

Universidad de Lima
Facultad de Ingeniería y Arquitectura
Carrera de Arquitectura



REVALORIZACIÓN DEL MERCADO DEL BARATILLO COMO NÚCLEO DEL NUEVO CENTRO GASTRONÓMICO EN EL DISTRITO DEL RÍMAC

Trabajo de suficiencia profesional para optar el Título Profesional de Arquitecto
Proyecto Fin de Carrera

Fabiola Brizet Velarde Lara

Código 20123196

Mayra Karla Quiñonez Bulege

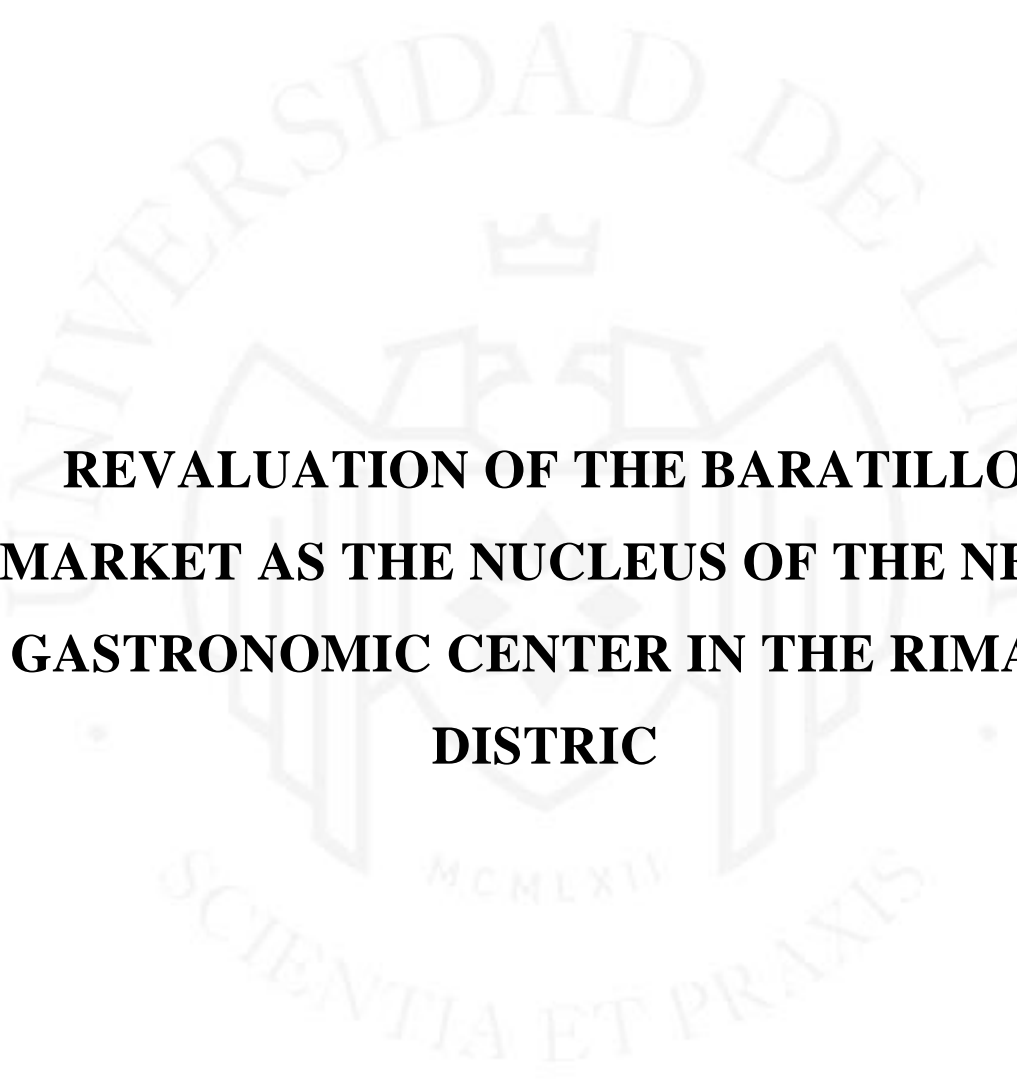
Código 20122106

Asesor

Arq. Juan Carlos Domenack Calvo

Lima – Perú

Junio de 2022



**REVALUATION OF THE BARATILLO
MARKET AS THE NUCLEUS OF THE NEW
GASTRONOMIC CENTER IN THE RIMAC
DISTRICT**

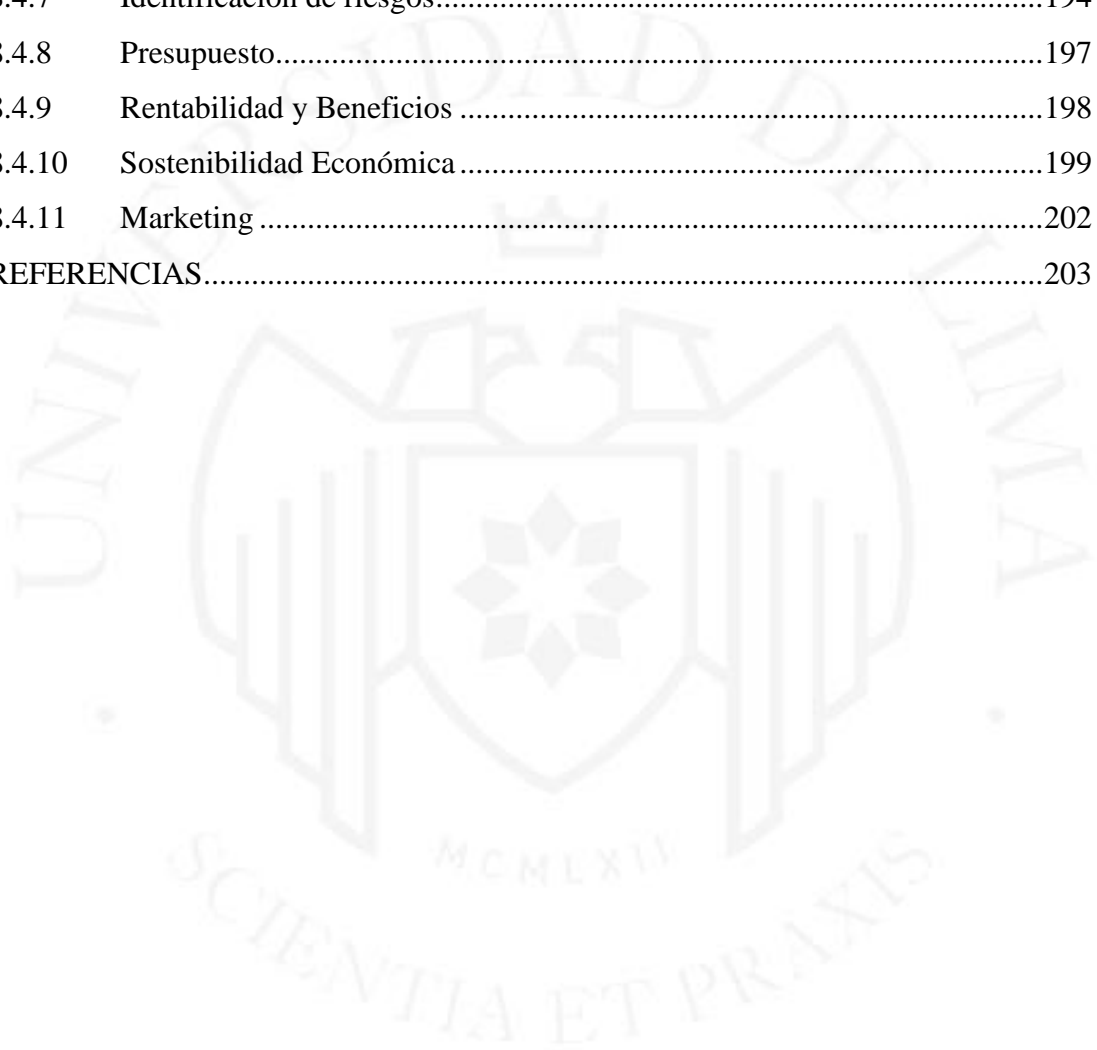
TABLA DE CONTENIDO

1	CAPÍTULO I: GENERALIDADES.....	15
1.1	Tema.....	15
1.2	Justificación del tema.....	15
1.2.1	Planteamiento del problema.....	18
1.3	Objetivos de la investigación.....	19
1.4	Objetivo general.....	19
1.5	Objetivos específicos.....	19
1.6	Supuesto básico de la investigación.....	19
1.7	Alcances y Limitaciones.....	19
1.7.1	De la investigación.....	19
1.7.2	Del proyecto.....	20
1.8	Metodología de la investigación.....	21
1.8.1	Forma de consulta de la información.....	21
1.8.2	Forma de la recopilación de la información.....	21
1.8.3	Forma de análisis de la información.....	21
1.8.4	Forma de la presentación de la información.....	21
2	CAPÍTULO II: MARCO HISTÓRICO - REFERENCIAL.....	22
2.1	Antecedentes históricos del Rímac y del Mercado del Baratillo.....	22
2.2	Actualidad del distrito del Rímac.....	28
2.3	Antecedentes históricos del tema.....	31
2.3.1	Historia y Evolución de los Mercados Tradicionales en el Perú.....	31
2.3.2	Historia y Evolución de los Mercados Tradicionales en el Mundo.....	40
2.3.3	Historia y Evolución de la Gastronomía en el Mundo.....	47
2.3.4	Historia y Evolución de la Gastronomía en el Perú.....	51
2.4	Conclusiones parciales.....	58
3	CAPÍTULO III: MARCO TEÓRICO.....	59
3.1	Base Teórica.....	59
3.1.1	Estado del arte.....	59
3.2	Base Conceptual.....	61
3.2.1	Rehabilitación urbana.....	61
3.2.2	Reutilización de edificios.....	64
3.2.3	Límites espaciales.....	67

3.3	Glosario de terminología relevante:	74
3.4	Conclusiones parciales:	75
4	CAPITULO IV: MARCO NORMATIVO.....	76
4.1.1	Municipalidad Metropolitana de Lima.....	76
4.1.2	Reglamento Nacional de Edificaciones.....	81
4.1.3	Ministerio de Cultura	88
4.1.4	Nuevo Reglamento de Mercados - Ordenanza N 072 (Municipalidad de Lima)	88
4.1.5	Según el Ministerio de la Producción	90
4.1.6	ICOMOS	92
4.2	Conclusiones parciales	94
5	CAPITULO V: MARCO OPERATIVO	95
5.1	Mercado Municipal de Tomiño.....	96
5.1.1	Historia.....	96
5.1.2	Ubicación y entorno	98
5.1.3	Programa y Organigrama	99
5.1.4	Tipología y Espacio Público y Privado	100
5.1.5	Materialidad	101
5.2	Mercado Gastronómico San Miguel en Madrid.....	102
5.2.1	Historia.....	102
5.2.2	Ubicación y entorno	103
5.2.3	Programa y Organigrama	104
5.2.4	Tipología y Espacio Público y Privado	106
5.2.5	Materialidad	107
5.3	Mercado Da Ribeira – Lisboa	108
5.3.1	Historia.....	108
5.3.2	Ubicación y entorno	109
5.3.3	Programa y Organigrama	111
5.3.1	Tipología y Espacio Público y Privado	112
5.3.2	Materialidad	113
5.4	Mercado de Colón	115
5.4.1	Historia.....	115
5.4.2	Ubicación y entorno	116
5.4.3	Programa y Organigrama	118

5.4.4	Tipología y Espacio Público y Privado	120
5.4.5	Materialidad	121
5.5	Culinary Art School	122
5.5.1	Historia	122
5.5.2	Ubicación y Entorno.....	123
5.5.3	Programa y Organigrama	124
5.5.4	Tipología y Espacialidad.....	125
5.5.5	Materialidad	126
5.6	Escuela de cocineros Patagónicos	128
5.6.1	Historia.....	128
5.6.2	Ubicación y Entorno.....	129
5.6.3	Programa y Organigrama	129
5.6.4	Tipología y espacialidad.....	132
5.6.5	Materialidad	133
5.7	Conclusiones parciales	134
6CAPITULO VI: MARCO CONTEXTUAL		137
6.1	Contexto	137
6.1.1	Mercado de Abastos	137
6.1.2	Escuelas de gastronomía en el Rímac	138
6.1.3	Rutas turísticas en el Centro Histórico.....	139
6.2	Análisis del Terreno	144
6.2.1	Mercado del Baratillo.....	148
6.2.2	Inmueble 1: Feria Comercial “La Perricholi”	153
6.2.3	Inmueble 2: Vivienda (Jirón Casma 187,189,191 y 197)	155
6.2.4	Inmueble 3: “Complejo Polideportivo Solidaridad Rímac”.....	157
6.2.5	Inmueble 4: Vivienda	160
7CAPITULO VII: CONCLUSIONES FINALES.....		162
8CAPITULO VIII: PROYECTO		163
8.1	Toma de partido y estrategias proyectuales	163
8.1.1	Biblioteca	170
8.1.2	Mercado Gastronómico	173
8.1.3	Auditorio	176
8.2	Cálculo de usuarios	183
8.3	Programa con cabida	186

8.4	Gestión y Viabilidad.....	188
8.4.1	Financiamiento	188
8.4.2	Estudio de Mercado.....	188
8.4.3	Análisis del usuario	188
8.4.4	FODA	191
8.4.5	Identificación de stakeholders	191
8.4.6	Cronograma.....	192
8.4.7	Identificación de riesgos.....	194
8.4.8	Presupuesto.....	197
8.4.9	Rentabilidad y Beneficios	198
8.4.10	Sostenibilidad Económica.....	199
8.4.11	Marketing	202
	REFERENCIAS.....	203



INDICE DE FIGURAS

Figura 2.1 Centro Histórico de Lima	22
Figura 2.2 Plazuela del Baratillo en 1970.....	23
Figura 2.3 Plano de la Ciudad de los Reyes o de Lima en el año 1613.....	25
Figura 2.4 Capilla del Baratillo S. XIX	25
Figura 2.5 Interior del Mercado del Baratillo 1931	26
Figura 2.6 Planta del Mercado del Baratillo 1931	26
Figura 2.7 Línea del tiempo del Distrito del Rímac	30
Figura 2.8 Vista del Mercado en Siglo XIX	32
Figura 2.9 Vista de la calle Paz Soldán	33
Figura 2.10 Actual Mercado Ramón Castilla	33
Figura 2.11 Iglesia de San Camilo después del terremoto de 1868.....	34
Figura 2.12 Interior del Mercado San Camilo	35
Figura 2.13 Mercado San Camilo, Arequipa	36
Figura 2.14 Mercado San Pedro 1940	37
Figura 2.15 Mercado San Pedro, Cuzco	38
Figura 2.16 Mercado N.º 1 de Surquillo	39
Figura 2.17 Mercado La Boquería.....	42
Figura 2.18 Mercado de Colón	43
Figura 2.19 Mercado Santa Caterina	44
Figura 2.20 Interior del Mercado La Merced, México	45
Figura 2.21 Evolución de los mercados Tradicionales en el Perú y el mundo	46
Figura 2.22 Fiesta San Juan de Amancaes.....	56
Figura 2.23 Feria Gastronómica Mistura 2017 - Rímac	57
Figura 3.1 Ayuntamiento de La Haya en 1986.....	68
Figura 3.2 Mediateca de Sendai.....	69
Figura 3.3 La remoción de la casa de Love Canal.....	71
Figura 5.1 Intervención exterior del Mercado Municipal de Tomiño	96
Figura 5.2 Intervención interior del Mercado municipal de Tomiño	97
Figura 5.4 Ubicación y entorno del mercado Tomiño	98
Figura 5.6 Planta primer nivel	100
Figura 5.7 Materialidad del mercado Tomiño	102

Figura 5.8 Fachada Principal del mercado San Miguel	103
Figura 5.9 Ubicación y entorno del Mercado San Miguel, Madrid	104
Figura 5.10 Programa del Mercado San Miguel, Madrid	106
Figura 5.11 Materialidad del Mercado San Miguel, Madrid	107
Figura 5.12 Fachada principal del mercado Da Ribeira	108
Figura 5.13 Zona intervenida del mercado Da Ribeira.....	109
Figura 5.14 Ubicación y entorno del Mercado Da Ribeira, Lisboa	110
Figura 5.16 Materialidad del Mercado Da Ribeira, Lisboa	114
Figura 5.17 Fachada principal del mercado de Colón	115
Figura 5.18 Interior del mercado antes de su intervención.....	116
Figura 5.19 Interior del mercado después de su intervención	116
Figura 5.20 Ubicación y entorno del Mercado Colon, Valencia	117
Figura 5.21 Planta	120
Figura 5.22 Corte	120
Figura 5.23 Materialidad del Mercado Colon, Valencia	121
Figura 5.24 Fachada principal	122
Figura 5.25 Zonificación 1 nivel.....	124
Figura 5.26 Zonificación 2 nivel.....	125
Figura 5.27 Centro Gastronómico	127
Figura 5.28 Patio interior	127
Figura 5.29 Auditorio	128
Figura 5.30 Fachada hacia la calle Juan XXIII.....	128
Figura 5.31 Zonificación - 1 nivel	130
Figura 5.32 Zonificación - 2 nivel	131
Figura 5.33 Corte	131
Figura 5.34 Salón teórico.....	132
Figura 5.35 Patio interior	134
Figura 5.36 Pasillo principal de la escuela	134
Figura 6.1 Rutas turísticas del Centro Histórico de Lima.....	141
Figura 6.2 Ruta Turística del Rímac	142
Figura 6.3 Sistema Vial del Centro Histórico de Lima.....	143
Figura 6.4 Problemática del estado actual del proyecto	146
Figura 6.5 Estado actual de flujos de circulación del proyecto	147
Figura 6.6 Fachada Oeste del Mercado de Baratillo – Pasaje El Chalaco.....	149

Figura 6.7 Fachada Este del Mercado de Baratillo – Ca. Adrián Cañas.....	149
Figura 6.8 Fachada Sur del Mercado del Baratillo – Vía Evitamiento.....	149
Figura 6.9 Fachada Norte del Mercado del Baratillo – Jr. Casma.....	149
Figura 6.10 Plano de ubicación.....	153
Figura 6.11 Feria Comercial "La Perricholi" – Fachada Vía Evitamiento	154
Figura 6.12 Feria Comercial "La Perricholi" - Fachada Ca. Adrián Cañas.....	155
Figura 6.13 Plano de Ubicación.....	155
Figura 6.14 Vivienda Fachada Ca. Adrián Cañas.....	156
Figura 6.15 Vivienda Fachada Jirón Casma	157
Figura 6.16 Plano de Ubicación – Complejo Polideportivo	158
Figura 6.17 “Complejo Deportivo Solidaridad Rímac” Vista Vía Evitamiento.....	159
Figura 6.18 Plano de Ubicación.....	160
Figura 6.19 Inmueble de vivienda	161
Figura 8.1 Organigrama del Mercado Gastronómico	179
Figura 8.2 Organigrama de la Escuela Gastronómica	180
Figura 8.3 Organigrama de la Biblioteca.....	181
Figura 8.4 Programa del Auditorio	182

RESUMEN

La propuesta trata de poner en valor toda la zona de intervención a través de varias acciones, una de ellas es la revalorización del Mercado del Baratillo, convirtiéndolo en un mercado gastronómico, pero conservando sus fachadas y elementos arquitectónicos. Además, la ejecución de nuevos edificios, que generan distintas actividades las cuales se complementan con la función del mercado y esto permite que el proyecto forme parte de la tura turística que tiene actualmente el distrito del Rímac

El mercado del Baratillo se desarrolla en 3 niveles, en el sótano y en el primer nivel se ubica y se desarrolla los puestos con una modulación que obedece a la estructura existente del mercado. En el segundo nivel, de tipo pasarela, con una nueva estructura metálica, se ubica la zona de degustación.

Los nuevos edificios se ubican alrededor del mercado, los cuales son: una biblioteca, que tiene salas de lectura, salas de usos múltiples y salas de conferencias, donde chefs reconocidos brindan charlas relacionadas a la gastronomía peruana. Además, una escuela gastronómica donde se existen aulas teóricas, talleres prácticos, para las respectivas clases de cocina; y aulas demostrativas. También un auditorio, donde se va a promover y difundir la gastronomía peruana.

Por último, el proyecto se articula a través de una plaza pública subterránea, la cual está ubicada a -3.50npt con la intención de conectar los 4 edificios para generar un ambiente de espacio social, donde se realizarán diferentes actividades los fines de semana, como pequeñas ferias gastronómicas para el público en general.

Palabras claves: Mercado, Baratillo, Plaza, Estructura, Gastronomía

ABSTRACT

The proposal tries to value the entire intervention area through various actions, one of which is the revaluation of the Mercado del Baratillo, turning it into a gastronomic market but conserving its facades and architectural elements. In addition, the execution of new buildings, which generate different activities which are complemented by the function of the market and this allows the project to be part of the tourist tour that the Rímac district currently has.

The Baratillo market is developed on 3 levels, in the basement and on the first level the stalls are located and are developed with a modulation that obeys the existing structure of the market. On the second level, catwalk type, with a new metallic structure, the tasting area is located.

The new buildings are located around the market, which are: a library, which has reading rooms, multipurpose rooms and conference rooms, where renowned chefs give talks related to Peruvian cuisine. In addition, a gastronomic school where there are theoretical classrooms, practical workshops, for the respective cooking classes; and demonstration classrooms. Also, an auditorium, where Peruvian gastronomy will be promoted and disseminated

Finally, the project is articulated through an underground public square, which is located at -3.50npt with the intention of connecting the 4 buildings to generate an environment of social space, where different activities will be carried out on weekends, such as small gastronomic fairs for the general public.

Key words: Market, Baratillo, Plaza, Structure, Gastronomy

INTRODUCCIÓN

Cada persona es una cultura. La comida, el arte, las creencias, entre otros es parte de nuestra identidad. Por lo tanto, debemos conservar y transmitir a las nuevas generaciones las tradiciones que representa un país como su Historia y su Gastronomía. Actualmente, en el Perú, la comida peruana está empezando a ser identificada por los peruanos, al igual que sus costumbres e historias culturales.

La Gastronomía Peruana ha ido evolucionando y ha tomado mayor importancia en el mundo debido a los distintos reconocimientos internacionales que han surgido en los últimos años. Uno de ellos es ser reconocido como mejor destino culinario del mundo y a nivel nacional como Patrimonio Cultural. Esto ha generado oportunidades de empleos e ingresos para mejorar la imagen del país.

Los centros históricos representan el núcleo de un área urbana y la atracción turística, social y cultural de una ciudad. Se caracterizan por albergar monumentos históricos, inmuebles con valor monumental, ambientes urbanos monumentales, entre otros, los cuales se han ido desarrollando y tomando mayor interés por los habitantes debido a que representan la memoria colectiva de una población. Por lo tanto, en los últimos años, las instituciones han creado incentivos para la recuperación e intervención de dichos inmuebles con la finalidad de mejorar el entorno y la calidad de vida de las personas.

En el caso de la ciudad de Lima, el centro histórico comprende de dos distritos, como son: Cercado de Lima y el Rímac, este último fue declarado como Patrimonio Mundial de la UNESCO en el año 2015, ya que se caracteriza por contener edificios monumentales y con valor monumental, como es el caso de los mercados más antiguos que posee el distrito, el Mercado del Baratillo y Limoncillo. Actualmente ambos carecen de una buena infraestructura y organización, sin embargo, el Mercado del Baratillo serán intervenido para mejorar las necesidades actuales que tiene un mercado.

Por último, nuestra propuesta consiste en fomentar el turismo en el distrito del Rímac y recuperar el valor del Mercado del Baratillo a través de un Centro Gastronómico, donde tendremos como ambientes un Mercado Gastronómico, que será desarrollado en el

Baratillo con espacios que respondan a las necesidades y expectativas de los usuarios; una Escuela Gastronómica; un Auditorio y una Biblioteca. Esto con la idea de hacer del proyecto un campus gastronómico. Estos espacios arquitectónicos serán diseñados para solventar las diferentes necesidades de las personas que desean estudiar la carrera de Gastronomía y para promover actividades recreacionales, como ferias gastronómicas y culturales, con la finalidad de promover el aprendizaje e intercambio cultural entre los estudiantes.

Hemos visitado con mucha frecuencia el centro histórico de Lima, específicamente el área que pertenece a la zona monumental del distrito del Rímac, donde encontramos ambientes y edificios importantes como el Mercado del Baratillo, Plaza de Acho, Jirón Trujillo, entre otros, debido a los trabajos que teníamos que realizar para la universidad. Las veces que hemos transitado por esa zona siempre nos llamó la atención los monumentos históricos, sobre todo el mercado del Baratillo, por su estructura y por la relación directa que existe entre cliente y el vendedor, consideramos que es un ambiente social ya que las personas interactúan todo el día y era importante destacar esa idea ya que en el entorno siempre veíamos a las personas degustando algún platillo en las calles, o en la alameda Chabuca Granda, donde también se realizan diferentes eventos o pequeñas ferias gastronómicas. Por esos motivos nosotras elegimos el mercado del Baratillo.

CAPÍTULO I: GENERALIDADES

1.1 Tema

El tema es la puesta en valor del mercado de abastos tradicional el Baratillo a través de la herencia cultural de la comida peruana, específicamente del distrito del Rímac.

El proyecto consiste en crear un lugar que ponga en valor el mercado tradicional a través de la comida peruana, donde los visitantes, estudiantes y personas que realizan sus compras diarias; puedan conocer, aprender, promover y disfrutar de la comida peruana. Por lo tanto, esta intervención va a potenciar el valor de un mercado tradicional y de la gastronomía.

1.2 Justificación del tema

En los últimos años, los mercados tradicionales gastronómicos y la reutilización de edificios históricos y con valor monumental han incrementado y han ido tomando mayor importancia e interés por la población, convirtiéndose actualmente en lugares turísticos y espacios muy visitados e importantes por los turistas y ciudadanos.

En el Perú existen 2612 mercados de abastos tradicionales, donde Lima concentra el 53,7% del total (Censo Nacional de Mercado de Abastos, 2017) . Los mercados tienen un papel muy importante porque son estructuras articuladoras del espacio urbano, lugares donde se manifiesta la identidad social y constituyen la principal forma de suministro de alimentos, bienes y servicios de los consumidores a nivel nacional. (Leung, 2013) Por otra parte, existen distintos formatos que también ofrecen una variedad de productos alimenticios para la población, como supermercados o mini mercados, cuya infraestructura es más moderna y brinda al consumidor mayor seguridad y comodidad al realizar sus compras diarias. Esto no sucede en los mercados tradicionales porque la mayoría no se encuentran registrados y son gestionados por cooperativas o asociaciones de comerciantes, ambos de carácter privado, por lo que presentan una infraestructura inadecuada, mala organización y falta de salubridad al interior y exterior. Por esa razón los mercados tradicionales han sido superados en capacidad, organización e higiene.

Este factor se ha hecho mucho más relevante con los efectos de la pandemia del SARS – CoV2, ya que se han convertido en focos de contagio por lo tanto la seguridad sanitaria

de estos espacios de abastecimiento de comida será probablemente un punto determinante para los comerciantes y consumidores en el futuro post pandemia.

Sin embargo, los supermercados pueden ser reemplazables porque detrás de estos inmuebles no existe una historia que pueda ser identificada por la población como es el caso de los mercados tradicionales, donde algunos de ellos llevan el nombre de lugares históricos, barrios, o calles cerca de su entorno y donde existe una relación entre compradores y comerciantes, quienes ofrecen sus productos de una manera muy particular, por ejemplo, en algunos casos, se da la rebaja o la degustación de estos, con la finalidad de ganarse a su nuevo “caserito” (cliente frecuente).

El Perú ocupa el sexto puesto de lugares más visitados de América Latina, es uno de los países más conocidos por su gastronomía, siendo uno de los principales motivadores (82%) para que los turistas extranjeros nos visiten. (PROMPERU, 2017) Sin embargo, existen pocos lugares donde las personas puedan encontrar la gran variedad de platos típicos que tiene la cocina peruana. Por otro lado, Lima como una de las ciudades más visitadas, ocupando el 73%, donde las actividades más realizadas están relacionadas a la cultura, con un 84%; como visitar plazuelas de la ciudad, sitios arqueológicos, templos, iglesias, museos y monumentos históricos, (TurismoIn, 2018) y donde también se realizan distintas celebraciones relacionadas a la comida peruana, una de las más conocidas por toda la población, es la feria gastronómica Mistura, realizada desde el año 2008. Por este motivo, Lima fue denominada como capital Gastronómica de América Latina, teniendo como representante al chef internacional, Gastón Acurio.

La zona más visitada de la ciudad de Lima por los turistas extranjeros es el Centro Histórico de Lima, con un 62% (PROMPERU, 2017), tiene una extensión de 1,022.81Ha de los cuales el 28% corresponde al distrito del Rímac y 68% corresponde al Cercado de Lima. Rímac, posee el 40% de monumentos históricos e inmuebles con valor monumental; debido a su antigüedad, tradición e historia fue un espacio de acogida de personas que venían de varios lugares con distintas costumbres como es el caso de la Fiesta de Amancaes, realizada desde el año 1631, y denominada como la feria más importante de la época colonial. También acogió a unos de los rostros más representativos de la comida peruana e icono de la cocina criolla como Rosita Ríos; quien conquistó al público con sus diferentes potajes criollos, como anticuchos, sangrecita y papa rellena.

Al tener tanta acogida decidió implementar un restaurante en su casa, lugar donde asistían sus comensales, posteriormente decidió adquirir un local más grande donde recibió diferentes celebridades como, por ejemplo: Chabuca Granda, Manuel Odria, Fernando Belaunde Terry, entre otros. Además, fue considerada como creadora de los “piqueos” criollos, es decir “pruebas de todo un poco y pagas de todo un poco” y también del menú tradicional criollo, tres platos con postre, que luego hizo popularizado en su segundo local llamado la Florida ubicado en el distrito de San Borja (Pérez, 2017)

Actualmente, el distrito del Rímac cuenta solo con 3 CETPROS (Centro Educativo Técnico Productivo) el Cetpro Promae Rímac, Santo Domingo Savio y Nuestra Señora de los Ángeles, donde enseñan carreras técnicas relacionadas a la cocina; y una Escuela Taller de Lima, ubicado en la zona del Centro Histórico de Lima, donde brindan talleres gratuitos de gastronomía para personas de 18 a 35 años de edad.

Rímac tiene una población de 176 169 habitantes donde la mayor parte son jóvenes de 15 a 24 años, ocupando el 70% del total. (Rímac, 2017) Además, cuenta con 27 mercados (INEI, 2016) de los cuales el mercado del Baratillo y Limoncillo, dos ejemplos de mercados republicanos, deben ser protegidos y puestos en valor debido a su antigüedad e historia.

Para concluir, el distrito del Rímac ha sido olvidado por muchos años y la mayoría de sus inmuebles han colapsado o están a punto de colapsar. Sin embargo, estos edificios pueden ser intervenidos mejorando su uso actual o dándole un nuevo uso con el propósito de mantener su valor e historia. Por lo tanto, en nuestro proyecto, el Mercado del Baratillo, declarado monumento y ubicado a unos metros del Jirón Trujillo, frente a la Alameda Chabuca Granda; será intervenido y recuperado implementado un nuevo uso relacionado a la gastronomía, donde se generarán espacios de encuentro como zonas de degustación, restaurantes y áreas para comensales con la finalidad de mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.

1.2.1 Planteamiento del problema

El Rímac es uno de los distritos con mayor inseguridad ciudadana, en el año 2016 tuvo alrededor de 1663 denuncias entre enero y setiembre, pero en el 2017, las denuncias aumentaron a 1772, ocupando el puesto 14 del total de distritos. (Observatorio Nacional de Inseguridad Ciudadana, 2017) sobre todo, en la zona del Centro Histórico donde se ubican muchos inmuebles históricos y con valor monumental como es el caso del Mercado del Baratillo. Además, la mayoría de las viviendas ubicadas cerca a este monumento se encuentran en malas condiciones, algunos inmuebles con valor monumental han colapsado y otros están a punto de colapsar, lo cual resulta una zona muy insegura para los transeúntes y para las personas que habitan dichos inmuebles. por lo tanto, el entorno de este inmueble resulta ser peligrosos e inseguro para los ciudadanos. De la misma forma, existe una deficiencia en la cantidad de talleres de cocina por lo que la población, sobre todo los jóvenes de 15 a 24 años, que ocupan el 70% de la población total del Rímac, no disfrutan de un espacio donde puedan desarrollarse y mejorar sus habilidades culinarias.

Finalmente, el problema está relacionado a la insalubridad, informalidad e inseguridad que tiene actualmente el mercado del Baratillo, por lo que, nuestra propuesta es intervenir el mercado convirtiéndolo en un mercado gastronómico mejorando su situación actual y además con la finalidad de mejorar las necesidades y la calidad de vida de las personas y del distrito. Debido a que forma parte de la zona monumental de Lima, se puede considerar como un punto muy importante de llegada de turismo. Por consiguiente, se proyecta que estas intervenciones repotencien la zona y se convierta en atractiva no sólo para sus habitantes, sino también para los turistas

¿Como puede la gastronomía peruana repotenciar el turismo, la educación y la cultura que tiene el distrito del Rímac a través de uno de sus monumentos históricos, el Mercado del Baratillo?

1.3 Objetivos de la investigación

1.4 Objetivo general

- Revalorización de la zona del Baratillo, con énfasis en el mercado de abastos tradicional (Mercado del Baratillo), considerado como monumento histórico.

1.5 Objetivos específicos

- Intervención y reconfiguración interior del mercado, generando nuevos espacios que respondan a las tendencias gastronómicas. Asimismo, la puesta en valor de la infraestructura existente del mercado del Baratillo, conservando su arquitectura y detalles originales
- Desarrollar una zona cultural y educativa para potenciar y promover el valor de un mercado tradicional con la gastronomía, asimismo, generar un lugar donde los visitantes y estudiantes conozcan, aprendan, promuevan y disfruten de la comida peruana.

1.6 Supuesto básico de la investigación

Si los edificios con valor monumental en los centros históricos han sido intervenidos y han respondido a una mejora de imagen de la ciudad, entonces la intervención en el mercado del Baratillo logrará transmitir a las personas y futuras generaciones la importancia de valorar y respetar su significado histórico, cultural y social. Por lo tanto, la intervención de este inmueble y su adaptación a espacios gastronómicos podrá mejorar la condición del espacio y el abastecimiento de las personas que hacen uso del mercado.

1.7 Alcances y Limitaciones

1.7.1 De la investigación

Alcances

- La presente tesis investigará acerca de la reutilización de la infraestructura de edificios existentes y la adaptación a nuevos espacios de encuentro del siglo XIX, para aplicarlo al Mercado del Baratillo.

- Se investigará experiencias de proyectos con intervenciones de restauración, desarrollados en el siglo S. XIX
- Se analizará la evolución y antecedente histórico del Mercado del Baratillo a partir del siglo S. XIX y su entorno (Radio: 100 metros)
- Se analizará el tipo y los criterios de intervención que se han utilizado en los Mercados durante los últimos 15 años. Además de los métodos de sistemas constructivos de rehabilitación, la introducción de nuevas tecnologías, los elementos restaurados y las técnicas de restauración aplicadas a nuevos materiales y elementos arquitectónicos desaparecidos.

Limitaciones

- La escasa información sobre los antecedentes del edificio como plantas, elevaciones, cortes y tipos de intervenciones al cual ha estado sometido.
- La zona de estudio es un área complicada y compleja, por lo tanto, el proceso de investigación se desarrollará durante las mañanas.

1.7.2 Del proyecto

Alcances

- Se hará un análisis de flujos en las calles peatonales que conectan con el Mercado del Baratillo, como, por ejemplo, la calle Adrián cañas, jirón Casma, pasaje el Chalaco y el jirón Trujillo.
- Se hará un levantamiento fotográfico de las fachadas del Mercado del Baratillo para analizar el estado actual de su estructura.
- Se hará un mapeo de los inmuebles ubicados a un radio de 100 metros del Mercado del Baratillo para saber cuál es el estado de conservación actual.

Limitaciones

- El mercado del Baratillo no tiene mucha información con respecto a su proceso constructivo y materialidad.
- Los edificios nuevos del Centro Gastronómico deben tener como altura mínima 12m ya que se ubican en la zona del Centro Histórico de Lima.

- El proyecto se encuentra en la zona denominada Patrimonio Cultural de la Humanidad, lo cual implica el uso de diferentes normativas, reglamentos; que proporciona el distrito del Rímac, la Municipalidad de Lima y el Ministerio de Cultura.

1.8 Metodología de la investigación

1.8.1 Forma de consulta de la información

Para la adquisición de la información se utilizará planos arquitectónicos actualizados, fichas de conservación, restauración e inventarios de los inmuebles. Además, se visitará el lugar para realizar un levantamiento fotográfico de las viviendas y observar el estado, uso y el material de construcción.

1.8.2 Forma de la recopilación de la información

Para la recopilación de información se utilizará: libros, artículos, fotos y expedientes. Se buscará información en la Biblioteca Pública de Lima, Municipalidad del Rímac y en el Archivo Nacional. Además de entrevistas a expertos relacionados con el tema de restauración y conservación de monumentos históricos.

1.8.3 Forma de análisis de la información

La información se explicará con líneas de tiempo, cuadros comparativos y fichas.

1.8.4 Forma de la presentación de la información

La información se mostrará a través de gráficos y fotografías.

CAPÍTULO II: MARCO HISTÓRICO - REFERENCIAL

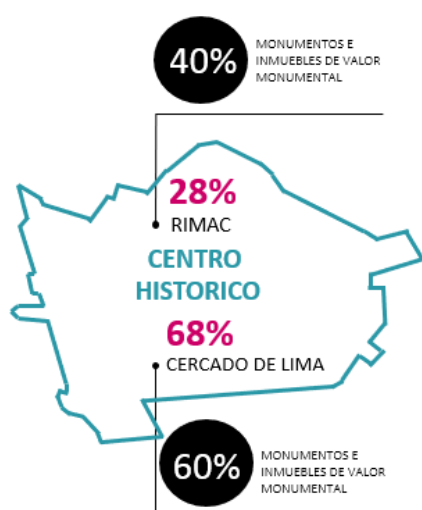
Se analizará los antecedentes históricos del Rímac, la evolución de los mercados de abastos tradicionales con intervención, la evolución de los centros gastronómicos y la gastronomía en el Perú.

2.1 Antecedentes históricos del Rímac y del Mercado del Baratillo.

El distrito del Rímac siempre ha sido una zona residencial destinada a la población de estratos bajos, es decir, aquellos que no tenían la posibilidad de pagar por un espacio dentro de la ciudad amurallada pues solían buscar asilo al otro lado del río. El distrito forma parte del Centro histórico del Lima, ocupando el 28% de área. Además, Patrimonio Cultural de la Humanidad en el año 2015 por albergar el 40% de monumentos e inmuebles con valor monumental. (Leung, 2013)

Figura 2.1

Centro Histórico de Lima



Fuente: Elaboración propia

El Rímac es uno de los distritos más antiguos, tradicionales e históricos de Lima, donde existieron pobladores y gobiernos locales, desde el Horizonte Temprano como el curacazgo de Amancaes, cuya población se dedicaba a la pesca de camarones en el río (Torre, 2009).

La Plazuela del Baratillo es uno de los espacios urbanos tradicionales y antiguos del Rímac, era un lugar de encuentro para los esclavos donde los días domingo se reunían y vendían muchos artículos a bajo precio y por ese motivo fue llamado la “Feria del Baratillo” donde, por muchos años, fue un espacio de caos e inseguridad (Mariategui Oliva, 1956).

Figura 2.2

Plazuela del Baratillo en 1970



Fuente: Inventario. Fundación Fort

En 1562 Don Antón Sánchez cede su solar, ubicado a unas cuadras de la plazuela del Baratillo, para un hospicio de leprosos, con la finalidad de construir una iglesia y ayudar a los más necesitados, lo que hoy es la Iglesia de San Lázaro. Por lo tanto, en la época colonial el distrito del Rímac llevo el nombre del barrio de San Lázaro. Después se empezaron a vender los solares de esa zona a muy bajo precio, así que el Márquez de Montesclaros compró una quinta para descansar. En 1610 mandó a construir el puente de piedra, y la alameda de los descalzos (Torre, 2009).

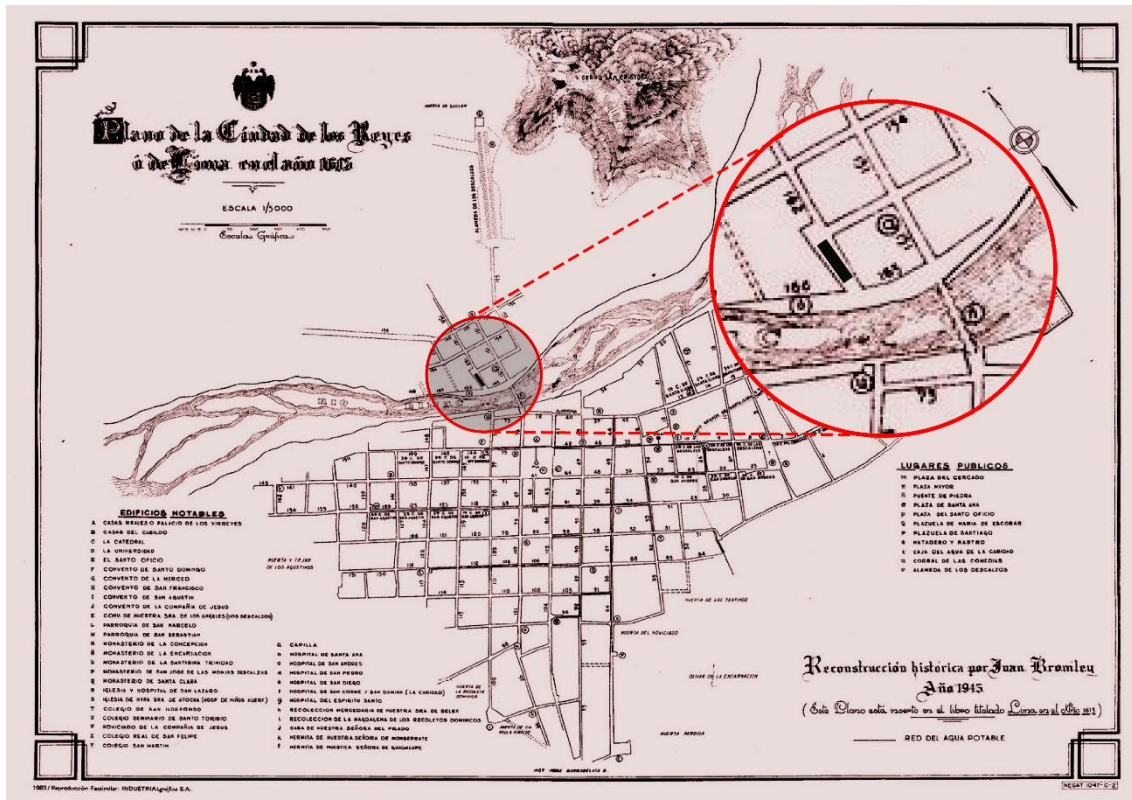
Por otro lado, en 1635, en la plazuela del Baratillo se colocó una cruz para la veneración de los esclavos y en 1648 se instaura una procesión dominical desde la iglesia los Desamparados, lo cual trajo la construcción en 1695 de una capilla en lugar de una feria. Esto se convirtió en un lugar sagrado donde Alonso de Saavedra construyó una ermita llamada Santa Cruz del Baratillo, cuya construcción estuvo de pie hasta 1908, luego fue demolida para construir un mercado porque era lo que más se necesitaba en la zona, este sería llamado Mercado del Baratillo, inaugurado en 1912. (Ballesteros, 1972).

El mercado del Baratillo está compuesto por 2 volúmenes, uno macizo (Fachada de concreto) y el otro ligero (Fachada de madera). Ambas fueron construidas en diferentes etapas: (Inventario FAUA UNI 1993, 2007).



Figura 2.3

Plano de la Ciudad de los Reyes o de Lima en el año 1613



Fuente: <http://planosdelimaantigua.blogspot.com/2010/12/plano-de-la-ciudad-de-los-reyes-o-de.html>

Figura 2.4

Capilla del Baratillo S. XIX



Fuente: "Web Lima la Única"

Figura 2.5

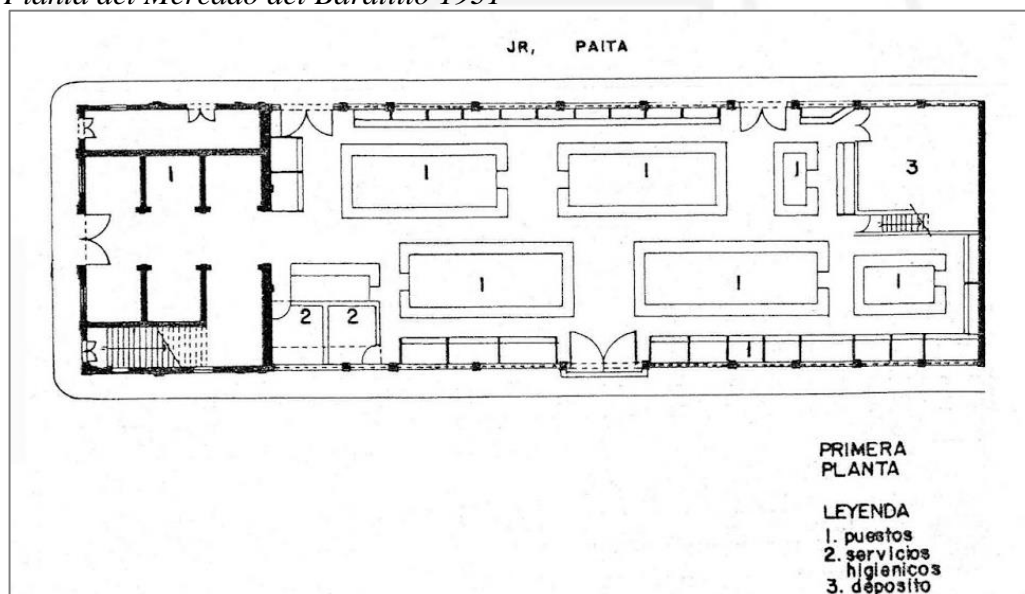
Interior del Mercado del Baratillo 1931



Fuente: Junta Departamental de Lima Pro-Desocupados del Mercado del Baratillo

Figura 2.6

Planta del Mercado del Baratillo 1931

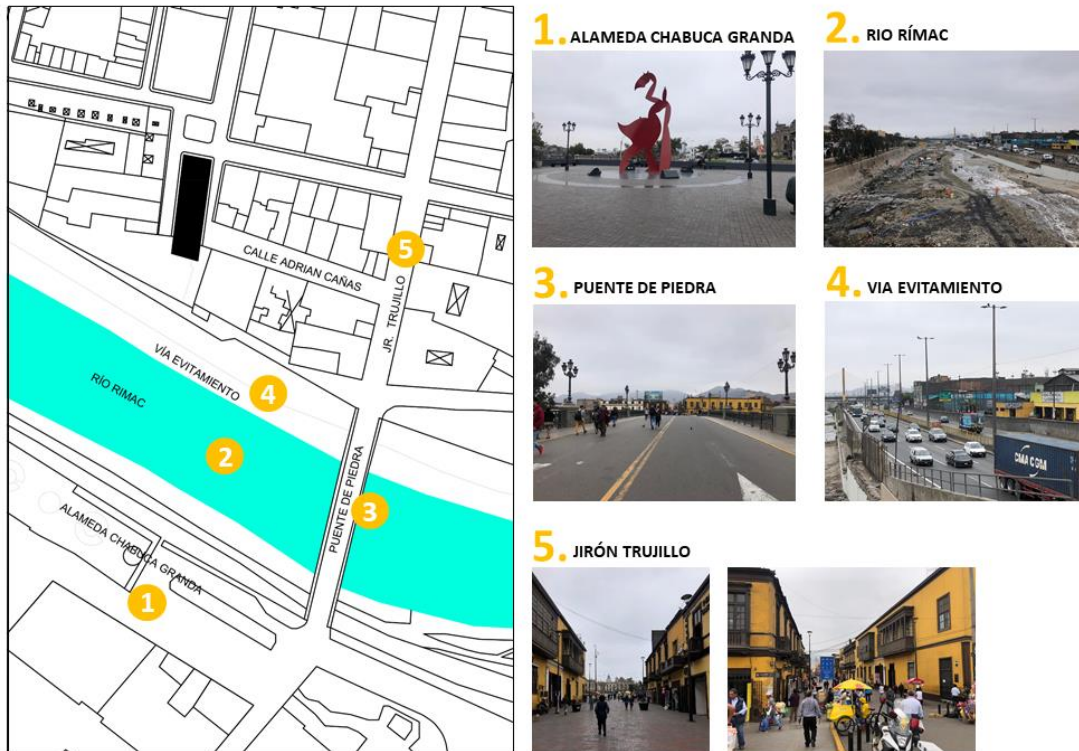


Fuente: Inventario FAUA UNI 1993

Uno de los caminos más antiguos para acceder al mercado es el Jirón Trujillo, primera calle del distrito del Rímac, esta fue muy importante ya que, tras cruzar el puente de piedra el camino conducía hacia ambientes históricos como por ejemplo la Alameda de

los Descalzos. Actualmente el jirón Trujillo es una calle peatonal hasta la Iglesia de San Lázaro.

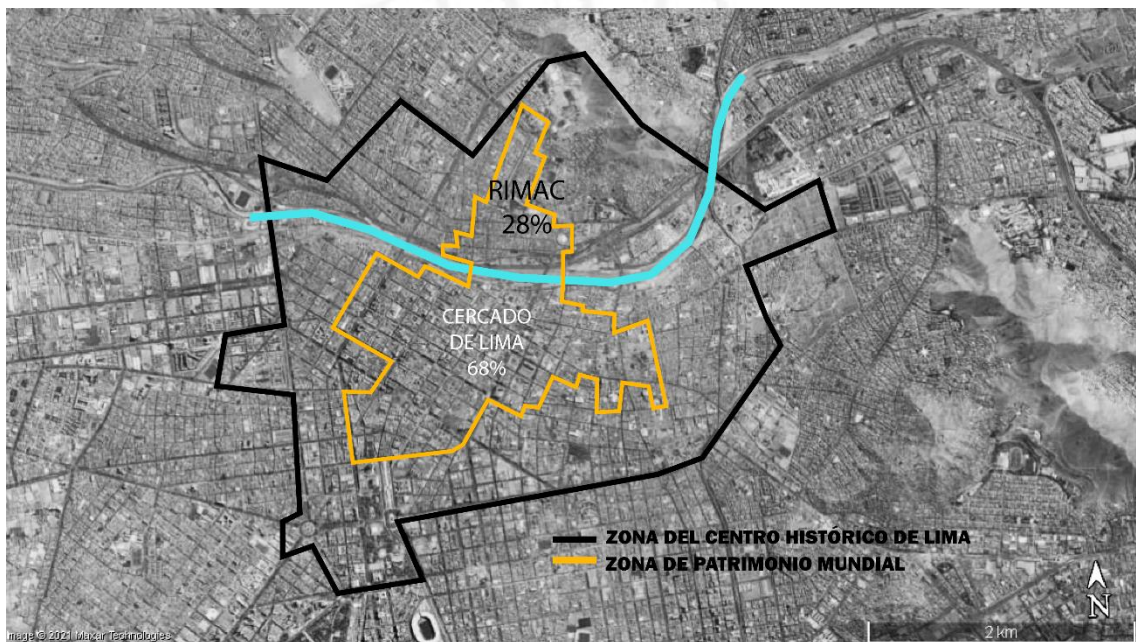
El Mercado del Baratillo se ubica cerca de hitos muy importantes como la Plaza mayor de Lima, el Puente de Piedra y la alameda Chabuca Granda; al igual que ríos y vías muy conocidas como el Río Rímac y la Vía de Evitamiento.



El Baratillo ocupa un área de 720m², con un largo de 48m y un ancho de 15m, donde se desarrollan diferentes puestos dedicados a la venta de alimentos y comida, la administración y servicios higiénicos. Los materiales que utilizaron para la construcción del Baratillo son ladrillo y madera, este último también se utilizó en la cubierta, cuya estructura se mantiene intacta, al igual que sus celosías de madera, ubicadas a los lados laterales. El edificio está compuesto por dos bloques, uno de dos niveles, donde se ubica el área administrativa; y el otro, de un solo nivel, pero con doble altura, donde se encuentran los puestos de alimentos y por lo tanto es la zona con mayor actividad. (Leung, 2013). Sin embargo no es muy concurrido por las personas, ya que tiene muy pocos puestos y la mayoría se encuentran en mal estado y algunos permanecen cerrados.

2.2 Actualidad del distrito del Rímac

El Rímac y el Cercado de Lima forman parte de la zona del Centro Histórico De Lima, ocupando el 28 % y 68% respectivamente. Además, ambos distritos también forman parte de la zona de patrimonio mundial declarada por la UNESCO (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017). Por otro lado, el 40% de inmuebles históricos o con valor monumental lo posee el distrito del Rímac. como, por ejemplo: el Puente de Piedra, la Plaza de toro de Acho, la Alameda de los descalzos, el Paseo de aguas, entre otros.



Fuente: Elaboración propia

Además, el Rímac tiene 13 recursos turísticos registrados por el inventario turístico del Perú como:

1. Alameda De Los Descalzos
2. Capillita Del Puente
3. Cerro San Cristóbal
4. Convento De Los Descalzos
5. Del Puente A La Alameda
6. Iglesia San Juan Bautista De Amancaes
7. Iglesia Santa Liberata
8. Museo Del Convento De Los Descalzos
9. Parroquia San Lázaro
10. Parroquia San Lorenzo

11. Paseo De Aguas
12. Plaza De Toros De Acho
13. Quinta Presa

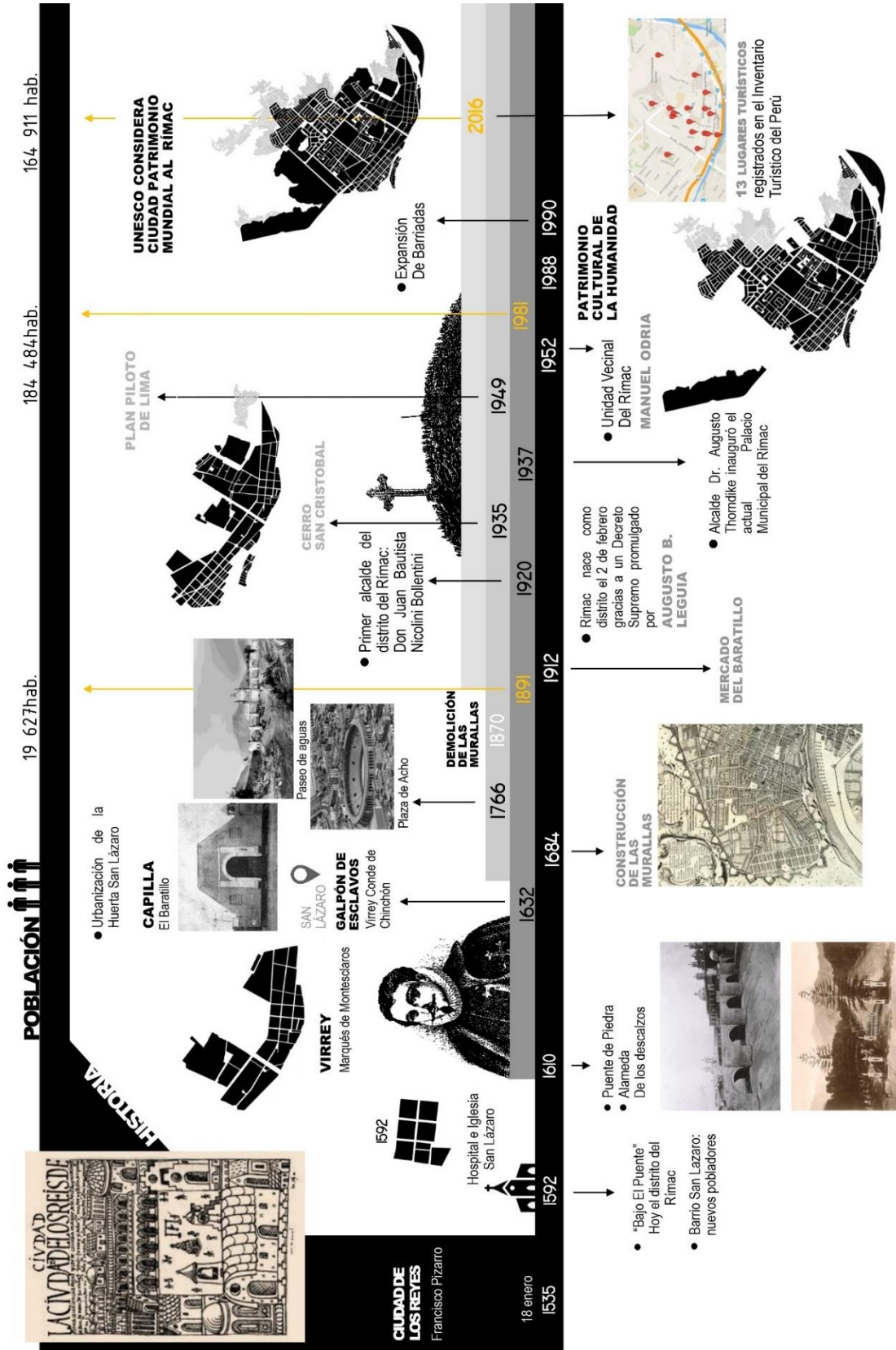
Fuente: (Municipalidad del Rímac)

Actualmente el Rímac tiene una superficie territorial de 11.87Km (INEI, 2013) con una población de 176 169 habitantes (INEI, 2017) y una densidad poblacional 17 833,1hab./km² (Ministerio del interior, 2015) y limita por el norte con el distrito de Independencia, por el sur; con el Cercado de Lima; por el este; San Juan de Lurigancho y oeste; el distrito de San Martín de Porres.



Figura 2.7

Línea del tiempo del Distrito del Rímac



Fuente: Elaboración Propia

2.3 Antecedentes históricos del tema

2.3.1 Historia y Evolución de los Mercados Tradicionales en el Perú

Mercado de Abastos:

Un mercado de abastos es esencial para la evolución de la ciudad ya que engloba factores comerciales, culturales y sociales pues se convierte en un punto de encuentro donde las diferentes clases sociales se encuentran, se relacionan y socializan.

Es un espacio donde el vendedor y comprador interactúan, generando en algunos casos, una relación más personal usando términos como “caserita” y el “regateo”, característico en todos los mercados del Perú.

Para Mac Leod y Macedo:

“El Mercado de Abastos constituye una de las unidades del conjunto de servicios básicos, que requiere la ciudad para su desarrollo. El buen funcionamiento y nivel del servicio que preste, tiene gran influencia en la calidad de vida de la población.”

Para el ministerio de la Producción:

“Los Mercados de Abastos, mayoristas y minoristas, públicos y privados, constituyen un sistema que además de cumplir la función social de garantizar el abastecimiento y distribución de alimentos a todos los sectores de la población, es un equipamiento urbano con potencial económico, social, turístico y cultural ya que expresa la riqueza gastronómica y tradiciones del lugar, y como tal deben ser considerados en la planificación urbana y territorial de cada localidad”

“El mercado de abasto es un local cerrado cuyo interior se encuentran distribuidos puestos individuales de venta o prestación de servicios en secciones o giros definidos, dedicados al acopio y expendio de productos alimenticios y otros tradicionales no alimenticios mayoristas y minoristas”.

“Los mercados de abastos son excepcionales espacios llenos de historia y cultura de un territorio, edificios emblemáticos, con localizaciones que son, en sí, un recurso patrimonial arquitectónico o histórico”. (García B. , 2017)

En Lima, la segunda mitad del siglo XIX, los mercados informales funcionaban en las plazas públicas como, por ejemplo: la plaza de Armas, la plaza Bolívar o del Congreso, la Plaza Santo Tomas, la Plazuela de las Nazarenas, la antigua Plaza de la Recoleta y la plaza Guadalupe, en el caso del distrito del Rímac, la plazuela del Baratillo, pues en nuestra ciudad aún no era conocido ni utilizado el concepto de “mercado” ,por lo que las plazas eran espacios donde los limeños adquirían sus alimentos y donde se desarrollaba la vida diaria limeña, ocasionando bulla, desorden, basura, insalubridad e infecciones tanto en los empleados como en los visitantes. Por consiguiente, se pensó en un lugar para desarrollar un mercado con mejores condiciones de higiene. Este fue el caso del primer mercado del Perú, el antiguo Mercado de la Concepción hoy Mercado Central de Lima, construido durante el régimen presidencial de Mariscal Ramón Castilla entre los años 1851 y 1854, El mercado tiene una planta en forma de cuadrado con un área de 13 000m² que ocupaba toda una manzana. La construcción del mercado fue muy polémica por qué parte del Convento de la Concepción, uno de los más antiguos y grandes de Lima, con un área aprox. de 16,400m² que quedaba comprendido entre las calles de Presa, Barreto y Zavala y una calle que se abrió para dividir los terrenos del convento y del nuevo mercado, llamada Paz Soldán en homenaje al ministro que estuvo a favor de la construcción de este mercado y la expropiación del convento, iba hacer derrumbado (Antonio Coello Rodríguez, 2014).

Figura 2.8

Vista del Mercado en Siglo XIX



Fuente: www.limalaunica.com.pe

Figura 2.9

Vista de la calle Paz Soldán



Fuente: www.limalaunica.com.pe

El mercado Concepción fue demolido a inicios del siglo XX por motivos sanitarios, por lo que el alcalde de Lima Federico Elguera decidió construir un nuevo edificio el que fue terminado en 1905. Esta segunda infraestructura fue una de las más modernas para su época tanto por su arquitectura como por su distribución, abasteció de productos de primera necesidad a los ciudadanos por casi 60 años hasta que un incendio lo destruyó por completo en 1964, pero para ese entonces el mercado ya era considerado un espacio desordenado e insalubre. En 1967 se construyó en el mismo lugar un nuevo edificio que recibió el nombre de Ramón Castilla. (Antonio Coello Rodríguez, 2014)

Figura 2.10

Actual Mercado Ramón Castilla



Fuente: www.limalaunica.com.pe

En la ciudad de Arequipa, durante la colonia, se asentaron algunas órdenes religiosas, una de ellas fue la Orden de los Camilianos, quienes tenía una Iglesia llamada San Camilo para acoger a todos los enfermos de la zona, pero después del terremoto ocurrido en el año 1868 y que sacudió todo el sur de Lima, fue complicado reconstruirla, por lo que años después se construyó el actual mercado San Camilo. convirtiéndose en un edificio muy importante, donde las personas realizaban sus compras diarias. Desde que se fundó la ciudad de Arequipa, esta no contaba con un espacio de abastos, sino con pulperías, hoy conocidas como bodegas, donde las personas hacían sus compras y; los días domingos, la plaza Mayor de Arequipa, era un espacio invadido por ambulantes, quienes vendían productos y alimentos de primera necesidad (Pacheco, 2009).

Figura 2.11

Iglesia de San Camilo después del terremoto de 1868



Fuente: <http://arequipatradicional2.blogspot.com>

El 20 de marzo de 1910, un diario conocido en la ciudad de Arequipa, llamado El pueblo, pública el plano del mercado, obra de los ingenieros Arce y Aliga, sin embargo, el 7 de diciembre del mismo año, Gerardo Cornejo, inspector de obras públicas, sostuvo que la nueva construcción debería ocupar toda la manzana lo cual origino despojar varias viviendas. En 1938 se inauguró una nueva infraestructura del mercado, esta vez rediseñado por el Ingeniero Francés Gustavo Eiffel, siendo en 1987 fue declarado como Monumento Histórico (Arequipa Tradicional , 2018).

El Mercado San Camilo fue por muchos años una elegante y moderna arquitectura. Su estructura fue hecha con la tecnología de la época, sin embargo, después de los terremotos de 1958 y 1960 la fachada del mercado quedó muy dañada y se tuvo que demoler. Para su reconstrucción se redujo la plaza, se construyeron sótanos y galerías comerciales. Por último, el mercado San Camilo fue sometido a una remodelación entre los años 2006 y 2008, por tanto, el edificio ya no conserva su aspecto original, pero sigue siendo un lugar perfecto para conocer la verdadera Arequipa. Tiene una extensión de 12 mil 200 metros cuadrados con una capacidad para 4000 personas, quienes no solo podrán encontrar una gran variedad de alimentos en las 32 secciones que posee el mercado, sino también flores, ropa, zapatos, telas y elementos culturales que no se pueden encontrar en otros mercados del mundo. La infraestructura del inmueble solo conserva, de la época, el techo ligero hecho completamente de fierro. Por otro lado, se puede observar también las enormes estructuras de acero con pilares esbeltos y cubiertos para la protección de las lluvias, sus paredes hechas de bloques de ladrillos y las grandes ventanas, ubicadas en la fachada, las cuales brindan una mejor iluminación al interior del edificio (Vega).

Figura 2.12

Interior del Mercado San Camilo



Fuente: <https://global-geography.org>

San Camilo es una parte muy importante de la vida arequipeña, no es solo un lugar para hacer las compras diarias, sino también es un punto de encuentro entre la Arequipa actual y la tradicional, es descubrir gran parte de su historia, comprando alimentos o degustando platos muy típicos de la región como pan tres puntas, rocotos y quesos arequipeños.

Además de la zona de flores, ubicadas en el segundo nivel, podemos encontrar restaurantes de comida tradicional y entre otras cosas.

Figura 2.13

Mercado San Camilo, Arequipa



Fuente: <https://arequipatradicional2.blogspot.com/2018/01/el-mercado-san-camilo.html>

Los mercados en la ciudad de Cusco fueron espacios abiertos donde se vendían objetos antiguos y baratos, como la Plaza de Armas y la de San Francisco. Por tanto, se convirtieron en ambientes muy contaminados e insalubres para los habitantes, de modo que en el año 1925 se mandó a construir el Mercado de San Pedro, llamándolo “Mercado Frisancho”, ya que el alcalde en ese entonces era Manuel Frisancho. Su ubicación fue en el lugar que ocupaba el Monasterio de Santa Clara, un albergue para mestizas huérfanas construido en 1603 (Huallpamaita, 2016).

El mercado de San Pedro, ubicado en el centro histórico de Cusco, cerca de las estaciones de trenes de San Pedro y entre las calles: Santa Clara, Qhasqaparo, Pasaje Micaela Bastidas y el pasaje Gerí, tiene un área de 7500 m², 150m. de largo y 50m de ancho, para un total de 1,135 puestos de venta. Fue el primero en ser construido y se desarrolló en 2 partes; la primera comenzó en el año 1925, año que empezó a funcionar el mercado; en

1955, la segunda parte; debido al crecimiento poblacional tuvieron que ampliar el mercado y demoler la parte sur del edificio (Huallpamaita, 2016).

Figura 2.14

Mercado San Pedro 1940



Fuente: Clower, Indiana Historical Society

El mercado consta de una serie de columnas de fierro distribuidas equitativamente para sostener el techo enorme de calaminas, también cuenta con una puerta metálica de rejas y paredes de material noble, donde se puede observar detalles decorativos al interior y exterior del inmueble. Posee instalaciones de agua, que están distribuidas en todas las secciones de alimentos y existen solo 2 baños, uno para varones y otro para mujeres, ambos ubicados en la parte exterior del mercado. (calles Qhasqaparo y Tupaq Amaru).

Finalmente, el mercado, hasta ahora, sigue siendo el mayor punto de concentración para el abastecimiento de materiales de primera necesidad para los cusqueños y visitantes, es una buena opción para ir de compras y ver novedades sobre la cultura local. Podemos encontrar puestos ubicados hasta las vías del tren, y a pesar de su agitado ambiente, el mercado se conserva limpio y muy bien organizado a comparación con otros mercados de la región.

Figura 2.15

Mercado San Pedro, Cuzco



Fuente: <http://www.amautaspanish.com/blog/tour-virtual-mercado-san-pedro-cusco/>

En 1939, durante el gobierno de Oscar Benavides, se inauguró un nuevo mercado en el distrito de Miraflores, llamado el “Mercado de Miraflores”. Sin embargo, en 1949, se creó el distrito de Surquillo, área donde está ubicado actualmente el inmueble, por lo tanto, el nombre cambió llamándolo Mercado N.º 1 de Surquillo, diseñado por los arquitectos Alfredo Dammert y Ricardo Valencia, quienes ganaron el concurso para este proyecto, llamado Diagonal. En 1978, en el gobierno de Morales Bermúdez, ocurrió un incendio que acabó con la estructura interna del mercado, pero en 1980, se realizó su reconstrucción, la cual estuvo a cargo del Ing. Jorge Álvarez Calderón y su reinauguración se realizó con presencia de los entonces alcaldes de Lima y del distrito, Eduardo Orrego y Juan Alberto Alvarado, respectivamente, y del presidente Fernando Belaúnde Terry. (Quispe, 2016)

El Mercado N.º 1 de Surquillo, es considerado uno de los mejores mercados de la Capital. Además, es el que más promoción ha recibido en los últimos años, convirtiéndose en el mercado favorito de las agencias turísticas e incluido en una de las rutas gastronómicas que posee la ciudad. El inmueble es muy visitado y concurrido por los turistas extranjeros, debido a su valor gastronómico, otorgado por el chef peruano Gastón Acurio, y a su excelente ubicación, ya que se encuentra a unas cuadras del parque Kennedy, distrito de Miraflores, uno de los más visitados de la ciudad de Lima.

Cuenta con comerciantes que ofrecen una gran variedad de productos como frutas, verduras, hortalizas, carnes, granos, quesos, jugos, etc. Muchos de las personas que visitan el mercado se quedan sorprendidos debido a la calidad de los productos. El mercado tiene una extensión total de 43000m², donde podemos encontrar un estacionamiento público y en su perímetro 31 tiendas, las cuales tienen vista hacia el exterior del inmueble. De esa extensión, 2700m² está destinado propiamente al mercado, sobre los que se ha organizado 325 puestos y donde podemos encontrar una variedad de productos como frutas, verduras, hortalizas, carnes, granos, quesos, jugos, etc., y servicios como el área de administración, frigoríficos, horno crematorio, servicios higiénicos, depósito, etc. Además, se ha peatonalizado la calle San Diego para facilitar el acceso al lugar.

Figura 2.16

Mercado N.º 1 de Surquillo



Fuente: <https://www.directoriodemicros.com/>

2.3.2 Historia y Evolución de los Mercados Tradicionales en el Mundo

Los mercados de abastos tradicionales considerados como principales centros de distribución alimentario. Sus orígenes, hasta finales del siglo XIX comenzaron al aire libre o en plazas públicas, como núcleo generador tanto económico como social de las urbes, y donde se realizaba la venta e intercambio de bienes.

En Grecia, el ágora era una plaza pública de encuentro social y elemento central de la ciudad, donde se desarrollaba algunas actividades comerciales, por lo tanto, estuvo relacionada con el comercio y en consecuencia con el concepto o idea de un mercado.

Luego del descubrimiento del Hierro, los mercados de abastos se convirtieron en edificaciones cubiertas que contenían una gran diversidad de productos alimenticios y que tenían como objetivo garantizar un espacio seguro, ordenado e higiénico. En Gran Bretaña, entre los años 1820 y 1850 se habían construido aproximadamente 30 mercados cada año y fue donde se aplicó por primera vez el uso del hierro para este tipo de construcciones (Oyon & Guardia Bassols, 2007).

Entre los años 1850 y 1900 fue en París donde se estableció el modelo Les Halles Centrales de París diseñada por Víctor Balard, influenciado por las reformas del Barón Haussmann. Esta estructura construida en vidrio y hierro originó que las construcciones de los mercados en este periodo tengan las mismas características estructurales del modelo (Lopez, 2020).

Después del año 1900, un periodo de entreguerras, la construcción de los edificios estaría condicionada por la falta del hierro como material constructivo, por ende, se incorpora el hormigón para la fabricación de mercados. Por ejemplo, el Francfort construido en 1928 y el de Leipzig, construido años después; en ambos sustituyen los arcos de hierro fundido por los parabólicos de hormigón (Oyon & Guardia Bassols, 2007)..

Finalmente, los mercados que aparecen después del año 1950 dejan de lado el uso del hierro y cristal para sus construcciones. En la segunda Post Guerra resulta un periodo destructivo para los mercados de la Europa Occidental ya que aparecieron los

supermercados con precios más bajos que de los mercados de abastos. Por otro lado, debido también a la aparición de los grandes centros comerciales, con espacios de ocio y de consumo, los mercados de abastos tienen como idea incorporar espacios complementarios o nuevos usos para atraer al público (Oyon & Guardia Bassols, 2007)..

Los mercados que aparecen a continuación fueron tomados como referencia ya que pasaron de ser espacios desarrollados en espacios comerciales sin límites a edificios públicos delimitados. Posteriormente se convirtieron en mercados gastronómicos a través de la incorporación de nuevos espacios de ocio que se adaptan a la necesidad de la ciudad. En el Caso del mercado de la Boquería, resulta importante en la historia de la evolución de los mercados de abastos porque fue uno de los primeros en Barcelona que utilizaron el vidrio y hierro para su construcción, al igual que el Mercado de Colón (Oyon & Guardia Bassols, 2007).

El Mercado La Boquería, es uno de los mercados más antiguos de España, ubicado en el centro histórico de la ciudad, al igual que el mercado del Baratillo, este nació en una plaza al aire libre en el año 1217 (Soléa, 2017), donde los vendedores y ambulantes invadían el espacio para vender sus productos u objetos con precios muy baratos. Con el pasar de los años, el mercado ha ido tomando forma con pórticos, arcos y cristales diseñados por el arquitecto Josep Mas Vila en el año 1840 y una cubierta hecha por el arquitecto Antoni de Falguera, en 1914. En el año 2001 el área de ventas fue remodelada por los arquitectos Lluís Clotet e Ignacio Paricio (Claudia Sanchez , 2018).

Actualmente es considerado como un mercado sostenible y un atractivo turístico para los visitantes, ya que este mercado ha conseguido mantener lo tradicional y lo moderno logrando así un equilibrio muy importante entre ambos. El edificio cuenta con 250 puestos donde se venden distintos productos tradicionales como frutas, verduras, carnes, pescados y entre otros. Además de contar con áreas de venta de alimentos y espacios relacionados a la gastronomía, también cuenta con un aula gastronómica que se construyó en el año 2002, donde se dictan clases de cocina para niños y adultos.

Por último, es importante recalcar que el éxito de este mercado en Barcelona se debe a la actuación del Instituto Municipal de mercados de Barcelona (IMMB) creado en 1991,

que se encarga de la administración y actualización de los mercados municipales y la incorporación de las nuevas tendencias como la gastronómica. (Domínguez, 2016)

Figura 2.17

Mercado La Boquería



Fuente: <http://viajerosblog.com/mercado-de-la-boqueria-barcelona.html>

El mercado Colón situado en la ciudad de Valencia y desarrollado en el siglo XXI es considerado como Monumento y como uno de los mercados más emblemáticos de la ciudad. Fue construido en el año 1914 y emplazado entre las calles Conde Salvatierra de Alava, Jorge Juan, Cirilo Amorós y la calle Martínez Ferrando e inaugurado en el año 1916 por el arquitecto Francisco Mora ocupando toda una manzana con una superficie de 43,337m².

Este mercado inicio en una plaza cubierta donde albergaban puestos con mesas y bancos, pero con el pasar de los años, la plaza se convirtió en un estacionamiento por lo tanto se planteó llevar a cabo su restauración para recuperar este espacio. Para esta intervención se tomaron en cuenta las nuevas necesidades que habían surgido respecto a la restauración de monumentos y ampliación de estacionamientos. Esto se llevó a cabo en tres fases: la primera fue de readaptación; la segunda, de recuperación de las estructuras y la tercera, la rehabilitación, estas fases fueron aplicadas al inmueble, lo que permitió conservar su identidad. Actualmente es un monumento recuperado, reinventado y moderno, desarrollado en dos niveles: el primer nivel destinado al comercio y el segundo nivel, al mercado gourmet y restaurantes.

Figura 2.18

Mercado de Colón



Fuente: <http://www.thespanishfood.es/2016/07/verano-en-el-mercado-de-colon.html>

Por otro lado, tenemos al mercado Santa Caterina, uno de los más antiguos y modernos de Barcelona y durante la posguerra fue el principal abastecedor de alimentos. Fue construido por el Arquitecto Josep Mas Vila en 1846 y ubicado en la Avenida Frances Cambó, con una superficie de 3685m². Luego fue reformado por los arquitectos Enric Miralles y Benedetta Tagliabue, la obra empezó en el año 1997 con la propuesta de una revitalización pero no solo del mercado sino también de su entorno, esta propuesta incluía la conservación de las tres fachadas del edificio, añadir una nueva fachada y una cobertura colorida de cerámica, la cual representaría los puestos de frutas y verduras que se venden dentro del mercado, la cual se convirtió en la protagonista del proyecto debido a su estructura formada por bóvedas irregulares que se apoyan en vigas de acero asimismo en vigas y pilares de hormigón.

Actualmente es un referente de la arquitectura contemporánea pues alberga una exhibición de restos arqueológicos del antiguo convento que fueron hallados en el proceso de reconstrucción.

Figura 2.19

Mercado Santa Caterina



Fuente: <http://arquitecturaespectacular.blogspot.com/2010/03/mercado-santa-caterina.html>

Por último, en la ciudad de México existe uno de los mercados más desarrollados del S. XX, es el mercado La Merced, construido en el año 1860 sobre el antiguo terreno que perteneció a la iglesia y convento de La Merced. En 1890 fue remodelada e reinaugurada, generando una gran acogida por la población, además fue considerado por muchos años como un mercado, sin embargo, en los años 50 fue demolido por el gobierno, cuyo objetivo era modernizar estas edificaciones, por lo tanto se diseñó la última versión del mercado por el arquitecto Enrique del Mora en el año 1957. En el proyecto se planteó una serie de 7 mercados con cubiertas de acero y con una ventilación adecuado pero el crecimiento de la población suscitó que el mercado se vuelva ineficiente lo cual llevo a que se empezara a construir la Central de Abasto en 1981, y a finales de 1982 se reubicaron a casi 2900 bodegueros convirtiéndose en el nuevo mercado mayorista (García F. O., 2019) .

Actualmente el Mercado La Merced se le considera el gran mercado por excelencia durante 7 décadas, con más de cuatro mil locales llenos de productos populares como chiles secos, hojas de maíz y de plátano, verduras nacionales, carnes, dulces y mucho más (García F. O., 2019).

Figura 2.20

Interior del Mercado La Merced, México

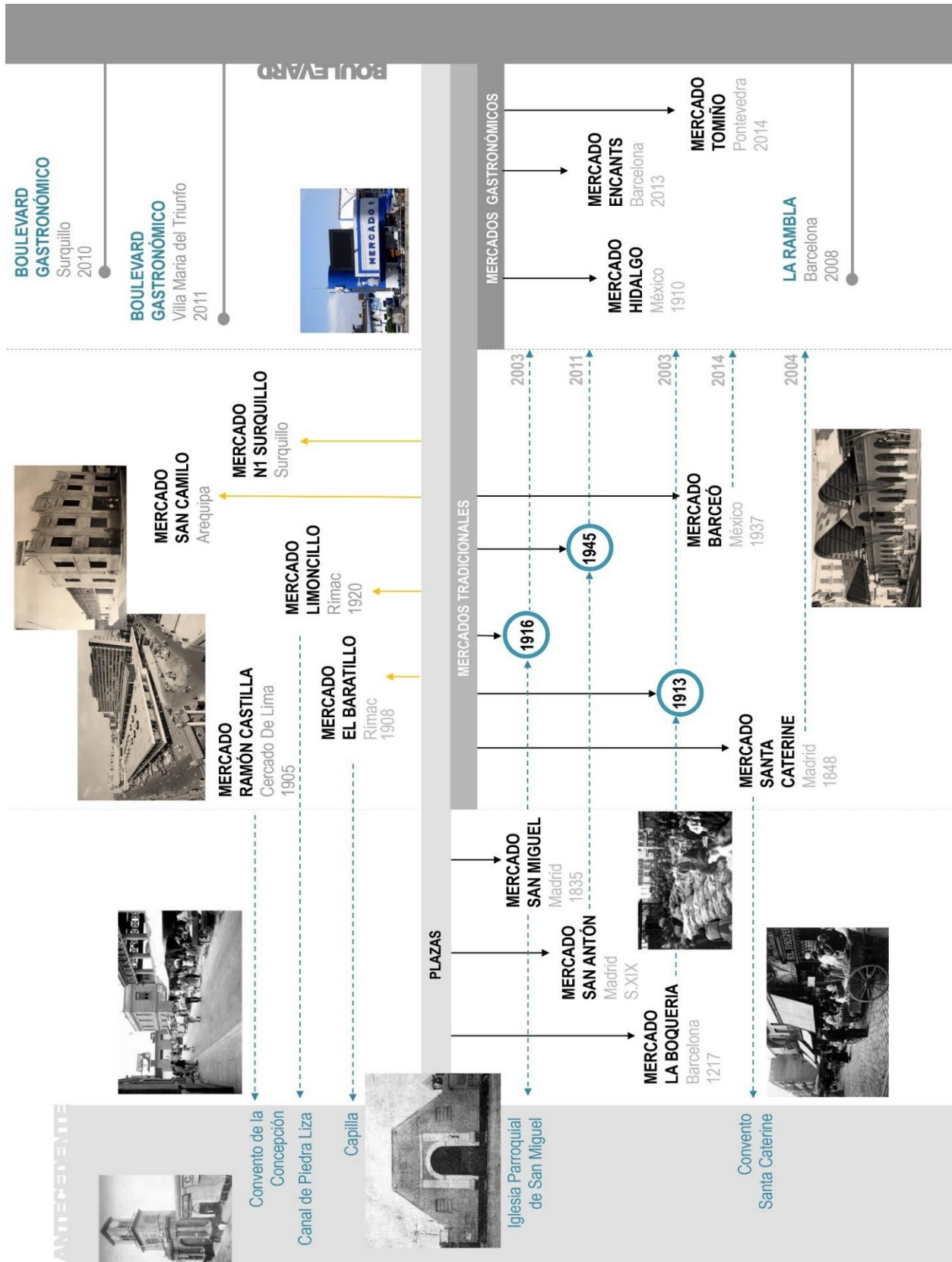


Fuente: <http://cdmxtravel.com/es/lugares/mercado-de-la-merced.html>



Figura 2.21

Evolución de los mercados Tradicionales en el Perú y el mundo



Fuente: Elaboración propia.

2.3.3 Historia y Evolución de la Gastronomía en el Mundo

La evolución de la gastronomía se trata de un camino lleno de tradiciones que el ser humano va innovando y con el paso de los años, perduran. Cada tradición tiene un inicio, y se van formando o complementando con las anteriores, es por eso que en la actualidad existen tradiciones antiguas, nuevas, adquiridas y algunas en evolución.

Etapas de la Historia de la Gastronomía

Prehistoria

El hombre se alimentaba de lo que recolectaba como frutos, raíces, hojas y tallos, alimentos que ofrecía la naturaleza, esta actividad duro por mucho tiempo. Pero con el pasar de los años se practicó la caza de animales como ratones y bistones, también se comenzó a practicar la pesca de manera rudimentaria, consumiendo la carne del pescado en crudo, dejando de lado el sabor (Montano, 2021).

Las actividades de la agricultura, ganadería y el sedentarismo ocupan mayor fuerza con la aparición del fuego, lo cual convierte al hombre cazador nómada en un agricultor sedentario, es decir, no necesitaba desplazarse para buscar su alimento. Además, comenzaron a aprovechar los alimentos derivados de los animales, como es el caso de la leche. Finalmente, la artesanía ocasiono que en esta época se empezara a utilizar el barro para cocinar (Alva, 2012).

La Cocina egipcia

Las grandes civilizaciones que ocurrieron es etapa época ejercieron una gran influencia sobre otras regiones, considerándose como los primeros casos en los que la tradición culinaria se expandió del centro a la periferia. Por ejemplo, Egipto, la primera gran potencia económica de la Historia, ya que era riquísimo en la producción agrícola. Además, fueron los primeros en domesticar los animales no solo para el trabajo sino también para la alimentación.

En Egipto la alimentación estaba basada en cereales y legumbres como el trigo, la cebada, la avena y el centeno, lo que trajo como consecuencia el descubrimiento del pan, alimento que incluían los egipcios en su dieta. Por otra parte, pese a su localización, cerca al

desierto, la agricultura del Delta del río Nilo proporcionaba los recursos para la alimentación cotidiana, desde los dátiles hasta sandías (Pozo, 2013).

La cocina griega

Grecia, como principal fuente de inspiración en el arte culinario ya que fueron los primeros en conocer la importancia de los condimentos y lo utilizaban tal como lo usamos hoy (Pozo, 2013).

Existieron 7 legendarios cocineros griegos, uno de ellos es Egis de Rodas, quien fue un icono muy importante de la historia por haber llevado a las cocinas aristocráticas la perfecta cocción del pescado. El alimento principal para los griegos fue el atún, cuya carne se conservaba en aceite de oliva, como hoy; además la chita, el salmón, pulpo, el pez espada, el congrio son alimentos que conocemos y que fueron consumidos por los griegos (Pozo, 2013).

Finalmente, como aportación importante de los griegos a la gastronomía fue el uso del cerdo y los guisos.

La cocina Romana

El imperio Romano recaudo influencias muy diversas que se reflejan en su gastronomía. Al inicio solo consistía en vegetales, cereales y legumbres, conforme el terreno y su riqueza crecía, fue haciéndose más complejo. Por otro lado, los romanos aprendieron de Grecia, el arte culinario, copiaron el uso del aceite y cerdo. También trajeron hierbas aromáticas de Asia menor, que posteriormente fueron incorporadas sus comidas (Montano, 2021).

En Roma se puede destacar al gran gastrónomo Lúculo, quien fue autor de “El recetario de Apicio”, uno de los libros latinos de cocina más antiguos que aún se conservan, bajo el título de Apitii Celii de Re Coquinaria libri decem, se publicó en Venecia antes de 1498 (Alva, 2012).

Edad Media

La gastronomía medieval se destaca por las aportaciones de árabes y bizantinos, quienes fueron grandes fabricantes de quesos y quienes incorporaban en sus platos la carne picada (Montano, 2021).

En los famosos banquetes medievales, se mostraban grandes charolas de plata con animales asados como vacas, cerdos, jabalíes, entre otros. Además de la presencia de músicos y bailarines quienes se encargaban de entretener al público (Pozo, 2013).

En 1979, apareció el libro *Le Libre Sent Sovi*, redactado por Rudolf Greeve, considerado uno de los recetarios más antiguos de la cocina medieval. Los platos que incluye el libro son los más preciados de la Edad Media, como los pavos asados servidos con las plumas en la cabeza y las colas intactas. Actualmente se conserva en la Universidad de Valencia (Alva, 2012).

Renacimiento

Época considerada como el inicio de la gastronomía refinada y sofisticada con grandes aportaciones culinarias. Venecia fue uno de los territorios donde se empezaron a utilizar especias como mostaza, pimienta y azafrán o clavo. Por otro lado, uno de los momentos más importantes fue el descubrimiento de América, que ocasiono la llegada de nuevos productos como la papa, el tomate, pimienta o frejoles a Europa (Montano, 2021)..

Por último, La cocina francesa ha conocido diversas etapas, sufriendo transformaciones y cambios sociales y culturales, es por eso que Francia se convierte en uno de los centros gastronómicos más importantes de la etapa renacentista, posición que se mantiene hasta ahora (Montano, 2021)..

Edad Moderna

La aparición de restaurantes, económicos y accesibles para la población trabajadora. Los chefs empezaron a ser vistos como artistas culinarios y conocidos por los comensales, se empezó a valorar su obra, su plato y por las diferentes combinaciones que utilizan para su preparación (Montano, 2021)..

La revolución industrial trajo consigo la popularización de conservas, facilitando el acceso a muchos alimentos; ya en el siglo XX aparecieron los alimentos procesados y precocidos, los cuales se convirtieron en alimentos muy usados e infaltables en muchos hogares (Montano, 2021).

Actualidad

Aparecen diferentes términos relacionado a la gastronomía como es el caso de “fast food”, comida rápida. Se basa en 3 puntos importantes que son la velocidad, uniformidad y bajo costo; ya que en su mayoría de veces se puede consumir sin cubiertos como por ejemplo las pizzas, hamburguesas, tacos, sándwiches. El concepto de este término apareció en Europa durante las Guerras Napoleónicas, donde los mercenarios del ejército ruso en Francia pedían que los restaurantes los atienden rápido o lo antes posible (Alva, 2012).

Por otro lado, con respecto a las nuevas tendencias sobre la enseñanza relacionada a la cocina, a esto se le suma la creciente demanda de institutos y universidades que enseñan la carrera de gastronomía con espacios innovadores para el aprendizaje de los alumnos. Sin embargo, en el S. XIX fue donde empezaron aparecer las primeras escuelas de cocina, una de ellas fue la Escuela Profesional de Cocina y Ciencias Alimentarias ubicada en la ciudad de París, estuvo subvencionada por el estado y dirigido a un público masculino, sin embargo, se cerró meses después por falta de subvenciones. Otros ejemplos son: La Escuela de Cocina de New York en 1872, La escuela de cocina de Boston en 1878 y la escuela Le Cordon Blue ubicado en la ciudad de Paris en 1895, hoy en día es considera una de las redes más grandes y prestigiosas de las escuelas culinarias. Además, incluye una carrera online de turismo gastronómico (Educaedu, n.d.).

Se fueron desarrollando eventos dedicados a la gastronomía. Una de las primeras ferias fue “La Feria Internacional de la Trufa Blanca de Alba” en Piamonte, Italia, empezó en 1928 y se realiza en el casco histórico donde se hacen exposiciones de trufa, productos locales y demostraciones culinarias en base a esta (Aymerich, 2021). Otra feria es “Madrid Fusión” en España, se inició en el año 2002 y se ha ido desarrollando cada año

hasta la actualidad (Conexo, 2021). En este evento se hacen demostraciones, degustaciones y exposiciones, pero además se realiza un concurso para elegir al mejor cocinero y entregarle el premio de “Cocinero Revelación del año”. Por último, en México se realizó el primer festival internacional de sabores Jalisco fue realizado en 2015 en la ciudad de Guadalajara, como un evento gastronómico dirigido hacia un pequeño grupo de personas nacionales e internacionales interesados en la alta cocina y en festividades relacionadas a esta (Soco, 2015).

2.3.4 Historia y Evolución de la Gastronomía en el Perú

La cocina peruana se caracteriza por sus fusiones culturales más valoradas en el mundo contemporáneo. Es considerada una de las mejores del mundo, ya que incorpora ingredientes de diferentes culturas y épocas.

La comida peruana se remonta a los incas y otras culturas preincas, con ingredientes como el maíz; papa y especias. Nuestra cocina tuvo un cambio con la llegada de los conquistadores españoles y la migración de ciudadanos chinos, europeos, indios y japoneses, en el siglo XIX (GEDISCOVERY, 2019).

Los incas contribuyeron a la cocina con diferentes cereales como la quinua y el maíz; también carnes como la alpaca y el cuy; frutas y pimiento picantes, pero el tubérculo más importante y considerado como la principal aportación es la papa, con más de 4000 variedades y formaba parte de la dieta de los incas (GEDISCOVERY, 2019).

Los españoles no llegaron solos al Perú, sino que trajeron consigo esclavos y africanos, los cuales trabajaban en las cocinas de ricos y nobles. Con el tiempo, la influencia africana resultó esencial para la cultura peruana, como son la música y la cocina. El talento que tenían para crear platos deliciosos y con ingredientes económicos, pero no tan queridos produjeron dos de los mejores platos más ricos del Perú como son los anticuchos y el tacu tacu (GEDISCOVERY, 2019)..

En 1821 después de la independencia, se decreta el ingreso libre de extranjeros a nuestras tierras. En el caso de los chinos fueron traídos a mediados del siglo XIX como mano de obra barata, para trabajar en plantaciones de algodón y caña de azúcar, después de

terminar con su contrato algunos decidieron vivir en Lima, quedándose en la zona denominada “Calle Capón”, es ahí donde empezaron a abrir lugares para comer lo cual cautivo al limeño ya que emplearon diferentes y nuevas técnicas de fritura e ingredientes como la salsa de soya y el kió. Convirtiéndose en uno de los platos más reconocidos gracias a su influencia China: el lomo saltado (Peruvian Food, 2020).

A finales de ese mismo siglo la migración japonesa trajo técnicas de cortes y presentaciones cuidadas a las costumbres peruanas e ingredientes como el pescado y mariscos; dando como resultado a platos como el tiradito y el cebiche. Por último, los italianos, que también a mitad del S. XIX, llevaron al Perú las pastas, los tallarines rojos y verdes, verduras como la albahaca, espinaca, coliflor, etc. Además, la preparación de postres típicos como el panetón, hoy infaltable en las mesas de los peruanos por Navidad (Peruvian Food, 2020).

En el 2006 Lima se convirtió en la capital gastronómica de América, en la cumbre Madrid Fusión y en el 2017 Perú fue considerado el mejor destino culinario del mundo en los World Travel Awards (WTA), por sexto año consecutivo. En la actualidad uno de los platos más consumido por los peruanos es el pollo a la brasa y el famosos ceviche declarado Patrimonio Cultural de la Nación (Castillo, 2017).

Raúl Matta menciona que actualmente la gastronomía peruana se ha convertido en una oportunidad para mejorar la calidad de vida y donde los chefs se han convertido en personajes principales debido a la mediatización, lo cual ha generado una pasión por el arte culinario y que los jóvenes de hoy quieran estudiar la carrera de gastronomía (Matta, 2010).

Existen muchos chefs reconocidos por el Perú, como, por ejemplo: Gastón Acurio, el mayor exponente del "boom gastronómico peruano", el cual consistió en un proceso de cambio de la sociedad peruana, de hace unas décadas, en su preferencia y gusto que tuvo por la comida extranjera y ahora elige con orgullo y admiración a la comida peruana.

Según la lista "The World's 50 Best", el restaurante del chef peruano Astrid & Gastón es uno de los 50 mejores establecimientos del mundo. Además el más prestigioso premio de la gastronomía mundial Global Gastronomy Award, que reconoce el valioso desarrollo de la comida novoandina, condecoró a Gastón Acurio y Ferran Adriá, quien recibió el

premio en el año 2007, reconoce la labor de Acurio de quien dice: “recupera materias primas tradicionales y nuevas de las profundidades del Pacífico, los Andes y selvas del Amazonas, con el potencial para resolver muchos de nuestros problemas de salud y de seguridad, así como su gran compromiso con la educación como cocineros de jóvenes pobres de América del Sur” . También, el premio destacó la importancia que Gastón le da a la cocina en el ámbito profesional. Uno de sus principales proyectos fue la Escuela Culinaria Pachacútec que tuvo como finalidad darle oportunidad y transformar la vida de más de 80 mil jóvenes peruanos pobres con talento, para su formación como chefs. Al tener éxito, Gastón tuvo como idea implementar otra escuela en el distrito de San Juan de Miraflores. Él considera importante invertir en este tipo de proyectos, ya que en el Perú no existen escuelas públicas de cocina como sucede en Europa, China y otros países con los que competimos en turismo y gastronomía.

Otro de sus proyectos importantes fue escribir su primer libro “Perú una Aventura Culinaria” en el 2002, año que grabó su programa de televisión por cable llamado Aventura Culinaria, el cual consistió en un recorrido que hace Gastón por huariques, puesto de comida al paso y restaurantes gourmet, con la finalidad de descubrir y conocer la historia de algunos talentos peruanos, de cómo surgieron a partir de una pequeña carretilla y hoy por hoy son dueños de restaurantes muy reconocidos o tratar de que el señor que vendía anticuchos en un esquina, sea conocido. También que las personas pierdan la vergüenza de visitar un mercado para comer algún plato y por último mostrar productos o alimentos que no tenían valor a través de recetas regionales. Asimismo, el chef Gastón Acurio, preparaba algunos platos con recetas peruanas en distintos establecimientos hoteleros, logrando casi 400.000 visualizaciones en YouTube.

Acurio sostiene que: "Tenemos que hacer que el turismo sea una fuente de oportunidades para aquellos jóvenes que no las tienen y la única manera de hacerlo es con centros de formación técnica pública, que esté a la altura de los desafíos de la industria tan competitiva como lo es la turística"

También tenemos a Tereza Izquierdo, quién empezó a cocinar desde los 8 años con dulces y guisados, debido a que su madre Luz Divina Gonzales, cocinera de cañete, se enfermó y por ende su hija tuvo que hacerse cargo, afirmando así toda su destreza que tenía para dedicarse a la cocina peruana. (Eliana & González, 2019)

Ella empezó vendiendo picarones, anticuchos y cau cau, después en 1978 abrió su local en lince, distrito donde creció, llamado “El rincón que no conoces” que tuvo como misión conservar la tradicional comida peruana, pues inicio con algunas mesas; pero con el tiempo se convirtió en unos de los restaurantes más conocidos, tanto así que algunos de los comensales eran presidentes de la república. (Wuth, 2019)

Teresa es una de las impulsadoras de la gastronomía más conocidas e importantes que ha tenido el Perú. También se le denomina como la madre de la cocina peruana por su encanto y espíritu maternal; además de sus sabores caseros que destacan debido a sus influencias africanas, ya que proviene de esas raíces, pero siempre manteniendo los ingredientes peruanos. Además, siempre innovo en sus platos sin matar las recetas originales para brindarle al público sensaciones diferentes (Eliana & González, 2019).

Llego a escribir libros como “Tereza Izquierdo en familia”, que tiene como protagonista la cocina criolla; también “peruanos Power”, que narra la historia de peruanos y peruanas con coraje y talento. Además, empezó a salir en la televisión mostrando sus conocidas recetas. Sus años de trayectoria fueron recompensando por algunos premios otorgados por el Estado, por ejemplo:

EL ministerio de Educación del Perú en el 2006 la premio como Maestra del Arte culinario y en el 2011 fue condecorada por el estado peruano, debido a su trayectoria, con la Orden Al mérito por Servicios Distinguidos en el Grado de Gran Oficial (Benavides, 2016).. Por último, falleció en el año 2011, posterior a eso la sociedad peruana de gastronomía (APEGA) le rindió un homenaje a una de las mujeres representativas del arte culinario.

Finalmente tenemos al chef Virgilio Martínez, quien estaba muy familiarizado a la cocina peruana ya que su familia estaba muy ligada a la gastronomía; su madre preparaba platos típicos del Perú; su abuela Lola paterna preparaba los días domingos almuerzos en familia como carapulcra, ají de gallina, tacu tacu, entre otros; su abuelo preparaba ceviche en ocasiones especiales y su abuela materna preparaba platos de comida chifa (Sifuentes, 2019).

El decidió estudiar la carrera de derecho debido a que su padre, hermano mayor y primo eran abogados, por lo tanto, él quería continuar con esa costumbre familiar. Sin embargo, estudio esa carrera solo por 3 años ya que sus intereses estaban relacionados a la cocina, por lo que empezó a leer el libro “White Heat” del chef inglés Marco Pierre, con el quien se identificó mucho por su espíritu y carácter. Empezó preparando ceviches en la playa como un pasatiempo, luego estudio alta cocina en Le Cordon Bleu en Canada, donde consiguió su primer empleo como cocinero y luego continuó estudiando en Londres. Después empezó a trabajar en Francia en el restaurante The Far East; en Nueva York en el Lutece, Manhattanen; el Four Seasons de Singapur, y por último en el Astrid y Gastón de Lima y Bogotá (Fernández, 2020).

Viajo por el mundo estudiando y trabajando por 10 años para conocer diversas culturas, ya que era muy importante para él como profesional. Esto le permitió entender y descubrir diferentes ingredientes y técnicas de cocina. Cuando decidí regresar a Perú abre su restaurante en el distrito de Miraflores, llamado Central, considerado uno de los mejores restaurantes de Latinoamérica. La idea del restaurante es concebir una central de sensaciones, de experiencias y de investigación; y a raíz de eso se creó el proyecto “Mater iniciativa”, que organiza viajes multidisciplinarios para comprender diversas facetas como la sociología, clima, historia y economía que tienen mucho de los ecosistemas peruanos (León, 2021).

Virgilio Martínez: “Me gusta pensar que en Central buscamos una experiencia única, en la que el producto y los productores puedan hablarnos con el idioma de antes”

Por último, con respecto a sus restaurantes:

- En Junio del 2012 inauguro Senzo, ubicado en el Hotel Palacio Nazarenas en la ciudad de Cuzco.
- En Julio del 2012 inauguro el restaurante Lima en Londres, que fue elegido por la revista londinense London Evening Standard como “El restaurante de la semana”.
- En el año 2012 su restaurante Central fue elegido en los "Premios Summum" como " El mejor restaurante del Perú".

- En el año 2014, Central fue reconocido como el mejor restaurante de Latinoamérica en los Latin America`s 50
- En el año 2014 Central quedó en el puesto 15 entre los mejores 50 restaurantes del mundo en los premios que elabora la revista inglesa Restaurant.
- En el año 2015, Central se ubicó en el cuarto lugar entre los 50 mejores restaurantes del mundo en los premios que elabora la revista Restaurant de Londres (Sifuentes, 2019).

La “Fiesta de San Juan de Amancaes”, considerada una de las primeras ferias en el país y realizada en el distrito del Rímac, en la Pampa de Amancaes. Es una festividad popular que se realizaba los 24 de junio de cada año y tuvo una duración aproximadamente de 400 años. Esta feria formaba parte de la tradición limeña, donde se congregaba a todas las clases sociales y donde participaban famosos de diferentes regiones del Perú por la variedad de comida y licores que se podía encontrar como, por ejemplo: chicha, pisco, pachamanca, anticuchos, etc., al igual que músicos, quienes armaban el baile de la zamacueca, un baile muy popular del distrito. Sin embargo, en el S. XX esta gran feria desapareció debido a que la pampa fue poblada con urbanizaciones y venta de comidas tradicionales. Por último, fue considerada como un gran festival gastronómico de la época colonial. (Torre, 2009).

Figura 2.22

Fiesta San Juan de Amancaes



Fuente: <http://repositorio.pucp.edu.pe/index/handle/123456789/54083>

La Sociedad Peruana de Gastronomía Apega surge en el año 2007 con el objetivo que la comida peruana sea fuente de innovación e identidad, realizando en el 2008 la primera feria internacional gastronómica en Lima, realizado en el cuartel San Martín de Miraflores, debido a su gran acogida, en el 2009 la feria se bautizó con el nombre de Mistura, en ese año también se apoyó a la creación de la escuela de cocina en Pisco y se firmó una alianza con Conveagro y ANPE con el objetivo de valorar el trabajo del productor. En su siguiente edición, en el año 2010, se realizó un proyecto llamado “Herederos de la cocina peruana” para dar protagonismo a los nuevos cocineros y continuar con nuevos aportes en los siguientes años. Finalmente, en el año 2017, Mistura, en su décima edición, se realiza en el distrito tradicional del Rímac, en la zona el “barrio bajopontino” porque es considerado la “quinta esencia” del Centro Histórico de Lima. Según la sociedad Peruana de Gastronomía, 302.139 visitantes llegaron a la feria gastronómica.

Figura 2.23

Feria Gastronómica Mistura 2017 - Rímac



Fuente: <https://andina.pe/agencia/noticia-feria-gastronomica-mistura-se-realizara-el-rimac-este-ano-675757.aspx>

2.4 Conclusiones parciales

- Los mercados de abastos en el Perú y en el mundo, ubicados en los centros históricos, han sido intervenidos para mejorar la calidad de vida de las personas y de los turistas que albergan estos espacios con uso turístico, generando vínculos sociales y culturales. También contribuye al desarrollo y evolución de la ciudad y a la conservación y revitalización de los centros históricos para generaciones futuras.
- Los mercados gastronómicos son nuevos espacios innovadores que ofrecen distintas áreas de ocio como excelente alternativa para disfrutar del edificio, por lo tanto, esto genera una alta demanda de visitas turísticas.
- En los últimos años la gastronomía peruana ha tenido reconocimientos internacionales, lo cual ha generado grandes expectativas en el Perú para la creación e innovación de nuevos institutos gastronómicos.
- El distrito del Rímac forma parte del Centro histórico y tiene como uno de sus monumentos el Mercado del Baratillo, el cual actualmente se encuentra en mal estado por lo tanto debería ser intervenido para mejorar la calidad de vida de las personas y resolver el problema de inseguridad y delincuencia que existe debido a la ausencia de espacios públicos y equipamientos educativos.

CAPÍTULO III: MARCO TEÓRICO

3.1 Base Teórica

3.1.1 Estado del arte

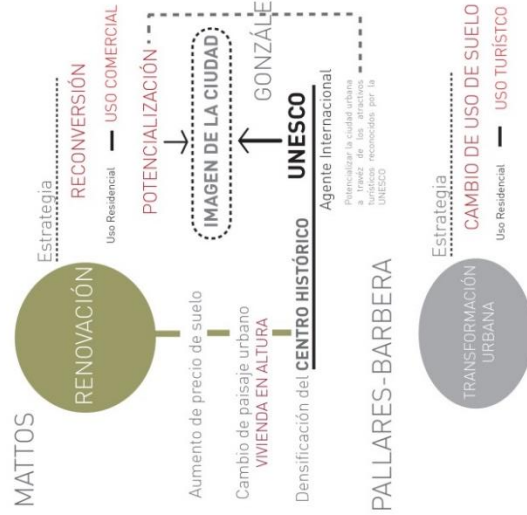
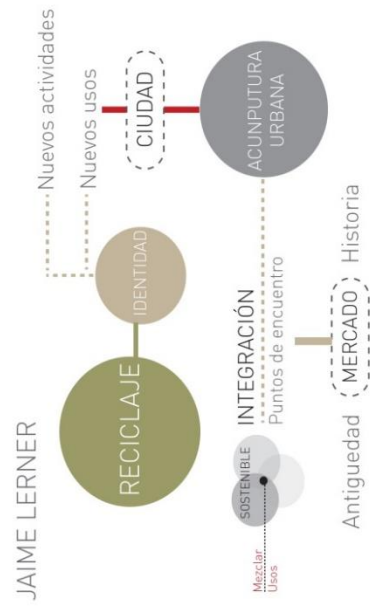
Los conceptos que utilizamos para desarrollar nuestro proyecto son: la rehabilitación urbana, Reutilización y los límites espaciales. Estas han sido comentadas en los últimos años por diferentes autores.

En el caso de la Rehabilitación urbana, se han revisado autores como Jaime Lerner, quien habla del reciclaje e identidad de una calle, además de la acupuntura urbana como una estrategia para integrar el eje a la ciudad. También toma como equipamiento importante los mercados ya que representan historia y antigüedad de toda una población. Por otro lado, Marcos Mattos, tiene como estrategia la reconversión, es decir, el cambio de un uso residencial a uso comercial, por lo tanto, esto implica un incremento en el precio del suelo, cambio del perfil urbano y la potencialización de la ciudad. Así mismo, Pallares Barbera coincide con este último autor en el cambio de zonificación.

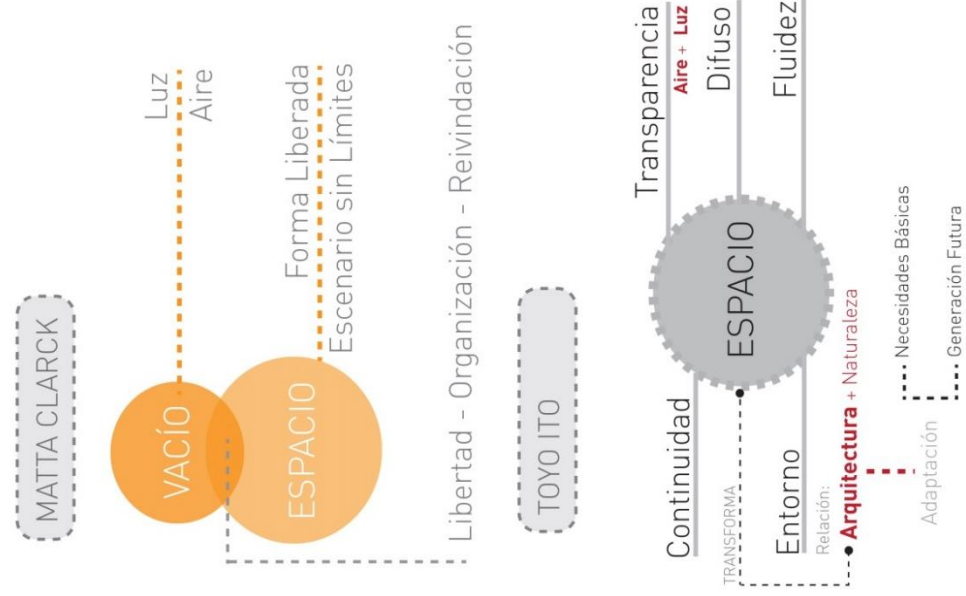
La reutilización tiene como autores a Víctor Muñoz, quien relaciona este término con sostenibilidad, negociación, y flexibilidad, ya que la intervención en monumentos requiere de usos que sean sostenibles para los habitantes al igual que el dialogo con ellos para saber su punto de vista en el caso se requiera cambiar de uso al inmueble. Es importante la relación que existe entre el objeto (monumento) y entorno (centro histórico).

Matta Clark y Toyo Ito hablan sobre los límites espaciales. En el caso del primer autor el vacío simboliza aire y luz, espacio, forma liberada y un escenario sin límites; la intersección de ambos conceptos se desarrolla la libertad, organización y reivindicación de un espacio. Toyo Ito, define al espacio como difuso, fluido, transparente, continuo y rescata la importancia de adaptar el espacio a un nuevo uso que favorezca las necesidades básicas actuales y de las futuras generaciones.

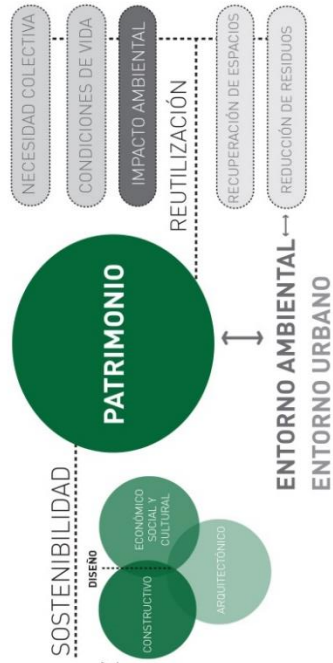
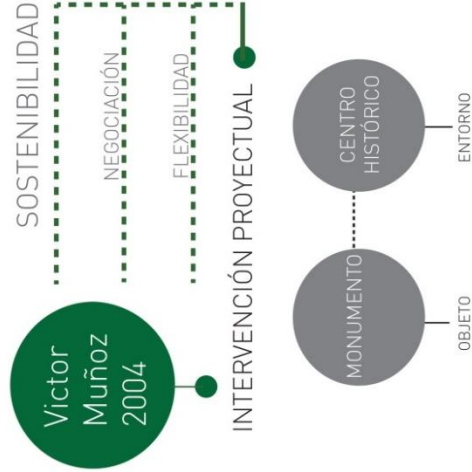
REHABILITACIÓN URBANA



EXPLORACIÓN ESPACIAL



REUTILIZACIÓN



La intervención en edificios históricos de valor patrimonial y el tratamiento del casco histórico son temas muy complejos por lo cual consideraremos tres posturas para desarrollar nuestro proyecto.

3.2 Base Conceptual

3.2.1 Rehabilitación urbana.

La rehabilitación urbana es un tema muy profundo que surge tras la preocupación por proteger la ciudad histórica. Se define según Rubio del Val como *“El conjunto de estrategias que permiten detener el deterioro del tejido urbano y social, preservando sus valores patrimoniales, reforzando la cohesión social y favoreciendo la actividad económica”*, es decir, se refiere a preservar el patrimonio y reforzar la actividad económica.

3.2.1.1 Antecedentes

Las primeras reformas urbanas surgieron tras la revolución industrial donde se plantearon ideas interesantes sobre la expansión de la ciudad, como es el caso del Plan Cerdá en París de 1859, y la de Arturo Soria “La Ciudad Lineal” de 1882, el cual tiene como objetivo fundamental considerar la eficiencia en las infraestructuras del transporte y la organización territorial además de la importancia entre la relación del hombre con el entorno. Este proyecto buscaba unir las ciudades existentes con un nuevo tejido de una nueva ciudad.

Por otro lado, tenemos el Plan Hausman que se da entre 1853, se trata de modernizar París y convertirla en una ciudad más segura con construcciones nuevas, como escuelas, hospitales, colegios cuarteles, entre otros. También con un sistema verde de ciudad, es decir incorporar grandes jardines y bulevares como espacios de vida social. A nivel normativo unificar la altura y fachada de los edificios nuevos.

Por último, crear dentro de la ciudad hitos importantes que sirvan como puntos de referencia y además crear un sistema de comunicaciones entre los principales centros y estaciones de ferrocarriles (Costa, 2017).

Francisco Segad, arquitecto de la Universidad Politécnica de Cartagena en Murcia, tiene dos ejemplos de rehabilitación, uno de ellos es el caso de Le Marais en París un barrio

que en el siglo XVIII , tras el desplazamiento de la aristocracia, comenzó su decadencia cuando empieza a ser invadido por nuevas construcciones pero en el siglo XIX tras la revolución industrial se convierte en una barriada obrera, llegándose a transformar en uno de los barrios más insalubres de París, lo que conllevó a que el Ayuntamiento evaluara la posibilidad de desaparecer todo el barrio, esta idea provocó la oposición de sus pobladores por lo que surge “la salvaguarda y puesta en valor de un lugar histórico” que trataba de un plan para adaptar el barrio a las nuevas necesidades, con la limpieza de patios interiores y la protección del patrimonio arquitectónico para conservar su identidad del barrio. Actualmente se ha convertido en un lugar de atracción turística. (Muñoz F. S., 2014).

Otro caso mencionado es el del centro histórico de Bolonia, el cual sufrió un abandono en el siglo XX debido al crecimiento de la ciudad, por lo tanto se desarrolló un plan para su conservación realizado por P.L.Cervellati donde las intervenciones se basaron en la historia que hay detrás de los edificios y su grado de integración tomando en cuenta su compatibilidad tipológica para la rehabilitación de los espacios interiores libres y la utilización de las plantas bajas para actividades comerciales y servicios colectivos. Esto ocasionó que la conservación formara parte de la renovación urbana (Muñoz F. S., 2014, pág. 111).

Según Kevin Lynch, en su libro *La Imagen de la Ciudad* de 1960 ,donde habla sobre los conceptos que sirven de referencia para identificar un barrio y hacerlo único, si se requiere rehabilitar una zona degradada de la ciudad se debe intentar recuperar su antigua imagen (Muñoz F. S., 2014, pág. 107).

Estos son algunos ejemplos que han logrado intervenir algunos centros históricos, adaptándolos a las nuevas necesidades del barrio o de la ciudad para así rehabilitarlos y luego ser utilizados y lograr convertirse en algo único que forme parte de la identidad de un determinado barrio.

3.2.1.2 Actualidad

Françoise Choay en su texto *El Reino de lo Urbano y La Muerte de la Ciudad* dice que “Conviene aquí respetar la belleza y satisfacer las exigencias de salubridad y de

circulación por medio de una conservación adecuada del patrimonio existente, procurando aportar las mejoras propias que satisfagan las exigencias modernas” (García, 2009, pág. 167)

Por otro lado, Giovanoni afirma que “la ciudad histórica debería ser preservada y utilizada como obra de arte, como patrimonio social y como incitación a reencuentros” además dice que el estudio del tejido de los centros urbanos históricos revelan una escala de proximidad que puede servir como principio generador y regulador en la concepción de nuevos tipos de asentamientos y que el patrimonio urbano antiguo no debe ser relegado a las funciones museísticas (García, 2009, pág. 186).

Oriol Bohigas propone la reconstrucción de la ciudad tomando en cuenta el respeto hacia las estructuras urbanas tradicionales que corresponde a tres parámetros: el valor concedido al testimonio histórico; el relativo fracaso, físico, social del urbanismo; y la presencia del suburbio y de las áreas marginales para remover conciencias. (Bohigas, 1986, pág. 27) Por lo tanto, nos dice que conviene rehabilitar, reconstruir y reutilizar el patrimonio construido, también higienizar los barrios históricos y monumentalizar la ciudad nueva, sin necesidad de construir edificios nuevos.

Debido a las nuevas velocidades de circulación que favorecen al despoblamiento progresivo de los centros y de los núcleos urbanos históricos, Choay y Giovannoni resaltan lo importante que es la conservación del patrimonio y su uso de acuerdo a las necesidades del lugar. Esto reafirma la idea de Bohigas quien habla sobre la reutilización y lo importante de la higienización.

Por otro lado, tenemos a Bernard Feilden quien estudia el patrimonio como un componente activo para la planificación urbana según las escalas de cada lugar. Además, habla sobre la conservación integrada, es decir, la incorporación del monumento a la ciudad, lo cual permite mejorar el contexto del inmueble y su recuperación. Así mismo, resalta la importancia de la participación ciudadana y de las autoridades locales, así como la integración de nuevos materiales de la zona y técnicas que garanticen la mejora y conservación del edificio (Iturria & Tuler, 2011). También habla sobre lo importante que es para un patrimonio formar parte de una planificación urbana ya que se podría intervenir para su conservación y recuperación, además dicha intervención influye en la reparación de su entorno, tomando en cuenta las nuevas necesidades.

Jenny Gonzales también nos habla sobre los edificios patrimoniales como lugares de memoria histórica, colectiva y social, además de la reutilización como continuación de planes de nuevas perspectivas de uso cultural con la finalidad de protegerlos y conservarlos. Uno de sus ejemplos es la cárcel de Punta Carretas, ubicada en un barrio cerca de Río de la Plata en Montevideo, pasó por varios procesos como albergue de presos comunes y políticos, luego pasa a ser una cárcel de la dictadura y finalmente como edificio patrimonial, el cual fue reutilizado para convertirlo en un centro comercial rescatando el estilo original de la cárcel.

Por otro lado, menciona que la salvaguarda del patrimonio cultural se refiere a que antes de derrumbar un inmueble es importante conocer la memoria colectiva del lugar para la toma de decisiones en torno al destino de la conservación física, además la adaptación deberá tener relación con las necesidades y usos contemporáneos de las nuevas perspectivas sociales, desde la identidad y el sentido de pertenencia hacia los patrimonios, para seguir siendo el soporte y recordar lo que fue en un pasado. (Muñoz J. G., 2017, págs. 73-82).

En conclusión, estas teorías hablan sobre la importancia de la conservación, reutilización y recuperación del patrimonio y su entorno, además de adaptarse a nuevas necesidades.

3.2.2 Reutilización de edificios

Viollet le Duc: *“La mejor forma de preservar un edificio es encontrar un uso para él”*

3.2.2.1 Antecedentes

Durante el siglo XIX empezó el concepto de la restauración y conservación de edificios históricos con la teoría de conservación de Viollet-Le-Duc, la cual fue utilizada como referente para entender la historia de la restauración y también para las teorías de Camilo Boito y John Ruskin. Esta teoría tenía como objetivo recuperar el estado original del edificio o determinar un modelo que nunca existió, es decir, la posibilidad de reconstruir un edificio incompleto para convertirlo en el objeto central de la restauración además de la posibilidad de adaptarlo a una nueva estructura, una que nunca haya existido, esto resultaría como el estado ideal del restaurador (Gonzales & Varas)

Gustavo Giovanni, afirma que la importancia está en conservar el edificio y su contexto ambiental en el que se ubica, también en la mínima intervención de monumentos en la

Teoría de Camilo Boito, quien fue llamado como padre del “restauro moderno” y basó sus conceptos en los aspectos científicos por lo que se denominó “restaurador científico”. Giovanni, agregó a su teoría el interés de rescatar el contexto ambiental del monumento para consolidar y mejorar el Centro Histórico. Además, fue uno de los firmantes de la Carta de Atenas de 1931, la cual busca la integración y valoración del monumento aislado a la ciudad antigua. (Tunner , 2007)

La Carta de Venecia en 1964, define la restauración como carácter excepcional y tiene como propósito conservar y destacar los valores formales y estéticos del monumento. Además, es importante respetar todas las aportaciones que ha tenido el edificio, los elementos antiguos y los que se han ido incorporando a raíz de su restauración, por lo tanto, se debe mostrar siempre los trabajos realizados en las diferentes épocas, cada uno debe tener su sello de su respectiva fecha (ICOMOS, 1965).

La Carta de Atenas de 1931 es la base fundamental del Urbanismo ya que contiene la teoría urbana más consolidada, la cual trata de la problemática urbana moderna. Tiene como idea principal la recuperación de la unidad, la infraestructura relacionada a la movilidad y la funcionalidad de volúmenes y espacios (Niño, 2010).

En el Siglo XX:

Según Solá Morales existen diferentes conceptos de intervención lo cual resulta un problema, ya que cada persona lo define e interpreta según su criterio, por lo tanto “todo problema de intervención es siempre un problema de intervención” (Morales, 1959, pág. 13).

Para Viollet Le Duc la restauración de un edificio es terminarlo como debería haber sido en un futuro, por el contrario, en el caso de Jhon Ruskin es dejar que el edificio muera por sí solo, es decir no intervenirlo y que su descomposición sea parte de su ciclo de vida. Por último, Morales analiza estas teorías y defiende la idea de conservar y restaurar el edificio, pero también de protegerlo a través de actividades que reactiven el espacio y área donde se encuentra, pero respetando el pasado y manteniendo un equilibrio entre lo que fue antes y lo que es hoy. (Morales, 1959)

Antoni González Moreno-Navarro plantea en la restauración objetiva un análisis profundo del edificio, en cuanto a su arquitectura, su significado, sus necesidades y las de su entorno. En este caso la restauración se considera un trabajo científico, creativo y social cuyo objetivo es asegurar que las personas se identifiquen con el monumento y disfrute de los beneficios obtenidos a través de su restauración. Por lo que se deben incorporar equipos de distintas disciplinas que garanticen técnicas analíticas, criterios conceptuales y proyectivos. (Gonzales Navarro, 1998)

En el Siglo XXI:

El libro de Aldo Rossi, *La Arquitectura de la ciudad* de 1996 habla sobre que la permanencia de un monumento no está definida solo por la forma o por su arquitectura, sino por la forma física, es decir, las diferentes funciones que ha ido adquiriendo con el tiempo y que continúan funcionando, ya que se tiene como objetivo mantener el edificio, pero respetando el contorno urbano. Por ejemplo, el Palazzo della Ragione de Padua, este palacio funciona como un mercado en la planta baja y las personas cada vez que visitan este lugar se quedan sorprendidos porque aún se mantiene esta obra de arte llena de actividad por dentro (Rossi, 2000).

Según la Nueva Carta de Atenas (2003):

La planificación debe buscar la salvaguarda y/o ulterior desarrollo de los elementos tradicionales, memorias compartidas y la identidad del entorno urbano donde se incluya las tradiciones locales, el carácter de las edificaciones, métodos de construcción, barrios históricos, espacios abiertos y zonas verdes ya que éstas contribuyen a la mejora del bienestar urbano. (p.14)

Oriol Bohigas dice que el desarrollo urbano en las periferias provoca el empobrecimiento del centro tradicional de la ciudad, ante esta situación de expansión sin límites se puede luchar con la “reconstrucción” de la ciudad, consolidada a través de la reutilización de lo construido, dotándolas de funciones nuevas o complementarias (Muñoz F. S., 2014).

Complementando con lo que dice Bohigas, Salvador Muñoz Viñas propone en su *Teoría Contemporánea de la Restauración* la importancia de la negociación y sostenibilidad. La

restauración e intervención de un inmueble y el uso que se le dará no solo dependerá de las autoridades sino de las personas que hacen uso del edificio y de los usuarios futuros, en caso de que el inmueble se adapte a nuevas necesidades (Muñoz Viñas , 2003).

Por otro lado, la arquitecta Miriam Erlij, explica con un ejemplo en la revista Urbano, que la percepción del patrimonio en Chile ha evolucionado abordando no solo la valoración de los edificios históricos, sino también el entorno ya que contribuye con la identidad local. También comenta sobre la conservación del patrimonio cultural y de los centros históricos ya que son parte de la memoria colectiva de la ciudad, además su intervención no lo solo involucra al estado sino también a los ciudadanos para impedir su deterioro y abandono total. Por otro lado, menciona en el artículo 7: “El patrimonio cultural fuente de la creatividad”, esto significa que toda creación tiene sus orígenes tradicionales y que se desarrollan cuando están en contacto con otra , por eso es importante que el patrimonio se trasmita a las generaciones futuras como testimonio para poder generar identidad y dialogo entre culturas (Erlj Abramson, 2004, pág. 28).

García Gutiérrez Mosteiro Catedrático de la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid, comenta sobre dos acciones que se podrían aplicar en un edificio con respecto a su funcionalidad, una de ellas es la recuperación del uso perdido u olvidado que tuvo el inmueble y la segunda es proporcionar al edificio un nuevo uso (Robert 1989,citado por García Mosteiro), ambas opciones buscan la conservación del patrimonio y además convertirlas en una condición necesaria e imprescindible para su conservación. También menciona lo importante que es conocer el edificio, saber para qué fue construido y que nuevo uso sería compatible con este, estas son consideraciones que se deben tomar a la hora de intervenir o restaurar un inmueble.

La reutilización y el cambio de uso de los edificios históricos han permitido que los bienes arquitectónicos se hayan mantenido hasta la actualidad, por lo tanto, es conveniente procurar el equilibrio entre preservar y conservar un lugar para continuar creando futuras memorias. (Gutierrez, 2013)

3.2.3 Límites espaciales

El espacio como materia prima de la arquitectura “Así pues por su esencia y por su destino, este arte se desenvuelve en un espacio verdadero, aquel en el que nuestro cuerpo actúa” (Henri Fosillo 1983 citado por Juan Calduch).

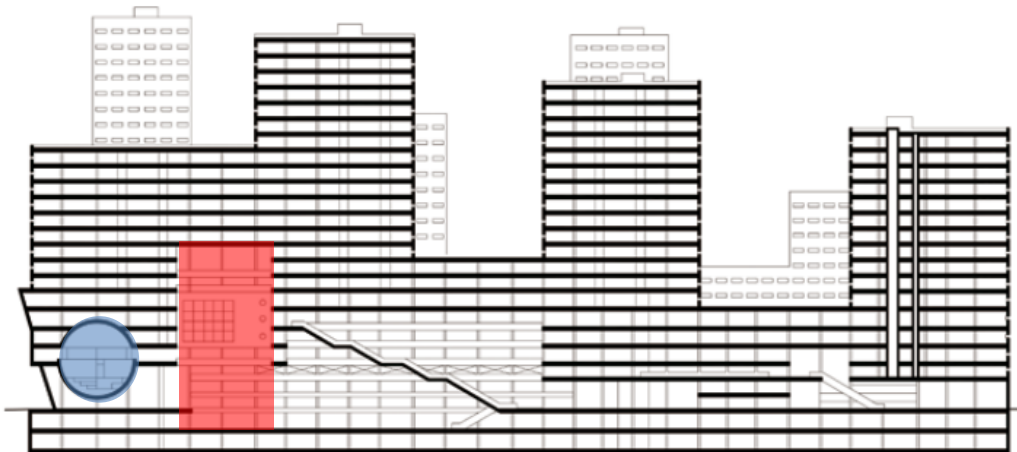
Siglo XX – XXI:

Rem Koolhaas en su obra “Delirio de Nueva York y el programa metropolitano”, realiza una propuesta frente al apilamiento sistemático y una congestión invisible del programa por nivel, estas son condiciones principales de los edificios neoyorquinos, también plantea la combinación de espacios de altura simple para crear espacios de doble o triple altura y la inserción de un espacio diferenciado frente a la estructura repetitiva de plantas superpuestas, esto se ve reflejado en su proyecto del Ayuntamiento de La Haya en 1986, (p.185) donde se puede observar en corte la combinación entre las diferentes alturas que tiene el proyecto, pero lo que resulta más importante es la incorporación de un espacio en forma figura geométrica, lo cual lo convierte en un espacio diferenciado a lado de una estructura repetitiva de plantas superpuestas. El interés de Koolhaas es que este espacio esférico sea un intento consciente de enfatizar, mediante su especificidad espacial, la autonomía programática de una parte del edificio frente al resto.

Revista europea de investigación en arquitectura

Figura 3.1

Ayuntamiento de La Haya en 1986.



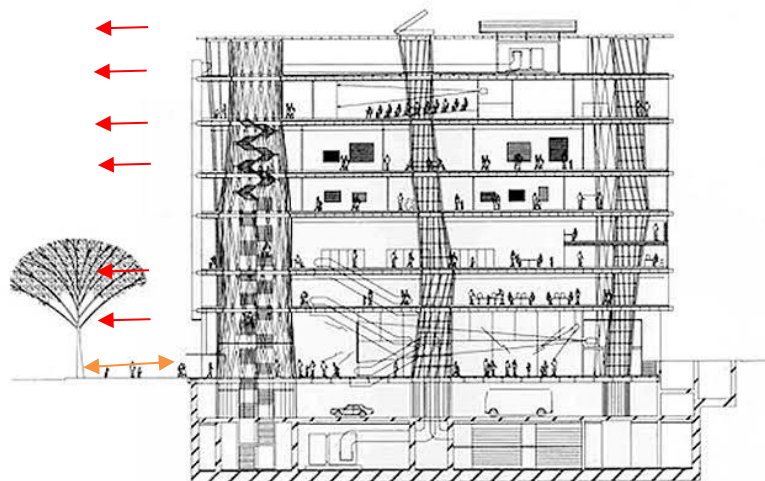
Fuente: Revista europea de investigación de arquitectura

Toyo Ito en 1999 plantea “la teoría de límites difusos”, donde propone una arquitectura relacionada con el entorno y donde los espacios construidos, libres y naturales deben tener continuidad sin diferenciar el interior con el exterior, es decir, romper los límites,

volverlo todo difuso y diluir las fronteras físicas. Esto conllevó a investigar más sobre el término “transparencia”, tomando en cuenta las nuevas tecnologías y el desarrollo de nuevos materiales como es el caso del vidrio, aplicado en su obra la mediateca de Sendai donde se pueden observar espacios llenos de fluidez. Además, indica tres pasos a seguir: el primero, es sobre las formas que deben adaptarse y dialogar con el entorno, es decir, crear una relación entre la arquitectura y la naturaleza (entorno); el segundo, es que la arquitectura debe adaptarse a las necesidades básicas y generaciones futuras, utilizando elementos que rompan el cerramiento duro y rígido; por último, crear una arquitectura que provoque sensaciones en relación con el entorno. (Bermúdez Grasa, 2016, pp 5-10).

Figura 3.2

Mediateca de Sendai



Fuente: <https://www.archdaily.pe/pe/02-243658/clasicos-de-arquitectura-mediateca-de-sendai-toyo-ito>

Por otro lado, Gordon Matta Clark es considerado un artista destructor y propone una enunciación espacial, esto refiere a destruir una pared para liberar el espacio social de sus límites arquitectónicos. Esta propuesta es realizada en todos sus proyectos, donde se observan intervenciones dramáticas y donde rescata la arquitectura encontrada en estado de muerte, es decir, a punto de ser destruida. Su tipo de intervención es reorganizar los edificios dejando entrar el aire y la luz haciendo recortes para liberar las fuerzas de comprensión, de confinamiento de las leyes de la gravedad y actuar sobre los cimientos con el fin de alterar todo el espacio. También suele realizar divisiones en las fachadas, suelos y techados transformándolos en espacios de libertad, en un escenario sin límite, al

cual él denomina como “vacíos metafóricos” (Chateau, El espacio de las sombras: la huella de Matta-Clark, 2012). Clark, se refiere a sus proyectos como “no arquitectura” ya que sus obras no cumplen con la función social de la arquitectura pues esta refleja violencia social y física llamada “brutalidad de líneas puras” que se trata de una ruptura de los conceptos formales de la arquitectura.

Una de sus primeras obras artísticas fue Cherry Tree en 1971, Clark tuvo que excavar un hoyo en el sótano de su taller la Green Street Gallery en Nueva York, cultivando luego un árbol de cerezo en el agujero, pero Clark quería cavar un hoyo más profundo para ver los cimientos reales y liberar las fuerzas de compresión del edificio, es decir, poder pasar por debajo de un área gravitacionalmente restringida. Luego el árbol permaneció en ese lugar por varias semanas, iluminado con una lámpara infrarroja generando vida en un ambiente anteriormente cerrado y oprimido.

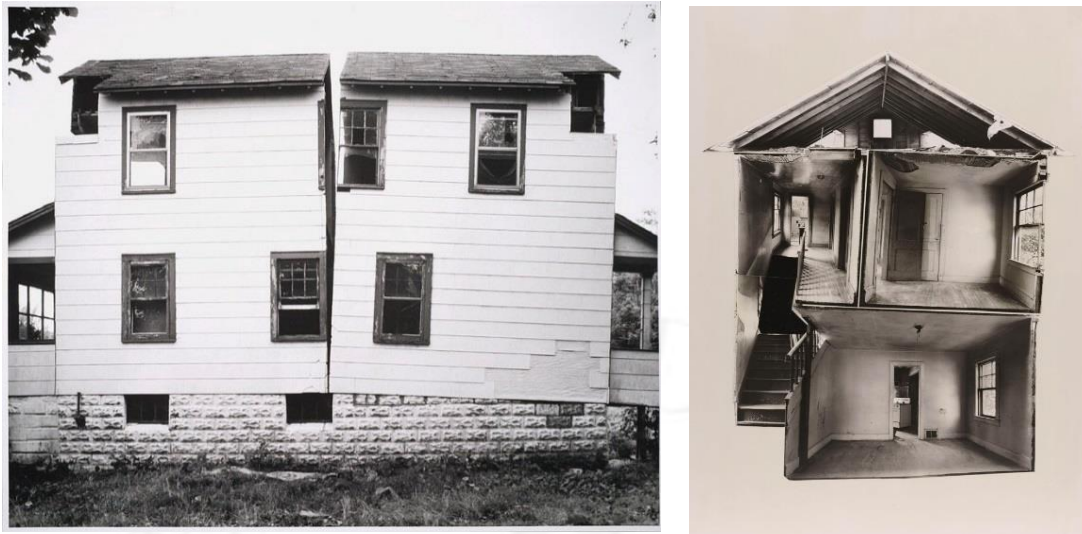
Para finalizar, la penetración de la base del espacio será para Clark un proceso de prueba de los fundamentos de la arquitectura.

Otra obra fue la de “Splitting” en 1974, ubicado en la ciudad de Nueva Jersey y a punto de ser demolido para un proyecto de renovación urbanística. El proyecto consistió en cortar verticalmente una casa por la mitad y como resultado se obtuvo una desarticulación total del espacio, Clark logró completar su deseo de liberar las fuerzas de compresión, desafiar las leyes de gravedad y actuar en los cimientos para alterar el espacio. Por otro lado, los cortes originados en la fachada generaban un interesante juego de luces al interior del proyecto.

En conclusión, Matta Clark veía al espacio como una memoria individual que llevamos dentro. También planteaba una arquitectura libre, con cortes arquitectónicos generando un lenguaje que le permitiría captar al espacio en toda su complejidad.

Figura 3.3

La remoción de la casa de Love Canal



Fuente: <https://www.archdaily.pe/pe/02-124790/arte-y-arquitectura-building-cuts-gordon-matta-clark>

Bruno Zevi habla de la espacialidad como un vacío que crean los materiales de los elementos arquitectónicos; como protagonista, ya que es el ambiente y la escena donde desarrollamos nuestra vida diaria; es decir, el espacio arquitectónico es importante y es el componente principal de la arquitectura, no solo es un espacio tridimensional donde el hombre vive y se mueve, sino es un espacio de cuarta dimensión, donde el hombre no solo se camina y habita dentro del edificio sino que su viaje o trayecto se prolonga hasta la calle, plaza y ciudad.

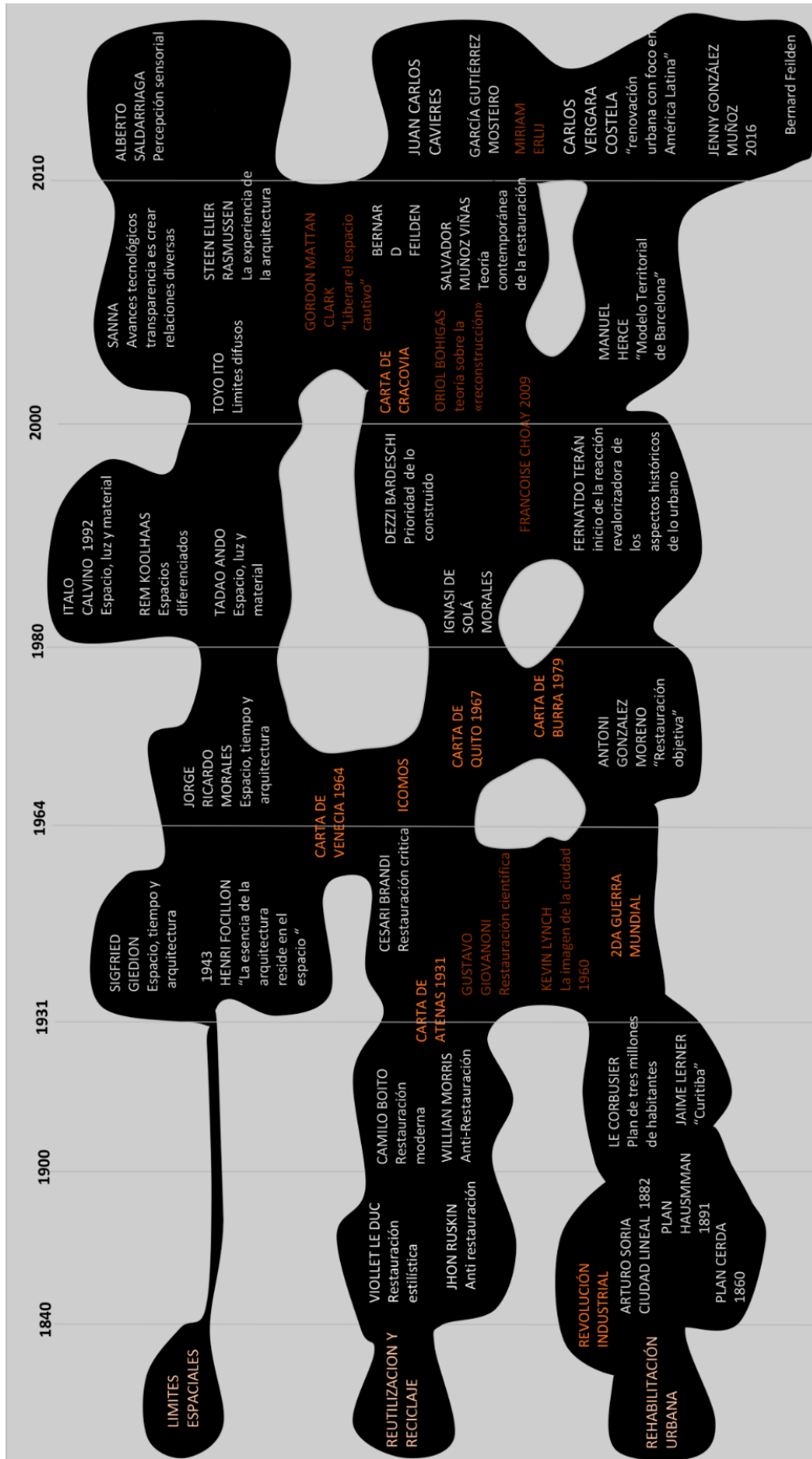
Juan Monjo, arquitecto catedrático de la Universidad Politécnica de Madrid, menciona que Violett-le-Duc considera al edificio como un organismo vivo y que la restauración tenía como finalidad rescatar su función, sin embargo, en la actualidad cuando se habla de rehabilitación hablamos de la importancia de la función del edificio, también de mantener el valor del uso antiguo y el uso actual. Además, manifiesta que la restauración y la rehabilitación deben ir de la mano al momento de intervenir un patrimonio y que cada vez que se intervenga un edificio debemos recuperar su valor histórico. (Mojo, 2013)

Por otro lado, Monjo define la arquitectura como arte funcional, es decir, el arte cumple dos funciones, la primera es permitir la creatividad de los artistas y la segunda es satisfacer las necesidades de los espectadores. En caso de la arquitectura, se busca complacer los sentidos y la habitabilidad, en otras palabras, el confort, la accesibilidad y

la protección dentro de un espacio. En resumen, la arquitectura es un arte vivencial pues la habitabilidad es la cualidad principal de la arquitectura y esta se puede plantear como recuperar la habitabilidad de un edificio, modificar y dar una nueva habitabilidad (función) y asegurar una accesibilidad universal.

Finalmente, para el arquitecto, la intervención en un edificio se debe tener cuenta el enfoque arquitectónico, el diagnóstico histórico, funcional y constructivo la definición de uso y función para asegurar que sigue vivo con el propósito de exigir su rehabilitación y asegurar su habitabilidad y accesibilidad. También proponer tipos y técnicas de intervención adecuadas y finalmente plantear un programa de mantenimiento para asegurar su integridad física y funcional.





Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

3.3 Glosario de terminología relevante:

Adaptación: La capacidad que tiene un edificio según su contexto, necesidades y volumetría para desarrollar alguna actividad distinta a la actual.

Reutilización: Implementar un nuevo uso al edificio para garantizar su mantenimiento y mejorar su estado.

Restauración: Actuar sobre un edificio para mejorar su estado estructural.

Reciclaje: Proceso que consiste en la transformación de desechos o materiales usados en nuevos bienes o productos para su reutilización.

Intervención: Participar en la mejora de un espacio urbano para renovar su imagen.

Liberación: Desvincular las partes o zonas de un inmueble para que alteran la entidad de la estructura.

Consolidación: Fortalecer el monumento a través de técnicas y/o intervenciones.

Complementación: Integrar nuevos elementos para finalizar la obra.

Transformar: Convertir una cosa en otra mediante un proceso determinado.

Rehabilitación: Conjunto de técnicas y métodos que sirven para recuperar una función o actividad que se ha perdido a causa de impactos ambientales.

3.4 Conclusiones parciales:

- Existen diferentes teorías sobre la reutilización de edificios, con autores como Viollet-Le-Duc, Camilo Boito, John Ruskin, entre otros. Pero lo que tienen en común estas teorías es la importancia de recuperar el edificio como monumento ya sea a través de su reconstrucción, adaptación a nuevos sistemas constructivos o la intervención de su entorno, que en algunos casos son los cascos históricos.
- Los límites espaciales tienen como componente principal el espacio arquitectónico. La idea de Matta Clark es liberar el espacio a través de intervenciones, agujeros o cortes en las fachadas; lo que permite el ingreso de luz al interior del edificio. También es importante la relación que se debe tener con el entorno, idea que comparte Toyo Ito, ya que en sus proyectos utiliza el vidrio con la intención de generar transparencia, conexión entre el exterior e interior y finalmente romper con los límites a través de este material.
- La Rehabilitación urbana tiene como idea principal preservar el patrimonio y plantear estrategias que mejoren la imagen de la ciudad, como, por ejemplo: construcciones nuevas relacionadas a la educación, salud, recreación, entre otros; espacios públicos, y áreas verdes donde se desarrolla la vida social. También la adaptación de los edificios patrimoniales a nuevos usos actuales para recuperar este tipo de edificaciones ya que son espacios con memoria, histórico, colectiva y social.
- Estas 3 ideas nos han permitido crear estrategias urbanas y espaciales que serán aplicadas al proyecto urbano para trabajar el entorno (calle Adrián Cañas, calle Casma, Psje, El Chalaco y la calle peatonal de Evitamiento) y la relación de los nuevos edificios (Escuela Gastronómica, Biblioteca y Auditorio) con el

CAPITULO IV: MARCO NORMATIVO

4.1.1 Municipalidad Metropolitana de Lima

Según el Reglamento de zonificación de los usos de suelos:

La ZTE-3 (Zona de tratamiento especial 3):

Características Urbanas: Abarca la mayor parte fuera del área del Patrimonio Cultural de la Humanidad, teniendo sólo algunos sectores.

Usos generales permitidos: Vivienda comercial, talleres artesanales y turístico.

Lote mínimo: El existente. No se permite subdivisión, es en todo el Centro Histórico de Lima.

Retiro: La línea de la edificación debe coincidir con la línea de propiedad, alienándose los frentes de la edificación en toda su longitud.

Se permitirá retiro en el fondo de lote (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

Según los parámetros urbanísticos y edificatorios aplicados en todo tipo de intervención en los inmuebles del Centro Histórico de Lima:

Volumetría:

- “Se promoverá la recuperación del paisaje urbano histórico”.
- “Se mantendrá y se tenderá a recuperar la traza urbana primigenia, eliminando retiros frontales”.
- “Se mantendrá y recuperará la volumetría, suprimiendo los elementos y volúmenes que atenten contra la armonía del contexto e impidan la visión de monumentos y entornos naturales”.
- “La incorporación de obras nuevas deberá armonizar en escala y carácter con el entorno patrimonial”.
- “Los frentes se alinearán en toda su longitud con el límite de propiedad sobre la calle”.
- “Quedan prohibidos los retiros laterales y en esquina u ochavos en fachadas”.
- “El plano de fachada en los frentes no podrá volarse o proyectarse fuera del límite de propiedad”.

- “Se debe dar acabado a todos los frentes o lados de la edificación que den al exterior”. (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

Altura de edificaciones:

Casuística 1: “Conservación de las alturas”

- 1) “Los inmuebles categorizados como monumentos y de valor monumental conservarán su altura original”.
- 2) “Los agregados posteriores que modifiquen la altura original del inmueble no son referentes de altura y deberán ser retirados” (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

Casuística 2: "Alineación a inmuebles colindantes de categoría de monumento"

“Para intervenciones en inmuebles de entorno y/o proyectos de edificación nueva que sean colindantes a un monumento, se alinearán necesariamente a la altura del mismo. Las iglesias y los monumentos que sean más altos que el perfil predominante no se consideran como referencia de altura” (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

Casuística 3: "Alineación a inmuebles colindantes de categoría de valor monumental"

- 1) Para intervenciones en inmuebles de entorno y/o proyectos de edificación nueva, que sean colindantes a un inmueble de valor monumental, se alinearán necesariamente las mismas a la altura del inmueble de valor monumental. Los inmuebles de valor monumental que sean más altos que el perfil predominante no constituyen referente de altura (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).
- 2) “En el caso de intervenciones en inmuebles de entorno y/o proyectos de edificación nueva que se ubiquen en una esquina, se alinearán a la altura del inmueble de valor monumental colindante” (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

Casuístico 4: "Altura de inmueble de entorno con frentes a diferentes vías"

1) "Para intervenciones en inmuebles de entorno y/o proyectos de edificación nueva que tenga dos o más frentes en diferentes vías, cada frente tendrá la altura que le corresponda según la casuística del perfil de la cuadra" (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

2) "Dentro del lote esta altura deberá mantenerse de acuerdo al estudio de visuales de la manzana donde se ubica, que no se altere el paisaje urbano histórico" (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

Área libre:

Edificaciones Nuevas

Comercio:

- "Locales comerciales independientes:15% (Local integral que abarca la unidad inmobiliaria completa)".
- "Galerías y centros comerciales: 30%"
- "Las áreas libres para edificaciones deben formar un primer patio, de acceso directo y cercano desde la calle, a través de un vestíbulo o zaguán".
- "Para otros usos de Comercio como establecimientos de hospedaje, restaurantes, oficinas y equipamiento el área libre será de acuerdo a la reglamentación específica de cada uno, o lo necesario para iluminar y ventilar" (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Estacionamiento:

Edificaciones Nuevas:

- "En lotes de 11 .00 m a más de frente" (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Comercio y oficinas:

- "01 estacionamiento cada 100m²".

En centros comerciales y galerías comerciales:

- “Un (01) por cada 100 m² de área comercial neta” (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Áreas de abastecimiento (carga y descarga) para centros comerciales, galerías comerciales:

- “Hasta 500.00 m² de área comercial neta: Un área de 48.00 m² con estacionamiento para un camión (entre 3.5 a 6.5 toneladas)”.
- “Más de 500.00 m² de área comercial neta: Un espacio de estacionamiento (adicional a lo indicado) por cada 1000.00 m² adicionales o fracción” (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Lineamientos generales de intervención en zona monumental:

1) “El objetivo principal de la ejecución de obras en bienes culturales inmuebles es el de conservación y preservación del Patrimonio Cultural y la adecuada intervención en áreas comprometidas con el Patrimonio Cultural Inmueble de la Zona Monumental de Lima” (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

2) El perfil urbano está determinado por las características del contorno o silueta de las edificaciones que definen los espacios urbanos. Estas características están dadas por los volúmenes, las alturas de las edificaciones, las fachadas y el mobiliario urbano. Uno de los objetivos es preservar la volumetría conformante del perfil urbano, la misma que responde a las raíces formales y funcionales de la Zona Monumental de Lima (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

3) Las nuevas edificaciones deberán respetar los componentes de PUH y la imagen urbana que permitan su integración con los bienes culturales inmuebles existentes en el lugar, para lo cual deberán armonizar el carácter, composición volumétrica, escala y expresión formal de los

citados inmuebles (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

4) La volumetría y el diseño de las edificaciones ubicada en la Zona Monumental de Lima se ceñirán a las siguientes pautas:

a) “Los frentes se alinearán en toda su longitud con el límite de propiedad sobre la calle”.

b) “El plano de fachada en los frentes no podrá volarse o proyectarse fuera del límite de propiedad” (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

Lineamientos generales de intervención en monumentos:

1) La intervención en monumentos históricos está regida por los siguientes criterios:

a) “Se podrá autorizar el uso de elementos, técnicas y materiales contemporáneos para la conservación y buen uso de los monumentos históricos, siempre y cuando estos sean compatibles con las técnicas y materiales constructivos del monumento”.

b) “Se deberán conservar las características tipológicas de ordenamiento espacial, volumétricas y morfológicas, así como las aportaciones de distintas épocas en la medida que hayan enriquecido sus valores primigenios”.

c) “Los monumentos deben mantener su volumetría y altura original, las intervenciones de adecuación y puesta en valor no deben modificar su expresión formal, características arquitectónicas, carpintería y motivos ornamentales” (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

2) El uso que se dé a los monumentos deberá estar orientado a revalorizar el monumento mediante el respeto que merecen las obras por su categoría,

asegurándose la conservación en todas sus partes, estructura, forma, motivos ornamentales y demás elementos tales como mobiliario y otros que forman parte integrante de su arquitectura (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

3) Para la intervención en inmuebles declarados monumentos, se debe llevar a cabo la determinación de sectores de intervención, que la da el Ministerio de Cultura.

Para dicha sectorización se debe considerar la evaluación previa de: estado de estructuras, grado de alteración, e identificación de sus elementos originales, así como su capacidad para aceptar una intervención de restauración y adecuación a nuevo uso (Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035, 2017).

4.1.2 Reglamento Nacional de Edificaciones

Según la norma A-010 del Reglamento Nacional de Edificaciones, con respecto a la educación.

Art8: Las edificaciones deberán tener cuando menos un acceso desde el exterior. El número de accesos y sus dimensiones se definen de acuerdo con el uso de la edificación. Los accesos desde el exterior pueden ser peatonales y vehiculares. Los elementos móviles de los accesos, al accionarse, no podrán invadir las vías y áreas de uso público (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Art14:

A) En las edificaciones que no tengan retiro no se permitirán voladizos sobre la vereda, salvo que, por razones vinculadas al perfil urbano preexistente, el Plan Urbano distrital establezca la posibilidad de ejecutar balcones, voladizos de protección para lluvias, cornisas u otros elementos arquitectónicos cuya protección caiga sobre la vía pública (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

B) “Se pueden edificar voladizos sobre el retiro frontal hasta 0,50 m, a partir de 2,30 m de altura. Voladizos mayores, exigen el aumento del retiro de la edificación en una longitud equivalente”.

Art25: “La dimensión mínima del ancho de los pasajes y circulaciones horizontales interiores, medido entre los muros que lo conforman será \geq 1,20 m para locales educativos y locales comerciales”.

Según la norma A-040 del Reglamento Nacional de Edificaciones, con respecto a la educación.

Art6: Para crear ambientes propicios para el proceso de aprendizaje se debe cumplir:

- La dimensión de los espacios estará basada en las medidas del cuerpo humano.
- Altura mínima: 2.50m
- Ventilación alta y cruzada
- Volumen de aire por alumno 4.5mt³
- Distribución de iluminación natural uniforme
- Área de vanos 20% de la superficie
- Condición acústica: control de interferencias, reducción de ruidos al interior y aislamiento de ruidos recurrentes
- La iluminación artificial deberá tener los siguientes niveles, según el uso al que será destinado:

Aulas: 250 luxes

Talleres: 300 luxes

Circulaciones: 100 luxes

Servicios higiénicos: 75 luxes (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Art 8: “Circulaciones deben estar techadas”.

Art9: “Calculo de salidas de evacuación, pasajes de circulación, ascensores y numero de escaleras”.

- Talleres, laboratorios 5.0m² por persona
- Salas de uso múltiple 1.0m² por persona
- Salas de clase 1.5m² por persona

Art12: Las escaleras de los centros educativos deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- “El ancho mínimo será de 1.20 m. entre los paramentos que conforman la escalera. Deberán tener pasamanos a ambos lados”.
 - “El cálculo del número y ancho de las escaleras se efectuará de acuerdo al número de ocupantes”.
 - “Cada paso debe medir de 28 a 30 cm. Cada contrapaso debe medir de 16 a 17 cm”.
 - “El número máximo de contrapasos sin descanso será de 16”.
- (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Art13: “Los centros educativos deben contar con servicios higiénicos para alumnos, administrativos, docentes y personal de servicio” (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Número de alumnos	hombres / mujeres	
• De 0 – 60	1L, 1U, 1I	1L, 1I
• De 61 – 140	2L, 2U, 2I	2L, 2I
• De 141 – 200	3L, 3U, 3I	3L, 3I
• Por cada 80 adicionales	1L, 1U, 1I	1L, 1I

Según la norma A-070 del Reglamento Nacional de Edificaciones con respecto al comercio:

Art4: Estudio de impacto vial.

Art5: La iluminación natural o artificial debe garantizar la visibilidad de los productos sin alterar sus condiciones naturales.

Art6: Ventilación natural o artificial.

Art10: Un ingreso accesible para discapacitados a partir de 1000m² techados con accesos diferenciados para público y mercadería.

Art11: Dimensión de vanos para puertas.

- Altura mínima 2.10m
- Anchos mínimos: 0.90m
- Ingreso principal: 1.00m
- Interiores:0.90m
- Servicios higiénicos: 0.80m
- Servicios para discapacitados: 0.90m (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016)

Art13: Pasajes de circulación

- Pasajes principales mínima: 3.00m
- Pasajes secundarios mínima: 2.40m (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Art15: Locales comerciales

- Área mínima 6.00 m² sin incluir deposito ni baños
- Frente mínimo 2.40m
- Ancho de puerta 1.20m
- Altura mínima 3.00m (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

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

El diseño de las instalaciones será apropiado para la exhibición y comercialización de alimentos en forma inocua; considera una zona de depósito para almacenar mercadería

ligera, requiere de instilaciones eléctricas y sanitarias en caso que lo exija la actividad comercial a desarrollar.

Art 18: El área de elaboración de alimentos será con pisos de material no absorbente, resistente, antideslizante, no atacables por productos empleados en su limpieza y de materiales que permitan su mantenimiento en adecuadas condiciones de higiene. Serán fáciles de limpiar y tendrán una inclinación suficiente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos.

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

Según la norma A-140 Bienes Culturales Inmuebles del R.N.E

Art11: Los tipos de intervención que pueden efectuarse en los bienes culturales inmuebles son:

- Ampliación: "Es la intervención por la cual se incrementa el área de construcción a una edificación existente".
- Anastylosis: "Es la intervención por la cual se realiza la reintegración de las partes existentes pero desmembradas de una estructura arquitectónica".
- Conservación: "Es la intervención que tiene por objeto prevenir las alteraciones y detener los deterioros en su inicio, a fin de mantener un bien en estado de eficiencia y en condiciones de ser utilizado".
- Consolidación: "Técnica de restauración que consiste en la ejecución de las obras mínimas necesarias para asegurar la estabilidad y solidez de la estructura de un edificio, siempre y cuando no impliquen modificaciones sustanciales de las mismas".
- Consolidación estructural: "Proceso técnico que consiste en integrar y dar firmeza y solidez a un edificio para asegurar su perennidad, sin alterar su aspecto".

- Demolición: “Es la destrucción planificada de una construcción en forma parcial o total”.
- Mantenimiento: “Conjunto de operaciones y cuidados necesarios que buscan detener el deterioro de una edificación, sus instalaciones y equipamientos, para que puedan seguir funcionando adecuadamente”.
- Protección: “Son todas las acciones necesarias para la preservación de una ciudad o distrito histórico, promoviendo su evolución en forma equilibrada. Esta acción incluye la identificación, conservación, restauración, rehabilitación, mantenimiento y revitalización de dichas áreas”.
- Puesta en valor: “Es una acción sistemática eminentemente técnica, dirigida a utilizar un bien conforme a su naturaleza, destacando y exaltando sus características y valores, hasta colocarlo en condiciones de cumplir a plenitud la función a que será destinado”.
- Reconstrucción: “Construir de nuevo, total o parcialmente y en su lugar un inmueble declarado monumento que haya sufrido algún impacto ocasionado por acción humana o natural que haya ocasionado su derrumbe”.
- Refacción: “Es la intervención que repara una construcción dañada, mejorando o renovando sus instalaciones, equipamiento y/o elementos constructivos, sin alterar la estructura ni el uso de la misma”.
- Rehabilitación: “Habilitar de nuevo un inmueble o restituir a este su antiguo estado. Reparación: Obra que consiste en reforzar o reemplazar elementos estructurales dañados”.
- Remodelación: “Es la intervención que tiene por objeto dar nuevas condiciones de habitabilidad a un inmueble, adaptando elementos y espacios a una función. No debe confundirse con la creación arquitectónica, que reutilice los elementos (deteriorados o no) de un inmueble”.
- Renovación Urbana o Revitalización Urbana: “Son las acciones e intervenciones destinadas a mejorar las áreas urbanas, cuya situación ha alcanzado un nivel de deterioro tal, que hace necesaria su adecuación a nuevos requerimientos, para la eficiencia funcional de la

ciudad, que respete en primer orden la estructura urbano–arquitectónica y el carácter de la misma, así como las relaciones sociales, culturales y naturales que ella genera”.

- Restauración: “Es un proceso operativo técnico- científico multidisciplinario, que siguiendo una metodología critico-analítica tiene por objeto conservar y revelar los valores estéticos e históricos de un bien, mueble o inmueble. Se fundamenta en el respeto de los elementos antiguos y el testimonio de los documentos auténticos, se detiene ahí donde comienza lo hipotético”.
- Restitución: “Restablecer parte o la totalidad de un monumento para recuperar su estado original, según testimonios y evidencias”.

Art22: Criterios de intervención:

- “Respetar los valores que permiten el reconocimiento como monumento”.
- “Se permitirá la demolición parcial de un monumento previa evaluación”.
- “Se podrá autorizar la utilización de elementos, técnicas y materiales contemporáneos”.
- “Se debe conservar las características tipológicas, volumétricas, morfológicas y aportaciones de distintas épocas”.
- “Se podrá efectuar la liberación de partes o elementos que alteren la unidad del monumento, previa documentación y fundamentación”.
- “Se permitirá la reconstrucción total o parcial si existe pervivencia de elementos originales”.
- “Los monumentos deben mantener su volumetría, altura, ornamento original, las intervenciones de adecuación no deben alterar su expresión formal” (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Art 23: Intervención en Ambientes urbano Monumentales:

- “Se debe preservar la traza urbana, la morfología, secuencia espacial desde el carácter del conjunto”.
- “Los parques y plazas deben ser conservadas por su valor histórico”.

- “Deben conservarse las áreas de protección paisajista y ecológica”.
- “Los inmuebles que se encuentran en estos ambientes deberán conservar su volumetría y altura original”.
- “Las edificaciones nuevas desarrolladas en ambientes monumentales deberán tener en cuenta la volumetría, las dimensiones y el diseño deben mantener un alineamiento con las edificaciones vecinas, los frentes tendrán la misma altura con la finalidad de conservar la unidad y el carácter del conjunto” (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016).

Art 27: “La transformación de usos y funciones se permitirá siempre y cuando se conserven sus características tipológicas, los usos se registrarán de acuerdo al plan urbano”.

4.1.3 Ministerio de Cultura

Los proyectos de intervención en bienes culturales:

- Tomar en cuenta aspectos de autenticidad en mano de obra, materiales, diseño en la implantación o localización con el fin de conservar y proteger el monumento.
- La propuesta debe contener el levantamiento actual
- Estudio de la evolución del bien
- Diagnóstico de patologías, daños y propuesta técnica.

4.1.4 Nuevo Reglamento de Mercados - Ordenanza N 072 (Municipalidad de Lima)

Art. 6: Todos los mercados de Abastos, Micromercados y afines, obligatoriamente con ambientes físicos adecuados conducidos por profesionales con experiencia en el manejo y ejecución de actividades propias de administración y de naturaleza técnico- sanitario.

Art. 7: La administración del Mercado deberá contar bajo su responsabilidad, con lo siguiente:

- a. Documentos que acrediten el funcionamiento legal del Mercado

- b. Padrón actualizada de comerciantes, debidamente acreditado antes la Municipalidad respectiva.
- c. Balanza automática de precisión como patrón para el control
- d. Extinguidores contra incendio en número de 01 por cada 50 puestos.

Art. 9: La municipalidad supervisarán permanentemente el adecuado funcionamiento de los centros de abastos, así como que estos cumplan con las exigencias propias del abastecimiento y comercialización, seguridad, mantenimiento, salubridad, calidad e higiene.

Art. 12: Los puestos o establecimientos individuales de venta, los estantes y tiendas interiores, llevaran numeración correlativa visible, de modo que a cada uno de ellos le corresponda un número.

Art. 13: Los mercados de Abastos funcionarán interrumpidamente todos los días del año de acuerdo a la hora no establecido por la autoridad Municipal competente a propuesta de la administración: pudiendo las Municipalidades instalar puestos reguladores para la venta de subsistencias, cuando el interés social lo aconseje.

Art. 19: La construcción de Mercados de Abastos se sujetarán a lo dispuesto en el Decreto de Alcaldía N 1166 de fecha julio 1972. Título III, Capítulo XX referente a las “Normas técnicas para la construcción de Mercados de Abastos”

Art. 24: Todos los establecimientos dedicados a la venta de alimentos cocidos y/o juguerías, así como los de aves beneficiadas, contarán con su extinguidor ubicados en un lugar de fácil acceso y perfectas condiciones de operatividad concordante con las normas que lo regulan. De detectarse inoperatividad será casual de notificación y sanción.

Art. 28: La administración del Mercado y Autoridad Competentes, están obligadas a comprobar el peso y calidad de los productos a solicitud del público o comerciantes, debiendo por función hacer supervisiones en coordinación con los profesionales autorizados y/o funcionarios del sector correspondiente

4.1.5 Según el Ministerio de la Producción

Artículo 4.-Clasificación de Mercados de Abastos:

Mercado Minorista: “Es el establecimiento que bajo una gestión centralizada desarrolla actividades de venta al por menor de productos de consumo humano perecibles y no perecibles, así como bienes y servicios complementarios y conexos de uso cotidiano. Aprovecha las ventajas de la proximidad, el trato directo y familiar, así como la posibilidad de especializarse en productos frescos y desarrollar el potencial turístico y cultural según la zona donde se ubiquen”.

Por la población a la que sirve, el mercado minorista puede ser:

CATEGORIA	DENOMINACIÓN	NIVEL DE COMERCIO	POBLACIÓN A LA QUE SIRVE	NÚMERO DE PUESTOS
A	MERCADO CENTRAL	COMERCIO METROPOLITANO	300,000 – 1'000,000	+ DE 500
B	MERCADO ZONAL	COMERCIO ZONAL	30,000 – 500,000	150 - 499
C	MERCADO VECINAL	COMERCIO VECINAL	2,000 – 7,500	HASTA 149

Artículo 8.- Criterios de diseño de Mercados de Abastos:

“Los ambientes deberán tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Asimismo, estarán ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los productos hasta el despacho al consumidor minimizando los riesgos de contaminación directa o cruzada. La altura libre mínima de piso terminado a cielo raso en las edificaciones de mercados de abastos será de 3.00 mts.”

Artículo 9.- Áreas diferenciadas en los mercados de abastos

Se distinguen 5 áreas diferenciadas en un mercado de abastos:

- Área de comercialización (puestos de venta)
 - Área de abastecimiento y despacho (carga y descarga, almacenamiento, estacionamientos, etc.)
 - Área de residuos sólidos y limpieza (depósito de basura, depósitos de limpieza)
 - Área de energía y servicios complementarios (central de fuerza, sistemas contra incendio, bombas de agua, laboratorios, talleres de mantenimiento, etc.)
 - Área de administración y servicios varios (Servicios Higiénicos, oficinas administrativas, laboratorio bromatológico, guarderías, salones de reuniones, etc.)
 - Complementariamente podrá contar con una sexta área denominada área gastronómica o área de restaurantes.
- “La distribución de las secciones será por tipo de alimento, de tal manera que evite la contaminación cruzada, bien sea por efecto de la circulación de los equipos rodantes, del personal, de la proximidad a los servicios higiénicos, del colector de residuos sólidos o de cualquier otro punto de contaminación. Los puestos de comercialización de alimentos en los mercados se construirán de material no inflamable, fáciles de limpiar y desinfectar, sobre todo las superficies que están en contacto directo con los alimentos. El diseño de las instalaciones será apropiado para la exhibición y comercialización de los alimentos en forma inocua y requiere de instalaciones eléctricas y sanitarias de acuerdo a la actividad comercial a desarrollar.
 - Las áreas mínimas de los puestos de acuerdo a las actividades comerciales a desarrollar en el mercado son:

Carnes, pescados y productos perecibles	6 m ² .
Abarrotes, mercería y cocina	8 m ² .
Otros productos	6 m ² .

Cámaras frigoríficas:

Tipo	Área de Cámara
Carnes	0.02 m3 x m2. de área de ventas
Pescados	0.06 m3 x m2. de área de ventas
Otros	0.03 m2 x m2. de área de ventas

Almacenes: área mínima: 25% del área de venta.

- Los mercados deberán contar con un ambiente para recolectar los residuos sólidos, los cuales deberán encontrarse alejadas del área de comercialización y de los almacenes. Sus paredes y pisos serán de fácil limpieza, y el sistema de ventilación, natural o forzado deberá estar protegido contra roedores y plagas.

Ambiente para basura mercado mayorista	0.015 m3 x m2 de área de venta
Ambiente para basura mercado minorista	0.020 m3 x m2 de área de venta
Ambiente de limpieza	6 m2. + lavatorio

Artículo 12.-

- El número máximo de personas que se puede admitir en el mercado (AFORO) se calcula en base al área de venta de cada establecimiento, entendiéndose como tal la superficie en la que se exponen las mercancías o se prestan los servicios con carácter habitual y permanente, y a la cual puede acceder la clientela para hacer sus compras. Como se pueden dar actividades diversas dentro de los mercados, se considera el aforo de acuerdo a la actividad.

CLASIFICACIÓN	AFORO
MERCADO MAYORISTA	1 persona por cada 5.0 M2
MERCADO MINORISTA	1 persona por cada 2.0 M2
COMIDA RÁPIDA, COMIDA AL PASO (COCINA)	1 persona por cada 5.0 M2
COMIDA RÁPIDA, COMIDA AL PASO (ÁREA DE MESAS O ATENCIÓN)	1 persona por cada 1.5 M2
OFICINAS	1 persona por cada 9.5 M2

Artículo 13.- Circulación

- Las dimensiones de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deberán calcularse de acuerdo al ambiente al que sirven, siendo las dimensiones mínimas las siguientes:

Ingreso principal	2.30 m (altura) x 3.00 m (ancho)
Altura puerta interior	2.10 m
Dependencias interiores	0.90 m
Servicios higiénicos	0.80 m
Servicios higiénicos para discapacitados	0.90 m
Puertas de Evacuación	Según N.T. A.130

- Los pasadizos tendrán una amplitud suficiente para asegurar el tránsito fluido; en cualquier caso, su anchura no debe ser menor de 2.40 m, y en ningún caso se utilizarán como áreas de almacenamiento temporal o permanente ni de exhibición de los alimentos. Los pasadizos estarán interrelacionados unos con otros, de manera que exista fluidez hacia las puertas de salida, sin que queden puntos ciegos. Los pasajes principales deberán tener un ancho mínimo de 3.00 m

Según el documento de “Los principios para el análisis, conservación, y restauración de las estructuras del patrimonio arquitectónico” de ICOMOS ratificado en Victoria Falls Zimbabwe en octubre de 2003.

Recomienda que:

- “La recopilación y tratamiento de la información debe ser equilibrada con el fin de establecer un plan de actuación para los problemas de las estructuras”.
- “Disposición de información sobre la estructura en su estado original y sobre su estado actual”.
- “Los métodos de investigación deben estar basados en la observación de daños estructurales, la degradación de los materiales y así determinar las causas de estos daños, como también evaluar el grado de seguridad de la estructura antes de tomar decisiones” (Reglamento Nacional de Edificaciones, 2016) .

4.2 Conclusiones parciales

- Al tener un monumento como parte del proyecto se debe de tener en cuenta la normativa del Ministerio de Cultura y respetar las normativas internacionales. Ambos tienen como prioridad revalorar el espacio a través de su intervención, pero sin alterar la estructura del edificio.
- El proyecto se ubica en la zona del Centro Histórico de Lima, por lo tanto, se consideran los lineamientos otorgados por el Distrito del Rímac y la Municipalidad de Lima, que tienen como idea principal no alterar el perfil urbano de la ciudad y que se usen elementos arquitectónicos compatibles con el entorno.
- Para la intervención del Mercado del Baratillo se debe tener en cuenta la normativa del Ministerio de la Producción para mejorar el funcionamiento interno del mercado, en este caso, desarrollar la circulación interior a través de pasadizo que cumplan con la normativa e incorporar áreas mínimas que requiere un mercado para que desempeñe como tal.

CAPITULO V: MARCO OPERATIVO

En este capítulo se analizó 4 mercados gastronómicos, los cuales nos ayudaran a desarrollar diferentes estrategias para nuestro proyecto, estos son mercados gastronómicos que se encuentran ubicados en centros históricos y que se iniciaron en espacios abiertos como estacionamientos y plaza. Además, con el tiempo han sido intervenidos con la intención de mejorar la calidad de vida de los usuarios a través de la incorporación de nuevos ambientes, donde las personas pueden interactuar y permanecer más tiempo para realizar distintas actividades, no solo para hacer compras del día a día sino también aprender y conocer más sobre la cultura gastronómica que tiene cada lugar. Estos son: el Mercado Municipal de Tomiño ubicado en España, el cual se usó como referente ya que a raíz de su remodelación el entorno ha cambiado totalmente, incorporando nuevos espacios públicos, dándole importancia al transeúnte peatonalizando las calles por lo tanto se convirtió en un mercado más seguro y accesible para el usuario. El Mercado San Miguel en Madrid; es importante destacar su ubicación, ya que se encuentra en el Centro Histórico y por lo tanto es relevante analizar su relación con el entorno. El Mercado Da Ribeira, Lisboa, en este caso la colocación de los puestos del mercado en sus 4 frentes, lo cual permite conectar el programa con el entorno. Por último, el mercado de Colon en Valencia que tiene como protagonista la circulación vertical y horizontal, ambos resueltos de tal manera que favorece el desplazamiento del usuario dentro del mercado.

Las escuelas gastronómicas, como es el caso del Culinary Art School de Tijuana y La Escuela de Cocineros Patagónicos en Argentina. Ambos fueron usados como referencia por la funcionalidad de sus espacios y por los diferentes materiales que utilizan para darle originalidad al proyecto. En el caso del Culinary Art School, la madera predomina tanto en su exterior e interior, y en la Escuela de Cocineros utilizan el vidrio en muros y techos para darle mayor iluminación.

5.1 Mercado Municipal de Tomiño.

5.1.1 Historia

El Mercado Municipal Tomiño se inauguró y renovó su nueva imagen en el año 2014, tras una restauración hecha por el estudio B+P arquitectos. La propuesta fue realizada por iniciativa de la alcaldesa, empresarios, comerciantes y vecinos, tuvo como propósito recuperar el mercado que se encontraba en mal estado y renovarlo para que pueda ofrecer un mejor servicio y pueda adaptarse a las nuevas tendencias, esto se refiere a que los mercados actualmente han ido innovando, es decir, han incorporado nuevos espacios que funcionan como ambientes de reunión o permanencia, en el caso de Tomiño, con talleres y salas de reuniones donde se realizan diferentes actividades como conciertos de música en vivo, lo cual resulta atractivo para los jóvenes y turistas; y el horario de uso se extiende ya que puede ser utilizado no solo por el horario de la mañana como es lo cotidiano sino también por la tarde noche.

Figura 5.1

Intervención exterior del Mercado Municipal de Tomiño

ANTES DE LA INTERVENCIÓN



DESPUÉS DE LA INTERVENCIÓN



Fuente imágenes: Google maps

Figura 5.2

Intervención interior del Mercado municipal de Tomiño

ANTES DE LA INTERVENCIÓN



DESPUÉS DE LA INTERVENCIÓN



Fuente imágenes: <https://telemarinas.com/el-mercado-de-tomino-a-golpe-de-clic/>
https://www.facebook.com/mercadotomino/photos/?ref=page_internal

5.1.2 Ubicación y entorno

El mercado se encuentra frente a la Praza do Seixo (Plaza de Guijarros). Su remodelación ha generado un espacio de centralidad social y comercial, se han peatonalizado las calles para darle preferencia al peatón. En la plaza se realizan ferias los fines de semana donde se ofrecen productos artesanales, naturales y frescos y además se encuentra muy cerca de restaurantes, casa de la cultura, gimnasios, entre otros .

Figura 5.3

Ubicación y entorno del mercado Tomiño

MERCADO MUNICIPAL DE TOMIÑO



-  Vía principal (Av. de la Republica Argentina)
-  Calle Rua Colon
-  Calle Peatonal

Praza Do Seixo



Calle Rua Colon



Calle Peatonal - Praza Do Seixo



Av. de la Republica Argentina



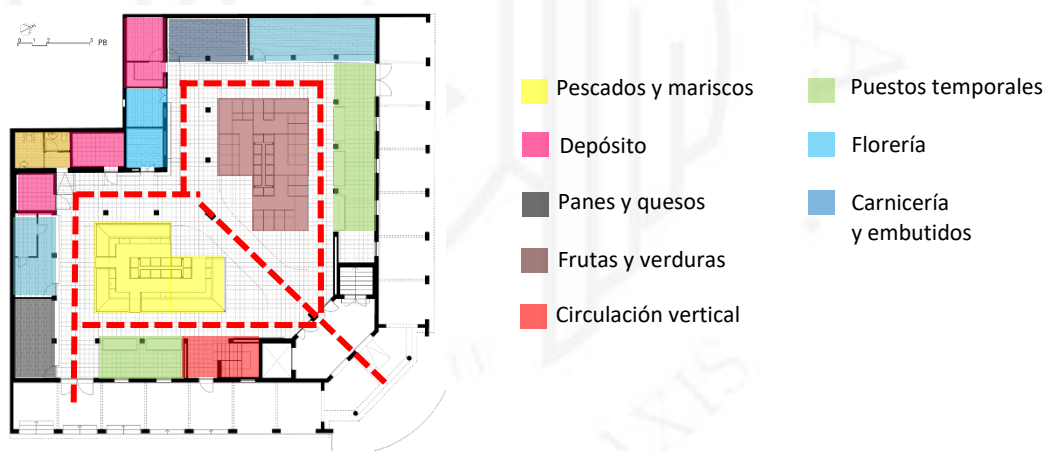
Fuente imágenes: Google maps

5.1.3 Programa y Organigrama

El mercado Tomiño tiene una planta en forma de L, que dispone de dos escaleras y 1 ascensor, como circulación vertical; y un ingreso principal y 2 ingresos secundarios.

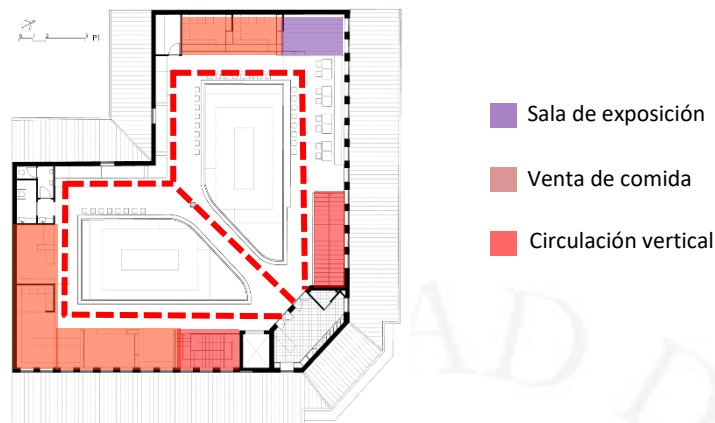
El mercado tiene un área construida de, la primera planta tiene 556m² donde se ubican 8 puestos:

- Panadería y Quesería: **21m²**
- Carnicería y embutidos: **55m²**
- Florería: **22m²**
- Depósito: **38m²**
- Frutas y verduras: **67m²**
- Pescados y mariscos: **67m²**
- Puestos temporales: **73m²** (donde las personas tienen la oportunidad de usar este espacio para ofrecer productos que ellos mismos cultivan o que preparan en casa como postres o aperitivos).



La segunda planta tiene 480m² y cuenta con 3 ambientes:

- Venta de comida :**153m²** un espacio dedicado a la gastronomía y al arte, donde se puede degustar los platos tradicionales de la ciudad
- Sala de exposiciones de arte: **26m²** (donde se realizan presentaciones de grupos musicales, exposiciones o conferencias).



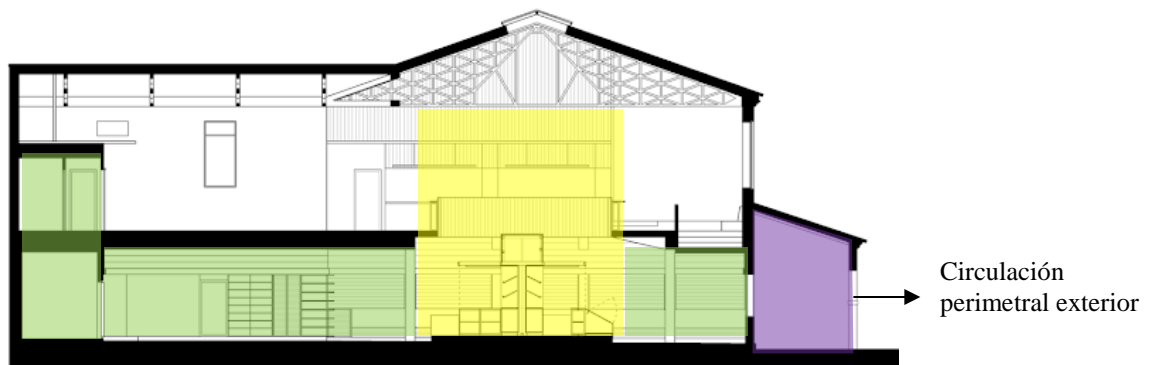
5.1.4 Tipología y Espacio Público y Privado

La planta del mercado presenta una circulación exterior perimetral que permite el acceso al interior del mercado y a los puestos que se ubican en el primer nivel. También es importante destacar que el programa está ubicado en el perímetro del mercado dejando en el centro dos islas con estructura ligera que se proyecta hasta el 2 nivel, generando una doble altura y conexión entre ambas plantas. La circulación interior resulta más fácil y ordenada para el usuario, debido a como se ha distribuido el programa.

Figura 5.4 Planta primer nivel



Fuente: <http://blancotouza.blogspot.com>



5.1.5 Materialidad

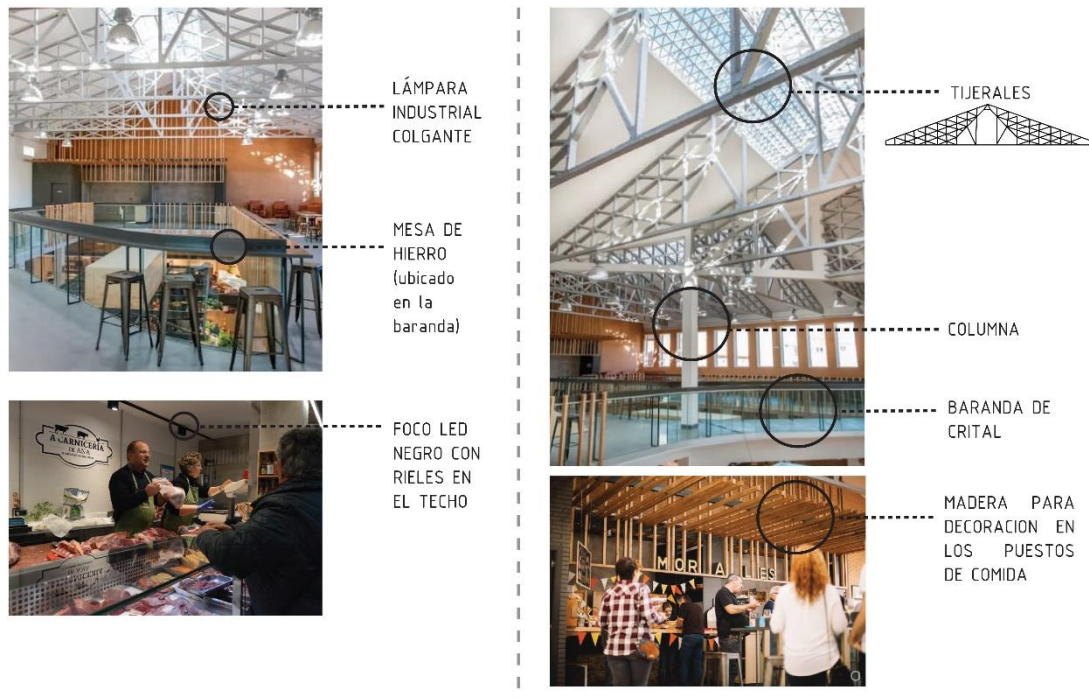
El mercado ha mantenido su estructura y su fachada, su remodelación consistió en la intervención interior de la primera y segunda planta, se utilizaron materiales como madera y acero, con la finalidad de lograr un mercado con identidad.

En el primer piso se remodelaron los puestos, se cambiaron las instalaciones y se añadieron nuevos espacios y puestos como frigoríficos y florerías. Además, se utilizaron luminarias de focos Led con rieles de acero negro.

En el segundo nivel, donde se guardaban productos y funcionaba como depósito, tuvo una transformación radical, generando un espacio interactivo, es decir, el mercado no solo era un lugar donde comprar sino también un espacio donde permanecer, un punto de encuentro artístico y gastronómico donde las personas podrían encontrar puestos de comida, mesas, sofás y exposiciones de arte.

Por último, el techo se reemplazó y se remodelo con un nuevo tejado, se incorporó luz cenital lo que permitió una excelente iluminación al interior del mercado.

Figura 5.5 Materialidad del mercado Tomiño



Fuente: Elaboración Propia

5.2 Mercado Gastronómico San Miguel en Madrid

5.2.1 Historia

El mercado San Miguel está ubicado en el centro histórico de Madrid, España. Tiene un valor arquitectónico de tipo monumental y ha sido intervenido por varios arquitectos para su restauración y conservación de la fachada.

En el año 1202, fue una Iglesia Parroquial llamada San Miguel. En 1809, se dio la demolición total de la parroquia para transformarse en una plaza pública donde las personas utilizaban este espacio como un mercado para vender alimentos como frutas y verduras. Debido a la situación de caos y desorden en que se encontraba la zona, se decidió en 1835 construir las portadas delanteras del nuevo mercado, por el Arquitecto Joaquín Henri, quien en el año 1870 diseño la cubierta. Por otro lado, en el año 1911 el

arquitecto Alonso Dublé decide renovar el edificio y seguir implementándolo con diferentes materiales culminando el proyecto en el año 1916. En 1999 se da otra remodelación, pero hubo un decaimiento en las ventas debido a la aparición de centros comerciales y supermercados. Sin embargo, apareció un grupo de personas que compraron varios puestos con la finalidad de reactivar el mercado y crear una oferta gastronómica. Esta agrupación creó la sociedad El Gastrónomo de San Miguel y cada cierto tiempo incorpora un nuevo concepto al mercado.

Figura 5.6

Fachada Principal del mercado San Miguel



Fuente: <https://www.santiagofajardo.com/mercado-de-san-miguel/>

5.2.2 Ubicación y entorno

El mercado se encuentra cerca de la Plaza San Miguel y de hitos muy importantes como la Plaza Mayor de Madrid, la Plaza de la Villa y la Plaza de Conde Miranda. Este mercado es muy accesible para todas las personas que desean visitarlo ya que se encuentra cerca de las líneas de autobuses y de calles peatonales. También existen equipamientos cercanos como centros oficiales, oficinas de turismo, centros comerciales, gimnasios, y entre otros, lo cual convierte a esta zona en un lugar muy seguro para los ciudadanos y turistas.

Figura 5.7

Ubicación y entorno del Mercado San Miguel, Madrid

MERCADO SAN MIGUEL



Cava San Miguel



Plaza San Miguel



Plaza San Miguel



Plaza San Miguel



Fuente imágenes: Google maps

5.2.3 Programa y Organigrama

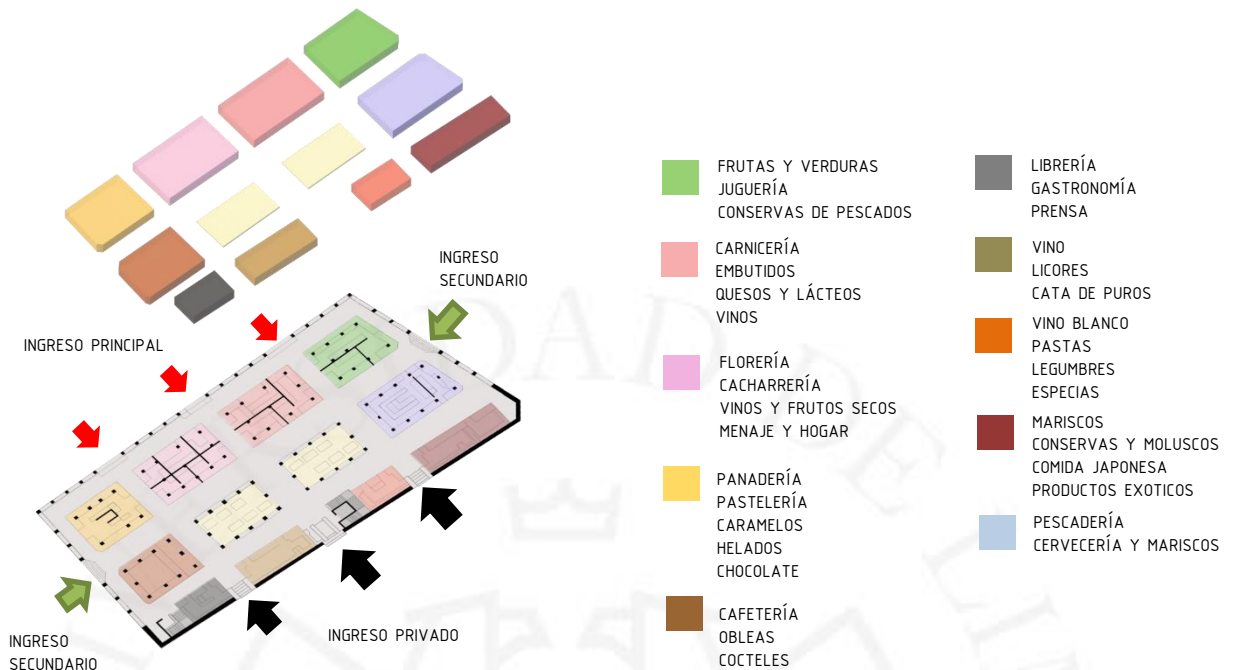
El mercado San Miguel tiene una planta rectangular que está a +1.50m del nivel de piso, por lo que se diseñó rampas para el acceso de los discapacitados, cinco escaleras en los lados laterales y dos ingresos principales en los lados más cortos.

El mercado tiene un área construida de 1500m² donde se distribuyen 574.70m² para el área de venta y 10.11m² para el ascensor y montacargas. Cuenta con un total de 33 puestos distribuidos en 10 módulos:

- **Módulo 1: 64.48m²**
Puesto de frutas y verduras y conservas de pescado
- **Módulo 2: 78.08m²**
Carnicería y aves de caza; despacho de vino; caviar y vodka; embutidos; quesos y productos lácteos
- **Módulo 3: 77.82m²**
Florería; cacharrería, menaje y hogar; encurtidos, vinos y frutos secos.
- **Módulo 4: 59.02m²**
Caramelos, helados y chocolates, panadería y pastelería.
- **Módulo 5: 65.54m²**
Pescadería, cervecería y mariscos.
- **Módulo 6: 58.55m²**
Cafetería; café, obleas, cocteles.
- **Módulo 7: 24.64m²**
Librería; gastronomía y prensa
- **Módulo 8: 42.29m²**
Licor; vinos y cata de puros
- **Módulo 9: 27.79m²**
Ostras y vino blanco; pastas, legumbres y especias.
- **Módulo 10: 47.28m²**
Mariscos, conservas y moluscos; alimentos del mundo y comida japonesa

Figura 5.8

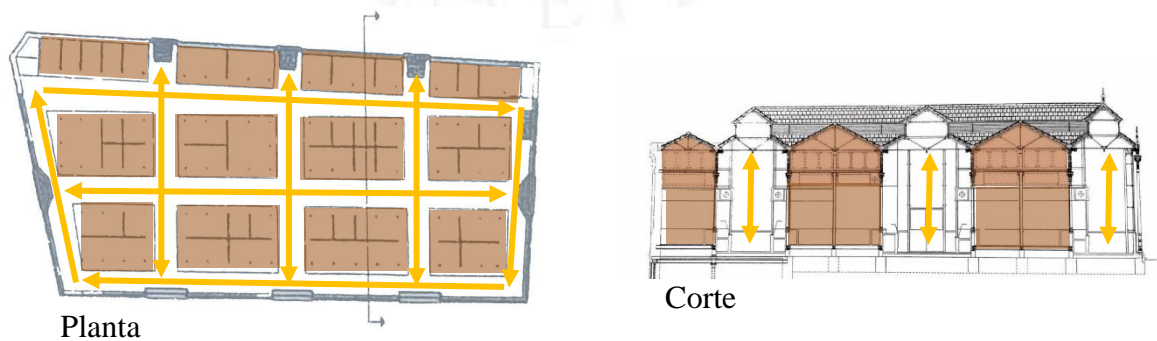
Programa del Mercado San Miguel, Madrid



Fuente: Elaboración propia

5.2.4 Tipología y Espacio Público y Privado

La tipología del mercado responde en planta y en corte a una distribución de llenos y vacíos, puestos del mercados y circulación horizontal respectivamente. En corte se observa un eje de circulación principal el cual logra distribuir a los módulos hacia ambos lados, generando un recorrido continuo y perimetral.



Fuente: http://oa.upm.es/39203/7/TFG_SERGIO_LUQUE_LOPEZ.pdf

5.2.5 Materialidad

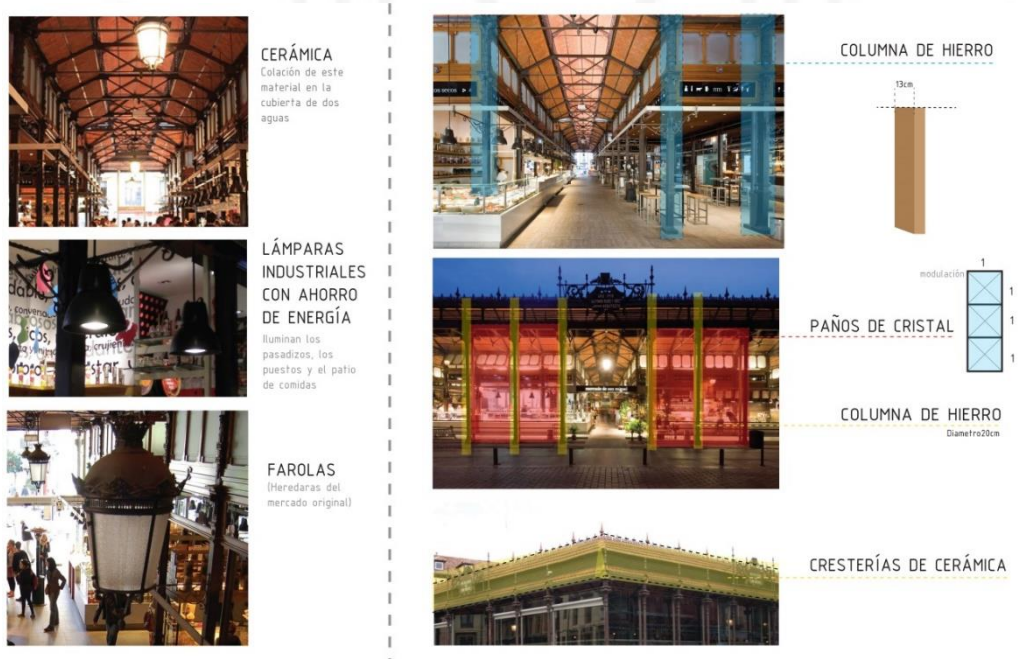
El mercado ha mantenido su fachada debido a que forma parte de la identidad de los habitantes del centro histórico de Madrid y a que es considerado un inmueble de tipo monumental. Su transformación ha pasado por dos etapas la primera fue la restauración y construcción de la fachada y la segunda la colocación de la cubierta.

El material predominante del mercado es el hierro, este se puede apreciar en casi toda la construcción, sobre todo en las columnas perimetrales que se ubican en toda la fachada y en el interior que funciona como separador de los diferentes puestos que hay en el mercado. La innovación que se ha realizado en el mercado es la incorporación de cerámicas en el techo de dos aguas, lámparas industriales con ahorro de energía que iluminan los puestos y los pasadizos y farolas ubicadas en la parte alta de los pasillos, las cuales fueron heredadas del mercado original.

La fachada posee una forma geométrica sencilla, basada en una serie de rectángulos con módulos en proporción 1:3, cuyos paños de cristal se repiten a todo lo largo de la fachada. También se observa la crestería de cerámica en el remate del edificio que representa los ornamentos de la época.

Figura 5.9

Materialidad del Mercado San Miguel, Madrid



Fuente: Elaboración Propia

5.3 Mercado Da Ribeira – Lisboa

Figura 5.10

Fachada principal del mercado Da Ribeira



Fuente: <http://www.sietelisboas.com/mercado-da-ribeira/>

5.3.1 Historia

Uno de los primeros mercados en Lisboa fue el mercado Da Ribeira, tuvo su inicio en el año 1100, alrededor de la plaza llamada Praga do Pelourinho. En 1755 sucedió un terremoto que destruyó el mercado, pero en enero del año 1882 se inauguró el nuevo mercado da Ribeira Nova diseñado por Federico Ressano García, sin embargo, en 1893 hubo un incendio que destruyó parte del mercado. En 1902 a 1930 se hicieron unas ampliaciones por el Arq. Joao Piloto y se agregó una cúpula por la cual se le otorgo el apodo “Mezquita do Nabo”. En 1980 se cierra el matadero de aves y en el 2000 pasa a ser un mercado minorista. En el 2010 se convoca a un concurso para revitalizar una parte del mercado y como ganador fue Time Out con una propuesta gastronómica, que comenzó en noviembre del 2013 y se inauguró el 18 de mayo del 2014. La propuesta se desarrolló para ofrecer un mejor servicio y adaptarse a las nuevas tendencias gastronómicas.

Figura 5.11

Zona intervenida del mercado Da Ribeira



Fuente: <https://www.portugalvisitor.com/portugal-attractions/timeout>

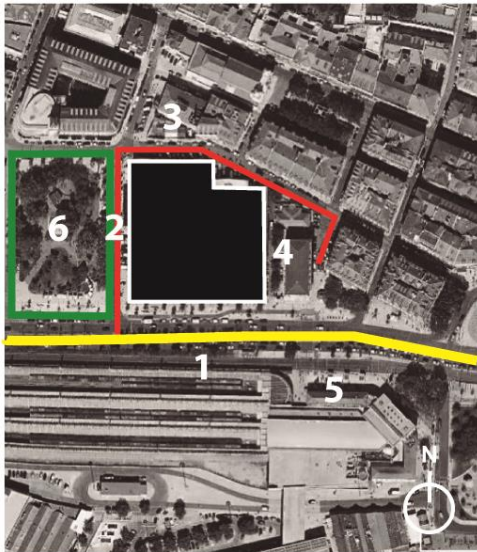
5.3.2 Ubicación y entorno




El mercado se encuentra en la Av. 24 de julho, frente a la estación de tren “Casi do Sodré” y al costado del parque Jardim Dom Luis. Existen equipamientos muy cercanos como el Museo Nacional de Arte Contemporáneo, galerías de arte, restaurantes, bares, gimnasios, entre otros, y se puede llegar a través de autobuses de línea 706,720,728,732,738 y 760, además del metro, tren y el tranvía 15E y 18E.

Figura 5.12

Ubicación y entorno del Mercado Da Ribeira, Lisboa

MERCADO DA RIBEIRA



-  Vía principal (Av. 24 de julio)
-  Vía secundaria (R. de Remorales)
-  Jardim Dom Luis

Av. 24 de julio



Praca Dom Luis



R. Ribeira Nova



R. Instituto Dona Amélia



Estación de Tren (Cais Sodré)



Jardim Dom Luis



Fuente imágenes Google maps

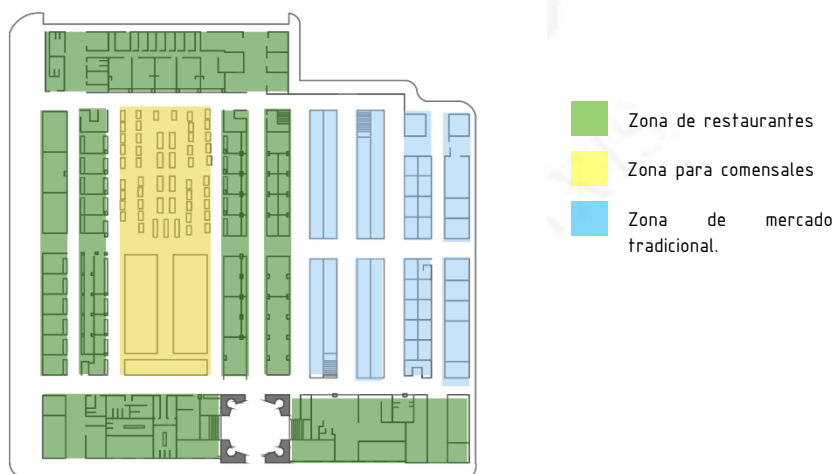
5.3.3 Programa y Organigrama

El mercado Da Ribeira tiene una planta cuadrada de 10 mil metros cuadrados con 2 ingresos principales y 10 secundarios.

En la primera planta se encuentra el mercado minorista donde se vende una gran variedad de frutas y verduras, al costado el Time Out Marquet, donde se ubica la zona de restaurantes dedicado a la gastronomía y donde se puede degustar platos tradicionales. Además, en la segunda planta se encuentran los espacios multiusos y el café lounge, llamado “Un segundo Hogar” que tiene forma de L, donde se realizan actividades totalmente diferentes, uno para que las personas trabajen y otro para que se relajen mientras toman un café. También una zona de bar y discoteca donde se realizan diferentes eventos y conciertos durante la noche.

1 nivel:

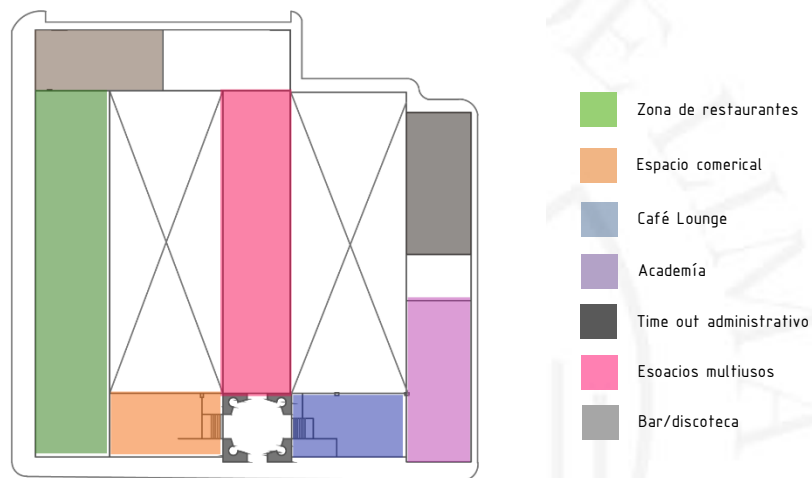
- Zona de restaurantes: **945m²**
- Zona para comensales: **398m²**
- Puestos de frutas y verduras: **240m²**
- Puestos de venta, carnes y pescados: **200m²**



Fuente: <https://www.pinterest.es/pin/288582288621552187/>

2 nivel:

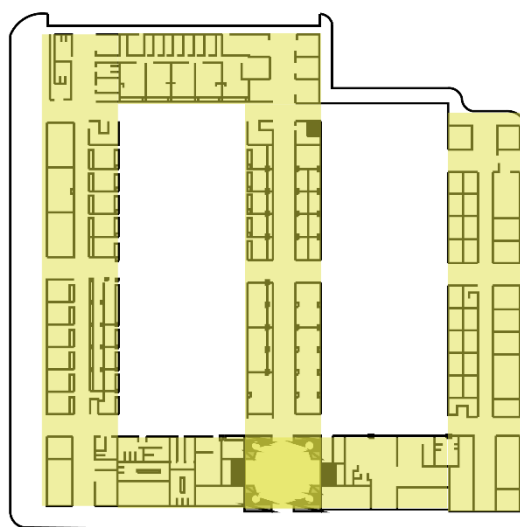
- Zona de restaurantes: **294m²**
- Espacio comercial: **122m²**
- Café Lounge: **122m²**
- Espacio multiusos: **352m²**
- Bar/ discoteca: **132m²**
- Academia: **176m²**
- Time Out administrativo: **158m²**



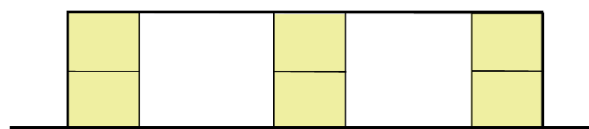
Fuente: Fuente: (Gomes P. , 2017)

5.3.1 Tipología y Espacio Público y Privado

La tipología del mercado responde en planta y en corte a una distribución de llenos y vacío; restaurantes y zona para comensales respectivamente. En planta se observa que el programa está distribuido en el perímetro del terreno generando en dos patios centrales destinados para el uso público, es decir, donde las personas hacen usos de las mesas para degustar la variedad de productos que ofrece el mercado. En corte, es importante destacar que la zona pública tiene una doble altura la cual conecta ambas plantas de manera visual.



Planta nivel 1



Corte esquemático

Fuente: (Gomes P. , 2017)

5.3.2 Materialidad

El mercado da Ribeira fue diseñado por el Ing. Ressano García, era un edificio de estructura de hierro con un gran corredor central en su interior. Después de su demolición en 1926 su reconstrucción estuvo a cargo del Arquitecto Joao Piloto, con la colocación de la cúpula con linterna decorada con motivos hortícolas pintados por el italiano Gabriel Constanti, la cual se puede observar en la parte central de la fachada. En el ingreso del mercado se colocaron azulejos hechos por el pintor Vitori Pereria y panles con representaciones marítimas por Jorge Colaco (Lisboa de Antaño, 2016).

En la parte central de la fachada se instaló un reloj fabricado por la empresa Horloges Boder en Francia, el cual duro casi 20 años, por lo que en 1998 se deicidio restaurar en solo el sistema mecánico para mantener el diseño del reloj (Lisboa de Antaño, 2016)..

El edificio es un gran espacio abierto con columnas de hierro y cerchas fundidas de hierro en el techo. Uno de los objetivos principales que se tuvo a la hora ampliar el mercado fue utilizar un sistema para reducir el consumo de energía, como es el sistema de casa verde,

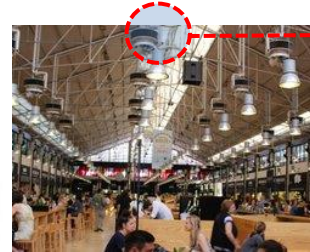
colocando más de 1000 plantas para mejorar la calidad del aire, y en complemento con las ventanas de vidrio ubicadas al interior del mercado (Cano, 2018).

Figura 5.13

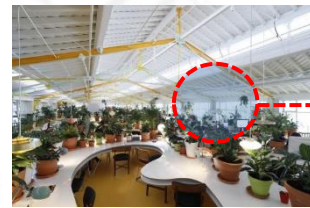
Materialidad del Mercado Da Ribeira, Lisboa



NUEVO
MOBILIARIO
NUEVO
ACABADO DE
MADERA



LÁMPARAS
INDUSTRIALES



ZONA
ADMINISTRATIVA
MOBILIARIO
+ PLANTAS



LETREROS
MODERNOS



ZONA DE BAR Y
CONCIERTOS
MOBILIARIO
CON
COLORES

Fuente: Elaboración Propia.

5.4 Mercado de Colón

Figura 5.14

Fachada principal del mercado de Colón



Fuente: <https://www.visitvalencia.com>

5.4.1 Historia

El mercado de Colón, ubicado en la ciudad de Valencia, está situado en el primer ensanche. Fue construido en el año 1914 y su inauguración fue en el año 1916, por el arquitecto Francisco Mora, ocupando toda la manzana con una superficie de 43,337m². En 1997 inicio su rehabilitación, hasta el 2003, año que se le otorgó el premio Europa Nostra.

El mercado inició en una plaza cubierta donde albergaban puestos con mesas y bancos, sin embargo, con el pasar de los años, esta plaza se convirtió en un estacionamiento. Por lo tanto, surgió la necesidad de actuar ante esta problemática planteando la recuperación y restauración del espacio, así como la restauración de monumentos ubicados cerca a la plaza y ampliación de estacionamientos. La plaza de desarrollo en tres fases: la primera fue de readaptación; la segunda, de recuperación de estructuras y la tercera, la rehabilitación, lo que permitió conservar su identidad. Actualmente es un monumento recuperado, reinventado y moderno, desarrollado en 4 niveles: 1 piso: destinado al comercio, sótano 1: mercado gourmet y restaurantes, sótano 3 y 4: estacionamientos.

Figura 5.15

Interior del mercado antes de su intervención



Fuente: <https://mercadocolon.es>

Figura 5.16

Interior del mercado después de su intervención



Fuente: <https://mercadocolon.es>

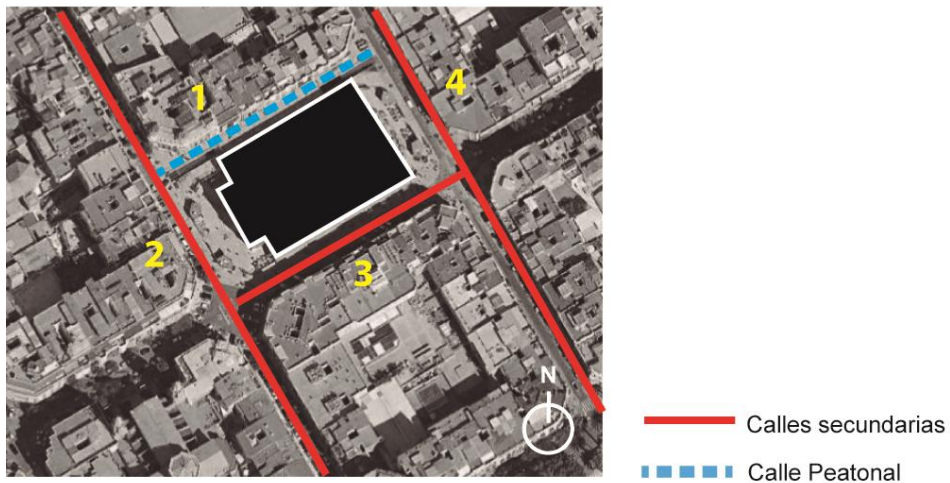
5.4.2 Ubicación y entorno

El mercado se encuentra en una de las zonas con mayor poder adquisitivo de la ciudad, emplazado entre las calles Conde Salvatierra de Alava; Jorge Juan; Cirilo Amorós y la calle Martínez Ferrando, donde se ubica la salida del estacionamiento del mercado y es de flujo peatonal.

Figura 5.17

Ubicación y entorno del Mercado Colon, Valencia

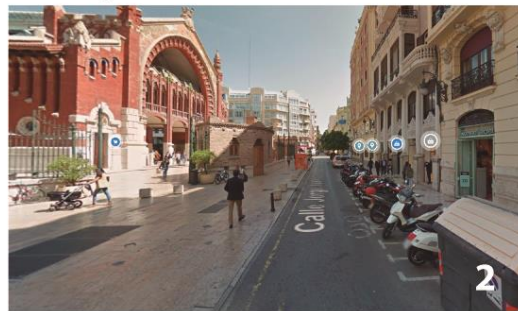
MERCADO DE COLON



Calle Martinez Ferrando



Calle Jorge Juan



Calle Cirilo Amorós



Calle Conde de Salvatierra



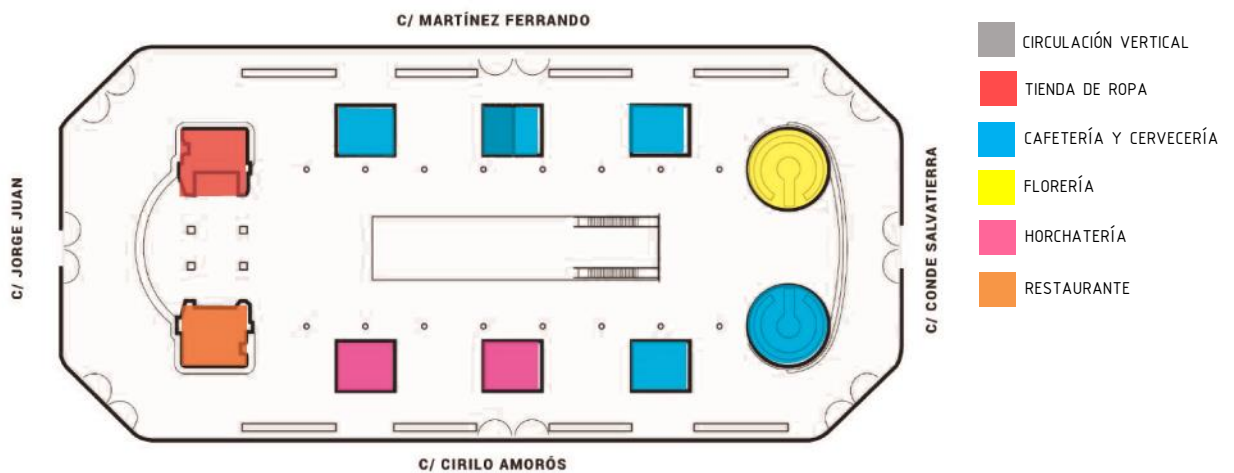
Fuente imágenes: google maps

5.4.3 Programa y Organigrama

El mercado se desarrolla en una planta Basílica con una superficie de 3500m² compuesta de 3 naves: una central con 18.60m y dos laterales con 9.70m de altura además de dos fachadas donde la principal se ubica en la calle Jorge Juan y la otra, en la calle Conde de Salvatierra.

En la planta baja del mercado se ubican 10 módulos, los cuales ocupan 810m² del área total.

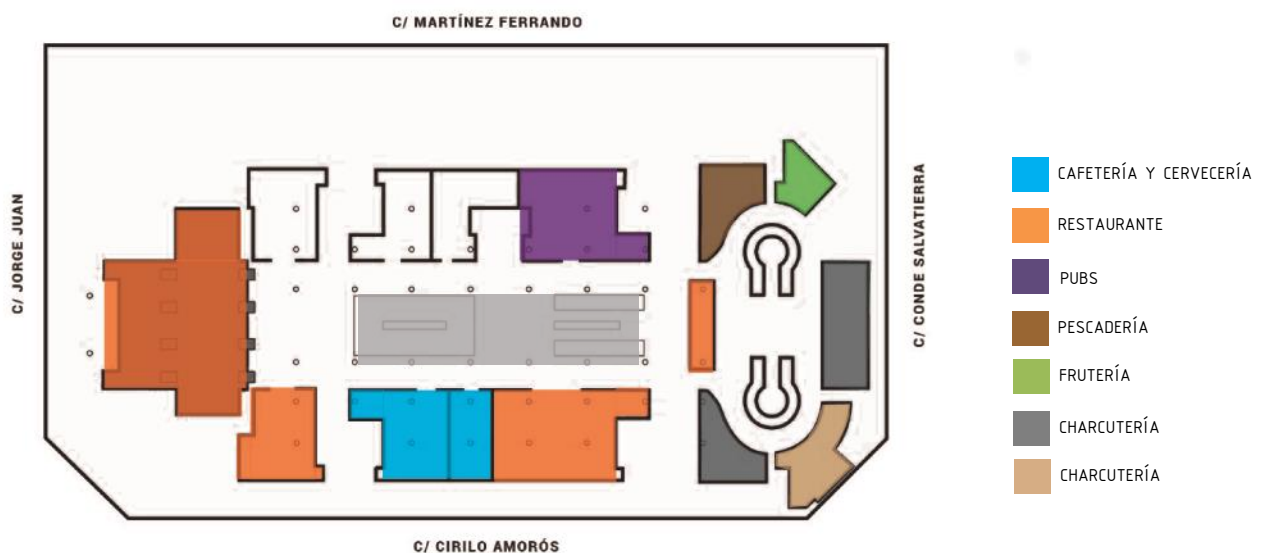
- Módulo 1: **110m²** (Restaurante)
- Módulo 2: **110m²** (Tienda de ropa)
- Módulo 3,4 y 5: **64m²** cada uno (Cafetería y cervecería)
- Módulo 6: **103m²** (Florería)
- Módulo 7 - 8: **103m² - 64m²** (Cafetería y cervecería)
- Módulo 9 y 10: **64m² c/u** (Horchatería)



PLANTA BAJA

En la planta semisótano del mercado se ubican 13 módulos, los cuales ocupan 1794m² del área total.

- Módulo 10: **448m²** (Restaurante)
- Módulo 11: **138m²** (Restaurante)
- Módulo 12: **234m²** (Cafetería y cervecería)
- Módulo 13: **275m²** (Restaurante)
- Módulo 14: **80m²** (Charcutería)
- Módulo 15: **98m²** (Charcutería)
- Módulo 16: **127m²** (Charcutería)
- Módulo 17: **50m²** (Frutería)
- Módulo 18: **90m²** (Pescadería)
- Módulo 19: **200m²** (Pubs)
- Módulo 20: **54m²** (Restaurante)



PLANTA SEMISÓTANO

Fuente: <https://mercadocolon.es/planos-interiores/>

5.4.4 Tipología y Espacio Público y Privado

El mercado está compuesto por 3 naves, una central de 18.60m de altura, donde se ubica la circulación principal compuesta por 2 escaleras mecánicas y 2 naves laterales de 7.7m de altura, donde se distribuyen los puestos del mercado que son módulos de vidrios, en el caso de la primera planta. El programa se ordena alrededor de la nave central, generando una mejor circulación y accesibilidad para el usuario.

Figura 5.18 Planta

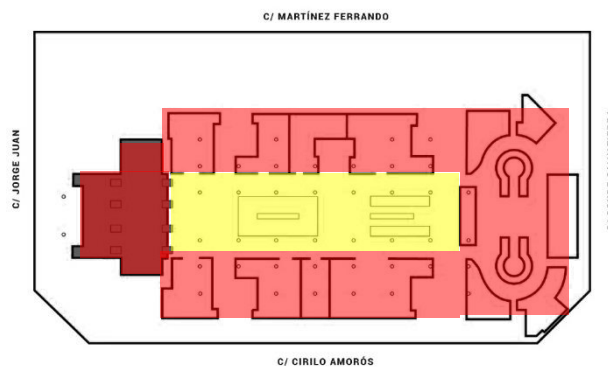
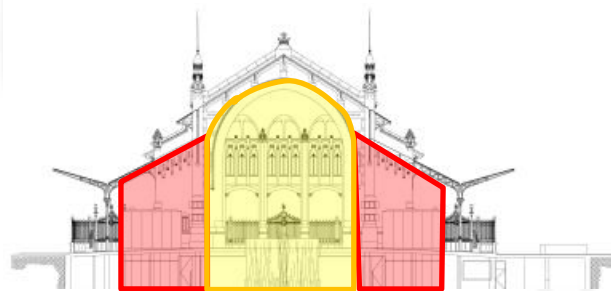


Figura 5.19 Corte



- Zona privada
- Zona pública

Fuente: [http://qestudioarquitectos.es/id/08.1 Rehabilitacion del Mercado de Colon de Valencia y su adaptacion a galeria comercial.pdf](http://qestudioarquitectos.es/id/08.1_Rehabilitacion_del_Mercado_de_Colon_de_Valencia_y_su_adaptacion_a_galeria_comercial.pdf)

5.4.5 Materialidad

La rehabilitación del mercado inició con la readaptación de la cimentación, lo cual fue un proceso complejo debido a que no se podía desmontar la estructura existente y además se tenía que mantener las fachadas, asimismo excavar 4 plantas debajo de la cota cero por lo que se empleó la ejecución de muros pantalla, previa a la excavación, para después efectuar una losa de fondo.

Continuando con la recuperación de la nave histórica, se repararon por partes los nodos de hierro, primero los que se ubicaban en la parte exterior y luego en la parte interior.

Por último, la recuperación de los elementos perdidos de las fachadas, debido a su importancia histórica artística, se exigió un tratamiento de conservación y restauración de los elementos ornamentales, de acuerdo a su composición y estado de conservación, así que se hizo una limpieza de los mosaicos y azulejos para apreciar sus colores reales, y se repuso las piezas que necesitaban marcándolas con la letra R para su identificación. El ladrillo predominante y representativo que tenía la fachada, presentaba manchas y suciedad, por lo que se dio una limpieza general, en el caso de su carpintería fue tratada y recuperada, además la cubierta fue mejorada utilizando piezas de fibrocemento “placas eternit”

Por otra parte, en la planta del primer nivel se proyectó 6 cubos de cristal donde se encuentran algunos restaurantes y cafeterías que no necesitan cocina por lo tanto están formados por vidrios estructurales, sin carpintería y paneles fushion glass que iluminan los ambientes.

Figura 5.20

Materialidad del Mercado Colon, Valencia



5.5 Culinary Art School

Figura 5.21 Fachada principal



Fuente: <https://www.turimexico.com/culinary-art-school-en-tijuana/>

5.5.1 Historia

El inicio de la Culinary Art School, comienza cuando el Hotelero Gonzales Vizcaino recibió una invitación del Instituto Nacional de Capacitación Profesional de Chile con la idea de brindar clases de cocina durante unos meses, los cuales se convirtieron en seis años. Después de un año y medio Gonzales decidió cerrar Culinary Chile, que comenzó con 32 alumnos y llegó a tener 480, convirtiéndose en un referente de Sudamérica (Gonzales C. R., 2014).

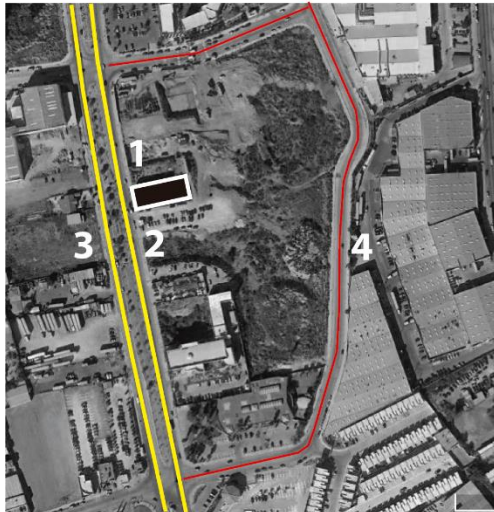
En el 2004 Vizcaino y su esposa deciden fundar la primera escuela de cocina en la ciudad de Tijuana, Baja California. La cual recibió a más de 12 000 estudiantes al año y diseñado por Graciastudio, que tuvo como objetivo crear un espacio pensado para el usuario con detalles estéticos, limpios y simples para brindarle una mejor comodidad.

Gracias a su modelo educativo, Culinary Art School, en el 2006, obtuvo el Reconocimiento Validez Oficial de Estudios (REVOE) que tiene como objetivo garantizar que una institución educativa cumpla con los requisitos necesarios para ofrecer estudios universitarios. Asimismo, la escuela ha editado una Guía sobre la cerveza de México, la primera de su tipo (Gonzales C. R., 2014).

5.5.2 Ubicación y Entorno

Se ubica en zona estratégica, Tijuana, Baja California, México cerca de la frontera de Estados Unidos en una zona que no tiene mucho a su alrededor por ese motivo el proyecto decide cerrarse en relación al exterior y darle importancia al interior.

Culinary Art School



- Vía principal (Paseo del Río)
- Vía secundaria (Canadá)

Paseo del Río



Paseo del Río



Paseo del Río



Canadá



Fuente imágenes: google maps.

5.5.3 Programa y Organigrama

Compuesta de dos volúmenes principales que se confrontan entre sí, originado un espacio de transición como es la gran plaza o patio interior que funciona como la pieza central del proyecto y un tercer volumen secundario. En el volumen más alto, se ubican las áreas administrativas, servicios, biblioteca y circulaciones verticales; en el segundo nivel, del mismo volumen, están las aulas teóricas. El volumen más bajo, de un solo nivel, se ubican los talleres prácticos, limitados entre sí, con absoluta transparencia para generar una conexión visual con el patio interno y aprovechar la luz natural. El patio se ubica a medio nivel del ingreso principal, tiene un espejo de agua escalonado el cual funciona como escalera. Además, en ese espacio se desarrolla toda la circulación principal del proyecto. Por último, el patio remata en un tercer volumen donde encontramos la cafetería y un pequeño auditorio.








1 nivel:

- Talleres de cocina: **480m²**
- Auditorio + Almacén: *203m²*
- Biblioteca: **109m²**
- Baño + Cambiadores: **112m²**
- Administración: **52m²**
- Oficinas: **60m²**

Figura 5.22

Zonificación 1 nivel



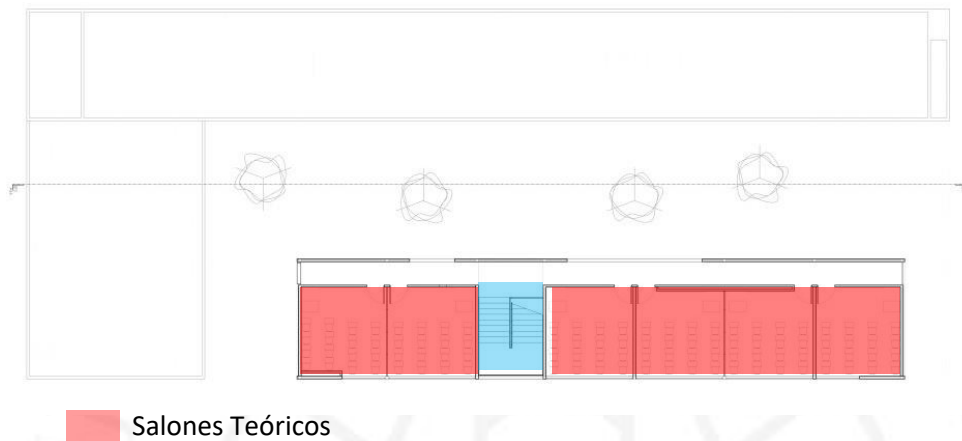
 Talleres	 Administración	 Baños
 Auditorio	 Escaleras	
 Oficinas	 Biblioteca	

2 nivel:

- Salones Teóricos: **234m²**
- Escalera: **27m²**

Figura 5.23

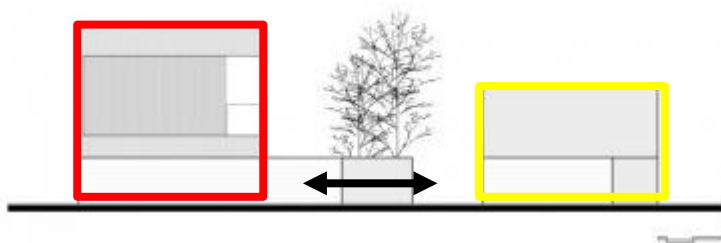
Zonificación 2 nivel



Fuente: <https://www.archdaily.pe/pe/02-69113/culinary-art-school-graciastudio/51294e24b3fc4b11a70066fa-culinary-art-school-graciastudio-planta-baja>

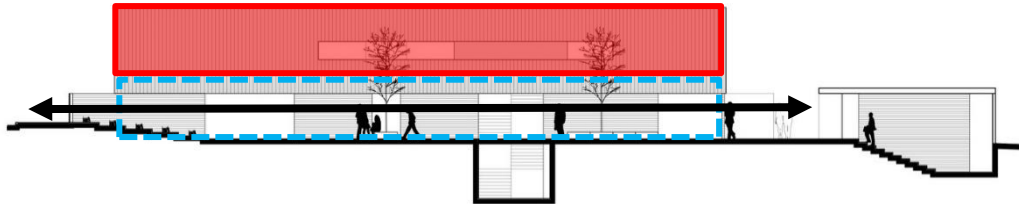
5.5.4 Tipología y Espacialidad

Culinary Art School, está conformado por dos bloques de diferentes alturas, que se puede observar en corte y en fachada, en la parte central se ubica el eje principal (plaza) que conecta de manera visual y espacial a ambos edificios y el cual tiene como remate el auditorio. El bloque de mayor altura se ubican las aulas teóricas y el de menor altura, los talleres prácticos, con transparencia absoluta hacia la plaza



En el corte longitudinal, se observa que la fachada de la primera planta es de mampara de vidrio, detrás de este material se desarrolla la zona administrativa y de servicio; la segunda planta, utilizan la madera, un material mucho más sólido y pesado, donde se

encuentran las aulas teóricas. Por lo tanto, el edificio destaca dos materiales, la transparencia con el vidrio, que obedece a la zona pública y lo opaco, la madera, donde se encuentra la zona privada.



5.5.5 Materialidad

Lo que llama la atención del proyecto no es la forma sino los materiales que se emplearon para su construcción, Graciastudio utilizó nuevas tecnologías y aprovechó los materiales locales para crear una arquitectura innovadora.

En el recubrimiento de las fachadas se utilizaron quadroniles, material que ayuda a mejorar el comportamiento térmico de la luz. Además, en los espacios interiores como paredes y techos se utilizó la madera de guarapo de Venezuela.

Por otro lado, se utilizó el concreto aparente en las estructuras y en algunas fachadas cumpliendo una función estética y estructural al igual que el acero utilizado como el esqueleto estructural del proyecto, asimismo el vidrio tiene como función conectar un espacio con otro y dar una impresión de amplitud.

El corredor de aulas se usaron policarbonato en las paredes y se pintaron de color negro para que en el día se pueda apreciar la textura y el color, además se colocaron balaustres de tubo fluorescentes que durante la noche permiten que las paredes se conviertan en fuente de luz (Arias, Centro de innovación e investigación en Ciencias Gastronómicas, 2015).

Figura 5.24

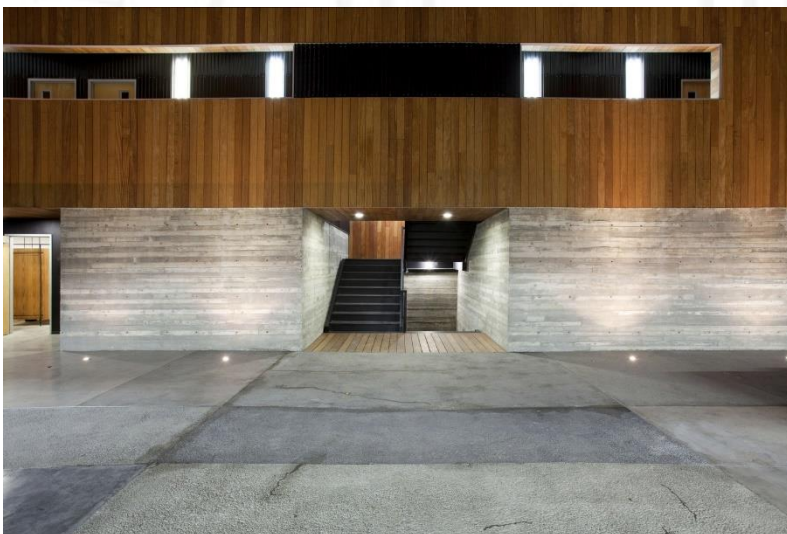
Centro Gastronómico



Fuente: <https://www.archdaily.pe/pe/02-69113/culinary-art-school-graciastudio/51294de7b3fc4b11a70066f0-culinary-art-school-graciastudio-foto>

Figura 5.25

Patio interior



Fuente: https://www.archdaily.com/100778/culinary-art-school-gracia-studio/5006e9ec28ba0d4148000410-culinary-art-school-gracia-studio-photo?next_project=no

Figura 5.26

Auditorio



Fuente: <https://www.archdaily.pe/pe/02-69113/culinary-art-school-graciastudio/51294da4b3fc4b11a70066e5-culinary-art-school-graciastudio-foto>

5.6 Escuela de cocineros Patagónicos

Figura 5.27

Fachada hacia la calle Juan XXIII



Fuente: <http://estudiom2g.com.ar/portfolio/obras/escuela-de-cocina>

5.6.1 Historia

La escuela es pionera en la provincia de Neuquén, fue diseñada por ALIMENTI Y ASOC, Studio M2G y a cargo de los arquitectos Mallco Heguy, Gustavo Maidana y Santiago Giuliani.

5.6.2 Ubicación y Entorno

Se ubica en una zona residencial en la provincia de Neuquén, Argentina, en un lote medianero con vista hacia dos calles y con un área de 1900m².

Escuela de Cocineros Patagónicos



— Vía principal (Juan XXIII)

— Vía secundaria

Calle Juan XXIII



Lote - Vivienda



Lote - Vivienda



Calle Lago Quillén



5.6.3 Programa y Organigrama

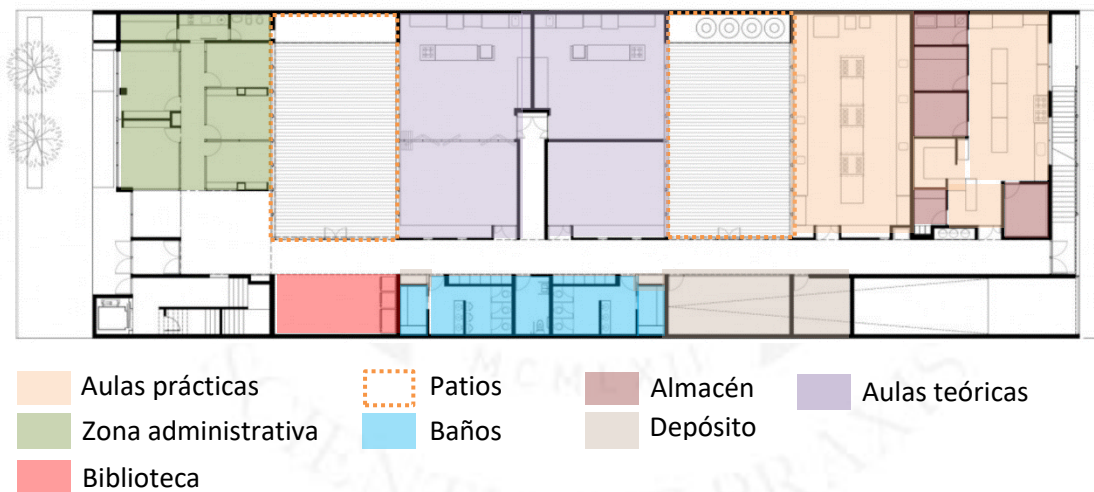
El proyecto se desarrolla en dos partes, la primera que corresponde a la escuela gastronómica (1 nivel) donde encontramos un pasillo central el cual conecta con el resto del programa como aulas teóricas, patios, aulas prácticas; biblioteca, zona administrativa y servicios higiénicos. Además, los patios son utilizados como zona de exposiciones, presentaciones, área de degustación y celebración.

Por último, el área de oficinas está distribuida en el segundo, tercer y cuarto nivel, donde se ubican dos oficinas por piso. Además, en el segundo nivel se ubica el estacionamiento y una escalera de emergencia que une ambos niveles.

1 nivel:

- Zona administrativa: **135m²**
- Patios: **300m²**
- Aulas Teóricas: **270m²**
- Aulas prácticas: **215m²**
- Almacén: **68m²**
- Depósitos: **56m²**
- Baño + Cambiadores: **83m²**
- Biblioteca: **37m²**

Figura 5.28 Zonificación - 1 nivel

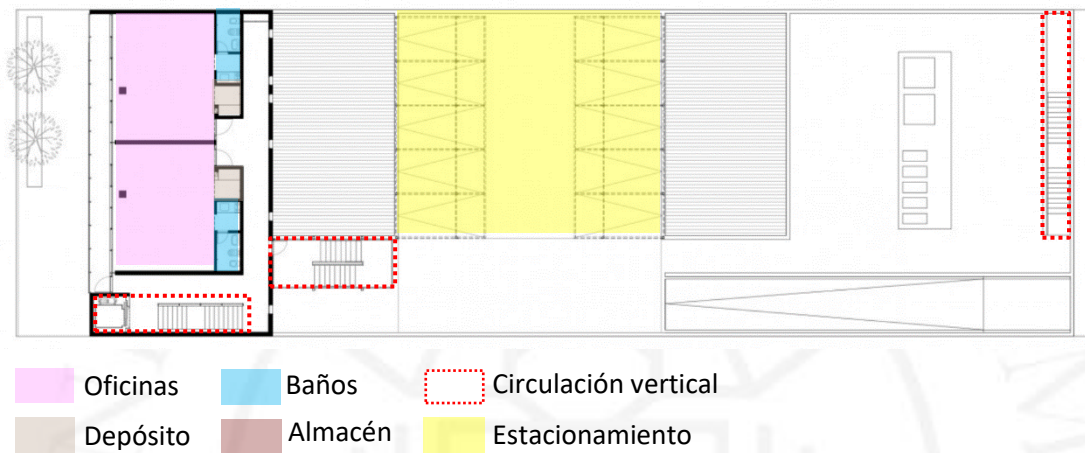


Fuente: Elaboración propia (imágenes <http://estudiom2g.com.ar>)

2 nivel:

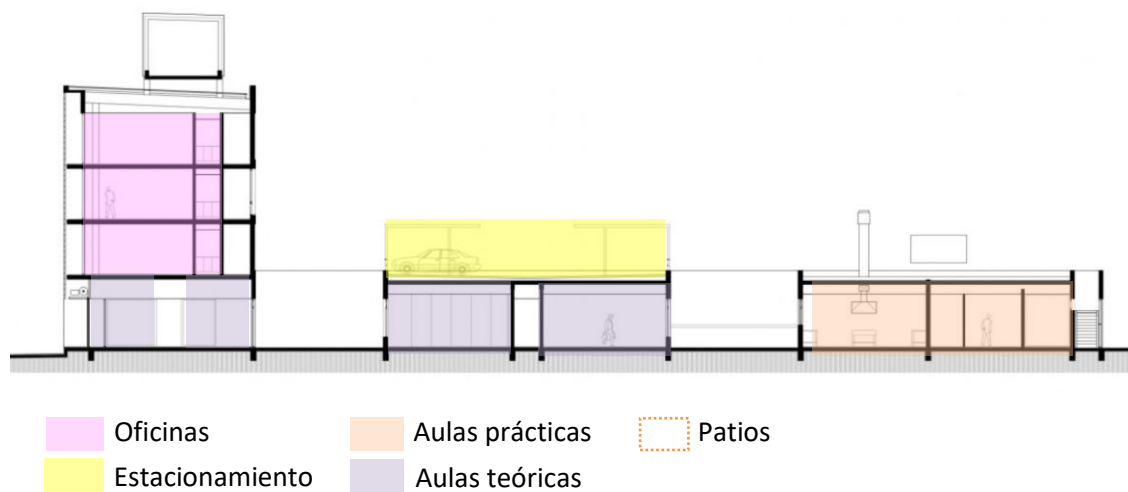
- Oficinas: **130m²**
- Estacionamiento: **303m²**
- Baños: **23m²**
- Almacén: **10m²**

Figura 5.29 Zonificación - 2 nivel



Fuente: Elaboración propia (imágenes <http://estudiom2g.com.ar>)

Figura 5.30 Corte



Fuente: Elaboración propia (imágenes <http://estudiom2g.com.ar>)

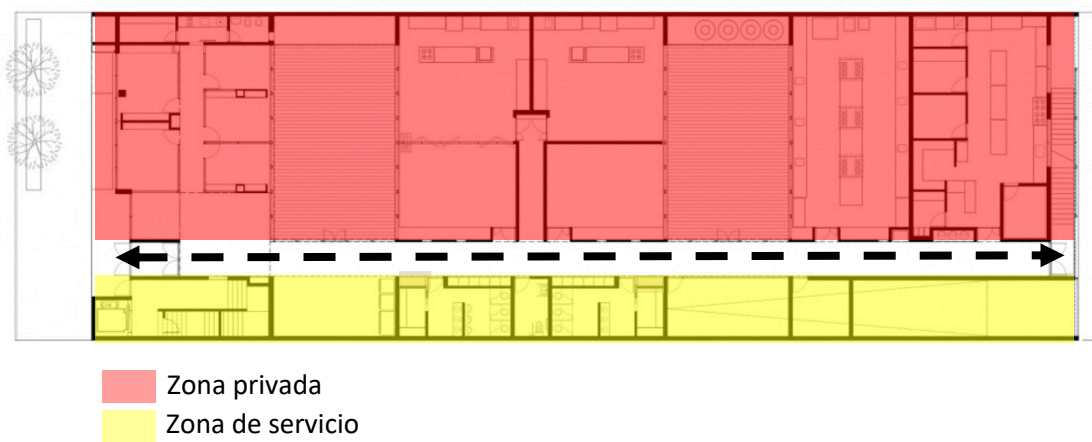
Figura 5.31 Salón teórico



Fuente: <https://www.facebook.com/cocinerospatagonicos/photos>

5.6.4 Tipología y espacialidad

La planta de la escuela tiene un eje central principal que inicia en la fachada principal y culmina en la fachada posterior. El pasadizo divide la planta en dos zonas, la privada donde se encuentran las aulas teóricas, talleres y parte de la zona administrativa; la zona servicio, donde se ubica la circulación vertical, la rampa, y los servicios higiénicos.



En el corte se puede observar que el edificio está compuesto por dos volúmenes de diferentes alturas. El volumen de 4 pisos tiene como programa la zona administrativa y como fachada paneles Miniwave, lo cual genera una sensación de privacidad, pues esa es la intención de utilizar ese tipo de material. Por otro lado, el volumen de un solo nivel, donde se ubican las aulas teóricas y prácticas, tienen como fachada, un material transparente que son las mamparas de vidrio, para generar mayor conexión con lo que sucede dentro del edificio.



- Aulas y Talleres
- Zona administrativa

5.6.5 Materialidad

En la fachada principal se utilizaron 2 materiales, en el primer nivel: mamparas de vidrio, las cuales generan una conexión indirecta con el entorno y a partir del segundo nivel se utilizaron paneles miniwave, lo cual da una sensación de privacidad, pues en esos pisos se ubican las oficinas administrativas. Además, la fachada donde se ubica el ingreso al estacionamiento se empleó concreto expuesto cumpliendo una función estética y estructural.

Al interior de la escuela, el pasillo es vidriado con marcos de aluminio negro para dar una impresión de amplitud y además poder observar las actividades que se realizan dentro de los salones.

Los patios están cubiertos por una rejilla metálica que tiene una parte central descubierta y a ambos lados se colocaron policarbonato de color amarillo, lo cual permite también el ingreso de luz natural

Figura 5.32

Patio interior



Fuente: <http://estudiom2g.com.ar/portfolio/obras/escuela-de-cocina>

Figura 5.33

Pasillo principal de la escuela



Fuente: <http://estudiom2g.com.ar/portfolio/obras/escuela-de-cocina>

5.7 Conclusiones parciales

- Los mercados expuestos han sido renovados y adaptados a las nuevas tendencias gastronómicas, es decir la incorporación de nuevos ambientes e innovadores que brindan una experiencia distinta hacia el usuario, por ejemplo, degustación de

comidas o talleres gratuitos de cocina. Los nuevos espacios han utilizado materiales modernos que proporcionan confort a los usuarios y que ayudan a repotenciar su valor como inmueble. Por ejemplo: la madera, que es un aislante térmico de absorción acústica, natural y renovable; también, el aluminio, que es resistente a las repercusiones climáticas.

- Los nuevos espacios de recreación y ocio que se han incorporado en los mercados han tenido éxito ya que brindan experiencias únicas y diferentes a los usuarios; por ejemplo, un espacio innovador es un taller de cocina, donde se les enseña a los visitantes a preparar distintos platos con sus productos y además a difundir su comida local.
- En los mercados existe un interés por los espacios de encuentro social, como es la zona para comensales, un lugar donde las personas pueden reunirse y disfrutar de la diversidad de comidas generando una combinación de experiencias sociales.
- Las escuelas gastronómicas expuestas se desarrollan a través de un patio que funcionan como espacios articuladores, permiten el ingreso de luz natural, mejorar las condiciones de ventilación y además son espacios de interacción. Los materiales utilizados para cada proyecto logran darle una identidad, en el caso de Culinary Art School utiliza la madera; y en la escuela de cocineros patagónicos, el metal. El proyecto se ubica en el centro histórico por ende se debe tener en cuenta los materiales característicos de la zona para aplicarlos en el diseño de los edificios e integrarlos al contexto para causar un impacto positivo y no invasivo
- El mercado San Miguel, está ubicado en el Centro Histórico, cerca de calles peatonales, lo cual lo convierte en un edificio accesible para el usuario. Además, su fachada transparente permite generar una conexión visual entre el interior y exterior del mercado.
- El mercado da Ribeira y Lisboa, están ubicados cerca a zonas comerciales y calles peatonales, lo cual los convierte en edificios accesibles para el usuario. La Ribeira tiene dos ingresos, uno en la fachada principal y el otro en la fachada posterior, y en el caso del mercado de Lisboa, tiene 4 ingresos en sus 4 fachadas.
- El mercado Tomiño no contaba con espacios públicos ni con calles peatonales, pero después de su remodelación se han incorporado plazas públicas y espacios comerciales como gimnasios, cafeterías, restaurantes, entre otros, también la

peatonalización de calles. Lo cual se convierte en un edificio mucho más accesible e importante para el usuario.



CAPITULO VI: MARCO CONTEXTUAL

6.1 Contexto

Los centros históricos son los lugares más representativos de una ciudad. Son áreas donde existen monumentos históricos, plazas y edificaciones importantes que representan la memoria colectiva de una ciudad. Los antecedentes de cada inmueble o espacio tienen valor educativo, social y cultural por lo que genera mayor atracción e interés de los turistas y visitantes. Sin embargo, muchas de las zonas del centro histórico han sido afectadas por varias situaciones como son la densidad poblacional, la invasión del transporte público, el abandono y la degradación de edificios con valor monumental por lo tanto esto genera inseguridad, insalubridad y una baja calidad de vida a la población (Santa María, 2013).

El Rímac es uno de los distritos más antiguos de la ciudad de Lima por albergar casonas antiguas, balcones republicanos, convento e iglesias que conforman el 40% del total de monumentos que tiene el Centro Histórico (Municipalidad del Rímac), por este motivo fue declarado como Patrimonio Cultural de la Humanidad en el año 2015 (UNESCO). Sin embargo, algunas zonas con inmuebles de valor monumental se encuentran en un estado de abandono debido a la precariedad de los inmuebles y a la falta de seguridad en la zona. Por lo que se tomará en cuenta la situación actual de los inmuebles para su intervención o recuperación y así poder lograr una mejora en la calidad de vida de sus habitantes y visitantes.

6.1.1 Mercado de Abastos

El Rímac es uno de los distritos que cuenta con pocos mercados de abastos en Lima Centro. Existen 27 mercados en todo el sector, los cuales están distribuidos uniformemente en el territorio, y que abastecen a una población de 176 169 mil habitantes (INEI, 2017). Algunos de estos mercados poseen valor monumental como es el caso del Mercado del Baratillo y Limoncillo, dos inmuebles importantes que deberían ser protegidos y puestos en valor debido a sus antecedentes históricos (Leung, 2013).

El mercado del Baratillo se ubica dentro de la zona denominada Patrimonio Cultural de la Humanidad, actualmente dispone de 23 puestos que brindan distintos productos como aves, abarrotes, comida, frutas y verduras, sin embargo 11 de ellos se encuentran en estado de abandono y presentan un deterioro en su estructura por lo tanto permanecen cerrados durante toda la semana.

6.1.2 Escuelas de gastronomía en el Rímac

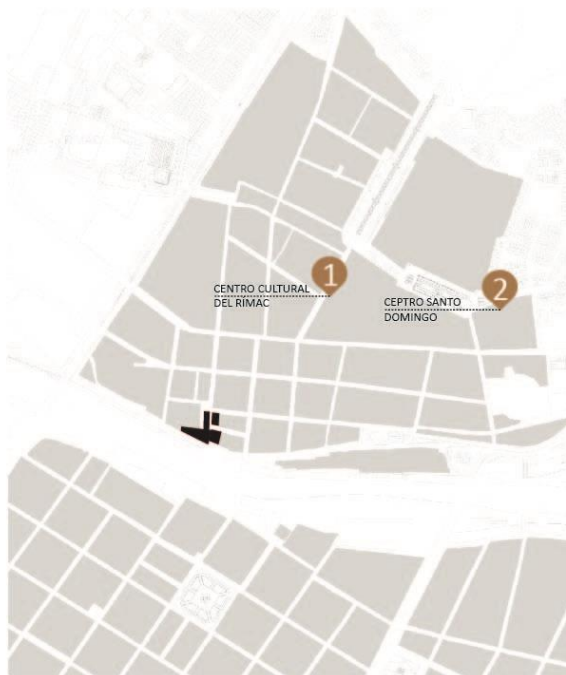
En el distrito del Rímac no existe ninguna Universidad e instituto que enseñe la carrera de gastronomía, sin embargo, hay tres CETPROS (Centro de educación técnica productiva) encargados de beneficiar a jóvenes de bajos recursos para el estudio de una carrera técnica como carpintería, computación, confección, gastronomía entre otros. (Ministerio de Educación del Perú).

El Cetpro de San Francisco Solano ubicado en la Av. Alcázar 351 ofrece 8 talleres como: Computación, Confección, Carpintería, Cosmetología, Mecánica, Estampado Textil y Hostelería para niños, jóvenes y adultos. Además, ofrecen una formación técnica y desarrollo de competencias laborales y empresariales.

El Cetpro Santo Domingo Savio es parte del Oratorio Don Bosco ubicado en Jirón Madera dentro de la zona del Centro Histórico ofrece 4 talleres como computación, estética personal, deporte y hostelería para jóvenes con la finalidad de capacitarlos para emprender su propio negocio, mejorar sus habilidades técnicas y sobre todo que aspiren ser buenos ciudadanos.

Por último, el Centro Cultural del Rímac situado también dentro de Centro Histórico en Jirón Chiclayo brinda talleres gratuitos de carpintería, jardinería, albañilería y Gastronomía como también cursos para personas interesadas en la recuperación de zonas históricas situadas en el distrito para jóvenes de 16 a 35 años (Municipalidad del Rímac).

TALLERES DE COCINA



Fuente: Organización de las ciudades de Patrimonio Cultural



<https://twitter.com/AECIDPeru/status/723624983432409088/photo/3>



<https://www.facebook.com/180486882537041/photos/a.180487362536993/180487535870309/>

Fuente: Elaboración propia

6.1.3 Rutas turísticas en el Centro Histórico

El Centro Histórico de Lima ofrece una variedad de rutas turísticas culturales incentivadas por PROMPERU hacia el público en general. Existen seis rutas donde se visitan diferentes edificios, catedral, inmuebles, etc.:

Ruta 1 Arquitectura y Río hablador: Iglesia San Francisco, Casa Mendoza, El parque la Muralla, La casa de las trece puertas, La casa Pilato.

Ruta 2 Plaza mayor Iglesias y Palacios: La Plaza de Armas, Catedral de Lima, Palacio Arzobispal, Balcón del Oidor, Palacio de Gobierno, Iglesia del Sagrario.

Ruta 3 San Agustín, teatros y casas: Casa Courret, Casa Riva Agüero, Teatro Municipal, Iglesia San Agustín, Iglesia La Merced.

Ruta 4 Santos, Héroes y Alamedas: Santuarios de los Santos Peruanos, Casa Berkemeyer, Alameda Chabuca Grande, Casa Osambela, Museo Etnográfico José Pio Aza, Santuario Santa Rosa de Lima.

Ruta 5 San Pedro, balcones y centros de cultura: Palacio Torre Tagle, Museo del Banco Central, Iglesia San Pedro, Casa Goyeneche, Biblioteca Nacional.

Ruta 6 De la plaza San Martin al Parque Universitario: Parque San Martin, Panteón de los Próceres, Museo Andrés del Castillo, Hotel Bolívar, Parque Universitario.

Sin embargo, en el centro Histórico del Distrito de Rímac solo hay una y es la más extensa:

Ruta 7 Iglesias, Alameda, Plaza de Toros: Plaza de Armas, Puente de Piedra, Jr. Trujillo, Iglesia Nuestra Señora del Rosario, Iglesia San Lázaro, Iglesia Nuestra Señora de Copacabana, Alameda los Descalzos, Iglesia Santa Liberata, Convento los Descalzos, Nuestra Señora del Patrocinio, Paseo de Aguas, Plaza de Acho.

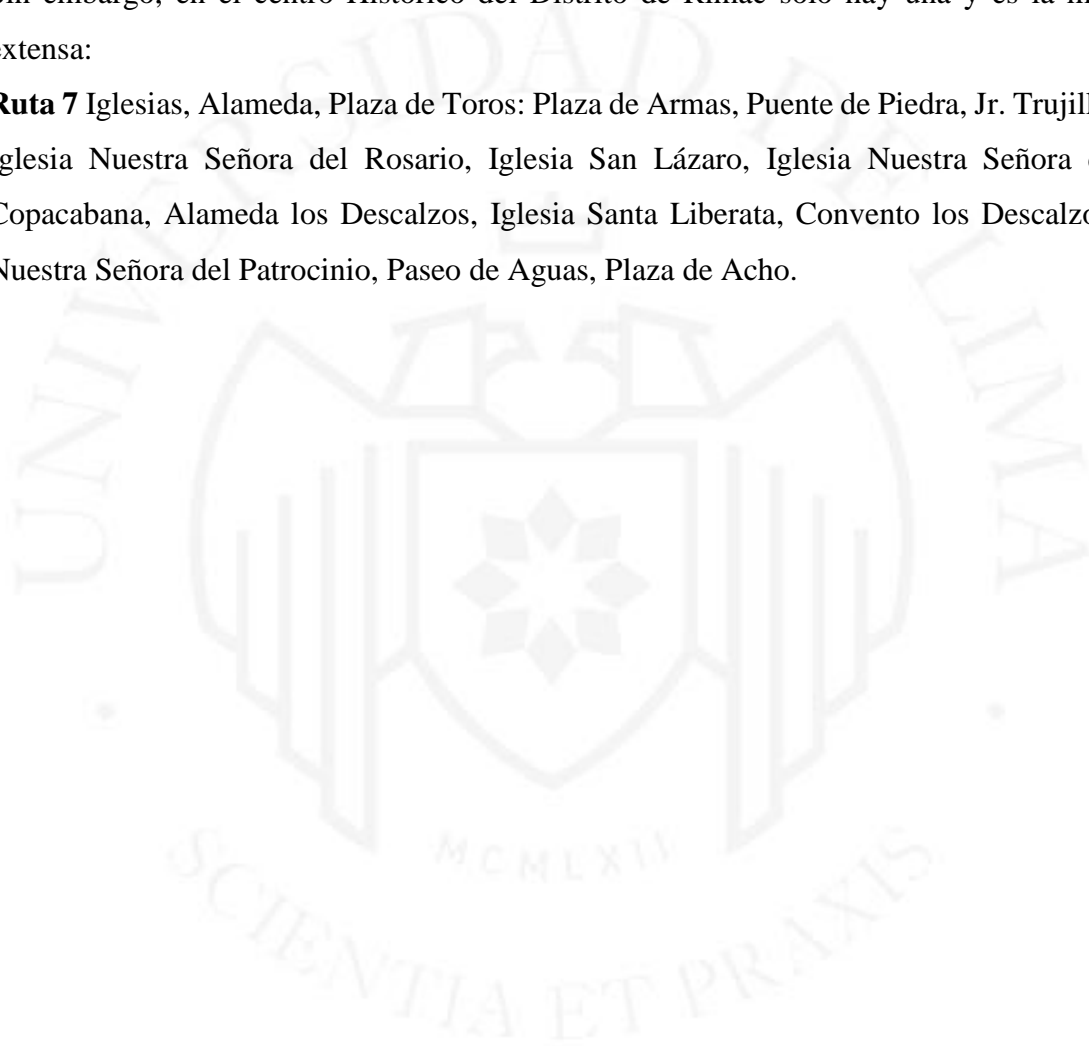
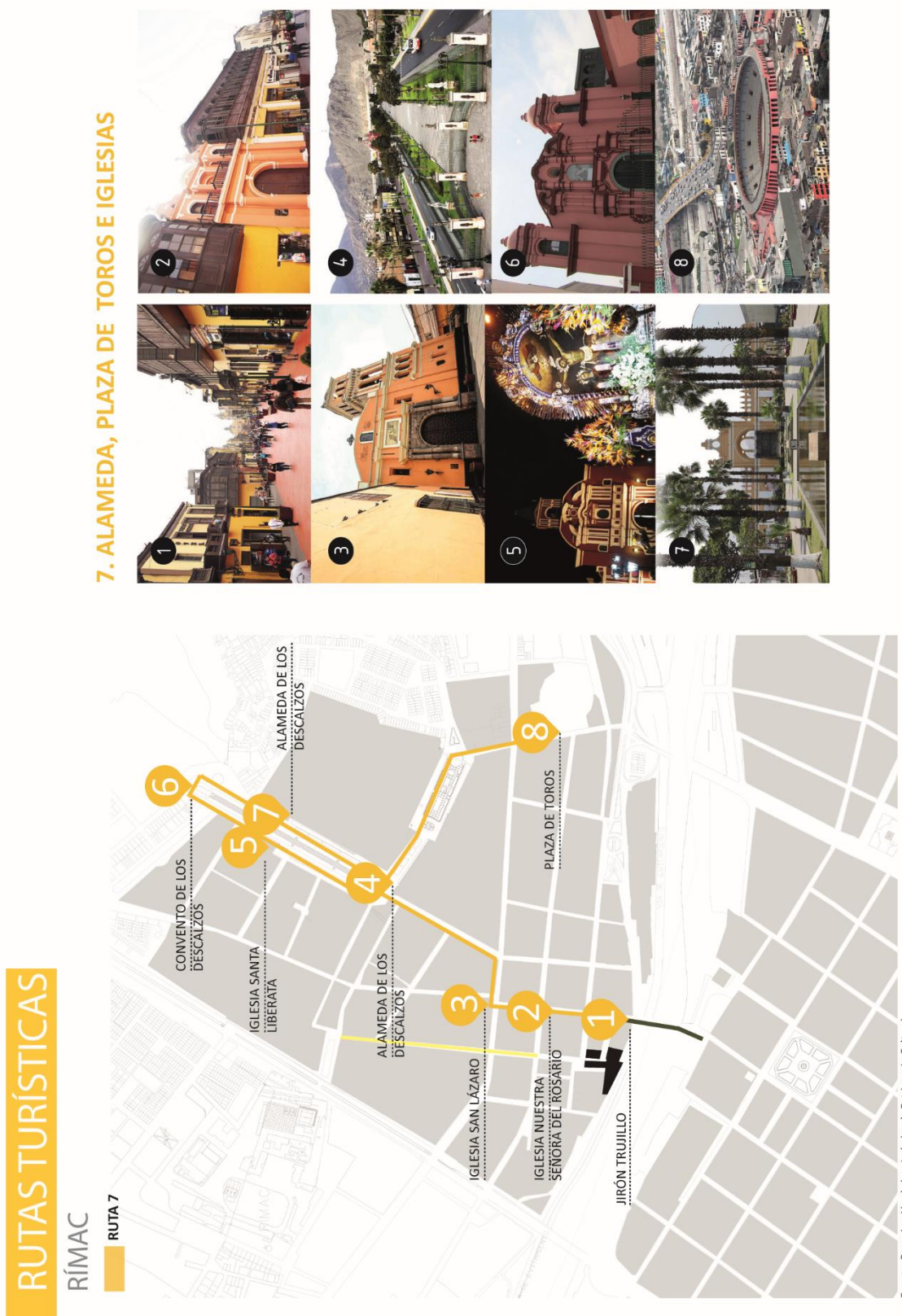


Figura 6.1 Rutas turísticas del Centro Histórico de Lima



Fuente: Elaboración propia.

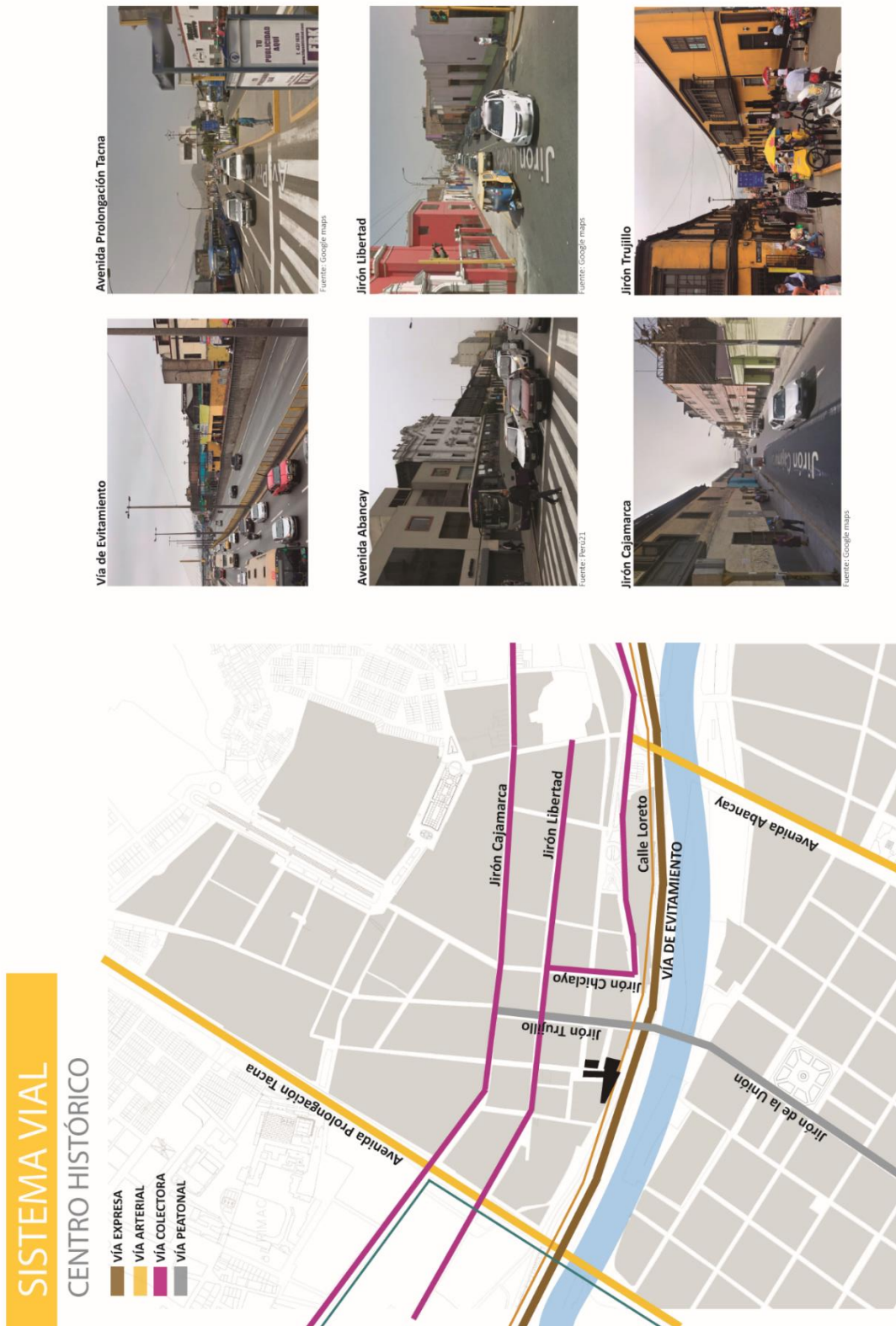
Figura 6.2 Ruta Turística del Rímac



Fuente: Elaboración propia

Figura 6.3

Sistema Vial del Centro Histórico de Lima

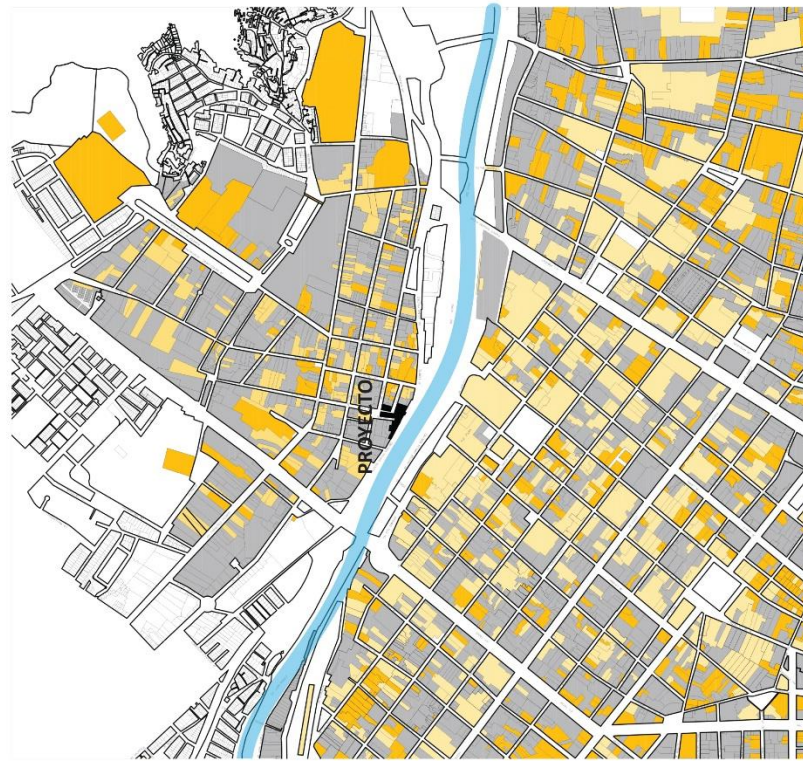


Fuente: Elaboración propia

6.2 Análisis del Terreno

CATEGORIZACIÓN DE INMUEBLES

- MONUMENTO HISTÓRICO
- VALOR MONUMENTAL



Actualmente el Centro Histórico de Lima tiene **649** inmuebles declarados como **MONUMENTO**, **1278** inmuebles con **VALOR MONUMENTAL** y **62 ESPACIOS PÚBLICOS**. Muchos de estos inmuebles declarados monumentos o de valor monumental han desaparecido o están a punto de desaparecer por el estado de abandono en que se encuentran actualmente. En el caso del Centro Histórico el 27% de estos inmuebles se encuentran en buen estado y el 21% en mal estado, sin embargo, en el distrito del Rimac el 50% de sus inmuebles declarados monumentos o con valor monumental están en mal o muy mal estado.

Fuente: Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035

EQUIPAMIENTO URBANO

- EDUCACIÓN
- COMERCIO
- EDUCACIÓN
- COMERCIO
- SALUD
- INDUSTRIA
- ZONA DE RECREACIÓN

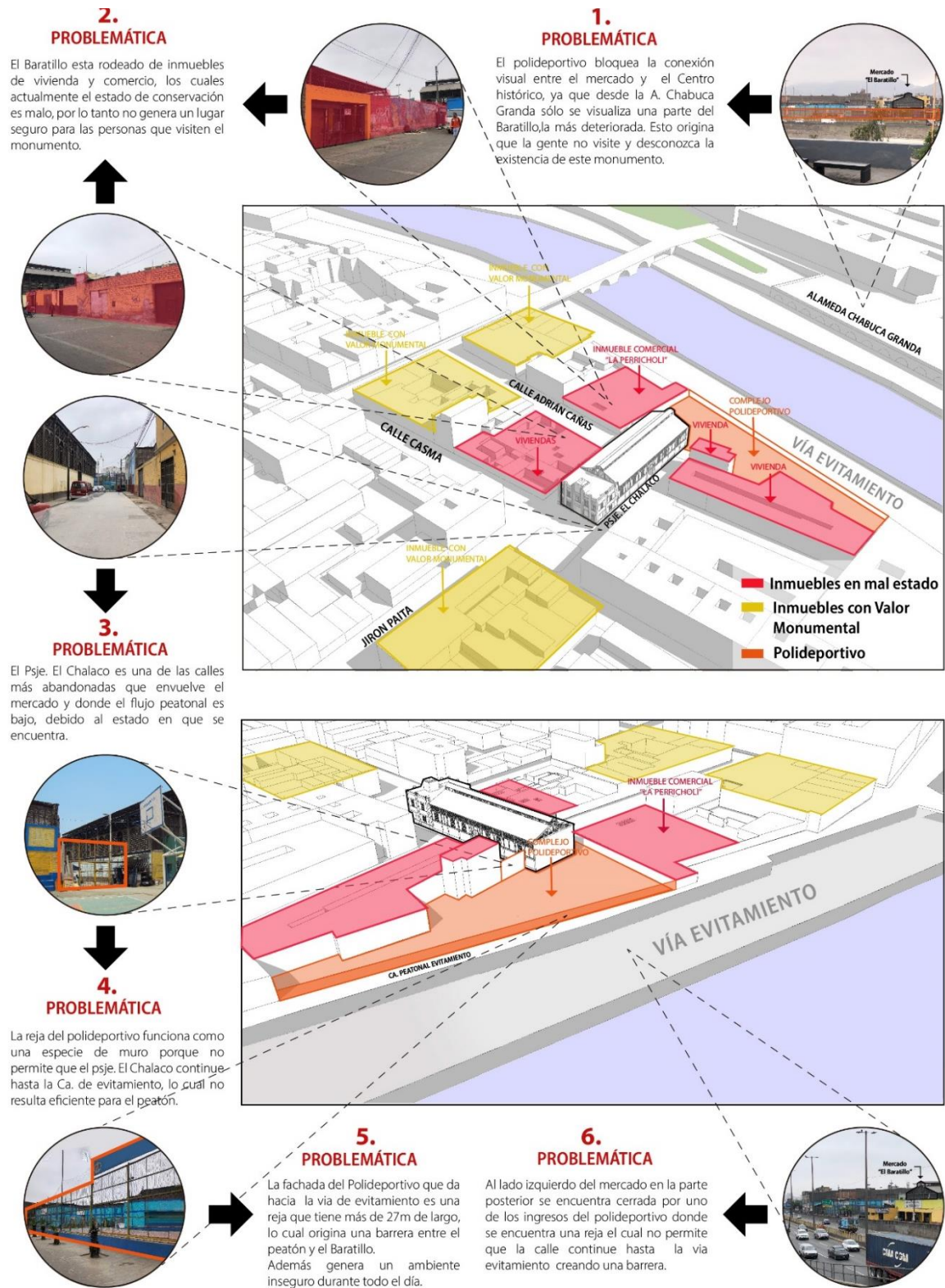


El radio de 1000m ocupa más la zona del Rimac, por lo tanto el proyecto tendrá como principal usuario los habitantes de ese distrito. Se observa que en este primer radio de influencia prevalece el equipamiento comercial seguido del equipamiento educativo. El proyecto está ubicado cerca a equipamientos culturales como la **Plaza de Acho**, **Paseo de Aguas**, la **Alameda de los descalzos**, **Alameda Chabuca Granda** y calles peatonales muy transitadas como el **Jirón de la Unión** y el **Jirón Trujillo**.

Fuente: Elaboración propia

Figura 6.4

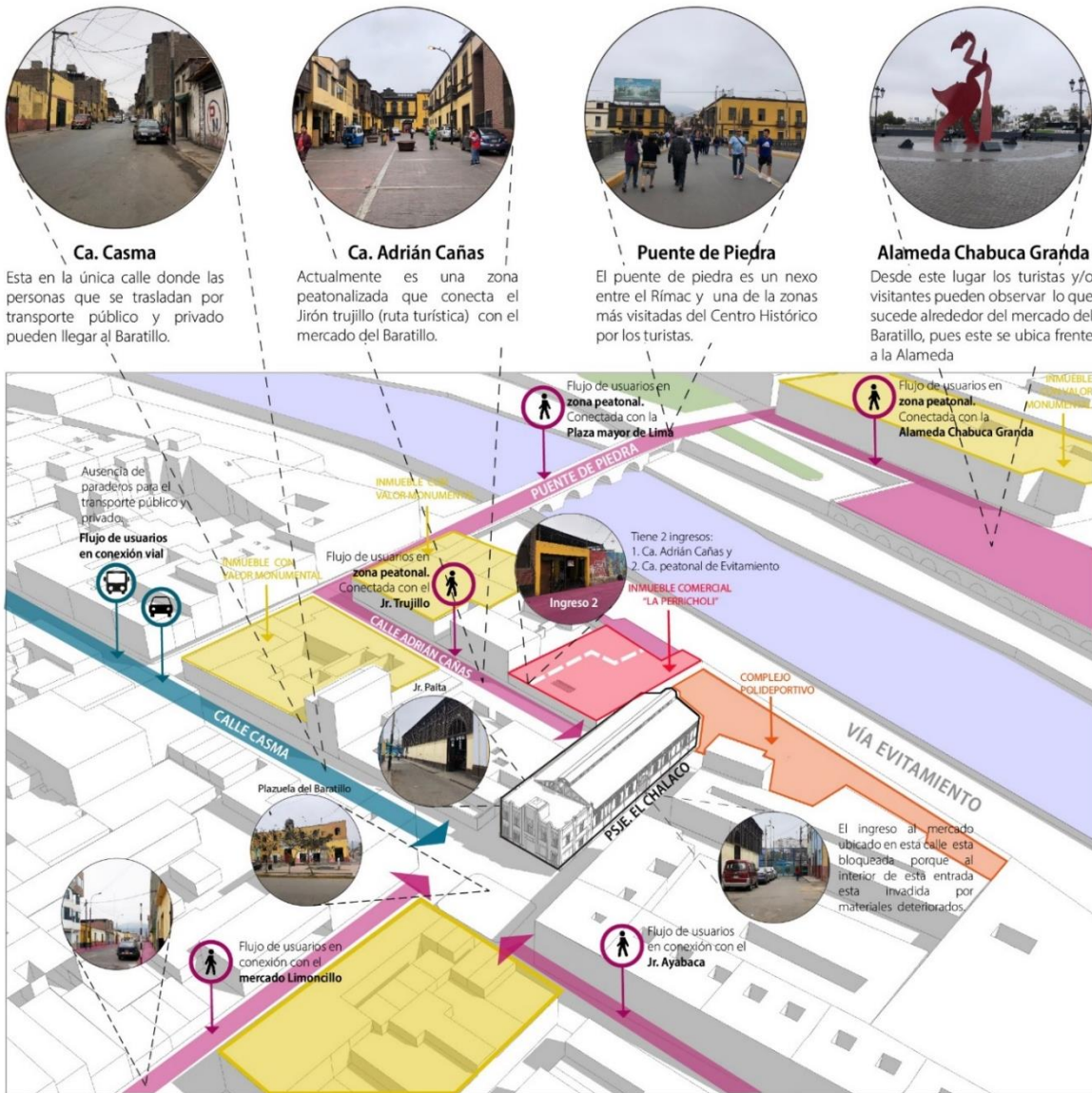
Problemática del estado actual del proyecto



Fuente: Elaboración propia

Figura 6.5

Estado actual de flujos de circulación del proyecto



Complejo Polideportivo "Solidaridad Rimac"

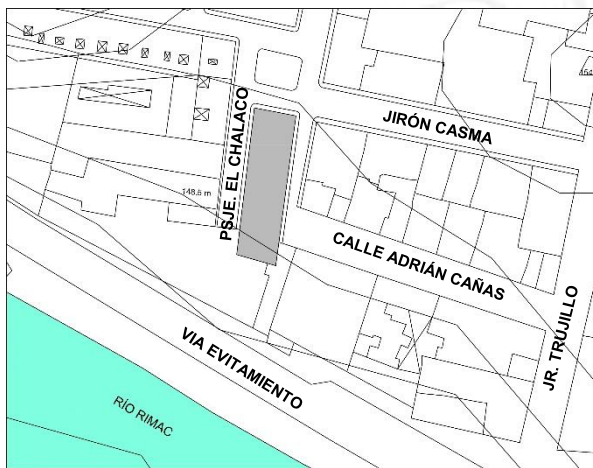


El Complejo polideportivo es un espacio público donde se realizan distintas actividades recreativas, lo cual resulta muy bueno para el distrito. Sin embargo, el lugar donde se ubica no guarda ninguna relación con su función ya que se encuentra a la espalda de un mercado y frente a la vía de evitamiento.

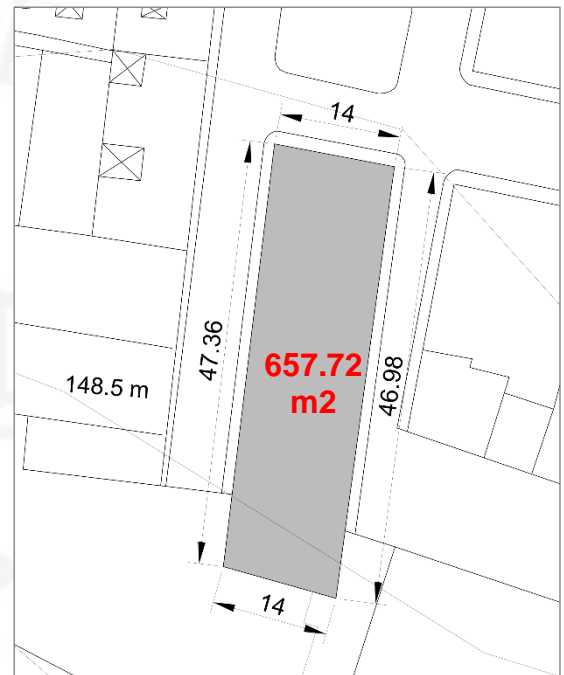


6.2.1 Mercado del Baratillo

El Mercado del Baratillo forma parte del Patrimonio Cultural de la Humanidad y es considerado como monumento, por lo tanto, se requiere su recuperación e intervención para mantener su valor histórico. Actualmente funciona como un mercado de abastos minorista que abastece a las personas de la zona y tiene como propietario la Asociación de comerciantes minoristas del Mercado del Baratillo del Rímac.



Fuente: Elaboración propia.



Características del Terreno:

Zonificación (Centro Histórico de Lima):	ZTE-3 Zona de tratamiento Especial 3
Zonificación (Desarrollo urbano):	Residencia de densidad baja
Uso Actual:	Mercado minorista
Estado de conservación:	Regular
Altura de edificación existente:	11 metros

Fuente: PROLIMA, Municipalidad Metropolitana de Lima

Figura 6.7 Fachada Este del Mercado de Baratillo – Ca. Adrián Cañas



Fuente: Imagen tomada por el autor

Figura 6.6 Fachada Oeste del Mercado de Baratillo – Pasaje El Chalaco



Fuente: Imagen tomada por el autor

Figura 6.9 Fachada Norte del Mercado del Baratillo – Jr. Casma



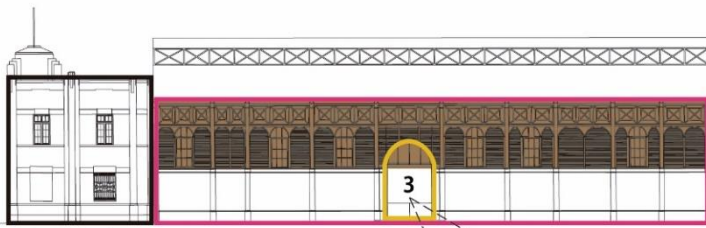
Fuente: Imagen tomada por el autor

Figura 6.8 Fachada Sur del Mercado del Baratillo – Vía Evitamiento



Fuente: Imagen tomada por el autor

ESTADO ACTUAL MERCADO DEL BARATILLO

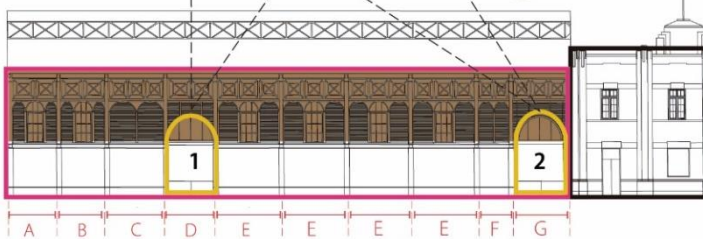


Psje. El Chalaco

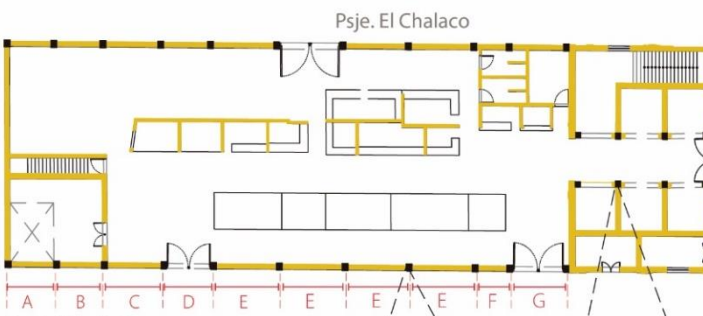
El ingreso 1 y 2 actualmente es utilizado por los usuarios y ambos conectan con el Jr. Trujillo (Calle Turística)



El ingreso 3 permanece cerrado, ya que el interior es utilizado como deposito de materiales.



Ca. Adrián Cañas

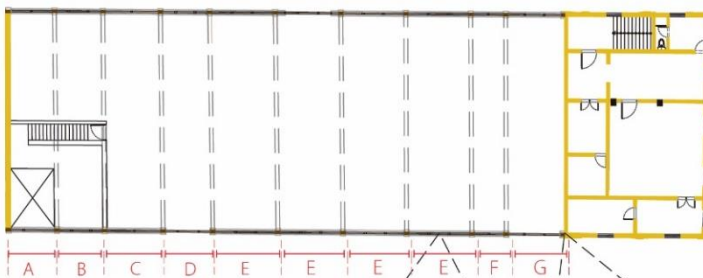


Ca. Adrián Cañas

NIVEL +/- 0.00

- Columnas de concreto
- Ladrillo

Las fachadas del Baratillo presentan una modulación variada ya que las columnas están ubicadas a diferentes distancias, por ende tenemos patrones como **A, B, C, D, E, F y G** los cuales se ven reflejado también en planta.

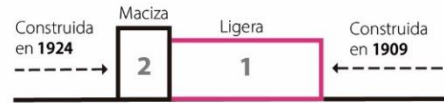


NIVEL +3.50

- Columnas de concreto
- Ladrillo
- Columnas de Madera
- Estructura de Madera

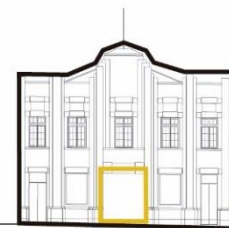


El mercado del Baratillo está compuesta por 2 partes, una maciza (Fachada de concreto) y una ligera (Fachada de madera). Ambas fueron construidas en diferentes etapas:



El volumen 1, tiene solo un nivel de doble altura, lo cual genera mayor iluminación y ventilación para los puestos del mercado que se ubican al interior y las personas que visitan este monumento.

El volumen 2, actualmente es la fachada principal del mercado. Tiene 2 niveles; el primero es de uso comercial y el segundo nivel es área administrativa.



Jr. Paita



1. La fachada del volumen 2, está compuesta por dos partes, la primera tiene la materialidad más pesada como columnas de concreto y muros de ladrillo; la segunda, compuesta por celosía de madera.



Al interior del mercado existen dos tipos de puestos: **Fijos** (imagen 2), con muros de ladrillo y cerramiento con rejas metálicas y **Temporales** (imagen 3), elaborado con canastas de madera.



INTERIOR

EXTERIOR

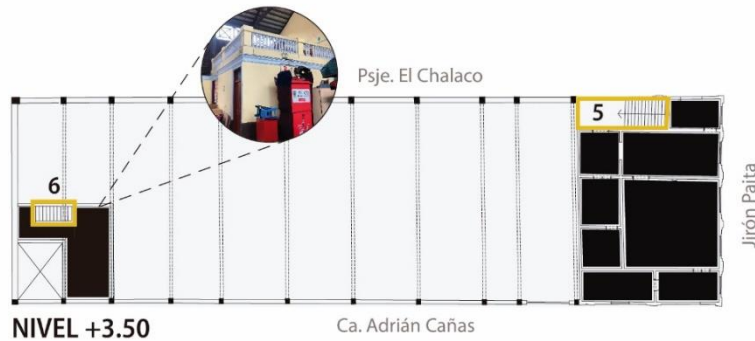
La fachada que da hacia el polideportivo tiene dos frentes distintos; al interior se tiene un muro de ladrillo y al exterior, compuesta por ladrillo y madera.

ESTADO ACTUAL INTERIOR MERCADO DEL BARATILLO



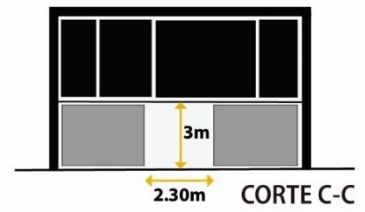
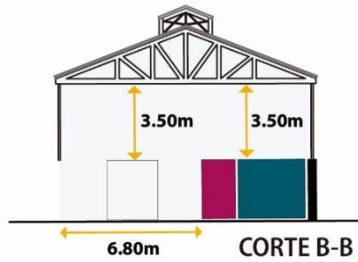
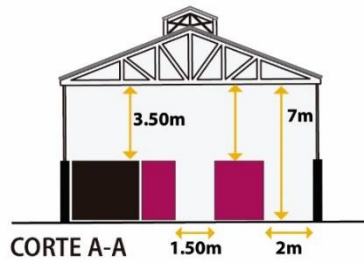
NIVEL +/- 0.00

- Zona utilizada como almacén
- Puestos abandonados
- Puestos en uso
- SS.HH.



NIVEL +3.50

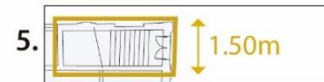
- Zona sin uso



PASADIZOS



ESCALERAS



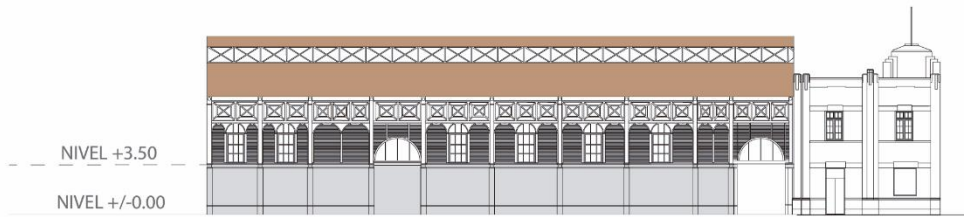
Actualmente esta escalera no es utilizada pues siempre permanece cerrada y además solo se conecta con el 2 nivel del mezzanine.



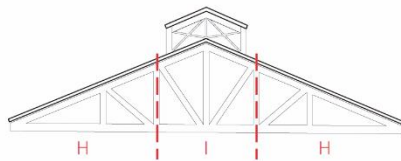
En la fachada principal se ubica la escalera tipo B, la cual se mantiene cerrada durante todo el día ya que el nivel con el cual se conecta no se realiza ninguna actividad.

Fuente: Elaboración propia

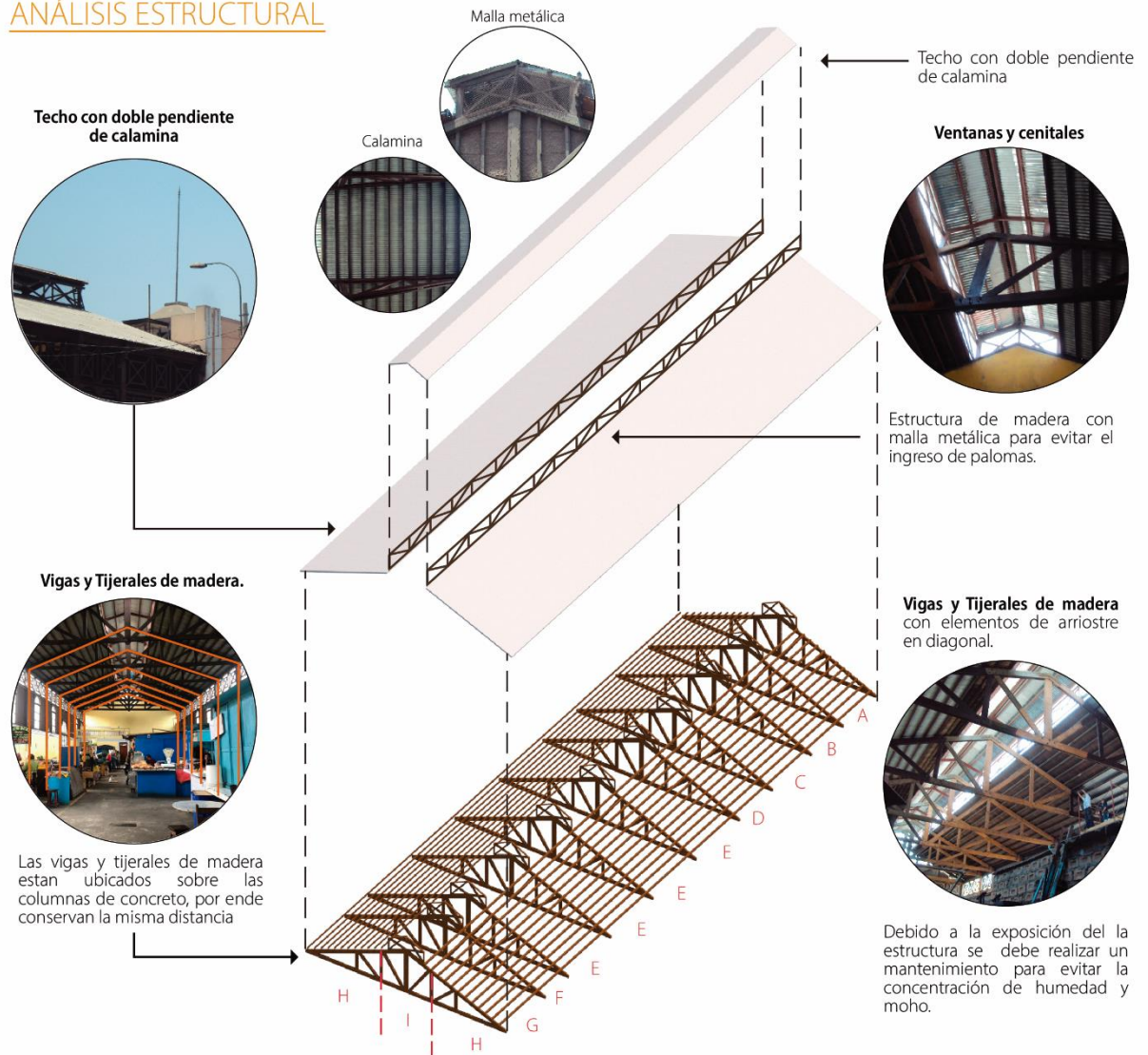
COBERTURA MERCADO DEL BARATILLO



La cobertura del Baratillo esta conformada por vigas y tijerales de madera y además ventanas cenitales que permiten el ingreso de luz natural al interior del mercado.

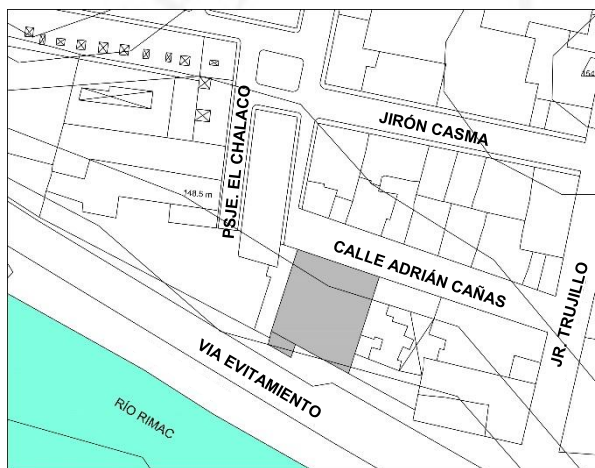


ANÁLISIS ESTRUCTURAL

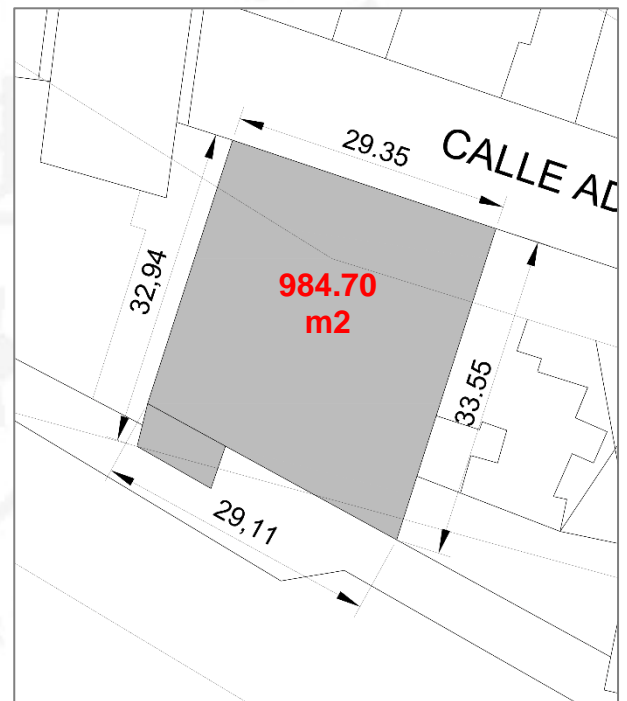


6.2.2 Inmueble 1: Feria Comercial “La Perricholi”

Actualmente el Centro Comercial “La Perricholi” está en funcionamiento, es de un solo nivel y tiene dos ingresos, en la calle Adrián Cañas y en el jirón Chalaco, ambas peatonales. El tipo de comercio que se realiza en este inmueble es la venta de ropa, y calzado, preparación y venta de comidas y cuenta con servicios de peluquería y zapatería. El terreno fue elegido por que se ubica a lado del Mercado del Baratillo, frente a la vía de evitamiento, luego, frente al río y después la alameda Chabuca Granda, hito importante del Centro Histórico y además uno de los lugares más concurridos por los limeños y turistas extranjeros.



Fuente: Elaboración propia.



Características del terreno:

Tabla 1 Características del terreno:

Zonificación (Centro Historico de Lima):	ZTE-3 Zona de tratamiento Especial 3
Zonificación (Desarrollo urbano):	Residencia de densidad baja
Uso Actual:	Comercio
Estado de conservación:	Regular
Altura de edificación existente :	3 metros

Figura 6.11

Feria Comercial "La Perricholi" – Fachada Vía Evitamiento



Fuente: Imagen tomada por el autor

Figura 6.12

Feria Comercial "La Perricholi" - Fachada Ca. Adrián Cañas



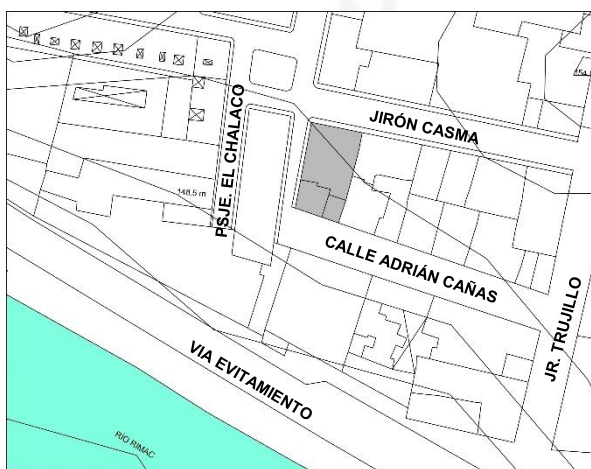
Fuente: Imagen tomada por el autor

6.2.3 Inmueble 2: Vivienda (Jirón Casma 187,189,191 y 197)

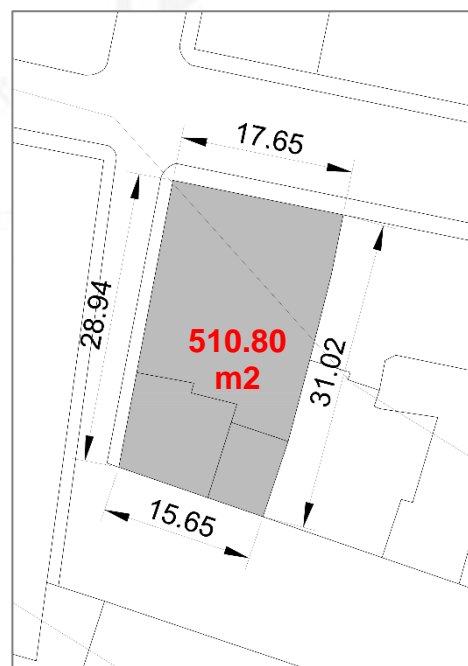
Actualmente el uso de estos lotes ubicados en la calle Adrián Cañas y Ca. Casma, son de vivienda y comercio, todos de un solo nivel, pero el estado de conservación que tiene estos inmuebles es muy malo. Por lo que, PROLIMA los ha declarado como inmuebles inhabitables.

Figura 6.13

Plano de Ubicación



Fuente: Elaboración propia.



Características:

Zonificación (Centro Historico de Lima):	ZTE-3 Zona de tratamiento Especial 3
Zonificación (Desarrollo urbano):	Residencia de densidad baja
Uso Actual:	Vivienda Comercio
Estado de conservación:	Malo (Inmueble con declaración de inhabilitación 1967 al 2016)
Altura de edificación existente:	3 metros

Fuente: Elaboración propia.

Figura 6.14

Vivienda Fachada Ca. Adrián Cañas



Fuente: Imagen tomada por el autor

Figura 6.17

Vivienda Fachada Ca. Adrián Cañas



Fuente: Imagen tomada por el autor

Figura 6.15

Vivienda Fachada Jirón Casma



Fuente: Imagen tomada por el autor

6.2.4 Inmueble 3: “Complejo Polideportivo Solidaridad Rímac”

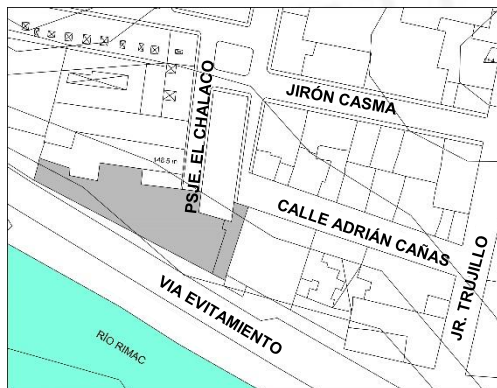
Actualmente el Complejo deportivo Solidaridad Rímac, brinda diferentes talleres deportivos para niños y jóvenes como: futbol, básquet, vóley, entre otros. Sin embargo,

el espacio es solamente utilizado durante día y los fines de semana por los vecinos ya que durante la noche el espacio se convierte en un ambiente inseguro debido a la falta de iluminación.

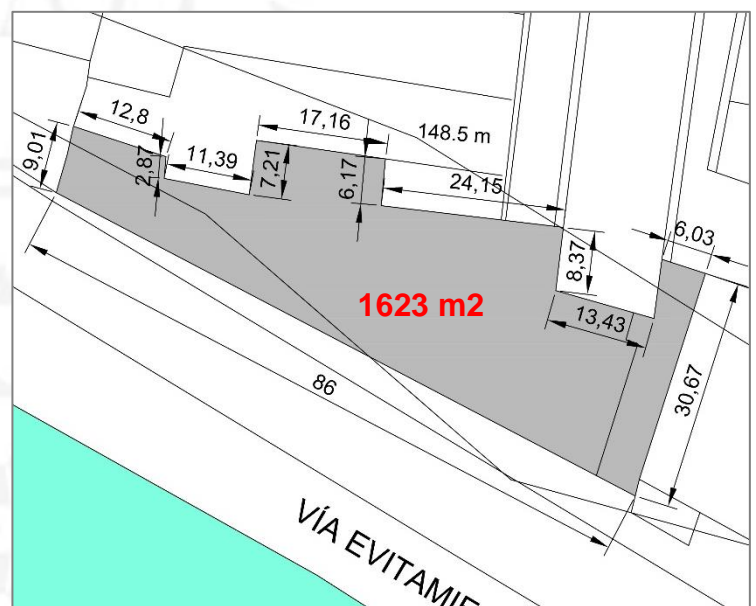
El complejo se ubica en la parte posterior del mercado, por lo tanto, es necesaria su intervención y el cambio de uso actual para mejorar esa zona del centro histórico y otorgar mayor seguridad y comodidad a los estudiantes, turistas y visitantes.

Figura 6.16

Plano de Ubicación – Complejo Polideportivo



Fuente: Imagen tomada por el autor



Fuente: Elaboración propia.

Características del terreno:

Zonificación (Centro Histórico de Lima):	ZTE-3 Zona de tratamiento Especial 3
Zonificación (Desarrollo urbano):	Residencia de densidad baja
Uso Actual:	Complejo deportivo
Estado de conservación:	Malo
Altura de edificación existente:	-
Altura normativa:	
Área libre:	
Estacionamientos requeridos:	

Fuente: Elaboración propia

Figura 6.17

Complejo Deportivo Solidaridad Rímac” Vista Vía Evitamiento



Fuente: Imagen tomada por el autor



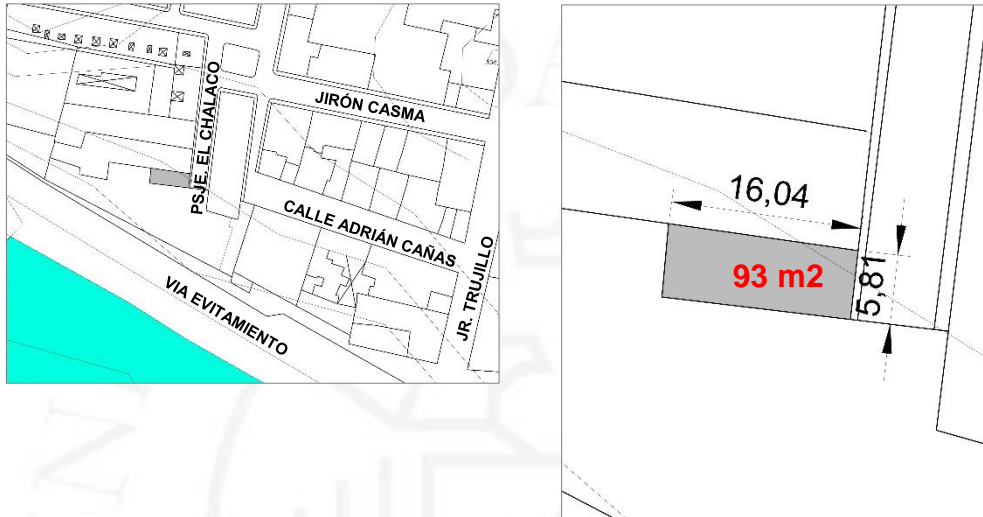
Fuente: Imagen tomada por el autor

6.2.5 Inmueble 4: Vivienda

El inmueble se ubica en el psje. el chalaco y actualmente tiene uso de vivienda y su estado de conservación es malo por lo tanto resulta inseguro para los habitantes, además está rodeado de viviendas en mal estado y espacios no utilizados como es el polideportivo.

Figura 6.18

Plano de Ubicación



Características:

Zonificación (Centro Histórico de Lima):	ZTE-3 Zona de tratamiento Especial 3
Zonificación (Desarrollo urbano):	Residencia de densidad baja
Uso Actual:	Vivienda
Estado de conservación:	Malo
Altura de edificación existente:	9 metros

Figura 6.19

Inmueble de vivienda



Fuente: Imágenes tomadas por el autor

Conclusiones Parciales:

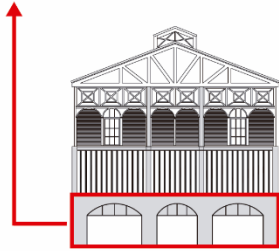
- El mercado del Baratillo es un monumento que no está siendo valorado como tal ya que actualmente su estado de conservación es malo tanto en la parte exterior como interior, pues en sus fachadas se pueden observar fisuras ocasionados por los terremotos y la presencia de moho en la madera debido a la falta de manteniendo. Además, algunos puestos que se ubican al interior del mercado están abandonados y tiene la estructura dañada, también hay una gran área en planta que es utilizada como depósito, lo cual ocasiona un ambiente inseguro y contaminado para el usuario.
- Actualmente los monumentos históricos que tiene el distrito del Rímac se encuentran en estado de conservación malo, debido a que sus fachadas no han recibido mantenimiento en los últimos 5 años y esto ocasiona zonas o focos inseguros para el peatón.
- El distrito del Rímac solo cuenta con talleres de cocina en 2 CETPROS, uno de ellos ubicado a 410m del proyecto y el otro, a 1000m aproximadamente. Ambos solo se enfocan en una educación técnica y tienen como público objetivo a niños y adolescentes.

CAPITULO VII: CONCLUSIONES FINALES

- Los mercados gastronómicos referenciales han sido restaurados por ser considerados monumentos y por su ubicación, que en su mayoría se localizan en los cascos históricos. En el caso de nuestro proyecto, se tiene como intención recuperar el Baratillo, que actualmente su estado de conservación es malo y que no está siendo valorado como tal, por lo tanto, vamos a mantener e intervenir su estructura como tal, pero respetando las diferentes normativas que tiene la Municipalidad del Rímac, el Ministerio de Cultura y la Municipalidad de Lima para sus edificios monumentales.
- Con el tiempo los términos de reutilización, rehabilitación y conservación han ido adquiriendo mayor valor en los edificios históricos, ya que se tiene como propósito conservar el edificio pues forma parte de la historia de cada lugar. Los ejemplos mencionados en el marco operativo han sido adaptados a nuevos usos y han tenido un resultado exitoso. Por lo que, el mercado del Baratillo, pasará de ser un mercado tradicional a un mercado gastronómico, a través de la incorporación de espacios sociales como cafeterías, zona para comensales, entre otros, con el objetivo de recuperar su valor como monumento.
- Recuperar un edificio monumental implica también analizar e intervenir su entorno ya que en su mayoría se ubica en cascos históricos donde existen no solo un monumento sino varios. Es por eso que, nuestra propuesta tiene como idea intervenir los inmuebles que se ubican alrededor del Baratillo, estos serán reemplazados por edificios nuevos como Biblioteca, Auditorio y Escuela Gastronómica, usos relacionados al tema de la gastronomía para que se complementen con el nuevo Mercado Gastronómico.

PROPUESTA INTERIOR MERCADO DEL BARATILLO

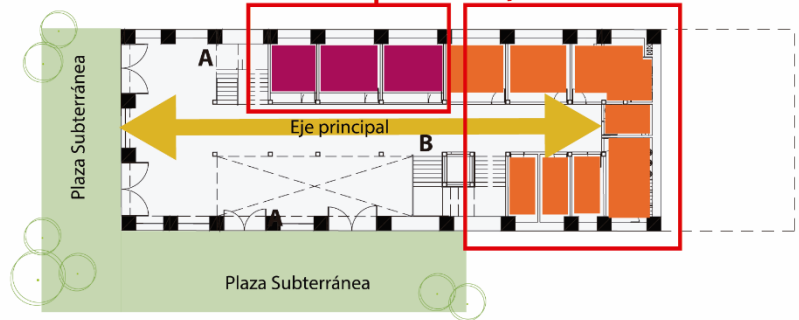
* Incorporar una nueva planta a -3.50 en el mercado del Baratillo con la finalidad de conectarla con el nuevo espacio público subterráneo y haciendo que el mercado salga de sus límites.



* Ubicar el programa en los lados laterales del eje principal para mantener la idea que se tiene en la planta +/-0.00

*Generar una conexión visual y espacial entre la zona pública que se compone de los puestos del mercado.

*Colocar los módulos de servicio en la zona menos transitada del mercado.

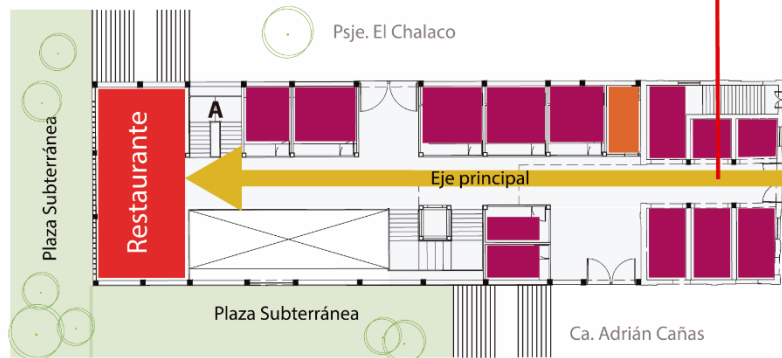


NIVEL -3.50

■ Zona pública

■ Zona de servicio

*Mantener el eje principal que actualmente tiene el mercado del Baratillo. Inicia en el ingreso principal del mercado (JirónPaíta) y culmina con la zona del restaurante, la cual conecta de manera visual con la plaza subterránea.

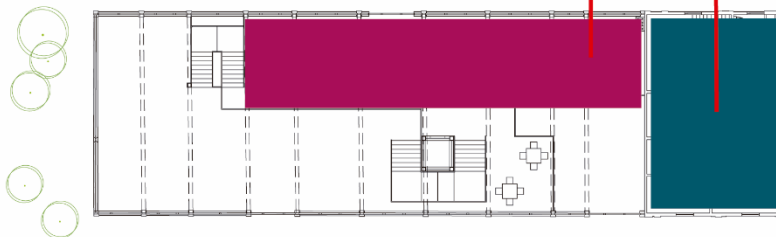


NIVEL +/- 0.00

■ Zona pública

■ Zona de servicio

*Añadir una plataforma a +3.50m con la intención de generar diferentes altura dentro del espacio y además conectar de manera visual los tres niveles.



NIVEL +3.50

■ Zona Pública

■ Zona privada

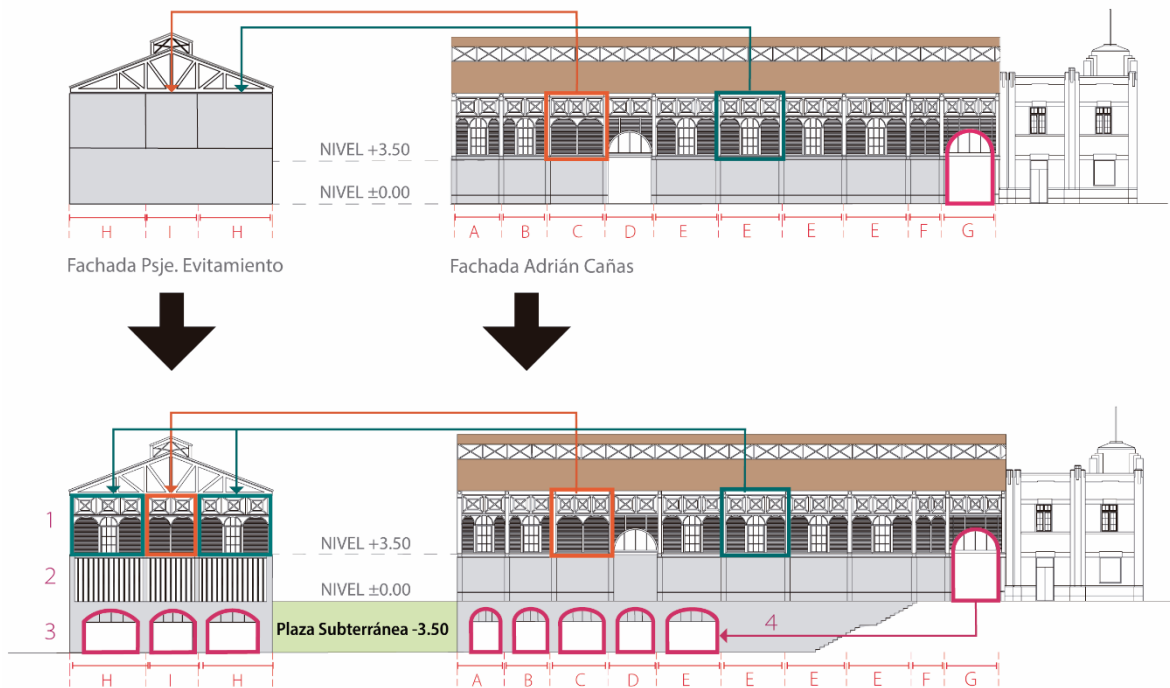
* Mantener la zona privada (Administración) en la misma ubicación que tiene actualmente el Mercado del Baratillo en el nivel -3.50

PROPUESTA DE FACHADA

1. Reemplazar la fachada actual del mercado del Baratillo por una nueva, donde se van reinterpretar los módulos que actualmente presenta la fachada del mercado.

2. Conectar la nueva fachada del mercado con el entorno y la plaza subterránea a través de materiales transparentes como es el caso del vidrio.

3. Mantener los elementos arquitectónicos y materiales de construcción característicos del Mercado del Baratillo, como son la madera, el concreto y celosías de madera.



REINTERPRETACIÓN DE ELEMENTOS ARQUITÉCTONICOS

1. Modulón TIPO C y TIPO E



El diseño de la nueva fachada tiene como idea principal mostrar el mismo lenguaje que presenta la fachada antigua del mercado, por ende el frente del tercer nivel esta compuesto por la modulación **TIPO C y E**.

2. Celosía de madera



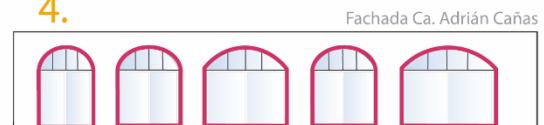
Se propone colocar una tipología nueva y distinta en la fachada pero respetando la materialidad característica del mercado, que es la madera. Por lo tanto, el diseño consiste en celosías de madera y en sentido vertical para crear una conexión visual entre el interior y exterior.

3. Modulón TIPO G (Nivel Subterráneo)



Ambas fachadas del Baratillo están compuestas por la modulación **TIPO G**, que consiste en unas puertas de vidrio en forma de arco, las cuales se colocan en el nivel -3.50 para crear un vínculo entre el mercado y la plaza subterránea. Esta tipología de fachada se repite en los 3 edificios nuevos, lo cuales también se conectan con la plaza y por lo tanto se genera un espacio fluido para el peatón.

4.



Escuela Gastronómica

La escuela se ubica entre la calle peatonal Adrián Cañas y la calle peatonal de evitamiento. Este nuevo edificio tiene como función enseñar y ofrecer diferentes cursos relacionados a la gastronomía; cuenta con aulas teóricas, talleres, un laboratorio de bromatología, salón de catas, panadería y repostería, los cuales van a contribuir para que el estudiante pueda desenvolverse en el ámbito profesional con éxito.



Fachada:

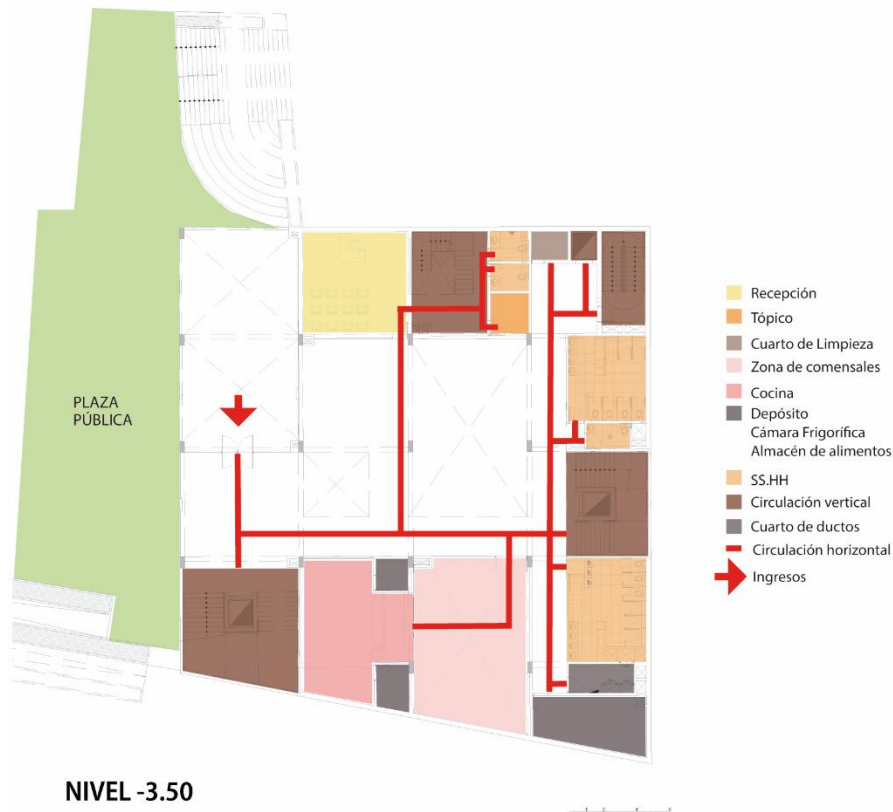
La escuela tiene una altura de 14m desde el nivel -3.50 y 10.50m desde el nivel +/-0.00, el cual está permitido en el área donde se ubica el proyecto, ya que se encuentra en la zona del centro histórico.

Las 3 fachadas del edificio están diseñadas con celosías de madera en sentido vertical y arcos de medio punto, que funcionan como puertas y mamparas fijas de vidrio. El diseño se pensó teniendo en cuenta la arquitectura que se mantiene en algunos monumentos del centro histórico, como los balcones republicanos, estructuras de madera y arcos de medio punto. Además del análisis estructural que se hizo en el mercado del baratillo, el cual también se caracteriza por sus estructuras de madera.

Nivel -3.50

En la primera planta se ubica la plaza pública, la cual conecta con la escuela y donde se encuentra el ingreso peatonal hacia este edificio.

El ingreso principal te dirige hacia un hall, el cual separa la zona privada de la zona pública, donde la privada está compuesta por una recepción y sala de espera, donde el usuario podrá consultar cualquier tipo de información relacionada a la carrera. También se ubica un área de tópicos y servicios higiénicos para el personal administrativo. Por otro

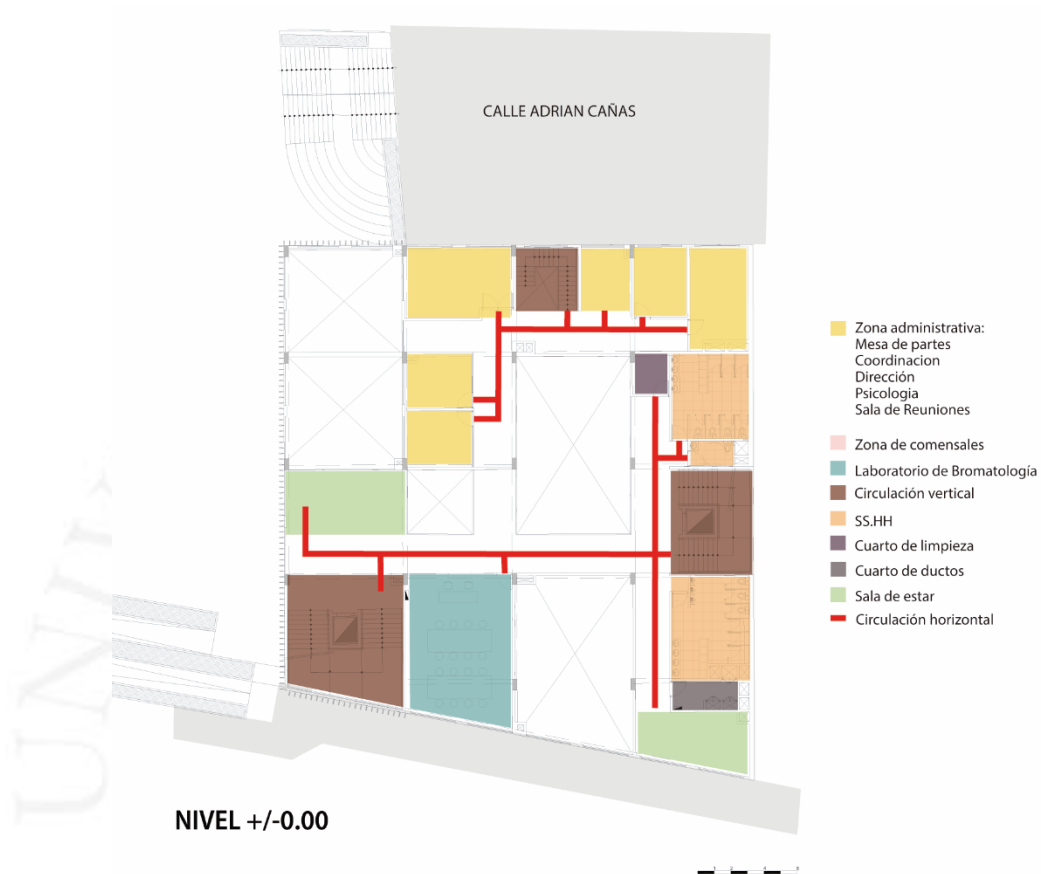


lado, en la zona pública encontramos el restaurante de doble altura con vista al patio interior, y una zona de servicios como frigoríficos y almacén, los cuales complementan la función de la cocina. Por último, el núcleo de servicio que consta de baños con cambiadores y lockers para hombres y mujeres.

Nivel +/- 0.00

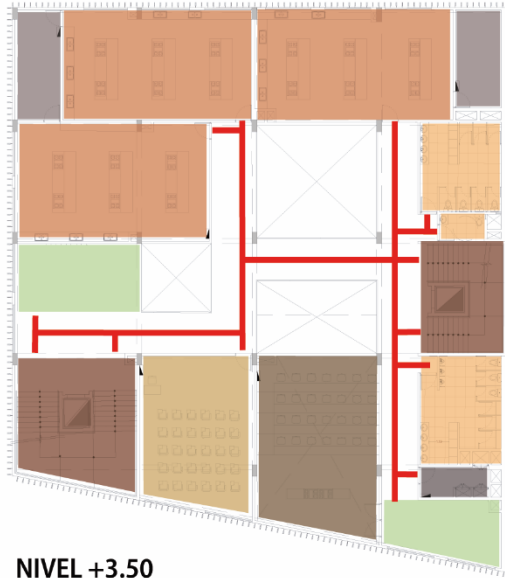
La segunda planta, también está conformada por zona privada y zona pública, donde la privada está relacionada a la atención del alumno con ambientes de secretaria, psicología, mesa de partes y también al docente, con sala de reuniones, coordinación y dirección; la

pública, conformada por el laboratorio de bromatología donde se analizan e investigan los alimentos.



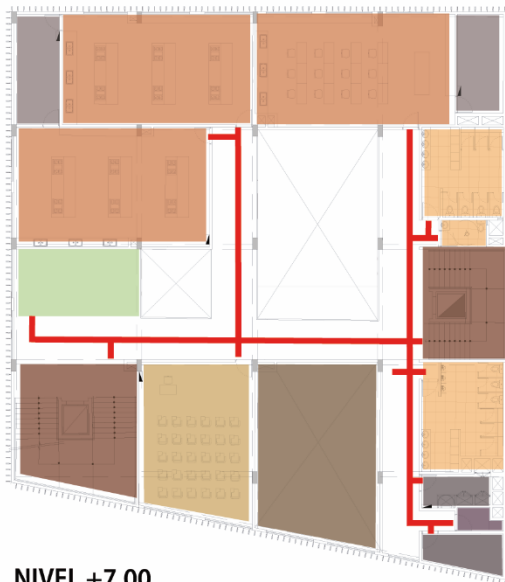
Nivel +3.50 y +7.00

La tercera y cuarta planta se encuentran los salones teóricos, donde no se requiere equipamiento especializado y por ende están separados de los ambientes que si requieren de mobiliario de cocina como son los talleres de cocina fría y caliente, repostería, panadería y salón de catas, cada uno con su respectivo almacén. También un aula demostrativa de doble altura con asientos en gradería para que los alumnos puedan observar las diferentes técnicas de cocina que se utilizan para la preparación de los platos.



NIVEL +3.50

- Almacenes
- Talleres de cocina
- Aulas teóricas
- Aula demostrativa
- SS.HH
- Circulación vertical
- Cuarto de ductos
- Sala de estar
- Circulación horizontal



NIVEL +7.00

- Almacenes
- Talleres de cocina
- Salon de catas
- Aulas teóricas
- Aula demostrativa
- SS.HH
- Circulación vertical
- Cuarto de ductos
- Cuarto de limpieza
- Depósito
- Circulación horizontal

Fuente: Elaboración propia

La circulación:

La escuela tiene 3 tipos de escaleras, 1 cerrada que conecta el nivel -3.50 con el nivel +/- 0.00 y 2 escaleras abiertas que conecta el nivel +/-0.00 con el último piso. Estas dos escaleras tienen un diseño tipo “C”, es decir, la escalera bordea el ascensor que se encuentra ubicado al centro, tienen un ancho de 2.30m y pasos de 0.30m según el R.N.E. Las escaleras te llevan a un corredor de 2.40m, el cual te conecta hacia los ambientes que se ubican en cada piso y a un puente de 2.45m ubicado al centro y entre las 2 escaleras para facilitar la circulación al interior del edificio.

Área de servicios:

La zona de servicio está pegado al muro ciego que se tiene como fachada, ya que es un ambiente cerrado y que requiere de poca iluminación, por ende, es la mejor posición dentro del edificio. Consta de dos núcleos, uno para hombres y otro para mujeres, con baños, cambiadores y una zona de lockers, ubicados a ambos lados de la escalera, manteniendo el mismo lugar en todos los pisos.

8.1.1 Biblioteca

La biblioteca está ubicada en una esquina, pegado al vecino, entre la calle peatonal adrián cañas, psje. el chalaco y jirón casma. Este edificio tiene como propósito fomentar el conocimiento sobre la gastronomía peruana y el desarrollo cultural del distrito a través de ambientes cómodos y seguros que faciliten el aprendizaje de los alumnos.



Fachada:

La Biblioteca, al igual que a la escuela, tiene una altura de 14m, desde el nivel -3.50 y 10.50m desde el nivel +/-0.00.

Las 3 fachadas del edificio tienen el mismo lenguaje arquitectónico que el de la Escuela, están diseñadas con celosías de madera en sentido vertical y arcos de medio punto, que funcionan como puertas y mamparas fijas de vidrio ubicadas en el nivel -3.50 para que existe una conexión visual entre el interior de la biblioteca con la plaza pública.

El nivel -3.50

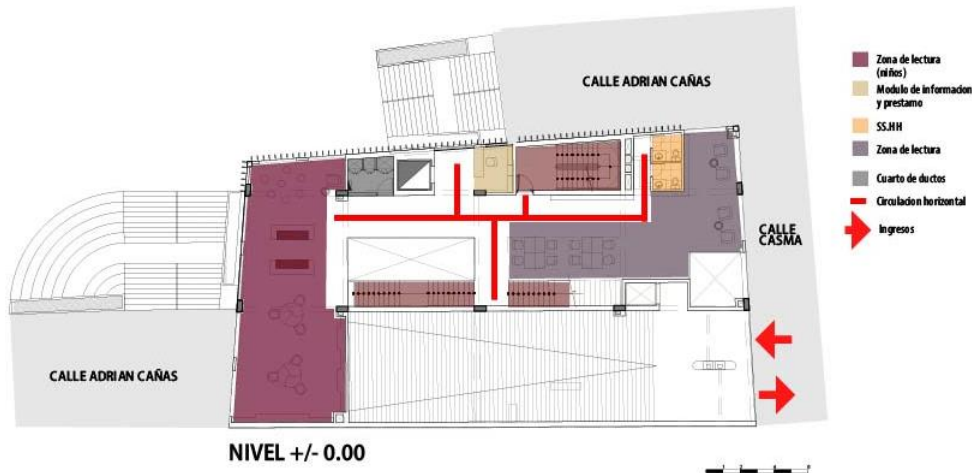
En la primera planta se ubica la entrada principal hacia la biblioteca, que se accede a través de la plaza pública. Al ingresar nos encontramos con una recepción, la cual brinda información al estudiante o usuario y la que te conduce a las áreas de periódicos y revistas por otro lado tenemos la zona privada, compuesta por una recepción, tres oficinas, una sala de reuniones, un almacén de documentos, servicios higiénicos y una kitchenette. Además, en esta planta se encuentra un jardín interno que ayuda a la iluminación interior del edificio.



El nivel +/-0.00

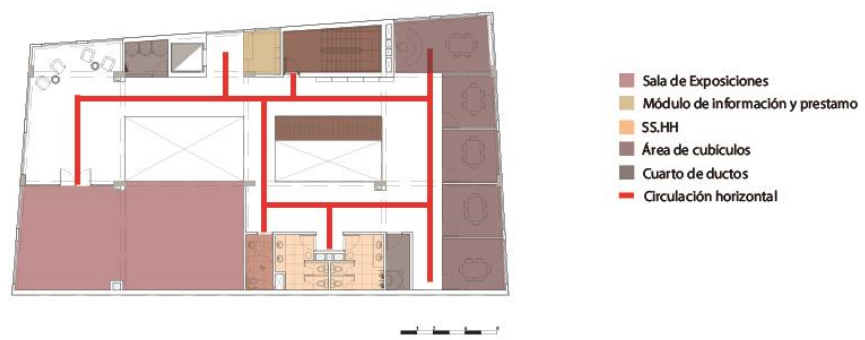
En la segunda planta, frente al hall de ascensor, se ubica el módulo de información y préstamo, el cual te dirige a la zona de lectura para niños o a la zona de lectura para jóvenes o adultos, ambas zonas se encuentran separadas por un corredor central ya que cada uno tiene diferente público.

Por otro lado, en el jirón casma se ubica el ingreso vehicular al estacionamiento con una capacidad máxima para 38 autos y además al interior se ubican 3 ingresos peatonales para acceder al interior de la biblioteca, escuela y auditorio.



El nivel +3.50

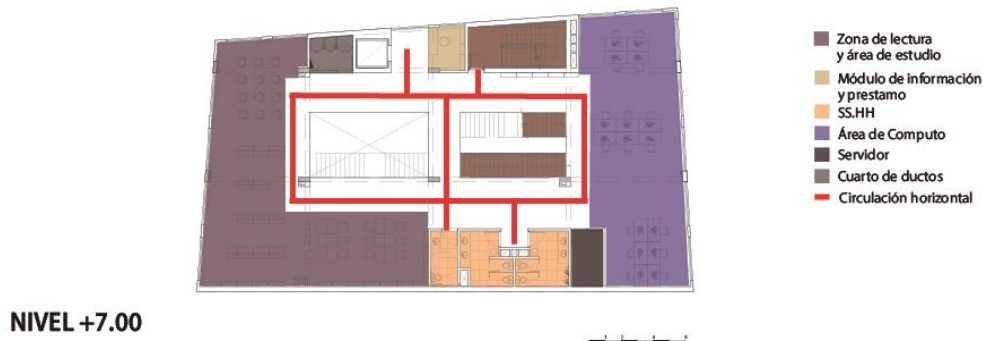
En la tercera planta también se ubica un módulo de información y préstamo, frente al hall de ascensor, una zona estudio y lectura separada por dos corredores centrales de la zona de computo ya que es un espacio que necesita estar alejado del ruido por ende también se ubica frente a la calle peatonal adrián cañas y a la plaza pública.



El nivel +7.00

En la cuarta planta tenemos una zona de cubículos que cuenta con una recepción y una sala de espera, ubicada en todo el frente de la fachada calle casma y en la fachada de calle

adrián cañas tenemos el hall de ingreso para la sala de exposiciones, donde se realizaran capacitaciones o charlas realizadas por chefs reconocidos.



Circulación

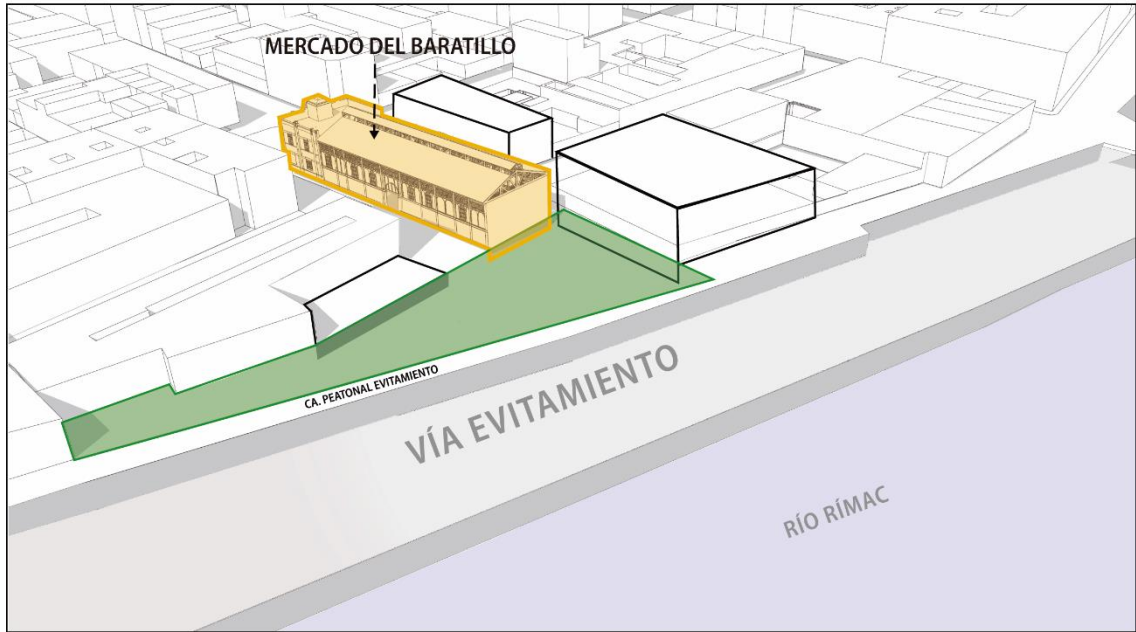
La circulación dentro del edificio consiste en un corredor que bordea dos vacíos centrales donde se ubican las escaleras lineales que conectan todos los pisos y que están colocadas paralelamente a la fachada más larga de la biblioteca para generar mayor eficiencia en el recorrido. Por otro lado, tenemos un núcleo de circulación vertical compuesta por una escalera cerrada de dos tramos y un ascensor, el cual se repite en todos los pisos y además la escalera cumple con todos los requisitos para ser utilizada en casos de emergencia.

Área de servicios.

La zona de servicio (SS.HH. mujeres, SS.HH. hombres y SS.HH. discapacitado) se ubica al centro y pegado al muro ciego que se tiene como fachada, ya que no necesita de mucha iluminación y además es un ambiente cerrado. Por ende, se aprovecha las otras 3 fachadas para colocar ambientes que requieren de mayor iluminación.

8.1.2 Mercado Gastronómico

El mercado del Baratillo es el edificio principal de todo el proyecto y tiene como propósito la difusión de la historia y cultura de la gastronomía a través de la implementación de nuevos espacios gastronómicos



El nivel -3.50

En la primera planta se ubica 4 ingresos, los cuales se acceden a través de la plaza pública. Estos ingresos son puertas en forma de arcos de medio punto, los cuales permanecen abiertos durante todo el día. Al interior encontramos puestos de chocolates, cafés y helados; además de una zona de servicio conformada por cámaras frigoríficas, almacén de alimentos, un cuarto de bombas, cuarto de bombeo y los servicios higiénicos ubicados en la parte más alejada de la planta.



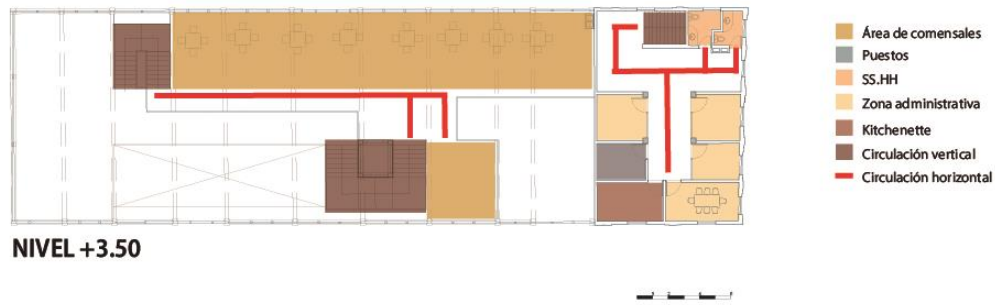
El nivel +/-0.00

En la segunda planta se ubican 3 ingresos principales, uno ubicado en la calle adrián cañas; otro en el psje. el chalaco y; por último, en el jirón Paita, el cual te dirige hacia el área de informes y una agencia turística. Los otros 2 ingresos te conducen hacia el patio del mercado donde se encuentran los puestos de carnes, pescados y mariscos, aves embutidos, frutas y verduras, puestos de preparación de comida y una zona para comensales, con vista hacia la plaza pública, donde las personas pueden sentarse a disfrutar de los diferentes platos que ofrece el mercado.



El nivel +3.50

En tercer nivel está dividida por una zona administrativa la cual se accede desde una escalera que da hacia la calle jirón Paita, y donde encontramos ambientes como oficinas administrativas, una sala de reuniones y servicios higiénicos. En la zona pública se encuentra un área para comensales donde las personas que quieran degustar de la variedad de productos que ofrece el mercado, tengan un espacio cómodo donde puedan compartir y disfrutar.



8.1.3 Auditorio

Este nuevo edificio se ubica frente a la plaza pública y tiene como función promocionar la cultura gastronómica del Perú y la historia del distrito del Rímac, a través de conferencias realizadas por chefs nacionales e internacionales y charlas sobre la recuperación de patrimonio culturales.

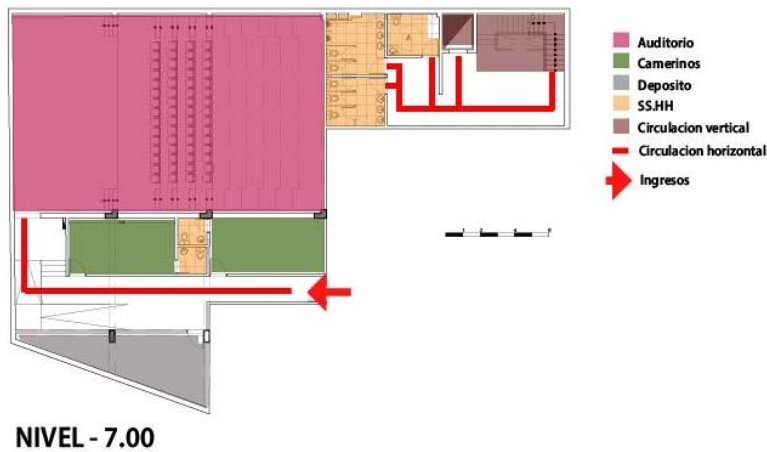


Fachada:

El edificio se ubica en el nivel -7.00 y la fachada que se muestra frente a la plaza pública empieza en el nivel -3.50, la cual está diseñada con celosías de madera en sentido vertical, al igual que los otros edificios, con la intención de mostrar unidad en el proyecto.

El nivel -7.00

El área para el personal encargado de las charlas o conferencias se ubica en el sótano, el cual se accede desde el ingreso del estacionamiento o por una escalera ubicada en la plaza pública. Está conformada por camerinos para hombres y mujeres, y un escenario que se accede desde el hall de ingreso.



El nivel -3.50

En este nivel se encuentra el ingreso principal, el cual se accede desde la plaza pública y donde encontramos, antes de ingresar, una boletería para adquirir o comprar las entradas para los distintos eventos que se realicen.



El nivel +/-0.00

Este nivel es el techo del auditorio y es utilizado como espacio público con graderías para que las personas no solo puedan disfrutar de la plaza subterránea como único espacio de recreación sino también puedan tener otra opción para reunirse y compartir libremente.

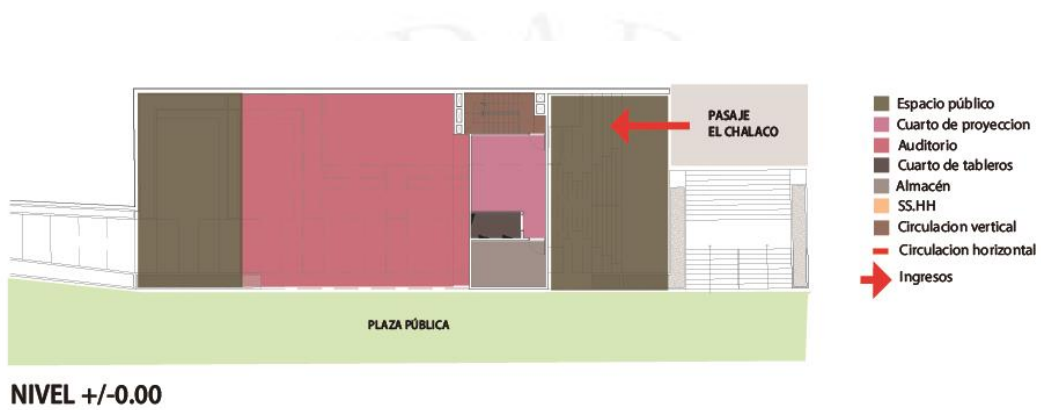


Figura 8.1 Organigrama del Mercado Gastronómico

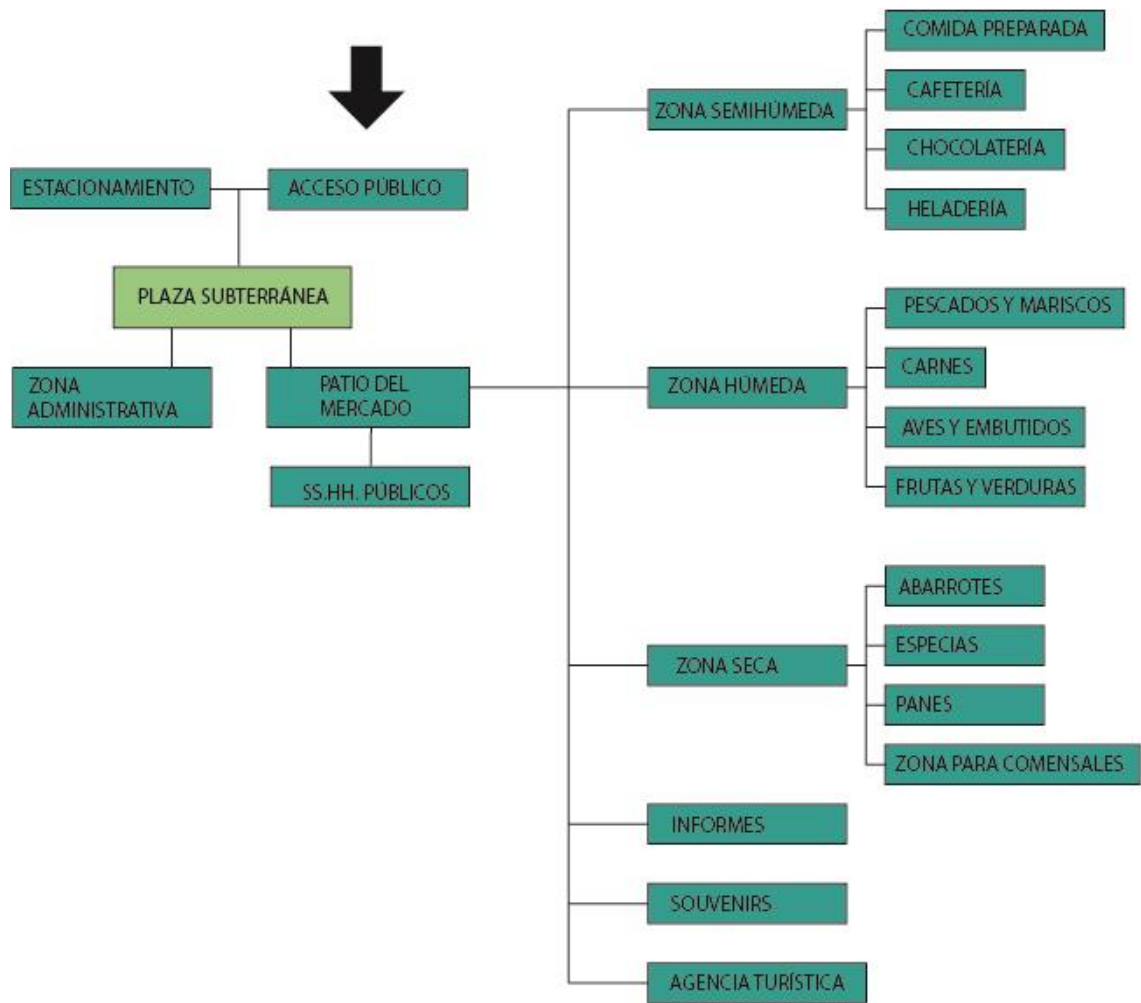


Figura 8.2 Organigrama de la Escuela Gastronómica

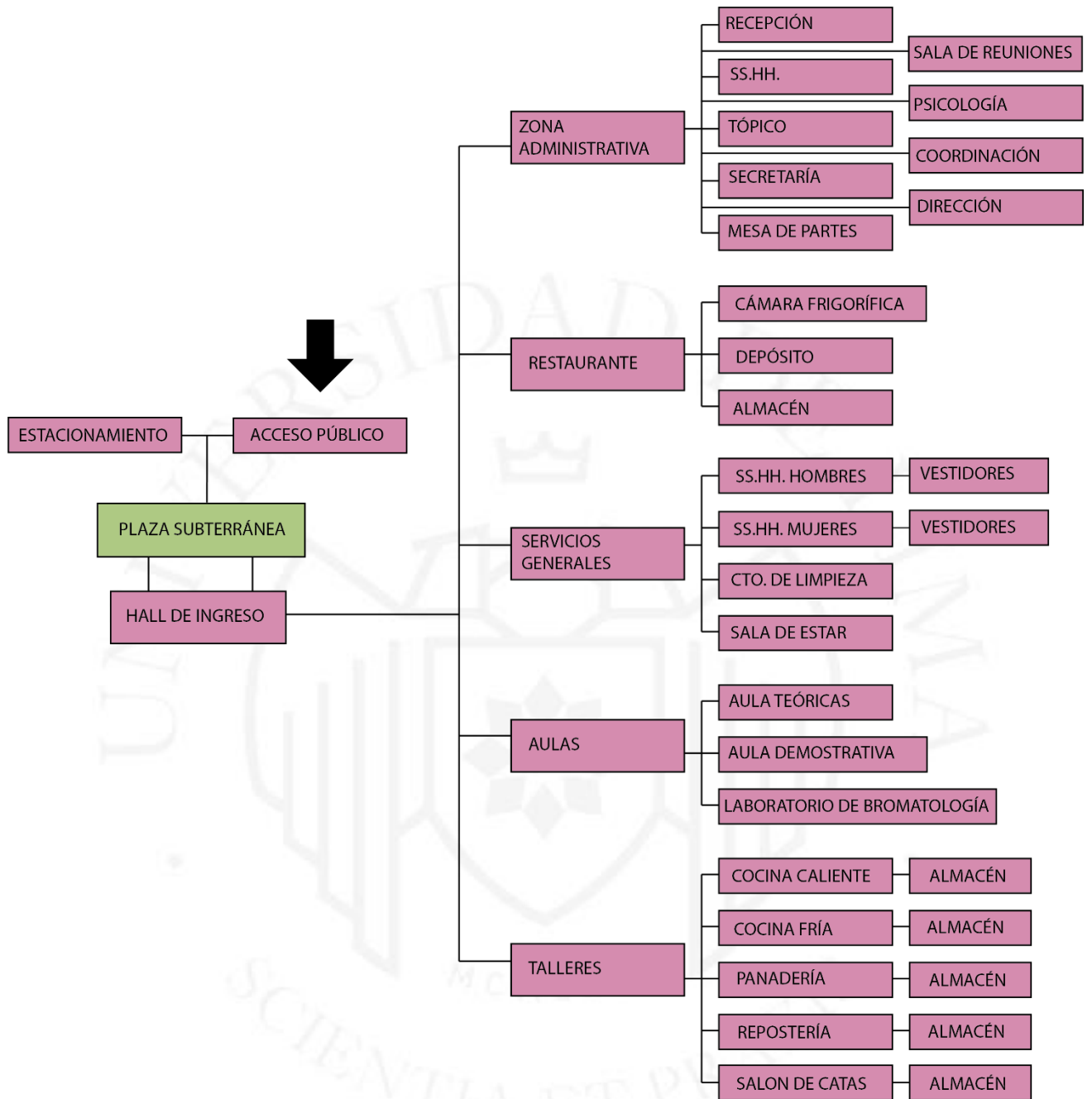


Figura 8.3 Organigrama de la Biblioteca

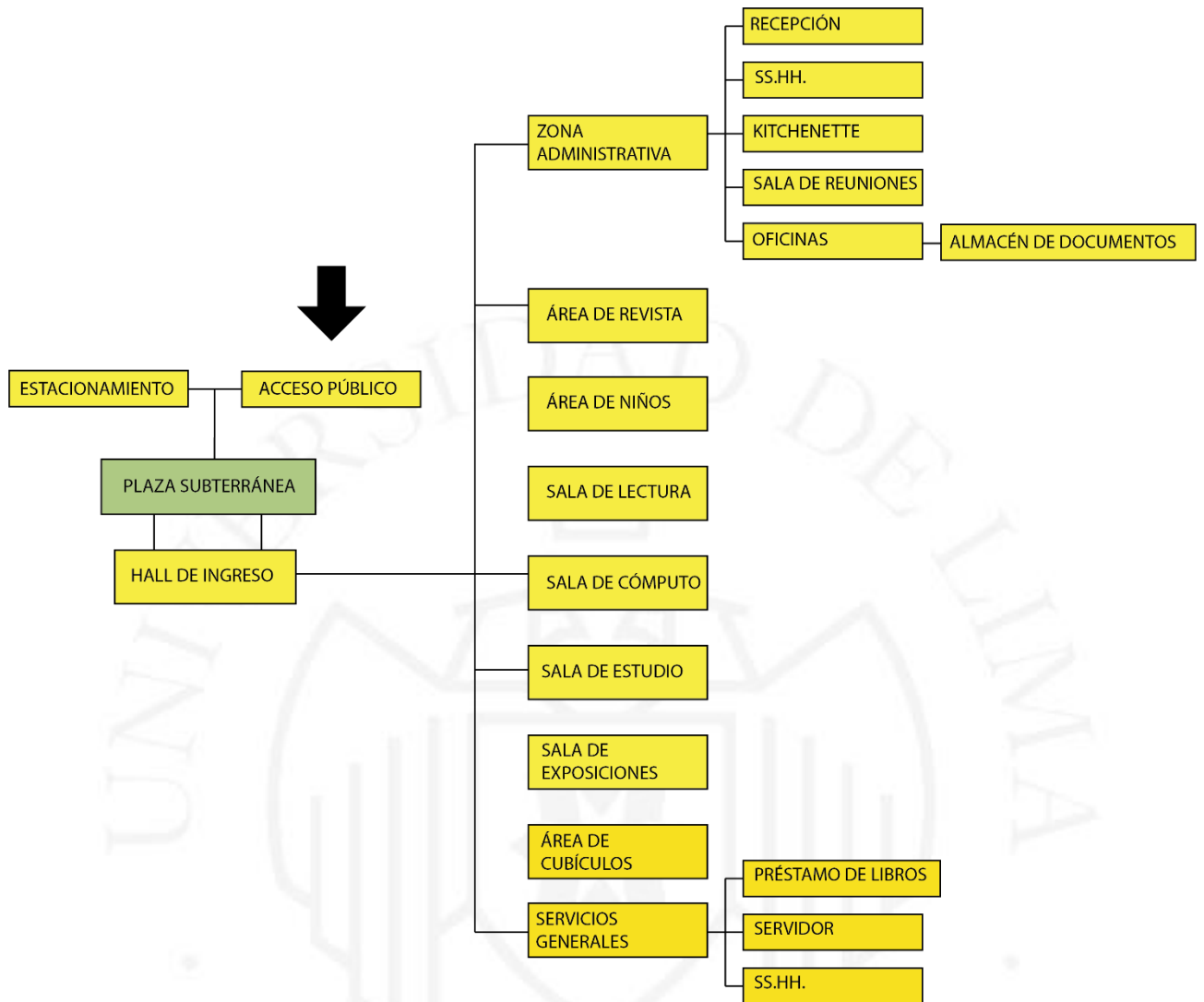
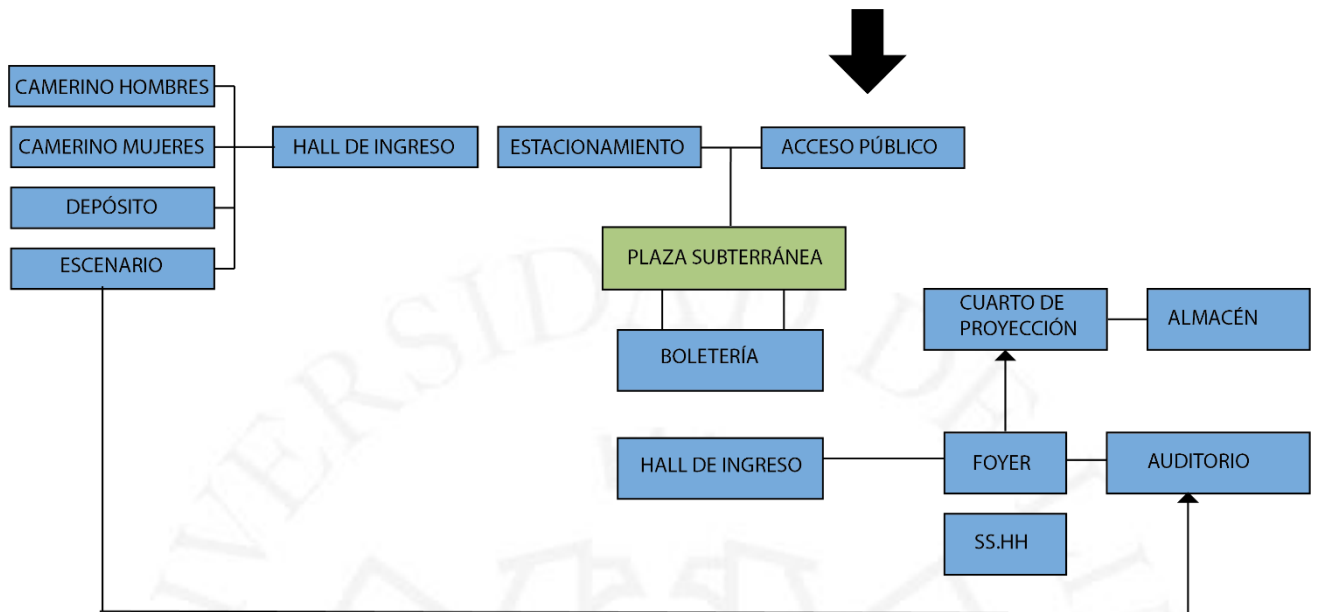


Figura 8.4 Programa del Auditorio



8.2 Cálculo de usuarios

Zona	Ambiente		Sub – Ambiente	Área	Aforo
Zona Comercial (Mercado)	Puestos de mercado	Zona Semihúmeda	Puesto de comida preparada (2)	37.20	4
			Puesto de café	18.70	2
			Puesto de chocolate	14	2
			Puesto de helado	19	2
		Zona Húmeda	Pescados y mariscos	18.30	2
			Carnes	19.60	2
			Aves	12.60	2
			Embutidos	12.60	2
			Frutas y verduras	20.30	2
		Zona seca	Abarrotes	16.30	2
			Especias	14	2
			Panes	14	2
			Zona para comensales	195	120
	Comercio complementario	Tiendas independientes	Informes	8.20	1
			Puesto de Souvenirs	8.50	2
			Agencia Turística	13.50	1
	Servicio del mercado	Dentro del mercado	Cámara frigorífica pescados	9.50	1
			Cámara frigorífica carnes	9.50	1
			Cámara ría para almacén de alimentos	18.35	1
			Cuarto de bombas	18.35	1
Cuarto de bombeo			9.50	1	
SS.HH. Mujeres			19	3	
SS.HH. Hombres			22	4	
SS. HH Discapacitado			7.60	1	
Zona administrativa	Administración	Pública	Recepción	16.40	3
			SS. HH Hombres	3.40	1
			SS.HH. Mujeres	4.11	1
		Privada	Oficinas administrativas	26.50	3
			Sala de reuniones	11.40	8
			Kitchenette	10.60	6
Depósito	7.60	1			

Zona	Ambiente	Sub – Ambiente	Área	Aforo	
Zona Educativa	Recepción	Hall de ingreso	46	5	
		Sala de espera	23	5	
		Informes	23	2	
	Coordinación	Secretaría	12.50	2	
		Psicología	14.40	2	
		Sala de Reuniones	21.80	4	
		Mesa de partes	28.90	4	
		Oficina Coordinador	13.70	2	
		Oficina director	14.70	2	
	Aulas	Laboratorio de bromatología	60	16	
		Taller de cocina 1 + almacén	83	16	
		Taller de cocina 2 + almacén	90	18	
		Taller de cocina 3 + almacén	92.70	18	
		Aula teórica 1	60	40	
		Aula demostrativa	74	28	
		Taller de repostería + almacén	83	16	
		Taller de panadería + almacén	90	18	
		Salón de catas + almacén	92.70	18	
		Aula teórica 2	60	40	
		Servicios comunes	Restaurante	Cocina	50
	Área de mesas			74	70
	Almacén de alimentos			6	1
	Cámara frigorífica			4.30	1
	Depósito general			22.40	1
	Público		Tópico	6.50	2
	Servicios y depósitos		Depósito	38.12	1
			Almacén 1	32.50	1
			Almacén 2	27	1
			Almacén 3	42	1
			Cuarto de basura	32	1
Cámara de bombeo			42	1	
SS.HH. (Mujeres)			4.18	1	
SS.HH. (Hombres)			4.30	1	
Cuarto de limpieza			4.15	1	
SS.HH. + Vestidores (Mujeres)			25.30	7	
SS.HH. + Vestidores (Hombres)			27.40	8	
SS.HH. Discapacitado			4.20	1	
Sala de estar	53.50	14			
Cuarto de limpieza	3.20	1			
Depósito general	9.90	1			

Zona	Ambiente	Sub – Ambiente	Área	Aforo	
Zona Cultural	Auditorio	Auditorio	Hall de ingreso	14	3
			Foyer	41.30	10
			Auditorio	234	135
			Boletería	7.70	3
			Cuarto de Proyección	22.90	2
			SS. HH (Mujeres)	9.80	3
			SS. HH (Hombres)	14	4
			SS.HH. Discapacitado	6.50	1
			Depósito	12.50	1
		Tras- Escenario	Hall Tras-escenario	24	5
			Camerino (Hombres) + Baño	16.20	4
Camerino (Mujeres) + Baño	22.70		5		



Zona	Ambiente	Sub – Ambiente	Área	Aforo	
Zona Cultural	Biblioteca	Zona Privada	Recepción (zona administrativa)	14	2
			Sala de reuniones	11	10
			Oficina 1	10.40	2
			Oficina 2	6.30	2
			Kitchenette	9.50	8
			Almacén de documentos	23.90	2
			SS.HH. Mujeres	2.70	1
			SS.HH. Hombres	2.50	1
		Zona pública	Hall de ingreso	19	5
			Recepción	19	5
			Área de revistas	53.80	53
			Área de lectura para niños	96	20
			Área de lectura	134	40
			Área de informes y préstamo de libros	6	1
			Área de estudio	90	18
			Área de informes y préstamo de libros	6	2
			Sala de exposiciones	94	19
			Área de informes y préstamo de libros	6	2
			Área de cubículos	107	22
		Servicios y Depósitos	SS.HH. Mujeres	9.12	2
			SS.HH. Discapacitado	5.80	1
			SS.HH. Hombres	9.90	4
			Depósito 1	9.50	2
Depósito 2	8.65		2		
Depósito 3	11		2		
Cuarto de basura	24.90		2		
Cámara de bombeo	5	1			

8.3 Programa con cabida

Mercado Gastronómico

DATOS DE TERRENO - MERCADO GASTRONÓMICO	
Zonificación	ZTE - 3 (Zona de tratamiento Especial 3)
Área de terreno	657.72m ²
Dimensiones	14 (ancho) – 46.98m (largo)
Área libre	-
Retiro	-
Altura de Edificación	11m

ÁREA EDIFICIO	Sótano 1	Piso 1	Piso 2	Total
	Techada	Techada	Techada	
Área construida	524.44	657.72	657.72	1839.88

Biblioteca

DATOS DE TERRENO - BIBLIOTECA	
Zonificación	ZTE - 3 (Zona de tratamiento Especial 3)
Área de terreno	510.80m ²
Dimensiones	17.65 (ancho) – 28.94m (largo)
Retiro	-
Área libre	30m ²
Altura de Edificación	11.50m

ÁREA EDIFICIO	Sótano 1	Piso 1	Piso 2	Piso 3	Total
	Techada	Techada	Techada	Techada	
Área construida	480.8	480.8	480.8	480.8	1923.2

Escuela Gastronómica

DATOS DE TERRENO - ESCUELA GASTRONOMICA	
Zonificación	ZTE - 3 (Zona de tratamiento Especial 3)
Área de terreno	984.70m ²
Dimensiones	29.35m (ancho) – 33.55 (largo)
Área libre	97m ²
Retiro	-
Altura de Edificación	11.50m

AREA CONSTRUIDA	Sótano 1	Piso 1	Piso 2	Piso 3	Total
	Techada	Techada	Techada	Techada	
Área construida	887.7	887.7	887.7	887.7	3550.8

Auditorio

DATOS DE TERRENO - AUDITORIO	
Zonificación	ZTE - 3 (Zona de tratamiento Especial 3)
Área de terreno	303m ²
Dimensiones	12.20m(ancho) – 32.65m(largo)
Área libre	-
Retiro	180m ²
Altura de Edificación	12m

AREA CONSTRUIDA	Piso 1	Piso 2	Total
	Techada	Techada	
Área construida Privada	9	-	9
Área común	115	303	418

8.4 Gestión y Viabilidad

8.4.1 Financiamiento

El financiamiento de todo el proyecto se dará por medio de Municipalidad del Rímac en acuerdo con una Asociación público privada, este inversionista será encargado de ejecutar y gestionar el proyecto para luego ser devuelta a la Municipalidad.

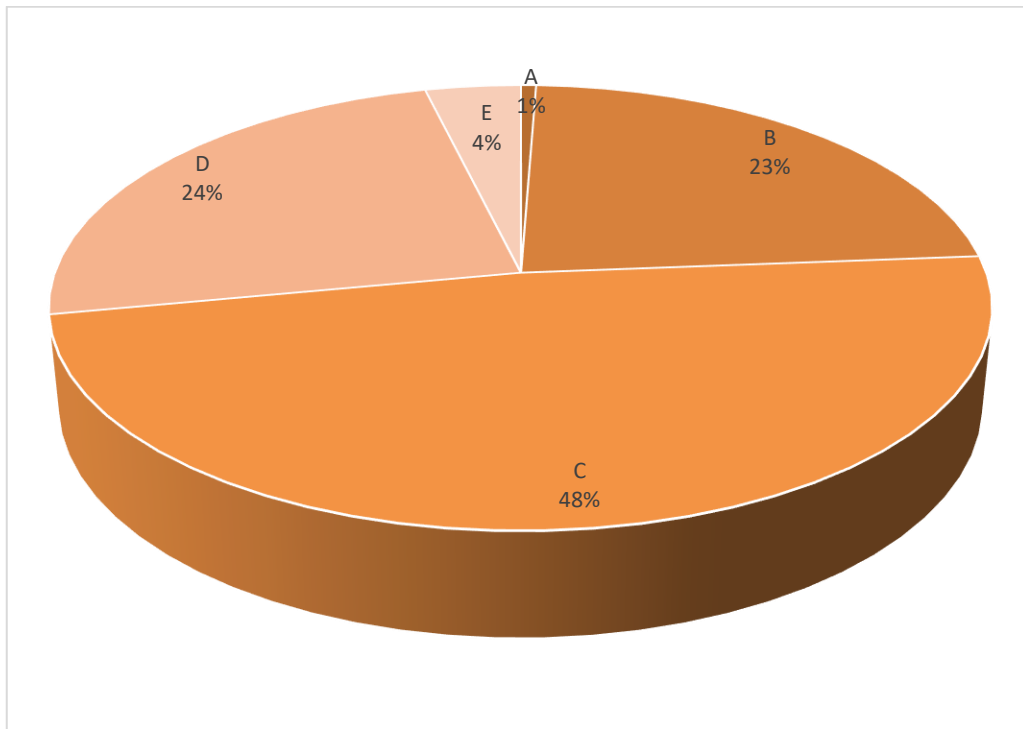
8.4.2 Estudio de Mercado

Hemos analizado alrededor de la zona a tratar y no tenemos competencia directa ni indirecta, ninguno obedece al tipo de proyecto que tenemos. Por otro lado, consideramos que la zona tiene mucho potencial para esa tipología del edificio que estamos planteando.

8.4.3 Análisis del usuario

Según el estudio de Niveles socioeconómico por el APEIM (Asociación Peruana de Empresas de Investigación de Mercados) realizado en el 2020, el Rímac se encuentra en

la Zona 4 que está comprendido además por el Cercado, Breña y la victoria, donde prevalece el NSE C con un 48%.



Fuente: Investigación de Distribución de Zonas APEIM por NSE 2021

En el presente cuadro se presenta los ingresos y gastos del hogar de cada nivel socioeconómico Tomando en cuenta los alimentos dentro del hogar, recreación y cultura, Educación y Restaurantes. Englobando actividades que se desarrollan en el proyecto.

	Total	NSE A	NSE B	NSE C1	NSE C2	NSE D	NSE E
Alimentos dentro del Hogar	S/1154	S/1846	S/1183	S/1234	S/1109	S/898	S/744
Bebidas alcohólicas y estupefacientes	S/6	S/63	S/3	S/486	S/3	S/2	S/1
vestido y calzado	S/94	S/264	S/86	S/92	S/77	S/57	S/42
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	S/462	S/1111	S/452	S/486	S/402	S/307	S/212
Muebles, enseres y mantenimiento de vivienda	S/158	S/940	S/118	S/128	S/104	S/84	S/79
Salud	S/201	S/494	S/194	S/207	S/174	S/116	S/84
Transporte	S/65	S/491	S/28	S/35	S/18	S/13	S/15
Comunicaciones	S/234	S/728	S/218	S/256	S/162	S/86	S/49
Recreación y cultura, otros bienes y servicios	S/62	S/304	S/50	S/60	S/35	S/29	S/20
Educación	S/169	S/625	S/136	S/155	S/108	S/48	S/15
Restaurantes y hoteles, alimentos fuera del hogar	S/39	S/110	S/35	S/33	S/38	S/24	S/17
Bienes y servicios diversos, cuidado personal	S/136	S/302	S/127	S/136	S/113	S/87	S/82

Fuente: Investigación de Ingresos y gastos según NSE 2021

8.4.4 FODA

<p style="text-align: center;">FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Ofrece espacios innovadores orientados al desarrollo de la cultura y gastronomía• Mejoramiento del entorno urbano a través del espacio público.• Revaloración del monumento Histórico, Mercado del Baratillo.• Idea novedosa en el Mercado del Baratillo.	<p style="text-align: center;">DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none">• Posible deterioro a las casas aledañas al realizar la obra.• Proyecto Nuevo en el mercado y distrito.
<p style="text-align: center;">OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none">• Pertener a la ruta turística del Rímac• Incremento del turismo en el distrito• Carencia de espacios públicos y zonas verdes	<p style="text-align: center;">AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Incomodidad de los vecinos durante el trabajo de obra• Invasión en el espacio publico

Fuente: Elaboración propia

8.4.5 Identificación de stakeholders

Las partes implicadas y que influyen fuertemente en la realización del proyecto son:

- Asociación de comerciantes del “Mercado del baratillo”
- Asociación de comerciantes del centro comercial “La Perricholi”
- Autoridades de la Municipalidad del Rímac
- Autoridades del Ministerio de cultura del Perú
- Autoridades de la Municipalidad de Lima
- Ciudadanos del Rímac

8.4.6 Cronograma

El proyecto se desarrollará en 2 etapas la primera será la ampliación del mercado del Baratillo, la segunda, los edificios nuevos y la tercera de espacio publico

ETAPA 1: Ampliación del mercado baratillo

ETAPA2: Biblioteca, Auditorio, Escuela y estacionamiento

ETAPA3: Espacio publico

Se proyecta que la ejecución de la obra dure 30 meses del año del 2022 al 2025 una vez que los expedientes técnicos y los tramites de financiación estén resueltos.

La etapa 1 se empezará con el acondicionamiento del mercado seguida de la excavación y reforzamiento, una vez que el monumento este reforzado se iniciará paralelamente con la etapa 2 que alberga la biblioteca, la escuela, el auditorio y estacionamiento una vez culminado el estacionamiento ubicado en el sótano 2 se iniciará paralelamente la etapa 3 de espacio público.

	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	MES 25	MES 26	MES 27	MES 28	MES 29	MES 30	
MERCADO DEL BARATILLO																															
MOV DE TIERRAS																															
Apuntalamiento																															
Demolición y excavación																															
Caldaduras																															
Reforzamiento de estructuras existentes																															
CIMENTACION																															
Zapatas																															
Columnas																															
Muro pantalla																															
ESTRUCTURA METALICA																															
Vigas																															
Columnas																															
Escaleras																															
Losa colaborante																															
ARQUITECTURA RESTAURACION																															
Restauración de tjeriales																															
Restauración de techo																															
Restauración de puertas y ventanas																															
Restauración de celosías																															
Restauración de paredes																															
Restauración de escalera																															
Repintado																															
ARQUITECTURA NUEVA																															
ACABADOS HUMEDOS																															
Enlucidos																															
Tabiquería																															
Tarrajeo																															
Pisos																															
ACABADOS SECOS																															
Instalación de puertas de madera																															
Instalación de mamparas																															
Instalación de tableros y divisiones de baños																															
Instalación de barandas																															
Instalación de aparatos y griferías																															
Instalación de celosía de madera																															
Instalación de Ascensores																															
Instalación de Pintura																															
INSTALACIONES																															
IEE - HVAC																															
ISS - ACI																															

Fuente: Elaboración propia

	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	MES 25	MES 26	MES 27	MES 28	MES 29	MES 30	
ESCUELA																															
MOV DE TIERRAS																															
Demolición y excavación																															
Limpieza de terreno																															
CIMENTACION																															
Zapatas																															
Columnas																															
Muro pantalla																															
Placas																															
CASCO ESTRUCTURAL																															
Vaciado de Techo Sótano																															
Vaciado de Techo 1er piso																															
Vaciado de Techo 2do piso																															
Vaciado de Techo 3er piso																															
Fin de Casco Estructural																															
ARQUITECTURA																															
ACABADOS HUMEDOS																															
Enlucidos																															
Tabiquería																															
Tarrajeo																															
Pisos																															
ACABADOS SECOS																															
Instalación de Carpintería																															
Instalación de mamparas																															
Instalación de tableros y divisiones de baños																															
Instalación de barandas																															
Instalación de aparatos y griferías																															
Instalación de celosía de madera																															
Instalación de Ascensores																															
Pintura																															
INSTALACIONES																															
IIEE - HVAC																															
ISS - ACI																															

Fuente: Elaboración propia

	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	MES 25	MES 26	MES 27	MES 28	MES 29	MES 30	
BIBLIOTECA																															
MOV DE TIERRAS																															
Demolición y excavación																															
Limpieza de terreno																															
CIMENTACION																															
Zapatas																															
Columnas																															
Muro pantalla																															
Placas																															
CASCO ESTRUCTURAL																															
Vaciado de Techo Sótano																															
Vaciado de Techo 1er piso																															
Vaciado de Techo 2do piso																															
Vaciado de Techo 3er piso																															
Fin de Casco Estructural																															
ARQUITECTURA																															
ACABADOS HUMEDOS																															
Enlucidos																															
Tabiquería																															
Tarrajeo																															
Pisos																															
ACABADOS SECOS																															
Instalación de puertas de madera																															
Instalación de mamparas																															
Instalación de tableros y divisiones de baños																															
Instalación de barandas																															
Instalación de aparatos y griferías																															
Instalación de celosía de madera																															
Instalación de Ascensores																															
Pintura																															
INSTALACIONES																															
IIEE - HVAC																															
ISS - ACI																															

Fuente: Elaboración propia

	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	MES 25	MES 26	MES 27	MES 28	MES 29	MES 30	
AUDITORIO																															
MOV DE TIERRAS																															
Demolición y excavación																															
Limpieza de terreno																															
CIMENTACION																															
Zapatas																															
Columnas																															
Muro pantalla																															
Piñacas																															
CASCO ESTRUCTURAL																															
Vaciado de Techo Sótano																															
Vaciado de Techo 1er piso																															
Vaciado de Techo 2do piso																															
Fin de Casco Estructural																															
ARQUITECTURA																															
ACABADOS HUMEDOS																															
Enlucidos																															
Tabiquería																															
Tarrajeo																															
Pisos																															
ACABADOS SECOS																															
Instalación de puertas de madera																															
Instalación de mamparas																															
Instalación de tableros y divisiones de baños																															
Instalación de barandas																															
Instalación de aparatos y griferías																															
Instalación de Ascensores																															
Pintura																															
INSTALACIONES																															
IEE - HVAC																															
ISS - ACl																															
ESPACIOS PUBLICOS																															
OBRAS EXTERIORES																															
Escaleras																															
Pisos																															
Jardinerías																															
Colocación de bancas																															
IEE																															

Fuente: Elaboración propia

8.4.7 Identificación de riesgos

Se identificaron los riesgos potenciales del desarrollo, la ejecución del proyecto

Riesgo	Estrategia
Cambios en la estructura al momento de ejecutar la obra	Pactar reuniones para definir los nuevos alcances
Oposición por parte de los vecinos para ejecutar el proyecto	Trabajar juntamente con los vecinos desde el inicio del proyecto
Accidentes laborales	Al comienzo de cada jornada, es importante revisar las que todos cumplan con medidas de seguridad respectivas.
Desastres naturales	Capacitación del personal para la prevención de desastres
Poca experiencia laboral	Capacitaciones continuas al personal
Baja calidad de los materiales	Pasar un control de calidad del material obtenido
Cambio de parámetros	Reuniones con la gerencia de la municipalidad del Rímac

Fuente: Elaboración propia

Una vez identificados los riesgos, se realiza una matriz de riesgos para ver el rango de peligro que implican y así tomar las medidas preventivas respectivas, además se ordenó según el nivel de riesgo.

Matriz de probabilidad e impacto			IMPACTO				
			Sin impacto	Leve	Medio	Grave	Muy Grave
			1	2	3	4	5
P R O B A B I L I D A D	Remota	5	5	10	15	20	25
	Probable	4	4	8	12	16	20
	Posible	3	3	6	9	12	15
	Probable	2	2	4	6	8	12
	Casi cierta	1	1	2	3	4	5

Fuente: Elaboración propia

Riesgo	Probabilidad	Impacto	Valor de Riesgo	Nivel de Riesgo
Desastres naturales	3	4	12	ALTO
Oposición por parte de los vecinos para ejecutar el proyecto	3	4	12	
Accidentes laborales	3	3	9	
Cambios en la estructura al momento de ejecutar la obra	2	4	8	MEDIO
Poca experiencia Laboral	2	4	8	
Baja calidad de materiales	1	2	2	
Cambio de parámetros	1	2	2	BAJO

LEYENDA		
	Riesgo Bajo	No requiere medidas preventivas inmediatas durante el proyecto, pero si debe ser vigilada
	Riesgo Medio	Se debe tomar medidas preventivas obligatorias para reducir el riesgo
	Riesgo Alto	Se debe tomar medidas preventivas durante el proyecto
	Riesgo Muy Alto	Se requiere medidas preventivas inmediatas antes de iniciar el proyecto

Fuente: Elaboración propia



8.4.8 Presupuesto

PROYECTO DE REVALORIZACIÓN DEL MERCADO DEL BARATILLO COMO NÚCLEO DEL NUEVO CENTRO GASTRONÓMICO EN EL DISTRITO DEL RÍMAC				
DESCRIPCION	UNIDAD	M2	PU	PARCIAL
DEL TERRENO				
Inscripción en Registros Públicos				
Costo del Terreno por m2	S/m2	1591,50	S/ 4.000,00	S/ 6.366.000,00
Estudio de Títulos	Unid.	1	S/ 1.800,00	S/ 1.800,00
Impuesto de alcabala	%	3%	S/ 6.320.000,00	S/ 189.600,00
Gastos Registrales notariales	Unid.	1	S/ 1.800,00	S/ 1.800,00
ESTUDIO DE MERCADO				
Estudio de mercado	Unid.	1	S/ 1.900,00	S/ 1.900,00
DEL PROYECTO				
Área construida total	S/m2	11670,82		
Levantamiento topográfico	Unid.	1	S/ 5.000,00	S/ 5.000,00
Estudio de suelos	Unid.	1	S/ 5.000,00	S/ 5.000,00
Arquitectura	S/m2	11670,82	S/ 35,00	S/ 408.478,70
Estructuras	S/m2	11670,82	S/ 10,00	S/ 116.708,20
Instalaciones Eléctricas	S/m2	11670,82	S/ 5,00	S/ 58.354,10
Instalaciones Electromecánicas	S/m2	11670,82	S/ 5,00	S/ 58.354,10
Instalaciones Sanitarias	S/m2	11670,82	S/ 5,00	S/ 58.354,10
INDECI	S/m2	11670,82	S/ 5,00	S/ 58.354,10
LICENCIAS				
Licencias de obra	%	4%	S/ 21.007.476,00	S/ 840.299,04
DE LA CONSTRUCCION				
Costo total (PROMEDIO)		11670,82	S/ 1.800,00	S/ 21.007.476,00
SERVICIOS PUBLICOS				
Suministro de energía eléctrica	Unid.	1	S/ 4.500,00	S/ 4.500,00
Suministro de agua y desagüe	Unid.	1	S/ 44.000,00	S/ 44.000,00
Instalación de gas	Unid.	1	S/ 15.000,00	S/ 15.000,00
LEGAL				
Conformidad de Obra	%	19,85%	S/ 11.670,82	S/ 2.316,66
Inscripción de declaratoria de Fabrica				
INVERSION TOTAL			S/ 29.243.295,00	

Fuente: Elaboración propia

8.4.9 Rentabilidad y Beneficios

AMBITO SOCIAL		
BENEFICIOS	ESTRATEGIAS	BENEFICIADOS
Identidad del Rímac	Se propone recuperar y ampliar uno de los mercados tradicionales como es el mercado del Baratillo conservando sus fachadas y así fomentar la identidad del distrito, además se desarrollarán ferias los fines de semana en la plaza que ayudara al fortalecimiento de la comunidad.	Vecinos
Equipamiento educativo	El centro gastronómico cuenta con un auditorio donde se desarrollarán exposiciones gastronómicas y también temas culturales, también proponemos una biblioteca que posibilitara a niños y jóvenes poder estudiar en un ambiente moderno y acogedor, por último, tenemos a la escuela gastronómica donde se dictarán clases de cocina a los jóvenes	Vecinos
Seguridad en la zona	Se propone aumentar la seguridad con una mayor afluencia de visitantes además de la implementación de cámaras de vigilancia y personal de seguridad.	Vecinos
AMBITO AMBIENTAL		
Conciencia sobre el cuidado y recuperación del patrimonio	El mercado del baratillo es un monumento que es parte de la memoria de sus habitantes reflejando su identidad y su historia por lo que se propone revalorarlo internamente manteniendo y mantener sus fachadas	Ciudadanos y Vecinos
AMBITO ECONOMICO		
Creación de puestos de trabajo	Contrato a profesores y chefs para dictar clases y talleres de cocina Contrato a personal rímense de limpieza para el mantenimiento, para la administración y guardianía del lugar.	Vecinos

Fuente: Elaboración propia

8.4.10 Sostenibilidad Económica

Para medir el retorno de la inversión, se ha considerado el beneficio mensual y anual de cada edificio, el cual incluye:

El Estacionamiento que cuenta con 37 espacios para el parqueo de vehículos estableciendo un cobro por hora de S/3 soles considerando 16 horas al día.

	Total, de estacionamientos	Horas de uso	Días de semana	Total, de horas x mes	Costo por hora	Por Año
Estacionamiento	37	16	7	4144	S/ 3,00	S/ 149.184,00
50% de aforo	18,5	16	7	2072		S/ 74.592,00

El Auditorio que cuenta con un aforo de 135 personas y se ha considerado un alquiler por aforo de S/ 1350 considerando S/10 por asiento además de un promedio de eventos 15 veces al mes.

	Aforo	Alquiler	Uso x mes	Costo x mes	Costo x Año
Auditorio	135	1350	10	S/ 13.500,00	S/ 162.000,00
50% de aforo	67,5	1350	10	S/ 13.500,00	S/ 162.000,00

La Biblioteca que cuenta con un aforo de 172 personas y se ha considerado una membresía de S/10 soles por persona para poder hacer un préstamo de libros y revistas con un plazo para devolverlos de 15 días.

	Aforo	Valor de membresía	Costo x mes	Costo x Año
Biblioteca	172	20	S/ 3.440,00	S/ 41.280,00
50% de aforo	86	20	S/ 1.720,00	S/ 20.640,00

La Escuela de gastronomía que cuenta con un aforo de 328 personas y se ha considerado una pensión mensual de S/200 soles.

	Aforo	Pensión	Costo x mes	Costo x Año
Escuela	328	450	S/ 147.600,00	S/ 1.771.200,00
50% de aforo	164	450	S/ 73.800,00	S/ 885.600,00



El Mercado cuenta con 15 puestos con un promedio de 20m2 por puesto donde se pagará un alquiler dependiendo de los m2

	Puestos	M2	Alquiler de puesto	Costo x Año
Mercado	Puesto de comida N° 1	37,2	S/ 800,00	S/ 9.600,00
	Puesto de comida N° 2	37,2	S/ 800,00	S/ 9.600,00
	Puesto de café	18,7	S/ 650,00	S/ 7.800,00
	Puesto de chocolate	14	S/ 450,00	S/ 5.400,00
	Puesto de helados	19	S/ 500,00	S/ 6.000,00
	Puesto de pescados y mariscos	18,3	S/ 650,00	S/ 7.800,00
	Puesto de carnes	19,6	S/ 600,00	S/ 7.200,00
	Puestos de aves	12,6	S/ 400,00	S/ 4.800,00
	Puestos de embutidos	12,6	S/ 400,00	S/ 4.800,00
	Puestos frutas y verduras	20,3	S/ 600,00	S/ 7.200,00
	Puesto de abarrotes	16,3	S/ 500,00	S/ 6.000,00
	Puesto de especias	14	S/ 450,00	S/ 5.400,00
	Puestos de panes	14	S/ 450,00	S/ 5.400,00
	Deposito	8,3	S/ 300,00	S/ 3.600,00
	Deposito	7,9	S/ 300,00	S/ 3.600,00
				S/ 94.200,00

	N° personas	N° de talleres	Días de semana	Valor de membresía	Costo x mes	Costo x Año
Talleres dentro del mercado	6	2	4	S/ 20,00	S/ 960,00	S/ 11.520,00

	INGRESO	INGRESO ANUAL	INVERSION TOTAL	TIEMPO DE RETORNO
Estacionamiento	S/ 74.592,00	S/ 1.248.552,00	S/ 29.243.295,00	23,4
Auditorio	S/ 162.000,00			
Biblioteca	S/ 20.640,00			
Escuela	S/ 885.600,00			
Mercado	S/ 94.200,00			
Talleres	S/ 11.520,00			

Las cantidades se han considerado tomando un 50 % del aforo con respecto al auditorio, La escuela, la biblioteca y el estacionamiento. Considerando un escenario optimista se recuperará la inversión en 23 años.

8.4.11 Marketing

Producto	El mercado del Baratillo, ubicado en el distrito del Rímac, es un considerada un monumento por lo cual tiene un valor histórico importante el cual debe ser preservado, Además se ofrecen distintos servicios como auditorio biblioteca y una escuela de cocina.
Precio	Los servicios como las funciones del auditorio tendrán un precio cómodo para ingresar, la escuela de cocina, tendrá un costo de admisión, en el Mercado se realizarán la venta de productos básicos y de comida. Además, que habrá talleres de cocina donde podrás participar luego de comprar los insumos en el mismo mercado, también, podrás adquirir una pequeña membresía para la biblioteca, Además se cobrará por el estacionamiento.
Plaza	Los lugares para promocionar el centro gastronómico pueden ser El Jirón Trujillo, El Jirón de la unión los mercados más concurridos, los parques principales del Rímac y del centro histórico de lima.
Promoción	Se enfocará en los atractivos que el proyecto ofrece por medio de publicidad en redes sociales, página web, anuncios de prensa, revistas, periódicos.
Posicionamiento	El proyecto busca fomentar la importancia de la conservación de los monumentos como es el mercado del Baratillo que es una estructura llena de historia y cultura que manifiestan una identidad social para el distrito. Como también buscamos impulsar la gastronomía peruana y actividades educativas y recreativas.

Fuente: Elaboración propia

REFERENCIAS

- Alonso Ortega , F. (marzo de 2012). Mercados del Mundo . *Mercado de San Pedro. Cuzco.*
- Antonio Coello Rodríguez. (2014). *Unas notas sobre el antiguo Mercado de la Concepción, hoy Mercado Central de Lima.*
- Arequipa Tradicional* . (2018).
- Arequipa, M. d. (2017-2027). Plan maestro del Centro Historico de Arequipa.
- Arias, C. E. (2015). *Centro de innovacion e investigación en Ciencias Gastronómicas.* Guatemala.
- Ballesteros, J. B. (1972). *Lima, La ciudad y sus monumentos* . Sevilla.
- Barletta, F., Pereira, M., Robert, V., & Yoguel, G. (2013). Argentina: dinámica reciente del sector de software y servicios informáticos. *Revista de la CEPAL*(110), 137-155. Obtenido de <http://www.cepal.org/publicaciones/xml/1/50511/RVE110Yoqueletal.pdf>
- Bello Pons , V. (2017). *Historia y proceso constructivo, usos y valoración del Mercado Colón.*
- Brandí, C. (1948). Teoría de la Restauración.
- Camallonga, S. (2013). Centros históricos: Análisis y perspectivas desde la geografía. España.
- Caraballo Perichi, C. (junio de 2008). El patrimonio cultural y los nuevos criterios de intervención. Palapa: Mexico .
- Cárdenas, E. (2007). Arquitecturas transformadas: Reutilización adaptativa de edificaciones en Lisboa 1980-2002. Lisboa.
- Caretas. (1 de junio de 2017). Obtenido de El Arrocito de Rosita: <https://caretas.pe/sociedad/el-arrocito-de-rosita/>
- Censo Nacional de Mercado de Abastos.* (2017).
- CENSO NACIONAL DE MERCADOS DE ABASTOS.* (2017).
- Chateau, H. B. (2008). El espacio de las Sombras, la huella de Mattan.Clark. *Escuela de Arquitectura USACH*, 18-21.
- Chateau, H. B. (2012). El espacio de las sombras: la huella de Matta-Clark. *Arte oficio.*
- Choy, M., & Chang, G. (2014). *Medidas macroprudenciales aplicadas en el Perú.* Lima: Banco Central de Reserva del Perú. Obtenido de

- <http://www.bcrp.gob.pe/docs/Publicaciones/Documentos-de-Trabajo/2014/documento-de-trabajo-07-2014.pdf>
- de Solá Morales , I. (1959). Teorías de la intervención arquitectónica. *Fundamentos de Arquitectura y Patromonio* . Nueva York .
- Dominguez Perez , M. (2016). Los mercados de abastos y las ciudades turísticas. págs. 401-416.
- Domínguez, C. V. (2016). Los mercados de Abastos y las ciudades Turísticas. *Pasos*, 410-416.
- El Antiguo Mercado de la Concepción*. (2012).
- El Mercado San Pedro y Gustavo Eiffel* . (01 de diciembre de 2018). Obtenido de Forma: <http://formaculturayartecusco.blogspot.com/>
- Elliot , T. (1943). Teorías de intervención en el patrimonio histórico:del monumento arquitectónico al patrimonio urbano.
- Erlj Abramson, M. (2004). Patrimonio y Ciudad: Sustentabilidad urbana. *Urbano*.
- García Nieto, J. P. (2013). *Consturye tu Web comercial: de la idea al negocio*. Madrid: RA-MA.
- García, S. U. (2009). el reino de lo urbano y la muerte de la ciudad . *Andamios* .
- Gomes, P. M. (2017). *A revitalização dos mercados municipais edo espaço público na cidade contemporânea:Três casos de estudo no contexto português*. Lisboa.
- Gonzales , I., & Varas, I. (s.f.). Restauración Monumental y Arquitectos Restauradores .
- Gonzales Navarro, A. (1998). La restauración Objetiva. Barcelona .
- Gutierrez, G. (2013). Uso y Cambio de uso de Edificios Historicos:Notas sobre su pasado y presente. En *Re-uso*. Susana Mora Alonso Muñozerro, Adela Rueda Márquez, Pablo Alejandro Cruz Franco.
- Huallpamaita, A. P. (2016). *Relaciones interculturales entre vendedores y turistas Mercado San Pedro - Cusco*. Cusco.
- INEI. (2016). *Censo Nacional de Mercado de Abastos* .
- Informática, I. N. (2017). *Censo Nacional de Mercado de Abastos*.
- Interior, M. d. (2017). *Estadística de incidencias de delitos y asistencia del serenazgo. Inventario FAUA UNI 1993*. (24 de marzo de 2007).
- Iturria , V., & Tuler, S. (2011). Teorías de la conservación: Preceptos internacionales aplicados al estudio de obras de referencia dentro del patrimonio industrial. Buenos Aires .

- Joya, M. d. (2016). *Los mercados intervenidos por la Junta Departamental de Lima Pro Desocupados en la década de 1930*. Lima.
- Karloandre, C. S., & Francesca, C. A. (2018). *Mercado y Centro Gastronómico como alternativa de solución al comercio informal ambulatorio en la ciudad de Patapo*. Perú.
- Karloandre, C. S., & Fransesca, A. J. (2018). *Mercado y Centro Gastronómico como alternativa de solución al comercio informal ambulatorio en la ciudad de Patapo*. Per.
- La historia del Mercado Central de Lima*. (2017).
- La teoría del caserito: la confianza como mediación en la relación interpersonal entre los individuos en el mercado de abastos*. (2015).
- Leung, J. (2013). *Abastecer o ser bastecido. Influencia de los mercados tradicionales sobre el tejido urbano de Lima*. Barcelona.
- Mamani, M. V. (2015). *Complejo de Gestión, Promoción y Capacitación de la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo - DIRCETUR en la región de Tacna*. Tacna.
- Mariatogui Oliva, R. (1956). *Barrio Limeño de Bajo del Puente*. Lima.
- Márquez, R. (junio de 2011). *Estudio de la metodología de la rehabilitación de edificios deL siglo XX*. Venezuela : HP-10.
- Matta, R. (2010). *Cocina y Clases: acerca de éxito de la cocina fusión en Lima*. *Argumentos*.
- Mojo, L. (2013). *La recuperacion de la función*. En *RE USO*. Susana Mora Alonso Muñozerro, Adela Rueda Márquez, Pablo Alejandro Cruz Franco.
- Morales, S. (1959). *Teorias de la intervención arquitectonica*. *Fundamentos de Arquitectura y Patrimonio*, 13-22.
- Muñoz Viñas, S. (2003). *Teoría contemporánea de la Restauración*. España : Sintesis .
- Muñoz, F. S. (2014). *La ciudad herida. Siete ejemplos paradigmáticos de rehabilitación urbana en la segunda mitad del siglo XX*. *EURE(santiago)*, 103-129.
- Muñoz, J. G. (2017). *Reutilización de los edificios patrimoniales ¿re-significación de la memoria? Historia: Debates e tendencias* .
- Niglio, O. (2015). *Angiolo Mazzoni Del Grande, ingeniero italiano en Colombia y las propuestas para una teoría de la restauración arquitectónica*. Italia .
- Niño, Á. (2010). *Espacio Urbano y sentido* .
- Observatorio Nacional de Inseguridad Ciudadana*. (2017).

- Ortega García, C. (2011). Peatonalización de la calle madero del Centro Histórico de la ciudad de Mexico.
- Pacheco, E. C. (11 de julio de 2009). *San Camilo de Arequipa*. Obtenido de <http://edgarchalco.blogspot.com>
- Padilla, G. L. (17 de junio de 2013). *Navegando la Arquitectura*. Obtenido de <https://navegandolaarquitectura.wordpress.com/2013/06/17/la-arquitectura-de-jorge-gracia-en-tijuana/>
- Padilla, G. L., Marh, H. C., & Farías, L. Z. (2013). *21 jóvenes Arquitectos Mexicanos*. México.
- Pérez, N. (15 de septiembre de 2017). *Infotur Latam* . Obtenido de Mistura 2017 rendirá homenaje a la inigualable Rosita Ríos creadora del piqueo criollo: <https://www.infoturperu.com.pe/index.php/eventos/mistura/item/1887-mistura-2017-rendira-homenaje-a-la-inigualable-rosita-rios-creadora-del-piqueo-criollo>
- Plan Maestro del Centro Histórico de Lima al 2029 con visión al 2035*. (2017). Lima: PROLIMA.
- PROMPERU. (2017). *Estudio sobre turismo Gastronómico*.
- Pública, D. G. (10 de Mayo de 2013). *Evvaluacion del proyecto. Ampliación y mejoramiento de los servicios de comercialización del mercado San Pedro de la ciudad de Cusco, distrito Cusco, Provincia Cusco - Cusco*.
- Ramirez, J. K. (2016). *Escuela culinaria de Lurín*. Lima.
- Reglamento Nacional de Edificaciones*. (2016). Lima: MACRO.
- Rímac, M. D. (2017).
- Rodríguez, A. C. (2014). Unas notas sobre el antiguo mercado de la concepcion, hoy mercado central de lima .
- Santa María, J. (2013). Centros histórcicos: *Ánalysis y perspectivas desde la geografía. geographos, 37*.
- Terra, P. J. (2015). *Regeneração Urbana E Requalificação Do Mercado Municipal De Silves*.
- Torre, Ó. E. (2009). *Estampas del Rímac*. Lima: San Marcos.
- Tunner , G. (2007). *Teoría de la conservación y vanguardias arquitectonicas*. Fundación Biblioteca Nacional .
- TurismoIn. (2018). *Perfil del Turista Extranjero que visita Lima*.
- Vega, A. H. (s.f.). *Privatización del Mercado San Camilo* .

Wittmann, R. (2006). ¿Hubo una revolución en la lectura a finales del siglo XVIII? En G. Cavallo, & R. Chartier, *Historia de la lectura en el mundo occidental* (págs. 435-472). México D.F.: Santillana.

