

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO



Centro de capacitación, producción y difusión del Té Huyro

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
ARQUITECTA

AUTOR

Melany Vargas Benites

CÓDIGO

20105616

ASESOR

Antonio Santiago Enrique Graña Acuña

Lima, octubre, 2021

Resumen

El distrito de Huayopata se encuentra ubicado en la provincia de La Convención en el departamento de Cusco. Este territorio se caracteriza por su biodiversidad y una variedad de microclimas las cuales han permitido el desarrollo de la producción de la hoja de té, convirtiendo a esta actividad en la principal fuente de ingresos del lugar. Sin embargo, la informalidad, falta de capacitación y oportunidades han provocado la pérdida del valor y calidad del producto, así como la pérdida de la tradición de cultivar el té, esto ha generado que la exportación del Té Huyro, se vuelva limitada. A partir de esta problemática se propone como Proyecto de Fin de Carrera un Centro de Capacitación, producción y difusión del té Huyro. El proyecto busca mejorar las capacidades productivas, revalorizar y recuperar la frontera agrícola que se ha perdido a través de los años. Se propone aprovechar el turismo sostenible como dinamizador para potenciar y complementar la actividad económica predominante de las comunidades del distrito. Se propone una red de centros de capacitación a lo largo del territorio del valle que se complementan con el potencial turístico y de investigación de la zona el cual finaliza en el Centro de capacitación, producción y difusión del Té Huyro. Se propone una arquitectura donde se utilizan materiales de la zona, generando un menor impacto en el paisaje, un centro donde el paisaje, la cultura, la producción y el turismo interactúan de manera equilibrada.

Índice

Introducción

1. Contexto

2. El problema

3. Cómo intervenir

4. El lugar

5. El proyecto

Bibliografía



Introducción

El distrito de Huayopata se encuentra ubicado en la provincia de La Convención en el departamento de Cusco. Este territorio se caracteriza por su biodiversidad y una variedad de microclimas las cuales han permitido el desarrollo de la producción de la hoja de té, convirtiendo a esta actividad en la principal fuente de ingresos del lugar. Sin embargo, la informalidad, falta de capacitación y oportunidades han provocado la pérdida del valor y calidad del producto, así como la pérdida de la tradición de cultivar el té, esto ha generado que la exportación del Té Huyro, se vuelva limitada. A partir de esta problemática se propone como Proyecto de Fin de Carrera un Centro de Capacitación, producción y difusión del té Huyro. El proyecto busca mejorar las capacidades productivas, revalorizar y recuperar la frontera agrícola que se ha perdido a través de los años. Se propone aprovechar el turismo sostenible como dinamizador para potenciar y complementar la actividad económica predominante de las comunidades del distrito. Se propone una red de centros de capacitación a lo largo del territorio del valle que se complementan con el potencial turístico y de investigación de la zona el cual finaliza en el Centro de capacitación, producción y difusión del Té Huyro. Se propone una arquitectura donde se utilizan materiales de la zona, generando un menor impacto en el paisaje, un centro donde el paisaje, la cultura, la producción y el turismo interactúan de manera equilibrada.

Contexto

Huyro, la capital del distrito de Huayopata se ubica en el valle de Amaybamba, dentro de la zona de amortiguamiento del Santuario Histórico de Machu Picchu, en la Provincia de La Convención en el departamento de Cusco.

Las características geográficas del territorio son sumamente complejas debido a la topografía y a las condiciones climáticas que se dan a lo largo del valle. Con una superficie de 530 km² y una marcada diferencia entre el punto más bajo del lugar y el punto más alto, que se ubica en el nevado Verónica. El territorio se despliega en 8 zonas de vida, cada una con características especiales de flora y fauna.

Una de las particularidades del territorio está relacionada a la variedad de microclimas

que ha permitido el desarrollo de la producción de una variada gama de alimentos, pero en especial han permitido el desarrollo de la producción del Té Huyro.

La hoja verde de té es cultivada en la parte alta del valle a más de 1800 msnm, las condiciones climáticas de las zonas de cultivo y las corrientes de aire del nevado La Verónica, han permitido que la planta desarrolle unas características especiales en cuanto aroma y sabor, convirtiéndola en un producto sumamente especial y con un gran potencial.

El circuito productivo de la hoja empieza con el traslado de estas hacia las fábricas transformadoras en la parte baja del valle donde pasa por un proceso de selección, marchitado, enrollado, fermentado, secado. Al ser un cultivo tradicional en la zona, con las familias las que se organizan para su producción; sin embargo, son muy pocas las que han implementado como parte de este circuito el envasado y empaquetado final del producto, este último paso en el proceso productivo les permitiría generar mayores ingresos

El problema

La industria del té en el Perú tiene un siglo de existencia, las primeras plantaciones se dieron en el año 1913 como una alternativa a la disminución de los precios del café.

El 90% de la producción de té a nivel nacional se encuentra en los departamentos de Huánuco y Cusco, de este porcentaje el 80% se produce en Cusco en la provincia de La Convención en el distrito de Huayopata, donde se le ha considerado un producto bandera. Sin embargo, la mala gestión y el ingreso de té desde otros puntos de Latinoamérica, con menores costos de producción, han provocado que el producto pierda valor y calidad.

Esto ha provocado que un gran porcentaje de la población joven migre en busca de mejores oportunidades laborales, contribuyendo a la pérdida de la tradición de cultivar té. En la actualidad, un 80% de los campos de cultivo se encuentran en abandono o han sido reemplazados por cultivos para el consumo familiar.

La migración hacia la ciudad se ha convertido en la principal causa que afecta el desarrollo de los pobladores de este territorio. Esta situación ha llevado a que los

pobladores se vean en la necesidad de adquirir nuevos ingresos económicos, siendo el turismo una alternativa a este problema. De esta manera, el turismo juega un papel importante en la zona al convertirse en una actividad que puede realizarse de manera paralela al circuito productivo de la hoja de té, generando nuevas dinámicas económicas y culturales entre el agricultor y el turista. Generando una retroalimentación.

Cómo intervenir

El proyecto busca mejorar las capacidades productivas, revalorizar y recuperar la frontera agrícola que se ha perdido a través de los años. Se propone utilizar el turismo sostenible como dinamizador para potenciar y complementar la actividad económica predominante de las comunidades del distrito. Para esto, se implementará una red de módulos de capacitación a lo largo del valle los cuales serán complementados con un programa turístico que servirán para acoger al turista, difundir los productos de la zona y profundizar en su investigación.

Se eligen tres sectores en la parte alta del valle, Inkatambo, Pistipata y Huanmamarka, donde la dinámica productiva está orientada al monocultivo de hoja de té. Los tres sectores elegidos se complementarán con nuevas dinámicas entre el turista y el agricultor.

La red tendrá como punto final al Centro de capacitación, producción y difusión del Té Huyro en el centro poblado de Yanayaco.

El lugar

El lugar elegido para el emplazamiento del proyecto se encuentra en Yanayaco, lugar que forma parte del circuito de transformación de la hoja de té. En este sector se encuentra la antigua fábrica de té, lugar donde se producía y exportaba alrededor de 6 toneladas de té; sin embargo, por problemas internos y por falta de implementación tecnológica llevaron a su cierre en el año 2010.

Luego de su cierre los pobladores optaron por adaptar un espacio para la

implementación de una fábrica de té artesanal. Se optó por la construcción de una fábrica de menor escala especializada en tés artesanales, donde se seleccionan las hojas más tiernas para obtener un producto de calidad.

El terreno se ubica al margen de la carretera Cusco-Quillabamba y en la ruta hacia el camino alternativo a Machu Picchu. Esta característica del lugar proporciona una buena accesibilidad y aprovecha el flujo turístico, permitiendo la fácil llegada y recorrido del circuito productivo de la hoja de té.

Por otro lado, el lugar se encuentra a una menor distancia, en comparación a otras fábricas dentro del territorio, de los centros poblados donde se cosecha la hoja verde de té. Esta distancia más corta permite que la hoja se conserve y no pierda sus propiedades durante el traslado a la fábrica.

El proyecto

La propuesta del Centro de capacitación, producción y difusión del Té Huyro, se desarrolla a través de cuatro volúmenes. El primer volumen se inserta en el terreno, sobre la huella que deja la antigua fábrica, el segundo nivel de este volumen está destinado al área de servicios del personal de la fábrica, mientras que en el primer nivel se encuentra el área de empaquetado del té ya procesado. El área de empaque se conecta al segundo volumen, donde se encuentra el circuito productivo de la hoja verde de té, así se diseñan los espacios para el proceso de marchitado, enrollado, fermentado y secado.

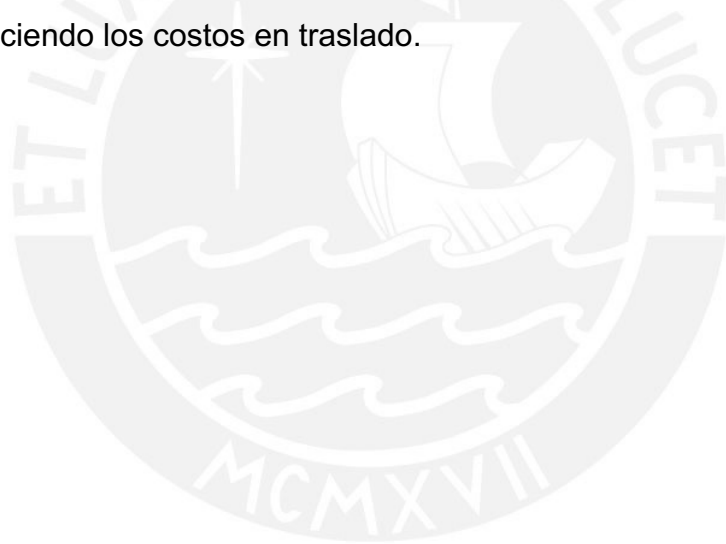
El segundo nivel del segundo volumen está destinado como zona turística, en la cual el visitante comienza su recorrido en una sala de interpretación para luego continuar por un puente que se encuentra sobre la zona de producción desde la cual se puede observar todo el proceso de producción, el recorrido finaliza en una zona de degustación que se abre a la vista del paisaje.

El tercer volumen del proyecto, donde se encuentran las aulas y la cafetería aprovecha el desnivel topográfico existente. El volumen se posa sobre el terreno evitando los grandes movimientos de tierra. Finalmente, en el cuarto volumen se encuentra el sum, los talleres y el laboratorio.

Así se busca ofrecer un centro donde el paisaje, la cultura, la producción y el turismo interactúen de manera equilibrada.

Una de las premisas del diseño es que el edificio sea un espacio de intercambio cultural, un edificio que promueva la relación con el entorno a través del paso visual del paisaje. Proyectar una arquitectura simple y funcional. El proyecto busca capturar la imagen a gran escala e introducirla dentro de los espacios.

Por otro lado, se busca que el proceso de construcción genere nuevas formas de colaboración entre los habitantes del lugar. La construcción con madera supone generar nuevas dinámicas entre los habitantes, así el lugar donde se emplaza el proyecto se convierte en un punto para la comunidad donde se puede aprender sobre el proceso constructivo de la madera y la relación de esta con el paisaje. Se propone una arquitectura con materiales acordes al lugar, generando un menor impacto sobre el paisaje y reduciendo los costos en traslado.



An architectural rendering of a modern building with a prominent wooden deck. The building features large windows with decorative perforated panels. In the foreground, a wooden deck extends across the scene, with a small tree planted in a square planter. Two people are standing on the deck, looking towards the building. The background shows a lush, green landscape with trees and a clear sky.

CENTRO DE CAPACITACIÓN, PRODUCCIÓN Y DIFUSIÓN DEL TÉ HUYRO

HUYRO, CUSCO

MELANY VARGAS BENITES

1

EL TERRITORIO

1.1 Situación actual	13
1.2 Aspectos geográficos	19
1.2.1 Hidrografía y red vial	21
1.2.2 Zonas de vida	23
1.2.3 Análisis climático	29
1.3 Análisis demográfico	31
1.3.1 Población	33
1.4 Actividades productivas	35
1.4.1 Problemática del té	37

2

LA FÁBRICA

2.1 La primera fábrica	41
2.2 Circuito productivo	43
2.2.1 Registro de fábricas	45
2.2.2 Tipologías	47
2.2.3 Materialidad	49
2.2.3.1 Texturas	51
2.2.3.2 Color	53

CONTENIDO

3

PROPUESTA

3.1 Master plan	61
3.2 Programa	63
3.3 El terreno	65
3.3.1 Ubicación	69
3.4 Estrategias	71
3.4.1 El volúmen	73
3.4.2 Materialidad	75

4

DESARROLLO

4.1 Red de centros	79
4.1.1 Inkatambo	81
4.1.2 Huamanmarka	83
4.2 Centro de cap	85
4.3 Plantas	89
4.4 Cortes y elevaciones	97
4.5 Vistas	105

Bibliografía	115
Anexos	117

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Vista del valle de Amaybamba.....	12
Figura 2. Valle de Amaybamba y río Lucumayo.....	16
Figura 3. Cultivos de té en Amaybamba.....	18
Figura 4. Flora en el distrito de Huayopata.....	22
Figura 5. Fauna en el distrito de Huayopata.....	26
Figura 6. Recorrido solar.....	28
Figura 7. Agricultor en la comunidad de inkatambo.....	30
Figura 8. Actividades productivas.....	34
Figura 9. Producción de té en el Perú.....	36
Figura 10. Fábrica transformadora Huyro.....	40
Figura 11. Vista aérea Yanayaco.....	66
Figura 12. Proyecto té - PUCP.....	86
Figura 13. Vista ingreso.....	104
Figura 14. Vista degustación.....	106
Figura 15. Vista tienda té.....	108
Figura 16. Vista talleres.....	110

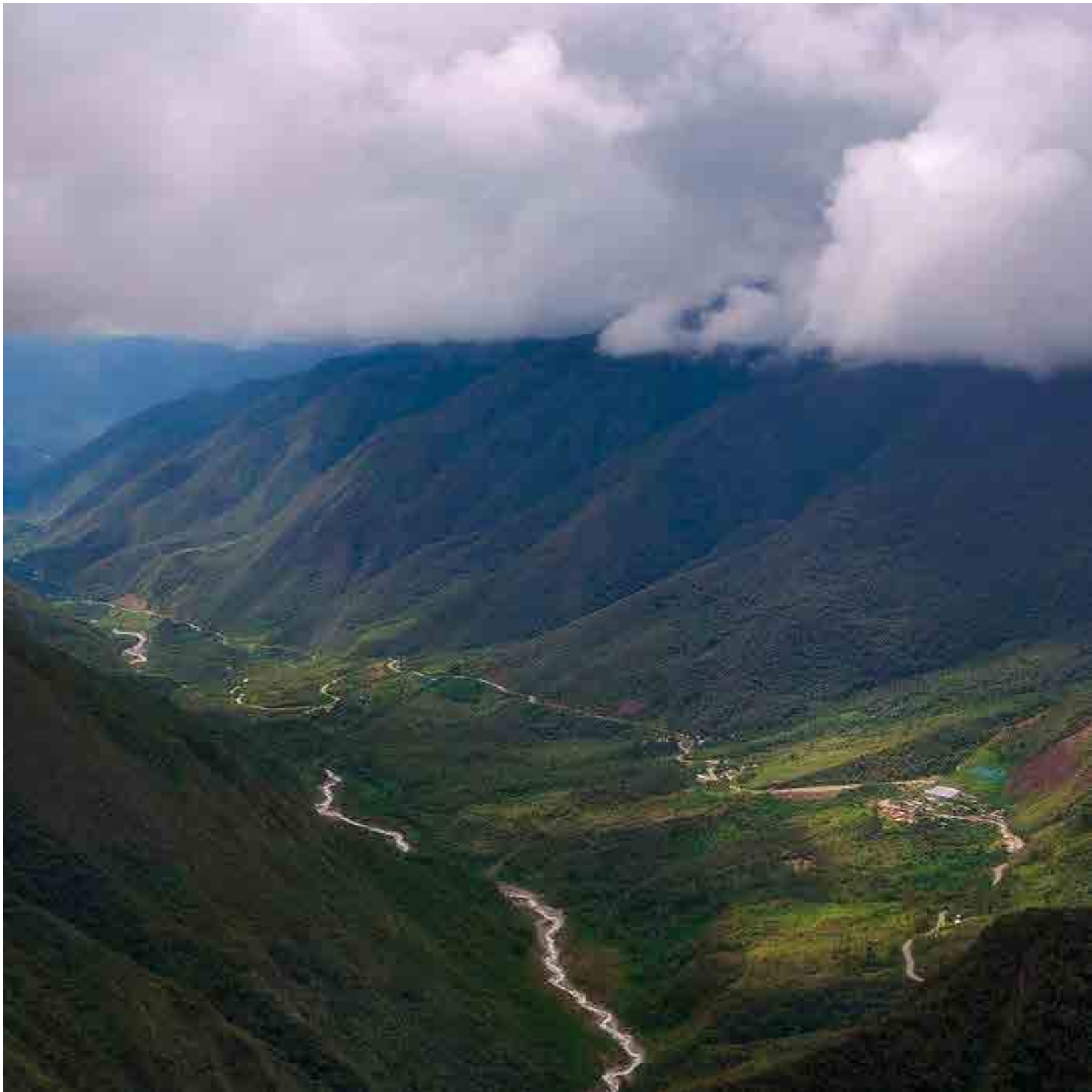
ÍNDICE DE PLANOS

Plano 1. Ruta turística Cusco-Huyro	15
Plano 2. Hidrografía y red vial.....	21
Plano 3. Zonas de vida en el distrito de Huayopata.....	25
Plano 4. Registro de fábricas en el distrito de Huayopata	45
Plano 5. Master plan	60
Plano 6. Situación actual-Yanayaco	68
Plano 7. Red de centros de capacitación.....	78
Plano 8. Propuesta Yanayaco	78
Plano 9. Planta primer nivel	91
Plano 10. Planta segundo nivel.....	93
Plano 11. Planta techos	95
Plano 12. Elevación 1 - Corte 1	95
Plano 13. Corte 2 - Corte 3	98
Plano 14. Corte 4 - Elevacion 2	100
Plano 15. Corte A - Corte B.....	102





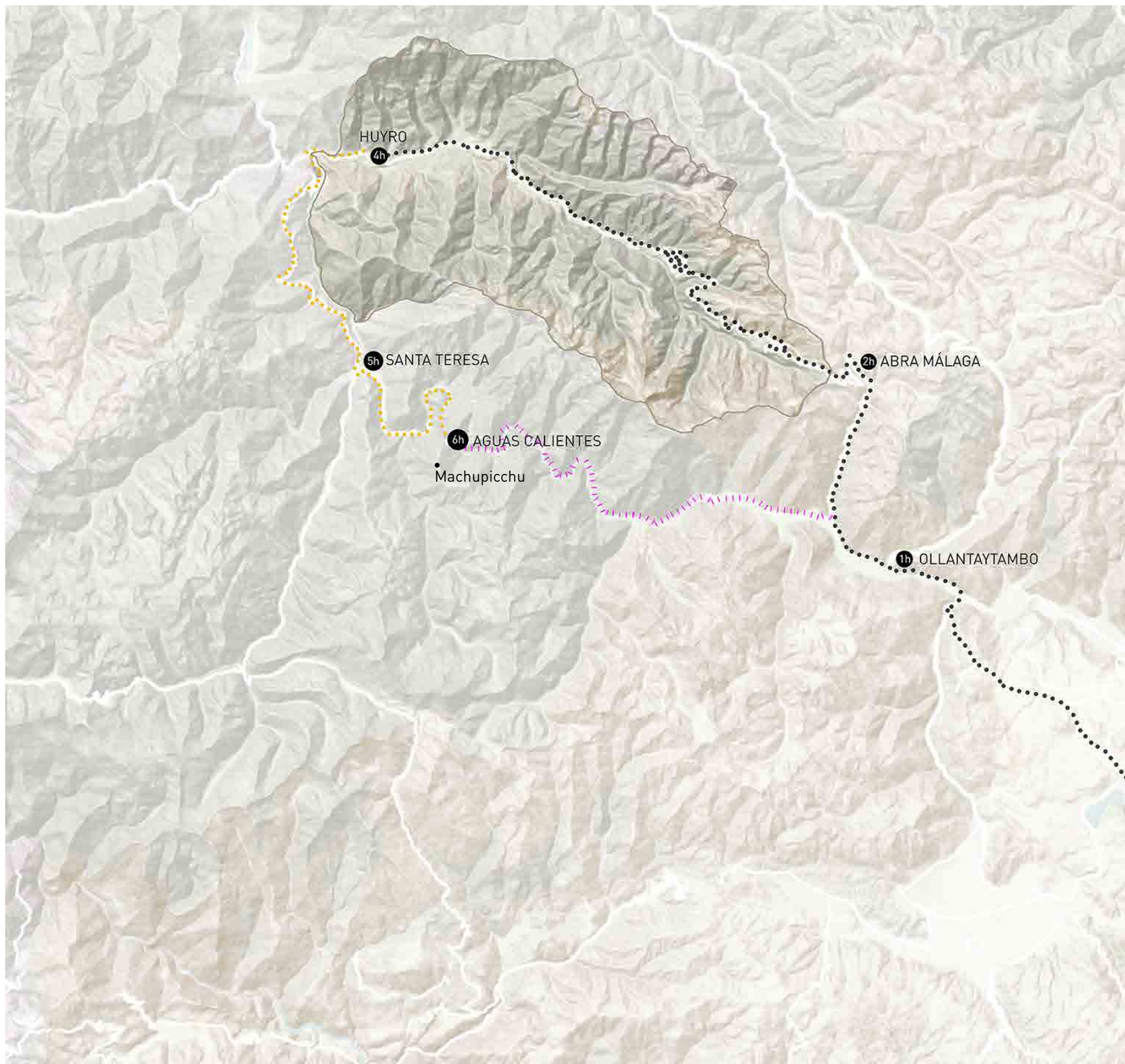
1 | EL TERRITORIO



1.1 | SITUACIÓN ACTUAL

El distrito de Huayopata se encuentra ubicado en la provincia de La Convención en el departamento de Cusco. Este territorio se caracteriza por su biodiversidad y una variedad de microclimas las cuales han permitido el desarrollo de la producción de la hoja de té, convirtiendo a esta actividad en la principal fuente de ingresos del lugar. Sin embargo, la informalidad, falta de capacitación y oportunidades han provocado la pérdida del valor y calidad del producto, así como la pérdida de la tradición de cultivar el té, esto ha generado que la exportación del producto, Té Huyro, se vuelva limitada. A partir de esto se propone como Proyecto de Fin de Carrera un Centro de Capacitación, producción

y difusión del té Huyro. El proyecto busca mejorar las capacidades productivas, revalorizar y recuperar la frontera agrícola que se ha perdido a través de los años. Se propone utilizar el turismo sostenible como dinamizador para potenciar y complementar la actividad económica predominante de las comunidades del distrito, de esta manera se propone una red de centros de capacitación a lo largo del territorio que se complementan con el potencial turístico y de investigación de la zona y finaliza en el Centro de capacitación, producción y difusión del té Huyro. Se propone una arquitectura donde se utilizan materiales de la zona, generando un menor impacto en el paisaje.





CUSCO-HUYRO

El distrito de huayopata se encuentra a 4 horas de la ciudad de Cusco, dentro del área de amortiguamiento del Santuario Histórico de Machu Picchu.

En el año 2009 se propuso “La ruta del té” como una alternativa al camino inca hacia Machu Picchu. Este nuevo paquete turístico buscaba generar un vínculo entre turista y agricultor, mostrar la importancia de la planta en el territorio y su proceso tradicional de cosecha y procesamiento de la hoja.

- Circuito turístico
- Ruta alterna Machu Picchu
- Línea férrea



Plano 1. Ruta turística Cusco-Huayro.







1.2 | ASPECTOS GEOGRÁFICOS

El distrito de Huayopata se ubica en el Valle de Amaybamba, dentro de la zona de amortiguamiento del Santuario Histórico de Machu Picchu, en la provincia de La Convención en el departamento de Cusco.

Las características geográficas del territorio son sumamente complejas debido a la topografía y a las condiciones climáticas que se dan a lo largo del valle. Con una superficie de 530 km² y una marcada diferencia entre el punto

más bajo del lugar y el punto más alto, que se ubica en el nevado La Verónica, el territorio llega a desplegarse en 8 zonas de vida cada una con características especiales de flora y fauna.

Una de las particularidades del territorio esta relacionada a las corrientes de aire del nevado La Verónica, que al cruzar el territorio y estar en contacto con las plantas le brinda unas características especiales que no se encuentran en otro lugar.



Perú



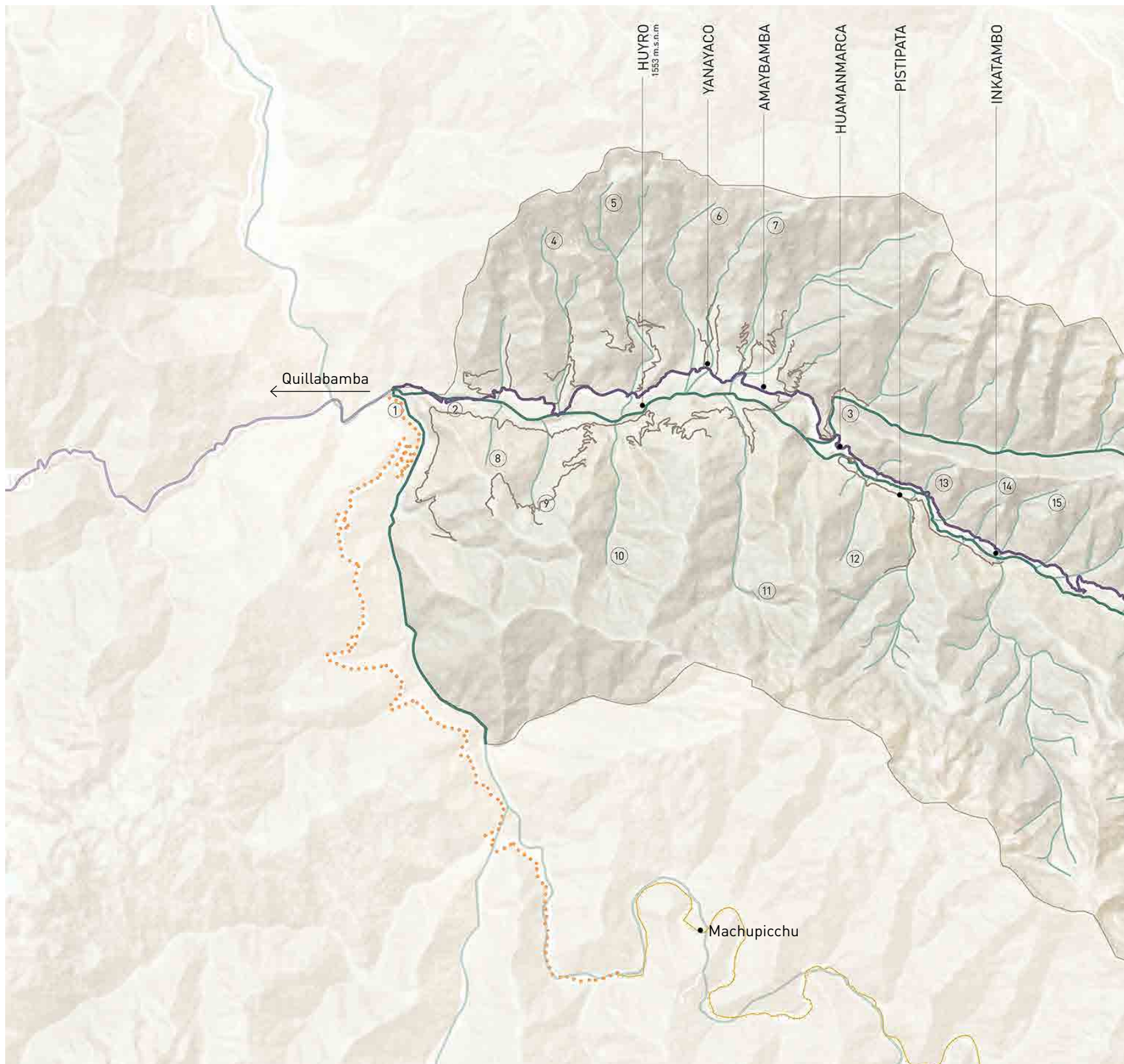
Cusco



La Convención



Huayopata





1.2.1 | HIDROGRAFÍA Y RED VIAL

Ríos

1. Río Vilcanota
2. Río Lucumayo
3. Río Huamanmarca

Quebradas

4. Aputinva
5. Calquiña
6. Sicre
7. Yanayacu
8. Condorma
9. Condomayo
10. Tunquimayo
11. Shihuymarca
12. Chilcachacahuayjo
13. Sarasaryoc
14. Sirinayoc
15. Incatambo
16. Chaquimayo
17. Alpamayo
18. San Luis
19. Mamac
20. Canchayoc
21. Yanamanchi

Red vial nacional

Red vial vecinal

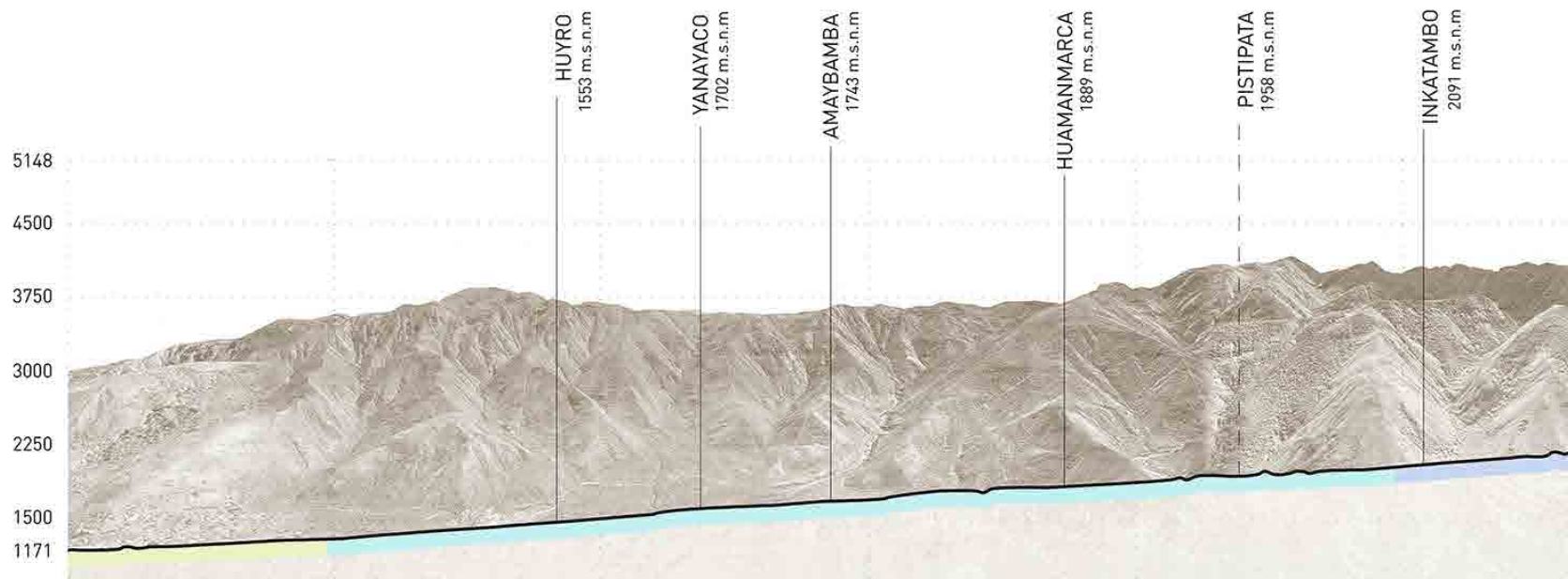
Ruta alterna Machupicchu

Línea férrea

5 km

Plano 2. Hidrografía y red vial.

	Bosque seco Subtropical Transicional a bosque húmedo Subtropical	Bosque húmedo Montano Bajo Subtropical	Bosque húmedo Subtropical	Bosque muy húmedo Montano Bajo Subtropical	Bosque pluvial Montano Sub- tropical	Páramo
ALTITUD	1000-2000 msnm	1800-3000 msnm	500-2000 msnm	1900-3000 msnm	3000-3800 msnm	
BIO TEMP	18° a 24° C	12° a 18° C	18° a 24° C	12° a 18° C	6° a 12° C	
PRECIPITACIÓN	500 a 1000 mm	1000 a 2000 mm	1000 a 2000 mm	2000 a 4000 mm	4000 a 6000 mm	
FLORA	Vegetación típica de sabana, árboles y arbustos pequeños. Jacarandá, árbol Pati, Ceibo, Acacia, Tornillo, Cedro.	Vegetación de hasta 30 metros, denso y multiestratos. Pisonay, Aliso, Cetico, Intimpa, Roble blanco.	Vegetación siempre verde de hasta 30 metros, alta y densa. Pisonay, Cedro, Jacarandá, Tahuari, Pacae, Nogal. Desarrollo de actividad agrícola, café, coca, maíz, yuca, mango, plátano y cítricos.	Vegetación de hasta 30 metros, densa, alta, siempre verde, multi-estratos, cubierto de musgo, helechos y orquídeas. Pisonay, Roble blanco, Cetico, Intimpa, Cedro, Quina, Zarcamora.	Vegetación de hasta 15 metros con epífitismo extremo. Aliso, intimpa, Perejil, Carricillo, Helecho arbóreo, Laurel.	Vegetación de hasta 15 metros con epífitismo extremo. Aliso, intimpa, Perejil, Carricillo, Helecho arbóreo, Laurel.



Clima pluvial SubAndino Subtropical	Tundra pluvial Andino Subtropical	Nival Subtropical
3800-4400 msnm	4400-4750 msnm	4750-6172 msnm
3° a 6° C	3° a -15° C	0° a -15° C
2000 a 4000 mm	500 a 1000 mm	500 a 1000 mm
Vegetación compuesta por gramíneas y otras herbáceas de altura. Chillihua, ichu, paja de puna.	Vegetación densa y diversa, compuesta por arbustos, gramíneas y plantas almohadilladas. Ichu, Chillihua.	Vegetación ausente o muy escasa. Algas, líquenes crustáceos.



1.2.2 | ZONAS DE VIDA

El distrito de Huayopata se caracteriza por presentar una topografía que se despliega en 8 zonas de vida. Cada zona de vida presenta un microclima específico lo que favorece el desarrollo de una flora y fauna diversa.

La variedad de microclimas y las condiciones geográficas han permitido el desarrollo de la producción de la hoja verde de té que presenta unas características especiales en cuanto aroma y sabor debido al ambiente en el que son cultivadas.

En las zonas altas del valle se realiza la cosecha de la hoja la que luego será transportada a las fábricas transformadoras que se encuentran en la zona baja del valle.

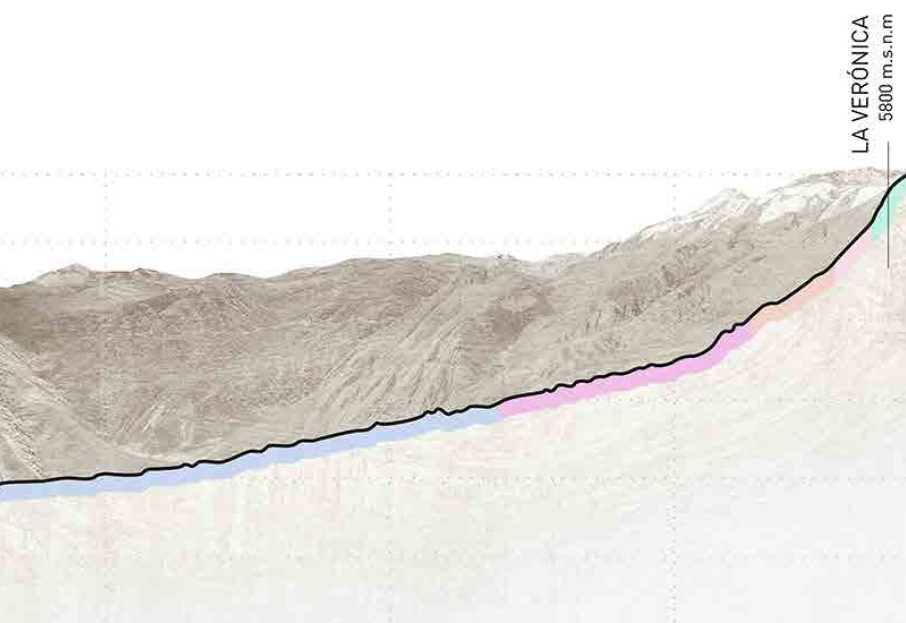
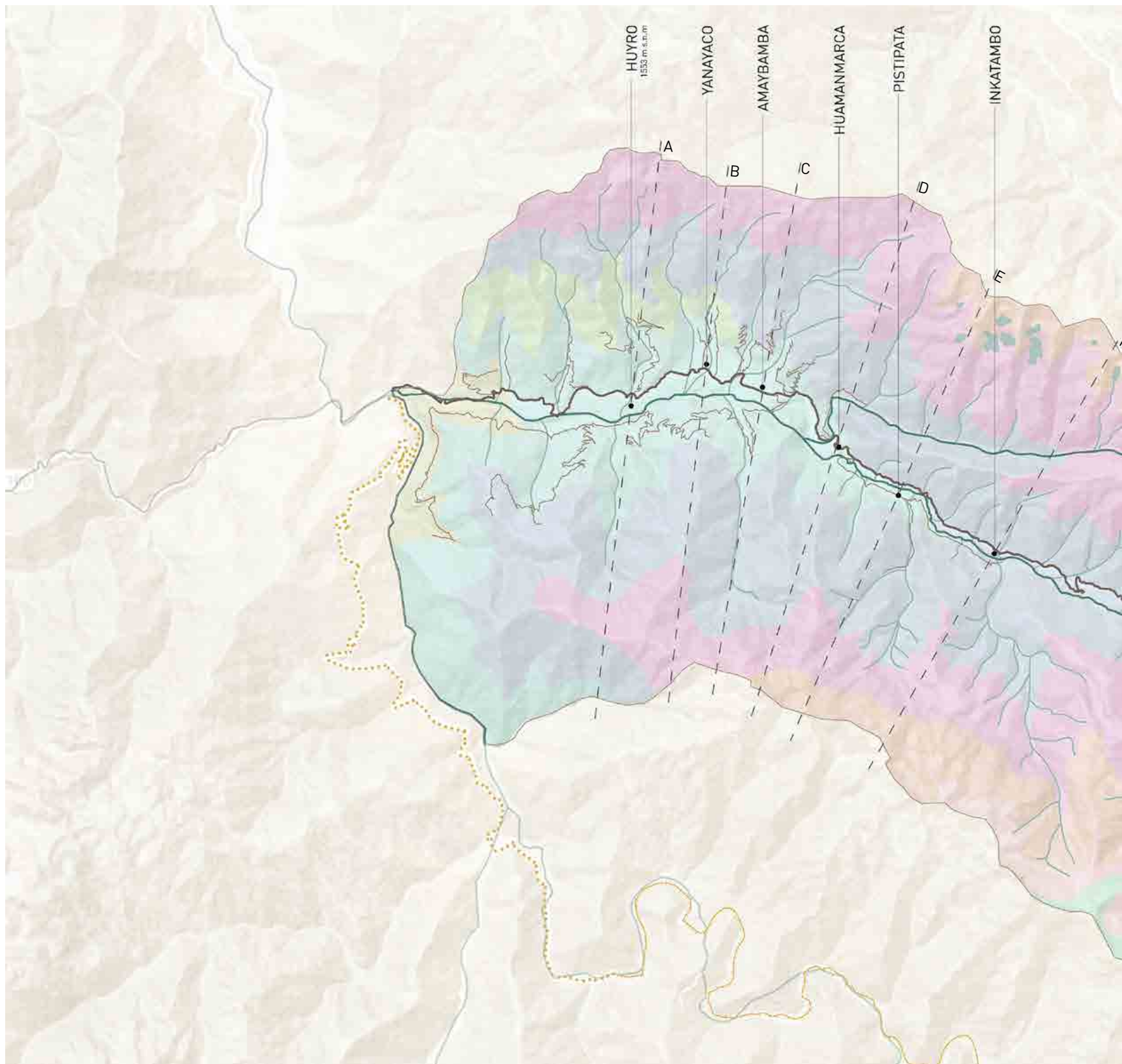
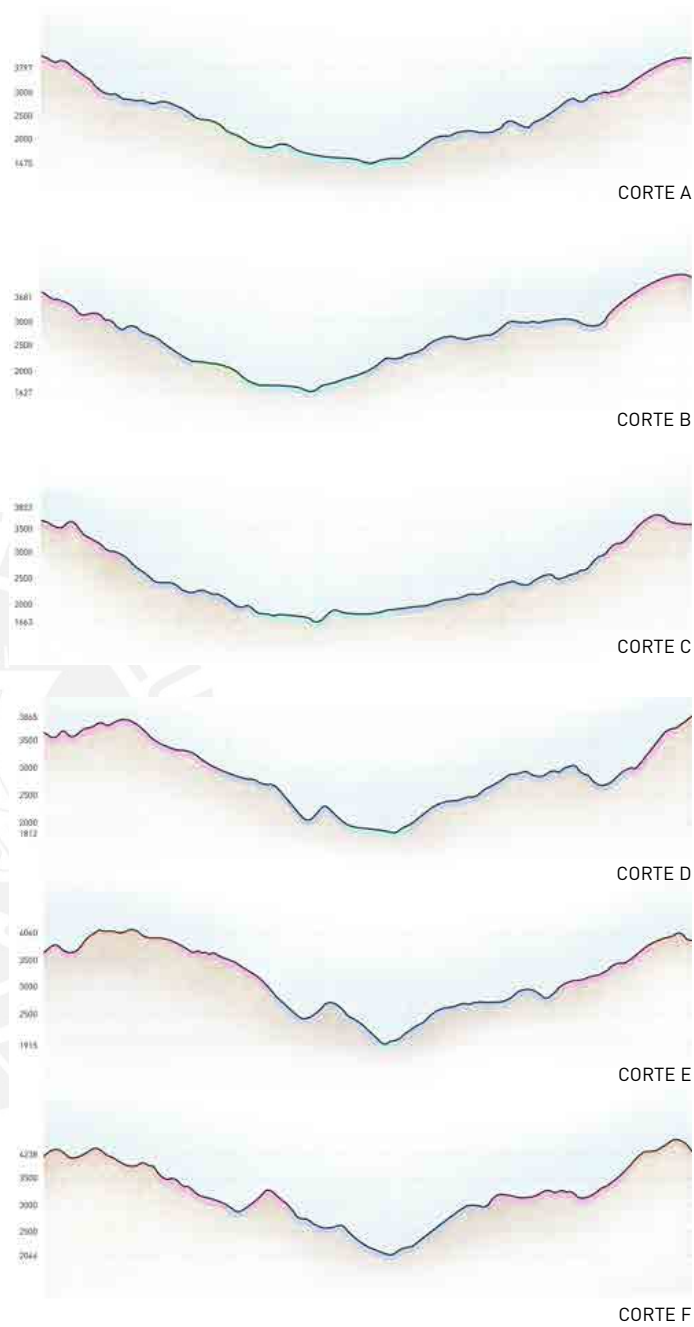


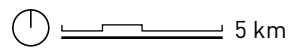
Figura 1. Biodiversidad y pisos ecológicos Huayopata.

Elaboración: Vargas, M. (2020)

























- Bosque seco Subtropical Transicional a bosque húmedo Subtropical
- Bosque húmedo Montano Bajo Subtropical
- Bosque húmedo Subtropical
- Bosque muy húmedo Montano Bajo Subtropical
- Bosque pluvial Montano Subtropical
- Nival Subtropical
- Páramo pluvial Subandino subtropical
- Tundra pluvial andino subtropical
- Lagos









Plano 3. Zonas de vida Huayopata.

	Bosque seco Subtropical Transicional a bosque húmedo Subtropical	Bosque húmedo Montano Bajo Subtropical	Bosque húmedo Subtropical	Bosque muy húmedo Montano Bajo Subtropical	Bosque pluvial Montano Sub- tropical
ALTITUD	1000-2000 msnm	1800-3000 msnm	500-2000 msnm	1900-3000 msnm	3000-3800 msnm
BIO TEMP	18° a 24° C	12° a 18° C	18° a 24° C	12° a 18° C	6° a 12° C
RECIPITACIÓN	500 a 1000 mm	1000 a 2000 mm	1000 a 2000 mm	2000 a 4000 mm	4000 a 8000 mm
AVES		 	 	 	
INSECTOS		 			
MAMÍFEROS					
ANFIBIOS					
PECES		 			

1_Cabezón de corona castaña 2_Chotacabras 3_Aguilucho caminero 4_Momoto serrano 5_Relojero rufo 6_Gallito de las rocas 7_Carpintero de vientre rojo 8_Tángara de pecho ru
pus 15_Carpincho 16_Venado enano 17_Oso de anteojos 18_Vizcacha 19_Alpaca 20_Vicuña 21_Bryophryne bustamantei 22_Hyloscirtus armatus 23_Bryophryne abramalagae 2



Páramo pluvial SubAndino Subtropical	Tundra pluvial Andino Subtropical	Nival Subtropical
3800-4400 msnm	4400-4750 msnm	4750-6172 msnm
3° a 6° C	3° a -15° C	0° a -15° C
2000 a 4000 mm	500 a 1000 mm	500 a 1000 mm
 8	 9	 10
 18	 19	 20

fo_ 9_Tororoi andino 10_Halcón peregrino 11_Zerene cesonia 12_Battus madyes 13_Danaus plexip-
4_Rhamdia 25_Sábalo 26_Palometa 27_Carachama

FAUNA

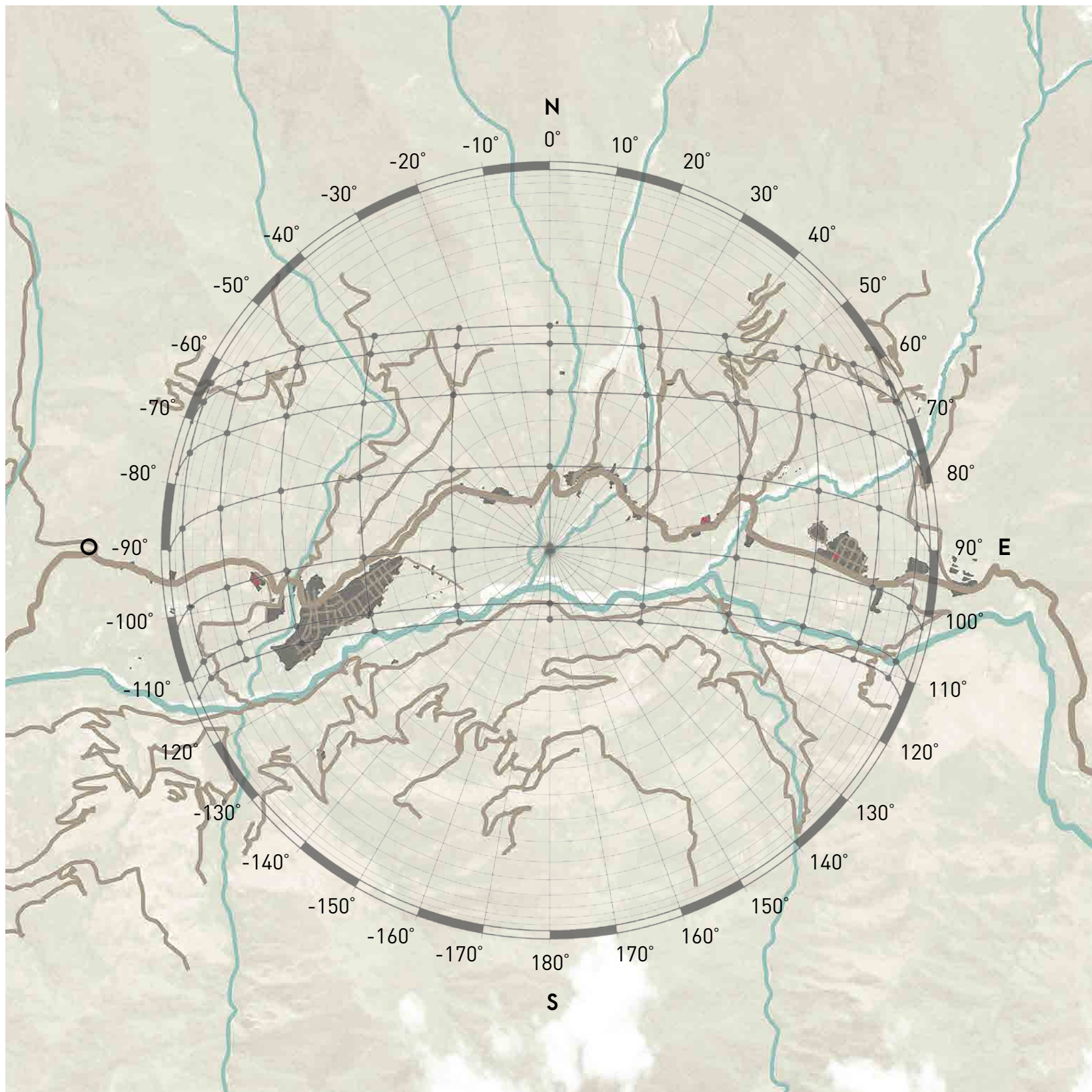
La diversidad de las diferentes zonas de vida ha permitido que el territorio se convierta en el hogar de una gran variedad de especies, incluyendo a aves endémicas y especies silvestres que se encuentran en peligro de extinción, como el Gallito de las Rocas, el Oso de Anteojos y el Gato Montés.

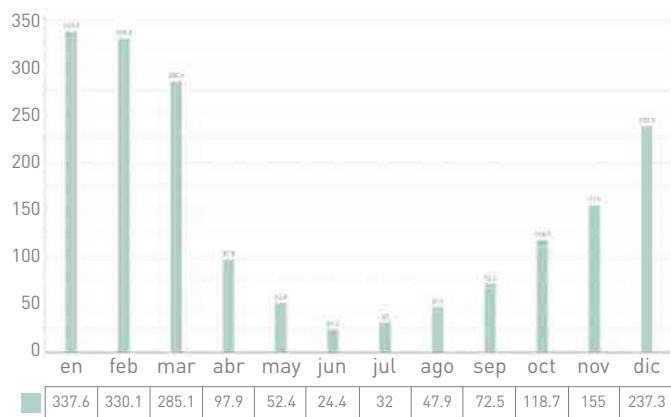
En los últimos años, esta gran diversidad se ha convertido en un atractivo turístico.



Figura 3. Fauna distrito Huayopata.

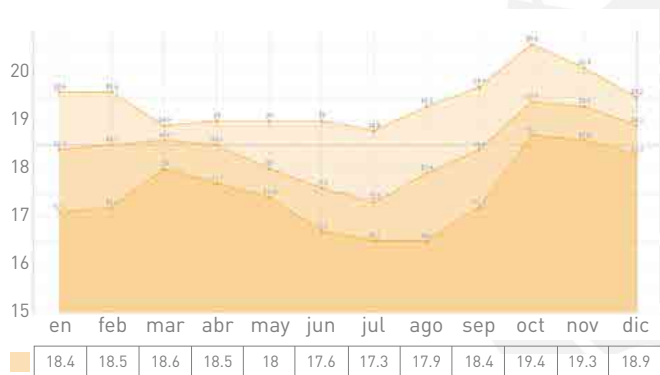
Elaboración: Vargas, M. (2020)





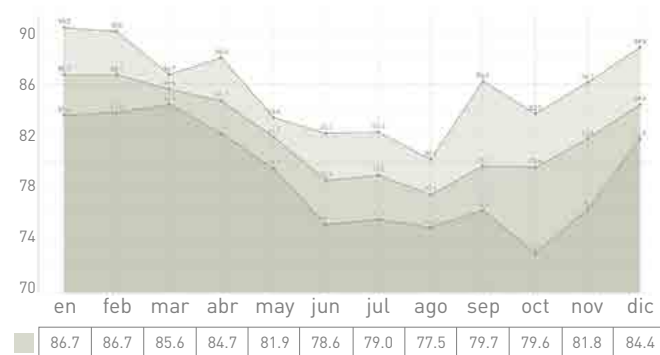
Precipitación total mensual (mm)

Fuente: SENAMHI



Temperatura media mensual (C°)

Fuente: SENAMHI



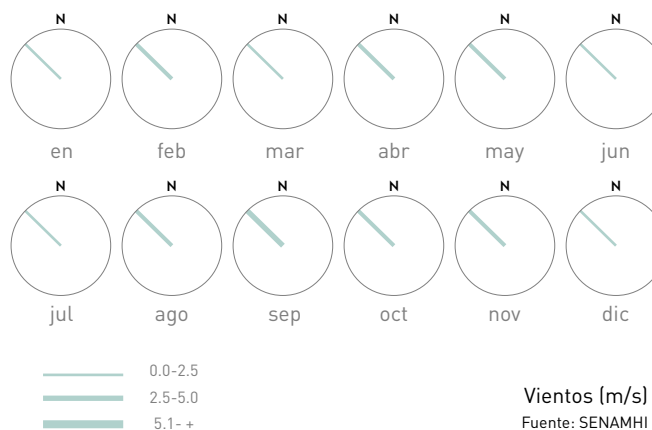
Humedad media mensual (%)

Fuente: SENAMHI

1.2.3 | ANÁLISIS CLIMÁTICO

Las precipitaciones anuales muestran un indicador con mayor variación a lo largo del año. Se encuentra en un rango de 1000 a 1600 mm, siendo los meses de Diciembre a Marzo los que presentan más lluvias, 125 mm como promedio mensual, y los meses de Abril a Noviembre los que tienen escasos niveles de lluvia.

La temperatura promedio que se registra en el distrito de Huayopata varía entre los 15° y los 24°, donde las temperaturas más altas se dan en el mes de octubre.





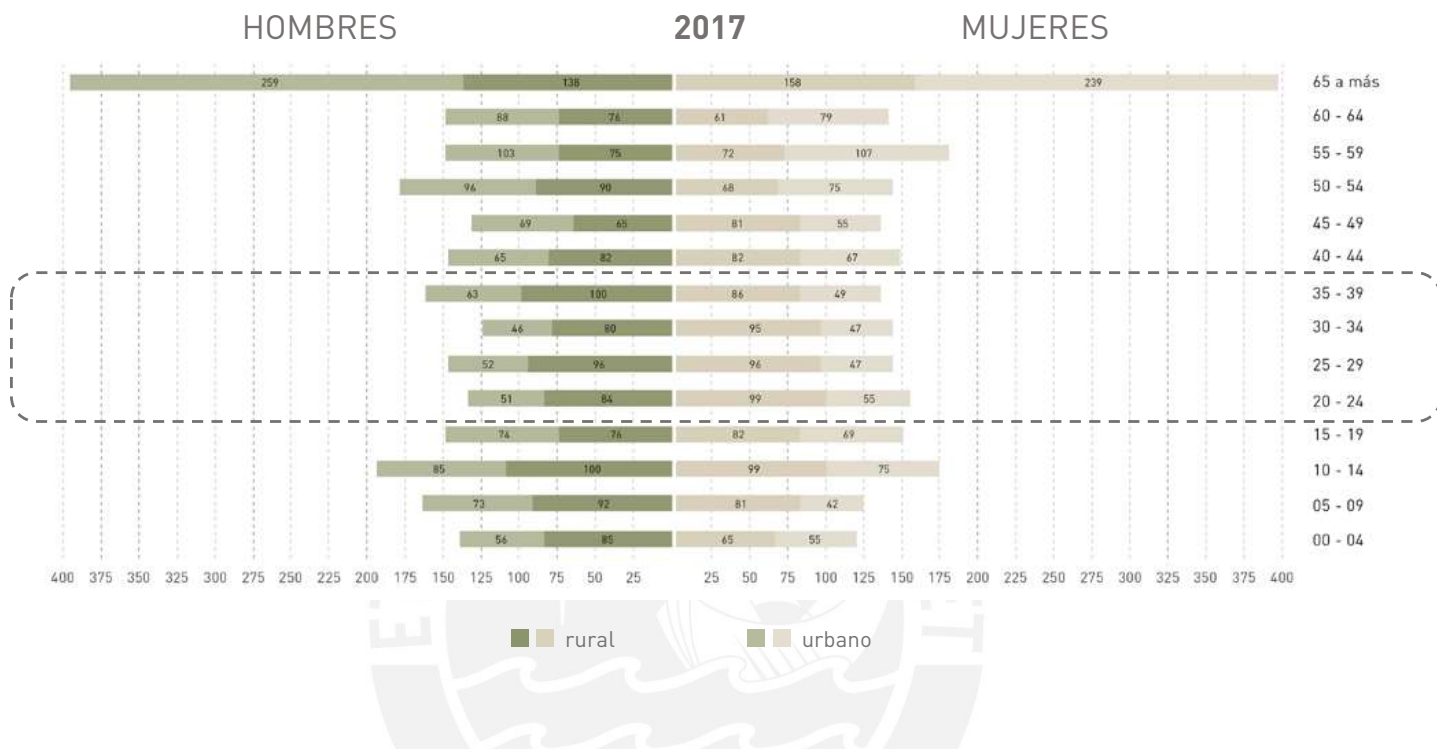
1.3 | ANÁLISIS DEMOGRÁFICO

La densidad demográfica del distrito de Huayopata se encuentra en descenso, según el informe Productos y Plan de Acción para el desarrollo Turístico Sostenible del Distrito de Huayopata.

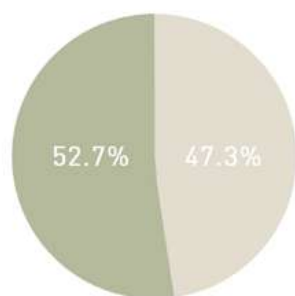
La principal causa de este descenso es la migración de la población joven, entre los 20 y 30 años de edad, que al no encontrar en la agricultura

un medio para el desarrollo salen de su medio rural en busca de mejores oportunidades laborales y educativas. Esto a la vez ha ocasionado la reducción y pérdida de cerca del 80% de áreas de cultivo de té y pérdida de una herencia cultural.

La mayor parte de la población proviene de las provincias de Acotambo, Anta, Calca, Cusco.



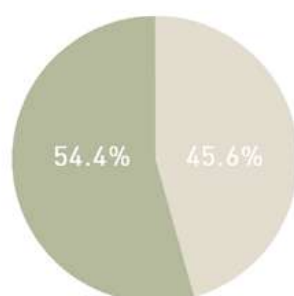
1993



hombres [4676]
mujeres [4202]

8878 hab

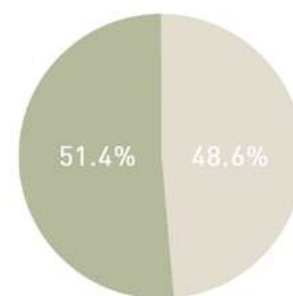
2007



hombres [3138]
mujeres [2634]

5772 hab

2017



hombres [2453]
mujeres [2320]

4772 hab

1.3.1 | POBLACIÓN



INGRESO FAMILIAR

Actividades agrícolas: S/350

Actividades comercial: S/400

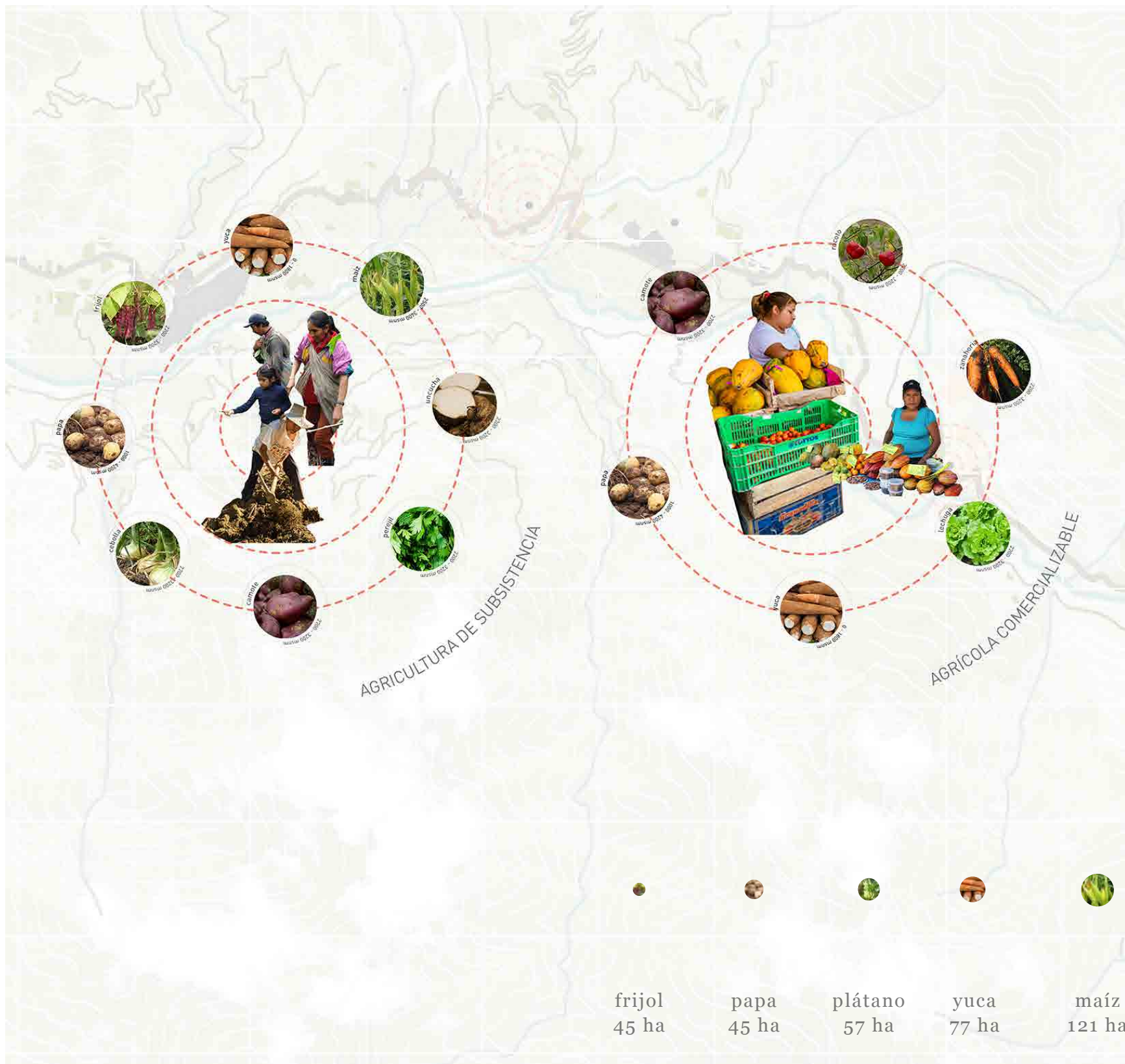
Los últimos datos sobre población del distrito de Huayopata datan del año 2017, Censo de Población y Censo de vivienda, donde la población asciende a 4772 habitantes distribuidos en 60 comunidades a lo largo del territorio. De esta muestra de 4772 habitantes, 2453 son hombres y 2320 mujeres. Estas cifras demuestran el descenso en la población si son comparadas con los datos del Censo realizado en el año 1993, donde el número ascendía a 8878 habitantes.

A través de los gráficos se puede observar que el fenómeno migratorio se da en mayor porcentaje en la población joven, entre los 20 y los 30 años.

Por otro lado, según el informe Productos y Plan de Acción para el desarrollo Turístico Sostenible del Distrito de Huayopata el ingreso familiar mensual proveniente de actividades agrícolas es de S/ 350, siendo esta la actividad que involucra a un mayor porcentaje de la población.

Figura 4. Demografía y condiciones de vida.

Fuente: Diagnóstico Socioeconómico del distrito de Huayopata (2012)





1.4 | ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

La actividad agropecuaria es la principal fuente de ingresos de las familias del distrito de Huayopata. Según el informe Diagnóstico socioeconómico línea de base del distrito de Huayopata, realizado por la municipalidad de Huayopata, se identifican tres grupos; La agricultura de subsistencia, Producción agrícola “comercializable” y La agricultura de comercialización.

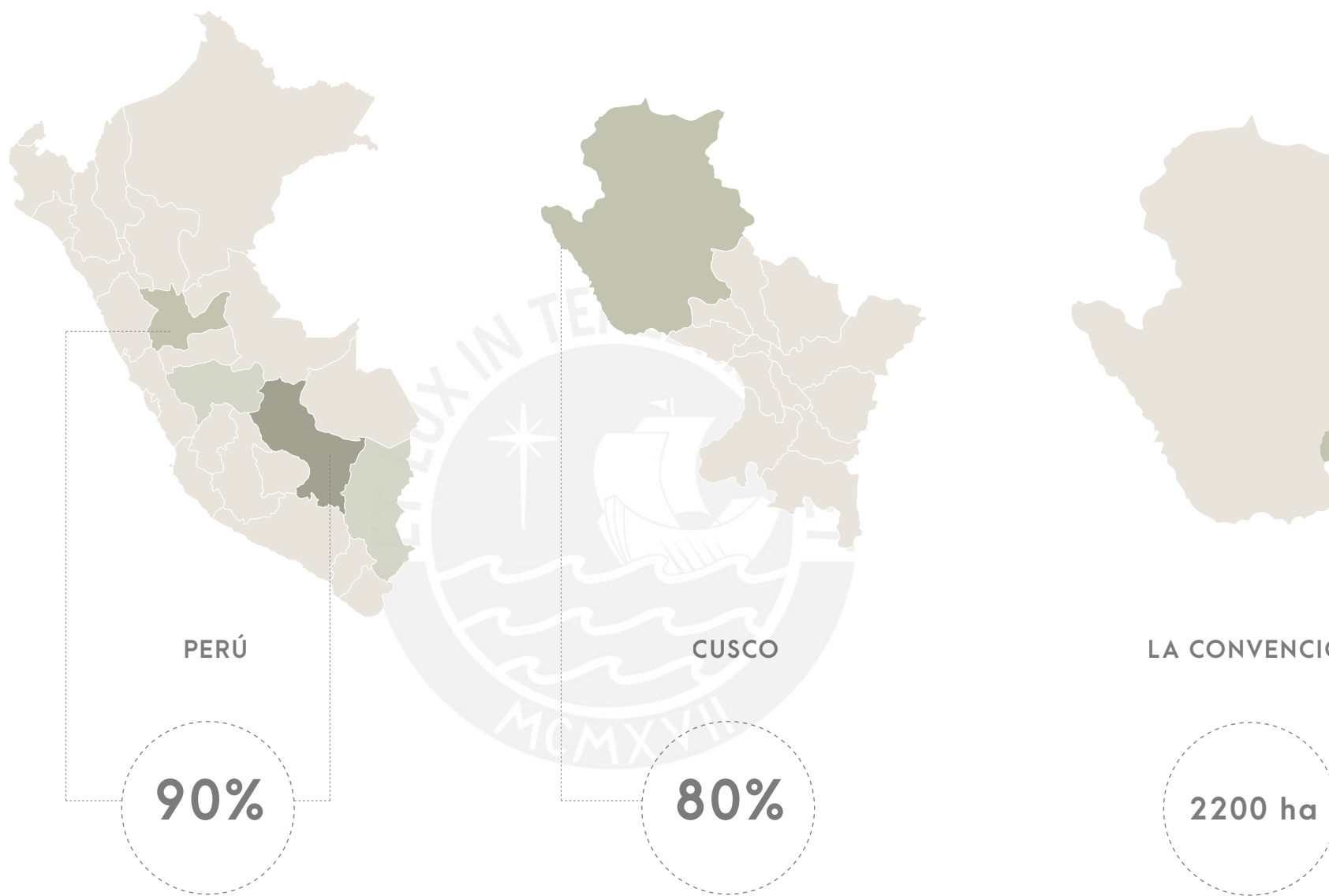
Agricultura de subsistencia: Producción extensiva de cultivos tropicales-andinos como el maíz y frijol.

Producción agrícola “comercializable”: Productos de consumo familiar básico como la papa, el camote y la yuca.

Agricultura de comercialización: Productos destinados al comercio local y regional como el café, té, coca y frutas.

Así, el 42.5% de los productos cosechados en la zona son comercializados en el mercado local, el 25.7% en chacra, el 1.8% en el mercado regional y el 30.1% es comercializado en chacra y en el mercado local.

Figura 5. Actividades productivas y extensión de cultivos por hectáreas.



de la producción de té a nivel nacional se encuentra en el departamento de Huánuco y en el departamento de Cusco.

de la producción de té se realiza en la provincia de La Convención

hectáreas de cultivo a del valle.

1.4.1 | PROBLEMÁTICA DEL TÉ

La industria del té en el Perú tiene un siglo de existencia, las primeras plantaciones se dieron en el año 1913.

El 90% de la producción de té a nivel nacional se encuentra en los departamentos de Huánuco y Cusco, de este porcentaje el 80% se produce en Cusco en la provincia de La Convención en el distrito de Huayopata, donde se le ha considerado un producto bandera. Sin embargo, la mala gestión y la entrada del té argentino, con menores costos de producción, han llevado a la pérdida de la calidad y el valor del producto.

El costo por kilo de hoja verde de té pasó de 6 soles a 0.70 céntimos, convirtiendo la actividad no rentable.

20%

del total de cultivos es utilizado el otro 80% se encuentra en abandono.

Figura 6. Problemática del té en el Perú.





2.1 | PRIMERAS PLANTACIONES

Huyro

La industria del té en el Perú tiene más de un siglo de existencias. Las primeras semillas son traídas al país, por el Dr. Benjamín De La Torre, en el año 1913 como una alternativa a la disminución de los precios del café, la hoja de coca y los cultivos de caña.

En el año 1913, a través del cónsul peruano en Japón, se realizó el primer envío de semillas al país. En el año 1916, luego de establecer los primeros semilleros, se da inicio a las primeras plantaciones de hoja de té en el distrito de Huayopata; sin embargo, en el año 1917 luego de la muerte de Benjamín de la Torre, estas plantaciones fueron abandonadas.

El gobierno vuelve a mostrar interés en la industria tealera contratando a un grupo de expertos para capacitar a la

población y cultivar la planta de té. En 1943 se construye la primera fábrica transformadora en el centro poblado de Huyro.

Las condiciones climáticas, caída de lluvia 3000 mm a 5000 mm y temperaturas de 19 - 24 C, y geográficas, 1500 msnm, que se dan en la zona alta del valle resultaron ser las adecuadas para el cultivo de la hoja, dándole unas características especiales en cuanto aroma, color y sabor.

Años más tarde, la mala gestión y la entrada del té argentino, con menores costos de producción, llevaron a la pérdida de calidad y valor del producto. El costo por kilo de hoja verde de té paso de 6 soles a 0.70 céntimos, convirtiendo la actividad no rentable y generando el abandono de tierras.

Figura 7. Fábrica transformadora té Huyro.



COSECHA

El proceso de cosecha se da en los campos de cultivo ubicados en las zonas altas del valle de Amaybamba .

Las hojas son recolectadas a partir de las 9 de la mañana y llevadas a las fábricas de procesamiento a las 5 de la tarde, donde comienza el proceso de transformación de la hoja.



1. PESAJE

El proceso de marchitado consiste en eliminar la humedad de la hoja, las condiciones climáticas permiten que el proceso se realice de manera natural, en el suelo o en hamacas, al interior de la fábrica.

El proceso dura entre catorce a dieciocho horas. 100kg de brotes verdes equivalen a 70kg de brote marchito.



2. MARCHITADO

El proceso de marchitado consiste en eliminar la humedad de la hoja, las condiciones climáticas permiten que el proceso se realice de manera natural, en el suelo o en hamacas, al interior de la fábrica.

El proceso dura entre catorce a dieciocho horas. 100kg de brotes verdes equivalen a 70kg de brote marchito.



3. ENRO

En la etapa de... se busca es fra... lulas del brote... en libertad com... icos que al fu... oxígeno desar... color y sabor... este proceso se... máquinas e...

El tiempo de du... tre treinta a cu...



ENROLLADO

Enrollado lo que
aumentar las cé-
para que queden
componentes quím-
cionarse con el
rollan un aroma,
característicos,
e lleva a cabo en
enrolladoras.

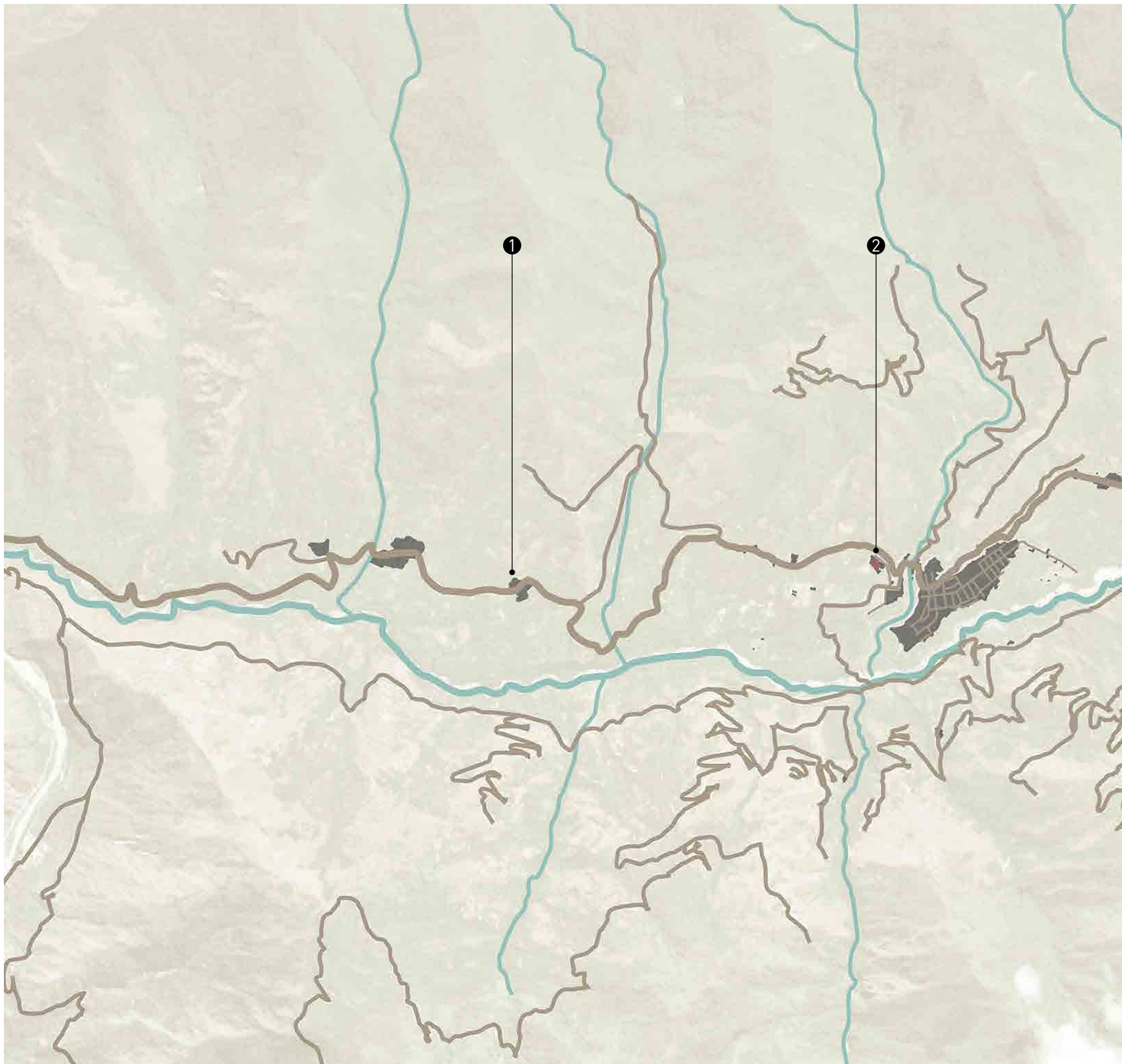
duración varía en-
arenta minutos.

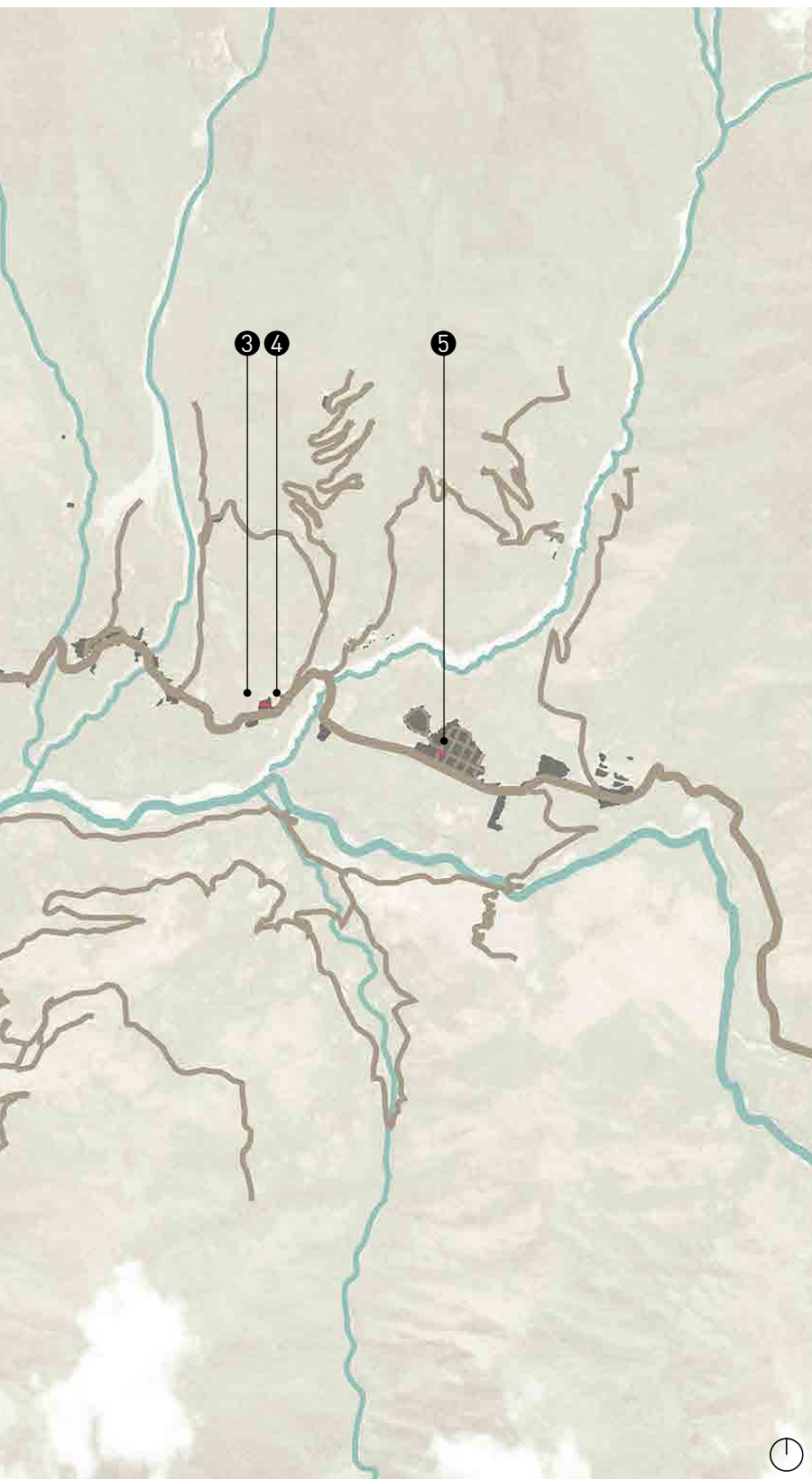
4. FERMENTADO

El proceso de fermentado se
da una vez que el brote frag-
mentado sale de la máquina
enrolladora, estos brotes se
recolectan en bandejas que se
encuentran en la parte inferi-
or de la máquina. En este pun-
to es importante controlar la
temperatura, la humedad y el
tiempo, el cual no debe super-
ar las dos horas.

5. SECADO

Se interrumpe la fermentación
y disminuye el contenido de
humedad que aún se encuen-
tra en las hojas. Las hojas son
colocadas en un horno a una
temperatura de 110 grados
centígrados entre veinte y tre-
inta minutos, es en este punto
donde adquiere el clásico color
negro.





2.2.1 | REGISTRO DE FÁBRICAS

Zona baja del valle de amaybamba

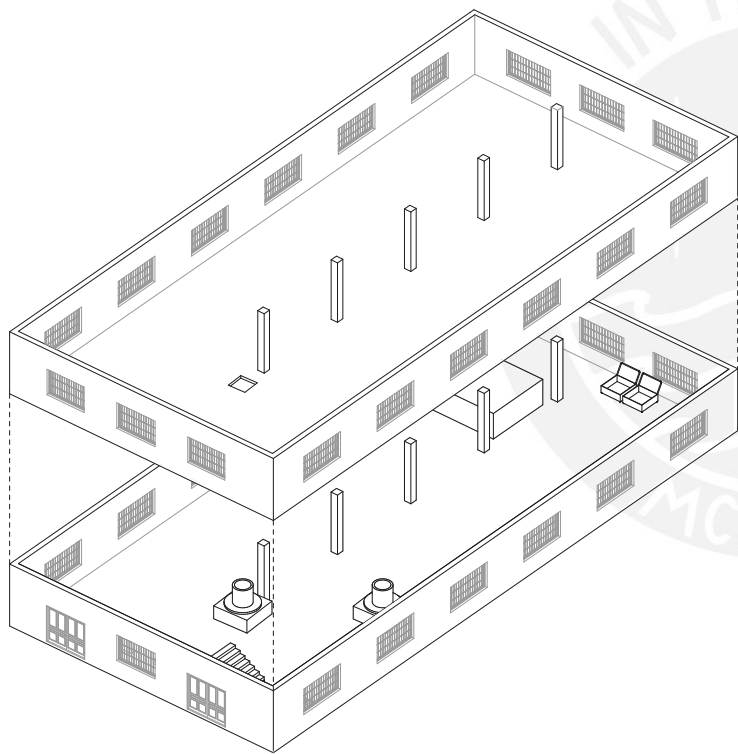
En la zona baja del valle de Amaybamba en el distrito de Huyro de encuentran una serie de fábricas transformadoras de la hoja de té.

Entre las fábricas visitadas y analizadas se encuentra la fábrica número 110, la fábrica Huyro, la antigua fábrica de Yanayaco, la nueva fábrica de Yanayaco y la fábrica de Amaybamba.

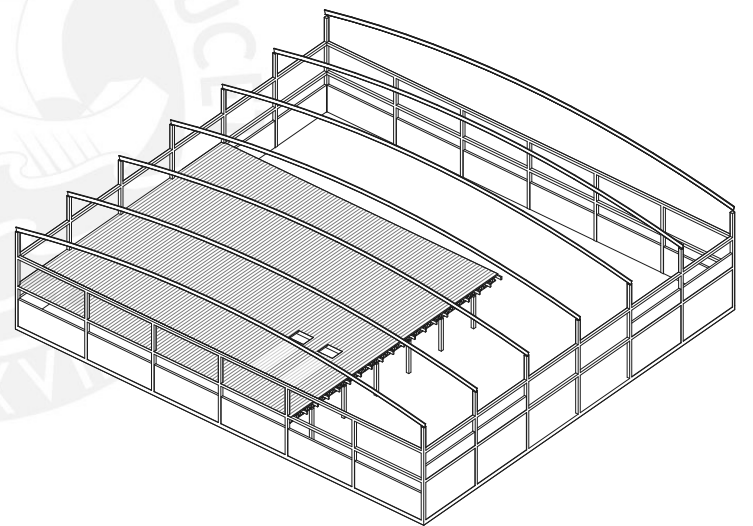
La fábrica de Yanayaco, construida en el año 2010, es la única de este grupo que ha dejado de ser utilizada para la transformación de la hoja de té.

1. Fábrica 110
2. Fábrica Huyro
3. Fábrica Yanayaco (Herbi)
4. Fábrica Yanayaco artesanal
5. Fábrica Amaybamba

Plano 4. Registro de fábricas en el distrito de Huayopata.

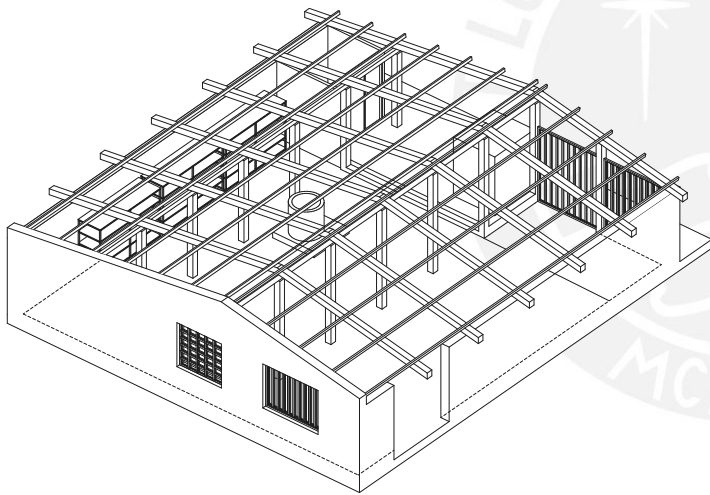


FÁBRICA HUYRO

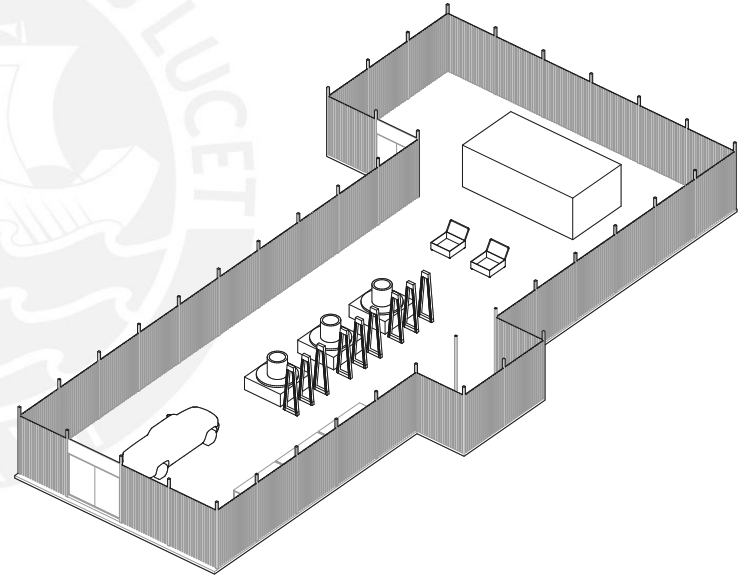


FÁBRICA YANAYACO

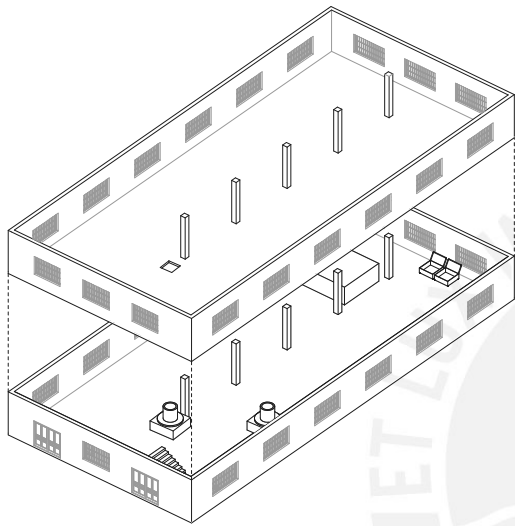
2.2.2 | TIPOLOGÍAS



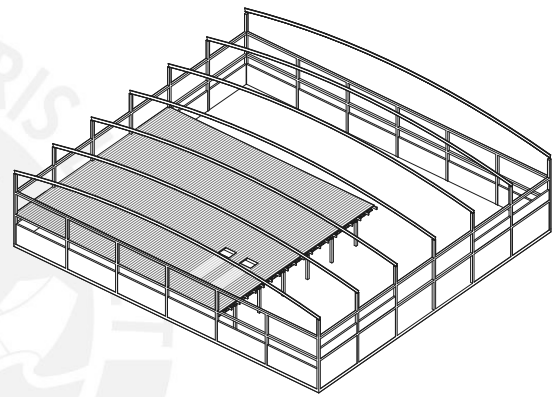
FÁBRICA YANAYACO



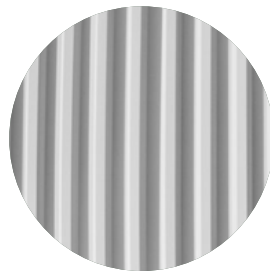
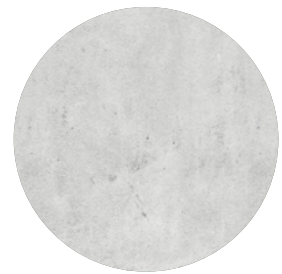
FÁBRICA AMAYBAMBA



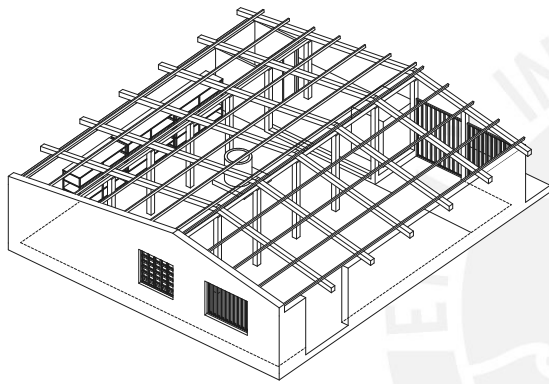
FÁBRICA HUYRO



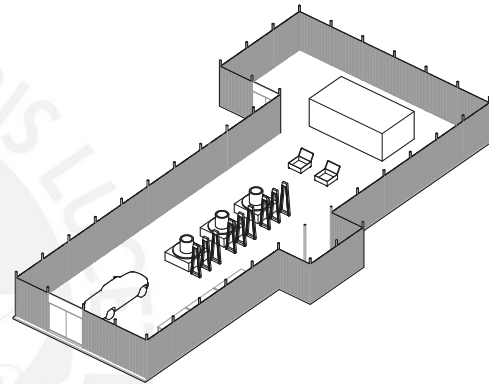
FÁBRICA YANAYACO



2.2.3 | MATERIALIDAD



FÁBRICA YANAYACO



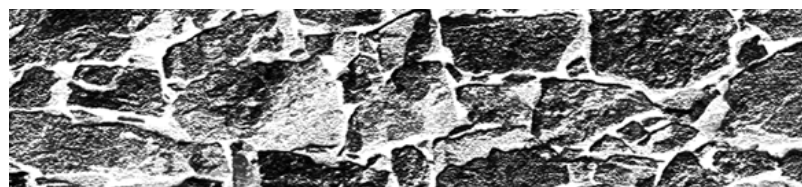
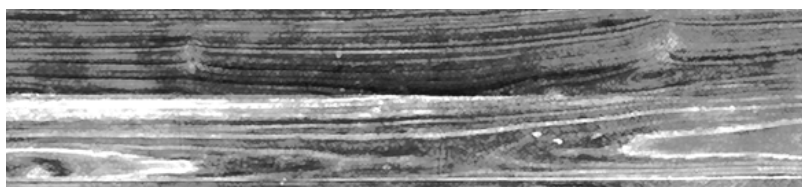
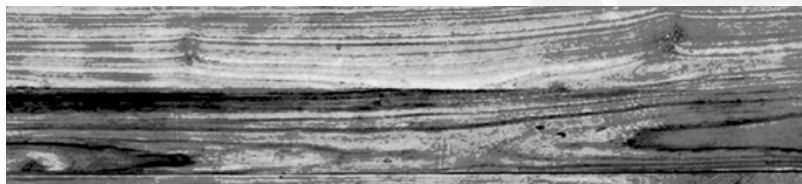
FÁBRICA AMAYBAMBA



MADERA



PIEDRA



2.2.3.1 | TEXTURAS

CONCRETO

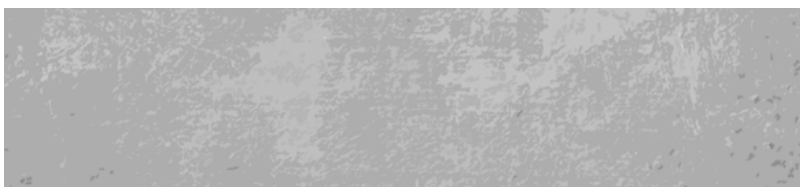




Figura 8. Análisis color fábrica Huyro.

2.2.3.2 | COLOR



Figura 9. Análisis color interior fábrica Huyro.

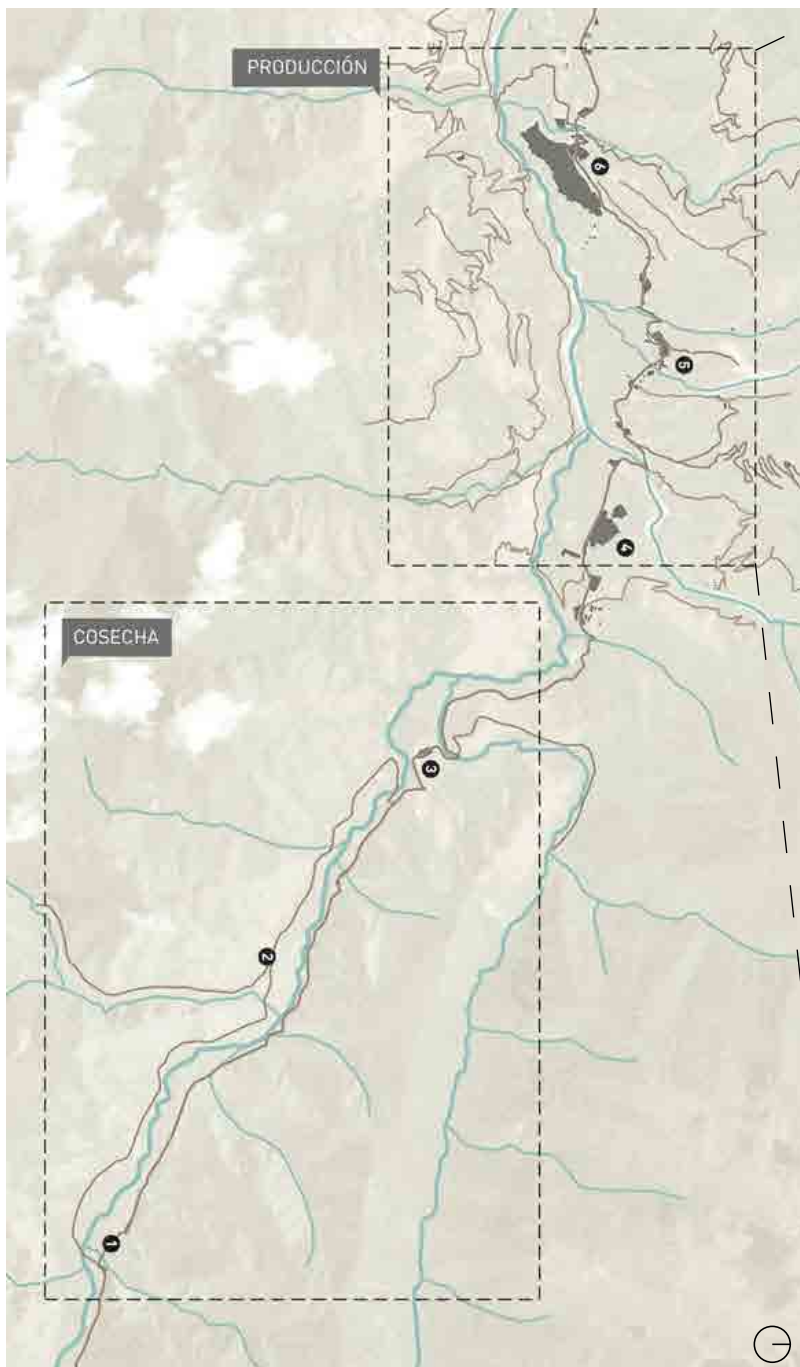


Figura 10. Análisis color fábrica Yanayaco.

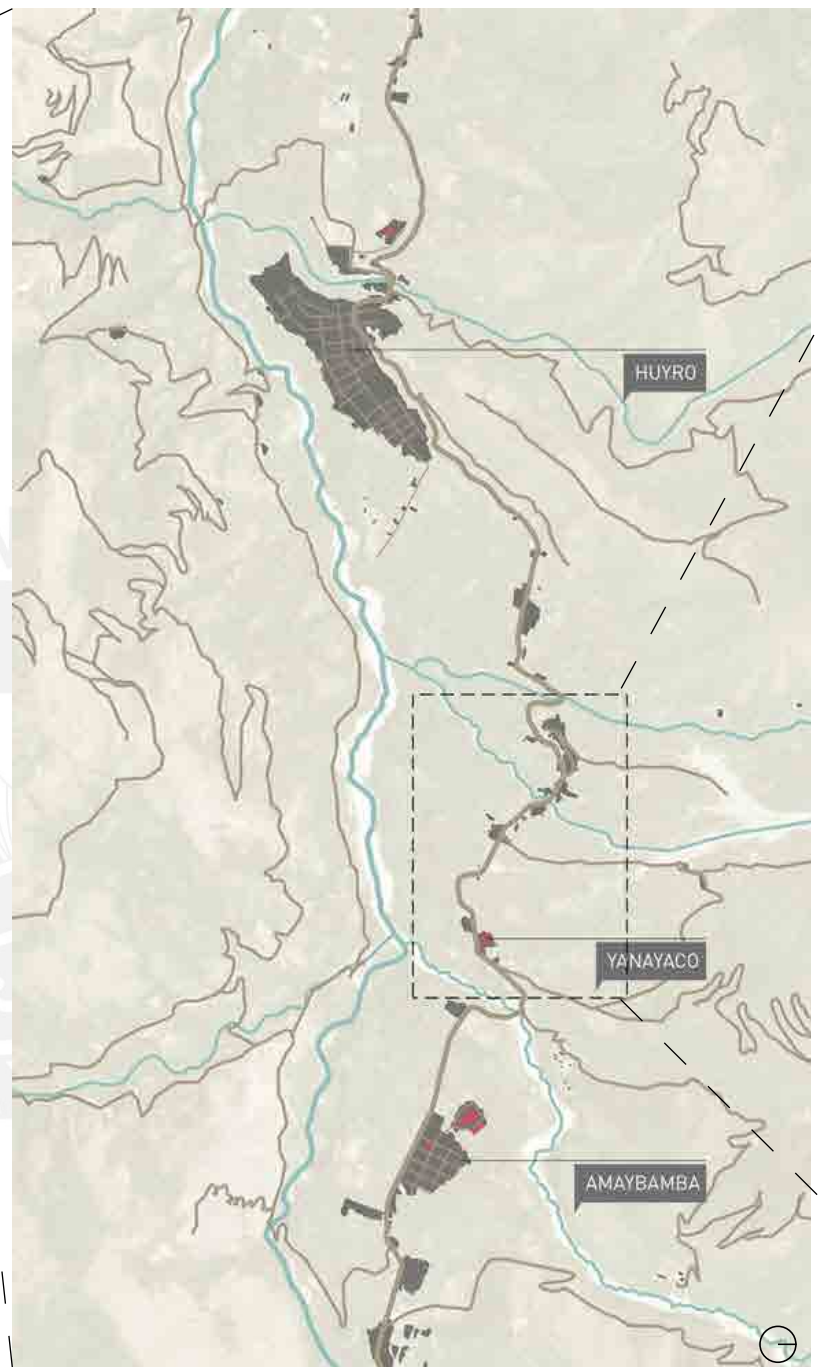




3 | PROPUESTA



ZONA DE TRANSFORMACIÓN Y COSECHA A LO LARGO DEL VALLE



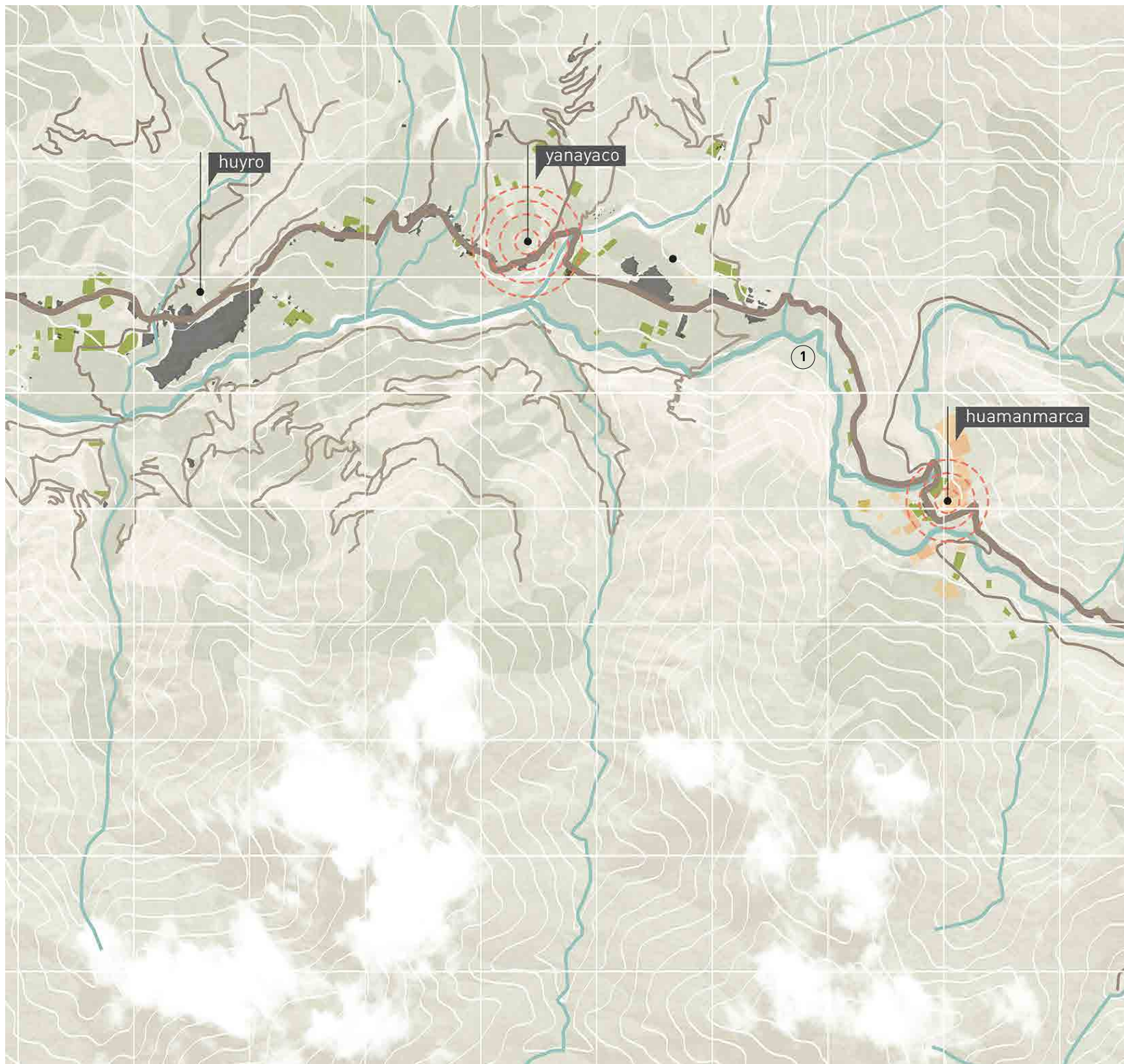
ZONA BAJA DEL VALLE DE AMAYBAMBA

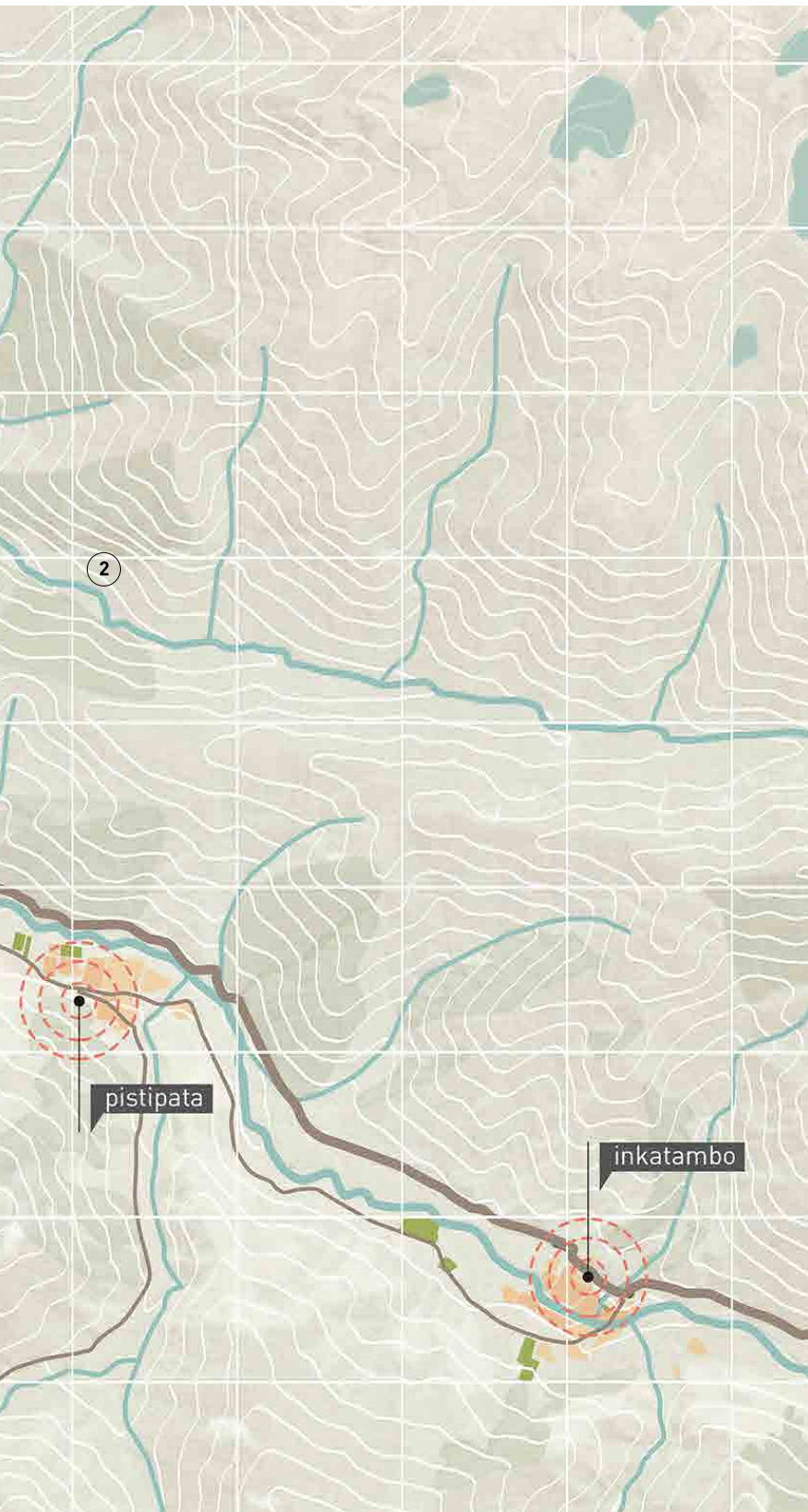


YANAYACO



YANAYACO GRANDE
(zona de intervención)





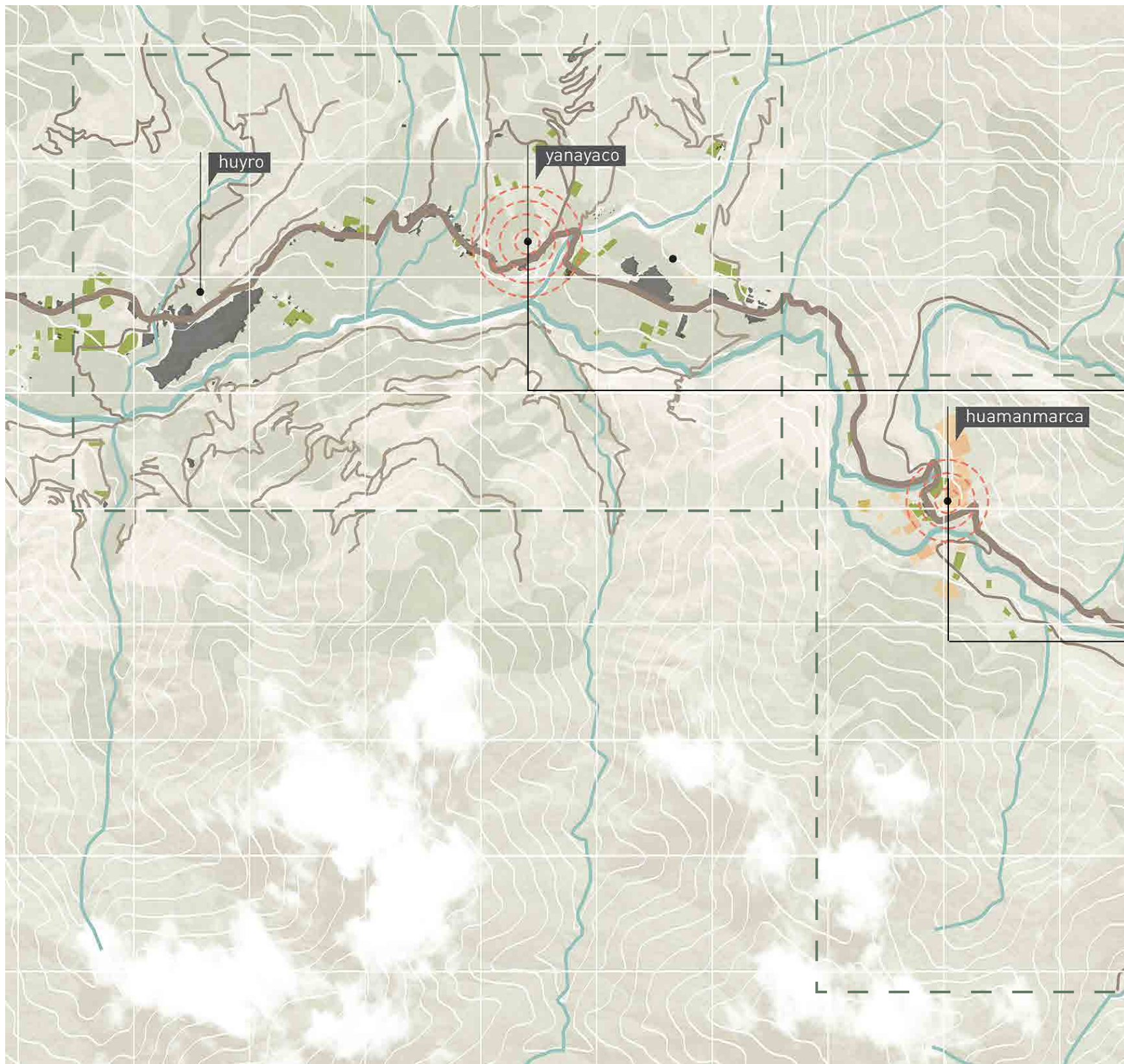
3.1 | MASTER PLAN

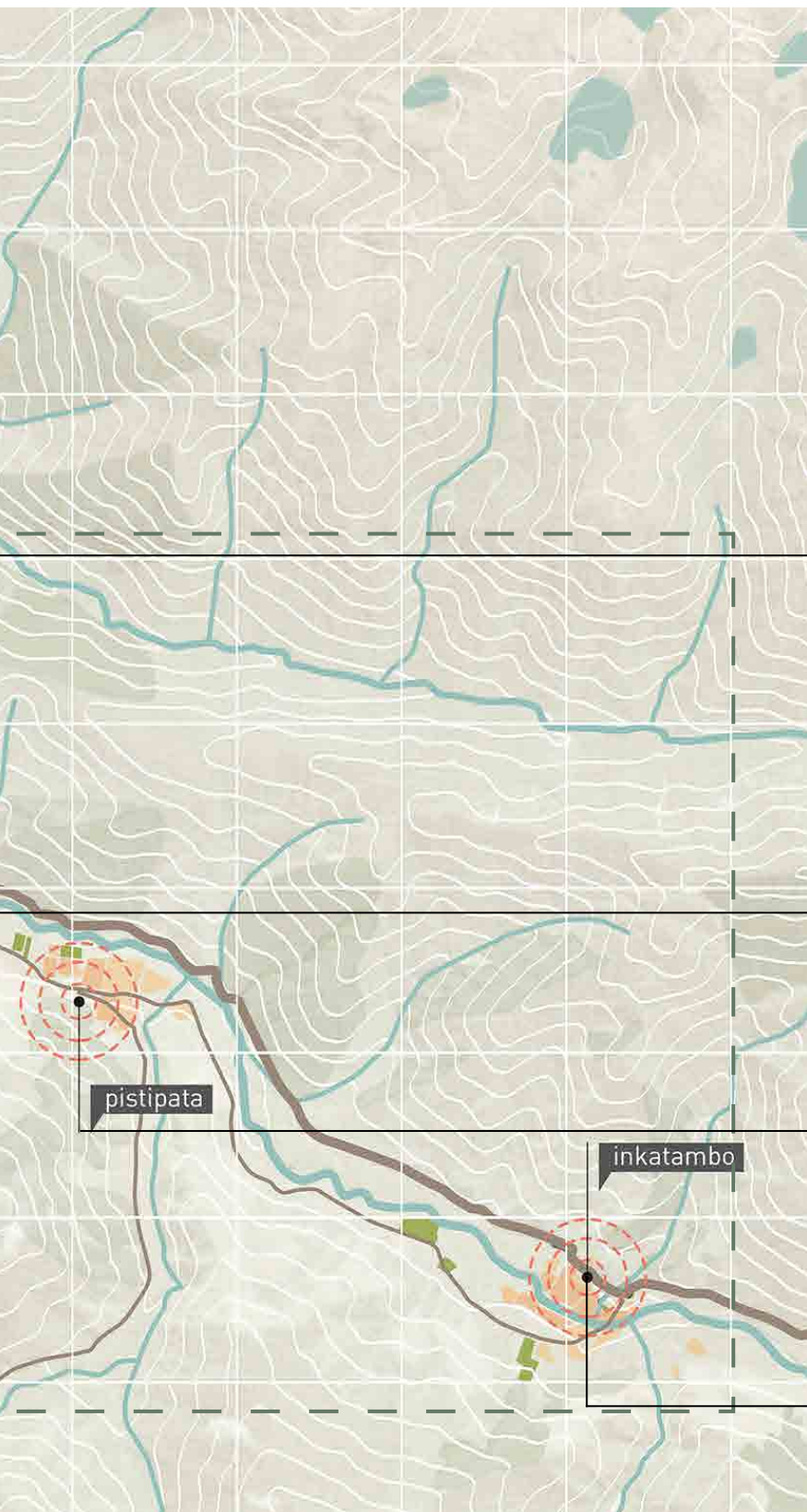
Se propone una red de centros de capacitación a lo largo del territorio que mantenga la actividad económica de las comunidades, los cuales serán complementados con el potencial turístico y de investigación de la zona.

- Ríos**
 - 1. Río Lucumayo
 - 2. Río Huamanmarca
- Quebradas**
- Red vial nacional**
- Red vial vecinal**
- Lagos**
- Área construida**
- Área forestal**
- Área agrícola**
- Cultivos de té actual**
- Cultivos de té**

1 000 km

Plano 5. Master plan.





3.2 | PROGRAMA

PROCESO BAJO TECHO

- Circuito de producción
 - pesaje
 - marchitaderos
 - área fermentado
 - área secado
- Empaquetado
- Zona de carga y descarga
- Venta y degustación

- Talleres de capacitación
- Aulas
- Laboratorio
- SUM
- Cafetería

PROCESO AL AIRE LIBRE

- Talleres de capacitación
- Área de degustación
- Área de ventas

- Agroturismo
- Área de descanso para turistas

- Talleres de capacitación
- Área de degustación
- Área de ventas

- Agroturismo
- Avistamiento de aves

- Talleres de capacitación
- Área de degustación
- Área de ventas

- Agroturismo
- Área de descanso para turistas





3.3 | EL TERRENO

El lugar elegido para el emplazamiento del proyecto se encuentra en Yanayaco Grande, lugar que forma parte del circuito de transformación de la hoja de té. En este sector se encuentra la antigua fábrica de té herbi, lugar donde se producía y exportaba alrededor de 6 toneladas de té; sin embargo, por problemas internos este espacio ya no se utiliza y se ha construido una pequeña fábrica donde se produce té artesanal.

Plano 6. Zona de intervención Yanayaco.







Caminos existentes
trocha

Fábrica Yanayaco
(Herbi)

Fábrica artesanal

Depósitos

Área de degu





Estación

Carretera Cusco-Quillabamba

3.3.1 | UBICACIÓN

YANAYACO GRANDE

La zona elegida para el emplazamiento del proyecto se encuentra ubicado al margen de la carretera Cusco-Quillabamba (capital de La Convención) y en la ruta hacia el camino alternativo a Machu Picchu. Esta característica del lugar proporciona una buena accesibilidad a nivel turístico, permitiendo la fácil llegada y recorrido del circuito productivo del té.

Además, el lugar se encuentra a una menor distancia, en comparación a otras fábricas dentro del territorio, de los centros poblados donde se cosecha la hoja verde de té, esta distancia más corta ayuda a que la hoja se conserve y no pierda sus propiedades durante su traslado a la fábrica.



1. Zerene cesonia
2. Battus madyes
3. Danaus plexippus
4. Morpho lympharis
5. Ascia monuste



HORIZONTALIDAD

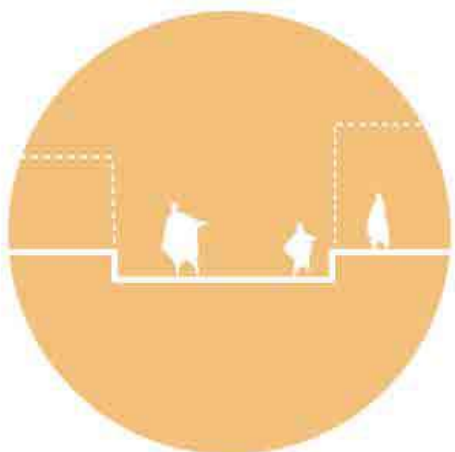
Capturar la imagen del paisaje a gran escala, el terreno y el bosque se introducen en el edificio.



PERMEABILIDAD

Relación con el entorno a través de espacios que permiten el paso visual del paisaje

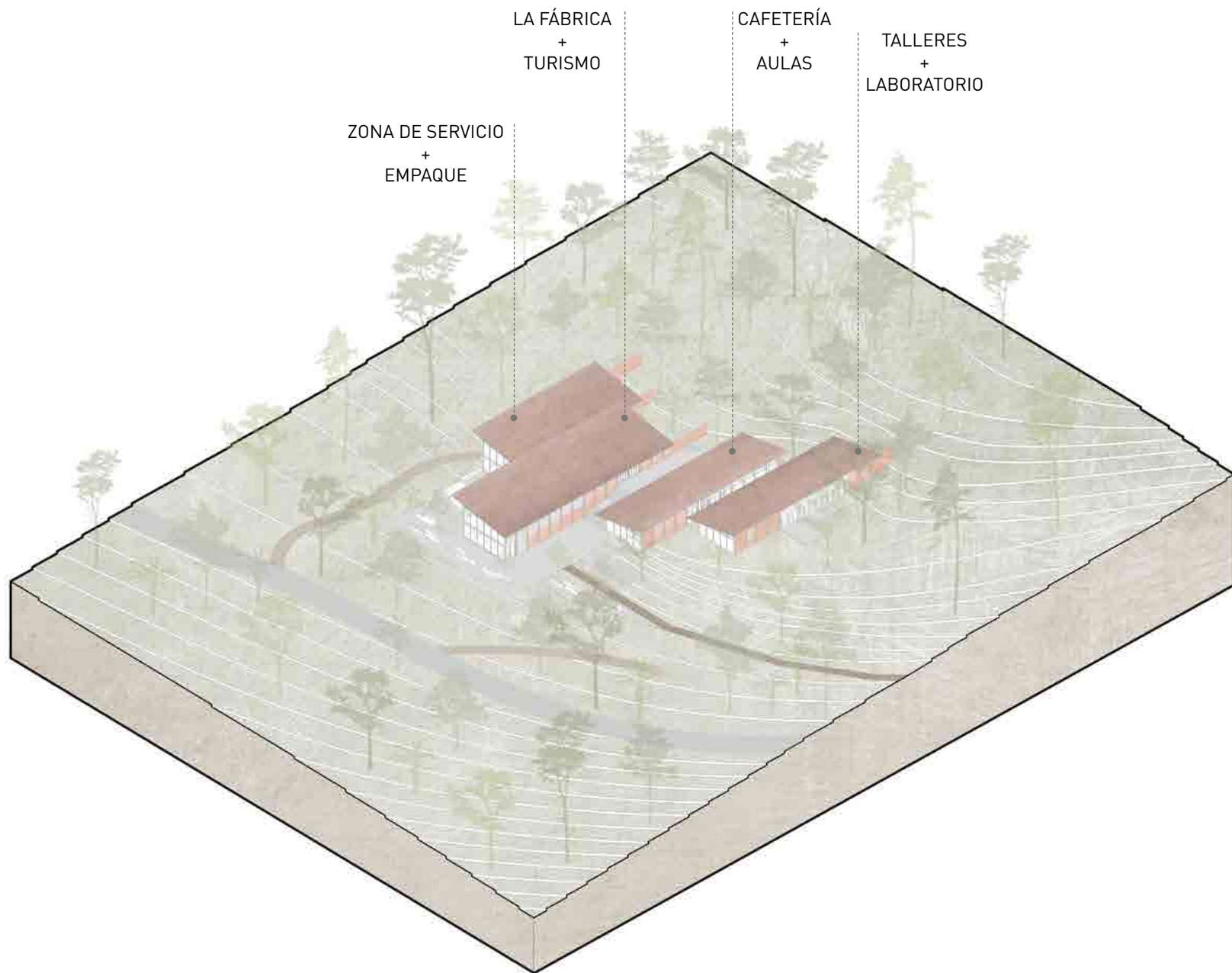
3.4 | ESTRATEGIAS



INTERCAMBIO

Espacios de encuentro donde se generan nuevas dinámicas entre el poblador y el turista





3.4.1 | EL VOLÚMEN





MADERA

Origen: Quillabamba



LADRILLO

Origen: Huyro



3.4.2 | MATERIALIDAD

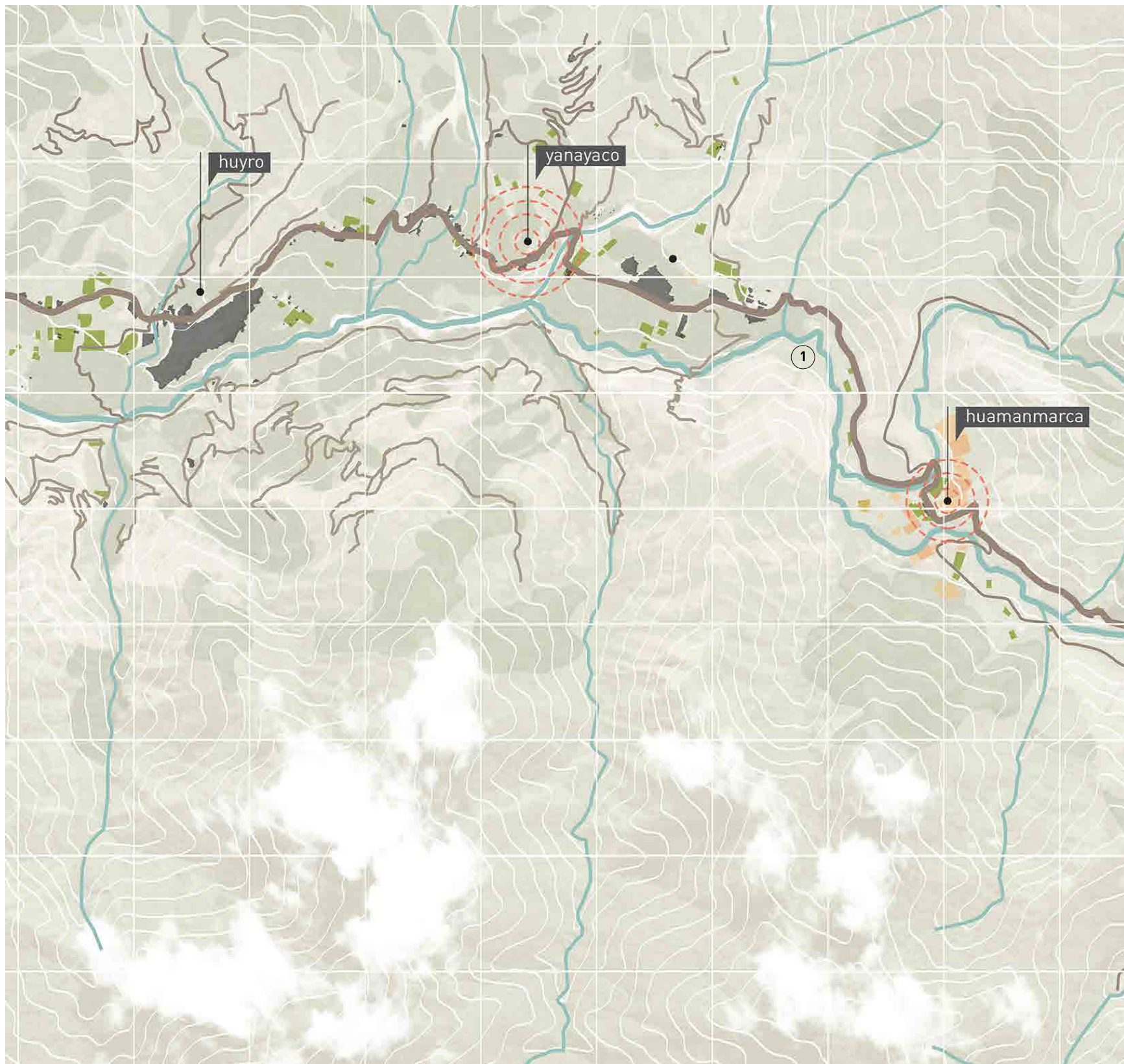


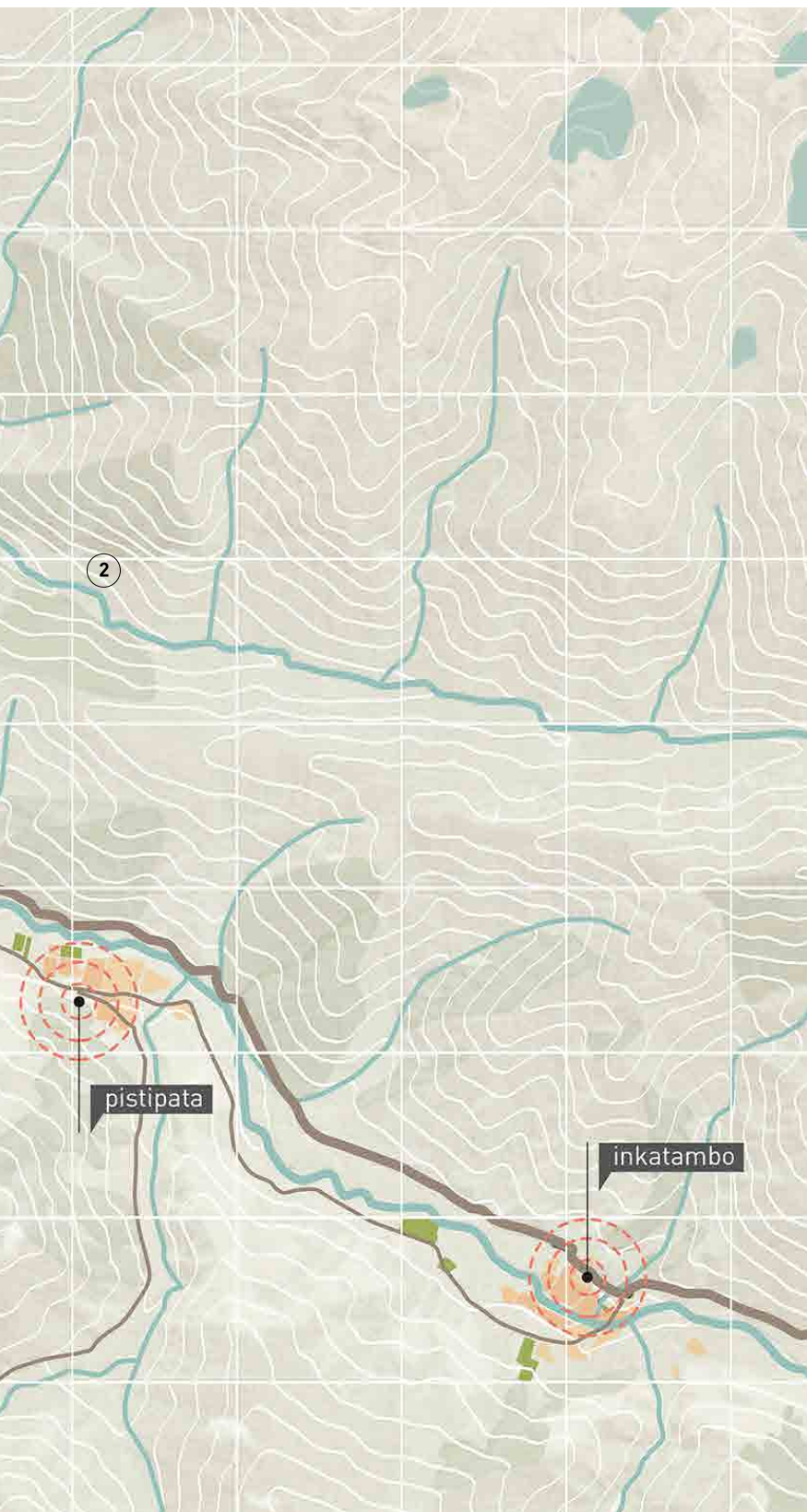
CONCRETO

Agregados
Origen: Huyro









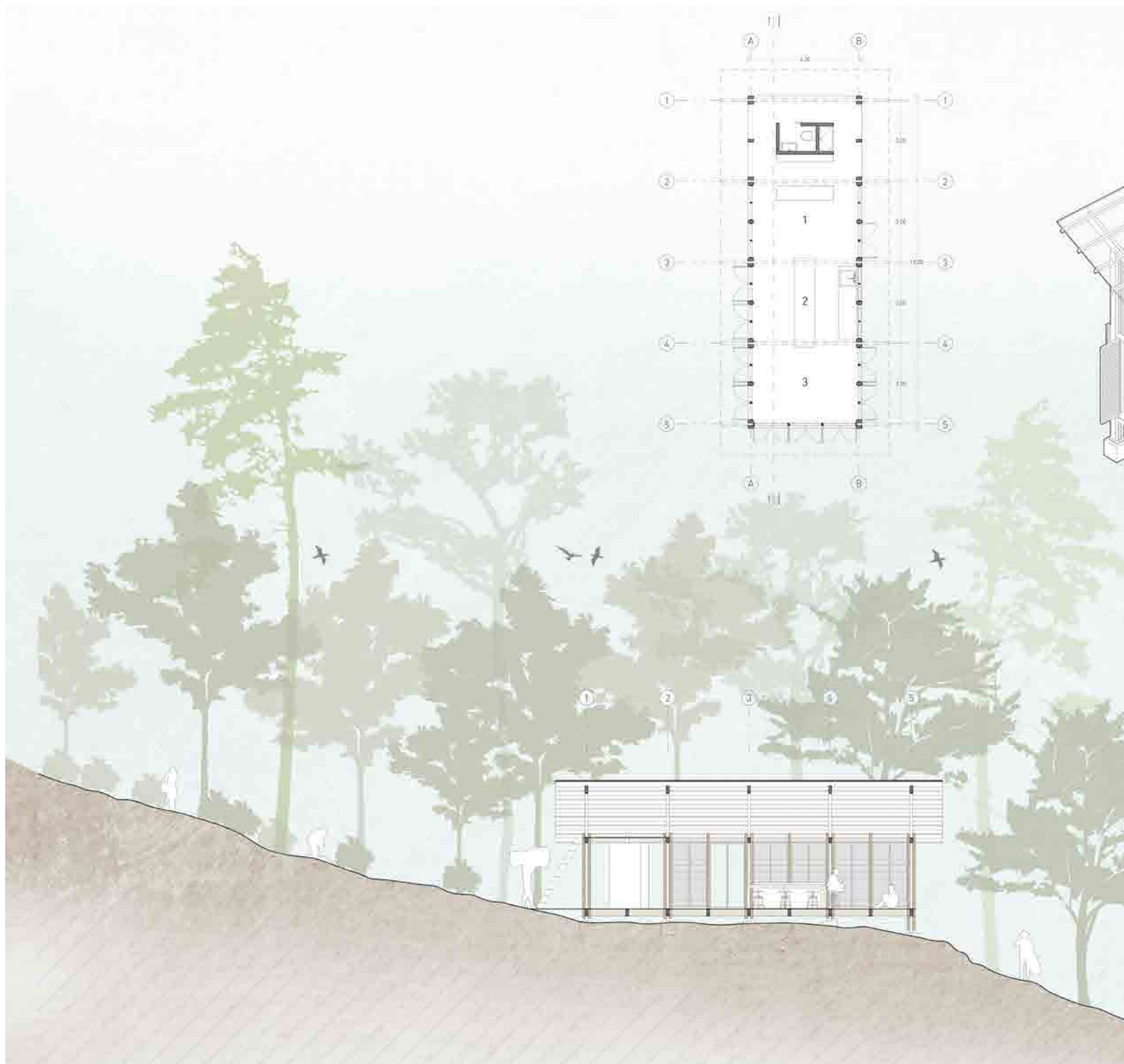
4.1 | RED DE CENTROS DE CAPACITACIÓN

El Centro de capacitación, producción y difusión del té Huyro forma parte de un circuito mayor que se ubica a lo largo del territorio.

Se plantea la implementación de una red de centros de capacitación, en tres sectores en la parte alta del valle donde la dinámica productiva está orientada al monocultivo de hoja de té, que puedan ser complementados con un programa dirigido al turismo para generar nuevas dinámicas entre el agricultor y el visitante. A partir de esto, se busca mejorar las capacidades productivas, revalorizar y recuperar la frontera agrícola que se ha ido perdiendo a través de los años.

1000 km

Plano 7. Red de centros de capacitación.

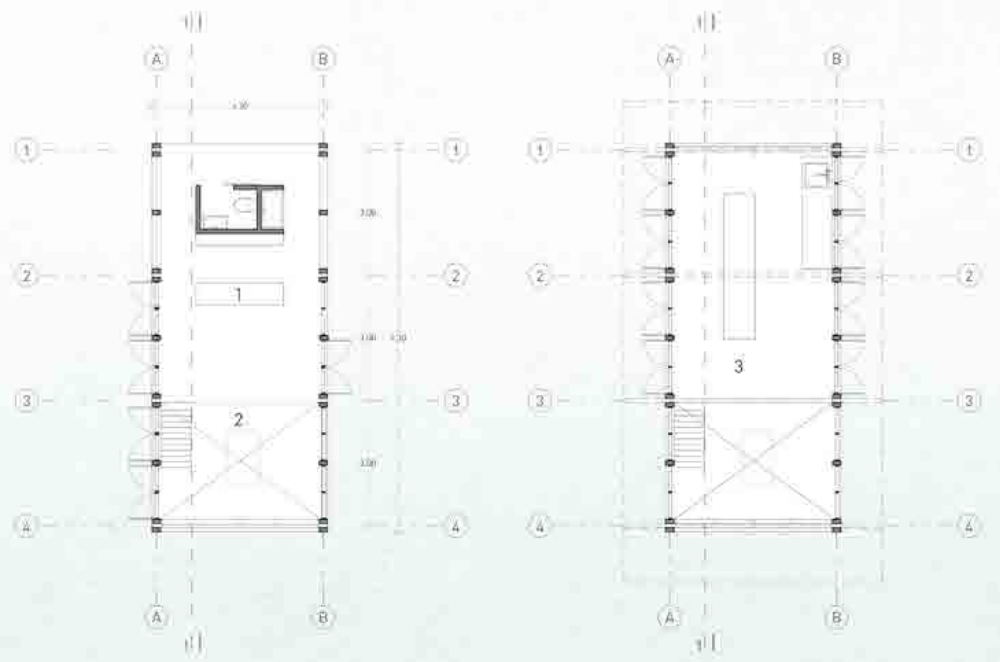


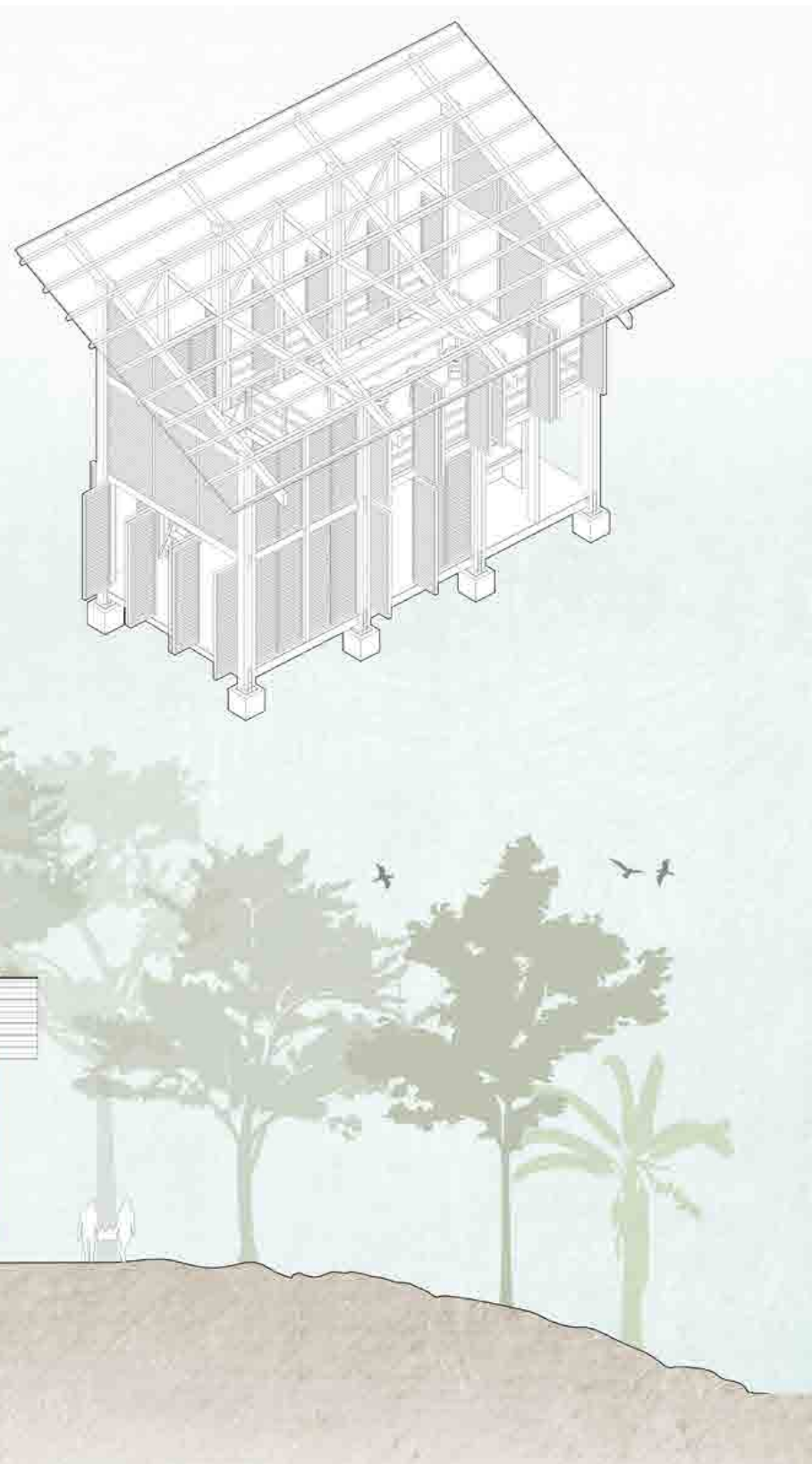


4.1.1 | INKATAMBO

2091 msnm

- Dinámica productiva orientada al monocultivo de hoja de té.
- Potencial para la investigación ornitológica.





4.1.2 | HUAMANMARCA

1889 msnm

- Dinámica productiva orientada al monocultivo de hoja de té.
- Zona de descanso de turistas “inka jungle”.



Caminos existentes
trocha

Fábrica Yanayaco
(Herbi)

Fábrica
artesanal

Depósitos

Área de degu



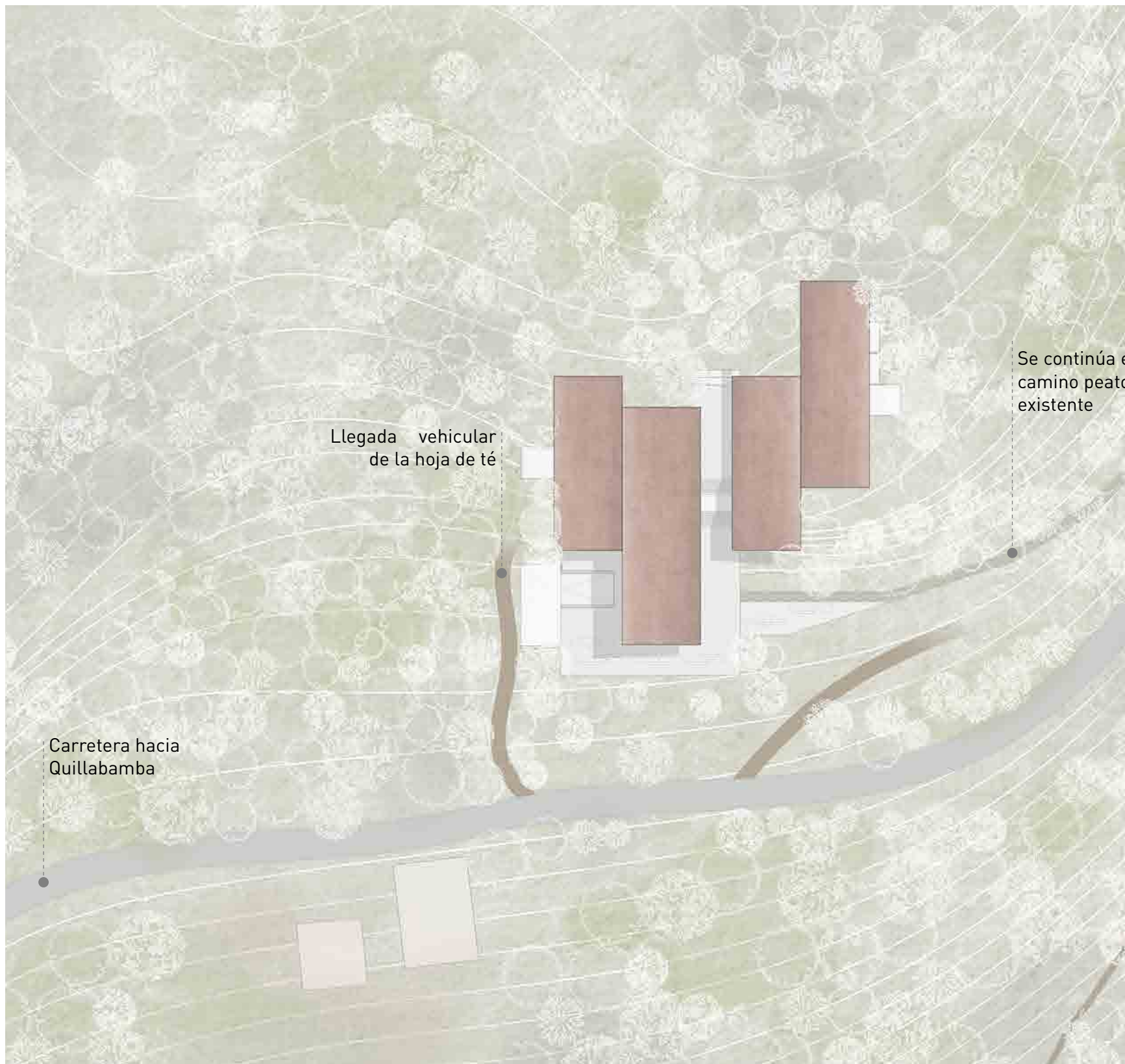
4.2 | CENTRO DE CAPACITACIÓN, PRODUCCIÓN Y DIFUSIÓN DEL TÉ HUYRO

SITUACIÓN ACTUAL









Llegada vehicular
de la hoja de té

Carretera hacia
Quillabamba

Se continúa en
camino peatonal
existente



CENTRO DE CAPACITACIÓN, PRODUCCIÓN Y DIFUSIÓN DEL TÉ HUYRO

PROPUESTA

BIBLIOGRAFÍA



ANEXOS

ENTREVISTA REALIZADA A ANTONIO FIGUEROA AGRICULTOR EN LA ZONA DE AMAYBAMBA

¿Dónde nos encontramos?

Ahorita nos encontramos en mi parcela en el sector de amaybamba y mi chacra tiene nombre de Garita

Y ¿qué cosa hay aquí en la chacra de Garita?

Bueno acá yo me dedico a trabajar ,desde mi niñez, siempre me he dedicado a trabajar el té y el café y un poco de panllevar.

¿Cuántas hectáreas tiene?

Bueno yo ahorita tengo casi 3.5 hectáreas y de café tengo 2 hectáreas para abajo.

¿Cuántas hectáreas tiene para activarlas?

Para activarlas ahorita tengo casi 1.5 hectáreas. Por eso estoy esperando, hay un terreno, lo cortas el té, lo metes fuego, lo pones maíz y yuca, y el té sigue rebrotando, eso es lo bueno que tiene el té por eso el té nunca va a desaparecer. Tu le tiras pico al té, dentro de 60 o 70 días esta rebrotando del suelo, por eso este té es noble.

En el tema del té ¿como se hace el proceso de siembra, cosecha del té?

Bueno el té nosotros generalmente acostumbramos a plantar por intermedio de la semilla, la semilla sacamos, lo pelamos, lo remojamos en agua de 10 a 8 días y eso nosotros lo ponemos en el vivero en el amaligado, pero hay otro sistema que nosotros ahora estamos acostumbrando que es el esqueje, por esqueje eso nos está resultando porque es más fácil para plantar el té por esqueje raíz, porque si nosotros plantamos semilla tenemos que usar barreta, por lo menos tenemos que agujerear el suelo unos 20 o 30 centímetros para poner la plantita y usar una estaca para meter con tierra, pero si es a base de esqueje nosotros con pico.

Y una vez que ya sembró luego toca la cosecha. ¿Cada cuánto hacen cosecha?

Bueno luego de la plantación tenemos que esperar por lo menos unos 3 o 4 años para que el té llegue a producir ,de ahí sacamos dos o tres guías, entonces ahorita el té cuando estás arrancando la guía, cuando está a 1 metro u 80 centímetros lo cortas.

Cuando tiene que cosechar, ¿quienes vienen?

Bueno yo generalmente uso mano de obra, aquí hay ciertas señoras que se dedican a trabajar de chacra en chacra en jornalero, eso usamos nosotros, pero ahora que el té ha bajado su precio generalmente usamos otro sistema, un día dos días ayuda a trabajar entonces yo también tengo que ir a su chacra a apoyarle. Hay personas que vienen por día, te cobran 20 soles 25 soles. Está escasa la gente porque todos están metidos en el municipio, el famoso municipio nos ha bajado a todos los dueños de las chacras porque no hay gente.

¿Cuánta gente necesita usted?

Yo necesito por lo menos 15 personas para terminar, de ahí para abajo otros 15.

Y una persona promedio cuántos kilos hace

Cuando el té está en un estado rebrote o brote, un buen cosechador te puede llegar a costar 70 80 kilos. Y hay que conocer a los talladores, yo a veces viniendo 6 de la mañana hasta las 5 de la tarde regreso con 100 kilos. Depende de la habilidad de la mano, hay señoras que recolectan rapidísimo.

Cuando ustedes recolectan el té, adonde lo llevan

Nosotros en la mañana cosechamos desde las seis de la mañana hasta las cuatro y media de la tarde, entonces en la tarde ya estamos llevándola a la fábrica, en la fábrica lo entregamos, lo pesan. Hay fechas que nos pagan nuestra materia prima cada semana pero ahora que un poquito ha bajado el mercado comercial del té negro nos están pagando cada 15 días.

¿Por hectárea cuantos kilos?

Bueno yo ahorita así a veces por hectárea estoy llegando a mil kilos a 700 kilos nada más. Al mes sacas 2 mits (15 días) , en época de lluvia, si hubiera irrigación sería bueno.

Y cuánto le pagan por el té

Ahorita por ejemplo antes a nosotros nos estaban pagando y siguen pagando todavía las fábricas privadas pagan 70 céntimos pero como nosotros estamos trabajando en forma cooperativa recién nos han incrementando hace seis meses a 80 céntimos, eso es nuestro problema ahorita que tenemos todo el asunto del té, por eso a esa consecuencia todos los tealeros de acá de la zona de Huayopata más que todo del sector de mí han abandonado



ENTREVISTA REALIZADA A ALCIRA CUBA

Primero agradecerle por permitirme realizar esta entrevista.

¿Dónde nos encontramos ahora?

Ahora nos encontramos en la primera fábrica transformadora de té. Como se puede observar en la parte de atrás.

¿Cómo comienza el proceso de transformación de la hoja de té en las fábricas?

Bueno primero empieza en los campos de cultivo, donde los productores de té traen las guías o los brotes tiernos, luego como primer acto se procede a un pesaje, cada uno tiene un código o una boleta en la cual se escribe cuantos kilos son. Entonces con ese recibo se traslada al segundo o tercer nivel en el cual se procede con el segundo paso que es el marchitado. Este marchitado es absolutamente necesario para que podamos obtener el té, la tritura del grano más óptima.

Nosotros necesitamos para un buen marchitado que el brote haya perdido agua, se haya deshidratado a tal punto en el que se le compara a una tela, no contamos con la tec-

nología adecuada como para decir que punto de marchitado o pérdida de agua. Para lo cual utilizamos nuestros sentidos.

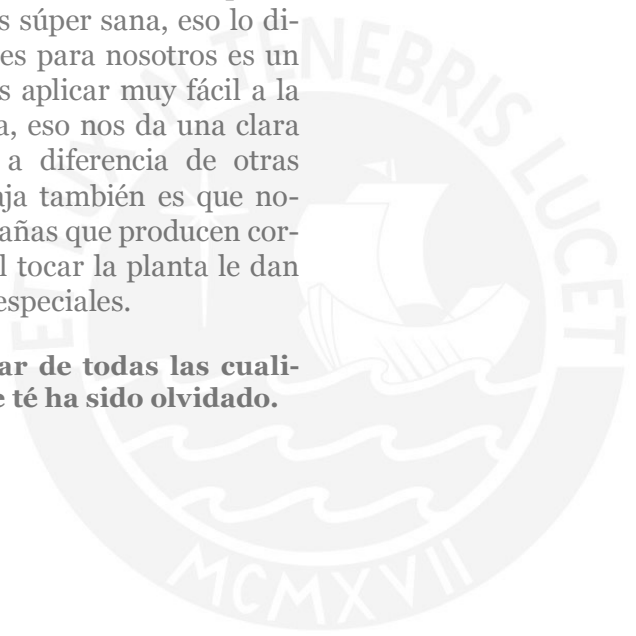
Posteriormente al marchitado tenemos el enrollado, aproximadamente de una hora a una hora y media. Las máquinas rotorvane extraen las bondades del té en sabor, aroma y nutrientes. Después de ese proceso se desgrana el enrollado del té, cae en unas cajas para que tengan una oxidación uniforme, ese proceso es básicamente lo que determina el sabor y olor. Cuando ya está a punto un olor a manzana, pasa al proceso de secado. El proceso de secado es muy sencillo pero sí se necesita de los expertos de los operarios quienes saben en qué momento están listos los procesos.

Qué diferencias encuentras entre este té y los otros té del mercado

Con la experiencia recogida de expertos que han venido a visitarme, pues básicamente es el tema de que nuestro té no está contaminado, en cambio en países asiáticos necesitan de mucha interferencia. En nuestro caso por una falta de afección ya sea del gobier-

no o empresas que quieran trabajar con nosotros , básicamente muchos cultivos se han ido al abandono al abandono, esto a la vez es un pro porque no necesitamos pesticidas, nuestra hoja es súper sana, eso lo dicen expertos, entonces para nosotros es un plus porque podemos aplicar muy fácil a la certificación orgánica, eso nos da una clara ventaja competitiva a diferencia de otras propuestas. La ventaja también es que nosotros tenemos montañas que producen corrientes de aire que al tocar la planta le dan unas características especiales.

Cómo es que a pesar de todas las cualidades que tiene este té ha sido olvidado.





FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

CENTRO DE CAPACITACIÓN, PRODUCCIÓN Y DIFUSIÓN DEL TÉ HUYRO

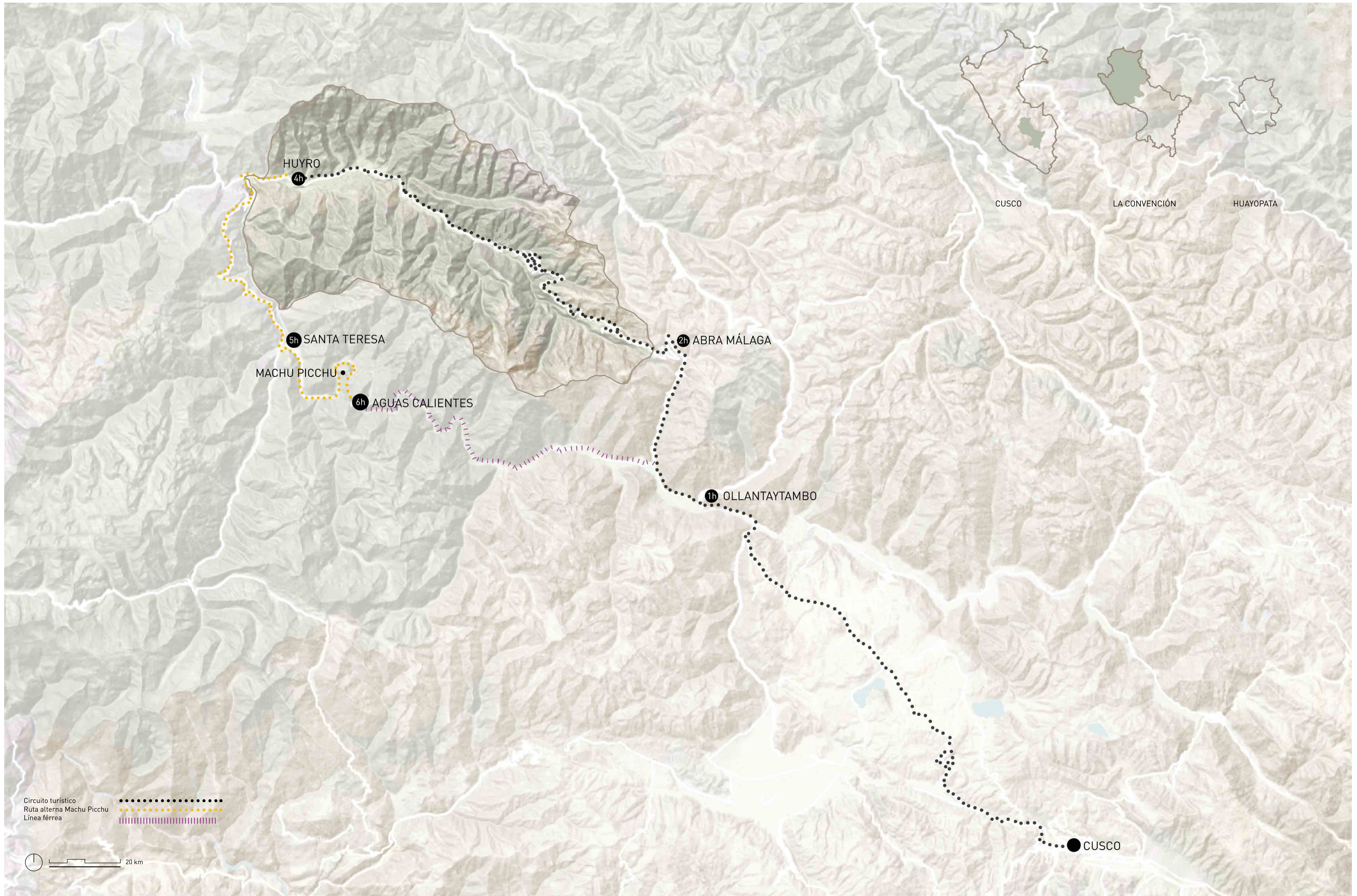
CUSCO, PERÚ

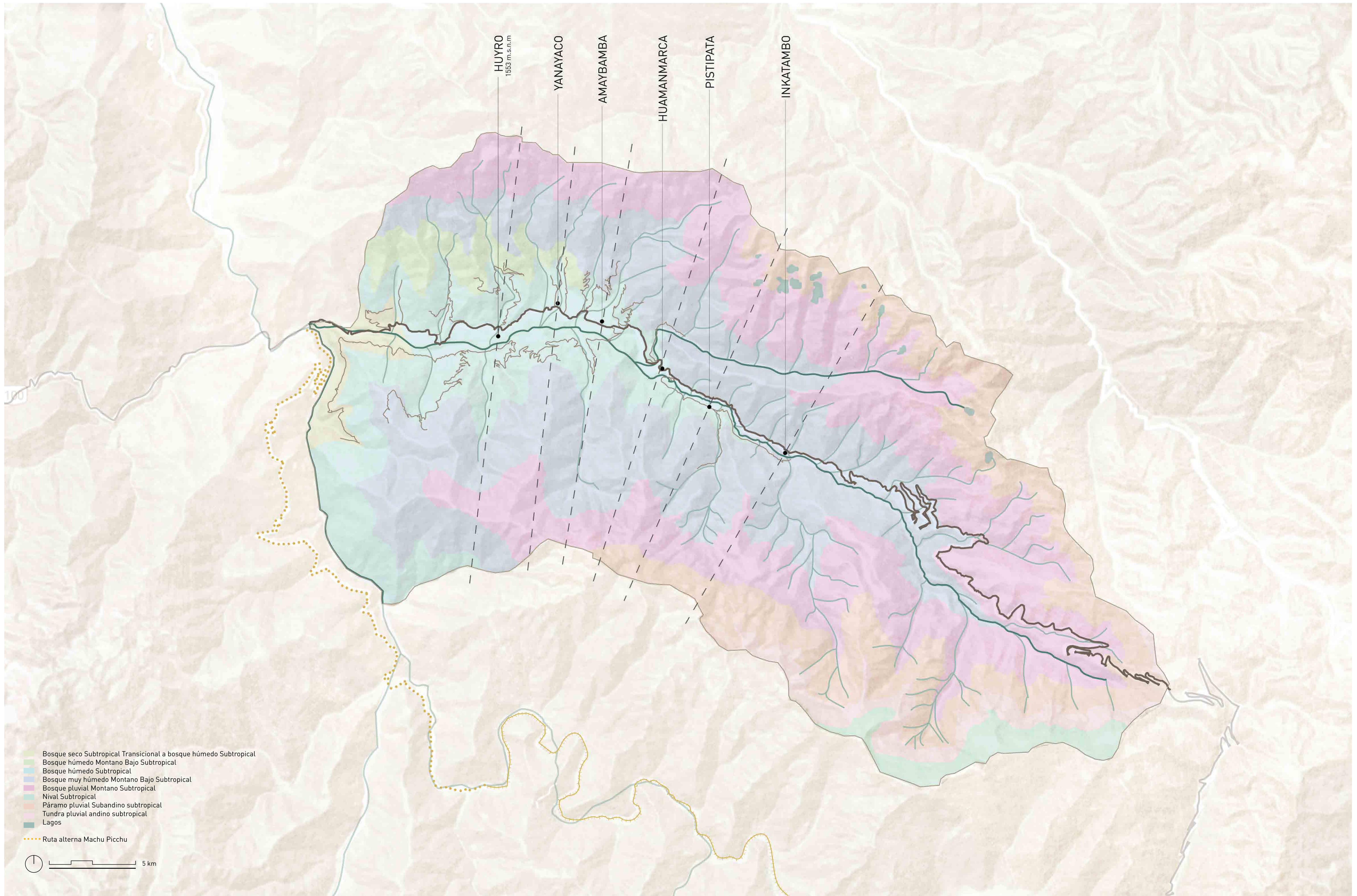
PROYECTO DE FIN DE CARRERA

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL
TÍTULO PROFESIONAL EN ARQUITECTURA Y URBANISMO

MELANY VARGAS BENITES

NOVIEMBRE, 2021

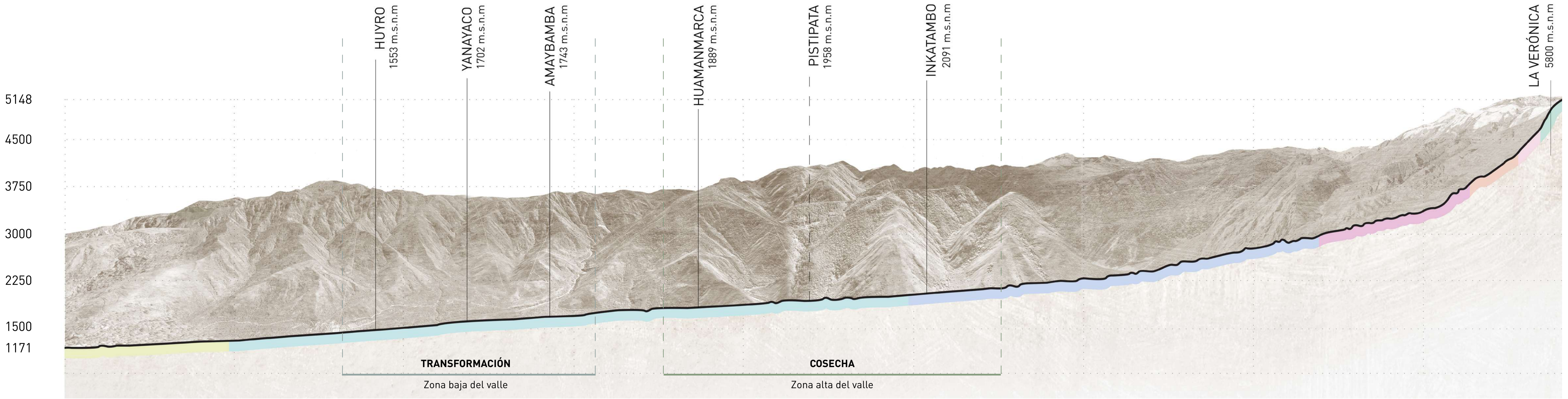


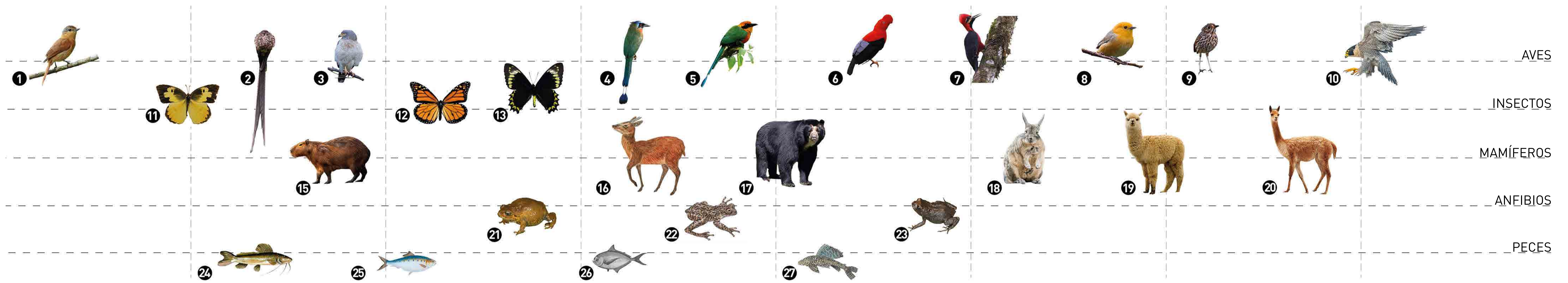


	Bosque seco Subtropical Transicional a bosque húmedo Subtropical	Bosque húmedo Montano Bajo Subtropical	Bosque húmedo Subtropical	Bosque muy húmedo Montano Bajo Subtropical	Bosque pluvial Montano Subtropical	Páramo pluvial SubAndino Subtropical	Tundra pluvial Andino Subtropical	Nival Subtropical
ALTITUD	1000-2000 msnm	1800-3000 msnm	500-2000 msnm	1900-3000 msnm	3000-3800 msnm	3800-4400 msnm	4400-4750 msnm	4750-6172 msnm
BIO TEMP	18° a 24° C	12° a 18° C	18° a 24° C	12° a 18° C	6° a 12° C	3° a 6° C	3° a -15° C	0° a -15° C
PRECIPITACIÓN	500 a 1000 mm	1000 a 2000 mm	1000 a 2000 mm	2000 a 4000 mm	4000 a 8000 mm	2000 a 4000 mm	500 a 1000 mm	500 a 1000 mm
FLORA	Vegetación típica de sabana, árboles y arbustos pequeños. Jacarandá, árbol Pati, Ceibo, Acacia, Tornillo, Cedro.	Vegetación de hasta 30 metros, denso y multiestratos. Pisonay, Aliso, Cetico, Intimpa, Roble blanco.	Vegetación siempre verde de hasta 30 metros, alta y densa. Pisonay, Cedro, Jacarandá, Tahuarí, Pacae, Nogal. Desarrollo de actividad agrícola, café, coca, maíz, yuca, mango, plátano y cítricos.	Vegetación de hasta 30 metros, densa, alta, siempre verde, multiestratos, cubierto de musgo, helicchos y orquídeas. Pisonay, Roble blanco, Cetico, Intimpa, Cedro, Quina, Zarcamora.	Vegatación de hasta 15 metros con epifitismo extremo. Aliso, intimpa, Perejil, Carricillo, Helecho arbóreo, Laurel.	Vegetación compuesta por gramíneas y otras herbáceas de altura. Chillihua, ichu, paja de puna.	Vegetación densa y diversa, compuesta por arbustos, gramíneas y plantas almohadilladas. Ichu, Chillihua.	Vegetación ausente o muy escasa. Algas, líquenes crustáceos.



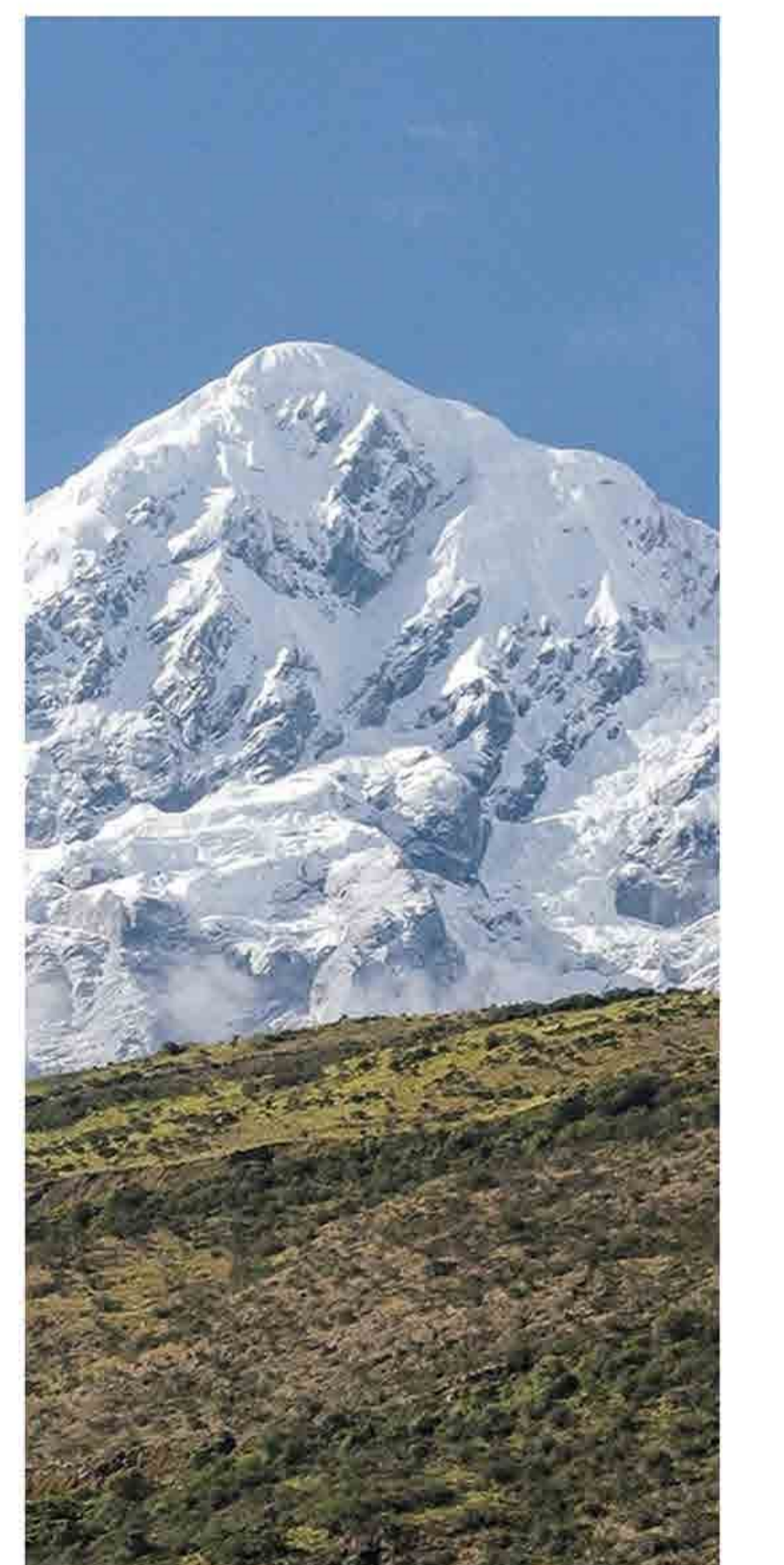
○ frutales ● maderable ⬇ leña ⬆ teñido + medicinal 🐄 ganadería 🐝 apicultura ! en peligro N nativas 🌿 forrajeras 🌱 agroforestería 🌸 aromática

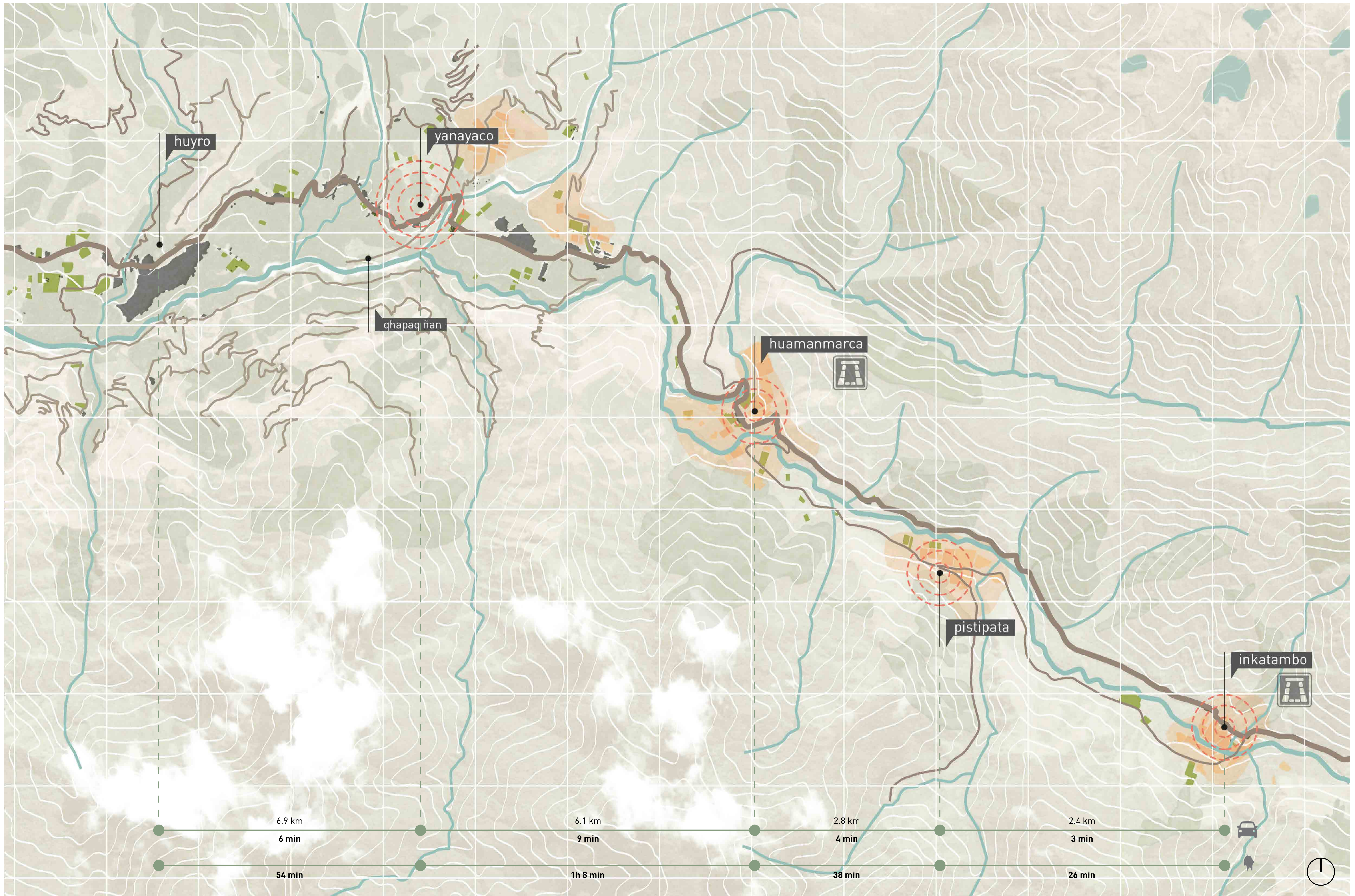


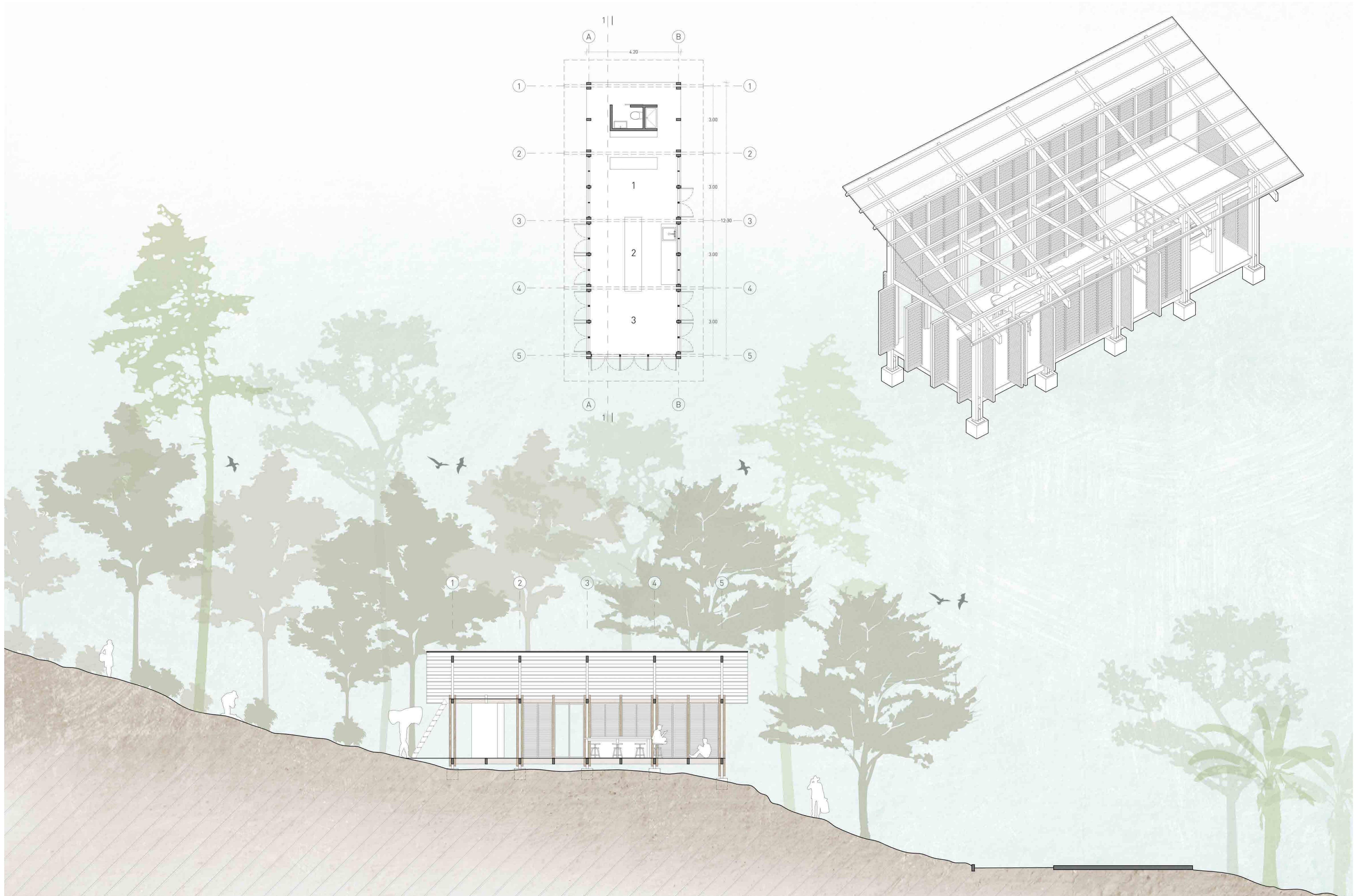


1_Cabezón de corona castaña 2_Chotacabras 3_Aguilucho caminero 4_Momoto serrano 5_Relojero rufo 6_Gallito de las rocas 7_Carpintero de vientre rojo 8_Tángara de pecho rufo 9_Tororoi andino 10_Halcón peregrino 11_Zerene cesonia 12_Battus madyes 13_Danaus plexipus 14_Carpincho 15_Venado enano 16_Oso de anteojos 17_Vizcacha 18_Alpaca 19_Vicuña 20_Bryophryne bustamantei 21_Hyloscirtus armatus 22_Bryophryne abramalagae 23_Rhamdia 24_Sábalo 25_Palometa 27_Carachama

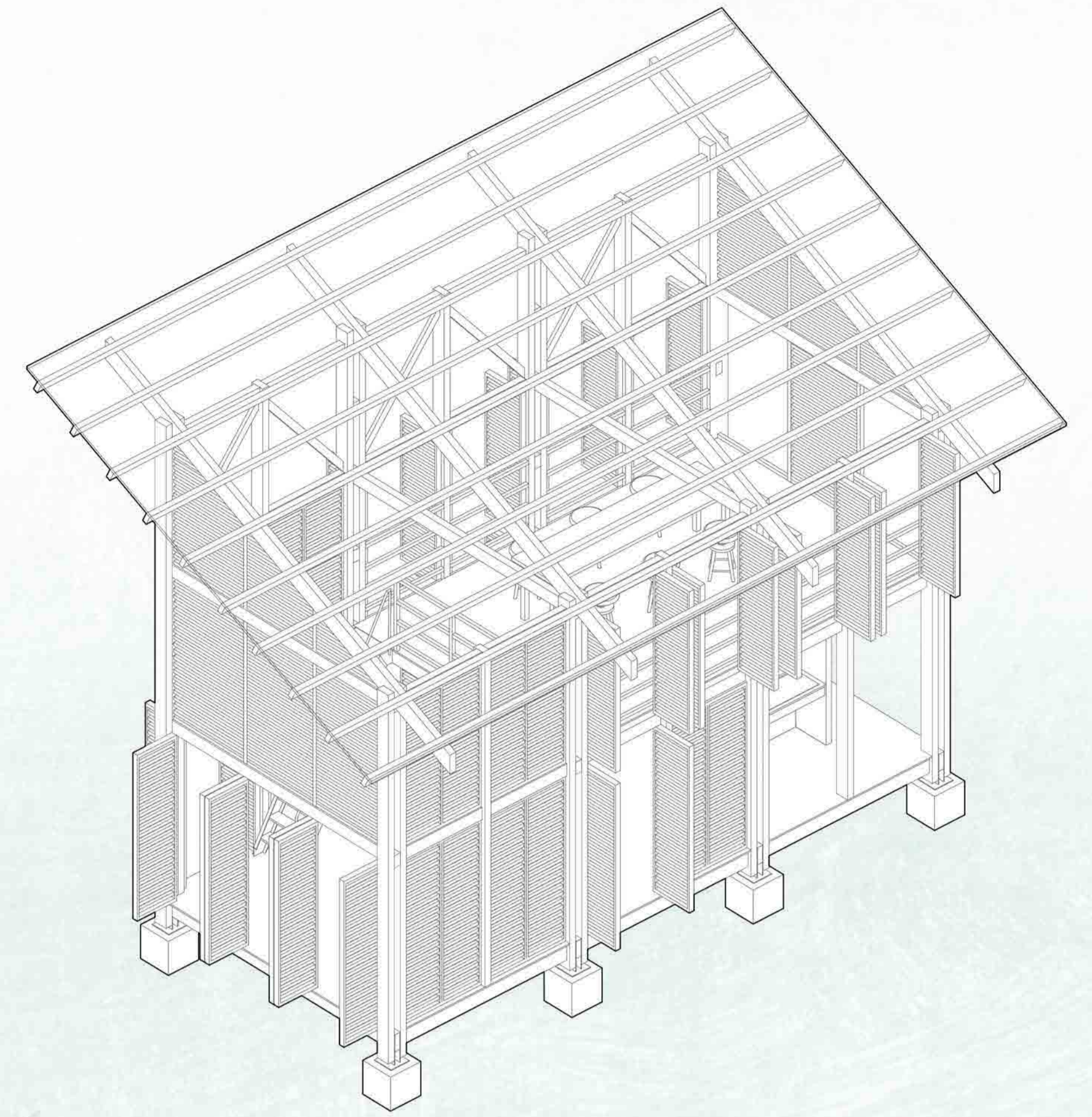
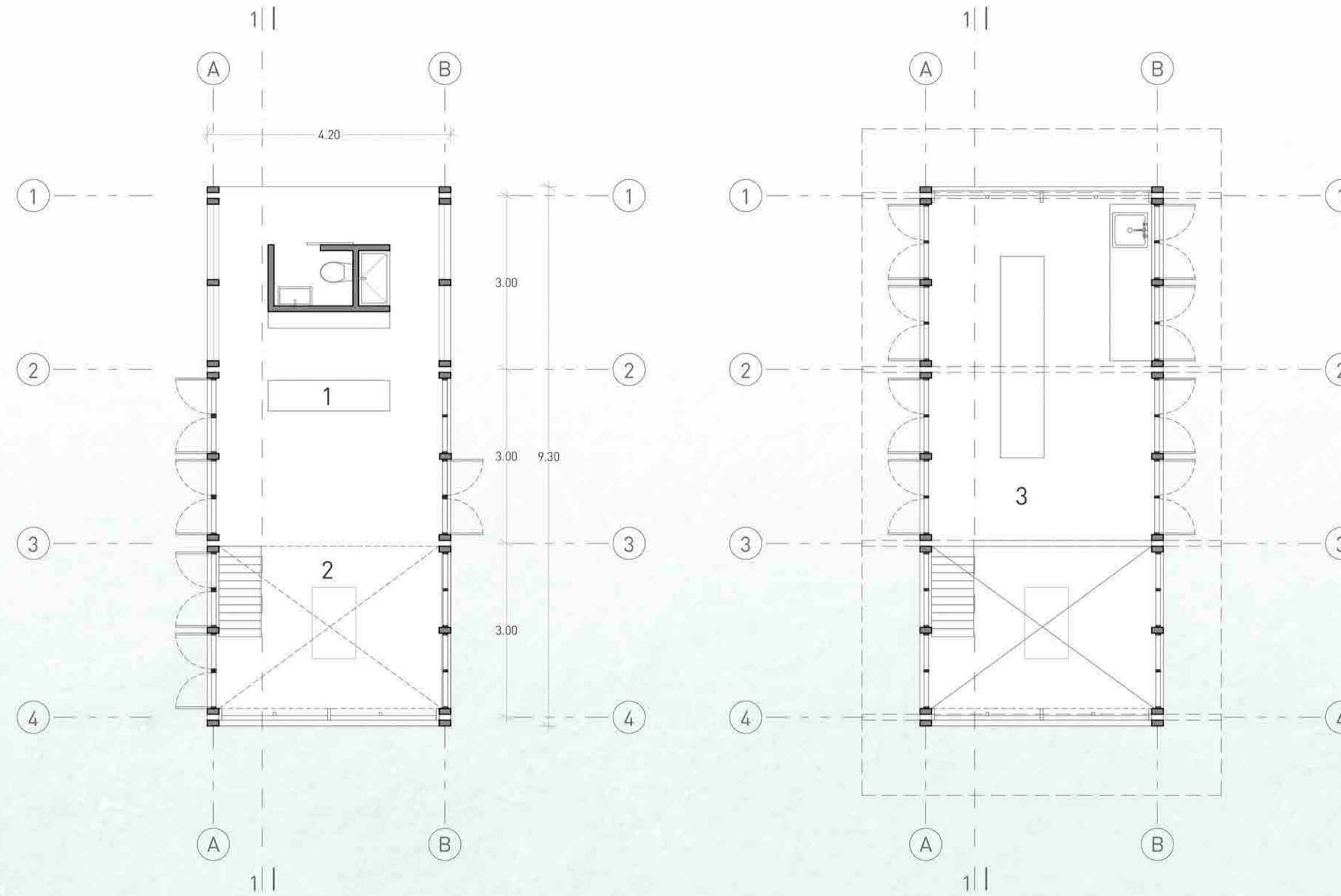
Bosque seco Subtropical Transicional a bosque húmedo Subtropical	Bosque húmedo Montano Bajo Subtropical	Bosque húmedo Subtropical	Bosque muy húmedo Montano Bajo Subtropical	Bosque pluvial Montano Sub- tropical	Páramo pluvial SubAndino Subtropical	Tundra pluvial Andino Sub- tropical	Nival Subtropical
1000-2000 msnm	1800-3000 msnm	500-2000 msnm	1900-3000 msnm	3000-3800 msnm	3800-4400 msnm	4400-4750 msnm	4750-6172 msnm







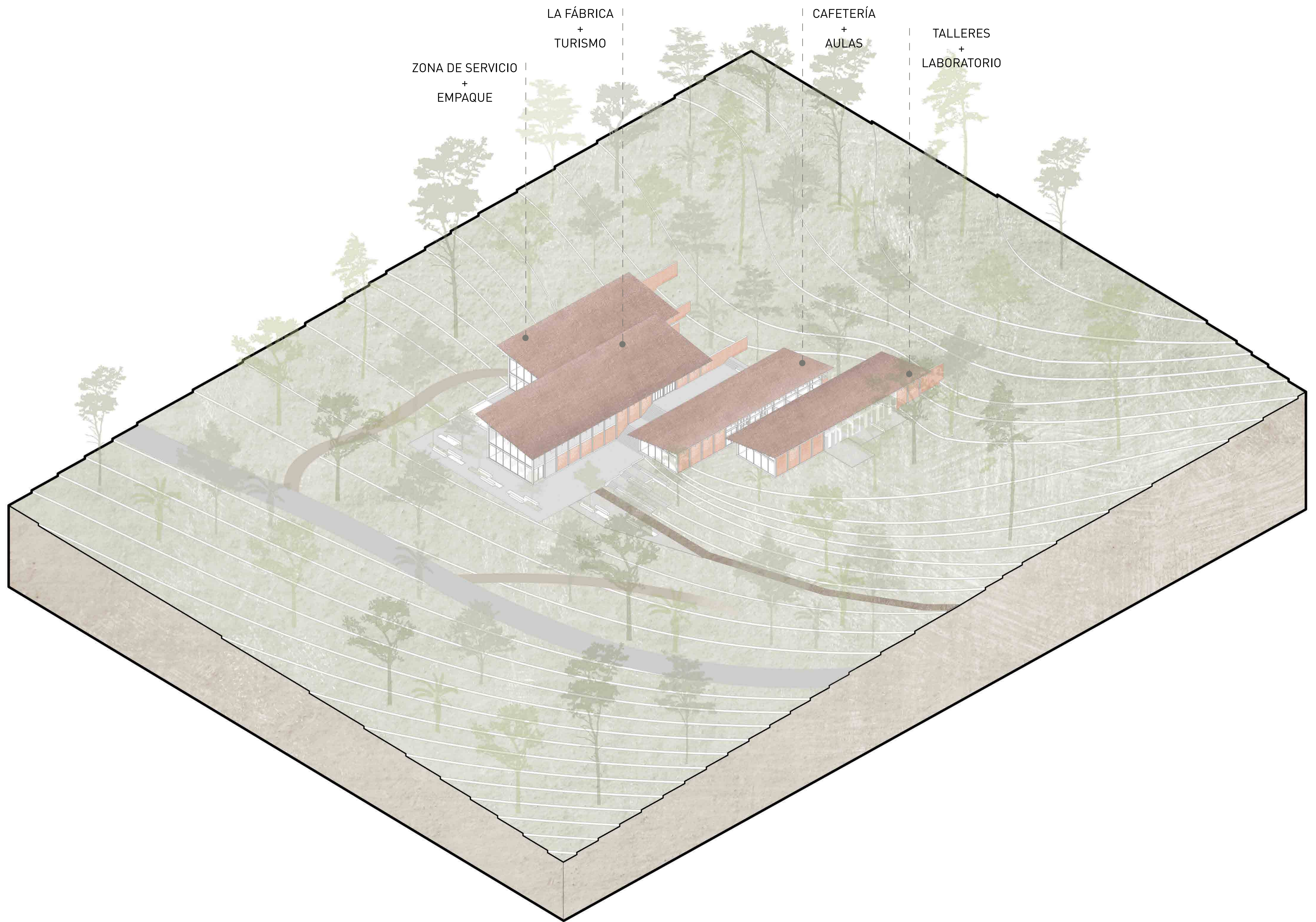
- 1_VENTAS
- 2_SELECCIÓN DE HOJAS
- 3_DEGUSTACIÓN

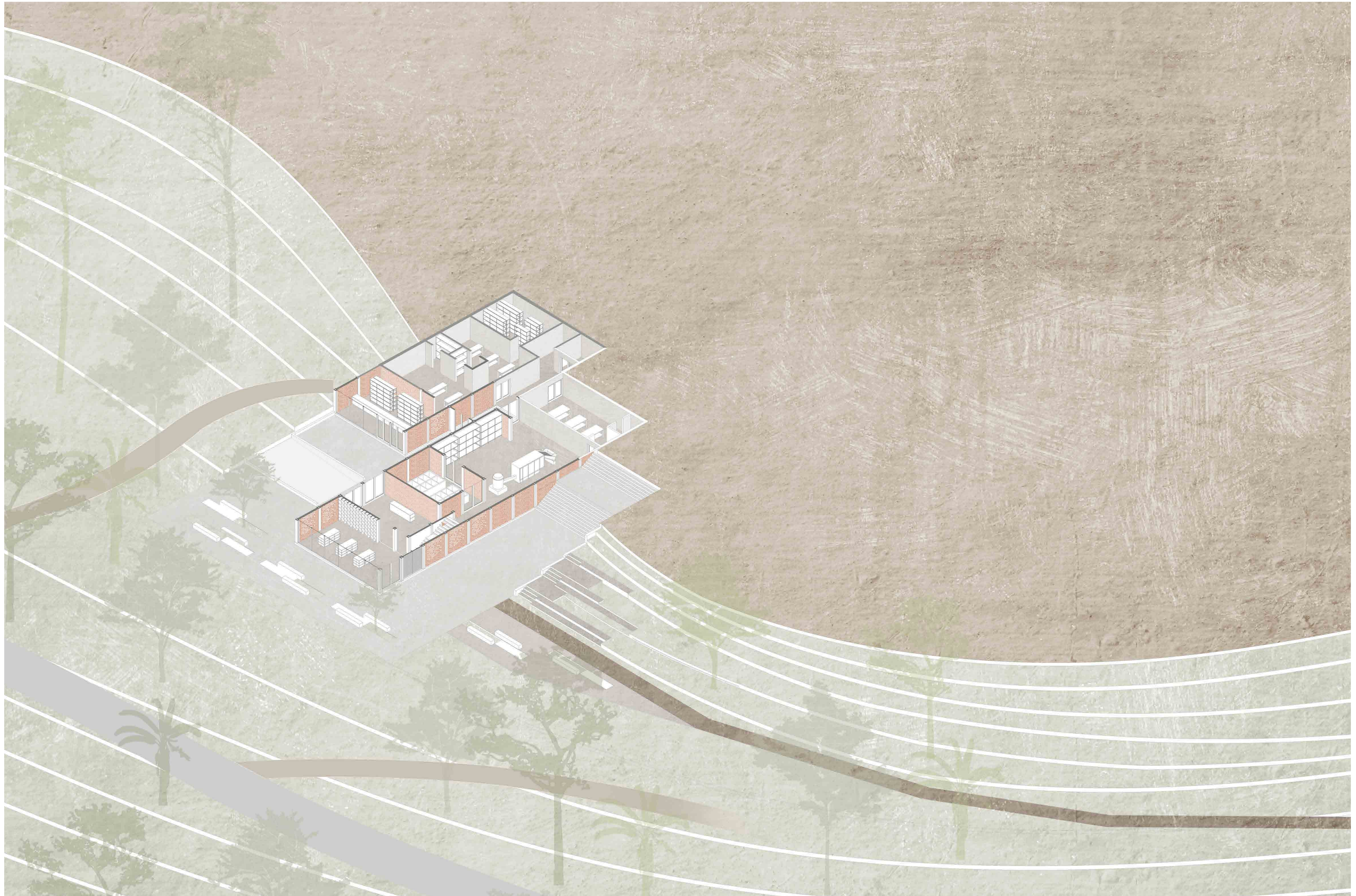


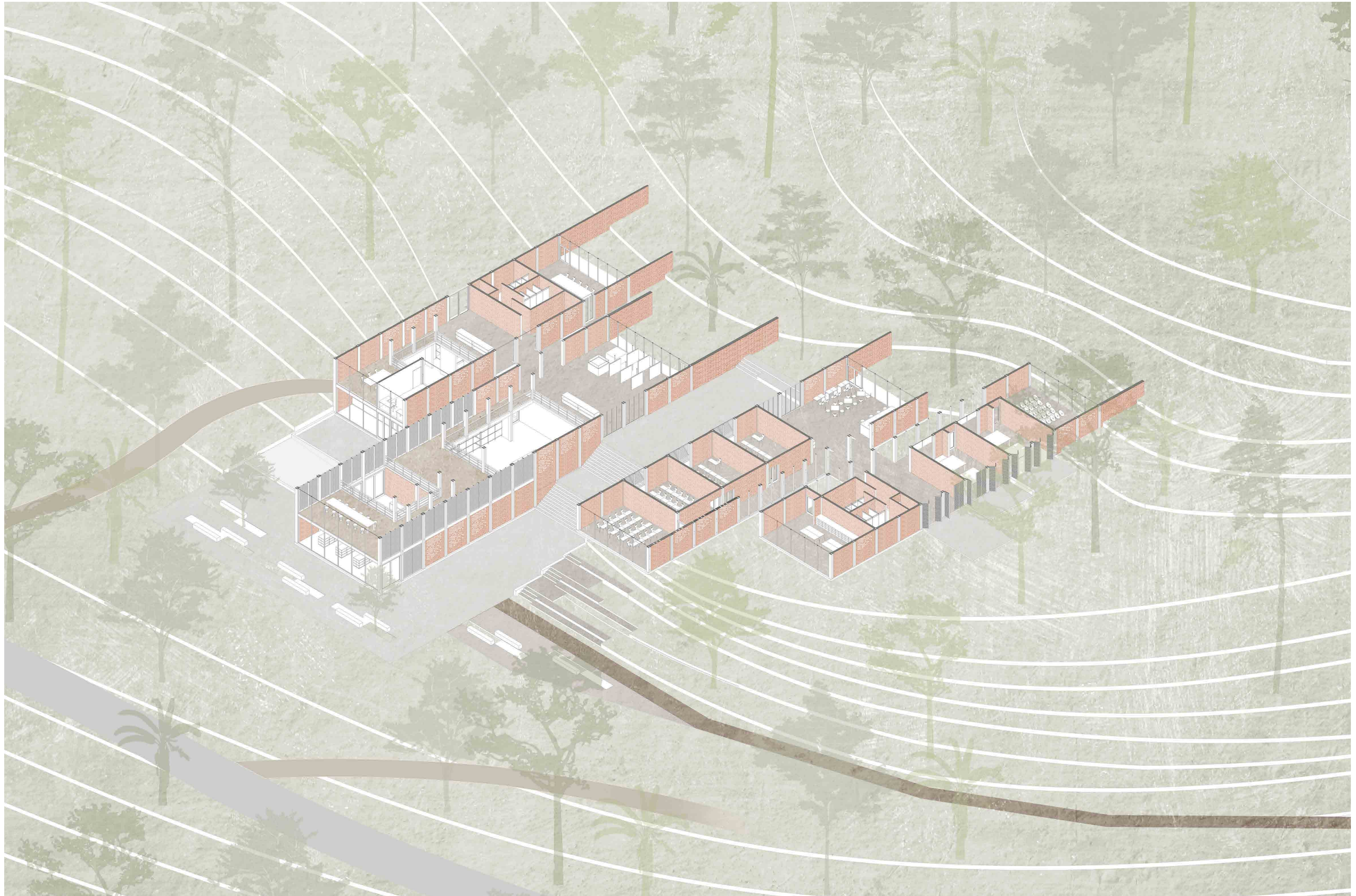


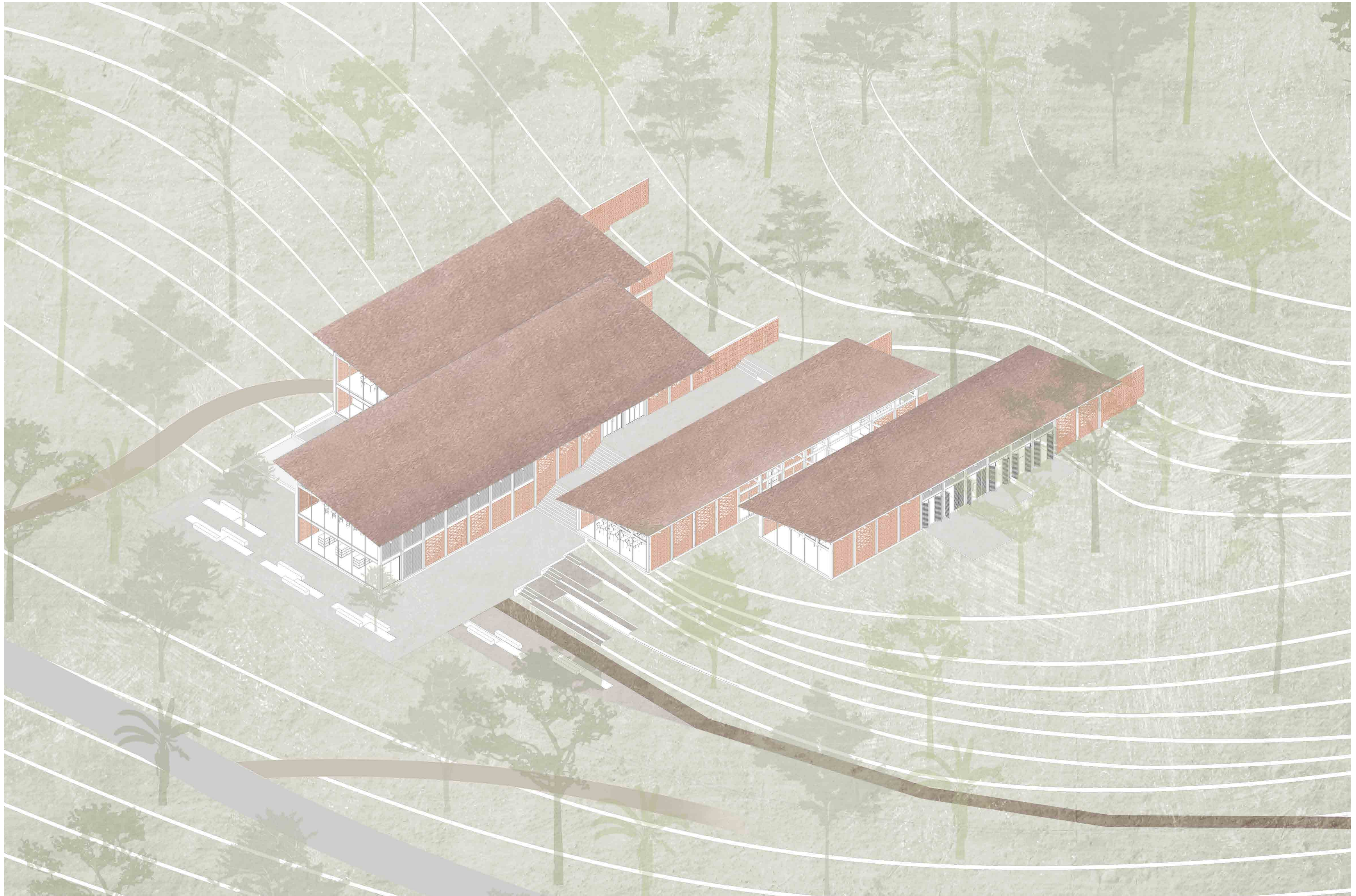






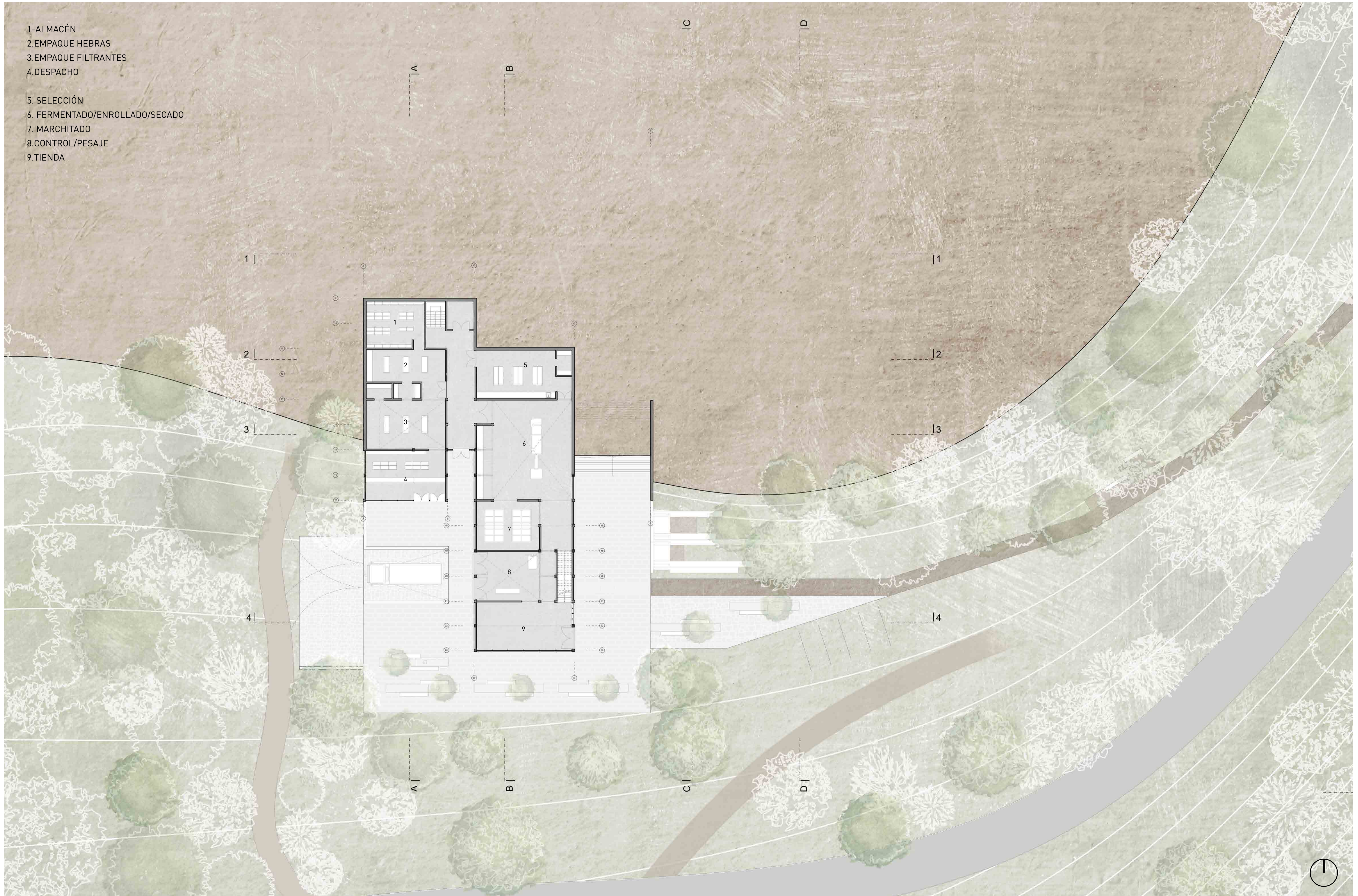






- 1-ALMACÉN
- 2.EMPAQUE HEBRAS
- 3.EMPAQUE FILTRANTES
- 4.DESPACHO

- 5. SELECCIÓN
- 6. FERMENTADO/ENROLLADO/SECADO
- 7. MARCHITADO
- 8.CONTROL/PESAJE
- 9.TIENDA



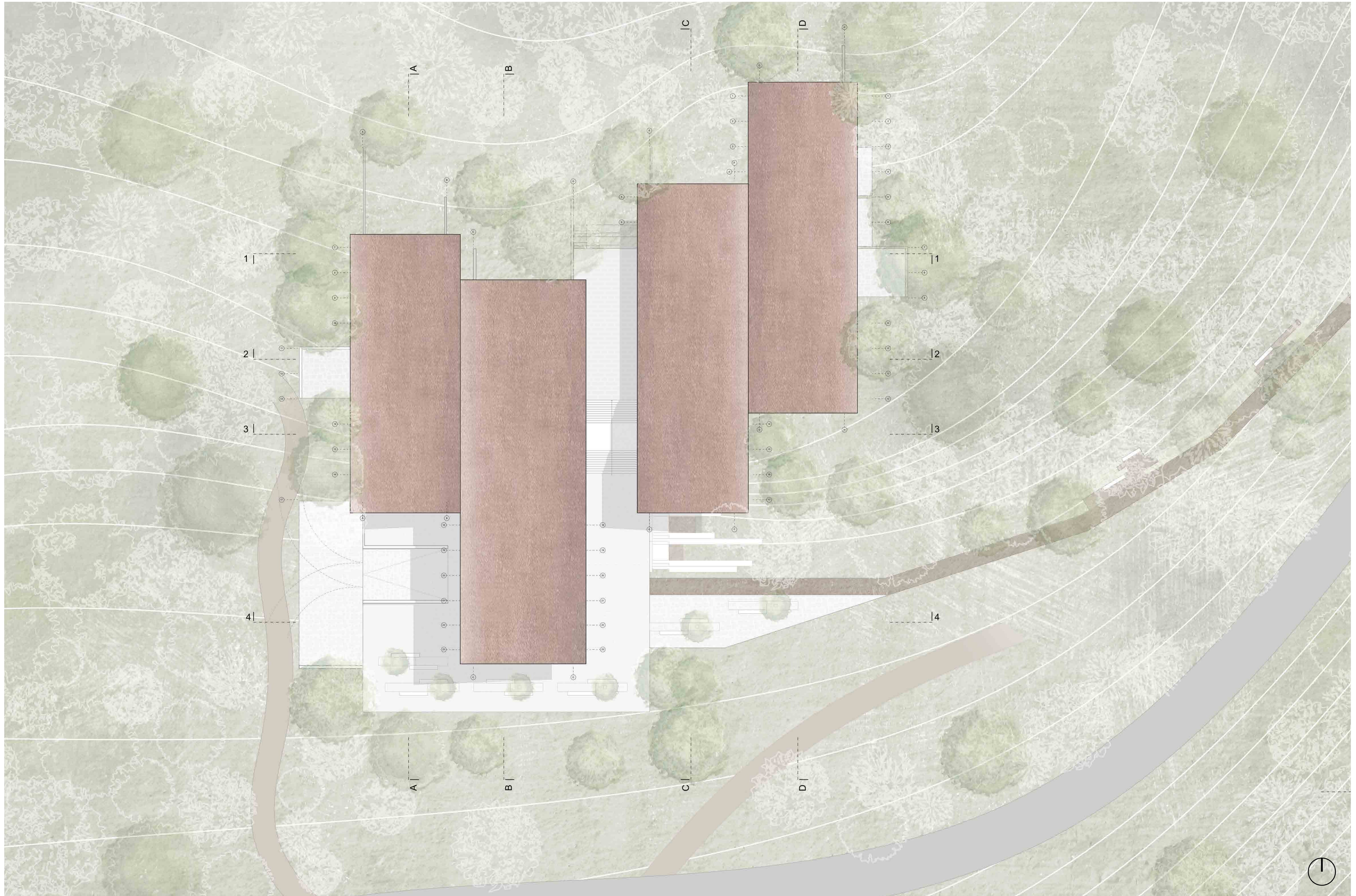
- 1.SALA DE REUNIONES
- 2.CONTROL DE INGRESO
- 3.SALA DE REUNIONES
- 4.OFICINA

- 5. SALA DE INTERPRETACIÓN
- 6. CONTROL DE INGRESO
- 7.PLATAFORMA TURISMO
- 8. SALA DE DEGUSTACIÓN

- 9. CAFETERÍA
- 10.CONTROL DE INGRESO
- 11.LABORATORIO
- 12.AULAS

- 13.SUM
- 14.TALLERES
- 15.LABORATORIO





BOSQUE HÚMEDO SUBTROPICAL

Vegetación densa y alta
15-30m de altura

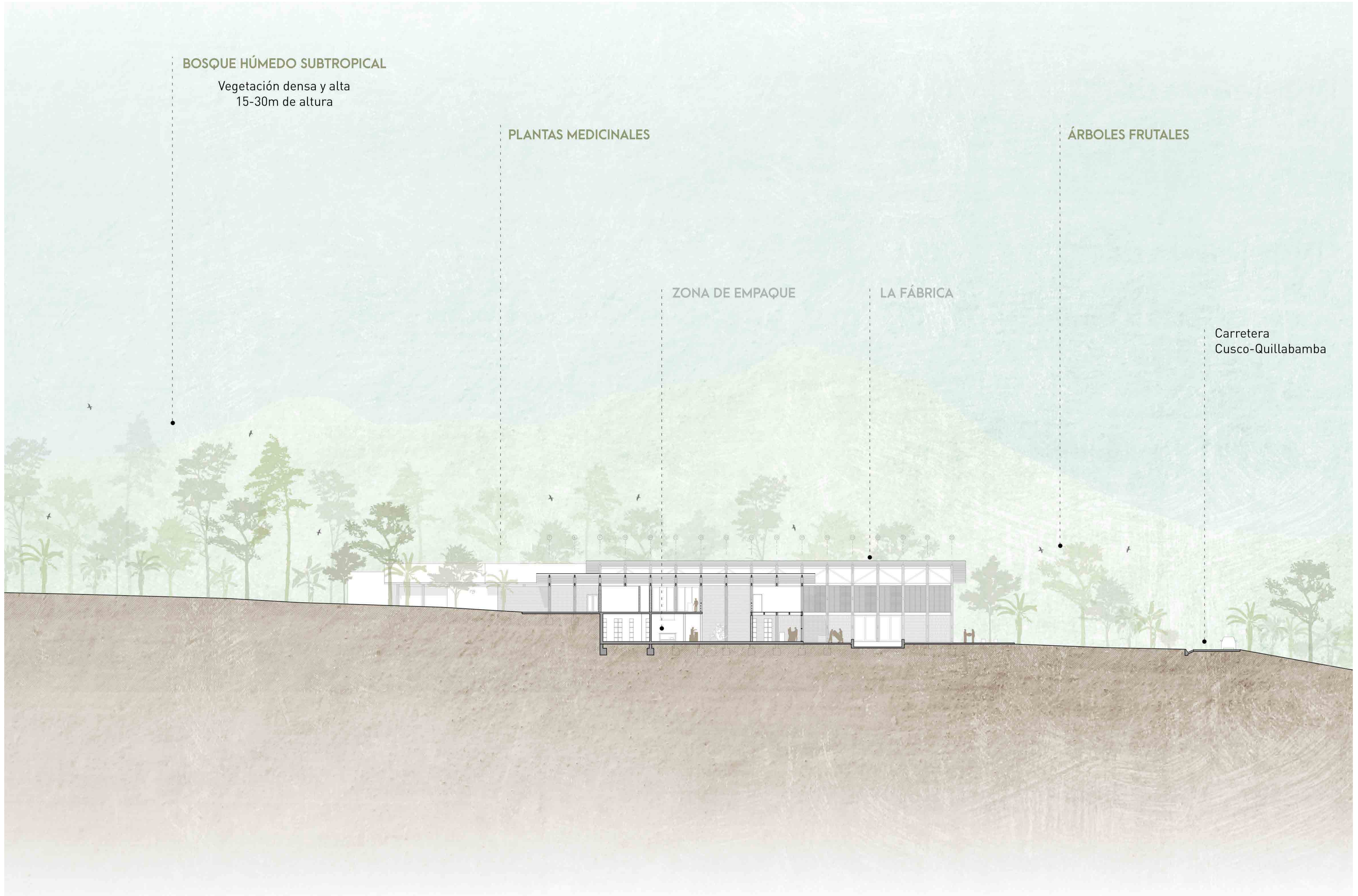
PLANTAS MEDICINALES

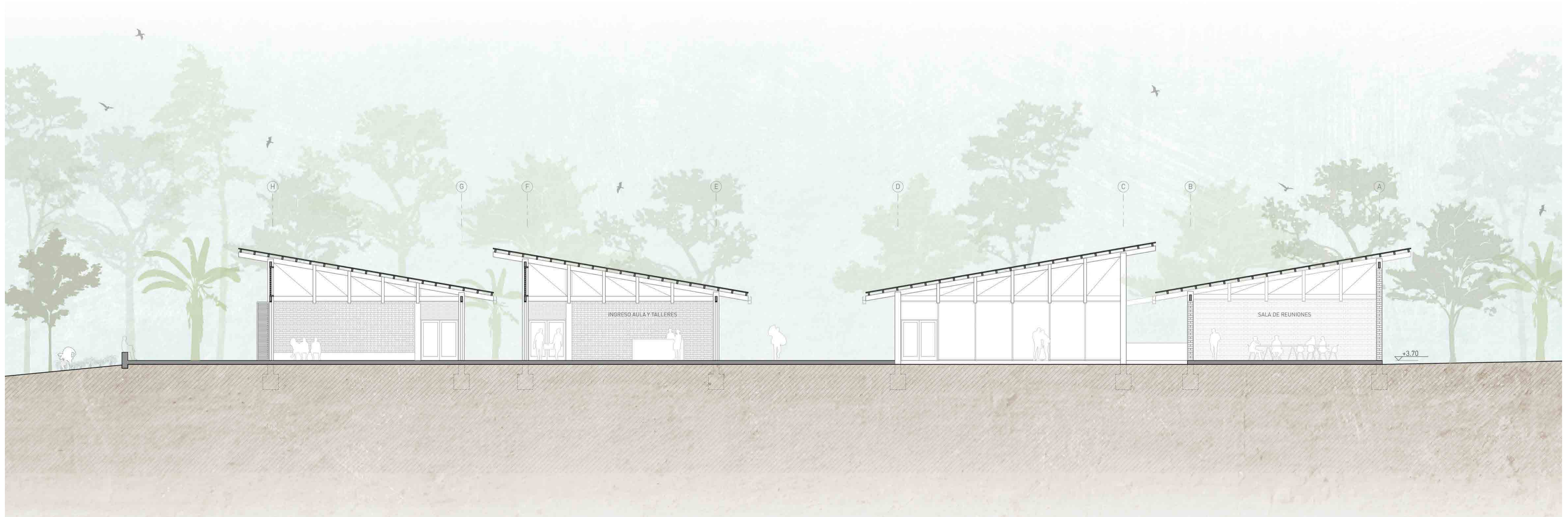
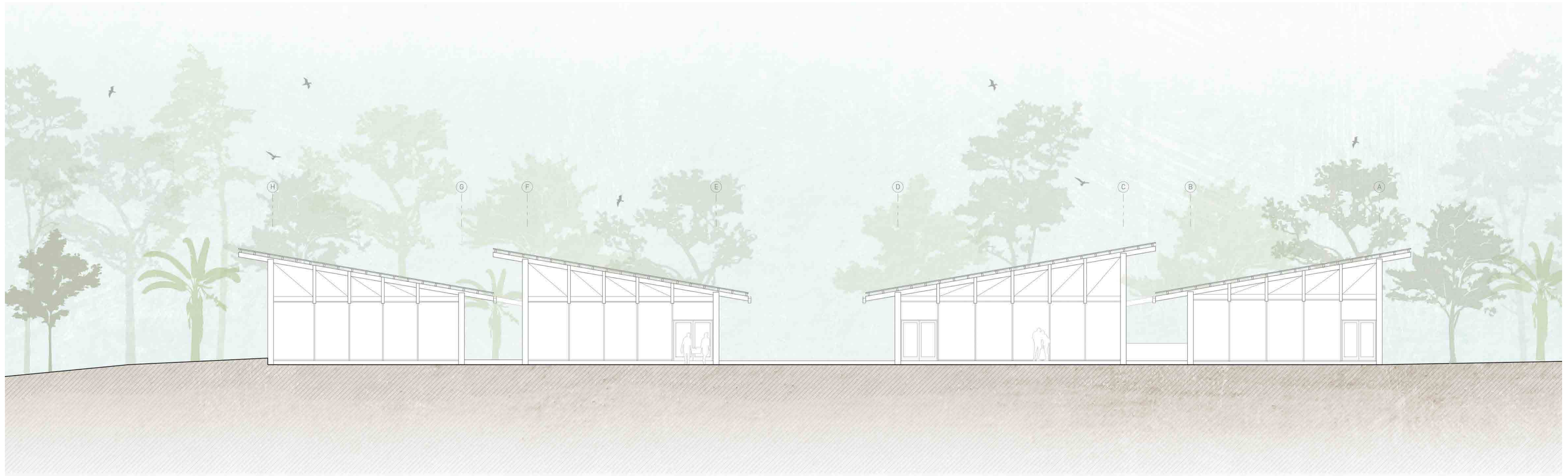
ZONA DE EMPAQUE

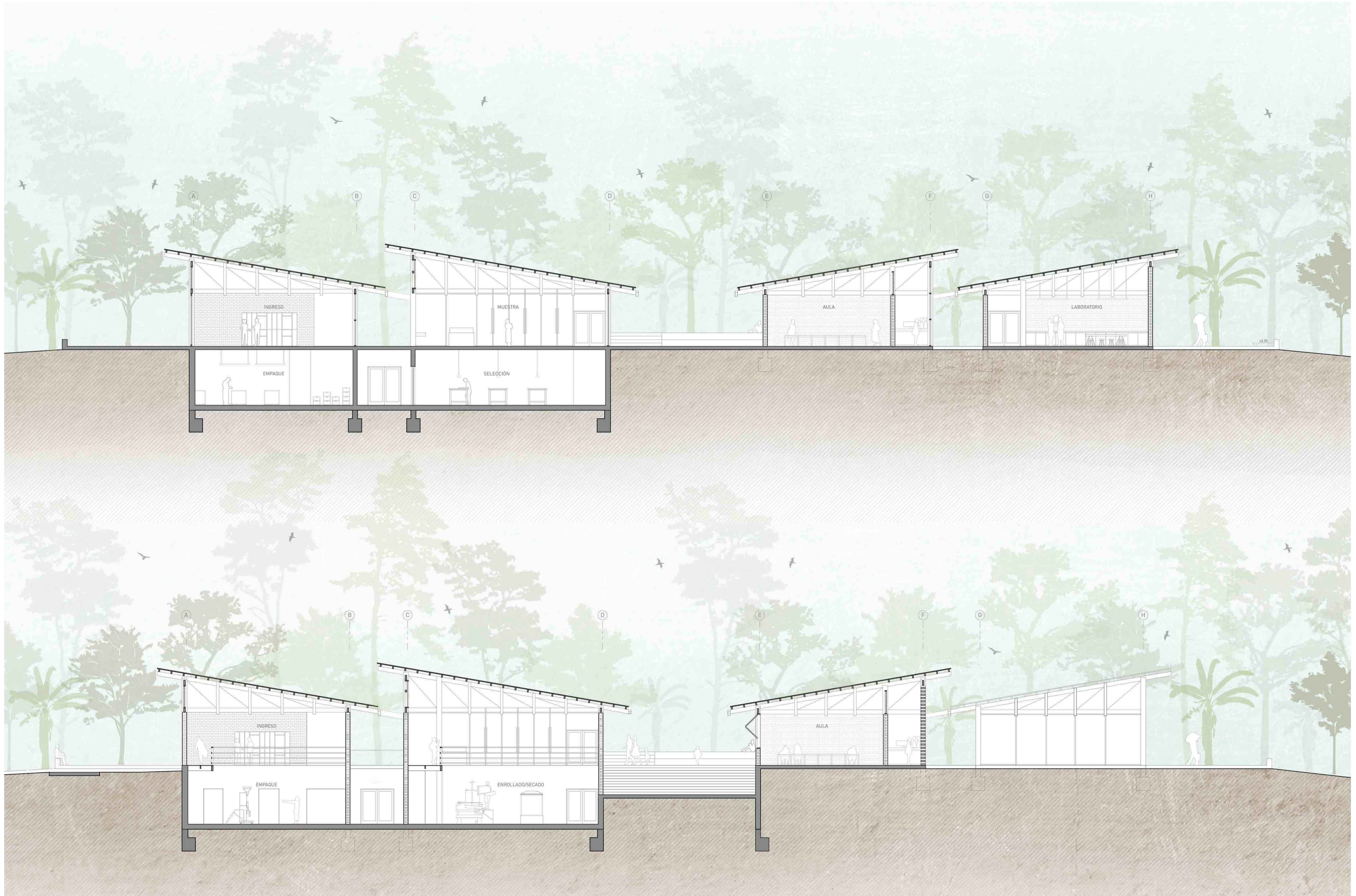
LA FÁBRICA

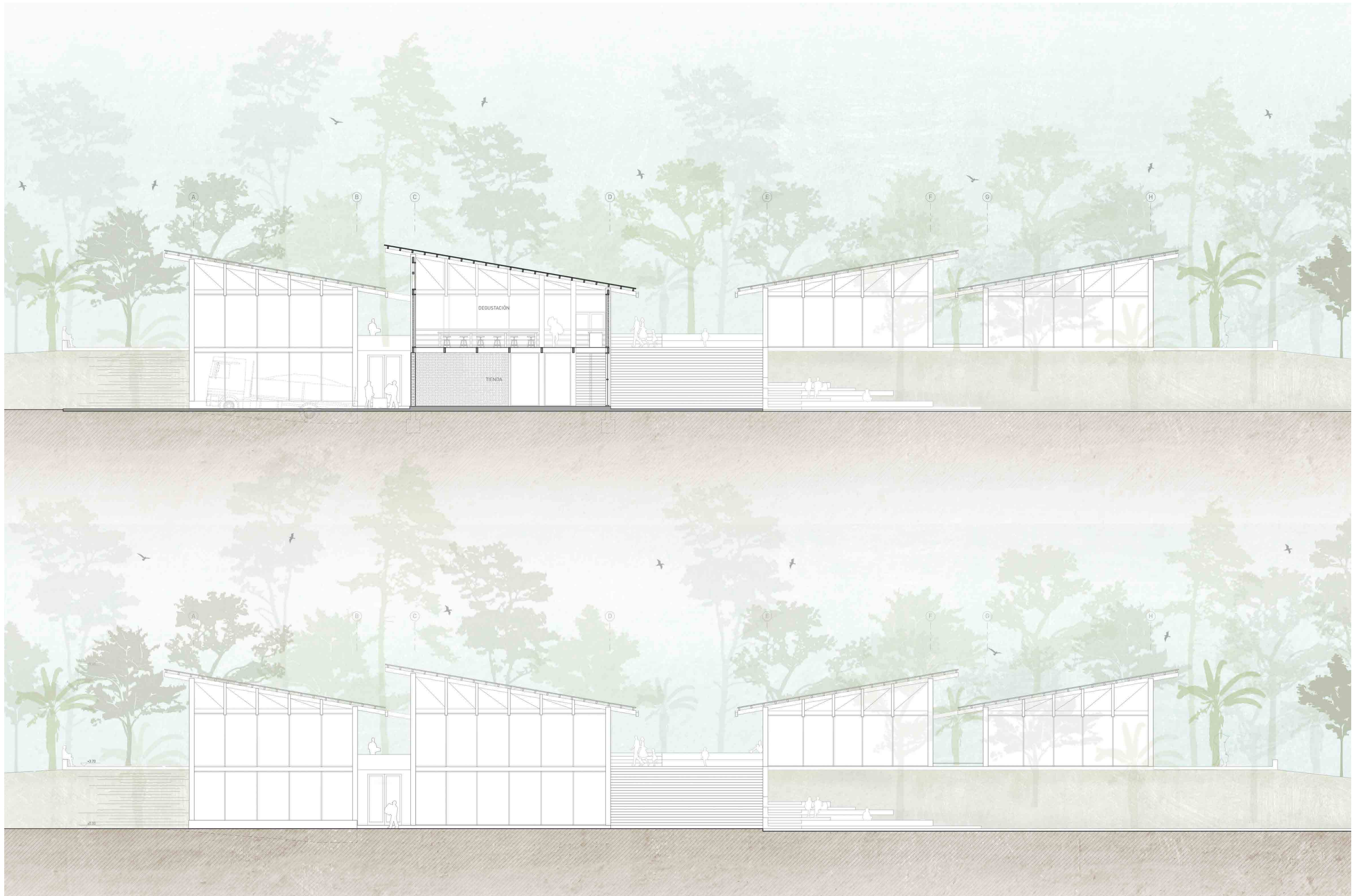
ÁRBOLES FRUTALES

Carretera
Cusco-Quillabamba

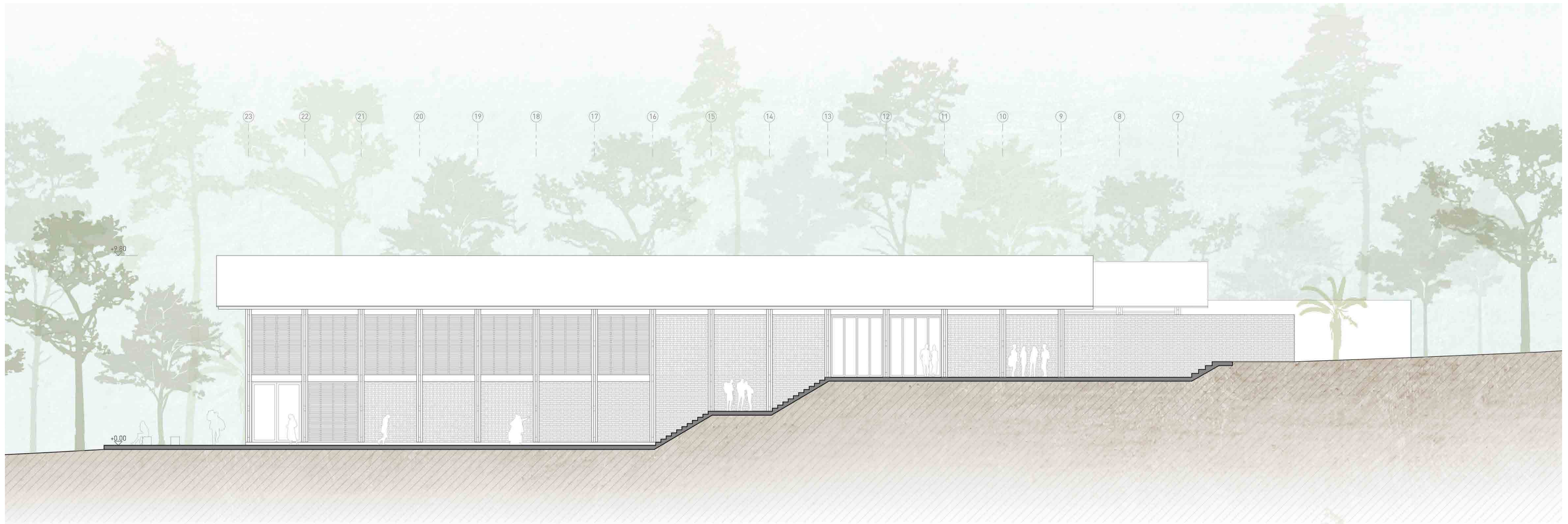




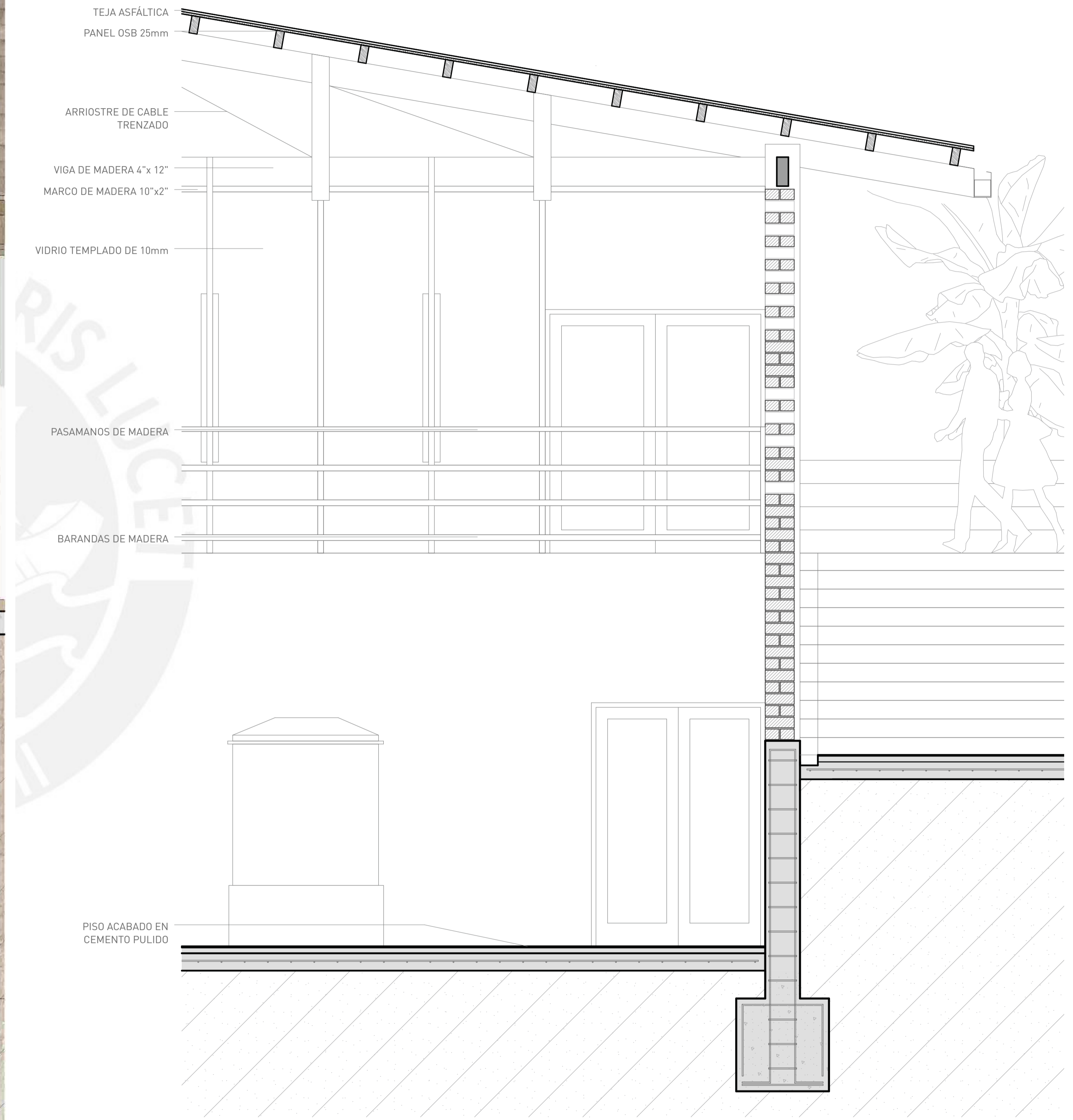
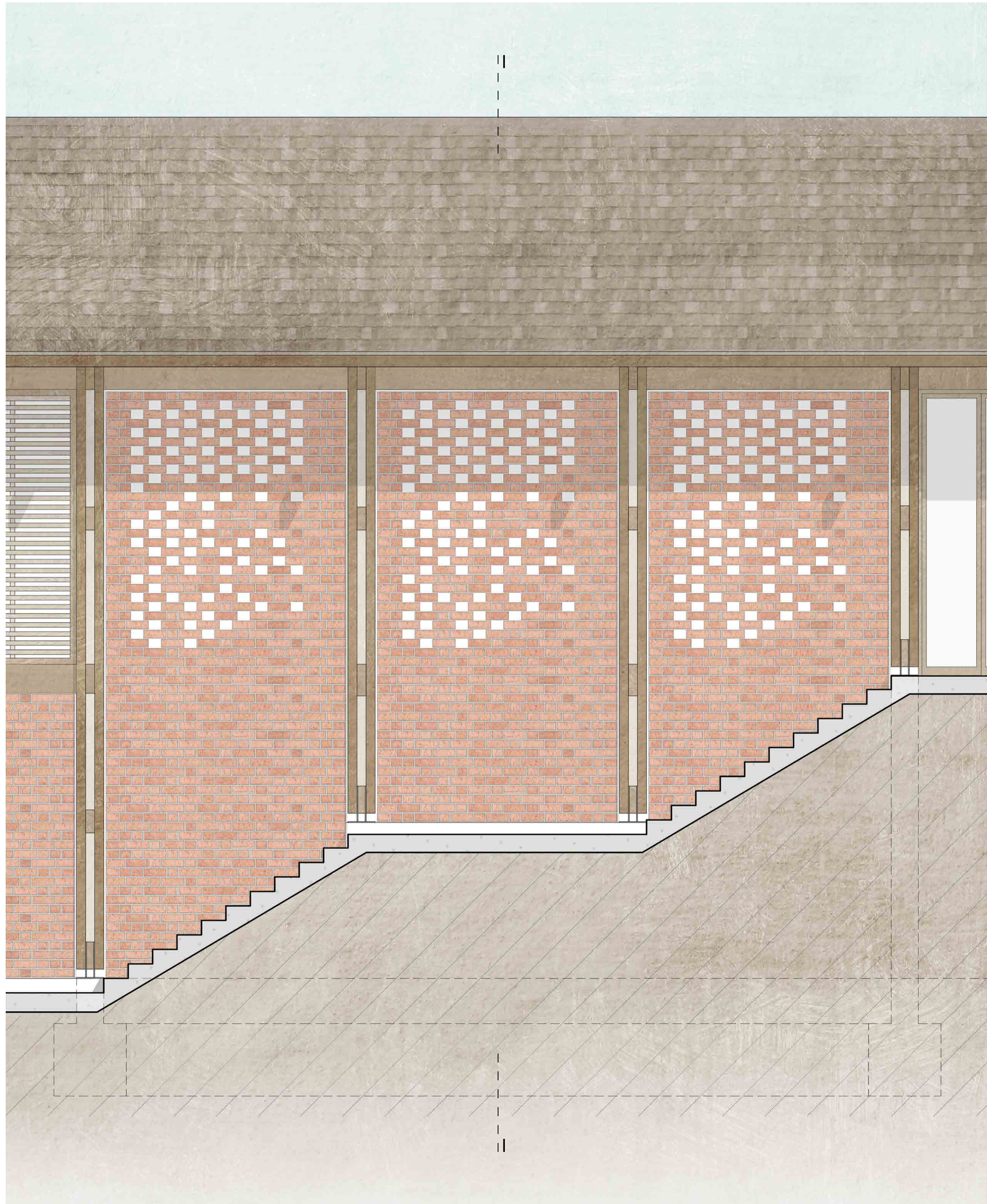


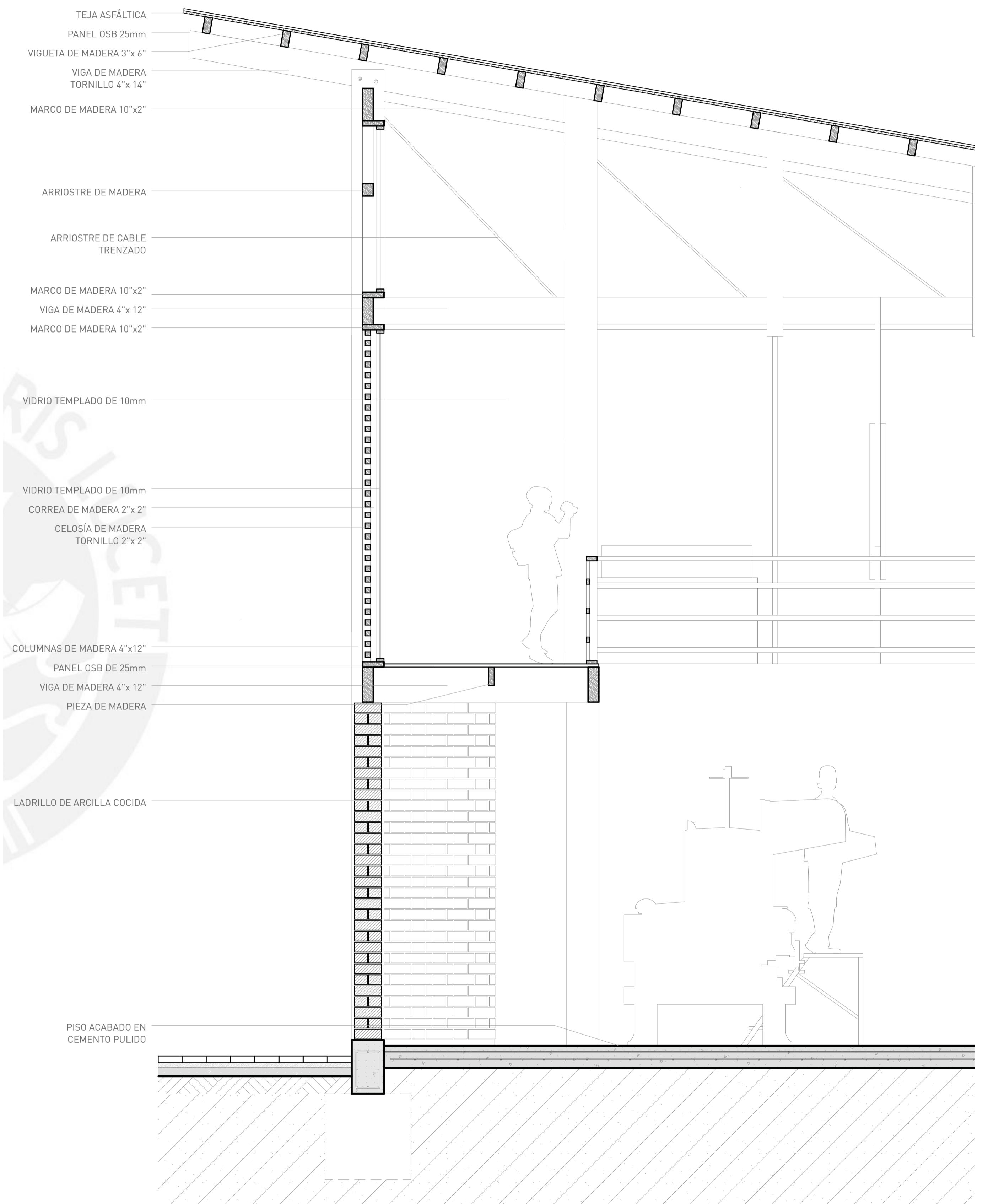
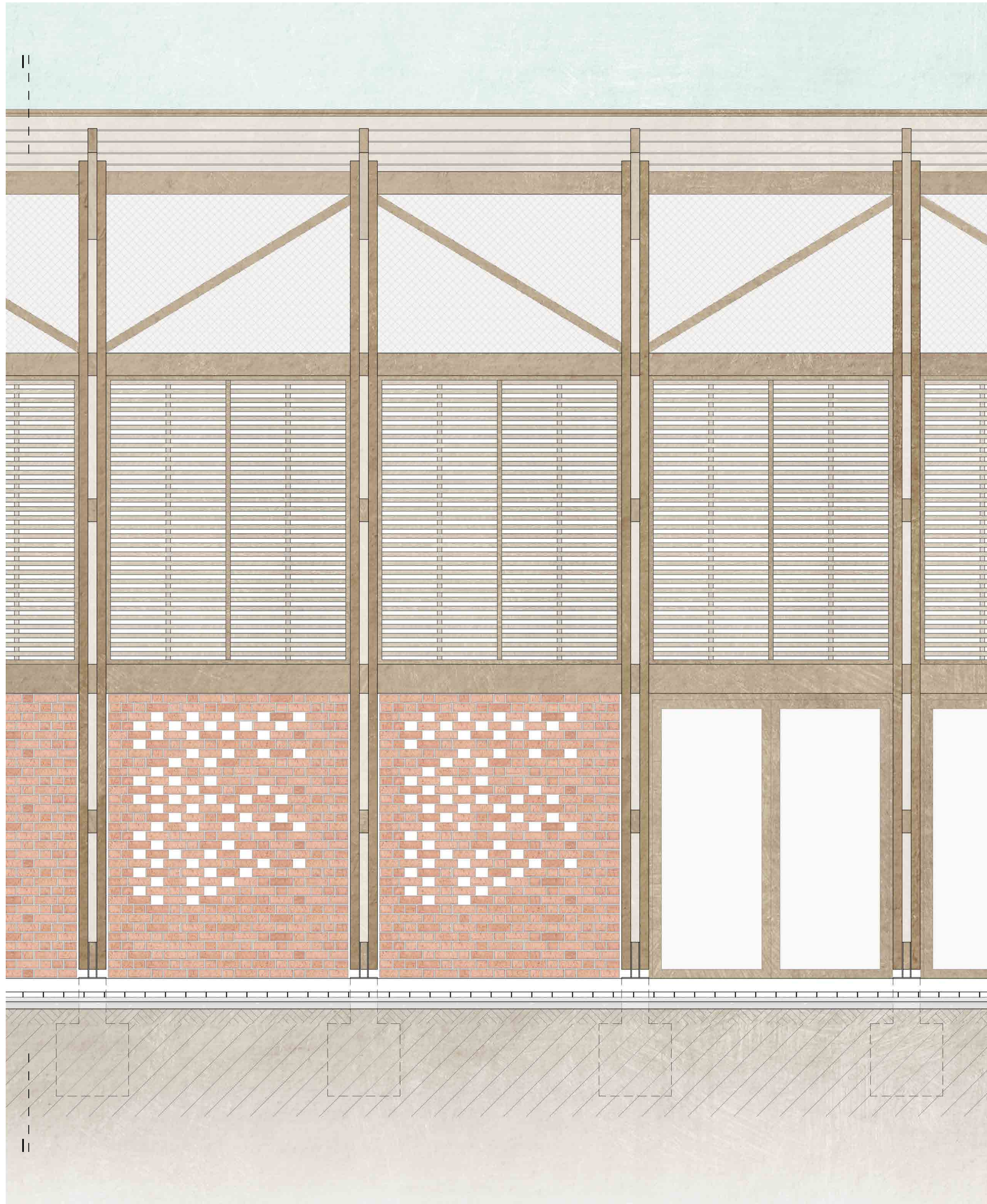












- TEJA ASFÁLTICA
- PANEL OSB 25mm
- VIGUETA DE MADERA 3"x 6"
- VIGA DE MADERA TORNILLO 4"x 14"
- MARCO DE MADERA 10"x2"

- ARRIOSTRE DE MADERA
- ARRIOSTRE DE CABLE TRENZADO
- MARCO DE MADERA 10"x2"
- VIGA DE MADERA 4"x 12"
- MARCO DE MADERA 10"x2"

- VIDRIO TEMPLADO DE 10mm

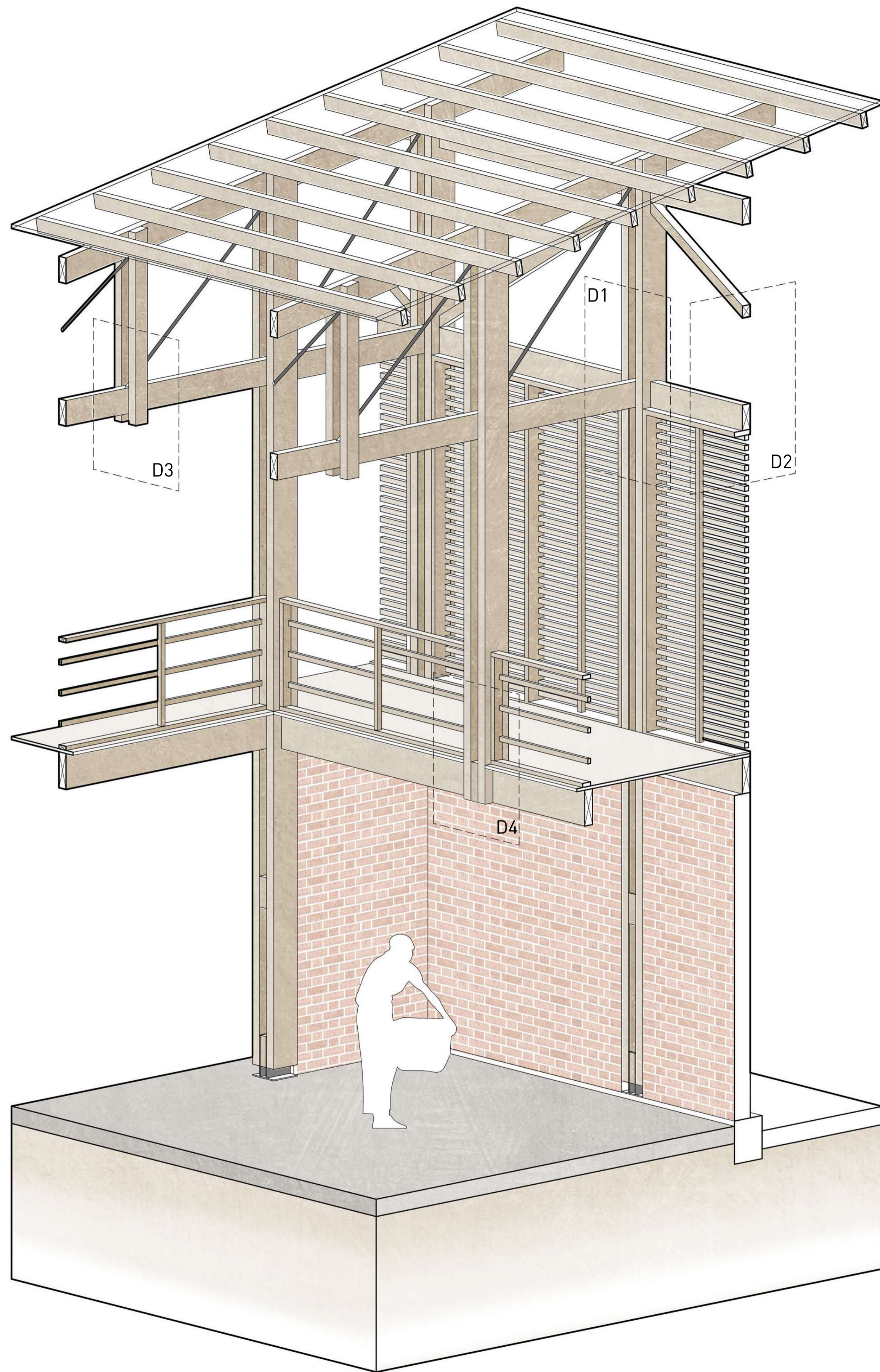
- VIDRIO TEMPLADO DE 10mm
- CORREA DE MADERA 2"x 2"
- CELOSÍA DE MADERA TORNILLO 2"x 2"

- COLUMNAS DE MADERA 4"x12"
- PANEL OSB DE 25mm
- VIGA DE MADERA 4"x 12"
- PIEZA DE MADERA

- LADRILLO DE ARCILLA COCIDA

- PISO ACABADO EN CEMENTO PULIDO





VIGA DE MADERA 4"x12"
 PLATINA DE ACERO 3/16"

TAPA DE MADERA DE 2"x4"

COLUMNA DE MADERA DE 4"x12"

MARCO DE MADERA 4"x1"

CELOSÍA DE MADERA DE 2"x2"

D1: UNIÓN VIGAS | ESCALA: 1/5

ARRIOSTRE DE MADERA

MALLA MOSQUITERO

COLUMNA DE MADERA DE 4"x12"
 VIGA DE MADERA 4"x12"

MARCO DE MADERA 4"x1"

CELOSÍA DE MADERA DE 2"x2"

CORREA DE MADERA DE 2"x2"

VIDRIO TEMPLADO DE 10mm

D2: CELOSÍA/VIGA | ESCALA: 1/5

TEJA ASFÁLTICA

PANEL OSB DE 25mm

VIGA DE MADERA 4"x14"

VIGUETA DE MADERA 3"x6"

ARRIOSTRE DE CABLES TRENZADOS DE ACERO

PERNOS PASANTES

VIGA DE MADERA 4"x14"

D3: CERCHA | ESCALA: 1/10

TIRANTE DE MADERA

PASAMANOS DE MADERA

BARANDA DE MADERA

PANEL OSB DE 25mm

VIGA DE MADERA 4"x12"

PLATINA DE ACERO 3/16"

PERNOS PASANTES DE 1/2"x5"

D4: UNIÓN VIGA/TIRANTE | ESCALA: 1/10

AXONOMETRÍA | ESP. PRODUCCIÓN



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
 PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

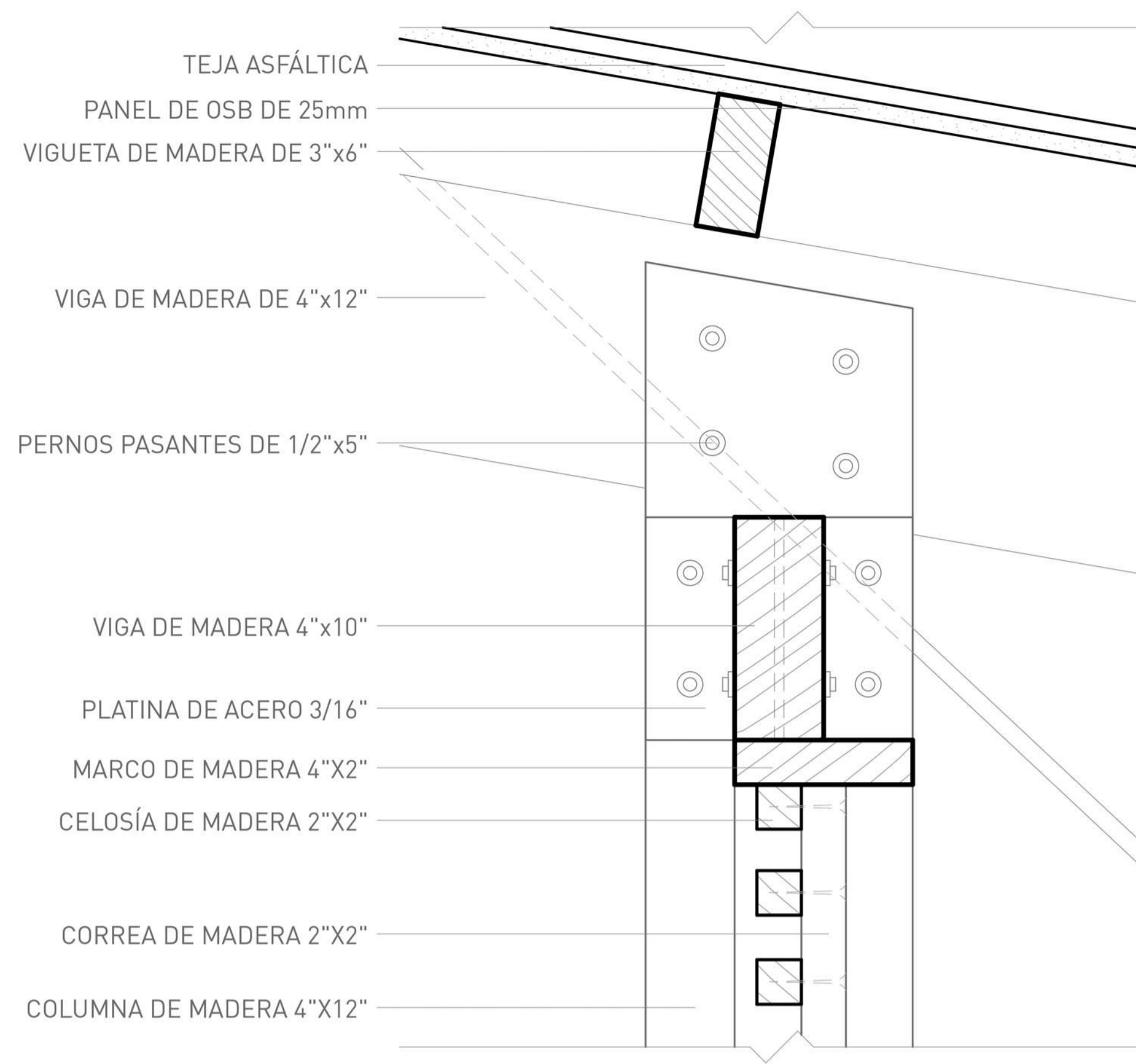
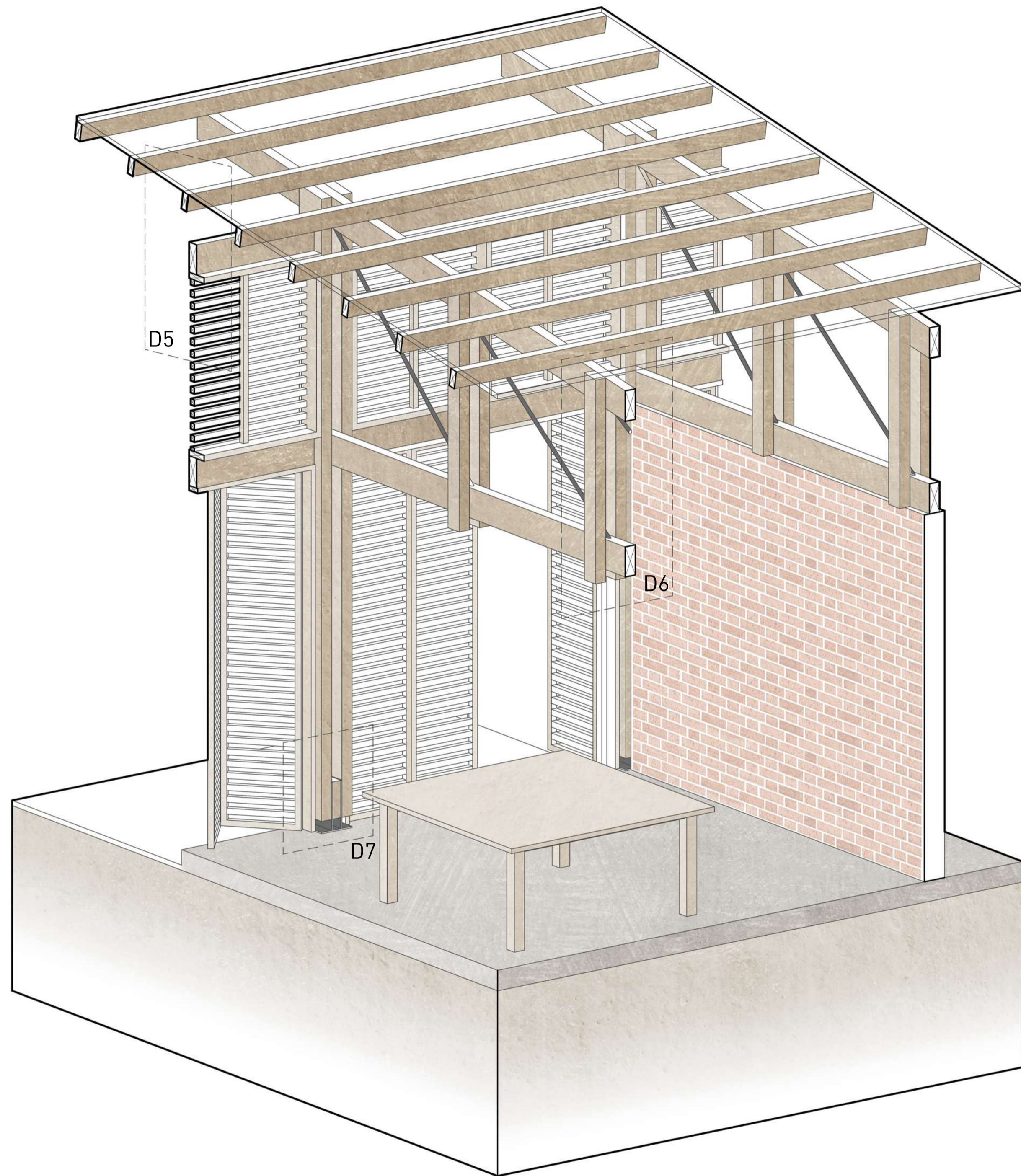
CENTRO DE CAPACITACIÓN, PRODUCCIÓN Y DIFUSIÓN DEL TÉ HUAYO
 CUSCO, PERÚ

PROYECTO DE FIN DE CARRERA
 TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL TÍTULO
 PROFESIONAL EN ARQUITECTURA Y URBANISMO

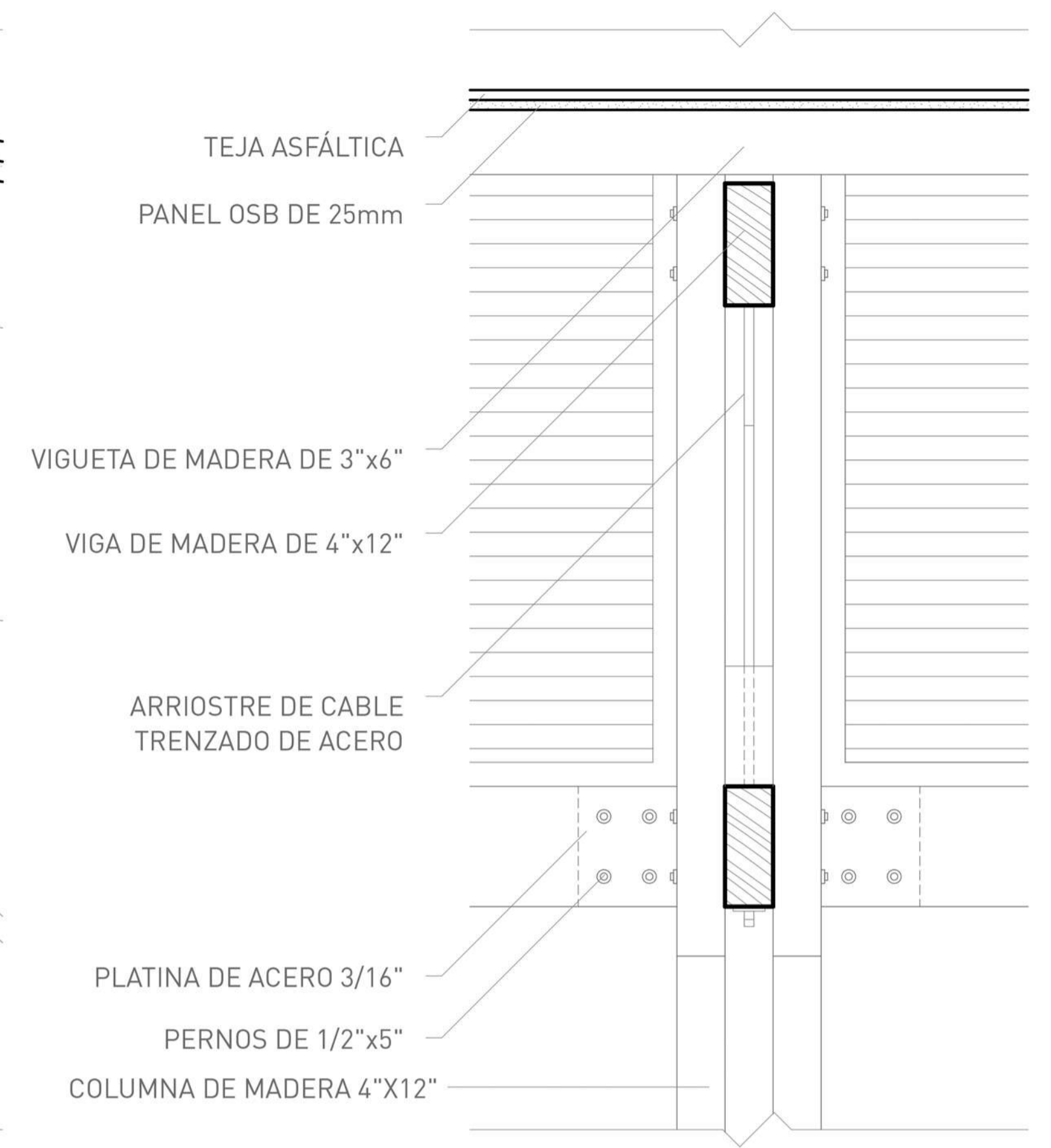
MELANY VARGAS BENITES
 OCTUBRE, 2021

DETALLES CONSTRUCTIVOS
 ESCALA: 1/5 - 1/10

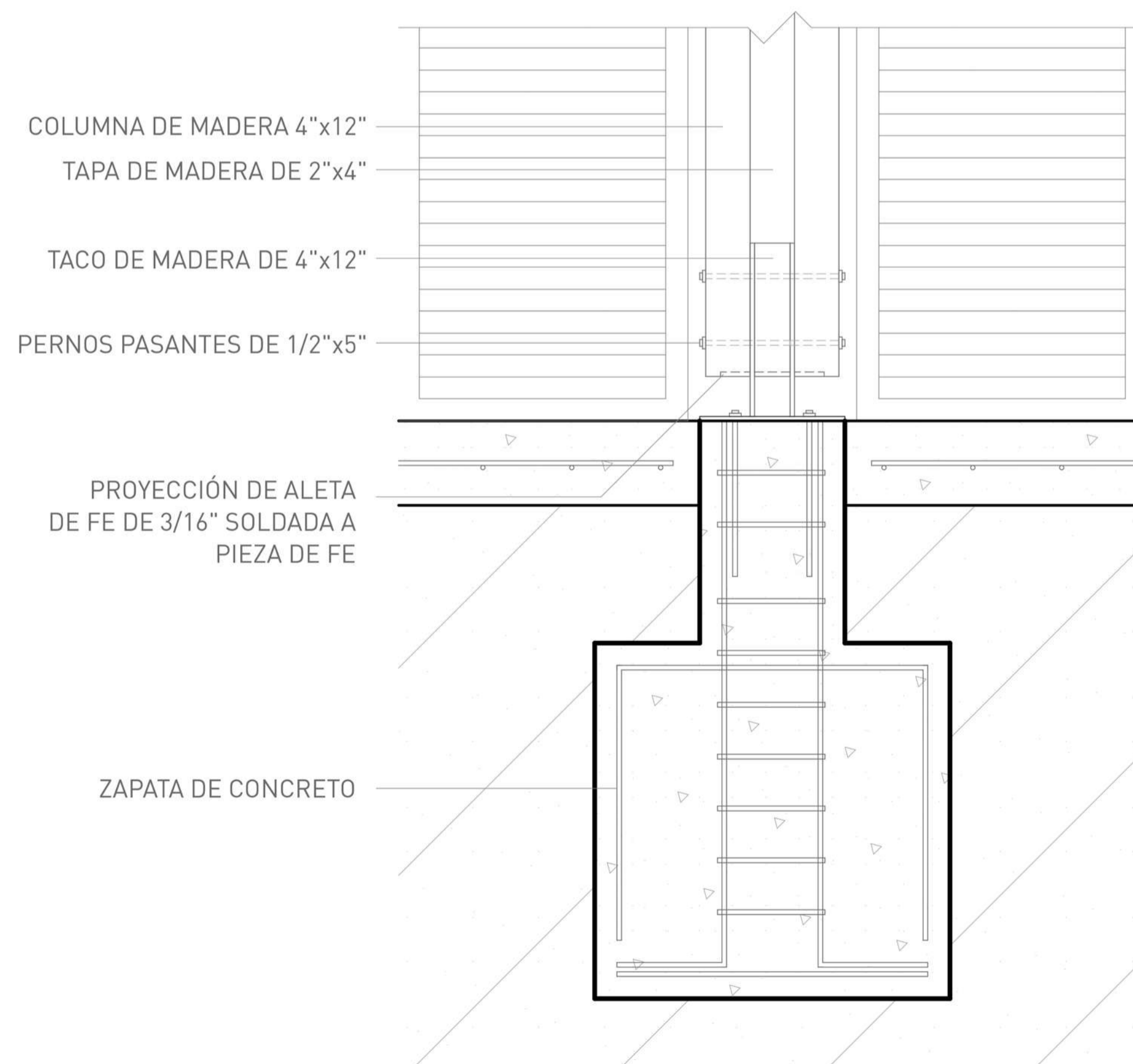
L29



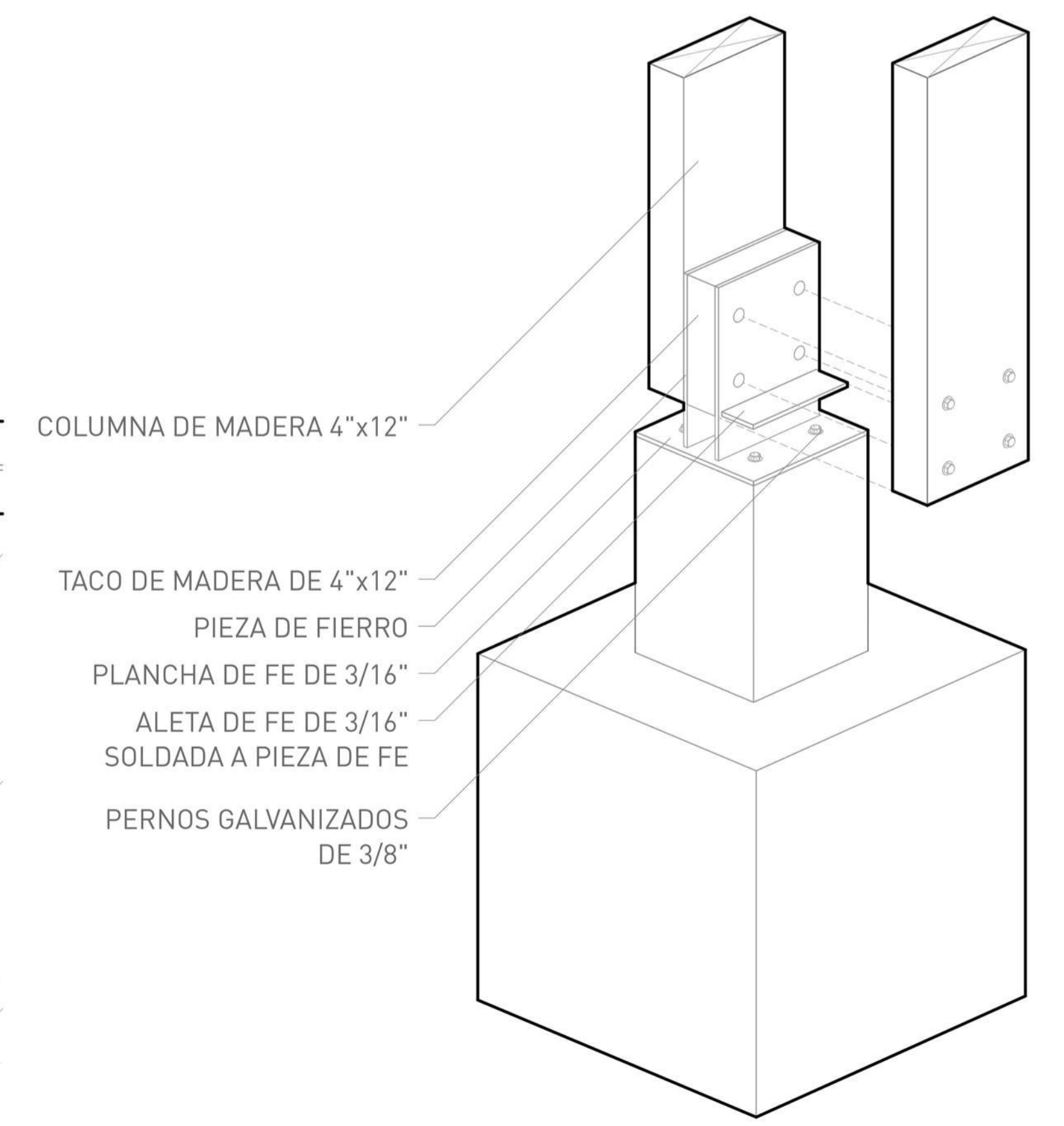
D5: | ESCALA: 1/5



D6: CERCHA | ESCALA: 1/10



D7: COLUMNA ZAPATA | ESCALA: 1/10



D7: AXONOMETRÍA COLUMNA ZAPATA















FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

CENTRO DE CAPACITACIÓN, PRODUCCIÓN Y DIFUSIÓN DEL TÉ HUYRO

CUSCO, PERÚ

PROYECTO DE FIN DE CARRERA

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL PARA OPTAR EL
TÍTULO PROFESIONAL EN ARQUITECTURA Y URBANISMO

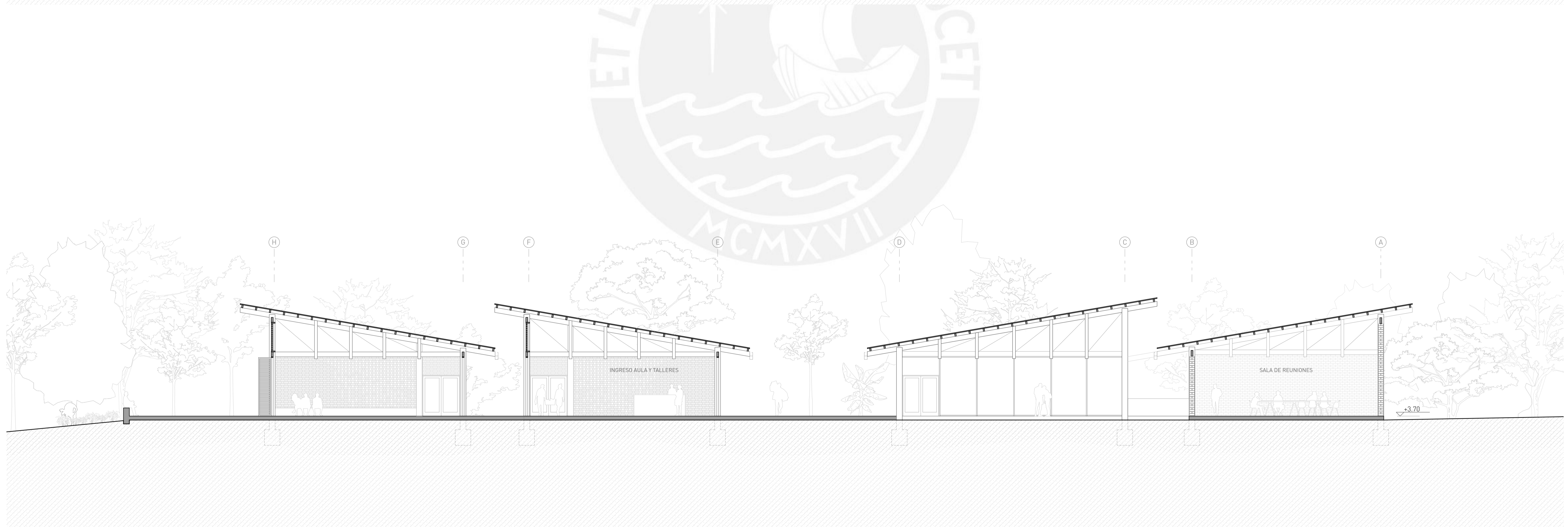
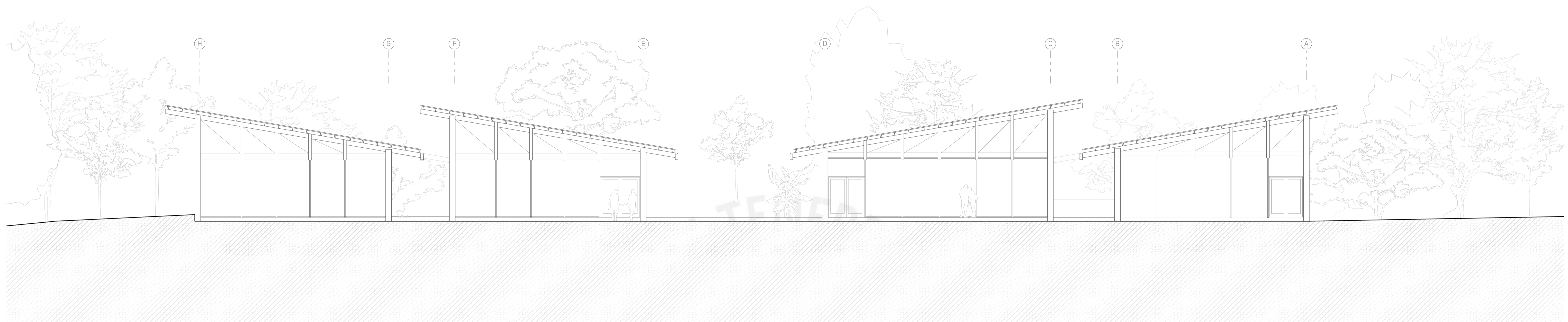
MELANY VARGAS BENITES

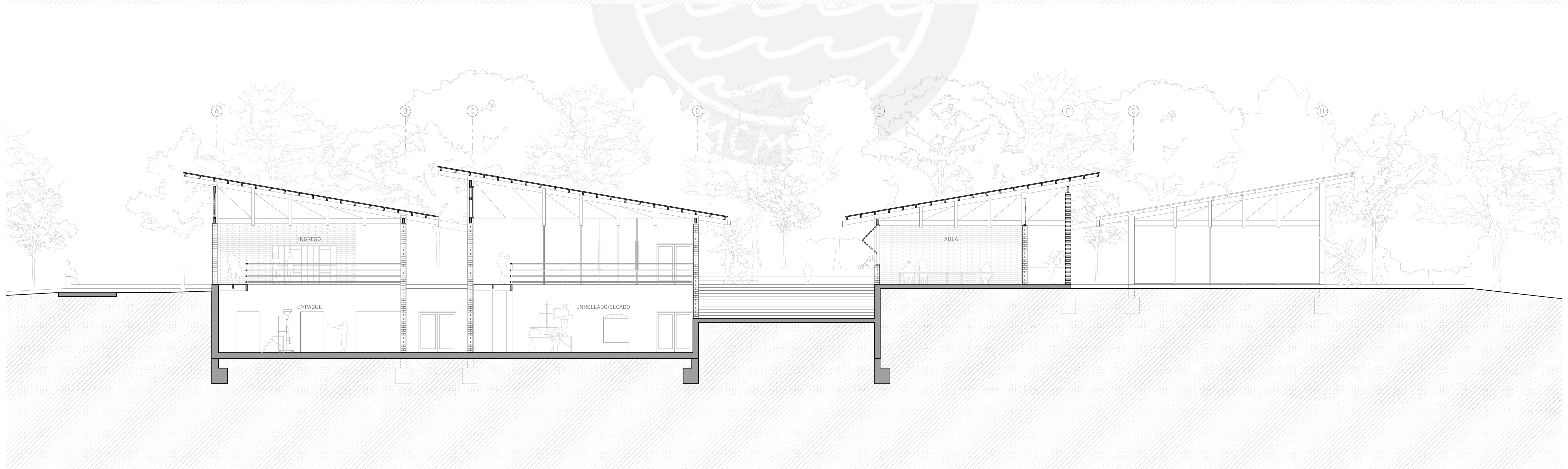
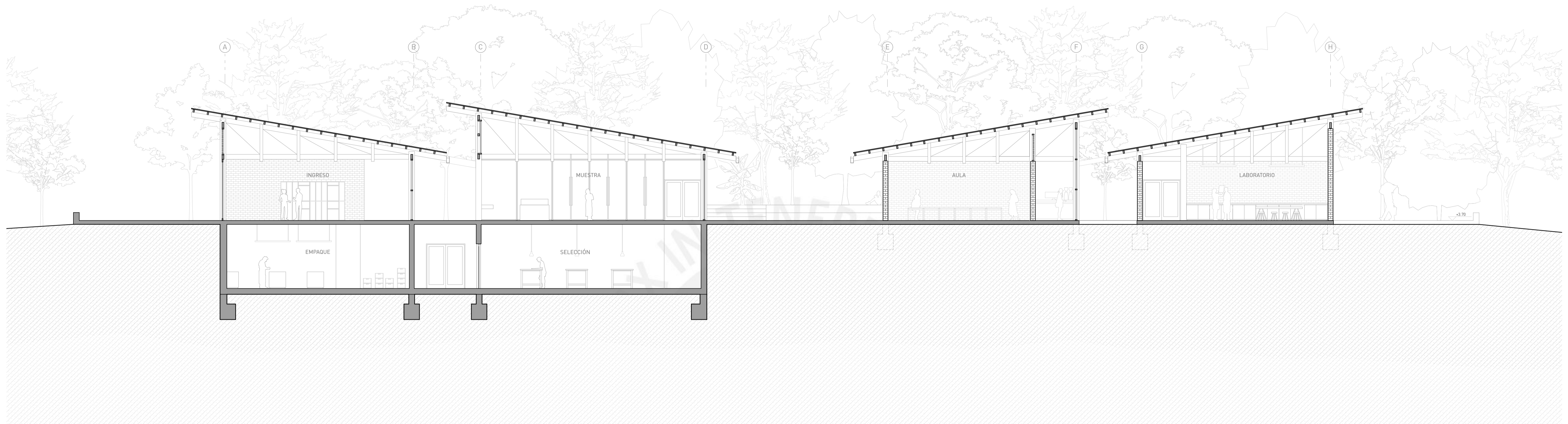
NOVIEMBRE, 2021

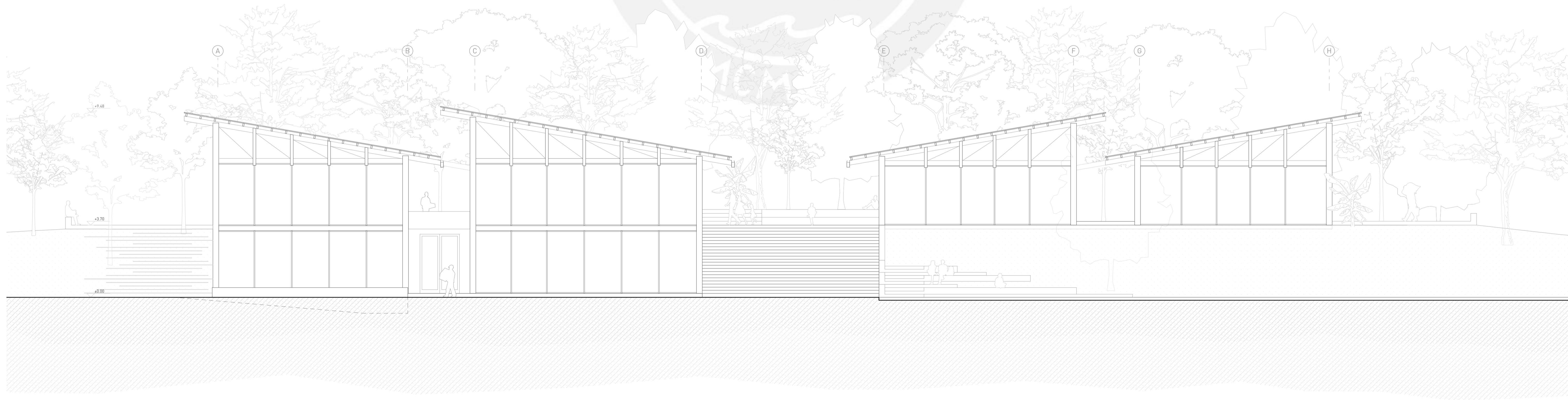
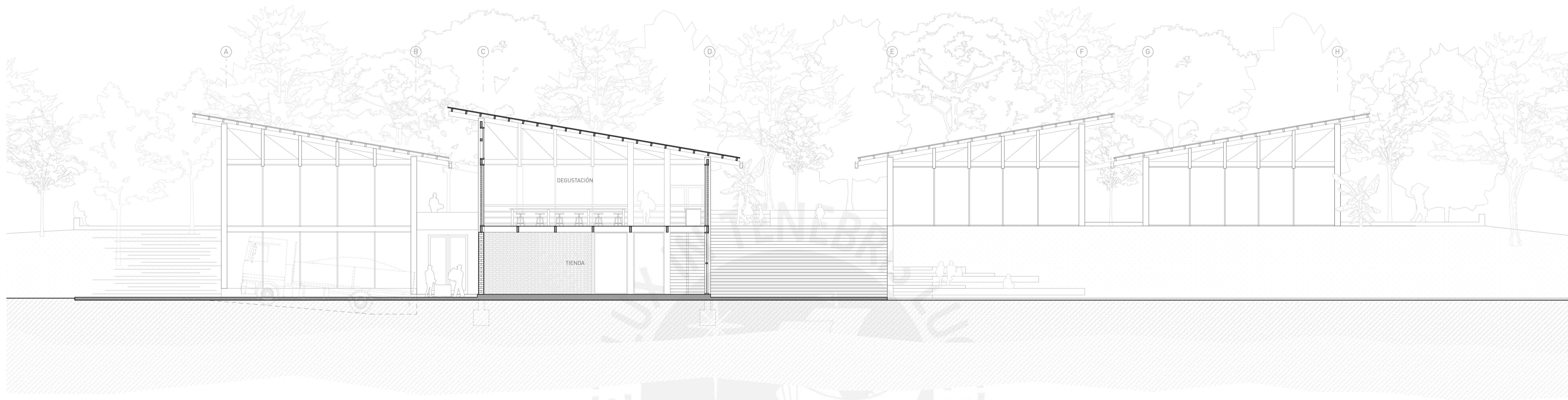


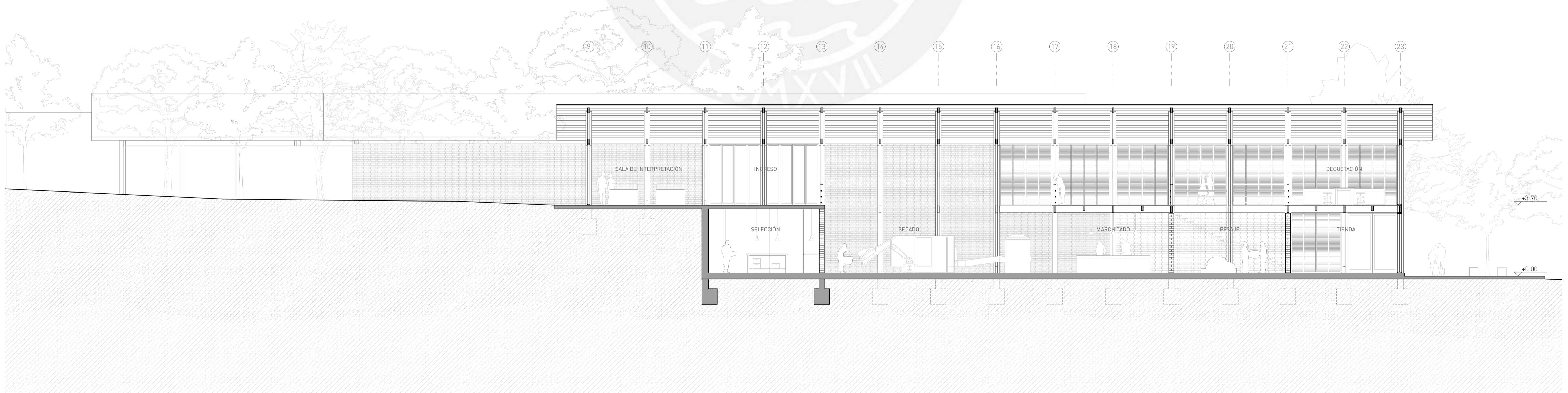
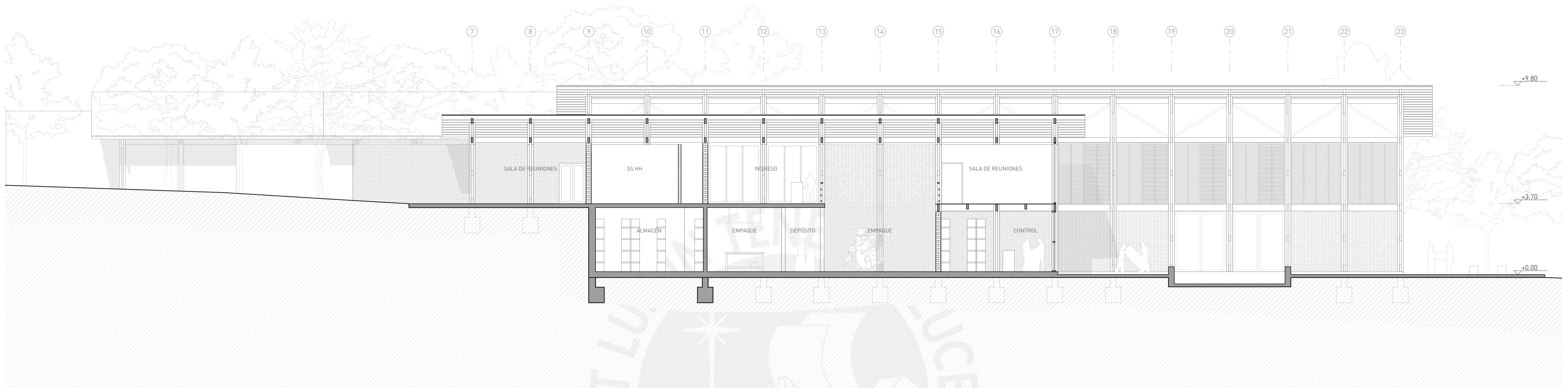


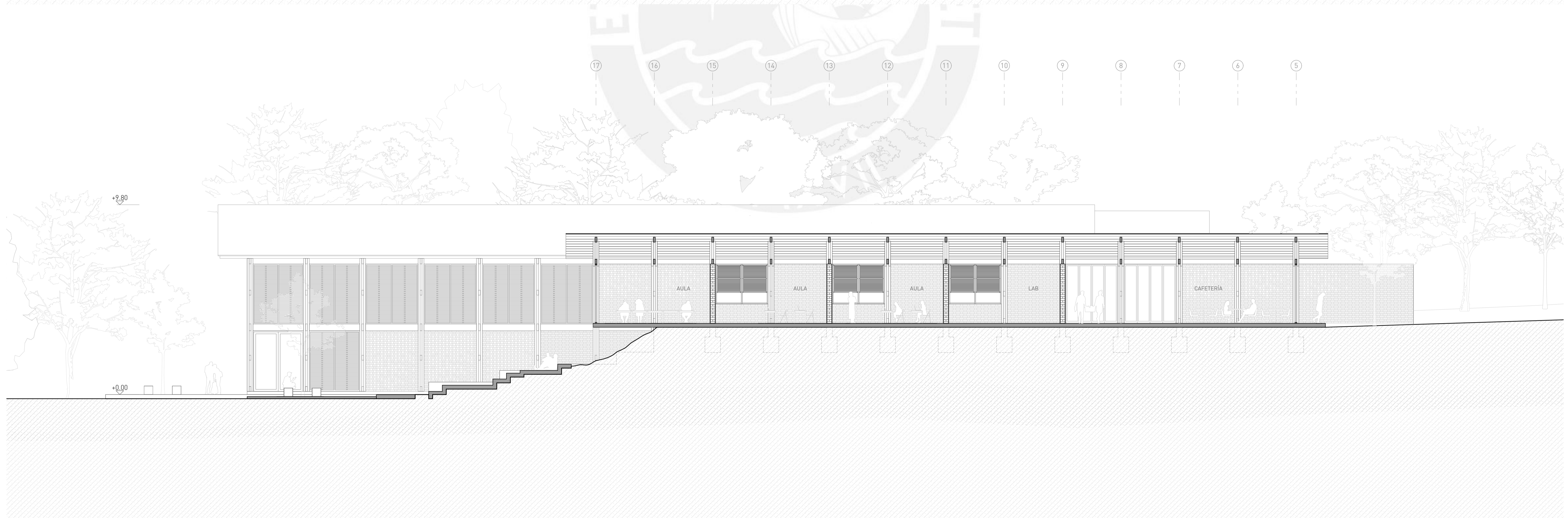
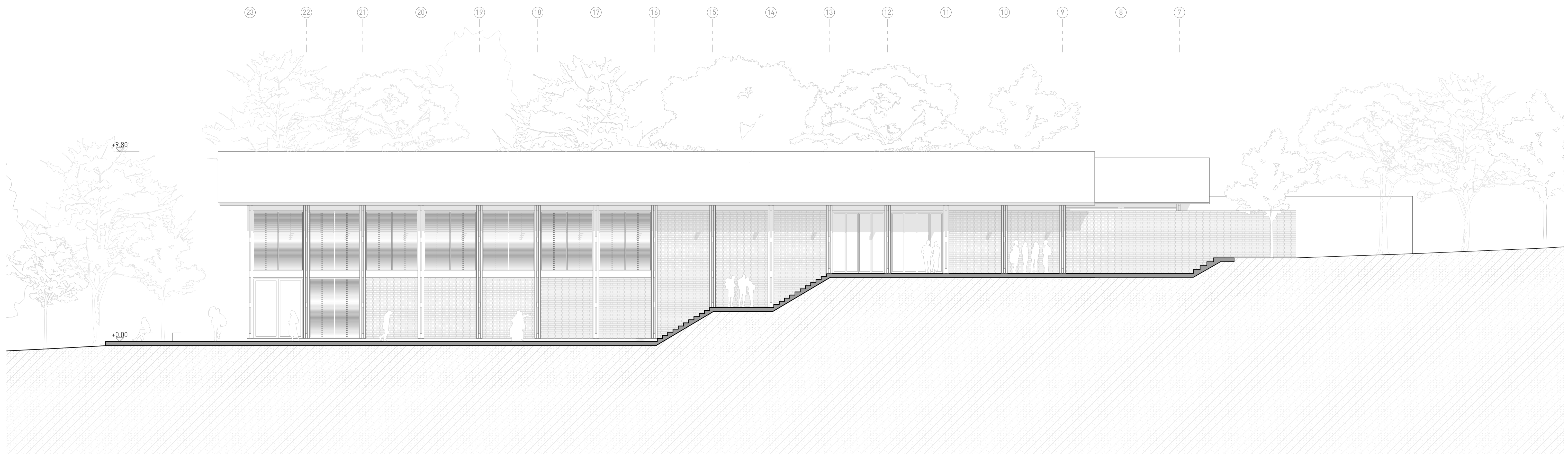


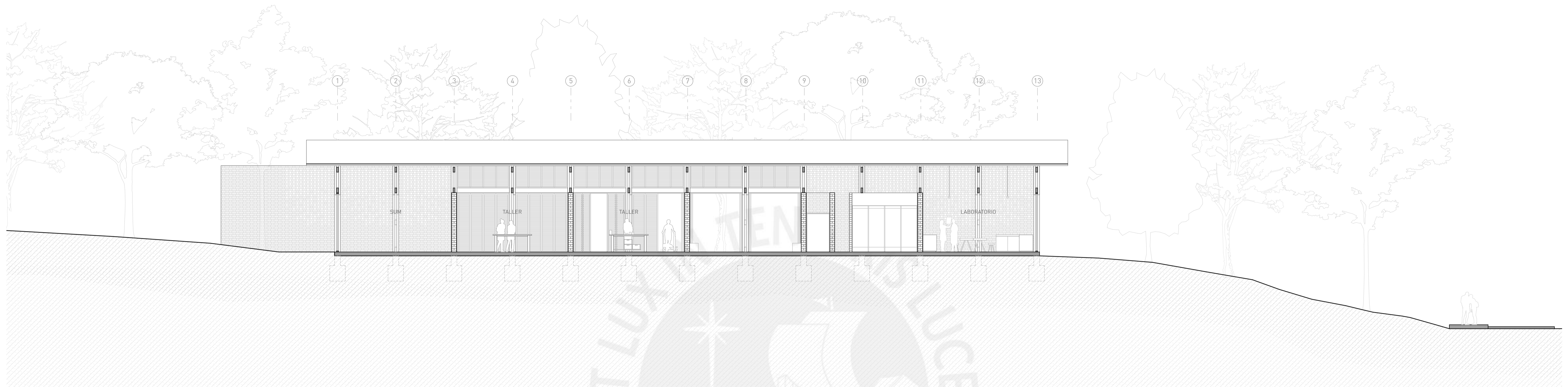












Bibliografía

Asociación civil inti runakunaq wasi. (2012). *Huayopata. Historia, saberes, cultura viva frente al cambio climático*. Cusco

Gobierno regional del Cusco. (2012). *Productos y plan de acción para el desarrollo turístico sostenible del distrito de Huayopata*. Cusco

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2017). *Perfil de Turista Extranjero 2016*. Lima

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2019). *Perfil de Turista Extranjero 2018*. Lima

Ministerio del ambiente. (2021). *Perú, Reino de bosques*. Lima

Ministerio del ambiente. (2018). *Mapa nacional de ecosistemas del Perú*. Lima

Municipalidad distrital de Huayopata. (2012). *Diagnóstico socioeconómico, línea base del distrito de Huayopata*. Cusco

Newsome. D. (2020). The collapse of tourism and its impact on wildlife tourism destinations. *Journal of Tourism Futures*.

Wieser, M., & Del Castillo, G. (2012). *Tecnología I*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.