



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

“Mercado gastronómico como alternativa de solución para la reactivación del comercio y turismo en el distrito de San José”

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Arquitecto

AUTORES:

Rumiche Castillo, Rafael (ORCID: 0000-0001-7017-985X)

Dávila Villanueva, Yharim Luis Elvis (ORCID: 0000-0003-3380-1296)

ASESOR:

Mg. Torres Mosqueira, Carlos Rafael (ORCID: 0000-0002-6699-5405)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

TRUJILLO – PERÚ

2021

Dedicatoria

Dedicado a Dios por haber orientado las cosas de acuerdo con su voluntad, por haber puesto en mi camino a las personas indicadas para lograr muchas cosas buenas en la vida

A mi madre Mercedes, por cada palabra de aliento que a pesar de la distancia estuvo motivándome siempre para superarme en cada momento.

A mis tías, la cual considero a cada una de ellas como una madre para mí, por su paciencia, consejos, buenos valores y su apoyo incondicional durante el transcurso de mis estudios académicos

a mi tía Victoria, por dedicarme los mejores años de su vida.

Rafael Rumiche Castillo

Dedicado en primer lugar a Dios por darme la fuerza, sabiduría y sobre todo la salud en estos tiempos tan difíciles que venimos atravesando a causa de la pandemia.

A mi madre, que, aunque ya no esté conmigo, su apoyo incondicional y consejos desde el inicio de mi carrera hacen posible este logro.

A mi padre y hermanas, por siempre estar conmigo, mostrándome su apoyo y motivación en momentos de desánimo, lo cual hace que pueda dar este paso tan importante para mi crecimiento profesional, les agradezco por haberme forjado como la persona que soy

Yharim Luis Elvis Dávila Villanueva

Agradecimiento

Agradecemos a nuestras familias por todo el apoyo y las muestras de aliento que nos mostraron durante el trascurso de nuestros estudios académicos.

Dar las gracias a la universidad Cesar Vallejo, a la escuela académico profesional de arquitectura y al arquitecto Carlos Rafael Torres Mosqueira por su dedicación como asesor y compartir su conocimiento en cada reunión con el fin de perfeccionar el trabajo de investigación.

Índice de contenido

I. INTRODUCCIÓN	11
1.1. Planteamiento del problema / realidad problemática.....	12
1.2. Objetivos del proyecto	14
1.2.1. Objetivo general	14
1.2.2. Objetivos específicos.....	14
II. MARCO ANÁLOGO	15
2.1. Estudio de casos urbano-arquitectónicos similares (dos casos).....	15
2.1.1 Cuadro síntesis de los casos estudiados	16
2.2.2 Matriz comparativa de aportes de casos (Formato 02)	24
III. MARCO NORMATIVO – anexos	25
3.1. Síntesis de leyes, normas y reglamentos aplicados en el proyecto urbano arquitectónico.....	25
IV. FACTORES DE DISEÑO.....	37
4.1. Contexto.....	37
4.1.1. Lugar	37
4.1.2. Condiciones bioclimáticas.....	38
4.2. Programa arquitectónico	40
4.2.1. Aspectos cualitativos.....	40
4.2.2. Aspectos cuantitativos.....	43
4.3 Análisis del terreno	45
4.3.1 Ubicación del terreno.	45
4.3.2 Topografía del terreno.....	46
4.3.3 Morfología del terreno	47
4.3.4 Estructura urbana.....	48
4.3.5 Vialidad y accesibilidad	49
4.3.6 Relación con el entorno.....	49
4.3.7 Parámetros Urbanísticos:.....	50
V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO	51
5.1. Conceptualización del objeto urbano arquitectónico	51
5.1.1. Ideograma conceptual	52
5.1.2. Criterios de diseño.....	52
5.1.3. Partido arquitectónico	53
5.2. Esquema de zonificación	54

5.3. Planos arquitectónicos del proyecto.....	56
5.3.1. Plano de ubicación y localización	56
5.3.2. Plano perimétrico – topográfico (Esc. Indicada).....	57
5.3.3. Plano general	58
5.3.4. Planos de distribución por sectores y niveles.....	59
5.3.5. Plano de elevaciones por sectores	71
5.3.6. Plano de cortes por sectores	75
5.3.7. Planos de detalles arquitectónicos.....	79
5.3.8. Planos de Detalles Constructivos	80
5.3.9. Planos de seguridad.....	81
5.3.9.1. Plano de señalética.....	81
5.2.9.2. Plano de evacuación	83
5.4. Memoria descriptiva de arquitectura	85
5.5. Planos de especialidades del proyecto	88
5.5.1. Planos básicos de estructuras	88
5.5.1.1 Plano de cimentación.....	88
5.5.1.2 Plano de estructuras de losas y techos.....	89
5.5.2. Planos básicos de instalaciones sanitarias.....	90
5.5.2.1 Plano de distribución de redes de agua potable y contra incendio.	90
5.5.2.2 Plano de distribución de redes de desagüe y pluvial.	92
5.5.3. Planos básicos de instalaciones electromecánicas	94
5.5.3.1 Plano de distribución de redes de instalaciones eléctricas (alumbrado y tomacorrientes)	94
5.6. Información complementaria	96
5.6.1. Animación virtual (recorridos y 3ds del proyecto.....	96
VI. CONCLUSIONES	99
VII. RECOMENDACIONES	100
VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	102
ANEXOS	103

Índice de tablas

Tabla 1 <i>Cuadros de síntesis de casos estudiados</i>	16
Tabla 2 <i>Cuadro de síntesis de casos estudiados</i>	20
Tabla 3 <i>Cuadro de Matriz Comparativa</i>	24
Tabla 4 <i>Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación</i>	25
Tabla 5 <i>Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación</i>	26
Tabla 6. <i>Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación</i>	27
Tabla 7 <i>Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación</i>	28
Tabla 8 <i>Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación</i>	29
Tabla 9 <i>Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación</i>	30
Tabla 10 <i>Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación</i>	31
Tabla 11 <i>Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación</i>	33
Tabla 12 <i>Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación</i>	33
Tabla 13 <i>Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación</i>	36
Tabla 14 <i>Temperatura Máxima</i>	39
Tabla 15 <i>Temperatura Mínima</i>	39
Tabla 16. <i>Cuadro de Usuarios y Necesidades</i>	40
Tabla 17 <i>Cuadro Programación Arquitectónica</i>	43
Tabla 18 <i>Cuadro de Áreas</i>	44
Tabla 19 <i>Cuadro de Parámetros Urbanísticos</i>	50

Índice de figuras

Figura 1 Plano esquemático de iluminación natural.....	25
Figura 2 Plano Esquemático de Patios de Ventilación en el Primer Nivel.....	26
Figura 3 Plano Esquemático de Puestos de Venta en el Primer Nivel.....	27
Figura 4 Plano Esquemático de Puestos de Venta en el Segundo Nivel.....	28
Figura 5 Plano Esquemático de Accesibilidad para Personas Discapacitadas.....	29
Figura 6 Plano Esquemático de Accesibilidad para Personas Discapacidad.....	30
Figura 7 Puesto de Venta de Área de pescados.....	31
Figura 8 Puesto de Venta de Área de Mariscos.....	31
Figura 9 Puesto de Venta de Área de Verduras y Frutas.....	32
Figura 10 Puesto de Venta de Área de Verduras y Frutas.....	32
Figura 11 Caculo de Servicios Sanitarios del Primer Piso.....	34
Figura 12 Servicios Sanitarios Segundo Piso.....	34
Figura 13 Servicios Sanitarios de Servicios + Vestidores.....	35
Figura 14 Servicios Sanitarios Administración.....	35
Figura 15 Plano de Circulaciones Verticales.....	36
Figura 16 Ubicación de San José y Distritos Aledaños.....	37
Figura 17 Esquema de Localización y Ubicación.....	38
Figura 18 Ubicación del Proyecto.....	45
Figura 19 Topografía del terreno.....	46
Figura 20 Perfil Longitudinal.....	46
Figura 21 Perfil Transversal.....	47
Figura 22 Morfología del Área del Terreno.....	48
Figura 23 Estructura urbana	
Figura 24 Vialidad Urbana.....	49
Figura 25 Análisis Existente del Lugar.....	50
Figura 26 Ideograma de Conceptualización.....	52
Figura 27 Esquema de Inicialización de Proyecto.....	53
Figura 28 Ubicación de Puestos Comerciales por Zonas Primer Nivel.....	54
Figura 29 Ubicación de Puestos Comerciales por Zonas Primer Nivel.....	54
Figura 30 Ubicación de puestos comerciales por zonas segundo nivel.....	55
Figura 31 Ubicación de puestos comerciales por zonas segundo nivel.....	55
Figura 32 Render – 01: Vista Exterior.....	96

Figura 33 <i>Render – 02: Vista Exterior</i>	96
Figura 34 <i>Render – 03: Vista Exterior</i>	97
Figura 35 <i>Render – 03: Vista Exterior</i>	97
Figura 36 <i>Render – 03: Vista Exterior</i>	98
Figura 37 <i>Render – 03: Vista Exterior</i>	98
Figura 38 <i>Vista del Terreno Donde se Situará el Proyecto</i>	118
Figura 39 <i>vista del Malecón Colíndate al Terreno</i>	118

RESUMEN

La propuesta de mercado gastronómico se encuentra ubicado en la región Lambayeque en el distrito de San José en la provincia de Chiclayo; se encuentra colindando con la calle Juan Velazco, Av. Augusto B. Leguía, Pasaje a la Playa 1 y calle Rivera del Mar. La localización del terreno responde a un análisis tanto comercial como turístico a nivel provincial, se determinó, que el sector llamado cercado de San José era la zona más adecuada por su principal atractivo turístico el cual es la pesca, el cual se vería repotenciado por la propuesta que se presenta en el siguiente estudio.

Se escogió una zona adyacente al mar para así aprovechar las vistas que se generan dando más valor y arraigo al proyecto.

Este proyecto consiste en la creación de un mercado municipal gastronómico donde se logre impulsar la gastronomía peruana, y promover la venta de comida y productos de alta calidad, con propuestas de formas y espacios de manera que se adapte a las características y necesidades tanto de los comerciantes como los usuarios; generando así un atractivo turístico para el público.

Palabras clave: Mercado, gastronomía, comercio, turismo.

ABSTRACT

The gastronomic market proposal is located in the Lambayeque region in the district of San José in the province of Chiclayo; It is adjacent to Juan Velazco Street, Augusto B. Leguía Avenue, Pasaje a la Playa 1 and Rivera del Mar Street. The location of the land responds to a commercial and tourist analysis at the provincial level, it was determined that the sector called Cercado de San José was the most suitable area due to its main tourist attraction, which is fishing, which would be repowered by the proposal presented in the following study. An area adjacent to the sea was chosen to take advantage of the views that are generated, giving more value and roots to the project. This project consists of the creation of a municipal gastronomic market where the Peruvian gastronomy is promoted, and the sale of high quality food and products is promoted, with proposals of shapes and spaces in a way that adapts to the characteristics and needs of both the merchants as users; thus generating a tourist attraction for the public.

Keywords: Market, gastronomy, commerce, tourism.

I. INTRODUCCIÓN

El presente proyecto está diseñado en respuesta a la problemática presentada en el distrito de San José, en el cual se plantea crear un espacio funcional, seguro y que cubra las deficiencias que el actual mercado posee, el cual expone a los comerciantes, usuarios y pobladores cercanos al mismo y evitan el fortalecimiento de nuestra economía, cultura y gastronomía.

Se busca plantear un tipo de comercio que incluya al ámbito urbano por medio de espacios organizados, volumetría, y composición integradora que refleje armonía y se integre la realidad física del lugar; promoviendo y consolidando el comercio, la gastronomía a nivel regional y mundial, así mismo la apertura de nuevos puntos de trabajo y oportunidades laborales para los lugareños en la nueva infraestructura.

Es de esta manera como se brinda el proyecto de la creación de un mercado gastronómico, que solucione y ordene el flujo actual entre los usuarios y comerciantes, a través de un sistema funcional eficiente, con la implementación de un equipamiento con un uso direccionado a las actividades propiciadas por el comercio que se generan en el edificio y en sus exteriores, elaborando estrategias proyectuales para la creación de puestos de ventas ubicados para la comercialización por zonas, recorridos e ingresos estratégicos permitiendo que los usuarios (compradores), y comerciantes puedan ingresar, salir y evacuar en caso de emergencia cómodamente, y conjuntamente se permita de esta manera el ordenamiento entre usuarios y comerciantes, convirtiendo el mercado gastronómico en una vivencia única y un punto de llegada para los turistas que visiten el distrito de San José.

1.1. Planteamiento del problema / realidad problemática

Torres, A (2018) en el contexto mundial, los mercados locales comúnmente son lugares donde se venden productos de alimentación, convirtiéndose en <Mercados Gastronómicos>, protagonistas de la modernización en el mundo, siendo éstos un núcleo que combina la acción del intercambiar productos, con la finalidad de difundir gastronomía de oriunda del lugar, para así darse a conocer y promoverse, al turismo y a la sociedad por varios medios.

El distrito de San José cuenta con una población de cuatro mil trescientos doce habitantes aproximadamente, según el Instituto Nacional de Estadística e Informática, [INEI], (2018) se conoce que el ochenta por ciento de sus habitantes se ocupa a la pesca artesanal e industrial los otros veinte por ciento se dedica a la agricultura y comercio de la artesanía respectivamente, es por ello que el desarrollo de su < gastronomía> ocupa importante valor para la generación de su economía y fortalecimiento de su cultura.

Al respecto Arana, G (2019) sostiene que el desarrollo humano de la población de San José es de un nivel bajo debido a que su nivel de analfabetismo que sólo asciende a un cinco por ciento; refuerza la relación entre economía y fortalecimiento de su cultura a través de la gastronomía como valor cultural, es reflejada por sus índices de desarrollo personal y distrital.

San José conforma parte de una red turística gastronómica cultural denominada <Muchic> junto con Ciudad Eten, Reque, Puerto Eten, Santa Rosa, Monsefú y Pimentel; su cultura se expresa a partir de sus fiestas religiosas, playas, expresión artística y gastronomía; Municipalidad Distrital de San José, [MDSJ], (2011) no cuenta con un adecuado centro gastronómico que se adecue a sus necesidades arquitectónicas.

Bermeo, J (2016) valora a los mercados de esta tipificación como un espacio de encuentro, de cultura, de experiencias sociales y gastronómicas; ciertamente, los mercados municipales actualmente en el distrito objeto de nuestro estudio no generan encuentros sociales importantes para nuestra sociedad, evitan el fortalecimiento de nuestra cultura y gastronomía dentro de un intercambio económico formal con espacios adecuados en aforo seguros.

Zelaya, R (2018) investiga que los mercados gastronómicos solo se dedican a la compra y venta de productos y algunos puestos ofrecen el servicio de restaurante al paso;

efectivamente el problema de nuestra investigación no impactan en la ciudad debido a que se encuentra deteriorados creando desorden ya que utilizan espacios de circulación para el servicio de sus clientes, obstruyendo el recorrido de los otros, las condiciones higiénicas no son la más adecuadas ya que no han estado diseñadas para satisfacer necesidad de elaboración de alimentos.

“Las tendencias gastronómicas cambian (...) el público rompe con la rigidez de una sala, con la formalidad que esta impone (...) surge una tendencia que se extiende con fuerza: <comer en el mercado>.” Maribona, C (2012)

Por lo que rescatar cultura y tradiciones a partir de un mercado gastronómico relaciona el servicio de cocina con el abastecimiento y reposición de productos, dando forma a un lugar donde la gente va a hacer mercado, recorrer puestos y además degustar nuevos sabores.

1.2. Objetivos del proyecto

1.2.1. Objetivo general

Plantear un mercado gastronómico que incluya al ámbito urbano por medio de espacios organizadores, volumetría, y composición integradora que refleje relación, armonía y se integre a la realidad física del lugar, dando contestación a una totalmente nueva tipología de mercado que promueva además del negocio, la gastronomía en el distrito de san José.

1.2.2. Objetivos específicos

- Elaborar espacios de comercialización por zonas, recorridos e ingresos estratégicos que conjuntamente permitan el ordenamiento entre usuarios y comerciantes
- Generar un comercio gastronómico de platos tradicionales del lugar para lograr la participación vecinal e incorporar al edificio la recreación activa propiciadas por el turismo
- Formar un lenguaje arquitectónico con materiales que guarden relación con la historia de la ciudad, convirtiendo el proyecto en un hito y en un edificio que se integra al contexto natural de la zona marítima y urbana del lugar
- Lograr con este proyecto que se promueva y consolide el comercio, la gastronomía a nivel regional y mundial, así mismo la apertura de nuevos puntos de trabajo y oportunidades laborales para los lugareños en la nueva infraestructura.

II. MARCO ANÁLOGO

2.1. Estudio de casos urbano-arquitectónicos similares (dos casos)

Caso 1: Mercado de abasto Tirso De Molina, Chile.

El **Mercado de Tirso De Molina** es un mercado de verduras, frutas y abarrotes, cocinerías nacionales e internacionales y tiendas de ropa localizado en la ribera norte del río Mapocho en Santiago de Chile. Específicamente se encuentra en el barrio de la Vega Central dentro del sector conocido históricamente como La Chimba, hoy comunas de Recoleta e Independencia.



Caso 2: Mercado del Ninot, Barcelona.

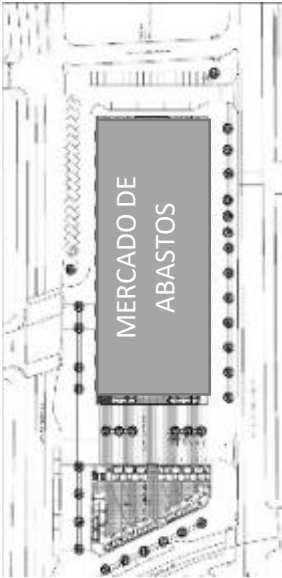
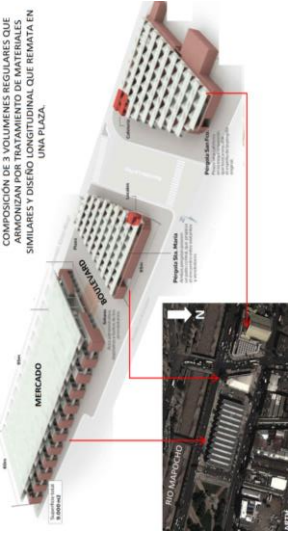
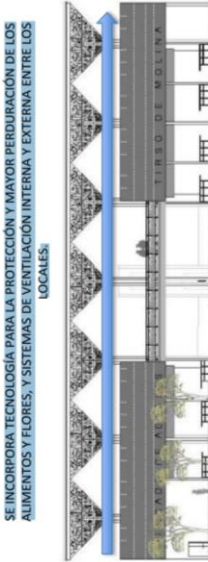
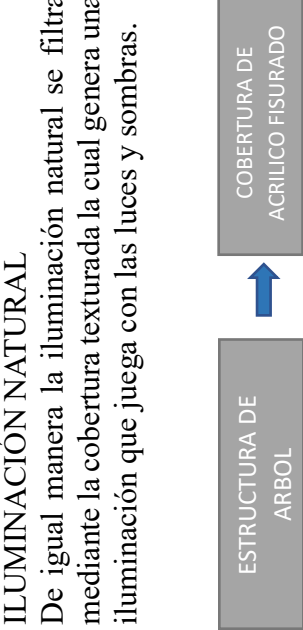
El **mercado municipal del Ninot** (en catalán *mercat del Ninot*), es un mercado emblemático con arquitectura de hierro de estilo novecentista del siglo XIX situado en la ciudad de Barcelona, Cataluña, España. Diseñado por Antoni de Falguera y Joaquim Vilaseca, es considerado un Bien Cultural de Interés Local (BCIL) en el Inventario del Patrimonio Cultural Catalán.



2.1.1 Cuadro síntesis de los casos estudiados

Tabla 1

Cuadros de síntesis de casos estudiados

CUADRO DE SINTESIS DE CASOS ESTUDIADOS	
DATOS GENERALES	
Ubicación: CHILE	Proyectistas: IGLESIS PRAT ARQUITECTOS / JORGE IGLESIS-LEOPOLDO PRAT
Año de construcción: 2010 - 2011	
Resumen: El nuevo Mercado se concibió como una gran cubierta que se asienta sobre una serie de altos pilares. Como árboles artificiales, los módulos de la cubierta de 6 x 6 mts definen una planta libre y flexible para la instalación de los locales en 2 niveles. Cada módulo está conformado por una estructura piramidal invertida con techo traslucido que genera la iluminación interior reinterpretando el follaje de los árboles. Un juego de luces y sombras se genera en todo el interior y dibuja en los volúmenes y en el suelo múltiples formas que se distribuyen por todo el mercado.	
Análisis Contextual	
Emplazamiento El mercado de abastos de Tirso de Molina está emplazado dentro de una manzana que limita con el río Valdivia	Morfología del terreno La tipología del terreno es de forma rectangular con un área 8200 m2 se encuentra en el límite sur del sector de la Chimba, integrado principalmente por la Pérgola San Francisco por el oriente, y el cerro Blanco por el norte
	
Fuente: Google Earth 2020	Fuente: Google Earth 2020
Conclusiones	
	Se determinó que la ubicación del proyecto juega un papel importante ya que busca una conexión con la ciudad tomando como eje principal el desarrollo comercial. La volumetría y modulación del mercado incide positivamente al buscar asociarse con su entorno. El proyecto se caracterizó por encontrarse ubicado en una vía arterial.



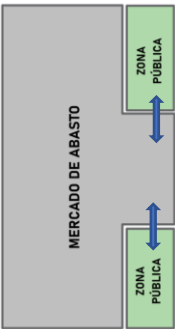
<p>Análisis Vial</p> <p>Las avenidas arteriales y expresas que colindan con el edificio permiten un flujo dinámico y constante para el desarrollo comercial</p>  <p>Fuente: Elaboración propia.</p>	<p>Relación con el entorno</p> <p>La volumetría exterior busca asociarse armónicamente con la Pérgola de las Flores, volúmenes de igual altura, modulación y material, forma una sola unidad entre los 3 edificios</p>  <p>Fuente: http://www.emol.com/mundografico/?F_ID=1010389</p>	<p>Aportes</p> <p>Tomar en consideración tanto la ubicación del proyecto y la especial atención en cuanto a la relación con el entorno es el aporte principal del Mercado.</p>
<p>Análisis bioclimático</p>		
<p>VENTILACIÓN</p> <p>La ventilación se filtra mediante las fisuras de la cobertura, sin embargo, el emplazamiento del edificio de sureste a noreste permite un mejor flujo del viento.</p>	 <p>Fuente: http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/08/25/mercado-tirso-de-molina-iglesis-prat-arquitectos/</p>	<p>Conclusiones</p> <p>El proyecto permite de una manera indirecta y eficiente ventilar e iluminar el mercado a través de su cubierta y emplazamiento de este.</p>
<p>ILUMINACIÓN NATURAL</p> <p>De igual manera la iluminación natural se filtra mediante la cobertura texturada la cual genera una iluminación que juega con las luces y sombras.</p> 	<p>Fuente: http://www.plataformaarquitectura.cl/2011/08/25/mercado-tirso-de-molina-iglesis-prat-arquitectos</p>	<p>Aportes</p> <p>La cubierta como principal solución tanto para la ventilación e iluminación del proyecto, aspectos fundamentales para un correcto desarrollo de las actividades al interior del mercado.</p>


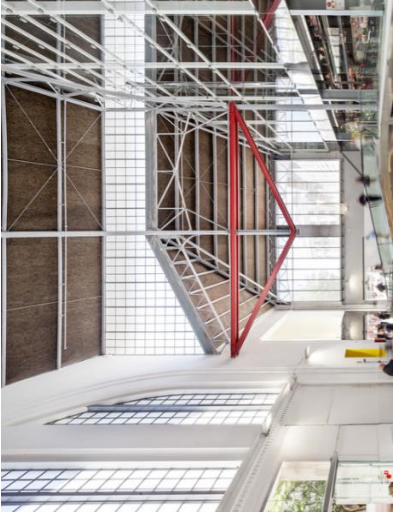
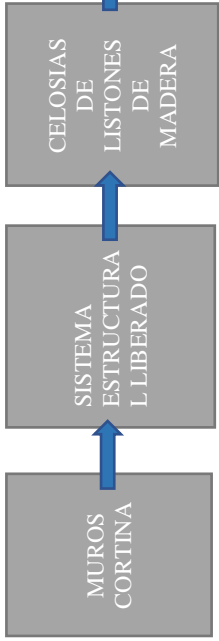

Análisis Formal		Conclusiones
<p>FORMA:</p> <p>Está conformada por una estructura de pirámide invertida que conforma el techo a primera vista con un techo traslúcido que genera la iluminación interior reinterpretando el follaje de los árboles, en la parte de la base se fracciona para generar ingreso lo cual lo hace muy permeable.</p>	 <p>Fuente: https://iglesisarquitectos.cl/mercado-tirso-de-molina-iglesis-prat-arquitectos/#Adapt</p>	<p>El edificio cuenta con una forma dinámica y constructiva pensado para una gran intensidad de uso y como ícono arquitectónico en un lugar muy significativo de la ciudad.</p> <p>La forma de pirámide invertida en la cobertura y lineal otorga carácter al proyecto y a la vez forma parte de una solución integral.</p>
<p>Características de la forma</p> <p>HORIZONTAL:</p> <p>Al tener una altura de 4 metros el espacio por sus dimensiones se concibe de una manera horizontal.</p> <p>PIRAMIDE INVERTIDA:</p> <p>La cobertura del mercado es de la forma de una pirámide invertida la cual concibe el espacio de una forma dinámica.</p>	<p>Materialidad</p> <p>SUPERFICIES Y COLOR:</p> <p>Fachada de ladrillo caravista.</p> <p>Cobertura acrílico blanco fisurado para su ventilación e iluminación.</p> 	<p>Aportes</p> <p>Utiliza una cobertura que permite una flexibilidad en la forma.</p> <p>El edificio logra adaptarse al entorno tanto en escala volumétrica y materialidad</p>

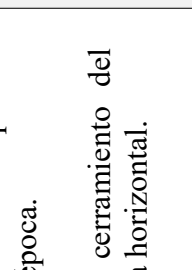

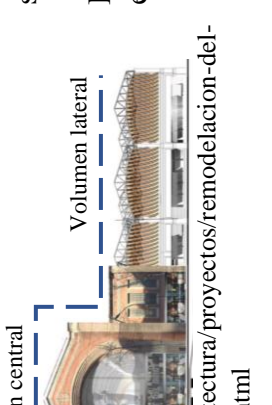
Fuente: <https://iglesisarquitectos.cl/mercado-tirso-de-molina-iglesis-prat-arquitectos/#Adapt>

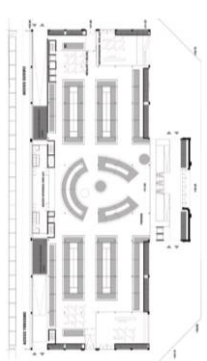
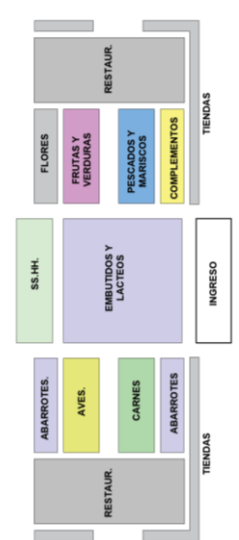
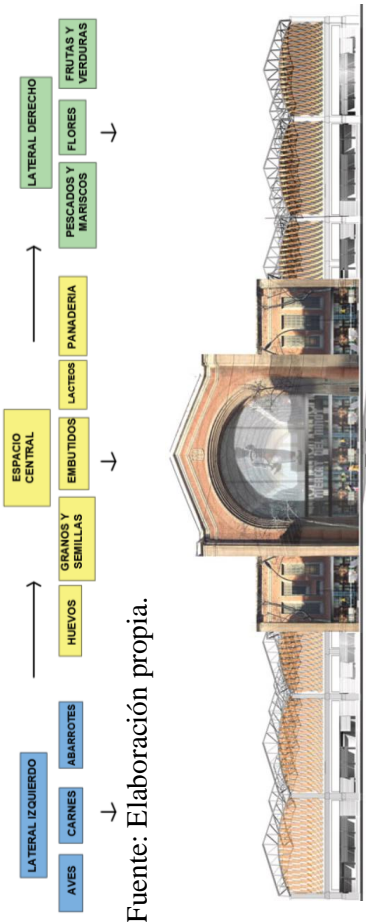
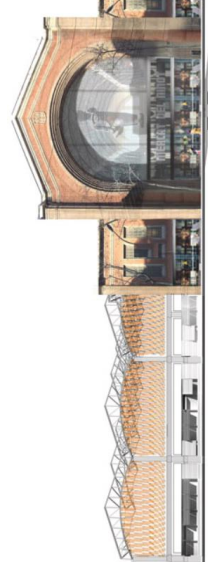
Análisis Funcional		Conclusiones
<p style="text-align: center;">PLANTA BAJA</p> <p style="text-align: center;">PLANTA GENERAL</p> <p style="text-align: center;">2DO NIVEL</p> <p style="text-align: center;">FLUJOGRAMAS</p> <p style="text-align: center;">Fuente: Elaboración propia.</p>	<p style="text-align: center;">PROGRAMA ARQUITECTONICO</p> <p style="text-align: center;">ZONA HUMEDA</p> <p style="text-align: center;">Productos ubicados en el primer nivel</p> <p style="text-align: center;">Fuente: Elaboración propia.</p>	<p>El proyecto conformado por una calle principal logra distribuir a distintos pasajes o calles secundarias</p> <p>Se plantean Ingresos por todos los frentes y conexión con la plaza para una mayor fluidez.</p> <p>El espacio central se encuentra en medio donde la altura del techo y la escalera le dan mayor jerarquía</p> <p style="text-align: center;">Aportes</p> <p>Adecuada relación entre zonas. Ingresos por todos los frentes. Circulaciones que permiten conectar con espacios como plazas o parques.</p>

Tabla 2
Cuadro de síntesis de casos estudiados

CUADRO DE SINTESIS DE CASOS ESTUDIADOS	
DATOS GENERALES	
Ubicación: ESPAÑA	Proyectistas: MATEO ARQUITECTOS
Resumen: La remodelación del mercado del Ninot se concibe como la conservación del antiguo mercado, una composición simétrica la cual se emplaza a lo largo de la cuadra de manera horizontal.	Año de construcción: 2008
Análisis Contextual	
<p>Emplazamiento</p> <p>El mercado del Ninot se destaca por ser una composición simétrica la cual se emplaza a lo largo de la cuadra de manera horizontal.</p>  <p style="text-align: right;">Fuente: Google Earth 2020</p>	 <p style="text-align: center;">Fuente: https://arquitecturaviva.com/obras/remodelación-del-mercado-del-ninot</p>
Análisis Vial	
<p>Las vías que colindan con el edificio permiten una fluidez y orden para el desarrollo de actividades comerciales.</p> <p style="text-align: right;">Fuente: https://arquitecturaviva.com/obras/remodelación-del-mercado-del-ninot</p>	<p>Relación con el entorno</p> <p>Retranqueado en los sectores laterales crean una zona pública para dar un respiro al congestionamiento que genera el tránsito peatonal.</p>  <p style="text-align: right;">Fuente: Elaboración propia.</p>
Conclusiones	
	<p>El mercado se emplaza en un lugar con vías que se conectan con el distrito y la ciudad. Crea espacios complementarios como plazas que permiten una fluidez entre el usuario y el mercado</p>
Aportes	
	<p>Estratégica localización central y confluyente. Creación de espacios complementarios.</p>

Análisis Bioclimático		Conclusiones
<p>VENTILACIÓN</p> <p>Celosías de lamas: Las celosías de lamas permiten el flujo del aire hacia el interior del mercado.</p> <p>Estructura Liberada: De igual manera la estructura central del mercado al estar elevado 3m permite la ventilación para el proyecto.</p>  <p>Fuente: https://arquitecturaviva.com/obras/remodelación-del-mercado-del-ninot</p>	<p>ILUMINACIÓN NATURAL</p> <p>Los muros cortina, Celosía de lamas. Estos dos factores son la solución luminica para el mercado de Ninot, los cuales permiten su flujo y regulan la radiación solar directa</p>  <p>Fuente: https://arquitecturaviva.com/obras/remodelación-del-mercado-del-ninot</p>	<p>El uso de celosías de lamas y la cobertura central liberada inciden positivamente para resolver tanto la iluminación y ventilación de la edificación</p>
<p>MUROS CORTINA</p> <p>SISTEMA ESTRUCTURA LIBERADO</p> <p>CELOSÍAS DE LISTONES DE MADERA</p> <p>Fuente: Elaboración propia.</p> 	<p>Aportes</p> <p>Uso de cerramientos que tengan como función iluminar y ventilar ambientes. Estructura liberada</p>  <p>Fuente: https://arquitecturaviva.com/obras/remodelación-del-mercado-del-ninot</p>	<p>Uso de cerramientos que tengan como función iluminar y ventilar ambientes. Estructura liberada</p>

Análisis Formal		Conclusiones
<p>IDEOGRAMA CONCEPTUAL</p> <p>COMPOSICIÓN: El mercado está compuesto por volúmenes de manera simétrica</p>  <p>Volumen central Volumen lateral</p> <p>Fuente: https://arqa.com/arquitectura/proyectos/remodelacion-del-mercado-del-ninot-barcelona.html</p>	<p>PRINCIPIOS FORMALES</p> <p>SIMÉTRICA: Al tratarse de la remodelación de un monumento antiguo, este ha respetado su tipología simétrica de la época.</p> <p>LINEAL: La forma y el cerramiento del edificio presentan una forma horizontal.</p>	<p>Al ser una remodelación se mantiene una simpleza formal y simétrica lo cual resulta beneficioso para su funcionamiento y conservación de la edificación.</p>
<p>Características de la forma</p> <p>MONUMENTAL: Al poseer una estructura que cubre largas luces de 10 m de altura, el espacio se concibe de manera monumental</p> <p>SIMETRICO: Al tratarse de un mercado Plaza-Cubierta el espacio de distribuye de manera simétrica</p>  <p>Fuente: https://arquitecturaviva.com/obras/remodelacion-del-mercado-del-ninot</p>	<p>ESCALA: El espacio central posee una escala del 1-10, los laterales 1-5</p> <p>PROPORCIONES: La proporción del espacio del mercado se encuentra en armonía ya que es un espacio simétrico. La cual genera beneficios en sus funcionamiento, sus flujos y conservación del inmueble.</p>  <p>Fuente: https://arquitecturaviva.com/obras/remodelacion-del-mercado-del-ninot</p>	<p>Aportes</p> <p>Simpleza formal y simetría. Armonía en cuanto proporción del espacio</p>

Análisis Funcional		Conclusiones
<p>TIPOLOGIA</p> <p>El proyecto está conformado por una calle principal la cual logra distribuir a varios pasajes o calles secundarias.</p>	  <p>Fuente: Elaboración propia.</p>	<p>El interior del mercado se caracteriza por contar con una calle principal la cual se distribuye en pasajes secundarios.</p>
<p>ESQUEMA</p> <p>El proyecto consta de un esquema simétrico</p> <p>Espacio Central: Embutidos y lácteos</p> <p>Espacios Laterales: carnes, aves, frutas, pescados, verduras, flores y abarrotes</p> <p>Perímetro: Tiendas</p>	 <p>Fuente: Elaboración propia.</p>  <p>Fuente: https://arqa.com/arquitectura/proyectos/remodelacion-del-mercado-del-ninot-barcelona.html</p>	<p>Aportes</p> <p>Esquema de organización simétrico y ordenado</p> <p>Circulaciones principales y secundarias bien definidas</p>

2.2.2 Matriz comparativa de aportes de casos (Formato 02)

Tabla 3

Cuadro de Matriz Comparativa

Matriz comparativa de aportes de casos		
	Caso 1	Caso 2
Análisis Contextual	Tomar en consideración tanto la ubicación del proyecto y la especial atención en cuanto a la relación con el entorno.	Estratégica localización central y confluyente. Creación de espacios complementarios.
Análisis Bioclimático	La cubierta como principal solución tanto para la ventilación e iluminación del proyecto, aspectos fundamentales para un correcto desarrollo de las actividades al interior del mercado.	Uso de cerramientos que tengan como función iluminar y ventilar ambientes. Estructura liberada.
Análisis Formal	Utiliza una cobertura que permite una flexibilidad en la forma. El edificio logra adaptarse al entorno tanto en escala volumetría y materialidad	Simpleza formal y simetría Armonía en cuanto proporción del espacio.
Análisis Funcional	Adecuada relación entre zonas. Ingresos por todos los frentes. Circulaciones que permiten conectar con espacios como plazas o parques.	Esquema de organización simétrico y ordenado. Circulaciones principales y secundarias bien definidas.

Nota. Esta tabla muestra el análisis comparativo de cada caso estudiado en los cuadros análogos.

III. MARCO NORMATIVO – anexos

3.1. Síntesis de leyes, normas y reglamentos aplicados en el proyecto urbano arquitectónico.

En cuanto a los lineamientos normativos para las edificaciones comerciales estas deberán cumplir con los criterios mínimos de diseño, cuya finalidad tiene como objetivo garantizar la seguridad entre sus ocupantes, cumplir con los estándares de confort, calidad de vida y salubridad, prever un planteamiento estructural duradero, utilización de materiales apropiados para cada espacio y una adecuada incorporación al contexto urbano. A continuación, se especifica la normativa utilizada en el presente proyecto.

Tabla 4

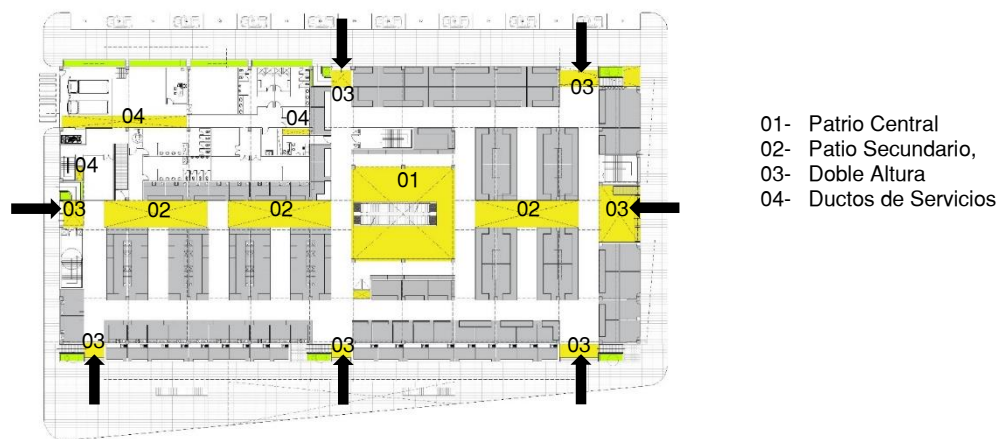
Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación

Síntesis de la norma A.070		
Referencia	Descripción	Aplicación
Cap. II Art.5 (ver anexo 1)	Las edificaciones comerciales (mercados), deberán de contar sistema iluminación natural o artificial de tal forma que exista una buena visibilidad en el interior del edificio y en los espacios donde se desarrollen las funciones de circulación y venta de productos	El proyecto configura un eje central de 4 patios, permitiendo el ingreso de luz natural a los cubículos de venta, en los 4 frentes del mercado existen dobles alturas y vanos asegurando así un eficiente ingreso de luz

Nota. Esta tabla describe la aplicación y la solución arquitectónica, empleando la normativa edificatoria.

Figura 1

Plano esquemático de iluminación natural



Nota. Configuración de los puntos de entrada de iluminación interior y exterior en los 4 frentes del proyecto.

Tabla 5

Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación

Síntesis de la norma A.070		
Cap. II Art.6(ver anexo 1)	la ventilación natural que se genere en el edificio puede ser captada por patios, vanos. En cuanto a la ventilación la artificial esta puede ser generada por un equipo mecánico de inyección de aire	La ventilación natural para la zona de ventas es captada a través de 4 patios y para los servicios mediante ductos. En los 4 frentes se han empleado vanos asegurando así la recirculación de aire al interior

Nota. Todos los espacios al interior del edificio cuentan con el ingreso de ventilación natural.

Figura 2

Plano Esquemático de Patios de Ventilación en el Primer Nivel



Nota. Conformación patios y vanos.

Tabla 6.

Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación

Síntesis de la norma A.070		
Cap. II Art.8(ver anexo 1)	Para mercados minoristas se considera 2 m ² por persona	Para el cálculo del número de ocupantes esta dado en función a la superficie de venta.

Nota. El número de ocupantes en las zonas de venta va de acuerdo al aforo calculado para el uso comercial.

Figura 3

Plano Esquemático de Puestos de Venta en el Primer Nivel



Nota. Ordenamiento por zonas de las áreas de recorrido y uso de los puestos de venta por comerciantes y compradores.

- Puestos de venta – 119 trabajadores
- Puesto de comercio vecinal – 6 trabajadores
- Área de servicios generales – 30 trabajadores

Aplicando la normativa 2.m² por persona

- Área de circulación de superficie de venta igual



Superficie de venta / 2m ² por persona $1358 \text{ m}^2 / 2 = 679 \text{ personas}$

Aplicando la normativa bar 1.0 m² por persona y en función al mobiliario

- Área de juguerías - 18 trabajadores



$18 \text{ trabajadores} + 36 \text{ sillas} \times 1 = 54 \text{ personas}$

Tabla 7

Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación

Síntesis de la norma A.070		
Cap. II Art.8(ver anexo 1)	Para mercados minoristas se considera 2 m ² por persona	Para el cálculo del número de ocupantes esta dado en función a la superficie de venta.

Nota. El número de ocupantes en las zonas de venta va de acuerdo al aforo calculado para el uso comercial.

Figura 4

Plano Esquemático de Puestos de Venta en el Segundo Nivel



Nota. Ordenamiento por zonas de las áreas de recorrido y uso de los puestos de venta por comerciantes y compradores.

- Puestos de venta – 30 trabajadores
- Cevicherías – 24 trabajadores
- Venta de bebidas típicas – 12 trabajadores
- Área administrativa – 46 trabajadores

Aplicando la normativa 2.m² por persona

- Área de circulación de superficie de venta igual



Superficie de venta / 2m² por persona
1230 m² / 2 = 615 personas

Aplicando la normativa en función al mobiliario

- Área de mesas - 60 mesas



de mesas x # de sillas = # de personas
60 x 4 = 240 personas

Tabla 8

Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación

Síntesis de la norma A.070		
Referencia	Descripción	Aplicación
Cap. II Art.9(ver anexo 1)	La altura considerada en las edificaciones comerciales es de 3 metros	El proyecto contempla una altura de 4.35 metros
Cap. III Art.10(ver anexo 1)	En los ingresos a las edificaciones comerciales se debe plantear accesos para las personas con discapacidad.	en los 7 ingresos se han considerado accesos para personas con discapacidad.

Nota. Las alturas y el número de ingresos propuestos considerados guardan relación con el área construida total.

Figura 5

Plano Esquemático de Accesibilidad para Personas Discapacitadas



Nota. Ubicación de los accesos peatonales que se encuentran en las 4 fachadas del edificio.

Tabla 9

Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación

Síntesis de la norma A.070		
Referencia	Descripción	Aplicación
Cap. III Art.13(ver anexo 1)	Los pasajes de circulación principales y secundarios al interior del edificio deberán estar diferenciados en proporción a la longitud del recorrido, en función al número de ocupantes (comerciantes y compradores) y en función a la configuración de cada puesto de venta desde donde accede al pasaje	Para la circulación principal se ha propuesto un eje central que conecta los dos frentes de la manzana, el ancho es de 4.0 m. Las circulaciones secundarias se han propuesto de forma perpendicular y paralela al eje de circulación principal, de tal forma que de todos los lados el peatón puede tener un recorrido fluido. el ancho es de 3.0m
Cap. III Art.14(ver anexo 1)	Los pisos interiores como exteriores deberán ser antideslizantes, de fácil mantenimiento y donde se requiera se propondrá canaletas y sumideros.	En las zonas húmedas y semi húmedas, se ha considerado de acuerdo con las especificaciones técnicas, que considera pisos antideslizantes.

Nota. Las dimensiones de los recorridos peatonales de comerciantes y compradores están diferenciadas en medidas amplias que se generan en cada uno de los 7 ingresos.

Figura 6

Plano Esquemático de Accesibilidad para Personas Discapacidad



Nota. Ubicación de los de las circulaciones y dinámica peatonal interna.

Tabla 10

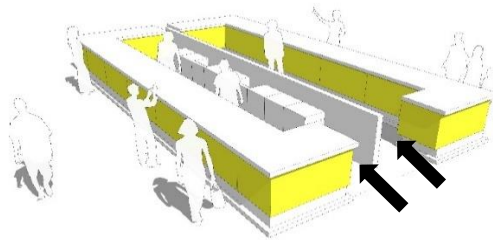
Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación

Síntesis de la norma A.010		
Referencia	Descripción	Aplicación
Cap. III Art.15(ver anexo 1)	Los puestos de venta deberán de contar con una área mínima de 6m ² , un frente atención al público mínimo de 2.40, y ancho de ingreso de 1.20m	Las áreas de venta de carnes, pescados, verduras, frutas, condimentos, están configurados con frentes amplios de manera que las compras realizadas tengan una mejor dinámica

Nota. La medida utilizada en la configuración de cada módulo propicia una mejor fluidez comercial.

Figura 7

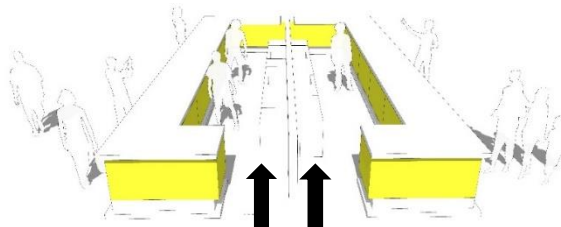
Puesto de Venta de Área de pescados



Nota. Desplazamiento de compradores y comerciantes en áreas de venta.

Figura 8

Puesto de Venta de Área de Mariscos



Nota. Desplazamiento de compradores y comerciantes en áreas de venta.

Figura 9

Puesto de Venta de Área de Verduras y Frutas



Nota. Desplazamiento de compradores y comerciantes en áreas de venta de verduras.

Figura 10

Puesto de Venta de Área de Verduras y Frutas



Nota. Desplazamiento de compradores y comerciantes en áreas de venta de frutas.

Tabla 11*Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación*

Síntesis de la norma A.070		
Referencia	Descripción	Aplicación
Cap. IV Art.20 y Art.23 (ver anexo 1)	Servicios sanitarios	Para atender cubrir la demanda de público en los servicios, se planteó 1 batería de baños en el área comercial del primer nivel, una segunda batería de baño en el área gastronómica.

Nota. El número de equipos sanitarios están en función al número de ocupantes del edificio.

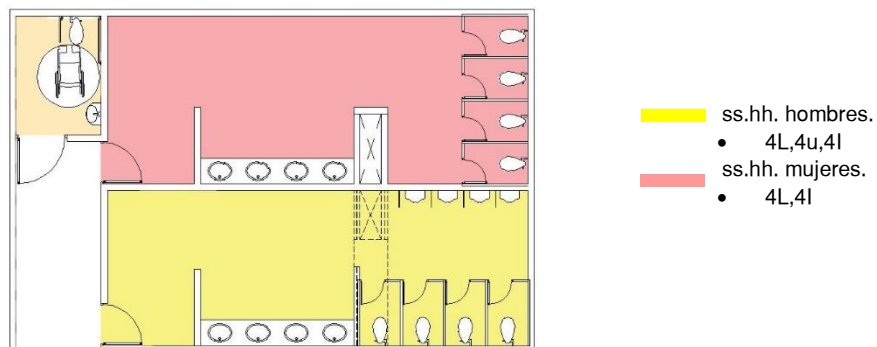
Tabla 12*Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación*

servicios sanitarios			
N° personas	hombres		
1 a 100	lavatorio	urinario	urinario
hombres	1	1	1
mujeres	1	1	
101 a 250	lavatorio	urinario	urinario
hombres	2	2	2
mujeres	2	2	
por cada 250 personas adicionales se considerará 1 lavatorio, 1 urinario, 1 lavatorio para el caso de baños de hombres y de mujeres 1 lavatorio y 1inodoro			

Nota. El número de equipos sanitarios están en función al número de ocupantes del edificio.

Figura 11

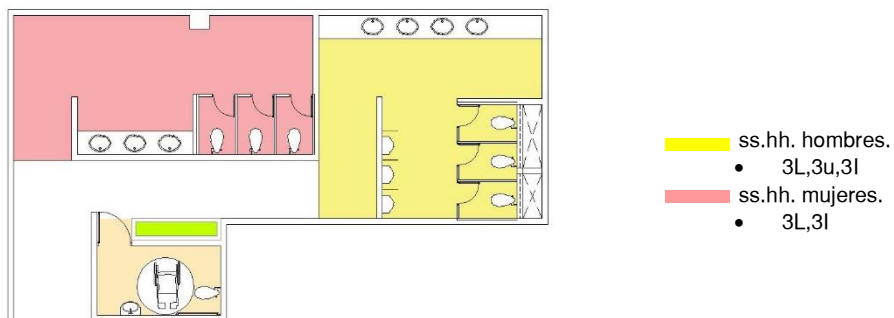
Caculo de Servicios Sanitarios del Primer Piso



Nota. Distribución funcional de los servicios sanitarios

Figura 12

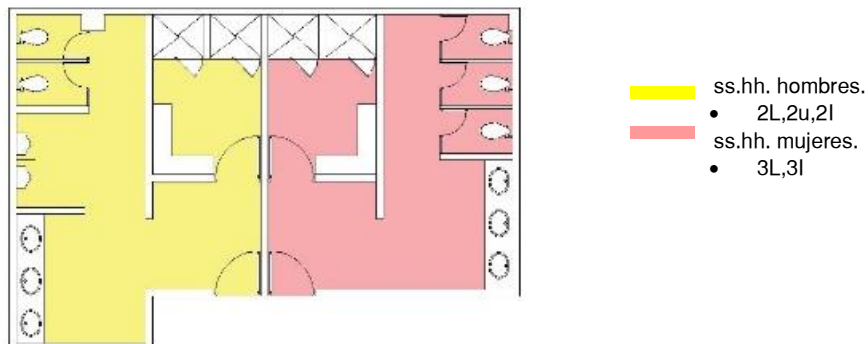
Servicios Sanitarios Segundo Piso



Nota. Distribución funcional de los servicios sanitarios.

Figura 13

Servicios Sanitarios de Servicios + Vestidores



Nota. Distribución funcional de los servicios sanitarios.

Figura 14

Servicios Sanitarios Administración



Nota. Distribución funcional de los servicios sanitarios.

Tabla 13

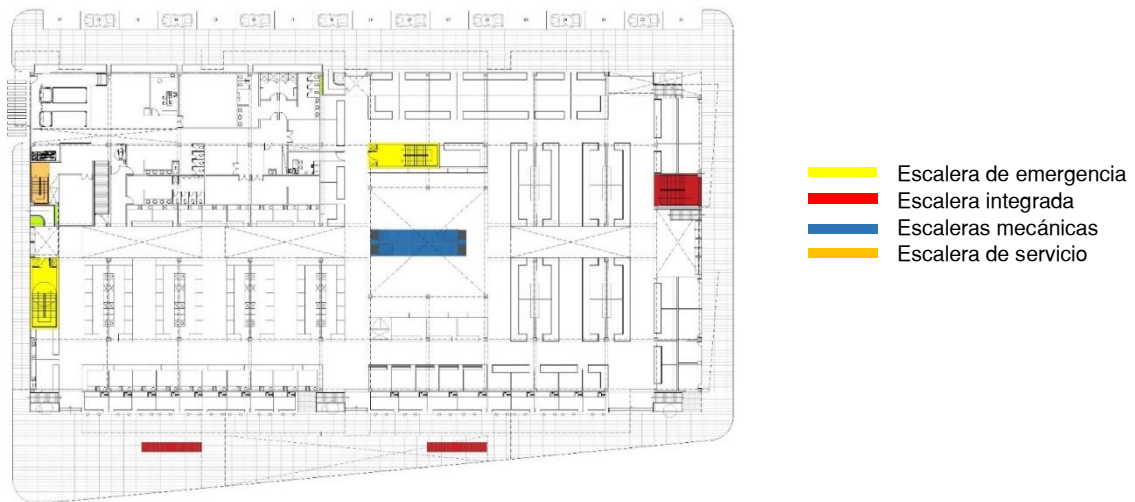
Cuadro Síntesis y Aplicación de Reglamentación

Síntesis de la norma A.010		
Referencia	Descripción	Aplicación
Cap. VI Art.26(ver anexo 1)	Escaleras de emergencia	Se han propuesto 2 escaleras de emergencia, 3 escaleras integradas, 1 escaleras mecánicas y escalera de servicios generales

Nota. El número de escaleras total está en función al número de ocupantes general del edificio.

Figura 15

Plano de Circulaciones Verticales



Nota. Ubicación de los medios de evacuación en el primer nivel.

IV. FACTORES DE DISEÑO

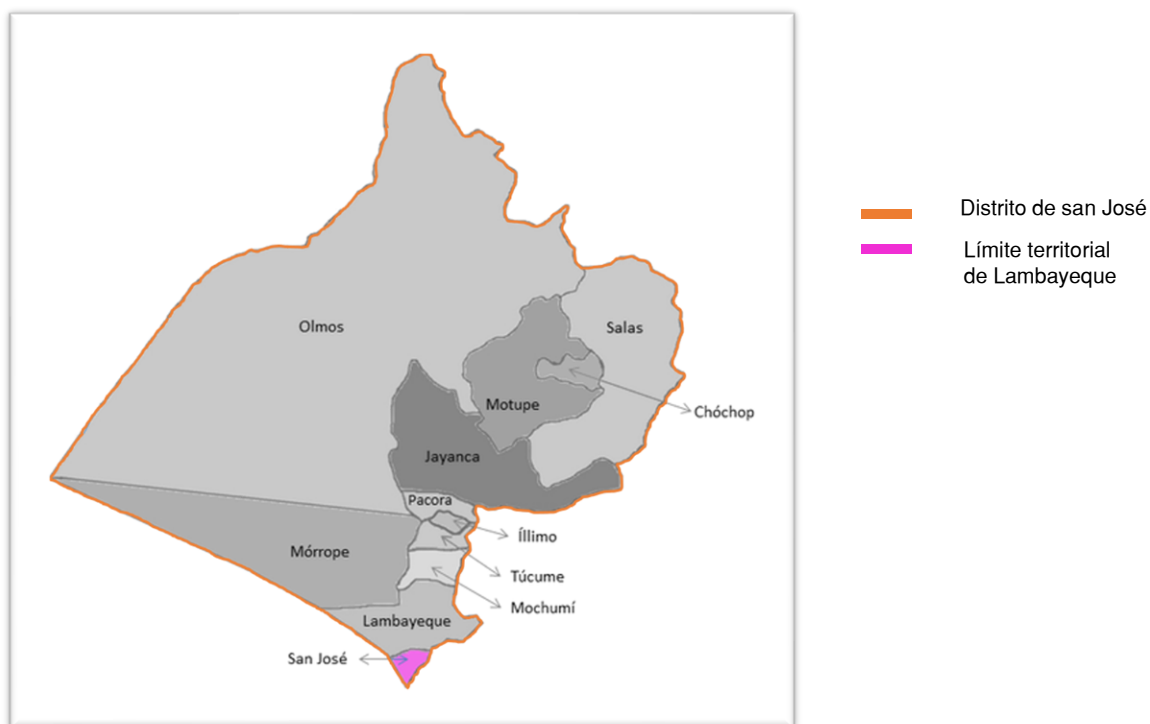
4.1. Contexto

4.1.1. Lugar

San José es uno de los 12 distritos que conforma la provincia de Lambayeque, situado en un punto estratégico del circuito de playas del departamento, cuenta con una superficie territorial de 43km² y una altitud media de 8 m.s.n.m, se encuentra ubicado a 765 km de la capital lima y con respecto a Lambayeque y Chiclayo a 12 km y 13.6 km respectivamente.

Figura 16

Ubicación de San José y Distritos Aledaños

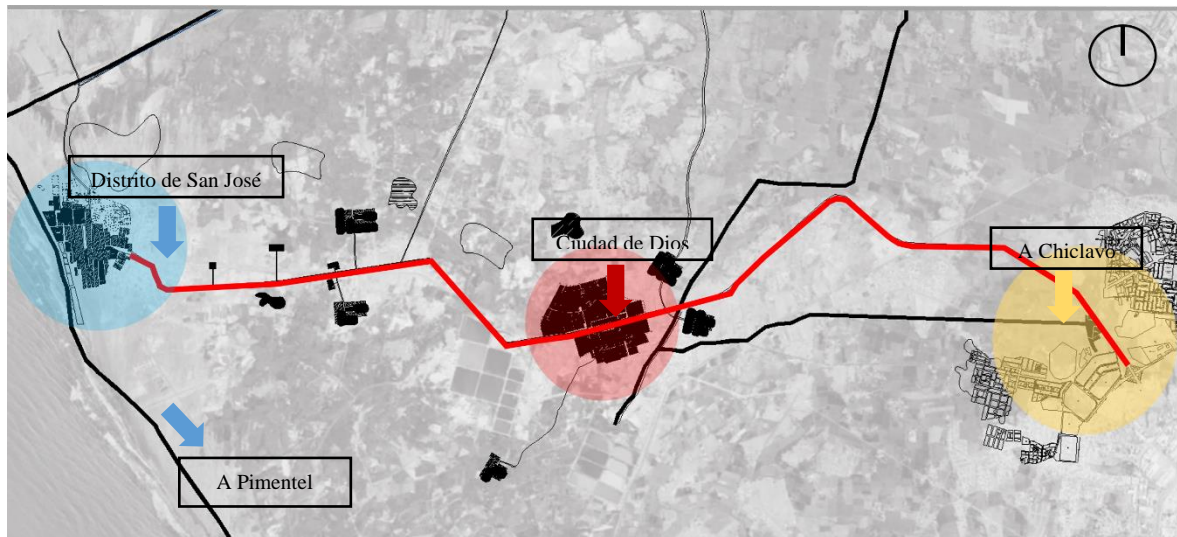


Nota. Sistema de red de los distritos de Lambayeque. Adaptada de ubicación de san José, catastro urbano, 1998 (www.familysearch.org/)

Por el Norte: Limita con el Distrito de Lambayeque, por el Sur limita con el Distrito de Pimentel; por el Este limita con los Distritos de José Leonardo Ortiz y Chiclayo; por el Oeste: Limita con el Océano Pacífico.

Figura 17

Esquema de Localización y Ubicación



Nota. Sistema de conexión de san José, anexos aledaños y Chiclayo, Adaptada de localización de san José, catastro urbano.

En la actualidad en el distrito, un sector poblacional se dedica a diferentes ocupaciones como son las construcciones de redes, embarcaciones, agricultura, ganadería y pesca, esta última actividad primordial conforma un eje que se da a través de los puertos de Santa Rosa, Pimentel, la cual resulta significativa, debido a que la pesca forma parte del consumo local. La pluralidad de especies que tiene el océano peruano produce diferentes tipos de platos habituales que busca el turista regional, nacional e internacional, esto genera producir un lugar arquitectónico conveniente para la preparación de platos tradicionales.

4.1.2. Condiciones bioclimáticas

(INDECI-PNDU-PERU/02/051, 2003) En condiciones normales, las escasas precipitaciones condicionan el carácter semidesértico y desértico de la angosta franja costera, por ello el clima de la zona se puede clasificar como desértico subtropical árido; en tal sentido las características climatológicas del lugar son favorables, por los que las escasas lluvias que son anuales generan que no exista un suelo húmedo y se den precipitaciones en el lugar, de tal forma encontramos que en el mes febrero y marzo es el pico más alto de temperatura anual llega a los 28.º c, como se explica en la siguiente tabla.

Tabla 14*Temperatura Máxima*

Mes	Temperatura Máxima °C
Enero	27.2
Febrero	28.8
Marzo	28.6
Abril	26.7
Mayo	25
Junio	23.6
Julio	22.8
Agosto	22.5
Setiembre	22.5
Octubre	22.9
Noviembre	23.9
Diciembre	25.4

Nota. Las temperaturas máximas se encuentran entre los meses de enero a marzo. Adaptada de temperatura máxima, senamhi, 2021(www.senamhi.gob.pe).

la temperatura mínima anual de 15.40°C, en el mes de setiembre y con una temperatura media anual de 20.2°C.

Tabla 15*Temperatura Mínima*

Mes	Temperatura Mínima °C
Enero	18.9
Febrero	20.4
Marzo	20.2
Abril	18.7
Mayo	17.3
Junio	16.6
Julio	15.8
Agosto	15.5
Setiembre	15.4
Octubre	15.7
Noviembre	16.3
Diciembre	17.6

Nota. Las temperaturas mínimas se encuentran entre los meses de mayo a setiembre. Adaptada de temperatura mínima, senamhi, 2021(www.senamhi.gob.pe).

4.2. Programa arquitectónico
4.2.1. Aspectos cualitativos

Tabla 16.

Cuadro de Usuarios y Necesidades

CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS			
NECESIDAD	ACTIVIDAD	USUARIOS	ESPACIOS ARQUITECTONICOS
estacionamiento vehicular	carga y descarga	transportista operario	cajón de camión 1
recoger , trasladar productos y alimentos	carga y descarga y desplazamiento de productos	empleados	plataforma de descarga
estacionamiento vehicular	maniobrar, parquearse y abordar	transportista operario	patio de maniobras
inspección de alimentos	control de mercancía y coordinación con comerciantes	personal de salubridad	control de riesgo y calidad
necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	empleados	ss.hh personal hombres
necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	empleados	ss.hh mujeres
necesidades fisiológicas	cambiarse , guardar ropa y aseo personal	empleados	vestuarios mujer + duchas
necesidades fisiológicas	cambiarse , guardar ropa y aseo personal	empleados	vestuarios hombre + duchas
mantener la temperatura	circulación previa hacia las cámaras frigoríficas	empleados	antecámara
conservación de alimentos a temperatura	almacenar, refrigerar alimentos, transportar al área de comercialización	comerciante y empleados	productos refrigerados (pescados)
conservación de alimentos a temperatura	almacenar ,refrigerar alimentos, transportar al área de comercialización	comerciante y empleados	productos refrigerados (carnes)
conservación de alimentos a temperatura	almacenar , refrigerar alimentos, transportar al área de comercialización	comerciante y empleados	cámara fría de frutas y verduras
organización y conservación de productos	almacenar cajas, recipientes, costales, etc.	comerciante y empleados	almacén
desechar basura	depositar basura, clasificarla, sacar basura, cargar camión	empleado	deposito de basura
suministrar electricidad al edificio	lectura de contadores, control tableros eléctricos	empleado	sub estación eléctrica
abastecimiento de agua al edificio	almacenamiento de agua	empleado	cisterna
abastecimiento de agua y sistema contraincendios	impulsión de agua y control maquinas hidráulicas	empleado	cuarto de bombas
proporcionar energía alterna en caso de emergencia	control del generador eléctrico	empleado	grupo electrógeno
sentarse, esperar y descansar	recibidor publico	empleados, comerciantes y personal administrativo	sala de espera

orientación y atención al público	ofrecer información de los servicios ofrecidos por el mercado	secretaria	informes
necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	personal administrativo	ss.hh hombres
necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	personal administrativo	ss.hh mujeres
organización de los recursos y control interno del mercado	atención a empleados, comerciantes y evaluación de las actividades	administrador	administración
orientación y atención al público	recepción a empleados, comerciantes y ayudar a la evacuación de actividades	secretaria	asistente administración
programar, dirigir y controlar el proceso de abastecimiento y adquisición de bienes y servicios	atención de requerimiento de bienes, servicios y ejecución de obras	tec. administración comerciantes	logística
sistema de seguridad	mantenimiento, programación informática y monitorio de cámaras	Ing. informático	informática
conocer y actualizar la situación económica	llevar registros financieros y cobros	contador	contabilidad
toma de decisiones en conjunto	debatir ideas y coordinación de actividades comerciales	personal administrativo	sala de reuniones
alimentación	preparación de comida rápida	personal administrativo	kitchenette
organización del material de reuniones	almacenar cajas, recipientes, etc.	personal administrativo	deposito
llevar de forma detallada y ordenada la documentación	almacenar documentación	empleado	archivo general
contribuir al bienestar físico ante un accidente	brindar atención primaria de salud	vendedores y compradores	tópico
seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	público en general	carnicería
seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	público en general	pescados y mariscos
seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	público en general	aves
seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	público en general	embutidos
seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	público en general	frutas
seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	público en general	verduras
seleccionar ,comprar	comercialización de productos	público en general	florería
seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	público en general	lácteos
seleccionar ,comprar	comercialización de productos	público en general	panadería
seleccionar ,comprar	comercialización de productos	público en general	condimentos
seleccionar ,comprar	comercialización de productos	público en general	granos legumbres

seleccionar ,comprar	comercialización de productos	publico en general	abarrotes
seleccionar ,comprar	comercialización de productos	publico en general	pasamanería y telas
seleccionar ,comprar	comercialización de productos	publico en general	tienda de ropa típica y moderna
seleccionar ,comprar	comercialización de productos	publico en general	bazar , plásticos y descartables
seleccionar ,comprar	comercialización de productos	publico en general	tienda de zapatos , piñatería y disfraces
seleccionar ,comprar	comercialización de productos	publico en general	comercio vecinal
necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	ss.hh. mujeres
necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	ss.hh hombres
necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	ss.hh discapacitados
caminar ,observar , elegir, sentarse, comprar y probar jugos	preparación de jugos a base de frutas	publico en general	jugueria
caminar ,observar , elegir, sentarse, comprar y probar ceviche	preparación de platos a base de pescados y mariscos	publico en general	cevicheras
caminar ,observar , elegir, sentarse, comprar y probar helados	preparación de helados a base de frutas	publico en general	heladería
sentarse, y probar platillos	sentarse	publico en general	área de mesas
necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	ss.hh mujeres
necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	ss.hh hombres
necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	ss.hh discapacitados

4.2.2. Aspectos cuantitativos

Tabla 17

Cuadro Programación Arquitectónica

Zonas	Sub Zonas	Necesidad	Actividad	Usuarios	Mobiliario	Ambientes Arquitectónicos	Cantidad	Aforo	Área	Área Sub Zona	Área de Zona	
ZONA DE SERVICIOS GENERALES	ÁREA CARGA Y DESCARGA	estacionamiento vehicular	carga y descarga	transportista operario	camioneta hasta 20t	cajón de camión 1	2	2	15.00	161.00	460.10	
		recoger, trasladar productos y alimentos	carga y descarga y desplazamiento de productos	empleados	pallet truck, apiladoras y carretilla	plataforma de descarga	1	4	70.00			
		estacionamiento vehicular	maniobrar, parquearse y abordar	transportista operario	camioneta hasta 20t	patio de maniobras	1	3	76.00			
	SALUBRIDAD	inspección de alimentos	control de mercancía y coordinación con comerciantes	personal de salubridad	escritorio, silla, estantería,	control de riesgo y calidad	1	3	16.50	206.60		
	SERVICIOS HIGIENICOS	necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	empleados	2 urinarios, 3 lavatorios, 2 inodoros	ss.hh personal hombres	1		19.25			
		necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	empleados	3 lavatorios, 3 inodoros	ss.hh mujeres	1		16.00			
		necesidades fisiológicas	cambiarse, guardar ropa y aseo personal	empleados	guardarropa, banca de concreto	vestuarios mujer + duchas	1	2	7.80			
		necesidades fisiológicas	cambiarse, guardar ropa y aseo personal	empleados	guardarropa, banca de concreto	vestuarios hombre + duchas	1	2	7.80			
	ALMACENES	mantener la temperatura	circulación previa hacia las cámaras frigoríficas	empleados		antecámara	1	2	10.50			
		conservación de alimentos a temperatura	almacenar, refrigerar alimentos, transportar al área de comercialización	comerciante y empleados	frigorífico	productos refrigerados (pescados)	1	2	27.00			
		conservación de alimentos a temperatura	almacenar, refrigerar alimentos, transportar al área de comercialización	comerciante y empleados	frigorífico	productos refrigerados (carnes)	1	2	27.00			
		conservación de alimentos a temperatura	almacenar, refrigerar alimentos, transportar al área de comercialización	comerciante y empleados	frigorífico	cámara fría de frutas y verduras	1	2	22.75			
		organización y conservación de productos	almacenar cajas, recipientes, costales, etc.	comerciante y empleados	estantería metálica	almacén	1	2	52.00			
	ACOPIO DE BASURA	destrar basura	deponer basura, clasificarla, sacar basura, cargar camión	empleado	cubículos de plástico	deposito de basura	1	1	15.00	15.00		
	ÁREA DE MAQUINAS	suministrar electricidad al edificio	lectura de contadores, control tableros eléctricos	empleado	sub estación pedestal	sub estación eléctrica	1	1	9.50	77.50		
		abastecimiento de agua al edificio	almacenamiento de agua	empleado		cisterna	1	1	30.00			
		abastecimiento de agua y sistema contraincendios	impulsión de agua y control maquinas hidráulicas	empleado	equipo de bombeo	cuarto de bombas	1	1	30.00			
		proporcionar energía alterna en caso de emergencia	control del generador eléctrico	empleado	grupo electrógeno	grupo electrógeno	1	1	8.00			
	ZONA ADMINISTRATIVA	ATENCIÓN AL PÚBLICO	sentarse, esperar y descansar	recibidor publico	empleados, comerciantes y personal administrativo	muebles	sala de espera	1	5	15.00		28.30
			orientación y atención al publico	ofrecer información de los servicios ofrecidos por el mercado	secretaria	escritorio, silla, estantería	informes	1	3	7.50		
necesidades fisiológicas			necesidades fisiológicas y aseo personal	personal administrativo	1 urinario, 1 lavatorio, 1 inodoro	ss. hh hombres	1		2.90			
necesidades fisiológicas			necesidades fisiológicas y aseo personal	personal administrativo	1 lavatorio, 1 inodoro	ss. hh mujeres	1		2.90			
ADMINISTRACIÓN		organización de los recursos y control interno del mercado	atención a empleados, comerciantes y evaluación de las actividades	administrador	escritorio, silla, estantería	administración	1	5	16.00	143.25		
		orientación y atención al publico	recepción a empleados, comerciantes y ayudar a la evacuación de actividades	secretaria	escritorio, silla, estantería	asistente administración	1	5	12.00			
		programar, dirigir y controlar el proceso de abastecimiento y adquisición de bienes y servicios	atención de requerimiento de bienes, servicios y ejecución de obras	tec. administración comerciantes	escritorio, silla, estantería	logística	1	5	10.55			
		sistema de seguridad	mantenimiento, programación informática y monitorio de cámaras	ing. informático	escritorio, silla, estantería	informática	1	6	18.50			
		conocer y actualizar la situación económica	llevar registros financieros y cobros	contador	escritorio, silla, estantería	contabilidad	1	5	10.40			
		toma de decisiones en conjunto	debatir ideas y coordinación de actividades comerciales	personal administrativo	escritorio, silla, estantería	sala de reuniones	1	8	20.00			
		alimentación	preparación de comida rápida	personal administrativo	barra de preparación y despensa integrada	kitchenette	1	2	6.15			
		organización del material de reuniones	almacenar cajas, recipientes, etc.	personal administrativo	estantería	deposito	1	1	4.50			
		llevar de forma detallada y ordenada la documentación	almacenar documentación	empleado	estantería	archivo general	1	1	12.85			
		contribuir al bienestar físico ante un accidente	brindar atención primaria de salud	vendedores y compradores	escritorio, silla, estantería, camilla	tópico	2	3	4.00			

ZONA PUESTOS COMERCIALES	ÁREA HUMEDA	seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador y lavadero	carnicería	10	1	60.00	372.00	1238.50
		seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador y lavadero	pescados y mariscos	40	1	240.00		
		seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador y lavadero	aves	6	1	36.00		
		seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador y lavadero	embutidos	6	1	36.00		
	ÁREA SEMIHUMEDA	seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	frutas	18	1	128.00	322.00	
		seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	verduras	18	1	128.00		
		seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	florería	4	1	24.00		
		seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	lácteos	4	1	24.00		
		seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	panadería	3	1	18.00		
	ÁREA SECA	seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	condimentos	5	1	30.00	96.00	
		seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	granos legumbres	5	1	30.00		
		seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	abarrotes	6	1	36.00		
	TIENDA TIPO 1	seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	pasamanería y telas	8	1	64.00	64.00	
	TIENDA TIPO 2	seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	tienda de ropa típica y moderna	6	1	48.00	48.00	
	TIENDA TIPO 3	seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	bazar , plásticos y descartables	10	1	80.00	80.00	
	TIENDA TIPO 4	seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	tienda de zapatos , piñatería y disfraces	8	1	64.00	64.00	
	TIENDA TIPO 5	seleccionar ,comprar	comercialización de productos perecedero	publico en general	silla, mostrador	comercio vecinal	15	1	120.00	120.00	
	SERVICIOS HIGIENICOS	necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	4 lavatorios,4 inodoros	ss.hh. mujeres	1		37.00	72.50	
		necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	4 urinarios,4 lavatorios,4 inodoros	ss.hh hombres	1		30.00		
		necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	1 lavatorio,1 inodoro	ss.hh discapacitados	1		5.50		
ZONA GASTRONOMICA	ZONA DE COMIDA PREPARADA	caminar ,observar ,elegir ,sentarse, comprar y probar jugos	preparación de jugos a base de frutas	publico en general	silla, exhibidor , barra de atención	juguería	16	2	96.00	1386.00	
		caminar ,observar ,elegir ,sentarse, comprar y probar ceviche	preparación de platos a base de pescados y mariscos	publico en general	silla, exhibidor , barra de atención	cevicherías	3	4	300.00		
		caminar ,observar ,elegir ,sentarse, comprar y probar helados	preparación de helados a base de frutas	publico en general	silla, exhibidor , barra de atención	heladería	2	1	16.00		
		sentarse, y probar platillos	sentarse	publico en general	mesas	área de mesas		1	974.00		
	SERVICIOS HIGIENICOS	necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	3 lavatorios, 3 inodoros	ss.hh mujeres	1		21.00	51.95	
		necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	3 urinarios,4 lavatorios,3 inodoros	ss.hh hombres	1		25.00		
		necesidades fisiológicas	necesidades fisiológicas y aseo personal	publico en general	1 lavatorio,1 inodoro	ss.hh discapacitados	1		5.95		

Tabla 18

Cuadro de Áreas

Zonas	Total
Zona de Servicios Generales	460
Zona Administrativa	143
Zona de Puestos Comerciales	1238.5
Zona Gastrónomica	1386
Cuadro de Resumen	
Total de Área Construida	3227.5
% Muros	345.75
% Circulación	345.75
Total de Área Libre	750
Total	4669

4.3 Análisis del terreno

4.3.1 Ubicación del terreno.

El terreno elegido para el desarrollo del proyecto está ubicado a la rivera del mar en el Cercado de San José del distrito de San José, provincia Chiclayo, Región Lambayeque

Figura 18

Ubicación del Proyecto



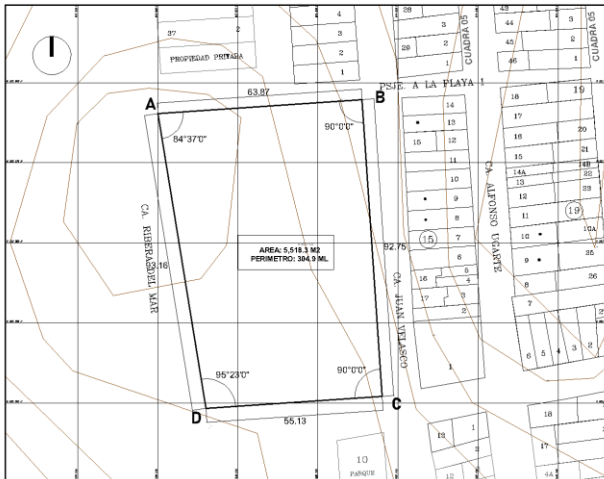
Nota. Emplazamiento del proyecto arquitectónico con respecto a la ciudad. Adaptada de localización de san José, google earth.

4.3.2 Topografía del terreno

El terreno elegido para el desarrollo del proyecto tiene un relieve llano con una altura promedio de 4.5 msnm, sin ondulaciones variables.

Figura 19

Topografía del terreno



Nota. Polígono perimétrico del terreno. Adaptada de topografía del terreno, catastro urbano.

Figura 20

Perfil Longitudinal



Nota. Topografía existente. Adaptada de localización de san José, google earth.

Figura 21 *Perfil Transversal*



Nota. Topografía existente. Adaptada de localización de san José, google earth.

4.3.3 Morfología del terreno

La tipología de la manzana es de forma rectangular con edificaciones de uso residencial de media densidad en su mayoría.

Con un área de 5,518.17 metros cuadrados y perímetro 304.90 metros lineales está rodeado por 4 calles colindantes:

Por el Norte: Colinda con el pasaje a la Playa 1 con 63.86 ml

Por el Sur: Colinda con la Avenida Augusto B. Leguía con 55.12 ml

Por el Este: Colinda con la Calle Juan Velazco con 92.75 ml

Por el Oeste: Colinda con la Calle Rivera del Mar con 93.16 ml

Ángulos del terreno:

- Angulo A: 84°37'00"- Vértice A
- Angulo B: 90°00'00"- Vértice B
- Angulo C: 90°00'00"- Vértice C
- Angulo D: 95°.22'11"- Vértice D

Figura 22

Morfología del Área del Terreno



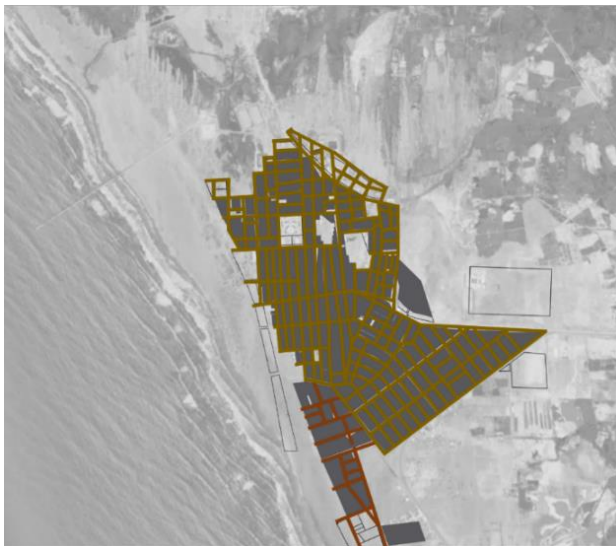
Nota. Polígono perimétrico del terreno. Adaptada de topografía del terreno, catastro urbano.

4.3.4 Estructura urbana

San José presenta un plano urbano ortogonal, configurada por manzanas con lotes de dimensiones irregulares y regulares que se cortan formando cuadrículas.; presenta una trama regular en la mayoría e irregular en pocas zonas en el cual el terreno elegido para la realización del proyecto se encuentra dentro de una trama regular.

Figura 23

Estructura urbana



Nota. Estructura urbana actual del distrito de san José. Adaptada de localización de san José, google earth.

4.3.5 Vialidad y accesibilidad

En el distrito de San José el uso del vehículo es alto principalmente en la Avenida Augusto B. Leguía debido a los paraderos existentes en dicha vía ocasionando una congestión en todo su tramo.

Presenta muy pocos paraderos por consiguiente pocas rutas de transporte público; las rutas más fuertes son para su entorno inmediato distritos y provincias aledañas.

Figura 24

Vialidad Urbana



Nota. Sistema de red vial. Adaptada de localización de san José, google earth.

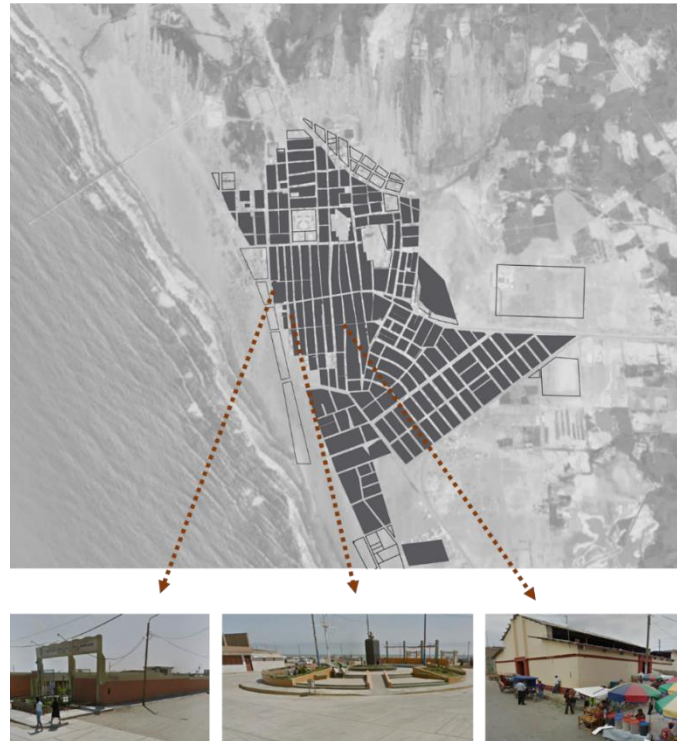
4.3.6 Relación con el entorno

El distrito de San José cuenta con un mercado provisional el cual no cumple con las demandas para un desarrollo eficiente de las diferentes actividades comerciales siendo la comercialización de pescado la principal actividad. Es por ello por lo que se optó por reubicar el mercado a una zona más amplia y a la vez se busca repotenciar el turismo mediante la propuesta de actividades gastronómicas dentro del proyecto.

A su vez se cuenta con una plaza previa al terreno elegido la cual otorgará mayor dinamismo en la interacción del usuario con el mercado gastronómico.

Figura 25

Análisis Existente del Lugar



Nota. Contexto actual de la ciudad. Adaptada de localización de san José, google earth.

4.3.7 Parámetros Urbanísticos:

Tabla 19

Cuadro de Parámetros Urbanísticos

CUADRO NORMATIVO		
PARÁMETROS	PARAMETRO MUNICIPALIDAD	PARAMETRO. PROYECTO
USOS	OTROS USOS	
DENSIDAD NETA	-	
COEFICIENTE DE EDIFICACION	1.5	1.5
AREA LIBRE	30 %	-
ALTURA MÁXIMA	3 NIVELES	2 NIVELES

RETIRO MINIMO DE AVENIDA	NO EXIGIBLE	2.50 ML
ALINEAMIENTO	-	-
ESTACIONAMIENTOS	-	17
ZONIFICACIÓN	OTROS USOS	C
USOS DE SUELO	OTROS USOS	COMERCIAL

V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

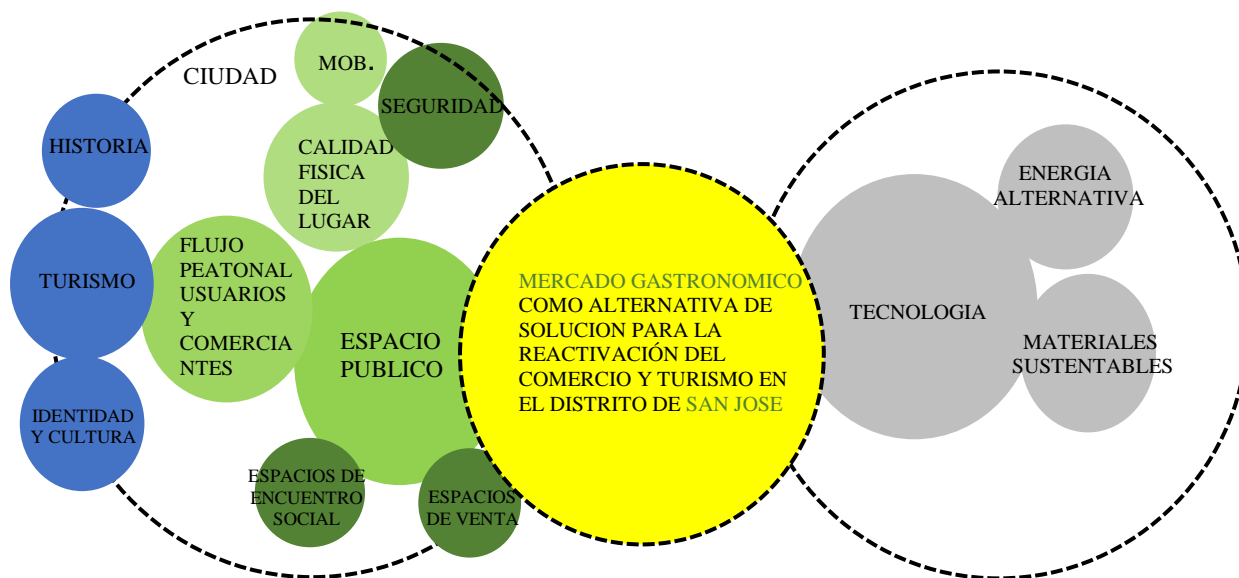
5.1. Conceptualización del objeto urbano arquitectónico

El propósito del proyecto es la creación de una infraestructura, cuyo fin es el promover el comercio y gastronomía del lugar, conjuntamente solucionar y ordenar el flujo actual entre los usuarios y comerciantes, a través de un sistema funcional eficiente, con la implementación de un equipamiento con un uso direccionado a las actividades propiciadas por el comercio que se generan en el edificio y en sus exteriores. El proyecto tiene como principal eslabón, la incorporación del espacio público al edificio, mejorar la calidad física del lugar y su seguridad, la utilización de materiales, tipologías que guarden armonía con el lugar, y la creación de espacios de venta al público, generados por el mercado, además espacios de ventas de comida tradicional, que se convertirán en una vivencia única y un punto de llegada para los turistas que visiten el distrito de San José

5.1.1. Ideograma conceptual

Figura 26

Ideograma de Conceptualización



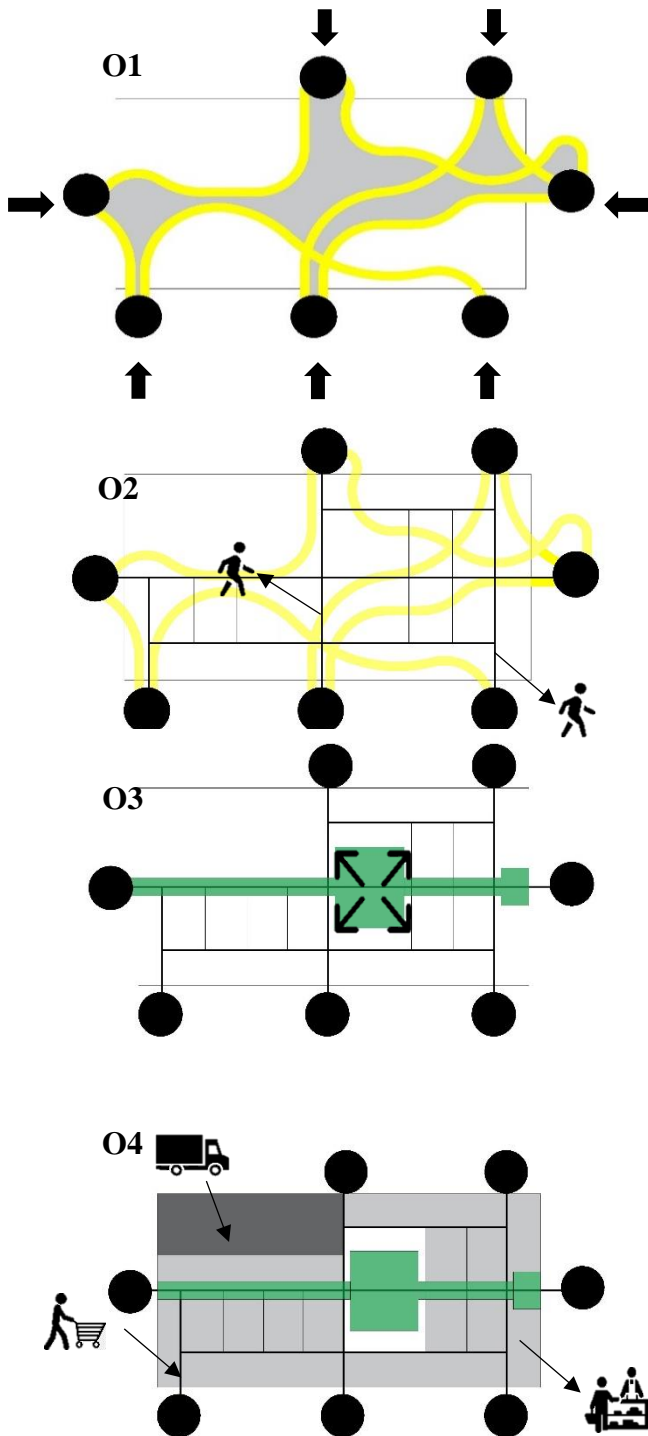
5.1.2. Criterios de diseño

1. Ubicación estratégica de la zona gastronómica con visuales hacia el mar.
2. Creación de un recorrido que conecta las 4 manzanas del proyecto generando a si una conexión integral con su entorno inmediato.
3. Elección del terreno en un punto importante de la ciudad, con la cual se convertirá en un hito importante comercial turístico gastronómico.
4. Ordenamiento Funcional por Zonas de las áreas comerciales.
5. Reactivación turística de la zona y fortalecimiento del circuito turístico de playas de la región
6. Comercio vecinal sectorizado al exterior del edificio

5.1.3. Partido arquitectónico

Figura 27

Esquema de Inicialización de Proyecto



El punto de partida de la inicialización del proyecto empieza en la aparición de trayectorias que se van generando con los 7 ingresos del mercado, conectado a los 4 lados de la calle, estrategia que permite catalogarlo como un edificio conector y no aislado de su contexto urbano

Siguiendo la secuencia de las trayectorias se propicia una trama ortogonal, que parten desde cada ingreso, componiendo así una trama de recorrido peatonal al interior del edificio.

A la trama ortogonal se incorpora un eje principal y un espacio central organizador

El resultado del trazado peatonal compone la zonificación de los puestos de comercialización y el área de servicios generales

5.2. Esquema de zonificación

Primera planta, este nivel comprende los puestos de ventas comerciales, puntos de comida rápida (juguerías) y el bloque de servicios generales, cada área esta zonificada de acuerdo a la trayectoria de los recorridos, la disposición que se tomó para ubicar los puestos desde la fachada sur es; ingresando se encuentra el área de verduras y abarrotes, en los lados laterales se sitúan los puestos de verduras, condimentos, panadería y productos lácteos, continuando con la secuencia se ubican los puestos de carnes y pescados, finalizando con el bloque de los servicios generales.

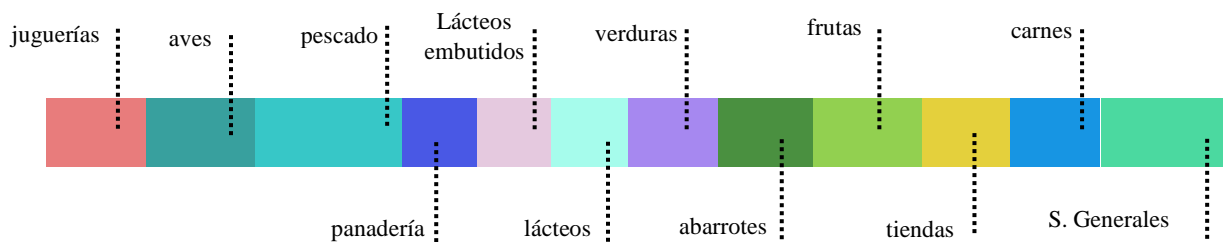
Figura 28

Ubicación de Puestos Comerciales por Zonas Primer Nivel



Figura 29

Ubicación de Puestos Comerciales por Zonas Primer Nivel



Segunda planta, en este nivel prevalece las funciones gastronómicas (venta de platos típicos), incorporando al volumen tiendas en la fachada este, además de contar con el bloque administrativo y las circulaciones verticales que conectan al edificio con la planta baja.

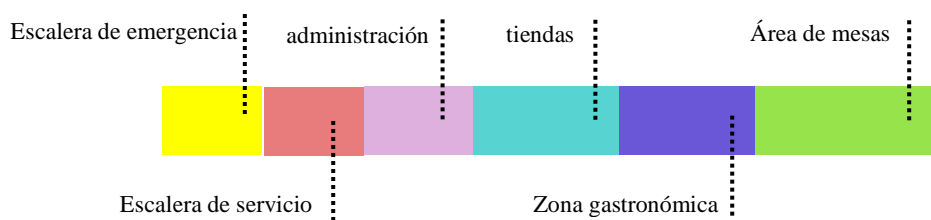
Figura 30

Ubicación de puestos comerciales por zonas segundo nivel



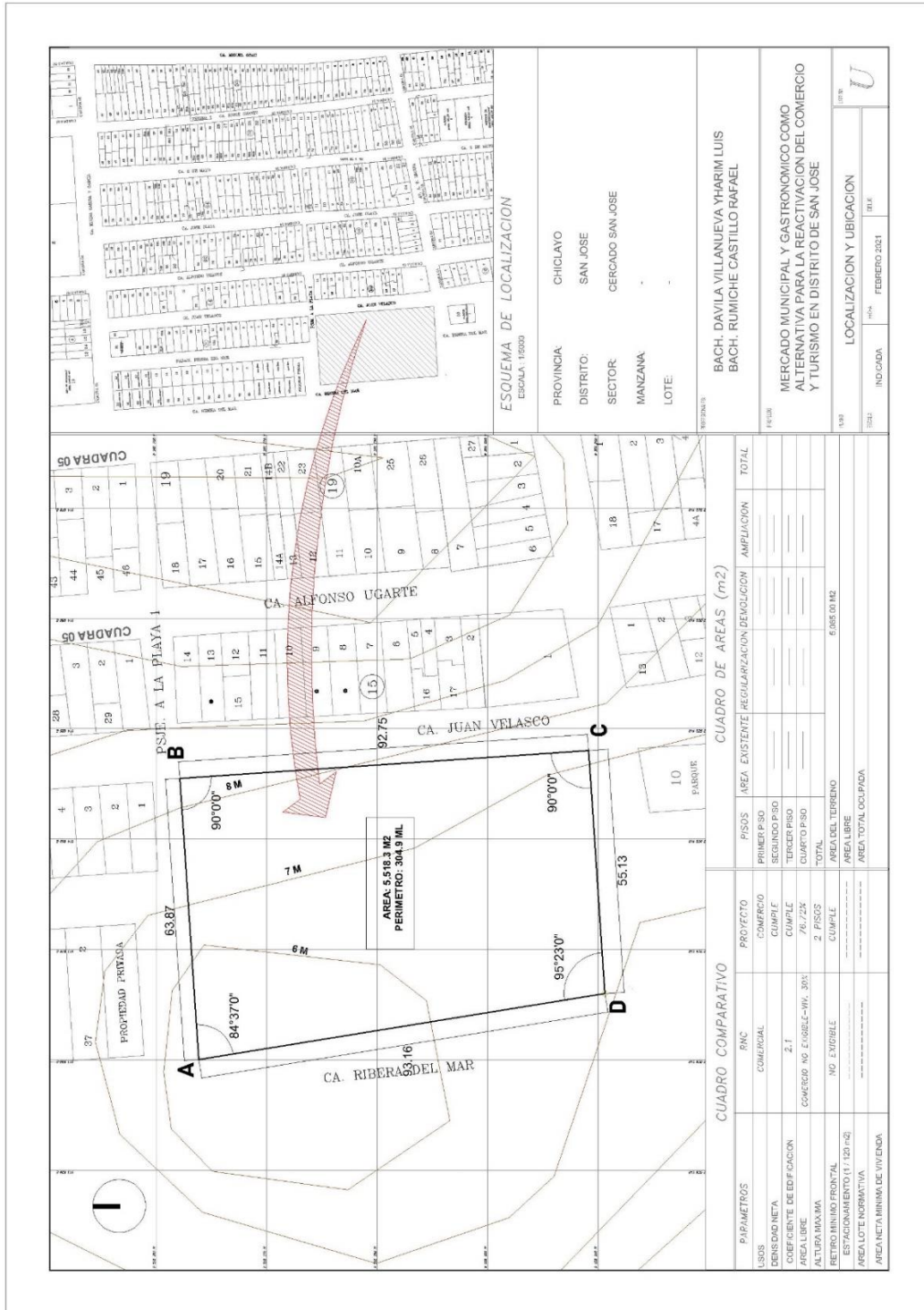
Figura 31

Ubicación de puestos comerciales por zonas segundo nivel

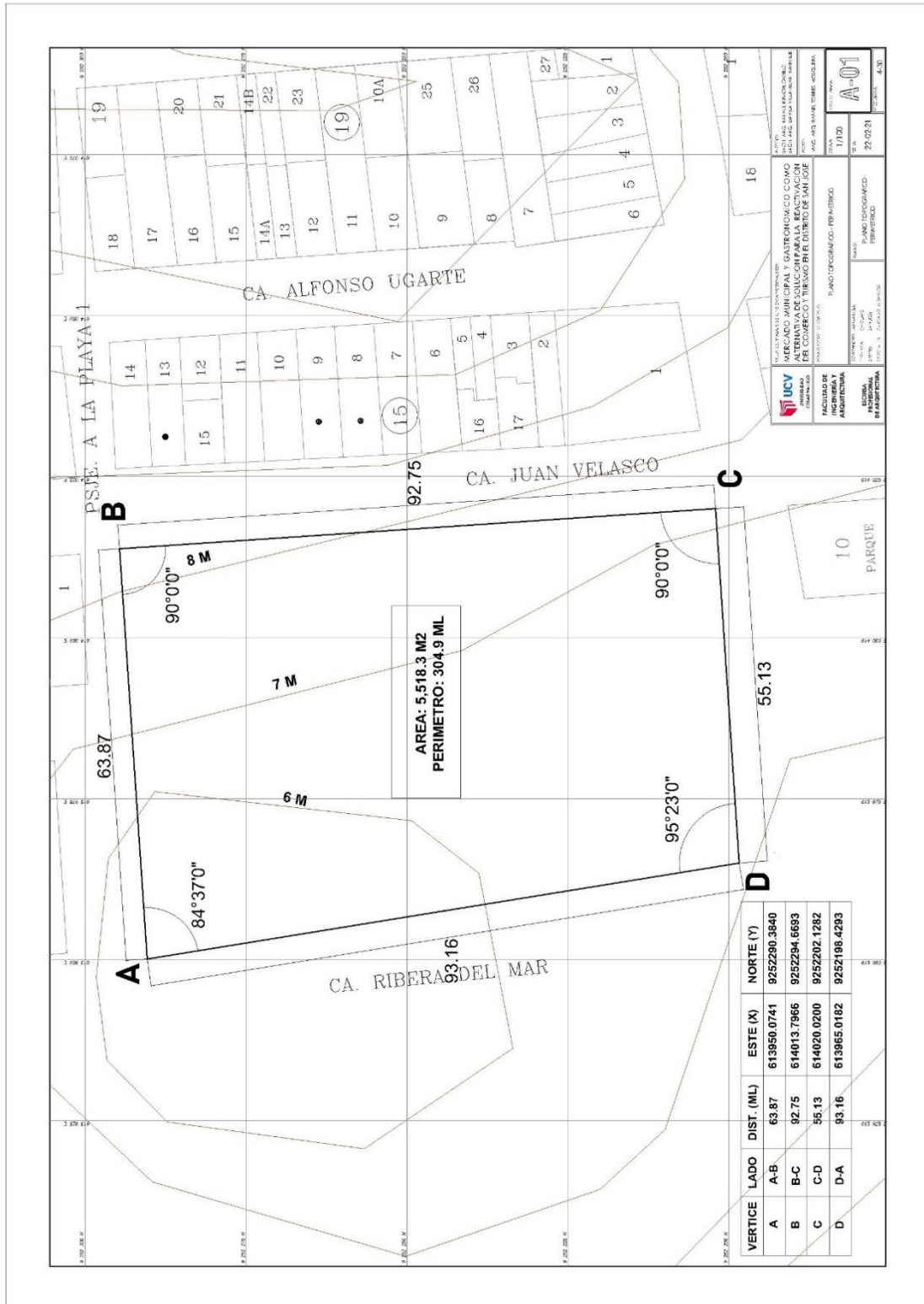


5.3. Planos arquitectónicos del proyecto

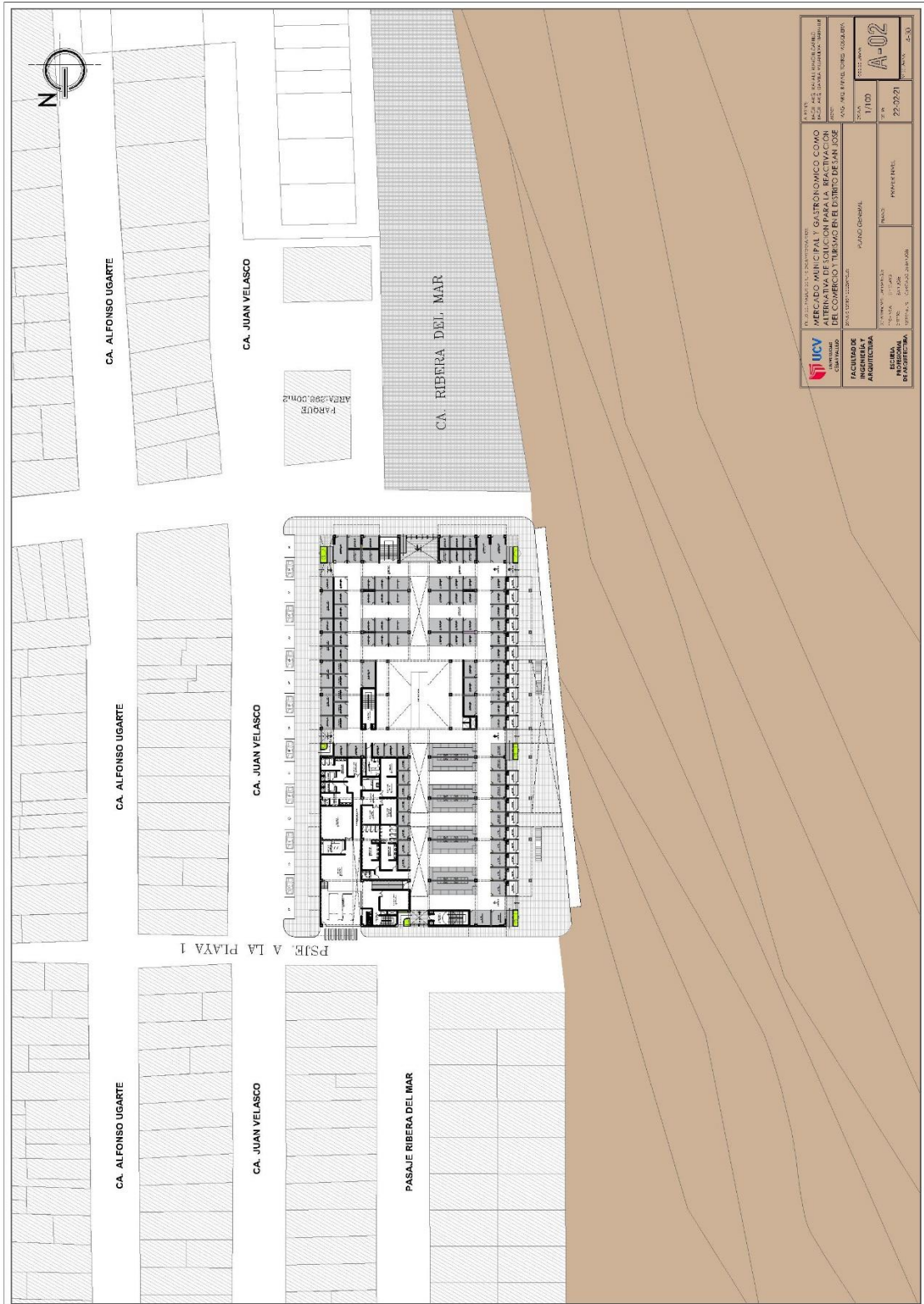
5.3.1. Plano de ubicación y localización



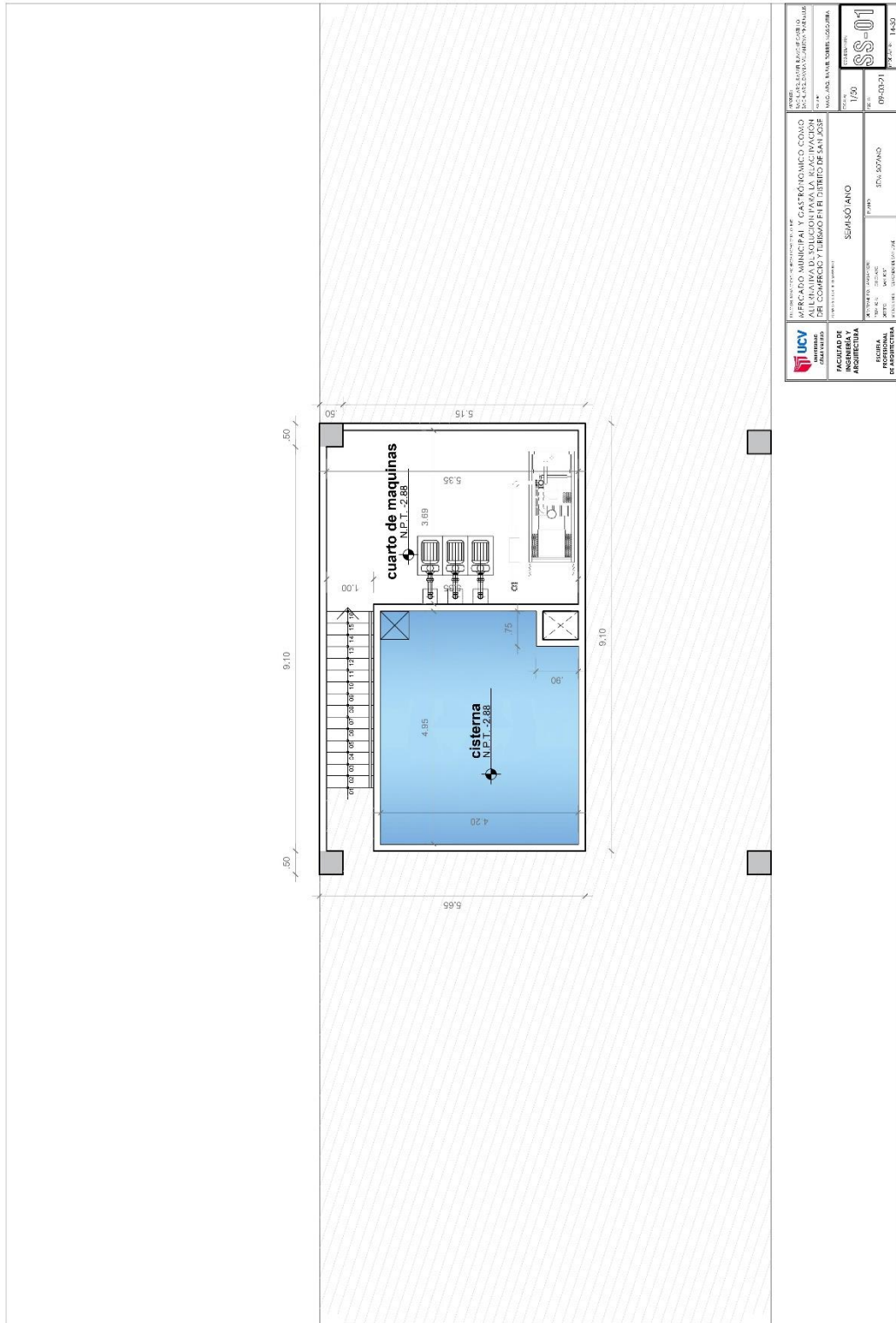
5.3.2. Plano perimétrico – topográfico (Esc. Indicada)



5.3.3. Plano general

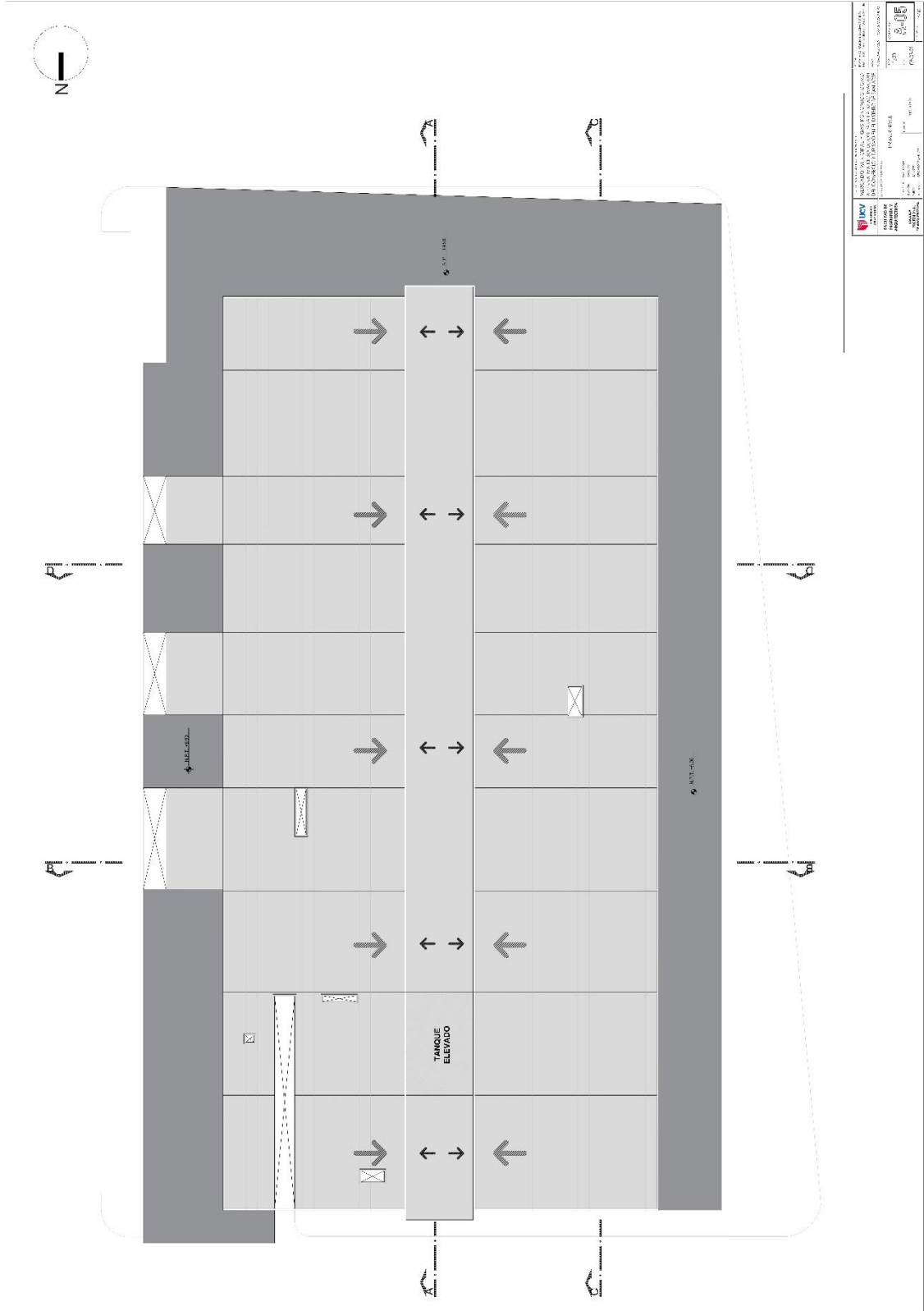


5.3.4. Planos de distribución por sectores y niveles



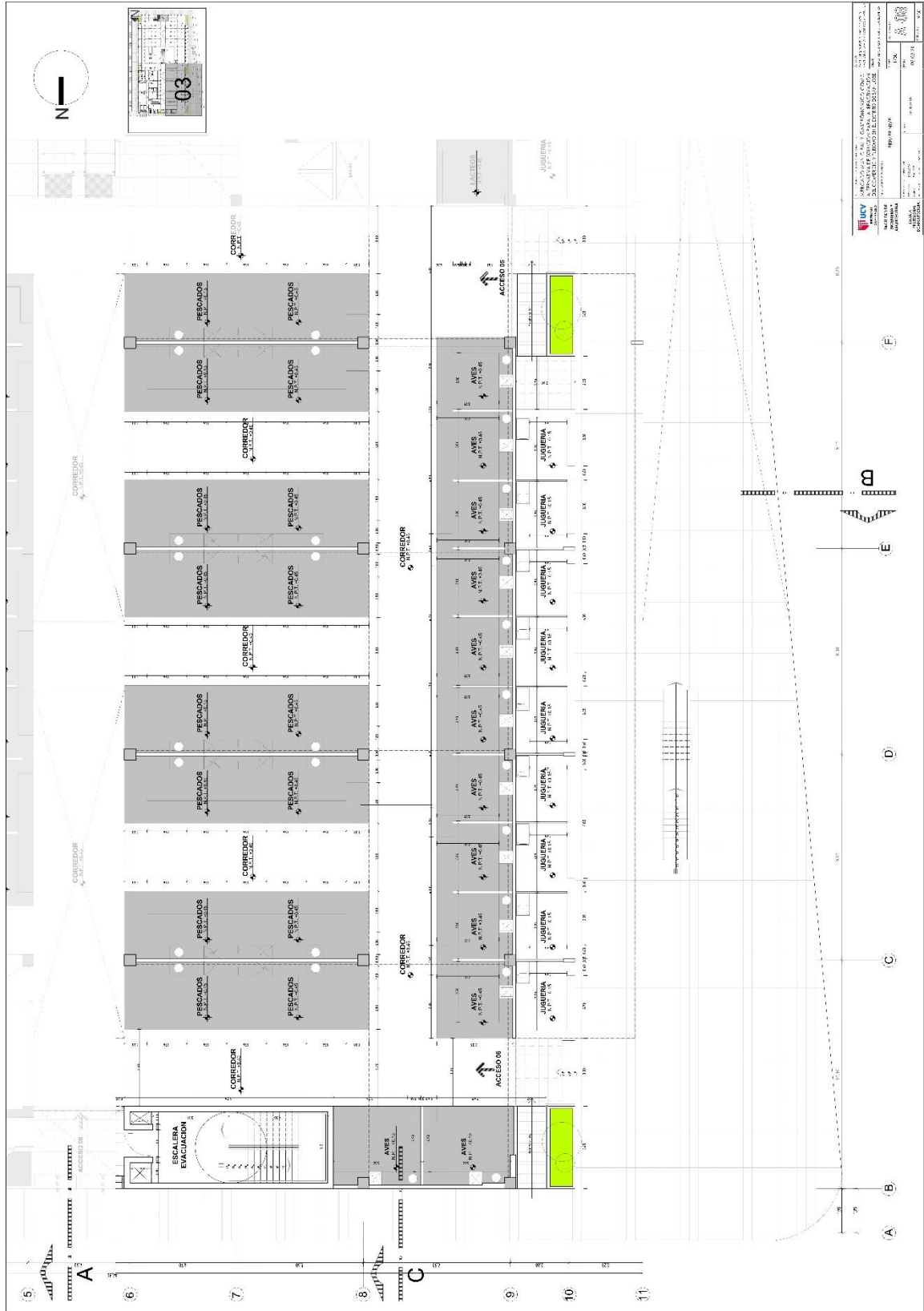
 INSTITUCIÓN VENEZOLANA DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS, TECNOLÓGICAS Y DE INGENIERÍA FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA	INSTITUCIÓN VENEZOLANA DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS, TECNOLÓGICAS Y DE INGENIERÍA FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA	INSTITUCIÓN VENEZOLANA DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS, TECNOLÓGICAS Y DE INGENIERÍA FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
	INSTITUCIÓN VENEZOLANA DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS, TECNOLÓGICAS Y DE INGENIERÍA FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA	INSTITUCIÓN VENEZOLANA DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS, TECNOLÓGICAS Y DE INGENIERÍA FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
INSTITUCIÓN VENEZOLANA DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS, TECNOLÓGICAS Y DE INGENIERÍA FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA	INSTITUCIÓN VENEZOLANA DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS, TECNOLÓGICAS Y DE INGENIERÍA FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA	INSTITUCIÓN VENEZOLANA DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS, TECNOLÓGICAS Y DE INGENIERÍA FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA



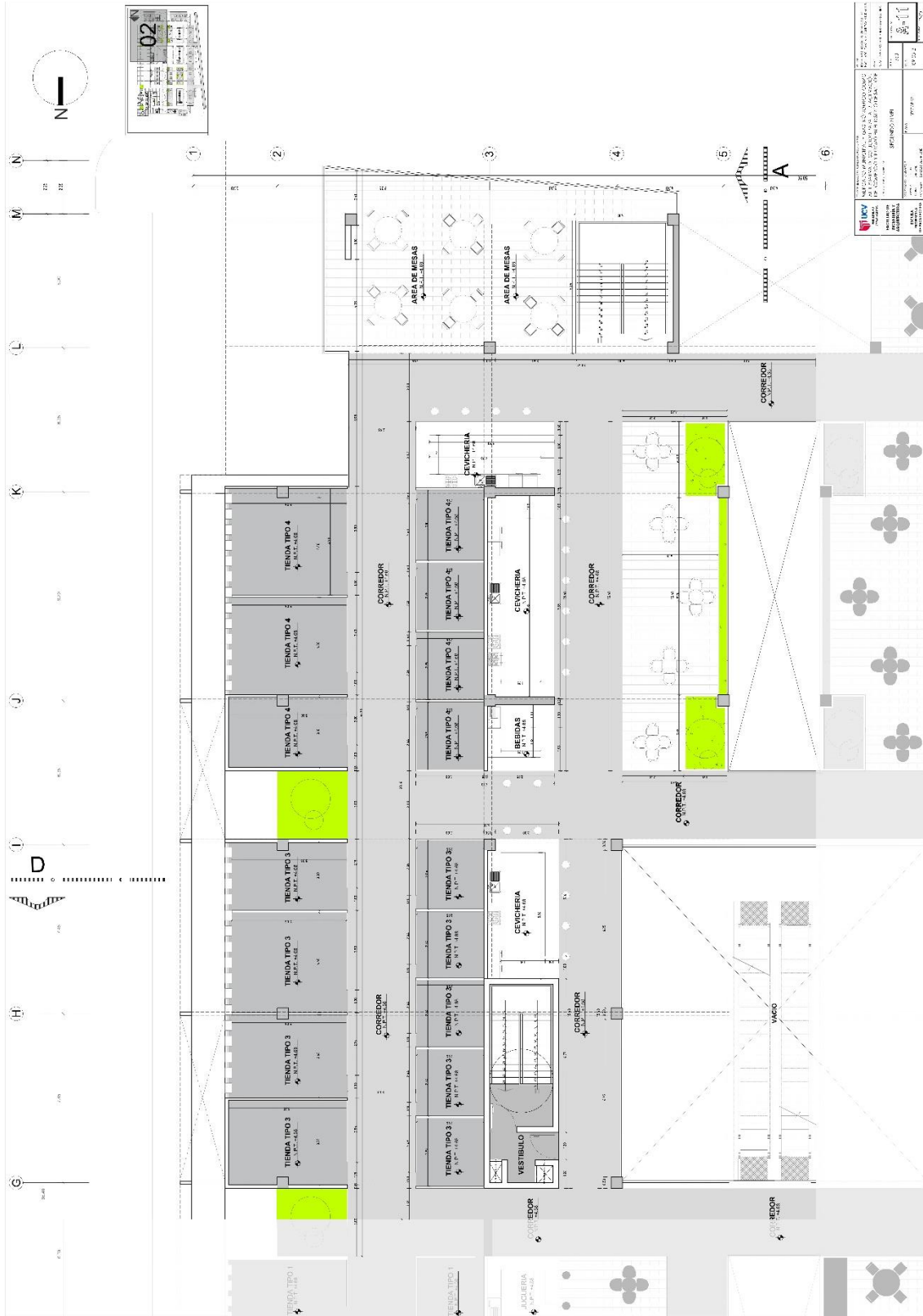




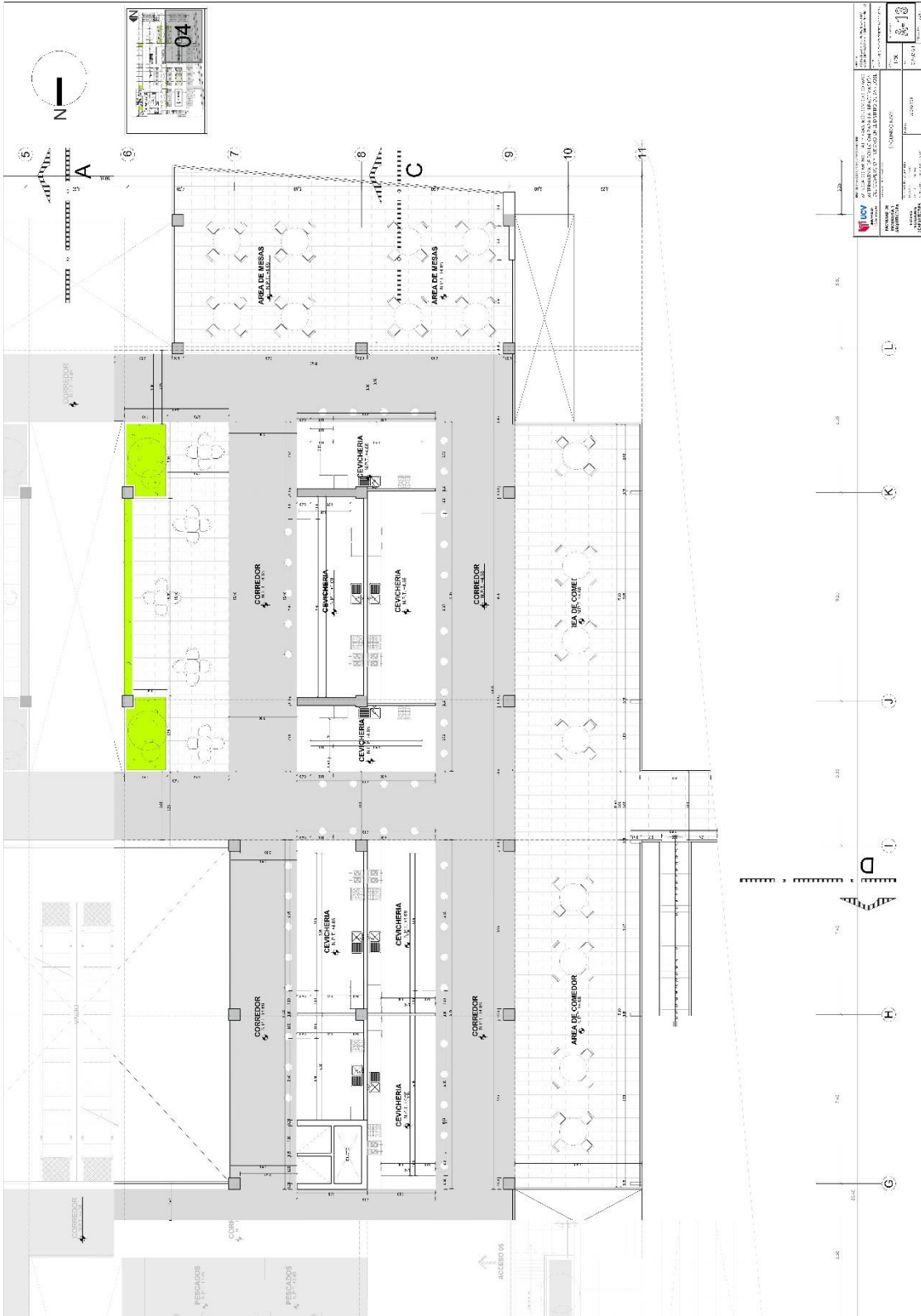






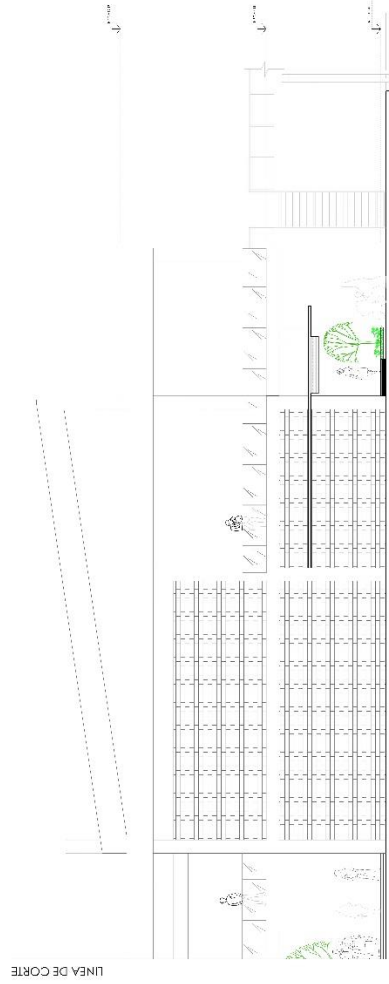
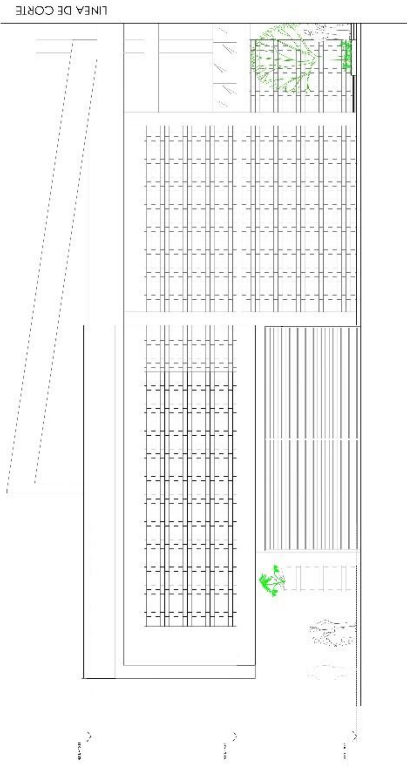






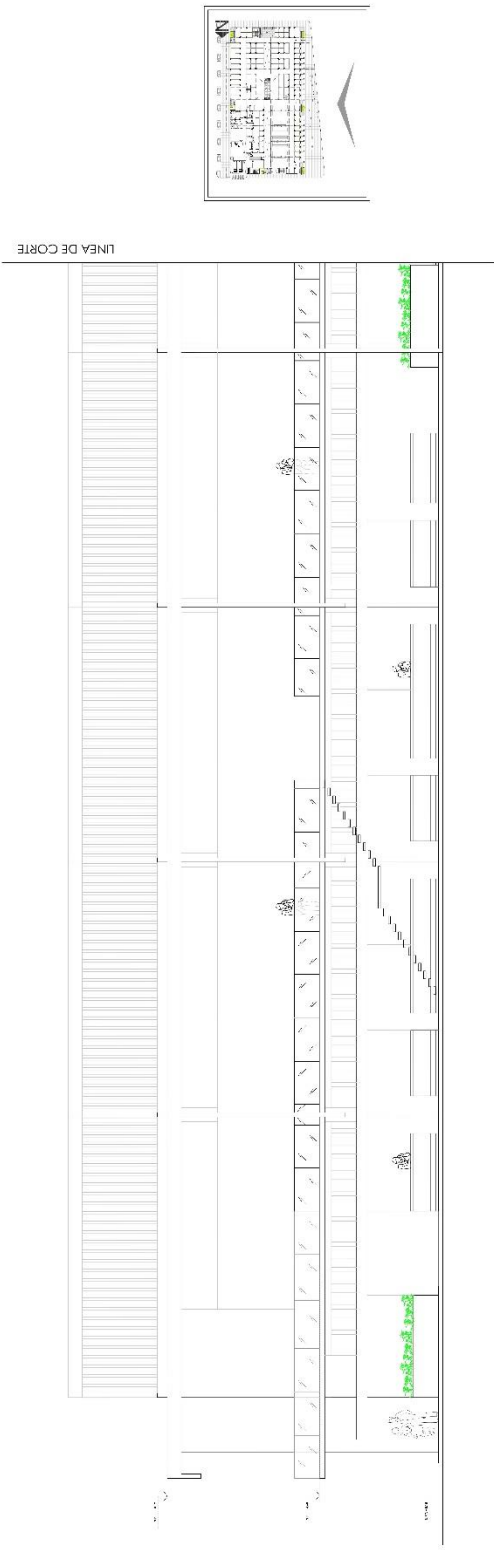
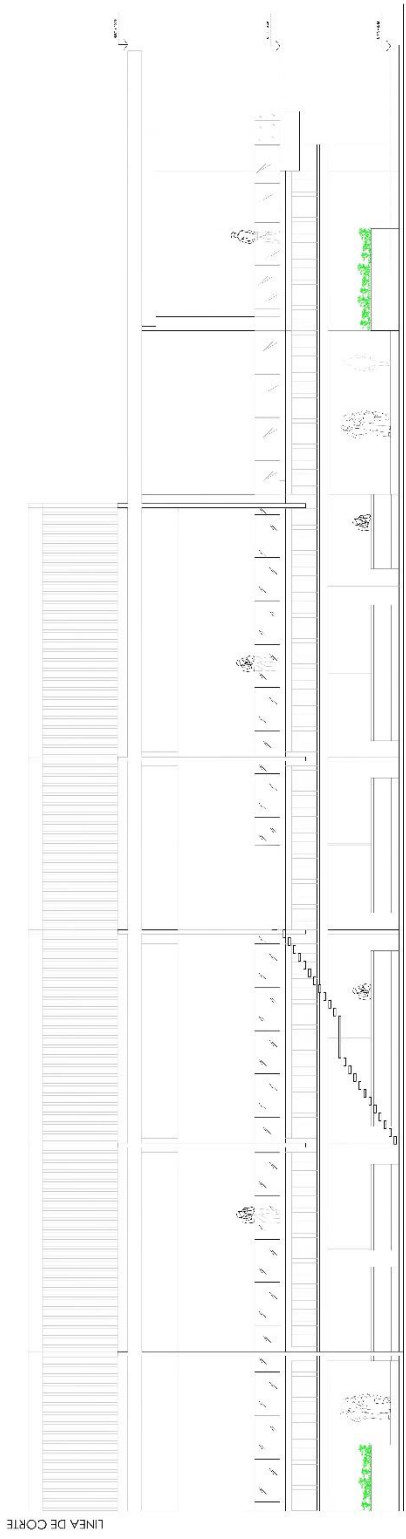
5.3.5. Plano de elevaciones por sectores





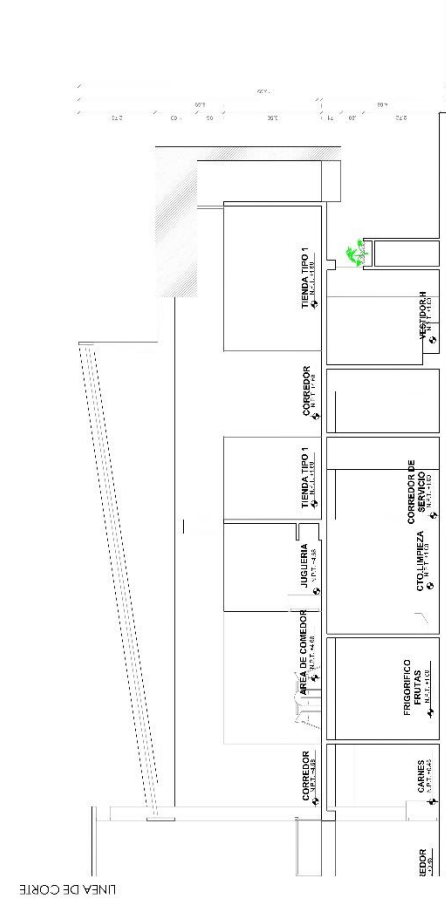
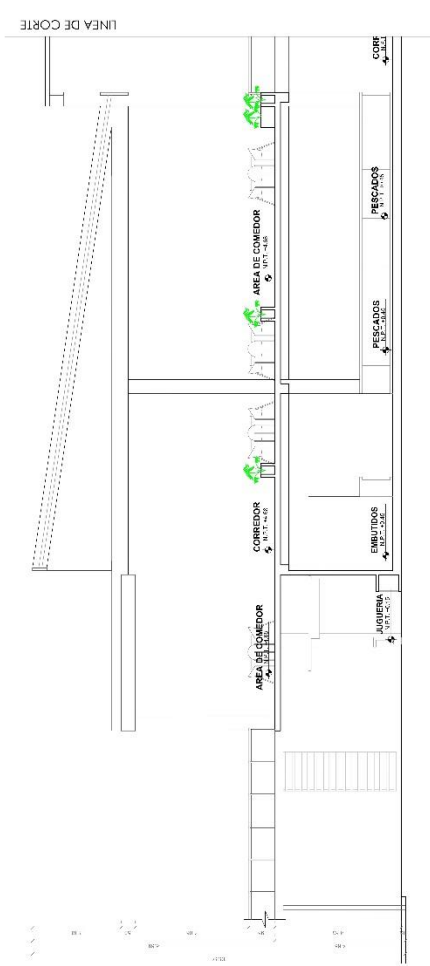
	INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DIVISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS LABORATORIO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS	INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DIVISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS LABORATORIO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS	INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DIVISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS LABORATORIO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
	INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DIVISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS LABORATORIO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS	INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DIVISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS LABORATORIO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS	INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DIVISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS LABORATORIO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS

		UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL VENEZUELA FACULTAD DE ARQUITECTURA INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
TÍTULO: PROYECTO DE ARQUITECTURA	AUTOR: [Nombre del autor]	FECHA: [Fecha]
ESCALA: 1:100	PROYECTO: [Nombre del proyecto]	FOLIO: 14 DE 20

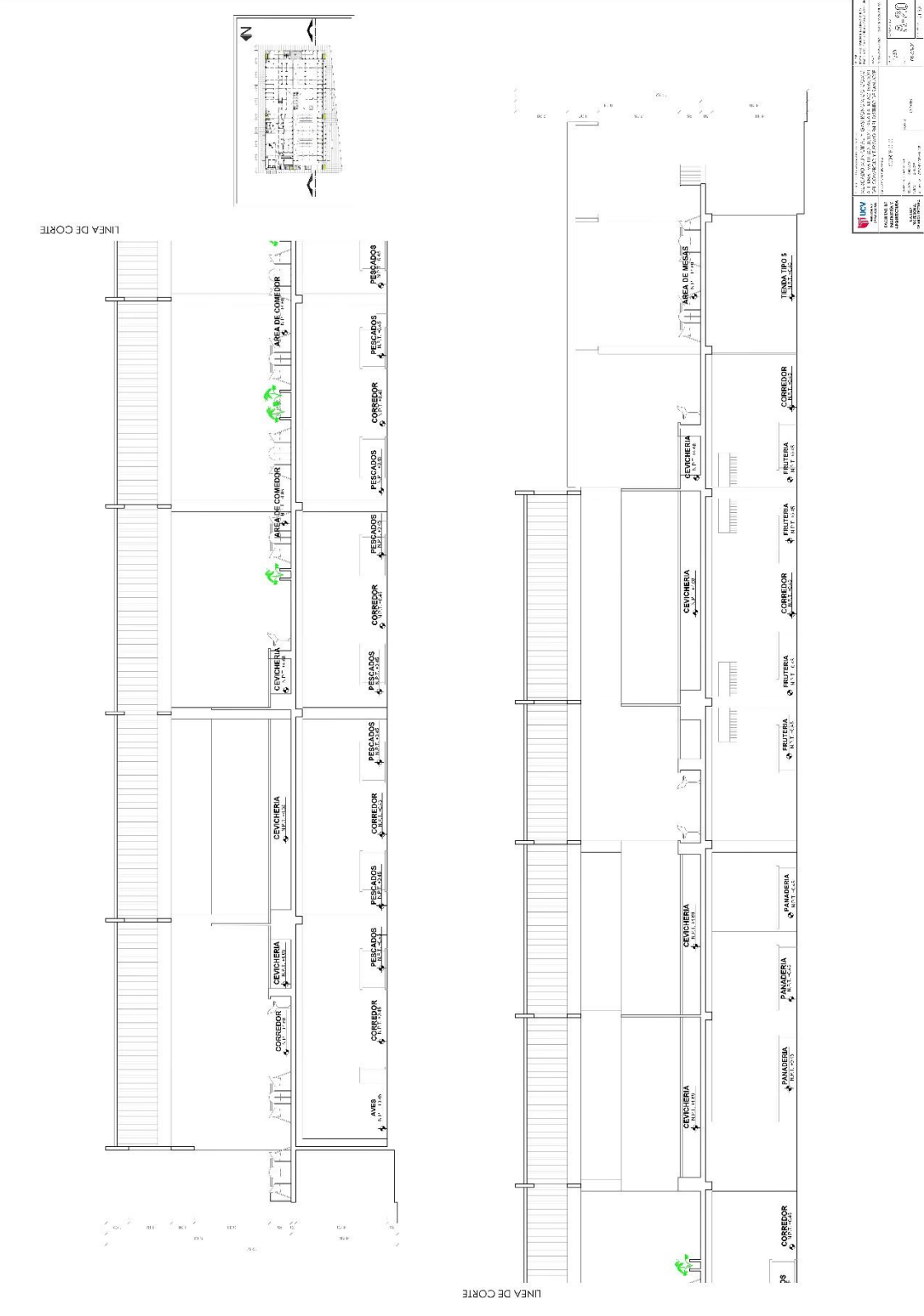


5.3.6. Plano de cortes por sectores

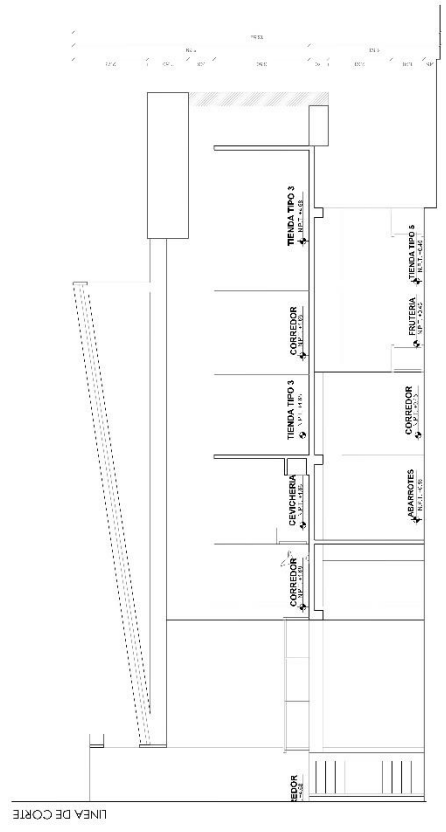
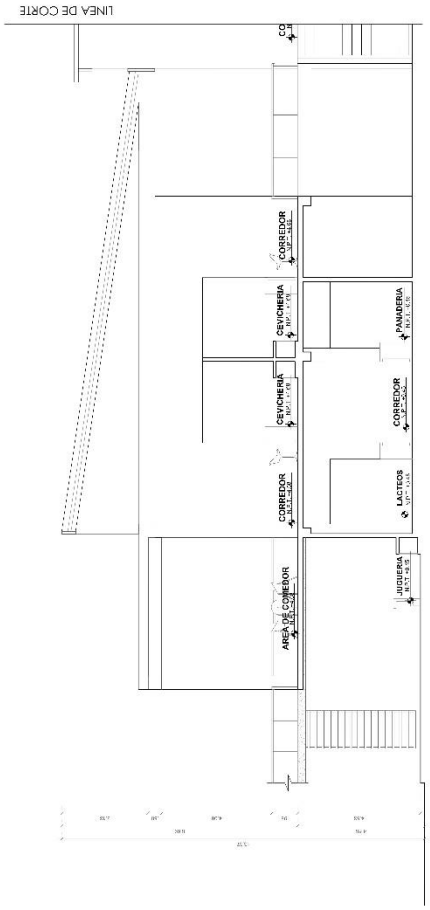




		EMPRESA: CONSTRUCCIONES Y SERVICIOS S.A. RUT: 15.111.111-1 Domicilio: AV. LOS ANDES 1234, SANTIAGO Teléfono: 56 2 2222 2222 Correo: info@construccion.com
PROYECTO: RENOVACION DE LA ZONA DE VENTA DE ALIMENTOS CLIENTE: COMPLEJO AREA: ALIMENTOS ETAPA: PROYECTO	FECHA: 2023 HOJA: 02 DE: 02	DISEÑADO POR: CONSTRUCCIONES Y SERVICIOS S.A. DISEÑADO POR: CONSTRUCCIONES Y SERVICIOS S.A. DISEÑADO POR: CONSTRUCCIONES Y SERVICIOS S.A.

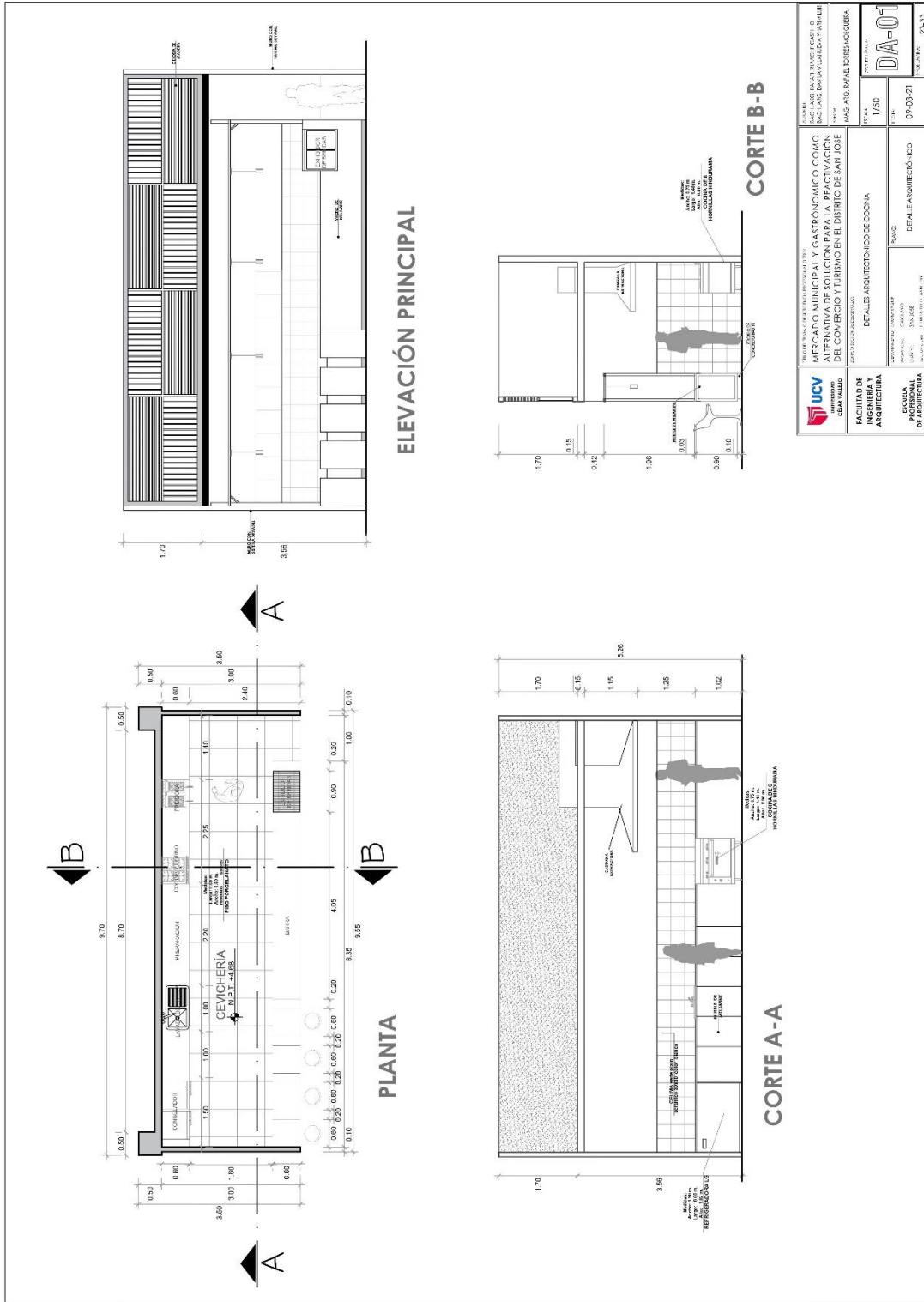


		INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CAJÓN FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN ARQUITECTURA	
TÍTULO:		PROYECTO:	
AUTOR:		FECHA:	
ESCALA:		HOJA:	
MATERIAL:		PROYECTO:	



		EMPRESA DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA S.A.	
INGENIERIA ARQUITECTURA	CARRERA 100 No. 100-100 BOGOTÁ, COLOMBIA	TELEFONO: (57) 1 234 5678 FAX: (57) 1 234 5678	CORREO: ingenieria@empresa.com
PROYECTO:	CLIENTE:	FECHA:	ESCALA:
AUTORES:	DISEÑADOR:	REVISOR:	APROBADO:

5.3.7. Planos de detalles arquitectónicos



5.3.9. Planos de seguridad

5.3.9.1. Plano de señalética





5.2.9.2. Plano de evacuación



5.4. Memoria descriptiva de arquitectura

Datos generales del proyecto

Proyecto : Mercado gastronómico en el distrito de san José

Proyectistas : Rumiche Castillo, Rafael

Dávila Villanueva, Yharim Luis Elvis.

Ubicación : Distrito de san José, Chiclayo, Lambayeque.

Generalidades:

La presente memoria descriptiva comprende el diseño arquitectónico requerido para el funcionamiento normal de Mercado Gastronómico, y el diseño considerando el reglamento nacional de edificaciones.

- A. ubicación: Distrito de San José, Chiclayo, Lambayeque.
- B. vías de acceso: La vía de acceso al lugar del proyecto consiste en la avenida Augusto B. Leguía
- C. clima: presenta un clima semidesértico.
- D. topografía: La altura promedio de la Ciudad de San José es de 4.5 m.s.n.m., y se encuentra a una distancia de 12.5 Km.,

Arquitectura

Descripción del proyecto

Arquitectónicamente el Mercado Gastronómico está proyectado para cumplir la función de comercialización y venta de productor del hogar y alimentos, además de enfocarse en la promoción de la gastronomía tradicional del lugar y su venta. Todo esto de acuerdo con el cumplimiento de la normativa vigente en el distrito de San José.

2.2 – Área del proyecto.

Zonas	Total
Zona de servicios generales	460
Zona administrativa	143
Zona puestos comerciales	1238.5
Zona gastronómica	1386

2.3 - Características de uso por piso

Primer Piso:

En el Primer Nivel del Mercado Gastronómico, consta de siete ingresos, accesos que permiten al público el fácil contacto con el recinto, además de un acceso para el servicio y abastecimiento de éste. También cuenta con un estacionamiento al servicio del público, y un estacionamiento de servicio para la descarga y abastecimiento. El primer nivel del Mercado Gastronómico contiene en su espacialidad la venta de productos de alimentos de primera necesidad, abarrotes, carnes y verduras, ubicados en módulos adecuados a dicha función. Para ingresar al segundo nivel, cuenta con 4 escaleras integradas, y 2 escaleras de evacuación que se encuentran próximas a las salidas.

Segundo Piso:

En el Segundo nivel, se accede a través de las escaleras integradas, contando con espacios para la venta y promoción de comida, además de espacios comunes como es el área de mesas para el compartir de éstos y la recreación en el lugar, enfocados a la activación del sector como punto de encuentro.

2.4- Características de uso por zonas

Zonas de servicios generales.

Para ingresar a los servicios del mercado se accede por la calle pasaje a la playa 1, la ubicación del bloque se encuentra orientada en un punto estratégico en el emplazamiento de la envolvente, ya que la dirección de los vientos permite que exista una mejor ventilación para el área, los ambientes con los que cuenta es el área de carga y descarga, donde se realiza el desembarque de alimentos perecibles y no perecibles que son conducidos a los frigoríficos y depósitos, encontramos el cuarto de basura y/o limpieza, un lugar importante para el manejo de desperdicios y recolección de residuos, para el área de control en salubridad de

los productos vendidos, se localiza el área de control y calidad. Para el personal de servicio se ubican una batería de baños, vestidores y la para la generación de energía la sub estación eléctrica y grupo electrógeno.

Zona de puestos comerciales.

Se localizan en los dos niveles, en el primer nivel se encuentra un comercio turístico compuesto por áreas de venta de comida rápida (juguerías) teniendo una ubicación hacia el mar, para las áreas de comercialización de alimentos, se han zonificado los puestos de venta de pescados, carnes, frutas, verduras, abarrotos, panadería, condimentos, y para la fachada orientada hacia el sur se han planteado tiendas de comercio vecinal, cabe mencionar que en los 4 frentes del terreno se encuentran ingresos diferenciados en altura y anchos

Zona administración.

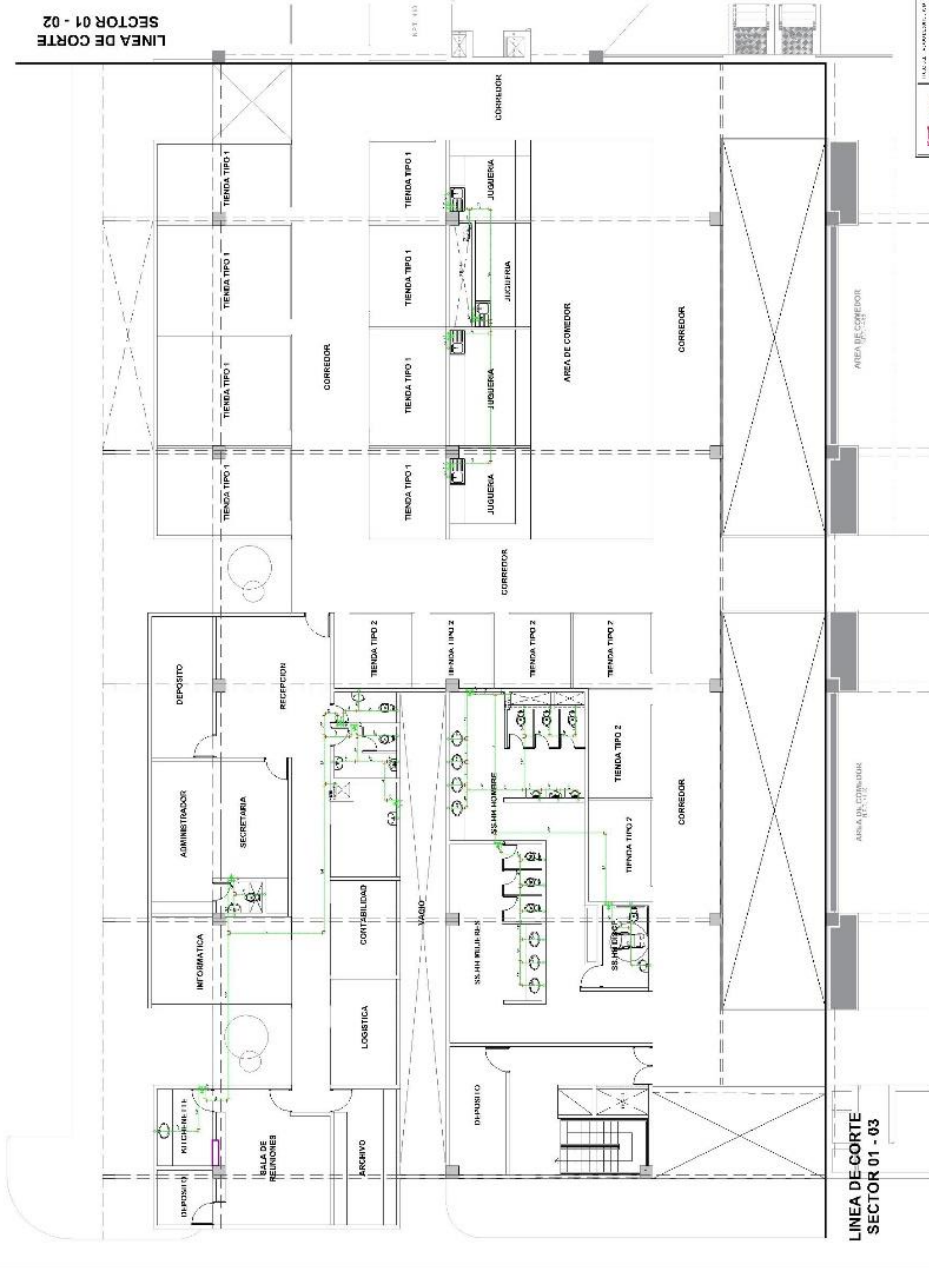
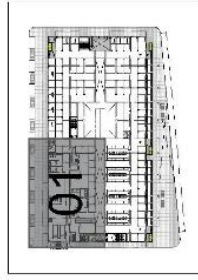
Esta área se encuentra en el segundo nivel del edificio, cuya función es la planificación, organización, dirección, coordinación y control del desarrollo diario del ejercicio de las labores de los comerciantes y el desempeño en sus trabajadores

Zona gastronómica.

Aquí encontramos los puestos de venta de comida tradicional a base de las especies que se pescan en el mar san josefino, los espacios se sitúan en el segundo nivel del edificio que comprenden la parte más resaltante de las funciones que alberga el edificio, por lo que se genera activación del comercio en diferentes horas del día.



LINEA DE CORTE
SECTOR 01 - 02

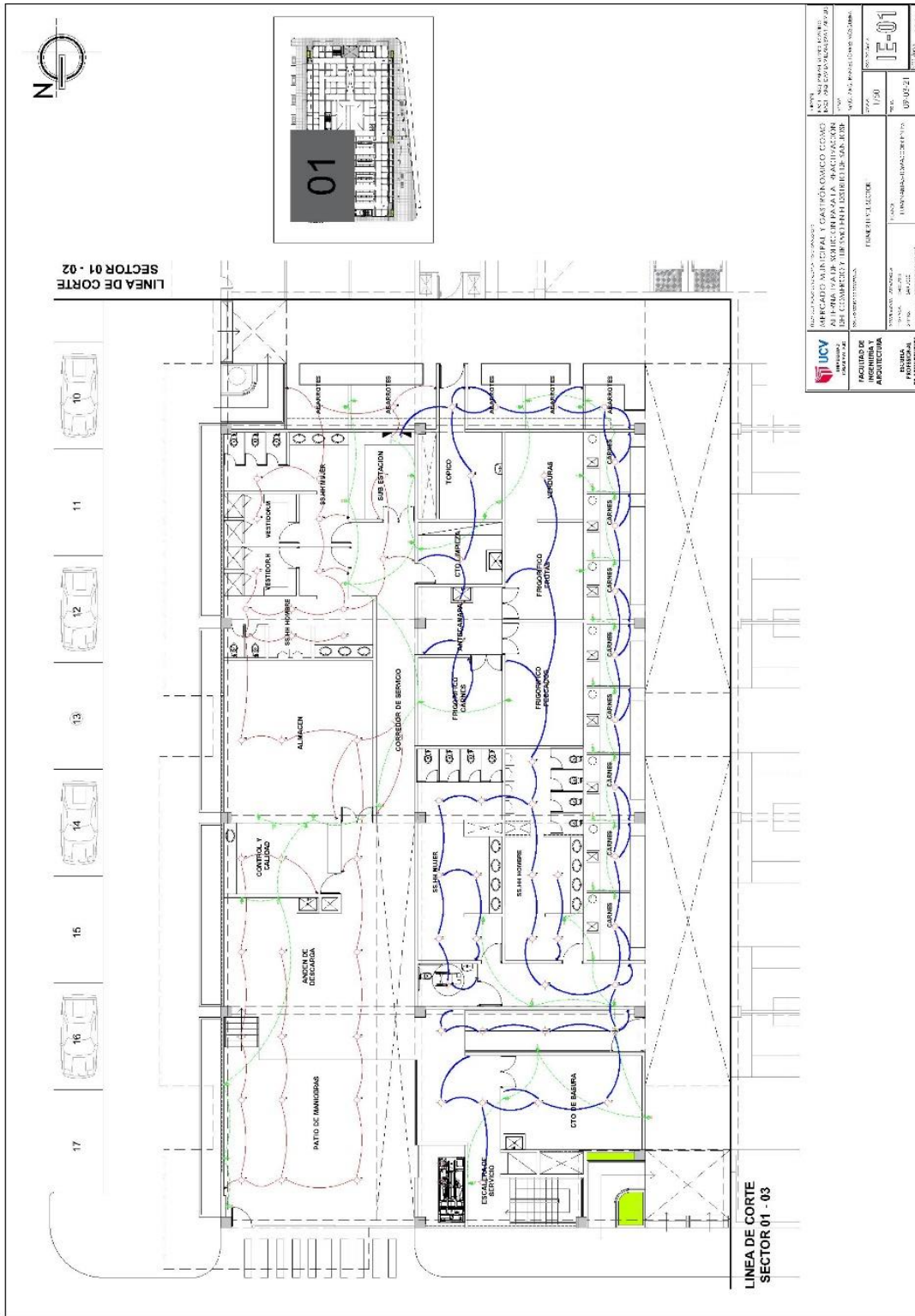


LINEA DE CORTE
SECTOR 01 - 03

UNIVERSIDAD CAROLINA DE GUAYAMA FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA PROFESOR: DR. JUAN CARLOS GONZALEZ ESTUDIANTE: JUAN CARLOS GONZALEZ	TÍTULO: (SEMIPRESENCIALES) TÍTULO: P.A.M.A.	C.C.P.: 1750 PLAN: 05-032	SEMESTRE: 18-02 FECHA: 31/03/2018
	INSTITUCIÓN: (SEMIPRESENCIALES) TÍTULO: P.A.M.A.	C.C.P.: 1750 PLAN: 05-032	SEMESTRE: 18-02 FECHA: 31/03/2018

5.5.3. Planos básicos de instalaciones electromecánicas

5.5.3.1 Plano de distribución de redes de instalaciones eléctricas (alumbrado y tomacorrientes)



	FACULTAD DE INGENIERÍA MERCADO MUNICIPAL Y GASTRONÓMICO COMO ALTERNATIVA DE SERVICIO PARA LA REACTIVACIÓN DEL COMERCIO Y DE VENTA DE PRODUCTOS RÚRIS	TÍTULO 1/30	FECHA DE ELABORACIÓN 09/04/21	ESCALA 1E=01
	PROYECTANTE FERRER VALESCOR	TÍTULO LINEAS BÁSICAS DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS	FECHA DE ELABORACIÓN 09/04/21	ESCALA 1E=01

5.6. Información complementaria

5.6.1. Animación virtual (recorridos y 3ds del proyecto).

Figura 32

Render – 01: Vista Exterior



Figura 33

Render – 02: Vista Exterior



Figura 34

Render – 03: Vista Exterior



Figura 35

Render – 03: Vista Exterior



Figura 36

Render – 03: Vista Exterior



Figura 37

Render – 03: Vista Exterior



VI. CONCLUSIONES

1. Se elaboró estrategias proyectuales para la creación de espacios de puestos de ventas que han sido ubicados para la comercialización por zonas, recorridos e ingresos estratégicos permitiendo que el usuario (comprador), puede ingresar, salir y evacuar en caso de emergencia cómodamente, conjuntamente permitir de esta manera el ordenamiento entre usuarios y comerciantes
2. Se generó un comercio gastronómico de platos tradicionales aprovechando las diferentes especies marinas del lugar, con la finalidad incentivar a la participación vecinal en las actividades gastronómicas y además incorporar al edificio la recreación activa propiciadas por visitantes que a diario visitan el distrito por su potencial cultural.
3. Se formó un lenguaje arquitectónico con materiales los cuales guardan relación con la historia y la materialidad de la ciudad, convirtiendo el proyecto en un hito y en un edificio que se integra al contexto natural de la zona marítima y urbana del lugar
4. Se Logró con el proyecto que se promueva y consolide el comercio, que se genere la difusión gastronomía a nivel regional y mundial, así mismo la apertura de nuevos puntos de trabajo para los lugareños

VII. RECOMENDACIONES

1. Proponer un Mercado Gastronómico que integre al entorno urbano y de respuesta a una nueva tipología de mercado que promueva además del comercio, la gastronomía en el distrito de San José.
2. Para el diseño y la construcción de los puestos de venta de las áreas (secas, húmedas y semi húmedas) se recomienda que se materialicen de acuerdo con las especificaciones técnicas, para los recorridos internos del mercado se debe emplear la tipología de pisos antideslizantes para una mayor seguridad y zócalos sanitarios en los puntos de venta de mayor concentración de humedad, los pasajes internos deben estar libre de obstáculos para el buen tránsito.
3. Para el comercio gastronómico se debe tener lo siguiente:
 - Para las juguerías situadas en el primer nivel estas tienen visuales hacia el mar, las divisiones de tabiquería internas son de madera y Guayaquil, se debe aplicar en la superficie retardante de fuego para madera. El mobiliario interno (barra, sillas y mesas) debe estar situado de acuerdo a la distribución en planta respetando las distancias mínimas y separación entre sillas. Todo el personal deberá contar con sus implementos y vestimenta de trabajo, así mismo respetar los protocolos de bioseguridad
 - Para las cevicherías situadas en el segundo nivel estas tienen una apertura visual hacia el mar en su totalidad, las divisiones de tabiquería internas son de concreto y planchas de fibrocemento, se recomienda que la barra de preparación sea de acero inoxidable, para llevar una mejor higiene en la preparación de los alimentos, es recomendable que para la extracción se considere una campana por cada cocina, el equipamiento de atención al cliente (sillas y mesas) se recomienda que no obstruya las circulaciones peatonales, Todo el personal deberá contar con sus implementos y vestimenta de trabajo, así mismo respetar los protocolos de bioseguridad
 - Para la venta de bebidas tradicionales ubicadas en la planta alta, se recomienda que las mesas de preparación sean de acero inoxidable y contar con un cubículo de basura incorporado para una mejor higiene

4. Con respecto a la materialidad del edificio en su conjunto se recomienda lo siguiente:

- Para los ingresos principales y secundarios: es recomendable que todas las circulaciones de acceso cuenten con pisos antideslizantes y en las rampas peatonales cuenten con su baranda de protección.
- La altura de los ingresos se recomienda estar en función a los parámetros urbanísticos del lugar con el fin de mantener una armonía volumétrica con el perfil urbano existente.
- La cobertura del techo de estructura metálica deberá contar con la pendiente respectiva para el drenaje de aguas pluviales
- Las terrazas donde se ubica el área de mesas de la parte gastronómica se debe considerar parasoles para contrarrestar el asoleamiento en horas de mayor incidencia solar

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Álvarez, I. (2008) *Seminario Historia de la Cocina Peruana*. Compiladora: Maritza Villavicencio. Universidad de San Martín de Porres. Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología. Lima. Obtenido de : <http://repositorio.cultura.gob.pe/bitstream/handle/CULTURA/681/COCINA%20E%20IDENTIDAD.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Córdova, R (2015) *Mercado Municipal, Gastronómico y Artesanal para el Cantón Salitre*, Universidad De Guayaquil, Ecuador. Obtenido de : http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/9416/2/TOMO_RCORDOVA_TESIS_MERCADO_GASTRONOMICO_Y_ARTESANAL.pdf

Arana, G (2019) *Programa de políticas sociales que contribuyan a fortalecer la identidad cultural en la caleta San José*. Lambayeque, Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, Lambayeque, Perú. Obtenido de : <https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/8104/BC-4495%20ARANA%20CUMPEN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Torres, F (2018) *Comercio Informal Ambulatorio y sus efectos en el deterioro del Espacio Público de la Avenida España del distrito de Trujillo*, Universidad César Vallejo, Trujillo Perú. Obtenido de : https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/11782/torres_zf.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Zelaya, R (2018) *Mercado Gastronómico en San Isidro*, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima Perú. Obtenido de: <http://hdl.handle.net/10757/626415>

INDEC-PNDU-PERU /02/051. (2003). *MAPA DE PELIGROS DE LA CIUDAD DE SAN JOSE. CHICLAYO*. Obtenido de: <http://sigrid.cenepred.gob.pe/sigridv3/documento/5253>

- **Josep Lluís Mateo. (2015). Remodelación del mercado del Ninot. Tipología: Rehabilitación.** Recuperado a partir de:

<https://arquitecturaviva.com/obras/remodelacion-del-mercado-del-ninot>

- **Arqa. (2011). Remodelación del mercado del Ninot, Barcelona.** Recuperado a partir de:

<https://arqa.com/arquitectura/proyectos/remodelacion-del-mercado-del-ninot-barcelona.html>

- **Iglesis, J. (2011). Plataforma en viaje: Mercado Tirso de Molina, Iglesias Prat Arquitectos, 25/08/2011, de Archdaily,** Recuperado de: <https://www.archdaily.pe/pe/02-104707/mercado-tirso-de-molina-iglesis-prat-arquitectos>

- **Iglesis A. (2011). Mercado Tirso de Molina/ Iglesias Prat Arquitectos,** Recuperado de: <https://iglesisarquitectos.cl/mercado-tirso-de-molina-iglesis-prat-arquitectos/#Adapt>

ANEXOS

Anexo 1: RNE- norma A.070, Art 5, Art 6, Art 8

Capitulo II

Condiciones de habitabilidad y funcionalidad

Artículo 5.- Las edificaciones comerciales deberán contar con iluminación natural o artificial, que garantice la clara visibilidad de los productos que se expenden, sin alterar sus condiciones naturales.

En lo concerniente a la iluminación natural será de aplicación lo dispuesto por los artículos 47^o a 49^o de la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño".

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

5.1. Aislamiento Acústico

Para el aislamiento acústico se debe tomar en cuenta lo dispuesto por los artículos 57^o y 58^o de la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño".

5.2. Aislamiento Térmico

Para el aislamiento térmico se deberá tomar en cuenta lo dispuesto por el artículo 56^o de la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño" y, cuando corresponda, por los artículos 1^o al 7^o de la Norma EM.050 "Instalaciones de Climatización".

Artículo 6.- Las edificaciones comerciales deberán contar con ventilación natural o artificial. La ventilación natural podrá ser cenital o mediante vanos a patios o zonas abiertas.

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

Adicionalmente se deberá considerar lo dispuesto por los artículos 51^o al 54^o de la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño".

Artículo 8.- El número de personas de una edificación comercial (AFORO) se determinará de acuerdo a la siguiente tabla, en base al **ÁREA DE VENTA** de cada establecimiento según lo definido en el art. 3.

Para centros comerciales, el número máximo autorizado de personas que puede admitir, se determina en base a la sumatoria de la superficie de venta de los establecimientos que lo conforman.

Para los casos de otros establecimientos, que no se encuentran en la lista, se aplicará el indicador de aquel que tenga un uso afín.

En caso de proyectos con dos o más tipos de establecimientos se calculará el número de ocupantes correspondiente a cada área según su uso. Cuando en una misma área se contemplen usos diferentes deberá considerarse el de mayor aforo

Clasificación	Aforo
Tienda independiente en primer piso nivel de acceso	2.8 m ² por persona
Tienda independiente en segundo piso	5.6m ² por persona
Tienda independiente interconectada de dos niveles	3.7m ² por persona
Locales de expendio de comidas bebidas	
Restaurante, cafetería cocina	9.3 m ² por persona

Restaurante, cafetería área de mesas	1.5 m ² por persona
Comida rápida, comida el aso cocina	5.0 m ² por persona
Comida rápida, o al aso área de mesas, área de atención	1.5 m ² por persona

Locales de expendio de combustibles

Establecimiento de venta de combustibles rifo, gasocentro	25 m ² por vehículo
Estación de servicio	25 m ² por vehículo
Locales bancarios de intermediación financiera	5.0 m ² por persona
Locales ara eventos, salones de baile	1 .5 m ² por persona
Bares, discotecas y pubs	1.0 m ² por persona
Casinos salas de juego	3.3 m ² por persona
Casinos salas de juego	3.3 m ² por persona
Locales de espectáculos con asientos fijos	Número de asientos
Parques de diversiones y de recreo.	4.0 m ² por persona
Sauna, baños turcos, sauna, baños de varones	10.0 m ² por persona
Gimnasios, fisicoculturismo área con maquinas	4.6m ² por persona
Gimnasios, fisicoculturismo área sin maquinas	1 .4m ² o por persona
Tienda por departamentos	3.0 m ² por persona
Supermercado	2.5 m ² por persona
Tienda de mejoramiento del hogar	3.0 m ² por persona
Otras tiendas de autoservicio	2.5 m ² por persona
Mercado mayorista	5.0 m ² por persona
Mercado minorista	2.0 m ² por persona
Galería comercial	2.0 m ² por persona
Galería ferial	2.0 m ² por persona

Anexo 2: RNE- norma A.070, Art 10, Art 11

Capítulo III

Características de los componentes

Artículo 10.- Las edificaciones comerciales deben contar como mínimo con un ingreso accesible para personas con discapacidad, y a partir de 1,000 m² techados, con ingresos diferenciados para público y para mercadería.

Artículo 11.- Las dimensiones de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deberán calcularse según el uso de los ambientes a los que dan acceso y al tipo de usuario que las empleará, cumpliendo los siguientes requisitos:

a) La altura mínima será de 2.10 m.

b) Los anchos mínimos de los vanos en que se instalen puertas es:

Ingreso principal	1.00 m
Dependencias interiores	0.90 m
Servicios higiénicos	0.80 m
Servicios higiénicos ara discapacitados	0.90 m.

Anexo 3: RNE- norma A.070, Art 13, Art 14, Art 15, Art 17, Art 32

Artículo 13.-El ancho de los pasajes de circulación de público depende de la longitud del pasaje desde la salida más cercana, el número de personas en la edificación, y la profundidad de las tiendas o puestos a los que se accede desde el pasaje.

El ancho mínimo de los pasajes es de 2.40 m. los mismos que deben permanecer libres de objetos, mobiliario, mercadería o cualquier obstáculo. Los pasajes principales deben tener un ancho mínimo de 3.00 m.

Artículo 14.-el material de acabado de los pisos exteriores debe ser antideslizante.

Los pisos en mercados y supermercados son de material impermeable, antideslizante y liso, fácil de limpiar y se les da pendiente de por lo menos 1.5% hacia las canaletas o sumideros de desagüé; de existir.

Artículo 15.-los locales comerciales tiene un área mínima de 6.00 m² sin incluir depósito ni servicios higiénicos, con un frente mínimo de 2.40 m y un ancho de puerta de 1.20 m y una altura mínima de 3.00.

Artículo 17.-Los puestos de comercialización en los mercados se construirán de material no inflamable, las superficies que estén en contacto directo con el alimento deben ser fáciles de limpiar y desinfecta.

El diseño de las instalaciones será apropiado para la exhibición y la comercialización de alimentos en forma inocua; considera una zona de depósito para almacenar mercadería ligera; requiere de instalaciones eléctricas y sanitarias en caso de que lo exija la actividad comercial a desarrollar.

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

carne, pescado y productos perecibles	6m ²
abarrotes, mercería y cocina	8m ²
otros productos	6m ²

Artículo 32.-En los mercados minoristas y supermercados se considera espacios para depósito de mercadería, cuya será como mínimo el 25% del área de venta, extendida como la suma de las áreas de los puestos de venta, las áreas para exposición de los productos y las áreas que ocupan las circulaciones abiertas al público.

Se proveerá de cámaras frigoríficas para carnes y pescados. La dimensión de la cámara frigorífica de carnes permitirá un volumen de 0.02m³ por m² de área de venta. La dimensión de la cámara frigorífica de pescado permitirá un volumen mínimo de 0.06 m³ por m² de área de venta. La dimensión de la cámara fría para productos diversos con una capacidad de 0.03 m³ por m² de área de venta.

Anexo 4: RNE- norma A.070, Art 33, Art 20, Art 23

Artículo 33.-El área mínima del ambiente para el acopio y evacuación de residuos, se determinará en base a la superficie de venta, de acuerdo con la siguiente tabla:

Adicionalmente los mercados mayorista y minorista deberán contar con un laboratorio de control de calidad de los alimentos.

Mercado mayorista	0.015 m ³ por m ² de superficie de venta
Mercado minorista	0.020 m ³ por m ² de superficie de venta

Anexo 5: RNE- norma A.070, Art 20

capitulo IV Dotación de servicios

Artículo 20.- Los ambientes para servicios higiénicos deberán contar con sumideros de dimensiones suficientes como para permitir la evacuación de agua en caso de aniegos accidentales.

Los servicios higiénicos deberán ubicarse cercanos a los accesos y/o las circulaciones verticales de los locales comerciales, de tal forma que estén a una distancia no mayor a un nivel, en sentido vertical, del posible usuario.

Para Centros Comerciales la distancia entre los servicios higiénicos y el espacio más lejano de las circulaciones comunes a varios establecimientos no puede ser mayor de 100 m.

Artículo 23.-Las edificaciones para mercados y galerías feriales estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, considerando 10 m² por persona, según lo que se establece a continuación:

Número de Empleados	Hombres	Mujeres
de 1 a 5 empleados	1L,1u,1I	
de 6 a 20 empleados	1L,1u,1I	1L,1I
de 21 a 60 empleados	2L,2u,2I	2L,2I
de 61 a 150 empleados	3L,3u,3I	3L,3I
Por cada 100 empleados adicionales	1L,1u,1I	1L,1I

Adicionalmente a los servicios sanitarios para los empleados se proveerán servicios sanitarios para el público en base al cálculo del número de ocupantes según el artículo 8° de esta norma, conforme lo siguiente

Número de Personas	Hombres	Mujeres
De 1 a 100 personas (publico)	1L,1u,1I	1L,1I
De 101 a 250 personas (publico)	2L,2u,2I	2L,2I
	1L,1u,1I	1L,1I

Anexo 6: RNE- norma A.070, Art 26

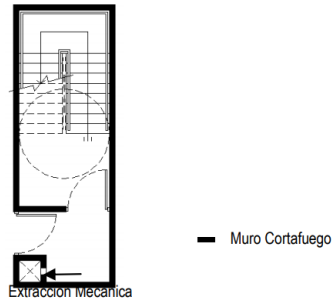
Capítulo VI

Circulación vertical, aberturas al exterior, vanos y puertas de evacuación

Artículo 26.- Las escaleras pueden ser: a) Integradas Son aquellas que no están aisladas de las circulaciones horizontales y cuyo objetivo es satisfacer las necesidades de tránsito de las personas entre pisos de manera fluida y visible. Estas escaleras pueden ser consideradas para el cálculo de evacuación, si la distancia de recorrido lo permite. No son de construcción obligatoria, ya que dependen de la solución arquitectónica y características de la edificación. b) De Evacuación Son aquellas a prueba de fuego y humos, sirven para la evacuación de las personas y acceso del personal de respuesta a emergencias. Estas escaleras deberán cumplir los siguientes requisitos: 1. Toda escalera de evacuación, deberá ser ubicada de manera tal que permita a los usuarios en caso de emergencia, salir del edificio en forma rápida y segura. 2. Deben ser continuas del primer al último piso incluyendo el acceso a la azotea. A excepción de edificios residenciales, donde el acceso a la azotea podrá ser mediante una escalera del tipo gato. 3. Deben entregar directamente a la acera, al nivel del suelo o en vía pública amplia y segura al exterior, o en su defecto a un espacio compartimentado cortafuego que conduzca hacia la vía pública. 4. No será continua a un nivel inferior al primer piso, a no ser que esté equipada con una barrera de contención y direccionamiento en el primer piso, que imposibilite a las personas que evacuan el edificio continuar bajando accidentalmente al sótano, o a un nivel inferior al de la salida de evacuación 5. El vestíbulo previo ventilado deberá contar con un área mínima que permita el acceso y maniobra de una camilla de evacuación o un área mínima de 1/3 del área que ocupa el cajón de la escalera. 6. El ancho útil de las puertas a los vestíbulos ventilados y a las cajas de las escaleras deberán ser calculadas de acuerdo con lo especificado en la Norma A.130, artículo 22°. En ningún caso tendrán un ancho de vano menor a 1.00 m. 7. Las puertas de acceso a las cajas de escalera deberán abrir en la dirección del flujo de evacuación de las personas y su radio de apertura no deberá invadir el área formada por el círculo que tiene como radio el ancho de la escalera. 8. Tener un ancho libre mínimo del tramo de escalera de 1,20 m. podrán incluir pasamanos 9. Tener pasamanos a ambos lados separados de la pared un máximo de 5 cm. El ancho del pasamanos no será mayor a 5 cm.

pasamanos con separaciones de anchos mayores requieren aumentar el ancho de la escalera. 10. Deberán ser construidas de material incombustible y mantener la resistencia estructural al fuego que se solicita para cada caso. 11. En el interior de la caja de escalera no deberán existir obstáculos, materiales combustibles, ductos o aperturas. 12. Los pases desde el interior de la caja hacia el exterior deberán contar con protección cortafuego (sellador) no menor a la resistencia cortafuego de la caja. 13. Al interior de las escaleras de evacuación, son permitidas únicamente las instalaciones de los sistemas de protección contra incendios. 14. Tener cerramientos de la caja de la escalera con una resistencia al fuego de 1 hora en caso de que tenga 5 niveles; de 2 horas en caso que tengan 6 hasta 24 niveles; y de 3 horas en caso que tengan 25 niveles o más. 15. Contar con marcos, puertas y accesorios corta fuego con una resistencia no menor a 75 % de la resistencia de la caja de escalera a la que sirven y deberán ser a prueba de humo de acuerdo con la Norma A.130. 16. El espacio bajo las escaleras no podrá ser empleado para uso alguno. 17. No se permiten accesos a ductos y/o montantes a través de la escalera de evacuación, salvo de los sistemas de seguridad contra incendios. 18. Deberán contar con un pase para manguera contra incendio, de tipo cuadrado de 0,20 m de lado, a no más de 0,30 m de altura medido a la parte superior del pase, debidamente señalizado al interior de la escalera, manteniendo el cerramiento cortafuego con material fácilmente frangible desde el interior de la escalera. 19. La escalera de evacuación no deberá tener otras aberturas que las puertas de acceso. Las escaleras de evacuación no podrán ser de tipo caracol, salvo que comunique máximo dos niveles continuos, que sirva a no más de 5 personas, con pasamano a ambos lados y con una clasificación de riesgo ligero Las escaleras de evacuación pueden ser: b.1) Con Vestíbulo Previo Ventilado (para evacuación de humos): en cualquiera de las siguientes configuraciones y características: a) Escaleras de evacuación con vestíbulo previo que ventila directamente al exterior El vestíbulo previo podrá ventilar hacia el exterior de la edificación (hacia un lugar abierto) siempre y cuando no exista algún vano cercano en un radio de 6.00 m medidos desde los extremos del vano por donde ventila. Asimismo, deberá tener un vano abierto

Solución D: El vestíbulo previo ventila por medio de un sistema de extracción mecánica a un ducto de ventilación ubicado dentro del vestíbulo.



El diseño deberá garantizar que el sistema de extracción mecánica se active de forma automática, cuando se genere un evento de incendio en la edificación. El suministro de energía necesario para el funcionamiento de los sistemas de extracción mecánica deberá ser protegido contra incendios con una resistencia no menor a 2 horas. Los extractores mecánicos deberán ser abastecidos por una fuente secundaria. El diseño, cálculo y dimensionamiento del sistema de extracción mecánica y sus componentes deberán ser efectuados de acuerdo con los requerimientos establecidos en el estándar ASHRAE 62, 62.1 y 62.2. Características generales para las escaleras con vestíbulo previo ventilado

1. La puerta de acceso al vestíbulo previo ventilado desde el área del piso deberá ser resistente al fuego con un mínimo de $\frac{3}{4}$ del tiempo de resistencia del cerramiento y con cierre automático.
2. La puerta que comunica el vestíbulo previo ventilado con la escalera, deberá tener una resistencia al fuego mínima de 20 minutos, deberán contar con cierre automático.
3. El acceso será únicamente a través de un vestíbulo previo ventilado que separe la caja de la escalera del resto de la edificación.
4. En caso de que se opte por dar iluminación natural a la caja de la escalera, se podrá utilizar un vano cerrado con material translucido y accesorios corta fuego, el cual no excederá de 1.50 m²
5. La profundidad del vestíbulo previamente ventilado medido entre ejes centrales de los vanos de las puertas en el sentido de la evacuación deberá ser de 1.80 m. como mínimo. En caso de que exista un segundo ingreso al vestíbulo previo ventilado, no se requerirá ampliar la profundidad del vestíbulo.

Anexo 7. Especificaciones Técnicas

Construcción de mercado gastronómico

1.- Generalidades

Estas especificaciones técnicas tienen por objeto describir las normas técnicas y métodos constructivos que como pautas generales deberán ser aplicados en la ejecución de las obras de construcción del proyecto Mercado Gastronómico en el Distrito de San José.

Todos los materiales que se emplean en la obra serán de primera calidad

Los materiales envasados serán nuevos y cuando ingresen al depósito se percibirán debidamente sellados. El terreno donde se ejecutará debe estar limpio, libre de escombros y residuos de desmonte.

2.- Obras provisionales

2.1. Almacenes, y cerco provisional

Serán de carácter temporal, cuya finalidad es la de protección y conservación de los materiales para mantenerlos en buenas condiciones y suministrarlos constantemente a la obra para lograr un desarrollo continuo. Estos almacenes estarán provistos de medidas de seguridad contra pérdidas, robos y otros daños. En estos locales también se guardarán todos los implementos de trabajo, herramientas y nómina del personal que trabajara en la construcción por orden de jerarquía.

2.2.- Agua para la obra

Se garantizará el suministro constante de agua para la ejecución de la obra y para el consumo de empleados y obreros, la cual debe contar con los requisitos exigidos para tal fin

3.- Movimiento de tierras

3.1.- Limpieza del terreno

Comprende la remoción de toda obstrucción dentro del área de construcción, considera eliminación de desmonte y todo el elemento que pueda originar una discontinuidad en el replanteo

3.2.- Trazo y replanteo

El replanteo de los ejes en el terreno deberá hacerse en forma precisa y exacta en sus niveles, definiendo linderos, estableciendo marcas, unas permanentes y otros temporales. El R.O, aprobara el replanteo antes de iniciar los trabajos. Antes del replanteo, el terreno deberá emparejarse, eliminando todo obstáculo como plantas, arbustos, que pudieran interferir en el trazado continuo. Para fines de determinación de los niveles establecidos en el proyecto arquitectónico, la cota 0.00, es una cota arbitraria que corresponde al nivel de la vereda en el ingreso.

3.3.- Excavación de cimientos y/o zapatas

Estas excavaciones se harán de acuerdo con las dimensiones exactas formuladas en los planos correspondientes. En forma general, los cimientos se efectuarán sobre terreno firme (terreno natural). El fondo de la excavación debe quedar limpio y parejo.

Todo material procedente de la excavación que no sea adecuado o que no se requiera para los rellenos será eliminado de la obra. Cuando se presenten terrenos sueltos y sea difícil mantener la verticalidad de las paredes de las zanjas, se ejecutará el tablestacado o entibado según sea el caso.

4.- Acabados.

4.1.- Revestimientos

Los revestimientos son los trabajos de acabados a realizarse en los muros, vigas, columnas, etc., con el objeto de presentar una superficie de protección, impermeabilización y tener un mejor aspecto de estos.

Los revestimientos se ejecutarán en los ambientes indicados en el cuadro de acabados y/o planos de detalles.

La arena fina será para el tarrajeo, no deberá ser arcillosa. Deberá encontrarse limpia y bien graduada, clasificada uniformemente desde fina o gruesa, estará libre de materiales orgánicos máximo de impureza será del 5 %.

Toda arena fina estando seca, pasara por la malla n°8.

4.2.- Pañeteo previo al tarrajeo

La superficie a cubrirse en el pañeteo debe de tratarse previamente con el rascado y eliminación de imperfecciones demasiado pronunciadas, posteriormente se limpiará y humedecerá convenientemente el paramento

El trabajo está constituido por una primera capa de mezcla con la cual se conseguirá una superficie más o menos plana vertical, pero de aspecto rugoso listo para aplicar el tarrajeo final.

4.3.- Tarrajeo primario o rayado

Se colocará sobre el área pañeteada y servirá como base para la colocación de enchapes, tendrá un acabado superficial aproximado al tarrajeo definitivo al cual se aplicarán rayaduras de aproximadamente ½” de espesor.

4.4.- Tarrajeo definitivo

Comprenden los revoques (tarrajeo) que con el carácter definitivo ha de presentar la superficie tratada; se ejecutará sobre el pañeteo, debiendo quedar listos para recibir la pintura, el tratado se hará con un mortero de proporción 1:7 cemento: arena, corridas verticalmente y a lo largo del muro. La mezcla del tarrajeo será en proporción 1:5, las cintas se aplomarán y sobresaldrán en el espesor exacto del tarrajeo, y estarán espaciadas a un metro partiendo lo más cerca posible de la unión de las esquinas; luego del relleno los espacios entre las cintas se picarán estas y

en su lugar se rellenarán con mezcla un poco más fuerte que la usada en el tarrajeo. En los ambientes en que vaya zócalos y cotrazocalos de cemento, el revoque terminara en el piso.

Los derrames de puertas y ventanas se ejecutarán nítidamente y terminarán en el marco respectivo. Los encuentros de muros deben ser en el Angulo recto perfectamente perfilados. Las bruñas de encuentro entre pared y techo deben ejecutarse con toda nitidez y los ángulos deben ser perfilados y presentar sus aristas vivas.

4.5.- Pisos

4.5.1.- Falso piso

Llevaran falso piso todos los ambientes en contacto directo con el terreno y deberá ejecutarse inmediatamente después de haber vaciado los sobre cimientos sobre el terreno convenientemente compactado.

La superficie resultante debe ser rugosa recomendándose en su acabado el uso de la paleta de madera. El terreno se compactará con humedad óptima, quedara bien nivelado y se colocaran las reglas adecuadas según los espesores a llenar, a fin de lograr una superficie plana y nivelada.

Previamente al llenado se deberán colocar todas las tuberías, construidos los pases, cajas, etc. Y cualquier otro elemento que debe quedar empotrado de acuerdo con las especificaciones técnicas de las instalaciones sanitarias y eléctricas.

4.5.2.- Contrapisos

El contrapiso de quedar con una superficie lisa y nivelada, lista para recibir el piso a utilizar. Por este motivo hay que ejecutarlo después de que hayamos acabado todo el casco de la obra, de lo contrario se maltratará. La preparación del concreto se podrá realizar con la ayuda de una mezcladora o a mano en una superficie lisa

y limpia. En cualquiera de los dos casos, la proporción recomendable es de una bolsa de cemento por 1 1/2 buggies de arena gruesa, y agua.

La ejecución debe efectuarse después de terminado los cielos rasos, colocados de los marcos para las puertas y los tarrajeos en general, debiendo quedar perfectamente planos, lisos y perfectamente limpios para posteriormente proceder a la colocación de los pisos definitivos los cuales están indicados.

4.5.3.- Pisos porcelanato

Se empleará y colocará pisos de porcelanato primera calidad, en dimensiones 60x60, para todos los ambientes indicados en los planos.

4.5.4.- Asentado del piso porcelanato

Se colocarán directamente sobre el contrapiso, las piezas deben de colocarse siempre separadas entre sí, la separación entre las piezas no será menor de 3mm. Se asentarán con pegamento especial de porcelanato debiendo quedar nivelado, el material de fragua será polvo de fragua antiácido color cemento

4.5.5.- Zócalos, contra zócalos y enchapes

Llevaran zócalos de cerámico en ambos niveles de pisos, con similares especificaciones

5.- Carpintería de madera, melamina y metal

5.1.- Puerta de metal enrollable

Se empleará en exteriores, en accesos principales.

Puerta principal, de Metal Enrollable Cicorp

5.2.- Puerta de metal troquelada

Puerta en Módulos de venta, para fácil exhibición

Puertas Metálicas Troqueladas Cicorp

5.3.- Muebles en los módulos

Mueble bajo: se construirá una base de concreto con h:10cm, sobre el cual ira el mueble de cocina, hecho de concreto armado, sobre la cual se instalará el tablero de melanina de 18 mm color acabado natural y la mesa de trabajo se enchapará de porcelanato.

6.- Aparatos sanitario y grifería

6.1.- Inodoros

Se empleará el tipo de Inodoro One Piece Bali + Asiento Blanco

6.2.- Lavatorio

Se empleará el tipo de Lavatorio Aruba + Pedestal Vallarta. Contaran con grifería para agua fría y caliente cromada.

7.- Tipos de pintura

Látex satinado para muro exteriores, interiores y cielos rasos.

Anexo 8. Registro fotográfico

Figura 38

Vista del Terreno Donde se Situará el Proyecto



Nota. Terreno elegido para el desarrollo de la propuesta, la cual presenta una topografía uniforme y sin pendientes, se sitúa en la calle ribera del mar.

Figura 39

vista del Malecón Colíndate al Terreno



Nota. Dentro de la visuales y recorridos se encuentra el malecón ubicado en la calle ribera del mar la cual complementara el eje turístico del lugar.



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Originalidad de los Autores

Nosotros, RUMICHE CASTILLO RAFAEL, DAVILA VILLANUEVA YHARIM LUIS ELVIS estudiantes de la FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA de la escuela profesional de ARQUITECTURA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - TRUJILLO, declaramos bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "Mercado gastronómico como alternativa de solución para la reactivación del comercio y turismo en el distrito de San José", es de nuestra autoría, por lo tanto, declaramos que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. Hemos mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. 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 la información aportada, por lo cual nos sometemos a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

Nombres y Apellidos	Firma
RUMICHE CASTILLO RAFAEL DNI: 46346254 ORCID : 0000-0001-7017-985X	Firmado digitalmente por: RRRUMICHER el 29-06-2021 02:52:15
DAVILA VILLANUEVA YHARIM LUIS ELVIS DNI: 48507987 ORCID 0000- 0003-3380-1296	Firmado digitalmente por: LDAVILAVI2 el 29-06-2021 02:56:08

Código documento Trilce: INV - 0240610