

UNIVERSIDAD PRIVADA DE TACNA

Facultad De Arquitectura Y Urbanismo

CARRERA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA



“COMPLEJO TURÍSTICO VIVENCIAL ENOLÓGICO PARALA PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD VITIVINÍCOLA DE LA CIUDAD DE TACNA”

TESIS

TOMO I

Tesis Para Optar El Título Profesional de:

ARQUITECTA

TESISTA: BACH. ARQ. GABRIELA VERA MAZUELOS

ASESOR: ARQ. ALDO RAUL GAMBETTA MONTALVO

TACNA – PERU

2017

AGRADECIMIENTO:

A la vida que me ha brindado la oportunidad de recorrer este camino, con las personas y momentos indicados.

DEDICATORIA

A mi familia, porque hoy soy el reflejo de su entrega y sacrificio, y ellos son el ejemplo que intento seguir.

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo el diseño de un Complejo Turístico Vivencial Enológico, destinado a revalorizar la actividad vitivinícola y sus actividades complementarias a través de espacios turísticos, recreacionales y culturales.

Se identificó la situación actual de la ciudad de Tacna, referida a la demanda insatisfecha de servicios turísticos y de hospedaje, sumados a la carencia de una infraestructura adecuada para la promoción de la actividad vitivinícola que se realiza en la zona, componentes que pueden impulsar la producción de vino y pisco bajo mejores estándares de calidad.

Se identificó una ubicación estratégica para el proyecto para posteriormente realizar un análisis y diagnóstico situacional, se analizaron las condiciones y determinantes de las variables del estudio.

El diseño se presenta como la mezcla entre arquitectura industrial y turística, junto con conceptos relacionados a la transformación de la vid para el turismo local, nacional y extranjero.

Este estudio responde a la necesidad de complementar e impulsar el turismo de la ciudad de Tacna y aportar servicios de calidad a turistas nacionales como extranjeros, que mejoren el aspecto socio-económico de la ciudad.

Dicho proyecto se presenta como una construcción que crea un vínculo de comunicación con el entorno vitivinícola a través de espacios que logran la conexión de los sentidos y la experimentación sensorial, mediante las diferentes atmósferas, que determinan a una bodega creando un complejo recorrido sensorial mediante texturas, acústica y aromas; resaltando la transformación de la vid en vino.

ABSTRACT

The present research aims at the design of a Tourist Resort Experiential Enological, aimed at revaluing the work of man across the land, using as only means the wine production and its complementary activities, incorporating tourism and cultural elements.

The current situation of the city of Tacna was identified, referring to the lack of tourist services and accommodation, together with the lack of adequate infrastructure for the promotion of winemaking activity in the area, components that can boost production Of wine and pisco under the best international quality standards.

A strategic location was identified for the project to later carry out a situational analysis and diagnosis, the conditions and determinants of the study variables were analyzed.

The design is presented as a mixture of urbanism, landscaping and architecture, along with concepts related to the transformation of the vine for national tourism as a foreigner.

This study responds to the need to complement tourism in the city of Tacna and provide quality services to domestic and foreign tourists, which improve the socio-economic aspect of the city.

This project is presented as a construction that creates a link of communication with the environment through a language that achieves the exaltation of the senses and the sensory experimentation, through the atmospheres of the different spaces, which determine a complex sensory route through textures, Acoustics and aromas; Highlighting the transformation of the vine into wine.

INDICE DE GRAFICOS Y TABLAS ESTADISTICAS

Índice de gráficos

<i>Grafico 1: Ubicación y localización</i>	9
<i>Grafico 2: Mapa de la ruta de vino y pisco en Tacna</i>	10
<i>Grafico 3: Esquema Metodológico de Investigación</i>	12
<i>Grafico 4: Ubicación del proyecto</i>	33
<i>Grafico 5: Corte longitudinal del proyecto</i>	34
<i>Grafico 6: Concepto arquitectónico</i>	35
<i>Grafico 7: Boceto de concepto</i>	35
<i>Grafico 8: Análisis de la volumetría</i>	36
<i>Grafico 9: Distribución de zonas principales</i>	39
<i>Grafico 10: Análisis de zonas principales segundo nivel</i>	40
<i>Grafico 11: Flujo de espacios principales</i>	40
<i>Grafico 12: Flujo de espacios, segundo y tercer nivel</i>	41
<i>Grafico 13: Análisis de función, primer nivel</i>	41
<i>Grafico 14: Analisis de funcion, segundo nivel</i>	42
<i>Grafico 15: Zonas por porcentajes</i>	43
<i>Grafico 16: Zonificación de zonas principales</i>	43
<i>Grafico 17: Corte transversal, zonificación</i>	43
<i>Grafico 18: Organigrama de las áreas principales</i>	44
<i>Grafico 19: Flujograma de áreas principales</i>	44
<i>Grafico 20: Ubicación, vista satelital del proyecto</i>	49
<i>Grafico 21: Corte longitudinal Bodega Qumrán</i>	49
<i>Grafico 22: Corte transversal, Bodega Qumrán</i>	50
<i>Grafico 23: Planta semisótano</i>	51
<i>Grafico 24: Planta baja</i>	51
<i>Grafico 25: Distribución de zonas por porcentajes</i>	52
<i>Grafico 26: Ubicación del proyecto</i>	55
<i>Grafico 27: Corte longitudinal</i>	55
<i>Grafico 28: Flujos de zonas generales</i>	57
<i>Grafico 29: Análisis de flujos, segundo sotano</i>	57
<i>Grafico 30: Análisis de flujos, primer nivel</i>	58
<i>Grafico 31: Análisis de flujos, segundo nivel</i>	58
<i>Grafico 32: Distribución de zonas por porcentajes</i>	60
<i>Grafico 33: Corte longitudinal, imágenes interiores</i>	61
<i>Grafico 34: Esquema de recorrido de turistas de paso</i>	68
<i>Grafico 35: Llegada de turistas internacionales al Perú</i>	72
<i>Grafico 36: Ingreso de turistas por las principales fronteras</i>	73
<i>Grafico 37: Factores de Viaje</i>	74
<i>Grafico 38: Establecimientos por calificación</i>	76
<i>Grafico 39: Arribo nacional y extranjero a hospedajes en Tacna</i>	76
<i>Grafico 40: Localización</i>	96
<i>Grafico 41: Foto satelital - Ubicación</i>	97
<i>Grafico 42: Ubicación Geografica del terreno</i>	97
<i>Grafico 43: Plano Perimétrico</i>	98
<i>Grafico 44: Cuadro de datos técnicos</i>	99

Grafico 45: Plano topografico	99
Grafico 46: Perfil Topografico	100
Grafico 47: Plano de Geomorfología del Terreno	101
Grafico 48: Vegetación del terreno	102
Grafico 49: Vegetación del terreno	102
Grafico 50: Edafología de parra de vid	103
Grafico 51: Grafico de incidencia solar	104
Grafico 52: Grafico solar con perfil de la construcción	105
Grafico 53: Incidencia solar, elevacion	105
Grafico 54: Incidencia solar en el terreno	106
Grafico 55: Proyección de rayos solares	106
Grafico 56: Proyección de sombras	107
Grafico 57; Análisis de Ventilación	108
Grafico 58: Vista de vias principales del terreno	109
Grafico 59: Vías colindantes	110
Grafico 60: Sección vial Av. Collpa	110
Grafico 61: Sección vial, calle Hnos Reynoso	111
Grafico 62: Alturas de edificaciones	111
Grafico 63: Perfil Av. collpa	112
Grafico 64: Prolong. Vial charango	112
Grafico 65: Flujos Viales y peatonales del proyecto	113
Grafico 66: Organigrama general del complejo	123
Grafico 67: Diagrama de compatibilidad	124
Grafico 68: Organigrama Bodega	124
Grafico 69: Organigrama de la bodega	125
Grafico 70: Organigrama de áreas complementarias	125
Grafico 71: Organigrama de personal	125
Grafico 72: Organigrama de restaurante y bar	126
Grafico 73: Zonificación	135
Grafico 74: Concepto de la configuración de los volúmenes	137

Índice de tablas

Tabla 1: Arribos y permanencia	5
Tabla 2: Movimiento migratorio de ingreso y salida, ciudadanos peruanos, según puesto de control. Periodo 2016	5
Tabla 3: Movimiento migratorio de ingreso y salida, de extranjeros según puesto de control. Periodo 2016	6
Tabla 4: Cuadro de áreas Hotel Spa	42
Tabla 5: Ingresos, pernoctancias y permanencias	63
Tabla 6: Tipos de alojamiento utilizado	64
Tabla 7: Actividades realizadas durante la visita	65
Tabla 8: Indicadores de Oferta y Demanda Hotelera 2015-2016	77
Tabla 9: Indicadores Demanda Hotelera 2014-2015	77
Tabla 10: Índice producción de principales productos Agrícolas en Tacna	81
Tabla 11: Producción de Vid a Nivel Nacional	82
Tabla 12: Serie histórico de la producción de Vid en Tacna	83
Tabla 13: Estadística de la vid en Tacna por distritos	83
Tabla 14: Producción de vinos, piscos y macerados en Tacna	84

Tabla 15: Lista de hoteles clasificados en Tacna	86
Tabla 16: Requerimientos básicos para hoteles	89
Tabla 17: Horas sol por día	103
Tabla 18: Tabla de incidencia solar	104
Tabla 19: Tabla de etapas de proceso de elaboración	127
Tabla 20: Cuadro de dotación de servicios para el complejo según norma	130

Índice de Imágenes

IMAGEN 1: Vistas del proyecto	33
IMAGEN 2: Planta de distribución primer nivel	36
IMAGEN 3: Planta de distribución segundo y tercer nivel	37
IMAGEN 4: Análisis de la volumetría y el entorno	37
IMAGEN 5: Análisis de la fachada interior	38
IMAGEN 6: Circulación de zonas principales	38
IMAGEN 7: Fotografías del proyecto	45
IMAGEN 8: Vistas de las áreas interiores	45
IMAGEN 9: Estructuración del proyecto	46
IMAGEN 10: Vistas interiores	46
IMAGEN 11: Grafico de incidencia solar	47
IMAGEN 12: Vistas exteriores. Materialidad	52
IMAGEN 13: Desniveles en la cubierta adaptados a la topografía	53
IMAGEN 14: Fachada principal	56
IMAGEN 15: Vistas del proyecto	59
IMAGEN 16: Vistas del proyecto	62
IMAGEN 17: Materialidad	115
IMAGEN 18: Imágenes de tonalidades para el proyecto	116
IMAGEN 19: El color del vino	117
IMAGEN 20: Paleta de colores	117
IMAGEN 21: Propuesta de colores y materiales	117
IMAGEN 22: Concreto expuesto	118
IMAGEN 23: Madera	118
IMAGEN 24: Propuesta de materialidad	119
IMAGEN 25: Materiales de pisos	119
IMAGEN 26: Texturas de materiales	119
IMAGEN 27: Referencia de cálculo de luz solar	120
IMAGEN 28: Temperatura de la iluminación	121
IMAGEN 29: Iconos	122
IMAGEN 30: Índices	122
IMAGEN 31: Zonificación volúmenes	136
IMAGEN 32: Imagen de parras	136
IMAGEN 33: Concepto Arquitectónico	137
IMAGEN 34: Transformación de la vid	137
IMAGEN 35: Lamina de concepto	138

INDICE

AGRADECIMIENTO

DEDICATORIA

RESUMEN

ABSTRACT

INTRODUCCION..... 2

CAPITULO I 3

GENERALIDADES..... 3

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA..... 4

1.1.1. Definición del Problema..... 4

1.1.2. Descripción del Problema..... 4

1.2. JUSTIFICACION DE LA INVESTIGACION..... 8

1.3. DELIMITACIÓN DEL AREA DE ESTUDIO 8

1.4.1. Delimitación geográfica 8

1.4.2. Determinantes del área de estudio 9

1.4. OBJETIVOS: 10

1.5.1. Objetivo General..... 10

1.5.2. Objetivos específicos..... 10

1.5. FORMULACION DE LA HIPOTESIS 11

1.6. SELECCIÓN DE VARIABLES 11

1.7.1. Variable Independiente..... 11

1.7.2. Variable Dependiente 11

1.7. METODOLOGIA INSTRUMENTOS DE INVESTIGACION 11

2.3.1 Tipo de investigación..... 11

2.3.2 Esquema De Metodología De Investigación 12

CAPITULO II 13

MARCO TEORICO..... 13

2.1. ANTECEDENTES HISTORICOS..... 14

2.1.1 Evolución de la actividad Vitivinícola en el Perú	14
2.1.2 Evolución de la actividad Vitivinícola en Tacna.....	15
2.1.3 La Ruta del Vino y Pisco Peruano	19
2.2.1. La Ruta del Vino y Pisco En Tacna.....	21
2.2.2. Enoturismo en Tacna.....	24
2.2. ANTECEDENTES CONCEPTUALES.....	26
2.3.1. Precisiones Conceptuales	26
2.3.2. Otras Definiciones	30
2.3. ANTECEDENTES CONTEXTUALES	31
2.3.1. Descripción de la tipología arquitectónica.....	31
2.3.2. Experiencias Confiables	32
2.3.1. Análisis y diagnóstico situacional de Tacna	62
2.4. ANTECEDENTES NORMATIVOS:.....	87
2.3.3. Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE).....	87
CAPITULO III	95
PROPUESTA ARQUITECTONICA	95
3.1. ANALISIS DEL SITIO	96
3.6.1. Aspectos Físico Espaciales	96
3.6.2. Aspectos Urbanos	109
3.6.1. Aspectos Tecnológicos Constructivos	114
3.1. FORMULACION DE LA PROPUESTA	116
3.6.3. Premisas de Diseño	116
3.6.4. Síntesis programática	123
3.2. ZONIFICACION:.....	135
3.3. CONCEPTUALIZACION:.....	136
CONCLUSIONES.....	142
BIBLIOGRAFIA.....	144

INTRODUCCION

La arquitectura se presenta como una herramienta de desarrollo en la sociedad con el fin de brindar mejores alternativas de vida; un Complejo Turístico vivencial Enológico, tiene como principio mostrar posibilidades de desarrollo conectando el área agrícola y urbana para el desarrollo del turismo alternativo, con el fin de incentivar el desarrollo turístico en la zona y difundir la actividad vitivinícola tradicional del distrito, característica para generar un foco de importancia para el turismo dentro de la ciudad.

La presente investigación a desarrollar en el siguiente proyecto de tesis es acerca de las oportunidades en el sector turístico para Tacna, unido al análisis de la demanda de infraestructura necesaria, plantea crear un espacio sustentable destinado a revalorizar la producción vitivinícola y las actividades complementarias a través de elementos turísticos y culturales, para los usuarios locales, nacionales y extranjeros.

La importancia de este proyecto radicará en brindar un panorama amplio de los atractivos que tiene la tradicional producción y transformación de la vid en Tacna, proponiendo circuitos turísticos a través del proyecto; dando mejores servicios especializados que atiendan las necesidades de los visitantes en la ciudad de Tacna.

CAPITULO



GENERALIDADES

1.1. **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

1.1.1. **Definición del Problema**

El proyecto pretende solucionar dos problemas de tipologías distintas, pero ambos estrechamente relacionados: el primero referente a la promoción de la actividad vitivinícola; y el segundo, a la necesidad insatisfecha en infraestructura hotelera y recreativa con la creación de un complejo turístico enológico en el distrito de Pocollay.

La poca oferta de servicios de hotelería de calidad y la falta de infraestructura adecuada para realizar convenciones temáticas o profesionales relacionados al sector vitivinícola, sumado a la poca difusión del potencial turístico enológico de Tacna y el débil desarrollo turístico de la ciudad, hacen que el turista sólo acceda a una pequeña porción de todo lo que posee Tacna.

Por lo antes mencionado, es conveniente brindar a los turistas extranjeros, nacionales y locales una nueva infraestructura para desarrollar el enoturismo de la ciudad, brindar servicios de hotelería de calidad y ofrecer servicios de recreación diferentes.

1.1.2. **Descripción del Problema**

a) *Usuarios*

El proyecto va dirigido a turistas extranjeros, nacionales y locales, teniendo en cuenta que Tacna recibe flujos muy altos de ingresos y salidas por la frontera Santa Rosa.

Los turistas nacionales son en su mayoría provenientes de los departamentos de Lima, Arequipa, Puno y Moquegua; mientras que la procedencia de los visitantes extranjeros son mayormente del vecino país de Chile con un 92,3 % y en menor medida de Bolivia, Colombia y Argentina.

En el período acumulado al mes de junio del año 2016, el número de visitantes a Tacna fue de 344 350 turistas, cifra superior en 4,3 % respecto a igual lapso del año 2015; determinado por el crecimiento tanto del turismo nacional en 4,9%, cuanto del turismo extranjero que fue de 2,9 %. Siendo el promedio de permanencia de estos turistas 1,34 días.

Tabla 1: Arribos y permanencia

ARRIBO DE TURISTAS	2014/2015			ENERO-JUNIO		
	2014	2015	Var. %	2015	2016	Var.%
Total Arribo	577,914	615,829	6.16	315,002	344,350	4.3
Nacionales	416,555	422,543	1.42	207,701	218,409	4,9
Extranjeros	161,359	193,286	16.52	107,301	125,941	2,9
Promedio de permanencia (Día)						
Promedio	1.30	1.34	0.04	1.32	1.34	0.02
Nacionales	1.27	1.31	0.03	1.28	1.29	0.01
Extranjeros	1.39	1.44	0.05	1.44	1.44	0.00

Fuente: INEI, compendio digital avance 2016 - Tacna. Elaboración propia

Sin embargo, las más de 500,000 personas que transitan la ciudad de Tacna cada mes, no tienen un índice de permanencia mayor a 1.34 días.

Tabla 2: Movimiento migratorio de ingreso y salida, ciudadanos peruanos, según puesto de control. Período 2016

PUESTO DE CONTROL	2016		TOTAL GENERAL
	INGRESO	SALIDA	
PCF. STA. ROSA – TACNA	868,512	903,992	1,772,504
PCM A.I. JORGE CHAVEZ – LIMA	808,480	853,556	1,662,036
PCF. DESAGUADERO – PUNO	111,827	135,227	247,054
PCF. CEBAF-EV1- TUMBES	53,820	55,851	109,671
PCF. KASANI – PUNO	9,873	12,005	21,878
PCF. ÑAPARI – MADRE DE DIOS	7,961	9,840	17,807
PCF. LATIÑA – PIURA	4,815	5,672	10,487
PCM A.I. ALEJANDRO VELASCO – CUSCO	3,427	3,758	7,185
PCF CARANCAS – PUNO	1,790	2,082	3,872
PCF LA BALSA – CHICLAYO	1,416	2,056	3,472
/ OTROS	6,125	8,324	14,449
TOTAL GENERAL	1,878,046	1,992,363	3,870,409

Fuente: Información extraída de la Base de Datos MIGRACIONES el 05.08.2016

Tabla 3: Movimiento migratorio de ingreso y salida, de extranjeros según puesto de control.
Periodo 2016

PUESTO DE CONTROL	2016		TOTAL GENERAL
	INGRESO	SALIDA	
PCM A.I. JORGE CHAVEZ – LIMA	1,211,957	1,182,987	2,394,944
PCF. STA. ROSA – TACNA	1,054,519	1,072,092	2,126,611
PCF. DESAGUADERO – PUNO	156,651	134,870	291,521
PCF. CEBAF-EV1- TUMBES	62,120	63,474	125,594
PCF. KASANI – PUNO	57,170	62,084	119,254
PCF. INAPARI – MADRE DE DIOS	26,613	25,450	52,063
PCF. LATIÑA – PIURA	16,772	15,432	32,204
PCM A.I. ALEJANDRO VELASCO – CUSCO	14,486	17,633	32,119
PCF CARANCAS – PUNO	11,904	13,046	24,950
PCF LA Balsa – CHICLAYO	10,929	11,002	21,931
/ OTROS	21,244	20,948	42,192
TOTAL GENERAL	2,644,365	2,619,018	5,263,383

Fuente: Información extraída de la Base de Datos MIGRACIONES el 05.08.2016

b) Actividad vitivinícola

Actualmente, muchas bodegas alrededor del mundo ofrecen visitas guiadas, pero son muy pocas las que fueron planificadas bajo un diseño arquitectónico. Esto se debe a que en muchas de ellas la visita de los turistas surgió espontáneamente por el reconocimiento obtenido con la marca y el paso de los años.

Para recorrer estas bodegas, muchas veces es necesario circular entre la maquinaria en funcionamiento, mangueras extendidas y pisos mojados, situaciones que ponen en peligro la integridad física de los visitantes y el adecuado funcionamiento de los equipos. Se puede percibir claramente la incompatibilidad existente entre el flujo turístico y de servicio.

Además, existen muchas áreas restringidas en las que no está permitido el ingreso por temas de limpieza o seguridad (área de laboratorios, embotellamiento, empaque), impidiendo a los visitantes observar el proceso de producción en su totalidad.

Por otra parte, no existen nuevas alternativas de turismo dentro de la ciudad de Tacna sobretodo que brinde actividades relacionadas a la actividad vitivinícola.

Muchas bodegas de la ciudad están diseñadas con fines esencialmente productivos y no cuentan con las instalaciones adecuadas para brindar un servicio turístico de calidad para el visitante.

En el mundo actualmente existe un boom en la arquitectura asociada al mundo del vino, “Las principales empresas bodegueras han decidido apostar por la arquitectura del siglo XXI para crear grandes obras de arte que van mucho más allá de la clásica labor de almacenaje y crianza del vino.”¹

Si el fin es consolidar a la Ruta del Vino como una ruta turística de interés en esta parte del país, se debe difundir la actividad vitivinícola por medio de servicios recreativos y turísticos.

c) *Infraestructura turística y hotelera en Tacna*

El arribo de turistas a los establecimientos de hospedaje de Tacna, en el mes de junio del 2016 fue de 47 787 personas, con una evolución positiva de 4,0 % al compararlo con igual mes del año 2015, determinado por el crecimiento registrado en el turismo nacional en 12,3 %.

Teniendo en cuenta que Tacna es la segunda ciudad con más ingreso de ciudadanos extranjeros al país, se deberá buscar establecer mejores niveles de calidad del servicio, y a su vez formalizar los establecimientos no categorizados, que en la actualidad superan ampliamente a los categorizados.

¹ (Asociación Española de Pequeñas y Medianas Ciudades Vitivinícolas (ACEVIN), 2013)

1.2. JUSTIFICACION DE LA INVESTIGACION

El estudio de tesis elegido se desarrolla en un ámbito donde no existe un proyecto similar ejecutado, sin embargo, en los últimos años tanto la demanda como la inversión en el sector turismo ha aumentado.

Es necesario conocer la situación actual para definir la capacidad del equipamiento y determinar su factibilidad conforme a la demanda. Si el fin es consolidar a la Ruta del Vino como una ruta turística de interés en esta parte del país, se debe contar con una mayor oferta de servicios relacionados al turismo enológico que incremente y diversifique el flujo de turistas en la zona.

En este contexto el presente estudio tiene como objetivo el determinar las variables de servicios hoteleros y de servicios turísticos en la ciudad de Tacna; determinar el coeficiente basando en la demanda actual, para ofertar dichos servicios brindando calidad para turistas nacionales, extranjeros y locales.

1.3. DELIMITACIÓN DEL AREA DE ESTUDIO

1.4.1. Delimitación geográfica

El terreno se ubica en la Región de Tacna, en la provincia y departamento de Tacna.

El terreno se ubica en el área de expansión urbana de la ciudad de Tacna, distrito de Pocollay en la parte área designada a la actividad agrícola, que forma parte de la Ruta del Vino en Tacna.

Grafico 1: Ubicación y localización



1.4.2. Determinantes del área de estudio

La determinante principal de este proyecto es la Ruta del Vino que se desarrolla en la ciudad de Tacna. La ruta del vino comprende una selección de 11 bodegas productoras de los sectores de Calana, Pocollay, Tacna y Magollo.

La ruta de vino de Tacna establece un recorrido por las principales bodegas productoras en la ciudad generando así un circuito dentro de la ciudad, que integra otros centros de interés.

Por lo tanto el terreno a intervenir se desarrolla en la actual bodega Don Miguel, que conforma parte de las 11 bodegas productoras.

Grafico 2: Mapa de la ruta de vino y pisco en Tacna



Fuente: PDU TACNA 2014-2023

1.4. **OBJETIVOS:**

1.5.1. **Objetivo General**

Diseñar un complejo turístico vivencial enológico que promueva la actividad vitivinícola de Tacna con una alta calidad de servicio, generando un mayor desarrollo turístico y socio económico, como respuesta al déficit de la infraestructura actual.

1.5.2. **Objetivos específicos**

- Difundir la actividad vitivinícola y el enoturismo en la ciudad.
- Diseñar un complejo turístico enológico que responda a la demanda turística hotelera de Tacna.
- Incentivar la producción de vino bajo estándares de calidad.
- Proponer una alternativa de solución de turismo alternativo para la demanda nacional y extranjera.

1.5. FORMULACION DE LA HIPOTESIS

Con el diseño del complejo turístico vivencial enológico, se podrá satisfacer la demanda hotelera y de servicios turísticos que tiene Tacna actualmente y a la vez potenciará la actividad vitivinícola de la ciudad.

1.6. SELECCIÓN DE VARIABLES

1.7.1. Variable Independiente

COMPLEJO TURÍSTICO ENOLÓGICO

1.7.2. Variable Dependiente

- Promover y difundir la actividad vitivinícola de Tacna.
- Brindar una alternativa de turismo vivencial.

1.7. METODOLOGIA INSTRUMENTOS DE INVESTIGACION

2.3.1 Tipo de investigación

Metodología: Descriptivo – explicativo - Propositivo

Descriptivo: Nos va a permitir conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Nos permitirá identificar la relación que existe entre las variables.

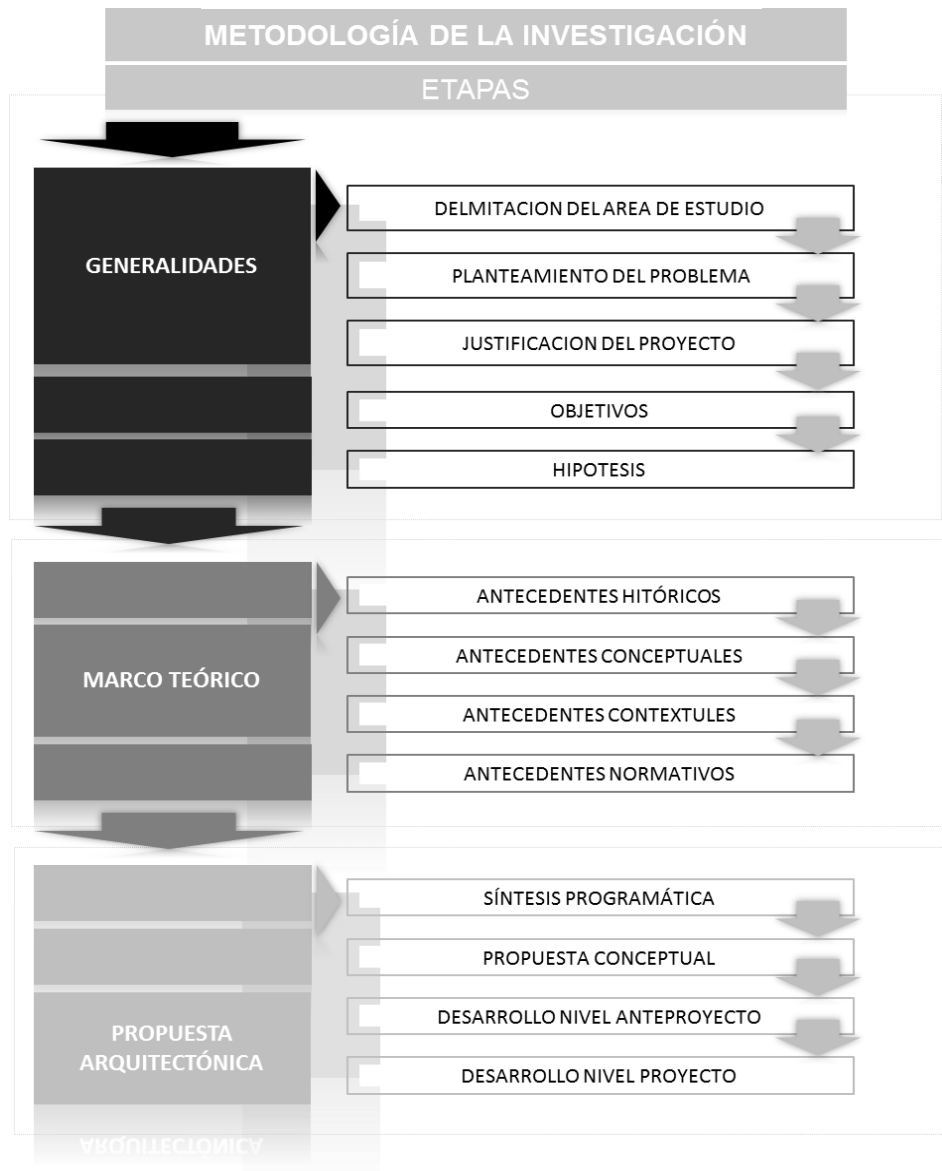
Explicativo: El conjunto organizado de principios, inferencias, creencias, descubrimientos y afirmaciones, por medio del cual se interpreta una realidad, contiene un conjunto de definiciones y de suposiciones relacionados entre sí de manera organizada sistemática, estos supuestos deben ser coherentes a los hechos relacionados con el tema de estudio.

Proyectual: El trabajo de investigación es sistemática, utiliza, en diversas formas y grados, los métodos y técnicas de representación propios del proyecto arquitectónico urbano o de paisaje. El resultado incluye por tanto, una serie de propuestas vinculadas y fundamentadas coherentemente.

La necesidad se establece en la idea de que las respuestas arquitectónicas en el ámbito turístico vivencial y la demanda del servicio de hospedaje, en el distrito de Pocollay son deficientes. Estas falencias son motivos de estudios críticos desde muchos sectores especializados que advierten la necesidad de superar esta situación.

2.3.2 Esquema De Metodología De Investigación

Grafico 3: Esquema Metodológico de Investigación



CAPITULO 

MARCO TEORICO

“Con el crecimiento de la explotación turística de la producción vitivinícola, las bodegas abandonaron su imagen industrial para transformarse en edificios que exaltan los sentidos. Siendo los establecimientos más destacados los de Argentina, Australia, España, Estados Unidos y Uruguay.”²

Las zonas productoras vitivinícolas se han consolidado como destinos turísticos, ofreciendo una alternativa diferente mediante imponentes paisajes naturales, descanso y servicios gastronómicos acompañados con los mejores vinos. Tiempo atrás, las bodegas dejaron de lado su rol industrial para incursionar en el turismo a través de construcciones que reciben visitas interesadas en recorrer las instalaciones y los viñedos, realizar catas de vinos y vivir una experiencia gastronómica. Es un turismo de alto nivel que requiere altos estándares en la arquitectura que la albergue.

El diseño de bodegas con estas características en América Latina empezó en Argentina, por los arquitectos Eliana Bórmida y Mario Yanzón que acumulan más de 30 proyectos de este tipo. En los últimos años, se sumaron las propuestas de los hoteles y spa entre viñedos. Hace casi 20 años, los suizos Herzog y De Meuron ponían la piedra fundamental en la arquitectura vitivinícola, en Napa Valley (California, Estados Unidos). La bodega californiana marcó una nueva tendencia en la arquitectura tradicional de los viñedos y las bodegas.

2.1. ANTECEDENTES HISTORICOS

2.1.1 Evolución de la actividad Vitivinícola en el Perú

Entre 1532 y 1580 se fundaron en el Perú más de 700 centros poblados, entre ciudades, villas y pueblos. Cada vecino o morador recibió un solar para su vivienda y tierras para el cultivo de plantas y crianza de ganados. De inmediato se cultivaron los "frutos de Castilla", entre ellos la vid. En 1550 la crónica registra cultivos de la vid en varias regiones del Perú, especialmente en la costa. En 1560 ya se comercializaba los "vinos de la tierra" considerados como buenos y muy buenos. A fines

² Paula Baldo, Vino, paisaje y arquitectura. Arq.clarin.com

del siglo en referencia, ya se producía aguardiente de uva que se embarcaba por el puerto de Pisco. En el siglo XVII ambos productos logran gran distinción. Razones sociales y naturales contribuyeron a la decadencia de ambas bebidas; pero a mediados del siglo XX se produce la revitalización. Los viticultores buscan primero mejorar la calidad y luego expandir la frontera vitivinícola.³

En 1718 se empieza a producir olivo, trigo, vid y árboles frutales de diversas variedades, en aquel entonces existía el comercio de esclavos negros relacionado a la elaboración de vinos y aguardiente de uva –o sea el pisco – eran de prestigio internacional por sus viñas, bodegas y lagares.

Un manifiesto de aduana de 1628 el puerto ariqueño demuestra la magnitud de la actividad del sur del Perú, en todo el Perú ocupaban los primeros lugares el movimiento de botijas de vino, pasas negras, aguardientes, higos secos, etc.

2.1.2 Evolución de la actividad Vitivinícola en Tacna

La historia nos relata que la uva negra criolla, fue la primera cepa introducida en Tacna; seguidamente, se propagó la uva Italia. La producción de pisco a fines del siglo XIX ganó reconocimiento en mercados europeos con el pisco de uva Italia.

Tacna bajo el dominio chileno, las actividades vitivinícolas fueron estancadas, para luego en 1929, en la reintegración al suelo patrio; ser impulsadas gracias a los inmigrantes italianos, que se afincaron en la ciudad en el siglo XX.⁴

El primer productor de vinos fue el valle productivo conocido como Cinto, antes de 1565 y el proceso del aguardiente datan de 1605

³ Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú, Revista Universum No 19 Vol. 2: 44 - 61, 2004

⁴ Balbi wine, 2006

aproximadamente en esta región sur, poniendo prestigio, fama y tradición, por lo tanto es probable que Tacna fuese el primer exportador que hizo conocer el aguardiente de uva al mundo.

Los señores Ward traen de Chíncha alta a las localidades de Cinto y Chiróna (1872), a don José Lévano experto Enólogo y Ebanista, tonelero de oficio para implementar las bodegas con anclotes, barriles, pipas, cuarterolas, cubas, fermentadoras, zarandas, cubos, y demás implementos para mejorar el proceso de producción de vinos y aguardiente de uva (pisco), logrando el liderazgo en toda la zona sur del País.

Posteriormente en 1885 don José Lévano asume la mayordomía de las propiedades de la familia Ward, en 1895 alquila las propiedades e instalaciones manteniendo la misma calidad y prestigio.

En 1903 Abelino T. Adquiere las propiedades de los señores Ward llamándola "Soc. Vitivinícola Cinto".

En Tacna la variedad de uvas es sorprendente, borgoña, oporto o burdeos uvas rosadas, moradas, quebranta, mollar, además de las uvas de mesa, la moscatel, tokay (Ungría), Málaga, cardinal, Italia.

Se hablaba de la uva Alarije (roja), Alborazada (jaspeada), Albilla (blanca aromática), Bodocal (negra de racimos alargados y granos grandes), Sigüete (blanca de hollejo tierno y delgado), Heben (blanca aromática), Herrial (negra), Jaén (blanca), Lairen (para pasas), Moscatel (blanca o morada dulce), Palomina (negra), Royal (roja), Tinta (de sumo negro para dar color a los mostos), Torrontés (blanca), Tortezón (negra para vinos).

La vendimia (recolección de la uva), el cortado (con tijeras o navajas), en traslado (canastas o cestos), el tradicional pisado de la uva (con los pies desnudos), la fermentación (de 04 a 20 días).

La producción más importante de la industria en los valles de Azapa, Lluta, Táchana, Locumba y Moquegua, presumiblemente antes de 1550,

fue la vid, inicialmente con la elaboración de vinos generosos que se comercializaban y se negociaban en el Alto Perú, el primer negocio anexo fue la compra de botijas para el traslado de los productos, además de los aportes para los encomenderos que eran bastante sustanciosos.

Así como en el resto del Perú se instaló la industria del vidrio para el traslado de licores en damajuanas, en Tacna, todo lo relacionado con la elaboración del vino y aguardientes, además el sistema de arrieraje y muchas otras actividades industriales.

El vino, como componente esencial de los mandatos y sacramentos de la iglesia católica cristiana, este mal llamado expansionismo colonial, encuentra pues en el vino un fundamento ideológico como “expansionismo colonial”.

Con la llegada de los españoles o invasores se inicia, lo que a futuro se le llamó la “Industria Viticultural”, las vasijas de barro comienzan a ser utilizadas inicialmente para hacer vino y posteriormente aguardiente.

Inicialmente se utilizaron las tinajas de los lugareños o nativos, y con el tiempo, comenzaron a confeccionar tinajas más grandes de barro, de forma ovalada, con una base pequeña y cónica con un hombro más alto y ancho, una boca de soporte redondo y grueso.

Pero el progreso, el tiempo, la especialidad y la comercialización, hicieron que las tinajas crezcan de acuerdo a la oferta y la demanda, al proceso de exportación, se hicieron tinajas de un metro, luego de un metro cincuenta, luego de dos metros, existen restos que miden hasta dos metros setenta de profundidad.

Actualmente las tinajas de esos tiempos sirven de adornos en los parques, al ingreso de alguna casona antigua, tiradas en algún patio o como identificación de “se vende vino de chacra”, pocas son las bodegas que mantengan una tinaja en su lugar, ni en las chacras, ni en las huertas, ni en los fundos.

En la medida que fue pasando el tiempo algunas tinajas eran exclusivamente para almacenar el aguardiente de uva, por lo tanto, no todas eran para la elaboración del vino, inicialmente las tinajas estaban ubicadas en un lugar del viñedo llamado sala de tinajas y es allí donde definían cuales eran para vino y cuales para aguardiente de uva.

Las bocas de las tinajas eran tapadas con una piedra para esperar el proceso y antigüedad del vino o pisco, eran selladas con brea o algún otro material que permitiera que el contenido dure por muchos años. Las tinajas entonces, sirvieron para marcar una época que no necesariamente era la costumbre española sino una fusión.⁵

En un tiempo determinado el aguardiente de uva o los licores destilados pasaron a ocupar un lugar importante en las exportaciones, es por ello que se inició un proceso de macerados, similar a la españolas y europeas, comenzaron a fabricarse en forma artesanal en diferentes bodegas con alguna plataforma pequeña con palanganas de cobre y un pequeño depósito para recibir el aguardiente, esta producción no alcanzaba más que para una pequeña temporada, se consumía en forma artesanal y doméstica.

a) *Historia de la Bodega Don Miguel, Vinos y piscos Sobraya*

La empresa Vitivinícola Don Miguel inicia sus actividades en el año 1991 dedicándose a la transformación de la uva en vinos, piscos y macerados conservando la tradición artesanal en su proceso productivo en el distrito de Pocollay, garantizando la alta calidad de sus productos.

Esta empresa vitivinícola está encabezada por su Gerente General Sra. Hilda Cuadros de Ayca, destacada empresaria tacneña, destacándose en la comunidad por orientar sus esfuerzos a

⁵ Segundo tomo de Materiales para la Historia de Tacna del Dr. Cavagnaro

fortalecer la imagen del empresario tacneño y reforzar la actividad vitivinícola en Tacna.

En el año 1994 produce por primera vez Pisco y desde ese año se destaca entre los productores pisqueros obteniendo el Primer Puesto en la categoría “Pisco Puro”, en el “Festivid – Tacna” reconocida por la Asociación Departamental de Vitivinicultores de Tacna.

Los años siguientes destaca en eventos regionales y nacionales obteniendo estos premios:⁶

- I Concurso Regional del Pisco Tacneño 2002
- Primer puesto en la categoría “Pisco Aromático”
- VII Festival y IX Concurso Nacional del Pisco 2002
- III Concurso Regional del Pisco 2004
- IV Concurso Regional del Pisco 2005
- Primer puesto en la categoría “Pisco Puro”
- XII Concurso Nacional del Pisco 2005
- Primer puesto en la categoría “Pisco Aromático”
- XIII Concurso Nacional del Pisco 2006
- Medalla de Plata en "Pisco Puro"
- X Concurso Regional del Pisco 2011
- Medalla de Oro en "Pisco no Aromático Negra Criolla"

2.1.3 La Ruta del Vino y Pisco Peruano

En el Perú, la tendencia de desarrollar productos turísticos a manera de rutas tematizadas es aún incipiente. La primera ruta que se ha comercializado desde hace ya algunas décadas ha sido el Camino Inca, hoy conocido como Qhapaq Ñan. La otra ruta que se comercializa como tal es la Ruta del Pisco, que implica un recorrido por las bodegas de Pisco ubicadas en la Región Ica, como propuesta inicial de una ruta integral que abarcará las principales regiones productoras de Pisco (Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna).

⁶ DRA-TACNA

La Ruta del Pisco y Vino se basa en la visita a bodegas que producen y comercializan la bebida que se prepara en las regiones del sur del país desde el siglo XVII y que goza hoy de reconocimiento mundial y denominación de origen. Ha sido además, declarada Patrimonio Cultural de la Nación por el Instituto Nacional de Cultura - hoy Ministerio de Cultura - el 18 de octubre del 2007, declaratoria que supone la protección de los conocimientos tradicionales que permiten su preparación y la formación de un sentimiento de identidad nacional en torno a dicha bebida. La vinculación del pisco y vino peruano a la gastronomía ha difundido y promocionado estas bebidas a escalas insospechadas a nivel internacional y nacional. Este posicionamiento en el mercado nacional ha impulsado la aparición de bodegas y el incremento de visitas tanto del turismo nacional como extranjero hacia la llamada Ruta del Pisco principalmente en Ica.

La Ruta del Pisco y Vino es una ruta que podría clasificarse como histórica y gastronómica, aunque también como artesanal e industrial. Es un producto turístico específico por el tema que aborda y no es un recorrido que tenga un principio y un fin pues la visita puede iniciarse e igualmente comprenderse por el punto que el visitante desee. Recientemente, la Dirección Nacional de Desarrollo Turístico, realizó un estudio muy completo sobre la ruta, titulado "Diseño de rutas en el marco del producto turístico La Ruta del Pisco y Vino - Región Lima (Valle de Mala y Cañete) y Región Ica". En dicho estudio se analizan las potencialidades del producto y los retos pendientes relacionados a los servicios que se ofrecen a lo largo de la ruta. En el mencionado estudio, queda claro que la Ruta del Pisco se puede convertir en un atractivo turístico de primer orden tanto por su ubicación geográfica como por la temática que engloba. El estudio "*Desarrollo de propuestas de mejora del entorno urbano-rural de la Ruta del Pisco y Vino*", realizado también por la Dirección Nacional de Desarrollo Turístico, así lo evidencia. Es importante que los establecimientos ubicados a lo largo de la ruta cuiden tanto los aspectos de presentación e imagen (que deriva en el incremento de ventas) como los contenidos, es decir, la información relativa al pisco y su producción (que deriva en la educación del visitante y en el incremento de su capital cultural).

Las rutas culturales como la del Pisco y Vino pueden proponer una visita pasiva -que implica el conocimiento y el placer que éste proporciona como parte del enriquecimiento intelectual- o una visita activa, en la que existe el mismo componente intelectual pero que supone mayor interacción incluso con elementos lúdicos, como por ejemplo, escenificaciones de momentos claves de la historia del licor. Y esas actividades deben estar contempladas en el producto que tenemos elaborado.

Estos espacios de difusión cultural echan mano de las nuevas tecnologías para permitir que el visitante reconozca los olores de los diferentes vinos, por ejemplo, además de presentarles y hacerlos interactuar con personajes históricos que les muestran los primeros viñedos, personajes que aparecen gracias al holograma y a la realidad virtual y que pueden incluso conversar con el visitante. Estos espacios se han preocupado no solo por vender sus productos, sino por ofrecer una experiencia única con efectos-sorpresa y sobretodo, entregando al visitante información valiosa y de calidad sobre su establecimiento.

La señalización, el logotipo trabajado y la presencia de los que atienden al público son aspectos tan importantes como los contenidos que se ofrecen en los audios guías, los paneles interpretativos y los carteles informativos que evidencian que hay un guion y un mensaje por posicionar en el visitante.

Hoy en el Perú existen un total de 428 bodegas poseen la Denominación de Origen. Esta cifra supone un importante logro que garantiza la calidad del pisco y el vino y la formalización de los productores y es un indicador de la gran capacidad productiva de la bebida que existe en el país. Sin embargo, muchas de estas bodegas, por falta de promoción o accesibilidad, no son visitadas por los turistas.

2.2.1. La Ruta del Vino y Pisco En Tacna

La ruta del Vino y Pisco en Tacna se crea con el objetivo de impulsar el desarrollo de los productores vitivinícolas y promover el consumo del pisco y vino entre la población regional y turistas. En la Ruta del Vino y

el Pisco se encuentran Bodegas de los sectores de Magollo, Cercado, Pocollay y Calana, como: bodega San Isidro Labrador, Bodega Carabantes - Magisa, Bodega Cuneo, Bodega San Antonio, Bodega El huerto de mi amada, Bodega Santa Elena, Bodega Don Miguel, Bodega Tacna, Bodega Pelipor, bodega Arturito y García en Calana.

Cabe señalar que las mencionadas bodegas cumplen con los requisitos exigidos de acuerdo al plan nacional de la Ruta del Vino y Pisco; Así como La Directiva Técnica Regional De La Mesa De Concertación De La Vid, los requisitos son: Registro de uso de la Denominación de Origen, RUC, Registro sanitario, Licencias de funcionamiento, Servicios higiénicos, Zonas de exhibición, Ambientes adecuados para la transformación de los productos vitivinícolas, Ambientes adecuados para la recepción de turistas

Es importante señalar que las bodegas se clasifican según el tipo de Bodega, Artesanal o Tecno Artesanal.

Las entidades que están involucradas son: Gobierno Regional de Tacna, Dirección Regional De Agricultura, Dirección Regional De Comercio Exterior Y Turismo, Dirección Regional De La Producción, Dirección Regional De Salud, Municipalidad Provincial De Tacna, Municipalidad Distrital de Pocollay, Calana, Pachía, SENASA, Asociación De Productores Vitivinícolas: AGROIP (asociación de productores agroindustriales de Pocollay), ARPROVID (Asociación Regional de productores de la vid al Pisco de Tacna), APROVIM (Asociación de Productores de uva y vino de Magollo), AFRUTAC (Asociación de Fruticultores de Calana),

La ruta del Vino y Pisco en Tacna, se graficó en un mapa con las principales bodegas vitivinícolas del departamento de Tacna:

Grafica 4: Mapa de la Ruta de Vino y Pisco en Tacna



Fuente: PDU TACNA 2014-2023

<p>1 MAGOLLO AGROINDUSTRIA S.A (MAGISA)</p> <p>Dirección CARRETERA PANAMERICANA SUR KM 8 – Lat. 15, Lt 12F</p> <p>Marca Carabantes</p> <p>Productos Vino, Pisco, Macerado de Damasco</p>	<p>7 AGROINDUSTRIAS SANTA ELENA S.R.L</p> <p>Dirección Av. Zela N° 1168 – 1169</p> <p>Marca Santa Elena</p> <p>Productos Vino, Pisco, Macerado de Damasco</p>
<p>2 SAN ISIDRO LABRADOR DE MAGOLLO S.A.C.</p> <p>Dirección Magollo – Lateral 4 - G</p> <p>Marca Murríel</p> <p>Productos Vino, Pisco, Macerado de Damasco</p>	<p>8 BODEGA TACNA S.A.C.</p> <p>Dirección Carretera Calana km 7.5 / Cerro Blanco</p> <p>Marca Cerro Blanco</p> <p>Productos Vino, Pisco, Macerado de Damasco</p>
<p>3 AGROINDUSTRIAS CUNEO S.R.Ltda</p> <p>Dirección Av. Augusto B. Leguía n° 1580</p> <p>Marca Cuneo</p> <p>Productos Vino, Pisco, Macerado de Damasco</p>	<p>9 BODEGA PELIPOR</p> <p>Dirección Av. Gral. Varela k-34</p> <p>Marca Pellpor</p> <p>Productos Vino, Pisco, Macerado de Damasco</p>
<p>4 BODEGA SAN ANTONIO S.A.C</p> <p>Dirección Calle Alto de Lima N° 1381 - 1383</p> <p>Marca Don Cesar</p> <p>Productos Vino, Pisco, Macerados de Damasco</p>	<p>10 BODEGA GARCÍA</p> <p>Dirección Av. Gral. Varela s/n</p> <p>Marca García</p> <p>Productos Vinos</p>
<p>5 BODEGA EL HUERTO DE MI AMADA</p> <p>Dirección Av. Zela N° 894</p> <p>Marca Huerto de mi Amada</p> <p>Productos Vino, Pisco, Macerado de Damasco</p>	<p>11 BODEGA ARTURITO</p> <p>Dirección Av. Gral. Varela s/n</p> <p>Marca Arturito</p> <p>Productos Vinos</p>
<p>6 VITIVINICOLA DON MIGUEL E.I.R.L</p> <p>Dirección Av. Collpa la Paz s/n (al final del Parque Perú)</p> <p>Marca Sobraya</p> <p>Productos Vino, Pisco, Macerado de Damasco</p>	

2.2.2. Enoturismo en Tacna

La producción y procesamiento de la vid es un nuevo circuito turístico en Tacna, por los campos de cultivo de Uva Italia y Negra Criolla y las bodegas de vino y pisco de los Sectores Vitivinícolas de Magollo, Pocollay, Calana y Pachia.

La ruta del vino y pisco permite a los turistas nacionales y extranjeros una alternativa diferente de turismo, donde pueden conocer la actividad vitivinícola de las once bodegas de producción vitivinícola de la Provincia de Tacna.

El recorrido empieza en el sector de Magollo, ubicada hacia el sur camino a las playas de Tacna, cuya producción principal es de Uva Italia. Magollo concentra la Bodega de San Isidro Labrador y la bodega de productores Agroindustrias Magisa.

En el Distrito de Pocollay, cuyo cultivo principal es el de Uva Malbec, Burdeos, Negra Criolla, Italia. Se ubican las Bodegas: Bodega “El Huerto de mi Amada, Bodega Don Miguel y Bodega Santa Elena.

En el distrito de Calana, con una producción importante de uva Italia y Albilla. Se ubican las bodegas: Bodega de Tacna, Bodega Pelipor, Bodega Arturito y Bodega García. El recorrido termina en el distrito de Pachía,

a) *Tradiciones Vitivinícolas de Tacna*

La historia nos relata que la uva negra criolla, fue la primera cepa introducida en Tacna; seguidamente, se propagó la uva Italia. La producción de pisco a fines del siglo XIX ganó reconocimiento en mercados europeos con el pisco de uva Italia, cultivada en el valle de Locumba y Cinto por la firma Ward. Paralelamente se enviaban el aguardiente en “recuas” de mula a Puno, así como al resto del Altiplano.

Tacna bajo el dominio chileno, estanco las actividades vitivinícolas, para luego en 1929, en la reintegración al suelo

patrio; fueron impulsadas gracias a los inmigrantes italianos, que se afincaron en la ciudad en el siglo XX.

La producción de pisco Ward. Se extendió a sus diferentes valles, pero el agua contaminada por los relaves mineros menguaron las plantaciones en Locumba - Cinto⁷.

Uva Negra Criolla:

Nombre Comercial: Vitis Vinifera L

La uva negra criolla, fue la primera cepa introducida en Tacna, para luego dar paso a la uva italia.

Variedad de uva típica de la región Tacna, conocida también como “negra corriente”, “criolla chica” en Argentina y “misión´s grapes” en California.

Se produce en los departamentos de Tacna, Moquegua, Arequipa, Ica y Lima. Tiene bayas que van del tono violeta – rojo al rojo –azul oscuro, irregularmente coloreadas, redondas de tamaño mediano, con racimo cónico y de abundante producción.

Es una cepa de aromas sutiles, ligeramente florales, herbáceos, muy dulce, astringente, de hollejo grueso y flexible, de pepas grandes.

Su rendimiento es de 50 – 60 % de vino por kilo de uva.⁸

La uva negra criolla en la percepción ortonasal son: alcoholizado, aceituna, cítrico, floral, almíbar, fruta seca, químico, alcanfor, verdura cocida; y en la percepción retronasal son: astringente, aceituna cítrico, dulce, fruta seca, químico y verdura cocida.

Produce piscos muy agradables y estructurados en boca, de olores y sabores amables, bien constituidos, con muy buena

⁷ Balbi, 2006

⁸ Citeagroindustrial, 2006

persistencia. En nariz evocan ligeros aromas a verde y pasto recién cortado.⁹

2.2. **ANTECEDENTES CONCEPTUALES**

2.3.1. **Precisiones Conceptuales**

a) *Complejo:*

La definición de complejo como adjetivo quiere decir, que se compone de múltiples elementos iguales o distintos. También se refiere a un conjunto de establecimientos o instalaciones situados en un mismo lugar.

- Complejo arquitectónico: Conjunto de edificaciones donde las fachadas están sujetas a una serie de reglas generales. Conjunto de establecimientos o instalaciones situados en un mismo lugar:

b) *Vitivinícola:*

Vitivinícola procede del latín vitis, vid, vinum, vino, y -cola.

La definición de vitivinícola en el diccionario castellano es perteneciente o relativo a la vitivinicultura. Otro significado de vitivinícola en el diccionario es también persona que se dedica a la vitivinicultura.

c) *Enología*

La palabra enología procede del griego οἶνος, vino, y -logía.

La enología es la ciencia, técnica y arte de producir vino. El enólogo es el asesor técnico responsable de dirigir el proceso de elaboración del vino. Es el experto que supervisa en la bodega tanto la elaboración, el almacenaje, análisis, conservación, embotellado y comercialización del vino. En

⁹ Schuler, 2004

inglés se conoce como oenologist, y en francés como oenologue. No se debe confundir con el sumiller, o sommelier, o catador que realiza la cata, o degustación, de un vino para resaltar las características y calidad de éste.

En el diccionario castellano enología significa conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos.

d) *Destilación*

1. f. Acción y efecto de destilar.

“Separar por medio del calor, en alambiques u otros vasos, una sustancia volátil de otras más fijas, enfriando luego su vapor para reducirla nuevamente a líquido.”¹⁰

La destilación es una de las etapas fundamentales en la elaboración del pisco. Se realiza tradicionalmente en los alambiques, en los que se hierve el mosto para separarlo de los elementos volátiles como el alcohol para luego condensarlos nuevamente.

e) *Mosto*

La palabra mosto procede del latín mustum.

El mosto es el zumo de la uva que contiene diversos elementos de la uva como pueden ser la piel, las semillas, etc. Se considera una de las primeras etapas de la elaboración del vino.

La definición de mosto en el diccionario castellano es zumo exprimido de la uva, antes de fermentar y hacerse vino. Otro significado de mosto en el diccionario es también residuo fétido del zumo de la caña de azúcar.

¹⁰ Real Academia Española. (2001). Diccionario de la Lengua Española. Villena: Grupo Planeta.

f) *Vendimia*

La palabra vendimia procede del latín vindemia.

Por vendimia se entiende la recolección o cosecha de las uvas de vino. En el caso de las uvas de mesa se usa simplemente el término cosecha.

El período de vendimia varía entre febrero y abril. Esto depende del grado de maduración de la uva que se desee, es decir, del momento en que la relación porcentual entre los azúcares y los ácidos en el grano de uva han alcanzado el valor óptimo para el tipo de vino que se desea producir. Si bien este parámetro es genéricamente válido para la uva de mesa, en el caso de la uva destinada a la producción vinera es necesario considerar otros parámetros para decidir cuando es tiempo de vendimia.

Esto puede depender de:

- Condiciones climáticas: al aumentar la latitud, la uva madura más tarde.
- Zona de producción: las uvas de las viñas expuestas al Sur maduran primero. Al aumentar la altitud, la uva madura primero.
- Tipo de uva: los viñedos de uva blanca maduran generalmente primero que las de uva negra.

g) *Turismo*

Según la Organización Mundial del Turismo, el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos. Arthur Bormann (1930) define que el Turismo es el conjunto de los viajes cuyo objeto es el placer o por motivos comerciales o profesionales y otros análogos, y durante los cuales la ausencia de la residencia habitual es temporal, no son turismo los viajes realizados para trasladarse al lugar de trabajo.

h) Enoturismo

“El turismo enológico es un concepto recientemente novedoso en el cual se promueve la visita a bodegas y viñedos. A través de visitas guiadas en las cuales se pueden conocer los procesos de elaboración de los mejores vinos y piscos”

Al realizar turismo enológico, generalmente se presenta una ruta del vino en la cual el turista puede recorrer y saborear mediante la degustación de vinos de calidad, diferentes denominaciones de origen.

El enoturismo o turismo enológico es un tipo de turismo enfocado en las zonas de producción vinícolas. Se relaciona con el turismo gastronómico, y con el turismo cultural dependiendo del carácter histórico o artístico de la industria vinícola en la zona como patrimonio industrial.

i) Turismo Vivencial

“Algunos expertos en el tema consideran que es sinónimo de Turismo Rural, otros consideran que es una ramificación de este, ya que el Turismo Rural incluye también otro tipo de actividades.

Es el turismo generado por el interés hacia una o varias comunidades campesinas y/o nativas, los fines pueden ser culturales, educativas y vivenciales. La comunidad se ve beneficiada a través de la prestación de los servicios y de igual forma promueve el intercambio para lograr la formalización de sus negocios a nivel empresarial.”

j) Turismo Sostenible

“Según la OMT: “Es aquel que satisface las necesidades de los turistas actuales y de las regiones receptoras, al mismo tiempo que protege e incrementa las oportunidades para el futuro. Este es concebido de tal manera que conduzca al manejo de todos los recursos de forma tal que las necesidades económicas, sociales y estéticas puedan ser satisfechas, manteniendo a la vez la integridad

cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que soportan la vida.”¹¹

El turismo sostenible tiene los siguientes principios;

- Utilizar los recursos en forma sostenible.
- Mantenimiento de la diversidad natural y cultural.
- Integrar el turismo en la planificación.
- Sostener la economía local.
- Involucrar las comunidades locales.

2.3.2. Otras Definiciones

a) *Tipos de destinos turísticos*

Según Aceranza (1991), los destinos turísticos se pueden clasificar de la siguiente manera:

- *Turismo individual*

Es aquel cuyo programa de actividades sin intervención de operadores turísticos.

- *Turismo de masas*

Es el más convencional, pasivo y estacional. Es normalmente menos exigente y especializado.

- *Turismo cultural*

Es el que precisa de recursos histórico-artísticos para su desarrollo. Es más exigente y menos estacional.

Turismo natural

Se desarrolla en un medio natural, tratando siempre de realizar actividades recreativas sin deteriorar el entorno.

- **Enológico:** vinculado a los vinos de la zona. Es este tipo de turismo sobre el que se profundizará más adelante.

¹¹ Tourism Concern

- **Ecoturismo:** basado en el contacto con la naturaleza. Sus recursos los componen los parques nacionales, es decir, una flora y fauna interesante en la zona receptiva.

2.3. ANTECEDENTES CONTEXTUALES

2.3.1. Descripción de la tipología arquitectónica

El complejo turístico vivencial enológico, estará conformado por dos tipologías principales: una bodega y un hotel de 4 estrellas. La combinación de tipologías de un edificio industrial con uno de alojamiento busca lograr complementar el aspecto productivo con el turístico. Un complejo es un “conjunto de edificios o instalaciones agrupados para una actividad común”¹²

Este conjunto de edificaciones tendrá como objetivo la producción y difusión del pisco, además de la implementación de alojamiento y la creación de espacios para la realización de eventos anuales relacionados a nuestra bebida de bandera.

La definición del término “bodega” es un lugar donde se guarda y cría el vino. Almacén de vinos. Tienda de vinos.¹³

Establecimiento, generalmente industrial, para la elaboración de vinos la bodega constituye un espacio en el que se produce, almacena y comercializa vino. El concepto es tradicionalmente asociado a los vinos pero también es adaptado para otros productos derivados de la uva.

La bodega, considerada por el Reglamento Nacional de Edificaciones como una edificación industrial ¹⁴deberá destinar espacios para cada uno de los procesos de la elaboración del pisco: el prensado, fermentación, destilación, reposo y embotellado.

¹² Real Academia Española, 2001

¹³ Real Academia Española

¹⁴ Reglamento Nacional de Edificaciones, 2010

Deberá dividirse en área de recolección y limpieza de uvas, área de fermentación, área de destilación en alambiques, área de almacenamiento, área de embotellado y empaque, laboratorio y área de servicio.

Además, deberá contar con los espacios necesarios para los recorridos guiados de los visitantes, un lobby o recepción, salas de degustación, aulas de cata, salas de audiovisuales, espacio para eventos y otros ambientes necesarios para la producción y difusión del vino y sus derivados.

El hotel será de 4 estrellas y deberá contar con suites, área de recepción, spa, gimnasio, piscina, entre otros requerimientos.

Además, como parte de la difusión de la gastronomía peruana, el complejo contará con un restaurant gourmet, huerto y tiendas para productos locales. Las áreas libres serán destinadas en gran porcentaje a los viñedos.

2.3.2. Experiencias Confiables

a) *Loisium Centro del Vino y Hotel Spa*

Descripción

Año de realización: 2001-2005

Arquitecto: Steven Holl

Lugar: Langenlois, Austria

- **Análisis contextual:**

Situado a una hora de la ciudad de Viena, capital de Austria.

El proyecto se ubica sobre unas antiguas cavas que conformaban redes subterráneas de más de 900 años de antigüedad. Estas redes constituyeron la base del plan urbano de la ciudad, por lo que actualmente se encuentran en un entorno semiurbano¹⁵.

¹⁵ Holl, Steven Holl Architects, 2005

Se debía habilitar un ingreso a las redes y construir dos edificios más que albergaran el centro del vino y el hotel spa. Ambos fueron dispuestos sobre un eje norte/sur y separado uno del otro por los viñedos. El proyecto cuenta con accesibilidad directa desde el centro de Langelois.

Grafico 4: *Ubicación del proyecto*

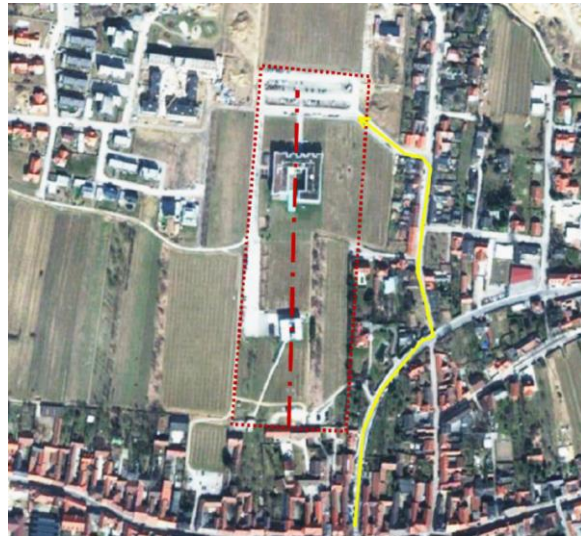


Ilustración: Google Earth – Análisis: elaboración propia

La arquitectura de la ciudad de Langonlois es tradicional como cualquier pequeña de Europa. El paisaje alrededor de la ciudad será dominado por viñedos y campos agrícolas. En ese contexto la arquitectura del hotel, contrasta formalmente con su entorno. Sin embargo da la intención de integrar el paisaje desde el usuario al interior del edificio.

IMAGEN 1: *Vistas del proyecto*



Ilustración: Plataforma arquitectura

- **Análisis Espacial:**

El terreno presentaba una suave pendiente hacia el sur. Las redes subterráneas se encontraban en el extremo sur del terreno. El segundo volumen, el centro del vino, debía conectarse directamente a las redes por lo que fue dispuesto parcialmente enterrado y unido a las cavas por una rampa. El volumen del hotel se ubicó a eje del segundo conectado por un camino paralelo. El visitante ingresa por el extremo norte del proyecto, el punto más, alto y va descendiendo progresivamente hasta llegar a las antiguas cavas.

Grafico 5: Corte longitudinal del proyecto



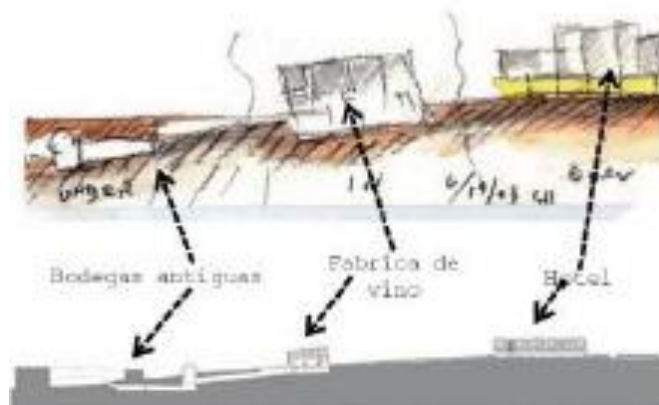
Fuente: Arch Daily

- **Análisis Formal:**

Concepto:

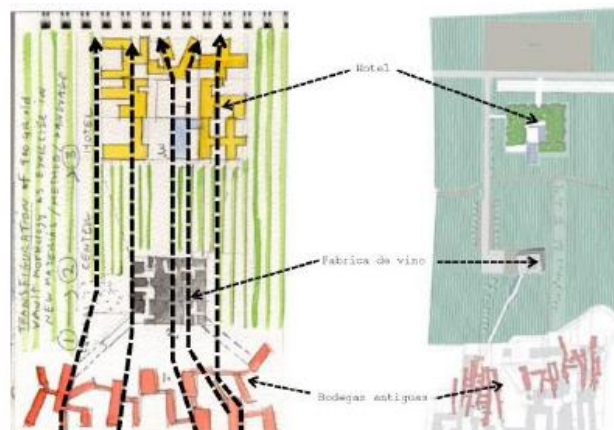
El concepto para diseñar el hotel nace de las formas quebradizas de las bodegas o cavas con más de 900 años de antigüedad. Logrando la interpretación de esas reliquias bodegas, no solo con las formas si no también con la materialidad y al mismo tiempo seguir el lenguaje de las líneas de los viñedos.

Grafico 6: Concepto arquitectónico



Fuente: Arch Daily

Grafico 7: Boceto de concepto



Fuente: Arch Daily

La volumetría de los edificios responde a la forma original de las redes subterráneas: es la reinterpretación formal de las antiguas cavas. El arquitecto tomó lo existente como inspiración, pero optó por darle una volumetría icónica a cada uno de los nuevos edificios. El centro del vino es un volumen cúbico que se encuentra inclinado y fragmentado por grietas que constituyen ingresos de luz puntuales. El hotel spa cuenta con una volumetría forma de “U” con un patio interior y saliente irregular que conforman las habitaciones en los niveles superiores.

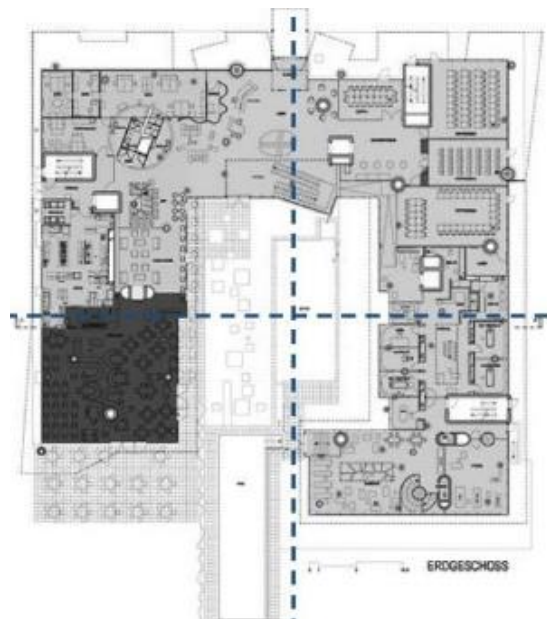
Grafico 8: Análisis de la volumetría



Boceto: Steven Holl - Fotografías: Christian Richters - Análisis: elaboración propia

La planta del hotel es simétrica, en forma de un cuadrado perfecto. El ancho de uno de los cuadrados es más angosto que el del resto. Salvo algunos quiebres, la planimetría refleja un cuadrado.

IMAGEN 2: Planta de distribución primer nivel



Fuente: Arch Daily

En el segundo nivel la planta rompe su ortogonalidad por una fachada de forma irregular y por una abertura en una de las esquinas del edificio.

IMAGEN 3: *Planta de distribución segundo y tercer nivel*



Fuente: Arch Daily

La plástica del hotel insinúa movimiento pese a la rigidez en masa. El movimiento que el edificio resalte sobre el organizado campo de viñedos. La cara quebradiza del volumen está en el mismo sentido que los viñedos.

IMAGEN 4: *Análisis de la volumetría y el entorno*



En el patio interior del hotel se percibe un espacio dinámico e infinito. El dinamismo lo otorgan las incisiones en los muros. Lo infinito lo marca la abertura en el volumen que dirige la mirada hacia los viñedos.

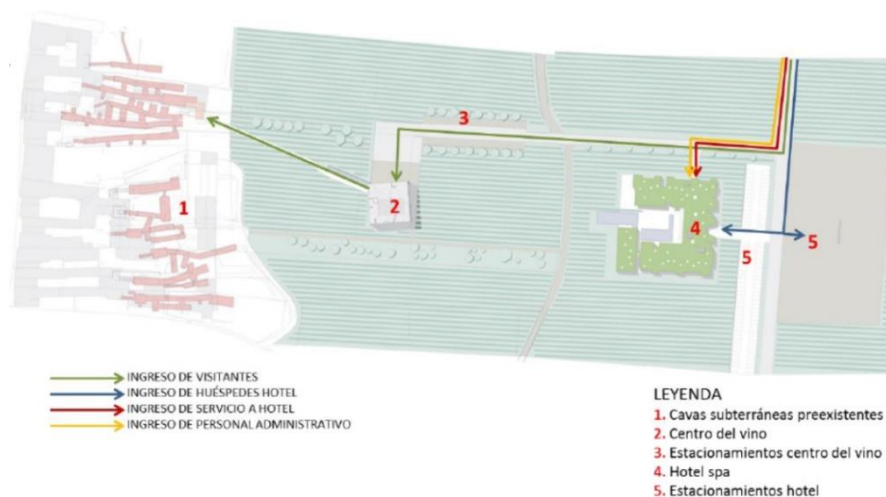
IMAGEN 5: *Análisis de la fachada interior*



- **Análisis Funcional:**

En el proyecto se emplean diversas estrategias espaciales para lograr que el recorrido de los visitantes sea sorprendente e interesante. La ubicación de los volúmenes sobre el terreno en un eje norte/sur responde a una intención clara y racional de disponerlos ordenada y distanciadamente para permitir que cada edificación exprese un carácter propio. Asimismo, el recorrido descendente desde el primer volumen (hotel) hacia las cavas subterráneas es un recurso ingenioso ya que le da al visitante una sensación de que se está sumergiendo en la tierra.

IMAGEN 6: *Circulación de zonas principales*



Fuente: Arc daily - Análisis: Elaboración propia

El ingreso de visitantes, huéspedes del hotel, de personal administrativo y de servicio es por la misma vía que conecta al complejo con el centro de la ciudad. Dentro del proyecto, el ingreso de huéspedes del hotel es el más directo: el público ingresa directamente al estacionamiento que está frente al ingreso del hotel. El personal de servicio y administración ingresa por el frente

lateral del edificio, para garantizar un flujo directo independiente del público. Los visitantes cuentan con un estacionamiento particular frente al centro del vino.

Para llegar al ingreso del edificio desde la vía deben recorrer gran parte de los viñedos, lo que constituye un primer encuentro con el mundo del vino. Luego de ingresar al centro del vino deben descender por una rampa hacia las cuevas subterráneas.

- *Zonas Generales*

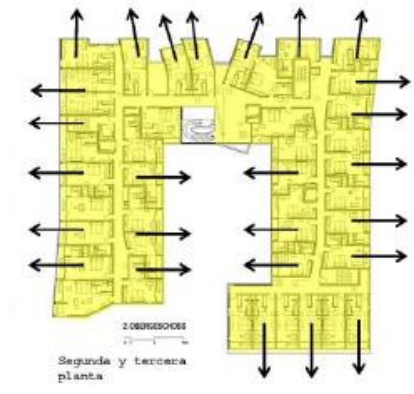
En este proyecto todos los ambientes salvo la zona de atención y habitaciones son públicas y semipúblicas. Todas tienen acceso directo y contacto visual desde el exterior o desde el patio interno. El hotel envuelve un edificio permeable que es accesible desde los 4 frentes y visualmente permite integrar el interior con el exterior.

Grafico 9: *Distribución de zonas principales*



Fuente: Arc daily - Análisis: Elaboración propia

Grafico 10: Análisis de zonas principales segundo nivel

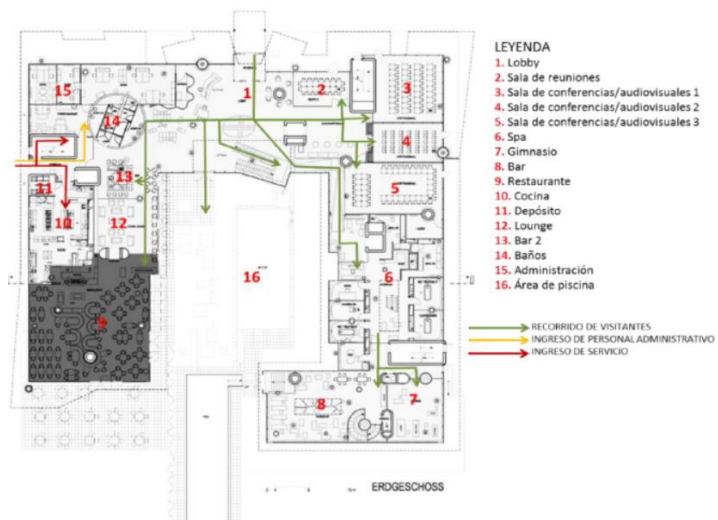


Fuente: Arc daily - Análisis: Elaboración propia

- *Espacios principales*

El edificio tiene forma de “U” con un ingreso es central. Un ala cuenta con el restaurante, cocina y área administrativa y la otra con salas de reuniones y audiovisuales, spa, bar y gimnasio. Mientras que el primer piso es transparente y abierto, los pisos de arriba donde se encuentran las habitaciones son más privados.

Grafico 11: Flujo de espacios principales



Fuente: Arc daily - Análisis: Elaboración propia

Grafico 12: Flujo de espacios, segundo y tercer nivel

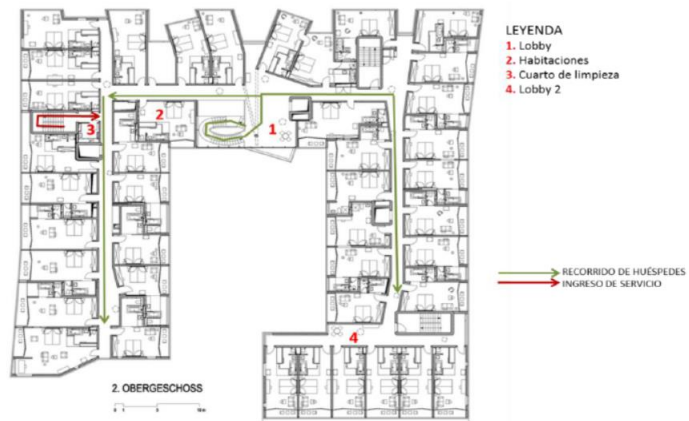


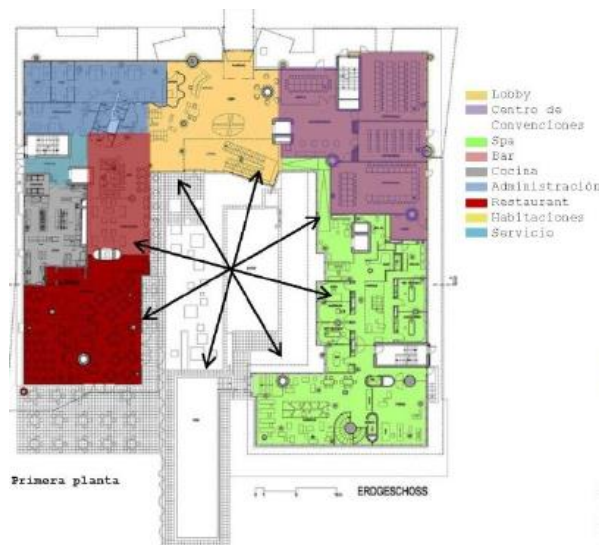
Ilustración: Arch daily - Análisis:Elaboración propia

- **Relación con exterior**

En la primera planta encontramos 4 zonas funcionales. Todos alrededor de un patio central que incluye una piscina. El cual sirve como espacio de transición ante los distintos paquetes.

En la segunda y tercera planta los únicos ambientes que encontramos son las habitaciones alrededor de toda la planta, y algunos pequeños cuartos de servicios.

Grafico 13: Análisis de función, primer nivel



Fuente: Arc daily - Análisis: Elaboración propia

Grafico 14: Analisis de funcion, segundo nivel



Fuente: Arc daily - Análisis: Elaboración propia

- **Capacidad Hotel Spa:**

El mayor porcentaje de área en el hotel lo ocupan, naturalmente, las habitaciones. De las edificaciones complementarias las que presentan mayor área con el restaurante, seguido por las salas de conferencias y audiovisuales y el lobby.

El hotel posee 82 habitaciones dobles; es decir, tiene una capacidad de 164 huéspedes.

Tabla 4: Cuadro de áreas Hotel Spa

Zona o espacio	Área
Lobby	315.0
Conferencias y audiovisuales	290.0
Spa	216.0
Gimnasio	52.0
Bar	94.0
Restaurante	558.0
Administracion	116.0
Habitaciones (2 niveles)	3428.0

Análisis: Elaboración propia

Grafico 15: Zonas por porcentajes

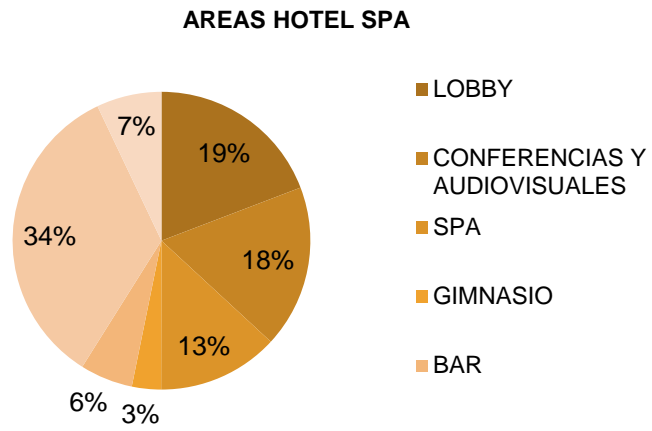
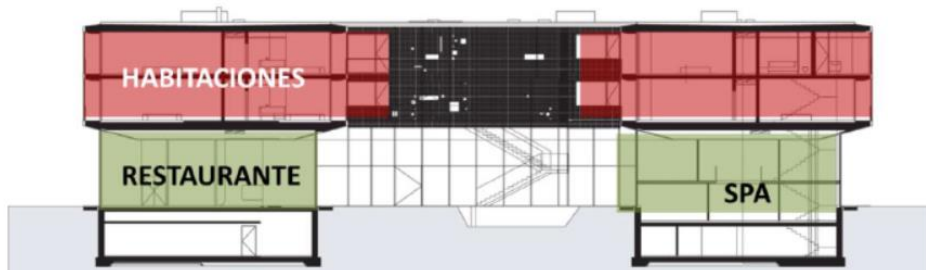


Grafico 16: Zonificación de zonas principales



Fuente: Arch Daily - Análisis: Elaboración propia

Grafico 17: Corte transversal, zonificación

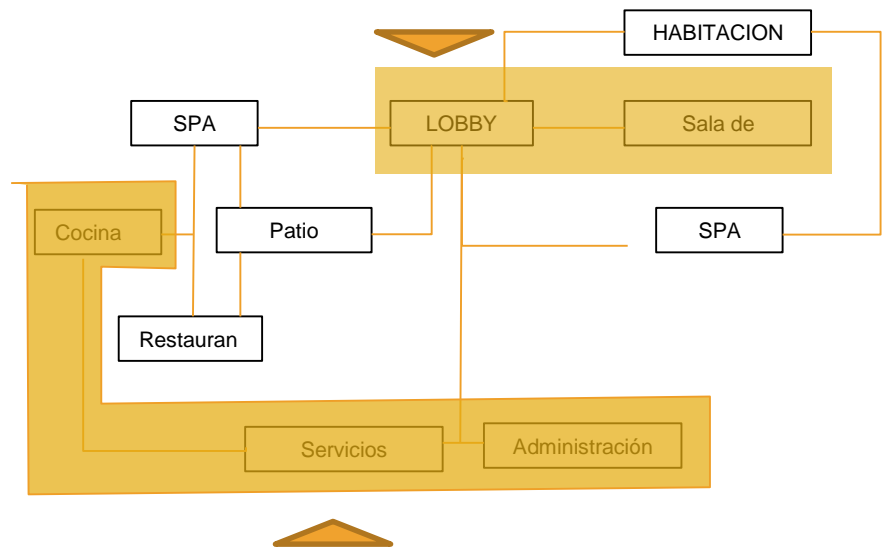


Fuente: Arch Daily - Análisis: Elaboración propia

- **Organigramas:**

El organigrama refleja la importancia del patio central del proyecto, articulando los espacios públicos que congregan a la mayor cantidad de gente.

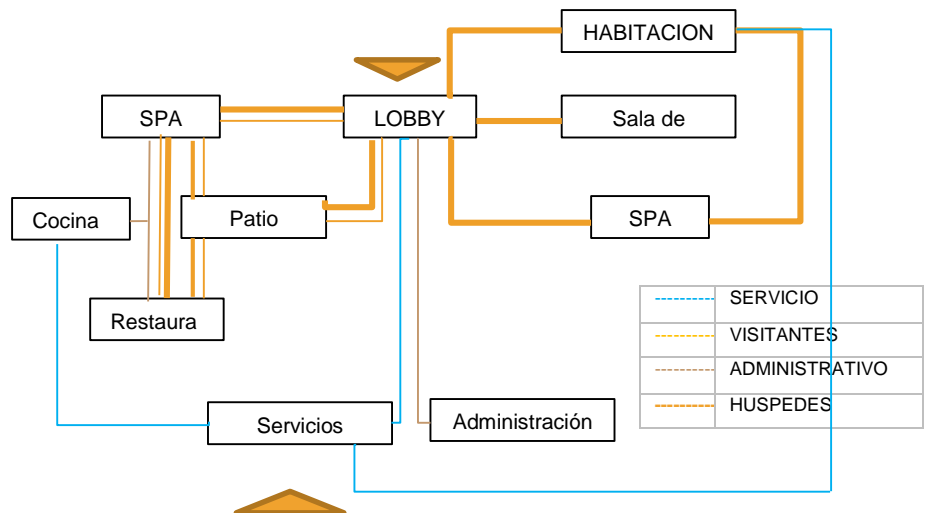
Grafico 18: Organigrama de las áreas principales



Fuente: Arch Daily - Análisis: Elaboración propia

El flujograma nos muestra que la zona gastronómica y el patio central podrían ser los espacios más concurridos por todo tipo de usuarios. La zona más privada son las habitaciones y también la cocina, donde transitan solo personal.

Grafico 19: Flujograma de áreas principales



- **Análisis de Materialidad:**

En este proyecto, los materiales dan protagonismo a los edificios. En el centro del vino, la piel exterior de aluminio cambia con la luz, lo que le da un dinamismo interesante. El interior del volumen está cubierto con corcho, que sumado a las grietas de ingreso de luz, da la sensación de encontrarse dentro de una cueva subterránea. En el volumen del hotel spa, se utilizaron cerramientos de vidrio en todo el primer nivel y una piel metálica en los superiores creando un efecto de suspensión sobre el terreno.

IMAGEN 7: *Fotografías del proyecto*



Fuente: Arch Daily

El material usado en las fachadas interiores del edificio permite que las habitaciones puedan filtrar la luz y obtener la necesaria. Así mismo le da un efecto de luz difusa al espacio, el cual es la intención del arquitecto.

IMAGEN 8: *Vistas de las áreas interiores*



Fuente: Arch Daily - Análisis: Elaboración propia

- *Aspectos Estructurales*

El sistema construido es de partido de concreto armado reformado para permitir grandes luces en el interior del edificio, las columnas de acero para soportar grandes luces y manejar la forma deseada.

IMAGEN 9: *Estructuración del proyecto*



Fuente: Arch Daily

El material del sistema estructural se basa en concreto armado recubierto. Las columnas interiores están recubiertas y algún reciben un pulido rustico como acabado, para darle mayores matices a la superficie del hotel.

IMAGEN 10: *Vistas interiores*



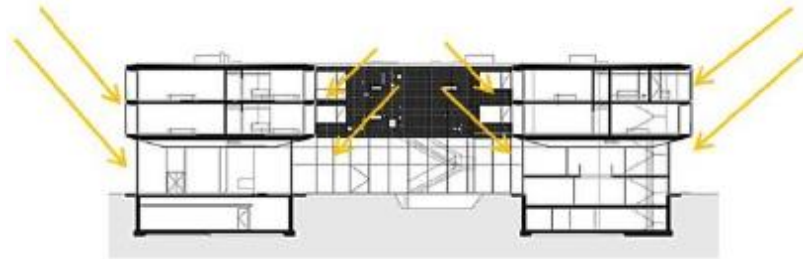
Fuente: Arch Daily - Análisis: Elaboración propia

- *Aspectos ambientales*

Langenlois es una ciudad con temperaturas bajas, y con un verano bastante corto. La tecnología usada en este proyecto responde a las necesidades térmicas del lugar. Todas las fachadas tienen un aislamiento térmico para conservar la temperatura interior. El vidrio es un material importante para

permitir que pase la mayor cantidad de calor posible en el día. Es por eso también que las 4 fachadas tanto externas como internas tienen una gran superficie abierta para permitir que pasen los rayos del sol.

IMAGEN 11: *Grafico de incidencia solar*



Fuente: Arch Daily - Análisis: Elaboración propia

- **Premisas y conclusiones:**

La distribución en forma de “U” de hotel spa no sólo distribuye a los espacios entorno a un espacio central, sino que garantiza adecuada iluminación y ventilación a todos los ambientes. Al ser un volumen aislado, permite que todas las habitaciones cuenten con vistas interesantes, ya sea a los viñedos o al patio interior con piscina.

El diseño presenta claras referencias formales de inspiración en las antiguas cavas: quiebres, fragmentaciones, salientes, etc. El arquitecto tomó como punto de partida el elemento existe como inspiración para su proyecto y esto se traduce en formas con un sustento conceptual claro.

En el caso de las habitaciones de hotel, la ubicación en el segundo nivel las separa del suelo y las aísla de vivir una experiencia cercana a la naturaleza. Además, la distribución de las suites responde a tipologías típicas de hoteles de ciudad: distribución consecutiva alrededor de un pasadizo común y

cerrado. Guardando poca relación con el entorno en el que se ubica.

Conceptualmente, el proyecto tiene estrategias muy fuertes, presenta claras referencias a sus fuentes de inspiración. En general, Loisium es un ejemplo interesante de una edificación turística que incluye experiencias más allá de las comúnmente relacionadas con el turismo del vino. Por lo tanto, constituye un verdadero complejo turístico, de tipología muy similar a la de mi proyecto, lo que hace necesario e interesante su estudio.

b) Bodega Qumrán

Descripción

Año de realización: 2009

Arquitecto: KONKRITBLU Arquitectura

Ubicación: Valle del río Duero, Peñafiel Valladolid, España

La bodega se encuentra rodeada de un amplio campo de viñedos (4.5Ha). La edificación se orienta hacia el paisaje natural de la Ribera: el río Duero, los pinares, los distintos pueblos del Valle, pantanos y el Castillo de Peñafiel. (Bodegas y viñedos Qumrán, 2011) Se accede a la misma desde Padilla de Duero a través del Camino la Empedrina.

- **Análisis Contextual:**

El proyecto se sitúa en una pequeña loma. Con el objetivo de integrarse con el paisaje.

Grafico 20: Ubicación, vista satelital del proyecto



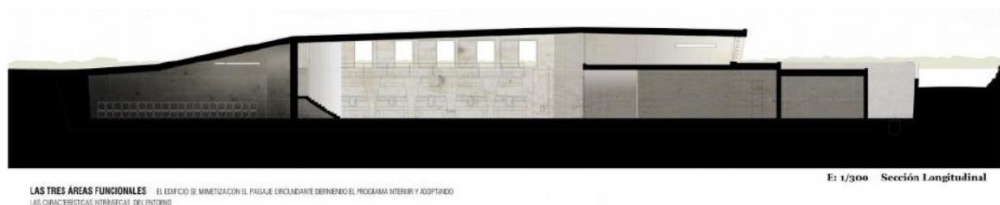
Fuente: Arch Daily - Análisis: Elaboración propia

- **Análisis Espacial:**

El edificio se entierra parcialmente y desarrolla la volumetría como una prolongación del terreno.

“La estrategia, atendiendo también a las ventajas intrínsecas, se basa en el aprovechamiento del desnivel de la parcela que se ocasiona como consecuencia de una formación silíceo-arcillosa del subsuelo, que se encuentra en el extremo S-O de la misma, conformando un desnivel de unos cuatro metros y extendiéndose a lo largo de veinte metros bajo la superficie.”

Grafico 21: Corte longitudinal Bodega Qumrán



LAS TRES ÁREAS FUNCIONALES EL EDIFICIO SE MINIMIZA CON EL PISAJE CIRCUNDAnte DETERMINANDO EL PROGRAMA INTERNO Y ADOPTANDO LAS CARACTERÍSTICAS HÍBRIDAS DEL ENTORNO

E: 1/300 Sección Longitudinal

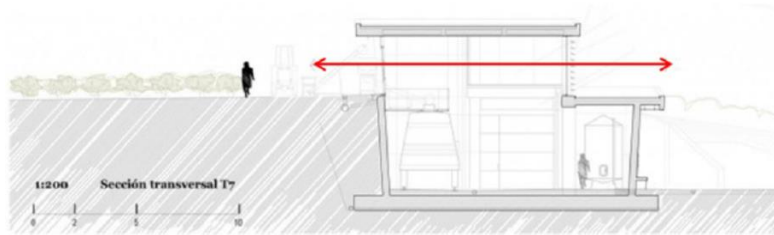
Fuente: Plataforma Arquitectura

- **Análisis Formal:**

Volumetría:

El edificio constituye un solo volumen que se adapta a la topografía generando ingresos a diferentes niveles y plataformas de observación. Los cambios de nivel en los techos crean ingresos de luz a lo largo de toda la fachada.

Grafico 22: Corte transversal, Bodega Qumrán



Fuente: Arch Daily - Análisis: Elaboración propia

- **Análisis Funcional:**

El desnivel del lado norte sur del terreno es aprovechado para diferenciar los ingresos de los distintos usuarios. Por la fachada norte, se da el ingreso directo de las uvas, ya que es el área que se encuentra más próxima a los viñedos. “Cinco puertas permiten verter la uva vendimiada directamente en los depósitos de acero, como se realizaba antaño. El uso de gravedad en las distintas fases, favorece tanto la calidad del producto final como la optimización energética.”¹⁶

Por este mismo frente, ingresa el personal administrativo, que cuenta con sus oficinas en un ambiente integrado en el segundo nivel con vistas de los viñedos. Por la fachada sur se da el ingreso de servicio y el ingreso de los visitantes.

El recorrido de los visitantes se desarrolla longitudinalmente a través de todo el centro de producción. Los ambientes de elaboración del vino, sin embargo, no están situados

16 Bodegas y viñedos Qumrán, 2011

secuencialmente acorde al proceso de producción del mismo, entonces los visitantes se ven obligados a realizar un recorrido más largo.

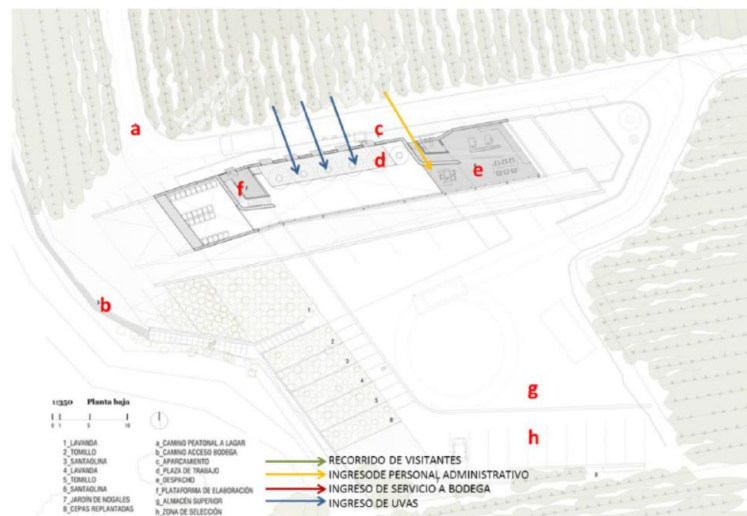
Esquemas de circulaciones y distribución de ambientes:

Grafico 23: Planta semisótano



Fuente: Plataforma Arquitectura - Análisis: elaboración propia

Grafico 24: Planta baja

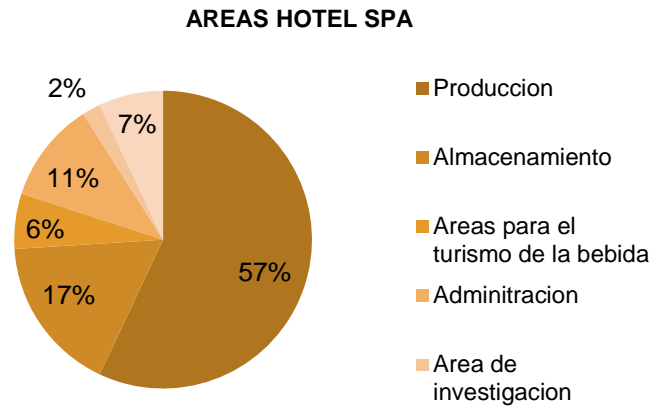


- Fuente: Plataforma Arquitectura - Análisis: elaboración propia

- **Capacidad:**

El viñedo cuenta con 14 Ha de cultivos. “La producción de la bodega será limitada a 65.000 botellas, dándole un tratamiento artesanal a todos los procesos de elaboración.”¹⁷

Gráfico 25: Distribución de zonas por porcentajes



Fuente: Plataforma Arquitectura - Análisis: elaboración propia

- **Análisis de Materialidad:**

La construcción se realizó en concreto armado vaciado in situ. Su uniformidad en tonalidad y textura refuerzan la idea conceptual de continuidad.

IMAGEN 12: Vistas exteriores. Materialidad



Fuente: Plataforma Arquitectura

17 Bodegas y viñedos Qumrán, 2011

- **Premisas y Conclusiones:**

Los ambientes de producción se distribuyen a lo largo del volumen, divididos por núcleos de accesos que contienen las circulaciones, instalaciones y lugares de almacenamiento. Además, funcionan como “umbrales o espacios de transición interior-exterior, suavizan el impacto de entrada y salida a la intemperie. Son profundas cavidades o antecorredores donde se comprime el espacio y generan cobijo y sombra”¹⁸

Agrupar las circulaciones en núcleos supone una solución interesante ya que centraliza el flujo de personas para evitar que los ambientes de almacenamiento en barricas y en botellas, que necesitan condiciones especiales para sus funciones, para sean constantemente transitados.

No existe un lobby de recepción, el ingreso de visitas se realiza directamente a la planta.

Una de las características positivas más resaltantes del proyecto es la relación con su entorno. El volumen se adapta a la topografía logrando solucionar problemas de flujos (recepción de la uva por gravedad, acceso de visitantes) con recursos formales interesantes.

IMAGEN 13: *Desniveles en la cubierta adaptados a la topografía*



Fotografía: José Hevia

La cubierta no sólo funciona eventualmente como mirador, sino que es el elemento que logra el efecto de prolongación del terreno y extiende el edificio hacia el paisaje. Constituye una

18 Konkirtblu Arquitectura , 2009

solución interesante a analizar en esta tesis pues responde a uno de los énfasis planteados en la misma: la relación interior/exterior.

La materialidad también juega un papel importante en la generación de este concepto. Su uniformidad le da continuidad al volumen con la topografía del entorno.

De la misma manera, el estudio de la iluminación de los ambientes en el proyecto fue un elemento esencial en la planificación: “Así, en la sala de maduración donde duermen las barricas, enterradas en silencio, la entrada de luz será mínima e indirecta, en contraposición a la sala de elaboración –bañada por la luz-, en continuo trasiego durante los días de vendimia y de trabajo el resto del año. En este sentido, la masividad de la fachada norte contrasta con la sur.”¹⁹ El proyecto logra garantizar la adecuada iluminación que requiere cada uno de los ambientes particularmente y al mismo tiempo muestra una fachada lineal y limpia.

La bodega Qumrán, a pesar de ser una construcción a pequeña escala, constituye un ejemplo muy interesante de análisis por diversas soluciones empleadas en el diseño. La bodega toma referencias y técnicas antiguas y las traduce en soluciones formales claras e innovadoras.

¹⁹ Bodegas y viñedos Qumrán, 2011

c) *Bodega Juan Alcorta*

Descripción

Año de construcción: 2000-2003

Arquitecto: Ignacio Quemada

Ubicación: Logroño, La Rioja, España

- **Análisis Contextual:**

Grafico 26: *Ubicación del proyecto*



El proyecto se debía desarrollar en un lugar natural de gran riqueza paisajística. Al mismo tiempo, existía un gran requerimiento de áreas para desarrollar el programa. El arquitecto optó por hacer gran parte de las construcciones enterradas. Así, no solo se integraría con el paisaje sino que conseguiría las condiciones ideales para la crianza del vino y lograría evocar sensaciones espaciales de las antiguas bodegas enterradas.

Grafico 27: *Corte longitudinal*



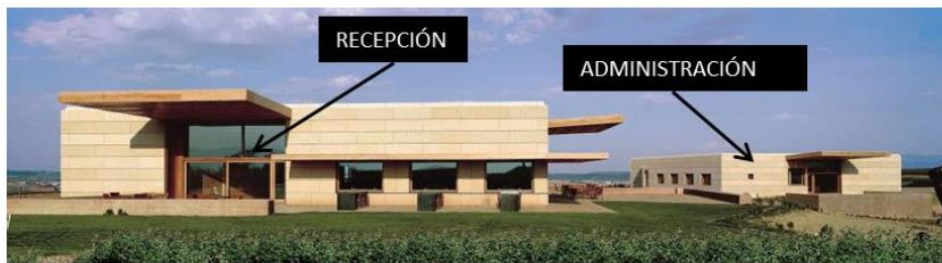
Fuente: Plataforma Arquitectura

- **Análisis Formal:**

El proyecto cuenta con dos volúmenes principales: la nave de fermentación, elaboración y almacenamiento y la nave de crianza, que cuenta con dos niveles: crianza en barricas en el primer nivel y crianza en botella, almacén y envasado en el segundo nivel.

Ambos volúmenes rectangulares se encuentran dispuestos en forma de “L” y se encuentran bajo el nivel de ingreso. En este nivel se encuentran dos volúmenes más pequeños que constituyen la recepción y las oficinas administrativas.

IMAGEN 14: *Fachada principal*



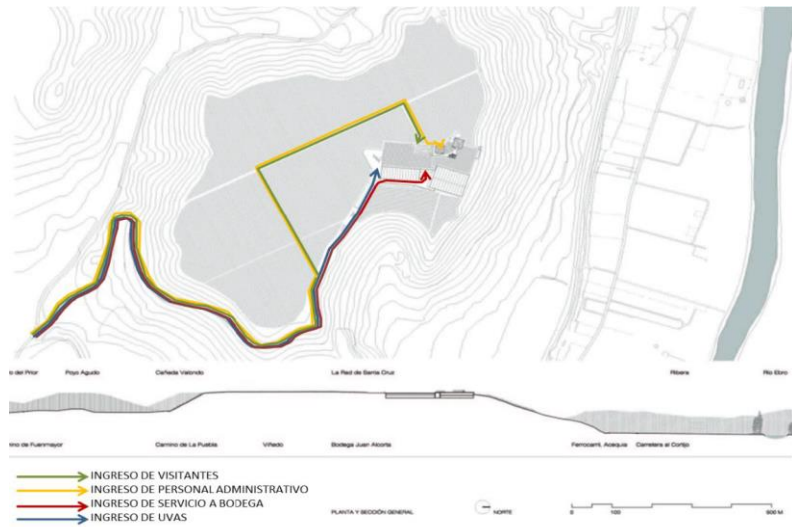
Fuente: Plataforma Arquitectura

- **Análisis Funcional:**

La bodega cuenta con un acceso independiente por carretera desde Logroño. El ingreso de las uvas y el ingreso de servicio son bastante directos. En cambio, los visitantes deben ingresar a través de un camino rural que atraviesa los viñedos para ingresar a la bodega. El ingreso administrativo es el mismo que el ingreso para los visitantes.

El recorrido de los visitantes ingresa en la recepción. Luego bajan un nivel hacia el área de degustaciones. Primero, ingresan a unas pasarelas elevadas sobre la nave de fermentación, elaboración y almacenamiento. Luego, recorren la nave de crianza en botellas, la sala de embotellado y por último, el almacén.

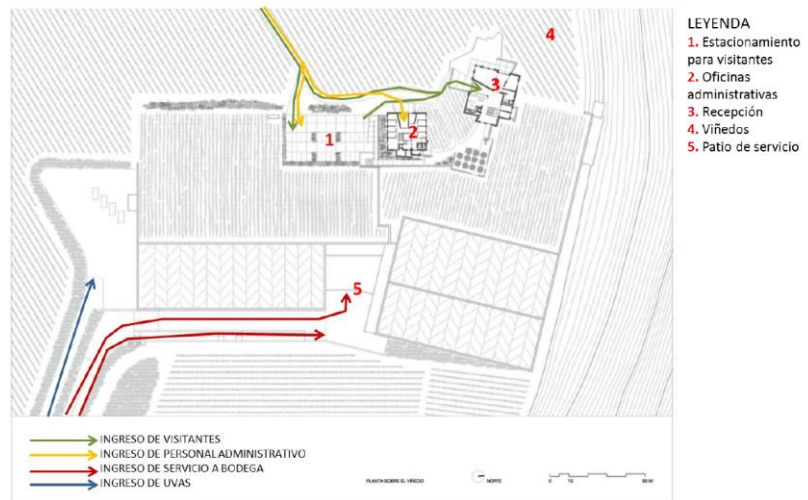
Grafico 28: Flujos de zonas generales



Fuente: Plataforma Arquitectura, Elaboración: propia

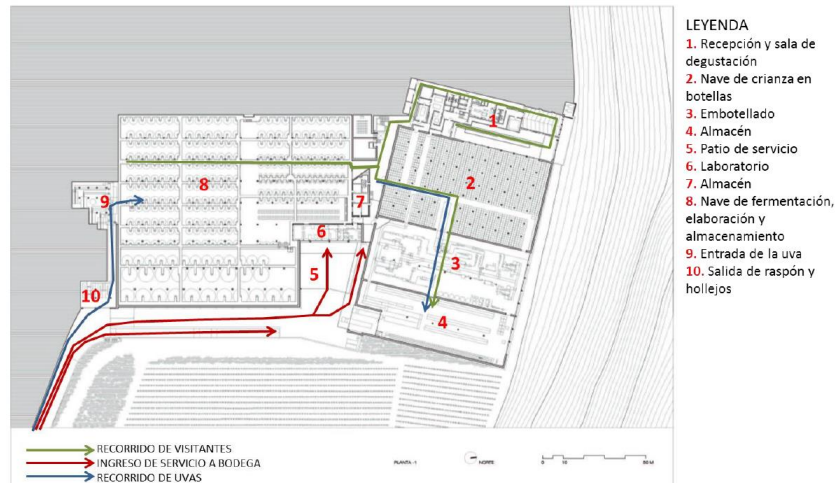
El segundo sótano es exclusivamente de servicio. Esto permite la circulación libre de personas y equipos; además de proteger a los visitantes de los peligros de las maquinarias en funcionamiento.

Grafico 29: Análisis de flujos, segundo sotano



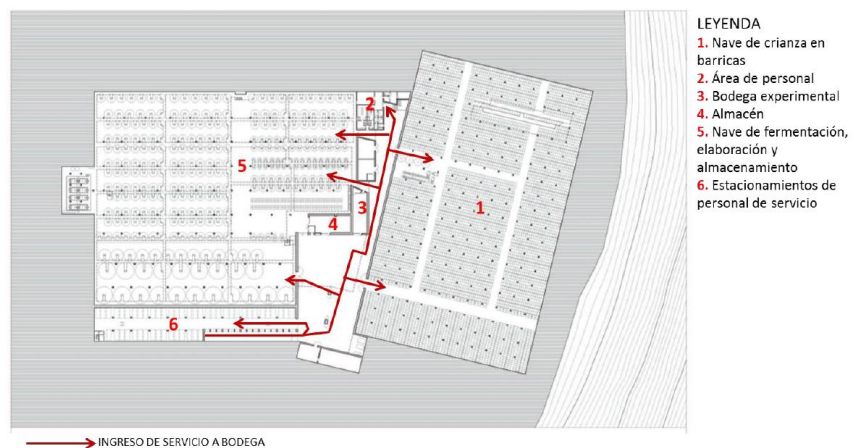
Fuente: Plataforma Arquitectura, Elaboración: propia

Grafico 30: Análisis de flujos, primer nivel



Fuente: Plataforma Arquitectura, Elaboración: propia

Grafico 31: Análisis de flujos, segundo nivel



Fuente: Plataforma Arquitectura, Elaboración: propia

- **Análisis de materialidad:**

Para la construcción se utilizó concreto expuesto color rojizo. Éste le da al edificio un carácter tectónico y logra que se integre adecuadamente con el paisaje: la tierra, los viñedos y las montañas lejanas color tierra. El interior también cuenta con el mismo acabado lo que da la impresión al visitante de estar bajo tierra, dentro de una excavación o cueva. También se utilizaron materiales naturales como la madera para coberturas solares.

IMAGEN 15: *Vistas del proyecto*

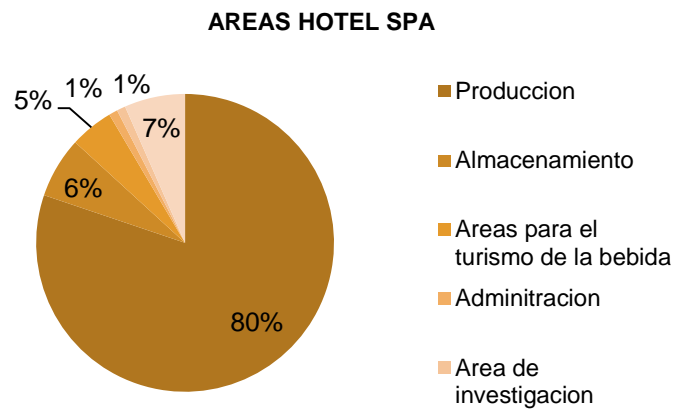


- **Capacidad:**

La bodega produce al año alrededor de 20 millones de litros de vinos crianza, reserva y gran reserva. Cuenta con 70000 barricas de roble americano y 327 depósitos de acero con capacidad para 30 millones de litros. Permite visitas en grupos de hasta 60 personas.

Ambiente	Área (m2)
Oficinas administrativas	414
Recepción	625
Recepción y salas de degustación	1764
Nave de crianza en botellas	3554
Embotellado	2567
Almacenes	2070
Laboratorio	299
Recepción y limpieza de uva	837
Nave de crianza en barricas (h= 7m)	10464
Área de personal	210
Bodega experimental	132
Almacén	164
Nave de fermentación, elaboración y almacenamiento (h=12-16 m)	10500
Laboratorio	1100
Estacionamientos de personal de servicio	1100

Grafico 32: Distribución de zonas por porcentajes



Fuente: Plataforma Arquitectura - Análisis: elaboración propia

El área de producción ocupa gran parte del proyecto. Ésta engloba los ambientes de recepción y limpieza de uvas, nave de crianza en botellas y barricas y la nave de fermentación y elaboración. Las naves de crianza son consideradas dentro del área de producción pues constituyen parte fundamental del proceso productivo. El área de almacenaje es principalmente en botellas. Se puede observar que en el tercer lugar se ubican las áreas destinadas al turismo del vino. Esto refleja la clara intención de hacer de este lugar no sólo un centro de producción sino un verdadero complejo turístico para el vino.

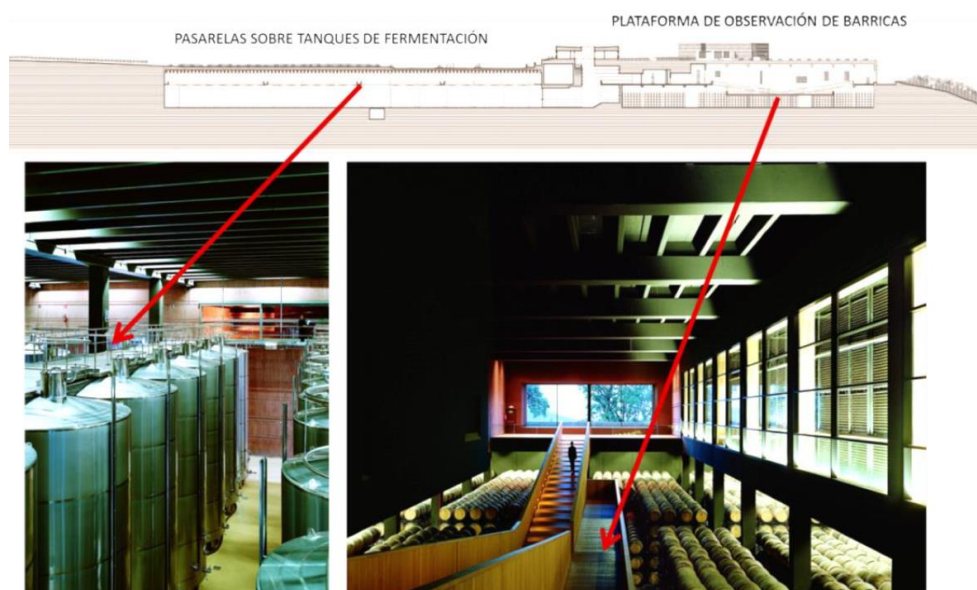
- **Premisas y conclusiones:**

La bodega Juan Alcorta constituye un ejemplo referencial importante para la arquitectura de las bodegas no sólo por sus grandes dimensiones sino por las estrategias volumétricas y espaciales empleadas. Los volúmenes enterrados, la horizontalidad y materialidad terrosa evidencian una clara intención de conexión con el entorno. Construir bajo tierra minimiza casi al mínimo el impacto en el paisaje y les da expresividad espacial a los espacios subterráneos.

El arquitecto proyecta la distribución del programa de manera acertada: divide los dos procesos productivos principales en dos naves separadas dispuestas en forma de “L” y unidas por programa complementario. Así, cada proceso se desarrolla independientemente, pero apoyado en espacios que funcionan como nexo entre ambos.

Uno de los aspectos más interesantes del proyecto es el recorrido casi teatral que obliga a los visitantes a realizar por medio de diversos recursos. Primero, desvía el camino rural para obligarlos a recorrer parte de los viñedos y lograr generar un primer contacto con la experiencia del vino que se está por vivir. Luego, diseña los demás ambientes para que sean recorridos siguiendo una secuencia clara que responde al orden de producción del vino.

Grafico 33: Corte longitudinal, imágenes interiores



Fuente: Plataforma Arquitectura - Análisis: elaboración propia

El proyecto, además, emplea una solución arquitectónica a uno de los problemas principales de las bodegas: la accesibilidad a todos los ambientes. Separa el flujo de servicio en un nivel y permite la circulación libre de los visitantes en el superior.

El arquitecto diseña una serie de pasarelas y plataformas que permiten al visitante ver de cerca el proceso de elaboración del vino sin comprometer su seguridad cuando las máquinas están funcionando. Estos recursos logran que la bodega sea percibida más que como un espacio industrial, como un museo en el que las máquinas y barricas son verdaderos objetos de exhibición.

La edificación mantiene una adecuada relación con su entorno. Las líneas horizontales en la fachada siguen las mismas líneas de los cultivos planos aledaños. La materialidad y color empleado en los muros se integran con el paisaje.

IMAGEN 16: *Vistas del proyecto*



Fuente: Plataforma Arquitectura - Análisis: elaboración propia

2.3.1. Análisis y diagnóstico situacional de Tacna

a) Dimensión Social

- **Usuarios**

Para determinar un número aproximado de usuarios, utilizaremos los datos de Promperú junto con las cifras obtenidas del Mincetur sobre arribos de turistas a la ciudad de Tacna.

Los siguientes resultados de las encuestas realizadas por Promperú a 3 perfiles diferentes de turistas nacionales, extranjeros y de frontera. Que proveen un porcentaje aproximado del total de turistas que estén interesados en las actividades que brindará el proyecto. Teniendo en el periodo del 2014 un arribo de 416 555 visitantes nacionales con un promedio de permanencia de 1.27 días y 161 359 extranjeros con un

promedio de 1.39 días, haciendo un total de 577 914 visitantes y un promedio de 1.30 días. En el 2015 se Tiene un total de 422 543 visitantes nacionales con un promedio de permanencia de 1.31 y 193 286 visitantes con un promedio de 1.44 días, haciendo un total de 615 829 visitantes con un promedio de 1.34 días de permanencia.

Tabla 5: Ingresos, pernoctancias y permanencias

TACNA: ARRIBOS, PERNOCTACIONES Y PERMANENCIA, 2014-2015

Variable	Unidad de Medida	2014	2015
Arribos			
Total	Personas	577 914	615 829
Nacional	Personas	416 555	422 543
Extranjero	Personas	161 359	193 286
Pernoctaciones			
Total	Número de noches	770 274	839 884
Nacional	Número de noches	534 457	555 015
Extranjero	Número de noches	235 817	284 869
Permanencia			
Total	Días/pers.	1.30	1.34
Nacional	Días/pers.	1.27	1.31
Extranjero	Días/pers.	1.39	1.44

Nota: Con información disponible al 04-03-2016

Fuente: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

El usuario que asistirá al complejo se divide principalmente en visitantes extranjeros, nacionales y locales; asistentes a eventos y personal del complejo. Dentro de los visitantes se subdividirán otros 2 tipos, el hospedado y el transitorio.

Perfil Demográfico Y Socioeconómico

El 47 % Femenino y el 53% varones. Los rangos de edades son, 8-24 (11%), 25-34 (30%), 35-44 (25%) y 45-64 (34%). De los

cuales el 55% son casados o convivientes y el 45% solteros. Pertenecientes a un nivel socioeconómico a/b (41%) y c (59%).

Del total de visitantes el 69% tienen hijos y el 31% no. Siendo la mayoría trabajadores independientes (42%) y ama de casa (23%).

El 28% de los visitantes tienen como motivo de viaje el descansar y relajarse, el 24% conocer nuevos lugares, 16% diversión y el 33% restante viaja por motivos familiares, amistades y salir de la rutina.

El principal aspecto que consideran es el paisaje y naturaleza (42%) seguido por la búsqueda de un lugar tranquilo (27%) los visitantes también consideran la gastronomía (24%), variedad de atractivos turísticos (22%), la historia de Tacna (17%) y actividades de aventura (15%), Otros factores que consideran son los precios económicos en los servicios como transporte, alimentación y alojamiento (14%); las recomendaciones, la seguridad, a cultura, las playas y otros (50%). De un total múltiple de encuestados.

El gasto promedio por persona durante el viaje es de s/. 900 con un promedio de 9 noches y una mediana de 7 noches.

El 29% viaja solo, los viajes en grupo familiar directo 29%. Los viajeros con amigos sin niños representan el 20% y con niños 18%. Los viajeros en pareja representan tan solo el 3%.

Tipo de alojamiento:

Tabla 6: Tipos de alojamiento utilizado

TIPO DE ALOJAMIENTO UTILIZADO	TOTAL %
Alojamiento pagado	61
Hotel	17
Hostal/Casa de hospedaje	44
Casa de familiares, amigos	38
Otros	1
Casa propia	1

Total múltiple

Fuente: Mincetur, perfil del turista en Tacna

Actividades realizadas durante la visita

Tabla 7: Actividades realizadas durante la visita

ACTIVIDADES REALIZADAS	TOTAL %
TURISMO DE NATURALEZA	59
Pasear al campo / por zonas naturales	42
Observación de flora o fauna en su ambiente natural	21
Pasear por lagos, lagunas y ríos	21
Visitar reservas naturales	17
Observación de aves	9
TURISMO URBANO	92
Pasear por parques / plazas	58
Ir a centros comerciales	48
Visitar iglesias, catedrales, conventos	48
Visitar inmuebles históricos y monumentos	33
Realizar city tour guiado	1
TURISMO DE SOL Y PLAYA	36
Ir a la playa a pasar el día	38
Acampar en la playa	2
COMPRAS	37
Artículos de vestir	26
Productos comestibles no dulces	8
Dulces típicos	3
Artesanía	1
TURISMO DIVERSION Y ENTRETENIMIENTO	18
Ir a discotecas / pubs	18
Ir a peñas y shows folklóricos	2
Ir a casinos / bingos y tragamonedas	1
TURISMO CULTURAL	27
Visitar museos	21
Participar en festividades locales	14
Visitar sitios arqueológicos	10
Visitar comunidades nativas/ andinas/ campesinas	8
Participar en festividades religiosas	3
OTROS	15
Visitar aguas termales	11
Visitar bodegas de vinos / piscos / otros	3
Ir a parques de diversión	1

Fuente: Mincetur, perfil del turista en Tacna

Perfil del enoturista

El enoturismo es un “término formado sobre la palabra griega "oinos" (vino) que designa el tipo de turismo cuyo centro de interés es la cultura del vino: visitas a bodegas y viñedos, cata de vinos, etc.”²⁰El turista del vino cuenta con muchas similitudes con el turista del pisco debido a las actividades que realiza. Sin embargo, el mundo del turismo del vino se encuentra mucho más desarrollado que el del turismo del pisco, por lo que se realizará el análisis en base a datos obtenidos del mismo.

²⁰ Poraqui.net, 2013

A la vez, el enoturista se puede clasificar por su grado de conocimiento de la bebida:

- Amantes del vino: expertos con amplia formación en temas enológicos. La motivación principal de su viaje es visitar la bodega, catar diferentes tipos de vino y comprar botellas de vinos especiales. Este tipo de turista enológico demanda propuestas más diversificadas como cursos de cata, visita de un museo, curso de sumillería, entre otros.
- Entendidos del tema: son enoturistas que tienen una formación media sobre vinos. La motivación principal de su viaje es conocer más sobre ciertos aspectos puntuales del vino y llevar a la práctica lo que han leído en diferentes publicaciones especializadas. Están interesados en actividades que los permitan aprender más del vino.
- Interesados en el vino: no tienen una formación técnica en temas enológicos pero les interesa este mundo. Suele viajar acompañado de amigos y buscan conocer algunas bodegas. Para ellos la visita a la bodega es un complemento a otras actividades. Esto tipo de turistas aprovecha la experiencia como medio para socializar, disfrutar de la comida y explorar el territorio.²¹

Tipos de turista:

En general, existen dos tipos de turista que visitarán el complejo:

- Turista de paso:

Se queda en el complejo a pasar el día. Busca actividades que puedan realizarse por la mañana o por la tarde y hacer uso de las instalaciones como restaurante, piscina, vestuarios, etc.

²¹ Fuente: Ibáñez Rodríguez, M. (2010). *La Comunicación Enoturística: Perfil del Turista del Vino*. Valladolid: Universidad de Valladolid.

Probablemente este tipo de turista se encuentre de paso por el complejo camino a algún otro destino y desea hacer una parada para realizar un tour por la bodega y viñedos, almorzar y catar pisco.

- Turista de estancia:

Turista que va a pernoctar en el hotel. Este tipo de turista desea realizar varias actividades que en conjunto demanden más de un día (curso de cata, conferencias, tours, caminatas, etc) o desea asistir a eventos que duren 2 o 3 días. De acuerdo al cuadro “Índices de ocupación de establecimientos y número promedio de pernoctaciones por provincia en Tacna” obtenido por el Mincetur, el promedio de permanencia en días de turistas nacionales en la provincia de Tacna oscila entre 1 y 1.34 noches y el de turistas extranjeros entre 1 y 1.44 días. Se espera, entonces, que el turista de estancia pase un aproximado de entre 1 y 2 noches en el complejo.

Una primera aproximación al número de habitaciones necesarias en el hotel boutique de 4 estrellas se realiza comparando hoteles de tipología similar que cuenten con el mismo público objetivo. En Ica se ubica el Hotel Viñas Queirolo, que da la oportunidad a los visitantes de alojarse en un viñedo y realizar actividades de degustación y cata de pisco. Este hotel cuenta con 32 habitaciones, restaurante, bar, área para eventos y sala de conferencias. Considerando que el tipo de hotel que tendrá el complejo será un hotel boutique, se considerará un número menor de habitaciones.

En base a los datos obtenidos, se concluyó que el complejo, por lo tanto, deberá contar con un número aproximado de 22 habitaciones, considerando 20 de estas habitaciones standard y 2 suite.

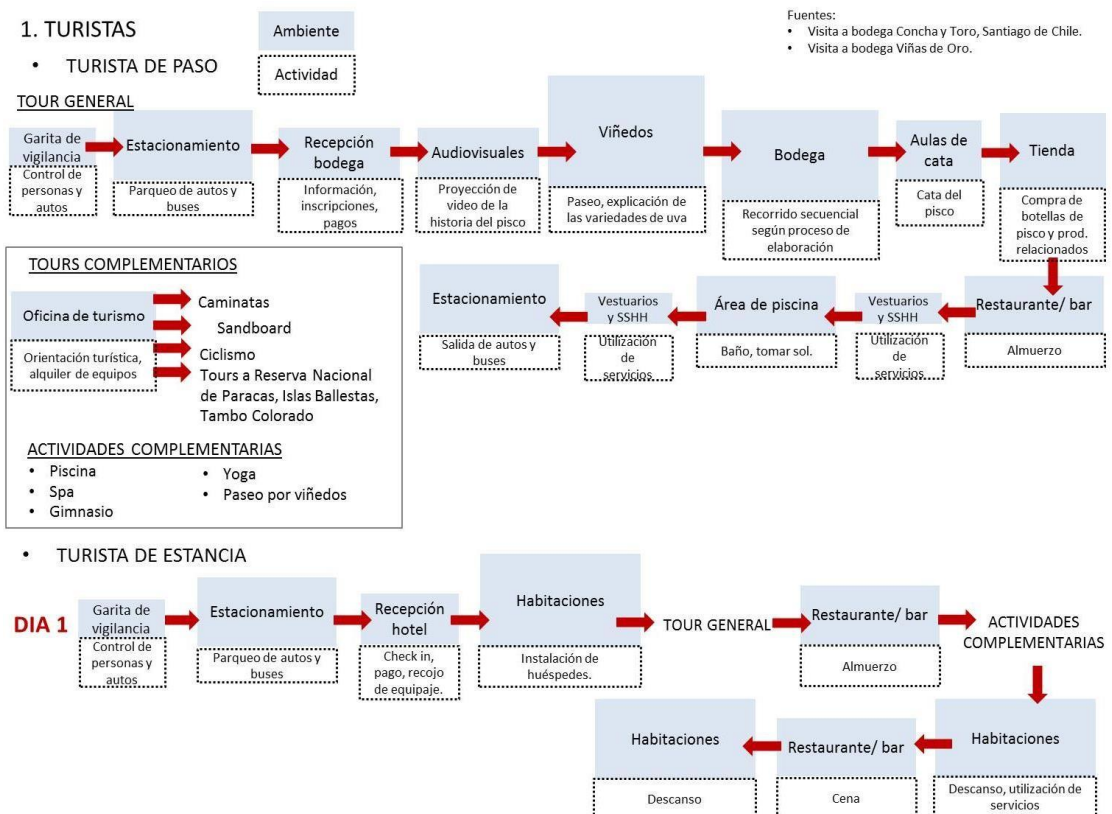
Tipo, cantidad de personas y horarios de visitas a bodega

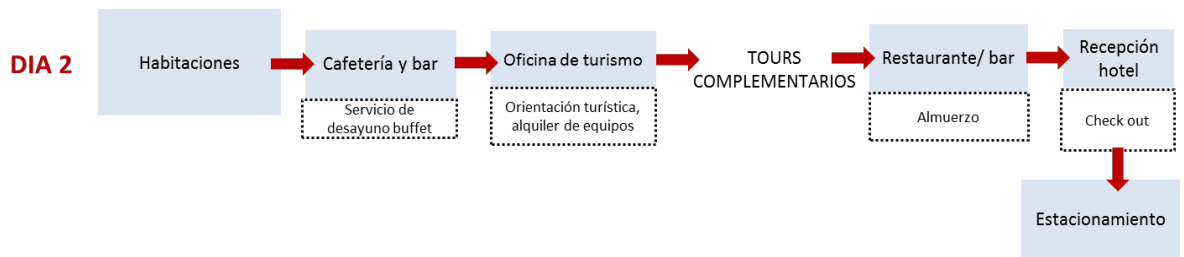
Luego de la entrevista con la gerente de la Bodega Don Miguel, se ha concluido que la demanda del enoturismo es principalmente de turistas Chilenos, quienes solicitan servicios conectados con la naturaleza en zonas como camping con actividades recreacionales como parte del viñedo. Se pudo calcular en base a la experiencia de la bodega Don Miguel, dentro del servicio de turismo enológico a los visitantes extranjeros, un número de turistas por visita a la bodega de 10 personas y un número aproximado de entre 20 y 30 personas para actividades como cata de vinos, degustaciones y otros eventos.

Recorrido de los turistas de paso y de estancia

El recorrido de los turistas se realizó en base a su permanencia en el complejo y a las actividades que realiza:

Grafico 34: Esquema de recorrido de turistas de paso

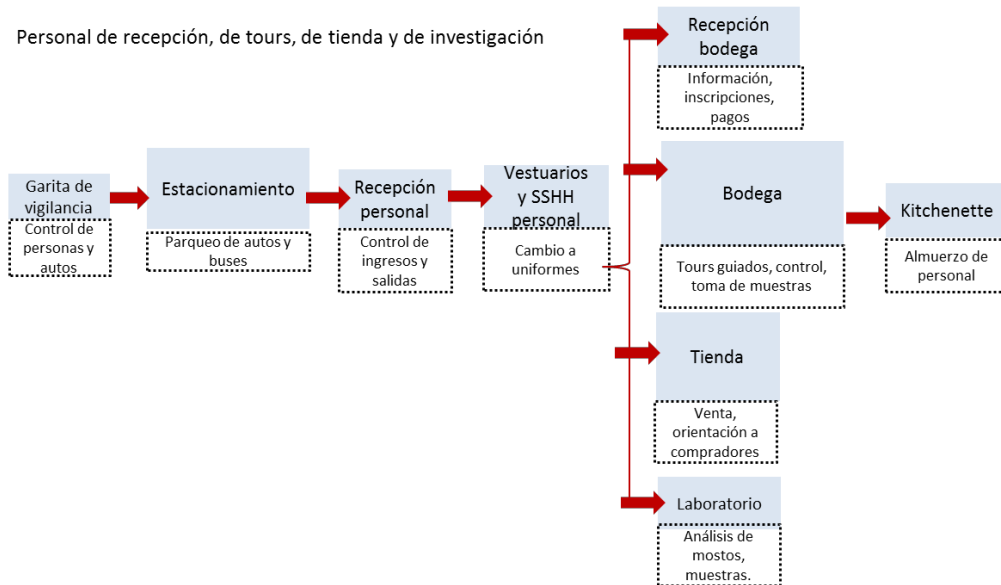




BODEGA, TURISMO DEL PISCO Y VIÑEDOS

- Visita a bodega Concha y Toro, Santiago de Chile.
- Visita a bodega Viñas de Oro.

- Personal de recepción, de tours, de tienda y de investigación



Asistentes a Eventos

Los asistentes a eventos constituirán un grupo de turistas eventuales que se reunirán en el complejo debido a la realización de algún festival, feria, conferencia o curso relacionado al pisco y/o vino. La realización de estos eventos congregará a enólogos experimentados, productores, agricultores y personas aficionadas.

Los tipos de eventos que se realizarán en el complejo se pueden dividir en:

- Seminarios, cursos de cata, clases maestras o conferencias. Atraerán a personas interesadas en aprender más de los diversos aspectos del pisco. Serán dictados por profesionales y el público será aficionado o catadores experimentados según sea el tema.

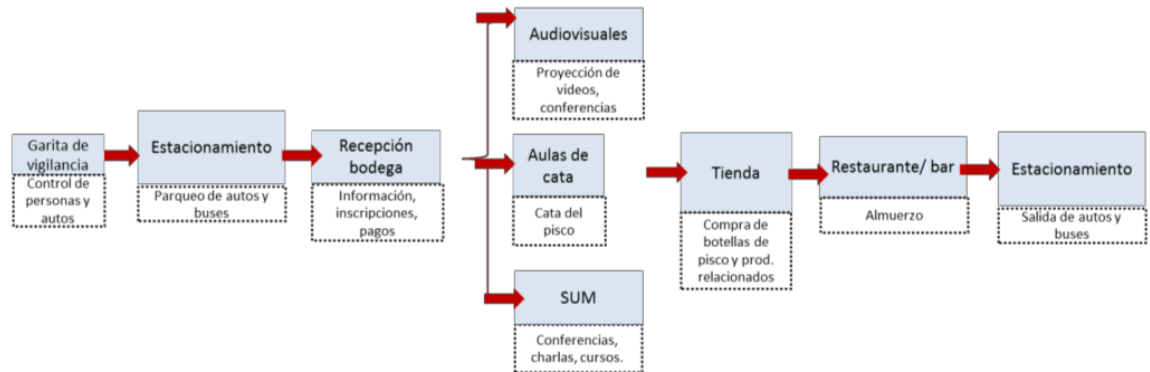
- Ferias del vino y/o pisco y vendimia. Serán eventos de congregación masiva que buscarán difundir el pisco. Se realizarán en espacios abiertos y recibirán tanto a productores y agricultores como a turistas.

El recorrido se realizó en base a los tipos de eventos realizados y al usuario que asistirá a los mismos:

2. ASISTENTES A EVENTOS

- Seminarios, cursos de cata o conferencias del pisco

Fuentes:
 • www.rutasdelvino.com
 • <http://piscosour.com/>



- Ferias del pisco y vendimia



b) Dimensión económica:

El arribo a los establecimientos de hospedaje registró una variación positiva de 20,7 por ciento en el período interanual, por la mayor afluencia del turismo nacional y extranjero.

TACNA: VALOR AGREGADO BRUTO POR AÑOS, SEGÚN ACTIVIDADES ECONÓMICAS						
VALORES A PRECIOS CONSTANTES DE 2007						
(MILES DE NUEVOS SOLES)						
Actividades	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Agricultura	268,036	276,242	291,152	292,066	424,753	286,880
Pesca y Acuicultura	24,221	22,990	26,536	27,930	25,597	18,853
Extracción de Petróleo, Gas y Minerales	2,200,018	2,154,136	1,984,746	2,026,240	2,184,944	2,797,007
Manufactura	247,239	277,192	271,134	290,402	288,400	282,498
Electricidad, Gas y Agua	51,772	54,733	60,234	63,891	66,226	62,729

Construcción	410,076	412,039	460,767	522,367	470,903	433,889
Comercio	550,547	591,595	653,423	694,065	704,183	725,578
Transporte, Almacen., Correo y Mensajería	357,869	383,413	404,069	426,847	442,102	448,416
Alojamiento y Restaurantes	79,120	86,728	96,110	102,790	106,683	109,939
Telecom. y otros Serv. de Información	116,282	127,433	146,578	158,907	172,683	192,040
Administración Pública y Defensa	234,089	240,958	260,831	269,117	277,543	289,045
Otros servicios	799,610	839,050	871,260	907,227	930,171	967,802
Valor Agregado Bruto	5,338,879	5,466,509	5,526,840	5,781,849	6,094,188	6,614,676

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática

Con información disponible al 15 de agosto de 2016

EXPORTACIÓN DE PRINCIPALES PRODUCTOS AGRARIOS, UVA, 2011 - 2012				
Productos	2011 P/		2012 P/	
	Volumen (t)	Valor FOB Miles de US\$	Volumen (t)	Valor FOB Miles de US\$
Uvas	135 657.5	300 803.5	163 060.1	353 636.1

Fuente: Ministerio de Agricultura y Riego - Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos.

TACNA: PRECIOS EN CHACRA DE LA VID, 2008-2016 (Soles/kilogramo)						
	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.
Uva						
2008	...	2.00	2.00	2.00		
2009	2.50	1.91	1.79	1.58	1.80	
2010	2.11	2.00	1.81	1.61	1.80	
2011	-	1.87	1.72	1.81	1.90	1.80
2012	1.50	2.00	2.00	1.86		
2013	3.00	1.57	1.55	1.87	2.00	
2014	3.00	1.82	1.82	1.79	2.00	
2015	3.20	1.83	1.59			
2016	3.50	1.83	2.40			

• CONTEXTO DEL SECTOR TURISMO

Según la Cuenta Satélite de Turismo (CST) el PBI turístico del año 2015 alcanzó los S/ 23,5 miles de millones, con un aporte de 3,9% respecto al PBI nacional, habiendo generado aproximadamente 1,3 millones de empleos directos e indirectos, valor que representa el 7,4% de la Población Económicamente Activa (PEA) nacional.

Asimismo, las actividades de transporte de pasajeros (27%), provisión de alimentos y bebidas (22,6%), alojamiento para visitantes (14%) y agencias de viajes (3,2%), representan en conjunto el 66,8% del PBI turístico

En el Perú se consideran como mercados emisores importantes a 22 países, que son los que reportan un mayor retorno sobre la inversión y que en flujo representan el 90% de las llegadas de turistas internacionales al Perú; éstos son: Estados Unidos, Chile, Colombia, España, Francia, Brasil, Reino Unido, Argentina, Alemania, Canadá, Australia, Ecuador, Japón, México, Italia, Holanda, Corea del Sur, India, Rusia, Uruguay y China.

Chile es el mayor mercado emisor de turistas internacionales al Perú. En el año 2015 arribaron 985 mil turistas procedentes de ese país.. Cabe destacar que, la mayoría de los arribos se registraron por la frontera en el Complejo Santa Rosa (Tacna).

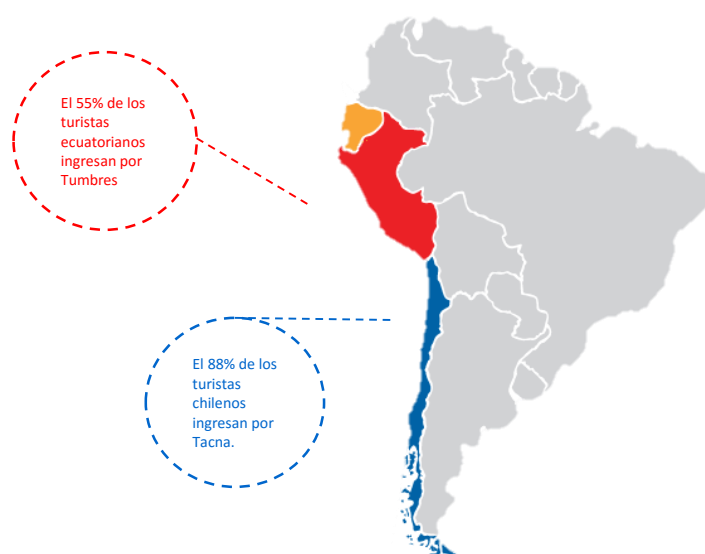
De acuerdo con el Perfil del Turista Extranjero 2014, elaborado por PromPerú, poco más del 60% de los turistas que visitan el Perú son hombres y suelen viajar en pareja, con amigos o parientes.



Fuente: Superintendencia Nacional de Migraciones

Elaboración: Mincetur/VTM/DGIETA-DEPTA

Grafico 36: Ingreso de turistas por las principales fronteras



Fuente: PromPeru

Elaboración: PromPeru

Contexto Del Sector Turismo En Tacna

Tacna cuenta con una cartera de atractivos turísticos que le permitiría explotar el turismo ecológico, enológico, cultural (arqueológico-histórico), especializado, playa, deportes de aventura, aguas termales, entre otros. Para que el potencial turístico se desarrolle debe ponerse en valor dichos atractivos turísticos, de forma de captar parte del flujo de turistas procedente principalmente de Chile, los visitantes de nuestro principal destino turístico, Macchu Picchu, haciendo extensivo el dinamismo del circuito turístico del sur del país. Resulta importante que se haya conformado el Comité Consultivo Regional de Tacna con participación del sector público y privado, en el mes de diciembre de 2012, con el fin que se constituya en el interlocutor regional en materia de turismo e impulsa el desarrollo del sector, esté ha elaborado el Plan Estratégico Regional de Turismo de Tacna. El objetivo es integrar los múltiples atractivos turísticos de la región en un destino turístico, como la implementación de la ruta del vino en Tacna.

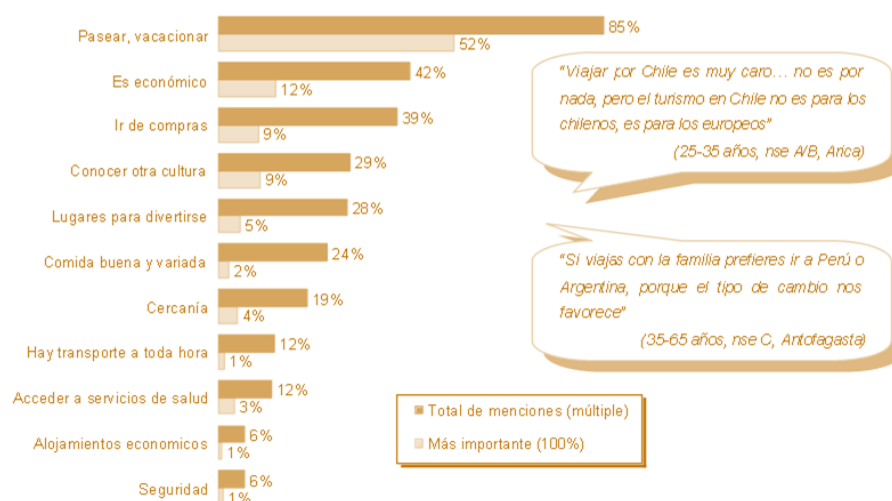
Uno de los principales datos para la presente investigación es el hecho de que después del Aeropuerto Internacional Jorge Chávez, la frontera sur del país se ha convertido en uno de los puntos más importantes de ingreso y salida del Perú en lo referente al turismo receptivo. Es así que, considerando sólo a los

turistas extranjeros que visitan el país, poco más de la cuarta parte de ellos ingresan por el Puesto de Control Migratorio de Santa Rosa en Tacna. Además, según los estudio de PromPerú, más del 80% de esta demanda reside en Chile y la mayoría (más del 60%) se concentra en las ciudades de Arica, Iquique y Antofagasta.²²

Este flujo de visitantes chilenos que ingresan por el sur del Perú, se presenta como una gran oportunidad para el turismo, razón por la cual es sumamente importante conocer la actual demanda en cuanto al comportamiento y a las actitudes de viaje preferentes. Por esta razón, PromPerú ha realizado un estudio de mercado denominado *Perfil del Potencial Turista de Frontera – Chile* el cual evalúa las características de la demanda potencial del mercado chileno emisor para el turismo de frontera en el Perú.

Si bien, el principal motivador para viajar a una ciudad de frontera con Chile es el deseo de pasear o vacacionar, se debe resaltar que, el factor económico, el comercio y la gastronomía son también motivadores muy importantes para los potenciales viajeros.

Grafico 37: Factores de Viaje



Fuente: PromPeru

Elaboración: Perfil del Potencial Turista de Frontera

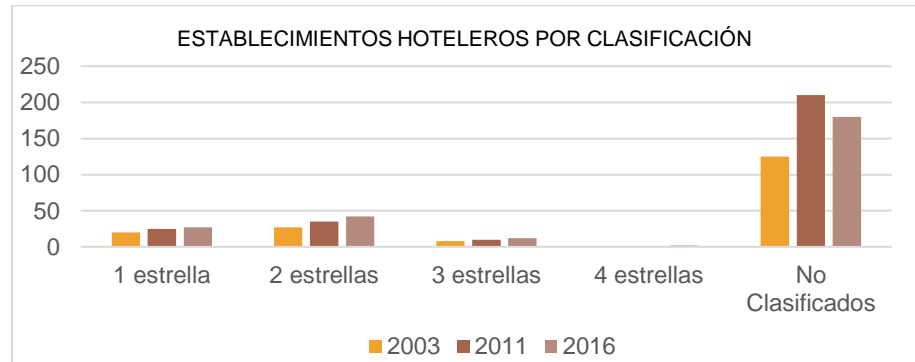
²² Prom peru, *Perfil del Potencial Turista de Frontera – Chile, 2008*

Demanda Turística y hotelera en Tacna

ARRIBO DE HUÉSPEDES NACIONALES Y EXTRANJEROS A LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE COLECTIVO, SEGÚN DEPARTAMENTO, 2012			
Departamento			Conclusión
	Total	Nacional	Extranjero
Total	39 874 665	33 105 154	6 769 511
Lima y Callao 1/	24 001 769	20 027 726	3 974 043
Cusco	2 278 417	867 034	1 411 383
Arequipa	1 700 866	1 371 627	329 239
Puno	702 826	399 822	303 004
Ica	1 155 507	966 295	189 212
Tacna	439 285	313 425	125 860
Loreto	429 382	323 993	105 389
Piura	1 018 571	951 956	66 615
Madre de Dios	271 573	204 993	66 580
La Libertad	1 255 260	1 207 369	47 891
Áncash	992 372	961 645	30 727
Lambayeque	778 910	752 292	26 618
Tumbes	162 253	145 461	16 792
Cajamarca	679 257	665 373	13 884
San Martín	819 242	806 587	12 655
Moquegua	159 254	150 211	9 043
Amazonas	247 721	239 006	8 715
Junín	987 690	980 695	6 995
Ucayali	368 532	361 573	6 959
Ayacucho	230 016	223 602	6 414
Apurímac	281 709	275 735	5 974
Huánuco	557 866	554 723	3 143
Pasco	215 751	214 286	1 465
Huancavelica	140 636	139 725	911

En Tacna, la infraestructura hotelera ha aumentado en los últimos años con 174 establecimientos en el 2003, 261 en el 2011 y a más de 300 en la actualidad, aunque el porcentaje de establecimientos hoteleros no clasificados representa el 77 % del total, lo que permite saber que se registra un alto grado de informalidad e inadecuada calidad del servicio hotelero. Igualmente, cabe relevar que Tacna acaba de inaugurar dos establecimientos hoteleros de 4 estrellas, siendo los únicos de esa categoría en la actualidad, además sólo uno de cada cinco hostales u hoteles clasificados tiene categoría de tres estrellas. De esta forma, el 64% del total de plazas (camas) corresponde a establecimientos hoteleros que no se encuentran clasificados.

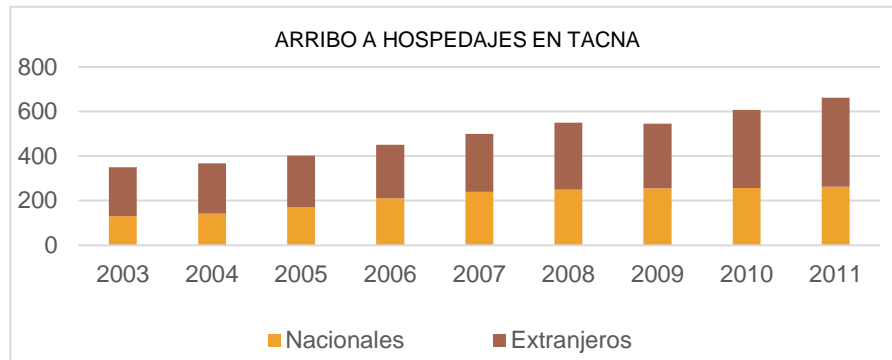
Grafico 38: Establecimientos por calificación



Fuente: Ministerio de comercio exterior y turismo – BCRP.

No obstante, la región capta un importante flujo de turistas, nacionales como extranjeros los cuales, sin embargo, sólo pernoctan un promedio de 1,4 días. En el 2011, arribaron a Tacna cerca de 400 mil turistas, de los cuales poco más de 280 mil fueron nacionales y la diferencia fueron extranjeros, principalmente provenientes de Chile. Este flujo de turistas ha aumentado consistentemente en los últimos años a una tasa promedio anual del orden de 8 por ciento.

Grafico 39: Arribo nacional y extranjero a hospedajes en Tacna



Fuente: Ministerio de comercio exterior y turismo – BCRP.

Según el presidente de la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines (AHORA) de Tacna, Carlos Álvarez Ureña, con los dos nuevos hoteles construidos ambos de 4 estrellas la oferta local creció en 300 habitaciones. Pero esta cifra es insuficiente para cubrir la demanda de los turistas chilenos, actualmente existen 5 mil habitaciones disponibles, pero se requiere tener hasta 8 mil para cubrir la demanda.

TACNA 2015 - 2016 INDICADORES OFERTA Y DEMANDA HOTELERA													
	Jul.	Ago.	Set.	Oct.	Nov.	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	TOTAL
OFERTA													
N° establecimientos	Cuatro Estrellas*		2	Tres estrellas		17	Dos estrellas		59	Una Estrella		13	91
DEMANDA (pernoctaciones)													
Total	75392	69680	66702	69212	65031	62618	83124	95056	68321	60720	63588	60440	839884
Nacional	44746	49747	49797	47261	47773	43463	49237	49148	48772	40877	42920	41274	555015
Extranjero	30646	19933	16905	21951	17258	19155	33887	45908	19549	19843	20668	19166	284869
PERMANENCIA													
Promedio días	1.34	1.35	1.37	1.34	1.32	1.28	1.34	1.37	1.32	1.32	1.35	1.36	
Nacional	1.29	1.33	1.36	1.31	1.3	1.25	1.28	1.32	1.3	1.28	1.31	1.33	
Extranjero	1.44	1.45	1.42	1.47	1.41	1.39	1.46	1.44	1.4	1.44	1.48	1.46	

Tabla 8: Indicadores de Oferta y Demanda Hotelera 2015-2016

Fuente: INEI, compendio digital avance 2016 - Tacna.

Elaboración propia

Tabla 9: Indicadores Demanda Hotelera 2014-2015

ARRIBO DE TURISTAS	Periodo 2014/2015		
	2014	2015	Var. %
Total Arribo	577,914	615,829	6.16
Pernoctaciones			
Total	770,274	839,884	8.29
Nacional	534,457	555,015	3.70
Extranjero	235,817	284,869	17.22
Promedio de permanencia (Día)			
Total	1.30	1.34	0.04
Nacionales	1.27	1.31	0.03
Extranjeros	1.39	1.44	0.05

Fuente: INEI, compendio digital avance 2016 - Tacna.

Elaboración propia

Por su parte, de acuerdo a la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo (DIRCETUR-Tacna) y la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y Turismo (PROMPERÚ), entre los principales atractivos turísticos de la región se encuentran:

- La Catedral, el Arco Parabólico y la Pila Ornamental. - Ubicados en el centro de la ciudad.

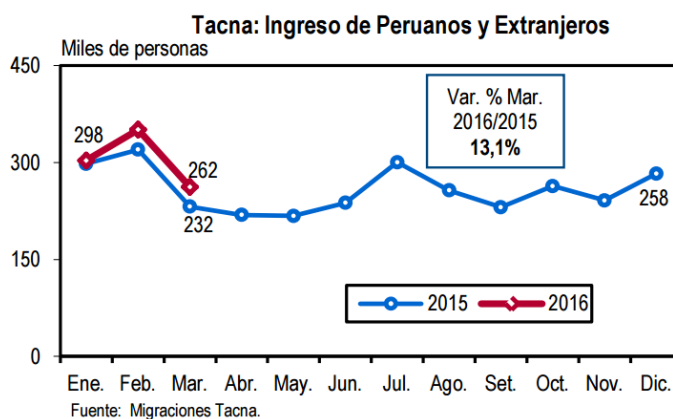
- Los Museos Ferroviario e Histórico. - El primero se ubica en la antigua estación ferroviaria Tacna-Arica, mientras que en el segundo se encuentra la Biblioteca Pública de Tacna.
- El Complejo Monumental Alto de la Alianza En el Museo de Sitio se puede apreciar armas de la época (fusiles, sables, uniformes, cartas y documentos), destacando también el campo de batalla y el camposanto.
- El Complejo Arqueológico de Miculla.
- El Parque de la Locomotora y la Casa Jurídica.
- Valle Viejo de Tacna.
- Fuentes Termales de Chillicollpa.
- Fuentes Termales de Calientes.

Arribos a los establecimientos de hospedaje:

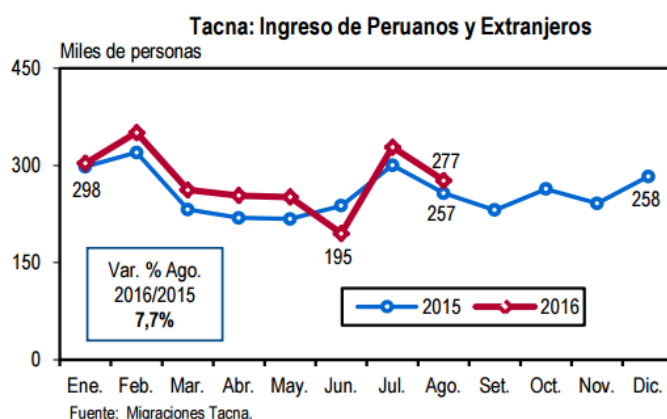
El arribo de turistas a los establecimientos de hospedaje de Tacna, en el mes de enero fue de 60 798 personas, con una variación positiva de 20,7 por ciento al compararlos con similar mes del año anterior, debido al incremento de turismo nacional y especialmente del turismo extranjero. Los turistas nacionales en su mayoría provinieron de los departamentos de Lima, Arequipa, Puno y Moquegua, mientras que los extranjeros arribaron mayormente de Chile (93,7 por ciento) y en menor medida de Colombia y Argentina.

Sector	Unidad de Medida	2014 P/		2015 P/		Variación % 2015/2014	
		Dic	Ene.- Dic.	Mar.	Ene.- Mar.	Mar.	Ene.- Mar.
Turismo							
Arribos	Personas	50,045	578,558	47,935	615,829	-4.2	6.4
Pernoctaciones	Número de noc	64,114	770,643	62,618	839,884	-2.3	9.0
Permanencia	Días/pers.	1.3	1.3	1.3	1.4	1.6	2.4
Precios							
Índice de Precios al Consumidor, ciudad de Tacna 2/	Índice Dic.2009=	120.5	119.3 a/	124.5	123.0 b/	0.59	3.33 c/

En el avance estadístico hasta marzo del 2016, el ingreso de peruanos y extranjeros, fue 262 mil 163 personas y creció en 13,1%, respecto a marzo 2015.



Y hasta agosto del 2016, el ingreso de peruanos y extranjeros fue 328 mil 456 personas y se redujo en 9,3%, respecto a agosto del año anterior.



Alojamiento y restaurantes: Valor Agregado Bruto por Años, según Departamentos Valores a Precios Constantes de 2007 (Miles de nuevos soles)

Departamentos	2011	2012	2013P/	2014P/	2015E/
Lima	7,866,447	8,748,478	9,368,215	9,881,607	10,181,989
Cusco	655,439	731,344	779,948	817,962	850,226
Arequipa	454,026	499,722	525,403	558,182	572,589
La Libertad	381,659	420,966	454,165	481,449	493,399
Ancash	370,467	406,744	430,067	447,866	460,698
Piura	340,771	378,887	404,392	417,801	431,244

Lambayeque	231,289	254,568	265,929	278,112	286,299
Junín	230,099	250,125	262,494	272,649	282,637
Loreto	212,637	235,709	251,521	262,085	267,817
Ica	181,609	200,247	215,975	227,519	232,240
Cajamarca	191,095	207,384	217,767	225,227	231,872
Puno	151,302	165,566	176,354	184,455	189,351
San Martín	129,401	141,446	149,347	157,276	161,689
Ucayali	128,572	141,015	149,546	155,585	160,032
Huánuco	112,683	123,164	130,662	138,144	142,213
Tacna	86,728	96,110	102,790	106,683	109,939
Moquegua	80,263	87,330	93,104	95,326	98,049
Ayacucho	51,751	56,393	60,267	62,784	64,563
Madre de Dios	51,718	55,632	60,214	62,082	64,439
Apurímac	49,415	53,667	57,022	58,594	60,232
Pasco	44,885	49,084	51,753	54,153	55,149
Tumbes	42,111	44,991	47,136	49,312	50,065
Amazonas	31,205	34,305	36,474	38,319	39,491
Huancavelica	27,428	30,123	32,455	32,828	33,778
Valor Agregado Bruto	12,103,000	13,413,000	14,323,000	15,066,000	15,520,000

INDICADORES DEL SECTOR TURISMO, 1998- 2012									
Año	Número de Visitantes		Ingreso de	Egreso de	Divisas Per cápita		Balance (Saldo)		
	Entrada 1/	Salida 2/	Divisas (Mill. US\$)	Divisas (Mill. US\$)	Ingreso US\$	Egreso US\$	Visitantes	Divisas (Mill. US\$)	Per cápita (US\$)
1998	735 191	615 857	845	453	1 149	735	119 334	392	414
1999	799 946	646 830	890	443	1 112	686	153 116	446	426
2000	852 745	764 602	837	423	981	553	88 143	414	428
2001	939 947	956 322	733	545	780	570	- 16 375	188	210
2002	887 835	1 063 716	787	606	887	570	- 175 881	181	317
2003	1 179 339	1 340 091	963	641	817	479	- 160 752	322	338
2004	1 450 375	1 734 696	1 142	643	787	371	- 284 321	499	417
2005	1 685 722	2 014 480	1 308	752	776	373	- 328 758	557	403
2006	2 047 610	2 175 763	1 570	798	767	367	- 128 153	772	400
2007	2 221 725	2 349 590	1 723	968	775	412	- 127 865	755	363
2008	2 451 436	2 423 854	1 991	1 121	812	463	27 582	870	349
2009	2 547 496	2 362 457	2 014	1 088	791	460	185 039	926	330
2010	2 787 577	2 521 267	2 008	1 268	720	503	266 310	740	217
2011	3 222 927	2 680 346	2 360	1 352	732	504	542 581	1 008	228

2012	3 487 346	2 810 811	2 657	1 490	762	530	676 535	1 168	232
------	-----------	-----------	-------	-------	-----	-----	---------	-------	-----

• **CONTEXTO ACTIVIDAD VITIVINÍCOLA**

Actividad Vitivinícola en Tacna

El cultivo de la Vid en la Región de Tacna ha encontrado las condiciones agroecológicas ideales para su desarrollo, existiendo alrededor de 590 has de Vid, correspondiendo el 95.9% a la Provincia de Tacna y el 4.1% a Jorge Basadre G. Las variedades más difundidas son la Italia Blanca concentrándose la mayor cantidad de hectáreas en el sector de Magollo, las otras variedades son: La Negra Criolla y la Burdeo, ambas se encuentran distribuidas en mayor proporción en los Distritos de Calana, Pocollay y Pachía.

Los principales productos agrícolas en la región de Tacna son el orégano, La vid y el Olivo en el respectivo orden.

Tabla 10: Índice producción de principales productos Agrícolas en Tacna

PRODUCCION MENSUAL (TONELADAS)					
CULTIVO	2015				2016
	1	2	3	4	1
ACEITUNA	1,186	26,654	1,623	-	4,210
ORÉGANO	830	4,616	527	3,922	632
UVA	7,036	10	-	-	4,822

PRINCIPALES CULTIVOS 2014-2015/2015-2016 PERIODO AGOSTO – MAYO						
CULTIVO	AGOSTO - MAYO			MAYO		
	2014-	2015-2	VA	2014-	2015-2	VA
TOTAL AGRICOLA	1,186	8,257	24.8	787	553	29.7
VID	34	23	32.4	-	-	-

PRINCIPALES PRODUCTOS 2015-2016 PERIODO ENERO – MAYO (t)						
CULTIVO	ENERO - MAYO			MAYO		
	2015	2016	VAR. %	2015	2016	VAR. %
TOTAL AGRICOLA	229,363	248,242	8.2	47,279	52,925	11.9
VID	7,046	4,862	31.0	-	-	-

FUENTE: Anuarios Estadísticos – DIA – DRAT

Uva En el primer trimestre del 2016 se produjeron 215,7 mil toneladas, cifra mayor en 8% al obtenido en similar periodo del año anterior (200,2 mil toneladas); principalmente en: Piura e Ica. Del mismo modo, en el mes de marzo del 2016 se produjeron 79 mil toneladas de uva, mayor en 7% que lo producido en marzo de 2015 (84 mil toneladas).

Actualmente Tacna es la 6ta ciudad a nivel nacional en producción de vid, con una producción de 7,0 mil toneladas en el periodo comprendido de enero a marzo del 2015 y 4,8 mil toneladas de enero a marzo del 2016. La producción de vid en Tacna ha disminuido en un 31% entre estos dos años, debido a múltiples variables de clima principalmente.

Tabla 11: Producción de Vid a Nivel Nacional

RANKING PRODUCCION DE VID			
PERIODO ENERO – MARZO 2015/2016 (t)			
	CIUDAD	PERIODO	(Miles de toneladas)
	NACIONAL	2015	200.2
		2016^p	205.7
1	Ica	2015	120.1
		2016 ^p	125.1
2	Lima	2015	43.5
		2016 ^p	41.7
3	La Libertad	2015	12.9
		2016 ^p	13.8
4	Piura	2015	-
		2016 ^p	12.0
5	Arequipa	2015	10.9
		2016 ^p	10.8
6	Tacna	2015	7.0
		2016 ^p	4.8
7	Moquegua	2015	2.7
		2016 ^p	2.8
8	Lambayeque	2015	0.8
		2016 ^p	1.9
9	Ancash	2015	1.3
		2016 ^p	1.0
10	Lima Metropolitana	2015	0.5
		2016 ^p	0.3
11	San Martín	2015	0.3
		2016 ^p	0.2
12	Cajamarca	2015	0.2
		2016 ^p	0.2
13	Ayacucho	2015	0.1
		2016 ^p	0.1
		2016 ^p	

FUENTE: MINAGRI- prod-agricola-pecuaria-avicola/2016

En Tacna la producción de Vid ha incrementado principalmente en el distrito de Tacna casi duplicando su producción en 15 años, sin embargo Pocollay ha disminuido su producción en estos 15 años en un 50%.

Tabla 12: Serie histórico de la producción de Vid en Tacna

SERIE HISTORICO DE LA PRODUCCION DE LA VID EN TACNA																
DISTRITO	AÑOS															
	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
TACNA	3 414	900	2004	2580	2405	2458	2246	2591	2938	3029	3219	3603	4181	4230	4554	5060
CALANA	1171	211	496	865	530	533	520	508	514	560	620	754	765	759	759	561
G. ALBARRACIN	0	0	0	0	0	0	0	0	36	42	32	52	55	52	156	150
INCLAN	88	35	40	70	36	27	24	24	18	24	22	23	23	26	26	39
PACHIA	813	184	334	583	440	384	375	332	355	180	220	260	280	270	270	231
POCOLLAY	830	168	340	620	432	415	362	387	390	395	478	480	538	540	540	444
LOCUMBA	260	86	160	112	91	72	56	57	60	61	62	65	72	75	75	85
TOTAL	8573	1584	3374	4830	3940	3889	3583	3899	4311	4291	4653	5237	5914	5952	6380	6570

FUENTE: Anuarios Estadísticos – DIA - DRAT

Entre las 7 zonas productoras de vid de la ciudad de Tacna tienen una producción de 6 570 Toneladas, las principales son el distrito de Tacna y el de Pocollay.

Tabla 13: Estadística de la vid en Tacna por distritos

ESTADISTICA DE LA VID EN TACNA POR DISTRITOS- 2012					
ZONAS PRODUCTORA	VARIABLES				
	Producción (t.)	Sup. Cosech (Ha)	Crecimiento (Ha)	Rendimiento (Kg/Ha)	Precio Chacra (\$/kg)
TOTAL	6 570	563	27	11 670	1.98
Tacna	5 060	403	8	12 556	2.00
Pocollay	444	39	1	11 384	2.00
Calana	561	63	0	8 905	1.83
Pachia	231	25	1	9 240	1.81
G. Albarracín	150	11	8	13 636	2.00
Inclan	39	7	0	5 571	2.00
Locumba	85	15	9	5 667	2.00

FUENTE: Anuarios Estadísticos – DIA - DRAT

En la región de Tacna se producen 2 tipos de vinos y 4 tipos de piscos. Teniendo una producción total de 190 379.00 Litros de Pisco y 577 915.00 Litros de Vino entre tinto y blanco y una producción de 84 220.00 Frascos de macerado de distintas frutas.

Tabla 14: Producción de vinos, piscos y macerados en Tacna

PRODUCCIÓN (T.)	CANTIDAD DE UVA REQUERIDA	TACNA (LITROS)	JORGE BASAD	TOTAL (LITROS)
PISCO NO AROMATICO	370,750	59,964	-	52,964
PISCO PURO AROMATICO	520,900	74,414	-	74,417
PISCO ACHOLADO	350,400	45,771	-	45,771
PISCO MOSTO VERDE	120,600	17,229	-	17,229
TOTAL	1.332,650	190,379	-	190,379
VINO TINTO	1.930,000	962,500	2,500	965,000
VINO BLANCO	1.553,900	574,850	2,100	576,950
MACERADO (FRASCOS)		84,220		84,220 Unid.

FUENTE: Anuarios Estadísticos – DIA – DRAT

a) Dimensión urbano - ambiental:

- *Planificación Urbana de Tacna.-*

En este punto, lo que se ha investigado es acerca de los equipamientos de bodegas vitivinícolas, infraestructura de servicios turísticos y hoteleros en Tacna, con la finalidad de saber con cuantos contamos, si se cumple o no la cobertura de servicio, el estado físico de los mismos y si es que está proyectado dentro del Plan Urbano nuevos equipamientos de este carácter.

Los ejes Estratégicos son los siguientes:

- EJE ESTRATEGICO 1
Acceso equitativo a los servicios básicos, salud y educación.
- EJE ESTRATEGICO 2
Ordenamiento e integración territorial
- EJE ESTRATEGICO 3
Oportunidades de inversión en sectores productivos y de servicios
- EJE ESTRATEGICO 4
Conservación del medio ambiente y turismo
- EJE ESTRATEGICO 5

Agroindustria de exportación

- EJE ESTRATEGICO 6

Base económica en sectores productivos

- EJE ESTRATEGICO 7

Gestión Municipal, liderazgo y valores.

- *Bodegas vitivinícolas en Tacna:*

Tacna dentro de su ruta de vino y pisco tiene 11 bodegas que la integran y que crean esta ruta que pasa desde mago hasta calana.

Las 11 bodegas clasificadas dentro de la ciudad son:

1. Magollo agroindustrias (MAGISA), con la marca Carabantes.
2. San isidro Labrador de Magollo, con la marca Murriel.
3. Agroindustrias Cuneo, con la marca Cuneo
4. Bodega San Antonio con la marca Don cesar
5. Bodega El huerto de mi Amada, con la marca Huerto de mi Amada.
6. Vitivinícola Don Miguel, con la marca Sobraya.
7. Agroindustrias Santa Elena, con la marca Santa Elena
8. Bodega Tacna, con la marca Cerro Blanco
9. Bodega Peliporp, con la marca Peliporp
10. Bodega García, con la marca García
11. Bodega Arturito, con la marca Arturito

- *Infraestructura hotelera*

Existen 82 establecimientos de hospedaje categorizados por mincetur hasta septiembre del 2015, dentro de los cuales 41 pertenecen a la categoría de hostel de 1, 2 y 3 estrellas, mientras que los otros 41 corresponden a la categoría de Hotel de 1, 2 y 3 estrellas, a los cuales se suman los dos establecimientos inaugurados recientemente correspondientes a la clasificación de 4 estrellas.

Dentro de los establecimientos con categoría de hotel se detallan los siguientes.

Tabla 15: Lista de hoteles clasificados en Tacna

	NOMBRE COMERCIAL	UBIGEO	HABITACIONES	PLAZAS	CATEGORIA
1	La Casa Del Turista	Coronel Gregorio Albarracin	20	42	2 Estrellas
2	La Posada Del Cacique	Tacna	15	49	3 Estrellas
3	Las Americas	Tacna	15	27	2 Estrellas
4	Las Casuarinas	Tacna	18	35	2 Estrellas
5	Le Prive	Tacna	14	21	1 Estrella
6	Limani Suites	Tacna	26	53	2 Estrellas
7	Los Limoneros	Pocollay	21	42	2 Estrellas
8	Mediterraneo Suite	Tacna	24	48	2 Estrellas
9	Miculla	Tacna	36	83	3 Estrellas
10	Montereal	Tacna	20	31	2 Estrellas
11	Pacific Suites	Tacna	20	39	2 Estrellas
12	Pallardelli	Tacna	18	32	2 Estrellas
13	Paris	Tacna	15	26	1 Estrella
14	Platinum	Tacna	20	40	3 Estrellas
15	Pocollay	Pocollay	27	42	1 Estrella
16	Premier	Tacna	25	40	2 Estrellas
17	Princess	Tacna	17	38	3 Estrellas
18	Progreso	Tacna	26	37	2 Estrellas
19	Risso	Tacna	12	24	3 Estrellas
20	Roble 18	Tacna	21	39	2 Estrellas
21	Royal Inn	Tacna	31	60	2 Estrellas
22	Royal Princess	Pocollay	18	36	1 Estrella
23	San Martin	Tacna	46	94	3 Estrellas
24	San Pedro	Coronel Gregorio Albarracin Lanchipa	18	30	1 Estrella
25	Servicios Turisticos Avenida	Tacna	22	22	2 Estrellas
26	Shalom Hostal Suite	Alto De La Alianza	17	18	2 Estrellas
27	Silmar	Tacna	18	33	2 Estrellas
28	Super Star	Tacna	40	87	2 Estrellas
29	Tacna Heroica	Tacna	39	67	2 Estrellas
30	Takana Inn	Tacna	2	50	2 Estrellas
31	Takora Inn S.R.L	Tacna	11	21	3 Estrellas
32	Taurus	Tacna	37	74	2 Estrellas
33	Tony	Tacna	40	78	1 Estrella
34	Torresur	Tacna	27	35	2 Estrellas
35	Universo	Tacna	12	19	1 Estrella

36	Villa Coral	Tacna	22	27	2 Estrellas
37	Villarreal	Tacna	9	17	2 Estrellas
38	Virrey	Tacna	12	20	2 Estrellas
39	Viña Del Mar	Tacna	22	46	2 Estrellas
40	William´S	Tacna	20	40	2 Estrellas
41	Yunta Wasi	Tacna	9	20	2 Estrellas

2.4. **ANTECEDENTES NORMATIVOS:**

Se tomará en cuenta las diversas normativas básicas, siendo una de ellas

El marco legal y normativo que existe en el País para promover y apoyar el desarrollo de las cadenas Productivas está enmarcado en el D.S. 017-2001-AG. Que fue derogada por el D.S. 031-2008-AG. en su artículo 05 inciso 5.2.3 donde establece promover a organizaciones de productores agrarios, la identificación y estructuración de cadenas Productivas de la gestión agraria basada en la calidad.

2.3.3. **Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE)**

El Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE); donde se contemplan las reglas mínimas para el desarrollo de proyectos arquitectónicos, con respecto a estructuras e instalaciones, se considerará la norma Norma A.030 Hospedaje del Ministerio de vivienda. A la vez se tomará el Reglamento De Establecimientos De Hospedaje establecido por Mincetur y la Norma A.120 Accesibilidad para personas con discapacidad.

a) NORMA A. 030 - HOSPEDAJE:

CAPÍTULO I: ASPECTOS GENERALES.

Artículo 6. - Los establecimientos de hospedaje se clasifican y/o categorizan en la siguiente forma:

Hotel: Establecimiento que cuenta con no menos de 20 habitaciones y que ocupa la totalidad de un edificio o parte del mismo completamente independizado, constituyendo sus dependencias una estructura homogénea. Los establecimientos de Hotel se caracterizan de 1 a 5 estrellas.

CAPÍTULO V: INFRAESTRUCTURA MÍNIMA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE HOSPEDAJE.

Siguiendo las definiciones del RNE, la tipología del proyecto se ubica en la categoría 4 estrellas.

Artículo 27.- La infraestructura mínima para un establecimiento de hospedaje clasificado como Hotel, es la contenida en el Anexo 1 de la presente Norma.

Tabla 16: Requerimientos básicos para hoteles

REQUISITOS MINIMOS	5****	4****	3***	2**	1*
Ingreso de Huéspedes (Para uso exclusivo de los huéspedes, separado del Ingreso de Servicios)	1	1	1	-	-
Recepción y Conserjería	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Cocina	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Comedor	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	-	-
Bar	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	-	-
Cafetería	-	-	-	Obligatorio	Obligatorio
Habitaciones (Número mínimo)	40	30	20	20	20
Habitación (Área mínima en m ²)					
Simple	13	12	11	9	8
Doble	18	16	14	12	11
Suite (Sala integrada al dormitorio)	28	26	24	-	-
Suite (Sala separada del dormitorio)	32	28	26	-	-
Servicios Higiénicos (dentro de la habitación).					
Tipo	1 baño privado (con lavatorio, inodoro y tina o ducha).	1 baño privado (con lavatorio, inodoro y tina o ducha).	1 baño privado (con lavatorio, inodoro y ducha).	1 baño privado (con lavatorio, inodoro y ducha).	1 baño privado (con lavatorio, inodoro y ducha).
Área mínima (m ²) ¹	5	4	3	3	
Closet o guardarropa (dentro de habitación)	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Servicios y equipos (para todas las habitaciones):					
Sistemas de ventilación y/o de climatización ²	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	-	-
Agua fría y caliente ³	Obligatorio para tinas o duchas y lavatorios	Obligatorio para tinas o duchas y lavatorios	Obligatorio para tina o ducha	Obligatorio para tina o ducha	Obligatorio para tina o ducha
Sistema de comunicación telefónica	En habitación y baño	En habitación y baño	En habitación	-	-
Ascensores					
Ascensor de uso público	Obligatorio a partir de 4 plantas (excluyendo sótano o semi-sótano)	Obligatorio a partir de 4 plantas (excluyendo sótano o semi-sótano)	Obligatorio a partir de 4 plantas (excluyendo sótano o semi-sótano)	Obligatorio a partir de 4 plantas (excluyendo sótano o semi-sótano)	Obligatorio a partir de 4 plantas (excluyendo sótano o semi-sótano)
Ascensor de servicio distinto a los de uso público (con parada en todos los pisos e incluyendo paradas en sótano o semi-sótano).	Obligatorio a partir de 4 plantas	Obligatorio a partir de 4 plantas	-	-	-
Alimentación eléctrica de emergencia para los ascensores	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	-	-
Estacionamientos					
Estacionamiento privado y cerrado (porcentaje por el N° de habitaciones)	30 %	25 %	20 %	-	-
Estacionamiento frontal para vehículos en tránsito ⁴	Obligatorio	Obligatorio	-	-	-
Servicios básicos de emergencia					
Ambientes separados para equipos de generación de energía eléctrica y almacenamiento de agua potable	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio solo equipo de almacenamiento de agua potable	Obligatorio solo equipo de almacenamiento de agua
Servicios higiénicos de uso público ⁵	Obligatorio diferenciados por sexo. Debe contar como mínimo con 1 lavatorio y 1 inodoro.	Obligatorio diferenciados por sexo. Debe contar como mínimo con 1 lavatorio y 1 inodoro.	Obligatorio diferenciados por sexo. Debe contar como mínimo con 1 lavatorio y 1 inodoro.	Obligatorio diferenciados por sexo. Debe contar como mínimo con 1 lavatorio y 1 inodoro.	Obligatorio diferenciados por sexo. Debe contar como mínimo con 1 lavatorio y 1 inodoro.
Servicio de Teléfono para uso público	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Zona de mantenimiento - Depósito	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	-	-
Oficio(s)	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	-	-

Considerar lo siguiente por cada componente del servicio higiénico:

- Ducha: Área mínima interior = 0.64 m², con un lado mínimo de 0.80 m.

- Inodoro: Distancia libre mínima entre la tangente de la taza y otro elemento (muro, aparato sanitario, mobiliario, etc.) = 0.50 m.
Distancia libre mínima a cada lado del eje longitudinal del inodoro = 0.30 m.

- Lavatorio: Distancia libre mínima entre la tangente del lavatorio y otro elemento (muro, aparato sanitario, mobiliario, etc.) = 0.50 m.
Distancia libre mínima a cada lado del eje transversal del lavatorio = 0.30 m.

b) NORMA A.070 COMERCIO – BODEGA DE VINO

Área de ingreso a la bodega y zona administrativa

Condiciones de iluminación y ventilación, área por persona, altura mínima, acabados, cálculo de servicios higiénicos, etc. obtenidos del Reglamento Nacional de Edificaciones (2010), p. 237-240.

c) NORMA A.060 INDUSTRIA – BODEGA DE VINO

Área de producción

Requisitos generales de iluminación y ventilación, instalaciones necesarias, alturas mínimas y dotación de servicios para industrias obtenidos del Reglamento Nacional de Edificaciones (2010), p. 235-237.

_Técnica Peruana NTP 211.001 Bebidas Alcohólicas. Pisco. Requisitos. Lima: INDECOPI.

_Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y producción de pisco. Lima: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

Zona de Servicios y Zona de Espacios complementarios

_ Dotación de servicios, ambientes necesarios y áreas obtenidos del Reglamento Nacional de Edificaciones (2010), Norma A.060 Industria, p. 235-237.

_Dimensiones de ambientes, aforo, características de los espacios de cata: Visita a bodega Don Miguel.

d) NORMA A.080 OFICINAS

Se describe las condiciones y funcionalidad que deben contar los edificios corporativos como es el caso de una sede del gobierno central, los artículos principales se refieren:

CAPÍTULO I – ASPECTOS GENERALES

Artículo 2.- La presente norma tiene por objeto establecer las características que deben tener las edificaciones destinadas a oficinas.

Artículo 19.- Las edificaciones de oficinas deberán tener estacionamientos dentro del predio sobre el que se edifica. El número mínimo de estacionamientos quedará establecido en los planes urbanos distritales o provinciales.

Artículo 23.- Se proveerá un ambiente para basura de destinará un área mínima de 0.01 m³ por m² de área de útil de oficina, con un área mínima de 6 m².

CAPITULO II: CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

Artículo 3.- Las condiciones de habitabilidad y funcionalidad se refieren a aspectos de uso, accesibilidad, ventilación e iluminación.

Las edificaciones para oficinas, deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Norma A.010 «Consideraciones Generales de Diseño» y en la Norma A.130 «Requisitos de Seguridad».

Artículo 4.- La iluminación artificial recomendable deberá alcanzar los siguientes niveles de iluminación en el plano de trabajo:

Áreas de trabajo en oficina	250 luxes
Vestíbulos	150 luxes
Estacionamientos	30 luxes
Circulaciones	100 luxes
Servicios higiénicos	75 luxes

Artículo 5.- Las edificaciones para oficinas podrán contar optativa o simultáneamente con ventilación natural o artificial. En caso de optar por ventilación natural, el área mínima de la parte de los vanos que abren para permitir la ventilación, deberá ser superior al 10% del área del ambiente que ventilan.

Artículo 6 - El número de ocupantes de una edificación de oficinas se calculará a razón de una persona cada 9.5 m².

Artículo 7.- La altura libre mínima de piso terminado a cielo raso en las edificaciones de oficinas será de 2.40 m.

CAPITULO III: CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES

Artículo 10.- Las dimensiones de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deberán calcularse según el uso de los ambientes a los que dan acceso y al número de usuarios que las empleará, cumpliendo los siguientes requisitos:

La altura mínima será de 2.10 m.

Los anchos mínimos de los vanos en que se instalarán puertas serán:

- Ingreso principal 1.00 m.
- Dependencias interiores 0.90 m
- Servicios higiénicos 0.80 m

CAPITULO IV.- DOTACIÓN DE SERVICIOS

Artículo 15.- Las edificaciones para oficinas, estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo que se establece a continuación:

Números de ocupantes	Hombres	Mujeres	Mixto
De 1 a 6 empleados			1L, 1u, 1l
De 7 a 20 empleados	1L, 1u, 1l,	1L, 1l	
De 21 a 60 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l	
De 61 a 150 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l	
Por cada 60 empleados			
Adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l	

La dotación de estacionamientos se obtuvo por cada ambiente que recibe público:

- SALON DE EVENTOS:

1 plaza cada 10 espectadores: 200
espectadores
= 20 plazas.

- HOTEL:

30% del número de habitaciones: 30
habitaciones.
= *9 plazas.*

- RESTAURANTE:

1 plaza cada 10 clientes: 150 comensales.
= *15 plazas.*

- TIENDAS:

1 plaza cada 10 clientes: 30 ocupantes.
= *3 plazas.*

- GIMNASIO, TIENDAS, SPA Y OFICINAS:

Incluidos dentro del número necesario para el
Hotel.

SUBTOTAL DE ESTACIONAMIENTOS NECESARIOS:


= 47 plazas.

- DISCAPACITADOS:

1 plaza cada 50 plazas: 1 plazas.

- NUMERO TOTAL DE ESTACIONAMIENTOS
NECESARIOS:

= 48 plazas.

CAPITULO 

PROPUESTA ARQUITECTONICA

3.1. ANALISIS DEL SITIO

3.6.1. Aspectos Físico Espaciales

a) *Ubicación:*

El terreno se ubica en el sector del valle norte de la ciudad de Tacna, en la parte de extensión urbana, siendo su entorno inmediato la zona de protección para la actividad agrícola. Tal como indica el PDU TACNA 2015-2023 y el modelo conceptual del crecimiento la ciudad y el modelo de desarrollo urbano para el distrito de Pocollay.

La zona de estudio se localiza en la zona de expansión agrícola y tiene una zonificación de zona agrícola y otros usos.

Grafico 40: Localizacion

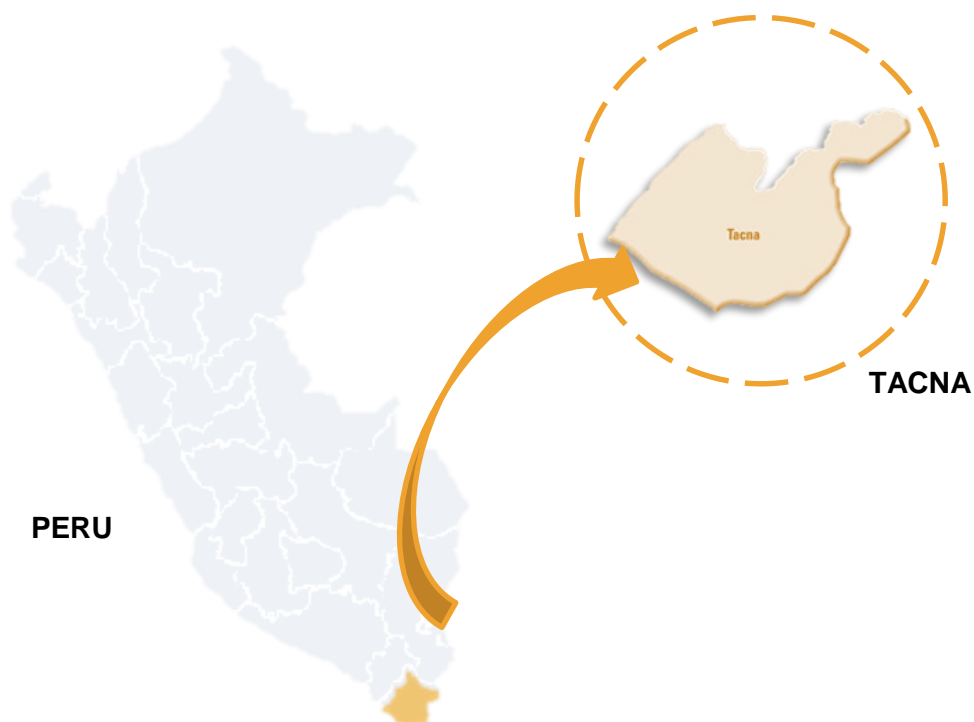


Grafico 41: Foto satelital - Ubicación



El terreno se ubica en la intersección Prolongación Vial Charango, Hermanos Reynoso y Av. Collpa, en la zona destinada a la agricultura, y parte de la ruta del Vino y Pisco en Tacna.

Grafico 42: Ubicación Geografica del terreno



Grafico 44: Cuadro de datos técnicos

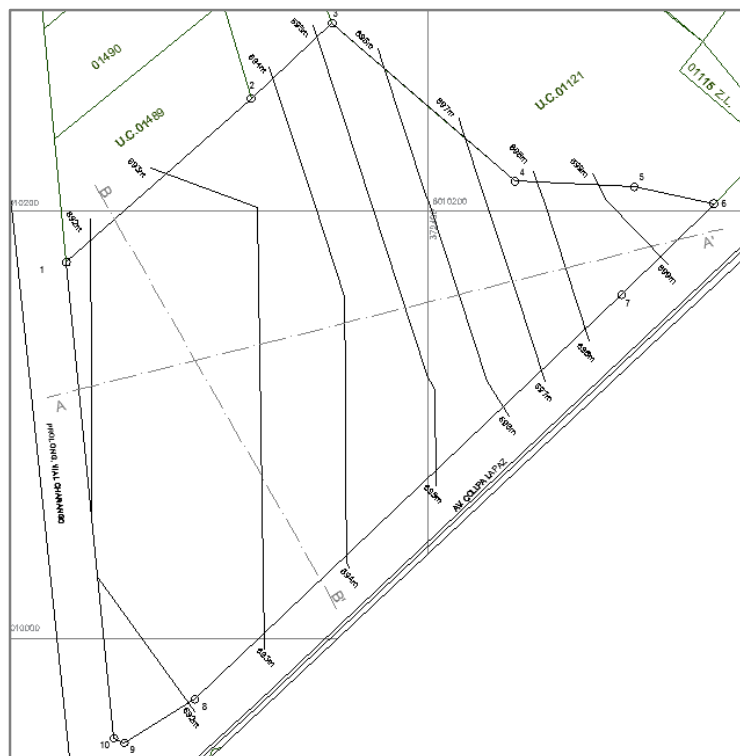
CUADRO DE DATOS TECNICOS				
VERTICE	ESTE (X)	NORTE (Y)	LADO	DISTANCIA (m)
1	374,541.0495	6,986.8726	1 - 2	115.35
2	374,633.0795	7,063.9026	2 - 3	51.72
3	374,670.9495	7,099.1326	3 - 4	112.99
4	374,756.2795	7,025.0726	4 - 5	55.79
5	374,812.0095	7,022.5226	5 - 6	38.00
6	374,849.1695	7,014.5926	6 - 7	60.61
7	374,806.0495	6,971.9926	7 - 8	274.78
8	374,606.7995	6,782.7726	8 - 9	38.77
9	374,573.8752	6,762.2934	9 - 10	5.40
10	374,569.0037	6,764.6133	10 - 1	224.01
Area (ha)	4.9574		Total	977.42

Fuente: Elaboración propia

b) Topografía

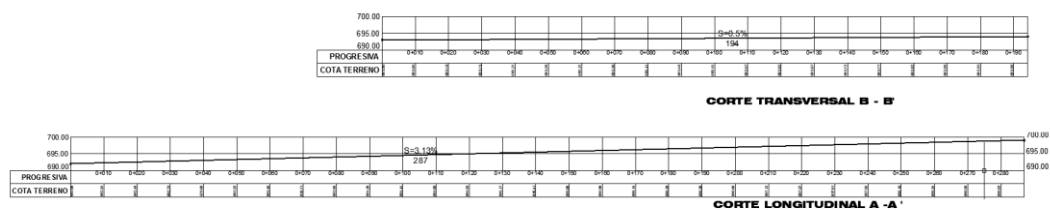
El terreno es de una forma irregular y su conformación topográfica presenta pendiente mínima suave ondulada en toda su extensión topográfica, lo que no será determinante para la concepción del proyecto.

Grafico 45: Plano topografico



Fuente: Elaboración propia

Grafico 46: Perfil Topografico



Fuente: *Elaboración propia*

Premisa de diseño:

- El terreno se trabajara en la zona con menos accidentes topográficos y respetando el área agrícola actual.

c) Geomorfología

El medio en el cual se encuentra la ciudad de Tacna, presenta un escenario dominado por la morfología de la repisa costanera, formado por planicies y valles desérticos.

En el marco del terreno materia del proyecto presenta las siguientes características²³:

Sistema : Antrópico

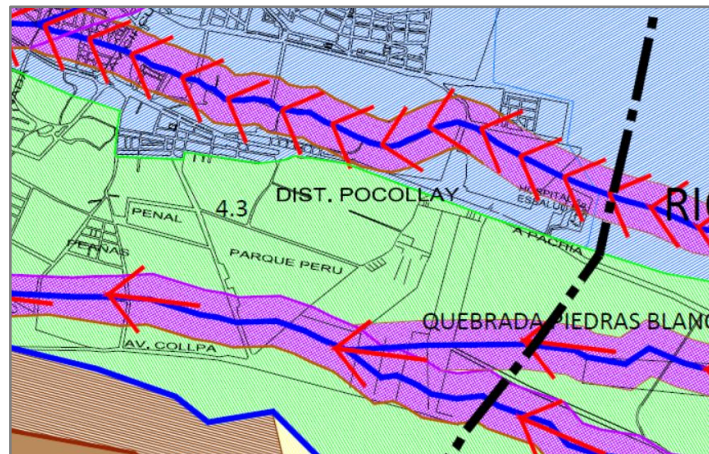
Unidad : Medio Agro Urbano

Según la clasificación dada en el distrito de Pocollay el terreno se clasifica en unidad: optimo, sistema: medio urbano.²⁴

²³ Municipalidad Provincia de Tacna, Plan Director de la Ciudad de Tacna 2001-2010

²⁴ Plan Urbano Distrital de Pocollay 2009 - 2016

Grafico 47: Plano de Geomorfología del Terreno



LEYENDA		
CODIGO	UNIDAD	SISTEMA
1.1	RIO Y LECHO FLUVIAL	FLUVIAL
1.2	LECHO DE HUAYCO	
1.3	ABANICO ALUVIAL	
1.4	TERRAZAS ALUVIALES	REPISA CONTINENTAL
2.1	PLANICIES COSTANERA	
2.2	TALUDES	MONTAÑOSO
3.1	COLINAS BAJAS	
4.1	TIERRAS DE CULTIVO	ANTROPICO
4.2	MEDIO URBANO	
4.3	MEDIO AGRO-URBANO	
PROCESOS		
←	MAXIMAS CRECIDAS FLUVIALES Y FLUJOS DE BARRO	
↺	ALLUVIONICO	
↻	HUAYCOS EXCEPCIONALES	
↻	CAUCE FLUVIAL ANTIGUO (RIO CAPLINA)	

Fuente: PDU - TACNA

d) Vegetación:

La vegetación existente responde a las áreas de cultivo consolidadas de plantones de parras correspondientes al viñedo, entre otros. Crear en la propuesta arquitectónica áreas verdes, externas a los cultivos con arborización protectora de vientos e incidencia excesiva de rayos solares para modificar el clima desértico.

Referido a la flora en el área de estudio, por sus características de suelo, se tiene libertad en la variedad de especies arbóreas a usar, sin embargo tomando en cuenta el tema vitivinícola se presentan las siguientes consideraciones:

- Condiciones climáticas y ecológicas favorables.
- Acuerdos locales e internacionales para la gestión ambiental de ciudades sostenibles

- Sistema de agua y desagüe insuficiente.
- Falta de tratamiento ecológico y áreas verdes urbanas

Grafico 48: *Vegetación del terreno*



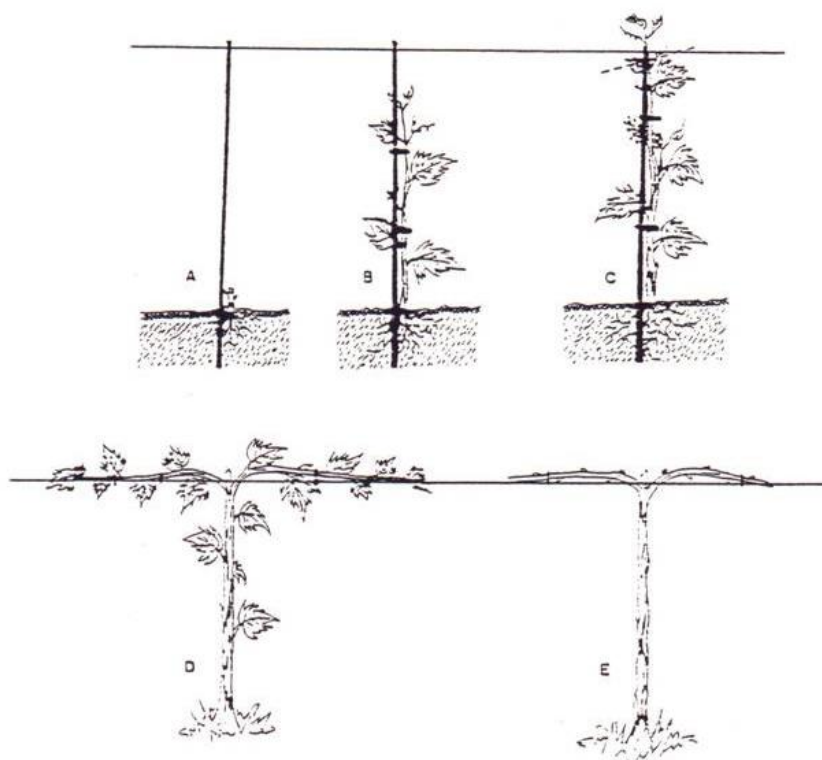
Fuente: *Elaboración propia*

Grafico 49: *Vegetación del terreno*



Fuente: *Elaboración propia*

Grafico 50: Edafología de parra de vid



e) Asoleamiento:

El terreno analizado recibe una incidencia solar en verano de 10 horas y en invierno de 6 horas mínimo.

La incidencia del sol cambia según las estaciones, según los datos de estudio se pudo realizar la siguiente tabla:

Tabla 17: Horas sol por día

ESTACION	HORAS SOL/ DIA
Verano	10 Hr. Sol por día
Otoño	7 Hr. Sol por día
Invierno	6 Hr. Sol por día
Primavera	7 Hr. Sol por día

Fuente: Elaboración propia

Grafico 51: Grafico de incidencia solar

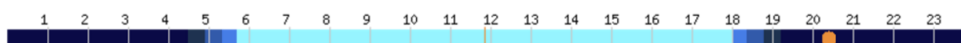
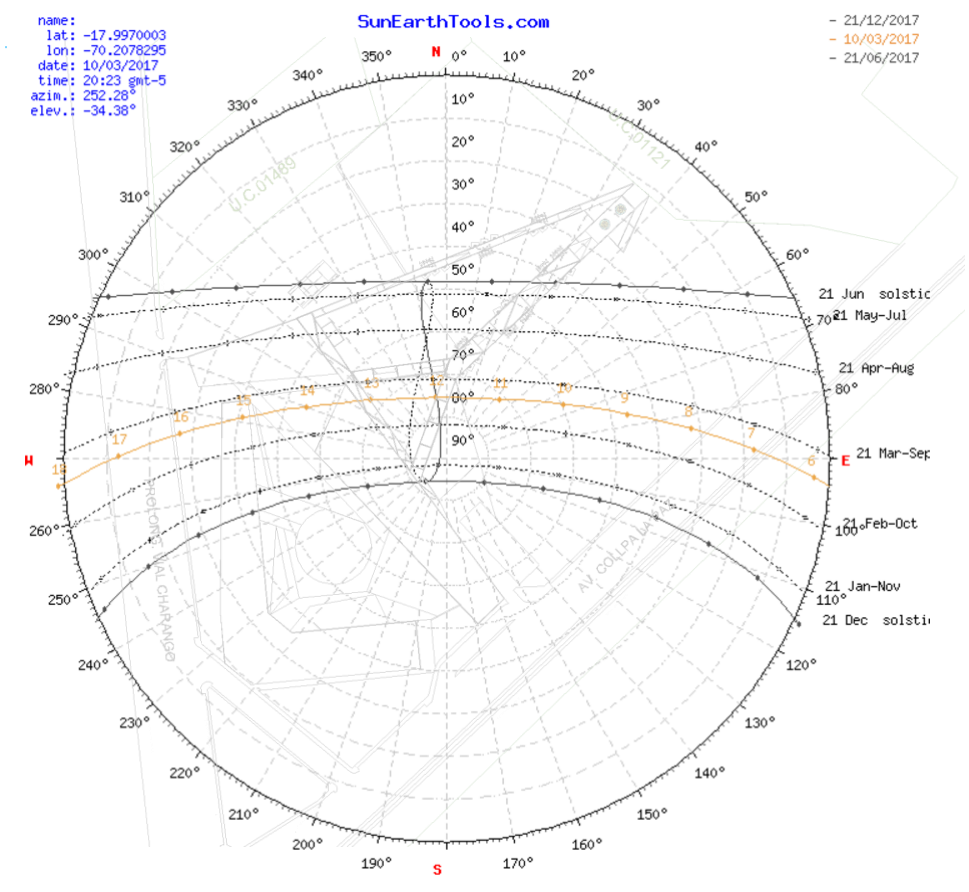


Tabla 18: Tabla de incidencia solar

Fecha:	10/03/2017 GMT-5	
coordinar:	-17.9970003, -70.2078295	
ubicación:	Hermanos Reynoso, Tacna, Peru	
hora	Elevación	Azimut
05:42:26	-0.833°	94.41°
6:00:00	3.33°	93.06°
7:00:00	17.59°	88.42°
8:00:00	31.81°	83.26°
9:00:00	45.86°	76.56°
10:00:00	59.38°	65.82°
11:00:00	71.13°	42.93°
12:00:00	75.67°	350.91°
13:00:00	67.95°	307.99°
14:00:00	55.39°	290.37°
15:00:00	41.65°	281.3°
16:00:00	27.52°	275.24°
17:00:00	13.27°	270.34°
17:59:19	-0.833°	265.8°

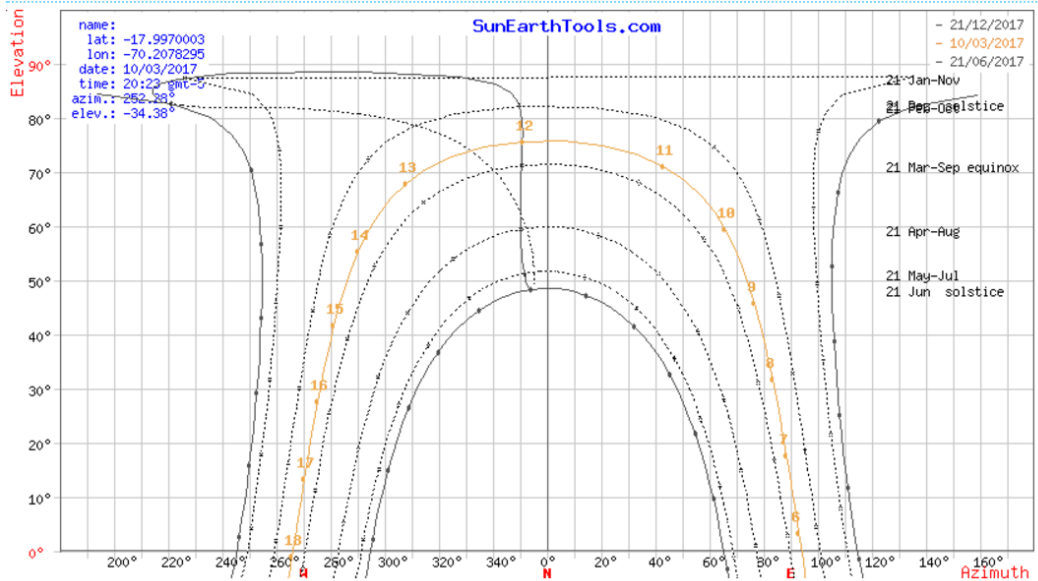
Fuente: SunEarthTools.com

Grafico 52: Grafico solar con perfil de la construcción



Fuente: SunEarthTools.com

Grafico 53: Incidencia solar, elevacion



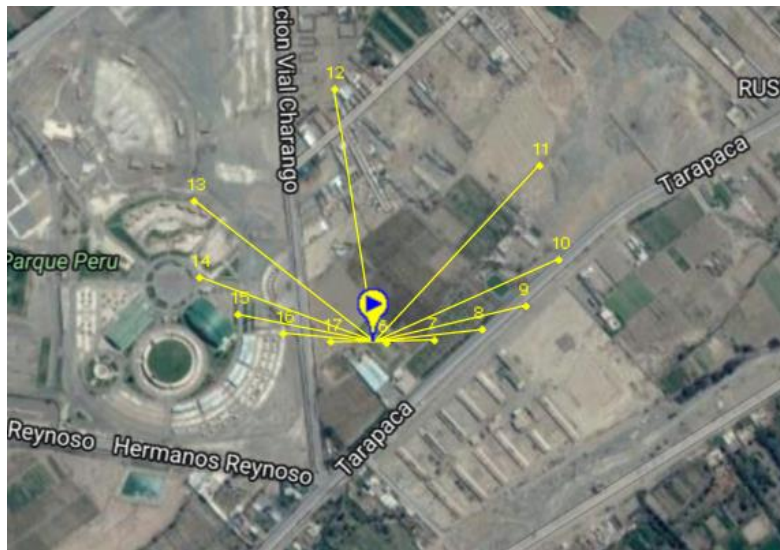
Fuente: SunEarthTools.com

Grafico 54: Incidencia solar en el terreno



Fuente: SunEarthTools.com

Grafico 55: Proyección de rayos solares



Fuente: SunEarthTools.com

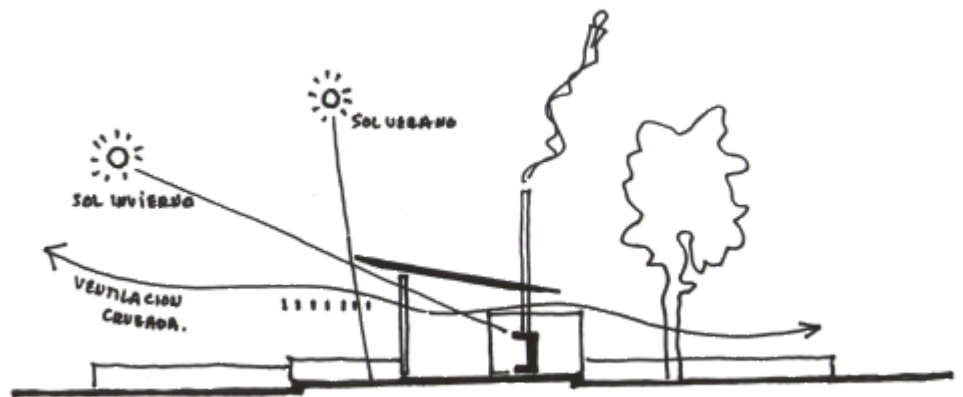
Grafico 56: *Proyección de sombras*



Fuente: SunEarthTools.com

Premisas:

Por el asoleamiento se debe aprovechar la iluminación natural en toda la infraestructura orientada de este a oeste en su posición natural, también por el tipo de proyecto se debe controlar los rayos del sol directo y la ventilación natural por lo que serán utilizados volados en la cobertura para generar sombra y ventilación cruzada.



f) Ventilación:

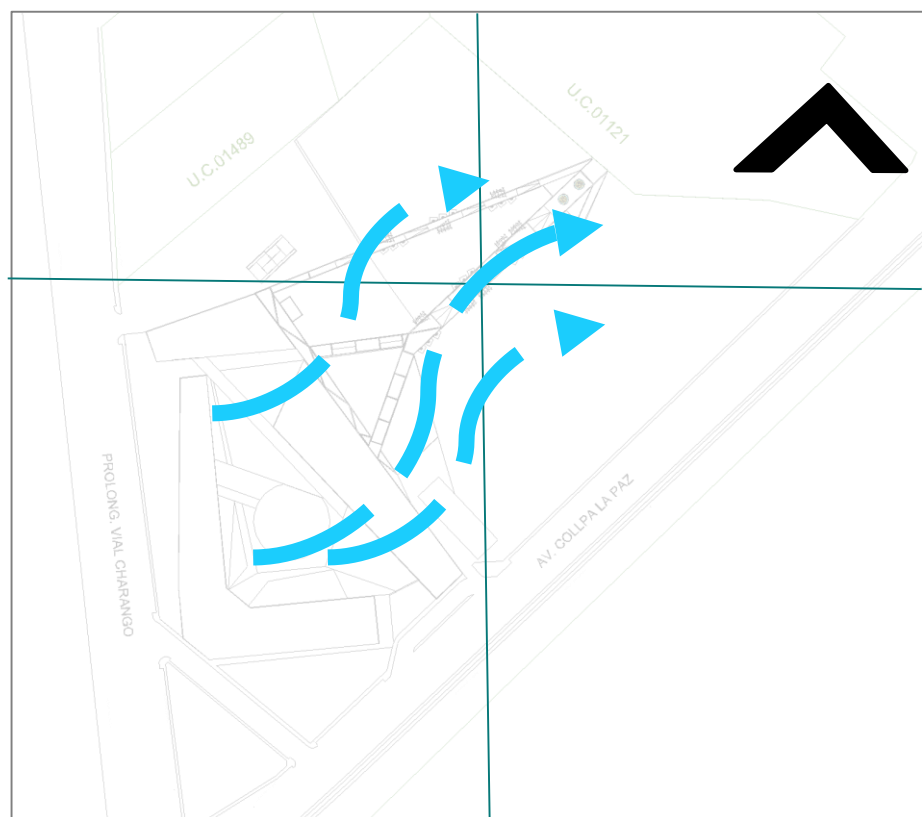
En arquitectura se denomina ventilación a la renovación del aire del interior de una edificación mediante extracción o inyección de aire.

Ventilación Natural:

Es la que se realiza mediante la adecuada ubicación de superficies, pasos o conductos aprovechando las depresiones o sobrepresiones creadas en el edificio por el viento, humedad, sol, convección térmica del aire o cualquier otro fenómeno sin que sea necesario aportar energía al sistema en forma de trabajo mecánico. Tanto la ventilación natural como la forzada se pueden especializar más y dividir de la siguiente forma:

- Ventilación por capas.
- Ventilación cruzada.
- Ventilación por inyección de aire o sobrepresión.
- Ventilación por extracción de aire o presión negativa.
- Ventilación localizada o puntual.

Grafico 57; *Análisis de Ventilación*



Fuente: *SunEarthTools.com*

Premisa de diseño:

- La ubicación de los volúmenes deben permitir el ingreso y salida de viento
- Los vanos de preferencia deben tener una disposición de ventilación cruzada

3.6.2. Aspectos Urbanos

a) *Accesibilidad y Vialidad*

Se tiene la Av. Collpa y la Av. Celestino Vargas, que servirá de conector principal con la ciudad.

Grafico 58: Vista de vías principales del terreno



Infraestructura Vial:

Grafico 59: Vías colindantes

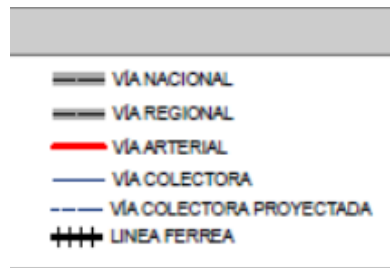
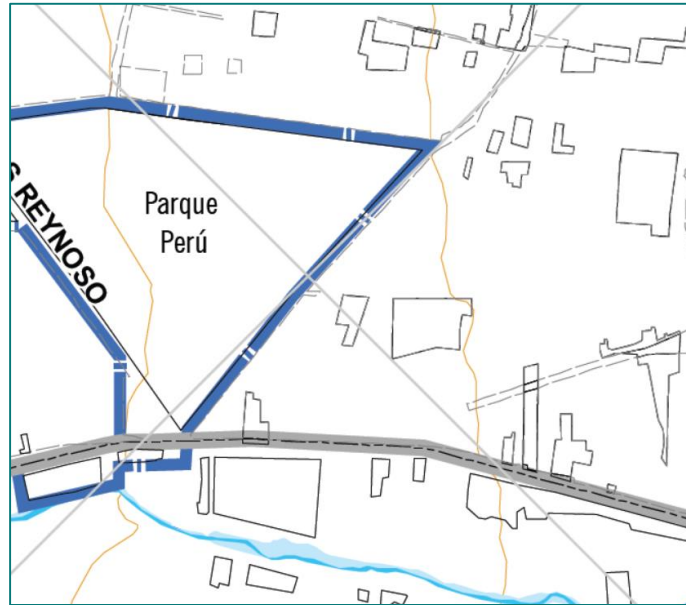
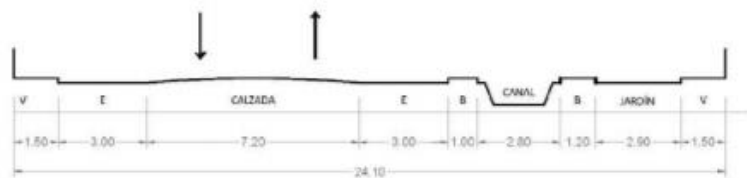
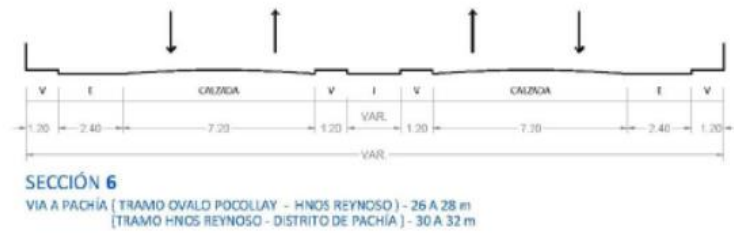


Grafico 60: Sección vial Av. Collpa



SECCIÓN 8
AV. COLLPA (TRAMO PARALELO AL CANAL UCHUSUMA)

Grafico 61: Sección vial, calle Hnos Reynoso



b) Perfil Urbano

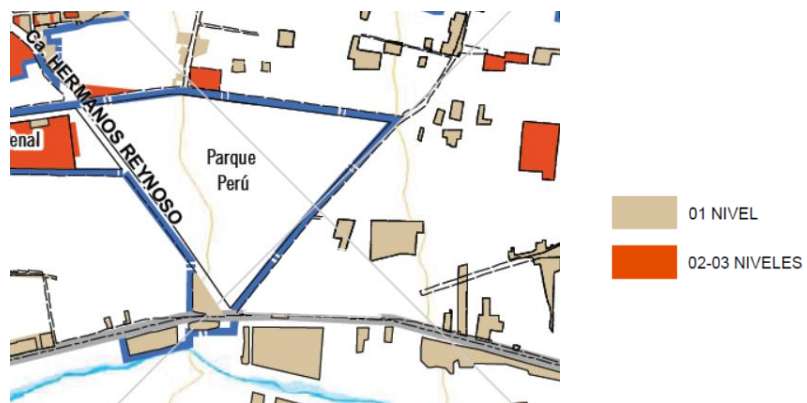
No se tiene restricciones establecidas en cuanto a Perfil Urbano, ya que esta zona responde a un perfil de carácter residencial de entre 1 a 2 pisos de altura promedio, es homogénea.

Al ser una zona en proceso de consolidación en cuanto a una imagen urbana, podemos mediante el diseño imponer a partir de tal, parámetros urbanos.

El distrito está desarrollándose heterogéneamente y sin una articulación clara.

El perfil pasivo existente en el sector, puede provocar que nuestra infraestructura se torne visualmente agresiva.

Grafico 62: Alturas de edificaciones



El perfil urbano inmediato al terreno esta denotado por construcciones rusticas, como se observa en las siguientes fotográficas.

Grafico 63: Perfil Av. collpa



Fuente: Recopilación Propia.

Grafico 64: Prolong. Vial charango



Fuente: Recopilación Propia.

Premisa de diseño:

- La propuesta volumétrica será máximo 5 niveles
- El coeficiente de edificación será máximo 5.0
- No se aplicara el contraste rígido urbano

c) Volumetría

- Se proyectara un conjunto de volúmenes que muestren jerarquía.
- Se propone fachadas modernas, que combinen los espacios abierto y den relación al entorno.
- Se propone volúmenes mantengan una sola cobertura, generando pendientes pronunciadas.

d) *Flujos*

El terreno presenta dos accesos por la calle prolongación vial charango y la avenida Collpa, de carácter vehicular y de carácter peatonal, las cuales se configuran como las vías importantes del mismo.

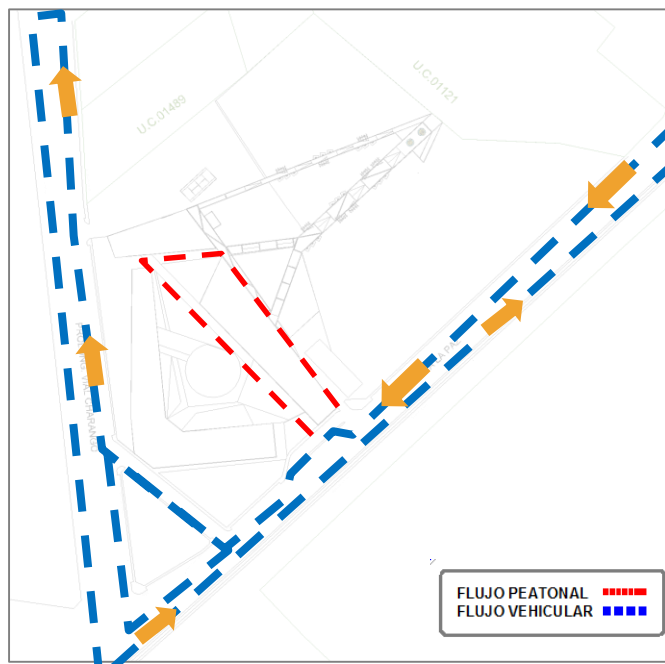
- **Flujo Peonatal**

Los flujos peatonales como accesos se darán desde la calle vial charango (para el ingreso) y la Av. Collpa para el ingreso peatonal principal al complejo turístico; al interior se consideraran caminerías peatonales para recorrido, las mismas que se configuren en un circuito al interior del proyecto.

- **Flujo Vehicular**

Los flujos de carácter vehicular tendrán acceso hacia la calle vial charango por su jerarquía, se considerará plantear hacia esta vía la bolsa de estacionamiento a fin de un fácil acceso y salida de forma vehicular al terreno.

Grafico 65: *Flujos Viales y peatonales del proyecto*



e) *Ángulos de mayor impacto visual*

Por la tipología del proyecto, la percepción visual destacara, principalmente dentro del perfil urbano, ya que el proyecto supera los 2 niveles, sin olvidar el concepto de tranquilidad y protección que deberá brindar el volumen, se configura como un icono para el distrito.

Configurara un nuevo perfil urbano de características ecológicas y urbanas.

El proyecto se inserta en una zona de actividad agrícola productiva y activa, y se respeta el área de producción integrando el complejo cuyo principal atractivo son las zonas productivas.

3.6.1. Aspectos Tecnológicos Constructivos

Tanto el tipo de infraestructura como el distrito son ideales para aplicación de materiales diversos, como concreto, madera, adobe, así como cubiertas aligeradas o livianas.

Se puede aplicar estéticamente materiales modernos para el distrito, manteniendo las características del sector.

También nuevas tecnologías en el aspecto de seguridad y monitoreo. Si no se encuentran consolidadas las vías de acceso, esto retrasara el proceso. Por la lejanía y la soledad del sector, pudiesen ocurrir altercados o agresiones a la infraestructura.

a) *Materiales de Construcción*

La propuesta es hacer una edificación que mezcle una construcción contemporánea partiendo de puntos usados en la arquitectura actual como referencias para crear algo diferente,

que tenga relación en cierta manera, con el contexto de la Campiña.

El edificio de mimetizará formal y cromáticamente con el paisaje.

Se usará un sistema constructivo convencional de columnas y vigas de fierro y concreto, debido a la facilidad de construcción, mayor resistencia sísmica y flexibilidad en el diseño (comparado con el uso de ladrillos de adobe).

Los muros serán de ladrillo, en algunos casos y drywall en su mayoría, por su versatilidad, lo cual se necesita en esta industria.

IMAGEN 17: *Materialidad*



Además, se usará vidrio, ya que uno de los elementos más importantes en el proyecto es la visual exterior, además de brindar iluminación.

Y por último se usarán elementos de madera, como techos machihembrados, haciendo referencia de forma moderna, a las texturas tradicionales de las barricas de vino y tonos de madera.

b) Sistemas Constructivos

Tanto el tipo de infraestructura como el distrito son ideales para aplicación de materiales diversos, como concreto, madera, así como cubiertas aligeradas o livianas.

Se puede aplicar estéticamente materiales modernos para el distrito, manteniendo las características del sector. También nuevas tecnologías en el aspecto de seguridad y monitoreo. Si

no se encuentran consolidadas las vías de acceso, esto retrasara el proceso.

Este sistema constructivo no estará expuesto, ya que habrá falso techo para pasar conexiones y aire acondicionado y las paredes irán empastadas con un acabado tipo concreto expuesto, con pigmentos marrones, el cual tratará de mimetizar los volúmenes con el paisaje.

Premisa de diseño:

- Consideraciones en la aplicación de materiales las características ecológicas del distrito.
- Implementar sistemas subterráneos cableados.

3.1. **FORMULACION DE LA PROPUESTA**

3.6.3. Premisas de Diseño

a) **Color**

La escala cromática a utilizar en el proyecto estará definida por los siguientes elementos:

Tonalidades de la parra de vino, uvas, barricas de madera, y color de los diferentes vinos.

IMAGEN 18: *Imágenes de tonalidades para el proyecto*



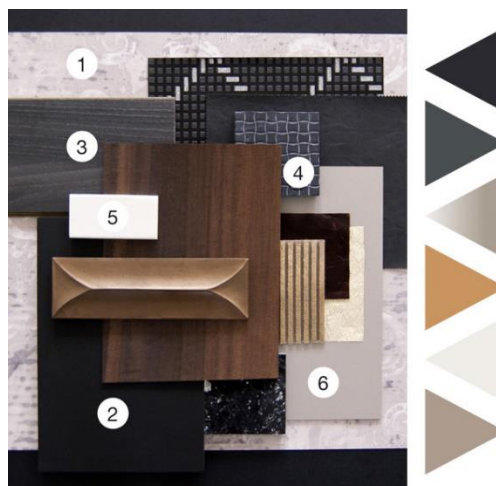
IMAGEN 19: El color del vino



IMAGEN 20: Paleta de colores



IMAGEN 21: Propuesta de colores y materiales



b) Materialidad

La estructura en general será de ladrillo convencional, con acabado de concreto pulido. Y algunas divisiones con drywall y tabiquerías de madera.

Las cubiertas serán de losas de concreto, los espacios de transición techados presentaran estructuras de cobertura de tipo metálicas.

Este sistema constructivo no estará expuesto, ya que habrá falso techo y las paredes irán empastadas con un acabado tipo concreto expuesto, con pigmentos marrones, el cual tratará de mimetizar los volúmenes con el paisaje.

Los acabados de diferentes espacios serán de madera por la calidez y tonos adecuados al proyecto.

IMAGEN 22: *Concreto expuesto*



IMAGEN 23: *Madera*



La combinación entre la terminaciones grises del concreto pulido en la fachada y la madera dan una impresión de un edificio industrial a lo cual se suma el uso del vidrio para integrar el exterior, y resaltar con luces cálidas los espacios.

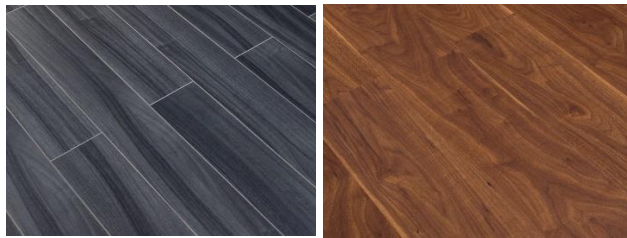
IMAGEN 24: *Propuesta de materialidad*



Los acabados en los pisos serán principalmente de piso laminado y porcelanato para las terrazas.

Piso laminado color nogal y roble

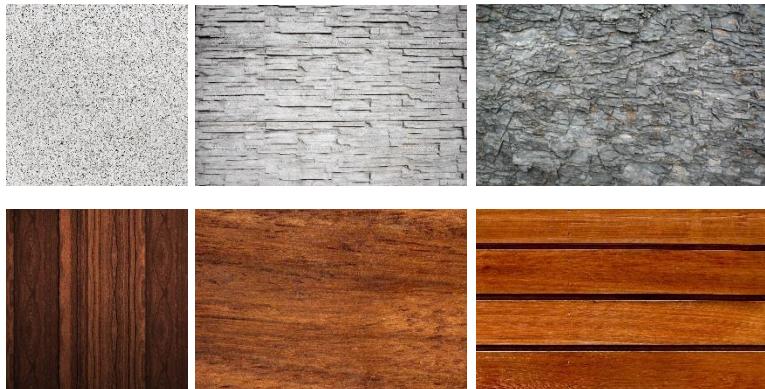
IMAGEN 25: *Materiales de pisos*



c) Textura:

Se utilizarán distintas texturas en caminerías, pisos interiores, fachadas y paredes interiores, todos dentro de las tonalidades de grises como concreto con diferentes terminaciones y pisos laminados en madera como enchapados de madera en determinadas zonas.

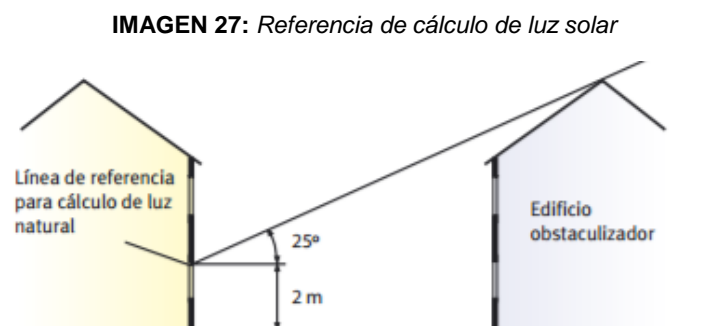
IMAGEN 26: *Texturas de materiales*



d) Iluminación

• Iluminación Natural

La luz natural o diurna resulta de la mezcla aditiva de la luz coloreada procedente de cuatro fuentes: el cielo azul; la luz solar, de color más amarillo; el suelo o terreno, que si está cubierto de vegetación es verde. Además, los trayectos recorridos por el sol producen una serie de efectos variables en el interior de los edificios, como consecuencia de la penetración de la luz a través de sus aberturas.



Como base de partida para la consideración de un correcto diseño de iluminación de un edificio, se consideran las siguientes premisas de diseño con luz natural:

- El haz directo procedente del sol.
- La iluminación debe facilitar la orientación y definición de la situación de una persona en el espacio y en el tiempo.
- La iluminación debe integrarse en el diseño arquitectónico y de interior.
- Las diversas opciones de forma, color y materiales de la iluminación deben reforzar los objetivos del

diseño arquitectónico y de interior en vez de actuar independientemente.

- La iluminación debe crear una sensación y atmósfera adaptadas a las necesidades y expectativas de las personas (formal, íntima, oficial, sobria, económica, brillante, atenuada, hogareña, valiosa, amplia, acogedora, hostil, etc.).

- **Iluminación artificial**

La propuesta del Proyecto de Iluminación Eficiente para el complejo turístico enológico, tiene la intención de dar a conocer una panorámica del uso de las luminarias Led, desde el punto de vista de eficiencia energética empleando sistemas actualizados de control de Iluminación como medida de ahorro energético.

En nuestro país existen en los mercados estas luminarias, que en muchos casos no son usadas debido a que los encargados de realizar los proyectos no dialogan con los inversionistas y/o explotadores acerca de las ventajas de esta tecnología, combinadas con los sistemas de control, sin obviar la calidad del proyecto luminotécnico.

Teniendo como finalidad:

- Racionalizar el uso de la energía con instalaciones de la mayor eficiencia energética posible.
- Cumplir con los criterios de calidad y ofrecer confort para cada espacio.

IMAGEN 28: *Temperatura de la iluminación*



e) Iconos

En el tratamiento de espacios se consideraran las siguientes imágenes referenciales, considerando dentro de ellas las texturas, matices, sombras, etc.

IMAGEN 29: Iconos

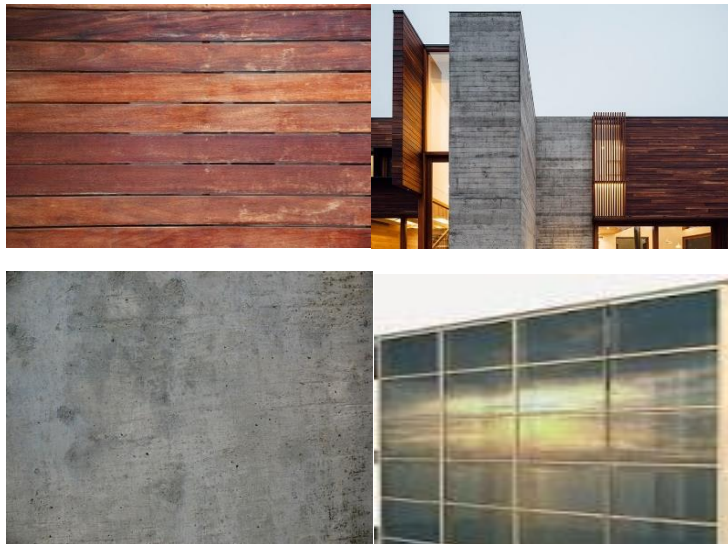


Fuente: Imágenes archidayly

f) Índices

Se toman como imágenes de referencia, para considerarlos en materiales y acabados para el proyecto.

IMAGEN 30: Índices



Fuente: Imágenes archidayly

3.6.4. Síntesis programática

a) Organigrama general del complejo

El criterio principal para la organización del complejo se basa en la distribución independiente de los 2 áreas funcionales principales (bodega y hotel & spa) articulados por el área de los ambientes complementarios. El ingreso al complejo es por dos accesos distintos que el flujo se subdivide a cada uno de los paquetes. Se plantea un área de servicio común para todo el complejo (con el fin de hacer el proyecto más funcional y compacto) que abastecerá a cada paquete.

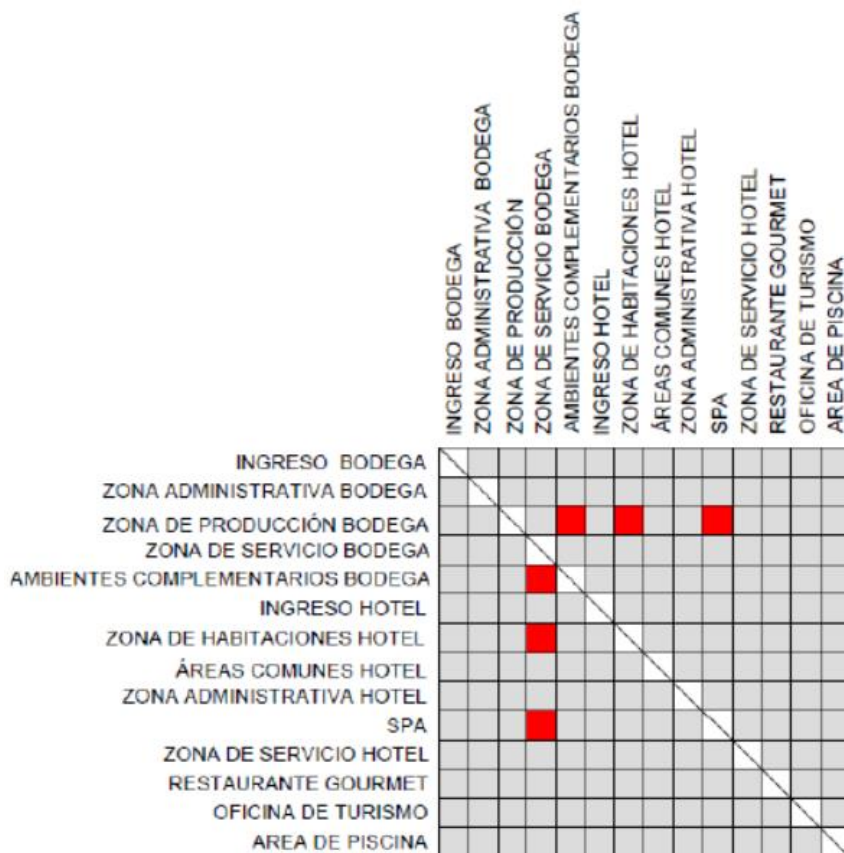
Grafico 66: Organigrama general del complejo



Fuente: Elaboración propia

En general, casi todos los ambientes del complejo presentan compatibilidad entre sí. Los únicos espacios que no son compatibles por su función son los ambientes complementarios de la bodega, la zona de habitaciones del hotel y el spa con la zona de producción. Los tres primeros ambientes requieren de condiciones de privacidad y control del ruido que se pueden ver afectados si existe mucha proximidad con la actividad industrial.

Grafico 67: Diagrama de compatibilidad

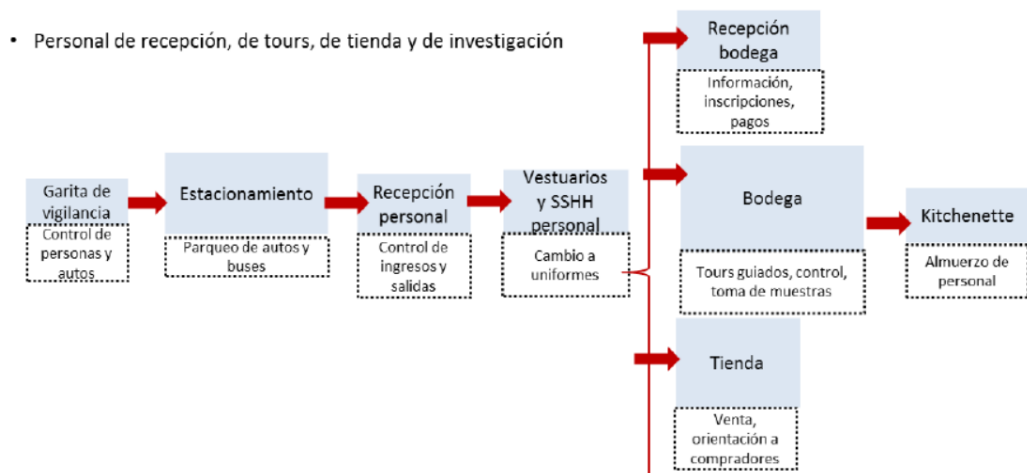


Fuente: elaboración propia

Los recorridos del personal del complejo se detallan en los siguientes esquemas:

a) *Bodega y areas complementarias:*

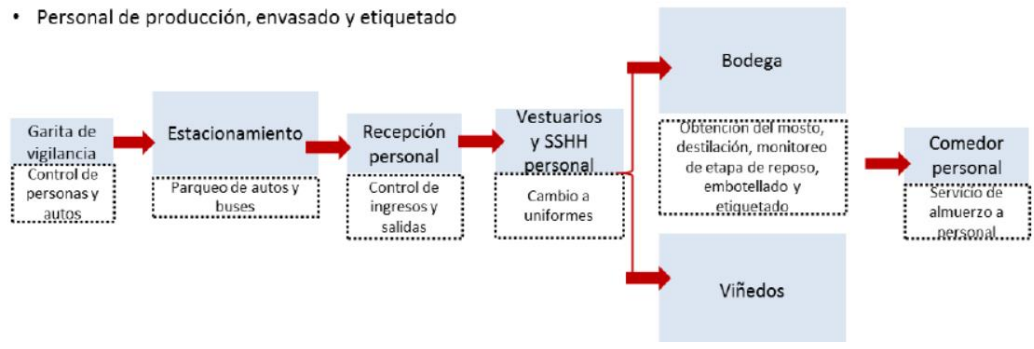
Grafico 68: Organigrama Bodega



Fuente: Elaboración propia

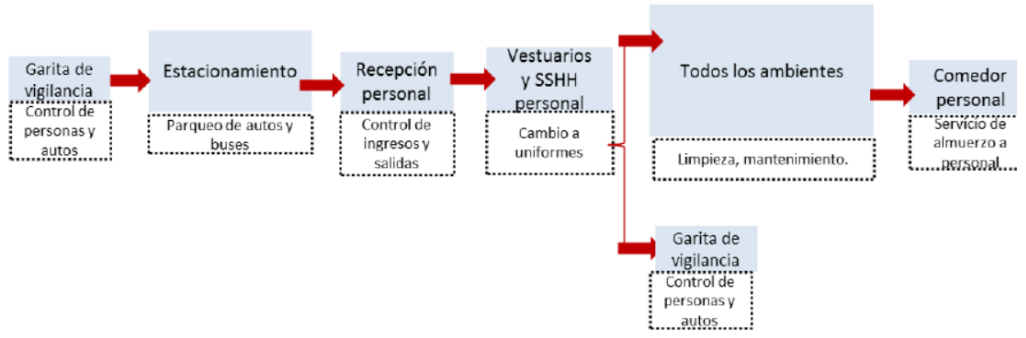
Grafico 69: Organigrama de la bodega

• Personal de producción, envasado y etiquetado



Fuente: elaboración propia

Grafico 70: Organigrama de áreas complementarias

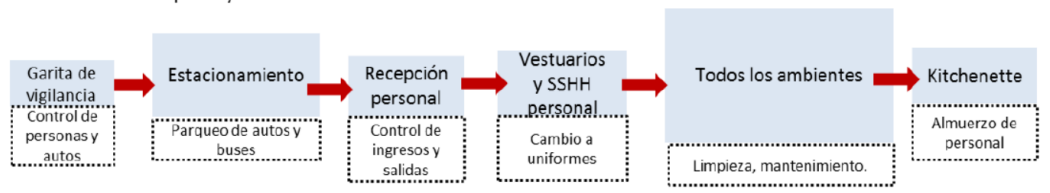


Fuente: elaboración propia

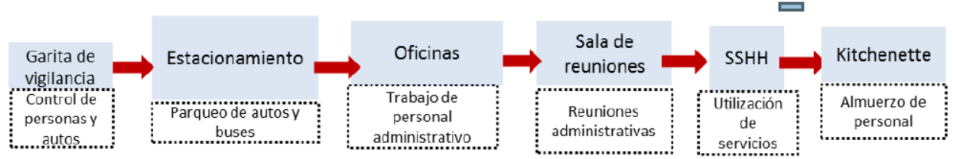
b) Hotel:

Grafico 71: Organigrama de personal

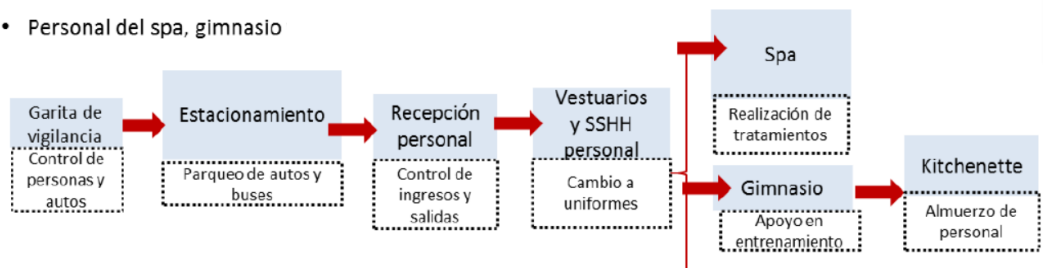
• Personal de limpieza y mantenimiento



• Personal administrativo



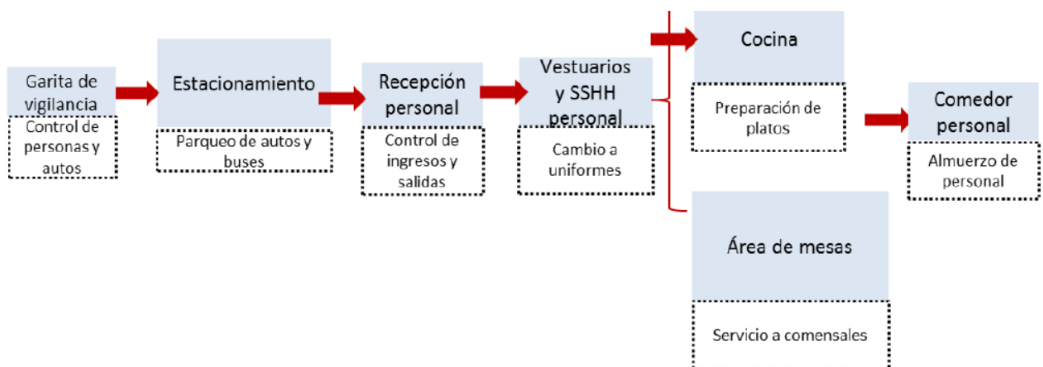
• Personal del spa, gimnasio



Fuente: elaboración propia

c) *Áreas complementarias:*

Gráfico 72: Organigrama de restaurante y bar



Fuente: elaboración propia

b) Información cualitativa y cuantitativa

El Programa del complejo turístico vivencial enológico se divide en 4 grandes zonas funcionales principales: la bodega de producción, el hotel & spa, los ambientes complementarios y la zona de servicio y mantenimiento.

a) BODEGA

En la producción de vinos, piscos y sus derivados, existen dos tipos de tecnologías: la tradicional y la tecno-artesanal.

“La tecnología tradicional, llamada también artesanal, es la tecnología usada desde el siglo XVI hasta la fecha. La tecnología tecno-artesanal es la tecnología que incorpora nueva infraestructura, instrumentos, equipos y materiales a la tecnología tradicional de elaboración de pisco.”²⁵

Características de la tecnología tradicional comparada a la tecnología tecno-artesanal en la infraestructura.

Tabla 19: *Tabla de etapas de proceso de elaboración*

Etapa del proceso	Tecnología tecno-artesanal
Vendimia	Uso de jabas de plástico estándar de 20 a 25 kg de capacidad. Vehículos motorizados. Camiones, camionetas.
Obtención del mosto	Infraestructura con criterios técnicos de iluminación natural y artificial; ventilación; circulación de agua y desagüe. Concreto armado. Revestido de paredes y pisos de cemento, mayólicas. Por estrujamiento en equipos eléctricos modernos. Despalilladora-estrujadora). Transporte del mosto a los fermentadores por bomba (bomba orejera).
Fermentación	Prensa hidráulica. Cubas de concreto armado recubiertas de cemento; acero inoxidable; tanques de plástico. Uso de sistema de enfriamiento. Uso de instrumentos de medición: termómetro, mostímetro, pH metro, alcoholímetro.
Destilación	Alambique simple; alambique con calentavinos de cobre, combinaciones con acero inoxidable. Energía de petróleo o GLP.
Reposo	Cubas de concreto armado recubiertos con brea; acero inoxidable; tanques de plástico. Este último material presenta riesgos de contaminación del pisco por lo que no es usado en la industria vitivinícola en el mundo y no es apreciado por ser no biodegradable y por consiguiente contra el medio ambiente.
Embotellado	Embotelladoras eléctricas. Filtrado fino; uso de bombas para trasiego; uso de placas de filtro.

Fuente: Palma, J. (2007). *Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y producción de pisco*. Lima: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

²⁵ Palma, 2007

Para el dimensionamiento de los demás ambientes complementarios se tomará en cuenta el tamaño de los equipos de cada proceso.

La altura mínima para permitir el ingreso superior del personal a los tanques fermentación es de 2.50m. Sin embargo, se propondrán en el diseño pasarelas elevadas para diferenciar la circulación de visitantes de la de servicio (uno de los principales problemas de las bodegas actuales), por lo que los ambientes de la bodega deberán tener un mínimo de 8.00m de altura (5.00m+3.00m de pasarela).

El área de investigación de la zona de producción estará conformada con depósitos diferenciados para botellas vacías y para botellas llenas.

Otras consideraciones importantes a tener en cuenta en el diseño de la zona de producción son el aprovechamiento de las condiciones ambientales del lugar donde se ubica. Es importante tomar en cuenta la dirección y fuerza de los vientos e insolación en el diseño de la bodega.

El dimensionamiento de la zona de servicio se realizó con la asesoría de la señora Hilda, dimensionando los ambientes según la cantidad de equipos y la función que se va a realizar en el interior (taller de mantenimiento, almacenamiento de maquinaria de vendimia, depósito general, etc). Para el dimensionamiento de los baños y vestuarios generales del personal del servicio se utilizó la norma RNE Norma A.060 Industria (p.237).

b) HOTEL 4 ESTRELLAS Y SPA:

En base a la norma para hospedajes de la RNE, se concluyó que el número de 30 habitaciones se encuentra en el rango adecuado de habitaciones para un hotel de esta tipología. Sin embargo, también es necesario contrastar esta información con proyectos referenciales.

La clasificación para el hotel será de 4 estrellas por lo que según la norma, los espacios requeridos son: Ingreso, recepción. Cocina, comedor, bar, cafetería, mínimo 30 habitaciones.

Las habitaciones tienen un área mínima según su capacidad: simple 12 m², Doble 15 m², Suite 25 m², Suite con sala separada 28 m².

Todas las habitaciones deben contar con baño privado con lavamanos, inodoro, ducha o tina, con un área mínima de 4 m².

Todas las habitaciones deben contar con closet dentro de la habitación.

Los servicios y equipos para cada habitación son obligatorios, sistemas de ventilación o climatización, agua fría y caliente, sistemas de conexión telefónica.

c) CÁLCULO GENERAL DE BAÑOS, VESTUARIOS Y COMEDOR DE PERSONAL DEL COMPLEJO

Para realizar el cálculo de baños, vestuarios y comedor del personal fue necesario primero realizar un planteamiento de los posibles ambientes que se podrían necesitar en el complejo.

Tabla 20: Cuadro de dotación de servicios para el complejo según norma

REGLAMENTO					PROYECTO			
Ambiente	Número de	Norma	BañZo hombres	Baño mujere	Baño hombres	Baño mujeres	Discapacitados (1)	
Restaurante	72	RNE Norma A.070 Comercio (p.	De 51 a 100 personas	2L, 2u, 2i	2L, 2i	3L, 2u, 2i	3L, 2i	-
	20	RNE Norma A.070 Comercio (p.	De 6 a 20 empleados	1L, 1u, 1i	1L, 1i	2L, 2u, 1i, 1d	2L, 2i, 1d	1i, 1l (mixto) ADICIONAL
Administración (oficinas)	10	RNE Norma A.070 Comercio (p. 239)	De 7 a 20 empleados	1L, 1u, 1i	1L, 1i	1L, 1u, 1i	1L, 1i	-
Área técnica y de servicios	28	RNE Norma A.060 Industria (p.237)	De 16 a 50 empleados	2L, 2u, 2i, 3d	2L, 2i, 3d	3L, 2u, 2i, 3d	3L, 2i, 3d	1l, 1i (hombres), 1L, 1i (mujeres) ADICIONAL
			1 ducha por c/10 trab. = 3					
Spa	112 (2)	RNE Norma A.100 Recreación y deportes (p. 244)	De 101 a 400 personas	2L, 2u, 2i	2L, 2i	3L, 2u, 3i + 3 duchas	3L, 3i + 3 duchas	1l, 1i (hombres), 1L, 1i (mujeres)
Módulo de housekeeping	11	RNE Norma A.070 Comercio (p. 239) (3)	De 7 a 20 empleados	1L, 1u, 1i	1L, 1i	1L, 1u, 1i	1L, 1i	-
Ambientes complementarios (tienda,	190	RNE Norma A.070 Comercio (p. 239)	De 51 a 200 personas	1L, 1u, 1i	1L, 1i	2L, 2u, 1i	2L, 2i	1l, 1i (hombres), 1L, 1i (mujeres)
Lobby/bar/ recepción	55	RNE Norma A.070 Comercio (p.	De 51 a 200 personas	1L, 1u, 1i	1L, 1i	2L, 2u, 2i	2L, 2i	1l, 1i (hombres), 1L, 1i (mujeres)

c) Cuadro de áreas

- **BODEGA**

ZONA	ESPACIO	SUB-ESPACIO	CUALITATIVAS		
			MOBILIARIO	CUANTITATIVAS	
				ALTURA MIN. (m)	ÁREA TECHADA (m2)
BODEGA	Nivel de servicio bodega	Fermentación y guarda	Toneles de fermentación	3.00	140
		Destilación	2 alambiques		135
		Embotellado y etiquetado	Línea de embotellado y etiquetado.		45
		Depósito de insumos	Estanterías		48
		Almac. De producto terminado	Estanterías		40
		Oficina jefe de bodega	Escritorio y computadora.		34
		Total área útil			442
		Circulaciones y muros			58
		Área total con circulaciones, muros y aleros			500
		Nivel de visitantes	Exhibición de premios		
	Museo del vino			200	
	Balcón de observación			80	
	Recepcion, estar y cata			75	
	zona de cata		Mesa de cata y lugar de almacenaje	240	
	Bodega			210	
	Total área útil			967	
	Circulaciones y muros			93	
	Área total con circulaciones, muros y aleros			1060	
	AREA TECHADA TOTAL			1560	

- **AMBIENTES COMPLEMENTARIOS**

AMBIENTES COMPLEMENTARIOS	SUM	Salon de Eventos		3.00	365
		Vestibulo			152
		Terrazas			150
		Baño hombres			30
		Baño mujeres			22
		Catering	Mobiliario de cocina		30
		Luces y Sonido			30
		Vestibulo de expositores			67
		Total área útil			846
		Circulaciones y muros			154
		Área total con circulaciones, muros y aleros			1000
		Restaurante	Terrazas		
	Área de mesas		Mesas y sillas	235	
	Baño hombres			16	
	Baño mujeres			16	
	Baño de discapacitados			6	
	Caja y atencion		Módulo de caja	30	
	Área de preparación cocina			85	
	Depósito de menaje			5.3	
	Lavado de menaje		Lavabos,, etc.	4.6	
	Refrigeración de productos		Estantería	7	
	Depósito de productos secos			11	
	cuarto de desechos			5.6	
	Oficina del cheff			12	
	Baño de personal individual			4	
	Estar			21	
	Total área útil			573.5	
	Circulaciones y muros		56.5		
Área total con circulaciones, muros y aleros		630			
ÁREA TECHADA TOTAL				1630	

• HOTEL 4 ESTRELLAS Y SPA

EL 4* Y SPA	Ingreso y lobby hotel	Lobby	Lugares de descanso	3.00	110
		Bar/ café	Barra de bar, sofás		105
		Baño hombres			16
		Baño mujeres			16
		Terrazas			100
		Recepción hotel y sala de exhibiciones	Counter de recepción, sillas de espera		300
		Total área útil			647

		Circulaciones y muros			73	
		Área total con circulaciones, muros y aleros			720	
	administrativa	Archivo	Estantería			8
		Depósito de maletas	Estantería			10
		Baño de personal hombres				3.5
		Sala de reuniones	Mesa con capacidad para 8 personas			30
		Recepción	Counter de recepción			30
		Oficina 1	Estritorio y 3 sillas			21
		Oficina 2	Estritorio y 3 sillas			21
		Total área útil				123.5
		Circulaciones y muros				16.5
		Área total con circulaciones, muros y aleros				140
	Spa	Recepción Spa	Counter			24
		Vestuarios hombres				35
		Vestuarios mujeres				35
		Sauna a vapor	Asientos enchapados en porcelanato			9
		Sauna seca	Asientos de madera	3.00		9
		Duchas				12
		Piscina temperada				85
		Área de descanso piscina	Perezosas, sillas, mesas.			35
		Jacuzzi				25
		Gimnasio				70
		Total área útil				339
		Circulaciones y muros				61
		Área total con circulaciones, muros y aleros				400
	Habitaciones	Habitaciones simples y dobles 20	Cama matrimonial o dos camas dobles, 2 velador por huésped, 2 asientos, escritorio, clóset, minibar. Baño con lavatorio, inodoro y ducha/ tina.			1500
		Habitaciones matrimoniales 8				200
		Habitación 2 (Suite)		3.00		60
		Oficio				60
		Estar				54
		Escalera de emergencia				20
Área total con circulaciones, muros y aleros					1894	
ÁREA TECHADA TOTAL					3154	

- ZONA DE SERVICIO Y MANTENIMIENTO**

ZONA DE SERVICIO	Zona de personal y de servicio	Lavandería		65
		Deposito general		26
		Area de personal		76
		Kitchenet		20
		Baños Damas		21
		Baños Varones		21
		Dormitorio para damas		48
		Dormitorio para varones		38.5
		Total área útil		315.5
		Circulaciones y muros		244.5
		Área total con circulaciones, muros y aleros		560
	CAMPING	Area camping		100
		Baño hombre		3.5
		Baño mujeresl mujer		3.5
		Depósito de artículos de limpieza	Estantería	12
		Total área útil		119
		Circulaciones y muros		181
		Área total con circulaciones, muros y aleros		300
	ÁREA TECHADA TOTAL			860
	ÁREA TECHADA TOTAL DEL PROYECTO			7204

ÁREA TOTAL DEL TERRENO		40900
ÁREA LIBRE (96.36%)		33696
ESTACIONAMIENTOS (1 ESTAC. POR CADA 100M2 DE A.TECHADA)		49

Fuente: elaboración propia

3.2. ZONIFICACION:

Grafico 73: Zonificación

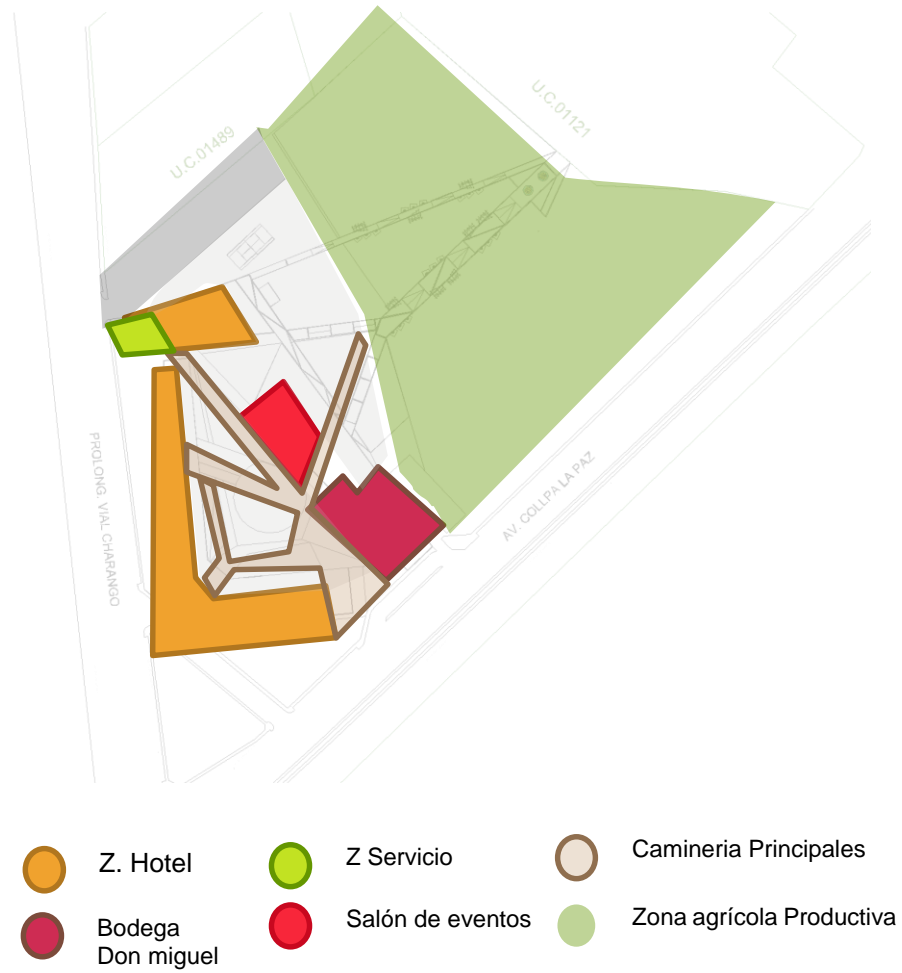


IMAGEN 31: *Zonificación volúmenes*



3.3. CONCEPTUALIZACION:

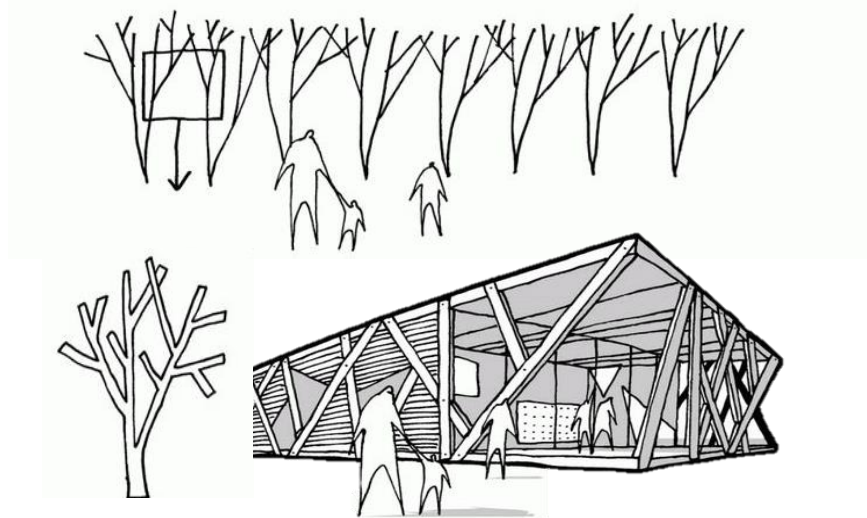
- ESCALA DEL USUARIO:

CONCEPTUALIZACION_____ANALOGIA
ALAMEDA QUE GUIA LOS PARRALES DEL VIÑEDO

IMAGEN 32: *Imagen de parras*



IMAGEN 33: *Concepto Arquitectónico*



- ESCALA DEL ESPACIO:
TRANSFORMACION DE LA VID

IMAGEN 34: *Transformación de la vid*



- ESCALA DE LA CONFIGURACION DE LOS VOLUMENES:
Se toma en cuenta la forma de las ramas del árbol de la vid para la configuración de las camineras principales dentro del complejo.

Grafico 74: *Concepto de la configuración de los volúmenes*

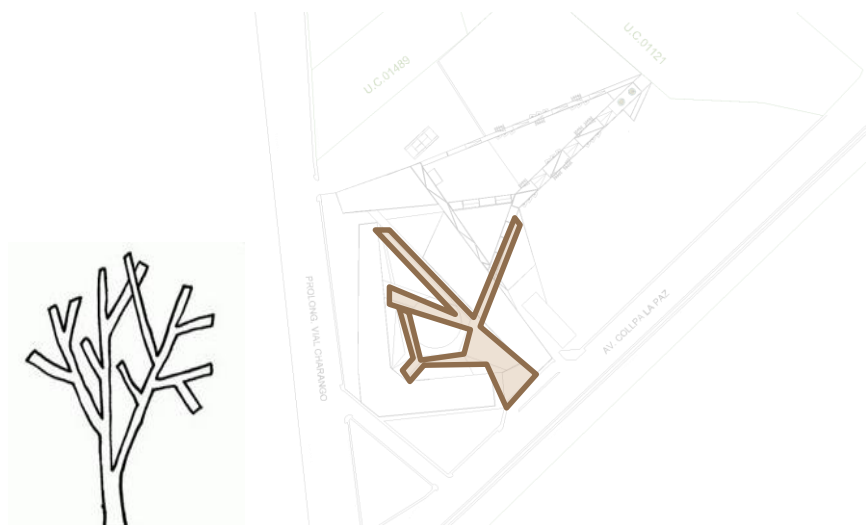
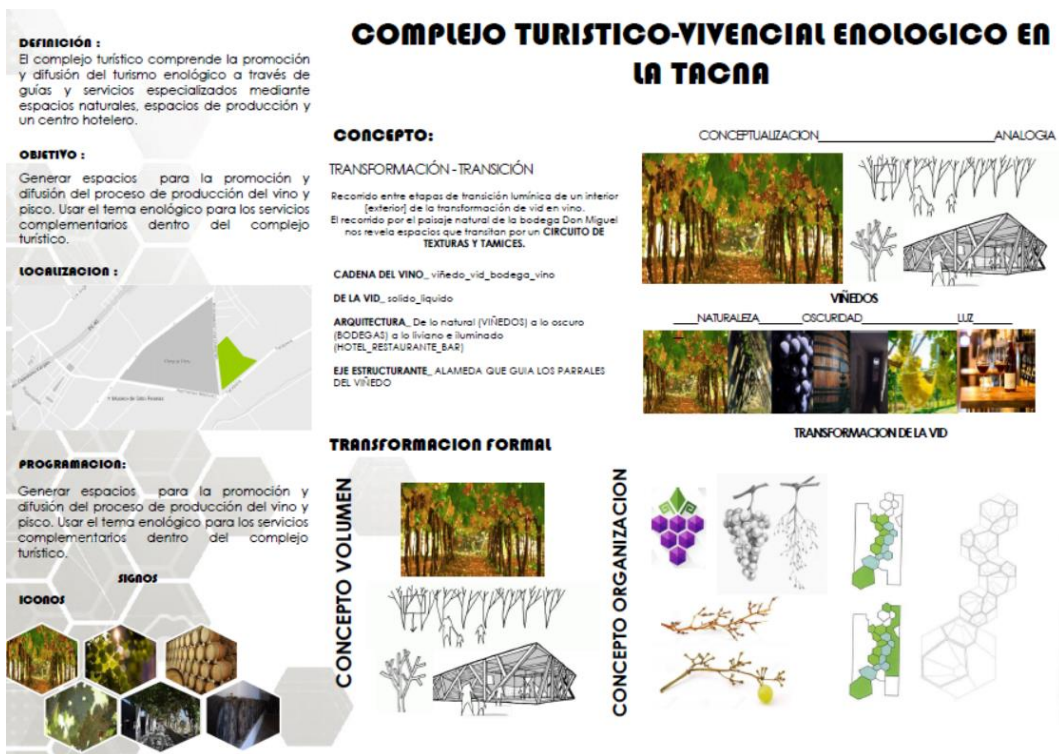


IMAGEN 35: Lamina de concepto



3.4. DESARROLLO DE PLANOS:

PLANOS URBANOS

- | | |
|---------|----------------------|
| 1. U-01 | PLANO DE UBICACIÓN |
| 2. U-02 | PLANO TOPOGRAFICO |
| 3. U-03 | PLANO PERIMETRICO |
| 4. U-04 | PLANO DE PLATAFORMAS |

ANTE PROYECTO

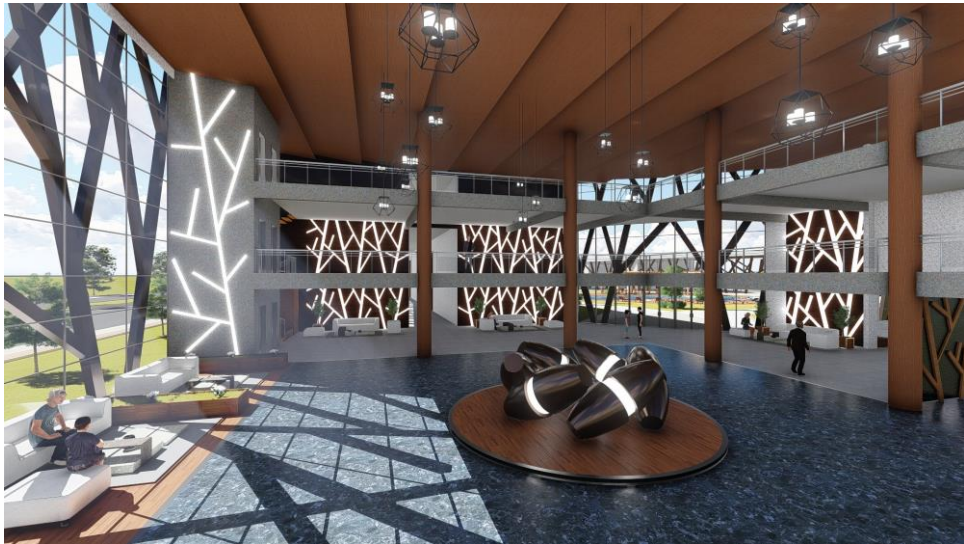
- | | |
|-----------|-------------------------------|
| 1. AR-01 | PLANO DE CONJUNTO |
| 2. AR-02 | PLANIMETRIA GENERAL – PARTE 1 |
| 3. AR-03 | PLANIMETRIA GENERAL – PARTE 2 |
| 4. AR-04 | SEGUNDO NIVEL BLOQUE B |
| 5. AR-05 | SEGUNDO NIVEL BLOQUE C |
| 6. AR-06 | SEGUNDO NIVEL BLOQUE E |
| 7. AR-07 | ELEVACIONES |
| 8. AR-08 | CORTES DE COJUNTO |
| 9. AR-09 | PLANO DE TRAZO |
| 10. AR-10 | PLANO DE TECHOS CONJUNTO |
| 11. AR-11 | VISTAS 3D |

PROYECTO

1. AR-01.01	BLOQUE A – PRIMER NIVEL
2. AR-01.02	BLOQUE A – SEGUNDO NIVEL
3. AR-01.03	BLOQUE A - TERCEL NIVEL
4. AR-01.04	BLOQUE A - CORTES
5. AR-01.05	BLOQUE A - ELEVACIONES
6. AR-01.05	BLOQUE A - TECHO
7. AR-02.01	BLOQUE B – PRIMER NIVEL
8. AR-02.02	BLOQUE B – SEGUNDO NIVEL
9. AR-02.03	BLOQUE B – TERCER NIVEL
10. AR-02.04	BLOQUE B – CORTES
11. AR-02.05	BLOQUE B – ELEVACIONES
12. AR-02.06	BLOQUE B – TECHO
13. AR-03.01	BLOQUE C – PLANTA
14. AR-03.02	BLOQUE C – CORTE
15. AR-03.03	BLOQUE C – ELEVACION
16. AR-03.04	BLOQUE C – TECHO
17. AR-04.01	BLOQUE D – PLANTA
18. AR-04.02	BLOQUE D – SEGUNDO NIVEL
19. AR-04.03	BLOQUE D – CORTES Y ELEVACIONES
20. AR-04.04	BLOQUE D – TECHO
21. AR-05.01	BLOQUE E – PLANTA
22. AR-05.02	BLOQUE E – CORTES Y ELEVACIONES
23. AR-05.03	BLOQUE E – TECHO
24. AR-06.01	BLOQUE F – PLANTA
25. AR-06.02	BLOQUE F – SEGUNDO NIVEL
26. AR-06.03	BLOQUE F – CORTES Y ELEVACIONES
27. AR-06.04	BLOQUE F – TECHO

3.5. VISTAS 3D:







CONCLUSIONES

- El Complejo Turístico vivencial Enológico estará conformado por un conjunto de edificaciones de funciones complementarias que tendrán con el fin el brindar servicios de alojamiento y recreación turística de calidad asociados a la producción y difusión de la actividad vitivinícola.
- El proyecto se desarrollará dos áreas funcionales generales: una bodega y un hotel de clasificación 4 estrellas. La bodega integra tanto la planta de

producción como los ambientes complementarios. El diseño y distribución de ambientes deberá responder tanto a fines de producción como de exhibición.

- Con el proyecto se buscará incentivar el Turismo enológico, como forma de turismo alternativo, que promueva la producción y difusión de la actividad vitivinícola.
- El proyecto desarrolla como sostenible y sustentable, considerando conceptos de turismo ecológico y turismo sustentable, respetando y promoviendo la actividad agrícola.
- El complejo contará con ambientes para actividades sociales como es el salón de eventos y la plaza que favorezcan la posibilidad de ser sede de eventos anuales relacionados a la producción de vino y pisco, que congreguen a la comunidad, a los campesinos, productores, expertos y turistas, como también tener la capacidad de desarrollar eventos sociales privados.

BIBLIOGRAFIA

Alvear, Pablo. Centro de formación y capacitación vitivinícola, Valle del Maipo de Paine. *Universidad De Chile, Facultad De Arquitectura Y Urbanismo.*

Agrovin. Agrovin - vino. Consulta le diciembre 23, 2016.

<http://www.agrovin.com/agrv//index.php/web/maquinaria/indicevino> (2016).

Andina. Mincetur espera que Ruta del Pisco incremente en 18% el turismo en Ica. <http://www.andina.com.pe/Espanol/noticia-minceturespera-ruta-del-pisco-incremente-18-turismo-ica-425730.aspx> (2015)

Arch Daily. Loisium Hotel/ Steven Holl / Arch Daily. Consulté le abril 4, 2013, sur <http://www.archdaily.com/5524/loisium-hotel-steven-holl/>, Agosto 2008

Asociación Española de Pequeñas y Medianas Ciudades Vitivinícolas (ACEVIN). (2013).

Barros, Magdalena. “Museo nacional del vino: recuperación antigua estación enológica Quinta Normal”, Memoria de Título, Santiago, Universidad de Chile, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 2005.

Bodegas y viñedos Qumrán. Bodegas Qumrán. <http://www.bodegasqumran.es/inicio.html> (2011).

Bujan, Josep. “Guía de la Nueva Cultura del Vino”, Barcelona, Editorial Freixenet, 2003.

Cahier Espaces. «Terroir, vin, gastronomie et tourisme». N.º 76, Ed. Espaces, 2002.

Casanova, Fernando. “Desarrollo Local, Tejidos Productivos, y Formación”, Montevideo, OIT, 2004.

Coivreur, D., Route du vin en Languedoc. Roussillon-Hachette

Collazos Masanovic, Efosini Alexia. Complejo turístico termal en Huancahuasi, tesis para optar el título de arquitecto. *Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas*. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10757/300130>

Comisión Nacional del Pisco. CONAPISCO.
<http://www.conapisco.org.pe/index.html> (2013).

Consejo Regulador del Pisco. (s.d.). Reglamento de la Denominación de Origen.
http://www.consejoreguladordelpisco.pe/reglamento_pisco.pdf (2013).

Dörr, Manuel. “Posada del vino: consolidación antiguas bodegas Viña Errázuriz”, Memoria de Título, Santiago, Universidad de Chile, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, 2010.

Edgar Valentin Pinedo Mezares. Complejo Turístico En El Distrito De Lurín, tesis para optar el título de arquitecto. *Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas*. Disponible en: <http://hdl.handle.net/187/260218>

Gatti, Silvia; Incerti, Fabrizio Y Ravagli, Mirko, «Wine and tourism: new perspectives for winery areas in Emilia-Romagna». *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, N.º 62, pp. 97-117, 2002.

Jean Paul, Logroño. PIGEAT, Les paysages de la vigne. Ed. Solar, 2000.

Magazine Dinners «Dormir con el Vino. Bodegas con hotel». Club. N.º 9. Abril 2003.

MINCETUR. Estudio de Rentabilidad Social de las Inversiones en Turismo – Destino (2016).

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Inventario Turístico del Perú.
http://www.mincetur.gob.pe/TURISMO/OTROS/inventario%20turistico/Ficha.asp?cod_Ficha=6944 (2016).

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. MINCETUR, Directorio Nacional de Prestadores de Servicio Turístico.
<http://www.mincetur.gob.pe/setregiones/%28S%28yzjzxdytnrztf3hklml0x45%29%29/Reportes/WebReportes/RptFiltro.aspx?StrCodGrupo=01&NomGrupo=Establecimientos%20de%20Hospedaje%20Clasificados%20y/o%20Categorizados> (2016).

Pascual, Javier, El Museo del Vino de Rioja. La Prensa del Rioja.

Revista ARQ, “vinos, bodegas y viñas”, nº54, Julio 2003.

Soriano, Catalina, «Bodegas con arte. La Arquitectura y el Vino». Gastronomía y Enología. N.º 37. Mayo, 1989, p. 32.