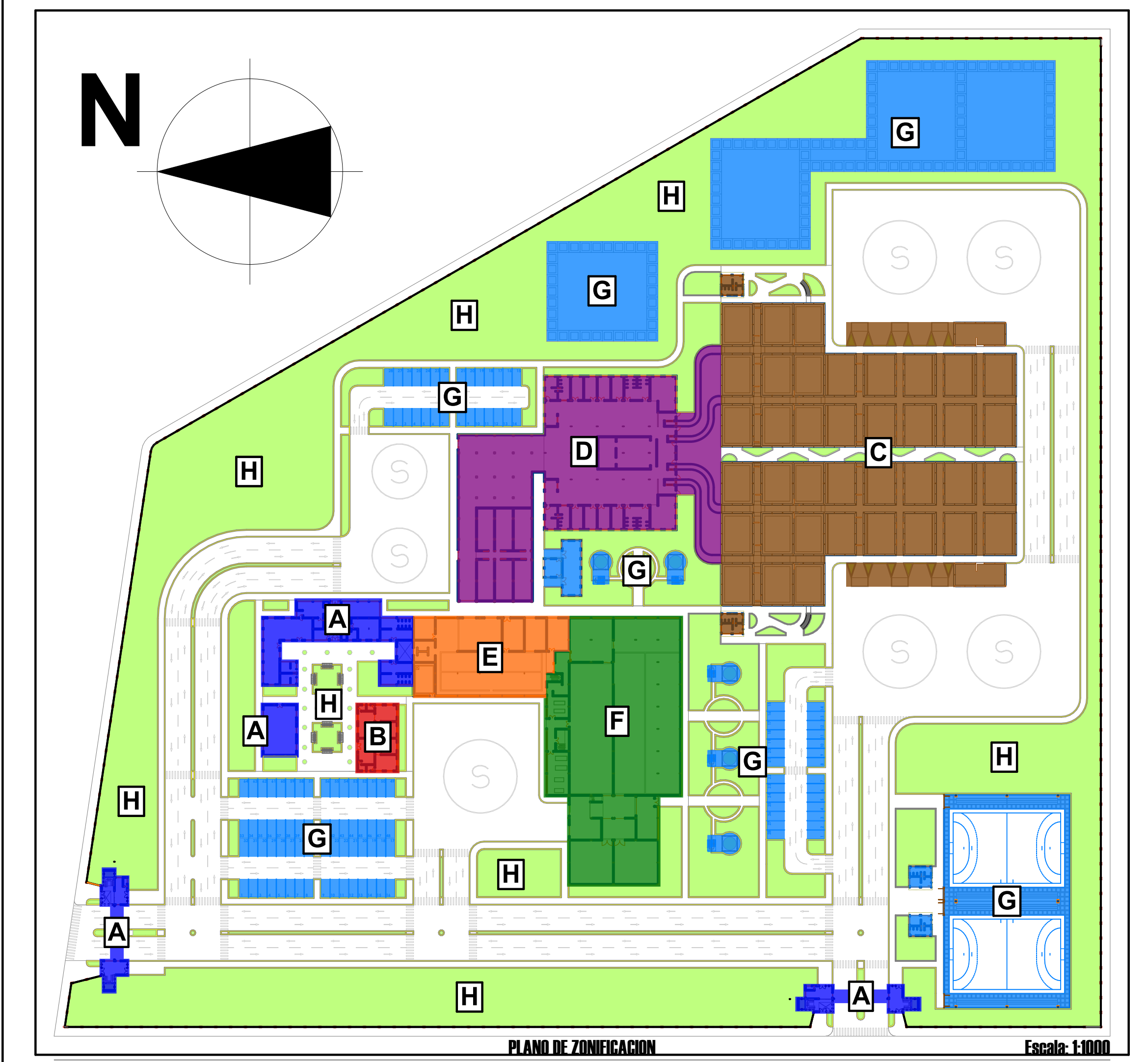




PLANIMETRÍA GENERAL

Escala: 1:350



PLANO DE ZONIFICACION
Escala: 1:1000

LEYENDA - CONJUNTO GENERAL		
ZONA - A.- SERVICIOS GENERALES		
1.-RECEPCION	10.-BARRA	17.-SS-HH DE SERVICIO
2.-CASETA DE SEGURIDAD	11.-COMEDOR	20.-LAVADO Y PLANCHADO
3.-CONTROL DE PERSONAS	12.-COCINA	21.-ALMACEN GENERAL
4.-CONTROL DE VEHICULOS	13.-ALMACEN COCINA	22.-CONTROL DE PERSONAL
5.-SS-HH	14.-RESIDUOS	23.-SS - HH DE DAMAS
6.-ESTACIONAMIENTO	15.-FRIGORIFICO	24.-VESTUARIO DE DAMAS
7.-SALON DE USO MULTIPLE	16.-PASILLO DE SERVICIO	25.-SS - HH DE VARONES
8.-SS-HH HOMBRES	17.-PRIMEROS AUXILIOS	26.-VESTUARIO DE VARONES
9.-SS-HH DAMAS	18.-CUARTO DE VIGILANCIA	
ZONA - B.- ADMINISTRACION		
1.-HALL	4.-DEPOSITO	10.-ADMINISTRACION
2.-ESPERA	7.-PASILLO	11.-RECURSOS HUMANOS
3.-SECRETARIA	8.-GERENTE GENERAL	12.-CONTABILIDAD Y LOGISTICA
4.-SS-HH	9.-SS-HH	13.-SS-HH
5.-SALA DE REUNIONES		
ZONA - C.- AREA DE ESTABLOS		
1.-PLATAFORMA DE DESEMBARQUE	4.-SS - HH VARONES	
2.-CORRAL DE NECROCID	7.-VESTUARIO VARONES	
3.-PLAZA CORRAL	8.-SS - HH DAMAS	
4.-LIMPIEZA DEL GANADO	9.-VESTUARIO DAMAS	
5.-PASAJE PEATONAL		
ZONA - D.- AREA DE FAENAMIENTO Y FRIGORIFICO		
1.-CONTROL DE PERSONAS	13.-MANGAS	25.-SIERRAS DE ESTERON
2.-SS-HH DAMAS	14.-DUCHAS	26.-LAVADOS DE VISCERAS
3.-VESTUARIO DAMAS	15.-ARREADORES	27.-INSPECCIONES DE VISCERAS
4.-SS-HH VARONES	16.-TURBOVORNOS	28.-DISPARCO DE VISCERAS
5.-VESTUARIO VARONES	17.-CAJONES DE NOQUEOS	29.-PLATS. DE EVISCERADOS
6.-VETERINARIO	18.-TEJES CIZADORES	30.-SIERRA DE CANALES
7.-LABORATORIO	19.-AREAS DE DESANGRE	31.-PLATS. CORTE DE CANALES
8.-CUARTO DE MAQUINAS	20.-ESTERILIZADORES	32.-SALA DE MADURACION Y OREO
9.-LAVADO DE LIBRILLO	21.-PLATS. DE TRANSFERENCIAS	33.-ANTECAMARA
10.-LAVADO DE VISCERAS BLANCAS	22.-TEJES DE TRANSFERENCIAS	34.-CAMARAS FRIGORIFICAS CAP. DE 1/2 T.
11.-LAVADO DE VISCERAS ROJAS	23.-PLATS. DESCUERADOS	35.-EMBARQUES DE MATERIA PRIMA
12.-CABEZAS PATASY CUEROS	24.-TEJES DESCUERADOS	
ZONA - E.- CONTROL DE CALIDAD, LAVADO Y CALIBRADO		
1.-MANIUVIO	7.-CONTROL DE DESCARGA	
2.-PEDILUVIO	8.-BALANZAS	
3.-CONTROL DE CALIDAD	9.-LAVADO DE JABAS VACIAS	
4.-CUARTO DE BOMBAS	10.-AREA DE RACKS	
5.-CISTERNA	11.-ALMACEN DE INSUMOS	
6.-RECEPCION DE MATERIA PRIMA	12.-LAVADO Y CALIBRADO DEL PRODUCTO	
ZONA - F.- AREA DE EMPAQUETADO Y EXPORTACION		
1.-MANIUVIO	7.-SELECCION Y EMPACADO	12.-PRECAMARA
2.-PEDILUVIO	8.-CUARTO DE TABLEROS	13.-ZONA DE EMBARQUE
3.-CUARTO DE DESINFECTACION	9.-SURTIDORES DE GAS	14.-SALIDA DE EMERGENCIA
4.-AREA DE CALDERAS	10.-AREA DE COMPRESORES	15.-ARMADO DE PALLETES Y CAJAS
5.-AREA DE REPOSO DE JABAS	11.-AREA DE PALETIZADO	16.-ALMACEN PRODUCTOS TERMINADOS
6.-AREA DE PRECOCIDO		
ZONA - G.- AREAS COMPLEMENTARIAS		
1.-TANQUES ELEVADOS	4.-SS - HH VARONES	
2.-CUARTO DE MAQUINAS	7.-VESTURIOS VARONES	
3.-AREA RECREACIONAL	8.-TRATAMIENTO DE DESECHOS LIQUIDOS	
4.-SS - HH DAMAS	9.-TRATAMIENTO DE DESECHOS SOLIDOS	
5.-VESTURIOS DAMAS		
ZONA - H.- AREAS VERDES		



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO

FACULTAD DE INGENIERIA CIVIL Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

PROYECTO DE TESIS:
"PROPUESTA DE DISEÑO DE UNA PLANTA DE FAENAMIENTO Y PROCESAMIENTO DE CARNE EN EL DISTRITO DE CABANILLA PROVINCIA LAMPA REGION PUNO"

UBICACION:
DISTRITO : CABANILLA
PROVINCIA : LAMPA
DEPARTAMENTO: PUNO

PRESENTADO POR:
: Bach. Arq. LUIS GONZALO COA HERRERA

PLANO : ESPECIALIDAD:
ARQUITECTURA

NUMERO DE LAMINA:
P16-02

ESCALA: 1:350
FECHA: JUNIO 2016