



UNIVERSIDAD ANDINA

NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA Y URBANISMO



**CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE
LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA
CIUDAD DE JULIACA 2024**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

ARQUITECTO

JULIACA - PERÚ

2024



UNIVERSIDAD ANDINA

NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ

FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

**CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE
LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA
CIUDAD DE JULIACA 2024**

TESIS PRESENTADA POR:

Bach. JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
ARQUITECTO

APROBADA POR EL JURADO REVISOR:


PRESIDENTE

:


Dr. RAMIRO AMILCAR BOLAÑOS CALDERON

PRIMER MIEMBRO

:


Mtro. CARLOS ARMANDO HUAMÁN CARREÓN

SEGUNDO MIEMBRO

:


Mgr. WILFREDO DAVID SUPO PACORI

ASESOR DE TESIS

:


Dr. RICARDO ANIBAL MALDONADO MAMANI

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

DISEÑO ARQUITECTÓNICO - P23



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

RESOLUCIÓN DECANAL N° 455-2025-D-UI-FICP-UANCV

Juliaca, 12 de junio del 2025

VISTO: El expediente N° 2025- CU-4067 presentado por el (la) Bachiller: **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI** estudiante de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras quien solicita **NOMINACIÓN DE JURADOS Y PROGRAMACIÓN DE FECHA Y HORA DE SUSTENTACIÓN**.

CONSIDERANDO:

Que, el (la) Bach. **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI**, quien solicita **NOMINACIÓN DE JURADOS Y PROGRAMACIÓN DE FECHA Y HORA DE SUSTENTACIÓN** de la Tesis Titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024**, la misma que pertenece a la línea de investigación **DISEÑO ARQUITECTONICO** para optar el Título Profesional de Arquitecto.

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el reglamento interno de trabajos de investigación conducente a grados y títulos mediante Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R. y en concordancia con el dictamen de similitud.

De conformidad al Reglamento Interno de Trabajos de Investigación Conducente a Grados y Títulos aprobado con Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R. y en merito al Art. 24, Art. 28 del reglamento, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales, y en uso a las atribuciones, que le concede la ley Universitaria N° 30220, ley de creación de la UANCV N° 23738 y modificatoria N° 24661, y el Estatuto de la UANCV, el Decano y el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - **APROBAR**, la **NOMINACIÓN DE JURADOS** integrado por los siguientes docentes:

- * **Presidente** : Dr. RAMIRO AMILCAR BOLAÑOS CALDERON
- * **1er Miembro** : Mtro. CARLOS ARMANDO HUAMÁN CARREÓN
- * **2do Miembro** : Mgtr. WILFREDO DAVID SUPO PACORI

ARTICULO SEGUNDO. - **RECONOCER** como asesor de la investigación (tesis) de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras al (a la) docente, **Dr. RICARDO ANIBAL MALDONADO MAMANI**.

ARTICULO TERCERO. - **APROBAR**, la **FECHA Y HORA DE SUSTENTACIÓN DE LA TESIS** de el (la) bachiller: **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI**; del informe final de la investigación (tesis) titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024** para optar el Título Profesional de Arquitecto. de acuerdo al siguiente detalle:

- * **FECHA** : Miércoles 18 de junio del 2025
- * **HORA** : 11:00 horas
- * **LUGAR** : Aula 101 - FICP

ARTÍCULO CUARTO. - **DISPONER** que, la Unidad de Investigación, Responsable del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y el Director de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo quedan encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.



cc.
Archivo
intercambio (a)





UNIVERSIDAD ANDINA
“NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ”

RESOLUCIÓN DECANAL N° 347-2025-D-UI-FICP-UANCV

Juliaca, 26 de mayo del 2025

VISTO: El expediente N° 2025-CU- 2922, presentado por el señor (a) **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI** solicitando **CAMBIO DE ASESOR DE INVESTIGACIÓN**, el Proveído del Director de la Unidad de Investigación de la FICP, y la **RESOLUCIÓN DECANAL N° 1289-2024-D-UI-FICP-UANCV** Aprobación de la **PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN RESOLUCIÓN DECANAL N° 1832 -2024-D-UI-FICP-UANCV** Aprobación del **INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN (BORRADOR DE TESIS)**, para optar el título profesional de Arquitecto.

CONSIDERANDO:

Que, el señor (a): **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI** ha presentado cambio de asesor de tesis del tema investigación Titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024**, para optar el Título Profesional de Arquitecto.

Que, el Director de la Unidad de Investigación de la FICP a tomado conocimiento que el asesor **Dr. RAMIRO AMILCAR BOLAÑOS CALDERON** no tiene vínculo laboral en la facultad de ingenierías y ciencias puras y existiendo la **RESOLUCIÓN DECANAL N° 1289-2024-D-UI-FICP-UANCV** Aprobación de la **PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN RESOLUCIÓN DECANAL N° 1832 -2024-D-UI-FICP-UANCV** Aprobación del **INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN (BORRADOR DE TESIS)**.

Estando, a la solicitud del ejecutante y en cumplimiento al reglamento al Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos, con fines de obtención Grados Académicos y Títulos Profesionales; el director de la Unidad de Investigación **Dr. Fritz Willy Mamani Apaza** de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras, emitió el proveído favorable del cambio de asesor de investigación del tema titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024**.

Que, es requisito indispensable contar con un asesor docente ordinario y/o contratado de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras con un mínimo de cinco años de docencia, grado de doctor o magister y experiencia en la línea a investigar, o deberá estar acreditado por Resolución 0989-2022-UANCV-CU-R, quien asumirá como asesor de la propuesta de investigación, según el área o grado.

Estando, con la opinión favorable del Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y en concordancia al Reglamento Interno de Trabajos de Investigación Conducente a Grados y Títulos aprobado con Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales, y en uso a las atribuciones, que le concede la ley Universitaria N° 30220, ley de creación de la UANCV N° 23738 y modificatoria N° 24661, y el Estatuto de la UANCV, el Decano y el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR, el **CAMBIO DE ASESOR DE INVESTIGACION**, designado al señor (a): **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI**, para optar el Título Profesional de Arquitecto, con el Tema Titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024** correspondiente a la línea de investigación **DISEÑO ARQUITECTONICO**, se le asigna como:

ASESOR: Dr. RICARDO ANIBAL MALDONADO MAMANI

ARTÍCULO SEGUNDO.- RECONOCER como **ASESOR DE INVESTIGACIÓN** al (a la) docente **Dr. RICARDO ANIBAL MALDONADO MAMANI**.

ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER que, la Unidad de Investigación, Responsables del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y el Director de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo quedan encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.



cc.
Archivo 2025
Interesado (a)





UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

RESOLUCIÓN DECANAL N° 1832-2024-D-UI-FICP-UANCV

Juliaca, 19 de diciembre del 2024

VISTO: El expediente N° 2024-CU - 16787 por el señor (a): **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI** quien solicita **REVISIÓN DEL INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN (borrador de tesis)**, el **PROVEIDO - N° 1493 - 2024-UI-FICP-UANCV/J**, y la **FICHA DE OPINIÓN DEL INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN (BORRADOR DE TESIS)** formato N° 045- 2024 del integrante del comité de investigación **EPAU** de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras, según al reglamento interno de trabajos de investigación conducente a grados y títulos.

CONSIDERANDO:

Que, el señor (a): **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI**, ha presentado su informe final de la investigación (borrador de tesis) Titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024**, para optar el Título Profesional de Arquitecto.

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales; el integrante del comité de investigación **Dr. Ramiro Amílcar Bolaños Calderon** de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras, emitió la ficha de opinión del informe final de la investigación (borrador de tesis) formato N° 045- 2024 **aprobando** el informe final de la investigación (borrador de tesis) titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024**, Correspondiente a la línea de investigación **DISEÑO ARQUITECTONICO**.

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el reglamento interno de trabajos de investigación conducentes a grados y títulos mediante Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R. y estando a la opinión favorable del comité de investigación respecto al informe final de la investigación (borrador de tesis).

Estando, con la opinión favorable del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y en concordancia al Reglamento Interno de Trabajos de Investigación Conducente a Grados y Títulos aprobado con Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R. y en merito al Art. 27 del reglamento, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales, y en uso a las atribuciones, que le concede la ley Universitaria N° 30220, ley de creación de la UANCV N° 23738 y modificatoria N° 24661, y el Estatuto de la UANCV, el Decano y el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR, el **INFORME FINAL DE LA INVESTIGACIÓN (BORRADOR DE TESIS)**, para la **REVISIÓN DE SIMILITUD TURNITIN**, presentado por el señor (a): **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI**, para optar el Título Profesional de Arquitecto, con el Tema Titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024** correspondiente a la línea de investigación **DISEÑO ARQUITECTONICO**, en virtud a los considerandos expuestos.

ARTÍCULO SEGUNDO.- RATIFICAR como **ASESOR DE INVESTIGACIÓN** al (a) la), **Dr. RAMIRO AMILCAR BOLAÑOS CALDERON**.

ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER que, la Unidad de Investigación, Responsables del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y el Director de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo quedan encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
FACULTAD DE INGENIERÍAS Y Cs. PURAS

[Signature]
D. ANTHON QUIPPE HUANCA
DECANO
CIP. 47790



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS

[Signature]
Dr. Efraín J. Sosa
DIRECTOR
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

cc.



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"

RESOLUCIÓN DECANAL N° 1289-2024-D-UI-FICP-UANCV

Juliaca, 15 de octubre del 2024

VISTO: El expediente N° 2024-CU- 14095, presentado el señor (a) **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI** solicitando **APROBACIÓN DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN** el **PROVEIDO - N° 1160 -2024-UI-FICP-UANCV/J**, y la **FICHA DE OPINIÓN DE LA PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN** formato N° 074 -2024 del integrante del comité de investigación **EPAU** de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras, según al reglamento interno de trabajos de investigación conducente a grados y títulos.

CONSIDERANDO:

Que, el señor (a): **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI** ha presentado su propuesta de investigación Titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024**, para optar el Título Profesional de Arquitecto.

Que, al haberse cumplido con los requisitos exigidos por el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales; el integrante del comité de investigación **Dr. Ramiro Amilcar Bolaños Calderon** de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras, emitió la ficha de opinión de la propuesta de investigación formato N° 074 -2024- aprobando la propuesta de investigación titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024**.

Que, es requisito indispensable contar con un asesor docente ordinario y/o contratado de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras con un mínimo de cinco años de docencia, grado de doctor o magister y experiencia en la línea a investigar, o deberá estar acreditado por Resolución 0989-2022-UANCV-CU-R, quien asumirá como asesor de la propuesta de investigación, según el área o grado.

Estando, con la opinión favorable de la propuesta de investigación del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y en concordancia al Reglamento Interno de Trabajos de Investigación Conducente a Grados y Títulos aprobado con Resolución N° 0294-2023 UANCV-CU-R. y en merito al Art. 25 del reglamento, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales, y en uso a las atribuciones, que le concede la ley Universitaria N° 30220, ley de creación de la UANCV N° 23738 y modificatoria N° 24661, y el Estatuto de la UANCV, el Decano y el Director de la Unidad de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR, la **PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN**, presentado por el señor (a): **JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI**, para optar el Título Profesional de Arquitecto, con el Tema Titulado: **CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024** correspondiente a la línea de investigación **DISEÑO ARQUITECTÓNICO**.

La misma que deberá proceder con la ejecución de la propuesta de Investigación aprobado de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Interno de Trabajo de Investigación Conducente a Grados y Títulos, con fines de obtención de Grados Académicos y Títulos Profesionales.

ARTÍCULO SEGUNDO.- RECONOCER como **ASESOR DE INVESTIGACIÓN** de al (a la) docente **Dr. RAMIRO AMILCAR BOLAÑOS CALDERON**.

ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER que, la Unidad de Investigación, Responsables del Comité de Investigación de la Facultad de Ingenierías y Ciencias Puras y el Director de la Escuela Profesional de Arquitectura y Urbanismo quedan encargados del cumplimiento de la presente Resolución.

Regístrese, Comuníquese, Archívese.



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS

Dr. MILTHON QUIROGA
DECANO
CIP. 47790



UNIVERSIDAD ANDINA "NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ"
FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS

Dr. Eirain Ruffino Sosa
DIRECTOR
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

cc.
Archivo 2024



18% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- ▶ Bibliografía

Fuentes principales

- 11% Fuentes de Internet
- 4% Publicaciones
- 14% Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.


Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.



Metadatos Complementarios

Título de la tesis	
CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024	
Datos de autor	
Nombres y apellidos	JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	43887725
URL de ORCID	https://orcid.org/0009-0003-9639-4859
Datos de asesor	
Nombres y apellidos	RICARDO ANÍBAL MALDONADO MAMANI
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	02429806
URL de ORCID	https://orcid.org/0009-0009-1482-3669
Datos del jurado	
Presidente del jurado	
Nombres y apellidos	RAMIRO AMÍLCAR BOLAÑOS CALDERÓN
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	29565004
Miembro del jurado 1	
Nombres y apellidos	CARLOS ARMANDO HUAMÁN CARREÓN
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	29552618
Miembro del jurado 2	
Nombres y apellidos	WILFREDO DAVID SUPO PACORI
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	02428673



Datos de investigación	
Línea de investigación	Diseño arquitectónico - P23
Grupo de investigación	No aplica.
Agencia de financiamiento	Sin financiamiento
Ubicación geográfica de la investigación	País: Perú Departamento: Puno Provincia: San Román Distrito: Juliaca Latitud: -15.480746 Longitud: -70.154465
	 <p>https://www.google.com/maps/@-15.480746,-70.154465,573m/data=!3m1!1e3?hl=es&entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDYyMy4yIKXMDSOASAFAQw%3D%3D</p>
Año o rango de años en que se realizó la investigación	Agosto 2024 – Diciembre 2024
URL de disciplinas OCDE	<p>Arquitectura y urbanismo https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#6.04.08</p> <p>Diseño Arquitectónico https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#6.04.03</p>
https://concytec-pe.github.io/Peru-CRIS/vocabularios/ocde_ford.html	



UNIVERSIDAD NACIONAL "NÉSTOR CERRES VELÁSQUEZ"
FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PUNAS

[Signature]
Dr. Fritz Willy Maman Apaza
DIRECTOR
UNIDAD DE INVESTIGACIÓN



DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo JHERMAYN RICHARD SOTELO MAMANI, identificado con DNI Nro. 43887725 en mi condición de egresado de:

- Escuela Profesional**
- Programa de Segunda Especialidad,**
- Programa de Maestría o Doctorado**

ARQUITECTURA Y URBANISMO

informo que he elaborado el/la **Tesis** o **Trabajo de Investigación**, **Trabajo Académico** denominada:

“CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024”

Es un tema original.

Declaro que el presente trabajo de tesis es elaborado por mi persona y **no existe plagio/copia** de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación (tesis, revista, texto, congreso, o similar) presentado por persona natural o jurídica alguna ante instituciones académicas, profesionales, de investigación o similares, en el país o en el extranjero.

Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en el trabajo de investigación, por lo que no asumiré como tuyas las opiniones vertidas por terceros, ya sea de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o Internet.

Asimismo, ratifico que soy plenamente consciente de todo el contenido de la tesis y asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento, así como de las connotaciones éticas y legales involucradas.

El incumplimiento de lo declarado da lugar a responsabilidad del declarante, en consecuencia; a través del presente documento asumo frente a terceros, la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez y/o la Administración Pública toda responsabilidad que pueda derivarse por el trabajo final presentado. Lo señalado incluye responsabilidad pecuniaria incluido el pago de multas u otros por los daños y perjuicios que se ocasionen.

Juliaca _____ de _____ del 20__

Firma Del Asesor
(obligatoria)

Firma Del Estudiante
(obligatoria)



Huella



DEDICATORIA

*A mis amadas hijas, Adele Scarleth y
Aleska Daenerys, por ser la fuente
interminable de inspiración y fuerza en mi
vida.*

J.R.S.M.



AGRADECIMIENTO

A mi esposa, Magaly Chura Cornejo, por su amor y apoyo incondicional, su paciencia y comprensión durante todo este proceso.

A mis padres, Jaime y Dora, por enseñarme desde pequeño los valores del esfuerzo y la dedicación.

A la Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez por brindarme la oportunidad de crecer y desarrollarme académica y profesionalmente.



ÍNDICE

Dedicatoria i

Agradecimiento ii

Índice iii

Índice De Tablas viii

Índice De Figuras ix

Resumen xii

Abstract xiii

Introducción xiv

CAPÍTULO I 1

ASPECTOS GENERALES 1

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 1

1.1.1. Exposición de la situación problemática 1

1.1.2. Contexto Económico y Laboral 1

1.1.3. Turismo y Gastronomía 2

1.1.4. Infraestructura y Servicios 2

1.1.5. Educación y Formación 2

1.1.6. Patrimonio Culinario 3

1.1.7. Impacto Económico 3

1.2. FORMULACIÓN DEL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 4

1.2.1. Problema general 4



1.2.2.	Problemas específicos	4
1.3.	OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	5
1.3.1.	Objetivo general	5
1.3.2.	Objetivos específicos	5
1.4.	HIPÓTESIS	6
1.4.1.	Hipótesis general.....	6
1.4.2.	Hipótesis específicas	6
1.5.	JUSTIFICACIÓN	6
1.6.	VARIABLES.....	7
1.6.1.	Variable independiente	7
1.6.2.	Variable dependiente	7
1.7.	MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	8
2.	CAPITULO II.....	9
2.	EL MARCO TEÓRICO.....	9
2.1.	ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	9
2.1.1.	Antecedentes locales	9
2.1.2.	Antecedentes nacionales	10
2.1.3.	Antecedentes internacionales.....	11
2.2.	MARCO TEÓRICO	13
2.2.1.	Patrimonio Cultural Gastronómico	13
2.2.2.	Turismo Gastronómico.....	13
2.2.3.	Centros Gastronómicos Culturales	14
2.3.	MARCO CONCEPTUAL.....	14
2.3.1.	Centro Gastronómico Turístico	14
2.3.2.	Cultura Culinaria Andina	15



2.3.3. Turismo Gastronómico.....	15
2.3.4. Difusión Cultural	15
2.4. MARCO NORMATIVO	15
2.4.1. Constitución Política del Perú (1993).....	16
2.4.2. Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE)	17
2.5. MARCO REFERENCIAL	20
2.5.1. Marco Referencial Internacional	20
2.5.2. Marco Referencial Nacional	23
CAPITULO III	27
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	27
3.1. PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN ...	27
3.1.1. Enfoque de investigación	27
3.1.2. Tipo De Investigación	27
3.1.3. Diseño De Investigación	28
3.1.4. Población y muestra.....	30
3.1.5. Técnicas e instrumentos	33
3.1.6. Diseño de contrastación de hipótesis	37
CAPITULO IV	43
4. MARCO REAL	43
4.1. ANÁLISIS TERRITORIAL Y URBANO	43
4.1.1. Ubicación Geográfica Del Distrito De Juliaca	43
4.1.2. Limites Políticos Del Distrito.....	44
4.1.3. Aspecto Climático Ambiental.....	46
4.1.4. Vegetación	50



- 4.1.5. Elementos De La Morfología Urbana..... 52
- 4.1.6. Uso De Suelo 56
- 4.1.7. Sistema Vial 60
- 4.1.8. Sistema De Servicios Básicos 62
- 4.1.9. Selección Del Terreno De Estudio 66
- 4.1.10. Entorno Inmediato 67
- 4.1.11. Terreno 72
- 4.2. ANÁLISIS DEL USUARIO 84
 - 4.2.1. Población..... 84
 - 4.2.2. Determinación Del Usuario 90
- CAPITULO V 95
- 5. PROPUESTA URBANO ARQUITECTÓNICA 95
 - 5.1. CONCEPTUALIZACIÓN 95
 - 5.1.1. La Chacana 95
 - 5.1.2. Simbolismo y Significado 96
 - 5.1.3. Integración en el Diseño Arquitectónico..... 97
 - 5.1.4. Funcionalidad y Espacios 97
 - 5.1.5. Premisas De Diseño 98
 - 5.2. PROPUESTA ARQUITECTÓNICA 100
 - 5.2.1. Programación Arquitectónica 100
 - 5.2.2. Diagramas de correlación 104
 - 5.2.3. Organigramas Funcionales 109
 - 5.2.4. Memoria Descriptiva 114
 - 5.2.5. Zonificación General 114
 - 5.2.6. Distribución General..... 116



5.2.7.	Circulaciones, áreas verdes y estacionamientos.....	117
5.2.8.	Zona Gastronómica.....	118
5.2.9.	Zona Comercial.....	120
5.2.10.	Zona Educativa	121
5.2.11.	Zona Cultural.....	125
	Conclusiones.....	127
	Recomendaciones	128
	Referencias Bibliográficas	129
	Anexos	133



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz de operacionalización de variables 8

tabla 2. Matriz de consistencia..... 42



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Conceptualización del basque culinary center (bcc).....	21
figura 2. Basque culinary center (bcc)	21
figura 3. Aula practica de gastronomía de la usil.....	25
figura 4. Ubicación geográfica de la ciudad de juliaca	66
figura 5. Uso de suelo	67
figura 6. Movilidad urbana.....	68
figura 7. Clasificación vial	69
figura 8. Infraestructura vial	70
figura 9. Sección vial.....	71
figura 10. Ubicación y localización del proyecto	72
figura 11. Límites del terreno	73
figura 12. Topografía del terreno.....	74
figura 13. Rosa de los vientos.....	75
figura 14. Temperaturas	77
figura 15. Precipitaciones.....	78
figura 16. Solsticio de verano.....	80
figura 17. Equinoccio de otoño	80
figura 18. Solsticio de invierno	81
figura 19. Equinoccio de primavera	81
figura 20. Perfil urbano este.....	82



figura 21. Perfil urbano norte 82

figura 22. Perfil urbano oeste..... 83

figura 23. Perfil urbano sur..... 83

figura 27. Chacana andina..... 95

figura 28. Simbolismo de la chacana andina..... 96

figura 29. Diagrama funcional del conjunto – primer nivel 104

figura 30. Diagrama funcional del conjunto – segundo nivel..... 105

figura 31. Diagrama funcional centro gastronómico – primer nivel 106

figura 32. Diagrama funcional centro gastronómico – segundo nivel 106

figura 33. Diagrama funcional mercado y galerías 107

figura 34. Diagrama funcional restaurante – primer nivel..... 107

figura 35. Diagrama funcional restaurante – segundo nivel 108

figura 36. Zonificación general..... 115

figura 37. Distribución general 116

figura 38. Circulaciones 117

figura 39. Distribución zona gastronómica – primer nivel..... 118

figura 40. Distribución zona gastronómica – segundo nivel 119

figura 41. Elevación zona gastronómica..... 119

figura 42. Vista isométrica zona gastronómica 119

figura 43. Distribución zona comercial – primer y segundo nivel 120

figura 44. Elevación zona comercial 121



figura 45. Vista isométrica zona comercial	121
figura 46. Distribución zona educativa – primer nivel	122
figura 47. Distribución zona educativa – segundo nivel	122
figura 48. Distribución auditorio – primer nivel	123
figura 49. Distribución auditorio – segundo nivel	123
figura 50. Elevación zona educativa	124
figura 51. Vista isométrica zona educativa	124
figura 52. Vista isométrica zona educativa	124
figura 53. Distribución zona cultural.....	125
figura 54. Elevación zona cultural.....	125
figura 55. Vista isométrica zona cultural	126



RESUMEN

Este proyecto tiene como objetivo principal revalorizar y promover la cultura culinaria andina mediante la creación de un espacio integral que incluya un mercado de abastos, un instituto de enseñanza culinaria y áreas de venta de comidas preparadas, además de amplios centros de exhibición de la cultura y gastronomía andina. El objetivo general de esta tesis es evaluar cómo la implementación de este centro puede fomentar el desarrollo cultural, económico y turístico de Juliaca, a la vez que preserve y difunda la rica tradición gastronómica andina. Para llevar a cabo esta investigación, se utilizó una muestra representativa de la población local, incluyendo productores, comerciantes, estudiantes y turistas potenciales. Los datos fueron recogidos a través de encuestas, entrevistas y observación participante, y se analizaron utilizando métodos cuantitativos y cualitativos para obtener una visión integral de la viabilidad y el impacto potencial del proyecto. Los resultados de la investigación indican que existe un fuerte interés y apoyo por parte de la comunidad local para la creación del centro. Se identificaron beneficios significativos en términos de generación de empleo, promoción del turismo y preservación cultural. Además, los hallazgos resaltan el potencial del centro para posicionar a Juliaca como un destino gastronómico de renombre. En conclusión, la tesis demuestra que el Centro Gastronómico Turístico de Difusión de la Cultura Culinaria Andina en Juliaca no solo es viable, sino que puede tener un impacto positivo considerable en la región, contribuyendo a la economía local y al enriquecimiento cultural.

Palabras clave: Gastronomía andina, Centro gastronómico, Turismo cultural, Tradición gastronómica.



ABSTRACT

The present project aims to revalue and promote Andean culinary culture through the creation of an integral space that includes a food market, a culinary teaching institute, and areas for the sale of prepared foods, in addition to extensive exhibition centers for Andean culture and gastronomy. The general objective of this thesis is to evaluate how the implementation of this center can foster the cultural, economic, and tourism development of Juliaca, while preserving and disseminating the rich Andean culinary tradition. To carry out this research, a representative sample of the local population was used, including producers, merchants, students, and potential tourists. Data were collected through surveys, interviews, and participant observation, and analyzed using both quantitative and qualitative methods to obtain a comprehensive view of the project's feasibility and potential impact. The research results indicate strong interest and support from the local community for the creation of the center. Significant benefits were identified in terms of job creation, tourism promotion, and cultural preservation. Additionally, the findings highlight the center's potential to position Juliaca as a renowned gastronomic destination. In conclusion, the thesis demonstrates that the Gastronomic Tourist Center for the Diffusion of Andean Culinary Culture in Juliaca is not only viable but can also have a considerable positive impact on the region, contributing to the local economy and cultural enrichment.

Keywords: Andean gastronomy, Gastronomic center, Cultural tourism, Gastronomic tradition.



INTRODUCCIÓN

La gastronomía se ha consolidado como un elemento fundamental del patrimonio cultural inmaterial y un motor significativo para el desarrollo económico de las naciones. Según la UNESCO (2023), la gastronomía tradicional no solo representa una forma de alimentación, sino que constituye un complejo sistema de conocimientos, prácticas y relaciones sociales que definen la identidad de los pueblos. En este sentido, la gastronomía peruana, en especial la andina, ha surgido como un fenómeno cultural y económico.

De acuerdo con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2023), el turismo gastronómico en Perú ha experimentado un crecimiento anual promedio del 15% en la última década, generando aproximadamente US\$ 1,500 millones en ingresos anuales. Sin embargo, estudios realizados por CENFOTUR (2022) indican que el 73% de esta actividad se concentra en Lima y la región costera, evidenciando una significativa disparidad en el desarrollo de infraestructura gastronómica a nivel nacional.

La región Puno, según datos del INEI (2023), alberga el 27% de la biodiversidad agrícola andina del Perú, incluyendo variedades únicas de quinua, papa y otros cultivos ancestrales. No obstante, Ccama y Huanca (2022) señalan en su investigación sobre infraestructura turística en el altiplano que existe un déficit del 85% en espacios especializados para la difusión y comercialización de productos gastronómicos tradicionales.

La ciudad de Juliaca, como núcleo comercial de la región Puno, recibe anualmente más de 250,000 visitantes (DIRCETUR Puno, 2023), de los cuales el 62% manifiesta interés en experiencias gastronómicas locales. Sin

embargo, el estudio de Mamani et al. (2023) sobre infraestructura turística en Juliaca revela que la ciudad carece de espacios integrados que combinen la comercialización, formación y difusión de la gastronomía andina.

La presente investigación aborda esta problemática proponiendo el diseño de un Centro Turístico Gastronómico que integre:

- Un mercado de abastos moderno
- Un instituto de formación en gastronomía andina
- Espacios de exhibición cultural
- Áreas de restauración especializada

Este proyecto se fundamenta en investigaciones previas como la de Torres (2022), que demuestra cómo la implementación de centros gastronómicos integrados puede incrementar hasta en un 45% el valor comercial de productos tradicionales y generar un aumento del 35% en el flujo turístico local.

La metodología de investigación emplea un enfoque mixto, siguiendo los lineamientos establecidos por Hernández-Sampieri (2018) para estudios arquitectónicos con impacto social. El diseño considera aspectos como:

- Análisis de flujos comerciales y turísticos
- Estudios de capacidad de carga y demanda potencial
- Evaluación de impacto ambiental y cultural
- Integración con el tejido urbano existente

La relevancia de este proyecto se sustenta en múltiples estudios. García y López (2023) demuestran que los centros gastronómicos culturales pueden incrementar hasta en un 40% la preservación de técnicas culinarias



tradicionales. Por su parte, Rodríguez et al. (2022) evidencian que la formalización de espacios gastronómicos mejora en un 65% los ingresos de comerciantes tradicionales.

La investigación se estructura en capítulos que abordan:

- Marco teórico y antecedentes de la gastronomía andina
- Diagnóstico situacional de la infraestructura gastronómica en Juliaca
- Metodología y proceso de investigación
- Propuesta arquitectónica
- Análisis de viabilidad e impacto

Este proyecto responde a la necesidad, identificada por Quiroga (2023), de crear espacios que no solo preserven, sino que también innoven y difundan la tradición gastronómica andina, contribuyendo al desarrollo económico local y a la conservación del patrimonio cultural inmaterial.

El Centro Turístico Gastronómico propuesto aspira a convertirse en un modelo replicable para otras regiones andinas, siguiendo las recomendaciones de la FAO (2023) sobre la importancia de establecer centros de preservación y difusión de culturas alimentarias tradicionales como estrategia para la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible.



CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.1. Exposición de la situación problemática

La gastronomía peruana ha experimentado un crecimiento significativo en la última década, generando un impacto económico de S/. 49,000 millones en 2019, lo que representa aproximadamente el 6.2% del PBI nacional (APEGA, 2019). Sin embargo, este desarrollo no se ha manifestado de manera equitativa en todas las regiones del país, especialmente en ciudades como Juliaca, que, pese a su ubicación estratégica y rico patrimonio culinario, no ha logrado capitalizar este potencial.

1.1.2. Contexto Económico y Laboral

- Mientras que Lima concentra el 72% de los establecimientos gastronómicos formales del país, Puno apenas representa el 2.3% (INEI, 2023).
- En Juliaca, solo el 15% de los negocios gastronómicos están formalizados, en comparación con el 45% a nivel nacional (Municipalidad de Juliaca, 2023).
- El sector gastronómico emplea al 8% de la PEA en Puno, porcentaje inferior al 13% nacional (MTPE, 2023).

1.1.3. Turismo y Gastronomía

- Lima recibe el 71% del turismo gastronómico del país, mientras que Puno solo capta el 3.2%, a pesar de estar en la ruta turística del sur (PROMPERÚ, 2023).
- Juliaca, siendo punto de entrada aérea a la región, solo retiene al 5% de los turistas que llegan, mientras que Cusco retiene al 85% de sus visitantes (MINCETUR, 2023).
- El gasto promedio en gastronomía por turista en Juliaca es de US\$ 15 diarios, versus US\$ 120 en Cusco y US\$ 140 en Lima (PROMPERÚ, 2023).

1.1.4. Infraestructura y Servicios

- De los 47 mercados de abastos en Puno, solo 3 cumplen con las normas sanitarias vigentes (MINSa, 2023).
- Juliaca carece de centros especializados en gastronomía, mientras que LimZDa cuenta con 42 y Arequipa con 12 (MINEDU, 2023).
- El 85% de los establecimientos gastronómicos en Juliaca operan en espacios inadecuados o adaptados (Municipalidad de Juliaca, 2023).

1.1.5. Educación y Formación

- Solo el 8% de los trabajadores del sector gastronómico en Juliaca tienen formación especializada, frente al 45% en Lima (INEI, 2023).
- La región Puno cuenta con solo 2 institutos gastronómicos certificados, mientras que Lima tiene 28 y Arequipa 8 (MINEDU, 2023).

- La demanda de formación gastronómica en Juliaca ha crecido un 180% en los últimos 5 años, sin una oferta educativa que la satisfaga (DRE Puno, 2023).

1.1.6. Patrimonio Culinario

- El 65% de los jóvenes juliaqueños entre 18-25 años desconocen las técnicas tradicionales de cocina andina (Estudio Regional de Patrimonio Cultural, 2023).
- La región cuenta con 124 platos tradicionales registrados, de los cuales solo el 25% se comercializan regularmente (Dirección de Cultura Puno, 2023).
- El 70% de los insumos tradicionales andinos han reducido su presencia en los mercados locales en la última década (MINAGRI, 2023).

1.1.7. Impacto Económico

- Los negocios gastronómicos informales en Juliaca tienen una rentabilidad 40% menor que sus contrapartes formales (Cámara de Comercio de Puno, 2023).
- El sector gastronómico formal en Juliaca genera S/. 15 millones anuales, cifra que podría triplicarse con infraestructura adecuada (Plan de Desarrollo Concertado, 2023).
- La inversión en infraestructura gastronómica en Juliaca representa solo el 0.5% del presupuesto municipal, versus el 3.2% promedio nacional (MEF, 2023).

1.2. FORMULACIÓN DEL PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La formulación de estos problemas se justifica en la necesidad de recobrar la creciente pérdida del patrimonio gastronómico andino en Juliaca, frente a los retos de la globalización y la transformación de los patrones de consumo alimentario. Es totalmente necesario generar conocimiento que permita diseñar e implementar soluciones integrales que preserven, investiguen y promocionen la riqueza de la cocina tradicional, contribuyendo así a la salvaguarda de este importante componente de la identidad cultural de la región.

El estudio de esta problemática y la propuesta de un Centro Gastronómico Turístico busca repotenciar el desarrollo socioeconómico local, a través de la dinamización de la línea productiva agroalimentaria, la generación de nuevas oportunidades de trabajo y emprendimiento, y el fortalecimiento de la oferta turística en torno a la gastronomía andina.

1.2.1. Problema general

- ¿De qué manera la implementación de un centro gastronómico turístico puede fomentar el desarrollo cultural, económico y turístico, promoviendo la difusión de la cultura culinaria andina en la ciudad de Juliaca 2024?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Qué necesidades funcionales y espaciales existen actualmente en para el desarrollo integrado del comercio, turismo y educación gastronómica de la cultura andina en la ciudad de Juliaca 2024?

- ¿Qué tipo de espacios arquitectónicos permitirían articular de manera eficiente las actividades comerciales, turísticas y formativas en un solo equipamiento en la ciudad de Juliaca 2024?

1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Estos objetivos se enmarcan en el alcance de la investigación, abordando los principales elementos que conforman la situación problemática identificada. Cada objetivo específico responde a un aspecto clave a explorar, con el fin de lograr el objetivo general de diseñar un modelo de Centro Gastronómico que contribuya a la preservación y difusión de la cultura culinaria andina en Juliaca.

1.3.1. Objetivo general

- Evaluar cómo la implementación de un centro gastronómico turístico puede fomentar el desarrollo cultural, económico y turístico, promoviendo la preservación y difusión de la cultura culinaria andina en la ciudad de Juliaca

1.3.2. Objetivos específicos

- Identificar las necesidades espaciales, funcionales y culturales del comercio, el turismo y la educación gastronómica andina en la ciudad de Juliaca 2024.
- Establecer los criterios arquitectónicos necesarios para integrar las actividades de formación culinaria, promoción turística y comercialización de productos andinos en la ciudad de Juliaca 2024.

1.4. HIPÓTESIS

Las siguientes hipótesis buscan explicar la relación entre el establecimiento de un Centro Gastronómico en Juliaca y su impacto en la difusión, preservación y desarrollo de la cultura culinaria andina.

1.4.1. Hipótesis general

- El diseño de un equipamiento arquitectónico especializado contribuirá significativamente a la integración y difusión de las actividades de comercio, turismo y educación gastronómica de la cultura andina, fortaleciendo la identidad cultural y dinamizando el desarrollo urbano de la ciudad de Juliaca.

1.4.2. Hipótesis específicas

- La integración del turismo, comercio y educación se desarrollará en el Centro Gastronómico Turístico de Difusión de la Cultura Culinaria Andina.
- El diseño de un equipamiento con las exigencias de una infraestructura comercial incrementará significativamente la integración y difusión de la cultura andina

1.5. JUSTIFICACIÓN

La investigación sobre la creación de un Centro Gastronómico Turístico de Difusión de la Cultura Culinaria Andina en la ciudad de Juliaca es relevante y oportuna, dada la riqueza cultural de la región y el potencial impacto positivo que un proyecto de este tipo podría tener en el ámbito turístico, social y económico.



1.6. VARIABLES

1.6.1. Variable independiente

IMPLEMENTACIÓN DEL CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO

Esta es la causa o el elemento que se implementará/estudiará y que generará un efecto.

1.6.2. Variable dependiente

DESARROLLO CULTURAL

Este es el efecto o resultado que se espera obtener a partir de la implementación del Centro Gastronómico.

Conclusión:

La relación entre estas variables se puede explicar así: La implementación de un Centro Gastronómico Turístico (V.I.) influirá en cómo se difunde y preserva la cultura culinaria andina en Juliaca (V.D.).

En otras palabras, el centro gastronómico actúa como un vehículo para difundir y preservar la cultura culinaria andina. A través de la oferta gastronómica, los talleres de cocina, y las exposiciones culturales, el centro se convierte en un espacio donde los visitantes pueden conocer y apreciar la riqueza de la gastronomía andina.



1.7. Matriz de Operacionalización de variables

Variable	Tipo de variable	Dimensiones	Indicadores	Índice	Tipo de dato
Implementación del centro gastronómico turístico	Independiente	- Infraestructura - Diseño cultural - Accesibilidad	- Número de espacios funcionales construidos - Uso de materiales andinos en diseño - Porcentaje de áreas accesibles	- Índice de infraestructura (0-100) - Índice de identidad cultural (0-100) - Índice de accesibilidad (0-100)	Discreta Ordinal Continúa
Desarrollo cultural	Dependiente	- Preservación cultural - Difusión cultural	- Frecuencia de eventos culturales - Número de participantes en talleres	- Índice de preservación cultural (0-100) - Índice de difusión cultural (0-100)	Discreta Discreta

Tabla 1. Matriz de Operacionalización de variables



CAPITULO II

EL MARCO TEÓRICO

2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

2.1.1. Antecedentes locales

- **Villanueva, R. (2017) – "Análisis del Potencial Turístico-Gastronómico en la Región de Puno".**

Objetivo: Es evaluar el potencial del turismo gastronómico de la región de Puno y su capacidad para promover el desarrollo económico y cultural andino.

Metodología: Se utilizó el enfoque mixto que incluyó encuestas a turistas y entrevistas a empresarios locales en el sector gastronómico. También se utilizaron análisis descriptivos para evaluar las tendencias de consumo y demanda.

Hallazgos: Villanueva dedujo que Puno tiene una gran diversidad de productos autóctonos y prácticas culinarias que generan interés en los visitantes. Sin embargo, la falta de infraestructura y la escasa promoción limitan su desarrollo. Concluyó que la creación de un centro dedicado a la difusión gastronómica podría impulsar el turismo en la región y fortalecer la identidad cultural local.

- **Ortega, M. y Ramírez, S. (2019) – "Gastronomía y Cultura Andina: Una Evaluación del Turismo Gastronómico en Juliaca".**

Objetivo: Es investigar el impacto de la gastronomía local en la experiencia turística de Juliaca y su entorno.



Metodología: Se aplicaron cuestionarios a turistas y entrevistas a guías turísticos en Juliaca. También se realizó un análisis del perfil de los turistas y su interés en la cultura culinaria.

Hallazgos: Los autores concluyeron que la gastronomía de Juliaca tiene un alto valor cultural, pero su potencial turístico está poco explotado. Señalaron que un centro gastronómico bien gestionado podría atraer más visitantes interesados en la cultura culinaria y contribuir a la economía local.

2.1.2. Antecedentes nacionales

- **García, L. (2020) – "Impacto de los Centros Gastronómicos en el Turismo de Experiencia en Cusco y Arequipa".**
 - **Objetivo:** Analizar cómo los centros gastronómicos pueden mejorar la experiencia turística en ciudades de alto valor cultural como Cusco y Arequipa.
 - **Metodología:** Se realizó una investigación cualitativa mediante estudios de caso en centros gastronómicos de Cusco y Arequipa, entrevistas a dueños de estos espacios y encuestas a turistas.
 - **Hallazgos:** García llegó a la conclusión de que los centros gastronómicos no solo mejoran la experiencia turística, sino que también revalorizan productos locales y fortalecen la identidad regional. Resaltó la importancia de la capacitación en atención turística y la promoción de experiencias culinarias auténticas para captar más turistas.

- **Ríos, J. y Medina, E. (2021) – "Estrategias de Turismo Gastronómico para la Revalorización de la Cocina Andina en el Perú"**
 - **Objetivo:** Proponer estrategias para el desarrollo del turismo gastronómico en Perú, enfocándose en la revalorización de la cocina andina.
 - **Metodología:** Estudio cualitativo mediante entrevistas a chefs y empresarios gastronómicos, así como encuestas a visitantes en ferias y eventos de comida tradicional andina en Lima y Arequipa.
 - **Hallazgos:** Ríos y Medina identificaron que el turismo gastronómico, cuando está bien organizado, promueve el consumo de productos autóctonos y apoya a productores locales. Resaltaron que los centros gastronómicos pueden ser una plataforma ideal para la promoción de la gastronomía andina, aumentando la visibilidad de los ingredientes nativos.

2.1.3. Antecedentes internacionales

- **Pineda, A. y Suárez, L. (2018) – "Centros Gastronómicos como Estrategia de Turismo Cultural en América Latina".**
 - **Objetivo:** Analizar el impacto de los centros gastronómicos en el turismo cultural en ciudades latinoamericanas y su contribución al desarrollo económico local.
 - **Metodología:** Estudios de caso en centros gastronómicos de Colombia, Ecuador y México, mediante observación y entrevistas con administradores, empleados y turistas.



- **Hallazgos:** Los autores encontraron que estos centros ayudan a consolidar el turismo cultural, creando experiencias que combinan historia y gastronomía. Concluyeron que los centros gastronómicos pueden ser herramientas poderosas para dinamizar las economías locales y atraer a un público que busca experiencias auténticas y culturales.
- **Martínez, F. y Gómez, R. (2021) – "Turismo Gastronómico y Sostenibilidad en Comunidades Andinas de Bolivia".**
 - **Objetivo:** Evaluar cómo el turismo gastronómico puede promover la sostenibilidad en comunidades andinas de Bolivia, especialmente mediante la preservación de prácticas culinarias tradicionales.
 - **Metodología:** Investigación participativa en comunidades andinas de Bolivia, con entrevistas a chefs locales, líderes comunitarios y turistas.
 - **Hallazgos:** Martínez y Gómez encontraron que el turismo gastronómico fomenta la preservación de recetas y técnicas culinarias ancestrales, y estimula la economía local mediante el consumo de productos autóctonos. Recomendaron la creación de centros gastronómicos como una vía para consolidar el turismo sostenible y preservar la herencia cultural andina.



2.2. MARCO TEÓRICO

2.2.1. Patrimonio Cultural Gastronómico

La gastronomía es considerada un elemento fundamental del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos (UNESCO, 2003). Representa una expresión viva de la identidad, las tradiciones y los saberes de una comunidad, transmitidos de generación en generación. Preservar y difundir este legado gastronómico cumple un rol clave en el fortalecimiento de la identidad cultural y el sentido de pertenencia de las poblaciones (Montecino, 2010).

Según Schlüter (2006), el patrimonio gastronómico está conformado por un conjunto de prácticas, técnicas, conocimientos, rituales y símbolos asociados a la producción, preparación y consumo de alimentos. Su salvaguarda implica no solo la conservación de recetas y métodos tradicionales, sino también la protección de los sistemas agrícolas, los ingredientes autóctonos y las dinámicas socioculturales que les dan sustento.

2.2.2. Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico se ha posicionado como una tendencia creciente a nivel global, en la que los viajeros buscan experimentar y conocer las culturas culinarias de los destinos que visitan (UNWTO, 2017). Esta modalidad turística permite la revaloración de los patrimonios gastronómicos, ya que genera incentivos económicos para su preservación y difusión.

Según Richards (2012), el turismo gastronómico contribuye a la dinamización de las economías locales, al vincular a los productores, cocineros y emprendedores con la demanda de los visitantes. Asimismo, favorece la transmisión intergeneracional de saberes culinarios y fortalece los vínculos de las comunidades con su identidad alimentaria.

2.2.3. Centros Gastronómicos Culturales

Los centros gastronómicos culturales emergen como espacios especializados que articulan la preservación, investigación, innovación y difusión de patrimonios culinarios (Flores y Gómez, 2020). Estos modelos integran servicios de restauración, capacitación, eventos, exhibiciones y actividades educativas, con el fin de salvaguardar, revitalizar y poner en valor las tradiciones gastronómicas de una región.

Según Montaña (2018), los centros gastronómicos culturales deben adoptar un enfoque holístico, abordando aspectos como la documentación de recetas y técnicas, la investigación aplicada, el desarrollo de nuevos productos y la gestión del conocimiento. De esta manera, contribuyen a la preservación del patrimonio culinario, al tiempo que generan oportunidades de desarrollo sostenible para las comunidades.

2.3. MARCO CONCEPTUAL

2.3.1. Centro Gastronómico Turístico

Un espacio físico diseñado para promover, difundir y preservar la cultura culinaria de una región, en este caso, la cultura culinaria andina de



Juliaca. Actúa como un punto de encuentro entre la producción local, la gastronomía y el turismo.

2.3.2. Cultura Culinaria Andina

Conjunto de conocimientos, prácticas, tradiciones y costumbres relacionadas con la producción, preparación y consumo de alimentos en la región andina. Incluye ingredientes autóctonos, técnicas culinarias ancestrales y platos típicos que reflejan la identidad cultural de las comunidades.

2.3.3. Turismo Gastronómico

Tipo de turismo que se centra en la experiencia culinaria como motivo principal del viaje. Los turistas buscan conocer la gastronomía local, visitar restaurantes y participar en actividades relacionadas con la alimentación.

2.3.4. Difusión Cultural

Proceso de comunicación y promoción de aspectos relevantes de la identidad cultural de una comunidad o región, dirigido a generar conocimiento y apreciación entre los visitantes. La difusión cultural en esta investigación se refiere a la divulgación de la gastronomía andina a través de actividades, eventos y recursos educativos que contribuyan a la valorización y preservación de la cultura culinaria local en Juliaca.

2.4. MARCO NORMATIVO

Para desarrollar una tesis sobre un "Centro Gastronómico Turístico de Difusión de la Cultura Gastronómica Andina en la Ciudad de Juliaca", es



fundamental considerar el marco normativo del Perú relacionado con la gastronomía, el turismo y la cultura.

2.4.1. Constitución Política del Perú (1993)

2.4.1.1. Constitución Política del Perú:

Artículo 27: Reconoce el derecho a una alimentación adecuada y el derecho a la salud, aspectos fundamentales para cualquier iniciativa relacionada con la gastronomía.

Artículo 66: Establece la protección del patrimonio cultural de la nación, incluyendo las tradiciones culinarias.

2.4.1.2. Ley General de Turismo:

Ley N° 27516: Esta ley establece el marco legal para el desarrollo del turismo en el Perú y promueve la conservación del patrimonio cultural y natural.

Decreto Supremo N° 003-2006-MINCETUR: Reglamento de la Ley General de Turismo.

2.4.1.3. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable:

Ley N° 30021: Promueve la alimentación saludable y la lucha contra la obesidad y la anemia, aspectos relevantes para la oferta gastronómica del centro.

2.4.1.4. Ley de Propiedad Industrial:

Ley N° 27311: Protege las denominaciones de origen, indicaciones geográficas y otras formas de propiedad industrial relacionadas con productos alimenticios.

2.4.1.5. Normas Municipales:

Las municipalidades provinciales y distritales cuentan con competencias para regular el funcionamiento de establecimientos comerciales, como restaurantes y centros gastronómicos.

2.4.2. Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE)

Las siguientes normas del **Reglamento Nacional de Edificaciones** son fundamentales para el desarrollo del centro gastronómico en Juliaca, asegurando que el diseño y la construcción cumplan con estándares de seguridad, funcionalidad, accesibilidad y sostenibilidad.

2.4.2.1. Normas Generales

Norma G.050 - Categorización de Edificaciones: Esta norma define las categorías de edificaciones según su uso y características. Un centro gastronómico puede clasificarse como un establecimiento de servicio, lo que determinará requisitos específicos de diseño y seguridad.

2.4.2.2. Normas de Diseño

Norma A.010 - Generalidades de Diseño: Establece lineamientos generales que deben seguirse para el diseño arquitectónico de edificaciones, incluyendo aspectos de funcionalidad, estética y relación con el entorno.



Norma A.020 - Espacios Mínimos: Define las dimensiones mínimas para áreas específicas, tales como comedores, cocinas y baños. Es crucial para asegurar que el espacio sea adecuado para su propósito.

2.4.2.3. Accesibilidad

Norma A.140 - Accesibilidad: Establece los requisitos de accesibilidad para personas con discapacidad, asegurando que el centro gastronómico sea inclusivo y fácil de acceder para todos los visitantes. Incluye especificaciones sobre rampas, pasillos, y servicios higiénicos accesibles.

2.4.2.4. Seguridad Estructural

Norma E.030 - Cálculo de Estructuras: Define los requisitos para el diseño estructural, incluyendo la resistencia a cargas estáticas y dinámicas. Esto es especialmente relevante en zonas sísmicas como Juliaca.

Norma E.040 - Materiales de Construcción: Especifica los tipos de materiales permitidos y sus características técnicas, garantizando que cumplan con estándares de seguridad y durabilidad.

2.4.2.5. Instalaciones Sanitarias

Norma S.010 - Sistemas de Agua Potable y Saneamiento: Establece requisitos para el diseño de sistemas de abastecimiento de agua, desagües y sistemas de tratamiento de aguas residuales. Fundamental para garantizar la higiene en el centro gastronómico.



Norma S.020 - Instalaciones Eléctricas: Define las normativas para las instalaciones eléctricas, asegurando la seguridad y eficiencia energética del centro.

2.4.2.6. Seguridad Contra Incendios

Norma F.010 - Seguridad Contra Incendios: Incluye requisitos para la prevención y protección contra incendios, tales como el diseño de salidas de emergencia, señalización, y sistemas de extinción. Es esencial para la seguridad de los usuarios.

2.4.2.7. Aspectos Urbanos y Contextuales

Norma A.120 - Integración Urbana: Establece lineamientos para la integración de edificaciones en el contexto urbano, considerando la relación con el entorno, el diseño paisajístico y la preservación de áreas verdes.

Norma A.130 - Impacto Ambiental: Incluye directrices para evaluar el impacto ambiental de nuevas construcciones, lo cual es fundamental para asegurar que el centro se desarrolle de manera sostenible y responsable.

2.4.2.8. Gestión de Residuos

Norma S.030 - Gestión de Residuos: Establece lineamientos para la disposición y manejo de residuos sólidos y líquidos, crucial en un establecimiento que maneja alimentos y busca ser sostenible.



2.5. MARCO REFERENCIAL

2.5.1. Marco Referencial Internacional

2.5.1.1. Basque Culinary Center (BCC)

- **Ubicación:** San Sebastián, Gipuzkoa, País Vasco, España
- **Año de creación:** 2011
- **Fundadores y Colaboradores:**
 - Fundación Basque Culinary Center: Fue impulsada por Mondragon Unibertsitatea y una alianza estratégica entre instituciones públicas y privadas.
 - Apoyo: Gobierno Vasco, Universidades, chefs reconocidos (como Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, y Andoni Luis Aduriz) y la industria alimentaria.
- **Arquitecto:** VAUMM Arquitectura y Urbanismo

Descripción arquitectónica: El diseño del Basque Culinary Center se asemeja a platos apilados, simbolizando la actividad culinaria en un espacio innovador y funcional. Con 15.000 m², el edificio incluye laboratorios de cocina, aulas de formación, espacios para investigación y desarrollo, un auditorio, y un restaurante de práctica. Su arquitectura abierta y moderna refleja los valores de innovación y excelencia culinaria.

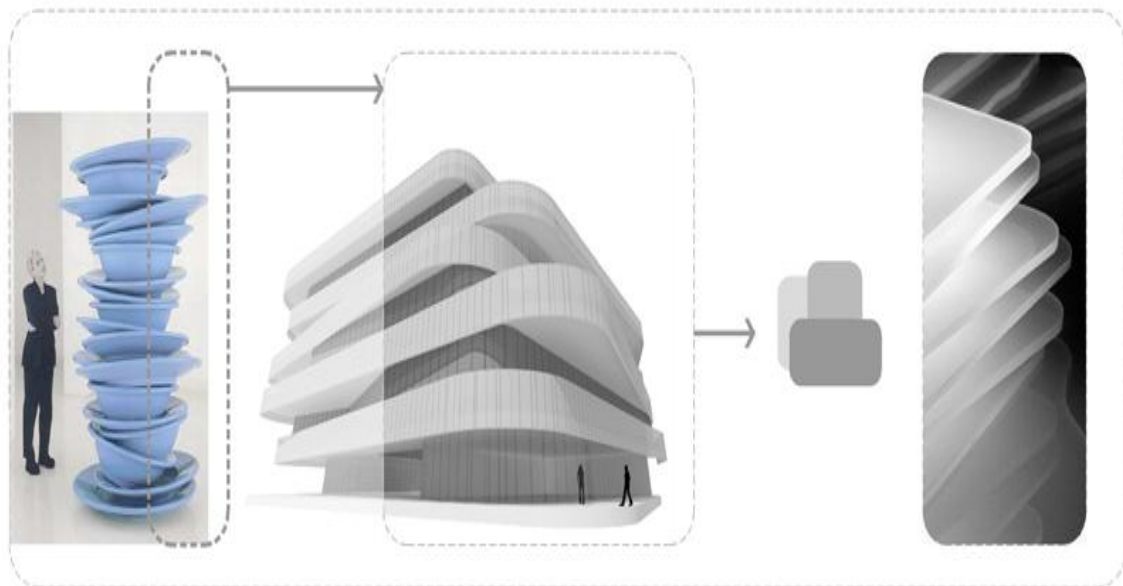


Figura 1. Conceptualización del Basque Culinary Center (BCC)

✓ Descripción y Objetivos

El Basque Culinary Center se estableció con el propósito de proporcionar una educación superior en gastronomía, fomentando la investigación, la innovación y el emprendimiento en el ámbito culinario.

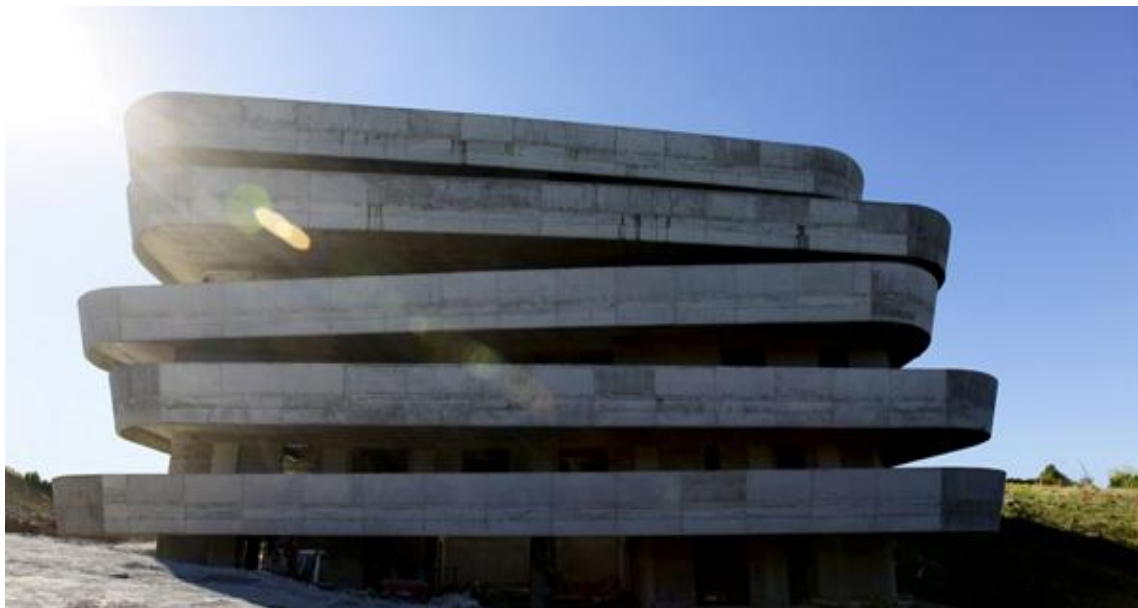


Figura 2. Basque Culinary Center (BCC)



Su visión no solo busca formar chefs, sino también generar conocimiento que impulse el desarrollo y la profesionalización de la industria alimentaria a nivel global.

Objetivos principales:

- ✓ **Educación Culinaria de Alto Nivel:** Ofrece licenciaturas en Gastronomía y Artes Culinarias, así como programas de maestría y formación continua en áreas específicas de la gastronomía y la gestión de negocios alimentarios.
- ✓ **Innovación y Desarrollo:** A través de su Centro de I+D (Investigación y Desarrollo), el BCC promueve la investigación culinaria y el desarrollo de nuevas técnicas, productos y procesos en la industria.
- ✓ **Sostenibilidad y Gastronomía Responsable:** Incorpora prácticas sostenibles en la gastronomía, fomenta el uso de productos locales, y promueve modelos de negocio responsables y sostenibles.
- ✓ **Promoción del Emprendimiento Gastronómico:** Mediante el BCC Innovation, una incubadora de startups y proyectos, impulsa la creación de empresas y la innovación en el sector alimentario y de la restauración.
- **Infraestructura y Equipamiento**
 - ✓ Cocinas de Práctica: Cuenta con múltiples cocinas para prácticas, equipadas con tecnología de vanguardia.
 - ✓ Laboratorios Especializados: Dispone de laboratorios de investigación para desarrollar proyectos innovadores, donde se



experimenta con nuevas técnicas culinarias y se realizan estudios de productos alimentarios.

- ✓ Auditorio y Sala de Conferencias: Equipados para eventos, conferencias y seminarios internacionales.
- ✓ Restaurante de Aplicación: Un espacio gestionado por los estudiantes bajo la supervisión de chefs experimentados, donde se aplican conocimientos en un entorno real.

2.5.2. Marco Referencial Nacional

2.5.2.1. Centro de Cultura Gastronómica (USIL)

- **Ubicación:** La Molina, Lima, Perú
- **Año de Creación:** 2010
- **Fundadores y Colaboradores**
 - ✓ Fundador: Universidad San Ignacio de Loyola (USIL).
 - ✓ Colaboración y Apoyo: Gobierno Peruano, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Ministerio de Cultura, Promperú, y empresas privadas del sector alimentario.
 - ✓ Patrocinadores Internacionales: La universidad cuenta con convenios con instituciones internacionales que colaboran en el desarrollo del centro, como la Fundación Basque Culinary Center de España y otras organizaciones educativas y gastronómicas.
- **Descripción y Objetivos**

El Centro de Cultura Gastronómica de la USIL fue creado con la visión de promover la cocina peruana y su patrimonio



cultural a nivel nacional e internacional, al tiempo que forma a los futuros profesionales de la gastronomía en un entorno de alto nivel. Este centro no solo capacita a estudiantes en las artes culinarias, sino que también es un espacio de investigación, innovación y divulgación de la cultura alimentaria peruana, con un fuerte enfoque en la sostenibilidad y la integración de los ingredientes autóctonos de Perú.

Objetivos principales:

- ✓ **Promoción de la Cultura Gastronómica Peruana:** Difundir la riqueza culinaria de Perú y su diversidad regional en el ámbito gastronómico mundial.
- ✓ **Educación y Formación Profesional:** Ofrecer una educación integral que combina la práctica culinaria con el conocimiento en gestión, nutrición, ciencia y tecnología alimentaria.
- ✓ **Investigación Gastronómica:** Realizar investigaciones sobre productos peruanos, innovaciones en técnicas de cocina, y estudios de mercado sobre la gastronomía en Perú.
- ✓ **Sostenibilidad y Responsabilidad Social:** Fomentar prácticas sostenibles y éticas, incentivando el uso de ingredientes locales y la preservación de las tradiciones culinarias de las comunidades indígenas.

- **Infraestructura y Equipamiento**
 - ✓ **Laboratorios y Cocinas de Práctica:** Equipados con tecnología moderna y espacios de práctica para los estudiantes. Los laboratorios incluyen estaciones de cocina, laboratorios de investigación alimentaria y un área de fermentación.



Figura 3. Aula practica de gastronomía de la USIL

- ✓ **Auditorio y Aulas para Conferencias:** Espacios para realizar seminarios, conferencias y eventos de difusión cultural y gastronómica.
- ✓ **Restaurante Escuela:** El restaurante está abierto al público y es atendido por estudiantes supervisados por chefs experimentados. Ofrece platillos típicos peruanos y fusiona técnicas tradicionales con innovaciones culinarias.
- ✓ **Biblioteca Culinaria y Centro de Investigación:** Cuenta con una biblioteca especializada en gastronomía y un centro de



investigación donde se desarrollan proyectos relacionados con la cocina peruana y su proyección internacional.

- ✓ **Huerto Orgánico:** Donde los estudiantes aprenden sobre agricultura sostenible y la importancia del uso de productos locales y frescos en la cocina.



CAPITULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.1. Enfoque de investigación

ENFOQUE METODOLÓGICO: MIXTO

(Integración de métodos cuantitativos y cualitativos).

3.1.2. Tipo De Investigación

Por su Alcance: **DESCRIPTIVO – PROYECTIVO**

3.1.2.1. Descriptivo

3.1.2.1.1. Justificación

La investigación es descriptiva porque busca especificar las propiedades, características y perfiles importantes del fenómeno estudiado, en este caso:

- La situación actual de la gastronomía andina en Juliaca.
- Las necesidades espaciales para su difusión.
- Los patrones culturales culinarios existentes.
- El contexto urbano y social.

3.1.2.2. Proyectivo

3.1.2.2.1. Justificación

Es proyectiva porque trasciende el nivel descriptivo para proponer una solución arquitectónica a la necesidad identificada:

- Elaboración de una propuesta arquitectónica.

- Planteamiento de espacios especializados.
- Desarrollo de programa arquitectónico.
- Solución integral al problema identificado.

3.1.2.3. Resultados Esperados

Descriptivos:

- Caracterización del estado actual.
- Diagnóstico de necesidades.
- Perfil de usuarios.
- Requerimientos funcionales.

Proyektivos:

- Propuesta arquitectónica integral.
- Soluciones espaciales innovadoras.
- Estrategias de integración cultural.
- Lineamientos de implementación.

3.1.3. Diseño De Investigación

El diseño de investigación propuesto será **NO EXPERIMENTAL Y TRANSVERSAL**. Este enfoque permitirá observar y analizar las variables sin intervenir directamente sobre ellas, ya que el objetivo es estudiar el estado actual del centro gastronómico y su papel en la difusión de la cultura culinaria andina en Juliaca, más que modificar o influir en los factores involucrados.

3.1.3.1. Justificación Del Diseño No Experimental

Dado que el propósito de la investigación es describir y analizar el impacto y las características de un centro gastronómico

turístico en la promoción de la cultura culinaria andina, el diseño **NO EXPERIMENTAL** resulta el más adecuado. En este tipo de investigación, se observa y mide la relación entre las variables en un contexto natural, sin manipularlas. Esto permite obtener una comprensión clara de la situación actual y las percepciones de los visitantes, la comunidad local y otros involucrados.

3.1.3.2. Tipo De Diseño No Experimental

TRANSVERSAL O TRANSECCIONAL: La investigación será de tipo transversal, dado que se realizará en un único punto en el tiempo, recopilando datos en un momento específico para evaluar las percepciones, experiencias y el estado de los factores relevantes en el centro gastronómico. Esto es adecuado para captar la situación actual sin necesidad de realizar mediciones repetidas a lo largo del tiempo.

3.1.3.3. Ventajas Del Diseño Transversal

SIMPLICIDAD Y VIABILIDAD: Al centrarse en un momento específico, el diseño transversal permite una recolección de datos más sencilla y rápida, lo cual es especialmente útil para estudios descriptivos y exploratorios como este.

ANÁLISIS DESCRIPTIVO Y CORRELACIONAL: Este diseño permite analizar correlaciones entre variables, como la percepción del valor cultural y la satisfacción de los visitantes, sin asumir causalidad, lo cual es apropiado para el objetivo de estudio.



RECURSOS Y TIEMPO: Al ser un diseño transversal, los recursos y el tiempo requeridos son menores en comparación con un estudio longitudinal. Esto facilita el acceso a una muestra representativa y permite obtener información relevante en un plazo relativamente corto.

3.1.4. Población y muestra

3.1.4.1. Delimitación de la Población

La población de estudio estará compuesta por:

- Residentes de la ciudad de Juliaca: Personas mayores de 18 años, ya que se espera que tengan poder de decisión y puedan contribuir con sus preferencias y opiniones sobre la oferta cultural y gastronómica en la ciudad.
- Turistas nacionales e internacionales: Aquellos que visitan Juliaca y que pueden estar interesados en la cultura culinaria andina, dado que este grupo puede aportar datos relevantes sobre la demanda y preferencias en servicios turísticos y gastronómicos de tipo cultural.
- Dueños y trabajadores de negocios gastronómicos y turísticos locales: La inclusión de este grupo permitirá obtener una perspectiva de la oferta local y cómo esta puede integrarse en un centro de difusión de cultura culinaria andina.

3.1.4.2. Características de la Población de Estudio

Las principales características de la población son las siguientes:



- Edad: Para los residentes, se considerarán adultos (mayores de 18 años) para asegurar que puedan proporcionar información relevante.
- Residencia o lugar de visita: Se distinguirán los residentes de Juliaca de los turistas.
- Actividad laboral: En el caso de dueños y trabajadores, se enfoca en aquellos vinculados a los sectores de gastronomía y turismo.
- Preferencias culturales y gastronómicas: Este aspecto es crucial, ya que se buscará conocer los intereses hacia la gastronomía andina y el turismo cultural.

3.1.4.3. Criterios de Inclusión y Exclusión

3.1.4.3.1. Criterios De Inclusión

- Residentes de Juliaca mayores de 18 años.
- Turistas que visiten la ciudad de Juliaca en el momento de la recolección de datos, sin importar su nacionalidad.
- Propietarios o empleados de negocios gastronómicos y turísticos de la ciudad.

3.1.4.3.2. Criterios de exclusión

- Menores de edad, dado que pueden no tener el mismo grado de interés y capacidad de decisión.
- Residentes de otras ciudades que no tengan relación con Juliaca, ya que no forman parte del público objetivo.
- Visitantes que no deseen participar o que abandonen la encuesta.

3.1.4.4. Procedimientos para el Cálculo del Tamaño y Selección de la Muestra

Para calcular el tamaño de muestra adecuado, se utilizará un muestreo aleatorio estratificado, ya que la población se puede dividir en estratos (residentes, turistas, dueños y trabajadores del sector gastronómico/turístico). Esto garantiza que cada subgrupo esté representado en la muestra y permite generalizar mejor los resultados.

Paso a Paso para el Cálculo:

Determinar el nivel de confianza (habitualmente 95%) y el margen de error deseado (5% suele ser común).

Estimar la variabilidad de la población: En ausencia de datos previos específicos, se puede asumir la máxima variabilidad ($p = 0.5$).

Aplicar la fórmula para el cálculo de muestra estratificada:

$$n = \frac{Z^2 * p * (1 - p)}{e^2}$$

Donde:

- **Z** es el valor de Z asociado al nivel de confianza,
- **p** es la proporción estimada (variabilidad),
- **e** es el margen de error deseado.

Distribuir la muestra calculada entre los estratos: Una vez obtenido el tamaño total, se asignará proporcionalmente entre los diferentes

grupos (residentes, turistas y trabajadores del sector gastronómico y turístico).

3.1.4.5. Selección de la Muestra

- Para los residentes y turistas: Se utilizará un muestreo aleatorio simple dentro de cada estrato, aplicando cuestionarios en puntos estratégicos de la ciudad y lugares turísticos.
- Para dueños y trabajadores de negocios gastronómicos/turísticos: Se usará un muestreo por conveniencia debido a la disponibilidad de las personas, priorizando aquellos negocios vinculados directamente a la cultura andina.

3.1.5. Técnicas e instrumentos

3.1.5.1. Tipo de Investigación y Coherencia en los Instrumentos

El tipo de investigación para este proyecto es descriptiva y proyectiva, ya que se busca caracterizar las percepciones, actitudes y demandas de los diferentes actores (residentes, turistas, y empresarios del sector gastronómico/turístico) en relación con un centro gastronómico orientado a la cultura andina. La investigación también podría incluir elementos de estudio de viabilidad y de mercado.

Por lo tanto, las técnicas de recolección de datos deben permitir obtener información cuantitativa y cualitativa, para así lograr un enfoque integral de las necesidades y preferencias de la población objetivo.

3.1.5.2. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Se utilizarán las siguientes técnicas e instrumentos:

3.1.5.2.1. Encuesta

La encuesta es un instrumento clave para obtener datos cuantitativos y estandarizados de una gran cantidad de personas. Se aplicará a los residentes de Juliaca y turistas que visiten la ciudad, con el objetivo de conocer sus preferencias y nivel de interés en un centro gastronómico de cultura andina.

- **Formato:** Cuestionario estructurado de preguntas cerradas (escala Likert, preguntas de opción múltiple y dicotómicas).
- **Variables:** Preferencias culinarias, interés en la cultura andina, disposición a pagar por servicios de tipo cultural-gastronómico, frecuencia de visita a sitios turísticos.
- **Procedimiento de Aplicación:** La encuesta se aplicará de forma presencial en puntos estratégicos de Juliaca (mercados, plazas, sitios turísticos) y, si es posible, de manera digital mediante redes sociales y plataformas en línea para captar una muestra mayor.

3.1.5.2.2. Entrevistas Semi-Estructuradas

Las entrevistas se dirigirán a los dueños y trabajadores de negocios gastronómicos y turísticos en Juliaca, ya que ellos son una fuente de información cualitativa sobre la oferta gastronómica

actual, la demanda turística y las oportunidades de mejorar la difusión de la cultura andina en el sector.

- **Formato:** Guía de entrevista semiestructurada con preguntas abiertas que permitan explorar aspectos específicos.
- **Variables:** Visión del negocio respecto a la cultura andina, percepción sobre el interés turístico en gastronomía, necesidades y desafíos en el sector.
- **Procedimiento de Aplicación:** Las entrevistas se llevarán a cabo de forma presencial en los negocios o, si se dificulta, mediante entrevistas telefónicas o en línea. La entrevista incluirá preguntas específicas sobre la disposición de los negocios para participar en un centro de difusión de cultura andina.

3.1.5.2.3. **Observación Directa**

La observación directa permitirá captar de manera objetiva aspectos del entorno gastronómico y turístico actual de Juliaca y el interés de los visitantes en eventos o manifestaciones culturales andinas.

- **Formato:** Ficha de observación estructurada, con una lista de verificación y espacio para comentarios.
- **Variables:** Comportamiento de los turistas en sitios de interés, características de la oferta gastronómica local, elementos culturales en los locales.



- Procedimiento de Aplicación: La observación se realizará en mercados, ferias y locales gastronómicos representativos de Juliaca. Los datos se recogerán en horarios y días de alta afluencia turística para maximizar la observación de patrones significativos.

3.1.5.3. Procedimientos de Aplicación de los Instrumentos

3.1.5.3.1. Preparación de los Instrumentos

- Se elaborarán los cuestionarios y guías de entrevista, y se someterán a una prueba piloto para verificar su claridad y precisión.
- La ficha de observación se diseñará con base en los objetivos específicos de la investigación.

3.1.5.3.2. Capacitación del Equipo de Recolección

- Si se dispone de un equipo para aplicar encuestas, estos serán capacitados en técnicas de comunicación y en la metodología de recolección de datos.

3.1.5.3.3. Recolección de Datos

- **Encuestas:** Se realizarán durante un periodo determinado, distribuyéndolas tanto en papel como en formato digital.
- **Entrevistas:** Se agendarán previamente con los empresarios del sector gastronómico/turístico, buscando horarios convenientes.

- **Observación Directa:** Esta técnica se aplicará de manera simultánea con la recolección de encuestas y entrevistas para captar información complementaria.

3.1.5.3.4. Análisis de los Datos

- Los datos cuantitativos obtenidos de las encuestas se analizarán estadísticamente, mientras que los datos cualitativos de las entrevistas y la observación se codificarán y categorizarán para identificar temas recurrentes y patrones de interés.

3.1.6. Diseño de contrastación de hipótesis

3.1.6.1. Procedimiento para la Contrastación de Hipótesis

3.1.6.1.1. Planteamiento de las Hipótesis:

Las hipótesis reflejarán suposiciones sobre variables como el interés de la población en la cultura culinaria andina y su disposición a pagar por los servicios del centro gastronómico. Estas hipótesis se dividirán en hipótesis nulas (H_0) y alternativas (H_1) que buscarán responder preguntas claves de la investigación.

Ejemplo de hipótesis:

- **HIPÓTESIS PARA LA MEDIA DE DISPOSICIÓN A PAGAR**
 - **hipótesis nula (h_0):** La media de disposición a pagar por los servicios del centro es menor o igual a un valor específico (ej., S/ 50).

- **hipótesis alternativa (h_1):** La media de disposición a pagar por los servicios es mayor a S/ 50.
- **HIPÓTESIS PARA LA PROPORCIÓN DE INTERÉS EN LA CULTURA ANDINA**
 - **Hipótesis Nula (H_0):** La proporción de personas interesadas en la cultura culinaria andina es menor o igual al 50%.
 - **Hipótesis Alternativa (H_1):** La proporción de personas interesadas en la cultura andina es mayor al 50%.

3.1.6.1.2. Recolección de Datos

Se aplicarán encuestas o cuestionarios a una muestra representativa de residentes y turistas en Juliaca, recogiendo datos sobre la disposición a pagar y el interés en la cultura andina.

3.1.6.1.3. Selección del Nivel de Significancia (α):

Para el análisis, se establecerá un nivel de significancia de $\alpha = 0.05$ (5%). Este nivel indicará que existe un 5% de probabilidad de rechazar la hipótesis nula cuando es verdadera.

3.1.6.2. Procedimientos Estadísticos Utilizados

Dado el tipo de datos y el diseño de investigación, se aplicarán los siguientes procedimientos para la contrastación de hipótesis:

3.1.6.2.1. Prueba de Hipótesis para la Media (Prueba t para una Muestra)

- **Objetivo:** Determinar si la media de disposición a pagar es significativamente mayor que un valor específico.



- **Datos Requeridos:** Disposición a pagar en valores monetarios (variable cuantitativa continua).
- **Procedimiento:**
 - Calcular la media (\bar{x}) y la desviación estándar (s) de la disposición a pagar en la muestra.
 - Usar la prueba t para una muestra, con la fórmula:

$$t = \frac{\bar{X} - \mu}{s/\sqrt{n}}$$

Donde:

- \bar{x} es la media muestral.
- μ es el valor específico a comparar (ej. S/ 50).
- s es la desviación estándar de la muestra.
- n es el tamaño de la muestra.
- Comparar el valor de t obtenido con el valor crítico t en tablas (según el nivel de significancia y grados de libertad).
- **Interpretación:**

Si el valor de t calculado supera el valor crítico, se rechaza H_0 en favor de H_1 , indicando que la disposición a pagar es significativamente mayor al valor comparativo.

3.1.6.2.2. Prueba de Hipótesis para una Proporción (Prueba z)

- **Objetivo:** Evaluar si la proporción de personas interesadas en la cultura culinaria andina es significativamente mayor que el 50%.
- **Datos Requeridos:** Interés en la cultura andina (variable dicotómica: interesado/no interesado).
- **Procedimiento:**
 - Calcular la proporción muestral (p^{\wedge}) de personas interesadas.
 - Usar la prueba z para proporciones, con la fórmula:

$$Z = \frac{p - p_0}{\sqrt{\frac{p_0(1 - p_0)}{n}}}$$

Donde:

- p es la proporción observada en la muestra.
 - p_0 es la proporción hipotética poblacional (ej. 50%).
 - n es el tamaño de la muestra.
- Comparar el valor de z con el valor crítico en tablas para el nivel de significancia establecido.
- **Interpretación:**

Si el valor de z obtenido es mayor que el valor crítico, se rechaza H_0 en favor de H_1 , sugiriendo que el interés en la cultura andina supera el 50%.



3.1.6.3. Conclusión de la Contrastación

A partir de los resultados de las pruebas t y z , se podrán hacer inferencias sobre la aceptación y viabilidad del proyecto del centro gastronómico. Si se rechazan las hipótesis nulas, los datos muestrales demostrarán que existen un interés significativo y una disposición favorable en la población de Juliaca hacia un centro gastronómico cultural, proporcionando una base cuantitativa para su justificación y posible implementación.



3.1.6.4. Matriz De Consistencia

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPÓTESIS	VARIABLES	DISEÑO METODOLÓGICO
GENERAL	GENERAL	GENERAL	V1:	
¿De qué manera la implementación de un centro gastronómico turístico puede fomentar el desarrollo cultural, económico y turístico, promoviendo la difusión de la cultura culinaria andina en la ciudad de Juliaca 2024?	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar cómo la implementación de un centro gastronómico turístico puede fomentar el desarrollo cultural, económico y turístico, promoviendo la preservación y difusión de la cultura culinaria andina en la ciudad de Juliaca 	<ul style="list-style-type: none"> • El diseño de un equipamiento arquitectónico especializado contribuirá significativamente a la integración y difusión de las actividades de comercio, turismo y educación gastronómica de la cultura andina, fortaleciendo la identidad cultural y dinamizando el desarrollo urbano de la ciudad de Juliaca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo cultural 	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño: <ul style="list-style-type: none"> ➢ No experimental y transversal. • Tipo de investigación: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Descriptivo – proyectivo. • Población: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Residentes de la ciudad de Juliaca ➢ Turistas nacionales e internacionales ➢ Dueños y trabajadores de negocios gastronómicos.
ESPECÍFICOS	ESPECÍFICOS	ESPECÍFICOS	V2:	
<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué necesidades funcionales y espaciales existen actualmente en para el desarrollo integrado del comercio, turismo y educación gastronómica de la cultura andina en la ciudad de Juliaca 2024? • ¿Qué tipo de espacios arquitectónicos permitirían articular de manera eficiente las actividades comerciales, turísticas y formativas en un solo equipamiento en la ciudad de Juliaca 2024? 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar las necesidades espaciales, funcionales y culturales del comercio, el turismo y la educación gastronómica andina en la ciudad de Juliaca 2024. • Establecer los criterios arquitectónicos necesarios para integrar las actividades de formación culinaria, promoción turística y comercialización de productos andinos en la ciudad de Juliaca 2024. 	<ul style="list-style-type: none"> • La integración del turismo, comercio y educación se desarrollará en el Centro Gastronómico Turístico de Difusión de la Cultura Culinaria Andina. • El diseño de un equipamiento con las exigencias de una infraestructura comercial incrementara significativamente la integración y difusión de la cultura andina 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo económico 	<ul style="list-style-type: none"> • Muestra: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Residentes y turistas: muestreo aleatorio simple ➢ Dueños y trabajadores de negocios gastronómicos: Se usará un muestreo por conveniencia debido a la disponibilidad de las personas. • Técnicas <ul style="list-style-type: none"> ➢ Encuesta. ➢ Entrevistas semi estructuradas. • Instrumentos: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Cuestionario. ➢ Entrevista semiestructurada.

Tabla 2. Matriz de consistencia

CAPITULO IV

MARCO REAL

4.1. ANÁLISIS TERRITORIAL Y URBANO

Un análisis territorial y urbano exhaustivo es fundamental para el éxito de un proyecto como un Centro Gastronómico Turístico de Difusión de la Cultura Culinaria Andina en Juliaca. Este análisis permitirá identificar las oportunidades, desafíos y potencialidades del lugar, así como definir la mejor ubicación, diseño y estrategias de gestión.

4.1.1. Ubicación Geográfica Del Distrito De Juliaca

Juliaca se encuentra estratégicamente ubicada en el sur del Perú, en el departamento de Puno. Es la capital de la provincia de San Román y un importante centro urbano que conecta diversas regiones del país.

Coordenadas Geográficas Aproximadas:

- Latitud: 15° 29' 27" S
- Longitud: 70° 07' 37" O

Características Geográficas Destacadas:

Altitud: Se sitúa a aproximadamente 3,825 metros sobre el nivel del mar, lo que la convierte en una de las ciudades más altas del mundo.

Forma parte de la meseta del Collao, caracterizada por su terreno plano y rodeado de montañas.

Hidrografía: Se encuentra cerca del Lago Titicaca, el lago navegable más alto del mundo, lo que influye en su clima y economía.

Importancia Geográfica:



Conexión Regional: Juliaca es un importante centro de transporte que conecta la costa peruana con el altiplano y la región amazónica.

Acceso al Lago Titicaca: Su cercanía al Lago Titicaca la convierte en un punto de partida para visitar las islas flotantes de los Uros, el sitio arqueológico de Tiwanaku y otros atractivos turísticos.

Centro Agrícola: La región de Juliaca es conocida por su producción agrícola, especialmente de papa, quinua y otros cultivos andinos.

4.1.2. Límites Políticos Del Distrito

4.1.2.1. Ubicación Política

- Región: Puno
- Provincia: San Román
- Distrito: Juliaca
- Capital: Ciudad de Juliaca
- Extensión territorial: 533.47 km²

4.1.2.2. Límites Jurisdiccionales

- Límite Norte
 - Colinda con:
 - ✓ Distrito de Calapuja (Provincia de Lampa)
 - ✓ Distrito de Caminaca (Provincia de Azángaro)
 - Elementos geográficos:
 - ✓ Cerro Monos
 - ✓ Cerro Añascuro
 - ✓ Quebrada Macarimayo



- Puntos de referencia:
 - ✓ Carretera hacia Huancané
 - ✓ Comunidad de Unocolla
 - ✓ Sector Ayabacas
- Límite Sur
 - Colinda con:
 - ✓ Distrito de Caracoto (Provincia de San Román)
 - ✓ Distrito de Cabana (Provincia de San Román)
 - Elementos geográficos:
 - ✓ Río Coata
 - ✓ Pampa de Caracoto
 - ✓ Cerro Pojrakasi
 - Puntos de referencia:
 - ✓ Aeropuerto Inca Manco Cápac
 - ✓ Carretera Juliaca-Arequipa
 - ✓ Zona industrial sur
- Límite Este
 - Colinda con:
 - ✓ Distrito de Pusi (Provincia de Huancané)
 - ✓ Distrito de Samán (Provincia de Azángaro)
 - Elementos geográficos:
 - ✓ Laguna Chacas
 - ✓ Cerro Huaynarroque
 - ✓ Quebrada Maravillas



- Puntos de referencia:
 - ✓ Carretera hacia Huancané
 - ✓ Comunidad de Isla
 - ✓ Sector Taparachi
- Límite Oeste
 - Colinda con:
 - ✓ Distrito de Lampa (Provincia de Lampa)
 - ✓ Distrito de Cabanillas (Provincia de San Román)
 - Elementos geográficos:
 - ✓ Cerro Santa Cruz
 - ✓ Río Torococha
 - ✓ Pampa Collana
 - Puntos de referencia:
 - ✓ Carretera hacia Cusco
 - ✓ Comunidad de Collana
 - ✓ Parque Industrial

4.1.3. Aspecto Climático Ambiental

El aspecto climático y ambiental de la ciudad de Juliaca es característico de las zonas altoandinas. Debido a su altitud de 3,824 metros sobre el nivel del mar, la ciudad presenta un clima frío, seco y con baja humedad, lo que afecta tanto el estilo de vida de sus habitantes como el desarrollo de actividades económicas. A continuación, se detallan los principales aspectos climáticos y ambientales de Juliaca:

4.1.3.1. Clima

- **Temperatura:** Las temperaturas en Juliaca son bajas en general, oscilando entre los 0 °C y 18 °C durante el año. Los días suelen ser templados o moderadamente cálidos, pero las noches son frías, y en los meses de invierno (junio a agosto), las temperaturas mínimas pueden caer bajo cero, alcanzando hasta -8 °C.
- **Precipitaciones:** La ciudad experimenta un clima seco durante gran parte del año. La temporada de lluvias ocurre entre diciembre y marzo, concentrándose en estos meses más del 70 % de las precipitaciones anuales, que suman aproximadamente 700 mm al año. Fuera de la temporada de lluvias, el clima es muy seco y el nivel de humedad es bajo.
- **Radiación Solar:** Juliaca, al encontrarse en una región de altitud elevada, recibe altos niveles de radiación solar durante todo el año. Esto genera una fuerte amplitud térmica diaria, con temperaturas que pueden variar considerablemente entre el día y la noche.

4.1.3.2. Vientos

- **Vientos Andinos:** Durante la mayor parte del año, especialmente en invierno, se perciben vientos moderados que provienen de las zonas montañosas y áreas abiertas de la meseta andina. Estos vientos pueden intensificarse en los meses secos y aumentan la sensación térmica de frío en la ciudad.



4.1.3.3. Calidad del Aire

- **Contaminación Ambiental:** Juliaca enfrenta problemas de contaminación del aire debido al aumento del tráfico vehicular, la proliferación de actividades comerciales informales y la quema de residuos. En los últimos años, se han reportado niveles elevados de partículas suspendidas en el aire, especialmente en el centro urbano, lo que afecta la salud respiratoria de la población.
- **Poca Vegetación:** La ciudad carece de áreas verdes amplias, lo que reduce la capacidad de la vegetación para mejorar la calidad del aire y afecta la regulación térmica natural. La falta de vegetación contribuye también a la sensación de sequedad y al impacto de la radiación solar directa.

4.1.3.4. Problemas de Agua y Saneamiento

- **Escasez de Agua:** Aunque Juliaca tiene acceso al río Coata, este recurso ha sido afectado por altos niveles de contaminación, lo que limita su uso para el consumo humano y actividades agrícolas. La falta de infraestructura de tratamiento de aguas residuales agrava el problema, afectando la calidad de vida y el medio ambiente.
- **Gestión de Residuos:** Juliaca enfrenta un reto en la gestión de residuos sólidos. Muchos desechos se acumulan en zonas periféricas o se incineran de forma inadecuada, lo cual contribuye a la contaminación del aire y de los suelos.

4.1.3.5. Suelos y Erosión

- **Calidad del Suelo:** Los suelos de Juliaca son poco fértiles y de textura arenosa y arcillosa, con baja capacidad de retención de agua, lo cual dificulta la agricultura sin el uso de sistemas de irrigación adecuados.
- **Erosión:** La escasa vegetación y la alta radiación solar, combinadas con las lluvias intensas en verano, generan problemas de erosión en las zonas rurales circundantes, lo que degrada la calidad del suelo y contribuye a la desertificación.

4.1.3.6. Riesgos Naturales

- **Heladas:** Las heladas son frecuentes en la temporada de invierno (junio a agosto) y representan un riesgo importante para la agricultura local y la salud de los habitantes, especialmente aquellos con acceso limitado a infraestructuras adecuadas de calefacción.
- **Sequías y Periodos de Estiaje:** Los periodos secos prolongados fuera de la temporada de lluvias pueden generar estrés hídrico para la población y la agricultura, lo que afecta la producción y genera dependencia de los sistemas de riego.

4.1.3.7. Efectos del Cambio Climático

El cambio climático ha comenzado a alterar el clima de la región andina, lo que afecta a Juliaca en aspectos como:

- Aumento en la frecuencia e intensidad de las heladas y sequías.

- Cambios en el patrón de lluvias, con periodos de precipitaciones más concentrados que pueden provocar inundaciones en zonas con poca capacidad de drenaje.
- Mayor impacto de los rayos UV debido al adelgazamiento de la capa de ozono, que afecta tanto a la salud de la población como a la productividad agrícola

4.1.4. Vegetación

La vegetación en la ciudad de Juliaca es limitada y adaptada a las condiciones de clima frío, seco y a la altitud del altiplano andino. Debido a la alta altitud (3,824 msnm), las especies vegetales en Juliaca deben resistir bajas temperaturas, radiación solar intensa y suelos pobres en nutrientes. Aunque la vegetación natural ha sido afectada por la expansión urbana, algunas especies nativas y adaptadas al entorno aún se encuentran en la región.

4.1.4.1. Vegetación Urbana

Dentro de la ciudad de Juliaca, la vegetación es escasa, especialmente en el centro urbano, donde predominan zonas comerciales y residenciales. Sin embargo, en algunas plazas, parques y áreas verdes limitadas se pueden observar especies ornamentales y adaptadas al clima andino, como:

Eucalipto (*Eucalyptus globulus*): Aunque es una especie introducida, el eucalipto es común en áreas urbanas y rurales de Juliaca debido a su resistencia al clima seco y frío. Se usa frecuentemente como árbol ornamental y para la producción de leña.



Árboles de Queñua (*Polylepis* spp.): Aunque escasos, algunos ejemplares de queñua se encuentran en zonas más naturales cercanas a la ciudad. La queñua es una especie nativa que puede resistir altitudes superiores y temperaturas frías.

Ciprés y Pino: También introducidos, se encuentran en algunas áreas de recreación urbana, aunque requieren de cuidados especiales debido al clima seco y los suelos pobres de la región.

4.1.4.2. 2. Vegetación en Áreas Periurbanas

Fuera de las áreas más urbanizadas, en las zonas rurales y en los alrededores de la ciudad, la vegetación incluye una mayor variedad de especies nativas adaptadas a las condiciones del altiplano:

Ichu o Pasto Andino (*Stipa ichu*): El ichu es una gramínea nativa y una de las plantas más características del altiplano. Es altamente resistente a la sequía, el frío y el suelo pobre, y crece en áreas abiertas y de poca humedad. Este pasto es una fuente de alimento importante para animales locales como llamas, alpacas y ovejas.

Tola (*Parastrephia lepidophylla*): La tola es un arbusto pequeño que se adapta bien a la altitud y el clima seco del altiplano. Es común en áreas más áridas y aporta al ecosistema como fuente de alimento y refugio para algunas especies animales.

Yareta (*Azorella compacta*): Este arbusto en forma de cojín crece en condiciones extremas de altitud y frío. Aunque es menos común cerca de la ciudad, puede encontrarse en zonas cercanas a los 4,000 metros de altura. La yareta crece lentamente y es utilizada en la medicina tradicional.

4.1.4.3. Vegetación en Zonas de Cultivo y Agropecuarias

Alrededor de Juliaca, en las zonas agrícolas, la vegetación cambia y predominan especies cultivadas, especialmente adaptadas al clima altoandino:

Papa (*Solanum tuberosum*): La papa es el cultivo más importante en Juliaca y sus alrededores. Existen diversas variedades nativas que se han adaptado a las condiciones del altiplano y se cultivan en áreas rurales.

Quinoa (*Chenopodium quinoa*): La quinoa, otro cultivo nativo, es resistente a la sequía y las bajas temperaturas. Es un cultivo tradicional de la zona, y sus diferentes variedades son populares en las prácticas agropecuarias locales.

Cebada (*Hordeum vulgare*): La cebada es otro cultivo adaptado al altiplano y se utiliza para la alimentación de ganado y en la alimentación humana.

4.1.5. Elementos De La Morfología Urbana

4.1.5.1. Trazado y Distribución de la Ciudad

Trazado en Retícula: En el centro histórico de Juliaca, el diseño urbano sigue un patrón reticulado (en cuadrícula) típico de muchas ciudades andinas de origen colonial. Este trazado facilita el acceso y la orientación, pero fuera del centro, el crecimiento urbano se vuelve más irregular y desorganizado.

Expansión Periférica y Espontánea: La ciudad ha crecido rápidamente en las últimas décadas, y su expansión se ha dado de forma desordenada, extendiéndose hacia las zonas periféricas sin una



planificación clara. Esto ha generado asentamientos informales y ocupación de áreas sin servicios básicos ni infraestructura adecuada.

4.1.5.2. Zonas Comerciales y Mercados

Mercado Dominante: Juliaca es conocida como un centro comercial importante en la región de Puno, con gran afluencia de comercio informal y mercados mayoristas, como el mercado Santa Bárbara y el mercado Túpac Amaru. Estas zonas comerciales están densamente ocupadas y generan alta concentración de personas, vehículos y comercios informales.

Actividad Comercial en el Espacio Público: En varias calles y avenidas principales, el comercio informal ocupa una gran parte del espacio, lo que afecta la circulación y contribuye al desorden urbano. Calles como la avenida Tacna y la avenida Circunvalación están densamente ocupadas por vendedores ambulantes y tiendas informales.

4.1.5.3. Red de Vías y Conectividad

Avenidas Principales: Juliaca cuenta con importantes avenidas como la avenida Circunvalación, la avenida Tacna y la avenida El Ejército, que conectan el centro con las zonas periféricas y facilitan el tránsito de vehículos y personas. Estas vías principales cumplen funciones comerciales y de transporte interprovincial, pero suelen estar congestionadas debido a la alta actividad comercial.

Escasa Infraestructura de Transporte Público: La ciudad enfrenta una infraestructura limitada de transporte público, lo que lleva a



la proliferación de vehículos pequeños (motos y mototaxis) y a un tráfico desordenado en el centro y las avenidas principales.

Infraestructura Deficiente: La falta de señalización, pavimentación y orden en las vías secundarias afecta la conectividad en los barrios periféricos. Las calles secundarias suelen carecer de mantenimiento adecuado, lo que afecta la accesibilidad en épocas de lluvias.

4.1.5.4. Uso del Suelo y Zonas Funcionales

Zona Central o Histórica: En el centro de Juliaca, se concentran actividades comerciales, financieras y administrativas, como la Plaza de Armas, la Municipalidad y las principales sedes bancarias. Esta zona presenta una gran afluencia de personas y vehículos.

Zonas Residenciales y Periurbanas: Las áreas residenciales en Juliaca suelen encontrarse en zonas periféricas, con viviendas de autoconstrucción que carecen de servicios básicos y están en terrenos de expansión. Las construcciones suelen ser de ladrillo sin revestimiento, de uno o dos pisos, y son características de la autoconstrucción urbana.

Zonas Industriales: Existen zonas industriales de pequeña y mediana escala en los alrededores de Juliaca, con talleres, almacenes y actividades manufactureras. Estas áreas están dispersas y, a menudo, carecen de una delimitación formal, generando problemas de integración con las zonas residenciales.

4.1.5.5. Espacios Públicos y Áreas Verdes

Escasez de Áreas Verdes: Juliaca carece de una cantidad adecuada de áreas verdes y parques. La Plaza de Armas es uno de los pocos espacios públicos de recreación en la ciudad, y otras áreas verdes son muy limitadas y de difícil acceso para la mayoría de los habitantes.

Déficit de Espacios Recreativos: Los espacios recreativos como parques, áreas deportivas y plazas secundarias son muy limitados. Esto afecta la calidad de vida de la población y limita las oportunidades para actividades al aire libre en un entorno urbano.

4.1.5.6. Estructura Edificatoria y Tipología Constructiva

Construcción Predominantemente de Ladrillo: La mayoría de las edificaciones en Juliaca son de ladrillo expuesto, a menudo sin revestimiento, debido a que la construcción es en su mayoría informal y de autoconstrucción. Esta tipología es común en las viviendas periféricas y las edificaciones comerciales.

Edificaciones en Altura Limitada: La mayoría de los edificios en Juliaca tienen entre uno y tres pisos. No hay muchas construcciones en altura debido a la naturaleza informal del crecimiento urbano y la limitada regulación de construcciones de varios niveles.

Construcción Inacabada: Es común ver edificaciones sin terminar, con estructuras de fierro visibles en los techos, lo que da la impresión de un entorno urbano inacabado. Esto se debe, en parte, a cuestiones tributarias y a la naturaleza progresiva de la construcción de viviendas en la región.



4.1.5.7. Problemas Ambientales

Contaminación y Saneamiento: La carencia de infraestructura adecuada para el manejo de residuos sólidos y aguas residuales es un problema serio en Juliaca. El crecimiento informal y la falta de políticas de gestión ambiental agravan los problemas de contaminación de aire, agua y suelo.

Falta de Drenaje Pluvial: La infraestructura de drenaje es insuficiente, lo que genera inundaciones durante la temporada de lluvias (diciembre a marzo). Las calles se inundan con facilidad debido a la falta de drenaje pluvial adecuado, afectando el transporte y el comercio.

4.1.5.8. Equipamiento Urbano e Infraestructura

Servicios Básicos Incompletos: La cobertura de servicios básicos como agua potable, alcantarillado y electricidad es limitada en las zonas periféricas. Muchas áreas carecen de conexión a redes de agua y saneamiento, lo cual representa un desafío para el crecimiento sostenible.

Centros Educativos y de Salud: Juliaca cuenta con centros educativos y de salud distribuidos de forma desigual. Si bien existen servicios de salud y educación en el centro de la ciudad, el acceso a estos en las áreas periféricas es limitado.

4.1.6. Uso De Suelo

El uso de suelo en la ciudad de Juliaca refleja una mezcla compleja de actividades comerciales, residenciales, industriales y agrícolas. La falta de planificación urbana adecuada ha generado un uso de suelo variado y, en muchas zonas, desordenado, afectando tanto el desarrollo de la ciudad

como la calidad de vida de sus habitantes. A continuación, se detalla el uso del suelo en Juliaca:

4.1.6.1. Zona Comercial

Centro Comercial y Mercados: Juliaca es un centro de comercio regional clave, lo cual se ve reflejado en la alta densidad de áreas comerciales en el centro de la ciudad. La Plaza de Armas y sus alrededores concentran comercios formales, oficinas bancarias, y tiendas minoristas.

Mercados Mayoristas e Informales: El mercado Santa Bárbara, el mercado Túpac Amaru y el mercado Internacional San José son puntos comerciales importantes. Además, el comercio informal se ha extendido en calles principales, ocupando aceras y espacios públicos, lo cual impacta la movilidad urbana.

4.1.6.2. Zona Residencial

Centro Histórico: En el centro de Juliaca, existen áreas residenciales antiguas que se mezclan con la actividad comercial. Estas áreas suelen estar rodeadas de construcciones de uno a tres pisos y están adaptadas al desarrollo de pequeños negocios.

Barrios Periféricos: Las zonas residenciales se extienden principalmente hacia las periferias, donde las viviendas son en su mayoría autoconstruidas, con materiales como ladrillo sin revestimiento. Muchas de estas áreas carecen de servicios básicos, y la expansión informal resulta en una densificación sin una infraestructura de soporte adecuada.

4.1.6.3. Zona Industrial

Pequeña y Mediana Industria: Existen zonas industriales y de talleres en los alrededores de Juliaca, especialmente en las salidas hacia las principales rutas interdepartamentales. Estas zonas albergan actividades de manufactura, almacenamiento y reparación de vehículos, aunque no están oficialmente zonificadas como áreas industriales.

Áreas Artesanales: También hay pequeñas industrias artesanales y talleres informales que se ubican en diversas zonas, y en algunos casos, cercanas a áreas residenciales, lo cual puede ocasionar problemas de ruido y contaminación en estos sectores.

4.1.6.4. Zona Agrícola y Ganadera

Zonas Periurbanas de Cultivo: En los límites de la ciudad, especialmente en las zonas más rurales, se desarrollan actividades agrícolas, destacándose el cultivo de papa, quinua, cebada y otros productos andinos. La agricultura a pequeña escala forma parte importante de la economía familiar en los sectores rurales.

Actividades Ganaderas: También se practica la ganadería, especialmente de llamas, alpacas, y ovinos, en áreas fuera del núcleo urbano, lo cual contribuye al sustento de las familias locales.

4.1.6.5. Áreas Verdes y Espacios Públicos

Escasez de Áreas Verdes: Juliaca presenta una marcada carencia de espacios públicos y áreas verdes. La Plaza de Armas es uno de los pocos espacios recreativos centrales, mientras que en zonas periféricas la disponibilidad de parques o áreas de recreación es muy limitada.

Planificación Insuficiente de Espacios Recreativos: La falta de áreas verdes y de esparcimiento afecta la calidad del aire y limita los espacios de recreación, especialmente en las zonas de mayor densidad poblacional y actividad comercial.

4.1.6.6. Infraestructura y Equipamiento Urbano

Infraestructura de Transporte: Las principales avenidas y calles de Juliaca, como la avenida Circunvalación y la avenida El Ejército, son arterias que conectan las distintas zonas de la ciudad y facilitan el comercio interprovincial. Sin embargo, la infraestructura es insuficiente, y muchas vías secundarias carecen de pavimentación y mantenimiento adecuado.

Equipamiento Educativo y de Salud: Los servicios educativos y de salud están concentrados en el centro y en algunas zonas periféricas, aunque muchas áreas residenciales carecen de acceso adecuado a estos equipamientos, afectando la accesibilidad de servicios básicos.

4.1.6.7. Zonas de Expansión y Asentamientos Informales

Asentamientos Informales: En la periferia, se observan asentamientos informales que han crecido sin planificación. Estas áreas a menudo carecen de servicios básicos como agua potable, electricidad y alcantarillado, lo cual genera condiciones precarias de vida para sus habitantes.

Zonas en Expansión Urbana: La falta de planificación ha impulsado un crecimiento urbano horizontal hacia las áreas agrícolas, lo

que ha llevado a la reducción de suelo agrícola y un uso mixto de suelo en sectores de expansión no regulada.

4.1.6.8. Zonas de Riesgo

Inundaciones y Drenaje Insuficiente: Debido a la falta de un sistema de drenaje pluvial adecuado, algunas zonas son vulnerables a inundaciones durante la temporada de lluvias (diciembre a marzo). Esta situación afecta especialmente a las áreas periféricas y aquellas con infraestructura deficiente.

Contaminación Ambiental: La cercanía de zonas industriales, la quema de residuos sólidos y la falta de tratamiento de aguas residuales han generado zonas de riesgo ambiental en los alrededores de Juliaca, afectando tanto el agua como el aire.

4.1.7. Sistema Vial

El sistema vial de la ciudad de Juliaca es fundamental para el comercio y el transporte, ya que conecta la ciudad tanto a nivel regional como nacional. Sin embargo, este sistema enfrenta múltiples problemas relacionados con la infraestructura, el tráfico desorganizado y la falta de planificación urbana.

4.1.7.1. Estructura General del Sistema Vial

Diseño en Retícula: El centro histórico de Juliaca sigue un diseño en cuadrícula típico de las ciudades coloniales, que facilita la circulación en sentido norte-sur y este-oeste. Sin embargo, en las zonas periféricas el diseño es más desordenado y suele carecer de planificación.

Expansión Urbana Desorganizada: La expansión de Juliaca hacia las áreas periurbanas ha resultado en la creación de vías estrechas y no pavimentadas, que dificultan la conectividad y la accesibilidad en estas zonas.

Alta Densidad de Tránsito en el Centro: En el centro de Juliaca, el tráfico vehicular es intenso debido a la alta actividad comercial y la presencia de mercados y comercio informal, lo cual genera congestión y problemas de circulación.

4.1.7.2. Principales Avenidas y Vías

Avenida Circunvalación: Es una de las avenidas principales de Juliaca y rodea el centro de la ciudad, conectando varios barrios y facilitando el tránsito hacia las áreas periféricas. Su función es distribuir el tráfico alrededor de la ciudad y reducir la congestión en el centro, aunque actualmente enfrenta problemas de saturación y comercio informal.

Avenida El Ejército: Esta avenida conecta Juliaca con la carretera hacia Arequipa y Puno, y es una vía clave para el transporte interprovincial. Es también una zona comercial activa, con presencia de mercados y transporte público, lo que contribuye a la congestión.

Avenida Tacna: Situada en el centro de Juliaca, la avenida Tacna es una vía comercial de gran actividad. Aquí se encuentran numerosos establecimientos comerciales y se lleva a cabo una gran parte del comercio informal, lo que genera congestión en horas pico.

Avenida Mártires del 4 de noviembre: Conecta la ciudad con la vía hacia Cuzco y es fundamental para el transporte de carga. Su

importancia radica en su conexión a otras ciudades y su uso para la movilización de productos comerciales.

4.1.7.3. Red de Calles Secundarias

Calles Pavimentadas y No Pavimentadas: La pavimentación de las calles en Juliaca es desigual. En el centro, la mayoría de las calles están pavimentadas, pero en las áreas periféricas y rurales muchas calles permanecen sin pavimentación, lo que dificulta el acceso en temporada de lluvias.

Desorganización y Estrechez en las Zonas Periféricas: En los barrios periféricos, las calles suelen ser estrechas y con una disposición irregular. La falta de planificación y pavimentación dificulta el tránsito de vehículos, especialmente para el transporte público y el acceso de servicios de emergencia.

4.1.8. Sistema De Servicios Básicos

El sistema de servicios básicos en Juliaca enfrenta múltiples desafíos debido al rápido crecimiento poblacional, la falta de infraestructura adecuada y la expansión urbana no planificada. La ciudad, que es un centro comercial y de transporte importante en la región altiplánica, tiene dificultades para abastecer a todos sus habitantes de servicios como agua potable, alcantarillado, electricidad, y manejo de residuos sólidos.

4.1.8.1. Agua Potable

Cobertura Insuficiente: En Juliaca, el servicio de agua potable es deficiente, y muchas zonas periféricas y asentamientos informales no

tienen acceso al agua potable por red pública. La cobertura se centra principalmente en el área urbana, dejando a las comunidades periféricas y rurales con acceso limitado o sin acceso.

Calidad del Agua: La calidad del agua es una preocupación para la población. Si bien el agua se somete a tratamientos básicos, su calidad aún es cuestionable en algunas zonas, debido a la antigüedad y deterioro de la red de distribución y a la contaminación del recurso en zonas aledañas.

Falta de Continuidad: La continuidad del suministro de agua es otro problema, ya que el servicio no es constante y en muchos sectores sólo está disponible por unas pocas horas al día. Esto obliga a los habitantes a almacenar agua para uso diario, lo cual implica riesgos de contaminación si no se manejan adecuadamente.

4.1.8.2. Alcantarillado y Saneamiento

Cobertura Parcial: El sistema de alcantarillado no cubre toda la ciudad. En las zonas centrales y más urbanizadas de Juliaca, existe un sistema de alcantarillado, pero en las áreas periféricas y de expansión urbana el servicio es inexistente o insuficiente, lo que obliga a muchos habitantes a utilizar pozos sépticos o letrinas.

Infraestructura Deficiente: La infraestructura de alcantarillado en Juliaca es antigua y no ha sido diseñada para soportar el crecimiento poblacional que ha experimentado la ciudad. Durante la temporada de lluvias, el sistema colapsa frecuentemente, generando desbordamientos y contaminación.

Plantas de Tratamiento Insuficientes: La planta de tratamiento de aguas residuales de Juliaca no es suficiente para procesar todos los desechos de la ciudad. Esto contribuye a la contaminación de cuerpos de agua cercanos, como el río Coata, lo cual afecta tanto a la salud pública como al medio ambiente en la región.

4.1.8.3. Electricidad

Cobertura Amplia: La cobertura del servicio eléctrico en Juliaca es relativamente buena en las zonas urbanas, aunque existen zonas rurales y áreas en expansión que aún carecen de conexión al sistema eléctrico.

Problemas de Calidad y Continuidad: Aunque la cobertura es amplia, el servicio eléctrico enfrenta problemas de continuidad y de calidad en algunas zonas. Los cortes de energía son frecuentes, lo que afecta la actividad comercial y el desarrollo de la industria local.

Costos Altos: El costo de la electricidad es una preocupación para la población, especialmente para las familias de menores ingresos. La falta de subsidios y la poca diversificación en las fuentes de energía afectan a la economía familiar y limitan el acceso a este servicio.

4.1.8.4. Recolección y Manejo de Residuos Sólidos

Recolección Limitada: El servicio de recolección de residuos sólidos en Juliaca es limitado. En el centro de la ciudad se realiza la recolección con cierta frecuencia, pero en las zonas periféricas y rurales el servicio es irregular o inexistente, lo que contribuye a la acumulación de basura y a la proliferación de microbasurales.

Deficiencias en el Manejo de Residuos: Juliaca enfrenta problemas graves en cuanto al tratamiento y disposición de residuos sólidos. La ciudad carece de un relleno sanitario adecuado, y muchos desechos se vierten en lugares no autorizados o son quemados de manera informal, lo cual contribuye a la contaminación del aire y del suelo.

Educación Ambiental Limitada: La falta de campañas de educación y conciencia ambiental afecta la disposición adecuada de los residuos. No existe un sistema de reciclaje formal, y la separación de residuos es casi inexistente, lo cual limita el aprovechamiento de materiales reciclables y agrava la acumulación de desechos.

4.1.8.5. Gas y Combustible

Limitado Acceso a Gas Natural: Juliaca no cuenta con una red de distribución de gas natural, lo cual obliga a las familias a depender del gas licuado de petróleo (GLP) en balones para la cocción de alimentos y calefacción. El costo de este combustible es elevado y representa una carga económica para muchas familias.

Uso de Biomasa: En las zonas rurales y en sectores de bajos recursos, aún es común el uso de leña y otros combustibles de biomasa para la cocción y calefacción. Esto no solo es perjudicial para la salud por la emisión de humo en interiores, sino que también contribuye a la deforestación y afecta la calidad del aire.

4.1.8.6. Telecomunicaciones

Cobertura de Telefonía y Conexión a Internet: La telefonía móvil y el acceso a internet están disponibles en el área urbana de Juliaca,

aunque en zonas periféricas y rurales la conectividad es baja o nula. El acceso a internet es limitado y de baja velocidad, lo que afecta a sectores como la educación y el comercio en línea.

Costo Elevado y Limitación de Infraestructura: Los servicios de telecomunicaciones tienden a ser costosos, y la infraestructura es insuficiente para satisfacer la creciente demanda de conectividad. Esto limita las oportunidades de desarrollo y afecta la comunicación en ciertas áreas de la ciudad.

4.1.9. Selección Del Terreno De Estudio

4.1.9.1. Localización Y Delimitación De La Zona De Estudio

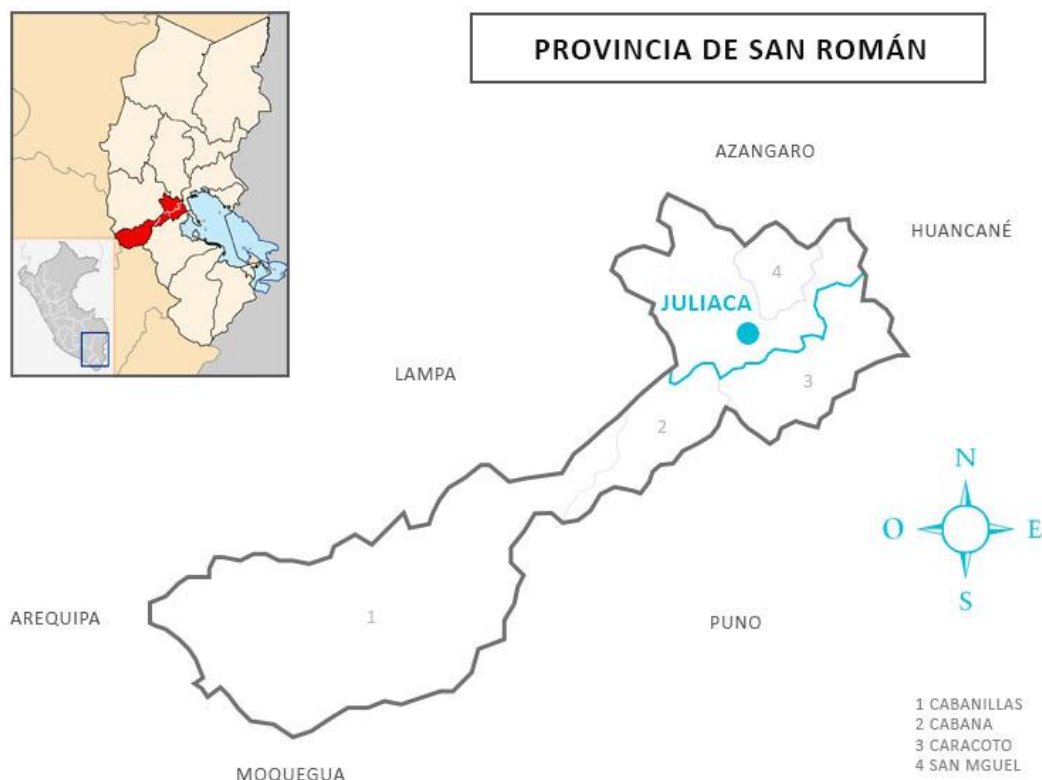


Figura 4. Ubicación Geográfica de la Ciudad de Juliaca

4.1.10. Entorno Inmediato

4.1.10.1. Uso De Suelo

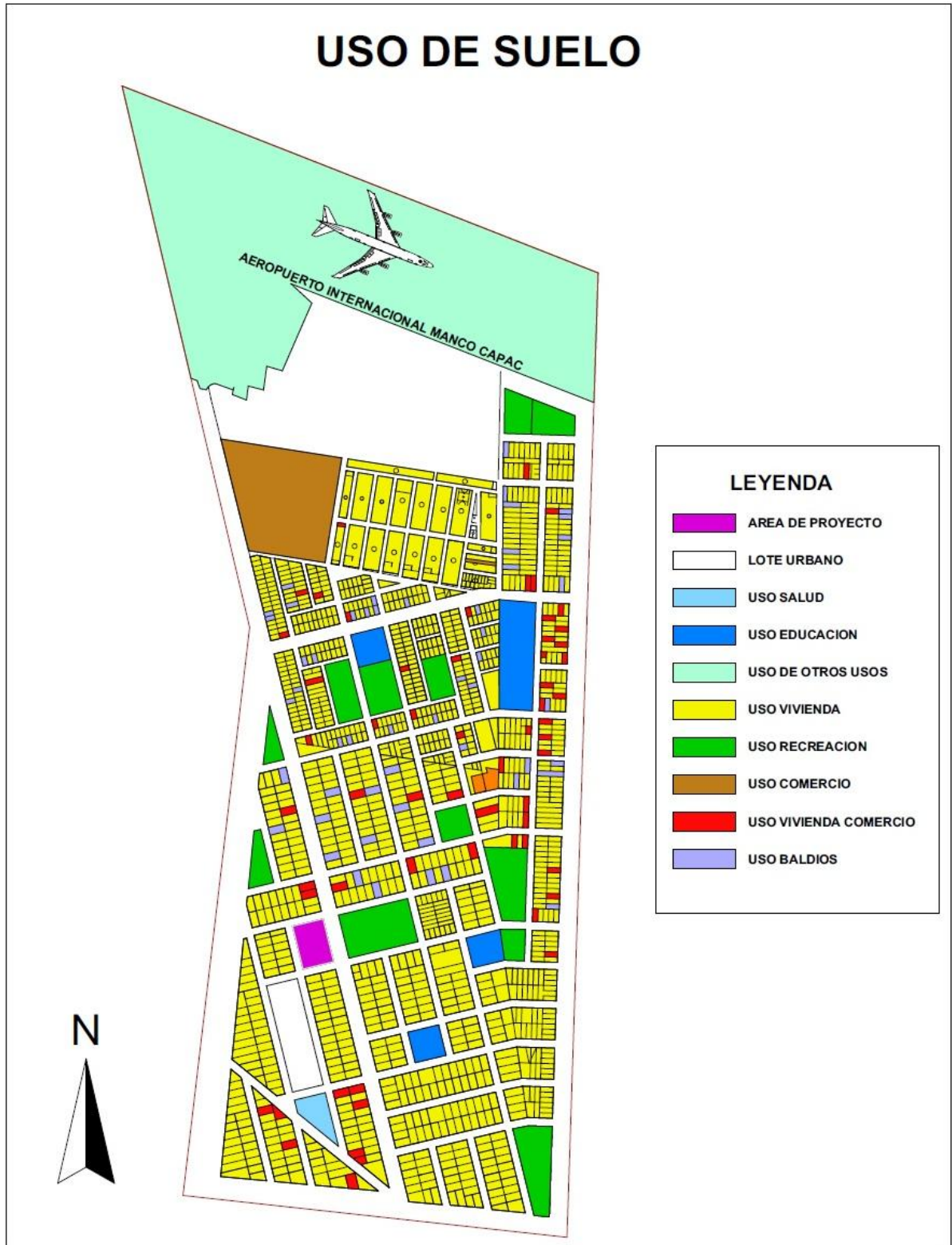


Figura 5. Uso de Suelo

4.1.10.2. Movilidad Urbana

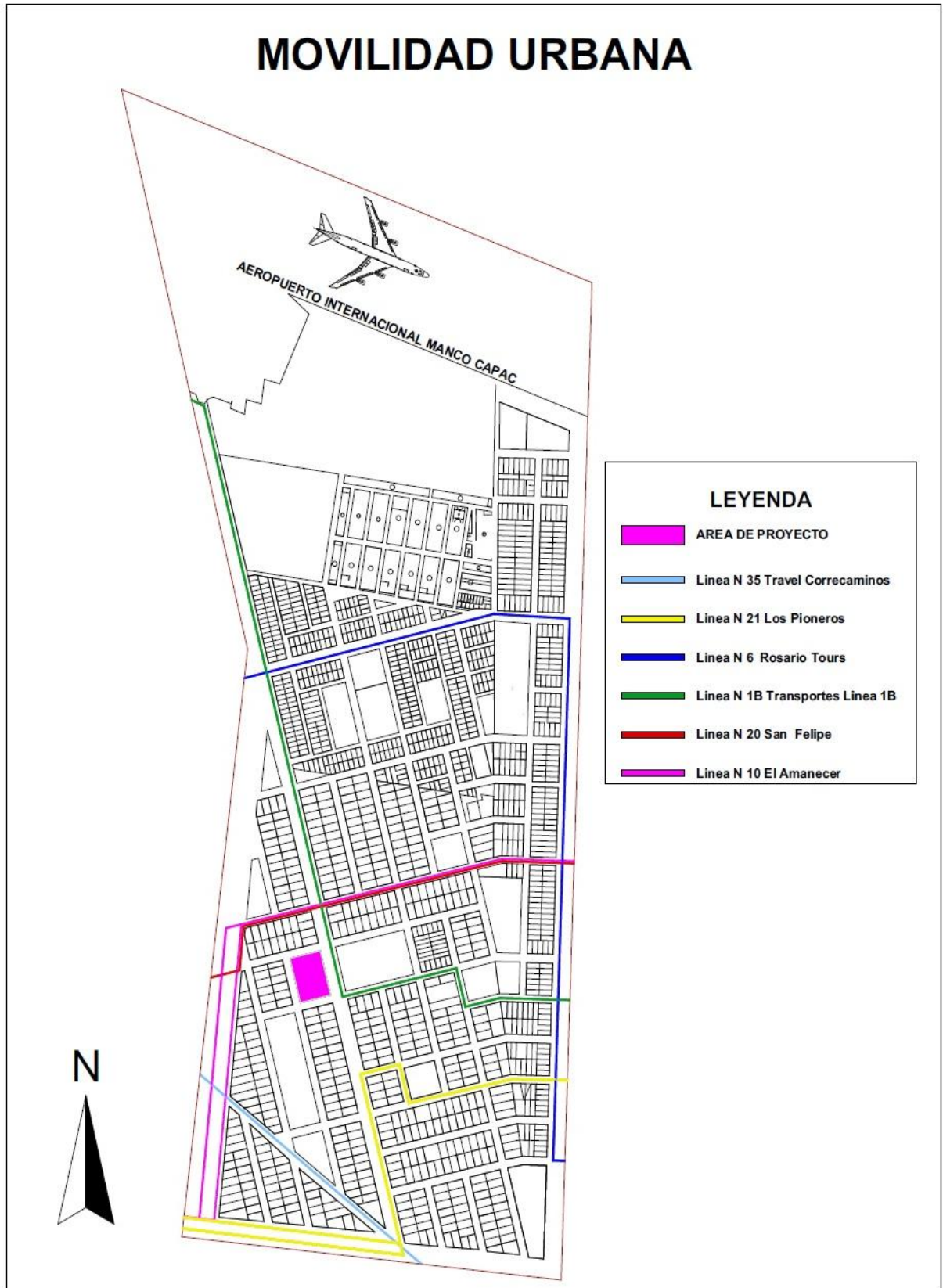


Figura 6. Movilidad Urbana

4.1.10.3. Clasificación Vial

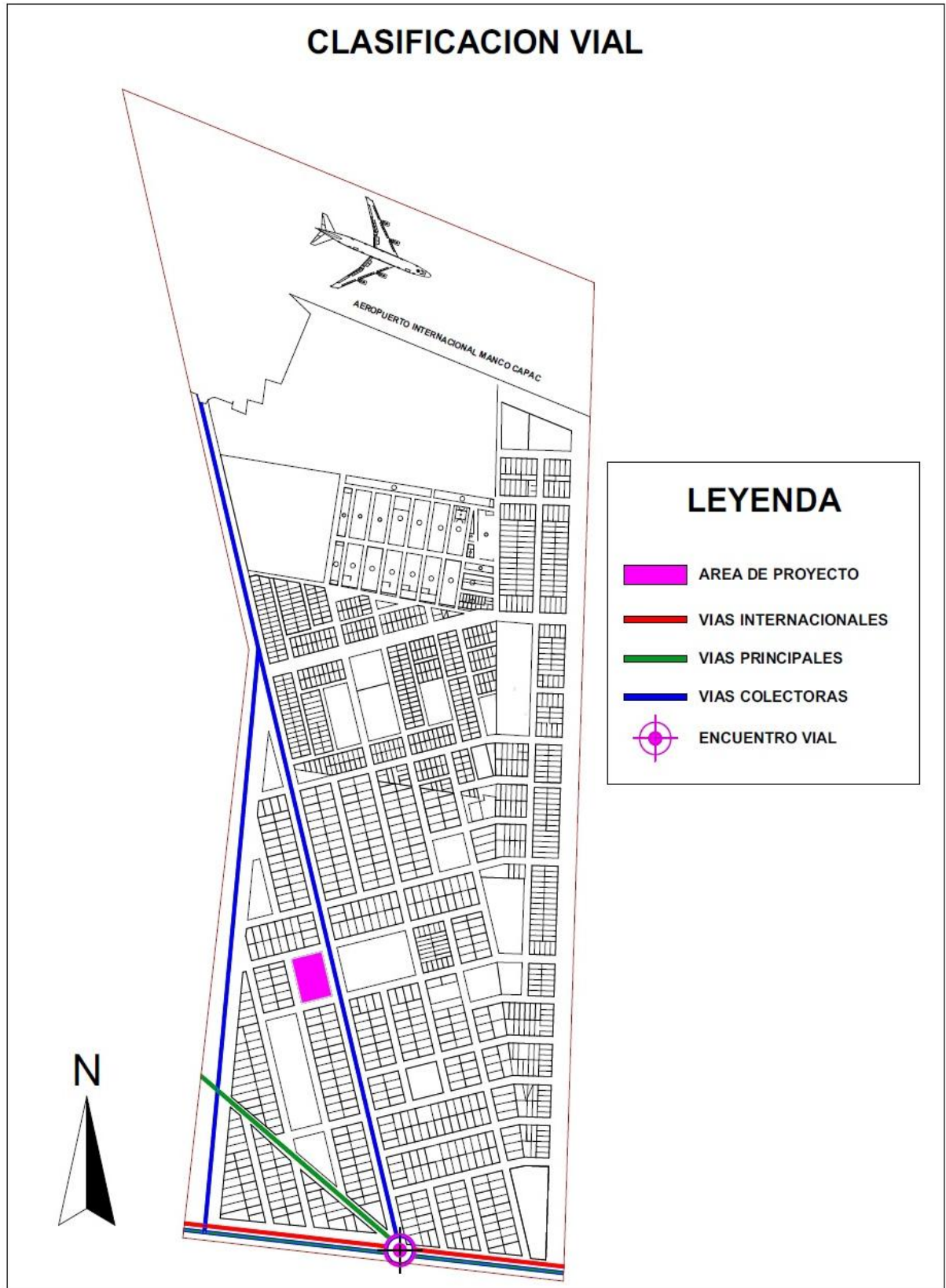


Figura 7. Clasificación Vial

4.1.10.4. Infraestructura Vial

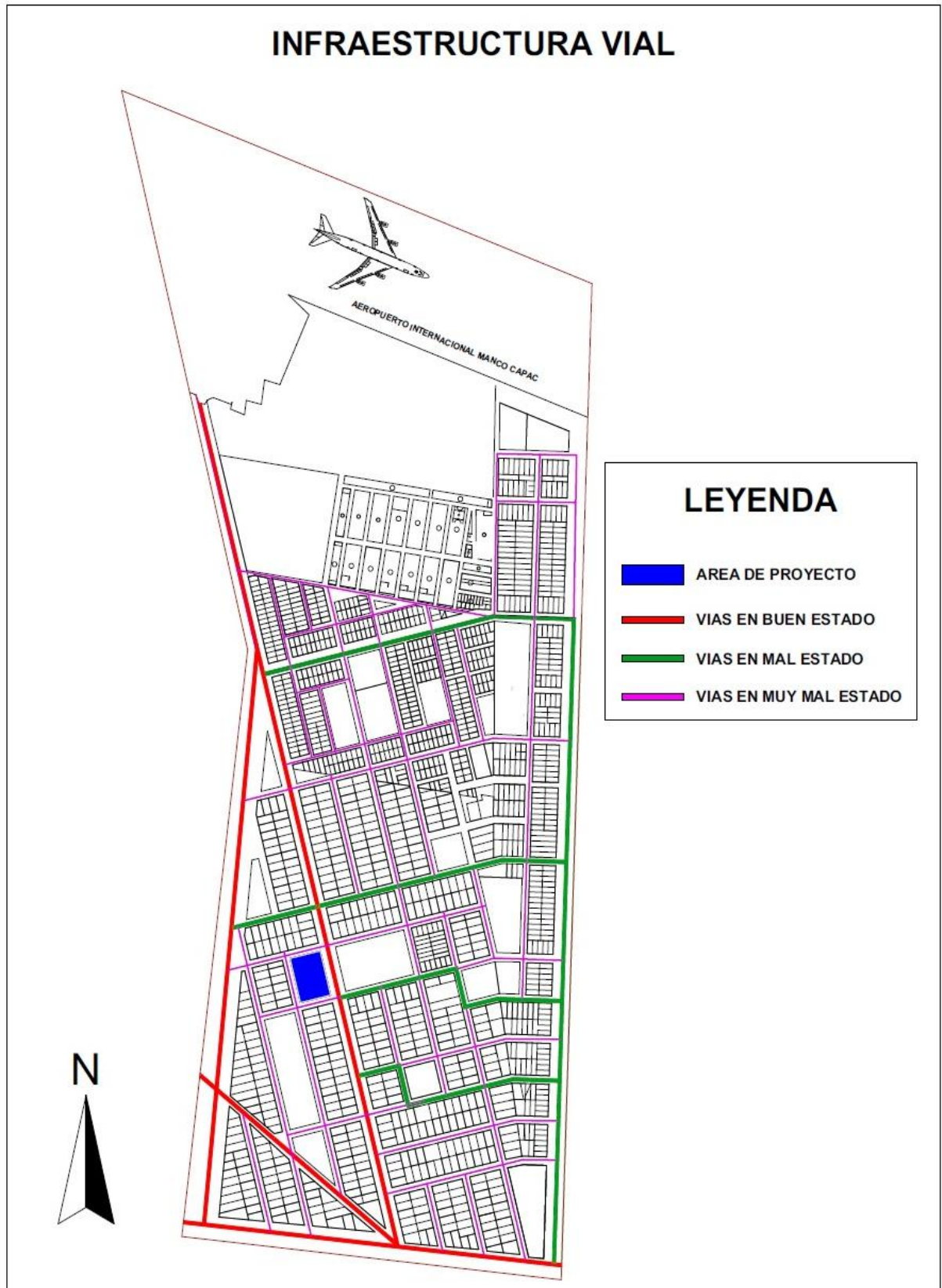


Figura 8. Infraestructura Vial

4.1.10.5. Sección Vial

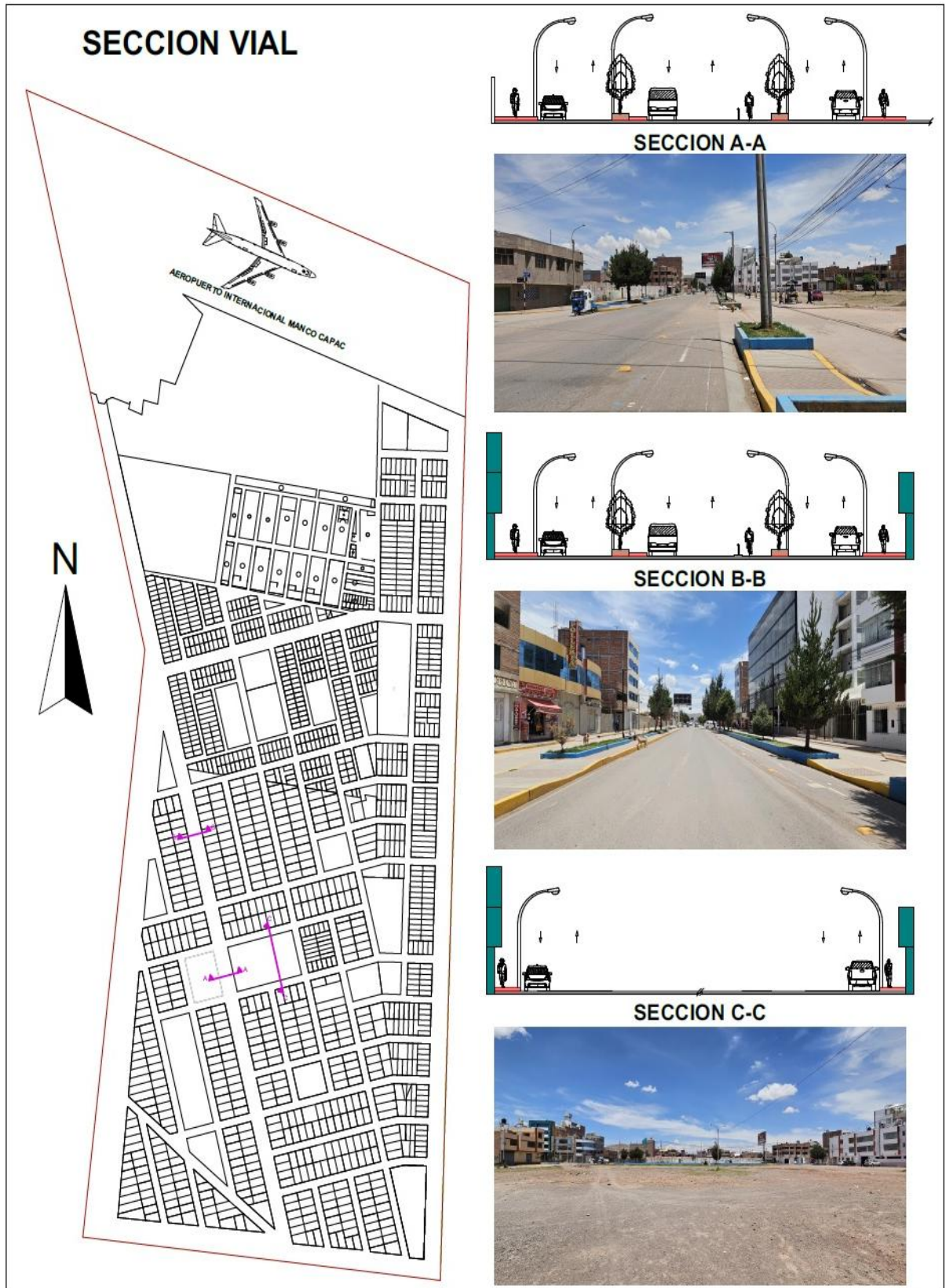


Figura 9. Sección Vial

4.1.11. Terreno

4.1.11.1. Ubicación Del Terreno

El lugar del proyecto se ubica en las coordenadas UTM:

Este : 376118.585

Norte : 8288158.898

Ubicado en la Av. Aviacion cuadra 4 de la urbanizacion Santa Adriana de la ciudad de Juliaca, Provincia de San Roman, Departamento de Puno.

Latitud Sur : 15° 28' 50"

Longitud Oeste : 70° 09' 20"

Altitud : 3827 m.s.n.m.

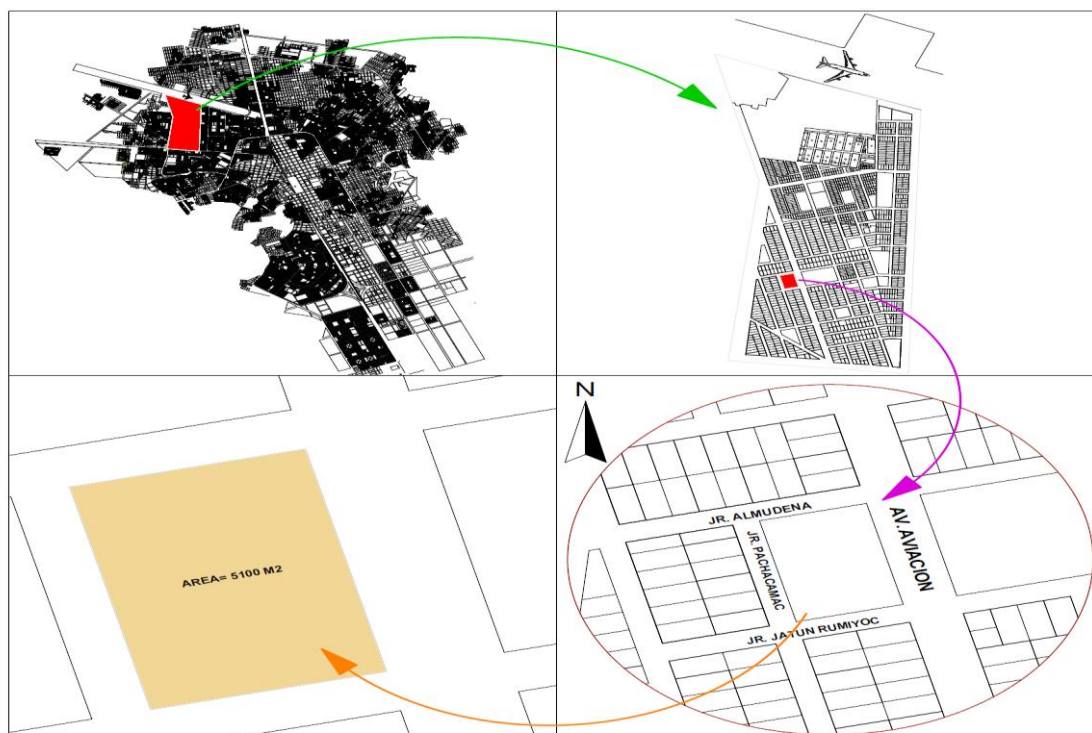


Figura 10. Ubicación Y Localización Del Proyecto

4.1.11.2. Límites Del Terreno

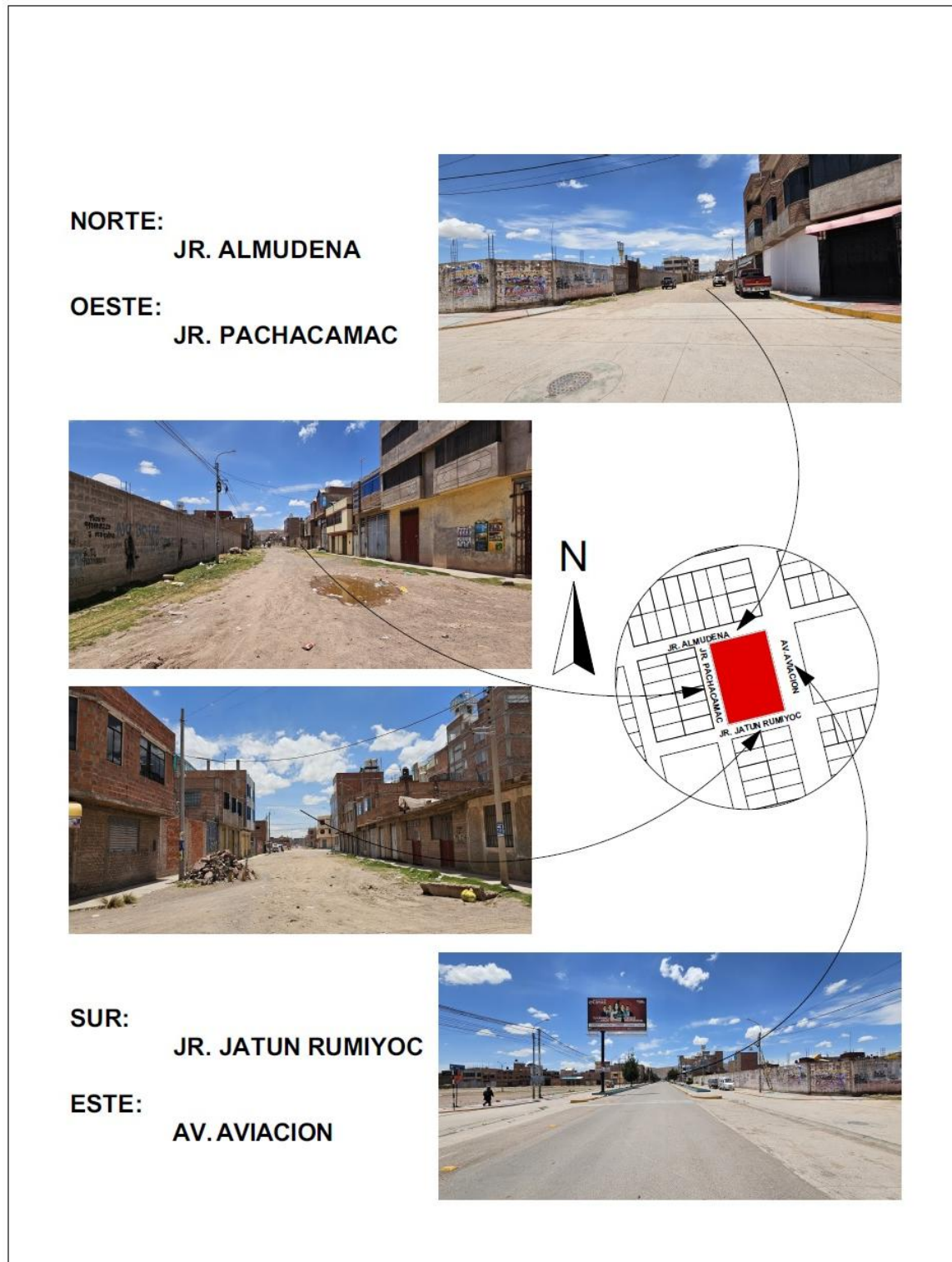


Figura 11. Límites del terreno

4.1.11.3. Topografía Del Terreno

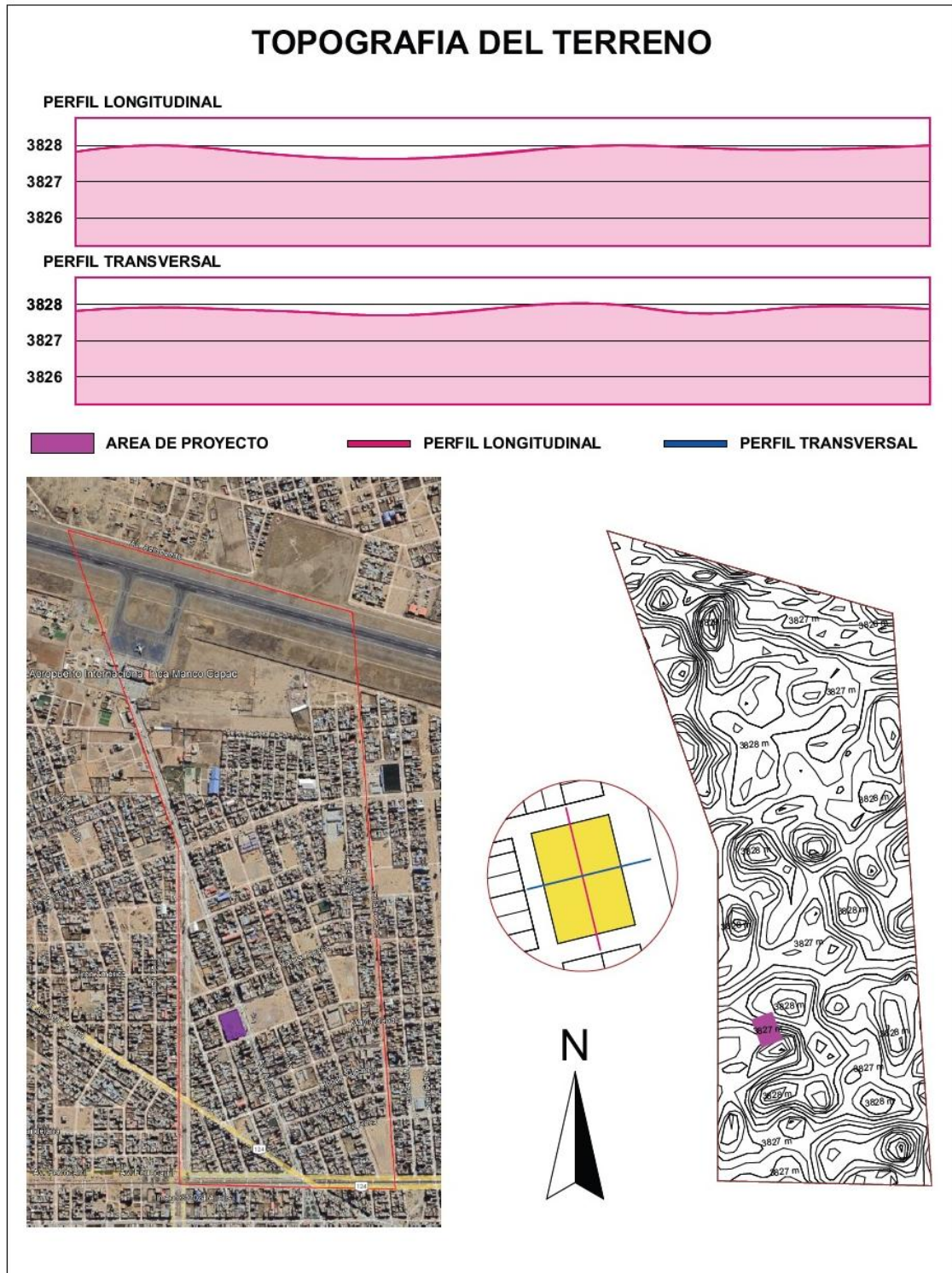


Figura 12. topografía del terreno

4.1.11.4. Condiciones Climáticas

4.1.11.4.1. Vientos

Los vientos en Juliaca fluyen predominantemente desde el suroeste hacia el noreste, esta dirección predominante se mantiene a lo largo del año, con variaciones estacionales.

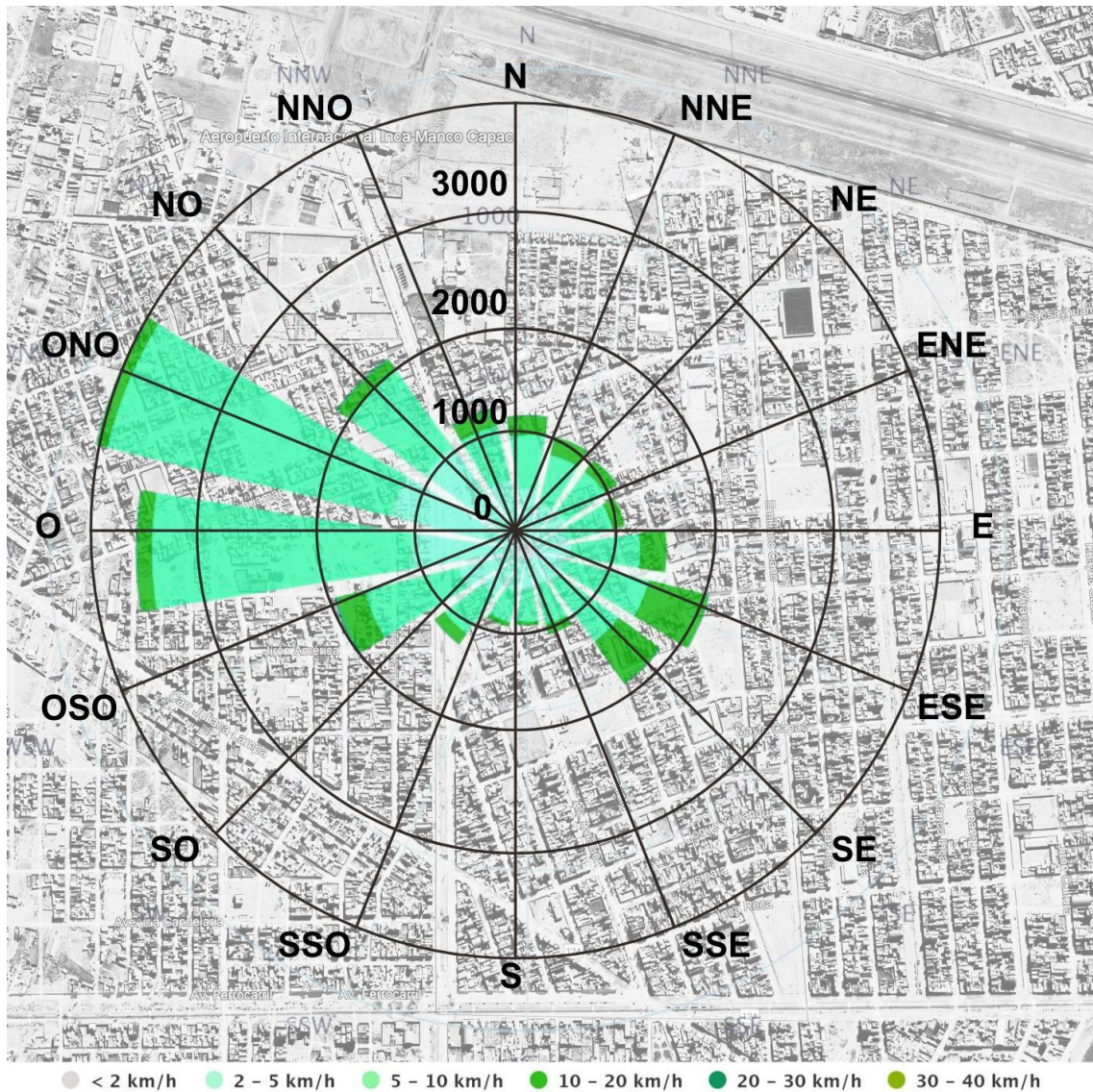


Figura 13. Rosa de los vientos

Velocidad del viento: La velocidad promedio de los vientos en Juliaca oscila entre 5 y 10 metros por segundo, Sin embargo, es común que se presenten ráfagas de viento más intensas, llegando a alcanzar velocidades de hasta 15 o 20 m/s, estas ráfagas suelen ser más frecuentes durante los meses de invierno (mayo a agosto).

Variaciones estacionales: Durante la época de lluvias (diciembre a marzo), los vientos tienden a ser más suaves y con menor variabilidad, en la temporada seca (abril a noviembre), los vientos se intensifican y presentan mayores fluctuaciones en velocidad y dirección.

4.1.11.4.2. Temperaturas y precipitaciones

- **Temperaturas**

Juliaca se caracteriza por un clima frío semiárido de altura debido a su ubicación en el altiplano andino a 3,824 metros sobre el nivel del mar. Este tipo de clima presenta amplias variaciones térmicas diarias y estacionales:

- ✓ **Promedio anual de temperatura:** entre 8°C y 10°C.

Meses cálidos: Durante la temporada cálida, de noviembre a marzo, las temperaturas máximas diurnas pueden alcanzar 15°C a 20°C. Las temperaturas mínimas nocturnas oscilan entre 2°C y 5°C.

- ✓ **Meses fríos:** De junio a agosto, la temperatura desciende considerablemente, con mínimas que llegan a valores bajo cero, especialmente durante la madrugada. Las temperaturas máximas diurnas en esta época rara

vez superan los 15°C, y las mínimas pueden descender hasta -5°C o menos en las noches.

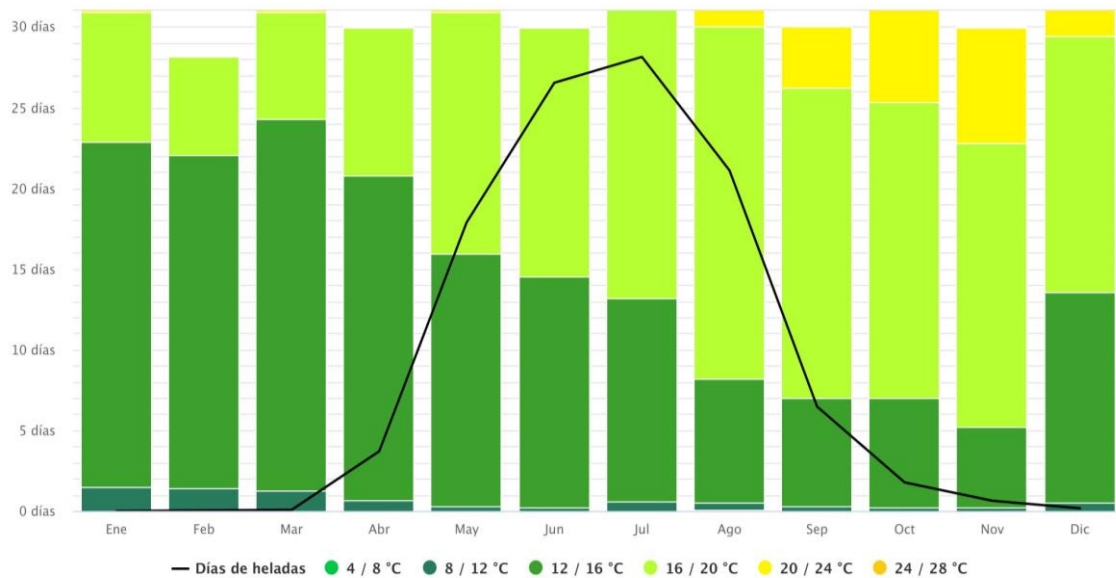


Figura 14. Temperaturas

• Precipitaciones

Las precipitaciones en Juliaca siguen un patrón marcado de estacionalidad, con una temporada de lluvias y una temporada seca.

- ✓ **Temporada de lluvias:** Ocurre entre diciembre y marzo. Este período representa casi el 90% de las precipitaciones anuales, con valores mensuales de entre 80 mm y 130 mm. Las lluvias intensas pueden provocar inundaciones, y en algunos años, la temporada de lluvias se extiende hasta abril.
- ✓ **Temporada seca:** de mayo a septiembre, en la cual las precipitaciones son escasas, con valores que no superan los 10 mm mensuales. Durante estos meses, el aire es

notablemente más seco y se producen heladas frecuentes.

- ✓ **Promedio Anual de Precipitación:** La precipitación total anual en Juliaca ronda los 700 mm. La intensidad y concentración de las lluvias en la temporada húmeda afectan la agricultura, ya que requieren sistemas de drenaje para evitar la saturación de los suelos y el control de heladas en la temporada seca.

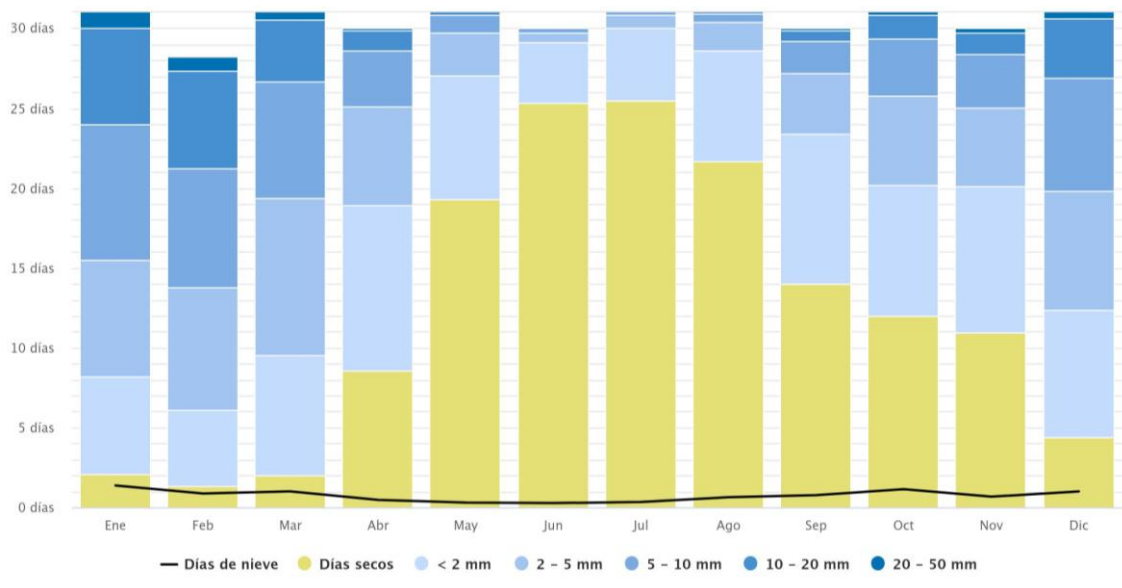


Figura 15. Precipitaciones

4.1.11.4.3. Asoleamiento

- **Contexto Geográfico y Climático**

Juliaca se sitúa cerca del ecuador, pero debido a su elevada altitud, experimenta un clima de tundra (ET en la clasificación de Köppen). La radiación solar en esta región es intensa durante el día, aunque la temperatura desciende considerablemente por las noches, especialmente en la

estación seca. Los habitantes de Juliaca enfrentan bajas temperaturas durante gran parte del año, por lo que la radiación solar es un recurso importante para mejorar la eficiencia térmica.

- **Características del Asoleamiento**

Debido a su altitud y su cercanía al Ecuador, Juliaca tiene una incidencia solar más perpendicular y menos dispersión atmosférica. Esto significa que la ciudad recibe altos niveles de radiación solar durante el día, aunque los picos de radiación pueden variar entre estaciones:

- ✓ **Temporada seca (abril a octubre):** Los días son soleados, y el cielo suele estar despejado, lo que permite una mayor entrada de radiación solar. Las noches son frías y la variabilidad de la temperatura es alta.
- ✓ **Temporada de lluvias (noviembre a marzo):** La presencia de nubosidad disminuye la radiación solar directa, aunque aún se recibe radiación difusa. Las temperaturas, en general, son menos extremas, pero la ganancia térmica es menos eficiente.

- **Solsticio de verano**

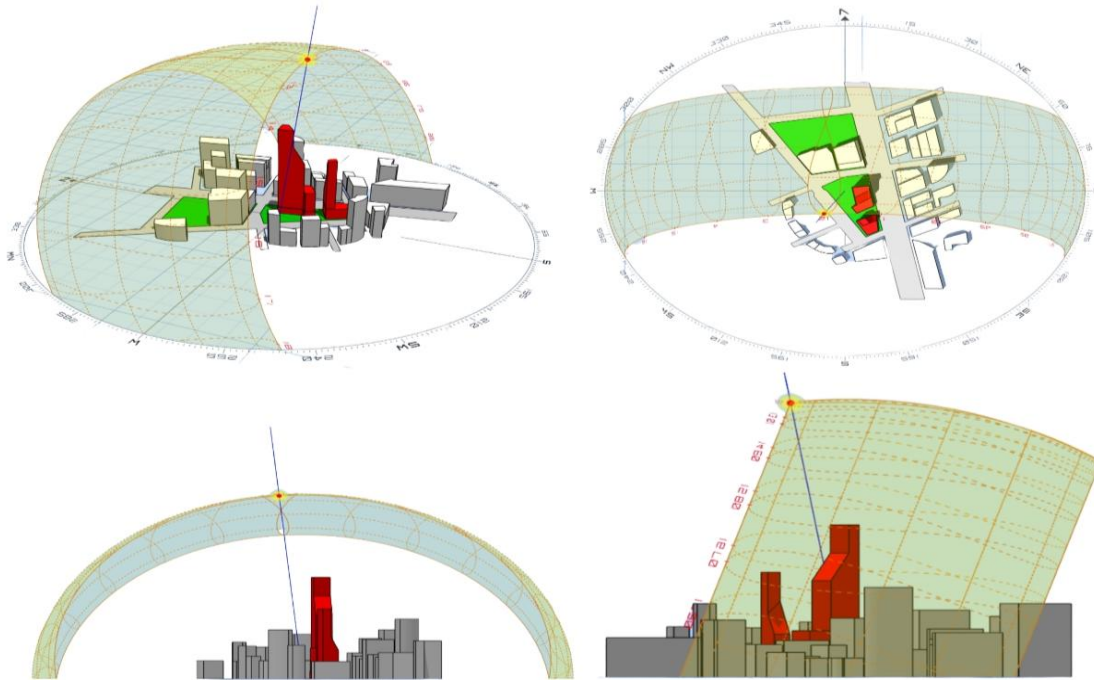


Figura 16. Solsticio de verano

- **Equinoccio de otoño**

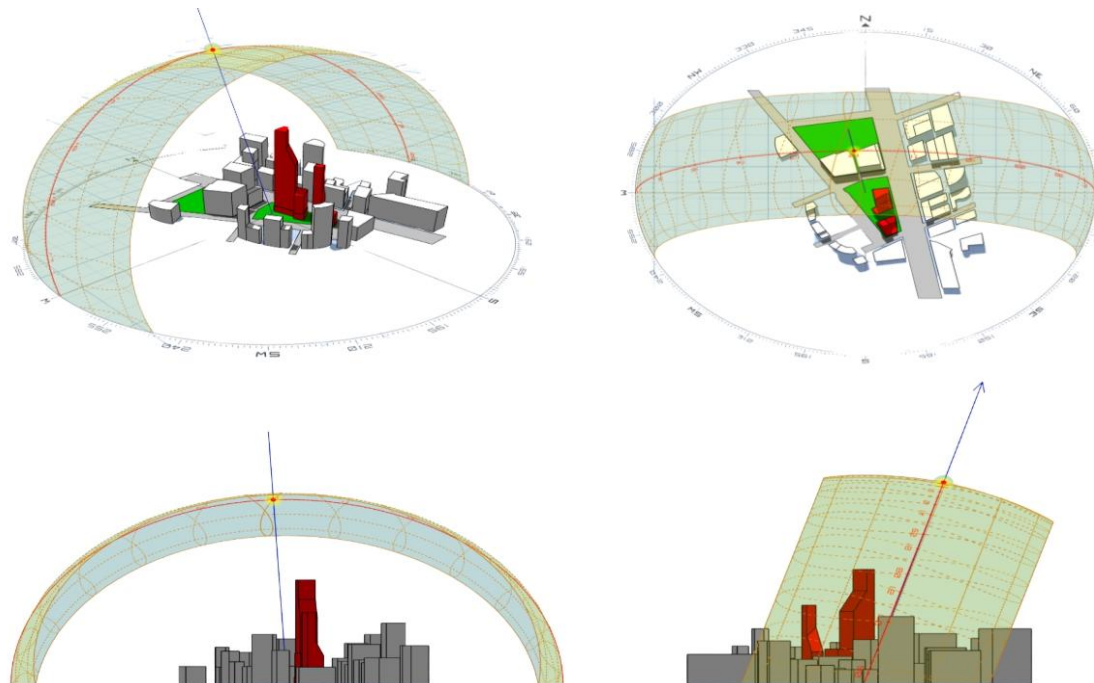


Figura 17. Equinoccio de otoño

- **Solsticio de invierno**

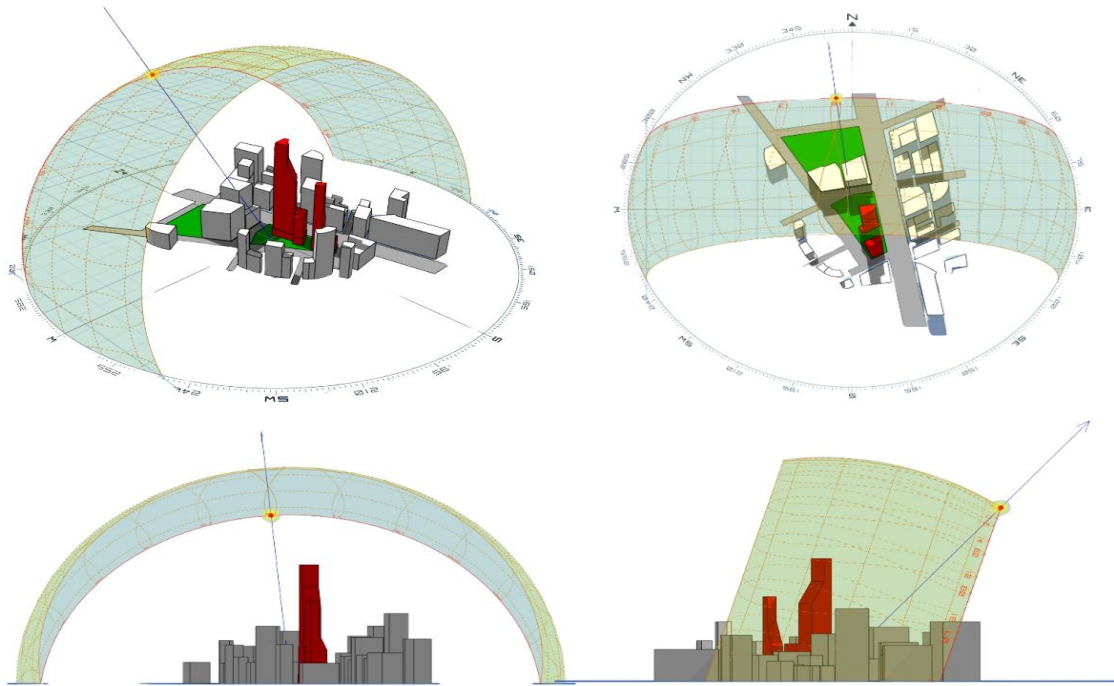


Figura 18. Solsticio de Invierno

- **Equinoccio de primavera**

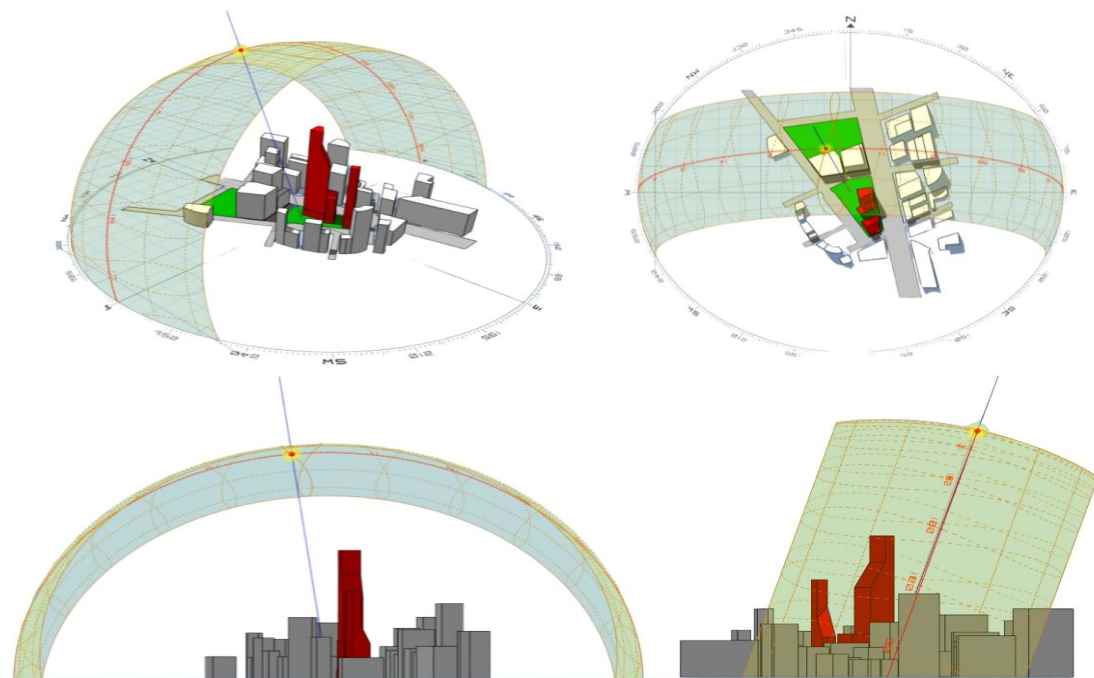


Figura 19. Equinoccio de primavera

4.1.11.5. Perfil Urbano



Figura 20. Perfil Urbano Este



Figura 21. Perfil Urbano Norte

El perfil urbano ubicado al lado Este muestra la Av. Aviación, la cual es la principal vía de acceso al terreno de intervención, teniendo como principal equipamiento al aeropuerto internacional Manco Cápac.



Figura 22. Perfil Urbano Oeste



Figura 23. Perfil Urbano Sur

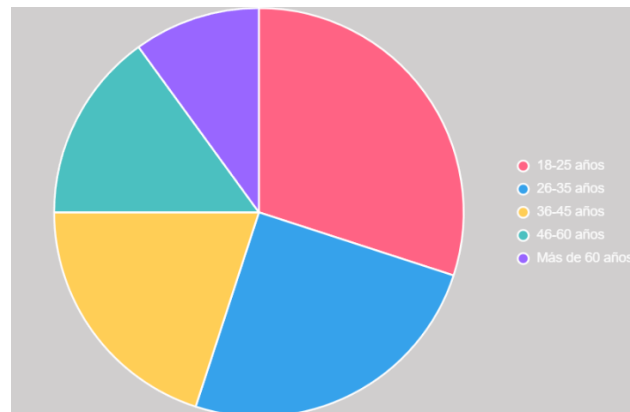
Las vías aledañas al terreno de intervención se encuentran en MAL ESTADO, aunque la circulación de vehículos y peatones es mínima, para el proyecto serian de vital importancia.

4.2. ANÁLISIS DEL USUARIO

4.2.1. Población

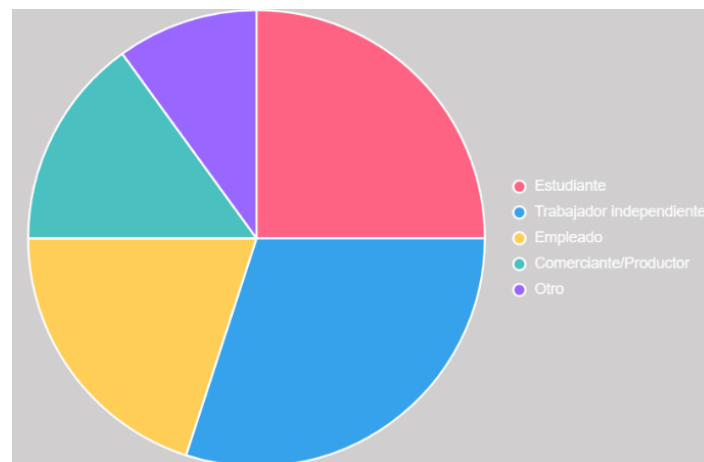
I. Datos demográficos

Pregunta 1: ¿Cuál es su rango de edad?



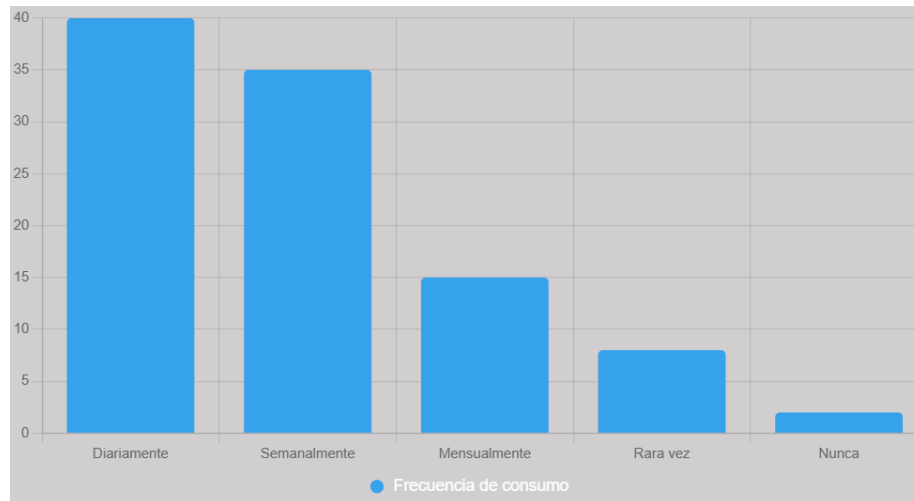
Resultados: La distribución muestra una muestra diversa, con mayor representación de jóvenes (18-35 años, 55%), lo que sugiere que el centro gastronómico debe diseñarse para atraer a este grupo, incorporando elementos modernos y tecnológicos en su arquitectura y actividades, sin descuidar a los adultos mayores, quienes valoran la tradición andina.

Pregunta 2: ¿Cuál es su ocupación principal?



Resultados: La alta proporción de trabajadores independientes (30%) y comerciantes/productores (15%) indica que el centro debe incluir espacios para la venta de productos locales y oportunidades para emprendedores, fomentando el impacto económico en sectores clave de Juliaca.

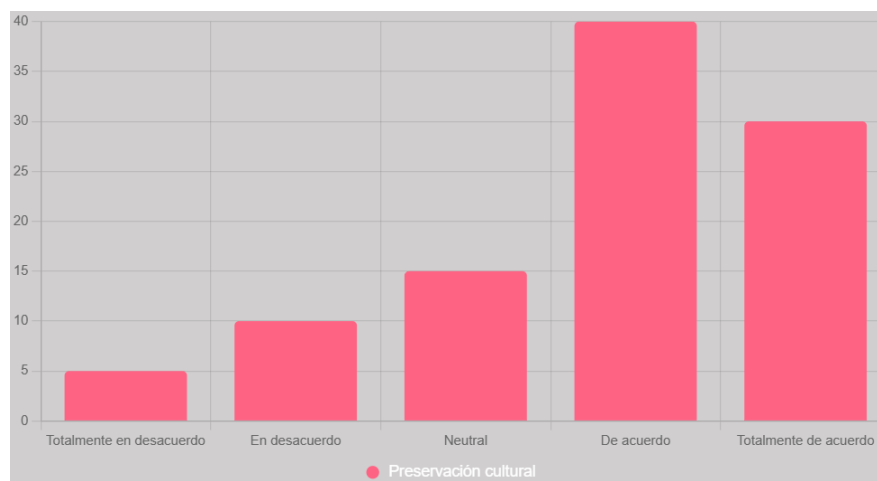
Pregunta 3: ¿Con qué frecuencia consume alimentos tradicionales andinos?



Resultados: El alto consumo diario y semanal (75%) refleja una fuerte conexión con la gastronomía andina, lo que apoya la viabilidad del centro como un espacio para promover y difundir esta tradición. El diseño debe incluir áreas para talleres y degustaciones que refuercen esta práctica.

II. Percepción sobre el impacto del Centro Gastronómico Turístico

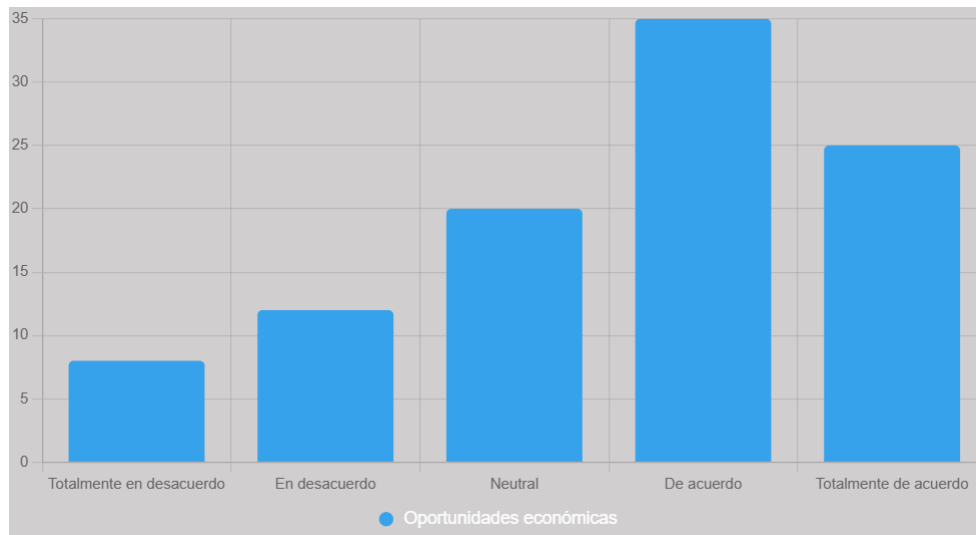
Pregunta 4: Un Centro Gastronómico Turístico en Juliaca ayudaría a preservar la cultura culinaria andina.



Resultados: El 70% de los encuestados está de acuerdo o totalmente de acuerdo, lo que indica una percepción positiva sobre el rol del centro en la preservación cultural. Esto sugiere que el diseño arquitectónico debe integrar

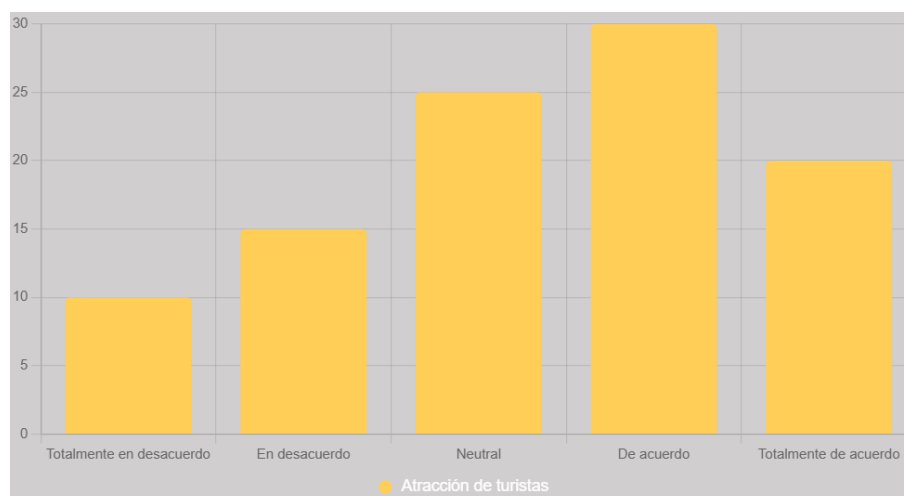
elementos culturales andinos (como motivos tradicionales) para reforzar la identidad local.

Pregunta 5: La creación de este centro generaría oportunidades económicas para los productores y cocineros locales.



Resultados: El 60% apoya la idea de oportunidades económicas, lo que resalta la importancia de incluir espacios comerciales en el diseño del centro, como mercados o áreas para productores locales, para maximizar el impacto económico.

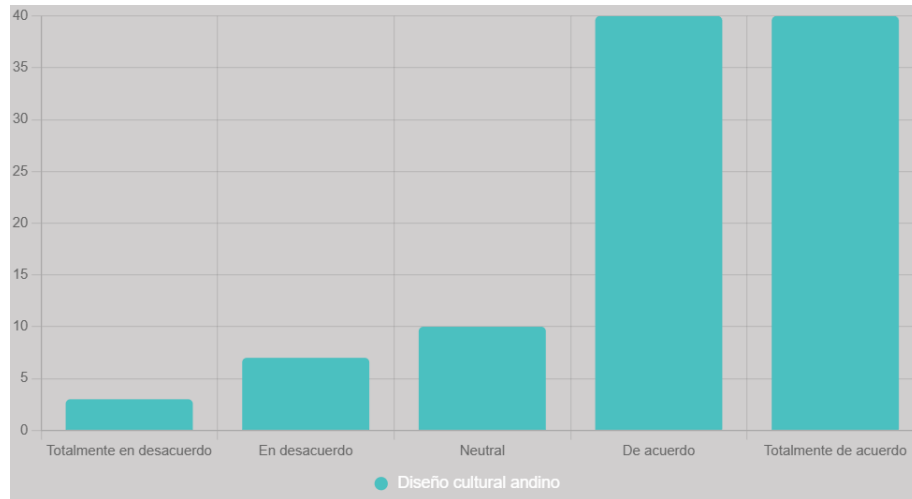
Pregunta 6: Un Centro Gastronómico Turístico atraería más turistas a Juliaca.



Resultados: Aunque el 50% ve un potencial turístico, el 25% de neutralidad sugiere escepticismo, posiblemente por la falta de infraestructura actual. El

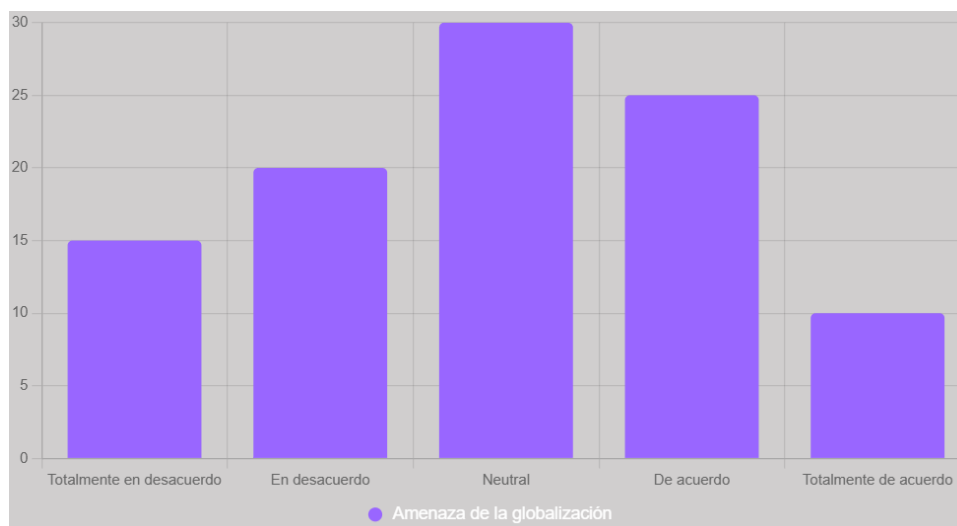
diseño debe ser atractivo y accesible, con señalización clara y espacios que resalten la experiencia turística.

Pregunta 7: El diseño del centro debería reflejar elementos de la cultura andina.



Resultados: El 80% apoya un diseño con elementos andinos, lo que refuerza la necesidad de incorporar materiales, colores y patrones tradicionales en la arquitectura para conectar con la identidad local y atraer visitantes.

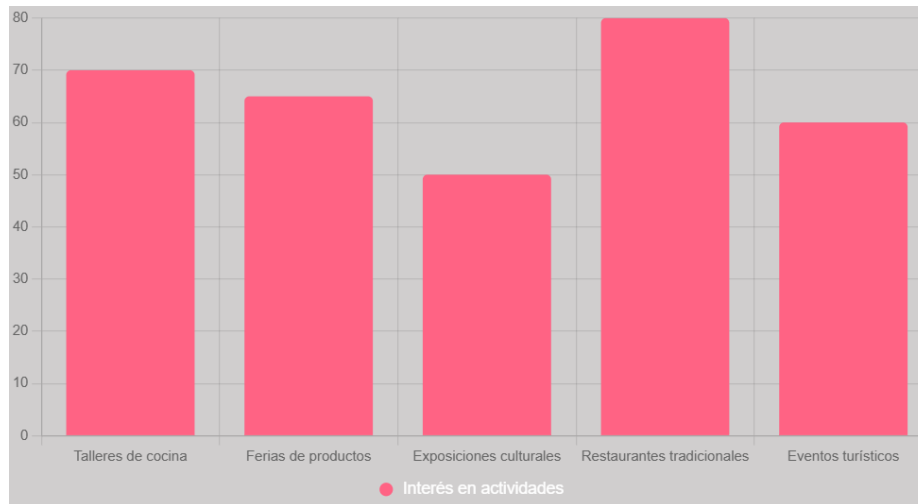
Pregunta 8: La globalización representa una amenaza para la valoración de la gastronomía andina en Juliaca.



Resultados: La división de opiniones (35% ve una amenaza, 35% no) sugiere que el centro debe equilibrar modernidad y tradición en su diseño y programación para contrarrestar influencias globales, promoviendo la autenticidad andina.

III. Interés y participación en el Centro Gastronómico

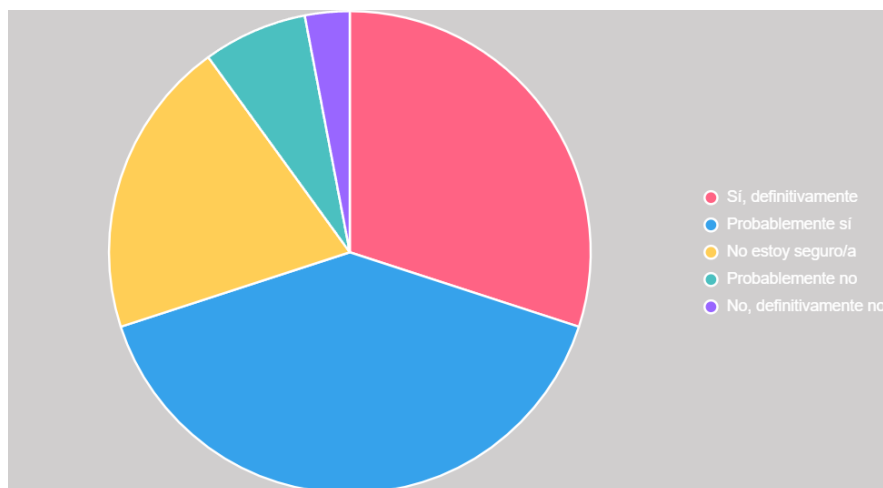
Pregunta 9: ¿Qué tipo de actividades le interesaría encontrar en un Centro Gastronómico Turístico?



Resultados: El alto interés en restaurantes (80%) y talleres (70%) indica que el diseño debe priorizar cocinas demostrativas y áreas de restauración. Las ferias y eventos también son relevantes, sugiriendo espacios flexibles para actividades masivas.

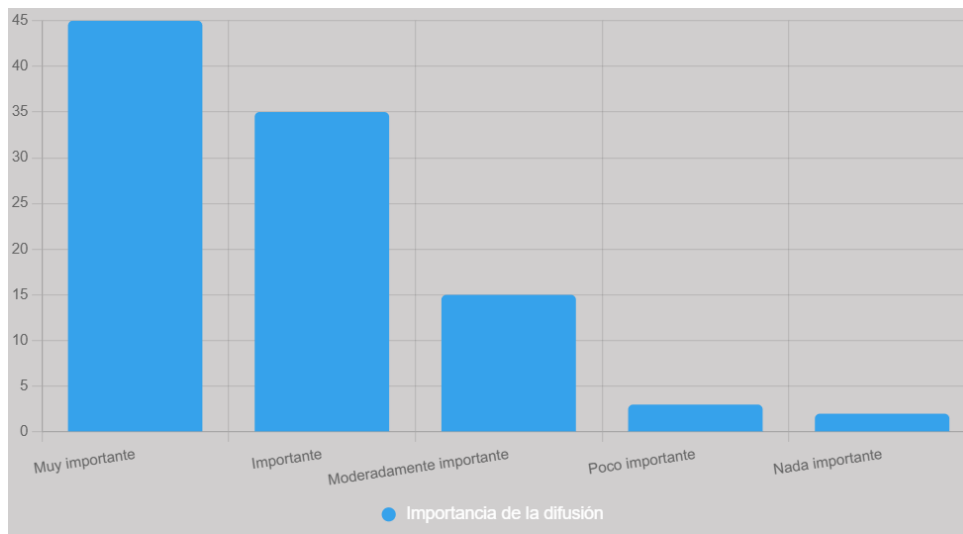
Pregunta 10: ¿Estaría dispuesto/a a participar en actividades del centro?

Resultados simulados:



Resultados: El 70% muestra disposición a participar, lo que apoya la viabilidad del centro como espacio comunitario. El diseño debe incluir áreas accesibles y atractivas para fomentar la participación local.

Pregunta 11: ¿Qué tan importante considera que es difundir la cultura culinaria andina en Juliaca?

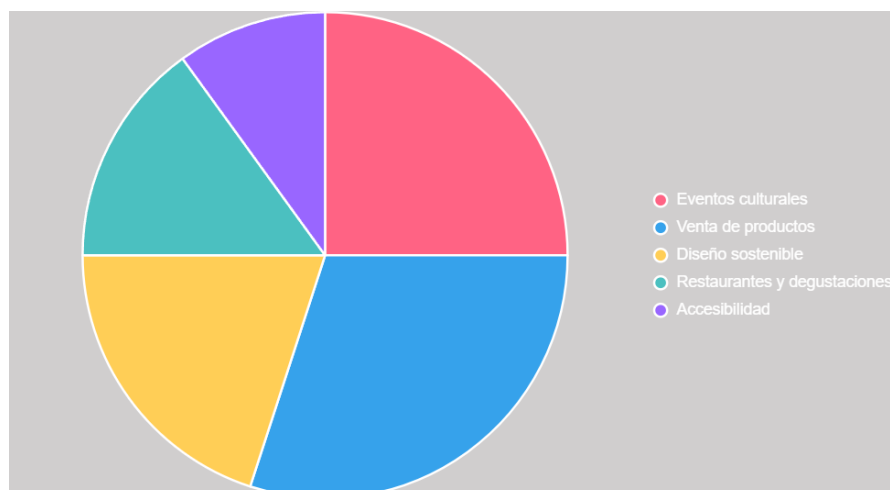


Resultados: El 80% considera la difusión importante o muy importante, lo que resalta la relevancia del centro como herramienta de promoción cultural. El diseño debe incluir espacios para exposiciones y eventos educativos.

IV. Infraestructura y diseño

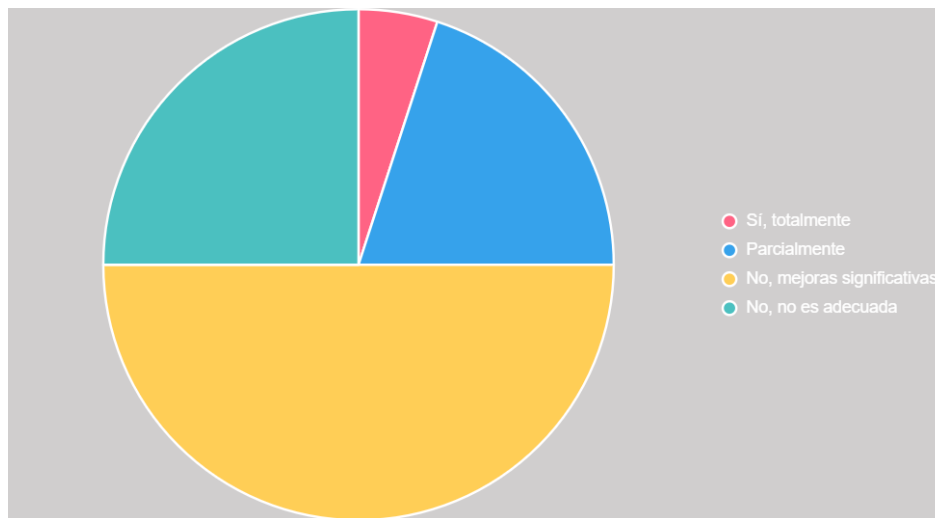
matriz

Pregunta 12: ¿Qué aspecto considera más importante para el diseño del Centro Gastronómico Turístico?



Resultados: La prioridad en áreas de venta (30%) y eventos culturales (25%) sugiere que el diseño debe incluir mercados y espacios multifuncionales. La importancia del diseño sostenible (20%) indica la necesidad de materiales locales y eficiencia energética.

Pregunta 13: ¿Cree que la infraestructura actual de Juliaca es adecuada para implementar un centro de este tipo?



Resultados: El 75% considera que la infraestructura actual no es adecuada o necesita mejoras, lo que implica que el diseño del centro debe ser autónomo y considerar las limitaciones locales, como accesos y servicios básicos.

4.2.2. Determinación Del Usuario

4.2.2.1. Turistas Nacionales

Los turistas nacionales, procedentes de diferentes regiones de Perú, representan un segmento importante, ya que muchos buscan reconectarse con sus raíces andinas o aprender sobre otras culturas regionales del país.

Intereses:

- **Gastronomía tradicional y contemporánea:** Este grupo muestra interés en conocer los platos autóctonos de la región, como la chairo, la trucha, la alpaca y productos derivados de la quinua y la papa nativa.

- **Cultura y patrimonio:** Los visitantes nacionales suelen buscar experiencias culturales y aprender sobre la historia de las civilizaciones andinas, así como las técnicas de cultivo y producción agrícola.
- **Preferencias de actividades:** Este grupo podría preferir actividades como talleres de cocina, visitas guiadas sobre historia andina, y eventos culturales en festividades locales.

4.2.2.2. Turistas Internacionales

Los turistas internacionales que llegan a Juliaca, ya sea como destino o en ruta a Puno y el Lago Titicaca, generalmente buscan experiencias auténticas y tienen un gran interés por la cultura y gastronomía de la región andina.

Intereses:

- **Experiencias culturales autóctonas:** Los visitantes internacionales suelen buscar experiencias que les permitan conocer la cultura andina en profundidad, como rituales, danzas, y prácticas tradicionales.
- **Gastronomía autóctona:** Existe un creciente interés en la gastronomía andina, tanto en la degustación de platos como en la participación en actividades prácticas de preparación.
- **Preferencias de actividades:** Este grupo podría estar interesado en actividades como clases de cocina, sesiones de cata de ingredientes andinos, exposiciones de textiles y artesanías, y experiencias culturales interactivas.

4.2.2.3. Población Local y Regional

La población local en Juliaca y alrededores incluye a residentes quechuas y aimaras, así como otros peruanos que habitan en la región. Muchos de ellos mantienen una conexión profunda con sus costumbres y patrimonio cultural.

Intereses:

- Espacios de revalorización cultural: La población local puede ver en este centro una oportunidad para preservar y mostrar su herencia cultural a los visitantes y fortalecer su identidad.
- Empleo y oportunidades económicas: La comunidad podría beneficiarse del centro turístico no solo como visitantes, sino también como empleados o colaboradores, participando en actividades como guías, cocineros, artesanos y anfitriones.
- Preferencias de actividades: La comunidad podría participar activamente en festivales locales, celebraciones andinas y eventos tradicionales de danza y música. Además, el centro podría ofrecer eventos de revalorización cultural y gastronómica orientados a fortalecer la identidad regional.

4.2.2.4. Estudiantes e Investigadores

Los estudiantes y académicos interesados en la cultura, la gastronomía, la antropología y la historia andina representan un segmento especializado. Estos usuarios buscan espacios de aprendizaje y conservación cultural.

Intereses:



- **Investigación y aprendizaje:** Los estudiantes y académicos pueden utilizar el centro como un lugar de referencia para realizar estudios sobre la cultura y la gastronomía andina.
- **Acceso a información y archivos culturales:** Podrían beneficiarse de bibliotecas, museos o archivos de historia y tradición culinaria andina.
- **Preferencias de actividades:** Podrían estar interesados en conferencias, seminarios, talleres de investigación y visitas especializadas que profundicen en el valor cultural y alimenticio de los ingredientes andinos.

4.2.2.5. Familias y Público General

Este segmento incluye tanto a turistas nacionales e internacionales que viajan en familia como a residentes locales que buscan actividades recreativas y culturales accesibles.

Intereses:

- **Actividades familiares:** Las familias buscan actividades que puedan realizar juntos y que sean educativas y entretenidas.
- **Experiencias interactivas:** La posibilidad de participar en actividades prácticas como la preparación de alimentos o manualidades suele ser atractiva para este grupo.
- **Preferencias de actividades:** El centro podría ofrecer experiencias adaptadas para familias, como talleres de cocina para niños, muestras de danza y música tradicional, y recorridos interactivos que permitan la participación de todas las edades.



4.2.2.6. Empresarios y Emprendedores Gastronómicos

Este grupo incluye a emprendedores y profesionales del sector gastronómico que están interesados en conocer ingredientes, técnicas y prácticas andinas para integrarlas a sus negocios o para innovar en la cocina.

Intereses:

- **Innovación y colaboración:** Este perfil está interesado en actividades de networking, intercambio de conocimientos y aprendizaje de técnicas y uso de ingredientes autóctonos en la alta cocina o en propuestas de valor diferenciadas.
- **Exploración de productos locales:** Podrían estar interesados en visitas a productores locales de alimentos, y en talleres de cocina avanzada centrados en ingredientes como la quinua, la cañihua, y otras especies nativas.
- **Preferencias de actividades:** El centro podría ofrecer clases magistrales, sesiones de cata y laboratorios culinarios que permitan a estos usuarios descubrir nuevas aplicaciones de la gastronomía andina en sus propios proyectos.

CAPITULO V

PROPUESTA URBANO ARQUITECTÓNICA

5.1. Conceptualización

5.1.1. La Chacana

La chacana es un símbolo milenario y sagrado en las culturas andinas, profundamente arraigado en la cosmovisión de los pueblos originarios de los Andes. La chacana, también conocida como la "Cruz Andina", tiene una estructura cuadrada y escalonada, que representa la unión de diferentes planos de existencia: el mundo terrenal, el mundo de arriba (espiritual) y el mundo de abajo (inframundo). Este símbolo es un recurso cultural rico para conceptualizar un espacio que busca resaltar y difundir la identidad andina en el centro turístico gastronómico.



Figura 27. Chacana Andina

5.1.2. Simbolismo y Significado

5.1.2.1. Simbolismo:

La Chacana representa la conexión entre lo terrestre y lo celestial, así como los cuatro puntos cardinales. Sus cuatro brazos simbolizan las cuatro estaciones del año, las cuatro direcciones del universo y los cuatro elementos naturales (tierra, agua, aire y fuego).



Figura 28. Simbolismo de la Chacana Andina

5.1.2.2. Cultura Andina:

En la cosmovisión andina, la Chacana es un símbolo de equilibrio y armonía, y su integración en el centro turístico reflejara el respeto y la celebración de la cultura local.

5.1.3. Integración en el Diseño Arquitectónico

5.1.3.1. Plano General:

El diseño del centro seguirá la estructura de la Chacana, con una plaza central que represente el punto de encuentro, y los cuatro brazos extendiéndose en diferentes direcciones, albergando distintos espacios funcionales.

5.1.3.2. Centro:

Plaza principal o área de recepción.

Brazos:

- **Norte:** Restaurantes y áreas gastronómicas.
- **Sur:** Talleres y aulas educativas.
- **Este:** Espacios de recreación y descanso.
- **Oeste:** Mercado y tiendas de productos locales.

5.1.3.3. Patrones y Decoración:

Incorporará patrones de la Chacana en los detalles arquitectónicos, como pisos, paredes y techos, utilizando materiales locales y técnicas tradicionales.

5.1.4. Funcionalidad y Espacios

5.1.4.1. Plaza Central:

Un espacio abierto que funcionara como el corazón del centro, donde los visitantes puedan reunirse, disfrutar de eventos culturales y acceder a diferentes áreas del centro.

5.1.4.2. Ejes de la Chacana:

Cada brazo de la Chacana representara un eje funcional:

- **Gastronomía:** Áreas dedicadas a la cocina, con cocinas abiertas para demostraciones en vivo y degustaciones.
- **Educación:** Aulas y talleres para aprender sobre la cultura andina y la gastronomía local.
- **Recreación:** Espacios verdes y áreas de descanso para la relajación y el disfrute de la naturaleza.
- **Comercio:** Un mercado donde se puedan adquirir productos locales, artesanías y alimentos típicos.

5.1.5. Premisas De Diseño

5.1.5.1. Identidad Cultural Andina

- **Arquitectura Vernácula:** Inspirarse en formas, materiales y técnicas de construcción andinas, como el uso de piedra, adobe, y techos de paja o tejas de arcilla.
- **Simbolismo Andino:** Integrar iconografía y motivos típicos andinos en la decoración, en textiles, murales, y otros elementos artísticos que transmitan la historia y la cosmovisión.

5.1.5.2. Funcionalidad

- **Circulación Fluida:** Crear espacios que permitan un flujo continuo entre áreas culturales, zonas de exposición, y espacios de degustación y venta de productos gastronómicos.



- **Espacios para Talleres y Eventos:** Incluir zonas multifuncionales para talleres de cocina, exposiciones culturales, y eventos, adaptados a distintas capacidades.

5.1.5.3. Experiencia Gastronómica

- **Cocinas Abiertas y Experiencia Interactiva:** Diseñar cocinas abiertas donde los visitantes puedan observar, aprender, y participar en la preparación de platillos tradicionales andinos.
- **Huertos Comunitarios:** Tener huertos propios de ingredientes andinos (papas nativas, quinua, maíz, etc.) para garantizar la frescura y el uso de ingredientes autóctonos.

5.1.5.4. Conexión con el Paisaje

- **Vistas Panorámicas y Terrazas al Aire Libre:** Aprovechar el paisaje natural de Juliaca y la conexión con el entorno andino, ofreciendo áreas de terraza o balcones para vistas panorámicas.
- **Jardines Andinos y Áreas Verdes:** Crear jardines con plantas y flora típica andina que sirvan para ambientar y educar a los visitantes sobre la biodiversidad de la región.

5.2. Propuesta Arquitectónica

5.2.1. Programación Arquitectónica

5.2.1.1. Introducción:

El programa arquitectónico detalla los espacios necesarios para el Centro Gastronómico Turístico en Juliaca, diseñado para fomentar el desarrollo cultural, económico y turístico, y promover la preservación y difusión de la cultura culinaria andina. Se basa en un área total de 5,700 m², con distribución en dos niveles según los planos adjuntos, y considera los resultados de la encuesta (80% apoya diseño andino, 70% quiere talleres y restaurantes).

5.2.1.2. Criterios generales

Identidad cultural: Uso de adobe, piedra local y motivos andinos en diseño.

Sostenibilidad: Paneles solares, recolección de agua de lluvia, ventilación natural.

Accesibilidad: Rampas, señalización en braille, espacios inclusivos.

Capacidad: 300-500 personas simultáneamente, adaptable a eventos masivos.

Área total: 5,700 m² (incluye zonas funcionales, estacionamientos y áreas verdes).

5.2.1.3. Programa arquitectónico

5.2.1.3.1. Zona Cultural

Espacio	Función	Área (m ²)	Capacidad	Características específicas
Patio central	Actividades culturales (ferias, eventos)	750	200-500 personas	Espacio al aire libre, escenario modular, techos parciales para lluvias

5.2.1.3.2. Zona Gastronómica

Espacio	Función	Área (m ²)	Capacidad	Características específicas
Preparación de alimentos al aire libre (Nivel 1)	Cocina y demostraciones al aire libre	250	30-40 personas	Estaciones de trabajo, techos retráctiles, ventilación natural
Restaurante (Nivel 1)	Servicio de platillos andinos	200	80 comensales	Cocina abierta, vistas al patio, diseño cálido
Cafetería (Nivel 2)	Espacio informal para bebidas y snacks	50	30 comensales	Mesas pequeñas, iluminación natural, ambiente relajado

5.2.1.3.3. Zona Comercial

Espacio	Función	Área (m ²)	Capacidad	Características específicas
Mercado de abastos (Nivel 1)	Venta de productos andinos	400	30-40 vendedores	Puestos modulares, techos altos, diseño para ferias
Galerías comerciales (Nivel 2)	Tiendas de artesanías y productos	200	15-20 locales	Vitrinas, iluminación focalizada, acceso amplio
Zona administrativa (Nivel 2)	Gestión comercial	50	4-6 empleados	Oficinas, computadoras, almacenamiento

5.2.1.3.4. Zona Educativa

Espacio	Función	Área (m ²)	Capacidad	Características específicas
Taller de cocina (Nivel 1)	Enseñanza práctica de cocina andina	400	30 personas	Estaciones de trabajo, ventilación, materiales resistentes
Taller de repostería (Nivel 1)	Enseñanza de postres andinos	300	20 personas	Mesas de trabajo, equipamiento específico
Taller de bartender (Nivel 1)	Enseñanza de bebidas tradicionales	250	15 personas	Barra de práctica, iluminación ajustable
Zona administrativa (Nivel 1)	Gestión educativa	100	4-6 empleados	Oficinas, archivo, acceso controlado
Baños (Nivel 1)	Servicios higiénicos	100	10-15 personas	Separados por género, accesibles, fácil mantenimiento
Auditorio (Nivel 1)	Charlas y conferencias	100	80 personas	Asientos móviles, proyector, acústica optimizada
Aulas teóricas (Nivel 2)	Clases teóricas	300 (100 cada una)	30 por aula	Proyectores, pizarras, asientos fijos
Cafetín (Nivel 2)	Espacio de descanso y comida ligera	100	40 comensales	Mesas y sillas, diseño informal
Biblioteca (Nivel 2)	Recursos educativos y consulta	100	20-30 personas	Estanterías, mesas de lectura, iluminación suave
Servicios higiénicos (Nivel 2)	Baños para nivel superior	50	10 personas	Accesibles, diseño moderno

5.2.1.4. Resumen de áreas

Zona	Área total (m ²)	Porcentaje
Cultural	750	13.2%
Gastronómica	500	8.8%
Comercial	650	11.4%
Educativa	1,700	29.8%
Estacionamientos y áreas verdes	2,100	36.8%
Total	5,700 m²	100%



5.2.1.5. Consideraciones adicionales

- **Sostenibilidad:** Uso de adobe y piedra local, paneles solares, recolección de agua para el clima de Juliaca (frío, lluvias estacionales).
- **Accesibilidad:** Rampas en ambos niveles, ascensores, señalización inclusiva.
- **Flexibilidad:** Espacios como el patio central y el auditorio permiten configuraciones múltiples.
- **Contexto local:** Techos inclinados para lluvias, ventilación para alta altitud, diseño adaptado a los planos adjuntos.

5.2.1.6. Justificación

El programa se alinea con la encuesta: el 80% valora el diseño andino (reflejado en el patio y talleres), el 70% apoya talleres y restaurantes (Zona Educativa y Gastronómica), y el 75% señala deficiencias en infraestructura (áreas verdes y estacionamientos compensan esto). La Zona Educativa (29.8%) prioriza la difusión cultural, mientras que el patio central (13.2%) fomenta eventos. La distribución respeta los 5,700 m² y los planos de dos niveles.

5.2.2. Diagramas de correlación

5.2.2.1. Diagrama Funcional en conjunto

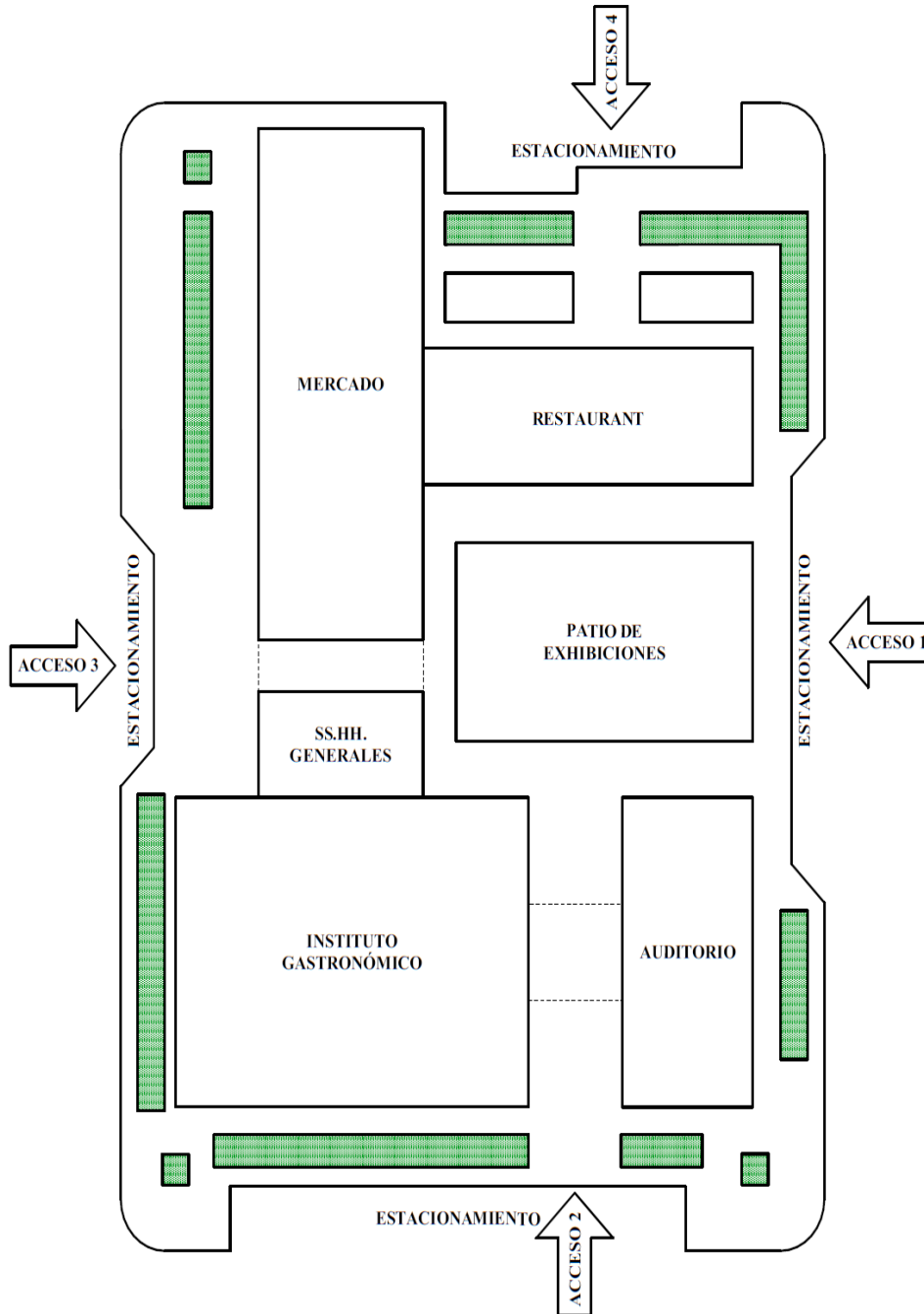


Figura 29. Diagrama Funcional del conjunto – primer nivel

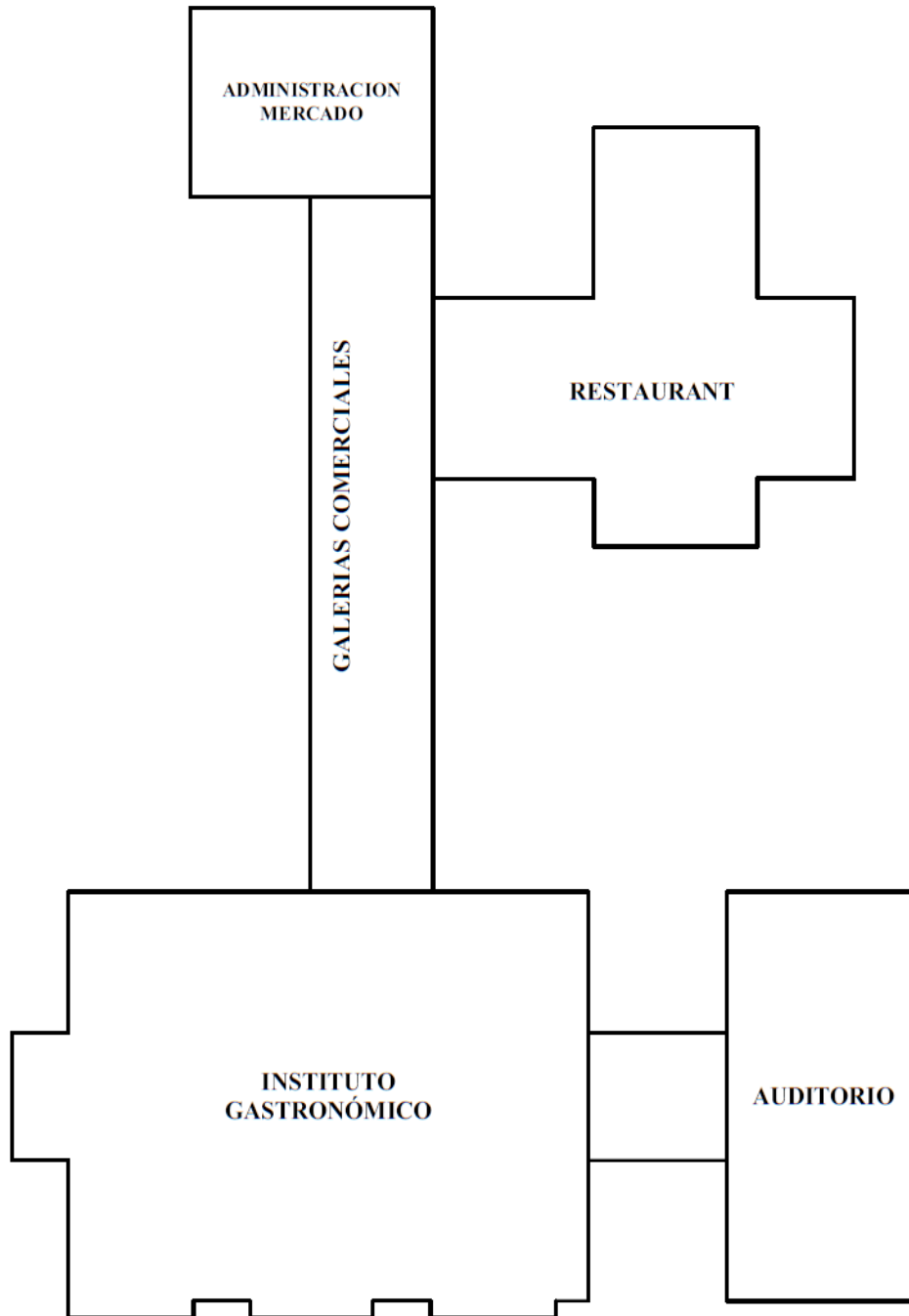


Figura 30. Diagrama Funcional del conjunto – segundo nivel

5.2.2.2. Diagrama Funcional centro gastronómico 1er nivel

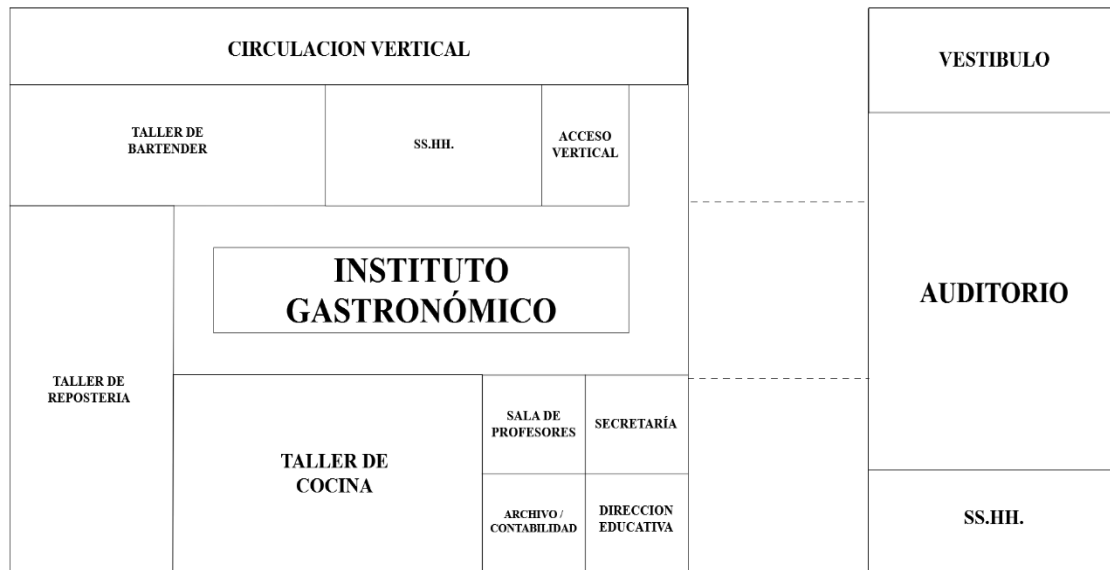


Figura 31. Diagrama Funcional centro gastronómico – primer nivel

5.2.2.3. Diagrama Funcional centro gastronómico 2do nivel

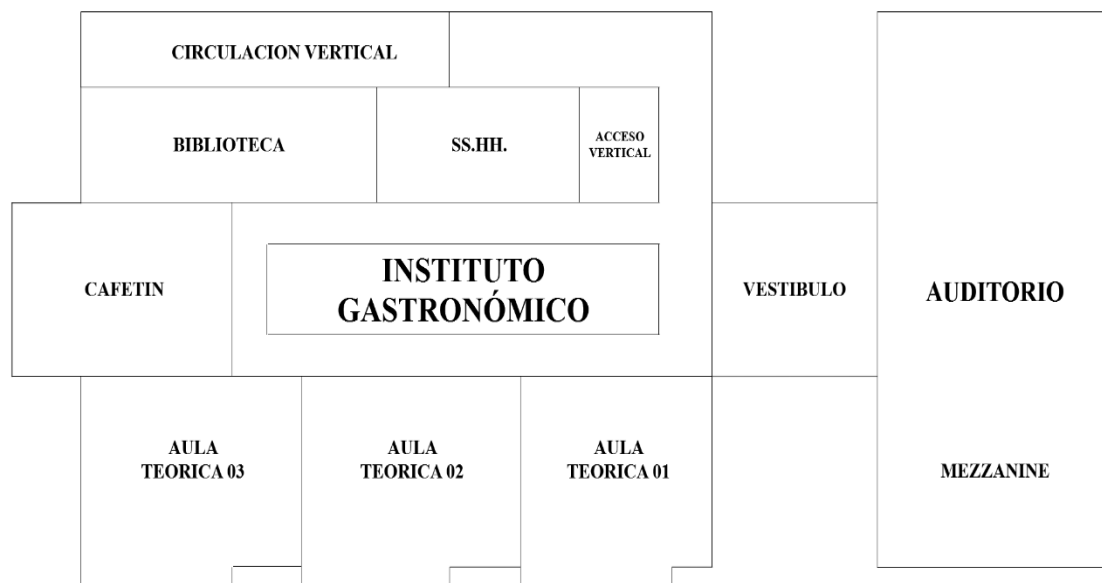


Figura 32. Diagrama Funcional centro gastronómico – segundo nivel

5.2.2.4. Diagrama Funcional mercado primer y segundo nivel

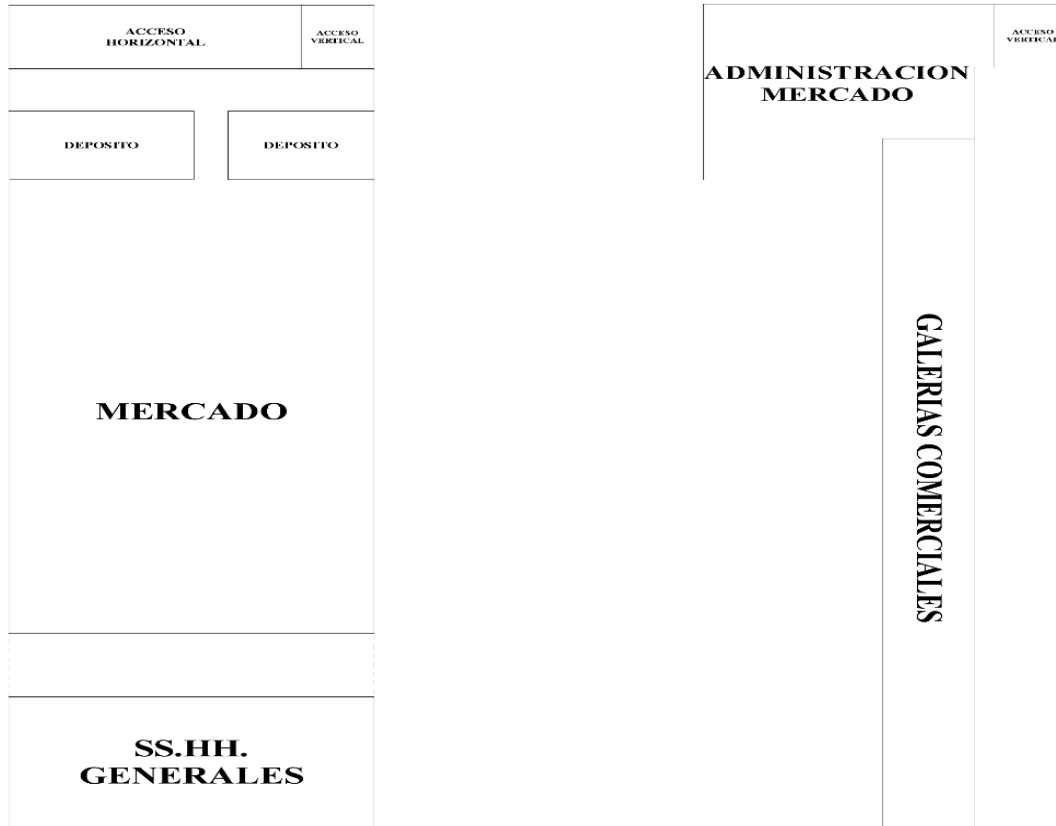


Figura 33. Diagrama Funcional mercado y galerías

5.2.2.5. Diagrama Funcional Restaurante primer nivel



Figura 34. Diagrama Funcional restaurante – primer nivel

5.2.2.6. Diagrama Funcional Restaurante segundo nivel

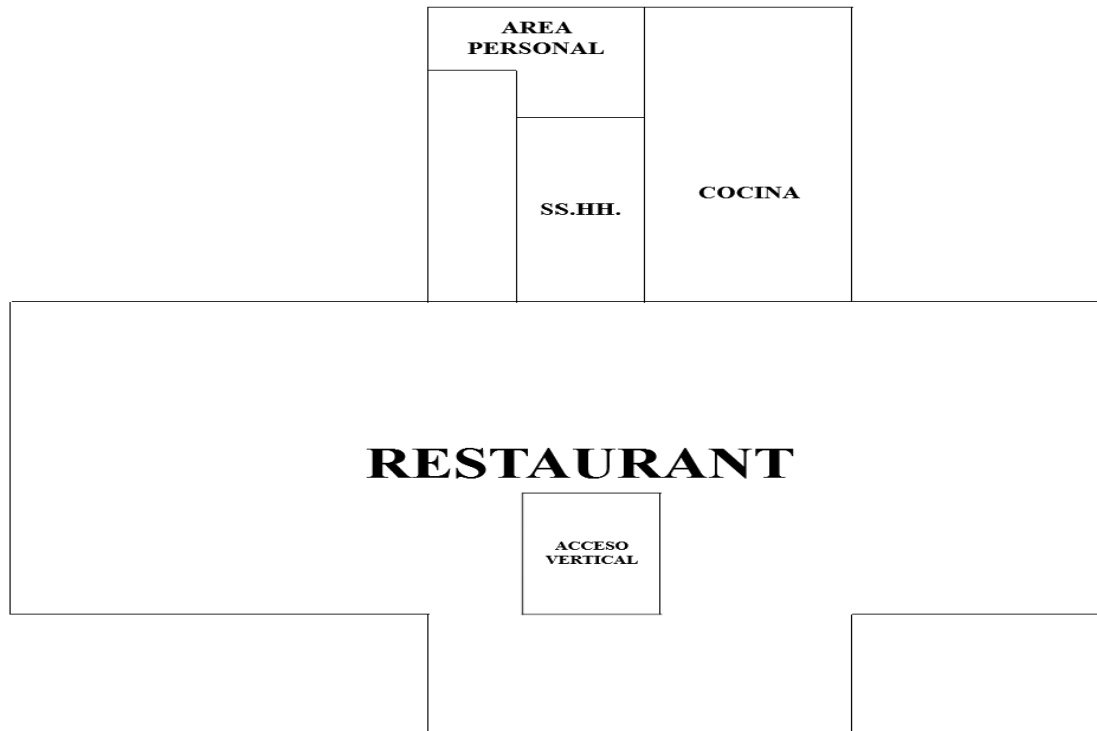
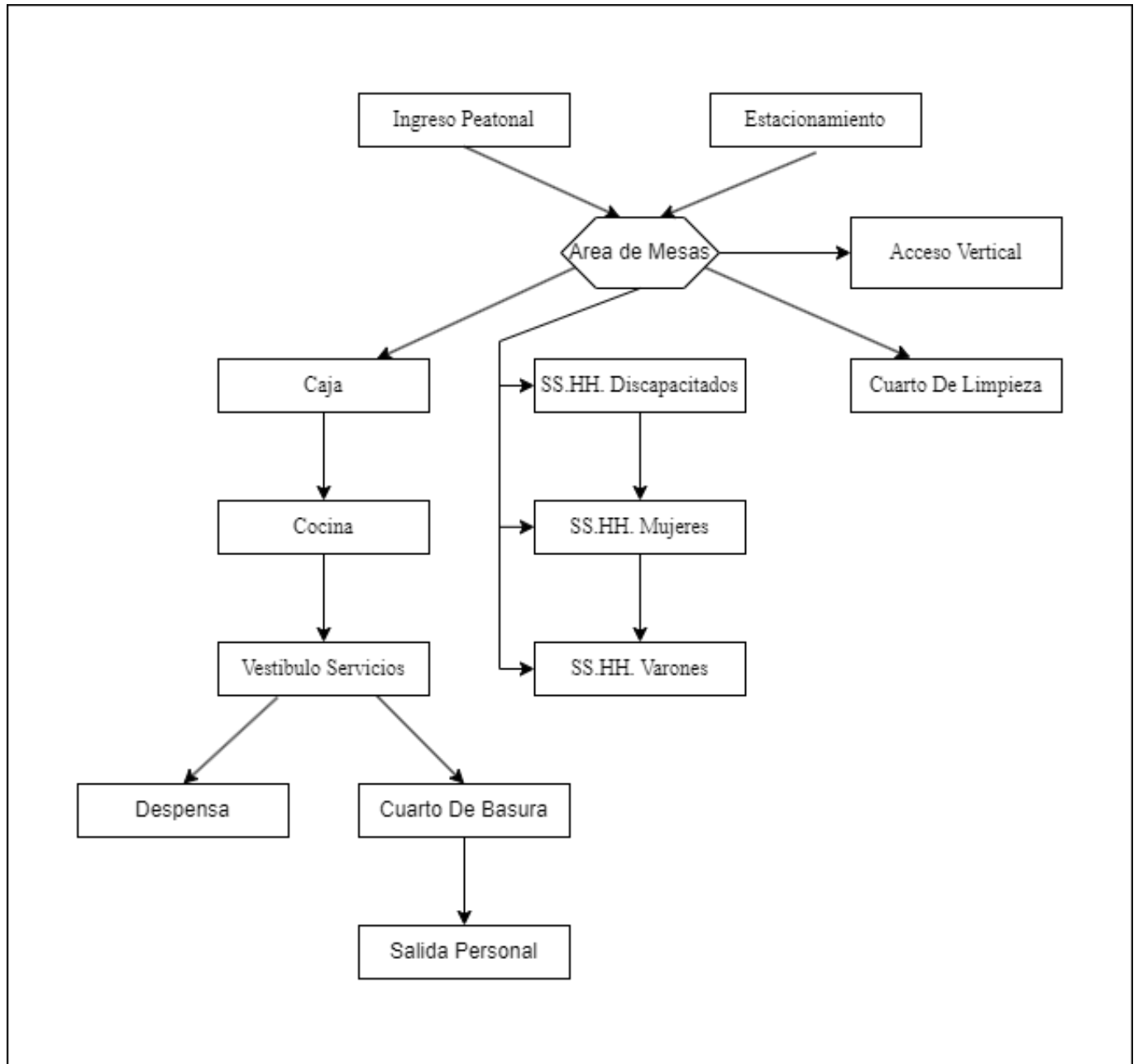


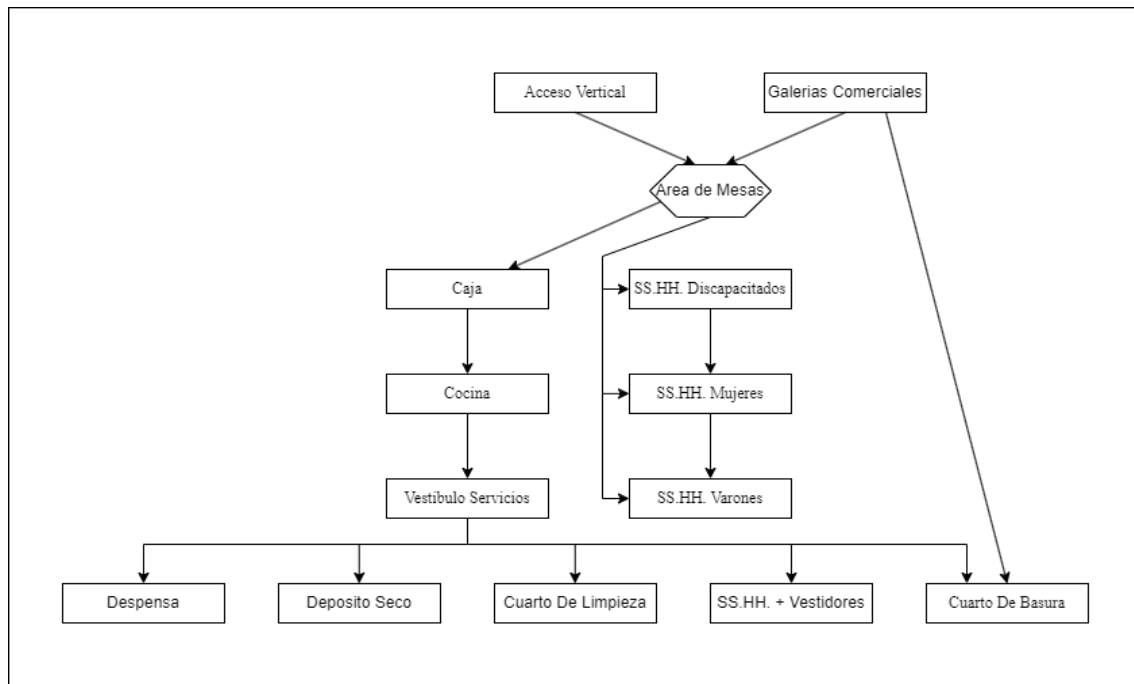
Figura 35. Diagrama Funcional restaurante – segundo nivel

5.2.3. Organigramas Funcionales

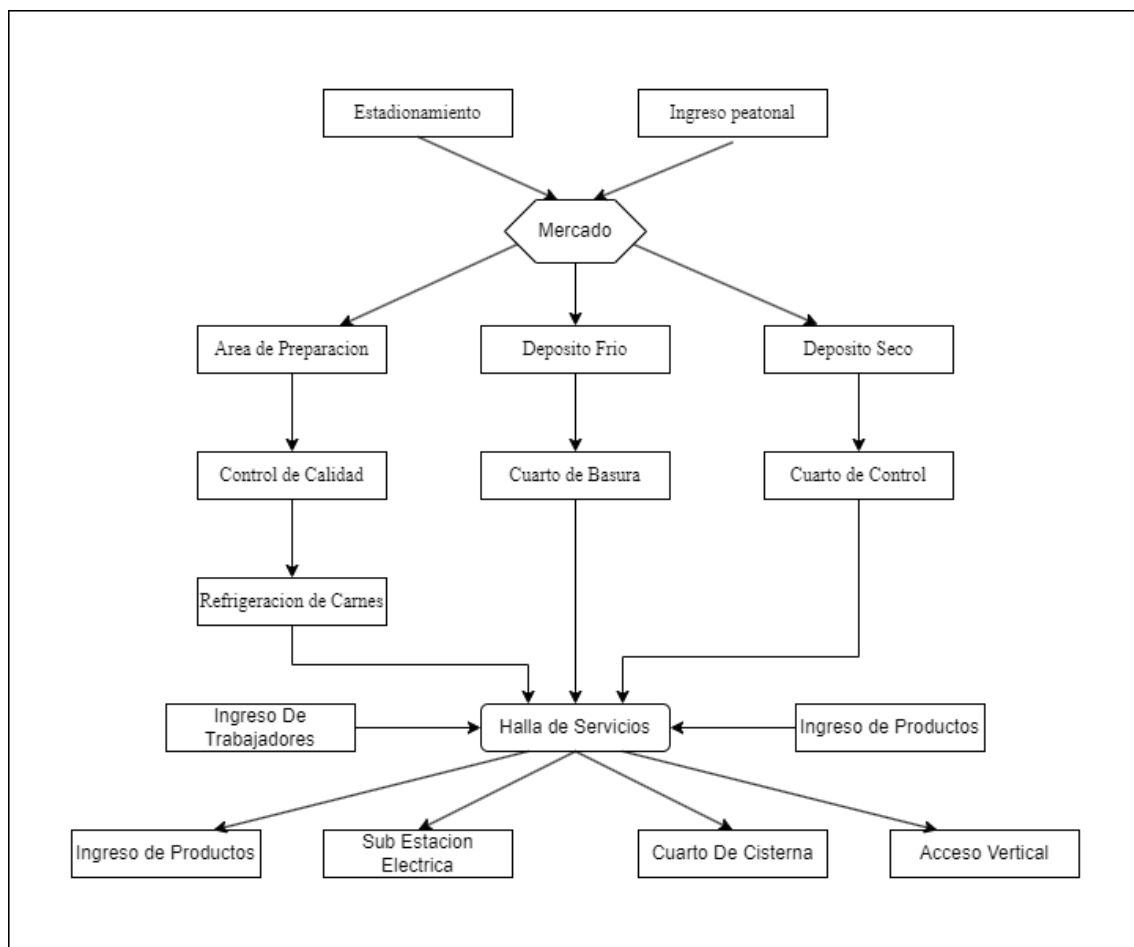
5.2.3.1. Organigrama Restaurante 1er nivel



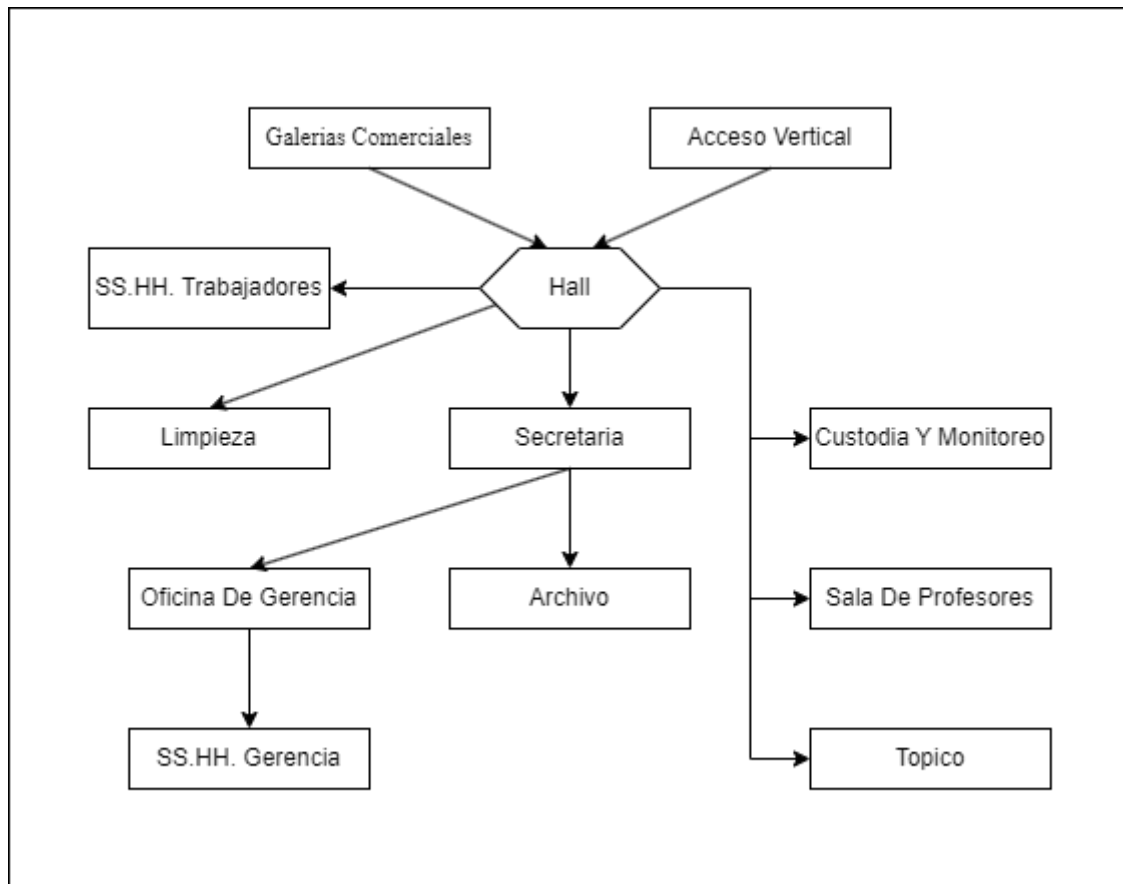
5.2.3.2. Organigrama Bar – Restaurante 2do nivel



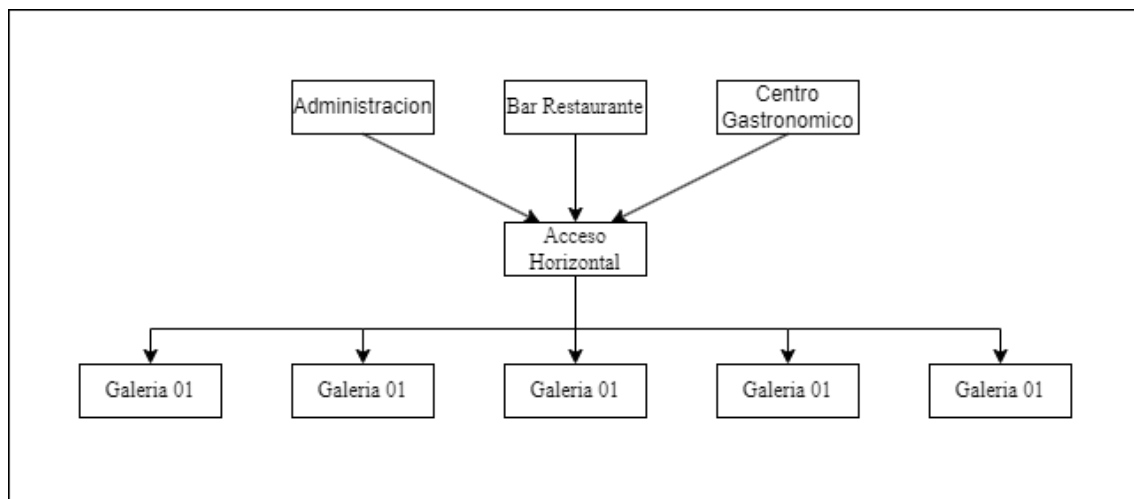
5.2.3.3. Organigrama Mercado



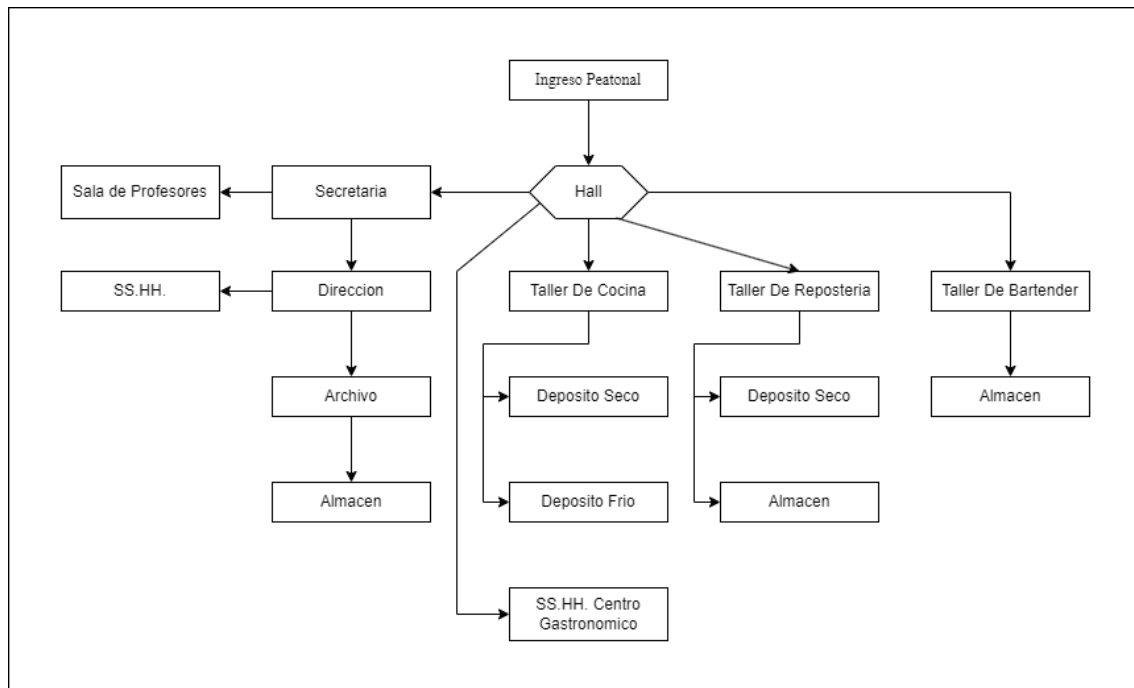
5.2.3.4. Organigrama Administración General



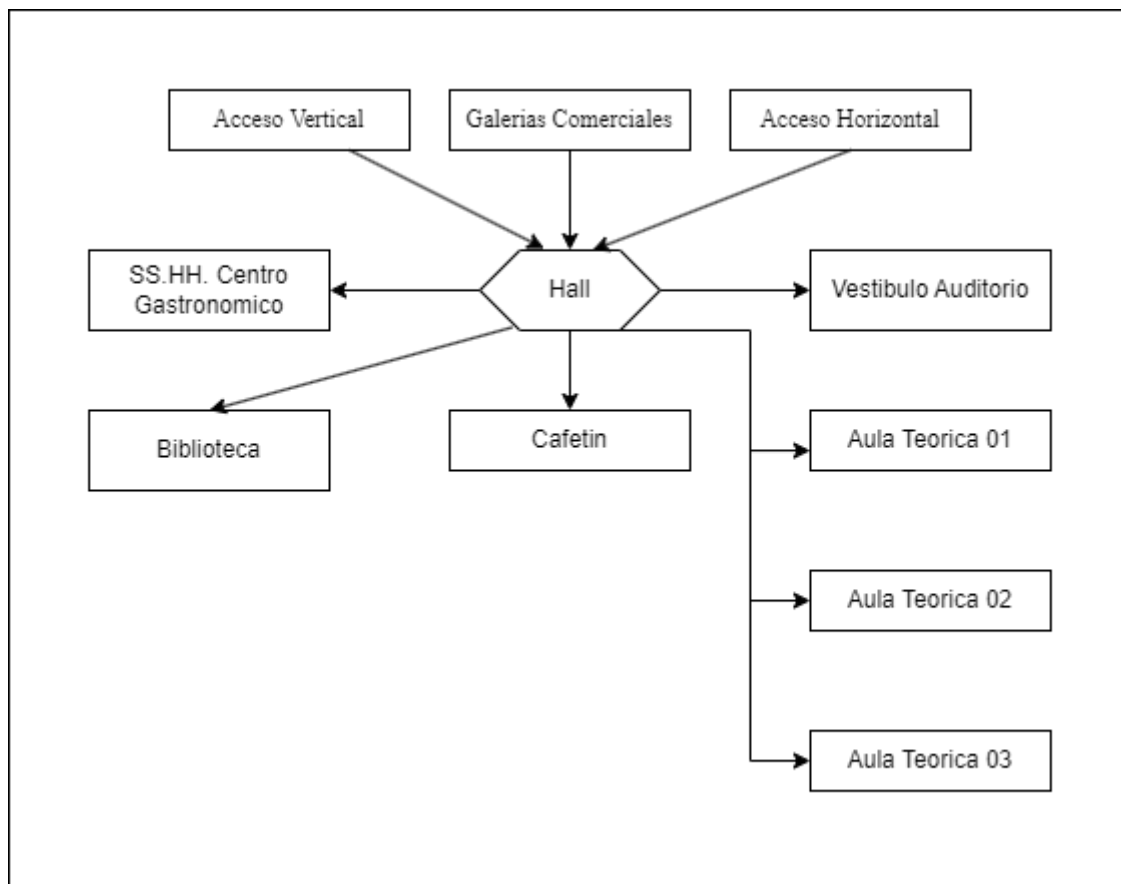
5.2.3.5. Organigrama Galerías Comerciales



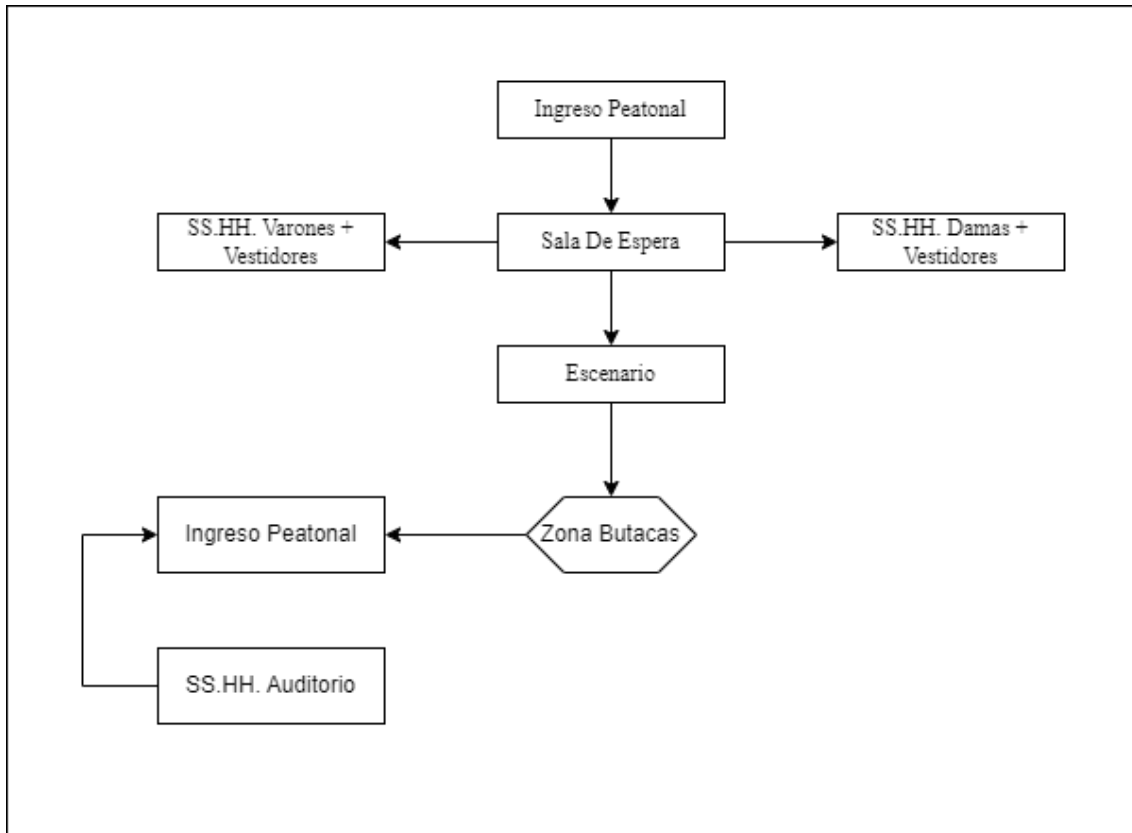
5.2.3.6. Organigrama Instituto Gastronómico 1er nivel



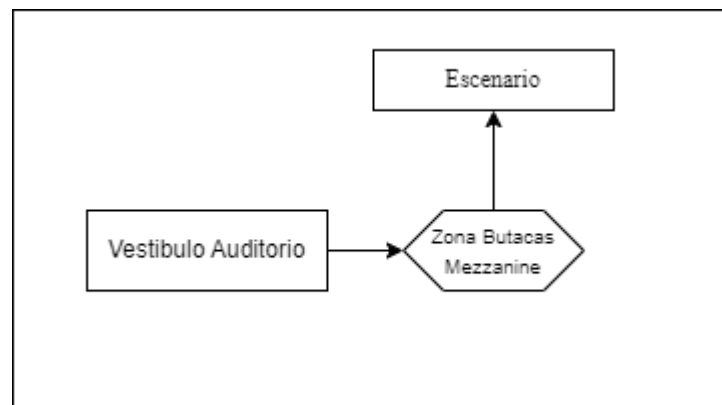
5.2.3.7. Organigrama Instituto Gastronómico 2do nivel



5.2.3.8. Organigrama Auditorio 1er nivel



5.2.3.9. Organigrama Auditorio 2do nivel



5.2.4. Memoria Descriptiva

5.2.4.1. Introducción

El Centro Gastronómico Turístico de Difusión de la Cultura Culinaria Andina en Juliaca es un proyecto destinado a promover y preservar las tradiciones culinarias andinas, ofreciendo una experiencia enriquecedora tanto para turistas como para residentes locales. El centro está diseñado para integrar múltiples funciones en un espacio total de 5700 metros cuadrados, combinando educación, comercio, gastronomía y recreación.

5.2.4.2. Ubicación y Área Total

El centro Gastronómico se encuentra estratégicamente ubicado en la ciudad de Juliaca, cerca al aeropuerto Internacional Inca Manco Cápac en la región de Puno, Perú. Su ubicación facilita el acceso a visitantes locales y turistas, consolidando la ciudad como un destino cultural y gastronómico.

5.2.4.3. Concepto Arquitectónico

El diseño arquitectónico del centro está inspirado en la rica cultura andina, utilizando materiales tradicionales como piedra, adobe y madera, combinados con técnicas de construcción moderna. La estructura del edificio incorpora elementos decorativos que reflejan los patrones y motivos andinos, creando una atmósfera auténtica y acogedora.

5.2.5. Zonificación General

El Proyecto se divide en cuatro zonas principales:

- Zona Gastronómica (320 m²)
- Zona Comercial (780 m²)

- Zona Educativa (1260 m²)
- Zona Cultural (420 m²)

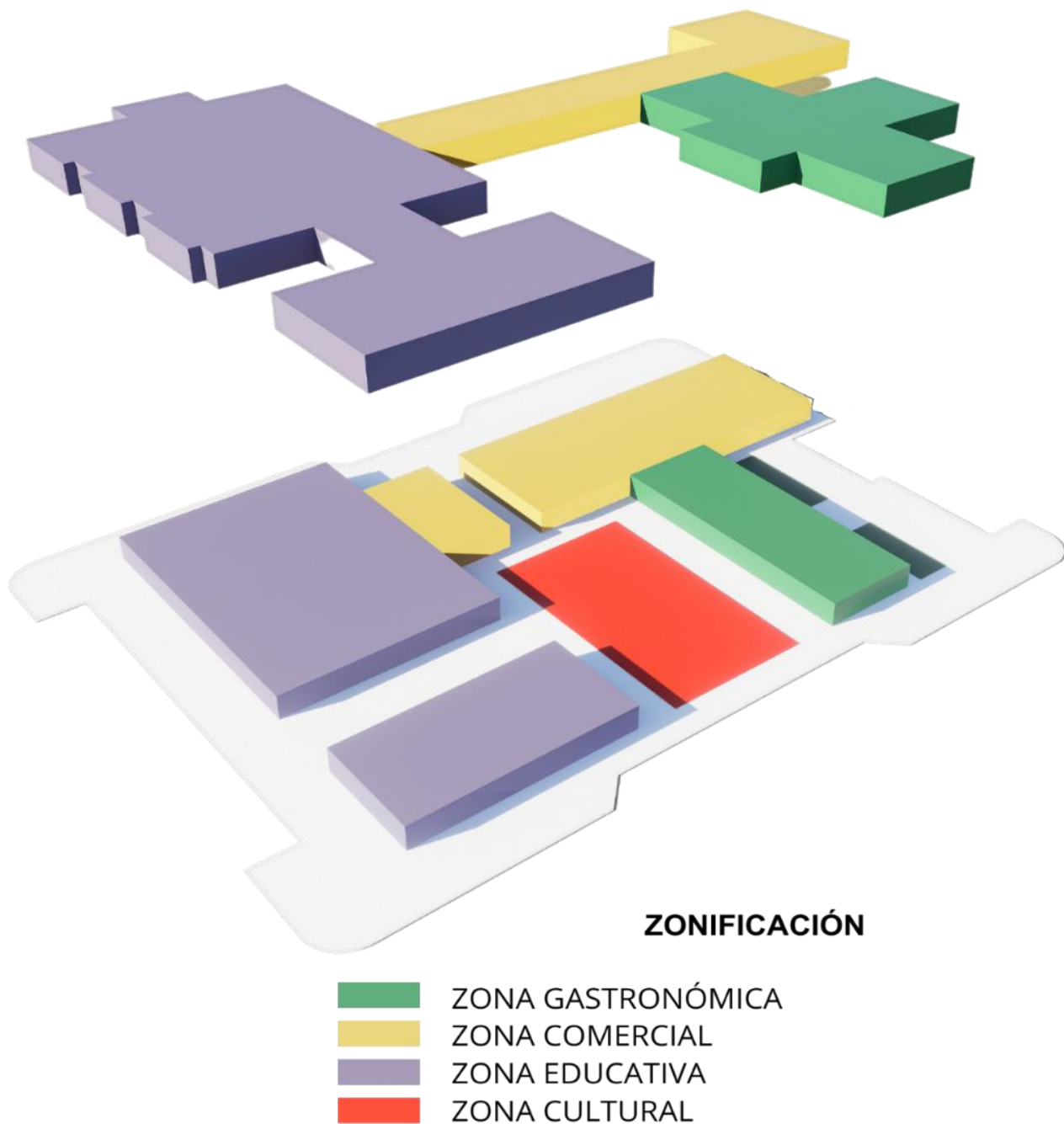


Figura 36. Zonificación General

5.2.6. Distribución General



Figura 37. Distribución General

5.2.7. Circulaciones, áreas verdes y estacionamientos

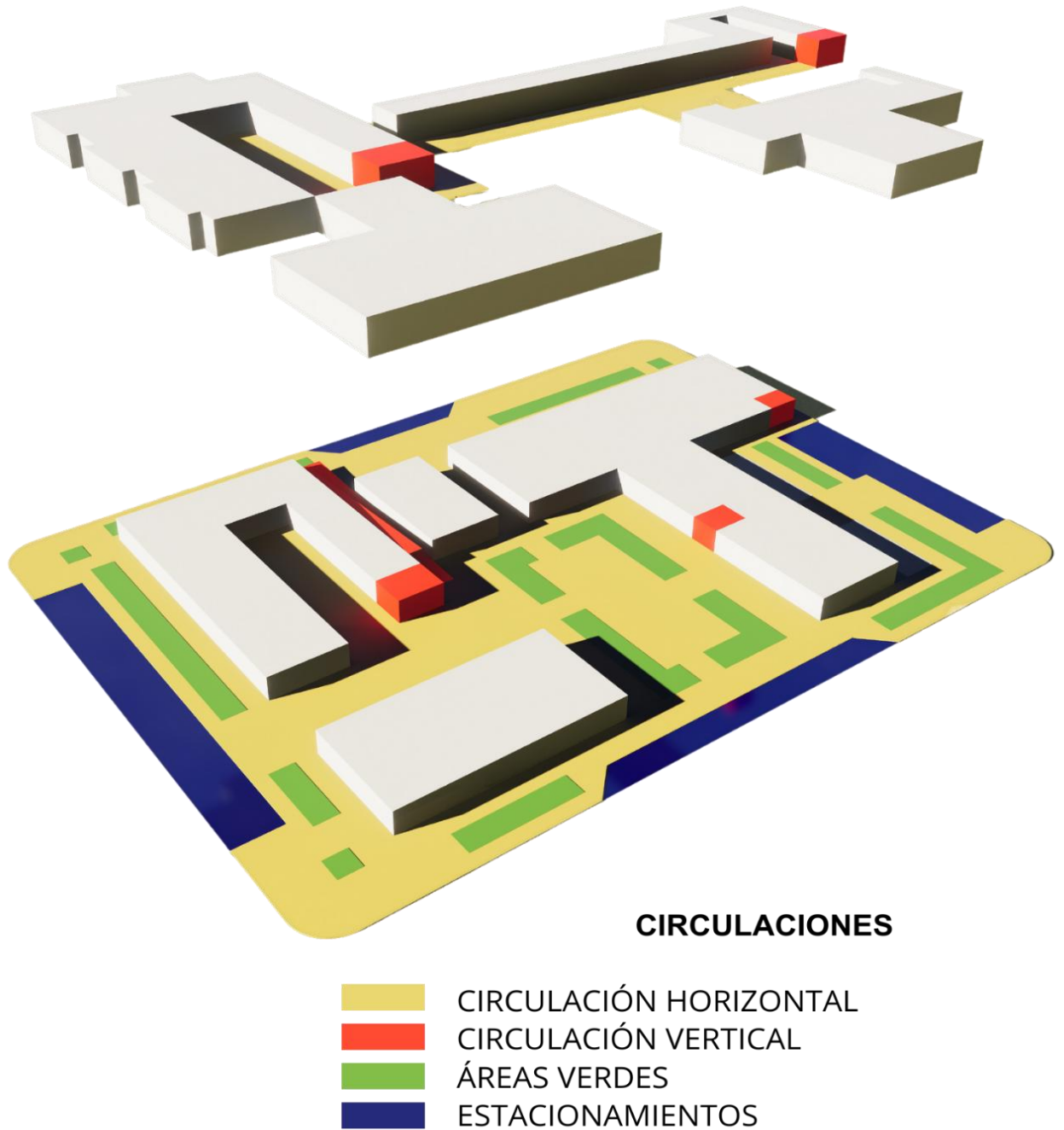


Figura 38. Circulaciones

5.2.8. Zona Gastronómica

En el primer nivel cuenta con un área de preparación de platos típicos andinos al aire libre, con demostraciones y degustaciones en vivo, restaurante con temática andina, cocina, servicios higiénicos y área de servicios. En el segundo nivel cuenta con un bar cafetería con cocina, servicios higiénicos, área de servicios y conexión directa a las galerías comerciales de la zona comercial.

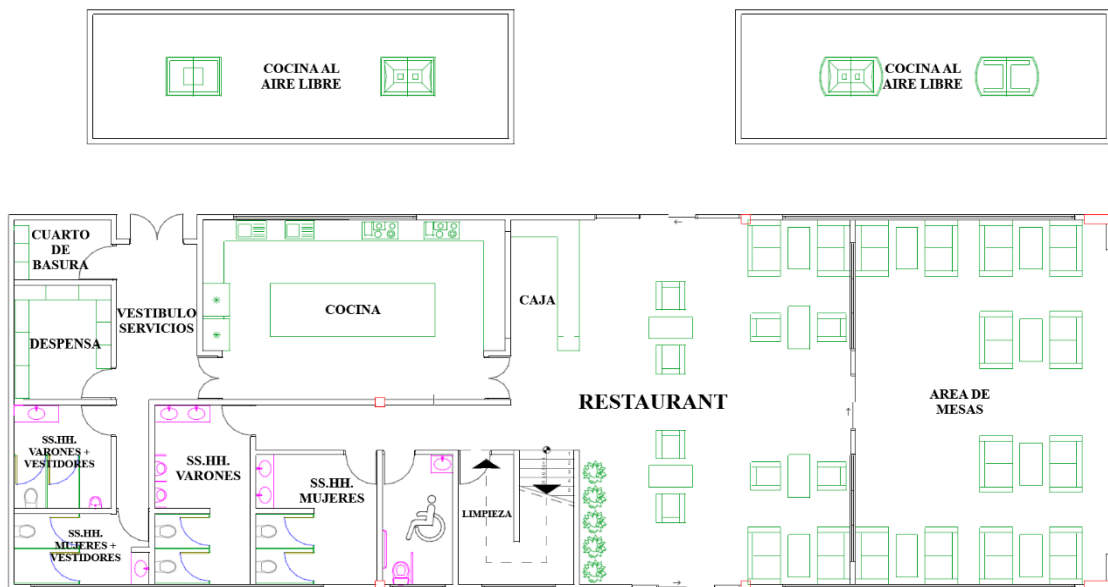


Figura 39. Distribución zona gastronómica – primer nivel



Figura 40. Distribución zona gastronómica – segundo nivel

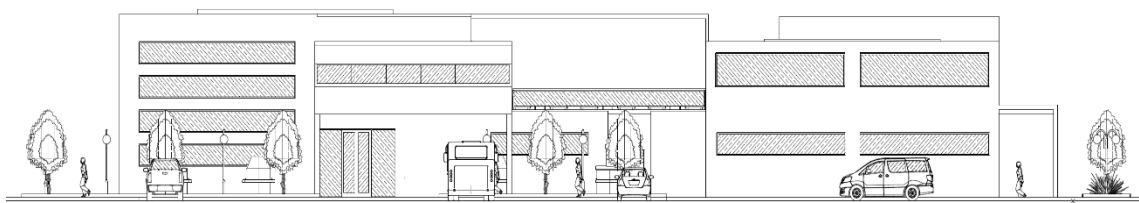


Figura 41. Elevación zona gastronómica



Figura 42. Vista Isométrica zona gastronómica

5.2.9. Zona Comercial

En el primer nivel se encuentra un mercado de abastos con productos típicos de la zona, área de preparación, refrigeración, control de calidad, depósitos fríos, depósitos secos, cuarto de basura, cuarto de control, cuarto de Cisterna, subestación eléctrica y área de servicios para los trabajadores.

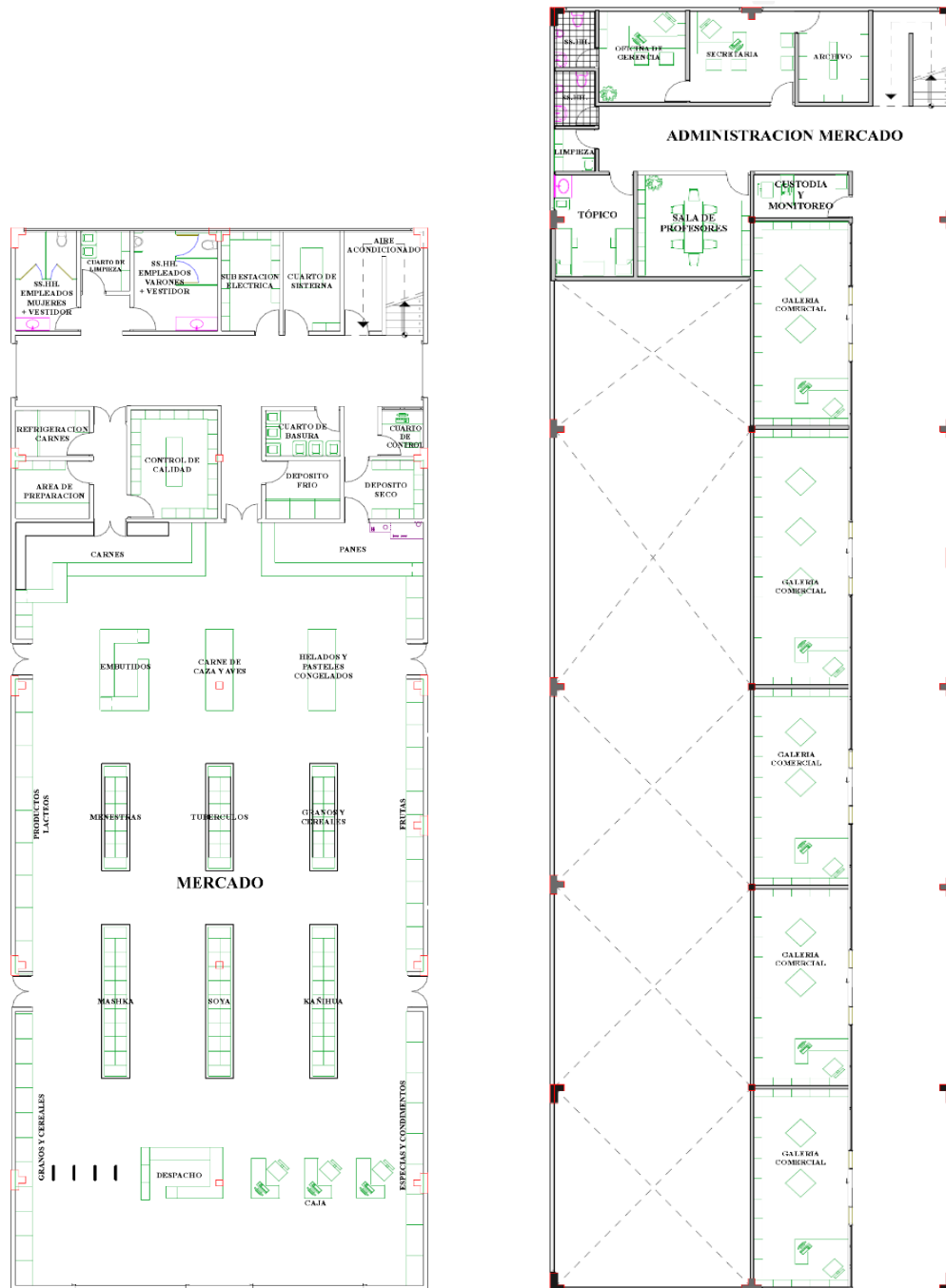


Figura 43. Distribución zona comercial – primer y segundo nivel

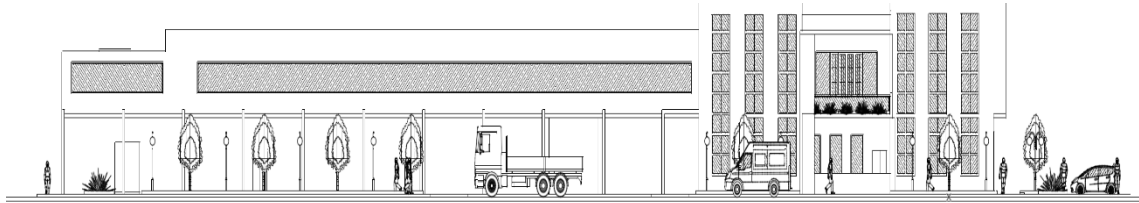


Figura 44. Elevación zona comercial



Figura 45. Vista Isométrica zona comercial

5.2.10. Zona Educativa

En el primer nivel cuenta con un área administrativa, talleres de cocina, repostería y bartender, servicios higiénicos y un patio central que sirve de hall, al segundo nivel se accede mediante una rampa de uso exclusivo para discapacitados o unas gradas, en este nivel encontramos aulas teóricas, cafetería, una biblioteca especializada en cultura culinaria, y servicios higiénicos. Cuenta con un auditorio para realizar presentaciones culturales, exhibiciones, conferencias entre otros, a este ambiente se accede desde el primer nivel a la zona de butacas desde la zona sur, tiene un acceso al escenario desde el patio

central, al área de mezanine se accede desde el segundo nivel del instituto mediante el vestíbulo.

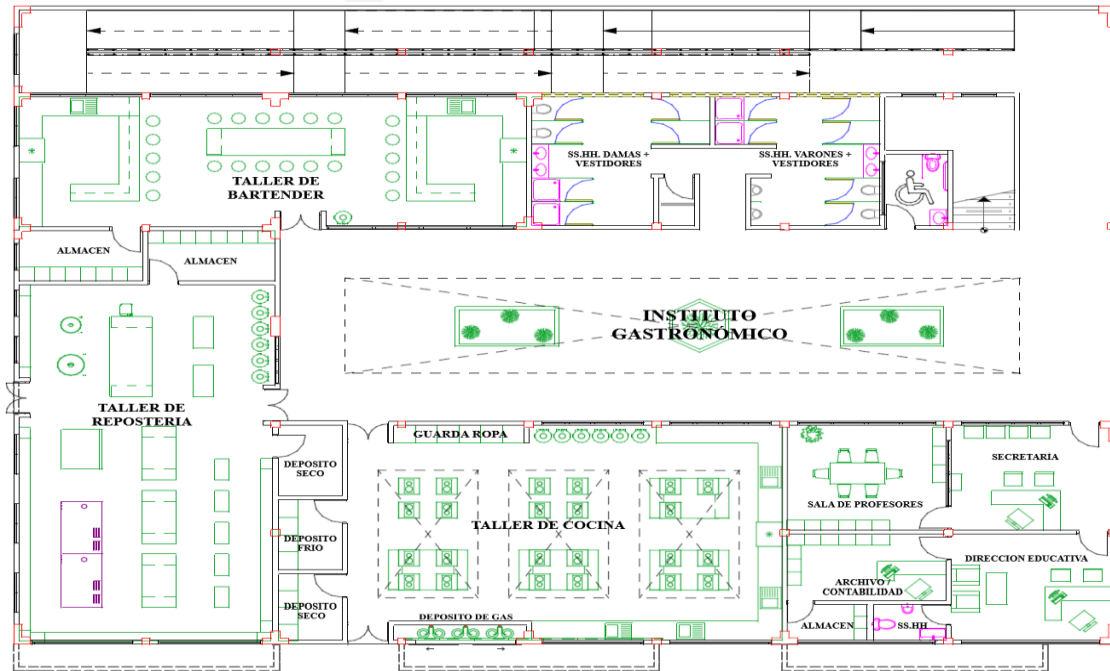


Figura 46. Distribución zona educativa – primer nivel

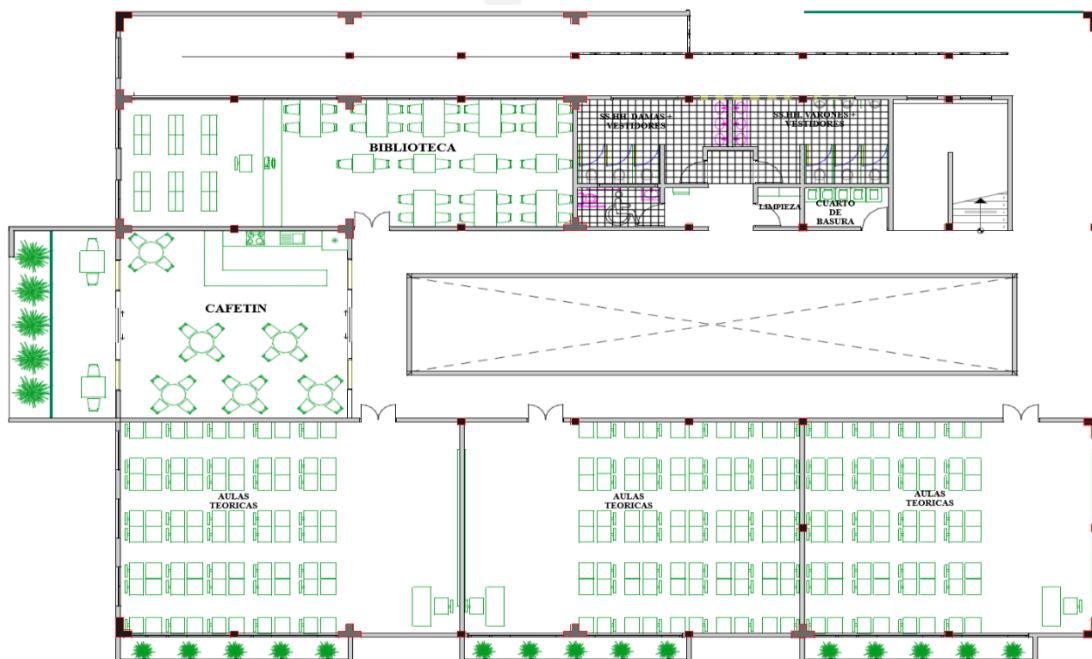


Figura 47. Distribución zona educativa – segundo nivel

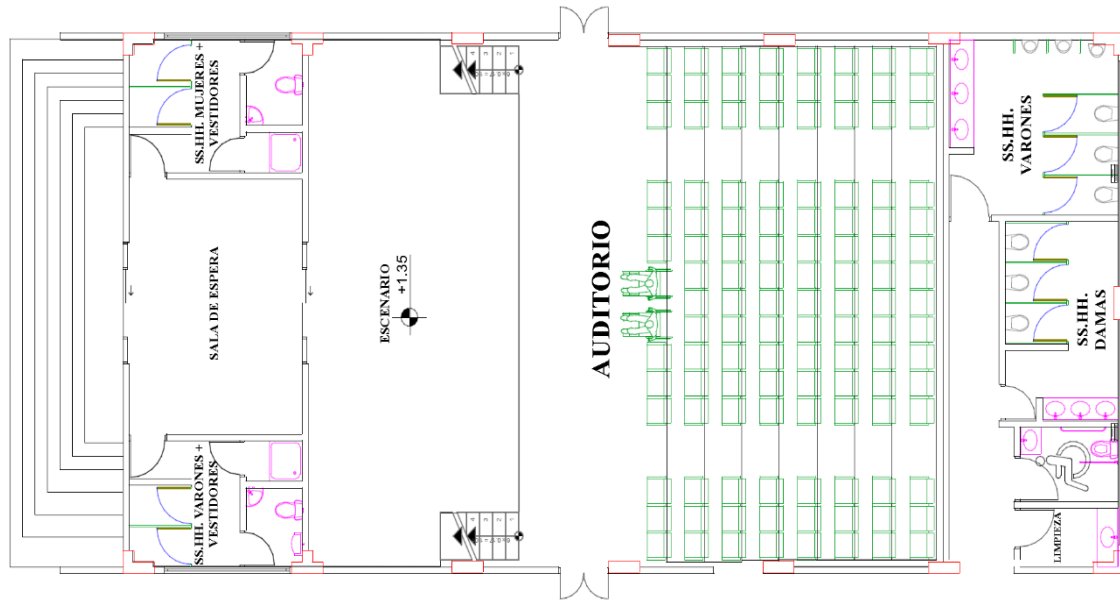


Figura 48. Distribución auditorio – primer nivel

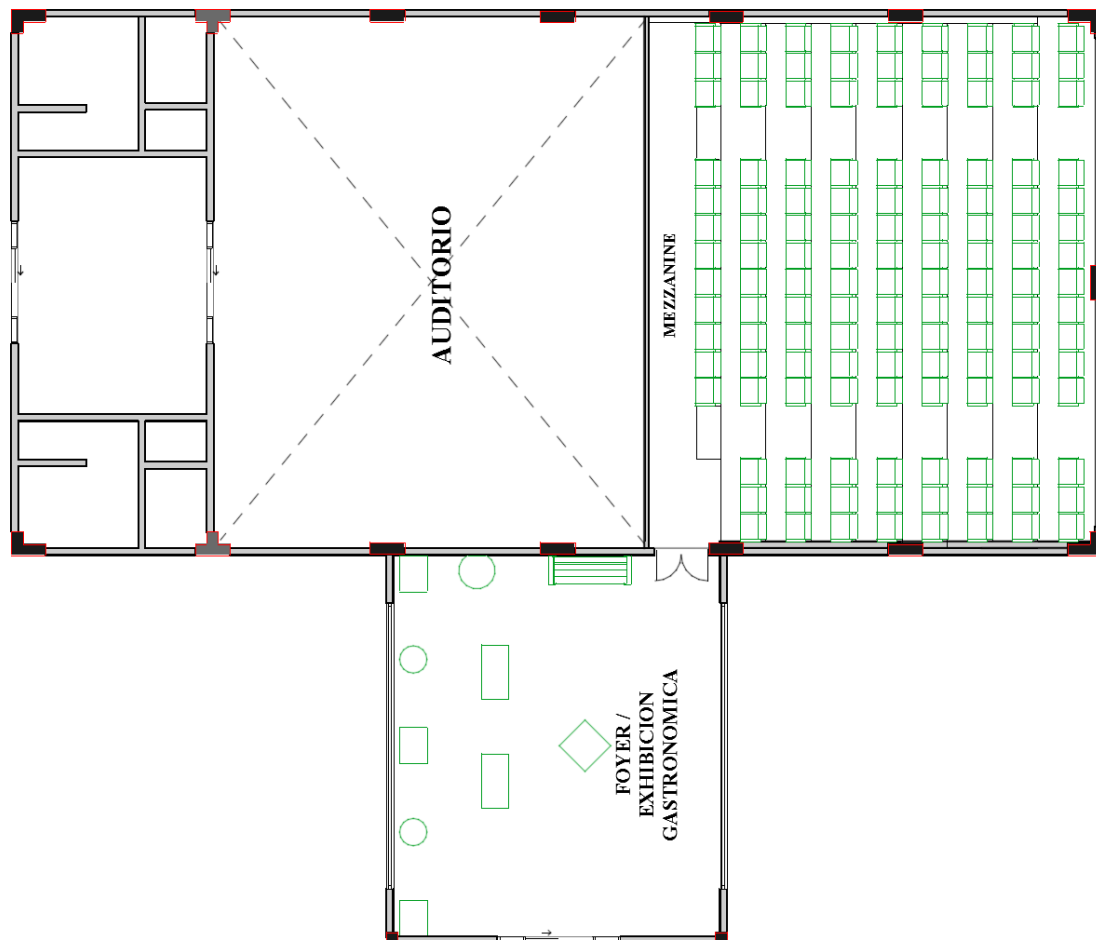


Figura 49. Distribución auditorio – segundo nivel

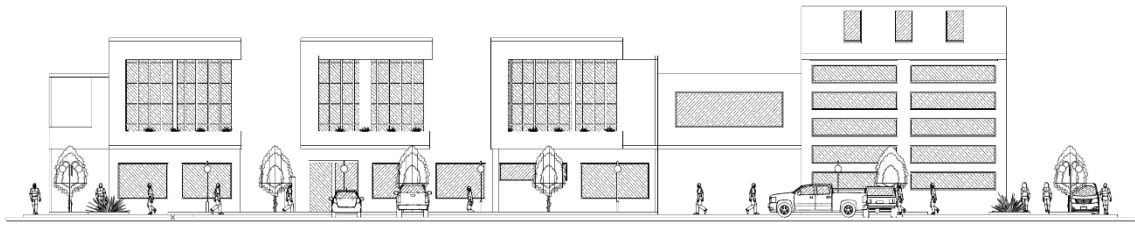


Figura 50. Elevación zona educativa



Figura 51. Vista Isométrica zona educativa



Figura 52. Vista Isométrica zona educativa

5.2.11. Zona Cultural

Este espacio abierto será utilizado para la realización de ferias gastronómicas, eventos culturales y demostraciones culinarias en vivo. La zona de exhibiciones permitirá a los visitantes presenciar técnicas de cocina ancestral y participar en celebraciones de la cultura andina.

Sera un espacio amplio rodeado de naturaleza con flora y fauna de la zona, para dar a conocer a los visitantes una vivencia inmersiva en la cultura andina

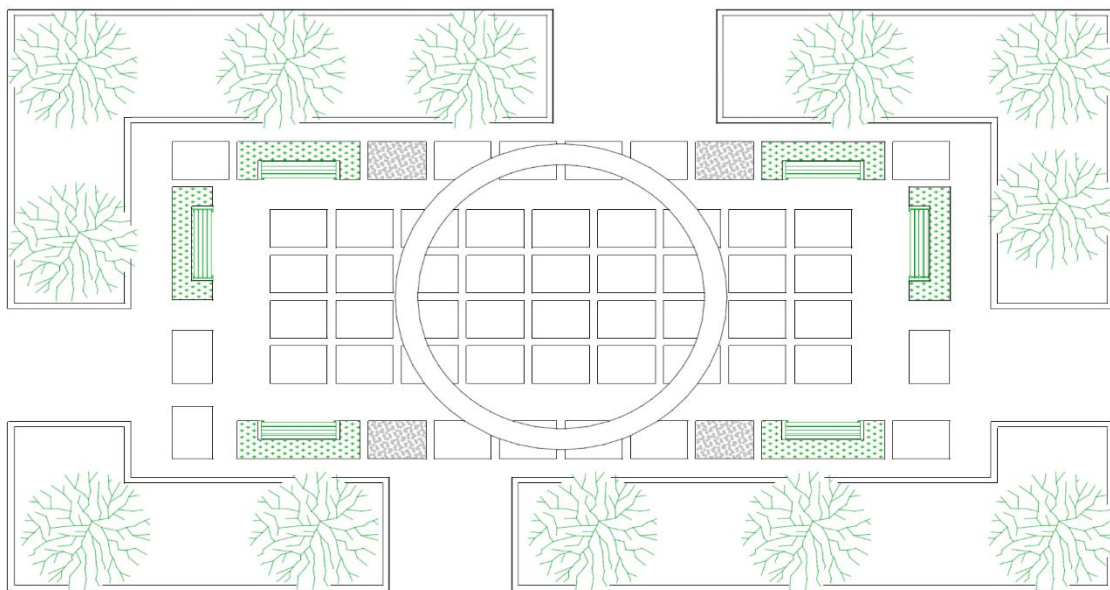


Figura 53. Distribución zona cultural

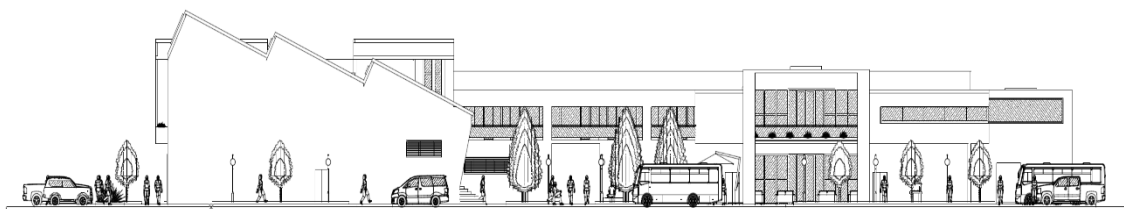


Figura 54. Elevación zona cultural



Figura 55. Vista Isométrica zona cultural



CONCLUSIONES

PRIMERO:

El desarrollo de este centro gastronómico turístico cumple un rol fundamental en la promoción y preservación de la rica cultura culinaria andina, revalorizando platos tradicionales y métodos de preparación ancestrales. Este enfoque permite no solo conservar el patrimonio cultural de la región, sino también presentarlo de manera innovadora y atractiva, aumentando su accesibilidad para la población local y los visitantes nacionales e internacionales.

SEGUNDO:

La creación del centro gastronómico tiene el potencial de convertirse en un pilar del turismo en Juliaca, atrayendo a turistas interesados en la gastronomía y la cultura local. Esto, a su vez, contribuye al crecimiento económico de la ciudad, generando empleo, promoviendo el emprendimiento local y dinamizando sectores relacionados, como la agricultura y la artesanía. Se fomenta la compra de productos locales, lo cual fortalece la economía de los agricultores y pequeños productores andinos.

RECOMENDACIONES

PRIMERO:

Se recomienda no solo basarse en lo bibliográfico. Visitar los mercados locales, conversar con cocineros tradicionales, artesanos, y líderes comunales. Entender la cosmovisión andina, sus rituales, sus festividades y cómo se relacionan con la comida. Esto dará una riqueza invaluable para el diseño.

SEGUNDO:

Se recomienda un Estudio Sociodemográfico y Turístico más profundo, entender a la población de Juliaca, sus dinámicas, sus necesidades de esparcimiento. Investigar los flujos turísticos actuales y proyectados en la región de Puno. ¿Quiénes son los turistas? ¿Qué buscan? ¿Cómo se mueven? Esto ayudará a dimensionar el proyecto y sus servicios.

TERCERO:

Implementar estrategias de diseño que aprovechen las condiciones naturales: **captación solar pasiva** (invernaderos, muros trombe), **ventilación natural**, **aislamiento térmico** adecuado, y uso eficiente de la luz diurna. Considerar también sistemas activos de apoyo si son necesarios.

CUARTO:

Priorizar **materiales locales y de bajo impacto ambiental** (piedra, tierra compactada, adobe mejorado, madera certificada). Investigar sus propiedades térmicas y estructurales. La materialidad debe contar una historia y ser coherente con la identidad andina.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- APEGA (2023). "Gastronomía Peruana: Motor de Desarrollo". Lima: Asociación Peruana de Gastronomía.
- Cámara de Comercio de Puno (2023). "Reporte Económico Regional 2023". Puno.
- Ccama, R., & Huanca, M. (2022). Diagnóstico de infraestructura turística en el altiplano peruano: Caso Puno. *Revista de Estudios Turísticos*, 15(3), 45-62.
- CENFOTUR. (2022). Informe anual sobre el desarrollo de la infraestructura gastronómica en Perú. Centro de Formación en Turismo.
- DIRCETUR Puno. (2023). Estadísticas de flujo turístico regional 2023. Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo.
- Dirección Desconcentrada de Cultura Puno (2023). "Inventario de Patrimonio Culinario Regional 2023". Puno.
- FAO. (2023). Preservación de culturas alimentarias tradicionales y seguridad alimentaria. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Flores, M., & Gómez, J. (2020). Centros Gastronómicos Culturales: Experiencias Exitosas de Difusión. *Revista Iberoamericana de Patrimonio Alimentario*, 7(2), 85-102.
- García, A., & López, M. (2023). Impacto de centros gastronómicos culturales en la preservación de técnicas culinarias tradicionales. *Journal of Gastronomy Heritage*, 8(2), 125-142.
- Hernández-Sampieri, R. (2018). Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. McGraw Hill.



- INEI (2023). "Censo Nacional de Establecimientos Gastronómicos 2023". Lima: Instituto Nacional de Estadística e Informática.
- INEI. (2023). Censo Nacional Agropecuario 2023: Biodiversidad agrícola en regiones andinas. Instituto Nacional de Estadística e Informática.
- Mamani, L., Condori, J., & Quispe, R. (2023). Análisis de la infraestructura turística en Juliaca: Diagnóstico y perspectivas. *Revista Peruana de Arquitectura y Urbanismo*, 12(4), 78-95.
- Martínez, F., & Gómez, R. (2021). Turismo Gastronómico y Sostenibilidad en Comunidades Andinas de Bolivia. *Revista Internacional de Sostenibilidad y Cultura*, 13(1), 30-47.
- MINCETUR (2023). "Estadísticas de Turismo 2023". Lima: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- MINCETUR. (2023). Reporte anual de turismo gastronómico en Perú. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- MINEDU (2023). "Directorio de Instituciones Educativas 2023". Lima: Ministerio de Educación.
- MINSA (2023). "Diagnóstico Sanitario de Mercados 2023". Lima: Ministerio de Salud.
- Montaña, C. (2018). *Innovación Gastronómica y Patrimonio Culinario: Estrategias de Salvaguarda*. Editorial Universidad de los Andes.
- Montecino, S. (2010). Cultura Alimentaria y Patrimonio Culinario. *Revista AISTHESIS*, (47), 15-29.
- MTPE (2023). "Encuesta Nacional de Habilidades Laborales 2023". Lima: Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.



- Municipalidad Provincial de San Román (2023). "Diagnóstico Económico Local 2023". Juliaca.
- PROMPERÚ (2023). "Perfil del Turista Gastronómico 2023". Lima: Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo.
- Quiroga, E. (2023). Innovación en espacios gastronómicos tradicionales: Un análisis de casos en los Andes. *International Journal of Tourism Research*, 25(3), 234-251.
- Richards, G. (2012). An overview of food and tourism trends and policies. *Food and the Tourism Experience*, 13-46.
- Ríos, J., & Medina, E. (2021). Estrategias de Turismo Gastronómico para la Revalorización de la Cocina Andina en el Perú. *Investigación en Cultura y Turismo*, 18(2), 102-120.
- Rodríguez, A., Silva, M., & Torres, C. (2022). Formalización e ingresos en comerciantes gastronómicos tradicionales. *Economic Studies Review*, 18(4), 156-173.
- Schlüter, R. (2006). *Gastronomía y Turismo en Argentina*. CIET.
- Torres, R. (2022). Centros gastronómicos integrados: Impacto en el desarrollo económico local. *Journal of Sustainable Tourism*, 30(2), 89-106.
- UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*.
- UNESCO. (2023). *Patrimonio cultural inmaterial y gastronomía tradicional*. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.
- APEGA (2023). "Gastronomía Peruana: Motor de Desarrollo". Lima: Asociación Peruana de Gastronomía.



UNWTO. (2017). Second Global Report on Gastronomy Tourism. World Tourism Organization.

Villanueva, R. (2017). Análisis del Potencial Turístico-Gastronómico en la Región de Puno. Revista de Estudios Regionales, 12(2), 45-60.



ANEXOS



FORMATO DE ENCUESTA

UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ
FACULTAD DE INGENIERÍAS Y CIENCIAS PURAS
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

Esta encuesta forma parte de una investigación académica a recopilar opiniones de los residentes de la ciudad de Juliaca. Su finalidad es comprender mejor las necesidades, inquietudes y expectativas de los habitantes respecto al comercio, turismo y educación de la gastronomía andina. los datos recogidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos como parte del desarrollo de la tesis titulada: **“CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024”**.

La participación es totalmente voluntaria y todas las respuestas serán anónimas. Su colaboración es clave para ayudarnos a entender mejor las necesidades educativas, turísticas y gastronómicas de la comunidad.

Algunas preguntas le pedirán que responda con respuestas concretas para marcar, otras podrás responderse con un simple “SI” o “NO” y otras con escalas de “Muy Importante”, “Importante”, “Poco importante”, “Nada Importante”.

El Tiempo Estimado de la encuesta le tomara menos de 15 minutos y constara de 14 preguntas

Las preguntas están organizadas en diferentes temas:

Cada respuesta es valiosa para el diseño de del presente proyecto, por lo que le pedimos que responda con sinceridad.



I. Datos demográficos

1. ¿Cuál es su rango de edad?
 - a) 18-25 años
 - b) 26-35 años
 - c) 36-45 años
 - d) 46-60 años
 - e) Más de 60 años

2. ¿Cuál es su ocupación principal?
 - a) Estudiante
 - b) Trabajador independiente
 - c) Empleado
 - d) Comerciante/Productor
 - e) Otro (especifique): _____

3. ¿Con qué frecuencia consume alimentos tradicionales andinos (ej. quinua, papa, chuño, etc.)?
 - a) Diariamente
 - b) Semanalmente
 - c) Mensualmente
 - d) Rara vez
 - e) Nunca

II. Percepción sobre el impacto del Centro Gastronómico Turístico

4. Un Centro Gastronómico Turístico en Juliaca ayudaría a preservar la cultura culinaria andina.
 - a) Totalmente en desacuerdo
 - b) En desacuerdo
 - c) Neutral
 - d) De acuerdo
 - e) Totalmente de acuerdo

5. La creación de este centro generaría oportunidades económicas para los productores y cocineros locales.
 - a) Totalmente en desacuerdo
 - b) En desacuerdo
 - c) Neutral
 - d) De acuerdo
 - e) Totalmente de acuerdo



6. Un Centro Gastronómico Turístico atraería más turistas a Juliaca.
 - a Totalmente en desacuerdo
 - b) En desacuerdo
 - c) Neutral
 - d) De acuerdo
 - e) Totalmente de acuerdo

7. El diseño del centro debería reflejar elementos de la cultura andina (arquitectura, decoración, etc.).
 - a Totalmente en desacuerdo
 - b) En desacuerdo
 - c) Neutral
 - d) De acuerdo
 - e) Totalmente de acuerdo

III. Interés y participación en el Centro Gastronómico

9. ¿Qué tipo de actividades le interesaría encontrar en un Centro Gastronómico Turístico? (Seleccione todas las que apliquen)
 - a) Talleres de cocina andina
 - b) Ferias de productos locales
 - c) Exposiciones culturales sobre gastronomía andina
 - d) Restaurantes con platillos tradicionales
 - e) Eventos turísticos (festivales gastronómicos)

10. ¿Estaría dispuesto/a a participar en actividades del centro (como talleres, eventos o ferias)?
 - a) Sí, definitivamente
 - b) Probablemente sí
 - c) No estoy seguro/a
 - d) Probablemente no
 - e) No, definitivamente no

11. ¿Qué tan importante considera que es difundir la cultura culinaria andina en Juliaca?
 - a) Muy importante
 - b) Importante
 - c) Moderadamente importante
 - d) Poco importante
 - e) Nada importante



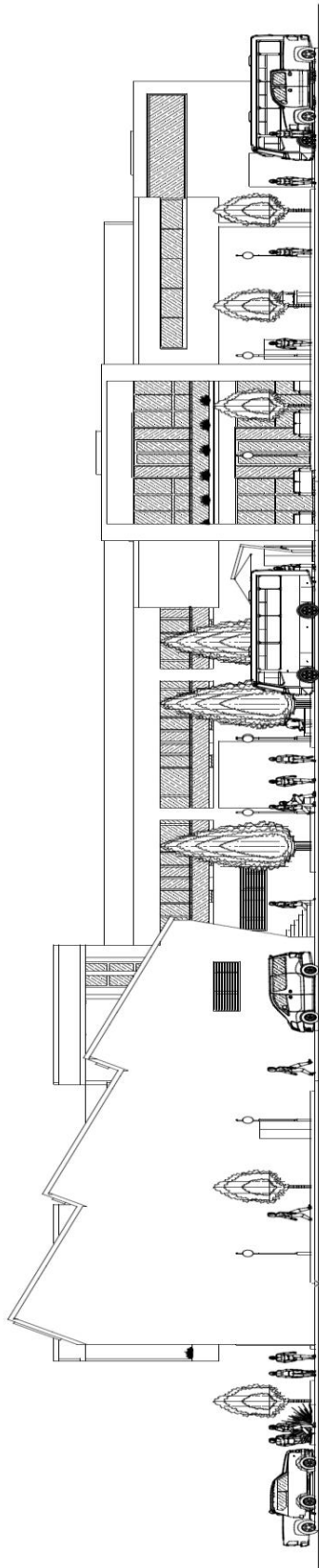
IV. Infraestructura y diseño

12. ¿Qué aspecto considera más importante para el diseño del Centro Gastronómico Turístico?
- a) Espacios para eventos culturales
 - b) Áreas para venta de productos locales
 - c) Diseño sostenible (uso de materiales locales, eficiencia energética)
 - d) Espacios para restaurantes y degustaciones
 - e) Accesibilidad para todos los públicos
13. ¿Cree que la infraestructura actual de Juliaca es adecuada para implementar un centro de este tipo?
- a) Sí, totalmente
 - b) Parcialmente
 - c) No, se necesitan mejoras significativas
 - d) No, no es adecuada

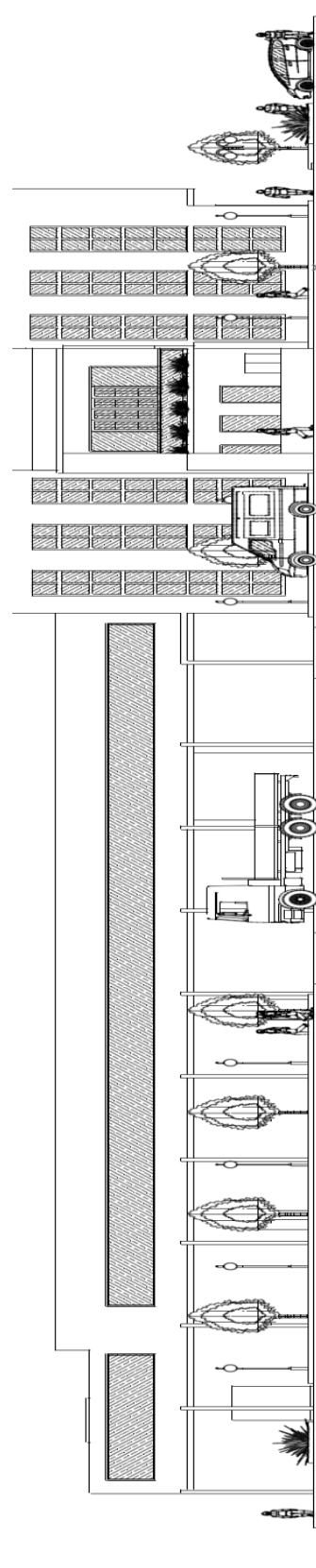
V. Comentario adicional (opcional)

14. ¿Tiene alguna sugerencia o comentario sobre la creación del Centro Gastronómico Turístico en Juliaca?

ELEVACIONES 2D

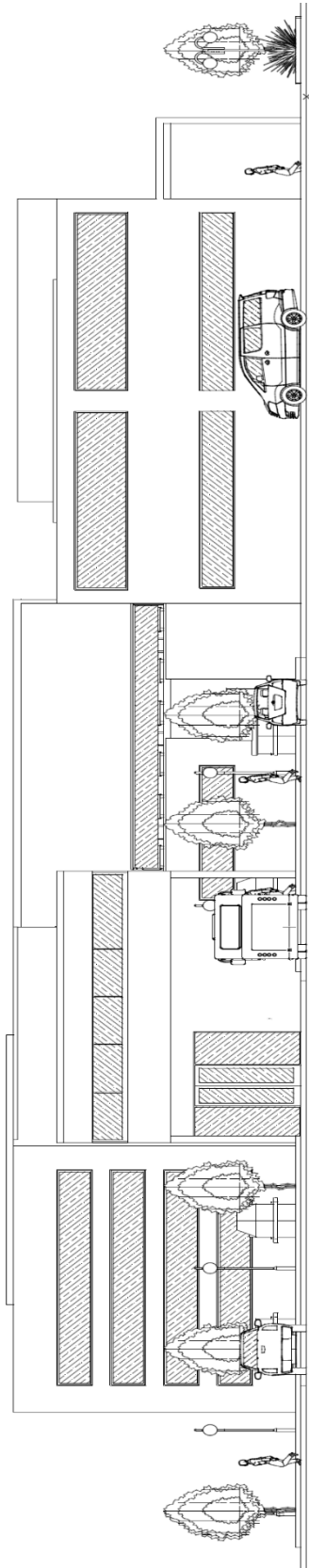


ELEVACIÓN ESTE

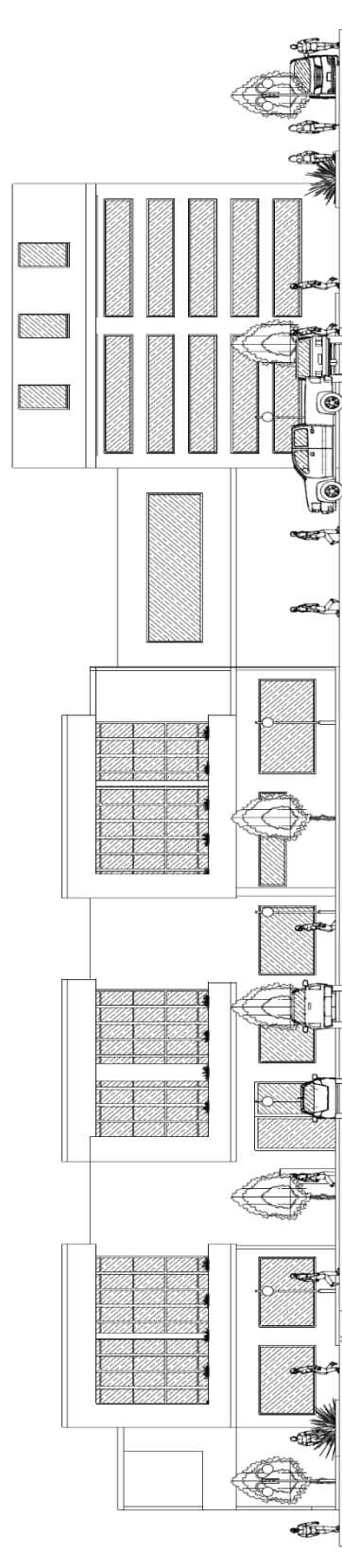


ELEVACIÓN OESTE

ELEVACIONES 2D



ELEVACIÓN NORTE



ELEVACIÓN SUR

ELEVACIONES 3D

ELEVACIÓN ESTE



ELEVACIÓN OESTE



ELEVACIÓN NORTE



ELEVACIÓN SUR



VISTAS ISOMETRICAS
ISOMÉTRICO NORESTE



ISOMÉTRICO SURESTE



VISTAS ISOMETRICAS

ISOMÉTRICO SUROESTE



ISOMÉTRICO NOROESTE



VISTAS DE PROPUESTAS VIALES
AVENIDA AVIACIÓN



JR. ALMUDENA



VISTAS PROPUESTAS VIALES
JR. JATUN RUMIYOC



JR. PACHACAMAC





ANEXO 1
FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN

AUTORIZACIÓN PARA LA INCORPORACIÓN DE LOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL UANCV

Formato digital []

Fecha de entrega: 22-08-25

1. Datos del autor (es):

Formulario with fields for author information: Nombres y Apellidos, Dirección, DNI/Carné de Extranjería/Pasaporte, Teléfono, email, Facultad y/o Escuela de Posgrado, Escuela Profesional o Mención, Título o Grado Académico a optar, Asesor, Trabajo de Investigación [X], Tesis [], Trabajo de Suficiencia Profesional [], Trabajo Académico [], Título: CENTRO GASTRONÓMICO TURÍSTICO DE DIFUSIÓN DE LA CULTURA CULINARIA ANDINA EN LA CIUDAD DE JULIACA 2024, Palabras claves, ¿Esta obra se desarrolló en la UANCV 1, 2? NO



2. Referencia de tesis:

- Bachiller
 Título
 2da Especialidad
 Maestría
 Doctorado

3. Licencias:

a) Licencia estándar:

Bajo los siguientes términos, autorizo el depósito de mi tesis en el Repositorio Digital de la UANCV.

Con la autorización de depósito de mi producción Intelectual, otorgo a la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" una licencia no exclusiva para reproducir, distribuir, comunicar al público, transformar (únicamente mediante su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público mi producción intelectual (incluido el resumen), en formato físico o digital, en cualquier medio, conocido o por conocerse, a través de los diversos servicios por la Universidad, creados o por crearse, tales como el Repositorio Digital de tesis UANCV, colección de producción intelectual, entre otros, en el Perú y en el extranjero por el tiempo y veces que considere necesarias, y libres de remuneraciones.

En virtud de dicha licencia, la Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" podrá reproducir mi producción intelectual en cualquier tipo de soporte y en más de un ejemplar, sin modificar su contenido, solo con propósitos de seguridad, respaldo y preservación.

Declaro que la producción intelectual es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, coautoría con titularidad compartida, y me encuentro facultado a conceder la presente licencia y, asimismo, garantizo que dicha producción intelectual no infringe derechos de autor de terceras personas.

La Universidad Andina "Néstor Cáceres Velásquez" consignará el nombre del y/o los autor(es) de la producción intelectual, y no le hará ninguna modificación más que la permitida en la licencia.

Autorizo su publicación (marque con una X)

- Sí, autorizo que se deposite inmediatamente.

 Sí, autorizo que se deposite a partir de la fecha (d/m/a): _____

 No autorizo.

b) Licencia CREATIVE COMMONS 4.0 INTERNACIONAL:

Si usted concede una licencia CREATIVE COMMONS sobre su producción intelectual, mantiene la titularidad de los derechos de autor de esta y, a la vez, permite que otras personas puedan reproducirla, comunicarla al público y distribuir ejemplares de esta, bajo las condiciones siguientes:

¿Quiere permitir usos comerciales de su producción intelectual?

Sí: significa que usted permite la reproducción, distribución y comunicación pública de la producción intelectual incluso con fines comerciales.

No: significa que usted permite la reproducción, y comunicación pública de la producción intelectual, pero sin fines comerciales.

- Sí autorizo

 No autorizo



Jurisdicción de su Licencia

Todas las licencias CREATIVE COMMONS son de ámbito mundial, sin embargo, usted puede elegir entre la opción "internacional" o una adaptada a su jurisdicción, como para el caso peruano.

La opción "internacional" emplea el lenguaje y la terminología de los tratados internacionales; en cambio, la adaptada a su jurisdicción, recoge las particularidades de la legislación peruana.

En consecuencia, **la opción "internacional" goza de una mayor eficacia a nivel mundial, gracias a que tiene jurisdicción neutral.** Mientras que la opción adaptada a la jurisdicción del Perú goza de una mayor eficacia ante los tribunales peruanos.

Internacional

Nacional

Línea de investigación: DISEÑO ARQUITECTÓNICO - P23

Firma de Autor



huella digital

22-08-25

Fecha

