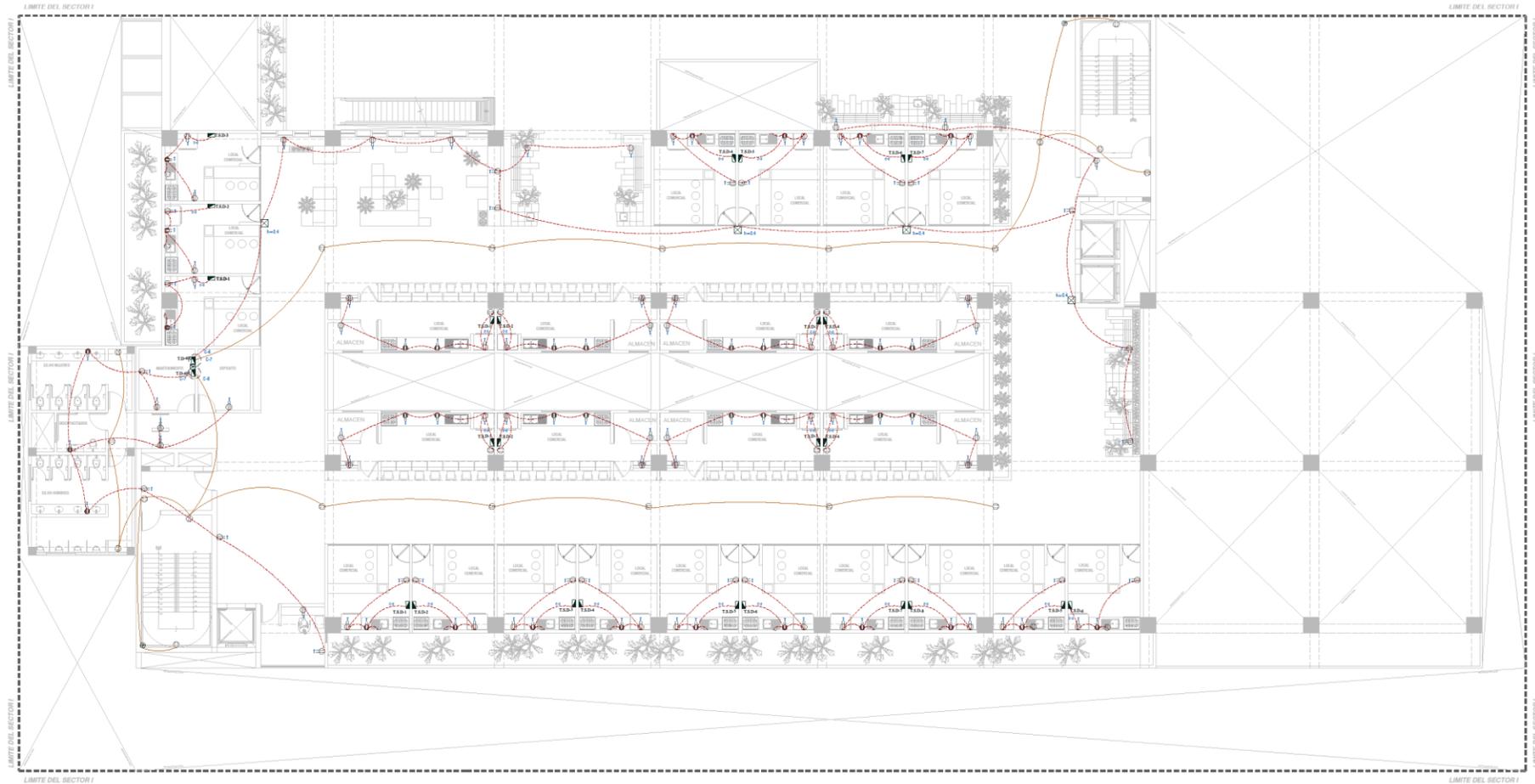
ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.S.D-PC



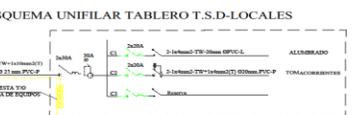
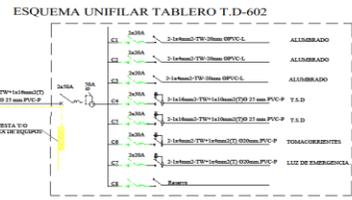
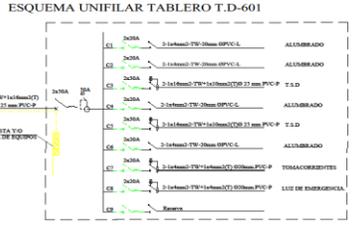
**SECTOR I**

PROYECTO DE ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES-SEGUNDO PISO  
ESC 1/75

|  |   |  |
|--|---|--|
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TITULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.S.19 CABO MERCADO NRO 3, BARRANCO | TITULO DE PROYECTO: INSTALACIONES ELECTRICAS |
|  | DEPARTAMENTO: LIMA<br>DISTRITO: BARRANCO  | PLANOS DE TOMACORRIENTES<br>SEGUNDO PISO     |
| AUTOR: JOSE LUIS VESPAZ POLO   | FECHA: 1/75   | ESCALA: 1/75                                 |
| AÑO: 2020  | PROYECTO: AD  | IDENTIFICACION: IE-05                        |

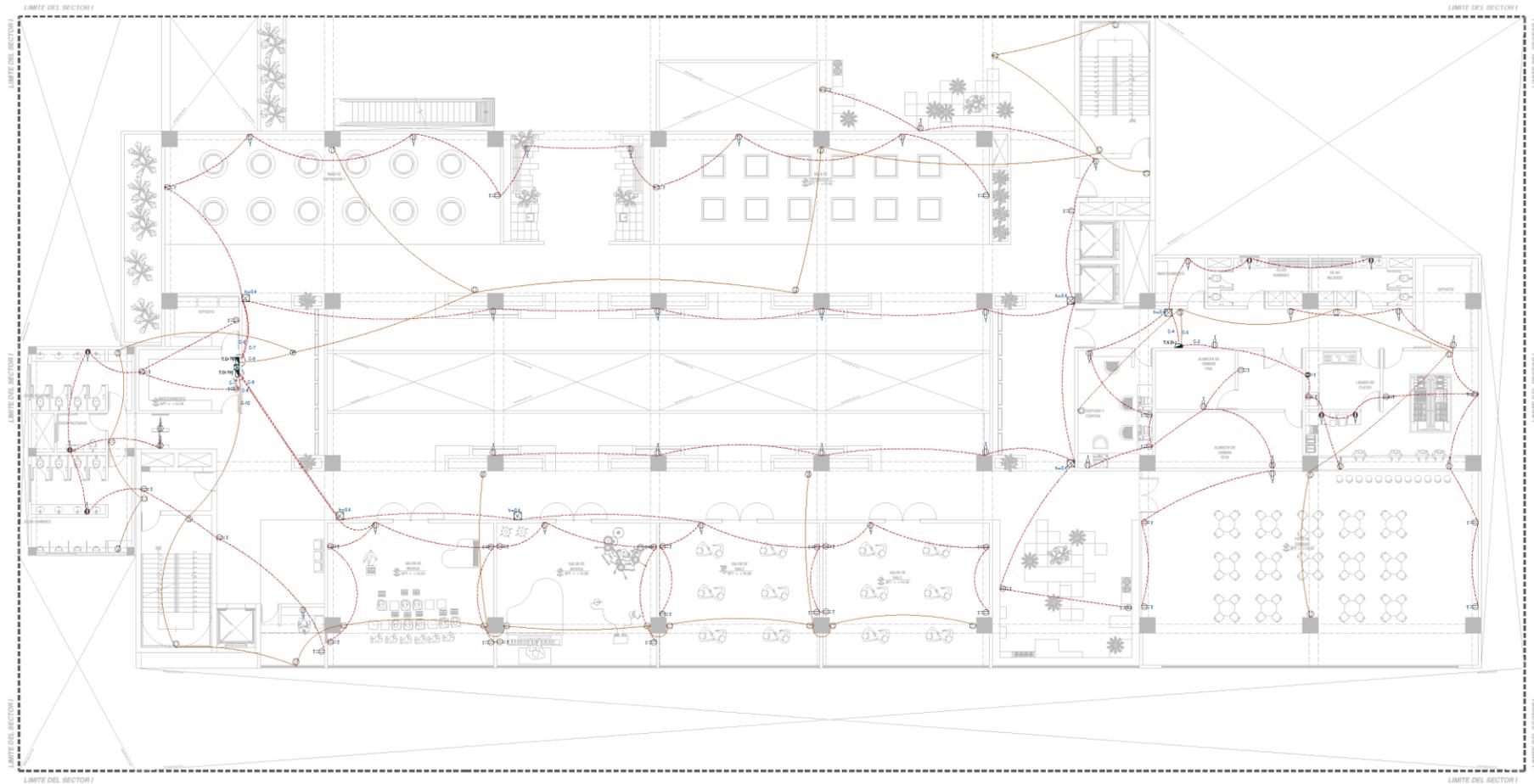


| LEYENDA |   |                          |                 |
|---------|---|--------------------------|-----------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION   | ALTIMETRIA (Segun tabla) | TIPO DE CABLE   |
| ○       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN EL TECHO   | 3.00                     | OCT-100x40      |
| ○       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BACOSTE)                                   | 3.00                     | OCT-100x40      |
| ⚡       | INTERRUPTOR: SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE   | 1.40                     | RECT-100x100x40 |
| ⚡       | ARTERFACTO DE ALUMBRADO ADOSADO   | ---                      | ---             |
| ⚡       | TOMACORRIENTE SIMPLE AB. DOBLE CON TOMA A TIERRA                              | 0.40                     | RECT-100x100x40 |
| ⚡       | TOMACORRIENTE PUNTO APERTURA DE AGUA CON TOMA A TIERRA                        | 1.20                     | RECT-100x100x40 |
| ⚡       | CASA DE PAGO CON TAPA CIEGA   | 0.40 / 2.00              | OCT-100x40      |
| ⚡       | CASA DE PAGO CLABRADA DE 200x200mm SALVO DEDICACION                           | 3.00                     | CIAD-100x40     |
| ⚡       | TABLEROS DE DISTRIBUCION ELECTRICA  | 1.20                     | RECT-100x100x40 |
| ⚡       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO   | ---                      | ---             |
| ⚡       | INTERRUPTOR 6/5/4   | ESPECIAL                 | ESPECIAL        |
| ⚡       | INTERRUPTOR DIFERENCIAL   | ESPECIAL                 | ESPECIAL        |
| ⚡       | POZO DE TOMA A TIERRA   | ---                      | ---             |
| ⚡       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECHO                      | ---                      | ---             |
| ⚡       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADA EN EL TECHO                       | ---                      | ---             |
| ⚡       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADA EN EL PISO                        | ---                      | ---             |
| ⚡       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN CANGILERA ELECTRICA, TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECHO | ---                      | ---             |
| ⚡       | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE ANCORON, TUBERIA EMPOTRADA EN EL PISO               | ---                      | ---             |
| ⚡       | FORO METALICO   | ---                      | ---             |
| ⚡       | TOMACORRIENTE SIMPLE PARA LUZ DE EMERGENCIA                                   | 2.00                     | RECT-100x100x40 |



**SECTOR I**  
 PROYECTO DE ELECTRICAS  
 PLANO DE TOMACORRIENTES-TERCER PISO  
 ESC 1/75

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TITULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN UNA METROPOLITANA DEL CARI MAREADO NRO 3, BARRANCO</b> | TITULO DE PROYECTO: <b>CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL</b>               | TITULO DE PROYECTO: <b>INSTALACIONES ELECTRICAS</b>  |
|  | DEPARTAMENTO: <b>LIMA</b><br>PROVINCIAS: <b>LIMA</b><br>DISTRITO: <b>BARRANCO</b>   | TERCERA: <b>PLANO DE TOMACORRIENTES</b><br>CUARTA: <b>TERCER PISO</b> | AUTOR: <b>ING. JORGE LUIS VESSEL POLO</b><br>BOB DE LAVOR: <b>175</b><br>FECHA: <b>NOVIEMBRE 2020</b><br>PROYECTO: <b>AD</b> |



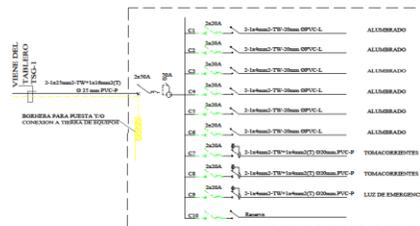
ALTURAS REFERENCIALES DE INSTALACION DE SALIDAS

| LEYENDA |   |                         |               |
|---------|---|-------------------------|---------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION   | ALTIMETRIA (Seg. Metro) | TIPO DE CABLE |
| ○       | SALIDA PARA ALAMBRAO EN EL TECHO  | 3.00                    | OCT-100x40    |
| ○       | SALIDA PARA ALAMBRAO EN LA PARED (BACOSTE)                                    | 3.00                    | OCT-100x40    |
| ⚡       | INTERRUPTOR: SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE   | 1.40                    | REC-100x100mm |
| ⚡       | ARTIFACTO DE ALAMBRAO ADOSADO   | ---                     | ---           |
| ⚡       | TOMACORRIENTE SIMPLE AR DOBLE CON TOMA A TIERRA                               | 0.40                    | REC-100x100mm |
| ⚡       | TOMACORRIENTE PUNTO APAREJA DE AGUA CON TOMA A TIERRA                         | 1.20                    | REC-100x100mm |
| ⚡       | CASA DE PASEO CON TAPA CIEGA  | 0.40 / 2.20             | OCT-100x40    |
| ⚡       | CASA DE PASEO CLABRADA DE 2000mm SAL VO DEDICACION                            | 3.00                    | CUAD-100x40   |
| ⚡       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA   | 1.20                    | REC-100x100mm |
| ⚡       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMOMAGNETICO   | ---                     | ---           |
| ⚡       | MEDIDOR ANA   | ---                     | ESPECIAL      |
| ⚡       | INTERRUPTOR DIFERENCIAL   | ---                     | ESPECIAL      |
| ⚡       | POZO DE TOMA A TIERRA   | ---                     | ---           |
| ⚡       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECHO                      | ---                     | ---           |
| ⚡       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPORTRADO EN EL TECHO                      | ---                     | ---           |
| ⚡       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPORTRADO EN EL PISO                       | ---                     | ---           |
| ⚡       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN CABLEAERA ELECTRICA, TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECHO | ---                     | ---           |
| ⚡       | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE ANCOROS, TUBERIA EMPORTRADO EN EL PISO              | ---                     | ---           |
| ⚡       | PORTA METALICO  | ---                     | ---           |
| ⚡       | TOMACORRIENTE SIMPLE PARA LUZ DE EMERGENCIA                                   | 2.00                    | REC-100x100mm |

ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-701



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-702

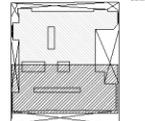


SECTOR I

PROYECTO DE ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES-CUARTO PISO  
ESC 1/75

|  |  |  |
|--|--|--|
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TITULO DE PROYECTO: <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN UNA METROPOLITANA SIN CASI MERCADO NI BARRANCO</b>  | TITULO DE PROYECTO SUBCATEGORIA: <b>INSTALACIONES ELECTRICAS</b>           |
|  | INSTITUCION: <b>CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL</b>   | PROYECTO: <b>PLANO DE TOMACORRIENTES</b>                                   |
|  | DEPARTAMENTO: <b>LIMA</b><br>PROVINCIA: <b>LIMA</b><br>DISTRITO: <b>BARRANCO</b>   | PROYECTO: <b>CUARTO PISO</b>   |
|  | AUTOR: <b>ING. ANGE EMBRICIA BANGUAL</b><br>BASE DISEÑO: <b>ING. JOSE ANTONIO BARRON</b><br>BASE DISEÑO: <b>ING. JOSE LUIS VEGUEL HOLZ</b> | ESCALA: <b>1/75</b><br>FECHA: <b>NOVIEMBRE 2020</b><br>PROYECTO: <b>AD</b> |

SECTOR I



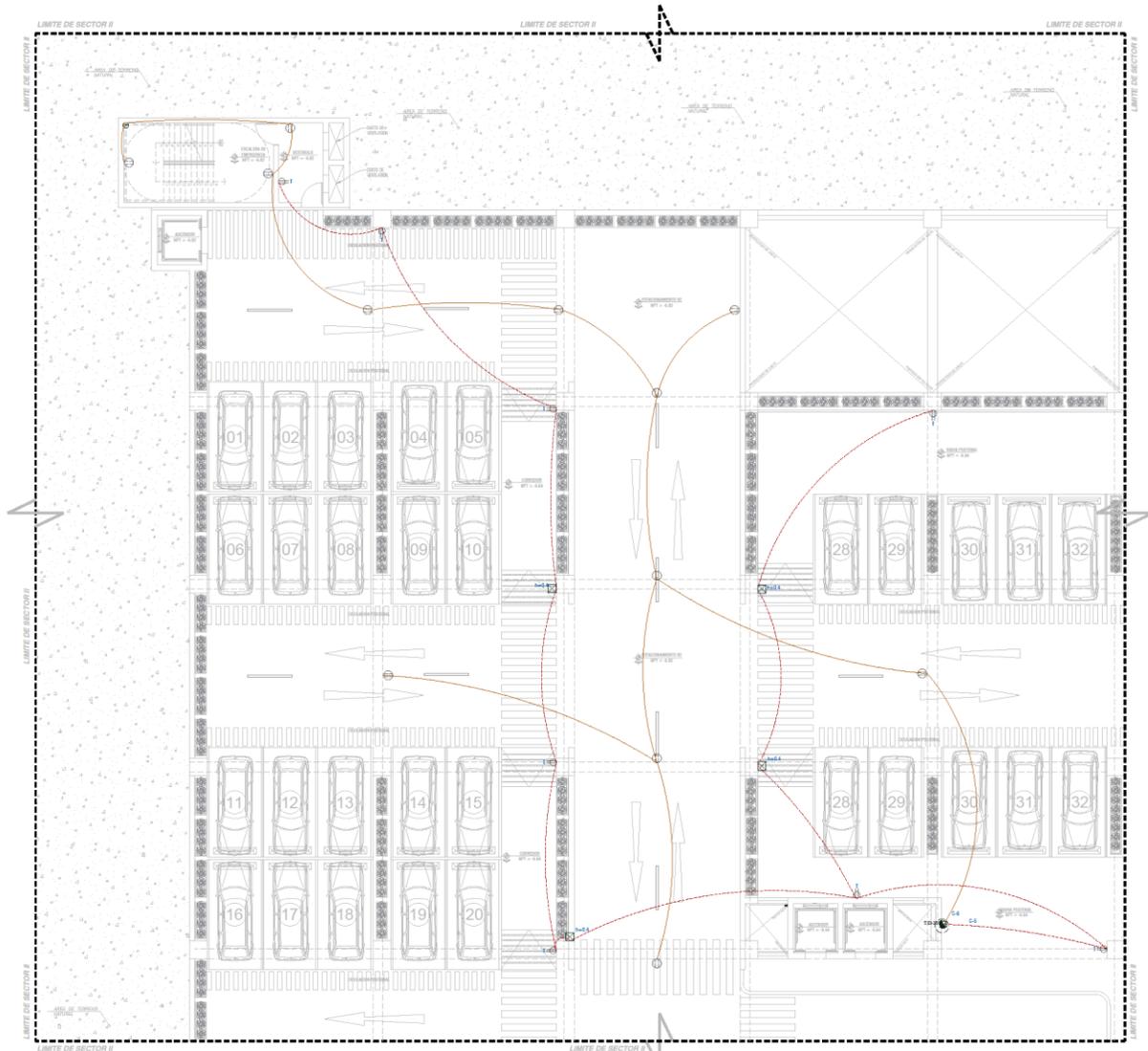
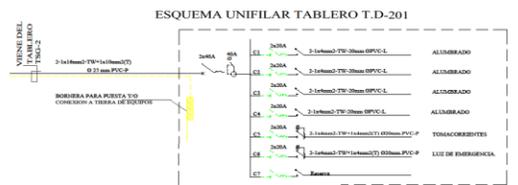
IE-07



| LEYENDA |  |                |                  |
|---------|--|----------------|------------------|
| SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN  | ALTEZA (en cm) | TIPO DE CABLE    |
| ⊕       | SALETA PARA ALUMBRADO EN EL TECHO                                | ---            | OCT (10x40)      |
| ⊕       | SALETA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BRAQUETE)                     | 3.00           | OCT (10x40)      |
| ⊕       | INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE                               | 1.40           | REC (18x35x75mm) |
| ⊕       | ARTIFACTO DE ALUMBRADO ADORNADO                                  | ---            | ---              |
| ⊕       | TOMACORRIENTE SIMPLE DOBLE CON TOMA A TIERRA                     | 0.80           | REC (18x35x75)   |
| ⊕       | TOMACORRIENTE SIMPLE DOBLE CON TOMA A TIERRA                     | 1.30           | REC (18x35x75)   |
| ⊕       | CAJA DE FANOS CON TAPA CERAMICA                                  | 0.40 / 2.00    | OCT (10x40)      |
| ⊕       | CAJA DE FANOS CUBIERTA DE INOXIDABLE CON VIVO INDICACION         | 3.00           | OCT (10x40)      |
| ⊕       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                                | 1.40           | ESPECIAL         |
| ⊕       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMO-MAGNETICO                           | ---            | ---              |
| ⊕       | MEDICOR 6/30   | ESPECIAL       | ESPECIAL         |
| ⊕       | INTERRUPTOR DIFERENCIAL  | ---            | ---              |
| ⊕       | MONO DE TOMA A TIERRA  | ---            | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECHO         | ---            | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN TECHO (PARED)     | ---            | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADO EN EL PISO           | ---            | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE ESCALERA ELECTRICA                     | ---            | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE TUBERIA EN TUBERIA                     | ---            | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE ANCIENOR, TUBERIA EMPOTRADO EN EL PISO | ---            | ---              |
| ⊕       | POSTE METALICO   | ---            | ---              |
| ⊕       | TOMACORRIENTE SIMPLE PARA LUZ DE EMERGENCIA                      | 2.40           | REC (18x35x75mm) |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

- 1° LAS TUBERIAS DE TUBERIA DE PVC O PVC-P CON SALVO INDICACION, SE DEBERAN MONTAR EN LA TUBERIA DE TUBERIA DE PVC O PVC-P.
- 2° LAS TUBERIAS DE TUBERIA DE PVC O PVC-P CON SALVO INDICACION, SE DEBERAN MONTAR EN LA TUBERIA DE TUBERIA DE PVC O PVC-P.
- 3° LAS TUBERIAS DE TUBERIA DE PVC O PVC-P CON SALVO INDICACION, SE DEBERAN MONTAR EN LA TUBERIA DE TUBERIA DE PVC O PVC-P.
- 4° LAS TUBERIAS DE TUBERIA DE PVC O PVC-P CON SALVO INDICACION, SE DEBERAN MONTAR EN LA TUBERIA DE TUBERIA DE PVC O PVC-P.
- 5° LAS TUBERIAS DE TUBERIA DE PVC O PVC-P CON SALVO INDICACION, SE DEBERAN MONTAR EN LA TUBERIA DE TUBERIA DE PVC O PVC-P.
- 6° LAS TUBERIAS DE TUBERIA DE PVC O PVC-P CON SALVO INDICACION, SE DEBERAN MONTAR EN LA TUBERIA DE TUBERIA DE PVC O PVC-P.
- 7° LAS TUBERIAS DE TUBERIA DE PVC O PVC-P CON SALVO INDICACION, SE DEBERAN MONTAR EN LA TUBERIA DE TUBERIA DE PVC O PVC-P.
- 8° LAS TUBERIAS DE TUBERIA DE PVC O PVC-P CON SALVO INDICACION, SE DEBERAN MONTAR EN LA TUBERIA DE TUBERIA DE PVC O PVC-P.
- 9° LAS TUBERIAS DE TUBERIA DE PVC O PVC-P CON SALVO INDICACION, SE DEBERAN MONTAR EN LA TUBERIA DE TUBERIA DE PVC O PVC-P.
- 10° LAS TUBERIAS DE TUBERIA DE PVC O PVC-P CON SALVO INDICACION, SE DEBERAN MONTAR EN LA TUBERIA DE TUBERIA DE PVC O PVC-P.



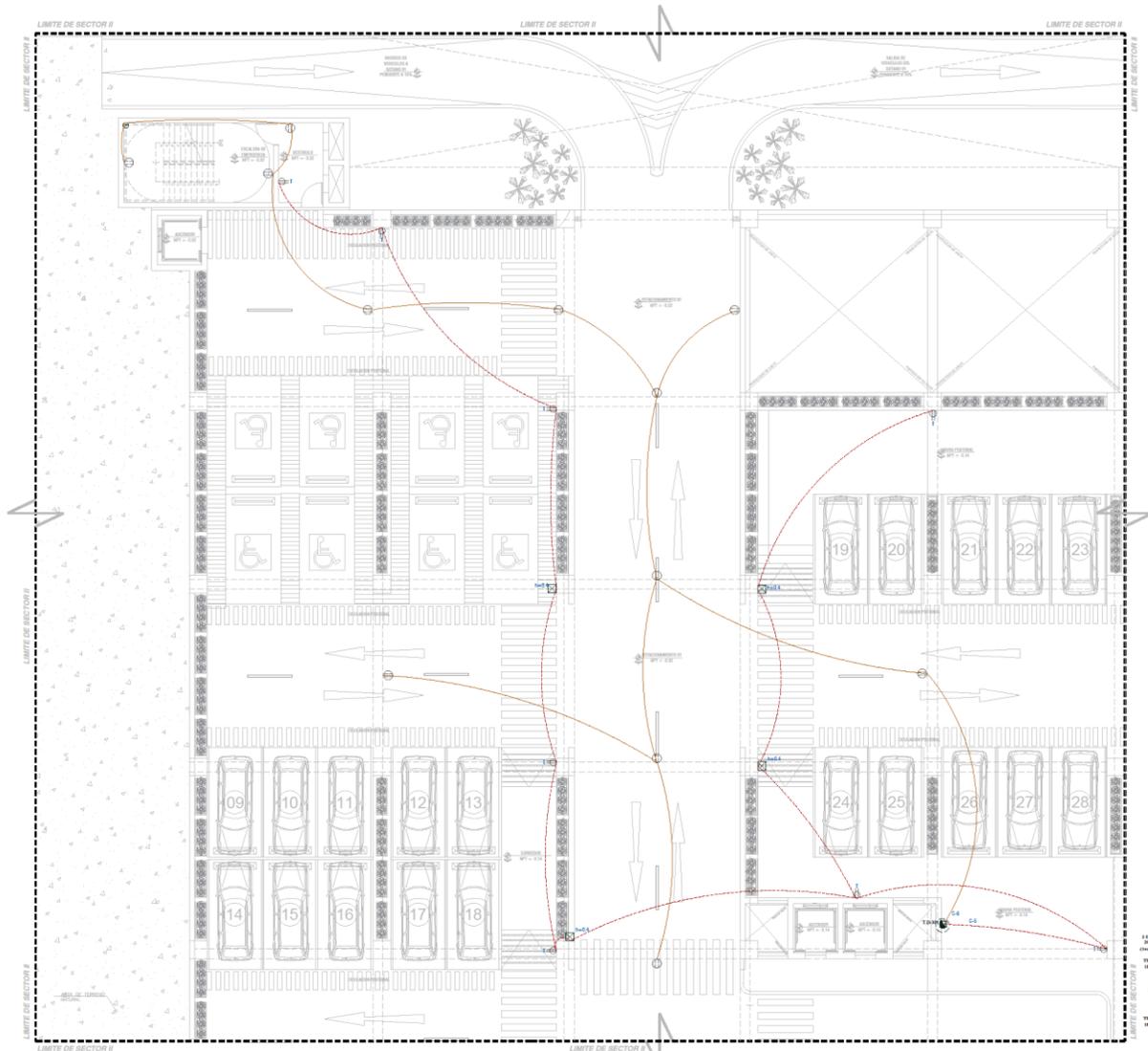
## SECTOR II

INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES-SOTANO 02  
ESC 1/75

|  |                                 |                                      |
|--|---------------------------------|--------------------------------------|
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO (CATEGORÍA): | PROYECTO DE INSTALACIONES ELECTRICAS |
|  | TÍTULO DE PROYECTO (OBJETO):    | CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL         |
|  | DEPARTAMENTO:                   | LIMA                                 |
|  | DISTRITO:                       | BARANCO                              |
| SECTOR II<br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO   | PROYECTO:                       | PLANO DE TOMACORRIENTES              |
|  | PROFESOR:                       | ING. JORGE LUIS VESSEL POLO          |
|  | ESTUDIANTE:                     | SOTANO 02                            |
|  | FECHA:                          | 2020                                 |
| ESCALA:  | 1/75                            | 1E-09                                |
| PROYECTO:  | AD                              |                                      |

# SECTOR II

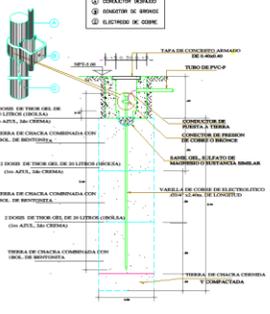
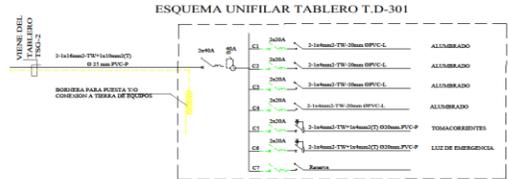
INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES-SOTANO 01  
Esc. 1/75



| LEYENDA |  |                |               |
|---------|--|----------------|---------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION  | ALTEZA (en cm) | TIPO DE CABLE |
| ⊕       | SALETA PARA ALEMBRADO EN EL TECHO                        | 3.00           | OCT-100x40    |
| ⊕       | SALETA PARA ALEMBRADO EN LA PARED (BRAGALETE)            | 3.00           | OCT-100x40    |
| ⊕       | INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE                       | 1.40           | REC-100x150mm |
| ⊕       | ARTIFACTO DE ALEMBRADO ADOSADO                           | 0.00           | ---           |
| ⊕       | TOMACORRIENTE SIMILAR DOBLE CON TOMA A TIERRA            | 0.00           | REC-100x150mm |
| ⊕       | TOMACORRIENTE SIMPLE, APERTURA DE AGUA CON TOMA A TIERRA | 1.30           | REC-100x150mm |
| ⊕       | CAJA DE PARED CON TAPA CUBIERTA                          | 0.40/1.30      | OCT-100x40    |
| ⊕       | CAJA DE PARED CUBIERTA DE INSULACION SALVO INDICACION    | 3.00           | OCT-100x40    |
| ⊕       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                        | 1.40           | ESPECIAL      |
| ⊕       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMO-MAGNETICO                   | ---            | ---           |
| ⊕       | INTERRUPTOR DIFERENCIAL                                  | ---            | ---           |
| ⊕       | MEDIDOR kWh  | ESPECIAL       | ESPECIAL      |
| ⊕       | POSTE METALICO   | ---            | ---           |
| ⊕       | TOMACORRIENTE SIMPLE PARA LUZ DE EMERGENCIA              | 2.40           | REC-100x150mm |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

- 1° LAS TUBERIAS SERAN DE PLASTICO PEGADO (PVC) SALVO INDICACION. EL DIAMETRO MEDIO SERA DE 1" o 1 1/2".
- 2° LOS CONDUCTORES SERAN DE COBRE ELECTROLITICO CON AISLAMIENTO TV Y SECCION EN MM2. LA MEDIDA SECCION A INSTALAR SERA DE 3 mm2.
- 3° LAS CABLES SERAN DE FIERRO GALVANIZADO DEL TIPO PESADO.
- 4° LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION ELECTRICA SERAN PARA EMPLANTAR EN CUBIERTOS METALICOS CON INTERRUPTORES AUTOMATICOS TERMO-MAGNETICOS SIN FUSIBLES.
- 5° LOS CABLES DE CONDUCCION SERAN SIMILARES O SIMILARES A LOS DE LA SERIE MAGIC DE TUBOS.
- 6° LAS CABLES SERAN DE PVC RECTANGULAR 100x75 mm OCTOGONAL 100mm.
- 7° LAS CABLES QUE TENGAN MAS DE DOS TUBOS SE REEMPLAZARAN POR CABLE CUADRADO CON TAPA UN GAN. CUADRADA 100 x 77 mm.



UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO  
FACULTAD DE ARQUITECTURA  
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

TITULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LA LINEA METROPOLITANA, SO 19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO

TITULO DE PROYECTO: INSTALACIONES ELECTRICAS

PLANO DE TOMACORRIENTES

PROYECTO: SOTANO 01

PROFESOR: JOSE LUIS VESPAI ROLDAN

ALUMNO: JOSE LUIS VESPAI ROLDAN

FECHA: 2020

PROYECTO: AD

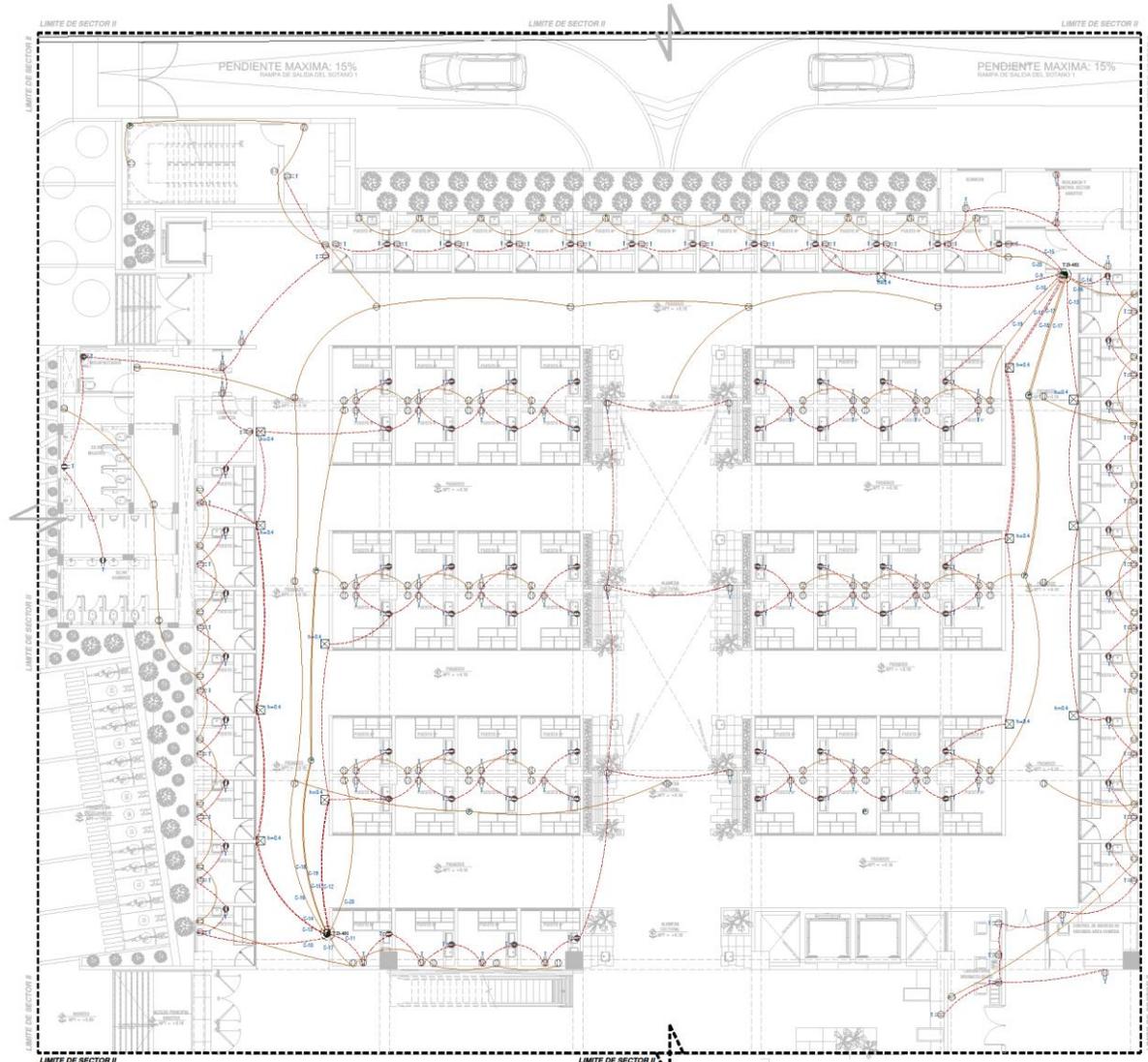
Esc. 1/25

**SECTOR II**

**IE-10**

**SECTOR II**

INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES-PRIMER PISO  
ESC 1/75



**LEYENDA**

| SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN  | ALTIMETRIA (mm sobre cero) | TIPO DE CABLE  |
|---------|--|----------------------------|----------------|
| ○       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN EL TERCIO   | —                          | OCT-100mm      |
| ○       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BRACKET)                                    | 3.00                       | OCT-100mm      |
| ○       | INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE   | 1.40                       | RECT-100x100mm |
| ○       | ARTIFICIO DE ALUMBRADO ADICIONAL   | —                          | —              |
| ○       | TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA                                  | 0.40                       | RECT-100x100mm |
| ○       | TOMACORRIENTE PUNTO APUNTA DE AGUA CON TOMA A TIERRA                           | 1.20                       | RECT-100x100mm |
| ○       | CAJA DE PASEO CON TAPA CIEGA   | 0.40-1.20                  | OCT-100mm      |
| ○       | CAJA DE PASEO CLASIFICADA DE 200x200mm SALVO INDICACION                        | 3.00                       | CLAS-100x100mm |
| ○       | TABLEROS DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA   | 1.20                       | ESPECIAL       |
| ○       | INTERRUPTOR AUTOMÁTICO TERAOMAGNETICO  | —                          | ESPECIAL       |
| ○       | MEGÓMETRO  | —                          | ESPECIAL       |
| ○       | INTERRUPTOR EMERGENCIAL  | —                          | —              |
| ○       | PUZOS DE TOMA A TIERRA   | —                          | —              |
| ○       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TERCIO                      | —                          | —              |
| ○       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADA EN TERCIO O PARED                  | —                          | —              |
| ○       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERIA EMPOTRADA EN EL PISO                         | —                          | —              |
| ○       | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE SEGURIDAD ELÉCTRICA, TUBERIA SUSPENDIDA EN EL SECTOR | —                          | —              |
| ○       | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE SEGURIDAD, TUBERIA EMPOTRADA EN EL PISO              | —                          | —              |
| ○       | PUENTE METALICO  | —                          | —              |
| ○       | TOMACORRIENTE SIMPLE PARA LUGAR DE EMERGENCIAL                                 | 3.20                       | RECT-100x100mm |

ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-401



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-402



- ESPECIFICACIONES TECNICAS**
- 1- LAS TUBERIAS SERAN DE PLASTICO RIGIDO (PVC-P) SALVO INDICACION, EL DIAMETRO REFERIDO SERA DE 16mm.
  - 2- LOS CONDUCTORES SERAN DE COBRE REESTRUCTURADO CON AISLAMIENTO TW Y SECCION 1.5mm<sup>2</sup> PARA LA RED, LA RED DE SEGURIDAD SERA DE 2.5mm<sup>2</sup>.
  - 3- LAS CAJAS SERAN DE FIERRO GALVANIZADO DE TIPO PRADO.
  - 4- LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION ELÉCTRICA, SERAN PARA EMPOTRAR EN GABINETES METALICOS CON INTERRUPTORES AUTOMÁTICOS TERAOMAGNETICOS SIN FUSIBLES.
  - 5- LOS ACCESORIOS DE CONEXION SERAN SINGULOS O DOBLES A LOS DE LA SERIE MAGIC DE TERCIO.
  - 6- LAS CAJAS SERAN DE PVC RECTANGULARES 100x70x60mm, CILINDRICAS 100x100mm.
  - 7- LAS CAJAS QUE TENGAN MAS DE DOS TUBOS SE REEMPLAZARAN POR CAJA CLASIFICADA CON TAPA CIEGA CLASIFICADA, 100 x 70 mm.

UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO  
FACULTAD DE ARQUITECTURA  
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE ARQUITECTURA

TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2do y 3er BARRIO MERCADO N. BARRANCO

TÍTULO DE PROYECTO DESENVOLVIDO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL

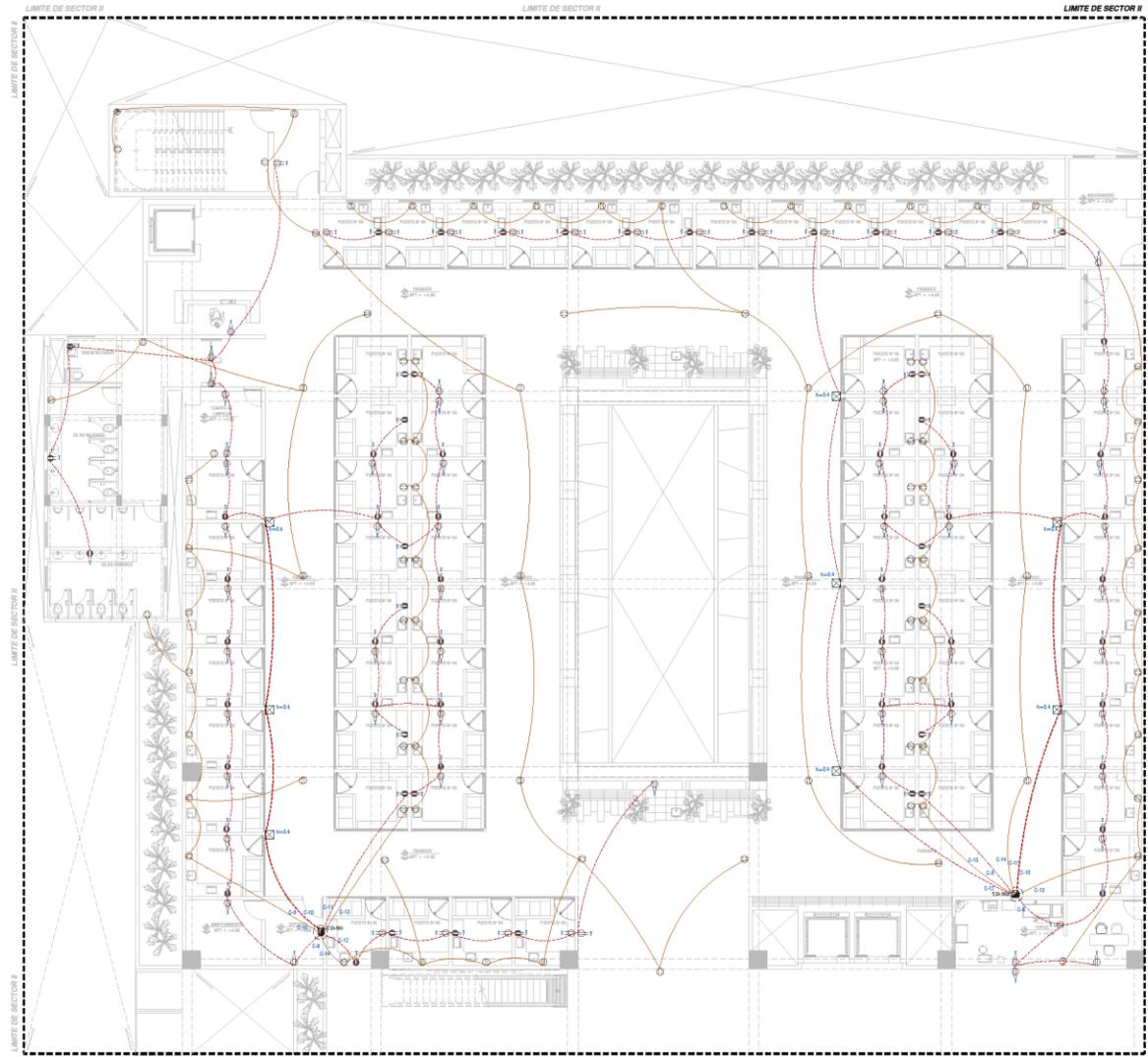
PLANO DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS  
PRIMER PISO

PROFESOR: ING. JORGE LUIS VEGAL SOLÍS  
ESTUDIANTE: AD

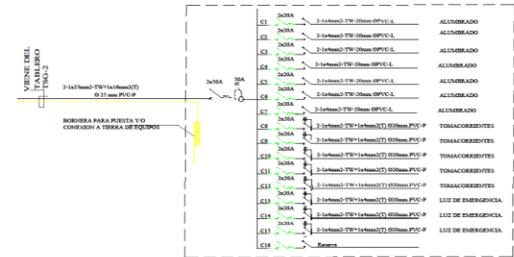
FECHA: 17/5  
AÑO: 2020

1E-11

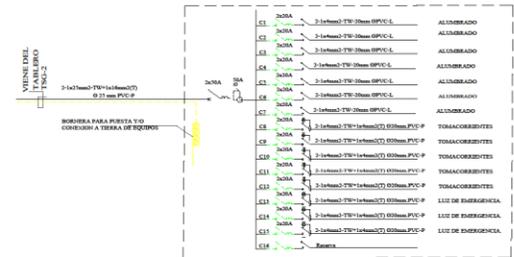
| LEYENDA |   |                        |                 |
|---------|---|------------------------|-----------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION   | ALTIMETRIA (en metros) | TIPO DE CABLE   |
| ○       | SALEDA PARA ALUMBRADO EN EL TECTO                                 | ---                    | OCT-10x40       |
| ○       | SALEDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BRAQUETE)                      | 3.00                   | OCT-10x40       |
| ○       | INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE                                | 1.40                   | RECT-10x10x10mm |
| ○       | ARTERFACTO DE ALUMBRADO ADOSADO                                   | ---                    | ---             |
| ○       | TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA                     | 0.40                   | RECT-10x10x10mm |
| ○       | TOMACORRIENTE PUNTO APERTURA DE ACERO CON TOMA A TIERRA           | 1.30                   | RECT-10x10x10mm |
| ○       | CASA DE PASO CON CABLE CERRA                                      | 0.40 / 1.30            | RECT-10x10x10mm |
| ○       | CASA DE PASO COLOCADA EN POSICION SALVO INDICACION                | 1.30                   | CIAD-10x40      |
| ○       | TABLEROS DE DISTRIBUCION ELECTRICA                                | 1.00                   | RECT-10x10x10mm |
| ○       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMO-MAGNETICO                            | ---                    | ---             |
| ○       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMO-MAGNETICO                            | ---                    | ---             |
| ○       | INTERRUPTOR DIFERENCIAL   | ---                    | ---             |
| ○       | PIEDRO DE TOMA A TIERRA   | ---                    | ---             |
| ○       | ALIMENTADOR O CONECTOR EN TIERRA Suspendida EN EL TECTO           | ---                    | ---             |
| ○       | ALIMENTADOR O CONECTOR EN TIERRA Suspendida EN LA PARED           | ---                    | ---             |
| ○       | ALIMENTADOR O CONECTOR EN TIERRA Suspendida EN EL PISO            | ---                    | ---             |
| ○       | ALIMENTADOR O CONECTOR DE ESPECIALLY ELECTRICA                    | ---                    | ---             |
| ○       | ALIMENTADOR O CONECTOR DE ACCESORIOS TIERRA Suspendida EN EL PISO | ---                    | ---             |
| ○       | POSTE METALICO  | ---                    | ---             |
| ○       | TOMACORRIENTE EMERGENCIA PARA LUZ DE EMERGENCIA                   | 3.00                   | RECT-10x10x10mm |



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-501



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-502



- ESPECIFICACIONES TECNICAS**
1. LAS TIERRAS SERAN DE PLASTICO PEGADO (PVC-P) SALVO INDICACION, EL DIAMETRO SERA DE 12mm.
  2. LOS CONECTORES SERAN DE COBRE ELECTROLITICO CON AISLAMIENTO T.W.Y. SECCION 01 mm. LA MEDIDA SECCION A DISTANCIA SERA DE 2mm.
  3. LAS CASAS DE PASO SERAN DE PUNTO APERTURA DE ACERO CON TOMA A TIERRA.
  4. LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION ELECTRICA SERAN PARA EMPALME EN GABINETES METALICOS CON INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMO-MAGNETICO SIN FUSIBLES.
  5. LOS ACCESORIOS DE CONSUMO SERAN SIGMA O DOBLE A LOS DE LA SERIE MAGIE DE TRIBO.
  6. LAS CASAS SERAN DE PVC RECTANGULAR 10x7x10mm.
  7. LAS CASAS QUE TIENAN MAS DE DOS TUBOS SE REEMPLAZARAN POR CASA CUADRADA CON TAPA CER CUBRIDA, 8x8 x 7 mm.

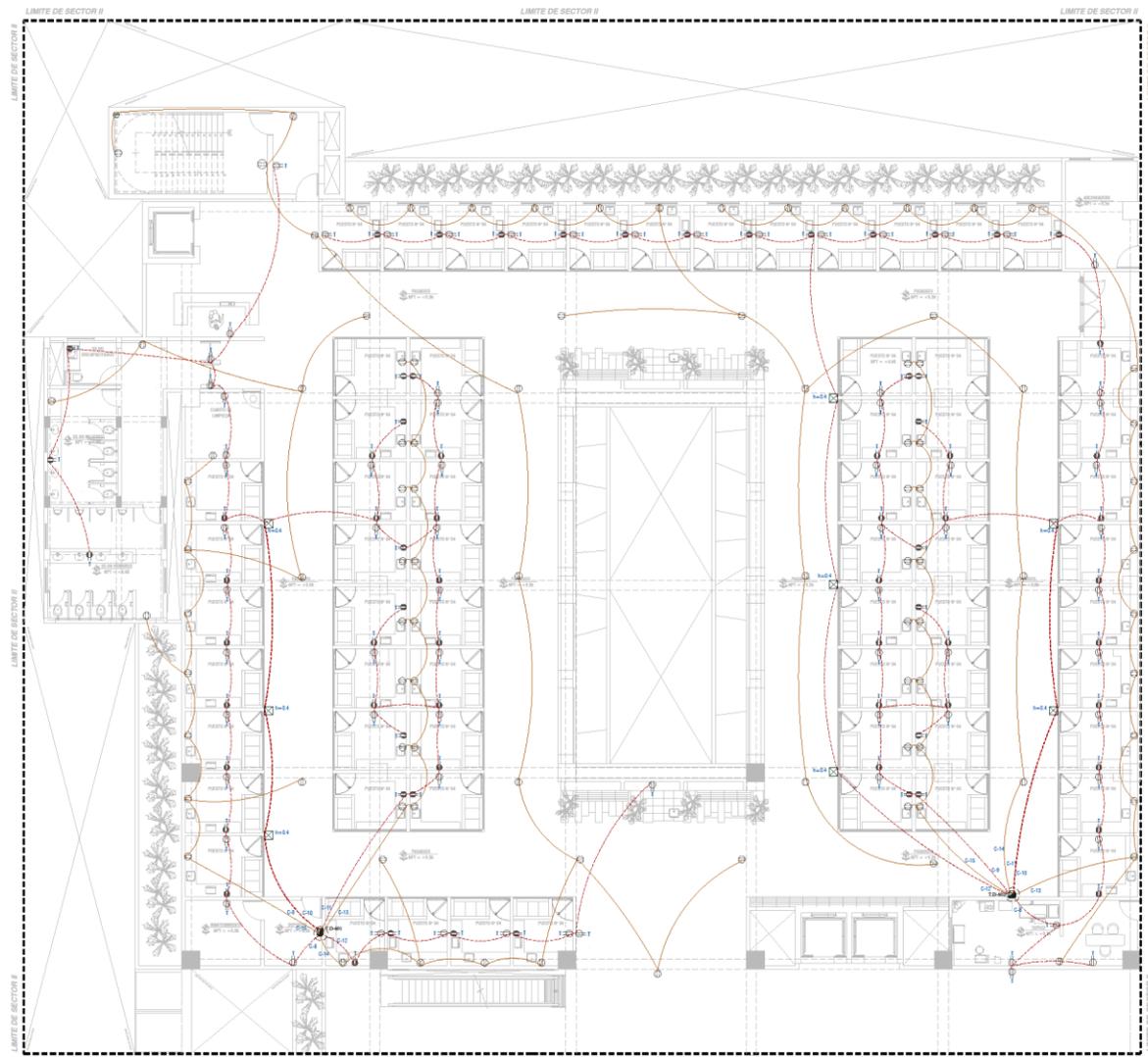
**SECTOR II**

INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES-SEGUNDO PISO  
ESC 1/75

|  |   |   |
|--|---|---|
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN ELECTRICIDAD | TITULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LA METROPOLITANA DE ILO ILO<br>CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL | TITULO DE PROYECTO: INSTALACIONES ELECTRICAS<br>PLANO DE TOMACORRIENTES<br>SEGUNDO PISO |
|  | AUTOR: JOSE LUIS VESPAZ HILLO<br>FECHA: 1/75<br>AÑO: 2020<br>PROYECTO: AD   |   |

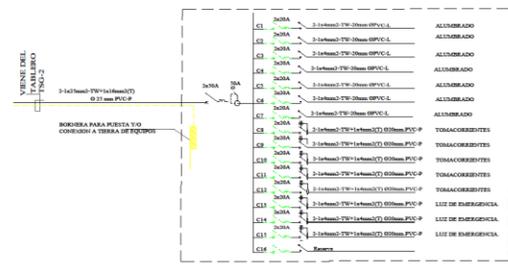
# SECTOR II

INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES-TERCER PISO  
ESC 1/75

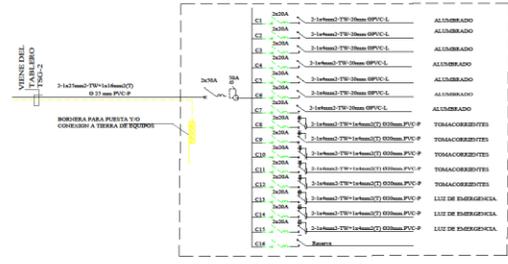


| LEYENDA |   |                     |                  |
|---------|---|---------------------|------------------|
| SIMBOLO | DESCRIPCION   | ALTIMO EN (mm/cent) | TIPO/CAMA        |
| ⊕       | SALEDA PARA ALUMBRADO EN EL TECTO                                   | ---                 | OCT-10x40        |
| ⊕       | SALEDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BRAQUETE)                        | 3.00                | OCT-10x40        |
| ⊕       | INTERRUPTOR SIMPLE, DOBLE Y TRIPLE                                  | 1.40                | RECT-10x10x100mm |
| ⊕       | ARTIFACTO DE ALUMBRADO ADOSADO                                      | ---                 | ---              |
| ⊕       | TOMACORRIENTE BIPOLAR DOBLE CON TOMA A TIERRA                       | 0.40                | RECT-10x10x100mm |
| ⊕       | TOMACORRIENTE PUNTO APERTURA DE ACCION CON TOMA A TIERRA            | 1.30                | RECT-10x10x100mm |
| ⊕       | CASA DE FUSION CON TAPA CIEGA                                       | 0.40/1.30           | RECT-10x10x100mm |
| ⊕       | CASA DE FUSION CON TAPA CIEGA Y BARRILLO SALVO INDICACION           | 1.80                | CIAD-10x40       |
| ⊕       | TABLERO DE DISTRIBUCION ELECTRICA                                   | 1.00                | ESPECIAL         |
| ⊕       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMO-MAGNETICO                              | ---                 | ---              |
| ⊕       | INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMO-MAGNETICO                              | ---                 | ---              |
| ⊕       | INTERRUPTOR DIFERENCIAL   | ---                 | ---              |
| ⊕       | PIEDRO DE TOMA A TIERRA   | ---                 | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CONJUNTO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL TECTO            | ---                 | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CONJUNTO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN TUBERIA EN PARED    | ---                 | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CONJUNTO EN TUBERIA SUSPENDIDA EN EL PISO             | ---                 | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CONJUNTO DE ESPECIALIDAD ELECTRICA                    | ---                 | ---              |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CONJUNTO DE ACCESORIOS, TUBERIA SUSPENDIDA EN EL PISO | ---                 | ---              |
| ⊕       | POSTE METALICO  | ---                 | ---              |
| ⊕       | TOMACORRIENTE SIMPLE PARA LUZ DE EMERGENCIA                         | 3.00                | RECT-10x10x100mm |

ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-601

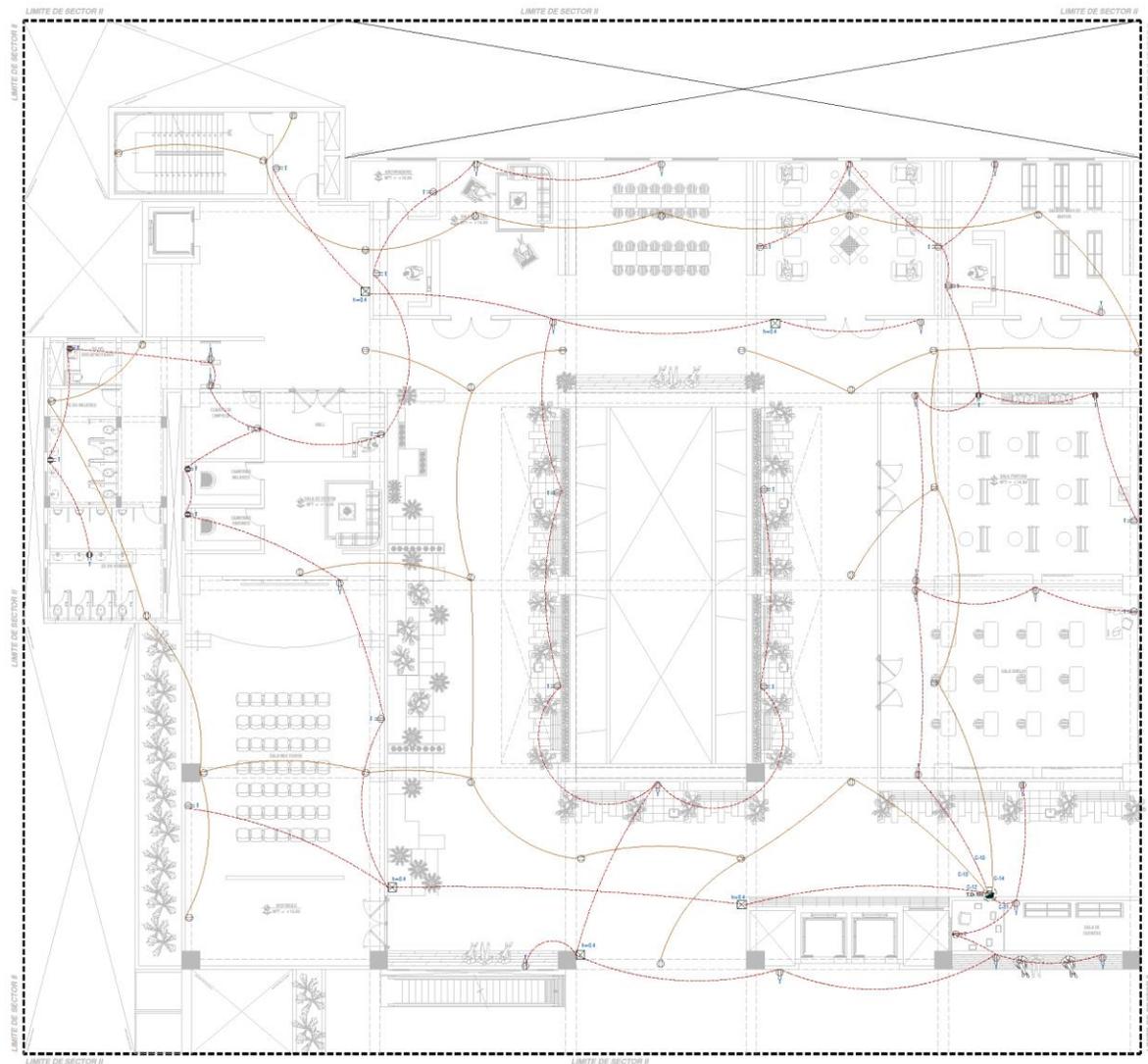


ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-602



- ESPECIFICACIONES TECNICAS**
- 1- LAS TUBERIAS SERAN DE PLASTICO RIGIDO (PVC-P) SALVO INDICACION, EL DIAMETRO SERA DE 25mm.
  - 2- LAS CONDUCCIONES SERAN DE COBRE ELECTRIFICADO CON AISLAMIENTO TW Y SECCION 151mm. LA MEDIDA SECCION A DISTANCIA SERA DE 2.5mm.
  - 3- LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION SERAN DE TIPO RIGIDO.
  - 4- LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION ELECTRICA SERAN PARA BARRILLO DE GABINETES METALICO CON INTERRUPTOR AUTOMATICO TERMO-MAGNETICO SIN FUSIBLES.
  - 5- LOS ACCESORIOS DE CONEXION SERAN SIGALES O SIEGALERS A LOS DE LA SERIE MAGIC DE TRIBO.
  - 6- LAS CASAS SERAN DE PVC RECTANGULAR 10x17x100mm.
  - 7- LAS CASAS QUE TENGAN MAS DE DOS TUBOS SE REEMPLAZARAN POR CASA CUADRADA CON TAPA CIEGA CUADRADA 10x17x100mm.

|  |                                   |  |                         |
|--|-----------------------------------|--|-------------------------|
| UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO<br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA EN ARQUITECTURA | TITULO DE PROYECTO (DESCRIPCION): | MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LA METROPOLIS TANGER, EN EL CANTON MERCADO NRO 2, BARRIADO |                         |
|  | TITULO DE PROYECTO (DESCRIPCION): | CENTRO GASTRONOMICO CULTURAL   |                         |
| PROYECTADO POR:  | DEPARTAMENTO:                     | LIMA   | REGION:                 |
| PROYECTADO POR:  | DISTRITO:                         | BARRIADO   | PROYECTO:               |
| PROYECTADO POR:  | PROYECTO:                         | INSTALACIONES ELECTRICAS   | PLANO DE TOMACORRIENTES |
| PROYECTADO POR:  | PROYECTO:                         | TERCER PISO  | PROYECTO:               |
| PROYECTADO POR:  | PROYECTO:                         | 1775   | BOB DE LAMINA:          |
| PROYECTADO POR:  | PROYECTO:                         | 2020   | 1E-13                   |
| PROYECTADO POR:  | PROYECTO:                         | AD   |                         |

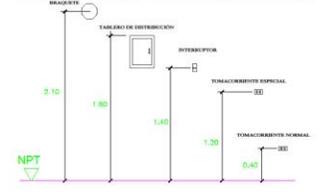


| LEYENDA |   |             |
|---------|---|-------------|
| SÍMBOLO | DESCRIPCIÓN   | ALTIMETRIA  |
| ⊕       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN EL TECHO   | ---         |
| ⊕       | SALIDA PARA ALUMBRADO EN LA PARED (BRAQUETE)                                | 7.00        |
| ⊕       | INTERRUPTOR SIMPLE CON Y Y FUSIBLE  | 2.00        |
| ⊕       | ARTERFACTOS DE ALUMBRADO ANUNCIADO  | ---         |
| ⊕       | TOMACORRIENTES SIMPLE DOBLE CON TUBO A TIERRA                               | 0.40        |
| ⊕       | TOMACORRIENTE PUNTO APRESA DE AGUA CON TUBO A TIERRA                        | 1.20        |
| ⊕       | CAJA DE PASO CON TAPA CIEGA   | 0.40 / 2.20 |
| ⊕       | CAJA DE PASO CUADRADA DE 200x200mm SIN VO DEDICACION                        | 3.00        |
| ⊕       | TABLERO DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA   | 0.40        |
| ⊕       | INTERRUPTOR AUTOMÁTICO TERMO-MAGNÉTICO                                      | ---         |
| ⊕       | MESESOR RVS   | ESPECIAL    |
| ⊕       | INTERRUPTOR ESPECIAL  | ---         |
| ⊕       | POSTO DE TUBO A TIERRA  | ---         |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERÍA SUSPENDIDA EN TUBO                        | ---         |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERÍA EMPOTRADA EN TUBO                         | ---         |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO EN TUBERÍA EMPOTRADA EN EL PISO                      | ---         |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE ESCALERA ELÉCTRICA, TUBERÍA SUSPENDIDA EN ESCALER | ---         |
| ⊕       | ALIMENTADOR O CIRCUITO DE ASCENSOR, TUBERÍA SUSPENDIDA EN EL PISO           | ---         |
| ⊕       | POSTE METÁLICO  | ---         |
| ⊕       | TOMACORRIENTE SIMPLE PARA LUZ DE EMERGENCIA                                 | 2.00        |

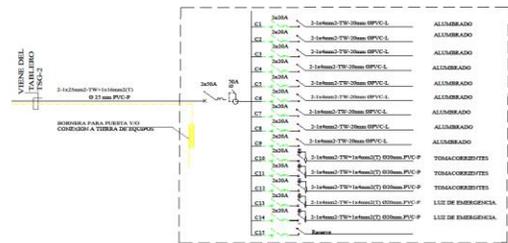
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

- 1° LAS TUBERÍAS SERÁN DE PLÁSTICO PULIDO (PVC-U) SIN VO DEDICACION. EL DIÁMETRO SERÁ DE 25 mm.
- 2° LOS CONDUCTORES SERÁN DE COBRE ELÉCTRICO CON AISLAMIENTO TV Y SECCIÓN DE 1.5mm<sup>2</sup> LA MENOR SECCIÓN A INSTALAR SERÁ DE 3mm<sup>2</sup>.
- 3° LAS CAJAS SERÁN DE FIERRO GALVANIZADO DEL TIPO PESADO.
- 4° LOS TABLEROS DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA SERÁN PARA ESCALERAS DE CASEROS METÁLICO CON INTERRUPTORES AUTOMÁTICOS TERMO-MAGNÉTICOS SIN FUSIBLES.
- 5° LOS CONDUCTORES DE ESCALERAS SERÁN SIMILARES A LOS DE LA SERIE MARGE DE TUBO.
- 6° LAS CAJAS SERÁN DE PVC RECTANGULAR 100x75mm OCTOGONAL 100x100mm CUADRADA 100x100mm.
- 7° LAS CAJAS QUE TENGA MÁS DE DOS TUBOS SE REEMPLAZARÁN POR CAJA CUADRADA CON TAPA UN GAN. CUADRADA 100 x 100 mm.

ALTURAS REFERENCIALES DE INSTALACION DE SALIDAS



ESQUEMA UNIFILAR TABLERO T.D-701



**SECTOR II**

INSTALACIONES ELECTRICAS  
PLANO DE TOMACORRIENTES- CUARTO PISO  
ESC 1/75

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| TÍTULO DE PROYECTO (DESCRIBIENDO):<br><b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN UNA METROPOLIS COMO ES EL CASO MERCADO N° 2, BARRANCO</b> |  | TÍTULO DE PROYECTO (DESCRIBIENDO):<br><b>INSTALACIONES ELÉCTRICAS</b> |  |
| UNIVERSIDAD<br><b>CESAR VALLEJO</b>  |  | CENTRO<br><b>GASTRONÓMICO CULTURAL</b>                                |  |
| FACULTAD DE<br><b>ARQUITECTURA</b>   |  | PLAN DE<br><b>TOMACORRIENTES</b>                                      |  |
| ESCUELA<br><b>DE ARQUITECTURA</b>  |  | CUARTO PISO   |  |
| DEPARTAMENTO :<br><b>LIMA</b>  |  | PROYECTO:<br><b>ABASTOS</b>   |  |
| PROVINCIA :<br><b>BARRANCO</b>   |  | CUARTO PISO   |  |
| DISTRITO :<br><b>BARRANCO</b>  |  | AUTOR:<br><b>ING. JORGE LUIS VESPA ROLD</b>                           |  |
| DISEÑO:<br><b>ING. JORGE LUIS VESPA ROLD</b>   |  | ESCALA:<br><b>1/75</b>  |  |
| FECHA:<br><b>2020</b>  |  | <b>IE-14</b>  |  |
| PROYECTO:<br><b>AD</b>   |  |   |  |

# PLANOS DE SEGURIDAD

## Planos de evacuación – SECTOR 1



| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 001 |                 |      |                 |          |       |
|-------------------------------------|-----------------|------|-----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE        | ÁREA | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
| SOTANO 3                            | ESTACIONAMIENTO | -    | 1 Est. /persona | 26       | 26    |

FUENTE: GENEPRED

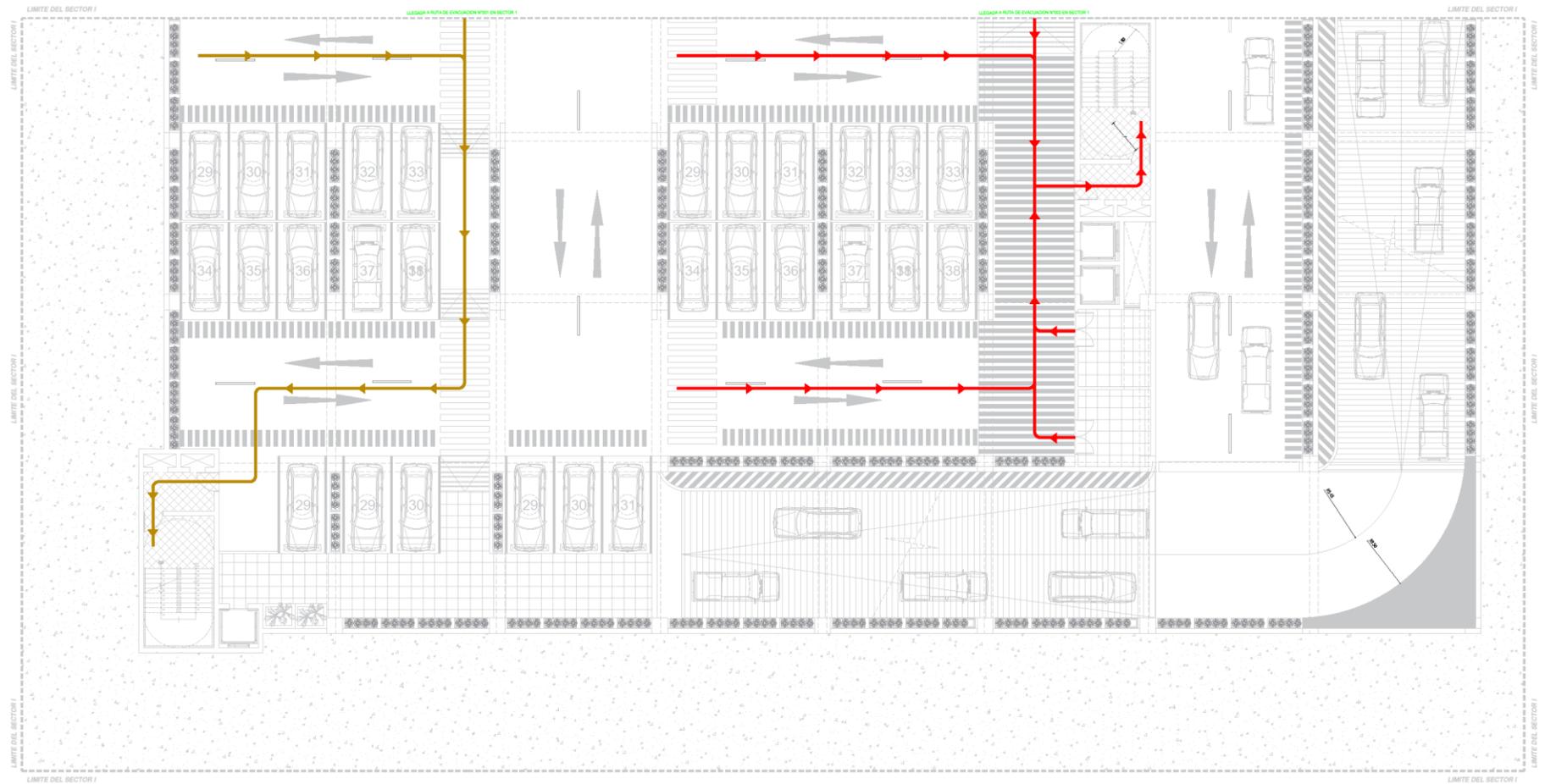
| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 002 |                 |      |                 |          |       |
|-------------------------------------|-----------------|------|-----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE        | ÁREA | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
| SOTANO 3                            | ESTACIONAMIENTO | -    | 1 Est. /persona | 33       | 33    |

FUENTE: GENEPRED

### SECTOR I

PROYECTO DE SEGURIDAD  
 PLANO DE EVACUACION-SOTANO 03  
 ESC: 1/75

|                                      |  |  |
|--------------------------------------|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> | TÍTULO DE PROYECTO: PLANOS DE SEGURIDAD<br>MERCADO DE BARRIO COMO ORGANIZADOR DEL<br>PLAN DE SEGURIDAD DEL CASO: MERCADO HNO S. BARRANCO |  |
|                                      | INSTITUCIÓN: CENTRO<br>BARRANCO EDUCACIONAL  | ESPECIALIDAD: SEGURIDAD                              |
|                                      | FACULTAD DE: FACULTAD DE<br>ARQUITECTURA   | TÍTULO: PLANO DE EVACUACION                          |
|                                      | PROFESOR: LUIS<br>BARRETO  | DEPARTAMENTO: LUIS<br>BARRETO<br>AMBIENTE: SOTANO 03 |
| SECTOR I<br>BARRANCO, PERU           | TÍTULO: PLAN DE SEGURIDAD<br>MERCADO HNO S. BARRANCO   | AUTOR: ING. JORGE LUIS VEGDEL ROLD                   |
|                                      | ESCALA: 1/75   | BOLETA DE CALIFICACION                               |
|                                      | FECHA: 2020  | N° DE CALIFICACION: S-01                             |
| PROFESOR: AD                         |  |  |



| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 001 |                 |      |                 |          |       |
|-------------------------------------|-----------------|------|-----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE        | ÁREA | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
| SOTANO 2                            | ESTACIONAMIENTO | -    | 1 Est. /persona | 26       | 26    |

FUENTE: CENEPED

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 002 |                 |      |                 |          |       |
|-------------------------------------|-----------------|------|-----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE        | ÁREA | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
| SOTANO 2                            | ESTACIONAMIENTO | -    | 1 Est. /persona | 22       | 22    |

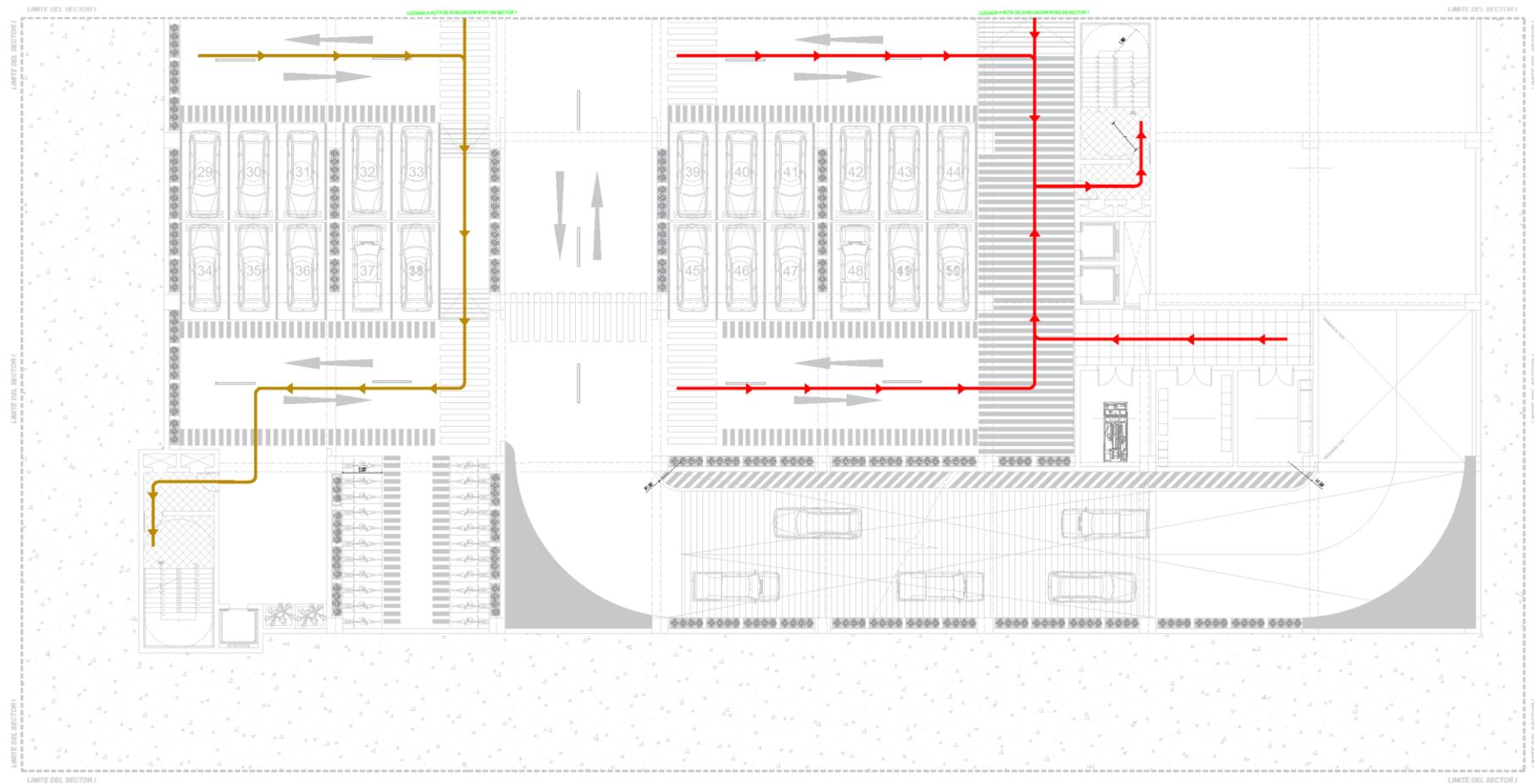
FUENTE: CENEPED

## SECTOR I

PROYECTO DE SEGURIDAD  
PLANO DE EVACUACION-SOTANO 02  
ESC 1/75

|   |  |                                  |   |
|---|--|----------------------------------|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SOLO CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |                                  | <p>ESPESIFICACION: SEGURIDAD</p>                |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  |                                  | <p>PLANO: PLANO DE EVACUACION</p>               |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA ESPECIALIDAD DE ARQUITECTURA</p> | <p>UBICACION: DEPARTAMENTO : LIMA LIMA</p> <p>PROVINCIA : BARRANCO</p> <p>DISTRITO :</p>   | <p>ESPESIFICACION: SOTANO 02</p> |   |
| <p>SECTOR I</p>   | <p>FECHA DE APROBACION: 17/05/2020</p> <p>PROYECTANTE: AD</p>  |                                  | <p>FECHA: 17/05/2020</p> <p>PROYECTANTE: AD</p> |
|   | <p>PROYECTO DE SEGURIDAD</p>   |                                  | <p>ESCALA: 1/75</p>                             |
|   | <p>PROYECTO DE SEGURIDAD</p>   |                                  | <p>ESCALA: 1/75</p>                             |
|   | <p>PROYECTO DE SEGURIDAD</p>   |                                  | <p>ESCALA: 1/75</p>                             |

S-02



AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 001

| PISO     | AMBIENTE          | ÁREA | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
|----------|-------------------|------|-----------------|----------|-------|
| SOTANO 1 | ESTACIONAMIENTO   | -    | 1 Est. /persona | 20       | 20    |
|          | PARQUEO BICICLETA | -    | 1 Bic. /persona | 22       | 22    |

FUENTE: CENEPRD

AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 002

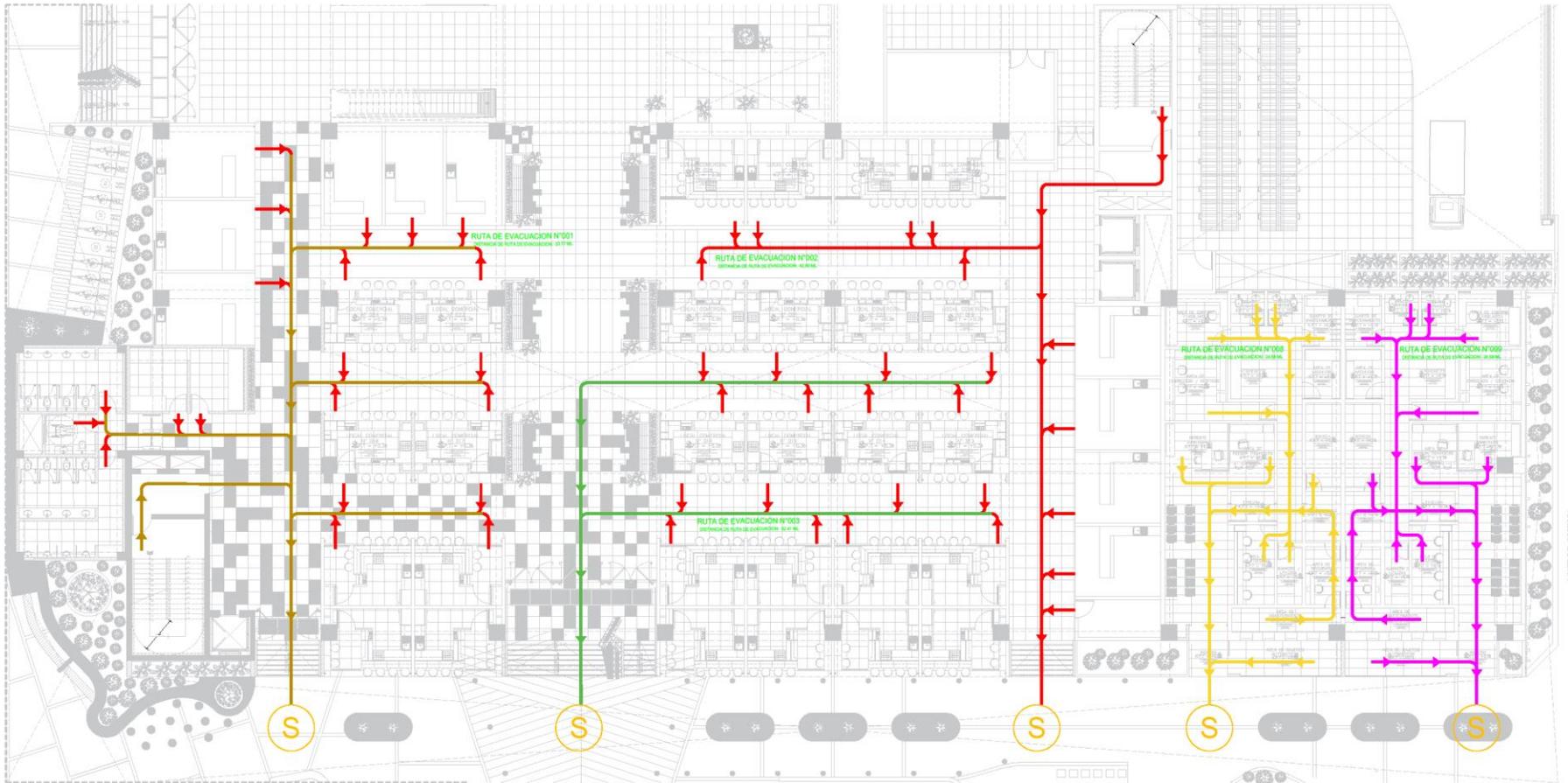
| PISO     | AMBIENTE        | ÁREA | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
|----------|-----------------|------|-----------------|----------|-------|
| SOTANO 1 | ESTACIONAMIENTO | -    | 1 Est. /persona | 22       | 22    |

FUENTE: CENEPRD

## SECTOR I

PROYECTO DE SEGURIDAD  
 PLANO DE EVACUACION-SOTANO 01  
 ESC 1/75

|   |   |                     |   |
|---|---|---------------------|---|
| <br>UNIVERSIDAD<br>CESAR VALLEJO                                | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO |                     | ESPECIALIDAD: SEGURIDAD   |
|   | TÍTULO DE PROYECTO SUBCATEGORÍA: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL   |                     | PLAN DE EVACUACION  |
| FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | PROFESOR: DEPARTAMENTO: LIMA LIMA<br>PROVINCIA: BARRANCO  | SEMESTRE: SOTANO 01 | TÍTULO DE PROYECTO SUBCATEGORÍA: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO<br>AUTOR: ING. JOSE LUIS VESSEL HOLS |
| SECTOR I<br>SUBCATEGORÍA  |   |                     | FECHA: 1/75<br>AÑO: 2020<br>PROYECTO: AD  |
|   |   |                     | <b>S-03</b>   |



| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 001 |                           |      |                |          |       |
|-------------------------------------|---------------------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE                  | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 1 PISO                              | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -    | 2.0 m2/persona | 14       | 84    |

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 002 |                           |      |                |          |       |
|-------------------------------------|---------------------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE                  | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 1 PISO                              | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -    | 2.0 m2/persona | 8        | 16    |

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 003 |                           |      |                |          |       |
|-------------------------------------|---------------------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE                  | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 1 PISO                              | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -    | 2.0 m2/persona | 16       | 96    |

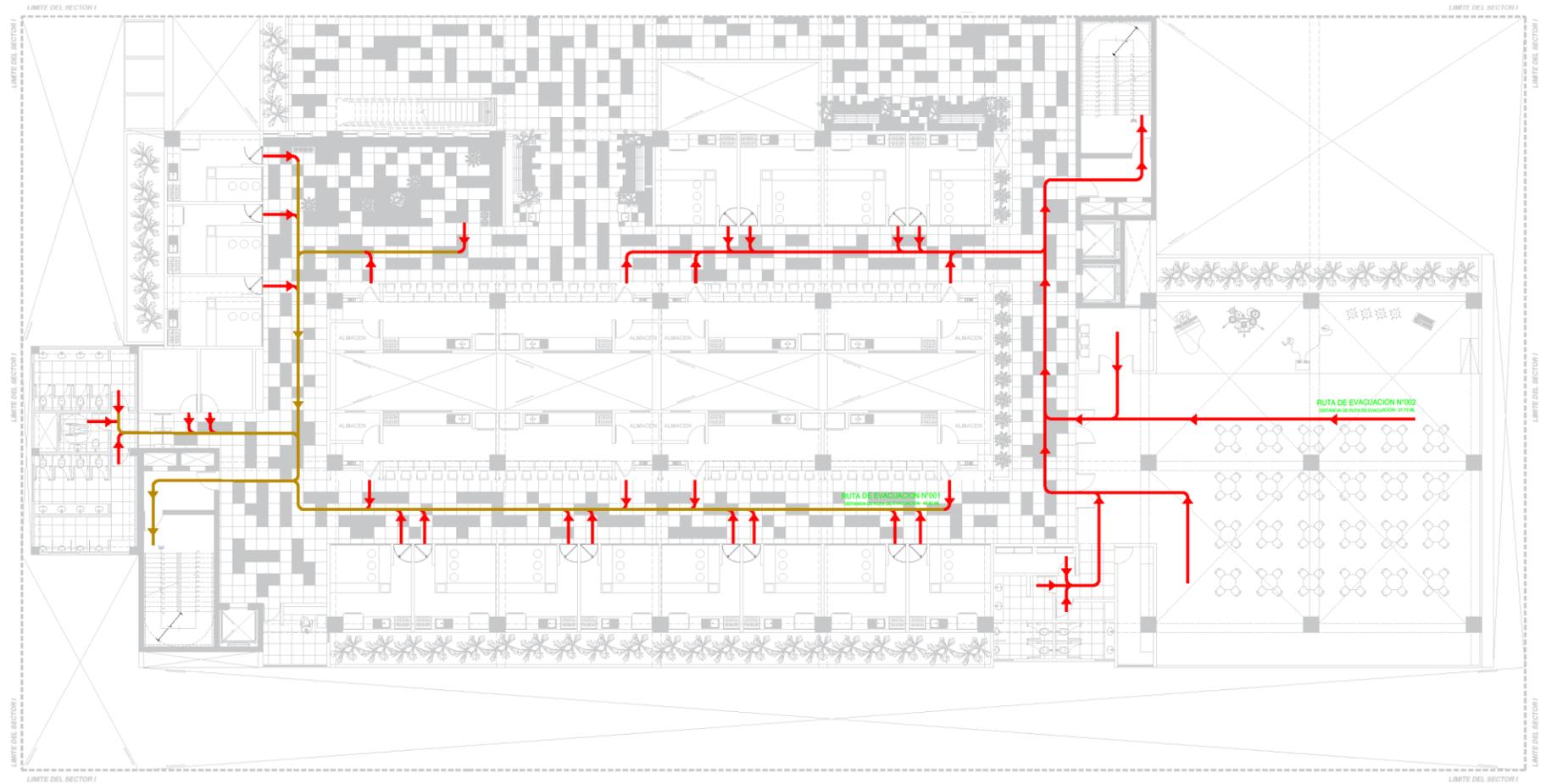
| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 008 |                 |      |                |          |       |
|-------------------------------------|-----------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE        | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 1 PISO                              | AREA FINANCIERA | -    | 5.0 m2/persona | 1        | 34    |

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 009 |                 |      |                |          |       |
|-------------------------------------|-----------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE        | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 1 PISO                              | AREA FINANCIERA | -    | 5.0 m2/persona | 1        | 34    |

FUENTE: CENEPRD

FUENTE: CENEPRD  
**SECTOR I**  
 PROYECTO DE SEGURIDAD  
 PLANO DE EVACUACION-PRIMER PISO  
 ESC 1/75

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>   | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 SABO MERCADO NRO 2, BARRANCO |  | DEPARTAMENTO: LIMA                         |
|  | TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL  |  | DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROVINCIAS: BARRANCO |
| FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA                | AUTOR: JHON LUIS VESPAH BELLO   | TÍTULO DE PROYECTO: PLAN DE EVACUACION     | DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROVINCIAS: BARRANCO |
| TERCERA CÁTEDRA DE ARQUITECTURA NACIONAL<br>BARRANCO, VILLA LIMA, JULIO GARCÉS | AUTOR: JHON LUIS VESPAH BELLO   | DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROVINCIAS: BARRANCO | DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROVINCIAS: BARRANCO |
| ESCALA: 1/75   | FECHA: JUNIO 2020   | PROYECTO: S-04                             | PROYECTO: AD                               |



AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 001

| PISO   | AMBIENTE                  | ÁREA    | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
|--------|---------------------------|---------|-----------------|----------|-------|
| 2 PISO | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -       | 2.0 m2/persona  | 11       | 44    |
|        | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -       | 2.0 m2/persona  | 5        | 40    |
|        | CUARTOS DE MANTENIMIENTO  | 8.8771  | 8.94 m2/persona | 1        | 1     |
|        | CUARTO DE DEPOSITO        | 8.8771  | 8.94 m2/persona | 1        | 1     |
|        | AREA SOCIAL               | 43.8734 | 9.0 m2/persona  | 1        | 4     |

FUENTE: CENEPRED

AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 002

| PISO   | AMBIENTE                  | ÁREA     | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
|--------|---------------------------|----------|----------------|----------|-------|
| 2 PISO | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -        | 2.0 m2/persona | 4        | 16    |
|        | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -        | 2.0 m2/persona | 3        | 24    |
|        | PATIO DE COMIDAS          | 210.0229 | 2.5 m2/persona | 1        | 84    |
|        |                           |          |                |          |       |

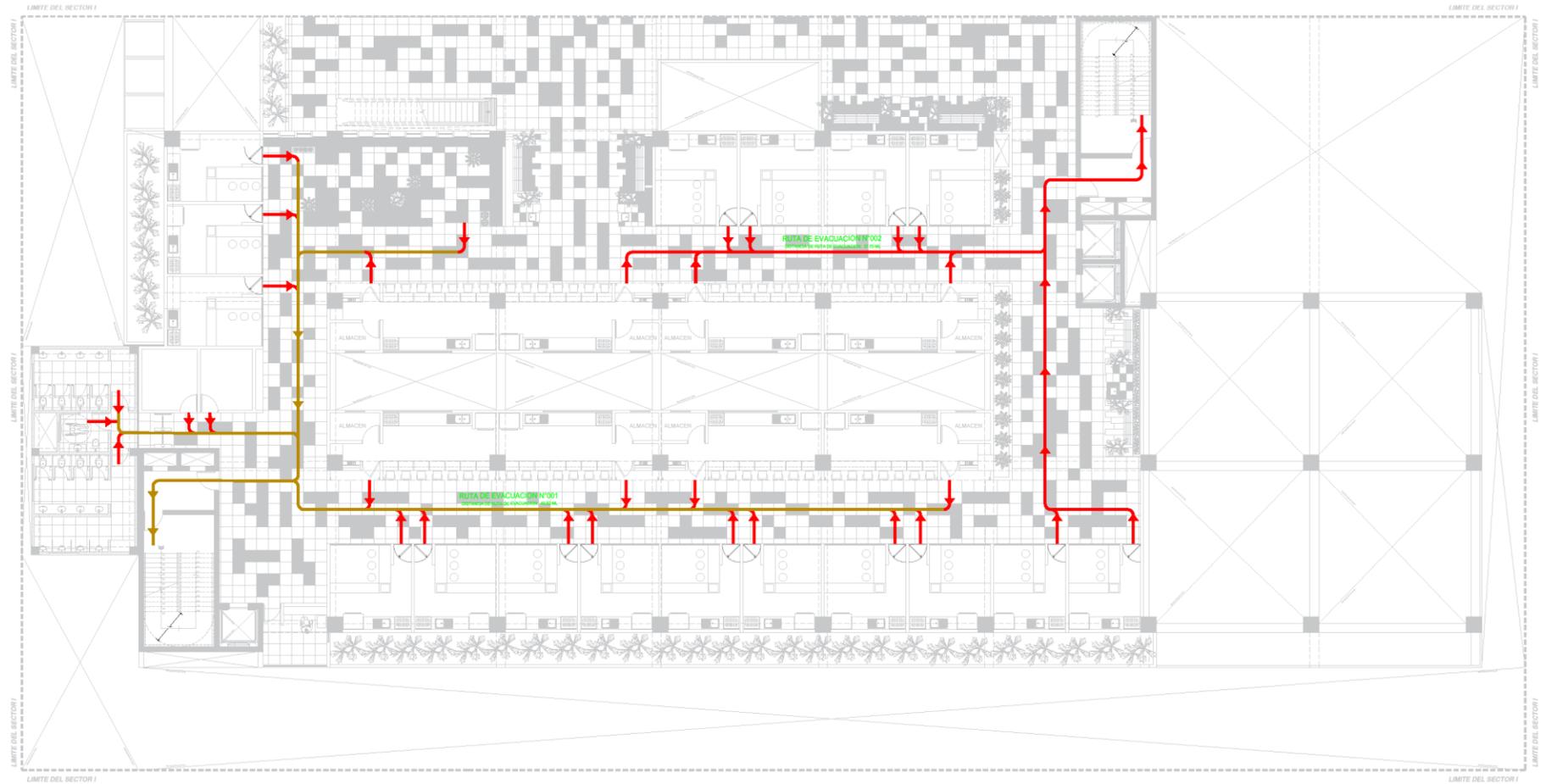
FUENTE: CENEPRED

## SECTOR I

PROYECTO DE SEGURIDAD  
PLANO DE EVACUACION-SEGUNDO PISO  
ESC 1/75

|   |  |   |                            |
|---|--|---|----------------------------|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>                                    | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.S. SABI MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |   | <p>SEGURIDAD</p>           |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  |   | <p>PLANO DE EVACUACION</p> |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROFESOR:<br/>DEPARTAMENTO: LIMA LIMA<br/>DISTRITO: BARRANCO</p>  | <p>PROFESOR:<br/>DEPARTAMENTO: LIMA LIMA<br/>DISTRITO: BARRANCO</p>                           | <p>SEGUNDO PISO</p>        |
| <p>SECTOR I</p>   | <p>TRABAJA: ING. GERMÁN BAQUERO<br/>RAFAEL VILLALBA<br/>ING. JOSÉ LUIS VESPAZ DELgado</p>  | <p>TRABAJA:<br/>ING. GERMÁN BAQUERO<br/>RAFAEL VILLALBA<br/>ING. JOSÉ LUIS VESPAZ DELgado</p> | <p>FECHA:<br/>1/75</p>     |
|   | <p>FECHA:<br/>2020</p>   | <p>FECHA:<br/>2020</p>  | <p>ESCALA:<br/>1/75</p>    |
|   | <p>PROYECTO:<br/>AD</p>  | <p>PROYECTO:<br/>AD</p>   | <p>ESCALA:<br/>1/75</p>    |
|   | <p>PROYECTO:<br/>AD</p>  | <p>PROYECTO:<br/>AD</p>   | <p>ESCALA:<br/>1/75</p>    |

S-05



AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 001

| PISO   | AMBIENTE                  | ÁREA    | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
|--------|---------------------------|---------|-----------------|----------|-------|
| 3 PISO | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -       | 2.0 m2/persona  | 11       | 44    |
|        | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -       | 2.0 m2/persona  | 5        | 40    |
|        | CUARTOS DE MANTENIMIENTO  | 8.8771  | 8.94 m2/persona | 1        | 1     |
|        | CUARTO DE DEPOSITO        | 8.8771  | 8.94 m2/persona | 1        | 1     |
|        | AREA SOCIAL               | 43.8734 | 9.0 m2/persona  | 1        | 4     |

FUENTE: CENEPRD

AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 002

| PISO   | AMBIENTE                  | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
|--------|---------------------------|------|----------------|----------|-------|
| 3 PISO | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -    | 2.0 m2/persona | 6        | 24    |
|        | AREA DE#Puest.GASTRONOMIA | -    | 2.0 m2/persona | 3        | 24    |

FUENTE: CENEPRD

## SECTOR I

PROYECTO DE SEGURIDAD  
PLANO DE EVACUACION-TERCER PISO  
ESC 1/75

|   |   |                                    |                                  |
|---|---|------------------------------------|----------------------------------|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>                                    | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S19 SABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |                                    | <p>ESPESIFICACION: SEGURIDAD</p> |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>   |                                    | <p>PLANO DE EVACUACION</p>       |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROFESOR: DEPARTAMENTO: LIMA LIMA<br/>PROFESOR: BARRANCO</p>   | <p>ESPESIFICACION: TERCER PISO</p> | <p>FECHA: 2020</p>               |
| <p>SECTOR I</p>   | <p>PROFESOR: DR. JOSE LUIS VESPAZ ROLDAN</p>  | <p>FECHA: 1/75</p>                 | <p>PROYECTO: S-06</p>            |



| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 001 |                          |         |                 |          |       |
|-------------------------------------|--------------------------|---------|-----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE                 | ÁREA    | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
| 4 PISO                              | SALON DE BAILE           | 61.0857 | 8.80 m2/persona | 2        | 12    |
|                                     | SALON DE MUSICA          | 58.9751 | 10 m2/persona   | 2        | 10    |
|                                     | SALA DE EXPOSICION 01    | 95.2500 | 3.0 m2/persona  | 1        | 31    |
|                                     | CUARTOS DE MANTENIMIENTO | 15.8912 | 8.94 m2/persona | 1        | 1     |
|                                     | CUARTO DE DEPOSITO       | 9.3870  | 8.94 m2/persona | 1        | 1     |

FUENTE: CENEPRED

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 002 |                       |         |                 |          |       |
|-------------------------------------|-----------------------|---------|-----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE              | ÁREA    | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
| 4 PISO                              | COCINA                | 61.0857 | 4.0 m2/persona  | 1        | 15    |
|                                     | PATIO DE COMIDAS      | 168.849 | 2.5 m2/persona  | 1        | 67    |
|                                     | SALA DE EXPOSICION 02 | 95.2500 | 3.0 m2/persona  | 1        | 31    |
|                                     | CUARTOS DE VIGILANCIA | 22.3814 | 8.94 m2/persona | 1        | 2     |
|                                     | ALMACEN               | 14.6405 | 9.0 m2/persona  | 1        | 1     |

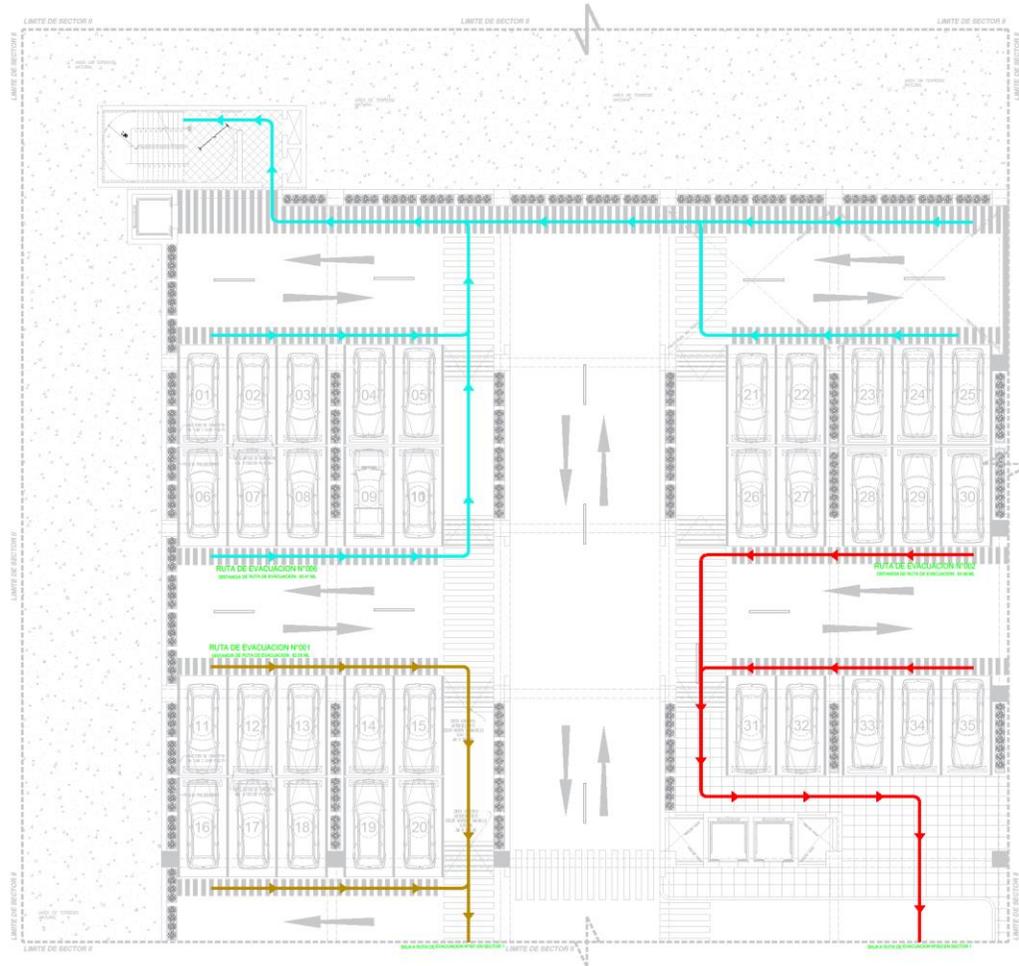
FUENTE: CENEPRED

## SECTOR I

PROYECTO DE SEGURIDAD  
 PLANO DE EVACUACION-CUARTO PISO  
 ESC 1/75

|   |  |                                |                           |
|---|--|--------------------------------|---------------------------|
| <br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO                                   | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.S. SABOR MERCADO NRO 2, BARRANCO |                                | DEPARTAMENTO: SEGURIDAD   |
|   | TÍTULO DE PROYECTO SUBCATEGORÍA: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL  |                                | PISO: PLANO DE EVACUACION |
| FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | PROFESOR: LIMA LUIS BARRANCO   | ESPECIALIDAD: ARQUITECTURA     | AMBIENTE: CUARTO PISO     |
| <br>SECTOR I  | TÍTULO DE PROYECTO: PLAN DE SEGURIDAD NACIONAL   | AUTOR: JOSE LUIS VESSEL ROLDAN | AREA: 1/75                |
|   | AUTOR: JOSE LUIS VESSEL ROLDAN   | FECHA: 2020                    | ESCALA: S-07              |
|   | FECHA: 2020  | PROYECTO: AD                   |                           |
|   | PROYECTO: AD   |                                |                           |

# Planos de evacuación – SECTOR 2



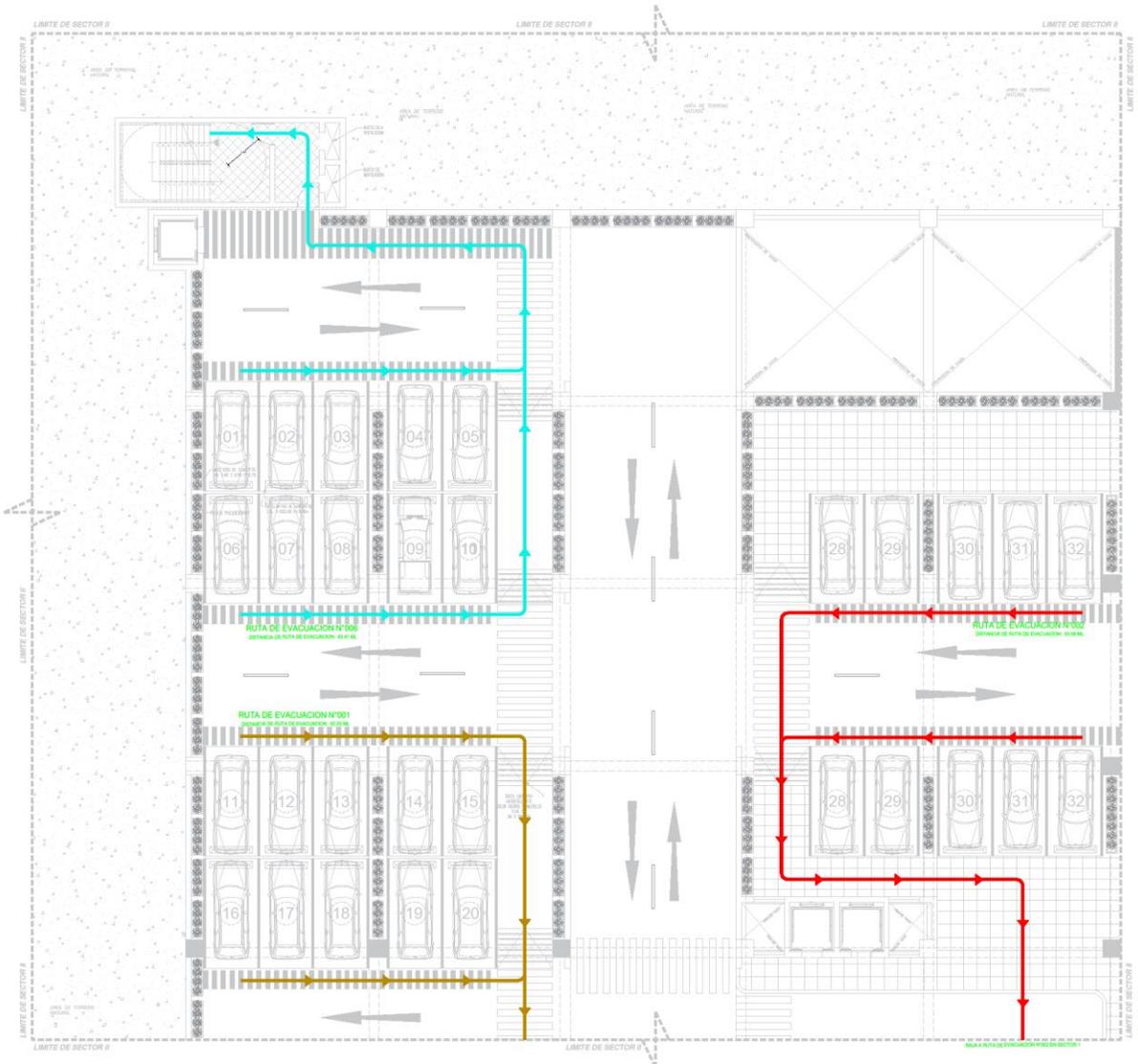
| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 006 |                 |      |                 |          |       |
|-------------------------------------|-----------------|------|-----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE        | ÁREA | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
| SOTANO 3                            | ESTACIONAMIENTO | -    | 1 Est. /persona | 15       | 15    |

FUENTE: CENEPRD

## SECTOR II

PROYECTO DE SEGURIDAD  
 PLANO DE EVACUACION-SOTANO 03  
 ESC: 1/75

|   |   |                         |                         |                |
|---|---|-------------------------|-------------------------|----------------|
| <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | TÍTULO DE PROYECTO: IDENTIFICACIÓN<br>MERCADO DE ABASTECIMIENTO SUSTENTADO DEL<br>CENTRO BARRIOBARRIO DEL<br>CASO: MERCADO N° 2, BARRIO |                         | ESPECIALIDAD: SEGURIDAD |                |
|   | INSTITUCIÓN: CENTRO BARRIOBARRIO CULTURAL   |                         | PLAN DE EVACUACION      |                |
|   | AUTORA:   | PROFESORA: LINA BARRAZO | ESTADISTA:              | SISTEMA 03     |
|   | TERCIER:  |                         |                         | BOB DE LECTURA |
| ANO: JORGE LUIS VERADEL ROLD  | ESCALA: 1/75  |                         | <b>S-08</b>             |                |
| FECHA: 2020   | PROYECTO: SOTANO  |                         |                         |                |
| FIRMADO: AD   | PLAN DE EVACUACION  |                         |                         |                |



| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 006 |                 |      |                 |          |       |
|-------------------------------------|-----------------|------|-----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE        | ÁREA | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
| SOTANO 2                            | ESTACIONAMIENTO | -    | 1 Est. /persona | 10       | 10    |

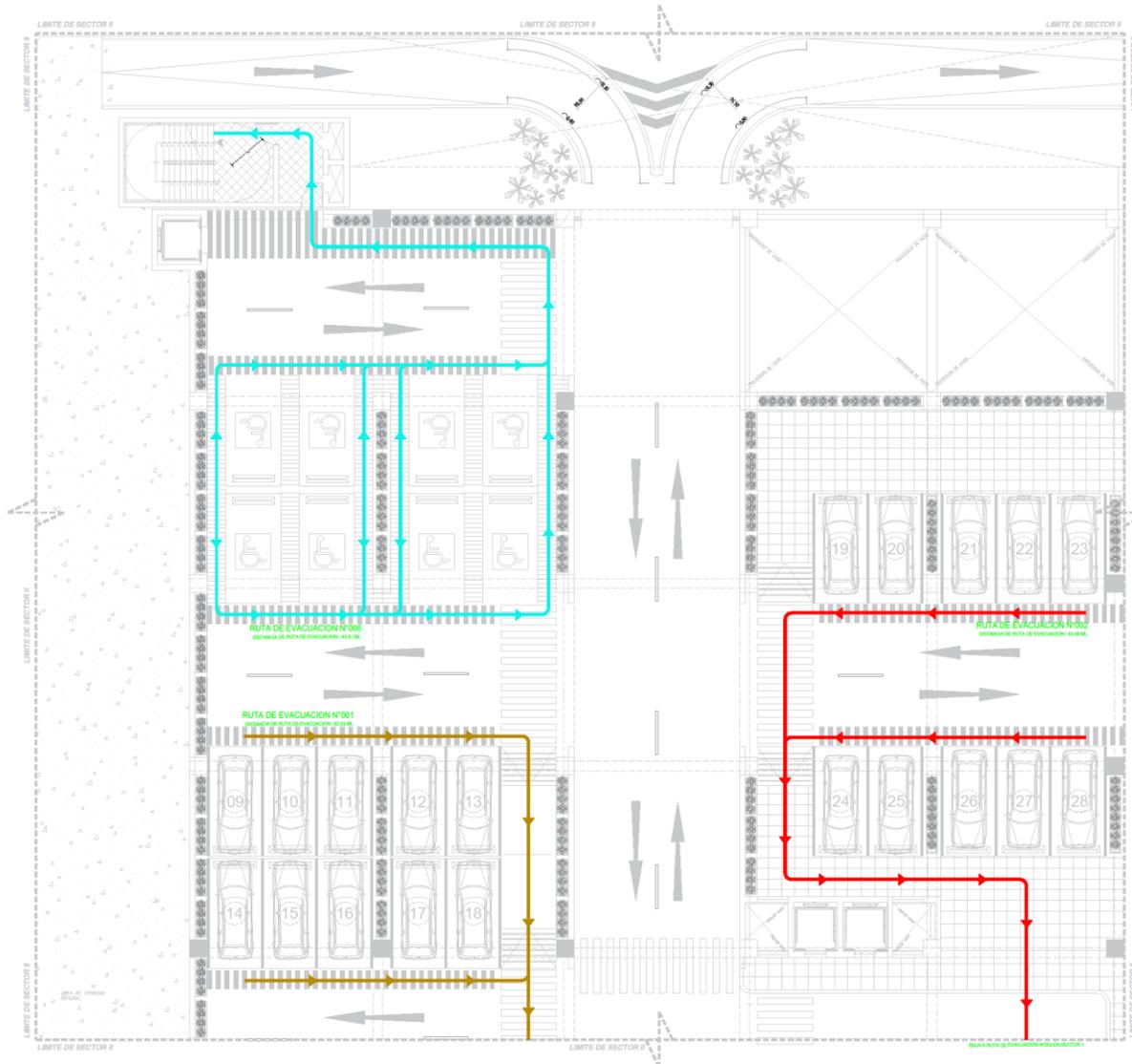
FUENTE: CENEPRD

## SECTOR II

PROYECTO DE SEGURIDAD  
 PLANO DE EVACUACION-SOTANO 02  
 ESC 1/75

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>                                 | <p>TÍTULO DE PROYECTO (DESCRIPCION):<br/> <b>MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL<br/>         TURISMO GASTRONÓMICO<br/>         EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19<br/>         C.A.B.01 MERCADO NRO 2, BARRANCO</b></p> |   | <p>ESPESIFICACION:<br/> <b>SEGURIDAD</b></p>                    |
|  | <p>TÍTULO DE PROYECTO (CATEGORIA):<br/> <b>CENTRO<br/>         GASTRONÓMICO<br/>         CULTURAL</b></p>   |   | <p>PLANO:<br/> <b>PLANO DE EVACUACION</b></p>                   |
| <p>FACULTAD DE<br/>         ARQUITECTURA</p>                         | <p>UNIVERSIDAD:<br/>         CESAR VALLEJO</p>  | <p>DEPARTAMENTO:<br/>         LIMA</p>                          | <p>PROFESIONAL:<br/>         BARRANCO</p>                       |
| <p>ESCUELA<br/>         PROFESIONAL DE<br/>         ARQUITECTURA</p> | <p>PROFESOR:<br/>         JUAN CARLOS<br/>         BARRANCO</p>   | <p>PROFESOR:<br/>         JUAN CARLOS<br/>         BARRANCO</p> | <p>PROFESOR:<br/>         JUAN CARLOS<br/>         BARRANCO</p> |
| <p>SECTOR II</p>   | <p>FECHA:<br/>         17/05/2020</p>   | <p>FECHA:<br/>         17/05/2020</p>                           | <p>FECHA:<br/>         17/05/2020</p>                           |
|  | <p>ESCALA:<br/>         1/75</p>  | <p>ESCALA:<br/>         1/75</p>                                | <p>ESCALA:<br/>         1/75</p>                                |
|  | <p>PROYECTO:<br/>         AD</p>  | <p>PROYECTO:<br/>         AD</p>                                | <p>PROYECTO:<br/>         AD</p>                                |
|  | <p>PROYECTO:<br/>         AD</p>  | <p>PROYECTO:<br/>         AD</p>                                | <p>PROYECTO:<br/>         AD</p>                                |

**S-09**



AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 006

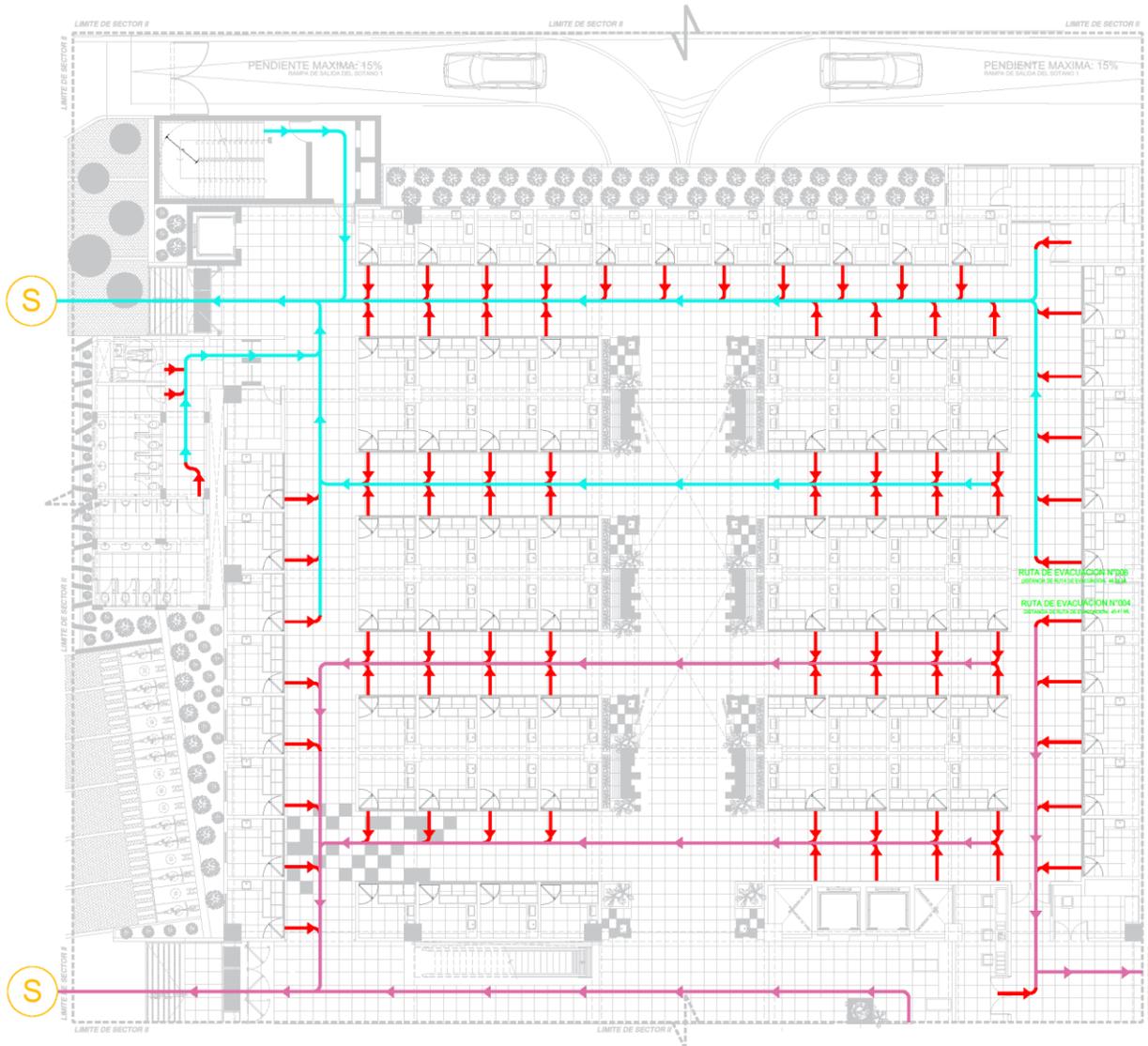
| PISO     | AMBIENTE                | ÁREA | COEFICIENTE     | CANTIDAD | AFORO |
|----------|-------------------------|------|-----------------|----------|-------|
| SOTANO 1 | ESTACIONAMIENTO DISCAP. | -    | 1 Est. /persona | 8        | 8     |

FUENTE: CENEPRD

## SECTOR II

PROYECTO DE SEGURIDAD  
 PLANO DE EVACUACION-SOTANO 01  
 ESC 1/75

|   |  |   |                                   |
|---|--|---|-----------------------------------|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>                                    | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO HNO 2, BARRANCO</p> |   | <p>ESPESIFICACIÓN: SEGURIDAD</p>  |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  |   | <p>PLANO: PLANO DE EVACUACION</p> |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROFESOR: LIMA LIMA<br/>DEPARTAMENTO: BARRANCO</p>  | <p>PROFESOR: LIMA LIMA<br/>DEPARTAMENTO: BARRANCO</p> | <p>ESPESIFICACIÓN: SOTANO 01</p>  |
| <p>SECTOR II</p>  | <p>FECHA: 17/05/2020</p>   |   | <p>FECHA: 17/05/2020</p>          |
|   | <p>PROYECTO: AD</p>  |   | <p>PROYECTO: AD</p>               |
|   | <p>ESCALA: 1/75</p>  |   | <p>ESCALA: 1/75</p>               |
|   | <p>PROYECTO: AD</p>  |   | <p>PROYECTO: AD</p>               |



|  | RUTA     | DISTANCIA DE RECORRIDO | TIEMPO DE EVACUACIÓN |
|--|----------|------------------------|----------------------|
|  | RUTA N°1 | 62.05 metros           | 4minutos 12segundos  |
|  | RUTA N°2 | 53.58 metros           | 3 minutos            |
|  | RUTA N°3 | 32.41 metros           | 1minutos 53segundos  |
|  | RUTA N°4 | 45.41 metros           | 2 minutos            |
|  | RUTA N°5 | 47.41 metros           | 1minutos 52segundos  |
|  | RUTA N°6 | 48.38 metros           | 2minutos 8segundos   |
|  | RUTA N°7 | 29.59 metros           | 2minutos 17segundos  |
|  | RUTA N°8 | 24.58 metros           | 1minutos 53segundos  |
|  | RUTA N°9 | 24.58 metros           | 1minutos 53segundos  |

FUENTE: ELABORACION PROPIA

|  | RUTA     | AFORO        |
|--|----------|--------------|
|  | RUTA N°1 | 413 personas |
|  | RUTA N°2 | 381 personas |
|  | RUTA N°3 | 96 personas  |
|  | RUTA N°4 | 150 personas |
|  | RUTA N°5 | 89 personas  |
|  | RUTA N°6 | 223 personas |
|  | RUTA N°7 | 137 personas |
|  | RUTA N°8 | 34 personas  |
|  | RUTA N°9 | 34 personas  |

TOTAL DE AFORO 1,557 personas  
FUENTE: ELABORACION PROPIA

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 004 |                       |      |                |          |       |
|-------------------------------------|-----------------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE              | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 1 PISO                              | AREA DE VENTA MERCADO | -    | 2.0 m2/persona | 23       | 46    |

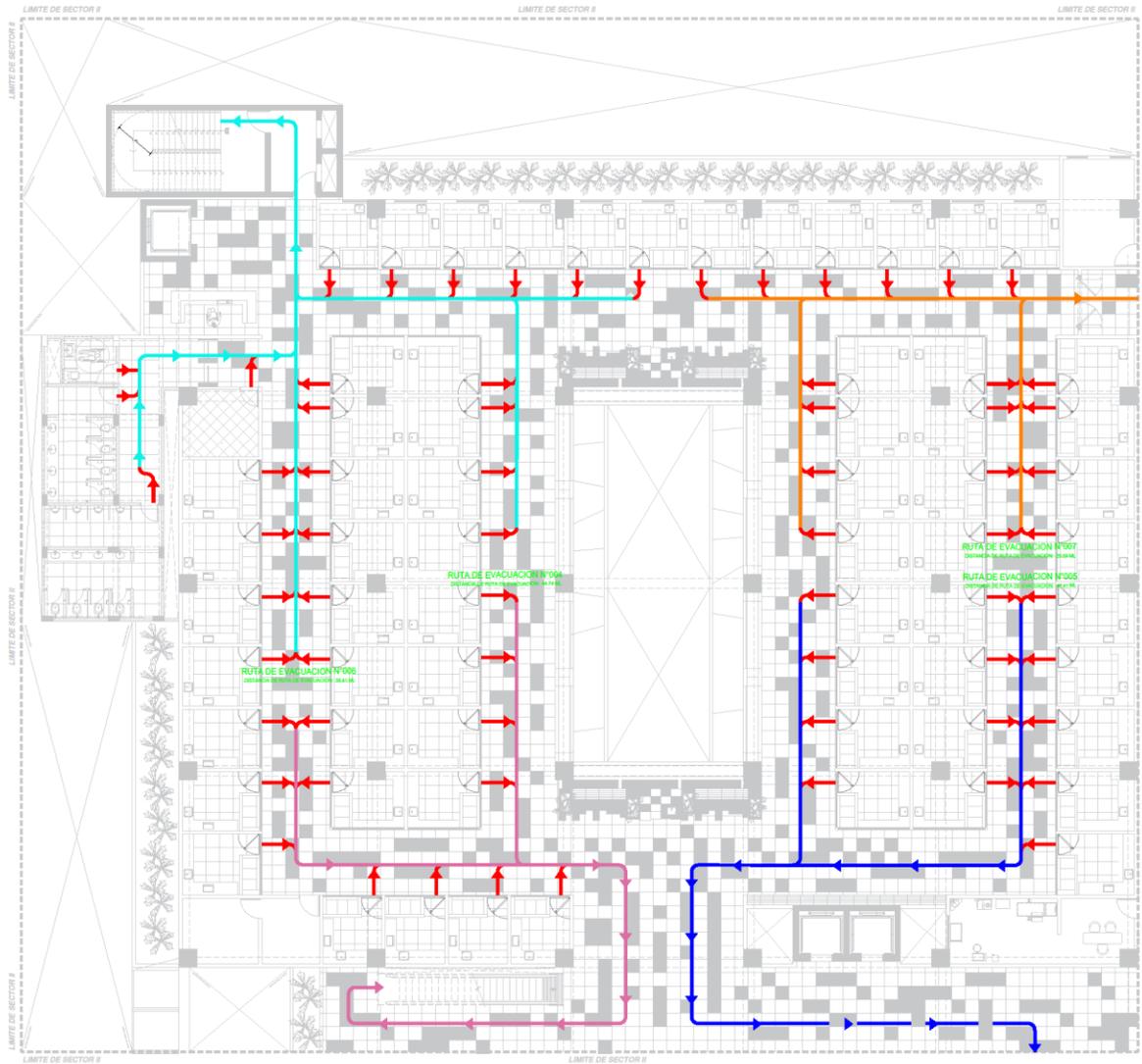
FUENTE: CENEPED

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 006 |                       |      |                |          |       |
|-------------------------------------|-----------------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE              | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 1 PISO                              | AREA DE VENTA MERCADO | -    | 2.0 m2/persona | 33       | 66    |

FUENTE: CENEPED

**SECTOR II**  
PROYECTO DE SEGURIDAD  
PLANO DE EVACUACION-PRIMER PISO  
ESC 1/75

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <br>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO                                   | TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, SOLO CASO MERCADO NRO 2, BARRANCO |  | ESPECIALIDAD: SEGURIDAD   |
|   | TÍTULO DE PROYECTO SUBCATEGORÍA: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL   |  | PLAN DE EVACUACION  |
| FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | DEPARTAMENTO: LIMA<br>PROVINCIA: LIMA<br>DISTRITO: BARRANCO   | ESPECIALIDAD: SEGURIDAD<br>PRIMER PISO     | TÍTULO DE TRABAJO: ANE. LEGISLACIÓN NACIONAL, BASES PARA ELABORAR EL PLAN DE EVACUACION |
| SECTOR II<br>DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA                       | AUTOR: DR. JOSE LUIS VESPAI BOLA  | JEFE DE TRABAJO: DR. JOSE LUIS VESPAI BOLA | FECHA: 2020   |
|   | ESCALA: 1/75  | BOLETA DE LAMINA:                          | PROYECTO: AD  |
|   |   |  |   |



AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 004

| PISO   | AMBIENTE              | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
|--------|-----------------------|------|----------------|----------|-------|
| 2 PISO | AREA DE VENTA MERCADO | -    | 2.0 m2/persona | 13       | 26    |

FUENTE: CENEPRED

AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 005

| PISO   | AMBIENTE              | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
|--------|-----------------------|------|----------------|----------|-------|
| 2 PISO | AREA DE VENTA MERCADO | -    | 2.0 m2/persona | 13       | 26    |

FUENTE: CENEPRED

AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 006

| PISO   | AMBIENTE              | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
|--------|-----------------------|------|----------------|----------|-------|
| 2 PISO | AREA DE VENTA MERCADO | -    | 2.0 m2/persona | 20       | 40    |

FUENTE: CENEPRED

AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 007

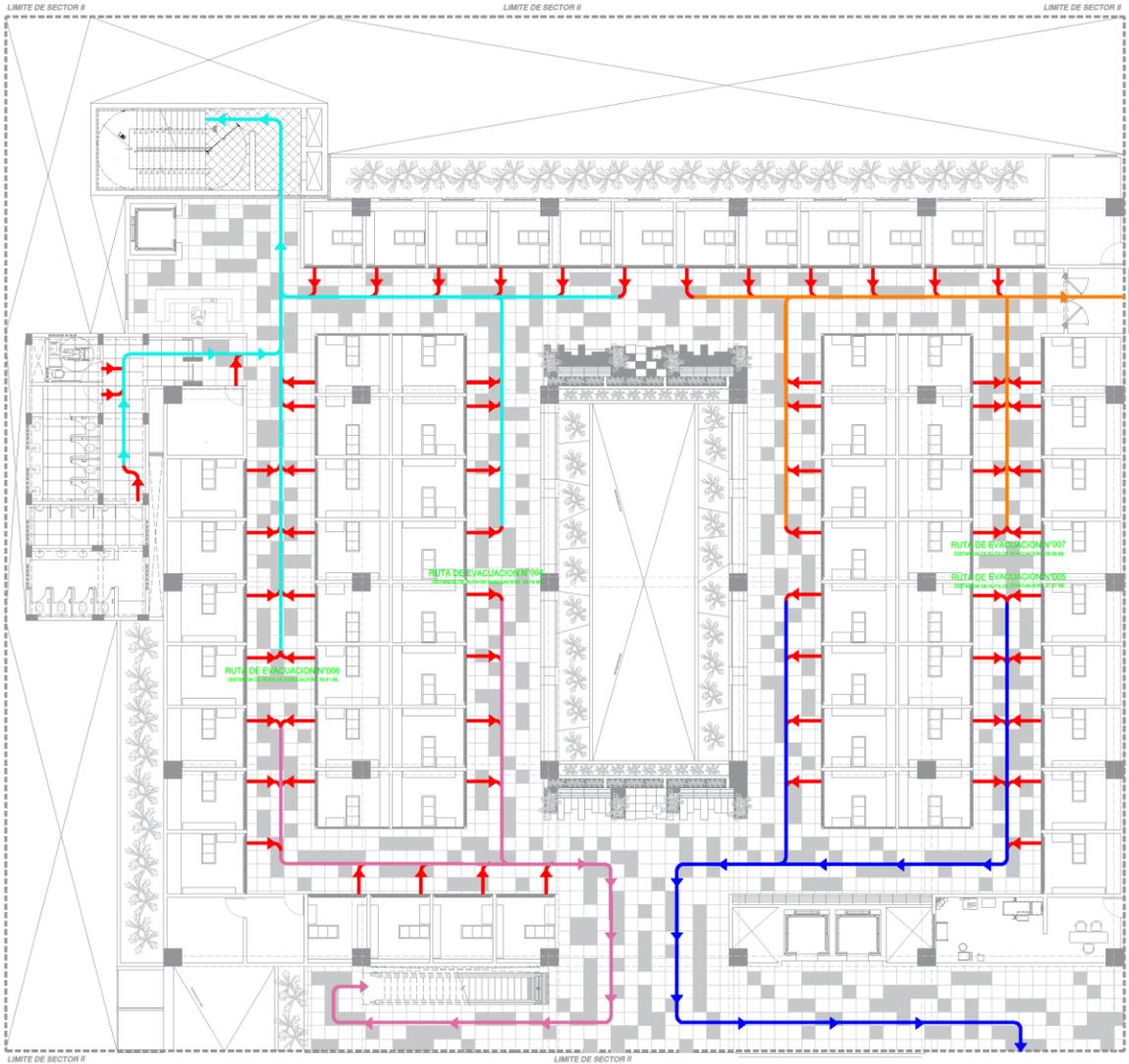
| PISO   | AMBIENTE              | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
|--------|-----------------------|------|----------------|----------|-------|
| 2 PISO | AREA DE VENTA MERCADO | -    | 2.0 m2/persona | 18       | 36    |

FUENTE: CENEPRED

## SECTOR II

PROYECTO DE SEGURIDAD  
 PLANO DE EVACUACION-SEGUNDO PISO  
 ESC 1/75

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>                                    | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |  |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO SUBCATEGORÍA: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>   | <p>ESPECIALIDAD: SEGURIDAD</p>                     |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>UBICACIÓN: LIMA LIMA<br/>DEPARTAMENTO: LIMA LIMA<br/>PROVINCIA: BARRANCO<br/>DISTRITO: BARRANCO</p>   | <p>PLANO DE EVACUACION<br/>GRUPO: SEGUNDO PISO</p> |
| <p>SECTOR II<br/>DE DINAMIZACIÓN TURÍSTICA</p>                          | <p>FECHA: 2020</p>   | <p>FECHA: 2020</p>                                 |
|   | <p>PROFESOR: AD</p>  | <p>PROFESOR: AD</p>                                |
|   | <p>BOLETA: 1/75</p>  | <p>BOLETA: 1/75</p>                                |
|   | <p>BOLETA: S-12</p>  | <p>BOLETA: S-12</p>                                |



| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 004 |                       |      |                |          |       |
|-------------------------------------|-----------------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE              | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 3 PISO                              | AREA DE VENTA MERCADO | -    | 2.0 m2/persona | 13       | 26    |

FUENTE: CENEPRED

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 005 |                       |      |                |          |       |
|-------------------------------------|-----------------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE              | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 3 PISO                              | AREA DE VENTA MERCADO | -    | 2.0 m2/persona | 13       | 26    |

FUENTE: CENEPRED

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 006 |                       |      |                |          |       |
|-------------------------------------|-----------------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE              | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 3 PISO                              | AREA DE VENTA MERCADO | -    | 2.0 m2/persona | 20       | 40    |

FUENTE: CENEPRED

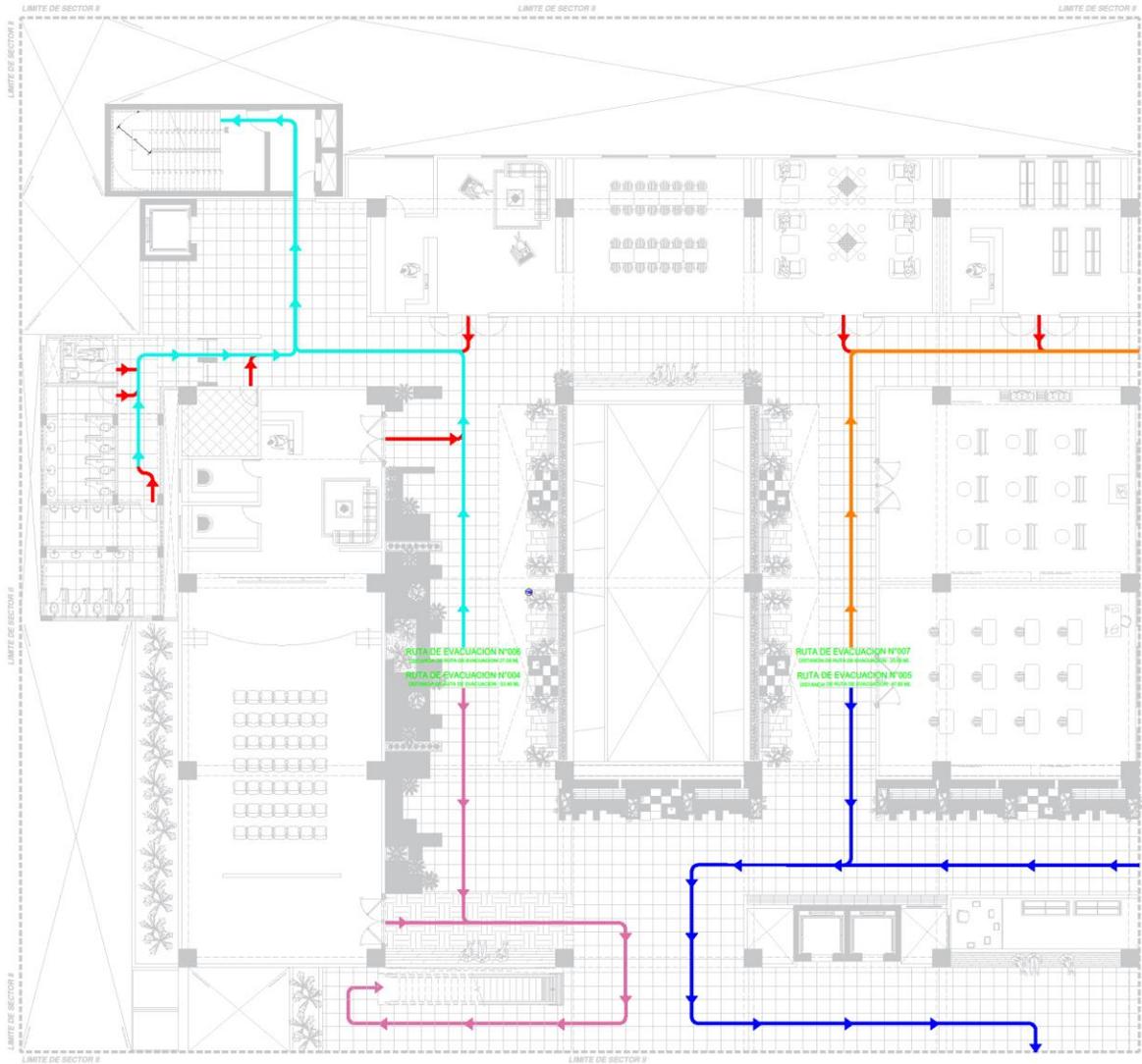
| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 007 |                       |      |                |          |       |
|-------------------------------------|-----------------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE              | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 3 PISO                              | AREA DE VENTA MERCADO | -    | 2.0 m2/persona | 18       | 36    |

FUENTE: CENEPRED

## SECTOR II

PROYECTO DE SEGURIDAD  
PLANO DE EVACUACION-TERCER PISO  
ESC 1/75

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>                                    | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |   |
|   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  | <p>ESPESIFICACION: SEGURIDAD</p>        |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROFESOR: LINA LUZA<br/>DEPARTAMENTO: BARRANCO</p>  | <p>PROFESOR: JORGE LUIS VESPAZ HOLA</p> |
| <p>SECTOR II<br/>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>                       | <p>PLANO: PLANO DE EVACUACION</p>  | <p>ESPESIFICACION: TERCER PISO</p>      |
|   | <p>FECHA: 2020</p>   | <p>BOB DE LAMINA: S-13</p>              |
|   | <p>ESCALA: 1/75</p>  | <p>BOB DE LAMINA: S-13</p>              |
|   | <p>PROYECTO: AD</p>  | <p>BOB DE LAMINA: S-13</p>              |



| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 004 |                |      |                  |          |       |
|-------------------------------------|----------------|------|------------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE       | ÁREA | COEFICIENTE      | CANTIDAD | AFORO |
| 4 PISO                              | SALA MULTIUSOS | -    | 1 butaca x pers. | 1        | 52    |

FUENTE: CENEPRED

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 005 |                |         |                |          |       |
|-------------------------------------|----------------|---------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE       | ÁREA    | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 4 PISO                              | SALA DE DIBUJO | 94.3538 | 2.5 m2/persona | 1        | 37    |

FUENTE: CENEPRED

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 006 |                        |      |                |          |       |
|-------------------------------------|------------------------|------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE               | ÁREA | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 4 PISO                              | SALA DE LECTURA        | -    | 2.0 m2/persona | 20       | 40    |
|                                     | ANTESALA DE SALA MULT. | -    | -              | -        | 4     |

FUENTE: CENEPRED

| AFORO POR RUTA DE EVACUACION N° 007 |                      |         |                |          |       |
|-------------------------------------|----------------------|---------|----------------|----------|-------|
| PISO                                | AMBIENTE             | ÁREA    | COEFICIENTE    | CANTIDAD | AFORO |
| 4 PISO                              | SALA DE PINTURA      | 94.3538 | 2.5 m2/persona | 1        | 37    |
|                                     | SALA DE ADULTO MAYOR | 55.3546 | 2.5 m2/persona | 1        | 22    |
|                                     | AREA DE LIBROS       | 56.0661 | 9.5 m2/persona | 1        | 6     |

FUENTE: CENEPRED

## SECTOR II

PROYECTO DE SEGURIDAD  
PLANO DE EVACUACION-CUARTO PISO  
ESC 1/75

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>                                       | <p>TÍTULO DE PROYECTO: MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LIMA METROPOLITANA, S.O.19 CABO MERCADO NRO 2, BARRANCO</p> |  | <p>ESPESIFICACION: SEGURIDAD</p>                                     |
|  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</p>  | <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROVINCIA: LIMA</p> <p>DISTRITO: BARRANCO</p> | <p>PLANO: PLANO DE EVACUACION</p> <p>ESPESIFICACION: CUARTO PISO</p> |
| <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>PROFESOR: JOSE ANTONIO GONZALEZ</p> <p>ALUMNO: JOSE ANTONIO GONZALEZ</p>  | <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p>                                     | <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p>                               |
| <p>SECTOR II</p> <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>                          |  | <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p>                                     | <p>FECHA: 2020</p> <p>PROYECTO: AD</p>                               |

# Planos de señalización – SECTOR 1



| LEYENDA (Símbolos de seguridad Norma Técnica Persepe, 2008:03) |   |
|--|---|
| <b>INDICACIONES DE OBLIGACION</b>                              | <b>A. OBLIGACIONES</b>                            |
| SEÑAL DE OBLIGACION: 0101 y 0102 (señal de dirección)          | SEÑAL DE OBLIGACION: 0101 (señal de dirección)    |
| <b>PROHIBICIONES DE ACCESO</b>                                 | <b>B. PROHIBICIONES</b>                           |
| SEÑAL DE PROHIBICION: 0201 y 0202 (señal de prohibición)       | SEÑAL DE PROHIBICION: 0201 (señal de prohibición) |
| <b>SEÑALES DE INFORMACION</b>                                  | <b>C. SEÑALES DE INFORMACION</b>                  |
| SEÑAL DE INFORMACION: 0301 y 0302 (señal de información)       | SEÑAL DE INFORMACION: 0301 (señal de información) |
| <b>SEÑALES DE PELIGRO</b>                                      | <b>D. SEÑALES DE PELIGRO</b>                      |
| SEÑAL DE PELIGRO: 0401 y 0402 (señal de peligro)               | SEÑAL DE PELIGRO: 0401 (señal de peligro)         |
| <b>SEÑALES DE SERVICIO</b>                                     | <b>E. SEÑALES DE SERVICIO</b>                     |
| SEÑAL DE SERVICIO: 0501 y 0502 (señal de servicio)             | SEÑAL DE SERVICIO: 0501 (señal de servicio)       |

| NOTAS: OBSERVAR   |   |
|---|---|
| 1. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito.  | 2. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito.  |
| 3. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito.  | 4. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito.  |
| 5. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito.  | 6. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito.  |
| 7. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito.  | 8. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito.  |
| 9. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito.  | 10. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. |
| 11. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. | 12. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. |
| 13. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. | 14. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. |
| 15. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. | 16. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. |
| 17. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. | 18. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. |
| 19. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. | 20. En el diseño de seguridad debe ser acorde a la norma de seguridad de la señalización de tránsito. |



|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>UNIVERSIDAD DEBARRALDEZ</b><br>FACULTAD DE INGENIERIA<br>DEPARTAMENTO DE INGENIERIA DE SISTEMAS | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACION DE TRAFICO</b><br>PLANOS DE SEÑALIZACION | <b>SEÑALIZACION DE TRAFICO</b><br>PLANOS DE SEÑALIZACION |
|  | <b>SECTOR I</b><br>SEÑALIZACION DE TRAFICO                           | <b>SEÑALIZACION DE TRAFICO</b><br>PLANOS DE SEÑALIZACION |
|  | <b>SEÑALIZACION DE TRAFICO</b><br>PLANOS DE SEÑALIZACION             | <b>SEÑALIZACION DE TRAFICO</b><br>PLANOS DE SEÑALIZACION |
|  | <b>SEÑALIZACION DE TRAFICO</b><br>PLANOS DE SEÑALIZACION             | <b>SEÑALIZACION DE TRAFICO</b><br>PLANOS DE SEÑALIZACION |





**SECTOR I**  
 PROYECTO DE SEGURIDAD  
 PLANO DE SENELETICA-SOTANO 01  
 I:SC 1/75

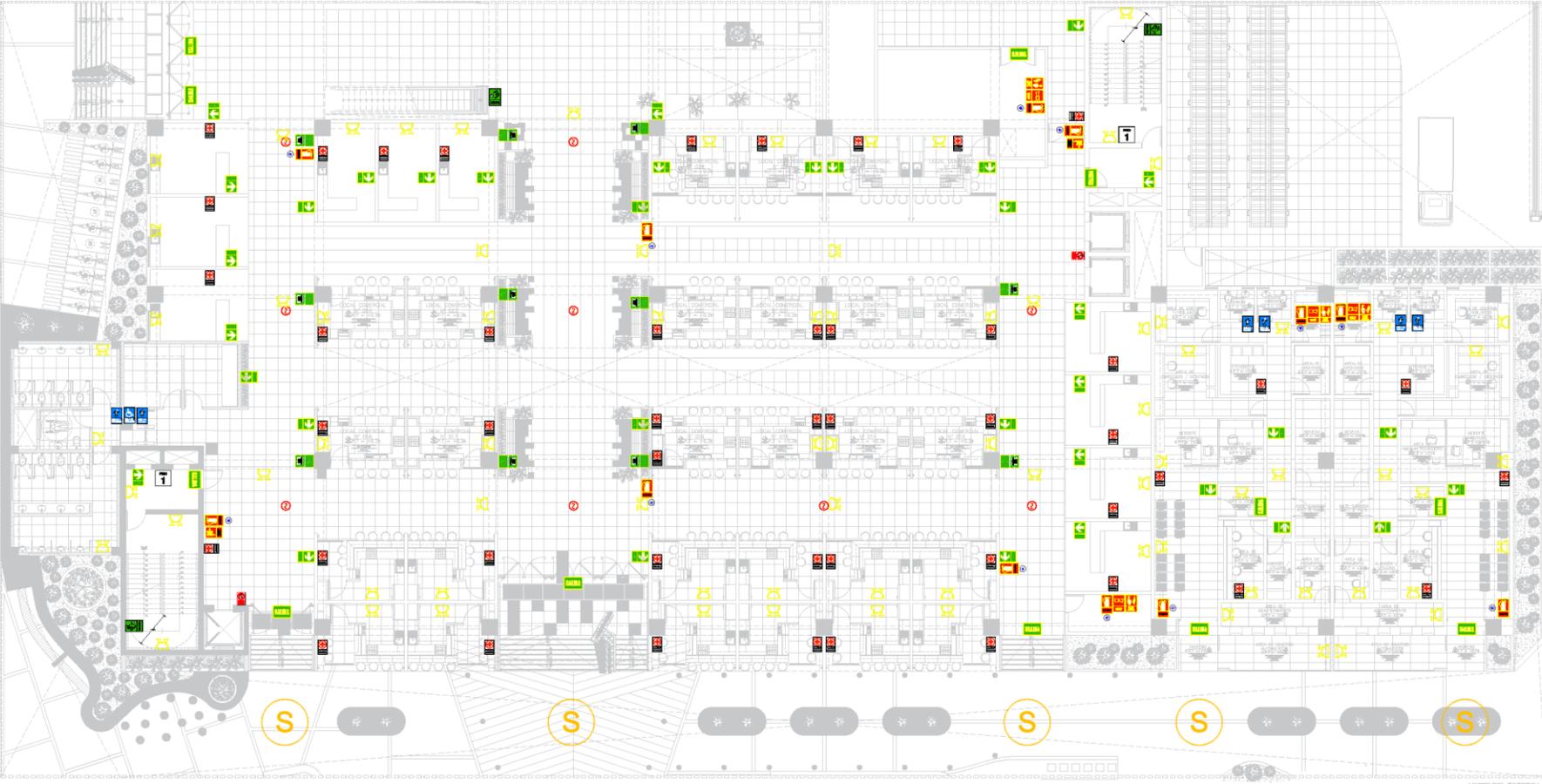
| LEYENDA (Símbolo de seguridad: Norma Técnica Peruviana 3889-2010)  |   |   |
|--|---|---|
| <b>SEÑALIZACION DE EMERGENCIA</b><br>1. SALIDA (Prohibido)<br>Símbolo: Símbolo señal de salidas<br><b>SALIDA</b><br>2. ZONA DE RESERVA DE SALIDA<br>Símbolo: Símbolo zona reserva de salida<br><b>ZONA DE RESERVA DE SALIDA</b><br>3. ZONA DE RESERVA DE SALIDA EN CASO DE EMERGENCIA<br>Símbolo: Símbolo zona reserva de salida en caso de emergencia<br><b>ZONA DE RESERVA DE SALIDA EN CASO DE EMERGENCIA</b><br>4. RESERVA ELÉCTRICA<br>Símbolo: Símbolo reserva eléctrica<br><b>RESERVA ELÉCTRICA</b><br>5. SALA ESCALERA (Prohibido)<br>Símbolo: Símbolo sala escalera<br><b>SALA ESCALERA (Prohibido)</b><br>6. SALA DE SALIDA TRANSITIVA<br>Símbolo: Símbolo sala salida transitiva<br><b>SALA DE SALIDA TRANSITIVA</b><br>7. PASADIZO<br>Símbolo: Símbolo pasadizo<br><b>PASADIZO</b> | 8. DISPOSITIVOS CONTRA INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo dispositivos contra incendio<br><b>DISPOSITIVOS CONTRA INCENDIO</b><br>9. FLECHA DE FUGA<br>Símbolo: Símbolo flecha de fuga<br><b>FLECHA DE FUGA</b><br>10. BARRERA DE PARQUEO<br>Símbolo: Símbolo barrera de parqueo<br><b>BARRERA DE PARQUEO</b><br>11. LUZ DE EMERGENCIA<br>Símbolo: Símbolo luz de emergencia<br><b>LUZ DE EMERGENCIA</b><br>12. PASADIZO CONTRA INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo pasadizo contra incendio<br><b>PASADIZO CONTRA INCENDIO</b><br>13. DEENTRADA<br>Símbolo: Símbolo de entrada<br><b>DEENTRADA</b> | 14. PLANO DE SEGURIDAD EN CASO DE EMERGENCIA<br>Símbolo: Símbolo plano de seguridad en caso de emergencia<br><b>PLANO DE SEGURIDAD EN CASO DE EMERGENCIA</b><br>15. DISPOSITIVO CONTRA INCENDIO:<br>Símbolo: Símbolo dispositivo contra incendio<br><b>DISPOSITIVO CONTRA INCENDIO</b><br>16. SÍMBOLO DE PROHIBICIÓN DE PARQUEO<br>Símbolo: Símbolo prohibición de parqueo<br><b>PROHIBICIÓN DE PARQUEO</b><br>17. SÍMBOLO CONTRA INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo contra incendio<br><b>CONTRA INCENDIO</b><br>18. LUZ SOTEROFÓNICA Y SOTEROFÓNICO<br>Símbolo: Símbolo luz soterofónica y soterofónico<br><b>LUZ SOTEROFÓNICA Y SOTEROFÓNICO</b><br>19. CANTONCILLO DE ALPARGATA CONTRA INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo cantoncillo de alpargata contra incendio<br><b>CANTONCILLO DE ALPARGATA CONTRA INCENDIO</b> |

**NOTAS:**

- El sistema de señalización debe ser adecuado a las normas de seguridad vigentes de acuerdo a las necesidades y para cumplir con los requisitos de las autoridades correspondientes.
- Plan de señalización de acuerdo al D.S. Norma A-100, artículo 4 de acuerdo al sistema de señalización. El sistema de señalización debe ser adecuado para cumplir con los requisitos de las autoridades correspondientes.
- Las señalizaciones deben ser de acuerdo a las normas de seguridad vigentes de acuerdo a las necesidades y para cumplir con los requisitos de las autoridades correspondientes.
- Las señalizaciones deben ser de acuerdo a las normas de seguridad vigentes de acuerdo a las necesidades y para cumplir con los requisitos de las autoridades correspondientes.
- Las señalizaciones deben ser de acuerdo a las normas de seguridad vigentes de acuerdo a las necesidades y para cumplir con los requisitos de las autoridades correspondientes.



|   |  |          |   |
|---|--|----------|---|
| <br>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO<br>FACULTAD DE INGENIERÍA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN INGENIERÍA DE SISTEMAS Y SERVICIOS TECNOLÓGICOS | TÍTULO DE PRESENTACIÓN:<br><b>MERCADO DE ABASTO COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA ZONA METROPOLITANA DE LA SIERRA DE BARRANCO, ICA</b> |          | AUTOR:<br>GONZALO BOTARDI                     |
|   | TÍTULO DE PRESENTACIÓN:<br><b>SENTRIC GASTRONÓMICO CULTURAL</b>  |          | INSTITUCIÓN:<br>SENTRIC GASTRONÓMICO CULTURAL |
|   | PRIMERA:<br><b>REPÚBLICA DEL PERÚ</b><br>DEPARTAMENTO DE BARRANCO  |          |   |
| <b>SECTOR I</b><br>PLAN DE SEGURIDAD  | LUGAR:<br>   |          | TERCERA:<br>ING. JOSE LUIS VERA, P.D.         |
|   | ESCALA:<br>1/75  |          | SEGUNDA:<br>ING. JOSE LUIS VERA, P.D.         |
|   | FECHA:<br>2020   |          | FECHA:<br><b>SE-17</b>                        |
| PERÚ: AD  |  | PERÚ: AD |   |



| LEYENDA (Definición de seguridad Norma Técnica Peruana, SIMBOL 1)   |  |
|---|--|
| 1. SALIDA DE EMERGENCIA<br>Salida a Emergencia<br>Símbolo: Salida a Emergencia                                    | 4. OBSTACULOS<br>Obstáculos para el tránsito<br>Símbolo: Obstáculos  |
| 2. PUNTO DE REUNIÓN EN CASO DE EMERGENCIA<br>Punto de Reunión en Caso de Emergencia<br>Símbolo: Punto de Reunión  | 14. PUNTO DE REUNIÓN EN CASO DE EMERGENCIA<br>Punto de Reunión en Caso de Emergencia<br>Símbolo: Punto de Reunión              |
| 3. ZONA DE RESERVA DE ALIMENTACIÓN<br>Zona de Reserva de Alimentación<br>Símbolo: Zona de Reserva de Alimentación | 15. EQUIPOS CONTRA INCENDIOS<br>Equipos contra incendios<br>Símbolo: Equipos contra incendios                                  |
| 4. SERVIDOR ELECTRICO<br>Servidor eléctrico<br>Símbolo: Servidor eléctrico  | 16. DETECTOR DE HUMO (Presencia)<br>Detector de humo (Presencia)<br>Símbolo: Detector de humo                                  |
| 5. SALIDA DE EMERGENCIA<br>Salida a Emergencia<br>Símbolo: Salida a Emergencia                                    | 17. CUARTO DE AVISOS<br>Cuarto de avisos<br>Símbolo: Cuarto de avisos  |
| 6. ACCESO DE SALIDA CONTRAFUEGO<br>Acceso de salida contrafuego<br>Símbolo: Acceso de salida contrafuego          | 18. DETECTOR DE HUMO (Ausencia)<br>Detector de humo (Ausencia)<br>Símbolo: Detector de humo                                    |
| 7. AVISORIO<br>Avisorio<br>Símbolo: Avisorio  | 19. PUNTO DE REUNIÓN EN CASO DE EMERGENCIA<br>Punto de Reunión en Caso de Emergencia<br>Símbolo: Punto de Reunión              |
| 8. OBSTACULOS<br>Obstáculos para el tránsito<br>Símbolo: Obstáculos   | 20. EQUIPOS CONTRA INCENDIOS<br>Equipos contra incendios<br>Símbolo: Equipos contra incendios                                  |
| 9. OBSTACULOS<br>Obstáculos para el tránsito<br>Símbolo: Obstáculos   | 21. DETECTOR DE ALARMA CONTRA INCENDIOS<br>Detector de alarma contra incendios<br>Símbolo: Detector de alarma contra incendios |

**NOTAS - SEÑALIZACION**

- En situaciones de seguridad estas áreas se iluminarán y las normas de seguridad aplicables serán en función de las indicaciones por conducto de autoridades competentes.
- Para el diseño de las áreas de escape al SUE, deben A-200, más para el caso de las unidades con módulos de escape en el caso de la ubicación de escape al exterior de edificios, que el caso de los edificios con escape al exterior para hacer referencia a la norma nacional que regula este tipo de escape.
- Las áreas de escape al exterior de edificios deben ser señaladas con el símbolo que se muestra en el anexo de esta norma.
- La longitud de las áreas de escape al exterior debe ser señalada con el símbolo que se muestra en el anexo de esta norma.
- Las superficies reflectantes serán de color rojo por el lado izquierdo, de color verde por el lado derecho, como en el caso de pasillos, rampas, escaleras, entre de otros temporales, NORMA A-200.

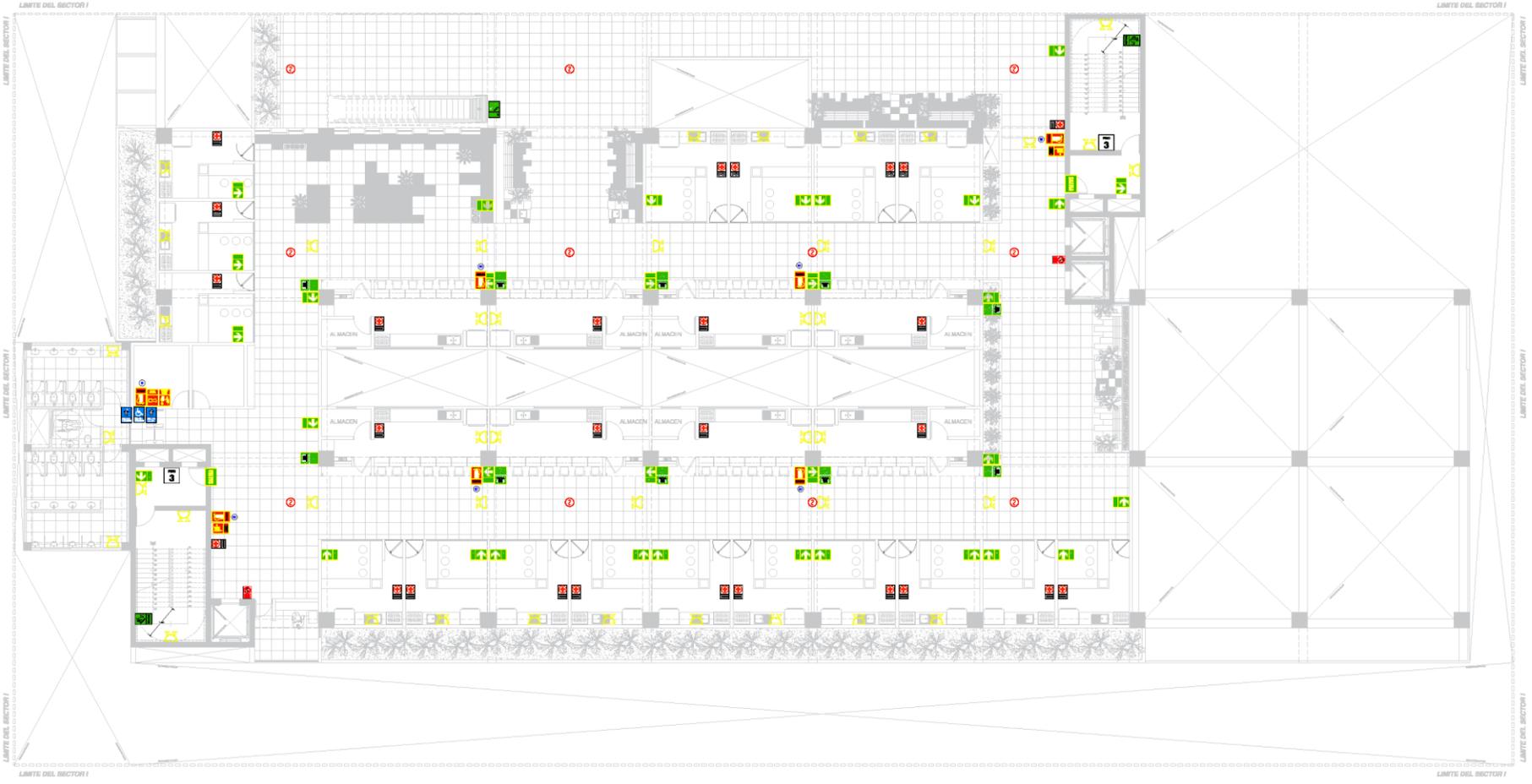
**RECOMENDACIONES DE PLANTACION DE SEÑALES Y SEÑALIZACION**

- De acuerdo al SUE, Norma A-100, A-101, A-102, A-103, A-104, A-105, A-106, A-107, A-108, A-109, A-110, A-111, A-112, A-113, A-114, A-115, A-116, A-117, A-118, A-119, A-120, A-121, A-122, A-123, A-124, A-125, A-126, A-127, A-128, A-129, A-130, A-131, A-132, A-133, A-134, A-135, A-136, A-137, A-138, A-139, A-140, A-141, A-142, A-143, A-144, A-145, A-146, A-147, A-148, A-149, A-150, A-151, A-152, A-153, A-154, A-155, A-156, A-157, A-158, A-159, A-160, A-161, A-162, A-163, A-164, A-165, A-166, A-167, A-168, A-169, A-170, A-171, A-172, A-173, A-174, A-175, A-176, A-177, A-178, A-179, A-180, A-181, A-182, A-183, A-184, A-185, A-186, A-187, A-188, A-189, A-190, A-191, A-192, A-193, A-194, A-195, A-196, A-197, A-198, A-199, A-200, A-201, A-202, A-203, A-204, A-205, A-206, A-207, A-208, A-209, A-210, A-211, A-212, A-213, A-214, A-215, A-216, A-217, A-218, A-219, A-220, A-221, A-222, A-223, A-224, A-225, A-226, A-227, A-228, A-229, A-230, A-231, A-232, A-233, A-234, A-235, A-236, A-237, A-238, A-239, A-240, A-241, A-242, A-243, A-244, A-245, A-246, A-247, A-248, A-249, A-250, A-251, A-252, A-253, A-254, A-255, A-256, A-257, A-258, A-259, A-260, A-261, A-262, A-263, A-264, A-265, A-266, A-267, A-268, A-269, A-270, A-271, A-272, A-273, A-274, A-275, A-276, A-277, A-278, A-279, A-280, A-281, A-282, A-283, A-284, A-285, A-286, A-287, A-288, A-289, A-290, A-291, A-292, A-293, A-294, A-295, A-296, A-297, A-298, A-299, A-300, A-301, A-302, A-303, A-304, A-305, A-306, A-307, A-308, A-309, A-310, A-311, A-312, A-313, A-314, A-315, A-316, A-317, A-318, A-319, A-320, A-321, A-322, A-323, A-324, A-325, A-326, A-327, A-328, A-329, A-330, A-331, A-332, A-333, A-334, A-335, A-336, A-337, A-338, A-339, A-340, A-341, A-342, A-343, A-344, A-345, A-346, A-347, A-348, A-349, A-350, A-351, A-352, A-353, A-354, A-355, A-356, A-357, A-358, A-359, A-360, A-361, A-362, A-363, A-364, A-365, A-366, A-367, A-368, A-369, A-370, A-371, A-372, A-373, A-374, A-375, A-376, A-377, A-378, A-379, A-380, A-381, A-382, A-383, A-384, A-385, A-386, A-387, A-388, A-389, A-390, A-391, A-392, A-393, A-394, A-395, A-396, A-397, A-398, A-399, A-400, A-401, A-402, A-403, A-404, A-405, A-406, A-407, A-408, A-409, A-410, A-411, A-412, A-413, A-414, A-415, A-416, A-417, A-418, A-419, A-420, A-421, A-422, A-423, A-424, A-425, A-426, A-427, A-428, A-429, A-430, A-431, A-432, A-433, A-434, A-435, A-436, A-437, A-438, A-439, A-440, A-441, A-442, A-443, A-444, A-445, A-446, A-447, A-448, A-449, A-450, A-451, A-452, A-453, A-454, A-455, A-456, A-457, A-458, A-459, A-460, A-461, A-462, A-463, A-464, A-465, A-466, A-467, A-468, A-469, A-470, A-471, A-472, A-473, A-474, A-475, A-476, A-477, A-478, A-479, A-480, A-481, A-482, A-483, A-484, A-485, A-486, A-487, A-488, A-489, A-490, A-491, A-492, A-493, A-494, A-495, A-496, A-497, A-498, A-499, A-500, A-501, A-502, A-503, A-504, A-505, A-506, A-507, A-508, A-509, A-510, A-511, A-512, A-513, A-514, A-515, A-516, A-517, A-518, A-519, A-520, A-521, A-522, A-523, A-524, A-525, A-526, A-527, A-528, A-529, A-530, A-531, A-532, A-533, A-534, A-535, A-536, A-537, A-538, A-539, A-540, A-541, A-542, A-543, A-544, A-545, A-546, A-547, A-548, A-549, A-550, A-551, A-552, A-553, A-554, A-555, A-556, A-557, A-558, A-559, A-560, A-561, A-562, A-563, A-564, A-565, A-566, A-567, A-568, A-569, A-570, A-571, A-572, A-573, A-574, A-575, A-576, A-577, A-578, A-579, A-580, A-581, A-582, A-583, A-584, A-585, A-586, A-587, A-588, A-589, A-590, A-591, A-592, A-593, A-594, A-595, A-596, A-597, A-598, A-599, A-600, A-601, A-602, A-603, A-604, A-605, A-606, A-607, A-608, A-609, A-610, A-611, A-612, A-613, A-614, A-615, A-616, A-617, A-618, A-619, A-620, A-621, A-622, A-623, A-624, A-625, A-626, A-627, A-628, A-629, A-630, A-631, A-632, A-633, A-634, A-635, A-636, A-637, A-638, A-639, A-640, A-641, A-642, A-643, A-644, A-645, A-646, A-647, A-648, A-649, A-650, A-651, A-652, A-653, A-654, A-655, A-656, A-657, A-658, A-659, A-660, A-661, A-662, A-663, A-664, A-665, A-666, A-667, A-668, A-669, A-670, A-671, A-672, A-673, A-674, A-675, A-676, A-677, A-678, A-679, A-680, A-681, A-682, A-683, A-684, A-685, A-686, A-687, A-688, A-689, A-690, A-691, A-692, A-693, A-694, A-695, A-696, A-697, A-698, A-699, A-700, A-701, A-702, A-703, A-704, A-705, A-706, A-707, A-708, A-709, A-710, A-711, A-712, A-713, A-714, A-715, A-716, A-717, A-718, A-719, A-720, A-721, A-722, A-723, A-724, A-725, A-726, A-727, A-728, A-729, A-730, A-731, A-732, A-733, A-734, A-735, A-736, A-737, A-738, A-739, A-740, A-741, A-742, A-743, A-744, A-745, A-746, A-747, A-748, A-749, A-750, A-751, A-752, A-753, A-754, A-755, A-756, A-757, A-758, A-759, A-760, A-761, A-762, A-763, A-764, A-765, A-766, A-767, A-768, A-769, A-770, A-771, A-772, A-773, A-774, A-775, A-776, A-777, A-778, A-779, A-780, A-781, A-782, A-783, A-784, A-785, A-786, A-787, A-788, A-789, A-790, A-791, A-792, A-793, A-794, A-795, A-796, A-797, A-798, A-799, A-800, A-801, A-802, A-803, A-804, A-805, A-806, A-807, A-808, A-809, A-810, A-811, A-812, A-813, A-814, A-815, A-816, A-817, A-818, A-819, A-820, A-821, A-822, A-823, A-824, A-825, A-826, A-827, A-828, A-829, A-830, A-831, A-832, A-833, A-834, A-835, A-836, A-837, A-838, A-839, A-840, A-841, A-842, A-843, A-844, A-845, A-846, A-847, A-848, A-849, A-850, A-851, A-852, A-853, A-854, A-855, A-856, A-857, A-858, A-859, A-860, A-861, A-862, A-863, A-864, A-865, A-866, A-867, A-868, A-869, A-870, A-871, A-872, A-873, A-874, A-875, A-876, A-877, A-878, A-879, A-880, A-881, A-882, A-883, A-884, A-885, A-886, A-887, A-888, A-889, A-890, A-891, A-892, A-893, A-894, A-895, A-896, A-897, A-898, A-899, A-900, A-901, A-902, A-903, A-904, A-905, A-906, A-907, A-908, A-909, A-910, A-911, A-912, A-913, A-914, A-915, A-916, A-917, A-918, A-919, A-920, A-921, A-922, A-923, A-924, A-925, A-926, A-927, A-928, A-929, A-930, A-931, A-932, A-933, A-934, A-935, A-936, A-937, A-938, A-939, A-940, A-941, A-942, A-943, A-944, A-945, A-946, A-947, A-948, A-949, A-950, A-951, A-952, A-953, A-954, A-955, A-956, A-957, A-958, A-959, A-960, A-961, A-962, A-963, A-964, A-965, A-966, A-967, A-968, A-969, A-970, A-971, A-972, A-973, A-974, A-975, A-976, A-977, A-978, A-979, A-980, A-981, A-982, A-983, A-984, A-985, A-986, A-987, A-988, A-989, A-990, A-991, A-992, A-993, A-994, A-995, A-996, A-997, A-998, A-999, A-1000.



|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p> <p>FACULTAD DE<br/>ARQUITECTURA<br/>ESPECIALIDAD DE<br/>PROYECTO DE<br/>ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO: SEÑALIZACION</p> <p>PROYECTO: MENSADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> | <p>PROYECTISTA: ING. JORGE LUIS VESSEL POLE</p> <p>PROYECTISTA: ING. JORGE LUIS VESSEL POLE</p> | <p>PROYECTO: SEGURIDAD</p> <p>PLANO: PLANO DE SEÑALIZACION</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> |
|   | <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p>   | <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p>             | <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p>  |
|   | <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p>   | <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p>             | <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p>  |
|   | <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p>   | <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p>             | <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p> <p>PROYECTO: MENSADO NRD II, SARRANDU</p>  |





**SECTOR I**  
 PROYECTO DE SEGURIDAD  
 PLANO DE SEÑALÉTICA-TRACCOR PISO  
 KRC 1/75

**LEYENDA** (Definición de seguridad Norma Técnica Peruana, SIMBOLIS 1)

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| 1. SALIDA (primario)<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.            | 4. SERVIDOR ELECTRO<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.                    | 7. BOMBAS<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.                              | 10. PUNTO DE REUNIÓN DE CASO DE EMERGENCIA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado. | 13. PUNTO DE REUNIÓN DE CASO DE EMERGENCIA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado. |
| 2. PUNTO DE SALIDA (secundario)<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado. | 5. SERVIDOR DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.  | 8. SERVIDOR DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.  | 14. PUNTO DE REUNIÓN DE CASO DE EMERGENCIA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado. | 17. BARRERA CONTRA INCENDIO<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.                |
| 3. PUNTO DE SALIDA (terciario)<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.  | 6. SERVIDOR DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.  | 9. SERVIDOR DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.  | 15. PUNTO DE REUNIÓN DE CASO DE EMERGENCIA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado. | 18. BARRERA CONTRA INCENDIO<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.                |
| 4. SERVIDOR ELECTRO<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.             | 11. SERVIDOR DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado. | 12. SERVIDOR DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado. | 16. PUNTO DE REUNIÓN DE CASO DE EMERGENCIA<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado. | 19. BARRERA CONTRA INCENDIO<br>Sólo si el signo está habilitado para ser usado.                |

**NOTAS - SEÑALÉTICA**

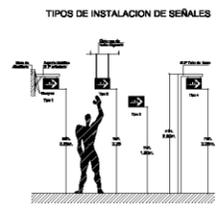
- En el sistema de señalética deben estar alineados a la norma de seguridad vigente en el país las tablas para cumplir estándares nacionales.
- Para el diseño de los planos de señalética se debe tener en cuenta el tipo de señalética que se va a utilizar, ya sea de tipo tradicional o de tipo electrónico, para lo cual se debe considerar en la misma señalética que se va a utilizar en cada caso.
- Las superficies reflectantes serán de color blanco brillante, excepto en el caso de las superficies reflectantes de tipo electrónico, como en el caso de las pantallas, pantallas, pantallas, etc.
- Las superficies reflectantes serán de color blanco brillante, excepto en el caso de las superficies reflectantes de tipo electrónico, como en el caso de las pantallas, pantallas, pantallas, etc.

**RECOMENDACIONES DE INSTALACIÓN DE SEÑALES DE SEGURIDAD**

- Para el diseño de los planos de señalética se debe tener en cuenta el tipo de señalética que se va a utilizar, ya sea de tipo tradicional o de tipo electrónico, para lo cual se debe considerar en la misma señalética que se va a utilizar en cada caso.
- Las superficies reflectantes serán de color blanco brillante, excepto en el caso de las superficies reflectantes de tipo electrónico, como en el caso de las pantallas, pantallas, pantallas, etc.

**RECOMENDACIONES DE SEÑALÉTICA**

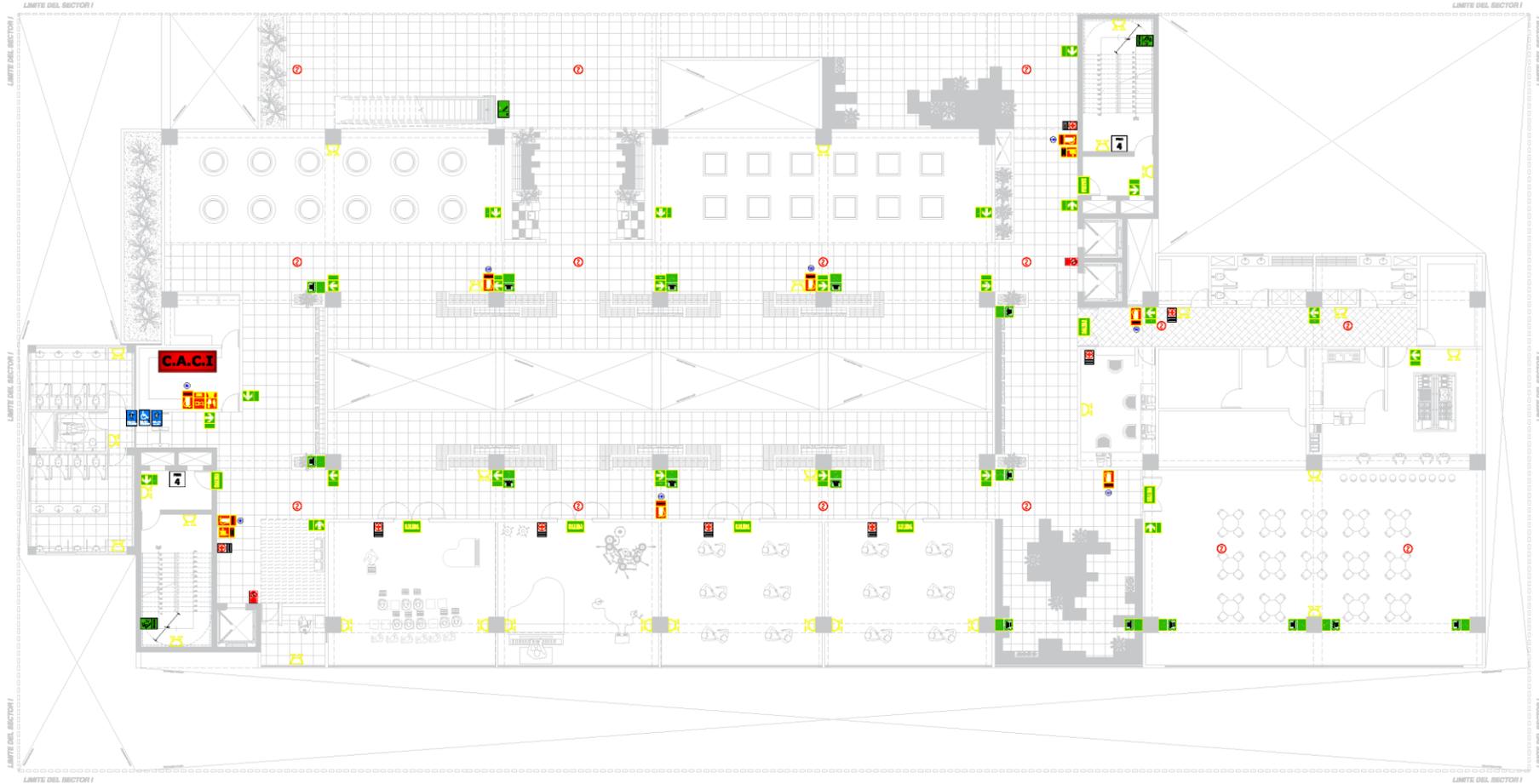
- De acuerdo al N° 100, Norma A-100, se debe considerar el sistema de señalética, además de la señalética de tipo tradicional, como en el caso de las pantallas, pantallas, pantallas, etc.
- Las superficies reflectantes serán de color blanco brillante, excepto en el caso de las superficies reflectantes de tipo electrónico, como en el caso de las pantallas, pantallas, pantallas, etc.



|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br/>         FACULTAD DE ARQUITECTURA<br/>         ESCUELA DE PROFESIÓN DE ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD</b></p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD</b></p> |
|   | <p>PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD</b></p>           | <p>PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD</b></p>           |
|   | <p>PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD</b></p>           | <p>PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD</b></p>           |
|   | <p>PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD</b></p>           | <p>PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD</b></p>           |

**SECTOR I**

**SE-20**



**LEYENDA:** (Definida de seguridad Normas Técnicas Peruanas - SIMBÓLO 1)

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>REGLAMENTO DE EMERGENCIAS</b>  | <b>A. OBRIPACTOS</b><br>Señal a Floor señal Indica-Indicador    | <b>14. PUNTO DE REUNIÓN DE CASO DE EMERGENCIA</b><br>- COLAPSOS CONTRA INCENDIOS: |
| <b>1. SALIDA (primarios)</b><br>Símbolo a Floor señal Indica-Indicador                          | <b>8. 1º DE FUGA</b><br>Símbolo a Floor                         |   |
| <b>2. PUNTO DE SALIDA (secundarios)</b><br>Símbolo a Floor señal Indica-Indicador               | <b>9. 2º DE FUGA</b><br>Símbolo a Floor señal Indica-Indicador  |   |
| <b>3. PUNTO DE REUNIÓN (primarios)</b><br>Símbolo a Floor señal Indica-Indicador                | <b>10. 3º DE FUGA</b><br>Símbolo a Floor señal Indica-Indicador |   |
| <b>4. SERVIDOR ELECTRICO</b><br>Símbolo a Floor   | <b>11. UNIDAD DE TRANSFORMACIÓN</b><br>Símbolo a Floor          |   |
| <b>5. SALIDA DE EMERGENCIA (primarios)</b><br>Símbolo a Floor señal Indica-Indicador            | <b>12. UNIDAD DE TRANSFORMACIÓN</b><br>Símbolo a Floor          |   |
| <b>6. PUNTO DE SALIDA DE EMERGENCIA (secundarios)</b><br>Símbolo a Floor señal Indica-Indicador | <b>13. UNIDAD DE TRANSFORMACIÓN</b><br>Símbolo a Floor          |   |
| <b>7. SERVIDOR ELECTRICO (secundarios)</b><br>Símbolo a Floor señal Indica-Indicador            | <b>14. UNIDAD DE TRANSFORMACIÓN</b><br>Símbolo a Floor          |   |
| <b>8. SERVIDOR ELECTRICO (terceros)</b><br>Símbolo a Floor señal Indica-Indicador               | <b>15. UNIDAD DE TRANSFORMACIÓN</b><br>Símbolo a Floor          |   |

**NOTAS GENERALES**

- En el sistema de seguridad están definidos los límites de sectores, la norma de seguridad vigente y los límites de sectores, la norma de seguridad vigente y los límites de sectores.
- Para el sistema de seguridad están definidos los límites de sectores, la norma de seguridad vigente y los límites de sectores.
- Las superficies deberán ser de color rojo brillante, (RSC 1/75).
- Las superficies deberán ser de color rojo brillante, (RSC 1/75).

**RECOMENDACIONES DE INICIACION DE EMERGENCIAS**

**RECOMENDACIONES DE INICIACION DE EMERGENCIAS**

**RECOMENDACIONES DE INICIACION DE EMERGENCIAS**



|   |   |                                       |
|---|---|---------------------------------------|
| <b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b><br>FACULTAD DE ARQUITECTURA<br>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA | TÍTULO DE PROYECTO: PROYECTO DE SEGURIDAD | PROYECTADO POR: <b>SECTOR I</b>       |
|   | TÍTULO DE PROYECTO: PROYECTO DE SEGURIDAD | PROYECTADO POR: <b>SECTOR I</b>       |
| DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD<br>PROFESORES DE DISEÑO Y PLANEAMIENTO                                    | <b>SECTOR I</b><br><b>CUARTO PISO</b>     | <b>SECTOR I</b><br><b>CUARTO PISO</b> |
| DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD<br>PROFESORES DE DISEÑO Y PLANEAMIENTO                                    | <b>SECTOR I</b><br><b>CUARTO PISO</b>     | <b>SECTOR I</b><br><b>CUARTO PISO</b> |
| DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD<br>PROFESORES DE DISEÑO Y PLANEAMIENTO                                    | <b>SECTOR I</b><br><b>CUARTO PISO</b>     | <b>SECTOR I</b><br><b>CUARTO PISO</b> |
| DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD<br>PROFESORES DE DISEÑO Y PLANEAMIENTO                                    | <b>SECTOR I</b><br><b>CUARTO PISO</b>     | <b>SECTOR I</b><br><b>CUARTO PISO</b> |

# Planos de señalización – SECTOR 2



LEYENDA (Orden de aparición Norma Técnica Privada - NBT 0116)

|                               |                              |                              |                              |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| SEÑALIZACIÓN DE INSTRUCCIONES | SEÑALIZACIÓN DE SEÑALIZACIÓN | SEÑALIZACIÓN DE SEÑALIZACIÓN | SEÑALIZACIÓN DE SEÑALIZACIÓN |
| 1. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN      | 2. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 3. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 4. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     |
| 5. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN      | 6. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 7. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 8. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     |
| 9. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN      | 10. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 11. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 12. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 13. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 14. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 15. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 16. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 17. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 18. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 19. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 20. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 21. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 22. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 23. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 24. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 25. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 26. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 27. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 28. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 29. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 30. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 31. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 32. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 33. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 34. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 35. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 36. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 37. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 38. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 39. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 40. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 41. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 42. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 43. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 44. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 45. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 46. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 47. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 48. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 49. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 50. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 51. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 52. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 53. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 54. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 55. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 56. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 57. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 58. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 59. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 60. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 61. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 62. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 63. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 64. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 65. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 66. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 67. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 68. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 69. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 70. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 71. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 72. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 73. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 74. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 75. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 76. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |
| 77. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN     | 78. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 79. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    | 80. SEÑAL DE SEÑALIZACIÓN    |

### ESTÁNDARES

1. Se deberá de seguir las normas de instalación y mantenimiento de las señales de tránsito, según lo establecido en el artículo 10 del Decreto 1076 de 2015, así como en el artículo 10 del Decreto 1076 de 2015, así como en el artículo 10 del Decreto 1076 de 2015.

2. Las señales de tránsito deben ser visibles desde una distancia mínima de 100 metros.

3. Las señales de tránsito deben ser visibles desde una distancia mínima de 100 metros.

4. Las señales de tránsito deben ser visibles desde una distancia mínima de 100 metros.

5. Las señales de tránsito deben ser visibles desde una distancia mínima de 100 metros.

6. Las señales de tránsito deben ser visibles desde una distancia mínima de 100 metros.

7. Las señales de tránsito deben ser visibles desde una distancia mínima de 100 metros.

8. Las señales de tránsito deben ser visibles desde una distancia mínima de 100 metros.

9. Las señales de tránsito deben ser visibles desde una distancia mínima de 100 metros.

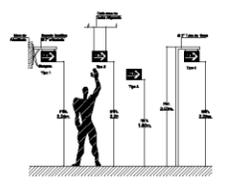
10. Las señales de tránsito deben ser visibles desde una distancia mínima de 100 metros.

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b></p> <p><b>FACULTAD DE INGENIERÍA</b></p> <p><b>PROGRAMA DE INGENIERÍA EN INGENIERÍA DE SISTEMAS</b></p> | <p><b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO DEL SECTOR II</b></p> <p><b>SECTOR II</b></p> | <p><b>TÍTULO DEL PROYECTO</b></p> <p>SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO DEL SECTOR II</p> | <p><b>SEÑALIZACIÓN</b></p> <p>SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO DEL SECTOR II</p> |
|   |   | <p><b>PROYECTANTE</b></p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p>                            | <p><b>SEÑALIZACIÓN</b></p> <p>SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO DEL SECTOR II</p> |
| <p><b>SECTOR II</b></p>   |   | <p><b>PROYECTANTE</b></p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p>                            | <p><b>SEÑALIZACIÓN</b></p> <p>SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO DEL SECTOR II</p> |
| <p><b>SECTOR II</b></p>   |   | <p><b>PROYECTANTE</b></p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p>                            | <p><b>SEÑALIZACIÓN</b></p> <p>SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO DEL SECTOR II</p> |
| <p><b>SECTOR II</b></p>   |   | <p><b>PROYECTANTE</b></p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p>                            | <p><b>SEÑALIZACIÓN</b></p> <p>SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO DEL SECTOR II</p> |
| <p><b>SECTOR II</b></p>   |   | <p><b>PROYECTANTE</b></p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p>                            | <p><b>SEÑALIZACIÓN</b></p> <p>SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO DEL SECTOR II</p> |
| <p><b>SECTOR II</b></p>   |   | <p><b>PROYECTANTE</b></p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p> <p>INGENIERO EN SISTEMAS</p>                            | <p><b>SEÑALIZACIÓN</b></p> <p>SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD DEL MERCADO DE ABASTECIMIENTO DEL SECTOR II</p> |





TIPOS DE INSTALACION DE SEÑALES



| LEYENDA: (de acuerdo Norma Técnica Peruana - 080.010-1)                                   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 1. SALIDA EMERGENCIA<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde                            | 8. DISCAPACITADOS<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde  | 14. PUNTO DE REUNIÓN EN CASO DE EMERGENCIA<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde | 20. ESCALERA CONTRA INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo            |
| 2. PASADIZO DE SALIDA<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde                           | 9. PISO A PISO<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde   | 15. ESCALERAS CONTRA INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo               | 21. CANTON DE ANCLAJE<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                   |
| 3. ZONA DE SEGURIDAD INTERNA EN CASO DE BRINDIS<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde | 10. BARRIDO HORIZONTAL<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde                                     | 16. CANTON DE ANCLAJE<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                       | 22. OMBRETEO CONTRA INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo            |
| 4. SERVIDOR ELECTRICO<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                            | 11. EQUIPOS DE EVACUACION<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde                                  | 17. CANTON DE ANCLAJE<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                       | 23. ESTACION NAVAL<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                      |
| 5. SALA LOCALIDAD (Protección)<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde                  | 12. EQUIPOS DE EMERGENCIA DE 1.00T DE ALIMENTACIÓN por Luz<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde | 18. CANTON DE ANCLAJE<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                       | 24. LUGAR ESTERILIZACION Y OFICINA<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo      |
| 6. SALA LOCALIDAD (Protección)<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde                  | 13. PISO A TERMINA<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo verde   | 19. CANTON DE ANCLAJE<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                       | 25. CONTROL DE ALERGIAS CONTRA INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo |
| 7. ESTACION<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                                      | 14. EQUIPOS CONTRA INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                                 | 20. ESCALERA CONTRA INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                |  |
|   | 15. ESTACION: señal de tráfico<br>Símbolo: Símbolo señal triángulo rojo                              |  |  |

**NOTA: SEÑALES**

1. El sistema de señalización debe ser adecuado a las normas de seguridad vigentes tanto en cuanto las condiciones por cumplir señalización.

**RECOMENDACIONES DE ENLACE PARA INSTALACIONES**

2. Para el caso de las señales de acuerdo al S.N.C. Norma A 100, artículo 4, en el caso de las señales con símbolos de tránsito se debe de considerar el uso de colores de alto contraste para facilitar la lectura y comprensión de los mensajes. Se debe de considerar el uso de colores de alto contraste para facilitar la lectura y comprensión de los mensajes. Se debe de considerar el uso de colores de alto contraste para facilitar la lectura y comprensión de los mensajes.

3. Las señales de tránsito deben ser adecuadas a las normas de seguridad vigentes tanto en cuanto las condiciones por cumplir señalización.

4. La altura de las señales de tránsito debe ser adecuada a las normas de seguridad vigentes tanto en cuanto las condiciones por cumplir señalización.

5. Las señales de tránsito deben ser adecuadas a las normas de seguridad vigentes tanto en cuanto las condiciones por cumplir señalización.

6. Las señales de tránsito deben ser adecuadas a las normas de seguridad vigentes tanto en cuanto las condiciones por cumplir señalización.

7. Las señales de tránsito deben ser adecuadas a las normas de seguridad vigentes tanto en cuanto las condiciones por cumplir señalización.

8. Las señales de tránsito deben ser adecuadas a las normas de seguridad vigentes tanto en cuanto las condiciones por cumplir señalización.

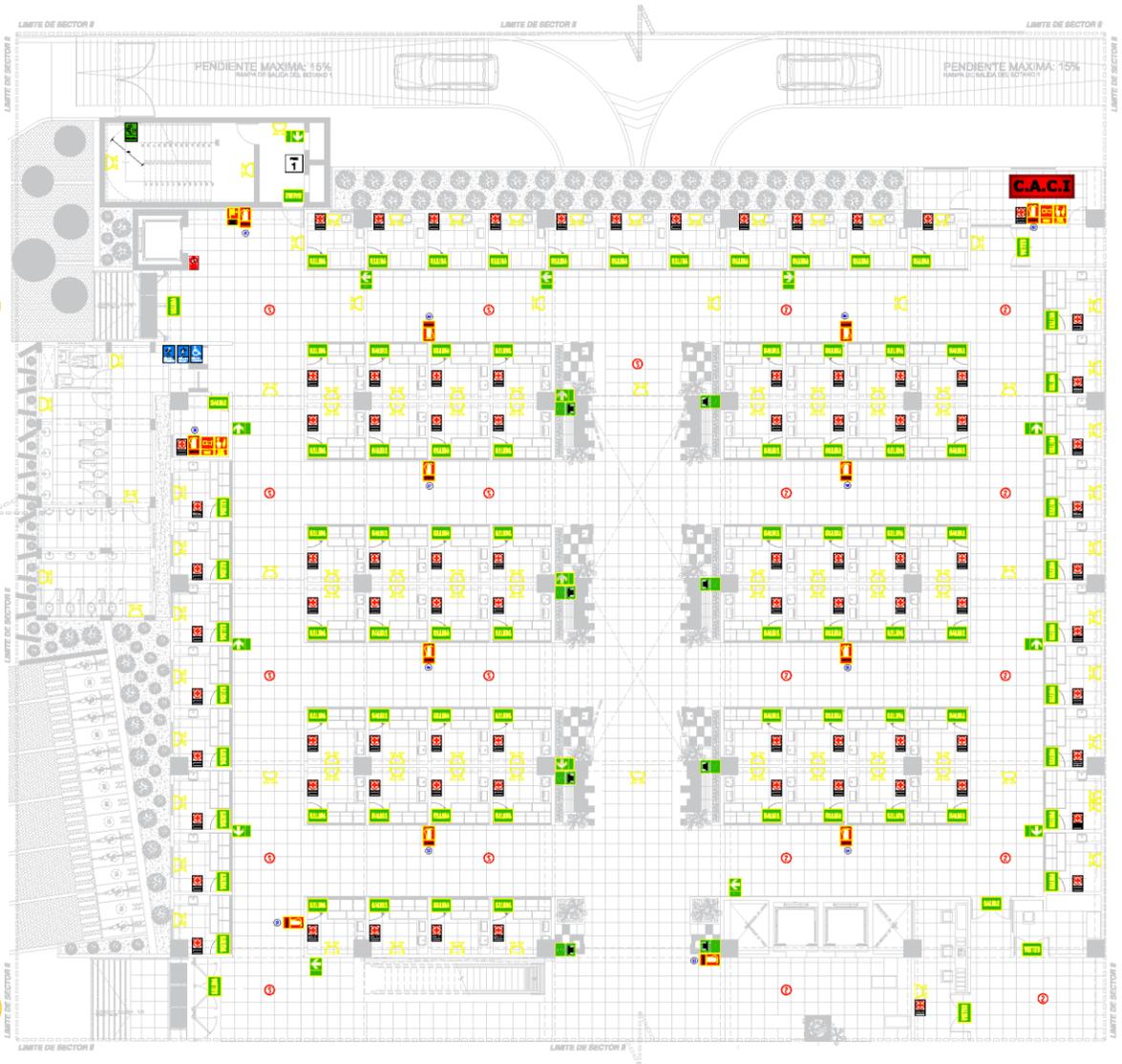
9. Las señales de tránsito deben ser adecuadas a las normas de seguridad vigentes tanto en cuanto las condiciones por cumplir señalización.

10. Las señales de tránsito deben ser adecuadas a las normas de seguridad vigentes tanto en cuanto las condiciones por cumplir señalización.

**SECTOR II**

PROYECTO DE SEGURIDAD  
PLANO DE SEÑALÉTICA-SOTANO 01  
KSC 1/75

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA</b></p>      |   |
|  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA</b></p>      |   |
| <p>FACULTAD DE<br/>ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA<br/>PROFESIONAL DE<br/>ARQUITECTURA</p> | <p>ORGANISMO: <b>SENAT</b></p>                    | <p>DEPARTAMENTO: <b>SEÑALÉTICA</b></p>          |
|  | <p>PROFESOR: <b>DR. JOSÉ LUIS VARELA POLO</b></p> | <p>ALUMNO: <b>DR. JOSÉ LUIS VARELA POLO</b></p> |
| <p>SECTOR II</p>   | <p>PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA</b></p>                | <p>PLANO: <b>SEÑALÉTICA</b></p>                 |
|  | <p>FECHA: <b>2020</b></p>                         | <p>ESCALA: <b>1/75</b></p>                      |
| <p>PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA</b></p>   | <p>FECHA: <b>2020</b></p>                         | <p>ESCALA: <b>1/75</b></p>                      |
| <p>PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA</b></p>   | <p>FECHA: <b>2020</b></p>                         | <p>ESCALA: <b>1/75</b></p>                      |



LEYENDA: (de más de seguridad Norma Técnica Peruana - OND-010-1)

| SEÑALIZACIÓN DE EMERGENCIA                                      | SEÑALIZACIÓN DE EMERGENCIA                                | SEÑALIZACIÓN DE EMERGENCIA   |
|---|---|--|
| 1. SALIDA (directiva)<br>Diana 4.00m ancho 1.50m alto           | 8. DISCAPACITADOS<br>Diana 4.00m ancho 1.50m alto         | 14. PUNTO DE REUNIÓN EN CASO DE EMERGENCIA<br>Diana 4.00m ancho 1.50m alto |
| 2. SALIDA DE SALIDA<br>Diana 4.00m ancho 1.50m alto             | 9. PISO A PISO<br>Diana 4.00m                             | 15. SÍMBOLO CONTRA INCENDIO<br>Diana 4.00m ancho 1.50m alto                |
| 3. ZONA DE SEGURIDAD INTERNA EN CASO DE ERRORES<br>Diana 4.00m  | 10. BARRIDO HORIZONTAL<br>-- VIGILANTE DE EVACUACIÓN --   | 16. CAJONES DE ANCHO<br>Diana 4.00m ancho 1.50m alto                       |
| 4. AVISOS ELÉCTRICOS<br>Diana 4.00m                             | 11. FLUJO DE EMERGENCIA DE 1.50M DE ALTO x 0.50M DE LARGO | 17. OMBRETES CONTRA INCENDIO   |
| 5. SALA LOCALIDAD (prohibido)<br>Diana 4.00m ancho 1.50m alto   | 12. PISO A TERMINA<br>Diana 4.00m                         | 18. ESTACIÓN MARITAL<br>Diana 4.00m ancho 1.50m alto                       |
| 6. SALIDA DE SALIDA (prohibido)<br>Diana 4.00m ancho 1.50m alto | 13. COLUPO CONTRA INCENDIO<br>Diana 4.00m                 | 19. LUGAR ESTEREOGRÁFICO Y OFICINA<br>Diana 4.00m ancho 1.50m alto         |
| 7. BOTAS<br>Diana 4.00m   | 14. EXTINTOR: pánico contra agua<br>Diana 4.00m           | 20. CENTRO DE ALARMA CONTRA INCENDIO                                       |

**NOTA: OBSERVAR**

- El sistema de señalización debe ser instalado a la altura de seguridad indicada en cuanto las dimensiones por cumplir secciones anteriores.
- Para el estado de las obras se accede al D.G.M. Norma A 132, artículo 4 de la Ley de las Edificaciones con sus modificaciones y el estado de la obra de acuerdo al plan de ejecución, para el caso de los planos autorizados se han considerado para tener conocimiento de la misma, así como para la verificación de la ejecución de la obra y el estado de las obras que se están realizando. Cabe señalar que los planos autorizados no tienen carácter de licencia ni autorización para la ejecución de las obras y el cumplimiento de las obligaciones de la Ley de Edificaciones y la Ley de Urbanización y Construcción.
- Las dimensiones de los materiales de construcción se han tomado de acuerdo al estado de la obra y se han considerado las variaciones de acuerdo a las especificaciones técnicas de los materiales.
- Los planos de las obras de ejecución se han considerado de acuerdo a las especificaciones técnicas de los materiales y de acuerdo a las especificaciones técnicas de los materiales.
- Los planos de las obras de ejecución se han considerado de acuerdo a las especificaciones técnicas de los materiales y de acuerdo a las especificaciones técnicas de los materiales.
- Los planos de las obras de ejecución se han considerado de acuerdo a las especificaciones técnicas de los materiales y de acuerdo a las especificaciones técnicas de los materiales.
- Los planos de las obras de ejecución se han considerado de acuerdo a las especificaciones técnicas de los materiales y de acuerdo a las especificaciones técnicas de los materiales.

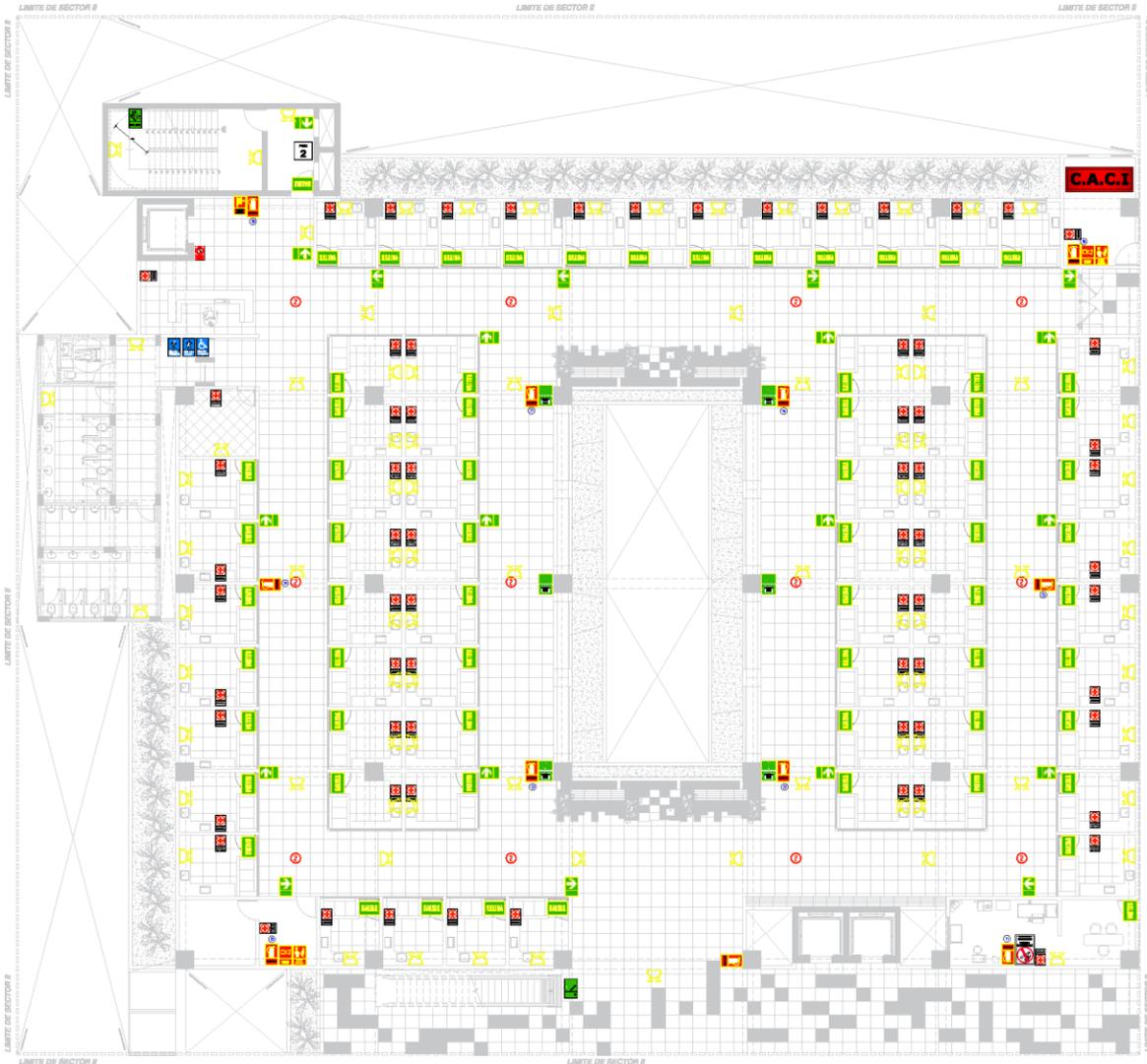
**SECTOR II**

PROYECTO DE SEGURIDAD  
PLANO DE SEÑALÉTICA-PRIMER PISO  
KSC 1/75

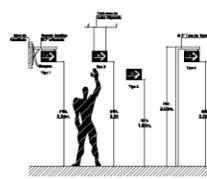
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b><br><b>MENSAJE DE AMARILLO COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN LA ZONA METROPOLITANA, SUR DE BARRIO MENADO RIO M. BARRANCO</b> |  |  |
|  | <b>UNIVERSIDAD</b><br><b>CEJAR VALLEJO</b>   | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b><br><b>CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL</b> | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b><br><b>SEGURIDAD</b>                |
|  | <b>FACULTAD DE</b><br><b>ARQUITECTURA</b>  | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b><br><b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b>     | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b><br><b>PLANO DE SEÑALÉTICA</b>      |
|  | <b>ESCUELA</b><br><b>PROFESIONAL DE</b><br><b>ARQUITECTURA</b>   | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b><br><b>LIMA</b><br><b>URB. BARRANCO</b> | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b><br><b>PRIMER PISO</b>              |
|  | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b><br><b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b>   | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b><br><b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b>     | <b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b><br><b>PROYECTO DE SEÑALIZACIÓN</b> |

FECHA: 1/75  
 ESCALA: 1:50  
 PROYECTO: AD

**SE-25**



TIPOS DE INSTALACION DE SEÑALES



LEYENDA: (de alto de seguridad Norma Técnica Peruviana - ONB-010-17)

|  |  |  |
|--|--|--|
| SEÑALES DE EMERGENCIA  | 8. DISCAPACITADOS<br>Símbolo: Símbolo señal internacional  | 14. PUNTO DE REUNIÓN EN CASO DE EMERGENCIA                             |
| 1. SALIDA (directa)<br>Símbolo: Símbolo señal internacional                | 9. 30 x 30 PISO<br>Símbolo: Símbolo  | -SEÑALES CONTRA INCENDIOS: Extinctores                                 |
| ELECCIÓN DE SALIDA<br>Símbolo: Símbolo señal internacional                 | 10. BARRIDO HORIZONTAL<br>-- HORIZONTE DE VISUALIZACIÓN  | 15. EXTINTOR (14 HEMISFERIOS)<br>Observarse solo por el lado de arriba |
| 2. ZONA DE SEGURIDAD INTERNA EN CASO DE INCENDIO<br>Símbolo: Símbolo       | 11. 1.1.2 DE EMERGENCIA<br>DE 1.01 DE ALTO MÁXIMO Y 150 LUM                                      | 16. CARTER DE AVISOS<br>Símbolo: Símbolo señal internacional           |
| 4. INTERRUPCIÓN ELÉCTRICA<br>Símbolo: Símbolo                              | 12. PISO A TERNIA<br>Símbolo: Símbolo  | 17. OMBRETES CONTRA INCENDIO   |
| 5. SALA ESCALERA (horizontal)<br>Símbolo: Símbolo señal internacional      | 13. COLUMPO CONTRA INCENDIOS: extintores   | 18. ESTACIÓN MARITAL<br>Símbolo: Símbolo señal internacional           |
| 6. PASADIZO DE SALIDA (horizontal)<br>Símbolo: Símbolo señal internacional | 14. LUGAR ESTEREOGRÁFICO Y OFICINA<br>Símbolo de línea superior sobre el nivel de línea superior | 19. CENICIENTA   |
| 7. ESTACIÓN<br>Símbolo: Símbolo  | 15. EXTINTOR: símbolo gráfico sobre el símbolo   | 20. CONTROL DE LA ALARMA CONTRA INCENDIO                               |

**NOTA: RECOMENDACIONES**

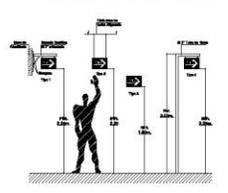
- El sistema de seguridad debe ser adecuado a las normas de seguridad vigentes teniendo en cuenta las condiciones particulares de cada instalación.
- Para el estado de las señas de acuerdo al S.N.C. Norma A 132, artículo 4 de la ley de la seguridad con el fin de asegurar el cumplimiento de las disposiciones de esta ley, se debe asegurar que las señas sean visibles, claras y fáciles de leer. Se debe asegurar que las señas sean de fácil comprensión y que las señas sean de fácil comprensión y que las señas sean de fácil comprensión.
- Las señas deben ser de fácil comprensión y que las señas sean de fácil comprensión.
- Las señas deben ser de fácil comprensión y que las señas sean de fácil comprensión.
- Las señas deben ser de fácil comprensión y que las señas sean de fácil comprensión.
- Las señas deben ser de fácil comprensión y que las señas sean de fácil comprensión.
- Las señas deben ser de fácil comprensión y que las señas sean de fácil comprensión.
- Las señas deben ser de fácil comprensión y que las señas sean de fácil comprensión.
- Las señas deben ser de fácil comprensión y que las señas sean de fácil comprensión.
- Las señas deben ser de fácil comprensión y que las señas sean de fácil comprensión.

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>UNIVERSIDAD<br/>CESAR VALLEJO</p>   | <p>TÍTULO DE PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA</b></p>         |  | <p>PROYECTO: <b>SEGURIDAD</b></p>              |
|  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA</b></p>         |  | <p>PLANO: <b>PLANO DE SEÑALÉTICA</b></p>       |
|  | <p>TÍTULO DE PROYECTO: <b>SEÑALÉTICA</b></p>         |  | <p>SEÑALÉTICA: <b>SEÑALES DE SEGURIDAD</b></p> |
| <p>FACULTAD DE <b>INGENIERÍA</b></p> <p>ESCUELA DE <b>INGENIERÍA DE SISTEMAS</b></p> | <p>DEPARTAMENTO DE <b>INGENIERÍA DE SISTEMAS</b></p> | <p>LUGAR: <b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b></p> | <p>PROYECTO: <b>SEGUNDO PISO</b></p>           |
| <p><b>SECTOR II</b></p>  |  | <p>FECHA: <b>1/75</b></p>                      | <p>PROYECTO: <b>AD</b></p>                     |
|  |  | <p>FECHA: <b>2020</b></p>                      | <p>PROYECTO: <b>AD</b></p>                     |
|  |  | <p>FECHA: <b>2020</b></p>                      | <p>PROYECTO: <b>AD</b></p>                     |





**TIPOS DE INSTALACION DE SEÑALES**



LEYENDA: (de alto de izquierda hacia abajo y de izquierda a derecha)

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>SEÑALES DE EMERGENCIA</b>   | <b>8. DISCAPACITADOS</b><br>Signos y Pisos para Inhabilitados<br>Signo x Zona | <b>9. PUNTO DE REUNIÓN EN CASO DE EMERGENCIA</b>                               |
| <b>1. SALIDA (bicolor)</b><br>Signo x Zona señal Inhabilitados                                       | <b>6. FUGA (PISO)</b><br>Signo x Zona   | <b>14. GUARDAR CONTRA INCENDIOS</b><br><b>Prohibición</b>                      |
| <b>EMERGENCIA DE SALIDA</b><br>SEÑALIZACION DE SALIDA<br>SEÑALIZACION DE SALIDA ALBERGUES EMERGENCIA | <b>10. BARRIDOS PROHIBIDO</b><br>-- SEÑALIZACION DE PROHIBICIÓN --            | <b>15. EXTINTOR (10 x 1400)</b><br>Observancia Señal B7 y B.517 de tabla       |
| <b>3. ZONA DE SEGURIDAD INTERNA EN CASO DE BRINDIS</b><br>Signo x Zona                               | <b>7. FUGA DE EMERGENCIA</b><br>DE 1,100 DE ALTURAMA Y 110 Luz                | <b>16. CARTER DE AVISOS</b><br>Signo x Zona señal Inhabilitados                |
| <b>4. ARRIBO ELECTRICAS</b><br>Signo x Zona  | <b>11. FUGA DE EMERGENCIA</b><br>DE 1,100 DE ALTURAMA Y 110 Luz               | <b>17. OBSTACULO CONTRA INCENDIOS</b>  |
| <b>5. SALA ESCALERA (bicolor)</b><br>Signo x Zona señal Inhabilitados                                | <b>12. PISO A TENER</b><br>Signo x Zona                                       | <b>18. ESTACION NAVAL</b><br>SEÑAL PROHIBICIÓN SEÑAL ALERTEA F516              |
| <b>EMERGENCIA DE SALIDA (bicolor)</b><br>SEÑAL EMERGENCIA (bicolor)                                  | <b>13. CLAVOS CONTRA INCENDIOS</b>  | <b>19. LUGAR ESTEROTIPIFICADA Y OBRERA</b><br>SEÑAL DE TIPO SEÑAL ALERTEA F517 |
| <b>7. BARRERA</b><br>Signo x Zona  | <b>14. EXTINTOR</b> (señal de avisos)   | <b>20. CONTROL DE AREA CONTRA INCENDIOS</b>                                    |

- NOTA: GENERAL**  
1. El sistema de seguridad debe ser adecuado a los niveles de seguridad que se le exige. Se debe considerar las condiciones de instalación de las señalizaciones.
- RECOMENDACIONES DE SEÑALIZACION INTERNA: INSTALACIONES**  
2. No se debe utilizar la zona de seguridad de 80 cm. a 100 cm. de ancho de acuerdo al número de señalización, para el caso de la zona de seguridad de los edificios de altura para tener disponibilidad de la señalización que puede activarse en caso de emergencia. Tener en cuenta que el material que se utiliza para la fabricación de señalizaciones de seguridad debe ser de color rojo que no sea reflectante. Utilizar de los colores de seguridad que se especifican en el sistema de señalizaciones. Se debe utilizar los materiales recomendados en los señalizaciones.  
3. Las señalizaciones de seguridad de emergencia deben estar en un lugar seguro y protegido de cualquier tipo de riesgo de incendio o explosión. Deben estar en un lugar visible y de acceso libre.  
4. La altura de las señalizaciones de emergencia debe ser de 2.00 m. y 2.50 m. como máximo cuando se instalen en zonas seguras.
- REQUISITOS DE SEÑALIZACION**  
7. De acuerdo al S.E. Norma A 150 de 2010 sistema de señalización de seguridad, debe haberse especificado de manera que se especifique el tipo de señalización que se utilizará y se debe especificar el tipo de señalización que se utilizará en caso de emergencia. Debe haberse especificado el tipo de señalización que se utilizará en caso de emergencia. Debe haberse especificado el tipo de señalización que se utilizará en caso de emergencia.  
8. Las señalizaciones de seguridad de emergencia deben estar en un lugar seguro y protegido de cualquier tipo de riesgo de incendio o explosión. Deben estar en un lugar visible y de acceso libre.  
9. Todas las señalizaciones de seguridad de emergencia deben estar en un lugar seguro y protegido de cualquier tipo de riesgo de incendio o explosión. Deben estar en un lugar visible y de acceso libre.

**SECTOR II**

PROYECTO DE SEGURIDAD  
PLANO DE SEÑALIZACION-CUARTO PISO  
RSC 1/75

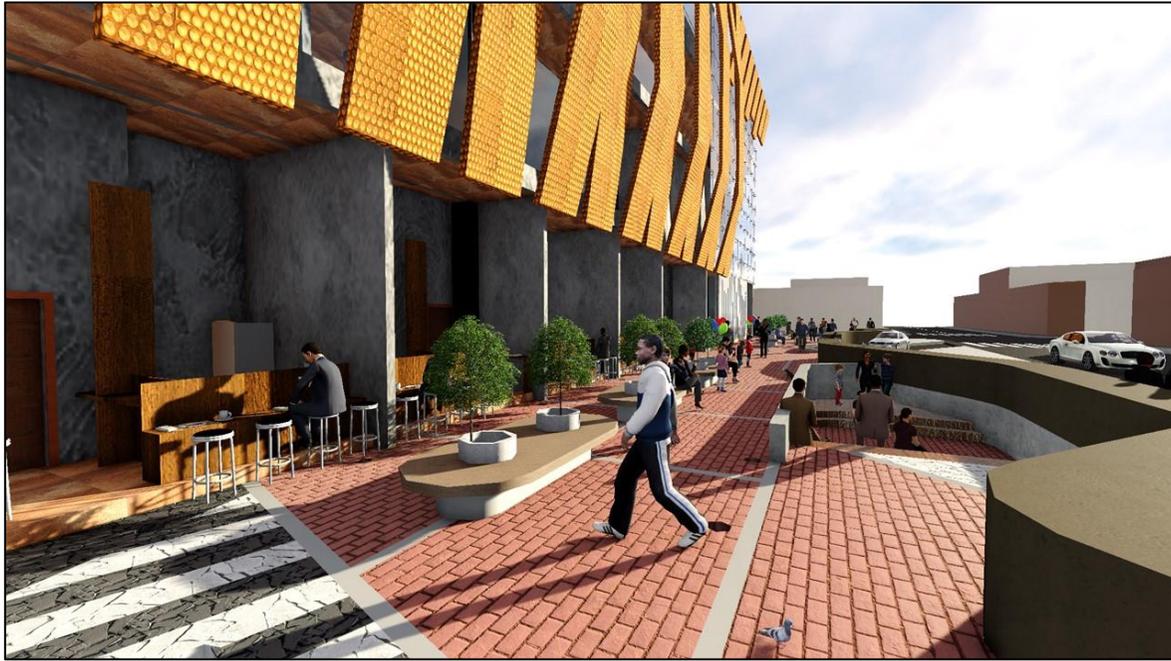
|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| <p><b>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</b></p> <p>FACULTAD DE ARQUITECTURA</p> <p>ESPECIALIDAD EN ARQUITECTURA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p> | <p>TÍTULO DE PROYECTO: (PROYECTO)</p> <p><b>MENSAJE DE AMBITOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LA ZONA METROPOLITANA, SUR DE SANTIAGO DE CHILIS</b></p> <p>DEPARTAMENTO: (DEPARTAMENTO)</p> <p>PROFESOR: (PROFESOR)</p> <p>FECHA: (FECHA)</p> <p>PROYECTO: (PROYECTO)</p> | <p>PROYECTO: (PROYECTO)</p> <p><b>GENTRO GASTRONOMICO CULTURAL</b></p> <p>PROFESOR: (PROFESOR)</p> <p>FECHA: (FECHA)</p> <p>PROYECTO: (PROYECTO)</p> | <p>PROYECTO: (PROYECTO)</p> <p><b>SEGURIDAD</b></p> <p>PLANO DE SEÑALIZACION</p> <p>ESCALA: (ESCALA)</p> <p>FECHA: (FECHA)</p> <p>PROYECTO: (PROYECTO)</p> |  |  |
|   |  |  |  | <p>PROYECTO: (PROYECTO)</p> <p><b>SECTOR II</b></p>    | <p>PROYECTO: (PROYECTO)</p> <p><b>SEÑALIZACION</b></p> |
|   |  |  |  | <p>PROYECTO: (PROYECTO)</p> <p><b>SEÑALIZACION</b></p> | <p>PROYECTO: (PROYECTO)</p> <p><b>SEÑALIZACION</b></p> |

## **INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

Animación virtual (Recorridos o 3Ds del proyecto) (Ver Recorrido 3D del proyecto)

Renders













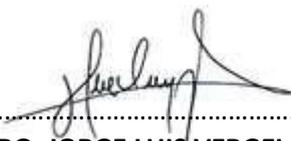


Yo, **ARQ. JORGE LUIS VERGEL POLO** docente de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura, Escuela Profesional de Arquitectura de la Universidad César Vallejo (Lima Norte), revisor de la tesis titulada:

“MERCADO DE ABASTOS COMO DINAMIZADOR DEL TURISMO GASTRONOMICO EN LIMA METROPOLITANA, 2019 CASO: MERCADO Nro. 2 BARRANCO”, de los estudiantes **ESPINOZA SANDOVAL, KATTERYN IRINA – VILLAR LUZA, JULIO CESAR**, constato que la investigación tiene un índice de similitud de **13 %** verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El suscrito (a) analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Lima, 28 de diciembre del 2020



**ARQ. JORGE LUIS VERGEL POLO**

DNI: 08714990

|         |                            |        |                     |        |                                 |
|---------|----------------------------|--------|---------------------|--------|---------------------------------|
| Elaboró | Dirección de Investigación | Revisó | Responsable del SGC | Aprobó | Vicerrectorado de Investigación |
|---------|----------------------------|--------|---------------------|--------|---------------------------------|