

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ  
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO



**CATU: MERCADO Y CENTRO DE DIFUSIÓN GASTRONÓMICO**  
Revalorización de los saberes y sabores de la gastronomía y patrimonio  
agropecuario de Lambayeque

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE  
ARQUITECTA**

**AUTOR**

Mayra Sabelly Vásquez Preciado

**CÓDIGO**

20104647

**ASESOR:**

Sofía Rodríguez Larrain Degrange  
Victor Luis Jimenez Campos  
Silvia Onnis

Lima, setiembre , 2024



# PUCP

Facultad de Arquitectura  
y Urbanismo

## INFORME DE SIMILITUD

Yo RODRIGUEZ LARRAIN DEGRANGE, SOFIA docente de la Facultad de ARQUITECTURA Y URBANISMO de la Pontificia Universidad Católica del Perú, asesora de la tesis titulada: CATU: MERCADO Y CENTRO DE DIFUSIÓN GASTRONÓMICO REVALORIZACIÓN DE LOS SABERES Y SABORES DE LA GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO AGROPECUARIO DE LAMBAYEQUE.


del / de la autor(a) / de los(as) autores(as)

VASQUEZ PRECIADO, MAYRA SABELLY

dejo constancia de lo siguiente:

- El mencionado documento tiene un índice de puntuación de similitud de 19%. Así lo consigna el reporte de similitud emitido por el software *Turnitin* el 24/09/2024.
- He revisado con detalle dicho reporte y que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio alguno.
- Las citas a otros autores y sus respectivas referencias cumplen con las pautas académicas.

Lugar y fecha: Lima, 24 de setiembre 2024.

Apellidos y nombres del asesor: RODRIGUEZ LARRAIN DEGRANGE, SOFIA	
DNI: 07859051	Firma 
ORCID: 0000-0003-1744-4567	

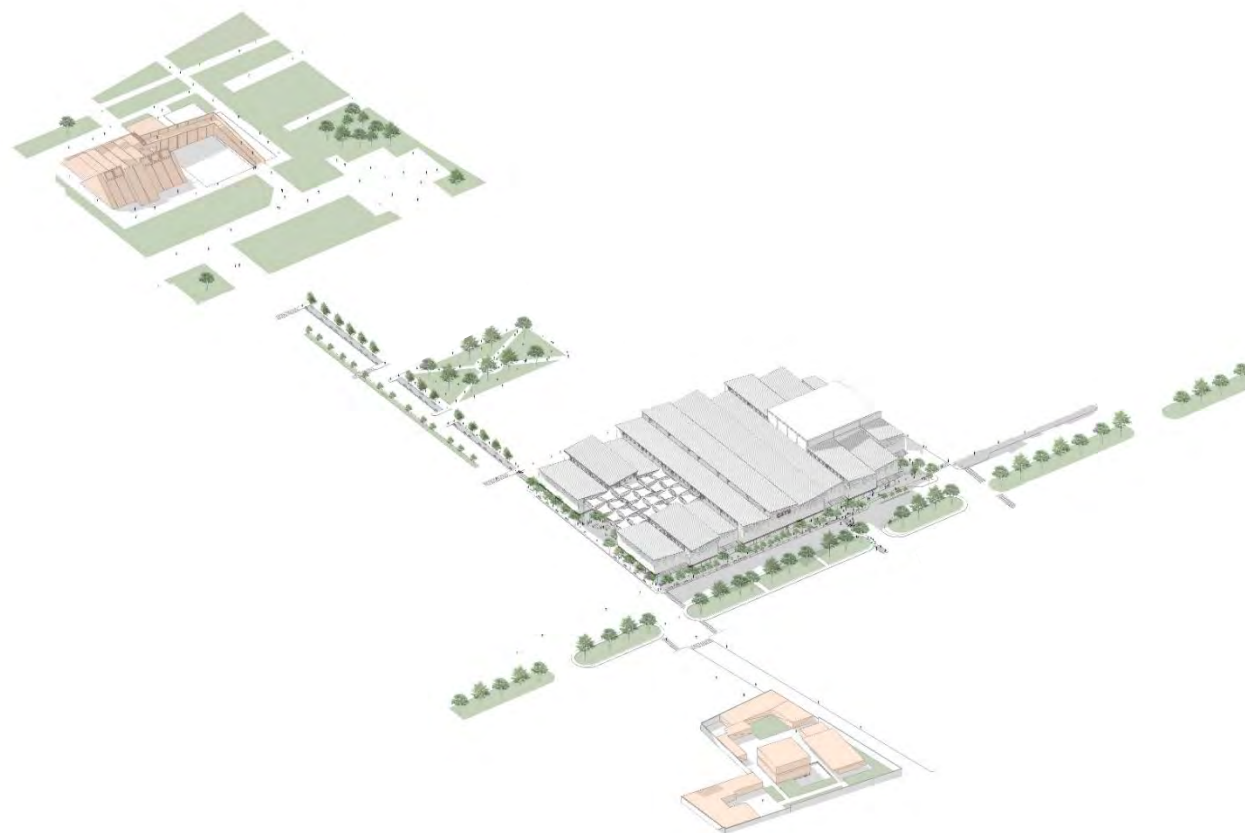
## RESUMEN

Ubicado en la costa norte del Perú, Lambayeque es una de las regiones con mayor crecimiento turístico del país. Cada año, miles de visitantes llegan atraídos por sus atractivos turísticos como la gastronomía, monumentos arqueológicos, y museos.

A nivel económico, existe un importante intercambio comercial de productos agrícolas, entre los distritos de la provincia de Lambayeque y los principales centros de abastos. La provincia de Lambayeque tiene su máxima expresión comercial en el Mercado Modelo de Lambayeque que alberga aproximadamente a 1200 comerciantes. Este mercado posee una ubicación estratégica: Tiene comunicación directa con toda la provincia, por medio de la Panamericana Norte.

Además, se encuentra en el eje nacional turístico, entre los dos museos más importantes de la costa norte del Perú. Sin embargo, el Mercado con 70 años de antigüedad, se encuentra en decadencia. A raíz de que el proyecto original no se ejecutó por completo. Como consecuencia, los alrededores de esta primera fase, se saturaron de puestos comerciales sin un plan de organización, ocupando así el lote por completo sin garantizar las áreas mínimas que un mercado requiere. Sumado a esto, la estructura de diseño inicial, se encuentra declarada en emergencia, presenta grietas y fisuras, una estructura precaria, problemas de drenaje y de accesibilidad. Todo ello, le da una imagen deteriorada y lo desvincula del eje turístico generado entre los Museos Brüning y Tumbas Reales.

Para devolverle su valor como hito en la ciudad, se propone vincular el mercado al eje generado por ambos museos mediante una plaza y un centro de difusión gastronómico. De esta forma se busca completar el modelo comercial del mercado con un espacio de difusión de su patrimonio gastronómico y agropecuario que busca visibilizar y representar las costumbres actuales de la ciudad de Lambayeque.



## CATU: MERCADO Y CENTRO DE DIFUSIÓN GASTRONÓMICO DE LAMBAYEQUE

Revalorización de los saberes y sabores de la gastronomía y patrimonio  
agropecuario de Lambayeque

MAYRA SABELLY VÁSQUEZ PRECIADO

CATU: MERCADO Y CENTRO DE DIFUSIÓN  
GASTRONÓMICO DE LAMBAYEQUE  
Revalorización de saberes y sabores de la Gastronomía y Patrimonio  
Agropecuario de Lambayeque

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ  
Facultad de Arquitectura y Urbanismo

ASESORES PFC TALLER 10:  
Sofía Rodríguez - Larrain  
Silvia Onnis  
Luis Jimenez

PROPUESTA, DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:  
Mayra Sabelly Vásquez Preciado

---

# CATU: MERCADO Y CENTRO DE DIFUSIÓN GASTRONÓMICO DE LAMBAYEQUE

---

Revalorización de los saberes y sabores de la gastronomía y  
patrimonio agropecuario de Lambayeque

MAYRA SABELLY VÁSQUEZ PRECIADO  
Setiembre 2024

# ÍNDICE

## 01 ANÁLISIS TERRITORIAL

Lambayeque en escala Macro  
Lambayeque en escala regional  
Lambayeque y su relevancia productiva  
Lambayeque y su relevancia comercial - productiva  
Problemáticas y Oportunidades en escala regional  
Sistemas productivos y patrimoniales  
Cocina PAR y Asociación Lambayecana de Gastronomía

## 02 ANÁLISIS LAMBAYEQUE CIUDAD

Levantamiento de información  
Levantamiento de campo  
Problemática del Lote  
Oportunidades del Lote  
Síntesis de Levantamiento

## 03 ALCANCES DEL PROYECTO

Ubicación, escala y objetivos del proyecto  
Objetivos de desarrollo sostenible en el territorio  
Usuarios y actores  
Esquema programático

## 04 REFERENTES Y VISIÓN

Ejemplos de referentes  
Visión del proyecto

## 05 DIAGNÓSTICO URBANO

Diagnóstico Urbano - Estado actual  
Lineamientos propuesta urbana

## 06 DIAGNÓSTICO DE LOTE

Estado actual del mercado  
Análisis programático actual  
Levantamiento y Diagnóstico del Lote  
Lineamientos Propuesta Lote

## 07 LINEAMIENTOS DE DISEÑO

Usuarios y propuesta programática  
Programa arquitectónico  
Organigrama  
Lineamientos Escala Lote

## 08 PROPUESTA

Diagrama Conceptual  
Proyecto - Contexto inmediato y estrategias  
Estrategias climáticas  
Axonometría explotada  
Listado de planos (Anexo)

## 09 CONCLUSIONES

## 10 BIBLIOGRAFÍA



# 01 | ANÁLISIS TERRITORIAL LAMBAYEQUE EN ESCALA MACRO

## EJE ANDINO

El departamento de Lambayeque, ubicado en la costa norte del Perú, junto con La Libertad y Piura, conforman un eje que se integra con el eje binacional IRRSA andino, esto contribuye al fortalecimiento comercial y económico e impulsará en el futuro la agroindustria, la minería y el turismo.

. (PDU Lambayeque, 2030, p.35)





## RUTA MOCHE

Una travesía que combina la riqueza de algunas de las más importantes civilizaciones precolombinas-Moche, Chimú y Sicán; con lo mejor del mundo moderno, así se presenta la ruta moche, que reúne los principales atractivos arqueológicos, naturales, culturales y paisajísticos de los departamentos costeros de Lambayeque y La Libertad,

Esta ruta incluye los principales museos del departamento de Lambayeque: Museo de sitio de Túcume, Museo Nacional de Sicán, Museo Arqueológico de Brüning, Museo Tumbas Reales de Sipán y Huaca Rajada Sipán. Así mismo, el Santuario Histórico Bosque de Pómac, el Refugio de Vida Silvestre Laquipampa y la Reserva Ecológica Chaparri.

# 01 | ANÁLISIS TERRITORIAL LAMBAYEQUE EN ESCALA REGIONAL

## PRINCIPALES CORREDORES LOGÍSTICOS

Lambayeque por su ubicación ha logrado importantes interrelaciones económicas, productivas, locales, nacionales e internacionales. Debido a ello, se ha convertido en un centro urbano dinamizador interregional con carácter financiero, administrativo, productivo y turístico.

## INFLUENCIA LAMBAYEQUE

La provincia de Lambayeque tiene influencia a nivel regional, especialmente con la metrópoli de Chiclayo, teniendo en cuenta los siguientes factores:

**Económico:** Intercambio comercial de productos agrícolas, entre los distritos de la provincia de Lambayeque y los principales centros de abastos de la ciudad de Chiclayo.

**Turístico:** En la provincia de Lambayeque se ubican los complejos arqueológicos, monumentos históricos - religiosos, y los museos más importantes de la región, lo que la convierte un centro turístico.

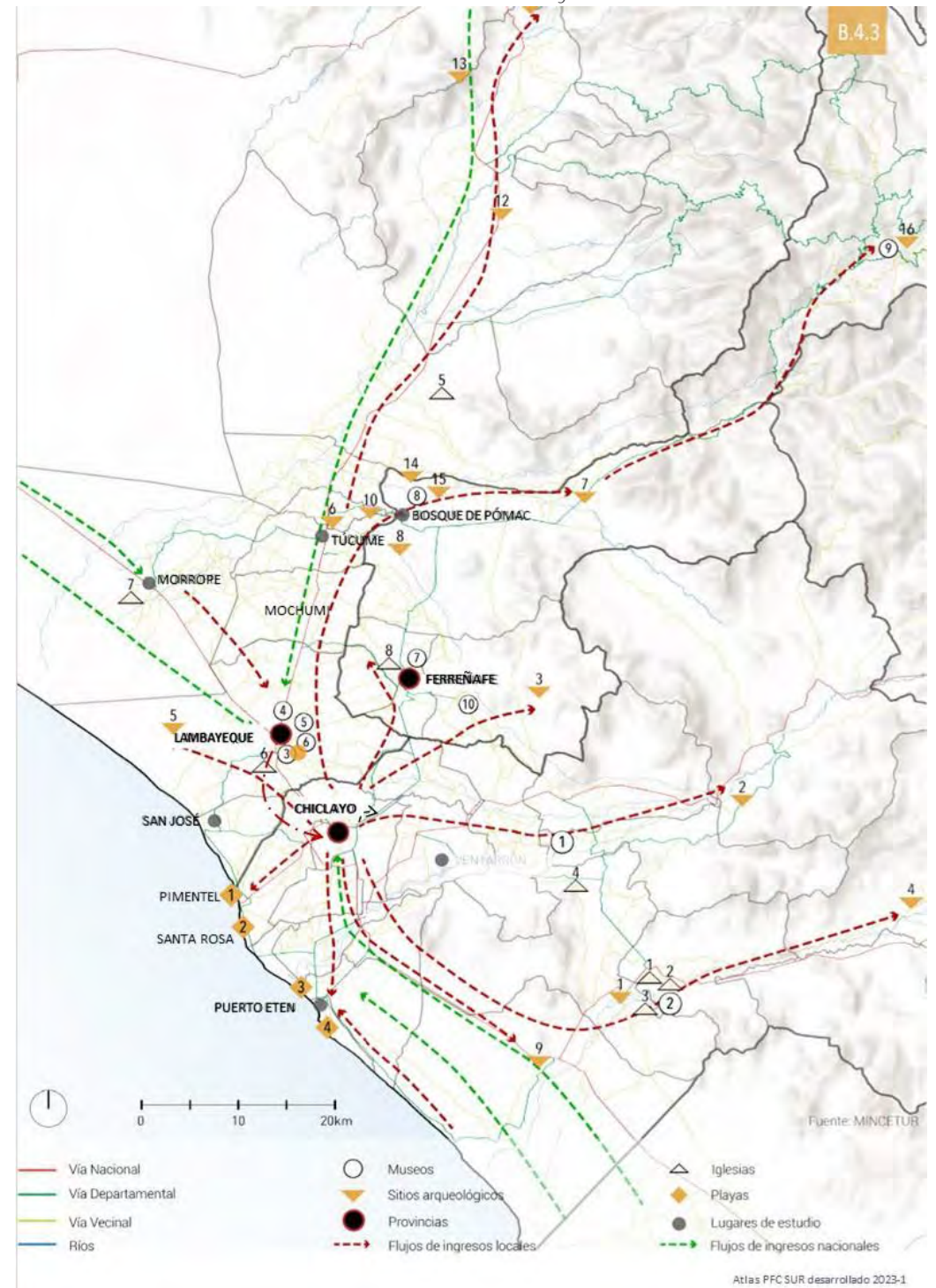
**Educativo:** La Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, ubicada en la ciudad de Lambayeque es la principal casa de estudios superiores de la región, esta no solo alberga a la población estudiantil de la región sino también de otras regiones como Cajamarca y Amazonas.” (PAT, Lambayeque, 2016-2026, p. 57)



CONECTIVIDAD E INTEGRACIÓN VIAL:  
**“LAMBAYEQUE NODO ARTICULADOR DEL NORORIENTE PERUANO”**

La Provincia de Lambayeque se encuentra ubicada en un punto concéntrico de vías de comunicación (vía Nacional) en dirección al norte con el departamento de Piura (Sechura, Morropón y Huancabamba), por el este con Cajamarca, por el Sur con la provincia de Chiclayo y Trujillo y oeste con el Océano Pacífico; convirtiéndose en corredores económicos de alta importancia articulando entre poblaciones urbanas y rurales.

(PAT, Lambayeque, 2016-2026, p. 58)



# 01 | ANÁLISIS TERRITORIAL LAMBAYEQUE Y SU RELEVANCIA PRODUCTIVA

Productos	Ingresos diarios	Procedencia
Papás	500 Tn.	Cajamarca, Piura
Malz	300 Tn.	Chota-Cajamarca
Cebolla	100 Tn.	Arequipa
Ajos	50 Tn.	Cajamarca
Menestras	200 Tn.	Cutervo-Jaén
Ganado vacuno	100 cabezas	Cajamarca
Ganado ovino	100 cabezas	Cajamarca
Ganado porcino	100 cabezas	Cajamarca
Pollo	1 Tn.	Chiclayo
Huevos	1 Tn.	Chiclayo

Fuente: Sindicato de comerciantes mayoristas Moshequeque, 2017

Atlas PFC SUR desarrollado 2023-1

Periodo: enero - enero (t)

Principales productos	enero - enero 2020		enero - enero 2021		
	2020	2021	2020	2021	
<b>Subsector agrícola</b>	<b>233,693,700</b>	<b>228,283,000</b>	<b>233,693,700</b>	<b>228,283,000</b>	-2.3
Arroz Cascar	9,337.00	26,606.00	9,337.00	26,606.00	183.0
Maiz Choclo	1,888.00	882.00	1,888.00	882.00	-51.3
Maiz Amilacron	51.00	45.00	51.00	45.00	-11.8
Camote	2,346.50	921.00	2,346.50	921.00	-60.8
Limon	5,129.00	5,878.00	5,129.00	5,878.00	14.6
Cebolla	664.00	605.00	664.00	605.00	-8.9
Alfalfa	7,451.00	3,601.00	7,451.00	3,601.00	-51.7
Platano	1,241.00	1,025.00	1,241.00	1,025.00	-17.4
Caña de Azúcar	170,874.00	170,874.00	170,874.00	170,874.00	-45.1
Arroz Blanco	1,047.00	1,192.00	1,047.00	1,192.00	13.1
Maiz A. Duro	6,156.00	1,344.00	6,156.00	1,344.00	-78.2
Tomate	695.00	59.00	695.00	59.00	-91.5
Arveja Grano Verde	106.50	-	106.50	-	-100.0
Arveja Grano Seco	-	-	-	-	-
Frijol Grano Seco	16.00	25.00	16.00	25.00	56.3
Haba Grano Seco	-	-	-	-	-
Pallar Grano Seco	32.00	7.00	32.00	7.00	-78.1
Palta	-	-	-	-	-
Olluco	-	-	-	-	-
Papa	1,500.00	-	1,500.00	-	-100.0
Yuca	1,420.00	609.00	1,420.00	609.00	-57.1

Dirección Ejecutiva de Información Agraria Estadística Agraria Mensual Enero 2021

## IMPORTANCIA PRODUCTIVA

### PRINCIPALES ZONAS PRODUCTIVAS LAMBAYEQUE

La actividad agropecuaria de Lambayeque se divide en unidades geoeconómicas:

MOTUPE- OLMOS: Motupe, Olmos, Jayanca y Chochope.

CHANCAY - LA LECHE: Mórrope, Mochumí, Pacora, Illimo y Túcume. Chiclayo, Chongoyape, J. L. Ortiz, Monsefú, La Victoria, Pícsi, Reque, Manuel A. Mesones Muro, Pitipo, Lambayeque, Pueblo Nuevo, Ferreñafe, Pomalca, Pátapo, Pucalá y Tumán.

ZAÑA: Lagunas, Nueva Arica, Oyotún, Zaña y Cayaltí

ANDINA: Cañaris, Incahuasi y Salas

MARINO COSTERA: Santa Rosa, San José, Pimentel, Puerto Eten y Eten

(Atlas PFC SUR, 2023, p.\_\_\_\_)

12

### PRODUCCIÓN AGRÍCOLA : PRODUCTOS PRINCIPALES

La producción principal agropecuaria de Lambayeque se basa en el cultivo de arroz cáscara y caña de azúcar.

(PDU Lambayeque, 2030, p.\_\_\_\_)

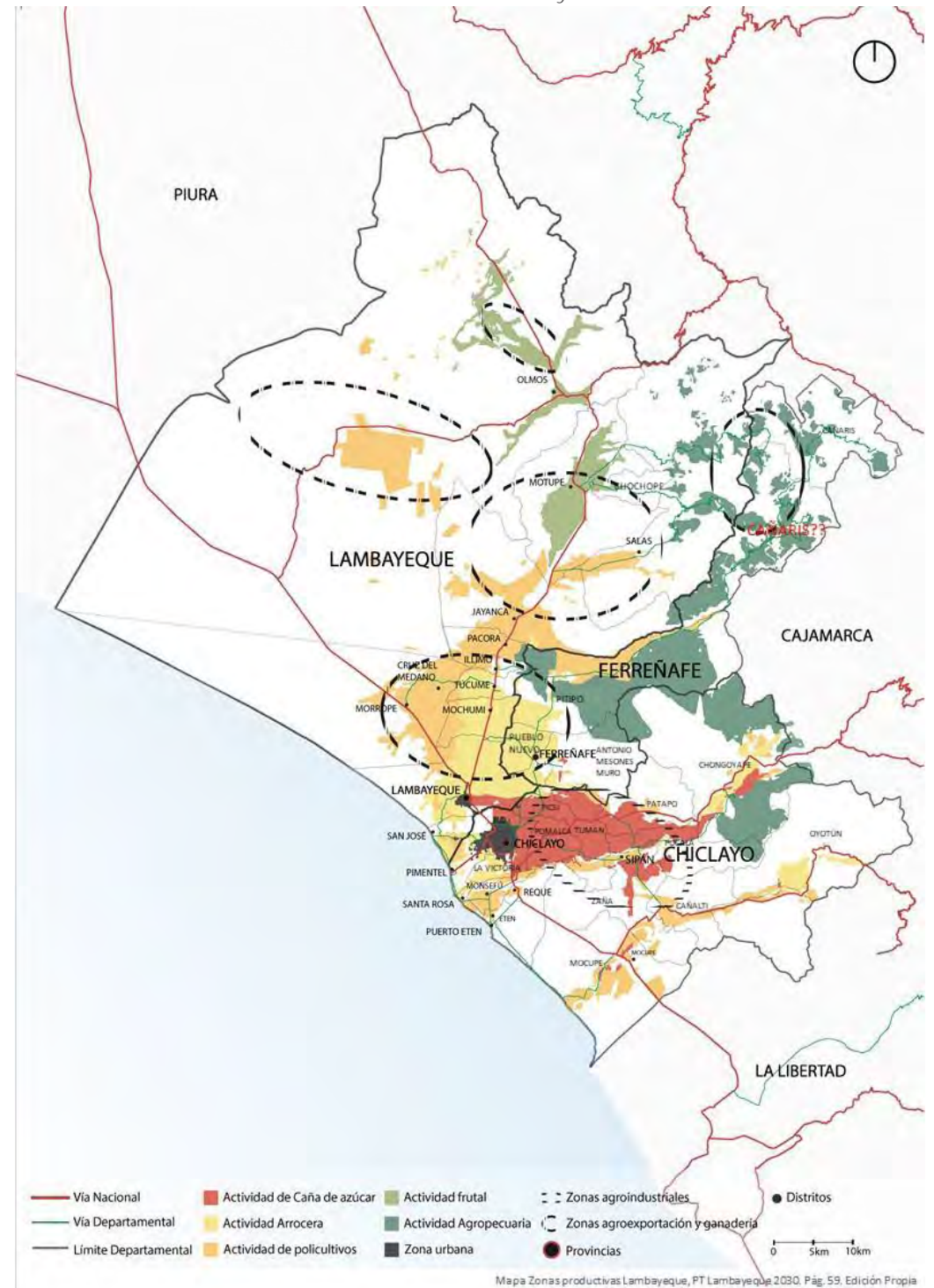
### EXPORTACIONES AGROPECUARIAS

Viene a ser la 4° región agroexportadora y la más importante del interior con 9% del total, luego de La Libertad, Ica y Piura". El 99% de la exportación de Lambayeque, está a cargo de la agroindustria, ocupa el segundo lugar como productor nacional de mango, arándano y caña de azúcar, y el tercero en espárrago, palta, limón, arroz y maracuyá.

(MINCETUR, 2022, p.\_\_\_\_)



PAT Lambayeque 2016-2026. Pág. 22



# 01 | ANÁLISIS TERRITORIAL

## LAMBAYEQUE Y SU RELEVANCIA COMERCIAL - PRODUCTIVA

### INTERCAMBIO DE PRODUCTOS

Económicamente, existe un Intercambio comercial de productos agrícolas, entre los principales centros de abastos de la ciudad de Chiclayo y los distritos de la provincia de Lambayeque. Esta última, tiene gran influencia a nivel regional, especialmente con la metrópoli de Chiclayo.

(PAT Lambayeque, 2016-2026, p. \_\_\_)

### POBLACIÓN ECÓNOMICA OCUPADA SEGÚN CADA SECTOR ECONÓMICO (2020)

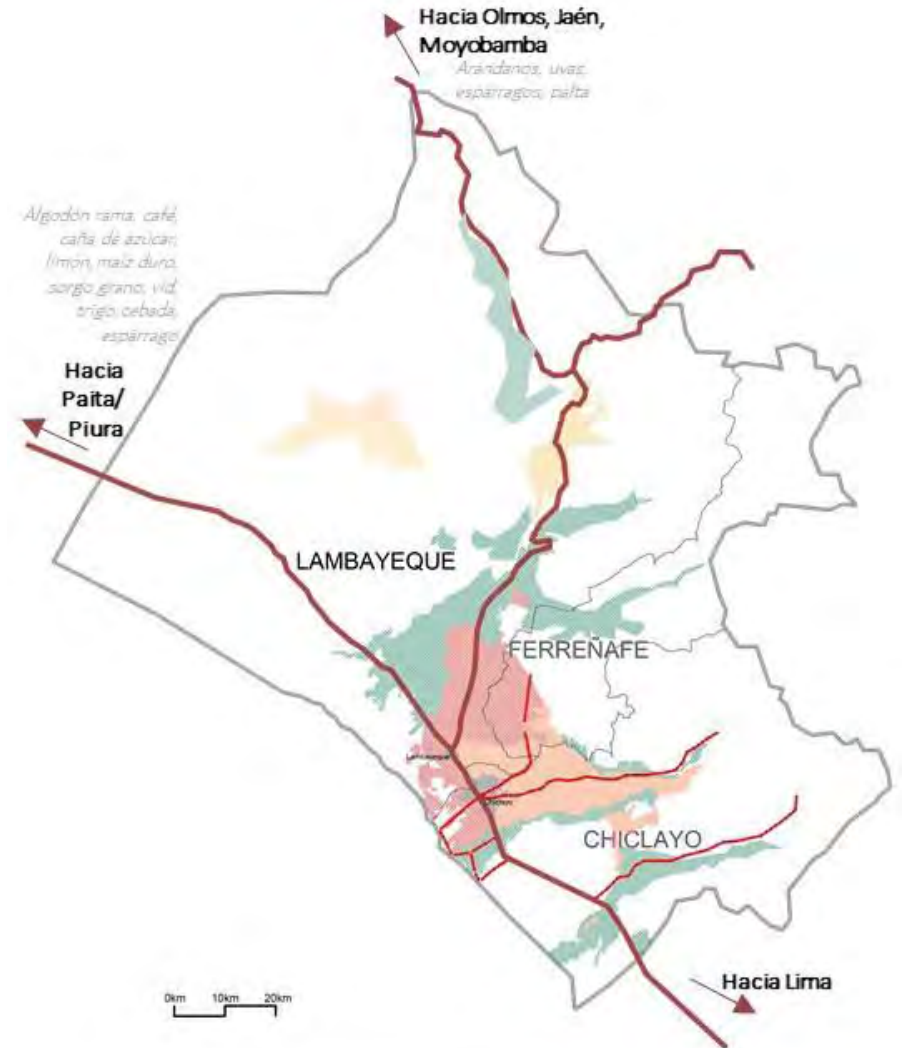
Los principales sectores económicos de Lambayeque durante el 2020, según la población ocupada fueron: Agropecuario, Comercio, Hospedaje y Transporte.

(Data Perú, p. \_\_\_)

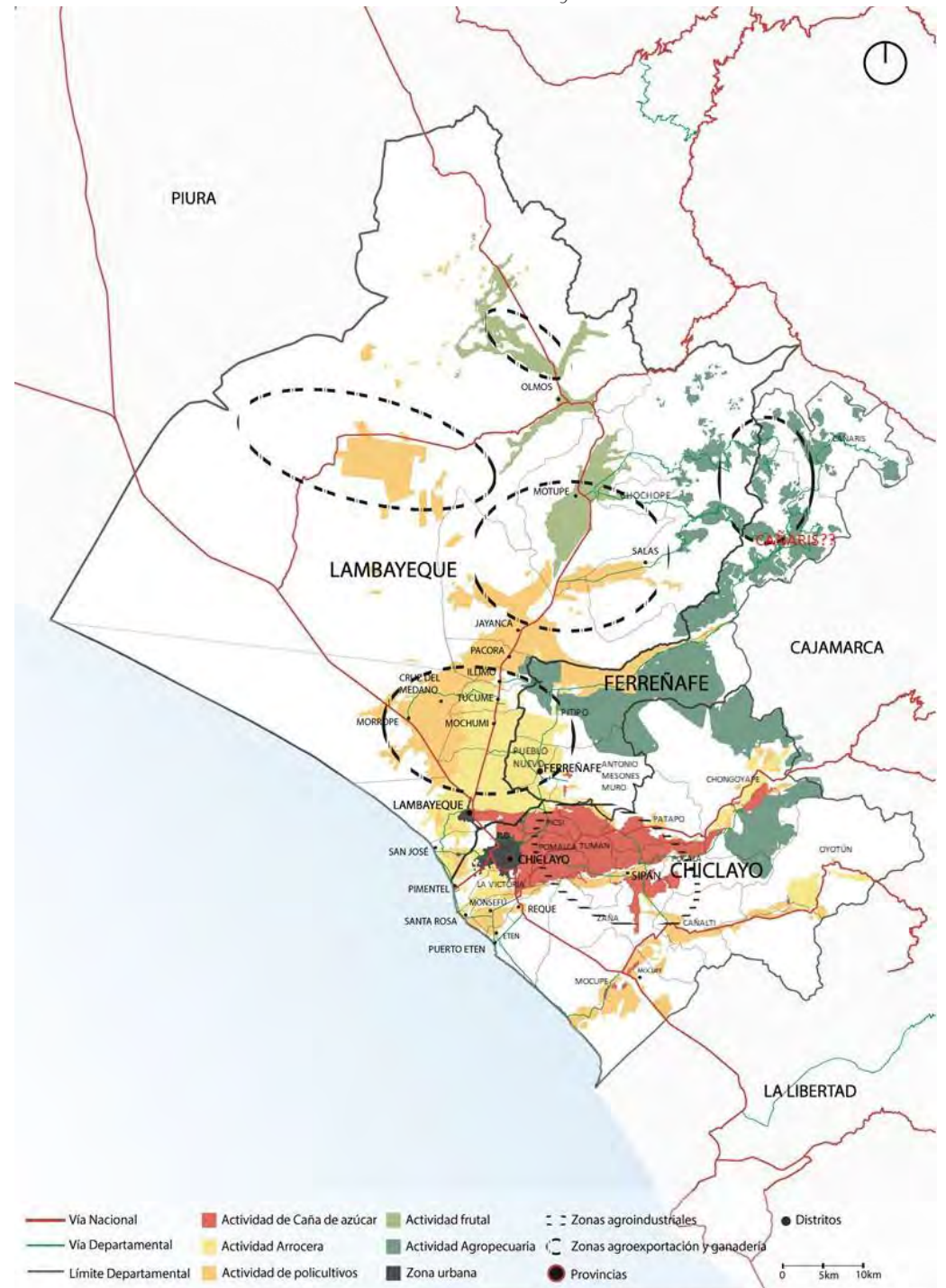
Mapa Zonas productivas Lambayeque, PT Lambayeque 2030, Pág. 59, Edición Propia



<https://data-peru.itp.gob.pe/profile/geo/lambayeque?marketChSelector=marketChSelector1>



Mapa Zonas productivas Lambayeque, PT Lambayeque 2030, Pág. 59, Edición Propia



Mapa Zonas productivas Lambayeque, PT Lambayeque 2030. Pág. 59. Edición Propia

# 01 | ANÁLISIS TERRITORIAL

## LAMBAYEQUE Y SU RELEVANCIA COMERCIAL - PRODUCTIVA

### MERCADOS Y RED COMERCIAL DE LAMBAYEQUE

Económicamente, existe un Intercambio comercial de productos agrícolas, entre los principales centros de abastos de la ciudad de Chiclayo y los distritos de la provincia de Lambayeque. Esta última, tiene gran influencia a nivel regional, especialmente con la metrópoli de Chiclayo.

El Mercado Modelo es considerada máxima expresión comercial de la provincia de Lambayeque, alberga a 1200 comerciantes formales. Los cuales expenden una gran variedad de bienes y servicios, recibe público de todos los distritos que conforman la provincia, especialmente los fines de semana, ello obliga a un especial énfasis organizacional para una mayor comodidad y seguridad a sus visitantes. Posee además una fuerte relación con Chiclayo, capital comercial de la región.

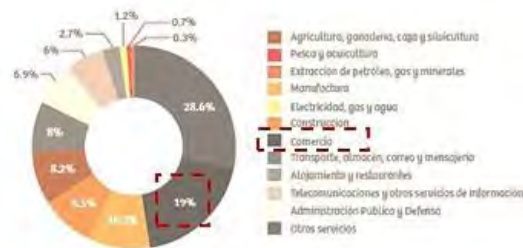
(PAT Lambayeque, 2016-2026, p. \_\_\_)

### PBI POR ACTIVIDADES ECONÓMICAS - LAMBAYEQUE

Lambayeque concentra alrededor del 30% del comercio de la costa norte, siendo la actividad principal el comercio, seguido por la manufactura y la agricultura.

"La región no cuenta con asignación presupuestal por concepto de **canon**".

(PDU Lambayeque, 2016-2026, p. 32)



Fuente: INEI, elaborado por GEORCETUR, Lambayeque



Censo Nacional De Mercados De Abastos 2016, Resultados A Nivel Nacional



# 01 | ANÁLISIS TERRITORIAL

## PROBLEMÁTICAS EN ESCALA REGIONAL

### VULNERABILIDAD ALIMENTARIA

“La región presenta índices altos de anemia y desnutrición en niños menores de 5 años, lo cual es muy preocupante; para la disminución de estas cifras y la erradicación de este problema se requiere personal de salud calificado en la atención de esta demanda.”

(SINEACE 2020, p. \_\_\_)

Tabla N° 16  
Porcentaje de niños, niñas y adolescentes que trabajan (% del grupo de edad 5 a 17)

	Año 2016	Año 2017	Año 2018
Lambayeque	22.2	21.6	23.2

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática - Encuesta Nacional de Hogares

Caracterización De La Región Lambayeque, SINEACE 2020

Debido a ello se propone en el plan de desarrollo concertado de Lambayeque:

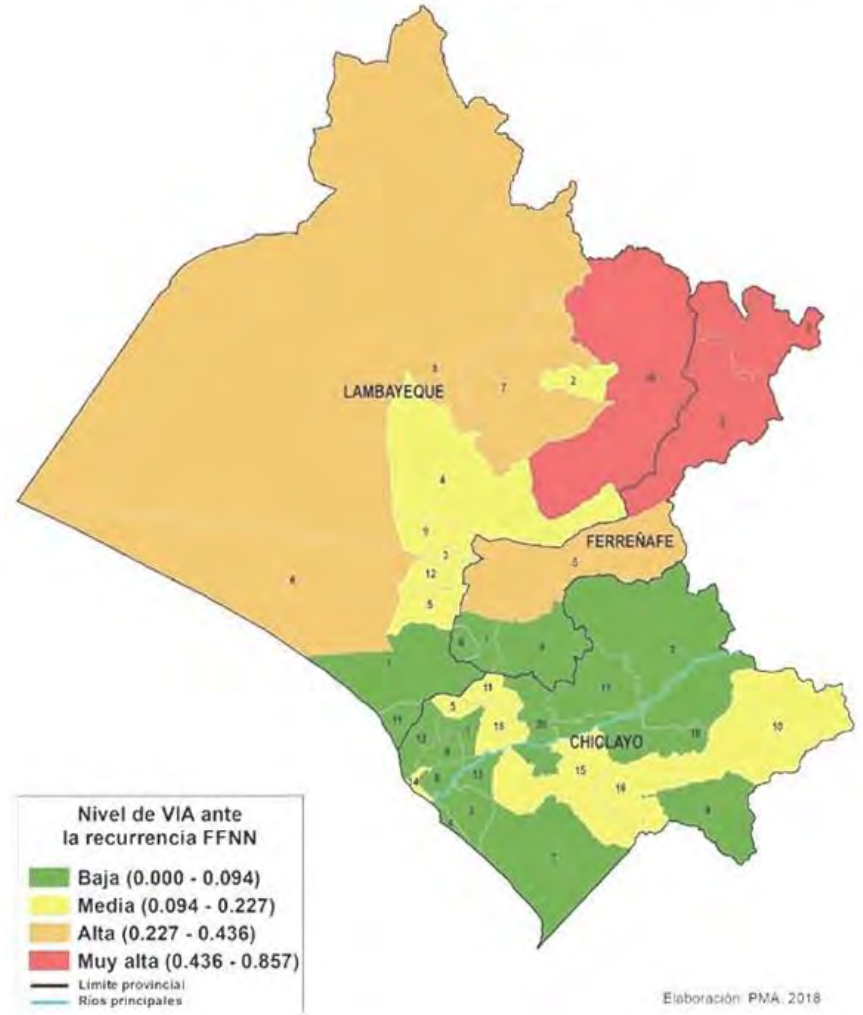
1. Diversificar la actividad productiva de Lambayeque.
2. Reducir las brechas de desigualdad de oportunidades en la población del departamento de Lambayeque.
3. Mejorar la salud de la población del departamento.

(PDC Lambayeque, 2030, p. \_\_\_)



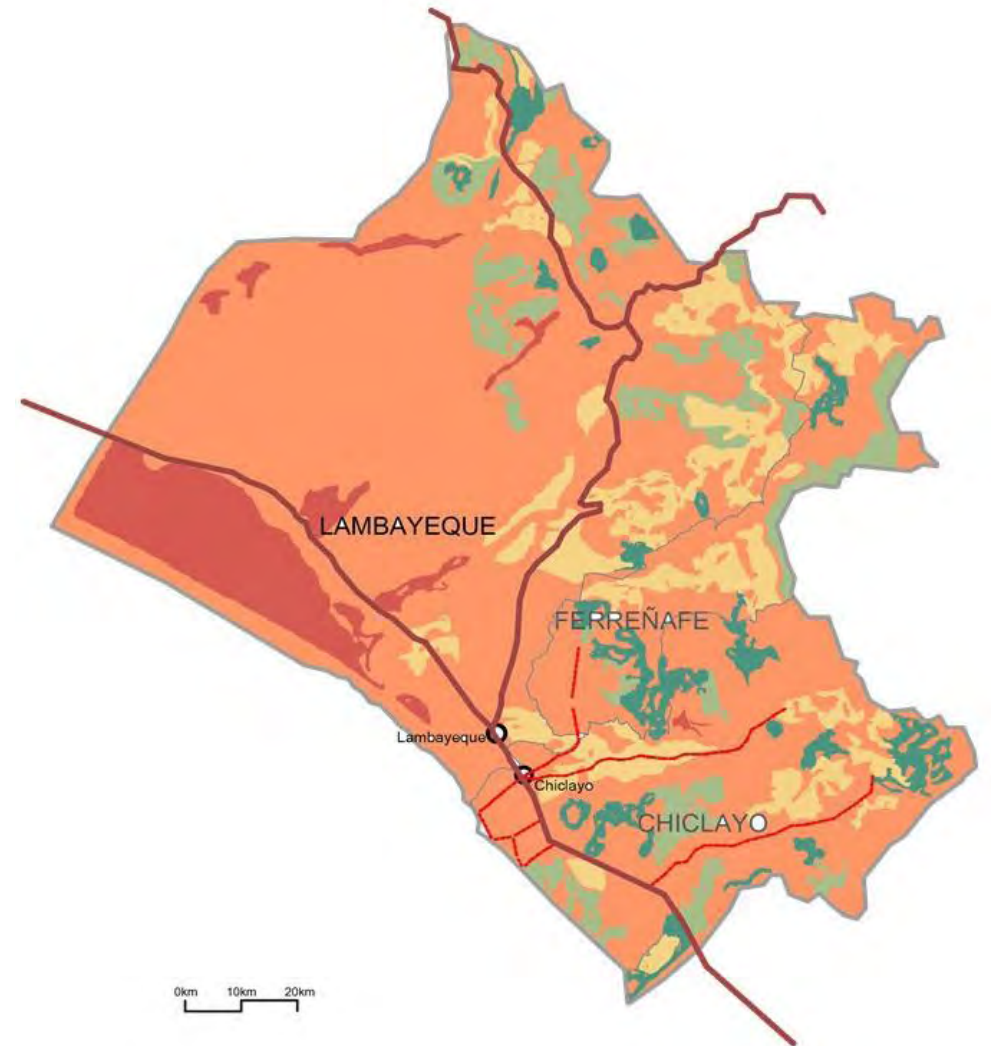
Plan de Desarrollo Concertado Lambayeque 2030 – Presupuesto participativo 2020

MAPA DE VULNERABILIDAD A LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA ANTE LA RECURRENCIA DE FENÓMENOS DE ORIGEN NATURAL, 2018



<https://www.defensoria.gob.pe/advierten-riesgo-en-la-infraestructura-del-mercado-modelo-de-lambayeque/>

RIESGO MEDIO DE INUNDACIONES EN LA CIUDAD DE LAMBAYEQUE



RIESGO DE INUNDACIONES

El departamento de Lambayeque presenta un riesgo alto de inundaciones durante el fenómeno del niño. Sin embargo, la ciudad de Lambayeque presenta un riesgo medio de inundaciones. Estas se deben en su mayoría por la falta de mantenimiento a los drenes que se acolmatan durante época de lluvias.

# 01 | ANÁLISIS TERRITORIAL OPORTUNIDADES EN ESCALA REGIONAL

## SISTEMA PRODUCTIVO - OFERTA AMBIENTAL

Durante los años 2017-2019, ha disminuido la participación en ferias del productor agropecuario – actividad importante para la venta y puesta en valor de sus productos. Sin embargo, es importante destacar que la capacidad de organización y gestión empresarial de los productores a través de sus organizaciones, se ha incrementado. (SINEACE 2020, p. \_\_\_)

Tabla N° 11  
Sobre los productores agropecuarios

DEPARTAMENTO	INDICADOR	2014	2015	2016	2017	2018
LAMBAYEQUE	Porcentaje de productores agropecuarios cuya organización ha participado en ferias en los últimos 12 meses	6,7	6,2	6,5	23,2	18,9
	Porcentaje de productores agropecuarios organizados que acceden a servicios de capacitación y/o asistencia técnica	-	7,2	22,4	6,9	6,9
	Porcentaje de productores agropecuarios organizados y gestionado empresarialmente a través de sus organizaciones	54,4	28,4	59,2	41,8	65,1

Fuente: INEI  
Estrategia de Desarrollo Regional Lambayeque, SINEACE 2020

## SISTEMA PATRIMONIAL - PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

El patrimonio cultural material de Lambayeque esta conformado por tres modernos museos nacionales: Tumbas Reales de Sipán, A Arqueológico Nacional Brüning (Lambayeque) y Sicán (Ferreañafe).

En cuanto a su patrimonio cultural inmaterial podemos mencionar la Artesanía, el folklore, las tradiciones, el curanderismo, las fiestas religiosas, la gastronomía. Lambayeque cuenta con una gran diversidad cultural que se remonta a miles de años, principalmente está asociada a la sociedad moche y fue enriquecida los últimos 500 años con los aportes de migrantes como los españoles y esclavos. Incluyendo la intensa migración costeña, serrana y selvática, que ha permitido a la gastronomía lambayecana ser considerada como una de las mejores del país por su diversidad. (PDC Lambayeque, 2030, p. \_\_\_)



Plan de Desarrollo Concertado Lambayeque 2030 – Presupuesto participativo 2020



Foto propia

## PRODUCTOS AUTÓCTONOS - COCINA PAR

Esta nueva era con cambios relevantes y evidentes, obligan a reflexionar e innovar en las dinámicas de la gastronomía y el desarrollo rural para diseñar estrategias e incidir en nuevas políticas orientadas a reconocer, vincular actores claves y revalorar sus conocimientos para el fortalecimiento del sector.

El Programa Internacional de Capacitación COCINA PAR nace en el marco del Proyecto Back to the Roots – financiado por FIDA, enriquecido por la evidencia recogida de diversos casos de estudios en Perú, Chile y Bolivia, que permite reconocer a la cocina como un eje articulador e innovador, clave para la construcción de un sistema agroalimentario gastronómico sostenible.

COCINA PAR: “Gastronomía y Desarrollo Rural” responde a esa necesidad y propone fortalecer las capacidades y habilidades en diversos actores del sector público y privado para que integren conceptos, herramientas, metodologías y aplicaciones prácticas que les permitan vincularse e innovar en el sector.

COCINA PAR se puede entender y aplicar desde diversos enfoques y disciplinas complementarias e integrativas al PAR, tales como las Cadenas Productivas y de Suministros, la Innovación, la Comunicación y la Sostenibilidad.

Acompáñanos a aprender, compartir, desarrollar y potenciar tus propias iniciativas con el enfoque COCINA PAR.” (Programa PUCP, p. \_\_\_)



## GASTRONOMÍA LAMBAYECANA COMO EJE DE DESARROLLO LOCAL – ASOCIACIÓN LAMBAYECANA DE GASTRONOMÍA

La gastronomía lambayecana va de la mano con el fortalecimiento del turismo. Sobresale en variedad de insumos, de platos propios y tradición con profundas raíces históricas. (Ej.: el loche, el pato, pescados, mariscos, ajíes criollos, el maíz, la chicha, etc.) Estos elementos prometen una gran proyección internacional, generando oportunidades para el desarrollo económico, la creación de empleo y mejorar los ingresos.” (PDC Lambayeque, 2030, p. 52)

## Alimentación, cocina y desarrollo rural

“Antes de la pandemia y de la última tormenta política ya existía una desarticulación entre el crecimiento económico (gastro) con la pequeña agricultura y la pesca artesanal”, comenta Andrés Ugaz de cocinapar.org



Actualizado el 20/09/2021 09:20 a.m. ANDRÉS UGAZ

## La deliciosa comida de Lambayeque celebrará su día cada 15 de junio

La propuesta la hizo la Asociación Lambayecana de Gastronomía, que busca que esta región sea una de las capital de la comida nacional peruana. **“Lambayeque aporta más del 60 % de sus platos a la comida gastronomía nacional”,** señaló el chef Agustín Jordán Zunin.

Arroz con pato, cabrito con frijoles, la causa ferreñafana, manías, tortitas de choclo, el infaltable **enchico**, son entre otros, los ricos y sabrosos platos lambayecanos que se degustan no solo a nivel nacional, sino que, además, han conquistado el paladar del mundo.

Para fortalecer la riqueza gastronómica de la región, la **Sociedad Lambayecana de Gastronomía** se encuentra decidida a institucionalizar el 15 de junio, como “Día de la Gastronomía Lambayecana”. Esta fecha se eligió porque tratamos de un día histórico, ya que, en 1822, Lambayeque fue declarada como **“Ciudad Generosa y Benemérita”**.

“Queremos unir fuerzas todos en el rubro turístico: restaurantes, hoteles, hosterías y afines. El objetivo es difundir nuestra comida, que si bien ya es conocida, queremos unir consciencias y generar **identificación desde los más pequeños hasta los más grandes**”, señaló Agustín Jordán Zunin reconocido chef lambayecano y representante de la Sociedad Gastronómica.

“Todos debemos sentirnos orgullosos desde nuestros platos de diario: el arrozado, el empedido, el chingano, el pepón de pavia hasta los que han ido desarrollándose como el arroz con pato, seco de cabrito y otros”, agregó.

Para este año, se está programando un **coloquio** sobre la creación y degustación de diferentes platos típicos. **El próximo 15 de junio se estará celebrando la institucionalización de este importante día de la comida lambayecana.**



Plato típico lambayecano: arroz con pato y guiso de mariscos. Fuente: PDC Lambayeque y cocinapar.org

Fuente: RPP

## Lambayeque apunta a convertirse en la capital gastronómica de Perú

Además, buscan el plato del Bicentenario de la Independencia



Fuente: RPP

# 02 | ANÁLISIS LAMBAYEQUE CIUDAD LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN

## ZONA DE INTERÉS: CIUDAD DE LAMBAYEQUE

En la provincia de Lambayeque se ubican los museos más importantes de la región, lo que la convierte un centro turístico de la región. Además, "tiene su máxima expresión comercial en el Mercado Modelo que alberga a 1200 comerciantes formales. Aquí se expenden una gran variedad de bienes y servicios, no solo recibe público del distrito de Lambayeque, sino de los demás distritos que conforman la provincia.

(PAT Lambayeque, 2016-2026, p. 57/91)

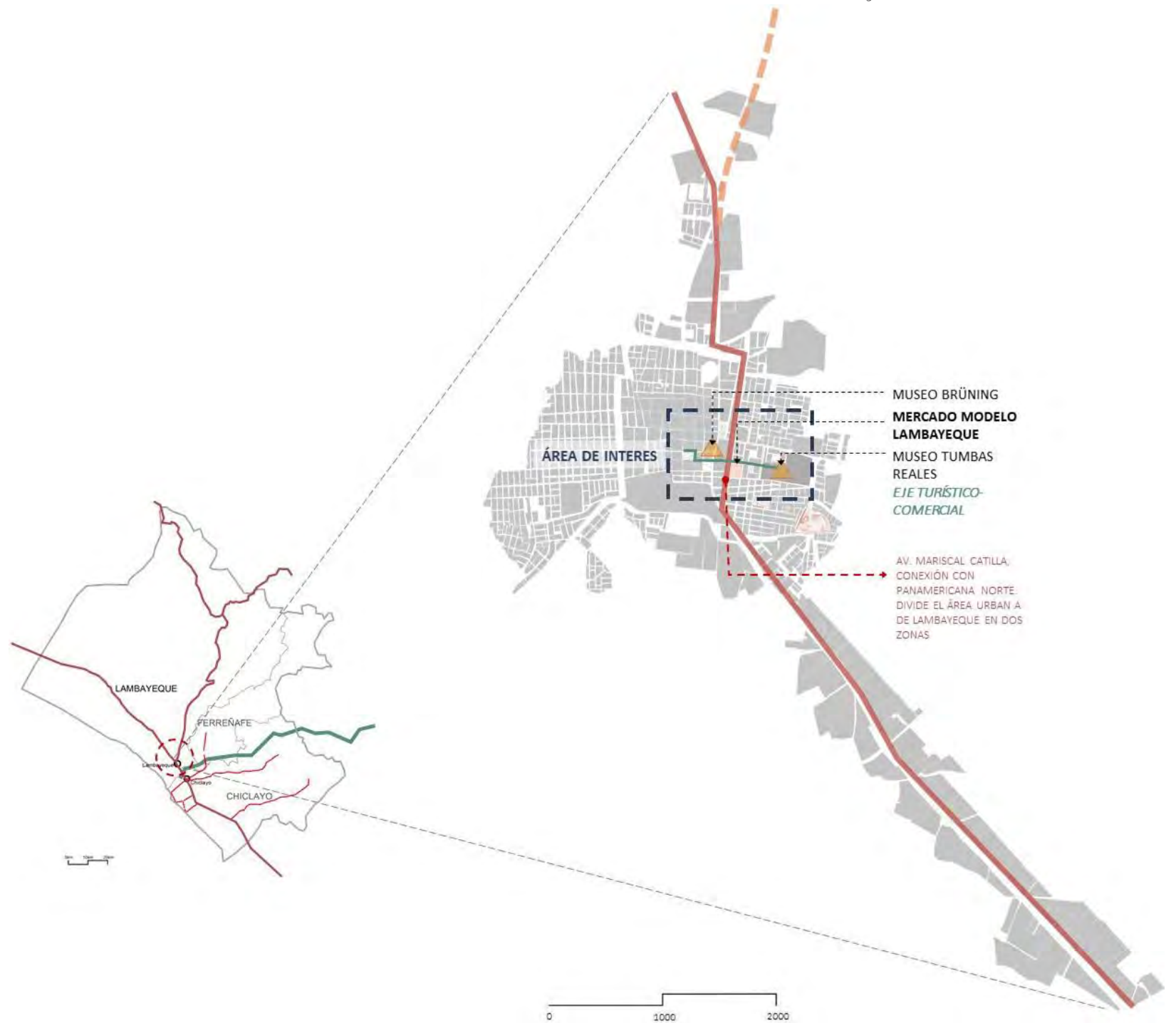
"El Mercado Modelo Lambayeque inicia actividades en el año 1970, es un centro de abastecimiento zonal de tipo minorista que a sus 53 años de existencia se convierte en un mercado tradicional en su comunidad.

(DEPERU)

Este mercado presenta gran potencialidad al estar en el eje turístico entre dos de los museos más importantes de Lambayeque, que además pertenecen a nivel regional a la Ruta Moche.

(PDU Lambayeque, 2030)





# 02 | ANÁLISIS LAMBAYEQUE CIUDAD LEVANTAMIENTO DE CAMPO

## PROBLEMÁTICA PERIMETRAL

### TRÁNSITO PESADO, CONFLICTO DE FLUJOS Y TRANSPORTE INFORMAL

Todo el perímetro del mercado presenta diversos problemas en cuanto al transporte: Paraderos informales de micros y mototaxis. Al ser la Av. Mariscal Castilla, la vía que conecta con la panamericana Norte, se puede observar una gran cantidad de camiones, buses interprovinciales, etc. Se observa un conflicto de flujos entre los carros estacionados en el frente del mercado con el alto tránsito que presenta la Av. Mariscal Castilla, ya que el mercado no cuenta con estacionamiento ni área de carga y descarga. (PDU Lambayeque, 2030, p. \_\_\_)

MARISCAL CASTILLA



PEDRO VILCHEZ



MONSALVE BACA



LOPEZ VIDAUURRE





# 02 | ANÁLISIS LAMBAYEQUE CIUDAD LEVANTAMIENTO DE CAMPO

## CALIDAD DE LA INFRAESTRUCTURA ACTUAL DEL MERCADO

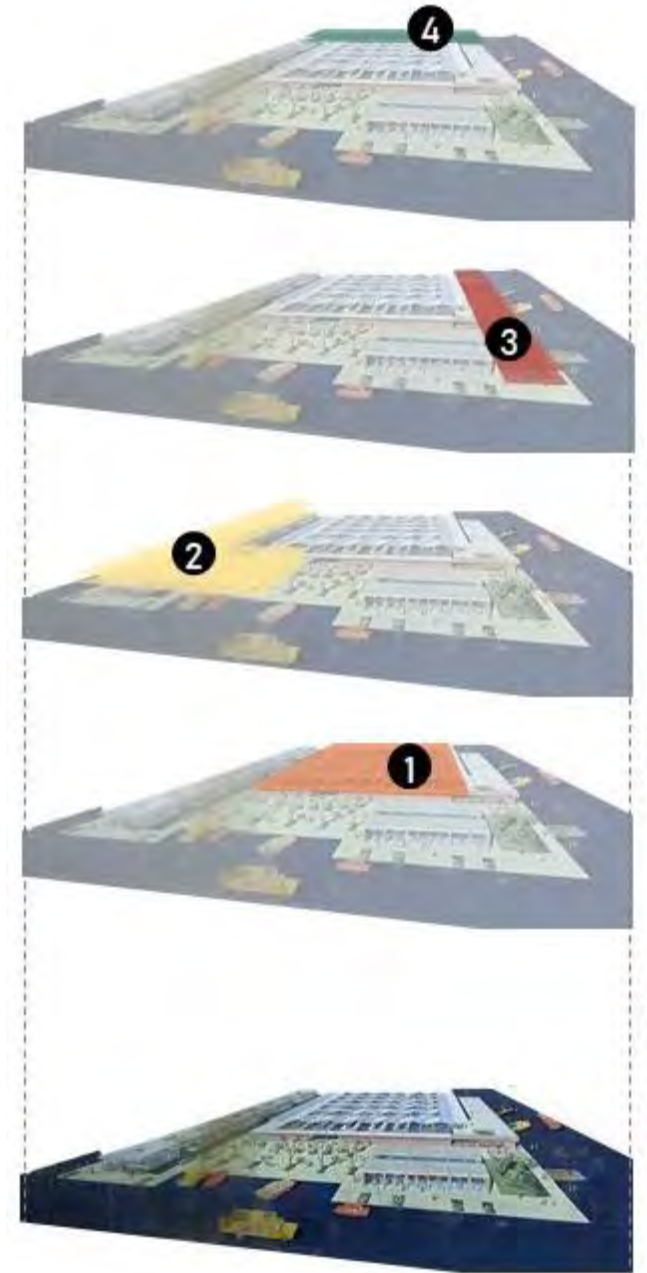
MERCADO MODELO DE LAMBAYEQUE

Inauguración: 1970

Área: 12 461m<sup>2</sup>

Comerciantes: 1200

Además del riesgo estructural declarado por INDECI, se puede observar que las ampliaciones realizadas posteriormente, no poseen una infraestructura adecuada ni el drenaje necesario. Esto genera un riesgo para los comerciantes y compradores. (PDU Lambayeque, 2030, p. \_\_\_)





# 02 | ANÁLISIS LAMBAYEQUE CIUDAD PROBLEMÁTICA DEL LOTE

## RIESGO EN LA INFRAESTRUCTURA DEL MERCADO MODELO DE LAMBAYEQUE

Desde el 2018 se declara en emergencia la estructura central más antigua del mercado, debido a su antigüedad y la falta de mantenimiento. La estructura consiste en unos aleros de forma hiperbólica que se construyeron aproximadamente en 1970, que actualmente presentan grietas y son un riesgo para los comerciantes y la población. (DEPERU, p. \_\_\_)

## RELEVANCIA DEL MERCADO MODELO DE LAMBAYEQUE Y CONFLICTO ENTRE COMERCIANTES Y MUNICIPALIDAD

“El Mercado Modelo Lambayeque es un centro de abastecimiento zonal de tipo minorista que inició actividades en el año 1970, con sus 53 años de existencia lo convierte en un mercado tradicional en su comunidad. El Mercado Modelo Lambayeque es administrado por la Municipalidad.”

## CONFLICTO ENTRE COMERCIANTES Y MUNICIPALIDAD

Dentro de las metas previstas a alcanzar para el año 2023 de PRODUCE, se tiene programado la elaboración de 10 IOARRs (inversiones de optimización, de Ampliación Marginal, de Rehabilitación y de Reposición), dentro de ellos para del Mercado de Lambayeque, Mercado de Central de Chiclayo y Mercado de La Victoria, los cuales serán desarrollados en planta. (Proyecto de presupuesto, 2023, p. \_\_\_)

## INUNDACIONES POR EL FENÓMENO DEL NIÑO

Lluvia provocó el desborde del Dren 2210 en la ciudad de Lambayeque. Defensa Civil viene coordinando con el Proyecto Especial Olmos Tinajones (PEOT) el traslado de maquinaria que permita descolmatar este acueducto, pues se acumula maleza que supera el metro y medio de altura desde la superficie terrestre. (Marzo del 2017) (Facebook?, 2030, p. \_\_\_)

**Advierten riesgo en la infraestructura del mercado «Modelo de Lambayeque»**  
4:55 PM 06-09-2018

Ante el peligro a que está expuesto tanto comerciantes como personas que acuden al mercado «Modelo de Lambayeque», la **Defensoría del Pueblo** considera que la obra de mejoramiento de la infraestructura del mercado es de urgente realización porque permitirá eliminar los riesgos que actualmente corren las personas que visitan dicho centro de abasto.

La **Defensoría del Pueblo** ha venido proponiendo el diseño en los últimos semanas, entre comerciantes y funcionarios de la municipalidad provincial de Lambayeque con la finalidad de llegar a acuerdos que permitan el inicio de la obra de mejoramiento.

Fuente: Defensoría del Pueblo

**La República Norte**  
transmitió en vivo.  
21 de septiembre de 2021

**Lambayeque: exigen construcción de nuevo mercado Modelo**  
Chiclayo: comisión de comerciantes del Mercado Modelo de Lambayeque demanda a autoridades elaboración de expediente técnico para la construcción de nuevo centro de abastos.

**MERCADO MODELO**

Fuente: Diario La República

**Presentan proyecto para la reconstrucción de la cobertura central del mercado modelo**  
Nota de prensa

12 de abril de 2017 - 12:00 a. m.

El equipo técnico de la empresa Triebel S.A. presentó ante el burgomaestre lambayeco, Ricardo Velasco, funcionarios, autoridades y representantes del mercado modelo de Lambayeque, el proyecto denominado "Mejoramiento del servicio de comercialización de productos de primera necesidad de la ciudad de Lambayeque", con código SNIP N° 250860, que consiste en la instalación de una nueva cobertura en el centro de abastos, así como el mejoramiento de los puestos de venta del centro de abastos.

Dicha exposición permitirá tomar acuerdos como el de realizar un estudio de riesgo de inundaciones de todo el mercado modelo y calles aledañas, así como revisar para que se puedan hacer sugerencias específicas al proyecto mismo.

La inversión de dicho proyecto será de 2.515.610.81 soles ejecutado en 120 días calendario.

Fuente: Noticias Municipalidad de Lambayeque

# 02 | ANÁLISIS LAMBAYEQUE CIUDAD OPORTUNIDAD DEL LOTE

CATU: Mercado y Centro de Difusión Gastronómico



OPORTUNIDAD GASTRONÓMICA Y APOYO A "ASOCIACIÓN SANTA ROSA COMIDAS COCIDAS"

LAS TERRAZAS

Inauguración: 1995 aprox.

Área:

Puestos: 20

CONSTRUIDA EN EL SEGUNDO NIVEL DEL MERCADO

APROXIMADAMENTE EN EL AÑO 1995 - POTENCIAL

GASTRONÓMICO Y APOYO A ASOCIACIONES DE MUJERES PARA

FOMENTAR EL TRABAJO

NECESIDADES:

ÁREAS DE CUIDADO DE NIÑOS

LACTARIO

MEJORAR INFRAESTRUCTURA



# 02 | ANÁLISIS LAMBAYEQUE CIUDAD SÍNTESIS LEVANTAMIENTO

## ÁREA DE INTERÉS: CIUDAD DE LAMBAYEQUE/ EJE TURÍSTICO

“La ciudad de Lambayeque es el principal centro de desarrollo turístico y cultural de la región, centro de apoyo a la agroindustria, de servicios educativos y de gestión institucional de la **provincia**”. “La zona monumental posee un centro urbano caracterizado por su devenir histórico, por tanto existen un conjunto de estructuras urbano arquitectónicas de valor, que integrados a las particulares expresiones socio-culturales perviven pese al transcurso del tiempo y constituyen un patrimonio **irreemplazable**”

(PDU Lambayeque, 2016-2026, p. \_\_\_)

Se ubican los complejos arqueológicos, monumentos históricos - religiosos, y los museos más importantes de la región, lo que la convierte un centro turístico.

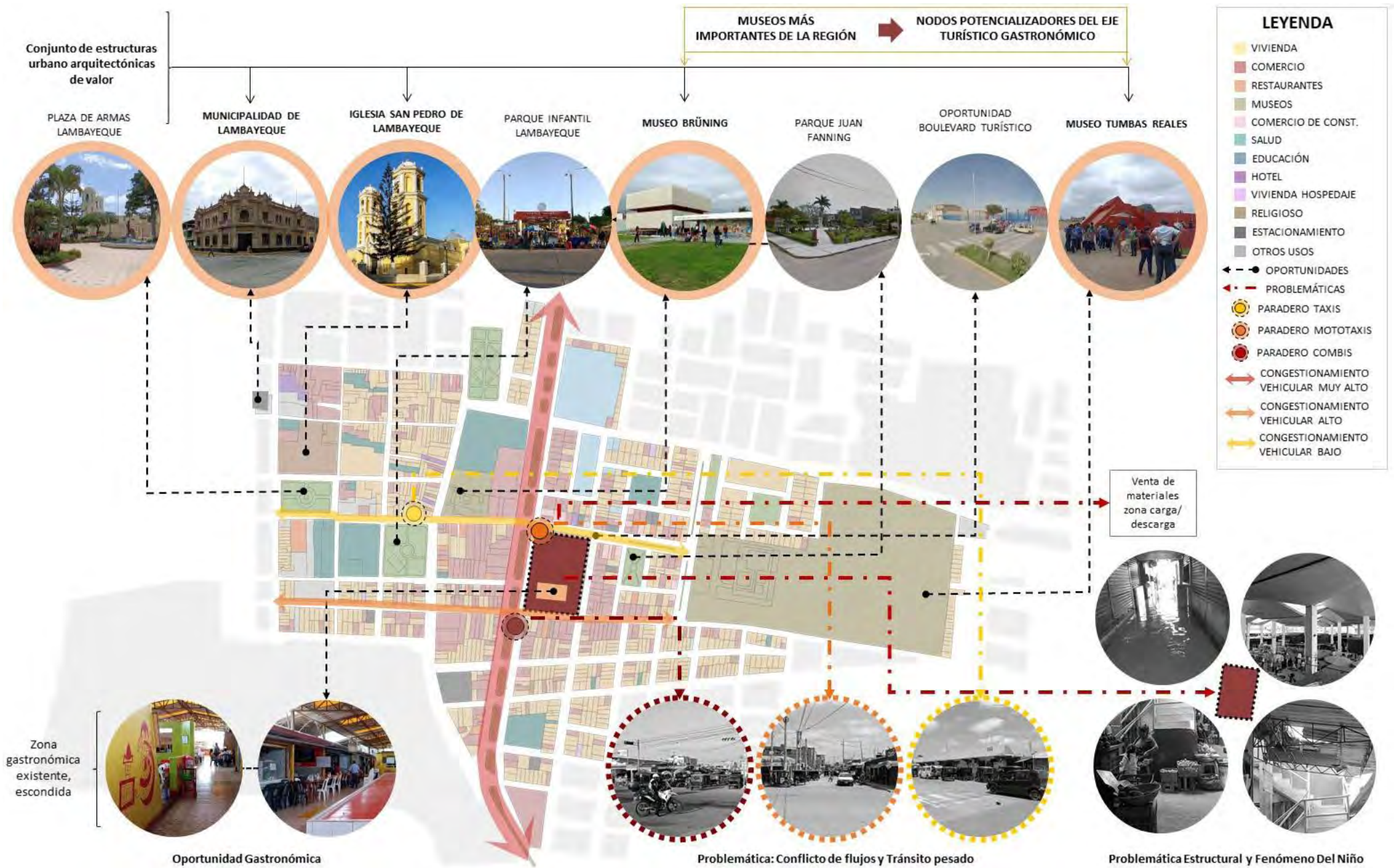
(PAT Lambayeque, 2016-2026, p. \_\_\_)

“La gastronomía lambayecana está asociada con el reforzamiento del turismo. Destaca por su variedad de insumos, platos propios y tradición con profundas raíces en la historia. (el loche, pato, pescados, mariscos, ajies criollos, maíz, chicha, etc.)

Estos aspectos generan gran proyección internacional, posibilitando oportunidades para el desarrollo económico, generación de empleo e ingresos.”

(PAT Lambayeque, 2030, p. \_\_\_)





# 03 | ALCANCES DEL PROYECTO

## UBICACIÓN, ESCALA Y OBJETIVOS DEL PROYECTO

### UBICACIÓN

#### OBJETIVO GENERAL

Diseñar un mercado dirigido a la promoción y fomento de la diversidad de productos los lambayecanos.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Diseñar un mercado que promueva y resalte la gastronomía local vinculando el **"producto final"** con el intercambio comercial cotidiano de productos locales y regionales. Buscando promover y potenciar el eje turístico comercial de la zona.
2. Diseñar un frente gastronómico que ayude a vincular el flujo turístico que produce el museo tumbas reales con el mercado.
3. Espacios para ferias rotativas de los principales productos agropecuarios locales y de exportación.
4. Manejar el alto flujo existente por la Av. Mariscal Castilla (conexión con Panamericana Norte)



## OBJETIVOS

### OBJETIVO GENERAL

Diseñar un mercado dirigido a la promoción y fomento de la diversidad de productos los lambayecanos.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Diseñar un mercado que promueva y resalte la gastronomía local vinculando el **"producto final"** con el intercambio comercial cotidiano de productos locales y regionales. Buscando promover y potenciar el eje turístico comercial de la zona.
2. Diseñar un frente gastronómico que ayude a vincular el flujo turístico que produce el museo tumbas reales con el mercado.
3. Espacios para ferias rotativas de los principales productos agropecuarios locales y de exportación.
4. Manejar el alto flujo existente por la Av. Mariscal Castilla (conexión con Panamericana Norte)

## ESCALAS DEL PROYECTO



# 03 | ALCANCES DEL PROYECTO

## ODS/USUARIOS Y ACTORES/ ESQUEMA PROGRAMATICO

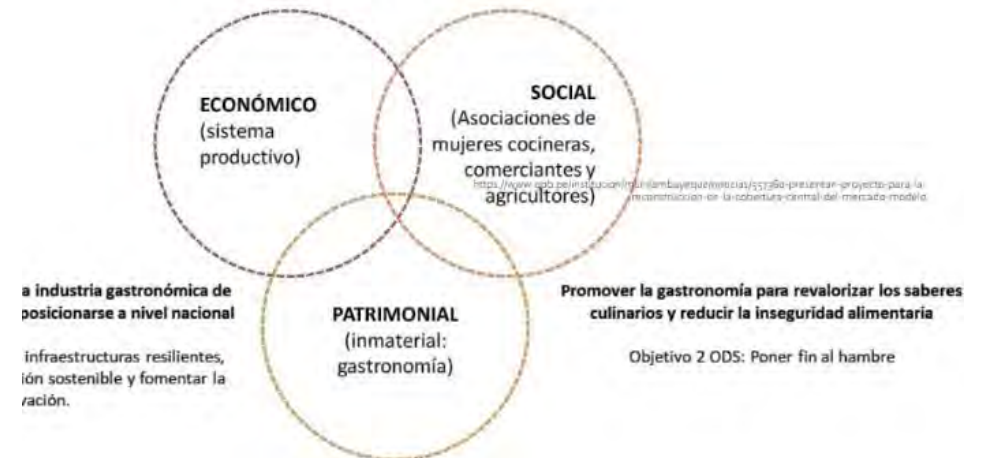
### USUARIOS Y ACTORES



### OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE

- Objetivo 5 ODS: Igualdad de género
- Objetivo 8 ODS: Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y trabajo decente para todos.
- Objetivo 11 ODS: Lograr que las ciudades sean más inclusivas seguras, resilientes y sostenibles

**Fomento de la creación de empleo para las asociaciones de mujeres cocineras. Y asociaciones de agricultores**



	ESCALA LOCAL BOULEVARD GASTRONÓMICO	ESCALA PROVINCIAL MERCADO Y CENTRO DE DIFUSIÓN GASTRONÓMICA	ESCALA REGIONAL MACRO NORTE FERIAS ROTATIVAS DE PRODUCTOS
ZONA DE VENTAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zona Gastronómica                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Puestos "al paso" de comida</li> <li>Restaurantes especializados</li> <li>Áreas de cocina</li> </ul> </li> <li>Puestos de venta de productos relativos a la preparación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puestos generales                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Frutas y verduras</li> <li>Granos y abarrotos</li> </ul> </li> <li>Puestos Especializados                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Pescados y mariscos</li> <li>Carnes y Pollo</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zona para ferias rotativas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Puestos de venta productos de exportación</li> <li>Puestos de ventas productos especializados</li> <li>Puestos de venta de productos artesanales/orgánicos</li> <li>Puestos "ocupables"</li> </ul> </li> </ul>
ZONAS COMUNES	<ul style="list-style-type: none"> <li>Terrazas restaurantes</li> <li>Zona pública</li> <li>SS.HH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espacios intermedios de vegetación y descanso</li> <li>Plaza</li> <li>SS.HH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zonas de descanso y recreación</li> <li>SS.HH</li> </ul>
ZONA ADMINISTRATIVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zona administrativa                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Oficina Administrador</li> <li>Espera zona administrativa</li> <li>Oficinas</li> <li>SS.HH administración</li> </ul> </li> <li>Vestidores/aseo</li> <li>Guardería/cuna de niños</li> </ul>		
ZONA DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Área informativa</li> <li>Oficinas</li> <li>Aulas/talleres que promuevan la difusión y conocimiento de la gastronomía lambayecana.</li> <li>Zona de cocina comunitaria: Innovación en la preparación.</li> <li>Espacio de uso múltiple: eventos de difusión y capacitación.</li> <li>Áreas explicativas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Procesos de producción</li> <li>Proyecciones y difusión</li> </ul> </li> <li>Zonas degustativas</li> </ul>		
ZONA DE SERVICIOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zona de almacenamiento                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuartos fríos y almacenamiento de alimentos.</li> </ul> </li> <li>Zona de carga y descarga</li> <li>Zona de eliminación y tratamientos de residuos</li> <li>Estacionamientos</li> </ul>		

ESQUEMA PROGRAMÁTICO MERCADO Y CENTRO DE DIFUSIÓN GASTRONÓMICO DE LAMBAYEQUE

Organización:  
 Zonas de acuerdo a áreas productivas de Lambayeque para que sea una experiencia gastronómica y a la vez cultural. Importancia en el recorrido. Espacios de venta como exposición.  
 (PDU Lambayeque, 2030, p.)

# 04 | REFERENTES Y VISIÓN

## EJEMPLOS DE REFERENTES Y VISIÓN

### REFERENTES

MERCADO – CONTEXTO (CENTRO HISTÓRICO)-  
ESPACIO PÚBLICO Y PEATONALIZACIÓN -  
PROGRAMA

Reconstrucción Mercado Corona, Guadalajara - Mé-  
xico

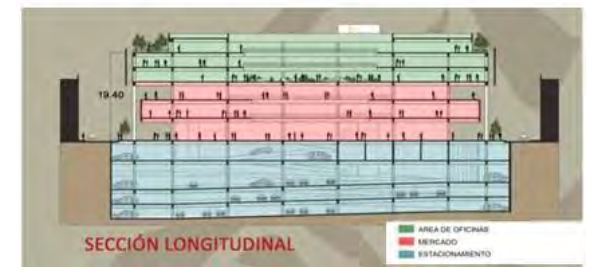
Arquitectos: Fernández Arquitectos

Área: 9343 m2

Tradicionalmente un mercado se caracteriza por la  
venta de los productos naturales, locales y de  
temporada, y por su vinculación al calendario litúrgico  
y las fiestas religiosas:

Es importante preservarlo, debido al conjunto de  
elementos que lo constituye, como los bienes  
inmateriales (la cocina y su sistema tradicional de  
abasto) los bienes muebles (piezas de arte popular  
jalisciense) e inmuebles, porque en conjunto  
representan la huella de nuestra sociedad tradicional.

(Esarq - Mercado Corona, p. \_\_\_)



- #### LISTADO DE DEPENDENCIAS
1. Plaza del mercado (Portal, balaustrada y estatua del "Año Torres")
  2. Área gastronómica
  3. Terraza área gastronómica
  4. Área de carga y descarga
  5. Servicios
  6. Patio
  7. Oficinas
  8. Salón de usos múltiples
  9. Terraza mirador
  10. Paneles solares
  11. Equipo aire acondicionado
  12. Equipos
  13. Bodegas
  14. Almacenamiento frío comunitario
  15. Bodega seca comunitaria
  16. Preparación comunitaria
  17. Depósito de basura
  18. Vestidores y aseo
  19. Equipos hidráulicos
  20. Equipos eléctricos
  21. Roof garden
  22. Fuente de relaciones vecinales



## REFERENTES Y CONCEPTO

MERCADO ESPACIO PÚBLICO – PERMEABILIDAD – MEMORIA (FORMA TECHOS) - USO DE MATERIALES SOSTENIBLES – ESTRUCTURA PARA ESPACIOS DE FERIAS

Plaza Mercado de Chicxulub, México

Arquitectos: Estudio MMX

Área: 4404 m<sup>2</sup>

Año: 2020

“El proyecto de mejoramiento de la plaza y el de la construcción del mercado, están pensados como un único proyecto ordenado por el programa y por su relación con los espacios abiertos. Las propias estructuras de los locales crean las sombras que permiten los recorridos y las pausas. En todo momento los distintos componentes se articulan entre sí y con el contexto, a través de espacios abiertos complementarios y de transición.

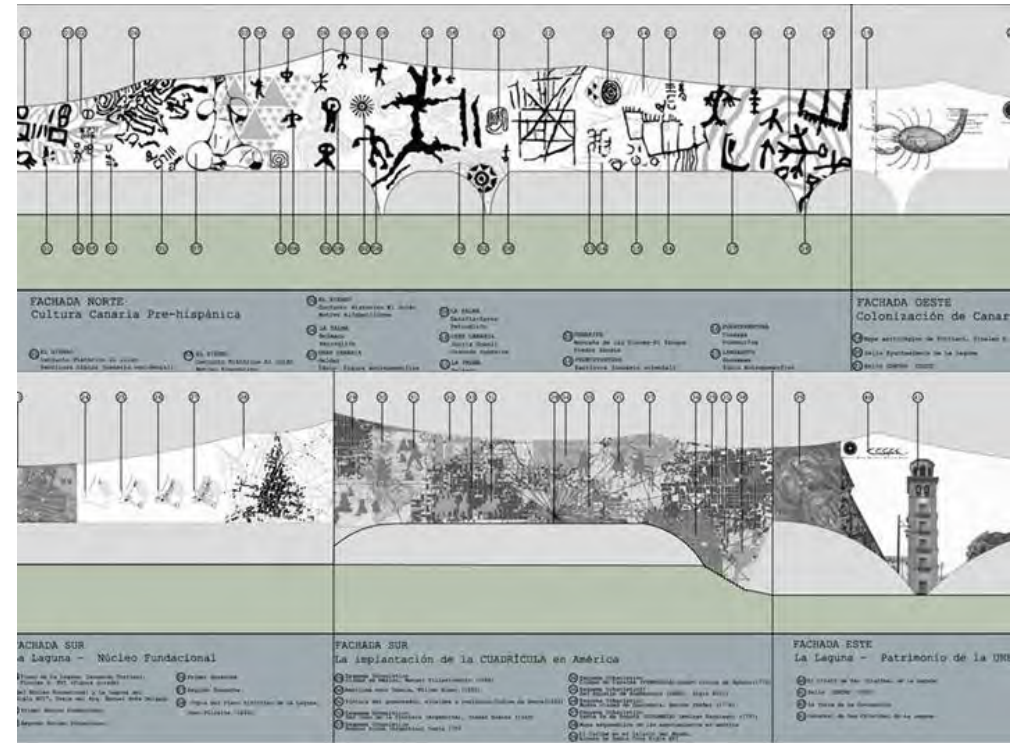
El desfase de los volúmenes crea una plaza de acceso en una de las esquinas del predio, que se relaciona con los frentes comerciales colindantes... Y permite la permeabilidad del edificio entre las vialidades que lo contienen y los espacios interiores y ajardinados de la plaza.

La plaza se organiza alrededor de un jardín central, en donde se concentra la vegetación más abundante y se generan espacios sombreados, de estar y de descanso, en un espacio abierto destinado a la población para participar en eventos de interés colectivo.”

(Archdaily, p. \_\_\_)

# 04 | REFERENTES Y VISIÓN

## EJEMPLOS DE REFERENTES Y VISIÓN



### REFERENTES - CONCEPTO

CENTRO GASTRONÓMICO – CONCEPTO – PROGRAMA - IDEA DE FACHADAS HISTORIA

Propuesta Reconstrucción Mercado La Laguna: Centro de la Cultura Gastronómica y Culinaria de Canarias, que Estudio Lavín ha compartido con nosotros, España

Arquitectos: Estudio Lavín S.L.

Año Proyecto: 2012

El centro se convierte en la referencia regional de las peculiaridades gastronómicas y culinarias de Canarias, porque alberga la cultura de todas las Islas Canarias, al concentrar tres potentes pilares básicos, los productos autóctonos y de características singulares cosechados en nuestra tierra, los elaborados y envasados por empresas canarias, y, resultante de la creatividad tradicional y la acuñada con firma de autor de forma innovadora, la gastronomía singular de este Archipiélago Atlántico. Espacio donde se expondrá, se promocionará y, por ende, se innovará los fundamentos de esta cultura autóctona.

(Archdaily, p. \_\_\_)





## REFERENTES PROGRAMÁTICOS

### MERCADO GASTRONÓMICO

Mercado Municipal de Braga, Portugal

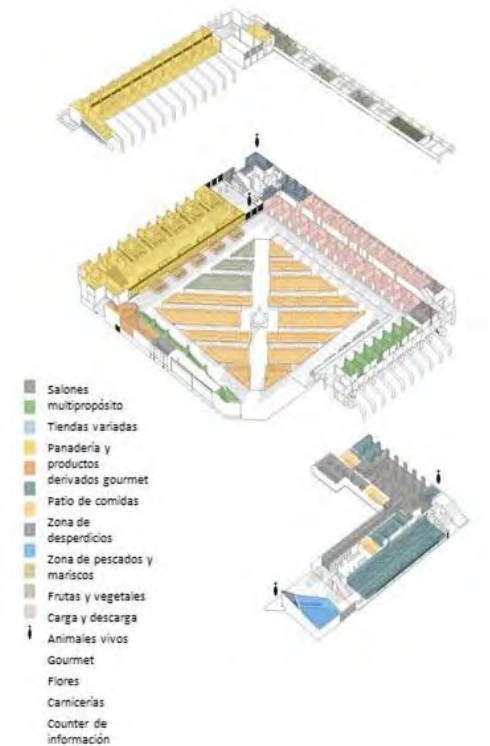
Arquitectos: APTO Architecture

Área: 9343 m<sup>2</sup>

La nueva plaza central concentró el acceso al público que anteriormente se encontraba dispersa y fusionada con las zonas de servicio. Ello permitía al usuario desplazarse por el espacio como un todo, profundizando la relación minorista/comprador. Asimismo, se reorganizaron todas las áreas de servicio, separándolas de los circuitos públicos, estableciendo circuitos sucios y limpios y mejorando las condiciones higiénicas. Se añadieron muelles de carga y descarga, zonas de eliminación y tratamiento de residuos, una planta de producción de hielo y salas de corte, cocción y ahumado para los carniceros.

Adicionalmente con el fin de optimizar el funcionamiento de estos equipos, se proporcionó a los operarios herramientas nuevas.

(Archdaily, p. \_\_\_)



# 04 | VISIÓN

## VISIÓN

Mi tema es: Mercado y Centro de Difusión Gastronómico de Lambayeque. El objetivo principal es promover la gastronomía y productos lambayecanos para preservar y revalorizar los saberes y sabores de la región. Para ello, se plantea que el programa albergue las funciones de: boulevard gastronómico, mercado de abastos, ferias de productos representativos de Lambayeque y un Centro de Difusión Gastronómica de Lambayeque para la difusión de los productos, técnicas y conocimientos ancestrales.

Está ubicado en la Av. Mariscal Castilla, continuación de la panamericana norte. Esta avenida principal conecta toda la provincia y además, está muy cerca a dos de los principales museos de la región, lo que le otorga un carácter único la ubicación del mercado. El área de influencia del proyecto corresponde a la ciudad y provincia de Lambayeque.

Los usuarios son: los comerciantes que trabajan allí, productores agrarios, las personas locales que reali-

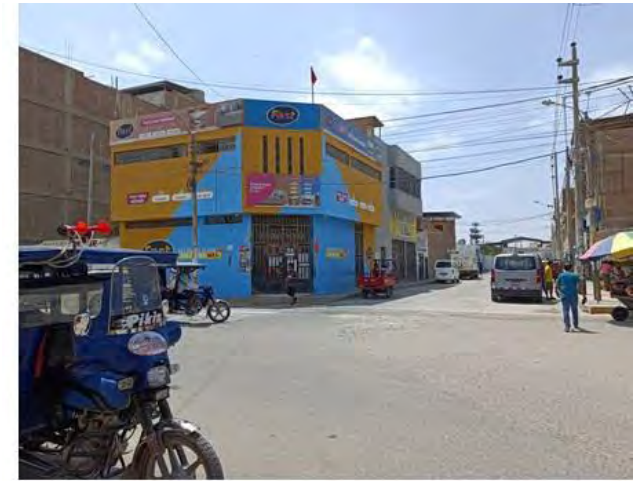
zan sus compras en el mercado con regularidad, los turistas nacionales e internacionales que visitan los museos: Museo Tumbas Reales De Sipán Y Museo Brüning.

Las características que planteo para mi proyecto son:

- Hito de la ciudad (punto de encuentro para los ciudadanos)
- Arquitectura accesible
- Bordes difusos, vínculo con espacio público
- Espacio dinámico y acogedor
- Diversidad, manejo de alturas
- Sostenibilidad



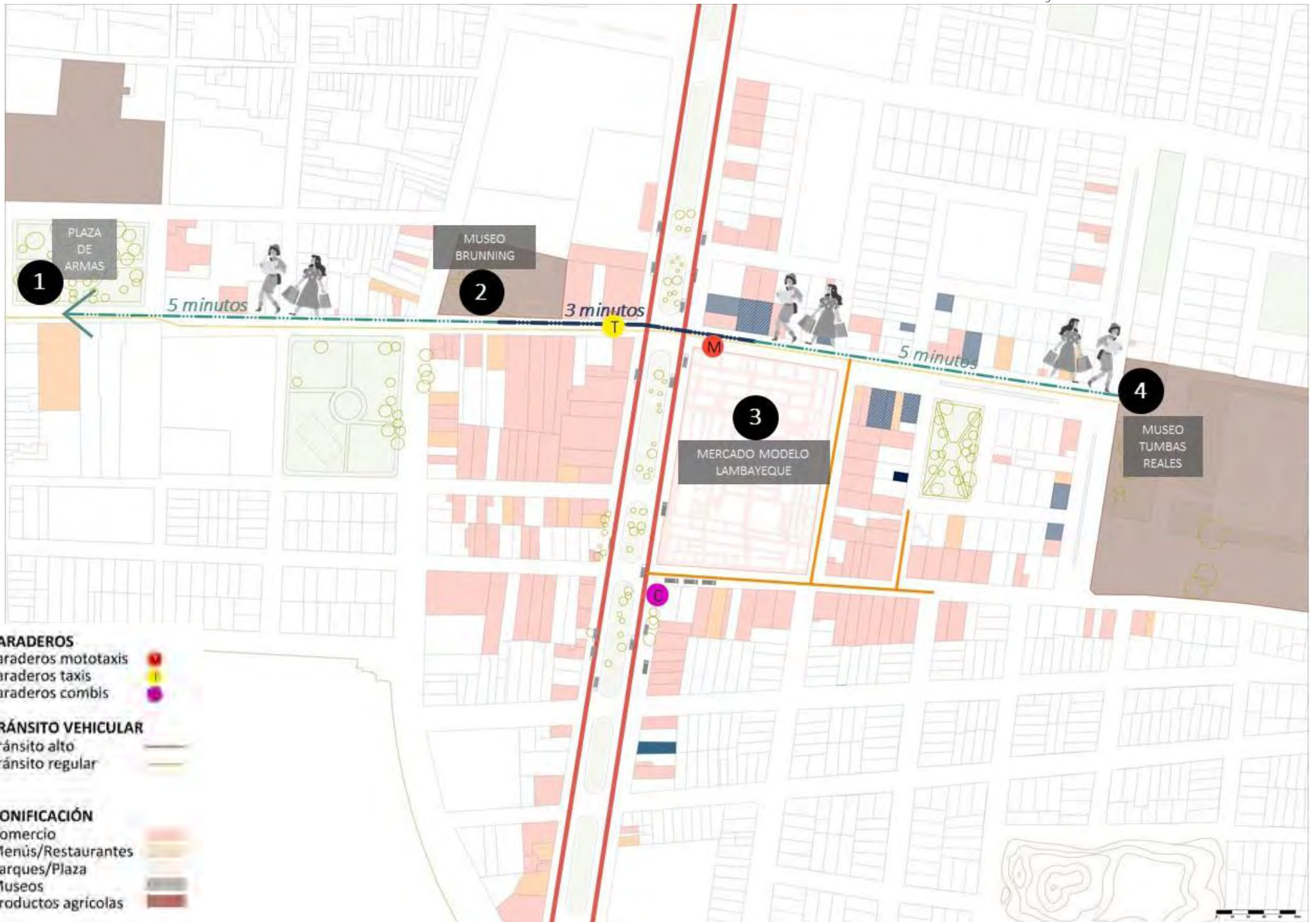
# 05 | DIAGNÓSTICO URBANO



## DIAGNÓSTICO URBANO ESTADO ACTUAL

### IRSA EJE ANDINO

“Articulación de Bolivia Colombia, Ecuador Perú y Venezuela. Fortalece el desarrollo de la región norte del Perú y del país en su conjunto, ya que constituye un eje de integración de los departamentos. La Libertad, Lambayeque y Piura con los ejes binacionales; propiciará el crecimiento comercial y económico, impulsará la agroindustria, la minería y el turismo.”

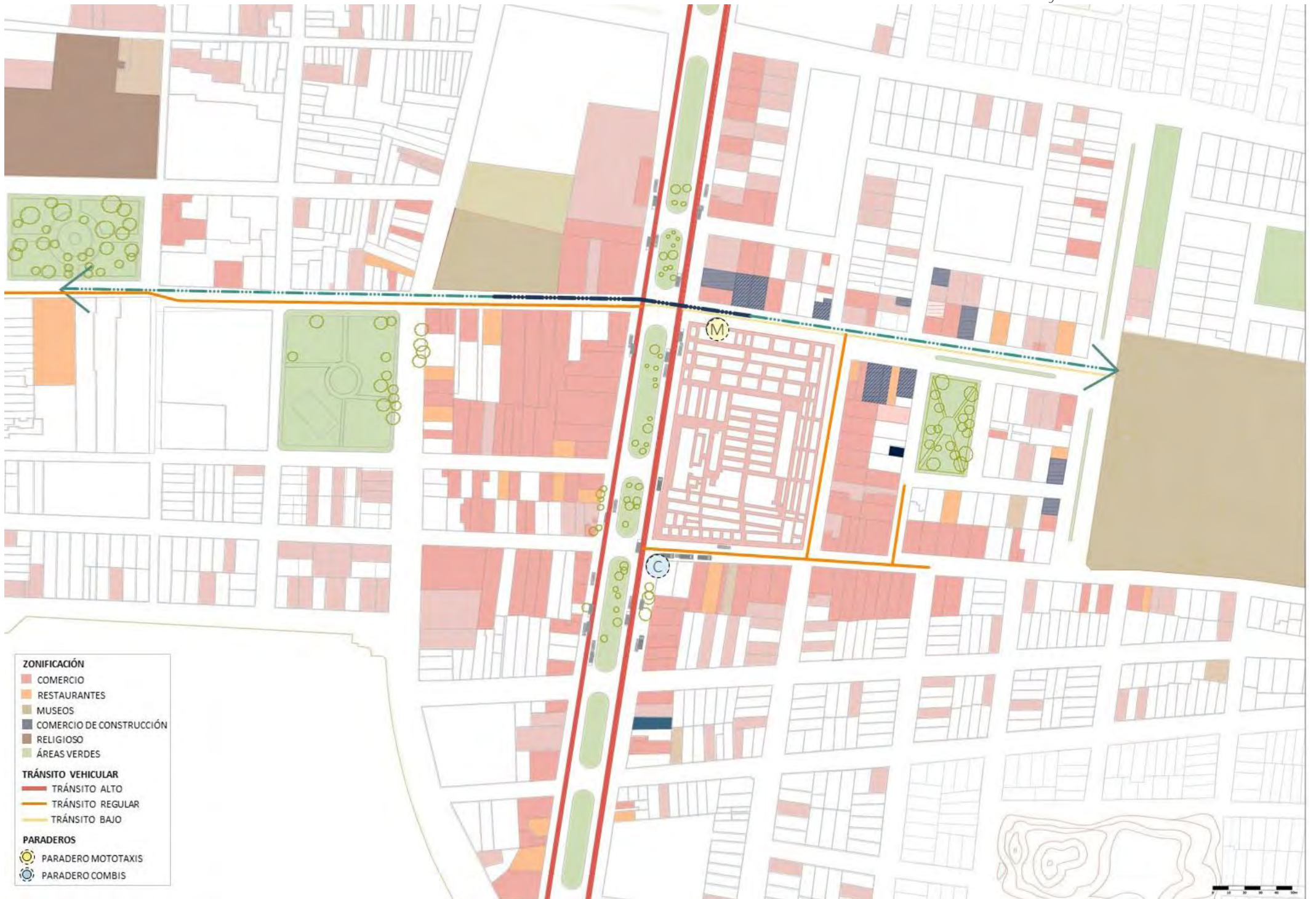


# 05 | DIAGNÓSTICO URBANO ANÁLISIS Y LINEAMIENTOS

## LINEAMIENTOS PROPUESTA URBANA

### IRSA EJE ANDINO

“**Articulación** de Bolivia Colombia, Ecuador Perú y Venezuela. Fortalece el desarrollo de la región norte del Perú y del país en su conjunto, ya que constituye un eje de integración de los departamentos. La Libertad, Lambayeque y Piura con los ejes binacionales; propiciará el crecimiento comercial y económico, impulsará la agroindustria, la minería y el turismo.”



# 06 | DIAGNÓSTICO DEL LOTE ESTADO ACTUAL DEL MERCADO

## ANÁLISIS FUNCIONAL DEL MERCADO

En base a las visitas y levantamiento realizado al Mercado Modelo de Lambayeque, se puede señalar que no cumple con los requisitos para un buen funcionamiento.

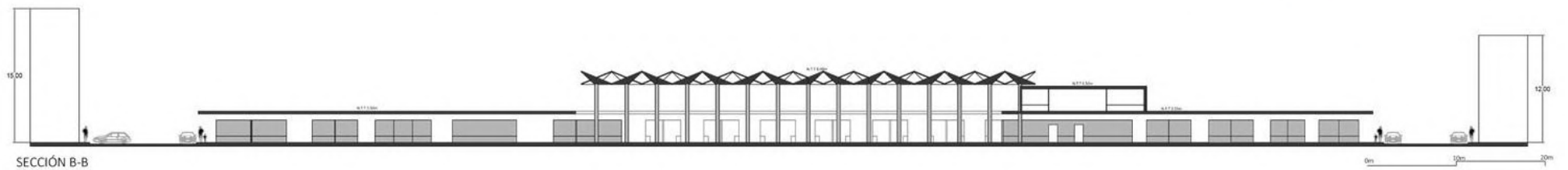
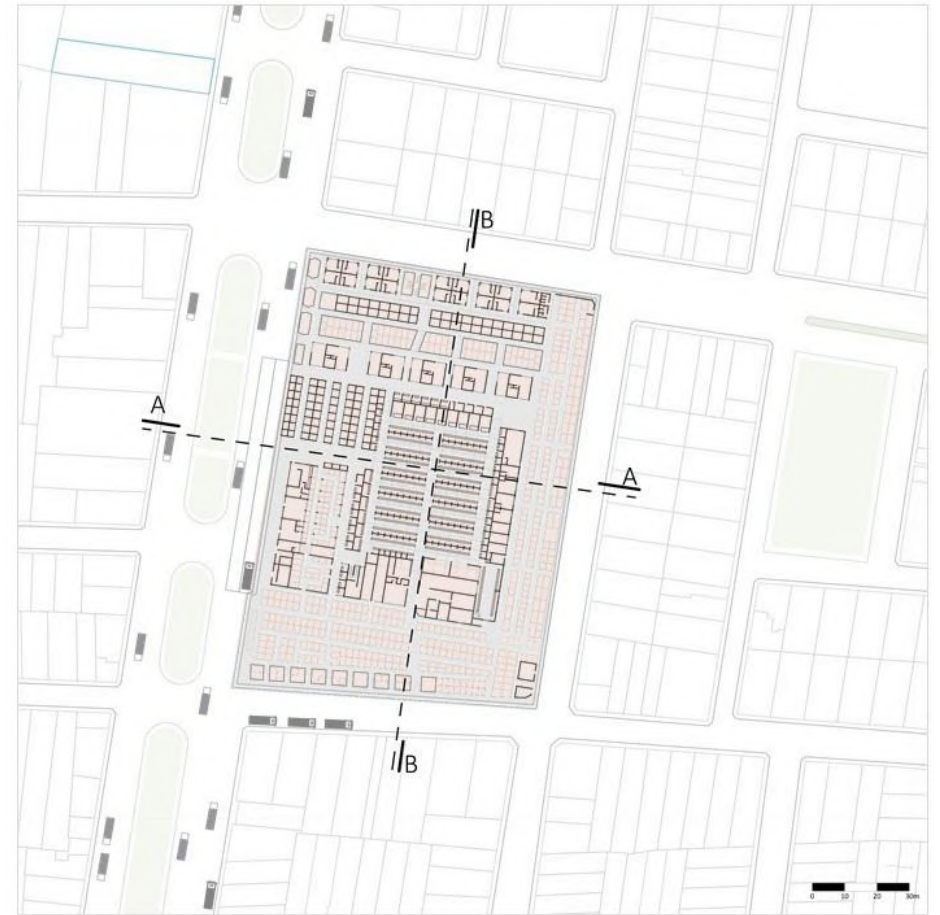
El crecimiento desordenado de los sectores perimetrales ha hecho que no se prevea su diseño y construcción de una forma adecuada. Por lo que estas zonas no cuentan con los drenajes necesarios para su limpieza y mantenimiento así como para que puedan responder de forma eficiente a las temporadas de lluvia originadas por el fenómeno del niño.

Por otra parte, se puede dar cuenta que la infraestructura de los "nuevos" sectores es precaria, y no cuenta con los espacios necesarios para su correcto funcionamiento.

La zona central del mercado al tener una antigüedad de más de 50 años, presenta fisuras y grietas ocasionados por la humedad acumulada en los aleros. De acuerdo a defensa civil, además se ha declarado en emergencia desde el 2018, debido a dichas observaciones. Sin embargo, los comerciantes y municipio no llegan a un acuerdo para su remodelación.

Además de presentar diversas zonas críticas, no cuenta con diferentes áreas que debe cumplir por normativa. Entre las más representativas: zona de carga y descarga y estacionamientos. Esto ocasiona que se genere un conflicto de flujos en su frente principal (Av. Mariscal Castilla).





# 06 | DIAGNÓSTICO DEL LOTE ANÁLISIS PROGRAMÁTICO ACTUAL

## ANÁLISIS PROGRAMÁTICO

RADIO DE INFLUENCIA (>1500m): CAT.5: COMERCIO METROPOLITANO - Población atendida 200,000 a más hab.)  
ÁREA TOTAL MERCADO ACTUAL: 12459.14m<sup>2</sup>  
PUESTOS: 1200  
CIRCULACIÓN ACTUAL/ÁREA COMERCIAL: 5792m<sup>2</sup> (1 PERSONA c/2m<sup>2</sup> DE CIRCULACIÓN)  
AFORO MERCADO ACTUAL: 2896 p.  
CIRCULACIÓN PROPUESTA/ÁREA COMERCIAL: 4,522.95m<sup>2</sup>  
AFORO MERCADO PROPUESTA: 2,261 p.  
ÁREAS FALTANTES MERCADO ACTUAL:

- ESTACIONAMIENTOS:  
2 para trabajadores ADMIN  
96 COMERCIANTES  
232 para público  
VEHÍCULOS DE CARGA 10  
BICICLETAS: 20  
PATIO DE DESCARGAS  
ZONA DE RESIDUOS SÓLIDOS: 116M<sup>2</sup>  
GUARDERÍA  
LACTARIO  
ÁREA DE CONTROL DE ALIMENTOS



ESC. 1/1000

# 06 | DIAGNÓSTICO DEL LOTE

## ANÁLISIS FUNCIONAL MERCADO

### ANÁLISIS FUNCIONAL MERCADO

#### ÁREAS Y TIPOS DE PUESTOS

En base a lo existente, se puede señalar que la mayor cantidad de puestos actuales pertenecen a la categoría de abarrotes, seguida por la de bazar y verduras y frutas.

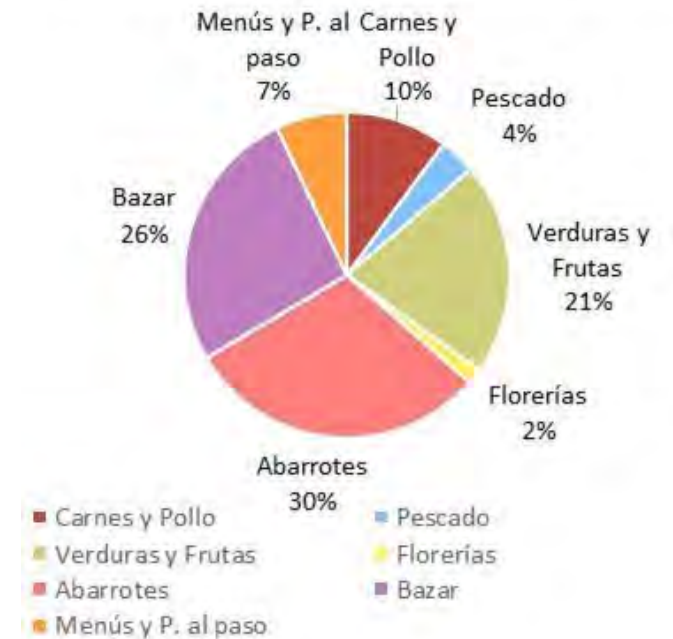
La menor cantidad de puestos pertenece a la categoría de flores y pescados. Se puede apreciar en el gráfico superior que los puesto de abarrotes se encuentran dispersos en su mayoría por el perímetro del mercado. Los puestos de bazar se ubican en su mayoría en el frente principal del mercado.

Las verduras y frutas están a la par dispersas en el perímetro. Los únicos puestos que si están agrupa-

dos por su categoría, son los puestos de carnes y pescados.

En cuanto a áreas, los puestos que representan un mayor área de ocupación son los de abarrotes, bazar y en tercer lugar los menús y comidas al paso.

PORCENTAJE ACTUAL POR TIPO DE PUESTO





PUESTOS POR RUBROS	
BAZAR	323
ABARROTES	264
VERDURAS Y FRUTAS	186
CARNES Y POLLO	89
MENÚS	70
PESCADO	62
FLORETERÍAS	32
	13
ÁREA PROMEDIO	
BAZAR	7.6 m <sup>2</sup>
ABARROTES	11 m <sup>2</sup>
VERDURAS Y FRUTAS	2.19 m <sup>2</sup>
CARNES Y POLLO	4.15 m <sup>2</sup>
MENÚS	10.6 m <sup>2</sup>
PESCADO	6.86 m <sup>2</sup>
FLORETERÍAS	3.71 m <sup>2</sup>
	4.81 m <sup>2</sup>
PUESTOS POR RUBROS	
CIRCULACIÓN	5792.87 m <sup>2</sup>
BAZAR	2898.93 m <sup>2</sup>
ABARROTES	1760.31 m <sup>2</sup>
VERDURAS Y FRUTAS	742.3 m <sup>2</sup>
CARNES Y POLLO	425.23 m <sup>2</sup>
MENÚS	406.78 m <sup>2</sup>
PESCADO	369.51 m <sup>2</sup>
FLORETERÍAS	62.5 m <sup>2</sup>



# 06 | DIAGNÓSTICO DEL LOTE

## LEVANTAMIENTO Y DIAGNOSTICO DEL LOTE



DIAGNÓSTICO LOTE

MERCADO  
djsakdjksajdkasjkdajskdjaksdkasdkjdajdkajajslkdj-  
saljdkadjsadjsaados



# 07 | LINEAMIENTOS DE DISEÑO USUARIOS Y PROPUESTA PROGRAMÁTICA

## USUARIOS TEMPORALES Y PERMANENTES

### USUARIOS PERMANENTES

#### MERCADO DE ABASTOS

- COMERCIANTES MERCADO DE ABASTOS

#### BOULEVARD GASTRONÓMICO

- ASOCIACIÓN DE COCINERAS DE LAMBAYEQUE
- CHEFS
- AYUDANTES DE COCINA

#### CENTRO DE DIFUSIÓN

- COCINERAS
- CHEFS
- PERSONAL INFORMES

#### ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- PERSONAL ADMINISTRATIVO
- PERSONAL DE MANTENIMIENTO
- DOCTORA/ENFERMERA
- PERSONAL GUARDERÍA

#### FERIAS ROTATIVAS

- ASOCIACIONES AGROPECUARIAS

### USUARIOS TEMPORALES

#### MERCADO DE ABASTOS

- CONSUMIDORES COTIDIANOS:
  - LOCALES
  - DISTRITOS ALEDAÑOS

#### BOULEVARD GASTRONÓMICO

- CONSUMIDORES COTIDIANOS
  - LOCALES
  - DISTRITOS ALEDAÑOS

#### TURISTAS:

- NACIONALES
- EXTRANJEROS

#### CENTRO DE DIFUSIÓN

- ALUMNOS/ALUMNAS
  - COCINERAS
  - COMERCIANTES
  - EXTERNOS

#### ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- PROVEEDORES
- ESTIBADORES?

#### FERIAS ROTATIVAS

- COMERCIANTES TEMPORALES

LINEAMIENTOS LOTE

MERCADO  
djsakdjksajdkasjkdaajsdjkasdjkdajdkajajslkdj-  
saljdlkadjsadjsaados

ESQUEMA DE RELACIONES – USUARIOS PERMANENTES Y NO PERMANENTES



# 07 | DIAGNÓSTICO DEL LOTE PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

## PROGRAMA

En base a lo analizado en las secciones anteriores, y por su ubicación estratégica en un eje turístico entre dos de los museos más relevantes, se propone un mercado y centro de difusión de la gastronomía de Lambayeque.

Para ello se propone que el mercado se divida programáticamente en tres escalas que respondan a las necesidades analizadas de los actores y usuarios involucrados. Una escala más **"local"** que responda al flujo turístico entre los museos e invite o vincule a los usuarios temporales con las actividades cotidianas que puede ofrecer este tipo de equipamiento. Aprovechando este punto turístico/comercial para que la experiencia del mercado, pueda contar más sobre lo que ofrece la región a nivel productivo y gastronómico. A una escala mayor, se busca que el mercado siga manteniéndose como punto importante de comercio a nivel distrital y provincial.

Al ser el mercado principal de la provincia de Lambayeque y estar ubicado en un punto estratégico que lo vincula con la provincia de Chiclayo.

Y a una escala macro, se propone una zona que funcione como ferias rotativas, donde se pueda acercar a los pequeños campesinos/productores para que puedan promover y difundir sus distintos productos.

PROGRAMA: MERCADO Y CENTRO GASTRONÓMICO DE LAMBAYEQUE

CATEGORÍA	ACTIVIDAD	ESPACIO	CANTIDAD ACTUAL	ÁREA ACTUAL (m <sup>2</sup> )	ÁREA TOTAL ACTUAL (m <sup>2</sup> )	CANTIDAD PROPUESTA	ÁREA PROPUESTA (m <sup>2</sup> )	ÁREA TOTAL PROPUESTA (m <sup>2</sup> )	ABIERTO/ CERRADO	ÁREA TOTAL POR ESPACIOS FUNCIONALES PROP.	
ÁREA COMERCIAL	MERCADO	<b>PUESTOS DE VENTAS (ÁREA DE VENTA)</b>	878		<b>6459.78</b>	983		<b>90617/8945</b>		9061 m <sup>2</sup>	
		<b>PUESTOS HÚMEDOS</b>									
		CARNES Y POLLO	89	4.15	369.51	90	6	540	CERRADO		
		PESCADO	32	3.71	118.68	35	6	210	CERRADO		
		<b>PUESTOS SEMI HÚMEDOS</b>									
		VERDURAS Y FRUTAS	185	2.19	406.78	185	6	1110	CERRADO		
		FLORERÍAS	13	4.81	62.5	15	6	90	CERRADO		
		<b>PUESTOS SECOS</b>									
		ABARROTES	264	11	2898.93	265	11	2915	CERRADO		
		BAZAR	232	7.6	1760.31	235	8	1880	CERRADO		
		<b>PUESTOS COMPLEMENTARIOS</b>									
		ARTESANAL	0	0	0	10	6	60	CERRADO		
		FERIAS ROTATIVAS	<b>PUESTOS FERIAS ROTATIVAS</b>	0	0	0	35	6	210		CERRADO
			<b>SS. HH CLIENTES MERCADO</b>	(3H/3M)	11.3	22.6	(14H/14M)	48	92		CERRADO
	<b>PUESTOS AL PASO</b>	37	7.82	289.41	40	10	400	CERRADO			
	<b>MENÚS CON MESAS</b>	25	20.5	511.56	25	30	750	CERRADO			
ZONA GASTRONOMICA		<b>PUESTOS DE VENTA RELATIVOS A LA PREPARACIÓN</b>	0	0	0	10	8	80	CERRADO		
		<b>RESTAURANTES</b>	0	0	0	8	50	400	CERRADO		
		<b>TERRAZAS RESTAURANTES (100P)</b>	0	0	0	2	75	150	SEMIABIERTO		
		<b>ZONA DE MESAS (100P)</b>	0	0	0	1	150	150	CERRADO		
		<b>SS. HH CLIENTES Z. GASTRONÓMICA</b>	(2H/2M)	9.75	19.50	(3H/3M)	12	24	CERRADO		
ESTACIONAMIENTOS	ESTACIONAMIENTOS PÚBLICOS ESTACIONAMIENTOS BICICLETAS ESTACIONAMIENTOS T.	ESTACIONAMIENTOS PÚBLICOS	0	0	0	150	20.625	3093.75	CERRADO	5256.25 m <sup>2</sup>	
		ESTACIONAMIENTOS BICICLETAS	0	0	0	20	5	100	CERRADO		
		ESTACIONAMIENTOS TRABAJADORES	0	0	0	100	20.625	2062.5	CERRADO		
ÁREA ADMINISTRATIVA Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS	ADMINISTRATIVA	ADMINISTRACIÓN	1	82	82	1	90	90	CERRADO	634 m <sup>2</sup>	
		HALL ZONA ADMINISTRATIVA	1	10	10	1	12	12	CERRADO		
		BAÑO ZONA ADMIN.	1	14	14	(2H/2M)	7	14	CERRADO		
	ZONA DE SALUD Y CUIDADO	RECEPCIÓN TÓPICO	0	0	0	1	8	8	CERRADO		
		TÓPICO	0	0	0	1	20	20	CERRADO		
		BAÑO TÓPICO	0	0	0	1	6	6	CERRADO		
		LACTARIO	0	0	0	1	40	40	CERRADO		
		GUARDERÍA	0	0	0	1	200	200	CERRADO		
		SALA DE USOS MÚLTIPLES	0	0	0	1	60	60	CERRADO		
		SS. HH EMPLEADOS/VESTUARIOS	(14H/14M)	94	94	(14H/14M)	92	184	CERRADO		
	ÁREA DE ABASTECIMIENTO Y DESPACHO	ÁREA DE ABASTECIMIENTO ÁREA DE CARGA Y DESCARGA	ALMACENES O DEPÓSITOS	1	1	142.74	1	0.20(V+C)= 2537	2537		CERRADO
AREAS DE REFRIGERACIÓN			1	37.25	37.25	3	9.376(0.04m <sup>3</sup> )	362.44	CERRADO		
AREA DE CONTROL DE CALIDAD			0	0	0	1	<10	25	CERRADO		
PATIO DE CARGAS			0	0	0	1	272	272	CERRADO		
ESTACIONAMIENTOS DESCARGA			0	0	0	10	34	340	CERRADO		
AREA DE RESIDUOS SÓLIDOS	AREA DE RESIDUOS SÓLIDOS	ACOPIO RESIDUOS SOLIDOS	1	25.32	25	1	9.061(0.02m <sup>3</sup> )	181.22	CERRADO	181.22m <sup>2</sup>	
ÁREA DE ENERGÍA Y MANTENIMIENTO	ÁREA DE ENERGÍA ÁREA DE MANTENIMIENTO	CUARTO DE MAQUINAS	1	37.74	37.74	1	<10	80	CERRADO	110m <sup>2</sup>	
		CUARTO DE MANTENIMIENTO	0	0	0	1	30	30	CERRADO		
ZONA DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LOS PRODUCTOS Y GASTRONOMÍA LAMBAYECANA	ÁREA DE CAPACITACIÓN ÁREA DE PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN	AREA INFORMATIVA	0	0	0	1	15	15	CERRADO	505m <sup>2</sup>	
		AULAS TEORICAS	0	0	0	2	1.5xP(30)=45	90	CERRADO		
		AULAS PRÁCTICAS	0	0	0	2	5xP(30)=150	300	CERRADO		
		PROYECCIONES, DIFUSIÓN Y DEGUSTACIÓN	0	0	0	1	100	100	CERRADO		
CIRCULACIONES		CIRCULACIÓN HORIZONTAL	1	5792.87	5792.87	1	>/=40%(9061)	3624.4	CERRADO	3724.4m <sup>2</sup>	
		CIRCULACIÓN VERTICAL	1	17.46	17.46	4	25	100	CERRADO		
<b>ÁREA TECHADA</b>										<b>23 008.3 m<sup>2</sup></b>	
ESPACIO PÚBLICO		ESPACIO PARA FESTIVALES/EVENTOS	0	0	0	1	600	600	SEMIABIERTO	700 m <sup>2</sup>	
		ZONAS DE ESPARCIMIENTO	0	0	0	4	25	100	SEMIABIERTO		
<b>ÁREA TOTAL</b>										<b>27 708.3 m<sup>2</sup></b>	

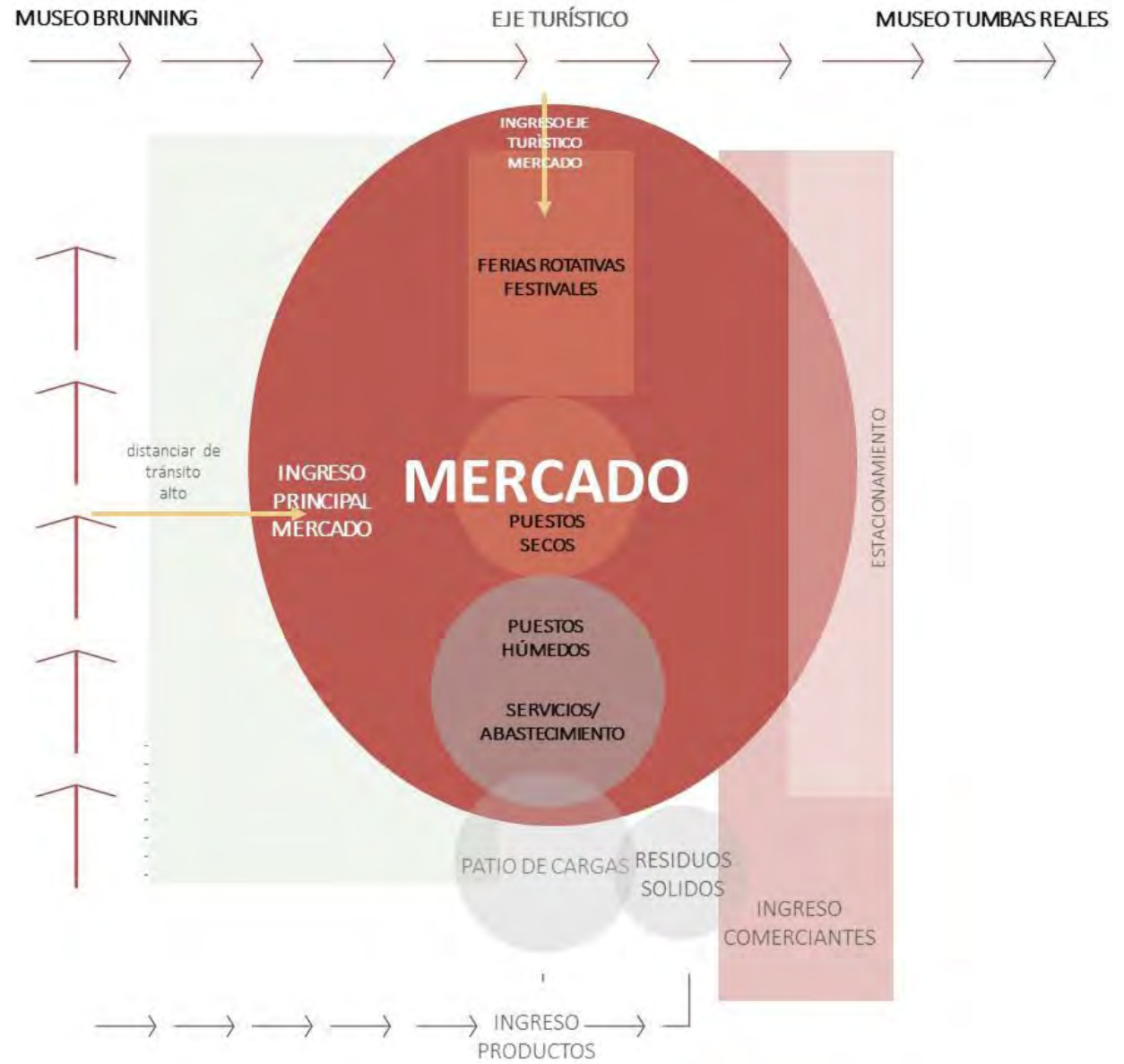
Elaboración propia. Fuente: Norma Técnica para el Diseño de Mercados de Abastos Minoristas.

# 07 | LINEAMIENTOS DE DISEÑO ORGANIGRAMA

## ORGANIGRAMA

### ÁREAS Y TIPOS DE PUESTOS

Mercado declarado en riesgo estructural desde el 2018, con ampliaciones de infraestructura inadecuada y deficiente. Presenta diferentes zonas críticas, así como áreas faltantes por normativa.



# 07 | LINEAMIENTOS DE DISEÑO

## LINEAMIENTOS ESCALA LOTE

### LINEAMIENTOS ESCALA LOTE

Como punto inicial, se propone que el proyecto se retire del frente de la Av. Mariscal Castilla, con el fin de protegerse de la contaminación sonora y de las emisiones por el alto tránsito que esta posee.

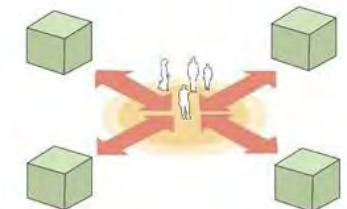
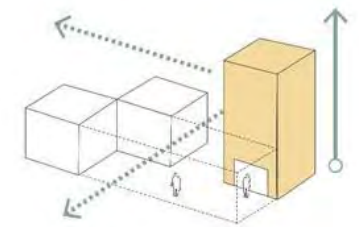
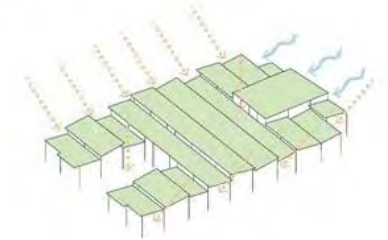
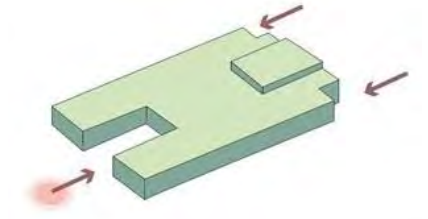
Por otra parte se plantea que el proyecto posea una área que pueda funcionar como espacio público intermedio entre los museos y un programa que ayude a vincular el proyecto con el eje turístico existente.





# 08 | PROPUESTA

## PROYECTO - CONTEXTO INMEDIATO Y ESTRATEGIAS



### ESTRATEGÍAS CLIMÁTICAS

Debido a las condiciones climáticas de la zona, se propone que los volúmenes que alberguen estas zonas giren para de esta forma poder otorgar un mayor confort térmico.

#### CAPTACIÓN SOLAR

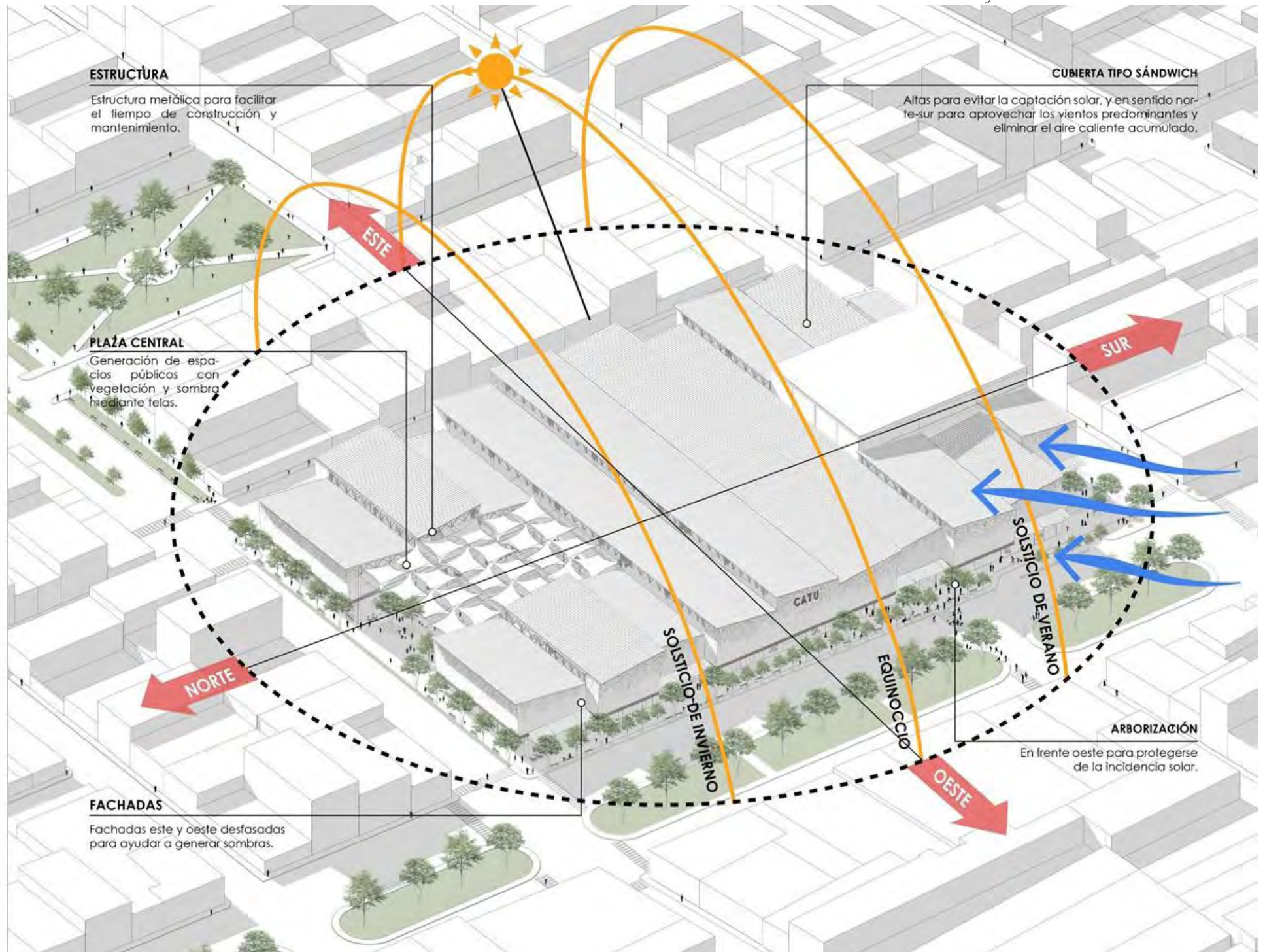
Para evitar la captación solar se propone que los frentes más largos, estén opuestos al sol, este/oeste.

#### PROTECCIÓN DE VIENTOS

Los vientos predominantes diurnos corresponden a la orientación sur/oeste, por lo que la rotación ayudará a la par a protegerse de esto a y aprovechar los vientos nocturnos que son en sentido opuesto, nor/este.







# 08 | PROPUESTA AXONOMETRÍA EXPLOTADA

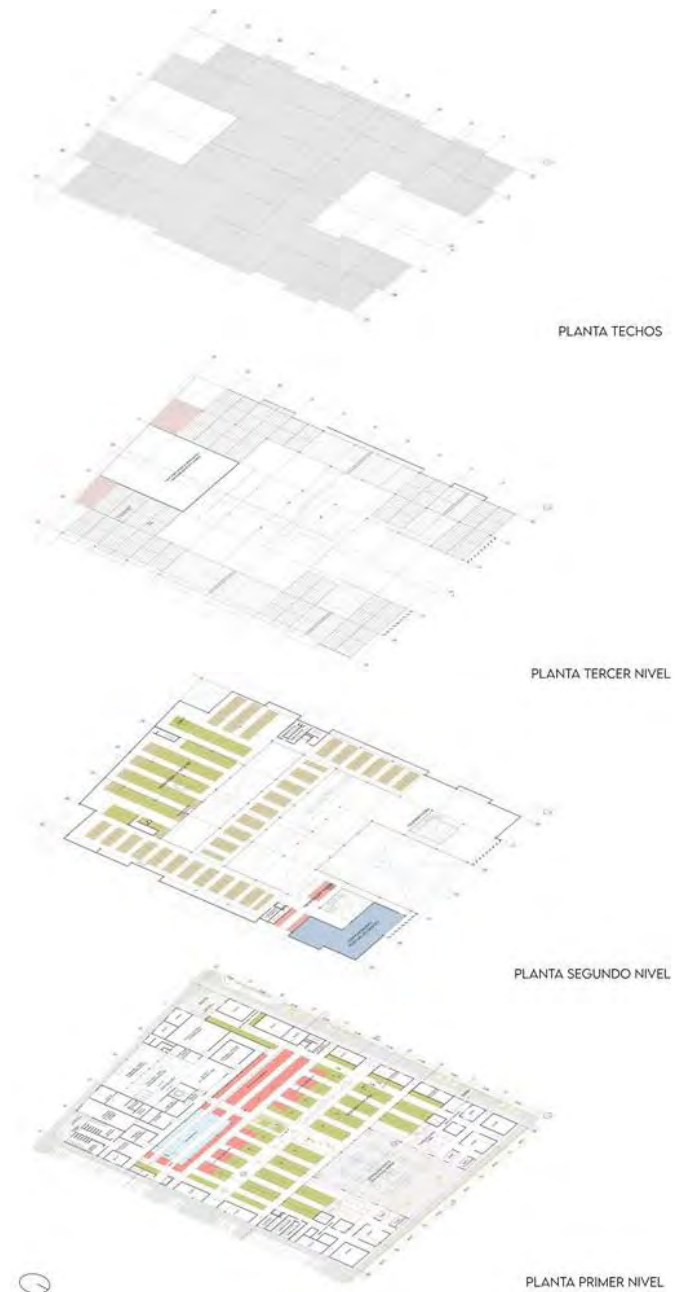
## LINEAMIENTOS CONCEPTUALES

En cuanto a los lineamientos conceptuales, se toma como referencia la forma piramidal del museo Tumbas Reales, como referencia conceptual en el diseño de la forma en planta.

Además, se propone una diferencia de alturas que diferencien las tres zonas del proyecto y ayuden a vincularse mejor con el contexto existente.

Por otra parte la forma final de la propuesta toma de referencia la iconografía mochica. Por un lado tenemos al meandro escalonado que contiene dos símbolos: tierra y agua, que juntos representan la **fecundidad, "Dioses del sustento"**.

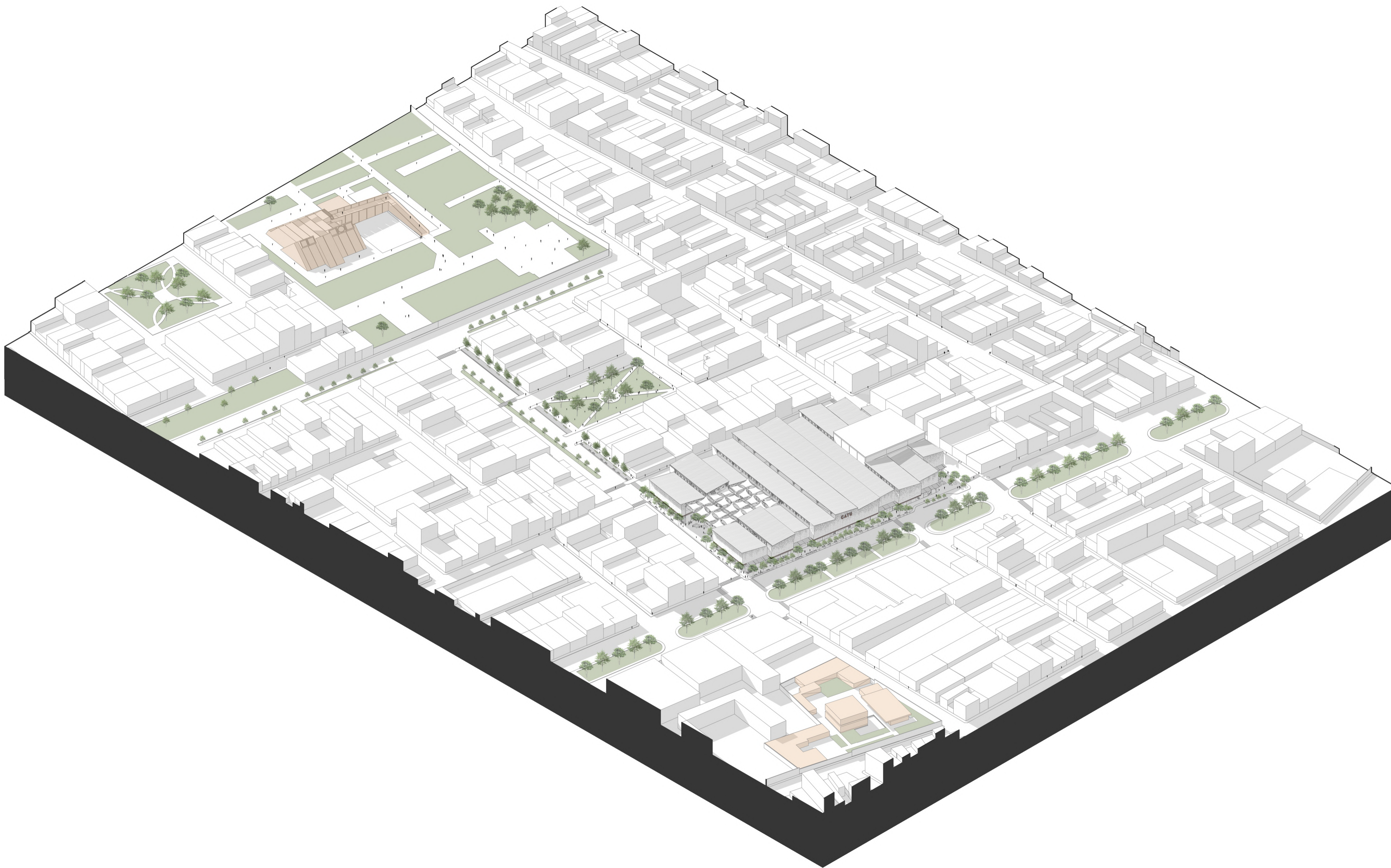
Dichos símbolos se encuentran representados en los textiles, cerámicas, así como en algunas de las huacas.



# 08 | PROPUESTA

## LISTADO DE PLANOS DE PLANOS (ANEXO)

- L0 AXONOMETRÌA CONTEXTO INMEDIATO
- L1 PLOT PLAN
- L3 PLANO DE LOCALIZACIÓN 1/1000
- L4 PLANTA PRIMER NIVEL 1/250
- L5 PLANTA SEGUNDO NIVEL 1/250
- L6 PLANTA TERCER NIVEL 1/250
- L7 PLANTA CUARTO NIVEL
- L8 PLANTA TECHOS
- L9 CORTES A Y B
- L10 ELEVACIONES
- L11 AXONOMETRÌA BIOCLIMÀTICA
- L12 CORTES BIOCLIMATICOS
- L13 CORTES A Y B CON DETALLES ESTRUCTURALES
- L14 SECCIONES CONSRUCTIVAS/ ELEVACIONES Y DETALLES
- L15 DETALLES
- L13 VISTA AEREA DESDE MARISCAL CASTILLA
- L14 VISTA PLAZA
- L15 VISTA 1ER NIVEL



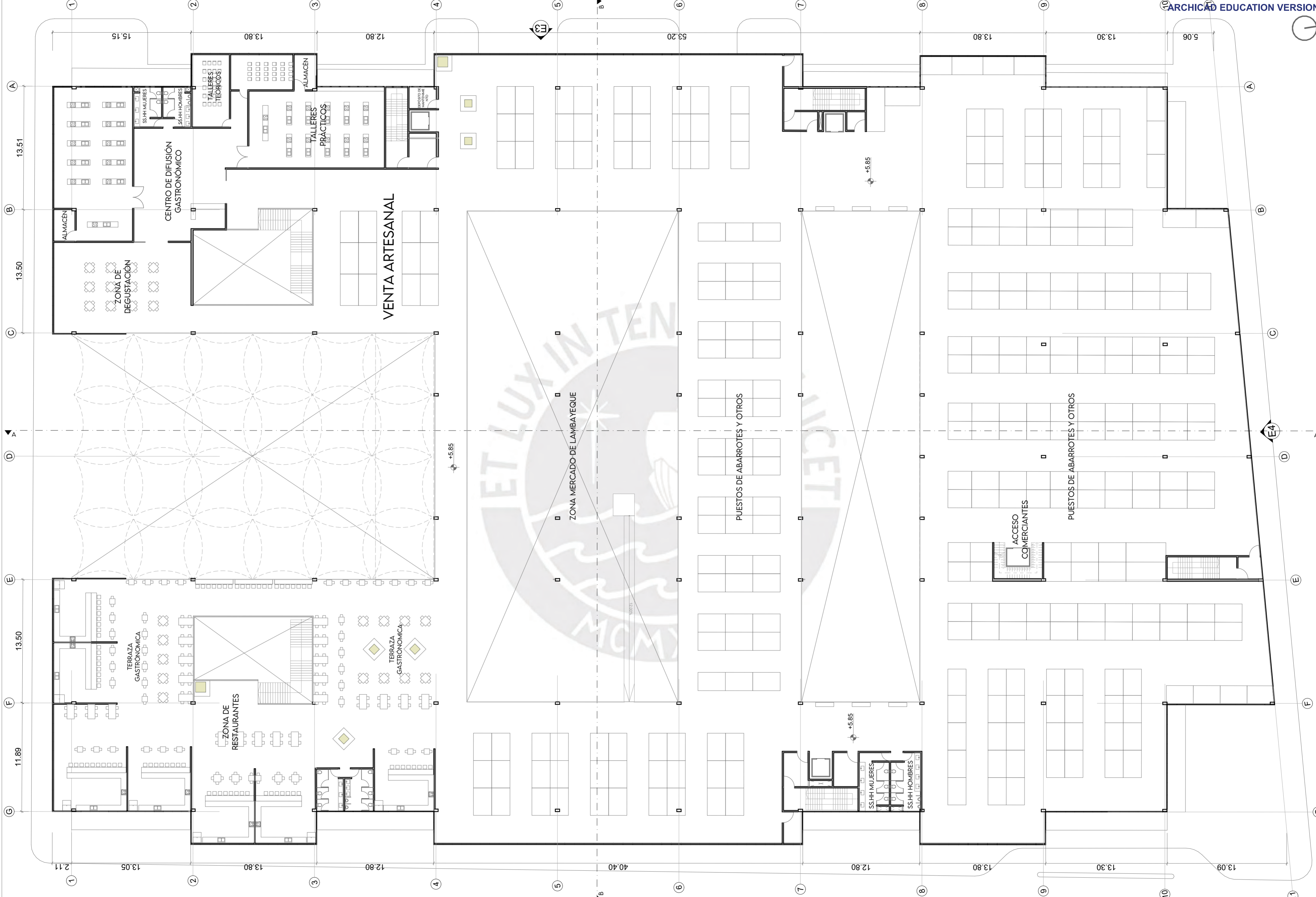




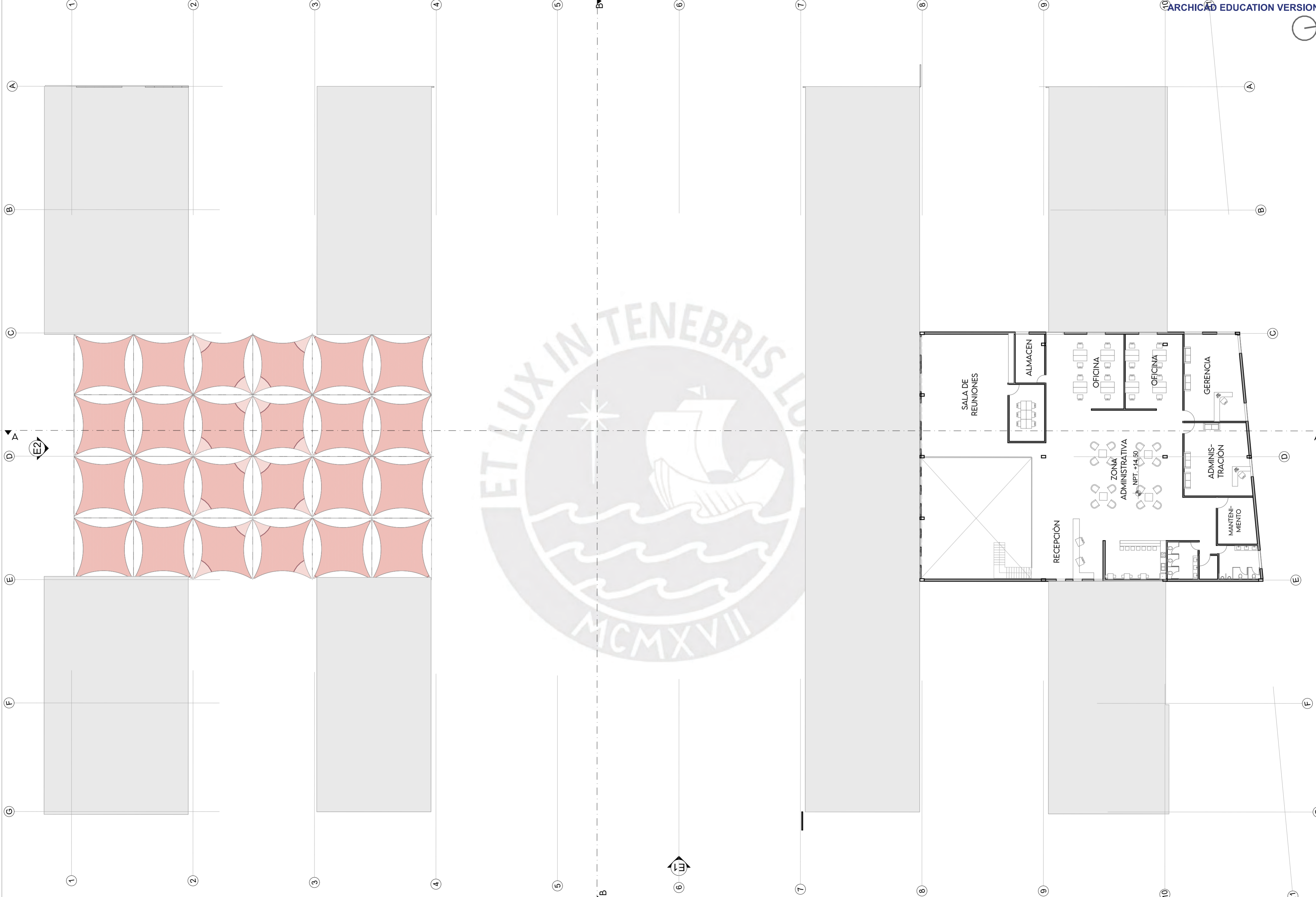


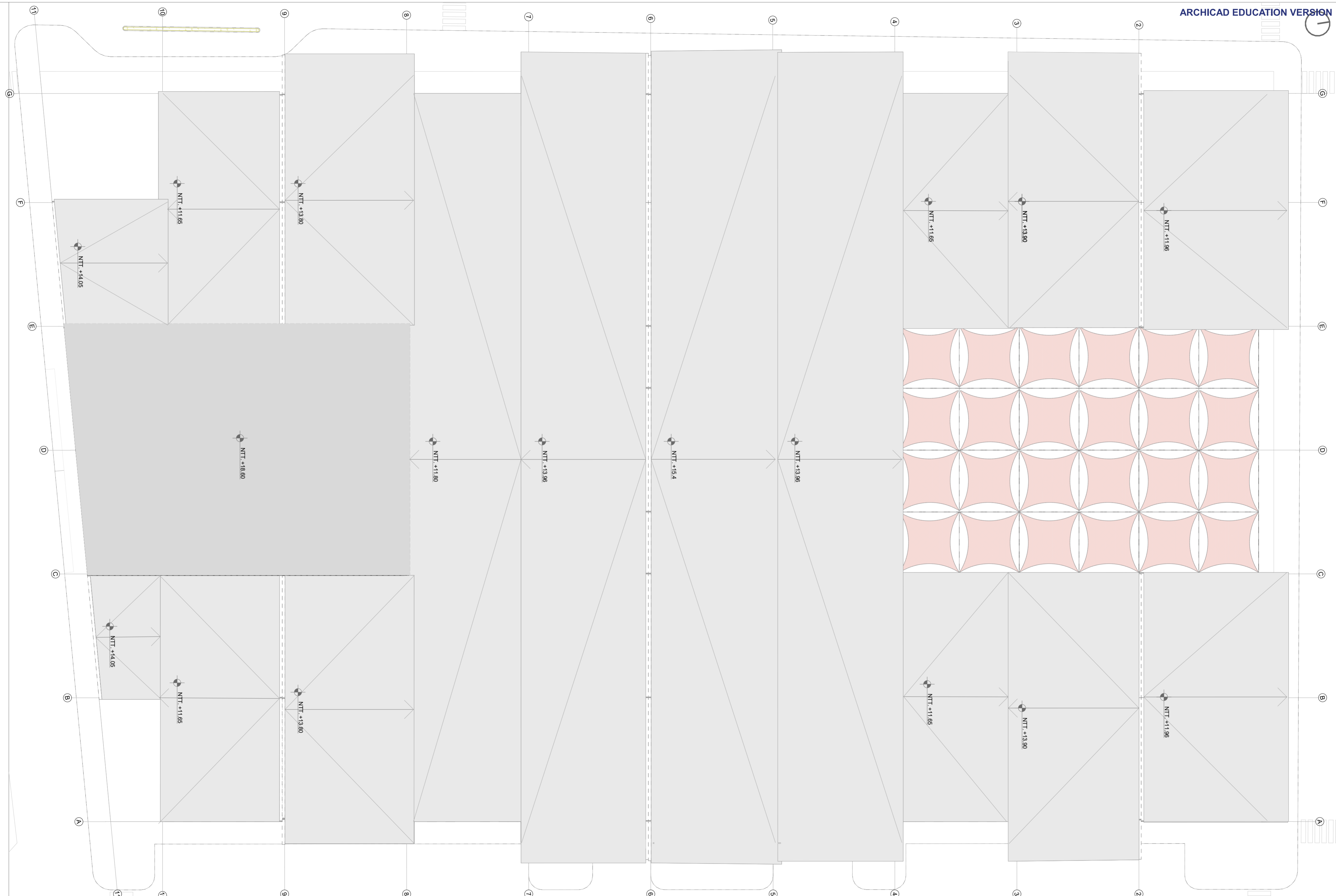
**CATU: MERCADO Y CENTRO DE DIFUSIÓN GASTRONÓMICO**  
 REVALORIZACIÓN DE LOS SABERES Y SABORES DE LA GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO  
 AGROPECUARIO DE LAMBAYEQUE

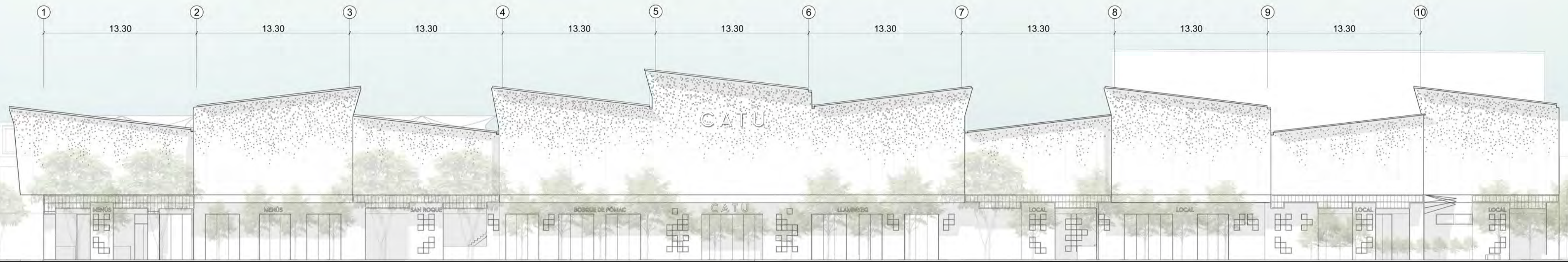




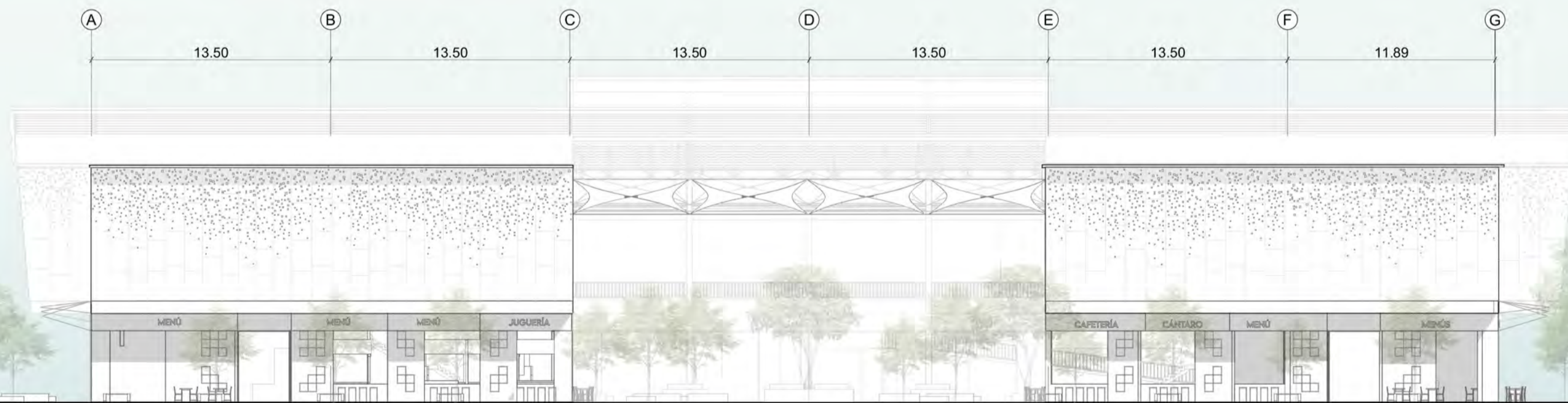








ELEVACIÓN 1 - AV. MARISCAL CASTILLA  
ESC. 1/250



ELEVACION 2 - CALLE PEDRO VILCHEZ (EJE MUSEOS)  
ESC. 1/250

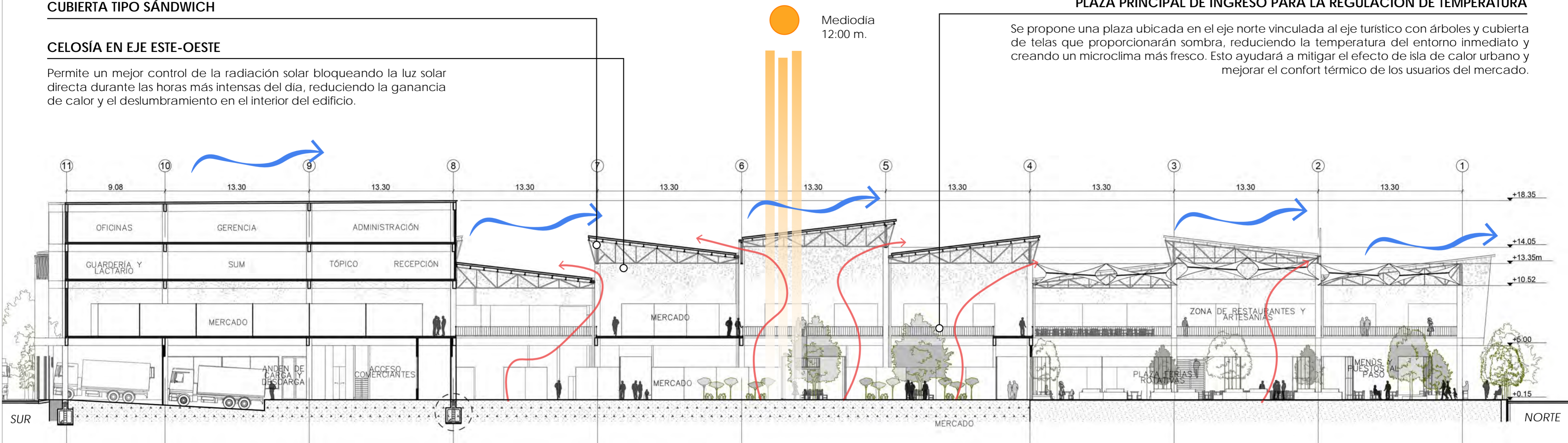
**CUBIERTA TIPO SÁNDWICH**

**CELOSÍA EN EJE ESTE-OESTE**

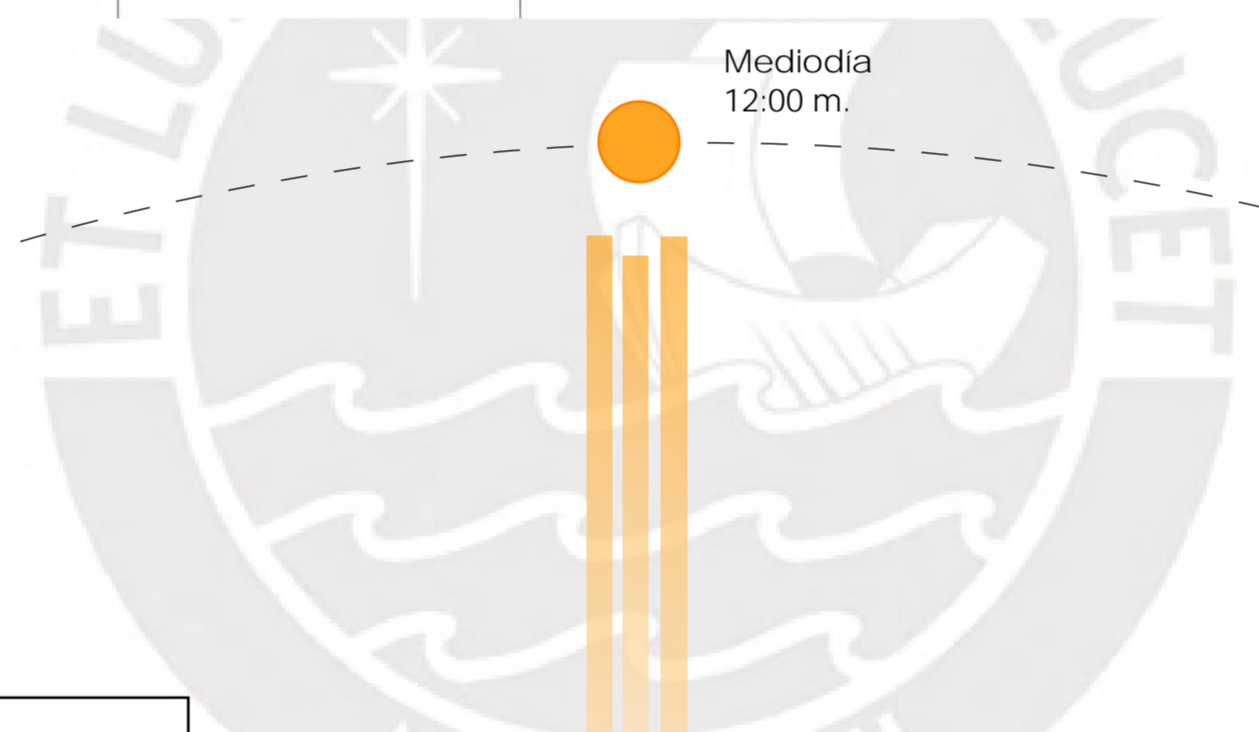
Permite un mejor control de la radiación solar bloqueando la luz solar directa durante las horas más intensas del día, reduciendo la ganancia de calor y el deslumbramiento en el interior del edificio.

**PLAZA PRINCIPAL DE INGRESO PARA LA REGULACIÓN DE TEMPERATURA**

Se propone una plaza ubicada en el eje norte vinculada al eje turístico con árboles y cubierta de telas que proporcionarán sombra, reduciendo la temperatura del entorno inmediato y creando un microclima más fresco. Esto ayudará a mitigar el efecto de isla de calor urbano y mejorar el confort térmico de los usuarios del mercado.



**CORTE A**  
ESC. 1/250



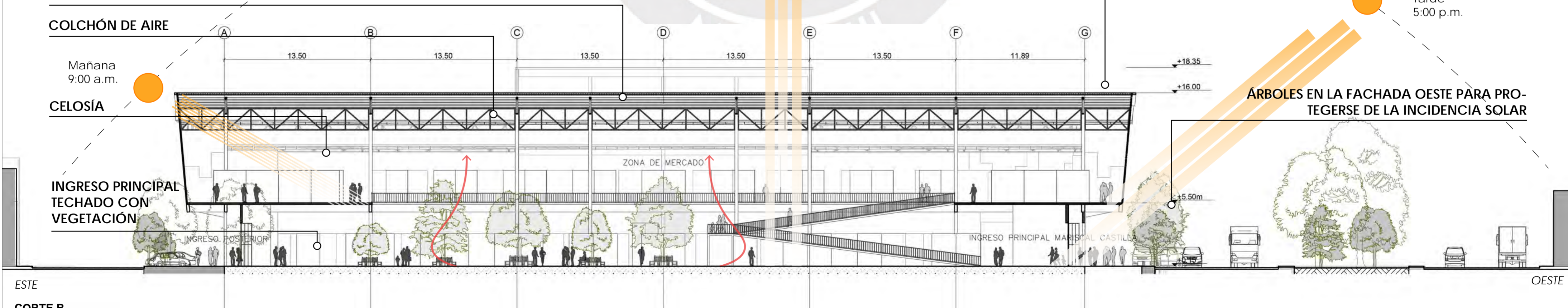
**CUBIERTA TIPO SÁNDWICH**

**COLCHÓN DE AIRE**

Mañana 9:00 a.m.

**CELOSÍA**

INGRESO PRINCIPAL  
TECHADO CON  
VEGETACIÓN

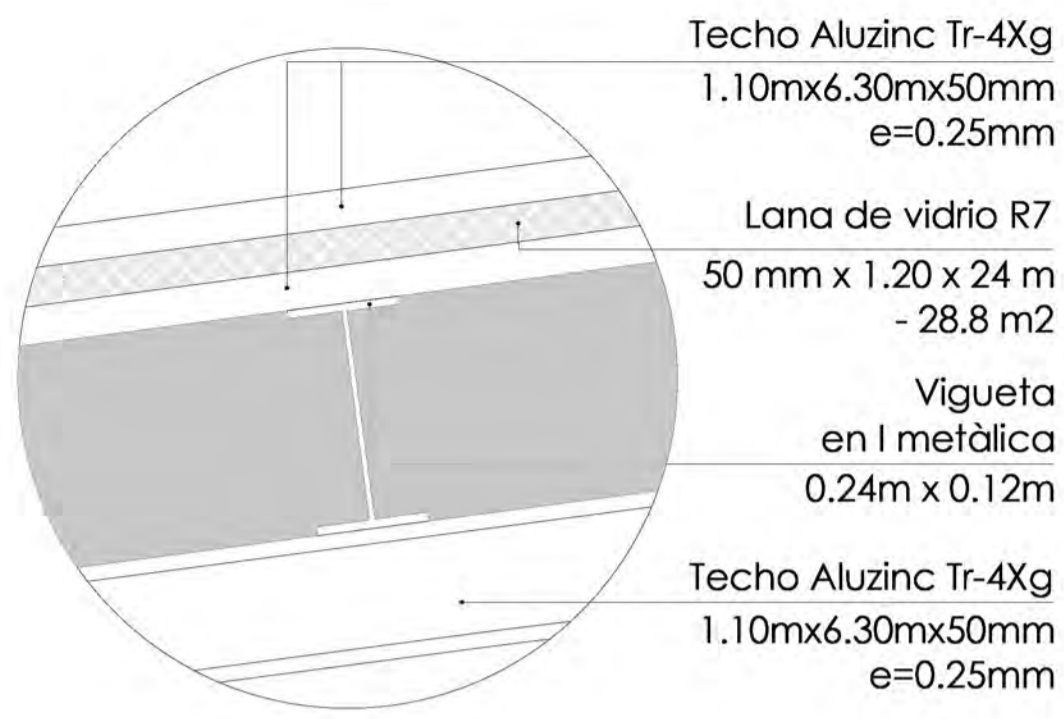


ESTE

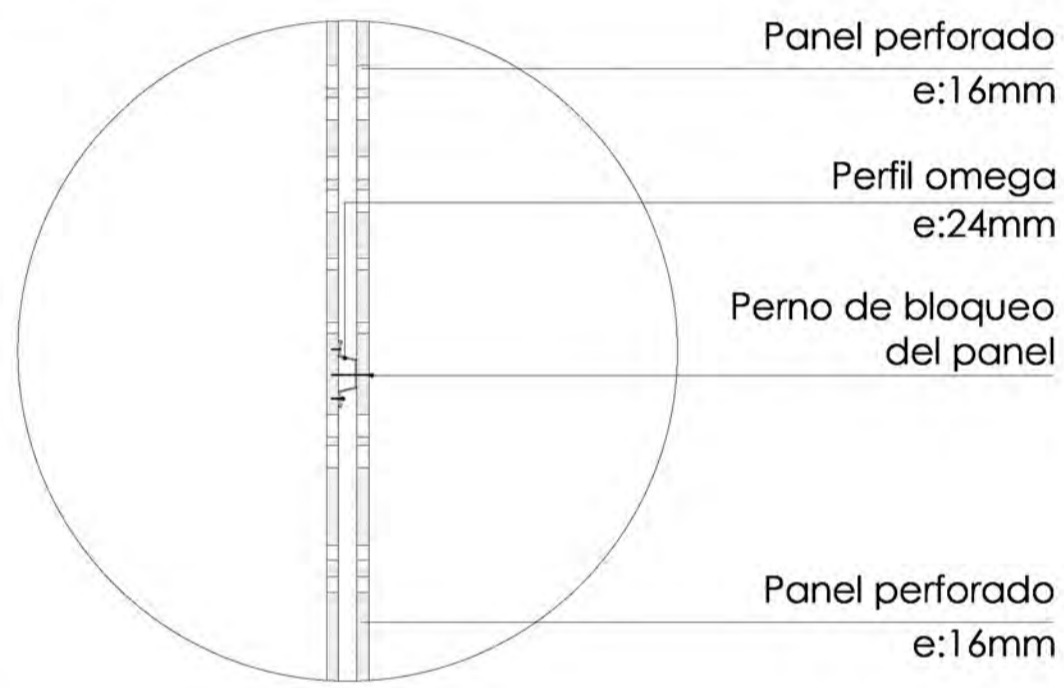
OESTE

**CORTE B**  
ESC. 1/250

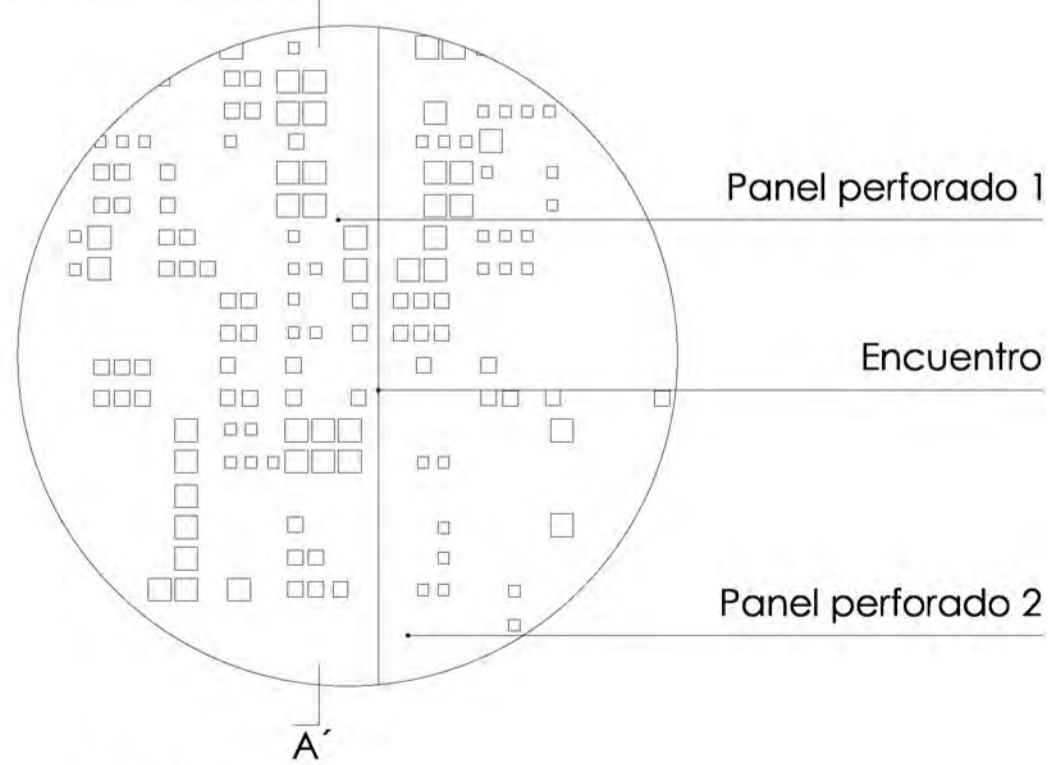




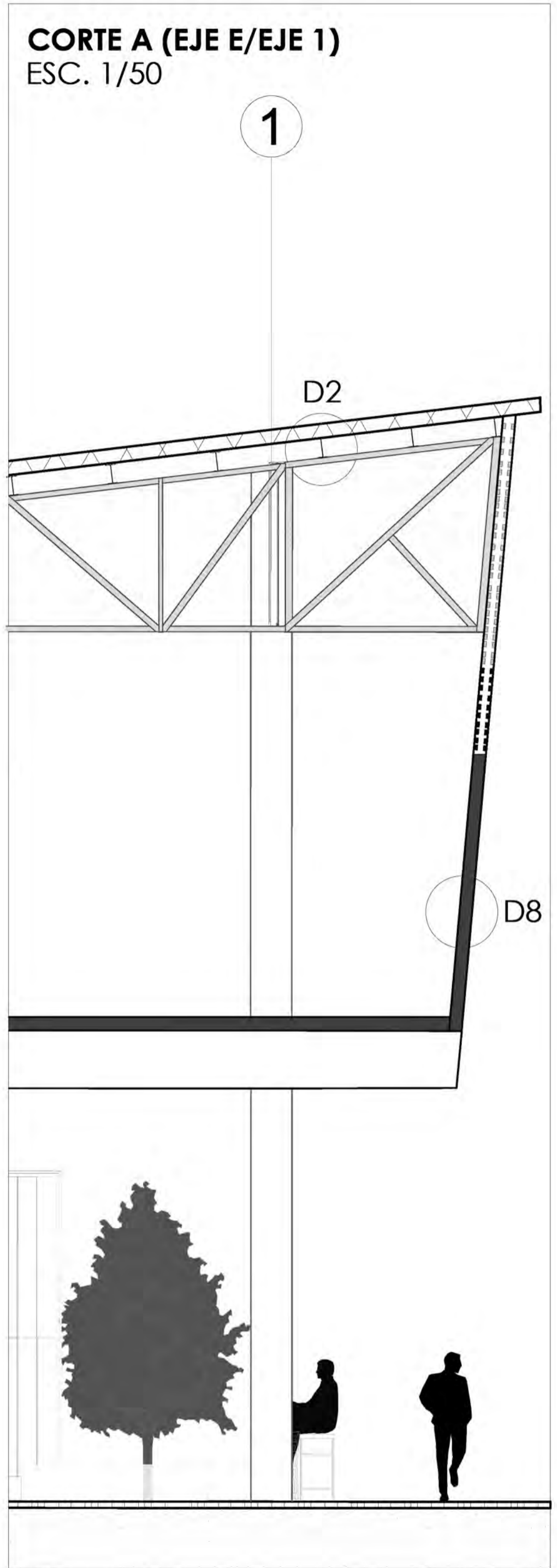
**DETALLE 2**  
ESC. 1/10

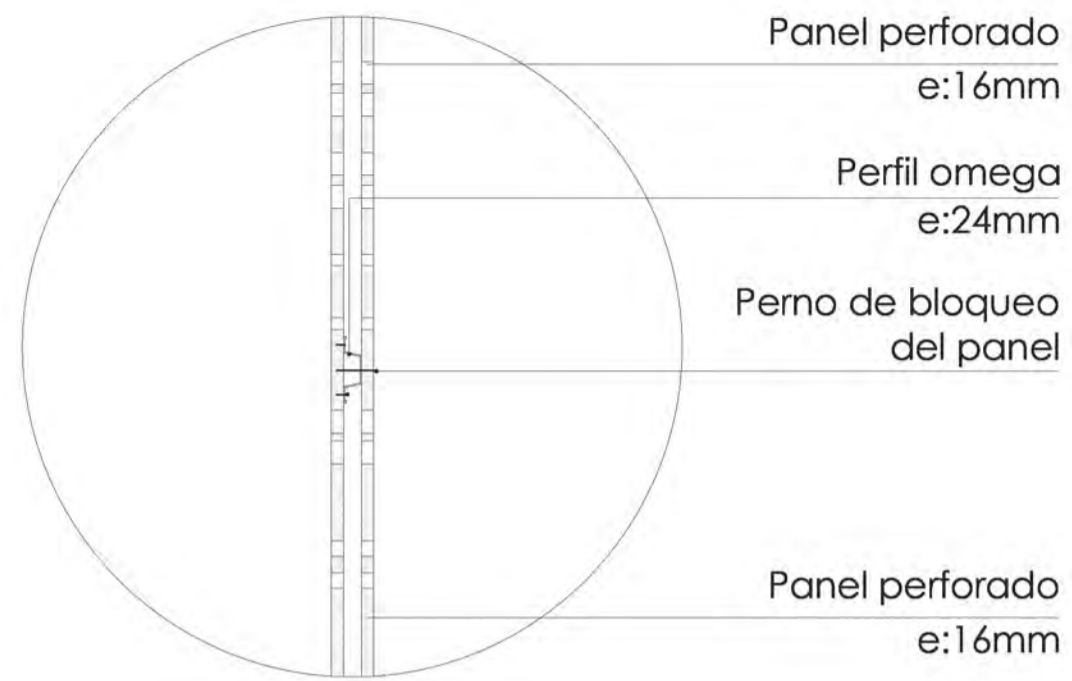


**DETALLE 8**  
ESC. 1/10

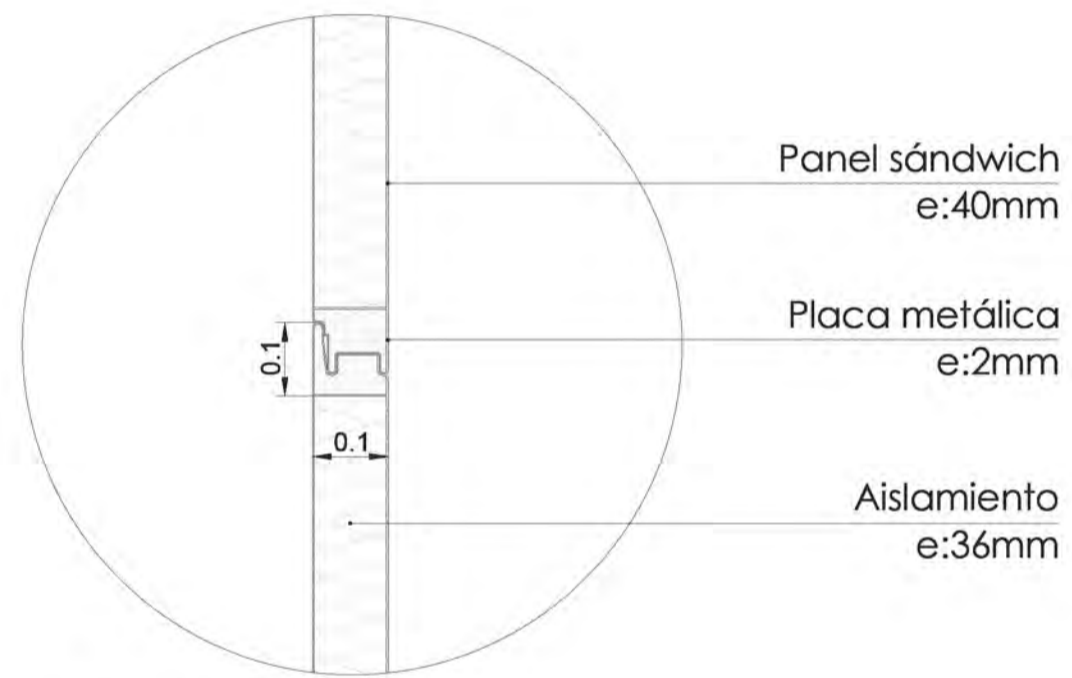


**DETALLE 9**  
ESC. 1/10

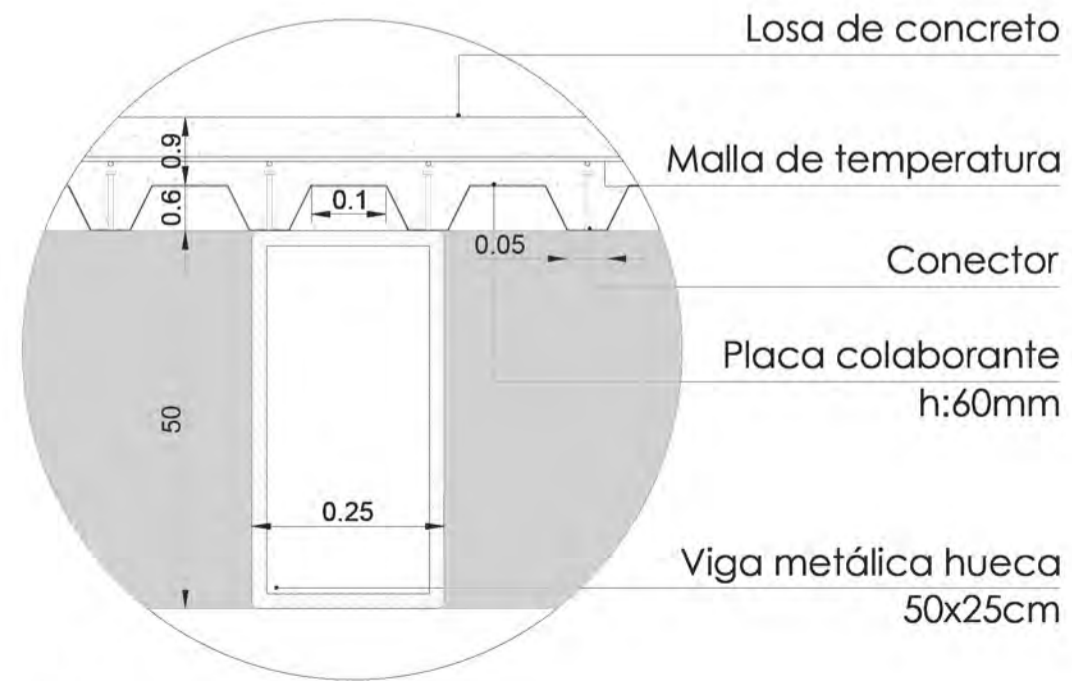




**DETALLE 8**  
ESC. 1/10

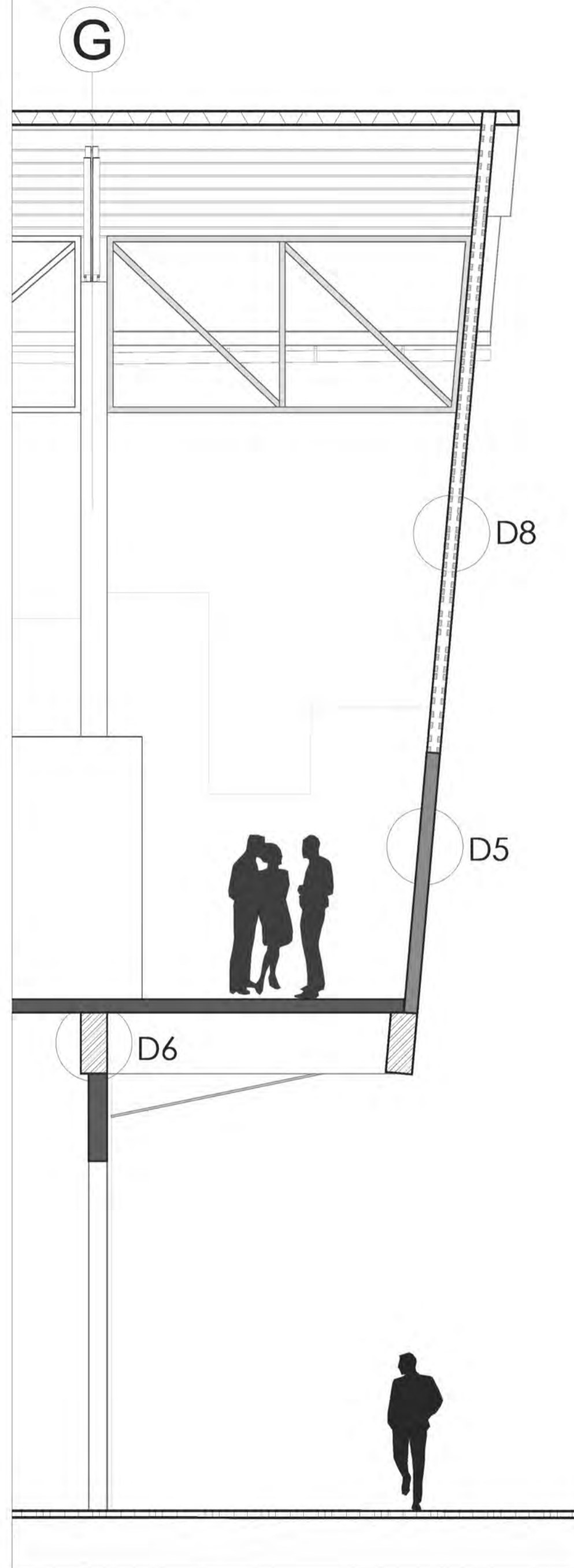


**DETALLE 5**  
ESC. 1/10

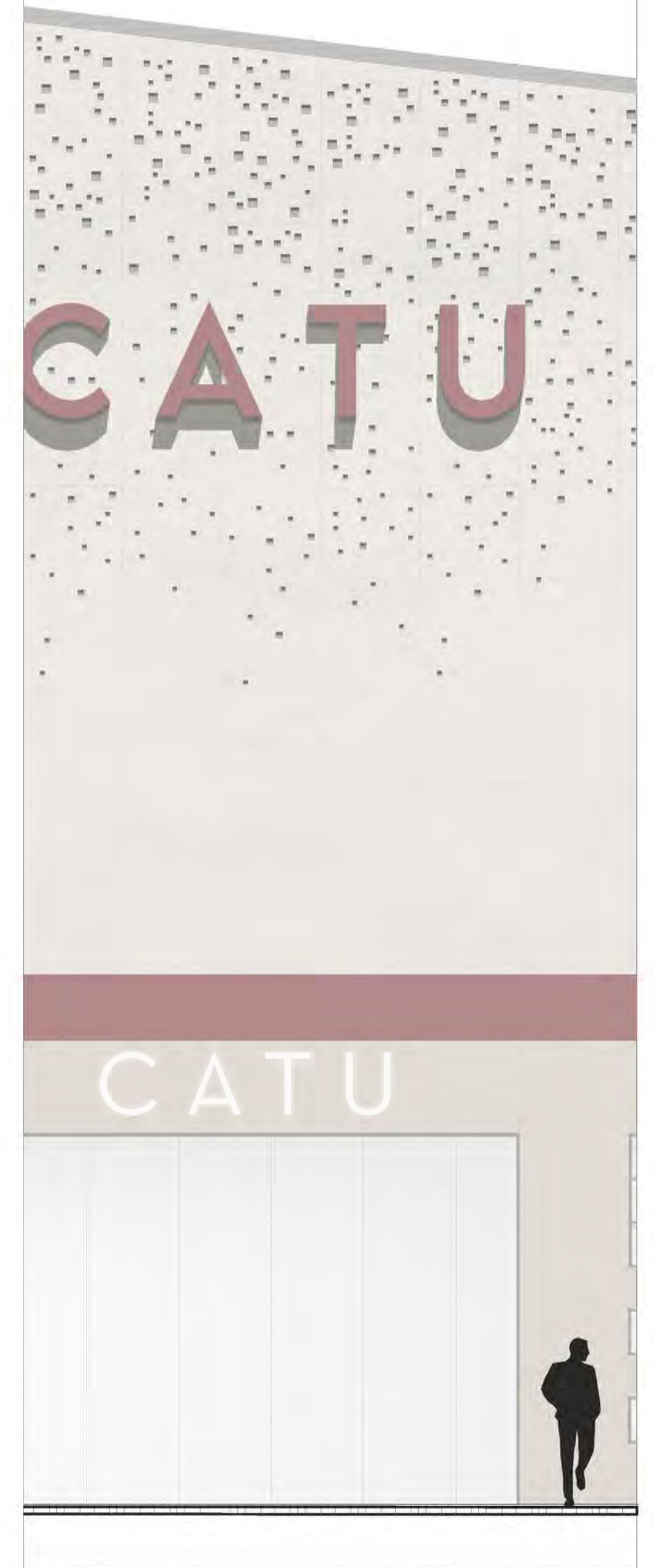


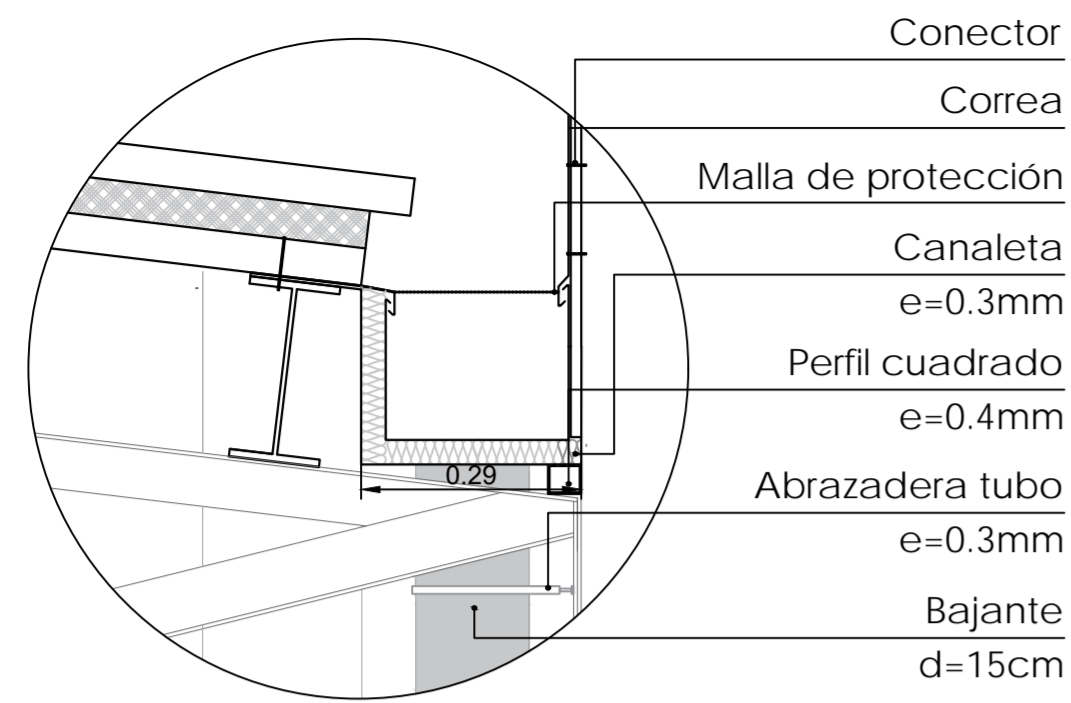
**DETALLE 6**  
ESC. 1/10

**CORTE B**  
ESC. 1/50

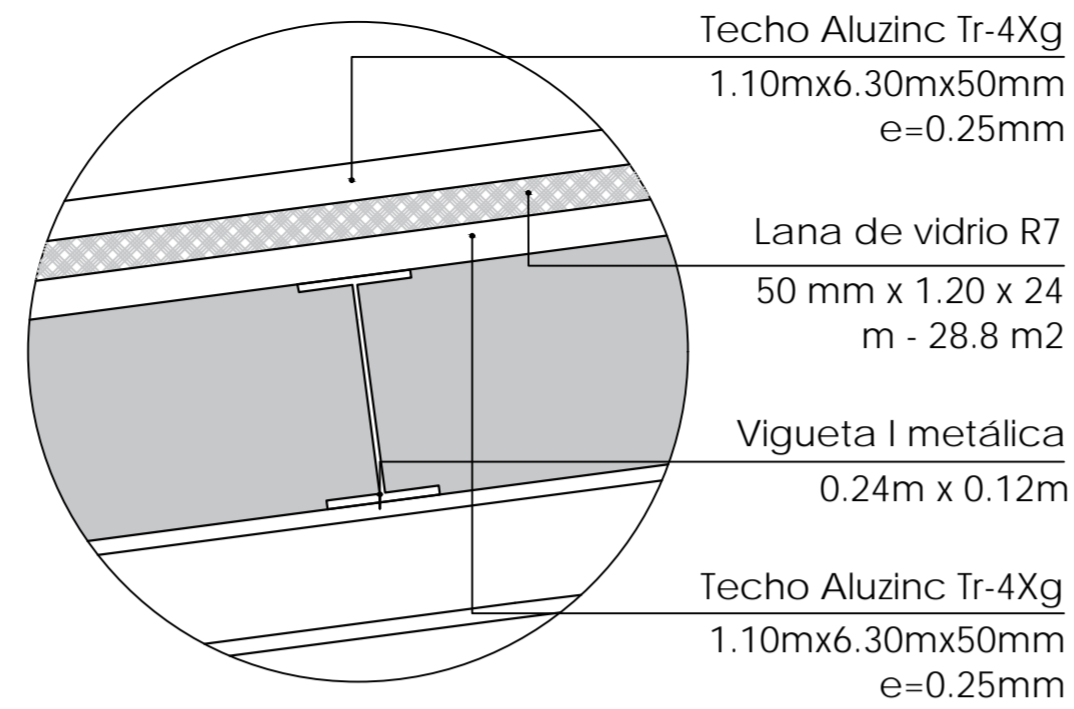


**ELEVACIÓN 1**  
ESC. 1/50

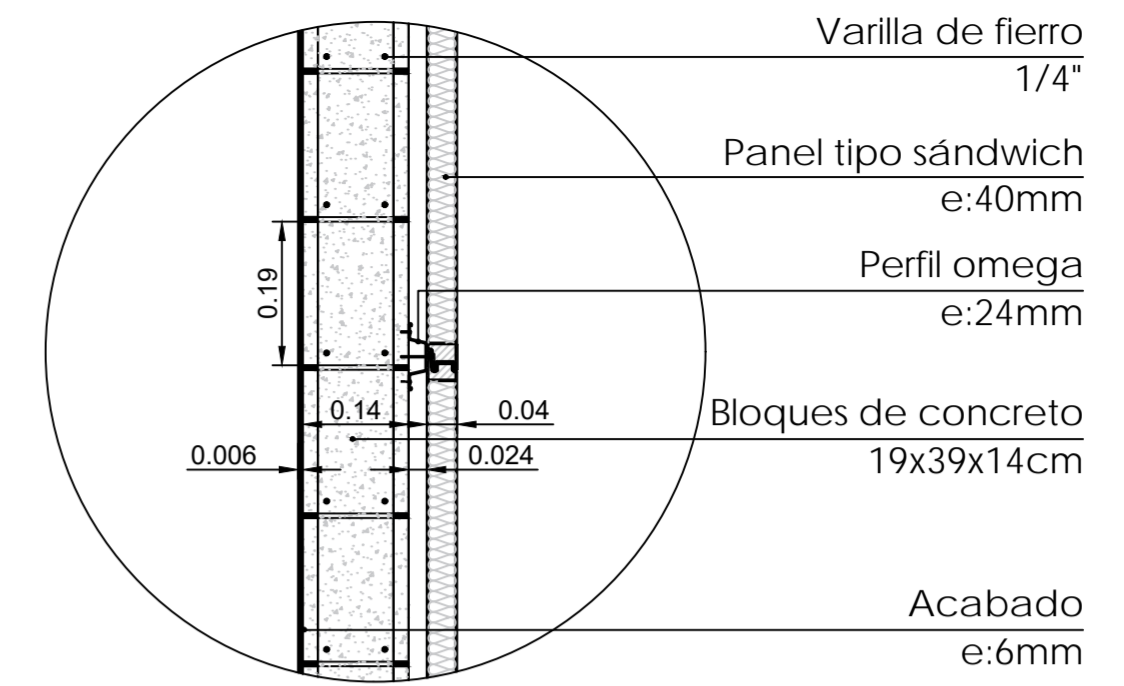




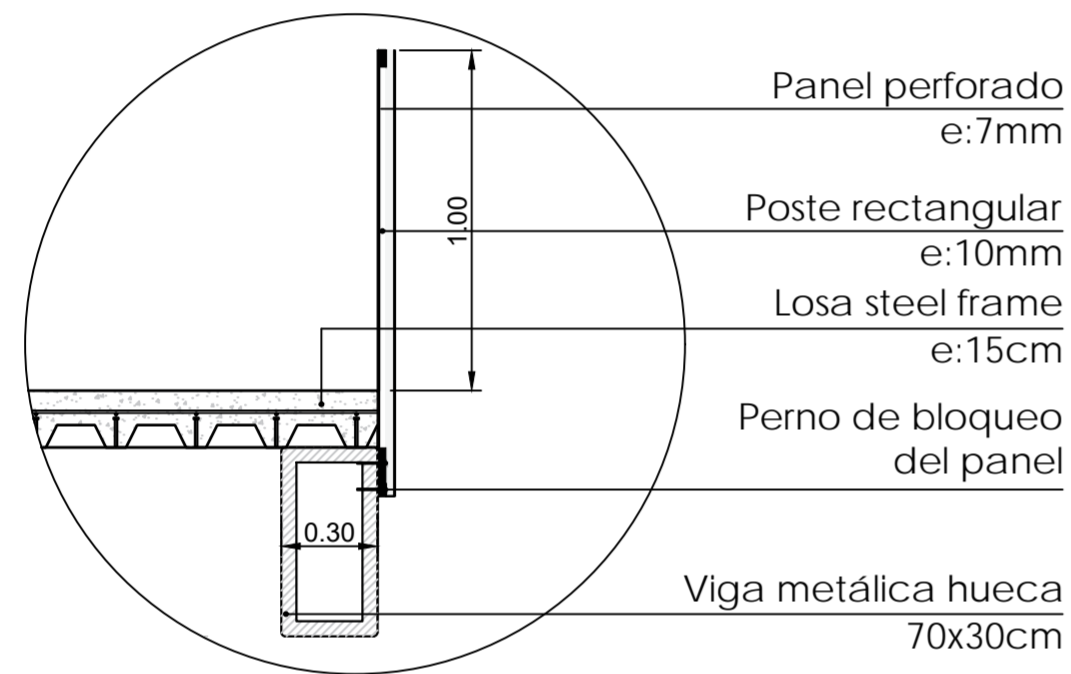
**DETALLE 1**  
ESC. 1/10



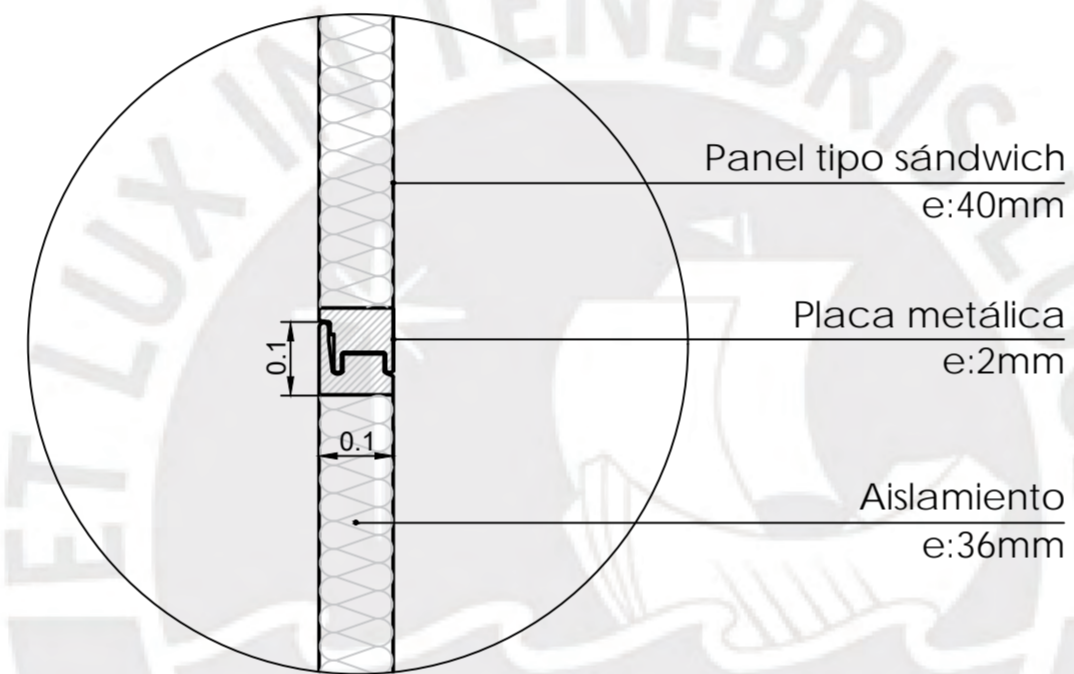
**DETALLE 2**  
ESC. 1/10



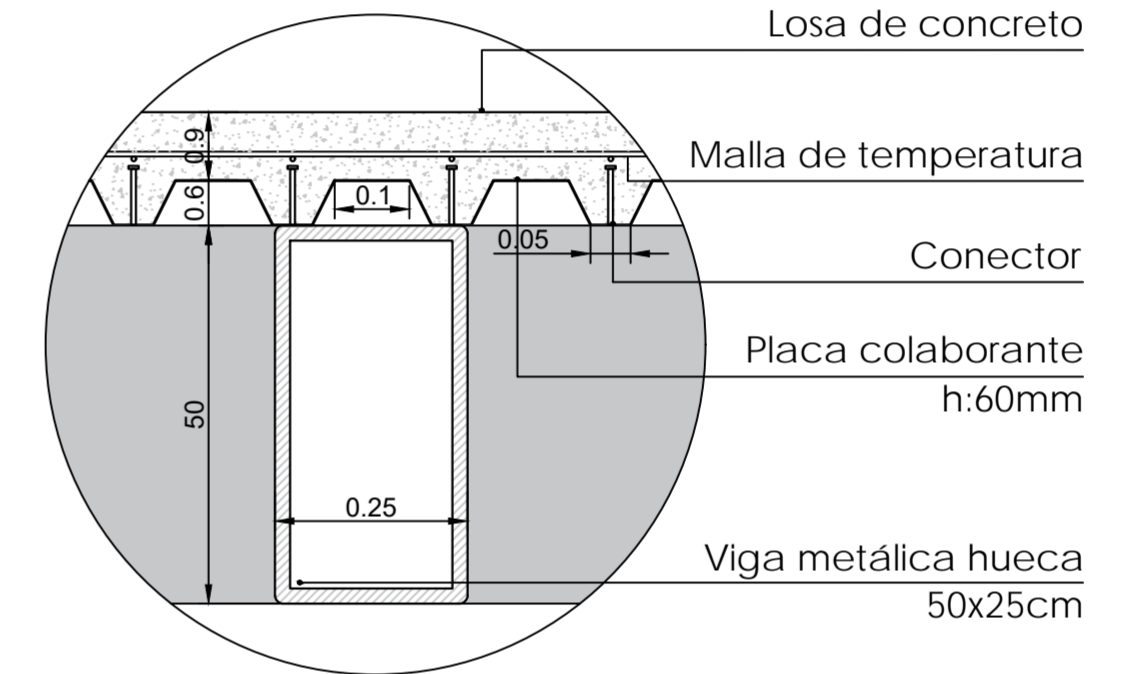
**DETALLE 3**  
ESC. 1/10



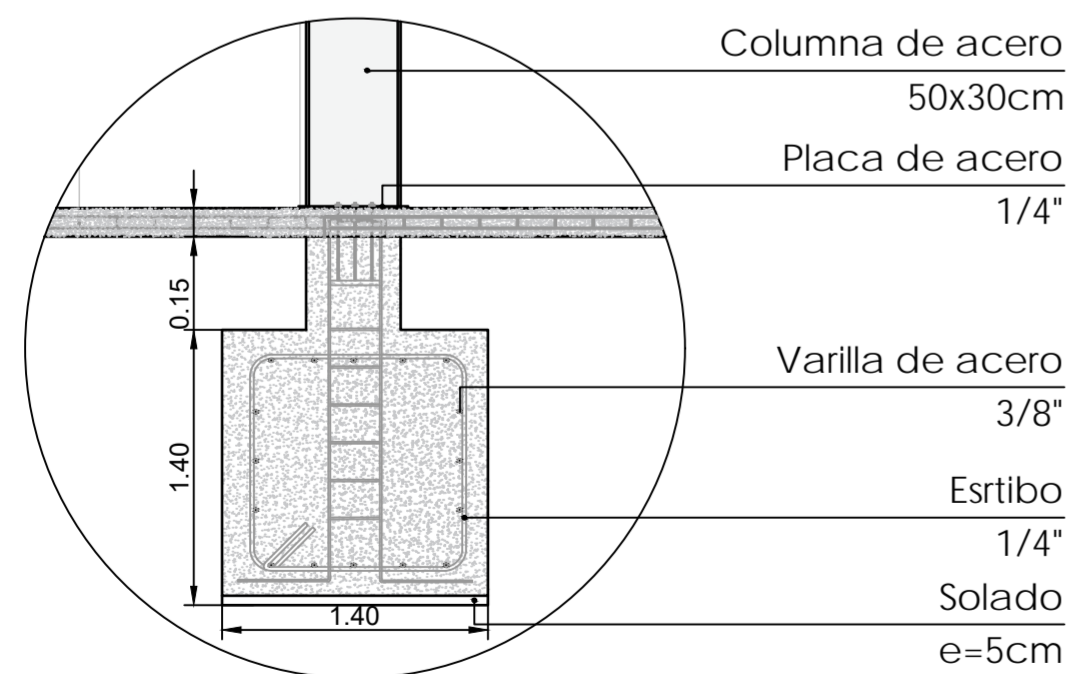
**DETALLE 4**  
ESC. 1/25



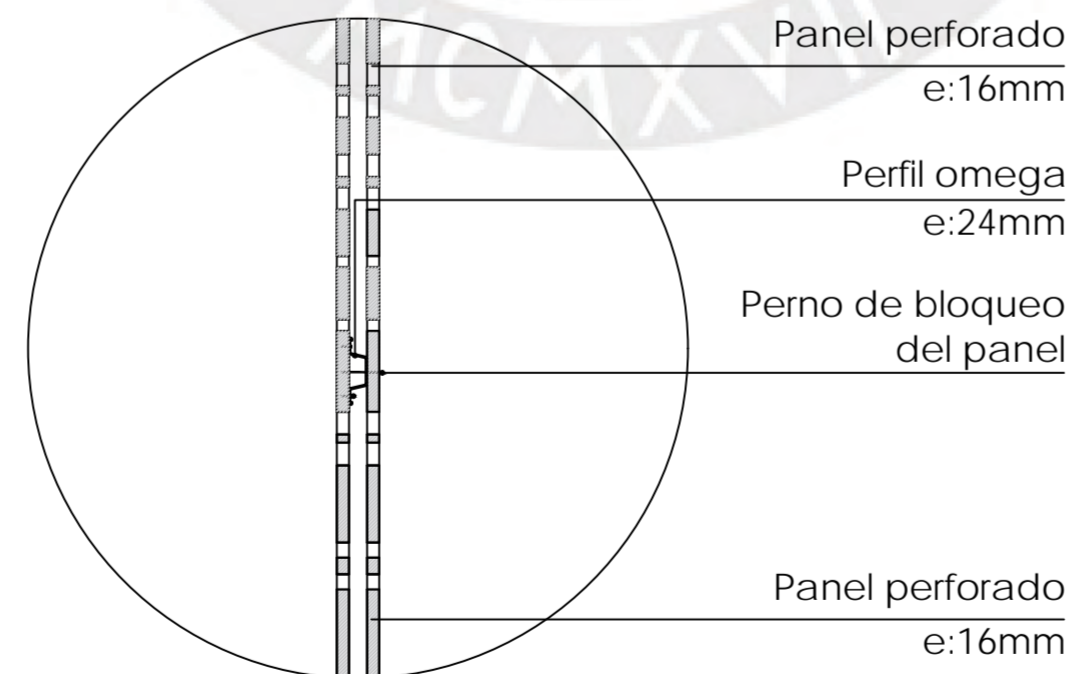
**DETALLE 5**  
ESC. 1/10



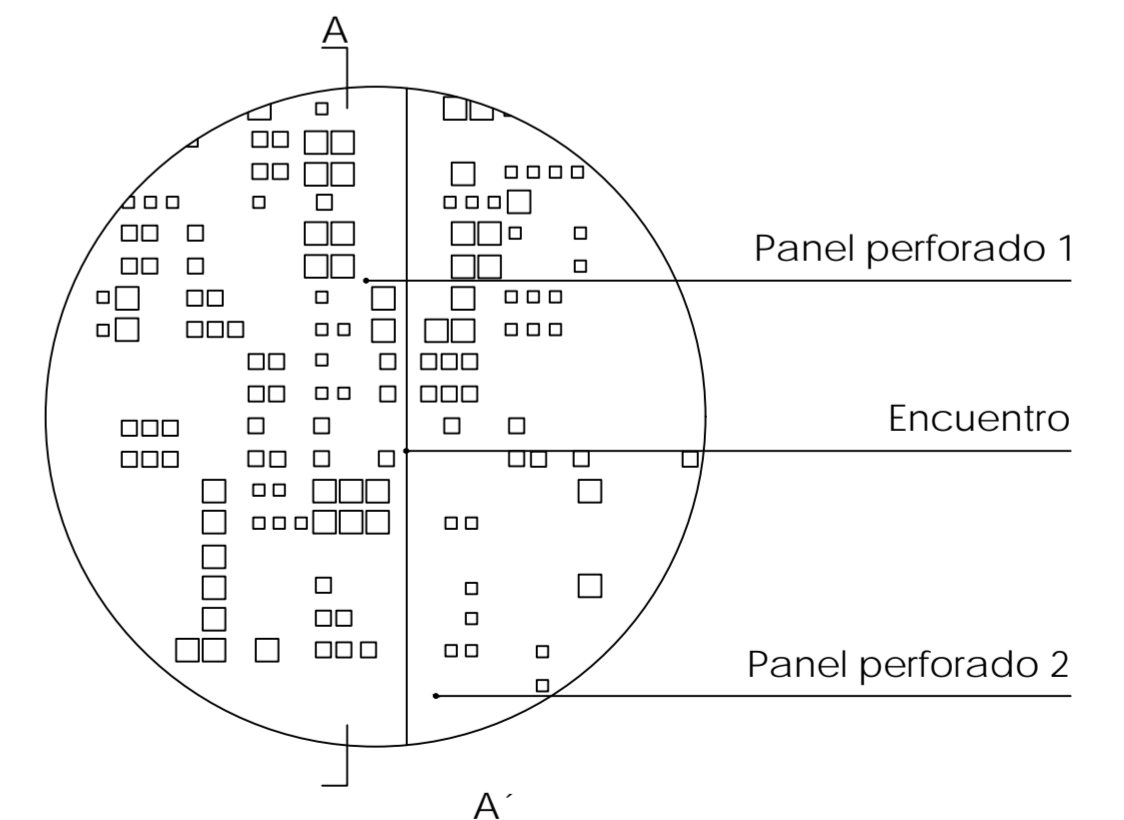
**DETALLE 6**  
ESC. 1/10



**DETALLE 7**  
ESC. 1/40



**DETALLE 8**  
ESC. 1/10



**DETALLE 9**  
ESC. 1/10







# 09 | CONCLUSIONES

Debido a la ubicación tan específica del mercado modelo de Lambayeque, entre dos de los principales museos de la costa norte del Perú. Resulta importante vincular y potenciar el mercado con el fin de integrarse a un eje turístico tan relevante.

La propuesta de complementar el mercado local a través de un centro de difusión y zona gastronómica que ayuda a revalorizar los saberes y sabores de la cultura gastronómica y patrimonio agropecuario de Lambayeque. De esta forma se promoverá el sentido de identidad local.

El mercado se potenciará como hito, al sumársele la propuesta gastronómica se facilitará la promoción de los productos lambayecanos y se podrá conocer no solo la cultura lambayecana desde el pasado en los museos, si no también en la actualidad gracias a las dinámicas que promoverá el Mercado y centro de difusión gastronómico.

# 10 | BIBLIOGRAFÍA

- Alumnos & Docentes PFC Sur. (2023-2024). Atlas PFC Sur. Castro, F. (2012). Propuesta
- Reconstrucción Mercado La Laguna / Estudio Lavín. Archdaily. <https://www.archdaily.pe/pe/02-205165/propuesta-reconstruccion-mercado-la-laguna-estudio-lavin>
- Cruz, D. (2014). Reconstrucción del Mercado Corona / Guadalajara. Archdaily. <https://www.archdaily.mx/mx/624558/dan-a-conocer-la-propuesta-ganadora-para-la-reconstruccion-del-mercado-corona-guadalajara>
- Gobierno del Perú, ITP. (2023). Estadísticas sector agropecuario [Data set]. En ITP Producción. [https://data-peru.itp.gob.pe/profile/geo/lambayeque#:~:text=Poblaci%C3%B3n%20econ%C3%B3mica%20ocupada%20seg%C3%BAn%20sector%20econ%C3%B3mico&text=En%202020%2C%20los%20principales%20sectores,p%C3%BAblicos%20\(18.9%25\).](https://data-peru.itp.gob.pe/profile/geo/lambayeque#:~:text=Poblaci%C3%B3n%20econ%C3%B3mica%20ocupada%20seg%C3%BAn%20sector%20econ%C3%B3mico&text=En%202020%2C%20los%20principales%20sectores,p%C3%BAblicos%20(18.9%25).)
- Gobierno Regional de Lambayeque. (2018). Plan de Desarrollo Concertado Lambayeque 2030. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4274934/Plan%20de%20Desarrollo%20Regional%20Concertado%20-%20PDRC%20del%20GORE%20Lambayeque%20al%202030..pdf?v=1679065420>
- Google Earth. (2024). Imágenes satelitales. [googleearth.com](https://www.googleearth.com)
- INEI. (2022). Estadísticas Ciudad Lambayeque. [www.inei.gob.pe](http://www.inei.gob.pe) MINCETUR. (2022). Reporte de comercio regional 2022. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/6595126/5734740-rcr-lambayeque-anual-2023.pdf>
- Ministerio de la Producción. (2022). Proyecto de Presupuesto del Sector Producción 2023. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/3714445/RESUMEN%20EJECUTIVO.pdf?v=1664645976>
- Moreira, S. (2023). Mercado Municipal de Braga / APTO Architecture. Archdaily. <https://www.archdaily.pe/pe/995099/mercado-municipal-de-braga-apto-architecture>
- Municipalidad Provincial de Lambayeque (2016). Plan de Desarrollo Urbano de la ciudad de Lambayeque 2016 - 2026. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/5252687/PDULambayequefinal.pdf>
- Municipalidad Provincial de Lambayeque. (2016). Plan de Acondicionamiento Territorial 2016-2026. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2358870/ordenanza%20municipal.pdf>
- Municipalidad Provincial de Lambayeque. (2020). Mercado Modelo de Lambayeque. <https://www.deperu.com/>
- PromPerú. (2018, mayo). La Ruta Moche. Repositorio Institucional. <https://repositorio.promperu.gob.pe/server/api/core/bitstreams/bea85628-7a66-40e5-8a5b-c4cf77680460/content>
- PUCP. (2020). PROGRAMA INTERNACIONAL DE CAPACITACIÓN COCINA PAR | Gastronomía y Desarrollo Rural. <https://programa.pucp.edu.pe/cocina-par/que-es-cocina-par/index.html>
- SINEACE. (2020). Caracterización Regional Lambayeque. <https://repositorio.sineace.gob.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12982/6220/Caracterizaci%C3%B3n%20Regional%20Lambayeque.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Zapico, B. (2020). Plaza Mercado de Chicxulub, México. Archdaily. <https://www.archdaily.pe/pe/1004551/plaza-mercado-de-chicxulub-estudio-mmx>