



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

“Lineamientos para el Diseño Arquitectónico de un Centro
Gastronómico, Distrito de Punchana 2021”

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

AUTOR:

Rengifo Pereira Jhonatan José (ORCID: 0000-0001-8216-9421)

ASESOR:

MBA. Arq. Duharte Peredo Juan Carlos (ORCID: 0000-0001-9311-5891)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

ARQUITECTÓNICO

TARAPOTO – PERÚ

2020

Dedicatoria:

A dios, que me ha guiado y me ha dado la fuerza necesaria para darlo todo por esta carrera a pesar de las dificultades presentadas, en el proceso por el cual tuve que pasar para llegar a esta estancia.

A mis padres, Norma Gladis Rengifo Silva, Mario Armando Rengifo Fernandini y tíos José Rengifo Fernandini y Patricia Pérez quienes son las personas por las cuales he recibido la mejor educación, aceptación y apoyo incondicional dándome los mejores consejos para jamás rendirme y siempre seguir adelante a pesar de cada dificultad presentada.

Agradecimientos:

Agradezco a la universidad César Vallejo, por haberme abierto las puertas de este prestigioso templo del saber, cuna de buenos profesionales.

Gracias a mi profesor por todo su apoyo y confianza a través de todo este tiempo, por darme la oportunidad de seguir en nuestro camino hacia el éxito.

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática.....	7
1.2. Objetivos del Proyecto.....	9
1.2.1. Objetivo General.....	9
1.2.2. Objetivos Específicos.....	9

II. MARCO ANÁLOGO

2.1. Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares	10
2.1.1 Cuadro síntesis de los casos estudiados	26
2.2.2 Matriz comparativa de aportes de casos	40

III. MARCO NORMATIVO - anexos

3.1. Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico.....	44
---	----

IV. FACTORES DE DISEÑO

4.1. CONTEXTO	47
4.1.1. Lugar.....	47
4.1.2. Condiciones bioclimáticas	49
4.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO	
4.2.1. Aspectos cualitativos	53
4.2.1.1 Tipos de usuarios y necesidades	
4.2.2. Aspectos cuantitativos	54
4.2.2.1 Cuadro de áreas	
4.3. ANÁLISIS DEL TERRENO	
4.3.1. Ubicación del terreno.....	60
4.3.2. Topografía del terreno.....	60
4.3.3. Morfología del terreno.....	60
4.3.4. Estructura urbana.....	60

4.3.5. Vialidad y Accesibilidad.....	61
4.3.6. Relación con el entorno.....	61
4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios.....	61

V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

5.1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETO URBANO

ARQUITECTÓNICO..... 62

5.1.1. Ideograma Conceptual..... 62

5.1.2. Criterios de diseño..... 62

5.1.3. Partido Arquitectónico..... 62

5.2. ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN

5.3. PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO

5.3.1. Plano de Ubicación y Localización (Norma GE. 020 artículo 8) ... 62

5.3.2. Plano Perimétrico – Topográfico (Esc. Indicada) 62

5.3.3. Plano General..... 62

5.3.4. Planos de Distribución por Sectores y Niveles..... 62

5.3.5. Plano de Elevaciones por sectores..... 62

5.3.6. Plano de Cortes por sectores..... 62

5.3.7. Planos de Detalles Arquitectónicos..... 62

5.3.8. Plano de Detalles Constructivos..... 62

5.3.9. Planos de Seguridad..... 62

5.3.9.1. Plano de señalética..... 62

5.3.9.2. Plano de evacuación..... 62

5.4. MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA

5.5. PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO (SECTOR ELEGIDO)

5.5.1. PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS	
5.5.1.1. Plano de Cimentación.....	63
5.5.1.2. Planos de estructura de losas y techos.....	63
5.5.2. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS	
5.5.2.1. Planos de distribución de redes de agua potable y contra incendio por niveles	75
5.5.2.2. Planos de distribución de redes de desagüe y pluvial por niveles	75
5.5.3. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES ELECTRO MECÁNICAS	
5.5.3.1. Planos de distribución de redes de instalaciones eléctricas (alumbrado y tomacorrientes)	76
5.5.3.2. Planos de sistemas electromecánicos (de ser el caso)	76
5.6. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
5.6.1. Animación virtual (Recorridos y 3Ds del proyecto)	76
VI. CONCLUSIONES	87
VII. RECOMENDACIONES	80
REFERENCIAS	89
ANEXOS	90

ÍNDICE DE TABLAS

Análisis funcional (ejemplo 1)	15
Análisis funcional (ejemplo 1)	16
Análisis funcional (ejemplo 1)	17
Análisis formal (ejemplo 1)	18
Análisis formal (ejemplo 1)	19
Análisis formal (ejemplo 1)	20
Análisis tecnológico - constructivo (ejemplo 1)	21
Análisis tecnológico - constructivo (ejemplo 1)	22
Análisis funcional (ejemplo 2)	23
Análisis funcional (ejemplo 2)	24
Análisis funcional (ejemplo 2)	25
Análisis formal (ejemplo 2)	26
Análisis formal (ejemplo 2)	27
Análisis formal (ejemplo 2)	28
Análisis tecnológico - constructivo (ejemplo 2)	29
Análisis tecnológico - constructivo (ejemplo 2)	30
Cuadro de síntesis (ejemplo 1)	31
Cuadro de síntesis (ejemplo 1)	32
Cuadro de síntesis (ejemplo 1)	33
Cuadro de síntesis (ejemplo 1)	34
Cuadro de síntesis (ejemplo 1)	35
Cuadro de síntesis (ejemplo 1)	36
Cuadro de síntesis (ejemplo 1)	37
Cuadro de síntesis (ejemplo 2)	38
Cuadro de síntesis (ejemplo 2)	39
Cuadro de síntesis (ejemplo 2)	40

Cuadro de síntesis (ejemplo 2)	41
Cuadro de síntesis (ejemplo 2)	42
Cuadro de síntesis (ejemplo 2)	43
Cuadro de síntesis (ejemplo 2)	44
Matriz comparativa funcional	45
Matriz comparativa formal	46
Matriz comparativa tecnológico - constructivo	47
Marco normativo	48
Marco normativo	49
Marco normativo (PDU)	50
Programa arquitectónico (aspectos cualitativos)	57
Programa arquitectónico (aspectos cuantitativos)	58
Programa arquitectónico (aspectos cuantitativos)	59
Programa arquitectónico (aspectos cuantitativos)	60
Programa arquitectónico (aspectos cuantitativos)	61
Programa arquitectónico (aspectos cuantitativos)	62
Programa arquitectónico (aspectos cuantitativos)	63
Compatibilidad de usos	65
Cuadro de áreas	74
Cuadro comparativo (ejemplo 3)	123
Cuadro comparativo (ejemplo 3)	124
Cuadro comparativo (ejemplo 3)	125
Cuadro comparativo (ejemplo 3)	126
Cuadro comparativo (ejemplo 3)	127
Cuadro comparativo (ejemplo 3)	128
Cuadro comparativo (ejemplo 3)	129
Cuadro comparativo (ejemplo 3)	120
Cuadro comparativo (ejemplo 3)	132

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Infraestructura Existente.....	10
Figura 2. Venta de pescados asados.....	11
Figura 3. Plano de ubicación.....	48
Figura 4. Vista lateral de ubicación.....	48
Figura 5. Cuadro de compatibilidad de usos.....	61
Figura 6. Ramas para idea rectora.....	62
Figura 7. Hojas para idea rectora.....	62
Figura 8. Variedad de carnes, Punchana.....	84
Figura 9. Platos de asado, Punchana.....	85
Figura 10. Productos amazónicos.....	86
Figura 11. Centro gastronómico Domus Sent Sovi.....	87
Figura 12. Centro gastronómico Domus Sent Sovi.....	88
Figura 13. Mercado 28, Lima.....	89

RESUMEN

El presente proyecto tiene como objetivo el desarrollar un CENTRO GASTRONÓMICO dedicado a satisfacer las demandas y necesidades planteados por los usuarios, mejorando así el servicio al cliente y la adecuada ejecución de sus actividades. Para ello se identificó las causas que originaron los problemas en cuanto a la venta, promoción y producción de alimentos y productos de nuestra amazonia.

Identificando de esta forma los problemas de infraestructura, economía, sumado a estos puntos, la insalubridad en la cual se encuentran los trabajadores y usuarios visitantes.

Gracias a la investigación se pudo obtener las herramientas y metodologías adecuadas para el desarrollo formal, funcional y arquitectónico de un Centro Gastronómico, logrando de esta forma satisfacer las necesidades planteadas por los usuarios y personal laboral.

La investigación desarrollada nos llevó a la ejecución de múltiples áreas de trabajo, separadas entre si, estas a su vez unificadas por los sistemas de circulación adecuados para el correcto funcionamiento de las actividades, siendo estos circuitos de conexión vertical y horizontal.

Áreas destinadas para el estudio y producción de insumos y platillos oriundos de nuestra amazonia.

Área destinada a la venta, promoción y degustación de estos productos y sus derivados.

Áreas de socialización al aire libre con patios exteriores e interiores.

Áreas administrativas encargadas de verificar el correcto funcionamiento del centro gastronómico, pero a su vez encargados de la exportación e importación de productos nativos y sus derivados.

Como conclusión, estas distintas áreas con llevan al funcionamiento adecuado del centro gastronómico el cual satisface las demandas de los habitantes y como resultado apoya al desarrollo social, económico y turístico del distrito de Punchana y la ciudad de Iquitos.

PALABRAS CLAVE: Centro Gastronómico, Arquitectura, infraestructura.

ABSTRACT

The objective of this project is to develop a GASTRONOMIC CENTER dedicated to satisfying the demands and needs raised by users, thus improving customer service and the proper execution of its activities.

For this, the causes that originated the problems regarding the sale, promotion and production of food and products of our Amazon were identified.

Identifying in this way the problems of infrastructure, economy, added to these points, the unhealthiness in which the workers and visiting users are.

Thanks to the research, it was possible to obtain the appropriate tools and methodologies for the formal, functional and architectural development of a Gastronomic Center, thus managing to satisfy the needs raised by users and staff.

The research carried out led us to the execution of multiple work areas, separated from each other, these in turn unified by the adequate circulation systems for the correct functioning of the activities, these being vertical and horizontal connection circuits.

Areas destined for the study and production of supplies and dishes from our Amazon.

Area for the sale, promotion and tasting of these products and their derivatives.

Outdoor socialization areas with exterior and interior patios.

Administrative areas in charge of verifying the proper functioning of the gastronomic center, but in turn in charge of the export and import of native products and their derivatives.

In conclusion, these different areas lead to the proper functioning of the gastronomic center which meets the demands of the inhabitants and as a result supports the social, economic and tourist development of the Punchana district and the city of Iquitos.

KEY WORDS: Gastronomic Center, Architecture, infrastructure.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática

El Perú se encuentra dentro doce países mega diversos del mundo, considerado uno de los siete focos originarios de cultura a nivel mundial, con más de 70 sitios arqueológicos considerados de uso turístico y 11 lugares inscritos en la lista de patrimonio de la Humanidad UNESCO. Sus ciudades, monumentos, paisajes culturales de valor histórico y áreas naturales protegidas se encuentran dentro de un territorio que cuenta con varias razones que muestran al Perú como un destino turístico con enorme potencial (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, MINCETUR 2010, p. N).

La ciudad de Iquitos y la Amazonia en general ofrece una gran variedad cultural gastronómica, tanto en platillos típicos, como en los insumos y la gran cantidad variantes con las que estos cuentan, la misma que no ha sido valorada y explotada adecuadamente durante mucho tiempo. Observándose así, que espacios dedicados al área de ventas son muy escasos e improvisados, no adecuados y pobres, arquitectónica, espacial y funcionalmente, poniendo en riesgo la integridad física de la población. En septiembre del 2019, el portal CONOCE TU RUTA, realizó un video recorrido del mercado de Nanay en el cual se puede apreciar claramente, las virtudes y la variedad de productos del actual mercado, de la misma manera podemos apreciar la gran variedad de deficiencias existentes las cuales no han sido cubiertas hasta la actualidad por parte del estado, menos por parte del personal residente (Ledgard, 2019, p. N)



FIGURA 1. Infraestructura Existente. Fuente. Diario La Región.

La infraestructura con la que cuenta actualmente el mercado de nanay, no es la adecuada para brindar el correcto desarrollo laboral, de la misma manera no cumple con los requisitos para el desenvolvimiento adecuado del personal visitante. Ya que, no cuenta con áreas de circulación apropiadas ni previstas para recibir un número grande de personas, cuenta con un solo ambiente destinado a la multifuncionalidad, el cual no está correctamente distribuido y no cuenta con los equipamientos ni los sistemas ni adecuados a las labores las cuales vienen cambiando a lo largo del tiempo.

El actual desorden en el desarrollo de las actividades con lleva, al crecimiento de la informalidad, la toma de veredas para la venta, colocando carnes, animales vivos en valdes o en toldos pegados al piso

Debido a que actualmente y desde hace muchos años dejo de cumplir con las labores de solo ventas de productos oriundos de la región. Sino que también que a lo largo del tiempo tomo la función de venta, procesamiento, degustación, promoción y orientación de platos típicos de la región. La iluminación y la ventilación del ambiente, al igual que la salubridad, la higiene y el orden, son los puntos principales a trabajar en la actual PROPUESTA DEL CENTRO GASTRONÓMICO.



FIGURA 2. Venta de pescados asados. Fuente. Perú Tops

1.2. OBJETIVOS DE PROYECTO

Desarrollar la propuesta de un Centro Gastronómico, GENERANDO ÁREAS PARA SALAS DE EXPOSICIONES, TALLERES Y PROMOCIÓN – DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA de nuestra región en el distrito de Punchana, Provincia de Maynas, Departamento de Loreto.

1.1.1. OBJETIVO GENERAL

Brindar una Propuesta de diseño arquitectónico del Centro Gastronómico, con la finalidad de crear la interacción, el aprendizaje y el incentivo turístico de nuestra amazonia en el distrito de Punchana, Provincia de Maynas, Departamento de Loreto.

1.1.2. OBJETIVO ESPECIFICO

- Proyectar espacios de uso recreacional y de orientación para el desarrollo de actividades pasivo – activas, convirtiéndolo en un nodo de concentración y atracción turística del distrito de Punchana.
- Identificar cuáles son las principales funciones, para así poder satisfacer todas las demandas y necesidades de sus futuros usuarios.
- Investigar antecedentes, para conocer las características y parámetros arquitectónicos, de la zona donde estará ubicado el Centro Gastronómico, con el fin de que se integre a la imagen urbana, que muestra el distrito de Punchana.
- Utilizar herramientas y técnicas ecológicas, junto a una arquitectura integradora y moderna.

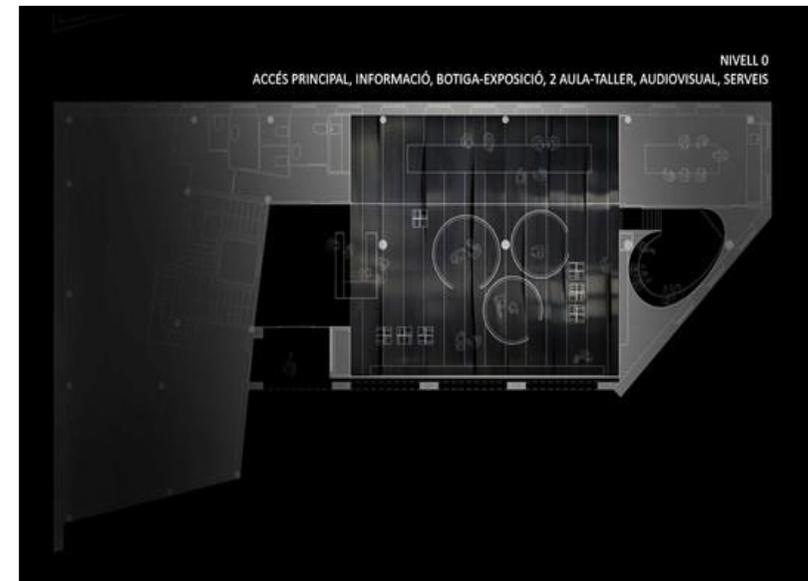
II. MARCO ANÁLOGO

2.1. Estudios de Casos Urbano – Arquitectónico Similares.

CASO N° 1: DOMUS SENT SOVI - ESPAÑA

ANÁLISIS FUNCIONAL

FUNCIÓN Y ZONIFICACIÓN: El centro gastronómico DOMUS SENT SOVI, cuenta con una circulación lineal, generada a través de pasillos interiores formados por la ubicación de las galerías y de los ambientes, generando a través de si una secuencia de espacios, estos tienen como finalidad la generación de ambientes regulares y funcionales, el cual da inicio a través de la puerta de ingreso y finaliza en el mismo punto de origen. Este apoyado por un sistema de conexión vertical, formados por escaleras y rampas alternas, el cual es el encargado de distribuir adecuadamente los tres niveles existentes. Domus Sent Sovi, busca la continua relación entre el medio ambiente y la edificación, generando así la unificación de espacios, de esta manera une el tratamiento verde expresado exteriormente con el sistema de circulación lineal de la edificación, invitando de esta forma hacia el ingreso al personal de visita.



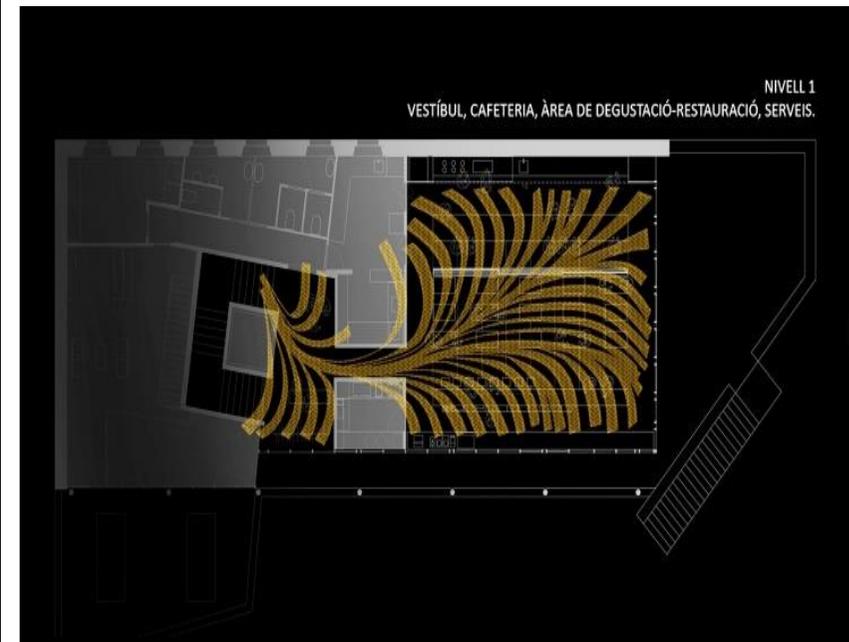
RELACIÓN ENTRE AMBIENTES Y ZONAS: El centro gastronómico DOMUS SENT SOVI, ubica y zonifica los ambientes a través de niveles, siendo estos los encargados de dar forma a la edificación en general:

El nivel principal (primer nivel) alberga, la exposición-tienda, la sala audiovisual y un espacio para talleres. El visitante, el cual es el referente más importante recorre este espacio, como pasear, se busca la relación entre descubrir los productos expuestos, sus orígenes y los orígenes de su gastronomía.

El nivel inferior, cuenta con un auditorio, Un espacio de culto al desarrollo de cualquier tipo de actividad relacionada con la gastronomía y su divulgación. La relación entre ambientes y áreas de conferencias, recreación pasiva, demostraciones en vivo y también proyección de imágenes. Este es un lugar destinado a las relaciones interpersonales, siendo sus ambientes similares en su función.

El nivel superior, Conjunto de espacios lúdicos donde el visitante puede degustar los productos preparados.

Allí, pueden disfrutar de los paisajes gastronómicos, los paisajes arquitectónicos del centro, vistas hacia el pueblo y el conjunto medieval de Hostalric que ofrece la zona de bares.



FINALIDAD DEL PROYECTO:

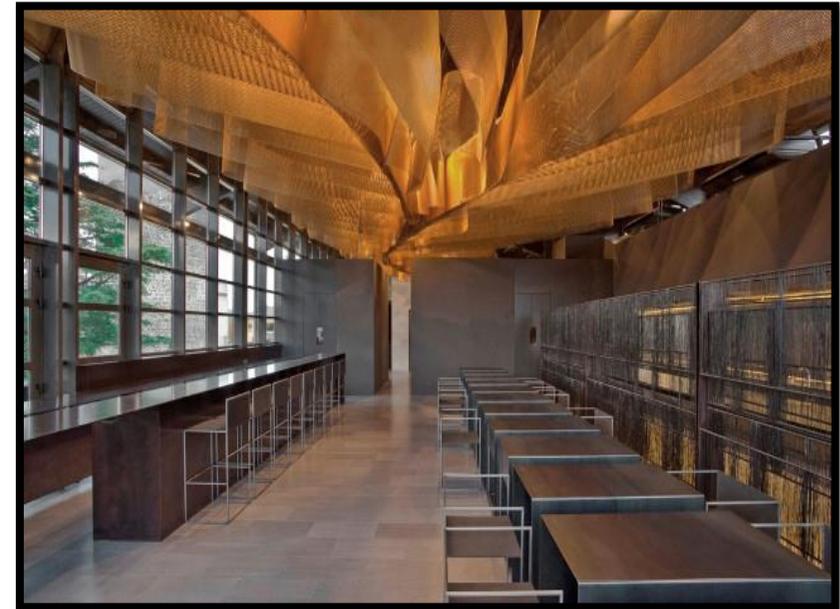
El centro gastronómico DOMUS SENT SOVI, Tiene como finalidad diseñar espacios que permitan mirar, conocer, circular y degustar toda variedad de productos y platillos exóticos.

El objetivo del centro es explicar cada producto, enfatizando la importancia de su calidad, su singularidad y su origen.

De esta forma convertirse en un referente para la arquitectura, al ser un diseño adaptado al lugar y al funcionamiento anteriormente brindado, siendo de esta manera un proyecto arquitectónico funcional y con impactos positivos para su entorno.

Tiene como principio la Creación ambientes confortables para sus visitantes, con las características y requerimientos necesarios para cumplir con las necesidades dictadas por cada área de trabajo.

Satisfaciendo la demanda de servicios otorgados en toda la edificación, fomentando la integración y la participación del ciudadano, así como fortalecer la identidad cultural.



ANÁLISIS FORMAL

FORMAL: El centro gastronómico Domus Sent Sovi, al ser una edificación con múltiples usos otorgados a través del tiempo, no cuenta con un diseño formal único, más sin embargo busca adaptarse a la forma y figura ya antes propuesta, dando así más valor arquitectónico al centro gastronómico. La conformación de ventanales y puertas amplias buscando la jerarquía en los accesos, dan resalte a la estructura volumétrica. Incorporándose de esta manera al entorno inmediato.

ORGANIZACIÓN ESPACIAL: Cuenta con una organización espacial simétrica, encargados de distribuir y organizar los ambientes del centro gastronómico de manera equilibrada, colocando los espacios a los lados opuestos, formando así el sistema de circulación lineal.

ELEMENTO ORGANIZADOR: Cuenta con el hall como elemento principal y organizador encargado de distribuir los ambientes y dar conexión directa al sistema de circulación vertical y horizontal, con el que cuenta la edificación

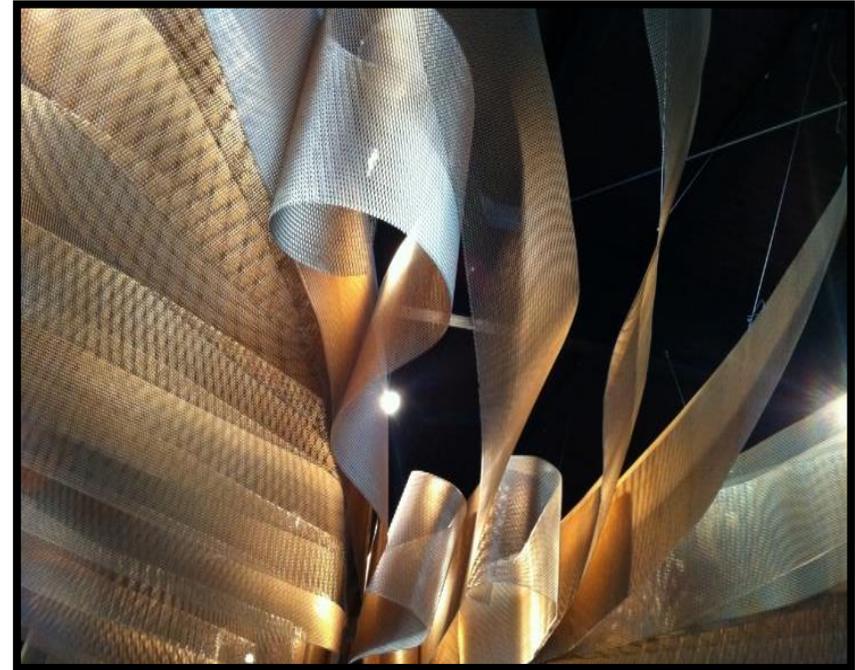


PRINCIPIO FORMAL:

El principio formal con el que cuenta la edificación, es la naturaleza en sí misma y las partes que la componen, ya que tiene como objetivo principal adaptarse e incluirse a ella.

El diseño de palmera producido en el último nivel, el cual genera un recorrido dinámico y atractivo con formas curvas conlleva hacia los diferentes puestos y áreas existente y finalmente hacia el patio de comida, con una serie de curvas que funcionan como guía generando así a la interacción constante entre el público y la edificación.

El centro gastronómico Domus Sent Sovi, cuenta con múltiples ambientes inspirados en la naturaleza como pilares curvos, paneles de hierro, los cuales han sido diseñados utilizando formas orgánicas, dinámicas, decorativas y funcionales, los cuales son los encargados de embellecer la edificación en su totalidad. Estos espacios no solo resuelven las diferentes funciones requeridas, sino también generan paisajes abstractos que podemos reconocer a diario en nuestra naturaleza.



VOLUMETRÍA:

La edificación cuenta con una volumetría simple y simétrica ya que es una edificación cuadrada en su totalidad.

Esto genera consigo la creación de un volumen sólido y funcional con ciertas áreas de extracción del volumen, no muy radicales para los ventanales.

extracciones que hacen y generan que la volumetría no se vea, ni se sienta pesada y mucho menos cargada para los usuarios, siendo así agradable su estancia en él.

Al contar con una volumetría no mayor a dos niveles se adapta correctamente al entorno inmediato, no rompiendo de esta manera la volumetría de las edificaciones circundantes, apoyado por la naturaleza que lo rodea se convierte en una edificación agradable a su entorno.



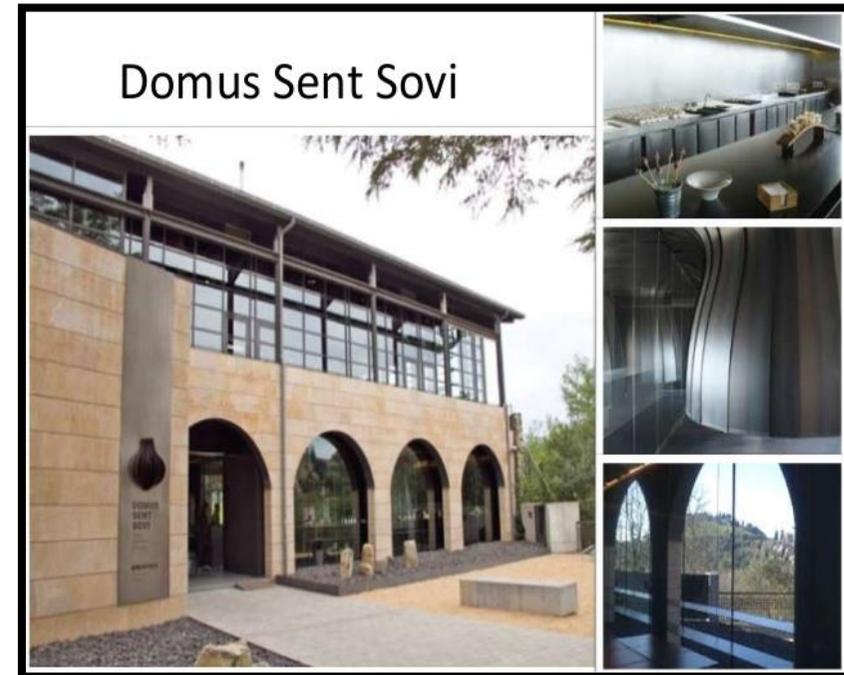
ANÁLISIS TECNOLÓGICO - CONSTRUCTIVO

PROCESO CONSTRUCTIVO: El centro gastronómico Domus Sent Sovi, Cuenta con un sistema constructivo aporticado, el cual consta de columnas vigas y zapatas, construido por medio de bloques de concreto y mortero, muros anchos y reforzados, provenientes de la época.

Muros sin enlucir dando aún más sentido de antigüedad a la estructura, jardines exteriores decorativos. Pórticos con la tipología de arcos de medio punto, a lo largo de toda la fachada, representativos los cuales embellecen la fachada.

TECNOLOGÍA CONSTRUCTIVA: Cuenta con un conjunto de ventanales en todos los niveles, los cuales abarcan de piso a techo para captar la mayor iluminación posible, al igual que la mayor cantidad de rayos solares.

De esta forma mantener el ambiente temperado dentro del establecimiento en las épocas de frío, minimizando de esta forma el uso de calentadores y aires acondicionados, por lo tanto, minimizando el consumo de energía eléctrica.



Las cubiertas con caídas para la rápida y correcta evacuación de las aguas de lluvias, llevándolos de esta forma a reservorios para ser utilizado en algunos de los sistemas de limpieza de la edificación.

Ingresos altos y amplios, para generar amplitud e invitar al ingreso de los usuarios, acompañados de áreas verdes y colores cálidos.

Para en interior se utilizó como elemento principal el hierro, trabajando en conjunto con el concreto y la madera, buscando generar espacios con la acústica adecuado, tanto fuera como dentro de la edificación, elementos reflectantes como el vidrio y el hierro para generar una mejor iluminación y la sensación de amplitud.



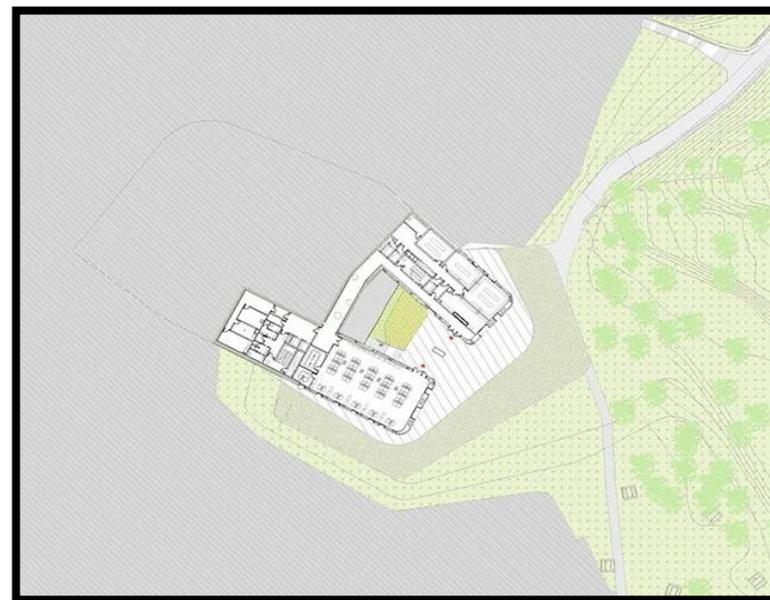
CASO N° 2: Basque Culinary Center, Guipozcoa - España.

ANÁLISIS FUNCIONAL

FUNCIÓN Y ZONIFICACIÓN: El centro gastronómico Basque Culinary Center, cuenta con una circulación lineal, conformada a través de pasillos laterales, los cuales ubican todos los ambientes junto al otro extremo, formando un circuito regular y simétrico que gira al rededor del centro gastronómico. Complementado con nudos o encuentros, siendo estos los encargados de no generar una circulación sin mayor atractivo.

Creando espacios básicamente regulares y funcionales a lo largo de toda su composición, llegando a tener la forma de una herradura, el cual, según los arquitectos encargados del diseño, es la manera más sencilla de recorrer todo el espacio sin aburrirse y generando atractivos interiores a lo largo del recorrido, con la ventilación e iluminación adecuada a todas las áreas de trabajo. Por otra parte, el sistema de conexión vertical es el encargado de distribuir a los usuarios a través de todos los niveles y espacios existentes.

El centro gastronómico BCC, tiene como finalidad la continua búsqueda e integración con su medio ambiente, por lo tanto, tiene como punto de circulación, el jardín interior, encargado de distribuir la edificación de manera regular y simétrica.



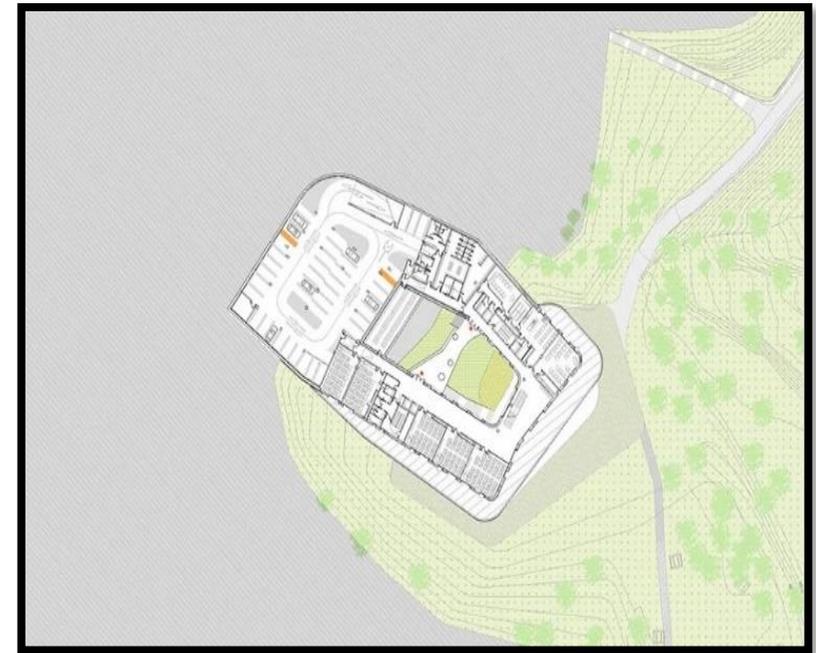
RELACIÓN ENTRE AMBIENTES Y ZONAS:

El centro gastronómico BCC, El edificio respeta e interactúa con la escala de baja densidad residencial, del barrio al que se incorpora por esta condición la edificación aprovecha del desnivel de la ladera para organizar su programa funcional de arriba hacia abajo, colocando las partes públicas del programa en la planta de acceso y favoreciendo la especialización del programa según vamos bajando y adentrándose en el edificio.

Asimismo, su organización funcional se dio en dos grupos, uno dedicado a la parte académica, entre ellas las aulas educativas y el otro a la práctica, como son los talleres de cocina.

El edificio adopta la forma de u, por el cual se desarrolla el tránsito de la ladera, además de generarse un espacio interior, por el cual se desarrollan todas las circulaciones, configurándose de este modo lleno de actividad, en el que se pone en manifiesto las relaciones y el intercambio como dos elementos determinados bajo la óptica de la innovación.

La agrupación en vertical de todos los espacios del programa dedicados a la aplicación práctica de la gastronomía, como son los vestuarios, talleres, cocinas de pre elaboración, acceso de materias primas y las cocinas de los espacios de restauración, de tal modo que la interconexión entre todos ellos, tanto para las personas como para las mercancías sea directa.



FINALIDAD DEL PROYECTO:

El centro gastronómico BASQUE CULINARY CENTER, Tiene como finalidad diseñar espacios que sean interactivos, educativos y prácticos, los cuales permitirán el completo desarrollo de sus actividades, ya sea el de los estudiantes y/o visitantes.

El centro gastronómico se convierte en un icono de las ciencias gastronómicas y de la arquitectura, por su adaptación al terreno, por sus aulas y talleres muy bien equipado, por su biohuerto y su constante búsqueda e inclusión con la naturaleza, por su forma y función arquitectónica.

Señalando la continua búsqueda entre la función y la estética.

Satisfaciendo la demanda de servicios otorgados en toda la edificación, fomentando la integración y la participación del ciudadano, así como fortalecer la identidad cultural.

El objetivo del centro gastronómico es el conocimiento, promoción y degustación de los productos y diferentes platillos, es explicar su origen, enfatizando la importancia de su calidad, y el valor de ser su propia cosecha.



ANÁLISIS FORMAL

FORMAL: El centro gastronómico BASQUE CULINARY CENTER, cuenta con un diseño formal único, el cual se adapta correctamente en forma y figura al espacio en el cual se desarrolla, logrando de esta forma ser único y representativo, dentro de otras obras arquitectónicas. La conformación de movimiento en la fachada y la adaptación a la pendiente, hacen del edificio una verdadera obra de la arquitectura moderna.

ORGANIZACIÓN ESPACIAL: Cuenta con una organización espacial lineal y simétrica, divididos por un punto central, el cual genera que el resto de la edificación se acomode alrededor de él, ubicando los ambientes dando frente a los corredores, los cuales son los encargados de organizar el lugar.

ELEMENTO ORGANIZADOR: Cuenta con área verde como elemento organizador, encargado de distribuir y organizar los ambientes de forma eficaz y dar conexión directa entre la calle y el interior de la edificación, dando paso también a la circulación lineal ya antes mencionada.



PRINCIPIO FORMAL:

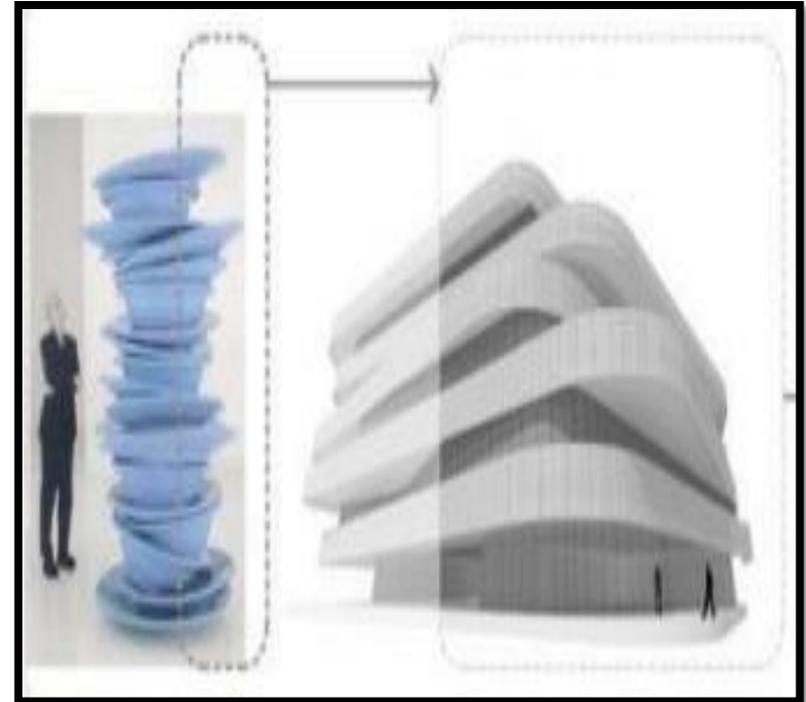
El principio formal con el que cuenta la edificación, es el de los platos apilados, Esta misma descripción ha sido llevada a la definición volumétrica exterior del edificio, en la que esos mismos platos, servirán como soporte cotidiano a unos espacios dedicados al desarrollo tecnológico y a la innovación en la gastronomía.

Se da a entender de esta forma, mediante el planteamiento de una metáfora en la que el “plato vuelve a ser el soporte de la gastronomía”.

Esta condición redunda en el paralelismo entre gastronomía y arquitectura, en el sentido de que tanto el cocinero como el arquitecto desarrollan su trabajo para los demás, dando soporte al disfrute ajeno, en una clara vocación de servir al usuario.

Generando de esta manera una fachada dinámica, atractiva y única, con curvas en toda su expresión arquitectónica, elementos sobresalidos y descentrados de su eje, los cuales forman balcones.

Generando así a la interacción constante entre el público y la edificación., no solo respondiendo a las funciones establecidas, sino que también embelleciendo el lugar.



VOLUMETRÍA:

La edificación cuenta con una volumetría simétrica, pero compleja y moderna, adaptada al entorno y a la topografía en el cual se desarrolla.

La utilización de geometrías que recuerdan tanto el apilamiento de platos como la suavidad de las ondas que representan la topografía de la colina consigue unificar el conjunto volumétrico, este sirve de estrategia de fusión entre arquitectura y paisaje.

Esto genera consigo la creación de un volumen geométrico y funcional con áreas de desface del volumen, generando movimiento.

Movimiento que generan que la volumetría no se vea, solida, tampoco aburrida ante los ojos del usuario.

Al contar con una volumetría estéticamente plana desde la calle se adapta correctamente al entorno inmediato, no rompiendo de esta manera la volumetría de las edificaciones circundantes.



ANÁLISIS TECNOLÓGICO - CONSTRUCTIVO

PROCESO CONSTRUCTIVO: El centro gastronómico **BASQUE CULINARY CENTER**, Cuenta con un sistema constructivo moderno, soportado a través de zapatas columnas y estructuras metálicas complejas. Para la fachada y el sistema estructural aporticado al resto del edificio en mención. Sistema de conexión flotante a través de puentes cerrados de concreto y apoyados con sistema estructurales metálicos interiores. Ventanales cuadrados a lo largo de toda la edificación para generar visuales geométricas y regulares.

TECNOLOGÍA CONSTRUCTIVA:

La utilización de muros perforados para mejorar el sistema de ventilación e iluminación de ciertos ambientes de la edificación. brindando también de esta forma una mejor y más agradable visión de la fachada Cuenta con un conjunto de ventanales a lo largo de todo el edificio los cuales tiene como finalidad captar la mayor iluminación posible, al igual que la mayor cantidad de rayos solares.



Las cubiertas con caídas para la rápida y correcta evacuación de las aguas de lluvias, llevándolos de esta forma a reservorios para ser utilizado en algunos de los sistemas de limpieza de la edificación.

El centro gastronómico Basque Culinary Center, cuenta con una zona verde central, el cual fue pensado y destinado para cumplir con el área de plantaciones, logrando de esta manera tener un bio - huerto dentro del propio establecimiento, atrayendo y llamando más la atención de los usuarios al usar insumos de la región y más aun de sus propios sembríos.

El centro gastronómico cuenta con un conjunto de paneles solares en ambas caídas (en las alas laterales), de esta manera busca frenar el consumo de energía eléctrica y con el tiempo llegar a sustituirlo por completo.

De esta manera el edificio en su conjunto podría ser considerado un edificio bioclimático, ya que aprovecha la mayoría de recursos naturales y se unifica con la naturaleza y su entorno.



2.1.1. Cuadro de Síntesis de los Casos Estudiados.

Caso N°: 01		“Centro Gastronómico DOMUS SENT SOVI, Hostalric, Girona, España		
Datos Generales				
Ubicación:	Girona	Proyección:		Año: 2010
Resumen:	<p>El diseño adaptativo y la preocupación por conservar la cultura Gastronómica nos obligan como profesionales a crear espacios habitables con espacios que ayuden y promuevan el completo desarrollo de las actividades propuestas, así como el diseño integrador que se propone. El proyecto del Centro Gastronómico DOMUS SENT SOVI Utiliza la base de los productos indígenas como patrimonio culinario catalán, se hace una planta diversa que da forma al centro gastronómico. El objetivo del centro es explicar cada producto, haciendo hincapié en la importancia de su calidad, su singularidad, su origen, y a lo largo de estos productos, ser capaz de descubrir el territorio en el que crecen. El objetivo fue diseñar un espacio que permita mirar, tomar y también degustar toda la variedad de productos.</p> <p>Diferentes espacios inspirados en la naturaleza han sido diseñados utilizando formas orgánicas y dinámicas, y el hierro como material principal. Estos espacios no solo resuelven las diferentes funciones requeridas sino también generan paisajes abstractos que podemos reconocer en muchos lugares alrededor de nuestro medio ambiente, encontrando así el diseño integrador de la edificación.</p> <p>Domus Sent Sovi es algo acerca de la arquitectura, una interacción entre los materiales y formas, que en si misma configura el singular ambiente.</p>			

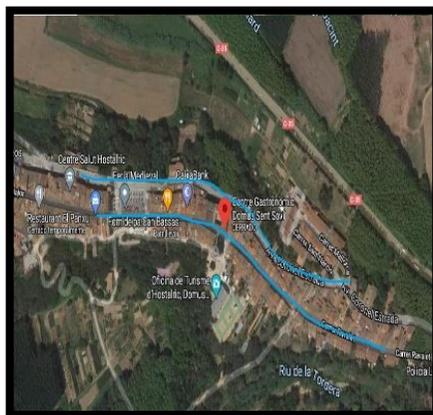
Análisis Contextual

Análisis Vial

Descripción:

Para ingresar al Domus Sent Sovi existen dos rutas:

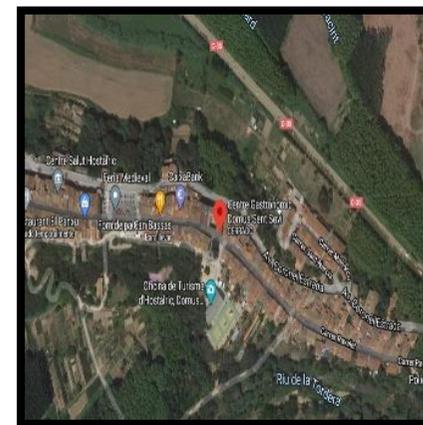
- Acceso principal: desde Avenida coronel Estrada, unas de las vías principales que cruza el centro de la ciudad.
- Acceso secundario: desde la carretera Ravalet, es la carretera que cruza toda la ciudad.



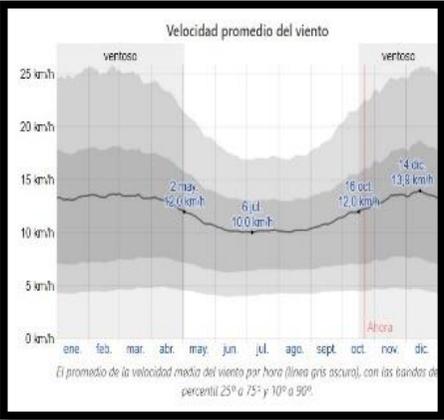
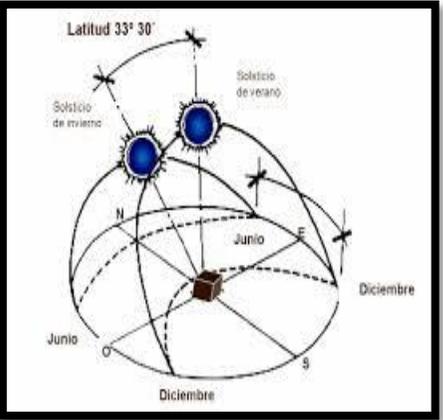
Relación con el Entorno

El centro gastronómico Domus Sent Sovi se adapta y se relaciona con el espacio inmediato de una manera muy adecuada.

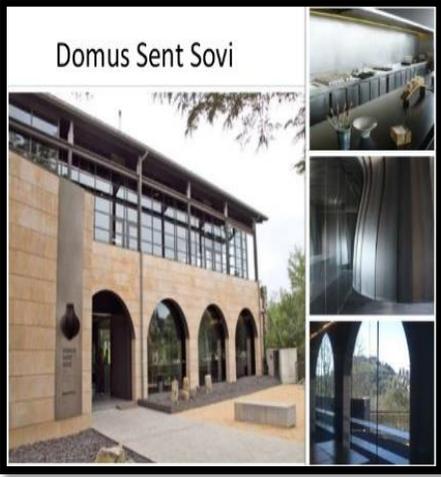
Rodeando el espacio de áreas verdes y sobre todo que, al ser una infraestructura con muchos años, la tipología de las puertas y las ventanas no rompe con el esquema de la ciudad, tampoco el de las construcciones vecinas.



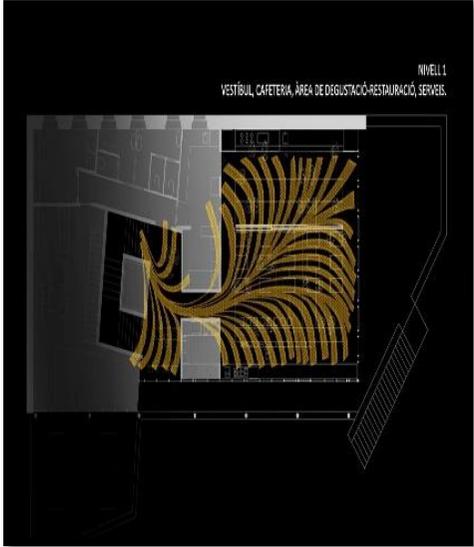
Análisis Bioclimático

Clima	Asoleamiento
<p>Descripción:</p> <p>La temporada cálida dura 2,8 meses. El día más caluroso del año es el 4 de agosto, con una temperatura máxima promedio de 31 °C.</p> <p>La temporada fresca dura 4,0 meses, la temperatura máxima promedio diaria es menos de 17 °C.</p> <p>El viento con más frecuencia viene del sur durante 3,8, con un porcentaje máximo del 39 % en agosto. El viento con más frecuencia viene del norte durante 8,2 meses, con un porcentaje máximo del 47 % en enero sube a más de 34 °C.</p>	<p>Descripción:</p> <p>Promedio anual de Energía solar incidente diario: La duración del día en Girona varía considerablemente durante el año.</p> <p>En 2020, el día más corto es el 21 de diciembre, con 9 horas y 7 minutos de luz natural; el día más largo es el 20 de junio, con 15 horas y 14 minutos de luz natural.</p> <p>La salida del sol más temprana el 14 de junio, y la salida del sol más tardía es 2 horas y 4 minutos el 4 de enero. La puesta del sol más temprana es el 8 de diciembre.</p>
<p>Gráfico:</p>  <p style="font-size: small;">El promedio de la velocidad media del viento por hora (línea gris oscura), con las bandas de percentil 25º a 75º y 10º a 90º.</p>	<p>Gráfico:</p> 

Análisis funcional

Características de la funcionales		Materiales	
<p>Descripción:</p> <p>El centro gastronómico DOMUS SENT SOVI, cuenta con una circulación lineal y eficiente para el espacio en el cual se desarrolla, apoyado con el sistema de conexión vertical el encargado de distribuir las zonas adecuadamente.</p> <p>De esta forma se busca unificar las áreas, generando espacios regulares y funcionales, brindando el confort adecuado para los visitantes y personal de servicio.</p>	<p>Gráfico:</p> 	<p>Descripción</p> <p>Los materiales que se usan en la edificación son los siguientes:</p> <p>Cemento y ladrillo para reforzar las paredes antiguas.</p> <p>Estructuras metálicas que forman curvas.</p> <p>Hierro para envolver las columnas.</p> <p>Vidrio para la distribución de ambientes, sin cortar la visual.</p> <p>Revestimiento en madera.</p> <p>Acabados en porcelanato y granito.</p>	<p>Gráfico</p> 

Análisis Formal

características formales		Principios formales	
Descripción El diseño adaptado e inspirado en la naturaleza los cuales utilizan formas orgánicas y dinámicas. No solo propuestos a resolver las funciones destinadas, sino también generan paisajes abstractos que podemos ver unificándose aún más con el entorno inmediato. sirviendo también de eje en el diseño, generando armonía con el tratamiento paisajístico.	Gráfico: 	Descripción: El principio formal es la naturaleza como tal. Las curvas que estas generan y el recorrido atractivo entre sus líneas Tomando como muestra la más representativa por su maleabilidad y los movimientos, siendo esta las palmeras y sus hojas como tal, generando movimiento al interior de la edificación.	Gráfico: 

Análisis Tecnológico - Constructivo

características tecnológicas - constructivas

Descripción

El sistema tecnológico – constructivo no pasó desapercibido dentro del Centro Gastronómico DOMUS SENT SOVI, ya que esta cuenta con un sistema de filtraciones de aguas de lluvia.

Para posteriormente ser utilizado en el sistema de limpieza del edificio.

De la misma manera cuenta con iluminación tenue usando la psicología de los colores y la calidez que estos brindan.

Gráfico:



Características tecnológicas - constructivas

Descripción: La utilización de ventanales amplios, para captar la máxima iluminación durante el día minimizando el consumo de energía, mientras que por las noches cumplen la función de correcta ventilación de los ambientes.

El uso de materiales reflectantes tanto en paredes, pisos y techos para generar amplitud y elegancia a los ambientes.

El correcto uso y adaptación a las puertas y ventanas abovedadas. Generando visuales amplias y correcta iluminación.

Gráfico:



Zonificación

Descripción:

La edificación está distribuida en tres niveles, trabajados de manera vertical y adaptada a las actividades. Contando con áreas pasivas en los primeros niveles y sociales en el último.

Gráfico:

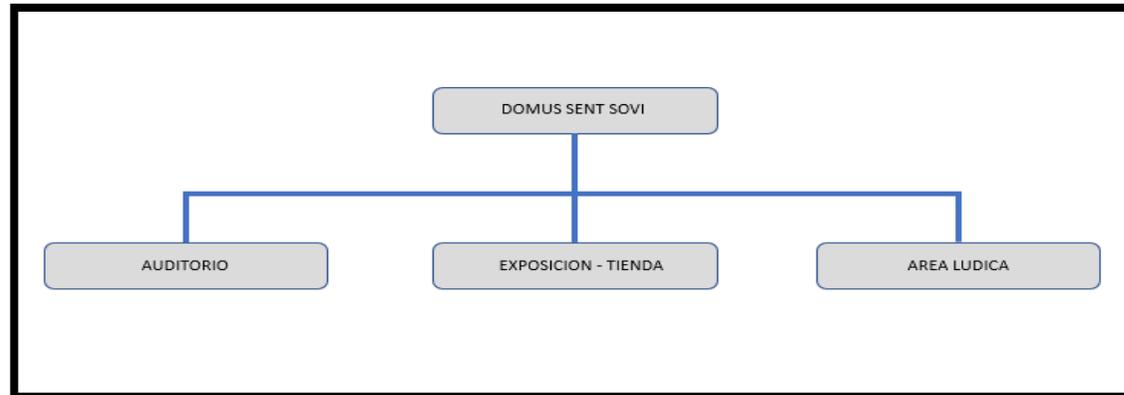


Flujograma

Descripción:

El Flujograma, busca de mostrar visualmente las relaciones existentes entre las zonas, mostrando así el vínculo entre ellas y la función entre ellas.

Gráfico:



Caso N°: 02		Basque Culinary Center, Guipozcoa - España.		
Datos Generales				
Ubicación:	Guipozcoa - España	Proyección:		Año: 2011
Resumen:	<p>El BBC es una institución académica referente a nivel mundial en la formación superior, investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Diseñado por VAUMM Arquitectos, dentro de un área de 15,000.00 m², situado junto al parque tecnológico de Miramón.</p> <p>Tiene dos condicionantes como puntos de partida: a) sirve como ícono de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Mondragón Unibertsitatea, que proyecte una imagen de liderazgo tecnológico e innovación; y b) debe respetar e interactuar con la escala de baja densidad residencial del barrio al que se incorpora.</p> <p>Para ello, se desarrolla una volumetría de referencia icónica (platos amontonados) con un planteamiento metafórico en base al trabajo desarrollado en la cocina donde el plato vuelve a ser el soporte de la gastronomía; es decir, el edificio sirve como soporte cotidiano a unos espacios dedicados al desarrollo tecnológico y a la innovación gastronómica.</p> <p>Asimismo, se logra mantener la escala a través de los niveles del volumen que siguen las curvas de nivel. De este modo, se genera la fusión entre la arquitectura y el paisaje, a través de un volumen con una geometría que recuerdan el apilamiento de platos; y la suavidad de las ondas que representa la topografía de la ladera original (Archdaily, 2011)</p>			

Análisis Contextual

Análisis Vial

Descripción:

El Basque Culinary Center cuenta con un fácil y rápido acceso tomando como vías principales y alternas circuitos reconocidos dentro de la ciudad y el país, facilitando de esta manera el circuito de llegada al centro gastronómico.

Vías:

- Paseo Juan A. Barriola.
- Calle Intxaurdegi Kalea.
- Paseo Oriamendi.

Gráfico:



Relación con el Entorno

Descripción:

El Centro Gastronómico se encuentra dentro del casco urbano, dando frente a uno de los Paseos más relevantes, el paseo principal Juan Barriola.

La ubicación del terreno se debe al gran aprovechamiento de la vía turística, de esta forma también considerar el terreno fértil para el sembrío en el cual se asienta la edificación, destacando la buena adaptación a la morfología del terreno

Ya que el objetivo es resaltar la cultura Gastronómica, la relación y adaptación con el entorno.

Gráfico:



Análisis Bioclimático

Clima	Asoleamiento																																																																																																								
<p>Descripción:</p> <p>En la ciudad de san Sebastián, los veranos son caliente, bochornosos, áridos y nublados y los inviernos son largos, frescos, secos, ventosos y mayormente despejados.</p> <p>Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 15 °C a 27 °C y rara vez baja a menos de 14 °C o sube a más de 29 °C.</p>	<p>Descripción:</p> <p>La duración del día en san Sebastián no varía considerablemente durante el año. En 2020, el día más corto es el 20 de junio, con 11 horas y 25 minutos de luz natural; el día más largo es el 21 de diciembre.</p> <p>La salida del sol más temprana es 18 de noviembre, y la salida del sol más tardía es 57 minutos más tarde a las 6:29 el 11 de julio.</p> <p>La puesta del sol más temprana es a las 17:49 el 30 de mayo, y la puesta del sol más tardía es 51 minutos más tarde a las 18:40 el 25 de enero.</p>																																																																																																								
<p>Gráfico:</p> <p>El gráfico 'Resumen del clima' muestra los siguientes datos mensuales:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mes</th> <th>Precipitación (mm)</th> <th>Humedad (%)</th> <th>Temperatura (°C)</th> <th>Puntuación de Turismo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ene.</td><td>1</td><td>20</td><td>caliente</td><td>5.8</td></tr> <tr><td>feb.</td><td>1</td><td>20</td><td>caliente</td><td>5.8</td></tr> <tr><td>mar.</td><td>1</td><td>20</td><td>caliente</td><td>5.8</td></tr> <tr><td>abr.</td><td>1</td><td>20</td><td>caliente</td><td>5.8</td></tr> <tr><td>may.</td><td>1</td><td>20</td><td>caliente</td><td>5.8</td></tr> <tr><td>jun.</td><td>0</td><td>73</td><td>seco</td><td>7.8</td></tr> <tr><td>jul.</td><td>0</td><td>73</td><td>seco</td><td>7.8</td></tr> <tr><td>ago.</td><td>0</td><td>73</td><td>seco</td><td>7.8</td></tr> <tr><td>sept.</td><td>0</td><td>73</td><td>seco</td><td>7.8</td></tr> <tr><td>oct.</td><td>0</td><td>73</td><td>seco</td><td>7.8</td></tr> <tr><td>nov.</td><td>0</td><td>73</td><td>seco</td><td>7.8</td></tr> <tr><td>dic.</td><td>0</td><td>73</td><td>seco</td><td>7.8</td></tr> </tbody> </table>	Mes	Precipitación (mm)	Humedad (%)	Temperatura (°C)	Puntuación de Turismo	ene.	1	20	caliente	5.8	feb.	1	20	caliente	5.8	mar.	1	20	caliente	5.8	abr.	1	20	caliente	5.8	may.	1	20	caliente	5.8	jun.	0	73	seco	7.8	jul.	0	73	seco	7.8	ago.	0	73	seco	7.8	sept.	0	73	seco	7.8	oct.	0	73	seco	7.8	nov.	0	73	seco	7.8	dic.	0	73	seco	7.8	<p>Gráfico:</p> <p>El gráfico 'Horas de luz natural y crepúsculo' muestra la duración del día y la noche por mes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mes</th> <th>Duración del día (h:min)</th> <th>Duración de la noche (h:min)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ene.</td><td>12 h y 7 min</td><td>11 h y 53 min</td></tr> <tr><td>feb.</td><td>12 h y 7 min</td><td>11 h y 53 min</td></tr> <tr><td>mar.</td><td>12 h y 7 min</td><td>11 h y 53 min</td></tr> <tr><td>abr.</td><td>12 h y 7 min</td><td>11 h y 53 min</td></tr> <tr><td>may.</td><td>12 h y 7 min</td><td>11 h y 53 min</td></tr> <tr><td>jun.</td><td>11 h y 25 min</td><td>12 h y 35 min</td></tr> <tr><td>jul.</td><td>12 h y 7 min</td><td>11 h y 53 min</td></tr> <tr><td>ago.</td><td>12 h y 7 min</td><td>11 h y 53 min</td></tr> <tr><td>sept.</td><td>12 h y 7 min</td><td>11 h y 53 min</td></tr> <tr><td>oct.</td><td>12 h y 7 min</td><td>11 h y 53 min</td></tr> <tr><td>nov.</td><td>12 h y 7 min</td><td>11 h y 53 min</td></tr> <tr><td>dic.</td><td>12 h y 50 min</td><td>11 h y 10 min</td></tr> </tbody> </table>	Mes	Duración del día (h:min)	Duración de la noche (h:min)	ene.	12 h y 7 min	11 h y 53 min	feb.	12 h y 7 min	11 h y 53 min	mar.	12 h y 7 min	11 h y 53 min	abr.	12 h y 7 min	11 h y 53 min	may.	12 h y 7 min	11 h y 53 min	jun.	11 h y 25 min	12 h y 35 min	jul.	12 h y 7 min	11 h y 53 min	ago.	12 h y 7 min	11 h y 53 min	sept.	12 h y 7 min	11 h y 53 min	oct.	12 h y 7 min	11 h y 53 min	nov.	12 h y 7 min	11 h y 53 min	dic.	12 h y 50 min	11 h y 10 min
Mes	Precipitación (mm)	Humedad (%)	Temperatura (°C)	Puntuación de Turismo																																																																																																					
ene.	1	20	caliente	5.8																																																																																																					
feb.	1	20	caliente	5.8																																																																																																					
mar.	1	20	caliente	5.8																																																																																																					
abr.	1	20	caliente	5.8																																																																																																					
may.	1	20	caliente	5.8																																																																																																					
jun.	0	73	seco	7.8																																																																																																					
jul.	0	73	seco	7.8																																																																																																					
ago.	0	73	seco	7.8																																																																																																					
sept.	0	73	seco	7.8																																																																																																					
oct.	0	73	seco	7.8																																																																																																					
nov.	0	73	seco	7.8																																																																																																					
dic.	0	73	seco	7.8																																																																																																					
Mes	Duración del día (h:min)	Duración de la noche (h:min)																																																																																																							
ene.	12 h y 7 min	11 h y 53 min																																																																																																							
feb.	12 h y 7 min	11 h y 53 min																																																																																																							
mar.	12 h y 7 min	11 h y 53 min																																																																																																							
abr.	12 h y 7 min	11 h y 53 min																																																																																																							
may.	12 h y 7 min	11 h y 53 min																																																																																																							
jun.	11 h y 25 min	12 h y 35 min																																																																																																							
jul.	12 h y 7 min	11 h y 53 min																																																																																																							
ago.	12 h y 7 min	11 h y 53 min																																																																																																							
sept.	12 h y 7 min	11 h y 53 min																																																																																																							
oct.	12 h y 7 min	11 h y 53 min																																																																																																							
nov.	12 h y 7 min	11 h y 53 min																																																																																																							
dic.	12 h y 50 min	11 h y 10 min																																																																																																							

Análisis Funcional

Ideograma funcional		Materiales	
<p>Descripción:</p> <p>El Basque Culinary Center Situada dentro de una colina, da como inicio al diseño formal de la edificación, la huella en forma de U emerge de la colina para encerrar un espacio verde interno al aire libre de terrazas escalonadas. Brindando así un recorrido lineal y regular a lo largo de toda la edificación.</p> <p>El terreno inclinado revela un volumen de construcción que recuerda a los platos llanos apilados dentro del paisaje. bandas móviles que ocultan terrazas envolventes que permiten vistas panorámicas del paisaje accidentado.</p>	<p>Gráfico:</p> 	<p>Descripción:</p> <p>La gran variedad de materiales con la que cuenta la cita Basque Culinary Center son:</p> <p>Cemento y ladrillo para reforzar las paredes.</p> <p>Estructuras metálicas para la cubierta.</p> <p>Se utiliza el vidrio en las teatinas para lograr una buena iluminación.</p> <p>Revestimiento en madera.</p> <p>Acabados en porcelanato.</p> <p>Envolventes y acabados en madera.</p> <p>Y los distintos materiales y acabados dependiendo de la variedad gastronómica y los diferentes puestos de comida.</p>	<p>Gráfico:</p> 

Análisis Formal

Características de la formales

Descripción:

El diseño del Basque Culinary Center se adapta adecuada y correctamente al espacio en el que se desarrolla. Teniendo como principio formal la herradura generando recorridos agradables al usuario, asimismo contando con una volumetría geométrica adaptativa al entorno.

Mientras que la figura interior es el de una letra U o forma de herradura, la cual tiene como finalidad, brindar un desplazamiento sencillo y agradable y sobre todo adaptándose e integrándose correctamente a la topografía.

Gráfico:



Principios formales

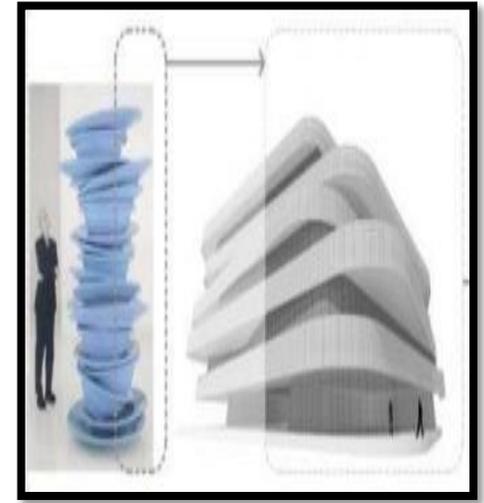
Descripción:

El proyecto tiene como principio formal la idea de los platos apilados, desfasados hacia los lados, haciendo el diseño más agradable aún.

Siendo este el encargado de dar forma al diseño de la fachada de la misma manera, formando parte de la estructura de la edificación.

generando visuales agradables desde los laterales de la edificación, zonas centrales abiertas y arborizadas correctamente, generando un ambiente confortable y moderno en su totalidad.

Gráfico:



Análisis Tecnológico - Constructivo

Características tecnológicas- constructivas		Características tecnológicas - constructivas	
<p>Descripción:</p> <p>El centro gastronómico Basque Culinary Center, tuvo mucha consideración en este punto constructivo, ya que tuvo en cuenta muchas variantes de diseño bioclimático dentro de la edificación.</p> <p>El uso del espacio central como biohuerto dando un plus atractivo a la edificación, ya que la finalidad de este es satisfacer de insumos necesarios a los chefs profesionales y de esta manera dar mayor relevancia a la comida expuesta.</p>	<p>Gráfico:</p> 	<p>Descripción:</p> <p>El uso de paredes perforadas brindando un mejor acabado estético en la fachada, de esta manera se busca la correcta ventilación e iluminación de los espacios, cortando la visual sin ser bruscos en la expresión arquitectónica.</p> <p>El uso de paneles solares para la disminución del consumo energético, buscando a largo plazo el reemplazo total de esta.</p> <p>Sistema de recojo de agua de lluvia para la limpieza de la edificación.</p>	<p>Gráfico:</p> 

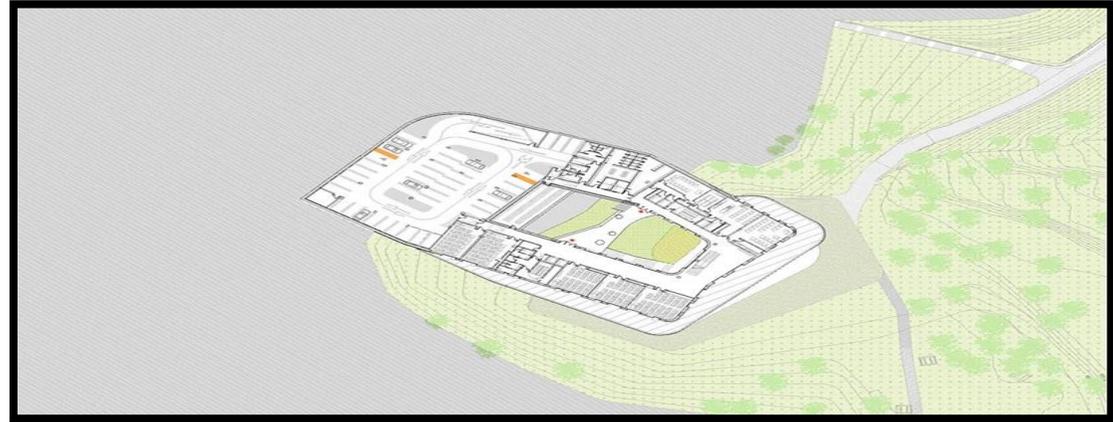
Zonificación

Descripción:

El centro gastronómico se encuentra distribuido en tres niveles, trabajados de manera vertical y conectados a través de un sistema lineal.

Contando con las áreas adecuadas para el correcto desarrollo.

Gráfico:



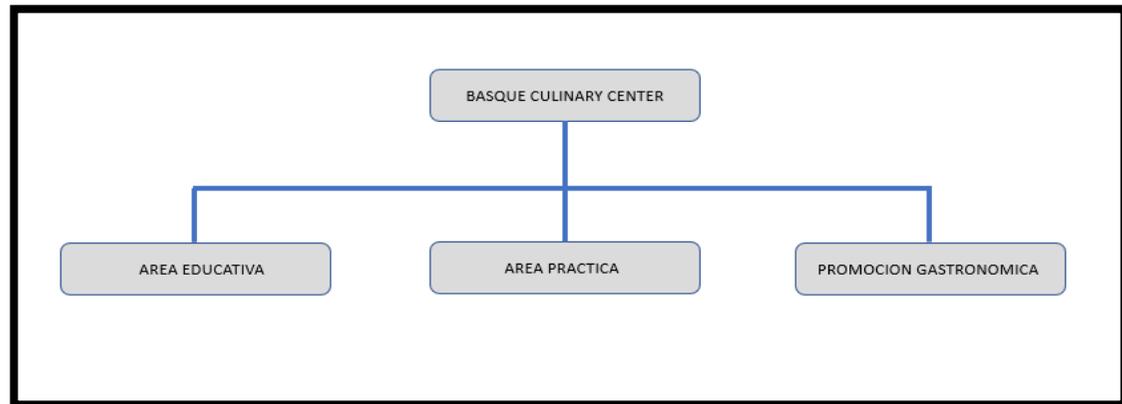
Flujograma

Descripción:

Se muestra la relación por intensidades de usos, entre los ambientes y los niveles adecuadamente.

Dando de esta forma un conocimiento básico sobre los espacios integradores y el resto de la edificación.

Gráfico:



2.2.2. Matriz comparativa de aportes de casos (Formato 02)

MATRIZ COMPARATIVA DE APORTES DE CASOS		
	Domus Sent Sovi.	Basque Culinary center.
Análisis Funcional (Se tomarán como guías ambos casos).	<p>Cuenta con un sistema de distribución lineal apoyado por un mecanismo de conexión vertical para la edificación, que busca la unificación entre niveles superiores e inferiores respectivamente, generando recorridos agradables a lo largo del centro gastronómico, buscando dividir los ambientes adecuada y regularmente a lo largo y ancho de la edificación rematando en áreas verdes o espacios comunes.</p> <p>Logrando de esta forma desenvolvimiento inmediato de los visitantes, teniendo como ejes la pureza y su simplicidad de movimientos al interior del centro gastronómico.</p>	<p>Cuenta con una circulación y distribución limpia y organizada, provocando de tal manera, la nula conexión entre el personal de servicio, personal académico y personal de visita.</p> <p>Logrando de esta manera generar intimidad entre las diferentes áreas existentes, para mayor comodidad de los estudiantes y personal docente.</p> <p>De esta manera resuelve correctamente en planta todas sus funciones otorgadas como centro gastronómico, planta de carácter dinámico, con patio central de doble función.</p> <p>Contemplando un solo volumen dividido en tres niveles los cuales permiten el correcto desarrollo de las actividades, horizontal y verticalmente.</p>

	<p style="text-align: center;">Caso 2</p> <p style="text-align: center;">Basque Culinary center</p>	<p style="text-align: center;">Gráficos</p>
<p style="text-align: center;">Análisis Formal (Se tomará como guía el caso 2).</p>	<p>Se tomará como referencia el centro gastronómico BASQUE CULINARY CENTER, al contar con un diseño muy atractivo y una idea formal o principio formal muy único y dentro del contexto.</p> <p>Al ser la idea formal de una fila de platos apilados, el cual no solo cumple la función de embellecer la fachada y adaptarse a las curvas de su entorno, generado por la naturaleza que lo rodea.</p> <p>Si no que también cumple con la función de crear espacio de usos variados como balcones, terrazas y sobre todo captar la mayor cantidad de iluminación y ventilación natural, al moverse dentro de su eje lograr también generar sombra a los espacios inferiores y las mejores visuales desde estos puntos.</p> <p>Siendo esta figura la encargada de dar forma al diseño de la fachada y generar movimiento a lo largo de toda la edificación.</p>	

	<p style="text-align: center;">Caso 2 Basque Culinary center</p>	<p style="text-align: center;">Gráficos</p>
<p style="text-align: center;">Análisis Tecnológico – Constructivo. (Se tomará como guía el caso 2).</p>	<p>Se tomará como referencia el centro gastronómico BBC, al ser la edificación que tomo con más relevancia a los puntos tecnológicos - constructivos y bioclimáticos. Conociendo la importancia que estos temas representan. El valor al sistema de captación solar a través de paneles, buscando el menor consumo de energía eléctrica y a largo plazo la sustitución de esta, cuidando así el medio ambiente. La relevancia necesaria a los cultivos y sobre todo a los insumos locales, creando de esta manera un biohuerto de uso común dentro de la edificación, el cual no tiene relevancia solo por ser cosechados en el lugar, sino también por ser sembrados por los mismos chefs y estudiantes del centro gastronómico. Técnicas de ventilación como paneles perforados, pasillos laterales y áreas verdes para la constante renovación de la ventilación natural, teniendo en cuenta que el edificio fue orientado de la manera adecuada para la mejor captación de iluminación y ventilación natural.</p>	

III. MARCO NORMATIVO

3.1. Síntesis de Leyes Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectura.

SÍNTESIS DE LEYES	
REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES (R.N.E) NORMA A0.70 COMERCIO	Se aplicará toda la normativa referente al comercio, en las áreas de desarrollo de venta de productos, ya sean como materia prima o preparados. REVISAR: Capitulo II, ART. 3,4,5,6,8 Capitulo III. En todos sus artículos. Capitulo IV. ART. 19,20,21,22,23,24,25.
REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES (R.N.E) NORMA A0.80 OFICINAS	Se aplicará la normativa destinada a oficinas al contar con áreas administrativas, destinadas al cuidado y al control del centro gastronómico y las áreas educativas y prácticas. REVISAR: Capítulo I, ART. 1 Capitulo III, ART. 3,4,5,6,7,8. Capitulo IV, ART. 14,15,16.
REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES (R.N.E) NORMA A0.90 SERVICIOS COMUNALES	Se aplicará la normativa de servicios comunales, al ser esta norma la encargada de permitir el desarrollo de las actividades para servicio del público. REVISAR: Capítulo I, ART. 1 Capítulo II, ART. 3,5. Capítulo IV, ART. 14,15.

<p>REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES (R.N.E) NORMA A 100 RECREACIÓN Y DEPORTES</p>	<p>Se aplicará para brindar áreas de integración y recreación pasiva, unificando la edificación con su entorno.</p> <p>REVISAR:</p> <p>Capítulo I, ART. 3. Ver anexo</p> <p>Capítulo II, ART. 5,15,17,22.</p>
<p>REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES (R.N.E) NORMA A 120 ACCESIBILIDAD PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD</p>	<p>Se aplicará la normativa como guía a lo largo de toda la edificación, buscando la inclusión de personas con discapacidad a todas las áreas.</p> <p>REVISAR:</p> <p>Capítulo III, ART. 4,5,6,15,16.</p> <p>Capítulo IV, ART. 17,18.</p> <p>Capítulo V, ART. 23.</p>
<p>REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES (R.N.E) NORMA A 130 REQUISITOS DE SEGURIDAD</p>	<p>Se dará uso a la norma a lo largo y ancho de toda la edificación para garantizar la seguridad de los ambientes y la de los usuarios.</p> <p>REVISAR:</p> <p>Capítulo I, ART. 2,3,5,6,13,16,23,28.</p> <p>Capítulo II, ART. 37,38.</p>
<p>(R.N.E) NORMA TH. 040 HABILITACIONES PARA USOS ESPECIALES</p>	<p>Se aplicará la norma encargada de permitir el uso del área con la finalidad de satisfacer necesidades de los usuarios, con la creación del centro gastronómico.</p> <p>REVISAR:</p> <p>Capítulo I, ART. 1.</p>

<p style="text-align: center;">PLAN DE DESARROLLO URBANO DE IQUITOS – PERÚ TOMO 2</p>	<p>Se aplicará para el conocimiento de la clasificación de usos de suelo en la que se encuentra y los parámetros correspondientes.</p> <p>USOS DE SUELO: El terreno se encuentra ubicado dentro de la zona ZCE, que según el Plan de Desarrollo Urbano de Iquitos (PDU); zona caracterizada por zona de habilitación recreacional.</p> <p>La Zona Comercial Especializado, son áreas destinadas al comercio, que, por sus características de volumen, no son considerados molestas.</p> <p>Nivel de servicio y área de influencia: la cantidad de población a la cual sirve está comprendida a partir de 300,000 habitantes a más.</p> <p>Lote mínimo: El lote mínimo será de 450.00 m²</p> <p>Altura de la edificación: la altura máxima de la edificación será de 6 pisos y/o 20m.</p> <p>Área libre: en ningún caso menor del 10%, debiendo garantizar condiciones de ventilación, iluminación y seguridad adecuadas.</p> <p>Coefficiente de edificación: el coeficiente de edificación máximo será de 4.0.</p> <p>REVISAR: Plan de desarrollo urbano Iquitos – Perú, Tomo 3</p>
--	---

IV. FACTORES DE DISEÑO

4.1. CONTEXTO

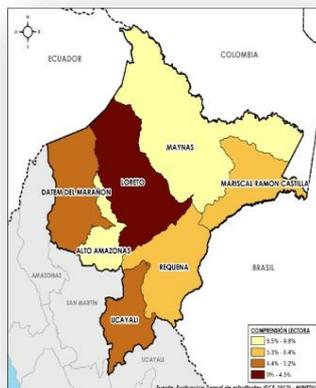
4.1.1. LUGAR

- Departamento: Loreto
- Provincia : Maynas
- Distrito : Punchana

El Centro Gastronómico, se ubicará al noreste de Perú, en el departamento de Loreto, Provincia de Maynas, distrito de Punchana.



MAPA DEL PERÚ



MAPA DE LORETO



MAPA DE IQUITOS



MAPA DEL DISTRITO DE PUNCHANA



FIGURA 3. Plano de Ubicacion Fuente. www.googlemaps.com



FIGURA 4. Vista lateral Fuente. www.googlemaps.com

UBICACIÓN Y LIMITE

La zona de la propuesta arquitectónica se encuentra ubicada en el distrito de Punchana, uno de los lugares más concurridos y tradicional de la Ciudad de Iquitos, siendo el atractivo principal su gastronomía. El área donde se ubica el Proyecto, da frente al río Nanay, asimismo se encuentra cerca a las inmediaciones del club caza y pesca.

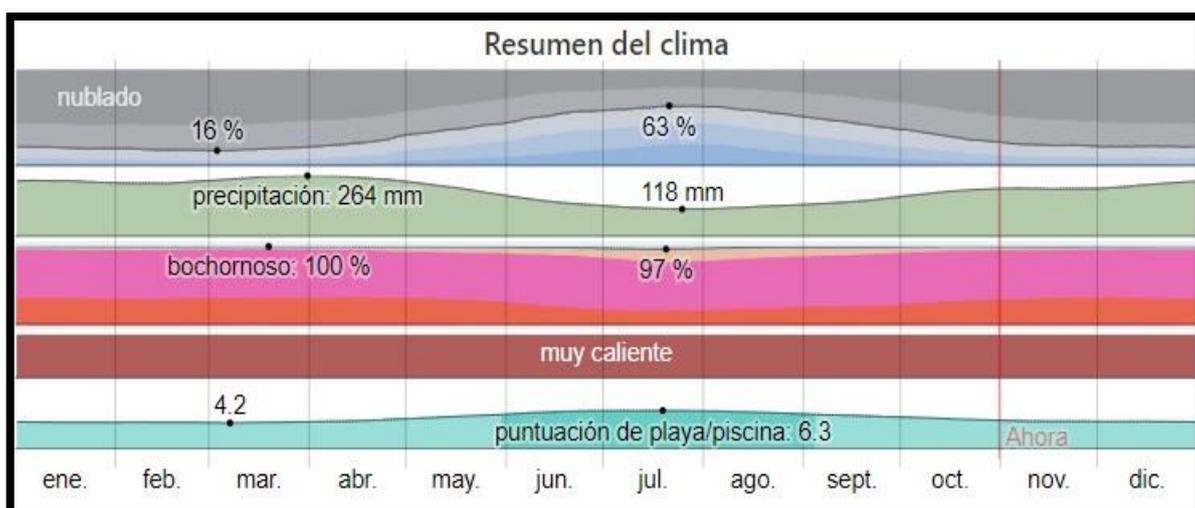
4.1.2. CONDICIONES BIOCLIMÁTICAS

CLIMA

En Iquitos, los veranos son muy caliente y nublados; los inviernos son cortos, caliente y parcialmente nublados y está opresivo y mojado durante todo el año.

Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 22 °C a 32 °C y rara vez baja a menos de 20 °C o sube a más de 34 °C.

En base a la puntuación de playa/piscina, la mejor época del año para visitar Iquitos para las actividades de calor es desde finales de mayo hasta principios de septiembre



TEMPERATURA

La temporada calurosa dura 3,0 meses, del 29 de agosto al 30 de noviembre, y la temperatura máxima promedio diaria es más de 31 °C. El día más caluroso del año es el 3 de octubre, con una temperatura máxima promedio de 32 °C y una temperatura mínima promedio de 23 °C.

La temporada fresca dura 1,8 meses, del 28 de mayo al 23 de julio, y la temperatura máxima promedio diaria es menos de 30 °C. El día más frío del año es el 18 de julio, con una temperatura mínima promedio de 22 °C y máxima promedio de 30 °C.

PRECIPITACIÓN

Un día mojado es un día con por lo menos 1 milímetro de líquido o precipitación equivalente a líquido. La probabilidad de días mojados en Iquitos varía durante el año. La temporada más mojada dura 7,9 meses, de 10 de octubre a 7 de junio, con una probabilidad de más del 47 % de que cierto día será un día mojado. La probabilidad máxima de un día mojado es del 60 % el 22 de marzo.

La temporada más seca dura 4,1 meses, del 7 de junio al 10 de octubre. La probabilidad mínima de un día mojado es del 34 % el 29 de julio.

Entre los días mojados, distinguimos entre los que tienen solamente lluvia, solamente nieve o una combinación de las dos. En base a esta categorización, el tipo más común de precipitación durante el año es solo lluvia, con una probabilidad máxima del 60 % el 22 de marzo.

LLUVIA

Para mostrar la variación durante un mes y no solamente los totales mensuales, mostramos la precipitación de lluvia acumulada durante un período móvil de 31 días centrado alrededor de cada día del año.

Iquitos tiene una variación extremada de lluvia mensual por estación, Lluvia durante el año en Iquitos. La mayoría de la lluvia cae durante los 31 días centrados alrededor del 2 de abril, con una acumulación total promedio de 264 milímetros. La fecha aproximada con la menor cantidad de lluvia es el 27 de julio, con una acumulación total promedio de 118 milímetros.



ASOLEAMIENTO

La duración del día en Iquitos no varía considerablemente durante el año, solamente varía 20 minutos de las 12 horas en todo el año. En 2020, el día más corto es el 20 de junio, con 11 horas y 54 minutos de luz natural; el día más largo es el 21 de diciembre, con 12 horas y 21 minutos de luz natural.

TOPOGRAFÍA

El distrito de Belén tiene un 5% de pendiente en promedio y en cuanto al terreno, está ubicado en un lugar próximo al Puerto de nanay y al recorrido del nuevo puente, lo cual el terreno presenta un relieve relativamente plano, casi en su totalidad debido a la topografía en la zona se ha visto la mejor ubicación, para el correcto desarrollo del proyecto CENTRO GASTRONÓMICO, con estas características del terreno se han ido planteando los espacios con diferentes tipos de jerarquías, niveles, distancias, volúmenes, etc., gozando las virtudes que el terreno nos ofrece.

HUMEDAD

Basamos el nivel de comodidad de la humedad en el punto de rocío, ya que éste determina si el sudor se evaporará de la piel enfriando así el cuerpo. Cuando los puntos de rocío son más bajos se siente más seco y cuando son altos se siente más húmedo.

A diferencia de la temperatura, que generalmente varía considerablemente entre la noche y el día, el punto de rocío tiende a cambiar más lentamente, así es que, aunque la temperatura baje en la noche, en un día húmedo generalmente la noche es húmeda.

El nivel de humedad percibido en Iquitos, debido por el porcentaje de tiempo en el cual el nivel de comodidad de humedad es bochornoso, opresivo o insoportable, no varía considerablemente durante el año, y permanece entre el 2 % del 98 %.

CONTAMINACIÓN SONORA, VISUAL, INDUSTRIAL Y OTROS.

El distrito de Punchana carga no solo su legado histórico popular, sino también sus principales problemas. Las quejas vecinales más frecuentes son la contaminación y el abandono de las zonas marginales, donde se encuentra la mayoría de sus asentamientos humanos.

Los datos que emplea el Plan de Desarrollo Urbano para desarrollar sus propias iniciativas a favor de una ciudad más ordenada, limpia y amigable con el vecino son desalentadoras para Punchana.

En lo referente a la calidad del aire, este distrito es uno de los más afectados por el material particulado que emiten los vehículos en la ciudad. La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda un índice de 10 PM_{2.5} (material particulado de 2,5 micras por metro cúbico de aire). Sin embargo, esto no se cumple dentro de la práctica.

Hoy en día la gran demanda habitacional se expresa en el hacinamiento, la sobreutilización del espacio y la exagerada subdivisión, produciendo inmuebles de baja calidad arquitectónica, desorden y deterioro urbano.

A pesar de tantos problemas, el distrito de Punchana, está ligado a la evolución histórica, conformado por artistas creadores y difusores de cultura. Es por eso que en la actualidad parte del problema es la falta de concientización sobre la conservación cultural gastronómica.

4.2. PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA.

4.2.1 Aspectos Cualitativos.

4.2.1.1 Tipos de usuarios y necesidades.

Caracterización y necesidades de usuario			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacio arquitectónico
Investigar y estudiar.	lectura pasiva de libros	Estudiantes	Biblioteca
Aprender	Clases orales	Profesionales, estudiantes	Aulas
Investigar y trabajar	Capacitaciones o clases	Estudiantes, profesionales	Talleres
Exponer, debatir	Presentación de platillos	Estudiantes, profesionales	Talles de exposición
Aprender	Exponer	Publico	Auditorio
Dirigir y gestionar	Administrar	Gerente general	Gerencia
Dar bienvenida a visitante	Caminar	Público en general	Hall de ingreso
Necesidades fisiológicas	Baños damas y caballeros	Público en general	Servicios higiénicos
Asear áreas de trabajo	Limpieza general	Público en general	Cubículos de limpieza
Degustar platillos	Promoción y degustación	Público en general	Patio de venta de comida

4.2.2 ASPECTOS CUANTITATIVOS

4.2.2.1 CUADRO DE ÁREAS

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO					
Zonas	Sub zonas	Necesidad	Actividad	Usuarios	Mobiliario
Zona administrativa	Recepción y oficinas	Controlar y supervisar al personal residente y de visita.	Realización de labores administrativas.	Personal administrativo.	Escritorios, sillas, mesas, estantes.
Zona comercial	Área de ventas	Promover y vender productos comestibles regionales.	Venta de platillos regionales.	Público en general y personal de venta.	Sillas, mesas, artefactos eléctricos, cocinas, estantes.

	Área de almacenamiento	Controlar y almacenar productos.	Almacenamiento de materia prima.	Personal de venta.	Estantes metálicos.
Zona publica	Área de uso publico	Conocimiento de los usuarios con los diferentes espacios.	Interacción del usuario con el centro gastronómico.	Público en general.	Sillas, mesas, estantes.
Zona de recreación	Recreación pasiva	Relajación	Esparcimiento	Público en general.	Sillas y mesas.
Zona formativa	Bibliotecas, aulas y talleres	Educación teórica y práctica, para el personal residente.	Brindar conocimiento para el desarrollo de platillos y derivados.	Personal estudiantil.	Sillas, mesas, escritorios, estantes, pupitres.

Zona de cultivo	Área de cultivos	Conocer sobre los cultivos.	Cultivar y educar.	Público en general y estudiantes.	Sillas.
Zona de servicio	Almacenes y servicios generales	Almacenar y proveer de servicios básicos.	Dotación de servicios básicos.	Personal de servicio.	Bancas, sillas. Camas. Mesas, estantes.

Ambientes arquitectónicos	cantidad	aforo	Área M2	Área sub zona	Área zona M2
Hall de recepción	1	40	40	40	154
Gerencia	1	4	12	12	
Sub gerencia	1	4	10	10	
Secretaria	1	4	10	10	
Oficina de difusión	1	4	10	10	
Sala de juntas	1	6	12	12	
Tópico	2	5	12	24	
Ss. hh administrativo	1	4	12	12	
Ss. hh varones	1	4	12	12	
Ss. hh mujeres	1	4	12	12	
Stands de comida	25	8	12	300	879
Stands de bebidas	5	12	15	75	
Patio de comida	6	20	60	360	
Ss. hh publico	4	4	12	48	
Stands de venta	8	8	12	96	
Almacén de productos	3	6	10	30	90
Áreas frigoríficas	3	6	10	30	
Área de bebidas	3	6	10	30	

Auditorio	1	25	50	50	174
Salas interactivas	2	25	50	100	
Ss. hh publico	2	5	12	24	
Parque recreación pasiva	1	40	100	100	100
Aulas teóricas	5	12	17	85	582
Aulas practicas	4	12	17	68	
Taller de carnes	4	12	17	68	
Taller de pastelería	4	12	17	68	
Aulas demostrativas	2	15	17	34	
Ss. hh alumnos	8	5	16	128	
Frigoríficos y almacén	2	5	12	24	
Sala de libros	1	10	17	17	
Sala de lectura	1	10	17	17	
Oficina de control	1	4	10	10	
Oficina general	1	4	17	17	73
Oficina de docentes	1	8	17	17	
Sala de reuniones	1	8	17	17	
Ss. hh docentes	1	5	12	12	
Bio huerto	1	25	60	60	

Habitación de servicio	2	2	17	34	337
Mantenimiento	2	4	17	34	
Cuarto de aseo	2	4	17	34	
Cuarto de electricidad	1	4	17	17	
Cuarto de agua y desagüe	1	4	17	17	
camerinos	1	8	17	17	
Ss. hh general	2	5	12	24	
Patio de maniobras	1	10	60	60	
Estacionamiento	1	50	100	100	

Programa Arquitectónico	
Zonas	Total, M2
Zona administrativa	296.53
Zona comercial	2331.58
Zona publica	916.29
Zona de recreación	2338.12
Zona formativa	875.52
Zona de cultivo	281.03
Zona de servicio	285.80
Cuadro de resumen	
Total, área construida	5017.266
10% de muros	501.72
20% de circulación	1003.45
Total, área libre	2338.12
Total, M2	21,250m2.

4.3 ANÁLISIS DE TERRENO

El terreno se encuentra ubicado a orillas del Rio Nanay y a cercanía del Rio Amazonas, terreno libre, casi plana en su totalidad, con vista directa hacia el Rio.

4.3.1 Ubicación del terreno

Ubicado en la Calle avenida de la Marina, distrito de Punchana, provincia de Maynas, departamento de Loreto.

4.3.2. Topografía del terreno

Terreno plano casi en su totalidad, con ligeras pendientes de entre 0.20m – 0.30 m. por el parte posterior y completamente plano por la parte delantera.

V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

5.1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETO URBANO ARQUITECTÓNICO.

5.1.1. Ideograma conceptual



FIGURA 6. Fuente. www.docplayer.com

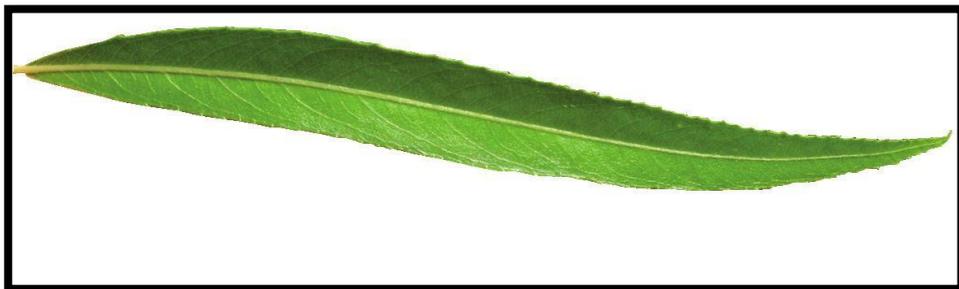


FIGURA 7. Fuente. www.docplayer.com

El proyecto tiene como idea rectora el árbol y sus componentes, esta forma busca encontrar la relación entre la arquitectura y el medio ambiente.

No solo desde un punto figurativo en cual tomamos la forma como tal. Si no llegando más allá encontrando la importancia y la relación entre ambos. La armonía con el medio ambiente, el valor de estos y su importancia dentro de nuestra edificación. Teniendo en consideración que nuestros insumos para preparación provienen de estos y merecen el valor necesario. Tomando en este sentido, la hermosa combinación que existe dentro las curvas representadas en sus hojas (para la cobertura) la conexión de las raíces con la tierra (para la estructura metálica) y las figuras rectas representadas en sus ramas. Transportándolas e integrándolas de esta manera a nuestra edificación. Consiguiendo con esta, la articulación y diseño adecuado a nuestro proyecto.

5.1.2. Criterios de diseño

Aspecto funcional

El centro gastronómico- cuenta con una circulación lineal, generada a través de pasillos interiores, los cuales brindan la ubicación a las distintas galerías y demás áreas desarrolladas, generando así una secuencia de áreas y espacios.

Estos tienen como finalidad la generación de ambientes regulares y funcionales, el cual daría inicio a través de las diferentes puertas de ingreso.

Este a su vez es apoyado y articulado por un sistema de conexión vertical, formado por escaleras, el cual es el encargado de distribuir adecuadamente los tres niveles superiores. Buscando siempre la continua relación entre el medio ambiente, teniendo remates en áreas libre y/o áreas verdes o sitios de recreación pasiva. Unificando el exterior con el interior.

Aspecto espacial

El proyecto arquitectónico se desarrolla en torno a espacios abiertos, dirigidos por pasillos los cuales con llevan a las diferentes áreas, contactando a su vez el interior con el exterior, buscando la predominación de la naturaleza.

Y la atracción del personal de visitante desde todos sus ángulos.

Cuenta con una organización espacial simétrica, desde la vista en planta, encargado de distribuir y organizar los ambientes de manera equilibrada

Las alturas generan una edificación imponente y predominante, la cual debido a sus sustracciones invita continuamente al ingreso del peatón.

El uso constante de techos curvos genera la atracción y movimiento a la edificación, mientras el uso del vidrio y lugares abiertos, genera la sensación de libertad y unificación con el medio ambiente

Aspecto formal

La utilización de una arquitectura simple, en combinación con la arquitectura moderna, es la encargada de dar vida a la edificación.

El centro gastronómico, cuenta con un diseño formal rectangular, el cual se adapta en su totalidad en forma y figura al espacio en el que se desarrolla, teniendo en cuenta que las viviendas aledañas y otras edificaciones contienen formas similares, cuenta con una volumetría en diferentes niveles la cual logra unificarse con el entorno, llegando a ser representativo y único.

La conformación del movimiento, sustracciones, alturas, en la fachada, hacen del edificio una obra moderna.

Aspecto Ambiental

El diseño del centro gastronómico, finalidad la búsqueda de una arquitectura bioclimática, con la inclusión de las áreas verdes, en todos sus ambientes, la utilización de ventanales para la circulación constante de la ventilación, de la misma forma el aprovechamiento de la luz solar, para la economización de la energía eléctrica, la utilización de parasoles para los pasillos externos buscando no tener contacto directo con la luz solar, pero buscando la iluminación adecuada. Es la clara muestra de la prioridad de la arquitectura bioclimática dentro del diseño del centro gastronómico.

Los espacios abiertos (terrazas) y ventilados, buscan el continuo confort de los estudiantes y visitantes.

Aspecto tecnológico - constructivo

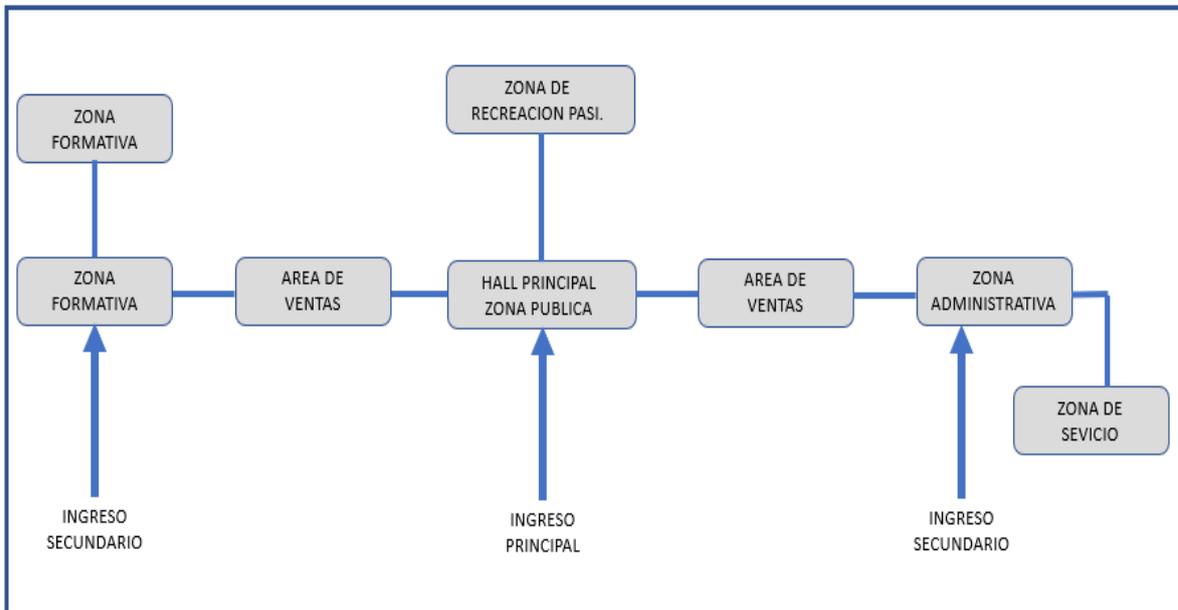
Dentro del aspecto tecnológico – constructivo se consideró un sistema aperticado convencional, desarrollado por vigas y columnas de concreto.

La utilización de techos curvos, con estructura metálica y techos con caídas a un sentido para la rápida y correcta evacuación de las aguas de lluvia.

Conjunto de ventanales altos para mantener la ventilación adecuada y captando la mayor iluminación posible, la utilización de madera como gran material acústico y decorativo. Áreas abiertas en su gran mayoría y amplias alturas de piso a techo para un mejor sistema de ventilación, considerando la ubicación del proyecto

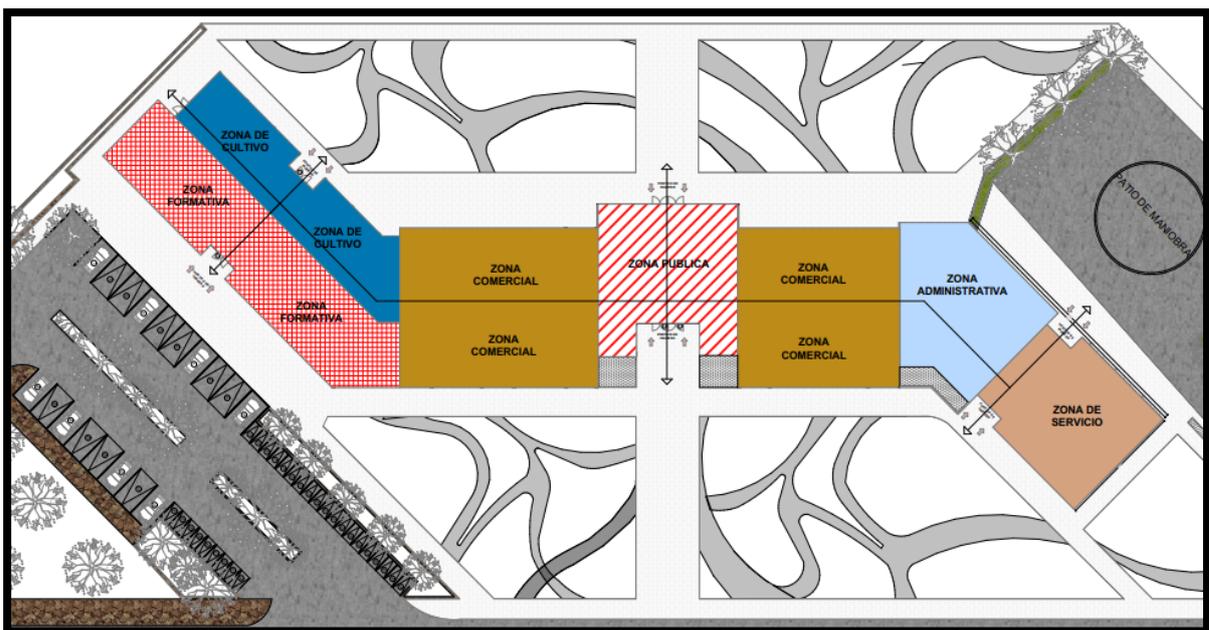
5.1.3. Partido arquitectónico

El objetivo arquitectónico nace a partir de bloque central, destinado como zona publica, el cual sirve como eje articular, el cual plantea el recorrido a lo largo de toda la edificación, ya sea de forma horizontal o vertical, hacia los diferentes lados, dependiendo la necesidad del usuario.



ESQUEMA ARQUITECTÓNICO

5.2 ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN



5.3 PLANOS ARQUITECTÓNICOS

5.3.1 Plano de ubicación y de localización (norma GE. 0.20 artículo 8)

- PU01: Plano de Ubicación y Localización

5.3.2 Plano perimétrico – topográfico (esc. Indicada)

- PT01: Plano Perimétrico – Topográfico

5.3.3 Plano general

- PG01: Plot plan
- PG02: Plano General
- PG03: Plano General
- PG04: Plot plan (POR ZONAS)

5.3.4 Plano de distribución por sectores y niveles

- A-05: Plano por sectores (A)
- A-06: Plano por sectores (A)
- A-07: Plano por sectores (B)
- A-08: Plano por sectores (C)
- A-09: Plano por sectores (C)
- A-10: Plano por sectores (C)
- A-13: Plano por sectores (C)

5.3.5 Plano de elevaciones por sectores

- A-12: Plano de elevaciones

5.3.6 Plano de corte por sectores

- A-11: Plano de cortes

5.3.7 Plano de detalles arquitectónicos

- A-14: Plano de detalles
- A-15: Plano de detalles

5.3.8 Plano de detalles constructivos

- A-16: Plano de detalles

5.3.9 Plano de seguridad

- SE-01: Plano de seguridad
- SE-02: Plano de seguridad
- SE-03: Plano de seguridad
- SE-04: Plano de seguridad
- SE-05: Plano de seguridad

5.3.9.1 Plano de señalética

5.3.9.2 Plano de evacuación.

- SE-01: Plano de seguridad
- SE-02: Plano de seguridad
- SE-03: Plano de seguridad
- SE-04: Plano de seguridad
- SE-05: Plano de seguridad

5.4 MEMORIA DESCRIPTIVA

1. NOMBRE DEL PROYECTO:

“LINEAMIENTOS PARA EL DISEÑO ARQUITECTÓNICO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO, DISTRITO DE PUNCHANA, 2021”

2. PROPIETARIOS: TERRENO DEL ESTADO

3. UBICACIÓN:

REGIÓN: LORETO

PROVINCIA: MAYNAS

DISTRITO: PUNCHANA

NOMBRE DE LA VÍA: AVENIDA LA MARINA

4. ÁREAS Y MEDIDAS PERIMÉTRICAS DEL TERRENO.

El área en el cual se desarrolla el proyecto consta de siguientes medidas.

LINDERO	MEDIDA	COLINDANCIA
Frente	250ml	Avenida de la Marina
Derecha	85ml	Club Casa y Pesca
Fondo	250ml	Terreno libre
Izquierda	85ml	Vivienda

Área del terreno 21,250.00m²

5. VÍAS DE COMUNICACIÓN

La propuesta de edificación se encuentra en la zona urbana dentro de la Ciudad de Iquitos, Provincia de Maynas, mientras que el acceso se da por la vía principal Avenida de la Marina y como vía paisajística cuenta con la construcción del nuevo puente de nanay.

6. ARQUITECTURA

La edificación se encuentra distribuida adecuadamente en 1,2,3 niveles respectivamente

Primer nivel:

- VI. Hall de distribución (zona publica).
- VII. Área de ventas.
- VIII. Patio de comidas
- IX. Oficinas administrativas.
- X. Área de servicio y mantenimiento.
- XI. Aulas educativas.
- XII. Biohuerto.
- XIII. Ss. hh varones.
- XIV. Ss.hh. mujeres.

Segundo nivel

- Área de ventas.
- Patio de comidas
- Auditorio.
- Aulas educativas.
- Oficinas para docentes

Tercer nivel

- Área de ventas.
- Patio de comidas.

CUADRO DE ÁREAS.

Área	Total
Área de terreno	21,250m ²
Área techada	2769.89m ²
Área libre	8500.00m ²

5.5 PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO (SECTOR ELEGIDO)

5.5.1 PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS

5.5.1.1 Plano de cimentación

- E-01: Plano de Estructura General de cimentación
- E-02: Plano de Estructura de cimentación

5.5.1.2 Planos de estructuras de losas y techos

- E-03: Plano de Estructura de losa aligerada

5.5.2 PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS

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

- I.S-01: Plano General de instalaciones de agua – primer nivel
- I.S-02: Plano General de instalaciones de agua – segundo nivel
- I.S-03: Plano General de instalaciones de agua – tercer nivel
- I.S-07: Plano Detallado de instalaciones de agua – primer nivel
- I.S-08: Plano Detallado de instalaciones de agua – segundo nivel
- I.S-09: Plano Detallado de instalaciones de agua – tercer nivel

5.5.2.2 Plano de distribución de redes de desagüe y pluvial por niveles

- I.S-04: Plano General de instalaciones de desagüe – primer nivel
- I.S-05: Plano General de instalaciones de desagüe – segundo nivel
- I.S-06: Plano General de instalaciones de desagüe – tercer nivel
- I.S-10: Plano Detallado de instalaciones de desagüe – primer nivel
- I.S-11: Plano Detallado de instalaciones de desagüe – segundo nivel
- I.S-12: Plano Detallado de instalaciones de desagüe – tercer nivel

5.5.3 PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES ELECTRO MECÁNICAS

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

- I.E-01: Plano General de instalaciones de eléctricas – primer nivel
- I.E-02: Plano General de instalaciones de eléctricas – segundo nivel
- I.E-03: Plano Detallado de instalaciones de luminarias – primer nivel
- I.E-04: Plano Detallado de instalaciones de luminarias – segundo nivel
- I.E-05: Plano Detallado de instalaciones de luminarias – tercer nivel
- I.E-06: Plano Detallado de instalaciones de tomacorrientes – primer nivel
- I.E-07: Plano Detallado de instalaciones de tomacorrientes –segundo nivel
- I.E-08: Plano Detallado de instalaciones de tomacorrientes – tercer nivel

5.5.3.2 Planos de sistemas electromecánicos (de ser el caso)

5.6 INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

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

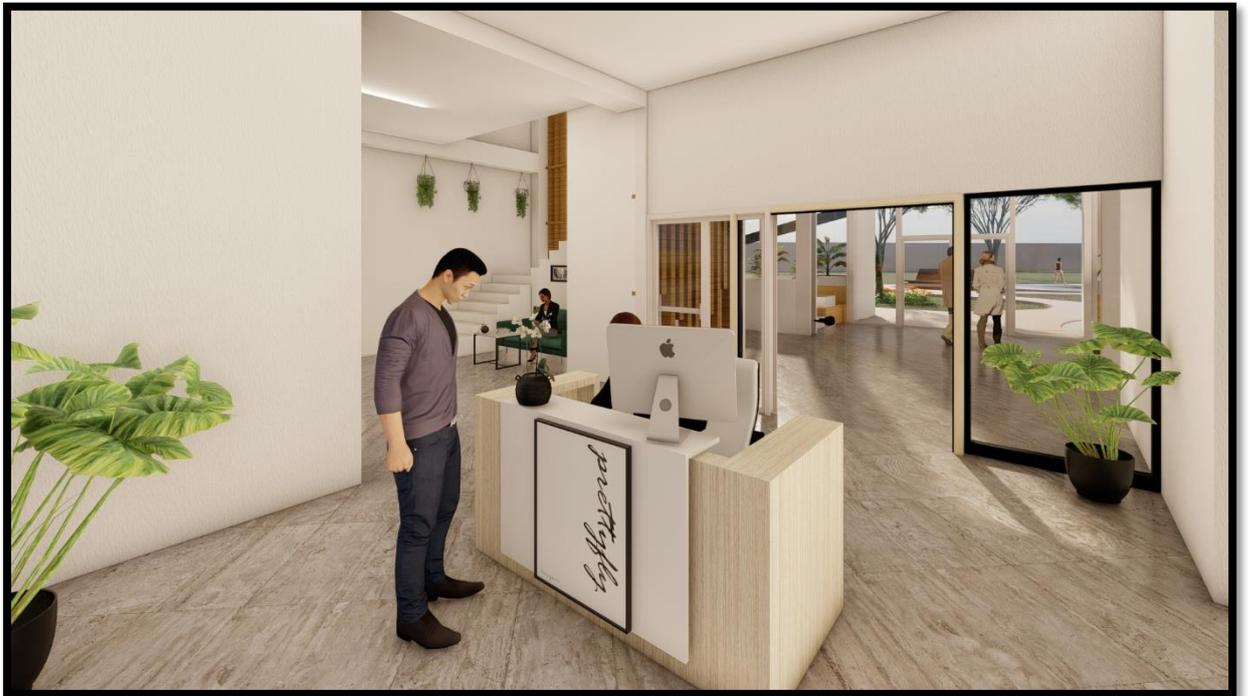






















VI. CONCLUSIÓN

- **El centro gastronómico es una propuesta única e innovadora la cual nace de la constante búsqueda de integrar al medio ambiente (entorno inmediato), la edificación y el usuario.**
- **La idea fundamental propuesta por el centro gastronómico está basada en la preparación, degustación, promoción y valoración de nuestra gastronomía a nivel mundial.**
- **No dejando de lado el punto fundamental, el cual corresponde a satisfacer las necesidades del usuario, integrando los diferentes usos y dinámicas del sector, mejorando la calidad de vida, trabajo y de su entorno, apoyando de esta forma el desarrollo personal, profesional y económico de sus usuarios y alrededores.**
- **De esta forma convertirse en un referente para la arquitectura, nacional y mundial cumpliendo con la meta de ser un diseño adaptado al lugar y al funcionamiento destinado, siendo de esta manera un proyecto arquitectónico estético, formal, y funcional con impactos positivos para el desarrollo del personal y de nuestros habitantes.**

VII. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda que, en el Centro Gastronómico, mantener la interacción de los espacios abiertos y cerrados, mantener la unificación del interior con el exterior, de aislarse y no buscar el contacto directo con las vías externas, más por lo contrario generar espacios que se relacionen con la naturaleza interior. Generando satisfacción del usuario al espacio.
2. Se recomienda en el Centro Gastronómico, la sencillez de las formas se logra con el uso controlado de elementos los elementos exteriores como los jardines que no se lleven todo el protagonismo por el contrario busca la relación e interacción con cada uno de los ambientes, convirtiéndose en un unificador de espacios.
3. Se recomienda en el Centro Gastronómico, los colores tienen que ser de tonalidad clara y colores cálidos, generando la neutralidad, pureza, limpieza, calidez, ambientes amplios con sensación de tranquilidad.
4. Se recomienda en el Centro Gastronómico, lograr espacios amplios y jerárquicos, que busquen ser el eje articulador, utilizando formas amplias y básicas, así como superficies curvas en contacto con el suelo, con la iluminación y ventilación natural y artificial controlada.
5. Se recomienda en el Centro Gastronómico, evitar la saturación de espacios, en colores, formas, temáticas y materiales, así mismo escoger los materiales adecuados que conformen la gran mayoría de ambientes para la unificación indirecta de todas las áreas de la edificación. Y de esta forma también facilitar el aseo y la limpieza.
6. Se recomienda en el Centro Gastronómico, respetar la distribución de ambientes, formas de los mobiliarios y fachada, pues conforman la totalidad, originalidad y unidad de la edificación.

REFERENCIAS

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, MINCETUR 2010.

Portal de YouTube - CONOCE TU RUTA (Ledgard, 2019, p. N)

José Fernández (especialista en industrias alimentarias, chef) - La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

Arq. Gabriela P. Vildosola Ampuero decana del Colegio de Arquitectos Región Loreto.

(MBS Estudi – taller, 2013, p.N) – estudio de gastronómico, ESPAÑA

MICHEL SEINER, SOCIO DEL MERCADO 28 lima, Perú

Mercado 28 en la ciudad de Lima - Perú

Centro Gastronómico DOMUS SENT SOVI, Hostalric, Girona, España

Basque Culinary Center, Guipozcoa - España.

Mercados de Chelsea Market, Nueva York.

Mercado Foodhallen, Ámsterdam.

Mercado San Miguel, Madrid

ANEXOS

ANEXOS 1

REGLAMENTO.

NORMA A.070

CAPITULO II CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y

FUNCIONALIDAD

Artículo 3.- Los proyectos de centros comerciales, complejos comerciales, mercados mayoristas, supermercados, mercados minoristas, estaciones de servicio y gasocentros deberán contar con un estudio de impacto vial que proponga una solución que resuelva el acceso y salida de vehículos sin afectar el funcionamiento de las vías desde las que se accede.

Artículo 4.- 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.

Artículo 5.- 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 deberá ser superior al 10% del área del ambiente que ventilan.

Artículo 6.- Las edificaciones comerciales deberán contar con sistemas de detección y extinción de incendios, así como condiciones de seguridad de acuerdo con lo establecido en la Norma A-130: Requisitos de Seguridad.

Artículo 7.- El número de personas de una edificación comercial se determinará de acuerdo con la siguiente tabla, en base al área de exposición de productos y/o con acceso al público:

Tienda independiente	5.0 m ² por persona
Salas de juegos, casinos	2.0 m ² por persona
Gimnasios	4.5 m ² por persona
Galería comercial	2.0 m ² por persona
Tienda por departamentos	3.0 m ² por persona

Locales con asientos fijos	Número de asientos
Mercados Mayoristas	5.0 m ² por persona
Supermercado	2.5 m ² por persona
Mercados Minorista	2.0 m ² por persona
Restaurantes (área de mesas)	1.5 m ² por persona
Discotecas	1.0 m ² por persona
Patios de comida (área de mesas)	1.5 m ² por persona
Bares	1,0 m ² por persona
Tiendas	5.0 m ² por persona
Áreas de servicio (cocinas)	10.0 m ² por persona

Los casos no expresamente mencionados considerarán el uso semejante.

En caso de edificaciones con dos o más tipologías 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 número de ocupantes más exigente.

Artículo 8.- La altura libre mínima de piso terminado a cielo raso en las edificaciones comerciales será de 3.00 m.

CAPITULO III CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES

Artículo 9.- Los accesos a las edificaciones comerciales deberán contar con al menos un ingreso accesible para personas con discapacidad, y a partir de 1,000 m² techados, con ingresos diferenciados para público y para mercadería.

Artículo 10.- 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:

La altura mínima será de 2.10 m.

Los anchos mínimos de los vanos en que instalarán puertas serán:

ingreso principal 1.00 m

Dependencias interiores 0.90 m

Servicios higiénicos 0.80 m Servicios higiénicos para discapacitados 0.90 m.

Cuando las puertas de salida, sean requeridas como puertas de evacuación deberán cumplir con lo establecido en la Norma A.130

Artículo 11.- Cualquier puerta que provea acceso hacia la azotea, deberá disponer de mecanismos de apertura a presión, en el sentido de la evacuación.

Artículo 12.- El ancho de los pasajes de circulación de público dependerá 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 será de 2.40 m. los mismos que deben permanecer libres de objetos, mobiliario, mercadería o cualquier obstáculo. Los pasajes principales deberán tener un ancho mínimo de 3.00 m.

Los pasajes de circulación pública deben estar inter- comunicados entre si mediante circulaciones verticales, escaleras y/o ascensores.

Artículo 13.- El material de acabado de los pisos exteriores deberá ser antideslizante.

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

Artículo 14.- Las diferencias de nivel deberán contar adicionalmente a las escaleras con medios mecánicos o con rampas con una pendiente según lo establecido en la norma A.010.

Artículo 15.- Los locales comerciales tendrán un área mínima de 6.00 m². sin incluir depósitos 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 m.

Artículo 16.- Los puestos de comercialización en los mercados se construirán de material no inflamable, las superficies que estén en contacto directo con el alimento deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar.

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

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

Carnes, pescado y productos perecibles 6m², Abarrotes, mercería y cocina 8m²

Otros productos 6 m²

Artículo 17.- El área de elaboración de alimentos, será con pisos de material no absorbente, resistentes, antideslizantes, no atacables por los productos empleados en su limpieza y de materiales que permitan su mantenimiento en adecuadas condiciones de higiene. Serán fáciles de limpiar y tendrán una inclinación suficiente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos.

Las paredes tendrán superficies lisas, no absorbentes y revestidas de material o pintura que permitan ser lavados sin deterioro. Los techos estarán contruidos de forma que no acumule polvo ni vapores de condensación, de fácil limpieza y siempre estarán en condiciones que eviten contaminación a los productos.

Artículo 18.- Las características de grifos, y gasocentros serán las siguientes:

Deberán instalarse a una distancia mínima de 25 m. de estaciones o subestaciones eléctricas medidas del lindero más cercano a la Estación de servicio, grifo o gasocentros.

Los Gasocentros ubicados a lo largo de las Carreteras, ubicaran sus dispensadores a no menos de 20.00 del borde de la carretera.

El diseño del patio de maniobras será tal, que entre la entrada y salida se tendrá tráfico en un solo sentido y se proyectara para que el vehículo con mayor radio de giro pueda transitar fácilmente, las pistas o accesos de ingresos y salidas deberán permitir el pase de un camión cisterna, aunque otro este estacionado. Tendrá como mínimo 6m. de ancho. El patio de maniobras deberá tener una pendiente que permita drenar el agua de lluvia en la zona de despacho.

El radio de giro por isla dentro de las estaciones de servicio, puestos de venta de combustible o gasocentros tendrá como mínimo 14 m. para vehículos de carga o autobuses y 6.50 m. para los demás vehículos. La distancia mínima entre ejes de entrada y salida de vehículos será la resultante de la aplicación del radio de giro por isla.

En las estaciones de servicio y puestos de venta de combustible, el ancho de las entradas será de 6 m. como mínimo y de 8 m. como máximo y el de las salidas de 3.60 como mínimo y de 6 m. como máximo, medidas perpendicularmente al eje de las mismas. La entrada o salida afectará solamente la vereda que da frente a la propiedad utilizada y no podrá tener sobre la misma calle más de una entrada y una salida.

En los gasocentros ubicados en áreas urbanas el ancho de las entradas y salida será de 6 m. como mínimo y de 8 m. como máximo medidas perpendicularmente al eje de las mismas. La Entrada o salida afectara solamente a la vereda que da frente a la propiedad utilizada, siendo obligatorio tener una entrada y una salida por la misma calle; no pudiendo hacer uso de las esquinas para ingresos y salidas. Cuando estos se ubiquen en las carreteras, el ancho de las entradas y salidas no podrán exceder de 12 m. medida perpendicularmente al eje de las mismas

El ángulo de las entradas y salidas será de 45* como máximo y 30* como mínimo. Este ángulo se medirá desde el alineamiento del borde interior de la calzada.

El ingreso, la salida y el área de estacionamiento de camiones cisterna no deberán interferir con la zona de carga, ni con las operaciones del almacén.

Los tanques y edificación de oficinas y demás servicios estarán apartados de la zona de tráfico.

En las estaciones de servicio y puestos de venta de combustibles (grifos) el retiro mínimo de la isla de surtidores será de 3.00 m. a partir del borde interior de la vereda o acera. En caso de techarse las zonas adyacentes a los surtidores, las alturas mínimas serán de 3.90 m.

En los Gasocentros, la isla de dispensadores en zonas urbanas tendrá un retiro mínimo de 5 m. a partir del borde interior de la vereda. En caso de techar las zonas adyacentes a los dispensadores, la altura mínima será de 4.90 m. y el techo deberá ser de material resistente al fuego y todas las instalaciones eléctricas serán a prueba de explosión, incluyendo la luminaria utilizada.

Cada producto deberá tener su propia línea de despacho y recepción.

La distancia mínima desde las oficinas hasta los puntos de carga será de 20 m.

Los gasocentros ubicados a lo largo de las carreteras tendrán sus construcciones (oficinas, áreas de tanques, etc.) a una distancia no menor de 25m. del borde de la carretera al límite más cercano de la propiedad.

Los puntos de carga de los camiones cisterna deberán ser ubicados de tal modo que permitan el fácil acceso y la rápida evacuación de los vehículos y del personal en caso de emergencia. Los puntos de carga para los vagones-cisterna, deberán tener su propia área de estacionamiento.

Los puntos de carga deberán contar con un sistema de conexión a tierra, para prevención de chispas originadas por corriente estática.

CAPITULO IV DOTACIÓN DE SERVICIOS

Artículo 19.- Los ambientes para servicios higiénicos deberán contar con sumideros de dimensiones suficientes como para permitir la evacuación de agua en caso de aniegos accidentales.

La distancia entre los servicios higiénicos y el espacio más lejano donde pueda existir una persona, no puede ser mayor de 50 m. medidos horizontalmente, ni puede haber más de un piso entre ellos en sentido vertical.

Artículo 20.- Las edificaciones para tiendas independientes y tiendas por departamentos, centros comerciales y complejos comerciales, estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo que se establece a continuación:

Número de empleados	Hombres	Mujeres
De 1 a 6 empleados	1L, 1u, 1I	
De 7 a 25 empleados	1L, 1u, 1I	1L,1I
De 26 a 75 empleados	2L, 2u, 2I	2L, 2I
De 76 a 200 empleados	3L, 3u, 3I	3L, 3I
Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1I	1L,1I

El número de empleados será el establecido para el funcionamiento de la edificación.

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 7 de esta norma, según lo siguiente:

Número de personas	Hombres	Mujeres	De 0 a 20 personas (público)	No requiere	No
requiere De 21 a 50 personas	1L, 1u, 1I				
De 51 a 200 personas	1L, 1u, 1I	1L, 1I	Por cada 100 personas (publico)	1L, 1u, 1I	1L, 1I

Artículo 21.- Las edificaciones para restaurantes estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo que se establece a continuación, considerando 10 m2 por persona:

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

Adicionalmente 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 7 de esta norma, según lo siguiente:

Número de personas	Hombres	Mujeres	De 1 a 16 personas (publico)	No requiere	No
requiere De 17 a 50 personas (publico)		1L, 1u, 1I	1L, 1I		
De 51 a 100 personas (publico)	2L, 2u, 2I	2L, 2I	Por cada 150 personas adicionales	1L, 1u, 1I	
					1L, 1I

Artículo 22.- Las edificaciones para mercados estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo que se establece a continuación, considerando 10 m2 por persona:

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

Adicionalmente 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 7 de esta norma, según lo siguiente:

Número de personas	Hombres	Mujeres	De 0 a 50 personas (público)	No requiere	No
requiere	De 51 a 100 personas (publico)	1L,1u,1I	1L,1I		
De 101 a 250 personas (publico)	2 L,2u,2I	2L,2I	De 251 a 500 personas (publico)	3 L,3u,3I	3L,3I
Por cada 300 personas adicionales	1L,1u,1I	1L,1I			

L = lavatorio, u= urinario, I = Inodoro

Artículo 23.- Los servicios higiénicos para personas con discapacidad serán obligatorios a partir de la exigencia de contar con tres artefactos por servicio, siendo uno de ellos accesibles a personas con discapacidad

En caso se proponga servicios separados exclusivos para personas con discapacidad sin diferenciación de sexo, este deberá ser adicional al número de aparatos exigible según las tablas indicadas en los artículos precedentes.

Artículo 24.- Las edificaciones comerciales deberán tener estacionamientos dentro del predio sobre el que se edifica

El número mínimo de estacionamientos será el siguiente:

Para personal Para público Tienda independiente 1 estacionamiento cada 6 personas, 1 estacionamiento cada 10 personas

Tienda por departamentos 1 estacionamiento cada 5 personas, 1 estacionamiento cada 10 personas

Centro Comercial. - 1 estacionamiento cada 5 personas, 1 estacionamiento cada 10 personas

Complejo Comercial. - 1 estacionamiento cada 10 personas, 1 estacionamiento cada 10 personas

Locales de asientos fijos 1 estacionamiento cada 15 asientos

Mercados Mayoristas. - 1 estacionamiento cada 10 personas, 1 estacionamiento cada 10 personas

Supermercado. - 1 estacionamiento cada 10 personas, 1 estacionamiento cada 10 personas

Mercados Minorista. -1 estacionamiento cada 20 personas 1 estacionamiento cada 20 personas

Restaurante 1 estacionamiento cada 10 personas, 1 estacionamiento cada 10 personas

Cuando no sea posible tener el número de estacionamientos requerido dentro del predio, por tratarse de re- modelaciones de edificios construidos al amparo de normas que han perdido su vigencia o por encontrarse en zonas monumentales, se podrá proveer los espacios de estacionamiento en predios cercanos según lo que norme la Municipalidad distrital en la que se encuentre la edificación.

Deberá proveerse espacios de estacionamiento accesibles para los vehículos que transportan o son conducidos por personas con discapacidad, cuyas dimensiones mínimas serán de 3.80 m. de ancho x 5.00 m. de profundidad, a razón de 1 cada 50 estacionamientos requeridos. Su ubicación será la más cercana al ingreso y salida de personas, debiendo existir una ruta accesible.

Artículo 25.- En las edificaciones comerciales donde se haya establecido ingresos diferenciados para personas y para mercadería, la entrega y recepción de esta deberá efectuarse dentro del lote, para lo cual deberá existir un patio de maniobras para vehículos de carga acorde con las demandas de recepción de mercadería.

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

De 1 a 500 m2 de área techada	1 estacionamiento
De 501 a 1,500 m2 de área techada	2 estacionamientos
De 1,500 a 3,000 m2 de área techada	3 estacionamientos
Más de 3,000 m2 de área techada	4 estacionamientos

NORMA A.080

OFICINAS CAPITULO I

ASPECTOS GENERALES

Artículo 1.- Se denomina oficina a toda edificación destinada a la prestación de servicios administrativos, técnicos, financieros, de gestión, de asesoramiento y afines de carácter público o privado.

Artículo 2.- La presente norma tiene por objeto establecer las características que deben tener las edificaciones destinadas a oficinas:

Los tipos de oficinas comprendidos dentro de los alcances de la presente norma son:

Oficina independiente: Edificación de uno o más niveles, que puede o no formar parte de otra edificación.

Edificio corporativo: Edificación de uno o varios niveles, destinada a albergar funciones prestadas por un solo usuario.

CAPITULO II CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

Artículo 3.- Las condiciones de habitabilidad y funcionalidad se refieren a aspectos de uso, accesibilidad, ventilación e iluminación.

Las edificaciones para oficinas, deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Norma A.010 «Consideraciones Generales de Diseño» y en la Norma A.130 «Requisitos de Seguridad».

Artículo 4.- Las edificaciones para oficinas deberán contar con iluminación natural o artificial, que garantice el desempeño de las actividades que se desarrollarán en ellas.

La iluminación artificial recomendable deberá alcanzar los siguientes niveles de iluminación en el plano de trabajo:

Áreas de trabajo en oficinas 250 luxes Vestíbulos 150 luxes

Estacionamientos 30 luxes

Circulaciones 100 luxes

Ascensores 100 luxes

Servicios higiénicos 75 luxes

Artículo 5.- Las edificaciones para oficinas podrán contar optativa o simultáneamente con ventilación natural o artificial.

En caso de optar por ventilación natural, el área mínima de la parte de los vanos que abren para permitir la ventilación, deberá ser superior al 10% del área del ambiente que ventilan.

Artículo 6 - El número de ocupantes de una edificación de oficinas se calculará a razón de una persona cada 9.5 m².

Artículo 7.- La altura libre mínima de piso terminado a cielo raso en las edificaciones de oficinas será de 2.40 m.

Artículo 8.- Los proyectos de edificios corporativos o de oficinas independientes con más de 5,000 m² de área útil deberán contar con un estudio de impacto vial que proponga una solución que resuelva el acceso y salida de vehículos.

CAPITULO IV DOTACIÓN DE SERVICIOS

Artículo 14.- Los ambientes para servicios higiénicos deberán contar con sumideros de dimensiones suficientes como para permitir la evacuación de agua en caso de aniegos accidentales.

La distancia entre los servicios higiénicos y el espacio más alejado donde pueda trabajar una persona, no puede ser mayor de 40 m. medidos horizontalmente, ni puede haber más de un piso entre ellos en sentido vertical.

Artículo 15.- Las edificaciones para oficinas, estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo que se establece a continuación:

Número de ocupantes	Hombres	Mujeres	Mixto
De 1 a 6 empleados	1L, 1u, 1I		
De 7 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 60 empleados adicionales 1 L, 1u, 1I 1L, 1I

L: Lavatorio U: Urinario I: Inodoro

Artículo 16.- Los servicios sanitarios podrán ubicarse dentro de las oficinas independientes o ser comunes a varias oficinas, en cuyo caso deberán encontrarse en el mismo nivel de la unidad a la que sirven, estar diferenciados para hombres y mujeres, y estar a una distancia no mayor a 40m. medidos desde el punto más alejado de la oficina a la que sirven.

Los edificios de oficinas y corporativos contarán adicionalmente con servicios sanitarios para empleados y para público según lo establecido en la Norma A.070 «Comercio» del presente Reglamento, cuando se tengan pre-vistas funciones adicionales a las de trabajo administrativo, como auditorios y cafeterías.

NORMA A.090

SERVICIOS COMUNALES CAPITULO I

ASPECTOS GENERALES

Artículo 1.- Se denomina edificaciones para servicios comunales a aquellas destinadas a desarrollar actividades de servicios públicos complementarios a las viviendas, en permanente relación funcional con la comunidad, con el fin de asegurar su seguridad, atender sus necesidades de servicios y facilita el desarrollo de la comunidad.

Artículo 2.- Están comprendidas dentro de los alcances de la presente norma los siguientes tipos de edificaciones:

Servicios de Seguridad y Vigilancia:

Compañías de Bomberos

Comisarías policiales

Estaciones para Serenazgo

Protección Social:

Asilos

Orfanatos

Juzgados

Servicios de Culto:

Templos

Cementerios

Servicios culturales:

Museos

Galerías de arte

Bibliotecas

Salones Comunes

Gobierno

Municipalidades

Locales Institucionales

CAPITULO II CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y

FUNCIONALIDAD

Artículo 3.- Las edificaciones destinadas a prestar servicios comunales, se ubicarán en los lugares señalados en los Planes de Desarrollo Urbano, o en zonas compatibles con la zonificación vigente.

Artículo 4.- Los proyectos de edificaciones para servicios comunales, que supongan una concentración de público de más de 500 personas deberán contar con un estudio de impacto vial que proponga una solución que resuelva el acceso y salida de vehículos sin afectar el funcionamiento de las vías desde las que se accede.

Artículo 5.- Los proyectos deberán considerar una propuesta que posibilite futuras ampliaciones.

CAPITULO IV DOTACIÓN DE SERVICIOS

Artículo 14.- Los ambientes para servicios higiénicos deberán contar con sumideros de dimensiones suficientes como para permitir la evacuación de agua en caso de aniegos accidentales.

La distancia entre los servicios higiénicos y el espacio más lejano donde pueda existir una persona, no puede ser mayor de 30 m. medidos horizontalmente, ni puede haber más de un piso entre ellos en sentido vertical.

Artículo 15.- Las edificaciones para servicios comunales, estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según el número requerido de acuerdo al uso:

Número de empleados Hombres Mujeres

De 1 a 6 empleados 1L, 1u, 1I

De 7 a 25 empleados 1L, 1u, 1I 1L, 1I

De 26 a 75 empleados 2L, 2u, 2I 2L, 2I

De 76 a 200 empleados 3L, 3u, 3I 3L, 3I Por cada 100 empleados adicionales 1L, 1u, 1I 1L, 1I

En los casos que existan ambientes de uso por el público, se proveerán servicios higiénicos para público, de acuerdo con lo siguiente:

	Hombres	Mujeres
De 0 a 100 personas	1L, 1u, 1I	1L, 1I
De 101 a 200 personas	2L, 2u, 2I	2L, 2I
Por cada 100 personas adicionales	1L, 1u, 1I	1L, 1I

NORMA A.100

RECREACIÓN Y DEPORTES CAPITULO I

ASPECTOS GENERALES

Artículo 1.- Se denominan edificaciones para fines de Recreación y Deportes aquellas destinadas a las actividades de esparcimiento, recreación activa o pasiva, a la presentación de espectáculos artísticos, a la práctica de deportes o para concurrencia a espectáculos deportivos, y cuentan por lo tanto con la infraestructura necesaria para facilitar la realización de las funciones propias de dichas actividades.

Artículo 2.- Se encuentran comprendidas dentro de los alcances de la presente norma, los siguientes tipos de edificaciones:

Centros de Diversión;

Salones de baile Discotecas Pubs

Casinos

Salas de Espectáculos;

Teatros Cines

Salas de concierto

Edificaciones para Espectáculos Deportivos;

Estadios Coliseos Hipódromos Velódromos Polideportivos

Instalaciones Deportivas al aire libre.

Artículo 3.- Los proyectos de edificación para recreación y deportes, requieren la elaboración de los siguientes estudios complementarios:

Estudio de Impacto Vial, para edificaciones que concentren más de 1,000 ocupantes.

Estudio de Impacto Ambiental, para edificaciones que concentren más de 3,000 ocupantes.

CAPITULO II CONDICIONES DE HABITABILIDAD

Artículo 5.- Se deberá diferenciar los accesos y circulaciones de acuerdo al uso y capacidad. Deberán existir accesos separados para público, personal, actores, deportistas y jueces y periodistas. El criterio para determinar el número y dimensiones de los accesos, será la cantidad de ocupantes de cada tipo de edificación.

Artículo 15.- Las escaleras para público deberán tener un paso mínimo de 0.30 m de ancho. Si el ancho de la escalera es mayor que 4 m, llevará un pasamano central.

Artículo 16.- Las salidas de emergencia tendrán las siguientes características:

Serán adicionales a los accesos de uso general y son exigibles a partir de ambientes cuya capacidad sea superior a 100 personas. Las salidas de emergencia constituyen rutas alternas de evacuación, por lo que su ubicación debe ser tal que permita acceder a ella en caso la salida de uso general se encuentre bloqueada.

El número y dimensiones de las puertas de escape depende del número de ocupantes y de la necesidad de evacuar la sala en un máximo de tres minutos

Artículo 17.- Deberá proveerse un sistema de iluminación de emergencia en puertas, pasajes de circulación y escaleras, accionado por un sistema alternativo al de la red pública.

Artículo 22.- Las edificaciones para de recreación y deportes, estarán provistas de servicios sanitarios según lo que se establece a continuación:

Según el número de personas	Hombres	Mujeres
De 0 a 100 personas	1L, 1u,1I	1L,1I
De 101 a 400	2L, 2u,2I	2L,2I
Cada 200 personas adicionales	1L, 1u, 1I	1L, 1I

L = lavatorio, u= urinario, I = Inodoro

Adicionalmente deben proveerse servicios sanitarios para el personal de acuerdo a la demanda para oficinas, para los ambientes de uso comercial como restaurantes o cafeterías, para deportistas y artistas y para personal de mantenimiento.

NORMA A.120

ACCESIBILIDAD PARA PERSONAS CONDISCAPACIDAD

CAPITULO II CONDICIONES GENERALES

Artículo 4.- Se deberán crear ambientes y rutas accesibles que permitan el desplazamiento y la atención de las personas con discapacidad, en las mismas condiciones que el público en general.

Las disposiciones de esta Norma se aplican para dichos ambientes y rutas accesibles.

Artículo 5.- En las áreas de acceso a las edificaciones deberá cumplirse lo siguiente:

Los pisos de los accesos deberán estar fijos y tener una superficie con materiales antideslizantes.

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

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

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

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

Los pisos con alfombras deberán ser fijos, confinados entre paredes y/o con platinas en sus bordes.

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

Artículo 6.- En los ingresos y circulaciones de uso público deberá cumplirse lo siguiente:

El ingreso a la edificación deberá ser accesible desde la acera correspondiente. En caso de existir diferencia de nivel, además de la escalera de acceso debe existir una rampa.

El ingreso principal será accesible, entendiéndose como tal al utilizado por el público en general. En las edificaciones existentes cuyas instalaciones se adapten a la presente Norma, por lo menos uno de sus ingresos deberá ser accesible.

Los pasadizos de ancho menor a 1.50 mts deberán contar con espacios de giro de una silla de ruedas de 1.50 mts x 1.50 mts, cada 25 mts. En pasadizos con longitudes menores debe existir un espacio de giro.

Artículo 15.- En las edificaciones cuyo número de ocupantes demande servicios higiénicos en los que se requiera un número de aparatos igual o mayor a tres, deberá existir al menos un aparato de cada tipo para personas con discapacidad, el mismo que deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Lavatorios

Los lavatorios deben instalarse adosados a la pared o empotrados en un tablero individualmente y soportar una carga vertical de 100 kgs.

El distanciamiento entre lavatorios será de 90cm entre ejes.

Deberá existir un espacio libre de 75cm x 1.20 m al frente del lavatorio para permitir la aproximación de una persona en silla de ruedas.

Se instalará con el borde externo superior o, de ser empotrado, con la superficie superior del tablero a 85cm del suelo. El espacio inferior quedará libre de obstáculos, con excepción del desagüe, y tendrá una altura de 75cm desde el piso hasta el borde inferior del mandil o fondo del tablero de ser el caso.

La trampa del desagüe se instalará lo más cerca al fondo del lavatorio que permita su instalación, y el tubo de bajada será empotrado. No deberá existir ninguna superficie abrasiva ni aristas filosas de- bajo del lavatorio.

Se instalará grifería con comando electrónico o mecánica de botón, con mecanismo de cierre automático que permita que el caño permanezca abierto, por lo menos, 10 segundos. En su defecto, la grifería podrá ser de aleta.

Inodoros

El cubículo para inodoro tendrá dimensiones mínimas de 1.50m por 2m, con una puerta de ancho no menor de 90cm y barras de apoyo tubulares adecuadamente instaladas, como se indica en el Gráfico 1.

Los inodoros se instalarán con la tapa del asiento entre 45 y 50cm sobre el nivel del piso. La papelera deberá ubicarse de modo que permita su fácil uso. No deberá utilizarse dispensadores que controlen el suministro.

Urinarios

Los urinarios serán del tipo pesebre o colgados de la pared. Estarán provistos de un borde proyectado hacia el frente a no más de 40 cm de altura sobre el piso.

Deberá existir un espacio libre de 75cm por 1.20m al frente del urinario para permitir la aproximación de una persona en silla de ruedas.

Deberán instalarse barras de apoyos tubulares verticales, en ambos lados del urinario y a 30cm de su eje, fijados en la pared posterior, según el Gráfico 2.

Se podrán instalar separadores, siempre que el espacio libre entre ellos sea mayor de 75 cm.

Tinas

Las tinas se instalarán encajonadas entre tres paredes como se muestra en los Gráficos 3, 4 y 5. La longitud del espacio depende de la forma en que acceda la persona en silla de ruedas, como se indica en los mismos gráficos. En todo caso, deberá existir una franja libre de 75cm de ancho, adyacente a la tina y en toda su longitud, para permitir la aproximación de la persona en silla de ruedas. En uno de los extremos de esta franja podrá ubicarse, de ser necesario, un lavatorio.

En el extremo de la tina opuesto a la pared donde se encuentre la grifería, deberá existir un asiento o poyo de ancho y altura iguales al de la tina, y de 45 cm. de profundidad como mínimo, como aparece en los Gráficos 3 y 4. De no haber espacio para dicho poyo, se podrá instalar un asiento removible como se indica en el Gráfico 5, que pueda ser fijado en forma segura para el usuario.

Las tinas estarán dotadas de una ducha-teléfono con una manguera de, por lo menos 1.50 m. de largo que permita usarla manualmente o fijarla en la pared a una altura ajustable entre 1.20 m y 1.80 m.

Las llaves de control serán, preferentemente, del tipo mono comando o de botón, o, en su defecto, de manija o aleta. Se ubicarán según lo indicado en los Gráficos 3, 4 y 5.

Deberá instalarse, adecuadamente, barras de apoyo tubulares, tal como se indica en los mismos gráficos.

Si se instalan puertas en las tinas, éstas de preferencia serán corredizas no podrán obstruir los controles o interferir el acceso de la persona en silla de ruedas, ni llevar rieles montados sobre el borde de las tinas.

Los pisos serán antideslizantes.

Duchas

Las duchas tendrán dimensiones mínimas de 90cm x 90cm y estarán encajonadas entre tres paredes, tal como se muestra en el Gráfico 6. En todo caso deberá existir un espacio libre adyacente de, por lo menos, 1.50 m. por 1.50 m. que permita la aproximación de una persona en silla de ruedas.

Las duchas deberán tener un asiento rebatible o re- movible de 45cm de profundidad por 50 cm. de ancho, como mínimo, con una altura entre 45 cm. y 50 cm., en la pared opuesta a la de la grifería, como se indica en el Gráfico 6.

La grifería y las barras de apoyo se ubicarán según el mismo gráfico.

Las duchas no llevarán sardineles. Entre el piso del cubículo de la ducha y el piso adyacente podrá existir un chaflán de 13mm. de altura como máximo.

Accesorios

Los toalleros, jaboneras, papeleras y secadores de mano deberán colocarse a una altura entre 50 cm. y 1m.

Las barras de apoyo, en general, deberán ser anti- deslizantes, tener un diámetro exterior entre 3cm y 4cm., y estar separadas de la pared por una distancia entre 3.5cm y 4cm. Deberán anclarse adecuadamente y soportar una carga de 120k. Sus dispositivos de montaje deberán ser firmes y estables, e impedir la rotación de las barras dentro de ellos.

Los asientos y pisos de las tinas y duchas deberán ser antideslizantes y soportar una carga de 120k.

Las barras de apoyo, asientos y cualquier otro accesorio, así como la superficie de las paredes adyacentes, deberán estar libres de elementos abrasivos y/o filosos.

Se colocarán ganchos de 12cm de longitud para col- gar muletas, a 1.60m de altura, en ambos lados de los lavatorios y urinarios, así como en los cubículos de inodo- ros y en las paredes adyacentes a las tinas y duchas.

Los espejos se instalarán en la parte superior de los lavatorios a una altura no mayor de 1m del piso y con una inclinación de 10°. No se permitirá la colocación de espejos en otros lugares.

Artículo 16.- Los estacionamientos de uso público deberán cumplir las siguientes condiciones:

Se reservará espacios de estacionamiento para los vehículos que transportan o son conducidos por personas con discapacidad, en proporción a la cantidad total de espacios dentro del predio, de acuerdo con el siguiente cuadro:

NÚMERO TOTAL DE ESTACIONAMIENTOS - ESTACIONAMIENTOS

De 0 a 5 estacionamientos ninguno

De 6 a 20 estacionamientos 01

De 21 a 50 estacionamientos 02

De 51 a 400 estacionamientos 02 por cada 50

Más de 400 estacionamientos 16 más 1 por cada 100 adicionales

Los estacionamientos accesibles se ubicarán lo más cerca que sea posible a algún ingreso accesible a la edificación, de preferencia en el mismo nivel que éste; debiendo acondicionarse una ruta accesible entre dichos espacios e ingreso. De desarrollarse la ruta accesible al frente de espacios de estacionamiento, se deberá prever la colocación de topes para las llantas, con el fin de que los vehículos, al estacionarse, no invadan esa ruta.

Las dimensiones mínimas de los espacios de estacionamiento accesibles, serán de 3.80 m x 5.00 m.

Los espacios de estacionamiento accesibles estarán identificados mediante avisos individuales en el piso y, además, un aviso adicional soportado por poste o colgado, según sea el caso, que permita identificar, a distancia, la zona de estacionamientos accesibles.

CAPÍTULO III

CONDICIONES ESPECIALES SEGÚN CADA TIPO DE EDIFICACIÓN DE ACCESO PÚBLICO

Artículo 17.- Las edificaciones para comercio y oficinas deberán cumplir con los siguientes requisitos adicionales:

Donde existan probadores de ropa, por lo menos uno deberá cumplir con las condiciones de accesibilidad, para lo cual el vano de acceso deberá tener un ancho mínimo de 0.90m, sus dimensiones mínimas deberán considerar un espacio libre de 1.50 m de radio y estará provista de una banca de 0.65 m x 1.25 m, que podrá ser rebatible, a una altura de 0.50 m del nivel del piso, fijada a la pared.

En los restaurantes y cafeterías con capacidad para más de 100 personas, deberán proveerse un 5% de espacios accesibles para personas con discapacidad, en las mismas condiciones que los demás espacios.

En las edificaciones que requieran tres o más aparatos sanitarios al menos uno deberá ser accesible a personas con discapacidad.

Artículo 18.- Las edificaciones para recreación y deportes deberán cumplir con los siguientes requisitos adicionales:

En las salas con asientos fijos al piso se deberá disponer de espacios para personas en sillas de ruedas, a razón de 1 por los primeros 50 asientos, y el 1% del número total, a partir de 51. Las fracciones se redondean al entero más cercano.

El espacio mínimo para un espectador en silla de ruedas será de 0.90 m de ancho y de 1.20mts de profundidad. Los espacios para sillas de ruedas deberán ser accesibles.

CAPÍTULO V SEÑALIZACIÓN

Artículo 23.- En los casos que se requieran señales de acceso y avisos, se deberá cumplir lo siguiente:

Los avisos contendrán las señales de acceso y sus respectivas leyendas debajo de los mismos. La información de pisos, accesos, nombres de ambientes en salas de espera, pasajes y ascensores, deberá estar indicada además en escritura Braille.

Las señales de acceso, en los avisos adosados a paredes, serán de 15cm x 15cm como mínimo. Estos avisos se instalarán a una altura de 1.40m medida a su borde superior.

Los avisos soportados por postes o colgados tendrán, como mínimo, 40cm de ancho y 60cm de altura, y se instalarán a una altura de 2.00 m medida a su borde inferior.

Las señales de acceso ubicadas al centro de los espacios de estacionamiento vehicular accesibles, serán de 1.60m x 1.60m.

LOS DISEÑOS QUE APARECEN EN LOS GRÁFICOS NO SON LIMITATIVOS, SOLO SON EJEMPLOS DE LA APLICACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES DE LA NORMA.

NORMA A.130

REQUISITOS DE SEGURIDAD GENERALIDADES

Artículo 1.- Las edificaciones, de acuerdo con su uso y número de ocupantes, deben cumplir con los requisitos de seguridad y prevención de siniestros que tienen como objetivo salvaguardar las vidas humanas y preservar el patrimonio y la continuidad de la edificación.

CAPITULO I SISTEMAS DE EVACUACIÓN

Artículo 2.- El presente capítulo desarrollará todos los conceptos y cálculos necesarios para asegurar un adecuado sistema de evacuación dependiendo del tipo y uso de la edificación. Estos son requisitos mínimos que deberán ser aplicados a las edificaciones.

Artículo 3.- Todas las edificaciones tienen una determinada cantidad de personas en función al uso, la cantidad y forma de mobiliario y/o el área de uso disponible para personas. Cualquier edificación puede tener distintos usos y por lo tanto variar la cantidad de personas y el riesgo en la misma edificación siempre y cuando estos usos estén permitidos en la zonificación establecida en el Plan Urbano.

El cálculo de ocupantes de una edificación se hará según lo establecido para cada tipo en las normas específicas A.020, A.030, A.040, A.050, A.060, A.070, A.080, A.090, A.100 y A.110.

En los tipos de locales en donde se ubique mobiliario específico para la actividad a la cual sirve, como butacas, mesas, maquinaria (cines, teatros, estadios, restaurantes, hoteles, industrias), deberá considerarse una persona por cada unidad de mobiliario.

La comprobación del cálculo del número de ocupantes (densidad), deberá estar basada en información estadística para cada uso de la edificación, por lo que los propietarios podrán demostrar aforos diferentes a los calculados según los estándares establecidos en este reglamento.

El Ministerio de Vivienda en coordinación con las Municipalidades y las Instituciones interesadas efectuarán los estudios que permitan confirmar las densidades establecidas para cada uso.

Artículo 4.- Sin importar el tipo de metodología utilizada para calcular la cantidad de personas en todas las áreas de una edificación, para efectos de cálculo de cantidad de personas debe utilizarse la sumatoria de todas las personas (evacuantes). Cuando exista una misma área que tenga distintos usos deberá utilizarse para efectos de cálculo, siempre el de mayor densidad de ocupación.

Ninguna edificación puede albergar mayor cantidad de gente a la establecida en el aforo calculado.

SUB-CAPITULO I PUERTAS DE EVACUACIÓN

Artículo 5.- Las salidas de emergencia deberán contar con puertas de evacuación de apertura desde el interior accionadas por simple empuje. En los casos que, por razones de protección de los bienes, las puertas de evacuación deban contar con cerraduras con llave, estas deberán tener un letrero iluminado y señalizado que indique

«Esta puerta deberá permanecer sin llave durante las horas de trabajo».

Artículo 6.- Las puertas de evacuación pueden o no ser de tipo cortafuego, dependiendo su ubicación dentro del sistema de evacuación. El giro de las puertas debe ser siempre en dirección del flujo de los evacuantes, siempre y cuando el ambiente tenga más de 50 personas.

Artículo 13.- En los pasajes de circulación, escaleras integradas, escaleras de evacuación, accesos de uso general y salidas de evacuación, no deberá existir ninguna obstrucción que dificulte el paso de las personas, debiendo permanecer libres de obstáculos.

Artículo 16.- Las rampas serán consideradas como medios de evacuación siempre y cuando la pendiente no sea mayor a 12%. Deberán tener pisos antideslizantes y barandas de iguales características que las escaleras de evacuación.

SUB-CAPITULO III

CALCULO DE CAPACIDAD DE MEDIOS DE EVACUACIÓN

Artículo 23.- En todos los casos las escaleras de evacuación no podrán tener un ancho menor a 1.20 m.

Cuando se requieran escaleras de mayor ancho deberá instalarse una baranda por cada dos módulos de 0,60

m. El número mínimo de escalera que requiere una edificación se establece en la Norma A.010 del presente Reglamento Nacional de Edificaciones.

Artículo 28.- Para centros comerciales o complejos comerciales, mercados techados, salas de espectáculos al interior de los mismos, deberán considerarse los siguientes criterios de evacuación:

Las tiendas por departamentos, Supermercados y Sala de Espectáculos, no deben aportar evacuantes al interior del centro comercial o complejo comercial cuando no consideren un pasadizo protegido contra fuego entre la tienda por departamentos y las tiendas menores, de manera que colecte la evacuación desde la puerta de salida de la tienda por departamentos al exterior del centro comercial. Caso contrario deberán ser autónomas en su capacidad de evacuación.

Deben tener como mínimo los siguientes requerimientos de evacuación.

Número de ocupantes mayores de

500 y no más de 1000 personas No menos de 3 salidas

Número de ocupantes mayor de

1000 personas No menos de 4 salidas

Los centros comerciales, complejos comerciales, tiendas por departamento o similares no podrán evacuar más del 50% del número de ocupantes por una misma salida.

Es permitido el uso de propagandas, mostradores, puntos de ventas en los ingresos siempre y cuando, estos no invadan el ancho requerido de evacuación, que no es equivalente al ancho disponible.

Dichos elementos deberán estar convenientemente anclados con el fin de evitar que se conviertan en una obstrucción durante la evacuación.

En tiendas por departamentos, mercados techados, supermercados, con un área comercial mayor a 2800 m² por planta, deberá tener por lo menos un pasadizo de evacuación con un ancho no menor a 1.50 m.

CAPITULO II SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD

Artículo 37.- La cantidad de señales, los tamaños, deben tener una proporción lógica con el tipo de riesgo que protegen y la arquitectura de la misma. Las dimensiones de las señales deberán estar acordes con la NTP 399.010-1 y estar en función de la distancia de observación.

Artículo 38.- Los siguientes dispositivos de seguridad no son necesarios que cuenten con señales ni letreros, siempre y cuando no se encuentren ocultos, ya que de por si constituyen equipos de forma reconocida mundial- mente, y su ubicación no requiere de señalización adicional. Como son:

Extintores portátiles

Estaciones manuales de alarma de incendios

Detectores de incendio

Gabinetes de agua contra incendios

Válvulas de uso de Bomberos ubicadas en montantes

Puertas cortafuego de escaleras de evacuación

Dispositivos de alarma de incendios

NORMA TH.040

HABILITACIONES PARA USOS ESPECIALES CAPITULO I

GENERALIDADES

Artículo 1.- Constituyen Habilitaciones para Usos Especiales aquellos procesos de habilitación urbana que están destinados a la edificación de locales educativos, religiosos, de salud, institucionales, deportivos, recreacionales y campos feriales.

Artículo 2.- Las Habilitaciones para Usos Especiales, de acuerdo a su finalidad, podrán llevarse a cabo sobre terrenos ubicados en sectores de Expansión Urbana o que constituyan islas rústicas, con sujeción a los parámetros establecidos en el Cuadro Resumen de Zonificación y las disposiciones del Plan de Desarrollo Urbano.

ANEXO 2

Como guía principal cabe resaltar que la cultura es uno de los elementos fundamentales que hacen parte de una región, los cuales aportan con una variedad de actividades y dinámicas que realizan acordes a una población determinada. Esto hace que la cultura se convierta y se caracterice por sus respectivas cualidades dependiendo de la región en donde se ubique.

El Distrito de Punchana se ha caracterizado por la gran variedad cultural que posee tanto en elementos religiosos, monumentos de tipo artístico, arquitectónicos, entre otros, también las artesanías, festividades, variedades gastronómicas. Fomentando el turismo y abriendo espacios hacia el mejoramiento económico del distrito, aprovechando cada uno de los bienes que se ofrecen desde el municipio, en conjunto con el gobierno regional.

El desarrollo económico de las ciudades siempre está ligado al comercio, turismo y recreación, actividades que se realiza con los equipamientos necesarios para su adecuado desarrollo. La Amazonia es una región olvidada a través de la historia, donde impulsar el desarrollo gastronómico, turístico y cultural es una necesidad, buscando así el reconocimiento de nuestra cultura gastronómica a Perú y al mundo.



GRAFICO 8. Variedad de Carnes, Punchana. Fuente. Alamy

Uno de los elementos a rescatar que hacen parte de la cultura es la gastronomía amazónica, la cual a pesar de su amplia envergadura no ha sido totalmente explotada por la población que mirándose desde lo socioeconómico existen grandes producciones de cada uno de los ingredientes que los componen, como son las producciones agrícolas y pecuarias.

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno (José Fernández, 1988, p.m.)

Fortalecer la cultura de un distrito, es muy importante por los antecedentes que tiene, la cultura que existe y las enseñanzas que nos brindan. Y citando a la decana Arq. Gabriela P. Vildosola Ampuero del Colegio de Arquitectos Región Loreto podemos denotar algo importante sobre la cultura:

“Como ciudadanos, como autoridades, como Arquitectos, como ingenieros como historiadores, sociólogos, desde la academia, las universidades, etc. Debemos asumir el reto, desafío de construir cultura y transformar la realidad y la arquitectura es una herramienta para ello.” (Gabriela Vildosola, 2016, p.N)



GRAFICO 9. Platillos Asados. Fuente. Iquitos Travel Guide

Por todo lo anterior mencionado, el diseño de un CENTRO GASTRONÓMICO, donde los pobladores con vocación por las artes culinarias puedan desarrollar y fortalecer la formación aprendida empíricamente y en los talleres de formación básica.

Logrando alcanzar el pleno desarrollo humano, social y económico, mediante el diseño de espacios culturales, recreativos, de difusión, promoción y ventas, de esta manera fortalecer la educación, esparcimiento, valía de la producción amazónica y sobre todo su identidad gastronómica cultural.

Cabe mencionar que el Centro Gastronómico traerá muchos beneficios, ya sea urbanísticamente, ambiental, económico, social y cultural.



GRAFICO 10. Productos Amazónicos. Fuente. Perú Tops Tour.

ANEXO 3 – GUÍA INTERNACIONAL

Internacional:

'Domus Sent Sovi' es un centro gastronómico ubicado en una antigua fábrica de corcho, que anteriormente fue la escuela del pueblo, situado en Hostalric.

La planta se desarrolla en tres pisos diferentes, ocupando unos 900 metros cuadrados. Utilizando la base de los productos indígenas como patrimonio culinario catalán, se hace una planta diversa que da forma al centro gastronómico.

El objetivo del centro es explicar cada producto, haciendo hincapié en la importancia de su calidad, su singularidad, su origen, y a lo largo de estos productos, ser capaz de descubrir el territorio en el que crecen. El objetivo fue diseñar un espacio que permita mirar, tomar y también degustar toda la variedad de productos.

La configuración del edificio (dividido en tres plantas) y la variedad del programa (auditorio, tienda de exhibición, talleres, restaurante ...) guían al arquitecto a proponer un tipo de arquitectura que, así como puede resolver las funciones de la planta, también unifica los espacios y ofrece un ambiente singular en el centro. (MBS Estudi – taller, 2013, p.N)



GRAFICO 11. Centro gastronómico Domus Sent Sovi. Fuente. Archdaily

Diferentes espacios inspirados en la naturaleza han sido diseñados utilizando formas orgánicas y dinámicas, y el hierro como material principal. Estos espacios no sólo resuelven las diferentes funciones requeridas, sino también generan paisajes abstractos que podemos reconocer en muchos lugares alrededor de nuestro medio ambiente.

El nivel principal (entrada) acoge la exposición de la tienda, la sala de audiovisuales y un espacio para talleres. El visitante (que es el artista más importante en este caso) recorre este espacio como ir a dar un paseo, donde descubre todo tipo de productos, sus orígenes y los orígenes de nuestra gastronomía.

En el nivel inferior, el silencio, la noche ... un auditorio. Un espacio de culto para desarrollar cualquier tipo de actividad relacionada con la gastronomía y su divulgación. Los asistentes podrán ver las conferencias y demostraciones en vivo o en las imágenes proyectadas. Este es un lugar para reunirse, un lugar para escuchar.

Y en el nivel superior, un espacio lúdico donde el visitante puede degustar los productos que los chefs y cocineros han preparado. También allí, se puede disfrutar de paisajes gastronómicos, los paisajes arquitectónicos del centro y también las vistas hacia el pueblo y el conjunto medieval de Hostalric que ofrece la zona de bar. (MBS Estudi – taller, 2013, p.N)



GRAFICO 12. Centro gastronómico Domus Sent Sovi. Fuente. Archdaily.

ANEXO 4 – GUÍA NACIONAL

Nacional:

Mercado 28 es el nombre de esta nueva propuesta ubicada en el distrito de Miraflores, que busca emular al Mercado de San Miguel de España, en un espacio donde se combina una agradable decoración y una variada oferta gastronómica en la que destaca no solo comida peruana, sino también española, italiana, japonesa y más. Potajes servidos en platos biodegradables de madera y cubiertos de metal, a diferencia de lo que se puede encontrar en algunas ferias gastronómicas, es lo que caracteriza a Mercado 28 (T News, 2018. p. N)

La razón por la que se usa mercado, es porque el ambiente genera un paseo o recorrido al igual que los mercados y no es catalogado como restaurant porque no hay personal encargado de la atención en mesa, hay zonas comunes, conteniendo elementos de mercado sin llegar a serlo por completo. Al ver las cocinas abiertas, al conocer, aprender, al escuchar que los dueños nos cuentan historias, en resumen, venimos a hacer mercado (MICHEL SEINER, SOCIO DEL MERCADO).

Mercado 28, es el primer mercado gastronómico del Perú, 17 puestos elegidos cuidadosamente, con sabores que van desde la comida mexicana, italianos o hawaiano, con el respaldo de reconocidas marcas y chefs peruanos, intercambio espacio con jóvenes que viven la experiencia de abrir su primer local.

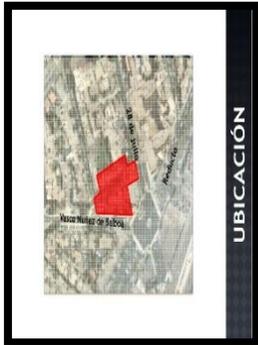
Inspirados en los éxitos de una tendencia gastronómica y empresarial que vieran en los Mercados de Chelsea Market en Nueva York, Foodhallen en Ámsterdam o San Miguel en Madrid, cuatro jóvenes emprendedores encabezan el lanzamiento de Mercado N° 28, el primer mercado gastronómico del Perú, Ubicado en el segundo piso de Balboa Strip Mall en Miraflores, una terraza de 800 m² (T News, 2018. p. N).

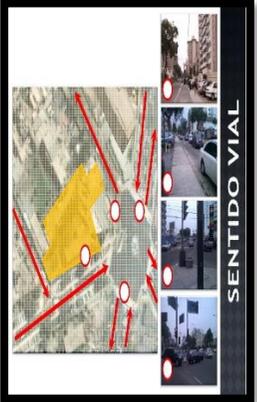


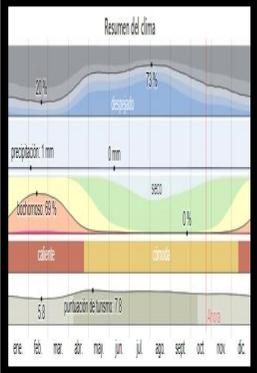
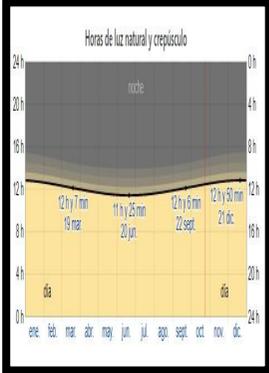
GRAFICO 13. Mercado 28 Lima – Perú. Fuente. Perú Retail.

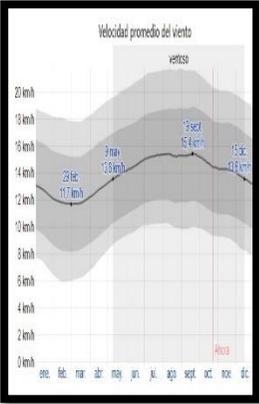
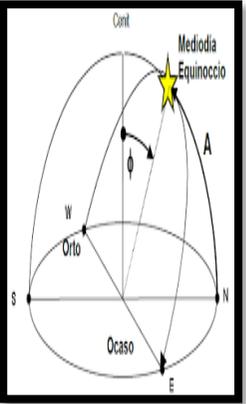
ANEXO 5 – CUADROS COMPARATIVOS

CASOS SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS				
Caso N°:	03	Mercado 28 en la ciudad de Lima - Perú, 2018.		
Datos Generales				
Ubicación:	Lima - Miraflores	Proyección:		Año: 2018
Resumen:	<p>Mercado 28 es un espacio donde se combina una agradable decoración y una variada oferta gastronómica en la que destaca no solo comida peruana, sino también española, italiana, japonesa y más. Potajes servidos en platos biodegradables de madera y cubiertos de metal, a diferencia de lo que se puede encontrar en algunas ferias gastronómicas, es lo que caracteriza a Mercado 28.</p> <p>Mercado 28, es el primer mercado gastronómico del Perú, 17 puestos elegidos cuidadosamente y un planteamiento arquitectónico encargado de dividir los espacios adecuadamente, formando áreas de venta, promoción y espacios comunes para la degustación.</p> <p>El objetivo del mercado 28, es la promoción del arte culinaria en todas sus facetas, los criterios arquitectónicos de desarrollo hacen que el funcionamiento sea agradable y entretenido.</p> <p>La razón por la que se usa mercado, es porque el ambiente genera un paseo o recorrido al igual que los mercados y no es catalogado como restaurant porque no hay personal encargado de la atención en mesa, hay zonas comunes, conteniendo elementos de mercado sin llegar a serlo por completo. Al ver las cocinas abiertas, al conocer, aprender, al escuchar que los dueños nos cuentan historias, en resumen, venimos a hacer mercado (MICHEL SEINER, SOCIO DEL MERCADO).</p>			

Análisis Contextual				Conclusiones
Emplazamiento		Morfología del Terreno		El Mercado Gastronómico 28, es un centro gastronómico cultural de fácil acceso y muy concurrido por su ubicación, utiliza la base de productos nacionales e internacionales y sus grandes variantes. Diferentes espacios inspirados en la búsqueda del confort y en cubrir todas las necesidades de los usuarios, han sido diseñados utilizando formas dinámicas.
Descripción:	Gráfico:	Descripción:	Gráfico:	
<p>Para la elección del terreno se tuvo que realizar el análisis del contexto del casco urbano, por ello se eligió que la ubicación del mercado 28 se encuentre en el mall balboa Strip distrito de Miraflores, Lima - Perú, siendo un buen recurso para la integración con el turismo.</p>		<p>La ubicación del terreno donde se encuentra el mercado 28, cuenta con curvas de niveles muy bajas.</p>		

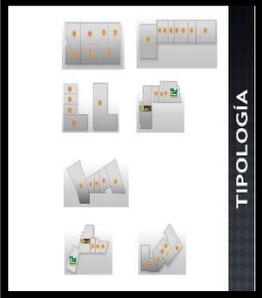
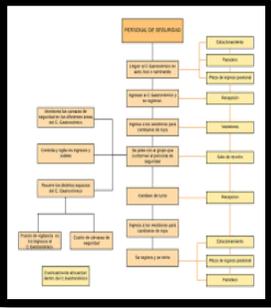
Análisis Vial		Relación con el Entorno		Aportes
<p>Descripción:</p> <p>El Mercado 28 consta de fácil accesibilidad por la conexión con el casco urbano, generando el rápido traslado de los turistas hacia otros atractivos turísticos de la ciudad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avenida Vasco Núñez de Balboa. • Avenida 28 de Julio. • Calle Manco Cápac 	<p>Gráfico:</p> 	<p>Descripción:</p> <p>El Mercado Gastronómico 28 se encuentra dentro del casco urbano, dando frente a la avenida principal Vasco Núñez de Balboa y los laterales con av. 28 de Julio por la derecha y ca. Manco Cápac por la izquierda.</p> <p>La ubicación del terreno se debe al gran aprovechamiento turístico, con el que cuenta la zona, ya que el objetivo es resaltar nuestra gastronomía al igual que valorar la de otros países.</p>	<p>Gráfico:</p> 	

Análisis Bioclimático		Conclusiones	
Clima		Asoleamiento	
<p>Descripción:</p> <p>El distrito de Miraflores, al igual que En todo Lima, los veranos son caliente, bochornosos, áridos y nublados y los inviernos son largos, frescos, secos, ventosos y mayormente despejados. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 15 °C a 27 °C y rara vez baja a menos de 14 °C o sube a más de 29 °C.</p>	<p>Gráfico:</p>  <p>Resumen del clima</p> <p>humedad: 20% / 70%</p> <p>precipitación: 1mm / 0mm</p> <p>bochornosos: 60% / 0%</p> <p>caliente / cálido / helado</p> <p>horas de luz natural: 7.8</p> <p>ene. feb. mar. abr. may. jun. jul. ago. sept. oct. nov. dic.</p>	<p>Descripción:</p> <p>La duración del día en Lima no varía considerablemente durante el año, solamente varía 50 minutos de las 12 horas en todo el año. En 2020, el día más corto es el 20 de junio, con 11 horas y 25 minutos de luz natural; el día más largo es el 21 de diciembre, con 12 horas y 50 minutos de luz natural.</p> <p>La salida del sol más temprana es a las 5:32 el 18 de noviembre, y la salida del sol más tardía es 57 minutos más tarde a las 6:29 el 11 de julio. La puesta del sol más temprana es a las 17:49 el 30 de mayo, y la puesta del sol más tardía es 51 minutos más tarde a las 18:40 el 25 de enero.</p>	<p>Gráfico:</p>  <p>Horas de luz natural y crepúsculo</p> <p>noche</p> <p>12h y 7 min / 19 mar / 11h y 25 min / 20 jun / 12h y 6 min / 21 sept / 12h y 50 min / 21 dic</p> <p>24h / 20h / 16h / 12h / 8h / 4h / 0h</p> <p>0h / 4h / 8h / 12h / 16h / 20h / 24h</p> <p>ene. feb. mar. abr. may. jun. jul. ago. sept. oct. nov. dic.</p>

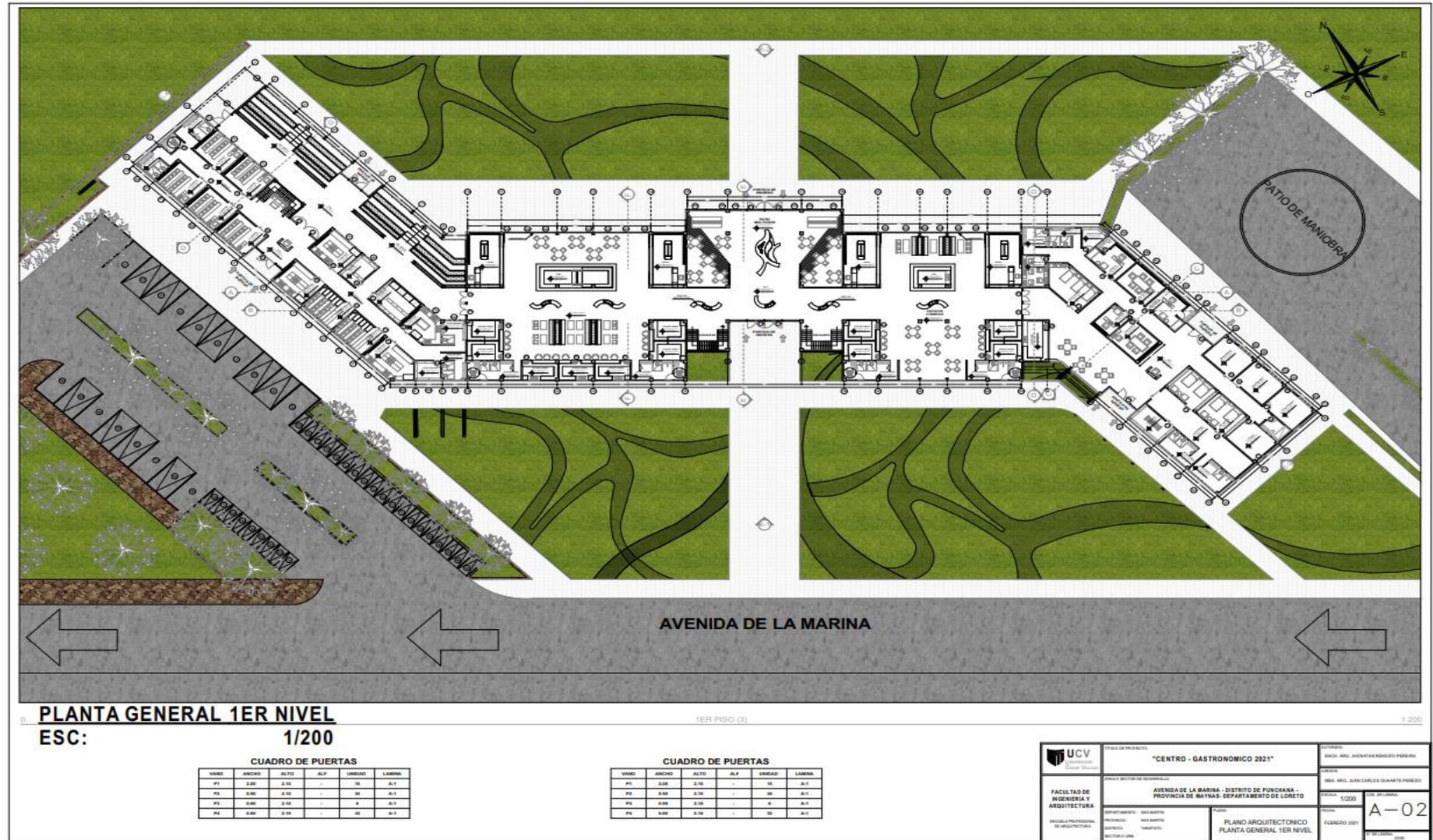
Vientos		Orientación	Gráfico:	Aportes
<p>Descripción:</p> <p>La velocidad promedio del viento por hora en Lima tiene variaciones estacionales leves en el transcurso del año.</p> <p>La parte más ventosa del año dura 7,2 meses, del 9 de mayo al 15 de diciembre, con velocidades promedio del viento de más de 13,6 kilómetros por hora. El día más ventoso del año en el 19 de septiembre, con una velocidad promedio del viento de 15,4 kilómetros por hora.</p> <p>El tiempo más calmado del año dura 4,8 meses, del 15 de diciembre al 9 de mayo.</p>	<p>Gráfico:</p> 	<p>Descripción:</p> <p>En el recorrido anual del sol en Lima se define con sol desde el Norte (durante siete meses) y Sur (durante cinco meses), es importante analizar esta situación del movimiento aparente del sol para poder estudiar la incidencia solar en las edificaciones y observar si está bien aprovechada para climatizar la arquitectura</p>	<p>Gráfico:</p> 	

Análisis Formal		Conclusiones		
Ideograma formal	Principios formales			
<p>Descripción:</p> <p>El mercado gastronómico 28 cuenta con una idea matriz o trama lineal, para brindar un fácil acceso a todas las áreas con la que cuenta y de la misma manera un fácil y rápido desenvolvimiento, formando así dos áreas netas para la degustación y un recorrido agradable.</p>	<p>Gráfico:</p> 	<p>Descripción:</p> <p>El diseño del mercado Gastronómico 28 se adapta adecuadamente al espacio y a la zona donde se desarrolla generando ambientes cálidos y agradables al turismo, asimismo se adapta a la iluminación y ventilación, gracias a los techos altos, zonas abiertas y cubiertas acristaladas con las que cuenta.</p> <p>Se tuvo consideración las condiciones climatológicas de la zona por ello, se empleó el uso de techos a dos aguas, en ciertas zonas, brindando protección al área de ventas.</p>	<p>Gráfico:</p> 	

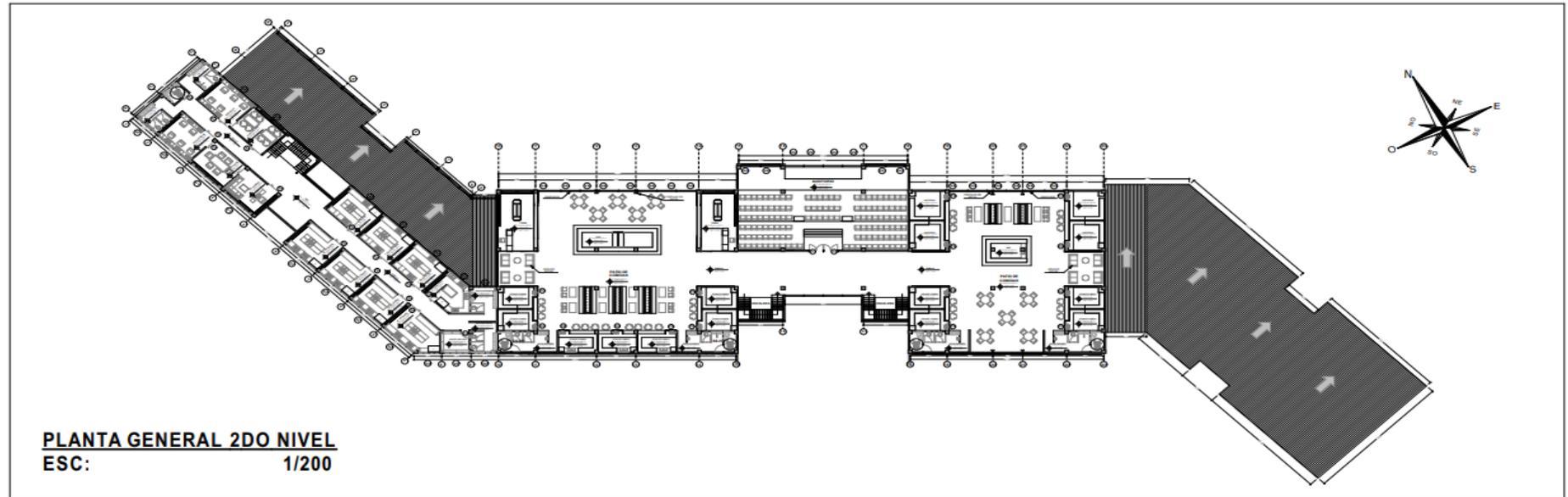
Características de la forma		Materiales		Aportes
<p>Descripción:</p> <p>El proyecto se encuentra ubicado dentro y formando parte del casco urbano, teniendo como elemento principal la zona muy concurrida y llena de historia en la que se encuentra.</p> <p>Busca como finalidad dar a conocer al mundo la variedad gastronómica a nivel internacional, pero sobre todo y como punto primario resaltar nuestra gastronomía al mundo.</p>	<p>Gráfico:</p> 	<p>Descripción:</p> <p>La gran variedad de materiales con la que cuenta el mercado gastronómico 28 son:</p> <p>Cemento y ladrillo para reforzar las paredes.</p> <p>Estructuras metálicas para la cubierta.</p> <p>Se utiliza el vidrio en las teatinas para lograr una buena iluminación.</p> <p>Revestimiento en madera.</p> <p>Acabados en porcelanato.</p> <p>Envoltentes y acabados en madera.</p> <p>Y los distintos materiales y acabados dependiendo de la variedad gastronómica y los diferentes puestos de comida.</p>	<p>Gráfico:</p> 	

Análisis funcional		Conclusiones	
Zonificación	Organigramas		
<p>Descripción:</p> <p>La zonificación del mercado gastronómico 28, cuenta con 4 zonas tales como:</p> <p>Zona de ventas al personal de visita. Divididas en áreas de pastelería, marisco, parrillas, bares, entre otros</p> <p>zona social, para la degustación de alimentos.</p> <p>Zona administrativa.</p> <p>zona de servicios complementarios.</p>	<p>Gráfico:</p> 	<p>Descripción:</p> <p>En el esquema se identifica las 4 zonas existentes y encargadas de la distribución del mercado gastronómico tales como:</p> <p>Zona gastronómica, social, administrativa y la de servicios</p> <p>Zonas las cuales se puede apreciar la conexión entre ellas y de la misma forma el funcionamiento sencillo pero adecuado.</p>	<p>Gráfico:</p> 

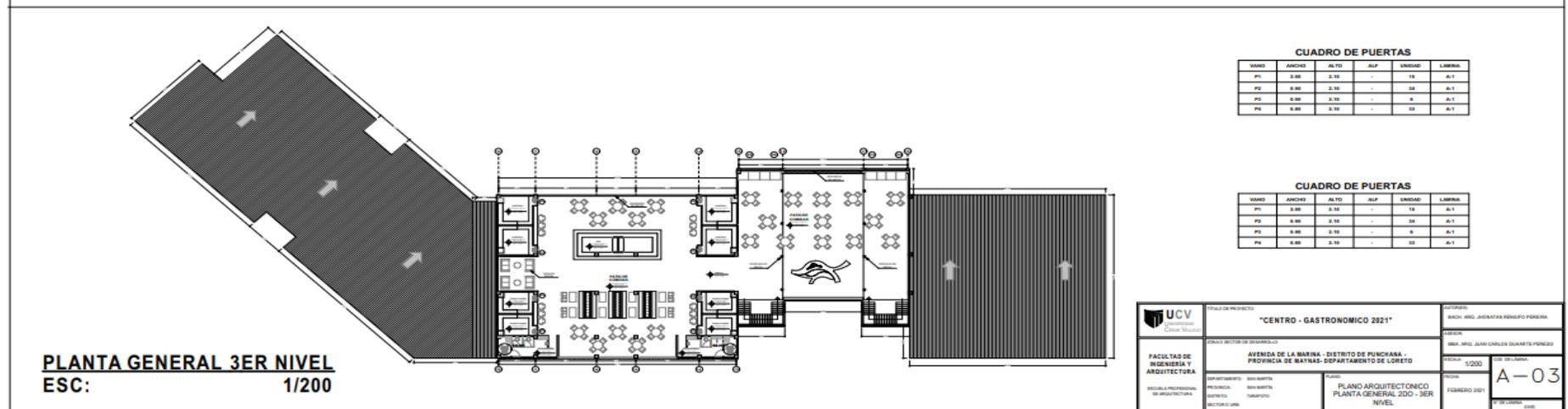
ANEXOS 6 – PLANTA ARQUITECTÓNICA 1ER NIVEL



ANEXOS 7 – PLANTA ARQUITECTÓNICA 2DO Y 3ER NIVEL



PLANTA GENERAL 2DO NIVEL
ESC: 1/200



PLANTA GENERAL 3ER NIVEL
ESC: 1/200

CUADRO DE PUERTAS

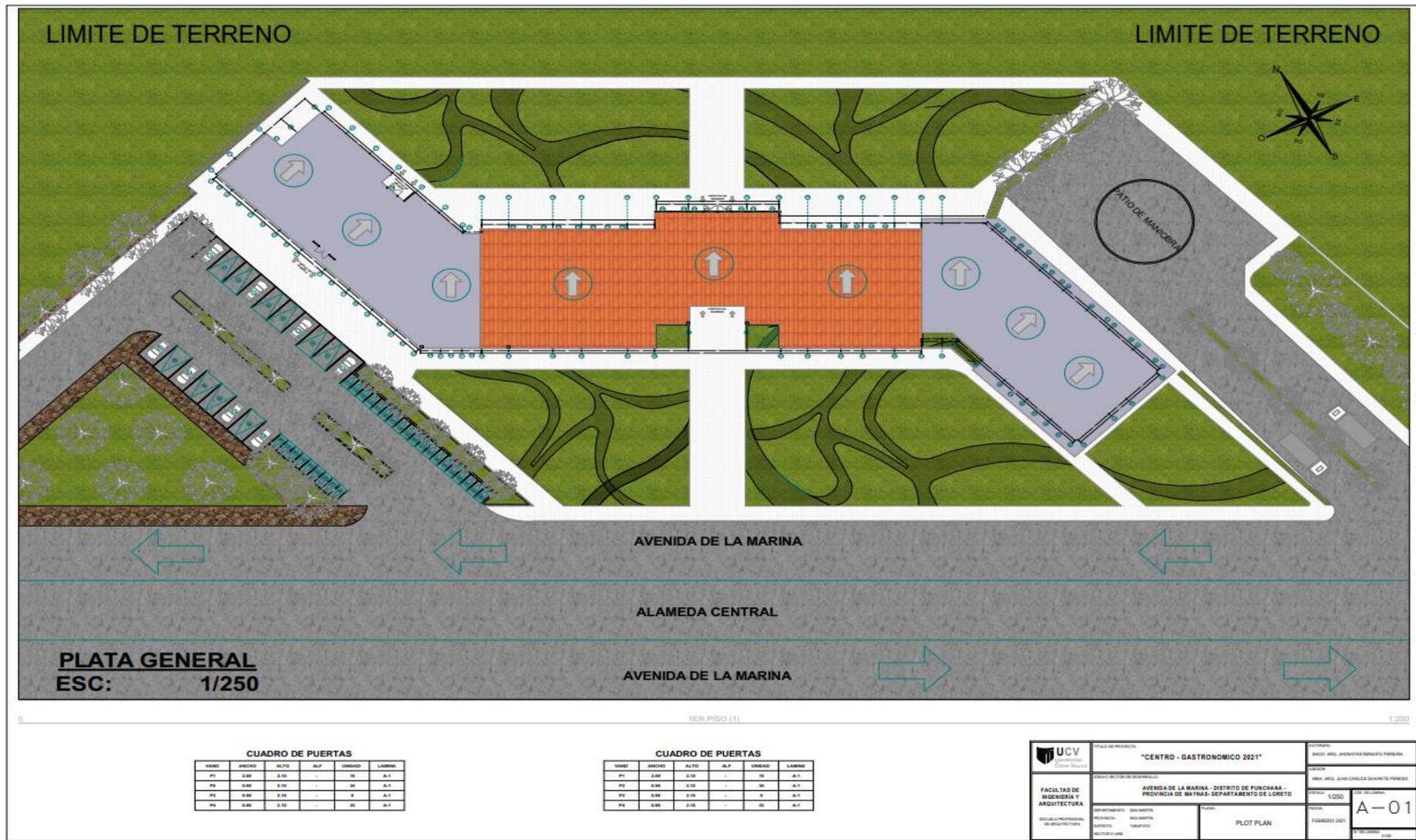
VARIO	ANCHO	ALTO	ALF.	UNIDAD	LÁMINA
P1	0.80	2.10	-	18	A-1
P2	0.80	2.10	-	24	A-1
P3	0.80	2.10	-	8	A-1
P4	0.80	2.10	-	22	A-1

CUADRO DE PUERTAS

VARIO	ANCHO	ALTO	ALF.	UNIDAD	LÁMINA
P1	0.80	2.10	-	18	A-1
P2	0.80	2.10	-	24	A-1
P3	0.80	2.10	-	8	A-1
P4	0.80	2.10	-	22	A-1

<p>UNIVERSIDAD CAYMA</p>	<p>TÍTULO DEL PROYECTO: "CENTRO - GASTRONÓMICO 2021"</p>	<p>AUTORIA: ING. MSc. JACINTA RIVERA PÉREZ</p>
	<p>FECHA DEL PROYECTO: AVENIDA DE LA MARINA - DISTRITO DE PUNCHANA - PROVINCIA DE MAYNAS - DEPARTAMENTO DE LORETO</p>	<p>REVISOR: ING. MSc. JUAN CARLOS SUAREZ PÉREZ</p>
<p>FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA</p>	<p>DEPARTAMENTO: INGENIERÍA</p>	<p>FECHA: 1/2020</p>
<p>ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA</p>	<p>PROFESOR: INGENIERÍA</p>	<p>PLANO: PLANO ARQUITECTÓNICO PLANTA GENERAL 2DO - 3ER NIVEL</p>
<p>FECHA: FEBRERO 2021</p>	<p>FECHA: FEBRERO 2021</p>	<p>HOJA: A-03</p>

ANEXOS 8 – PLANO DE CUBIERTAS



ANEXOS 9 – DETALLES DE MOBILIARIOS

VISTA EN PLANTA

VISTA FRONTAL

VISTA EN LATERAL

DETALLE BANCAS
ESC: 1/25

VISTA EN PLANTA

VISTA FRONTAL

VISTA EN LATERAL

DETALLE ESCRITORIO
ESC: 1/25

VISTA EN PLANTA

VISTA FRONTAL

VISTA EN LATERAL

DETALLE ESCRITORIO DE RECEPCION
ESC: 1/25

<p>UNIVERSIDAD César Vallejo</p>	TÍTULO DE PROYECTO	AUTORES
	"CENTRO - GASTRONOMICO 2021"	BACH. ARIADNA RENGIFO PERERA
<p>FACULTAD DE INGENIERIA Y ARQUITECTURA</p> <p>ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	UBICACION DEL PROYECTO	PROFESOR
	AVENIDA DE LA MARINA - DISTRITO DE PUNTAHERA - PROVINCIA DE MATIAS - DEPARTAMENTO DE LORETO	MBA. ARI. JUAN CARLOS DUMAYE PEREZ
DEPARTAMENTO: ARQUITECTURA	PUNTO:	PROYECTO
PROYECTO: MOBILIARIOS	DETALLE ARQUITECTONICOS	FECHA: FEBRERO 2021
AUTOR: ARIADNA RENGIFO PERERA	PROYECTO: MOBILIARIOS	FECHA: FEBRERO 2021
AUTOR: ARIADNA RENGIFO PERERA	PROYECTO: MOBILIARIOS	FECHA: FEBRERO 2021
AUTOR: ARIADNA RENGIFO PERERA	PROYECTO: MOBILIARIOS	FECHA: FEBRERO 2021

ANEXOS 10 – DETALLES DE MOBILIARIOS

