

RESUMEN

Autor [Vignes Rafael, A.K.](#)
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Ingeniería Agrícola](#)
Título **Diseño arquitectónico a nivel de anteproyecto de una planta productora de queso artesanal en la provincia de Anta - Cusco**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	N10. V54 - T	USO EN SALA
Descripción	133 p. : 30 fig., 7 gráficos, 16 cuadros, 6 planos, 17 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Tesis (Ing Agrícola)	
Bibliografía	Facultad : Ingeniería Agrícola	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	QUESO EDIFICIOS INDUSTRIALES DISEÑO DE PROYECTOS CONSTRUCCION DE EDIFICIOS INFRAESTRUCTURA SISTEMAS FOTOVOLTAICOS PROYECTOS DE DESARROLLO PERU QUESO AARTESANAL ANTEPROYECTO ARQUITECTONICO PLANTA PRODUCTORA ANTA (PROV) CUSCO (DPTO)	
Nº estándar	PE2018000874 B / M EUV N10	

Actualmente, Cusco produce una gran cantidad de quesos; sin embargo, en los mercados de la capital, la mayoría de ellos son provenientes de Puno y algunos de Moquegua. Si bien la provincia de Anta es reconocida en Cusco por su gran producción de leche de ganado vacuno, no cuentan con ambientes adecuados que ayuden a producir quesos de una manera adecuada y eficaz. Por lo cual, el presente trabajo tiene como objetivo realizar el diseño, a nivel de anteproyecto, de una planta productora de queso artesanal en la provincial de Anta, y a su vez, aprovechar los factores meteorológicos (energía solar) para el diseño de un sistema fotovoltaico como un sistema alternativo de energía. De manera que, se realizó la recopilación y procesamiento de información de la zona de estudio a través de encuestas realizadas a los productores de la provincia, el análisis de la producción y comercialización de los quesos en Cusco, y en base a esta información, se finalizó con el diseño de la planta basada en una serie de pasos metodológicos que dieron, como resultado grafico a nivel de anteproyecto, planos de toda la distribución de la planta, planos de cortes que expresan los detalles constructivos, planos de elevaciones, y planos de detalles estructurales, de techos y coberturas. A su vez, se evaluó la radiación solar en la zona de estudio para el diseño del sistema fotovoltaico, que implicó el cálculo del consumo energético para el funcionamiento de la planta y la evaluación de todos los equipos a utilizar para este diseño. A partir de la propuesta arquitectónica, se concluyó que el diseño de los espacios requeridos para una planta productora de queso artesanal cumpliría con los requisitos para el desarrollo correcto de procesos específicos, y de esta manera fortalecería una producción higiénica y eficiente.

Abstract

Currently, Cusco produces a large variety of cheeses; however, in the markets of the capital, most of them are from Puno and some from Moquegua. Although the province of Anta is recognized in Cusco for its large production of milk from cattle, they do not have adequate spaces that help produce cheese in an efficient manner. Therefore, the present work aims to carry out the design, at the preliminary level, of an artisan cheese production plant in the province of Anta, and in turn, take advantage of meteorological factors (solar energy) for the design of a photovoltaic system as an alternative energy system. So, the collection and processing of information of the study area was carried out through surveys distributed to the producers of the province. Based on this information, the analysis of the production and commercialization of the cheeses in Cusco, finalized with the design of the plant based on a series of methodological steps that resulted, as a graphic result at the preliminary level, of plans of the entire distribution of the plant, plans of cuts that express the constructive details, plans of elevations, in changes in architectural design for certain roofs. In turn, solar radiation was evaluated in the area of study for the design of the photovoltaic system, which involved the calculation of energy consumption for the operation of the plant and the evaluation of all the equipment to be used for this design. From the architectural proposal, it was concluded that the design of the spaces required for an artisan cheese production plant that would meet the requirements for the correct development of specific processes, and in this way would strengthen a hygienic and efficient production.