



# UNIVERSIDAD RICARDO PALMA

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y URBANISMO  
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

Centro enoturístico del pisco en el distrito de Los Aquijes, Ica

## **TESIS**

Para optar el título profesional de Arquitecto

## **AUTOR**

Dominguez Chavez, Jose Arturo  
(ORCID: 0000-0001-6629-0758)

## **ASESOR**

Hurtado Valdez, Pedro Augusto  
(ORCID: 0000-0001-5575-9653)

**Lima, Perú**

**2024**

**Metadatos Complementarios****Datos del autor**

Dominguez Chavez, Jose Arturo

Tipo de documento de identidad del AUTOR: DNI

Número de documento de identidad del AUTOR: 74315098

**Datos del asesor**

Hurtado Valdez, Pedro Augusto

Tipo de documento de identidad del ASESOR: DNI

Número de documento de identidad del ASESOR: 09992225

**Datos del jurado**

JURADO 1: Suica Delgado de Clerc, Ruth Elizabeth, DNI 10325021, Orcid 0000-0003-4053-8318

JURADO 2: Macha Valverde, Ivan Pastor, DNI 8204440, Orcid 0000-0001-9897-6885

JURADO 3: Zubiate López, Mario Alonso, DNI 07825409, Orcid 0000-0002-9447-3655

**Datos de la investigación**

Campo del conocimiento OCDE: 6.04.08

Código del Programa: 731156

## DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD

Yo, Jose Arturo Dominguez Chavez, con código de estudiante N° 201410938, con domicilio en avenida Bolivia 608, distrito de Breña, provincia de lima y departamento Lima, en mi condición de bachiller en Arquitectura, de la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, declaro bajo juramento que:

La presente tesis titulada; “Centro enoturístico del pisco en el distrito de Los Aquijes, Ica”, es de mi única autoría, bajo el asesoramiento del arquitecto Pedro Hurtado, y no existe plagio y/o copia de ninguna naturaleza, en especial de otro documento de investigación presentado por cualquier persona natural o jurídica ante cualquier institución académica o de investigación, universidad, etc; la cual ha sido sometida al antiplagio Turnitin y tiene el 8% de similitud final. Dejo constancia que las citas de otros autores han sido debidamente identificadas en la tesis, el contenido de estas corresponde a las opiniones de ellos, y por las cuales no asumo responsabilidad, ya sean de fuentes encontradas en medios escritos, digitales o de internet.

Asimismo, ratifico plenamente que el contenido íntegro de la tesis es de mi conocimiento y autoría. Por tal motivo, asumo toda la responsabilidad de cualquier error u omisión en la tesis y soy consciente de las connotaciones éticas y legales involucradas.

En caso de falsa declaración, me someto a lo dispuesto en las normas de la Universidad Ricardo Palma y a los dispositivos legales nacionales vigentes.

Surco, 19 de marzo de 2024



---

Jose Arturo Dominguez Chavez

DNI N° 74315098

## Centro enoturístico del pisco en el distrito de Los Aquijes, Ica

### INFORME DE ORIGINALIDAD

8%

INDICE DE SIMILITUD

8%

FUENTES DE INTERNET

2%

PUBLICACIONES

4%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

### FUENTES PRIMARIAS

1

[hdl.handle.net](https://hdl.handle.net)

Fuente de Internet

4%

2

[es.weatherspark.com](https://es.weatherspark.com)

Fuente de Internet

1%

3

[repositorio.urp.edu.pe](https://repositorio.urp.edu.pe)

Fuente de Internet

1%

4

[docplayer.es](https://docplayer.es)

Fuente de Internet

1%

5

Submitted to Universidad Ricardo Palma

Trabajo del estudiante

<1%

6

[vsip.info](https://vsip.info)

Fuente de Internet

<1%

7

elcomercio.pe

Fuente de Internet

<1 %

8

Submitted to Universidad de Salamanca

Trabajo del estudiante

<1 %

Excluir citas

Activo

Excluir coincidencias

< 20 words

Excluir bibliografía

Activo

### **Dedicatoria**

Dedico este logro a mi madre, quien es mi mayor referente que con esfuerzo y sacrificio, puedes lograr tus sueños.

### **Agradecimientos**

Agradezco a mi padre por siempre brindarme apoyo y confiar en lo que puedo lograr. Agradezco a mi hermano por siempre ser mi mano derecha en estos años de carrera. Agradezco a mis amigos por hacer de la universidad mi segunda casa.

## Resumen

En el departamento de Ica, conocido como la cuna del pisco en el Perú, se destaca como el epicentro de la producción de esta bebida emblemática. La región ha sido bendecida con condiciones climáticas ideales y una tradición arraigada en la cultura pisquera que se remonta a siglos atrás. La producción artesana de pisco en Ica es un legado valioso, donde los artesanos pisqueros desempeñan un papel fundamental en la elaboración de esta bebida de calidad. A pesar de su contribución crucial, históricamente no se les ha otorgado la importancia que merecen en el contexto de la producción de pisco y la promoción de la cultura pisquera en el Perú.

En este sentido, es esencial reconocer la necesidad de impulsar y destacar la producción artesana de pisco en Ica. En el distrito de los Aquijes, se propone la creación de un centro enoturístico de escala zonal, que no solo sirva como un punto de referencia para los amantes del pisco, sino que también fortalezca la tradición y la identidad cultural pisquera de la región.

*Palabra clave:* artesanos, congregación, enoturismo, pisco, producción, vitivinícola

### **Abstract**

In the department of Ica, known as the birthplace of pisco in Peru, it stands out as the epicenter of pisco production. The region has been blessed with ideal climatic conditions and a deeply rooted tradition in pisco culture that dates back centuries. Artisanal pisco production in Ica is a valuable legacy, where pisco artisans play a crucial role in crafting this high-quality liquor. Despite their significant contribution, they have historically not been given the recognition they deserve in the context of pisco production and the promotion of pisco culture in Peru.

In this regard, it is essential to acknowledge the need to promote and highlight artisanal pisco production in Ica. In the district of Los Aquijes, the creation of a zonal enotourism center is proposed, which would not only serve as a reference point for pisco enthusiasts but also strengthen the tradition and cultural identity of pisco in the region.

*Keyword:* artisans, congregation, pisco, production, viticultural, wine tourism

## Tabla de Contenidos

Metadatos Complementarios.....	II
Dedicatoria	.III
Agradecimientos	IV
Resumen	V
Abstract	VI
Palabras clave.....	...VI
Lista de tablas.....	XI
Lista de figuras.....	XII
Introducción	XV
Capítulo 1 Generalidades.....	1
1.1. Tema	1
1.2. Planteamiento del problema	3
1.3. Objetivos	5
1.3.1. Objetivo general	5
1.3.2. Objetivos especificos	5
1.4. Alcances y limitaciones	6
1.4.1. Alcances	6
1.4.2. Limitaciones	6
1.5. Justificación	7
1.6. Viabilidad	8
1.6.1. Economica	8
1.6.2. Social	8
1.6.3. Normativa	8
1.7. Metodología	9
1.7.1. Tecnicas de recoleccion de informacion	9
1.7.2. Procesamiento de la informacion	9
1.7.3. Esquema metodologico.....	10

Capítulo 2 Marco teorico	11
2.1. Marco referencial	11
2.1.1. Referentes nacionales	11
2.1.1.1. Viña Tacama	11
2.1.1.2. Hacienda y destilería de pisco La Caravedo	16
2.1.2. Referentes internacionales	20
2.1.2.1. Bodega Zuccardi - Valle de Uco.....	20
2.1.2.2. Bodega Garzón.....	24
2.2. Base teórica	28
2.2.1. Arquitectura vitivinicola en el peru	28
2.2.2. Turismo cultural y comunidad	30
2.2.3. Que es enoturismo	..31
2.2.4. Potencial enoturistico.....	32
2.3. Base conceptual	33
2.3.1. Enoturismo	33
2.3.2. Vid	33
2.3.3. Vitivinicultura	33
2.3.4. Pisco	34
2.3.5. Cultura	34
2.3.6. Vivencial	34
2.3.7. Turismo vivencial	34
Capítulo 3 Analisis del lugar	35
3.1. Delimitación del área de estudio	35
3.2. Análisis físico-espacial	36
3.2.1. Zonificacion	36
3.3. Análisis vial	37
3.3.1. Viabilidad	38
3.3.2. Accesibilidad	38
3.4. Viabilidad Financiera	39
3.5. Análisis socio-económico	40
3.6. Características climáticas	42

3.6.1. Temperatura	42
3.6.2. Humedad	43
3.6.3. Horas de sol	44
3.6.4. Radiacion solar	45
3.6.5. Precipitacion	46
3.6.6. Direccion y velocidad de vientos	47
3.6.7. Confort termico	48
3.6.8. Hidrologia	49
3.6.9. Suelos	49
Capítulo 4 Propuesta arquitectonica	50
4.1. Ubicación y localizacion	50
4.2. Caracteristicas del terreno	52
4.3. Zonificacion y uso de suelo	53
4.4. Criterios y estrategias de diseño	55
4.4.1. Criterios ambientales	55
4.4.2. Criterios de emplazamiento	57
4.4.3. Criterios conceptuales	60
Capítulo 5 Proyecto arquitectonico	64
5.1. Programa arquitectonico	64
5.2. Zonificacion	69
5.3. Flujos	70
5.4. Planimetria	71
5.4.1. Arquitectura	71
5.4.2. Estructuras	78
5.4.3. Electricas	87
5.4.4. Sanitarias	93
5.4.5. Indeci	97
5.5. Paisajismo	99
5.6. Detalles	100
5.7. Vistas 3d	109

Conclusiones

116

Referencias bibliograficas

118

## Lista de tablas

XI

<b>Tabla 1</b> Zona administrativa.	64
<b>Tabla 2</b> Zona cultural-museo	65
<b>Tabla 3</b> Zona de bodega artesanal	66
<b>Tabla 4</b> Zona de servicios.recreacion	67
<b>Tabla 5</b> Hospedaje y servicios complementarios	68
<b>Tabla 6</b> Dimensionamiento de zapatas	79
<b>Tabla 7</b> Dimensionamiento de columnas	81
<b>Tabla 8</b> Dimensionamiento de vigas	83
<b>Tabla 9</b> Cuadro de cargas	88
<b>Tabla 10</b> Cuadro de cargas adicionales	89
<b>Tabla 11</b> Cuadro de potencia instalada y de carga de equipos	90
<b>Tabla 12</b> Ficha tecnica-equipos industriales	91
<b>Tabla 13</b> Dotacion general-agua	94
<b>Tabla 14</b> Cuadro de aparatos sanitarios	96

## Lista de figuras

<b>Figura 1</b> La mejora de los procesos de cultivo es el motor de la producción en el Perú..	2
<b>Figura 2</b> XXIII Concurso Nacional del Pisco en Arequipa	4
<b>Figura 3</b> Objetivo general y objetivos específicos	5
<b>Figura 4</b> Alcances y limitaciones	6
<b>Figura 5</b> Técnicas de recolección de datos y procesamiento de información	9
<b>Figura 6</b> Esquema metodológico	10
<b>Figura 7</b> Hacienda Tacama: La primera viña de Ica	12
<b>Figura 8</b> Experiencias vivenciales entorno al pisco en la Hacienda Tacama	13
<b>Figura 9</b> Vistas de actividades de la Hacienda Tacama	14
<b>Figura 10</b> Tours y Catas de la Hacienda Tacama	15
<b>Figura 11</b> Vista principal de la hacienda La Caravedo	16
<b>Figura 12</b> Flujos y circulaciones de la Hacienda y Destilería de pisco La Caravedo	18
<b>Figura 13</b> Espacios organizadores - La Caravedo	19
<b>Figura 14</b> Fachada principal de la Bodega Zuccardi	21
<b>Figura 15</b> Conceptualización de la Bodega Zuccardi	22
<b>Figura 16</b> Zonificación de la Bodega Zuccardi	23
<b>Figura 17</b> Perspectiva Bodega Garzón	25
<b>Figura 18</b> Primera y segunda planta de la Bodega Garzón	26
<b>Figura 19</b> Corte Longitudinales	27
<b>Figura 20</b> Mapa de Ubicación y localización del Proyecto	35
<b>Figura 21</b> Mapa de Zonificación del Distrito de los Aquijes	36
<b>Figura 22</b> Mapa de viabilidad del Distrito de los Aquijes	37
<b>Figura 23</b> Plano de accesibilidad del proyecto	38
<b>Figura 24</b> Ubicación estratégica del centro enoturístico	39
<b>Figura 25</b> Ovalo de los Aquijes	40
<b>Figura 26</b> Producción de pisco en el Distrito de los Aquijes	41
<b>Figura 27</b> Temperatura en el Distrito de los Aquijes.....	42
<b>Figura 28</b> Humedad en el Distrito de los Aquijes	43
<b>Figura 29</b> Horas de sol en el Distrito de los Aquijes	44

<b>Figura 30</b>	Radiación solar en el Distrito de los Aquijes	45
<b>Figura 31</b>	Precipitacion en el Distrito de los Aquijes	46
<b>Figura 32</b>	Direccion y velocidad de los vientos en el Distrito de los Aquijes	47
<b>Figura 33</b>	Estrategias de confort	47
<b>Figura 34</b>	Ubicacion	50
<b>Figura 35</b>	Principales Bodegas en el Distrito de los Aquijes.	51
<b>Figura 36</b>	Plano Topografico del terreno	52
<b>Figura 37</b>	Zonificación del Distrito de los Aquijes	53
<b>Figura 38</b>	Parametros urbanisticos	54
<b>Figura 39</b>	Solsticios de invierno	55
<b>Figura 40</b>	Direccion de los vientos	56
<b>Figura 41</b>	Asoleamiento	57
<b>Figura 42</b>	Plaza	58
<b>Figura 43</b>	Congregacion	59
<b>Figura 44</b>	Los inicios de la Producción Pisquera	60
<b>Figura 45</b>	Espacios arquitectonicos	61
<b>Figura 46</b>	Areas de esparcimiento	62
<b>Figura 47</b>	Fachadas de interiores y exteriores	63
<b>Figura 48</b>	Plano de zonificacion por sector	69
<b>Figura 49</b>	Plano de Flujos del Centro Enoturistico	70
<b>Figura 50</b>	Sotano	71
<b>Figura 51</b>	Nivel 1	72
<b>Figura 52</b>	Nivel 2	73
<b>Figura 53</b>	Corte 1 esc.1/200	74
<b>Figura 54</b>	Corte 3 esc.1/200	74
<b>Figura 55</b>	Corte 6 esc.1/200	75
<b>Figura 56</b>	Corte 9 esc.1/200	75
<b>Figura 57</b>	Elevacion frontal	76
<b>Figura 58</b>	Elevacion frontal industrial	76
<b>Figura 59</b>	Elevacion lateral derecha	77
<b>Figura 60</b>	Elevacion lateral izquierda	77

<b>Figura 61</b>	Plano zapatas	78
<b>Figura 62</b>	Cimentacion de columnas	80
<b>Figura 63</b>	Vigas	81
<b>Figura 64</b>	Planta general de cimentacion	84
<b>Figura 65</b>	Encofrado nivel 1	85
<b>Figura 66</b>	Detalles estructurales	86
<b>Figura 67</b>	Sotano-electricas	87
<b>Figura 68</b>	Detalle de subestacion	92
<b>Figura 69</b>	Sotano-agua	93
<b>Figura 70</b>	Nivel 1-desague	94
<b>Figura 71</b>	Nivel 1-seguridad	97
<b>Figura 72</b>	Nivel 2-seguridad	98
<b>Figura 73</b>	Planta de paisajismo	99
<b>Figura 74</b>	Detalle Generales de puerta	100
<b>Figura 75</b>	Planta e isométrico del baño de servicios	101
<b>Figura 76</b>	Planta e isométricos del baño público	102
<b>Figura 77</b>	Detalle de escalera	103
<b>Figura 78</b>	Detalle-baranda	104
<b>Figura 79</b>	Detalle de pisos	105
<b>Figura 80</b>	Detalles de acabado	106
<b>Figura 81</b>	Estacionamiento-bicicleta	107
<b>Figura 82</b>	Detalle de piso - estacionamiento	108
<b>Figura 83</b>	Vista de fachada principal	109
<b>Figura 84</b>	Vista-ovalo los pisconte	110
<b>Figura 85</b>	Restaurante-comedor	111
<b>Figura 86</b>	Bungalow	112
<b>Figura 87</b>	Area de fermentacion	113
<b>Figura 88</b>	Area de evento principal	114
<b>Figura 89</b>	Distrito de los aquijes	115

## Introducción

Durante el año 2018, Ica fue clasificada por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR] como la 3° y 6° región más visitada por turistas peruanos y extranjeros respectivamente. Entre los principales atractivos turísticos de Ica tenemos la ruta del pisco, según Ignacio Sariago López en 2015, esta se plantea como un modelo turístico de integración cuyo enfoque es fomentar la visita de los turistas a las bodegas, viñedos y festivales de vendimia.

En el departamento de Ica, distrito de los Aquijes, se produce el 42% de la producción anual de pisco en el Perú y el 45% de la población del distrito (7900 personas) son participes de la cadena de producción (siembra, poda, vendimia, pisa, transporte y elaboración del pisco), según El Comercio, 2014.

En el distrito actualmente existen más de 78 denominaciones de origen del pisco y 18 bodegas con certificación para exportación, según alcalde distrital Carlos Osorio Vargas, 2014.

La importancia que tiene el distrito de los Aquijes en la elaboración de la bebida nacional permite plantear un proyecto que potencie el turismo, fortalezca la identidad del pisco y genere un valor agregado a los productores iqueños.

## Capítulo 1: Generalidades

### 1.1. Tema

El tema de estudio es un Centro Enoturístico del pisco en el distrito de Los Aquijes, este se circunscribe dentro del campo de la arquitectura turística y de producción.

La RAE define al centro como "Lugar en que se desarrolla más intensamente una actividad determinada.", en este caso la actividad enoturística.

La RAE describe al enoturismo como "turismo por zonas de cultivo y producción de vino, con visitas a los viñedos y bodegas y degustación de sus caldos."

El distrito de Los Aquijes, con su distinguida posición como epicentro de la producción de pisco peruano, representa una auténtica joya en el mosaico de la historia y la tradición vitivinícola del país. Desde tiempos inmemoriales, este valle ha albergado la destilación de la esencia misma de la uva que, convertida en pisco, se convierte en un símbolo inconfundible de la cultura peruana. El equipamiento especializado

presente en esta región es el testimonio visible de la pasión y dedicación de generaciones de productores que han perfeccionado las técnicas de destilación y cuidado de la uva a lo largo del tiempo, preservando así una tradición centenaria.

La relevancia de Los Aquijes en la industria del pisco no solo radica en su capacidad de producción envidiable, sino también en su influencia en la comunidad y la economía local. Estos pequeños productores no solo son guardianes del sabor y la calidad del pisco peruano, sino que también desempeñan un papel fundamental en el tejido social y económico de la región. La producción de 4'200,000 litros de pisco no solo es un logro cuantitativo destacable, sino que también simboliza la riqueza cultural y la habilidad de adaptación de Los Aquijes en una industria en constante evolución. Esta historia de éxito continúa siendo un faro que ilumina el camino para futuros productores y para la investigación enológica en el país, consolidando aún más la posición de Los Aquijes como un epicentro fundamental en el panorama del pisco peruano.

### **Figura 1**

*La mejora de los procesos de cultivo es el motor de la producción del pisco en el Perú*



*Nota.* Tomado de *La mejora de la calidad es el motor en Ica* [Fotografía], por Teresa Rodríguez, 2008. Red agrícola (<https://www.redagricola.com/pe/la-mejora-de-la-calidad-es-el-motor-en-ica/>).

## **1.2. Planteamiento del problema**

El pisco como bebida bandera del Perú, no cuenta en la actualidad con proyectos que permitan la difusión cultural de los pequeños y medianos productores artesanos, siendo ellos los principales responsables de la tradición pisquera. En el distrito de los Aquijes se visualiza la inexistencia de espacios culturales, turísticos y productivos que generen valor al pisco.

Según el artículo del Comercio, el 45% de la población está vinculada con la cadena de producción y comercialización pisquera, cuyos procesos van desde el cuidado de los cultivos de la uva, producción del pisco, movilización del producto final y comercialización; esto es una

gran oportunidad para poder beneficiar a toda la comunidad iqueña y generar una relación productora – consumidor, mediante un programa que contribuyan a la demanda de espacios de congregación para las festividades del pisco.

Los esfuerzos continuos llevados a cabo por el CITE agroindustrial y CONAPISCO son fundamentales para elevar los estándares de calidad, fomentar la innovación y apoyar la investigación en la industria del pisco. Estos pasos son esenciales para permitir que los productores artesanos de la región brinden pisco de alta calidad con certificaciones de exportación, lo que les abre las puertas a mercados internacionales. Sin embargo, en medio de estos avances, surge una necesidad apremiante que aún no ha sido completamente abordada: la preservación y promoción de la rica cultura y tradiciones pisqueras arraigadas en los corazones de los productores artesanos de Ica.

La falta de una entidad o iniciativa dedicada a priorizar la cultura y las tradiciones locales de los productores artesanos de Los Aquijes representa una oportunidad perdida. La creación de una propuesta que permita a los visitantes experimentar de manera vivencial el mundo de las bodegas artesanas sería un paso significativo hacia la preservación y promoción de esta herencia cultural. Al hacerlo, no solo se fortalecería la conexión entre los productores y su comunidad, sino que también se crearía un atractivo turístico único que podría beneficiar a la economía local y atraer a visitantes interesados en sumergirse en la rica historia y el sabor auténtico del pisco peruano.

## Figura 2

### *XXIII Concurso Nacional del Pisco en Arequipa*



*Nota. Adaptado de Mathews: Industria del pisco tiene “Buena perspectiva.”*

[Fotografía], 2016. Andina (<https://andina.pe/agencia/noticia-mathews-industria-del-pisco-tiene-buena-perspectiva-628099.aspx>)

### 1.3. Objetivos

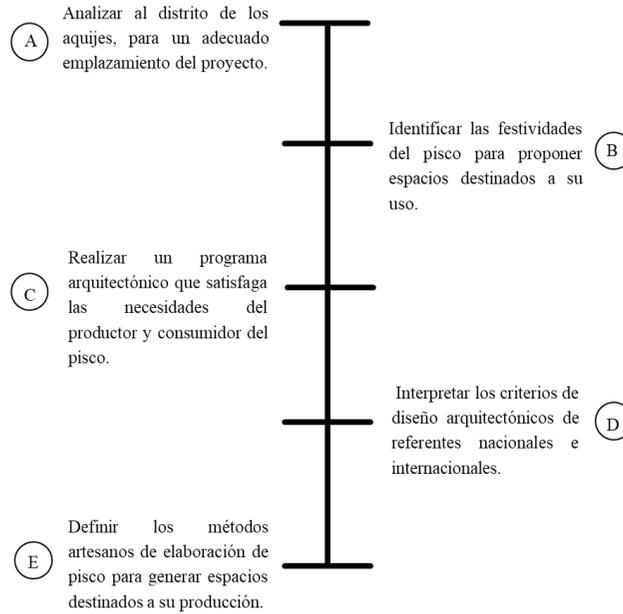
El enfoque de la propuesta arquitectónica es promover la cultura, turismo y producción del pisco en el distrito de los Aguijes, Ica; mediante el espacio que promuevan dichas actividades.

**Figura 3**

*Objetivo general y objetivos*

1.4.1. Objetivo general  
Desarrollar un proyecto arquitectónico de un Centro Enoturístico Vivencial en el distrito de los Aquijes; con el propósito de promover la cultura, turismo y producción del pisco.

1.4.2. Objetivos específicos



*específicos*

*Nota. Elaboración*

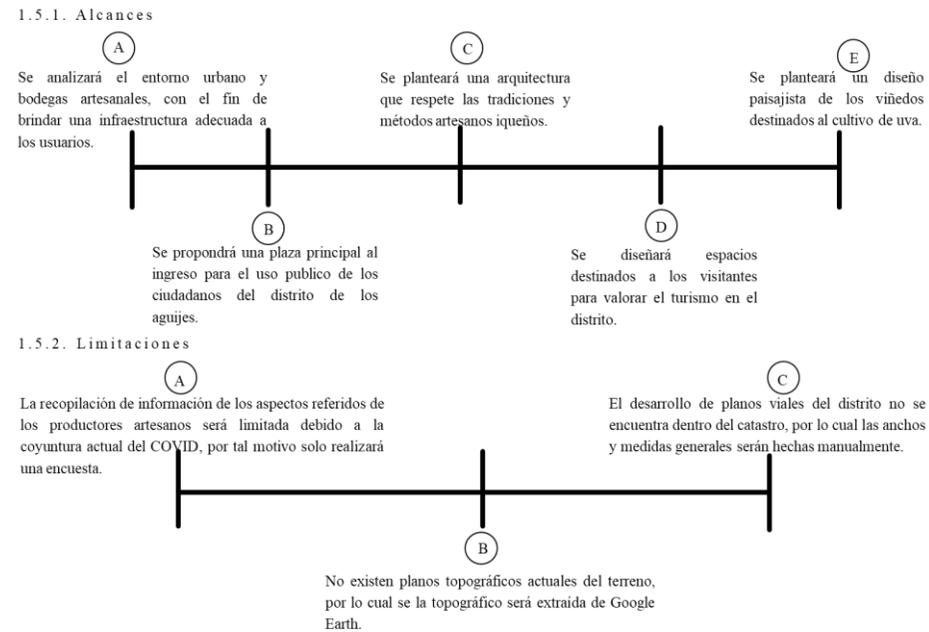
*propia*

**1.4. Alcances y limitaciones**

Se ha considerado los puntos de alcances y limitaciones respecto al situación actual de distrito de los Agujes.

**Figura 4**

*Alcances y limitaciones*



*Nota.* Elaboración propia

**1.5. Justificación**

En la actualidad el enoturismo se viene practicando en bodegas como Tacama y la Caravedo, sin embargo, no existe un centro enoturístico que beneficie a los pequeños productores artesanos, en el distrito de los Aquijes se encuentran la mayor cantidad de bodegas artesanales de la región Ica y las más reconocidas debido a su alta calidad en el mercado regional. La práctica del enoturismo es un punto que se debe tomar en cuenta para generar un vínculo productor-consumidor, ello permitirá valorar nuestra bebida bandera.

El reconocimiento de nuestro pisco se debe representar en un proyecto que aumente el turismo, cultura y producción de la cultura pisquera; es por ello que se propone un nuevo centro enoturístico en el distrito de los Aquijes que sirva como articulador de las bodegas artesanales encontradas en su periferia, además de solucionar el déficit de espacios de congregación para festividades y eventos del Pisco.

## **1.6. Viabilidad**

### ***1.6.1. Económica***

En la actualidad existen iniciativas como la de PROMPERU de promover el pisco, ello se debe el incremento de su producción anual y su calidad; existe una alta oferta de turismo vivencial, que no está siendo abastecida por el sector vitivinícola.

### ***1.6.2. Social***

El propósito del centro enoturístico es potenciar el turismo, cultura y comercialización del pisco en el distrito de los Aquijes; las bodegas artesanales serán las principales beneficiadas de dicha propuesta ya que actualmente no cuenta con espacio destinado a ello.

### ***1.6.3. Normativa***

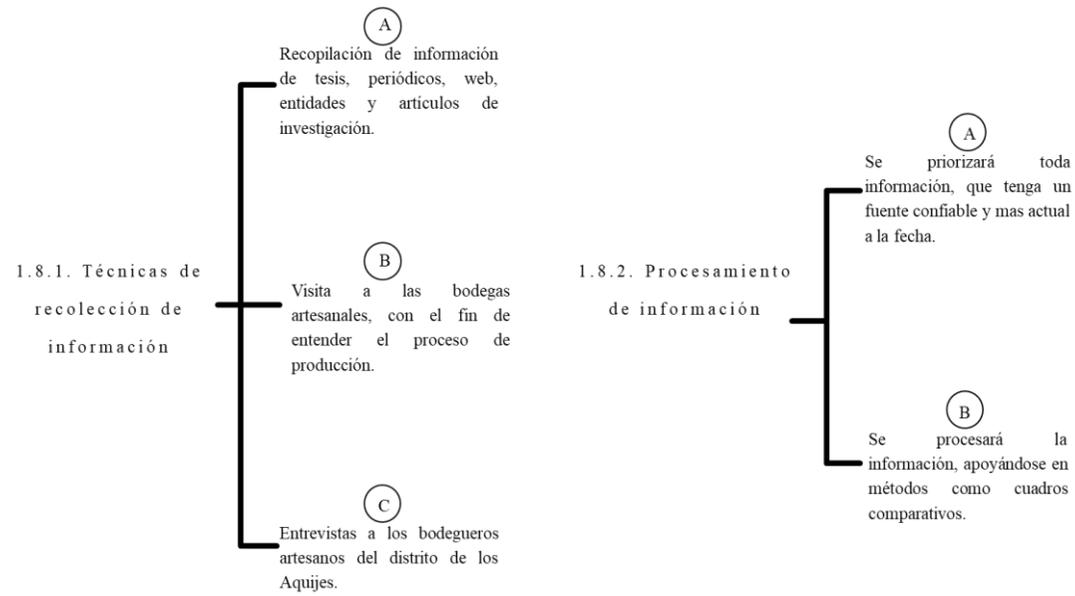
La ubicación propuesta para el proyecto Centro Enoturístico cumple con la zonificación de comercio zonal(CZ).

### **1.7. Metodología**

Se ha considerado todas las fuentes e informes relacionada con el distrito de los Aguijes, se ha subdividido en técnicas de recolección y procesamiento de información.

**Figura 5**

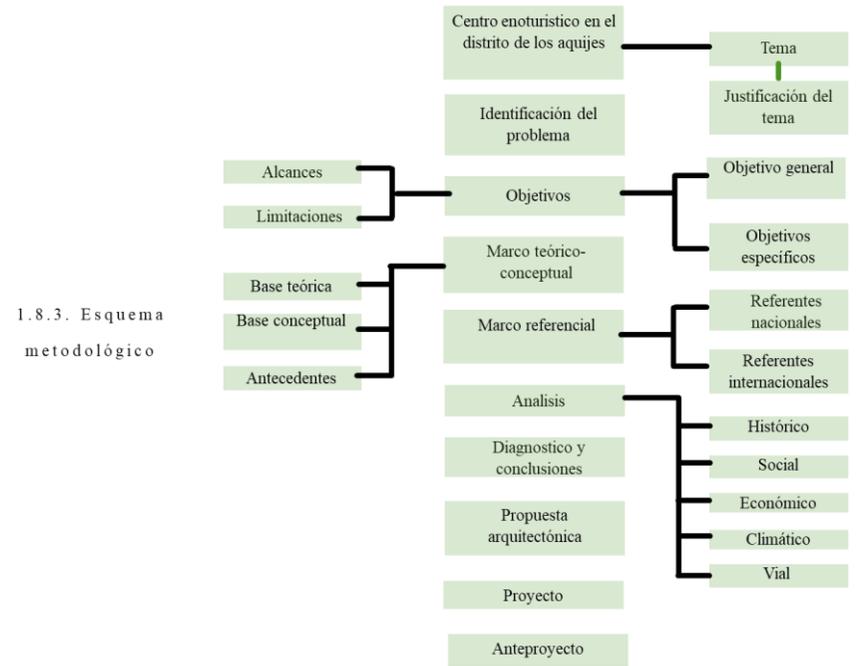
*Técnicas de recolección de datos y procesamiento de información.*



*Nota.* Elaboración propia

**Figura 6**

*Esquema metodológico*



*Nota.* Elaboración propia

La importancia que proporciona un adecuado marco de recopilación de información, valida los estudios realizados en la propuesta arquitectónica, el esquema metodológico engloba la ruta de trabajo para la adecuada validación del campo a estudiar.

## **Capítulo 2: Marco teórico**

### **2.1. Marco referencial**

#### ***2.1.1. Referentes nacionales***

##### **2.1.1.1. Viña Tacama.**

###### ***Datos generales***

Año de construcción: 1540

Área de terreno: 2500000 m<sup>2</sup>

Fundador: Francisco de Carabantes

Ubicación: Ica, Ica, Distrito de la Tinguin

Considerada como el primer viñedo de Sudamérica; en la actualidad es una de los más importantes referentes nacionales, ya que ofrece al visitante un atractivo paquete de actividades en relación a la producción, y difusión del pisco en el Perú. Por otra parte, la pauta de este proyecto es brindar una experiencia enoturística vivencial, es decir utilizar todos los recursos de la vid y poder reinterpretarlos en nuevas actividades para los turistas. Como parte del tour, se da a conocer principalmente la vendimia como actividad en conjunto para sacar el jugo de las uvas, lo que incentiva a los turistas a experimentar un momento agradable. Mas adelante se tienen otros tours, como el tour tradicional, en el que se ve la evolución tecnológica de la bodega a través de los años, luego el tour hacienda, en donde los visitantes pueden conocer el corazón de la propiedad y disfrutar de una vista panorámica de la viña, así pues está el gran tour Tacama, que indica el proceso productivo de la uva y de la arquitectura de Tacama en una moderna sala de catas y por último el tour de la viña, con una experiencia vitivinícola única, ya que se estará en contacto directo con las vides.

**Figura 7**

*Hacienda Tacama: La primera viña de Ica*

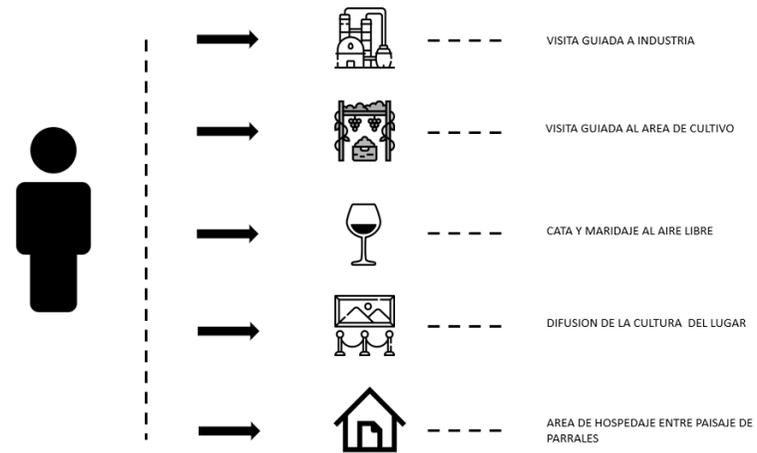


*Nota.* Adaptado de *Hacienda Tacama: La Primera viña de Ica* [Fotografía], 2020. COVIPERU (<https://coviperu.com/hacienda-tacama-la-primera-vina-de-ica/>)

Las actividades relacionadas a la tour Tacama, se enfocan en tener carácter vivencial, ellos lo logran realizando e integrando el paisaje (área de cultivo), con el usuario.

**Figura 8**

*Experiencias vivenciales entorno al pisco en la Hacienda Tacama*



*Nota.* Elaboración propia

La importancia y la sensibilidad de entender que valor tiene las actividades vivenciales en el recorrido pisquero, hacen de Tacama una de los viñedos mas importantes del Peru.

**Figura 9**

*Vistas de actividades de la Hacienda Tacama*

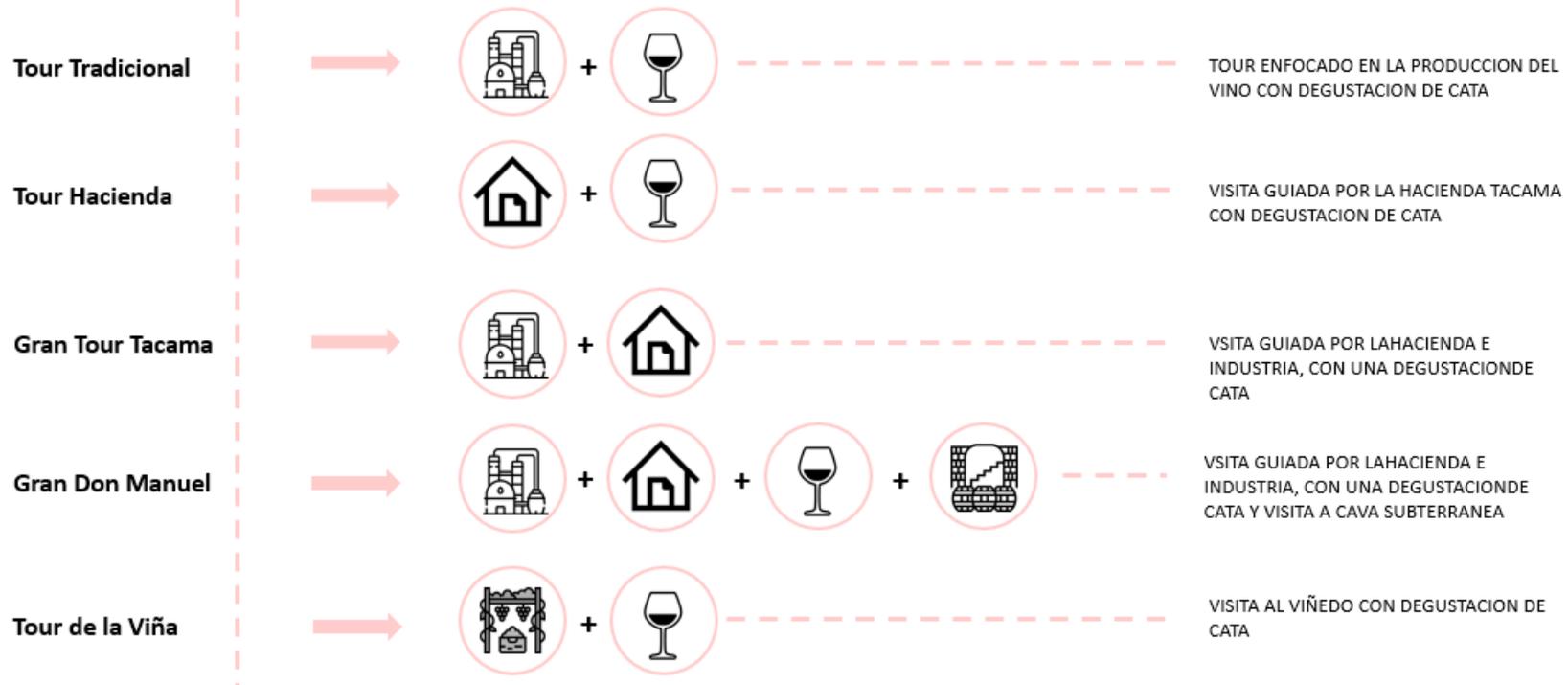


*Nota.* Adaptado de ICA: *Visitando la Hacienda y Bodega* [Fotografía], 2018. Jama.pe (<http://jama.pe/viajes/hacienda-bodega-tacama-ica-pisco/>)

La hacienda Tacama tiene como principal objetivo ofrecer a sus visitantes la experiencia de ser parte de la historia y procesos del vino, es por ello que plantea diversos paquetes turísticos, dentro de los cuales tenemos:

**Figura 10**

*Tours y Catas de la Hacienda Tacama*



*Nota.* Elaboración propia

### **2.1.1.2. Hacienda y destilería de pisco la Caravedo.**

#### ***Datos generales***

Año de construcción: 1684

Área de terreno: 280000 m<sup>2</sup>

Arquitecto: Jaime Llanos Pedraja

Ubicación: Ica, Ica, Distrito de la Salas, Ciudad de Guadalupe

Considerada la hacienda más antigua de Sudamérica en producir pisco, lo importante de esta hacienda es que en la actualidad se conserva y se elabora pisco con la bodega Antigua; cabe indicar que la zonificación de la bodega Antigua se organiza mediante un lugar de maceración que funciona a gravedad que cuenta con una forma circular, lo cual permite organizar el adecuado funcionamiento de la misma.

Los arquitectos encargados del diseño y ejecución de las nuevas edificaciones de la hacienda, consideran como pauta de diseño los círculos que permiten organizar y articular los nuevos usos que otorga en la actualidad la hacienda y destilería la Caravedo, dentro de los cuales tenemos zonas de hospedaje, zona de industria, zona de eventos, zona de restaurante, zona de cultivo y área de esparcimiento.

Entre las áreas que se encuentran organizadas por la pauta del Proyecto se encuentran los flujos de circulación entre el hotel (bungalow), restaurante, una capilla, área privada para eventos, área de recreación y una parte de industria, el cual se le denomina un museo de arte, por la exhibición de las 8 uvas pisqueras utilizadas en el proceso; el segundo, el cual está vinculado a la parte industrial, se distribuye su recorrido entre el paisaje enoturístico, la parte administrativa, el área de servicios, la planta de tratamiento y la destilería moderna y antigua, en esta última

se aprecia un espacio circular en el cual se pisaba el mosto fresco y se pasaba a través de canales a grandes hornos calentados encima de los ambiques, hasta ser guardados en contenedores por un año.

### **Figura 11**

*Vista principal de la hacienda la Caravedo*



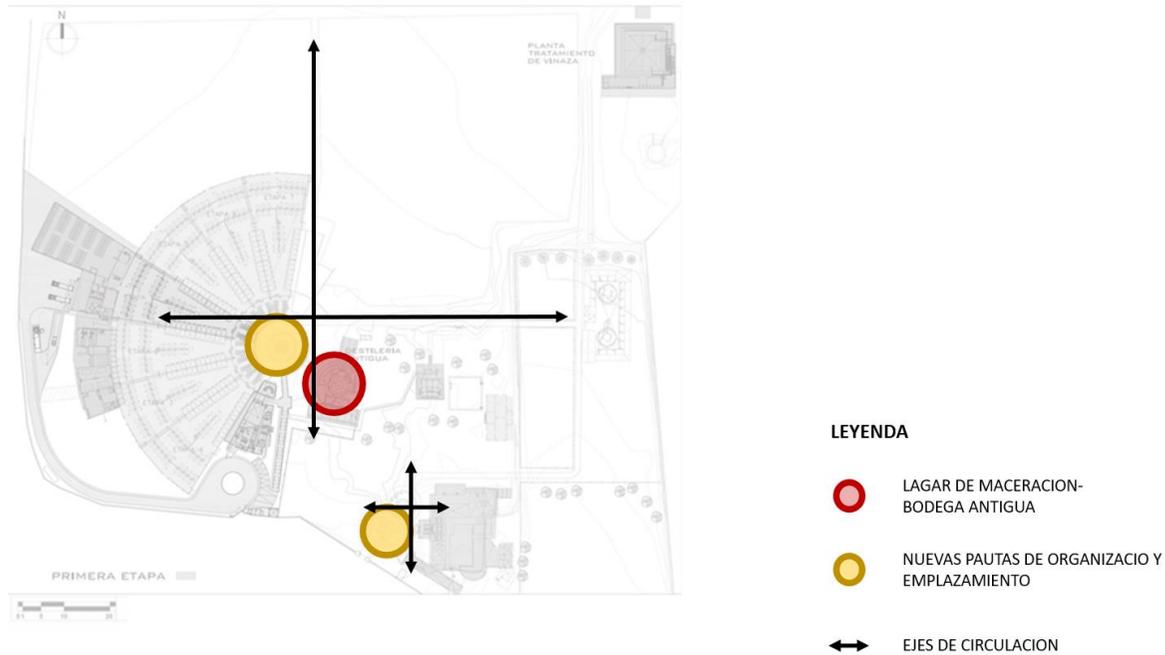
*Nota.* Adaptado de *La historia de la Hacienda La Caravedo* [Fotografía], 2018. Caravedo pisco

(<https://www.caravedopisco.com/hacienda-la-caravedo>).

La trama empleada por los arquitectos, conlleva a que la nueva bodega se emplacé y tomé como articulador a la bodega antigua, lo cual realza y otorga valor histórico a la hacienda.

### **Figura 12**

*Flujos y circulaciones de la Hacienda y Destilería de pisco la Caravedo*

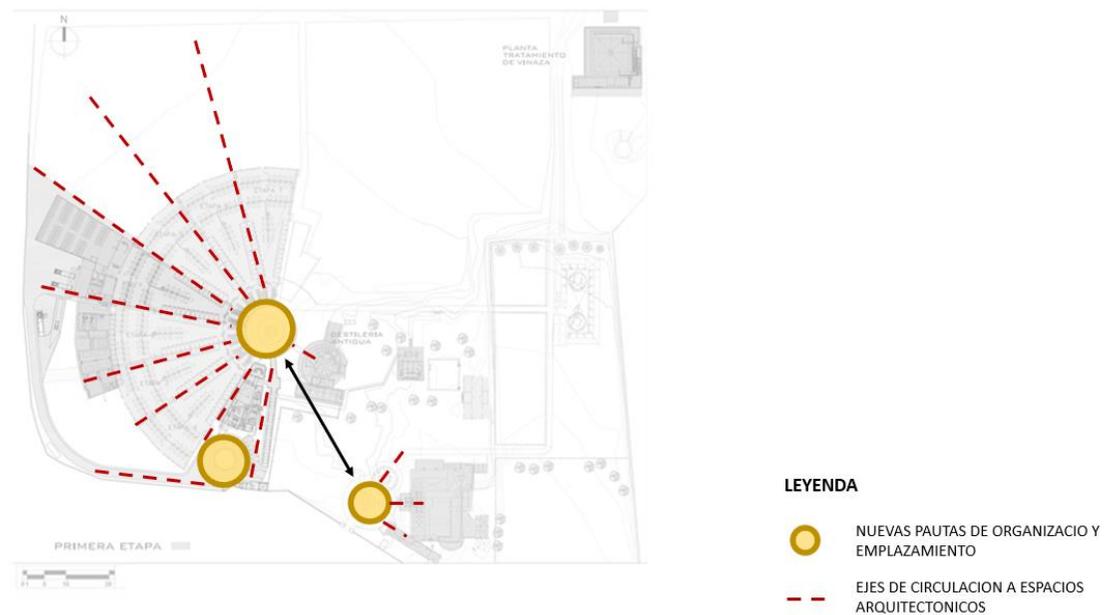


*Nota.* Elaboración propia

La destilería Caravedo se proyectó como la bodega mas vanguardista del Peru, además ser la bodega con mayor producción pisquera,; los arquitectos consideraron emplazar la propuesta de tal manera que ella pueda ir ampliándose en respuesta a la demanda del pisco Portón.

**Figura 13**

*Espacios organizadores*



*Nota.* Elaboración propia

### **2.1.2. Referentes internacionales**

### **2.1.2.1. Bodega Zuccardi valle de Uco.**

#### *Datos generales*

Año de construcción: 2016

Área de terreno: 8841 m<sup>2</sup>

Arquitecto: Tom Hughes, Fernando Raganato, Eugenia Mora

Ubicación: Argentina, Departamento San Carlos, Provincia de Mendoza

Este proyecto se basa en dos requerimientos importantes: primero en la función de la necesidad agronómica, enológica con rigurosidad y exigencia. Segundo, el aspecto turístico, en donde el visitante es el protagonista y el imponente paisaje. Por otra parte, la pauta de este edificio, es el vincula fuerte con las raíces del lugar, esto implica su identidad y concepto, basándose en su acabado de grandes taludes de hormigón ciclópeo hidro lavado, lo que remarca volúmenes pesados y robustos que son características de su suelo como identidad buscada, el cual es un homenaje a la cordillera, siendo parte de este, procurando su integración y equilibrio visual. Cabe resaltar que los que están ligados a la producción, sienten que están elaborando vinos de montaña, quienes hablan por sí solos del clima, suelo, agua y vegetación del lugar.

El viñedo está dividido en varios tipos de suelos, lo que produce una gran diversidad de vinos. Su fin es expresar los lugares, respetando su historia y tener un vino que hable de esta asociación que mantenga junta a la gente que lo produce y el propio sitio.

### **Figura 14**

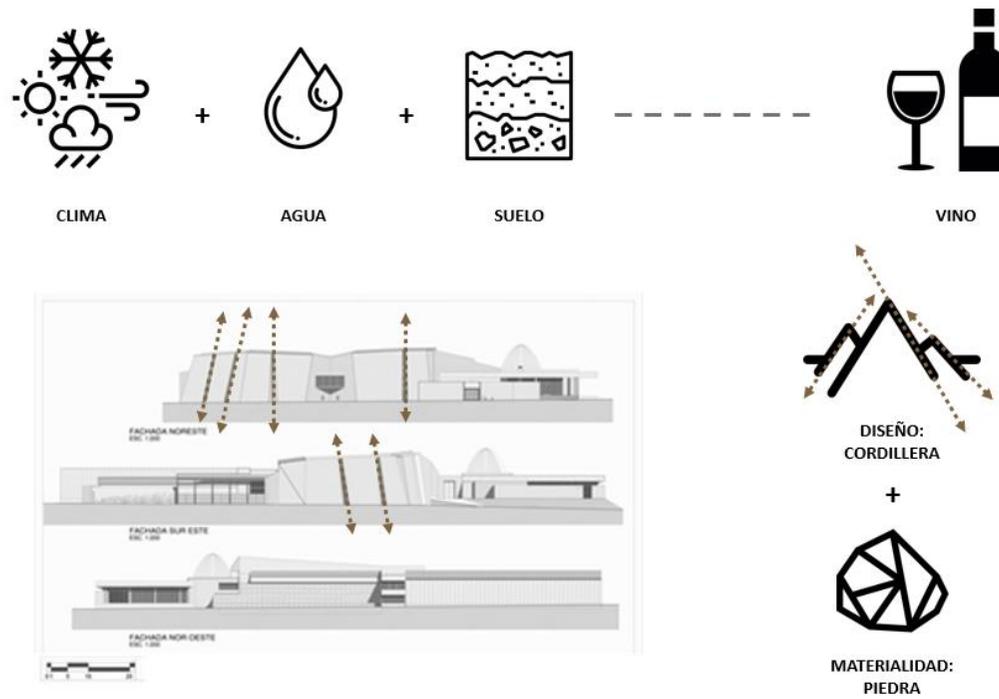
*Fachada principal de la bodega Zuccardi*



*Nota.* Tomado de *Bodega Zuccardi Valle de Uco / Tom Hughes + Fernando Raganato + Eugenia Mora* [Fotografía], por estudio García+Betancourt, 2016. Archdaily (<https://www.archdaily.pe/pe/802295/bodega-zuccardi-valle-de-uco-tom-hughes-plus-fernando-raganato-plus-eugenia-mora>).

**Figura 15**

*Conceptualización de la bodega Zuccardi*



*Nota.* Elaboración propia

La esencia de la propuesta arquitectónica de esta entidad se centra en una profunda conexión con los elementos naturales, destacando la influencia del viento, el agua y, en particular, la tierra. La tierra desempeña un papel central en este proyecto, siendo fundamental para la identidad de la marca de vino que representan.

La tierra que nutre las vides de esta entidad está impregnada de una amplia variedad de minerales que aportan de manera única a la calidad y sabor de su vino. Este valor intrínseco ha sido la fuente de inspiración que ha dado forma a su visión y ha definido la identidad de su marca. A través de un meticuloso cuidado y atención a las cualidades de la tierra, este proyecto aspira a crear más que un simple espacio arquitectónico, un verdadero santuario donde la naturaleza y la excelencia vinícola se fusionan para brindar una experiencia inigualable a sus visitantes y a los amantes del vino.

**Figura 16**

*Zonificación de la bodega Zuccardi*



*Nota.* Elaboración propia

### **2.1.2.2. Bodega Garzón.**

#### *Datos generales*

Año de construcción: 2016

Área de terreno: 15.240 m<sup>2</sup>

Arquitecto: Bormida y Yanzon

Ubicación: Uruguay, Departamento de Maldonado, Localidad de Marzon

Este proyecto se basa en la naturaleza, cultivos, industria, turismo con criterios de sostenibilidad medio ambiental y energética (eólica). Las cubiertas reducen el impacto de radiación solar en interiores y ahorra energía. Por otra parte, la zonificación de este edificio está regido por una planta que elabora 500.000 litros de vino, un espacio social vinculado con un restobar que está ligado a una vista panorámica hacia el interior, una biblioteca junto con el living que dan una sensación de calidez familiar. Siguiendo con un puente curvo de hierro y lapacho que permite el acceso a un wine bar, el cual lo comparte con una barra circular. Además de conectar los salones con los decks aterrizados, que en si tienen una vista cercana al océano atlántico, con una brisa interesante que entra a través de los viñedos, lo que genera un confort térmico tanto en el día y la noche, para más de 20 variedades de uva porque es fundamental para que el vino tenga una buena acidez, complejidad y frescura. Por último, se presentan techos verdes aislantes que desarrollan un ambiente biodiverso que procura una óptima eficiencia energética.

La propuesta arquitectónica se desarrolló pensando en el visitante, ya que este incluye un programa arquitectónico diverso que satisface las necesidades de turismo, difusión y cultura del lugar; además de contar con un área de estadia.

Los viñedos cuentan con actividades al aire libre, el transporte para su visita es vía vehicular, debido a la gran cantidad de hectáreas que posee la bodega Garzón; podríamos resumir que esta bodega cumple con los servicios de un gran hotel resort y bodega.

### **Figura 17**

#### *Perspetiva Bodega Garzón*

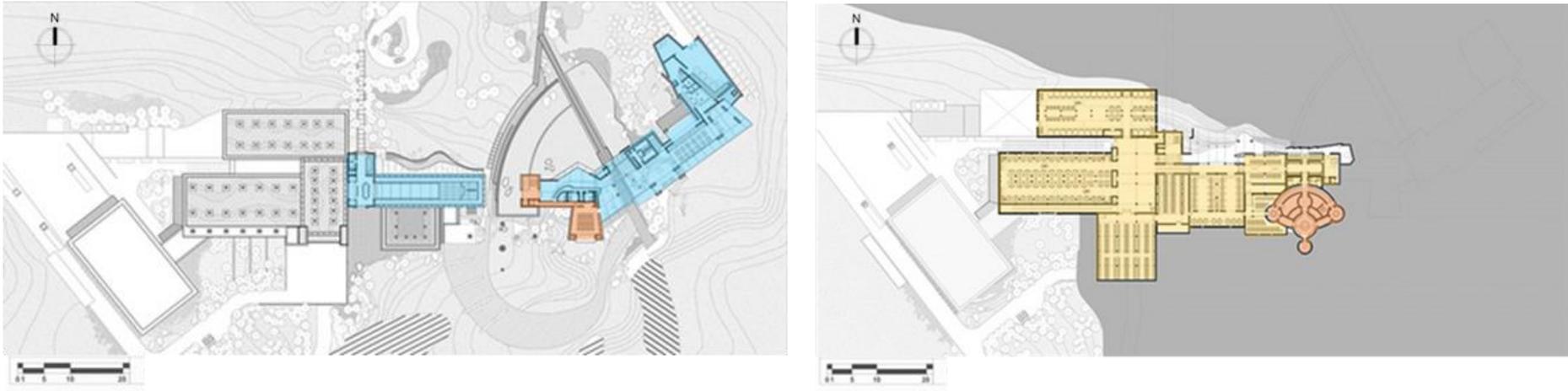


*Nota.* Adaptado de *Un terroir único, un entorno inigualable* [Fotografía], 2019. Bodega Garzón(<https://bodegagarzon.com/es/>)

#### *Análisis espacial*

**Figura 18**

*Primera y Segunda planta de la Bodega Garzón*



*Nota.* Adaptado de *Bodega Garzón / Bormida & Yanzón* [Fotografía], 2016. archdaily (<https://www.archdaily.pe/pe/926900/bodega-garzon-bormida-and-yanzon>).

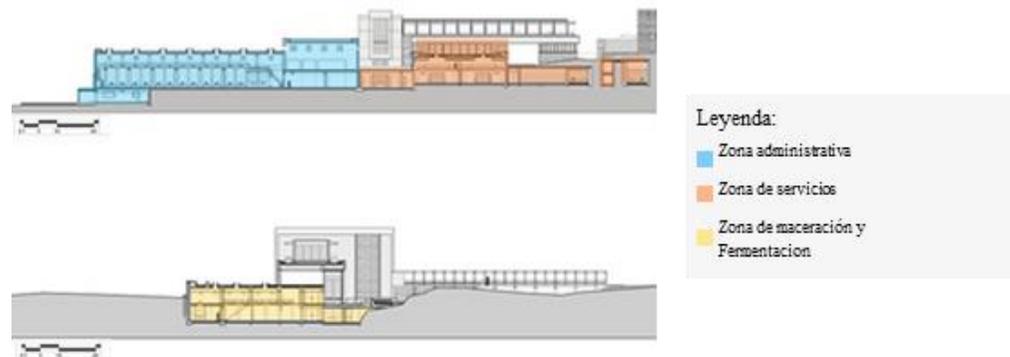
El programa arquitectónico que ha sido diseñado para la zona de producción de este proyecto demuestra un enfoque altamente especializado y se destaca por su atención a la calidad del vino. Una característica destacada de su proyecto es la ubicación subterránea de las

áreas de maceración y fermentación. Esta elección no ha sido casual, sino que ha sido cuidadosamente planificada para beneficiar al vino en su proceso de elaboración. Al encontrarse enterradas, estas áreas son capaces de mantener las temperaturas óptimas necesarias para el reposo del vino, garantizando así un proceso de fermentación y maceración controlado y de alta calidad.

Además, la zona de servicios ha sido concebida de manera estratégica para servir como un puente entre las áreas administrativas y las de producción. Esta disposición se ha diseñado con el propósito de generar una proximidad significativa entre la gestión administrativa y la industria de producción de este tercero.

## Figura 19

### *Cortes longitudinales*



*Nota.* Adaptado de *Bodega Garzón / Bormida & Yanzón* [Fotografía], 2016. archdaily (<https://www.archdaily.pe/pe/926900/bodega-garzon-bormida-and-yanzon>).

## **2.2. Base teórica**

### ***2.2.1. Arquitectura vitivinícola en el Perú***

El cultivo de la vid, elaboración del vino y el pisco tienen sus inicios durante el siglo XVI y XVII, “la presencia de la vid en el Perú fue reseñada por diversos cronistas, algunos de los cuales la consideraron como una de las plantas más provechosas cultivadas en el Nuevo Mundo. El clima cálido de la costa peruana y de algunos valles bajos interandinos hicieron que se adaptara con facilidad, propagándose rápidamente”. (Sandra Negro, 2019).

Tras la llegada de los españoles se logró consolidar centros poblados en los cuales se cultivó la vid; con ello se generaron circuitos comerciales que potenciaron la producción y venta del vino; uno de estos pueblos es Santa María en el valle de Pisco, en los siguientes años se consolidaron los valles de Vitor, Majes y Sigvas como los más importantes productores de vino ubicado en la jurisdicción de Arequipa; estos

valles se vieron eclipsados tras la erupción del volcán Huaynaputina en el años 1600. Debido a ello los departamentos de Pisco, Ica y Nazca se convirtieron en las principales potencias de producción de vino en el Perú virreinal hasta la actualidad.

Los departamentos de Pisco, Ica y Nazca en la época virreinal fueron los mayores productores de vino y aguardiente del Perú; ello debido a la cercanía del Puerto de pisco que permitió desarrollar una ruta marítima comercial desde Panamá hasta Chile. Debido a la importancia que ganó Ica en la época Virreinal originó que los más importantes hacendados se ubicarían en sus valles y con ello se crearán las más importantes industrias artesanas de vino y aguardiente. “Los inventarios de las haciendas del siglo XVIII en Ica, permiten conocer el proceso de producción de uva, que se inicia con el trasplante de los sarmientos, luego la cuspa, la construcción de las barbacoas sobre las cuales se colocaban las "parritas"; después la poda, el pajeo y la vendimia”. (Lorenzo Huertas Vallejos, 2004).

En la actualidad el pisco como bebida nacional peruana obtuvo la denominación de origen el 12 de diciembre de 1990; en el año 2000 se crea el CITEVID con el propósito de brindar una mejor calidad de pisco, al año siguiente el congreso propone el siguiente proyecto: “la Ley que declara de interés nacional el cultivo de la vid y la producción de las uvas y derivados, promoviendo su tecnificación para su mejor aprovechamiento.” (Congreso, 2001); esto contribuyó a generar un mayor incremento en la producción pisquera de nuestra región.

La producción vitivinícola peruana empieza a reescribir su historia basada en la investigación y estudios científicos. Un largo camino por recorrer, pero cuyos ansiados resultados serán de un enorme valor para la historia del Perú, (Karl Mendoza, 2020).

Se debe tener en cuenta que “Perú tiene unas zonas sumamente ricas, paisajes absolutamente espectaculares, pero los productores necesitan indicar lo que ellos mismos tienen en la sangre. Hay que mostrar por ejemplo que el pisco es algo vigente, que es algo de la zona, algo que se está gestando. Eso todavía se tiene muy internalizado y para la gente que viene de fuera hay que saberlo comunicar”, (Alejandro Cohen, arquitecto del Estudio Bórmida & Yanzon, 2014).

### ***2.2.2. Turismo cultural y comunidad***

El tema cultural es lo que define a cada pueblo, poder entender sus tradiciones es lo que hace diferente cada viaje. Según la Organización Mundial del Turismo, (2016) “el turismo cultural contribuye de forma destacada a la creación de nuevas oportunidades socioeconómicas aportando modalidades sostenibles y responsables de desarrollo turístico a escala local, regional y nacional.”.

La relación turismo y cultura, turistas y comunidades locales, son las relaciones que se deben tomar en cuenta para plantear un turismo cultural prolongado en el tiempo; para Carlos Mario Amaya Molinar (2006), se entiende al turismo cultural como el desplazamiento de turistas

con el fin de conocer, entender y disfrutar de las tradiciones de la comunidad desde los espirituales, arquitectónico y social que caracteriza a cada sociedad de un determinado lugar.

El término “economía creativa”, planteada por Unesco en el 2020 consiste en crear nuevas oportunidades aprovechando los recursos culturales y la creatividad en beneficio de la comunidad; el mejor recurso para proyectar y difundir una cultura es su identidad; y el medio que hace efectivo la recepción del mismo es la creatividad enfocada en la creación de nuevas experiencias que fortalezcan el vínculo comunidad, cultura y comunidad.

### ***2.2.3. Que es enoturismo***

El termino enoturismo surgió en los años noventa, para Hall (1996) define al enoturismo como “un nuevo segmento turístico cuyo atractivo central es el conocimiento de todo lo relacionado con la cultura vitivinícola y el aprendizaje de las costumbres de la región dónde es producido”.

Es importante definir que “Este tipo de turismo incluye no sólo la infraestructura propia de las bodegas, sino que abarca también el paisaje, la gastronomía regional, la artesanía y los componentes socio-culturales de la región dibujando las características particulares de cada lugar, (Tonini & Fundo,2010).

El enoturismo se podría definir como una experiencia vitivinícola que te permite conocer la tradición; paisaje y producción del vino, a diferencia de otro tipo de turismo, el enoturismo te permite ser el protagonista principal mediante las vivencias que podrían ir desde una excursión al paisaje de vid, degustación de catas y maridajes, actividades de ocio, visitas a la industria, entre otras actividades.

De acuerdo con Luisa González (2017) el enoturismo se puede definir como la relación entre la cultura del vino y la sostenibilidad económica, ambiental y cultural del contexto urbano próximo; ello contribuye a un mayor desarrollo de las culturas vitivinícolas.

#### ***2.2.4. Potencial enoturístico***

Según la Organización Mundial del Turismo, (2016) indica que las nuevas oportunidades socioeconómicas se generan en gran parte por turismo cultural, ya que se realizan con métodos sostenibles y responsables en favor del medio ambiente y la sociedad; el enoturismo contribuye en gran medida al medio ambiente y la Sociedad, debido a que los procesos y actividades realizadas para la elaboración, difusión y producción del pisco se basa en la mano de obra artesanal, uso de paisaje en beneficio de la ciudad y experiencia vivenciales.

La comunidad o distrito donde se realiza y practica la elaboración del vino, se ven beneficiados en gran medida por el aumento del turismo regional de la zona, como indica (López- Guzmán Guzmán y Sánchez Cañizares, 2008) la actividad del enoturismo o turismo enológico en una comunidad involucra que se desarrolle un mayor nivel socioeconómico en la región, mediante un adecuada organización y gestión de los recursos naturales.

La actividad del enoturismo o turismo enológico , se consolidan mediante rutas pisqueras que benefician a la comunidad, ya que generan nuevas oportunidades de trabajo, aumentan las ventas de la bebida, difunden la identidad propia del lugar y consolidan la región como un punto de visita en los planes de cualquier turista; como indica (Franco-Mass et al., 2009) el potencial turístico de una comunidad o región depende de la realización de un inventario donde se vea reflejado los recursos, atractivos turísticos y estructuración que cuenta dicha comunidad con el propósito de poder elaborar un plan turístico, que vería reflejado en una ruta del vino.

## **2.3. Base conceptual**

### ***2.3.1. Cultura***

Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época. (Oxford Languages, s.f., definición 1,2)

### ***2.3.2. Enoturismo***

Desarrollo de las actividades turísticas de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio, a través de los recursos y servicios turísticos de interés de una determinada zona vitivinícola. (GARIJO, Cayetano; 2007)

### ***2.3.3. Pisco***

Aguardiente de uva. (RAE, s.f., definición 1)

### ***2.3.4. Turismo vivencial***

El Turismo Vivencial consiste en poner en valor la experiencia que va a vivir el cliente” (OSTELEA,2019)

### **2.3.5. Vid**

Planta vivaz y trepadora de la familia de las vitáceas, con tronco retorcido, vástagos muy largos, flexibles y nudosos, cuyo fruto es la uva.

(Real Academia Española, s.f., definición 1)

Cultivo de la vid y elaboración del vino.

### **2.3.6. Vitivinicultura**

Conjunto de técnicas y conocimientos relativos al cultivo de la vid y a la elaboración del vino. (RAE, s.f., definición 1,2)

### **2.3.7. Vivencial**

Perteneciente o relativo a la vivencia. (RAE, s.f., definición 1)

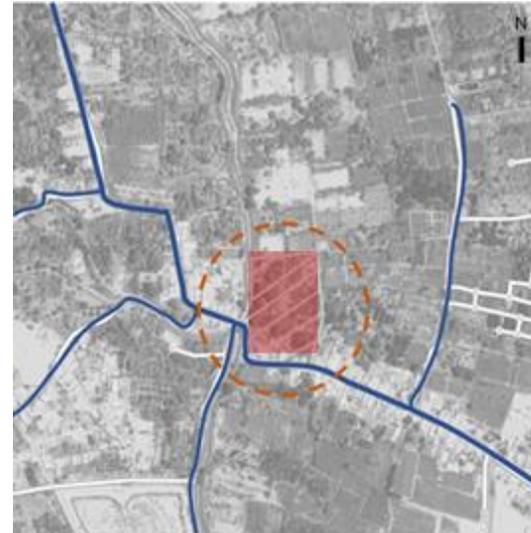
## **Capítulo 3: Análisis del lugar**

### **3.1. Delimitación del área de estudio**

Las vías colindantes al terreno están conformadas por una calle principal de 6.00 m que colinda con la fachada principal de la propuesta, así también con un pasaje de 3.50 m de ancho que colinda con el lado derecho del terreno y en la parte izquierda con un río.

**Figura 20**

*Mapa de Ubicación y Localización del Proyecto*



*Nota.* Elaboración propia

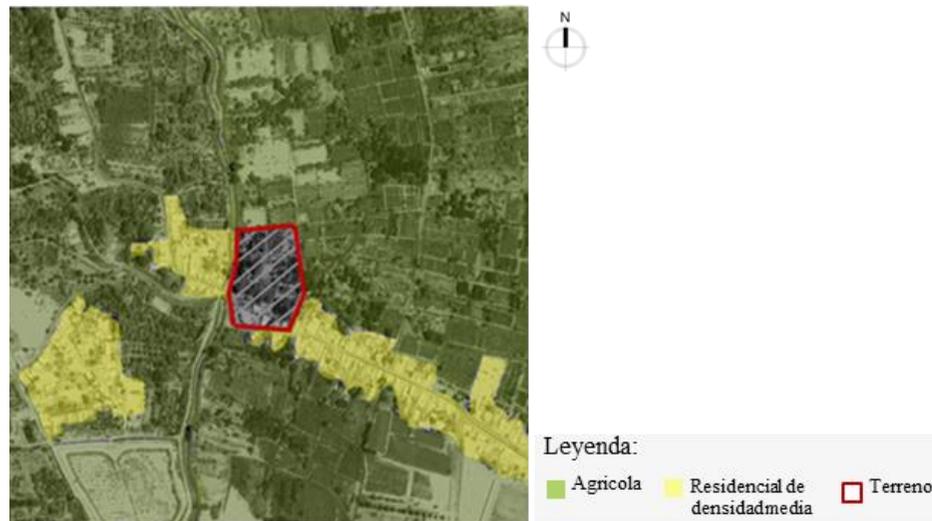
## **3.2. Análisis físico-espacial**

### **3.2.1. Zonificación**

En base al plano de zonificación del distrito de los Aquijes, en el área de estudio hay mayor concentración de las zonas agrícolas y un porcentaje mínimo de residencial media y comercio vecinal. Cabe resaltar la ausencia de espacios públicos.

### Figura 21

*Mapa de Zonificación del Distrito de los Aquijes*



*Nota.* Elaboración propia

### 3.3. Análisis vial

#### 3.3.1. Viabilidad

El terreno se encuentra ubicado entre la Vía Panamericana, la carretera Los Equijes y la ruta IC-107, lo cual da mayor movilidad a los usuarios (turistas y trabajadores).

#### Figura 22

*Mapa de Viabilidad del Distrito de Los Aquijes*



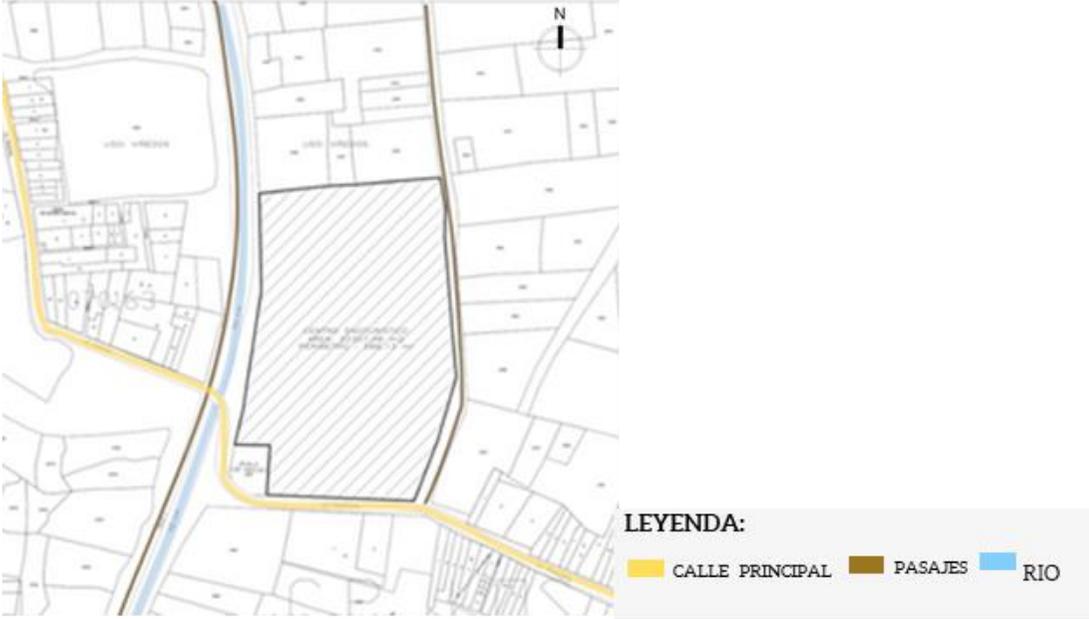
*Nota.* Elaboración propia

### ***3.3.2. Accesibilidad***

El acceso directo al terreno es tanto peatonal como vehicular, lo cual mayormente transitan carros. Estos puntos son estratégicos en el emplazamiento del proyecto y sea adecuado para los usuarios.

**Figura 23**

*Plano de Accesibilidad del proyecto*



*Nota.* Elaboración propia

### **3.4. Viabilidad Financiera**

El proyecto centro ecoturístico se desarrollara con capital privado de la familia Bohorquez, quienes actualmente son parte de la comunidad de productores pisqueros del distrito de los aquijes, se plantea la propuesta con enfoque en usos comerciales, turismo, comercio y hoteleria con el fin de generar un retorno y sustentabilidad financiera de la propuesta a ejecutar.

**Figura 24**

*Ubicación estratégica del centro enoturístico*



*Nota.* Elaboración propia

### **3.5. Análisis socio-económico**

La población de los Aquijes cuenta con 8 mil pobladores que están vinculados a la industria pisquera.

**Figura 25**

*Ovalo de los Aquijes*



*Nota.* Adaptado de *Los Aquijes, el valle donde se destila más pisco en el Perú* [Fotografía], 2014. El Comercio (<https://elcomercio.pe/peru/ica/aquijes-valle-destila-pisco-peru-294173-noticia/>).

305 pequeños productores obtienen, después de un riguroso trabajo, la mayor y mejor producción de pisco

45% de la población del distrito (7900 hab.), está vinculada directamente a la cadena de producción y comercialización de pisco.

33 bodegas existentes en el distrito, producen con cuidado los mostos y las 4 variedades de pisco (puro, acholado, Italia y mosto verde), 10 años junto con la consolidación de la industria artesanal, unos 18 productores lograron certificaciones para exportar y 78 denominaciones de origen otorgados a productores y un centenar de marcas reconocidas por exigentes consumidores que destacan.

### Figura 26

*Producción de pisco en el Distrito de los Aquijes*



*Nota.* Elaboración propia

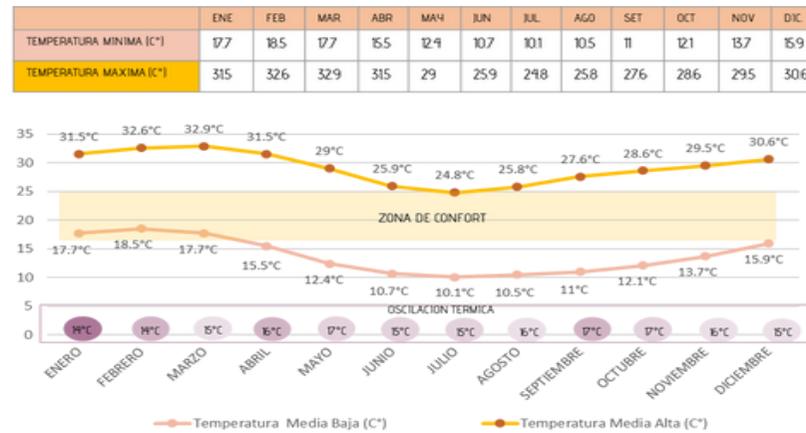
### 3.6. Características climáticas

#### 3.6.1. Temperatura

En los Aquijes, al estar ubicado en una zona cálido seco, con una altitud de 406 metros y tener la presencia de nubes dispersas en la tarde, calor en el mediodía, baja humedad atmosférica y ausencia de lluvias. Su confort térmico se ubica entre los 18°C.

#### Figura 27

##### Temperatura en el Distrito de los Aquijes



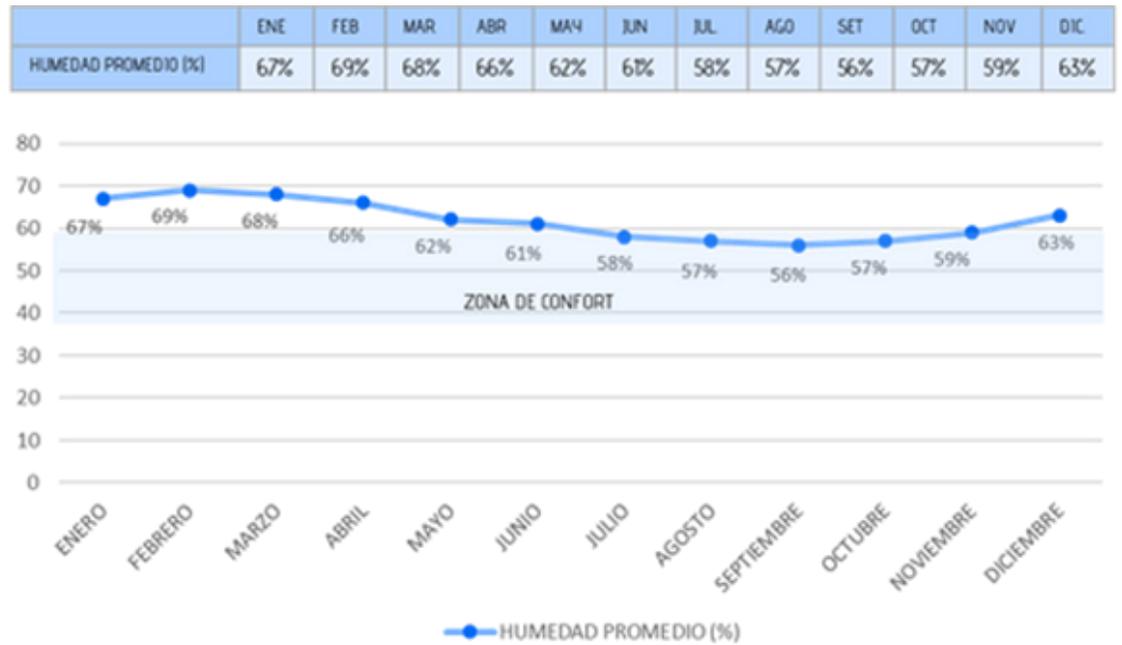
Nota. Elaboración propia

### ***3.6.2. Humedad***

El nivel de humedad percibido en Los Aquijes, debido por el porcentaje de tiempo en el cual el nivel de comodidad de humedad es bochornoso, opresivo o insoportable, no varía considerablemente durante el año.

**Figura 28**

*Humedad en el Distrito de los Aquijes*



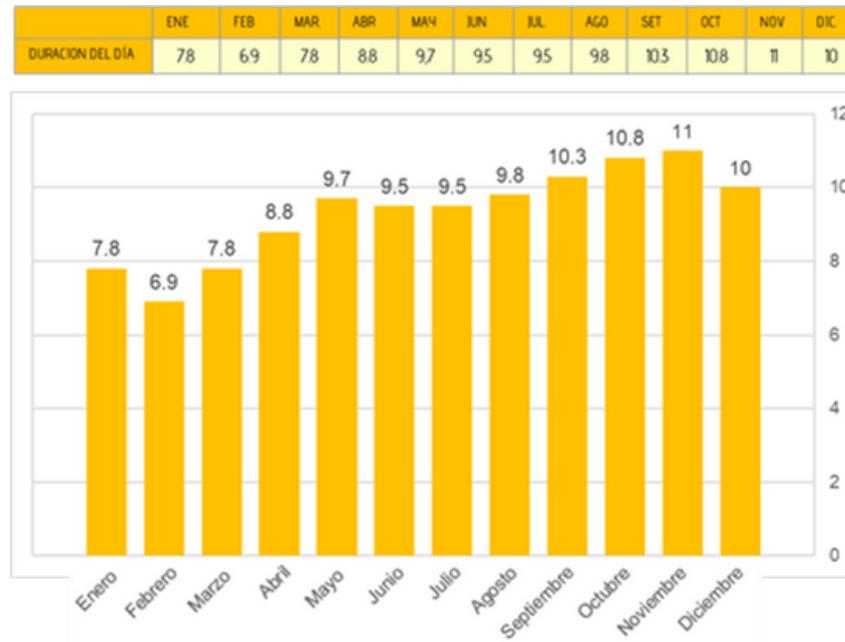
*Nota.* Elaboración propia

**3.6.3. Horas del sol**

La duración del día en Los Aquijes varía durante el año. En 2022, el día más corto es el 21 de junio, con 11 horas y 18 minutos de luz natural; el día más largo es el 21 de diciembre, con 12 horas y 58 minutos de luz natural.

### Figura 29

*Horas de sol en el Distrito de los Aquijes*



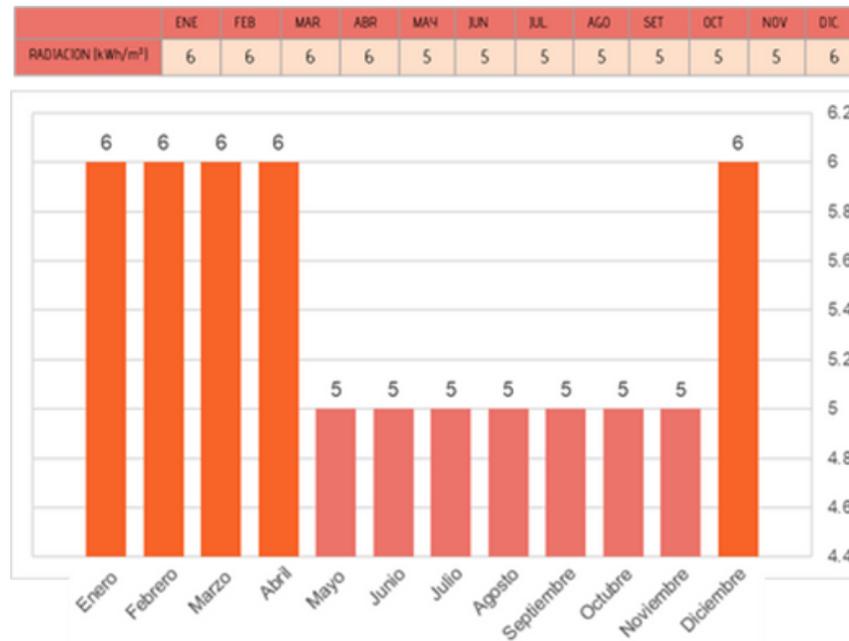
*Nota.* Elaboración propia

### 3.6.4. Radiación solar

Según los datos obtenidos en IDEAM, la Radiación Solar de Ica, fluctúa entre los 5 kWh/m<sup>2</sup> y los 6 kWh/m<sup>2</sup>, manteniéndose entre los promedios recomendados. Al ser una ciudad ubicada una zona semiseca, esta logra el confort térmico, lo cual es suficiente.

**Figura 30**

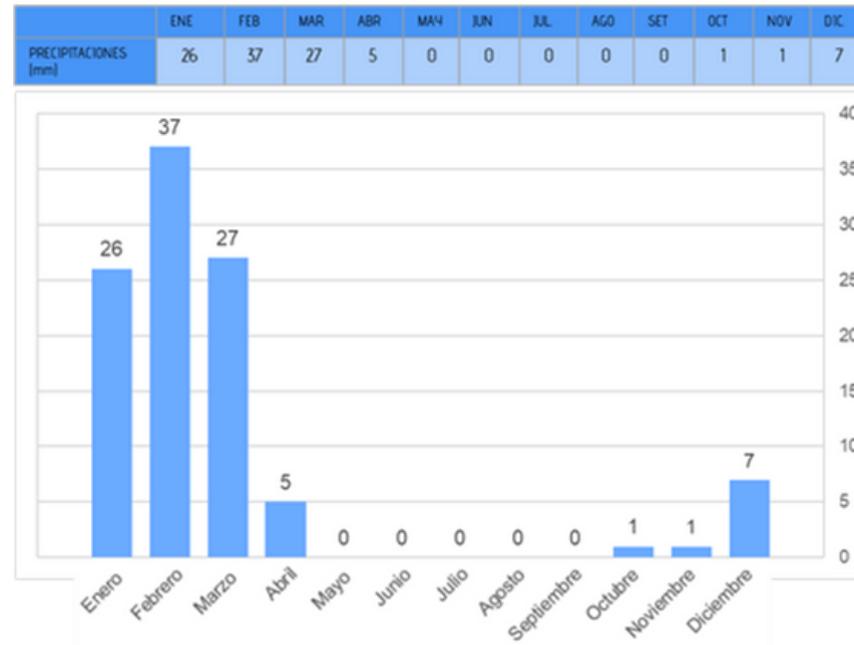
*Radiación solar en el Distrito de los Aquijes*



*Nota.* Elaboración propia

### ***3.6.5. Precipitación***

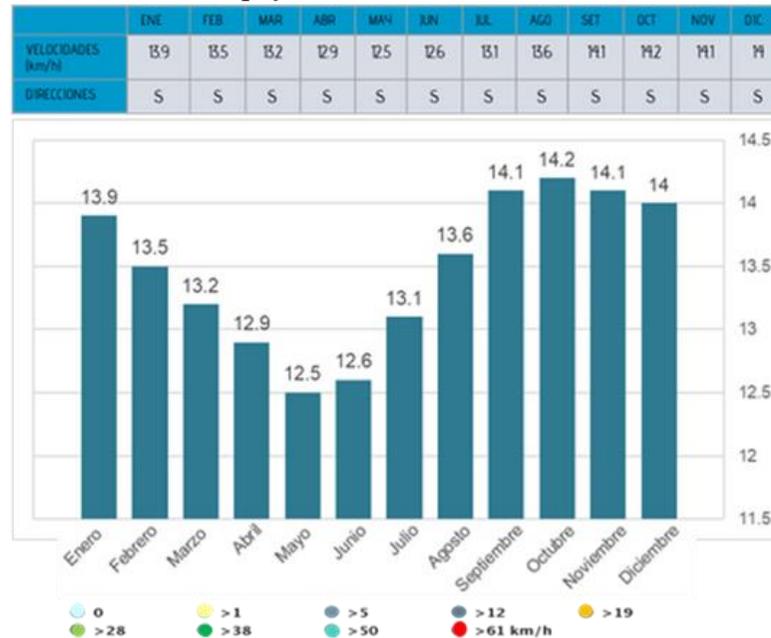
Entre los días mojados, distinguimos entre los que tienen solamente lluvia, solamente nieve o una combinación de las dos. El mes con más días con solo lluvia en Los Quijes es febrero, con un promedio de 0.6 días.

**Figura 31***Precipitación en el Distrito de los Aquijes**Nota.* Elaboración propia**3.6.6. Dirección y velocidades de viento**

La parte más ventosa del año dura 7.4 meses, del 28 de julio al 8 de marzo, con velocidades promedio del viento de más de 13.3 kilómetros por hora. El mes más ventoso del año en Los Aquijes es octubre, con vientos a una velocidad promedio de 14.2 kilómetros por hora.

**Figura 32**

*Dirección y velocidad de los vientos en el Distrito de los Aquijes*



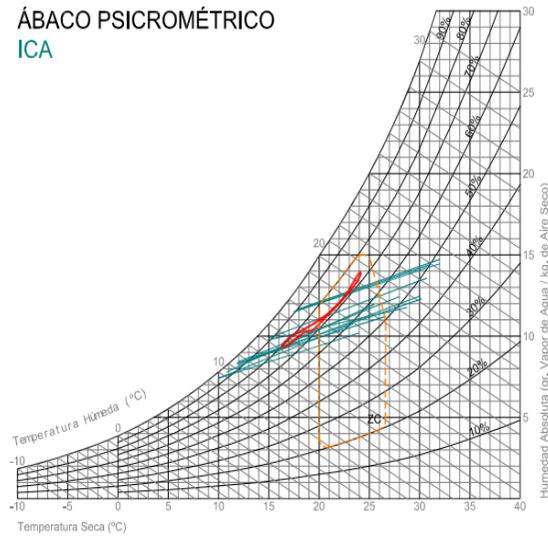
Nota. Elaboración propia

3.6.7. Confort térmico

Las consideraciones para el confort térmico de la propuesta tomo como importancia los estudios realizados por el arquitecto Wieser.

Figura 33

Estrategias de confort en Ica



3	
Desértico	
ESTRATEGIAS	
1 Captación Solar	-2
2 Ganancias Internas	-1
3 Protección de vientos	1
4 Inercia térmica	2
5 Ventilación diurna	-1
6 Ventilación nocturna	2
7 Refrigeración evaporativa	2
8 Control de radiación	2
No recomendable	-1
Peligroso	-2
Imprescindible	2
Recomendable	1

*Nota.* Adaptado de *Cuadernos 14 edición digital Martin Wieser* [Fotografía]. ACADEMIA

([https://www.academia.edu/17388323/CUADERNOS\\_14\\_edicion\\_digital\\_martin\\_wieser](https://www.academia.edu/17388323/CUADERNOS_14_edicion_digital_martin_wieser)).

### **3.6.8. Hidrología**

El principal recurso de agua del valle es el río Ica, cauce que se activa entre los meses de diciembre y abril, desde su lado izquierda sale el principal canal de regadío la Achirana, que permite regar una superficie de 10,000 ha. Este canal no solo presta el gran servicio de dotación de agua para regadío también genera un paisaje natural de potencial explotación turística. Actualmente se tienen dos proyectos para la explotación turística de este recurso, ambos para la construcción de sendas alamedas o paseos que aprovechando el espacio generado a la vera de La Achirana se construyan espacios para el disfrute del paisaje.

### **3.6.9. Suelos**

En la zona 3, las construcciones serán de adobe, sin embargo, deben estar instaladas en una cierta gradación del suelo, lo cual debe aproximarse a estos porcentajes: arcilla (1020%), limo (1525%) y arena (5570%), además de no utilizar suelos orgánicos.

Las capacidades portantes del terreno que tiene el distrito de los Aquijes son:

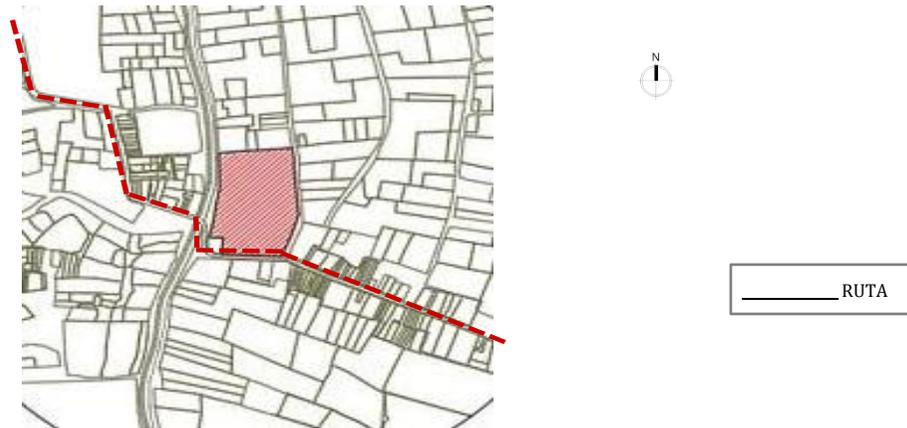
- Arcillas Limpias (20 Ton/m<sup>2</sup>)

- Arenas (10 Ton/m<sup>2</sup>)

## **Capítulo 4: Propuesta arquitectónica**

### **4.1. Ubicación**

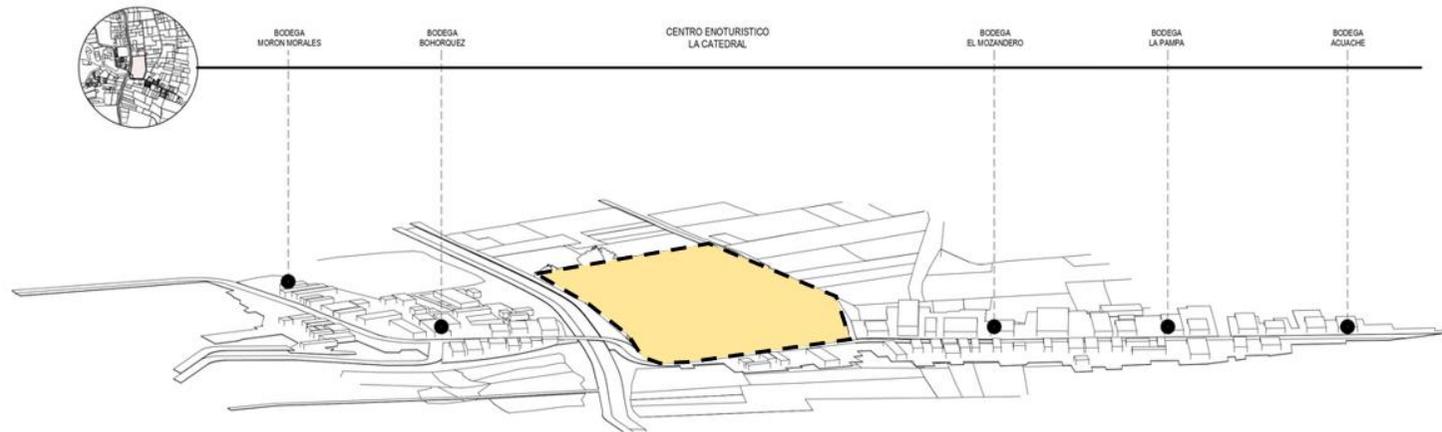
El proyecto se desarrolla en Los Piscontes perteneciente al distrito de Los Aquijes en la región de Ica. El área total del terreno es de 20 307.48 m<sup>2</sup>, actualmente el terreno está en una zona agrícola, por lo cual no cuenta con la presencia de alguna edificación en mal estado o con alguna patología. En cuanto a la zonificación esta categorizada como zona agrícola y residencial de densidad media, con un área libre de 16 335.98 m<sup>2</sup> y una altura máxima de 2 pisos.

**Figura 34***Ubicación**Nota.* Elaboración propia

La propuesta se emplaza en la intersección del río Achirana con la calle mas importante de los aquijes, dicha via conecta las bodegas artesanas mas importantes, a la vez la propuesta centro ecoturístico La Catedral, se localiza como articulador espacial del distrito, he allí la importancia que tiene como centro de festividades y tradiciones iqueñas.

**Figura 35**

### *Principales Bodegas en el Distrito de los Aquijes*



*Nota.* Elaboración propia

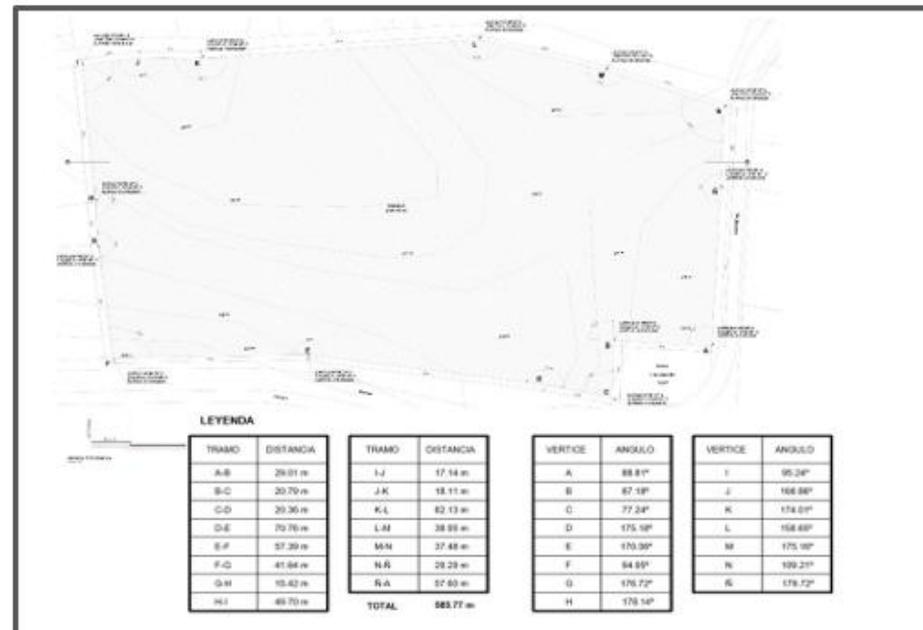
#### **4.2. Características del terreno**

El terreno posee un área de 20307.48 m<sup>2</sup> y un perímetro de 586.13 ml, el cual está dentro de una zona agrícola y de residencia media. Este es accesible entre la ruta IC-107. Por otra parte, posee una forma irregular con una topografía que registra un desnivel de -1 en la parte

central del área a intervenir.

**Figura 36**

*Plano topográfico del terreno*



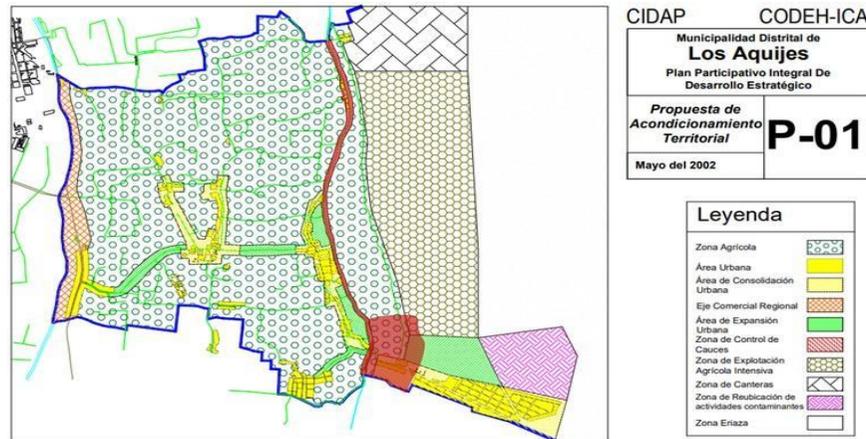
*Nota.* Elaboración propia

### 4.3. Zonificación y uso de suelo

En base al diagnóstico del Plan de acondicionamiento territorial, proporcionado por la Municipalidad Distrital de Los Aquijes, se identifica al terreno como zona agrícola y área de consolidación urbana, el cual da acceso a la parte comercial y turística de parte de los pobladores y otros usuarios.

**Figura 37**

*Zonificación del Distrito de los Aquijes*



*Nota.* La zonificación en la actualidad se sigue manteniendo.

Propuesta de acondicionamiento Territorial [Mapa]. Gobierno del Perú

([https://www.peru.gob.pe/docs/PLANES/11060/PLAN\\_11060\\_PLAN ESTRATEGICO\\_2011.pdf](https://www.peru.gob.pe/docs/PLANES/11060/PLAN_11060_PLAN ESTRATEGICO_2011.pdf))

Por otra parte, al ser una zona mayormente agrícola, da más énfasis en el cultivo y procesamiento del pisco, en otras palabras, beneficia al proyecto, ya que este tiene el propósito de incentivar recorridos turísticos de las etapas de producción de esta bebida.

Según especifican los parámetros del Municipio de los Aquijes, el proyecto está ubicado en una zona RDM, Por consiguiente, el uso que se le dará a este edificio es de comercio zonal, el cual es un uso compatible con la zonificación antes mencionada. Cabe resaltar que este terreno no cuenta con zonas de recreación, por lo tanto, se está considerando implementarlos dentro del mismo edificio.

### Figura 38

#### *Parámetro Urbanísticos*

##### SE CERTIFICA:

Que el Inmueble antes señalado se encuentra con los siguientes Parámetros Urbanísticos:

**Zonificación** : RDM (ZONA RESIDENCIAL DENSIDAD MEDIA)

Son zonas destinadas al desarrollo de viviendas de tipo Unifamiliar, Multifamiliar o Conjunto Residencial, tratadas en conjunto que permiten la obtención de una concentración poblacional media. La Densidad Neta de esta zona se encuentra en el rango de los 560 a los 3,170 hab./ha. dependiendo del tipo de Habilitación residencial (Unifamiliar, Multifamiliar, o Conjunto Residencial).

**Usos compatibles:** Comercio Zonal (CZ) y Comercio Vecinal (CV) y los señalados en el cuadro de Compatibilidad de Uso de Suelo.

RDM

*Nota.* Este documento fue solicitado a la municipalidad de los Quijes. *Certificado de Parámetros Urbanísticos y Edificatorios.*

[Documento]. Municipalidad de los Quijes

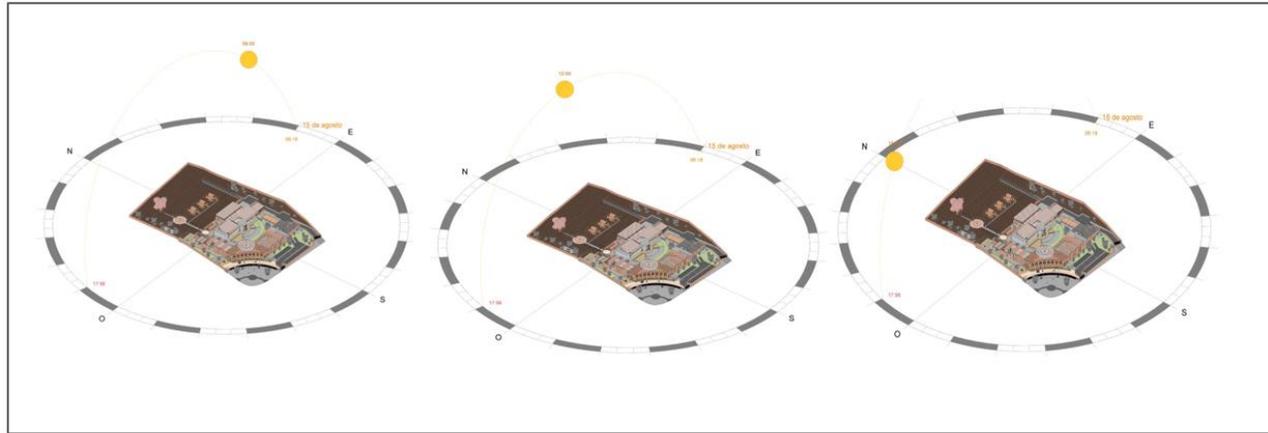
#### **4.4 Criterios y estrategias de diseño**

##### ***4.4.1 Criterios ambientales***

**Asoleamiento.** En los volúmenes de color, mostrados en la figura 79. Se realizó un trabajo de celosías, dado a que el volumen tiene mayor presencia solar, por lo tanto, se ha optado hacer muros no tan permeables. En las áreas sociales se les orientó de tal forma, al ser zonas recurrentes como restaurantes, se le da mayor cerramiento lo cual evita el contacto directo al sol, lo que genera una sensación de confort entre los usuarios que usan dicho espacio.

#### **Figura 39**

*Solsticios de invierno*



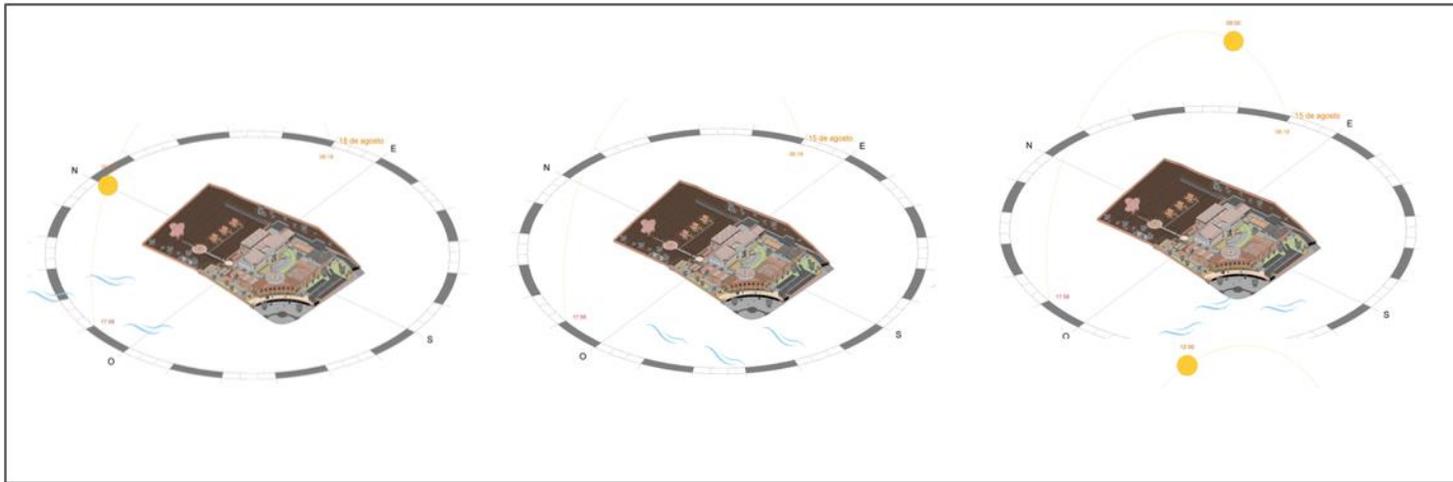
*Nota.* Elaboración propia

**Vientos.** Se considero colocar vegetación frondosa no solo para proporcionar sombras sino para evitar el ingreso de vientos fuertes y solo se perciba una ventilación adecuada, manteniendo el confort térmico dentro del edificio.

Se propuso la elaboración de teatinas para la producción ventilación cruzada y dando mayor alcance a los demás ambientes.

**Figura 40**

### *Dirección de vientos*



*Nota.* Elaboración propia

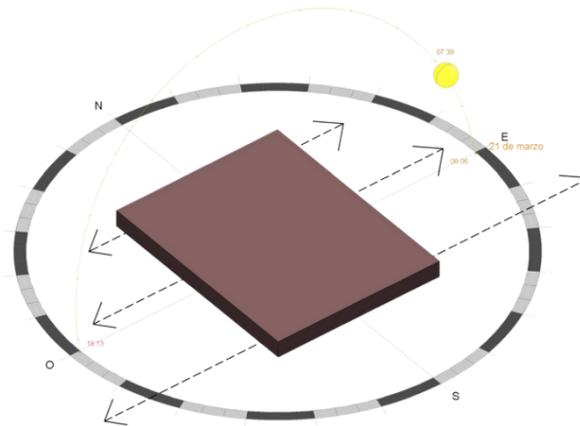
#### **4.4.2 Criterios de emplazamiento**

**Emplazamiento.** se determina por el asoleamiento, es por ello que los volúmenes con menor longitud de fachada serán perpendiculares al recorrido del sol.

**Asoleamiento.** Se plantea cerrar la volumetría con el propósito de generar un espacio público dentro del Centro Enoturístico, a la vez que sirva para eventos propios de las festividades del pisco.

### Figura 41

#### *Asoleamiento*



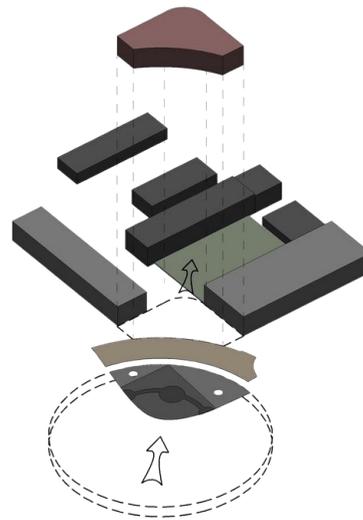
*Nota.* Elaboración propia

**Plaza.** La propuesta del Centro Enoturístico aprovecha el ovalo de Los Aquijes con el propósito de convertirlo en un gran espacio público de escala zonal y a la vez un eje que tendrá por remate un espacio semipúblico destinado a las festividades de vendimia.

**Espacio celebrado.** Las áreas de catas se plantean en 2 cilindros que cumplen la función de generar tensión a la ruta del piso y a la vez da carácter a la plaza de la vendimia.

**Figura 42**

*Plaza*



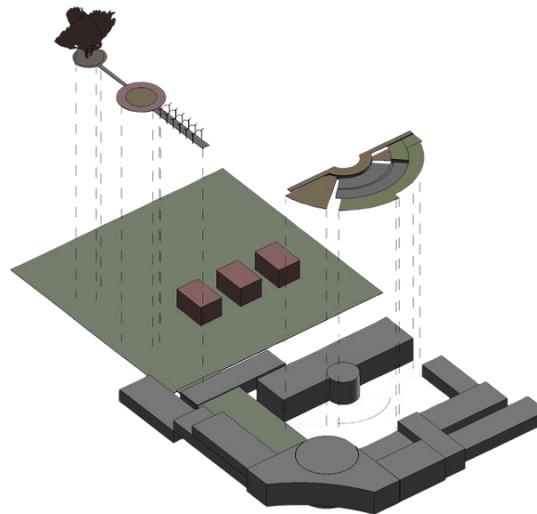
*Nota.* Elaboración propia

**Congregación.** El Centro Enoturismo La Catedral busca crear experiencias en sus visitantes: es por ello que cuenta con espacios destinados a la vendimia, espacios para eventos y área de hotelería; con el propósito de congregar a los pobladores del distrito Los Aquijes.

**Tradición.** La composición, ritmo y lenguaje de la fachada es una reinterpretación de los hacendados de Ica, con ellos buscamos recuperar la tradición de la producción pisquera en Ica.

### Figura 43

#### *Congregación*



*Nota.* Elaboración propia

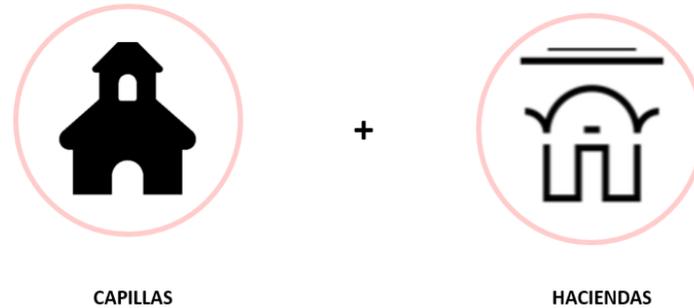
#### ***4.4.3 Criterios conceptuales***

**Histórico.** La arquitectura rural viñatera, tomo un papel importante, lo cual fue la adaptación a un medio geográfico complejo junto con desiertos áridos con valles productivos y escasa agua de riego. Cabe resaltar que la hacienda viñatera era habitacional, con zonas de depósitos de simientes.

Los centros poblados contaban con haciendas junto con una capilla para actividades religiosas. El procedimiento consistía, en exprimir mediante una prensa manual, la fermentación que duraba entre 3 a 12 días, los cuales después se almacenaban en bodegones durante 3 meses.

**Figura 44**

### *Los inicios de la Producción Pisquera*



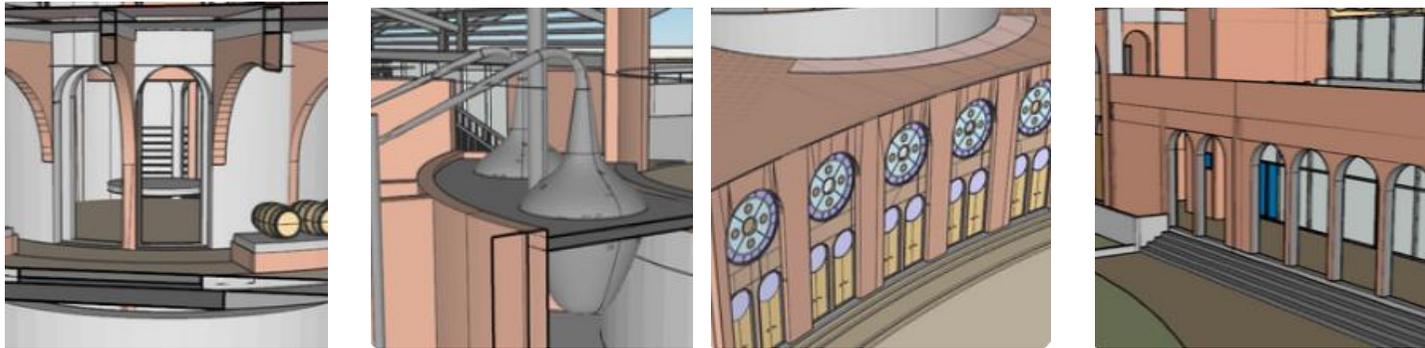
*Nota.* Las primeras producciones artesanales de pisco se realizaron en los hacendados; es necesario conocer la historia para entender la identidad del pisco. Elaboración propia

**Lenguaje.** Tratan de impulsar a que las haciendas viñateras sean lugares de aprendizaje para este tipo de labor, dejando el legado de la vitivinicultura a los visitantes y su permanencia en la historia. Las antiguas aguardenteras, aun son utilizadas por los actuales fabricantes artesanales del pisco dado a que quieren conservar el sistema para que el pasado pervive en el presente.

La arquitectura de las capillas capta unos diseños de cúpulas de media naranja y de torres, lo que les daba una sensación más religiosa. Fueron un centro administrativo, depósito, eventualmente lugar de alojamiento de los forasteros. El diseño era austero, amplio, funcional, en armonía con la naturaleza que la rodea.

**Figura 45**

*Espacios arquitectónicos*



*Nota.* Elaboración propia

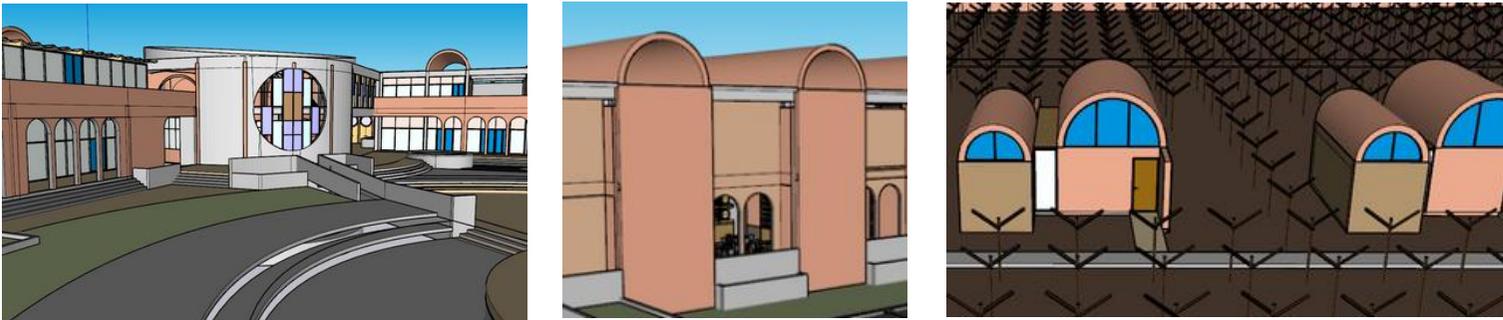
**Composición.** El proyecto propone reflejar la historia, tradición y pasión de la cultura pisquera a través de lo tradicional.

Se generaron los tipos de arcos para proporcionar sombra en el recorrido interior y a la vez mantener la relación entre la parte funcional y exterior. Las bodegas que se emplearon se toman de manera más volumétrica, cumpliendo el carácter de los hacendados y mantener fresco los ambientes amplios.

Los bungalow, como espacios de descanso, también ejercen una compatibilidad con el diseño de las bóvedas y tenga la esencia del ambiente pisquero.

### Figura 46

#### *Áreas de esparcimiento*



*Nota.* Elaboración propia

**Ritmo.** Las fachadas presentan repeticiones de arcos con diferentes alturas y anchos lo que generan jerarquías según el modelo de los ambientes. Se aprecia los patrones circulares sucesivos, típicas de las capillas de Ica.

En la parte del restaurante con el hall se destacan estos niveles de fachada. En la parte del pasadizo hacia la exposición de pisco se visualizan una combinación de arcos.

### Figura 47

*Fachadas de interiores y exteriores*



*Nota.* Elaboración propia

## **Capítulo 5: Proyecto Arquitectónico**

### **5.1. Programa arquitectónico**

El programa arquitectónico se divide en áreas de administrativa, cultural, producción, recreativa y hospedaje; la propuesta engloba dichos programas con el fin de poder brindar al usuario la experiencia vivencial de la producción del pisco, poder enfatizar en la identidad de la producción artesanal y poner en valor la identidad del pisco.

#### **Tabla 01**

*Zona administrativa*

PROGRAMA ARQUITECTONICO						
CENTRO ENOTURISTICO EN EL DISTRITO DE LOS AQUIJES						
AMBIENTES	UNIDADES	ÁREA(M2)	ÁREA TECHADA(M2)	AREA SIN TECHAR(M2)	ÁREA PARCIAL	TOTAL
<b>ZONA ADMINISTRATIVA</b>						
<b>RECEPCION</b>						
Hall de ingreso + Sala de espera	1	120	120	...		
Recepcion + caja	1	15	15	...		
Deposito	1	12	12	...		
Topico	1	15	15	...	197	
SS.HH. Hombres	1	15	15	...		
SS.HH. Mujeres	1	15	15	...		
SS.HH. Discapacitados	1	5	5	...		
<b>ADMINISTRACIÓN</b>						
Direccion General	1	15	15	...		
Secretaria General	1	10	10	...		337
Sala de Reuniones	1	20	20	...		
Oficina Administrativa	1	10	10	...		
Oficina de Ventas	1	10	10	...		
Recepción	1	10	10	...		
Sala de espera	1	10	10	...	140	
Deposito	1	10	10	...		
Archivo	1	5	5	...		
Sala de Estar - Kitchenette	1	20	20	...		
SS.HH. Hombres	1	10	10	...		
SS.HH. Mujeres	1	10	10	...		

*Nota.* Elaboración propia

**Tabla 02**

*Zona cultural - museo*

<b>ZONA CULTURAL-MUSEO</b>						
Hall	1	50	50	...		
Sala de la Historia del Pisco	1	150	150	...		
Sala del Proceso del Pisco	1	150	150	...		
Sala de vestigios pisqueros	1	150	150	...		
Area libre de esparcimiento	1	120	...	120		
Auditorio	1	200	200	...		
SUM	1	150	150	...	1100	1100
Almacen	1	35	35	...		
Deposito	1	70	70	...		
SS.HH. Hombres	1	10	10	...		
SS.HH. Mujeres	1	10	10	...		
SS.HH. Discapacitados	1	5	5	...		

*Nota.* Elaboración propia

El programa arquitectónico destinado al área cultural se enfoca en proporcionar a los visitantes toda la información esencial que necesitan para adquirir un profundo conocimiento de cada faceta del proceso de producción del pisco. Además, busca fomentar un sentido de identidad y aprecio por esta bebida emblemática de Perú. A través de esta iniciativa, los visitantes pueden sumergirse en la rica tradición vitivinícola del país, entender a fondo el arte de la destilación y la vinificación, y apreciar la herencia cultural que rodea al pisco. Este enfoque no solo educa a los visitantes, sino que también les brinda una experiencia enriquecedora y memorable que fortalece su conexión con esta bebida que representa una parte significativa de la identidad peruana.

### **Tabla 03**

*Zona de bodega artesanal*

<b>ZONA BODEGA ARTESANAL</b>					
<b>PRODUCCION</b>					
Zona de Recepcion - Pesar uva(kg)	1	80	...	80	
Patio de vendimia	1	120	...	120	
Lagar de maceracion principal	1	70	...	70	
Lagar de maceracion secundarios	3	20	60	...	
Área de estrujado y despalillado	1	20	20	...	
Área de Fermentación	1	200	200	...	
Área de Guarda	1	125	125	...	
Área de Destilación	1	45	45	...	
Zona de Embotellado/Etiquetado/encaja	1	30	30	...	1145
Laboratorio Enólogo	1	15	15	...	
Cata técnica	1	15	15	...	
Almacén de insumos	1	60	60	...	
Almacén de Materia Prima	1	60	60	...	
Deposito General	1	150	150	...	
Patio de Descarga	1	120	...	120	
Área de control	1	15	15	...	
<b>SERVICIOS COMPLEMENTARIOS - TURISTA</b>					
Área de cepas vitivinícolas	1	60	...	60	
Sala de Espera	1	25	25	...	
Recepción	1	8	8	...	2066
Sala de Cata - Público	1	50	50	...	
Pasarela recorrido Bodega	1	250	250	...	
Mirador Panorámico	1	60	60	...	778
Tienda Souvenir	1	50	50	...	
Cava Principal	1	250	250	...	
SS.HH. Hombres	1	10	10	...	
SS.HH. Mujeres	1	10	10	...	
SS.HH. Discapacitados	1	5	5	...	
<b>SERVICIOS - PERSONAL</b>					
Control de Ingreso Personal	1	10	10	...	
Cuarto de Desinfección	1	8	8	...	
Almacen	2	8	8	...	
Deposito	1	12	12	...	
Área de Lockers	1	8	8	...	
Vestuarios y SS.HH. Hombres	1	20	20	...	143
Vestuarios y SS.HH. Hombres	1	20	20	...	
Oficina Enólogo	1	15	15	...	
Oficina Administrativa	1	12	12	...	
Comedor Principal	1	15	15	...	
Área de descanso	1	15	15	...	

Nota. Elaboración propia

**Tabla 04**

*Zona de servicios – recreación*

<b>ZONA DE SERVICIOS - RECREACION</b>					
<b>RESTAURANTE PÚBLICO</b>					
Recepción y caja	1	15	15	...	
Cocina	1	70	70	...	
Área comensales	1	150	150	...	
Terraza	1	100	...	100	380
Almacén	1	15	15	...	
SS.HH. Hombres	1	15	15	...	
SS.HH.Mujeres	1	15	15	...	
<b>RESTAURANTE PRIVADO</b>					
Recepción y caja	1	5	5	...	
Cocina	1	20	20	...	
Área comensales	1	50	50	...	
Terraza	1	15	...	15	135
SS.HH. Hombres	1	15	15	...	
Almacen	1	15	15	...	
SS.HH.Mujeres	1	15	15	...	
<b>BAR</b>					
Barra	1	25	25	...	
Caja	1	5	5	...	30
<b>ANFITEATRO</b>					
Escenario	1	200	...	200	
Graderías	1	50	50	...	
Almacén	1	25	25	...	
SS.HH. Hombres	1	15	15	...	310
SS.HH.Mujeres	1	15	15	...	
SS.HH. Discapacitados	1	5	5	...	
<b>SALON DE EVENTOS</b>					
SUM	1	120	120	...	
Cocina	1	30	30	...	
Almacén	1	35	35	...	
SS.HH. Hombres	1	15	15	...	220
SS.HH.Mujeres	1	15	15	...	
SS.HH. Discapacitados	1	5	5	...	
<b>ÁREA DE JUEGOS</b>					
Salon de juegos	1	40	40	...	
Sala de estar	1	15	15	...	55

1130

*Nota. Elaboración propia*

Tabla 05

*Hospedaje, Caballerizas y servicios complementarios*

<b>ZONA DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS</b>					
<b>SEGURIDAD</b>					
Control de Ingreso Público	1	15	15	...	
Control de Ingreso Personal	1	15	15	...	
Oficina Central de Jefe de Área	1	15	15	...	60
Central de Computo	1	10	10	...	
SS.HH	3	5	15	...	
<b>PERSONAL</b>					
Vestuarios y SS.HH. Hombres	1	20	20	...	
Vestuarios y SS.HH. Mujeres	1	20	20	...	
Comedor Principal + Kichenette	1	25	25	...	75
Sala de descanso	1	10	10	...	
<b>DEPOSITOS GENERALES</b>					
Area de descarga 1	1	120	120	...	
Deposito 1	1	120	120	...	
Deposito 2	1	120	120	...	480
Deposito 3	1	120	120	...	830
<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b>					
Oficina de Jefe de Área	1	15	15	...	
Cuarto de Basura General	1	20	20	...	
Cuartos de Basura Orgánica	1	20	20	...	
Cuartos de Basura Inorgánica	1	20	20	...	
Cuartos de Reciclaje	1	20	20	...	
Almacen de Equipos	1	20	20	...	215
Cuarto de Bombas	1	20	20	...	
Cisterna	1	20	20	...	
Grupo de Electrogenos	1	20	20	...	
Cuarto Sub Estacion	1	20	20	...	
Cuarto de Comunicaciones	1	20	20	...	
<b>ZONA DE SERVICIOS AL PUBLICO</b>					
<b>HOSPEDAJE</b>					
Glamping	5	30	150	...	
Terraza Pública	1		51	...	
Piscina	1			33	
Cocina - Desayunador	1	17	17	...	
Comedor	1	17	17	...	
Sala de espera	1	14	14	...	315
Baños	1	8	8	...	
Area de personal	1	20	20	...	
Cuarto de bombas	1	6	6	...	479
Area de descanso	1	32	32	...	
<b>CABALLERIZAS</b>					
Caballeriza	3	16	48	...	
Pasadizo	1	26	26	...	
Patio central	1	21	21	...	164
Cuarto de insumos y limpieza	1	20	20	...	
Cuarto de insumos cultivo	1	23	23	...	
Baño y vestuario	2	8	16	...	

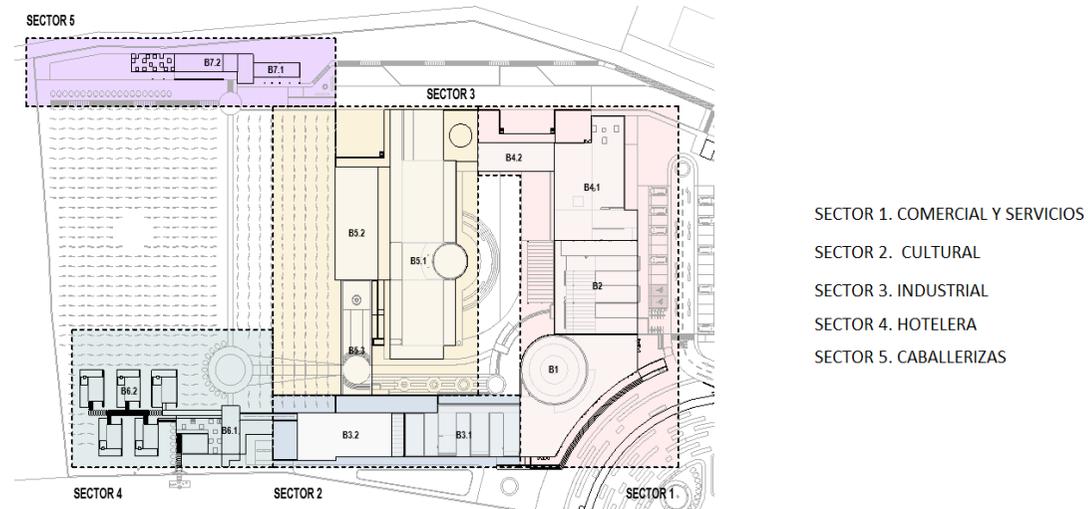
*Nota.* Elaboración propia

## **5.2. Zonificación**

La zonificación del proyecto se divide en 5 sectores y se ha emplazados mediante 5 volumetrías que aprovechan el flujo del viento, orientación solar y flujos de los usuarios.

### **Figura 48**

*Plano de zonificación por sector*



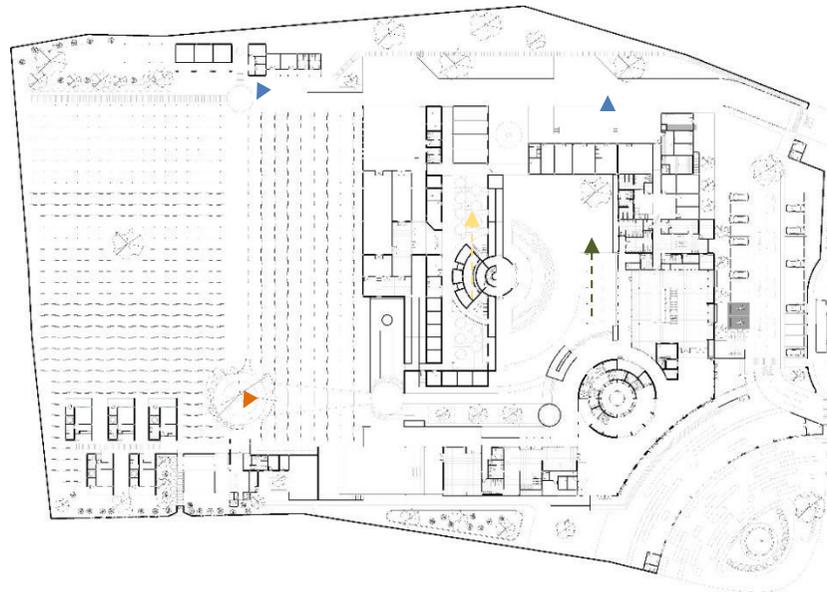
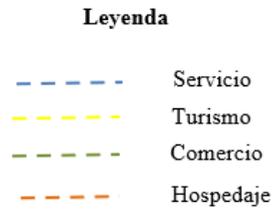
*Nota.* Elaboración propia

### 5.3. Flujos

Se clasifico los flujos en 04 tipos, la correcta organización del flujo del turista es mediante la articulación del espacio de la plaza.

**Figura 49**

*Plano de Flujos del Centro Enoturístico*



*Nota.* Elaboración propia

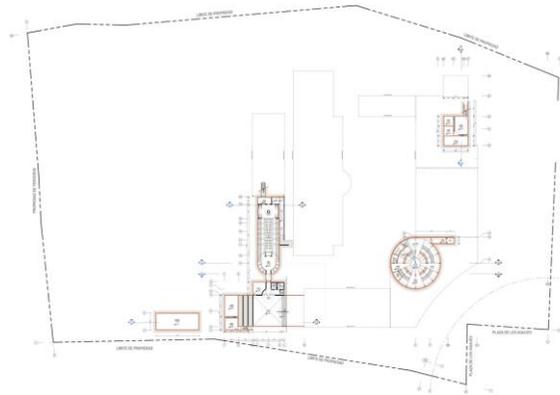
#### **5.4. Planimetría**

#### 5.4.1. Planos de Arquitectura

**Sótano.** Se ubican los ambientes como la cata Principal-vinos, cata-vino, cava, barricas, donde se almacenan y degustan las variedades de piscos. Aparte se observan las zonas de servicio, como los cuartos de bombas, departamento de limpieza, depósitos, baños, cisterna de agua-riego, entre otros, para los empleados que los dispondrán. Por último, está la historiografía y anfiteatro, para fines de conocer la cultura pisquera tradicional.

#### Figura 50

*Sótano*

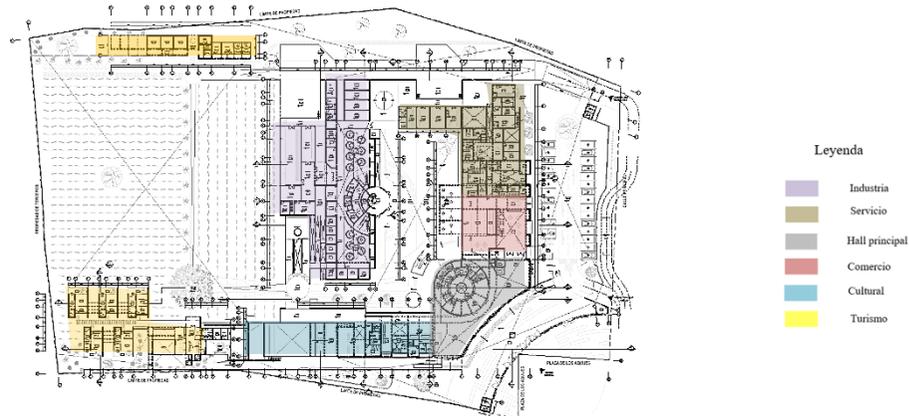


**Nota. Elaboración propia**

**Nivel 1.** En el primer nivel se ubica la zona de seguridad conformado por garitas, luego está la zona de administración y hall principal, aparte están las zonas de servicios y depósitos que están junto con la atención del restaurante-comedor y de los bungalows, para los turistas que deseen tener mayor experiencia en el proceso del pisco, al igual que el auditorio y el área de eventos para entretenimiento. Por último, la zona industrial donde se esta el área de fermentación.

**Figura 51**

*Nivel 1*



*Nota.* Elaboración propia

**Nivel 2.** En el segundo nivel se observa la continuidad de los espacios de servicios que se relacionan con el restaurante, junto con la zona de administración, por otra parte, están los alambiques para el proceso de extracción del alcohol de las uvas fermentadas. Por último, se aprecian mayores espacios de relajación como miradores y terrazas, para admirar el paisajismo tanto del edificio como de las zonas agrícolas de Piscontes.

### Figura 52

*Plano nivel 2*

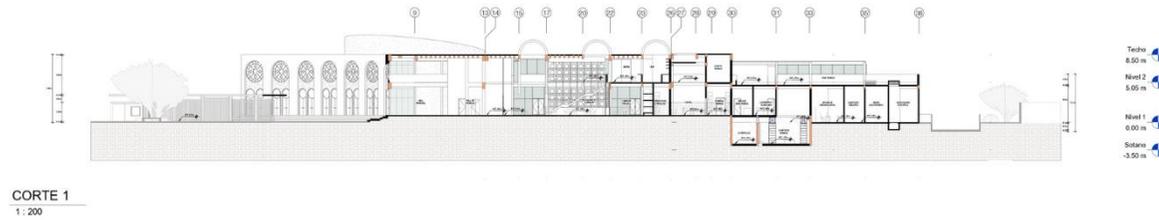


*Nota.* Elaboración propia

**Cortes.** Se presenta 4 cortes que muestran la topografía y el desarrollo arquitectónica del proyecto.

**Figura 53**

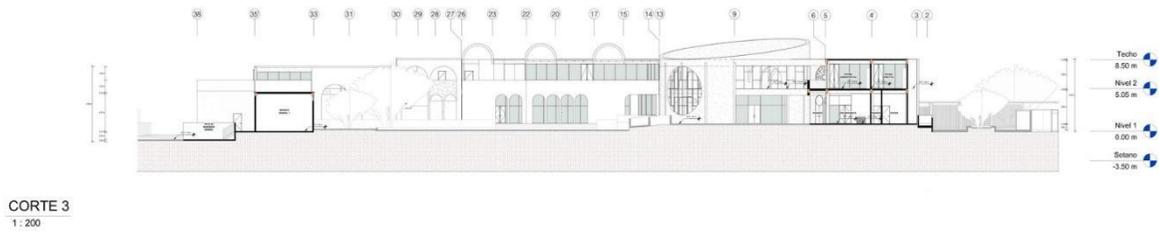
*Corte 1 Esc. 1/200*



*Nota.* Elaboración propia

**Figura 54**

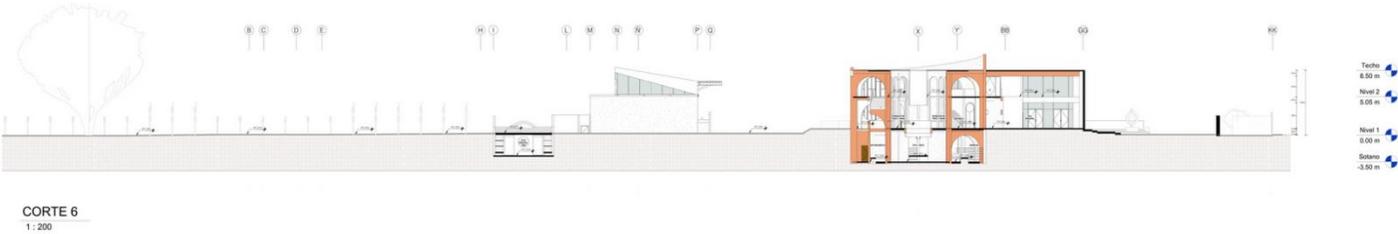
*Corte 3 Esc. 1/200*



Nota. Elaboración propia

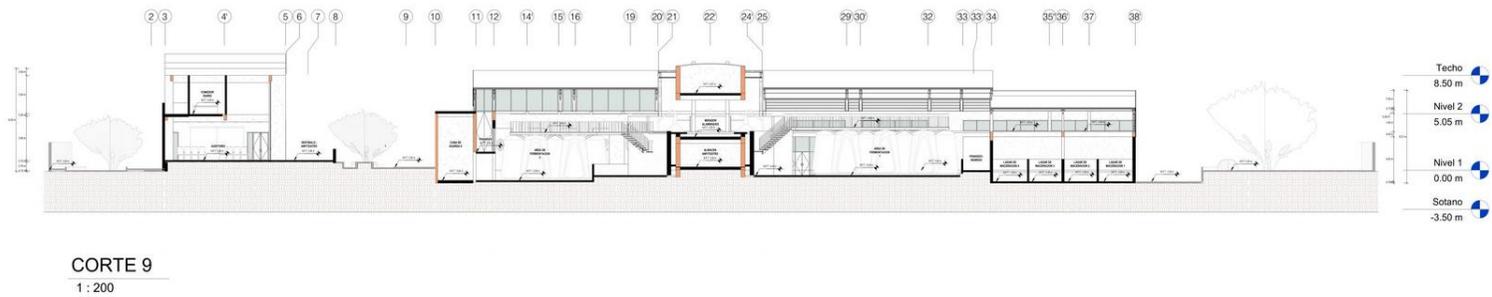
**Figura 55**

*Corte 6 Esc. 1/200*

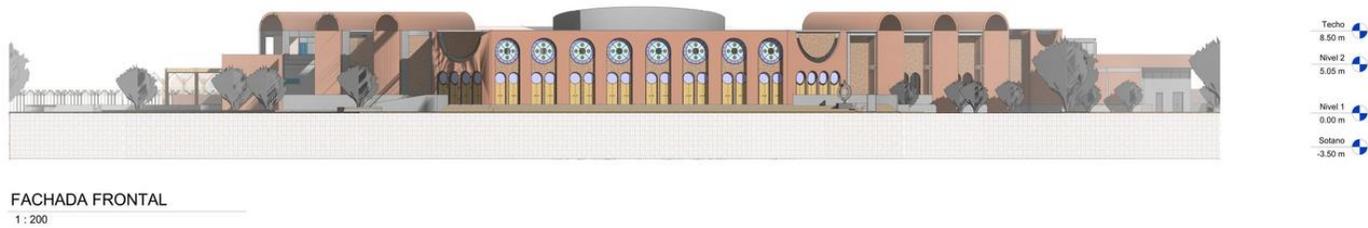


*Nota.*

Elaboración propia

**Figura 56***Corte 9 Esc. 1/200**Nota. Elaboración propia*

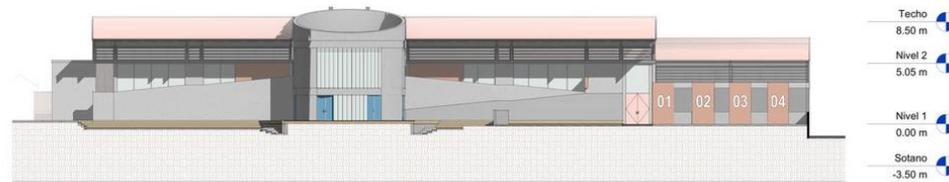
**Elevaciones.** En cuanto a las fachadas se identifica el análisis de trabajo correspondiente al uso y función de cada espacio.

**Figura 57***Elevación frontal*

*Nota.* Elaboración propia

### Figura 58

*Elevación frontal industrial*

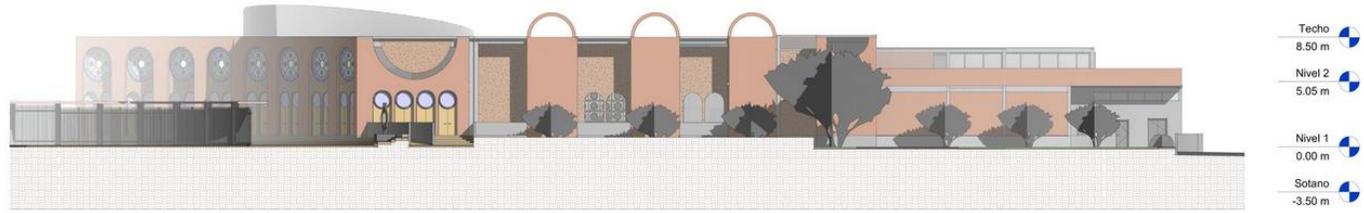


FACHADA FRONTAL INDUSTRIA  
1 : 200

*Nota.* Elaboración propia

### Figura 59

*Elevación lateral derecha*

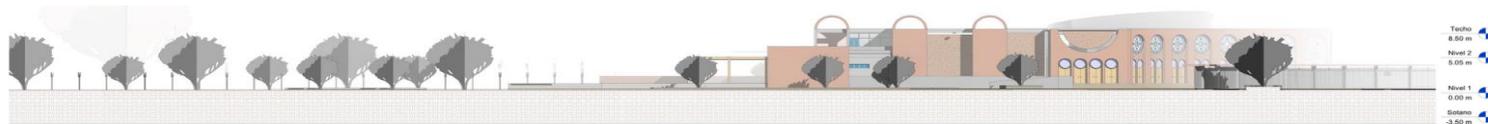


FACHADA LATERAL DERECHA  
1 : 200

*Nota.* Elaboración propia

**Figura 60**

*Elevación lateral izquierda*



FACHADA LATERAL IZQUIERDA  
1 : 200

*Nota.* Elaboración propia



*Nota.* Elaboración propia

**Tabla 06**

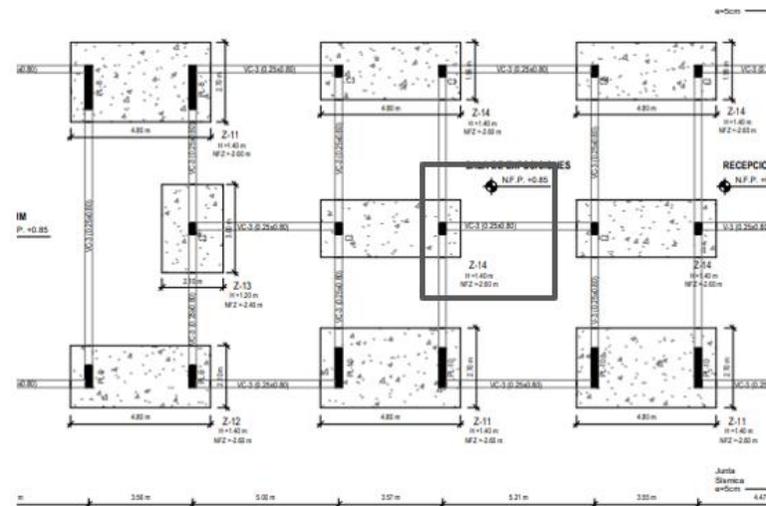
*Dimensionamiento de zapatas*

DIMENSIONAMIENTO ZAPATAS								
Tipo	Area de influencia	N° pisos	qa	Az	A	B	H	NFZ
Z1	4.10 x 2.65 m <sup>2</sup>	1	15 Ton/m <sup>2</sup>	0.73 m <sup>2</sup>	0.85	0.85	0.50 m	-1.35 m
Z2	4.10 x 2.80 m <sup>2</sup>	1	15 Ton/m <sup>2</sup>	0.78 m <sup>2</sup>	0.60	1.40	0.50 m	-1.35 m
Z3	— — —	—	15 Ton/m <sup>2</sup>	—	2.50	6.00	1.20 m	-3.20 m
Z4	7.30 x 7.50 m <sup>2</sup>	2	15 Ton/m <sup>2</sup>	7.30 m <sup>2</sup>	2.85	2.60	1.20 m	-3.20 m
Z5	2.25 x 4.45 m <sup>2</sup>	2	15 Ton/m <sup>2</sup>	1.34 m <sup>2</sup>	1.20	1.20	0.80 m	-2.80 m
Z6	— — —	—	15 Ton/m <sup>2</sup>	—	8.00	2.50	1.20 m	-3.20 m
Z7	— — —	—	15 Ton/m <sup>2</sup>	—	varias		1.20 m	-3.20 m
Z8	7.20 x 8.45 m <sup>2</sup>	2	15 Ton/m <sup>2</sup>	8.11 m <sup>2</sup>	2.85	2.85	1.20 m	-3.20 m
Z9	— — —	2	15 Ton/m <sup>2</sup>	—	varias		1.20 m	-3.20 m
Z10	— — —	2	15 Ton/m <sup>2</sup>	—	varias		1.20 m	-3.20 m
Z11	— — —	2	15 Ton/m <sup>2</sup>	—	4.80	2.70	1.40 m	-2.60 m
Z12	— — —	2	15 Ton/m <sup>2</sup>	—	4.80	2.10	1.40 m	-2.60 m
Z13	8.90 x 5.00 m <sup>2</sup>	2	15 Ton/m <sup>2</sup>	6.00 m <sup>2</sup>	2.10	3.00	1.20 m	-2.40 m
Z14	— — —	2	15 Ton/m <sup>2</sup>	—	4.80	1.95	1.40 m	-2.60 m
Z15	53.50 m <sup>2</sup>	2	15 Ton/m <sup>2</sup>	—	3.00	3.50	1.40 m	-2.60 m

*Nota.* Elaboración propia

**Figura 62**

*Cimentación de columnas*



*Nota.* Elaboración propia

En el cálculo de la estructura, se ha empleado un coeficiente de seguridad del 0.45, lo que asegura la resistencia y estabilidad necesaria para soportar las cargas previstas. Además, se ha prestado una atención meticulosa a la calidad del concreto utilizado en las columnas, que oscila entre los niveles de 1750 a 2100, variando en función de las luces de los espacios arquitectónicos.

**Tabla 07***Dimensionamiento de columnas*

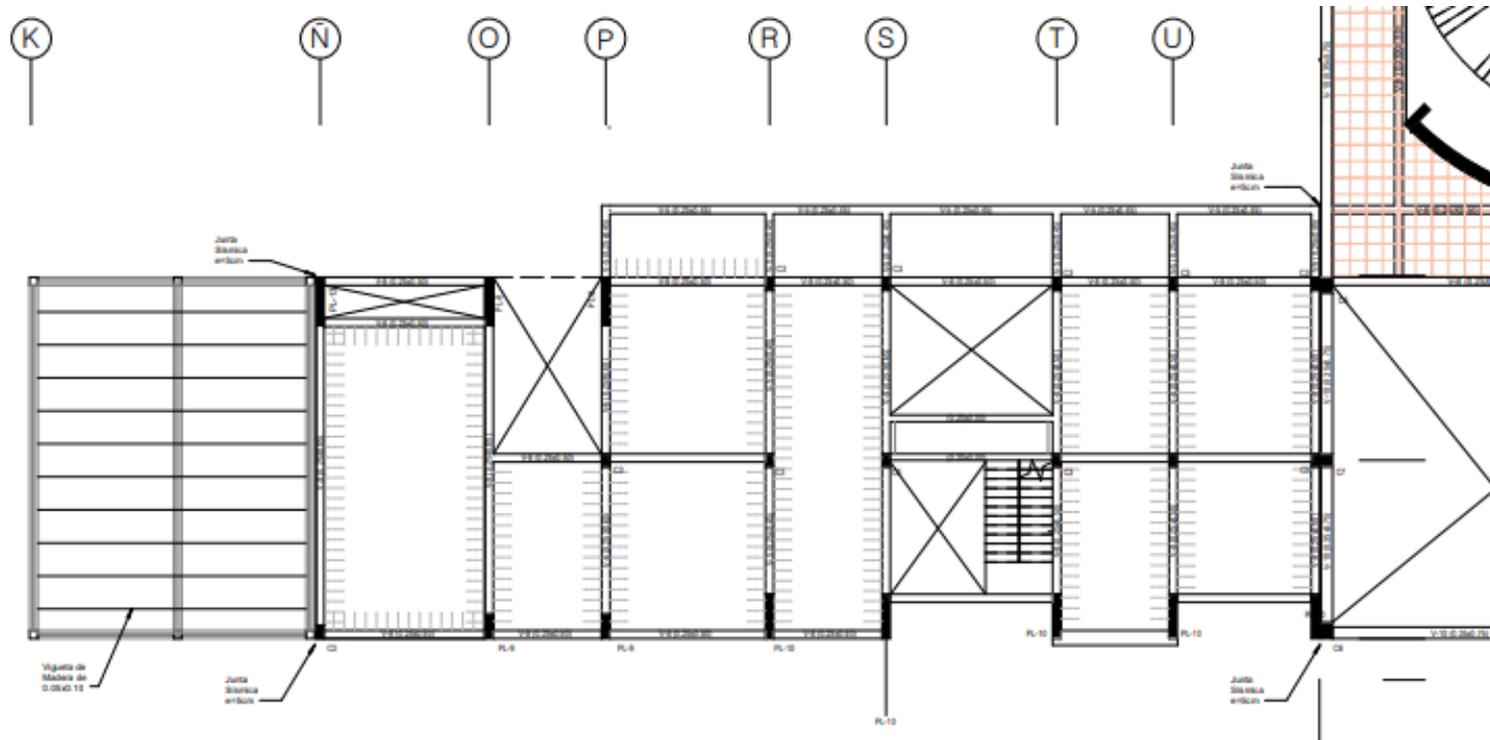
DIMENSIONAMIENTO COLUMNAS							
Tipo	Area de influencia	N° pisos	Coefficiente	f' c	Ac	A	B
C1	4.30 x 3.85 m <sup>2</sup>	1	0.45	1750	0.02	0.25	0.25 m
C2	7.50 x 9.50 m <sup>2</sup>	2	0.45	2100	0.15	0.50	0.30 m
C3	6.30 x 7.50 m <sup>2</sup>	2	0.45	2100	0.10	0.40	0.25 m
C4	7.20 x 8.25 m <sup>2</sup>	2	0.45	2100	0.13	0.50	0.25 m
C5	5.50 x 7.50 m <sup>2</sup>	2	0.45	2100	0.09	0.25	0.25 m
C6	8.50 x 7.80 m <sup>2</sup>	2	0.45	2100	0.14	0.50	0.35 m
C7	8.15 x 5.50 m <sup>2</sup>	2	0.45	2100	0.13	0.40	0.35 m
C8	7.00 x 6.50 m <sup>2</sup>	2	0.45	2100	0.12	0.35	0.35 m

*Nota.* Elaboración propia

Esta adaptación de la calidad del concreto garantiza que cada columna esté diseñada específicamente para cumplir con los requisitos de carga y durabilidad de su ubicación particular en el edificio, contribuyendo así a la seguridad y longevidad de la estructura.

**Figura 63**

## Vigas



*Nota.* Elaboración propia

Un aspecto innovador que hemos incorporado en esta propuesta es el uso de encajonados estructurales, que aportan no solo a la solidez de la construcción, sino también a la estética y jerarquía del diseño arquitectónico. Estos encajonados no solo cumplen una función estructural

fundamental al proporcionar rigidez y estabilidad a las columnas, sino que también añaden un elemento visual distintivo a la arquitectura, resaltando la elegancia y la modernidad de la propuesta en su conjunto.

### **Tabla 08**

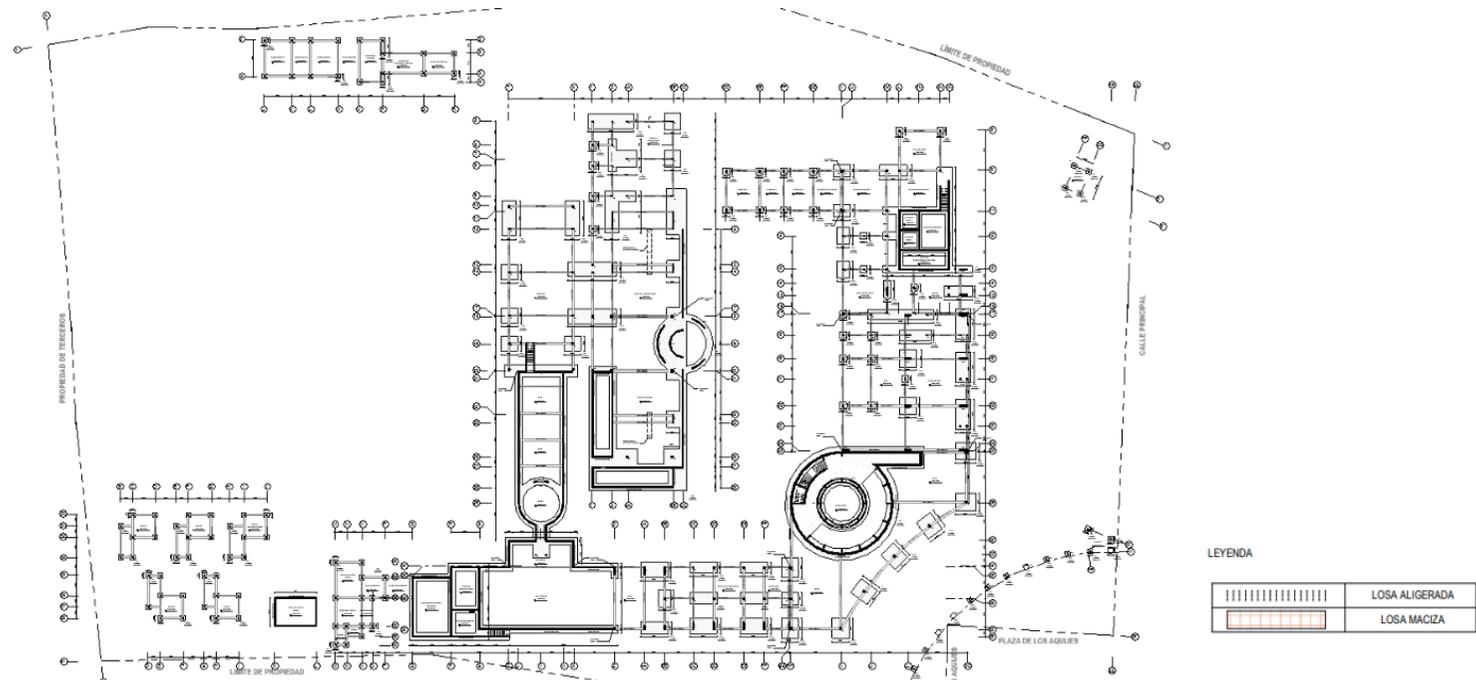
#### *Dimensionamiento de vigas*

<b>DIMENSIONAMIENTO VIGAS</b>			
Tipo	Luz	Altura	Base
V1	4.20	0.35	0.25 m
V2	10.80	0.80	0.30 m
V3	10.80	0.80	0.25 m
V4	7.25	0.65	0.30 m
V5	0.09	0.45	0.25 m
V6	0.09	0.45	0.25 m
V7	0.09	1.10	0.35 m
V8	7.25	0.50	0.25 m
V9	0.09	0.65	0.25 m
V10	0.09	0.75	0.35 m
V11	0.09	0.75	0.25 m
V12	0.09	0.40	0.25 m

*Nota.* Elaboración propia

### Figura 64

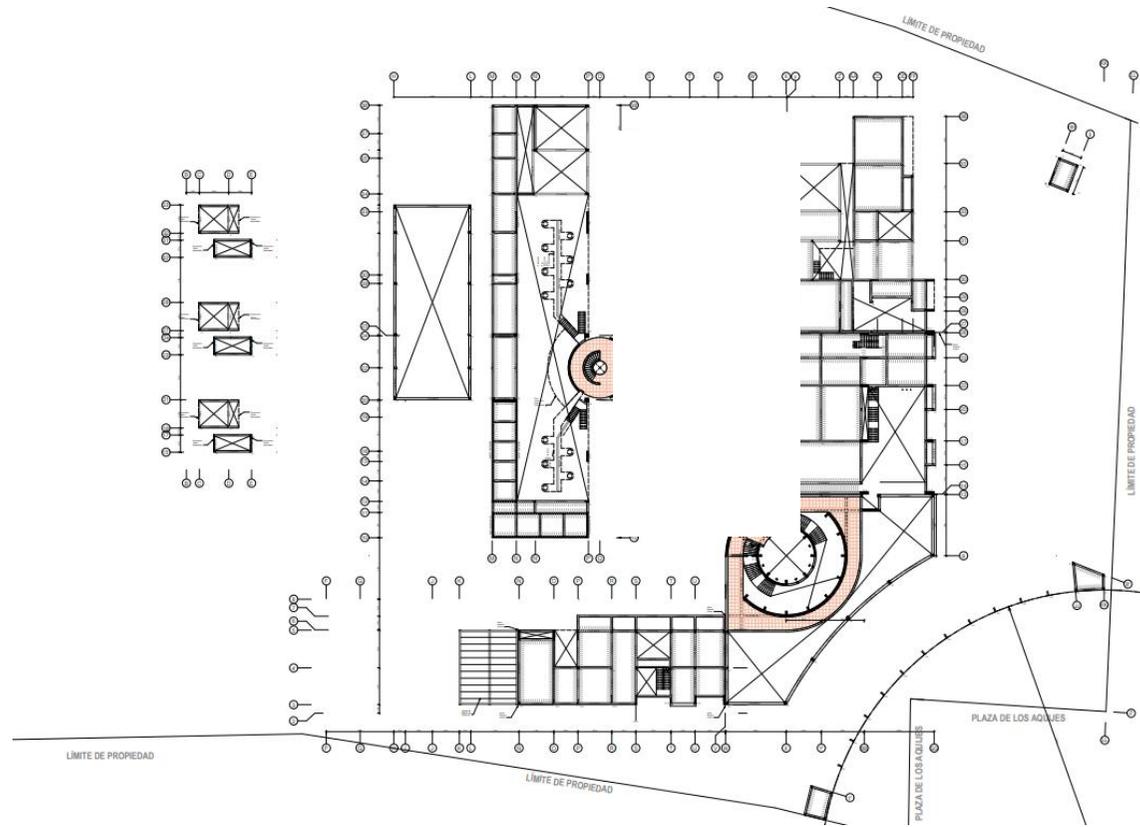
*Planta general de cimentación*



*Nota.* Elaboración propia

En definitiva, la combinación de una ingeniería precisa, calidad del material y un enfoque estético cuidadoso resulta en una propuesta arquitectónica que no solo es funcional y segura, sino también visualmente impactante y única.

**Figura 65**

*Encofrado nivel 1*

*Nota.* Elaboración propia

**Figura 66**

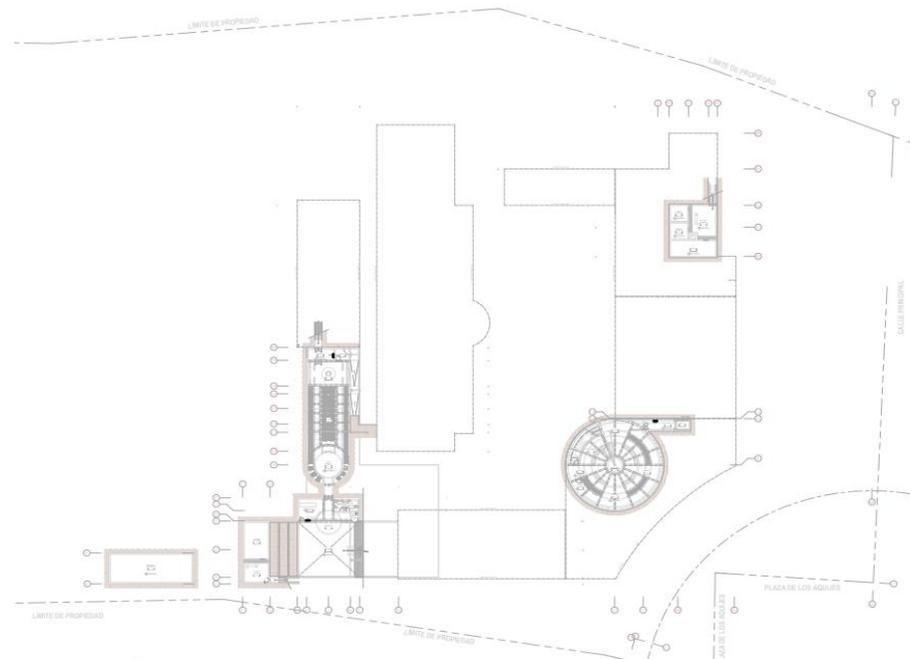


### 5.4.3. Planos de Eléctricas

Se calculo la potencia instalada del proyecto y las cargas de los equipos especiales, con el propósito de poder determinar las áreas destinadas al sub estación, cuarto de tablero y grupo electrogeno.

#### Figura 67

#### Sótano-eléctricas



Nota. Elaboración propia

**Tabla 09**

*Cuadro de cargas*

Cuadro de Cargas						
ZONA	AMBIENTE	AREA	W/m2	Subtotal	Factor de Demanda	Demanda Máxima
	Hall	377	10	3770	0.8	3016
AREA ADMINISTRATIVA	Administracion	250	50	12500	0.8	10000
	Tópico	16	20	320	0.75	240
	Recepcion	38	50	1900	0.75	1425
AREA CULTURAL	SUM	115	10	1150	0.75	862.5
	Galerias de exposicion	85	20	1700	0.75	1275
	Anfiteatro	145	10	1450	0.75	1087.5
	Cocina	120	30	3600	0.75	2700
AREA DE COMERCIO	Restaurante	700	30	21000	0.75	15750
	Bar	40	30	1200	0.75	900
	Hotel	230	15	3450	0.75	2587.5
AREA INDUSTRIAL	Cava - Espacio Celebrado	185	30	5550	0.75	4162.5
	Nave Industrial	820	30	24600	0.75	18450
	Cava	150	20	3000	0.75	2250
	Depositos	350	10	3500	0.75	2625
	Area Restante	65	10	650	0.75	487.5
SERVICIOS	Seguridad	50	50	2500	0.75	1875
	Cuartos de Servicios	135	10	1350	0.75	1012.5
	Depositos	315	10	3150	0.75	2362.5
EXTERIOR	Area Restante	135	10	1350	0.75	1012.5
	Alumbrado Exterior	1050	10	10500	0.75	7875
DEMANDA MAXIMA(W)						71065
DEMANDA MAXIMA(KW)						71.065

*Nota.* Elaboración propia

**Tabla 10**

*Cuadro de cargas adicionales*

<b>Cuadro de Cargas Adicionales</b>					
<b>EQUIPO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>W/m2</b>	<b>Subtotal</b>	<b>Factor de Demanda</b>	<b>Demanda Máxima</b>
Ascensor	1	2800	2800	1	2800
Bomba de agua 4HP	1	1491.4	1491.4	1	1491.4
Bomba de desagüe 2HP	1	2982.8	2982.8	1	2982.8
Bomba ACI 2HP	1	2982.8	2982.8	1	2982.8
Montacarga	1	750	750	1	750
Faja Transportadora	1	750	750	1	750
Estrujado y Desapalillado	1	100	100	1	100
Prensa Neumatica	1	400	400	1	400
Bomba Mostera	3	410	1230	1	1230
Electrobomba	1	150	150	1	150
Filtradora	2	400	800	1	800
Llenadora	2	3000	6000	1	6000
Tapadora	1	370	370	1	370
Etiquetadora	1	250	250	1	250
Envasadora	1	2100	2100	1	2100
			DEMANDA MAXIMA(Kw)		23157
			DEMANDA MAXIMA(Kw)		23.157

*Nota.* Elaboración propia

Para el cálculo de las cargas adicionales se consideró y se tomó en consideración todos los equipos del cuarto de bombas y en especial a los equipos industriales de la producción pisquera; las especificaciones técnicas se obtuvo marca Marchisio, Eccopac y M-Maq.

**Tabla 11**

*Cuadro de potencia instalada y de carga de equipos*

<b>Potencia Instalada del Proyecto - Subestacion Eléctrica</b>					
DEMANDA TOTAL MAXIMA(CARGAS BASICAS + ADICIONALES) W					94222
DEMANDA TOTAL MAXIMA(CARGAS BASICAS + ADICIONALES) KW					94.222
<b>Cuadro de Cargas Equipos Especiales Indispensables(Grupo Electrogenero)</b>					
Ascensor	1	2800	2800	1	2800
Bomba de agua 4HP	1	1491.4	1491.4	1	1491.4
Bomba de desagüe 2HP	1	2982.8	2982.8	1	2982.8
Bomba ACI	1	2982.8	2982.8	1	2982.8

*Nota.* Elaboración propia

A continuación, se presentarán las fichas técnicas de los equipos especiales indispensables.

**Tabla 12**

*Ficha técnica - equipos industriales*

II. DATOS TÉCNICOS	
<b>Marca</b>	MARCHISIO
<b>Modelo</b>	TAV - 830C
<b>Potencia</b>	Motor eléctrico de 0.75 KW (1.0 HP)
<b>Productividad (TM/hora)</b>	0.6
<b>Voltaje (Voltios)</b>	220 - 380 - 440
<b>Suministro</b>	Monofásico o trifásico
<b>Vida útil (Horas)</b>	10,000
<b>Peso (Kg.)</b>	180
<b>Para su instalación requiere</b>	Interruptor Termo magnético de 30 amperios



II. DATOS TÉCNICOS	
<b>Marca</b>	ECCOPAC
<b>Modelo</b>	R6/8 - 1020
<b>Potencia</b>	Motor eléctrico de 2.1 KW (2.81 HP)
<b>Productividad (Tm/hora)</b>	0.9
<b>Voltaje (Voltios)</b>	220 - 380 - 440
<b>Suministro</b>	Monofásico o trifásico
<b>Vida útil (Horas)</b>	20,000
<b>Peso (Kg.)</b>	1,500
<b>Para su instalación requiere</b>	Interruptor Termo magnético de 30 amperios



II. DATOS TÉCNICOS	
<b>Marca</b>	MARCHISIO
<b>Modelo</b>	DPE - 2000PB
<b>Potencia</b>	Motor eléctrico de 0.1 KW (2 HP)
<b>Productividad (TM/hora)</b>	2
<b>Voltaje (Voltios)</b>	220 - 380 - 440
<b>Suministro</b>	Monofásico o trifásico
<b>Vida útil (Horas)</b>	10,000
<b>Peso (Kg.)</b>	80
<b>Para su instalación requiere</b>	Interruptor Termo magnético de 30 amperios



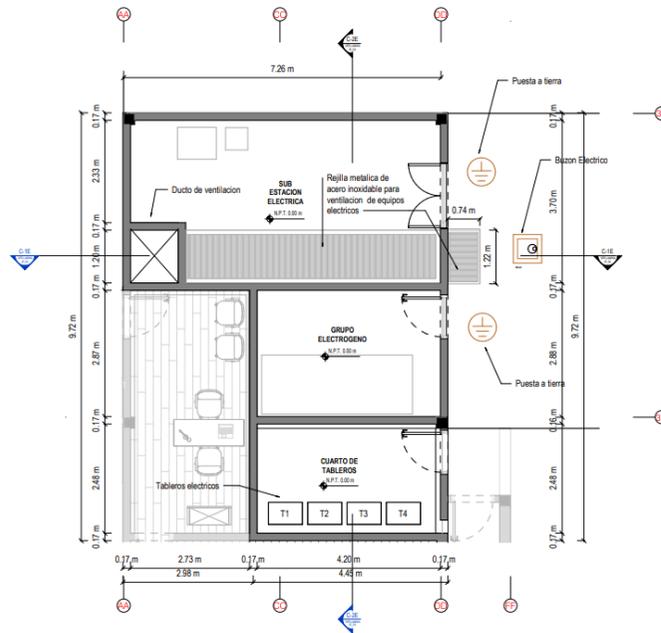
Nota. Energypedia

Nota. Energypedia

Nota. Energypedia

### Figura 68

Detalle de subestación



Nota. Elaboración propia

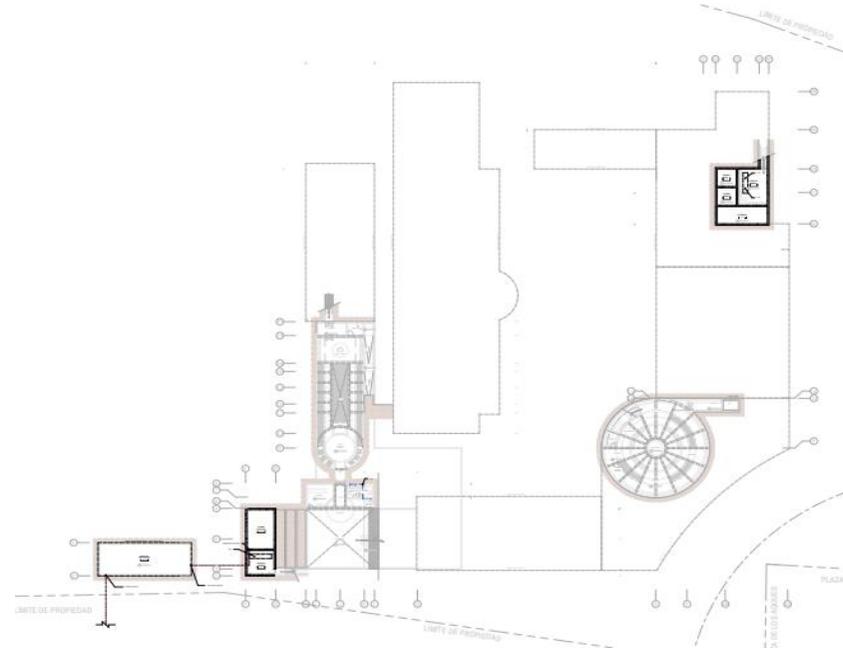
El diseño de la sub estación, cuarto de tableros y grupo electrógeno, considero 02 puestas a tierra, además de la adecuada ventilación mediante ductos superiores e inferiores en el caso de la sub estación. Las áreas cumplen con los requerimientos mínimos de acorde a lo calculado en el cuadro de cargas.

#### ***5.4.4. Planos de sanitarias***

Se determino el cuadro de dotación para el programa arquitectónico de acorde al reglamento nacional de edificaciones, así también como la dotación necesaria para el riego de las áreas verdes.

#### **Figura 69**

*Sótano-agua*



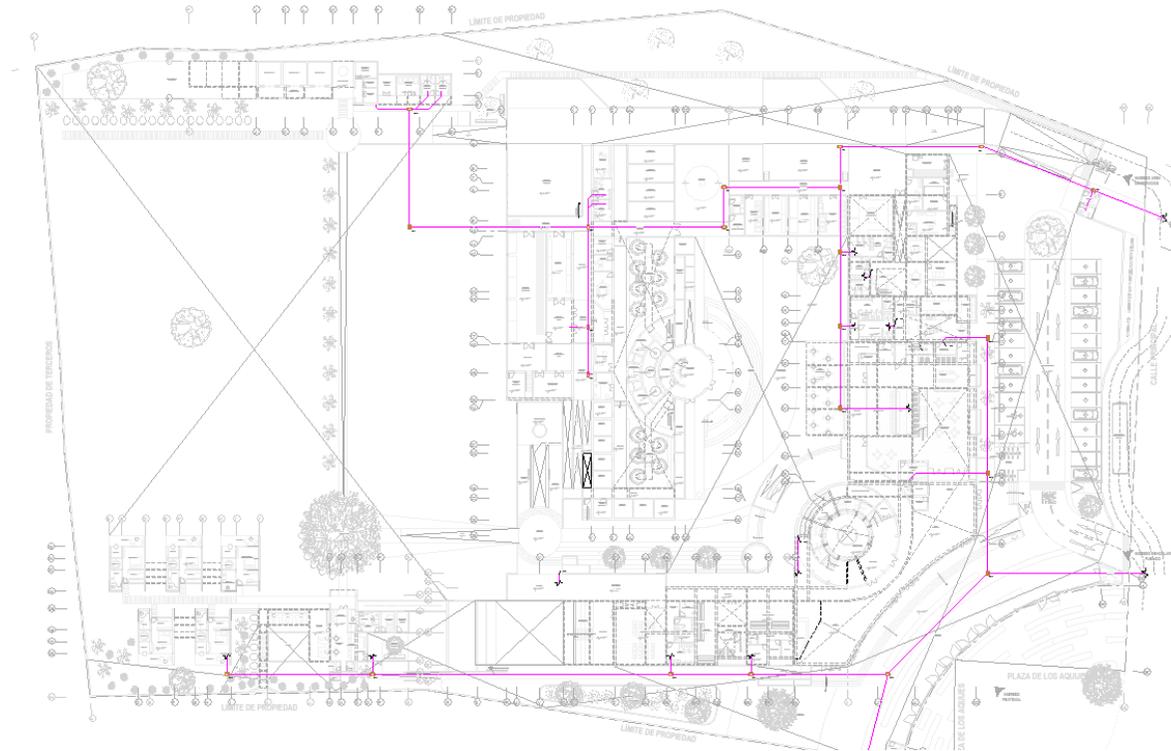
*Nota.* Elaboración propia

**Tabla 17**

*Dotación general – agua*

<b>CUADRO DE DOTACION GENERAL - AGUA</b>				
<b>PISO</b>	<b>AMBIENTE</b>	<b>AREA/UNIDADES</b>	<b>DOTACION RNE</b>	<b>EN LITROS/DIA</b>
SOTANO	SALA DE EXPOSICIONES - CAVA VINO	150 m <sup>2</sup>	3 lt/dia/m <sup>2</sup>	450
SOTANO	SALA DE EXPOSICIONES - CAVA PISCO	145 m <sup>2</sup>	3 lt/dia/m <sup>2</sup>	435
1	OFICINA - TOPICO	12 m <sup>2</sup>	6 lt/dia/m <sup>2</sup>	72
1	TIENDA SOUVENIR	32 m <sup>2</sup>	6 lt/dia/m <sup>2</sup>	192
1	GALERIAS DE EXPOSICION	85 m <sup>2</sup>	3 lt/dia/m <sup>2</sup>	255
1	SUM	115 m <sup>2</sup>	3 lt/dia/m <sup>2</sup>	345
1	ANFITEATRO	145 m <sup>2</sup>	3 lt/dia/m <sup>2</sup>	435
1	AREA DE COMENSALES	310 m <sup>2</sup>	40 lt/dia/m <sup>2</sup>	12 400
1	TIENDA DE VENTAS	120 m <sup>2</sup>	6 lt/dia/m <sup>2</sup>	720
1	ALMACENES EN GENERAL	315 m <sup>2</sup>	0.5 lt/dia/m <sup>2</sup>	157.5
1	OFICINAS U LABORATORIOS	110 m <sup>2</sup>	6 lt/dia/m <sup>2</sup>	660
1	ALMACEN INDUSTRIA	350 m <sup>2</sup>	0.5 lt/dia/m <sup>2</sup>	175
1	HABITACIONES	6 unid.	500 lt/dormitorio	3000
2	OFICINAS EN GENERAL	180 m <sup>2</sup>	6 lt/dia/m <sup>2</sup>	1080
2	AREA DE COMENSALES	310 m <sup>2</sup>	40 lt/dia/m <sup>2</sup>	12 400
ENTORNO	AREAS VERDES	1195 m <sup>2</sup>	2 lt/dia/m <sup>2</sup>	2390
ENTORNO	CULTIVOS DE UVA	6400 m <sup>2</sup>	2 lt/dia/m <sup>2</sup>	12 800
	<b>SUBTOTAL</b>			<b>54 766.5</b>
			<b>VOLUMEN DE CISTERNA DE AGUA POTABLE</b>	<b>55 m3</b>

*Nota.* Elaboración propia

**Figura 70***Nivel 1-desagüe**Nota. Elaboración propia*

Lo que compete al área cultivo y áreas verdes se aprovechó el recurso hidrológico (rio Achirina), mediante un reservorio de aguas tratadas que abastecerá las demandas de dotación destinada al cultivo del centro enoturístico.

**Tabla 18**

*Cuadro de aparatos sanitarios*

CUADRO DE APARATOS SANITARIOS - PISO 1					
CODIGO	DESCRIPCION	SUMINISTRO	Ø	UNIDAD	CANTIDAD
ES-01	INODORO CON VALVULA FLUXOMETRICA DE DESCARGA REDUCIDA	AGUA TRATADA	1 1/4	und.	18
ES-02	URINARIO SECO			und.	23
ES-03	LAVATORIO OVALIN PARA EMPOTRAR EN TABLERO	AGUA FRIA	1/2	und.	40
ES-04	LAVORATORIO EMPOTRADO CON SEMIPEDESTAL PARA DISCAPACITADOS	AGUA FRIA	1/2	und.	3
ES-05	DUCHA CON GRIFERIA MEZCLADORA	AGUA FRIA Y AGUA CALIENTE	1/2	und.	4
	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE UNA POZA SIN ESCURRIDERO	AGUA FRIA	1/2	und.	3
	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE UNA POZA CON ESCURRIDERO	AGUA FRIA	1/2	und.	2
	LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE UNA POZA SIN ESCURRIDERO	AGUA FRIA	1/2	und.	1
ES-01	INODORO CON VALVULA FLUXOMETRICA DE DESCARGA REDUCIDA	AGUA FRIA	1 1/4	und.	28

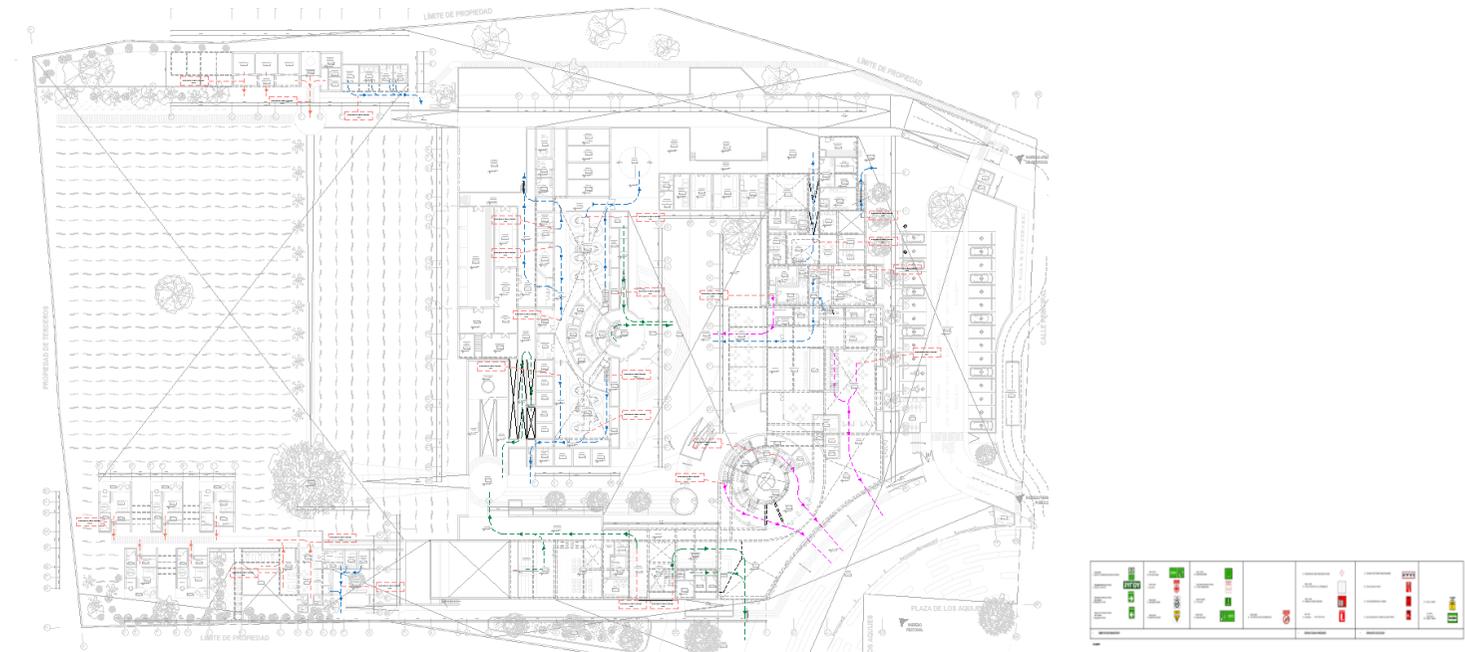
*Nota.* Elaboración propia

#### *5.4.5. Planos de índice*

El proyecto arquitectónico cumple con los requerimientos de índice, gracias los ares libres que se encuentran en los bloques edificatorios, la propuesta cuenta con 02 grandes áreas libres que separan al sector industrial y el sector cultural.

#### **Figura 71**

### Nivel 1-seguridad



*Nota.* Elaboración propia

El tema de evacuación en la planta 2, se realiza mediante 03 núcleos de escaleras que desembocan en las áreas libres del primer piso, estas escaleras se encuentran en el área administrativa, restaurante y hall.

**Figura 72**

*Nivel 2-seguridad*



*Nota. Elaboración propia*

### *5.5. Paisajismo*

En el proyecto arquitectónico se ha propuesto la selección de arborización, de modo que estas especies aporten cierta característica, como especies frondosas para que brinden sombras debido al clima presente.

**Figura 73**

*Planta de paisajismo*



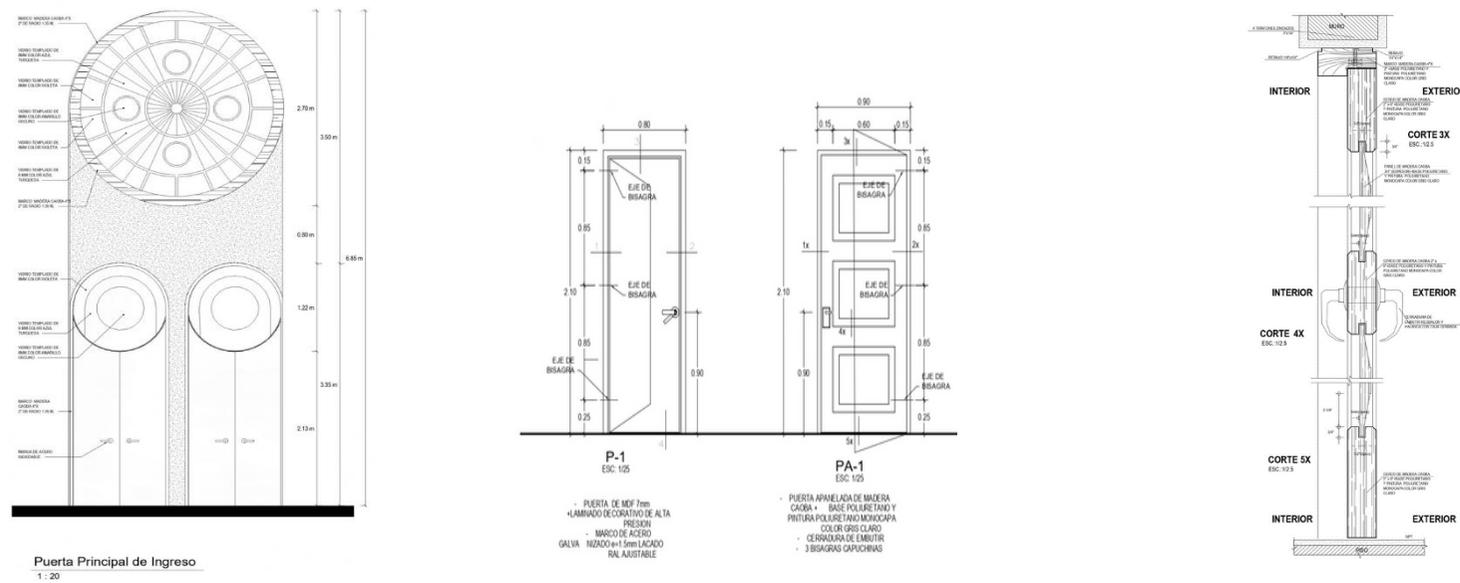
*Nota.* Elaboración propia

### 5.6. Detalles

La carpintería empleada en la ejecución de la puerta es apanelada, todas con detalles típicos los cuales solo varían en dimensiones, las únicas puertas con marco de arco son las del ingreso, ello se debe al concepto arquitectónico empleado en la propuesta.

**Figura 74**

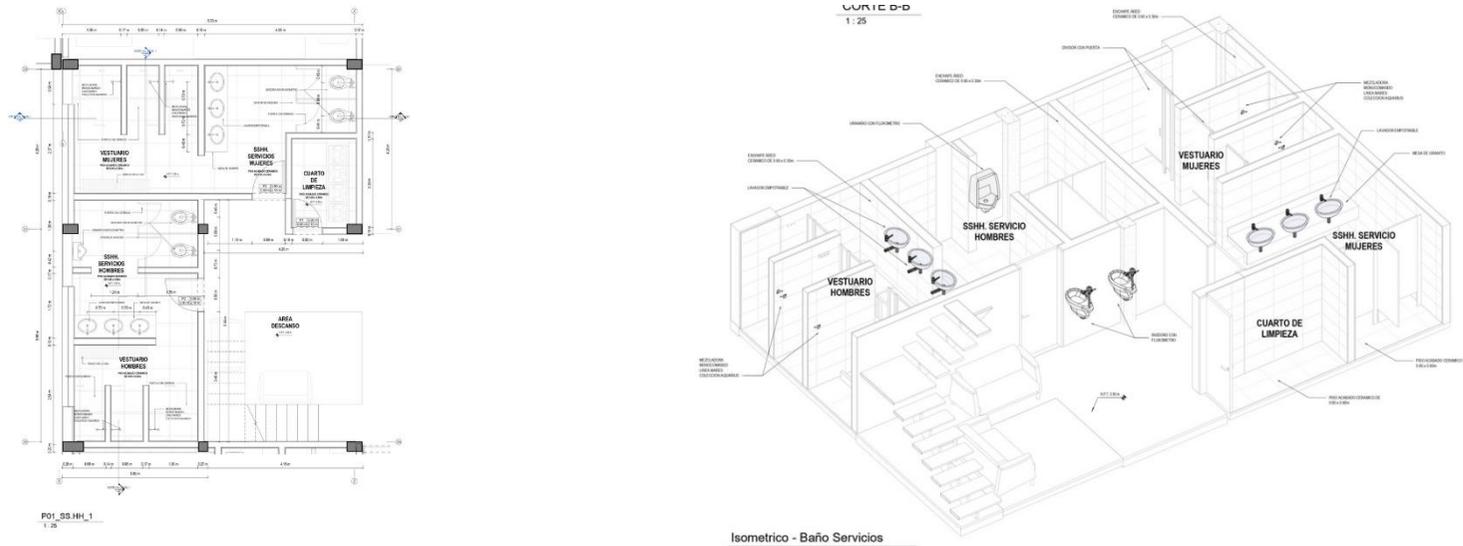
*Detalles Generales de puertas*



Nota. Elaboración propia

## Figura 75

Planta e isométrico de baño servicios



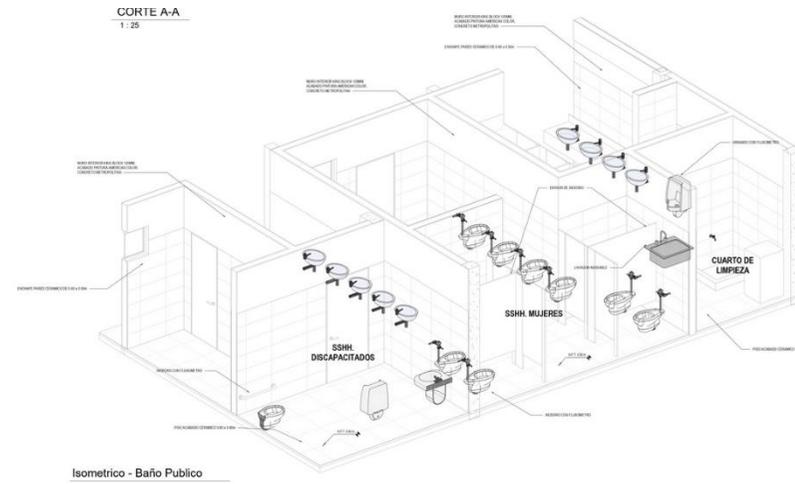
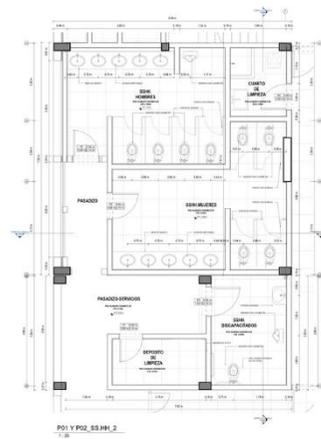
Nota. Elaboración propia

En cuanto a la concepción de nuestro diseño espacial, hemos priorizado la inclusión y la accesibilidad como pilares fundamentales, nuestra planificación se centra en la creación de un entorno que sea funcional y cómodo para todas las personas, sin importar sus necesidades

específicas. En este contexto, hemos desarrollado un enfoque detallado para los baños que incluye un espacio dedicado para personas con discapacidad, conectado a través de un vestíbulo central que enlaza con los baños generales. Esta disposición ha sido meticulosamente diseñada para garantizar una circulación fluida y conveniente para aquellos que requieren asistencia especial. Además, en todo el diseño de nuestras instalaciones, hemos incorporado elementos como rampas de fácil acceso y señalización inclusiva, abriendo las puertas a la igualdad de oportunidades para todos los que visiten nuestro espacio. Nuestro compromiso con el diseño inclusivo refleja nuestra convicción de que cada individuo merece una experiencia espacial cómoda y acogedora, sin importar sus capacidades físicas o necesidades específicas.

### **Figura 76**

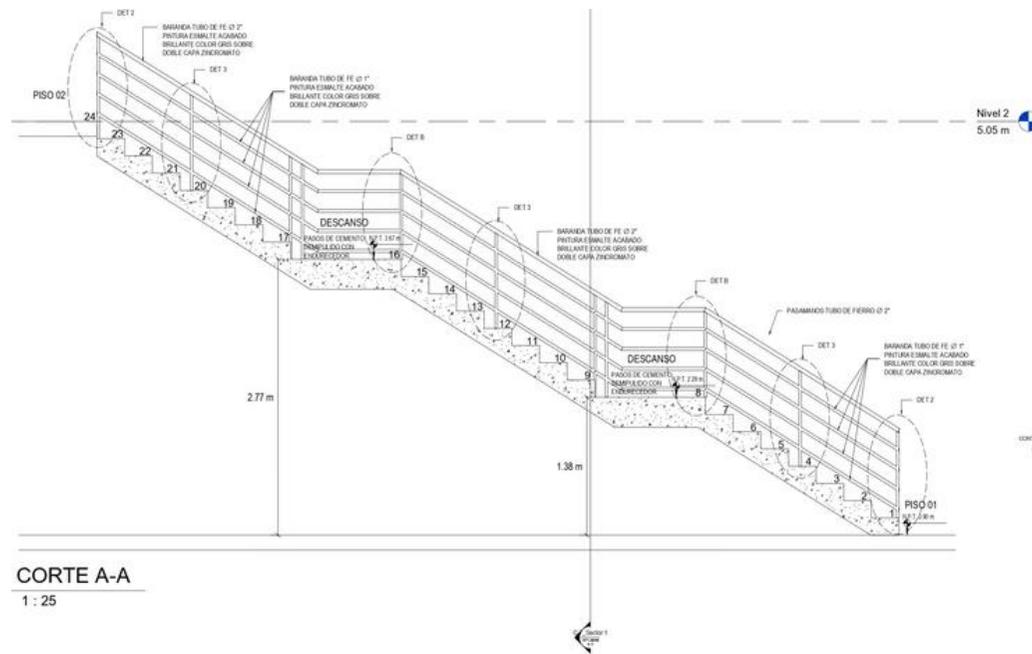
*Planta e isométrico de baño público*



*Nota.* Elaboración propia

**Figura 77**

### Detalle de escalera



*Nota.* Elaboración propia

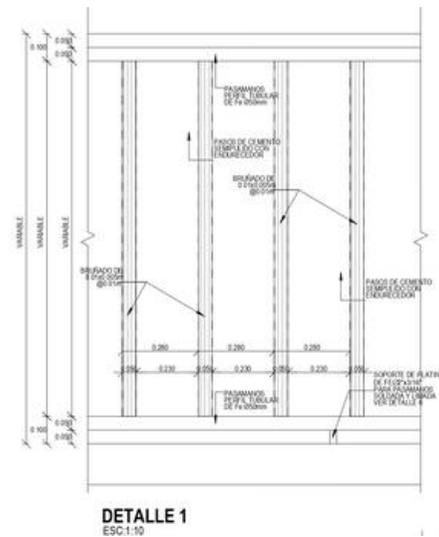
En el vestíbulo de entrada, hemos incorporado un núcleo central de escaleras de concreto que no solo cumplen con su función de conexión vertical, sino que también desempeñan un papel destacado en la organización y definición del espacio destinado a la cata. Estas escaleras de concreto no solo son funcionales, sino que también añaden carácter y una estética única a la zona.

Las escaleras destinadas a los espacios celebrados son radiales y estructuralmente soportadas por placas en todo su radio, todo lo mencionado nos permite generar pozos de luz que enfatizan el espacio arquitectónico.

En el programa arquitectónico del área de servicios y área cultural se ha implementado el uso de escaleras prefabricadas con barandas de acero inoxidable como se puede observar en las figuras 105, 106 y 107.

### Figura 78

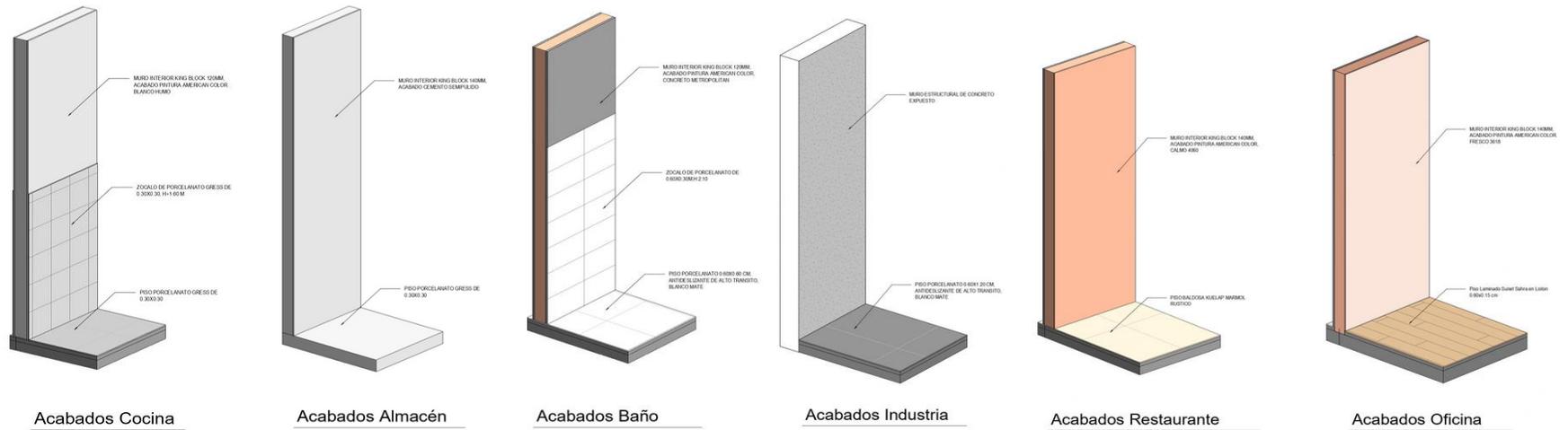
#### *Detalle-baranda*



Nota. Elaboración propia

**Figura 79**

*Detalle de pisos*



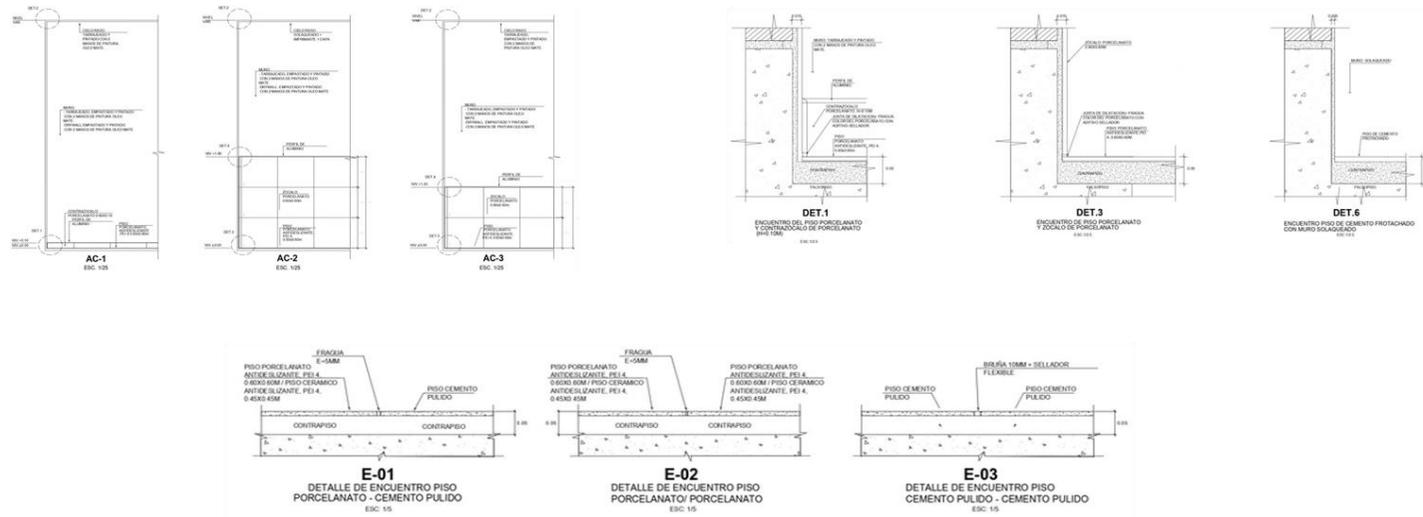
Nota. Elaboración propia

Los acabados de este proyecto han sido cuidadosamente seleccionados y clasificados de acuerdo al propósito de cada espacio en cuestión. En particular, en las áreas de cocina y baños, se han utilizado materiales altamente resistentes al agua, como porcelanatos antideslizantes y pinturas epoxicas para garantizar una durabilidad óptima en ambientes expuestos a la humedad. En contraste, los espacios destinados a actividades sociales o de carácter público han sido adornados con acabados de alta calidad, como pisos laminados y baldosas Kuelap, que no solo añaden un toque de elegancia, sino también facilitan el mantenimiento y la limpieza.

Además de la elección de materiales, se ha prestado especial atención a la paleta de colores utilizada en los muros. Se ha optado por tonos cálidos y terrosos que proporcionan una sensación de calidez y confort en el entorno.

### **Figura 80**

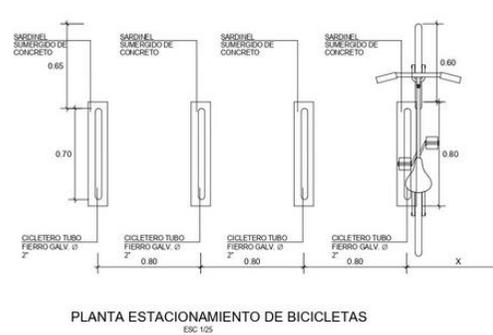
Detalles de acabado



Nota. Elaboración propia

Figura 81

### Estacionamiento- bicicleta



#### Nota. Elaboración propia

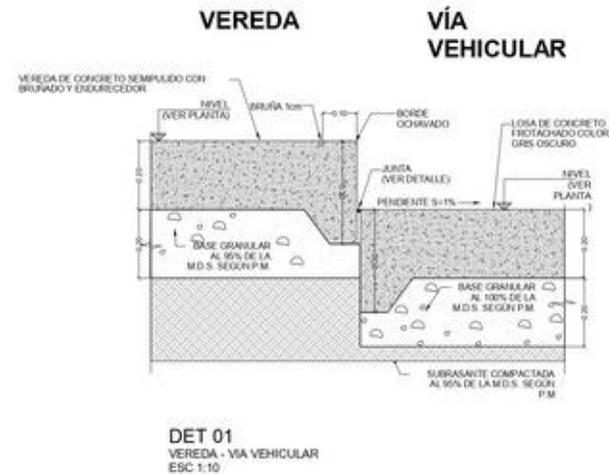
En el área de esparcimiento, hemos dado una atención detallada a la infraestructura de estacionamiento, considerando tanto las necesidades de vehículos privados como públicos, así como proporcionando instalaciones específicas para ciclistas y personas con discapacidad. Este enfoque en la movilidad inclusiva refleja nuestro compromiso con la accesibilidad y la sostenibilidad en el proyecto.

En particular, hemos diseñado una red de ciclovías integradas en el área de estacionamiento que no solo sirven como un espacio conveniente para aparcar bicicletas, sino que también ofrecen la oportunidad de realizar un emocionante recorrido en bicicleta por el centro enoturístico. Esta iniciativa no solo mejora la experiencia general del proyecto, sino que también promueve el uso de energías naturales y fomenta un estilo de vida más saludable y sostenible.

En lo que respecta a los acabados utilizados en el área de estacionamiento, hemos optado por concreto semipulido con bruñado, una elección que no solo es estéticamente atractiva, sino que también garantiza la durabilidad y evita el agrietamiento a largo plazo. Además, para las pasarelas peatonales, hemos seleccionado concreto frotachado, que proporciona una superficie segura y antideslizante para los transeúntes. Ambos tipos de superficie se complementan con sardineles de concreto de 10 cm de altura, que brindan protección y delimitan claramente las áreas designadas, garantizando así la seguridad de quienes utilizan el espacio.

### **Figura 82**

### Detalle de pisos - estacionamiento



*Nota.* Elaboración propia

### 5.7. Vistas 3d

En la fachada principal de nuestro proyecto, hemos tomado una decisión consciente de integrar armoniosamente el diseño con el icónico óvalo de los aquijes. Esta elección no solo busca enriquecer la estética de la zona, sino también resaltar la importancia de este espacio, otorgándole un lugar destacado en nuestra propuesta.

**Figura 83**

*Vista de fachada principal*



*Nota. Elaboración propia*

**Figura 84**

*Vista- Óvalo los Pisconte*



*Nota.* Elaboración propia

Para lograr esto, hemos destinado una parte del terreno a la creación de una plaza, con el propósito de jerarquizar y embellecer aún más este espacio emblemático. Además, hemos implementado un cerramiento permeable que conecta de manera fluida el espacio público con el espacio semipúblico de nuestro proyecto.

Uno de los elementos clave de nuestro diseño es el uso de arcos, que evocan una sensación de tradición y honran el concepto de catedral. Estos arcos no solo son elementos arquitectónicos estéticamente atractivos, sino que también desempeñan un papel importante en la definición de la identidad del espacio.

### **Figura 85**

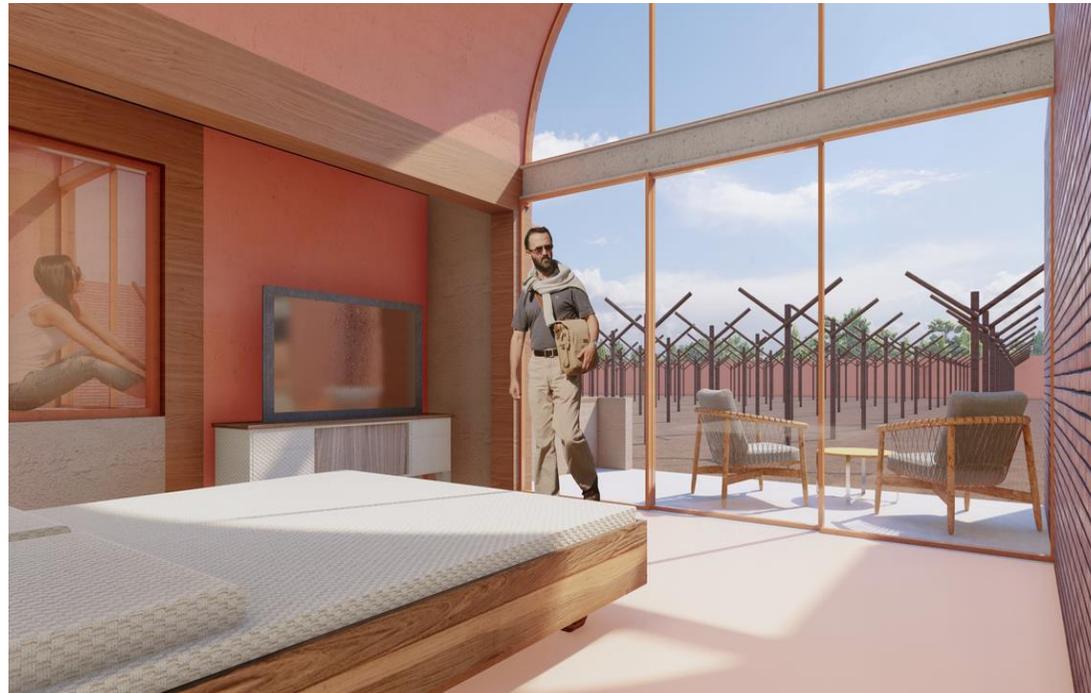
*Restaurante- comedor*



*Nota.* Elaboración propia

**Figura 86**

*Bungalow*



*Nota.* Elaboración propia

La interacción entre la luz y la sombra juega un papel crucial en este proceso, ya que resalta la belleza de los arcos y crea un ambiente visualmente cautivador.

En resumen, nuestra propuesta para la fachada principal se basa en una integración cuidadosa y respetuosa con el entorno, la promoción de la jerarquía de espacios públicos y semipúblicos, y la utilización de elementos arquitectónicos tradicionales para crear una experiencia estética y sensorial única para quienes visiten y disfruten de este espacio. Estamos comprometidos en enriquecer y embellecer nuestro entorno, respetando al mismo tiempo su rica historia y patrimonio cultural.

### **Figura 87**

*Área de fermentación*



*Nota.* Elaboración propia

**Figura 88**

*Área de evento principal*



*Nota.* Elaboración propia

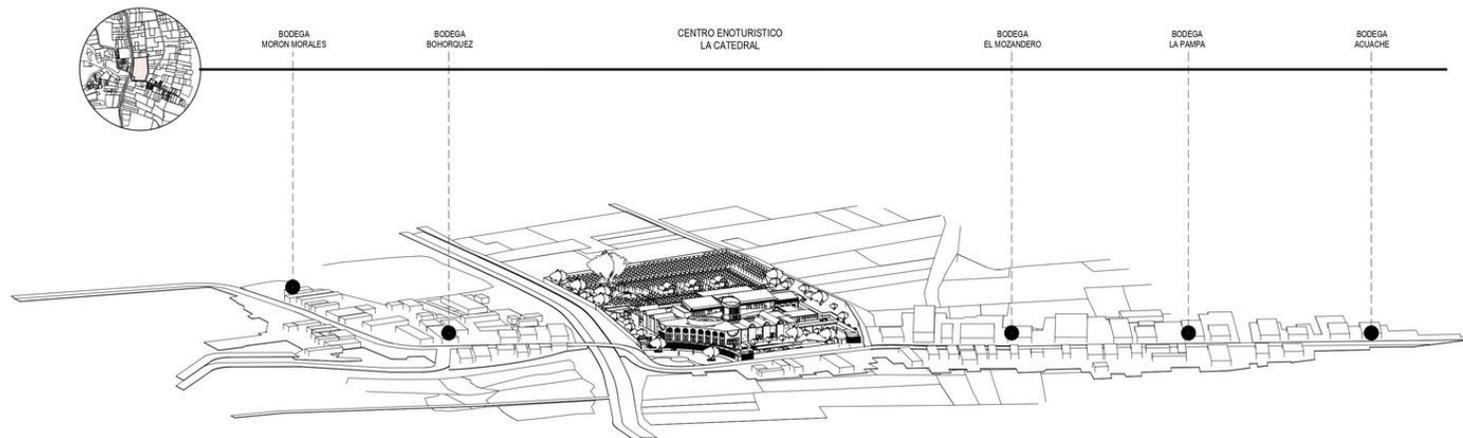
El papel fundamental del paisaje arquitectónico en nuestra propuesta se manifiesta claramente a través de la cuidadosa integración de la arquitectura con el entorno natural. Buscamos crear una experiencia en la que las personas se sientan inmersas en un ambiente arquitectónico mientras aún pueden disfrutar plenamente del paisaje que los rodea. Esta es la atmósfera que estamos tratando de cultivar en todos nuestros espacios.

Un elemento destacado en nuestra propuesta es el huarango, que desempeña un papel protagónico. No solo actúa como un remate visual, sino que también complementa y enriquece nuestro espacio al aire libre, destinado a catas de pisco al aire libre. El huarango, como un elemento emblemático de la región, conecta la arquitectura con la cultura local y la tradición vinícola.

En última instancia, nuestro enfoque principal es que este centro enoturístico no solo sea un lugar para la degustación de pisco, sino también un espacio de reunión para turistas y un lugar para celebrar festividades relacionadas con el pisco.

### **Figura 89**

#### *Distrito de los Aquijes*



*Nota.* Elaboración propi

### **Conclusiones**

El planteamiento del proyecto surge en base a entrevistas realizadas a los pobladores y recopilaciones de otros documentos como tesis, artículos periodistas y ensayos, donde ponen en evidencia que nos existe un espacio que fortalezca la difusión de la bebida bandera de los productores artesanos.

La finalidad del Proyecto arquitectónico en el distrito, es la de generar identidad y dar a conocer las tradiciones, historia y métodos artesanos de los productores iqueños.

La ubicación del proyecto esta estratégicamente pensada; ya que aprovecha el actual ovalo de los Aquijes con la finalidad de extender los metros cuadrados del mismo; y con ello se otorgue al distrito un mayor espacio público que permita realizar actividades de escala distrital, entre ellas la vendimia

Las actividades y experiencias que otorga el proyecto a sus visitantes tienen como principales protagonistas a los viñedos; es por ello que es considerado un centro enoturístico vivencial.

El centro enoturístico al tener el carácter de espacio articulador debido a su ubicación, tiene como objetivo fortalecer y definir la ruta pisquera en el distrito de los Aquijes; mediante un espacio de congregación a nivel distrital para eventos.

Se concluye que el proyecto arquitectónico de la presente tesis es viable ya que es evidente la importancia de este equipamiento en los Aquijes; con ello se busca fortalecer la identidad pisquera del distrito.

### Referencias bibliográficas

AgroFórum. (28 de octubre de 2021). *Arquitectura como soporte del agroturismo: Bórmida & Yanzón mira hacia Perú*. AgroFórum. Consultado el 10 de febrero de 2022. <https://www.agroforum.pe/agro-noticias/arquitectura-soporte-del-agroturismo-bormida-yanzon-mira-hacia-peru-5811/>

Amaya, C. (2006). *Relaciones entre Turismo y la Cultura: turismo cultural y cultura turística en México y en Colima*. Redalyc. Consultado el 30 de mayo del 2022. <https://www.redalyc.org/pdf/316/31602402.pdf>

Archdaily. (22 de mayo de 2013). *Antinori Winery / Archea Associati*. Archdaily. Consultado el 27 de diciembre del 2021. <https://www.archdaily.pe/pe/02-261810/antinori-winery-archea-associati>

Goycochea, R. (2018). *Turismo, arquitectura y sociedad. El determinante, rentable e inquietante papel de los imaginarios*. Dialnet. Consultado el 19 de enero de 2022. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6455776.pdf>

Marroquín, S. (18 de agosto de 2020). El Perú en una copa, un acercamiento a la viticultura patrimonial peruana. *El Comercio*. <https://elcomercio.pe/blog/destilandopisco/2020/08/el-peru-en-una-copa-un-acercamiento-a-la-vitivinicultura-patrimonial-peruana/?ref=ecr>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (08 de octubre de 2019). *PROMPERÚ impulsa consumo de pisco a través de nueva página web promocional*. Mincetur. Consultado el 20 de enero del 2022. <https://www.gob.pe/institucion/promperu/noticias/306820-promperu-impulsa-consumo-del-pisco-a-traves-de-nueva-web-promocional>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2019). *Movimiento Turístico en Ica (año de evaluación 2018)*. Mincetur. Consultado el 13 de junio del 2022. [https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/estadisticas/ReporteTurismoRegional/RTR\\_Ica.pdf](https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/estadisticas/ReporteTurismoRegional/RTR_Ica.pdf)

Ministerio de la Producción. (2014). *Desarrollo Territorial y servicios avanzados a la Producción*. PRODUCE. Consultado el 01 de enero de 2022. [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/36967/1/S201436\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/36967/1/S201436_es.pdf)

Negro, S. (2015). *Reflexiones en torno al patrimonio cultural del Perú*. Wordpress. Consultado el 17 de mayo del 2017.

<https://perupatrimoniocultural.files.wordpress.com/2019/10/reflexiones-en-torno-al-patrimonio-cultural-del-peru-1.pdf>

Negro, S. (2019). Recuperación y puesta en valor de la Arquitectura Rural Agroindustrial Vinícola y Pisquera en el Perú y su incorporación en

una Ruta Cultural. *Revista Episteme*. <http://revistaepisteme.blogspot.com/2019/01/recuperacion-y-puesta-en-valor-de-la.html>

Ostelea. Tourism Management School. (s.f). Turismo vivencial. Recuperado el 07 de febrero de 2021, de

<https://www.ostelea.com/actualidad/noticias/el-turismo-vivencial-consiste-en-poner-en-valor-la-experiencia-que-va-vivir-el-cliente-antonio-martin>

Real Academia Española. (s.f). Vivencial. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 07 de febrero de 2021, de

<https://dle.rae.es/vivencial>.

Real Academia Española. (s.f). Vid. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 07 de febrero de 202, de <https://dle.rae.es/vid>.

Real Academia Española. (s.f). Vitivinícola. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 07 de febrero de 2021, de

<https://dle.rae.es/vin%C3%ADcola>.

Rosales, J. (16 de febrero de 2014). Los Aquijes, el valle donde se destila más pisco en el Perú. *El Comercio*.

<https://elcomercio.pe/peru/ica/aquijes-valle-destila-pisco-peru-294173-noticia/?ref=ecr>

RPP. (30 de octubre de 2011). 'El Catador' presente en Sabe a Perú Ica. *RPP*. <https://rpp.pe/lima/actualidad/el-catador-presente-en-sabe-a-peru-ica-noticia-417576>

Sariego López, I. (2015). *Las rutas del pisco como elementos Turísticos Representativos de la Cultura Peruana*. Dialnet. Consultado el 28 de diciembre del 2021. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665858>

SERNATUR. (2014). *Turismo Cultural: Una Oportunidad para el Desarrollo Local*. SERNATUR. Consultado el 10 de junio del 2022.

<https://asesoresenturismoperu.files.wordpress.com/2016/04/175-turismo-cultural-guia-metodologica-chile-sernatur.pdf>

TACAMA. (16 de marzo de 2021). *Viña Tacama: pionera en el rescate y revalorización del patrimonio vitícola peruano*. Tacama. Consultado el 01 de enero de 2022. <https://www.tacama.com/blog/vina-tacama-pionera-en-el-rescate-y-revalorizacion-del-patrimonio-viticola-peruano>

UNWTO – Organización Mundial de Turismo. (23 de noviembre de 2018). *Alianza entre turismo y cultura en el Perú*. Scribd. Consultado el 07 de mayo de 2022. <https://es.scribd.com/document/393914408/Alianza-Entre-Turismo-y-Cultura-en-El-Peru>

Weather Spark. (6 de agosto de 2022). *El clima y el tiempo promedio en todo el año en Los Aquijes*. Weatherspark. Consultado el 18 de agosto de 2022. <https://es.weatherspark.com/y/22215/Clima-promedio-en-Los-Aquijes-Per%C3%BA-durante-todo-el-a%C3%B1o>