

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO



Paisaje Sensorial a través del café

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

AUTOR

Kelhy Astrid Gálvez Moncada

CÓDIGO

20125518

ASESOR:

Luis Elías Rodríguez Rivero

Lima, setiembre, 2024



PUCP

Facultad de Arquitectura
y Urbanismo

INFORME DE SIMILITUD

RODRIGUEZ RIVERO, LUIS ELIAS docente de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo de la Pontificia Universidad Católica del Perú, asesor de la tesis titulado: PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ.

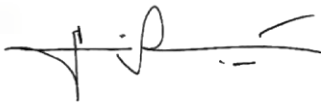
del/de la autor(a)/ de los(as) autores(as)

GALVEZ MONCADA, KELHY ASTRID

dejo constancia de lo siguiente:

- El mencionado documento tiene un índice de puntuación de similitud de 10%. Así lo consigna el reporte de similitud emitido por el software *Turnitin* el 25/09/2024.
- He revisado con detalle dicho reporte y que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio alguno.
- Las citas a otros autores y sus respectivas referencias cumplen con las pautas académicas.

Lugar y fecha: Lima 25 de setiembre del 2024.

Apellidos y nombres del asesor: RODRIGUEZ RIVERO, LUIS ELIAS	
DNI: 07860577	Firma 
ORCID: 0000-0002-2980-485X	



RESUMEN

El café es un producto agrícola clave para la exportación y es uno de los productos más importante: de Chanchamayo, conocida como la capital cafetalera del Perú, Aunque la provincia tiene condiciones geográficas y biodiversidad favorable para el desarrollo de la ruta cafetalera, carece de la infraestructura necesaria para revalorizar el café peruano. El café genera empleo en diversas áreas del agro y puede relacionarse con la gastronomía y el turismo. Sin embargo, Chanchamayo enfrenta problemas de conectividad y falta de espacios de procesamiento. lo que impide a los caficultores obtener el mejor rendimiento de sus cultivos debido a la falta de tecnología y buenas prácticas, Además, no se aprovecha el potencial del café para generar experiencias sensoriales que podrían promover el turismo cafetalero.

Teniendo en cuenta dicha situación, la tesis busca la puesta en valor o revalorización de; café de Chanchamayo a través de paisajes sensoriales busca la integración de nuevas infraestructuras con espacios sensoriales, Estos espacios incluyen áreas agrícolas, zonas intervenidas y dispositivo de percepción. lo que permite fortalecer la cadena productiva del café y mejorar las prácticas agrícolas. Es por eso que el proyecto diseña paisajes sensoriales mediante espacio y dispositivos que proporcionen la infraestructura adecuada para el procesamiento y valorización del café peruano. Esto busca generar empleo y mejorar las condiciones de vida de los caficultores, además de ofrecer experiencias sensoriales a los turistas, fomentando así un turismo cafetalero sostenible en Chanchamayo.

PFC Andino

Autor

Kelhy Actrid Gálvez Moncada

Docentes

Martha Gwenn Bell

Luis Elías Rodríguez Rivero

Daniel Alejandro Ramírez Corzo Nicolini

Luis Miguel Hadzich Girola

Universidad/Facultad

Pontificia Universidad Católica del Perú

Facultad de Arquitectura y Urbanismo

Lima, Perú

2024

PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené





ÍNDICE

1. Cultura cafetalera peruana
2. La ruta del café en Chanchamayo
3. Paisajes de Perené
4. Oportunidades del café en Perené
5. Nueva ruta del caté en Perené
6. Paisaje sensorial a través del café
7. Franja sensorial olfativa
8. Conclusiones
9. Bibliografía



CULTURA CAFETALERA PERUANA



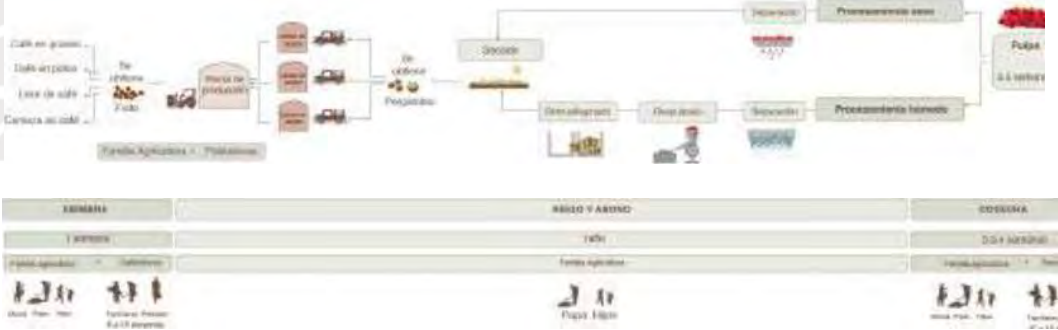
Cultura cafetalera peruana

Proceso del café:

9no
 Productor de café en el mundo
 107 000 Ha



Variedades del café en Perené.



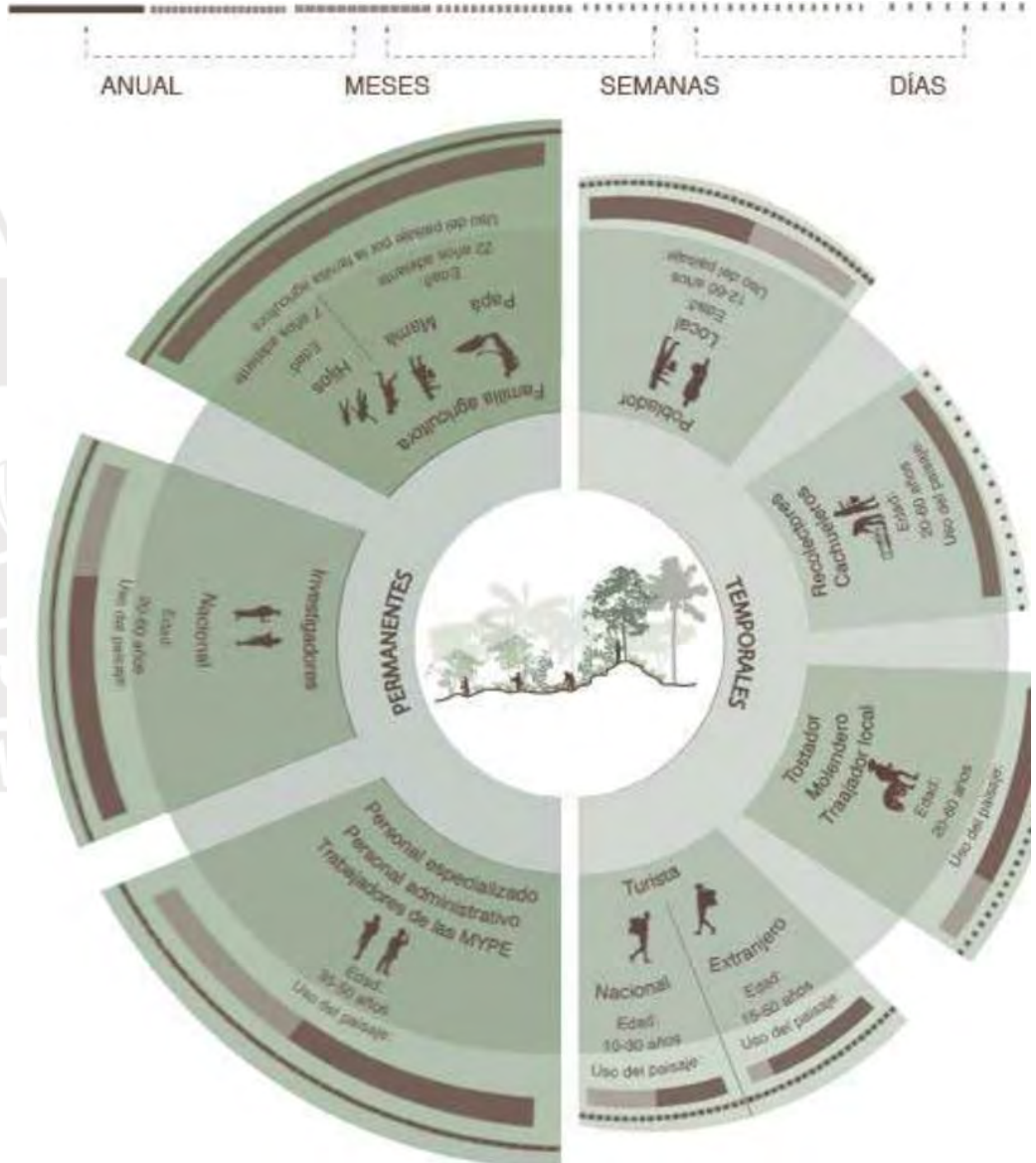
EXIBIDA	ARIBO Y ARIBO	ODSINA
1 ARIBO	1 ARIBO	ODSINA
Exhibición - 1 ARIBO	Ferros agrícolas	Ferros agrícolas - 1 ARIBO
1 ARIBO	1 ARIBO	1 ARIBO

Cultura cafetalera peruana

Actores:

El café es un producto básico mundial, que genera empleo en diversas áreas del agro como el cultivo, procesamiento, transporte y comercialización, pero también puede relacionarse a la gastronomía o turismo. a pesar de su potencial, presenta oportunidades de conectividad para fortalecer la cadena productiva.

PERMANENCIA



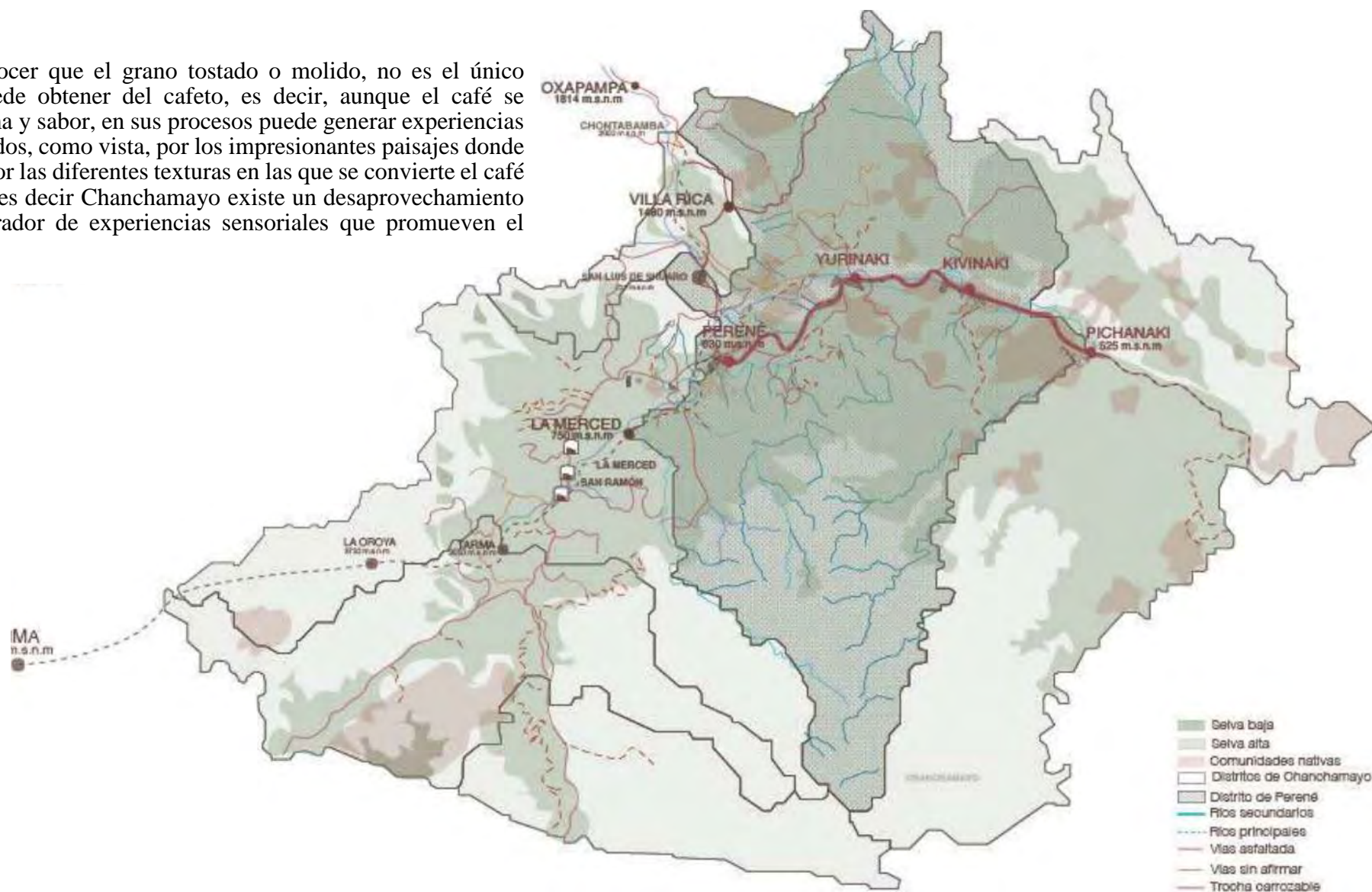
LA RUTA DEL CAFÉ EN CHANCHAMAYO



Ruta del café en Chanchamayo

Accesibilidad:

Es importante reconocer que el grano tostado o molido, no es el único producto que se puede obtener del cafeto, es decir, aunque el café se distingue por su aroma y sabor, en sus procesos puede generar experiencias en torno a otros sentidos, como vista, por los impresionantes paisajes donde se cultiva y al tacto por las diferentes texturas en las que se convierte el café para llegar a la taza, es decir Chanchamayo existe un desaprovechamiento del café como generador de experiencias sensoriales que promueven el turismo cafetalero.





3 PAISAJES DE PERENÉ



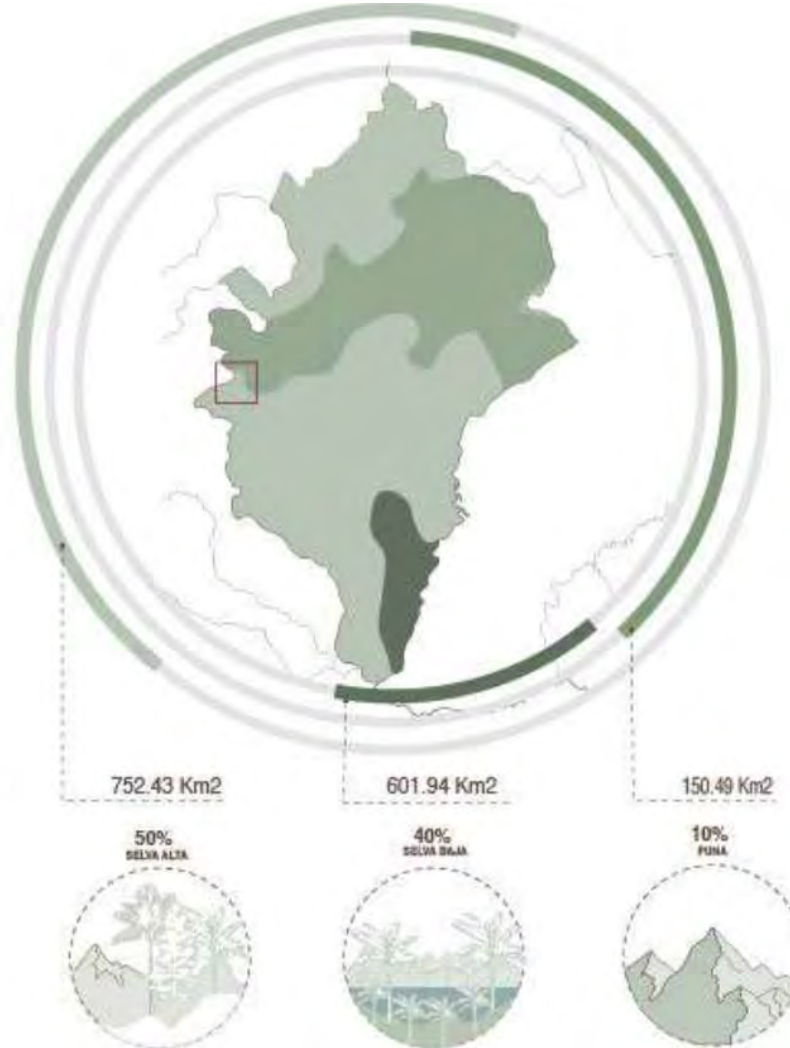
Paisajes de Perené

Análisis del territorio:

CLIMA



ECORREGIONES



ECOSISTEMAS



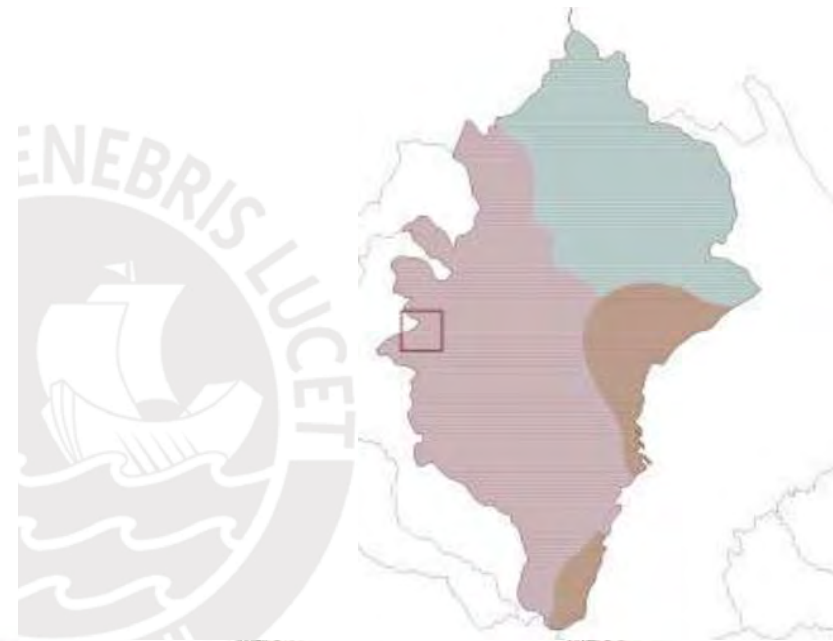
Paisajes de Perene

CLASIFICACIÓN CLIMÁTICA



- A (r) AH4 Clima cálido, muy lluvioso, precipitaciones abundantes en todas las estaciones del año, humedad relativa calificada como muy húmeda.
- A (r) B1H4 Clima semi cálido, muy lluvioso, precipitaciones abundantes en todas las estaciones del año, humedad relativa calificada como muy húmeda
- A (r) B2H3 Clima templado, muy lluvioso, precipitaciones abundantes en todas las estaciones del año, humedad relativa calificada como muy húmeda.
- B (l) DH3 Clima semi frío, lluvioso, con lluvia deficiente en invierno, humedad relativa calificada como muy húmeda.
- B (oi) CH3 Clima frío, con lluvia deficiente en invierno, humedad relativa calificada como muy húmeda
- B (r) AH4 Clima cálido, lluvioso, con lluvia abundante en todas las estaciones del año, humedad relativa calificada como muy húmeda.
- B (r) B1H4 Clima semi cálido, lluvioso, muy lluvioso, precipitaciones abundantes en todas las estaciones del año, humedad relativa calificada como muy húmeda.

CLASIFICACIÓN DE SUELOS

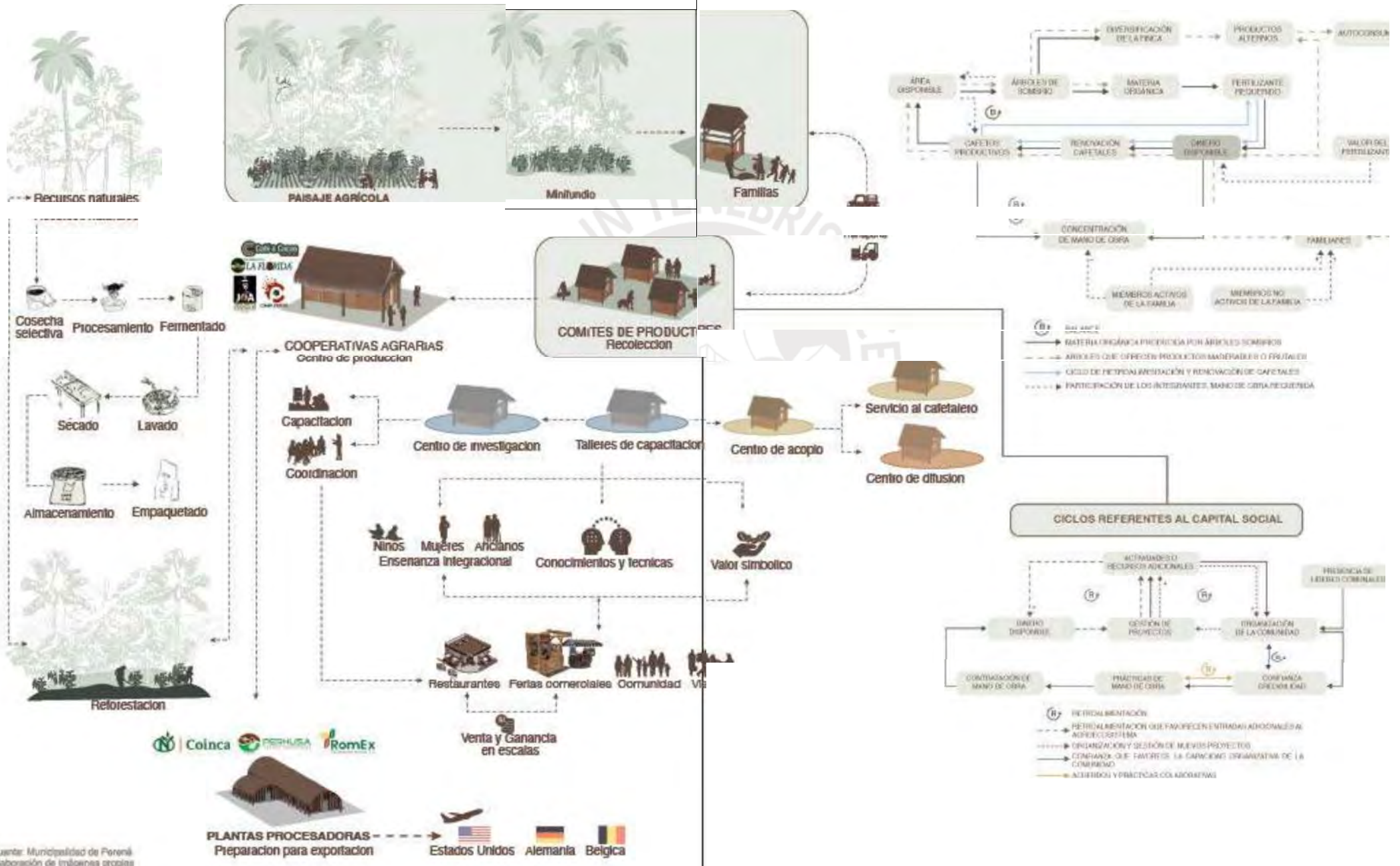


- Suelo 1**
Suelo con poco espesor, ubicadas en lomadas, colinas y montañas con pendientes de 25 a 75.
- Suelo 2**
Suelo con poco espesor, se forman en roca dura, poco aptos para la agricultura. Ubicadas en colinas y montañas con pendientes de 25 a 75.
- Suelo 3**
Se desarrollan sobre diferentes tipos de sustratos, se encuentran en lomadas y colinas, los cambisoles aparecen...

Paisajes de Perené

Análisis de las dinámicas sociales:

CICLOS REFERENTES A ONERSIFICACION DEL MINIFUNDO Y MANO DE OBRA

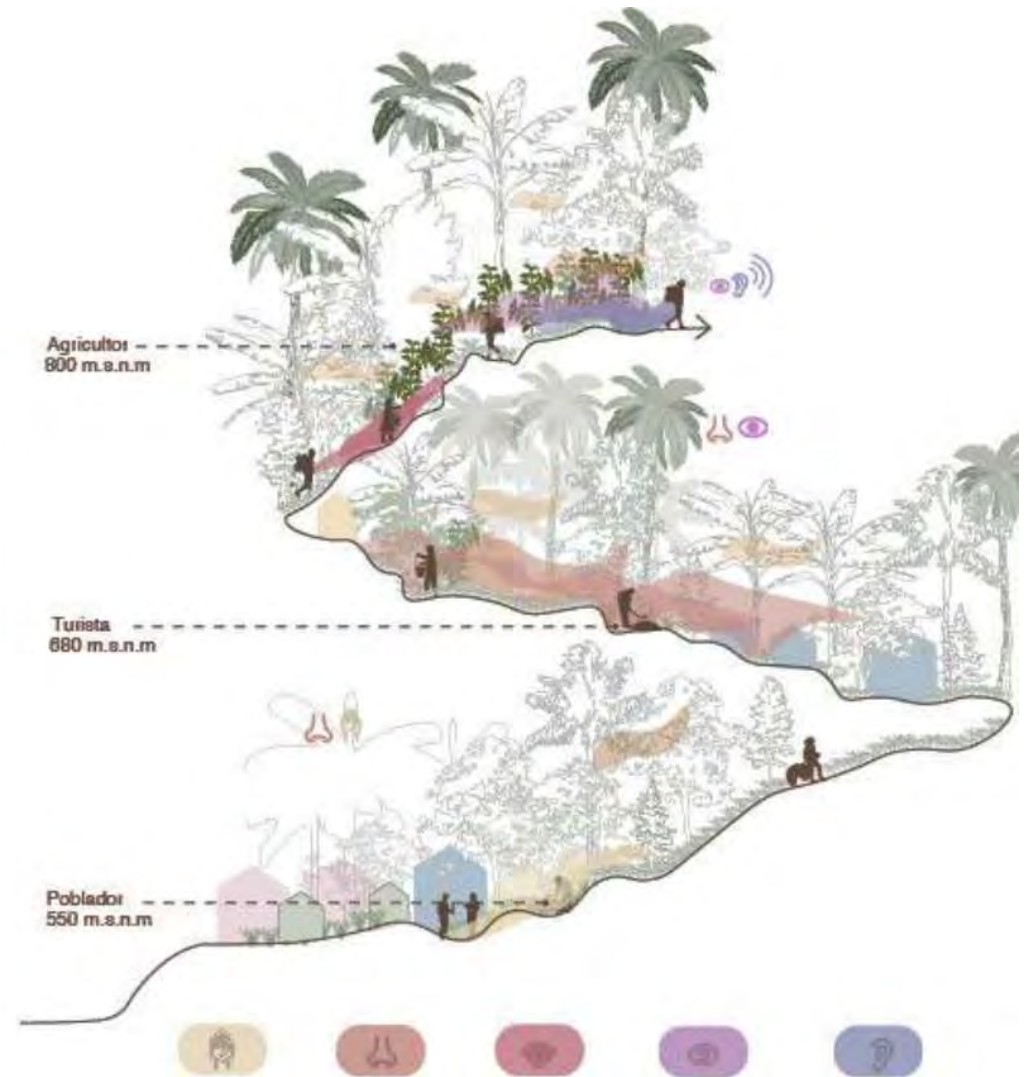




Paisajes de Perené

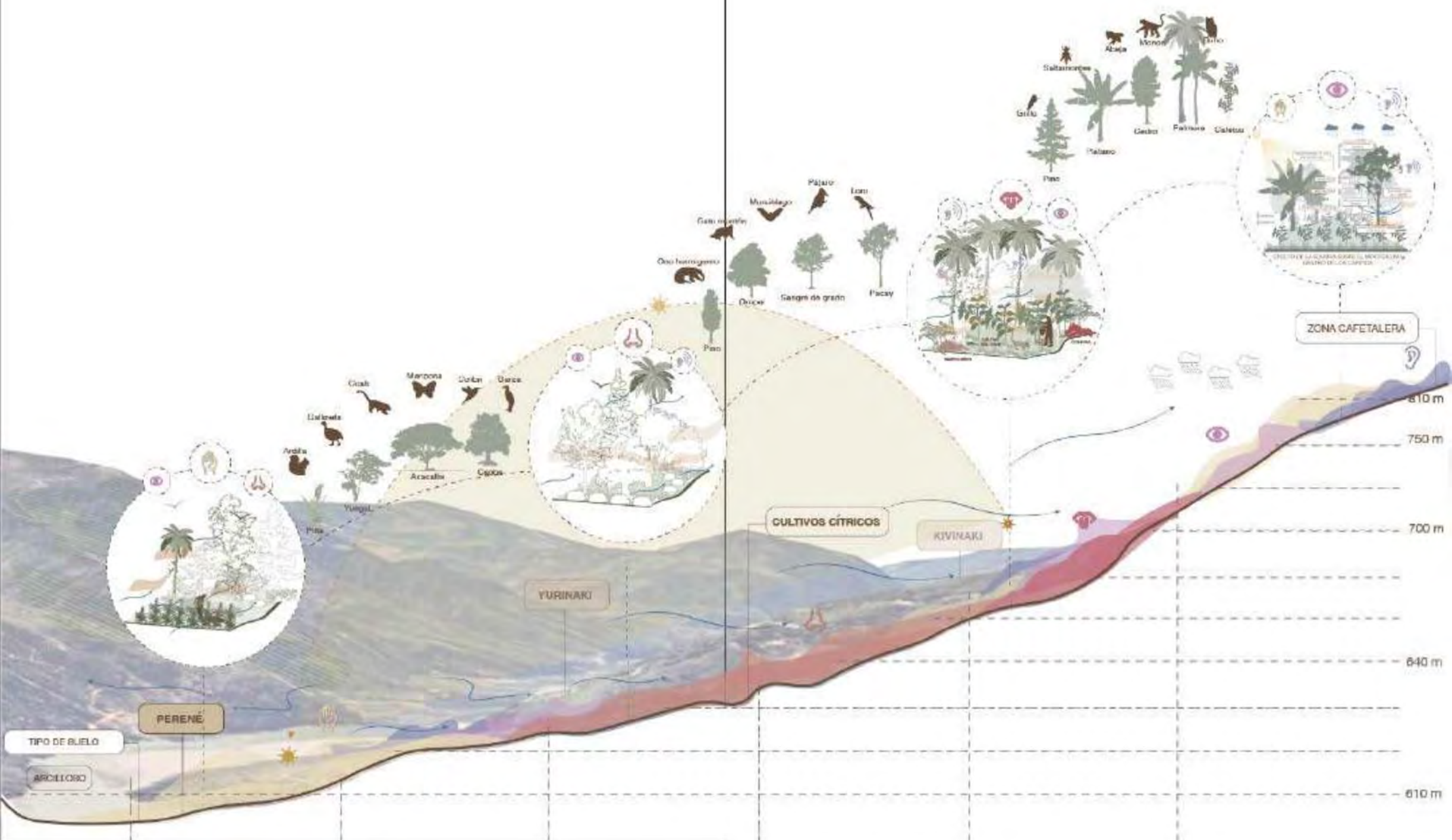
Análisis sensorial del Paisaje:

Este análisis sensorial de los diferentes paisajes, permitió comprender todo el proceso del café, desde la selección de la semilla hasta su maduración, y desde su procesamiento hasta las plantas de producción. Lo que permitió destacar la relevancia de las diferentes planas altitudinales y los sentidos en la percepción de los elementos en cada nivel topográfico, considerando las condiciones típicas, la fauna, la flora y las actividades humanas.



SENTIDOS EN EL PAISAJE

Paisajes de Perené



4

OPORTUNIDADES DEL CAFÉ EN PERENÉ



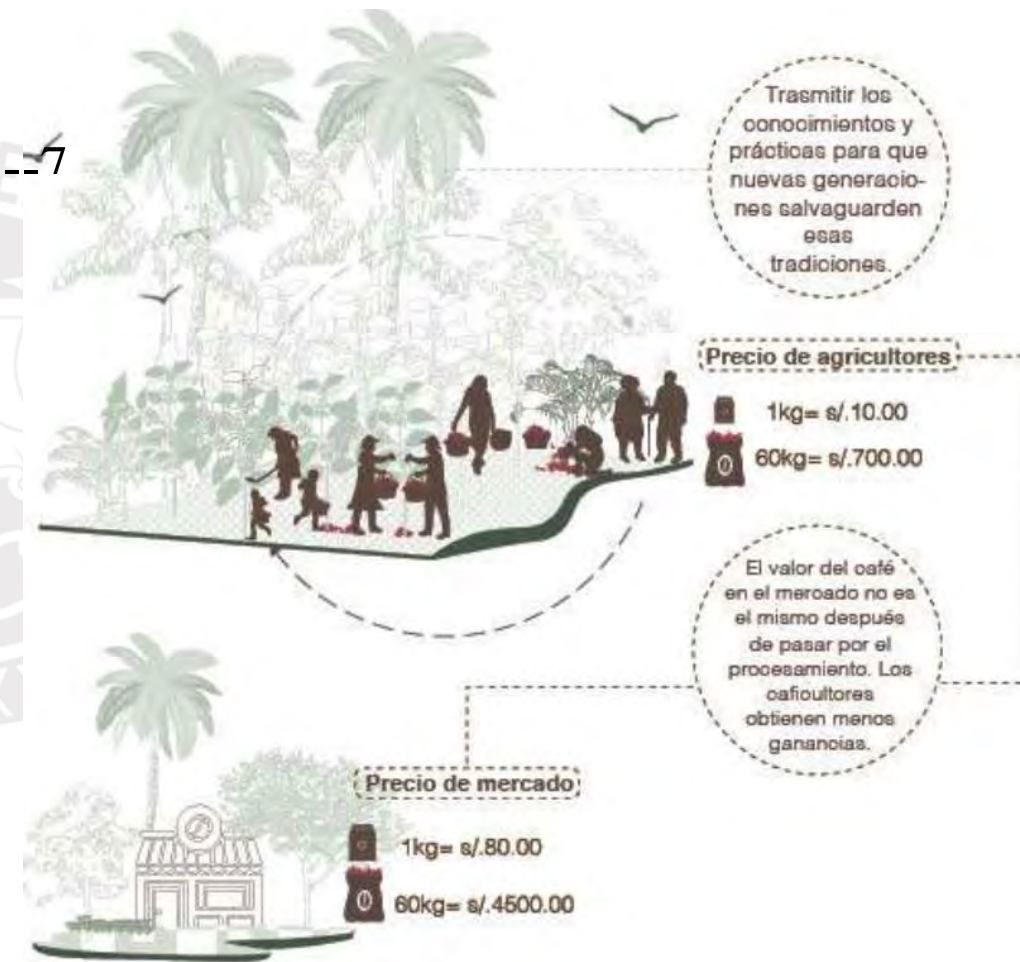
Oportunidades del café en Perené

Tradición cafetalera en extinción

Oportunidad de permanencia cultural tradicional:

Es crucial adoptar un enfoque integral para transmitir a las nuevas generaciones 106 conocimientos y prácticas que garanticen la preservación de las tradiciones cafetaleras. Esto incluye la realización de talleres prácticos sobre el cultivo, la cosecha y la elaboración del café, así como la inclusión de este tema en el currículo escolar dentro de asignaturas de cultura local y agricultura- Además, es beneficioso implementar programas de mentoría que emparejen a jóvenes con cafetaleros experimentados, quienes puedan compartir su sabiduría y experiencias- También se pueden organizar visitas guiadas a plantaciones para que los jóvenes puedan observar el proceso en acción.

Involucrar a la comunidad es esencial para la conservación de estas tradiciones. Por ello, se debe irrentivar la participación de los jóvenes en actividades comunitarias relacionadas con el café, promoviendo proyectos artísticos que fomenten la creación de arte y música que celebren la cultura cafetera- Asimismo, es importante ensopar prácticas sostenibles que protejan tanto el medio ambiente como las tradiciones del café.



Oportunidades del café en Perené

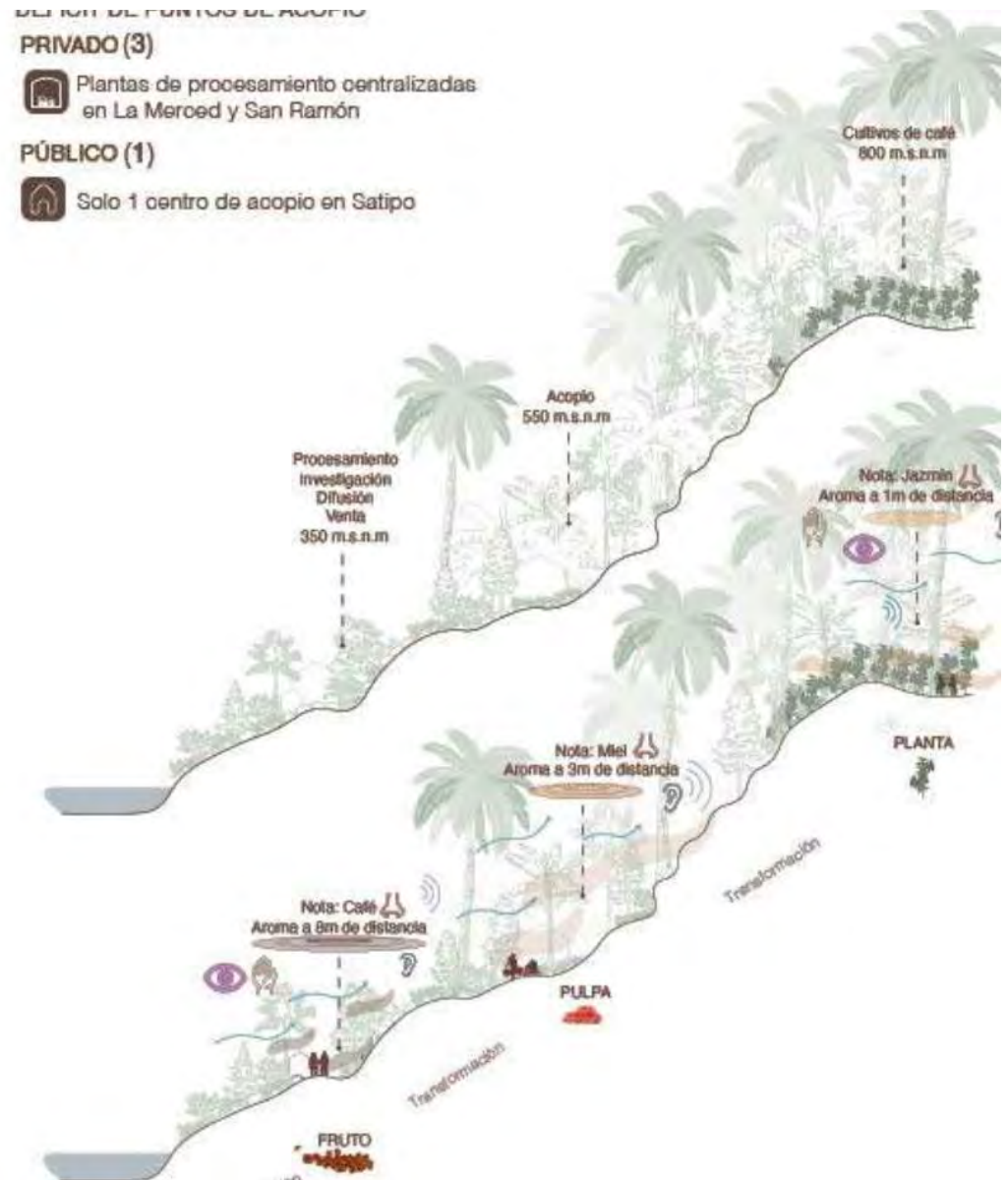
Oportunidad de desarrollo económico

La cadena productiva del café representa una gran oportunidad para el desarrollo económico, sobre todo en comunidades rurales. Es esencial establecer centros de acopio donde los productores puedan llevar su café para su procesamiento y venta- También es importante proporcionar capacitación en técnicas de cultivo, cosecha y elaboración para mejorar la calidad del producto, Además, se debe ofrecer apoyo a los cafetaleros en temas de sostenibilidad y prácticas comerciales.

Fomentar la creación de cooperativas permitirá a los productores trabajar juntos y aumentar su poder de negociación. Igualmente, facilitar el acceso a líneas de crédito ayudará a los agricultores a invertir en sus cultivos y procesos. Es fundamental establecer conexiones con mercados locales e internacionales para atraer a compradores interesados en café de calidad y sostenible-

La promoción del comercio justo es vital para educar a los consumidores sobre la relevancia de apoyar prácticas comerciales éticas. También se pueden organizar talleres y catas que destaquen la cultura del café. Por último, la investigación en nuevas variedades y técnicas de cultivo más resilientes será crucial para el crecimiento del sector.

Escasos espacios para la cadena productiva



Oportunidades del café en Perené

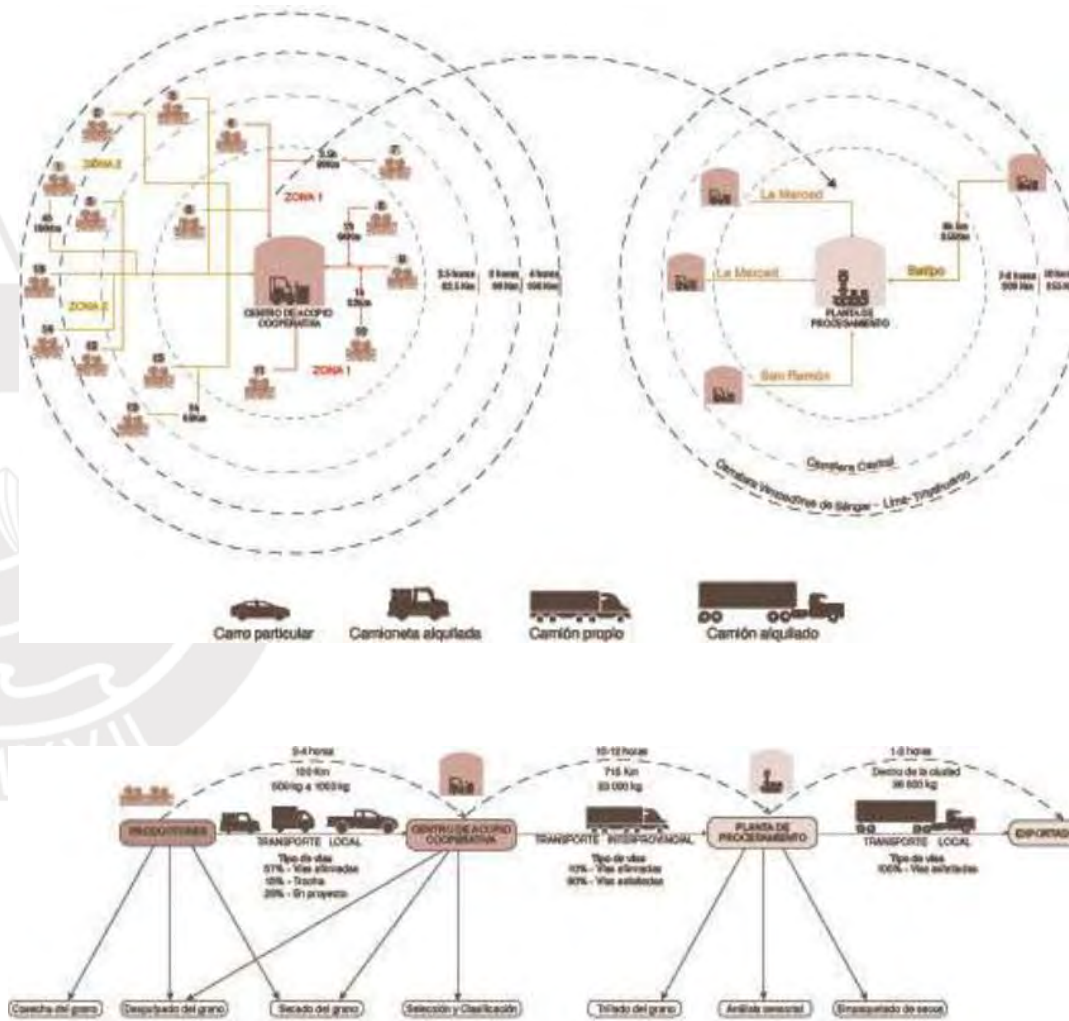
Distancia, tiempo y transporte

Oportunidad de redes productivas:

Las redes productivas son fundamentales para mejorar el acceso a los cultivos de café, lo que beneficia tanto a los productores como a la comunidad en general. En primer lugar, es crucial invertir en la construcción y mantenimiento de caminos que conecten las fincas cafetaleras con los mercados locales, ya que esta infraestructura facilita el transporte del café y estimula el desarrollo económico de la región. Además, facilitar el acceso a servicios de transporte confiables es esencial para que los agricultores puedan trasladar su producción de manera oportuna y segura, garantizando que el café llegue fresco y en óptimas condiciones al mercado.

A su vez, ofrecer cursos sobre prácticas agrícolas sostenibles y técnicas de cosecha es vital para aumentar tanto la calidad como la cantidad del café producido. La capacitación empodera a los agricultores, permitiéndoles adoptar métodos más eficaces y respetuosos con el medio ambiente, lo que repercute positivamente en la producción.

Por último, establecer redes que aseguren el acceso a insumos agrícolas y herramientas necesarias es igualmente importante. Esto garantiza que los productores cuenten con los recursos esenciales para maximizar su producción. Al integrar y fortalecer estos elementos dentro de las redes productivas, no solo se impulsa el sector cafetalero, sino que también se mejora la calidad de vida en las comunidades rurales, creando un ciclo de desarrollo sostenible.



NUEVA RUTA DEL CAFÉ EN PERENÉ

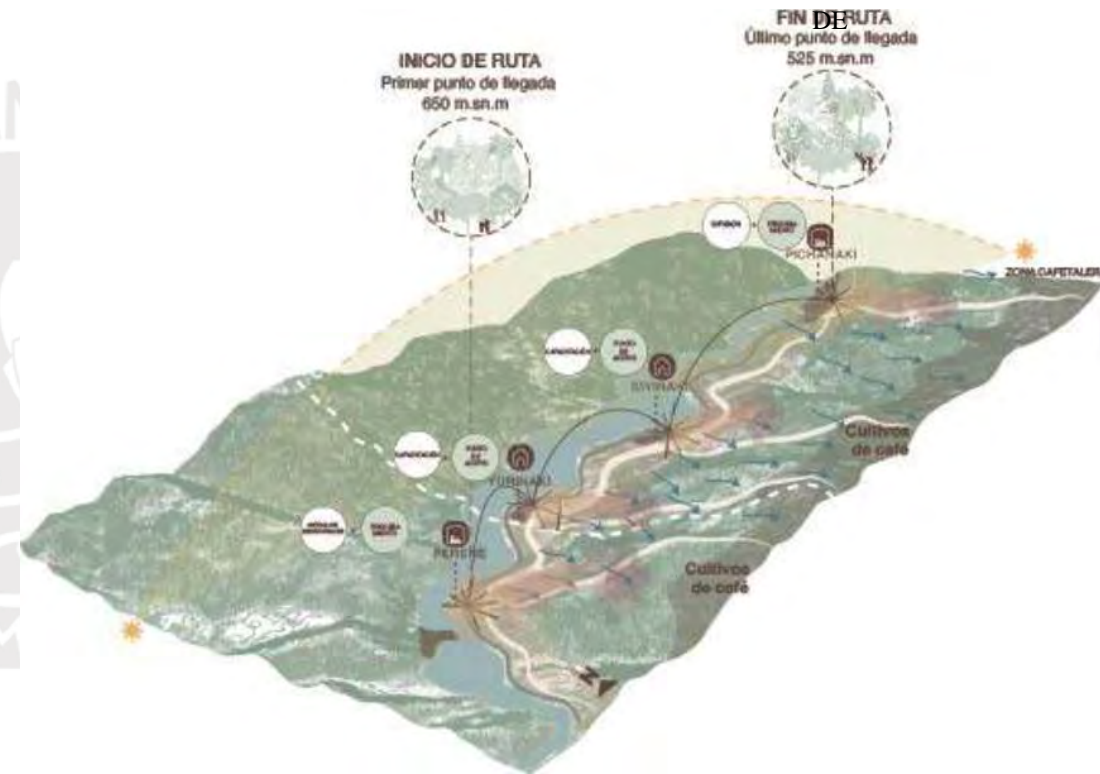


Nueva ruta del café en Perené

Sentidos en el paisaje:

La propuesta territorial se centra en la intervención en el valle del Río Perené, abarcando los centros poblados a lo largo de su curso, específicamente Pereró, Yurinaki, Kivinaki y Pichanaki. En estas localidades, se establecerán puntos de acopio con el propósito de mejorar la conectividad- La ruta comenzará en Perené, donde se implementarán puntos de acopio y procesos bajo techo. En Yurinaki y Kivinaki, se habilitarán espacios al aire libre para llevar a cabo las diversas actividades del proceso cafetalero, que incluyen el cultivo, la cosecha y el secado- Finalmente, la ruta concluirá en Pichanaki, donde se dispondrán espacios destinados a la difusión de la cultura cafetera-

Asimismo, estos puntos de acopio incluirán módulos diseñados para la realización de talleres de capacitación, con el objetivo de promover la tradición cafetalera entre los productores y otros interesados. Adicionalmente, se crearán 60 áreas de degustación, descanso y contemplación para 106 turistas, dado que en cada una de estas localidades el café ofrece un aroma, sabor y paisaje (ricos que merecen ser apreciados).



Nueva ruta del café en Perené

La consideración de los sentidos en el recorrido de la propuesta cafetalera tiene como objetivo generar mayores oportunidades de crecimiento en diversas áreas, abarcando lo económico, social y cultural. En este sentido, se propone, en primer lugar, ampliar el proceso productivo, lo que facilitará aumento en la oferta y calidad del café. Asimismo, se busca fomentar el desarrollo del turismo cafetalero, ya que este puede contribuir significativamente a la economía local. Por otro lado, mejorar la conectividad es fundamental, ya que permitirá un acceso más eficiente a los mercados y fortalecerá las redes de distribución finalmente, es esencial rescatar las tradiciones vinculadas al café, lo que no solo preservará la cultura local, sino que también enriquecerá la experiencia de los visitantes.



Nueva ruta del café en Perené

La puesta en valor, o revalorización, del café de Chanchamayo a través de paisajes sensoriales considera 106 estímulos externos que ofrece el entorno- Mediante los sentidos, se obtiene una percepción única que transforma la experiencia en una vivencia sensorial- Esta iniciativa incluye espacios agrícolas, áreas intervenidas y dispositivos de percepción, con el objetivo de fortalecer la cadena productiva del café y mejorar las prácticas agrícolas. En este sentido, se busca elevar la calidad de vida de los caficultores, al tiempo que se promueve el turismo cafetalero sostenible- Por lo tanto, no solo beneficia a los productores, sino que también enriquece la experiencia de los visitantes y contribuye al desarrollo integral de la región.





6

PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ



Paisaje sensorial a través del café

Estrategias:

1. El camino sensorial permite establecer una conexión transversal con el paisaje, diferenciándose en dos rutas principales: una destinada al caficultor y otra al turista.



2. Los caminos transversales conectan los y dos principales ejes de acceso, facilitando la interrelación entre ellos.



3. Espacios sensoriales que enriquecen y complementan todo el recorrido.



Paisaje sensorial a través del café

¿Cómo podemos transformar un paisaje agrícola, caracterizado por costumbres tradicionales, en un paisaje intervenido donde se lleven a cabo los distintos procesos del café?

Esta transición permitiría la creación de un paisaje sensorial que involucre a nuevos actores, con el objetivo de generar mayores ingresos para las familias agricultoras, aumentar las oportunidades de empleo para los pobladores y diversificar la producción de productos agrícolas.



PAISAJE AGRÍCOLA



PAISAJE INTERVENIDO



PAISAJE SENSORIAL

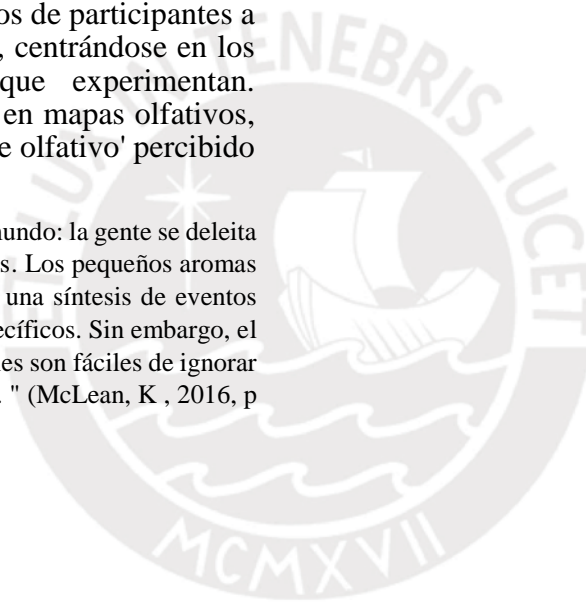
Paisaje sensorial a través del café

Mapeo olfativo:

Se realiza un análisis sensorial mediante un mapeo olfativo, el cual facilita la exploración de los diversos paisajes, subrayando la relevancia de la altitud y los sentidos en la percepción de sus elementos. Este análisis toma en cuenta factores como las condiciones climáticas, la fauna, la flora y las actividades humanas que definen la región, con el objetivo de resaltar el papel del olor como un componente esencial del espacio a intervenir.

Además, se realizan caminatas olfativas en cada uno de los puntos de siembra, registrando las observaciones como información valiosa para las prácticas de mapeo. Durante estas excursiones, se guía a pequeños grupos de participantes a explorar tanto los paisajes agrícolas como los intervenidos, centrándose en los estímulos olfativos y describiendo las sensaciones que experimentan. Posteriormente, estos datos son recopilados y organizados en mapas olfativos, que se presentan como representaciones visuales del 'paisaje olfativo' percibido en cada uno de los espacios.

"La percepción olfativa humana contribuye a nuestra comprensión del mundo: la gente se deleita con los aromas localizados y le disgustan los olores descontextualizados. Los pequeños aromas pueden permitir una vista previa de la actividad cercana, servir como una síntesis de eventos presenciados previamente y tener la capacidad de evocar recuerdos específicos. Sin embargo, el paisaje olfativo está en constante cambio y los aromas efímeros y volátiles son fáciles de ignorar cuando los experimenta la gente común en entornos urbanos cotidianos." (McLean, K., 2016, p 24).



Paisaje sensorial a través del café



del café

Paisaje sensorial a través del café

El proyecto tiene como objetivo intervenir en el paisaje natural y agrícola del área para crear experiencias sensoriales enriquecedoras. Para ello, se ha realizado un mapeo sensorial que organiza el espacio en cuatro franjas, cada una centrada en un sentido específico relacionado con el entorno y el proceso del café. Se incluyen espacios abiertos como plataformas olfativas, tueros y áreas de secado, así como dispositivos que cumplen funciones clave, como módulos de ingreso y venta, producción, servicios al productor, mirador, cafetería-taller y exposición.



Paisaje sensorial a través del café



FRANJA SENSORIAL 4

Espacio de Contemplación

Espacio de Oloro

Casal de Mambisa

Espacio de Transición

FRANJA SENSORIAL 3

Espacio de Desarrollo

FRANJA SENSORIAL 2

FRANJA SENSORIAL 1

LEYENDA

- ① Módulo Ingreso / Venta
- ② Módulo Producción / Tueste
- ③ Módulo Laboratorio
- ④ Módulo Mirador
- ⑤ Módulo Cafetería / Taller
- ⑥ Módulo Exposición Olfativa



7

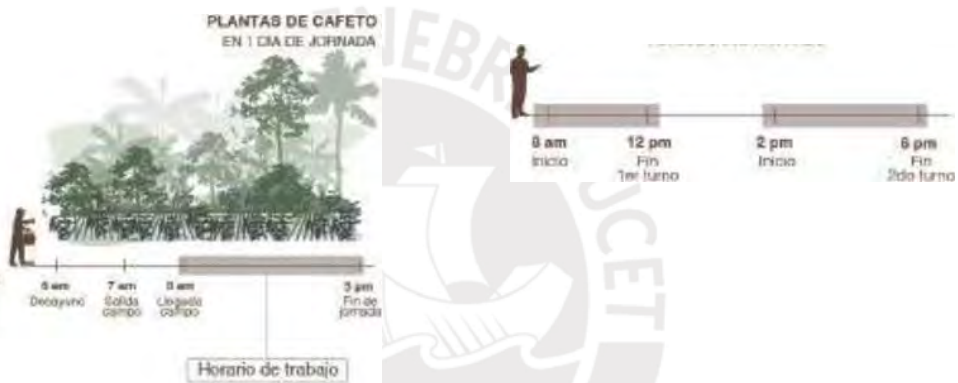
FRANJA SENSORIAL

OLFATIVA



Franja sensorial Olfativa

Producción en 1 día de Jornada de trabajo:



Horarios de los dos actores principales:

HORARIO DEL CAFICULTOR

PLANTA DE PRODUCCION TURNO ROTATIVOS

HORARIO DEL TURISTA- HORARIOS FIJOS



Franja sensorial olfativa

1. MÓDULO PRODUCTIVO

Estrategias do emplazamiento



ACCESIBILIDAD



ADAPTACIÓN CON PLATAFORMAS



EMPLAZAMIENTO CON PLAZAS Y GRADERÍAS



PROTECCIÓN DE FACHADA DEL SOL

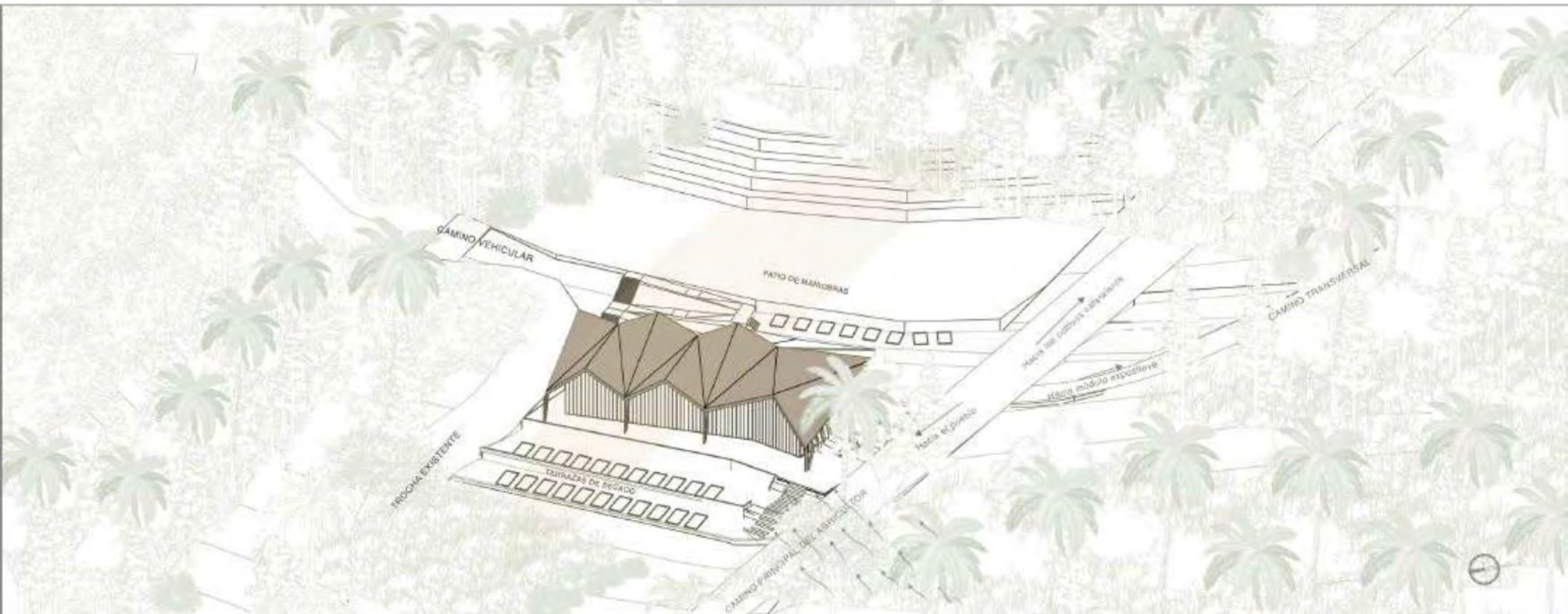


CONFIGURACIÓN DE TECHOS



REMARCAR INGRESO PRINCIPAL

Estrategias del módulo



Franja sensorial olfativa



Franja sensorial olfativa



VISTA TRASERA DE LAS PLATAFORMAS DE SECADO

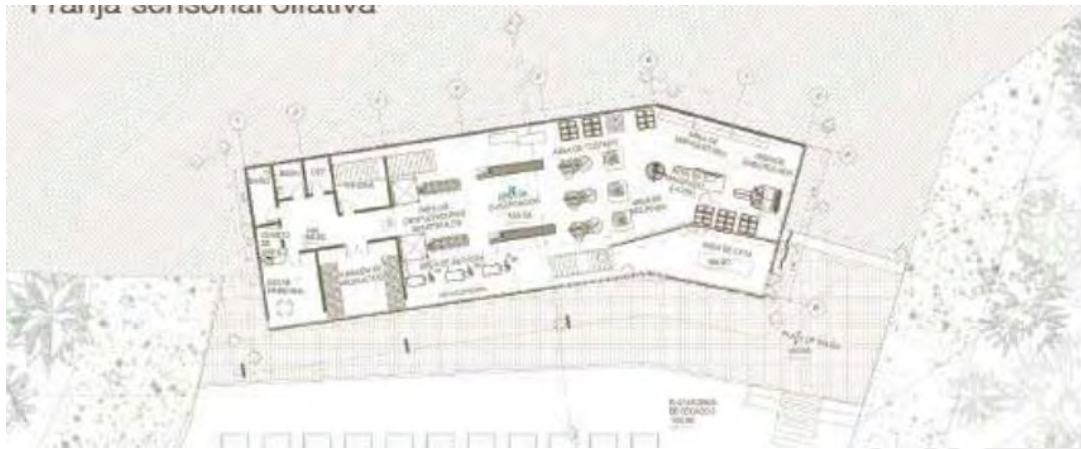


PLANO DEL MÓDULO DE PRODUCCIÓN NIVEL 1

Franja sensorial olfativa



Franja sensorial olfativa



CORTE DEL MÓDULO DE PRODUCCIÓN



DEL MÓDULO DE PRODUCCIÓN

Franja sensorial olfativa



VISITA INTERIOR DESDE LA PASARELA DEL TURISTA

Franja sensorial olfativa



VISITA INTERIOR DEL ÁREA PRODUCTIVA

Franja sensorial olfativa

2. MÓDULO DE EXPOSICIÓN OLFATIVA

Estrategias de emplazamiento



RECORRIDOS LIBRES

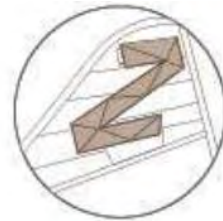


ADAPTACIÓN CON PLATAFORMAS Y TALUD



ESPACIOS CERRADOS
ESPACIOS ABIERTOS

Estrategias del módulo



CONEXIÓN



ADAPTACIÓN CON PLATAFORMAS Y TALUD



PLATAFORMAS OLFATIVAS



Franja sensorial olfativa



VISTA DESDE LAS PLATAFORMAS

Franja sensorial olfativa



VISTA DESDE EL CAMINO SENSORIAL OLFATIVO

Franja sensorial olfativa



PLANO DEL MÓDULO DE EXPOSICIÓN OLFACTIVA NIVEL 1

Franja sensorial olfativa

HUERTOS CONFORMADOS POR PLANTAS Y ÁRBOLES FRUTALES AROMÁTICOS QUE CRECEN EN LA ZONA.

- GERANIOS
- HERBALUISA
- FLOR DE LA PIÑA
- FLOR DE NARANJA
- MANZANILLA
- JAZMÍN
- POMARROSA
- FLOR DE MANDARINA
- CABALLERO DE LA NOCHE
- LIMÓN DULCE

PLANTAS AROMÁTICAS

AROMAS MÁS FUERTES DURANTE LA POLINIZACIÓN A TRAVÉS DE LAS ABEJAS

SABORES QUE ABSORBE EL CAFÉ DURANTE LA FLORACIÓN

Franja sensorial olfativa



CORTE TRANSVERSAL DE LOS MÓDULOS DE EXPOSICIÓN
OLFATIVA

Franja sensorial olfativa



IN TENEBRIS



Franja sensorial olfativa



VISTA INTERIOR DE LA CABINA 1

CORTE TRANSVERSAL DE LOS MÓDULOS DE EXPOSICIÓN OLFATIVA

Franja sensorial olfativa
Franja sensorial olfativa



VISTA INTERIOR DE LA CABINA 2

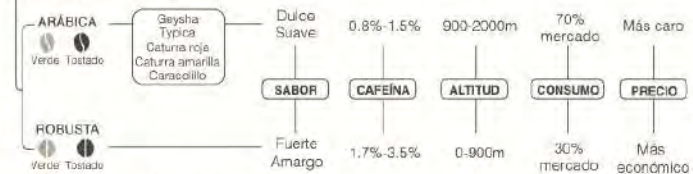
PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené

El café es uno de los principales productos de exportación agrícola y es uno de los productos estrellas de Chanchamayo, llamada la capital cafetalera del Perú. Esta provincia cuenta con las condiciones geográficas y biodiversidad para el desarrollo de la ruta cafetalera.

9no
Productor de café en el mundo
107 000 Ha

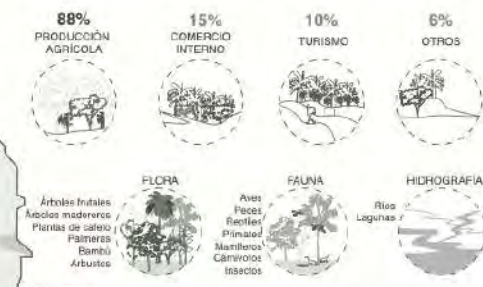
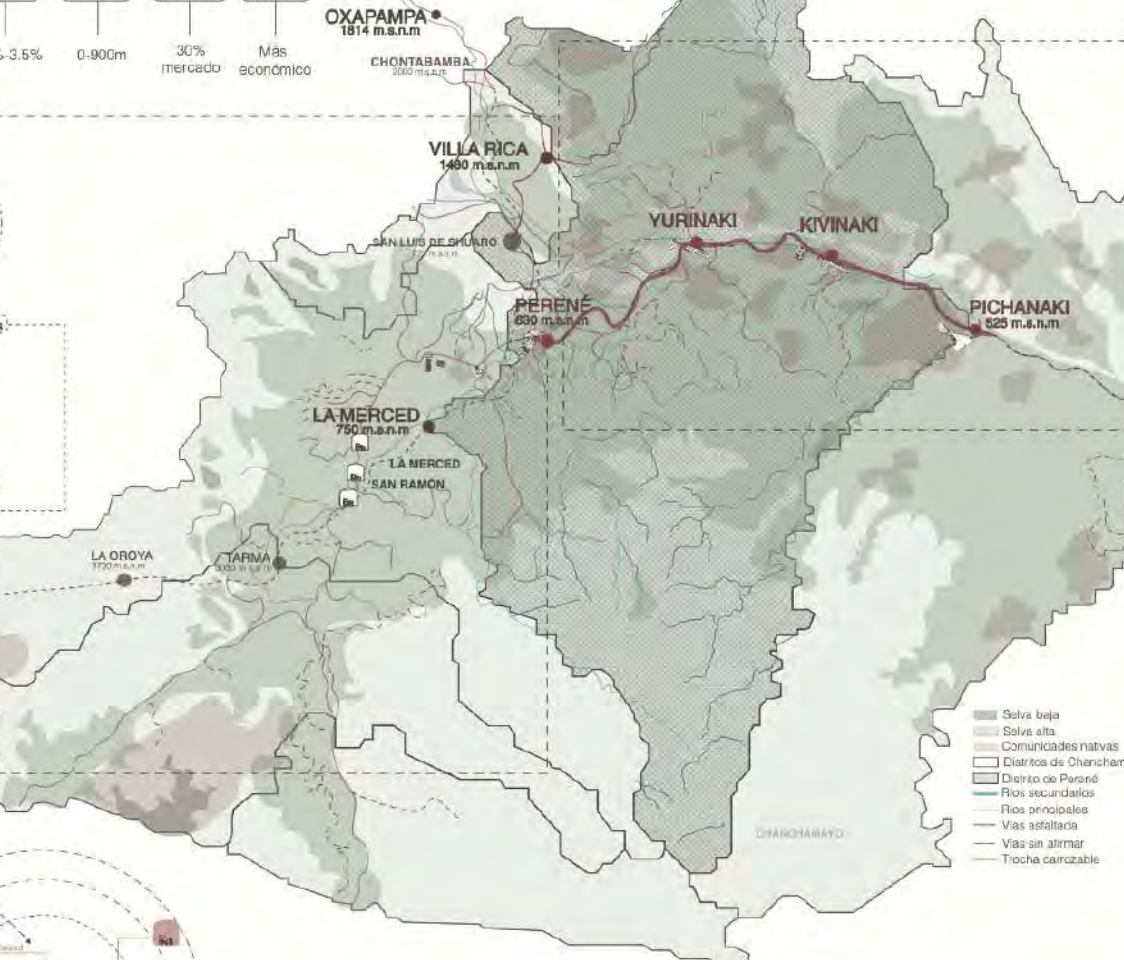
VARIETADES DE CAFÉ



Temperatura: 22°-26°C
Precipitación: 6"-11"mm
57 292 hab. En el distrito de Perené
51 Comunidades nativas

OPORTUNIDAD DE PERMANENCIA CULTURAL TRADICIONAL

Tradición cafetalera en extinción



OPORTUNIDAD DESARROLLO ECONÓMICO

Escasos espacios para la cadena productiva

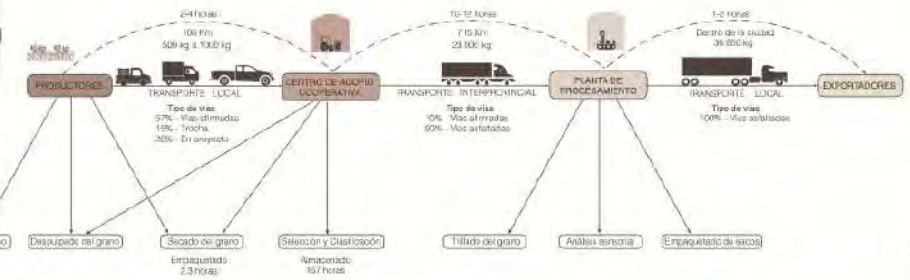
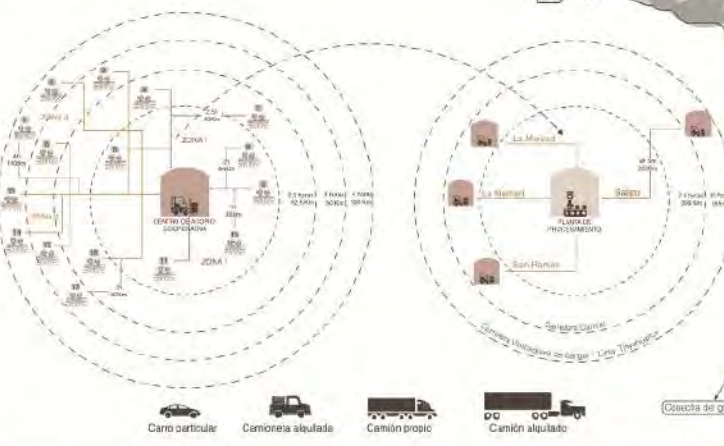
DÉFICIT DE PUNTOS DE ACOPIO

PRIVADO (3)
Plantas de procesamiento centralizadas en La Merced y San Ramón

PÚBLICO (1)
Solo 1 centro de acopio en Satipo

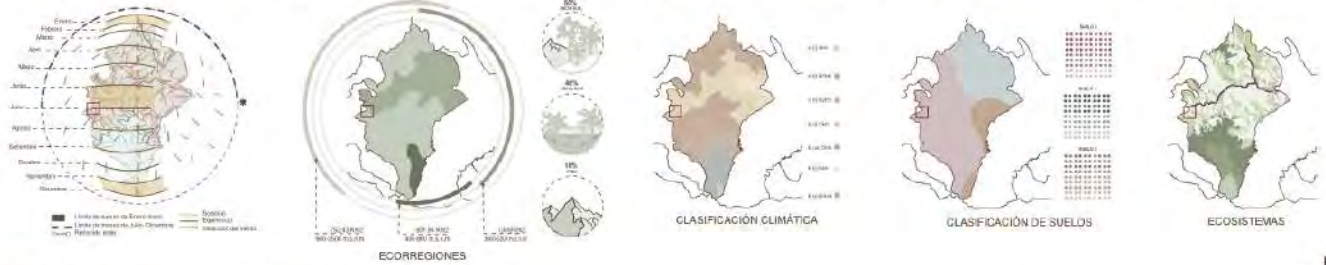
OPORTUNIDAD DE REDES PRODUCTIVAS

Distancia, tiempo y transporte

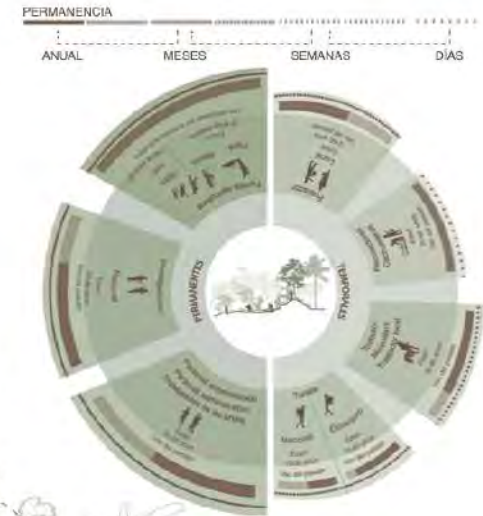
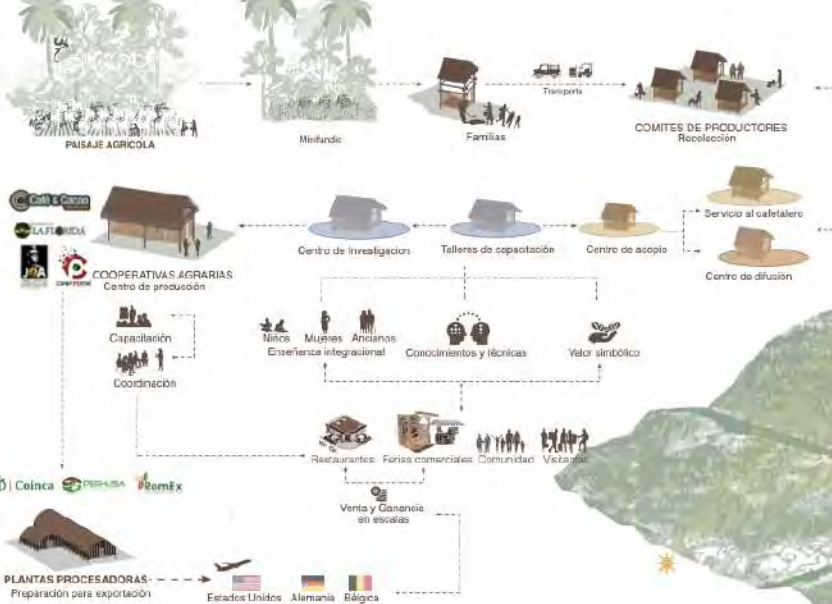


PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené



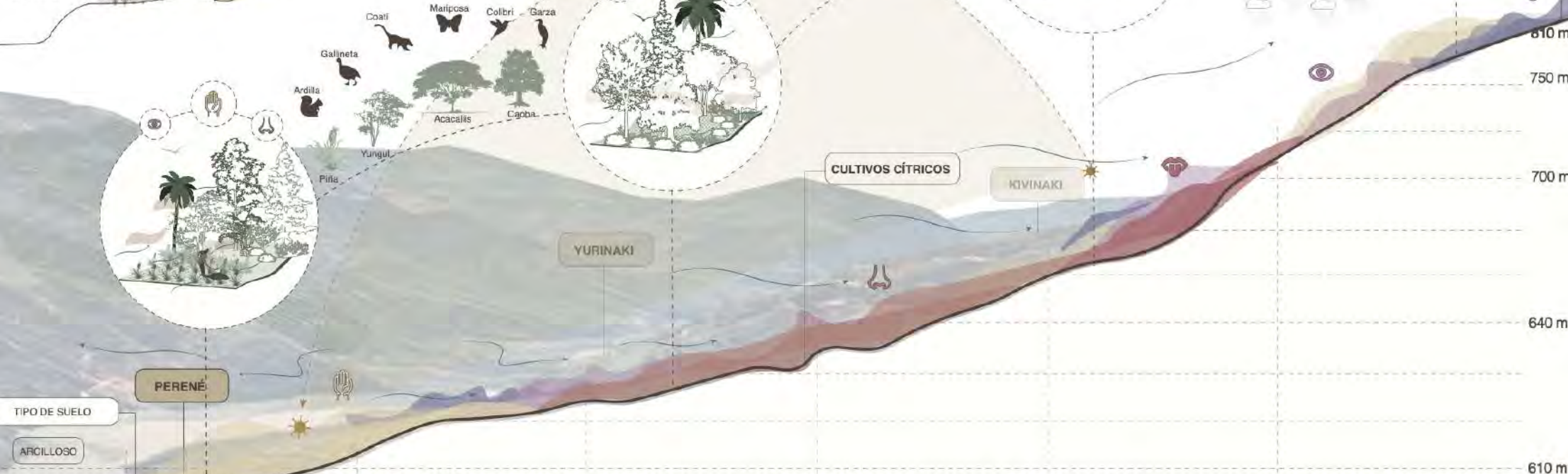
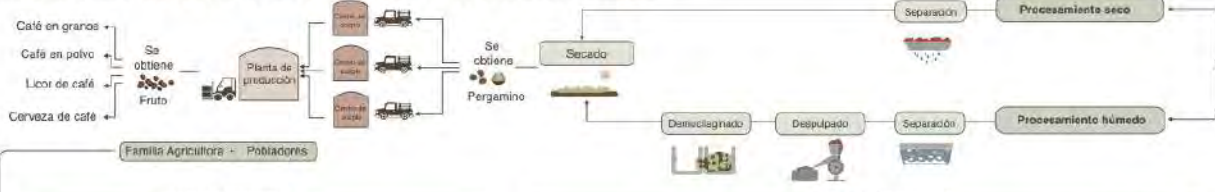
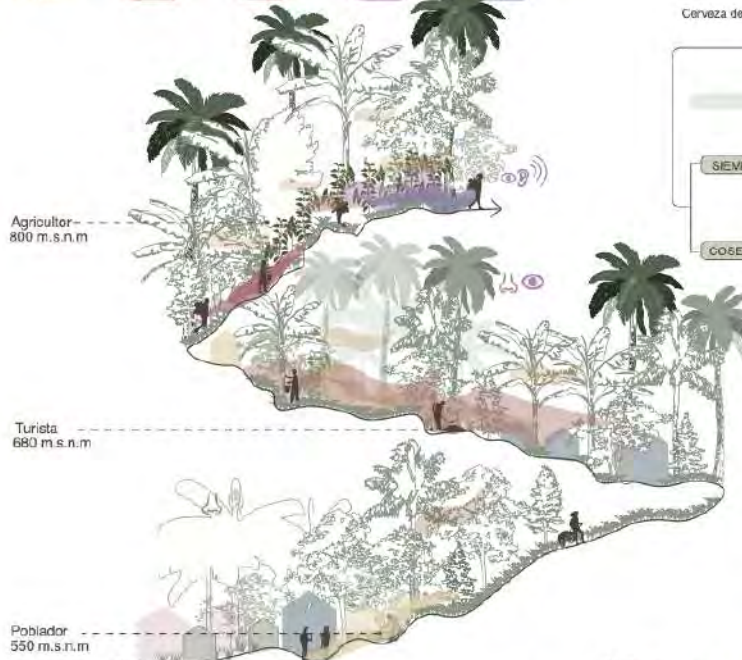
DINÁMICA SOCIAL



PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené

SENTIDOS EN EL PAISAJE



PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené

ESTRATEGIAS

1. Camino sensorial que permite conectar de forma transversal el paisaje. Se diferencia por dos caminos principales para el caficultor y turista.



2. Caminos transversales que unen los dos grandes caminos principales.

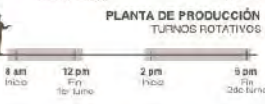
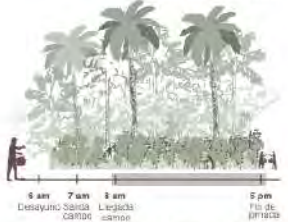


3. Espacios sensoriales que acompañan todo el recorrido.



HORARIO DEL CAFICULTOR

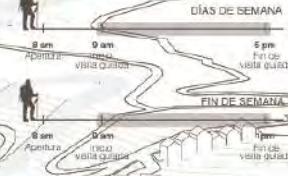
PLANTAS DE CAFETO EN 1 DÍA DE JORNADA



COOPERATIVAS PERENÉ
311 Familias cafetaleras

HORARIO DEL TURISTA

VISITA FRANJA OLEATIVA



- LEYENDA**
- ① Módulo Ingreso / Venta
 - ② Módulo Producción / Tueste
 - ③ Módulo Laboratorio
 - ④ Módulo Mirador
 - ⑤ Módulo Cafetería / Taller
 - ⑥ Módulo Exposición Olfativa

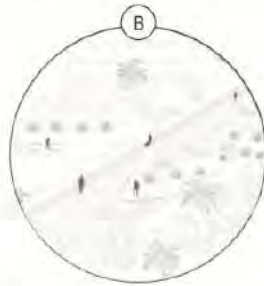


PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené



PATIO DE MANIOMBAS DE CAMIONES



CAMINO PRINCIPAL AGRICULTOR



CAMINO PRINCIPAL TURISTA



PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené

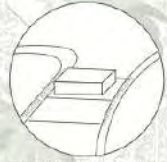
ESTRATEGIAS DE EMPLAZAMIENTO



ACCESIBILIDAD



ADAPTACIÓN CON PLATAFORMAS



EMPLAZAMIENTO CON PLAZAS Y GRADERÍAS

ESTRATEGIAS DEL MÓDULO



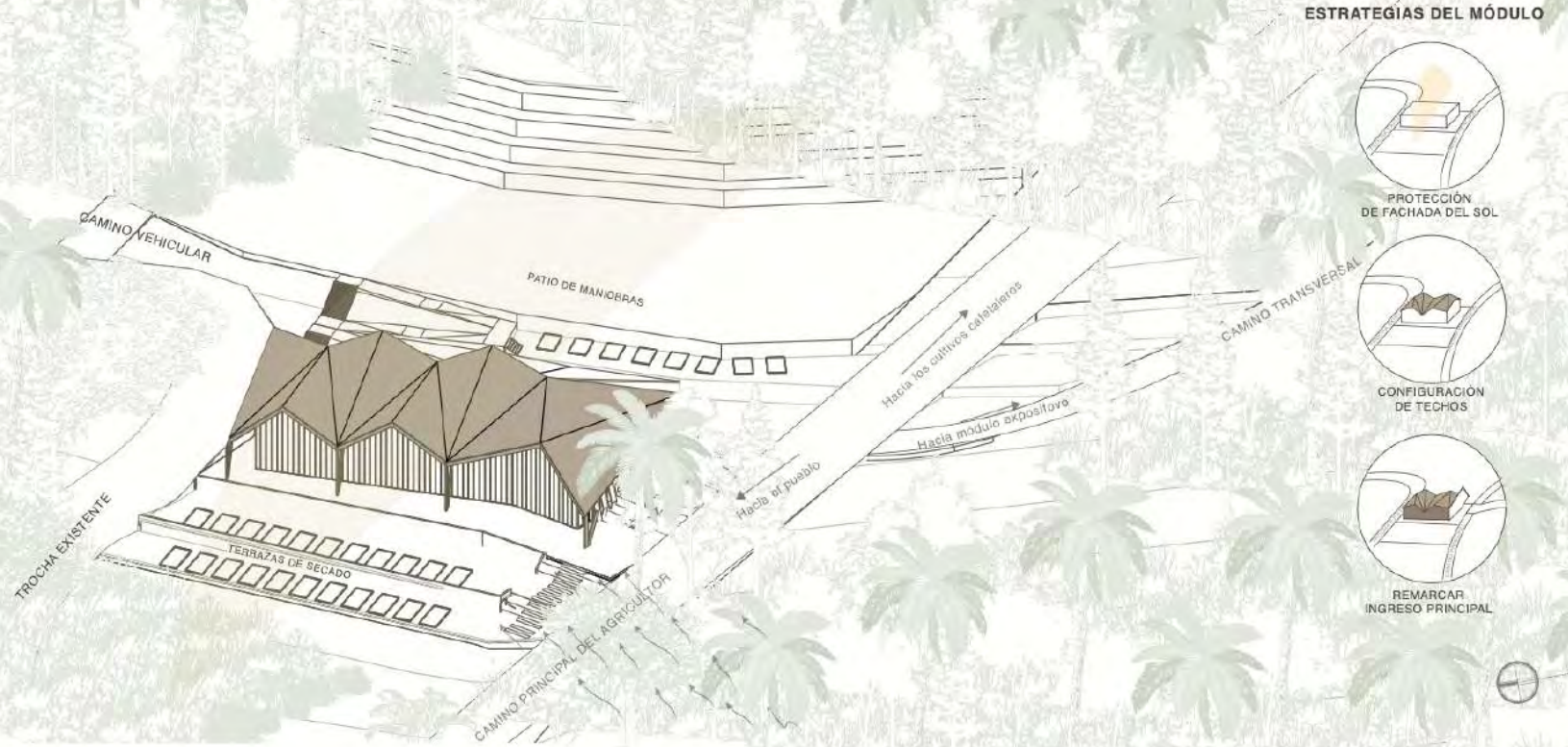
PROTECCIÓN DE FACHADA DEL SOL



CONFIGURACIÓN DE TECHOS



REFORZAR INGRESO PRINCIPAL



VISTA DE LA ENTRADA PRINCIPAL



VISTA TRASERA DE LAS PLATAFORMAS DE SECADO

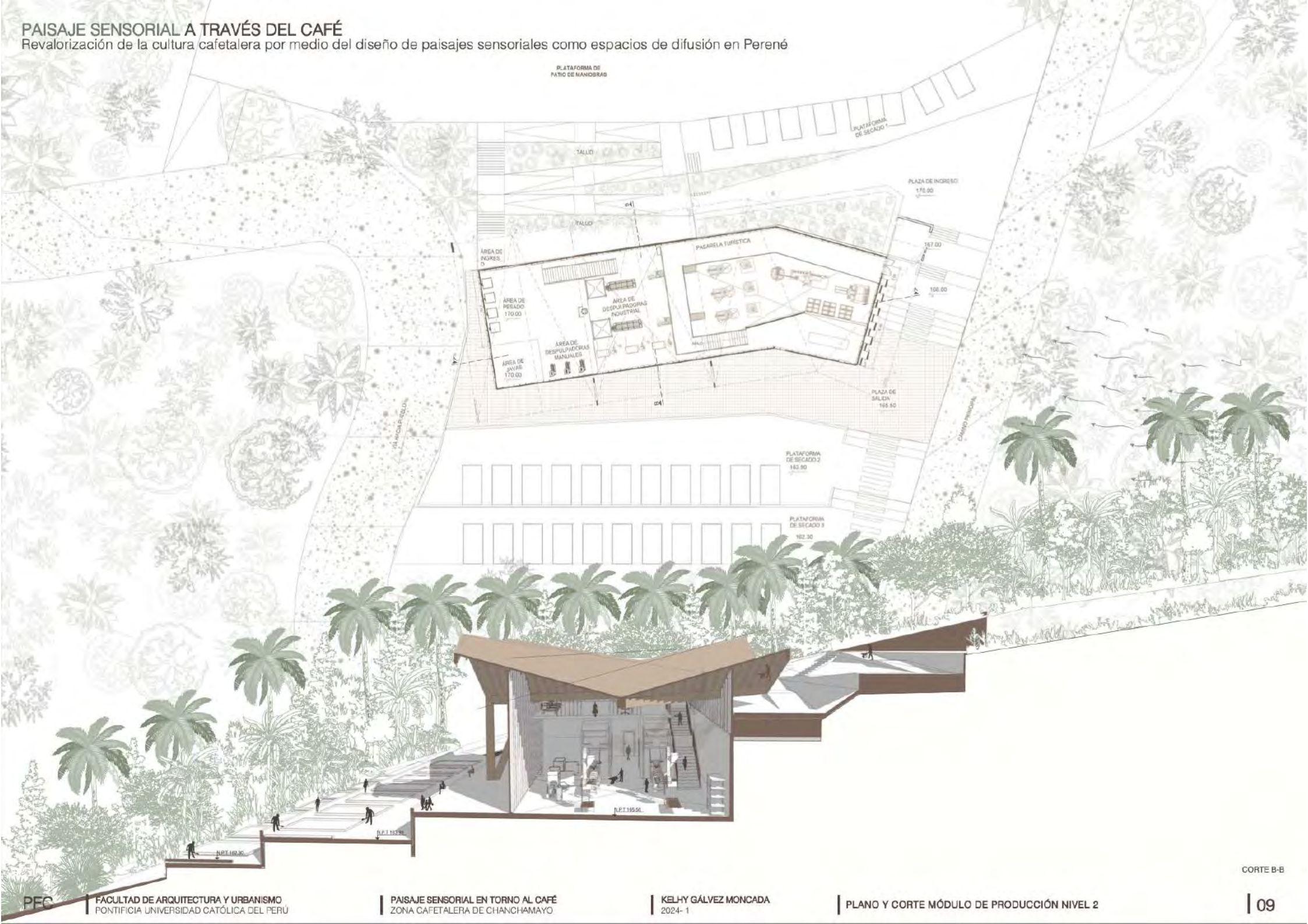
PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené



PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené



PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené

ESTRATEGIAS DE EMPLAZAMIENTO



RECORRIDOS LIBRES

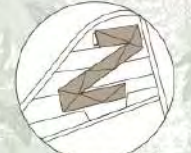


ADAPTACIÓN CON PLATAFORMAS Y TALUD



ESPACIOS CERRADOS
ESPACIOS ABIERTOS

ESTRATEGIAS DEL MÓDULO



CONEXIÓN



ADAPTACIÓN CON PLATAFORMAS Y TALUD



PLATAFORMAS OLFATIVAS



VISTA DESDE LAS PLATAFORMAS



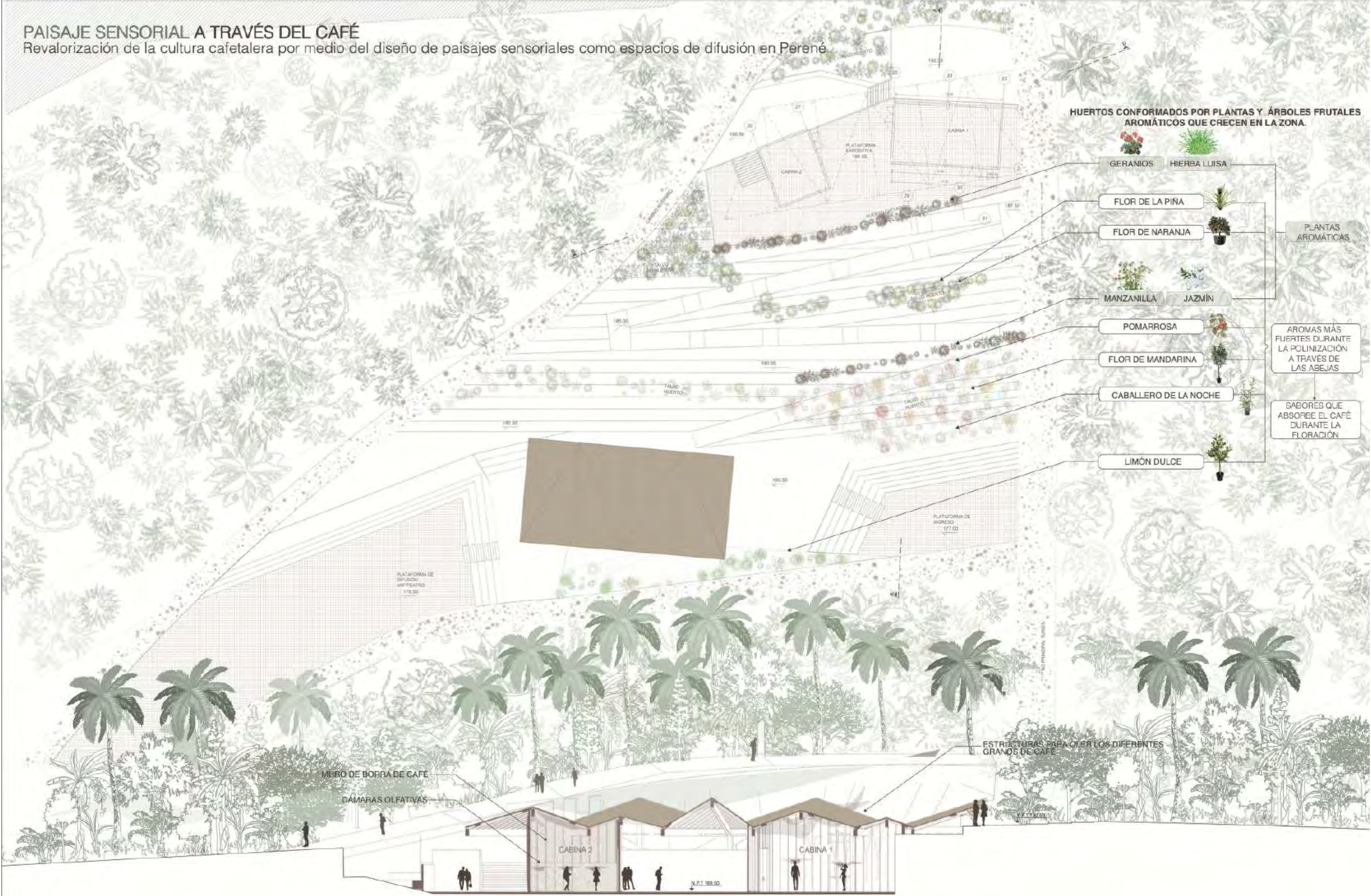
PAISAJE SENSORIAL EN TORNO AL CAFÉ
ZONA CAFETALERA DE CHANCHAMAYO



VISTA DESDE EL CAMINO SENSORIAL OLFATIVO

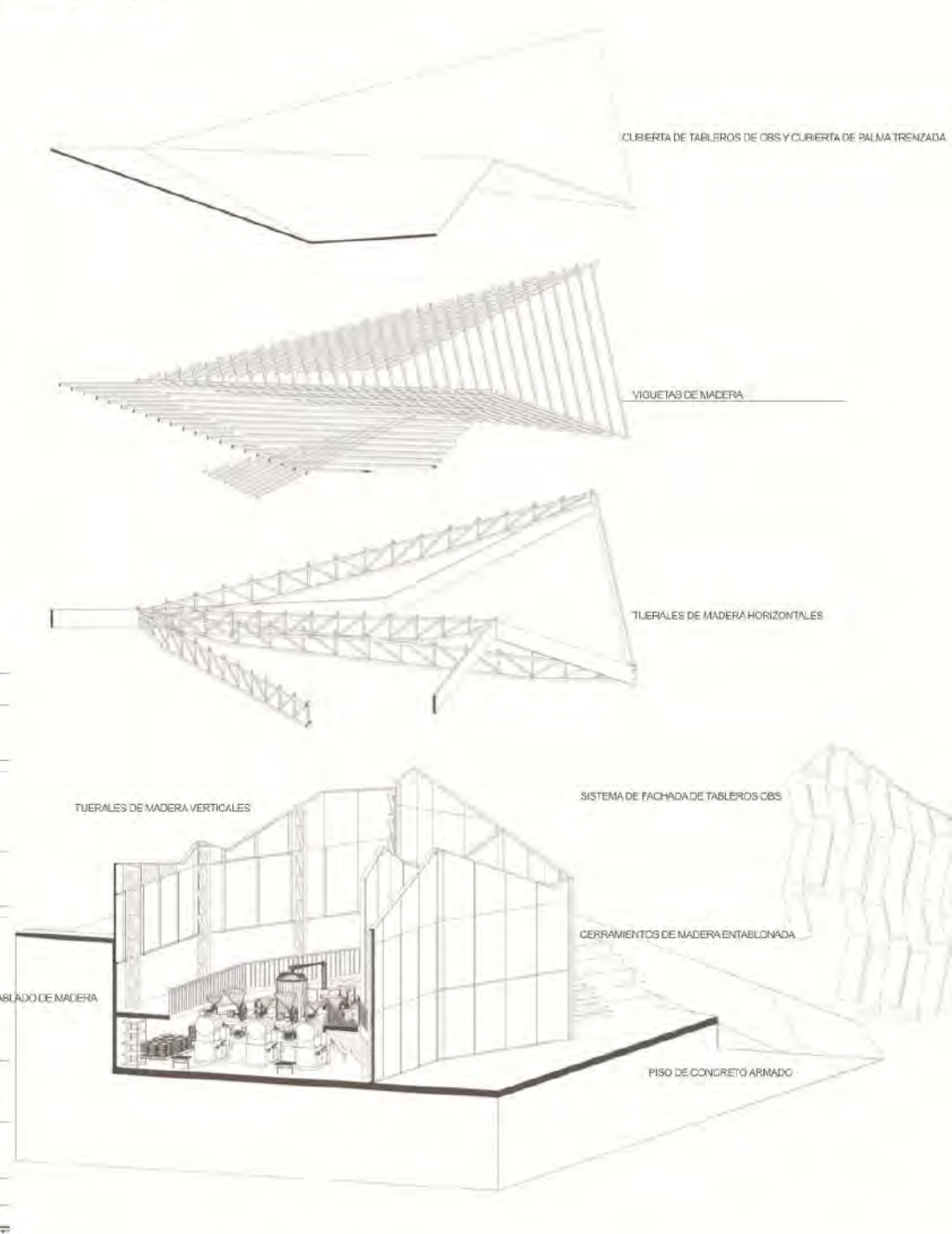
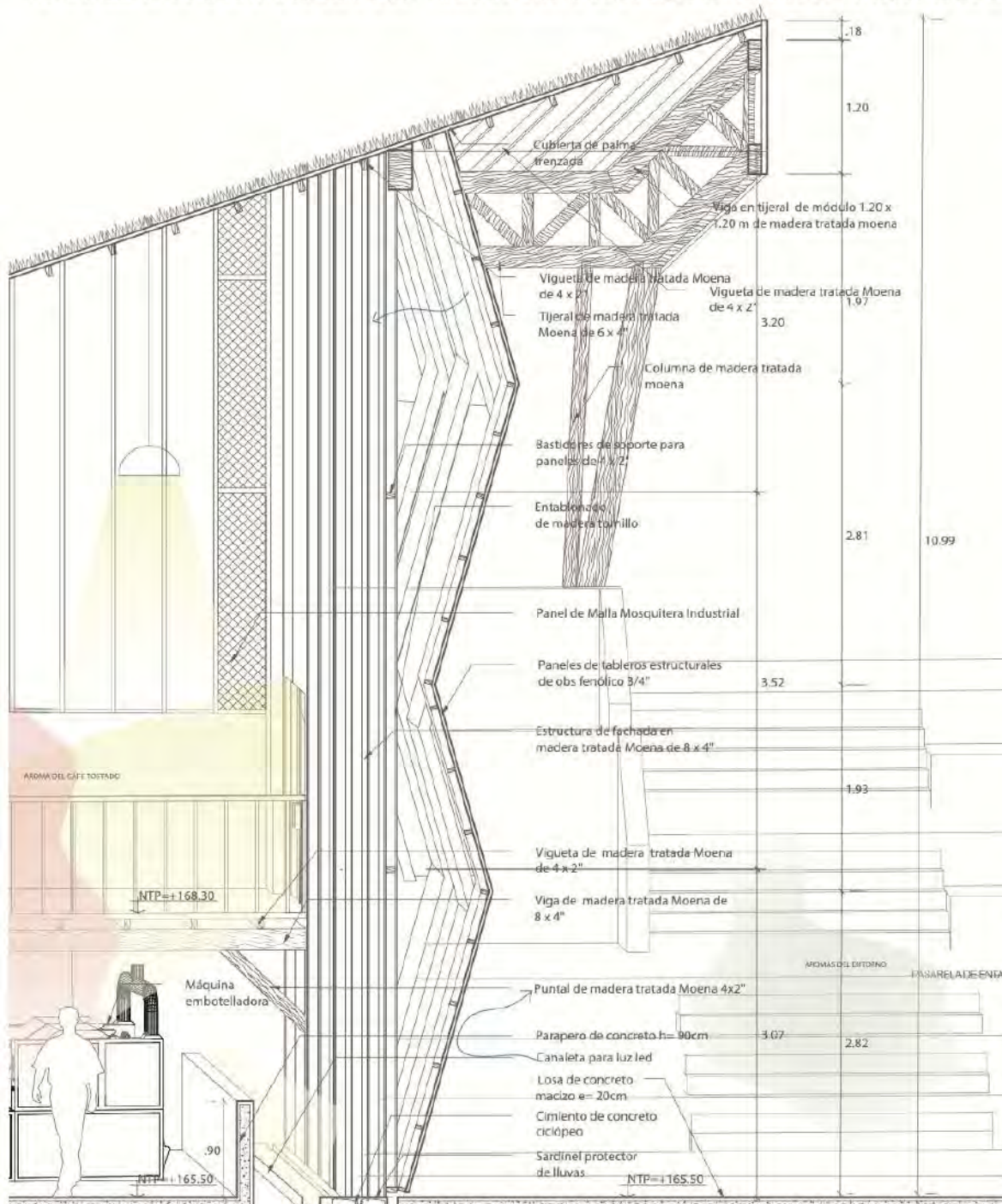
PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené



PAISAJE SENSORIAL A TRAVÉS DEL CAFÉ

Revalorización de la cultura cafetalera por medio del diseño de paisajes sensoriales como espacios de difusión en Perené



Conclusión

La propuesta de intervención en el paisaje natural y agrícola de Villa Perené tiene como objetivo crear un entorno que fomente experiencias sensoriales ricas y significativas en relación con el café peruano. Mediante un enfoque integral que incluye el mapeo sensorial y la identificación de actores clave, se busca fortalecer la cadena productiva del café, promoviendo simultáneamente el desarrollo económico y social de las comunidades locales.

Si bien se destaca la importancia del olfato al ofrecer un recorrido que resalta los aromas característicos del café, esta propuesta aspira a activar todos los sentidos, facilitando una experiencia completa que conecta a productores y turistas. De esta manera, la arquitectura se convierte en un vehículo para establecer vínculos profundos entre las personas y su entorno, contribuyendo así a la revalorización de la cultura cafetalera y a la sostenibilidad del turismo en la región.



Bibliografía

BENSAFI. M , & SOBEL, N. (2001). Olfactory Communication In Humans. *Chemical Senses*, 32(1), f-5

CLASSEN, C_. HOWES, D_. & SYNNOTT. A. (1994)_ *Aroma. The cultural history of smell* Routledge

FELDMAN. S. R. (2020) *The Smell of Place: Olfactory Mapping as a Tool for Urban Studies. Urban Geography*, 41 346-362_

GOMEZ, A. (2018). El café en el desarrollo rural : Oportunidades y desafío. *Revista de Estudios Rurales*, 12(1), 45-67.

LOPEZ, A, & JIMÉNEZ J (2017)_ *Olfactory Mapping: A New Approach to Environmental Perception. Journal of Sensory Studios*, 32(3), 1-12

MALDONADO, J. (2017). Estrategias de comercialización del café: Hacia una revalorización del producto_ *Revista de Economía Agraria*, 15(3), 67-82

SÁNCHEZ, M. & PÉREZ, J (2020). Turismo y café Experiencias sensoriales en la producción cafetalera *Journal of Tourism and Hospitality*, 8(2), 123-139.



VICKERS, Z. (2018). Olfactory Design: Mapping the Senses in Public Spaces International Journal of Design, 12(2), 11-24.

