



PRIMERA PLANTA RECINTO
ESC. 1/250

RECINTO DEL VINO _ PRIMER NIVEL

- 01- RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA
- 02- ESTACIONAMIENTO DE MAQUINARIA
- 03- CONTROL DE PERSONAL
- 04- LABORATORIO
- 05- CONTROL DE CALIDAD
- 06- ALMACÉN DE JABAS
- 07- ÁREA DE SELECCIÓN
- 08- PESAJE DE MATERIA PRIMA
- 09- TOPICO
- 10- ÁREA DE LOCKER'S
- 11- ALMACÉN DE PRUEBAS
- 12- ALMACÉN DE HERRAMIENTAS
- 13- CUARTO DE DESPERDICIOS
- 14- ESTACIONAMIENTO DE CARRITOS
- 15- CUARTO DE INSTALACIONES
- 16- ÁREA DE DESPAULLADORA / ÁREA DE FERMENTACIÓN
- 17- ÁREA DE EMBOTELLADO
- 18- ALMACÉN DE BOTELLAS
- 19- ALMACÉN DE CAJAS
- 20- ALMACÉN

- 21- GALERÍA EXPOSITIVA
- 22- ZONA DE CATA
- 23- SS.HH. MUJERES
- 24- SS.HH. DISCAPACITADOS
- 25- SS.HH. HOMBRES
- 26- ALMACÉN DE ZONA DE CATA
- 27- TIENDA
- 28- PREPARACIÓN DE TIENDA
- 29- ZONA DE CONTROL
- 30- SALA DE PROYECCIÓN
- 31- RECEPCIÓN / INFORMES
- 32- ALMACÉN GENERAL
- 33- CUBÍCULO DE LIMPIEZA
- 34- DEPÓSITO DE PERSONAL
- 35- SNACK DE PERSONAL
- 36- SS.HH. VESTIDORES HOMBRES
- 37- SS.HH. VESTIDORES MUJERES
- 38- CONTROL DE PERSONAL
- 39- ALMACÉN DE PERSONAL
- 40- ÁREA DE LOCKER'S
- 41- ZONA DE DESCANSO PERSONAL

HOSPEDAJE

- 01- RECEPCIÓN / INFORMES
- 02- HABITACIÓN MATRIMONIAL (6)
- 03- SS.HH. (4)
- 04- WC. (6)
- 05- ÁREA DE MESAS - SNACK
- 06- BARRA DE ATENCIÓN
- 07- SS.HH.
- 08- COCINA
- 09- DESPENSA
- 10- HABITACIÓN TRIPLE (4)
- 11- SS.HH. (4)
- 12- WC. (4)

- 13- SALA DE ESTAR
- 14- SS.HH. PERSONAL DE SERVICIO
- 15- SS.HH.
- 16- ALMACÉN GENERAL
- 17- LAVANDERÍA
- 18- CUARTO DE INSTALACIONES
- 19- SALA DE REUNIONES
- 20- SS.HH. PERSONAL
- 21- SECRETARÍA + ESPERA
- 22- ADMINISTRACIÓN

RUTA CRÍTICA

PRIMERA PLANTA HOSPEDAJE
ESC. 1/250

UNIVERSIDAD CATÓLICA
SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO

ESCUELA DE
ARQUITECTURA

RV + H

RECINTO DEL VINO EN MOCHUMÍ +
HOSPEDAJE

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE ARQUITECTO

ASESOR: Mgtr. Yván Guerrero Samané ALUMNA: Ana Reyes Tantachuca

SE-01
PLANTA GENERAL
ESCALA 1/250