



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA**

**ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA**

**“Centro gastronómico y artesanal para mejorar la difusión  
y desarrollo turístico en el distrito de Quinua, región de  
Ayacucho, 2022”**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
ARQUITECTO**

**AUTORES:**

Reyes Salazar, Prudencio ([orcid.org/000-0003-2680-4501](https://orcid.org/000-0003-2680-4501))

Tamayo Rojas, Mirjana ([orcid.org/0000-0003-2812-0808](https://orcid.org/0000-0003-2812-0808))

**ASESOR:**

Mg. Reyna Ledesma Víctor Manuel ([orcid.org/0000-0002-8552-860CX](https://orcid.org/0000-0002-8552-860CX))

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Arquitectura

**LÍNEA DE IRESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:**

Desarrollo sostenible y adaptación al cambio climático

Lima -Perú

2022

## **Dedicatoria**

A nuestros padres por el apoyo incondicional hasta el momento, por darnos esas fortalezas por creer en nosotros mismos y así poder seguir cumpliendo los proyectos de vida.

## **Agradecimiento**

A Dios por bendecirnos en regalarnos un día más de vida con el fin de concretar los proyectos de vida y entre ellas es obtener el nuestro título universitario.

## Índice de contenidos

Dedicatoria .....	ii
Agradecimiento .....	iii
Índice de contenidos.....	iv
Índice de tablas .....	vi
Índice de figuras .....	vii
RESUMEN .....	ix
ABSTRACT .....	x
I. INTRODUCCIÓN .....	1
1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática .....	1
1.2. Objetivos del Proyecto .....	12
1.2.1. Objetivo General.....	12
1.2.2. Objetivos Específicos .....	12
II. MARCO ANÁLOGO .....	14
2.1. Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares.....	14
2.1.1. Centro Gastronómico y Cultural Patio Bellavista. ....	14
2.2.1. Cuadro de síntesis de los casos estudiados.....	30
2.3.1. Matriz comparativa de aportes de casos. ....	47
III. MARCO NORMATIVO .....	50
3.1. Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico. ....	50
IV. FACTORES DE DISEÑO .....	51
4.1. CONTEXTO .....	51
4.1.1. Lugar .....	51
4.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO.....	60
4.2.1. Aspectos Cualitativos .....	60
4.2.2. Aspectos Cuantitativos .....	64
4.3. ANÁLISIS DEL TERRENO .....	78
4.3.1. Ubicación del terreno.....	78
4.3.2. Topografía del terreno .....	80
4.3.3. Morfología del terreno.....	80
4.3.4. Estructura urbana .....	81
4.3.5. Vialidad y Accesibilidad .....	83
4.3.6. Relación con el entorno .....	85
4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios. ....	86
V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO .....	87
5.1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETO URBANO ARQUITECTÓNICO .....	87
5.1.1. Ideograma Conceptual .....	87
5.1.2. Criterios de diseño.....	88
5.2. ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN.....	90
5.3. PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO.....	90
5.3.1. Plano de Ubicación y Localización .....	91
5.3.2. Plano Perimétrico – Topográfico.....	92
5.3.3. Plano General.....	93
5.3.4. Plano de Distribución por Sectores y Niveles .....	93

5.3.5. Plano de Elevaciones por Sectores .....	93
5.3.6. Plano de Cortes por Sectores.....	93
5.3.7. Planos de Detalles Arquitectónicos .....	93
5.3.8. Plano de Detalles Constructivos .....	95
5.3.9. Planos de Seguridad .....	95
5.4. MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA.....	95
5.5. PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO.....	95
5.5.1. PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS .....	95
5.5.2. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS .....	99
5.5.3. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES ELECTRO MECÁNICAS .....	105
5.6. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA.....	108
5.6.1. Animación virtual .....	108
VI. CONCLUSIONES .....	109
VII. RECOMENDACIONES .....	110
REFERENCIAS.....	111

## Índice de tablas

<b>Tabla 1:</b> Regiones más visitadas del Perú.....	3
<b>Tabla 2:</b> Lugares más visitados de Ayacucho.....	4
<b>Tabla 3:</b> Visitantes Nacionales y Extranjeros en los principales Recursos Turísticos de Ayacucho 2014 – 2019.....	6
<b>Tabla 4:</b> Ficha Técnica del Centro Gastronómico Cultural Patio Bellavista.....	14
<b>Tabla 5:</b> Ficha Técnica del Centro Cultural El Tranque, Lo Barnechea, Chile.....	19
<b>Tabla 6:</b> Ficha Técnica del Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo.....	24
<b>Tabla 7:</b> Cuadro síntesis de casos estudiados.....	30
<b>Tabla 8:</b> Cuadro síntesis de casos estudiados.....	36
<b>Tabla 9:</b> Cuadro síntesis de casos estudiados.....	41
<b>Tabla 10:</b> Cuadro comparativo.....	47
<b>Tabla 11:</b> Cuadro de reglamentos.....	50
<b>Tabla 12:</b> Cuadro de necesidades.....	61
<b>Tabla 13:</b> Cuadro cuantitativa y cualitativa.....	71
<b>Tabla 14:</b> Cuadro cuantitativa y cualitativa.....	72
<b>Tabla 15:</b> Cuadro cuantitativa y cualitativa.....	73
<b>Tabla 16:</b> Cuadro cuantitativa y cualitativa.....	75
<b>Tabla 17:</b> Cuadro cuantitativa y cualitativa.....	76
<b>Tabla 18:</b> Cuadro cuantitativa y cualitativa.....	77
<b>Tabla 19:</b> Cuadro de leyendas.....	82
<b>Tabla 20:</b> Cuadro de leyendas.....	83
<b>Tabla 21:</b> Cuadro de leyendas.....	84
<b>Tabla 22:</b> Cuadro Normativo.....	86

## Índice de figuras

<b>Figura 1:</b> Cifras de turismo en el Perú, año 2019.....	2
<b>Figura 2:</b> Ingreso de divisas por sectores, año 2010 - 2019. Millones de USD .....	3
<b>Figura 3:</b> Atractivos turísticos más visitados – región Ayacucho .....	5
<b>Figura 4:</b> Producción y exhibición en viviendas.....	7
<b>Figura 5:</b> Elaboración de artesanía .....	8
<b>Figura 6:</b> Exhibición de artesanía .....	8
<b>Figura 7:</b> Espacio de circulación en centro gastronómico .....	9
<b>Figura 8:</b> Estacionamiento en centro gastronómico .....	9
<b>Figura 9:</b> Acceso principal al centro gastronómico .....	10
<b>Figura 10:</b> Stand de venta de alimentos.....	10
<b>Figura 11:</b> Interior de centro gastronómico.....	11
<b>Figura 12 -</b> Vista área del Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista.....	14
<b>Figura 13:</b> Superposición de espacios de Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista.....	15
<b>Figura 14:</b> Superposición de espacios de Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista.....	15
<b>Figura 15:</b> Jerarquía en Volumen Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista .....	16
<b>Figura 16:</b> Zonificación del Primer Nivel del Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista.....	16
<b>Figura 17:</b> Corte del lado principal Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista .....	17
<b>Figura 18:</b> Zonificación del Segundo Nivel Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista.....	18
<b>Figura 19:</b> Sistema de Techos Verdes Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista.....	18
<b>Figura 20:</b> Vista de la fachada principal de la Plaza Artesanal Reina Victoria.....	20
<b>Figura 21:</b> Vista de la fachada principal de la Plaza Artesanal Reina Victoria.....	21
<b>Figura 22:</b> Primer nivel de la Plaza Artesanal Reina Victoria. ....	22
<b>Figura 23:</b> Primer nivel de la Plaza Artesanal Reina Victoria.....	22
<b>Figura 24:</b> Segundo nivel de la Plaza Artesanal Reina Victoria.....	22
<b>Figura 25:</b> Vista del interior de la Plaza Artesanal Reina Victoria.....	23
<b>Figura 26:</b> Vista del interior de la Plaza Artesanal Reina Victoria.....	24
<b>Figura 27:</b> Vista Exterior de la Fachada principal del Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo.....	25
<b>Figura 28:</b> Vista Panorámica del Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo .....	26
<b>Figura 29:</b> Vista de uno de los espacios interiores del Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo.....	26
<b>Figura 30:</b> Vista Panorámica de la piscina del Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo.....	27
<b>Figura 31:</b> Zonificación del Primer Nivel, Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo .....	27
<b>Figura 32:</b> Zonificación del Segundo Nivel, Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo .....	28

<b>Figura 33:</b> Zonificación del Segundo Nivel, Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo .....	28
<b>Figura 34:</b> Vista del proceso conductivo, Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo .....	29
<b>Figura 35:</b> Vista del proceso conductivo, Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo .....	29
<b>Figura 36:</b> Delimitación Política de la Región Ayacucho y el distrito de Quinua..	51
<b>Figura 37:</b> Límites del distrito de Quinua .....	52
<b>Figura 38:</b> Categoría de nubosidad del distrito de Quinua .....	53
<b>Figura 39:</b> Velocidad promedio de los vientos en el distrito de Quinua. ....	54
<b>Figura 40:</b> Porcentaje de días de la precipitación en Quinua. ....	55
<b>Figura 41:</b> Promedio mensual de lluvia del distrito de Quinua.....	56
<b>Figura 42:</b> Vista del obelisco de Quinua .....	57
<b>Figura 43:</b> Vista del “santuario histórico de la pampa de Ayacucho” .....	57
<b>Figura 44:</b> Vista del museo de sitio del distrito de Quinua.....	58
<b>Figura 45:</b> Vista de las ruinas de wari .....	58
<b>Figura 46:</b> Vista de la catarata de Quinua .....	59
<b>Figura 47:</b> Vista de la zona alta hacia el distrito de Quinua.....	60
<b>Figura 48:</b> Plano de distribución del área de recepción.....	64
<b>Figura 49:</b> Plano de distribución del área de cámara refrigeradora.....	65
<b>Figura 50:</b> Plano de distribución del área de depósito en seco. ....	66
<b>Figura 51 y 52:</b> Planos de distribución .....	66
<b>Figura 53:</b> Plano de distribución .....	67
<b>Figura 54:</b> Organigrama .....	68
<b>Figura 55:</b> Organigrama .....	68
<b>Figura 57 y 58:</b> Distribución.....	71
<b>Figura 59:</b> Distribución .....	72
<b>Figura 60 y 61:</b> Distribución.....	72
<b>Figura 62:</b> Distribución .....	73
<b>Figura 63 Y 64:</b> Distribución .....	73
<b>Figura 65:</b> Distribución .....	74
<b>Figura 66 Y 67:</b> Distribución .....	74
<b>Figura 68:</b> Distribución .....	75
<b>Figura 69 Y 70:</b> Distribución .....	75
<b>Figura 71:</b> Distribución.....	77
<b>Figura 72 Y 73:</b> Distribución .....	77
<b>Figura 74:</b> Ubicación del Terreno .....	79
<b>Figura 75:</b> Vista del Terreno elegido. ....	79
<b>Figura 76:</b> Topografía del terreno.....	80
<b>Figura 77:</b> Límites del terreno.....	81
<b>Figura 78:</b> Plano Urbano .....	82
<b>Figura 79:</b> Plano de Zonificación .....	83
<b>Figura 80:</b> Plano de vialidad y accesos.....	84
<b>Figura 81:</b> Vista del acceso principal.....	85



## RESUMEN

La presente investigación desarrolla el diseño de un centro gastronómico y artesanal para potenciar la difusión y desarrollo turístico en el distrito de Quinua – Ayacucho, el cual busca satisfacer las necesidades que se surgen en el sector gastronómico y artesanal en la región de Ayacucho, brindando un mejor servicio en infraestructura, salubridad y seguridad al proveedor y consumidor, el mismo que contiene los siguientes criterios: exhibición, difusión, degustación, interactuar y contemplar los productos hechos por los pobladores del distrito. En tal sentido se tiene como objetivo el desarrollar un centro gastronómico y artesanal para la eficiente promoción y difusión de la gastronomía y artesanía del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, región de Ayacucho.

la investigación es de tipo descriptiva el cual se ha seguido el siguiente procedimiento; reconocimiento del problema, definición de objetivos, contraste de casos, adecuación normativa, diseño y formulación propuesta de proyecto. Los mismos que nos lleva a alcanzar la conclusión de diseñar un centro que permita la promoción y difusión eficiente de la gastronomía y artesanía de los pobladores del distrito de Quinua – Ayacucho. A través de diseño arquitectónico que cumple con la funcionalidad, normativa, ergonomía y paisajismo.

**Palabras clave:** Diseño arquitectónico, centro gastronómico, difusión, paisajismo.

## **ABSTRACT**

The present investigation develops the design of a gastronomic and craft center to promote the diffusion and tourist development in the district of Quinoa - Ayacucho, which seeks to satisfy the needs that arise in the gastronomic and craft sector in the Ayacucho region, providing a better service in infrastructure, health and safety to the provider and consumer, which contains the following criteria: exhibition, dissemination, tasting, interact and contemplate the products made by the residents of the district. In this sense, the objective is to develop a gastronomic and craft center for the efficient promotion and dissemination of gastronomy and crafts in the district of Quinoa, province of Huamanga, region of Ayacucho.

the investigation is of a descriptive type which has followed the following procedure; recognition of the problem, definition of objectives, comparison of cases, regulatory adaptation, design and formulation of the project proposal. The same that leads us to reach the conclusion of designing a center that allows the efficient promotion and dissemination of gastronomy and crafts of the inhabitants of the district of Quinoa - Ayacucho. Through architectural design that complies with functionality, regulations, ergonomics and landscaping.

**Keywords:** Architectural design, gastronomic center, diffusion, landscaping.

## I. INTRODUCCIÓN

### 1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática

Según la Organización Mundial del Turismo el año (2018) se pudo señalar que el turismo gastronómico se viene desarrollando como una parte más dinámicas, creativas de la industria turística y de igual manera repercute en la económica.

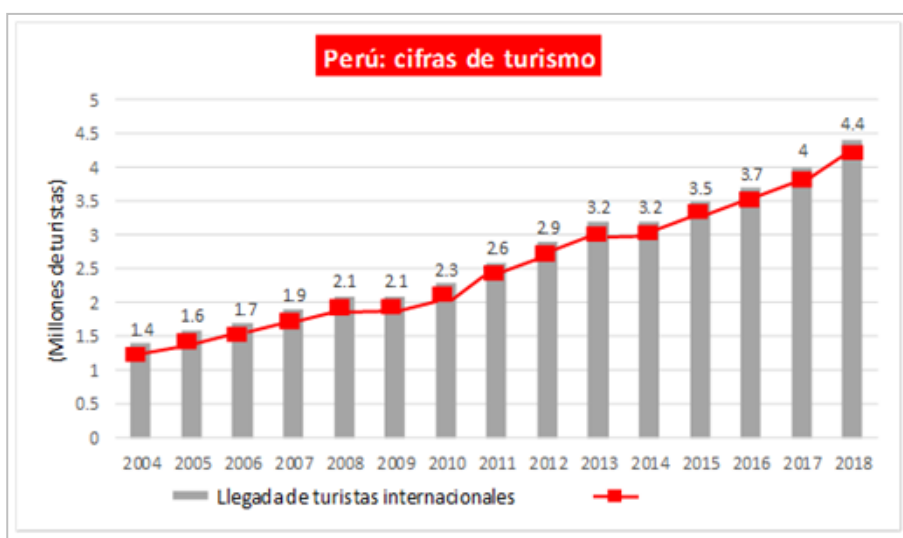
Los reportes de los medios locales, señalan que el turismo en el Perú tiene múltiples motivaciones, una de las cuales es la gastronomía, por ello, según la Comisión de Promoción Turística y Exportadora del Perú (PROMPERÚ) citado por la Agencia de Noticias Andes en el año (2018): “La principal motivación de los turistas para visitar el Perú es comida gourmet (59 %), así como Machu-Picchu (60 %) y así mismo los numerosos panoramas naturales con un (6 1%)”. La encuesta se realizó en la terminal y puertos terrestres, con especial consideración para los turistas sudamericanos de Colombia, Ecuador, Brasil, Bolivia y Chile, estos países tienen fronteras comunes muestreando que el sabor y el color son los principales intereses. (NDP/LZD/MAO, 2017)

De igual forma, cabe mencionar que en el Perú destaca la cultura andina influenciada principalmente por España, África, Italia, China y entre otros para darse a conocer al mundo. En la cocina fusión peruana destacan figuras mediáticas que han aparecido en medios nacionales e internacionales, como los chefs Gastón Acurio y Rafael Osterling, y su exposición como empresarios exitosos, ha promocionado al país más favorable como destino turístico y gourmet, que es un aspecto clave que lo distingue de otros países. Según Marco Trade News (2014), estas condiciones ayudan a comprender la relación entre la marca nacional y la imagen nacional y la experiencia del visitante. (Gaspar, 2019)

Hace unos años en el Perú, se ha generado el deseo de finalizar con la violencia y promover la difusión turística, quizás por eso el Perú tiene una de los índices de crecimiento más altas de América del Sur.

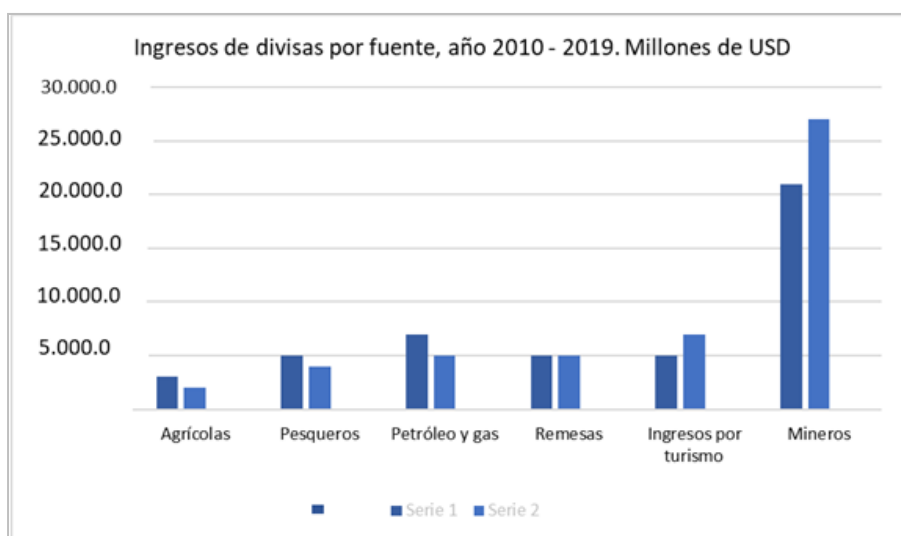
Obviamente, la industria del turismo peruano ha establecido una buena reputación en el mercado turístico mundial. Con el aumento en el número de turistas internacionales, el aporte del turismo a la economía peruana también está aumentando. De acuerdo al Informe de la Comisión Mundial del Turismo (2017), China asciende a 17.400 millones de dólares americanos, lo que simboliza el 9,7% del PIB; se espera que la industria represente el 11,1% del PIB para 2025. Este sector es también el segundo mayor contribuyente al empleo en 2013, representando el 7,4% del total, solo superado por el sector de la educación. Se espera que la industria turística de Perú crezca un 6,3% en los próximos diez años, superando a la minería, es decir, sin contaminar aguas y tierras. Es posible obtener ingresos de divisas constantes y sustentabilidad ambiental, lo cual se basa en Romero, Timoteo Yivera, Vásquez Chávez y Hao Wang (2018). (Victoria Gonzales, 2018)

**Figura 1:** Cifras de turismo en el Perú, año 2019.



Fuente: Mincetur. Comex Perú. Consulta: 20 abril del 2019

**Figura 2: Ingreso de divisas por sectores, año 2010 - 2019. Millones de USD**



Fuente: Banco Central de Reserva del Perú.

Para el turismo el aspecto de artesanía por lo regular integra la razón del viaje atado al beneficio de cultura. Se trata del vínculo que presta innegables ganancias para las asociaciones de artesanos, como señala PROMPERÚ, Durante la visita al Perú de los turistas culturales más de noventa por ciento compra alguna artesanía o manualidad, entre los que predomina artículos de vestido siendo un ejemplo los abrigos, prendas de cabeza y cuello, prendas de lana de alpaca, cerámicos, joyas y tapices. También, es puntualizado el turista, cuando escoge un objeto artesanal, elige algo que simbolice la cultura de la zona, variedades y peculiaridades únicas. (Anchorena, 2012)

**Tabla 1: Regiones más visitadas del Perú.**

2 014	2 015	2 016	2 017
1.Lima (31.8%)	1.Lima (25%)	1.Lima (23%)	1.Lima (23%)
2.Ica (9.5%)	2.Ica (14%)	2.Ica (12%)	2.Ica (12%)
3.La Libertad (7.0%)	3.Piura (7%)	3.Junin (8%)	3.Arequipa (9%)
4.Junín (6.8%)	4.La Libertad (7%)	4.Arequipa (7%)	4 Junín (7%)
5.Arequipa (6.8%)	5.Junín (7%)	5.La Libertad (7%)	5.Piura (7%)
6.Piura (7.5%)	6.Ancash (7%)	6.Piura (7%)	6.Ancash (6%)
7.Lambayeque (5.5%)	7.Arequipa (5%)	7.Cusco (6%)	7 La Libertad (6%)
8.Anchas (4.3%)	8.Lambayeque (5%)	8.Ancash (5%)	8.Cusco (5%)
9.Cajamarca (4.0%)	9.Cusco (5%)	9.Lambayeque (5%)	9.Cajamarca (5%)

10.Cusco (3.8%)	10.Cajamarca (4%)	10.Cajamarca (4%)	10.Lambayeque (4%)
11.Ayacucho (2.5%)	11.Ayacucho (3%)	11.Ayacucho (3%)	11. Ayacucho (3%)
12.Tumbes (2.1%)	12.Huánuco (2%)	12.Tumbes (2%)	12. Huánuco (2%)
13.Loreto (1.5%)	13.Tumbes (1%)	13.San Martin (2%)	13.San Martin (2%)
14.San Martin (1.4%)	14.Loreto (1%)	14.Loreto (2%)	14.Tumbes (1%)
15.Puno (1.2%)	15.Ucayali (1%)	15.Huánuco (2%)	15.Puno (1%)
16.Tacna (1.1%)	16.San Martin (1%)	16.Tacna (1%)	16.Tacna (1%)
17.Apurímac (1.0%)	17.Puno (1%)	17.Pasco (1%)	17.Loreto (1%)
18.Huánuco (0.9%)	18.Tacna (1%)	18.Ucayali (1%)	18.Moquegua (1%)
19.Moquegua (0.8%)	19.Apurímac (1%)	19.Puno (1%)	19.Amazonas (1%)
20.Pasco (0.6%)	20.Pasco (1%)	20.Huancavelica (1%)	20.Pasco (1%)
21.Ucayali (0.6%)	21.Moquegua (1%)	21.Moquegua (1%)	21.Apurímac (1%)
22.Madre de Dios (0.4%)	22.Amazonas (1%)	-- --	22.Huancavelica (1%)
23.Huancavelica (0.3%)	-- --	-- --	-- --
24.Amazonas (0.3%)	-- --	--	-- --

Fuente: INEI 2017.

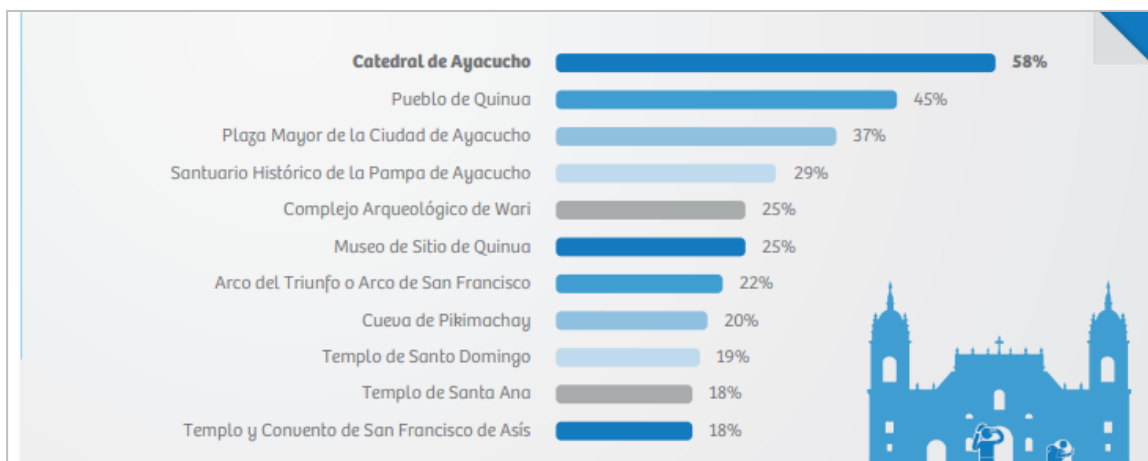
En el año 2018, según la Encuestas Trimestrales del Turismo Interno por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, se aprecia más de 1 millón de viajes de visitantes nacionales con motivos turísticos a la región de Ayacucho, siendo este el dos punto cinco por ciento de la totalidad de viajes efectuados por turistas nacionales. Los lugares preferidos para los visitantes del exterior en Ayacucho son: Ciudad de Ayacucho, Santuario de Pampa de Quinua, ciudad de Huanta, Huari y vilcashuamán. (PROMPERÚ, 2018)

**Tabla 2:** Lugares más visitados de Ayacucho.

Principales lugares visitados	%
Ayacucho-Huamanga	91.3 %
Pampa de Quinua	27.4 %
Ciudad de Huanta	18.3 %
Huari	13.4 %
Vilcashuamán	12.4 %

Fuente: Perfil del turista extranjero – PromPeru – Mincetur/VMT/DGIETA.

**Figura 3:** Atractivos turísticos más visitados – región Ayacucho



Fuente: PromPeru – Mincetur/VMT/DGIETA.

Al igual que otros distritos de Ayacucho, en cuanto a la gastronomía y artesanía el distrito de Quinua ha trascendido a sus límites tradicionales, se ha convertido en un atractivo y también continúa siendo la representación viva de su legado cultural. De su singularidad, calidad y pluralidad la gastronomía y artesanía de Quinua viene siendo en términos de exportación un producto que transforma al distrito en un lugar favorito para una excursión gastronómico y cultural. Quinua tiene una variedad de platos que son delicias de aquellos que los degustan. También hay bebidas que son preparados tradicionalmente como la chicha de ccora, chicha del fruto del molle, jugo de fruto de níspero, agua de níspero, agua de muña, entre otros. En cuanto a los platos típicos de la zona tenemos: el cuy chactado, el patachi, mondongo, puca picante, pachamanca, uman caldo, tecte, adobo, etc. Así como también la artesanía de Quinua conjuga numerosas formas de expresiones artísticas, entre las más conocidas son la cerámica, tallado en madera, el retablo, tallados en piedra de huamanga y los arreglos en plata y filigrana. Los artesanos del distrito de Quinua tienen una autoridad en el mundo, debido a su asombrosa habilidad y fértil talento. (Municipalidad Distrital de Quinua, 2024)

**Tabla 3:** Visitantes Nacionales y Extranjeros en los principales Recursos Turísticos de Ayacucho 2014 – 2019

Recursos turísticos	Visitantes	2 014	2 015	2 016	2 017	2 018	2 019	Tasa de crecimiento (%)
Santuario Histórico Pampa de Ayacucho	Nacional	119.193	139.419	124.220	134.383	120.154	155.754	30.67
	Extranjero	5.133	5.491	3.904	2.584	1.010	1.488	-71.0
	<b>Total</b>	<b>124 356</b>	<b>144 910</b>	<b>128 124</b>	<b>136 967</b>	<b>121 164</b>	<b>157 242</b>	<b>26 48</b>
Complejo arqueológico de Wari	Nacional	40.976	53.074	61.049	77.755	79.214	82.478	101.28
	Extranjero	2.137	1.746	1.975	819	1.819	2.340	9.50
	<b>Total</b>	<b>43 113</b>	<b>54 820</b>	<b>63 024</b>	<b>78 574</b>	<b>81 033</b>	<b>84 818</b>	<b>96.73</b>
M. Arqueológico Hipólito Unanue	Nacional	11 643	16 195	16 841	16 297	20 847	20 320	74 53
	Extranjero	410	316	332	400	188	148	-63 90
	<b>Total</b>	<b>12 053</b>	<b>16 511</b>	<b>17 173</b>	<b>16 697</b>	<b>21 035</b>	<b>20 468</b>	<b>69.82</b>
Centro Arqueológico Intihuatana	Nacional	9 005	10 856	12 568	12 468	16 006	18 140	101 44
	Extranjero	259	153	87	0	38	35	-87.64
	<b>Total</b>	<b>9 264</b>	<b>11 009</b>	<b>12 655</b>	<b>12 468</b>	<b>16 044</b>	<b>18 172</b>	<b>96.16</b>
M. Sitio de Quinua	Nacional	5.679	7.481	8.713	7.159	7.951	9.663	70.15
	Extranjero	420	274	246	255	202	212	-49.52
	<b>Total</b>	<b>6 099</b>	<b>7 755</b>	<b>8 959</b>	<b>7 414</b>	<b>8 153</b>	<b>9 875</b>	<b>61.91</b>
R.N. Pamapa Galeras Barbara de A'Chille	Nacional	557	1.394	1.751	3.055	2.114	2.451	340.04
	Extranjero	127	244	462	555	1.264	692	444.88
	<b>Total</b>	<b>684</b>	<b>1 638</b>	<b>2 213</b>	<b>3 610</b>	<b>3 378</b>	<b>3 143</b>	<b>359.50</b>

Fuente: INEI 2019.

Por lo mencionado podemos resaltar la demanda turística en el distrito de Quinua, pero sin embargo la problemática radica en los siguientes aspectos.

**Inadecuadas Condiciones Físicas, Espaciales del área de productividad y exhibición de la artesanía.**



El inadecuado contexto físicas del lugar de producción como de exhibición de la artesanía, donde se observa el uso de la vivienda como lugar de producción y exhibición sin las condiciones adecuadas, en des confort habitable.

**Figura 4:** Producción y exhibición en viviendas

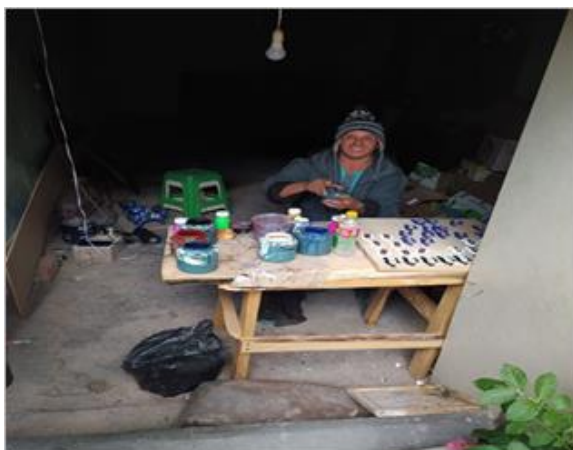


Fuente: Elaboracion propia.

### **Insatisfacción del artesano que usa su propia vivienda como taller**

La figura muestra que se carece de un espacio adecuado para la elaboración de artesanía los cuales lo realizan de manera improvisada en sus propias viviendas.

**Figura 5:** *Elaboración de artesanía*



Fuente: Elaboración propia.

**Inadecuadas condiciones físicas del área de exhibición de artesanías.**

Vista de las inadecuadas situaciones físicas de la zona de exhibición de la artesanía, donde se observa el uso del piso para la exhibición sin las condiciones adecuadas.

**Figura 6:** *Exhibición de artesanía*



Fuente: Elaboración propia.

**Inadecuadas Condiciones físicas y espaciales de los accesos peatonal y discapacitado.**

Las inadecuadas condiciones físicas y espaciales de los accesos peatonal discapacitado sin rampa de acceso y con interferencia de los vendedores en la circulación peatonal.

**Figura 7:** Espacio de circulación en centro gastronómico



Fuente: Elaboración propia.

**Inadecuadas Condiciones físicas y espaciales del servicio vehicular en el espacio gastronómico.**

Inadecuado uso del espacio gastronómico interferido con el estacionamiento, generando malestar y riesgo al consumidor y turista.

**Figura 8:** Estacionamiento en centro gastronómico



Fuente: Elaboración propia.

### **Inadecuadas condiciones físicas del área de ingreso y recepción.**

El espacio de ingreso a la deriva de la vía principal, produciendo un peligro al consumidor, turista y ciudadano.

**Figura 9:** Acceso principal al centro gastronómico



Fuente: Elaboración propia.

### **Inadecuadas condiciones físicas e insalubres del área de atención de los puestos de comida.**

El espacio de atención y promoción de la comida, así como se puede apreciar la insalubridad por falta de condiciones.

**Figura 10:** Stand de venta de alimentos



Fuente: Elaboración propia.

**Incremento del peligro del personal y visitantes a accidentes dentro del centro gastronómico.**

Se puede apreciar el área de circulación saturado de mobiliarios de venta de forma inadecuada, interrumpiendo el paso ante una emergencia.

**Figura 11:** Interior de centro gastronómico



Fuente: Elaboracion propia.

## **Planteamiento del problema**

¿Cómo las Inadecuadas e insuficientes infraestructuras arquitectónicas influyen en una eficiente promoción y difusión de la gastronomía y artesanía del distrito de Quinua, provincia de Huamanga, región de Ayacucho?

### **Justificación del proyecto**

El presente proyecto desarrolla dos temas fundamentales, la gastronomía y la artesanía impulsadas por el turismo que va generar una dinámica económica con estabilidad, contribuyendo a la identidad cultural donde la población va desarrollar un sentido de pertenencia e identificación con lo indicado, por tanto, el poblador sentirá orgullo de ofrecer su artesanía, gastronomía y los elementos culturales, por ello es importante realizar el proyecto que elevara el nivel de desarrollo económico, cultural y social del distrito de Quinua.

## **1.2. Objetivos del Proyecto**

### **1.2.1. Objetivo General**

Desarrollar un diseño del Centro Gastronómico y Artesanal para la eficiente promoción y difusión de la gastronomía y artesanía en el distrito de Quinua, provincia de Huamanga, región de Ayacucho.

### **1.2.2. Objetivos Específicos**

Diseño de nuevas áreas arquitectónicas con espacios adecuados y funcionales para un buen desenvolvimiento de comensales ante las demandas proyectadas de un centro gastronómico.

Diseñar adecuados espacios arquitectónicos que cumplan la normativa para una buena atención en las zonas de venta de comida.

Diseñar adecuados espacios de circulación con integración de los discapacitados para un adecuado desenvolvimiento según la normativa vigente.

Determinar adecuados y suficientes espacios interiores y exteriores que permitan la articulación gastronómicas, culturales, sociales y recreativas.

Diseñar adecuados espacios de exhibición artesanal que permitan el correcto funcionamiento de los usuarios y visitantes.

Diseñar adecuados espacios de talleres de elaboración de artesanías para el correcto desarrollo de funciones en elaboración artesanal.

Plantear un adecuado diseño paisajista para su correcto funcionamiento espacial centro gastronómico y artesanal.

## II. MARCO ANÁLOGO

### 2.1. Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares

#### 2.1.1. Centro Gastronómico y Cultural Patio Bellavista.

**Tabla 4:** Ficha Técnica del Centro Gastronómico Cultural Patio Bellavista.

<b>Proyecto N° 01</b>	<b>Centro Gastronómico y Cultural Patio Bellavista</b>
<b>Ubicación</b>	Barrio Bellavista, Santiago - Chile
<b>Año de Construcción</b>	2013
<b>Proyectistas</b>	BMA (Bodas Miani Anger, arquitectos y asociados)
<b>Área</b>	9309 m <sup>2</sup>

Fuente: Elaboración propia con datos de (RobertoGutiérrez, 2013).

##### 2.1.1.1. Análisis Contextual

Este proyecto, esta unificado en uno de los barrios más populosos, bohemio y noctambulo de la ciudad de Santiago. Siendo una zona muy antigua y activa que se encuentra en el corazón de la ciudad, el proyecto inicia a partir del borde de la calle, teniendo como objetivo recuperar y brindar espacios de interacción social, así mismo se apertura la manzana, de igual modo la restauración patrimonial y revitalización del espacio interior, es ahí donde las actividades culturales se manejan de manera libre, ordenada.



**Figura 12** - Vista área del Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista

Fuente: Archdaily.



### 2.1.1.2. Análisis Formal

Este proyecto se conforma por cuerpos que se refieren a niveles integrados en la construcción y a los entornos aledaños colocando una alta apreciación de la representación histórica urbana de este medio ambiente. Por tanto, al remate de la calle plaza es el museo histórico que se incrementa con los lasos de la comuna para poder perseverar el patrimonio cultural del área. De acuerdo a la conformación morfológica se puso una isla planeada de los magnos espacios gastronómicos que se desarrollan en tres plantas con terrazas, que se incluyen a la trama urbana.

**Figura 13:** Superposición de espacios de Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista



Fuente: Archdaily.

**Figura 14:** Superposición de espacios de Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista



Fuente: Archdaily.

**Figura 15:** Jerarquía en Volumen Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista



Fuente: Archdaily.

### **2.1.1.3. Análisis Funcional**

Este proyecto es conformado por volúmenes que se integran al entorno existente, teniendo como accesibilidad de los tres diferentes niveles del proyecto arquitectónico. Un dato curioso es que las fachadas están observando e interactuando hacia los espacios urbanos. Y como punto final este planteamiento integra un sistema de espacios verdes sobre los planos horizontales y verticales en cada uno de los niveles, generando unificación, ritmo y fluidez.

**Figura 16:** Zonificación del Primer Nivel del Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista



Fuente: Elaboración propia en base a planos de Archdaily.

**Figura 17:** Corte del lado principal Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista



Fuente: Elaboración propia en base a planos de Archdaily.

Segundo nivel se encuentran los espacios donde se brindan los servicios Gastronomía, café – bar, Local mercado, servicios higiénicos, teniendo la interacción dinámica con los espacios abiertos y cerrados.

**Figura 18:** Zonificación del Segundo Nivel Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista

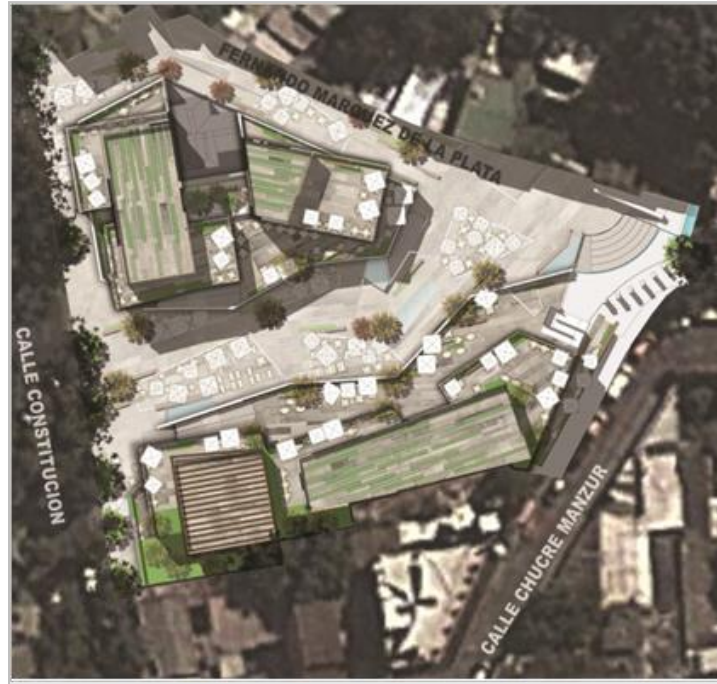


Fuente: Elaboración propia en base a planos de Archdaily.

#### 2.1.1.4. Análisis Tecnológico Constructivo

Este proyecto cuenta con los volúmenes opuestos dinámicos entre sí y de igual forma aterrazadas. Mientras que la distribución del edificio está estimada en H-A acostumbradamente, que planea un subsuelo de losas in vigas y con adornos. En los pisos altos se considera losas con vigas de manera tradicional ya que las luces no son de dimensiones desmesuradas. Este proyecto considera el método de áreas verdes sobre superficies horizontales y verticales en todo el piso cabe recalcar que se planteo el uso de plantas nativas que permitan el bajo consumo de agua de riego.

**Figura 19:** Sistema de Techos Verdes Centro Gastronómico y cultural Patio Bellavista



Fuente: Elaboración propia en base a planos de Archdaily.

**Tabla 5:** Ficha Técnica del Centro Cultural El Tranque, Lo Barnechea, Chile.

<b>Proyecto N° 02</b>	<b>PLAZA ARTESANAL REINA VICTORIA</b>
<b>Ubicación</b>	Calle Reina Vcoctoria, Quito - Ecuador
<b>Año de Construcción</b>	2016
<b>Proyectistas</b>	Eduardo Pérez, Vladimir Tapia, Daniel Molina, Héctor Barreto, Maricela Galán, José López
<b>Área</b>	4260 m <sup>2</sup>

Fuente: Elaboración propia con datos de (Arquitectos, 2015)

### 2.1.2.1. Análisis Contextual

En lo contextual, se ubica al norte de Quito, la Plaza Artesanal denominada Reina Victoria, Este proyecto está conformado por un edificio de comercio dirigido a las artesanías, centro cultural y espacios libres, para que así el visitante tenga una experiencia única y dinámica a la vez. Teniendo como objetivo principal los ambientes es fomentar la comercialización de productos de connotación artesanal nacional con atractivos ambientes, asimismo posee de áreas públicas sobre los niveles superiores, por el cual se quiere transmitir y mantener viva la artesanía

indígena, ya que en el ingreso principal se tiene el mural con gráficos indígenas. Siendo el atractivo turístico mostrando las diversas facetas históricas, sociales, turísticas y arquitectónicas en sus cincuenta locales.

**Figura 20:** Vista de la fachada principal de la Plaza Artesanal Reina Victoria.

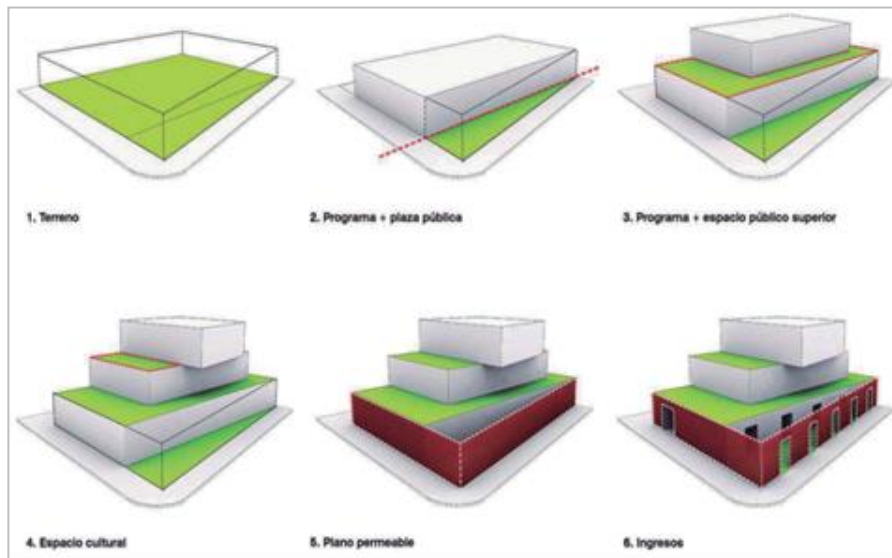


Fuente: Archdaily

#### **2.1.2.2. Análisis Formal**

El proyecto este compuesto por volúmenes entrelazados y sobrepuestos, teniendo como patio como punto principal, como segundo punto se sienta el primer volumen rectangular, dejando en la base un espacio triangular como se visualiza en la imagen que se genera como acceso principal de jerarquía. En la primera planta se compone de otra pieza rectangular que forma una L al extremo de la fachada principal teniendo un tercer volumen rectangular que genera un voladizo y de igual forma pondera la entrada principal.

**Figura 21:** Vista de la fachada principal de la Plaza Artesanal Reina Victoria



Fuente: Archdaily

### 2.1.2.3. Análisis Funcional

En el análisis funcional la plaza artesanal denominada Reina Victoria, con un área de 4,260 m<sup>2</sup>, esta cuenta con seis niveles, como primer punto se encuentra al centro de este volumen tres subsuelos para los estacionamientos, como segundo punto cuenta con tres niveles de actividades comerciales, gastronómicas y artesanales contando con cincuenta locales artesanales, entre centros culturales, terrazas, servicios higiénicos y una plaza interior.

**Figura 22:** Primer nivel de la Plaza Artesanal Reina Victoria.



Fuente: Propia apoyado en los planos de arqa.com

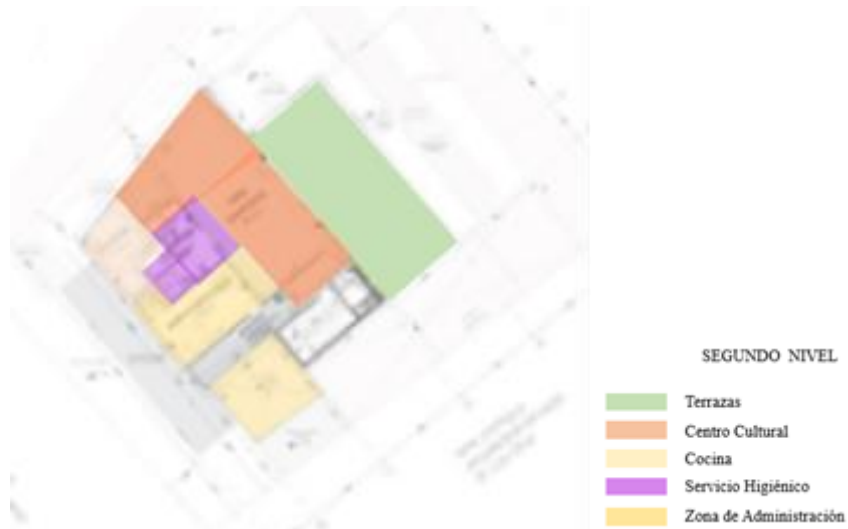
**Figura 23:** Primer nivel de la Plaza Artesanal Reina Victoria.



Fuente: Propia apoyado en los planos de <https://arqa.com>

**Figura 24:** Segundo nivel de la Plaza Artesanal Reina Victoria.





Fuente: Propia apoyado en los planos de <https://arqa.com>

#### 2.1.2.4. Análisis Tecnológico Constructivo

En la zona exterior se aprecia un mural de pinturas autóctonas teniendo como finalidad invitar al peatón a la accesibilidad más colorida, divertida y alegre.

**Figura 25:** Vista del interior de la Plaza Artesanal Reina Victoria.



Fuente: Propia apoyado en los planos de <https://arqa.com>

**Figura 26:** Vista del interior de la Plaza Artesanal Reina Victoria



Fuente: Propia apoyado en los planos de <https://arqa.com/arquitectura/premios/plaza-artesanal-reina-victoria.html>

**Tabla 6:** Ficha Técnica del Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo.

Proyecto N° 03	Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo
Ubicación	Murcia - España
Año de Construcción	2020
Proyectistas	Arquitecto Manuel Clavel
Área	15,500 m2

Fuente: Elaboración propia con datos de (Manuel Clavel Rojo, 2020)

### 2.1.3.1. Análisis Contextual.

Este proyecto denominado Odiseo es el centro temático posicionado en la ciudad de Murcia, un viaje único a través de la gastronomía, restauración y el ocio vinculado en un marco arquitectónico diferente y singular. Odiseo se encuentra a fueras del centro urbano donde se conecta la vía de servicio don Juan de Borbón, este proyecto es la consecuencia de satisfacer la necesidad de un grandioso complejo de recreación urbana, buscando ser referencia significativa para la ciudad de Murcia sino también para la nación de España, este inmueble posee dos restaurantes, discoteca, sala de espectáculos, casino, sports, bar, dos sótanos destinados con parqueo.

Lo que busca la edificación es hacerse visible desde un Angulo de 360°, lo que se quiere transmitir al usuario es desde lo sensitivo (con confort, sonidos del

agua, los reflejos del sol, las texturas, entre otros) a lo psicológico (las curiosidades, asombro, expectación, sorpresa de sonrisa).

**Figura 27:** Vista Exterior de la Fachada principal del Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo

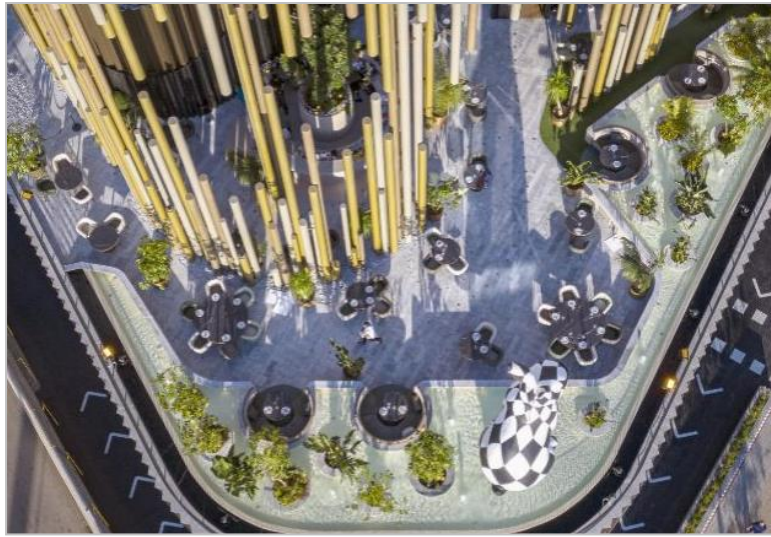


Fuente: Archdaily

### 2.1.3.2. Análisis Formal

Uno de los puntos principales de este diseño es que se acomoda de dos zócalos de dos plantas atravesados entre ellos, entre ellos sobre cae la celosía de tubos metálicos que sostiene un enorme rotulo de Odiseo, teniendo como corona una terracería atravesado por la piscina en voladizo que tiene más de 42 metros, 21 metros a cada lado del edificio. De igual manera este proyecto general espacios libres y terraza el cual son muy aprovechados por las diferentes actividades a desarrollarse en este edificio.

**Figura 28:** Vista Panorámica del Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo



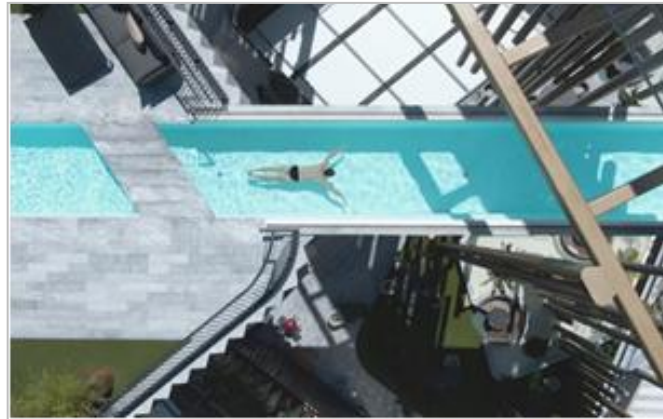
Fuente: Archdaily

**Figura 29:** Vista de uno de los espacios interiores del Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo



Fuente: Archdaily

**Figura 30:** Vista Panorámica de la piscina del Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo

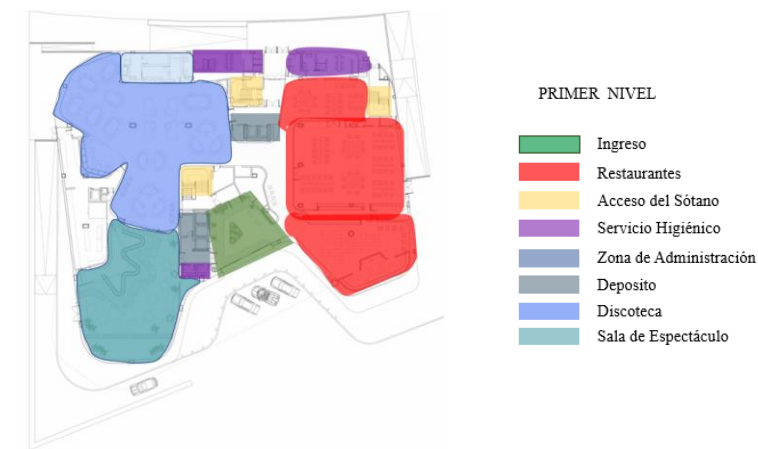


Fuente: Archdaily

### 2.1.3.3. Análisis Funcional

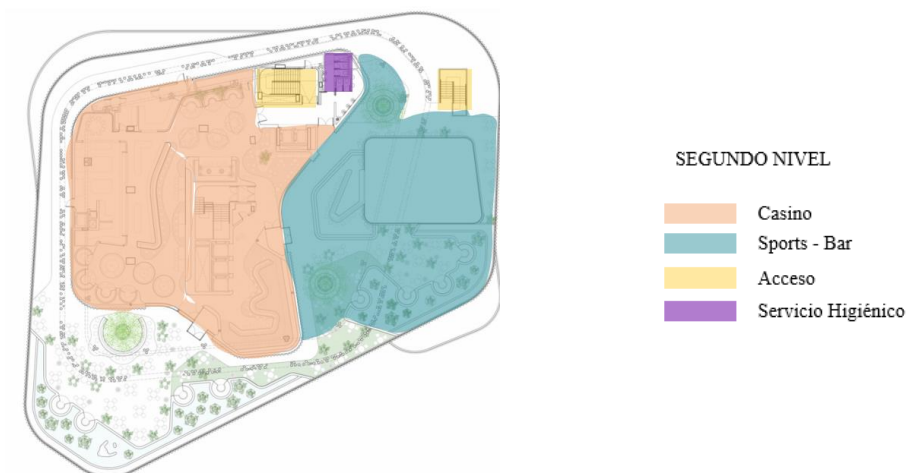
Este proyecto responde a un gran edificio de distracción urbana, que busca transformarse en un icono, este proyecto cuenta con dos subsuelos para estacionamiento, dos restaurantes, discoteca, sala de espectáculos, casino y sports bar, que están ubicados en una vía principal a los accesos principales al núcleo urbano, por tanto fue diseñado siendo apreciado en movimiento y desde un ángulo de 360°, siendo el interior el diseño incluso el extremo forma muros independientes, yuxtapuestos entre ellos, teniendo como punta de lanza los espacios en el restaurant.

**Figura 31:** Zonificación del Primer Nivel, Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo



Fuente: Fuente propia, apoyo plano de Archdaily

**Figura 32:** Zonificación del Segundo Nivel, Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo



Fuente: Fuente propia, apoyo plano de Archdaily

**Figura 33:** Zonificación del Segundo Nivel, Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo



Fuente: Fuente propia, apoyo plano de Archdaily

### 2.1.3.3. Análisis Tecnológico Constructivo

Esta edificación está construida con cemento puzolánico, resistente a los bruscos cambios climáticos con revestimiento de planchas de acero, decoraciones finas, varas de acero y vidrios que dan transparencia, ligereza convirtiéndose en un

museo por los finos acabados que tiene en el interior y exterior de sus espacios públicos, teniendo una cubierta verde con una alta tecnología para techos.

**Figura 34:** Vista del proceso constructivo, Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo



Fuente: Fuente propia, apoyo plano de Archdaily

**Figura 35:** Vista del proceso constructivo, Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo



Fuente: Fuente propia, apoyo plano de Archdaily

### 2.2.1. Cuadro de síntesis de los casos estudiados

**Tabla 7:** Cuadro síntesis de casos estudiados.

<b>CUADRO SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS</b>		
<b>Caso N° 01</b>	<b>CENTRO GASTRONÓMICO Y CULTURAL PATIO BELLAVISTA</b>	
<b>Datos Generales</b>		
<b>Ubicación:</b> <b>Barrio Bellavista, Santiago - Chile</b>	<b>Proyectistas:</b> BMA (Bodas Miani Anger, arquitectos y asociados)	<b>Año de construcción:</b> 2013
<b>Resumen:</b> El Patio Bellavista tiene un área de 9309 m2. Este proyecto rescata los espacios privados para convertirlos en públicos de interacción social, con la finalidad de fomentar y desarrollar las diferentes actividades. De la misma forma se pretende revalorar y conservar la cultura en Bellavista.		
<b>Análisis Contextual</b>		
<b>Emplazamiento</b>	<b>Morfología del Terreno</b>	<b>Conclusiones</b>



El proyecto se emplaza en uno de los barrios más populoso, bohemio y noctambulo de Santiago.



La topografía del terreno presenta una ligera inclinación, se realizó movimiento de tierra para generar juegos de volúmenes y plataformas.



El proyecto se inserta adecuadamente en la zona urbana bohemia, respetando su entorno.

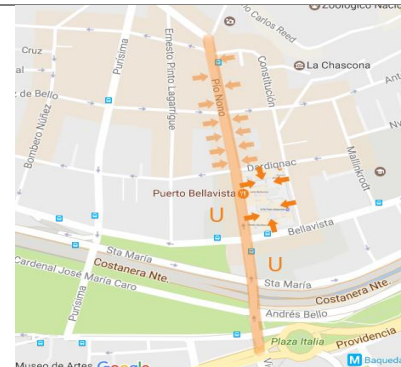
### Análisis Vial

El proyecto se encuentra en la calle principal de nombre Pio Nono, la cual es muy concurrida.



El proyecto está consolidado en una zona tradicionalmente activa las 24 horas, en su entorno existe diferentes zonas que ofrecen diversidades de actividades.

### Relación con el entorno



El proyecto obedece o responde a una necesidad espacial que involucra el eje comercial y turístico entre los vecinos, ciudadanos y visitantes.

### Análisis Bioclimático

#### Clima

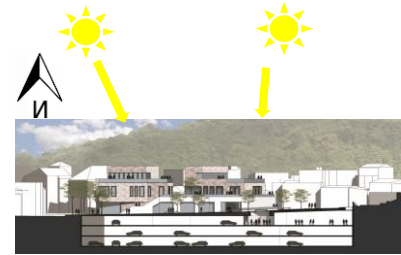
#### Asoleamiento

#### Conclusiones

El clima, por verano es caluroso, desértico y despejado. Los inviernos son fríos y en parte nublados. Durante el año, la temperatura varía de 3°C a 30°C Y rara vez baja a menos de -1°C o sube más de 33°C.



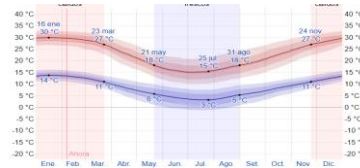
De acuerdo a la ubicación y a la orientación del norte en Patio Bellavista, el proyecto tiene iluminación en casi todo el día y más en las épocas de verano, así se aprovecha en las fachadas laterales y fachada principal, teniendo mucha iluminación y buena ventilación en sus espacios cerrados, semi abiertos y abiertos



El proyecto se encuentra adecuadamente orientado. La orientación del terreno es de sur a norte. El proyecto fue diseñado de tal manera que la incidencia es bien aprovechada en todos los ambientes y espacios libres, Los vientos ingresan por la fachada suroeste generando la ventilación cruzada.

### Vientos

Los vientos provienen del sur, estos son considerados vientos fríos en épocas de invierno (meses de abril a octubre).



### Orientación

El proyecto está construido en dirección Sur a Norte, donde el ingreso principal es por la fachada Sur. El estacionamiento se ubica en la Fachada Este.



### Aportes

El edificio posee una adecuada ubicación, donde se aprovecha al máximo la iluminación y ventilación según su función, a partir de los criterios climáticos según el asoleamiento.

## Análisis Formal

Ideograma conceptual

Principios formales

Conclusiones

El centro contiene volúmenes sobrepuestos que generan terrazas. Los ingresos invitan al usuario una plaza que funciona como organizador de todo el proyecto, y también ejerce como puntos de modulación de las diferentes alturas que se hallan los frentes y accesos.



**Armonía:** Este proyecto guarda relación con el orden y dimensión de los volúmenes que generan espacios vacíos que son aprovechados para darles uso.

**Jerarquía:** La composición volumétrica va en orden, resaltando los elementos principales y su articulación permite una correcta funcionalidad. **Superposición:** Se tiene por medio del volumen creando espacios en relación forma, ubicación y orden.



El proyecto presenta los principios formales, respetando la arquitectura antigua. Esto genera la armonía entre estas dos propuestas convirtiéndose en uno solo.

### Características de la forma

El proyecto es generado desde la consolidación al ras de la calle, el mantenimiento y la apertura de lo existente al interior de los bloques.



### Materialidad

La edificación fue restaurada con un uso escueto y prudente del edificio de acero. Encierra algunos de las nuevas edificaciones propuestas, con cerramientos de albañilería y revestimientos de



La materialidad usada hace que las vistas o fachadas del proyecto aportan mucha luminosidad en los ambientes.

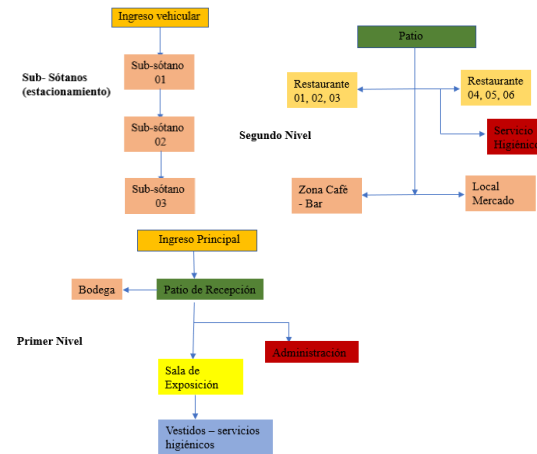
planchas que dialoguen armoniosamente con la edificación existente y con el nuevo espacio.

### Análisis Funcional

### Conclusiones

#### Zonificación

#### Organigramas

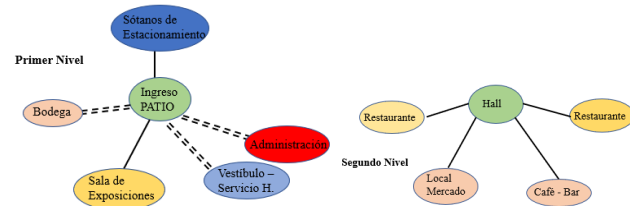


El proyecto se encuentra ubicado en zona urbana, En su primer nivel cuenta con un patio central, que funciona como distribuidor a los ambientes. Por su parte, la segunda planta posee con pasillo amplio que orienta a los otros ambientes.

#### Flujogramas

#### Programa Arquitectónico

#### Aportes



#### Zona Publica

- Sala de Exposición
- Acceso del Sótano
- Zona Administrativa
- Ss.hh
- Zona de restaurantes 06
- Zona local mercado 03
- Zona Café -Bar 06
- Zona de Cocina y Ss.hh

#### Zona Privada

- Bodegas
- Zona Administrativa
- Vestidor
- Ss.hh

El proyecto presenta una buena sectorización, lo cual brinda una buena relación entre los ambientes.

---

Discreto	-----
Desable	-----
Innecesario	-----

Discreto	-----
Desable	-----
Innecesario	-----

---

**Tabla 8:** Cuadro síntesis de casos estudiados.

<b>CUADRO SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS</b>		
<b>Caso N° 02</b>	<b>PLAZA ARTESANAL REINA VICTORIA</b>	
<b>Datos Generales</b>		
<b>Ubicación:</b> <b>Avenida Reina Victoria, Quito - Ecuador</b>	<b>Proyectistas:</b> Eduardo Perez, Vladimir Tapia, Daniel Molina, Héctor Barreto, Maricela	<b>Año de Construcción:</b> 2016
<b>Resumen:</b> El proyecto hace una propuesta acertada para recuperar y convertir espacios libres en espacios culturales, guardando armonía con el contexto urbano. Su objetivo fue convertir al lugar en atractivo turístico a través del fomento del comercio artesanal indígena a nivel nacional.		
<b>Análisis Contextual</b>		
<b>Emplazamiento</b>	<b>Morfología del Terreno</b>	<b>Conclusiones</b>

El proyecto está orientado al norte de la ciudad de Quito, Ecuador, haz del tradicional mercado artesanal “La Mariscal” el cual es de mayor afluencia comercial de la capital.



El Terreno cuenta con una ligera pendiente. La forma del terreno es trapezoide,



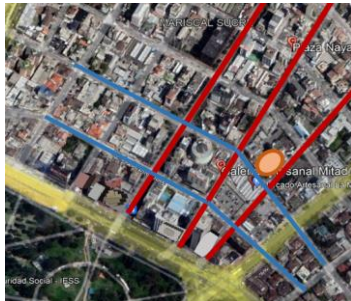
El proyecto se ubicó en la Av. Reina Victoria. Su entorno es una zona turística – cultural, teniendo como un equipamiento próximo el mercado mayorista artesanal La Mariscal

### Análisis Vial

### Relación con el entorno

### Aportes

El Proyecto esta referido a una de las principales vías del centro norte de Quito (Av. Reina Victoria), la cal está próxima a una vía Colectora cerca al proyecto.



El proyecto está situado en un lugar estratégico el cual tiene como tramo urbano, restaurantes, centros comerciales, librerías, hoteles, entidades financieras, entre otros. Frente a esta Plaza se encuentra el tradicional Mercado Artesanal La Mariscal

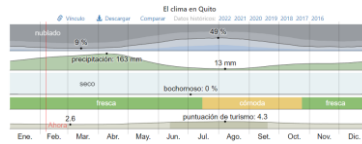


El proyecto obedece o responde a una necesidad espacial, donde hoy por hoy es un punto de ocio que involucra el eje comercial y turístico

### Análisis Bioclimático

### Clima

El clima de Quito, la Temperatura de lluvias es fresco y nublado. La temporada de sequía es agradable y parcialmente nublado. Durante el transcurso del año. La temperatura generalmente varia de 9°C a 19°C y rara vez baja a menos de 7°C o sube a mas de 21°C



### Asoleamiento

De acuerdo a la ubicación del proyecto y a la orientación este - oeste, el proyecto Plaza Artesanal Reina Victoria tiene iluminación en casi todo el día. Sus dos fachadas colindan a las avenidas teniendo asoleamiento.



### Conclusiones

El proyecto se encuentra adecuadamente orientado. Sobre todo la fachada con mayor incidencia solar cuenta con protección para el sol. La orientación y asoleamiento toman partido fundamental para el emplazamiento de los espacios en conjunto

### Vientos

Los diagramas climáticos brindan buenas indicaciones de los modelos climáticos típicos y los contextos de temperatura, precipitación, insolación y vientos.



### Orientación

La orientación es de Este a Oeste, ubicando de este modo las fachadas principales a la orientación y aprovechamiento de la luz para iluminar los ambientes.



### Aportes

Se obtiene una ubicación acertada para poder desarrollar las actividades, el cual guarda relación con los criterios climáticos para aprovechar sus beneficios al máximo.

### Análisis Formal

#### Ideograma conceptual

#### Principios formales

#### Conclusiones



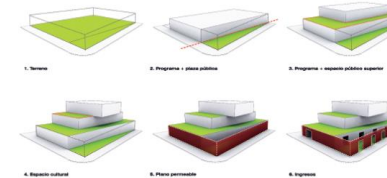
La Plaza Artesanal Reina Victoria, es un juego de espacios abiertos y cerrados; la fachada principal invita al usuario, el volumen lleva el mismo lenguaje a los edificios aledaños el cual mantiene la armonía entre los juegos de volúmenes.



1. Armonía: El proyecto guarda relación con el orden y dimensión de los volúmenes que generan espacios vacíos que son aprovechados para darles uso.
2. Jerarquía: La composición volumétrica va en orden, resaltando los elementos principales y articulados el cual permite una correcta funcionalidad.
3. Superposición: Se tiene por medio del volumen creando espacios de acuerdo a una forma, ubicación y orden.



El proyecto presenta una organización de armonía espacial y volumétrica. Su simplicidad en sus formas y en la distribución de sus espacios busca invitar a las personas ingresar al edificio.



### Características de la forma

El proyecto juega con altura de volúmenes y niveles escalados, los cuales permiten terrazas y los espacios abiertos de recreación, permitiendo desarrollar las múltiples actividades que se genera en el proyecto.



- Los materiales más relevantes son:
- 1.- Armado de Hormigón.
  - 2.- Utilización de vidrio para los cerramientos de los espacios.

### Materialidad



Los materiales aportados son convencionales, pero dan la sensación de firmeza, seguridad y elegancia ya que se utilizó los vidrios que generan que el proyecto no sea pesado.

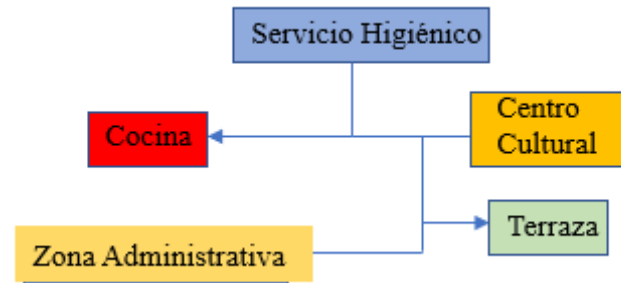
### Aportes

**Análisis Funcional**

**Conclusiones**

**Zonificación**

**Organigramas**



El proyecto contempla diversos ambientes muy bien distribuidos para un acceso directo a los espacios de actividad.

**Flujogramas**

**Programa Arquitectónico**

**Aportes**

- ZONA PUBLICA**
- Local comercial
  - Terrazas
  - Restaurantes
  - Patio de comidas
  - Servicio Higiénico
  - Terrazas
  - Centro Cultural
  - Servicio Higiénico

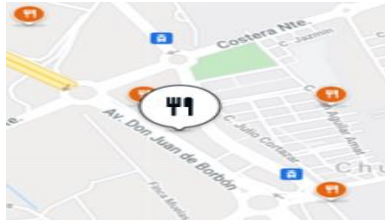
- ZONA PRIVADO**
- Zona de Administración
  - Servicio Higiénico
  - Cocina

La funcionalidad del proyecto aporta un recorrido fluido de las personas, ya que están muy bien sectorizados los espacios públicos y privados.

**Tabla 9:** Cuadro síntesis de casos estudiados.

<b>CUADRO SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS</b>		
<b>Caso N° 03</b>	<b>CENTRO GASTRONÓMICO Y DE OCIO ODISEO</b>	
<b>Datos Generales</b>		
<b>Ubicación:</b> Murcia - España	<b>Proyectistas:</b> Arquitecto Manuel Clavel	<b>Año de Construcción:</b> 2020
<b>Resumen</b>		
Odiseo es un centro temático situado en la ciudad de Murcia, busca convertirse en una referencia para todo el sureste de la península, El Odiseo cuenta con un área de 15,500 m2 construidos. El edificio busca ser visto en un ángulo de 360º, transmite al usuario sensaciones: confort, sonido del agua, reflejos, texturas, entre otros, en lo Psicológico; curiosidad, asombro, expectación, sorpresa, sonrisa, entre otros.		
<b>Análisis Contextual</b>		
<b>Emplazamiento</b>	<b>Morfología del Terreno</b>	<b>Conclusiones</b>

Odiseo se encuentra ubicado en la ciudad de Murcia, en las afueras del centro urbano donde se conecta la Vía de Servicio Don Juan de Borbón.



El terreno es de forma trapezoide escaleno, se emplaza en una topología relativamente plana no presenta diferencias de alturas, por lo que es plano.



El proyecto se inserta en el casco urbano integrándose al contexto con una Arquitectura Moderna, forma, proporción, armonía y ritmo. Se vuelve parte del entorno como volumen y espacial.

### Análisis Vial

El proyecto está ubicado entre las vías Avenida Reina Victoria (Vía Principal) y Calle Jorge Washington (Vía Secundaria).



El proyecto se encuentra ubicado a las afueras del centro urbano. Es una zona Comercial de diferentes actividades como, comida rápido, grifo y minimarket y otros. Se aprecian áreas libres las cuales están destinadas para futuros proyectos.

### Relación con el entorno



### Aportes

Su ubicación aporta un incremento en las visitas de los turistas a la zona y, por ende, un incremento en el comercio.

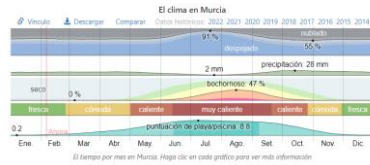
### Análisis Bioclimático

#### Clima

#### Asoleamiento

#### Conclusiones

El verano de Murcia son cálidos, húmedos y despejados; los inviernos son largos, fríos y parcialmente nublados y está seco durante todo el año. Durante el curso del año, la temperatura varía de 4°C a 33°C y rara vez baja a menos de -0°C o sube a más de 36 C.



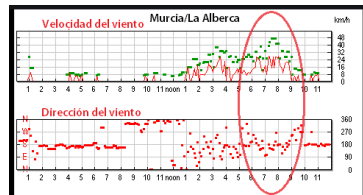
Siendo recorrido del sol se da de Este a Oeste. Durante las primeras horas del día el sol brinda luminosidad en todos los ambientes, terraza, restaurantes y más.



El proyecto se encuentra adecuadamente orientado para aprovechar al máximo la iluminación y ventilación de los ambientes. Las fachadas del edificio tienen mayor incidencia solar.

### Vientos

El diagrama muestra los meses durante el viento logra una estimada velocidad, esto debido a la meseta tibetana, donde el monzón origina vientos agresivos y regulares de diciembre a abril de ventiscas tranquilas en junio a octubre.



El proyecto Odiseo está orientado de Sur a Norte, donde el ingreso principal es por el Sur. El sol nace del Este y se hace un trazo del corrido que toma los volúmenes que se muestran, de esta manera la incidencia no llega directamente a las salas para su mejor aprovechamiento del uso.

### Orientación



### Aportes

El edificio posee adecuada ventilación, En épocas de verano se puede aprovechar al máximo en todos los ambientes, ya que las temperaturas en estas épocas llegan a 36 °C esto se contrarresta con los techos verdes el cual mantienen frescos los ambientes.

## Análisis Formal

### Ideograma conceptual

1. Odiseo, es un juego de volúmenes y espacios; la fachada principal invita al usuario a ser parte de ello jugando con los sentidos, el volumen sobrepuesto envuelve los espacios abiertos y cerrados generando un abrigo de volumen. En el proyecto, el volumen voladizo suspendido juega un papel importante generando sensaciones al usuario para que su estadía sea única.



### Principios formales

1. Claridad: Forma y acabado caprichoso de los volúmenes. Se muestra el buen manejo de ellos espacios.
2. Repetición: Se da la reproducción exacta de los elementos estructurales.
3. Escala: Juego de altura en los volúmenes para ser aprovechados generando actividades.
4. Armonía: El proyecto guarda relación con el orden y dimensión de los volúmenes que generan espacios vacíos, terrazas, que son aprovechados para darles uso.



### Conclusiones

El Proyecto tiene buena organización y armonía en espacialidad y volumetría, invitando al usuario a ser partícipe de las actividades reales en los espacios de ocio.

### Características de la forma

Formalmente el proyecto se integra a su entorno natural, para que la forma no altere el entorno, equilibrando con la cubierta verde, el cual presenta un concepto formal de base a la funcionalidad que se desarrolla. Los juegos de volúmenes entre si otorgan una majestuosa arquitectura.



### Materialidad

La edificación está construida con cemento puzolánico, resistente a los bruscos cambios climáticos, con revestimiento de planchas de acero y decoraciones con varas de acero y vidrios que dan la transparencia y ligereza, convirtiéndose en un museo por los finos acabados que tiene en el



### Aportes

La materialidad vidriada, las varas y los revestimientos de acero empleados en la fachada como en el interior, es aprovechado en la iluminación de los ambientes. Así mismo mantiene el confort en épocas de frío, la cubierta verde mantiene

interior de sus espacios públicos.

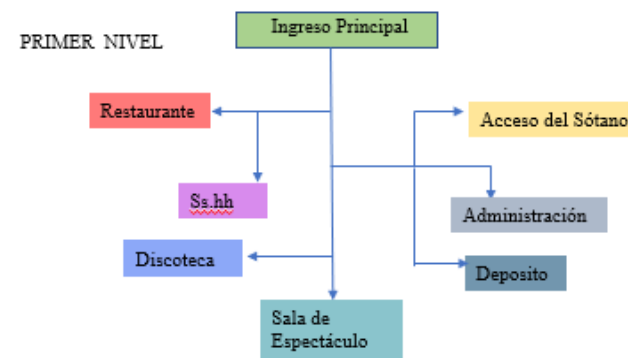
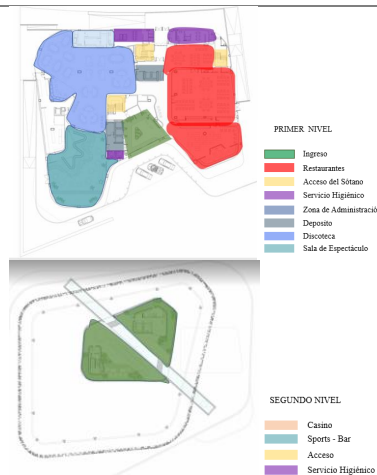
fresco los ambientes en épocas muy calurosas.

### Análisis Funcional

### Conclusiones

#### Zonificación

#### Organigramas

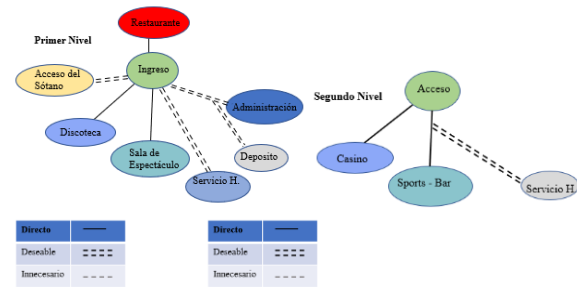


La zonificación y el programa arquitectónico permiten el acceso rápido hacia todos los ambientes, generando un recorrido atractivo a todos los ambientes.

#### Flujogramas

#### Programa Arquitectónico

#### Aportes



- ZONA PUBLICO**
- Ingreso
  - Casino
  - Sports - Bar
  - Acceso
  - Servicio Higiénico
  - Restaurantes
  - Acceso del Sótano
  - Discoteca
  - Sala de Espectáculo
  - Piscina
  - Zona de Ocio
- ZONA PRIVADA**
- Zona de Administración
  - Deposito
  - Sports - Bar
  - Acceso
  - Servicio Higiénico

La funcionalidad del proyecto aporta un recorrido fluido por lo que el usuario no tendrá inconvenientes al recorrer los ambientes ya que están muy bien sectorizados los espacios públicos y privados



### 2.3.1. Matriz comparativa de aportes de casos.

**Tabla 10:** Cuadro comparativo.

<b>MATRIZ COMPARATIVA DE APORTES DE CASOS</b>			
	<b>CASO 1</b>	<b>CASO 2</b>	<b>CASO 3</b>
Análisis Contextual	<p>Su propósito fue recuperar y brindar un espacio de carácter público a la comunidad y visitantes, para convertir al espacio en un punto de encuentro social.</p> <p>La innovación patrimonial y la revitalización de los espacios internos donde las actividades Culturales se dieran de manera libre, ordenada y cotidiana, otorgándole un nuevo destino y uso.</p>	<p>La finalidad principal de la plaza fue incentivar la comercialización de las artesanías de la nación en atractivos espacios.</p> <p>El proyecto cuenta con diferentes espacios públicos en los pisos superiores que incluyen diferentes actividades complementarias</p>	<p>Su propósito fue ser referente para toda la ciudad de Murcia y la península por su arquitectura, por los servicios que brindan y sus finos acabados, dando una experiencia única a los visitantes.</p>

---

Análisis Bioclimático

Por la ubicación estratégica y la buena orientación de asoleamiento el proyecto tiene iluminación en casi todo el día, la luz solar permite una buena iluminación en los espacios, para contrarrestar las altas temperaturas se tiene el techo verde que refresca los ambientes, por la ubicación la ventilación es cruzada.

La orientación del proyecto aporta luminosidad en gran parte de los espacios.

La orientación en la que está diseñado el proyecto permite que se tenga luminosidad y ventilación en todos sus espacios.

---

Análisis Formal

El proyecto está conformado por volúmenes con escalas dialogan íntegramente con las construcciones de albañilería, que ponen en valor el carácter de historia-urbano del ambiente circundante. El uso de la transparencia que se emplea en sus fachadas aporta mucha luminosidad en los ambientes- Así mismo, el zócalo de hormigón aporta mucha rigidez en la estructura.

El proyecto se compone por conjuntos de volúmenes sobrepuestos o enlazadas, sobre una base trapezoide. Las sobreposiciones generan espacios abiertos, los vidrios ayuda a dar la sensación de ligereza al volumen.

Se encuentra armado por zócalos de dos niveles de calados entre ellos atravesados por una celosía de tubos metálicos que soporta el gran rotulo de Odiseo cuya corona es la terraza atravesada por la piscina protegida de vidrio.

---

Análisis Funcional

El proyecto presenta una buena sectorización, partiendo desde cualquier punto de los tres pisos se puede llegar con facilidad al otro. Así mismo el proyecto se recuesta en la cara sur, todas las fachadas están dirigidas e interactúan hacia los espacios urbanos.

La Plaza Artesanal Reina Victoria, cuenta con juegos de niveles, en las cuales se desarrollan actividades comerciales, gastronómicas y de artesanía. Cuenta con áreas de artesanía, restaurant, foro de cultura, terrazas, servicios higiénicos y una plaza interior, brindando una buena experiencia al visitante.

Odiseo, busca convertirse en una referencia, el cual cuenta con dos Subsuelos para estacionamiento, restaurantes, discoteca, sala de espectáculos, casino y sports bar, generando espacios de ocio al aire libre y espacios cerrados.

### III. MARCO NORMATIVO

#### 3.1. Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico.

La Constitución Política del Perú establece en el Artículo 68 “Defender la dignidad humana y respetar su dignidad es el objetivo supremo de la sociedad y del país”.

**Tabla 11:** Cuadro de reglamentos

CUADRO DE SÍNTESIS DE NORMAS Y REGLAMENTOS				
DOCUMENTO	ÍTEM	CAPÍTULO	AMBIENTE A TRABAJAR	
Reglamento Nacional Edificaciones (RNE)	Norma A. 010 Condiciones generales de diseño			
	Norma A. 070 Comercio			
	Norma A. 120 accesibilidad para discapacitados			
	Norma A. 130 requisitos de seguridad			
	La ley General del Turismo (Ley 26961,29 de mayo de 1998			
	Ley de Promoción de la Gastronomía Peruana: propuestas y beneficios para desarrollo del sector			
	Canatur y la Ley de Promoción de la Gastronomía Peruana impulsada desde el Congreso			
	Reglamento de Restaurantes en sitios turístico Capítulo V: De los Restaurantes			
	Plan de desarrollo integral urbano del distrito de Quinua 2012 -2021			

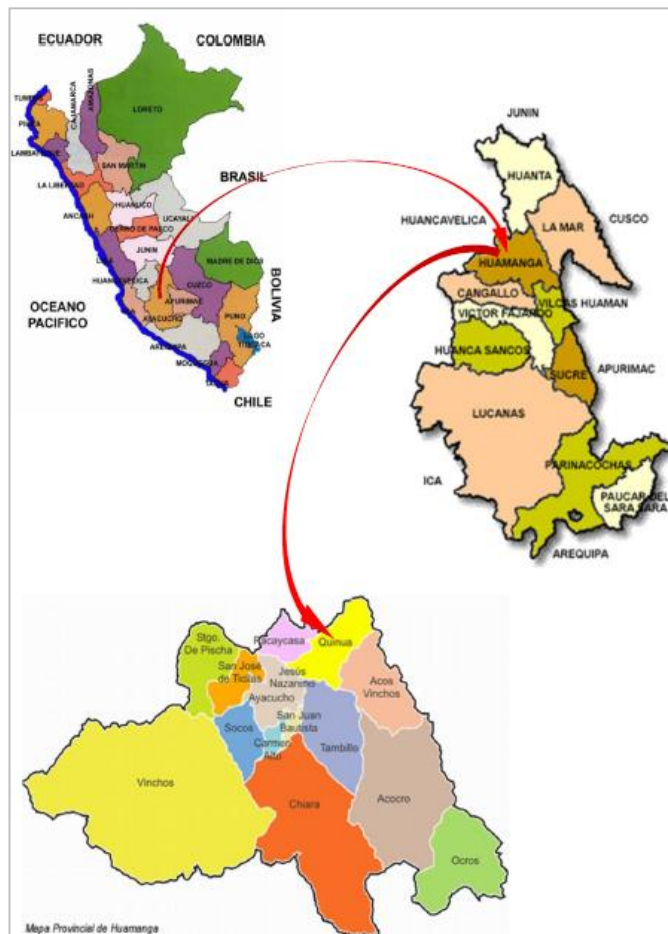
## IV. FACTORES DE DISEÑO

### 4.1. CONTEXTO

#### 4.1.1. Lugar

El distrito de Quinua se encuentra emplazado dentro de la provincia de Huamanga y es parte de la región de Ayacucho. Tiene un área superficie de 14,563 km<sup>2</sup> y una altitud de 3270 m.s.n.m. aproximadamente. Se desconoce la fecha exacta de la creación política de la región, pero se sabe que fue en el período de la independencia. Este distrito de Quinua forma parte de los 16 distritos de Huamanga; las cuales limitan a nivel regional con la región de Junín por el norte, Arequipa por el sur, Ica por el oeste, región de Huancavelica por el noroeste y Cusco al noreste.

**Figura 36:** Delimitación Política de la Región Ayacucho y el distrito de Quinua



Fuente: Municipalidad provincial de Huamanga - 2020.

### Límites del distrito de Quinua

- ✓ Por el Norte: Distrito de Huamanguilla.
- ✓ Por el Sur: Distrito de Jesús Nazareno con el distrito de Tambillo.
- ✓ Por el Este: Distrito de Acosvinchos.
- ✓ Por el Oeste: Distrito de Pacaicasa.

**Figura 37:** Límites del distrito de Quinua



Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI, MED, MINSA, MTC, IGN

### 4.1.2. Condiciones bioclimáticas

#### Clima y temperatura

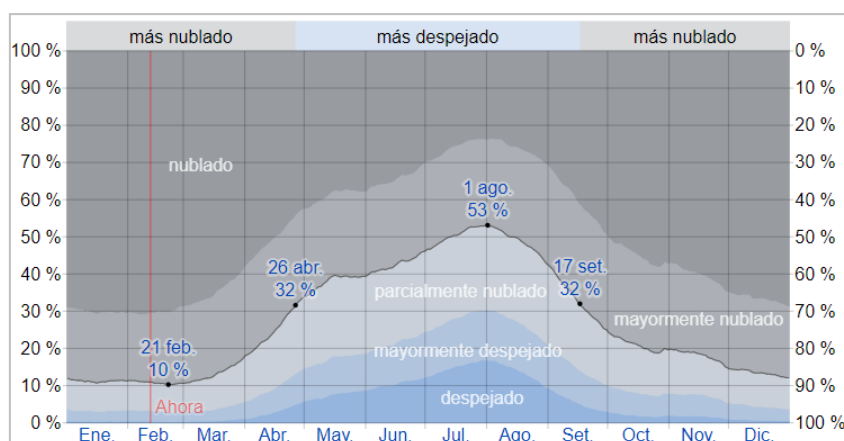
El distrito de Quinua tiene un clima templado-seco, Variando de 11 °C a 17 °C la temperatura media anual, logrando ascender a unas máximas de 16 °C a 27 °C durante los meses de agosto a noviembre y descendiendo hasta unas mínimas de 7 °C a 2 °C en mayo a julio. Las lluvias se muestran en el periodo de noviembre

a marzo, siendo la menor intensidad en el mes de mayo y setiembre, asimismo mayor intensidad en los meses de enero a marzo, siendo abril el mes que deja de llover frecuentemente, el resto del año no hay presencia de lluvias, durante lo cual se produce una mayor insolación y donde presenta granizadas, ventarrones, heladas. (Ventures, 2022)

## Nubes

En Quinua, el cielo encapotado presenta nubosidad con variaciones considerables durante todo el año. La menor presencia de nubes comprende el periodo del 26 de abril al 17 de setiembre, dura 4.7 meses aproximadamente, siendo el mes de julio el más despejado del año. La mayor presencia de nubes comprende el periodo del 17 de setiembre al 26 de abril y dura 7.3 meses aproximadamente. (Ventures, 2022)

**Figura 38:** Categoría de nubosidad del distrito de Quinua



Fuente: <https://es.weatherspark.com/y/23240/Clima-promedio-en-Quinua-Per%C3%BA-durante-todo-el-a%C3%B1o>.

## Relieve

El territorio presenta una topografía difícil y accidentada con valles muy estrechos, los mismos que representan hondadas, planicies, quebradas, riachuelos, chacras, andenes etc. Es un ecosistema de ambiente semiárido con precipitaciones fluviales veraniegas que incrementan con la altura, la que determina la reducción de la temperatura.

## **Fauna**

En el distrito se pueden contemplar aves como son: perdiz de puna (*tinamotis pentlandii*), huallatas (*chloephaga melanoptera*), perdices de sierra, guarahuau (*phalcoboenus megalopterus*), lique lique (*vanellus resplendens*) huallatas (*chloephaga melanoptera*), kulle kulle (*attagis gayi*), entre otros.

## **Flora**

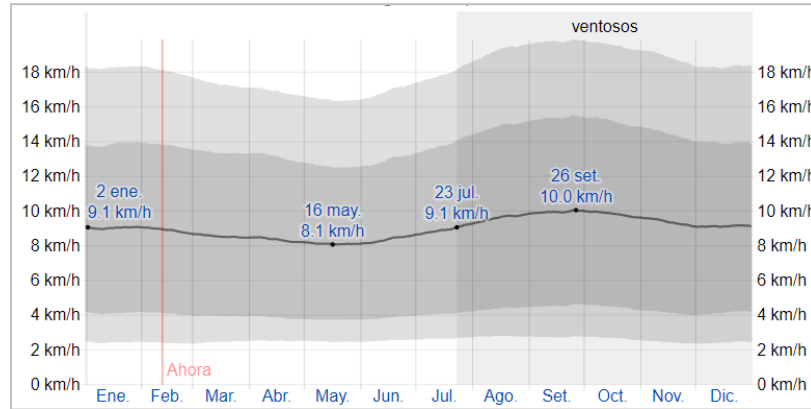
El distrito de Quinua cuenta con diversos especímenes vegetales, siendo ejemplos: el llantén, el pinco pinco, el trébol, ichu, peccoy y la chilifrutilla, pudiendo ser utilizado como alimento para los animales, así como también, tunales, Algarrobales, Huarangales, Cactales, Tillandsiales y Chamanales. Dentro de la flora silvestre se encuentran diferentes especies nativas, Siendo las que resaltan como: trébol silvestre, pinco pinco, peccoy (*stipa ichu*) y el llantén.

## **Vientos**

Los vientos en un lugar determinado dependen directamente de la topografía del lugar y de ciertos elementos como velocidad instantánea y dirección del viento los mismos que varían considerablemente a la media en una hora. La velocidad media del viento en una hora de Quinua posee alteraciones temporales. Con una duración de 5.4 meses con mayor intensidad de vientos que van durante el periodo del 23 julio al 2 enero, teniendo el viento una velocidad promedio de 9.1 k/h, siendo setiembre el mes de mayor viento, poseyendo una velocidad de 10.0 k/h. El tiempo con tranquilidad de vientos durante el año es del 2 de enero al 23 de julio. (Ventures, 2022)

**Figura 39:** Velocidad promedio de los vientos en el distrito de Quinua.



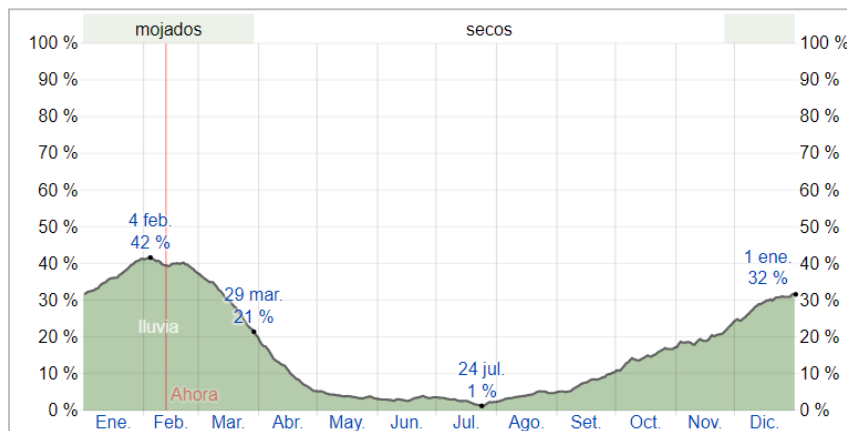


Fuente: <https://es.weatherspark.com>.

## Precipitación

La temporada con mayores precipitaciones tiene un periodo de 4.1 meses, de 25 de noviembre a 29 de marzo, en los cuales es probable tener un día húmedo. El mes con mayor cantidad de días de lluvia en Quinua es febrero. La temporada de seco es de 7.9 meses, del 29 de marzo al 25 de noviembre. Siendo el mes con menos cantidad de días de lluvia en julio, con una media de 0.7 días siendo promedio de 1 mm de precipitación. El mes de febrero es el día con mayor cantidad de días de sol. (Ventures, 2022)

**Figura 40:** Porcentaje de días de la precipitación en Quinua.

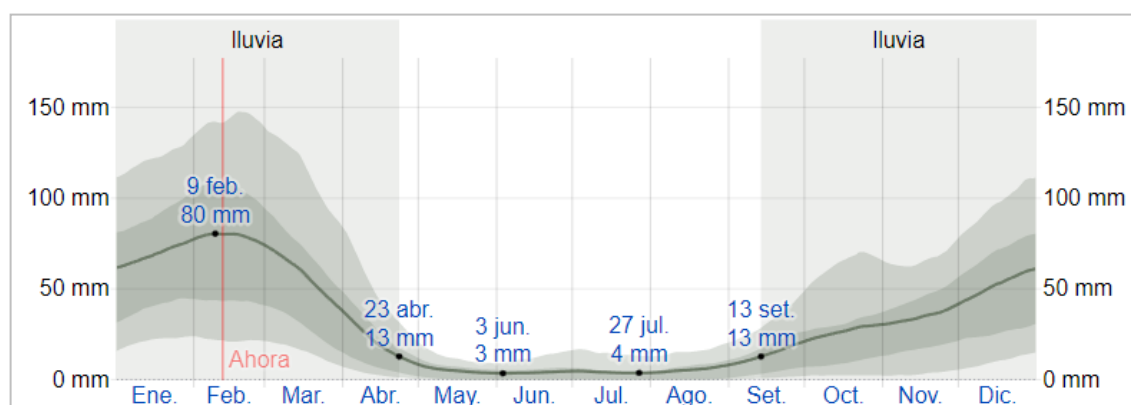


Fuente: <https://es.weatherspark.com>.

## Lluvias

Quinua posee variaciones en las precipitaciones mensuales y por estación. La temporada lluviosa tiene una duración de 7.3 meses, que está comprendido del 13 de setiembre al 23 de abril aproximadamente. El mes más lluvioso es febrero y la temporada con escasas de lluvia tiene una duración de 4.7 meses del 23 de abril al 13 de setiembre. El mes de sequía es junio. (Ventures, 2022)

**Figura 41:** Promedio mensual de lluvia del distrito de Quinua



Fuente: <https://es.weatherspark.com>.

## Hidrológica

Contiene una bofedal que se encuentra contemplado en la Microcuenca Larampata del río Usquhuilca perteneciente a la cuenca del río Mantaro. (Gobierno Regional de Ayacucho, 2013).

## Lugares Turísticos

- **Obelisco de quinua**

**Figura 42:** *Vista del obelisco de Quinua*



Fuente: elaboracion propia

- **Santuario histórico de la pampa de Ayacucho**

**Figura 43:** *Vista del “santuario histórico de la pampa de Ayacucho”*



Fuente: elaboracion propia

- Museo de sitio de quinua

*Figura 44: Vista del museo de sitio del distrito de Quinua*



Fuente: elaboracion propia

- Complejo arqueológico de wari

*Figura 45: Vista de las ruinas de wari*



Fuente: elaboracion propia

- **Cataratas de quinua**

**Figura 46:** *Vista de la catarata de Quinua*



Fuente: elaboracion propia

- **Paisajes naturales**

**Figura 47:** Vista de la zona alta hacia el distrito de Quinua



Fuente: elaboracion propia

## **4.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO**

### **4.2.1. Aspectos Cualitativos**

#### **4.2.1.1. Tipos de usuarios y necesidades**

Pudiendo contemplar usuarios según el tipo de permanencia en el proyecto, se pueden mencionar las siguientes:

- Usuario Temporal

Se puede mencionar al público en general, como visitantes nacionales y extranjeros, turistas locales y pobladores aledaños

También puede considerarse los expositores locales, regionales o internacionales, como ponentes, artistas hacia eventos exclusivos.

Docentes y alumnos: que reciban talleres, exposiciones, degustaciones

- Usuario Permanente

Artistas y expositores: artesanos

Comerciantes y gastronómicos: encargados en los módulos de venta

Proveedores y consumidores: compradores, chefs, estudiantes de cocina

Administrativo Como así el personal de servicio: destinado al mantenimiento, área acarreo como carga y descarga, limpieza, seguridad y atención en general.

Continuadamente, Se observa la tabla de necesidades, donde se precisa las actividades, usuarios y espacios arquitectónicos requeridos para el planteamiento del cuadro de ares y de la propuesta arquitectónica.

**Tabla 12:** Cuadro de necesidades

CUADRO DE NECESIDADES			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Espacios
<b>Usuario Temporal</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentarse, degustar, beber.</li> <li>Apreciar</li> <li>Informarse</li> <li>Compra</li> <li>Necesidades fisiológicas</li> <li>Estacionar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consume degusta alimentos y comidas típicos</li> <li>Ingerir bebidas como producto local/típico.</li> <li>Ingresar a los ambientes</li> <li>Visualizar elementos arquitectónicos propios de lugar</li> <li>Informarse puntos turísticos de la zona.</li> <li>Adquiere productos o recordatorios</li> <li>Estaciona vehículo y bus</li> <li>Se lava, micción, defeca.</li> </ul>	Público en general: visitantes nacionales y extranjeros, turistas locales y pobladores aledaños	<ul style="list-style-type: none"> <li>Área de mesas (restaurante)</li> <li>Módulos gastronómicos</li> <li>Cafetería</li> <li>Puntos de estar con fuente de soda</li> <li>Sala de estar/ingreso</li> <li>Stand informativo turístico</li> <li>Stands de venta de productos</li> <li>Estacionamiento vehicular</li> <li>Paradero bus</li> <li>SS.HH. varones (incluye discapacitados),</li> <li>SS.HH. damas (incluye discapacitados.)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Exponer</li> <li>Ofrecer ponencias</li> <li>Vende</li> <li>Descansar</li> <li>Ensayar</li> <li>Alistarse</li> <li>Necesidades fisiológicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proyecta video, luces, sonidos</li> <li>Expone muestra</li> <li>Reposa antes de brindar actividad</li> <li>Ensayo antes de evento</li> </ul>	Expositores: locales, regionales internacionales, artistas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auditorio y escenario</li> <li>Salas expositivas</li> <li>Área de venta temporal</li> <li>Sala estar ponentes</li> <li>Camerino varón</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentarse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se viste, guarda su ropa</li> <li>Se lava, micción, defeca</li> <li>Consume alimentos</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Camerino dama</li> <li>SSHH varones</li> <li>SSHH damas</li> <li>Área de mesas (restaurante y cafetería)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprender</li> <li>Aprecia</li> <li>Alimentarse y beber</li> <li>Compra</li> <li>Necesidades fisiológicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se informa</li> <li>Visualiza exposiciones</li> <li>Aprende sobre cultura local y gastronomía zonal</li> <li>Percibe actividades culturales</li> <li>Consume alimentos</li> <li>Adquiere productos o recordatorios</li> <li>Se lava, micción, defeca</li> </ul>	Académico: Docentes y alumnos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de exposiciones artísticas</li> <li>Áreas libres para actividades culturales</li> <li>Módulos gastronómicos</li> <li>Stands de venta de productos</li> <li>Área de mesas (restaurante)</li> <li>Área de cafetería</li> <li>Servicios higiénicos personal varones (incluye discapacitados)</li> <li>Servicios higiénicos personal damas (incluye discapacitados)</li> </ul>
<b>Usuario Permanente</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Brindar información</li> <li>Brindar espectáculo</li> <li>Vende producto</li> <li>Estacionar</li> <li>Alimentarse</li> <li>Enseñar</li> <li>Necesidades fisiológicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brinda información</li> <li>Explica temas culturales</li> <li>Expone muestra para venta</li> <li>Estaciona vehículo</li> <li>Consume alimentos</li> <li>Se lava, micción, defeca</li> </ul>	Artistas y expositores	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brinda información</li> <li>Explica temas culturales</li> <li>Expone muestra para venta</li> <li>Estaciona vehículo</li> <li>Consume alimentos</li> <li>Se lava, micción</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Espectáculo</li> <li>Vende producto</li> <li>Estacionar</li> <li>Alimentarse</li> <li>Enseñar</li> <li>Necesidades fisiológicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepara alimentos y comidas</li> <li>Vende sus productos elaborados</li> <li>Organiza</li> <li>Recibe comensales</li> <li>Estaciona vehículo</li> <li>Consume alimentos</li> </ul>	Artesanos, comerciantes y gastronómicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinas y áreas de preparación</li> <li>Módulos gastronómicos</li> <li>Modulo mostrador</li> <li>Deposito almacén</li> <li>Locales y módulos comerciales</li> <li>Estacionamiento vehicular</li> <li>•Área de mesas (restaurante)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Atender</li> <li>Realizar procesos administrativos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción y atiende al público en general</li> </ul>	Personal administrativo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recepción</li> <li>Secretaría</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinar</li> <li>• Archivar documentos</li> <li>• Alimentarse</li> <li>• Reposar</li> <li>• Necesidades fisiológicas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atiende llamadas, recibe y archiva documentos</li> <li>• Elabora documentos, planifica, organiza</li> <li>• Controla finanzas (ingresos y egresos)</li> <li>• Organiza el mantenimiento</li> <li>• Se reúnen, coordinan</li> <li>• Almacena documentos</li> <li>• Se prepara, come, bebe</li> <li>• Toma un descanso</li> <li>• Se lava, micciona, defeca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oficina de Gerencia</li> <li>• Oficina adm. de auditorio y salas expositivas</li> <li>• Oficina de marketing y publicidad</li> <li>• Oficina de contabilidad y tesorería</li> <li>• Oficina de servicios generales</li> <li>• Sala de reuniones</li> <li>• Archivo interno</li> <li>• Kitchenette</li> <li>• Salón de descanso</li> <li>• Servicios higiénicos personal varones</li> <li>• Servicios higiénicos personal damas</li> <li>• Estacionamiento vehicular</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguridad</li> <li>• Brindar atención</li> <li>• Ofrecer y mostrar productos</li> <li>• Dirección de espectáculo</li> <li>• Atender</li> <li>• Cocinar</li> <li>• Almacenar</li> <li>• Controlar ingresos y salidas</li> <li>• Asea</li> <li>• Descargar alimentos, productos</li> <li>• Depositar</li> <li>• Reparar</li> <li>• Desechar residuos</li> <li>• Necesidades fisiológicas</li> <li>• Estacionar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brinda información</li> <li>• Atiende a las personas</li> <li>• Vender productos y alimentos</li> <li>• Proyecta video, luces, sonidos</li> <li>• Atiende, cobra</li> <li>• Cocina, prepara</li> <li>• Controla el ingreso y salida peatonal y vehicular</li> <li>• Limpieza general</li> <li>• Descarga alimentos y productos</li> <li>• Guarda equipos, mobiliarios</li> <li>• Guarda productos</li> <li>• Repara objetos en mal estado</li> <li>• Desecha residuos, basura</li> <li>• Se lava, micciona, defeca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caseta de seguridad y control</li> <li>• Boletería y confitería</li> <li>• Cabina de proyección</li> <li>• Cuarto de máquinas</li> <li>• Patio de maniobras</li> <li>• Stands y feria de ventas</li> <li>• Cocina y hornos</li> <li>• Depósito general de alimentos</li> <li>• Almacén general de mantenimiento</li> <li>• Depósito de suministros de limpieza</li> <li>• Almacén de elementos movibles (ferias, muebles)</li> <li>• Área/Taller de mantenimiento</li> <li>• Cuarto de residuos sólidos</li> <li>• Cisterna de agua consumo humano</li> <li>• Grupo electrógeno</li> </ul>

- 
- Estacionamiento vehicular y paradero
  - Vestidores SS.HH. personal
  - Cisterna de agua contra incendios
  - Andén de descarga
- 

#### 4.2.2. Aspectos Cuantitativos

Se muestra algunos gráficos con dimensiones acorde al estudio realizado.

Recepción de Mercaderías: Se ubica principalmente en el ingreso vehicular para el registro adecuado y control de calidad.

**Figura 48:** Plano de distribución del área de recepción.

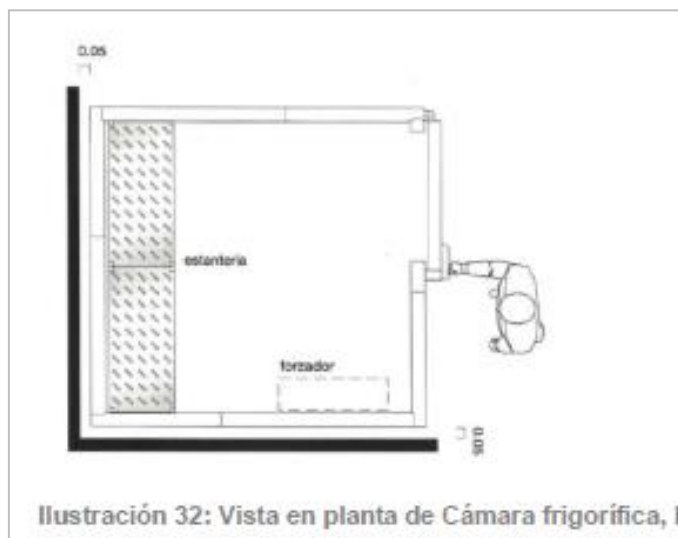


Fuente: RNE

Almacenamiento: Contiene deposito secos y cámaras frigoríficas, para su contenido en módulos.

Cámaras Frigoríficas: Contiene módulos de estantería ancladas al piso que en su mayoría se ubica de manera perimetral del espacio. Aquí se almacena alimentos en ambiente frio para su conservación.

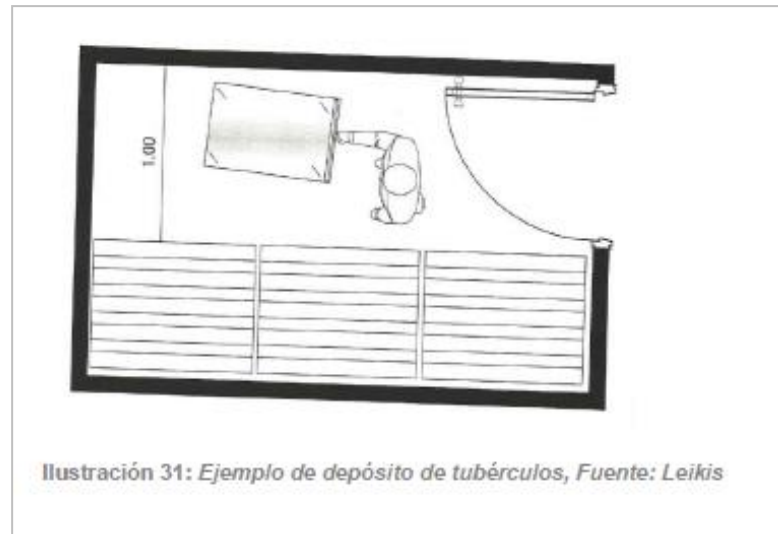
**Figura 49:** Plano de distribución del área de cámara refrigeradora.



**Ilustración 32:** Vista en planta de Cámara frigorífica, F

Fuente: RNE

**Figura 50:** Plano de distribución del área de depósito en seco.

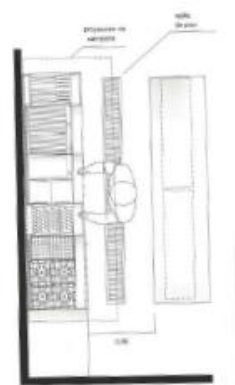
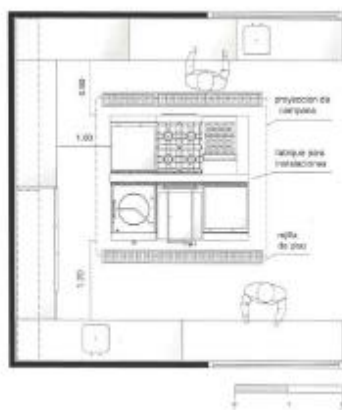


Fuente: RNE

Cocina fría: Donde se realiza la preparación de ensaladas, entradas. Por lo general este ambiente está separado de los demás

Cocina Caliente: Presenta elementos y equipos que se manejan con temperaturas altas, hirviendo, aceites, cocción. Estos pueden situarse junto a muros o en una isla central.

**Figura 51 y 52:** Planos de distribución



Fuente: RNE

Áreas de Lavado: Colocación de rejilla en el piso o lugar de lavado

Eliminación de desechos: se debe acondicionar un área exclusiva para los residuos que serán eliminados periódicamente

Áreas de Servicio: Funciona como última fase, al tener los alimentos preparados son dirigidos al área de mozos para conducir a los comensales.

**Figura 53:** Plano de distribución



Fuente: RNE

Se puede apreciar la función al interior de una cocina para restaurantes donde demanda gran cantidad de preparación de alimentos. (Neufert)

Figura 54: Organigrama

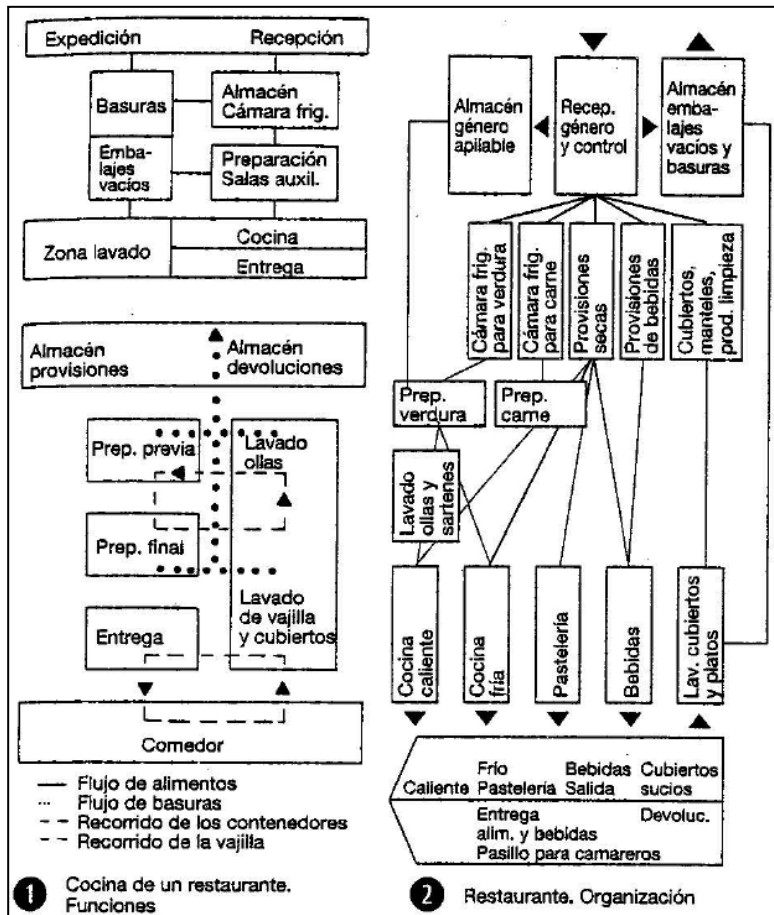
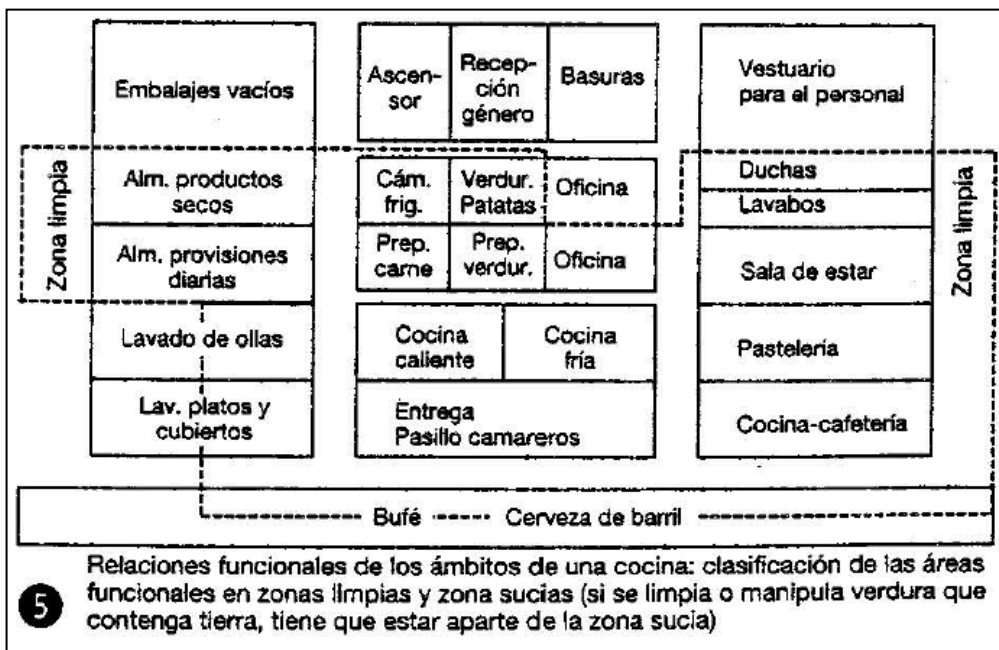


Figura 55: Organigrama



Según la Norma RNE: Usado para obtener m<sup>2</sup> por persona que nos servirá para calcular el aforo por ambiente, a base de la Condición de habitabilidad y funcionalidad: Norma A.070-Comercio, Artículo 7:

Tienda independiente	5.0 m <sup>2</sup> por persona
Salas de juego, casinos	2.0 m <sup>2</sup> por persona
Gimnasios	4.5 m <sup>2</sup> por persona
Galería comercial	2.0 m <sup>2</sup> por persona
Tienda por departamento	3.0 m <sup>2</sup> por persona
Locales con asientos fijos	Número de asientos
Mercados Mayoristas	5.0 m <sup>2</sup> por persona
Supermercado	2.5 m <sup>2</sup> por persona
Mercados Minorista	2.0 m <sup>2</sup> por persona
Restaurantes (área de mesas)	1.5 m <sup>2</sup> por persona
Discotecas	1.0 m <sup>2</sup> por persona
Patios de comidas (área de mesas)	1.5 m <sup>2</sup> por persona
Bares	1.0 m <sup>2</sup> por persona
Tiendas	5.0 m <sup>2</sup> por persona
Áreas de servicio (cocinas)	10.0 m <sup>2</sup> por persona

Dotación de Servicio: Norma A.070-Comercio, Capítulo IV, Artículo 21

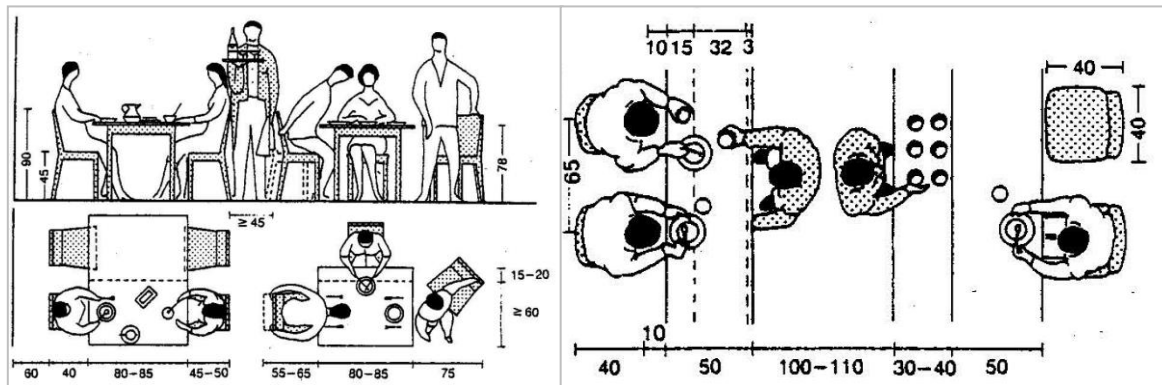
<b>Número de empleados</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>
De 1 a 5 empleados	1L, 1u, 1l	
De 6 a 20 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l
De 21 a 60 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l
De 61 a 150 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l
Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l
<b>Número de personas</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>
De 1 a 16 personas (publico)	No requiere	No requiere
De 17 a 50 personas (publico)	1L, 1u, 1l	1L, 1l
De 51 a 100 personas (publico)	2L, 2u, 2l	2L, 2l
Por cada 150 personas adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l

L = lavatorio, u= urinario, l = Inodoro





**Figura 57 y 58: Distribución**



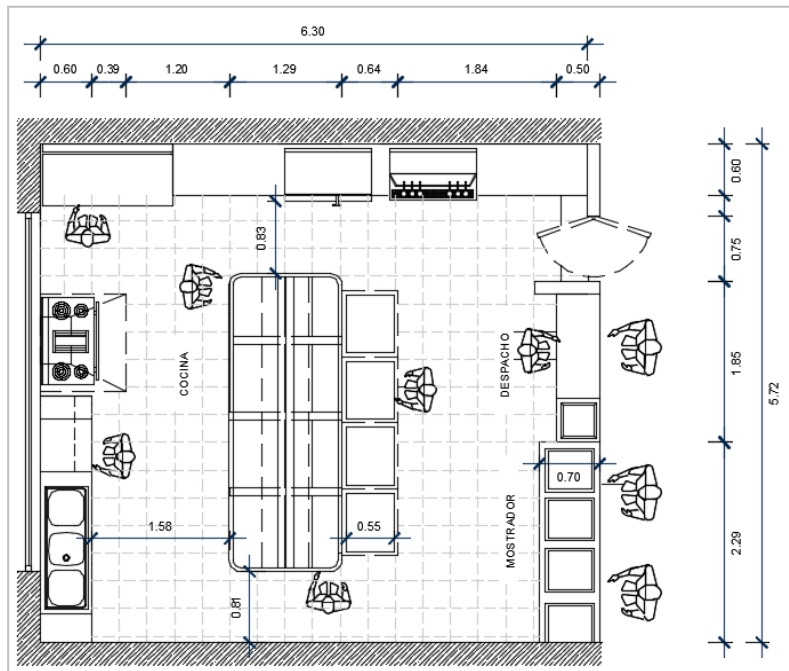
Fuente: RNE

**COCINA RESTAURANT-  
Distribuciones basicas**

**Tabla 13: Cuadro cuantitativa y cualitativa**

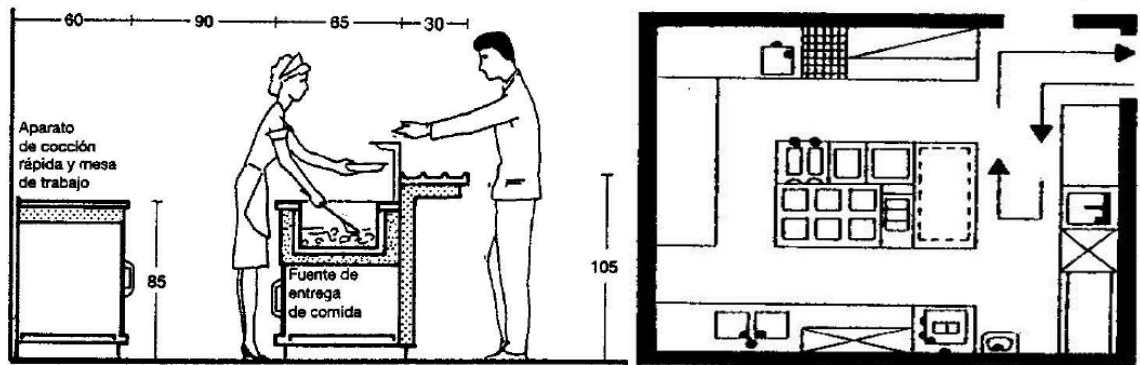
CUANTITATIVA		CUALITATIVA	
<b>REGLAMENTO:</b> <b>RNE: norma A.070-</b> <b>1.5 m2/persona</b>	<b>ESPECIALIDAD:</b> Comedor	<b>USO-CARÁCTER.</b> Alimentación	<b>VENTILACIÓN</b> Natural cruzada
<b>AFORO</b> <b>40 personas</b>	<b>ÁREA</b> 60 m2	<b>MOBILIARIOS</b> Mesas, sillas	<b>ILUMINACIÓN</b> Natural Artificial

**Figura 59: Distribución**



Fuente: RNE

**Figura 60 y 61: Distribución**



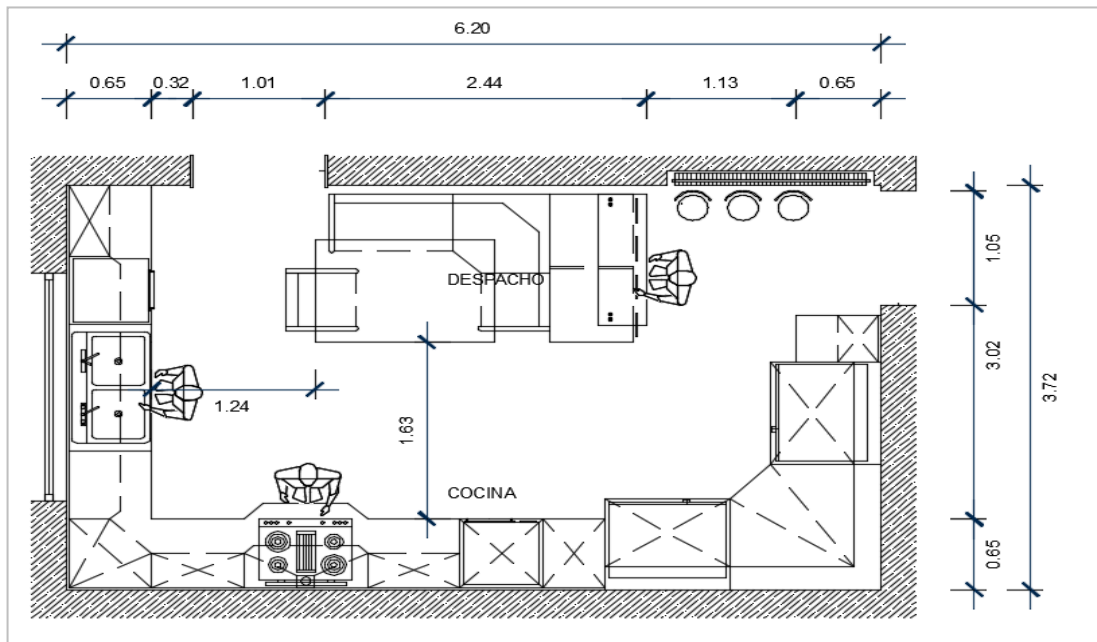
Fuente: RNE

**Tabla 14: Cuadro cuantitativa y cualitativa**

CUANTITATIVA		CUALITATIVA	
<b>REGLAMENTO:</b> RNE: norma A.070- 10 m2/persona	<b>ESPECIALIDAD:</b> Cocina	<b>USO-CARÁCTER.</b> Preparación de alimentos	<b>VENTILACIÓN</b> Natural cruzada
<b>AFORO</b> 5 personas	<b>AREA</b> 50 m2	<b>MOBILIARIOS</b> Mesas, artefactos	<b>ILUMINACIÓN</b> Natural Artificial

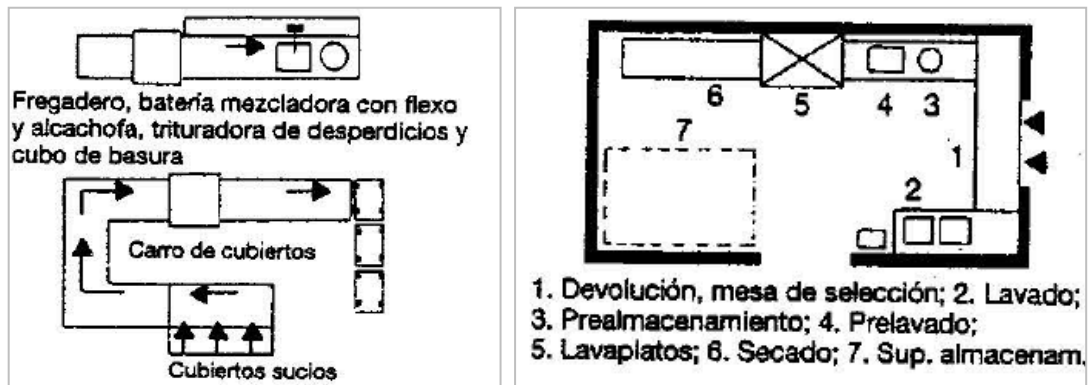
## COCINA – MODULO

**Figura 62: Distribución**



Fuente: RNE

**Figura 63 Y 64: Distribución**



**Tabla 15: Cuadro cuantitativa y cualitativa**

CUANTITATIVA	CUALITATIVA
--------------	-------------

**REGLAMENTO:**  
RNE: norma A.070-  
10 m2/persona

**ESPECIALIDAD:**  
Cocina

**USO-CARÁCTER.**  
Preparación de  
alimentos

**VENTILACIÓN**  
Natural cruzada

**AFORO**  
3 personas

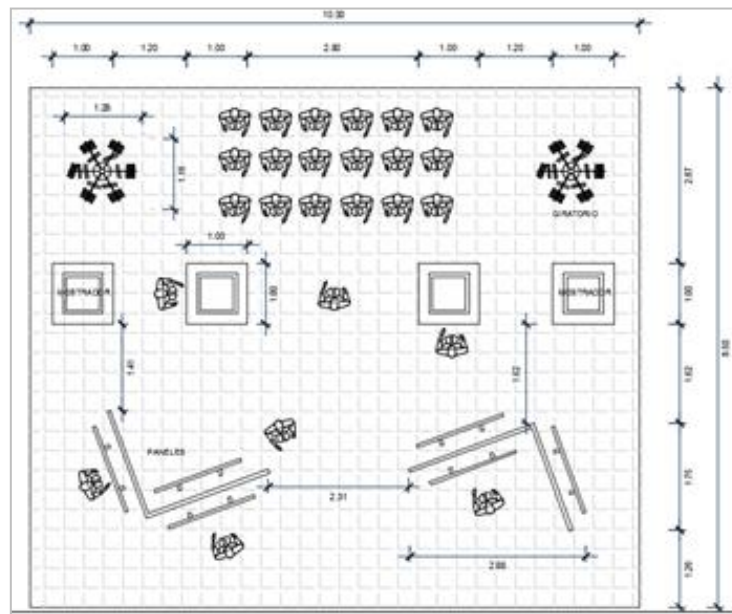
**AREA**  
30 m2

**MOBILIARIOS**  
Mesas, artefactos

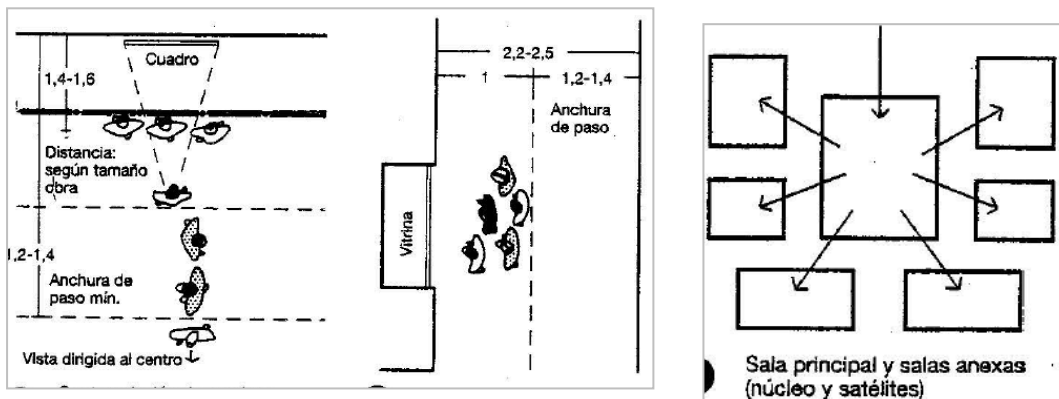
**ILUMINACION**  
Natural Artificial

## SALA EXPOSICIÓN Y VENTA

**Figura 65: Distribución**



**Figura 66 Y 67: Distribución**

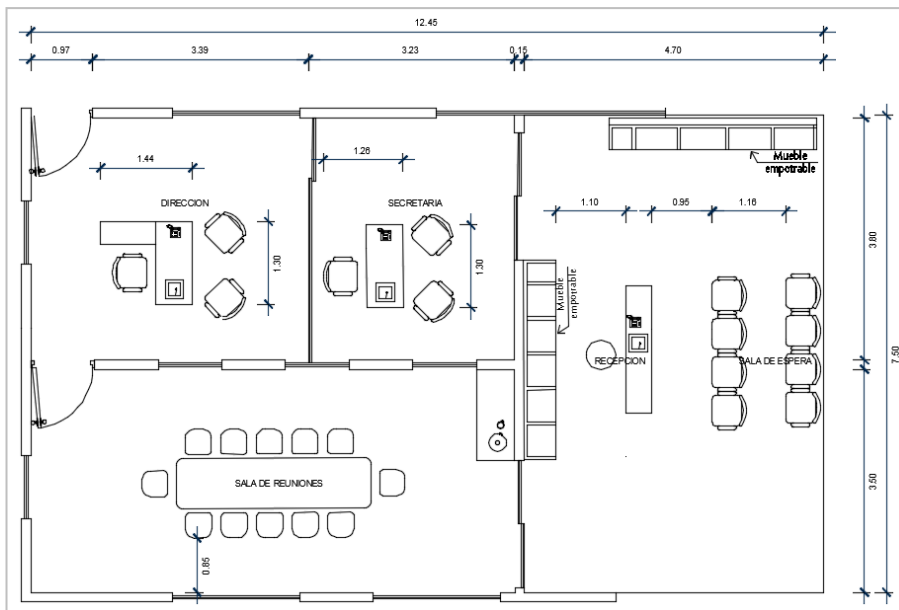


**Tabla 16:** Cuadro cuantitativa y cualitativa

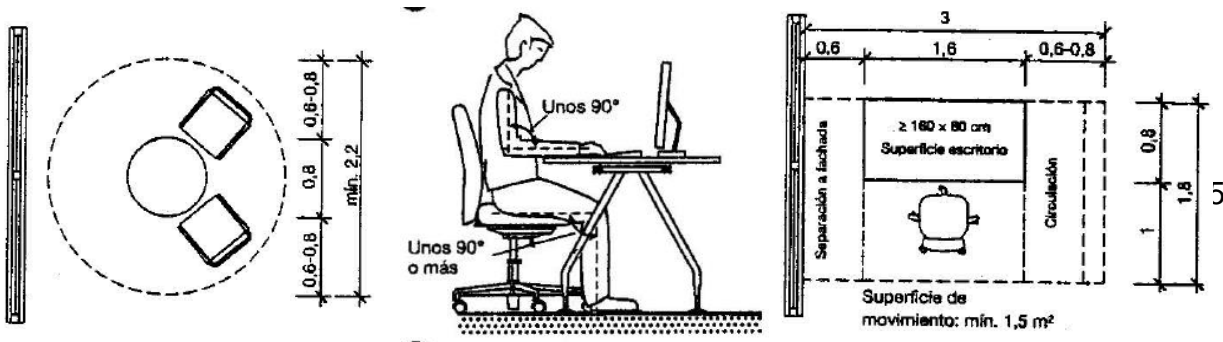
CUANTITATIVA		CUALITATIVA	
<b>REGLAMENTO:</b> RNE: norma A.040- 5 m2/persona	<b>ESPECIALIDAD:</b> Arte-Comercio	<b>USO-CARÁCTER.</b> Exponer-Venta	<b>VENTILACIÓN</b> Natural cruzada
<b>AFORO</b> 20 personas	<b>AREA</b> 70 m2	<b>MOBILIARIOS</b> Mesas, artefactos	<b>ILUMINACIÓN</b> Natural Artificial

## ADMINISTRACIÓN

**Figura 68:** Distribución



**Figura 69 Y 70:** Distribución

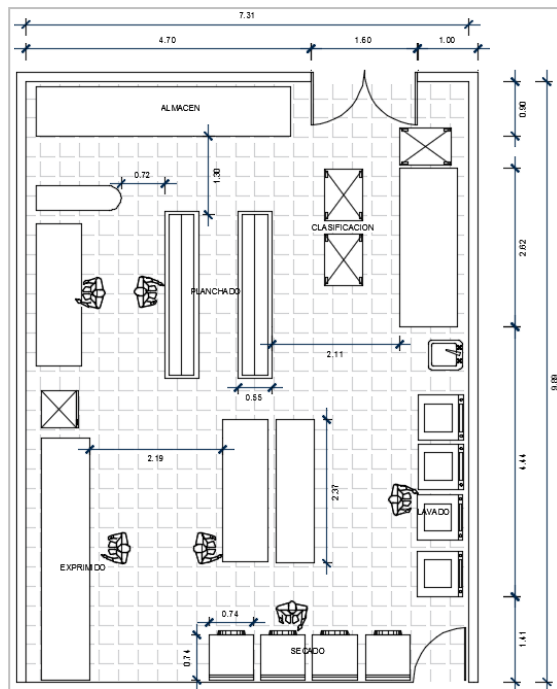


**Tabla 17:** Cuadro cuantitativa y cualitativa

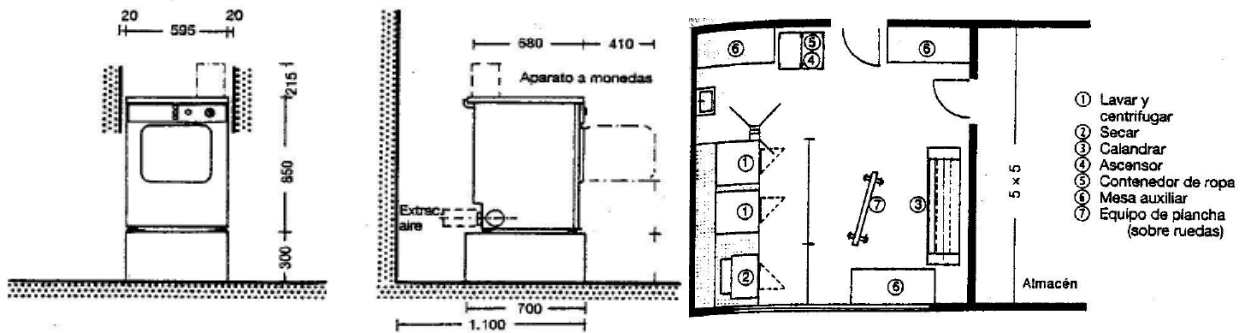
CUANTITATIVA		CUALITATIVA	
<b>REGLAMENTO: RNE: norma A.080- 10 m2/persona</b>	ESPECIALIDAD: Administración	USO-CARÁCTER. Organizar, administrar	VENTILACION Natural cruzada
<b>AFORO 8 personas</b>	AREA 80 m2	MOBILIARIOS Mesa, sillas, estante	ILUMINACION Natural Artificial

### SERVICIO LAVANDERÍA

**Figura 71: Distribución**



**Figura 72 Y 73: Distribución**



**Tabla 18: Cuadro cuantitativa y cualitativa**

CUANTITATIVA		CUALITATIVA	
REGLAMENTO: RNE: norma A.060- 30 m2/persona	ESPECIALIDAD: Servicio- lavandería	USO-CARÁCTER. Limpieza, lavar	VENTILACIÓN Natural cruzada

---

<b>AFORO</b> 3 personas	<b>AREA</b> 120 m2	<b>MOBILIARIOS</b> Mesas, artefactos	<b>ILUMINACION</b> Natural Artificial
----------------------------	-----------------------	---	--

---

#### **4.2.2.1. Cuadro de áreas**

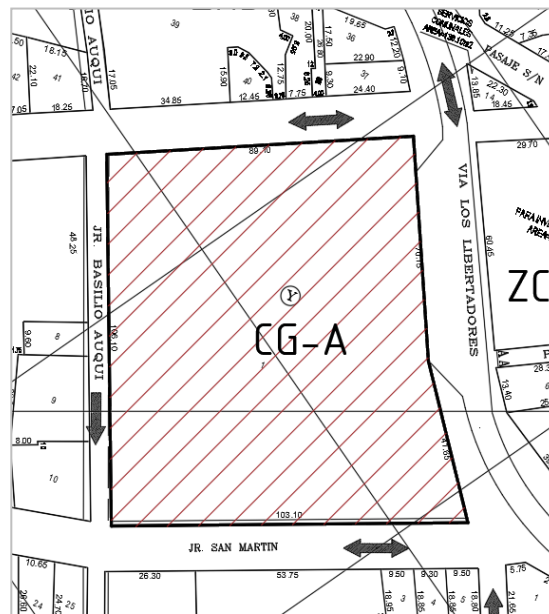
### **4.3. ANÁLISIS DEL TERRENO**

#### **4.3.1. Ubicación del terreno**

El emplazamiento del terreno se encuentra ubicado en el distrito Quinua al frente del actual centro gastronómico, cruzando la carretera principal de Ayacucho – San Francisco, el terreno actualmente es un espacio libre acondicionado empíricamente para juegos infantiles y ferias alrededor expuesto en las vías; contempla un área de 10 312.10 metros cuadrados y un perímetro de 413.60 metros lineales.



**Figura 74: Ubicación del Terreno**



Fuente: Elaboración propia, en base del plano catastral.

**Figura 75: Vista del Terreno elegido.**

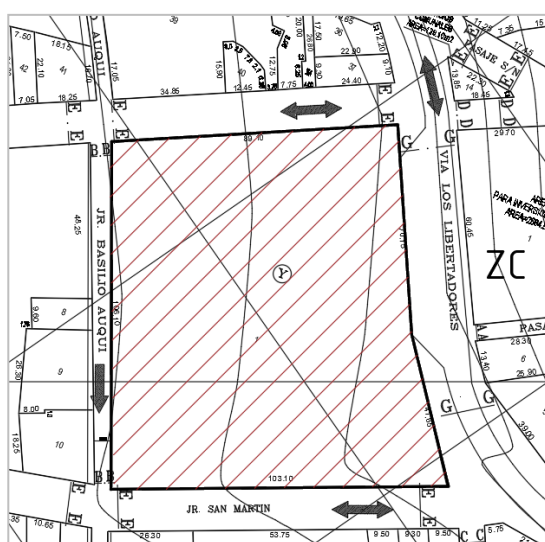


Fuente: Elaboración propia

### 4.3.2. Topografía del terreno

El terreno presenta dos curvas de nivel superiores a 4.00 metros de altura respecto al nivel de la carretera Ayacucho – San Francisco.

**Figura 76:** Topografía del terreno.



### 4.3.3. Morfología del terreno

#### Límites físicos

Por el frente: con la carretera principal Ayacucho – San Francisco con dos tramos de 48.25 m. y 65.06 m.

A la derecha: con Jr. La Mar ascendiendo a un tramo de 88.47 m.

A la izquierda: con Jr. San Martín ascendiendo a un tramo de 104.34 m.

Por el fondo: con el Jr. Huáscar ascendiendo a un tramo de 107.48 m.

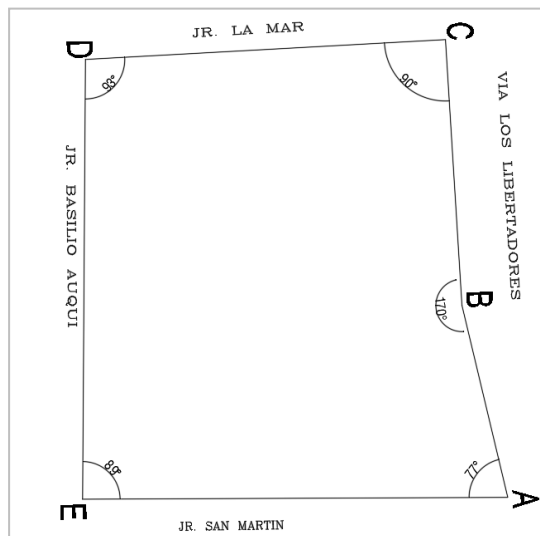
Área: 10 312.10 m<sup>2</sup> total

Perímetro: 413.60 m.

### Ángulos internos:

- VÉRTICE A.- tramo A – B con ángulo,  $77^{\circ}$
- VÉRTICE B.- tramo B – C con ángulo,  $170^{\circ}$
- VÉRTICE C.- tramo C – D con ángulo,  $90^{\circ}$
- VÉRTICE D.- tramo D – E con ángulo,  $93^{\circ}$
- VÉRTICE E.- tramo E – A con ángulo,  $89^{\circ}$

**Figura 77:** Límites del terreno

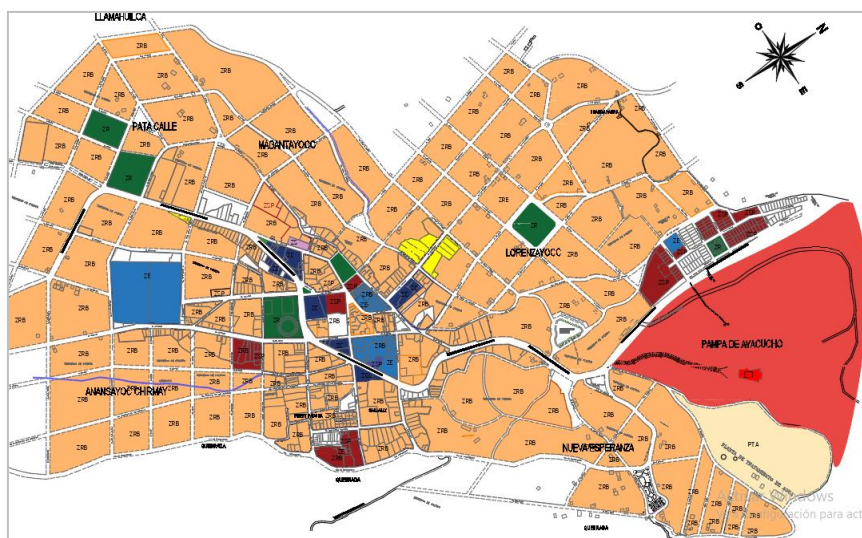


Fuente: Elaboración propia

#### 4.3.4. Estructura urbana

Siendo el Plan de Desarrollo Urbano del distrito de Quinua el terreno a intervenir está dentro del área de densidad baja, como se aprecia en la siguiente figura.

**Figura 78: Plano Urbano**



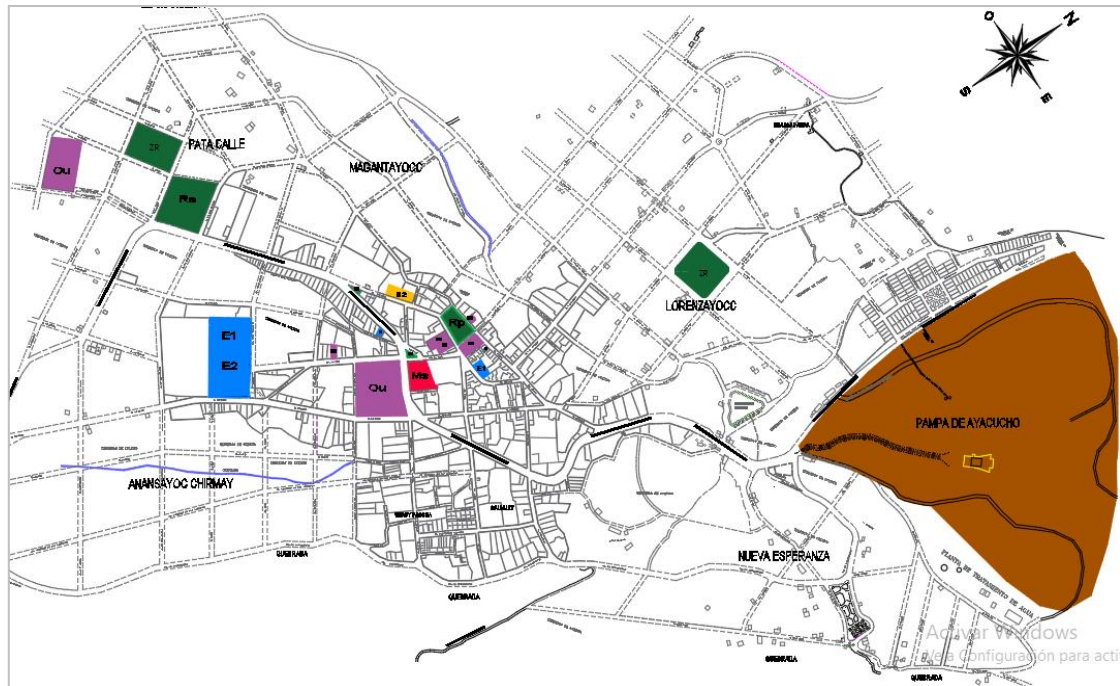
Fuente: Elaboracion propia

**Tabla 19: Cuadro de leyendas**

LEYENDA					
DESCRIPCIÓN	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	SÍMBOLO
Zona residencial baja	[Círculo amarillo]	Zona de salud	[Círculo magenta]	Santuario histórico	[Círculo rojo]
Zona servicio público	[Círculo naranja]	Zona de recreativa	[Círculo verde]	Planta de tratamiento de agua	[Círculo naranja claro]
Zona re	[Círculo azul]	Zona comercial	[Círculo azul]		

Así como en la zonificación, el área a intervenir está considerado como otros usos, en el eje comercial actual, por tanto, el proyecto ayudara a repotenciar el sector y dejar de usar el espacio del mercado sectorial.

**Figura 79: Plano de Zonificación**



Fuente: Elaboración propia

**Tabla 20: Cuadro de leyendas**

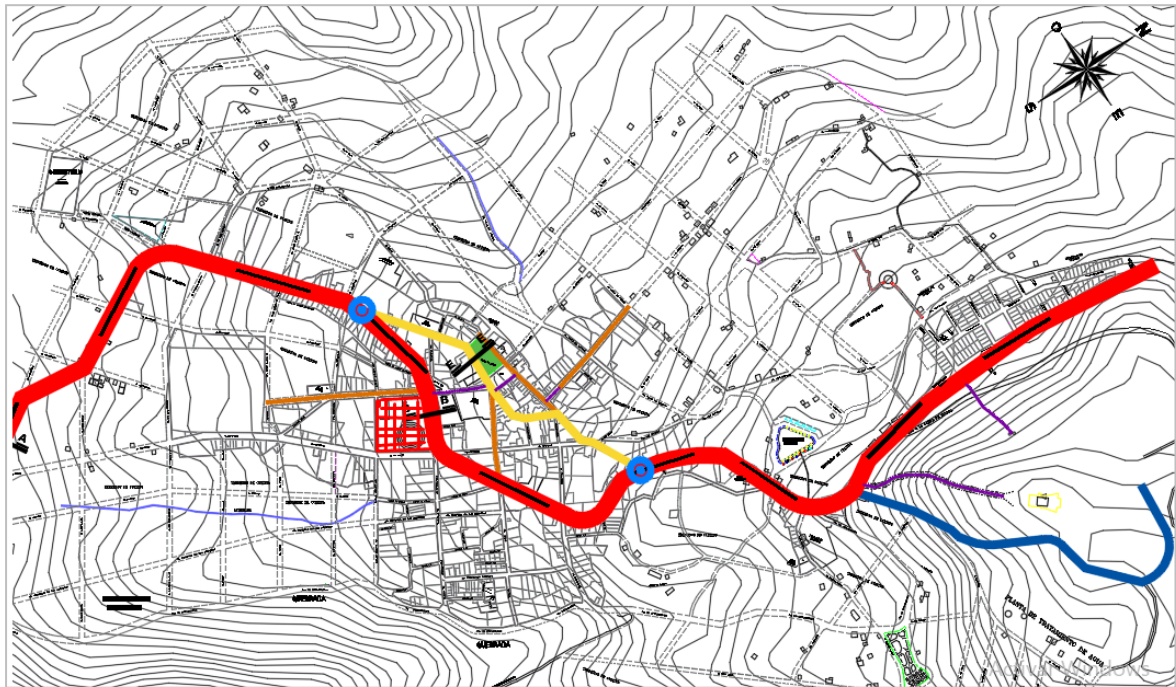
LEYENDA						
EDUCACION		SALUD		RECREACION	COMERCIO	PROTECCION
EDUCACION INFANTIL	E	CENTRO DE SALUD	H2	RECREACION PASIVA	Ms	PROTECCION ECOLOGICA
EDUCACION PRIMARIA	E1	OTROS USOS		RECREACION ACTIVA		AREA INTANGIBLE
EDUCACION SECUNDARIA	E2	OTROS USOS	OU			

### 4.3.5. Vialidad y Accesibilidad

La vialidad y accesibilidad al terreno a intervenir se da hacia el norte con la carretera Ayacucho San Francisco la cual es vía principal existente con una sección de 18.40 m., por el este está el jr. San Martín con una sección de 13.00 m., por el

oeste está el jr. La Mar con una sección de 13.00 m. y por el sur la accesibilidad es por el jr. Basilio Auqui con una sección de 7.20 m.







**Figura 80:** Plano de vialidad y accesos.



Fuente: Elaboracion propia

**Tabla 21:** Cuadro de leyendas

LEYENDA

DESCRIPCION	SIMBOLO	DESCRIPCION	SIMBOLO
VIA DE ARTICULACION INTERDISTRITAL		VIA LOCAL SECUNDARIA	
VIA ARTICULADORA		VIA PEATONAL	
VIA LOCAL PRINCIPAL		NODOS VIALES MAYORES	

**Figura 81:** Vista del acceso principal



Fuente: Elaboracion propia.

#### **4.3.6. Relación con el entorno**

El contorno del proyecto incluye con espacios urbanos dedicados a la venta de artesanía y sector gastronómico, de igual manera se encuentra al frente del terreno del mercado sectorial que fue desplazado por el uso gastronómico, lo cual recupera el espacio de mercado que fue destinado de acuerdo al Plan Desarrollo Urbano y que a la misma vez el centro gastronómico y artesanal repotenciará el sector generando un eje dinámico.

La zona a intervenir está en un espacio urbano que cuentan con servicios básicos como luz, agua y desagüe, así como también el entorno inmediato con respecto a las alturas de edificaciones colindantes son de entre 2 a 3 niveles, con respecto a la tipología se tiene sistema de construcción de albañilería confinada y material rustico (adobe, tapial, madera).

#### 4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios.

**Tabla 22:** Cuadro Normativo

CUADRO NORMATIVO		
PARAMETROS	NORMATIVO	PROYECTO
USOS	RESIDENCIAL, COMERCIO LOCAL COMERCIO SECTORIAL	COMERCIO
DENSIDAD NETA	100-240 Hab/Há	100-240 Hab/Há
COEFICIENTE DE EDIFICACION	4.0	4.0
% DE AREA LIBRE	30 %	
ALTURA MAXIMA	3 Pisos	3 Pisos
RETIRO MINIMO	FRONTAL	0.00
	LATERAL	0.00
	POSTERIOR	0.00
ALINEAMIENTO DE FACHADA	ALINEADO SIN VOLADOS	ALINEADO SIN VOLADOS
AREA DE LOTE NORMATIVO	-----	10 312. 10 m2
FRENTE MINIMO NORMATIVO	-----	48.25 m.l. Y 65.06 m.l.
N° DE ESTACIONAMIENTOS	LO ESTABLECIDO EN EL R.NE	NINGUNO



## V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

### 5.1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETO URBANO ARQUITECTÓNICO

#### 5.1.1. Ideograma Conceptual

Tomando como referencia el árbol Paty como símbolo ancestral de la cultura Wari, nace la idea del centro gastronómico y artesanal es así que a partir de un elemento representativo logramos abstraer la figura, conjugando los conceptos de difusión, expansión y propagación.



Abstracion sobre el arbol

- Difusion
- Expansion

➤ Propagacion

### **5.1.2. Criterios de diseño**

#### **FUNCIONAL**

En lo funcional se unifica a la relación de espacios y funciones de las actividades interactivas del proyecto gastronómico y artesanal que genera una dinámica funcional con los usuarios de diferentes edades.

#### **ESPACIAL**

En lo espacial, una de las primicias para este diseño arquitectónico fue la generación de espacios que propicien condiciones necesarias para la estimulación visual de la artesanía y de igual manera teniendo de la mano la adquisición gastronómica, con el fin de unir, integrar, atraer, difundir estos puntos estratégicos para el proyecto.

#### **TECNOLÓGICO – AMBIENTAL**

El proyecto cuenta con iluminación natural directa, así como también se proyectarán espacios de área verde, generando confort ambiental y espacial.

#### **ESTRUCTURAL**

El proyecto contara con un sistema estructural que formara parte del diseño integral como tal, adicional al tema estructural como edificación, aprovechando el desnivel del terreno para hacer propicia el planteamiento estructural como forma de diseño.

#### **PAISAJISMO**

Respecto al paisajismo de este proyecto que será la esencia del diseño, tomando como tema denominado la Biofílica concepto de la relación directa entre la naturaleza y el hombre. Contando con espacios de interacción generando calidad

visual, relajación del usuario. y por último se hará un tratamiento para la recuperación de las plantas nativas de la zona como por ejemplo la flor de retama teniendo en cuenta importante el Icono de la zona Quinua, esta florecita de color del sol (amarilla) embellecerán este proyecto.

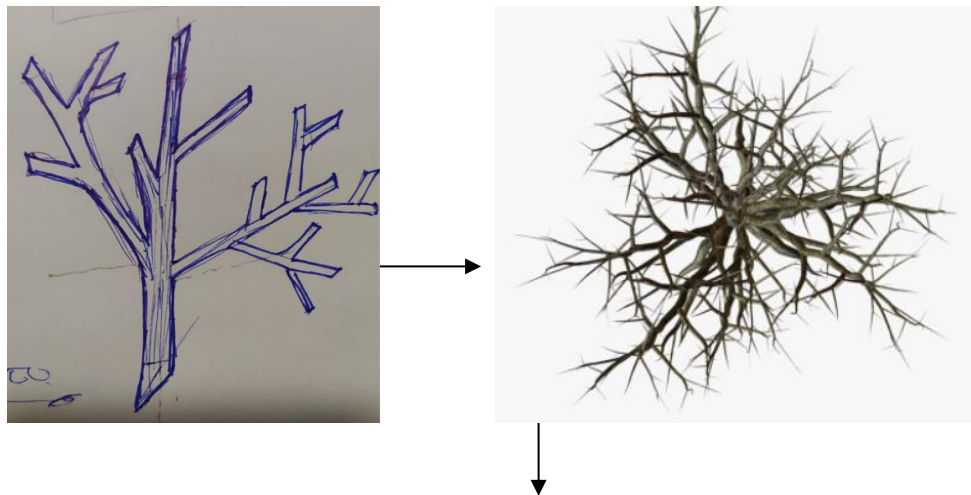
## MATERIALIDAD

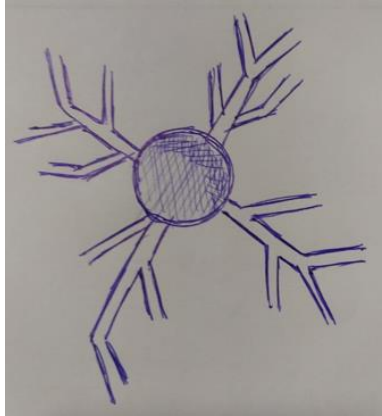
La materialidad será un punto importante tomando en cuenta controlar la paleta de colores y de materiales naturales como modernos, tanto exterior e interior para brindar un confort visual y una sensación de comodidad a los usuarios al recorrer las diferentes zonas de este proyecto.

## FORMAL

Los bloques del proyecto estarán enlazados con volúmenes y espacios virtuales para dar una unidad en el proyecto.

### 5.1.3. Partido Arquitectónico



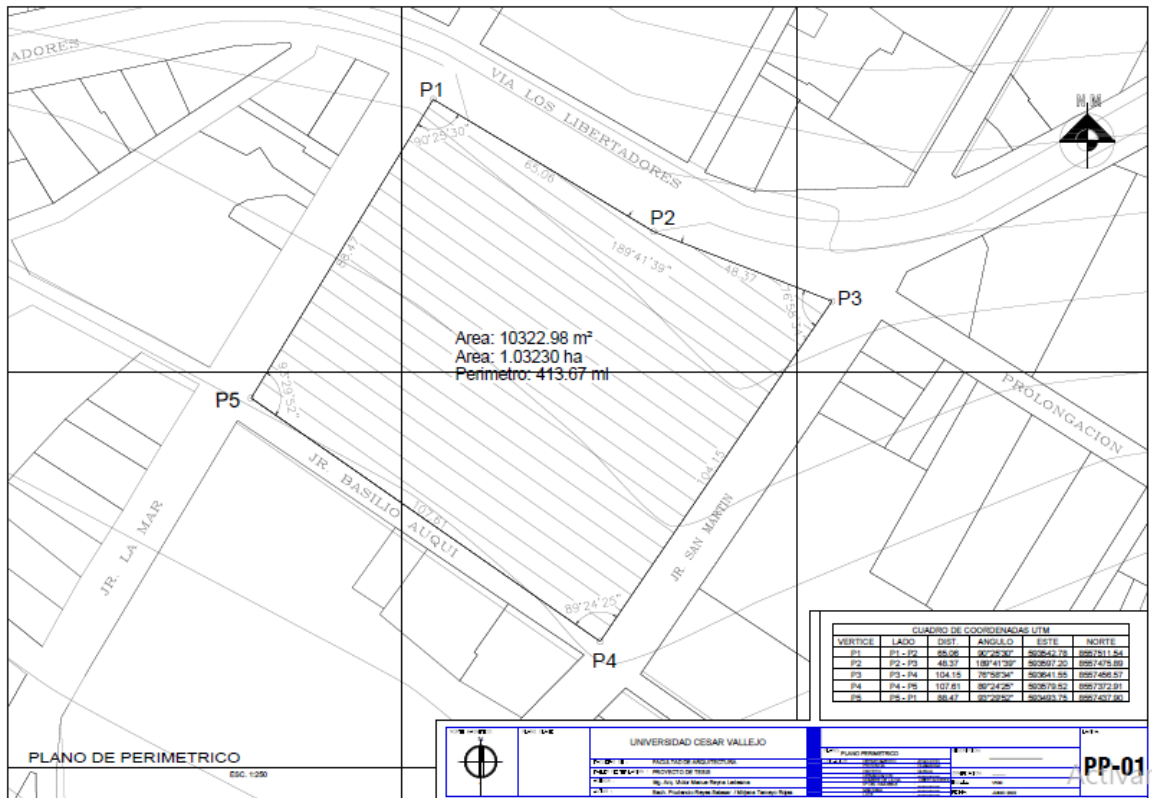


## **5.2. ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN**

## **5.3. PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO**



### 5.3.2. Plano Perimetrico – Topografico





**INSTALACION ELECTRICA ELEVADOR**

**ASCENSOR PS-CO-65 CPK MODELO - RIVERA**

**PLANTA DE ASCENSOR**

**CORTE L-L**

**DETALLE DE GANCHO DE FIERRO**

ACABADO DE CABINA "RIVERA"	
<b>PROYECTO</b>	ACABADO DE INTERIORES PARA EL ascensor PS-CO-65 CPK MODELO - RIVERA
<b>PROYECTISTA</b>	VICTOR M. RETNALEDEMA
<b>FECHA</b>	ABRIL 2022
<b>ESCALA</b>	ESC. 1:20
<b>OTROS</b>	

UNIVERSIDAD  
CÉSAR  
VALLEJO  
FACULTAD DE  
ARQUITECTURA

---

VICTOR M. RETNALEDEMA

Profesor: Reyes Edilberto  
Módulo: Técnico - Pícaro

CENTRO GEOMETRICO Y  
ARTESANAL PARA MEJORAR  
LA OPORTUNIDAD Y DESARROLLO  
TURISTICO EN EL DISTRITO  
DE CAJAMA, REGION DE  
AYACUCHO, 2022

---

CARRERA:  
INSTALACIONES

CURSO:  
INST-ELECTROMECANICA

ESCALA:  
ESC. 1:20

FECHA:  
Abril 2022

---

CARRERA:  
**A-00**



### 5.3.8. Plano de Detalles Constructivos

### 5.3.9. Planos de Seguridad

#### 5.3.9.1. Plano de señalética

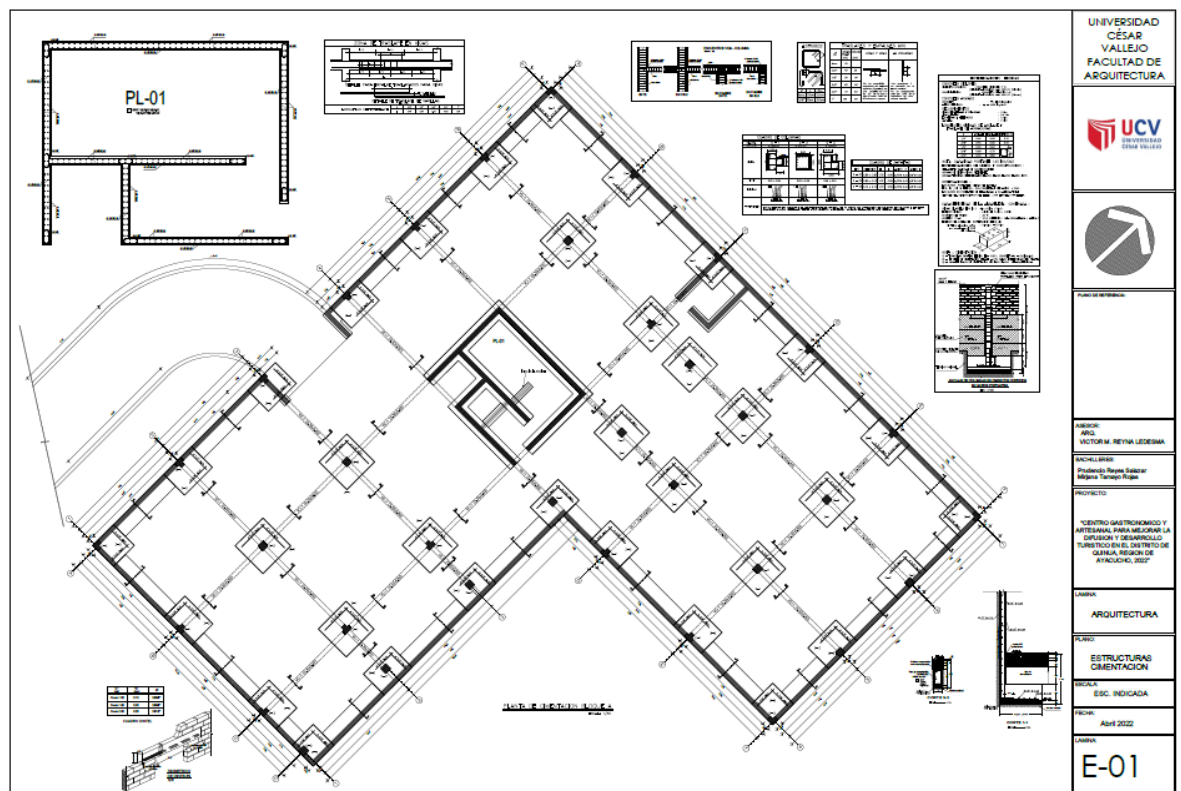
#### 5.3.9.2. Plano de evacuación

## 5.4. MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA

## 5.5. PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO

### 5.5.1. PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS

#### 5.5.1.1. Plano de Cimentación



**PL-01**

**ESTRUCTURAS ORIENTACIÓN**

**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO FACULTAD DE ARQUITECTURA**

**UCV**  
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**PROFESOR**  
VICTOR M. NETA LEDESMA

**PROFESOR**  
Profesor: Nelson Salazar  
Miguel Tamayo Rojas

**PROYECTO**  
CENTRO GASTRONÓMICO Y  
ARTESANAL PARA MEJORAR LA  
OFERTA Y DEMANDA  
TURÍSTICO EN EL DISTRITO DE  
QUINUA REGION DE  
AYACUCHO, 2022

**CARRERA**  
ARQUITECTURA

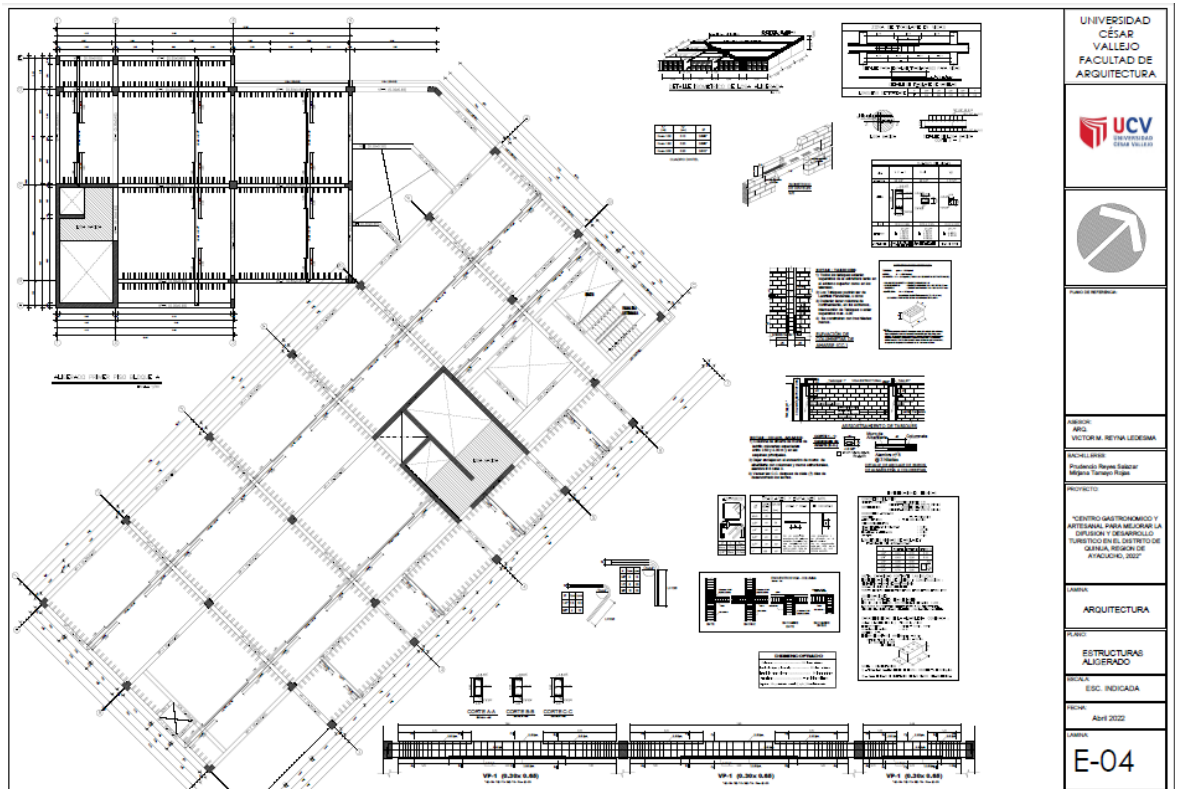
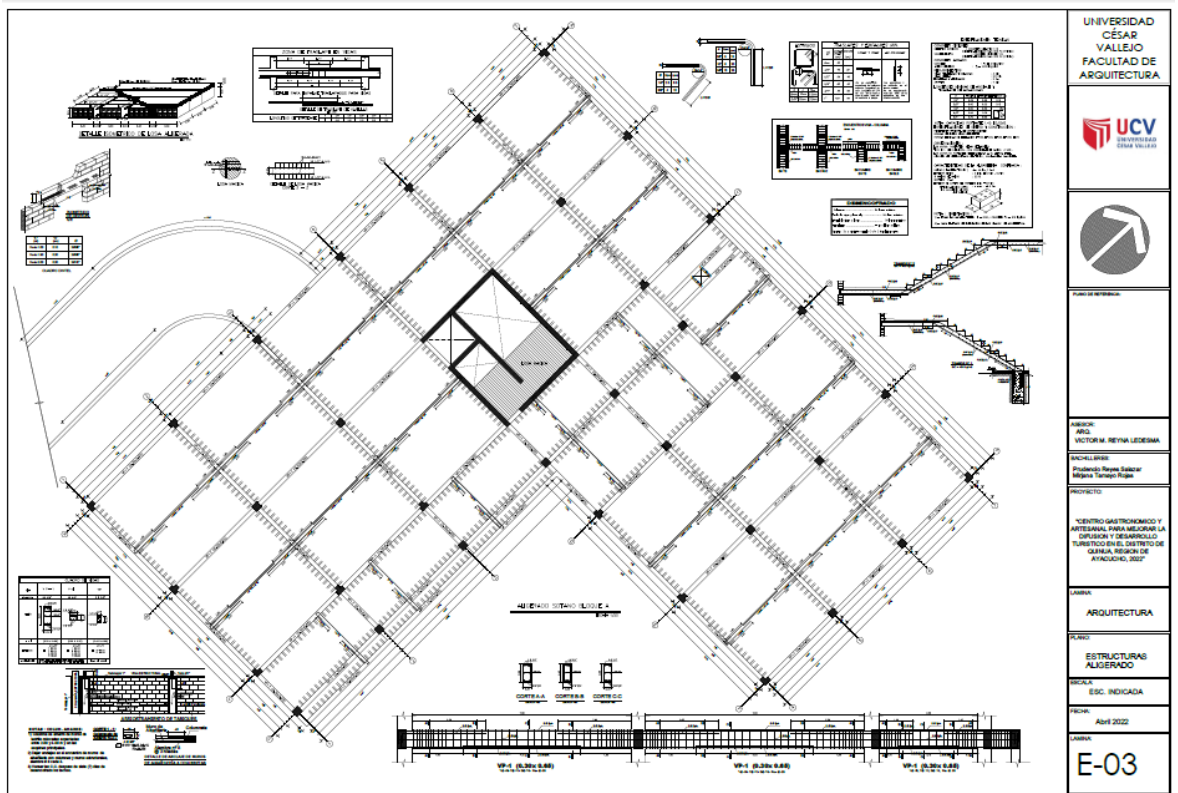
**CURSO**  
ESTRUCTURAS  
ORIENTACIÓN

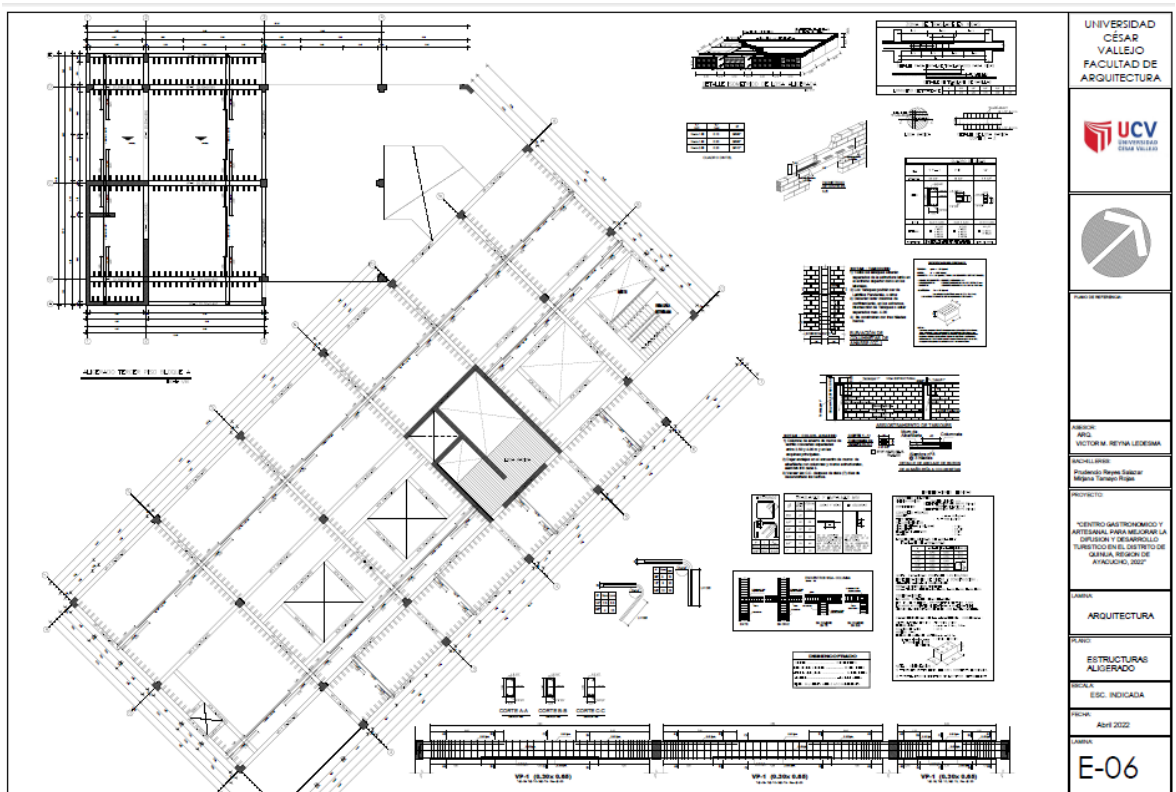
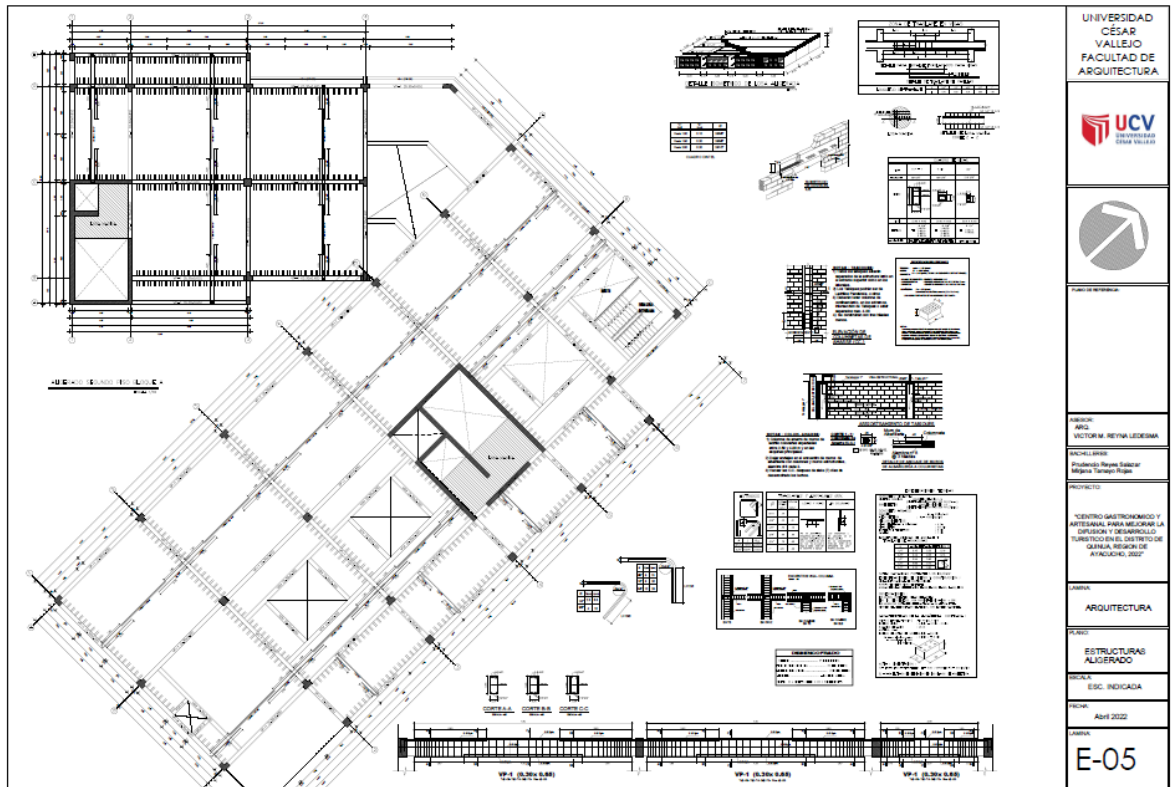
**SEMESTRE**  
ESC. INDICADA

**FECHA**  
Abril 2022

**CÓDIGO**  
E-02

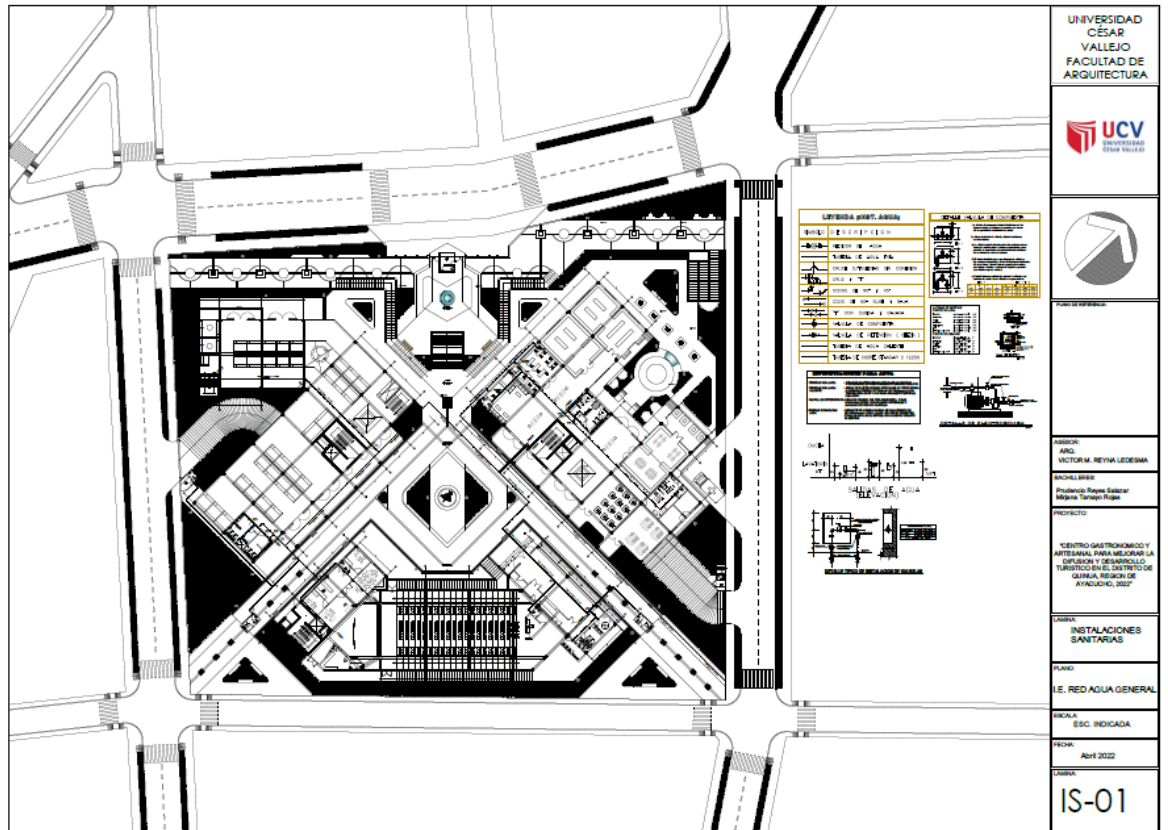
### 5.5.1.2. Plano de estructuras de losas y techos

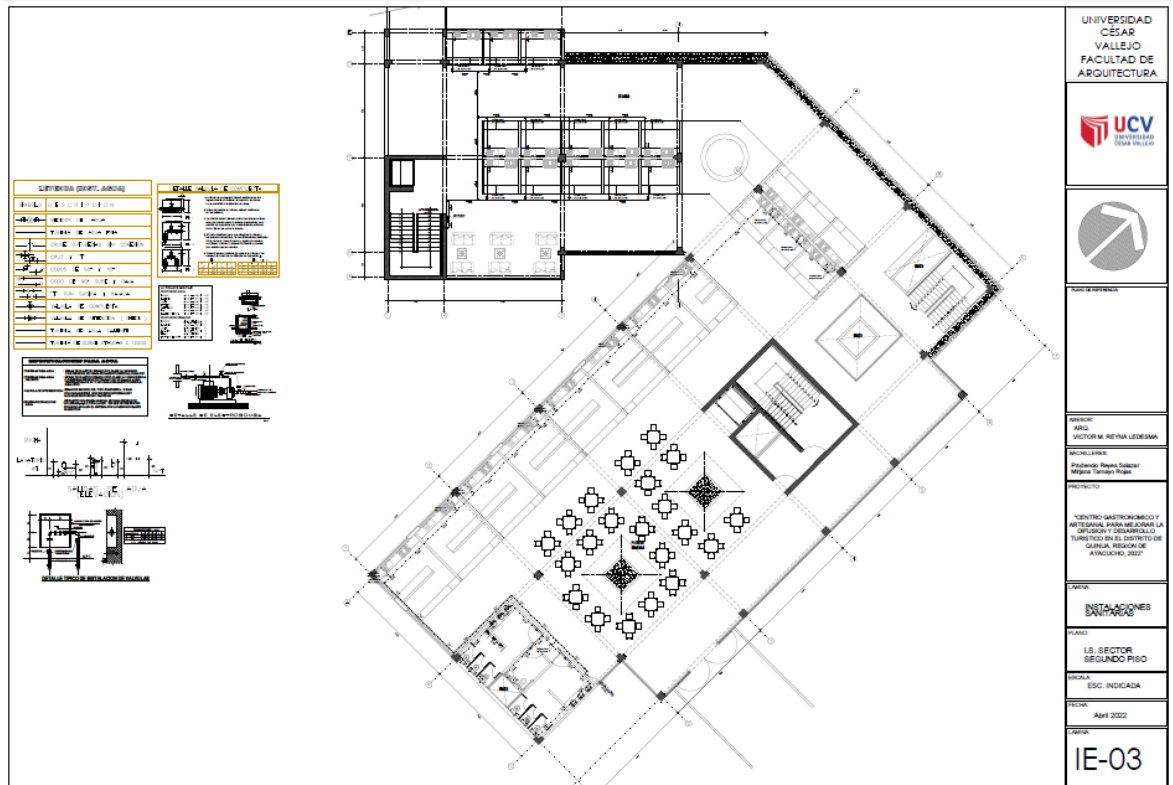
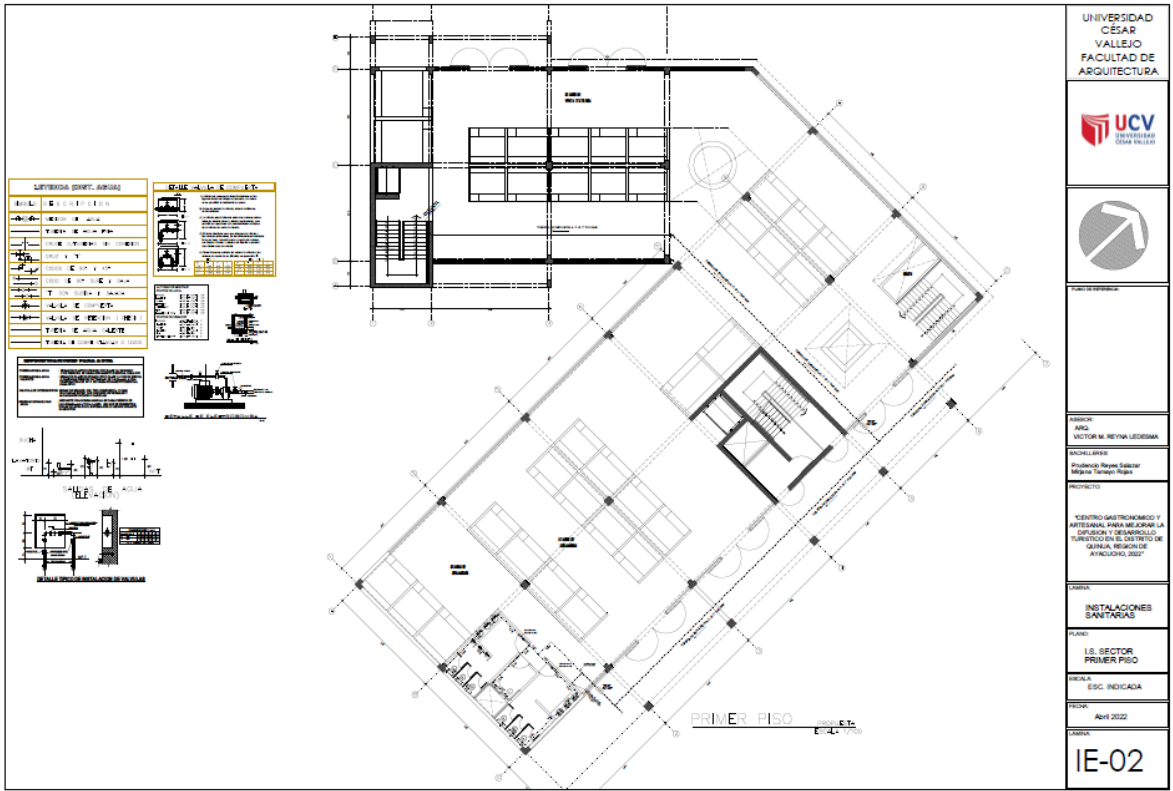


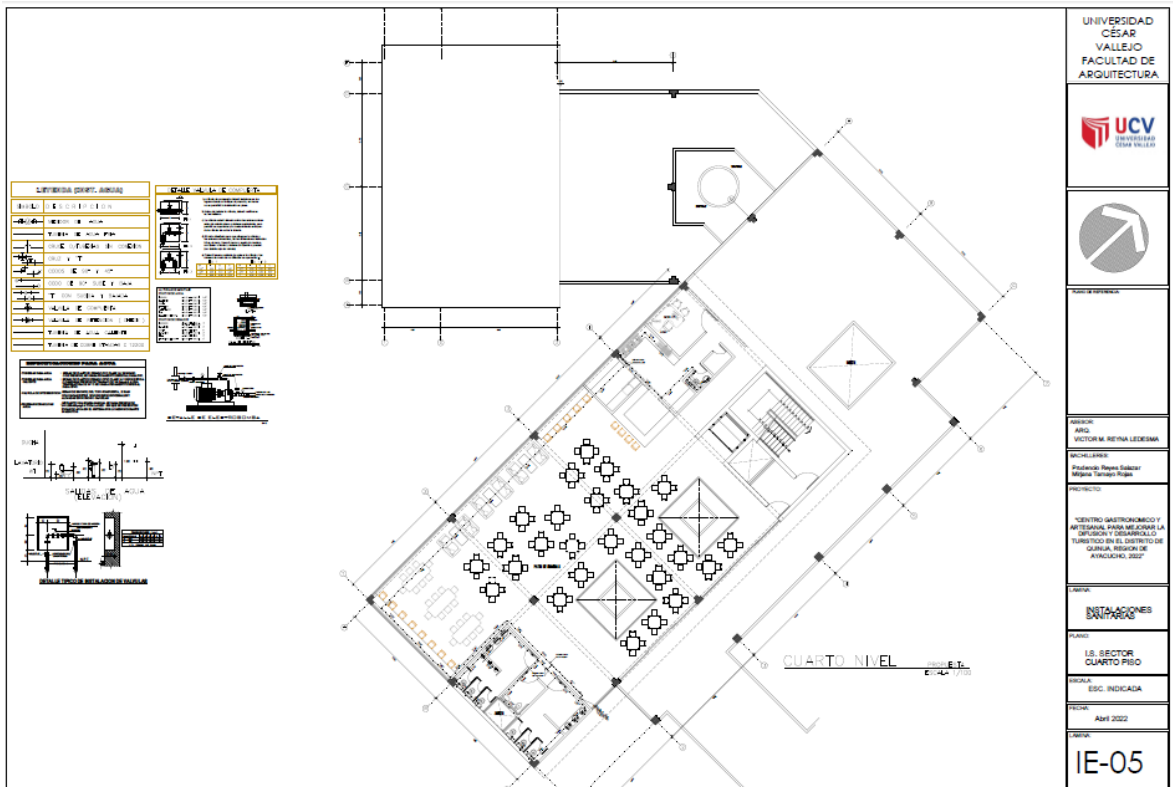
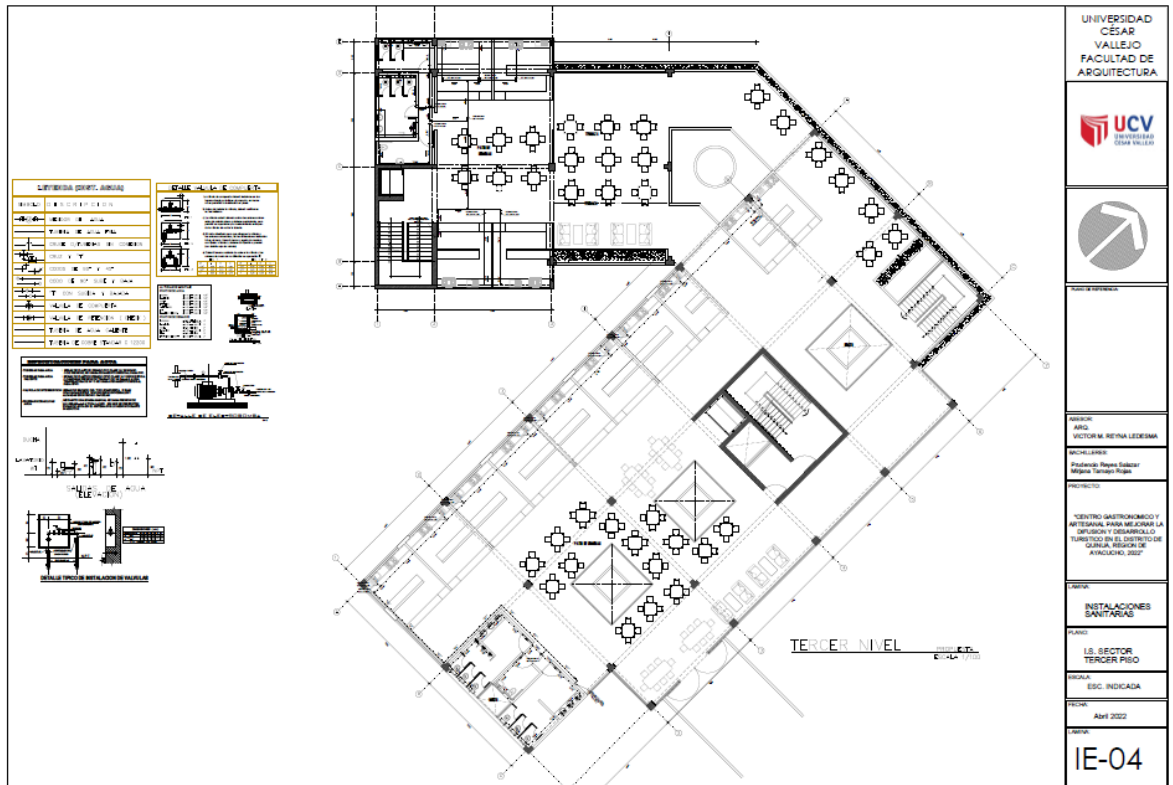


## 5.5.2. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS

### 5.5.2.1. Planos de distribución de redes de agua potable y contra incendios por niveles

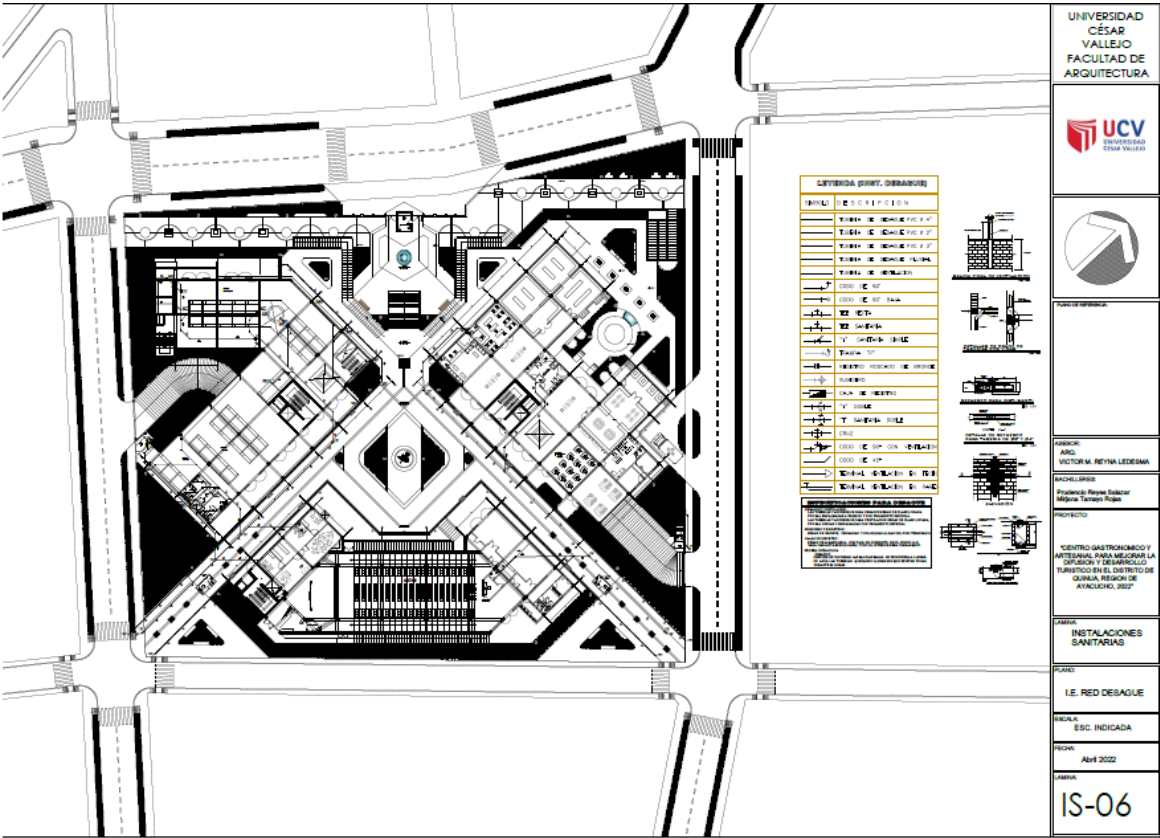




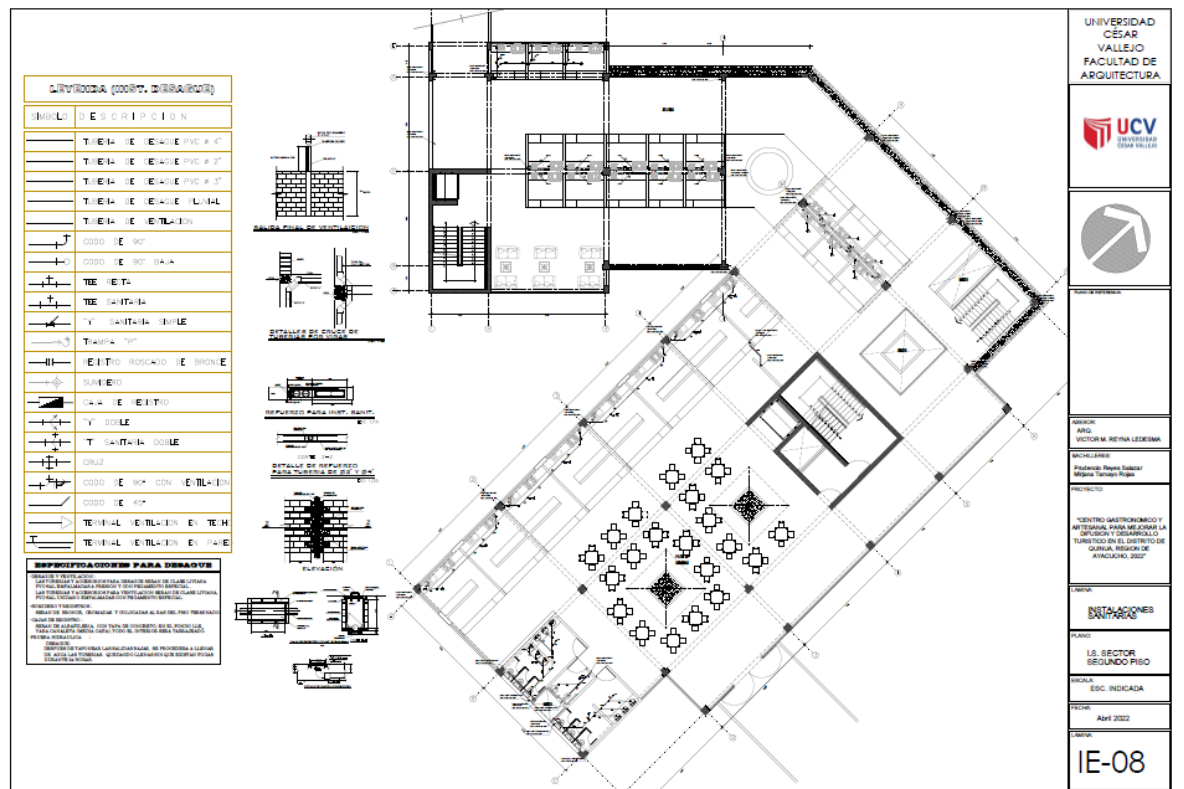
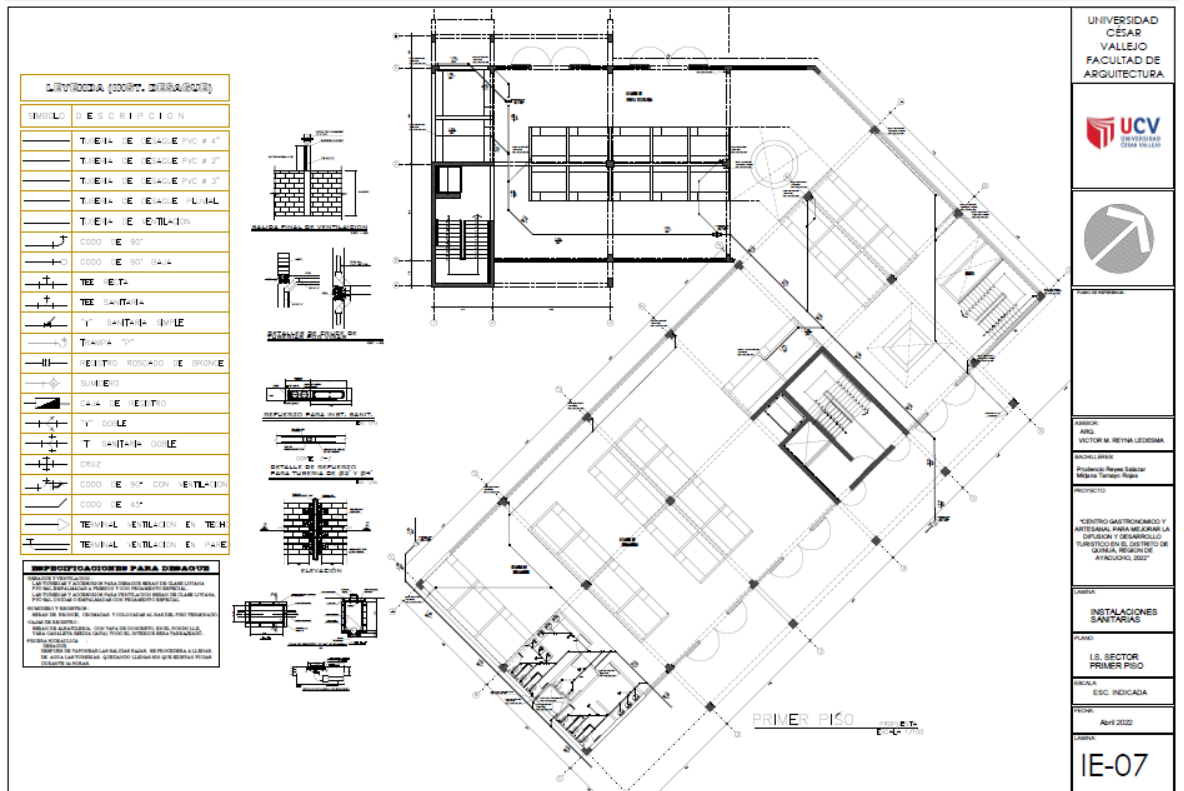


### 5.5.2.2. Planos de distribución de redes de desagüe y pluvial

por niveles



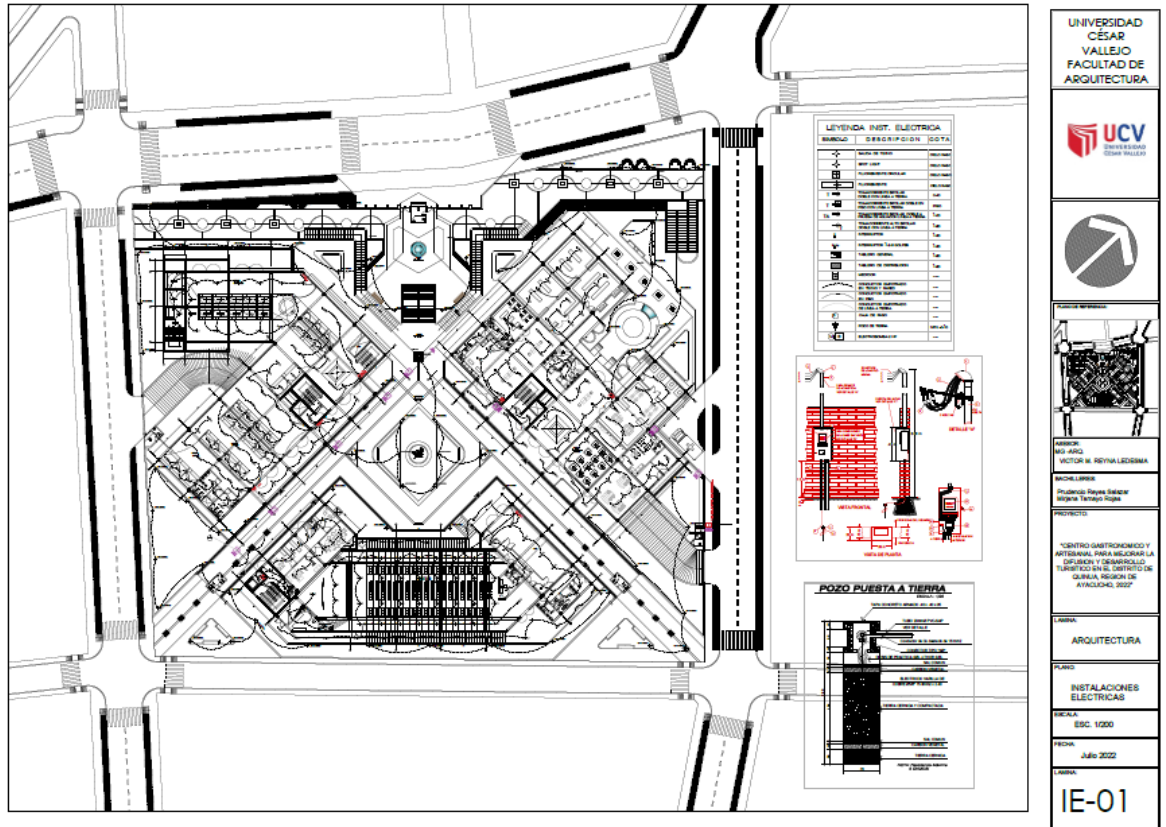






## 5.5.3. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES ELECTRO MECÁNICAS

### 5.5.3.1. Planos de distribución de redes de instalaciones eléctricas









## **VI. CONCLUSIONES**

Se ha logrado desarrollar el diseño de un centro gastronómico y artesanal para la eficiente promoción y difusión de la gastronomía y artesanía del distrito de Quinoa, provincia de Huamanga, región de Ayacucho. Apoyándonos en el diseño arquitectónico que permite apegarnos a los criterios de funcionalidad, normativa, integración de discapacitados, proporción de espacios, exhibición de productos y paisajismo. que cuenta con un área total de 10, 322.98 m<sup>2</sup> distribuidos en tres bloques de edificios de cuatro plantas con auditorio, zona de parqueo, patio de comidas, restaurantes, stands, corredores, accesos para discapacitados y demás servicios.

De igual manera en el contexto de carácter gastronómico y artesanal, lugar donde se desarrolla el proyecto existe múltiples posibilidades de esquematizar propuestas arquitectónicas que permitan la difusión y promoción de la gastronomía y artesanía disgregadas, con la finalidad de realizar una adecuada y sostenible explotación de estos atractivos en el distrito de Quinoa beneficiando a la población del lugar.

## **VII. RECOMENDACIONES**

Se recomienda valorar la ubicación geográfica para el desarrollo de un centro gastronómico y artesanal que cumpla con características adecuadas para la eficiente promoción y difusión de la gastronomía y artesanía, puesto que el distrito de Quinua se encuentra alejado de la ciudad de huamanga en zona rural a más de 3000 m.s.n.m., teniendo en cuenta también la potencialidad que tiene al ser un lugar turístico con rica diversidad e historia debido a la cercanía con el Santuario Histórico de la Pampa de Ayacucho.

Se recomienda tener en consideración la tipología de las edificaciones circundantes, debido a que cuentan con un diseño estético propio del lugar, asimismo las edificaciones no superan los tres niveles de altura, lo cual limita posibilidad de incluir edificios de mayor altura y corroboración con la Zonificación Urbana del distrito de Quinua.

Se recomienda continuar y profundizar con la investigación de un centro gastronómico y artesanal que permita originar la difusión como la exposición técnica de los diseños arquitectónicos para los relacionados directos e indirectos, para lograr medios de ejecución de la obra.



## REFERENCIAS

- Anchorena, C. C. (2012). Turismo: Un Derecho de Todos. (págs. 1-29). Lima: Cámara Nacional de Turismo CANATUR. Obtenido de [https://www2.congreso.gob.pe/sicr/congresistas/2011/20110507.nsf//pubsfoto/DC9FF622103A692A0525791F005477C2/\\$FILE/TURISMOUNDERECHOPARATODOS\\_CARLOSCANALES.PDF](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/congresistas/2011/20110507.nsf//pubsfoto/DC9FF622103A692A0525791F005477C2/$FILE/TURISMOUNDERECHOPARATODOS_CARLOSCANALES.PDF)
- Arquitectos, B. (2015). *Archdaily*. Obtenido de Centro Cultural Lo Barnechea, Chile: <https://www.archdaily.pe/pe/873310/centro-cultural-el-tranque-bis-arquitectos>
- Gaspar, I. F. (2019). *El Papel del Marketing en la Gastronomía Peruana*. Bogota: Universidad Santo Tomás.
- Informática, I. N. (2017). *Mas de 3 millones y medio de extranjeros visitaron el Perú*. Obtenido de [infoinei@inei.gob.pe](mailto:infoinei@inei.gob.pe): [https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/mas-de-3-millones-y-medio-de-extranjeros-visitaron-el-peru-8631/#:~:text=Los%20Departamentos%20m%C3%A1s%20visitados%20por%20los%20turistas%20extranjeros%20que%20llegaron,Jun%C3%ADn%20\(1%2C0%25\)](https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/mas-de-3-millones-y-medio-de-extranjeros-visitaron-el-peru-8631/#:~:text=Los%20Departamentos%20m%C3%A1s%20visitados%20por%20los%20turistas%20extranjeros%20que%20llegaron,Jun%C3%ADn%20(1%2C0%25)).
- LZD/MAO. (2017). *Declaran Patrimonio de la Nación a saberes y prácticas de la cerámica de Quinua*. (F. P. Quiroz, Ed.) Lima: Editora Perú. Obtenido de <https://andina.pe/agencia/noticia-declaran-patrimonio-de-nacion-a-saberes-y-practicas-de-ceramica-quinua-745865.aspx>
- Manuel Clavel Rojo, L. C. (2020). *Centro Gastronómico y de Ocio Odiseo*. Obtenido de Clavel Arquitectos: <https://www.archdaily.pe/pe/960990/centro-gastronomico-y-de-ocio-odiseo-clavel-arquitectos>
- Municipalidad Distrital de Quinua. (2024). *Plan de Desarrollo Concertado*. Quinua: MDQ.

- NDP/LZD/MAO. (2017). Perú: 59% de los turistas tiene en la gastronomía su principal motivación para visitar el país. (F. P. Quiroz, Ed.) *Andina, Agencia peruana de noticias*, 1.
- PROMPERÚ. (2018). *Perfil del Turista Extranjero 2017*. Lima: Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo. Obtenido de <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/Uploads/publicaciones/2028/PROMPERUPTTE17.pdf>
- RobertoGutiérrez, J. H. (2013). *RGAA*. Obtenido de Centro Gastronómico Bellavista: <http://www.roberto-gutierrez.com/-centro-gastronomico-bellavista.html>
- Ventures, C. L. (2022). *Weather Spark*. Obtenido de El Clima y el Tiempo Promedio en todo el Año de Quinua: <https://es.weatherspark.com/y/23240/Clima-promedio-en-Quinua-Per%C3%BA-durante-todo-el-a%C3%B1o>
- Victoria Gonzales, P. T. (2018). *Introducción de la línea gastronómica de la agencia de turismo receptivo peruana Cóndor Travel al mercado estadounidense en el año 2018*. Lima: Universidad San Ignacio de Layola. Obtenido de <https://repositorio.usil.edu.pe/items/42fbea83-d762-4ad3-a9ec-25a8a3c87a12>



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA  
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA**

**Declaratoria de Autenticidad del Asesor**

Yo, REYNA LEDESMA VICTOR MANUEL, docente de la FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA de la escuela profesional de ARQUITECTURA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA NORTE, asesor de Tesis titulada: "CENTRO GASTRONÓMICO Y ARTESANAL PARA MEJORAR LA DIFUSION Y DESARROLLO TURÍSTICO EN EL DISTRITO DE QUINUA, REGION DE AYACUCHO, 2022", cuyos autores son TAMAYO ROJAS MIRJANA, REYES SALAZAR PRUDENCIO, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 18.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

LIMA, 19 de Agosto del 2022

<b>Apellidos y Nombres del Asesor:</b>	<b>Firma</b>
REYNA LEDESMA VICTOR MANUEL <b>DNI:</b> 06734425 <b>ORCID:</b> 0000 0002 8552 860x	Firmado electrónicamente por: VMREYNAL el 19-08- 2022 16:13:35

Código documento Trilce: TRI - 0420601