



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

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

**“Nuevo Terminal Pesquero Artesanal - Gastronómico en  
Chorrillos - Lima”**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
ARQUITECTO**

**AUTORES:**

Galvez Menacho, Daniel Antonio (ORCID: 0000-0002-4199-1432)

Ysla Ramírez, Alan Orlando (ORCID: 0000-0002-6693-6114)

**ASESORA:**

Mg. Arq. Contreras Velarde, Karina Marilyn (ORCID: 0000-0003-4130-6906)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Arquitectura

LIMA – PERÚ

2021

## **DEDICATORIA**

Gracias a Dios quien supo guiarnos por el buen camino, darnos fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaron, enseñándonos a encarar las adversidades sin perder nunca la fe ni desfallecer en el intento. Agradeciendo por siempre estar presente en todo momento en esta etapa de mi vida, bendiciendo cada paso que dimos, por darnos la oportunidad de poder corregir algún error y poder resarcirlo con sabiduría. A nuestras familiares y docentes que ya no están físicamente con nosotros, que desde arriba nos bendicen, y nos dieron la perseverancia que necesitamos para lograr nuestras metas.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios que nos dio fuerza y fe para creer lo que nos parecía difícil terminar. A nuestras familias por apoyarnos con sus ánimos mientras nosotros realizábamos la investigación, análisis, recolección de información y apoyarnos en todo momento.

A nuestros padres por su apoyo, consejos comprensivos, amor y ayuda en los momentos difíciles, por apoyarnos con los recursos necesarios para nuestros estudios. Nuestros valores, principios, carácter, empeño, perseverancia, coraje para conseguir nuestros objetivos.

A nuestras novias por su apoyo total en todo lo que nos proponemos e impulsarnos a nunca rendirnos para terminar nuestra tesis y proyectos.

A nuestros docentes que con sabiduría supieron encaminarnos a lo largo de nuestra carrera. A nuestra asesora de Tesis Mg. Arq. Contreras Velarde, Karina Marilyn por nutrirnos de conocimientos y pautas para realizar nuestro trabajo y por su apoyo en dejarnos claro cómo realizar el trabajo a través del ejemplo, recomendaciones y críticas de nuestros trabajos.

También expresar mi agradecimiento a las bibliotecas por abrirme las puertas y brindarme la información necesaria para realizar nuestro tema de tesis. Gracias también a nuestros queridos colegas, amigos y compañeros, que nos apoyaron en el camino, permitiéndonos entrar en su vida. Y por último a la Asociación José Silverio Olaya Balandra de Pescadores Artesanales de la Caleta de Chorrillos por brindarnos las facilidades para realizar nuestro trabajo de investigación.

## **RESUMEN**

El proyecto de tesis propone revertir la situación actual en la que se encuentra la Caleta de Chorrillos, un Puerto pesquero artesanal que no cuenta con las infraestructuras adecuadas ni condiciones sanitarias que permitan dichas actividades. Para el Nuevo Terminal Artesanal, se tomaron en cuenta las necesidades de la comunidad pesquera y de la comunidad de Chorrillos, así como de las actividades existentes de la zona.

Con ello se propone un Nuevo Terminal Pesquero Artesanal Gastronómico de Chorrillos, que consta de 3 tipologías, Terminal pesquero, Mercado Gastronómico y finalmente Espacios turísticos, estos últimos espacios están distribuidos en todo el proyecto ya que servirán para poder entender lo que pasa en cada espacio.

En el cual se logre integrar las expectativas del pescador artesanal, con las expectativas de uso recreativo y turístico que se demandan en la costa. Por ello, se propone un diseño arquitectónico que permita el uso simultáneo en un mismo espacio, y un diseño arquitectónico que sirva de vínculo entre la tierra y el mar, lo inserte en su entorno natural de manera respetuosa y promueva la relación entre el hombre y el mar.

Palabras Clave: Caleta, Puerto Pesquero Artesanal, Gastronómico, Mercado, Chorrillos, Terminal pesquero Artesanal.

## **ABSTRACT**

The thesis project proposes to reverse the current situation in which Caleta de Chorrillos finds itself, an artisanal fishing port that does not have adequate infrastructure or sanitary conditions that allow such activities. For the New Craft Terminal, the needs of the fishing community and the Chorrillos community were taken into account, as well as the existing activities in the area.

With this, a New Gastronomic Artisan Fishing Terminal of Chorrillos is proposed, which consists of 3 types, Fishing Terminal, Gastronomic Market and finally Tourist Spaces, these last spaces are distributed throughout the project since they will serve to understand what happens in each space.

In which it is possible to integrate the expectations of the artisanal fisherman, with the expectations of recreational and tourist use that are demanded on the coast. For this reason, an architectural design is proposed that allows simultaneous use in the same space, and an architectural design that serves as a RECORRI between land and sea, inserts it in its natural environment in a respectful way and promotes the relationship between man and man. the sea.

Key Words: Caleta, Artisanal Fishing Port, Gastronomic, Market, Chorrillos, Artisanal Fishing Terminal.

## INDICE

DEDICATORIA .....	2
AGRADECIMIENTO .....	3
RESUMEN (en castellano) .....	4
ABSTRACT (en idioma extranjero) .....	5
INDICE .....	6
LISTA DE TABLAS .....	9
LISTA DE FIGURAS .....	9
<b>I. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>13</b>
1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática .....	15
1.2. Objetivos del Proyecto .....	40
1.2.1. Objetivo General.....	40
1.2.2. Objetivo Especifico .....	40
<b>II. MARCO ANÁLOGO. ....</b>	<b>42</b>
2.1. Estudio de Casos Urbano – Arquitectónicos similares (dos casos) .....	42
2.1.1. Cuadro síntesis de los casos estudiados (Formato 01).....	42
2.1.2. Matriz comparativa de aportes de casos (Formato 02) .....	55
<b>III. MARCO NORMATIVO.....</b>	<b>57</b>
3.1. Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico.....	58
<b>IV. FACTORES DE DISEÑO .....</b>	<b>77</b>
4.1. CONTEXTO .....	77
4.1.1. Lugar .....	77
4.1.2. Condiciones bioclimáticas .....	79
4.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO .....	87
4.2.1. Aspectos Cualitativos .....	87
4.2.2. Aspectos Cuantitativos.....	93
4.3. ANÁLISIS DEL TERRENO.....	114

4.3.1.	Ubicación del terreno.....	114
4.3.2.	Topografía del terreno .....	115
4.3.3.	Morfología del terreno.....	116
4.3.4.	Estructura urbana .....	118
4.3.5.	Vialidad y Accesibilidad .....	123
4.3.6.	Relación con el entorno .....	126
4.3.7.	Parámetros urbanísticos y edificatorios .....	130
<b>V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO .....</b>		<b>133</b>
5.1.	CONCEPTUALIZACION DEL OBJETO URBANO ARQUITECTÓNICO ....	133
5.1.1.	Ideograma conceptual.....	133
5.1.2.	Criterios de Diseño .....	135
5.1.3.	Partido Arquitectónico.....	136
5.2.	ESQUEMA DE ZONIFICACION.....	139
5.3.	PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO .....	141
5.3.1.	Plano de Ubicación y Localización (Norma GE. 020 artículo 8) .....	141
5.3.2.	Plano Perimétrico – Topográfico (Esc. Indicada) .....	141
5.3.3.	Plano General.....	142
5.3.4.	Planos de Distribución por Sectores y Niveles.....	144
5.3.5.	Plano de Elevaciones por sectores.....	161
5.3.6.	Plano de Cortes por sectores .....	163
5.3.7.	Planos de Detalles Arquitectónicos.....	166
5.3.8.	Plano de Detalles Constructivos .....	168
5.3.9.	Planos de Seguridad .....	172
5.3.9.1.	Plano de señalética .....	172
5.3.9.2.	Plano de evacuación .....	174
5.4.	MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA.....	176
5.5.	PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO (SECTOR ELEGIDO)	186

5.5.1.	PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS .....	186
5.5.1.1.	Plano de Cimentación. ....	186
5.5.1.2.	Planos de estructura de losas y techos .....	187
5.5.2.	PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS .....	191
5.5.2.1.	Planos de distribución de redes de agua potable y contra incendio por niveles .....	191
5.5.2.2.	Planos de distribución de redes de desagüe y pluvial por niveles..... .....	193
5.5.3.	PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES ELECTRO MECÁNICAS .....	199
5.5.3.1.	Planos de distribución de redes de instalaciones eléctricas (alumbrado y tomacorrientes).....	199
5.5.3.2.	Planos de sistemas electromecánicos (de ser el caso) Documento de trabajo .....	207
5.6.	INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA .....	207
5.6.1.	Animación virtual (Recorridos y 3Ds del proyecto).....	207
<b>VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>		<b>214</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>		<b>221</b>
<b>ANEXOS .....</b>		<b>229</b>

## INDICE DE TABLAS

Tabla 01. Cuadro Síntesis de casos estudiados .....	42
Tabla 02. Cuadro Síntesis de casos estudiados .....	49
Tabla 03. Matriz comparativa de aportes de casos .....	55
Tabla 04. Cuadro de síntesis. ....	58
Tabla 05. Cuadro de Caracterización y Necesidades de Usuarios.....	87
Tabla 06. Programa Arquitectónico.....	93
Tabla 07. Áreas del proyecto. ....	113
Tabla 08. Cuadro de áreas del proyecto. ....	185

## INDICE DE FIGURAS

Figura 01. Mapa de ubicación de zonas pesqueras .....	15
Figura 02. Evolución del PBI pesca 2018 .....	17
Figura 03. Evolución del PBI sector pesca. ....	17
Figura 04. Evolución de la PEA ocupada en el sector pesca y acuícola. ....	18
Figura 05. Empleo del sector pesca y acuícola, según estrato empresarial, 2018. ....	19
Figura 06. Evolución de la venta interna de productos pesqueros .....	19
Figura 07. Principales recursos pesqueros consumidos en el Perú, 2018. ....	20
Figura 08. Desembarque total de recursos hidrobiológicos.....	21
Figura 09. Desembarque total de recursos hidrobiológicos según utilización, junio 2020 .....	21
Figura 10. Desembarque de recursos hidrobiológicos para CHI .....	22
Figura 11. Perspectivas PBI Pesca Extractiva, 2020.....	22
Figura 12. Desembarque de pescados para el consumo en estado fresco según especies .....	23
Figura 13. Zonas de alcance de los principales mercados mayoristas de lima metropolitana.....	24
Figura 14. Número de pescadores artesanales por nivel educativo.....	24
Figura 15. Población estimada al 30 de junio, según distrito, 2009 – 2017 .....	25
Figura 16. Población estimada al 30 de junio, por sexo, según distrito, 2013-2015 .....	26
Figura 17. Población censada por sexo, según distrito y edades simples .....	26
Figura 18. Población censada en edad de trabajar por nivel educativo alcanzado, según distrito, 2017 .....	27
Figura 19. Población censada en viviendas particulares, según distrito y tipo de Vivienda.....	27
Figura 20. Por afiliación algún tipo de seguro de salud .....	28
Figura 21. Población censada en edad de trabajar, por grupos de edad, según distrito, área urbana y rural; y sexo .....	28
Figura 22. Energía o combustible que utilizan en el hogar para cocinar .....	29

Figura 23. Plano estratificado regional a nivel de manzana por ingreso .....	30
Figura 24. Ingreso Per Capital por persona en el distrito de Chorrillos. ....	30
Figura 25. Ingreso Per Capital por hogares en el distrito de Chorrillos. ....	31
Figura 26. Denuncias de delitos, según distrito, 2011 – 2016. ....	31
Figura 27. Municipalidades que informaron las intervenciones registradas por el serenazgo de su distrito, 2015 .....	32
Figura 28. Playa pescadores.....	34
Figura 29. Mercado Artesanal de pescadores. ....	35
Figura 30. Aspecto insalubre del mercado artesanal de Pescadores.....	35
Figura 31. Mal estado del mercado artesanal de pescadores .....	36
Figura 32. Inadecuado accesos y salidas vehicular del terminal pesquero.....	37
Figura 33. Inadecuado acceso peatonal .....	37
Figura 34. Muro ciego para separar club con la playa Pescadores.....	38
Figura 35. Vista del muelle al terminal .....	39
Figura 36. Actual Terminal Pesquero Artesanal de Chorrillos .....	39
Figura 37. Ubicación geográfica del Distrito de Chorrillos .....	77
Figura 38. Recorrido Circuito de playa del metropolitano .....	78
Figura 39. Ubicación de las playas de la Bahía de Miraflores .....	79
Figura 40. Mapa de Clasificación del Chorrillos E(d) B'1 H3 .....	81
Figura 41. Temperaturas medias y Precipitaciones.....	82
Figura 42. Precipitaciones Pluvial. ....	83
Figura 43. Rosa de vientos. ....	83
Figura 44. Asolamiento. ....	84
Figura 45. Verano 9:00 am.....	85
Figura 46. Verano 5:30 pm.....	85
Figura 47. Invierno 9:00 am. ....	86
Figura 48. Invierno 5:30 pm. ....	86
Figura 49. Asoleamiento verano 9:00 am, 12:00 pm y 5:30 pm. ....	87
Figura 50. Ubicación geográfica del Distrito de Chorrillos. ....	114
Figura 51. Vista Terminal pesquero de Chorrillos.....	114
Figura 52. Playa Pescadores de Chorrillos.....	115
Figura 53. Topografía del terreno.....	115
Figura 54. Sección longitudinal del terminal pesquero artesanal. ....	116
Figura 55. Sección transversal del terminal pesquero artesanal. ....	116
Figura 56. Linderos del terreno del terminal pesquero artesanal. ....	117
Figura 57. Linderos del muelle y desembarcadero del terminal pesquero artesanal. ....	117
Figura 58. Linderos del mercado artesanal de pescadores, frigorífico, restaurantes, administración, estacionamientos y playa Pescadores. ....	118
Figura 59. Trama urbana de Chorrillos en 1940. ....	118
Figura 60. Trama urbana del entorno del terminal pesquero.....	119

Figura 61. Materiales en Paredes.....	120
Figura 62. Materiales en Pisos.....	121
Figura 63. Edificaciones en terreno llanos.....	121
Figura 64. Edificaciones en terreno con altura.....	122
Figura 65. Edificaciones modernas en el contexto urbano.....	122
Figura 66. Mapa vial del Proyecto.....	123
Figura 67. Vía Expresa (Metropolitana) con el Circuito de playa.....	124
Figura 68. Vía Arterial con la Av. Defensores de morro y Av. Malecón Miguel Grau.....	124
Figura 69. Vía Colectora con Paseo Billingham.....	124
Figura 70. Congestión Vehicular.....	125
Figura 71. Circuito de playa Metropolitano.....	125
Figura 72. Ubicación de Equipamientos de Salud.....	126
Figura 74. Hospital Militar Geriátrico.....	127
Figura 75. Ubicación de Equipamientos de Comercio.....	127
Figura 76. Terminal pesquero Artesanal de Chorrillos.....	128
Figura 77. Ubicación de Equipamientos diversos.....	128
Figura 78. Centro Educativo Sagrada Corazón Chalet.....	129
Figura 79. Ubicación de Equipamientos diversos.....	129
Figura 80. Morro Solar.....	130
Figura 81. Localización del proyecto.....	130
Figura 82. Plano de Zonificación del entorno del proyecto.....	131
Figura 83. Vista transversal desde el acantilado a la playa.....	133
Figura 84. Conceptualización.....	133
Figura 85. Sección de idea conceptual.....	134
Figura 86. Corte Proyecto.....	134
Figura 87. Vista Aérea Proyecto.....	134
Figura 88. Toma de partido vista aérea del proyecto.....	137
Figura 89. El volumen de la zona de restaurantes contempla dos niveles.....	137
Figura 90. Fácil circulación al muelle desde el proyecto.....	138
Figura 91. Ventilación a través de los techos inclinados.....	138
Figura 92. Zona de restaurante con vista al mar y playa.....	139
Figura 93. Esquema General del terminal Pesquero Artesanal.....	140
Figura 94. Propuesta del Esquema General en vista aérea.....	140
Figura 95. Vista actual del terminal pesquero artesanal.....	176
Figura 96. Vista aérea del proyecto.....	177
Figura 97. Principales Puertos.....	229
Figura 98. Zonificación de la Playa Pescadores.....	230
Figura 99. Calificación Sanitaria de las Playa Pescadores.....	231
Figura 100. Temperatura de fondo de agua de mar de la Playa Pescadores.....	231
Figura 101. Temperatura en la superficie del agua de mar de las Playa Pescadores.....	232

Figura 102. Modelación de corrientes. Marea ascendente de las Playa Pescadores .....	232
Figura 103. Clasificación de la textura del sedimento.....	233
Figura 104. Distribución vertical de la granulometría Bahía de Miraflores .....	234

# **I. INTRODUCCIÓN**

## I. INTRODUCCION

Existe un puerto pesquero artesanal en la costa de Chorrillos, balneario conocido por su gran diversidad de recursos hidrobiológicos, sin embargo, las precarias condiciones de su infraestructura, las condiciones sanitarias y la falta de logística dificultan el correcto tratamiento de los recursos hidrobiológicos, una deficiente infraestructura afecta directamente la calidad de vida y renta de los pobladores del distrito.

Como parte del Nuevo Terminal Pesquera, se tomarán en cuenta las necesidades de la comunidad pesquera de Chorrillos, así como las actividades existentes en su entorno, como la propia playa Pescadores.

Por tal motivo, se propone un Nuevo del Terminal Pesquero Artesanal - Gastronómico en Chorrillos, donde es posible integrar las expectativas del pescador artesanal de Chorrillos, de sus visitantes y residentes, con las expectativas de uso turístico, gastronómico y portuario que se requieren en la costa.

Es por lo que se propone un diseño arquitectónico que permita la simultaneidad de actividades en un mismo espacio, que actúa como nexo entre el mar y la tierra, donde el desarrollo de la arquitectura con su entorno natural es de tal forma que crea un vínculo entre el hombre y el mar.

La población de Chorrillos necesita crear un Terminal Pesquero Artesanal-Gastronómico, con espacios adecuados de acuerdo a los requerimientos de uso, tanto de sus necesidades, como de las diferentes actividades que pueden ser: Salas de usos múltiples , talleres, de acuerdo con la evaluación que resulte del medio ambiente y el tipo de población que existe dentro de un radio de influencia específico, tanto pescadores, comerciantes como compradores, con el fin de salvaguardar la infraestructura en el largo plazo y demanda de la población, porque actualmente se encuentra abandonada.

## 1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática

Según la FAO, el Perú se ubica en el Área 87 en el Pacífico sureste, donde está explotando sus recursos pesqueros, que desde su actual Ecosistema Humboldt se encuentran entre las cuatro pesquerías marinas más importantes del mundo, uniéndose a las aguas frías. Corrientes superficiales locales hacia el extremo oriental tienen una profundidad de 200 metros, tienen áreas de afloramiento, con una rica productividad hidrobiológica primaria y actividad de cría de diversos recursos marinos de especies locales, transversales y migratorios: utilizado por la pesca artesanal e industrial.

Con ello se inició la industria de harina de pescado a gran escala, que representa más del 50% de la exportación global de este producto. En los últimos años, debido a la promoción de la seguridad alimentaria por parte de la demanda interna, el énfasis en los productos pesqueros para consumo humano directo (CHD) se ha vuelto cada vez más importante (Ministerio de producción, 2010, p.9).

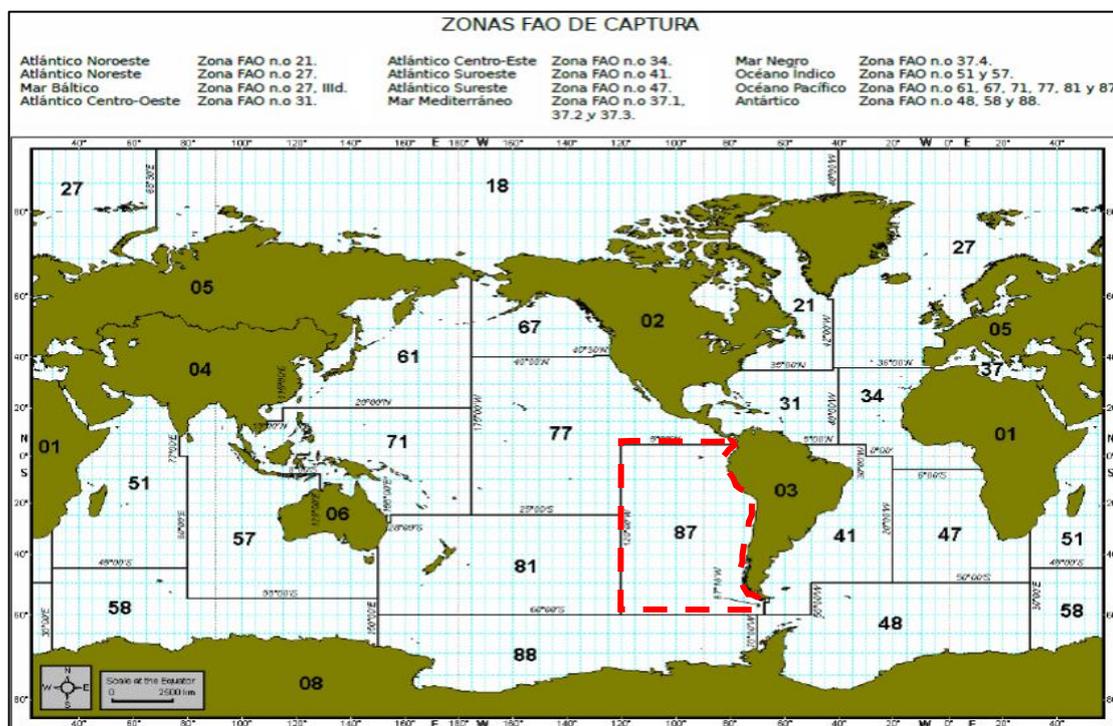


Figura 01. Mapa de ubicación de zonas pesqueras

(Fuente: FAO, 2003)

La pesca marítima es la más importante, ya que representa para la economía peruana una fuente importante de divisas.

La flota pesquera en el Perú se clasifica en dos:

- Mayor escala o también denominada industrial: incluye aquellas embarcaciones cuya capacidad de almacenamiento es superior a 32,6 m<sup>3</sup>.
- Escala menor o también denominada artesanal: cuya capacidad de almacenamiento es inferior a 32,6 m<sup>3</sup>. Este se limita a 10 millas de costa y el desembarque de sus productos será consumido directamente por humanos, transportado por medio de los mercados nacionales y locales.

#### **Artes de pesca en los dos sectores:**

- La flota de mayor escala: está formada por buques de pesca de cerco de nivel superior de la industria, arrastreros costeros y embarcaciones de artes híbridas y otras artes.
- La flota de pequeña escala o artesanal: utilizan artes de pesca como cortina, pinta, buceo por compresora, cerco, espinel y arrastre. Aproximadamente el 9% de los barcos están equipados con dos o más artes de pesca. (FAO, 2010)

El Producto Bruto Interno (PBI) del sector de las materias primas creció un 39,9% con respecto al año anterior. El aumento de la cantidad de desembarques de anchoveta ha mejorado el desempeño del sector pesquero, que aportaron un 36%, debido al incremento de la biomasa del Stock Norte-Centro observado en 10.86 millones de toneladas, una cifra de 3.0% más alto que el promedio de todas las observaciones de verano desde 1994 y 40.0% más alto que el observado durante el verano de 2017.

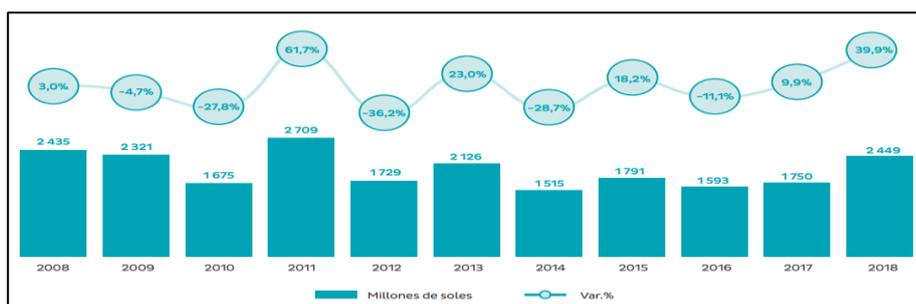


Figura 02. Evolución del PBI pesca 2018

(Fuente: Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2018, pág. 17)

Se puede concluir que un total del 53% del PBI Pesquero Total (Extractivo y Transformativo) se debe a la extracción de materias principales, la captura de anchoveta, pota, caballa, jurel y merluza, que se utilizan principalmente para elaboración industrial y otros recursos como bonito, liza y perico, los cuales dinamizaron el consumo nacional, abasteciendo de productos a los mercados pesqueros y al sector gastronómico local. El 47% restante corresponde al aporte de la actividad transformadora por la mayor disponibilidad de materias primas que permitió generar un mayor volumen de producción a partir de la pesca industrial.

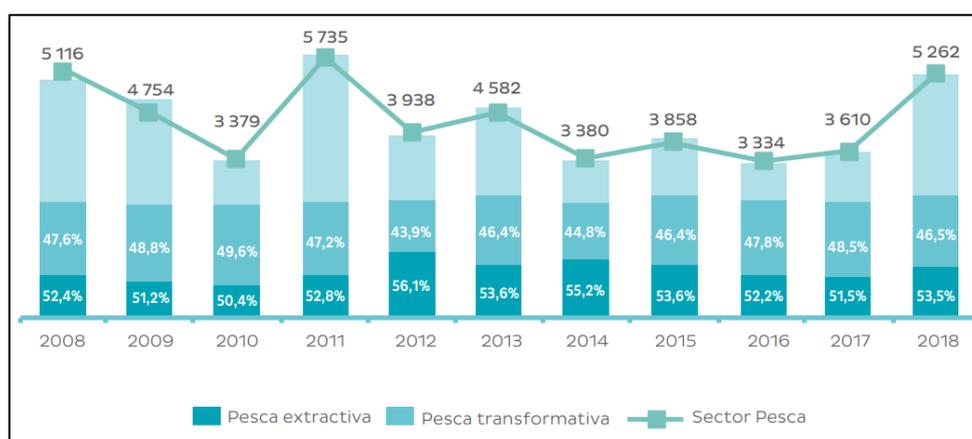


Figura 03. Evolución del PBI sector pesca.

(Fuente: Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2018, pág. 19)

Según la Encuesta Nacional de Hogares (ENAH), el sector de la pesca extractiva y Acuícola registró 91,937 empleos a nivel nacional en 2018,

contribuyendo al 0.6% de la PEA ocupada nacional. Este sector está conformado por la pesca artesanal con un 81.2%, caracterizada por una alta presencia en áreas marítimas y continentales, seguida de la acuicultura (11.5%) y la pesca industrial (7.3%).

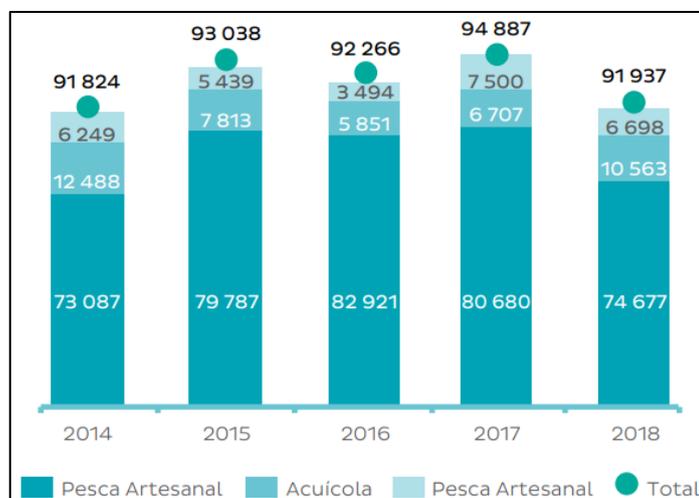


Figura 04. Evolución de la PEA ocupada en el sector pesca y acuícola.

(Fuente: INEI-ENAH0, 2018)

En relación a la distribución del empleo por tamaño empresarial, según rango de empleados. Es decir, las microempresas concentran el 71% (45,682 trabajadores), seguidas de las pequeñas empresas, con el 17%, las grandes y medianas concentran colectivamente solo el 13% de la PEA en la actividad pesquera, se incrementó 5 puntos porcentuales con respecto al 2017, ascendiendo a un total de 7,808 trabajadores.

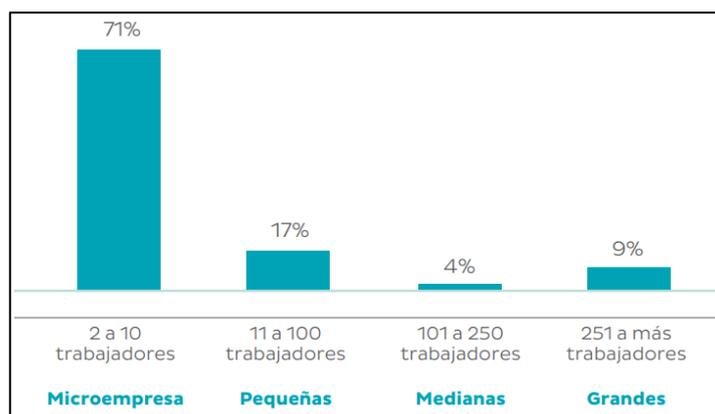


Figura 05. Empleo del sector pesca y acuícola, según estrato empresarial, 2018.

(Fuente: INEI-ENAH0, 2018)

Las ventas internas del sector pesqueros ascendieron a 765,4 mil toneladas, representando un incremento de 5,1%. Por la composición de las ventas internas, el 64.4% del volumen corresponde a la comercialización local de productos hidrobiológicos en estado fresco (492,6 mil toneladas), que registró un incremento de 10.6%, influenciado por el mayor ingreso de los recursos a los mercados locales, tales como perico (+208,1%), jurel (+112,9%), pejerrey (+158,5%) y cabrilla (+161,3%) para el consumo de la población.



Figura 06. Evolución de la venta interna de productos pesqueros

(Fuente: PRODUCE-OEE)

El consumo de pescado per cápita en el país fue de 16.5 kilogramos por habitante, Por tipo de recurso hidrobiológico, por su mayor disponibilidad y precio accesible, jurel fue la especie más popular en la alimentación de las familias peruanas, cuyo consumo ascendió a 2.9 kg/hab. Seguido del consumo de bonito (2.8 kg/hab), especie de alta demanda en la gastronomía nacional y de precio accesible, y atún (2.6 kg/hab), principalmente en la presentación de conservas. (fuente: Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2018).

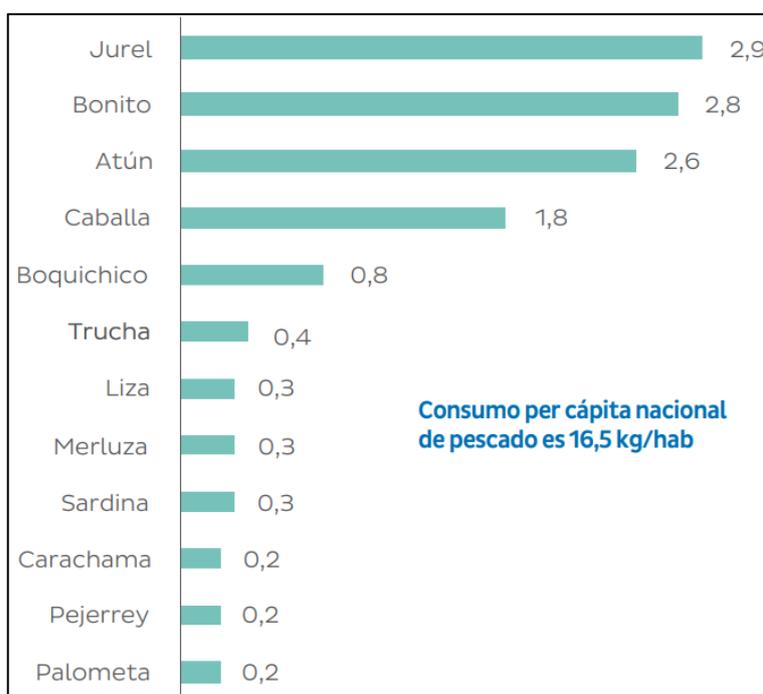


Figura 07. Principales recursos pesqueros consumidos en el Perú, 2018.

(Fuente: PRODUCE-OEE)

En la Figura 8, el volumen de desembarque total pesquero aumento un 75.2% comparado al año anterior, debido a que, según la Figura 9, el volumen de desembarque de recursos para consumo humano indirecto ha aumentado (+ 95,9%), lo que se debe a la estabilidad de la biomasa de pescado utilizada en la industria de harina de pescado.

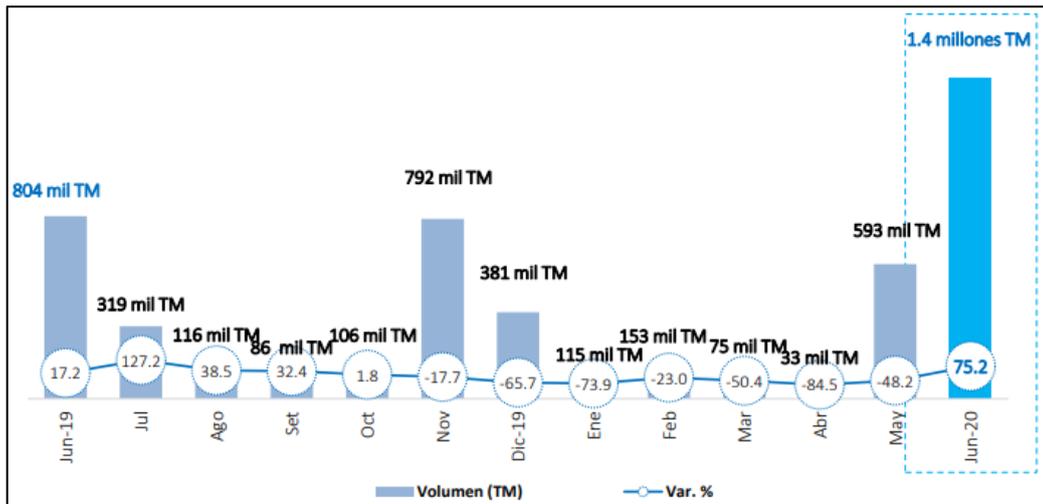


Figura 08. Desembarque total de recursos hidrobiológicos.

(Fuente: Estadística Pesquera Mensual)

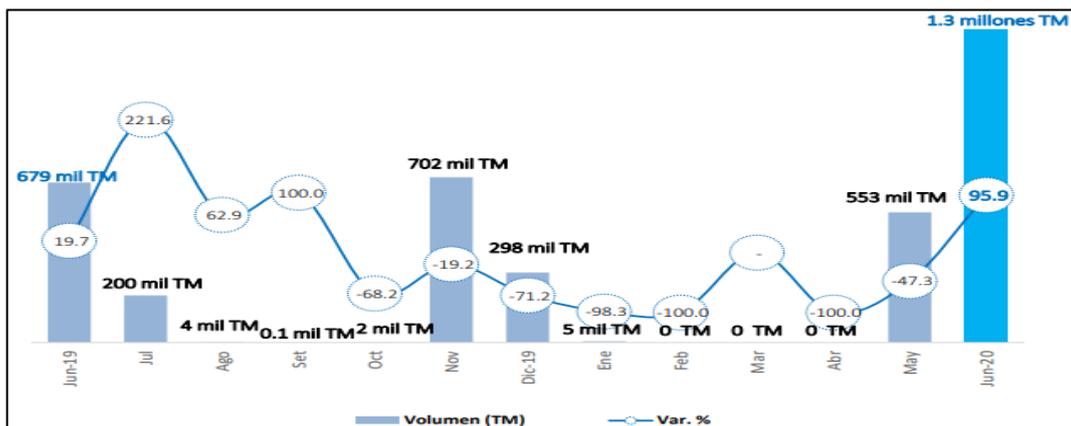


Figura 09. Desembarque total de recursos hidrobiológicos según utilización, junio 2020

(Fuente: PRODUCE-OEE)

El desembarque para el Consumo Humano Indirecto (CHI) de anchoveta, registro 1 330 7000 miles de TM, cifra superior en 651.6miles de TM al volumen registrado en junio de 2019 (679.2milesdeTM).

Utilización	Junio		Var. % 20/19
	2019	2020	
Total CHI	679.2	1,330.7	95.9
Anchoveta	679.2	1,330.7	95.9
Otras especies	0.0	0.0	-

Figura 10. Desembarque de recursos hidrobiológicos para CHI

(Fuente: Estadística Pesquera Mensual)

En 2019, la actividad pesquera extractiva registró una caída de **25.9%**, debido a las menores capturas en las temporadas de pesca de anchoveta, por la menor cuota en la primera temporada y la suspensión de la segunda temporada. Para el cierre del 2020, en un contexto de COVID-19, el BCRP ha reducido su proyección de crecimiento de **23.0%** (RI Dic-19) a **9.5%** (RI Jun-20), considerando condiciones climáticas normales. (fuente: PRODUCE)

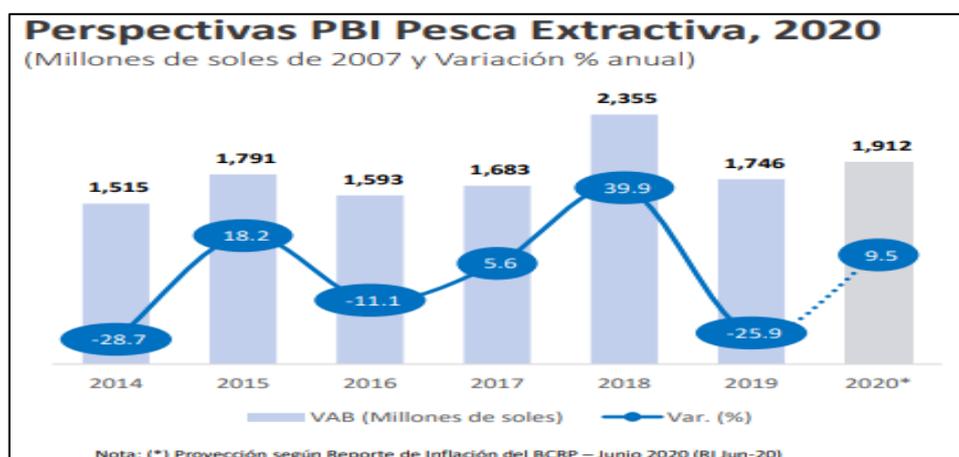
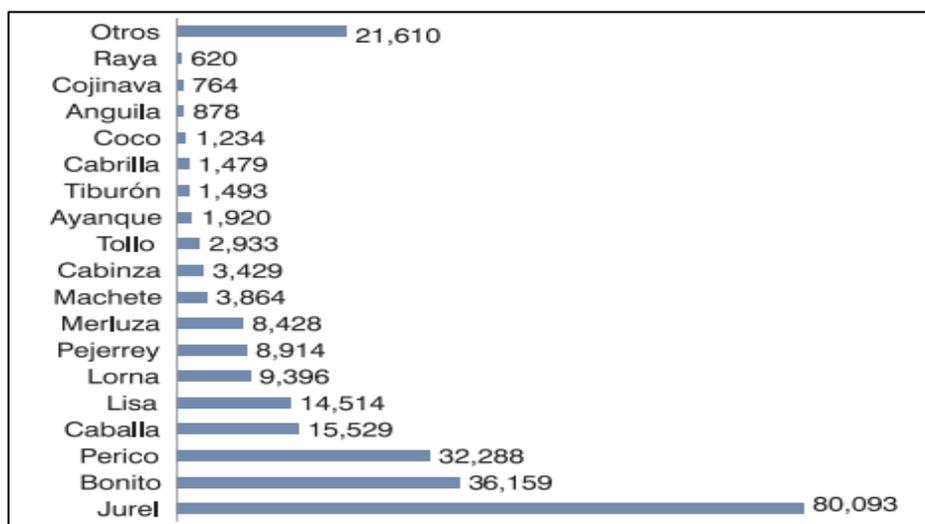


Figura 11. Perspectivas PBI Pesca Extractiva, 2020

(Fuente: PRODUCE-OEE)

El suministro de pescado fresco es la actividad más empleada en el sector pesquero, y también se considera al personal de transporte y venta del pescado fresco. Esto es fundamental para el sector de la pesca artesanal (según la Federación de Integración y Unificación de la Pesca Artesanal del Perú, FIUPAP cuenta con más de 50 000 miembros).

La clasificación de especies para consumo humano en buen estado fresco destaca el Jurel seguido por el Bonito y Perico. Cabe señalar que, aunque el Jurel es el principal recurso, su nivel de pesca ha disminuido al igual que la Caballa y otros pelágicos, pero debido a su repetida diversidad, el fenómeno del niño cambia la estructura de la especie.



*Figura 12. Desembarque de pescados para el consumo en estado fresco según especies*

*(Fuente: El mercado de productos pesqueros en la Región Metropolitana de Lima, pág. 26)*

Existen dos grandes terminales pesqueros como Villa María del Triunfo y Ventanilla respectivamente al sur y norte de Lima los cuales se abastecen a nivel mayorista, así mismo se accede a los mercados de Ancón y Chorrillos, principalmente por el pescado artesanal que se realiza, Los mercados mayoristas utiliza el 29% del volumen total de desembarques el país para el consumo fresco.

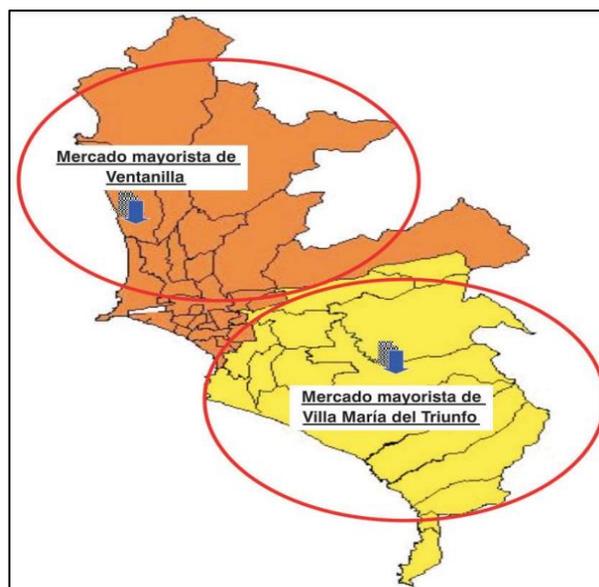


Figura 13. Zonas de alcance de los principales mercados mayoristas de Lima metropolitana

(Fuente: El mercado de productos pesqueros en la Región Metropolitana de Lima, pág. 26)

### Perfil del pescador artesanal

El censo se demuestra que el 62% de los pescadores artesanales han completado su educación secundaria.

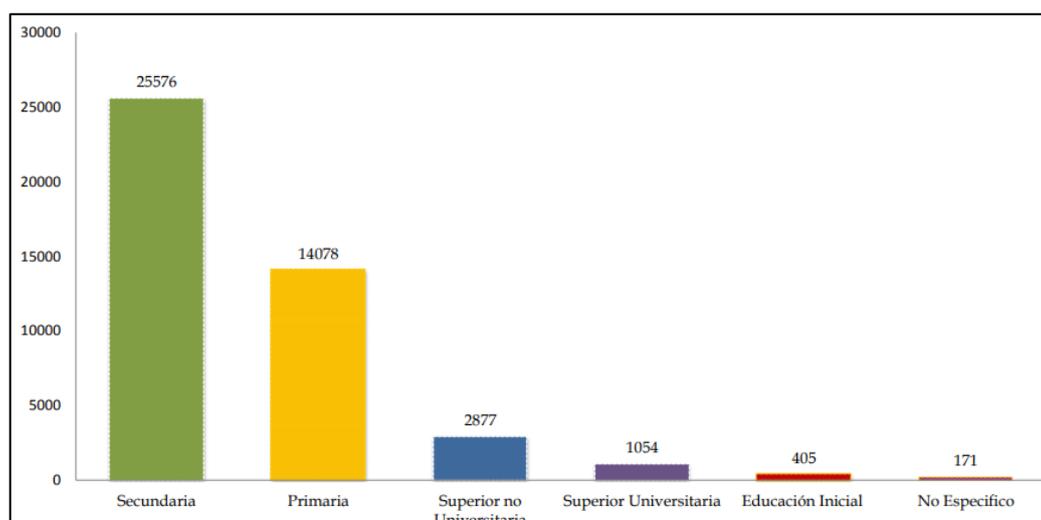


Figura 14. Número de pescadores artesanales por nivel educativo.

(Fuente: I Censo Nacional de la pesca artesanal ámbito marítimo 2012)

## Situación General

Chorrillos mejor conocido como San Pedro de los Chorrillos, así llamado en referencia a los arroyos de agua que fluían desde barrancos hacia playas de Agua Dulce, pero de acuerdo con la Ley de la República dada por la Convención Nacional y promulgada en el Callao, se creó como distrito de Chorrillos, por el presidente Ramón Castilla el 2 de enero de 1857. Históricamente, Chorrillos fue considerado en sus inicios el balneario preferido por la élite peruana.

Chorrillos se ubica, sobre el nivel del mar a 43 metros, su población registrada es de 314. 241 habitantes, de los cuales 49% son varones y 51% damas, 75% son mayores de 15 años, tiene una tasa de analfabetismo del 1.6%, la extensión territorial se de 38.94 km<sup>2</sup> y una densidad de población de 8,630 habitantes/km<sup>2</sup>. Los habitantes de este distrito son conocidos con el gentilicio “chorrillano” o “chorrillana”. (Instituto Nacional de Estadística e Informática INEI, 2017).

Las siguientes con las principales vías del distrito:

- **Vías Expresas:** Paseo de la Republica y Circuito de Playas.
- **Vías Arteriales:** Av. Escuela Militar y Av. Defensores del Morro.
- **Vías Colectoras:** Av. Alipio Ponce, Av. El Sol, Av. Alameda Los Horizontes, Av. Guardia Civil, Av. Alameda Sur y Av. San Juan.



Figura 15. Población estimada al 30 de junio, según distrito, 2009 – 2017

(Fuente: INEI 2017)

Como muestra la figura 15, desde el 2009 - 2017 creció la población en el distrito, aumentando en un 9% de la población.

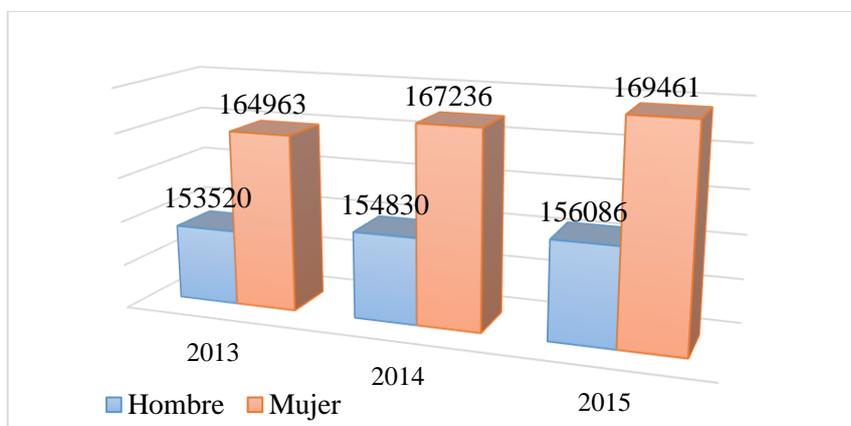


Figura 16. Población estimada al 30 de junio, por sexo, según distrito, 2013-2015  
(Fuente: INEI 2017)

Se puede observar en la figura 16, que el crecimiento poblacional por sexo, el femenino se sigue manteniendo de 2013 a 2015 y actualmente según INEI 2017.

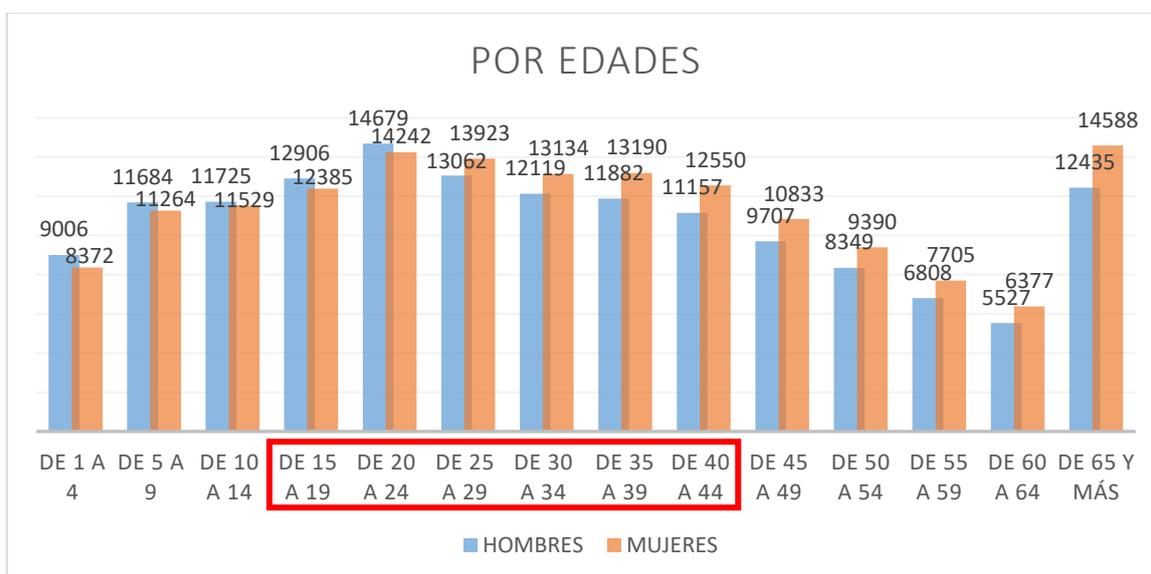
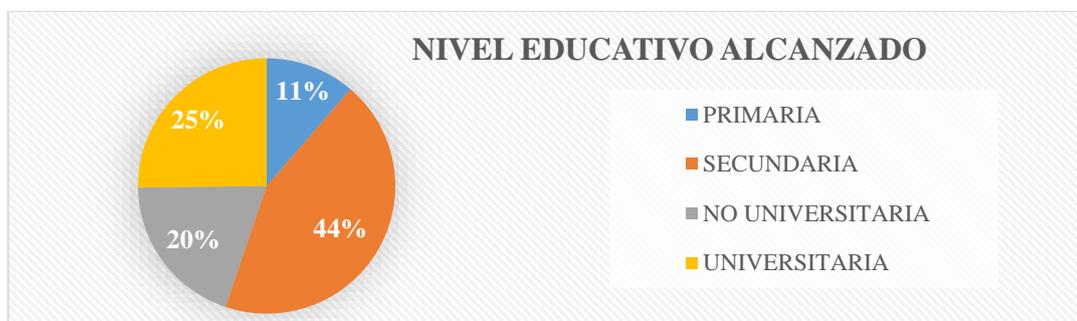


Figura 17. Población censada por sexo, según distrito y edades simples  
(Fuente: INEI 2017)

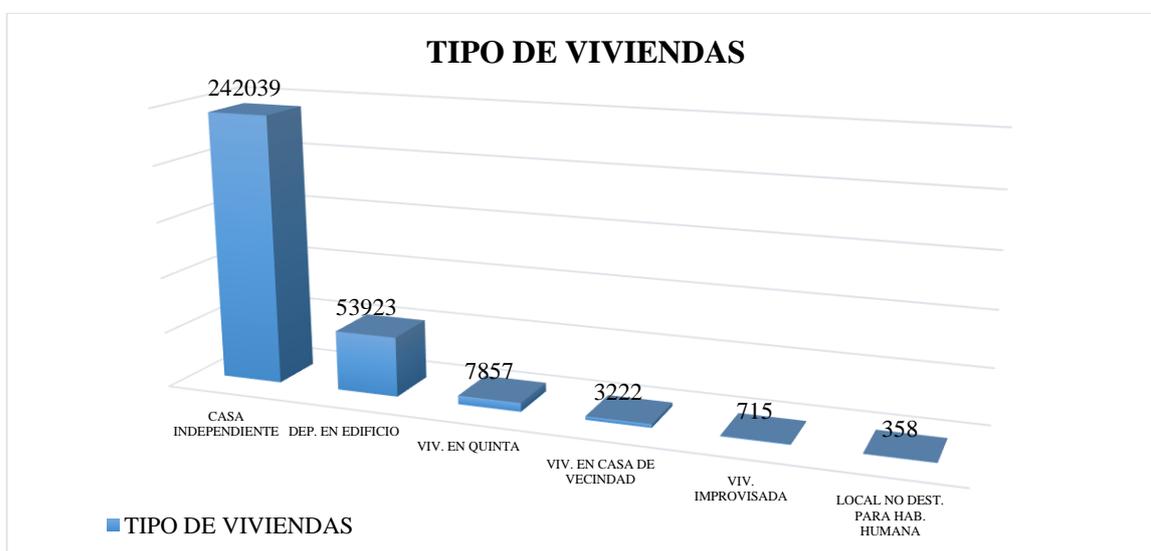
Se puede observar en la figura 17 que el crecimiento poblacional por sexo y edad, la población masculina y femenina entre 15 y 45 años en el distrito de Chorrillos.



*Figura 18. Población censada en edad de trabajar por nivel educativo alcanzado, según distrito, 2017*

(Fuente: INEI 2017)

El distrito de Chorrillos en educación tiene 44% en educación secundaria, seguido por 25% en educación superior de la población.



*Figura 19. Población censada en viviendas particulares, según distrito y tipo de Vivienda*

(Fuente: INEI 2017)

En el distrito de Chorrillos el 79 % de los habitantes tiene casa independiente, el 17% vive en Departamento Alquilado, el 2 % vive en quinta, el 1% vive en casa de vecindad, el 0.7% vive en casa improvisada y el 0.3 % en invasiones.

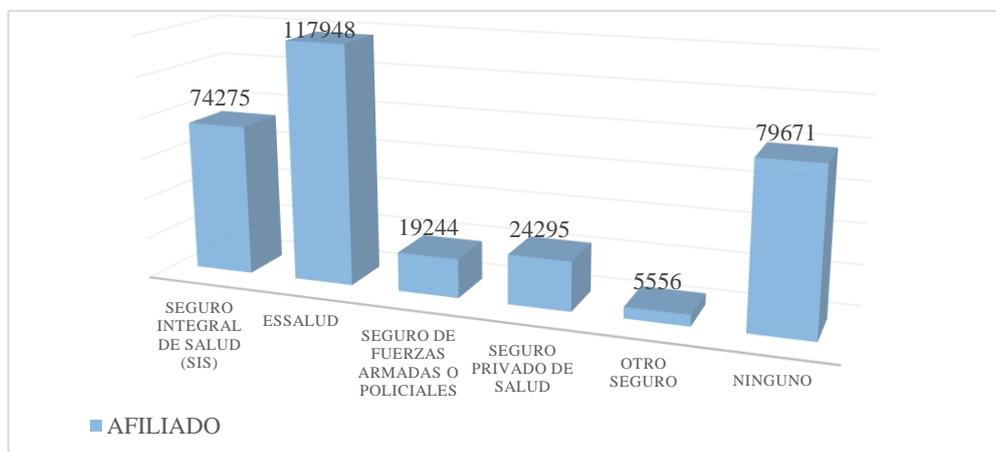


Figura 20. Por afiliación algún tipo de seguro de salud

(Fuente: INEI 2017)

En el distrito de Chorrillos se encuentra que el 25% de la población no cuenta con seguro médico, según figura 20 (INEI, 2017).

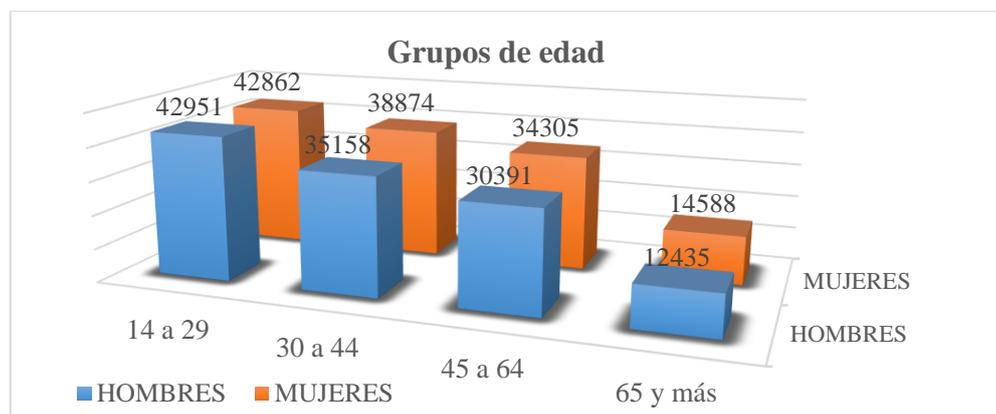


Figura 21. Población censada en edad de trabajar, por grupos de edad, según distrito, área urbana y rural; y sexo

(Fuente: INEI, 2017).

La Figura 21 muestra el crecimiento de los habitantes en edad de trabajar registrado en el distrito de Chorrillos, la población entre 15 y 45 años.

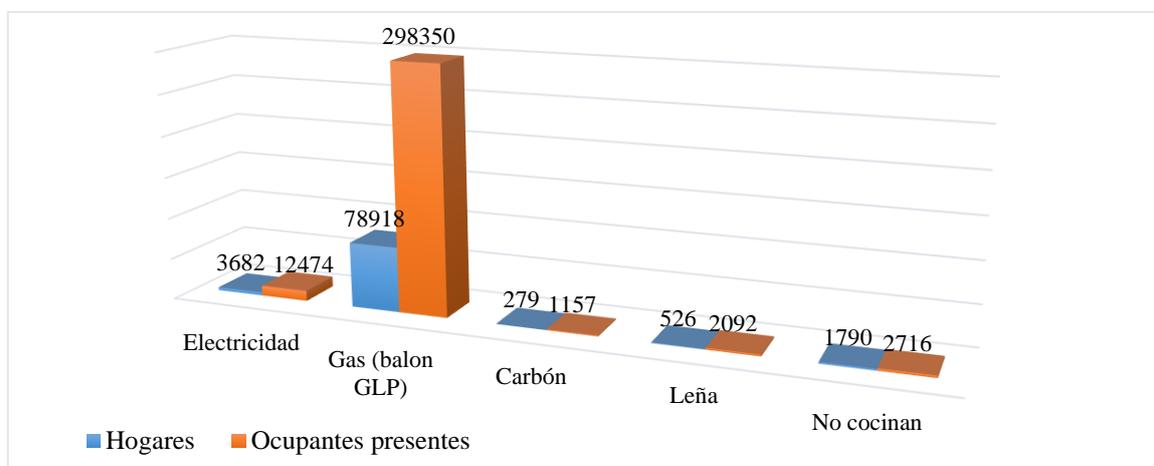


Figura 22. Energía o combustible que utilizan en el hogar para cocinar

(Fuente: INEI, 2017).

La población de Chorrillos utiliza un balón de gas en el 94% y el 0.9% de la población no cocinan.

### Panorama Socioeconómico

En el Aspecto Socioeconómico del distrito de Chorrillos:

El plano estratificado de Chorrillos presenta desigualdades

El 2.2% de los hogares pertenece al estrado alto.

El 37.5% de los hogares pertenece al estrado medio alto.

El 26.4% de los hogares pertenece al estrado medio.

El 29.3% de los hogares pertenece al estrado medio bajo.

El 4.6% de los hogares pertenece al estrado bajo.

POBLACIÓN Y MANZANAS (UNIDADES)

ESTRATO	INGRESO PER CÁPITA POR HOGARES (Soles)*	PERSONAS	HOGARES	MANZANAS
Alto	2,412.45 a más	6,236	1,823	82
Medio alto	1,449.72 - 2,412.44	106,227	30,458	518
Medio	1,073.01 - 1,449.71	81,140	21,461	575
Medio bajo	863.72 - 1,073.00	94,593	23,806	775
Bajo	863.71 a menos	13,821	3,705	275
TOTAL		302,017	81,253	2,225

POBLACIÓN Y MANZANAS (PORCENTAJE)

ESTRATO	INGRESO PER CÁPITA POR HOGARES (Soles)*	PERSONAS %	HOGARES %	MANZANAS %
Alto	2,412.45 a más	2.1	2.2	3.7
Medio alto	1,449.72 - 2,412.44	35.2	37.5	23.3
Medio	1,073.01 - 1,449.71	26.9	26.4	25.8
Medio bajo	863.72 - 1,073.00	31.3	29.3	34.8
Bajo	863.71 a menos	4.6	4.6	12.4
TOTAL		100.0	100.0	100.0

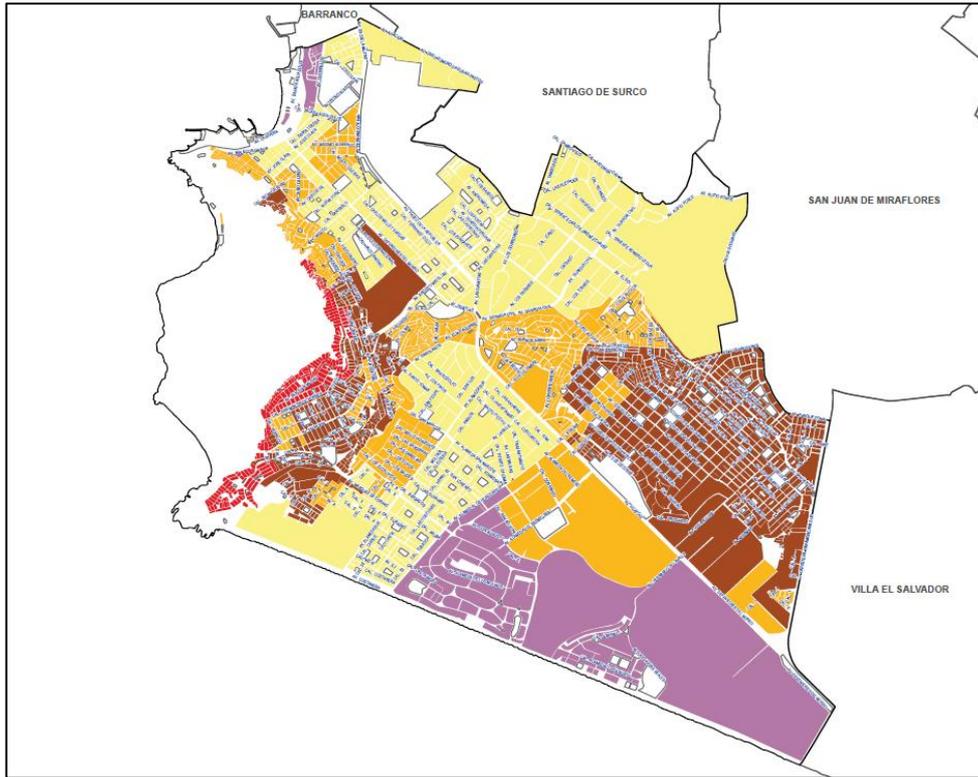


Figura 23. Plano estratificado regional a nivel de manzana por ingreso per cápita del hogar.

(Fuente: Plano estratificado regional a nivel de manzana por ingreso per cápita del hogar, Pág. 24)

Algunas áreas circundantes donde viven las clases sociales de bajos ingresos carecen de servicios básicos e instalaciones urbanas.

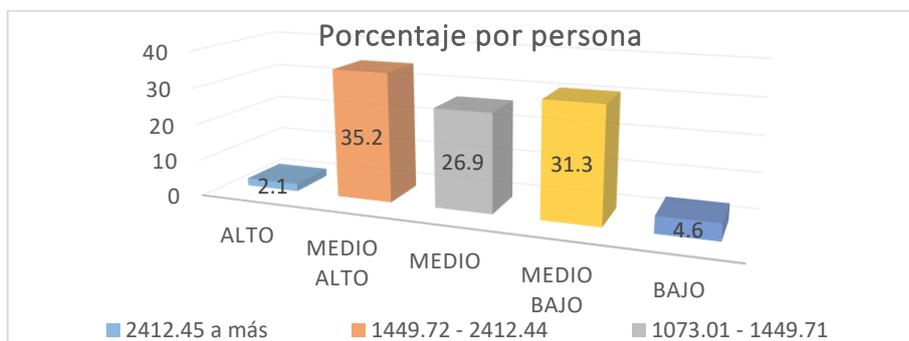
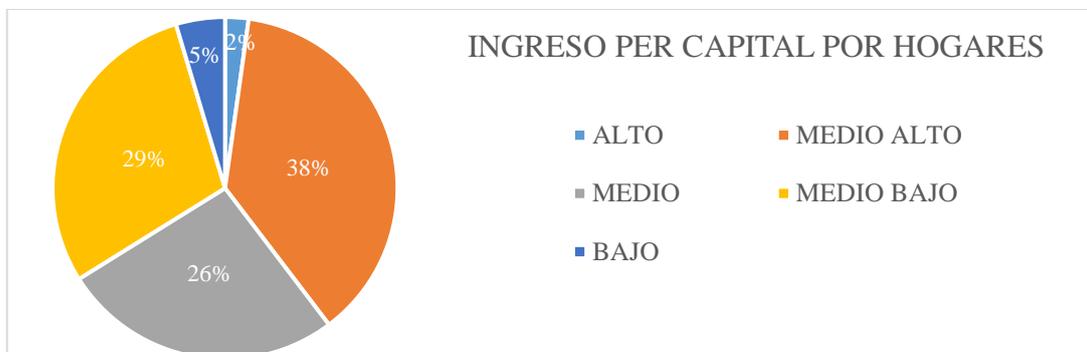


Figura 24. Ingreso Per Capital por persona en el distrito de Chorrillos.

(Fuente: Plano Estratificado regional a nivel de manzana por ingreso del hogar per cápita, Pág. 24)

El distrito de Chorrillos posee una participación poblacional entre clase media baja y clase media alta, en la que vive más población, lo que corresponde a un ingreso per cápita de 863. 72 a 2412. 44 soles por familia, según figura 24.



*Figura 25. Ingreso Per Capital por hogares en el distrito de Chorrillos.*

(Fuente: Plano estratificado regional a nivel de manzana por ingreso per cápita del hogar, Pág. 24)

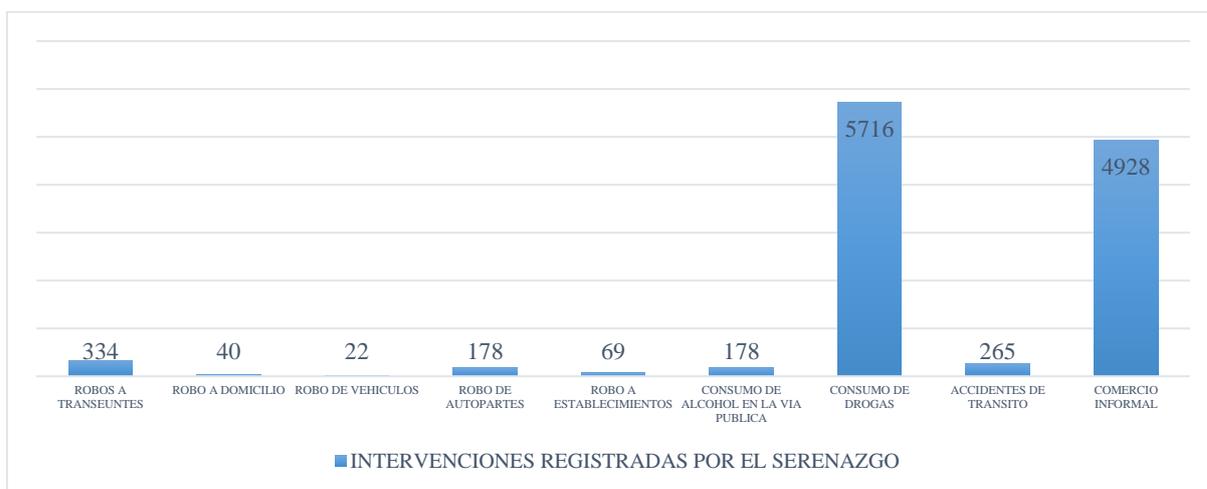
En referencia a la figura 25, se puede ver que el estrato social en el distrito de Chorrillos está entre: medio bajo, medio y medio alto, lo cual representa un ingreso Per Capital de: 863.72 a 2412.44 soles por familia, que equivale a un consumo por día en el estrato medio bajo de 28 soles, estrato medio de 48 soles y en el estrato medio alto de 80 soles diarios.



*Figura 26. Denuncias de delitos, según distrito, 2011 – 2016.*

(Fuente: INEI, 2017).

Los hechos delictivos en el distrito de Chorrillos de 2011 a 2016, parece que en los últimos años se han mantenido las denuncias.



*Figura 27. Municipalidades que informaron las intervenciones registradas por el serenazgo de su distrito, 2015*

*(Fuente: INEI, 2017).*

De las intervenciones registradas por los serenazgos, se puede apreciar que, en los índices de consumo de drogas y comercio informal, equivale al 90% en el distrito de Chorrillos en 2015, lo que no ha cambiado en la actualidad.

El Terminal Pesquero de Chorrillos está ubicado en el distrito de Chorrillos. Es uno de los más importantes lugares de comercio de productos marinos en la capital y principalmente en la zona. En el Terminal se encontrarán diferentes tipos de productos marítimos a precios muy asequibles.

No se sabe con exactitud el día de su fundación, pero se estima que se construyó en la década del expresidente Belaúnde. Se sabe que anteriormente le pertenecía al estado sin embargo se privatiza en el año 1993 bajo el gobierno de Alberto Fujimori.

Las especies que llegan al Terminal Pesquero de Chorrillos provienen de toda la costa peruana (De Tumbes a Tacna), también llegan especies de Chile (Reineta Jurel), Ecuador (cola negra), Vietnam (Vela), Japón, etc.

Esta caleta es administrada por la Asociación de Pescadores de Chorrillos “José Olaya Balandra” que cambió su nombre de sindicato a asociación por intervención del Estado.

La caleta de Chorrillos, es un lugar de identidad y memoria para este distrito. Este desembarcadero y terminal pesquero, si bien se ha mantenido en el tiempo las técnicas y valores culturales tradicionales de la actividad pesquera, ha dejado de evocar el encuentro que antes generaba en la población.

En la actualidad, la caleta no tiene el mismo significado que antes. El contexto urbano se ha modernizado y las actividades ocio y reunión ha cambiado en el distrito. Si bien estos procesos de transformación han sido importantes para el distrito, creo que se debería fomentar nuevamente ese intercambio social que generaba, para mantener vigente la memoria que tiene el lugar.

Asimismo, el complejo pesquero no cuenta con la infraestructura necesaria para el desembarcadero, ni un diseño que permita una condición salubre para el terminal. De esta manera, proponemos un nuevo del complejo, una revalorización del terminal y mercado pesquero, que incentive el uso de las técnicas de la pesca artesanal, pero también actúa como un potencial destino turístico y gastronómico.

### **Problema principal**

El problema principal de la caleta de Chorrillos, es que su arquitectura no favorece a una buena conexión entre el hombre con el mar.

En temas espaciales, no acerca al pescador al mar para facilitar sus tareas y en temas formales, su infraestructura actúa como un obstáculo visual ya que no esta tan modernizado como su entorno.

## 1. Inadecuada percepción del usuario de los servicios prestados.

La playa Pescadores tiene dos funciones: Una es el desembarcadero pesquero artesanal de Chorrillos (DPA), que son los equipamientos y servicios, no necesariamente completos ni eficientes, directamente vinculados a la actividad de la pesca y su comercialización, con el pescador como usuario.



*Figura 28. Playa pescadores*

Por otro lado, está el Mercado Artesanal de pescadores, se presenta esta doble infraestructura, una al lado de la otra. Los programas del DPA junto con el Sindicato de pescadores José Olaya, se distribuyen por toda la playa Pescadores, rodeando así el mercado y los restaurantes allí ubicados. Ante este escenario, provoca que el usuario y consumidor del terminal sienta una intrusión, como si este no fuera un espacio público y perteneciera exclusivamente al usuario del DPA.



*Figura 29. Mercado Artesanal de pescadores.*

Por otro lado, el mal estado y aspecto insalubre del mercado artesanal de pescados contribuye a esta mala percepción del comprador sobre el servicio prestado. Gran parte de la posible demanda del mercado, a pesar de la diferencia en precios, prefiere comprar en supermercados.



*Figura 30. Aspecto insalubre del mercado artesanal de Pescadores*



*Figura 31. Mal estado del mercado artesanal de pescadores*

## **2. Dificultad en accesos y en salidas al terminal pesquero.**

El ingreso en automóvil es dificultado por los taxistas que se estacionan en paralelo en la calle Chachi Dibos (calle de ingreso casi directo a la playa) y la tranquera.

La salida del automóvil, es aún más complicada. La playa limita con el Club Regatas, y los ingresos de ambos se encuentran uno al lado del otro. Como la calle Chachi Dibos finaliza en este tramo, para que uno pueda retornar al tránsito, debe de realizar un cruce no señalizado y peligroso, que pasa por la entrada del Club Regatas.



*Figura 32. Inadecuado accesos y salidas vehicular del terminal pesquero.*

El acceso peatonal desde el malecón de Chorrillos termina y esta obstruida por la entrada de autos y la tranquera de la playa.



*Figura 33. Inadecuado acceso peatonal*

Asimismo, el consumidor actual y la comunidad de Chorrillos, no cuenta con las facilidades necesarias para su acceso peatonal. La conexión entre la parte alta de la costa verde con el terminal pesquero es por unas escaleras en mal estado y por un peligroso cruce.

### 3. Inadecuada infraestructura del terminal pesquero y su contexto urbano

La playa Pescadores limita con la playa Agua Dulce y el Club Regata el cual por medio de un muro ciego los separa. Esto genera sensaciones de arrinconamiento y peligro, por lo que se pierde el uso adecuado de la orilla de esta playa.

El límite y conexión con la playa Agua Dulce tampoco es bueno. Algunos de los pescadores usan la orilla entre ambas playas como estacionamiento y espacio de reparación de chalanas. Asimismo, el posible acceso peatonal desde esta playa al terminal pesquero tampoco se ve facilitado por la ausencia de vías y rampas.



*Figura 34. Muro ciego para separar club con la playa Pescadores.*

### 4. Falta de servicios básicos e infraestructuras públicas recreativas en el circuito de playas de Lima.

Lima es una ciudad costera, pierde su encanto porque no tiene una relación concreta entre su costa y su ciudad. Tiene un gran potencial como eje cultural público mal usado. Los edificios actuales no proporcionan ni promueven espacios de reunión o actividades públicas.

También reducen su imagen natural para ser utilizados como área de esparcimiento, descanso y deporte para el individuo.



*Figura 35. Vista del muelle al terminal*

**5. Falta de integración entre los edificios del circuito de costero y su entorno.**

La vista peatonal de la costa está fragmentada de los varios edificios en el círculo de la playa. Esto se debe a que el diseño arquitectónico no tuvo en cuenta una relación entre el edificio y su entorno marino.



*Figura 36. Actual Terminal Pesquero Artesanal de Chorrillos*

## **1.2. Objetivos del Proyecto**

### **1.2.1. Objetivo General**

Objetivo Principal es desarrollar un Nuevo Terminal Pesquero Artesanal – Gastronómico de Chorrillos, que satisfaga las necesidades básicas de la población, como espacios acogedores y confortables para el consumidor, además de mantener una relación con su entorno natural.

### **1.2.2. Objetivo Especifico**

#### **1. Mejorar la percepción de los usuarios del servicio brindado.**

Integrar diferentes programas (productivo, comercial y gastronómicos) para crear un espacio multifuncional y así atraer diferentes tipos de usuarios. Promoviendo la interrelación de estas diferentes actividades a través de espacios públicos, que serán más dinámicos e invitarán al usuario a visitarlo.

#### **2. Facilitar el acceso al Terminal Pesquero Artesanal**

Mejorar el acceso vehicular y peatonal del Terminal Pesquero Artesanal mediante plazas y espacios públicos para que haya mayor frecuencia y movimiento de personas en el proyecto.

#### **3. Mejorar la relación del terminal pesquero artesanal y su contexto urbano**

Proponer un diseño urbano e integrar un programa recreativo que incentive a los distintos usuarios de la costa a ingresar al terminal pesquero, aprovechando la playa Pescadores.

#### **4. Diseñar infraestructura de espacios públicos y ocio en la costa**

Diseñar como parte del Nuevo Terminal Pesquero Artesanal, espacios públicos acompañado de programas de ocio que promueven espacios de encuentro.

#### **5. Integrar la composición arquitectónica y su entorno marítimo.**

## **II. MARCO ANÁLOGO**

## II. MARCO ANÁLOGO.

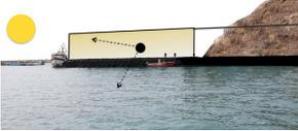
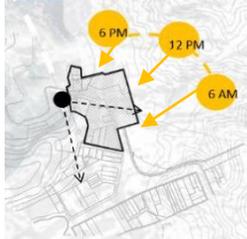
### 2.1. Estudio de Casos Urbano – Arquitectónicos similares (dos casos)

#### 2.1.1. Cuadro síntesis de los casos estudiados (Formato 01)

Tabla 01. Cuadro Síntesis de casos estudiados

CUADRO SINTESIS DE CASOS ESTUDIADOS			
CASO N°1		TERMINAL PESQUERO TURÍSTICO EN PUCUSANA	
DATOS GENERALES			
<b>UBICACIÓN:</b> Terminal Pesquero de Pucusana		<b>PROYECTISTAS:</b> Calmet Noeth, Kiara Andrea	<b>AÑO DE CONSTRUCCION:</b> 2020
<b>RESUMEN:</b> El proyecto está situado en la costa de Pucusana, un balneario reconocido por su gran diversidad de recursos hidrobiológicos. El proyecto de tesis comprende el desarrollo del malecón y el terminal pesquero turístico, enfatizando la fluidez a partir de la superposición de plataformas que continúan la forma natural de la franja costera; permitiendo un entorno legible y en constante interacción con la naturaleza.			
ANÁLISIS CONTEXTUAL			CONCLUSIONES:
EMPLAZAMIENTO		MORFOLOGÍA DEL TERRENO	
<b>DESCRIPCION:</b> El terreno se encuentra ubicado actual en terminal pesquero de Pucusana, que cuenta con un área de 7681.82		<b>DESCRIPCION:</b> La caleta de Pucusana, las condiciones territoriales provocan una vasta diversidad de recursos marítimos que favorecen el desarrollo de la pesca	
			El edificio actual tampoco logra integrarse con la formación geográfica. Para lograr una interacción completa con el entorno natural, el edificio deberá posicionarse sobre la ladera y

<p>m2 de Zona plana y área topográfica.</p>		<p>artesanal, es por ello que esta actividad se viene realizando en la caleta de Pucusana desde las culturas prehispánicas.</p>		<p>formalmente debería lograr mimetizarse con el carácter de la topografía.</p>
<p><b>ANÁLISIS VIAL</b></p>		<p><b>RELACIÓN CON EL ENTORNO</b></p>		<p><b>APORTES:</b></p>
<p><b>DESCRIPCION:</b> El edificio sería accesible por medio de vías locales que se ensamblan con una conectora que termina en la carrera panamericana. Se encuentra cerca de la zona de pesca.</p>		<p><b>DESCRIPCION:</b> La mayoría de las edificaciones son viviendas informales debido a las invasiones. Además, cuenta con una topografía accidentada que facilitaría el trabajo de niveles para generar mimesis entre el edificio y el entorno. Y por su misma ubicación permite generar espacios de transición.</p>		<p>El gran hito existente en el entorno es el malecón. El proyecto puede llegar a consolidarse como un hito urbano que aproveche las condiciones geográficas y urbanas para generar un recorrido y actuar como remate.</p>

ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO		CONCLUSIONES:			
CLIMA		ASOLEAMIENTOS			
<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>El clima de Pucusana es desértico. Ni las temperaturas altas ni las bajas son excesivas y llueve poco.</p>		<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>La incidencia solar se da básicamente de Norte a Sur la mayoría del año. Se necesita protección en los frentes.</p>		<p>El proyecto debe adecuarse a las condiciones naturales del entorno, y no imponer un nuevo ordenamiento urbano.</p>	
VIENTOS		ORIENTACIÓN			APORTES:

**DESCRIPCION:**

Los vientos apuntan hacia el NOR-ESTE. Se puede aprovechar el tiple frente para lograr ventilación cruzada eficiente. Los vientos son suaves, por lo tanto, no se debería utilizar un cerramiento en la zona del terminal pesquero.

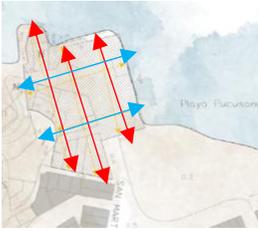


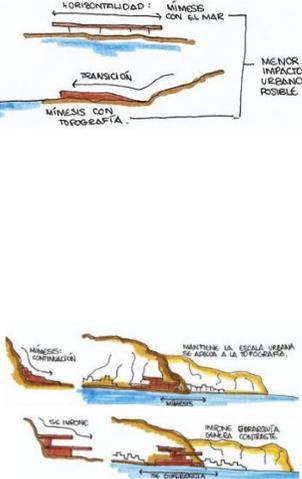
**DESCRIPCION:**

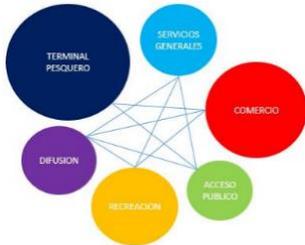
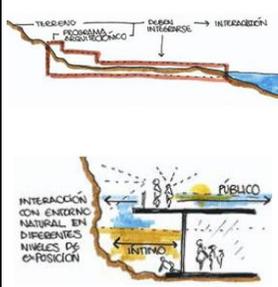
El edificio debe ser orientado según los ejes longitudinal o transversalmente.



Para enfatiza correctamente las visuales se deben plantear espacios íntimos para la admiración de la naturaleza.

ANÁLISIS FORMAL		CONCLUSIONES:		
IDEOGRAMA CONCEPTUAL	PRINCIPIOS FORMALES			
<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>El concepto de terminal pesquero se basa en la convivencia entre la actividad pesquera y el turismo. No se deben imponer actividades o usuarios sobre otros, sino integrar sus labores en ambientes que permitan la interrelación entre lo privado y lo público.</p>		<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>La forma del edificio debería trabajarse en un escalonamiento en el lado de la formación geográfica y como un volumen longitudinal en la zona de la franja costera. De esta manera, la volumetría lograría mimetizarse con los dos entornos inmediatos naturales que lo rodean.</p>		<p>El planteamiento arquitectónico en el terreno para enfatizar la mimesis con la morfología geográfica y el mar, por medio del escalonamiento y longitudinalidad; y la apropiación de las condiciones naturales favorables para lograr la optimización de recursos a nivel de proyecto.</p>

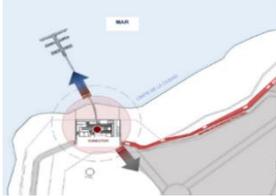
CARACTERISTICAS DE LA FORMA	MATERIALIDAD	APORTES:
<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>Los espacios interiores y exteriores deben situarse estratégicamente para aprovechar la privilegiada visual del frente marítimo. La uniformidad en el volumen arquitectónico se logra manifestar a partir de la forma y la materialidad, y permite que este se lea como una gran unidad.</p>	 <p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>La estructura metálica y el uso de tijerales es la mejor alternativa para lograr mayor resistencia y lograr grandes luces. La utilización de vidriales y el uso de un mismo tono</p>	 <p>La integración de la naturaleza en la arquitectura se observa desde el recorrido de llegada al edificio. El juego de doble altura y la parte del mercado gastronómico que integra un recorrido atractivo del Proyecto.</p>

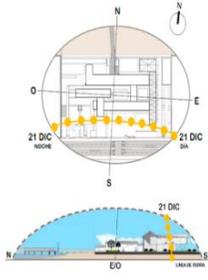
ANÁLISIS FUNCIONAL		CONCLUSIONES:		
ZONIFICACION		ORGANIGRAMAS		
<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>Zona terminal pesquero</p> <p>Zona Servicios Generales</p> <p>Zona de acceso público</p> <p>Zona comercial</p> <p>Zona de Difusión</p> <p>Zona de Recreación</p>		<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>Área de acceso público</p> <p>Área comercial</p> <p>Área Administrativa</p> <p>Área de personal de servicio</p> <p>Área de Servicio General</p>		<p>Los espacios funcionales están relacionados con el orden del procesamiento de los recursos hidrobiológicos.</p> <p>Se prevé que el área del terminal pesquero deberá estar en contacto directo con la franja costera y contará con la mayor área construida.</p>
FLUJOGRAMAS		PROGRAMA ARQUITECTONICO		APORTES
<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>Los espacios del programa arquitectónico del terminal pesquero responden a la optimización</p>		<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>Se busca la integración de la actividad pesquera con el comercio y el turismo, esta debe proporcionarse en ambientes cuyas condiciones espaciales faciliten la interacción entre</p>		<p>La franja costera es un atractivo turístico y espacios públicos deberían estar posicionados ahí sin embargo existen una serie de ambientes que requieren encontrarse en el frente marítimo.</p>

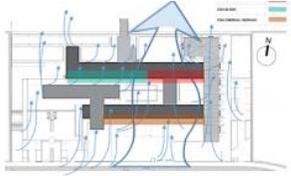
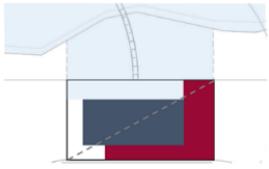
procesos operativos portuarios.		el usuario público y el privado.		
---------------------------------	--	----------------------------------	--	--

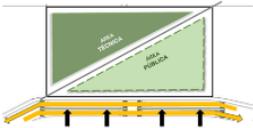
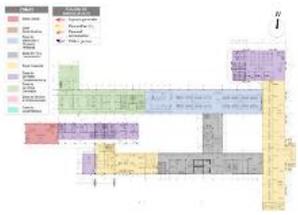
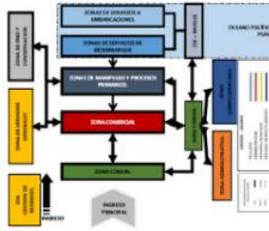
Tabla 02. Cuadro Síntesis de casos estudiados

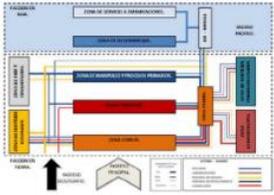
CUADRO SINTESIS DE CASOS ESTUDIADOS		
<b>CASO N°2</b>	<b>“NUEVO TERMINAL PORTUARIO Y CENTRO DE PESCA ARTESANAL, EN EL DISTRITO DE PACASMAYO”</b>	
<b>DATOS GENERALES</b>		
<b>UBICACIÓN:</b> La Libertad, Pacasmayo	<b>PROYECTISTAS:</b> - Bach. Arq. López Guty, Carlos Fabian - Bach. Arq. Saldaña Meza, Glenda Inés	<b>AÑO DE CONSTRUCCION:</b> 2019
<b>RESUMEN:</b> El proyecto consiste en el desarrollo comercial e industrial marítimo-terrestre en el puerto de Pacasmayo donde actualmente se debería ejercer la actividad de un almacén frigorífico, pero este se encuentra deshabilitado por falta de mantenimiento. Se plantea repotenciar la actividad destinada por la cual fue creado, y además darle un valor agregado turístico comercial, habilitando equipamientos comerciales que den una identidad al muelle y frigoríficos existentes en el litoral de Pacasmayo.		
<b>ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO</b>		<b>CONCLUSIONES:</b>
<b>EMPLAZAMIENTO</b>	<b>MORFOLOGÍA DEL TERRENO</b>	

<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>El terminal se encuentra ubicado en el Departamento de la Libertad, Provincia de Pacasmayo, Distrito de Pacasmayo, Litoral marítimo de Pacasmayo.</p>		<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>El litoral de Pacasmayo es conocido por sus abundantes especies marítimas, donde se realizan las actividades de pesca artesanal, además su malecón conserva una actividad balneario - turístico.</p>		<p>Vemos que en la actualidad la infraestructura existente no ocupa las necesidades ni actividades ejercidas por la población. Por lo contrario, existe un abandono por parte del estado para abastecer de equipamientos necesarios y plantear una solución que abarque tanto la zona comercial del terminal y la zona turística reactivando la identidad de la población.</p>
<b>ANÁLISIS VIAL</b>		<b>RELACIÓN CON EL ENTORNO</b>		<b>APORTES:</b>
<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>Cuenta con vías principales aledañas que sirven de conexión directa con el terminal pesquero y vías panamericanas que descargan su flujo vehicular</p>		<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>El terminal se encuentra en un punto medio vial que conecta dos vías principales una de ellas es la <b>Av. General Pesquera y Jr, Junín</b> las cuales dan conexión inmediata con la <b>Panamericana Norte</b> dando un acceso muy</p>		<p>Por las características del terminal, teniendo una ventaja morfológica se crean frigoríficos adecuados para la conservación de la producción pesquera esto lleva que no sea necesario que el productor o pescador artesanal tenga que llevar</p>

directamente por dichas vías.		importante hacia la zona comercial.		su producto a otra ciudad por falta de frigorífico y por falta de infraestructura adecuada.
ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO				CONCLUSIONES:
CLIMA		ASOLEAMIENTOS		<p>En las fachadas afectadas son las orientadas Oeste y Sur. Los usos que tienen estas son mayormente pasadizos y zonas de espera, por lo cual, no hay un daño directo en espacios donde el usuario va a necesitar permanecer.</p>
<p><b>DESCRIPCION:</b> El puerto de Pacasmayo tiene un clima con temperatura agradable con 6 horas diarias de sol variando su temperatura de 18° a 20°C</p>		<p><b>DESCRIPCION:</b> Hay zona que reciben directamente el recorrido del sol en el solsticio de verano.</p>		

VIENTOS		ORIENTACIÓN		APORTES:
<p><b>DESCRIPCION:</b> Los vientos tienen una dirección de <b>Sur a Norte</b></p>		<p><b>DESCRIPCION:</b> Para lograr una buena ventilación para los ambientes, la solución consiste en la implementación de vanos de ventilación cenital en las cubiertas.</p>		<p>Se tiene una solución con elementos estructurales externos (celosía, parasoles, cubiertas con voladizos) que permita el ingreso de luz solar evitando el sobrecalentamiento de los ambientes.</p>
ANÁLISIS FORMAL				CONCLUSIONES:
IDEOGRAMA CONCEPTUAL		PRINCIPIOS FORMALES		
<p><b>DESCRIPCION:</b> Consiste en una infraestructura que permita mejorar las condiciones actuales del desembarcadero, tales como productividad, operación, seguridad, e higiene, para un eficiente desarrollo de las labores</p>		<p><b>DESCRIPCION:</b> Al partir el terreno en ambas zonas, se tiene en cuenta el área que ocupará cada una de ellas, de acuerdo al tipo de zonas y la función general de cada una. Techos altos para mejor ventilación.</p>		<p>Se traza el eje general del complejo, el cual se extenderá hasta el litoral, permitiendo la formación del muelle, formando un ingreso del área marítima hacia el complejo, al igual que del lado de la zona urbana hacia el terminal.</p>

pesqueras en la región.				
CARACTERISTICAS DE LA FORMA		MATERIALIDAD		APORTES:
<b>DESCRIPCION:</b> Al fraccionar el terreno, se ubican ambas partes de tal manera que ambas tengan lo óptimo en accesos y visuales.		<b>DESCRIPCION:</b> Sistema de perfiles metálicos. Cobertura de metal. Paños de vidrio. Pisos de Lajas de piedra y madera. Estructura de muelle con pilotes de concreto.		Se utilizó la orientación del volumen para evitar las incidencias directas del sol. Además de aprovechar las alturas del volumen para una mejor ventilación.
ANÁLISIS FUNCIONAL				CONCLUSIONES:
ZONIFICACION		ORGANIGRAMAS		La espacialidad dada en el recinto según las actividades nos lleva a ver que se preocuparon por la integración del espacio privado – comercial – publico.
<b>DESCRIPCION:</b> Zona Común. <span style="color: red;">■</span> Zona Administración, <span style="color: yellow;">■</span> Zona de Manipulación de alimentos. <span style="color: blue;">■</span>		<b>DESCRIPCION:</b> Pescador <span style="color: lightblue;">■</span> Administración <span style="color: orange;">■</span> Personal de Servicio <span style="color: yellow;">■</span> Personal <span style="color: blue;">■</span> Procesamiento <span style="color: red;">■</span> Comerciante <span style="color: red;">■</span>		

<p>Zona de Frío y Conservación. <span style="display:inline-block; width:10px; height:10px; background-color:grey; border:1px solid black;"></span></p> <p>Zona de Servicio de embarcaciones <span style="display:inline-block; width:10px; height:10px; background-color:purple; border:1px solid black;"></span></p> <p>Zona de Servicios <span style="display:inline-block; width:10px; height:10px; background-color:green; border:1px solid black;"></span></p>				
FLUJOGRAMAS	PROGRAMA ARQUITECTONICO			APORTES:
<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>El flujo de actividad va desde lo público hacia la actividad comercial y finaliza en una actividad turística publica con el muelle.</p>		<p><b>DESCRIPCION:</b></p> <p>Área Total del complejo 9064.187 m<sup>2</sup></p> <p>Área total de zona de embarcaciones: 1798.79 m<sup>2</sup></p>		<p>Los espacios se relacionan entre si tanto por el flujo peatonal como también el flujo comercial y turístico.</p>

## 2.1.2. Matriz comparativa de aportes de casos (Formato 02)

Tabla 03. Matriz comparativa de aportes de casos

<b>MATRIZ COMPARATIVA DE APORTES DE CASOS</b>		
	<b>CASO 1</b>	<b>CASO 2</b>
<b>ANÁLISIS CONTEXTUAL</b>	<p>El terreno se encuentra ubicado actual en terminal pesquero de Pucusana.</p> <p>El proyecto puede llegar a consolidarse como un hito urbano que aproveche las condiciones geográficas y urbanas para generar un recorrido y actuar como remate.</p>	<p>El propósito del proyecto es la reactivación de la actividad pesquera artesanal en el distrito de Pacasmayo; conectando el espacio comercial con el espacio público y marítimo.</p>
<b>ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO</b>	<p>Las condiciones ambientales naturales del entorno son aprovechadas principalmente en los espacios de uso público, ya que los ambientes privados deben contar con aislamiento térmico, filtro y acondicionamiento del aire.</p>	<p>El emplazamiento del proyecto se realizó teniendo en cuenta la orientación del mismo, y de esta manera lograr un mejor control de la iluminación interior/externo.</p> <p>Es por eso que se utilizó la tipología espacial con doble altura y ventilación cruzada</p>
<b>ANÁLISIS FORMAL</b>	<p>Al encontrarse junto a una formación geográfica, el proyecto debería situarse junto a ella y adentrarse en la topografía, se podría trabajar en niveles, para permitir una mimesis en el entorno urbano, y, de esta manera, lograr aprovechar</p>	<p>Se traza el eje general del complejo, el cual se extenderá hasta el litoral dando lugar a que la forma del proyecto tenga una conexión con el entorno urbano ya que el muelle siendo espacio público tenga</p>

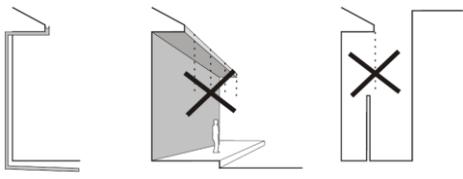
	las mejores visuales del espacio urbano.	un ingreso directo dentro del Terminal Portuario.
<b>ANÁLISIS FUNCIONAL</b>	<p>La distribución de los espacios funcionales está directamente relacionada con el orden del procesamiento de los recursos hidrobiológicos. Se prevé que el área del terminal pesquero deberá estar en contacto directo con la franja costera y contará con la mayor área construida.</p>	<p>En el proyecto se busca una conexión de la infraestructura marítima y terrestre que inicia en un eje de ingreso y termina en el muelle.</p>

### **III. MARCO NORMATIVO.**

### III. MARCO NORMATIVO.

#### 3.1. Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico.

Tabla 04. Cuadro de síntesis.

<b>TTÍTULO III - EDIFICACIONES</b>																	
<b>III – 1 ARQUITECTURA</b>																	
<b>NORMA A.010: CONDICIONES GENERALES DE DISEÑO</b>																	
<b>CAPITULO II: RELACIÓN DE LA EDIFICACIÓN CON LA VÍA PÚBLICA</b>																	
Artículo 8°	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se debe contar al menos con un pasaje y el número de accesos con sus dimensiones depende de cada edificación. Los pasajes pueden ser peatonales o vehiculares.</li> <li>- Los vehículos no pueden invadir las calzadas.</li> <li>- Para edificios ubicados a más de 20 m de la vía pública, deben contar con al menos una vía para vehículos de emergencia:</li> </ul> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>EDIFICACIÓN</th> <th>ALTURA DE VEHICULO</th> <th>ANCHO DE ACCESO</th> <th>RADIO DE GIRO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Edificios hasta 5 pisos</td> <td>3.00 m</td> <td>2.70 m</td> <td>7.80 m</td> </tr> <tr> <td>Edificios de 6 ó más pisos</td> <td>4.00 m</td> <td>2.70 m</td> <td>7.80 m</td> </tr> <tr> <td>Centros comerciales, Plantas industriales de bajo riesgo, Plantas industriales de mediano y alto riesgo, Edificios en general</td> <td>4.50 m</td> <td>3.00 m</td> <td>12.00 m</td> </tr> </tbody> </table>	EDIFICACIÓN	ALTURA DE VEHICULO	ANCHO DE ACCESO	RADIO DE GIRO	Edificios hasta 5 pisos	3.00 m	2.70 m	7.80 m	Edificios de 6 ó más pisos	4.00 m	2.70 m	7.80 m	Centros comerciales, Plantas industriales de bajo riesgo, Plantas industriales de mediano y alto riesgo, Edificios en general	4.50 m	3.00 m	12.00 m
EDIFICACIÓN	ALTURA DE VEHICULO	ANCHO DE ACCESO	RADIO DE GIRO														
Edificios hasta 5 pisos	3.00 m	2.70 m	7.80 m														
Edificios de 6 ó más pisos	4.00 m	2.70 m	7.80 m														
Centros comerciales, Plantas industriales de bajo riesgo, Plantas industriales de mediano y alto riesgo, Edificios en general	4.50 m	3.00 m	12.00 m														
Artículo 15°	<p>El agua de lluvias en techos, azoteas, y terrazas expuestas debe tener un sistema de recolección que conduzca hasta el sistema de drenaje público o al suelo.</p> 																
<b>NORMA A.040: EDUCACIÓN</b>																	
<b>CAPITULO II: CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD</b>																	
Artículo 9°	<p>Para el calcular el ancho y número de salidas de evacuación, canales de circulación, ascensores y escaleras, el número de personas se calculará según la siguiente fórmula:</p>																

	<table> <tr> <td>Auditorios</td> <td>Según el número de asientos</td> </tr> <tr> <td>Salas de uso múltiple.</td> <td>1.0 mt2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Salas de clase</td> <td>1.5 mt2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Camarines, gimnasios</td> <td>4.0 mt2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Talleres, Laboratorios, Bibliotecas</td> <td>5.0 mt2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Ambientes de uso administrativo</td> <td>10.0 mt2 por persona</td> </tr> </table>	Auditorios	Según el número de asientos	Salas de uso múltiple.	1.0 mt2 por persona	Salas de clase	1.5 mt2 por persona	Camarines, gimnasios	4.0 mt2 por persona	Talleres, Laboratorios, Bibliotecas	5.0 mt2 por persona	Ambientes de uso administrativo	10.0 mt2 por persona																		
Auditorios	Según el número de asientos																														
Salas de uso múltiple.	1.0 mt2 por persona																														
Salas de clase	1.5 mt2 por persona																														
Camarines, gimnasios	4.0 mt2 por persona																														
Talleres, Laboratorios, Bibliotecas	5.0 mt2 por persona																														
Ambientes de uso administrativo	10.0 mt2 por persona																														
<b>NORMA A.060 INDUSTRIA</b>																															
<b>CAPITULO II: CARACTERISTICAS DE LOS COMPONENTES</b>																															
Artículo 7°	<p>Ingreso de vehículos pesados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El ancho de la puerta debe ser lo suficiente realizar el giro</li> <li>- Las puertas en el límite de la propiedad no pueden invadir las calzadas</li> </ul>																														
Artículo 8°	<p>La iluminación debe cumplir con las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contarán con elementos que beneficien la iluminación, ya sea artificial o natural.</li> <li>- Las oficinas, las cocinas, comedores, servicios higiénicos y pasadizos contarán con luz natural directa. Contando también con luces de emergencia.</li> </ul>																														
Artículo 9°	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La ventilación debe darse bajo sistemas de renovación natural del aire (ya sea mecánica o natural) de acuerdo a cada proceso.</li> <li>- Los servicios higiénicos ventilarán a través de ductos.</li> </ul>																														
<b>NORMA A.070 COMERCIO</b>																															
<b>CAPITULO II: CONDICIONES DE HABITABILIDAD</b>																															
Artículo 7°	<p>Las personas que acudirán a una edificación comercial serán de acuerdo con la siguiente tabla:</p> <table> <tr> <td>Tienda independiente</td> <td>5.0 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Salas de juegos, casinos</td> <td>2.0 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Gimnasios</td> <td>4.5 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Galería comercial</td> <td>2.0 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Tienda por departamentos</td> <td>3.0 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Locales con asientos fijos</td> <td>Número de asientos</td> </tr> <tr> <td>Mercados Mayoristas</td> <td>5.0 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Supermercado</td> <td>2.5 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Mercados Minorista</td> <td>2.0 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Restaurantes (área de mesas)</td> <td>1.5 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Discotecas</td> <td>1.0 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Patios de comida (área de mesas)</td> <td>1.5 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Bares</td> <td>1,0 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Tiendas</td> <td>5.0 m2 por persona</td> </tr> <tr> <td>Áreas de servicio (cocinas)</td> <td>10.0 m2 por persona</td> </tr> </table>	Tienda independiente	5.0 m2 por persona	Salas de juegos, casinos	2.0 m2 por persona	Gimnasios	4.5 m2 por persona	Galería comercial	2.0 m2 por persona	Tienda por departamentos	3.0 m2 por persona	Locales con asientos fijos	Número de asientos	Mercados Mayoristas	5.0 m2 por persona	Supermercado	2.5 m2 por persona	Mercados Minorista	2.0 m2 por persona	Restaurantes (área de mesas)	1.5 m2 por persona	Discotecas	1.0 m2 por persona	Patios de comida (área de mesas)	1.5 m2 por persona	Bares	1,0 m2 por persona	Tiendas	5.0 m2 por persona	Áreas de servicio (cocinas)	10.0 m2 por persona
Tienda independiente	5.0 m2 por persona																														
Salas de juegos, casinos	2.0 m2 por persona																														
Gimnasios	4.5 m2 por persona																														
Galería comercial	2.0 m2 por persona																														
Tienda por departamentos	3.0 m2 por persona																														
Locales con asientos fijos	Número de asientos																														
Mercados Mayoristas	5.0 m2 por persona																														
Supermercado	2.5 m2 por persona																														
Mercados Minorista	2.0 m2 por persona																														
Restaurantes (área de mesas)	1.5 m2 por persona																														
Discotecas	1.0 m2 por persona																														
Patios de comida (área de mesas)	1.5 m2 por persona																														
Bares	1,0 m2 por persona																														
Tiendas	5.0 m2 por persona																														
Áreas de servicio (cocinas)	10.0 m2 por persona																														
<b>CAPITULO III: CARACTERISTICAS DE LOS COMPONENTES</b>																															

<p>Artículo 11°</p>	<p>- La altura mínima será de 2.10 metros.</p> <p>- Los anchos mínimos de las aperturas de las puertas a instalar serán:</p> <table border="0" style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>Ingreso principal</td> <td style="text-align: right;">1.00 m</td> </tr> <tr> <td>Dependencias interiores</td> <td style="text-align: right;">0.90 m</td> </tr> <tr> <td>Servicios higiénicos</td> <td style="text-align: right;">0.80 m</td> </tr> <tr> <td>Servicios higiénicos para discapacitados</td> <td style="text-align: right;">0.90 m.</td> </tr> </table>	Ingreso principal	1.00 m	Dependencias interiores	0.90 m	Servicios higiénicos	0.80 m	Servicios higiénicos para discapacitados	0.90 m.																						
Ingreso principal	1.00 m																														
Dependencias interiores	0.90 m																														
Servicios higiénicos	0.80 m																														
Servicios higiénicos para discapacitados	0.90 m.																														
<p>Artículo 16°</p>	<p>- Los puestos de comercialización se edificarán de materiales no inflamables y deben ser fácil de limpiar.</p> <p>- Áreas mínimas:</p> <table border="0" style="margin-left: 40px;"> <tr> <td>Carnes, pescado y productos perecibles</td> <td style="text-align: right;">6 m2</td> </tr> <tr> <td>Abarrotes, mercería y cocina</td> <td style="text-align: right;">8 m2</td> </tr> <tr> <td>Otros productos</td> <td style="text-align: right;">6 m2</td> </tr> </table>	Carnes, pescado y productos perecibles	6 m2	Abarrotes, mercería y cocina	8 m2	Otros productos	6 m2																								
Carnes, pescado y productos perecibles	6 m2																														
Abarrotes, mercería y cocina	8 m2																														
Otros productos	6 m2																														
<p><b>CAPITULO IV: DOTACIÓN DE SERVICIOS</b></p>																															
<p>Artículo 21°</p>	<p>- Brindaran servicios para empleados, considerando:</p> <table border="0" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Número de empleados</th> <th style="text-align: left;">Hombres</th> <th style="text-align: left;">Mujeres</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De 1 a 6 empleados</td> <td></td> <td>1L, 1u, 1l</td> </tr> <tr> <td>De 7 a 25 empleados</td> <td>1L, 1u, 1l</td> <td>1L, 1l</td> </tr> <tr> <td>De 26 a 75 empleados</td> <td>2L, 2u, 2l</td> <td>2L, 2l</td> </tr> <tr> <td>De 76 a 200 empleados</td> <td>3L, 3u, 3l</td> <td>3L, 3l</td> </tr> <tr> <td>Por cada 100 empleados adicionales</td> <td>1L, 1u, 1l</td> <td>1L, 1l</td> </tr> </tbody> </table> <p>- Además, del personal debe brindar a público asistente, considerando:</p> <table border="0" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Número de personas</th> <th style="text-align: left;">Hombres</th> <th style="text-align: left;">Mujeres</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De 0 a 50 personas (publico)</td> <td>No requiere</td> <td>No requiere</td> </tr> <tr> <td>De 51 a 200 personas (publico)</td> <td>1L, 1u, 1l</td> <td>1L, 1l</td> </tr> <tr> <td>Por cada 100 personas (publico)</td> <td>1L, 1u, 1l</td> <td>1L, 1l</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 40px;">L = lavatorio, u= urinario, l = Inodoro</p>	Número de empleados	Hombres	Mujeres	De 1 a 6 empleados		1L, 1u, 1l	De 7 a 25 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l	De 26 a 75 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l	De 76 a 200 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l	Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l	Número de personas	Hombres	Mujeres	De 0 a 50 personas (publico)	No requiere	No requiere	De 51 a 200 personas (publico)	1L, 1u, 1l	1L, 1l	Por cada 100 personas (publico)	1L, 1u, 1l	1L, 1l
Número de empleados	Hombres	Mujeres																													
De 1 a 6 empleados		1L, 1u, 1l																													
De 7 a 25 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l																													
De 26 a 75 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l																													
De 76 a 200 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l																													
Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l																													
Número de personas	Hombres	Mujeres																													
De 0 a 50 personas (publico)	No requiere	No requiere																													
De 51 a 200 personas (publico)	1L, 1u, 1l	1L, 1l																													
Por cada 100 personas (publico)	1L, 1u, 1l	1L, 1l																													
<p>Artículo 22°</p>	<p>Teniendo en cuenta que los restaurantes brindarán servicios para empleados, se considera 10 metros cuadrados por persona:</p> <table border="0" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Número de empleados</th> <th style="text-align: left;">Hombres</th> <th style="text-align: left;">Mujeres</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De 1 a 5 empleados</td> <td></td> <td>1L, 1u, 1l</td> </tr> <tr> <td>De 6 a 20 empleados</td> <td>1L, 1u, 1l</td> <td>1L, 1l</td> </tr> <tr> <td>De 21 a 60 empleados</td> <td>2L, 2u, 2l</td> <td>2L, 2l</td> </tr> <tr> <td>De 61 a 150 empleados</td> <td>3L, 3u, 3l</td> <td>3L, 3l</td> </tr> <tr> <td>Por cada 100 empleados adicionales</td> <td>1L, 1u, 1l</td> <td>1L, 1l</td> </tr> </tbody> </table> <p>Además de brindar servicios sanitarios a los empleados, también se brindarán para el público de acuerdo a lo siguiente:</p>	Número de empleados	Hombres	Mujeres	De 1 a 5 empleados		1L, 1u, 1l	De 6 a 20 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l	De 21 a 60 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l	De 61 a 150 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l	Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l												
Número de empleados	Hombres	Mujeres																													
De 1 a 5 empleados		1L, 1u, 1l																													
De 6 a 20 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l																													
De 21 a 60 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l																													
De 61 a 150 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l																													
Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l																													

	Número de personas	Hombres	Mujeres
	De 1 a 16 personas (publico)	No requiere	No requiere
	De 17 a 50 personas (publico)	1L,1u,1I	1L, 1I
	De 51 a 100 personas (publico)	2L,2u,2I	2L,2I
	Por cada 150 personas adicionales	1L,1u,1I	1L,1I
	L = lavatorio, u= urinario, I = Inodoro		
Artículo 25°	Las edificaciones comerciales deberán tener espacios de estacionamiento en sus edificaciones. Los espacios mínimos de estacionamientos serán los siguientes:		
		Para personal	Para publico
	Tienda independiente	1 est. cada 6 pers	1 est. cada 10 pers
	Tienda por departamentos	1 est. cada 5 pers	1 est cada 10 pers
	Centro Comercial.-	1 est. cada 5 pers	1 est cada 10 pers
	Complejo Comercial.-	1 est cada 10 pers	1 est cada 10 pers
	Locales de asientos fijos	1 est. cada 15 asientos	
	Mercados Mayoristas.-	1 est cada 10 pers	1 est cada 10 pers
	Supermercado.-	1 est cada 10 pers	1 est cada 10 pers
	Mercados Minorista.- Restaurante	1 est cada 20 pers 1 est cada 10 pers	1 est cada 20 pers 1 est cada 10 pers
<b>NORMA A.080 OFICINAS</b>			
<b>CAPITULO II: CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD</b>			
Artículo 4°	- La iluminación artificial recomendada sobre las superficies de trabajo deberá alcanzar los siguientes niveles:		
	Áreas de trabajo en oficinas	250 luxes	
	Vestibulos	150 luxes	
	Estacionamientos	30 luxes	
	Circulaciones	100 luxes	
	Ascensores	100 luxes	
	Servicios higiénicos	75 luxes	
Artículo 6°	La cantidad de ocupantes de las edificaciones de oficinas se calcularán en referencia de una persona cada 9.5 metros cuadrados		
<b>CAPITULO III: CARACTERISTICAS DE LOS COMPONENTES</b>			
Artículo 10°	El tamaño de la apertura de las puertas de entrada, comunicación y salida deberán calcularse en función del uso de ambiente al que ingresan y a la cantidad de usuarios que las utilizarán, cumpliendo los siguientes requisitos:		
	- Será de 2.10 metros la altura mínima		
	- Los anchos mínimos de los vanos de las puertas a instalar serán:		
	Ingreso principal	1.00 m.	
Dependencias interiores	0.90 m		
Servicios higiénicos	0.80 m.		
<b>CAPITULO IV: DOTACIÓN DE SERVICIOS</b>			

Artículo 17°	Para garantizar el diseño de los sistemas de suministro y almacenamiento de la dotación de agua, serán:					
	<table> <tr> <td>Riego de jardines</td> <td>5 lts. x m<sup>2</sup> x día</td> </tr> <tr> <td>Oficinas</td> <td>20 lts. x persona x día</td> </tr> <tr> <td>Tiendas</td> <td>6 lts. x persona x día</td> </tr> </table>	Riego de jardines	5 lts. x m <sup>2</sup> x día	Oficinas	20 lts. x persona x día	Tiendas
Riego de jardines	5 lts. x m <sup>2</sup> x día					
Oficinas	20 lts. x persona x día					
Tiendas	6 lts. x persona x día					

Artículo 23°	Deberá haber al menos 0.01 metro cúbico de ambiente de basura por cada metro cuadrado de área útil de oficina disponible, y el área mínima deberá ser de 6 metros cuadrados.
-----------------	--

### NORMA A.090 SERVICIOS COMUNALES

#### CAPITULO II: CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

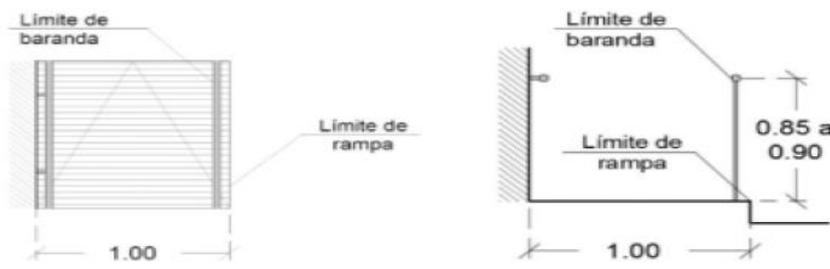
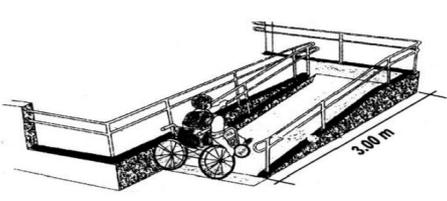
Artículo 11°	Los pasajes de circulación de personas, ascensores, salidas de emergencia, ancho y número de escaleras es de acuerdo a:																	
	<table> <tr> <td>Ambientes para oficinas administrativas</td> <td>10.0 m<sup>2</sup> por persona</td> </tr> <tr> <td>Asilos y orfanatos</td> <td>6.0 m<sup>2</sup> por persona</td> </tr> <tr> <td>Ambientes de reunión</td> <td>1.0 m<sup>2</sup> por persona</td> </tr> <tr> <td>Área de espectadores de pie</td> <td>0,25 m<sup>2</sup> por persona</td> </tr> <tr> <td>Recintos para culto</td> <td>1.0 m<sup>2</sup> por persona</td> </tr> <tr> <td>Salas de exposición</td> <td>3.0 m<sup>2</sup> por persona</td> </tr> <tr> <td>Bibliotecas. Área de libros</td> <td>10.0 m<sup>2</sup> por persona</td> </tr> <tr> <td>Bibliotecas. Salas de lectura</td> <td>4.5 m<sup>2</sup> por persona</td> </tr> <tr> <td>Estacionamientos de uso general</td> <td>16,0 m<sup>2</sup> por persona</td> </tr> </table>	Ambientes para oficinas administrativas	10.0 m <sup>2</sup> por persona	Asilos y orfanatos	6.0 m <sup>2</sup> por persona	Ambientes de reunión	1.0 m <sup>2</sup> por persona	Área de espectadores de pie	0,25 m <sup>2</sup> por persona	Recintos para culto	1.0 m <sup>2</sup> por persona	Salas de exposición	3.0 m <sup>2</sup> por persona	Bibliotecas. Área de libros	10.0 m <sup>2</sup> por persona	Bibliotecas. Salas de lectura	4.5 m <sup>2</sup> por persona	Estacionamientos de uso general
Ambientes para oficinas administrativas	10.0 m <sup>2</sup> por persona																	
Asilos y orfanatos	6.0 m <sup>2</sup> por persona																	
Ambientes de reunión	1.0 m <sup>2</sup> por persona																	
Área de espectadores de pie	0,25 m <sup>2</sup> por persona																	
Recintos para culto	1.0 m <sup>2</sup> por persona																	
Salas de exposición	3.0 m <sup>2</sup> por persona																	
Bibliotecas. Área de libros	10.0 m <sup>2</sup> por persona																	
Bibliotecas. Salas de lectura	4.5 m <sup>2</sup> por persona																	
Estacionamientos de uso general	16,0 m <sup>2</sup> por persona																	

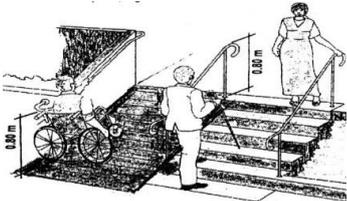
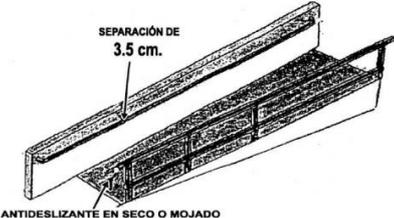
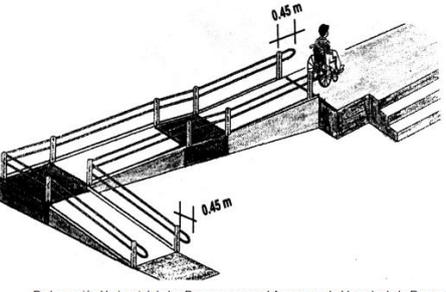
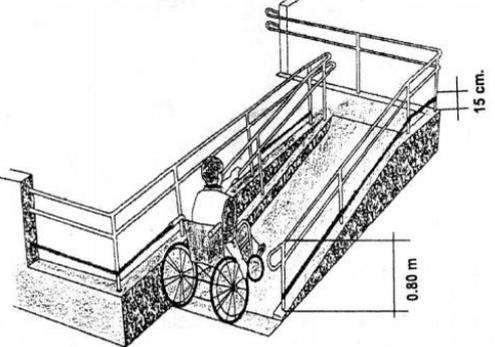
#### CAPITULO IV: DOTACIÓN DE SERVICIOS

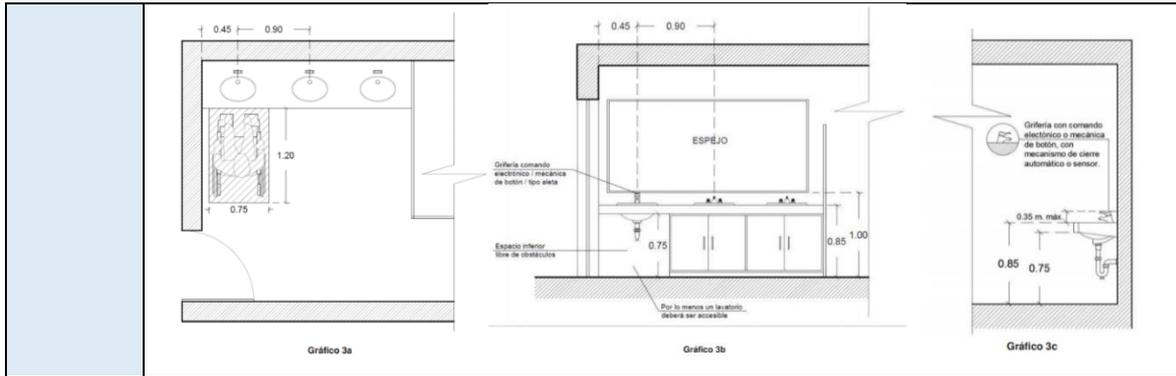
Artículo 15°	Contarán con servicios higiénicos para empleados, de acuerdo:																													
	<table> <thead> <tr> <th>Número de empleados</th> <th>Hombres</th> <th>Mujeres</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De 1 a 6 empleados</td> <td></td> <td>1L, 1 u, 1l</td> </tr> <tr> <td>De 7 a 25 empleados</td> <td>1L, 1u, 1l</td> <td>1L, 1l</td> </tr> <tr> <td>De 26 a 75 empleados</td> <td>2L, 2u, 2l</td> <td>2L, 2l</td> </tr> <tr> <td>De 76 a 200 empleados</td> <td>3L, 3u, 3l</td> <td>3L, 3l</td> </tr> <tr> <td>Por cada 100 empleados adicionales</td> <td>1L, 1u, 1l</td> <td>1L, 1l</td> </tr> </tbody> </table> <p>y así como presenta para empleados, también para el público en general:</p> <table> <thead> <tr> <th></th> <th>Hombres</th> <th>Mujeres</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De 0 a 100 personas</td> <td>1L, 1u, 1l</td> <td>1L, 1l</td> </tr> <tr> <td>De 101 a 200 personas</td> <td>2L, 2u, 2l</td> <td>2L, 2l</td> </tr> <tr> <td>Por cada 100 personas adicionales</td> <td>1L, 1u, 1l</td> <td>1L, 1l</td> </tr> </tbody> </table>	Número de empleados	Hombres	Mujeres	De 1 a 6 empleados		1L, 1 u, 1l	De 7 a 25 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l	De 26 a 75 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l	De 76 a 200 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l	Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l		Hombres	Mujeres	De 0 a 100 personas	1L, 1u, 1l	1L, 1l	De 101 a 200 personas	2L, 2u, 2l	2L, 2l	Por cada 100 personas adicionales	1L, 1u, 1l
Número de empleados	Hombres	Mujeres																												
De 1 a 6 empleados		1L, 1 u, 1l																												
De 7 a 25 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l																												
De 26 a 75 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l																												
De 76 a 200 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l																												
Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l																												
	Hombres	Mujeres																												
De 0 a 100 personas	1L, 1u, 1l	1L, 1l																												
De 101 a 200 personas	2L, 2u, 2l	2L, 2l																												
Por cada 100 personas adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l																												

### NORMA A.120 ACCESIBILIDAD PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES

**CAPÍTULO II: CONDICIONES GENERALES DE ACCESIBILIDAD Y  
FUNCIONALIDAD**

<p>Artículo 6°</p>	<p><b>Rampas y escaleras:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El ancho mínimo de 1.00 metro y de longitud de 3.00 metros, incluidos los pasamanos y/o barandas</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las rampas paralelas deben tener descansos en ambos lados, contar con letreros al inicio y fin de cada una.</li> </ul>												
<p>Artículo 8°</p>	<p><b>Mamparas y puertas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ancho mínimo de 1.20 m (principales) y 0.90m (interiores) Para las principales, el ancho mínimo será de 1.20 metro y para las interiores será de 0.90 metro.</li> </ul>												
<p>Artículo 9°</p>	<p><b>Rampas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0.90metro mínimo como ancho libre de una rampa. Teniendo una pendiente:</li> </ul> <table border="0" data-bbox="494 1299 1197 1500"> <tr> <td>Diferencias de nivel de hasta 0.25 mts.</td> <td>12% de pendiente</td> </tr> <tr> <td>Diferencias de nivel de 0.26 hasta 0.75 mts</td> <td>10% de pendiente</td> </tr> <tr> <td>Diferencias de nivel de 0.76 hasta 1.20 mts</td> <td>8% de pendiente</td> </tr> <tr> <td>Diferencias de nivel de 1.21 hasta 1.80 mts</td> <td>6% de pendiente</td> </tr> <tr> <td>Diferencias de nivel de 1.81 hasta 2.00 mts</td> <td>4% de pendiente</td> </tr> <tr> <td>Diferencias de nivel mayores</td> <td>2% de pendiente</td> </tr> </table> <p>Se podrán utilizar medios mecánicos en las diferencias de nivel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los descansos entre tramos son de 1.20metro</li> </ul>	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
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												
	<p><b>Parapetos y barandas</b></p> 												

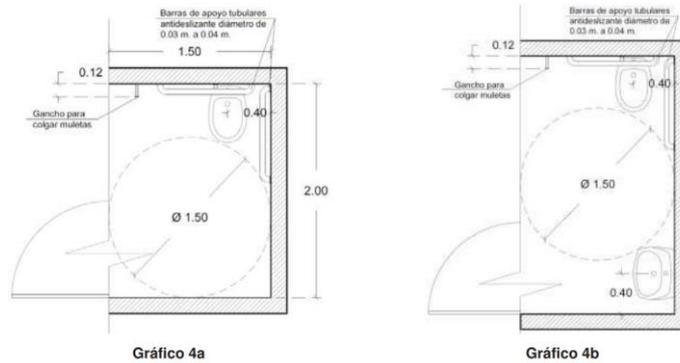
<p>Artículo 10°</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La altura de los pasamanos de las rampas y escaleras serán entre 0.85 y 0.90 metros.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- La sección de los pasamanos con un diámetro o lado entre 0.04 m. y 0.05 m., los pasamanos</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los pasamanos serán continuos, en caso sean interrumpidos, se extenderán al menos 0.20 metros hasta 0.30 m</li> </ul>   <p>Prolongación Horizontal de los Pasamanos en el Arranque y la Llegada de la Rampa</p>
<p>Artículo 14</p>	<p><b>Lavatorios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La distancia entre 2 lavatorios deberá ser de 0.90 metro entre ejes. (Gráfico 3a y, 3b).</li> <li>- Al frente del lavatorio deberá haber un espacio libre de 0.75 metro x 1.20 metro permitiendo su uso en silla de ruedas. (Gráfico 3a).</li> <li>- La grifería se deberá instalar con comandos de botón electrónicos o mecánico y tener un dispositivo o sensor de cierre automático para mantener el caño abierto durante al menos 10 segundos, de lo contrario el caño puede ser de aleta o de palanca, y su longitud de instalación no debe superar los 0.35 metros desde el lavatorio o del tablero. (Gráfico 3c).</li> </ul>



Artículo  
15°

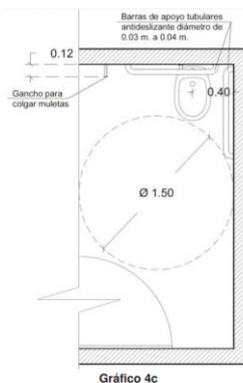
### Inodoros

- El tamaño mínimo de cubículo será de 1.50 x 2.00 metros (Gráfico 4a).
- Incluye un lavabo aparte del inodoro, se debe considerar que la distribución de los aparatos sanitarios debe cumplir con el espacio de rotación de 1.50 metro de diámetro, sin incluir el radio de giro de puerta. (Gráfico 4b y 4c).



Artículo  
15°

- Se debe considerar al menos un espacio libre lateral paralelo al inodoro, que es de 0.80 metro de ancho por 1.20 metro de largo, lo que permite al usuario acercarse en silla de ruedas.

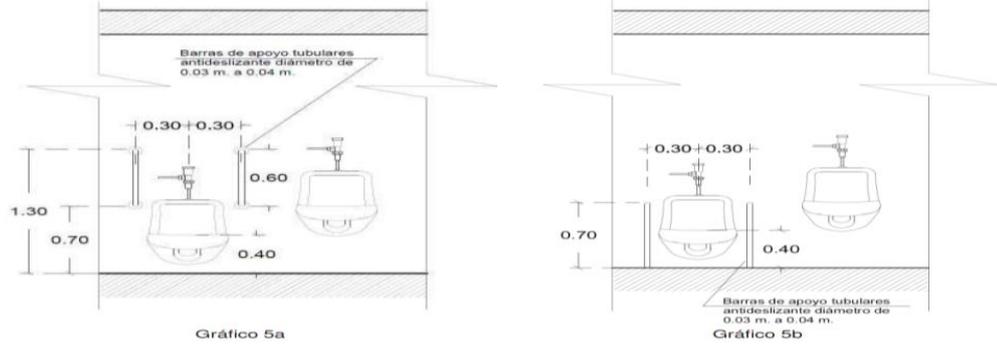


- Los accesorios de baño no deben obstaculizar el movimiento o rotación de una silla de ruedas en el interior del baño o el traslado.

Artículo 16°

**Urinarios**

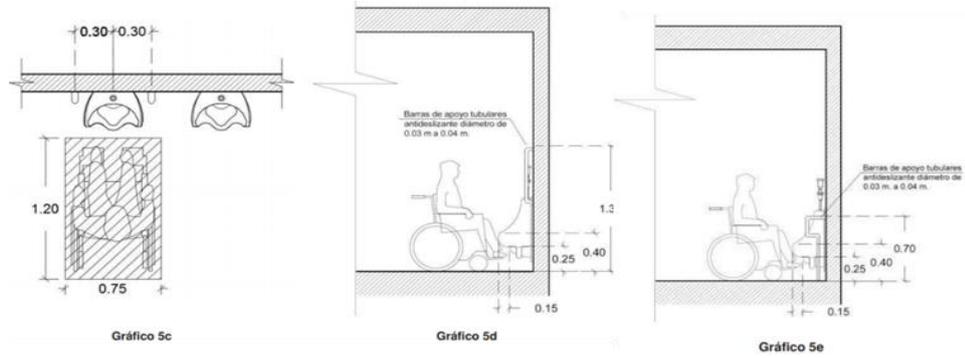
- Tipo pesebre o colgados de la pared deben ser los urinarios y sus bordes no deben sobresalir a más de 0.40 metros desde el piso. (Gráfico 5a y 5b).



- El espacio libre debe ser de 0.75 metro x 1.20 metro al frente del urinario permitiendo el uso de una persona en silla de ruedas. (Gráfico 5c).

- Se debe instalar barras de soporte tubulares verticales en ambos lados del urinario a una distancia de 0.30 metro de su eje. (Gráfico 5c, 5d y, 5e).

Artículo 16°



**Dotación de estacionamientos accesibles**

De acuerdo al siguiente cuadro:

Artículo 21°

DOTACIÓN TOTAL DE ESTACIONAMIENTOS	ESTACIONAMIENTOS ACCESIBLES REQUERIDOS
De 1 a 20 estacionamientos	01
De 21 a 50 estacionamientos	02
De 51 a 400 estacionamientos	02 por cada 50
Más de 400 estacionamientos	16 más 1 por cada 100 adicionales.

**Dimensiones y señalización**

Artículo  
24°

- El tamaño mínimo de los espacios de estacionamiento accesible, deben ser:

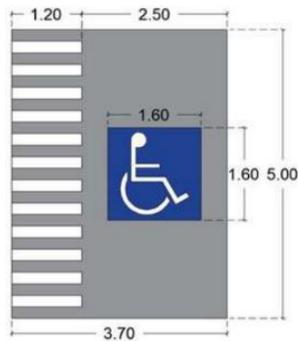


Gráfico 9a

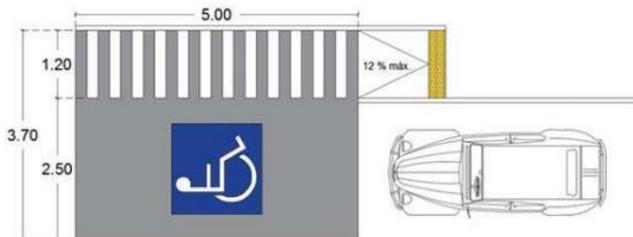


Gráfico 9e

- i. Estacionamiento accesible individual: ancho 3.70 m. (Gráfico 9a y 9e).

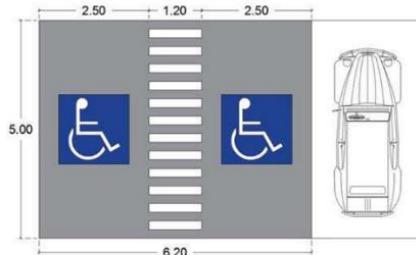


Gráfico 9b

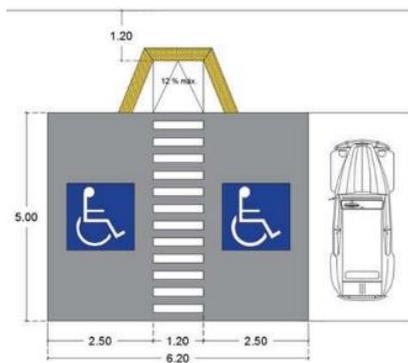


Gráfico 9c

- ii. Dos estacionamientos continuos: ancho 6.20 metro (uno al costado del otro) (Gráfico 9b, 9c y 9d).

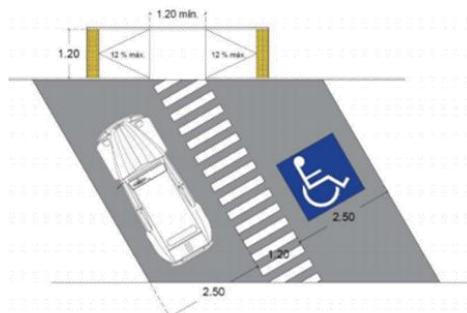


Gráfico 9d

- iii. En todos los casos: largo 5.00 metros y altura 2.10 metros

- Los estacionamientos accesibles deben estar distinguidos con varios letreros en el piso.

Artículo  
24°

- Para marcar el paso peatonal s debe delimitar con una franja de 0.80 metro como mínimo (tipo “paso de cebra”) para brindar seguridad a los discapacitados.

Artículo 31°

**Señalización**

- Los avisos deben incluir contener las señales de acceso y leyendas debajo de los mismos. La información como accesos, ambientes, salas de espera, ascensores y de pisos, también deben indicarse en escritura Braille. En la pared deben ser 15x15 cm y a 1.40 m de altura.
- Las señales en postes o colgadas: 40x60 cm y a 2.00 de altura (Gráfico 12b).
- La señalización vertical no debe obstruir la ruta accesible.
- De los espacios de estacionamiento vehicular accesible, la señalización horizontal debe ser de 1.60 metro x 1.60 metro (Gráfico 12c).

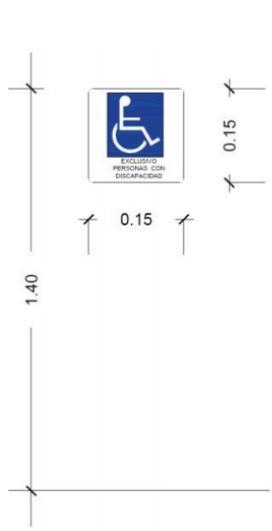


Gráfico 12a

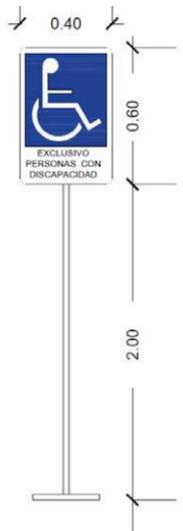


Gráfico 12b

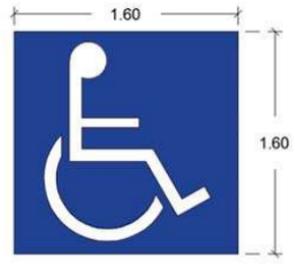


Gráfico 12c

**LEY GENERAL DE PESCA (LGP) – D.L. Nº 25977**

**CAPITULO III: DEL PROCESAMIENTO**

Artículo 28°	El procesamiento se clasifica en: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Artesanal, (trabajo manual) utilizando instalaciones y técnicas simples con predominio del trabajo manual.</li> <li>2. Industrial, (trabajo mediante tecnología).</li> </ol>
<b>DECRETO SUPREMO N.º 040-2001-PE</b>	
<b>NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS</b>	
<b>TITULO I: OBJETIVOS Y AMBITO</b>	
Artículo 1°	La producción y comercialización de pescado y productos pesqueros, seguros de salud, sin otros factores o condiciones que atenten contra la salud de los consumidores (Ministerio de Pesquería, 2002).
<b>TITULO III: DE LAS ACTIVIDADES DE DESEMBARQUE</b>	
<b>CAPITULO II: REQUERIMIENTOS DE DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b>	
Artículo 16°	<b>DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El diseño y construcción del puerto pesquero deben permitirles descargas recibir y distribuir el pescado de manera rápida y eficiente</li> <li>- Los muelles del personal, estacionamiento, pistas y aceras deben estar hechas de materiales resistentes a la corrosión, duraderos, no absorbentes.</li> </ul>
Artículo 17°	<b>ÁREAS DESTINADAS AL DESEMBARQUE</b> Deben ser amplias para permitir que el pescado desembarque rápidamente en condiciones higiénicas para evitar contaminación y deterioro del pescado.
	<b>ÁREAS DESTINADAS A LA EJECUCIÓN DE TAREAS PREVIAS Y DESPACHO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ambientes adecuados y utilizar materiales resistentes a la corrosión, duraderos, fáciles de mantener, entre los cuales:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El diseño, la construcción y la decoración del techo deben ser fáciles de limpiar y mantener.</li> <li>2. El piso debe ser de materiales resistentes al agua, no absorbentes y antideslizantes, y evacuación de aguas residuales.</li> </ol> </li> </ul>

<p>Artículo 18°</p>	<p>3. Las superficies de las paredes en áreas húmedas, hasta la altura adecuada, deben cubrirse con materiales resistentes a la limpieza frecuente.</p> <p>4. El área de manipulación de pescado con correcta ventilación.</p> <p>5. El área designada para vísceras de pescado, corte y despiece debe contar con el equipo y accesorios necesarios para realizar dichas operaciones.</p> <p>6. El almacenamiento temporal de residuos y productos declarados no aptos para el consumo humano debe realizarse en áreas especialmente designadas.</p>
<p>Artículo 19°</p>	<p><b>SUMINISTRO DE AGUA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe contar con un sistema de abastecimiento de agua con suficiente volumen y presión para el almacenamiento y distribución de agua limpia</li> <li>- El diseño de las instalaciones de almacenamiento de agua u otros tanques de almacenamiento de agua será higiénico, sellado y construido con materiales no tóxicos para facilitar la limpieza y el mantenimiento.</li> </ul>
<p>Artículo 20°</p>	<p><b>DESAGÜES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El tamaño y el tipo de tubería de drenaje deben ser lo suficientemente grandes para eliminar las aguas residuales de las operaciones de lavado y limpieza de pescado.</li> <li>- La zanja de drenaje debe tener una sección en forma de U para facilitar la limpieza, y la pendiente debe ser mayor que el suelo para evitar precipitaciones.</li> <li>- De acuerdo con la normativa vigente, las instalaciones de tratamiento de aguas residuales deben considerarse antes de su vertido en aguas oceánicas o continentales.</li> </ul>
	<p><b>ILUMINACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El muelle o puerto pesquero debe contar con un sistema de abastecimiento de agua con suficiente volumen y presión para el</li> </ul>

<p>Artículo 21°</p>	<p>almacenamiento y distribución de agua limpia, que pueda realizar de manera efectiva todas las operaciones requeridas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El diseño de las instalaciones de almacenamiento de agua u otros tanques de almacenamiento de agua deben ser higiénicos, sellados y contruidos con materiales no tóxicos para facilitar la limpieza y el mantenimiento.</li> </ul>
<p>Artículo 22°</p>	<p><b>SERVICIOS HIGIÉNICOS</b></p> <p>Los servicios higiénicos del personal permanente de la terminal deberán estar equipados con baños, lavabos, vestuarios y duchas, cuyo número y ubicación deberán cumplir con la normativa municipal.</p> <p>También debe considerar el uso de baños públicos. La ubicación de dichos servicios no estará directamente relacionada con el área de tratamiento y el piso debe estar diseñado para inclinarse hacia los sumideros.</p>
<p>Artículo 23°</p>	<p><b>ALMACENES FRIGORÍFICOS</b></p> <p>El lugar de desembarque o puerto pesquero debe estar equipado con una cámara para almacenar pescado fresco a una temperatura cercana a los 0 ° C, así como con equipos e instalaciones para el almacenamiento y producción de hielo.</p>
<p>Artículo 24°</p>	<p><b>EQUIPOS, MATERIALES Y UTENSILIOS</b></p> <p>Para la descarga y las tareas antes del despacho del pescado deben cumplir las siguientes condiciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Garantizar que los peces estén protegidos de la contaminación y el daño físico.</li> <li>b) Los Recipientes u otros contenedores utilizados debe ser de material resistente a la corrosión.</li> </ol>
	<p><b>DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS</b></p> <p>La distribución de las áreas de desembarque debe considerar al menos las siguientes actividades:</p>

<p>Artículo 25°</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Descargar el pescado.</li> <li>b) Realizar operaciones de preparación o almacenamiento del pescado antes de su distribución o envío.</li> <li>c) Cámara frigorífica que se utiliza para almacenar el pescado fresco.</li> <li>d) Fabricación y almacenamiento de hielo.</li> <li>e) Limpiar y desinfectar las cajas, utensilios y materiales.</li> <li>f) Almacenamiento temporal de desechos que no sean aptos para el consumo humano.</li> <li>g) Operaciones de carga y salida de los productos.</li> <li>h) Instalaciones para almacenar de agua potable.</li> <li>i) Equipos para tratamiento de efluentes.</li> <li>j) Servicios higiénicos con vestuarios, duchas, inodoros, lavaderos.</li> <li>k) Almacenamiento de productos y materiales de limpieza.</li> <li>l) Administración.</li> <li>m) Estacionamiento general de vehículos</li> </ul>
<p><b>CAPITULO III: REQUERIMIENTOS OPERATIVOS</b></p>	
<p>Artículo 27°</p>	<p><b>MANIPULEO DEL PESCADO</b></p> <p>El proceso de descarga debe asegurar la conservación del pescado, evitar la contaminación y el daño físico.</p>
<p>Artículo 28°</p>	<p><b>MANIPULEO DEL PESCADO PARA SU DESPACHO</b></p> <p>La preparación del despacho del pescado debe realizarse en un área especialmente designada para evitar la contaminación del pescado, evitar la exposición directa del pescado al sol o colocarlo cerca de fuentes de calor y evitando daños físicos, teniendo en cuenta los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Debe realizarse sobre una superficie limpia y en óptimas condiciones de mantenimiento, el descabezado y corte del pescado</li> <li>b) El pescado debe enfriarse adecuadamente con hielo y colocarse en cajas o vehículos refrigerados.</li> <li>c) Los moluscos bivalvos, gasterópodos, crustáceos y equinodermos deben empaquetarse en bolsas de red o similares para evitar que cambien sus características.</li> </ul>

<b>TITULO IV: DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>	
<b>CAPITULO II: REQUERIMIENTOS DE DISEÑO Y CONSTRUCCION</b>	
Artículo 31°	<p><b>CONDICIONES</b></p> <p>El almacenamiento de pescado y productos pesqueros deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Diseñar, construir y equipar adecuadamente de manera que garantice las mínimas fluctuaciones en la temperatura de enfriamiento.</li> <li>b) Si existen instalaciones para el almacenamiento de productos congelados, existe un sistema de registro continuo de temperatura.</li> <li>c) Los locales dedicados a los servicios de almacenamiento refrigerado deben brindar servicios higiénicos para los empleados de acuerdo al Decreto Supremo N.º 007-98-SA en el Artículo 54º</li> </ul>
Artículo 32°	<p><b>CAJAS, CONTENEDORES Y OTROS RECIPIENTES UTILIZADOS EN EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b></p> <p>Deben cumplir los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Deben estar hechos de material impermeable, resistente a la corrosión y no deberá emitir olores peculiares, sabores extraños o sustancias tóxicas, y la superficie es lisa, fácil de limpiar y desinfectar.</li> <li>b) El diseño debe tener en cuenta la posibilidad de una manipulación y acondicionamiento adecuados del pescado evitando daños físicos.</li> <li>c) Diseñado con un drenaje adecuado para evitar la acumulación de agua derretida produciendo efectos negativos para el pescado fresco o refrigerado.</li> <li>d) El diseño debe ser tal que el peso descansa sobre los propios contenedores en lugar del pescado.</li> </ul>
<b>TITULO VI: DE LA VENTA MINORISTA DE PESCADO</b>	
<b>CAPITULO II: REQUERIMIENTOS DE DISEÑO Y CONSTRUCCION</b>	
	<p><b>CONDICIONES DE LOS PUESTOS DE VENTA</b></p> <p>Deben cumplir los siguientes requisitos:</p>

<p>Artículo 54°</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Espacio suficiente para los vendedores u operadores del stand para realizar actividades como ventas, almacenaje, material auxiliar, empaque y embalaje del pescado, así como la recolección de residuos.</li> <li>b) El piso debe ser con material liso, duradero y lavable, con sumidero al colector de agua.</li> <li>c) En el caso de contar con paredes, deben ser de color claro y cubrirse con un material resistente al lavado frecuente.</li> <li>d) Equipado con instalaciones de agua y desagüe y un fregadero recubierto de material liso.</li> <li>e) Contar con un adecuado equipo de iluminación, con el cual se pueda apreciar el pescado y la higiene del puesto.</li> <li>f) Mesas, recipientes, cajas, bandejas, tablas de cortar, cuchillos, etc. deben ser de materiales lisos, resistentes y no corrosivos, y fáciles de limpiar y desinfectar.</li> <li>g) La exhibición y venta de pescado fresco debe realizarse en condiciones de refrigeración. En este caso, el pescado se colocará en el hielo para garantizar que se conserve cuando se venda.</li> </ul>
<p>Artículo 55°</p>	<p><b>EQUIPAMIENTO</b></p> <p>Deben cumplir los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Recipientes isotérmicos con tapa para almacenar pescado y hielo.</li> <li>b) Tableros de corte deberán estar hechos de materiales no absorbentes, resistentes a la corrosión, excepto la madera.</li> <li>c) De materiales no oxidables deberán de ser los cuchillos y afiladores</li> <li>d) Para el empaque y venta se utilizarán bolsas plásticas de primer uso.</li> <li>e) Para la recolección de desechos y estancos, se utilizarán recipientes con tapa debiendo ser fáciles de limpiar.</li> <li>f) Contar con balanzas limpias y en óptimas condiciones.</li> <li>g) Estantes para materiales de embalaje u otros materiales secos.</li> <li>h) Deberán estar provistos de equipos congeladores, en caso sea necesario.</li> <li>i) Materiales de limpieza (baldes, escobillas de mano, escobas, etc.)</li> </ul>

	<p>j) Para la limpieza y desinfección: detergentes y desinfectantes.</p> <p>k) Para primeros auxilios: Botiquín.</p>
<b>TITULO VII: DE LAS ACTIVIDADES DE PROCESAMIENTO</b>	
<b>CAPITULO II: REQUERIMIENTOS DE DISEÑO Y CONSTRUCCION</b>	
	<b>DESAGÜES Y CANALETAS</b>
Artículo 67°	<p>a) El tamaño y tipo de los desagües de la planta deben ser suficientes para eliminar las aguas residuales y el agua de las operaciones de procesamiento y limpieza.</p> <p>b) Las tuberías de alcantarillado deben extenderse desde áreas de alto riesgo a áreas de bajo riesgo. La tubería de descarga de aguas residuales durante el procesamiento debe estar separada y nunca conectada a la tubería de alcantarillado.</p> <p>c) Las canaletas deben tener forma de U, la pendiente debe ser más grande que el suelo y debe estar protegida por una rejilla.</p>
Artículo 68°	<b>VENTILACIÓN</b> Deben proporcionar aire limpio en el ambiente de trabajo, inhibir la condensación y mantener libres de humo. Deben diseñarse de manera que eviten la entrada de plagas y otros animales.
Artículo 69°	<b>ILUMINACIÓN</b> Abastecerse de iluminación natural o artificial con cierta intensidad para realizar plenamente las actividades de procesamiento y deben tener cubiertas protectoras y debe instalarse de manera que sea fácil de limpiar.

## **IV. FACTORES DE DISEÑO**

## IV. FACTORES DE DISEÑO

### 4.1. CONTEXTO

#### 4.1.1. Lugar

##### Altitud y Limites

Chorrillos está sobre el nivel del mar a 43 m., delimitando por el norte con el distrito de Barranco; al noreste, con el distrito de Santiago de Surco; al este, con el distrito de San Juan de Miraflores; al sureste, con el distrito de Villa El Salvador; y con el Océano Pacífico al oeste.



*Figura 37. Ubicación geográfica del Distrito de Chorrillos*

*(Fuente: openstreetmap)*

Chorrillos mejor conocido como San Pedro de los Chorrillos, así llamado en referencia a los arroyos que fluían desde las quebradas hacia las playas de Agua Dulce. Pero mediante la Ley de la República, dada por la Convención Nacional y promulgada en el Callao, fue creado el distrito de Chorrillos. Propuesto por el presidente Ramón Castilla el 2 de enero de 1857.

El terminal pesquero de Chorrillos se encuentra ubicado dentro de la Región de Lima, distrito de Chorrillos. Fue fundada en 1688, al donar las tierras realizada

por el Alférez Real Francisco Carrasco para apoyar a algunos indígenas que pescaban en Surco y Huacho, convirtiéndose en los habitantes más antiguos.

Chorrillos tiene una población registrada de 314. 241 habitantes de los cuales 49% son varones y 51% damas, 75% son mayores de 15 años, tiene una tasa de analfabetismo del 1.6%, tiene una extensión territorial de 38.94 km<sup>2</sup> con una densidad de poblacional de 8,630 habitantes/km<sup>2</sup>. Los habitantes de este distrito son conocidos con el gentilicio “chorrillano” o “chorrillana”. (Instituto Nacional de Estadística e Informática, 2017).

Las siguientes con las principales vías del distrito:

**Vías Expresas:** Paseo de la Republica y Circuito de Playas.

**Vías Arteriales:** Av. Escuela Militar y Av. Defensores del Morro.

**Vías Colectoras:** Av. Alipio Ponce, Av. El Sol, Av. Alameda Los Horizontes, Av. Guardia Civil, Av. Alameda Sur y Av. San Juan.



Figura 38. Recorrido Circuito de playa del metropolitano

(Fuente: munlima.gob.pe)

La caleta de Chorrillos, es un lugar de identidad y memoria para este distrito. Este desembarcadero y terminal pesquero, si bien se ha mantenido en el tiempo las técnicas y valores culturales tradicionales de la actividad

pesquera, ha dejado de evocar el encuentro que antes generaba en la población.

En la actualidad, la caleta no tiene el mismo significado que antes. El contexto urbano se ha modernizado y las actividades de ocio y reunión ha cambiado en el distrito. Si bien estos procesos de transformación han sido importantes para el distrito, se debería fomentar nuevamente ese intercambio social que generaba, para mantener vigente la memoria que tiene el lugar.



*Figura 39. Ubicación de las playas de la Bahía de Miraflores*

La Playa Pescadores es una de las playas de la Bahía de Miraflores que tiene fácil acceso peatonal. Se encuentra dentro del paseo marítimo entre la primera/última playa de la bahía de Miraflores (Club Regatas hasta La Punta).

#### **4.1.2. Condiciones bioclimáticas**

##### **Temperatura**

Chorrillos tiene un clima E (d) B'1 H3: árido, sin lluvias en todas las estaciones, semicálido y húmedo. La temperatura media mensual alta,

presentándose en los primeros meses del año (enero y febrero), es de 24 ° C. La temperatura media mensual baja, que se presenta a mediados de año (julio y agosto), es de 12 ° C. (Fuente: Senamhi)

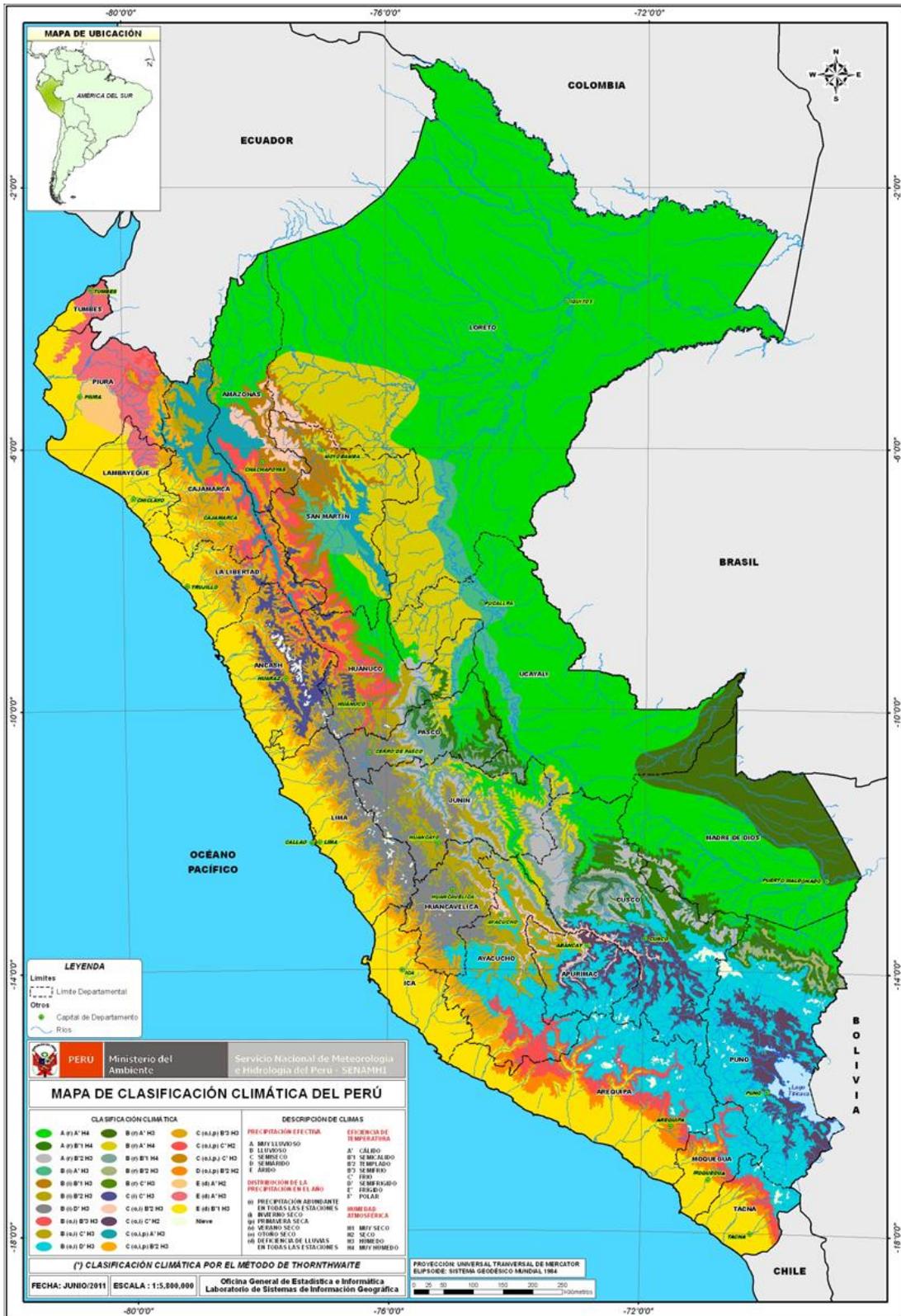


Figura 40. Mapa de Clasificación del Chorrillos E(d) B'1 H3  
 (Fuente: Senamhi)

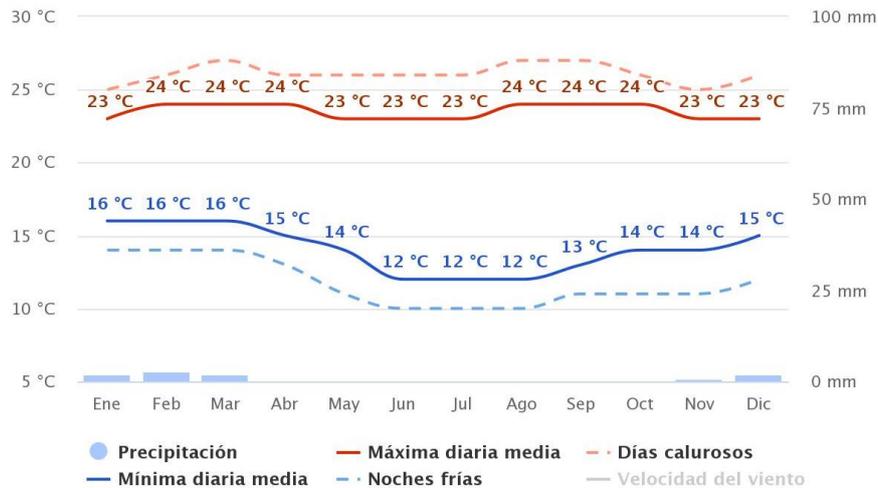


Figura 41. Temperaturas medias y Precipitaciones.

(Fuente: Meteoblue).

- Verano: desde el mes de diciembre hasta el mes de abril, las temperaturas fluctúan entre 23 ° C y 24 ° C.
- Invierno: desde el mes de junio hasta el mes de septiembre con temperaturas que varían entre los 12 ° C.
- Primavera y otoño: desde el mes de septiembre hasta el mes de mayo con temperaturas suaves entre 24 ° C y 14 ° C

### Humedad Relativa

Varía desde el 90 al 95% y se mantiene constante. (Fuente: Meteoblue).

### Precipitación

La precipitación máxima es de 3 mm en febrero. (Fuente: Meteoblue).

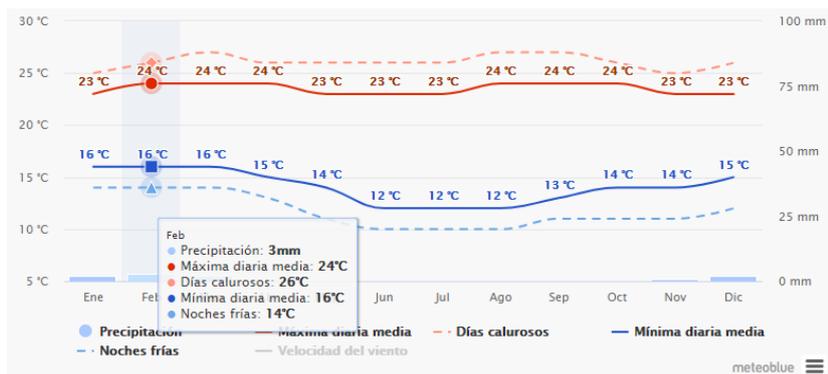


Figura 42. Precipitaciones Pluvial.  
(Fuente: Meteoblue).

### Ecosistema

Por su ubicación en el litoral costero, posee playas rocosas y arenosas, cerros costeros, desiertos y laderas y arroyos áridos. (Fuente: Meteoblue).

### Vientos

La dirección del viento es de suroeste a noreste. Por la mañana hay vientos suaves y fuertes por la noche. La velocidad media es de 19 km/h. (Fuente: Meteoblue).

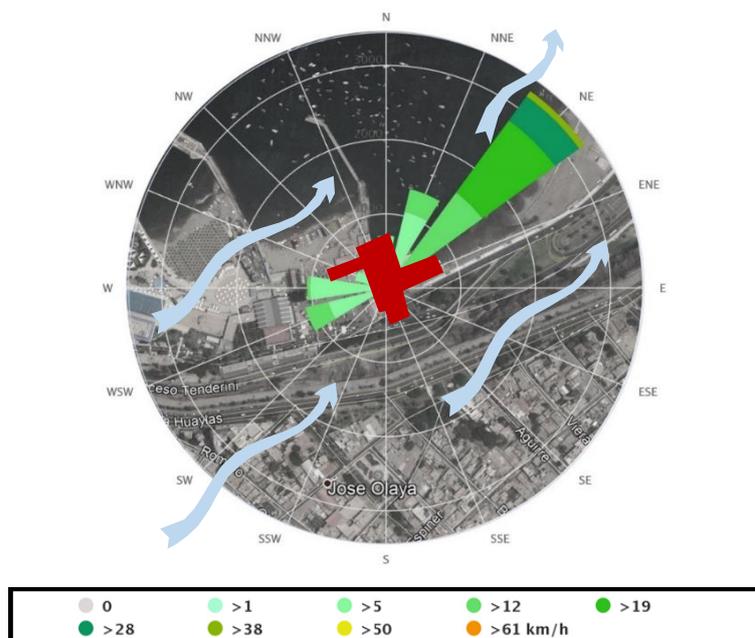


Figura 43. Rosa de vientos.  
(Fuente: Meteoblue).

- La dirección del viento, tan variable, no determina la dirección del proyecto.
- Se recomienda la ventilación cruzada. La posición correcta de las aberturas y ventanas también ayuda a alcanzar la temperatura interna sin variación violenta de temperatura.

### Asoleamiento

El sol surge por el este y finaliza por el oeste. En invierno, reciben luz solar las fachadas noreste y noroeste, mientras que en verano las fachadas sureste y suroeste.

La orientación de la edificación debe proyectarse hacia el suroeste, para evitar en verano la luz solar directa, siendo la fachada sur la más afectada, considerado protección en el verano. (Fuente: Meteoblue).

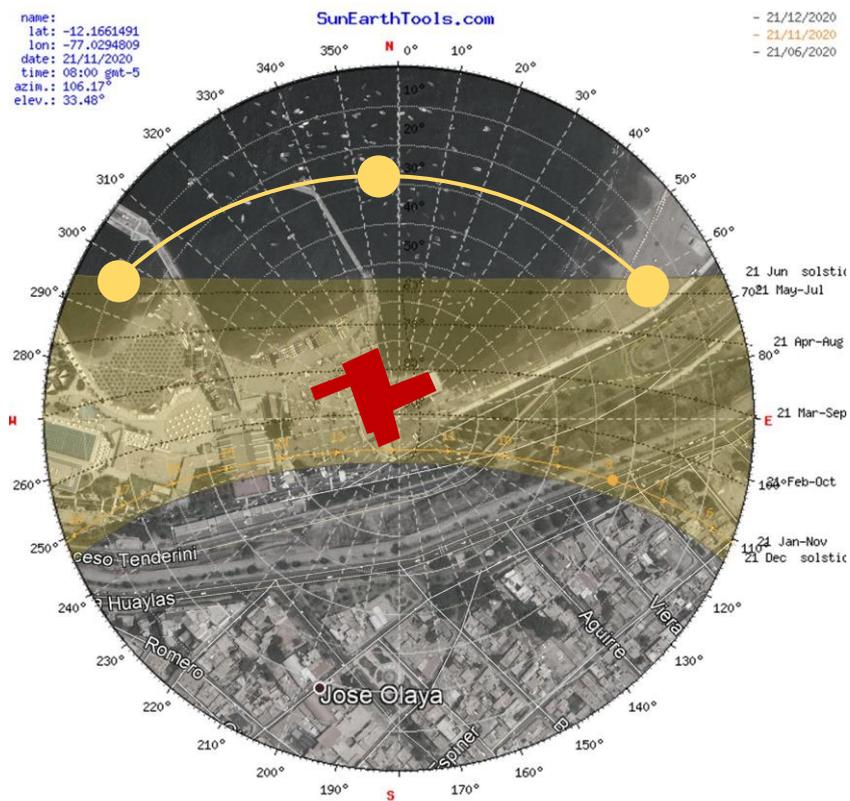


Figura 44. Asolamiento.

(Fuente: sunearthtools)

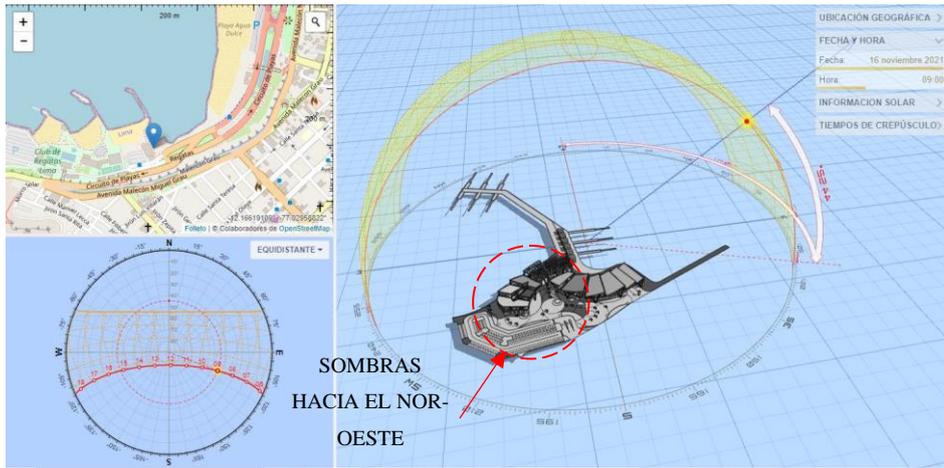


Figura 45. Verano 9:00 am

(Fuente: sunpath3d)

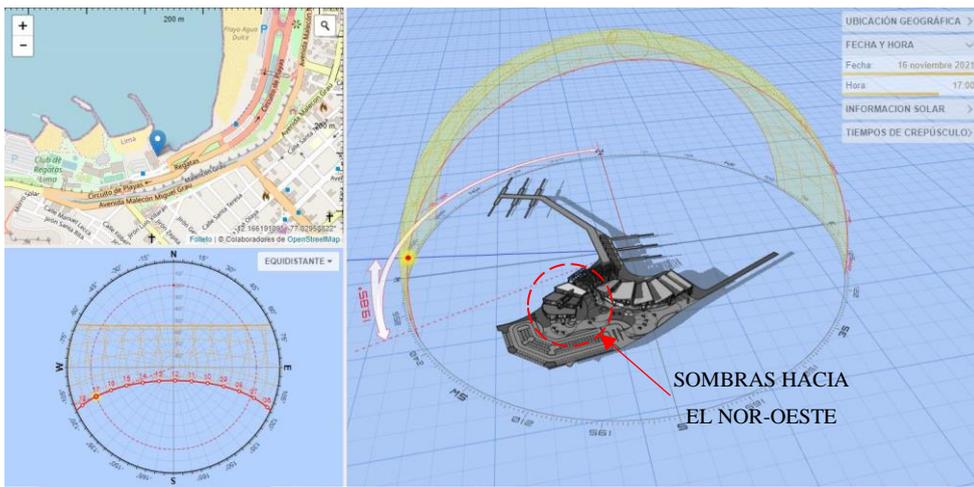


Figura 46. Verano 5:30 pm.

(Fuente: sunpath3d)

Figura 45 y 46. A través de las coberturas inclinadas, se logra generar sombras y buena ventilación que mantiene fresco los ambiente, generando zonas de confort.

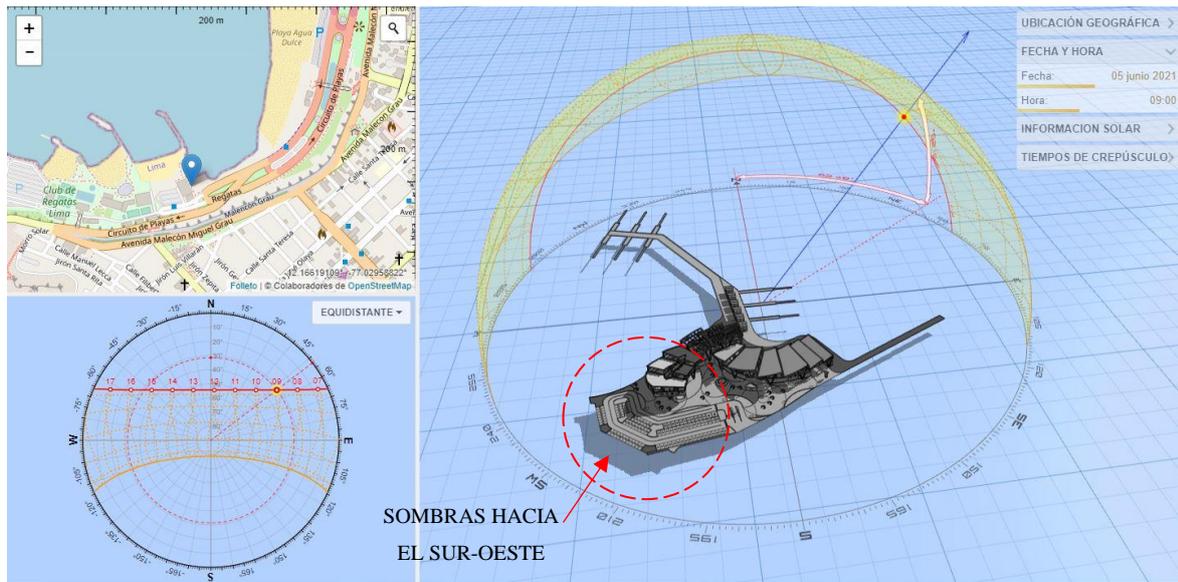


Figura 47. Invierno 9:00 am.  
(Fuente: sunpath3d)

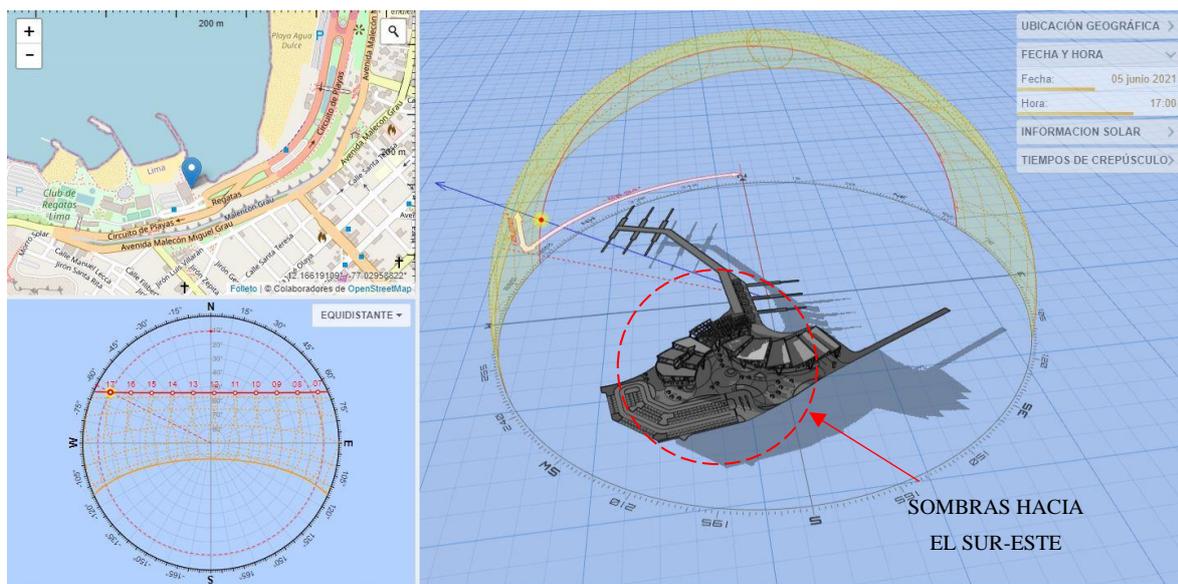


Figura 48. Invierno 5:30 pm.  
(Fuente: sunpath3d)

Figura 47 y 48. A través de las coberturas inclinadas, protegen de la radiación solar generando grandes sombras que mantiene fresco los ambiente.



Figura 49. Asoleamiento verano 9:00 am, 12:00 pm y 5:30 pm.  
(Fuente: sunpath3d)

La cobertura inclinada del proyecto protege de la fuerte radiación solar en los meses de verano de forma pasiva, que permite una estancia agradable para los usuarios en los espacios públicos como privados del proyecto, generando un juego de luz y sombras en algunos ambientes.

## 4.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

### 4.2.1. Aspectos Cualitativos

- Tipos de usuarios y necesidades (Formato 03)

Tabla 05. Cuadro de Caracterización y Necesidades de Usuarios

CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS			
Necesidad	Actividad	Usuario	Espacios Arquitectónicos
Organizar botes que llegan y salen del mar.	Atracar los botes de pescadores	Pescadores	Muelle de estancamiento
Almacenar en condiciones adecuadas	Almacenar, reparar, Componer		Almacén y reparación de embarcaciones
Espacio de entrega de mercadería	Recoger Mercadería		Desembarco de mercadería

Organizar redes de pesca	Colgar redes, Reparar, almacenar.	Pescadores	Depósito de redes artesanales
Cajas para almacenar herramientas y mercadería	Organizar, armar cajas, pegar cajas		Depósito de Cajas
Organizar utensilios de pesca	Ordenar, limpiar		Depósito de Herramientas de pesca
Recibir insumos de los botes	Ordenar, pesar, empaquetar	Controladores	Recepción de mercadería y control de pesaje
Revisión de insumos	Empaquetar, ordenar, limpiar etiquetar		Control de Calidad
Preparación de insumo	Cortar, lavar, ordenar	Comerciantes	Área de Eviscerado, Fileteado y Empaquetado
Almacenar carretillas	Guardar, limpiar, ordenar		Depósito de Carretillas
Área traslado de vehículos	Conducir, trasladarse	Clientes	Patio de maniobras
Área de vehículos	Conducir, trasladarse		Estacionamiento
Cargar y descargar productos que llegan al terminal	Cargar, descargar. Limpiar Ordenar, decepcionar	Clientes	Área de Carga y descarga
Limpieza de cajas y canastillas	Lavar, organizar, ordenar		Lavado de Cajas y Carretillas

Conservar alimentos	Guardar, separar reservar	Personal del Terminal Pesquero	Frigorífico Marisco
			Frigorífico Pescados
Limpieza de jabas	Lavar, organizar, ordenar		Área de Jabas
Conservar alimentos	Guardar, ordenar, limpiar, reservar		Frigorífico Carnes
Conservar alimentos	Guardar, ordenar, limpiar reservar		Frigorífico verduras / Frutas
Previo antes del frigorífico	Vestirse, limpiar, hablar Ordenar vestimenta y utensilios		Antecámara
Estacionar botes	Caminar, ordenar	Pescadores	Estacionamiento de Chalanas
Mantenimiento a botes	Reparar, hablar, limpiar		Hangar de reparación de botes
Organizar herramientas de pescadores	Guardar, limpiar		Depósito de herramientas
Espacio de espera	Conversar, leer, sentarse	Personal del Terminal Pesquero	Sala de espera
Ordenar expedientes y escritos	Guardar, archivar decepcionar		Archivo
Limpieza de botas luego de realizar la actividad de pesca	Limpiar, lavar		Lavado de botas
Organizar insumos de limpieza	Ordenar, limpiar		Depósito de Limpieza

Cuarto de lavado	Lavar, planchar, secar	Personal del Terminal Pesquero	Lavandería
Almacenar prendas de vestir	Empaquetar, etiquetar, planchar.		Almacén de Uniformes
Recibir	Conversar, Sentarse		Control de ingreso
Almacenar tableros	Dar mantenimiento, limpiar		Cuarto de Tableros
Almacenar maquinaria	Dar mantenimiento, limpiar		Grupo Electrónico
Almacenar maquinaria activa	Dar mantenimiento, limpiar		Cuarto de maquinas
Almacenar agua	Mantenimiento contra incendios		Cisterna Contra incendios
Almacenar agua	Mantenimiento		Cisterna para terminal
Preparar alimentos	Cortar, lavar, cocinar	Comerciante	Puesto de preparación
Área de reunión	Exponer, hablar, escribir Proyectar, leer	Personal del Terminal Pesquero	Puesto de Exposición
Venta de insumos	dialogar Lavar, limpiar, vender	Comerciante	Puesto de Venta
Necesidades fisiológicas	asearse	Personal del Terminal Pesquero	SS.HH. Damas
Necesidades fisiológicas	asearse		SS.HH. Varones
Necesidades fisiológicas para discapacitados	asearse		SS.HH. Discapacitados

Venta de alimentos	Cocinar, servir, dialogar Lavar, limpiar, vender	Comerciante	Puestos de Comida
Necesidades fisiológicas	asearse	Clientes	SS.HH. Damas
Necesidades fisiológicas	asearse		SS.HH. Varones
Necesidades fisiológicas para discapacitados	asearse		SS.HH. Discapacitados
Almacenar desechos	Recolectar, embolsar, limpiar	Personal	Cuarto de Basura
Atención al cliente	Hablar, servir, escribir		Barra
Preparación de alimentos	Cocinar, Cortar, lavar, Limpiar, hablar		Cocina
Organizar comensales	Sentarse, comer, hablar	Clientes	Área de Mesas
Detallar informes	Dialogar, sentarse escribir	Personal Administrativo	Oficina de Encargados
Almacenar objetos	Recolectar, ordenar		Deposito
Recibir	conversar, Sentarse		Recepción
Control del personal	Imprimir, conversar, Sentarse, hablar		Control de ingreso y Salida
Detallar informe empresarial	Sentarse, escribir hablar		Oficina Principal

Detallar informe financiero	Sentarse, escribir, hablar	Personal Administrativo	Oficina Contabilidad
Necesidades fisiológicas	asearse		SS.HH. Mujeres
Necesidades fisiológicas	asearse		SS.HH. Hombres
Reunirse para coordinar	Hablar, sentarse, escribir Proyectar, exponer		Sala de Reuniones
Decepcionar paquetes	Entregar, recibir paquetes	Personal	Caja, mostrador y zona de entrega
Organizar mobiliario	Organizar mobiliario		Almacén de Sombrilla
Organizar mobiliario	Ordenar		Almacén de Sillas
Organizar insumos de limpieza	Ordenar, limpiar		Depósito de Limpieza
Espacio publico	Estacionar vehículos	Clientes	Estacionamiento Publico
Espacio privado	Estacionar vehículos	Personal del Terminal Pesquero	Estacionamientos del Personal
Espacio reservado	Estacionar vehículos	Discapacitados	Estacionamiento de Discapacitados

#### 4.2.2. Aspectos Cuantitativos.

- Cuadro de áreas (Formato 04)

Tabla 06. Programa Arquitectónico

Programa Arquitectónico										
Zonas	Sub Zona	Necesidad	Usuarios	Mobiliario	Ambientes Arq.	Cant	Aforo	Área	Área Sub Zona	Área Zona
Terminal Pesquero	Muelle	Organizar botes que llegan y salen del mar.	Pescadores	Amarre y atraque de embarcaciones pesqueras	Muelle de estancamiento	1	25	250.00	800.00	2026.25
	Almacén y reparación	Almacenar en condiciones adecuadas		ninguno	Almacén y reparación de embarcaciones	1	5	350.00		
	Desembarque	Espacio de entrega de mercadería		Carretillas	Desembarco de mercadería	1	10	200.00		

Terminal Pesquero	Depósito	Cajas para almacenar herramientas y mercadería		Repisas y muebles altos con cerradura	Depósito de redes artesanales	1	5	30.00	110.00	
				Repisas y muebles altos con cerradura	Almacén de Redes	1	5	20.00		
				Repisas	Depósito de Cajas	1	5	20.00		
				ninguna	Depósito de carretillas	1	5	20.00		
		Repisas y muebles altos con cerradura		Depósito de herramientas de pesca	1	5	20.00			
	Organizar utensilios de pesca									
Área de procesamiento	Recibir insumos de los botes	Controladores	Muebles bajos, computadora, impresora.	Recepción de mercadería y control de pesaje	1	2	12.00			

Terminal Pesquero	Área de procesamiento	Revisión de insumos		Muebles bajos, computado ra, impresora	Control de Calidad	1	1	9.00	284.00	2026.25
		Preparación de insumo	Comerciant es	Mesas de acero inoxidable para el lavado y eviscerado de moluscos y pescados.	Eviscerado, Fileteado y Empaquetado	1	10	200.00	284.00	
		Almacenar utensilios de limpieza		Ninguno	Depósito de Cajas Limpias	1	1	12.00		
		Almacenar carretillas		Ninguno	Depósito de Carretillas	1	1	20.00		
		Limpieza antes de		Lavatorio, mesón de	Área de lavado	1	2	10.00		

Terminal Pesquero		realizar actividad de pesca		concreto, sumidero.					2026.25
		Necesidades fisiológicas		Lavadero, inodoro, ducha.	SS.HH. personal de servicio Damas	1	5	7.50	
		Necesidades fisiológicas		Lavadero, inodoro, urinario, ducha.	SS.HH. personal de servicio Varones	1	5	8.50	
		Organizar herramientas de pescadores		Repisas y muebles altos con cerradura	Depósito de implementos	1	2	5	
	Carga y Descarga	Área traslado de vehículos	Clientes	Ninguno	Estacionamientos	1	3	70.00	256.00
		Área de vehículos		Ninguno	Patio de maniobras	1	0	120.00	
		Limpieza antes de realizar	pescadores	Lavatorio, mesón de	Área de Lavado	1	2	6.00	

Terminal Pesquero		actividad de pesca		concreto, sumidero.						
		Espacio de entrega de mercadería		Ninguno	Desembarco de Mercadería	1	3	60.00		
	Administración del terminal	Recibir	Controladores	Ninguno	Control de ingreso y salida	1	2	12.00	44.50	2026.25
		Necesidades fisiológicas		Lavadero, inodoro, inodoro.	SS.HH. Mixto	1	1	3.50		
		Espacio para reuniones	Pescadores	Ninguno	Sala de Reuniones	1	4	10.00		
		Ordenar expedientes y escritos		Ninguno	Archivo	1	1	6.50		
				Ninguno	Capitanía	1	1	12.50		
	Control de Residuos		Personal de mantenimiento	Ninguno	Estacionamiento	1	0	25.00	73.35	
		Cargar y descargar		Ninguno	Carga y descarga	1	6	10.00		

Terminal Pesquero	productos que llegan al terminal								
	Organizar insumos de limpieza	Ninguno	Cuarto de Acopio	1	1	12.00			
	Limpieza de cajas y canastillas	Lavatorio, mesón de concreto, sumidero.	Lavado de Cajas y Carretillas	1	1	9.00			
	Utensilios de limpieza	Repisa y mueble altos con cerradura	Depósito de Limpieza	1	1	6.50			2026.25
	Limpieza de botas luego de realizar la actividad de pesca	Salida de agua, Sumidero	Lavado de Botas	1	1	1.85			

Terminal Pesquero		Organizar de residuos		Ninguno	Cuarto de acumulación de Residuos	1	2	9.00		
	Cámara de fría de marisco/ Pescados	Conservar alimentos	Personal del Terminal Pesquero	Repisas para el almacenaj e resistentes a las bajas temperatur as.	Frigorífico Marisco	1	1	25.00	78.50	2026.25
				Repisas para el almacenaj e resistentes a las bajas temperatur as.	Frigorífico Pescados	1	1	25.00		
				Limpieza de jabas	Limpieza de Jambas / Botas	1	1	12.50		

Terminal Pesquero			almacenaj e resistentes a las bajas temperatur as.					78.50	2026.25
		Organizar insumos de limpieza	Repisas para el almacenaj e resistentes a las bajas temperatur as.	Cuarto de Limpieza y Preparación	1	1	9.00		
		Previo antes del frigorífico	Repisas para el almacenaj e resistentes a las bajas	Antecámara	1	1	7.00		

Terminal Pesquero				temperaturas.						
	Cámara de Productos Varios	Conserva alimentos	Personal del Terminal Pesquero	Repisas para el almacenaje e resistentes a las bajas temperaturas.	Frigoríficos varios	1	1	20.00	25.50	2026.25
		Previo antes del frigorífico		Repisas para el almacenaje e resistentes a las bajas temperaturas.	Antecámara	1	1	5.50		
	Depósito de Puestos de Mercado		Personal del Terminal Pesquero	Repisas para el almacenaje	Frigorífico Carnes	1	1	18.00	42.50	

		Conserva alimentos		e resistentes a las bajas temperaturas.						
				Repisas para el almacenaje e resistentes a las bajas temperaturas.	Frigorífico verduras / Frutas	1	2	18.00		
		Previo antes del frigorífico		Repisas para el almacenaje e resistentes a las bajas temperaturas.	Antecámara	1	1	6.50		

	Depósito de Puestos de Mercado	Almacenar mercadería	Personal del Terminal Pesquero	Repisas y muebles altos con cerradura.	Depósito 1	1	1	6.50	19.50	
		Almacenar mercadería		Repisas y muebles altos con cerradura.	Depósito 2	1	1	6.50		
		Almacenar mercadería		Repisas y muebles altos con cerradura.	Depósito 3	1	1	6.50		
	Zona de Preparación		Personal del Terminal Pesquero	Ninguno	Estacionamiento de Chalanas	1	30	150.00	192.40	
		Mantenimiento a botes		Ninguno	Hangar de reparación	1	7	40.00		
		Organizar utensilios de pesca		Repisa y mueble altos con cerradura	Depósito de herramientas	1	2	2.40		

	Reparación de artes de pesca	Mantenimiento de redes	Personal del Terminal Pesquero	Ninguno	Zona de reparación de Redes	1	20	70.00	100.00	
		Organización de redes		Ninguno	Almacén de Redes	1	5	30.00		
Zona de Servicios	Recepción personal	Estacionar botes	Controladores	Muebles bajos, computadora, impresora	Control de ingreso y Salida	1	1	8.00	32.50	409.00
		Espacio de espera	Personal del Terminal Pesquero	Sillas y muebles de recepción	Sala de espera	1	6	22.00		
		Ordenar expedientes y escritos		muebles altos con cerradura	Archivo	1	1	2.50		
	Vestuario de Servicio + SS.HH.	Necesidades fisiológicas	Personal del Terminal Pesquero	Lavadero, inodoro, ducha.	Mujeres	1	12	40.00	75.00	

		Necesidades fisiológicas		Lavadero, inodoro, urinario, ducha.	Hombres	1	12	35.00		409.00
	Zona de Limpieza	Desinfección	Personal del Terminal Pesquero	ninguno	Maniluvio	1	5	3.00	18.50	
		Limpieza de botas luego de realizar la actividad de pesca		Lavatorio, mesón de concreto, sumidero.	Lavado de botas	1	5	3.00		
		Organizar insumos de limpieza	Personal del Terminal Pesquero	Repisa y mueble altos con cerradura	Depósito de Limpieza	1	2	2.50		
		Cuarto de lavado		Lavatorio, mesón de concreto, sumidero.	Lavandería	1	4	5.00		
		Almacenar prendas de vestir		Mesa	Entrega de Uniformes	1	10	5.00		

Zona de Servicios	Servicios Generales	Almacenar maquinaria	Personal del Terminal Pesquero	Ninguno	Cuarto de Bombas	1	2	25.00	130.00	409.00
		Recibir		Ninguno	Control de ingreso	1	1	6.00		
		Almacenar tableros		Ninguno	Cuarto de Tableros	1	2	15.00		
		Almacenar maquinaria		Ninguno	Grupo Electrónico	1	2	15.00		
		Almacenar maquinaria activa		Ninguno	Cuarto de maquinas	1	2	25.00		
		Almacenar agua	Personal del Terminal Pesquero	Escalera con protector y rejilla para ingreso.	Cisterna Contraincendios	1	1	20.00		
Almacenar agua	Escalera con protector y rejilla para ingreso.	Cisterna para terminal		1	1	16.00				
Zona de Servicios										

Zona de Servicios		Organizar insumos de limpieza		Repisas y muebles altos con cerradura.	Cuarto de Limpieza	2	1	4.50		409.00
		Organizar residuos		ninguno.	Cuarto de residuos	1	1	3.50		
	Zona de Alquiler	Recepción de paquetes		Mesa	Caja , mostrador y zona de entrega	1	15	25.00	25.00	
	Vestuario de Servicio + SS.HH.	Necesidades fisiológicas	Personal del Terminal Pesquero	Lavadero, inodoro, urinario, ducha.	Hombres	1	12	40.00	75.00	
		Necesidades fisiológicas		Lavadero, inodoro, ducha.	Mujeres	1	12	35.00	75.00	
	Almacenes	Organizar mobiliario		Repisas y muebles altos con cerradura	Almacén de Sombrilla	1	4	25.00	53.00	

		Organizar mobiliario		Repisas y muebles altos con cerradura	Almacén de Sillas	1	1	25.00		
		Organizar insumos de limpieza		Repisas y muebles altos con cerradura	Depósito de Limpieza	1	1	3.00		
Zona Gastronómico	Mercado Gastronómico	Preparar alimentos	Personal del Terminal Pesquero	Muebles bajos	Puesto de preparación	2	4	95.00	265.00	1606.00
		Área de reunión		Repisas para el almacenaje de productos frescos.	Puesto de Exposición	2	2	45.00		
		Venta de insumos	Comerciantes	Repisas para el almacenaje de	Puesto de Venta	5	2	125.00		

Zona Gastronómico				productos frescos.						
	Servicios Higiénicos – Públicos	Necesidades fisiológicas	clientes	Lavatorio, inodoro.	SS.HH. Damas	3	6	45.00	99.00	1606.00
		Necesidades fisiológicas		Lavatorio, inodoro, urinario	SS.HH. Varones	3	8	36.00		
		Necesidades fisiológicas		Lavatorio, inodoro.	SS.HH. Discapacitados	3	1	18.00		
	Restaurantes	Organización de mesas y sillas	Comerciantes	Mesas y sillas.	Espacio destinado para Mesas	1	100	450.00	762.00	1606.00
		Venta de alimentos		Cocina, horno, extractor y lavatorio.	Puestos de Comida	1	10	300.00		
		Necesidades fisiológicas	clientes	Lavatorio, inodoro.	SS.HH. Damas	1	1	4.00		
		Necesidades fisiológicas		Lavatorio, inodoro, urinario	SS.HH. Varones	1	1	3.50		

		Almacenar desechos	Comerciante	Ninguno	Cuarto de Basura	1	2	4.50		
	Resto bar Mirador	Atención al cliente	Comerciante	Sillas, mesas y muebles.	Barra	1	15	80.00	480.00	
		Preparación de alimentos		Cocina, horno, extractor y lavatorio.	Cocina	1	10	150.00		
		Organizar comensales		Mesas y sillas.	Área de Mesas	1	50	250.00		
Zona de Administración	Puesto de información	Detallar informes	Personal Administrativo	Mueble de recepción	Modulo	1	2	12.50	12.50	233.00
	Sindicato de pescadores	Detallar informes		Escritorio y sillas	Oficina de Encargados	1	4	7.50	10..00	
		Almacenar objetos		Repisas y muebles altos con cerradura.	Deposito	1	1	2.50		

Zona de Administración	Oficinas administrativas	Recibir	Personal Administrativo	Mueble de Recepción y sillas	Recepción	1	1	18.00	55.50	233.00
		Control del personal		Muebles bajos, computadora, impresora	Control de ingreso y Salida	1	15	25.00		
		Detallar informe empresarial		Escritorio y mueble bajo	Oficina Principal	1	3	8.00		
		Detallar informe financiero		Escritorio y mueble bajo	Oficina Contabilidad	1	4	4.50		
	Servicios Higiénicos	Necesidades fisiológicas		Lavadero, inodoro.	SS.HH. Damas	1	1	2.50	5.00	
		Necesidades fisiológicas		Lavadero, inodoro, urinario.	SS.HH. Varones	1	1	2.50		

	Sala de uso Múltiples	Reunirse para coordinar		Asientos y mobiliario para expositores	Sala de Reuniones	1	75	150.00	150.00	
Zona de Estacionamientos	Estacionamiento Publico	Espacio publico	Clientes	Ninguno	Estacionamiento Publico	1	85	1250.00	1618.00	1618.00
	Estacionamientos del Personal	Espacio privado	Personal del Terminal Pesquero	Ninguno	Estacionamientos del Personal	1	9	350.00		
	Estacionamiento de Discapacitados	Espacio reservado	Discapacitados	Ninguno	Estacionamiento de Discapacitados	1	2	18.00		

Tabla 07. Áreas del proyecto.

<b>Programa Arquitectónico</b>	
<b>Zonas</b>	<b>Total</b>
Zona de Terminal Pesquero	2026.25
Zona de Servicios	409.00
Zona Gastronómica	1606.00
Zona administrativa	233.00
Zona Estacionamientos	1618.00
<b>Cuadro Resumen</b>	
Total, área Construida	5892.25
(15%) de Muros	671.08
(30%) de Circulación	1767.68
Total, área libre (65%)	11087.51
<b>Total</b>	<b>16979.76</b>

### 4.3. ANÁLISIS DEL TERRENO

#### 4.3.1. Ubicación del terreno

El proyecto está en el actual terminal pesquero artesanal de Chorrillos y playa Pescadores.



*Figura 50. Ubicación geográfica del Distrito de Chorrillos.*

*(Fuente: openstreetmap)*



*Figura 51. Vista Terminal pesquero de Chorrillos*



*Figura 52. Playa Pescadores de Chorrillos.*

(Fuente: Google Earth)

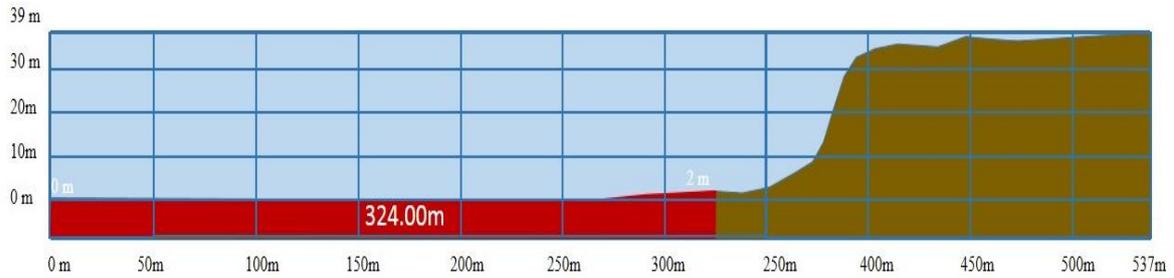
Con el Océano Pacífico, por el Norte; con el Club Regatas Lima, por el Oeste; con la playa Agua Dulce, por el Este; y con el Malecón de Chorrillos, por el Sur.

#### **4.3.2. Topografía del terreno**

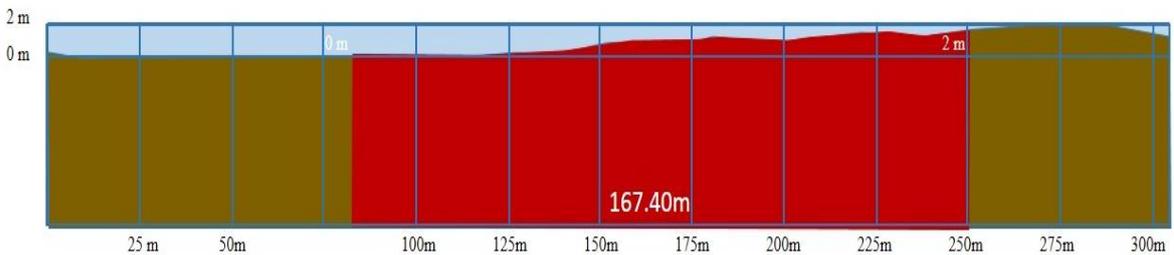
La geomorfología de ésta es rocosa y accidentada, en el punto más alto alcanza los 281 m.s.n.m. con un área de 7.48 Km<sup>2</sup> paralelo al litoral.



*Figura 53. Topografía del terreno.*



*Figura 54. Sección longitudinal del terminal pesquero artesanal.*



*Figura 55. Sección transversal del terminal pesquero artesanal.*

Las figuras 54 y 55 nos muestran que sección transversal tiene una distancia de 167.40 m desde el Mercado Artesanal de Pescadores hasta el club Regatas lima y la sección longitudinal tiene una distancia de 324.00 m. desde el ingreso hasta el final el muelle y en cuanto a la topografía del terreno presenta una diferencia de nivel de 0 a 2 m.

#### **4.3.3. Morfología del terreno**

El terreno del terminal pesquero presenta una forma irregular ya que contempla diferentes actividades, teniendo como área: 16979.76 m<sup>2</sup> y perímetro: 889.42 m., Los linderos por el frente son de 153.18 m, por la derecha son de 161.86 m, por la izquierda son de 120.58 m y por el fondo son de 138.35 m.



Figura 56. Linderos del terreno del terminal pesquero artesanal.

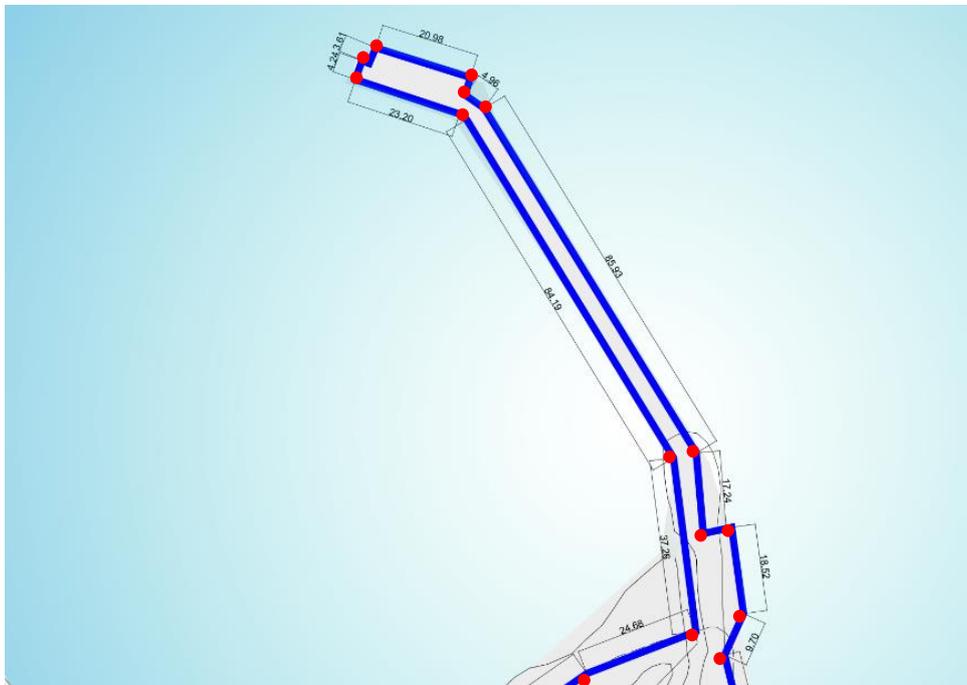


Figura 57. Linderos del muelle y desembarcadero del terminal pesquero artesanal.



*Figura 58. Linderos del mercado artesanal de pescadores, frigorífico, restaurantes, administración, estacionamientos y playa Pescadores.*

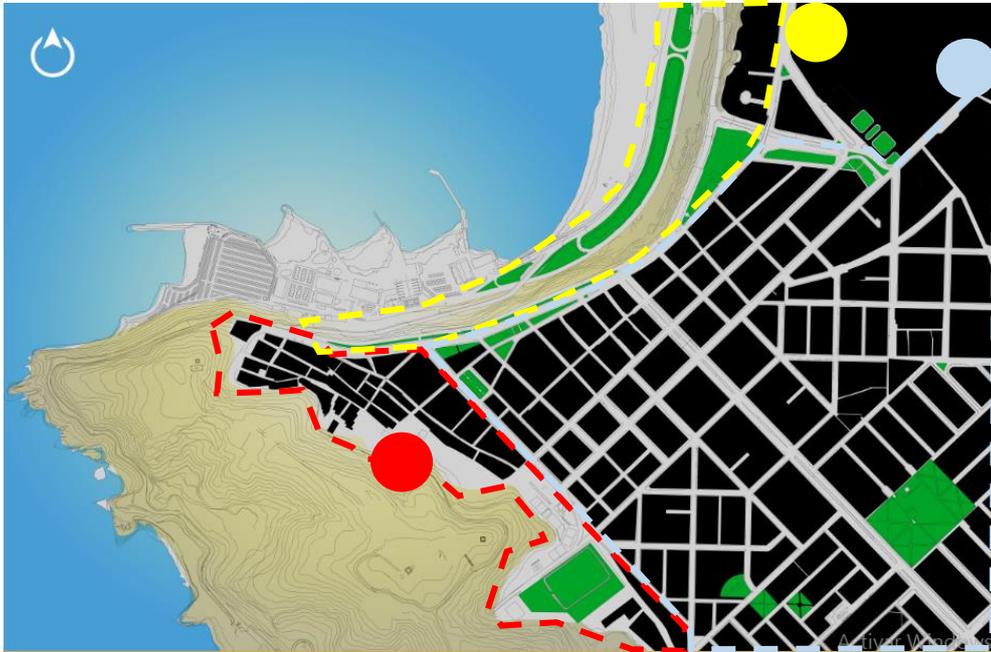
#### **4.3.4. Estructura urbana**

El tejido urbano se desarrolló de manera orgánica en las faldas del Morro. Hacia el lado del sitio arqueológico de Armatambo se desarrollaron decenas de asentamientos humanos y urbanizaciones populares.



*Figura 59. Trama urbana de Chorrillos en 1940.*

La morfología urbana del área de Chorrillos pertenece a una malla ortogonal donde sus avenidas y calles en la mayoría son cuadrículas, sin embargo, las invasiones generan modificaciones en la nueva trama urbana del distrito.



*Figura 60. Trama urbana del entorno del terminal pesquero.*

- 1. Trama orgánica:** la trama urbana a causa de las invasiones en el Morro solar y alrededores en el cual las edificaciones se adaptan a la topografía sin uniformidad.
- 2. Trama Lineal:** la trama urbana es genera a raíz de la línea costera en el circuito de playa.
- 3. Trama Cuadriculada:** la trama urbana está distribuida de forma cuadriculada y las calles se cruzan perpendicularmente es la más utilizada en el distrito.

### **Materiales de vivienda**

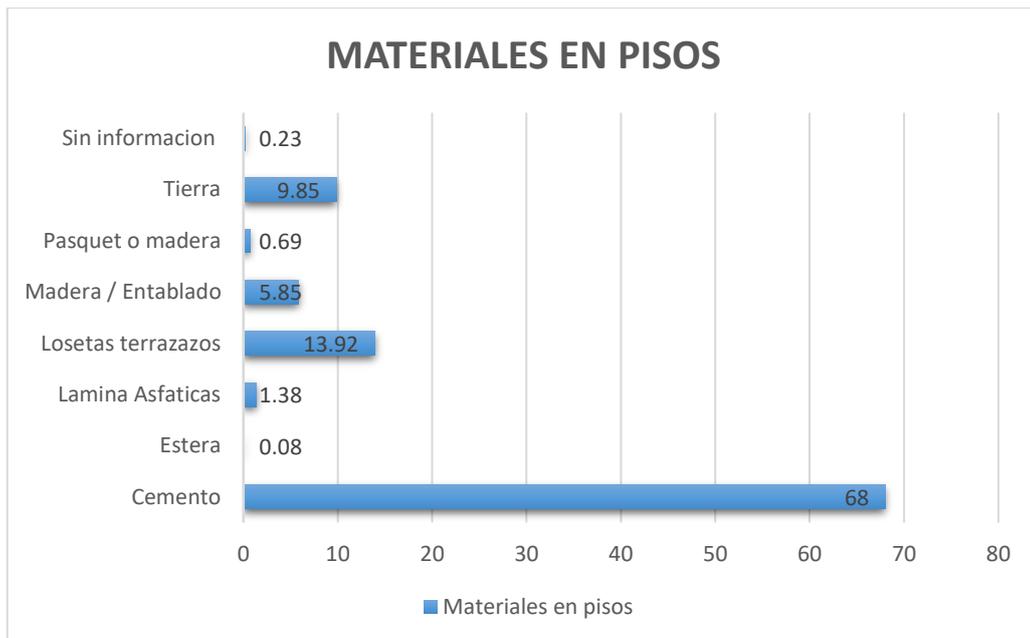
El uso de materiales en las viviendas depende del nivel socioeconómico, el material más utilizado en las paredes de las edificaciones es el adobe

representando el 87.69% del total y techo de adobe con 87.69%, ya que en su entorno es zona patrimonial por el cual el uso de estos materiales.



*Figura 61. Materiales en Paredes.*

El material predominante en los pisos 68% es el cemento existe un 13.92% de viviendas con pisos de loseta terrazo o similares y de madera o entablado 9.85% en menor porcentaje edificaciones tiene piso de tierra.



*Figura 62. Materiales en Pisos.*

### Perfiles urbanos

Existen dos tipos de terreno llanos y terrenos con altura en los cuales en su mayoría de los terrenos con altura se debe a las invasiones e intervenciones en su topografía.



*Figura 63. Edificaciones en terreno llanos.*

(Fuente: Google Maps.)

Esta Zona a las faldas del Morro Solar representa la Zona Patrimonial de Chorrillos con edificaciones de 1 a 3 pisos como en la figura 63.



*Figura 64. Edificaciones en terreno con altura*

(Fuente: Google Maps.)

Edificaciones adaptadas a la topografía de la zona, como se aprecia en Figura 64: edificación va tomando la forma inclinada.

### **Tipología urbana.**

Con respecto a la tipología urbana del entorno podemos ver que su altura de piso es entre 1 a 8 pisos ya que cuentas con mayor parte son Zona Patrimonial de Chorrillos y zonas que con el tiempo han ido modernizándose aprovechando el malecón como atractivo visual.



*Figura 65. Edificaciones modernas en el contexto urbano.*

(Fuente: Google Maps.)

#### 4.3.5. Vialidad y Accesibilidad

El proyecto cuenta con vías Expresa, vía arterial y vía colectora las cuales conectan entre ellas para llegar al proyecto.

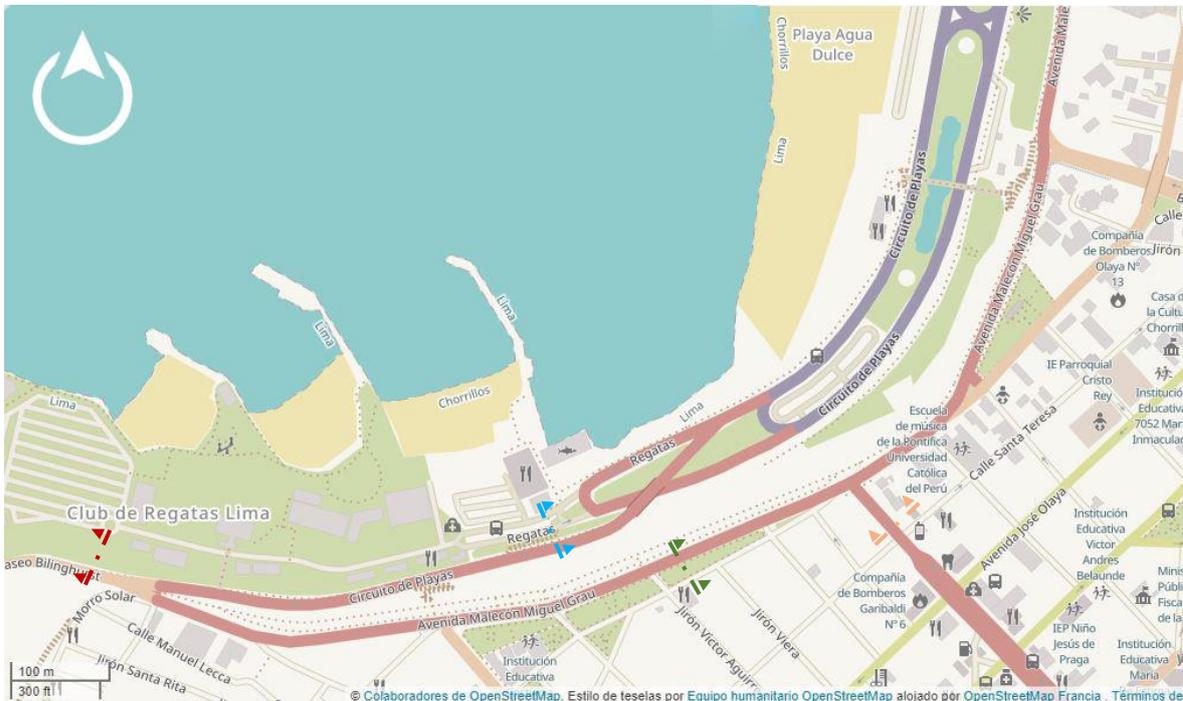


Figura 66. Mapa vial del Proyecto

(Fuente: Openstreetmaps.)

- **Vía Expresa** (Metropolitana) con el Circuito de playa.
- **Vía Arterial** con la Av. Defensores de morro (ex Huaylas) y Av. Malecón Miguel Grau.
- **Vía Colectora** con Paseo Billinghurst.

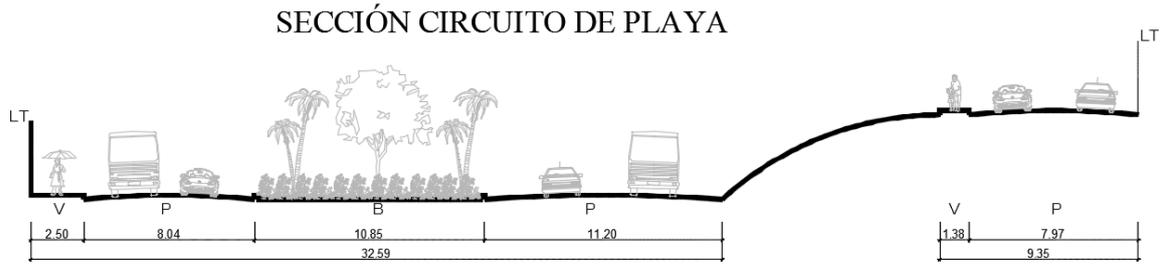


Figura 67. Vía Expresa (Metropolitana) con el Circuito de playa.

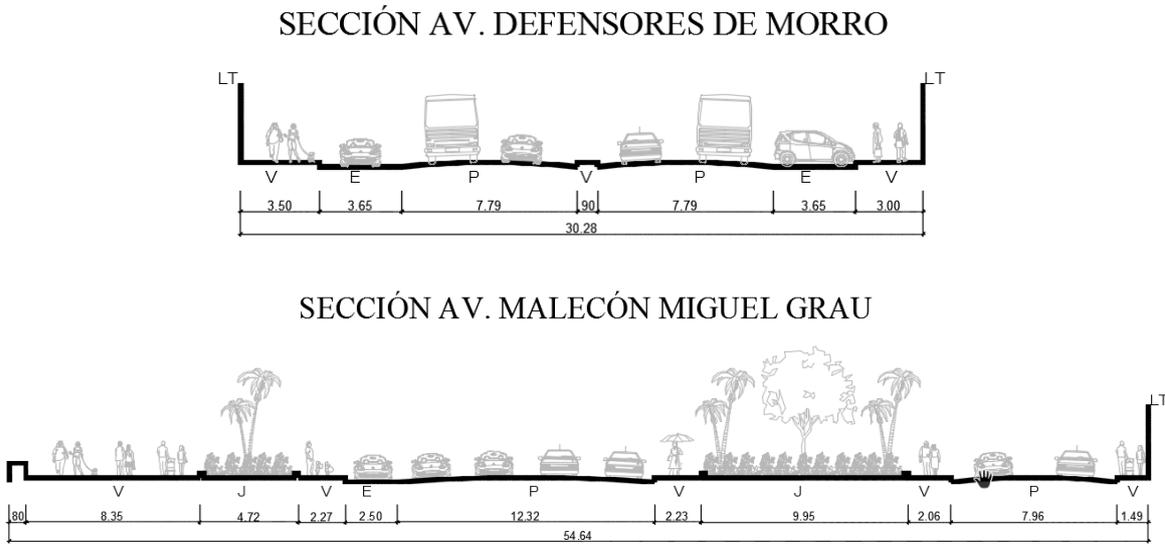


Figura 68. Vía Arterial con la Av. Defensores de morro y Av. Malecón Miguel Grau.

### SECCIÓN PASEO BILINGHURST

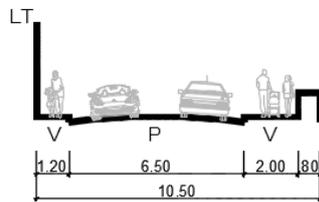


Figura 69. Vía Colectora con Paseo Billinghurst.

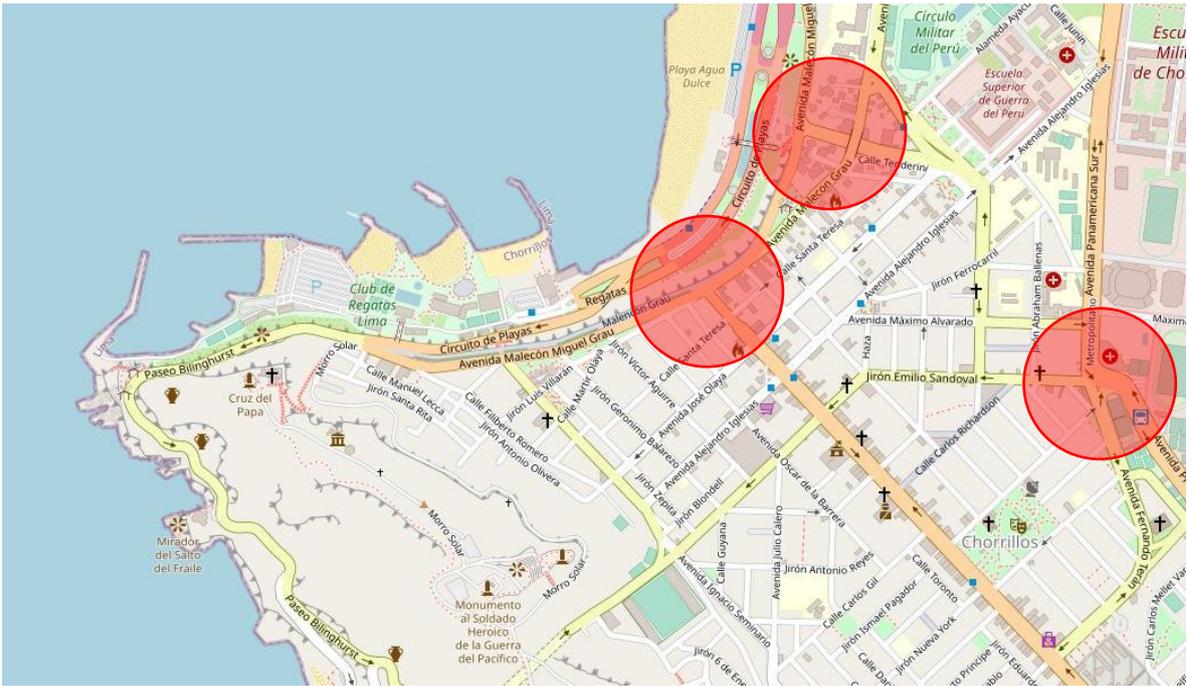


Figura 70. Congestión Vehicular.

(Fuente: Openstreetmaps.)



Figura 71. Circuito de playa Metropolitano.

(Fuente: Municipalidad Metropolitana de Lima)

Uno de los medios de transporte para llegar al terminal pesquero artesanal es el metropolitano, de forma peatonal existe dos bajadas para la playa uno por el borde del club regatas y el otro por la baja a agua dulces.

#### 4.3.6. Relación con el entorno

El distrito de Chorrillos no cuenta con lugares turísticos debido que los pobladores no cuidaron el ambiente colonial y a la poca inversión y apoyo de la población, ya que las invasiones de los pobladores son los espacios aledaños al morro solar.

Podemos decir que el distrito de Chorrillos se tiene Santos aquellos que cuidan más que todo de los pescadores, tenemos el día de San Pedro y San Pablo (Patrón de los pescadores) y la Virgen del Rosario (Patrona del mar peruano).

#### Equipamiento Salud.

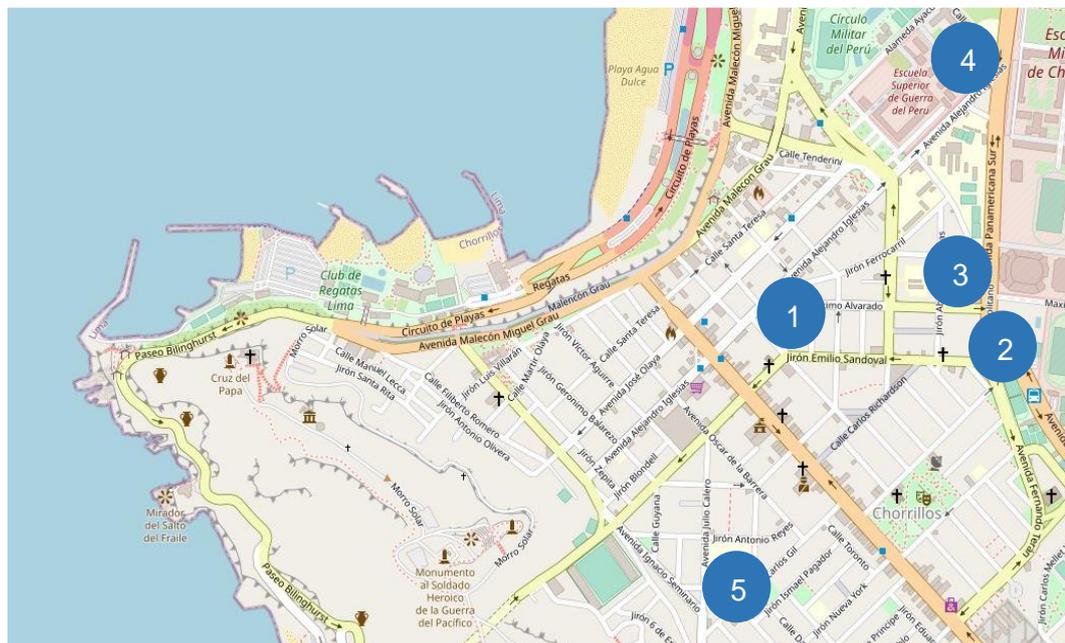


Figura 72. Ubicación de Equipamientos de Salud.

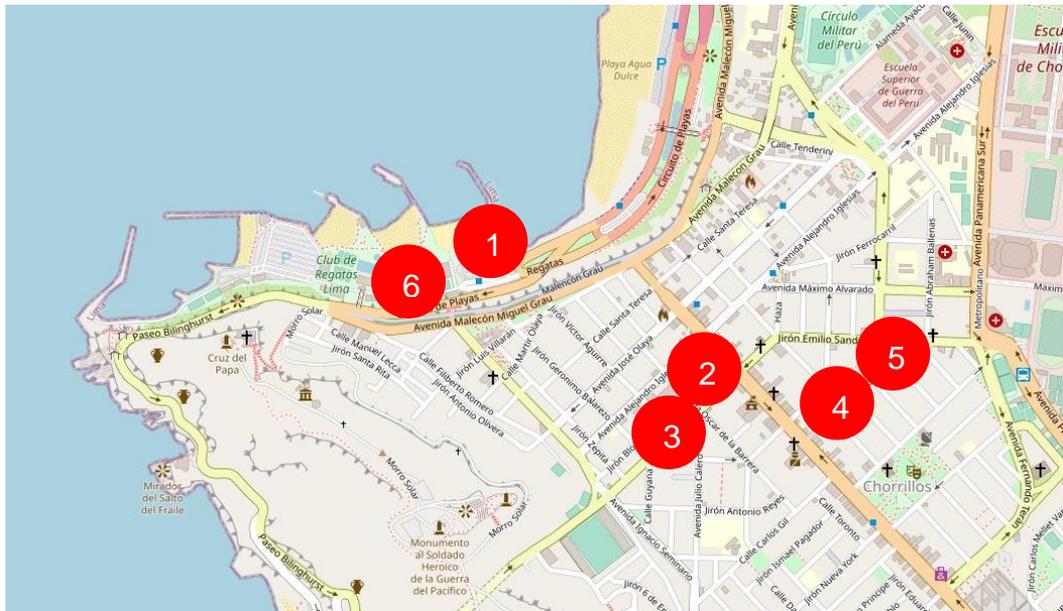
(Fuente: Openstreetmaps – Elaboración propia.)

1. Centro de Emergencia San Pedro de los Chorrillos
2. SISOL Salud Chorrillos
3. Centro Materno Infantil Chorrillos II
4. Hospital Militar Geriátrico
5. Clínica Parroquial San Francisco de Asís.



*Figura 73. Hospital Militar Geriátrico*

**Equipamiento comercial.**



*Figura 74. Ubicación de Equipamientos de Comercio.*

(Fuente: Openstreetmaps – Elaboración propia.)

1. Terminal pesquero de Chorrillos.
2. Plaza Veá
3. Mercado Municipal N° 1 de Chorrillos
4. Mercado la Paradita
5. Mercado N° 3 de Chorrillos
6. Club Regatas Lima



Figura 75. Terminal pesquero Artesanal de Chorrillos.

### Equipamiento Educación



Figura 76. Ubicación de Equipamientos diversos.

1. Centro Educativo Sagrada Corazón Chalet
2. Colegio Emilio Soyer Cabero
3. IE Brígida Silva de Ochoa
4. IE. Jose de La Riva Agüero
5. I.E. 7036 Angelica Recharte Corrales
6. Colegio Parroquial Niño Jesús de Praga
7. Colegio 7044 San Martín de Porras



*Figura 77. Centro Educativo Sagrada Corazón Chalet*  
(Fuente: Google Earth.)

### Equipamiento Otros equipamientos



*Figura 78. Ubicación de Equipamientos diversos.*

1. Morro Solar
2. Estación de Bomberos
3. Escuela Militar e Chorrillos
4. Estadio Municipal
5. Casa de la Cultura de Chorrillos



*Figura 79. Morro Solar*

#### 4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios



*Figura 80. Localización del proyecto*

*(Fuente: Plan Maestro de la Costa Verde)*

Según la figura 80, podemos saber en base a la zonificación de los usos de suelo y del mar que contamos con 3 zonificaciones, con relación al Plan Maestro de la Costa Verde.

Zona de Servicios (estacionamientos, Campos deportivos, Servicio de Playa y solo estacionamiento).

Zona de Turismo 1

Zona de Recreación Pública (Playas y Parques)

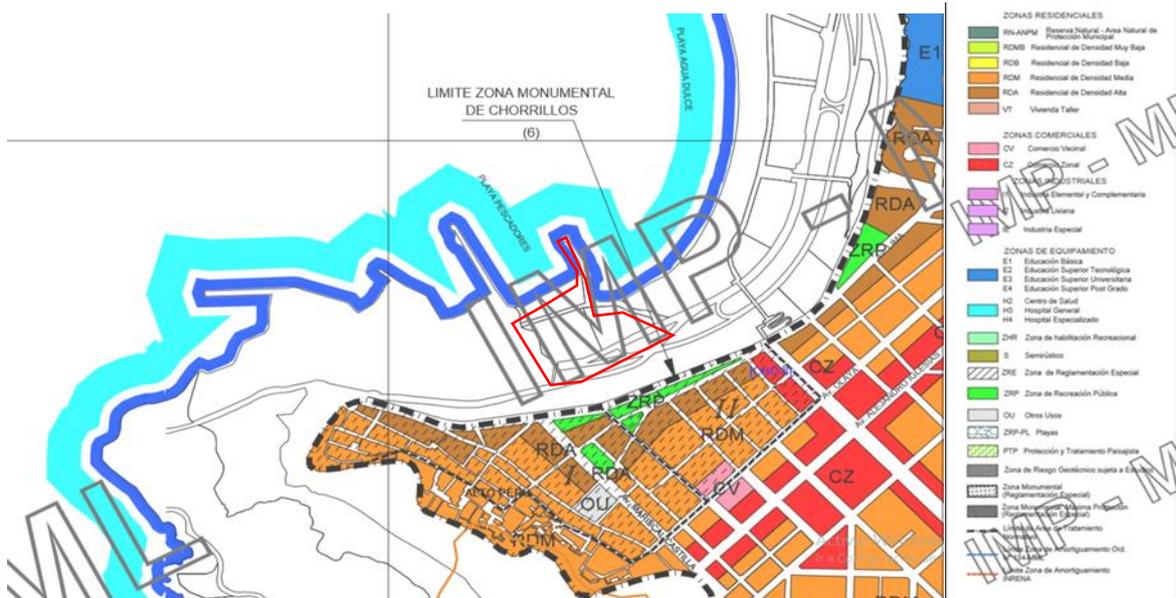


Figura 81. Plano de Zonificación del entorno del proyecto.

(Fuente: Municipalidad de Chorrillos)

Podemos observar la zona de patrimonios como entorno inmediato al proyecto el cual tiene zonas RDA Y RDM de mayor envergadura, también podemos ver que las avenidas principales con la Av. Defensores de Morro concentran la Zona comercial.

## **V. PROPUESTA DE PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO**

## V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

### 5.1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETO URBANO ARQUITECTÓNICO

#### 5.1.1. Ideograma conceptual

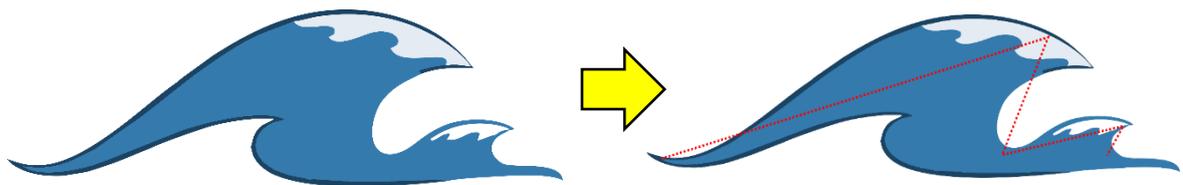
La intención conceptual va hacia la Integración de la ciudad con el mar, dando pie a que las actividades del comercio pesquero sea el conector principal entre ambos espacios, donde existe actividad poblacional.



*Figura 82. Vista transversal desde el acantilado a la playa*

*(Fuente: Google Earth.)*

Se tiene que tener una continuidad en los desniveles del espacio urbano, para generar esa conexión entre la ciudad, el terminal y el mar.



*Figura 83. Conceptualización*

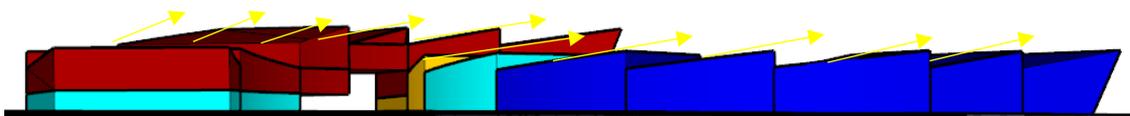
Las olas del mar se mueven en grupos de diferentes alturas y a la vez integrados entre sí, van dirigidas hacia la orilla con ayuda del viento al soplar por encima del océano.

Analizando como imagen conceptual las olas del mar, podemos observar formas geométricas que van en orden de tamaño desde el más grande donde nace la ola principal y va desapareciendo con las olas más pequeñas.

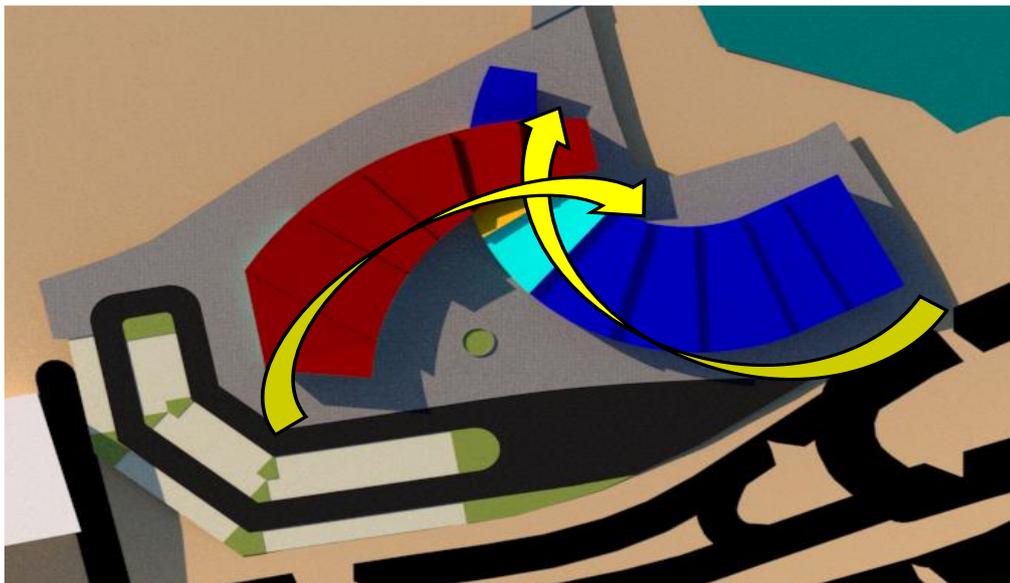


*Figura 84. Sección de idea conceptual.*

*Aprovechando la geometría que va de diferentes dimensiones, podemos crear distintos espacios acomodándolos según las necesidades espaciales.*



*Figura 85. Corte Proyecto.*



*Figura 86. Vista Aérea Proyecto.*

Tomando las características de este concepto, podemos acoplar los volúmenes para generar la integración espacial.

## **5.1.2. Criterios de Diseño**

### **Aspectos Funcionales**

- En la zona de acceso y salida al proyecto se generará un recorrido armónico desde la llegada al muelle a través de la infraestructura con arbustos en el eje central de modo que invite al turista a su recorrido.
- Mejorar el mercado Artesanal existente, reorganizando los espacios para evitar el comercio informal en las veredas.
- Dentro del proyecto se diseñarán espacios de conexión que permitirá a los visitantes insertarse en él, la información histórica y cultural estará diseñada para hacer de ésta, una experiencia didáctica e interactiva.
- El mercado se integra a los restaurantes desde el mercado, estos tienen ventanas que permiten su constante interacción.

### **Aspectos Espaciales**

- Los espacios estarán distribuidos según sus funciones, todos se conectarán y estarán en constante relación.
- Se ubicará en la parte del ingreso el mercado gastronómico y las zonas de restaurantes los cuales podrán visualizar hacia el terminal, muelle y el Océano Pacífico.
- Seguido del terminal Pesquero Artesanal, el desembarcadero y el muelle, el cual será de uso público y turístico para los visitantes.
- El proyecto buscará integrarse con su entorno inmediato sin causar un impacto visual negativo.
- Las Zonas de servicio están ubicadas en el eje línea a la playa Pescadores para brindar un mejor servicio a los usuarios.

### **Aspectos Formales**

- Busca una armonía en el diseño con relación a su entorno.
- Los espacios interiores y exteriores deben situarse estratégicamente para aprovechar la privilegiada visual del frente marítimo.
- Las ventanas que se implementen tendrán las áreas necesarias que garanticen la iluminación en interior y su natural ventilación.

- Generar un recorrido peatonal lineal desde el ingreso hasta el muelle.
- Ubicar la zona de procesos, contigua a la zona de ventas minoristas y mayoristas.
- Utilizar elementos de ornamentación como jardineras que permitan realizar un recorrido más dinámico y dirigido.
- Aprovechamiento de visuales al mar a través de terrazas.

### **Aspectos Ambientales**

- La adecuada ubicación de las ventanas y vanos ayuda alcanzar la temperatura interna sin cambios inesperados de temperatura.
- Las actividades principales orientadas al norte para obtener luz natural.
- Se propondrá vidrios con protección auto reflejantes, y celosías que permitan el ingreso de vientos de manera moderada para la ventilación de los ambientes, y cual a su vez servirá de protección sol en la fachada.
- La iluminación y ventilación es de preferencia natural.
- El color de las paredes deberá ser de preferencia en color blanco.
- Ubicar las ventanas altas y bajas de acuerdo a la orientación de los vientos.

### **Aspectos Tecnológicos – Constructivos**

- Los ambientes donde se realizarán procesos y manipulación de pescado se recomiendan que los materiales de las mesadas sean de materiales que permitan una limpieza y desinfección eficiente.
- Los pisos en la zona de procesos, área de ventas mayoristas y minoristas debe ser de resistente de preferencia para alto tránsito, fácil de limpiar y antideslizante.

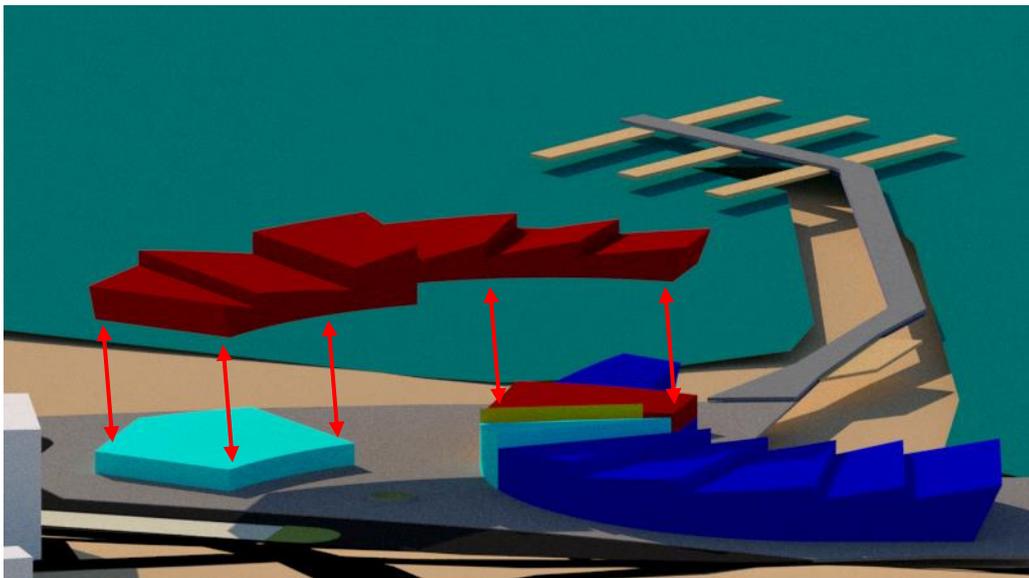
#### **5.1.3. Partido Arquitectónico**

Tomamos como punto de partida el concepto de las Olas de mar como idea rectora de la composición volumétrica.



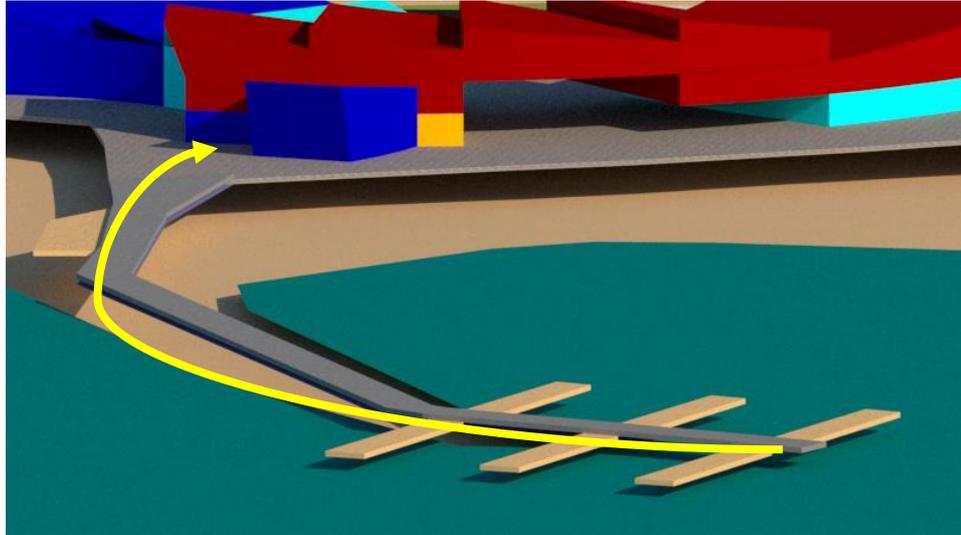
*Figura 87. Toma de partido vista aérea del proyecto*

El terminal se encuentra ubicado de sur a norte para generar una mejor ventilación y protección solar del proyecto.



*Figura 88. El volumen de la zona de restaurantes contempla dos niveles*

Se genera un ingreso central que termina en el muelle, el cual divide la zona de terminal pesquero y la zona Gastronómica y Servicios Generales que contempla a la playa Pescadores.



*Figura 89. Fácil circulación al muelle desde el proyecto.*

Los puestos de mariscos y pescados se ubican dentro de una gran área techada y al costado del muelle de desembarco para los pescadores y muelle de turistas, facilitando el servicio y abastecimiento de los puestos.



*Figura 90. Ventilación a través de los techos inclinados.*

Se colocó volúmenes de servicios generales entre zona gastronómica, generando los volúmenes sobresalientes para generar protección solar y a su vez una mejor ventilación natural.

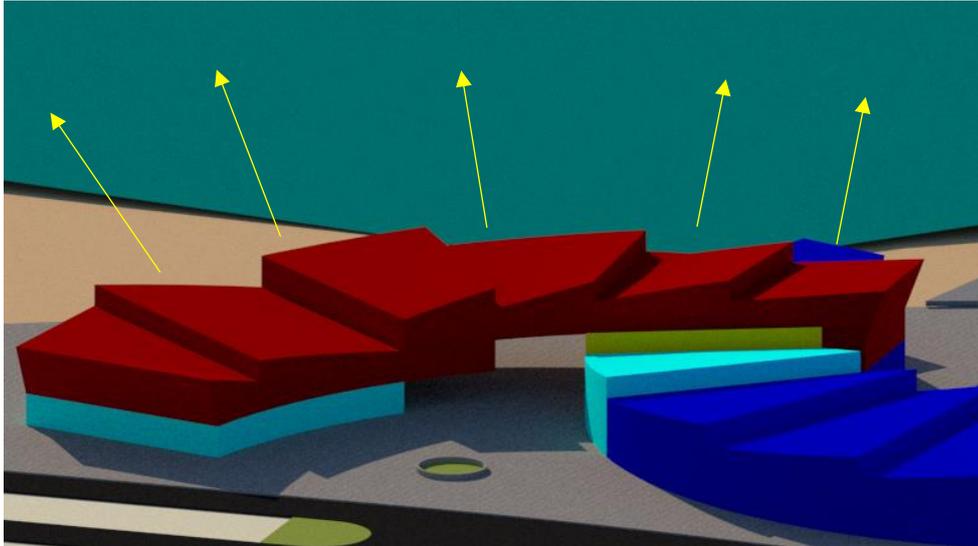


Figura 91. Zona de restaurante con vista al mar y playa.

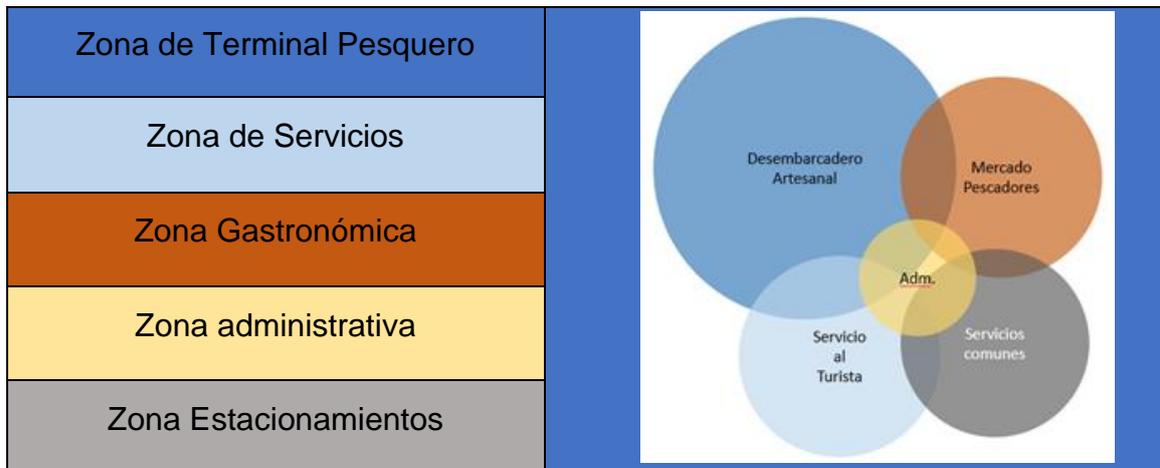
En el segundo nivel contamos con los restaurantes y área administrativa que funciona como manija de la parte comercial como la del terminal pesquero.

El terminal se encuentra ubicado de sur a norte para generar una mejor ventilación y protección solar del proyecto.

## 5.2. ESQUEMA DE ZONIFICACION

Las zonas del esquema general anterior vistas en la programación, corresponden a las actividades de cada ambiente.

En el proyecto, las zonificaciones identificadas son:



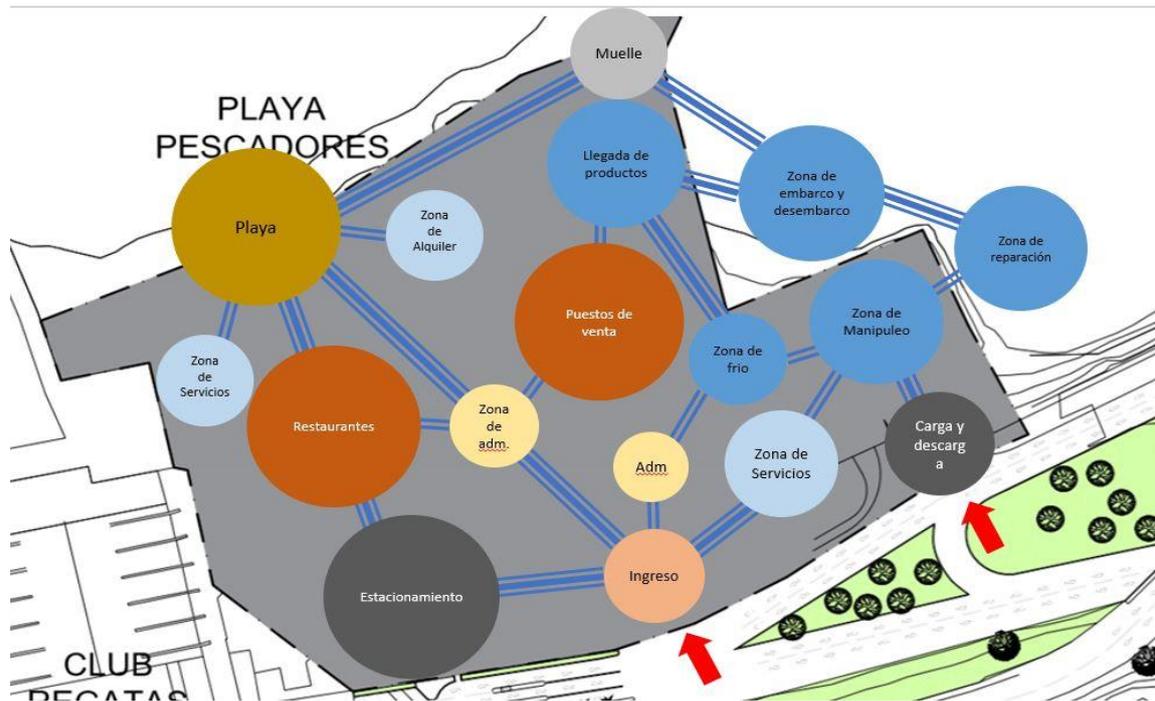


Figura 92. Esquema General del terminal Pesquero Artesanal.

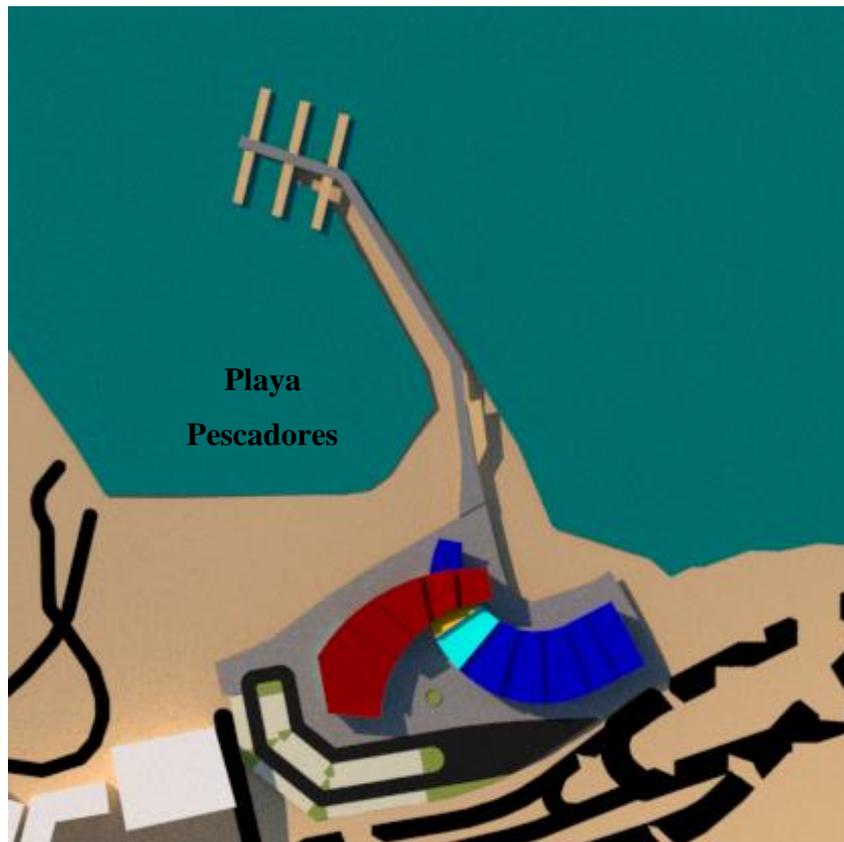
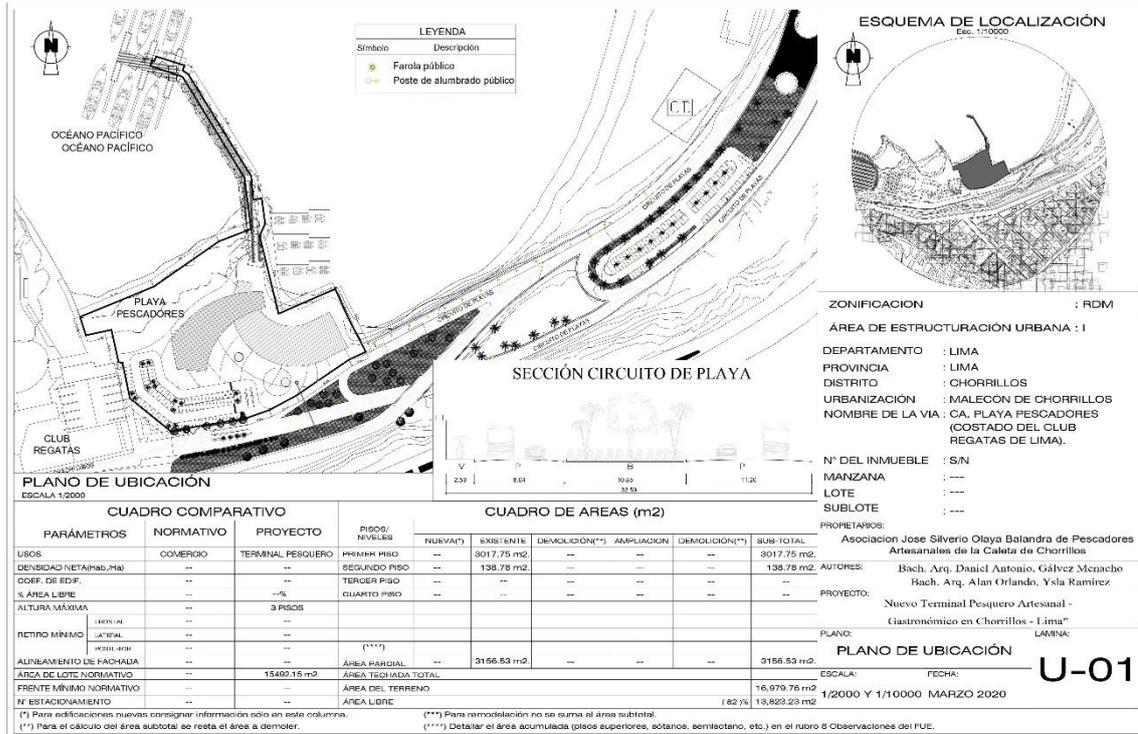


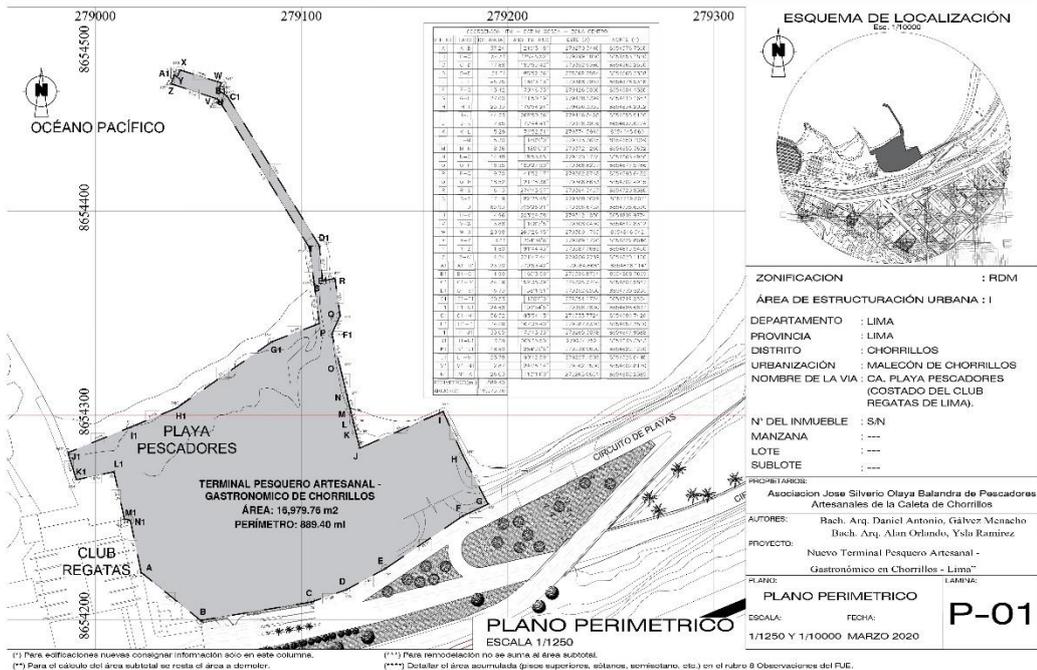
Figura 93. Propuesta del Esquema General en vista aérea.

### 5.3. PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO

#### 5.3.1. Plano de Ubicación y Localización (Norma GE. 020 artículo 8)



#### 5.3.2. Plano Perimétrico – Topográfico (Esc. Indicada)



### 5.3.3. Plano General





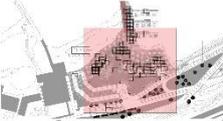
FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

CURSO: TESIS

PROYECTO: \*NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONOMICO EN CHORRILLOS - LIMA\*

UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA, PROVINCIA: LIMA, DISTRITO: CHORRILLOS



ALTO: Bach. Arq. Cesar Augusto Ochoa Melendez (ONIC: 0003-0002-4199-1402) Bach. Arq. Alvaro Orlando Ysla Ramirez (ONIC: 0003-0002-4803-0114)

CORREO: MS. Arq. Karina Marlyn Corbrava Valverde (ONIC: 0003-0003-4130-0000)

ESCALA: 1:250

FECHA: 01/03/2021

PLANO: PLANO TERMINAL BAY

PLANT PLAN

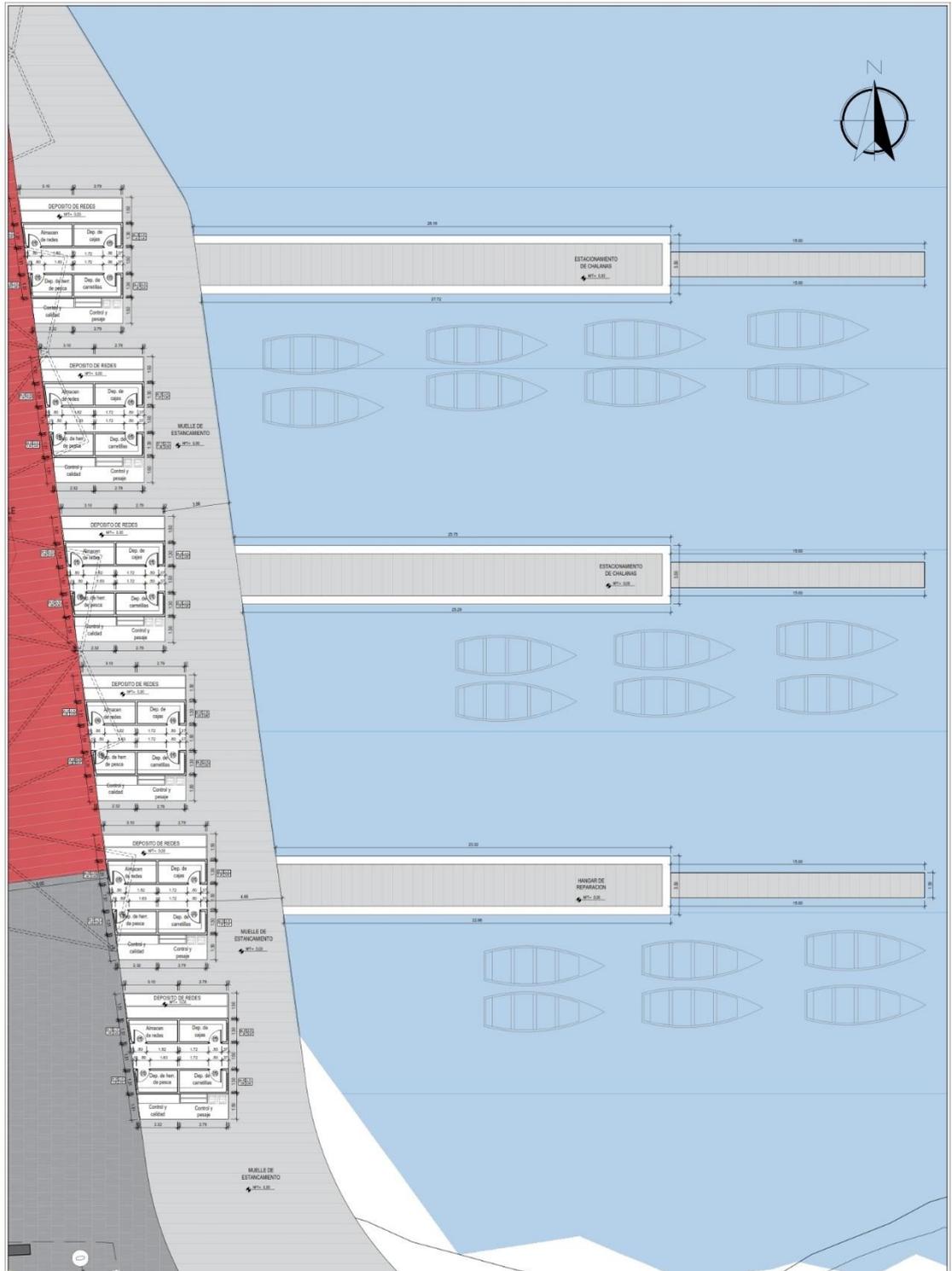
ARQUITECTURA

**PL-02**

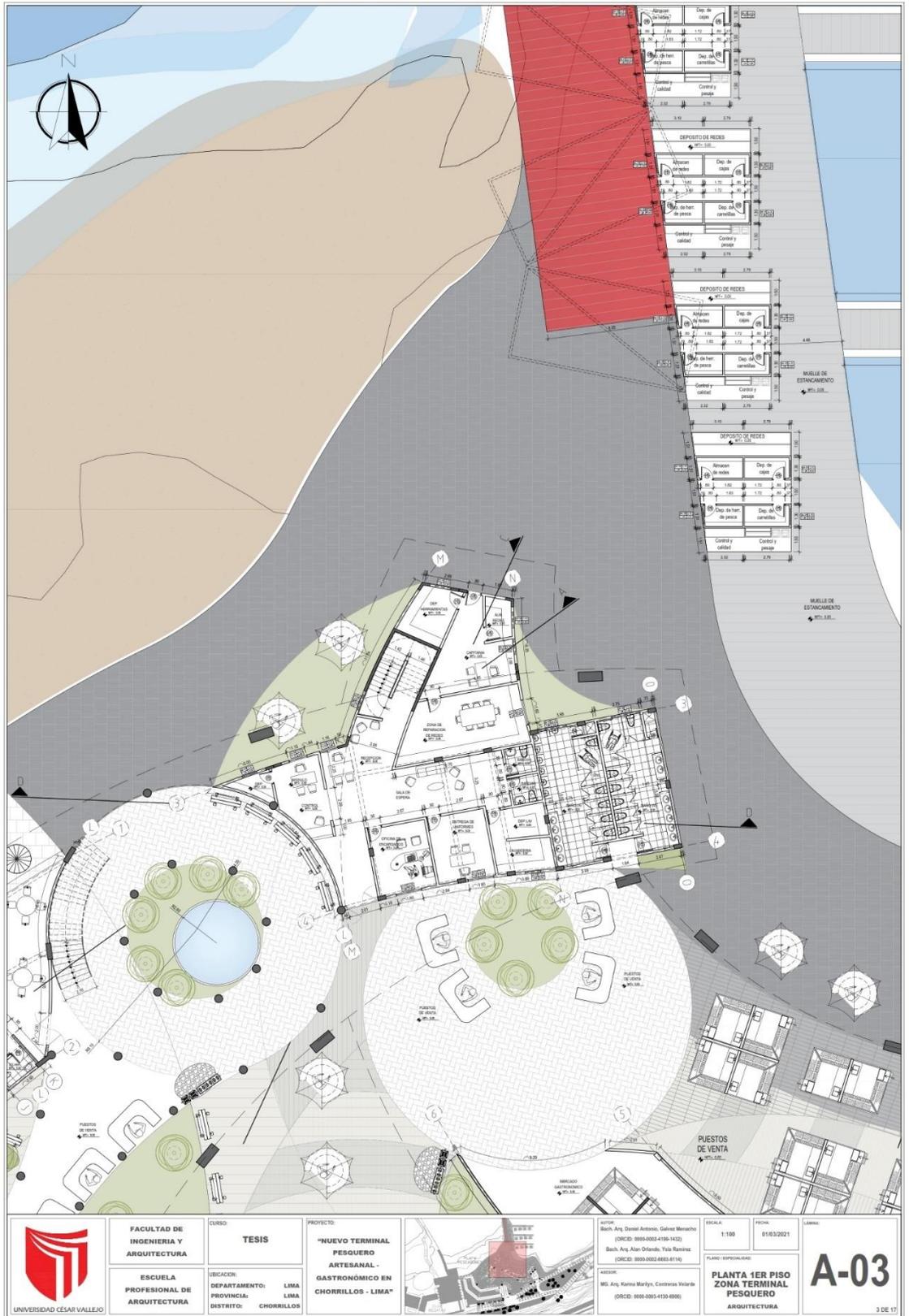
02 DE 02

### 5.3.4. Planos de Distribución por Sectores y Niveles

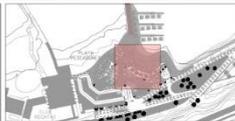




 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: TESIS</p>	<p>PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>AUTORES: Bach. Arq. Daniel Antonio Galvez Manríquez (ORCID: 0009-0002-4190-1423) Bach. Arq. Alan Orlando Yáñez Ramírez (ORCID: 0009-0002-6803-6114)</p>	<p>ESCALA: 1:100</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p>LIBRO: A-02</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>ASISTENTE: MG. Arq. Karina Marfán Contreras Velarde (ORCID: 0008-0003-4130-6906)</p>		<p>PLANO: ESPECIALIDAD</p>	<p>ZONA MUELLE</p>	<p>ARGUMENTO</p>	

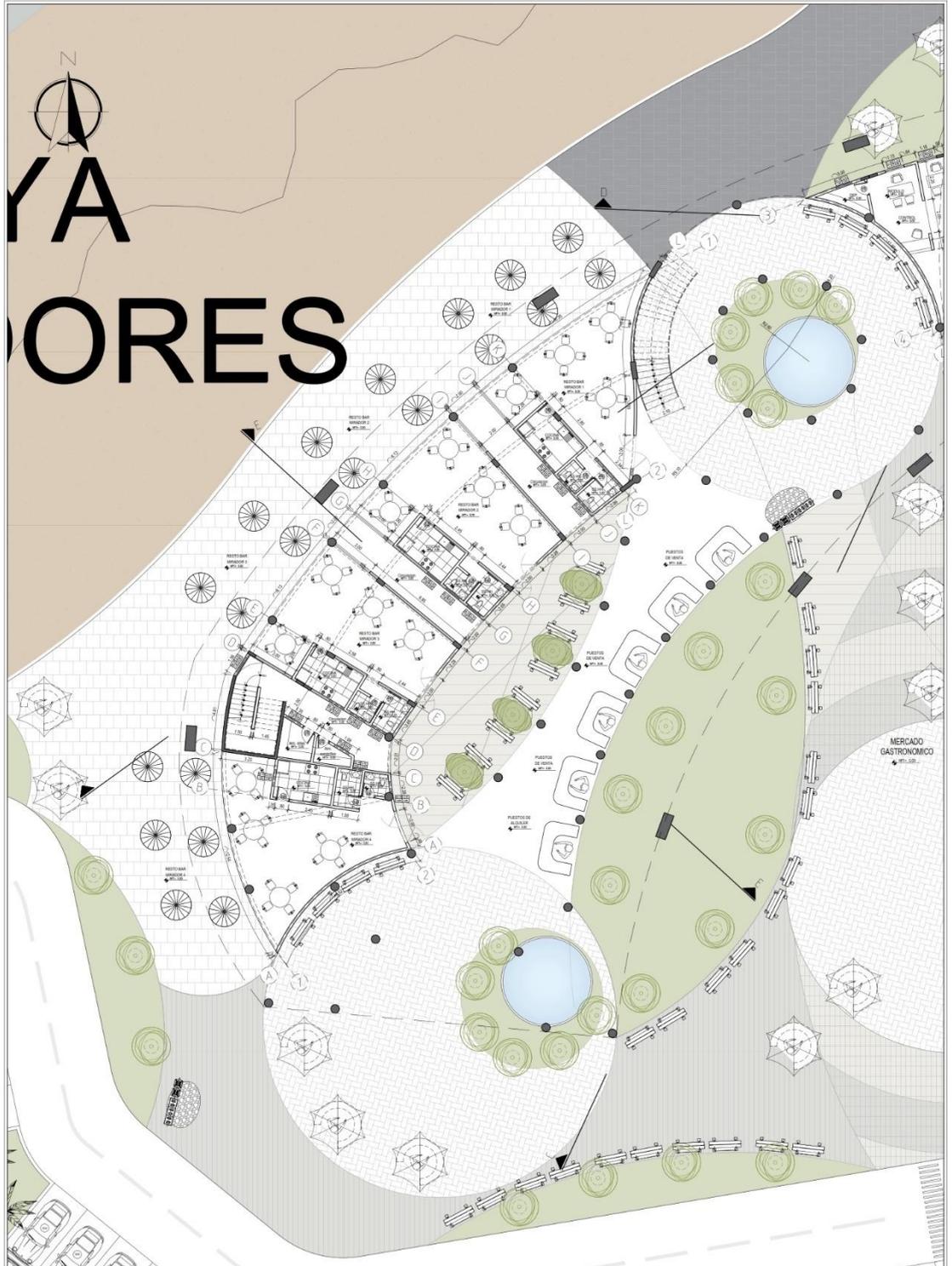




 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA	CURSO: TESIS	PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"		AUTOR: Bach. Arq. Daniel Antonio, Galvar Matamoros (ORCID: 0009-0002-4190-5420) Bach. Arq. Alan Ojeda, Ysis Ramirez (ORCID: 0009-0002-4883-8114)	ESCALA: 1:100	FECHA: 01/03/2021	<b>A-04</b> 4 DE 17
	ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA	UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS	ASesor: Mg. Arq. Karina Marlyn, Contreras Velarde (ORCID: 0009-0003-4130-6000)		PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA 1ER PISO ZONA MERCADO GASTRONÓMICO</b> ARQUITECTURA			



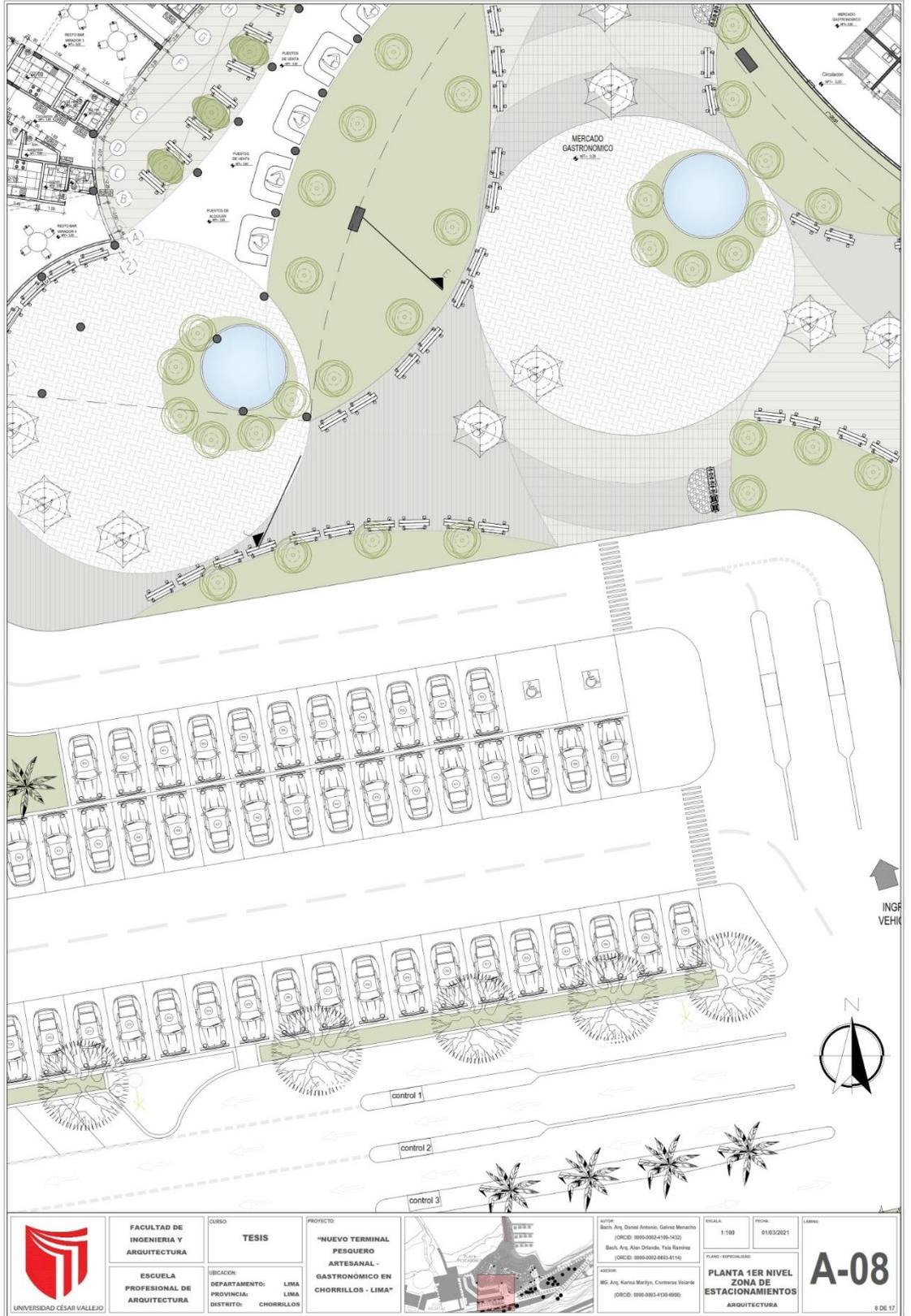
 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: TESIS</p>	<p>PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>ACTOR: Bach. Arq. Daniel Antonio, César Manabito (ORCID: 0009-0002-4190-5420) Bach. Arq. Alan Oñando, Ysis Ramirez (ORCID: 0009-0002-4803-8114)</p>	<p>ESCALA: 1:100</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p><b>A-05</b></p> <p>5 DE 17</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>ASesor: Mg. Arq. Karina Marlyn, Cristina Velarde (ORCID: 0009-0003-4130-6000)</p>	<p>PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA 1ER PISO ZONA CARGA Y DESCARGA</b> ARQUITECTURA</p>				



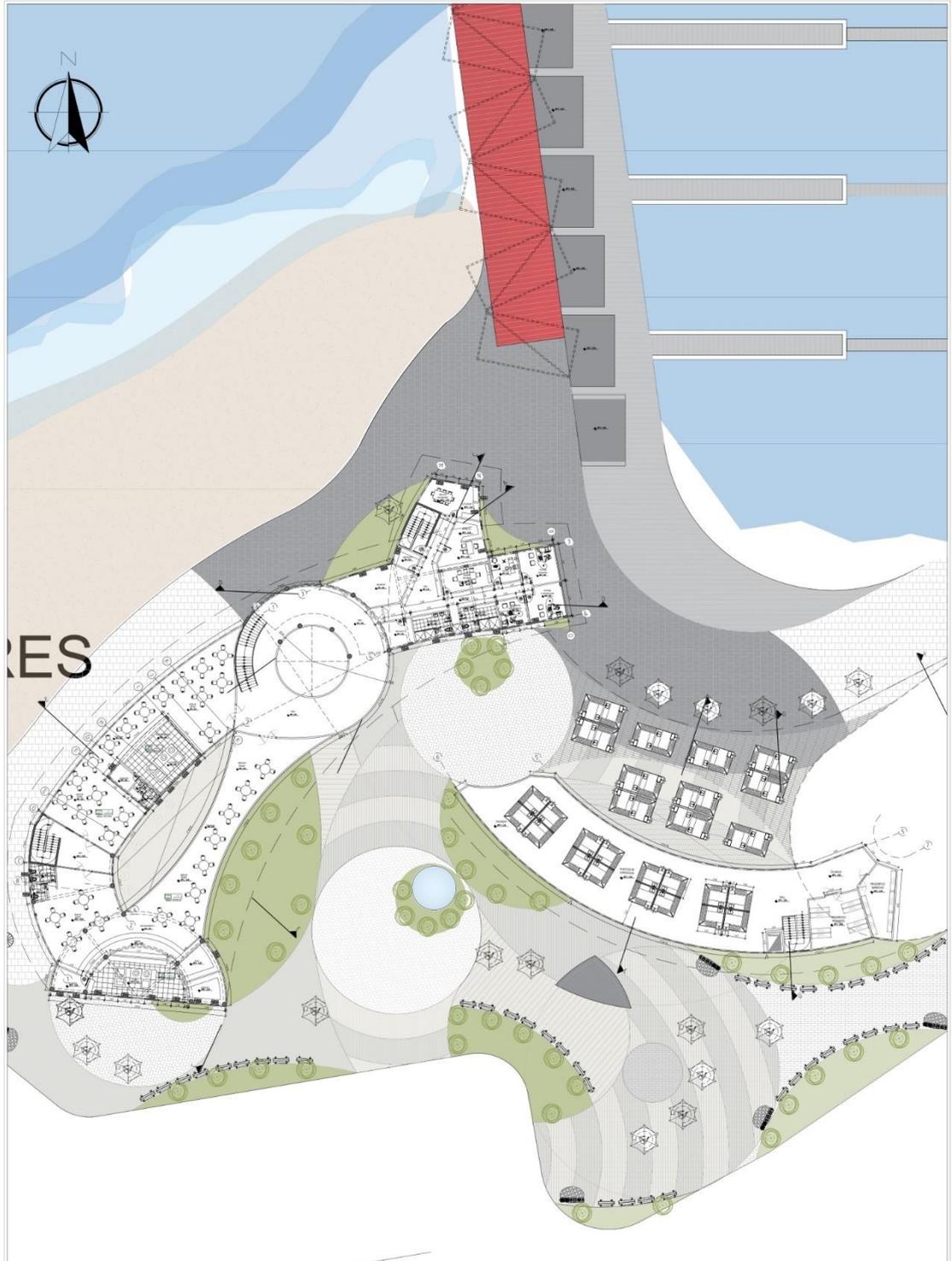
 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA	CURSO: TESIS	PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"		AUTOR: Bach. Arq. Daniel Arriola, César Manabito (ORCID: 0009-0002-4190-5420) Bach. Arq. Alan Olmedo, Ysis Ramirez (ORCID: 0009-0002-4803-8116)	ESCALA: 1:100 FECHA: 01/03/2021	<b>A-06</b> 6 DE 17
	ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA	UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS	ASesor: Mg. Arq. Karina Marín, Cristina Velarde (ORCID: 0009-0003-4130-6000)		PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA 1ER PISO ZONA COMERCIO RESTAURANTES</b> ARQUITECTURA		

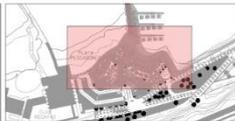


 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO: <b>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</b></p>		<p>ACTOR: Bach. Arq. Daniel Antón, César Manabito (ORCID: 0009-0002-4190-5420) Bach. Arq. Alan Oñando, Ysis Ramirez (ORCID: 0009-0002-4880-8116)</p>	<p>ESCALA: 1:100</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p><b>A-07</b></p> <p>7 DE 17</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA 1ER PISO ZONA CARGA Y DESCARGA</b> ARQUITECTURA</p>		<p>ASesor: MG. Arq. Karina Marín, Cristina Velarde (ORCID: 0009-0003-4130-6000)</p>			



 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>ACTO: Bach. Arq. Daniel Antonio, César Manabito (ORCID: 0009-0002-4190-5420) Bach. Arq. Alan Ojeda, Ysis Ramirez (ORCID: 0009-0002-4803-4114)</p>	<p>ESCALA: 1:100</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p><b>A-08</b></p> <p>8 DE 17</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>ASISTENTE: MG. Arq. Karina Marín, Cristina Velarde (ORCID: 0009-0003-4130-6000)</p>		<p>PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA 1ER NIVEL ZONA DE ESTACIONAMIENTOS</b> ARQUITECTURA</p>			

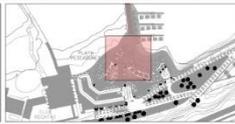


 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA	CURSO: TESIS	PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"		AUTOR: Bach. Arq. Daniel Arango, César Manabito (ORCID: 0009-0002-4195-5420) Bach. Arq. Alan Ojeda, Ysis Ramirez (ORCID: 0009-0002-4883-8116)	ESCALA: 1:200	FECHA: 01/03/2021	<b>A-09</b> 9 DE 17
	ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA	UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS	ASesor: MSc. Arq. Karina Marín, Cristina Velarde (ORCID: 0009-0003-4130-6006)	PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA 2DO PISO GENERAL</b> ARQUITECTURA				

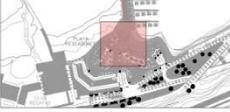


 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: TESIS</p>	<p>PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>ACTOR: Bach. Arq. Daniel Antonio, Galvar Rosas (ORCID: 0009-0002-4195-5420) Bach. Arq. Alan Olancho, Ysis Ramirez (ORCID: 0008-0002-4883-4114)</p>	<p>ESCALA: 1:100</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p><b>A-10</b></p> <p>10 DE 17</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA 2DO NIVEL RESTAURANTES</b> ARQUITECTURA</p>					

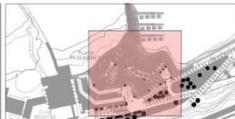


 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO: <b>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</b></p>		<p>ACTOR: Bach. Arq. Daniel Antonio, Galvar Matamoros (ORCID: 0009-0002-4190-5420) Bach. Arq. Alan Ojeda, Ysis Ramirez (ORCID: 0009-0002-4883-8114)</p>	<p>ESCALA: 1:100</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p><b>A-11</b></p> <p>11 DE 17</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA 2DO NIVEL ZONA ADMINISTRACION</b> ARQUITECTURA</p>					



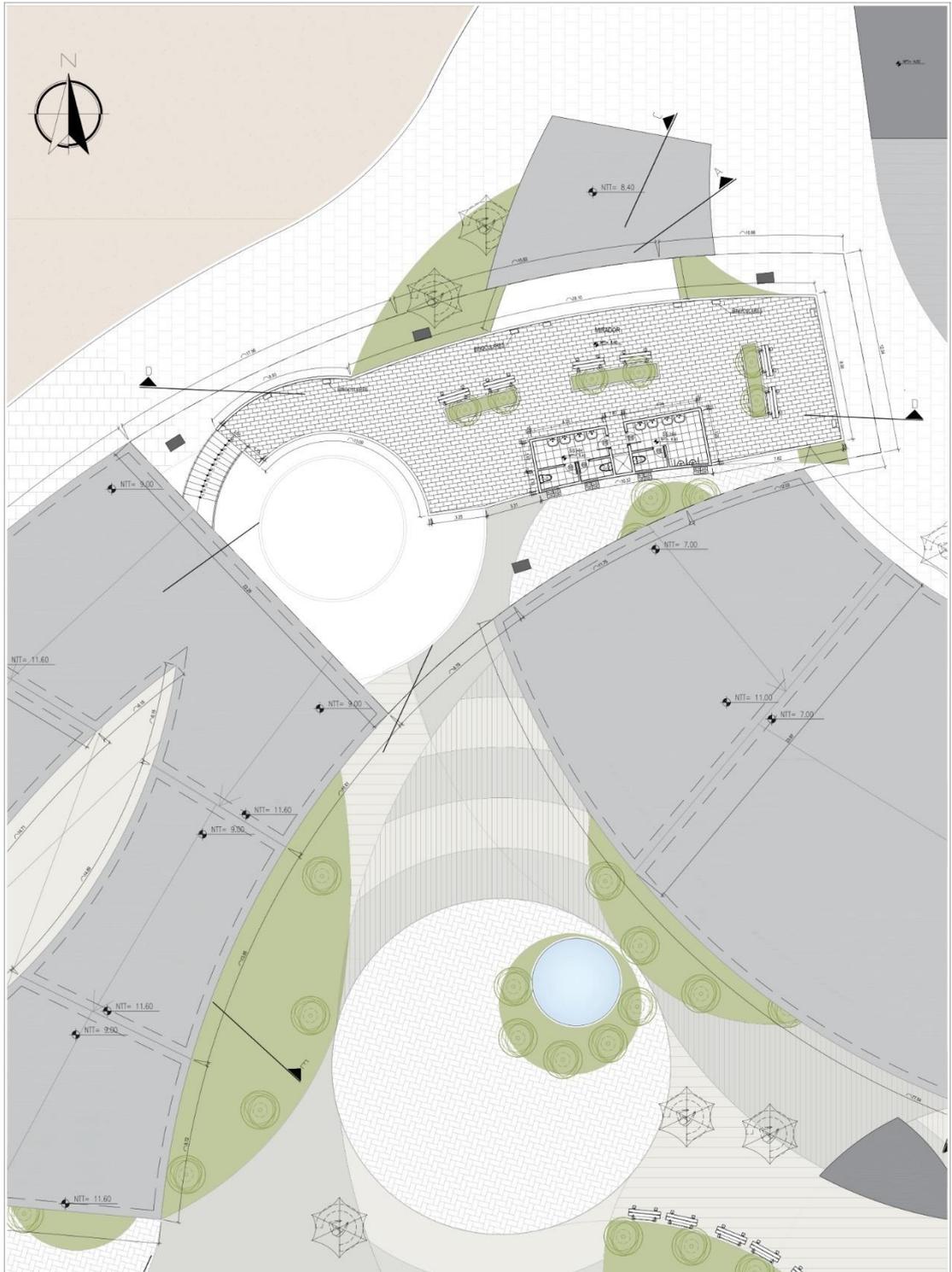
 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO: <b>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</b></p>		<p>ACTOR: Bach. Arq. Daniel Antón, César Manabito (ORCID: 0009-0002-4190-5420) Bach. Arq. Alan Oñando, Ysis Ramirez (ORCID: 0009-0002-4803-8114)</p>	<p>ESCALA: 1:100</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p>LÁMINA:</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>FRIGORIFICO MARIPOSAS FRIGORIFICO PINGUINOS MALL</p>	<p>ASesor: MSc. Arq. Karina Marín, Cristina Velarde (ORCID: 0009-0003-4130-6000)</p>	<p>PLANO ESPECIALIDAD: <b>ZONA MERCADO GASTRONÓMICO</b> ARQUITECTURA</p>	<p><b>A-12</b></p>	<p>12 DE 17</p>

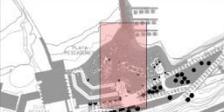


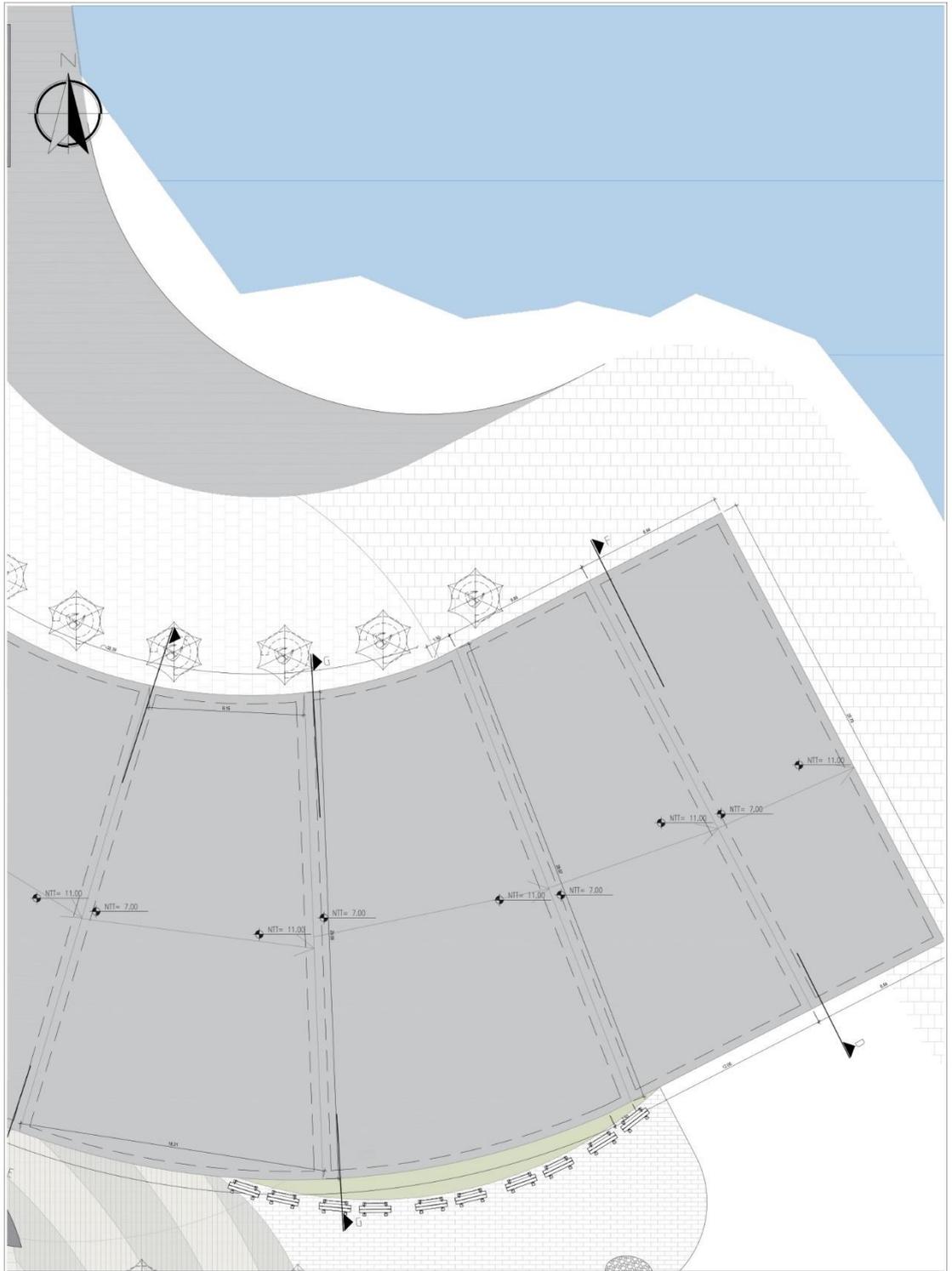
 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO: <b>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</b></p>		<p>ACTOR: Bach. Arq. Daniel Antonio, Galvar Matamoros (ORCID: 0009-0002-4190-5420) Bach. Arq. Alan Ojeda, Ysis Ramirez (ORCID: 0009-0002-4883-4114)</p>	<p>ESCALA: 1:250</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p>LIBRERO:</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>ASISOR: MSc. Arq. Karina Marlyn, Contreras Velarde (ORCID: 0009-0003-4130-6000)</p>	<p>PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA 3ER NIVEL GENERAL</b> ARQUITECTURA</p>	<p><b>A-13</b></p>	<p>13 DE 17</p>		



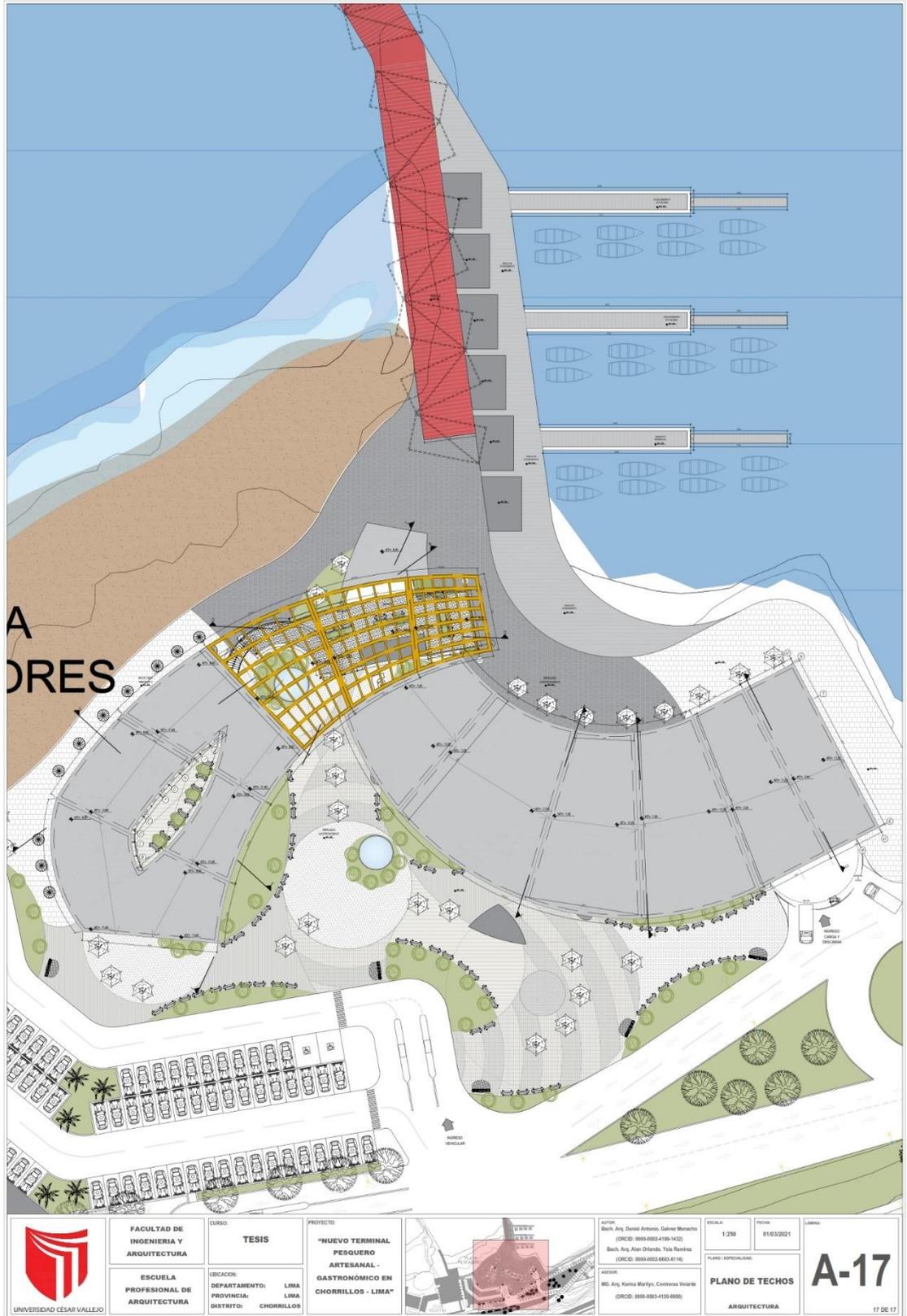
 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO: <b>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</b></p>		<p>ACTOR: Bach. Arq. Daniel Antonio, César Manabito (ORCID: 0009-0002-4195-1420) Bach. Arq. Alan Oñando, Yida Ramirez (ORCID: 0009-0002-4803-8114)</p>	<p>ESCALA: 1:100</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p>LIBRO:</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>PLANO ESPECIALIDAD:</p>		<p><b>PLANTA TECHOS ZONA GASTRONOMICA</b></p>	<p><b>A-14</b></p>	<p>14 DE 17</p>	

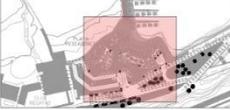


 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA	CURSO: <b>TESIS</b>	PROYECTO: <b>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</b>		AUTOR: Bach. Arq. Daniel Antonio, César Manabito (ORCID: 0009-0002-4195-5420) Bach. Arq. Alan Olanco, Yida Ramirez (ORCID: 0009-0002-4883-8114)	ESCALA: 1:100 FECHA: 01/03/2021	<b>A-15</b> 15 DE 17
	ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA	UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS	ASesor: Mg. Arq. Karina Marlyn, Cristina Velarde (ORCID: 0009-0003-4130-6000)		PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA 3ER NIVEL MIRADOR</b> ARQUITECTURA		

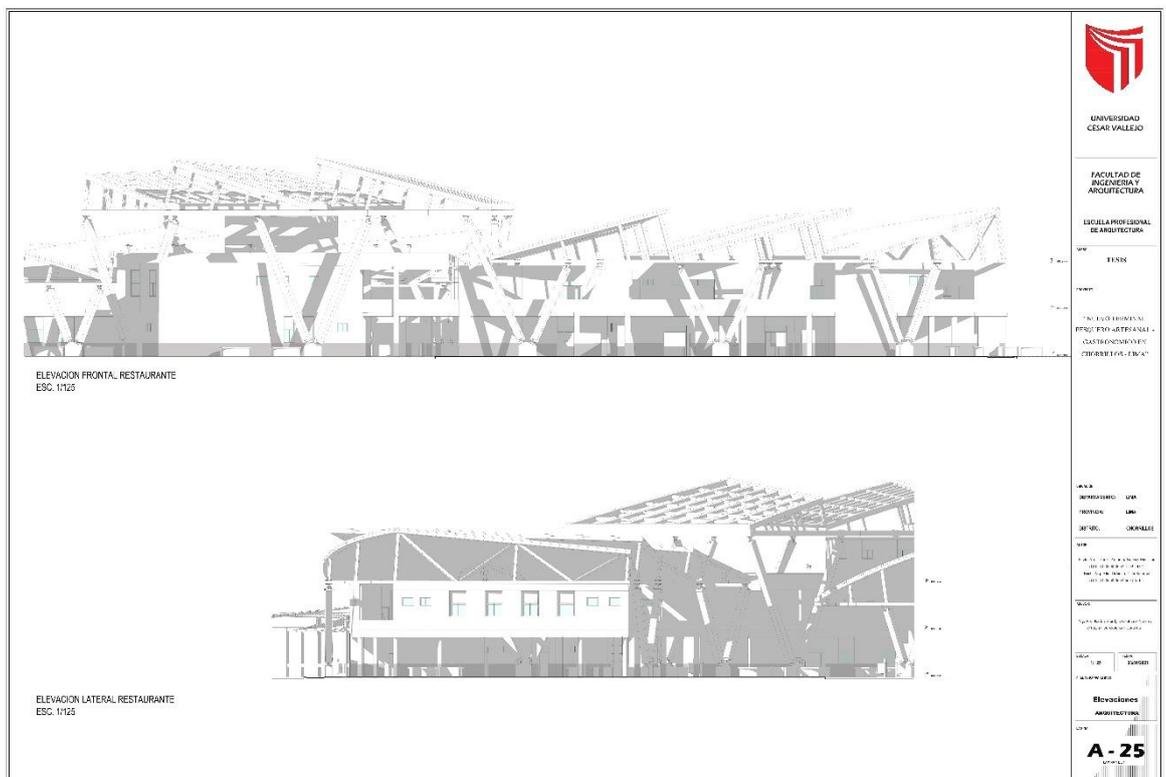
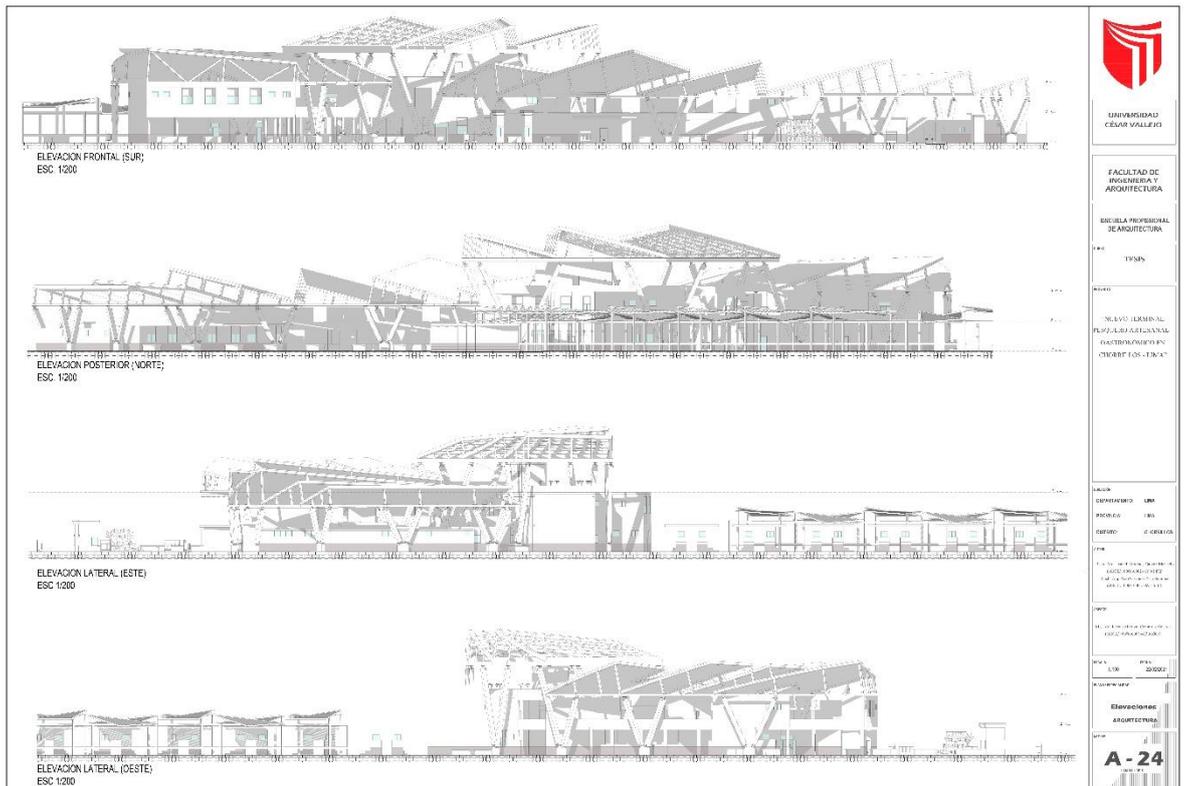


 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO: <b>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</b></p>		<p>AUTOR: Bach. Arq. Daniel Antonio, Galvez Manabicho (ORCID: 0009-0002-4195-5420) Bach. Arq. Alan Olayo, Ysla Ramirez (ORCID: 0009-0002-4803-8116)</p>	<p>ESCALA: 1:100</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p>LIBRO:</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>ASISOR: MSc. Arq. Karina Marlyn, Contreras Velarde (ORCID: 0009-0003-4130-6000)</p>		<p>PLANO ESPECIALIDAD: <b>PLANTA TECHOS ZONA DE TERMINAL PESQUERO</b> ARQUITECTURA</p>	<p><b>A-16</b></p>	<p>16 DE 17</p>	



 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: TESIS</p>	<p>PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>ACTOR: Bach. Arq. Daniel Antonio, Galvar Matosillo (ORCID: 0009-0002-4190-5420) Bach. Arq. Alan Ojeda, Ysis Ramirez (ORCID: 0008-0002-4803-4114)</p>	<p>ESCALA: 1:250</p>	<p>FECHA: 01/03/2021</p>	<p>LIBRO: A-17</p> <p>17 DE 17</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>ASISOR: MSc. Arq. Karina Marlyn, Cristina Velarde (ORCID: 0000-0003-4130-6000)</p>		<p>PLANO ESPECIALIDAD: PLANO DE TECHOS</p>			

### 5.3.5. Plano de Elevaciones por sectores



**ELEVACION POSTERIOR RESTAURANTE**  
ESC. 1/125

**ELEVACION FRONTAL ADMINISTRACION**  
ESC. 1/125

UNIVERSIDAD  
CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE  
INGENIERÍA Y  
ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL  
DE ARQUITECTURA

TESIS

DEPARTAMENTO: URB.  
PROYECTO: URB.  
SECTOR: CHIMBILLOS

OBJETO:  
"NUEVO TERMINAL  
PESQUERO ARTESANAL -  
GASTRONOMICO EN  
CHIMBILLOS - LIMA"

ELABORADO POR:  
Ing. Yvonne Patricia Caceres Lopez,  
INGENIERA DE ARQUITECTURA

FECHA:  
1.01 2014

ESTADO:  
PROYECTADO

Elevaciones  
ARQUITECTURA

A - 26

**ELEVACION LATERAL ADMINISTRACION**  
ESC. 1/125

**ELEVACION FRONTAL TERMINAL PESQUERO**  
ESC. 1/125

**ELEVACION LATERAL TERMINAL PESQUERO**  
ESC. 1/125

UNIVERSIDAD  
CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE  
INGENIERÍA Y  
ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL  
DE ARQUITECTURA

TESIS

DEPARTAMENTO: URB.  
PROYECTO: URB.  
SECTOR: CHIMBILLOS

OBJETO:  
"NUEVO TERMINAL  
PESQUERO ARTESANAL -  
GASTRONOMICO EN  
CHIMBILLOS - LIMA"

ELABORADO POR:  
Ing. Yvonne Patricia Caceres Lopez,  
INGENIERA DE ARQUITECTURA

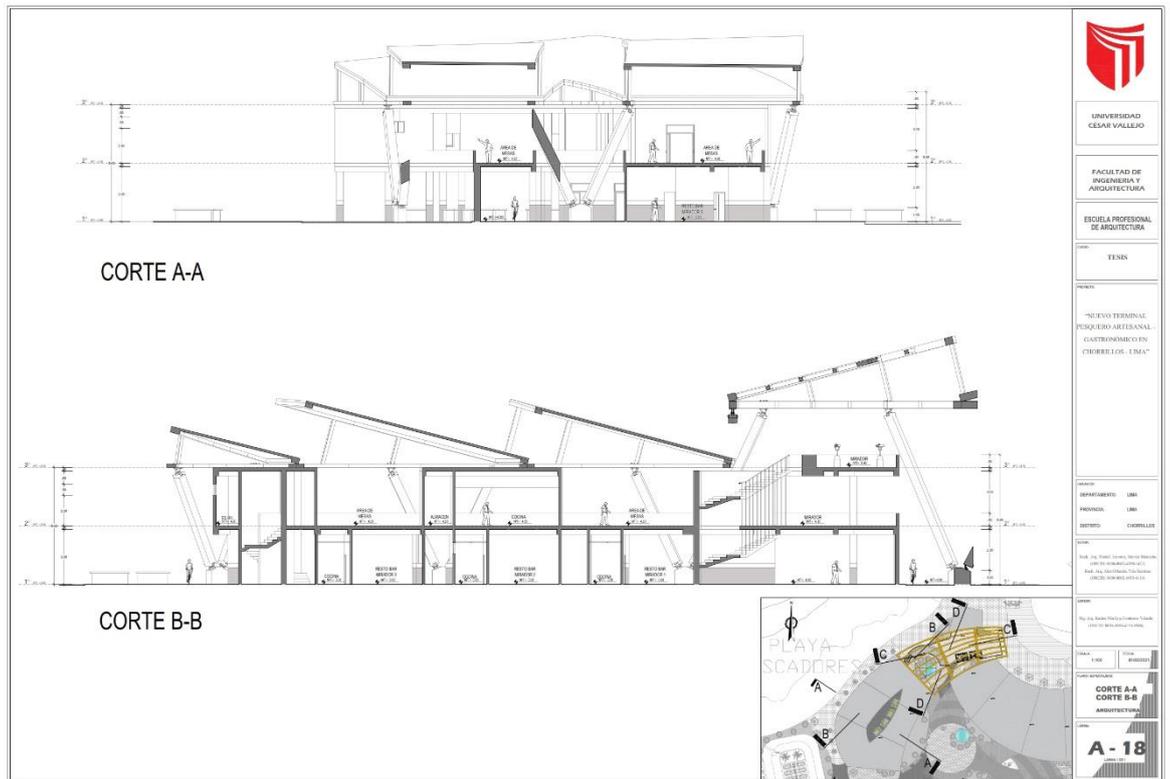
FECHA:  
1.01 2014

ESTADO:  
PROYECTADO

Elevaciones  
ARQUITECTURA

A - 27

### 5.3.6. Plano de Cortes por sectores



UNIVERSIDAD  
CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE  
INGENIERIA Y  
ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL  
DE ARQUITECTURA

TESIS

TÍTULO TERMINAL:  
"SELEVO TERMINAL  
PEQUEÑO ARTESANAL  
CASTRONOMO EN  
CHORRILLOS - IMA"

DEPARTAMENTO: IMA

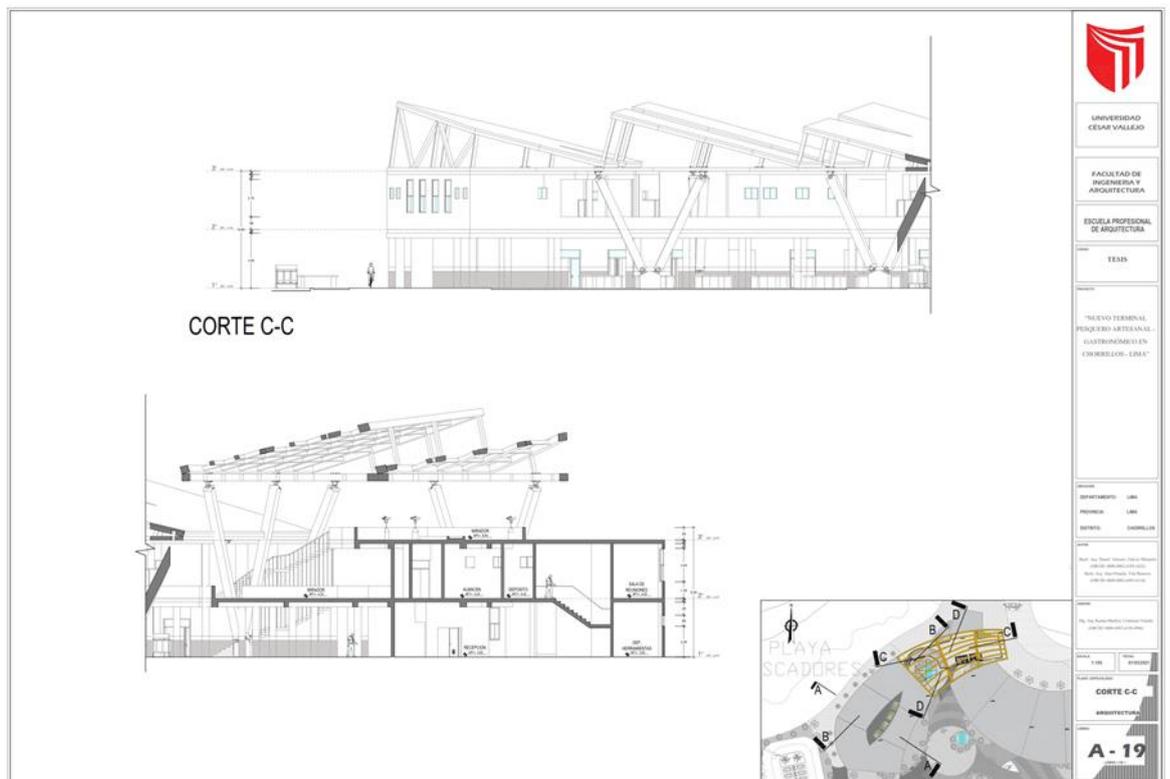
PROFESOR: IMA

ESTUDIO: CHORRILLOS

FECHA: 2018

**CORTE A-A  
CORTE B-B**

**A - 18**



UNIVERSIDAD  
CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE  
INGENIERIA Y  
ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL  
DE ARQUITECTURA

TESIS

TÍTULO TERMINAL:  
"SELEVO TERMINAL  
PEQUEÑO ARTESANAL  
CASTRONOMO EN  
CHORRILLOS - IMA"

DEPARTAMENTO: IMA

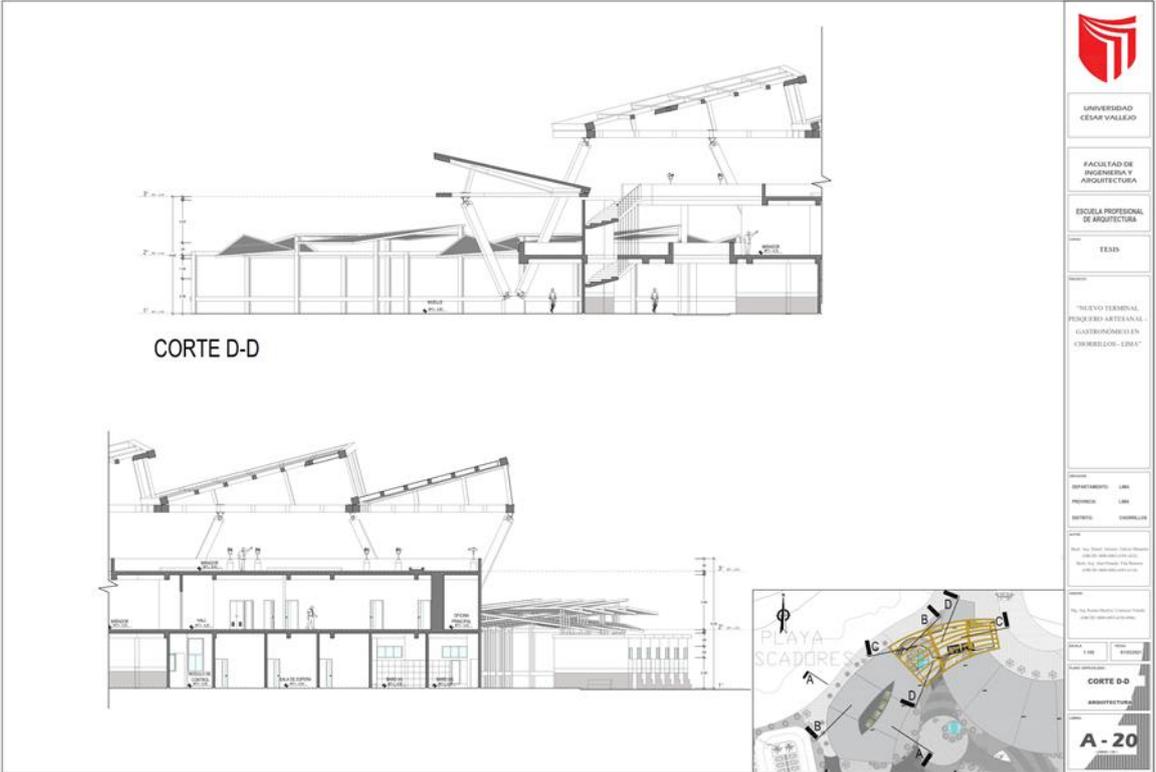
PROFESOR: IMA

ESTUDIO: CHORRILLOS

FECHA: 2018

**CORTE C-C**

**A - 19**



UNIVERSIDAD  
CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE  
INGENIERÍA Y  
ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL  
DE ARQUITECTURA

TESIS

"NUEVO TERMINAL  
PEQUEÑO ARTESANAL  
EASTERN EN EL  
CORREDORES-LEMA"

DEPARTAMENTO: LIMA

PROFESOR: LIMA

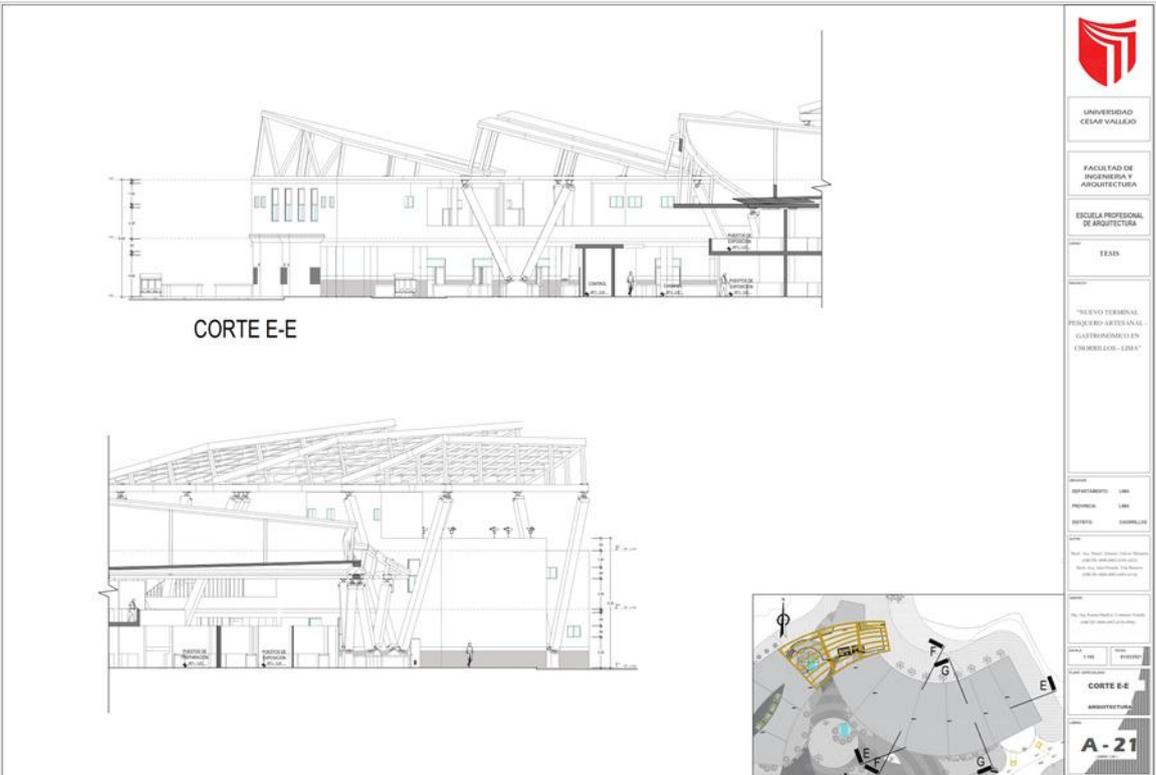
ESTUDIOS: DOBLES

TÍTULO: TESIS

CORTE D-D

ARQUITECTURA

A - 20



UNIVERSIDAD  
CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE  
INGENIERÍA Y  
ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL  
DE ARQUITECTURA

TESIS

"NUEVO TERMINAL  
PEQUEÑO ARTESANAL  
EASTERN EN EL  
CORREDORES-LEMA"

DEPARTAMENTO: LIMA

PROFESOR: LIMA

ESTUDIOS: DOBLES

TÍTULO: TESIS

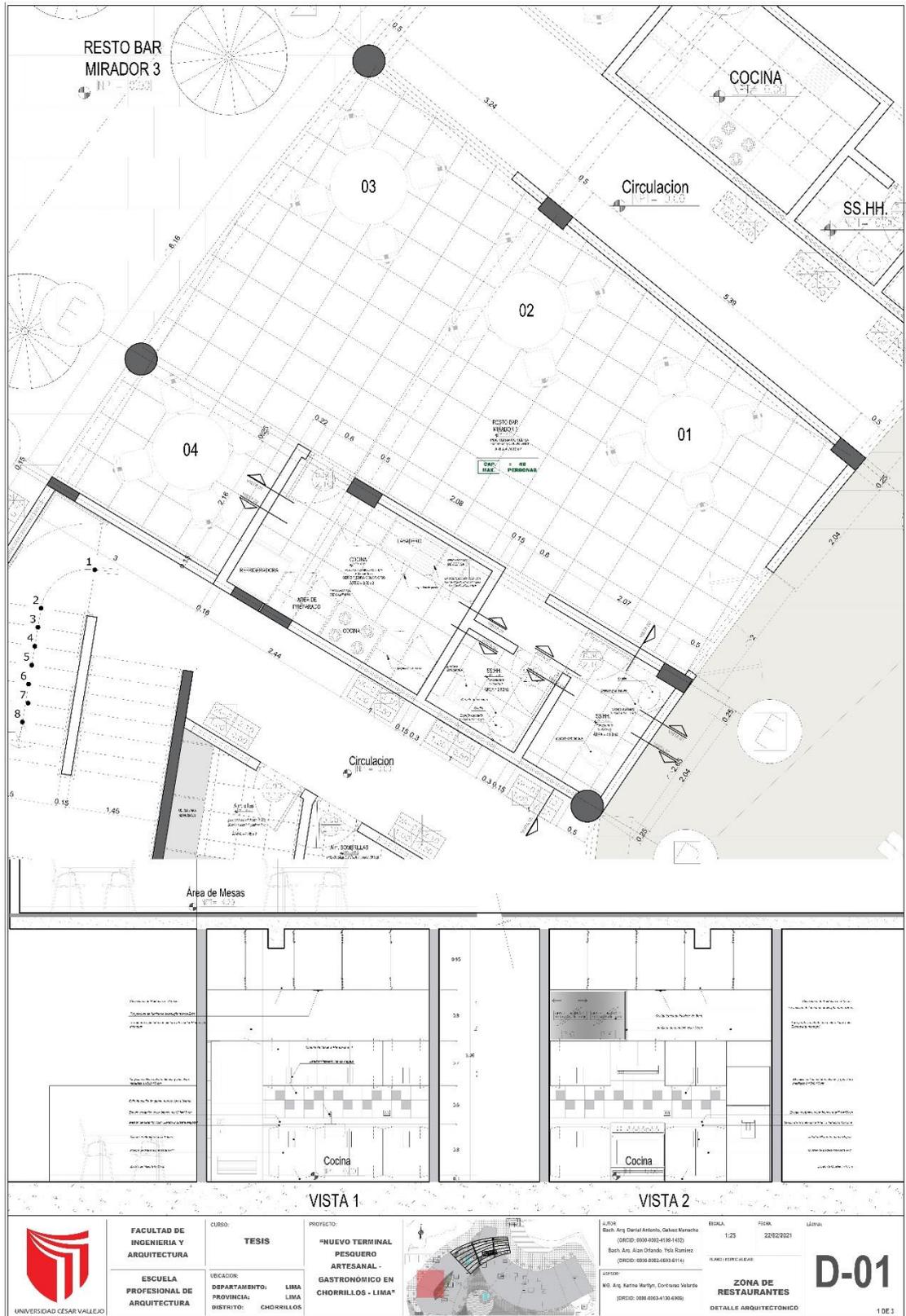
CORTE E-E

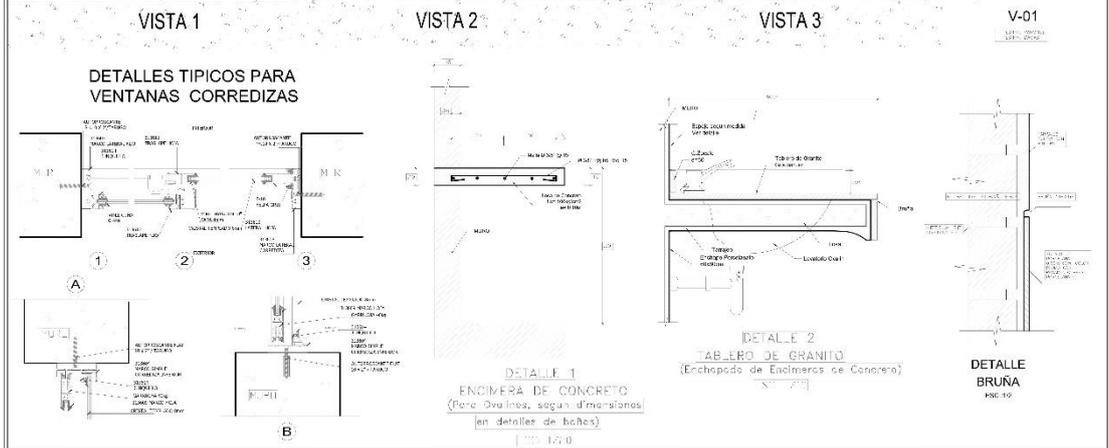
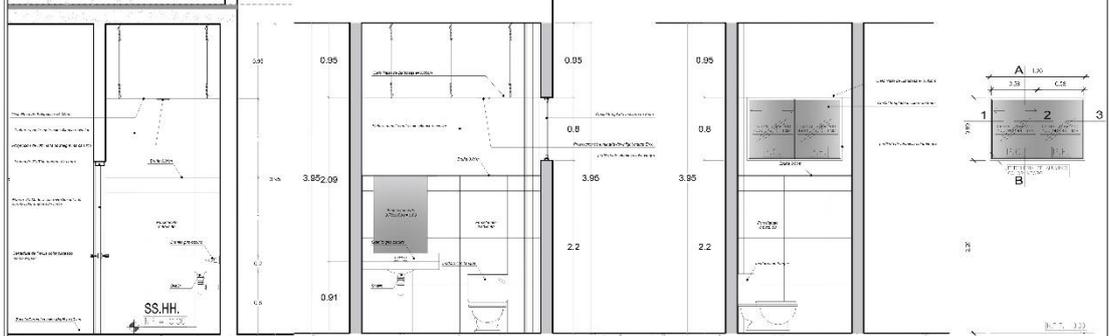
ARQUITECTURA

A - 21

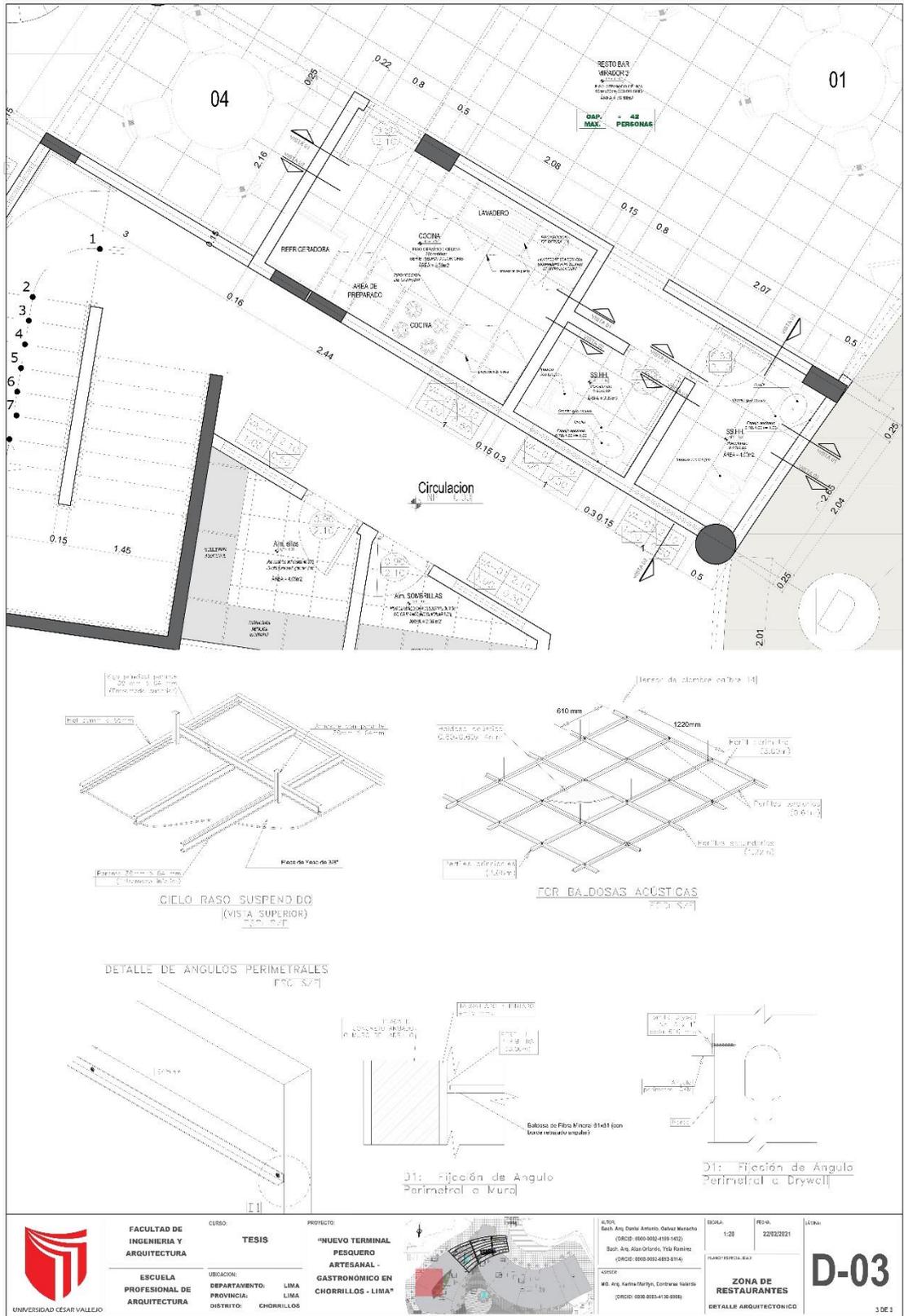


### 5.3.7. Planos de Detalles Arquitectónicos

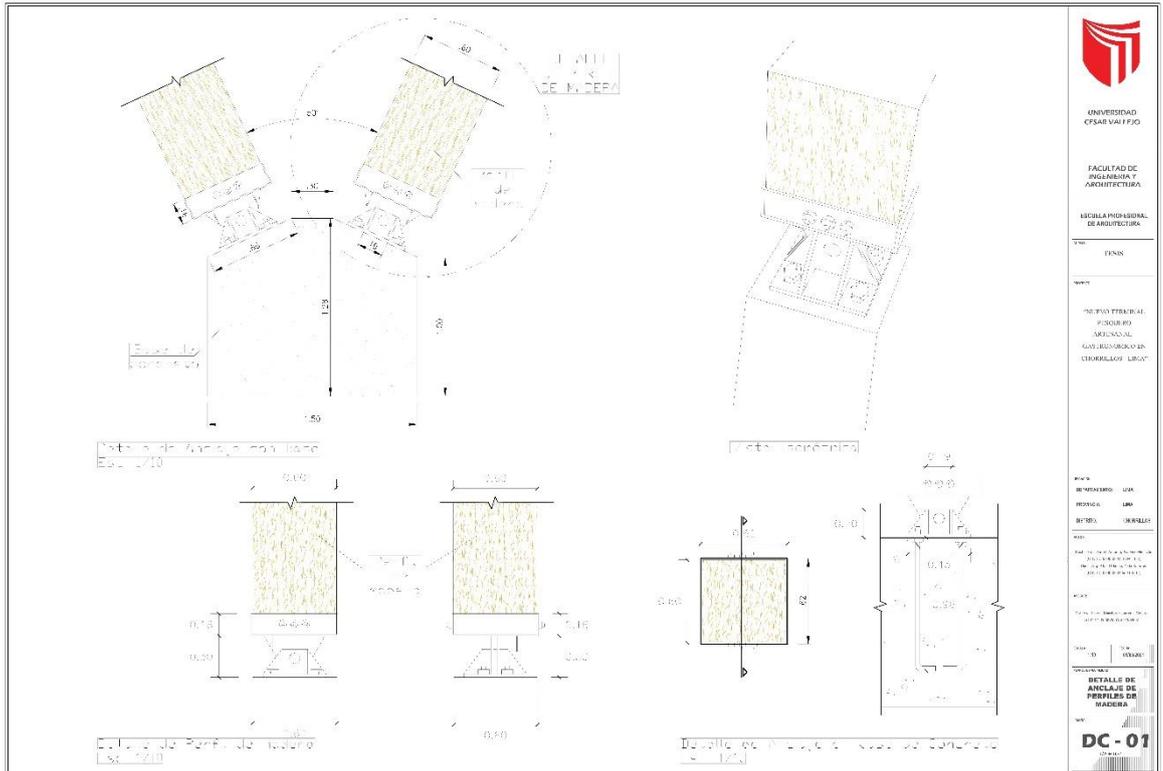




 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: TESIS</p>	<p>PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>ALUMNO: Bath Arc Daniel Amato, Galvez Norberto (DNI: 8008-8024-9196-163) Bath Arc Alan Orlando Ypsi Román (DNI: 8008-8024-6403-8114)</p>	<p>BOLA: 1:10 Y 1:25</p>	<p>FECHA: 22/02/2021</p>	<p>LÍNEA:</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACIÓN: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>ALUMNO: M.D. Arc. Karina Marín, Corcuera Valdez (DNI: 8008-8024-130-4366)</p>		<p>PROYECTO: ZONA DE RESTAURANTES</p>	<p>DETALLE ARQUITECTÓNICO</p>	<p><b>D-02</b></p>	<p>2 DE 3</p>



**5.3.8. Plano de Detalles Constructivos**



UNIVERSIDAD  
CESAR VALLEJO

FACULTAD DE  
INGENIERIA Y  
ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL  
DE ARQUITECTURA

PROYECTO: **FINCA**

UBICACION: **FINCA**

PROYECTO TRABAJO DE  
PROBLEMA  
MEDICIONAL  
CATEDRATICO EN  
CONSTRUCCION LIBRE

FECHA: **2018**

PROFESOR: **DR. VILARDO**

ALUMNO: **DC-01**

ASIGNATURA: **ARQUITECTURA**

SEMESTRE: **IV**

MODULO: **IV**

UNIDAD: **IV**

TEMAS: **IV**

CONTENIDOS: **IV**

OBJETIVOS: **IV**

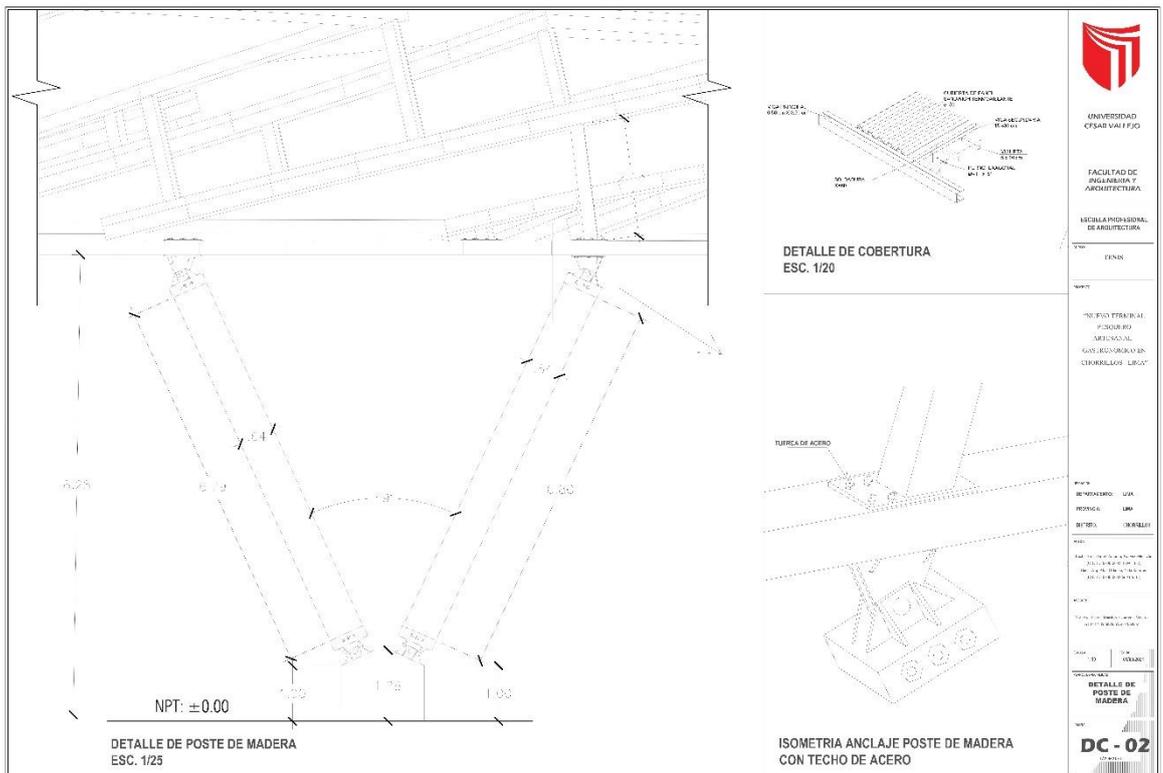
ACTIVIDADES: **IV**

RECURSOS: **IV**

EVALUACION: **IV**

OTROS: **IV**

NOTAS: **IV**



UNIVERSIDAD  
CESAR VALLEJO

FACULTAD DE  
INGENIERIA Y  
ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL  
DE ARQUITECTURA

PROYECTO: **FINCA**

UBICACION: **FINCA**

PROYECTO TRABAJO DE  
PROBLEMA  
MEDICIONAL  
CATEDRATICO EN  
CONSTRUCCION LIBRE

FECHA: **2018**

PROFESOR: **DR. VILARDO**

ALUMNO: **DC-02**

ASIGNATURA: **ARQUITECTURA**

SEMESTRE: **IV**

MODULO: **IV**

UNIDAD: **IV**

TEMAS: **IV**

CONTENIDOS: **IV**

OBJETIVOS: **IV**

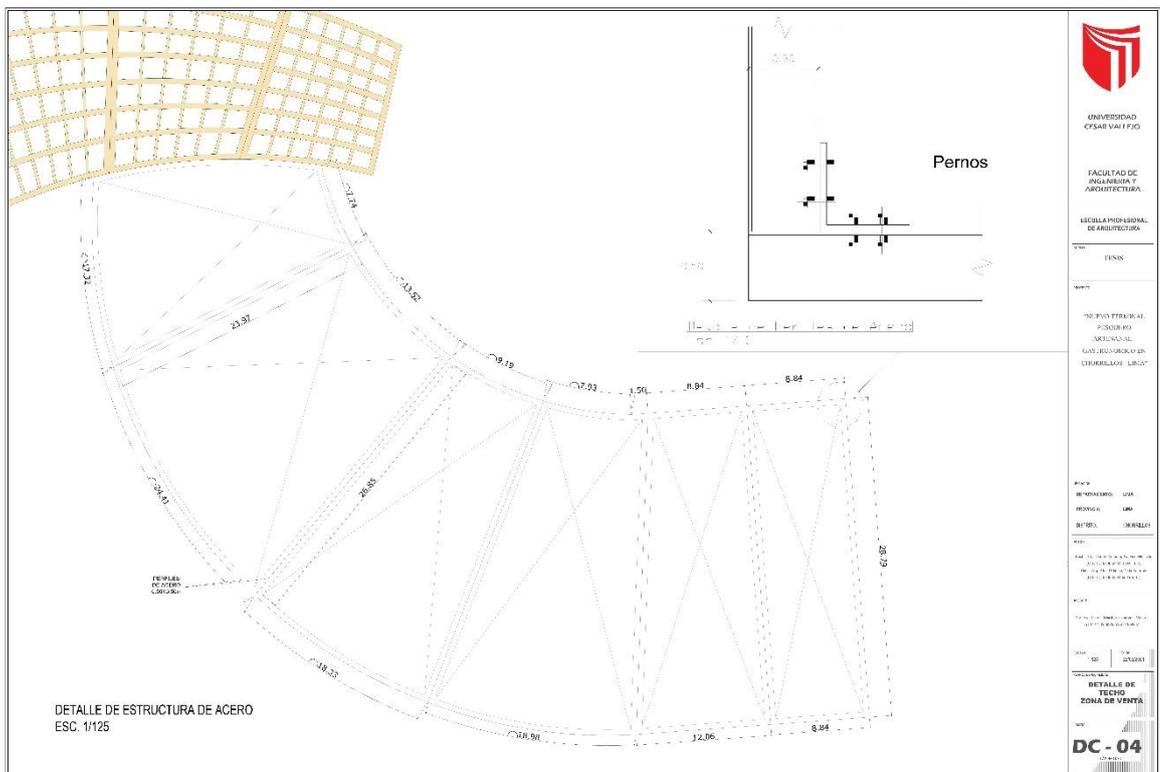
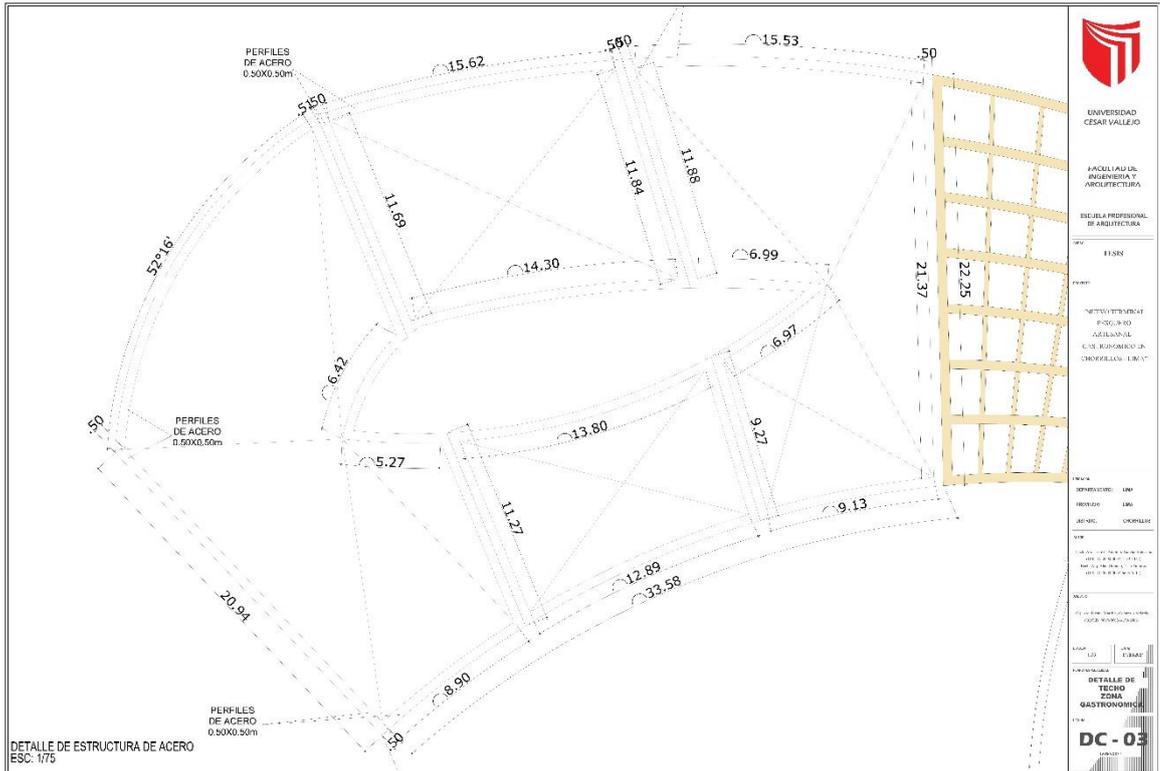
ACTIVIDADES: **IV**

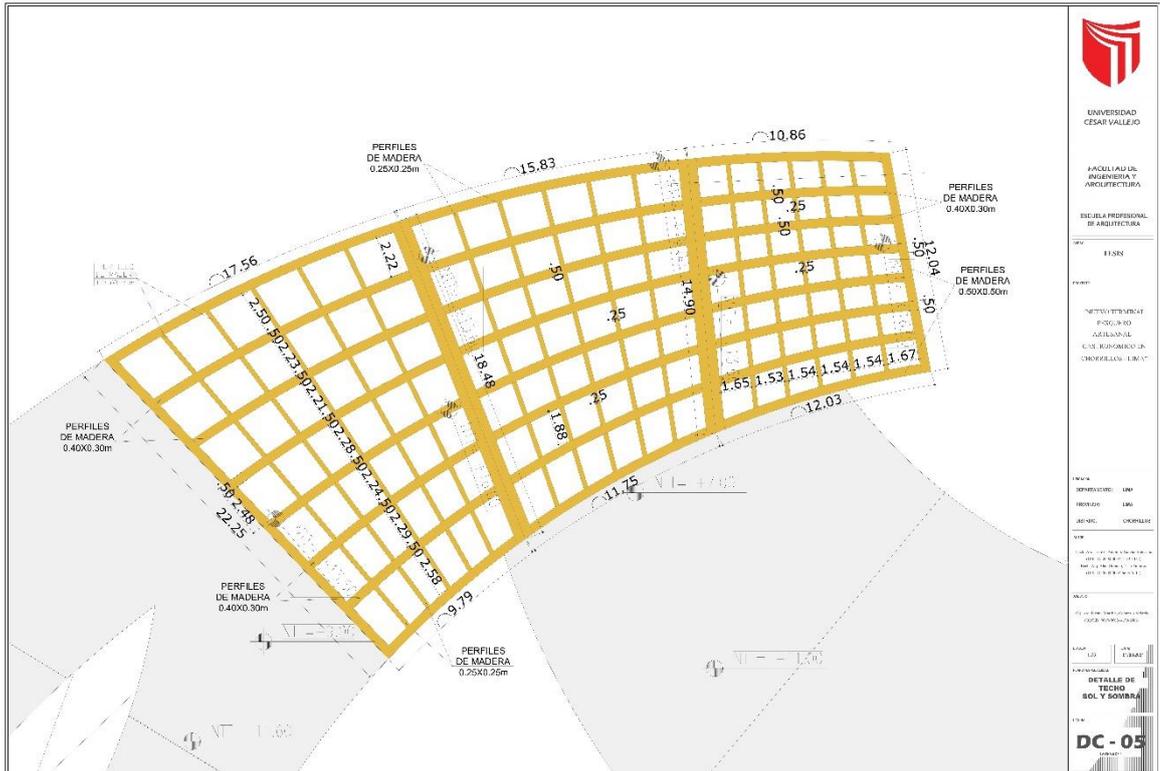
RECURSOS: **IV**

EVALUACION: **IV**

OTROS: **IV**

NOTAS: **IV**





UNIVERSIDAD  
CESAR VALLEJO

FACULTAD DE  
INGENIERIA Y  
ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL  
DE ARQUITECTURA

Nº 1158

TÍTULO

NETEJO ESTRUCTURAL

PROYECTO

AGUINALDO

EN EL BARRIO DE

CHORRILLAN, I. M. V.

PROYECTO









## 5.4. MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA

### **Antecedentes:**

El proyecto de “Nuevo Terminal Pesquero Artesanal – Gastronómico en Chorrillos - Lima”, una obra nueva en el actual Terminal Pesquero de Chorrillos un área: 16 979.76 m<sup>2</sup>, que en la actualidad realiza esa actividad de terminal pesquero sin contar con la infraestructura adecuada para realizar dicha actividad que con el tiempo su entorno se ha ido modernizando el cual hace más precaria su infraestructura.

Es uno de los principales lugares de comercio de productos marinos en la capital y principalmente en la zona. En el Terminal se encontrarán diferentes tipos de productos marítimos a precios muy asequibles.



*Figura 94. Vista actual del terminal pesquero artesanal*

### **Objetivo del Proyecto:**

El Objetivo del proyecto nace de la preocupación debido a las condiciones inadecuadas en las que se encuentra la actividad pesquera artesanal, el propósito es, la recuperación de la actividad pesquera artesanal en el distrito de Chorrillos; mediante una propuesta integral de diseño: un Terminal Pesca Artesanal y Gastronómico.

Partiendo de una infraestructura moderna para el terminal, que se adapte a las necesidades de los usuarios, brindando una solución al muelle y desarrollar un desembarcadero moderno, mejorando la calidad y nivel productivo del terminal existente.

**Ubicación:**

**Departamento** : Lima

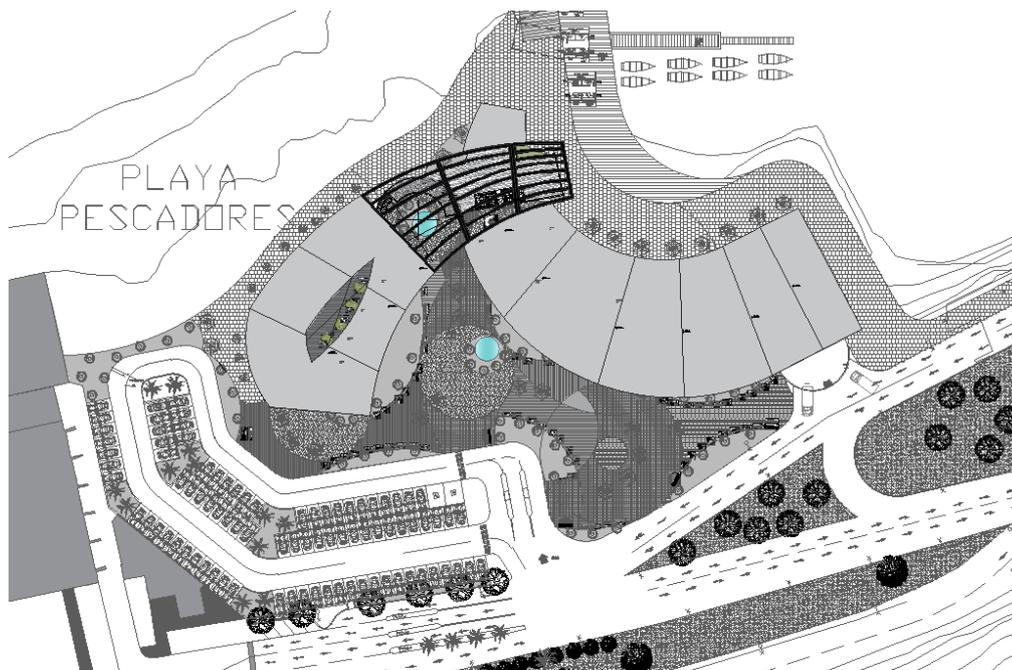
**Provincia** : Lima

**Distrito** : Chorrillos

**Urbanización** : Malecón de Chorrillos

**Vía** : Ca. Playa Pescadores (Al Costado del Club Regatas).

**N° de inmueble** : S/N



*Figura 95. Vista aérea del proyecto*

**Medidas:**

**Área** : 16979.76 m<sup>2</sup>

**Perímetro** : 889.42 m

Los linderos por el frente son de 153.18 m, por la derecha son de 161.86 m, por la izquierda son de 120.58 m y por el fondo son de 138.35 m.

### **Generalidades del Proyecto**

El presente proyecto comprende el diseño arquitectónico necesario para el funcionamiento normal de una construcción del Nuevo Terminal Pesquero Artesanal – Gastronómico de Chorrillos (Primer, Segundo y Tercer nivel); el diseño se realizó considerando el reglamento nacional de edificaciones.

### **Desarrolla el siguiente cuadro de áreas:**

Primer piso	2988.35 m <sup>2</sup>
Segundo piso	1904.36 m <sup>2</sup>
Tercer piso	287.70 m <sup>2</sup>

### **Descripción de la Arquitectura:**

#### **Características arquitectónicas del proyecto**

#### **Aspectos Formal:**

- Por la forma irregular del terreno, el proyecto desarrolla una volumetría envolvente por su forma curva y composición que se interrelacionan entre sus áreas comunes.
- Los espacios interiores y exteriores deben situarse estratégicamente para aprovechar la privilegiada visual a la bahía, aprovechamiento de visuales al mar a través de terrazas.
- Las ventanas que se implementen tendrán las áreas necesarias que garanticen la iluminación de los ambientes y su ventilación natural.

#### **Aspectos Funcional:**

- El acceso y salida al proyecto se generará un recorrido armónico desde la llegada hasta el mulle a través de la infraestructura que invita al turista a su recorrido.

- Dentro del proyecto se diseñarán espacios de conexión que permitirá a los visitantes insertarse en él, la información histórica y cultural estará diseñada para hacer de ésta, una experiencia didáctica e interactiva.

#### **Aspectos Espacial:**

- El proyecto buscara integrarse al entorno y mejor la visual a los visitantes y trabajadores.
- El mercado gastronómico y los restaurantes son espacios con una visual hacia el terminal, muelle y el Océano Pacífico.
- El terminal Pesquero Artesanal, el desembarcadero y el muelle, el cual será de uso público y turístico.
- Los espacios estarán distribuidos según sus funciones que se organicen una buena armonía espacial.

#### **Aspectos Ambiental:**

- El proyecto contara con iluminación y ventilación natural.
- Se propondrá vidrios con protección auto reflejantes, y celosías que permitan el ingreso de vientos de manera moderada para la ventilación de los ambientes, y cual a su vez servirá de protección sol en la fachada.
- El color de las paredes deberá ser de preferencias en color blanco

#### **Criterio de Diseño**

##### **Desembarcadero y zona de procesamiento del pescado**

- El lugar de desembarque o puerto pesquero y sus instalaciones deben diseñarse y construirse de manera rápida, eficaz, descargar, recibir y distribuir pescado en excelentes condiciones
- Los espacios destinados para muelles, estacionamientos, vías y aceras deben estar hechas de materiales duraderos y resistentes a la corrosión, muy absorbente y fácil de limpiar.
- Se debe considerar el potencial del material, no solo el potencial de construcción, para minimizar los efectos de la corrosión, el material de

construcción preferido es el hormigón y la madera está prohibida en las áreas de procesamiento de pescado.

### **Mercado de pescados**

- Procurar diseñar de plantas libres.
- El cerramiento del primer piso (en el caso de dos pisos) debe ser lo más permeable posible.
- Debe colocarse lo más cercano al Desembarcadero.
- Contar con una iluminación natural y según la orientación del sol para que su funcionamiento sea el óptimo.
- Dispone de iluminación natural y artificial para enfatizar determinadas zonas.
- Cuenta con mobiliario como vitrinas de la pesca fresco, con una zona de corte y lavado para poder entregar el producto y una zona de cobranza, en la cual está la caja y el cobrador.
- El espacio tiene como objetivo conectar la experiencia gastronómica con las cosas ganadas en el viaje cultural, y al mismo tiempo conectar con el paisaje y el entorno natural donde se encuentran los turistas.

### **Cocina del mercado gastronómico**

- Es necesario, se puede usar iluminación natural y artificial, cuente con cámaras extractoras para los olores y el flujo de aire puede mantener el ambiente fresco y una temperatura adecuada para que pueda pasarlo en él.
- Dispone de muebles refrigerados, mesas inodoras, etc., haciendo de la vajilla el mejor producto para las necesidades actuales.

### **Servicios al turista**

- La vista principal es siempre hacia el mar, accesible a los visitantes.
- La parte de servicios se encontrará en ambientes cerrados.

### **Criterios de diseño en relación al énfasis arquitectónico**

- El diseño de la infraestructura debe minimizar la vista a la bahía.

- Sin embargo, durante todo el recorrido, la vista no necesariamente tiene que ser una vista panorámica de la bahía, y también se puede considerar que el caparazón enfatiza una vista específica.
- El muelle, se recomienda establecer el recorrido de uso simultaneo.
- Para aprovechar mejor los efectos visuales, se recomienda utilizar la cubierta inclinadas, como circulación de visitantes.

### **Descripción del proyecto**

- El proyecto consta de 4 frentes, y se pueden apreciar por la forma de Ola que se genera una conexión en su forma que hace una mejor circulación en el proyecto.
- Acceso Vehicular: Por la Circuito de playa y la calle Chachi Dibos.
- Acceso Peatonal: Por la bajada del Malecón de Chorrillos
- Estacionamientos: El proyecto cuenta un total de 86 estacionamientos y 2 estacionamientos son para discapacitados.

### **Organización del Proyecto:**

#### **Primer Nivel:**

Se accede al edificio a través del malecón o una vía de acceso vehicular que atraviesa el proyecto, el cual se divide en tres partes: la zona de Servicios, zona del terminal pesquero y mercado gastronómico con vista al mar.

En el este nivel se encuentran los siguientes paquetes funcionales:

- **Zona Gastronómico**
  - Ingreso y Hall
  - Mercado Gastronómico
  - Puestos de Ventas
  - Puestos de Exposiciones
  - Puesto de Preparación
- **Restobar Mirador 1**
  - Patio de Comidas
  - Área de Cocinas

- SS.HH. Varones
- SS.HH. Mujeres
- **Restobar Mirador 2**
  - Patio de Comidas
  - Área de Cocinas
  - SS.HH. Varones
  - SS.HH. Mujeres
- **Restobar Mirador 3**
  - Patio de Comidas
  - Área de Cocinas
  - SS.HH. Varones
  - SS.HH. Mujeres
- **Restobar Mirador 4**
  - Patio de Comidas
  - Área de Cocinas
  - SS.HH. Varones
  - SS.HH. Mujeres
- **Zona Servicios**
  - Puestos de Alquileres
  - Almacén de Sillas
  - Almacén de Sombrillas
  - Cuarto de Acopio
  - Cuarto de Residuos
  - Cuarto de Limpieza
  - Cisterna
  - Cuarto de Maquinas
  - Cisterna Contraincendios
  - Cuarto de Tableros
  - Grupo Electrónico
- **Terminal Pesquero**
  - Ingreso y control
  - Deposito

- Recepción
- Sala de Espera
- Oficina de Encargado
- Entrega de Uniforme
- Departamento de Limpieza – Lavandería
- Baño Varones
- Baño Mujeres
- Zona de Reparación de redes
- Capitanía
- Almacenes de Redes
- Depósito de Herramientas
- Hall
- Control de ingreso
- Área de Desembarco de Mercadería (Patio de Carga y Descarga)
- Área de Lavado (Control de pesaje)
- Deposito 1 y 2
- Área de lavado de Cajas
- Deposito 3 (Dep. de cajas limpias, Dep. de implementos y Dep. de Carretillas)
- Almacén (Dep. de cajas limpias, Dep. de implementos y Dep. de Carretillas)
- Maniluvio
- Frigorífico Mariscos
- Frigorífico Pescados
- Limpieza de Jambas

**Segundo Nivel:**

Se accede a través de la escalera principal que viene del primer nivel, y se conectan a través de un puente peatonal que genera un desface con los puentes inferiores, lo cual permite la creación de vacíos dinámicos entre los niveles.

En el este nivel se encuentran los siguientes paquetes funcionales:

- **Zona Administración**

- Hall
- Archivo
- Sala de Reunión 1
- Sala de Reunión 2
- Tópico
- Oficina Principal
- Oficina Contabilidad
- Oficina de encargados
- Deposito
- Almacén
- Vestidores Varones
- Vestidores Mujeres

- **Zona Gastronómico**

- Ingreso y Hall
- Restaurante 1
- Patio de Comidas
- Área de Cocinas
- Almacén
- Caja
- Barra
- SS.HH. Varones
- SS.HH. Mujeres
- Restaurante 2
- Patio de Comidas
- Área de Cocinas
- Almacén
- SS.HH. Varones
- SS.HH. Mujeres

### Tercer Nivel:

Se accede a dicho nivel por medio de una escalera principal el cual te lleva al último nivel del proyecto.

En el este nivel se encuentran los siguientes paquetes funcionales:

- Mirador
- SS.HH. Varones
- SS.HH. Mujeres

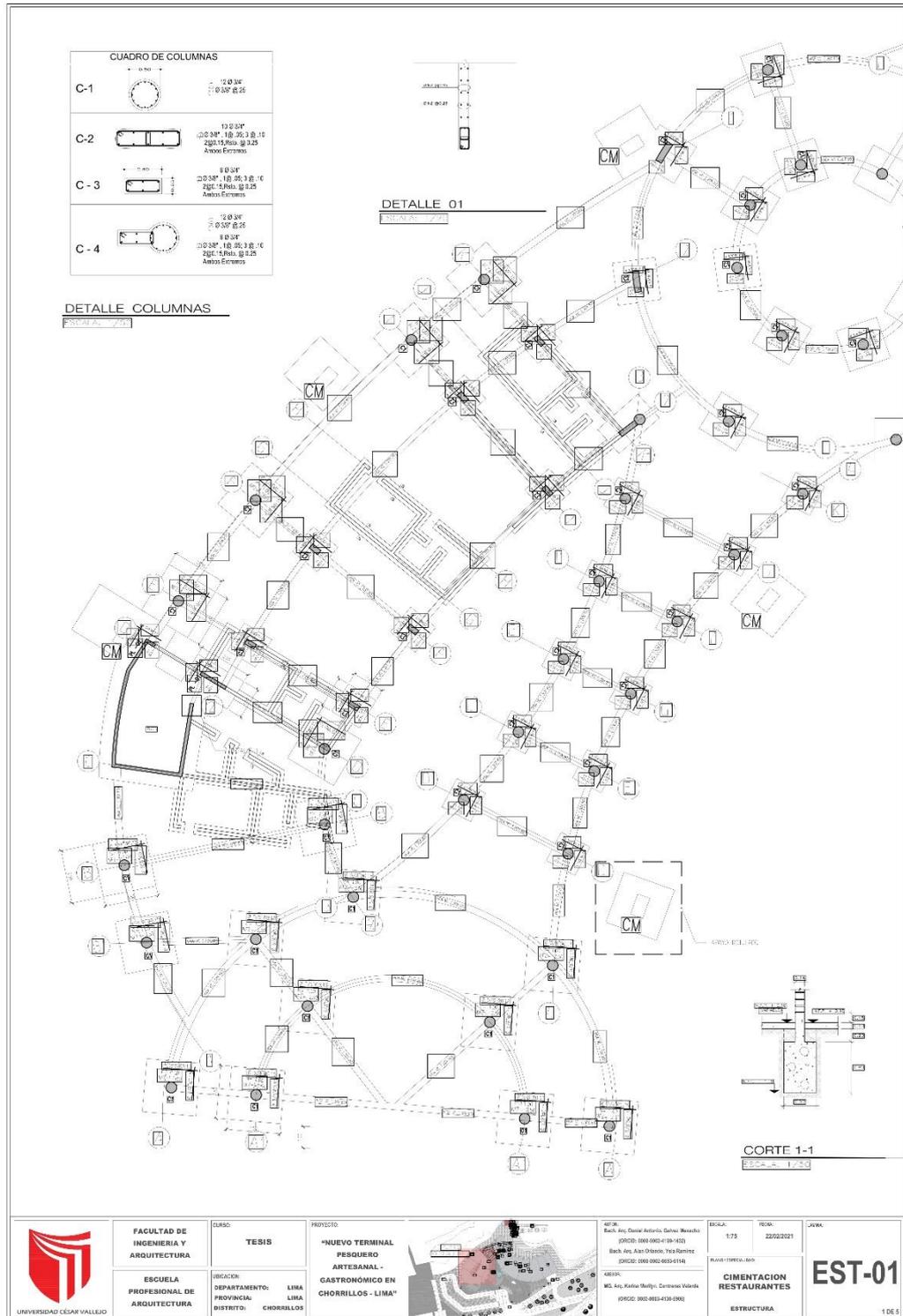
*Tabla 08. Cuadro de áreas del proyecto.*

<b>Programa Arquitectónico</b>	
<b>Zonas</b>	<b>Total</b>
Zona de Terminal Pesquero	4346.80
Zona de Servicios	320.50
Zona Gastronómica	2308.40
Zona administrativa	297.59
Zona Estacionamientos	3000.00
<b>Cuadro Resumen</b>	
Total, área Construida	9975.70
(15%) de Muros	1496.35
(30%) de Circulación	2992.70
Total, área libre (42%)	7004.06
<b>Total</b>	<b>16979.76</b>

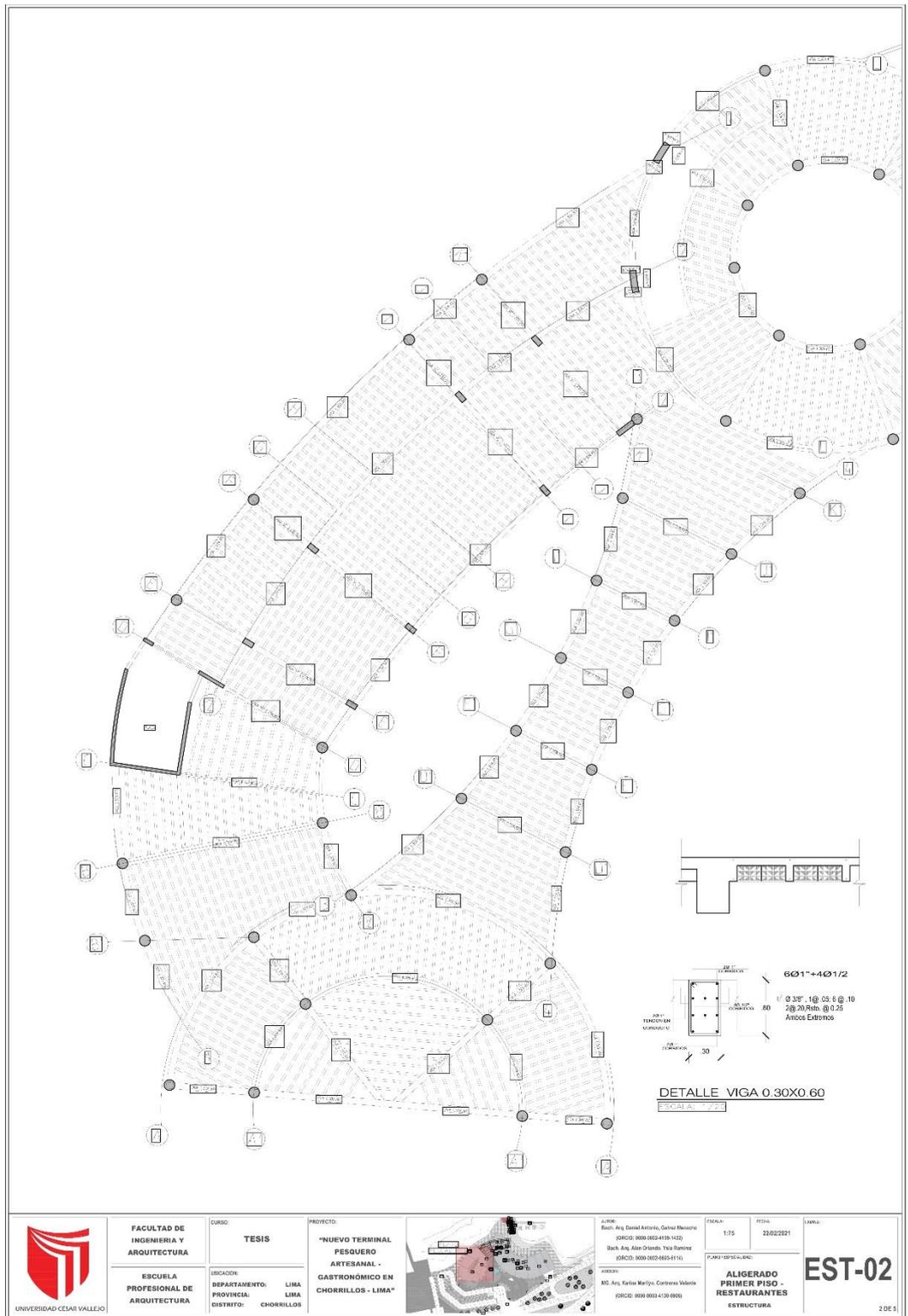
## 5.5. PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO (SECTOR ELEGIDO)

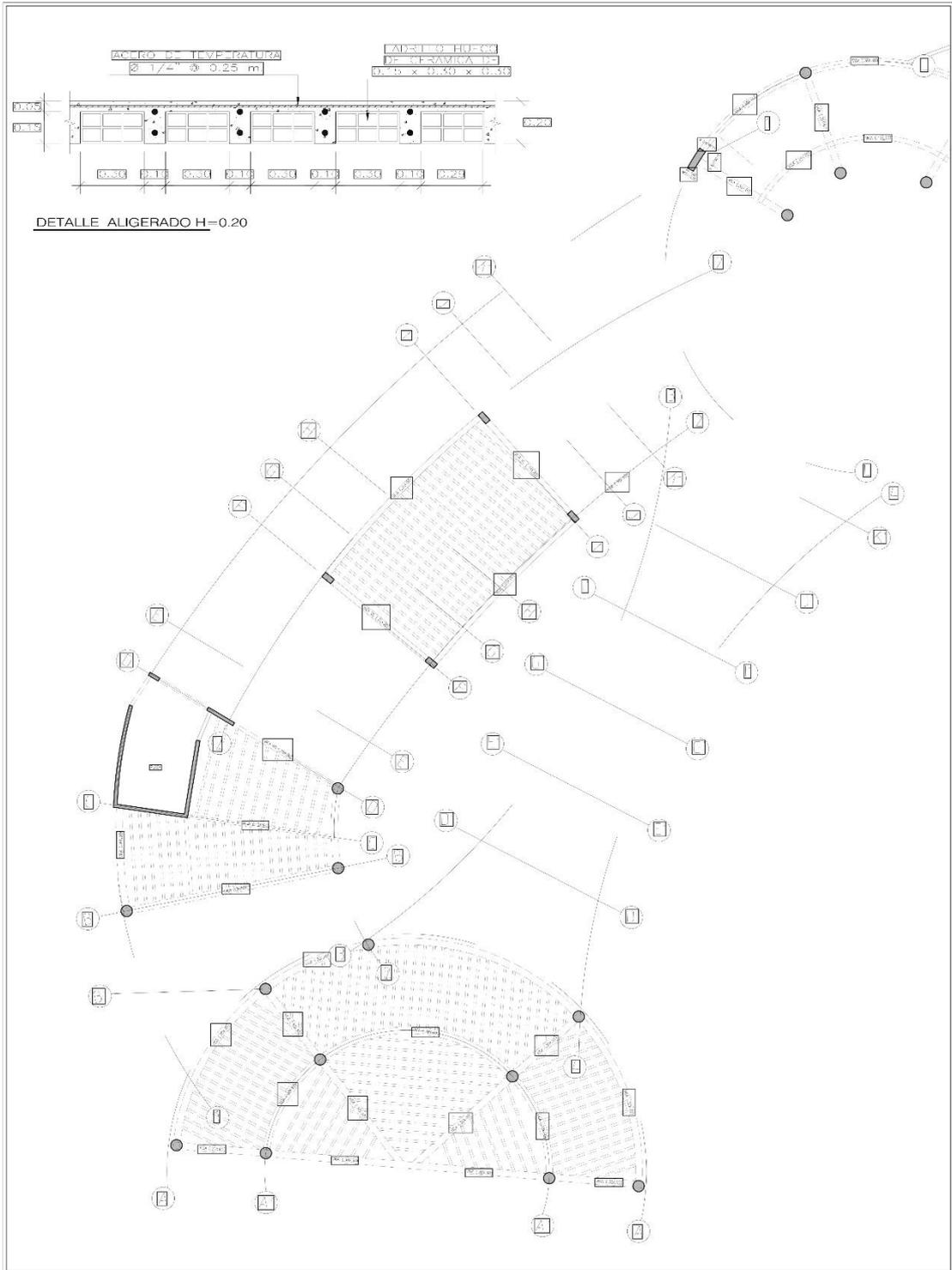
### 5.5.1. PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS

#### 5.5.1.1. Plano de Cimentación.

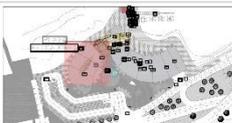


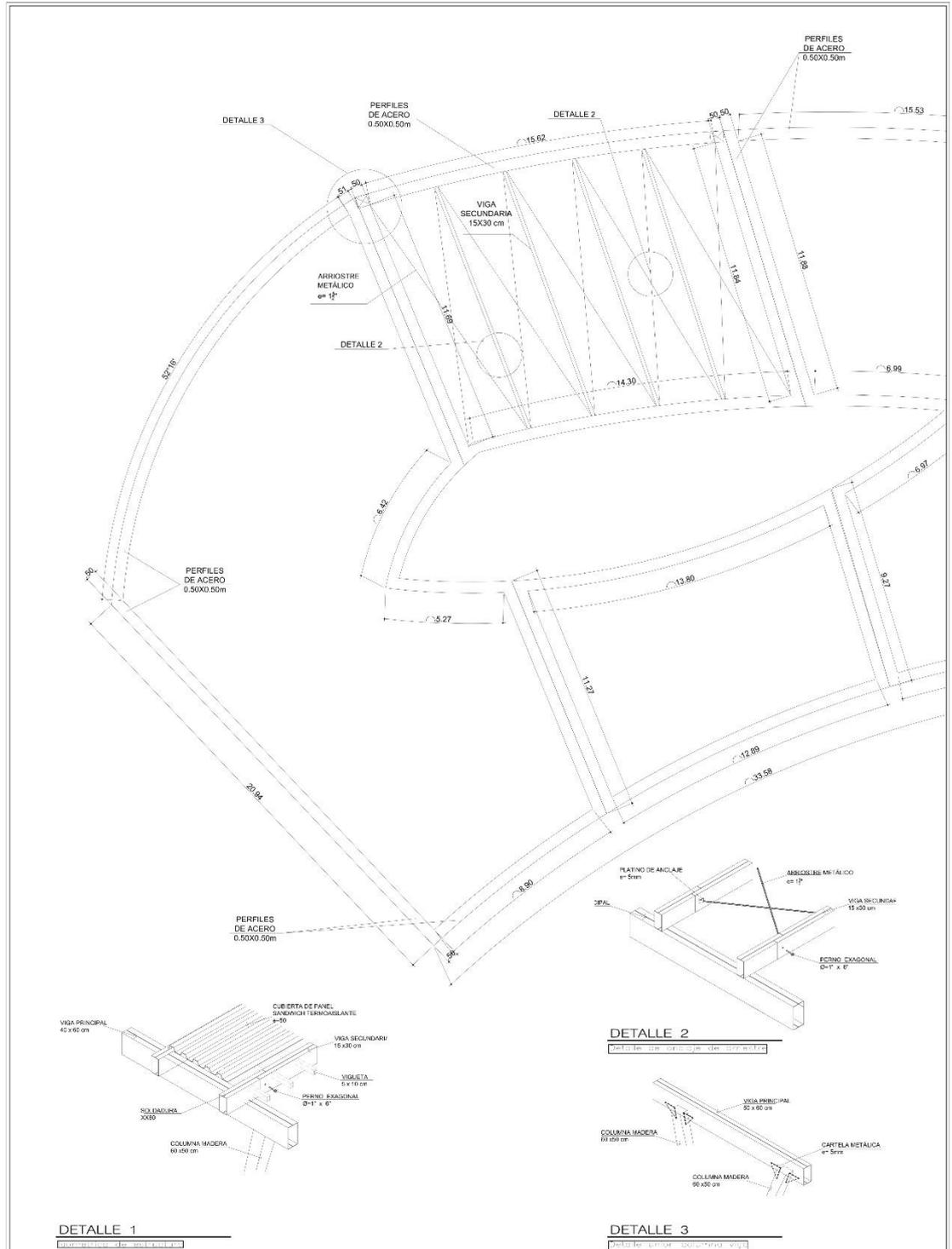
### 5.5.1.2. Planos de estructura de losas y techos

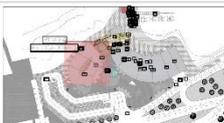




DETALLE ALIGERADO H=0.20

 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: TESIS</p>	<p>PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>AUTOR: Bach. Arq. David Armentis, César Menacho (ORCID: 0009-0023-419-1432) Bach. Arq. Alan Grande, Yisa Ramirez (ORCID: 0009-0022-8685-9114)</p>	<p>ESCALA: 1:75</p>	<p>FECHA: 22/02/2021</p>	<p>LINK: <b>EST-03</b></p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>AREAS: Btg. Arq. Karina Marlyn, Caterina Velasco (ORCID: 0009-0001-419-8896)</p>		<p>PLANO / EMBLEMÁTICO: <b>ALIGERADO SEGUNDO PISO - RESTAURANTES</b> ESTRUCTURA</p>	<p>3 DE 9</p>		



 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: TESIS</p>	<p>PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>AUTOS: Bach. Arq. David Antonio Olivero Meneses (ORCID: 0009-0024-195-1432) Bach. Arq. Alan Orlando Yusa Ramirez (ORCID: 0009-0022-8685-9114)</p>	<p>ESCALA: 1:75</p>	<p>FECHA: 22/02/2021</p>	<p>LINK: <b>EST-04</b></p> <p>4 DE 5</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>AREAS: Bto. Arq. Karina Marilyn Carrasco Velasco (ORCID: 0009-0001-419-8886)</p>		<p>PLANOS ENTREGADOS: ESTRUCTURA METALICA</p>			



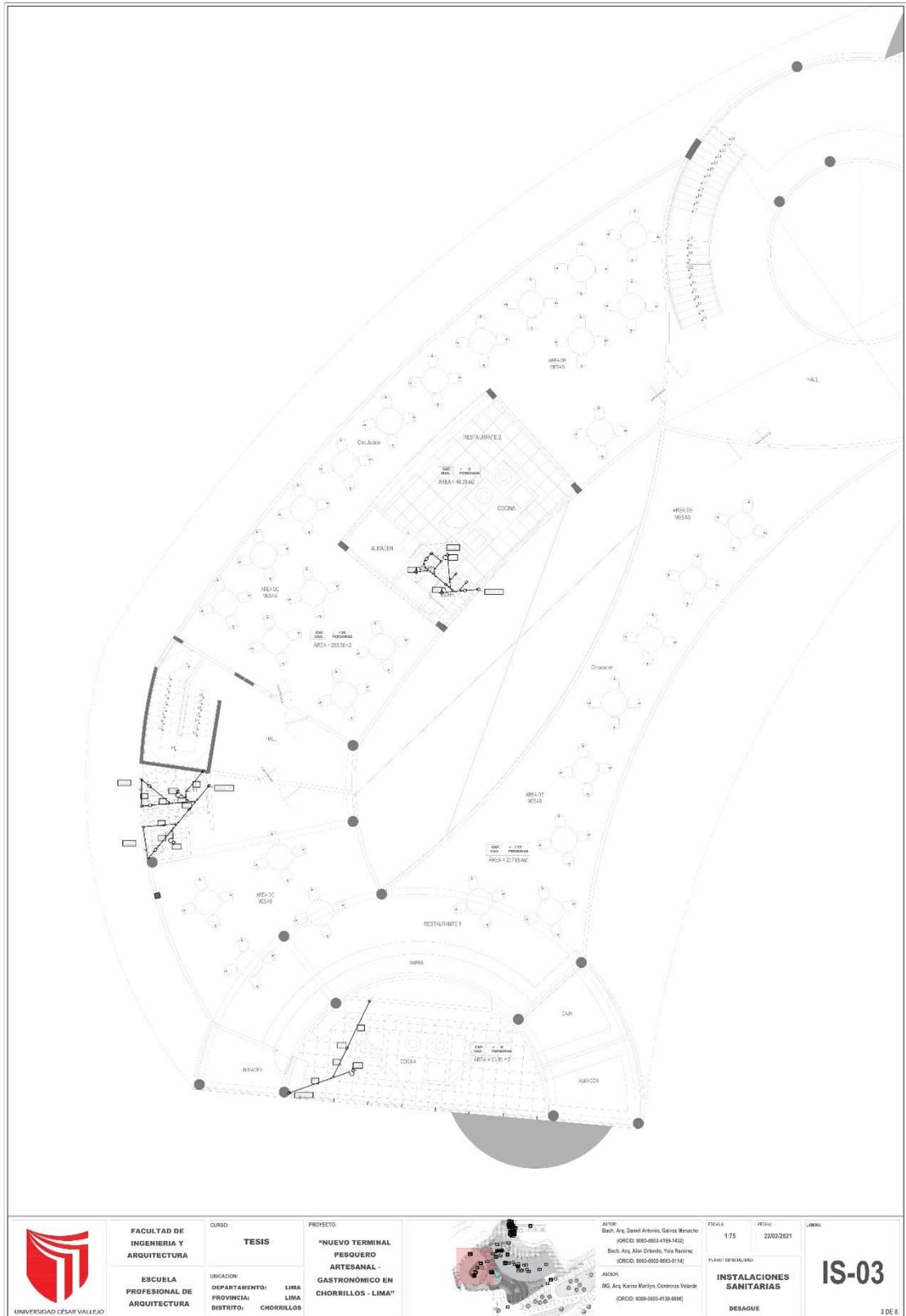
## 5.5.2. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS

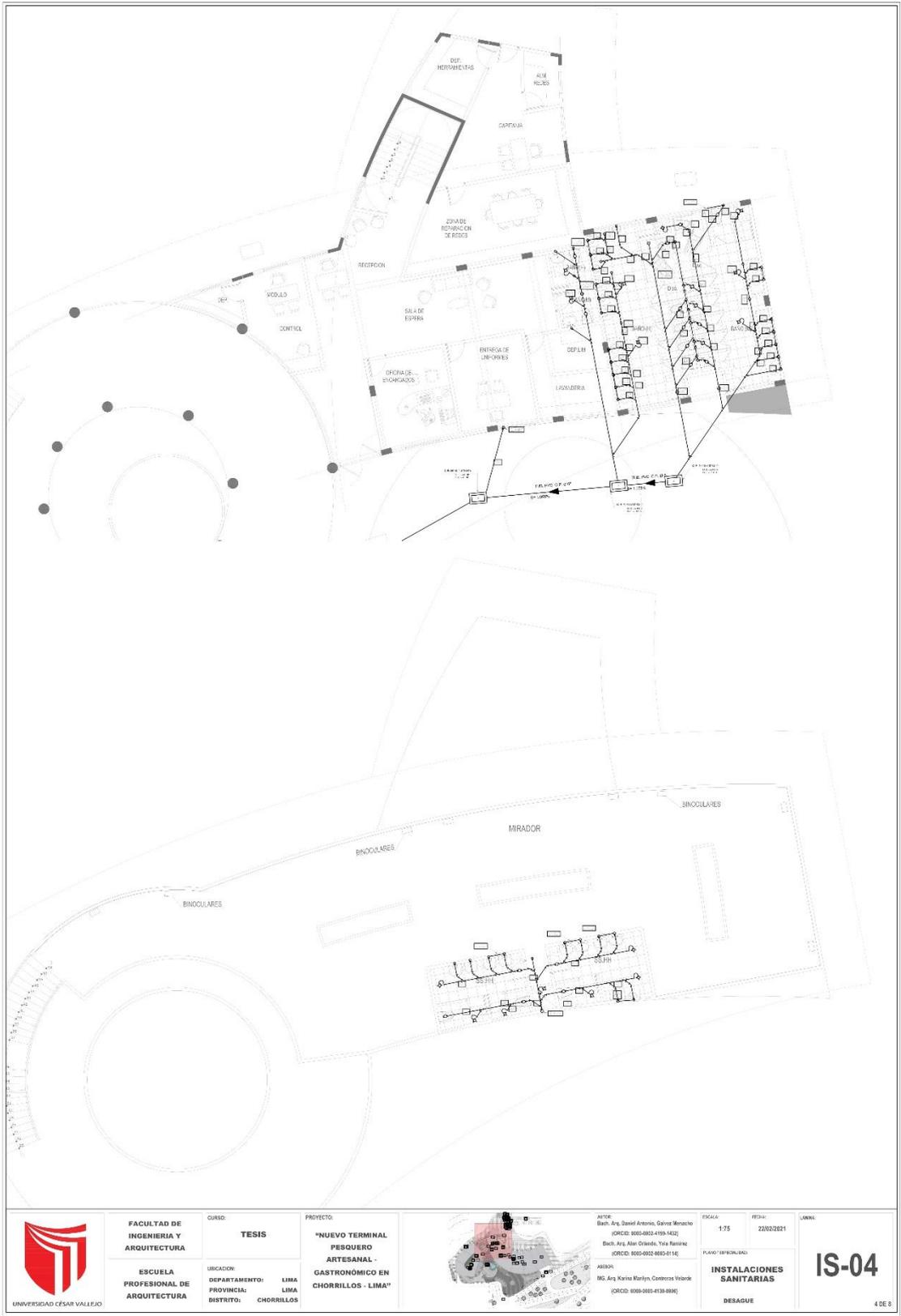
### 5.5.2.1. Planos de distribución de redes de agua potable y contra incendio por niveles





## 5.5.2.2. Planos de distribución de redes de desagüe y pluvial por niveles

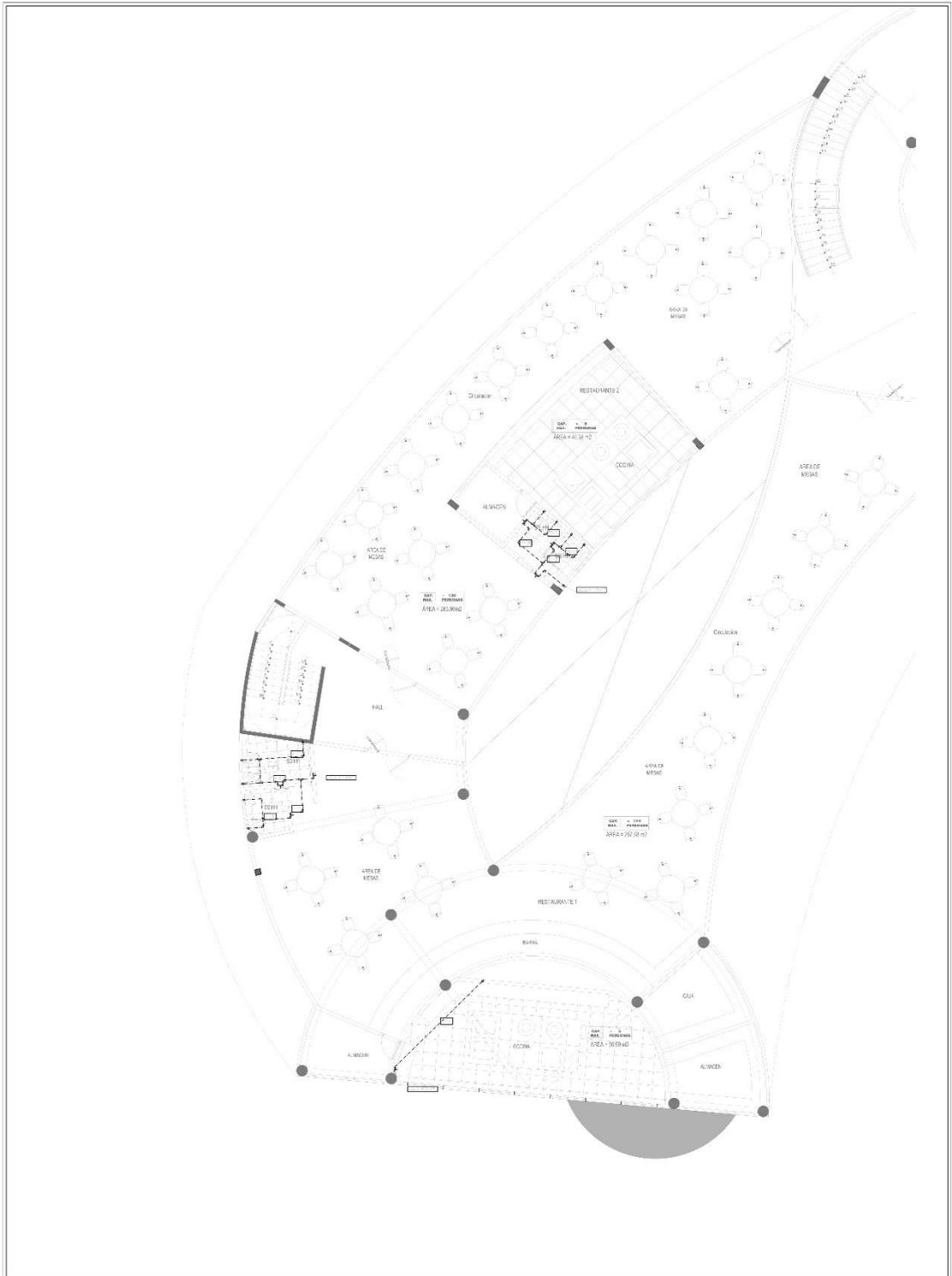


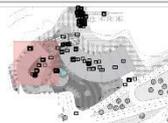


 <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO:</p>		<p>ALTA: Arq. David Antonio Quiroz Murocho (ORCID: 0000-0002-4159-1432)</p> <p>BACH: Arq. Alan Orlando Yula Ramirez (ORCID: 0000-0002-8800-8114)</p>	<p>ESCALA: 1/75</p> <p>FECHA: 22/02/2021</p>	<p>LÁMINA:</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION:</p> <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROVINCIAL: LIMA</p> <p>DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>*NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA*</p>		<p>ABSOR: ING. Arq. Karine Marlyna Contreras Valverde (ORCID: 0000-0001-4138-8896)</p>	<p>PLANO REPRESENTATIVO:</p> <p><b>INSTALACIONES SANITARIAS</b></p>	<p><b>IS-04</b></p>







 <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO:</p>		<p>ALTA: Arq. David Arceles, Oliver Murocho (COR: 8000-0002-4159-1432)</p> <p>BACH: Arq. Alan Ordoñez, Yola Ramírez (COR: 8000-0002-8800-0114)</p> <p>ABSOR: Ing. Karina Marlyn Contreras Vozado (COR: 8000-0001-4139-8996)</p>	<p>ESCALA: 1/75</p> <p>FECHA: 22/02/2021</p> <p>PLANOS REPRESENTADOS:</p>	<p>LÁMINA: <b>IS-07</b></p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIAL: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>INSTALACIONES SANITARIAS</p>	<p>AGUA</p>	<p>7 DE 8</p>



### 5.5.3. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES ELECTRO MECÁNICAS

#### 5.5.3.1. Planos de distribución de redes de instalaciones eléctricas (alumbrado y tomacorrientes).





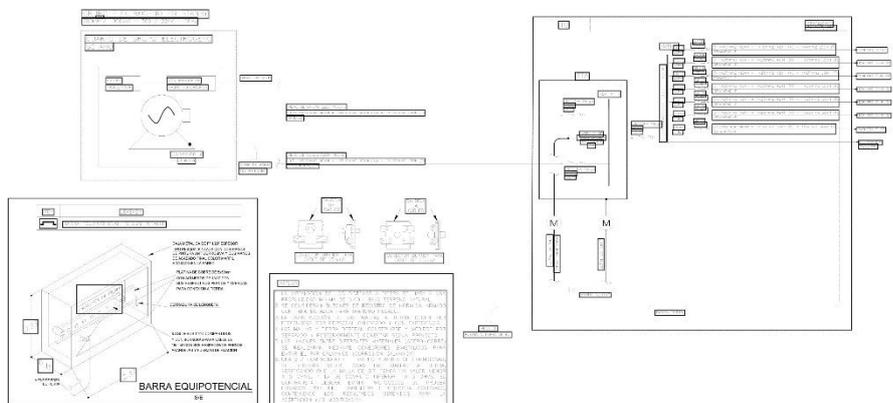
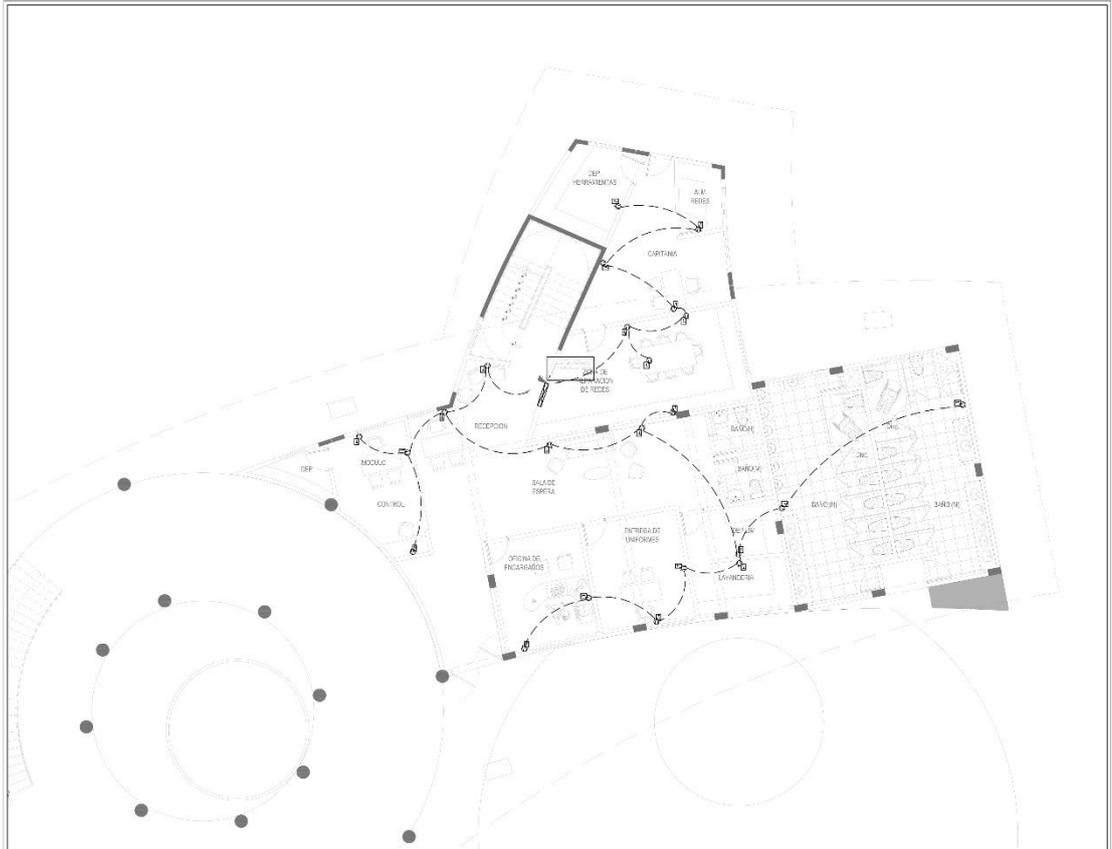


 <p>UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO:</p>		<p>ALTA: Arq. David Arceles, Oliver Murocho (ORCID: 0009-0002-4159-1432)</p> <p>BACH: Arq. Alan Ordoñez, Yola Ramírez (ORCID: 0000-0002-8805-8114)</p>	<p>ESCALA: 1/75</p> <p>FECHA: 22/02/2021</p>	<p>LÁMINA:</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION:</p> <p>DEPARTAMENTO: LIMA</p> <p>PROVINCIAL: LIMA</p> <p>DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>ABSOR: Ing. Arq. Karine Marlym Contreras Vozado (ORCID: 0009-0001-4139-8996)</p>	<p>PLANO REPRESENTATIVO:</p> <p><b>INSTALACIONES ELECTRICAS</b></p> <p>ALUMBRADO</p>	<p><b>IE-03</b></p>

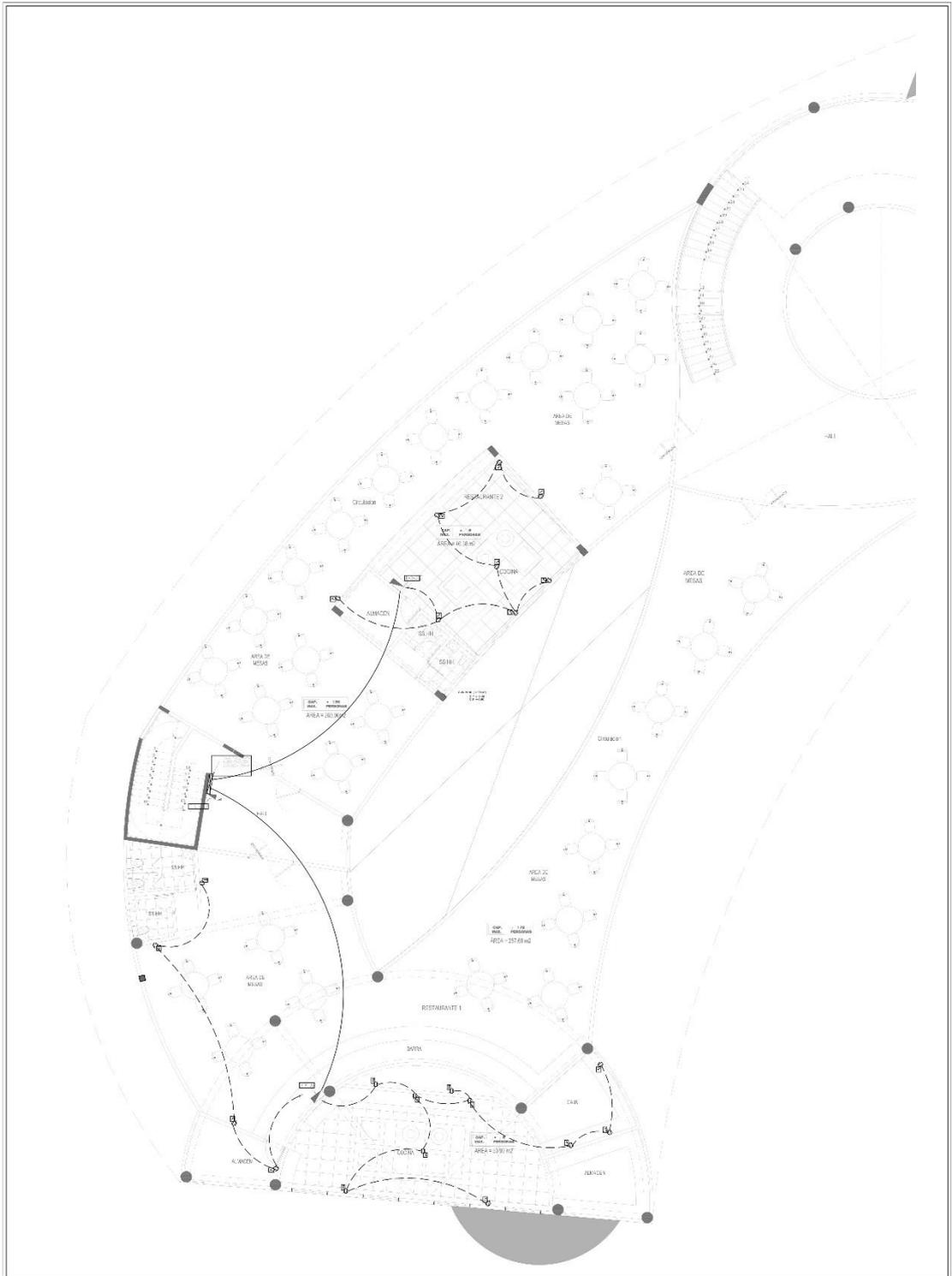


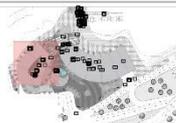


 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	<b>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</b>	<b>CURSO: TESIS</b>	<b>PROYECTO:</b> <b>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</b>		AUTOR: BACH. Arq. David Arceles, Geómetra Mercedes (CORCE: 0000-0002-4159-1432) BACH. Arq. Alan Ordoñez, Yola Ramírez (CORCE: 0000-0002-8800-0114)	ESCALA: 1/75	FECHA: 22/02/2021	LÁMINA:
	<b>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</b>	UBICACIÓN: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIAL: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS	ASesor: ING. Arq. Karina Marilyn Contreras Valverde (CORCE: 0000-0000-4139-8996)		<b>PLAN/01/INSTALACIONES ELECTRICAS</b>	<b>IE-05</b>	<b>TOMACORRIENTE</b>	5 DE 8

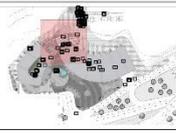


 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: TESIS</p>	<p>PROYECTO: "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONOMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>ALTA: Arq. David Antonio Galvez Murocho (ORCID: 0009-0002-4159-1432)</p> <p>Baja: Arq. Alan Orlando Yala Ramirez (ORCID: 0000-0002-8800-0114)</p>	<p>ESCALA: 1/75</p> <p>FECHA: 22/02/2021</p>	<p>LABOR: IE-06</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIA: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>ASISTENTE: ING. Arq. Karine Marlyna Contreras Valverde (ORCID: 0009-0002-4128-8896)</p>		<p>PLANO REPRESENTATIVO: INSTALACIONES ELECTRICAS</p> <p>TOMACORRIENTE</p>	<p>8 DE 8</p>	



 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p>	<p>CURSO: <b>TESIS</b></p>	<p>PROYECTO:</p>		<p>ALTA: Arq. David Arceles, Deliver Murocho (CORCEL: 000-0002-4159-1432)</p> <p>Baja: Arq. Alan Ordoñez, Yola Ramírez (CORCEL: 000-0002-8800-8114)</p>	<p>ESCALA: 1/75</p>	<p>FECHA: 22/02/2021</p>	<p>LÁMINA:</p>
	<p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIAL: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS</p>	<p>"NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"</p>		<p>ABSOR: Ing. Arq. Karina Marjela Contreras Valverde (CORCEL: 0000-0000-4139-8996)</p>	<p>PLANO/TEMPORALIDAD: <b>INSTALACIONES ELECTRICAS</b></p>	<p><b>IE-07</b></p>	<p>TOMACORRIENTE</p>



 UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	<b>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</b>	<b>CURSO: TESIS</b>	<b>PROYECTO:</b> "NUEVO TERMINAL PESQUERO ARTESANAL - GASTRONÓMICO EN CHORRILLOS - LIMA"		AUTOR: Bach. Arq. David Antonio Quiroz Murocho (ORCID: 0009-0002-4159-1432) Bach. Arq. Alan Orlando Yala Ramirez (ORCID: 0000-0002-8800-8114)	ESCALA: 1/75 FECHA: 22/02/2021	LÁMINA:
	<b>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</b>	UBICACION: DEPARTAMENTO: LIMA PROVINCIAL: LIMA DISTRITO: CHORRILLOS	ASesor: Mg. Arq. Karina Marilyn Contreras Vozado (ORCID: 0000-0001-4138-8986)		<b>INSTALACIONES ELECTRICAS</b> TOMACORRIENTE	<b>IE-08</b>	8 DE 8

**5.5.3.2. Planos de sistemas electromecánicos (de ser el caso)**  
**Documento de trabajo**

**5.6. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

**5.6.1. Animación virtual (Recorridos y 3Ds del proyecto).**

[https://www.youtube.com/watch?v=YDVp2iZu2aM&ab\\_channel=AlanYsla](https://www.youtube.com/watch?v=YDVp2iZu2aM&ab_channel=AlanYsla)



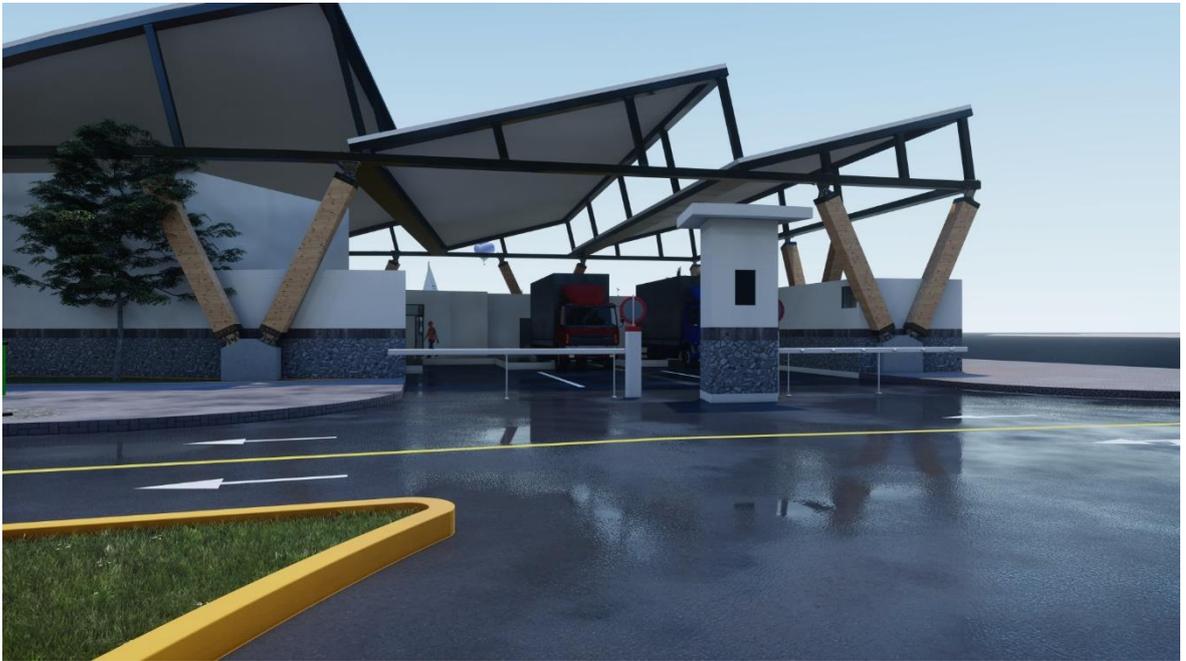






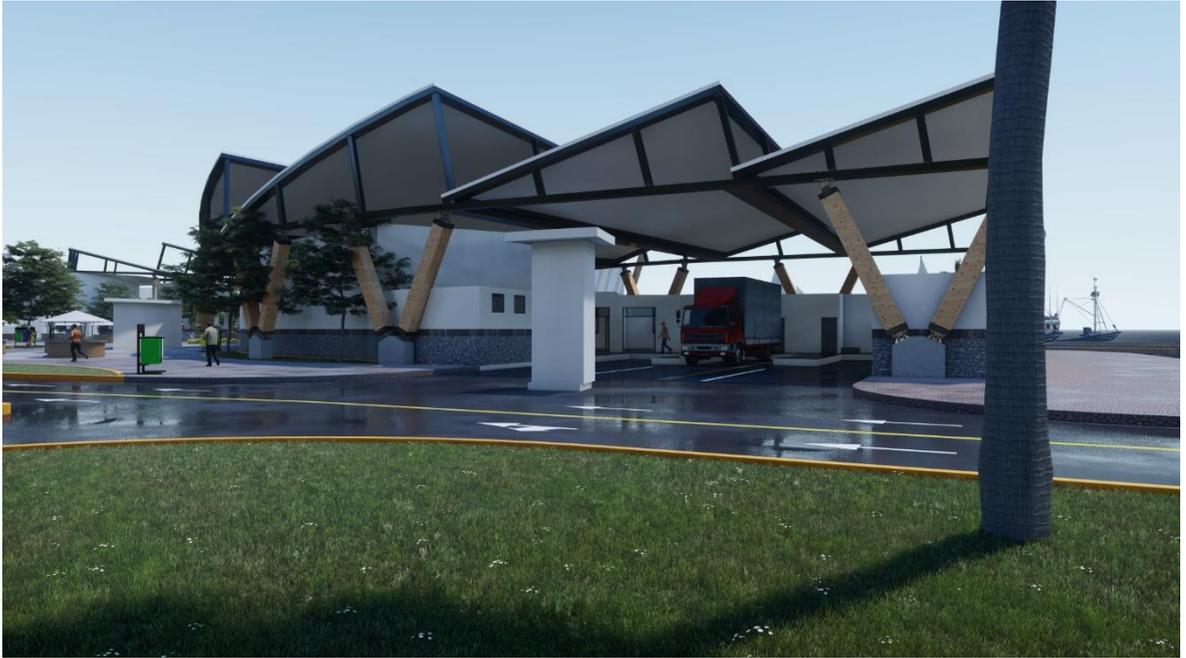


















## **VI. CONCLUSIONES Y RECOMENACIONES**

## **VI. CONCLUSIONES Y RECOMENACIONES**

- El Terminal Pesquero tiene un atractivo natural valioso por su variada fauna, además de albergar una identidad con su entorno inmediato y con el poblador del lugar, esto llevara a que la población se sienta identificada con el proyecto por las diversas actividades y costumbres que se ejecutan en la zona.
- El proyecto se caracteriza por lograr integrar la actividad pesquera con la población atreves de los flujos peatonales diseñados en la composición arquitectónica que busca conectar las actividades diversas del lugar (recreación productiva y turística).
- Para desarrollar las conexiones se tendrán en cuenta dos factores, la circulación y las visuales del proyecto.
- El proyecto busca recuperar su identidad portuaria ya que por tradición e historia Chorrillos es una cuna de pescadores.

## REFERENCIAS

D. Grillo, A. (setiembre de 2005) La arquitectura y la naturaleza compleja: arquitectura, ciencia y mimesis a finales del siglo XX. Recuperado el 3 de diciembre del 2020, de <https://www.tesisenred.net/bitstream/handle/10803/6087/01ACdg01de01.pdf?sequence=1>

Decreto Supremo N° 102-2012-PCM (octubre del 2012) Estrategia Nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2013-2021. Recuperado el 3 de diciembre del 2020, de <https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/seguridad-alimentaria/estrategia-nacional-2013-2021.pdf>

Del Carpio Castro, L. & Vila Alarcón, B. (enero 2010) El mercado de productos pesqueros de Región Metropolitana de Lima. Recuperado el 3 de diciembre del 2020, de <https://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/publilibreacceso/286/informe-lima.pdf>

Ensayo PFC- Universidad Francisco de Vitoria Carlos Pérez-Dosío (Setiembre 2015) El agua como elemento arquitectónico. Recuperado el 3 de diciembre del 2020, de [http://ddfv.ufv.es/xmlui/bitstream/handle/10641/1143/CARLOS\\_P%2B%C3%ABREZ-DOS%2B%C3%ACO\\_ENSAYO.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://ddfv.ufv.es/xmlui/bitstream/handle/10641/1143/CARLOS_P%2B%C3%ABREZ-DOS%2B%C3%ACO_ENSAYO.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Espinoza, A. (2005). Tesis de Arquitectura: Centro de Difusión de Pesca Artesanal en Cerro Azul. Lima, Perú: Facultad de Arquitectura, UPC. Recuperado el 3 de diciembre del 2020, de [https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625549/Calua\\_RF..pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625549/Calua_RF..pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Facultad de Economías y Planificación de la Universidad Nacional Agraria. (2010). El Potencial de la Gastronomía Peruana. Recuperado el 3 de diciembre del 2020, de <http://www.lamolina.edu.pe/revista-agronegocios/SextaEdicion.pdf>

Food and Agriculture Organization & Medina Pizzali, A. – FAO (1992). Instalaciones para el desembarque y la comercialización del pescado en pequeña escala. Recuperado el 2 de diciembre del 2014, de <http://www.fao.org/3/T0388S/T0388S00.htm>

Food and Agriculture Organization & Sciortino, J.A. – FAO (1996). Construcción y mantenimiento de puertos y desembarcaderos para buques pesqueros. Recuperado el 2 de diciembre del 2014, de <http://www.fao.org/3/v5270s/V5270S00.htm#nota>

Food and Agriculture Organization - FAO (2010). Visión General del Sector Pesquero Nacional Perú. Recuperado el 2 de diciembre del 2014, de [http://www.fao.org/tempref/FI/DOCUMENT/fcp/es/FI\\_CP\\_PE.pdf](http://www.fao.org/tempref/FI/DOCUMENT/fcp/es/FI_CP_PE.pdf)

Galarza, Elsa y Kámiche, Joana (2014). Pesca Artesanal: Una Oportunidad para el Desarrollo. Lima, Perú: Agenda 2014, Propuestas para Mejorar la Descentralización. Recuperado el 3 de diciembre del 2020, de <https://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/1013/DI3.pdf>

Gerencia de Regulación y Estudios Económicos Jefatura de Estudios Económicos (junio 2018) Análisis de las concesiones portuarias en el Perú. Recuperado el 3 de diciembre del 2020, de <https://www.ositran.gob.pe/wp-content/uploads/2019/01/Documento-de-Trabajo-N4-Analisis-de-puerto.pdf>

Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI (2018). Economía Peruana. Recuperado el 9 de diciembre del 2014, de <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/economia/>

Leiva Cruz, R. (2012) Caleta de Pescadores Artesanales Curanipe: La rehabilitación del borde costero en el cruce de los oficios. Recuperado el 12 de diciembre del 2020, de [http://opac.pucv.cl/pucv\\_txt/txt-4000/UCF4262\\_01.pdf](http://opac.pucv.cl/pucv_txt/txt-4000/UCF4262_01.pdf)

Mar del Perú (s.f.). Reglas de Juego en el Sector Pesca. Recuperado el 14 de diciembre del 2020, de <https://www.mardelperu.pe/pesca/3/reglas-de-juego-en-el-sector-pesca>

Mendoza, D. (2013). Situación del extensionismo acuícola en el Perú. Dirección de Extracción y Producción Pesquera para Consumo Humano Directo, Dirección de Acuicultura. Lima: Ministerio de la Producción. Recuperado el 14 de diciembre del 2020, de [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4\\_uibd.nsf/7D153F4F303693CD05257B4400611EDA/\\$FILE/6\\_informe\\_extensionismo\\_peru.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/7D153F4F303693CD05257B4400611EDA/$FILE/6_informe_extensionismo_peru.pdf)

Meteoblue (s.f.). Recuperado el 12 de diciembre del 2020, de [https://www.meteoblue.com/es/tiempo/historyclimate/climatemodelled/chorrillos\\_per%c3%ba\\_3943437](https://www.meteoblue.com/es/tiempo/historyclimate/climatemodelled/chorrillos_per%c3%ba_3943437)

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2004) Reglamento de Restaurantes. Recuperado el 2 de diciembre del 2020, de [https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/496226/Decreto\\_Supremo\\_N\\_025-2004-MINCETUR.pdf](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/496226/Decreto_Supremo_N_025-2004-MINCETUR.pdf).

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (octubre 2012). Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021. Recuperado el 3 de diciembre del 2020, de <https://www.minagri.gob.pe/portal/estrategia-nacional-de-seguridad-alimentaria-y-nutricional>.

Ministerio de Economía y Finanzas (2015). Oficina General de Tecnologías de la Información. Recuperado el 23 de noviembre del 2020, de

[https://www.mef.gob.pe/es/?option=com\\_content&language=es-ES&Itemid=101080&view=article&catid=309&id=2551&lang=es-ES](https://www.mef.gob.pe/es/?option=com_content&language=es-ES&Itemid=101080&view=article&catid=309&id=2551&lang=es-ES)  
Ministerio de la Pesquería (2002). Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas. Recuperado el 29 de noviembre del 2020, de [http://www.sanipes.gob.pe/documentos/15\\_D.S.040-2001NormaSanitariaparalasActividadesPesquerasyAcuicolas.pdf](http://www.sanipes.gob.pe/documentos/15_D.S.040-2001NormaSanitariaparalasActividadesPesquerasyAcuicolas.pdf)

Ministerio de la Producción (2004). Plan Nacional para Desarrollo de la Pesca Artesanal. Recuperado el 29 de noviembre del 2020, de <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/per173051.pdf>

Ministerio de la Producción (2010). Plan Nacional de desarrollo de infraestructura pesquera para consumo humano directo. Recuperado el 28 de noviembre del 2020, de <http://www2.produce.gob.pe/dispositivos/publicaciones/2010/agosto/ds011-2010-produce.pdf>

Ministerio de la Producción (2012). I Censo Nacional de la pesca artesanal ámbito marítimo 2012. Recuperado el 28 de noviembre del 2020, de [https://docplayer.es/27002568-I-censo-nacional-de-la-pesca-artesanal-ambito-maritimo-primeros-resultados-generales.html#download\\_tab\\_content](https://docplayer.es/27002568-I-censo-nacional-de-la-pesca-artesanal-ambito-maritimo-primeros-resultados-generales.html#download_tab_content)

Ministerio de la Producción (2013). Produce inaugura sistema de información en D.P.A de Pucusana. Recuperado el 28 de noviembre del 2020, de [https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625960/Balarezo\\_MX.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/625960/Balarezo_MX.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Ministerio de la Producción (2018). Anuario Estadístico 2018. Recuperado el 28 de noviembre del 2020, <https://ogeiee.produce.gob.pe/index.php/en/shortcode/oee-documentos-publicaciones/publicaciones-anuales/item/901-anuario-estadistico-pesquero-y-acuicola-2018>

Ministerio de la Producción (mayo 2019) Boletín del sector pesquero: Desarrollo Productivo de la Actividad Pesquera. Recuperado el 28 de noviembre del 2020, [https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/375654/Boletin\\_Pesquero\\_Mayo\\_2019.pdf](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/375654/Boletin_Pesquero_Mayo_2019.pdf)

Ministerio de la Producción (2019). Anuario Estadístico 2019. Recuperado el 28 de noviembre del 2020, de <https://ogeiee.produce.gob.pe/index.php/en/shortcode/oee-documentos-publicaciones/publicaciones-anuales/item/940-anuario-estadistico-industrial-mipyme-y-comercio-interno-2019>

Ministerio de la Producción (2020). Reporte Coyuntural. Sector Pesca. Resultados de desempeño de la pesca Extractiva. Recuperado el 29 de noviembre del 2020, de <https://ogeiee.produce.gob.pe/index.php/en/shortcode/estadistica-oee/estadistica-pesquera>

Ministerio de la Producción (s.f.). Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero. Recuperado el 5 de diciembre del 2020, de <http://www.fondepes.gob.pe/index.php/infraestructura/estudios-yproyectos>

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2014). Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas. Recuperado el 03 de diciembre del 2020, de <https://ww3.vivienda.gob.pe/ejes/vivienda-y-urbanismo/documentos/Reglamento%20Nacional%20de%20Edificaciones.pdf>

Municipalidad de Lima (1995) Plan Maestro de Desarrollo de la Costa Verde Normativa Actual (1995-2010). Recuperado el 9 de diciembre del 2020, de <https://www.apcvperu.gob.pe/plan-maestro/>

Municipalidad de Lima (agosto 2007). Actualización del Plan Maestro de Desarrollo de la Costa Verde. Recuperado el 9 de diciembre del 2020, de <https://www.apcvperu.gob.pe/plan-maestro/>

Neufert, E. (2006). Neufert: Arte de proyectar en arquitectura. Recuperado el 9 de octubre del 2020, de <https://www.librosarq.com/construccion/el-arte-de-proyectar-16-edicion-neufert/#.YBX8suhKjIU>

Ositran (2010). Gerencia de Regulación Marítima y Gerencia de Regulación Portuaria. Recuperado el 3 de diciembre del 2020, de <https://www.ositran.gob.pe/wp-content/uploads/2019/01/Documento-de-Trabajo-N4-Analisis-de-puerto.pdf>

Openstreetmap (s.f.). Recuperado el 5 de diciembre del 2020, de <https://www.openstreetmap.org/#map=18/-12.16635/-77.02891&layers=H>

Paredes, M. (20 de 12 de 2013). Verano 2014: 92 playas de Lima y Callao son saludables. La Prensa. Recuperado el 5 de diciembre del 2020, de <https://laprensa.peru.com/actualidad/noticia-verano-2014-92-playas-lima-y-callao-son-saludables-17622>

Pérez Piernas, Pedro; Espejo Marín, Cayetano (diciembre 2012) La Pesca como factor de desarrollo del turismo sostenible. El caso de águila (Murcia). Recuperado el 5 de diciembre del 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/398/39824503012.pdf>

Pescalía (s.f.). Recuperado el 5 de diciembre del 2020, de [http://www.pescalía.com/ZONAS\\_FAO/index.htm](http://www.pescalía.com/ZONAS_FAO/index.htm)

S

ANIPES. (2002). Norma sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas. Ministerio de Pesquería. Recuperado el 5 de diciembre del 2020, [http://www.sanipes.gob.pe/documentos/15\\_D.S.040-2001NormaSanitariaparalasActividadesPesquerasyAcuicolas.pdf](http://www.sanipes.gob.pe/documentos/15_D.S.040-2001NormaSanitariaparalasActividadesPesquerasyAcuicolas.pdf)

Sociedad Peruana de Gastronomía - Apega (2010). El Boom Gastronómico Peruano al 2013. Recuperado el 5 de diciembre del 2020, de <https://gastronomiaycia.republica.com/2013/09/17/el-boom-de-la-gastronomia-peruana/>

Sociedad Peruana de Gastronomía - Apega (2012). Lima Capital Gastronómica. Recuperado el 9 de octubre del 2014, de <http://apega.pe/contenidos/lima-capital-gastronomicaS9/proyectosC3.html>

Solórzano Benavides, Javier José (febrero 2021) Puerto y centro de Pesca Artesanal. Recuperado el 5 de diciembre del 2020, de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/550246/Puerto+y+centro+de+pesca+artesanal.pdf?sequence=1>

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. (2013). Glosario. Recuperado el 05 de 10 de 2014, de Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, SUBPESCA. Recuperado el 5 de diciembre del 2020, de <https://www.subpesca.cl/portal/616/w3-propertyname-511.html>

## ANEXOS

### Anexos 1: Principales Puertos y Caletas, según departamentos

#### PRINCIPALES PUERTOS, SEGÚN DEPARTAMENTO

Departamento Puerto	Ubicación geográfica			Ubicación política	
	Cate- goria	Latitud sur	Longitud oeste	Provincia	Distrito
<b>Lima</b>					
Supe	Menor	10°47'15"	77°45'32"	Barranca	Supe Puerto
Chancay	Menor	11°34'30"	77°16'25"	Huaura	Chancay
Huacho	Menor	11°06'38"	77°37'13"	Huaura	Huacho
Cerro Azul	Caleta	13°01'14"	76°29'08"	Cañete	Cerro Azul
Ancón	Caleta	11°45'51"	77°10'37"	Lima	Ancón
Végueta	Caleta	11°00'00"	77°40'30"	Huaura	Végueta
Carquín	Caleta	11°04'54"	77°38'00"	Huaura	Caleta de Carquín
Barranca	Caleta	10°45'44"	77°45'57"	Barranca	Barranca
Chorrillos	Caleta	12°09'23"	77°01'55"	Lima	Chorrillos
Bujama	Caleta	12°43'21"	76°37'46"	Cañete	Mala
<b>Moquegua</b>					
Ilo	Mayor	17°38'29"	71°20'52"	Ilo	Ilo
Ilo Southern	Mayor	17°38'13"	71°21'02"	Ilo	Ilo
Pacocha	Caleta	17°16'48"	71°20'36"	Ilo	Pacocha
Inglés	Caleta	17°39'22"	71°21'03"	Ilo	Ilo
<b>Piura</b>					
Paita	Mayor	05°04'41"	81°06'23"	Paita	Paita
Talara	Mayor	04°34'13"	81°16'47"	Talara	Pariñas
Lobitos	Caleta	04°26'15"	81°17'03"	Talara	Lobitos
Cabo Blanco	Caleta	04°14'34"	81°13'44"	Talara	El Alto
Negritos	Caleta	04°38'39"	81°19'20"	Talara	La Brea
Los Órganos	Caleta	04°10'19"	81°08'00"	Talara	Los Órganos
Máncora	Caleta	04°05'58"	81°03'28"	Talara	Máncora
Bayóvar	Menor	05°47'24"	81°03'39"	Sechura	Sechura
<b>Tumbes</b>					
Pizarro	Caleta	03°27'00"	80°24'02"	Tumbes	Tumbes
Zorritos	Menor	03°39'17"	80°39'41"	Contralmirante Villar	Zorritos
Boca Pan	Caleta	03°40'54"	80°43'48"	Contralmirante Villar	Zorritos
Cancas	Caleta	03°56'10"	80°56'18"	Contralmirante Villar	Zorritos
Punta Sal	Caleta	03°58'35"	80°58'29"	Contralmirante Villar	Zorritos
Grau	Caleta	03°38'41"	80°38'00"	Contralmirante Villar	Zorritos
La Cruz	Caleta	03°37'53"	80°35'03"	Tumbes	La Cruz
<b>Fluviales</b>					
<b>Amazonas</b>					
Nazareth	Caleta	05°10'30"	78°20'12"	Bagua	Imaza
Choros	Caleta	05°55'00"	78°42'00"	Utcubamba	Cumba
Galilea	Caleta	04°00'20"	77°48'35"	Condorcanqui	Río Santiago
<b>Huánuco</b>					
Puerto Inca	Caleta	04°21'24"	74°59'00"	Puerto Inca	Puerto Inca
Ganso Azul	Caleta	08°29'28"	74°42'30"	Puerto Inca	Honoría
<b>Loreto</b>					
Iquitos	Mayor	03°43'28"	73°14'26"	Maynas	Iquitos
Yurimaguas	Mayor	05°53'48"	76°06'18"	Alto Amazonas	Yurimaguas
Andoas	Caleta	02°53'50"	76°23'42"	Datem del Marañón	Pastaza
América	Caleta	04°43'00"	77°04'00"	Datem del Marañón	Morona
Barranca	Caleta	04°49'04"	76°42'00"	Alto Amazonas	Barranca

Figura 96. Principales Puertos

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática - Dirección Nacional de Censos y Encuestas).

## Anexo 2: Zonificación de la Playa Pescadores, Autoridad de Proyectos de la Costa Verde (APCV).

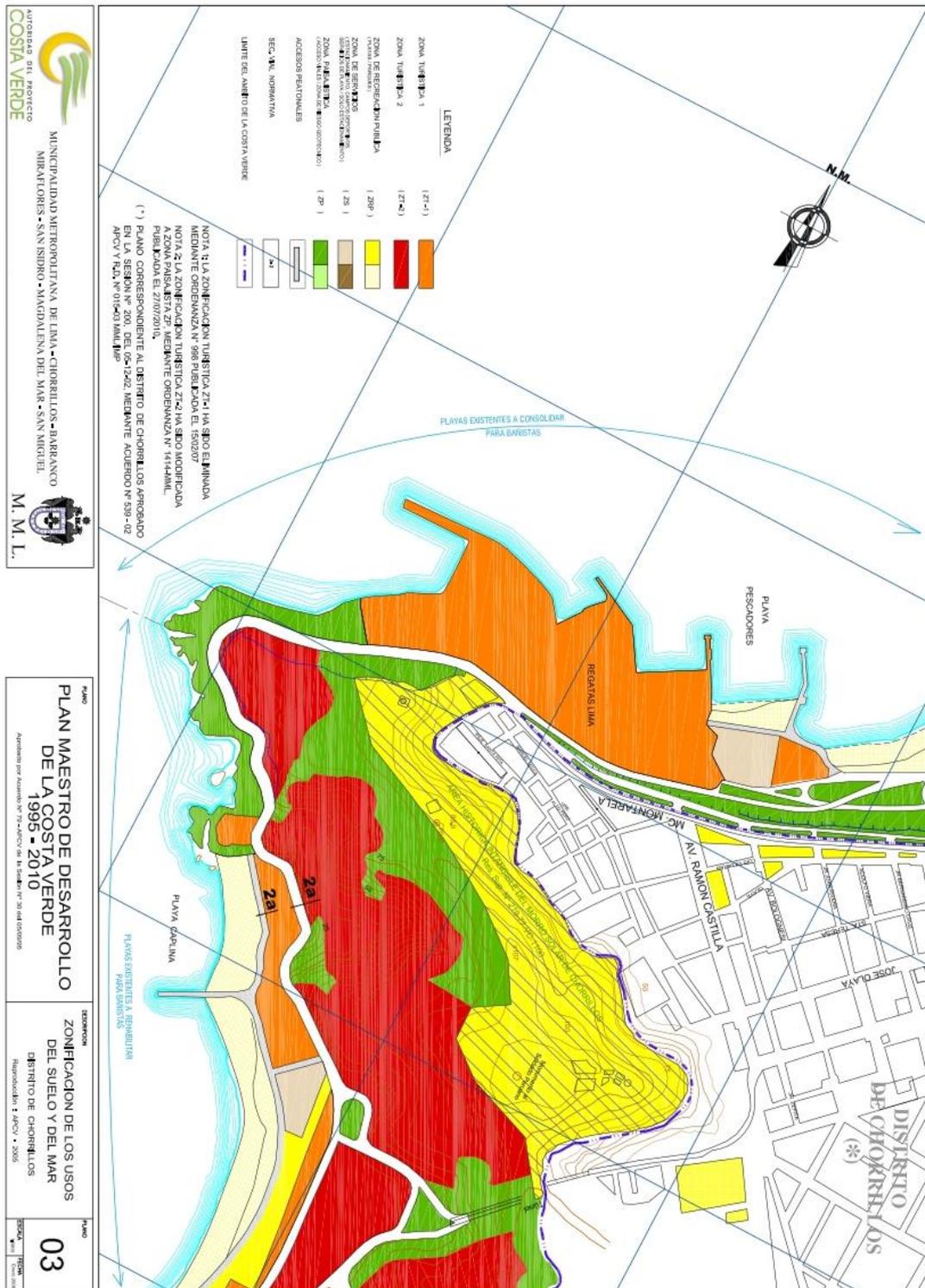


Figura 97. Zonificación de la Playa Pescadores

Fuente: Plan Maestro de desarrollo de la Costa Verde.

### Anexo 3: Calificación Sanitaria de las Playas de la Costa Verde

Distrito	Playa	Coliformes Fecales (NMP/100 ml)	Calificación Microbiológica	Calificación Estética	Baños	Tachos	Calificación Sanitaria
Miraflores	Los Delfines	1.8	Buena	Regular	No	No	Saludable
Miraflores	Punta Roquitas	1.8	Buena	Regular	Si	Si	Saludable
Miraflores	Pampilla	1.8	Buena	Regular	Si	Si	Saludable
Miraflores	Waikiki	7.8	Buena	Regular	Si	Si	Saludable
Miraflores	Makaha	6.8	Buena	Regular	Si	Si	Saludable
Miraflores	Redondo	1.8	Buena	Regular	No	No	Saludable
Miraflores	La Estrella	1.8	Buena	Buena	No	No	Saludable
Miraflores	Las Piedritas	220	Regular	Mala	No	No	No Saludable
Barranco	Las Cascadas	7.8	Buena	Regular	Si	Si	Saludable
Barranco	Barranquito		Buena	Regular	Si	Si	Saludable
Barranco	Los Pavos	1.8	Buena	Regular	No	No	Saludable
Barranco	Barranco	49	Buena	Regular	Si	Si	Saludable
Barranco	Los Yuyos	79	Buena	Regular	Si	Si	Saludable
Chorrillos	Agua Dulce Norte "B"	17	Buena	Regular	Si	Si	Saludable
Chorrillos	Agua Dulce Sur "A"	33	Buena	Regular	Si	Si	Saludable
Chorrillos	Los Pescadores	79	Buena	Regular	Si	Si	Saludable

Figura 98. Calificación Sanitaria de las Playa Pescadores

Fuente: Informe N° 005529-2014/DEPA/DIGESA

### Anexo 4: Temperatura de fondo del agua de mar.

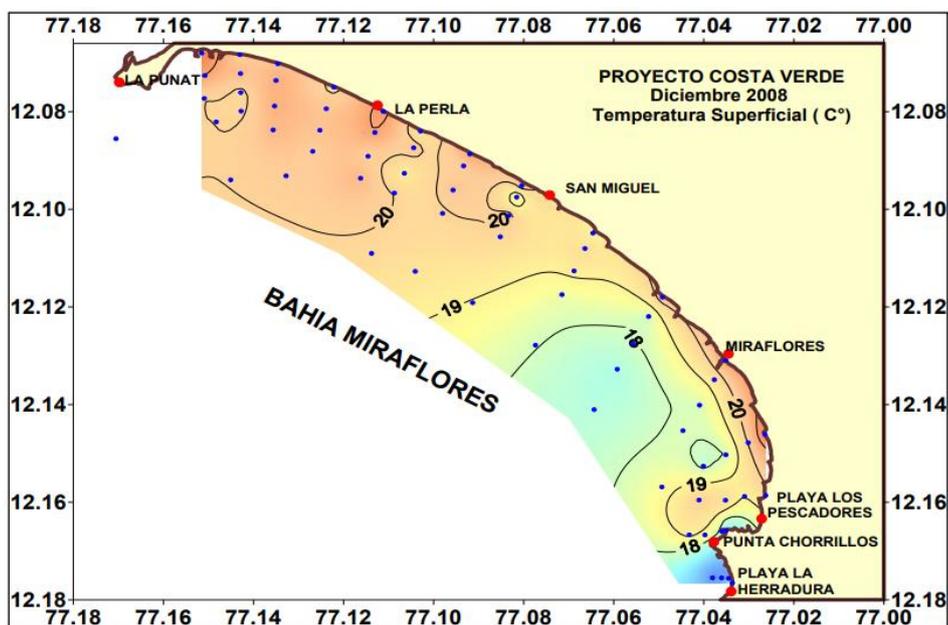


Figura 99. Temperatura de fondo de agua de mar de la Playa Pescadores

Fuente DHN, 2009

### Anexo 5: Temperatura en la superficie del agua de mar (TSM).

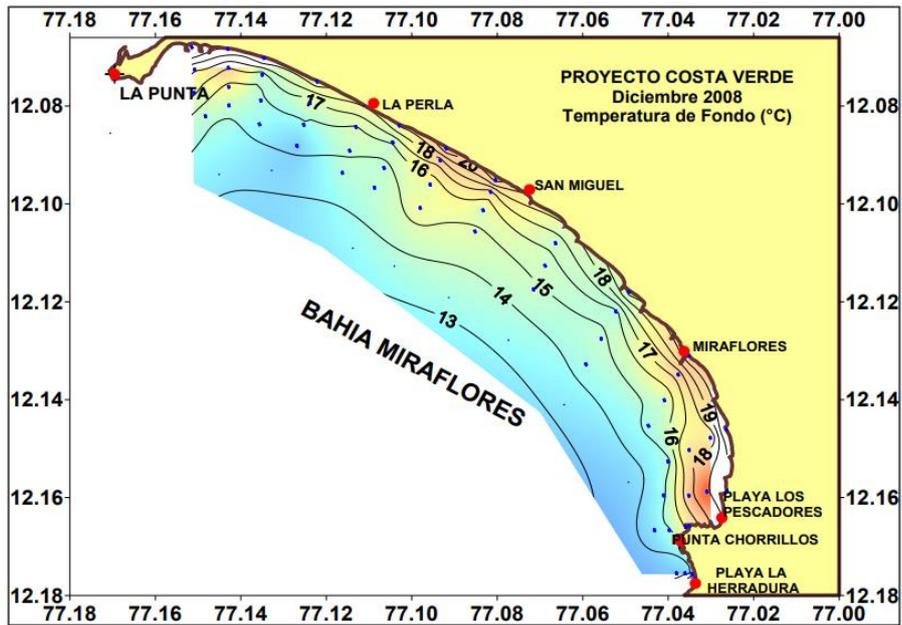


Figura 100. Temperatura en la superficie del agua de mar de las Playa Pescadores

Fuente DHN, 2009

### Anexo 6: Modelación de corrientes. Marea ascendente

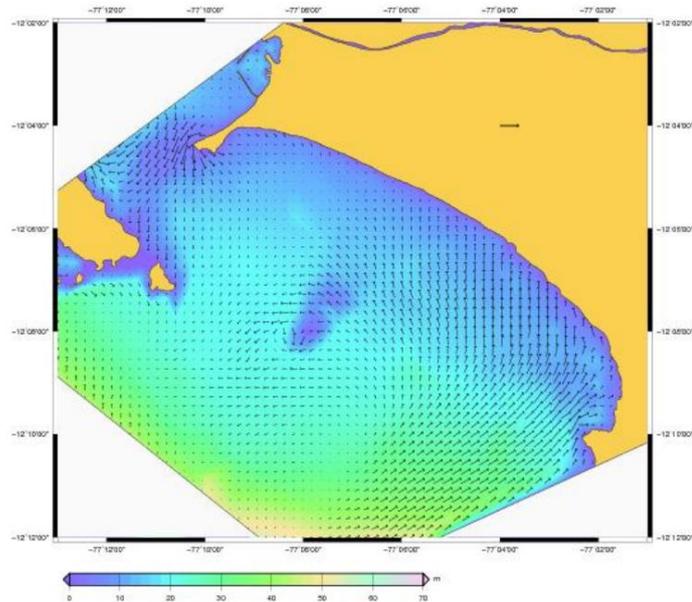


Figura 101. Modelación de corrientes. Marea ascendente de las Playa Pescadores

## Anexo 7: Distribución de los tipos de sedimentos en la Costa Verde.

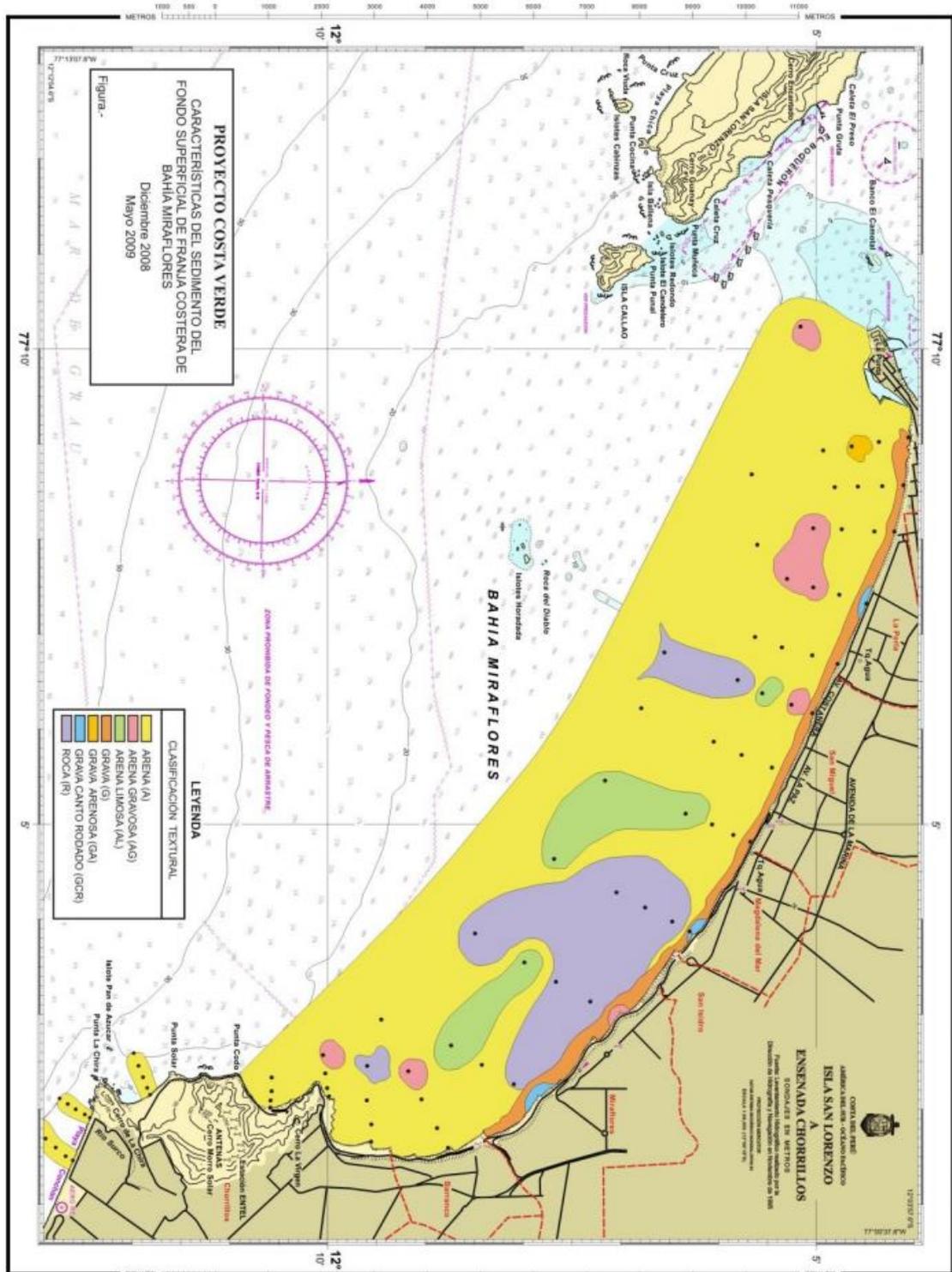


Figura 102. Clasificación de la textura del sedimento

Fuente: DHN2009

## Anexo 8: Distribución vertical de la granulometría Bahía de Miraflores

Distrito	Playa	Secc.	Est.	Limo	Arena	Grava	Canto Rod.	Descripción		
				(%)	(%)	(%)	(%)			
Chorrillos	La Herradura	P1	T				100,00	Canto rodado gravoso		
			A	1,60	98,40			Arena (sobre roca)		
			B	0,51	99,49			Arena		
			C	1,20	82,37	16,43		Arena		
	Pescadores	P2	T	0,05	99,95				Arena	
			A		99,33	0,67			Arena	
			B	0,02	99,50	0,48			Arena	
			C	0,19	84,02	15,79			Arena gravosa	
	Agua Dulce	P3	T	0,01	99,99				Arena	
			A	0,02	99,98				Arena	
			B	0,07	99,91	0,02			Arena	
			C	0,01	8,92	1,01	90,06		Canto rodado (sobre roca)	
Barranco	Barranquito	P4	T	0,01	99,99				Arena	
			A				100,00		Canto rodado (sobre roca)	
			B	0,52	99,48				Arena	
			C	0,62	82,51	16,87			Arena gravosa	
			D	0,10	6,86	93,04			Arena	
Miraflores	Redondo II	P5	T		10,49	26,88	62,63		Canto rodado gravoso	
			A		35,52	64,48			Arena gravosa (sobre roca)	
			B	0,01	99,99				Arena	
			C	13,53	86,47				Arena limosa	
	Los Delfines	P6	T		41,15	58,85				Grava arenosa
			A			21,89	78,11			Canto rodado gravoso (sobre roca)
			B	0,10	99,90					Arena (sobre roca)
			C	13,53	86,47					Arena limosa
San Isidro	Pera del Amor	P7	D			17,97	82,03			Canto rodado (sobre roca)
			T			75,05	24,94			Grava y canto rodado
			A	13,74	82,26					Arena limosa (sobre roca)
			B			13,26	86,74			Canto rodado gravoso (sobre roca)
			C			13,00	87,00			Canto rodado gravoso (sobre roca)
Magdalena	Marbella	P8	D	37,80	62,20					Arena limosa
			T		38,44	61,56				Grava arenosa
			A	5,60	94,40					Arena
			B	10,90	89,10					Arena
			C	24,06	75,94					Arena limosa
D	35,35	64,65						Arena limosa		

Figura 103. Distribución vertical de la granulometría Bahía de Miraflores

Fuente: DHN 2009

## Declaratoria de Originalidad del Autor/ Autores

Nosotros, **Galvez Menacho, Daniel Antonio y Ysla Ramirez, Alan Orlando**, egresados de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura, Escuela Profesional Arquitectura de la Universidad Alas Peruanas, Sede Barranco, declaramos bajo juramento que todos los datos e información que acompañan al Trabajo de Investigación / Tesis titulado:

### **“Nuevo Terminal Pesquero Artesanal - Gastronómico en Chorrillos - Lima”**

es de nuestra autoría, por lo tanto, declaramos que el Trabajo de Investigación / Tesis:  
No ha sido plagiado ni total, ni parcialmente.

1. Hemos mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
2. No ha sido publicado ni presentado anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
3. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

En tal sentido asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

Lima 01 de marzo de 2021

Apellidos y Nombres del Autor Galvez Menacho, Daniel Antonio	
DNI: 70313951	Firma 
ORCID: 0000-0002-4199-1432	
Apellidos y Nombres del Autor Ysla Ramirez, Alan Orlando	
DNI: 44160033	Firma 
ORCID: 0000-0002-6693-6114	