



**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
PROGRAMA ACADÉMICO DE ARQUITECTURA**

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

**“MERCADO GASTRONÓMICO AMAZÓNICO EN LA
CIUDAD DE IQUITOS, 2023”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
ARQUITECTO**

AUTOR

Bach. Arq. GREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO

ASESOR

ARQ. ALEJANDRO ADRIANZEN ARBULÚ

IQUITOS – PERÚ

2023

DEDICATORIA

A Dios, por permitirme estar en esta vida con un propósito y darme las fuerzas necesarias para seguir y cumplir todas mis metas.

A mis padres que, con su apoyo incondicional, amor, sacrificio y comprensión me han ayudado a culminar este viaje, enseñándome a no decaer y siempre motivándome a ser mejor persona en todas las áreas de mi vida, a ustedes les debo todo.

Bach. Arq Gregorio Heredia Escobedo

AGRADECIMIENTO

A mis padres por todo su amor y entrega, ejemplo de superación y trabajo, que me enseñaron que, trabajando arduamente, manteniendo mis valores y principios, para lograr cada una de mis metas.

A mi asesor por instruirme en todo este proceso de cumplir una de mis metas y culminar exitosamente este trabajo.

Bach. Arq Gregorio Heredia Escobedo

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

Con Resolución Decanal N° 065-2023-UCP-FAU del 19 de junio de 2023, la FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO DE LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ - UCP designa como Jurado Evaluador de la sustentación del Trabajo de Suficiencia Profesional a los señores:

- | | |
|--|------------|
| ▪ Arq. Jorge Luis Tapullima Flores Mg. | Presidente |
| ▪ Arq. Filomena Bedoya Castillo | Miembro |
| ▪ Arq. Sandra Otilia Vela Alves Milho | Miembro |

Como Asesor: **Arq. Alejandro Javier Adrianzén Arbulú**

En la ciudad de Iquitos, siendo las 11:00 horas del día 22 de junio de 2023, en las instalaciones de la UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ, se constituyó el Jurado para escuchar la sustentación y defensa del Trabajo de Suficiencia Profesional: "**MERCADO GASTRONÓMICO AMAZÓNICO EN LA CIUDAD DE IQUITOS, 2023**" presentado por el Bachiller:

HEREDIA ESCOBEDO GREGORIO EDGARDO

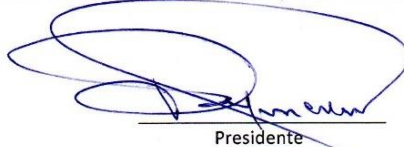
Como requisito para optar el título profesional de: **ARQUITECTO**

Luego de escuchar la sustentación y formuladas las preguntas las que fueron:..... *absueltas*

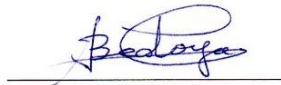
El Jurado después de la deliberación en privado llegó a la siguiente conclusión:

La sustentación es:..... *aprobado por unanimidad*

En fe de lo cual los miembros del Jurado firman la presente Acta:



Presidente



Miembro



Miembro

CALIFICACIÓN: Aprobado (a) Excelencia : 19 – 20
 Aprobado (a) Unanimidad : 16 – 18
 Aprobado (a) Mayoría : 13 – 15
 Desaprobado (a) : 12 – 00

Contáctanos: **Iquitos – Perú**
 065 - 26 1088 / 065 - 26 2240
 Av. Abelardo Quiñones Km. 2.5

Universidad Científica del Perú
www.ucp.edu.pe



“Año de la Unidad, la paz y el desarrollo”

**CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN
DE LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ - UCP**

El presidente del Comité de Ética de la Universidad Científica del Perú - UCP

Hace constar que:

El Trabajo de Suficiencia Profesional titulado:

**“MERCADO GASTRONÓMICO AMAZÓNICO EN LA CIUDAD DE
IQUITOS, 2023”**

Del alumno: **GREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO**, de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, pasó satisfactoriamente la revisión por el Software Antiplagio, con un porcentaje de **13% de plagio**.

Se expide la presente, a solicitud de la parte interesada para los fines que estime conveniente.

San Juan, 14 de Marzo del 2023.

Dr. César J. Ramal Asayag
Presidente del Comité de Ética – UCP

CJRA/ri-a
108-2023



Av. Abelardo Quiñones Km. 2.5



(065) 261088











www.ucp.edu.pe

Document Information

Analyzed document	UCP_ArquitecturaYUrbanismo_2023_TSP_GregorioHeredia_V1.pdf (D161048728)
Submitted	3/14/2023 8:21:00 PM
Submitted by	Comisión Antiplagio
Submitter email	revision.antiplagio@ucp.edu.pe
Similarity	13%
Analysis address	revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com

Sources included in the report

SA	Universidad Científica del Perú / UCP_Arquitectura_2020_TSP_MariaMelendez_VivivanaSaucedo_V1.pdf Document UCP_Arquitectura_2020_TSP_MariaMelendez_VivivanaSaucedo_V1.pdf (D110245456) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe Receiver: revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com		18
SA	Universidad Científica del Perú / UCP_arquitecturayurbanismo_2022_Tesis_MichellePérez_GonzaloRamirez_V1.pdf Document UCP_arquitecturayurbanismo_2022_Tesis_MichellePérez_GonzaloRamirez_V1.pdf (D141756516) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe Receiver: revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com		1
W	URL: https://www.iperu.org/distrito-de-belen-provincia-de-maynas Fetched: 3/14/2023 8:22:00 PM		2
SA	Universidad Científica del Perú / UCP_ARQ_2020_T_JHOMIRAQUIROZ_V1.pdf Document UCP_ARQ_2020_T_JHOMIRAQUIROZ_V1.pdf (D63795796) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe Receiver: revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com		3
W	URL: https://www.miciudad.pe/wp-content/uploads/Plan-Desarrollo-Urbano-Iquitos.pdf Fetched: 3/14/2023 8:23:00 PM		2
W	URL: https://hdl.handle.net/20.500.12692/30666 Fetched: 3/14/2023 8:22:00 PM		6
SA	Universidad Científica del Perú / UCP_ARQUITECTURA_2021_TESIS_JOSÉ TORRES_VICTOR REATEGUÍ_V1.pdf Document UCP_ARQUITECTURA_2021_TESIS_JOSÉ TORRES_VICTOR REATEGUÍ_V1.pdf (D119204477) Submitted by: revision.antiplagio@ucp.edu.pe Receiver: revision.antiplagio.ucp@analysis.arkund.com		3
W	URL: https://acortar.link/OL46bW Fetched: 3/14/2023 8:23:00 PM		1

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
ACTA DE SUSTENTACIÓN	iv
CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DE LA TESIS	v
ÍNDICE DE CONTENIDO	vii
ÍNDICE DE FIGURAS	xi
ABSTRACT	xv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.1. Descripción del problema	2
1.2. Formulación del problema	3
1.2.1 Problema General.....	3
1.2.2. Problema Específico	4
1.3. Análisis de FODA	4
1.4. Objetivos 5	
1.4.1 Objetivos General	5
1.4.2. Objetivo Especifico.....	6
1.5. Supuesto Básico de la Investigación.....	6
CAPÍTULO II: JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	7
2.1. Alcances y limitaciones.....	9
2.1.2. De la Investigación.....	9
2.1.2. Del Proyecto	9
2.2. Diseño de la Investigación	9
2.2.1. Etapa I	10
2.2.2. Etapa II	10
2.2.3. Etapa III	10
2.3. Metodología de la Investigación.....	11
2.3.1. Forma de Consulta y Recopilaciones de la Información.....	11
2.3.2. Forma de Análisis de la Información	11
2.3.3. Forma de presentación de la información	11

CAPÍTULO III: MARCO REFERENCIAL.....	12
3.1. Antecedentes del Lugar.....	12
3.2. Antecedentes del tema y la institución.....	14
3.3. Antecedentes Sociales (Datos Estadísticos Sociales Culturales o Relacionados al Tema).....	15
CAPÍTULO IV: MARCO TEÓRICO.....	18
4.1. Antecedentes.....	18
4.1.1. Puesta en Valor del Mercado Central en la Zona Monumental de la Ciudad de Iquitos, Loreto 2021.....	18
4.1.2. Análisis del Espacio Público y Privado Del Barrio Belén Orientado a la Rehabilitación Urbana, Incorporando Condiciones de Habitabilidad y Modelos de Vivienda.....	20
4.1.3. Análisis de los Requerimientos Físico-Espaciales de Un Centro Gastronómico Para la Puesta en Valor de la Comida Típica en Tarapoto.....	21
4.2. Bases Teóricas.....	24
4.2.1. Cultura y Ciudad.....	24
4.2.2. Tipología Arquitectónica de un Mercado.....	24
4.2.3. Vías de Circulación Horizontales y Verticales.....	25
4.3. Glosario de Términos.....	26
4.3.1. Centro Gastronómico.....	26
4.3.2. Gastro-Arquitectura.....	26
4.3.3. Edificación Comercial.....	26
4.3.4. Términos Asociados a Gastronomía.....	26
4.3.5. Espacio Arquitectónico.....	28
4.3.6. Mercado.....	28
4.3.7. Patrimonio Cultural.....	28
CAPÍTULO V: MARCO NORMATIVO.....	29
5.1. Reglamento Nacional de Edificaciones.....	29
5.2. Ministerio de Salud.....	31
5.3. Sistema Nacional de Estándares de Urbanismo.....	33
5.4. Ley Orgánica de Municipalidades.....	33
5.5. Ley 27580 de Protección de Ejecución de Obras en Bienes y Centros Culturales.....	33

5.6. Plan de Desarrollo Urbano.....	34
CAPÍTULO VI: ANÁLISIS DE CASOS ANÁLOGOS	35
6.1. Mercado Gastronómico Cultural en el Distrito de Pueblo Libre.	35
6.2. Centro Gastronómico en Lurín.....	38
6.3. Regeneración Urbana de la Zona Alta y Baja del Distrito de Belén en la Ciudad de Iquitos.....	40
CAPÍTULO VII: MARCO CONTEXTUAL	42
7.1. Análisis del Lugar	42
7.1.1 La Casona de Belén.....	42
7.2. Redes de Equipamiento.....	43
7.3. Problemática Vial y de Transporte	44
7.3.1. Usuarios y Actividades.....	46
7.3.2. Mobiliario y Equipamiento Urbano.....	47
7.3.3. Problemática Ambiental	48
7.3.4. Seguridad	49
7.4. Justificación de la Elección del Terreno.	50
7.5. Características del Terreno.....	50
7.5.1. Área Perimétrica del Terreno	50
7.5.2. Entorno Urbano.....	51
7.5.3. Análisis de Accesibilidad	52
7.5.4. Topografía	52
CAPÍTULO VIII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	53
8.1. Conclusiones.....	53
8.2. Recomendaciones.....	54
CAPÍTULO IX: PROYECTO.....	55
9.1 Toma de Partido y Estrategias Proyectuales	55
9.1. Programa Arquitectónico (Cálculo Usuario, Áreas).....	57
9.2.1. Necesidades del Usuario.	57
9.2.2. Zonificación.....	61
9.2.3. Programa Arquitectónico.....	67
9.2.4. Organigrama.....	76
9.2.5. Flujograma.....	76
9.3. Memoria Descriptiva	77
9.3.1. Nombre del Proyecto Arquitectónico	77

9.3.2.	Ubicación	77
9.3.3.	Objetivo del Proyecto	78
9.3.4.	Premisas para la Propuesta	79
9.3.5.	Criterios del Diseño.....	81
9.3.6.	Propuesta Arquitectónica	82
9.3.7.	Descripción del Proyecto.....	84
9.3.8.	Memoria Descriptiva de Estructuras.....	93
9.3.9.	Memoria Descriptiva Instalaciones Eléctricas.....	94
9.3.10.	Memoria Descriptiva Instalaciones Sanitarias	95
9.4.	Gestión del Proyecto	98
9.4.1.	Análisis FODA.....	98
9.4.1.1.	Identificación de Participantes o Partes Interesadas Además del Propietario	100
9.4.2.	Público Objetivo	100
9.5.2.	Fuentes de Financiamiento	107
9.6.	Lista de Planos	108
	Lámina 1: Plano de UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	108
	CAPÍTULO X: BIBLIOGRAFÍA.....	135

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Análisis FODA, Factores internos	4
Figura 2 Análisis FODA, Factores Externos.....	5
Figura 3 Diseño de Investigación para la puesta en valor del mercado gastronómico amazónico.	10
Figura 4 Ubicación inicial del Mercado central en el mapa oficial del centro histórico de Iquitos y su área de influencia.	12
Figura 5 Mapa del Distrito de Belén.....	13
Figura 6 Imagen de la Fachada del Mercado de Belén.	14
Figura 7 Imagen del Mercado Central de Iquitos	19
Figura 8 Propuesta arquitectónica para el Mercado central.....	20
Figura 9 Plano Arquitectónico del primer nivel.....	36
Figura 10 Plano Arquitectónico del segundo nivel.	37
Figura 11 Plano Arquitectónico del segundo nivel	38
Figura 12 <i>Ingreso principal</i>	40
Figura 13 <i>Vista de Planta</i>	41
Figura 14 Vista Aérea del Centro Comercial.....	41
Figura 15 Establecimientos en el Mercado de Belén	44
Figura 16 <i>Calle 16 de Julio</i>	45
Figura 17 <i>Jr Ramírez Hurtado</i>	46
Figura 18 <i>Usuarios en el Mercado de Belén</i>	47
Figura 19 <i>Residuos en el Mercado de Belén</i>	48
Figura 20 <i>Serenazgo del Distrito de Belén</i>	49
Figura 21 Partida de diseño y estrategias proyectuales	55
Figura 22 <i>Estrategias de Diseño</i>	56
Figura 23 <i>Idea rectora</i>	57
Figura 24 <i>Usuarios permanentes</i>	59
Figura 25 <i>Usuarios frecuentes</i>	60
Figura 26 <i>Usuarios temporales</i>	60
Figura 27 <i>Primer piso</i>	63

Figura 28 <i>Segundo piso</i>	64
Figura 29 <i>Tercer piso</i>	65
Figura 30 <i>Cuarto piso</i>	66
Figura 31 <i>Organigrama</i>	76
Figura 32 <i>Flujograma</i>	76
Figura 33 Contexto de la ubicación del proyecto	77
Figura 34 Vista Isométrica del Proyecto.....	83
Figura 35 <i>Vista lateral derecho</i>	84
Figura 36 <i>Vista lateral izquierdo</i>	85
Figura 37 <i>Acceso secundario</i>	85
Figura 38 <i>Vista de la Galería Comercial</i>	87
Figura 40 <i>Acceso secundario</i>	88
Figura 39 Patio de comida (panadería y pastelería).	88
Figura 41 <i>Vista de Control y Hall de servicio</i>	89
Figura 42 <i>Biblioteca</i>	90
Figura 44 <i>Zona de lectura</i>	91
Figura 43 <i>Patio de comida (Restaurante)</i>	91
Figura 45 <i>Vista de la Conexión</i>	92
Figura 46 <i>Acceso secundario</i>	93
Figura 47 <i>Acceso secundario</i>	94
Figura 48 <i>SS. HH Varones</i>	96
Figura 49 <i>SS. HH Mujeres</i>	96

ÍNDICE DE LÁMINAS

Lámina 1: Plano de UBICACION Y LOCALIZACION.....	108
Lámina 2 Plano de Distribución arquitectónica primer piso.....	109
Lámina 3 Plano de Distribución arquitectónica segundo piso	110
Lámina 4 Plano de Distribución arquitectónica tercer piso.....	111
Lámina 5 Plano de Distribución arquitectónica cuarto piso.....	112
Lámina 6 Plano de planta de techos.....	113
Lámina 7 Plano de elevaciones	114
Lámina 8 Plano de cortes A y B.....	115
Lámina 9 Plano de cortes C y D	116
Lámina 10 Plano de cortes E, F, G, H, I y J.....	117
Lámina 11 Cortes K y L.....	118
Lámina 12 Perspectiva frontal.....	119
Lámina 13 Plano de estructuras primer y segundo piso	120
Lámina 14 Plano de estructuras tercer y cuarto piso	121
Lámina 15 Plano de estructuras techo.....	122
Lámina 16 Plano de estructuras – secciones.....	123
Lámina 17 Plano de estructuras - sección izquierda.....	124
Lámina 18 Plano de Instalaciones eléctricas primer y segundo piso	125
Lámina 19 Plano de instalaciones eléctricas tercer y cuarto piso	126
Lámina 20 Plano de instalaciones sanitarias - aguas pluviales piso 1 y 2.....	127
Lámina 21 Plano de instalaciones sanitarias - aguas pluviales piso 3 y 4.....	128
Lámina 22 Plano de instalaciones sanitarias - aguas pluviales techos..	129
Lámina 23 Plano de instalaciones sanitarias - aguas negras piso 1 y 2	130
Lámina 24 Plano de instalaciones sanitarias - aguas negras piso 3 y 4	131
Lámina 25 Plano de instalaciones sanitarias - agua fría piso 1 y 2.....	132
Lámina 26 Plano de instalaciones sanitarias - agua fría piso 3 y 4.....	133
Lámina 27 Plano de instalaciones sanitarias - agua fría planta de techos	134

RESUMEN

A nivel internacional, la gastronomía peruana tiene un reconocimiento favorable por su alta variedad, preferencia y oportunidades que genera para el sector turismo. Consecuentemente, en la región Oriental del Perú, la cual tiene una economía básicamente dependiente de turismo, se ha observado que las empresas, universidades y demás instituciones fomentan la investigación, creación y difusión de los conocimientos gastronómicos a través de eventos, exposiciones, seminarios, congresos, conferencias, etc.

En la región Loreto, principalmente en la ciudad de Iquitos, se cuenta con espacios públicos y privados que permiten articular diversas actividades amazónicas en materia gastronómica y recreativa, por lo cual en esta investigación se ha visto la necesidad de aprovechar aquellos espacios a través de la propuesta de revitalización y mejoramiento de la infraestructura de un centro gastronómico cultural del distrito de Belén.

El distrito de Belén, permite la realización de actividades de tipo cultural y turístico, por ello se estudiaron variables principales como: el contexto urbano, equipamientos, servicios públicos, el estado de preservación del medio ambiente, las actuaciones públicas municipales, y el grado de implicación social.

Finalmente se ha considerado que este proyecto, tiene una infraestructura adecuada para el desarrollo de actividades de tipo comercio y ocio, que se darán a través de restaurantes, espacios públicos, plazas, zonas comerciales, en los cuales se desarrollarán eventos que los interrelacione. Estos elementos en conjunto, como complemento del Centro, generarán un hito arquitectónico que permitirá elevar la oferta y demanda de sus productos y servicios; logrando su autofinanciamiento a largo plazo.

ABSTRACT

At an international level, Peruvian gastronomy is favorably recognized for its high variety, preference, and opportunities it generates for the tourism sector. Consequently, in the Eastern region of Peru, which has an economy basically dependent on tourism, it has been observed that companies, universities and other institutions promote research, creation and dissemination of gastronomic knowledge through events, exhibitions, seminars, congresses, conferences, etc.

In the Loreto region, mainly in the city of Iquitos, there are public and private spaces that allow the articulation of various Amazonian activities in gastronomic and recreational matters, which is why this research has seen the need to take advantage of those spaces through the proposal to revitalize and improve the infrastructure of a cultural gastronomic center in the district of Belén.

The district of Belén allows the realization of cultural and tourist activities, for this reason, main variables were studied such as: the urban context, facilities, public services, the state of preservation of the environment, municipal public actions, and the degree of social involvement.

Finally, it has been considered that this project has an adequate infrastructure for the development of commercial and leisure-type activities, which will take place through restaurants, public spaces, squares, commercial areas, in which events that interrelate them will take place. These elements together, as a complement to the Center, will generate an architectural milestone that will increase the supply and demand of its products and services; achieving its long-term self-financing.

INTRODUCCIÓN

El enfoque de este proyecto se basa especialmente en el sector gastronómico cultural de nuestra Amazonía. Para llegar a la conclusión de la elaboración de este proyecto se hizo un análisis de la realidad a la que se enfrenta las condiciones el lugar para la venta gastronómica. Se tomó en cuenta las necesidades que tienen los usuarios, la ubicación y su relación con el entorno, el posible impacto que causará. Por tal motivo con el desarrollo de este proyecto se está contribuyendo con el desarrollo social, mejora de la calidad de vida a través de la cultura, ocio, comercio y turismo como pilares del desarrollo económico.

Con el desarrollo de esta edificación se busca responder y solucionar la falta de una infraestructura adecuada para este rubro, porque dentro de ello se permitirá investigar, desarrollar y promover el desarrollo del turismo gastronómico. A demás se propone impulsar el talento de la misma población Belenina a través de eventos en fines de semanas con actividades tipo feria para degustar del arte culinario local, nacional, e internacional.

El proyecto se basa en conceptos de la arquitectura rural y sostenible, con estos 2 conceptos se pretende hacer que la edificación se identifique con la zona a través del uso de los materiales y de las óptimas condiciones que esta va a brindar. Al ser un hito importante en lo urbano, se busca recuperar la visita turística por motivos de alimentación al mercado Belén, esto se debe a que en los últimos tiempos las condiciones donde se realizan la venta de comida no están en condiciones de dar una buena calidad de servicio por la falta de una edificación de calidad donde se pueda gozar de las buenas condiciones de calidad y salubridad.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción del problema

Actualmente, el mundo globalizado e integrado está generando un acelerado crecimiento de la economía y el comercio mundial, por lo cual, muchos países con grandes patrimonios en materia cultural, han capitalizado estas oportunidades actuales a través del turismo y gastronomía, brindándole un valor económico y social a través de las diversas actividades que genera. Es por ello, que las poblaciones que viven en entornos de zonas patrimoniales deben aprovechar eficiente y sustentablemente estas oportunidades (Ministerio de Cultura, 2017).

La gastronomía a nivel mundial tiene una realidad muy dura porque atraviesa el fenómeno de la cultura alimentaria, pues la globalización en la alimentación es un proceso que va atentando contra los valores de la cocina tradicional a nivel internacional. Asimismo, en muchas ciudades patrimoniales del mundo, se vienen fortaleciendo la difusión cultural internacional a través de centros gastronómicos llenos de diversas actividades, pero principalmente respaldados por una buena infraestructura, instalaciones adecuadas y bien implementadas acorde a las nuevas tecnologías y tendencias, lo cual es responsabilidad de la propia sociedad, entidades públicas y privadas (Mucha Rojas, 2015).

Perú es un país donde un gran porcentaje de la población se encuentra relacionada directamente con la gastronomía, siendo la ciudad de Iquitos, una emblemática representante de la cultura gastronómica de la selva nacional. Sin embargo, se evidencia cierto grado de abandono y desinterés por la infraestructura para la difusión gastronómica ya que la gran parte de los mercados, presenta estructuras en estado de deterioro por la falta de un adecuado mantenimiento, por los factores climáticos, por la suciedad, por el

desgaste del material, lo cual genera situaciones de riesgo y peligro para los usuarios y turistas (Beatriz Guardia, 2020).

En el distrito de Belén, perteneciente a la provincia de Maynas, se tienen mercados y centros gastronómicos con infraestructura inadecuada donde se evidencia problemas ambientales, de seguridad, informalidad, problemas de salubridad e higiene, acumulación de desechos orgánicos, problemas de refrigeración adecuada. Es por ello que en la presente investigación se propone la construcción de un mercado gastronómico, con una infraestructura adecuada que permita satisfacer las necesidades y comodidades necesarias para el desarrollo de la investigación alimentaria, creación y difusión de los conocimientos gastronómicos a través de eventos, exposiciones, seminarios, congresos, conferencias, etc. (Pinedo García, 2018).

Ver y analizar estos problemas de deficiencias que impulsen a la gastronomía local en la ciudad me lleva a plantear este proyecto que también plantea servir para dar uso y servicio de la gastronomía internacional de una manera que la población opte por el conocimiento y degustación de la gastronomía que nos identifica como país a nivel mundial.

1.2. Formulación del problema

1.2.1 Problema General

¿La construcción del mercado gastronómico con una propuesta arquitectónica optimizada mejorará la calidad de las actividades gastronómicas del distrito de Belén?

1.2.2. Problema Específico

¿El diseño arquitectónico propuesto mejorará la calidad del servicio del mercado gastronómico?

¿Cómo aprovechar los espacios públicos y privados que permitan articular actividades amazónicas, sociales y recreativas propias del centro gastronómico cultural en la ciudad de Iquitos, distrito de Belén 2023?

1.3. Análisis de FODA

Figura 1

Análisis FODA, Factores internos

		MEDICIÓN SOCIAL	MEDIO URBANO	MEDIO AMBIENTAL
FACTORES INTERNOS	Debilidades	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Desperdicios de espacios públicos. ➤ Falta de limpieza sanitarias en las zonas de venta de comida ambulatoria. ➤ Falta de orden de autoridad en el lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Falta de integración con las calles. ➤ Caos vehicular. ➤ Falta de hacer respetar las ordenanzas municipales. ➤ Infraestructuras que no responden a las necesidades de los comerciantes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ No existe un sistema adecuado para los residuos sólidos.
	Fortalezas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Amplio conocimiento del mercado. ➤ Buena localización (PDU). ➤ Nuevas áreas de desarrollos. ➤ La clientela ya creada y leal. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contamos con espacios grandes para crear y/o diseñar un Mercado Gastronómico Amazónico. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alianzas estratégicas para la comercialización, precios competitivos, capacidad de traer usuarios que buscan un ambiente distinto y con óptimas condiciones.

Nota. La imagen muestra los factores internos de las debilidades y las fortalezas en el medio social, urbano y ambiental.

Figura 2

Análisis FODA, Factores Externos

FACTORES EXTERNOS	Amenazas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Incertidumbre social y política. ➤ Inflación de precios a la canasta básica ➤ Promoción de programas, alimentarios altos en nutrientes y bajos en calorías (alimentos fémme) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Proliferación de nuevos establecimientos en el mercado, incursión de nuevas cadenas y Franquicias reconocidas a nivel nacional. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Falta de control y no tener un plan de gestión de residuos peligrosos. ➤ Contaminación de los ríos, quebradas, caños.
	Oportunidades	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Incremento en el tamaño del mercado. ➤ Nuevas áreas de desarrollo. ➤ Oportunidades para la población local. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mejoramiento de las vías creando alamedas para el fácil acceso al consumidor hacia el centro Gastronómico Amazónico. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diseñar un Mercado Gastronómico Amazónico de acuerdo a las necesidades de la población y teniendo en cuenta las normativas arquitectónicas y de seguridad.

Nota. La imagen muestra los factores externos de las amenazas y las oportunidades que se originarán en en el medio social, urbano y ambiental.

1.4. Objetivos

1.4.1 Objetivos General

Desarrollar una propuesta arquitectónica para la construcción de un Centro Gastronómico cultural amazónico del distrito de Belén, provincia de Maynas, departamento de loreto – 2023”

1.4.2. Objetivo Especifico

Revitalizar y mejorar la infraestructura para generar un modelo arquitectónico innovador para el centro Gastronómico para el desarrollo de actividades para la difusión de la gastronomía.

Desarrollar nuevos espacios tanto públicos que permitan la articulación con otras actividades culinarias de la difusión de las comidas típicas de la zona.

Aprovechar los espacios públicos que permitan la articulación con otras actividades culturales, sociales y recreativas propias de la zona.

Implementar nuevas tecnologías como parte del proyecto que ayuden a la sostenibilidad del Mercado Gastronómico Amazónico en el Distrito de Belén, provincia de Maynas, departamento de Loreto.

1.5. Supuesto Básico de la Investigación

La arquitectura del Mercado Gastronómico Amazónico permitirá brindar un servicio de calidad acorde con los mejores estándares de infraestructura y equipamiento para el desarrollo de actividades económicas y turísticas en materia gastronómica y difusión cultural en el distrito de Belén.

CAPÍTULO II: JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Esta propuesta se desarrolla esencialmente en el sector gastronómico cultural. Con la búsqueda de la definición y difusión de nuestra identidad peruana, enfocándose en nuestra gastronomía. Contribuyendo de esta manera con el desarrollo y calidad de vida social a través de la cultura, ocio, comercio y turismo, como pilares del desarrollo económico.

También se busca responder y solucionar la gran necesidad de una infraestructura adecuada que permita investigar, desarrollar y promover el desarrollo del turismo gastronómico.

Con la educación y actualización del conocimiento, se puede desarrollar contribuir y promover la cultura, a través de los espacios, expandiéndola al mismo tiempo de beneficiar la economía, desarrollándose atractivos de gran interés por medio de galerías comerciales que comprenden productos tradicionales del Perú como innovaciones relacionadas a la gastronomía con la finalidad de difundir el turismo. Manteniendo nuestra identidad con el paso del tiempo; que exista mayor accesibilidad y participación social y, por otro lado; que se puedan generar mejores servicios e información al consumidor local e internacional.

El proyecto tendrá una infraestructura adecuada para el desarrollo de actividades de tipo comercio y ocio, que se darán a través de restaurantes, espacios públicos, plazas, zonas comerciales, en los cuales se desarrollarán eventos que los interrelacione. Estos elementos en conjunto, como complemento del Centro, generarán un hito arquitectónico que permitirá elevar la oferta y demanda de sus productos y servicios; logrando su autofinanciamiento a largo plazo.

Por este motivo es que se propone un Centro gastronómico cultural, el cual incrementará, enriquecerá y promoverá el desarrollo de nuestra cultura culinaria y conocimientos afines a los nuevos conceptos gastronómicos teniendo siempre en cuenta el aspecto tradicional y la historia de nuestro gran legado culinario. Estos conocimientos serán

impartidos a través de las enseñanzas por medio de talleres y también se contará con amplia información en la biblioteca del centro gastronómico.

Aprovechando la gran acogida que genera nuestra gastronomía a nivel nacional como internacional, se incentivará la investigación y creación de nuevos conocimientos gastronómicos, lo cual se desarrollará a través de variedad de eventos, exposiciones, seminarios, talleres o congresos, conferencias, realizados por ponentes nacionales e internacionales fomentando la capacidad investigadora del turismo cultural por parte de los alumnos y universidades. Estos salones de talleres gastronómicos buscan aportar una educación enfocada en innovaciones; de producción; de investigación, con un mejor manejo y sistemas de aprovechamiento de los recursos naturales. A fin de exhibir la producción agraria local, de esta manera se plantea mejorar la calidad y producción de nuestros cultivos rurales en los pobladores que serían los abastecedores primarios en los productos de consumo.

Y para impulsar e incentivar la gastronomía amazónica se plantea que en el mercado gastronómico amazónico se llevará a cabo eventos de concursos de chefs donde la población puedan degustar el arte culinario. También se llevarán a cabo concursos tipo feria los fines de semanas en la galería comercial hechas por los pobladores de la zona de manera programada con platos y bebidas amazónicas.

A su vez es necesario que el proyecto se emplace en una zona que permita las actividades de tipo cultural y turístico, para ello las variables a considerar como principales condicionantes para la elección del terreno serían las siguientes: el contexto urbano, equipamientos, servicios públicos, el estado de preservación del medio ambiente, las actuaciones públicas municipales, y el grado de implicación social. Todo ello influye en el desarrollo de las actividades de un área determinado.

2.1. Alcances y limitaciones

2.1.2. De la Investigación

De la cantidad de habitantes, nos basamos en los datos estadísticos proporcionado por el instituto nacional de estadística e informática (INEI, 2018) distrito Belén.

En lo normativo, nos regimos a normas técnicas para el diseño del Mercado Gastronómico Amazónico y establecer áreas para el ambiente adecuado y eficiente.

2.1.2. Del Proyecto

Se desarrolla un programa de mercado gastronómico y luego se determina un Programa Arquitectónico donde se analizan ambientes y espacios necesarios para realizar el diseño del proyecto.

Empezamos diseñando un plano general de Arquitectura del Mercado Gastronómico Amazónico y a nivel de proyecto desarrollaremos las estructuras, electricidades y sanitarias.

2.2. Diseño de la Investigación

Se desarrollo una estrategia para el desarrollo de la propuesta, la cual consta de tres etapas de forma secuencial, de acuerdo al siguiente detalle:

2.2.1. Etapa I

Se realizará un análisis previo del problema de investigación, se verificará el marco de antecedentes y referencias teóricas necesarias para crear las condiciones sustentables para la elaboración del proyecto.

2.2.2. Etapa II

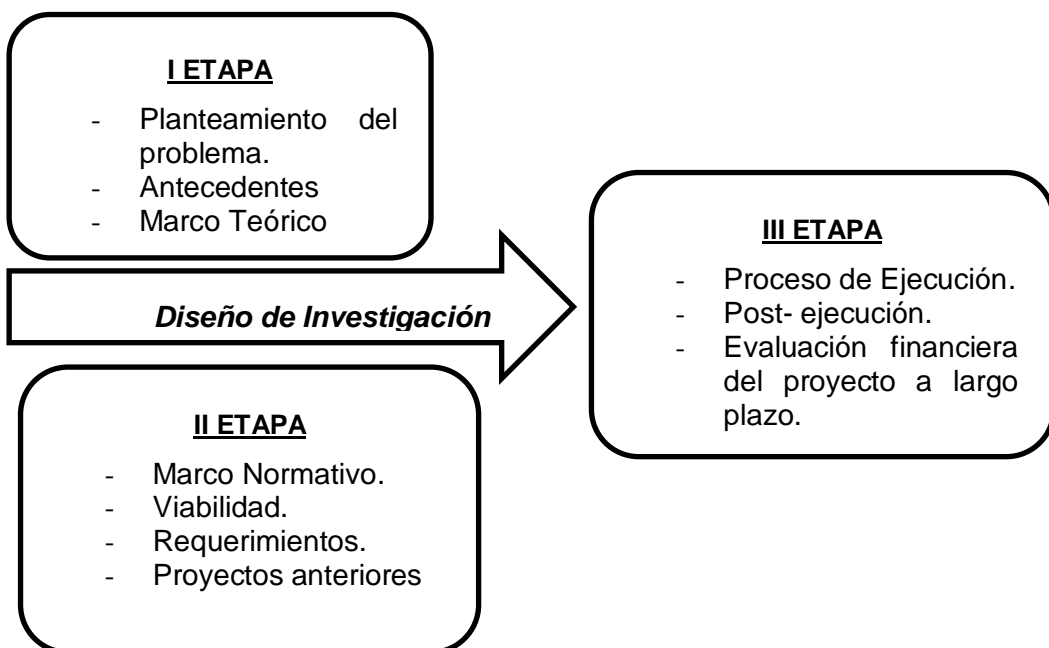
Se analiza el marco normativo y se verificarán proyectos similares ejecutados a fin de consolidar la propuesta del proyecto.

2.2.3. Etapa III

Se realizará un análisis del proceso de ejecución y post ejecución, así como un análisis de la proyección de valor del proyecto en los siguientes años.

Figura 3

Diseño de Investigación para la puesta en valor del mercado gastronómico amazónico.



2.3. Metodología de la Investigación

2.3.1. Forma de Consulta y Recopilaciones de la Información

La investigación comprende desde un enfoque de análisis del lugar del mercado actualmente, mediante fuentes de la misma Municipalidad de Belén, con estadísticas comparativas si es que cumple con los espacios adecuados.

Mediante bibliografías, tesis, entrevistas, monografías, plano de cobertura de servicios de mercado gastronómicos de estadísticas poblacionales, INEI, PDU, planos de usos de suelos.

2.3.2. Forma de Análisis de la Información

La información será recabada a través de diversas fuentes, luego analizadas y procesadas, de acuerdo al siguiente detalle: (a) mediante la investigación del diagnóstico inmediato del contexto se desarrolla el proyecto del Mercado Gastronómico Amazónico con estadísticas; (b) documentos adquiridos por parte de la Superintendencia Nacional de Registros Públicos (SUNARP); (c) documentos consultados en la biblioteca de la Dirección Desconcentrada de Cultura; (d) Plan de desarrollo Urbano de la ciudad de Iquitos (PDU); (e) Reglamento nacional de edificaciones (RNE); (f) investigaciones similares.

2.3.3. Forma de presentación de la información

Nos basamos a los cuadros estadísticos del análisis de la población en el sector del Mercado Gastronómico Amazónico, fichas de evaluación, planos de identificación de equipamientos.

CAPÍTULO III: MARCO REFERENCIAL

3.1. Antecedentes del Lugar

Como referente histórico en la Ciudad de Iquitos, a inicios del año de 1910, se implementó por primera vez el mercado central, el cual estaba ubicado en el malecón Tarapacá. En aquel tiempo, el mercado se convirtió en una imagen pública icónica de la región amazónica, por su arquitectura, los productos y servicios de carácter tradicional que ofrecían. El mercado se ubicaba específicamente en el malecón Tarapacá, el cual estaba en una posición estratégica debido a la alta concurrencia de pobladores y turistas, así como por estar cercano al puerto recibía de manera inmediata productos procedentes de toda la cuenca fluvial de las amazonas (Reátegui Bartra, 2014).

Figura 4

Ubicación inicial del Mercado central en el mapa oficial del centro histórico de Iquitos y su área de influencia.



Nota. La figura representa el Mapa oficial de la Zona Monumental de Iquitos, 2013. Tomado de Portal web Wikipedia (<https://acortar.link/S6wEUT>). CC BY-SA 3.0

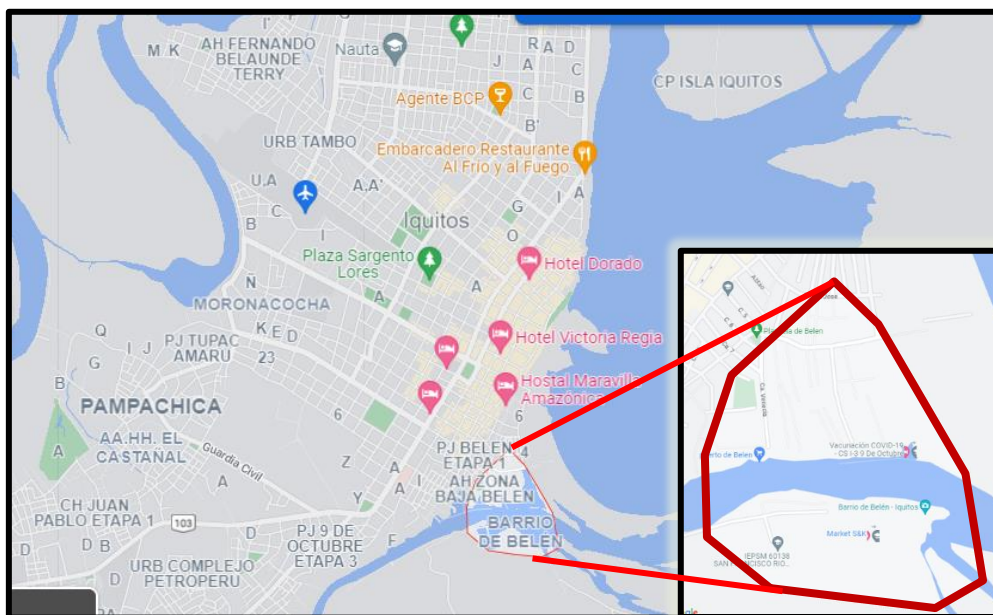
Posteriormente, a lo largo del tiempo fue consolidándose la cultura y desarrollo de la ciudad de Iquitos y apareciendo nuevos distritos como el caso del distrito de Belén, el cual según (Iperu.org, 2016) que:

Fue creado mediante Ley N° 27195 del 5 de noviembre de 1999. Inicialmente fue creado como distrito Villa Belén en 2002, naciendo en Belén Cocha, un pequeño riachuelo que brotaba del río Itaya. El crecimiento de Belén se realizó desde abajo hacia arriba, donde su crecimiento poblacional se asienta hacia Pijuayo Loma, una terraza geográfica de la inmensa Gran Planicie en que Iquitos se asienta.

El distrito de Belén, tiene como capital a Villa Belén, la cual está ubicada a 86 msnm. Asimismo, este distrito limita con: (a) Norte: con el distrito de Punchana; (b) Sur: con los distritos de San Juan Bautista y Fernando Lores; (c) Este: con el distrito de Indiana; (d) Oeste: con los distritos de Iquitos y San Juan Bautista.

Figura 5

Mapa del Distrito de Belén.



Nota. Figura extraída de Google, s.f., <https://acortar.link/S6wEUT>. Todos los derechos reservados 2020 por Google. Adaptado con permiso del autor.

3.2. Antecedentes del tema y la institución

El distrito de Belén es uno de los lugares más concurridos por la masa turística nacional e internacional. Sin embargo, carece de infraestructura adecuada, que brinde los servicios de calidad tanto a los que usuarios como a los turistas. Según un estudio estadístico de PromPerú, se ha visto que la masa turística se ha venido disminuyendo debido a diversos problemas como la inseguridad, la contaminación, la suciedad, la falta de instalaciones cómodas y problemas de salubridad (PromPerú, 2019).

La falta de una correcta planificación urbana y la informalidad ha permitido que el distrito de Belén tenga un crecimiento desordenado en el tema de infraestructura, debido que en su mayoría está conformado por rudimentarias construcciones de materiales poco resistentes flotantes, siendo una zona bastante inundable en temporadas de lluvia, generando problemas de tránsito en esas situaciones. Por otro lado, la carencia de presupuesto, hace que el sector turismo y la infraestructura no tengan la prioridad que merecen.

Figura 6

Imagen de la Fachada del Mercado de Belén.



Nota. Imagen de la Fachada del Mercado de Belén, extraída de Recuerdos de mis viajes, 2013. Tomado de losviajesdecesitar.blogspot.com (<https://acortar.link/IfX44c>). César Paredes Pinelo.

3.3. Antecedentes Sociales (Datos Estadísticos Sociales Culturales o Relacionados al Tema)

Respecto al contexto social, el número de turistas que visitan la ciudad de Iquitos, se encontró que solo está conformado por el 2% del total de turistas que visitan el país. Por otro lado, la población económicamente activa de la ciudad de Iquitos está conformada por aproximadamente 148 mil personas, las cuales en su mayoría se encuentran en el distrito de Belén (Bravo Espíritu, 2019).

Referente a la topografía, el terreno tiene una topografía accidentada, la cual tiene como pendiente mínima 13.8% y una máxima de 38.4%. La distancia mínima y máxima entre curvas de nivel es de 0.8 a 3m aproximadamente. Por otro lado, el terreno del malecón está ubicado en el límite de la zona alta y baja de Belén, teniendo como nivel topográfico una altura de 105.00 m.s.n.m., ubicado dentro del rango de altura de la zona no inundable (MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BELÉN, 2018).

Respecto a el terreno del para el mercado gastronómico amazónico se encuentra a un nivel más bajo acercándose al río, dentro de la zona susceptible a inundaciones, producto de la crecida del río Itaya. Por ello, será necesario contar con técnicas constructivas adecuadas, similar al de las viviendas rurales, para la construcción del nuevo Mercado Gastronómico de Belén.

Respecto al clima, la ciudad de Iquitos, posee un clima similar al de bosque tropical, es decir, cálido, húmedo y lluvioso. Tiene una temperatura promedio anual de 26°C, alcanzando una temperatura máxima de 33 °C en el mes de octubre y una mínima de 21°C en el mes de julio. Iquitos cuenta con una humedad relativa promedio de 85% durante todo el año, casi igual al de la ciudad de Lima. Por otro lado, la precipitación pluvial total anual alcanza los 2,000 a 3,000 mm.,

siendo más alta en el mes de abril con 304.72 mm, y más baja en el mes de julio con 157.75 mm. (Senamhi, 2017).

Como referencia de las vulnerabilidades y riesgos más frecuentes en el distrito de Belén se encontró que son los incendios y las inundaciones. Las inundaciones se producen por el desborde del río Itaya debido a las intensas lluvias que se presentan en la ciudad de Iquitos generando un crecimiento en el nivel del río, principalmente en la zona baja del distrito de Belén, porque está ocupado por invasiones debido al crecimiento acelerado y el desarrollo no planificado de la ciudad (Medina Allcca et al. 2019).

Referente a los aspectos culturales (Bravo Espíritu, 2019) nredacta que:

“La ciudad de Iquitos tiene una zona monumental ubicado en el centro histórico de la ciudad, en la cual se encuentran los patrimonios culturales arquitectónicos construidos en la época del caucho. Como parte de las actividades culturales de la ciudad, las personas pueden visitar la zona monumental que incluye la Plaza de Armas, el Museo Amazónico y el Malecón Tarapacá. Así mismo, Iquitos cuenta con diferentes festividades durante todo el año que forman parte de la cultura y tradición de los pobladores de la ciudad, tales como: el aniversario de Iquitos, la semana turística de Iquitos, el Carnaval de Iquitos y la Fiesta de San Juan.

Por otro lado, la gastronomía de Iquitos también forma parte de la cultura de la población, elaborada en base a productos de la zona como el lagarto, pescado, chancho silvestre, suri, motelo, entre otros. Los platos típicos más representativos de Iquitos son: el tacacho, la cecina, el juane, suri y la patarashca”

Referente al entorno urbano, los usos existentes de los terrenos aledaños son principalmente de Comercio, concentrando un mayor porcentaje en la zona alta de Belén. El entorno inmediato al terreno

está conformado por Comercio en la zona alta y vivienda en la zona baja (Plan de Desarrollo Urbano (PDU), 2011).

Referente a la accesibilidad urbanística se extrajo información del PDU vigente, donde se especifica que:

La ciudad de Iquitos se encuentra rodeada por los ríos Amazonas, Nanay e Itaya y el lago Moronacocha. Asimismo, Iquitos cuenta con una vía principal que estructura la ciudad, la cual recorre en el sentido norte-sur, con diferentes nombres, y conecta los terminales terrestres más importantes de la ciudad, el Puerto Turístico Bellavista, el Terminal Municipal (MASUSA), Terminal Portuario, el centro de la ciudad, el Aeropuerto Internacional, el Terminal de Ómnibuses, el Parque Nacional Quistococha y la carretera Iquitos-Nauta que conecta a diferentes centros poblados. Con respecto a la accesibilidad al terreno ubicado en el distrito de Belén, se puede llegar en auto o mototaxi desde el Aeropuerto Internacional Coronel FAP Francisco Secada Vignetta, en un tiempo estimado de 22 min, recorriendo una distancia de 9.1 km. a través de las siguientes vías: Av. Quiñones – Av. Grau – Jr. 9 de diciembre. Las vías principales de acceso al terreno son: Ca. José Gálvez, Av. Alfonso Ugarte, Jr. Abtao, Jr. 9 de diciembre y Jr. Ucayali. Estas vías, actualmente, se encuentran en mal estado. Para ello, la Municipalidad Provincial de Maynas viene realizando obras del mejoramiento de las calles más importantes de la ciudad, las cuales incluyen esas vías (Plan de Desarrollo Urbano (PDU), 2011, pág. 110).

CAPÍTULO IV: MARCO TEÓRICO

4.1. Antecedentes

4.1.1. Puesta en Valor del Mercado Central en la Zona Monumental de la Ciudad de Iquitos, Loreto 2021

Meléndez y Saucedo en su tesis “Puesta en Valor del Mercado Central en la Zona Monumental de la Ciudad de Iquitos, Loreto 2021”, busca recuperar el valor histórico, cultural y comercial del Mercado, a través de una propuesta arquitectónica, que permitirá la mejora de sus instalaciones, el desarrollo de eventos gastronómicos y actividades culturales turísticas, las cuales generarán un impacto económico positivo.

Esta propuesta surge de la necesidad de cambiar el entorno inmediato para mejorar el espacio público circundante, que servirá para mejorar la salubridad y disminuir la contaminación que viene afectando a los usuarios del mercado y a los transeúntes que recorren las vías donde se ubica el mercado.

El área total de la propuesta arquitectónica tiene 2918.06 m², el cual estará dividido en zonas de servicio (Patio de Maquinas, Cámara refrigerantes, Áreas Comunes) con una totalidad de 1194.75 m². La zona de comidas (Puestos de Comida, Servicios) tendrá un área construida de 1866.6 m². La zona administrativa (Oficinas y Servicios) tendrá un área construida de 118.18 m². La zona Húmeda, semi húmeda y seca (Puestos de venta y circulación) tendrá un área de 1711.36 m². Finalmente, todo el proyecto constará de un área construida de 4919.78 m².

La propuesta de diseño del nuevo mercado central de Iquitos comprende diferentes zonas, enmarcadas por todos los parámetros urbanos y documentos regulares para la zona monumental. El primer nivel contará con 40 estacionamientos para diversos vehículos

usados en la zona, desde motos lineales, mototaxis y carros, el estacionamiento tendrá 2 islas para la agrupación del parque automotor, y a los lados para la misma función. El segundo nivel estará dividido en dos grandes áreas como: el centro de abastos y el mercado gastronómico, los cuales contarán con servicios higiénicos. El tercer nivel tendrá a los puestos de comidas que estarán distribuidos al largo de los recorridos propuestos. En uno los extremos de esta zona estará la zona administrativa, las oficinas como secretaría, jefatura, contabilidad y administración, con sus depósitos de limpieza para el mantenimiento de estos ambientes. Al otro extremo del recorrido los baños se ubican para el uso de todos los comensales y administrativos.

Finalmente, esta propuesta arquitectónica conseguirá alcanzar el objetivo de brindar un mercado gastronómico amazónico turístico de calidad, de fácil acceso, muy seguro, con altos estándares de salubridad y limpieza, repercutiendo positivamente en favor del turismo local y nacional.

Figura 7

Imagen del Mercado Central de Iquitos



Nota. Imagen del Mercado Central de Iquitos, s.f., extraída de mapio.net (<https://mapio.net/pic/p-37220900/>). OSM

Figura 8

Propuesta arquitectónica para el Mercado central.



Nota. Extraída de Propuesta arquitectónica para el Mercado central, 2021, tomada de “Puesta en Valor del Mercado Central en la Zona Monumental de la Ciudad de Iquitos, Loreto 2021”. por Meléndez- Salcedo

4.1.2. Análisis del Espacio Público y Privado Del Barrio Belén Orientado a la Rehabilitación Urbana, Incorporando Condiciones de Habitabilidad y Modelos de Vivienda

Aguilar en su tesis “Análisis del espacio público y privado del barrio Belén orientado a la rehabilitación urbana, incorporando condiciones de habitabilidad y modelos de vivienda”, desarrolla una propuesta arquitectónica basada en modelos de vivienda, en base a un análisis del espacio público y privado, para incorporar condiciones de habitabilidad pertinentes a la zona. Para tal efecto, la investigación fue del tipo descriptiva, utilizando fichas de análisis e investigaciones predecesoras referente al área de Belén. En consecuencia, se determinaron los criterios para el diseño como: articulación, circulación, emplazamiento, características, áreas verdes, intensidad de uso, equipamientos, red vial, etc. Por otro lado, se analizó al sector de Belén que es considerado nodo económico

por su cercanía las áreas comerciales. Finalmente, los resultados obtenidos permitieron delinear un plan de rehabilitación urbana, el cual es de mucha utilidad para la presente investigación, ya que permite conocer y sirve de referencia para la elaboración de proyectos parecidos.

4.1.3. Análisis de los Requerimientos Físico-Espaciales de Un Centro Gastronómico Para la Puesta en Valor de la Comida Típica en Tarapoto

Baltazar en su tesis “Análisis de los requerimientos físico-espaciales de un centro gastronómico para la puesta en valor de la comida típica en Tarapoto”, analiza las necesidades creadas por el crecimiento gastronómico en la ciudad de Tarapoto y busca crear un espacio donde se promocióne la comida típica permanentemente. Este proyecto busca satisfacer las necesidades creadas por el crecimiento gastronómico en nuestro país, brindando a la ciudad de Tarapoto la posibilidad de crear un espacio, donde se exhiba la comida típica permanentemente. El proyecto arquitectónico se divide en cuatro espacios diferenciados para el confort y bienestar del usuario: una zona de educación conformado por los salones teóricos, prácticos y biblioteca, una zona de comercio conformado por el área de restaurant y galerías de ventas (souvenirs y/o otros) y una zona de recreación conformada por las alamedas de ingreso, el patio central, y una zona de exposición y ventas de producto elaborados por los estudiantes tarapotinos. Todos los espacios forman parte del lugar diseñado para aprender y deleitar de la comida típica, y el origen de los insumos. Asimismo, el proyecto está rodeado de vegetación, donde el visitante tendrá contacto con la naturaleza, está adecuado al factor climático, topográfico y una zona agrícola, logrando que este proyecto se adecue o mimetice al

terreno. El centro gastronómico busca hacer conocer a la población la comida típica de la selva desde sus orígenes, es decir, desde los principales insumos que hace que la comida típica de la selva sea exquisita y única. Es así como nace un nuevo concepto de Centro Gastronómico, en el cual no solo se consigue un producto inicial, sino que también un producto terminado. Asimismo, se convertirá en un centro turístico que atrae visitantes nacionales e internacionales.

Respecto a la localización, está ubicado en la carretera Fernando Belaunde Terry, en el departamento de San Martín, en un área de terreno de 21729.1245 m² y un perímetro de 508.30 metros. Por otro lado, se divide de la siguiente manera:

4.1.3.1. Zona Administrativa.

- ✓ Oficina de contabilidad y archivo.
- ✓ Gerencia general + S.H + secretaria.
- ✓ Sala de reuniones.
- ✓ Tópico.
- ✓ Dirección económica.
- ✓ Área logística.
- ✓ Área de trabajo social.

4.1.3.2. Zona Demostrativa.

4.1.3.2.1. Auditorio.

- ✓ Foyer.
- ✓ Butacas.
- ✓ Ss.hh.
- ✓ Luces y sonido.
- ✓ Camerinos.
- ✓ Depósitos.

4.1.3.2.2. Restaurant.

- ✓ Atención más caja.
- ✓ Recepción.
- ✓ Cocina.
- ✓ Almacén.
- ✓ Deposito.
- ✓ Cuarto de limpieza.
- ✓ Ss.hh .

4.1.3.3. Área Recreativa.

- ✓ Zonas de exposiciones.
- ✓ Exposición al aire libre.
- ✓ Escenario graderías.
- ✓ Explanada gastronómica.

4.1.3.4. Área de Difusión.

4.1.3.4.1. Aprendizaje.

- ✓ Aulas teóricas.
- ✓ Aulas prácticas.
- ✓ Laboratorio.
- ✓ Vestidores.
- ✓ Ss.hh.
- ✓ Depósitos.

4.1.3.4.2. Biblioteca

- ✓ Atención.
- ✓ Acervo.
- ✓ Hemeroteca.

- ✓ Videoteca.
- ✓ Librero.
- ✓ Recepción.

4.1.3.5. Servicios Generales

- ✓ Oficina.
- ✓ Mantenimiento.
- ✓ SS. HH. con vestidores.
- ✓ Depósito de limpieza.
- ✓ Estacionamiento (público y privado).

4.2. Bases Teóricas

4.2.1. Cultura y Ciudad

Según (Kochen, 2013) indica que; “La ciudad es la memoria cultural de los pueblos; y como la memoria está ligada a hechos y a lugares, la ciudad es el locus de la memoria colectiva.”

Asimismo, existe una relación entre la particularidad de la memoria colectiva de ciertos grupos y su relación con determinados lugares urbanos sin los cuales no podrían ser entendidos. Por otro lado, la importancia de un espacio se consolida por los hechos o actividades que se realizaron en él, que quedan grabados en las memorias de las personas que lo vivieron (Ruiz del Castillo, 2020, pág. 31).

4.2.2. Tipología Arquitectónica de un Mercado

Según Alarcón Rojas (2016) indica que una ciudad es la memoria cultural de los pueblos; y como:

“Un mercado es un conjunto de establecimientos que forman parte del comercio organizado, por disponer de una estructura fija. Su construcción se basa en las necesidades de la población a la que dará servicio.

Para elaborar una edificación de un mercado se tiene que seguir ciertas pautas que permita un intercambio comercial cómodo, respetando las circulaciones de los compradores y los vendedores, ya que en él se realiza la compra y venta de diversos productos.” (pág. 33).

4.2.3. Vías de Circulación Horizontales y Verticales

Alarcón Rojas (2016) plantea que:

“Las circulaciones forman una de las partes más importantes dentro del diseño arquitectónico. En el caso de un mercado, conforman la zona de mayor tránsito y a través de las cuales los compradores visualizan los productos. Por lo tanto, es indispensable que éstas sean diseñadas adecuadamente.”

Respecto a las circulaciones horizontales, éstas deben ser circuitos de corredores conectados entre sí y bien definidos, que permitan al usuario tener una visibilidad completa de todo el lugar para que la compra sea más fácil.

Por otro lado, las circulaciones verticales se utilizan cuando existen 2 pisos o más, con el objetivo de conectarlos entre sí. Existen dos soluciones ante este tipo de conexión: las rampas y las escaleras. En cuanto a las rampas, éstas deben tener una pendiente adecuada para el tránsito de vehículos pequeños y para el peatón. Se recomienda que las escaleras seas de 2 tramos con un descanso, ya que, de esta manera, el usuario sube con más comodidad.” (pág. 34).

4.3. Glosario de Términos

4.3.1. Centro Gastronómico

La palabra gastronomía está relacionada al ser humano y su entorno con los alimentos, por lo cual para resaltar la cultura gastronómica de un determinado sector es necesario incorporar cocineros, comensales, productores, antropólogos, y todas las disciplinas relacionadas al conocimiento y difusión de la cultura. Asimismo, se considera que los mercados gastronómicos son un espectáculo de olores, colores, formas y sabores. Son considerados puntos de reunión de día y de noche, referencia gastronómica y cita turística ineludible (Baltazar Cachique, 2018).

4.3.2. Gastro-Arquitectura

Es un concepto que busca compenetrar a dos disciplinas como a Gastronomía y la Arquitectura, para poder resaltar la cultura (Baltazar Cachique, 2018)

4.3.3. Edificación Comercial

Según el (Regamento Nacional de Edificaciones, 2019): “Es aquella edificación o construcción que está destinada a desarrollar algún tipo específico de comercialización de bienes y servicios”

4.3.4. Términos Asociados a Gastronomía

Según Alarcón Rojas (2016) se ha considerado un conjunto de términos asociados al ámbito gastronómico, de acuerdo al siguiente detalle:

“**Bar.** Recinto del restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.

Barman. Persona encargada de la preparación y presentación de bebidas de diversa índole, en el bar.

Capitán de Mozos. Persona encargada de apoyar al maitre o al jefe de comedor, así como de supervisar la labor de los mozos.

Categoría. Rango definido por este Reglamento a fin de diferenciar las condiciones de infraestructura, equipamiento y servicios que deben ofrecer los restaurantes, de acuerdo con los requisitos mínimos establecidos. Puede ser de cinco (5), cuatro (4), tres (3), dos (2) o (1) tenedores.

Chef Ejecutivo. *Es aquel que tiene un conocimiento extenso y experiencia dentro del ramo y se encarga de crear e innovar platillos que sus cocineros reproducirán, además de coordinarlos.*

Chef Pastelero. Posee conocimiento experto en su área, planea y desarrolla junto con sus asistentes el menú de postres, pastelería y panadería.

Cocinero. Es el profesional o la persona que cocina por oficio y profesión. Las funciones en la cocina están categorizadas, en función de los conocimientos y las especialidades de cada uno de los tipos de cocinero.

Cocinero Ayudante. Auxiliar y cocinero en aprendizaje

Garde Manger. Es el supervisor de las comidas frías.

Informe Técnico. Es el documento emitido por el Órgano Regional competente, en el que se da fe que el establecimiento cumple rigurosamente los requisitos exigidos en el Reglamento de Restaurantes para ostentar la condición de restaurante categorizado y/o calificado.

Jefe de Comedor. Persona que asume las funciones del maitre, en su ausencia.

Maitre. Persona encargada de supervisar el servicio y funcionamiento del comedor, de recibir y atender a los clientes, así como de cuidar la buena presentación de los platos.

Mozo. Persona que se encarga de atender a los clientes en el comedor.

Personal de Recepción. El encargado de la atención inicial de los clientes del restaurante.” (pág.44)

4.3.5. Espacio Arquitectónico

Es aquel espacio que implica diversas concepciones propias de un pueblo en base a la expresión de su arquitectura con el fin de expresar su cultura (Zelaya Macedo, 2018).

4.3.6. Mercado

Local bajo una gestión centralizada, que en base a un programa unitario desarrolla actividades de venta de productos destinados al consumo humano o la limpieza y mantenimiento del hogar. Complementariamente podrán contar con expendio de comidas y bebidas, guarderías y servicios comunales, así como locales administrativos y financieros (Regamento Nacional de Edificaciones, 2011)

4.3.7. Patrimonio Cultural

Son el conjunto de obras, infraestructura, ambientes, conjuntos, centros históricos y demás construcciones referentes a la vida y actividad humana histórica y propias de un pueblo. Estas representaciones tienen un valor arqueológico, arquitectónico, histórico, religioso, artístico, etc.

CAPÍTULO V: MARCO NORMATIVO

5.1. Reglamento Nacional de Edificaciones

Dentro de este Reglamento, existe un apartado que esta referido al uso comercial, en el cual se refiere a edificaciones de mercados mayoristas y minoristas.

Para efectos, del presente trabajo se emplearán las siguientes normas: Norma A.010 Condiciones generales de diseño, Norma A.070 “Comercio, Norma A.120 Accesibilidad para personas con discapacidad y Norma A.130 Requisitos de seguridad (Regamento Nacional de Edificaciones, 2011).

Respecto a la Norma A.070, dentro del Capítulo II, en el Artículo 7, se indica el número de personas que debe soportar una edificación comercial, con referencia al área de exposición de productos y acceso al público. De acuerdo al siguiente detalle:

- “Tienda independiente: 5.0 m² por persona.
- Salas de juegos, casinos: 2.0 m² por persona.
- Gimnasios: 4.5 m² por persona.
- Tienda por departamento: 3.0 m² por persona.
- Locales con asientos fijos: Número de asientos.
- Mercado mayorista: 5.0 m² por persona.
- Supermercado: 2.5 m² por persona.
- Mercado minorista: 2.0 m² por persona.
- Restaurantes (área de mesas): 1.5 m² por persona.
- Patios de comida (área de mesas): 1.5 m² por persona.
- Bares: 1.0 m² por persona.
- Discotecas: 1.0 m² por persona.
- Tiendas: 5.0 m² por persona.
- Áreas de servicio (cocinas): 10.00 m² por persona.
- Galería Comercial: 2.0 m² por persona.”

Dentro del Capítulo III, en el Artículo 7, se reglamenta que los accesos a las edificaciones comerciales tienen que contar con por lo menos un ingreso para personas discapacitadas. Por otro lado, a partir de 1000 m² techados, debe contener ingresos para público y mercadería.

En el Artículo 10, se establecen las dimensiones para la instalación de puertas, siendo a altura mínima de 2.10m.

En el Artículo 17, señala la normatividad para el área de elaboración de alimentos, el cual tendrá pisos resistentes, antideslizantes y características que permitan mantener condiciones de higiene al ser sometidos a los diversos productos de limpieza. Por otro lado, las paredes deben tener superficies lisas, no absorbentes y estar compuestas de material lavable, evitando su deterioro.

En el Capítulo IV, relacionado a los Servicios, se establece en el Artículo 19 que los ambientes deben tener suministros con dimensiones para la evacuación de agua en caso de aniegos. Asimismo, la distancia entre los servicios higiénicos y una persona, no puede ser mayor a 50 m.

En el Artículo 22, las edificaciones deben contener servicios sanitarios para el personal de colaboradores.

El Artículo 24, se indica que se debe contar con estacionamientos de 1 para 20 personas en mercado minorista. Por otro lado, los estacionamientos para personas con discapacidad serán de 3.80 m de ancho por 5 m de profundidad.

El Artículo 26 considera que para mercados y supermercados deben ser considerados espacios para depositar mercadería y que debe ocupar un cuarto del área de venta. Además, deberá ser provista de cámaras frigoríficas para carnes y pescados, conteniendo un volumen de 0.02 m³ por m² de área de venta.

El Artículo 27 considera un área para el área de acopio, el cual tendrá una dimensión mínima de 0.03 m² de área de venta. Asimismo,

deberá tener un área para lavado y estacionamiento del vehículo recolector.

5.2. Ministerio de Salud

Este Reglamento fue elaborado por el Ministerio de Salud, el cual contempla las condiciones y requisitos sanitarios para el funcionamiento de los mercados de abastos privados y públicos.

En el Artículo 8, referente a la infraestructura de los mercados de abastos y feria, del Ministerio de Salud (1998) se consigna que deben cumplir lo siguiente:

“Los pisos serán de material impermeable, lavable, antideslizante y sin grietas. Se les dará una pendiente suficiente, no menor de 1,5% para permitir que los líquidos escurran hacia las canaletas o sumideros convenientemente situados. Las canaletas contarán con rejillas metálicas removibles y trampas para sólidos con el fin de recuperarlos y disponerlos posteriormente.

Las paredes serán lisas y sin grietas, de material impermeable, adsorbente, lavable y de color claro. Cuando sea posible, los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos serán abovedados y continuos para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de elementos extraños.

Los techos se proyectarán de manera tal que se impida la acumulación de suciedad. La altura será suficiente para garantizar una buena circulación de aire.

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

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

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

En el Artículo 14, se hace referencia a los vestuarios, los cuales deben estar separados de los servicios higiénicos, debidamente implementados con casilleros para artículos personales.

El Artículo 15, se indica que el área de emergencia debe contener un botiquín debidamente equipado, un extintor por cada 50 personas y un sistema de mangueras.

En el Capítulo III, se considera el almacenamiento para los productos secos, los cuales deben mantenerse a una temperatura entre 15°C y 21°C, teniéndose el área ventilada y limpia. Por otro lado, la tarima y anaquel, deben contenerse a una distancia de 0.15 m del piso.

Respecto a alimentos almacenados en sacos, se deben contener apilados a una distancia de 0.50 m entre hileras. Asimismo, los sacos apilados, deben estar a una distancia entre sí de 0.15 m para la circulación del viento. Para el almacenamiento en frío, se debe considerar las cámaras de refrigeración, las cuales deben tener una temperatura de 5°C en los bordes y una temperatura de -18°C en el centro.

En el Capítulo IV, se considera la comercialización de carne, las características de los puestos de pescados y mariscos. Asimismo, se toman en cuenta las disposiciones referentes al material y las áreas de exhibición. Por otro lado, se consideran los puestos de frutas, hortalizas, alimentos procesados, envasados y granel.

5.3. Sistema Nacional de Estándares de Urbanismo

“Este documento establece los estándares que tienen que ser aplicados sobre la infraestructura y equipos que se desarrollen en las áreas urbanas.” (Ministerio de Vivienda, 2011). En el sector comercial, se estipula el nivel jerárquico y poblacional de la ciudad de Iquitos.

5.4. Ley Orgánica de Municipalidades

Esta Ley norma la finalidad, naturaleza, funciones, patrimonio, recursos e instituciones de apoyo de las municipalidades en el país, de acuerdo a lo establecido en la Constitución Política.

Referente al Artículo 29, se hace referencia a la producción, abastecimiento y comercialización de acuerdo al siguiente detalle: (a) regular y controlar el comercio de bebidas y licores; (b) controlar el comercio ambulatorio; (c) promover ferias de productos alimenticios, agropecuarios; (d) alentar la producción local; (e) construir y supervisar los mercados de abastos, supervisar los precios y calidad de productos; (f) otorgar licencias de apertura de establecimientos comerciales (Ley Orgánica de Municipalidades - LEY N° 27972, 2003).

5.5. Ley 27580 de Protección de Ejecución de Obras en Bienes y Centros Culturales

El Gobierno Nacional (2001) indica lo siguiente:

“Toda obra pública o privada de edificación nueva, remodelación, ampliación, modificación, reparación, refacción, acondicionamiento, puesta en valor, cercado, demolición o cualquier otra que se relacione con todo bien cultural inmueble previamente declarado, requiere para su inicio autorización previa del Instituto Nacional de Cultura (INC) con la intervención de un representante de las municipalidades. Asimismo, las licencias municipales que se

otorguen sin verificar el cumplimiento de este requisito si nulas y acarrearán responsabilidad penal para los funcionarios ediles, los propietarios y/o poseedores de los inmuebles y ejecutores de obra”.

5.6. Plan de Desarrollo Urbano

En el PDU de Iquitos 2011-2021, se establece que actualmente la zonificación y usos de suelo para el terreno del proyecto son de vivienda y comercio (Municipalidad Provincial de Maynas, 2010).

Así mismo, el tipo de zonificación y usos de suelo establecidos para el terreno en la propuesta al 2021, indica una Zona Residencial de Densidad Baja Especial (ZR-DB-E). Por otro lado, el tipo de zonificación que tienen los alrededores del terreno seleccionado es principalmente la Zona Comercial Distrital (ZCD) y la Zona Residencial de Densidad Media (ZR-DM). Además, se establece un cuadro de compatibilidad de usos de suelos según el tipo de zonificación. En el caso de la Zona Residencial de Densidad Baja Especial (ZR-DB-E), es compatible para uso comercial del tipo de comercio local y comercio vecinal, para uso de servicios como restaurantes y para otros usos como puertos embarcaderos. (Municipalidad Provincial de Maynas, 2010).

CAPÍTULO VI: ANÁLISIS DE CASOS ANÁLOGOS

6.1. Mercado Gastronómico Cultural en el Distrito de Pueblo Libre.

Ruiz del Castillo (2020) en su tesis Mercado Gastronómico Cultural en el distrito de Pueblo Libre, busca rediseñar el mercado municipal de Pueblo Libre con el afán de que se convierta en un centro gastronómico de reconocimiento mundial para los turistas y que pueda satisfacer las necesidades básicas de un mercado para los residentes del distrito. Asimismo, este proyecto pretende viabilizar un crecimiento ordenado y el aprovechamiento del espacio público de forma sostenible.

El proyecto de rediseño abarca un área de 6657 metros cuadrados, donde las edificaciones que se encuentran actualmente en el área de la propuesta, que en su mayoría pertenecen al uso comercial, pasarían a ser reubicados dentro del proyecto con mejores condiciones para un funcionamiento óptimo. Las viviendas al encontrarse un estado de deterioro se podría negociar su venta.

Respecto a la distribución arquitectónica, se ha planteado dos niveles. En el primer nivel se encuentra un zaguán enrejado que dirige al nivel inferior como una entrada independiente. Seguidamente se colocan puertas a cada cierto tramo de rápido acceso desde cualquier punto dentro del mercado. Existen zonas en la parte de frontal de puesto húmedo y semihúmedo con vista a la plaza central. En la parte posterior, se propone una plaza que servirá en las mañanas como zona de carga y descarga de productos para los puestos de todo el mercado y en el resto del día como área de descanso y estacionamiento de bicicletas que se una con la calle peatonal Tupac Amaru. El área posterior es donde se ubican los módulos secos ya que estos en su mayoría serán usado solo por los usuarios que hagan

uso del proyecto como un mercado tradicional. También encontramos el acceso posterior a la biblioteca municipal.

Figura 9

Plano Arquitectónico del primer nivel.



Nota. Plano Arquitectónico del primer nivel, extraído de *Mercado Gastronómico Cultural en el Distrito de Pueblo Libre*, Ruiz, 2020.

El segundo nivel está compuesto por los elevadores o escaleras que contienen módulos húmedos y semihúmedos que rodean y miran hacia las plaza o ambientes recreativos logrando un recorrido visual por todo el establecimiento. También se acondiciona un ambiente equipado con kitchenette, baños independientes, depósito y multimedia, con una visual y entrada de luz muy fuerte debido a que su cerramiento consta de unas rejillas que dan a la calle que servirá de alquiler para pequeños eventos o para uso de la municipalidad. En la parte posterior del proyecto se encuentra la biblioteca municipal con cubículos independientes, mesas grupales y una zona de libros de estantería cerrada para un mejor control y una pequeña administración donde se ubicarán los encargados de la difusión y mantenimiento y problemas que surjan dentro del mercado.

Figura 10

Plano Arquitectónico del segundo nivel.



Nota. Plano Arquitectónico del segundo nivel, extraído de *Mercado Gastronómico Cultural en el Distrito de Pueblo Libre*, Ruiz, 2020

Finalmente, se aprecia que Pueblo libre es un distrito lleno de historia y cultura, con tradicionales calles, casonas, restaurantes e importantes museos. Por lo cual la apertura de un mercado gastronómico con una correcta infraestructura permite generar desarrollo y organización, ya que, a estar dentro de la zona histórica del distrito, podría tener un valor significativo para la zona.

6.2. Centro Gastronómico en Lurín

Figura 11

Plano Arquitectónico del segundo nivel



Nota. Vista referencial, extraído de *Mercado Gastronómico Cultural en el Distrito de Pueblo Libre, Ruiz, 2020*

Alarcón Rojas (2016) en su tesis Centro Gastronómico en Lurín, procura innovar un proyecto acorde con el crecimiento gastronómico del país. Indicado proyecto se desarrolla en Lurín, el cual es un lugar conocido por su historia y cultura. Este proyecto arquitectónico cuenta con cuatro grandes espacios diferenciados: una zona de educación conformado por el Centro de Instrucción Gastronómica, una zona comercial conformado por el Mercado y el área de Restaurantes y una zona de recreación pública conformada por las alamedas de ingreso, una plaza cultural y una zona de exposición y ventas de productos elaborados por el Centro de Instrucción Gastronómica. Todos juntos forman un lugar diseñado para disfrutar de la comida peruana, sus insumos y sus orígenes, como también la instrucción educativa, en un espacio rodeado de vegetación y cultura, donde el proyecto se ha

adecuado a los factores del clima, a la zona agrícola y su entorno, logrando que el Centro Gastronómico se mimetice con el terreno.

El proyecto busca crear una tipología de mercado que albergue la compra y venta de productos, los cuales sean complementados con áreas gastronómicas en el que se pueda degustar platos relacionados con la comida típica peruana, un área cultural y un área que brinda enseñanza de nuestra gastronomía. La zona comercial en 2 espacios diferenciados: el mercado y restaurantes y una zona de educación orientada a la instrucción gastronómica y cultural. A la vez, estas zonas deben estar relacionadas entre sí a través de una plaza cultural central, plazas de ingresos y espacios de esparcimiento para no perder la unidad del conjunto.

El proyecto permite crear áreas al aire libre en las cuales se realicen actividades y talleres relacionados a la gastronomía peruana. Teniendo en cuenta las tipologías analizadas anteriormente, este espacio puede ser una especie de feria para exponer y vender productos de la zona educativa de instrucción gastronómica junto a una plaza cultural. Las circulaciones horizontales internas, éstas deberán tener un recorrido ordenado y funcional, las circulaciones deben lograr que el cliente visite todo el lugar sin perderse, en el cual el circuito debe ser reconocido fácilmente por los usuarios. Las circulaciones verticales públicas, serán rampas y escalones con plataformas amplias para lograr que puedan ser parte del recorrido del usuario.

Figura 12

Ingreso principal



Nota. Ingreso principal, extraído de *Centro Gastronómico en Lurín*, Alarcón, 2016

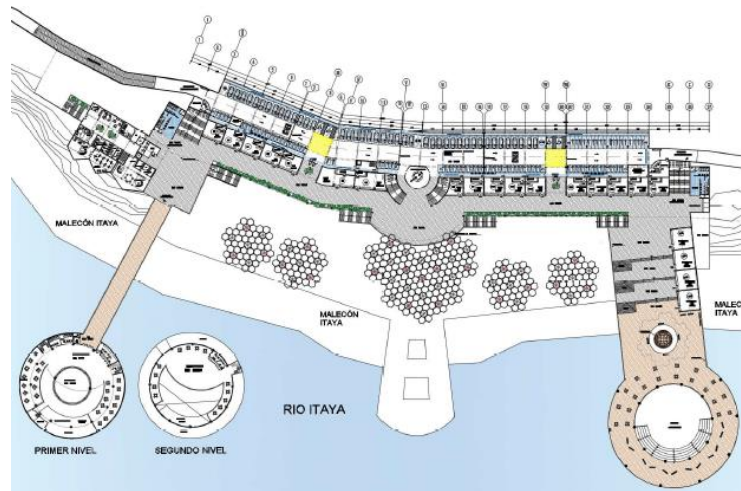
6.3. Regeneración Urbana de la Zona Alta y Baja del Distrito de Belén en la Ciudad de Iquitos.

Bravo Espíritu (2019) en su tesis Regeneración urbana de la zona alta y baja del distrito de Belén en la ciudad de Iquitos, aborda la problemática arquitectónica de la zona baja de Belén, la cual ha crecido de forma desordenada a causa de las invasiones de los pobladores que han construido sus viviendas sobre el río Itaya, con la finalidad de estar cerca al puerto y al mercado de Belén; es decir, cerca de sus puestos de trabajo.

Este crecimiento desordenado en la zona, perjudica tanto en el ámbito urbano como en el económico, afectando directamente al turismo. Al apoderarse de la zona baja del distrito de Belén, no han dejado espacio suficiente para la construcción de una infraestructura turística que pueda ofrecer los servicios necesarios a sus visitantes.

Figura 13

Vista de Planta



Nota. Vista de Planta, extraída de *Regeneración Urbana de la Zona Alta y Baja del Distrito de Belén en la Ciudad de Iquitos*, Bravo, 2019

Figura 14

Vista Aérea del Centro Comercial



Nota. Vista Aérea del Centro Comercial, extraída de *Regeneración Urbana de la Zona Alta y Baja del Distrito de Belén en la Ciudad de Iquitos*, Bravo, 2019

CAPÍTULO VII: MARCO CONTEXTUAL

7.1. Análisis del Lugar

El distrito de Belén, creado el 05 de noviembre de 1999 con la Ley 27195, presenta actualmente una población aproximada de 70 mil habitantes y una extensión de 650 km². Actualmente pertenece a la provincia de Maynas, como uno de los 11 distritos y siendo el más turístico.

El mercado de Belén es un punto importante en Iquitos y presenta un gran movimiento comercial, en su mayoría de productos de procedencia amazónica. La diversidad de productos corresponde a un aproximado de 400 variedades, de las cuales 200 son vegetales, 100 de origen animal y el resto de origen mineral. La gran parte de productos, son propios de la zona, mientras un 20% son procedentes de las cuencas del río Amazonas, en su mayoría fauna pesquera y productos vegetales como frutas y verduras (Congreso de la República del Perú, 1999).

El mercado inicia en la avenida 9 de diciembre y se expande por varias calles y angostos corredores, en el cual se puede ubicar una fachada rotulada con el nombre Mercado de Belén.

7.1.1 La Casona de Belén

“El Mercado Belén es el espacio de comercialización de abastos más importante de la ciudad de Iquitos, y sirve a la población de los distritos del área metropolitana conformada por (Iquitos, Punchana, Belén y San Juan Bautista. Conocido como la Casona del Mercado de Belén, el mercado alberga en su edificación 260 puestos; sin embargo, la actividad comercial se extiende a 20 cuadras a su alrededor. Por lo cual los comerciantes, productores agropecuarios, compradores y la ciudadanía en general que tiene

relación con el mercado se ve enfrentada a condiciones de vulnerabilidad asociadas a contaminación ambiental e insalubridad, inseguridad ciudadana, desorden urbano y problemas de movilidad urbana, capacidades limitadas para la gestión comercial y condiciones inadecuadas de trabajo, limitaciones de los productores rurales en la gestión de negocios y limitaciones del gobierno local para la gestión adecuada de mercados” (UNOPS, 2017).

“Se estima que hay un total de 5,462 puestos, de los cuales el 95% se encuentran fuera de la casona”

De acuerdo con la FAO, el área de influencia del Mercado Actual de Belén tiene alcance metropolitano, en las condiciones actuales de espacio que reúne la oferta de 5,000 puntos de ventas de productos alimenticios y no alimenticios, de distinta escala de comercio y condición de formalidad, ubicados en locales del público central, en la vía pública y en locales privados cuya concentración, variedad y complementariedad de productos le otorgan una gran atracción para compradores de todos los puntos de la ciudad” (Programa de las Naciones Unidas ara el Desarrollo, 2020).

7.2. Redes de Equipamiento

Dentro del distrito de Belén se encuentran establecimientos comerciales como farmacias, restaurantes, puestos de comida, tiendas de abarrotes, ferreterías, bancos, tiendas de ropa, etc.

Figura 15

Establecimientos en el Mercado de Belén



Nota. Imagen de Establecimientos en el Mercado de Belén, 2019, extraída de *Mejoramiento De Mercado De Belén-Iquitos Declarado De Interés Por El Gobierno*. Tomado de rcrperu.com (<https://acortar.link/3aCKo7>). 2023 www.rcrperu.com

7.3. Problemática Vial y de Transporte

“Dentro del mercado de Belén, las vías de circulación, se ven invadidas por los puestos de los comerciantes que usan el paso peatonal para la atención de sus servicios, creando un conflicto entre los usuarios, generando aglomeraciones en espacios destinado a la circulación urbana, mas no, para el uso comercial. Esto es resultado de la mala planificación de la propuesta arquitectónica inicial que incluía la muestra y venta de los productos en las áreas de circulación antes mencionada.

Respecto al ancho de vías se tiene en consideración que el perfil urbano que responde en el Jirón Sargento Lores mantiene un ritmo equitativo en las alturas de las edificaciones con la vía, a diferencia del Jr. Moore donde las edificaciones y el ancho de la sección de vía crean un cerramiento visual con referencia a las alturas de las edificaciones, siendo una condicionante para otras problemáticas que se genera en las inmediaciones del Mercado Central. Asimismo,

presenta una falta de accesos para personas con discapacidad, personas transportando cargas y niños, ya que es una vía pensada más para el transporte urbano, estas falencias ocasionan en muchos momentos el uso de la vía vehicular para las personas con las condiciones mencionadas, que junto al uso de la vía pública para el expendio de productos generan lo que se evidencia todos los días de la semana, aglomeración y caos urbano” (Meléndez Cambunungui & Saucedo Arévalo, 2021).

Figura 166

Calle 16 de Julio



Nota. Imagen de Acceso vial calle 16 de Julio, extraída de *Mercado Belén-Iquitos-Perú*, s.f., Tomado de elsllepaplats.com (<https://acortar.link/DRo9Po>).

Figura 177

Jr Ramírez Hurtado



Nota. Imagen de Acceso vial, Jr Ramírez Hurtado, extraída de *Martín Vizcarra: Casi el 100% de comerciantes del mercado Belén en Iquitos dieron positivo a COVID-19*, s.f., Tomado de Elcomercio.pe (<https://acortar.link/Xr4SEN>). Elcomercio.pe.

7.3.1. Usuarios y Actividades

Existen usuarios de diverso género, edad, raza, etc; todos establecidos en edificaciones y sectores distintos, en su mayoría empleados por parte de los comerciantes, no siendo este un espacio óptimo para su fin de uso al tener comercio ambulatorio alrededor y a lo largo de las vías.

Meléndez Cambunungui & Saucedo Arévalo, 2021, nos datan que:

“Infelizmente, el contexto urbano, no brinda opciones de descanso, de espera, de socialización y observación para las diferentes actividades que giran en torno a ellas, dejando que solo sea un lugar de paso, y a su vez un lugar que los usuarios muchas veces prefiere evitar” (pág. 89).

Figura 18

Usuarios en el Mercado de Belén



Nota. Imagen que muestra los Usuarios en el Mercado de Belén, extraída de *Dirigentes del mercado Belén se reunieron con representantes de empresa China*, 2012, Tomado de diariolaregion.com (<https://acortar.link/m2SxUz>). Copyright 2023

7.3.2. Mobiliario y Equipamiento Urbano

La inexistencia de equipamiento y mobiliario urbano se hace presente alrededor del contexto inmediato, la suciedad, la oscuridad e inexistencia de espacios de descanso, crean un ambiente de incertidumbre cuando las actividades cesan, la falta de tachos de basura u otro mobiliarios para ese fin, ocasionan un foco infeccioso que se ve en el transcurso del día, poniendo en riesgo la salud pública, no siendo un ambiente apropiado para la venta gastronómica, actividad de mayor incremento en el centro de abastos (Meléndez Cambunungui & Saucedo Arévalo, 2021, pág. 89).

Figura 19

Residuos en el Mercado de Belén



Nota. Imagen que muestra los Residuos en el Mercado de Belén, extraída de *Iquitos: vecinos de Belén arrojaron basura a casa del alcalde*, 2018, Tomado de rpp.pe (<https://acortar.link/nzqcvz>). APDAYC

7.3.3. Problemática Ambiental

Durante el día se observa la acumulación de residuos sólidos en los exteriores del mercado y las vías vehiculares que colindan el mercado, el servicio de recojo de basura, inicia sus labores en altas horas de la noche, la existencia de pocos contenedores de basura que no cuentan con la capacidad para almacenar todos los residuos y la falta de tachos crea un ambiente insalubre. En ese sentido, se puede indicar que la problemática ambiental va más allá del ámbito de manejo de residuos sólidos, la contaminación sonora por el alto índice comercial existente condiciona la buena estadía y confort del vecino habitante del sector, el alto tránsito vehicular y los negocios crean una atmósfera de incomodidad al usuario.

Por otro lado, existen pocas áreas verdes que ayuden a controlar la contaminación del aire y mejorar la imagen paisajística del mercado (Meléndez Cambunungui & Saucedo Arévalo, 2021).

7.3.4. Seguridad

A lo largo del día se puede observar la poca cantidad de efectivos policiales y de serenazgo que transitan de forma accidentada a través de las limitadas vías de acceso del mercado. Asimismo, no existen cámaras de videovigilancia y falta de iluminación en horarios nocturnos, lo cual permite la proliferación de hurtos y aparición de personas de mal vivir.

Figura 20

Serenazgo del Distrito de Belén



Nota. Imagen del Serenazgo del Distrito de Belén, extraída de *Serenazgo de Belén previene actos delictivos*, 2021, Tomado de diariolaregion.com (<https://acortar.link/ULDTUe>). Copyright 2023

7.4. Justificación de la Elección del Terreno.

La MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BELÉN (2018) describe que:

El terreno en elevación tiene un nivel topográfico una altura de 105.00 m.s.n.m., ubicado dentro del rango de altura de la zona no inundable. Por otro lado, el terreno de la parte menos elevada del distrito, cercana a la zona comercial, se encuentra a un nivel más bajo acercándose al río, dentro de la zona susceptible a inundaciones, producto de la crecida del río Itaya. Por ello, es necesario contar con técnicas constructivas adecuadas.

7.5. Características del Terreno

7.5.1. Área Perimétrica del Terreno

El Mercado de Belén se encuentra en la Provincia de Maynas, distrito de Belén, entre las calles Cedro y Benavides, al sur este de la ciudad de Iquitos, lugar en el que se busca dar continuidad al eje comercial de la ciudad. Asimismo, el lote de terreno destinado para el mercado de abastos es un terreno de forma irregular de 65,666.31 metros cuadrados de área, con un perímetro aproximado de 1,472.07 metros lineales.

Debido a la configuración topográfica accidentada del terreno, no es factible establecer una cota topográfica única, encontrado niveles que varían desde los 105.00 msnm en la zona más alta (colindante a los terrenos del Ejército), hasta los 84.00 msnm en la ribera del río Itaya.

La pendiente de más de 15%, ha obligado que el diseño se desarrolle a partir de la definición de plataformas que permitan albergar los usos requeridos, previniendo los posibles

requerimientos de accesibilidad de discapacitados y del abastecimiento de carga (Pinedo García, 2018, pág. 35).

Pinedo García (2018) también menciona, respecto a:

Los linderos y medidas perimétricas establecidas, se toma referencia la Partida Registral N° 11060950 del Registro de Predios de Iquitos, que a continuación se detalla:

- Por el Norte: Con Propiedad del Estado – Fracción A, mediante cuatro líneas rectas desde el lado A1B1-BC con una distancia total de 481.51 ml.
- Por el Este: Con la Calle Cedro y con Propiedad del Estado – Fracción C, mediante diez líneas rectas desde el lado CD – LM con una distancia total de 353.99 ml.
- Por el Sur: Con el Río Itaya, mediante trece líneas rectas desde el lado MN - YZ con una distancia total de 553.68 ml.
- Por el Oeste: Con el Pueblo Joven 9 de octubre, mediante una línea recta desde el lado ZA1 con una distancia total de 82.89 ml (pág. 36).

7.5.2. Entorno Urbano

El Alrededor del terreno se encuentran zonas que en su mayoría son de uso comercial, a raíz de la vía principal, es un flujo comercial principal y de gran envergadura del sector, algunas de las edificaciones que se encuentra a sus alrededores muestran lo mencionado. En cuanto a las cualidades del entorno próximo al terreno, según el Plano de usos de suelo de la ciudad de Iquitos, indica que los usos existentes de los terrenos aledaños son principalmente de Comercio, concentrando un mayor porcentaje en la zona alta de Belén.

El entorno inmediato al terreno está conformado por Comercio en la zona alta y vivienda en la zona baja. Sin embargo, en un futuro

cercano se espera que las viviendas de la zona baja de Belén sean trasladadas en su totalidad al Nuevo Villa Belén ubicado en el km.12.6 de la carretera Iquitos-Nauta (El Comercio, 2015).

7.5.3. Análisis de Accesibilidad

“La Ciudad de Iquitos y el distrito de Belén, cuentan con una vía principal que estructura la ciudad, la cual recorre en el sentido norte-sur, con diferentes nombres, y conecta los terminales terrestres más importantes de la ciudad, el Puerto Turístico Bellavista, el Terminal Municipal (MASUSA), Terminal Portuario, el centro de la ciudad, el Aeropuerto Internacional, el Terminal de Ómnibuses, el Parque Nacional Quistococha y la carretera Iquitos-Nauta que conecta a diferentes centros poblados.

Con respecto a la accesibilidad al terreno ubicado en el distrito de Belén, se puede llegar en auto o mototaxi desde el Aeropuerto Internacional Coronel FAP Francisco Secada Vignetta, en un tiempo estimado de 22 min, recorriendo una distancia de 9.1 km. a través de las siguientes vías: Av. Quiñones – Av. Grau – Jr. 9 de diciembre. Las vías principales de acceso al terreno son: Ca. José Gálvez, Av. Alfonso Ugarte, Jr. Abtao, Jr. 9 de diciembre y Jr. Ucayali.” (Plan de Desarrollo Urbano - PDU, 2011).

7.5.4. Topografía

Según Bravo Espíritu (2019) señala que:

“El terreno tiene una topografía accidentada, la cual tiene como pendiente mínima 13.8% y una máxima de 38.4%. La distancia mínima y máxima entre curvas de nivel es de 0.8 a 3m. aproximadamente. Asimismo, la zona alta y baja de Belén, tiene como nivel topográfico una altura de 105.00 m.s.n.m., ubicado dentro del rango de altura de la zona no inundable.”

CAPÍTULO VIII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1. Conclusiones

Viendo las carencias que existen de infraestructuras adecuadas para el mejoramiento de las condiciones de la venta gastronómica en el Distrito de Belén, llegué a la conclusión de que con este planteamiento se puede mejorar la calidad y eficacia para que esta manera el arte culinario sea un buen reflejo a nivel turístico y local.

Con todos los criterios de diseños arquitectónicos tomados para este proyecto, es la arquitectura cultural y sostenible de manera cultural, por ser las más idóneas para el lugar debidamente porque será un hito en la ciudad debido a su volumen y función que se va a lograr.

Con respecto a las normativas aplicadas para el desarrollo de este proyecto se extrajeron únicamente del reglamento nacional de edificaciones, y analizados territorialmente desde el Plan de desarrollo Urbano.

Las técnicas y procesos constructivos planteados para el proyecto son los convencionales trabajos en concreto, vidrios, estructuras metálicas y con parasoles apanelados movedizos de madera como parte de la involucración en el lugar debidamente para conservar la relación amigable con el entorno porque se encuentra cerca de la zona monumental y, a esto se suma el emblemático diseño arquitectónico sostenible donde se aproveche al máximo las condiciones climáticas como la ventilación e iluminación natural.

La propuesta es muy respetuosa con el entorno y el patrimonio urbano de la ciudad. La arquitectura cultural y sostenible aplicados en el proyecto, permiten que el proyecto se involucre sin producir algún impacto negativo con el entorno cultural, ni social, ni con los beneficiarios. Por lo que se cumplió el objetivo de satisfacer una necesidad específica de la población con la propuesta arquitectónica del mercado gastronómico amazónico de la ciudad de Iquitos.

8.2. Recomendaciones

En todo planteamiento arquitectónico se debe respetar la normativa vigente y mucho mejor si se hace un buen análisis de entorno porque son los pilares para que los proyectos cumplan sus debidos funcionamientos para satisfacer las necesidades de los usuarios.

Los proyectos arquitectónicos deben representar la identidad de la zona en el cual se lleva a cabo y cumplir con la satisfacción de las necesidades del o de los usuarios, por lo que se recomienda realizar una buena investigación, hacer un buen análisis y definir el proyecto acorde con las necesidades de los usuarios respetando el entorno y creando espacios vivenciales y amigables con el entorno, logrando así aportar mejor calidad de vida y desarrollo a cierto grupo humano, conservando su identidad y obteniendo beneficio de ello.

Siempre se tiene que aplicar criterios arquitectónicos basados en los conceptos y costumbres, en la arquitectura sostenible y la arquitectura cultural, porque de esta manera se contribuye con el bienestar del planeta y de todos los seres vivos y como arquitectos demostramos nuestro aporte por el planeta.

En todos los planteamientos uno siempre debe buscar innovaciones tecnológicas que permiten encontrar nuevas soluciones más acertadas para los usuarios y con menor impacto ambiental posible.

Cuando los proyectos se manejan en zonas de patrimonios uno siempre debe tener en cuenta la función y el valor de aquel terreno y del proyecto, los bienes culturales o naturales deben ser únicos e irremplazables, y tener condiciones de integridad y autenticidad.

CAPÍTULO IX: PROYECTO

9.1 Toma de Partido y Estrategias Projectuales

Teniendo en cuenta las deficiencias de salubridad que existen en el mercado y la falta de acondicionamiento del lugar porque en su mayoría los puestos de ventas de comida están ubicados de manera precaria e improvisadas. Este proyecto busca solucionar dichos problemas que necesita el lugar creando una infraestructura con ambientes necesarios en óptimas condiciones para revivir la esencia del arte culinario con platos gastronómicos, locales, nacionales e internacionales.

Las fachadas de la edificación desde el punto de vista estético contarán con parasoles de madera dándole un toque rústico, amazónico y único, también se está usando vidrios para no corromper ni alterarse con el entorno inmediato y urbano. Además, el proyecto cuenta con jardines externos de área verde con asientos. Las áreas verdes en el interior de la edificación sirven para dar iluminación y ventilación natural a los ambientes.

La ubicación del mercado gastronómico amazónico está destinada a ser estratégicamente en el mismo lugar donde actualmente es el mercado de belén para dar realce su valor y mejorar el movimiento gastronómico del lugar lo cual es fructífero para recuperar el turismo a la zona.

Figura 21

Partida de diseño y estrategias projectuales



Como referencia estratégica de diseño se consideró tomar como referente al arquitecto Luis Garrido por sus conceptos sobre la arquitectura ecológica basado en los 6 pilares que fundamenta su arquitectura, el cual también son consideradas en el diseño del mercado gastronómico amazónico de la ciudad de Iquitos.

En conclusión, para la estrategia de diseño se tomó en cuenta 3 puntos claves los cuales son; las necesidades de los usuarios (por las deficiencias que el lugar tiene), la relación con el entorno urbano (entorno inmediato, contexto monumental), y a esto lo sumo que para este proyecto aplicaremos los principios de la arquitectura sostenible.

Figura 22

Estrategias de Diseño



La idea rectora del proyecto nace del concepto de la evolución alimenticia humana, los seres humanos fuimos evolucionando y creando la dieta alimenticia durante toda nuestra existencia y siempre se ha buscado la mejor alternativa posible que sea más saludable. Desde que se descubrió el fuego, el ser humano siempre busca mejorar la calidad de su dieta alimenticia y el mejor manejo de los productos que consume. Somos seres que cuanto más evolucionamos nos volvemos más sofisticados con nuestra alimentación. Por tal motivo en estos tiempos existe la ciencia de la nutrición. Basado en este criterio el proyecto contará con laboratorios donde se puedan analizar, estudiar y experimentar los productos que

se consumirán. A esto se suma que la edificación será diseñada bajo el criterio de arquitectura sostenible, a esto se suma las necesidades expuestas por los usuarios, la arquitectura propia del lugar y la configuración espacial del área donde se ubica el proyecto.

Figura 23

Idea rectora



9.1. Programa Arquitectónico (Cálculo Usuario, Áreas)

9.2.1. Necesidades del Usuario.

Los usuarios directos para el Mercado Gastronómico Amazónico vienen a ser los vendedores y consumidores de lo que se producirá dentro de ello. Así como también los transeúntes que visitan el lugar en búsqueda de novedades o por motivos de curiosidad. Desde lo volumétrico, el equipamiento está dividido en 2 piezas por un área de interacción, aquí cuenta con jardines y asientos.

En el primer volumen cuenta con un pórtico que acoge a las personas y da al ingreso principal, esto es un área techada de donde

puedes apreciar al interior de la edificación y el movimiento que sucede afuera de ella. Seguidamente en el interior del edificio se encuentra la Galería comercial, que es un ambiente muy amplio en donde los usuarios podrán desplazarse y ver, exhibir y degustar los platos que existen en los puestos de venta que se encuentran a su alrededor. También aquí se realizarán las actividades los fines de semana tipo feria; en los pisos superiores de este volumen se tiene bibliotecas y talleres de enseñanza que sirven para brindar información y adquirir conocimiento, el SUM se encuentra en el segundo piso, este es el ambiente multiuso donde se realizarán, reuniones, teatro, seminarios, conferencias y demás actividades que pueda satisfacer este espacio.

En el siguiente volumen se encuentran las ventas preparadas por especialistas del mercado gastronómico y la zona de servicio de toda la infraestructura (cada piso cuenta con su propia zona de servicio), en la segunda planta se tiene un amplio patio de comida y un restaurante para complemento de aquello y hacerlo más armonioso se cuenta con un escenario de exhibición de talentos, este es un espacio para incentivar el talento de la población Loreтана de manera que en ello podrán realizar actividades de canto, danza, baile o tipo stand up de manera programada y organizada durante los horarios de atención al público. En el tercer piso está la zona de aprendizaje, en esta zona se encuentra el área de lectura y exhibición de libros y recetas. En el tercer piso se encuentra la zona administrativa con sus ambientes requeridos para el buen manejo y control del movimiento en la edificación. El equipamiento incita la visita de turistas nacionales y extranjeros, estos son considerados como usuarios secundarios.

Los usuarios son clasificados de la siguiente manera:

9.2.1.1. Usuarios Permanentes. Son el personal administrativo, personal de servicio, mantenimiento y personal de seguridad.

Figura 24

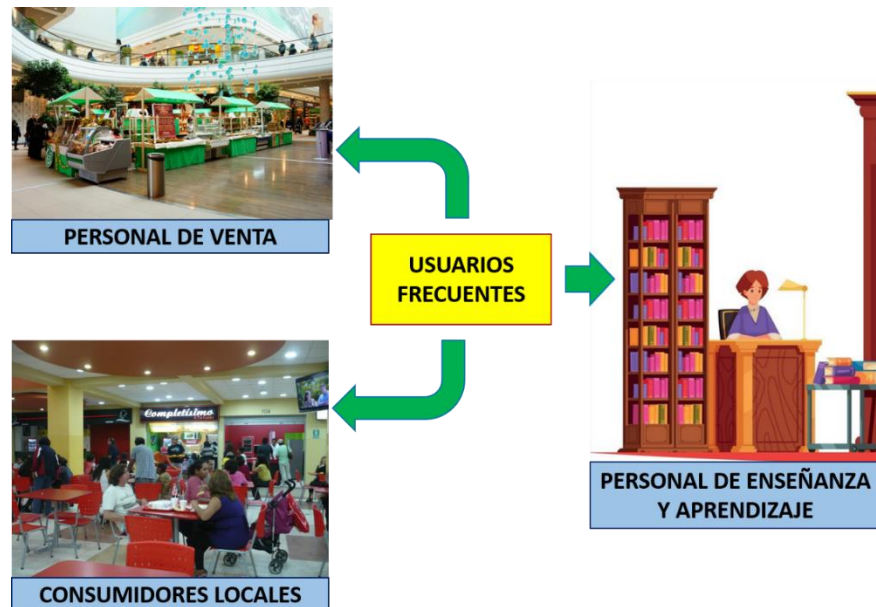
Usuarios permanentes



✓ **Usuarios Frecuentes.** Son los vendedores, consumidores locales y el personal del área de enseñanza y aprendizaje.

Figura 25

Usuarios frecuentes



9.2.1.3. Usuarios Temporales. Son todos los turistas nacionales e internacionales que acudan a las áreas de exposiciones, a las charlas, conferencias, actuaciones y demás actividades que se brinda en los ambientes del mercado gastronómico amazónico de manera temporal.

Figura 26

Usuarios temporales



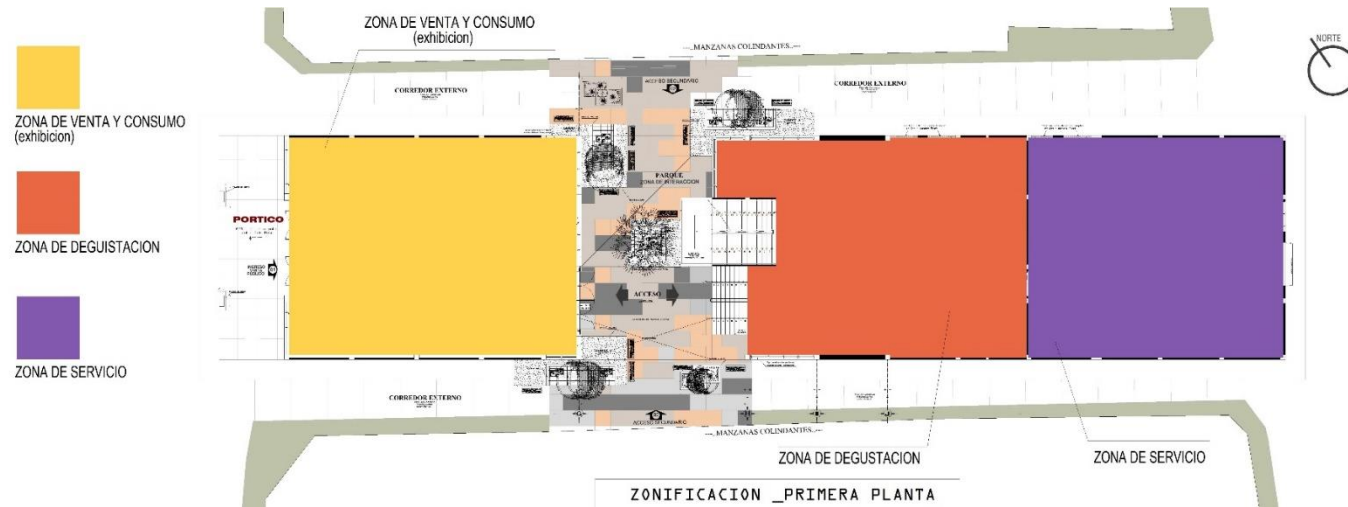
9.2.2. Zonificación

El Mercado Gastronómico amazónico está zonificada de esta manera:

- 9.2.2.1. Zona de Venta y Consumo.** Esta área está ubicada solo en el primer piso y destinada a la recepción de los usuarios consumidores y vendedores de los puestos de venta común, aquí se van a exhibir los platos para degustar y desplazarse a través de la galería, asimismo la galería funcionará como un área de exposición y exhibición temporal de las actividades en los fines de semana, se conecta de manera horizontal a través de un pasillo con la zona de degustación.
- 9.2.2.2. Zona de Difusión y Aprendizaje.** Ubicada en el segundo piso, en esta área se encuentra el zoom, donde se realizarán reuniones, conferencias y presentación de novedades, y también se encuentra la biblioteca que lo convierte en un espacio educativo.
- 9.2.2.3. Zona de Degustación.** Áreas ubicadas en dos niveles, en el primero se encuentra la panadería y pastelería con su patio de comida y atención al público. En el segundo piso se encuentra el Restaurant también con su patio de comida y además tiene un escenario destinado para demostración de talentos con el fin de aumentar la cultura y el arte que se tiene en la ciudad.
- 9.2.2.4. Zona Educativa.** Área ubicada en el tercer piso, que está destinada para la realización de talleres y experimentaciones donde el público adquirirá conocimiento de forma verbal y visual a cerca del arte culinario y bienestar alimenticio para una mejoría en la vida nutricional de los consumidores.

9.2.2.5. Zona de Aprendizaje. También es un área ubicada en el tercer piso y está destinada mayormente para las áreas de lectura y exhibición de recetas y libros a cerca de la ciencia gastronómica a nivel mundial, nacional y local.

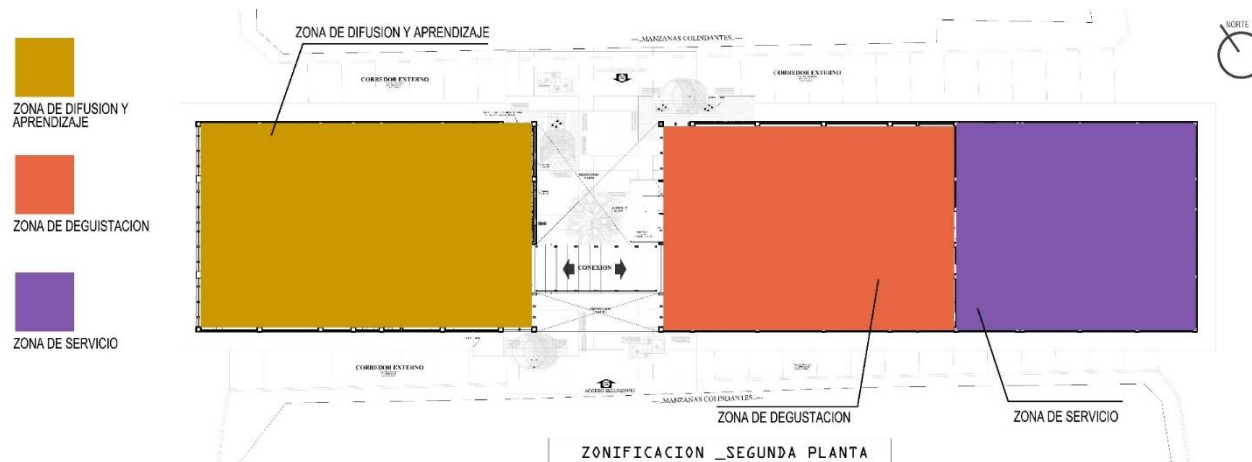
Figura 27
Primer piso



Nota. En la imagen se muestra la zonificación del primer piso: Este piso está conformado por tres zonas. Antes de entrar al edificio se encuentra un gran pódium con estructuras metálicas que soportan el volado de los niveles superiores. Al ingresar llegas a la zona de venta y consumo. En esta zona se realizarán las ventas y exhibiciones de los platos gastronómicos por puestos de ventas. Seguidamente se pasa por el área de interacción que tiene la intención de servir para área de ocio. Luego por unas gradas se ingresa a la zona de Degustación, que está conformada por la panadería y pastelería con su área de mesas. Por último, se encuentra la zona de servicio, esta zona tiene su propia puerta de ingreso, tanto para el personal que trabajador y para las cargas.

Figura 28

Segundo piso

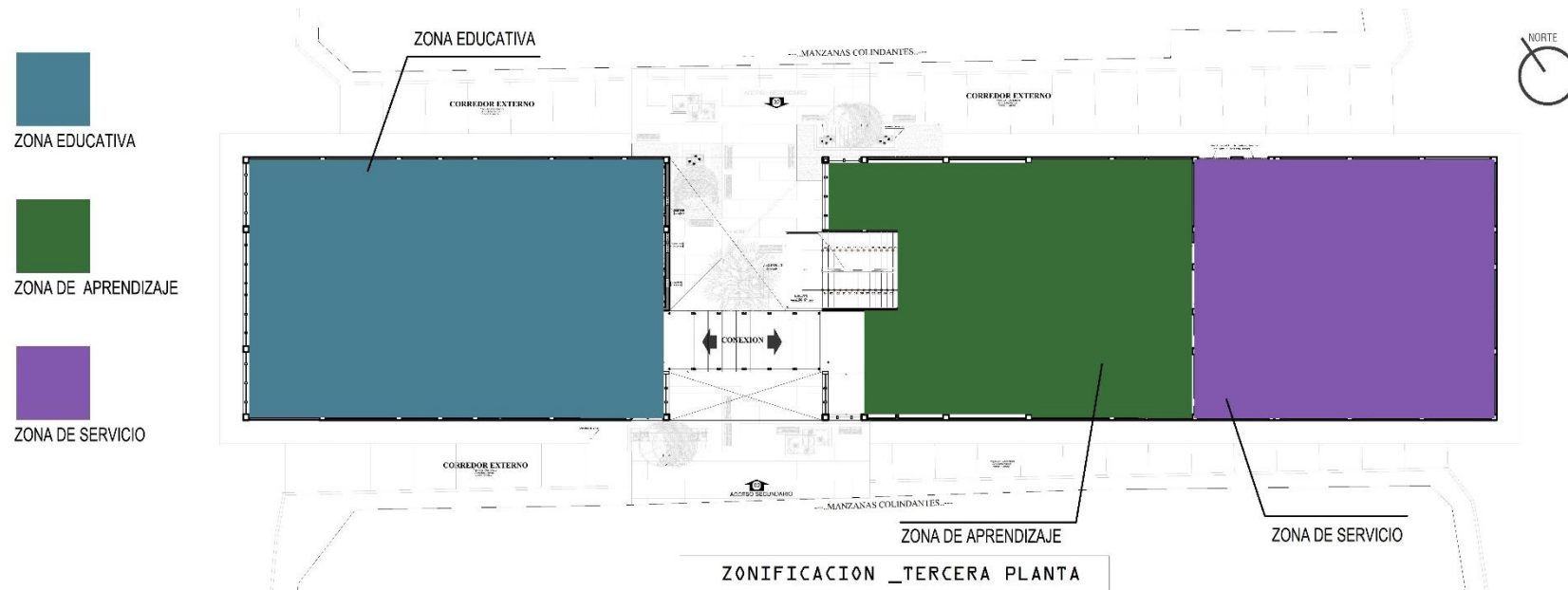


Nota. La imagen nos muestra la zonificación del segundo piso que también está repartida en tres zonas. Los accesos para el público se encuentran en la zona de degustación. Al llegar a este piso también se repiten la zona de servicios y la zona de degustación. Por medio de una conexión se llega a la zona de difusión y aprendizaje.

9.2.2.6. Zona de Servicio. Esta zona está en los cuatro niveles, aquí en esta área se ubican todos los equipos, máquinas, herramientas y accesorios destinadas al funcionamiento adecuado de todo el equipamiento. No se consideró estacionamiento de vehículos motorizados, para no promover el uso de los mismos ya que se puede acceder de manera peatonal y también, porque en la actualidad su uso del lugar es de esa manera y no se quiere romper ese vínculo de tener acceso de manera peatonal, de esta manera esto viene a ser un aporte positivo para el medio ambiente y para la salud de los usuarios y del planeta.

Figura 29

Tercer piso

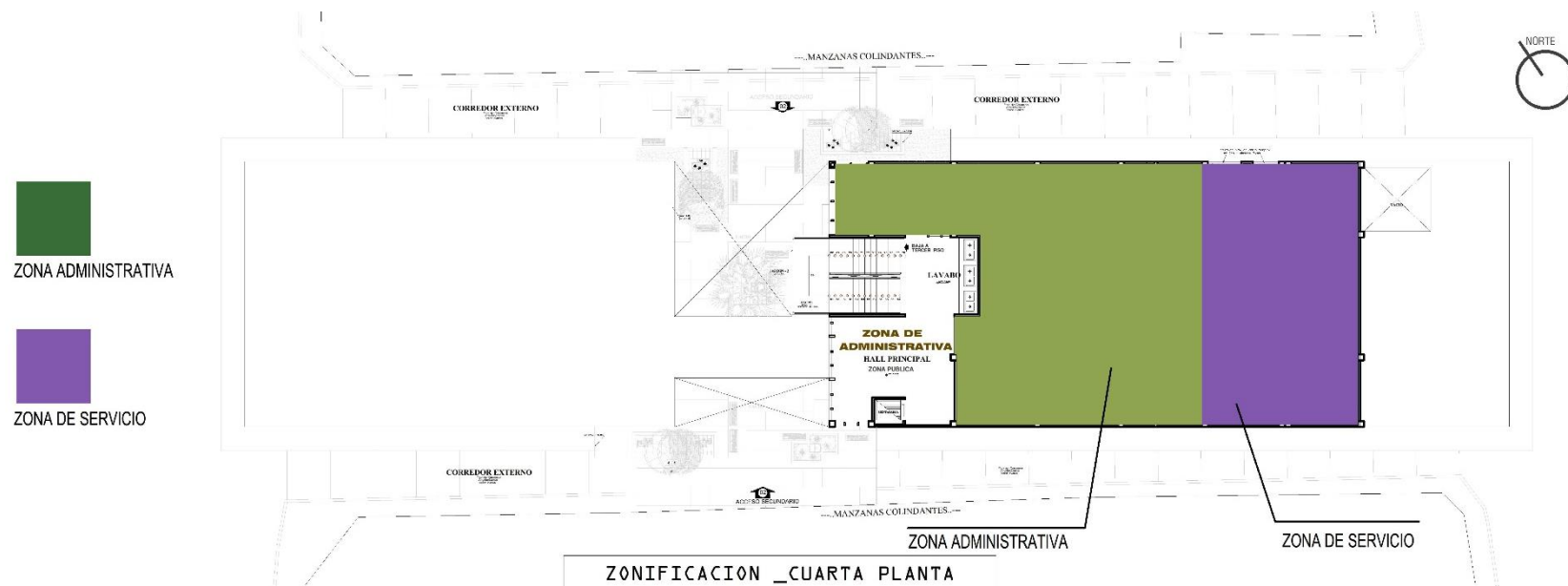


Nota. El tercer piso es considerado como un piso de enseñanza e instrucción, esto se debe a que en ella se encuentra la zona de aprendizaje y también la zona educativa. Este piso también cuenta con su propia zona de servicio. El acceso a este piso viene desde el segundo piso por la zona de degustación llegando a la zona de aprendizaje.

- ✓ **Zona Administrativa.** Ubicada en el cuarto piso, y está destinada al control, administración, difusión y programación de las actividades que brinda el equipamiento, así como velar por los recursos económicos y la integridad del mercado gastronómico amazónico.

Figura 30

Cuarto piso



Nota. Este piso está conformado con dos zonas, la zona administrativa y su zona de servicio. Estos espacios que se encuentran en el cuarto piso son los que le dan más pronunciamiento a la infraestructura.

9.2.3. Programa Arquitectónico

Tabla 1

Programación de Áreas por Ambientes

PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA DEL “MERCADO GASTRONÓMICO AMAZÓNICO EN LA CIUDAD DE IQUITOS, 2023”											
NIVEL	ZONA	AMBIENTE		CANT.	ACTIVIDAD	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN	ÁREA UNITARIA (M2)	ÁREA PARCIAL (M2)	TOTAL (M2)
PRIMER PISO	ZONA DE VENTA Y CONSUMO	GALERIA COMERCIAL		1	Preparar, exhibir y vender	stantes, sillas	141	2.8	395.6	395.6	395.6
	ZONA DE DEGUSTACION	SERVICIOS HIGIENICOS	SS.HH HOMBRES	1	Aseo	2 urinarios, 2 inodoro, 2 lavatorios	6	*	9	9	229.8
			SS.HH MUJERES	1	Aseo	3 inodoros, 3 lavatorios	6	*	13.8	13.8	
		AREA DE ATENCION		1	Atender y despachar	Mostrador	7	6	42	42	
		HALL		1	Distribuir	*	105	1	105	105	
		PATIO DE COMIDA		1	Alimentarse	mesa y sillas	40	1.5	60	60	
	ZONA DE SERVICIO	PANADERIA Y PASTERIA	AREA LAVADO DE	1	Asear	2 lavatorios	2	*	16.1	16.1	239
			DEPOS. BASURA	1	Almacenar	botes	1	*	3.3	3.3	

	COCINA	1	Preparar alimentos	cocina, repostero, etc.	3	10	30	30	
	DESPENSA SECA	1	Guardar alimentos	estantes	*	*	15	15	
	LIMPIEZA Y PREPARACION DE ALIM.	1	Limpiar y preparar alimentos	Mesas de trabajo	3.85	10	38.5	38.5	
	ALMACEN DE INSUMOS	1	Conservar y almacenar	estantes	1.42	40	56.8	56.8	
	CONTROL	1	Controlar	escritorio, silla y balanza	0.37	9.5	3.5	3.5	
	LABORATORIO (CONTROL DE CALIDAD)	1	Investigar, experimentar	Mesas de trabajo	7.2	5	36	36	
	CUARTO DE RESIDUOS SOLIDOS	1	Almacenar	contenedores	1	*	11.1	11.1	
	SERVICIOS HIGIENICOS	SS.HH HOMBRES	1	Aseo	2 urinarios, 2 inodoro, 2 lavatorios	6	*	9	9
		SS.HH MUJERES	1	Aseo	3 inodoros, 3 lavatorios	6	*	13.8	13.8
	CUARTO DE MAQUINAS	1	Guardar	Estantes	*	*	5.9	5.9	
ÁREA PARCIAL								864.4	
MYC								259.3	
TOTAL PRIMER PISO								1124	

NIVEL	ZONA	SUB ZONA	AMBIENTE	CANT.	ACTIVIDAD	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN	ÁREA UNITARIA (M2)	ÁREA PARCIAL (M2)	TOTAL DE ZONAS (M2)
SEGUNDO PISO	ZONA DE DIFUSION Y APRENDIZAJE	SALA DE ESPERA		1	Esperar	sillas	7	1silla persona x	7	7	345.6
		INFORME		1	Informar	sillas y escritorio	1	1	15	15	
		CTO. DE ARCHIVO		1	Almacenar	Estantes	3.75	4	15	15	
		SERVICIOS HIGIENICOS	SS.HH. MINUSVALIDOS	1	Aseo	1 lavatorio y 1 inodoro	1	*	3.7	3.7	
			SS.HH. MUJERES	1	Aseo	3 inodoros, 3 lavatorios	6	*	11.5	11.5	
			SS.HH. HOMBRES	1	Aseo	3 inodoros, 3 lavatorios	6	*	10.5	10.5	
			CTO. DE LIMPIEZA	1	Guardar	Estantes	0.8	4	3.2	3.2	
		BIBLIOTECA		1	Leer y aprender	estantes, escritorios	mesas, sillas,	26.3	4	105	
	SUM		1	Espectar y aprender	asientos	157	1	157	157		
	KITCHENETTE		1	Preparar alimentos	cocina, repostero, etc.	1.9	9.3	17.7	17.7		
	ZONA DE DEGUSTACION	HALL		1	Distribuir	*	59.3	1	59.3	59.3	268.3
		ESCENARIO DE EXIBICION DE TALENTOS		1	Entretener al publico	*	13	0.25	52	52	
		PATIO DE COMIDA		2	Alimentarse	mesa, sillas	105	1.5	157	157	

ZONA DE SERVICIO	RESTAURANTE	AREA DE ATENCION	1	Atender y despachar	Mostrador	2.42	6	14.5	14.5	222.5
		COCINA	1	Preparar alimentos	cocina, repostero, etc.	3	10	30	30	
		AREA DE LAVADO	1	Asear	2 lavatorios	2	*	16.1	16.1	
		DEPOS. BASURA	1	Almacenar	botes	1	*	3.3	3.3	
		DESPENSA SECA	1	Guardar alimentos	estantes	*	*	15	15	
	ZONA DE REFRIGERACION	1	Conservar y almacenar	estantes	0.73	40	29	29		
	ALMACEN DE INSUMOS SECOS	1	Almacenar	estantes	1.43	40	57	57		
	DEPOSITO	1	Almacenar	estantes	0.17	40	6.8	7		
	LAVATORIO	1	Asear	2 lavatorios	1	*	11	11		
	CUARTO DE RESIDUOS SOLIDOS	1	Guardar	contenedores	1	*	11	11		
	CUARTO DE LIMPIEZA	1	Almacenar	estantes	1.5	4	6	6		
	SERVICIOS HIGIENICOS	SS.HH HOMBRES	1	Aseo	2 urinarios, 2 inodoro, 2 lavatorios	6	*	9	9	
		SS.HH MUJERES	1	Aseo	3 inodoros, 3 lavatorios	6	*	13.8	13.8	
ÁREA PARCIAL										836.4
MYC										250.9
TOTAL SEGUNDO PISO										1087

NIVEL	ZONA	SUB ZONA	AMBIENTE	CANT.	ACTIVIDAD	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN	ÁREA UNITARIA (M2)	ÁREA PARCIAL (M2)	TOTAL DE ZONAS (M2)
TERECR PISO	ZONA EDUCATIVA	SALA DE ESPERA		1	Esperar	sillas	7	1silla persona x	7	7	346.1
		INFORME		1	Informar	sillas y escritorio	1	1	15	15	
		CTO. DE ARCHIVO		1	Almacenar	Estantes	3.75	4	15	15	
		SERVICIOS HIGIENICOS	SS.HH. MINUSVALIDOS	1	Aseo	1 lavatorio y 1 inodoro	1	*	3.7	3.7	
			SS.HH. MUJERES	1	Aseo	*	2	6	12	12	
			SS.HH. HOMBRES	1	Aseo	3 inodoros, 3 lavatorios	6	*	10.5	10.5	
			CTO. DE LIMPIEZA	1	Guardar	Estantes	0.8	4	3.2	3.2	
		TALLER DE ENSEÑANZA TEORICA		1	Leer y aprender	estantes, mesas, sillas, escritorios	26.3	4	105	105	
		TALLER DE DEMOSTRACION Y PRACTICA		1	Espectar y aprender	asientos	157	1	157	157	
	KITCHENETTE		1	Preparar alimentos	cocina, repostero, etc.	1.9	9.3	17.7	17.7		
ZONA DE APRENDIZAJE	AREA DE CATAACION Y EXHIBICION DE LIBROS Y RECETAS		1	catacion y exhibicion y venta	mesas y estantes	10.6	5.2	55	55	273.6	

	HALL PRINCIPAL	1	Distribuir	*	59.3	1	59.3	59.3		
	AREA DE LAVABO	1	Aseo	3 lavatorios	3	*	15.3	15.3		
	AREA DE INTERACCION (CONOCIMIENTO)	1	Aprender	mesas escritorio sillas,	32	4.5	144	144		
ZONA DE SERVICIO	ALACENA DE ESTUDIANTES	COCINA	1	Preparar alimentos	cocina, repostero, etc.	3	10	30	30	207.4
		AREA DE LAVADO	1	Asear	2 lavatorios	2	*	16.1	16.1	
		DEPOS. BASURA	1	Almacenar	botes	1	*	3.3	3.3	
		DESPENSA SECA	1	Guardar alimentos	estantes	*	*	15	15	
	ZONA DE REFRIGERACION	1	Conservar y almacenar	estantes	0.73	40	29	29		
	ALMACEN DE INSUMOS SECOS	1	Almacenar	estantes	1.43	40	57	57		
	DEPOSITO	1	Almacenar	estantes	0.17	40	6.8	6.8		
	LAVATORIO	1	Asear	2 lavatorios	1	*	11	11		
	CUARTO DE RESIDUOS SOLIDOS	1	Guardar	contenedores	1	*	11	11		
	SERVICIOS HIGIENICOS	CAMERINOS	1	Guardar	Estante	1.8	3	5.4	5.4	
		SS.HH. MUJERES	1	Aseo	3 inodoros, 3 lavatorios	6	*	13.8	13.8	
		SS.HH. HOMBRES	1	Aseo	2 urinarios, 2 inodoro, 2 lavatorios	6	*	9	9	
ÁREA PARCIAL									827.1	

MYC	248
TOTAL TERCER PISO	1075

NIVEL	ZONA	SUB ZONA	AMBIENTE	CANT.	ACTIVIDAD	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN	ÁREA UNITARIA (M2)	ÁREA PARCIAL (M2)	TOTAL DE ZONAS (M2)
CUARTO PISO	ZONA DE ADMINISTRATIVA	AREA DE LAVABO		1	Aseo	3 lavatorios	3	*	15.3	15.3	233.7
		HALL PRINCIPAL		1	Distribuir	*	43.8	1	43.8	43.8	
		AREA DE COORDINACION COMUNAL		1	Coordinar	Mesas y sillas	35.7	1.5	53.6	53.6	
		CONTROL DE CALIDAD		1	Controlar	Escritorio, silla	1.49	9.5	14.17	14.17	
		SEGURIDAD Y SALUD		1	Controlar	Escritorio, silla	2.35	9.5	22.36	22.36	
		SALA DE JUNTAS		1	Coordinar	Escritorio, silla	17.3	1.5	26	26	
		ADMINISTRACION		1	Administrar	Escritorio, silla	1.37	9.5	13	13	
		SS.HH		1	Aseo	1 nodoro, 1 lavatorio	2	*	1.97	1.97	
		KITCHENETTE		1	Preparar alimentos	cocina, repostero, etc.	0.79	9.3	7.37	7.37	
		SECRETARIA		1	Atencion cliente	al Escritorio, silla	0.94	9.5	8.9	8.9	
		SALA DE ESPERA		1	Esperar	sillas	5	1 silla persona x	6.4	6.4	

	GERENCIA	1	Planificar y dirigir	Escritorio, silla	1.83	9.5	17.4	17.4		
	SS.HH.	1	Aseo	1 inodoro, 1 lavatorio, 1 ducha	1	*	3.4	3.4		
ZONA DE SERVICIO	AREA DE FILTRO DE AGUAS PLUVIALES	1	Tratamiento de aguas pluviales	tanque 5mil Lt y sistema de filtro	1	*	*	18.3	110.9	
	ALACENA DE ADM.	COCINA	1	Preparar alimentos	cocina, repostero, etc.	3	10	30		30
		AREA DE LAVADO	1	Asear	2 lavatorios	2	*	16.1		16.1
		DEPOS. BASURA	1	Almacenar	botes	1	*	3.3		3.3
		DESPENSA SECA	1	Guardar alimentos	estantes	*	*	15		15
	SERVICIOS HIGIENICOS	CAMERINOS	1	Guardar	Estante	1.8	3	5.4		5.4
		SS.HH. MUJERES	1	Aseo	3 inodoros, 3 lavatorios	6	*	13.8		13.8
		SS.HH. HOMBRES	1	Aseo	2 urinarios, 2 inodoro, 2 lavatorios	6	*	9		9
ÁREA PARCIAL									344.6	
MYC									103	
TOTAL CUARTO PISO									448	

ZONA	SUB ZONA	AMBIENTE	CANT.	ACTIVIDAD	MOBILIARIO	AFORO	ÍNDICE DE OCUPACIÓN	AREA UNITARIA (M2)	ÁREA PARCIAL (M2)	TOTAL DE ZONAS (M2)
ZONA NO TECHADA	SERVICIOS	JARDINES	7	recreación	asientos	*	*	254.68	254.68	347.76
		PORTICO	1	esparcimiento	*	*	*	93.08	93.08	

Tabla 2

Programa de Áreas por Zonas

PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA			
ZONAS	ÁREA SUB TOTAL (M2)	30% CYM	ÁREA TOTAL (M2)
ADMINISTRATIVA	234	70	304
SERVICIO	779.80	234	1014
APRENDIZAJE	273.6	82	356
EDUCATIVA	346.1	104	450
DEGUSTACIÓN	498.10	149	648
DIFUSIÓN Y APRENDIZAJE	345.6	104	449
VENTA Y CONSUMO	395.60	119	514
ÁREA DEL TERRENO (M2)			1804.79
ÁREA TECHADA (M2)			3734.21

9.2.4. Organigrama

Figura 31

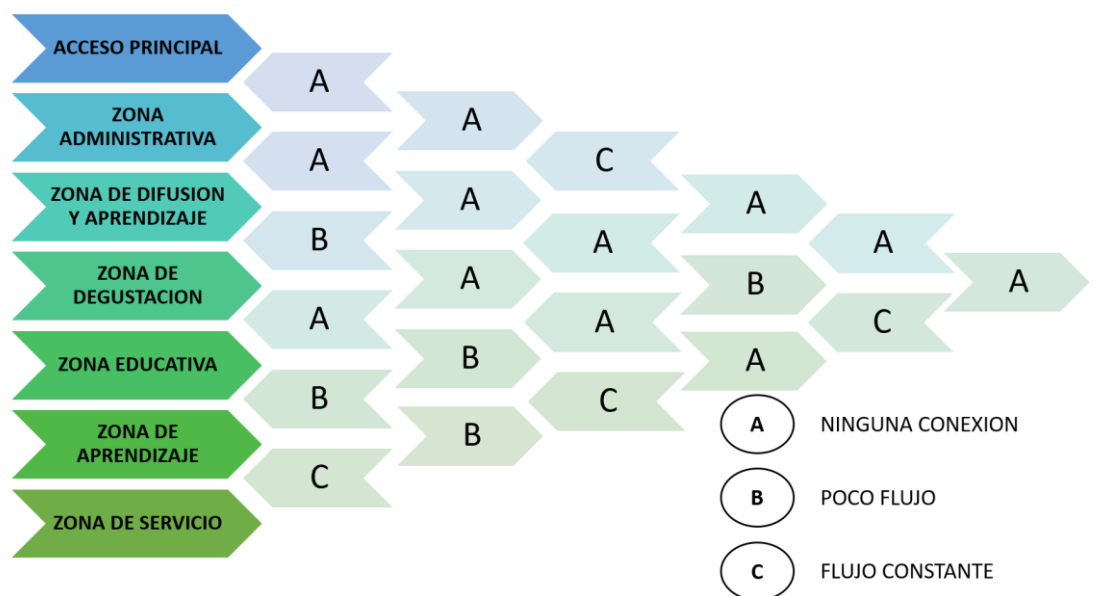
Organigrama



9.2.5. Flujograma

Figura 32

Flujograma



9.3. Memoria Descriptiva

9.3.1. Nombre del Proyecto Arquitectónico

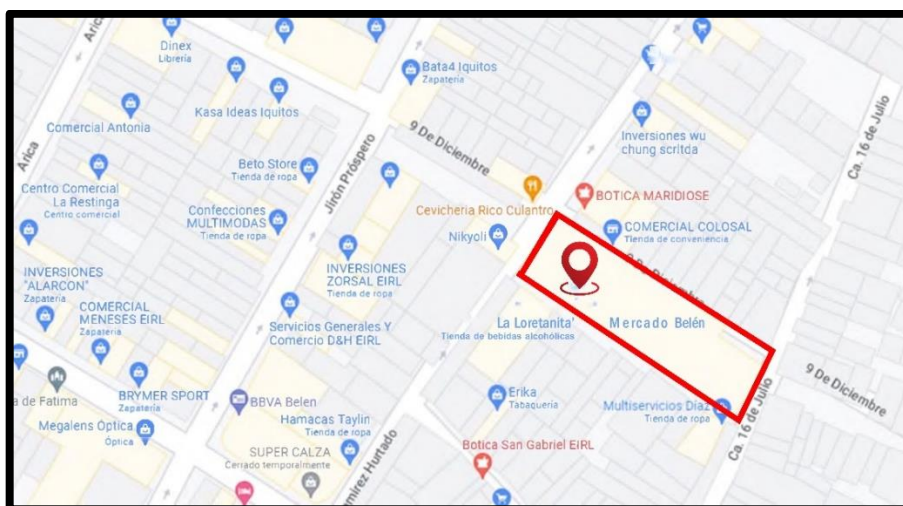
“MERCADO GASTRONÓMICO AMAZÓNICO EN LA CIUDAD DE IQUITOS, 2023”

9.3.2. Ubicación

El proyecto denominado “Mercado Gastronómico Amazónico en la Ciudad De Iquitos, 2023”, se ubica en el distrito de Belén, provincia de Maynas, departamento de Loreto, se encuentra entre las calles Ramírez Hurtado con 9 de Diciembre, y en la parte posterior da a la calle 16 de Julio, a unos 7 minutos aproximadamente desde la plaza 28 a pie y a 2 minutos en movilidad motorizada.

Figura 33

Contexto de la ubicación del proyecto



Nota. Figura extraída de Google, s.f., <https://acortar.link/6q9kx1>. Todos los derechos reservados 2020 por Google. Adaptado con permiso del autor.

El terreno cuenta con un total de área de 1804.79m², con topografía relativamente plana, y colinda de la siguiente manera:

Tabla 3***Colindantes del terreno***

LINDEROS	MEDIDAS	COLINDANCIA
FRENTE	24.02 ML	JR RAMIREZ HURTADO (TAMBIEN DA FRENTE A LA CALLE 9 DE DICIEMBRE)
DERECHA	77.26 ML	PASAJE PAQUITO
POSTERIOR	24.21 ML	CALLE 16 DE JULIO
IZQUIERDA	73.14 ML	VIVIENDAS DE TERCEROS

Nota. Tomado de: (Organismo de Formalización de la Propiedad Informal - COFOPRI sin fecha)

9.3.3. Objetivo del Proyecto

Implementar con una infraestructura adecuada para resolver la falta de ambientes y espacios donde se pueda revivir el turismo a través del arte culinario ayudando así a tener espacios limpios, saludables y agradables para que el usuario consumidor pueda visitar y degustar sin ningún problema e inconvenientes los platos gastronómicos. El Mercado gastronómico amazónico de Belén es muy beneficiosa para lo que acontece en la gastronomía loretana, porque marcará un antes y el después del estilo de manejo saludable y de manera responsable la nutrición de los consumidores. Con la elaboración de este proyecto se logrará revalorar el arte culinario en el mercado de Belén y llamar la atención de los turistas. Asimismo, el equipamiento es respetuoso con su entorno y con su ubicación viéndolo desde lo urbano y cuenta con espacios de ocio, interacción, enseñanza y aprendizaje donde los visitantes se podrán llenarse también de conocimiento sobre la gastronomía.

9.3.4. Premisas para la Propuesta

Jerarquía. La edificación tiene el volumen más predominante en el centro, que se enlaza con los demás volúmenes y para mantener la uniformidad y la armonía de un solo conjunto.

Materiales. Los materiales predominantes en las fachadas son los paneles que sirven de parasoles de madera. En la parte estructural es de concreto, muros de ladrillo, muros de vidrio spider (e= 8mm) acústico aislante - transparente, celosías decorativas de madera para captar luz y ventilación natural, tijerales de madera y cobertura de calaminón TAT 1060 por su capacidad térmica y acústica que responde adecuadamente a las condiciones climáticas de nuestra región. Los pisos exteriores son de mortero frotachado color natural, y los pisos interiores son de cerámicos y porcelanatos antideslizantes en distintas tonalidades para dar un mejor funcionamiento acústico y también porque son más fácil de limpiarse.

Los Parasoles. Son paneles de madera, exactamente son de la madera llamada topa con revestimiento de barniz marino y laqueado para que pueda tener resistencia al clima que tenemos en nuestra región, al mismo tiempo servirán como material acústico al interior de la infraestructura gracias a las propiedades que tiene esta madera. Cada parasol cuenta con sujeción de estructuras de aluminio en los bordes para su protección y facilitar su manejo, tienen la forma apanalada y son movedizos gracias a sus correderas telescópicas en sus lados laterales. Tienen 2 hojas y son manejados de una forma manual para no alterar los gastos económicos, al tener dos hojas su abertura es tipo libro y juntarse las dos hojas la estructura se mueve hacia el exterior para dar sombra y protección de lluvias y al mismo tiempo dan paso a la iluminación natural y otorgan un buen funcionamiento a las ventanas de vidrios que se encuentran tras ellas.

Las Ventanas VP. Son ventanas pivotantes de vidrio templado para mejorar la calidad acústica en el interior de la edificación, se abrirán solo de ser necesario.

Forma. La forma responde al entorno cultural y amazónico, aplicando los mismos criterios de diseño como la arquitectura sostenible y cultural del lugar que se expresan en líneas rectas en forma cuadradas y rectangulares. Existe un área de interacción que separa a los 2 volúmenes significativos que dan al frente, pero en los niveles superiores se puso una conexión por puente que sirve como articulador de todo el conjunto construido.

Vegetación. La edificación cuenta con un total de 7 jardines que se encuentran en el mismo interior del edificio y también en el área de interacción, creando sombras en los espacios de ocio e interacción.

Ventilación. El proyecto aprovecha al máximo la ventilación natural, por su disposición de espacios amplios y abiertos que se integran en el interior del Mercado gastronómico amazónico, el uso de los paneles que sirven como parasoles son manejables que se pueden doblar cuando sea necesario y luego abrir las ventanas pivotantes para el ingreso de aire natural, también las celosías son las encargadas de recibir las ventilaciones cruzadas mejorando el confort térmico de los ambientes.

Iluminación. La iluminación natural es aprovechada en esta edificación, empezando por su distribución; se puede captar la luz natural por sus grandes ventanales de vidrio, muros de vidrio templado tipo vidrio spider ($e= 8\text{mm}$) y celosías, estos son los responsables que permiten el ingreso de la luz natural y la iluminación adecuada a todos los ambientes.

Techo. Para el techo predominante en la edificación se está proponiendo el calaminón TAT 1060 por su capacidad térmica y acústica que funcionan adecuadamente frente a las condiciones climáticas de nuestra Amazonía. Y también se está planteando este material por su

costo de mantenimiento es bajo, esto se debe a que estos suelen durar varios años sin que el clima los afecte y siguen intactos. El otro material que se está proponiendo en la estructura curva y atirantada son las láminas acanaladas transparentes, éstas son piezas rígidas que sirven para los techos porque tienen una capa protectora de rayos Ultra Violeta, Otras de sus propiedades es que son flexibles, son hechas en policarbonato, resistentes a impactos, estragos del fuego y efectos del clima, porque son 100% irrompibles. Además, se pueden mantener sus propiedades con el paso del tiempo y ofrecen facilidades para la limpieza.

9.3.5. Criterios del Diseño

Criterios Formales. La composición de formas está compuesta por líneas rectas, las cuales llevan a crear espacios de formas cuadradas, triangulares y rectangulares, respetando las formas tradicionales de la arquitectura amazónica y cultural.

El área de interacción es el área que divide a 2 volúmenes y al mismo tiempo la integra a través de puentes y éste se convierte en el eje principal de interacción y conexión con los 2 volúmenes y al mismo tiempo con todos los ambientes del mercado gastronómico amazónico creando un flujo directo e importante que funciona adecuadamente por su ubicación estratégica.

Criterios Técnicos. Para el presente proyecto se emplearán las siguientes normas para un buen criterio técnico y reglamentario: Norma A.010 “Condiciones generales de Diseño”, Norma A.070 “Comercio”, Norma A.120 “ACCESIBILIDAD PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD” y Norma A.130 “Requisitos de seguridad”. (RNE, 2021). De esta manera el proyecto está cumpliendo con lo

establecido según las normas del reglamento, dando seguridad y funcionalidad al proyecto.

En el diseño arquitectónico se aplicó los criterios técnicos de la arquitectura sostenible y cultural, con este criterio se aprovecha de manera sustancial y productiva las condiciones climáticas del lugar.

Criterios Funcionales. Esta edificación se relaciona directamente con su entorno sin obstaculizar la visión y flujo peatonal, donde los peatones que pasan por el lugar pueden integrarse con el interior del mercado gastronómico amazónico.

La principal función de este edificio es brindar a la población espacios óptimos que sirvan para que el consumidor se sienta cómodo a través de la buena higiene y control que se llevará a cabo en el mercado gastronómico amazónico. Para lograr y cumplir con dichos requerimientos, los ambientes están diseñados con los criterios básicos de arquitectura sostenible y respetando la arquitectura cultural y su entorno, asimismo cumpliendo con las normativas vigentes.

9.3.6. Propuesta Arquitectónica

El mercado gastronómico amazónico está diseñado bajo los principios de la arquitectura sostenible y la arquitectura cultural, y está basado a la realidad local, respetando el entorno y la función que se lleva en la actualidad.

Arquitectónicamente se consideró el estilo local y sencillo a la vez, con sus formas rectas, espacios de desplazamientos amplios y tipo pabellones, Se adaptó los materiales de construcción de manera mixta entre la madera, vidrio, mortero y ladrillo. Se está cumpliendo con las normas vigentes y respetando el sentido cultural amazónico.

El proyecto de mercado gastronómico amazónico tiende a responder a las necesidades de los usuarios y también a las necesidades que requiere el lugar de contar con espacios limpios,

saludables, amigables donde permitan la venta y consumo de alimentos sin ningún tipo de impedimento, por otro lado el mercado gastronómico amazónico cuenta con áreas de enseñanzas y aprendizajes a través de talleres, reuniones o por propias iniciativas de los usuarios que buscan adquirir más conocimiento a través de la lectura. También se cuenta con laboratorios para los estudios de nutrición que se puedan suscitar para el mejoramiento de la alimentación en el mercado gastronómico amazónico. Por lo que el proyecto resultó ser la mejor alternativa para resolver esta necesidad y problemática que aqueja la zona por muchos años y eso se ve afectada a falta de visitas de turistas al lugar en búsqueda de saciar sus necesidades alimenticias.

Figura 34

Vista Isométrica del Proyecto



9.3.7. Descripción del Proyecto

En el primer piso, el Mercado gastronómico amazónico cuenta con un área de interacción, ésta área de interacción está compuesta por jardines y bancas donde se pueden desarrollar actividades de ocio y estacionar bicicletas, este mismo espacio en los niveles superiores están conectados por un puente que las articula de manera conjunta, de esta manera este puente es el permite el acceso a todo el conjunto mejorando la circulación para acceder a las zonas de enseñanza y aprendizaje: Al SUM, la biblioteca y los talleres.

Figura 35



Vista lateral derecho

El volumen central es el más pronunciado de todo el equipamiento porque es el que llega a tener hasta cuatro niveles donde se encuentra la zona administrativa en el último nivel, y al mismo tiempo tiene una cobertura de forma atirantada y ondulada se eleva creando otra perspectiva y resalta por su altura y el juego de techos que esta viene a formar. Las partes estructurales están hechas de mortero armado y vidrios, el resto de la edificación es de madera, trabajadas detalladamente

en lo que corresponde a las celosías y cobertura de calaminón TAT 1060. Al interior de la edificación hay jardines para la ventilación e iluminación natural de los ambientes, al mismo tiempo aportan al criterio paisajístico al proyecto.

Figura 36

Vista lateral izquierdo



Figura 37

Acceso secundario.



En el primer piso, referente al volumen que da hacia la calle Ramírez Hurtado se encuentra el Pórtico que da la acogida para pasar al interior de la edificación, al ingresar se pasa a la zona de degustación, en esta zona se encuentra una gran galería comercial con sus puestos de venta a sus alrededores, en esta gran galería se realizarán las actividades los fines de semana y los restos días de la semana se usará para la venta comidas con carros de venta de comida de manera ordenada y organizada para no interrumpir circulación ni el acceso luego ser desocupados y seguir manteniendo el ambiente libre y ordenado. Luego se pasa por el espacio libre hecho para el área de interacción, seguidamente se encuentra con el acceso hacia el otro volumen de mayor pronunciamiento, este acceso es a través de escalinatas y rampas para el acceso de las personas discapacitadas. Al ingresar a este módulo se encuentra con un Hall que distribuye hacia los accesos por escalera o por el elevador que nos llevan hacia los niveles superiores, y al mismo tiempo te invita hacia la panadería y pastelería o hacia el patio de comida, los servicios higiénicos para el público en general están integradas cerca al patio de comida, y uno de los jardines, seguidamente se cuenta con otra escalera de acceso para los niveles superiores. Luego para finalizar se encuentra la zona de servicio, esta zona es un área restringida, en ella se encuentran los ambientes como un almacén, un laboratorio, la limpieza y preparación de alimentos, los servicios higiénicos para los trabajadores, los cuartos de máquinas y residuos sólidos, la zona de servicio también cuenta con su escalera para el acceso a las niveles superiores y un montacarga que sirve de conexión con los niveles de servicios que se encuentran en los niveles superiores de la infraestructura, esta zona tiene su propia puerta de ingreso en la parte posterior de la edificación que da a la calle 16 de Julio. La zona de servicio se repite en la misma dirección vertical en los niveles 2, 3 y 4 para no romper el esquema, varían algunos ambientes como las áreas de refrigeración, depósitos, lavatorios y camerinos. Este es el área responsable de velar por el cuidado, mantenimiento y

funcionamiento de los servicios óptimos que brinda el mercado gastronómico amazónico en su conjunto.

Figura 38

Vista de la Galería Comercial



En el segundo piso se repiten los servicios higiénicos, los accesos por escaleras y elevador hacia el tercer piso, en este piso se encuentra el restaurant con su amplio patio de comidas y un área destinada para escenario de exhibición de talentos donde se realizarán shows de manera programada para el público en general que quiera exhibir su talento musical, cómico, bailar, cantar, tocar varios instrumentos, hacer magia, malabares, espectáculos de luces y fuegos, música curativa, 'jumpstyle' y/o beatboxer. En el primer volumen se encuentra la zona de difusión y aprendizaje llamada el área educativa porque en ella se realizarán las charlas y enseñanzas de manera oral y a través de libros, esta área está conformado por un ambiente de informes, sala de espera, archivo, el SUM, el SUM cuenta con su propia kitchenette para la satisfacción de cualquier compartir de manera inmediata, la biblioteca y cuenta con su propia área de servicios higiénicos.

Figura 40

Patio de comida (panadería y pastelería).



Figura 39

Acceso secundario.



En el tercer piso los servicios higiénicos se repiten, así como van en el segundo piso para un mejor funcionamiento estructural, también los que se repiten son las escaleras y el elevador. Este piso está conformado por la zona de aprendizaje, la zona educativa y su zona de servicios. La zona de aprendizaje se conforma principalmente por el área de lavabo que está al llegar por las escaleras, en esta área se accede a hacerse la limpieza personal debido a que estas áreas son secas y limpias de cualquier contaminación, luego se accede por un hall que distribuye entre el área de lectura, la zona de servicios y el área de exhibición de libros y recetas gastronómicas. El mismo hall nos conecta con la zona educativa a través del puente, esta zona educativa cuenta con los siguientes ambientes de sala de espera, archivo, el taller de enseñanza teórica y el taller de demostración y práctica, éste último cuenta con su propia kitchenette para la satisfacción de cualquier compartir de manera inmediata, en estos talleres es donde se instruirán y enseñarán a la población interesada en aprender el arte culinario.

Figura 41

Vista de Control y Hall de servicio



Figura 42

Biblioteca.



En el cuarto piso se encuentra la zona administrativa con su zona de servicio, al acceder a la zona administrativa a través de las escaleras se encuentra con un área de lavabo, seguidamente se encuentra un pequeño hall que nos dirige hacia un ambiente llamado área de coordinación comunal, este ambiente sirve para sala de reuniones del personal administrativo con los trabajadores y/o vendedores del mercado gastronómico amazónico y de esta manera llevar el buen rumbo y manejo del funcionamiento. Luego están los ambientes de control de calidad, seguridad y salud, una sala de juntas, una kitchenette, un área administrativa, una secretaría, sala de espera y la gerencia. Esta zona es la encargada de tramitar documentos y/o realizar las comunicaciones internas o externas en los circuitos de información del mercado gastronómico amazónico. Aquí se elaboran los documentos de estudios y análisis estadísticos para planificar y dirigir, de monitorear su desempeño y tomar acción correctiva cuando es necesario para optimizar los trabajos

que se tienen que realizar en el interior del mercado gastronómico amazónico.

Figura 44

Patio de comida (Restaurante).



Figura 43

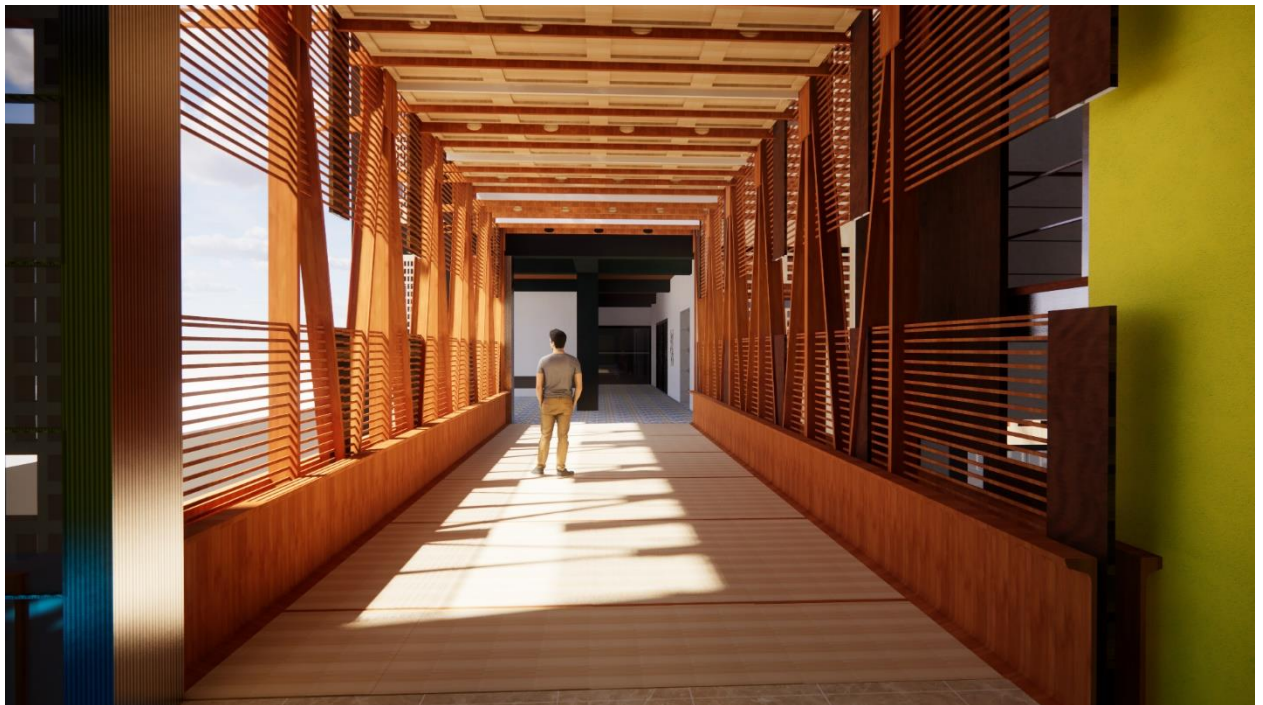
Zona de lectura.



La parte estructural están hechas de mortero armado, el resto de la edificación es de madera compuesta por paredes apanelados que al mismo tiempo sirven de parasoles y son manejadas manualmente, celosías, muros de vidrio templado tipo vidrio spider (e= 8mm) y también en algunas partes se está usando los muros de materiales comunes en la construcción que vienen a ser los muros de ladrillo y cemento pulido, logrando de esta manera captar la iluminación y la ventilación natural al interior del edificio. La cobertura que más predomina es el calaminón TAT 1060, solo en la estructura atirantada que cubre el área de interacción se está usando láminas acanaladas transparentes para no interrumpir la iluminación natural y al mismo tiempo no dejar que las gotas de las lluvias accedan de manera directa al lugar.

Figura 45

Vista de la Conexión



9.3.8. Memoria Descriptiva de Estructuras

El proyecto llamado “Mercado Gastronómico Amazónico en la Ciudad de Iquitos, 2023”, estructuralmente están separados en dos piezas que trabajan independientemente, estos dos volúmenes se conectan por medio de un puente de conexión, éste puente tiene una cobertura con láminas acanaladas transparentes, una estructura de fierro ondulada de fierro y atirantada con acero inoxidable que se sostienen en las estructuras de los techos que quedan en su inferior. Cada módulo que trabaja de manera independiente cuenta con su propio sistema estructural aporticado de mortero armado, y este consiste en zapatas, columnas, vigas portantes, vigas de amarre, losa aligerada, cajas de escaleras y caja de elevador de discapacitados, caja de montacarga. Para asegurar correcto calculo estructural del correcto de cada uno de los módulos, se consideraron las normas vigentes del reglamento nacional de

Figura 46

Acceso secundario.



edificaciones como el E.010, el E.030 y el E.060. Para asegurar los procedimientos de diseño se hizo los cálculos de las cargas muertas y vivas, el pre dimensionamiento de vigas columnas y zapatas.

9.3.9. Memoria Descriptiva Instalaciones Eléctricas

El proyecto llamado “Mercado Gastronómico Amazónico en la Ciudad de Iquitos, 2023”, cuenta con un sistema eléctrico bifásico, donde la principal energía eléctrica que se usa es la energía pública que suministra electro oriente, y en caso de emergencias se usará un generador eléctrico que dará energía desde el cuarto de máquinas pasando por el cuarto de tableros, en el cuarto de tableros se contará con un tablero de transferencia para casos de que se tenga que usar el generador eléctrico que viene a ser el grupo electrógeno de emergencia. De esta manera se estaría certificando el óptimo funcionamiento del sistema eléctrico para evitar deficiencias en el mercado gastronómico amazónico.

Figura 47

Acceso secundario.



Para el control del sistema eléctrico se cuenta con un cuarto de tableros en el primer piso en la zona de servicio parte el área restringida, dentro de este cuarto de tableros se encuentran el tablero de transferencia, el tablero general y desde este cuarto de tableros se va a distribuir la energía eléctrica a cada zona y hacia el elevador y el

montacarga, cada zona contará con su propio tablero y sus propios circuitos. En caso de la zona de servicio, se tendrá que usar un tablero por cada piso, esto es considerando que no todos los módulos funcionarán a la misma frecuencia de consumo. La iluminación exterior será habilitada por cada zona a la que corresponda de manera manual. Cada uno de los dos sistemas propuestos estarán enlazados automáticamente por medio del tablero de transferencia bifásico, para suplir en caso de fallas.

9.3.10. Memoria Descriptiva Instalaciones Sanitarias

El proyecto llamado “Mercado Gastronómico Amazónico en la Ciudad de Iquitos, 2023”, cuenta con el siguiente sistema de instalaciones sanitarias y sus características:

Redes de Agua. Se está proponiendo dos sistemas de captación de agua, uno de ellos es la captación de las aguas pluviales que se recibirá de las coberturas del cuarto piso y será acopiada en un tanque circular de 5mil litros, luego pasará al sistema de tratamiento por medio del filtro y purificación, seguidamente bajará al tanque cisterna que estará ubicada en la primera planta, desde aquí el agua será transportada al tanque elevado mediante un sistema de bombeo, el tanque elevado es el encargado en distribuir a la batería de baños y demás puntos de distribución y abastecimiento de agua.

Como segundo sistema de abastecimiento de agua se plantea esto como un sistema en caso de emergencia de desabastecimiento de las aguas pluviales, esto mayormente podría suceder en los tiempos de verano, este sistema es el que viene de la red pública, posteriormente pasará a ser transportada al tanque elevado mediante el mismo sistema de bombeo que el sistema de aguas pluviales para luego ser distribuidos a todos los puntos necesarios. Con estos dos sistemas de redes de agua

se asegura el abastecimiento constante de este servicio que se requiere en el mercado gastronómico amazónico.

Figura 49

SS. HH Varones.

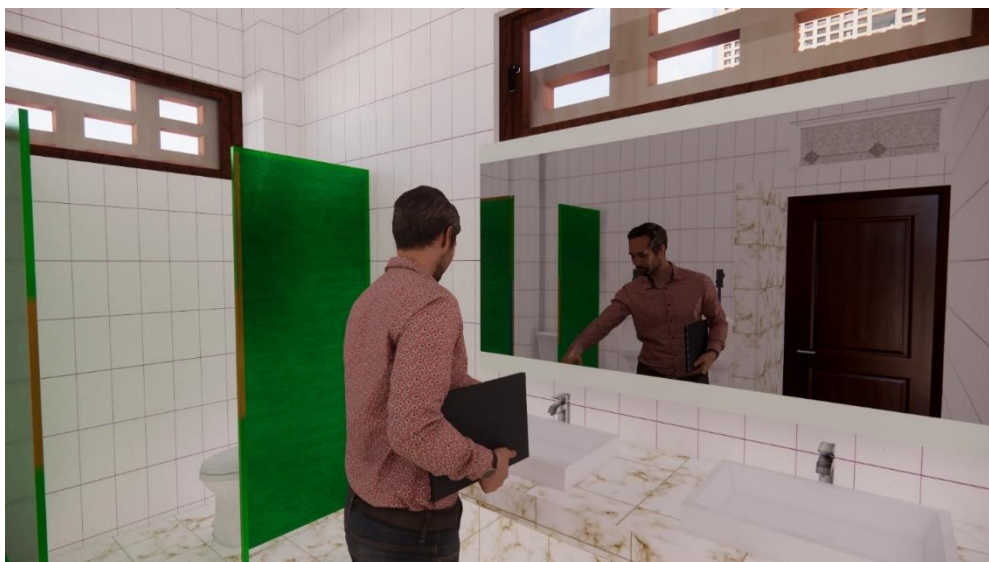


Figura 49

SS. HH Mujeres.



Redes de Desagüe. Para el mercado gastronómico amazónico se propone dos redes de evacuación, uno de ellas es la evacuación de las aguas servidas generadas por los servicios higiénicos, sumideros, rejillas y registros de limpieza que serán evacuadas a través de tuberías de PVC de 7” y con cajas de registro o inspección para facilitar su mantenimiento o reparación de la misma con mayor facilidad, este sistema de evacuación estará conectada a la red de desagüe pública. El segundo será un sistema independiente de evacuación de aguas pluviales captadas de la cobertura del tercer piso y de los espacios no techados, a esta red se conectará el rebose del tanque cisterna para que cuando la cisterna alcance el máximo nivel de captación, evacue automáticamente los excesos por esta red.

9.4. Gestión del Proyecto

9.4.1. Análisis FODA

Tabla 4

Análisis FODA del proyecto

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
I N T E R N O	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Edificación destinada a la venta de platos gastronómicos. ✓ Inmueble con identidad. ✓ Se adapta al entorno urbano y con el ambiente construido. ✓ Diseñado con los principios de arquitectura sostenible y arquitectura rural. ✓ Genera puestos laborales, captación turística con las habilidades y/o capacidades artísticas y culturales. ✓ Genera ingresos económicos para los vendedores propios y para la población en general. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conseguir fuente de financiamiento para el proyecto es complicado y difícil. ✓ Gastos constantes para el mantenimiento de la edificación. ✓ Gastos para el pago de personal. ✓ La inseguridad de la zona puede influir negativamente en el desarrollo del proyecto.
	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
E X T E R N O	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ser el primer mercado gastronómico en la Amazonía con todas las implementaciones tecnológicas necesarias. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Puede que exista desinterés político y gubernamental

R N O	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Toda las instituciones, empresas, asociaciones y público en general pueden hacer uso del mercado gastronómico de manera coordinada. ✓ La visita de turistas nacionales y extranjeros dejarán ganancias económicas y colaborarán con la difusión del proyecto. ✓ Interés de alguna ONG. 	<p>por los proyectos de gastronomía en la ciudad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La venta ambulatoria.
----------------------	--	---

9.4.1.1. Identificación de Participantes o Partes Interesadas Además del Propietario.

Las partes interesadas directamente en el proyecto son: (a) asociaciones con fines gastronómicos de Belén; (b) institutos o universidades de chefs; (c) asociación de vendedores de comida del Distrito de Belén; (d) Municipalidad Distrital de Belén.

Las partes que pueden interesar con alianzas son: (a) Municipalidad Provincial de Maynas (MPM); (b) Gobierno Regional de Loreto (GOREL); (c) Ministerio Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS); (d) organismos internacionales.

9.4.2. Público Objetivo

El público objetivo es la población consumidora, estos pueden ser los propios vivientes de la zona, los vendedores del mercado en general, los visitantes nacionales y extranjeros. De esta manera los beneficiarios directos vienen a ser a los vendedores y la población en la parte económica, social, cultural y en la mejora de sus calidades de vida.

9.5. Presupuesto del Proyecto

Tabla 5

Presupuesto del proyecto

S10

Página

1

Presupuesto					
Presupuesto	0104163	"MERCADO GASTRONÓMICO AMAZÓNICO EN LA CIUDAD DE IQUITOS, 2021"			
Cliente					Costo al
Lugar	LORETO - MAYNAS - BELEN				1/02/2023
Item	Descripción	Und.	Metrado	Precio S/.	Parcial S/.
01	OBRAS PROVISIONALES, TRABAJOS PRELIMINARES, SEGURIDAD Y SALUD				100,009.46
01.01	OBRAS PROVISIONALES Y TRABAJOS PRELIMINARES				85,143.18
01.01.01	CONSTRUCCIONES PROVISIONALES				15,559.56
01.01.01.01	ALQUILER CAMPAMENTO PROVISIONAL (ALMACEN, OFICINA, DORMITORIO Y COMEDOR DE OBRA)	mes	4.00	3,390.01	13,560.04
01.01.01.02	SERVICIOS HIGIENICOS P/TRABAJADORES (01 LETRINAS)	und	1.00	582.88	582.88
01.01.01.03	CARTEL DE OBRA 3.00X5.00M	und	1.00	1,416.64	1,416.64
01.01.02	INSTALACIONES PROVISIONALES				2,448.70
01.01.02.01	AGUA PARA LA CONSTRUCCION	glb	1.00	2,448.70	2,448.70
01.01.03	TRABAJOS PRELIMINARES				1,520.00
01.01.03.01	DEMOLICION, LIMPIEZA Y DESBROCE MANUAL DEL TERRENO	m2	20,000.00	0.76	15,200.00
01.01.04	MOVILIZACION DE MATERIALES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS				63,646.92
01.01.04.01	FLETE TERRESTRE	glb	1.00	12,981.92	12,981.92
01.01.05	TRAZOS, NIVELES Y REPLANTEO				1,968.00
01.01.05.01	TRAZO, NIVELES Y REPLANTEO PRELIMINAR	m2	800.00	1.23	984.00
01.01.05.02	REPLANTEO DURANTE EL PROCESO	m2	800.00	1.23	984.00
01.02	SEGURIDAD Y SALUD - MITIGACION AMBIENTAL				14,866.28
01.02.01	ELABORACION, IMPLEMENTACION Y ADMINISTRACION DEL PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				9,434.52
01.02.01.01	ELABORACIÓN, IMPLEMENTACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD	mes	4.00	100.00	400.00
01.02.01.02	EQUIPOS DE PROTECCION INDIVIDUAL	mes	4.00	1,848.58	7,394.32
01.02.01.03	EQUIPOS DE PROTECCION COLECTIVA	mes	4.00	53.24	212.96
01.02.01.04	SEÑALIZACION TEMPORAL DE SEGURIDAD	mes	4.00	256.81	1,027.24
01.02.01.05	CAPACITACION EN SEGURIDAD Y SALUD	mes	4.00	100.00	400.00
01.02.02	RECURSOS PARA RESPUESTAS ANTE EMERGENCIAS EN SEGURIDAD Y SALUD DURANTE EL TRABAJO				177.92
01.02.02.01	RECURSOS PARA RESPUESTAS ANTE EMERGENCIAS EN SEGURIDAD Y SALUD DURANTE EL TRABAJO	glb	1.00	177.92	177.92

01.02.03	MITIGACION AMBIENTAL				5,253.84
01.02.03.01	TALLER DE INFORMACION DE LOS ALCANCES U OBJETIVOS DEL PROYECTO A LOS BENEFICIARIOS	tall	1.00	100.00	100.00
01.02.03.02	CAPACITACION EN TEMAS AMBIENTALES, EN SEGURIDAD Y SALUD EN OBRA	tall	4.00	100.00	400.00
01.02.03.03	RESTITUCION DE AREAS VERDES AFECTADOS POR TRABAJOS(PLANTAS)	und	30.00	2.80	84.00
01.02.03.04	CAPACITACION AL PERSONAL SOBRE MANEJO DE RESIDUOS COMUNES Y PELIGROSOS	tall	4.00	100.00	400.00
01.02.03.05	HABILITACION DE ESCOMBRERA Y CONSTRUCCION DE TRINCHERA DE RESIDUOS COMUNES Y PELIGROSOS	glb	1.00	790.38	790.38
01.02.03.06	RECOLECCION Y TRANSPORTE DE RESIDUOS SOLIDOS	mes	4.00	60.77	243.08
01.02.03.07	DESINSTALACION DE CAMPAMENTO Y SELLADO DE TRINCHERAS DE RESIDUOS COMUNES Y PELIGROSOS	act	1.00	236.38	236.38
01.02.03.08	MONITOREO ARQUEOLOGICO	glb	1.00	3,000.00	3,000.00
02	ESTRUCTURAS				339,677.85
02.01	EDIFICACION				330,899.77
02.01.01	MOVIMIENTO DE TIERRAS				23,185.73
02.01.01.01.01	EXCAVACION MANUAL PARA ESTRUCTURAS	m3	152.50	22.76	3,470.90
02.01.01.02.01	CORTE, NIVELACION MANUAL HASTA ALCANZAR TERRENO COMPETENTE	m3	161.34	22.76	3,672.10
02.01.01.03.01	RELLENO COMPACTADO CON MATERIAL PROPIO Y EQUIPO MENOR	m3	70.02	65.57	4,591.21
02.01.01.03.02	BASE COMPACTADO CON MATERIAL DE PRESTAMO	m2	378.65	17.36	6,573.36
02.01.01.04.01	REFINE Y COMPACTACION DE NIVELES DE FONDO	m2	468.40	3.01	1,409.88
02.01.01.05.01	ELIMINACION DE MATERIAL EXCEDENTE D=50M	m3	304.77	11.38	3,468.28
02.01.02	OBRAS DE MORTERO SIMPLE				39,789.16
02.01.02.01.01	FALSA ZAPATA C/MEZCLA 1:10 C:A H=0.40 M	m3	23.67	329.93	7,809.44
02.01.02.02.01	SOLADO C/MEZCLA 1:10 C:A E=2"	m2	50.23	28.81	1,447.13
02.01.02.03.01	MORTERO ESTRUCTURAL P/SOBRECIMIENTO 1:6 C:A	m3	9.22	414.72	3,823.72
02.01.02.03.02	ENCOFRADO Y DESENCOFADO P/SOBRECIMIENTO	m2	140.47	28.66	4,025.87
02.01.02.03.03	ACERO CORRUGADO FY= 4200 kg/cm2 GRADO 60 P/SOBRECIMIENTO (MECHAS)	kg	90.05	3.78	340.39
02.01.02.04.01	MORTERO fc=210kg/cm2 P/SARDINELES	m3	0.04	690.21	27.61
02.01.02.04.02	ENCOFRADO Y DESENCOFADO P/SARDINELES	m2	1.93	28.66	55.31
02.01.02.05.01	MORTERO fc=175kg/cm2 P/VEREDAS	m3	19.55	578.87	11,316.91
02.01.02.05.02	ENCOFRADO Y DESENCOFADO P/VEREDAS	m2	31.52	28.66	903.36
02.01.02.05.03	JUNTA ASFALTICA DE DILATACION Y CONTRACCION 1/2" P/VEREDAS	m	43.90	13.75	603.63
02.01.02.05.04	BRUÑAS DE 1CM x 1 CM P/VEREDAS	m	323.40	3.64	1,177.18
02.01.02.06.01	MORTERO fc=175kg/cm2 P/RAMPAS	m3	1.03	598.82	616.78
02.01.02.06.02	ENCOFRADO Y DESENCOFADO P/RAMPAS	m2	3.54	28.66	101.46
02.01.02.06.03	BRUÑAS DE 1CM x 1 CM P/RAMPAS	m	22.53	3.64	82.01
02.01.02.07.01	MORTERO P/FALSO PISO e=4" 1:6 C:A	m2	252.74	29.51	7,458.36
02.01.03	OBRAS DE MORTERO ESTRUCTURAL				99,897.37
02.01.03.01.01	MORTERO ESTRUCTURAL fc=210kg/cm2 P/ZAPATAS	m3	21.33	690.21	14,722.18
02.01.03.01.02	ACERO CORRUGADO Fy=4,200kg/cm2 GRADO 60-P/ZAPATAS	kg	411.86	3.85	1,585.66
02.01.03.02.01	MORTERO ESTRUCTURAL fc=210kg/cm2 P/VIGAS DE CIMENTACION	m3	17.96	690.21	12,396.17
02.01.03.02.02	ENCOFRADO Y DESENCOFADO NORMAL VIGAS DE CIMENTACION	m2	71.91	37.44	2,692.31
02.01.03.02.03	ACERO CORRUGADO Fy=4,200kg/cm2 GRADO 60-P/VIGAS DE CIMENTACION	kg	1,824.37	3.85	7,023.82
02.01.03.02.04	TEKNOPORT 1"	m2	44.23	5.18	229.11

02.01.03.03.01	MORTERO ESTRUCTURAL $f_c=210\text{kg/cm}^2$ P/COLUMNAS	m3	12.26	650.42	7,974.15
02.01.03.03.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO P/COLUMNAS	m2	125.04	39.42	4,929.08
02.01.03.03.03	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO PERDIDO-P/COLUMNAS CIRCULARES	m2	20.45	124.39	2,543.78
02.01.03.03.04	ACERO CORRUGADO $F_y=4,200\text{kg/cm}^2$ GRADO 60-P/COLUMNAS	kg	2,188.75	3.85	8,426.69
02.01.03.04.01	MORTERO ESTRUCTURAL $f_c=210\text{kg/cm}^2$ P/VIGAS	m3	12.58	650.42	8,182.28
02.01.03.04.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO P/VIGAS	m2	118.00	39.42	4,651.56
02.01.03.04.03	ACERO CORRUGADO $F_y=4,200\text{kg/cm}^2$ GRADO 60-P/VIGAS	kg	1,795.59	3.85	6,913.02
02.01.03.05.01	MORTERO ESTRUCTURAL $f_c=210\text{kg/cm}^2$ P/COLUMNETAS DE CONFINAMIENTO	m3	5.46	650.42	3,551.29
02.01.03.05.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL P/COLUMNETAS DE CONFINAMIENTO	m2	83.45	39.42	3,289.60
02.01.03.05.03	ACERO CORRUGADO $F_y=4,200\text{kg/cm}^2$ GRADO 60-P/COLUMNETAS DE CONFINAMIENTO	kg	949.47	3.85	3,655.46
02.01.03.06.01	MORTERO ESTRUCTURAL $f_c=210\text{kg/cm}^2$ P/VIGUETAS DE CONFINAMIENTO	m3	2.96	650.42	1,925.24
02.01.03.06.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL P/COLUMNETAS DE CONFINAMIENTO	m2	33.09	39.42	1,304.41
02.01.03.06.03	ACERO CORRUGADO $F_y=4,200\text{kg/cm}^2$ GRADO 60-P/VIGUETAS DE CONFINAMIENTO	kg	480.90	3.85	1,851.47
02.01.03.07.01	MORTERO ESTRUCTURAL $f_c=210\text{kg/cm}^2$ P/MUROS DE MORTERO PARA DIVISIONES	m3	0.59	650.42	383.75
02.01.03.07.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL P/MUROS DE MORTERO PARA DIVISIONES	m2	11.89	39.42	468.70
02.01.03.07.03	ACERO CORRUGADO $F_y=4,200\text{kg/cm}^2$ GRADO 60-P/MUROS DE MORTERO PARA DIVISIONES	kg	35.45	3.85	136.48
02.01.03.08.01	MORTERO ESTRUCTURAL $f_c=210\text{kg/cm}^2$ P/MESAS DE MORTERO	m3	0.74	650.42	481.31
02.01.03.08.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL	m2	10.72	39.42	422.58
02.01.03.08.03	ACERO CORRUGADO $F_y=4,200\text{kg/cm}^2$ GRADO 60	kg	40.85	3.85	157.27
02.01.04	ESTRUCTURAS METALICAS				141,168.26
02.01.04.01.01	ANCLAJES METALICOS PARA TIJERALES TIPO D-1	und	28.00	33.31	932.68
02.01.04.01.02	ANCLAJES METALICOS PARA TIJERALES TIPO D-2	und	30.00	41.17	1,235.10
02.01.04.01.03	ANCLAJES METALICOS PARA TIJERALES TIPO D-3	und	10.00	32.26	322.60
02.01.04.01.04	ANCLAJES METALICOS PARA TIJERALES TIPO D-4	und	7.00	44.76	313.32
02.01.04.01.05	ANCLAJES METALICOS PARA VIGAS DE MADERA-COLUMNA (TIPO D-5)	und	6.00	41.17	247.02
02.01.04.02.01	COBERTURA CON PANEL TERMO-AISLANTE TAT-1060 DE E=35MM, CON ALUZINC 0.50MM SUP/0.50MM INF. PREPINTADOS Y AISLANTE POLIURETANO	m2	482.51	136.26	65,746.81
02.01.04.02.02	CUMBRERA DENTADA ALUZINC E=0.50MM	m	35.24	38.25	1,347.93
02.01.04.02.03	CONTORNOS DE FRISOS LATERALES	m	32.44	40.27	1,306.36
02.01.04.03.01	CANALETA DE MORTERO ARMADO	m	67.40	50.77	3,421.90
02.01.05	ESTRUCTURA DE MADERA				25,830.95
02.01.05.01.01	VIGA DE MADERA QUILLOSISA 8"X4" (L=17.40M)	und	1.00	789.83	789.83
02.01.05.01.02	VIGA DE MADERA QUILLOSISA 8"X3" (L=14.40M)	und	2.00	685.92	1,371.84
02.01.05.01.03	VIGA DE MADERA QUILLOSISA 8"X3" (L=12.75M)	und	2.00	479.78	959.56
02.01.05.02.01	TIJERAL DE MADERA ESTRUCTURAL TM- 1, P/COBERTURA	und	5.00	1,148.67	5,743.35
02.01.05.02.02	TIJERAL DE MADERA ESTRUCTURAL TM- 2, P/COBERTURA	und	1.00	1,049.38	1,049.38
02.01.05.02.03	TIJERAL DE MADERA ESTRUCTURAL TM- 3, P/COBERTURA	und	1.00	1,030.01	1,030.01
02.01.05.02.04	TIJERAL DE MADERA ESTRUCTURAL TM- 4, P/COBERTURA	und	2.00	623.38	1,246.76
02.01.05.02.05	TIJERAL DE MADERA ESTRUCTURAL TM- 5, P/COBERTURA	und	1.00	1,048.79	1,048.79
02.01.05.02.06	TIJERAL DE MADERA ESTRUCTURAL TM- 6, P/COBERTURA	und	5.00	918.27	4,591.35
02.01.05.02.07	IZAJE DE TIJERALES	und	15.00	181.80	2,727.00
02.01.05.03.01	CORREAS DE MADERA ESTRUCTURAL 21/2" X 31/2"	m	622.56	8.47	5,273.08
02.01.06	VARIOS				1,028.30
02.01.06.01	JUNTA DE AISLAMIENTO 1/2" CON TECNOPORT Y SELLADOR ELASTOMERICO	m	57.64	17.84	1,028.30

02.05	SISTEMA CISTERNA Y TANQUE ELEVADO (INCLUYE CUARTO DE FILTRACION)				23,762.02
02.05.01	MOVIMIENTO DE TIERRAS				1,174.34
02.05.01.01.01	EXCAVACION MANUAL PARA ESTRUCTURAS	m3	13.75	22.76	312.95
02.05.01.02.01	REFINE Y COMPACTACION DE NIVELES DE FONDO	m2	6.25	3.01	18.81
02.05.01.02.02	RELLENO COMPACTADO CON MATERIAL PROPIO Y EQUIPO MENOR	m3	2.50	65.57	163.93
02.05.01.02.03	BASE COMPACTADA CON MATERIAL DE PRESTAMO	m2	6.25	17.36	108.50
02.05.01.03.01	ELIMINACION DE MATERIAL EXCEDENTE D=50M	m3	14.63	11.38	166.49
02.05.01.04.01	ENTIBADO DE ZAPATAS	m2	10.24	39.42	403.66
02.05.02	OBRAS DE MORTERO SIMPLE				562.11
02.05.02.01.01	SOLADO C/MEZCLA 1:10 C:A E=2"	m2	6.25	28.81	180.06
02.05.02.02.01	MORTERO f _c =175kg/cm ² P/VEREDAS	m3	0.47	578.87	272.07
02.05.02.02.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO P/VEREDAS	m2	2.71	28.66	77.67
02.05.02.02.03	JUNTA ASFALTICA DE DILATACION Y CONTRACCION 1/2" P/VEREDAS	m	2.35	13.75	32.31
02.05.03	OBRAS DE MORTERO ESTRUCTURAL				12,329.54
02.05.03.01.01	MORTERO ESTRUCTURAL f _c =210kg/cm ² P/CISTERNA	m3	5.14	690.21	3,547.68
02.05.03.01.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO P/CISTERNA	m2	24.00	39.42	946.08
02.05.03.01.03	ACERO CORRUGADO F _y =4,200kg/cm ² GRADO 60-P/COLUMNAS	kg	160.52	3.85	618.00
02.05.03.02.01	MORTERO ESTRUCTURAL f _c =210kg/cm ² P/COLUMNAS	m3	1.20	650.42	780.50
02.05.03.02.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO P/COLUMNAS	m2	20.48	39.42	807.32
02.05.03.02.03	ACERO CORRUGADO F _y =4,200kg/cm ² GRADO 60-P/COLUMNAS	kg	222.77	3.85	857.66
02.05.03.03.01	MORTERO ESTRUCTURAL f _c =210kg/cm ² P/VIGAS	m3	2.00	650.42	1,300.84
02.05.03.03.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO P/VIGAS	m2	21.00	39.42	827.82
02.05.03.03.03	ACERO CORRUGADO F _y =4,200kg/cm ² GRADO 60-P/VIGAS	kg	248.11	3.85	955.22
02.05.03.04.01	MORTERO ESTRUCTURAL f _c =210kg/cm ² P/LOSA MACIZA	m3	1.48	650.42	962.62
02.05.03.04.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO P/LOSA MACIZA	m2	9.50	39.42	374.49
02.05.03.04.03	ACERO CORRUGADO F _y =4,200kg/cm ² GRADO 60	kg	67.16	3.85	258.57
02.05.03.05.01	MORTERO ESTRUCTURAL f _c =210kg/cm ² P/TAPAS	m3	0.05	650.42	32.52
02.05.03.05.02	ENCOFRADO Y DESENCOFRADO NORMAL	m2	0.92	27.59	25.38
02.05.03.05.03	ACERO CORRUGADO F _y =4,200kg/cm ² GRADO 60	kg	9.05	3.85	34.84
02.05.04	MUROS Y TABIQUES DE ALBAÑILERIA				1,249.42
02.05.04.01	MURO DE LADRILLO SOGA KK 18 HUECOS C:A 1:5; JUNTA 1.5 CM.	m2	10.81	115.58	1,249.42
02.05.05	REVOQUES Y REVESTIMIENTO				1,216.33
02.05.05.01	TARRAJEO MUROS INT. FROTACHADO MEZ. C:A 1:5, E=1.0 CM	m2	10.01	16.19	162.06
02.05.05.02	TARRAJEO MUROS EXT. FROTACHADO MEZ. C:A 1:5, E=1.0 CM	m2	7.21	16.19	116.73
02.05.05.03	TARRAJEO IMPERMEABILIZADO EN SUPERFICIES INTERIORES C:A 1:5 E=1.0CM	m2	13.05	17.66	230.46
02.05.05.04	TARRAJEO COLUMNAS MEZ. C:A 1:5, E=1.0 CM	m2	13.20	21.17	279.44
02.05.05.05	TARRAJEO VIGAS SUPERFICIE MEZ. C:A 1:5, E=1.0 CM	m2	19.10	21.17	404.35
02.05.05.06	VESTIDURA DE DERRAMES MEZ. C:A 1:5, E=1.0 CM	m2	1.10	21.17	23.29
02.05.06	CIELORRASO				360.88
02.05.06.01.01	CIELORASO CON MEZC. C:A 1:4 E=1.5CM	m2	12.50	28.87	360.88
02.05.07	PISOS Y PAVIMENTOS				178.95
02.05.07.01.01	PISO CEMENTO PULIDO BRUÑADO EN CUADRADOS S=1%	m2	8.16	21.93	178.95

02.05.08	ZOCALOS Y CONTRAZOCALOS				31.91
02.05.08.01.01	ZOCALO DE CEMENTO SEMIPULIDO H= 0.60M.	m2	3.18	8.16	25.95
02.05.08.01.02	CONTRAZOCALO DE CEMENTO SEMIPULIDO h=0.10m	m2	0.73	8.16	5.96
02.05.09	CARPINTERIA DE MADERA				811.63
02.05.09.01	PUERTA DE MADERA TORNILLO MACIZA C/MARCO DE MADERA 2"x6" C/TOPES DE ACERO DE MEDIA LUNA	m2	1.54	452.08	696.20
02.05.09.02	VENTANA DE MADERA CON MARCO DE MADERA TORNILLO CON BARROTES DE SEGURIDAD DE FIERRO LISO Ø1/2" C/MALLA MOSQUITERO	m2	0.32	360.73	115.43
02.05.10	CERRAJERIA				142.82
02.05.10.01	BISAGRAS CAPUCHINAS ALUMINIZADA PARA PUERTAS 3 1/2" x 3 1/2"	und	3.00	6.00	18.00
02.05.10.02	CERRADURA 3 GOLPES DE ACERO INOXIDABLE PARA PUERTA EXTERIOR	und	1.00	59.00	59.00
02.05.10.03	CANDADO (PUERTA DOBLE HOJA)	pza	1.00	65.82	65.82
02.05.11	PINTURA				455.79
02.05.11.01	PINTURA MUROS INTERIORES LATEX MATE - 2 MANOS COLOR BLANCO HUMO	m2	10.01	9.69	97.00
02.05.11.02	PINTURA MUROS EXTERIORES ESMALTE SINTETICO COLOR AMARILLO MARACUYA	m2	7.21	8.66	62.44
02.05.11.03	PINTURA LATEX MATE - 2 MANOS EN COLUMNAS Y VIGAS INTERIORES COLOR BLANCO HUMO	m2	16.15	9.69	156.49
02.05.11.04	PINTURA ESMALTE SINTETICO - 2 MANOS EN COLUMNAS Y VIGAS EXTERIORES COLOR BLANCO HUMO	m2	16.15	8.66	139.86
02.05.12	OTROS				5,248.30
02.05.12.01.01	TANQUE DE AGUA PREFABRICADO POLIETILENO 2.5 M3 INC. ACCESORIOS	und	1.00	993.40	993.40
02.05.12.01.02	ESCALERA DE GATO CON TUBO DE FIERRO D=1 1/2" Y BARANDA DE TUBO DE FIERRO D=1 1/2"	und	1.00	2,337.88	2,337.88
02.05.12.01.03	BARANDA DE PROTECCION CON TUBO GALVANIZADO 1 1/2"	und	1.00	743.77	743.77
02.05.12.01.04	ACCESORIOS DE SUJECION DE TANQUE CON TENSORES Y FAJAS/CABLES	gib	1.00	125.25	125.25
02.05.12.02.01	TUBERIA PVC SAP C-10 Ø1"	m	9.30	4.57	42.50
02.05.12.02.02	TUBERIA PVC SAP Ø 2"	m	10.50	6.54	68.67
02.05.12.03.01	CODO PVC SAP 90° x Ø1.1/2"	pza	2.00	18.05	36.10
02.05.12.03.02	CODO PVC SAP 90° x Ø1	pza	7.00	10.84	75.88
02.05.12.03.03	CODO PVC SAP 90° x Ø2"	pza	3.00	14.83	44.49
02.05.12.03.04	TEE PVC SAP Ø2"	pza	1.00	14.10	14.10
02.05.12.03.05	TEE PVC SAP Ø1.1/2"	pza	1.00	12.90	12.90
02.05.12.03.06	TEE PVC SAP Ø1"	pza	3.00	3.39	10.17
02.05.12.03.07	CONO DE REBOSE PVC Ø4"-Ø2"	pza	1.00	7.15	7.15
02.05.12.03.08	TUBERIA DE VENTILACION DE F°G° DE 2" EN CISTERNA	m	1.00	56.96	56.96
02.05.12.04.01	VALVULA CHECK DE BRONCE DE 1" CON CANASTILLA	und	1.00	109.66	109.66
02.05.12.04.02	VALVULA CHECK DE 1"	und	2.00	102.22	204.44
02.05.12.04.03	VALVULA COMPUERTA DE BRONCE DE 1.1/2"	und	1.00	109.05	109.05
02.05.12.04.04	VALVULA FLOTADORA DE 1" P/CISTERNA DE C°A°	und	1.00	89.05	89.05
02.05.12.05.01	ABRAZADERA DE FO. GDO. DE 1"	und	14.00	3.29	46.06
02.05.12.05.02	ABRAZADERA DE FO. GDO. DE 1½"	und	7.00	3.99	27.93
02.05.12.05.03	ABRAZADERA DE FO. GDO. DE 2"	und	7.00	13.27	92.89
03	ARQUITECTURA				188,823.70
03.01	EDIFICACION				213,325.48
03.01.01	MUROS Y TABIQUES DE ALBAÑILERIA				96,948.51
03.01.03	CIELORRASOS				36,777.15
03.01.04	PISOS Y PAVIMENTOS				19,672.29
03.01.06	CARPINTERIA DE MADERA				48,798.79
03.01.07	CARPINTERIA METALICA Y HERRERIA				5,085.80
03.01.08	CERRAJERIA				2,765.85

03.01.09	VIDRIOS, CRISTALES Y SIMILARES				2,588.00
03.01.11	OTROS				689.09
03.01.11.01.01	PLACA DE OBRA	und	1.00	343.42	343.42
03.01.11.02.01	SEÑALÉTICA DE NOMBRES DE AMBIENTES 0.10Mx0.30M (ADHESIVO+DOBLE ACRILICO CRISTAL 3mm)	und	13.00	26.59	345.67
04	INSTALACIONES SANITARIAS				97,560.40
04.01	EDIFICACION				95,402.53
04.01.01	APARATOS Y ACCESORIOS SANITARIOS				32,343.16
04.01.02	SISTEMA DE AGUA FRIA				29,253.09
04.01.03	DESAGUE Y VENTILACION				33,806.28
04.03	PRUEBAS HIDRAULICAS DE TUBERIAS				2,157.87
05	INSTALACIONES ELECTRICAS Y MECANICAS				86,982.77
05.01	CONEXION A LA RED EXTERNA DE MEDIDOR				2,566.53
05.01.01	TRABAJOS PARA REDES E INSTALACIONES EXTERIORES				2,280.65
05.02	SALIDAS PARA ALUMBRADO, TOMACORRIENTES, FUERZA Y SEÑALES DEBILES				28,592.60
05.02.01	SALIDA				6,656.32
05.02.02	CANALIZACIONES, CONDUCTOS O TUBERIAS				5,332.10
05.02.03	CONDUCTORES Y CABLES DE ENERGIA EN TUBERIAS				5,059.35
05.02.04	TABLEROS DE DISTRIBUCION				11,544.83
05.05	ARTEFACTOS				43,771.20
05.06	EQUIPOS ELECTRICOS Y MECANICOS				6,052.44
05.06.01	BOMBAS PARA AGUA				6,052.44
05.07	VARIOS				6,000.00
05.07.01	PRUEBAS ELECTRICAS				1,000.00
05.07.02	SERVICIO DE INSTALACIONES ESPECIALES				5,000.00
05.07.02.01	SERVICIO DE INSTALACIONES ELECTRICAS Y MECANICAS	und	1.00	5,000.00	5,000.00
	COSTO DIRECTO				813,054.18
	GASTOS GENERALES				159,898.68
	-----				-----
	COSTO DE OBRA Y EQUIPAMIENTO				972,952.86
	GASTOS DE SUPERVISION				47,632.00
	-----				-----
	PRESUPUESTO TOTAL OBRA + EQUIPAMIENTO + SUPERVISION				1,020,584.86

9.5.1. Identificación de Posibles Riesgos de Incumplimiento del Cronograma del Proyecto.

9.5.1.1. Riesgos.

Incumplimiento de pagos por parte de la entidad que financia del proyecto.

Condiciones climáticas que retrasan los trabajos y generan pérdida de materiales y horas de trabajo.

Inseguridad en la zona.

9.5.1.2. Soluciones.

El presupuesto destinado a la ejecución del proyecto no debe ser utilizado con otros fines, caso contrario debe ser sancionado mediante contrato.

Al inicio de la ejecución de la obra debe calcularse en función al tiempo de pocas lloviznas, ya que los trabajos iniciales son de excavaciones y cimentaciones.

Aumentar la seguridad en el almacén donde se guarden los materiales cuando se esté ejecutando la obra.

Medir los rendimientos constantes de la mano de obra para ir acorde con lo programado en el cronograma.

9.5.2. Fuentes de Financiamiento

Por su ubicación y función existen varias alternativas de fuentes de financiamiento, para la ejecución del proyecto denominado "Mercado Gastronómico Amazónico en la Ciudad de Iquitos, 2023". Los cuales son: (a) Municipalidad distrital de Belén; (b) Municipalidad provincial de Maynas; (c) Gobierno regional de Iquitos; (d) Ministerio de Desarrollo e Inclusión social.

9.6. Lista de Planos

Lámina 1: Plano de UBICACIÓN Y LOCALIZACIÓN

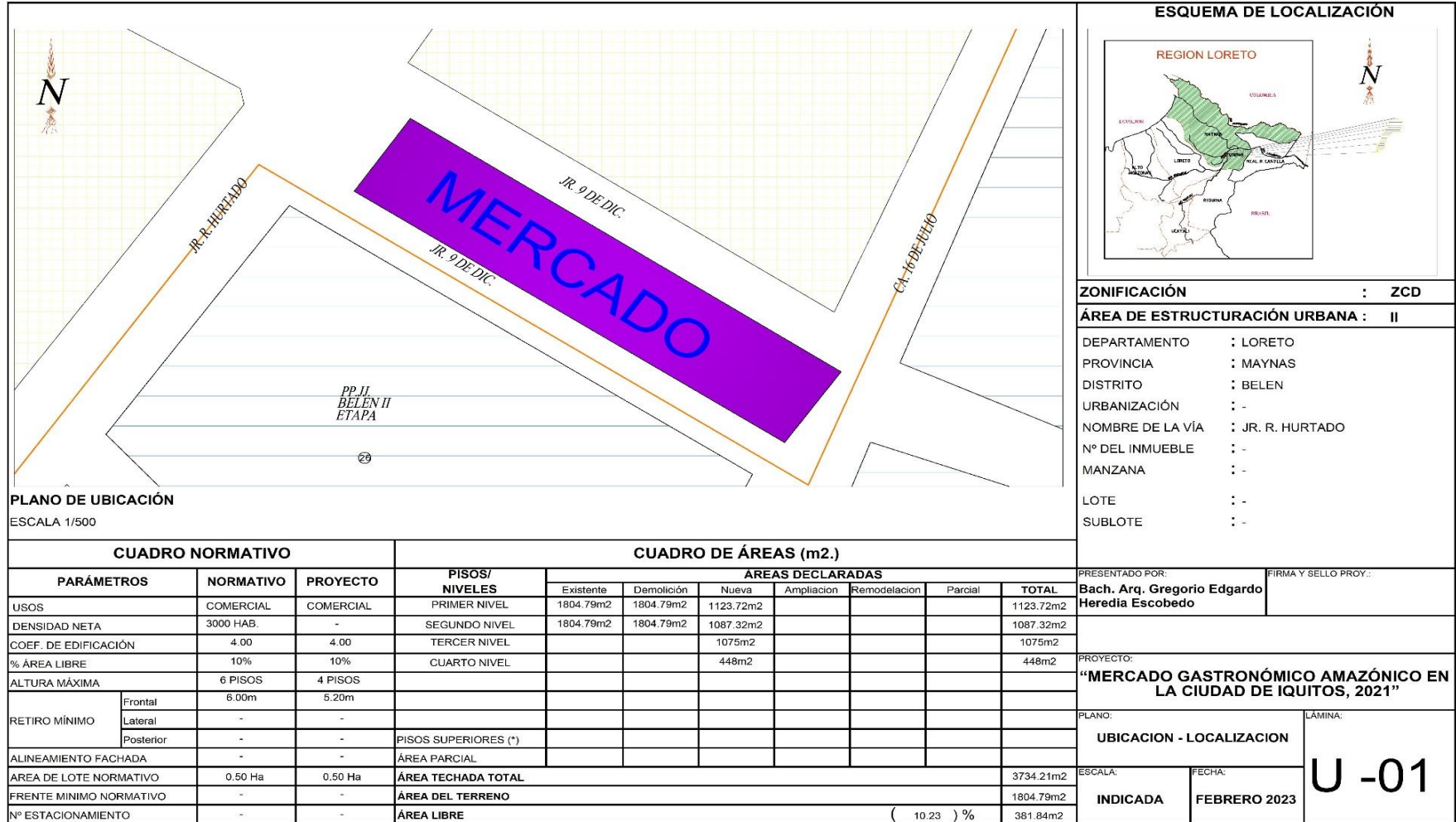
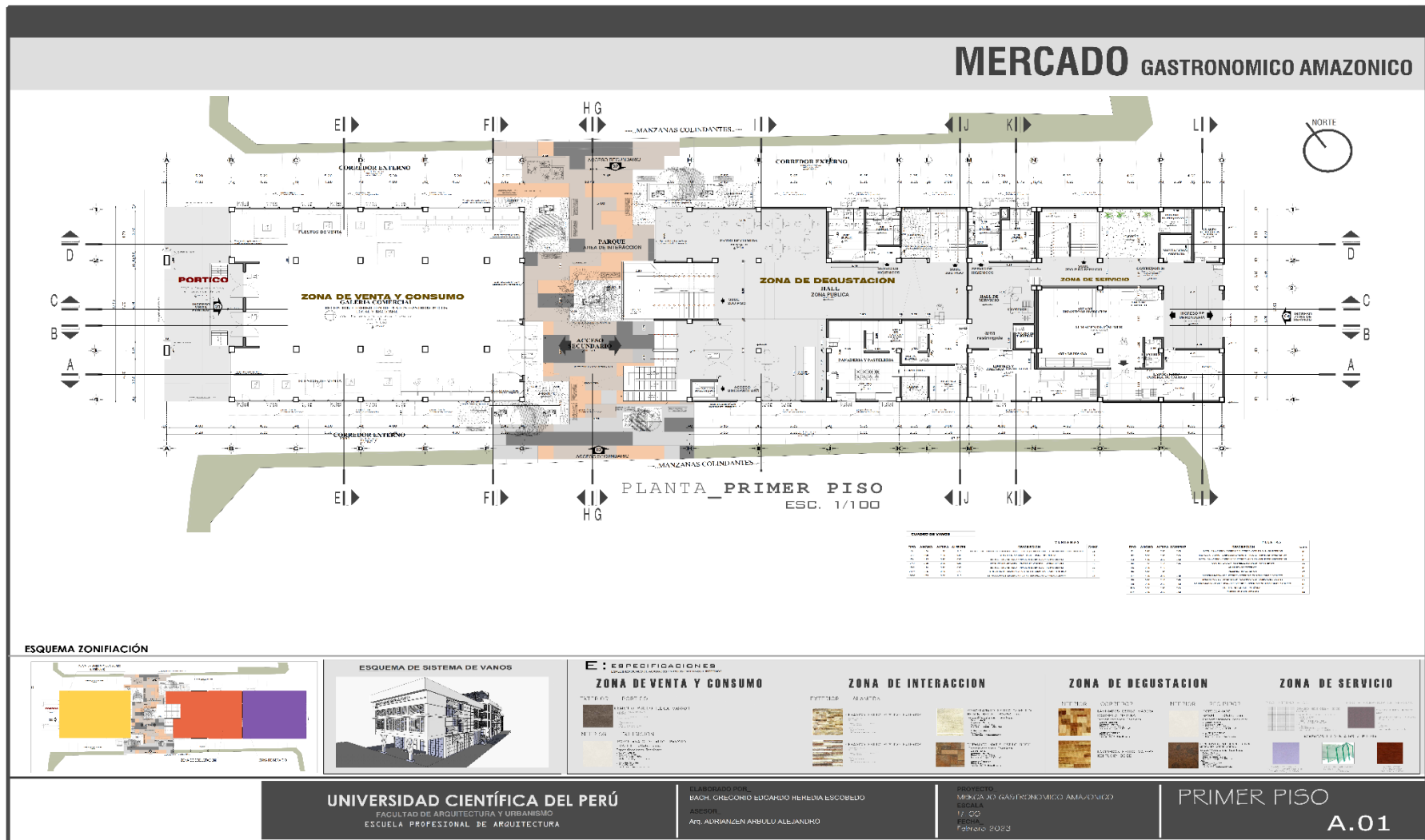
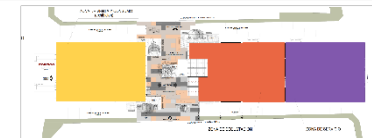


Lámina 2 Plano de Distribución arquitectónica primer piso



ESQUEMA ZONIFICACIÓN



ESQUEMA DE SISTEMA DE VANOS



E: ESPECIFICACIONES

ZONA DE VENTA Y CONSUMO

1	ALUMINIO
2	ACERO
3	VIDRIO
4	CONCRETO
5	CEMENTO
6	PIEDRA
7	MADEIRA
8	PLASTICO
9	PAPEL
10	TEXTIL
11	PAINT
12	GLASS
13	BRICK
14	TILE
15	ROOF
16	WALL
17	FLOOR
18	CEILING
19	DOOR
20	WINDOW

ZONA DE INTERACCION

1	ALUMINIO
2	ACERO
3	VIDRIO
4	CONCRETO
5	CEMENTO
6	PIEDRA
7	MADEIRA
8	PLASTICO
9	PAPEL
10	TEXTIL
11	PAINT
12	GLASS
13	BRICK
14	TILE
15	ROOF
16	WALL
17	FLOOR
18	CEILING
19	DOOR
20	WINDOW

ZONA DE DEGUSTACION

1	ALUMINIO
2	ACERO
3	VIDRIO
4	CONCRETO
5	CEMENTO
6	PIEDRA
7	MADEIRA
8	PLASTICO
9	PAPEL
10	TEXTIL
11	PAINT
12	GLASS
13	BRICK
14	TILE
15	ROOF
16	WALL
17	FLOOR
18	CEILING
19	DOOR
20	WINDOW

ZONA DE SERVICIO

1	ALUMINIO
2	ACERO
3	VIDRIO
4	CONCRETO
5	CEMENTO
6	PIEDRA
7	MADEIRA
8	PLASTICO
9	PAPEL
10	TEXTIL
11	PAINT
12	GLASS
13	BRICK
14	TILE
15	ROOF
16	WALL
17	FLOOR
18	CEILING
19	DOOR
20	WINDOW

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

PROFESOR
BACH. GREGORIO EDUARDO HENRÍDEZ ESCOBEDO
ASISTENTE
ARQ. ADRIANZEN ARBULU ALEJANDRO

PROYECTO
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO
ESCALA
1/100
FECHA
Febrero 2023

PRIMER PISO
A.01

Lámina 3 Plano de Distribución arquitectónica segundo piso

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

PLANTA_SEGUNDO PISO
ESC. 1/100

CANTON DE VENTAS		ZONA DE INTERACCION		ZONA DE DEGUSTACION		ZONA DE SERVICIO	
NO.	DESCRIPCION	NO.	DESCRIPCION	NO.	DESCRIPCION	NO.	DESCRIPCION
01	...	01	...	01	...	01	...
02	...	02	...	02	...	02	...
03	...	03	...	03	...	03	...
04	...	04	...	04	...	04	...
05	...	05	...	05	...	05	...
06	...	06	...	06	...	06	...
07	...	07	...	07	...	07	...
08	...	08	...	08	...	08	...
09	...	09	...	09	...	09	...
10	...	10	...	10	...	10	...

ESQUEMA ZONIFICACION

ESQUEMA DE SISTEMA DE VANOS

E: ESPECIFICACIONES

ZONA DE VENTA Y CONSUMO

EXTERIOR: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL, PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL, PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL

INTERIOR: CERAMICA DE PIEDRA NATURAL, CERAMICA DE PIEDRA NATURAL, CERAMICA DE PIEDRA NATURAL

ZONA DE INTERACCION

EXTERIOR: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL, PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL, PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL

INTERIOR: CERAMICA DE PIEDRA NATURAL, CERAMICA DE PIEDRA NATURAL, CERAMICA DE PIEDRA NATURAL

ZONA DE DEGUSTACION

EXTERIOR: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL, PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL, PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL

INTERIOR: CERAMICA DE PIEDRA NATURAL, CERAMICA DE PIEDRA NATURAL, CERAMICA DE PIEDRA NATURAL

ZONA DE SERVICIO

EXTERIOR: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL, PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL, PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL

INTERIOR: CERAMICA DE PIEDRA NATURAL, CERAMICA DE PIEDRA NATURAL, CERAMICA DE PIEDRA NATURAL

UNIVERSIDAD CIENTIFICA DEL PERU
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

Elaborado por:
BACH. GREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO
Asesorado por:
Arq. ADRIANZEN ARRUI U ALFARANDU

Proyecto:
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO
Escala:
1/100
Fecha:
2023
Formato:
PQPS

SEGUNDO PISO

A.02

Lámina 4 Plano de Distribución arquitectónica tercer piso

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

PLANTA_TERCER PISO
 ESC. 1/100

CANTIDAD DE VAMOS		VALOR TOTAL		VALOR UNITARIO	
NO.	DESCRIPCION	NO.	DESCRIPCION	NO.	DESCRIPCION
1	...	1	...	1	...
2	...	2	...	2	...
3	...	3	...	3	...
4	...	4	...	4	...
5	...	5	...	5	...
6	...	6	...	6	...
7	...	7	...	7	...
8	...	8	...	8	...
9	...	9	...	9	...
10	...	10	...	10	...

ESQUEMA ZONIFICACION

ESQUEMA DE SISTEMA DE VANOS

E: EMBALIFICACIONES
 (CONVENIENTES Y CONSERVACIONES DE ALIMENTOS)

ZONA DE VENTA Y CONSUMO

EX: 101 CR: TORREDO
 REVEST: PILEC ALBA Y NARANJA

INTER: CR: COXHECICION
 PISO: PISO DE CERAMICA
 REVEST: PISO DE CERAMICA

ZONA DE INTERACCION

EXT: 101 CR: ALAMBRADA
 CARPANE: ALUMINUM
 REVEST: PISO DE CERAMICA

ZONA DE DEGUSTACION

INT: 101 CR: COXHECICION
 REVEST: PISO DE CERAMICA
 REVEST: PISO DE CERAMICA

ZONA DE SERVICIO

REVEST: PISO DE CERAMICA
 REVEST: PISO DE CERAMICA

UNIVERSIDAD CIENTIFICA DEL PERU
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
 ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

ELABORADO POR:
 BACH. SREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO

ASESOR:
 ALC. ADRIANZEN ARBULU ALEJANDRO

PROYECTO:
 MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

ESCALA:
 1/100

FECHA:
 Febrero 2023

TERCER PISO

A.03

Lámina 5 Plano de Distribución arquitectónica cuarto piso

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

PLANTA CUARTO PISO
ESC. 1/100

ELEMENTOS DE PLANTA		PANTALLAS	
01	ALACRAN	01	ALACRAN
02	ALACRAN	02	ALACRAN
03	ALACRAN	03	ALACRAN
04	ALACRAN	04	ALACRAN
05	ALACRAN	05	ALACRAN
06	ALACRAN	06	ALACRAN
07	ALACRAN	07	ALACRAN
08	ALACRAN	08	ALACRAN
09	ALACRAN	09	ALACRAN
10	ALACRAN	10	ALACRAN
11	ALACRAN	11	ALACRAN
12	ALACRAN	12	ALACRAN
13	ALACRAN	13	ALACRAN
14	ALACRAN	14	ALACRAN
15	ALACRAN	15	ALACRAN
16	ALACRAN	16	ALACRAN
17	ALACRAN	17	ALACRAN
18	ALACRAN	18	ALACRAN
19	ALACRAN	19	ALACRAN
20	ALACRAN	20	ALACRAN
21	ALACRAN	21	ALACRAN
22	ALACRAN	22	ALACRAN
23	ALACRAN	23	ALACRAN
24	ALACRAN	24	ALACRAN
25	ALACRAN	25	ALACRAN
26	ALACRAN	26	ALACRAN
27	ALACRAN	27	ALACRAN
28	ALACRAN	28	ALACRAN
29	ALACRAN	29	ALACRAN
30	ALACRAN	30	ALACRAN
31	ALACRAN	31	ALACRAN
32	ALACRAN	32	ALACRAN
33	ALACRAN	33	ALACRAN
34	ALACRAN	34	ALACRAN
35	ALACRAN	35	ALACRAN
36	ALACRAN	36	ALACRAN
37	ALACRAN	37	ALACRAN
38	ALACRAN	38	ALACRAN
39	ALACRAN	39	ALACRAN
40	ALACRAN	40	ALACRAN
41	ALACRAN	41	ALACRAN
42	ALACRAN	42	ALACRAN
43	ALACRAN	43	ALACRAN
44	ALACRAN	44	ALACRAN
45	ALACRAN	45	ALACRAN
46	ALACRAN	46	ALACRAN
47	ALACRAN	47	ALACRAN
48	ALACRAN	48	ALACRAN
49	ALACRAN	49	ALACRAN
50	ALACRAN	50	ALACRAN

ESQUEMA ZONIFICACIÓN

ESQUEMA DE SISTEMA DE VANOS

ZONA DE VENTA Y CONSUMO

EXTRAS: COCINAS, ALACRANES, SILLAS, MUEBLES, etc.

ZONA DE INTERACCION

PETRENI, ALAMBRAS, etc.

ZONA DE DEGUSTACION

INTERIORES, PANTALLAS, etc.

ZONA DE SERVICIO

ALACRANES, MUEBLES, etc.

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

ELABORADO POR:
BACH. GREGORIO EDGARDO IHEREDIA ESCOBEDO
ASesor:
Arq. ADRIANZHEN ARSULU ALCAJANDRO

PROYECTO:
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO
ESCALA:
1:1000
FECHA:
Enero 2023

CUARTO PISO
A.04

Lámina 6 Plano de planta de techos

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

PLANO _PLANTA DE TECHOS
ESC: 1/100

ESQUEMA DE SISTEMA DE VANOS

E : ESPECIFICACIONES
(VER TABLA DE MATERIALES EN PLANOS ANEXOS)

ZONA DE VENTA Y CONSUMO

<p>PA. 01-1001 - ZONA 001</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>ELABORACION - ZONA 002</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p>	<p>PA. 01-1002 - ZONA 002</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>ELABORACION - ZONA 003</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p>
---	---

ZONA DE INTERACCION

<p>PA. 01-1003 - ZONA 003</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>ELABORACION - ZONA 004</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p>	<p>PA. 01-1004 - ZONA 004</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>ELABORACION - ZONA 005</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p>
---	---

ZONA DE DEGUSTACION

<p>PA. 01-1005 - ZONA 005</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>ELABORACION - ZONA 006</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p>	<p>PA. 01-1006 - ZONA 006</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>ELABORACION - ZONA 007</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p>
---	---

ZONA DE SERVICIO

<p>PA. 01-1007 - ZONA 007</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>ELABORACION - ZONA 008</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p>	<p>PA. 01-1008 - ZONA 008</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>ELABORACION - ZONA 009</p> <p>PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p>
---	---

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

COORDINADOR
BACH. GREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO

PROFESOR
ARQ. AURIANZEN AKBULU ALEJANDRO

PROYECTO
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

ESCALA
1/100

FECHA
Febrero 2023

PLANTA DE TECHO
A.05

Lámina 7 Plano de elevaciones

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

FACHADA PRINCIPAL
ESC: 1/100

FACHADA LATERAL DERECHA
ESC: 1/100

FACHADA LATERAL IZQUIERDA
ESC: 1/100

FACHADA POSTERIOR
ESC: 1/100

ESQUEMA DE SISTEMA DE VANOS

E · ESPECIFICACIONES
 INFORMACION PARA ELABORAR LOS PLANOS DE EJECUCION

ZONA DE VENTA Y CONSUMO

EXTERIOR - PASEO
 MATERIAL: PAVIMENTO PAVIMENTO
 INTERIOR - EXHIBICION
 MATERIAL: PAVIMENTO PAVIMENTO

ZONA DE INTERACCION

EXTERIOR - ALAMBRICA
 MATERIAL: ALAMBRICA ALAMBRICA
 MATERIAL: ALAMBRICA ALAMBRICA

INTERIOR - CORRIDOR
 MATERIAL: ALAMBRICA ALAMBRICA
 MATERIAL: ALAMBRICA ALAMBRICA

ZONA DE DEGUSTACION

INTERIOR - RECEPCION
 MATERIAL: ALAMBRICA ALAMBRICA
 MATERIAL: ALAMBRICA ALAMBRICA

ZONA DE SERVICIO

MATERIAL: ALAMBRICA ALAMBRICA
 MATERIAL: ALAMBRICA ALAMBRICA

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ
 FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
 ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

PROYECTO:
 BACH. GREGORIO EDGARDO HEIREDIA ESCOBEDO
 AUTOR:
 Arq. ADRIANZEN ARBULU ALEJANDRO

PROYECTO:
 MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO
 ESCALA:
 1/100
 FECHA:
 Febrero 2023

PLANO DE ELEVACIONES
A.06

Lámina 8 Plano de cortes A y B

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

CORTE A - A
ESC: 1/100

CORTE B - B
ESC: 1/100

ESQUEMA DE SISTEMA DE VANOS

E: ESPECIFICACIONES

ZONA DE VENTA Y CONSUMO

ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO

ZONA DE INTERACCION

ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO

ZONA DE DEGUSTACION

ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO

ZONA DE SERVICIO

ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO
ALICATA DE PAVIMENTO	ALICATA DE PAVIMENTO

UNIVERSIDAD CIENTIFICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

ELABORADO POR:
BACH. GREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO
ASESOR:
ARQ. ADRIANZEN ARSULU ALEJANDRO

PROYECTO:
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO
Escala:
1/50
Fecha:
Abril 2023

CORTES A Y B
A.07

Lámina 9 Plano de cortes C y D

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

ESQUEMA DE SISTEMA DE VANOS

ESPECIFICACIONES

ZONA DE VENTA Y CONSUMO

EXTERIOR - PORTICO

INTERIOR - EXPOSICION

ZONA DE INTERACCION

EXTERIOR - ALAMEDA

ZONA DE DEGUSTACION

INTERIOR - COCINAS

INTERIOR - RECEPCION

ZONA DE SERVICIO

UNIVERSIDAD CIENTIFICA DEL PERU
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

ELABORADO POR:
BACH. GREGORIO EDUARDO HEREDIA ESCOBEDO
ASISTENTE:
Arq. ADRIANZEN ARBULU ALEJANDRO

PROYECTO:
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO
Escala:
1/100
Fecha:
Febrero 2023

CORTES C Y D

A.08

Lámina 10 Plano de cortes E, F, G, H, I y J

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

CORTE E - E

ESC: 1/100

CORTE I - I

ESC: 1/100

CORTE G - G

ESC: 1/100

CORTE H - H

ESC: 1/100

CORTE J - J

ESC: 1/100

ESQUEMA DE SISTEMA DE VANDOS

ZONA DE VENTA Y CONSUMO

CONCRETO PULIDO

ALUMINIO

VIDRIO

ZONA DE INTERACCION

ALUMINIO

VIDRIO

CONCRETO PULIDO

ZONA DE DEGUSTACION

ALUMINIO

VIDRIO

CONCRETO PULIDO

ZONA DE SERVICIO

ALUMINIO

VIDRIO

CONCRETO PULIDO

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

PROFESORADO: BACH. OREGORIO EDUARDO HEREDIA ESCOBEDO

ALUMNO: ARIADNA ANIBAL ALEJANDRO

PROYECTO: MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

ESCALA: 1/100

FECHA: Febrero 2023

CORTES E, F, G, H, I, J

A.09

Lámina 11 Cortes K y L

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

CORTE K - K
ESC: 1/100

CORTE L - L
ESC: 1/100

ESQUEMA DE SISTEMA DE VANOS

E ESPECIFICACIONES

ZONA DE VENTA Y CONSUMO	ZONA DE INTERACCION	ZONA DE DEGUSTACION	ZONA DE SERVICIO
<p>EXTERIORES</p> <ul style="list-style-type: none"> ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA <p>INTERIORES</p> <ul style="list-style-type: none"> ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA 	<p>EXTERIORES</p> <ul style="list-style-type: none"> ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA <p>INTERIORES</p> <ul style="list-style-type: none"> ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA 	<p>EXTERIORES</p> <ul style="list-style-type: none"> ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA <p>INTERIORES</p> <ul style="list-style-type: none"> ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA 	<p>EXTERIORES</p> <ul style="list-style-type: none"> ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA <p>INTERIORES</p> <ul style="list-style-type: none"> ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA ALACENA: ALACENA TIPO ALACENA

UNIVERSIDAD CIENTIFICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

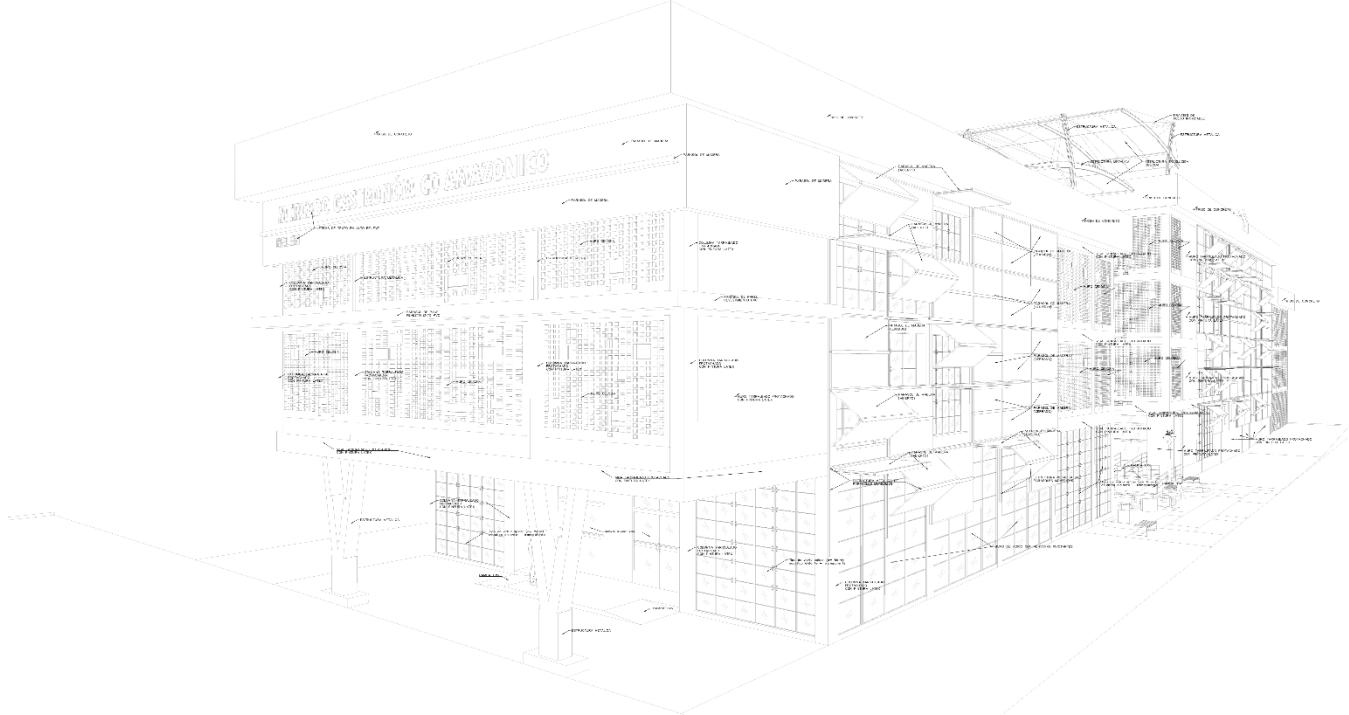
PROFESORADO:
BACH. GREGORIO EDUARDO HEREDIA ESCOBEDO
ARQUITECTO:
Arq. ADRIANZEN ARRILU ALFANDRO

PROYECTO:
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO
ESCALA:
1/100
FECHA:
Febrero 2023


CORTES K Y L
A.10

Lámina 12 Perspectiva frontal

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO



ESQUEMA DE SISTEMA DE VANOS



E: ESPECIFICACIONES
ESPECIFICACIONES DE ACABADOS PARA EL MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

ZONA DE VENTA Y CONSUMO

<p>EXTERIOR - PORTICO</p> <p>EXTERIOR - PAVIMENTO: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>EXTERIOR - PAREDES: PAREDES DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR</p> <p>INTERIOR - PAVIMENTO: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - PAREDES: PAREDES DE PIEDRA NATURAL</p>	<p>EXTERIOR - AJUELA</p> <p>EXTERIOR - PAVIMENTO: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>EXTERIOR - PAREDES: PAREDES DE PIEDRA NATURAL</p> <p>EXTERIOR - TUBERIA: TUBERIA DE PIEDRA NATURAL</p> <p>EXTERIOR - DETALLE: DETALLE DE PIEDRA NATURAL</p>
---	---

ZONA DE INTERACCION

<p>EXTERIOR - AJUELA</p> <p>EXTERIOR - PAVIMENTO: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>EXTERIOR - PAREDES: PAREDES DE PIEDRA NATURAL</p> <p>EXTERIOR - TUBERIA: TUBERIA DE PIEDRA NATURAL</p> <p>EXTERIOR - DETALLE: DETALLE DE PIEDRA NATURAL</p>	<p>INTERIOR - CORREDOR</p> <p>INTERIOR - PAVIMENTO: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - PAREDES: PAREDES DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - TUBERIA: TUBERIA DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - DETALLE: DETALLE DE PIEDRA NATURAL</p>
---	---

ZONA DE DEGUSTACION

<p>INTERIOR - CORREDOR</p> <p>INTERIOR - PAVIMENTO: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - PAREDES: PAREDES DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - TUBERIA: TUBERIA DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - DETALLE: DETALLE DE PIEDRA NATURAL</p>	<p>INTERIOR - RECEPCION</p> <p>INTERIOR - PAVIMENTO: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - PAREDES: PAREDES DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - TUBERIA: TUBERIA DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - DETALLE: DETALLE DE PIEDRA NATURAL</p>
---	--

ZONA DE SERVICIO

<p>EXTERIOR - PAVIMENTO</p> <p>EXTERIOR - PAVIMENTO: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>EXTERIOR - PAREDES: PAREDES DE PIEDRA NATURAL</p> <p>EXTERIOR - TUBERIA: TUBERIA DE PIEDRA NATURAL</p> <p>EXTERIOR - DETALLE: DETALLE DE PIEDRA NATURAL</p>	<p>INTERIOR - PAVIMENTO</p> <p>INTERIOR - PAVIMENTO: PAVIMENTO DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - PAREDES: PAREDES DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - TUBERIA: TUBERIA DE PIEDRA NATURAL</p> <p>INTERIOR - DETALLE: DETALLE DE PIEDRA NATURAL</p>
--	--

UNIVERSIDAD CIENTIFICA DEL PERU
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

ELABORADO POR:
BACH. GREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO
ARQUITECTO

Arq. ADRIANZEN ARBULU ALEJANDRO

PROYECTO:
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO
ESCALA:
1:500
FECHA:
Febrero 2023

PERSPECTIVA

A.11

Lámina 13 Plano de estructuras primer y segundo piso

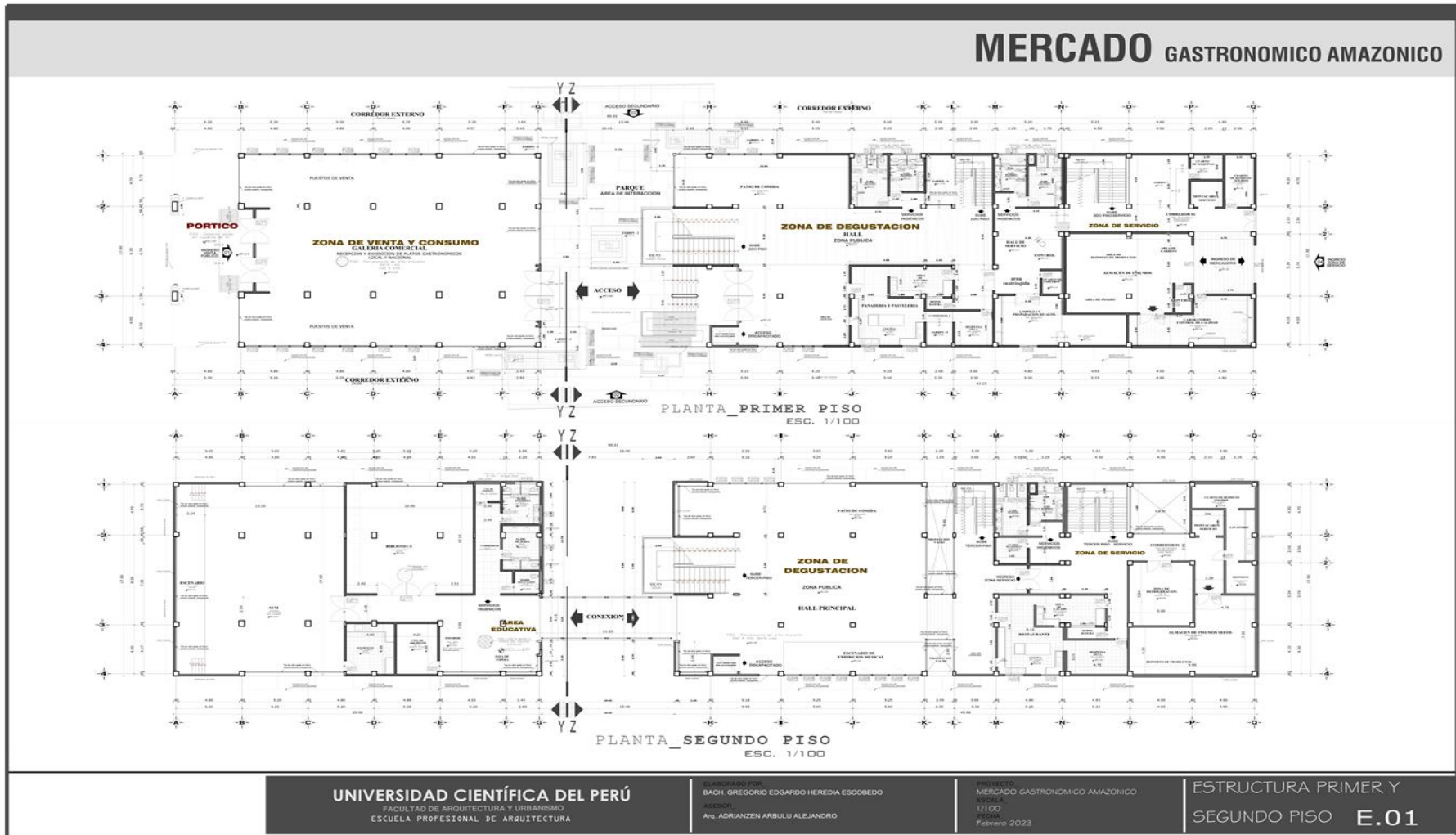


Lámina 14 Plano de estructuras tercer y cuarto piso

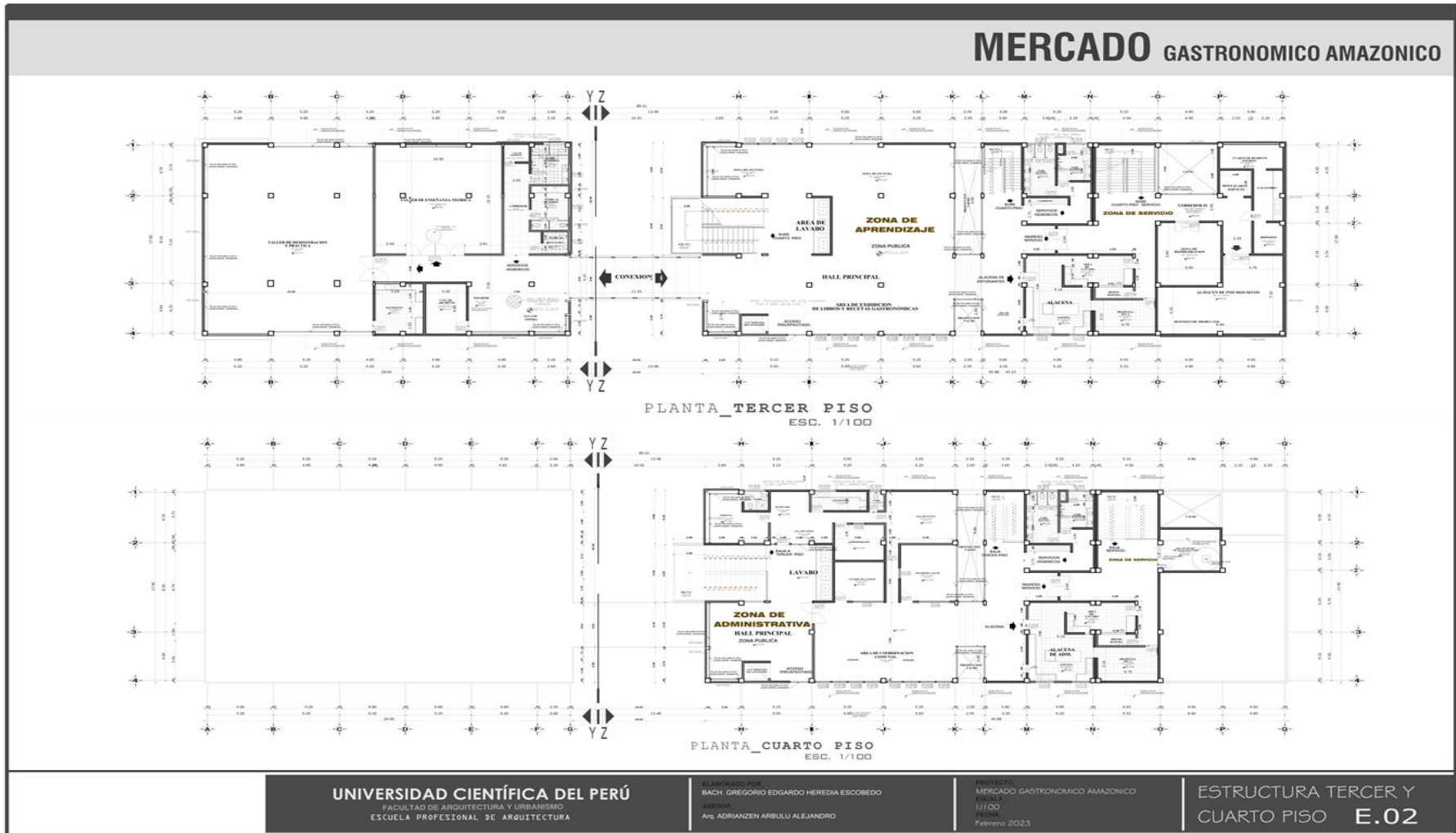


Lámina 15 Plano de estructuras techo

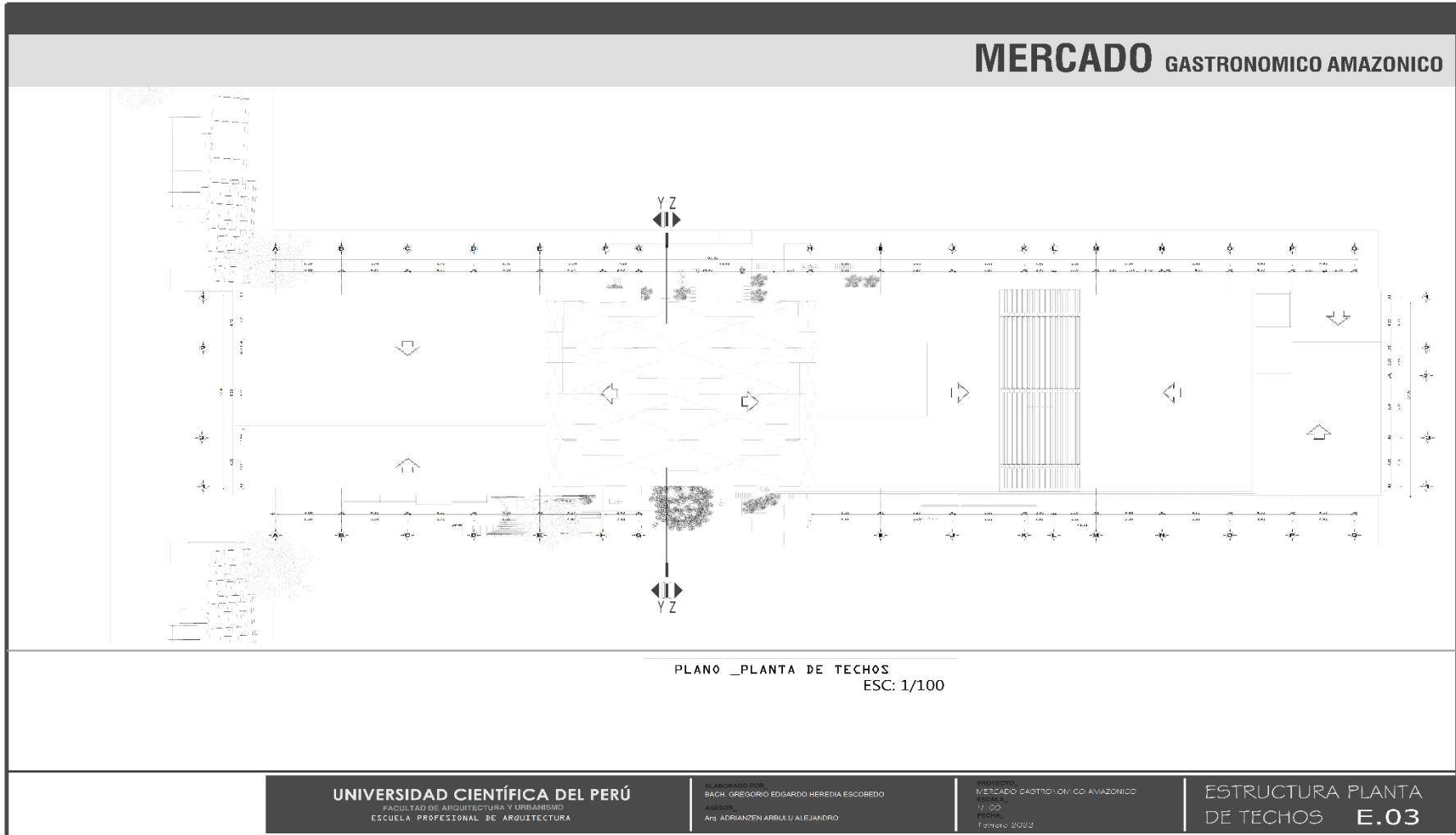


Lámina 16 Plano de estructuras – secciones

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

The image displays five structural sections of a building, labeled as follows:

- SECCION FRONTAL** (Front Section): Shows the front elevation with structural elements like columns and beams. Scale: ESC: 1/100.
- SECCION POSTERIOR** (Back Section): Shows the rear elevation with structural elements. Scale: ESC: 1/100.
- SECCION Z** (Z-Section): A vertical section showing the internal structure and roof profile. Scale: ESC: 1/100.
- SECCION Y** (Y-Section): A vertical section showing the internal structure and roof profile. Scale: ESC: 1/100.
- SECCION LATERAL DERECHA** (Right Lateral Section): A side section showing the building's profile and internal structure. Scale: ESC: 1/100.

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

ELABORADO POR:
BACH. GREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO

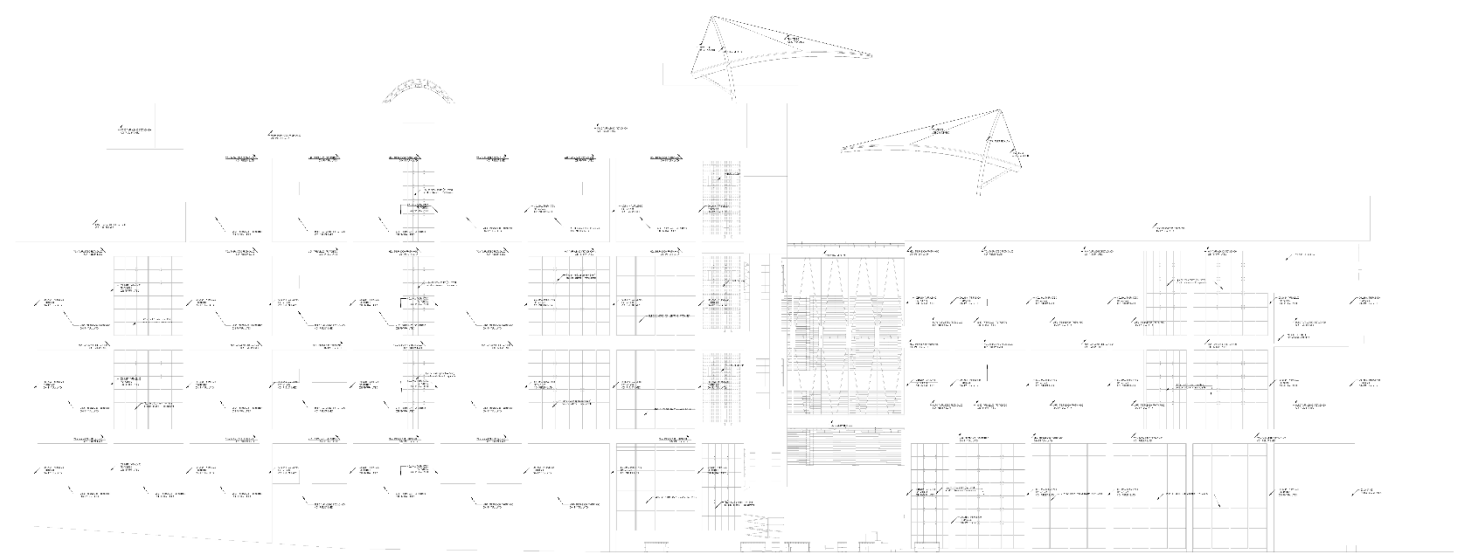
ASISTENTE:
ARQ. ADRIANZEN ARBULLU ALEJANDRO

PROYECTO:
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO
Escala:
1:100
Fecha:
Febrero 2028

ESTRUCTURA
SECCIONES E.04

Lámina 17 Plano de estructuras - sección izquierda

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO



SECCION LATERAL IZQUIERDA
ESC: 1/100

<p>UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA</p>	<p>ELABORADO POR: BACH. GREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO</p> <p>ASESOR: Arq. ADRIANZEN ARBULLU ALEJANDRO</p>	<p>PROYECTO: MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO</p> <p>ESCALA: 1/100</p> <p>FECHA: Febrero 2023</p>	<p>ESTRUCTURA SECCION IZQUIERDA E.05</p>
--	---	---	---

Lámina 18 Plano de Instalaciones eléctricas primer y segundo piso

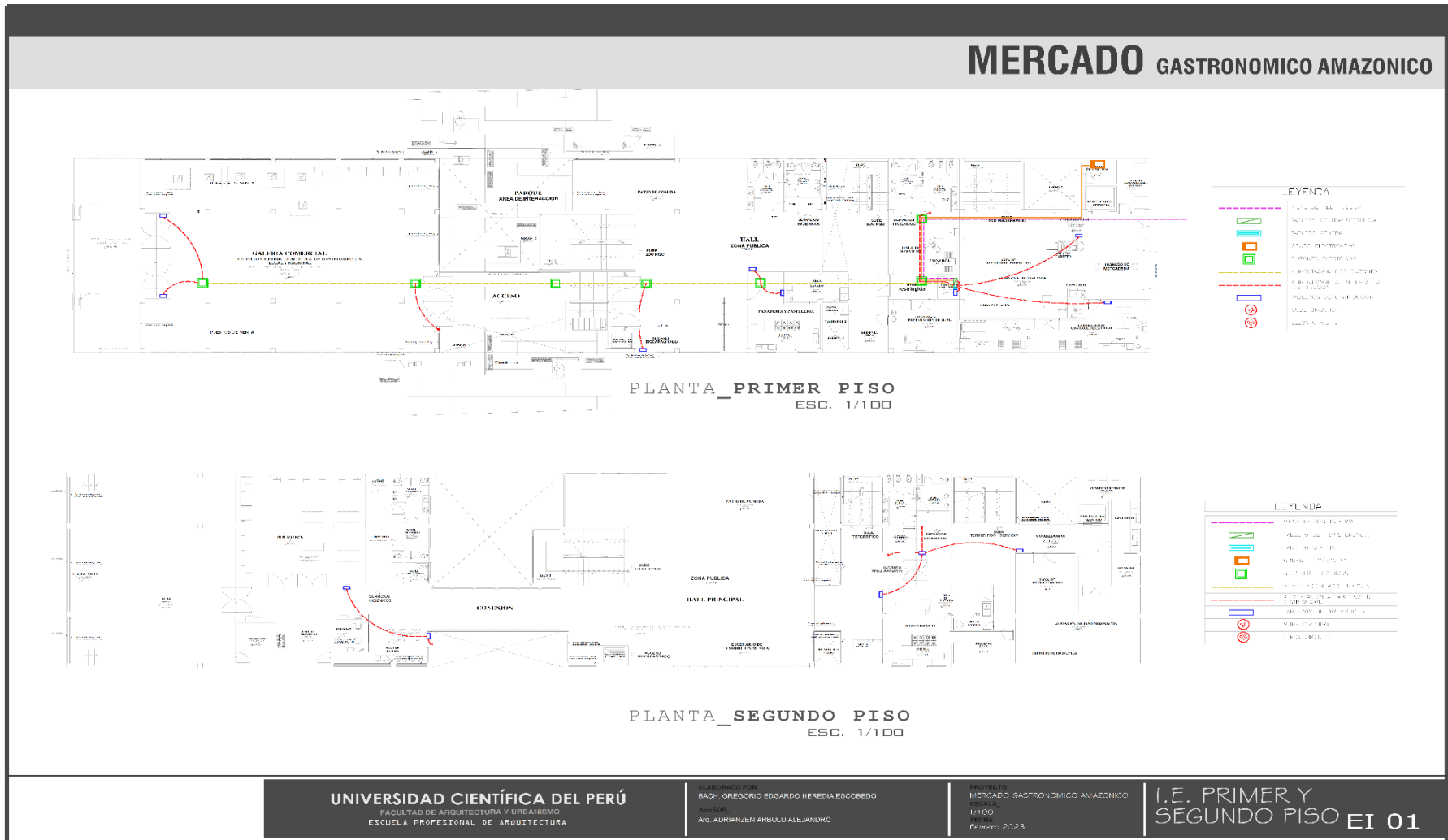
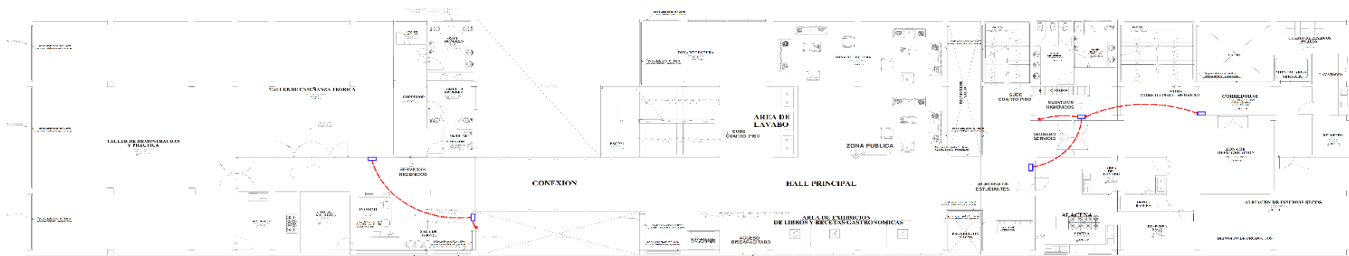


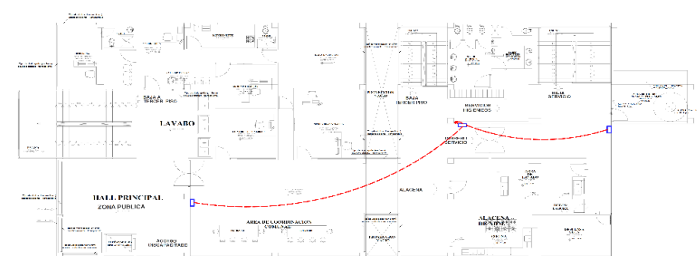
Lámina 19 Plano de instalaciones eléctricas tercer y cuarto piso

MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO



LEYENDA	
	CABLE AL P.V. 220V
	CABLE AL P.V. 110V/220V
	ALICATE DE P.V.
	RECIPIENTE PROTECTOR
	RECIPIENTE DE BOMBA
	CONEXION DE CABLES AL P.V. 220V
	CONEXION DE CABLES AL P.V. 110V/220V
	RECIPIENTE DE BOMBA
	RECIPIENTE DE BOMBA
	RECIPIENTE DE BOMBA

PLANTA **_TERCER PISO**
ESC. 1/100



LEYENDA	
	CABLE AL P.V. 220V
	CABLE AL P.V. 110V/220V
	ALICATE DE P.V.
	RECIPIENTE PROTECTOR
	RECIPIENTE DE BOMBA
	CONEXION DE CABLES AL P.V. 220V
	CONEXION DE CABLES AL P.V. 110V/220V
	RECIPIENTE DE BOMBA
	RECIPIENTE DE BOMBA
	RECIPIENTE DE BOMBA

PLANTA **_CUARTO PISO**
ESC. 1/100

UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

ELABORADO POR:
BACH. GREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO

ASISTENTE:
Arq. ADRIANZEN ARBUJU ALEJANDRO

PROYECTO:
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO

FECHA:
7/00

ETAPA:
ELECTRICA

FECHA DE ACTUALIZACION:
Febrero 2022

I.E TERCER Y
CUARTO PISO **IE 02**

Lámina 20 Plano de instalaciones sanitarias - aguas pluviales piso 1 y 2

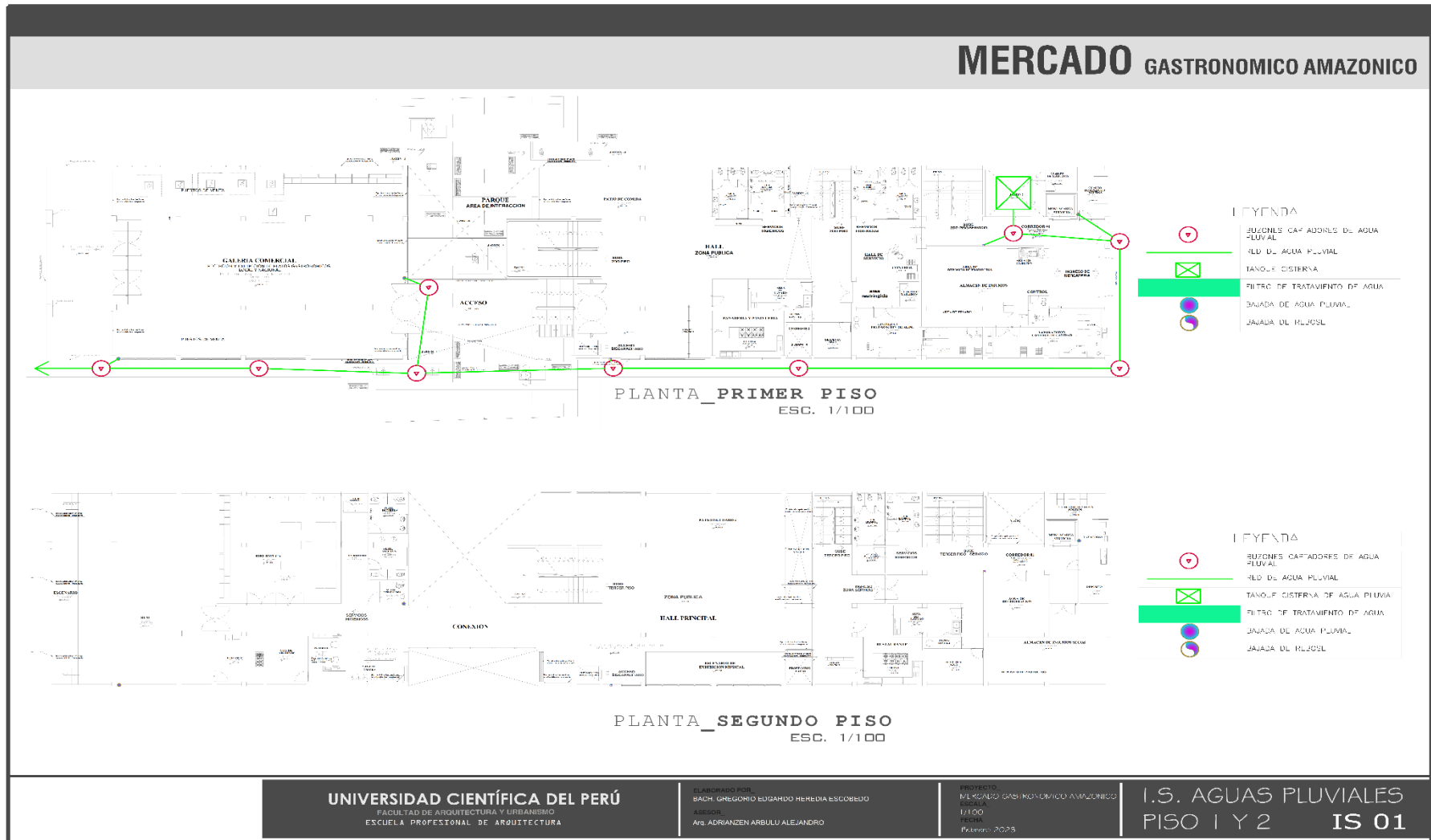


Lámina 21 Plano de instalaciones sanitarias - aguas pluviales piso 3 y 4

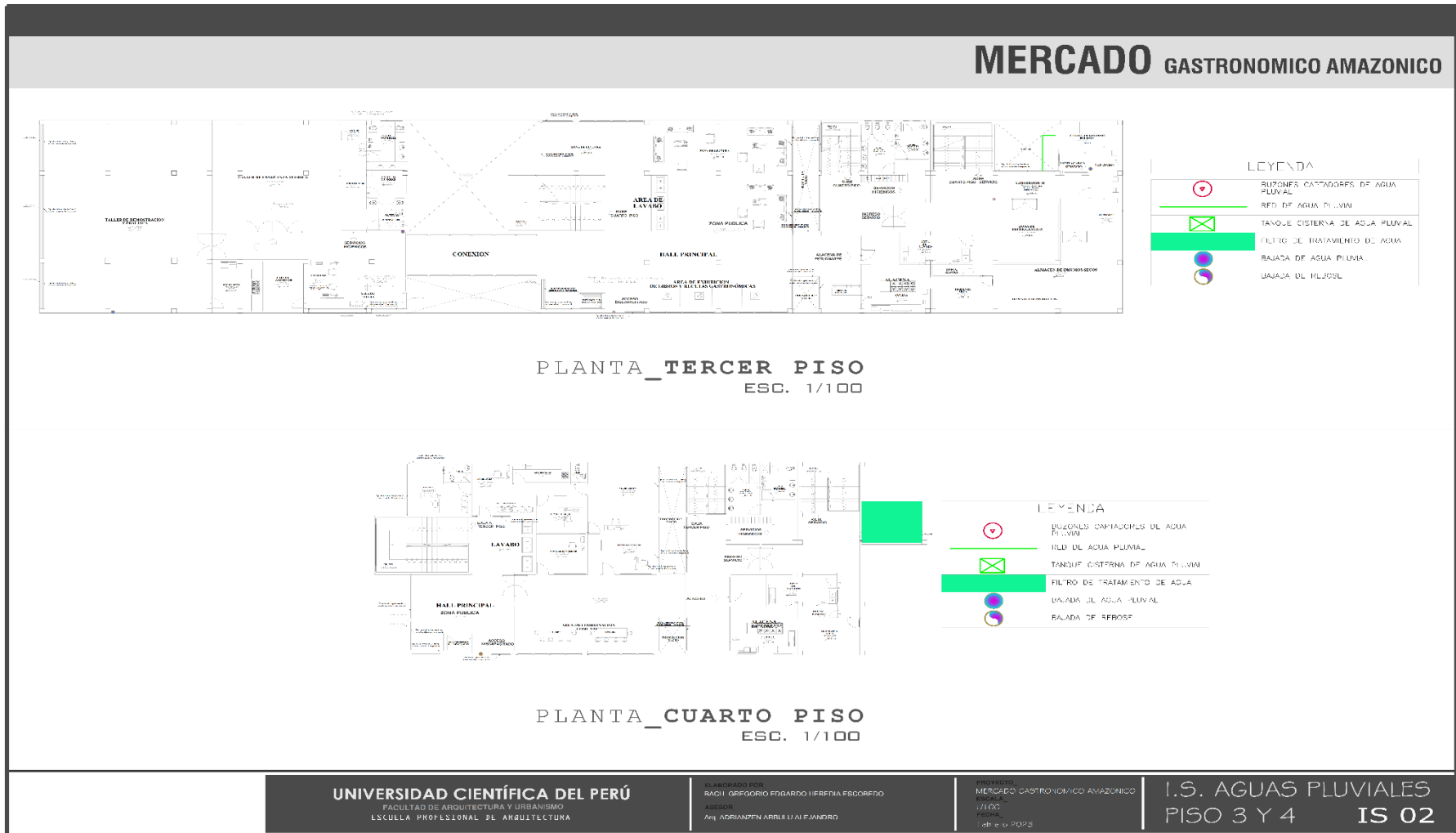


Lámina 22 Plano de instalaciones sanitarias - aguas pluviales techos

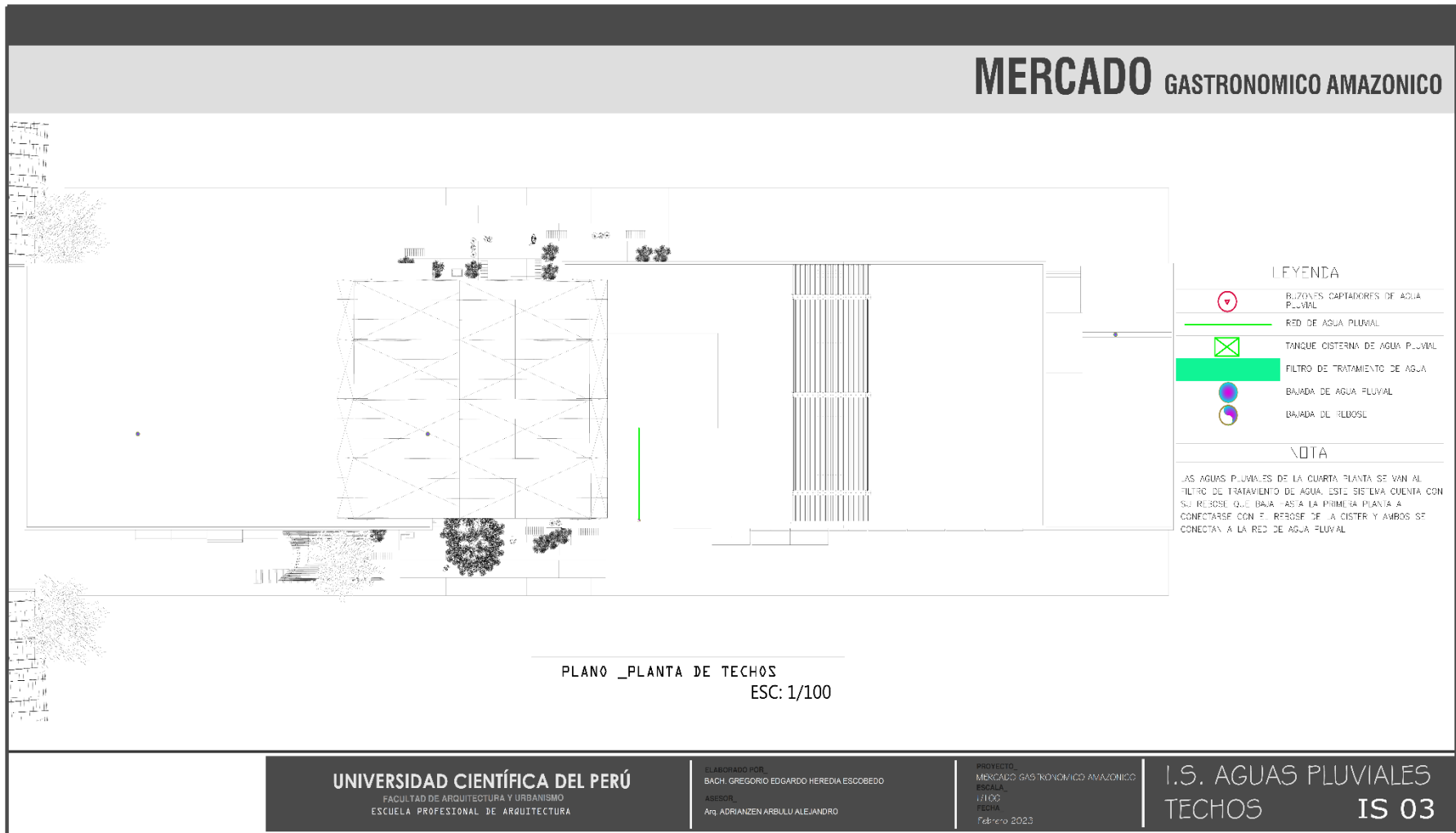


Lámina 23 Plano de instalaciones sanitarias - aguas negras piso 1 y 2

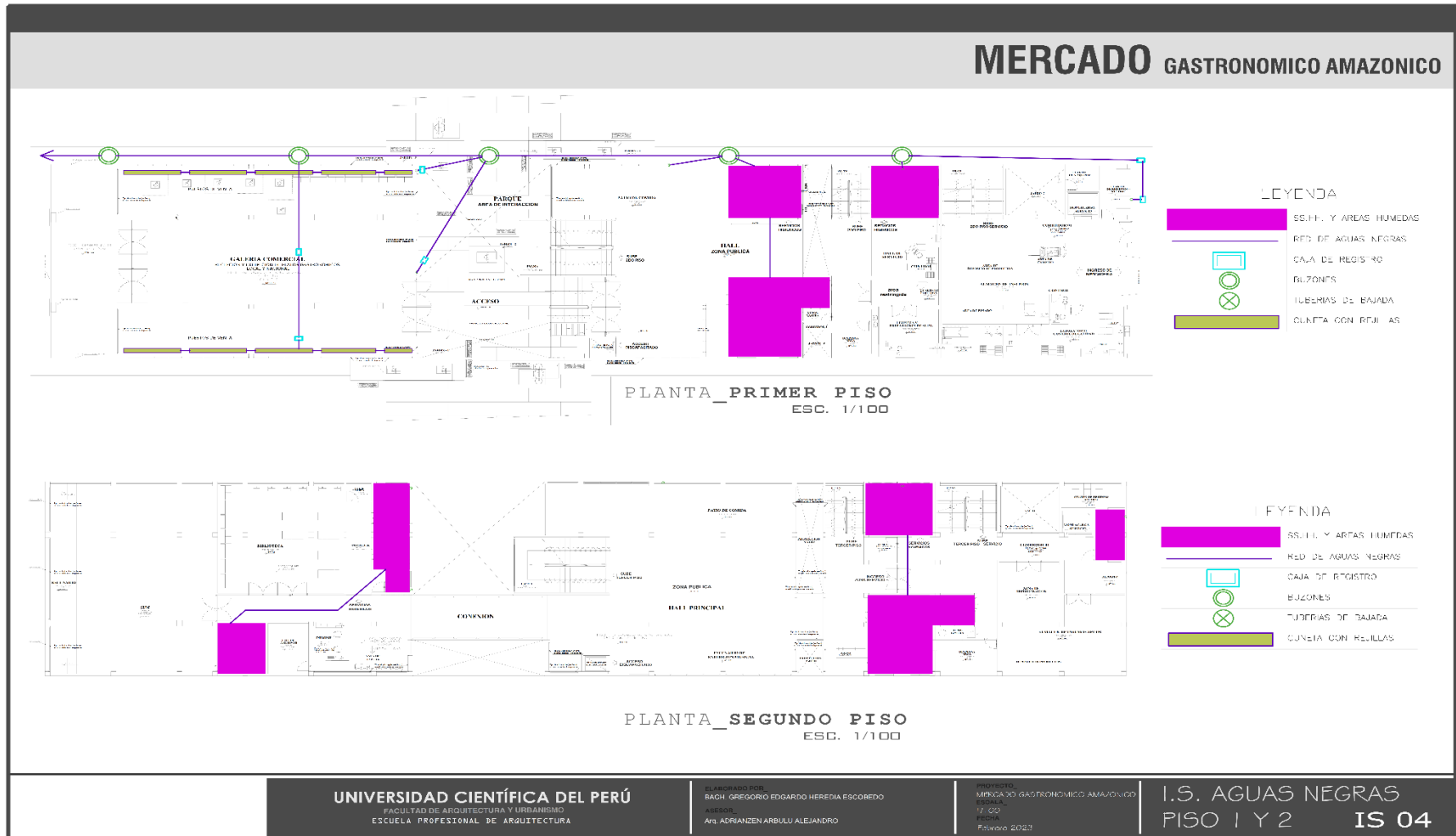


Lámina 24 Plano de instalaciones sanitarias - aguas negras piso 3 y 4

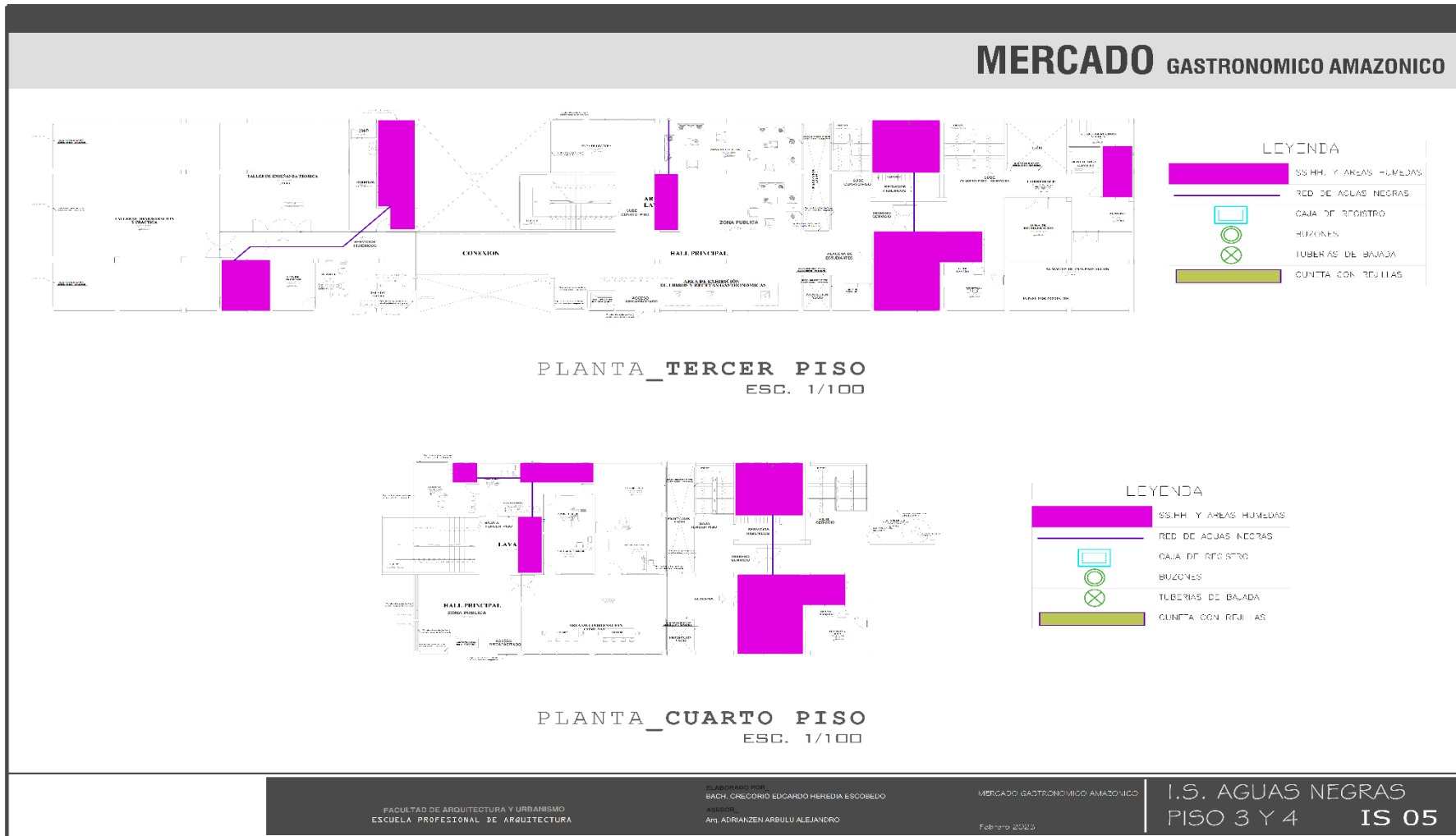


Lámina 25 Plano de instalaciones sanitarias - agua fría piso 1 y 2

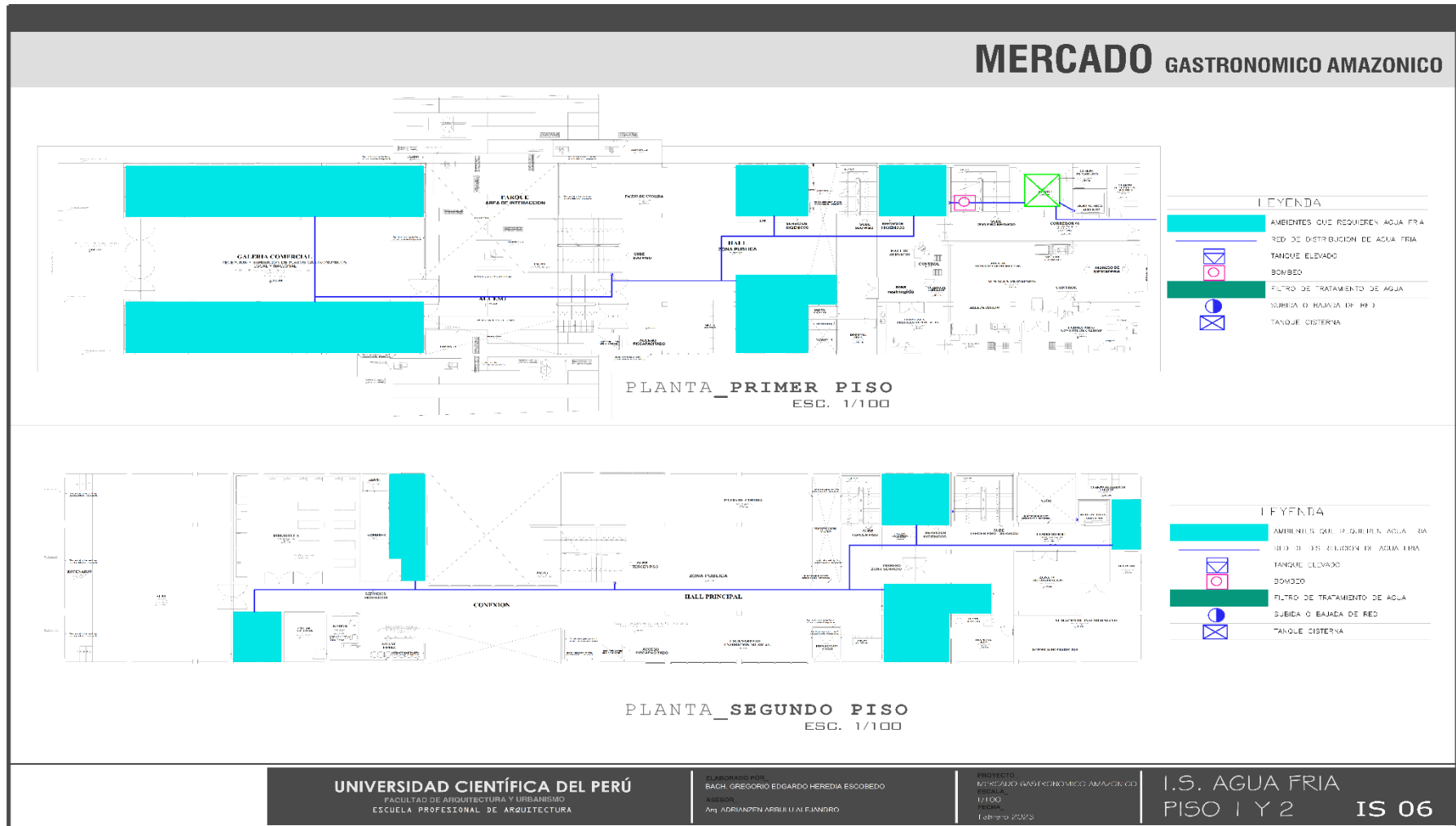


Lámina 26 Plano de instalaciones sanitarias - agua fría piso 3 y 4

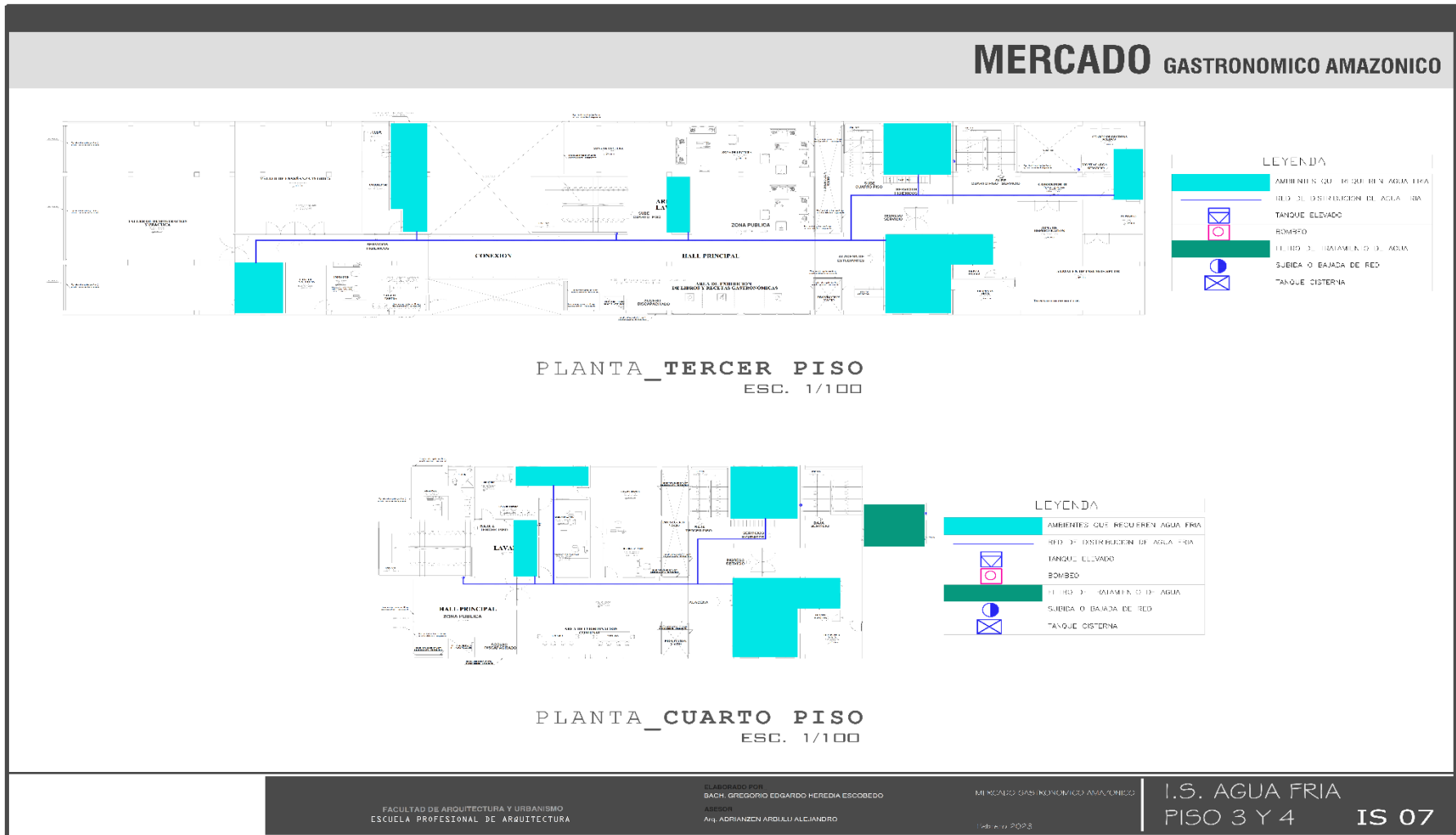
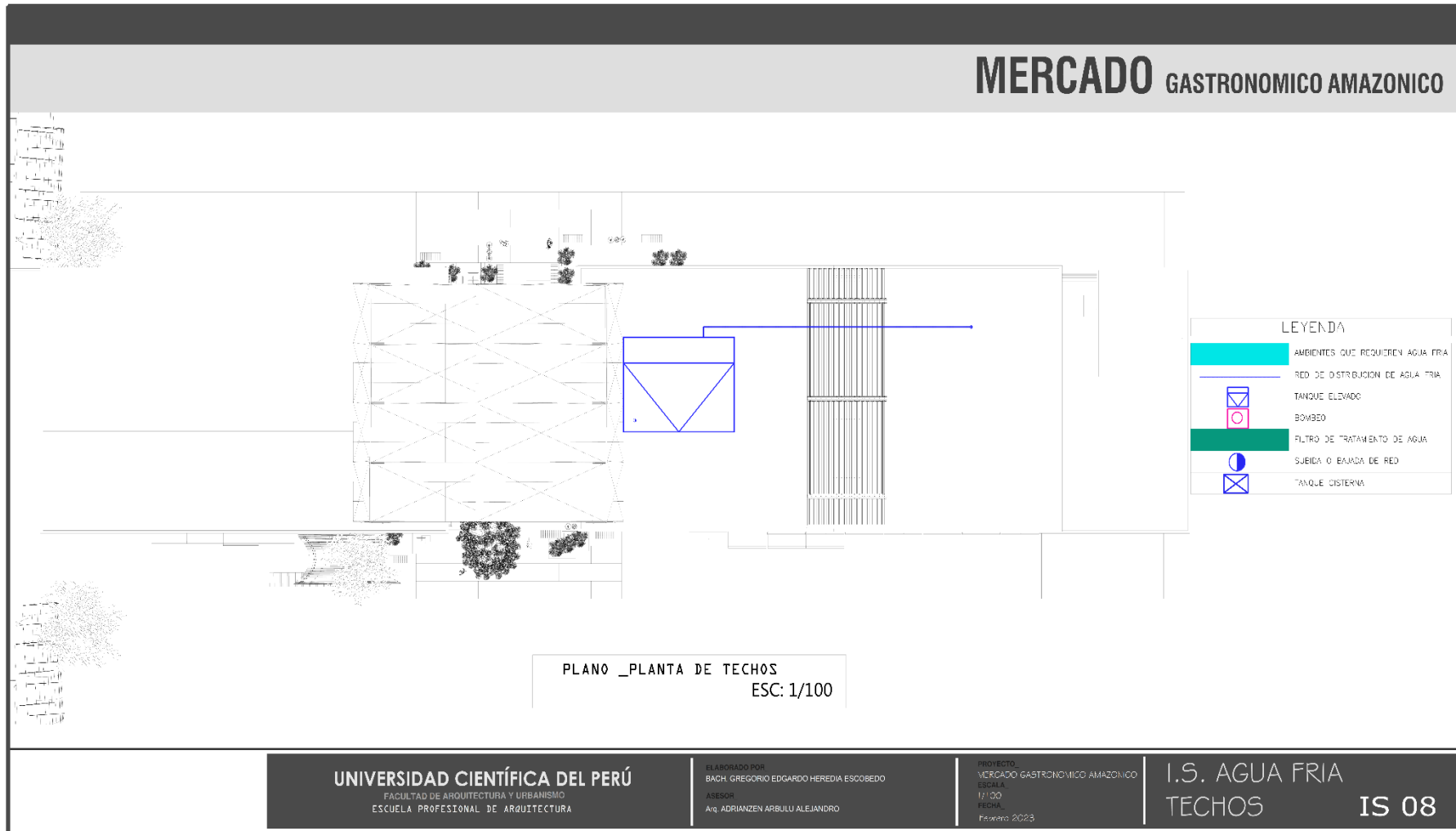


Lámina 27 Plano de instalaciones sanitarias - agua fría planta de techos



UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

ELABORADO POR
BACH. GREGORIO EDGARDO HEREDIA ESCOBEDO
ASESOR
Arq. ADRIANZEN ARBULLU ALEJANDRO

PROYECTO
MERCADO GASTRONOMICO AMAZONICO
ESCALA
1/100
FECHA
Febrero 2023

I.S. AGUA FRIA
TECHOS
IS 08

CAPÍTULO X: BIBLIOGRAFÍA

- Alarcón Rojas, K. S. (2016). *Centro Gastronómico en Lurín*. Lima: Universidad de San Martín de Porres. Recuperado el 26 de 11 de 2022, de <https://hdl.handle.net/20.500.12727/3026>
- Baltazar Cachique, J. (2018). *Análisis De Los Requerimientos Físico - Espaciales De Un Centro Gastronómico Para La Puesta En Valor De La Comida Típica En Tarapoto*. Tarapoto: Universidad Cesar Vallejo. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12692/30666>
- Beatriz Guardia, S. (2020). *Gastronomía Peruana. Patrimonio Cultural de la Humanidad*. Lima: Oficina de Diseño y Multimedia de la Universidad de San Martín de Porres. Recuperado el 15 de 1 de 2023, de <https://acortar.link/BHtX3T>
- Bravo Espiritu, G. (2019). *Regeneración Urbana de la Zona Alta y Baja del Distrito de Belén en la Ciudad de Iquitos*. Lima: Universidad San Ignacio de Loyola. Recuperado el 11 de 31 de 2022, de file:///G:/gregorio%20referencias/2019_Bravo-Espiritu.pdf
- Congreso de la República del Perú. (1999). *Ley 27195*. Lima. Obtenido de <https://docs.peru.justia.com/federales/leyes/27195-nov-5-1999.pdf>
- El Comercio. (01 de Diciembre de 2015). *Loreto: nueva ciudad de Belén se construirá el próximo año*. (O. Paz Campuzano, Editor) Obtenido de <https://elcomercio.pe/peru/loreto/loreto-nueva-ciudad-belen-construira-proximo-ano-248434-noticia/>
- Gobierno Nacional. (2001). *Ley 27580 de Protección de Ejecución de Obras en Bienes y Centros Culturales*. Gobierno Nacional. Obtenido de <https://docs.peru.justia.com/federales/leyes/27580-dec-5-2001.pdf>
- Iperu.org. (2016). Obtenido de <https://www.iperu.org/distrito-de-belen-provincia-de-maynas>
- Kochen, J. J. (Mayo de 2013). *La Ciudad en el Tiempo*. Obtenido de <https://arquine.com/la-ciudad-en-el-tiempo/>

- Ley Orgánica de Municipalidades - LEY Nº 27972.* (2003). Lima: Editora Perú. Obtenido de <https://diariooficial.elperuano.pe/pdf/0015/3-ley-organica-de-municipalidades-1.pdf>
- Medina Allcca, L., Ochoa Zubiarte, M., & Gómez Velásquez, D. (2019). *Zonas Críticas en la Región Loreto.* Lima. Obtenido de <https://acortar.link/WrRGwS>
- Meléndez Cambunungui, M., & Saucedo Arévalo, W. (2021). *Puesta en valor del Mercado Central de Iquitos.* Iquitos: Universidad Científica del Perú. Obtenido de <https://acortar.link/v53Khr>
- Ministerio de Cultura. (2017). *Puesta en Valor y en Uso Social del Patrimonio.* Lima. Obtenido de <https://acortar.link/lgwjlu>
- Ministerio de Salud. (1998). *Reglamento Sanitario de Funcionamiento de Mercado de Abastos.* Lima: Ministerio de Salud. Obtenido de <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/3336.pdf>
- Ministerio de Vivienda. (2011). *Sistema Nacional de Estándares de Urbanismo.* Lima.
- Mucha Rojas, F. (2015). *Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas.* Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). Recuperado el 02 de 12 de 2022, de <http://hdl.handle.net/10757/550332>
- MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE BELÉN. (2018). *Programa Municipal Educca - Municipalidad Distrital de Belén 2018 - 2022.* Obtenido de <https://sinia.minam.gob.pe/download/file/fid/71923>
- Pinedo García, A. (2018). *Mejoramiento del servicio de comercialización del gran mercado de belén – Iquitos (período 2014 – 2017).* Lima: Universidad Federico Villareal. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.13084/2328>
- Plan de Desarrollo Urbano - PDU. (2011). *Ciudad del río Amazonas y Puerto Fluvial del Atlántico 2021. Plan de Desarrollo Urbano Sostenible de Iquitos 2011 - 2021 (Vol. Tomo I).* Iquitos: Municipalidad Provincial de Maynas. Obtenido de <https://www.miciudad.pe/wp-content/uploads/Plan-Desarrollo-Urbano-Iquitos.pdf>

- Programa de las Naciones Unidas ara el Desarrollo. (2020). *Documento de Proyecto entre el Ministerio de la Producción y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo*. Obtenido de <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/1537968/CONVENIO.pdf>. pdf
- PromPerú. (2019). *PROMPERÚ*. Obtenido de <https://acortar.link/u2JvBF>
- Reátegui Bartra, M. (2014). *Mercado central. Iquitos*. Iquitos.
- Regamento Nacional de Edificaciones. (2011). *Norma A.010 - Condiciones generales de diseño, Norma A.070 - Comercio, Norma A.120 - Accesibilidad ara personas discapacitadas y Norma A.130 - Requisitos de seguridad*. Lima: Instituto de la Construcción y Gerencia. Obtenido de <https://acortar.link/OL46bW>
- Ruiz del Castillo, A. M. (2020). *Mercado Gastronómico y Cultural en el Distrito de Pueblo Libre*. Lima: UNIVERSIDAD RICARDO PALMA. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.14138/3288>
- Senamhi. (2017). *Senamhi.gob.pe*. Obtenido de Senamhi.gob.pe
- Unesco. (01 de 01 de 2019). *unesco*. Obtenido de <https://es.unesco.org/fieldoffice/lima/worldheritagecities>
- UNOPS. (2017). *Informe de gestión de proyecto*. Obtenido de <https://info.undp.org/docs/pdc/Documents/PER/Informe%20de%20Desarrollo%20-%20UNOPS%20Oct-Dic%202017.pdf>
- Zelaya Macedo, R. (2018). *Mercado Gastronómico en San Isidro*. Lima: UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS. Recuperado el 16 de 01 de 2023, de <http://hdl.handle.net/10757/626415>