



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

“Condiciones de recepción, acopio y distribución de alimentos de primera necesidad para proponer un mercado mayorista multifuncional – Trujillo 2019”

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Arquitecto

AUTORES:

Novoa Lezama, Nilton Sleither (ORCID: 0000-0002-9585-031X)

Pizán Fernández, Jhony Jhonatan (ORCID: 0000-0003-3120-1676)

ASESORA:

Dra. Tejada Mejía, María Teresa (ORCID: 0000-0002-9582-9692)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

TRUJILLO - PERÚ

2020

DEDICATORIA:

A Dios por sus incontables bendiciones, y que por medio de su misericordia nos colmó de fuerzas para alcanzar nuestros objetivos en el transcurso de nuestra carrera.

A nuestros Padres, Novoa Flores Nilton y Bernardino Pizán Fernández, que gracias a su infinito amor y sus valores que nos brindan día a día, hemos logrado llegar hasta esta meta. Son unos excelentes Padres, los amamos, siempre serán inspiración para nuestra vida.

A nuestras Madres, Liliana Lezama Gutiérrez y Margarita Fernández de Pizán, que gracias a su amor de Madres nos protegieron y nos cuidaron para llegar hasta acá a través de sus consejos y enseñanzas de lucha y entrega.

Novoa Lezama, Nilton Sleither y Pizán Fernández,
Jhony Jhonatan

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradecemos, a Dios por darnos vida y salud para poder culminar satisfactoriamente nuestro proyecto de tesis.

A nuestra familia por su esfuerzo y sacrificio durante nuestra etapa universitaria. A nuestros amigos que con sus consejos y apoyo moral nos motivaron a ser mejores cada día. A nuestros docentes que, gracias a sus conocimientos y su tiempo empleado en nosotros, hemos podido llegar a culminar esta investigación.

Finalmente agradecemos a los profesores y alumnos de las diferentes instituciones artísticas de la ciudad de Trujillo por habernos facilitado información respecto a nuestro tema de investigación.

ÍNDICE

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice	iv
Resumen	v
ABSTRAC	vii
I. INTRODUCCION	Ó
1 II. MARCO TEÓRICO	4
III. MÉTODO.....	11
3.1. Tipo y diseño de investigación	11
3.2. Variables y su operacionalización	11
3.3. Población, muestra y muestreo, unidad de análisis.....	15
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	16
3.5. Procedimientos.....	16
3.6. Método de análisis de datos.....	17
3.7. Aspectos éticos.....	17
IV. RESULTADOS	17
V. DISCUSIÓN	17
VI. CONCLUSIONES	17
VII. RECOMENDACIONES	17
REFERENCIAS	
ANEXOS	

RESUMEN

El proyecto de investigación considero como propósito **“Determinar las condiciones de recepción, acopio y distribución de alimentos de primera necesidad para proponer un mercado Mayorista multifuncional – trujillo2019”** La presente investigación es no experimental con un método DESCRIPTIVO-CORRELACIONAL. la población de estudio 2450 comerciantes, con una muestra no probabilística a conveniencia de 50 comerciantes. El tipo de instrumentos fueron (fichas de observación, entrevistas, análisis de documentos, análisis de casos). Los resultados obtenidos fueron que las formas de recepción, acopio y distribución de alimentos de primera necesidad carecen de un buen funcionamiento quitando las condiciones óptimas de cada producto, dando como solución sistema integral ordenado que genere una mejor distribución y comercialización del nivel de la tecnología, con los procesos desde el acopio a la comercialización son: llegada, descarga, almacenamiento, reparto, exhibición y venta, de igual manera el giro de venta con más volumen y abastecimiento semanal es el de carnes, con un volumen de (3694m3) seguido de abarrotes, tubérculos, verduras y frutas. Se llego a la conclusión que las condiciones de recepción, acopio, venta en mercados que hacen las veces de mayoristas en Trujillo no son las correctas. Para proponer un Mercado Mayorista multifuncional se implementarán las determinadas, mediante la investigación.

Palabras Clave: Mercado mayorista, comercialización, condiciones, acopio y distribución, alimentos de primera necesidad

ABSTRAC

The Project of investigation considered to be an intention “To determine the conditions of reception, gathering and food distribution of the first need to propose an experimental whit a method descriptive – correlational. The population of study 2450 merchants, with a sample not probabilistic to expediency of 50 merchants. The type of instruments was a (cards of observation, interviews, analysis of documents, analysis of cases). The obtained results were that the forms of reception, gathering and food distribution of the first need lack a good functioning removing the ideal conditions of every product, giving as solution integral tidy system that generates a better distribution and commercialization of the level of the technology, with the processes from the gathering to the commercialization they are: arrival, discharge, storage, share-out, exhibition and selling, of equal way the money order of selling with more volume and weekly supplying is that of meats, with a volume of (3694m3) followed by groceries, tubers, vegetables and fruits. I concluded that the conditions of reception, gathering, selling on markets that they do wholesalers’ time in Trujillo aren’t the correct ones. To propose a wholesale multifunctional market the certain ones will be implemented, by means of the investigation.

Keywords: wholesale market, commercialization, conditions, gathering and distribution, food of the first need.

I. INTRODUCCIÓN

Un mercado mayorista tiene como condición esencial surtir adecuadamente a los habitantes y simplificar la venta de alimentos a gran cantidad, mediante técnicas de manejo de alimentos, productos y de las prácticas de mercadeo. El mismo que por su función fundamental es el que se encarga de repartir o distribuir los alimentos en menor escala y ha proporción a los mercados de cualquier ciudad, y estos que son minoristas van directamente al consumidor; por lo tanto, los mercados mayoristas son intermediarios entre la producción de origen agropecuario y pesquero de acopio de alimentos. A nivel Perú, los mercados mayoristas se incrementaron en 138.1% al pasar de 1097 en el año 1996 a la cantidad de 2612 mercados en el año 2016, más del doble. Al respecto solo se dispone de un mercado que cumple con estas condiciones, Como Mercado Mayorista ubicado: en el distrito de lima, que cumple la función que antes se indicó entre ellos por ejemplo el Gran Mercado Mayorista De Lima.

Según (INEI-censo nacional de mercados de abastos 2016) En la libertad solo existen 4 mercados denominados mayoristas, pero ninguno cumple con estas cualidades solo son zonales. Hoy en día, en la ciudad de Trujillo no tenemos mercados mayoristas si no que hacen las veces de mayoristas por ejemplo el terminal pesquero del distrito de Víctor Larco-buenos aires norte, que se encarga de el acopio y venta a gran cantidad de productos hidrobiológicos de mayor importancia de Trujillo, cuyas especies llegan provenientes de puertos y caletas, de Trujillo, Salaverry, entre otras partes de la libertad. Y que hace las veces de mayorista pues tiene estas pésimas condiciones como; la mala distribución y manipulación insalubre de estos alimentos marinos, además deficientes cuidados sanitarios correspondientes que pueden ser perjudiciales para el consumo humano. (ANEXO 2) otros productos alimenticios que se comercializan a gran escala son la papa, yuca entre otros tubérculos, que abastecen gran parte de la ciudad. Que de forma improvisada descargan en camiones, almacenes, calles y pistas aledañas (ANEXO 2) ocasionando una deficiente recepción y distribución de dichos alimentos agrícolas que no es el caso. Causando que el alimento pierda calidad, se maltrate, además ocasionando una contaminación visual y ambiental (ANEXO 2). Asimismo, un mercado que tiene la condición de suma importancia para Trujillo donde también se hace actividad de acopio y venta, es La Hermelinda donde los movimientos generan deficiencias tanto, para carga y descarga de alimentos de primera necesidad (ANEXO 2), esto ocasiona que se descargue los alimentos de diferente índole

como fruta, verduras, hortalizas, papas, pescados, pollos etc., en las pistas con camiones no apropiados y descargando sin ninguna medida sanitaria, manipulándolos de forma inadecuada ocasionado que el producto pierda su calidad y gran parte se malogre (ANEXO 2). Además, de encontrarse en este estado, tiene pésima gestión de residuos sólidos, lo que genera proliferación de ratas a causa de la suciedad ocasionada por la basura de los mismos comerciantes y pésima imagen urbana (ANEXO 2). Lo explicado y descrito anteriormente deja notar que Trujillo no posee un mercado mayorista a pesar de que estos mercados si tienen venta por mayor pero no de la forma correcta. Por lo tanto, es necesario y urgente que Trujillo por la magnitud de su importancia y actividades de su ciudad requiere, necesite un centro de abastos por mayor, para la recepción acopio y distribución de forma correcta y óptima, en condiciones necesarias para todos estos tipos de alimentos a gran escala.

De lo antes mencionado en la realidad problemática formulamos el siguiente problema: **¿Cuáles son las condiciones de recepción, acopio y distribución de alimentos de primera necesidad para proponer un mercado mayorista multifuncional – Trujillo 2019?**

En la justificación del estudio: por su conveniencia. Esta investigación puede ser muy importante ante futuras investigaciones relacionadas con el tema, de la misma manera llegaría a ser de mucha utilidad a la municipalidad distrital de Trujillo para que posteriormente llegue A plantear un equipamiento de esta magnitud, así mismo **por el beneficio.** Esta investigación dará un beneficio económico ya que ayudará a los pobladores de la localidad de Trujillo a tener más oportunidades de trabajo y, además, ayudará al descongestionamiento vehicular que presenta la ciudad de Trujillo. Por último, **por su relevancia social,** esta investigación proporcionará mejoras en el contexto urbano, en el cual incrementará la calidad de vida para la población que compra sus productos al por mayor.

Para definir la forma en que se alcanzó el resultado se planteó los siguientes objetivos:

Objetivo General. “Determinar las Condiciones de Recepción, Acopio y Distribución de Alimentos de Primera Necesidad para Proponer un Mercado Mayorista Multifuncional para la Ciudad de Trujillo-2019”. Para llegar a precisar mejor los resultados se planteó los siguientes objetivos específicos:

- determinar la cantidad de alimentos de primera necesidad por día en Trujillo.
- Identificar los horarios de mayor abastecimiento, comercialización y sistemas de distribución de cada tipo de alimentos de primera necesidad

- Identificar los sistemas más adecuados de acopio, recepción, exhibición y venta según el tipo de alimentos.
- Conocer los ambientes necesarios que debe tener un mercado mayorista multifuncional.

II. MARCO TEÓRICO

Con el propósito de entender mejor la importancia de un mercado mayorista como antecedente se tiene a **Yana Y Sulca (2017)** en su tesis titulada *“Propuesta Arquitectónica Del Mercado Mayorista De Productos Agrícolas – Juliaca Perú”* la misma investigación que tiene como objetivo esencial, el abastecimiento de productos agrícolas al por mayor, que se realiza en la ciudad de Juliaca por medio de un Mercado Mayorista, donde buscan implementar e innovar un sistema de recepción, sistemas mecánicos de distribución para cada tipo de alimentos, almacenamiento y venta de este tipo de alimentos, además buscan satisfacer las necesidades de las personas (como vendedores, transportistas y público visitante) con espacios complementarios y polivalentes y de ocio. Además, se desarrollará en las periferias sin afectar el crecimiento urbano de la ciudad y mejorando la calidad de vida de los comerciantes, compradores, consumidores, también la calidad de los productos y la dinámica de su comercialización. Los autores utilizaron una metodología descriptiva explicativa, aplicada y transversal y no experimental. Mediante la observación se verificó sobre las deficiencias a nivel de infraestructura en cuanto a transporte, acopio y distribución de productos agrícolas en la ciudad de Juliaca. Se recomienda la elaboración de reglamentación y normatividad a las autoridades locales y nacionales para precisar las condiciones mínimas para establecimientos comerciales de carácter mayorista en la ciudad de Juliaca, para que mejore el adecuado abastecimiento y distribución de productos agrícolas a nivel mayorista acorde al crecimiento poblacional. Adicionalmente los investigadores, **Dante y Cancapa (2019)** en su tesis titulada *“Mercado Mayorista y Terminal Terrestre de Carga, para el Desarrollo, Modernización del Sistema de Abastecimiento, distribución y Comercialización de Alimentos y Transporte de Carga en la Ciudad de Tacna”* El proyecto tiene como finalidad; el diseño de un Mercado Mayorista y Terminal de Carga para la región Tacna, debido al aumento de venta y transporte de carga. Esta propuesta de investigación busca determinar qué cantidad de alimentos se distribuyen por giro para el abastecimiento mayorista, completando con el terminal de carga que busca de forma habitual la posibilidad de realizar todas las operaciones en forma integral, lo que significa que los alimentos llegarán en las mejores condiciones de calidad con un sistema de distribución con para cada. De esta forma se buscará contribuir al desarrollo y mejoramiento en ventas de alimentos y transporte de carga en la ciudad de Tacna. El autor en su respectiva tesis empleó una metodología de tipo aplicada ya que buscará utilizar los conocimientos adquiridos y establecidos dentro del

marco teórico, que nos permite comprender su necesidad de la actividad comercial. Su diseño es no experimental, transeccional correlacional / causal.

Por último, **Rivarola, C.A (2015)** en su tesis titulada: *Nuevo Mercado para el Distrito de Magdalena del Mar. (tesis de grado) Universidad de Ciencias Aplicadas. Lima, Perú.* La misma investigación tiene como objetivo esencial, diseñar un proyecto de arquitectura que desarrolle ambientes ideales para la venta diaria del mercado (puestos de venta no tradicionales: frutas, verduras, carnes, aves, pescados. Además de espacios polivalentes y complementarias. El autor en su respectiva tesis empleó una metodología de tipo aplicada ya que busca utilizar los conocimientos adquiridos y establecidos dentro del marco teórico, además su diseño es no experimental. Por último, el autor recomienda que deben diseñarse de forma ordenada de acuerdo con los requerimientos de los comerciantes y abastecedores. Además, Brindándoles espacios complementarios polivalentes (uso de actividades simultáneas de ocio, cultura y gastronomía). Espacios de reunión e integración (plazas internas, pasajes), espacios como restaurantes. Espacios complementarios (tiendas, guarderías, tópicos, etc. Espacios para el personal (SS. HH y vestuarios).

Antes de mencionar las teorías que respaldan y refuerzan el tema central, es necesario tocar temas relacionados con la forma correcta de recepción, acopio y distribución de alimentos, pues el proyecto que se está planteando tiene una carga comercial y social para la ciudad, donde sus ciudadanos se ven afectados o beneficiados desde el punto de vista comercial.

Recepción, almacenamiento y gestión de productos alimenticios de (González, M. 2005)

afirma que es muy importante para el abastecimiento y la comercialización de alimentos de primera necesidad definir e implementar sistemas para, almacenar los productos que llegan al establecimiento. Se recomienda, para cada tipo de alimentos, diferentes sistemas de almacenamiento: Almacenamiento Seco. - (enlatados, cereales, harina, azúcar, te, café y otros alimentos no perecederos). Cabe señalar que el responsable de dicha actividad debe de seguir las siguientes pautas para un adecuado almacenamiento (ANEXO 2). Almacenamiento Refrigerado. - (productos lácteos, pescados, carnes rojas y blancas) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales, por lo tanto, los cuartos refrigerados mantendrán temperaturas entre 2,5°C a 6°C (ANEXO 2). Almacenamiento Congelado. - los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza el buen estado de estos. (ANEXO 2). Por otro lado, para la gestión de productos alimenticios el autor afirma que, Las prácticas de almacenamiento son básicos para el control de calidad, ya que el mantenimiento adecuado

de estos almacenes debe de tener, un control de temperaturas, limpieza y de saneamiento, importantes para asegurar la calidad de los productos. También, **la Universidad Industrial de Santander del (2008)** afirma que el almacenamiento de alimentos de forma adecuado reduce las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos. Asimismo, **Sistemas de Abastecimiento y Distribución de Alimentos (SADA) de la (FAO 2007)**, sostiene que los sistemas de abastecimiento y distribución son las combinaciones complejas de actividades lineales y ordenadas desde (producción, manipulación, transporte almacenamiento, procesamientos, embalaje, ventas al por mayor, etc.). Estas actividades son realizadas por diferentes personas: productores, acopiadores, transportistas, vendedores mayoristas. Por último, **Abastecimientos Y Distribución De Alimentos en las Ciudades De (Argenti O. 2007)** Afirma que: los mercados mayoristas cumplen un rol principal en la distribución de los alimentos. La ubicación de estos mercados a las afueras de las ciudades facilita la distribución de alimentos disminuyendo la aglomeración del tráfico en áreas urbanas y permitiendo una gestión más eficiente.

Mercado mayorista de (Rello, 1989) Afirma que: son establecimientos que venden mercancías en grandes cantidades. Generalmente los distribuidores van comprar en los productos que después revenden a otros comerciantes, a precios mayores. Con ello, se crea un sistema de alimentos y materias primas en el que los mayoristas concentran el control y el poder. Por esta razón, los mercados mayoristas tienen dos funciones esenciales: una de concentración de la producción y otra de inicio de dispersión o distribución. También, los Mercados Mayoristas son denominados también Mercados Centrales, Centrales Mayoristas, Mercados Terminales; por lo común disponen de una infraestructura física y se localiza en los centros urbanos populosos que captan cuantiosas demandas de alimentos.

Los mercados mayoristas, al contrario de los mercados de productores son “grandes en tamaño y pequeños en número”, y tienen las siguientes funciones: en primer lugar, **Concentración de la Producción**. Con el acopio se inicia la reunión de la producción, que llega a su máximo grado de concentración en el mercado mayorista. Seguidamente la **Selección**. en algunos casos los mayoristas realizan funciones físicas tales como selección y clasificación, re empacado, transporte y otras preparaciones para el consumo, aunque en general, esas son funciones que se llevan a cabo a otros niveles de canal de comercialización.

y por último el **Almacenamiento**. se realiza sobre todo en la etapa mayorista, en los productos con sistemas de mercadeo centralizado; esta función toma fuerza a niveles de apoyo y de distribución detallista, cuando se descentraliza el sistema.

Por otro lado, los Mercados por Influencia de Población: Mercado Metropolitano. –por su ubicación sirve a todos los puntos de una ciudad, los consumidores están dispersos en toda el área metropolitana. Mercado Sectorial. -Están ubicados a más de un kilómetro, el usuario puede llegar a pie o en automóvil, Mercado Cantonal. – este tipo de mercado da servicio a personas que viven en un radio mayor a un kilómetro, también llamado mercado de barrio, ya que puede desplazarse a pie los usuarios hacia el mercado o en automóvil a una distancia que se recorre en un tiempo no mayor a diez minutos. (Bracamonte, 2006, pp.20). Por otro lado, la **Arquitectura Multifuncional de Sánchez, L. 2015 Luís- Natural Stone Company**). Es el desarrollo de espacios que integran varias funciones al mismo tiempo, pero no se limita solo a esto, sino que crea espacios que se adaptan a las necesidades de los usuarios de una determinada población.

Para entender algunos términos que nos ayudaran que se dé una explicación de una idea mencionaremos algunos conceptos más importantes:

Área de carga/descarga: Mc Nutt (2006), indica que es el espacio destinado para el abastecimiento de productos. Éste puede realizarse mediante camiones, buses, pick-ups, carretas u otro medio de transporte, y debe contar con área y radios de giro adecuados para su fácil movilización. (pp.33). **Canales de comercialización:** Medio por el cual se lleva a cabo el movimiento de producto, desde los centros de producción hasta el consumidor final. RAE (2018). **Centro de Acopio:** cumplen con la función de reunir la producción de pequeños productores para que puedan competir

en cantidad y calidad en los mercados de los grandes centros urbanos. **Comercio Mayorista:** nivel intermedio de comercio entre los centros de producción especializados y el mercado local de comercio. RAE (2018). **Criterios de localización:** Para la ubicación de cualquier mercado que quiera funcionar debe de contar con un soporte de secciones viales, pues sin un adecuado ancho y dimensionamiento de vías y espacios de recepción, el mercado no puede funcionar según el CIIU (CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL UNIFORME). **Demanda de alimentos:** Días (2013) indica la demanda, muestra las cantidades de un bien o servicio que los compradores desean y son capaces de adquirir a los diferentes precios del mercado mayorista. **Distribución por codificación:** Reparto organizado de producto desde el

almacenamiento hasta los distintos mercados o ventas a los cuales el consumidor pueda adquirir el producto. **Mercado de Productores:** función principal es la venta a los comerciantes minoristas de los productores a sus agentes, para su compra por los comerciantes mayoristas. (WIKIPEDIA.ORG, 2016) **Nave de comercialización:** Se le denomina al conjunto de puestos de venta de un tipo de alimentos. **Proceso de abastecimiento:** se define como una articulación comercial de la producción con relación a las necesidades de consumo de áreas indicadas como centros urbanos, se simplifica en una compraventa, pero no todo el proceso no se inicia o termina allí, sino se viene desde la producción, pasa por algún tipo de manufacturado, mecanismos de distribución-traslado promoción, y llega hasta el consumidor de diversas formas en distintos lugares (PLAZOLA ARQUITECTURA Mercados, 1977, vol.7 pag.617). **Proceso de comercialización:** coordinación de actividades ordenadas con la finalidad de llevar los productos desde los puntos de producción hasta los puntos de consumo. (WIKIPEDIA. ORG, 2016).

Para un mejor entendimiento y comprensión del estudio de mercados mayoristas y con el fin de tener ideas para su solución o propuesta es conveniente revisar casos similares entre ellos, **EL MERCADO SANTA ANITA; Ubicación: Lima – Perú Distrito: Lima, Año de construcción: 1982.** (ANEXO 2). Es el principal mercado mayorista y minorista de productos de consumo en la Zona Metropolitana de Lima, especialista en abarrotes, víveres, frutas, legumbres, flores, hortalizas, aves, carne, pescados, mariscos. se distribuyen en un área total de 82 hectáreas. se distribuye en distintas zonas. La mayor de ellas es de zonas húmedas, seguida de la zona de semihúmedas, (ANEXO 2). Lo que nos aporta este proyecto es la forma Para la recepción tiene acceso fácil para los proveedores, y un acceso directo para el almacenamiento sin estorbar la producción o el área de venta (ANEXO 2). la maniobra de estos vehículos a las zonas de descarga cuenta con un área amplia, para los que abastecen, para los que vienen a comprar y para los que trabajan (ANEXO 2) cuenta con una buena espacialidad dentro de cada nave tanto para almacenar como para la venta (Figura 4). Otro aporte es el lugar para recibir tiene acceso fácil para los proveedores, y un acceso directo para el almacenamiento sin estorbar la producción o el área de venta (ANEXO 2). Como implementos logísticos tiene control de calidad, balanza, termómetro, plantilla para registros de recepción, entre otros (ANEXO 2). **MERCAMADRID; Ubicación: España-Madrid; Año de construcción:1975. Proyecto: mercado mayorista.** (ANEXO 2) Ocupa un terreno de 222 hectáreas. Su distribución, Reúne en un solo recinto tanto a los Mercados Centrales de Pescados, Frutas y Hortalizas de Madrid, como al Mercado de

Carnes. Este mercado nos permite apreciar cómo llegan los diferentes tipos de alimentos. En las zonas de descarga (ANEXO 2) los aportes de este mercado es la ubicación estratégica de este mercado en Madrid ya que se ubica en dos anillos viales importantes que conectan al recinto, tanto a la ciudad de Madrid, como a diferentes ciudades de España (ANEXO 2). Otro aporte de este mercado es el sistema logístico con la tecnología, que tienen para llevar los alimentos después de ser descargados en los andenes, contando con paletas de carga eléctricas, montacargas, con diseño propicio para cada tipo de empaque de cada tipo de alimento, ya sea en sacos, cajas de cartón, cajas de Tecnopor, jabs (ANEXO 2). después se trasladan a las áreas de almacenamiento y venta de alimentos de la mano de la tecnología que manejan en mercado de Madrid hace que sea más eficiente en la recepción, acopio y distribución (ANEXO 2)

III. MÉTODO

3.1 tipo y diseño de investigación:

La presente investigación fue no experimental: DESCRIPTIVO-CORRELACIONAL. Atendiendo a la profundidad del análisis los estudios cualitativos se pueden clasificar en dos categorías: estudios descriptivos e interpretativos. También se basó en el análisis de temas específicos, conceptos, así como en la búsqueda de sus significados. Las entrevistas, la recolección de documentos, vivencias de cada individuo, fotografías que muestran la realidad actual, van dirigidas a encontrar temas sobre sus experiencias cotidianas y excepcionales.

3.2. Categorías, subcategorías y matriz de categorización

a. Variables.

Atributos sujetos a una jerarquía o margen de variabilidad, según las condiciones y circunstancia en que se manifiestan, de la manera que consiste en identificar el tipo de articulación entre ellas. Donde presentan un concepto vital de los que forman enunciados.

- Variable Independiente: fenómeno a la que se va a evaluar su capacidad para respaldar, incidir a otras variables.

- Variable Dependiente: variación sufrida por los individuos como fruto de la utilización de las variables independiente por parte del que experimenta. En este suceso el nombre lo dice de forma explícita, va a depender de algo que le hace variar. Donde la variable independiente que es la causa hipotética de la variable dependiente. La variable independiente es el precedente; el subsiguiente. La relación entre estas variables marcará la dirección de la investigación, la explicación que se busca a algo que normalmente está definido por la variable independiente.

a. Indicadores

son alternativas cualitativas pueden presentar las variables observadas, con una posible exactitud y operacionalización de las variables que fueron sumadas y constituirán la simiente del método de información del proyecto.

c. Matriz de consistencia

en la matriz de consistencia se mostró toda actividad a investigar con la correspondiente a la propuesta arquitectónica del Mercado Mayorista Multifuncional para la ciudad de Trujillo, y se resolverá la correcta metodología de investigación (TABLA 1).

3.3 Escenario de estudio.

El proyecto de investigación tuvo como escenario de estudio a los centros de abasto que se ubican en la ciudad de Trujillo. Su población está representada por familias que habitan en esta ciudad, aledaños limítrofes locales, provinciales, regionales y nacionales, en donde los poblados circundantes de 2 a 5 km de distancia de la ciudad de Trujillo se agrupan en barrios, urbanizaciones, pueblos jóvenes y asentamientos humanos. Para poder determinar la unidad de muestreo, de las familias que se dedican a la actividad comercial mayorista. Donde se fijó la población total a nivel urbano de Trujillo, año 2019 de 111, 8724 habitantes. La población con más desarrollo económico, social, está constituida por los agentes económicos activos (oferta y demanda) – (comerciantes y consumidores) donde abastecen y distribuyen los productos de primera necesidad a toda la gama de la ciudad de Trujillo (TABLA 2).

3.4 Participantes.

Además, el alcance de plataformas o mercados mayoristas dentro de la ciudad de Trujillo, dos plataformas de comercialización de alimentos de primera necesidad al por mayor (Mercado Palermo ex mayorista, Mercado La Hermelinda). Los comerciantes involucrados directamente con la actividad de comercialización de alimentos de primera necesidad de las dos plataformas mencionadas en el alcance (TABLA 3).

En la delimitación, el proyecto de la propuesta arquitectónica del mercado mayorista beneficio a la población trujillana ya sea directa o indirectamente, como también serán beneficiadas a nivel de la poblaciones urbanas, distritales, provinciales y regionales, el comercio mayorista en forma ordenada, adecuada mejora la calidad de vida. Además, en la espacialidad, esta propuesta arquitectónica está considerada con una percepción de alcance local en la ciudad de Trujillo, en una vía nacional importante según plan vial de Trujillo 2016. Por último, En lo conceptual el proyecto contó, además con la realización de estudios de impacto ambiental, impacto vial, morfología del terreno, inventario comercial (mercados comerciales mayoristas), permitirá formar diseños urbanos en su forma natural y la esencia de la ciudad. El desarrollo del estudio está basado en: el estado actual del área en base al

cual se presenta una solución a las necesidades que existen a una proyección estimada hasta el año 2035.

3.5. Técnicas e Instrumentos De Recolección De Datos, Validez y Confiabilidad

En técnicas se utilizó la observación y como instrumentos fichas de observación de la cual se utilizó para realizar una inspección ocular de la situación física actual que presentaron los mercados que hicieron las veces de mayoristas de la ciudad de Trujillo precisando las condiciones en las que se desarrollan las diferentes actividades de recepción, acopio y distribución de alimentos de primera necesidad. También como otra técnica se utilizó la entrevista y como instrumento el cuestionario para obtener datos a través de un diálogo directo con el usuario (comerciantes mayoristas y administradores) que desempeñan las diferentes áreas de los mercados con el fin de adquirir información acerca de las condiciones que se requirieron para un buen funcionamiento de un mercado mayorista multifuncional. Por último, se empleó el análisis documental cuyo instrumento son las fichas de análisis porque es la manera adecuada para usar estos instrumentos es por medio de ellas, aplicada a casos análogos (TABLA N°4).

3.6. Procedimientos.

El investigador obtiene la información de una realidad en función a los objetivos del estudio, en este caso, se aplicarán entrevistas, análisis de documentos, fichas de observación, análisis de casos. Además, los Instrumentos son las herramientas específicas o recursos que emplea el investigador, en el proceso de recojo de datos, en la investigación se utilizaran guía de entrevista, fichas de análisis de caso, ficha de análisis de documentos, ficha de análisis de fotografías.

3.7. Rigor científico.

En el proyecto de investigación se trabajó mediante entrevistas para los comerciantes y administradores mayoristas de la ciudad de Trujillo, en lo cual obtuvimos información de la forma correcta para la recepción, acopio y distribución de alimentos de primera necesidad. para la aprobación de lo mostrado.

3.8. Método De Análisis De Información.

El método que se empleó fue la recolección y procesamiento de datos la recolección se realizó por medio de entrevistas y fichas de análisis de casos análogos. Además, los elementos empleados para procesar dicha información son programas office, como Word, Excel, PowerPoint, AutoCAD 2020, etc. Para el análisis de datos se utilizará tablas, gráficos, cuadros, de definición a nivel conceptual.

3.9. Aspectos éticos

En la presente investigación la confidencia de los datos fueron aspectos importantes que se deberían tener en cuenta, además del respeto a sus creencias y valores protegiendo el bienestar psicosocial y físico de los entrevistados, exponiéndose sobre el objetivo de la investigación el método a utilizar y la importancia que tiene el estudio para la población, dejándole claro que podía abandonarlo cuando crea necesario.

Por último, la información del estudio es auténtica y genuina sin ningún motivo a plagio.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Objetivo 1: Determinar la cantidad de cada tipo de alimentos de primera necesidad por día en Trujillo.

a. ¿Qué volumen de alimentos de primera necesidad se comercializa en el mercado la Hermelinda y en el mercado mayorista? Los alimentos que más se comercializaron POR METRO CÚBICO en la ciudad de Trujillo son: cárnicas 3694m³, en donde vemos que el pollo es el más comercializado con 1517m³, en Pescados y Mariscos se tiene un volumen de 778 m³, seguido de abarrotes con 900m³, en pescado con 778m³, en verduras con 697m³, tubérculos con 551m³ y por último frutas con 544m³. (TABLA 5)

Objetivo 2: Identificar los horarios de mayor abastecimiento, comercialización y sistemas de distribución de cada tipo de alimentos de primera necesidad.

a. ¿cuáles son las horas punta y días de abastecimiento de los alimentos de primera necesidad en el mercado mayorista? Los alimentos como: Abarrotes, el día que más se abastecen de este producto son los miércoles de 5:00 A.M hasta las 12 M, en carnes de lunes a domingo de 4:50 AM hasta las 8:00 AM, en frutas y verduras el día que más se abastece son los jueves de 4:30 AM hasta 12 Meridiano, en tubérculos de lunes, jueves y sábado de 4.30AM hasta las 12 Meridiano. (TABLA 6).

b. ¿Qué días son de Mayor comercialización en productos de primera necesidad? En los resultados que obtuvimos a través de entrevistas, los días de mayor venta son los lunes, viernes, sábados y Domingos. Los días de venta regular son los jueves por último los de menor venta que son los martes y miércoles. Este cuadro hace referencia a la venta de productores a mayoristas para abastecimientos. (TABLA 7).

c. ¿Cuáles son las Horas de Mayor comercialización en las plataformas mayoristas?

En los resultados que obtuvimos a través de entrevistas dirigidas a comerciantes mayoristas, las horas de más venta tiene los alimentos de tubérculos con 6:30 horas, abarrotes 6 horas, seguido las carnes con 5:30 horas, verduras y frutas 4:30 horas por último pescados y mariscos 3:00 horas. (TABLA 8).

d. ¿cuáles son los sistemas de distribución de cada tipo de alimentos de primera necesidad en mercados mayoristas en Trujillo? En los resultados que obtuvimos a través de entrevista a los comerciantes, los alimentos se distribuyen: en carne (pescado, pollo, gallina) se tiene jabas, carretillas mientras que la res y el chanco son llevados por cargadores o estibadores, en tubérculos como (papa, yuca, camote, zanahoria, olluco) se distribuyen en sacos y carretillas, en abarrotos (como huevos, azúcar, fideos, sal, arroz) se distribuyen en cajas de cartón, bolsas, cajas, sacos, y carretillas. (TABLA 9)

e. ¿Cuánto tiempo permanece cuando realiza sus compras? Según las entrevistas a comerciantes mayoristas nos arrojó que el 50% de los comerciantes permanecen comprando entre 1 hora y menos de una hora, el 43% de los comerciantes permanece de 1 a 3 horas, por último 7% de los comerciantes permanecen de 3 a más horas. (TABLA 10).

f. ¿Qué tipo de unidades móviles abastecen a los comerciantes mayoristas según su giro de venta y modo de trazado? El tipo de unidades móviles según la documentación virtual y entrevistas tomadas nos arrojó que deben tener una capacidad en carga de un rango de 16 a 22 toneladas por vehículo, según su modo de traslado. Además, la cantidad de vehículos es de 365 por día aproximadamente, por 2 a 3 día a la semana. (TABLA 11).

g. ¿Cuál es la cantidad de conductores y vehículos que abastecen de alimentos de primera necesidad? Estos resultados salieron de la cantidad de vehículos por el tipo de alimentos tiene un rango de 11 a 38 vehículos por día aproximadamente, y por cada vehículo hay dos conductores, del cual tenemos un total de 226 conductores por día. (TABLA 12 y 13).

Objetivo 3: Identificar los sistemas más adecuados de recepción, acopio y venta según el tipo de alimentos.

a.- ¿Cuál es el sistema de recepción más adecuado para un mercado mayorista? Para cada tipo de alimentos tienen la misma modalidad o sistema de recepción, la diferencia es que algunas se almacenan de distinta forma y en diferentes temperaturas. Además, de distribuirse, almacenarse y exhibirse en cajas, jabas. (TABLA 14)

b.- ¿Cuál es el sistema de almacenamiento más adecuado para un mercado mayorista según el tipo de alimentos? Para este tipo de alimentos pescados y mariscos, el sistema más adecuado es el activo, para alimentos que necesitan refrigeración. pasando por un control de calidad, equipos de manipulación, forma y función e inocuidad. **Para Abarrotos.** Según los resultados de las entrevistas a especialistas y documentación digital, para este tipo de

alimentos su almacenamiento es con el SISTEMA CONVENCIONAL ya que estos alimentos en su mayoría son secos o vienen enlatados o en empaques reciclables estos van de una posición de apilamiento en bloques de estanterías. Pasando por un control de calidad, distribuidos en equipos según la forma de apilamiento, función e inocuidad. (TABLA 15) Además, para **Frutas y verduras** el sistema más adecuado es el activo, para alimentos que necesitan temperatura ambiente. (TABLA 16), por último, **cárnicas**, el sistema indicado es el móvil para alimentos que necesitan refrigeración. (TABLA 17).

c. ¿Cómo se exhiben los alimentos de primera necesidad actualmente para su venta? De los resultados, se determinó el nivel de exhibición, de acorde a la vista de los compradores, nivel de manos y nivel de pies, definiéndose para cada nivel de exhibición además se clasificó según el giro de venta de cada tipo de producto y por último se comparó como se exhiben actualmente en los mercados, con el análisis de documentación digital como es que deben exhibirse. (TABLA 18).

Objetivo 4: conocer los ambientes necesarios que debe tener un mercado mayorista multifuncional.

a. ¿Cuál de estos ambientes especiales debe tener este nuevo mercado mayorista? De los resultados arrojados de las entrevistas a los vendedores mayoristas. Con una muestra no probabilística por conveniencia de 25 encuestas arrojó los siguientes porcentajes en los ambientes propuestos como: guardaría un 20% de los comerciantes dijeron que sí, mientras que el 21% patio de comidas, un 24% agencias bancarias y un 18% hospedaje. (TABLA 19).

b. ¿Qué ambientes debe tener un mercado mayorista de diversos usos, para satisfacer a los comerciantes mayoristas, transportistas de abastecimientos de alimentos y compradores? De los resultados arrojados de las entrevistas dirigidas a los vendedores, comerciantes y transportista de acuerdo con sus necesidades demandan donde: comer, descansar, donde dejar a sus hijos cuando trabajan, sacar dinero de bancos para sus compras y pagos, pernoctar comunicarse, necesidades fisiológicas. (TABLA 20)

Luego de ver realizado los resultados sobre las condiciones de recepción, acopio y distribución de alimentos de primera necesidad, se resumió lo más importante de nuestros resultados encontrados, respaldándose con los resultados obtenidos de los antecedentes y teorías de nuestra investigación.

objetivo 1.- Determinar la cantidad, volumen y tipos de alimentos de primera necesidad por

día en Trujillo. Según a los resultados, la actualidad en la ciudad de Trujillo se determinó que la comercialización de alimentos de primera necesidad se da a una escala jerárquica por giro de venta al por mayor, tenemos en carne (pollo, pescado, res, gallina, chanco) es el tipo de alimentos de primera necesidad que más se comercializa, con una cantidad en metros cúbicos de 3694m³ en donde apreciamos que el pollo es el más se comercializa además también no arrojó que el volumen de almacenaje es de 328m³. En segunda instancia se encuentran los abarrotes con 9000m³, seguido de pescados y mariscos con 778m³, verduras con 697m³, tubérculos con 551m³ y en última instancia las frutas con 544m³. (tabla N°1). Esto quiere decir que la mayor demanda que se ha obtenido en comercialización gira a los alimentos de cárnicas; optamos por convertir kilogramos a m³, esto nos ayudó a obtener la cantidad de puestos y el tamaño de cada nave. De los resultados obtenidos Según: **Dante y Cancapa. (2019)**. Propuesta Arquitectónica Mercado Mayorista y Terminal Terrestre de Carga, para el Desarrollo, Modernización del Sistema de Abastecimiento, Distribución y Comercialización de Alimentos y Transporte de Carga en la Ciudad de Tacna. Se logró determinar la cantidad de alimentos de primera necesidad que más se comercializa por giro en metros cúbicos. Además, en sus resultados obtenidos los alimentos como, Abarrotes y Cárnicas son los que más se comercializan en dicha ciudad. en nuestra investigación arrojó que los alimentos de mayor comercialización también son cárnicos y abarrotes El cual nos ayudó a indicar que cantidad de puestos para cada tipo de alimentos debemos tener. De igual manera mediante el estudio de los casos en el mercado de España en Madrid(Merca Madrid), (marco análogo) nos muestra los tipos de alimentos de primera necesidad que se comercializa, se distribuye, acopia, exhibe y vende como: (abarrotes, frutas, verduras cárnicas, alimentos hidrobiológicos) cabe resaltar que en la ciudad de Trujillo existen una gran variedad de productos ya sea avícolas, agrícolas, hidrobiológicos, frutales, pero no existe una buen comercialización por mayoreo de estos alimentos acorde a la población a servir y la falta de estructura como equipamiento, por eso en esta investigación se basó en implementar un sistema de distribución de alimentos de acuerdo al tipo de productos y la comercialización.

objetivo 2. Identificar los horarios de mayor abastecimiento, comercialización y sistemas de distribución de cada tipo de alimentos de primera necesidad. Referente a Los resultados las horas punta y días de abastecimiento de los alimentos de primera necesidad fueron en abarrotes miércoles de 5:00 am a 12 de la tarde, en carnes de lunes a domingo de 4:30 a 6 am, en frutas jueves de 4:30 am a 12 de la tarde, en tubérculos lunes, jueves y domingo de

4:30 am a 12:00 de la tarde (tabla N°4), así mismo los días de mayor comercialización para abastecimiento de alimentos son lunes, viernes, sábado, domingo y los de menor son martes y miércoles. Por último, las horas de mayor comercialización en las plataformas mayoristas son: tanto en la mañana como en la tarde son de 6:30 horas en tubérculos, seguido de pescados y mariscos 5:30 horas. Todos los resultados fueron de entrevistas hechas a comerciantes mayorista. Según los resultados obtenidos: Yana y Sullca. (2017) Propuesta Arquitectónica Del Mercado Mayorista de Productos Agrícolas – Juliaca Perú. En sus resultados los días que mayor comercialización dentro de las plataformas mayoristas son los jueves en frutas, verduras y tubérculos(pág.228). Esto complementa a nuestra investigación ya que de la misma manera se da los jueves la comercialización de este tipo de alimentos agrícolas en Trujillo.

Por otro lado Los sistemas de distribución en la actualidad tanto del mercado la Hermelinda y mayorista de la ciudad de Trujillo son: pescados y mariscos(jabas – carretillas), en pollo y gallina (jaba-carretillas) y en lo que es res chanco (cargadores), para tubérculos como: papa, camote, yuca, zanahoria y olluco (sacos-carretillas); para frutas : plátano, manzana, piña, papaya, naranja (sacos , cajas de madera, cajas de cartón-carretillas); para verduras: pepinillo, tomate, cebolla, Limón, lechuga(sacos , cajas de madera, cajas de cartón, carretillas) por último abarrotes :huevos, azúcar, fideos, sal, arroz(cajas de cartón, bolsas, sacos- carretillas (tabla N°7) .Se obtuvieron los resultados a través de fichas de observación y entrevistas, análisis de documentación digital. Según, Yana y Sullca (2017) Propuesta Arquitectónica del Mercado de Productos Agrícolas- Juliaca Perú. En una de sus teorías se logró implementar un sistema mecánico (montacargas industriales y manuales, rampas hidráulicas) para la distribución sistemática de los productos, ya que las formas de distribución de los productos no se daban en óptimas condiciones perdiendo la calidad de los productos. Además, Según **Sistemas de Abastecimiento y Distribución de Alimentos (SADA) de la (FAO 2007)**. sostiene que los sistemas de abastecimiento y distribución son las combinaciones complejas de actividades lineales y ordenadas desde (producción, manipulación, transporte almacenamiento, procesamientos, embalaje, ventas al por mayor, etc.). Estas acciones son desempeñadas por diferentes agentes económicos: productores, acopiadores, transportistas, vendedores mayoristas para mantener la calidad del producto. Por otro lado, según. Argenti O. (2007) afirma que los mercados mayoristas tienen función en la distribución de los alimentos y la ubicación de estos mercados en las afueras de las ciudades facilita la distribución de alimentos mejorando la congestión del tráfico en áreas

urbanas. En nuestra investigación también se logró implementar un sistema de distribución mecánico para la distribución de cada tipo de alimentos dentro de cada puesto y en lo urbano se tuvo en cuenta la ubicación del terreno con las secciones viales, correspondientes para que la distribución desde inicio hasta el final de los alimentos sea fluida de forma lineal y rápida, para así tener productos de buena calidad.

objetivo 3. Identificar los sistemas más adecuados de recepción, acopio y venta según el tipo de alimentos. Referente a los resultados de los sistemas más adecuados de recepción para un mercado mayorista primero se tiene en cuenta la llegada de los productos al muelle o andén, luego se descarga paralelamente se inspecciona la cantidad, forma, tamaño, textura, peso, volumen calidad, de ahí se determina la aceptación de la carga o el rechazo. se registra el recibo de la mercadería y se procede a la clasificación para su almacenamiento según el tipo de alimentos como frutas y verduras, abarrotos, cárnicas, pescado y mariscos; se tiene ambientes distintos de almacenaje en seco, refrigerado, congelado, otros. Se procede al reparto y por último la venta de alimentos. (tabla N°11). Asimismo, el sistema más adecuado de almacenamiento en seco que son **abarrotos frutas y verduras** es el (S. Convencional), el sistema más adecuado de almacenamiento refrigerado y congelado para carnes, pescado y mariscos es el (S. Activo) este proceso inicia con el control de almacenamiento, aquí se lleva a cabo la inspección por; hundimientos, corrosión, infestación y fecha de caducidad Una vez pasado este proceso se procede a la codificación si es el caso de abarrotos, mientras que en frutas verduras y carnes se inspecciona por: forma, color, frescura, olor y textura del producto una vez pasado este proceso, de acuerdo a la homogeneidad de cada alimento, se almacena forma eficiente y rápida, con equipos manuales y mecánicos. Así mismo, se debe de tener como media la inocuidad preservando los alimentos con una buena ventilación, limpieza, ordenada y a temperatura de acuerdo con el tipo de alimentos (tabla N°13y14). para almacenar se realiza en (parihuelas lo que es en pescado) y (en ganchos colgados) las y en el caso de abarrotos, frutas y verduras en pilas y estibas deben de estar ordenadamente, con una separación mínima de 60cm.con respecto a las paredes, para una buena circulación al transportar los alimentos, además, deberán colocarse de acuerdo con su fecha de ingresos, para su pronta venta. (Tabla N°15). Según, González, M. (2005) para cada tipo de alimentos tiene diferentes sistemas de almacenamiento, en seco (enlatados cereales, azúcar, arroz, entre otros alimentos) refrigerados (carne, pescado y carne de ave entre otros), congelado son los que necesita una atención especial Los resultados en la investigación, nos muestra también que los sistemas de recepción ayudan a tener una buena calidad de los alimentos de

primera necesidad. En nuestra investigación se refleja este sistema para abarrotes frutas y verduras. Al igual que las carnes. Por otro lado, la Universidad de Santander (2008) afirma que el almacenamiento apropiado de alimentos reduce la posibilidad de contaminación y crecimientos de microorganismos. de los resultados de nuestra investigación también nos dice sobre la inocuidad de los almacenes. como punto de un buen acopio dentro del puesto.

Objetivo 4. Conocer los ambientes necesarios que debe tener un Mercado Mayorista Multifuncional. En los resultados de conocer los ambientes necesarios que debe tener un mercado que se realizó a través de entrevistas a los comerciantes mayoristas saliendo como resultado tomando una muestra no probabilística a conveniencia de 25 comerciantes dando como opciones: agencias bancarias con un 24%, una guardería con 21%, seguido patio de comidas con 20% y por último un hospedaje 18%. Ver anexo (tabla N°14). Según. **Rivarola, C.A (2015)** en su tesis titulada: *Nuevo Mercado para el Distrito de Magdalena del Mar. (tesis de grado) Universidad de Ciencias Aplicadas. Lima, Perú.* En sus encuestas realizadas a los usuarios de las plataformas mayoristas de lima lograron implementar según las necesidades de (trabajadores comerciantes, transportistas, y público visitante) con espacios complementarios polivalentes y de ocio, como espacios de reunión e integración (plazas internas, pasajes), espacios como restaurantes, guarderías, espacios para personal y público (SSHH. y vestuarios. Según nuestros resultados de la misma manera se implementaron estos espacios complementarios que tiene multifunciones para darles un espacio de recreación y socialización y ocio.

VI. CONCLUSIONES

Determinar la cantidad de cada tipo de alimentos de primera necesidad por día en Trujillo.

- ✓ El volumen de ingreso, en cárnicas 2916m³, en abarrotes 900m³, en verduras 697m³, en tubérculos 551 y en frutas 544m³.
- ✓ en los mercados se comercializa 1900 m³ de carne, siendo el alimento más consumido, en abarrotes 701 m³, en verduras con 503 m³, en tubérculos 442 m³ y por último en frutas se comercializa 431 m³.
- ✓ el volumen de almacenamiento restante, en cárnicas 205m³, en abarrotes 196m³, en verduras 223m³, en tubérculos 109 m³ y por último frutas 110m³.

Identificar los horarios de mayor abastecimiento, comercialización y sistemas de distribución de cada tipo de alimentos de primera necesidad.

- ✓ El horario de mayor abastecimiento es de lunes a domingo de 4:30am – 12:00m en donde se abastece de carne y los lunes, jueves y sábado 4:30 – 12m se abastecen de tubérculos como la papa que tiene un 36% que consume la población de Trujillo.
- ✓ Existe un 50% de los comerciantes que demora 1 hora o menos en sus compras, un 43% entre 1 hora a 3 horas, y por último un 7% de 3 horas a más.
- ✓ Que el tipo de unidades móviles deben tener una capacidad en carga de un rango de 16 a 22 toneladas por vehículo, según su modo de traslado.
- ✓ Que la cantidad de vehículos es de 365 por día, y de 2-3 veces por semana aproximadamente
- ✓ Que la cantidad de vehículos por tipo de alimentos tiene un rango de 11 a 38 por día, y por cada vehículo hay 2 conductores, del cual tenemos un total de 226 conductores.

Identificar los sistemas más adecuados de recepción, acopio y venta según el tipo de alimentos

- ✓ Para un adecuado el sistema de recepción, primero llega el producto al muelle o andén, luego se descarga, se inspecciona y se analiza. Después, se determina la aceptación o rechazo de la carga. Asimismo, se registra el recibo de la mercadería, se procede al

reparto y por último a la exhibición, venta de alimentos.

- ✓ para la clasificación de almacenamiento según el tipo de alimentos como frutas y verduras, abarrotes, cárnicas, pescado y mariscos; se tiene ambientes distintos de almacenaje en seco, refrigerado, congelado, otros.
- ✓ El sistema más adecuado de almacenamiento de abarrotes es el convencional, para almacenamiento refrigerado de frutas y verduras es el sistema activo, para almacenamiento congelado de carnes, pescado y mariscos, es el sistema activo.
- ✓ Para cada sistema de almacenamiento según el tipo de alimentos, primero pasa por un control de almacenamiento, Una vez pasado este proceso se procede a la codificación para el almacenamiento, de acuerdo con la homogeneidad de cada alimento. Para el traslado de alimentos, estos se hacen en equipos para la manipulación, eficiente de los productos
- ✓ como principal medida de inocuidad es preservando los alimentos con una buena ventilación, limpieza, ordenada y temperatura
- ✓ La forma actual de exhibir los productos es en mantas, cartones, vitrinas, estantes, mantas, baldes, costales, eso quiere decir que se da de una manera incorrecta y costumbrista.
- ✓ El consumidor compra de acuerdo a lo que observan, es por ello por lo que debemos priorizar el ordenamiento de los productos.
- ✓ Los mobiliarios adecuados para exhibir y vender según el giro de venta son: para abarrotes (repisas, racks, góndolas), carnes, pescados y mariscos (mesas de refrigeración, cajas de Tecnopor temperadas), frutas y verduras (góndolas escalonadas).
- ✓ **Conocer los ambientes necesarios que debe tener un mercado mayorista multifuncional.**
- ✓ las actividades que hacen tanto los comerciantes, los transportistas y compradores de acuerdo con sus necesidades que demandan son: comer, descansar, cuidar a sus hijos, sacar dinero, pernoctar, comunicarse y necesidades Fisiológicas.

VII. RECOMENDACIONES

En relación con las conclusiones, se determinan las siguientes recordaciones:

- Se recomienda que para la ubicación de los alimentos que expiden olores fuertes vaya en función de la dirección de los vientos. Para los alimentos hidrobiológicos, se diseñe una nave de venta solo para este tipo de alimentos.
- Se recomienda que se diseñe una nave de venta de pollo, res y chanco y que los puestos tengan función para cada uno de estos tipos de cárnicas.
- Para el almacenamiento de cárnicas y alimentos hidrobiológicos se debe tener almacenes frigoríficos, con la finalidad de mantener su temperatura adecuada este tipo de alimentos.
- Se sugiere que los tubérculos, frutas y verduras tengan sus propias naves de venta y almacenamiento.
- Para almacenamiento de frutas, verduras y tubérculos lo adecuado es almacenes que mantenga la temperatura ambiente
- Que para la nave de abarrotes se ubique estratégicamente para que no lleguen olores de las otras naves
- en abarrotes es recomendable almacenes amplios. y a temperatura ambiente
- Que los días y horas de abastecimiento y comercialización sean de acuerdo con los resultados obtenidos en la (tabla N°4.)
- Desarrollar un plan vial para los vehículos que abastecen y compran, tanto de la parte sierra como de la costa con el fin de no tener un impacto vial que perjudique al equipamiento como a área metropolitana.
- Se recomienda que los estacionamientos vayan de acuerdo con la cantidad de puestos. Además, contar con un patio de maniobra con un radio de giro de acuerdo con el tamaño y tipo de carga del vehículo tanto para los que abastecen y los que compran por mayor.
- Se recomienda que las unidades móviles de abastecimiento tengan un rango de carga indicada en los resultados para no causar aglomeración por tiempo de descarga de los alimentos en los muelles.

- Que, para la distribución de los alimentos, cada zona de descarga de cada puesto cuente con una rampa hidráulica seguido de un montacarga mecánico, paletas de carga manuales y motorizadas para su almacenamiento y póstuma comercialización.
- Se recomienda que Los muelles tengan buena ubicación, asimismo, Tener un espacio propicio para una maniobra rápida de los camiones a los estacionamientos de descarga y carga, además Diferenciar los muelles de entrada y salida de alimentos, para una rápida distribución y comercialización de alimentos.
- Para los alimentos hidrobiológicos y cárnicos, las zonas de descarga deben ser acondicionadas con un sistema de protección especial, impidiendo que ingrese suciedad, o microorganismos, además con la temperatura ideal para estos tipos de alimentos, así se mantendrá con la mayor calidad.
- Implementar un laboratorio bromatológico, ubicándola estratégicamente para su pronto análisis y diagnóstico.
- El espacio que se dispone para la recepción de alimentos debe tener un lavamanos y un contenedor de desperdicios
- Tener una zona de servicios generales que cuente con: control de calidad y mercadería, cuarto de reciclaje, cuarto de basura.
- Para almacenes con refrigeración la zona de recepción y la zona de venta deben estar cerca con la finalidad de reducir distancias y los tiempos de entrega, así como mantener la calidad de los alimentos. Además, Los alimentos como abarrotes temperaturas de 18 C°A 20 C°, y para carnes en Refrigeración(5°-7°C), en congelado a-18°C, por último, para verduras y frutas en cámaras a temperaturas entre 8-12°C
- Los almacenes en seco deben ser frescos, secos y bien ventilados con ventanas altas con protectores para que el sol no ingrese directamente, debe contar con una iluminación artificial y natural.
- Tener en cuenta la rotación y frecuencias de las entregas o abastecimiento para determinar el tamaño del almacén para cada tipo de alimentos.
- Los equipos se colocan separados de la pared de tal forma permita la circulación del aire frío y el intercambio de temperatura entre el aire.

- En las maniobras y circulación de los equipos manuales y mecánicos, deben de realizarse en pilas o estibas ordenadamente. (ver la información del empaque), además con una separación mínima de 30cm.con respecto a las paredes, repisas no profundas para una buena circulación al transportar los alimentos, además, deberán colocarse de acuerdo con su fecha de ingresos, para su pronta venta.
- Diseñar espacios que permitan tareas de limpieza, desinfección, desinsectación. Los pisos y paredes deben de ser lisos, de material resistente y fácilmente lavables.
- Se sugiere, que los mobiliarios para exhibir los productos en cada giro de venta sean los adecuados según los resultados.
- Los productos de poca duración, mayormente debe mantenerse dentro del mobiliario de refrigeración, que tendrán un espacio necesario, carnes, pescados y mariscos. Los granos dentro de depósitos cubiertos, o cajones (ANEXO) y sobre alguna tarima o pallets para evitar el contacto con el suelo.
- Se sugiere que las carnes, por higiene, deberán mostrarse a la altura de las manos, teniendo en cuenta un lavadero para cada puesto debe tener un área para despacho y preparación + pesado. (ANEXO)
- Se sugiere que las exhibiciones de abarrotes sean en bloques y vertical, carnes, pescados y mariscos (horizontal, especial), frutas y verduras (horizontal, bloques).
- Se sugiere que las necesidades de los usuarios sean cubiertas por los siguientes ambientes:
 - guardería, restaurantes, zona de comidas, hotel, agencia bancaria, zona de comunicación, servicios higiénicos.
 - Para una guardería debe tener ambientes, accesos y pasadizos para infantes y adultos diferenciados. Área de orientación y destino, área de espera, área de cuidado, área de aprendizaje y conocimiento, área de salud y cuidado del infante, mantenimiento y cocción de alimentos, preservación, área de comida, almacén de artículos de limpieza, área de pernoctar y descansar, área de lactancia y necesidades fisiológicas.
 - Para un restaurante debe tener un flujo peatonal interior del espacio, área para cocción, preservación y mantenimiento de los alimentos, almacén de artículos de limpieza, área de comensales, área para atender al público consumidor.

- Para un patio de comida, debe tener estructuras flexibles, tales como: mallas de cable, membranas (estructuras de tensión) son conocidas por la simplicidad de sus elementos, así como por su fácil ensamblaje, mínimo consumo de materiales, mínimo desperdicio y eficiencia energética, ligereza y capacidad para cubrir grandes luces, formas atractivas, vistas sin obstáculos, interiores iluminados constituyen a las estructuras a tensión generalmente manifestaciones arquitectónicas que invaden al público con una sensación de monumentalidad.

REFERENCIAS:

Acuña Vigil, P. (mayo de 2005). Análisis Formal del Espacio Urbano – Aspectos teóricos. Universidad Nacional de Ingeniería, Lima, Perú. Recuperado de file:///C:/Users/InTeL/Downloads/ANALISIS_FORMAL_DEL_ESPACIO_URBANO_Aspectos_Teoric.pdf

Aguirre. (2006) Mercado Municipal De Santa Catarina Pinula (Tesis de pregrado). Universidad Rafael Landívar, Guatemala.

Beltrán, Gamboa y Martínez (2018) “Estudio de Viabilidad de un Centro de Acopio y Distribución de Alimentos de la Canasta Familiar en la Localidad de Ciudad Bolívar-Colombia”. (tesis) Universidad Católica de Colombia. Recuperado de https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/16002/1/CENTRO%20DE%20ACOPIO%20DE%20ALIMENTOS%20CIUDAD%20BOL%C3%8DVAR_%20FINAL.pdf

Clemente. (2010) Estudio de Mercado de Productos Pesqueros Artesanales en seis regiones del Perú, La libertad- Salaverry pág.11, Recuperado de <http://www2.produce.gob.pe/RepositorioAPS/3/jer/-1/estudios-de-mercado/Estudio%20de%20Mercado%20de%20Productos%20Pesqueros%20en%20seis%20Regiones%20d.pdf>

Colque Ricce, O. A. (2016). Motivación en la práctica de la recreación y sus relaciones con a gestión educativa, según la percepción de los estudiantes del X semestre académico – Facultad de Educación – UNMSM – Lima 2015. (Posgrado). Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Peru.

Escobal, J. A. (1994). Competitividad y Eficiencia en la Comercialización Mayorista de Alimentos en el Perú. Lima.

El Mercado como Elemento (11 de agosto de 2006). El Sistema Comercial. Recuperado de <http://www.abc.com.py/articulos/el-sistema-comercial-el-mercado-comoelemento-923072.html>

Estructuras y Arquitectura. (2012). “Una obra arquitectónica es única e indivisible, debe ser concebida como un todo formal, funcional y técnico”. Recuperado de https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/0b/estruc._y_arquitectura.

Goez Rueda, J.E., Rodríguez Antequera, L.S. & Taborda Díaz, C. (2014). Propuesta de un Modelo de Abastecimiento como Herramienta del Control de Inventario en Juan Neustadtel S.A.S. en el año 2014. (Proyecto). Universidad de Medellín.

García Jalón, C. (2011). Accesibilidad Universal y Diseño para Todos. En Arquitectura y Urbanismo (1ra Ed.), Madrid, España. Recuperado de

https://www.fundaciononce.es/sites/default/files/docs/Accesibilidad%2520universal%2520y%2520dise%C3%B1o%2520para%2520todos_1.pdf.

Hernández García, S. Y. & Gómez Hernández, C.Y. (2016). Cámara de maduración. Recuperado de <https://www.dawsonrentals.es/camara-de-maduracion-de-fruta> Juan López, M. (2014).

Guía de Buenas Prácticas de Higiene en Establecimientos de Servicios de Alimentos y Bebidas. México. Recuperado de file:///C:/Users/ InTeL/Downloads/GUIA-ALIMENTOS-FINAL1.3.1.pdf.

Hernández Azmitia, F. (2012). Arquitectura Comercial. (Publicación) Universidad del Istmo, Design Center, Guatemala.

Juan López, M. (2014). Guía de Buenas Prácticas de Higiene en Establecimientos de Servicios de Alimentos y Bebidas. México. Recuperado de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/158493/Gu_a_de_buenas_pr cticas_de_higiene_en_establecimientos_de_servicios_de_alimentos_y_bebidas.pdf

León Mayhua J. A. & Rondón Zúñiga, J. M. (2017). “Mercado de Abastos en Huaral”. (Tesis). Universidad Ricardo Palma, Lima, Perú. Recuperado de [file:///C:/Users/InTeL/Downloads/leon_j%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/InTeL/Downloads/leon_j%20(1).pdf)

Madrid Vicente Antonio. (2012) “Curso de Manipulador de Alimentos”. Primera Edición. AMV Ediciones. Madrid – España.

Mora García, L. A. (2014). Logística del transporte y distribución de carga. (1ra Ed.), Bogotá, Colombia. Recuperado de <https://books.google.com.pe/books?id=8to3DgAAQBAJ&printsec=frontcover&source#v=onepage&q&f=false>

Morales, J.R. (2011). Fundamentos de la Forma y el Espacio Arquitectónico. (1ra – 5ta Ed. Arquitectónica I-II). Munilla, Leria, Madrid.

Olivio Argenti & Cecilia Marocchino. (2007). Abastecimiento y Distribución de Alimentos en las Ciudades de los Países en Desarrollo y de los Países en Transición. (Planificación) Gestión, comercialización y finanzas agrícolas. Roma.

Páez, D. (2013). “Estudio de Factibilidad para la Implementación de un Centro de Acopio para el Almacenamiento y Conservación de Frutas y Hortalizas Cantón Quevedo – Ecuador”. (tesis) Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Ecuador. Recuperado de <http://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/298/1/T-UTEQ-0014.pdf>.

Pérez Porto, J. & Merino, M. (2010). Definición de Distribución. Recuperado de <https://definicion.de/distribucion/>

Refrigeración & Climatización Industrial, (2012). Cámara de Conservación de Frutas y Verduras, Lima, Perú. Recuperado de http://www.codemtechperu.com/index.php/productos-y-servicios/division-refrigeracion-industrial/camara_conservación-frutas-verduras.

Rondón Castro, D. F. (2015). Teoría de Sistemas Mecánicos, Recuperado de <https://prezi.com/xa6u0g33amiu/teoria-de-sistemas-mecanicos/>

Rivarola Cores, A. (2015). Nuevo Mercado para el Distrito de Magdalena del Mar. (Tesis Pregrado). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú. Refrigeración & Climatización Industrial, (2012). Cámara de Conservación de Frutas y Verduras, Lima, Perú. Recuperado de <http://www.codemtechperu.com/index%20.php/productos-y-servicios/division-refrigeracion-industrial/camara%20conservaci%C3%B3n-frutas-verduras>.

Tito aliaga, A. J. & Aleman Achata, Y.A. (1993). Sistema de Abastecimiento Comercial de Productos Agrícolas, en la Ciudad de Juliaca: Mercado Mayorista (Tesis de pregrado). Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa, Perú.

TERMINAL PESQUERO DE TRUJILLO

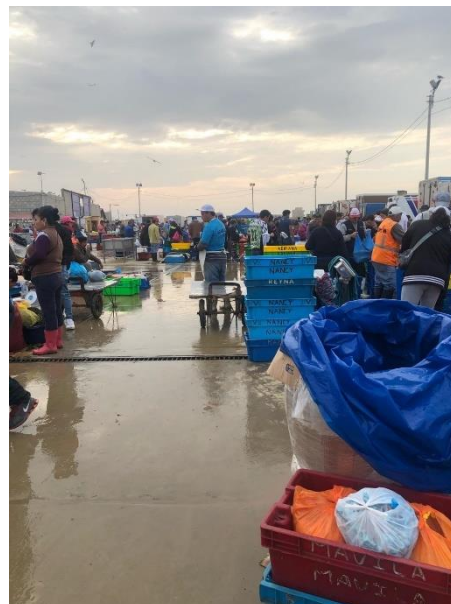
ANEXO 1

Imagen 1: Descarga de la mercadería en el Terminal Pesquero de Buenos Aires.



Fuente: Grupo de trabajo.

Imagen 2: Llegada del comerciante mayorista y público en general



Fuente: Grupo de trabajo.

Imagen 3. El desorden que existe cuando hacen la descarga de alimentos en el terminal pesquero.



Fuente: Grupo de trabajo.

Imagen 4. Momento en que empieza la descarga y promocionan su mercadería al público



minorista y mayorista.

Fuente: Grupo de trabajo.

MERCADO LA HERMELINDA DE TRUJILLO

Imagen 1. Las malas condiciones en que se encuentra los vegetales al ser descargados.



Fuente: Grupo de trabajo.

Imagen 2. El mal ambiente que se puede apreciar como tienen los productos en sus respectivos puestos.



Fuente: Grupo de trabajo

Imagen 3: Condiciones en la que se encuentra parte de los vegetales.

Fuente: Grupo de trabajo.

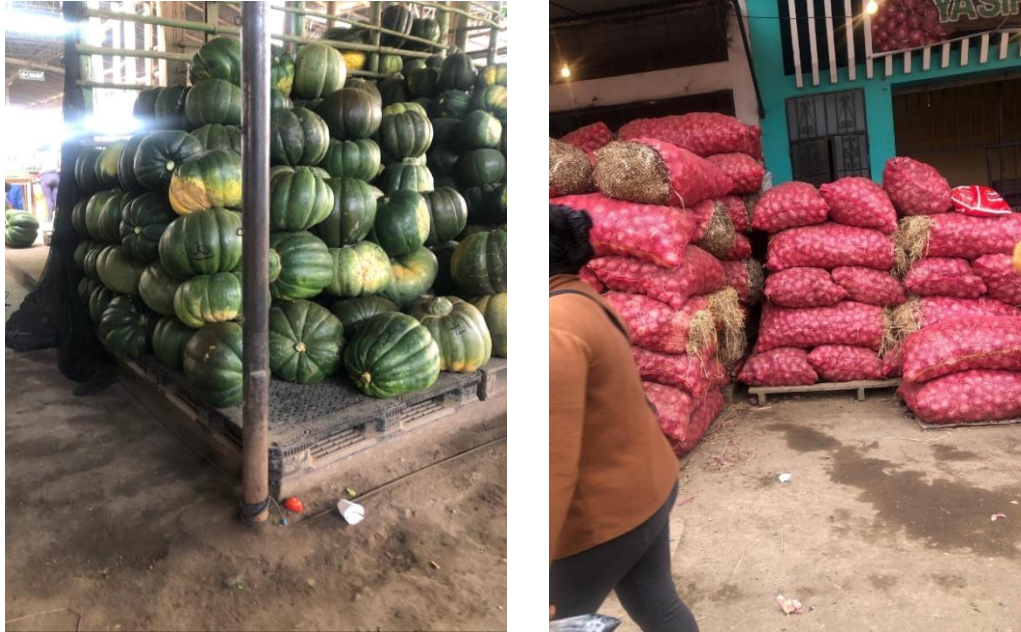


Imagen 4: Condiciones en la que se encuentra parte de los vegetales

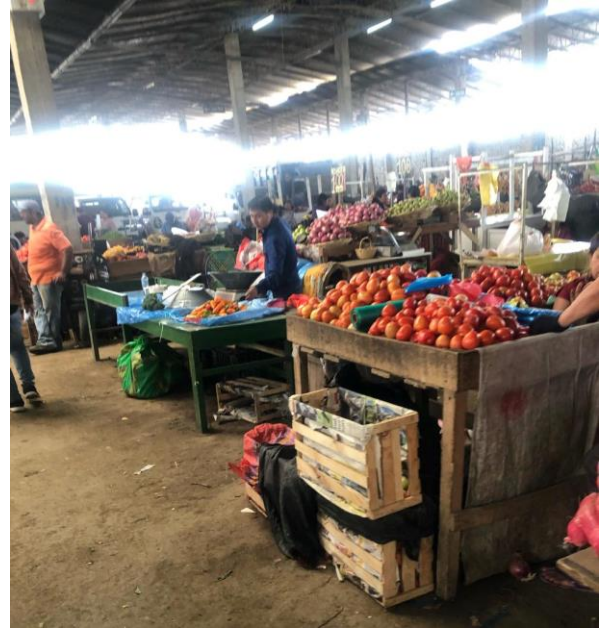
Fuente: Grupo de trabajo.



Imagen 5: Condiciones en la que se encuentra parte de los vegeta

Fuente: Grupo de trabajo.

Imagen 6: Condiciones de recepción y exhibición en la que se encuentra parte de las frutas



Fuente: Grupo de trabajo.

CONDICIONES AMBIENTALES

Imagen 1. Se aprecia los residuos en cada techo de los puestos del mercado La



Hermelinda.

Imagen 2. Acopio en mal estado donde se encuentra la venta de las aves.



Imagen 3. Infraestructura inadecuada de los puestos que condicionan la presencia de madrigueras de roedores.



Fuente: Grupo de trabajo.

ANEXO 3

MERCADO SANTA ANITA

Figura 1: Descarga del producto



Figura 2: Llegada de los camiones a la zona de descarga



Figura 3: conservación y exhibición adecuada de la lechuga

ANEXO N° 4

ENTREVISTA

Imagen 2: Entrevista al comerciante del puesto de cebolla



Fuente: Grupo de traba

Imagen 2: Entrevista al comerciante del puesto de papa



Fuente: Grupo de trabajo



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Estudiantes:

Novoa Lezama, Nilton
Pizan Fernández,

FICHA CASO ANALOGO

MERCADO SANTA

FICHA:

N° 1

UBICACIÓN:

LIMA – PERU

DESCRIPCION:

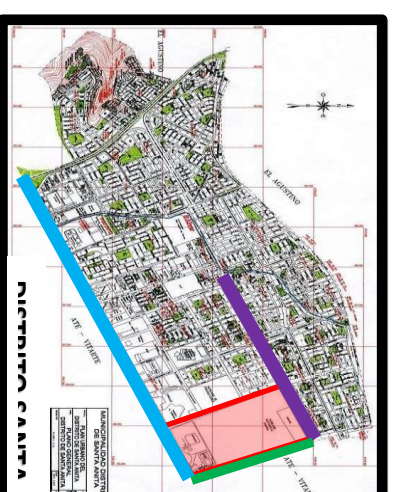
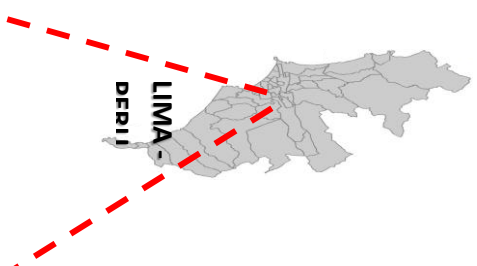
El mercado Santa Anita está ubicado en la ciudad de Lima – Perú, en una de las reconocidas avenidas La Cultura. Se encuentra ubicado en una zona comercial que esta entre dos de las avenidas más reconocidas La cultura, Carretera central e Industrial.



CARACTERISTICAS:

La infraestructura del Mercado Santa Anita refleja la escasez de la poca organización que tiene el mercado. Por ello es que existe un déficit de organización en los procesos a seguir la venta de alimentos.

Por la ubicación en donde se encuentra el mercado existe mucha congestión vehicular y su vez no se encuentra preparado para gran magnitud.





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Estudiantes:

Novoa Lezama, Nilton
Pizari Fernández, Jhonny

FICHA CASO ANALOGO

MERCADO SANTA ANITA

FICHA:

N° 2

ASPECTO FUNCIONAL – ZONIFICACION

PRIMER NIVEL

PROYECTO GRAN MERCADO MAYORISTA DE LIMA

PLAN MAESTRO



LEYENDA

	PABELLON A
	PABELLON B
	PABELLON C
	PABELLON D
	FABRICANTES LOGISTICOS
	SERVICIOS
	VIAS PRINCIPALES
	AVENIDAS
	ZONAS
	ZONAS SEMI HUMEDAS
	ZONAS HUMEDAS
	ZONAS DE DESCARGA Y

INGRESO PRINCIPAL

Cuenta con siete puertas de acceso vehicular y peatonal dependiendo de la activada que se realice. cuatro de ellas tienen acceso vehicular las 24 horas y tres, acceso peatonal durante el mismo tiempo.

ZONA HUMEDA

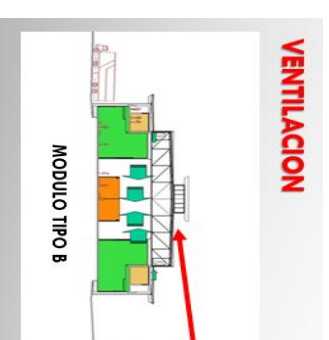
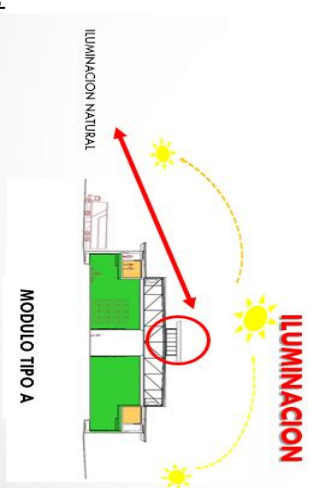
PUESTOS	AREA
CARNES (ROJAS Y BLANCAS)	32 M2
PESCADOS	32 M2
AVES DE CORRAL	32 M2

ZONA SECA

PUESTOS	AREA
FRUTAS	32 M2
VERDURAS	32M2
FLORERIA	32M2
PASTERIA	32M2
TUBERCULOS	32M2
LEGUMBRES	32M2

ZONA SEMI - HUMEDA

PUESTOS	AREA
ABARROTES	40 M2
ROPA Y ACCESORIOS	40 M2
PAPELERIA	10 M2
PLASTICOS	10 M2
CAUZADO	12 M2

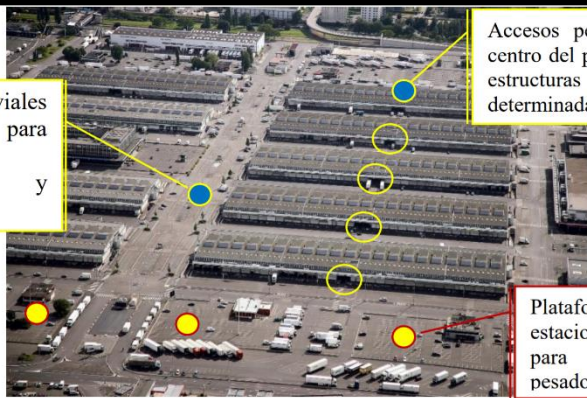


UBICACIÓN

MADRID - ESPAÑA



Accesos viales
ámplos para
vehículos
pesados y
livianos



Accesos peatonales al
centro del pabellón con
estructuras
determinadas interiores

Plataformas de
estacionamientos
para vehículos
pesados y livianos.

CARACTERÍSTICAS:

La infraestructura del Mercado de Madrid fue diseñada para cada punto de las necesidades del mercado.

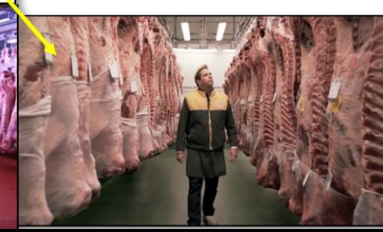
Como el ingreso de cada camión de descarga para los puestos correspondientes de las diferentes zonas, ya que tienen su propio muelle de descarga.

Lo distribuyen en pequeños montacargas y paletas de carga y en cajas de Tecnor.

Pasan por un estricto proceso de control de calidad para encontrar la calidad de los productos y luego pasen a exhibición.

MERCADO DE CARNE

- 42.000 m² construidos en tres plantas
- 11.000 m² de bandas de servicio
- 700 plazas de aparcamiento



ASPECTO FUNCIONAL – ZONIFICAN/ RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN

NAVE DE PESCADO

- Comprende con una circulación peatonal y pequeños montacargas para llevar los productos de primera necesidad.
- En el primer nivel de ventas, la exhibición de cada puesto y la circulación peatonal.

TIENE UNA CÁMARA FRIGORÍFICA CENTRAL QUE PERMITE SU MAS RÁPIDO ACOPIO Y RECEPCIÓN



Cámara frigorífica

Recepción de pescado



muelle de carga y descarga



Lo distribuyen en pequeños montacargas y paletas de carga y en cajas de Tecnopor...



Zona de venta y exhibición

EL TECNOPOT ES UN SISTEMA DE EMPAQUE SEGURO YA QUE MANTIENE AL PESCADO COMO SI SALIERA DEL MAR POR SER UN MATERIAL HERMETICO.

ASPECTOS FUNCIONALES: RECEPCIÓN

Se observa que en segundo nivel están los almacenes de maduración y conservación de productos.



En el primer nivel el Stan de ventas, la exhibición de productos y la circulación peatonal dentro del mercado.



Comprende con una circulación peatonal y pequeños montacargas para llevar los productos de primera necesidad.

además tiene multifunción como: hoteles, restaurantes, cafeterías. Asimismo, un nuevo concepto llega a la Unidad Alimentaria: mercamadridlab. Aula, laboratorio, cocina, estudio de grabación, taller, foro,... diversos usos para un espacio diferente,



- Trujillo.
- Identificar los horarios de abastecimiento y sistemas de distribución de cada tipo de alimentos de primera necesidad.
- Conocer las características que debe tener un mercado mayorista multifuncional.

PREGUNTAS:

1.- ¿Qué tipos de alimentos de primera necesidad se consume más en la ciudad de Trujillo?

- 1) HIDROBIOLOGICOS: pescado
- 2) AGRICOLAS: papa, yuca
- 3) CARNICAS: pollo
- 4) FRUTAS: plátano, naranja
- 5) VERDURAS: lechuga, pepinillo, cebolla, tomate
- 6) ABARROTOS y CEREEALES: arroz, leche huevos

2.- ¿Cuántas toneladas de alimentos se comercializan al día en la ciudad de Trujillo?

- 7) HIDROBIOLOGICOS: 120 toneladas
- 8) AGRICOLAS: 60 mil toneladas
- 9) CARNICAS: 20 toneladas
- 10) FRUTAS: 100 mil toneladas
- 11) hortalizas: 326 toneladas
- 12) ABARROTOS: 15 toneladas

3.- ¿Cuáles son las horas punta y días de abastecimientos de alimentos de primera necesidad de la ciudad de Trujillo?

- 1) HIDROBIOLOGICOS: 3:30am / 5:30am, miércoles jueves y viernes
- 2) AGRICOLAS:
- 3) CARNICAS: 6:00am / 10:30 am, lunes y jueves
- 4) FRUTAS:
- 5) VERDURAS:
- 6) ABARROTES:

3.-Ud. Como administrador ¿Qué impacto tendría en la ciudad en su conjunto, la construcción de un mercado mayorista multifuncional? ¿Y qué es multifuncionalidad puede decirme que características debe de tener?

- Primero generaría más puestos de trabajo.
- Mayores ventas, mejores ganancias y Control de precios
- impulsarían a los grandes y pequeñas empresas que se dedican a la venta de alimentos de todo tipo.
- Ayudaría a un reordenamiento comercial en la ciudad de Trujillo, mayor seguridad y salubridad.
- Multifuncional son espacios que deben de contar con todos los servicios y prestaciones necesarios para cubrir demandas de los comerciantes y no tener que buscar en otros establecimientos.
- por ejemplo, laboratorios de ideas, aprendizaje y experimentación, Un nuevo espacio en el mismo mercado, que cumpla varias funciones que complementen al mercado y flexible, diseñado para llegar desde diferentes panoramas como productos frescos y además de la gastronomía peruana.

4.- ¿Cuál(es) de estos servicios debe tener este nuevo mercado mayorista multifuncional? Marque las que desee.

- a) Hotel
- b) Restaurantes
- c) Feria gastronómica temporal de identidad trujillana
- d) Guardería
- e) Otros mencionen:
Laboratorio de talleres gastronómicos.

“CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE PRIMERA NECESIDAD PARA PROPONER UN MERCADO MAYORISTA MULTIFUNCIONAL TRUJILLO-2019”

Fecha: 28/11/2019

Nombre de Entrevistado:

Empresa o Lugar de Trabajo: TERMINAL PESQUERO DE BUENOS AIRES TRUJILLO

Profesión o cargo:

OBJETIVO:

- determinar la cantidad y volumen de alimentos de primera necesidad por día en Trujillo.
- identificar las horas punta de abastecimiento y sistemas de distribución de cada tipo de alimentos de primera necesidad
- identificar los sistemas más adecuados de acopio para cada tipo de alimentos

PREGUNTAS:

1.- ¿Cuántos kilogramos de alimentos hidrobiológicos se comercializan al día en el terminal pesquero?

- pescado: 25.000 kg. - marisco:4800 kg.
- En el terminal terrestre llegan de 40 a 80 carros frigoríficos los cuales cada frigorífico lleva 500 jabas y que una jaba tiene 24 kg de pescado. Además, los mariscos se pesan por saco. En la cual 1 saco tiene 80kg.
- 1 saco tiene un volumen de 1.78m³
- 1 jaba tiene un volumen de 0.17m³

2.- ¿Cuáles son las horas punta y días de abastecimientos de los alimentos hidrobiológicos en el terminal pesquero?

- Las horas punta son de 3:30 am / 6:00am.
- Lunes y jueves

3.- ¿cuál sería el proceso para seguir desde la recepción, acopio de pescado dentro de un mercado?

- El pescado debe llegar en las mejores condiciones de manipuleo y transporte, así como un adecuado sistema de conservación que impida una contaminación de microbios.
- En lo comúnmente es transportado en jabas de plástico las que luego de un lavado y drenado, son pesados. Previamente se hace una inspección para separado el pescado que no cumpla con los requisitos de tamaño y calidad. Del mismo modo los mariscos.
- Tanto el pescado seleccionado como apto y aquel que fue descartado es pesado en balanzas de plataforma, con la finalidad de establecer el control de productos
- De ahí se rocía el pescado con chorros de agua a presión con l finalidad de eliminar el resto de las algas, hielo, arena.
- El pescado es seleccionado según sus características físicas en el trascurso de transporte a la zona de acopio. El pescado deteriorado es destinado al proceso de elaboración de harina.
- los jvas para el estibado de del pescado tiene una capacidad aproximada de 18 a 24kg por java y las dimensiones son de 69cm, x37cm x9cm, deben de construirse de material inoxidable.
- Almacenándose en bloques con la tipología de pescados y mariscos

4.- ¿Cuál sería el sistema más adecuados de acopio para pescados? ¿y cuál sería la temperatura ambiente

- Mantener la temperatura 4°C o menos
- Para conservar la calidad de los alimentos refrigerados, guárdelos en envolturas o recipientes herméticos.
- Para preservar la calidad del pescado por más tiempo, manténgalo en hielo. El pescado dura casi el doble en hielo picado a 0°C, que a las temperaturas normales de refrigeración (5-7°C). Lo ideal es mantenerlo en hielo, tan pronto como sea posible, es decir, desde la recepción. Utilice preferentemente hielo picado o en escamas, en vez de cubos, para aumentar la superficie de contacto con el hielo.
- Nunca almacene el pescado fresco en agua debido a la pérdida de nutrientes, sabor, y pigmentos.
- También se pueden acopiar en cajas de poliestireno expandido o Tecnopor este sistema de acopio es muy efectiva este material es un aislador térmico que mantiene al producto como si saliese del mar, además reduce los desperdicios de

pescados y son reciclables. Estas cajas miden 1.30x0.70x0.60, con un volumen de 0.55 m³

5.- ¿Cuáles son las formas correctas de exhibición y venta de pescados y mariscos por mayor?

- El pescado fresco debe mantenerse a una temperatura cercana a los 0° C. En los exhibidores o en los recipientes utilizados para este fin, el pescado debe estar rodeado de hielo de manera tal que se mantenga frío y, al mismo tiempo, a la vista del comprador.
- La oferta de filetes de pescado, conchas de abanico, caracoles y otros moluscos pelados, debe realizarse en bandejas de material no oxidable, limpias y desinfectadas, colocadas sobre el hielo del exhibidor
- No debe mezclarse el pescado entero con los filetes o moluscos pelados, al momento de ofrecerlos y exponerlos a la venta.
- El hielo utilizado, debe ser limpio, almacenado higiénicamente, elaborado a partir de agua potable y estar convenientemente molido, de tal forma que permita su mezcla homogénea con el pescado.
- La comercialización de todo tipo moluscos enteros, se debe realizar en estado vivo o refrigerado con hielo y deben haber ingresado al mercado en esta condición.
- Los camarones deben ser expendidos vivos o refrigerados con hielo.
- El pescado fresco, debe ser almacenado con refrigeración a temperaturas cercanas a 0° C. La venta debe realizarse en cajas o bolsas.
- Los productos congelados, se deben presentar congelados y debidamente empacados. En este caso se deben mantener almacenados en congeladores a temperaturas de -18° C o menos.

“CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE PRIMERA NECESIDAD PARA PROPONER UN MERCADO MAYORISTA MULTIFUNCIONAL TRUJILLO-2019”

Fecha:28/11 /2019

Nombre de Entrevistado:

Empresa o Lugar de Trabajo: MERCADO LA HERMELINDA

Profesión o cargo: COMERCIANTE MAYORISTA

OBJETIVO:

- determinar la cantidad y volumen de alimentos de primera necesidad por día en Trujillo.
- identificar las horas punta de abastecimiento y sistemas de distribución de cada tipo de alimentos de primera necesidad
- identificar los sistemas más adecuados de acopio para cada tipo de alimentos

PREGUNTAS:

1.- ¿Cuántos cuanto kilogramo de pollo por mayor se comercializan en el mercado la Hermelinda?

- Se comercializan aproximadamente 8000kg
- El volumen de un pollo es

2.- ¿Cuáles son las horas punta y días de abastecimientos de pollos al por mayor en el mercado la Hermelinda?

- Las horas son de 4:30 am a 8 am.
- los días de abastecimientos son los todos los días

3.- ¿cuál sería el proceso para seguir desde la recepción, acopio de pollo dentro de un mercado?

- Luego de haber cumplido la edad de crianza (42 días aproximadamente), se inicia la parte de carga de pollos en jabas, las cuales tienen la medida de 0.84cmx0.60cmx0.30cm. cuyo volumen es 0.15m³
- Un java entra 10 pollos de 2.50kg

- En la recepción llega a un andén en los javas, después se distribuye a cada puesto para su respectivo proceso (matanza, pelado) esto requiere de un ambiente para esa actividad como cocina y área de lavado y pelado.
- se almacenará el pollo entero congelado a 27 de temperatura, previamente ya sacado sus viseras, a temperatura ambiente más o menos de 80 de temperatura, 28°C para distribuir.

3.- ¿Cuál sería el sistema más adecuados de acopio para pescados? ¿y cuál sería la temperatura ambiente?

- con modernos equipos de última tecnología, desde montacargas, racks (sistema automático de refrigeración), pallets y equipos que garantizan mayor eficiencia en los procesos de almacenaje y despacho.
- La infraestructura tiene que contar con tres cámaras de refrigeración, una de carne de pollo, una de embutidos, y la planta de congelación, que operan con temperaturas de menos cuatro grados bajo cero hasta menos 18 grados.

4.- ¿Cuáles son las formas correctas de exhibición y venta de pollo por mayor?

- En la primera, se entrega el pollo dentro de las unidades de producción y es trasladado bajo responsabilidad del propio cliente hacia los centros de distribución o acopio; mientras que, en la segunda, la venta se realiza en el puesto y centro de acopio de distribuidores o mayoristas
- se inicia el proceso de venta el cual se lleva a cabo a través de dos modalidades comerciales: la de venta directa o en granja y la venta en puestos de centros de acopio.
- Para venta al mayoreo se requiere los siguientes ambientes:
 - ✓ Almacén temporal, en donde se acopia los pollos vivos.
 - ✓ Zona de matanza y pelado en donde se prepara el pollo.
 - ✓ Zona de exhibición de pollo vivo en jaulas de 0.90cmx0.60cmx0.60cm para luego ser comercializado.
 - ✓ Zona para su exhibición de pollo muerto en javas o arpones para luego ser comercializadas.

“CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE PRIMERA NECESIDAD PARA PROPONER UN MERCADO MAYORISTA MULTIFUNCIONAL TRUJILLO-2019”

Fecha: 28 /11 /2019

Nombre de Entrevistado: ROSA QUISPE

Empresa o Lugar de Trabajo: MERCADO LA HERMELINDA

Profesión o cargo: COMERCIANTE AL POR MAYOR

OBJETIVO:

- Determinar la cantidad y volumen de alimentos de primera necesidad por día en Trujillo.
- Identificar las horas punta de abastecimiento y sistemas de distribución de cada tipo de alimentos de primera necesidad
- Identificar los sistemas más adecuados de acopio para cada tipo de alimentos

PREGUNTAS:

1. ¿Cuántos kilogramos de alimentos agrícolas se comercializan al día en la ciudad de Trujillo?

- papa: 200 SACOS – 14 TONELADAS. - yucas: 150 SACOS – 12 TONELADAS.

2. Cuáles son las horas punta y días de abastecimientos de los alimentos agrícolas en el mercado La Hermelinda.

- DIAS: LUNES, JUEVES Y SABADOS - HORARIO: TODA LA MAÑANA

3. ¿cuáles son los procesos para seguir desde la recepción, acopio hasta la comercialización de los alimentos de primera necesidad en los mercados mayoristas?
 - La papa y la yuca deben llegar en las mejores condiciones de manipuleo y transporte, así como un adecuado sistema de conservación que impida una contaminación de microbios
 - Mayormente la papa y la yuca son transportados en sacos grandes luego son pesados para saber qué cantidad contiene cada saco. Previamente se hace una inspección para saber la calidad del producto luego una parte del producto es almacenado y la otra es para exhibición

4. ¿Cuáles son los sistemas más adecuados de acopio para cada tipo de alimentos?
 - Mantener a una temperatura a 16°C
 - Para mantener la calidad de la papa y la yuca deben estar almacenadas en un lugar en la cual este bien ventilado
 - La papa y la yuca no deben estar en un lugar donde este expuesto a la luz ya que estas condiciones pueden causar que se pongan verdes o se pudra

5. ¿Cuáles son las formas correctas de exhibición y venta de los productos de primera necesidad en los mercados mayoristas de la ciudad de Trujillo?
 - Las papas y las yucas deben mantenerse a una temperatura de 10 a 16°C en la noche y de 16 a 22°C en el día en los exhibidores utilizados para este fin debe estar en la temperatura indicada de tal manera el producto se pueda mantener y al mismo tiempo a la vista del comprador.

“CONDICIONES DE RECEPCIÓN, ACOPIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE PRIMERA NECESIDAD PARA PROPONER UN MERCADO MAYORISTA MULTIFUNCIONAL TRUJILLO-2019”

Fecha: 28 /11 /2019

Nombre de Entrevistado: RAQUEL VASQUEZ

Empresa o Lugar de Trabajo: MERCADO LA HERMELINDA

Profesión o cargo: COMERCIANTE MAYORISTA

OBJETIVO:

- Determinar la cantidad y volumen de alimentos de primera necesidad por día en Trujillo.
- Identificar las horas punta de abastecimiento y sistemas de distribución de cada tipo de alimentos de primera necesidad
- Identificar los sistemas más adecuados de acopio para cada tipo de alimentos

PREGUNTAS:

1. ¿Cuántos kilogramos de frutas y verduras se comercializan al día en la ciudad de Trujillo?
 - LECHUGAS: 160 CABEZAS. - PEPINILLO: 2 TONELADAS / 2000 KG
 - En el mercado La Hermelinda llegan un promedio de 50 a 60 camiones, los cuales tiene un promedio de 200 sacos de cada producto para abastecer cada puesto que existe en el mercado La Hermelinda.
 - Un saco tiene un promedio de 65 kg a 110 kg.
2. ¿Cuáles son las horas punta y días de abastecimientos de frutas y verduras en el mercado mayorista en la ciudad Trujillo?
 - DIAS: JUEVES - HORARIOS: TODA LA MAÑANA
3. ¿cuáles son los procesos para seguir desde la recepción, acopio hasta la comercialización de los alimentos de primera necesidad en los mercados mayoristas?

- Los sacos de vegetales, tubérculos y frutas deben llegar en buen estado para que el vendedor pueda quedar satisfecho con su compra, así como tiene que pasar por un sistema de control para que los productos no se encuentren contaminados.
- El camión descarga, controla la calidad y cantidad que entregan a cada puesto correspondiente por sus mismos compradores.
- Luego de cada paso, cada vendedor se encarga de exhibir cada producto en sus respectivos puestos.

4. ¿Cuáles son los sistemas más adecuados de acopio para cada tipo de alimentos?

- Mantener a una temperatura de 4°C a 7°C
- Para conservar la calidad de las verduras guárdelos en envolturas o recipientes herméticos
- Para preservar la calidad y las condiciones de las verduras por más tiempo es importante recurrir a cámaras frigoríficas para verduras

5. ¿Cuáles son las formas correctas de exhibición y venta de los productos de primera necesidad en los mercados mayoristas de la ciudad de Trujillo?

- Las verduras especialmente las lechugas y pepinillos deben estar a una temperatura entre 4°C y 7°C que inhiben el crecimiento de microorganismo patógenos