

UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO
FACULTAD DE INGENIERÍA
ESCUELA DE ARQUITECTURA



**ESTUDIO DE TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS Y SU
CARACTERIZACIÓN CON EL PAISAJE EVOLUTIVO PARA LA
PROPUESTA ARQUITECTÓNICA DE UN RECINTO DEL VINO EN
MOCHUMÍ**

**TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE
ARQUITECTO**

**AUTORA
ANA CLAUDIA ARACELI REYES TANTACHUCO**

**ASESOR
Mgtr. YVÁN PAÚL GUERRERO SAMAMÉ**

Chiclayo, 2019

Dedicatoria

A:

 Mi madre Ana, por amarme, creer en mí y
porque siempre está conmigo a pesar de la distancia, todo esto se lo debo a ella.

 Mis abuelos Oscar y Lilia (QEPD) que vive en mi corazón,
por quererme y apoyarme en todo momento, esto también se lo debo a ellos.

Agradecimiento

A Dios:

Por la vida y la salud para lograr con esfuerzo y dedicación cada objetivo propuesto, además de su infinita bondad y amor.

A mi familia:

En especial a mis tías: Rosario, Marleni y Carla,
y a los abuelos: José María (QEPD) y Lucía (QEPD).

A los arquitectos:

Rosario, María Teresa, Genny y Gonzalo
por su gran apoyo y motivación ante diferentes circunstancias.

A mi asesor:

Arq. Yván por su tiempo compartido e
impulsar a la realización de la presente investigación.

A mis grandes amigos:

Tatiana, Oscar, Emelyn y Cecilia.

Resumen

La producción del vino en la región Lambayeque tiene deficiente infraestructura habiéndose identificado ambientes autoconstruidos sin asesoría técnica. La presente investigación tiene como objetivo analizar las bodegas vitivinícolas de la región sur del país y a partir de su caracterización con el paisaje evolutivo y el proceso de elaboración de acuerdo a actividades de producción, determinar las características espaciales y formales para la propuesta arquitectónica de un recinto del vino en el distrito de Mochumí, provincia de Lambayeque. Se utilizó como instrumentos de recolección de datos: ficha de observación del paisaje evolutivo, mapeo de zonas de productivas, registro fotográfico de las tipologías de bodegas vitivinícolas, elaboración planimétrica variada que en conjunto se interpretaron para identificar zonas de productividad de parcelas con materia prima directa, los cuales servirán para entender el proceso secuencial desde su producción hasta su comercialización, finalmente modelar y construir un recinto del vino ligado a una experiencia de paisaje. En conclusión, se propone un sistema arquitectónico basado en pieza única a fin de armonizar con el entorno natural, esperando que dicho recinto se convierta en una sede que influya en las visitas turísticas de la región dando oportunidad a los productores artesanales locales de fortalecer su identidad, mostrando las virtudes del vino peruano.

Palabras clave: bodega, paisaje, recinto, vino e identidad.

Abstract

The production of wine in the Lambayeque region has deficient infrastructure, and self-constructed environments have been identified without technical assistance. The objective of this research is to analyze the wine cellars of the southern region of the country and from their characterization with the evolutionary landscape and the elaboration process according to production activities, determine the space and formal characteristics for the architectural proposal of a wine enclosure in the district of Mochumí, province of Lambayeque. The information was used as data collection instruments: observation card of the evolutionary landscape, mapping of production zones, photographic record of the typologies of wine cellars, varied planimetric elaboration that together were interpreted to identify areas of productivity of plots with direct raw material, which will serve to understand the sequential process from production to marketing, finally model and build a wine enclosure linked to a landscape experience. In conclusion, an architectural system based on a single piece is proposed in order to harmonize with the natural environment, hoping that this enclosure will become a venue that influences the tourist visits of the region giving opportunity to local artisan producers to strengthen their identity, showing the virtues of Peruvian wine

Keywords: Winery, landscape, enclosure, wine and identity

Índice

Contenido

| | |
|---|----|
| Dedicatoria..... | 2 |
| Agradecimiento | 3 |
| Resumen | 4 |
| Abstract..... | 5 |
| Índice | 6 |
| Índice de Imágenes | 8 |
| Índice de Gráficos..... | 10 |
| Índice de Láminas..... | 11 |
| I. Introducción | 12 |
| II. Marco Teórico..... | 20 |
| 2.1 Antecedentes del problema: | 20 |
| 2.1.1 Antecedentes nacionales..... | 20 |
| 2.1.2 Antecedentes internacionales | 24 |
| 2.2 Bases teórico – científicas:..... | 26 |
| 2.2.1 Tipología arquitectónica | 26 |
| 2.2.2 Bodegas Vitivinícolas..... | 33 |
| 2.2.3 Paisaje..... | 35 |
| 2.2.5 Paisaje Evolutivo | 38 |
| 2.2.6 Propuesta arquitectónica..... | 40 |
| 2.2.7. Recinto del vino..... | 48 |
| III. Metodología..... | 52 |
| 3.1 Tipo y nivel de investigación..... | 52 |
| 3.2 Diseño de la investigación. | 52 |
| 3.3 Población, Muestra y Muestreo. | 52 |
| 3.4 Criterios de Selección. | 53 |
| 3.5 Operacionalización de Variables. | 53 |
| 3.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos. | 55 |

| | |
|---|-----|
| 3.7 Procedimientos..... | 56 |
| 3.8 Plan y procedimientos de datos..... | 57 |
| 3.9 Matriz de consistencia..... | 58 |
| 3.10 Consideraciones éticas..... | 59 |
| IV. Resultados y Discusión | 60 |
| BV. Conclusión | 106 |
| VI. Recomendaciones..... | 108 |
| VII. Lista de Referencias | 109 |
| VIII. Anexos | 111 |

Índice de Imágenes

| | |
|--|----|
| Imagen 1. a. (Envasado del vino en el distrito de José Leonardo Ortíz); b. (Estrujado materia prima en la bodega "El Pueblo" en el distrito de Mesones Muro); c. (Estrujado de materia prima y válvula de fermentación en la bodega "El Marco" en el distrito de Jayanca)..... | 12 |
| Imagen 2. Centro de Producción de Uva en 1560 de acuerdo a crónicas, protocolos notariales y otros documentos. Fuente: Revista Universum N° 19 | 14 |
| Imagen 3. Características del Objeto Arquitectónico. Fuente: Arq. Francisco Méndez, copia para el curso de Teoría de la Arquitectura, USAC, 1995..... | 27 |
| Imagen 4. La percepción humana, proceso personal de elaboración de lo sensible. Fuente: Frías, María. El significante arquitectónico, 1990..... | 29 |
| Imagen 5. Principales corrientes sobre la definición del paisaje, a la vista de la consideración del componente territorial y de la percepción. Fuente: “El concepto de paisaje y sus elementos constituyentes: requisitos para la adecuada gestión del recurso y adaptación de los instrumentos legales en España”..... | 35 |
| Imagen 6. Valorización de los recursos del paisaje. Fuente: Tesis Proyecto de Grado. Guerrero, Kelly. | 37 |
| Imagen 7. Mapa resumen sobre la clasificación del paisaje cultural, mediante conceptos de diferentes autores | 38 |
| Imagen 8. Mapa resumen de la población y muestra para cumplir con el objetivo principal | 52 |
| Imagen 9. Mapa resumen de instrumentos para la recolección de información | 55 |
| Imagen 10. Localización | 82 |
| Imagen 11. Ubicación del distrito de Mochumí | 83 |
| Imagen 12. Ubicación del terreno seleccionado | 83 |
| Imagen 13. Accesibilidad al terreno | 84 |
| Imagen 14. Visuales del terreno1 | 84 |
| Imagen 15. Visuales del terreno | 84 |
| Imagen 16. Acceso al terreno, desde la vía que conduce al caserío "Huaca Quemada" | 84 |
| Imagen 17. Tonalidades características del tema relacionado al vinoPATIO CENTRAL | 88 |
| Imagen 18. Tonalidades características del tema relacionado al vino | 89 |
| Imagen 19. Color del vino..... | 89 |
| Imagen 20. Paleta de colores del vino..... | 89 |
| Imagen 21. Ladrillo caravista | 90 |
| Imagen 22. Concreto expuesto | 90 |

| | |
|--|-----|
| Imagen 23. Madera | 90 |
| Imagen 24. Organigrama general del proyecto | 92 |
| Imagen 25. Organigrama recinto del vino, personal de recepción | 92 |
| Imagen 26. Organigrama recinto del vino, personal de producción Imagen 27. Organigrama recinto del vino, personal de recepción..... | 92 |
| Imagen 28. Organigrama recinto del vino, personal de producción..... | 93 |
| Imagen 29. Organigrama recinto del vino, personal administrativo Imagen 30. Organigrama recinto del vino, personal de producción | 93 |
| Imagen 31. Organigrama recinto del vino, personal administrativo..... | 93 |
| Imagen 32. Organigrama recinto del vino, personal de limpieza y mantenimiento | 93 |
| Imagen 33. Organigrama recinto del vino, turista de estancia, día 01 | 93 |
| Imagen 34. Organigrama recinto del vino, turista de estancia, día 02..... | 94 |
| Imagen 35. Máster Plan - Proyecto Recinto del Vino + Hospedaje | 97 |
| Imagen 36. Zonificación del Recinto del Vino..... | 98 |
| Imagen 37. Planta de Distribución del Recinto del Vino + Hospedaje – Primer Nivel..... | 99 |
| Imagen 38. Planta de Distribución del Recinto - Primer Sótano..... | 99 |
| Imagen 39. Planta de Distribución del Recinto - Segundo Nivel..... | 99 |
| Imagen 40. Planta de Distribución del Recinto - Segundo Sótano..... | 99 |
| Imagen 41. Elevación Sur - Recinto del Vino..... | 100 |
| Imagen 42. Corte Transversal - Recinto del Vino | 100 |
| Imagen 43. Corte Longitudinal - Recinto del Vino | 100 |
| Imagen 44. Elevación Oeste - Recinto del Vino..... | 100 |
| Imagen 45. Zona de Producción del vino..... | 101 |
| Imagen 46. Ingreso Principal del Recinto del Vino..... | 101 |
| Imagen 47. Zona de Cata y Zona de Envejecimiento del vino..... | 102 |
| Imagen 48. Patio central del recinto del vino | 102 |
| Imagen 49. Ingreso al recinto del vino..... | 102 |

Índice de Gráficos

| | |
|---|----|
| Gráfico 1. Parámetros - Variable y Valores, Fauna | 60 |
| Gráfico 2. Parámetros - Variable y Valores, Vegetación | 60 |
| Gráfico 3. Parámetros - Variable y Valores, Vías..... | 61 |
| Gráfico 4. Parámetros - Variable y Valores, Formación de núcleos urbanos..... | 61 |
| Gráfico 5. Parámetros - Variable y Valores, Elementos que alteran el paisaje | 61 |
| Gráfico 6. Parámetros - Variable y Valores, Uso de Suelo - Tipo..... | 61 |
| Gráfico 7. Parámetros - Variable y Valores, Humedad - Intensidad..... | 61 |
| Gráfico 8. Parámetros - Variable y Valores, Temperatura - Intensidad..... | 61 |
| Gráfico 9. Parámetros – Variable y Valores, Clima - Tipo | 61 |
| Gráfico 10. Parámetros - Variable y Valores, Agua..... | 61 |
| Gráfico 11. Parámetros - Variable y Valores, Modificaciones Antrópicas | 62 |
| Gráfico 12. Parámetros - Variable y Valores, Valoración Temporal..... | 62 |
| Gráfico 13. Parámetros - Variable y Valores, Precipitación - Frecuencia..... | 62 |
| Gráfico 14. Parámetros - Variable y Valores, Viento - Intensidad | 62 |
| Gráfico 15. Parámetros, Variable y Valores, Textura | 63 |
| Gráfico 16. Parámetros - Variable y Valores, Forma..... | 63 |
| Gráfico 17. Parámetros - Variable y Valores, Color | 63 |
| Gráfico 18. Parámetros, Variable y Valores, Unidad..... | 63 |
| Gráfico 19. Parámetros - Variable y Valores, Vid..... | 64 |
| Gráfico 20. Parámetros - Variable y Valores, Producción | 64 |
| Gráfico 21. Parámetros, Variable y Valores, Núcleos industriales..... | 64 |
| Gráfico 22. Parámetros, Variable y Valores, La Bodega | 64 |
| Gráfico 23. Uso del espacio, Actividad y Ambientes, Bodegas y Viñedos Tabernero..... | 65 |
| Gráfico 24. Geometría descriptiva, Relación y Distribución, Bodegas y Viñedos Tabernero | 66 |
| Gráfico 25. Uso del espacio, Actividad y Ambientes, Bodega Vista Alegre | 67 |
| Gráfico 26. Geometría descriptiva, Relación y Distribución, Bodega Vista Alegre | 68 |
| Gráfico 27. Uso del espacio, Actividad y Ambientes, Viña Tacama | 68 |
| Gráfico 28. Geometría descriptiva, Relación y Distribución, Viña Tacama | 69 |
| Gráfico 29. Uso del espacio, Actividad y Ambientes, Viñas Queirolo..... | 70 |

| | |
|--|----|
| Gráfico 30. Geometría descriptiva, Relación y Distribución, Viñas Queirolo | 71 |
| Gráfico 31. Sistema estructural: Muros, Columnas, Vigas y Coberturas, Tipología 01,02,03 y 04..... | 71 |
| Gráfico 32. Sistema envolvente: Cerramientos - Materialidad, Tipología 01,02,03 y 04..... | 72 |

Índice de Láminas

| | |
|--|-----|
| Lámina 1. Características principales para la elección del lugar | 77 |
| Lámina 2. Características principales para la elección del lugar | 78 |
| Lámina 3. Características del lugar | 78 |
| Lámina 4. Características del posible terreno 01 | 79 |
| Lámina 5. Características del posible terreno 02 | 80 |
| Lámina 6. Características de posible terreno 03 | 81 |
| Lámina 7. Caso análogo. Bodega Antinori..... | 112 |
| Lámina 8. Caso análogo. Bodega Antinori..... | 112 |
| Lámina 9. Casos Análogos. Bodega Campo Viejo | 112 |
| Lámina 10. Casos Análogos. Bodega Campo Viejo – Primer Nivel | 112 |
| Lámina 11. Casos Análogos. Bodega Campo Viejo - Segundo Nivel..... | 112 |
| Lámina 12. Casos Análogos. Viñedo Decote | 112 |
| Lámina 13. Casos análogos. Viñedo Decote. Planta de Elaboración..... | 112 |
| Lámina 14. Casos Análogos. Viñedo HÔGL..... | 112 |
| Lámina 15. Casos Análogos. Viñedo HÖGL..... | 112 |
| Lámina 16. Casos Análogos. Viñedos de Joseph Phelps | 112 |
| Lámina 17. Casos Análogos. Viñedos de Joseph Phelps | 112 |
| Lámina 18. Casos Análogos. Law 2000 | 112 |
| Lámina 19. Casos Análogos. Law 2000 | 112 |

I. Introducción

La problemática respecto a la producción del vino en la región Lambayeque que se consideró para llevar a cabo esta investigación es la presencia de infraestructuras deficientes habiéndose identificado instalaciones sin asesoría técnica.

Se detecta que:

- Existen áreas que no cuentan con dimensiones adecuadas para realizar la actividad, por lo tanto, se generan espacios insuficientes para el proceso de elaboración.
- Las condiciones de temperatura, humedad e iluminación para su proceso traen como resultado: ambientes carentes de condiciones de confort.

A pesar de todo se mantienen bodegas artesanales para la crianza, producción, elaboración, distribución y comercialización del vino, omitiendo factores logísticos, condiciones climáticas y estados financieros; esto trae consigo infraestructuras de forma espontánea, para dar respuesta al aumento de la demanda, permitiendo que se edifiquen instalaciones sin asesoría técnica, por lo tanto sin considerar la distribución de espacios y elección de equipos industriales que lo conforman, contrayendo problemas de espacio para su almacenamiento, envasado y distribución, desviando la precisa secuencia del proceso productivo ideal.

Las presentes imágenes relatan lo mencionado en lo anterior:



Imagen 1. a. (Envasado del vino en el distrito de José Leonardo Ortíz); b. (Estrujado materia prima en la bodega "El Pueblo" en el distrito de Mesones Muro); c. (Estrujado de materia prima y válvula de fermentación en la bodega "El Marco" en el distrito de Jayanca)

Para tener conocimiento sobre el cultivo de la uva en el Perú debemos saber que:

Nuestro país estuvo en la lista de países poco conocidos en el escenario vitivinícola a pesar de haber tenido una antigua tradición vitícola; la historia hace referencia que la vid fue introducida y cultivada en el Perú mucho antes que en Chile, Argentina, Brasil y Uruguay. (Chávez, 2013)

Pero tenemos registro que:

Entre 1532 y 1580 se fundaron en el Perú más de 700 centros poblados, entre ciudades, villas y pueblos. Cada vecino o morado 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 comercializa los “vinos de la tierra” considerados como buenos y muy buenos. A fines 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 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. En la actualidad, tanto el vino como el pisco peruano han cobrado el viejo prestigio y se han hecho acreedores de premios nacionales e internacionales (Huertas, 2004)

Esto nos hace referencia para reconocer el origen de la bodega, lugar donde se realiza la producción del vino y pisco en nuestro país, obtenido a través de la uva:

La historia de las bodegas vitivinícolas data desde la época de la conquista sin embargo el apogeo de las bodegas empieza durante el siglo XIX, como un negocio familiar (por eso no sorprende encontrar varias Bodegas Vitivinícolas con el apellido patriarcal del fundador) y se encontrarían ubicadas en su mayoría en todo el territorio que corresponde actualmente al distrito de Sunampe – Ica. (Huamán & Sobrino, 2012)

Es por eso que cuando manifestamos sobre vinos, reflexionamos que el producto esencial para la elaboración del mismo es la uva y como sabemos el cultivo de este fruto, así mismo en el lugar donde se ejecuta se denomina bodega vitivinícola en donde se lleva a cabo la producción, elaboración y comercialización del vino.



Imagen 2. Centro de Producción de Uva en 1560 de acuerdo a crónicas, protocolos notariales y otros documentos. Fuente: Revista Universum N° 19

Tal y como nos manifiesta (Chávez, 2013), sobre la materia prima, donde relata que en el Perú existen aproximadamente 11000 hectáreas de cultivo de la vid, las cuales son agrupadas de la siguiente manera:

Región de la costa

Costa norte, que comprende los departamentos de Piura, Lambayeque, Cajamarca, La Libertad y Ancash. Se producen vinos tintos y de menos cantidad blancos y piscos.

Costa central, que comprende los departamentos de Lima e Ica. Con casi el 90% de todo el viñedo nacional, es la más importante productora de uvas, vinos, piscos y aguardientes, destacando los valles de Pisco e Ica. Las variedades de vid que se cultivan en esta zona son: Albilla, Alicante Bouschel, Barbera, Borgoña, Cabernet Sauvignon, Grenache, Italia, Malbec, Moscatel, Negra Corriente, Quebranta, Sauvignon Blanc y Torrontel.

Costa sur, en Arequipa y Tacna. Se elaboran piscos y aguardientes que posteriormente se utilizan para la maceración de frutos damascos, obteniendo un licor tradicional en la zona. Las variedades utilizadas son: Cabernet Sauvignon, Italia Blanca, Moscatel, Negra Corriente, Pinot Blanc, Quebranta, Rosa de Perú y Tocay.

Región de la sierra

La región de la sierra interandina está formada por áreas aisladas en Ayacucho, Apurímac y Huánuco. Se cultivan las variedades: Gross Colman, Italia, Negra Corriente y Quebranta.

Región de la selva.

En la región de la selva en el departamento de San Martín, en las cuencas de los ríos Ucayali y Marañón, la producción de uva se realiza mediante cultivo forzado, y se dedica a uva de mesa. La variedad más usada es Borgoña.

Y también nos expresa que en la actualidad el Perú cuenta con 180 bodegas procesadoras de vinos y piscos divididas en: Bodegas Industriales, Bodegas Semi – Industriales y Bodegas Artesanales.

Dicha clasificación nos permite identificar las principales bodegas del Perú tal y como nos afirma (Asociación de Exportadores (ADEX), 2011), las cuales son:

Bodegas y Viñedos Tabernero

Cuenta con 250 hectáreas, tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés y americano. Bodegas y Viñedos Tabernero trabaja con la tecnología de punta que sumado a sus áreas de cultivo y su capacidad de bodega nos permite abastecer la demanda del mercado local como del mercado internacional.

Bodega Vista Alegre

Tradicional bodega dedicada a la elaboración del vino y pisco. Pese a que en la actualidad se trata de una empresa moderna, se conservan huellas de la usanza colonial para procesar la vid. En su producción resaltan los vinos tintos, vinos borgoña, vinos rosados, vinos blancos, pisco acholado, pisco sol de Ica, Sangría.

Viña Tacama

Dedicada a la elaboración de vino y pisco, fue propiedad de los jesuitas y aún conservan la casona y las viejas caballerizas. El viñedo tiene una extensión de 180 hectáreas situadas en el fértil valle de Ica, a 300 Km de la capital. Ubicado en un oasis rodeado de desiertos, esta es una de la viñas más hermosas y tradicionales donde se elaboran distintas variedades de los mejores vinos y pisco de nuestro país. La vendimia se hace de enero a marzo.

Viñas Queirolo

La historia de los vinos Santiago Queirolo se inicia en el año 1880 con la fundación de la bodega en el tradicional distrito limeño de Pueblo Libre, 225 hectáreas. Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon blanc, Malbec, Merlot.

Esto nos genera la idea que la correspondencia entre el vino y la arquitectura es evidente y muy complicada omitirla, debido a que:

Desde el momento en el que el elaborador confía en el vino que produce como valor exclusivo de su bodega, y con ellos de su viñedo; hoy, se hace necesario que bodegas y viñedos cobren un valor específico como lugares donde tan preciado producto se elabora. (Padilla, 2005, p. 25)

Por lo tanto, para llevar acabo la concepción de dicho objeto arquitectónico y lograr el producto final se debe tener en claro que:

La construcción de una bodega y la formación del vino está ligadas a una experiencia con la tierra. El vino es olor, color, sabor, cuerpo, y esencia de la uva. Esta formación de sentidos y percepciones debe ir acompañada de un lugar capaz de enfatizar este proceso de transformación. (Vidal & Rahola, 2017)

Lo que se ha expresado en lo anterior nos afirma que la infraestructura arquitectónica debe tener acceso a la materia prima de la zona próxima, para que así se logre generar el proceso de elaboración, transformación y comercialización del producto principal, generando el proceso de exportación al interior y exterior del país.

En la actualidad habitamos en un mundo globalizado y competitivo por tal motivo se debe considerar los factores de estandarización y automatización que influyendo en los procesos para lograr mayores niveles de productividad y calidad.

La presente investigación se justifica dentro del marco de desarrollo en el escenario del distrito de Mochumí siendo el distrito con mayor accesibilidad respecto a la provincia de Lambayeque, una potencialidad al nivel turístico formando parte del circuito de la Ruta Moche. Por lo tanto, la investigación servirá para generar un desarrollo basado en el turismo, fortaleciendo la identidad local y a su vez mostrando las virtudes del vino peruano, así mismo es entonces necesario conocer las características de aquella infraestructura arquitectónica que contribuirá para el fomento del mismo, por las siguientes razones:

- Presencia de paisajes evolutivos continuos en la región Lambayeque tales como: Corredor Cañaris, Naylamp Lambayeque y Valle de Zaña, para el cultivo de la materia prima sin alterar el entorno, así mismo existe producción de uva en los distritos que conforman los mismos, en la provincia de Lambayeque: Olmos, Motupe, Salas, Jayanca, Mochumí y Lambayeque, en la provincia de Ferreñafe: Pítipo y Mesones Muro y en la provincia de Chiclayo: Chongoyape.
- Existencia de infraestructura deficiente para la elaboración del vino por lo tanto se propondrá un objeto arquitectónico de carácter industrial, innovando respecto a la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica de los productores artesanales, ligado a una experiencia de paisaje que nos brindan los existentes en la región.

Esta investigación surge para dar respuesta de solución a la problemática ya mencionada, planteando un equipamiento adecuado, que aporte a la integración con el paisaje donde se va a desarrollar, el mismo que contendrá los ambientes necesarios para la realización de la actividad.

Para lograr aquello se necesitará cumplir con el objetivo principal: Analizar las tipologías de bodegas vitivinícolas de la región sur del país y su caracterización con el paisaje evolutivo para la propuesta arquitectónica de un recinto del vino en Mochumí siendo éste el distrito con mayor accesibilidad en la provincia de Lambayeque respecto al departamento de Lambayeque, para el cual se estructuró un reconocimiento del lugar, realizando visitas al departamento de Ica, y a las provincias de: Chincha, Pisco e Ica.

Seguido con los objetivos específicos: Primero, para diagnosticar el estado actual de las tipologías de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo, se realizaron cuatro fichas de observación del paisaje evolutivo (ver anexo N°02), las cuales tienen como contenido atributos biofísicos, atributos estructurales y atributos físicos (vitivinícolas), así mismo fueron sometidas a los siguientes paisajes ubicados en la región de Ica: Extensiones Agrícolas del Bajo Chincha y Ruta Vitivinícola Los Aquijes; y cuatro fichas de observación de tipologías de bodegas vitivinícolas (ver anexo N°07), las cuales tiene como contenido: sistema espacial y sistema estructural, para proceder con la recolección de la información se realizó visitas al departamento de Ica, identificando las principales bodegas del Perú según (Asociación de Exportadores (ADEX), 2011): Bodegas y Viñedos Tabernerero, ubicada en Calle Andrés Razuri, Sunampe 11702 – Chincha Baja – Ica, donde se tuvo acceso por el ingreso principal hacia las diferentes instalaciones que la conforman; obteniendo así el registro fotográfico para la elaboración de la ficha; Bodega Vista Alegre, ubicada en Camino a La Tingüiña N° S/N Km 2 – Parcona – Ica, donde se tuvo acceso desde las plantaciones de la materia prima hacia el ingreso principal; no obteniendo medidas de los ambientes debido a políticas de la empresa; Viña Tacama, ubicada en N° S/N Cas Bodega Tacama – Ica - La Tingüiña, donde se tuvo acceso desde el estacionamiento hacia la zona de registro de visitantes; ingresando hasta la zona de envejecimiento (cava), para percibir las condiciones necesarias para dicho ambiente; Viñas Queirolo, ubicada en Km 11 de la carretera a San José de los Molinos – Ica, donde se tuvo

acceso desde las plantaciones de la materia prima hacia la tienda comercial de los productos finales, obteniendo un registro fotográfico personalizado de cada ambiente para la descripción en la ficha de observación. Luego, para determinar las características espaciales y formales para la propuesta arquitectónica de un recinto del vino, se realizó la ficha técnica de revisión documental de antecedentes teóricos prácticos (casos análogos), así como un cuadro resumen con la descripción de las características de cada uno. Para finalmente, elaborar la propuesta arquitectónica de un recinto del vino en Mochumí, el mismo que se convertirá en una sede de nivel local, regional para que influya las visitas turísticas, por tal motivo dentro de su diseño habrá un sector para brindar oportunidad a los productores artesanales y puedan ofrecer sus productos, tales como zona de cata, salón de usos múltiples, que en la actualidad no se percibe por los espacios autoconstruidos donde se elabora el producto final; además generar prioridad de trabajo a los pobladores cercanos o de la misma zona, para generar el empleo local.

II. Marco Teórico

2.1 Antecedentes del problema:

2.1.1 Antecedentes nacionales

(Guerrero , 2013) Tesis: Bodega pisquera – Lunahuaná, Cañete.

El proyecto presentado busca ser el principal punto de partida u objeto primordial para un planeamiento territorial enforcado en la vitivinicultura, el cual enfrente de manera directa al problema de crecimiento industrial desordenado que actualmente aqueja al valle de Lunahuaná. Para ello se parte desde el estudio del paisaje y territorio vitivinícola de Lunahuaná, de tal manera de aprovechar del entorno y frenar con las amenazas. Una vez realizado el estudio, se analiza las fortalezas del entorno y frenar con las amenazas. Una vez realizado el estudio, analizamos estratégicamente la ubicación del proyecto dentro del valle, el proyecto tendrá un lenguaje arquitectónico propio que además de organizar el territorio vitivinícola, dará un mayor valor al paisaje. El objetivo principal es brindar un aporte de planeamiento global en el distrito del Lunahuaná, interviniéndolo a partir de sus máximos recursos y fortalezas. En este sentido empezar por el ordenamiento industrial que compete a la actividad vitivinícola y que comprometerá de manera directa a la actividad agrícola, turística e industrial propiamente dicha.

(Vera, 2017) Tesis: Complejo turístico vivencial enológico para la promoción de la actividad vitivinícola en la ciudad de Tacna.

La presenta 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 la infraestructura adecuada para la promoción de la actividad vitivinícola que se realiza en la zona, componentes que pueden impulsar la promoción del vino y piso bajo menores 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 vida 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 socioeconómico 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 vida en vino.

(Céspedes, 2017) Tesis: Diseño arquitectónico de una bodega vitivinícola utilizando el adobe estabilizado, en Chimbote – 2017.

El presente estudio tuvo como propósito esencial la elaboración de una Bodega Vitivinícola, utilizando el adobe estabilizado como material constructivo. En la actualidad en las zonas rurales de Chimbote, existen diversas parcelas agrícolas que son técnicamente apropiadas para cultivo de diversos productos como podemos tener: uva, maíz, arroz, etc. y a nivel global se abarca de manera creciente el campo de la Producción del Vino, y acompañado de éste para la construcción de Centros como aquel u otros similares se utiliza materiales propios de su zona, y/o materiales que garanticen una sustentabilidad. La metodología del

presente trabajo de investigación fue de tipo descriptivo con un diseño no experimental de corte transeccional correlacional, mediante el cual recolectamos datos actuales del ámbito de estudio y así poder hacer inferencias respecto a la construcción de Bodegas Vitivinícolas con utilización del adobe estabilizado. El resultado alcanzado del presente trabajo fue plantear una propuesta arquitectónica de un gran interés para nuestra ciudad, siendo ésta una propuesta que permita enfocarnos en el sector de la producción agrícola, que actualmente está siendo poco considerado; para así poder cubrir grandes necesidades que tiene Chimbote y así sirva como un aporte económico para los pobladores, considerándose también esto de interés del gobierno local y regional.

(Lizárraga & Huarcaya, 2018) Tesis: Centro de promoción y exposición vitivinícola para contribuir al fomento del enoturismo en el distrito de Pocollay.

La presente tesis “Centro de Promoción y Exposición Vitivinícola en el Distrito de Pocollay, tiene como objetivos el análisis y diagnóstico del terreno seleccionado donde se desarrollara la propuesta; la elaboración de un diagnóstico sobre las características del usuario, competencias y funciones específicas referidas para fomentar el enoturismo; y establecer en el proyecto arquitectónico adecuadas condiciones de espacios seguros y confortables que cumplan con las diferentes actividades de un Centro de Promoción y Exposición. Podemos concluir que la arquitectura del vino en Tacna es incipiente, por lo que no existe una tipología de bodega vitivinícola, la carga turística del proyecto proviene del gran flujo de turistas y/o visitantes a la ciudad de Tacna y finalmente, el proyecto responde a las necesidades del Turistas y/o visitantes, siendo un gran impulsor para su desarrollo la Ruta del Vino y del Pisco, por contribuir al desarrollo del enoturismo en Pocollay.

(Valdez, 2018) Tesis: Centro enológico turístico en la ciudad de Ica.

La puesta en valor de nuestro producto bandera, el aumento de la actividad turística con énfasis en experiencias sensoriales y vivenciales, y la importancia de la ciudad de Ica como cuna del Pisco, ciudad con mayor extensión de plantaciones de vid y principal ciudad agroexportadora y productora de productos vitivinícolas; generan una fuerte demanda de espacios especializados que concentren todas las actividades enoturísticas anteriormente mencionadas y satisfagan todas las necesidades que los usuarios requieran. El objetivo principal de este proyecto es generar en la ciudad de Ica un centro enológico turístico que tenga influencia a nivel nacional y proporcione espacios adecuados para la producción artesanal demostrativa y semi- industrial de pisco y vino, el cual sirva como centro turístico, centro de convenciones para talleres y conferencias profesionales a fines; y aparte hotel 5 estrellas. De esta forma se logra que los usuarios vivan una experiencia enológica completa, pues al emplazarse dentro del área de cultivo de vid, se asegura una experiencia sensorial y vivencial, la cual destaca la geografía del lugar y resuelve las condicionantes climáticas de la zona. Como resultado de los objetivos, se plantea una arquitectura que se organiza en dos macro paquetes funcionales que resuelven el recorrido de los usuarios permanentes y temporales, los cuales se conectan por ejes de circulación y se emplazan según topografía orientados según la mejor vista y recorrido solar. El trabajo inicia con el análisis de la ciudad de Ica, su actividad turística; la actividad enológica, su entorno natural y vulnerabilidades para luego identificar la problemática, objetivos, alcances y limitaciones. Se profundiza la investigación incluyendo el análisis de ejemplos referenciales, marco referencial para enfatizar el patrimonio cultural, estudio del terreno y sus limitantes normativas; y el entorno natural. El análisis se limita cuantificando e identificando las necesidades funcionales de los usuarios y aplicando los aspectos tecnológicos para confort climático, lo cual resulta finalmente en la programación arquitectónica. Finalmente, se concluye en los criterios de diseño que dan paso a los planos arquitectónicos.

2.1.2 Antecedentes internacionales

(Díaz, 2015) Tesis: La tecnología de elaboración de vino como factor determinante del diseño constructivo de las bodegas. – España

En el presente trabajo se recoge la evolución que la tecnología enológica ha tenido a lo largo de la historia en la zona de La Rioja, condicionando los espacios dedicados a la elaboración de vinos. El gran objetivo de la tecnología enológica ha sido la obtención de vinos estables, que permitan su conservación para poder ser comercializados tanto en el mercado nacional como en el internacional. El aprovechamiento de accidentes naturales para conseguir condiciones adecuadas de humedad y temperatura y el uso de la gravedad en el movimiento de los líquidos han sido algunos de los parámetros bajo los cuales se han basado durante largos periodos de tiempo los principios fundamentales para la construcción de bodegas. Son muchos los tipos de bodegas que han sido construidas, las cuales han variado en función de los vinos que se elaboraban y de la tecnología empleada y son muchos los materiales que han sido empleados en el diseño de bodegas. Estructuras de hormigón, metálicas y de madera se han alternado a lo largo de las diferentes épocas para la construcción de las mismas. Desde las bodegas más tradicionales a la época actual, en la que la evolución de la tecnología ha permitido la mecanización de determinadas operaciones, de manera que es necesaria menos manos de obra, se han desarrollado diferentes tipologías de bodegas, acorde con los vinos elaborados y la forma de trabajo. El presente trabajo recoge la evolución que ha existido en el empleo de materiales de construcción de bodega y de construcción de depósitos, así como realiza un estudio de la evolución de la maquinaria utilizada en la transformación de la uva, la importancia de las instalaciones de frío en la enología moderna, tanto en bodegas cooperativas como en bodegas comerciales acogidas a la Denominación de Origen Calificada Rioja.

(Amaro, 2018) Tesis: Centro de encuentro y educación del vino – Chile

Desarrollar un proyecto de título que trate el tema de la identidad cultural y arquitectónica en Chile suele ser un foco recurrente de interés por parte de los futuros arquitectos y es que, existe una necesidad por hacer una última reflexión académica sobre qué significa ejercer esta profesión en este país que lo hace diferenciarse del resto y, clarificar al mismo tiempo, qué es lo que debe ponerse en valor y qué no. Cuestionamientos que adquieren cada vez más importancia en un mundo globalizado, dominado por el poder económico y la mentalidad de la inmediatez, un escenario que ha provocado que muchos de los valores patrimoniales e identitarios de las diferentes culturas se hayan confundido, perdido o simplemente olvidado al momento de diseñar, como un acto de indiferencia al lugar en el cual se emplaza lo que está por construirse. Así se puede inferir que estas preocupaciones vienen confrontar el despliegue de arquitecturas que se limitan a un desarrollo plástico, desechable o a la réplica de modelos foráneos. Este caso no es la excepción, el proyecto ‘Centro de Encuentro y Educación del Vino en la comuna de Nancagua’ se presenta como una forma de poner en valor la cultura y arquitectura relacionada a la producción de vino de la zona central de Chile, específicamente del Valle de Colchagua en la Región del Libertador Bernardo O’Higgins al intervenir una preexistencia; la Ex Planta Vitivinícola de la Viña Pueblo Antiguo en la comuna de Nancagua. El objetivo general es Plantear desde la arquitectura la recuperación del vínculo perdido entre chilenos y el vino, así mismo los objetivos específicos: Acercar mediante la materialización arquitectónica la producción y cultura del vino a los chilenos. Consolidar una propuesta arquitectónica apropiable a la comuna de Nancagua desde el entendimiento de sus aspectos naturales, culturales y necesidades. Generar un espacio de encuentro público para la comunidad de Nancagua que esté ligado a la cultura del vino. Utilizar la educación como agente democratizador y culturizado entorno al vino. Potenciar a la comuna de Nancagua con un nuevo punto turístico que forme parte de la Ruta del Vino del Valle de Colchagua.

2.2 Bases teórico – científicas:

2.2.1 Tipología arquitectónica

2.2.2.1 Concepto

Para saber el concepto de tipología arquitectónica, nos preguntamos: ¿Qué se entiende en arquitectura por la palabra tipología?, para esto se debe tener en cuenta a los autores:

Esta palabra se encuentra no en la antigua teoría arquitectónica sino en la teoría neoclásica, es decir, en la teoría de un período que objetivamente se ha propuesto restablecer y hacer vivir los tipos de los edificios antiguos. (Argan, 1966)

El arqueólogo, filósofo, crítico de arte y político francés Quatremère de Quincy nos menciona que el tipo y el modelo son términos diferentes. Un tipo es una idea general de la forma del edificio, y permite cualquier posibilidad de variación, mientras que un modelo se copia y se imita exactamente. Por lo tanto podemos determinar mediante su diccionario histórico: “la palabra tipo no representa tanto la imagen de una cosa a copiar o imitar perfectamente, sino más bien la idea de un elemento que por sí mismo debe servir de regla al modelo...El modelo, entendido de acuerdo con la ejecución práctica del arte, es un objeto que debe repetirse tal como es: el tipo es, por lo contrario, un objeto de acuerdo con el cual cada uno se puede concebir obras que no se asemejen nada entre sí.”¹

¹ Notas varias del curso de Teoría de la Arquitectura 1. Facultad de Arquitectura. USAC. 1999

2.2.2.2 Características del objeto arquitectónico desde el punto de vista materialista dialéctico.

El materialismo es una doctrina filosófica que admite como única sustancia la materia y, la dialéctica es una ciencia filosófica la cual trata del raciocinio y de sus leyes.

Para los filósofos Marx y Engels, el materialismo dialéctico es una concepción científica del mundo que se basa en investigaciones, sintetizar sus datos y descubrir las leyes generales del desarrollo de la naturaleza, de la vida humana y del proceso cognoscitivo.

Entonces podemos decir que el materialismo dialéctico parte de que tanto la esencia como el fenómeno son las características objetivas universales de las cosas.

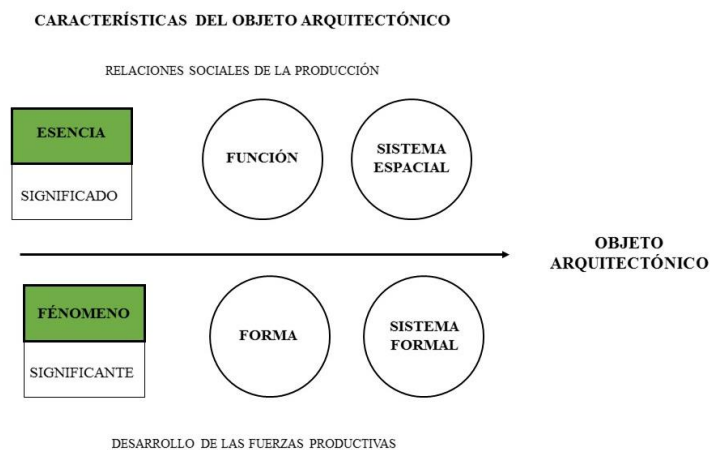


Imagen 3. Características del Objeto Arquitectónico. Fuente: Arq. Francisco Méndez, copia para el curso de Teoría de la Arquitectura, USAC, 1995

La esencia y el fenómeno son categorías que expresan diversos aspectos de las cosas, distintos grados de conocimientos, diferentes rivales que comprende un objeto.² Mientras que la esencia es algo general, el fenómeno es algo singular que manifiesta sólo un aspecto de la esencia; por lo tanto, la esencia es algo profundo e interno y el fenómeno es algo externo.

² KONSTANTINOV, F. V. Op. Cit. p. 194

El conocimiento de un objeto – arquitectónico comienza con el establecimiento de las propiedades externas, de las relaciones espaciales de las cosas. El establecimiento de sus relaciones y propiedades casuales, significa pasar a descubrir su esencia.

El significado es la idea inmediata que se refiere un significante, es decir al mensaje sugerido por la forma material: el significante, que cumple el rol de sustancia de material de un objeto.

En un objeto arquitectónico entonces la esencia (significado) es la función que se realiza dentro del mismo (sistema espacial), con que una infraestructura cumple las necesidades del usuario, por lo tanto, para que dichas necesidades se realicen de manera correcta se requiere que se encuentren dentro de un (sistema formal), el cual es determinado como el fenómeno (significante).

i. La sensopercepción del objeto arquitectónico, un todo y sus partes

Para llegar a comprender el término, primero se debe tener en cuenta:

- ¿Qué es una sensación?

Es la primera imagen, la primera impresión de las diferentes propiedades del objeto, es ahí donde se vincula lo órganos de los sentidos. La información sensorial es el único nexo que tiene el ser humano con el exterior.

- ¿Qué es una percepción?

Se basa en las percepciones, es la imagen sensorial integral del objeto, con sus propiedades, cualidades y aspectos reflejados en las sensaciones.

- Percepción en la arquitectura

Es un fenómeno complejísimo que ocurre inconscientemente, condicionado por la arquitectura que existe ya definida y por los patrones de percepción o de interpretación. El

hombre diferencia lo que es una infraestructura y lo percibe, si una instrucción precisa sobre el mismo.³

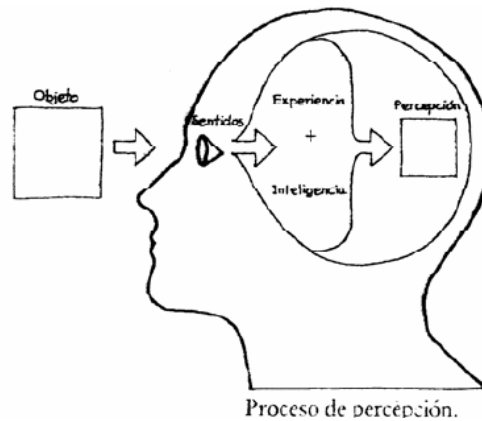


Imagen 4. La percepción humana, proceso personal de elaboración de lo sensible. Fuente: Frías, María. El significativo arquitectónico, 1990

2.2.2.3 Factores que determinan el objeto arquitectónico

Los factores a describir, han sido base de la enseñanza del Arq. Francisco Méndez⁴. Su metodología se basa en dos factores fundamentales: uno es el sistema espacial (espacio), y el otro es el sistema formal (constructivo).

i. Sistema espacial

La arquitectura opera directamente con el espacio, lo utiliza como un material y tiene un sentido práctico. El espacio indica el carácter formal del volumen delimitado por elementos construidos y naturales en un espacio externo, en el cual el usuario puede encontrarse y moverse, para representarlo en las edificaciones es necesario utilizar: plantas arquitectónicas y registro fotográfico.

³ FRÍAS, María. El significativo Arquitectónico. Universidad de Navarra

⁴ Catedrático de la Facultad de Arquitectura, Universidad de San Carlos Guatemala

a. Plantas arquitectónicas

Son todavía uno de los medios fundamentales de representación arquitectónica. Nos permite visualizar el organismo de la obra.

b. Fachadas (elevaciones y secciones)

El razonamiento utilizado para las plantas se repite en las elevaciones y secciones de una edificación, al reproducir su contenido interior y exterior.

c. Registro fotográfico

Resuelve en mayor medida el problema de representación, al reproducir al objeto en tres dimensiones.

- Función primaria (actividad)

Son las tareas que elabora el usuario, denotando en un conjunto de operaciones ante un estímulo generado por la actitud.

- Social: Es el área donde se realizan actividades que involucran varios individuos, interactuando entre sí, podemos encontrar los siguientes espacios: sala, comedor, estar, oficina, etc.
- Privada: Es el área dedicada a actividades personales e íntimas del usuario, tales como: dormir, asearse, etc.
- Servicio: Es el área destinada a prestar una utilidad para cumplir las necesidades del usuario, podemos encontrar los siguientes espacios: cocina, despensa, patio, planchador, depósito, etc.

Así mismo dentro de la concepción espacial, se puede precisar tomando en cuenta el mobiliario y la circulación en el mismo para determinar el tamaño ideal.

- Función secundaria

Geometría: Disciplina que organiza a arquitectura, necesaria para ordenar la estructura, sirve para interrelacionar las diversas partes de una edificación.⁵

- Forma: Apariencia, configuración, estructura, organización que reciben las impresiones sensoriales en la percepción. Relación de las partes en total. La sola alteración de una parte modifica las características del conjunto formal.⁶ Dentro de los elementos para su comprensión se encuentra:
 - Línea: se forma cuando un punto se mueve; tiene largo, pero no ancho, tiene posición y dirección, se encuentra en los bordes de un plano.
 - Superficie que es definida mediante un plano de dos dimensiones, largo y ancho y su colocación en el espacio, generando un volumen.
 - Volumen: tiene carácter propio de tridimensionalidad en la arquitectura, donde los materiales y la luz le dan carácter para definir la infraestructura.
 - Textura: denominada así no sólo por la apariencia externa de la estructura de los materiales, sino al tratamiento que se puede dar a una superficie a través de estos.
- Dimensiones: La arquitectura no sólo deriva de la suma de largo, ancho y alto de los elementos que construyen el espacio, sino del propio vacío, del espacio interior, en el cual el usuario vive y se moviliza. Esto nos condiciona saber las medidas del hombre respecto al espacio que va a habitar.
 - Proporción: se establece entre el edificio y una parte del mismo, contemplando un objeto desde afuera.
 - Escala: indica la relación dimensional entre edificio y un patrón de diseño.

⁵ BAKER, Geoffrey. Análisis de la Forma Urbanismo y Arquitectura. Editorial Gustavo Gilli

⁶ BAKER, Geoffrey, p. 32

- Relación: sinónimo de conexión, correspondencia y enlace, entre la distribución del espacio y la circulación del usuario.

ii. Sistema formal (constructivo)

Conjunto ordenado de las cosas que contribuyen a un fin, el cual en la arquitectura es mantener estable una edificación.

a. Sistema estructural

- Sistema portante vertical: forma parte de la envolvente de un espacio determinado y que a su vez reciben cargas horizontales principalmente, los elementos principales en el sistema son: muros y columnas.
- Sistema portante horizontal: funcionan contrarrestando las cargas verticales, entre los elementos del sistema encontramos: zapatas, cimientos, vigas.
- Sistema rigidizante: son los que generan la estabilización de una estructura, se utiliza materiales como: estructura de madera, acero.

b. Sistema super estructural

- Sistema de cerramiento: se entenderá por el mismo a la estructura que conforma la parte superior y los tipos de materiales de las paredes.
- Confort: Ubicación de la infraestructura, verificando su orientación respecto al sol y vientos, así también a la función de los elementos de puertas y ventanas.

2.2.2 Bodegas Vitivinícolas

2.2.2.1 Concepto

Para tener un concepto la Arq. Bórmida nos afirma a través de la revista “Proyectar desde lo sensible” que:

Las bodegas son centros de producción, sociabilidad y difusión de la cultura del vino (Navarrete, 2015)

Esto nos manifiesta que es un sitio principal donde ingresa la materia prima para ser realizar el proceso de elaboración hasta obtener el producto final: vinos y pisco para posteriormente ser comercializada y difundida.

2.2.2.2 Características

Para denominar a una infraestructura que es una bodega vitivinícola deberá cumplir con lo siguiente, para lograr la conservación y el envejecimiento favorable para el producto:

- Luz – Oscuridad: La luz perjudica al vino. Cuanto más potente sea ésta, peor. Evidentemente para poder trabajar en la bodega se necesitará iluminación. Que sea tenue y no de directamente a las botellas.
- Temperatura: Factor también determinante. La evolución de los caldos será lenta y favorable si se logra continuidad y constancia en estas condiciones. Lo óptimo es lograr una oscilación mínima entre los 12 °c y los 14 °c. Si se trata de un restaurante podemos hablar de uno o dos grados más para una cava del día.
- Humedad: La humedad ambiental condiciona el estado de los tapones de corcho. Es una condición favorable una oscilación de la humedad del 65% al 80% para que los tapones se mantengan elásticos y expandidos dentro del cuello de las botellas permitiendo una evolución correcta de los vinos.

- Ventilación: En ambientes moderadamente ventilados evitaremos olores, hongos por excesos de humedad y temperatura. (Medina, 2011)

Dichas características nos determinan las condiciones de la infraestructura arquitectónica a proponer para lograr el objetivo principal al ofrecer un producto de calidad.

2.2.2.3 Normas de diseño

A nivel del país no existen normas exclusivamente de infraestructuras dedicadas a la producción vitivinícola, pero se hará referencia:

- Reglamento Nacional de Edificaciones (norma a. 010 – Arquitectura), la cual nos manifiesta los criterios y requisitos mínimos de diseño arquitectónico que deberán cumplir las edificaciones. Dentro de la norma se encuentra la (norma a. 060 – Condiciones de diseño para la industria), la cual nos describe de manera detallada las dimensiones mínimas de circulaciones; condiciones de ambientes respecto a: iluminación, ventilación; sistemas de agua: fría y pluvial; dotación de servicios higiénicos, vestuarios y duchas. También se utilizará la (norma a. 130 – Seguridad) y la (norma is. 010 – Instalaciones sanitarias para la industria).
- Manual de las buenas prácticas para bodegas de pisco, vinos y otros licores, donde nos manifiesta que respecto a la infraestructura deberá contar con servicios básicos, accesibilidad y relación con el entorno, conectividad y relación con las zonas turísticas de la localidad. (Universidad San Ignacio de Loyola, 2012)

2.2.3 Paisaje

2.2.3.1 Concepto

Para entender el paisaje se requiere identificar su estructura y sus componentes, es por eso que (Maderuelo, 2005) nos afirma que para que exista un paisaje es necesario un punto de vista, un espectador y un relato que dé sentido a lo que se mira y se experimenta. Es así que podemos indicar que el concepto de paisaje es resultado de la combinación de físico y antrópico

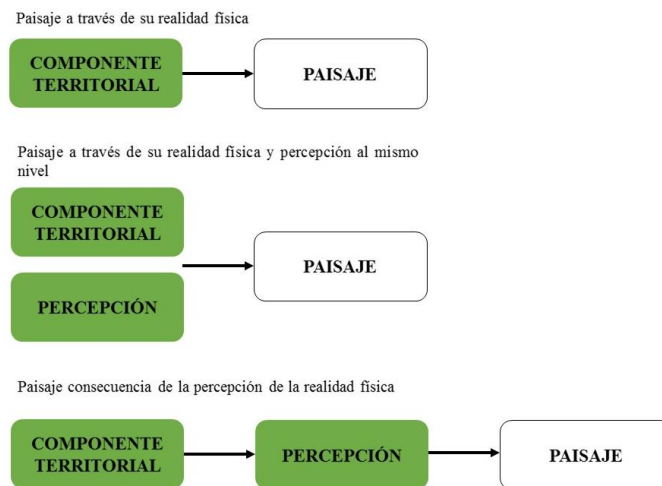


Imagen 5. Principales corrientes sobre la definición del paisaje, a la vista de la consideración del componente territorial y de la percepción. Fuente: “El concepto de paisaje y sus elementos constituyentes: requisitos para la adecuada gestión del recurso y adaptación de los instrumentos legales en España”

También podemos manifestar que el paisaje se define como estructura, que resulta de la interacción sobre el territorio de elementos naturales y humanos, en el cual existe una transformación física derivada de la intervención humana. Es por ello que el Convenio Europeo del Paisaje ⁷ lo define en su primer artículo como “cualquier parte del territorio tal como es

⁷ Firmado en 2000 en Florencia, que ha entrado en vigor oficialmente en España en 2008 y que ha sido incorporado a varias legislaciones y normativas automáticas, en nuestro caso en la Comunidad Autónoma del País Vasco, fue asumida en julio del 2009 y posteriormente en junio del 2014 se aprueba como Decreto.

percibida en las poblaciones, cuyo carácter resulta de la acción de factores naturales y/o humanas y de sus interrelaciones.

2.2.3.2 Análisis visual y su valorización

Para contemplar un análisis debemos considerar:

Tres aspectos (óptica, lugar y contenido) que se desdoblán en conceptos y temas pertinentes al análisis visual del paisaje. La óptica se refiere a los recorridos del observador asociado al modo dinámico como la mirada recorre la ciudad. El lugar expresa la dimensión topológica y está vinculado a la posición del observador del ambiente. El contenido representa la constitución de la ciudad a partir de los colores, texturas, escalas y estilos.

Examina cualidades intrínsecas de las subdivisiones del paisaje. (Cullen, 1971)

Entonces podemos determinar que el criterio de análisis se extiende como la expresión visual del territorio, en base a la percepción del mismo. De tal modo se reconocen los siguientes tipos de atributos ⁸: (ver anexo N° 01)

- Atributos biofísicos: Elementos descritos de la ecología del paisaje, tales como factores bióticos, abióticos y antrópicos.
- Atributos estructurales: Elementos estéticos, psicológicos y sensoriales referidos al paisaje visual.
- Atributos físicos: Elementos que describen el paisaje vitivinícola, según las características de emplazamiento de la infraestructura.

Dichos atributos serán sustentados por elementos descriptores o parámetros, los cuales serán subdivididos en variables y cada una de ellas generando un valor.

⁸ SEIA Servicio de Evaluación Ambiental

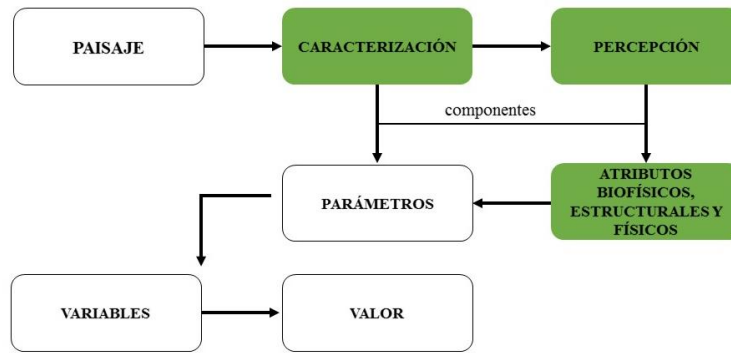


Imagen 6. Valorización de los recursos del paisaje. Fuente: Tesis Proyecto de Grado. Guerrero, Kelly.

2.2.3.3 Antecedentes de paisaje: del paisaje natural al paisaje cultural

Debemos tener en cuenta que un paisaje cultural es el encuentro del entorno natural y la huella humana en él. Por lo tanto, se puede afirmar que:

El paisaje cultural es abordado también en su cambio a lo largo de la historia, los aspectos y agentes culturales que lo conforman y el territorio en el cual se desarrolla el paisaje. (Mallqui & Lau, 2012)

De esta forma se puede estudiar el contenido vivo del paisaje y los procesos dinámicos que suceden en el territorio.

Los paisajes culturales reflejan el proceso histórico de transformación territorial, en el que la configuración natural del espacio y su modelado por las diferentes sociedades que la han habitado y la habitan, se nos transmite en formas de paisajes que representan las múltiples expresiones de nuestra cultura territorial. (Programa Qhapaq Ñam, 2009)

2.2.4.1 Clasificación del paisaje cultural

Para reconocer las categorías del paisaje cultural, se realizó este mapa resumen que nos permitirá saber la denominación de cada uno de ellos y sus características, para identificar a

qué tipo de paisaje está ligado la construcción de una infraestructura vitivinícola, según sus requerimientos.

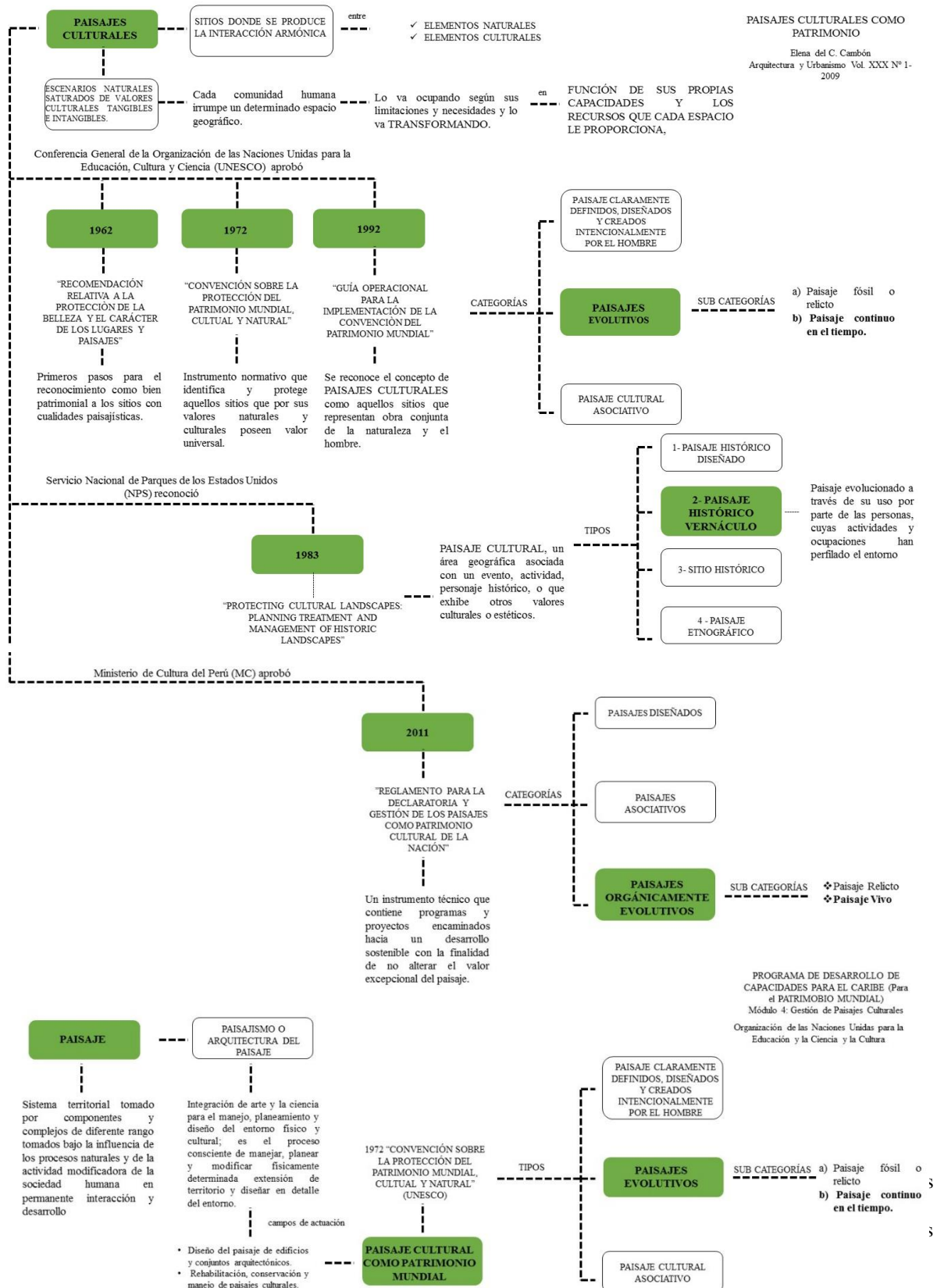


Imagen 7. Mapa resumen sobre la clasificación del paisaje cultural, mediante conceptos de diferentes autores

Dentro de los tipos de paisaje cultural evidenciados se puede reconocer que los diferentes autores coinciden de manera continua en la categoría que alberga un paisaje destinado a la producción constante y evolutiva por parte del ser humano, cuyas actividades y ocupaciones configuran el entorno, denominado:

Paisaje Evolutivo, que también se manifiesta como paisaje activo, paisaje vivo, paisaje continuo en el tiempo, es así como podemos afirmar que:

Es el paisaje activo que es el que mantiene la actividad y sufre la evolución continuada debido a las acciones de sus habitantes en sus formas a las acciones de sus habitantes en sus formas de vida tradicional. Son modelos de paisajes los terrenos de producción de uva. (Elías, 2014)

Por lo tanto, podemos manifestar que es el resultado de lo material y lo cultural, expresándose en la combinación de los sistemas agrícolas y las infraestructuras en un territorio acumulando efectos de las actividades y las actuaciones antrópicas. Es lógico deducir que el caso particular del paisaje evolutivo de la vitivinicultura, el vino es el producto cultural que llega a integrar componentes naturales y humanos de un lugar; resultando así la fusión entre la infraestructura vitivinícola y el territorio generando mayor posibilidad de fusionarse con la identidad del lugar, fortaleciendo la relación vino/lugar.

En la búsqueda de un término que abarque dicha relación se reconoce el concepto de “terroir” que nos manifiesta la suma del clima, micro clima, suelo, variedad de uva y disposición del viñedo.

2.2.6 Propuesta arquitectónica

Para generar una propuesta arquitectónica independientemente de un uso exclusivo de deberá considerar lo siguiente, aplicando estos términos para la concepción del objeto arquitectónico.

2.2.6.1 La fenomenología

La fenomenología es una ciencia filosófica que estudia todo lo relacionado con los acontecimientos que rodean a un objeto, su relación con el medio ambiente en el que se desarrollan los hechos y el cómo influye la cosa en el fenómeno. Su descripción etimológica nos dice que fenómeno proviene de un latín que significa “Apariencia” y de “Estudio” por “Logos – Logia”. Entonces la fenomenología es una ciencia que estudia el comportamiento del entorno de un hecho, producto, suceso o servicio. Se podría decir que esta rama filosófica de estudio va más allá de las funciones de este en el sitio en el que se encuentra.⁹

La fenomenología con su propio método de investigación de la experiencia cotidiana de la realidad, tal como se presenta a la conciencia de cada individuo, desde una perspectiva en primera persona. Es una postura muy apropiada para entender cómo se presenta el diseño, tanto al diseñador como al usuario, y cómo cada persona le atribuye un significado particular.¹⁰

⁹ <https://conceptodefinicion.de/fenomenologia/>

¹⁰ NAVARRETE, Sandra. “Proyectar desde la experiencia sensible: Arquitectura del vino del estudio Bórmida y Yanzón” RIVAR Vol. 2, Nº 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2015, pp. 17-39

2.2.6.2 La fenomenología arquitectónica

La fenomenología, como una manera de pensar y ver, se convierte en un generador para la concepción arquitectónica. Al mismo tiempo que la fenomenología nos restituye la importancia de la experiencia vivida como una auténtica filosofía, también la relaciona con la percepción en circunstancias preexistentes. (Holl, 1989)

La fenomenología arquitectónica corresponde a una reformulación epistemológica de la arquitectura. Supone que todas las modificaciones y las alteraciones operadas por la humanidad sobre la Tierra, son la manifestación de un fenómeno cultural. La arquitectura es la materialización de las aspiraciones humanas que se construyen a partir de ficciones que le dan sentido a nuestra existencia. En este entendido, los arquitectos no somos “creadores de obras” sino que intérpretes de comunidades lo que nos exige una importante cuota de humildad y luchar en forma permanente en contra del ego que engeuece.¹¹

Este movimiento se inició a comienzos de los setenta, fue influenciada por los escritos de Martín Heidegger y comenzó a tener impacto en la forma de pensar la arquitectura. La fenomenología en la arquitectura ha incluido dos temas específicos:

- a) La sensación del lugar o el compromiso con el entorno
- b) La tectónica

El arquitecto estadounidense Steven Holl se mostró identificado con la fenomenología en muchos de sus escritos, se expresa en textos poéticos colmados de metáforas que apelan particularmente a lo sensorial. La experiencia del agua, el color, y especialmente la luz, son su campo de experimentación, con el propósito de reproducir el mundo sensible. (Giménez, 2011)

¹¹ <http://www.laciudadviva.org/blogs/?p=3451>

Entre otras definiciones:

Juhani Pallasmaa:

“La fenomenología debe operar en la dimensión consistente de un nivel de abstracción, no como objetos materiales. Examina así un fenómeno de la conciencia en sus propias dimensiones de la conciencia”

La fenomenología se esfuerza en representar los fenómenos que apela directamente a la conciencia como tal, sin ninguna teoría o categorías tomadas de las ciencias naturales o de la psicología.

La fenomenología en la arquitectura ve la arquitectura desde la experiencia consciente, a través de sentir la arquitectura en contraste a analizarla desde las propiedades físicas o las propiedades de los edificios según un estilo. Busca el lenguaje interior de los edificios.¹²

Herzog & De Meuron:

Otros aspectos del diseño se convierten efectivos de acuerdo a cada lugar, dándole así un carácter especial a los edificios. Es importante para nosotros encontrar la arquitectura correcta para cada lugar, la que completa la ciudad. No tenemos el deseo de crear nuevos establecimientos, por lo contrario, queremos perseguir inicios existentes para terminar la ciudad

Ambos reconocidos arquitectos se rigen por el presente movimiento, alineándose los temas esenciales de la fenomenología, si evaluamos las obras de estos representantes de la arquitectura, tendremos como resultado que son infraestructuras muy diferentes. Esto se manifiesta a que existen diferentes temas que conforman la perspectiva de la fenomenología.

Perspectivas de la fenomenología:

¹² <http://www.Phenomenologyonline.com/articles/seamon.html>

- Memoria e imaginación
- Tiempo y lugar
- Representación
- Material, cuerpo, figura y espacio
- Diseño digital, y la fabricación
- Ecología, naturaleza y cultura
- Tecnología
- Arquitectura sagrada y experiencia religiosa
- Ciudad
- Preservación histórica

Por lo tanto, se puede concluir que, la arquitectura a través de la fenomenología, tiene como objetivo principal realizar que un sitio se convierta en un lugar, es decir descubrir los significados en los ambientes propuestos.

2.2.6.3 Tectónica

La naturaleza de los materiales

Kahn decía: Glorificar los materiales, no usarlos como una propiedad secundaria. Al construir con un material se debe conocer la naturaleza del material. Dejar que el material se exprese. ¹³ En sus manos, cada material toca sus límites, revela su naturaleza, y adquiere esplendor a través de sus decisiones con la masa, la línea, la forma y el color. ¹⁴

¹³ Juárez, Antonio. El Universo Imaginario de Louis I. Kahn. Fundación Caja de Arquitectos. Barcelona. 2006

¹⁴ Ídem

Los materiales son recursos que son precisamente empleados a la imaginación para crear diferentes posibilidades, pero no omitiendo la naturaleza sino todo lo contrario integrándola y haciéndola participe de la edificación.

Se refuerza la coexistencia entre el edificio y el entorno natural, así mismo tomar en cuenta la sociedad, la cultura, el lugar para el que estamos construyendo. No imponer una materialidad, todo lo contrario, pensar en el efecto positivo o negativo que este podría tener.

2.2.6.4 La asociación de materiales

¿Cómo puede trascender un determinado material en un objeto arquitectónico?

Un material puede modificar la percepción de objeto arquitectónico, es muy diferente pensar en madera que, en concreto, y reconocer sus propiedades que adquieren resonancia y brillo en la arquitectura si son utilizados de manera adecuada.

Los proyectos surgen de una idea y de esa idea, en mi caso, siempre viene acompañada de un material después. No entiendo una manera de proyectar en la que la forma se decida primero y los materiales después. Puede decirse que soy un carpintero en este sentido, en el de tratar de conocer el material con el que trabajo, sus limitaciones, sus potenciales, el efecto del tiempo en él. (Zumthor, 2006)

2.2.6.5 El material y la luz natural

“La arquitectura es el juego de los materiales a la luz” – Le Corbusier

La luz necesita de un obstáculo físico para materializarse, el material requiere la presencia de la luz para hacerse visible ¹⁵

¹⁵ Juárez, Antonio. El Universo Imaginario de Louis I. Kahn. Fundación Caja de Arquitectos. Barcelona. 2006

El material y la luz mantienen una relación cuando se piensa proyectar, cuando se hace arquitectura. ¹⁶ Estos aspectos los manifiestan:

- Reflexión
- Vibración
- Fusión y/o separación
- Energía

“La luz da un “modo de ser” al espacio, por las variaciones de luz a lo largo del día y a través de las estaciones del año. Cuando la luz entra en un espacio, lo modifica”¹⁷

2.2.6.6 La arquitectura y su entorno

“Pertenezco a este lugar”

“El arquitecto asume y respeta la naturaleza como tal, pero en lugar de establecer semejanzas, le aporta precisamente algo que no tiene, el resultado del obrar del hombre. De esta manera se completa el sentido del lugar, así como el de lo construido”

Todo arquitecto lo debe tener claro, una reciprocidad entre la arquitectura y el lugar para terminar de crea un entorno.

“La naturaleza empieza a afectarnos de verdad sólo cuando empieza a ser vivida; cuando empieza en ella la cultura”. Romano Guardini

¹⁶ Ídem

¹⁷ Ídem

El entorno se utiliza como un atributo que proporciona calidad en el objeto arquitectónico, siendo éste un concepto fundamental y generador para entender la obra, por la identificación del lugar, preexistencias, etcétera.

Pero el reconocimiento del entorno, no es sólo del lugar, todo aquello debe ser un hecho colectivo, entonces la memoria y el fin del objeto arquitectónico asumen un carácter grupal. De esta forma los emplazamientos adquieren características sociales, históricas, religiosas y culturales.

Un edificio siempre está relacionado con el lugar, con el paisaje, con los rasgos culturales tradicionales. Pienso que está bien conocer todas estas cosas. Al pensar en un espacio, siempre lo hago en relación con su entorno más inmediato y el paisaje. Nunca puede ser igual, sólo hay respuestas específicas, nunca universales (Zumthor, 2006)

2.2.6.7 La armonía entre el interior y el exterior

“Por medio del cristal [...] abiertas extensiones de terreno pueden entrar en el edificio, y el edificio puede salir al exterior relacionándose con la visión del terreno circundante. El terreno y el edificio pueden llegar a estar, de un modo cada vez más obvio, directamente relacionados uno con el otro abriéndose al paisaje o concentrándose en su interioridad; no sólo como entorno, sino también como un buen patrón para la vida en el interior del edificio”.¹⁸

La continuidad entre el espacio interior y el espacio exterior crea una sensación de lugar, la misma que nos envuelve, nos protege, donde el espacio mayor actúa como contenedor de un espacio interno.

¹⁸ Juárez, Antonio. El Universo Imaginario de Louis I. Kahn. Fundación Caja de Arquitectos. Barcelona. 2006

Para caracterizar la relación que existe entre el interior y el exterior, se debe tener en cuenta la escala, con el estudio del usuario en el lugar, para tener referenciado al paisaje en el que se está emplazando.

2.2.6.8 *Atmósferas*

“Cosas que me conmueven cada vez”¹⁹

El objeto arquitectónico deber llegar a pertenecer a un lugar y así enriquecerlo y viceversa. Si se manifiesta en ambas situaciones se produce una relación interminable.

Para afirmar esto (Zumthor, 2006) explique que:

1. La arquitectura y su entorno: Construir algo que se vuelva parte de su entorno. Busca la trascendencia del objeto arquitectónico, pero no por su estilo sino por su calidad. La arquitectura como ambiente humano.
2. Coherencia: Cuando las cosas se encuentran a sí mismas, porque se han convertido en lo que fueron hechas. La arquitectura está hecha para el uso.
3. Belleza: En los sonidos, materiales, construcción, anatomía.

Entonces podemos determinar que, para proyectar una arquitectura sensible, se debe seguir con esta manifestación consecutiva, para que así la arquitectura produzca sentimientos en el usuario, los mismos que se transmiten en los lugares para así acogerlo, en todo su esplendor de la atmósfera²⁰.

Para (Espinosa, 2012) las atmósferas elaboran una arquitectura cálida con sensación de armonía, permitiendo ser percibidas con paciencia y exactitud para que el usuario pueda descubrir el espacio y pueda vivir a plenitud y son creadas por la adición de variantes que se perciben de forma sensorial, tales como:

- El cuerpo de la arquitectura

¹⁹ Zumthor, Peter. *Atmósferas: entornos arquitectónicos, las cosas a mi alrededor*. Barcelona. Gustavo Gili. 2006

²⁰ Zumthor, Peter. *Atmósferas: entornos arquitectónicos, las cosas a mi alrededor*. Barcelona. Gustavo Gili. 2006

- La compatibilidad de los materiales
- El sonido, la temperatura y los objetos del espacio
- La composición y la armonía entre lo interior y exterior
- La luz

Las mismas que son consideradas y tratadas en conjunto, por ejemplo: cuando se piense en la luz debemos pensar en cómo estará reflejada en el material. Por tal motivo se define que en un objeto arquitectónico se debe tener en cuenta las variantes mencionadas para que el usuario adquiriera las sensaciones por completo.

2.2.7. Recinto del vino

Cuando pensamos en bodegas vitivinícolas o recinto del vino debemos tener en cuenta antes los siguientes criterios para proponer el objeto arquitectónico:

2.2.7.1 La arquitectura como experiencia

Para experimentar un determinado objeto arquitectónico se menciona que:

La distinción platónica entre el mundo sensible y el mundo inteligible es similar a la distinción entre experiencia y razón. La experiencia aparece, en este caso, como conocimiento de lo cambiante; por lo tanto, como una "opinión", más que como un conocimiento propiamente dicho. En términos arquitectónicos, la opinión es un arma muy delicada en la observación crítica, que en diversos momentos de la historia ha generado tendencias caprichosas, de escaso reconocimiento social e identitario. (Navarrete, 2015)

Experiencia:

- Estética: Siempre presente pero su significación es distinta.

Ejemplo: placer o displacer; belleza o desagrado; placentero o desagradable.

- Habitar: Fundamento de la experiencia.
- Afirmar la presencia de la vida en el espacio
- Fenómeno existencial que se lleva a cabo en un escenario espacio – temporal
- Ocupar un lugar, vivir en él
- Se habita por medio de la construcción

Tipos de experiencia arquitectónica:

- Distraída: Lo habitual. No existe especial disposición del sujeto para vivirla.
- Consciente: Se alertan los sentidos y se dispone la mente para apreciar todo aquello que un lugar ofrece.²¹

Entonces podemos determinar que en la arquitectura también se puede experimentar, sentir a través del tiempo, temperatura, proporción y escala, porque para eso es pensada desde un comienzo.

2.2.7.2 La arquitectura del vino

Para entender la mencionada relación debemos tener en cuenta que:

Arquitectura y vino comparten actualidad por la profusión de profesionales de prestigio que participan en diseños de bodega. Esta asociación se remonta al propio cultivo de la vid que configura el paisaje y el territorio. Afrontar el diseño de una bodega es una tarea conjunta de enólogos, ingenieros, arquitectos y viticultores, donde los puntos de partida son: lugar, tipo de vino a elaborar, maquinaria y comercialización; el resultado: forma e imagen que ame, albergue y refuerce el vino conseguido. (Sánchez, 2005)

²¹ <http://espacioalfa.iespana.es/espacioalfa/arquitectura/zumthor/zumthor04.htm>

La asociación entre arquitectura y vino es un hecho tan antiguo como el ejercicio del cuidado de la vid, que es una actuación sobre el paisaje y el territorio.

El vino es un resultado de un proceso vivo, natural pero conducido por el hombre, que se desarrolla de una forma ritual año tras año, que además necesita cobijo de la tierra o del amparo de la mejor técnica constructiva. (Sánchez, 2005)

También se puede manifestar de tal manera que:

Uno de los aspectos distintivos es que el vino no es un producto que se hace en una fábrica, parte de la tierra, requiere del cuidado y el amor de los cultivadores de la vid para poder crecer, se nutre del agua y del sol, arraiga al campesino a su lugar de origen, produciendo un fenómeno social de proporciones interesantes. La elaboración del vino no es un proceso mecanizado, sin valor agregado, como podría ser una bebida de consumo masivo, es todo lo contrario. (Navarrete, 2015)

Entonces podemos determinar que el proceso cultural del vino: comienza en el valor del paisaje donde se va a desarrollar, el cultivo de la materia prima, y las personas que trabajarán para concretarla es ahí donde se generará una relación interminable, para dar origen a la infraestructura arquitectónica. Por lo tanto, el vino es un producto que trasciende fronteras involucrando al lugar y las personas que trabajan y habitan ahí.

2.2.7.3 Enoturismo o Turismo del vino

El enoturismo o turismo del vino, es un producto altamente potencial para generar desarrollo en las distintas regiones vitivinícolas. (Ministerio de Turismo de la Nación, 2008), en el cual abarca los viajes y/o estancias dirigidas al conocimiento de paisajes, labores y espacios de la elaboración del vino, y las actividades que se realizar para incrementar su conocimiento y adquisición, generando el desarrollo en las existentes zonas vitivinícolas. (Barros, Lemus, &

Luna , 2013). Así mismo podemos afirmar que el enoturismo es destinado para la actividad turística en las regiones vitivinícolas; el mismo que integra lo cultural y gastronómico.

Para el desarrollo del enoturismo, se tendrá que promocionar y exponer dicha infraestructura arquitectónica que lo integra, y se convierta en un recurso para que sea consumido por los futuros usuarios, el cual debe ser accesible para que sea considerado al nivel turístico, contemplando aspectos como:

- Accesibilidad física: Proceso que permite llegar físicamente al producto.
- Accesibilidad comercial: Proceso que permite la comercialización del producto.
- Accesibilidad económica: Precio adecuado para el segmento seleccionado.
- Accesibilidad temporal: Horarios, fechas y temporadas acordes con las necesidades del cliente. (Lizárraga & Huarcaya, 2018)

Se debe tener en cuenta que el enoturismo tiene que satisfacer las necesidades y motivaciones de los turistas, sintiéndose atraídos y motivados a continuar en el mismo, para ser considerado como tal.

Por lo tanto, podemos afirmar que el principal recurso del enoturismo es: el vino y sus atributos, mediante el cual se generan diversas experiencias en el paisaje: como la atmósfera, el medio ambiente, los paisajes culturales donde se encuentra el paisaje evolutivo y centros vitivinícolas, motivando el desplazamiento del turista hacia las regiones que las poseen

Es así que para desarrollar una infraestructura arquitectónica que pertenezca a enoturismo se deberá estudiar la factibilidad del producto final, que implica el entorno económico y comercial, normas legales, ambientales y sociales. Todo esto facilitará a que la propuesta sea factible, rentable y precisa para el mercado a que se hace mención.

III. Metodología

3.1 Tipo y nivel de investigación.

El tipo y nivel de la investigación es DESCRIPTIVO, porque se trabajó sobre la realidad de los hechos y se ha descrito, analizado e interpretado el fenómeno de estudio.

3.2 Diseño de la investigación.

Se utilizó el diseño NO EXPERIMENTAL, de ENFOQUE MIXTO, TRANSVERSAL SIMPLE, ya que no se manipuló las variables, se observaron los fenómenos tal como se encuentran naturalmente, en un tiempo único.

3.3 Población, Muestra y Muestreo.

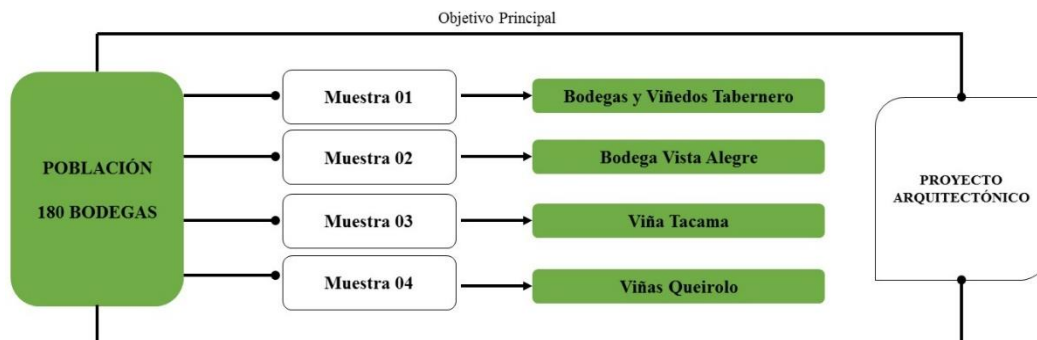


Imagen 8. Mapa resumen de la población y muestra para cumplir con el objetivo principal

Población:

En actualidad contamos en Perú 180 bodegas procesadores de vinos y piscos divididas en: bodegas industriales, bodegas intermedias y bodegas artesanales. (Chávez, 2013)

Muestra:

Las bodegas o viñas más importantes se encuentran ubicadas en la costa sur del país:

1. Bodegas y Viñedos Tabernero
2. Bodega Vista Alegre
3. Viña Tacama
4. Viñas Queirolo

3.4 Criterios de Selección.

- Tradicionales bodegas dedicadas a la elaboración de vino y pisco.
- Mayor extensión de hectáreas en viñedos que forman parte del paisaje.
- Trabajan con la tecnología de punta que sumando a sus áreas de cultivo y su capacidad de bodega permiten abastecer la demanda del mercado local como el mercado internacional.
- Producción de exportación cuyo principal destino es EE. UU, país que concertó 86% de dichas exportaciones peruanas, le siguieron Japón (6%), Alemania (3%) y Suecia (1%). (Asociación de Exportadores (ADEX), 2011)

3.5 Operacionalización de Variables.

-Identificación de variables:

- VI: Estudio de tipologías de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo.
- VD: Propuesta arquitectónica de un recinto del vino.

| VARIABLES | | DEFINICIÓN CONCEPTUAL | DEFINICIÓN OPERACIONAL | DIMENSIONES | SUBDIMENSIONES | | INDICADORES | ESCALA |
|-------------------------------|--|--|--|-------------------|--------------------|----------------------------------|--|------------|
| VARIABLE INDEPENDIENTE | ESTUDIO DE TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS Y SU CARACTERIZACIÓN CON EL PAISAJE EVOLUTIVO | <p>BODEGA VITIVINÍCOLA: Lugar donde se elaboran, almacena y comercializan vinos. En muchos casos, cuevas excavadas bajo tierra.</p> <p>Fuente: Diccionario Español – lexicoon.org</p> <p>PAISAJE EVOLUTIVO: Es el “paisaje activo” que es el mantiene la actividad y sufre la evolución continuada debido a las acciones de sus habitantes en sus formas de vida tradicional. Son modelos en este paisaje los terrenos de producción de uva.</p> <p>Fuente: Paisaje del viñedo: patrimonio y recurso – pasosonline.org</p> | <p>Esta variable se operacionalizó mediante dimensiones, subdimensiones e indicadores, esto posibilitó la aplicación de diferentes tipos de instrumentos para determinar el estudio de TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS Y SU CARACTERIZACIÓN CON EL PAISAJE EVOLUTIVO. Para ello se estableció la siguiente dimensión: PAISAJE EVOLUTIVO.</p> | PAISAJE EVOLUTIVO | SISTEMAS AGRÍCOLAS | ATRIBUTOS BIOFÍSICOS | <ul style="list-style-type: none"> - Vegetación - Fauna - Agua - Clima - Temperatura - Humedad - Viento - Precipitación - Uso de suelo - Elementos que integran el paisaje - Formación de núcleos urbanos - Vías - Valoración temporal - Modificaciones antrópicas | % |
| | | | | | | ATRIBUTOS ESTRUCTURALES | <ul style="list-style-type: none"> - Color - Forma - Textura | % |
| | | | | | | ATRIBUTOS FÍSICOS (Vitivinícola) | <ul style="list-style-type: none"> - La bodega - Núcleos Industriales - Vid - Producción | % |
| | | | | | INFRAESTRUCTURA | SISTEMA ESPACIAL | <ul style="list-style-type: none"> - Usos del Espacio - Geometría Perceptiva | ml m2 |
| | | | | | | SISTEMA FORMAL | <ul style="list-style-type: none"> - Estructuras - Envolverte - Tratamiento de acabados - Condicionantes de entorno | ml m2 |
| | | | | | | ENOTURISMO | <p>Esta variable se operacionalizó mediante dimensiones, subdimensiones e indicadores, esto posibilitó la aplicación de diferentes tipos de instrumentos para determinar el diseño de un RECINTO DEL VINO. Para ello se estableció las siguientes dimensiones: ENOTURISMO Y PROPUESTA ARQUITECTÓNICA DE UN RECINTO DEL VINO.</p> | ENOTURISMO |
| FENOMENOLOGÍA EN ARQUITECTURA | ARQUITECTURA | USUARIO | <ul style="list-style-type: none"> - Turista nacional y extranjero - Transeúnte casual - Personal vinculada a la industria - Población del lugar y alrededores | % | | | | |
| | | DISEÑO | <ul style="list-style-type: none"> - Conceptualización - Tipología - Orientación - Ventilación / Asoleamiento - Clima - Lenguaje Arquitectónico - Espacio dinámico y fluido - Espacio de barricas con acceso a personas especializadas - Espacios monumentales - Densidad máxima | ml m2 | | | | |
| | | REQUERIMIENTO DE AMBIENTES | <ul style="list-style-type: none"> - Circulación - Relación entre espacios - Calidad y variedad funcional | ml m2 % | | | | |

Se presenta un cuadro en el cual se identifican las variables: independiente y dependiente, las dimensiones que abarcan respectivamente, así mismo sus dimensiones, indicadores y los instrumentos que nos facilitarían a reconocerlas.

3.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

Para la presente investigación se han trazado tres objetivos específicos los cuales están vinculados al diagnóstico, caracterización y propuesta:

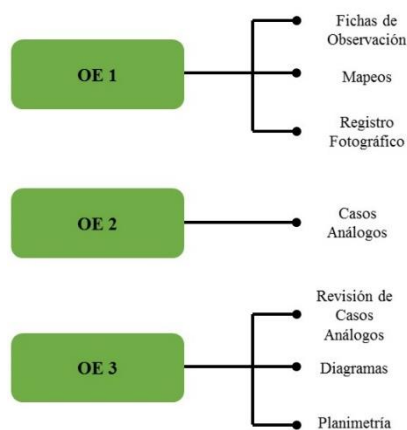


Imagen 9. Mapa resumen de instrumentos para la recolección de información

O.E.1. Diagnosticar el estado actual de las tipologías de bodegas vitivinícolas de la región sur del país y su caracterización con el paisaje evolutivo.

Para este objetivo, se realizó el trabajo de campo en departamento de Ica, en las provincias de: Chincha, Ica y Pisco. Los instrumentos tales como: fichas de observación, mapeos y registro fotográfico.

O.E.2. Determinar las características espaciales y formales para la propuesta arquitectónica de un recinto del vino.

Para este objetivo, se realizó la ficha técnica de revisión documental de antecedentes (casos análogos, así como un resumen con la descripción de las características detectadas.

O.E.3. Elaborar la propuesta arquitectónica de un recinto del vino en Mochumí, estudiando las tipologías de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo.

Para este objetivo, se tuvo en cuenta la revisión documental de antecedentes (casos análogos), para una propuesta adecuada. Además de diagramas, estrategias, planos, e imágenes.

3.7 Procedimientos.

Para lograr el primer objetivo se realizó una investigación de campo, visitas in situ en donde a través de la ficha de observación, mapeo y registro fotográfico se pudo obtener hechos importantes sobre el paisaje y la infraestructura. Las fichas de observación (anexo N° 02) y (anexo N°07), se aplicó a una muestra de cuatro bodegas vitivinícolas, cuyo criterio de selección ya fue explicado anteriormente.

Luego, para el segundo objetivo se realizó una investigación teórica de los referentes para obtener los criterios precisos para la elaboración del proyecto arquitectónico.

Y finalmente para el tercer objetivo se realizaron mapeos de los posibles terrenos para intervenir, se analizaron las características de cada uno, para que posteriormente sean evaluados

y proceder con la selección de uno de ellos para el emplazamiento del proyecto, así mismo se elaboraron gráficos y estrategias, así como la planimetría de la propuesta.

3.8 Plan y procedimientos de datos.

No aplica para la investigación

3.9 Matriz de consistencia.

| TÍTULO | PROBLEMA | OBJETIVOS | HIPÓTESIS | VARIABLES | DIMENSIONES | SUBDIMENSIONES | INDICADORES | ESCALA | INSTRUMENTOS | | | | |
|--|---|--|---|-------------------------------|---|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|--|---|--|-----------------------------------|---|
| ESTUDIO DE TIPOLOGÍAS DE BODEGAS Y SU CARACTERIZACIÓN CON EL PAISAJE EVOLUTIVO PARA LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA DE UN RECINTO DEL VINO EN MOCHUMÍ | ¿Cómo ESTUDIAR TIPOLOGÍAS DE BODEGAS Y SU CARACTERIZACIÓN CON EL PAISAJE EVOLUTIVO para LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA DE UN RECINTO DEL VINO EN MOCHUMÍ? | OBJETIVO PRINCIPAL Analizar LAS TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS DE LA REGIÓN SUR DEL PAÍS Y SU CARACTERIZACIÓN CON EL PAISAJE EVOLUTIVO para LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA DE UN RECINTO DEL VINO. | Mediante EL ESTUDIO DE TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS Y SU CARACTERIZACIÓN CON EL PAISAJE EVOLUTIVO, se planteará LA PROPUESTA ARQUITECTÓNICA DE UN RECINTO DEL VINO EN MOCHUMÍ. | VARIABLE INDEPENDIENTE | ESTUDIO DE TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS Y SU CARACTERIZACIÓN CON EL PAISAJE EVOLUTIVO | PAISAJE EVOLUTIVO | SISTEMA ARGICOLA | % | FICHA DE OBSERVACIÓN DEL PAISAJE EVOLUTIVO-ATRIBUTOS FICHA DE OBSERVACIÓN DE TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS-SISTEMAS | | | | |
| | | | | | | | | | | ATRIBUTOS BIOFÍSICOS | - Vegetación - Fauna - Agua - Clima - Temperatura - Humedad - Viento - Precipitación - Uso de Suelo - Elementos que integran el paisaje - Formación de núcleos urbanos - Vías - Valoración Temporal - Modificaciones Antrópicas | | |
| | | | | | | | | | | ATRIBUTOS ESTRUCTURALES | - Color - Forma - Textura | | |
| | | | | | | | | | | ATRIBUTOS FÍSICOS (Vitivinícola) | - La Bodega - Núcleos Industriales - Vid - Producción | | |
| | | OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 1 - Diagnosticar el estado actual de las tipologías de bodegas vitivinícolas a la región sur del país y su caracterización con el paisaje evolutivo. | VARIABLE DEPENDIENTE | PROPUESTA ARQUITECTÓNICA DE UN RECINTO DEL VINO | ENOTURISMO | PAISAJE | ESTADO URBANO ACTUAL | - Uso del Espacio - Geometría Perceptiva | ml m2 | FICHA DE REGISTRO DE DATOS REGISTRO FOTOGRÁFICO PLANIMETRÍA | | |
| | | | | | | | | | | | | SISTEMA ESPACIAL | - Estructuras - Envolvente - Tratamientos de acabados - Condicionantes de entorno |
| | | | | | | | | | | | | SISTEMA FORMAL | - Integración armoniosa y agradable con su entorno - Riqueza perceptiva - Conectividad y articulación con los espacios circundantes - Accesibilidad desde todos los sitios y sin barreras a la movilidad peatonal - Contacto directo con zona de productividad agrícola |
| | | | | | | | | | | | | USUARIO | - Turista nacional y extranjero - Transeúnte casual - Persona vinculada a la industria - Población del lugar y alrededores |
| | | | | | | | | | | | | DISEÑO | - Conceptualización - Tipología - Orientación - Ventilación / Asoleamiento - Clima - Lenguaje Arquitectónico - Espacio dinámico y fluido - Espacio de barricas con acceso a personas especializadas - Espacios monumentales - Densidad máxima |
| | | | | | | | | | | | | REQUERIMIENTO DE AMBIENTES | - Circulación - Relación entre espacios - Calidad y variedad funcional |

3.10 Consideraciones éticas.

En la presente investigación se trata de la percepción de espacios interiores de edificaciones, también contamos con participantes que nos regalan su tiempo, su confianza, los mismos que nos hacen partícipes de dichos espacios mencionados.

Es por eso por lo que debemos considerar lo siguiente:

- **RECIPROCIDAD:** ¿Cómo pueden los participantes tener algún beneficio de la investigación?
- **TOLERANCIA:** Se deberá respetar lo que nos cuentan (respetar su privacidad, anonimidad, no obligarnos a participar, etc.)
- **SERIEDAD:** Si hay que reproducir los contenidos de manera seria sin cambiarlos. Los debemos a nuestros participantes.

IV. Resultados y Discusión

Resultados

1. Diagnosticar el estado actual de las tipologías de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo.

En este punto de la investigación, se plasmaron los resultados que se han obtenido en base a la ficha de observación llenadas in situ para llevar a cabo el estudio de tipologías arquitectónicas de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo.

Dentro de la muestra de tipologías arquitectónicas de bodegas vitivinícolas al sur del país, se ha identificado que se encuentran ubicadas en dos paisajes diferentes denominados por el (Ministerio de Cultura del Perú) en el 2011 como:

Paisaje 01_Extensiones Agrícolas del Bajo Chincha, paisaje 02_Ruta Vitivinícola Los Aquijes, así mismo se hizo la comparación entre los paisajes mencionados.

Atributos biofísicos-parámetros

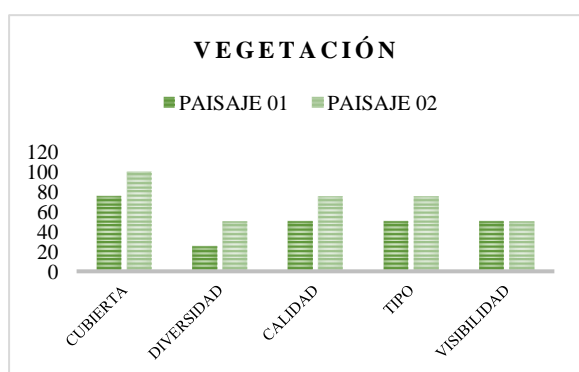


Gráfico 2. Parámetros - Variable y Valores, Vegetación

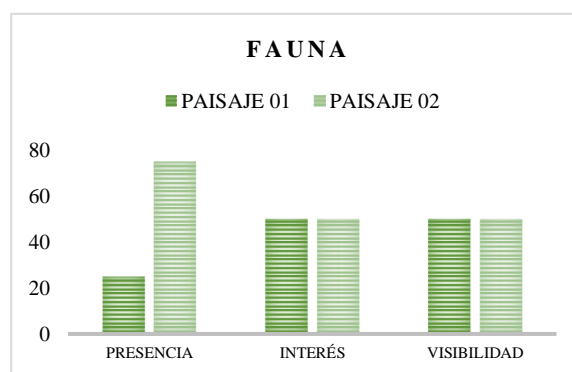


Gráfico 1. Parámetros - Variable y Valores, Fauna

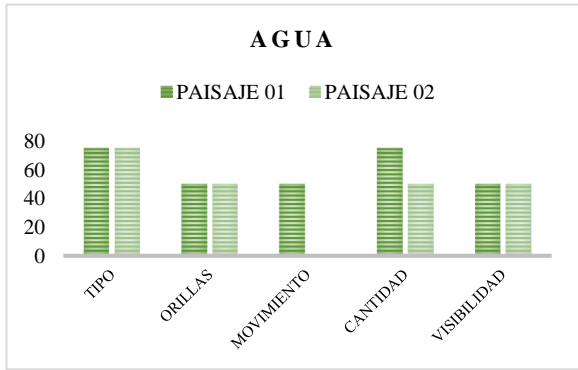


Gráfico 10. Parámetros - Variable y Valores, Agua

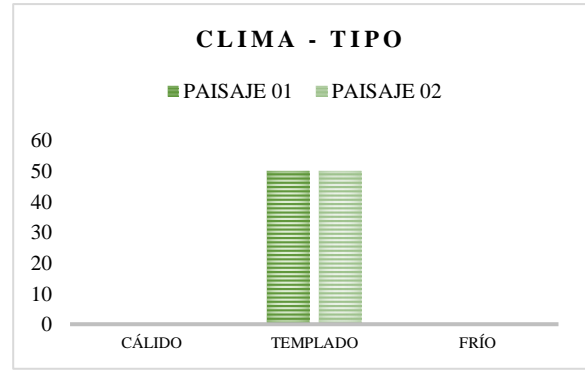


Gráfico 9. Parámetros - Variable y Valores, Clima - Tipo

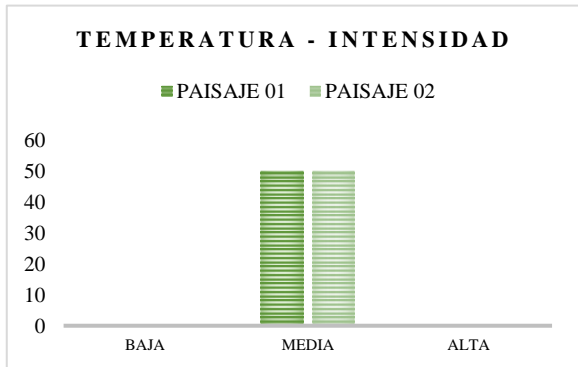


Gráfico 8. Parámetros - Variable y Valores, Temperatura - Intensidad

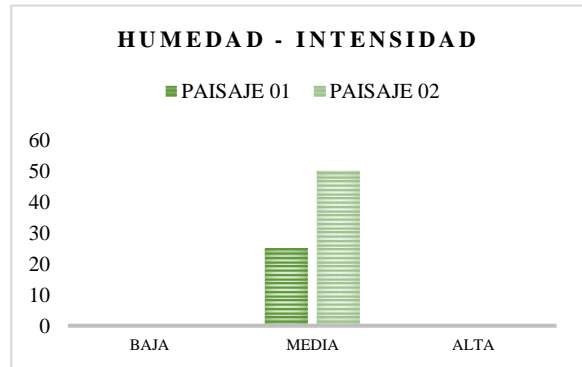


Gráfico 7. Parámetros - Variable y Valores, Humedad - Intensidad

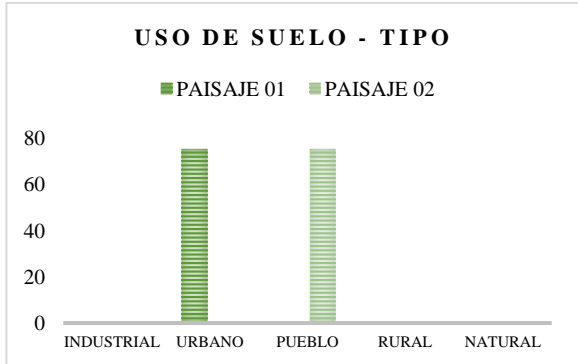


Gráfico 6. Parámetros - Variable y Valores, Uso de Suelo - Tipo

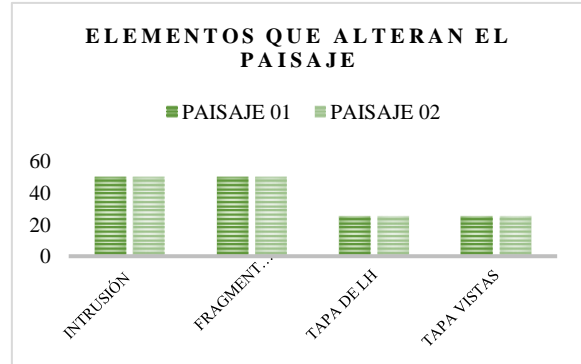


Gráfico 5. Parámetros - Variable y Valores, Elementos que alteran el paisaje

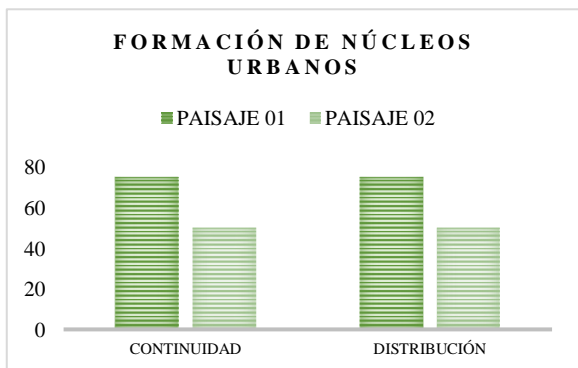


Gráfico 4. Parámetros - Variable y Valores, Formación de núcleos urbanos

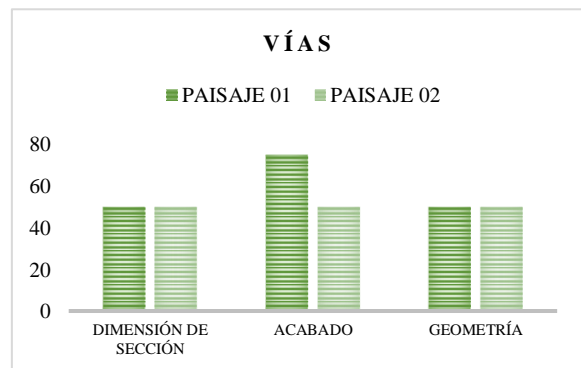


Gráfico 3. Parámetros - Variable y Valores, Vías

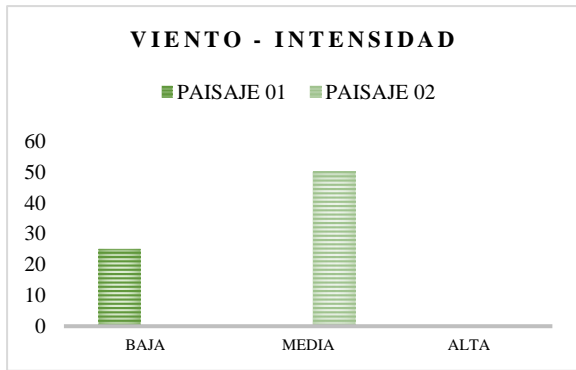


Gráfico 14. Parámetros - Variable y Valores, Viento - Intensidad

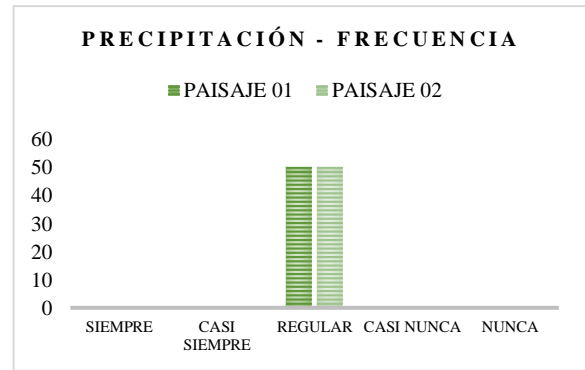


Gráfico 13. Parámetros - Variable y Valores, Precipitación - Frecuencia

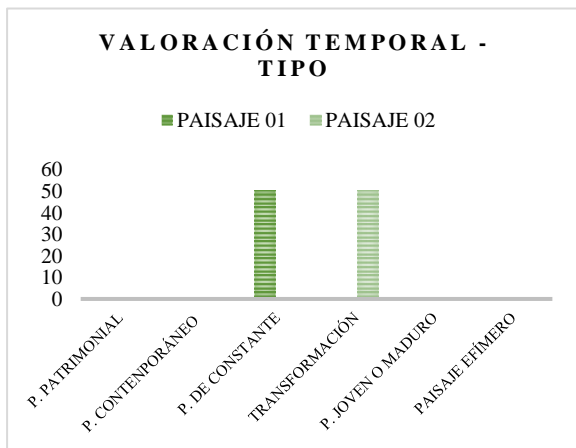


Gráfico 12. Parámetros - Variable y Valores, Valoración Temporal

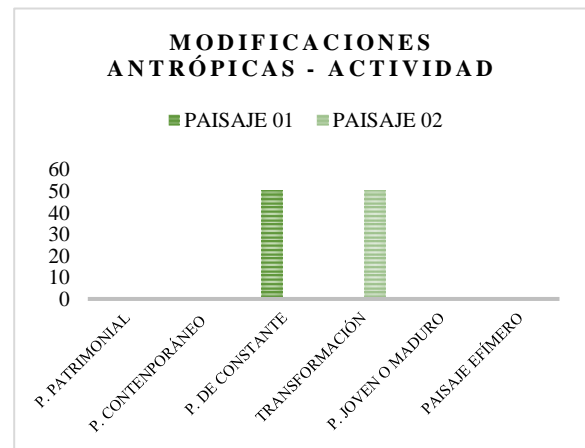


Gráfico 11. Parámetros - Variable y Valores, Modificaciones Antrópicas

Los gráficos presentados, expresan que el paisaje 02 denominado: Ruta Vitivinícola Los Aquijes, contiene en el 98% de las variables con más del 50% de sus valores para la conformación de los parámetros establecidos por la observación de los atributos biofísicos.

Atributos estructurales-parámetros

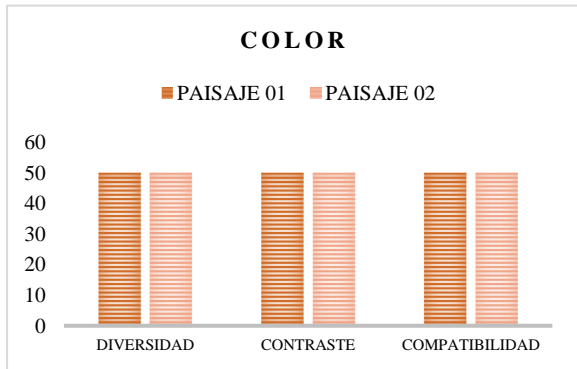


Gráfico 17. Parámetros - Variable y Valores, Color

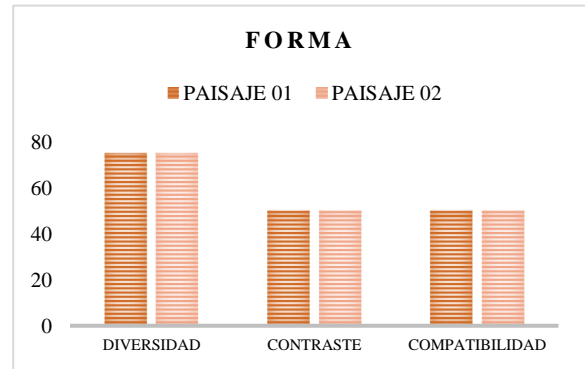


Gráfico 16. Parámetros - Variable y Valores, Forma

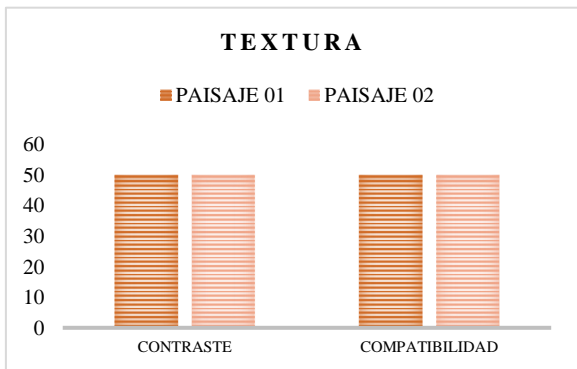


Gráfico 15. Parámetros, Variable y Valores, Textura

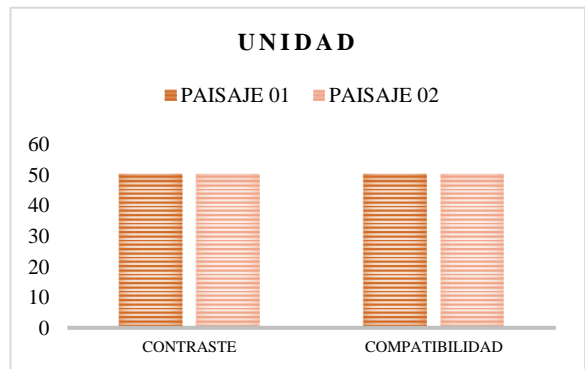


Gráfico 18. Parámetros, Variable y Valores, Unidad

Los gráficos presentados, expresan que los paisajes 01 y 02 denominados: Extensiones Agrícolas del Bajo Chincha y Ruta Vitivinícola Los Aquijes, respectivamente, contienen en el 100% de las variables más del 50% de sus valores para la conformación de los parámetros establecidos por la observación de los atributos estructurales.

Atributos físicos (vitivinícolas)-parámetros

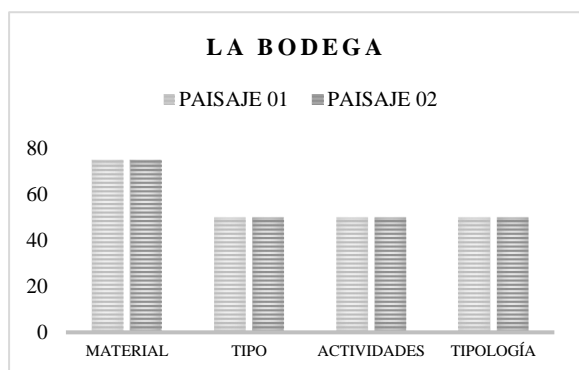


Gráfico 22. Parámetros, Variable y Valores, La Bodega

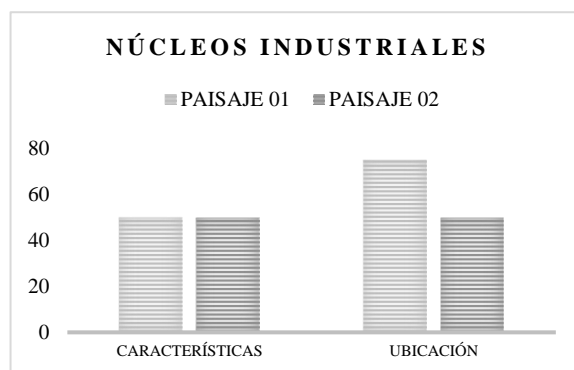


Gráfico 21. Parámetros, Variable y Valores, Núcleos industriales

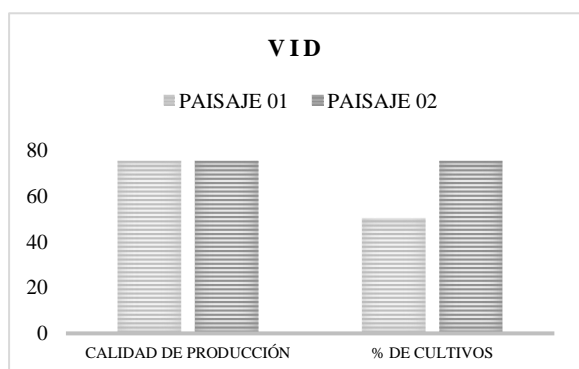


Gráfico 19. Parámetros - Variable y Valores, Vid

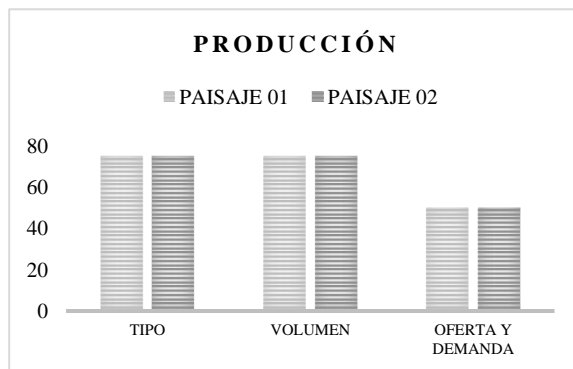


Gráfico 20. Parámetros - Variable y Valores, Producción

Los gráficos presentados, expresan que el paisaje 01 denominado: Ruta Vitivinícola Los Aquijes, contiene en el 100% de las variables más del 50% de sus valores para la conformación de los parámetros establecidos por la observación de los atributos físicos (vitivinícola).

Posteriormente, se plasmaron los resultados que se han obtenido en base a la ficha de observación llenadas in situ para llevar a cabo el estudio de tipologías arquitectónicas de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el pasaje evolutivo.

Dentro de la muestra de tipologías arquitectónicas de bodegas vitivinícolas al sur del país, se ha identificado las cuatro bodegas importantes a nivel nacional, las mismas que son:

- Tipología 01: Bodegas y Viñedos Tabernero
- Tipología 02: Bodega Vista Alegre
- Tipología 03: Viña Tacama
- Tipología 04: Viñas Queirolo

Sistema espacial- tipología 01: Bodegas y Viñedos Tabernero

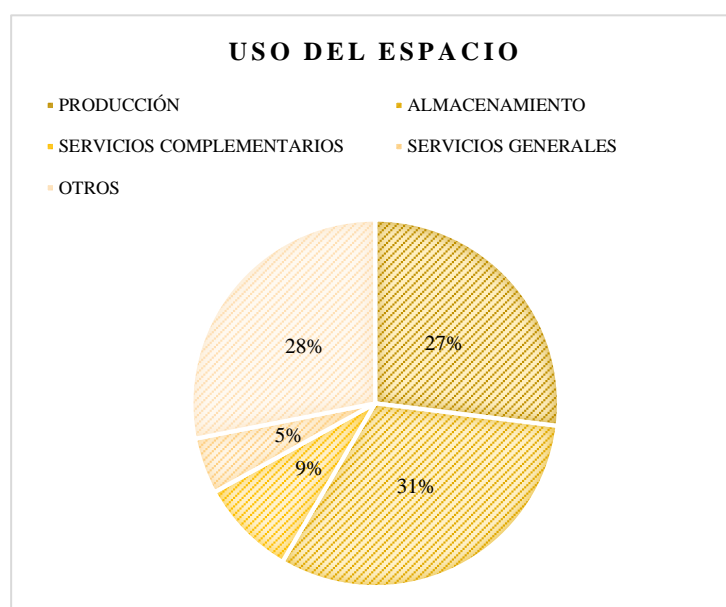


Gráfico 23. Uso del espacio, Actividad y Ambientes, Bodegas y Viñedos Tabernero

El gráfico N° 23, expresa que, dentro del indicador de uso del espacio, la actividad de producción obtiene el 27% de la totalidad de los ambientes existentes tales como: área de despalladora, área de fermentación, área de envase y embotellado; en la actividad de almacenamiento el 31% de los ambientes existentes: zona de envejecimiento (cava), área de almacén de botellas; luego en servicios complementarios con 9% de los ambientes existentes: zona de cata, tienda, sala de usos múltiples y sala de eventos temporales, seguido de servicios generales con 5% de los : almacén de herramientas, almacén de cajas y por último con mayor

porcentaje otros con 28% de los ambientes existentes: aulas de capacitación, capilla y hospedaje, todos aquellos contabilizados en la visita a la infraestructura.

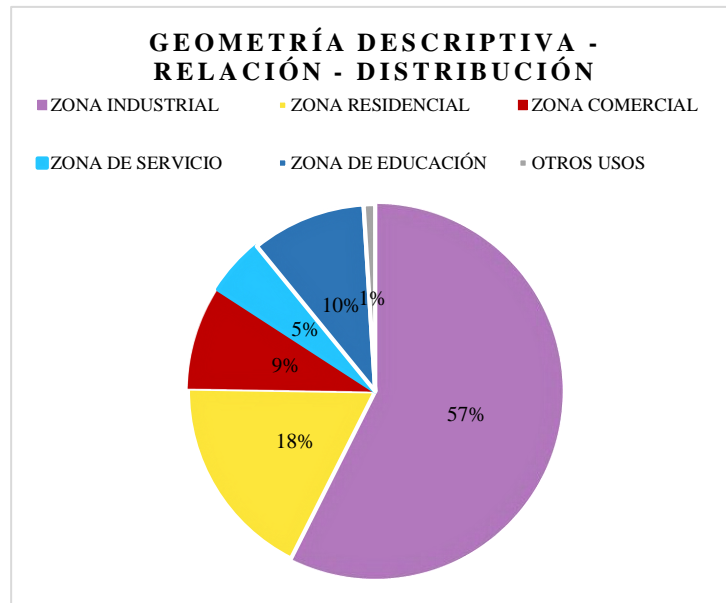


Gráfico 24. Geometría descriptiva, Relación y Distribución, Bodegas y Viñedos Tabernero

El gráfico N° 24, expresa que, dentro del indicador de geometría descriptiva – relación - distribución, la zona industrial obtiene el 57% siendo el mayor porcentaje, seguido de la zona residencial que obtiene un 18%, mientras que la zona de educación un 10%, así mismo con un 9% la zona comercial, y los menor porcentajes corresponde a la zona de servicio con un 5% y otros usos con 1%.

Sistema espacial- tipología 02: Bodega Vista Alegre

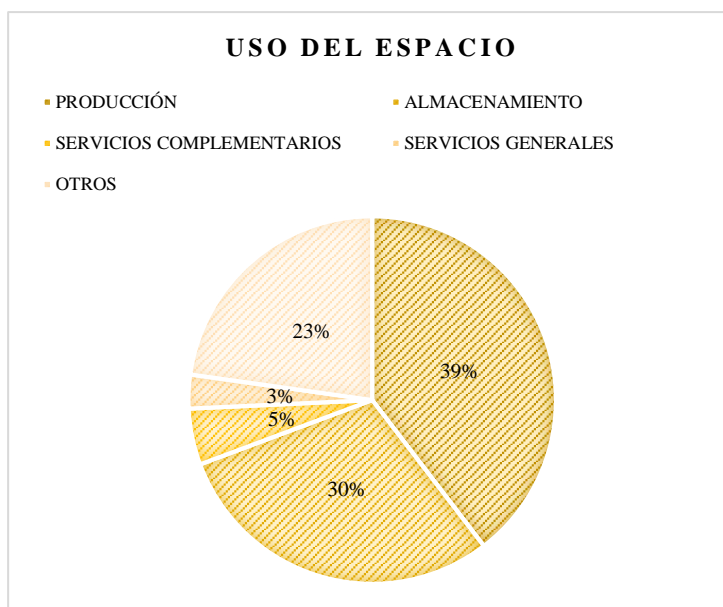


Gráfico 25. Uso del espacio, Actividad y Ambientes, Bodega Vista Alegre

El gráfico N° 25, expresa que, dentro del indicador de uso del espacio, la actividad de producción obtiene el 39% de la totalidad de los ambientes existentes tales como: área de despalilladora, área de fermentación, área de envase y embotellado; en la actividad de almacenamiento el 30% de los ambientes existentes: zona de envejecimiento (cava), área de almacén de botellas; luego en servicios complementarios con 5% de los ambientes existentes: zona de cata, tienda, sala de usos múltiples y sala de eventos temporales, seguido de servicios generales con 3% de los : almacén de herramientas y por último con mayor porcentaje otros con 23% de los ambientes existentes: capilla y hospedaje, todos aquellos contabilizados en la visita a la infraestructura.

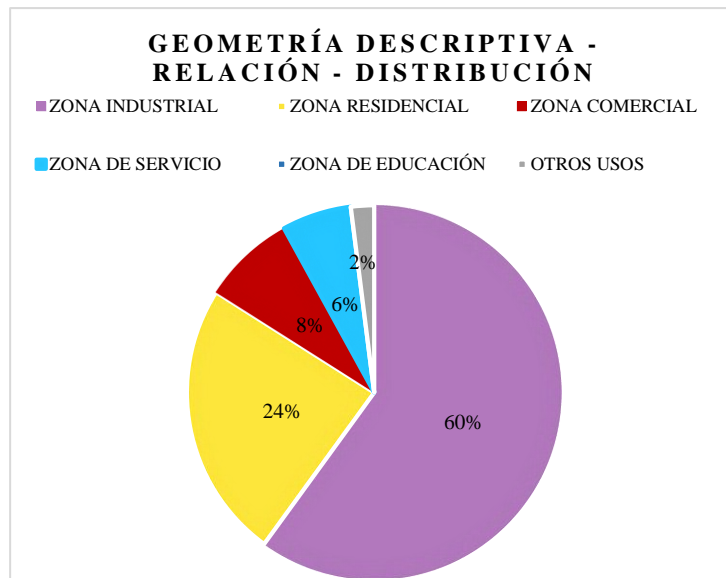


Gráfico 26. Geometría descriptiva, Relación y Distribución, Bodega Vista Alegre

El gráfico N° 26, expresa que, dentro del indicador de geometría descriptiva – relación - distribución, la zona industrial obtiene el 60% siendo el mayor porcentaje, seguido de la zona residencial que obtiene un 24%, así mismo con un 8% la zona comercial, y los menor porcentajes corresponde a la zona de servicio con un 6% y otros usos con 2%.

Sistema espacial- tipología 03: Viña Tacama

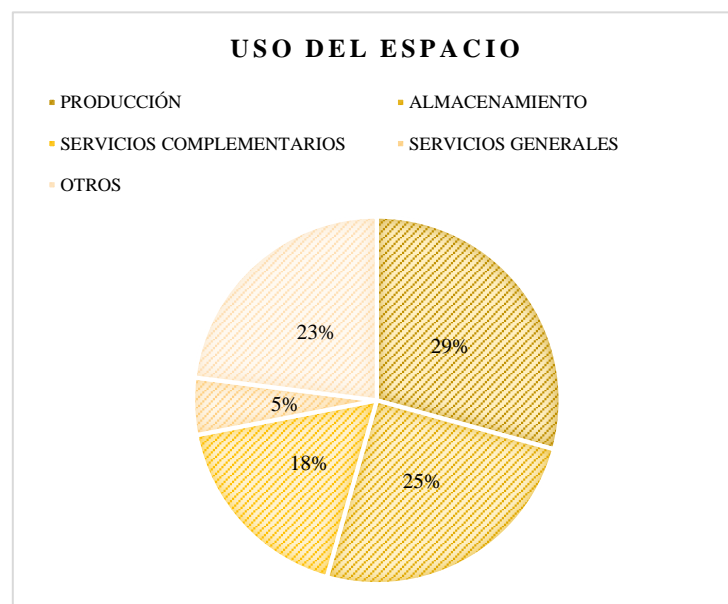


Gráfico 27. Uso del espacio, Actividad y Ambientes, Viña Tacama

El gráfico N° 27, expresa que, dentro del indicador de uso del espacio, la actividad de producción obtiene el 29% de la totalidad de los ambientes existentes tales como: área de despalilladora, área de fermentación, área de envase y embotellado; en la actividad de almacenamiento el 25% de los ambientes existentes: zona de envejecimiento (cava), área de almacén de botellas; luego en servicios complementarios con 18% de los ambientes existentes: zona de cata, tienda, sala de usos múltiples y sala de eventos temporales, seguido de servicios generales con 5% de los : almacén de herramientas, almacén de cajas y por último con mayor porcentaje otros con 23% de los ambientes existentes: restaurante, capilla y hospedaje, todos aquellos contabilizados en la visita a la infraestructura.

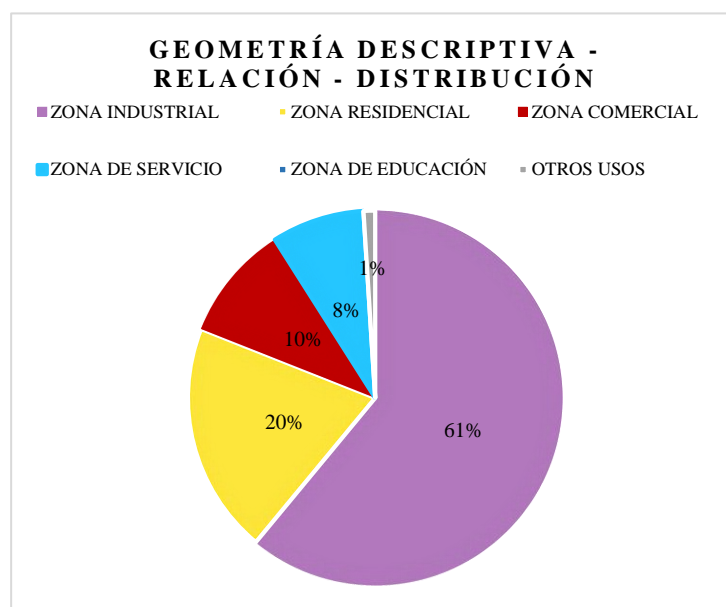


Gráfico 28. Geometría descriptiva, Relación y Distribución, Viña Tacama

El gráfico N° 28, expresa que, dentro del indicador de geometría descriptiva – relación - distribución, la zona industrial obtiene el 61% siendo el mayor porcentaje, seguido de la zona residencial que obtiene un 20%, así mismo con un 10% la zona comercial, y los menor porcentajes corresponde a la zona de servicio con un 8% y otros usos con 1%.

Sistema espacial-tipología 04: Viñas Queirolo

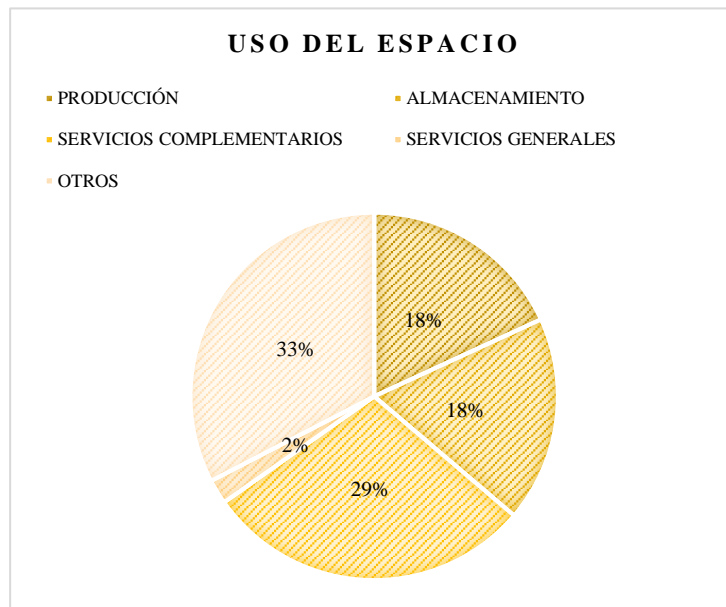


Gráfico 29. Uso del espacio, Actividad y Ambientes, Viñas Queirolo

El gráfico N° 29, expresa que, dentro del indicador de uso del espacio, la actividad de producción obtiene el 18% de la totalidad de los ambientes existentes tales como: área de despalilladora, área de fermentación, área de envase y embotellado; tal y como la actividad de almacenamiento con 18% de los ambientes existentes: zona de envejecimiento (cava), área de almacén de botellas; luego en servicios complementarios con 29% de los ambientes existentes: zona de cata, tienda, sala de usos múltiples y sala de eventos temporales, seguido de servicios generales con 2% de los : almacén de herramientas y por último con mayor porcentaje otros con 33% de los ambientes existentes: restaurante y hospedaje, todos aquellos contabilizados en la visita a la infraestructura.

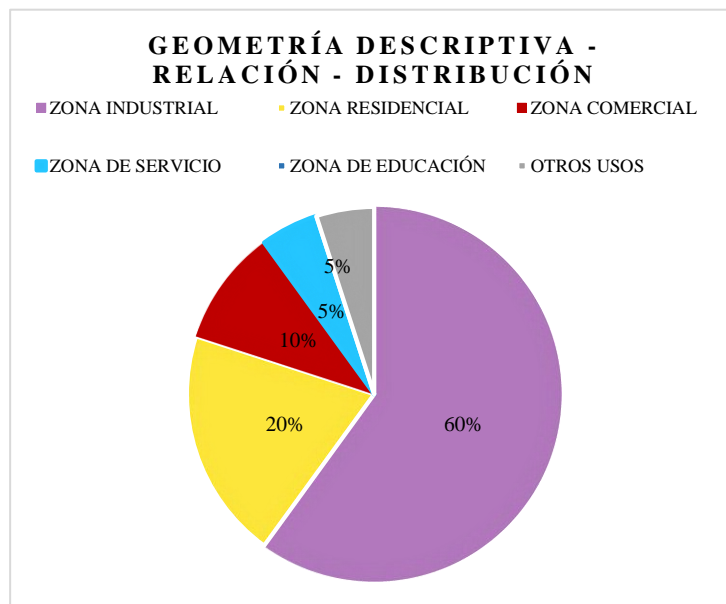


Gráfico 30. Geometría descriptiva, Relación y Distribución, Viñas Queirolo

El gráfico N° 30, expresa que, dentro del indicador de geometría descriptiva – relación - distribución, la zona industrial obtiene el 60% siendo el mayor porcentaje, seguido de la zona residencial que obtiene un 20%, así mismo con un 10% la zona comercial, y los menor porcentajes corresponde a la zona de servicio con un 5% y otros usos con 5%.

Sistema estructural-tipologías 01,02,03 y 04: Bodegas y Viñedos Tabernero, Bodega Vista Alegre, Viña Tacama, Viñas Queirolo.

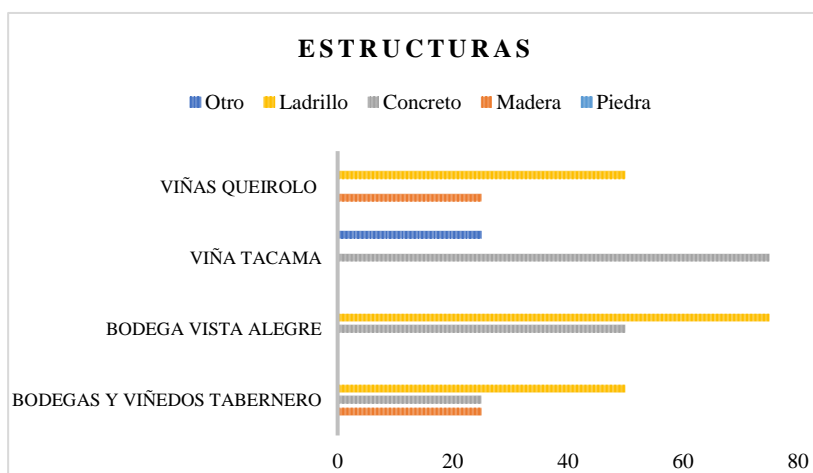


Gráfico 31. Sistema estructural: Muros, Columnas, Vigas y Coberturas, Tipología 01,02,03 y 04

En el gráfico N° 31, se realiza la comparación entre las cuatro tipologías de bodegas y nos menciona que, dentro del indicador estructuras, el material con mayor porcentaje de uso es el ladrillo, seguido por el concreto, luego la madera y después otro tipo de material, todos ellos utilizados para muros, columnas, vigas y cobertura.

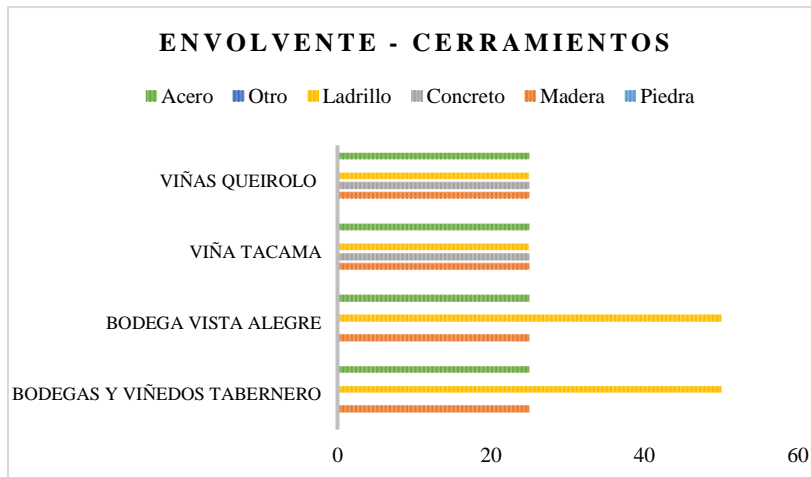


Gráfico 32. Sistema envolvente: Cerramientos - Materialidad, Tipología 01,02,03 y 04

En el gráfico N° 32, se realiza la comparación entre las cuatro tipologías de bodegas y nos menciona que, dentro del indicador estructuras, el material con mayor porcentaje de uso es el ladrillo, seguido por el concreto, luego la madera y después acero tipo de material, todos ellos utilizados para cerramientos de la edificación.

2- Determinar las características espaciales y formales para la propuesta arquitectónica de un recinto del vino.

Con el propósito de conocer y entender los criterios arquitectónicos necesarios para proyectar este tipo de infraestructura arquitectónica, se estudiaron casos afines entre proyectos internacionales, proyectos de concurso y otros realizados. Para ello se elaboraron láminas de análisis (ver anexo N° 14), tomando en cuenta relación con el entorno, idea, forma, función y aspectos constructivos.

Para definir los proyectos que se analizarían, se tomó en cuenta que dichas infraestructuras se estén ligados a una experiencia de paisaje, manteniendo conexión directa con la materia prima, esencial para el producto a elaborar. Por último, los proyectos de concurso, seleccionados por su innovación en la tecnología utilizada.

En primer lugar, en cuanto *la ubicación y acceso a la infraestructura desde el viñedo*: vía principal y vía secundaria y la relación con el entorno, así mismo se observó que en los proyectos analizados que dicha infraestructura se conecte con las áreas de cultivo

En cuanto al *aspecto formal*, la similitud de los proyectos analizados radica en su mayoría que el programa arquitectónico está distribuido en el sistema de pieza única a través de diferentes niveles, generando de manera subterránea la zona de envejecimiento del producto. Esto volúmenes son compactos para generar circulación interna y recorrer las diferentes zonas para apreciar el proceso de elaboración, difusión y comercialización del vino.

En el *aspecto funcional* nos manifiestan que el gran porcentaje de infraestructuras posee: un espacio de recepción, donde se registrará el usuario para acudir luego a la sala de interpretación visual del complejo, una sala de exposición, una zona de cata, tienda, aulas abiertas para impartir instrucciones acerca del producto final, una sala de usos múltiples para la realización de actividades de la misma infraestructura y de la comunidad, contando con área de servicios, mantenimiento y zona administrativa. Así mismo áreas de producción donde se ubicará la maquinaria especializada para realizar dicha actividad.

Por último, en el aspecto funcional, como se pudo observar en la visualización arquitectónica se utiliza la construcción a base de grandes luces con una cobertura personalizada para lograr

la integración con el lugar. En los proyectos se observa en su mayoría el uso del vidrio para generar la integración del espacio interior y exterior, así mismo la iluminación natural a los ambientes.

3- Elaborar la propuesta arquitectónica de un recinto del vino en Mochumí, estudiando las tipologías de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo.

Con el propósito de establecer las zonas adecuadas para que la propuesta arquitectónica funcione de manera ideal, se tiene que conocer en primer lugar al usuario, porque es para ellos a quienes va dirigida. De esta manera se clasificó en:

El usuario

Para identificar a quién va dirigida la propuesta arquitectónica (Espinosa, 2012), no proporciona los siguientes tipos de usuario:

Usuario Permanente

- Personal administrativo:

Este tipo de usuario es el encargado de administrar tanto los temas de la bodega como de manejar las actividades o eventos que se realicen dentro del establecimiento. Este usuario requiere de una zona con oficinas privadas, un pool de escritorios, sala de reuniones, sala de ventas, recepción y servicios básicos.

Personal de servicio:

El personal de servicio es el encargado de mantener limpias, en orden, en vigilancia y listas las diferentes áreas del edificio. Este personal requiere de una zona de servicio base desde la cual pueda organizarse para llegar a servir diferentes áreas del proyecto sin interferir o interrumpir otras áreas. Los espacios para servir a estos usuarios van desde camerinos con servicios higiénicos, depósitos, patio de descargas, cuartos de máquinas, depósitos de limpieza, etc.

- □□ Personal de la bodega

Este tipo de usuario es el encargado de distintas áreas de producción de la bodega. Este personal varía en cantidad según la época del año. Este personal requiere de todas las áreas de la bodega de trabajo de la bodega para realizar su trabajo, así como áreas tales: cambiadores, servicios higiénicos, comedor y oficinas.

Usuario temporal eventual

- Turistas

Fuera del área productiva de la bodega, los espacios del proyecto están destinados a este tipo de usuario que es el que le va a dar uso a los ambientes. Este usuario viene a conocer, culturizarse y entretenerse según sus propios intereses, por ello se han creado diferentes ambientes para cumplir con los intereses de distintos tipos de turistas. Los espacios para servir a este usuario serían los siguientes: tienda, centro de interpretación, pasarela para recorrer la bodega, zona de cata, aula de cata, SUM, mirador, etc.

- Huéspedes

Los huéspedes son otro tipo de usuario temporal eventual.

Entonces conociendo las actividades a realizarse en dicha infraestructura y el usuario a quien va dirigido es momento de buscar el lugar ideal para la implantación del proyecto.

Por lo tanto, nos centraremos en las normas de diseño, las cuales nos manifiesta, el manual de buenas prácticas para bodegas de pisco, vino y otros licores, proporcionado por (Universidad San Ignacio de Loyola, 2012) que a la letra dice:

- **Existencia y condición de los servicios básicos:**

Los bienes y servicios de infraestructura vinculados al turismo son las vías de acceso y el transporte, en sus tres modalidades: aéreo, terrestre y acuático; las comunicaciones: telefónicas, virtuales, entre otros; obras y servicios de sanidad: red de agua y desagüe, recolección de residuos y servicios de salud; y servicios de energía: red eléctrica y otros servicios energéticos como el gas y otros combustibles. La dotación de servicios básicos determinará la dotación de servicios turísticos de una localidad.

En el caso de bodegas en ámbitos rurales como algunas de las que integran la Ruta del Pisco- es tan importante cuidar el acceso como contar con conexiones a internet y redes telefónica, sobre todo si recordamos que el turista de hoy busca estar siempre comunicado.

- **Accesibilidad y relación con el entorno:**

La accesibilidad a todas las áreas de nuestra bodega es un factor determinante de la experiencia que brindamos a nuestros visitantes. Cuanto más fácil sea la circulación en la misma, la experiencia será aún más provechosa. Para ello debemos reducir las barreras arquitectónicas, los accesos restringidos, y las dificultades de circulación en general que impiden el tránsito fluido en todas las áreas de nuestro establecimiento. En ese sentido, se deben gestionar adecuadamente el uso de los espacios, del equipamiento, los elementos de señalización e información, el itinerario y recorrido de visita.

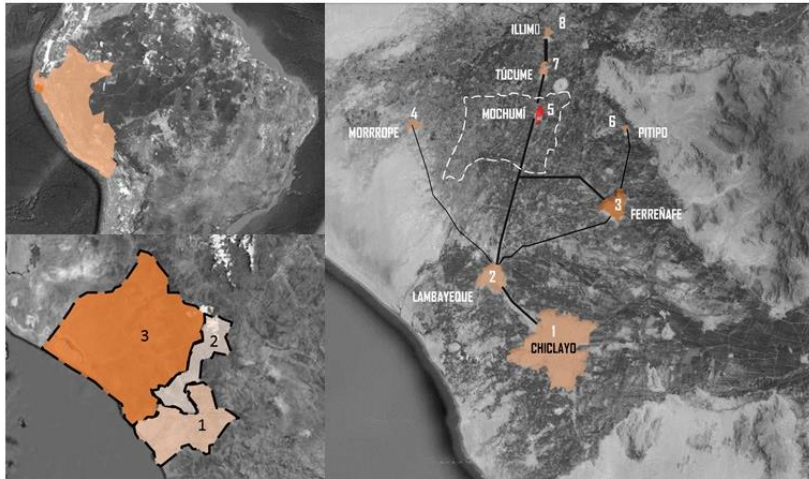
- **Conectividad y relación con las zonas turísticas de la localidad:**

Una función importante de un administrador de bodegas artesanales o industriales de pisco o vino es integrar a su establecimiento con los otros bienes y servicios turísticos de la localidad o incluso, con otros atractivos turísticos de la ciudad, además de, obviamente, integrarse a la Ruta del Pisco. Este punto es muy importante en tanto algunos gestores turísticos no identifican adecuadamente a la competencia y prefieren trabajar aisladamente. En el caso de la Ruta del Pisco, la competencia no son las otras bodegas, sino más bien, las otras ofertas de ocio que atraen al mismo público que pueden visitar nuestras bodegas.

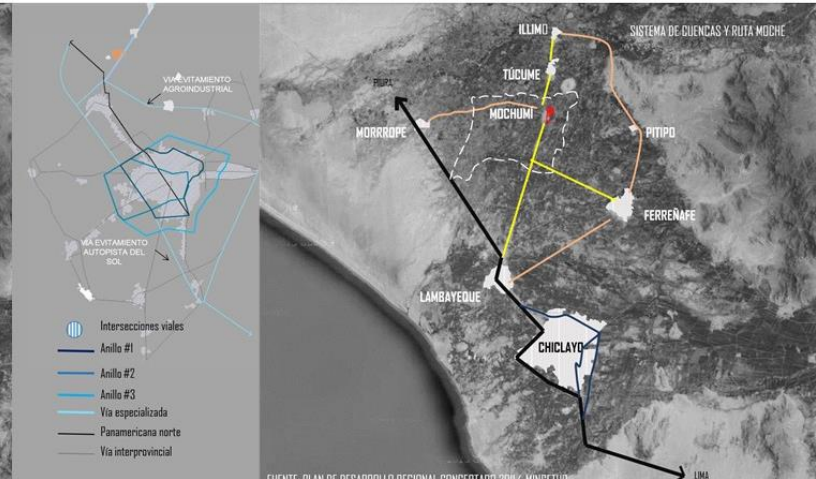
Después de especificar las normas de diseño, desarrollamos la interrogante: ¿Por qué en Mochumí?, describiendo cada uno de sus aspectos favorables para la implantación en dicho lugar según las características que posee, también se escogió tres alternativas de terrenos para ubicar el ideal según sus características.

¿POR QUÉ EN MOCHUMI?

UBICACIÓN



ACCESIBILIDAD



Mochumi está situado en la parte sur media del departamento de Lambayeque, separado del mar y en el centro de la región Chala. Se ubica en la provincia de Lambayeque teniendo como límites:

Norte: Distrito de Túcume
 Este: Distrito de Pitipo y Ferreñafe
 Sur: Distrito de Lambayeque y Pueblo Nuevo
 Oeste: Distrito de Mórrope

Su relieve es llano, con algunos cerros. Tiene una extensión de 123.39 Km² y una población de 13905 personas, con una densidad de 113 hab./Km²

SISTEMA VIAL PROPUESTO POR EL PDU

- Se proyectan 3 anillos viales que permiten la articulación y el rápido desplazamiento en la ciudad sin necesidad de atravesar el centro, marcando la consolidación y desarrollo de la urbanización en el núcleo del sistema metropolitano.
- El PDU propone esos anillos viales como conexión a futuro conforme crecen las ciudades a nivel departamental.
- La carretera Fernando Belaúnde Terry conecta Lambayeque – Mochumi – Túcume – Íllimo

Leyenda:

| | |
|----------------------|---|
| Via interprovincial | — |
| Via colectora | — |
| Via interdistrital | — |
| Via conexión alterna | — |



Lámina 1. Características principales para la elección del lugar

POTENCIAL

La mayor producción de las distintas variedades, se da en los meses de enero, febrero y marzo, así como en los meses que comprende entre octubre a diciembre.

El Perú posee uva durante todo el año, beneficiándose del periodo de diciembre a marzo, periodo en el cual disminuye la oferta mundial.



En el Perú, se cultiva principalmente en las regiones Arequipa, Ancash, Cajamarca, Lambayeque, La Libertad, Lima, Moquegua, Piura y Tacna.

La región Ica ha sido tradicionalmente la principal productora de uvas en el Perú y como se puede ver en el gráfico el año 2013 concentro el 38.5% de la producción; la segunda región productora es la región Lambayeque con el 28.6% que año a año viene ganando participación desplazando a la región Lima la cual era la segunda región productora de uva red globe.

Lámina 3. Características del lugar



SOCIOECONÓMICO

El distrito de Mochumi tiene una actividad agrícola exportadora de productos procesados de buena calidad, por lo cual se le considera como el principal productor de

PRODUCCIÓN VINÍCOLA

Superficie aproximada del viñedo en el Perú es de 11 mil hectáreas.

| REGIONES | HECTÁREAS | % |
|---------------|-----------|-------|
| Costa Norte | 264 | 2.3 |
| Costa Central | 9 847 | 89.23 |
| Costa Sur | 649 | 5.88 |
| Sierra | 165 | 1.5 |
| Selva | 110 | 1.0 |

Superficie de viñedo en el Perú, cultivada por región (Según Chávez 2013)

Costa norte, que comprende los departamentos de Piura, LAMBAYEQUE, Cajamarca, La Libertad y Ancash

PROVINCIA DE LAMBAYEQUE

| | |
|----------------|-------|
| 01- Olmos | 21.5% |
| 02- Motupe | 1.2% |
| 03- Salas | 1.4% |
| 04- Jayanca | 67.1% |
| 05- Pacora | 0.5% |
| 06- Mochumi | 7.6% |
| 07- Lambayeque | 0.7% |

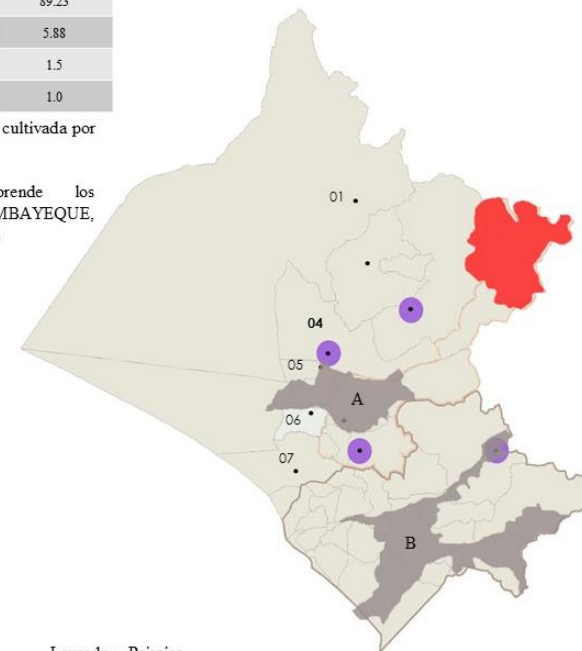
PROVINCIA DE FERREÑAFE

| | |
|------------------|-------|
| 08- Pítipu | 64.6% |
| 09- Mesones Muro | 35.5% |

PROVINCIA DE CHICLAYO

| | |
|----------------|------|
| 10- Chongoyape | 100% |
|----------------|------|

PRODUCCIÓN DE UVA A NIVEL DEL DEPARTAMENTO DE LAMBAYEQUE



Leyenda - Paisajes

- Corredor Cañaris - Paisaje Relicto
- A- Naylamp - Lambayeque - Paisaje Evolutivo
- B- Valle Zaña - Paisaje Evolutivo

El distrito de Mochumi se encuentra en un punto estratégico entre los distritos productores principales de la materia prima (uva). Perteneciendo así a los distritos que conforman uno de los paisajes evolutivos continuos de la Región Lambayeque denominado: Navlamo -

UBICACIÓN DE LOS POSIBLES TERRENOS



Lámina 4. Características del posible terreno 01

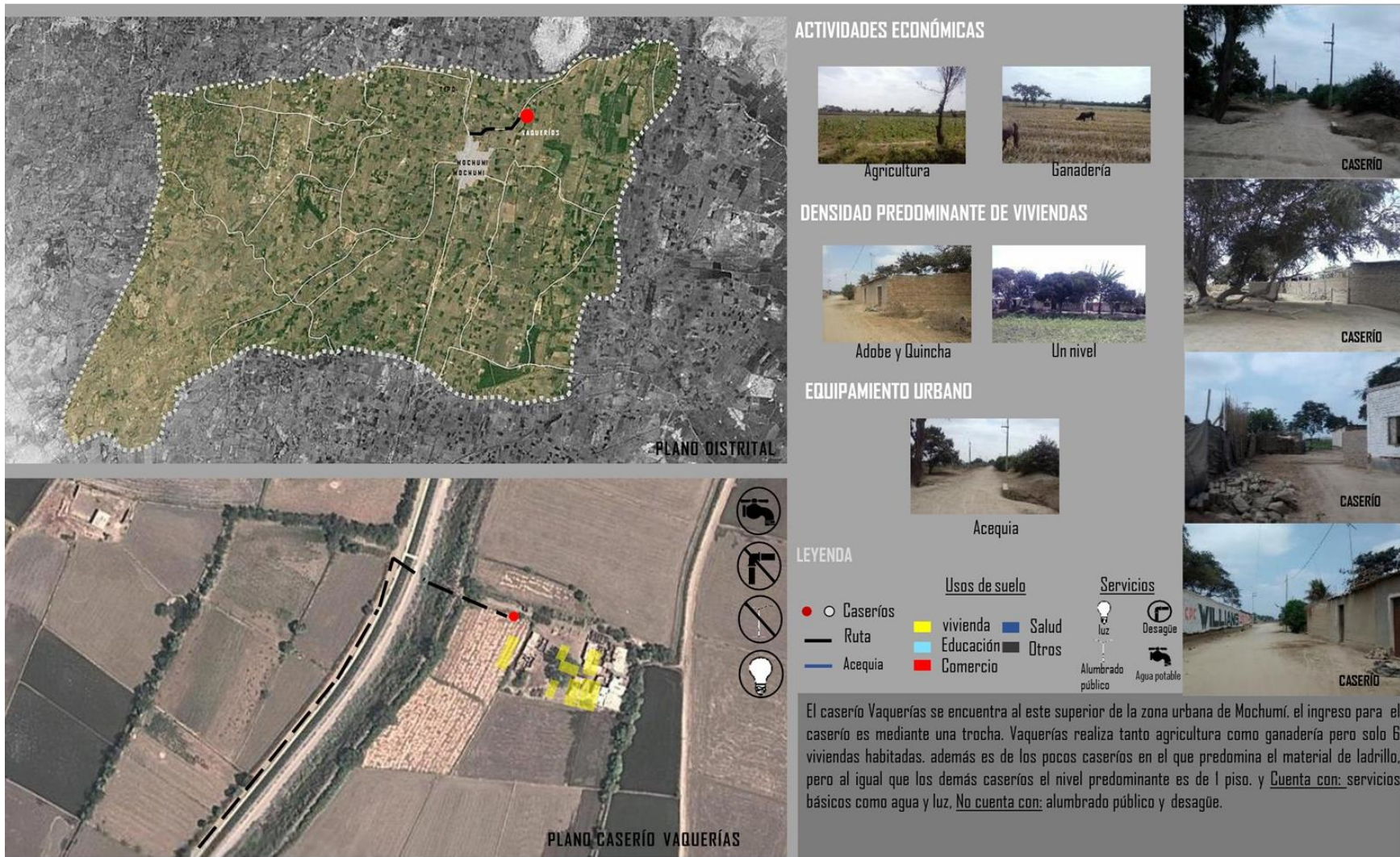


Lámina 5. Características del posible terreno 02



Lámina 6. Características de posible terreno 03

Recinto del vino + Hospedaje

A partir de la investigación y de los resultados obtenido, se pudo conocer sobre las necesidades espaciales para el correcto desempeño de la infraestructura, además se seleccionó el terreno 03, cumpliendo con los requerimientos necesarios ya mencionados. Por lo tanto, se buscó concretar la idea del diseño de un recinto del vino, que se capaz de solucionar el problema principal que aborda esta investigación: Ambientes autoconstruidos son asesoría técnica.

1. Análisis del sitio

- Análisis Físicos – Espaciales

a) Ubicación

El terreno se ubica en el departamento de Lambayeque, provincia de Lambayeque, sector del valle noroeste del distrito de Mochumí, en la parte de extensión urbana, siendo su entorno inmediato la zona de protección para la actividad agrícola. Tal como indica el PDU LAMBAYEQUE 2016-2026 y el modelo conceptual del crecimiento la ciudad y el modelo de desarrollo urbano para el distrito de Mochumí.

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

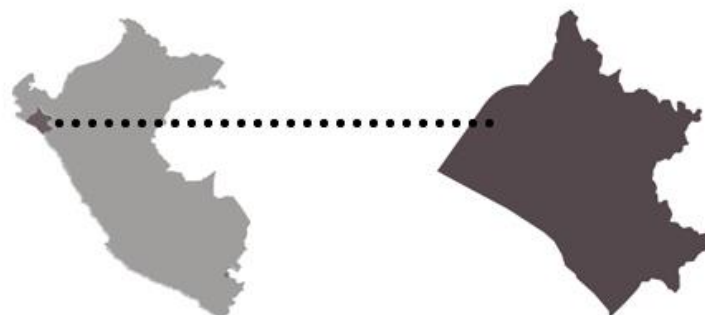


Imagen 10. Localización

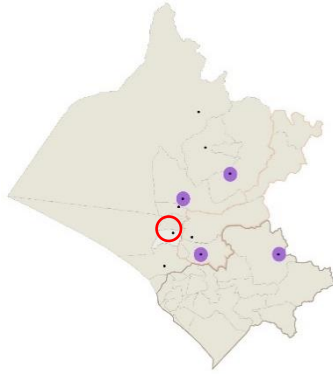


Imagen 11. Ubicación del distrito de Mochumí



Imagen 12. Ubicación del terreno seleccionado

El terreno se ubica la calle NN ingreso al caserío “Huaca Quemada”, zona noroeste del distrito de Mochumí, en la zona destinada a la agricultura, y parte del circuito de la ruta moche, que se dirige al complejo de las Pirámides de Túcume.

- Aspectos Urbanos

a) Accesibilidad y viabilidad

1- Se tiene acceso desde el parque principal mediante la Ca. Simón Bolívar, hacia el norte por la Ca. 28 de Julio con intersección de la Ca. San Isidro, hacia la Ca. NN ingreso para el caserío “El Palmo”, las mismas que servirán de conector principal para el peatón.

2- Desde la carretera Fernando Belaúnde Terry ingresando por las zonas agrícolas se establecerá el ingreso vehicular que facilitará la llegada de la materia prima de los distritos del norte de la provincia.

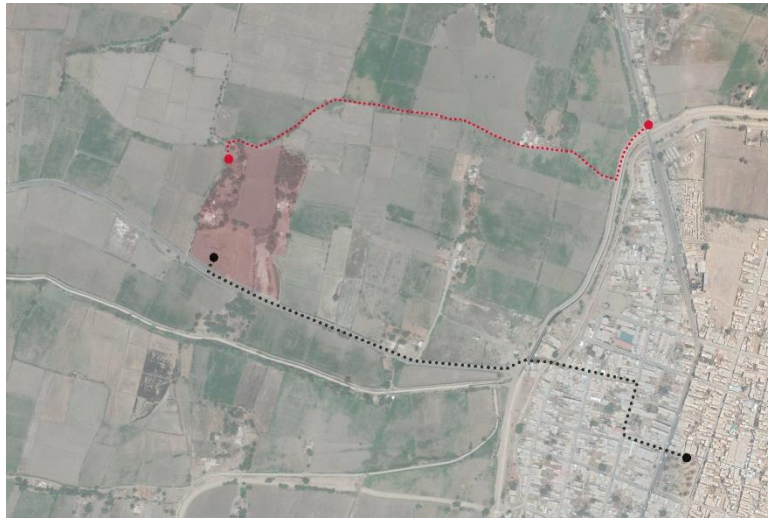


Imagen 13. Accesibilidad al terreno



Imagen 15. Visuales del terreno



Imagen 16. Acceso al terreno, desde la vía que conduce al caserío "Huaca Quemada"

2-Parámetros urbanísticos y edificatorios

a) Premisa de diseño:

- Usos compatibles: Bodega y otros fines
- Zonificación: RDM
- Área libre mínima: 30%
- Altura máxima: 12 metros
- Retiro: 10 m.

b) Volumetría

Se proyectará un conjunto de volúmenes que muestren jerarquía, con una sola cobertura en forma de bóveda, así mismo con fachadas modernas, que combinen los espacios abierto y den relación al entorno.

c) Flujos

El terreno presenta dos accesos por la Ca. Simón Bolívar y la Carretera Fernando Belaúnde Terry, de carácter peatona y de carácter vehicular respectivamente, las cuales se configuran como las vías importantes del mismo.

Flujo Peatonal

Los flujos peatonales como accesos se darán desde la Ca. NN vía de acceso para el Caserío “Huaca Quemada” para el ingreso peatonal principal al Recinto del Vino + Hospedaje; al interior se considerarán estancias peatonales para recorrido, las mismas que se configuren en un circuito al interior del proyecto.

Flujo Vehicular

Los flujos de carácter vehicular tendrán desde la Carretera Fernando Belaúnde Terry (Ex Panamericana Norte) por su jerarquía, se considerará plantear hacia esta vía la bolsa de estacionamiento de servicio a fin de un fácil acceso de materia prima y salida del producto final para su distribución.

d) Ángulos de mayor impacto visual

Por la tipología del proyecto, la percepción visual destacará, principalmente dentro del perfil rural, sin omitir el concepto de tranquilidad y protección que deberá brindar el volumen, se configura como un icono para el distrito.

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.

- Aspectos Tecnológicos y Constructivos

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

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

a) Materiales de Construcción

La propuesta es hacer una edificación que mezcle una construcción contemporánea, para que así tenga relación en cierta manera, con el contexto de la zona. El edificio se mimetizará formal y cromáticamente con el paisaje, con el empleo de la naturaleza del ladrillo caravista.

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 su mayoría y en algunos casos tabiquería de drywall, por su versatilidad, lo cual se necesita en esta industria.

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

b) Sistemas Constructivos

Tanto el tipo de infraestructura en el distrito son ideales para aplicación de materiales diversos, como ladrillo, concreto, madera, así como cubiertas aligeradas o livianas. Se puede aplicar estéticamente materiales modernos para el distrito, manteniendo las características del sector.

Este sistema constructivo estará expuesto, las paredes serán de ladrillo caravista, con pigmentos naturales, el cual tratará de mimetizar los volúmenes con el paisaje.

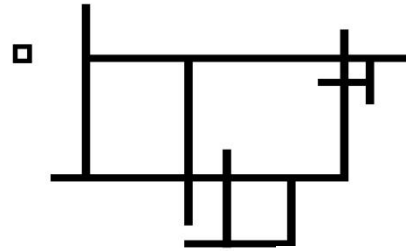
3- Estrategias proyectuales



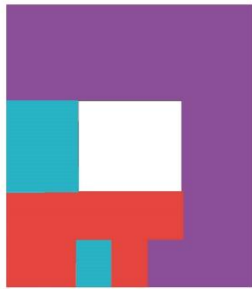
LLENO



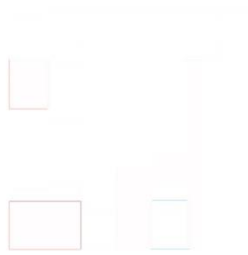
VACÍO



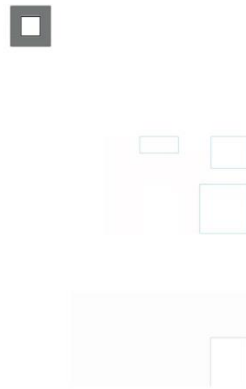
CONFIGURACIÓN DE
DISPOSICIÓN DE
VOLUMENES



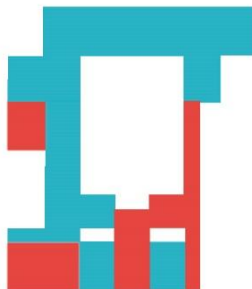
ZONIFICACIÓN PRIMER NIVEL -
RECINTO



ZONIFICACIÓN PRIMER NIVEL -
HOSPEDAJE



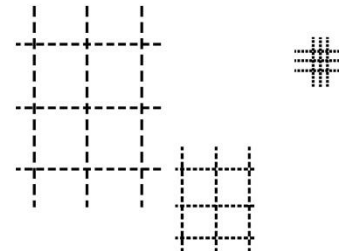
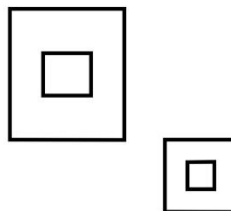
ZONIFICACIÓN SÓTANOS



ZONIFICACIÓN SEGUNDO NIVEL -
RECINTO



PATIO CENTRAL



MODULACIÓN

4- 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. Tonalidades características del tema relacionado al vino



Imagen 19. Color del vino



Imagen 20. Paleta de colores del vino

b) Materialidad

La estructura en general será de ladrillo convencional. Y algunas divisiones con drywall y tabiquerías de madera. Las cubiertas serán en bóveda con un sistema losas aligeradas de ladrillo y viguetas de concreto. Los acabados de diferentes espacios serán de ladrillo caravista por la calidez y tonos adecuados al proyecto.

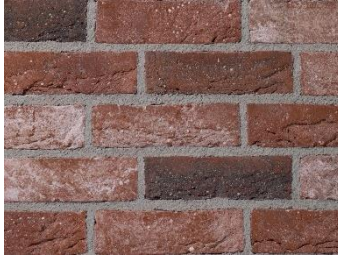


Imagen 21. Ladrillo caravista



Imagen 22. Concreto expuesto



Imagen 23. Madera

c) Iluminación

□ - Iluminación Natural

La luz natural resulta 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 aberturas²² de la cobertura propuesta.

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.

²² IDEA, Guía técnica para el aprovechamiento de la Luz natural en la iluminación de edificios

- 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 iluminación eficiente para el recinto del vino, 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. (Espinosa, 2012)

5- Síntesis programática

A) Organigrama general del complejo

El criterio principal para la organización del complejo se basa en la distribución independiente de las 2 áreas funcionales principales (recinto y hospedaje) articulados por el

área de los ambientes complementarios. El ingreso al recinto 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.



Imagen 24. Organigrama general del proyecto

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

Recinto del vino + hospedaje

Personal al servicio:

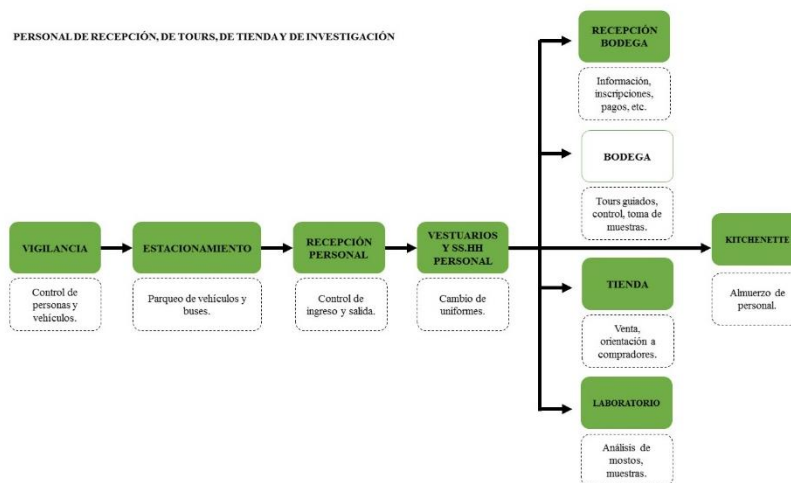


Imagen 25. Organigrama recinto del vino, personal de recepción

PERSONAL DE PRODUCCIÓN, ENVASADO Y ETIQUETADO

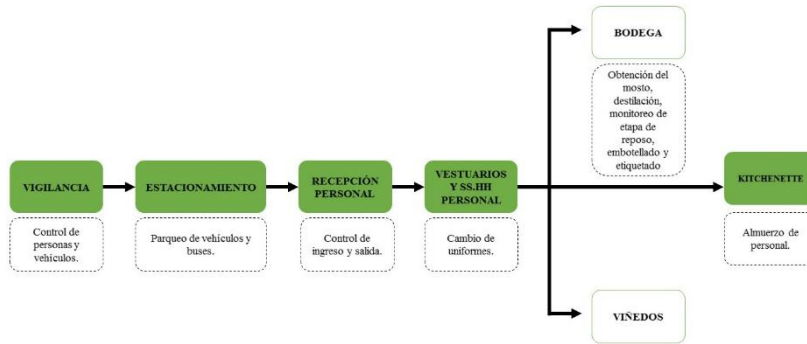


Imagen 28. Organigrama recinto del vino, personal de producción

PERSONAL ADMINISTRATIVO



Imagen 31. Organigrama recinto del vino, personal administrativo

PERSONAL DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Imagen 32. Organigrama recinto del vino, personal de limpieza y mantenimiento

Turista:

Turista de estancia.

TURISTA DE ESTANCIA

DÍA 01

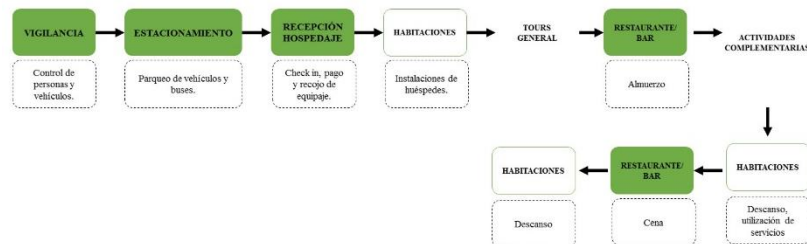


Imagen 33. Organigrama recinto del vino, turista de estancia, día 01

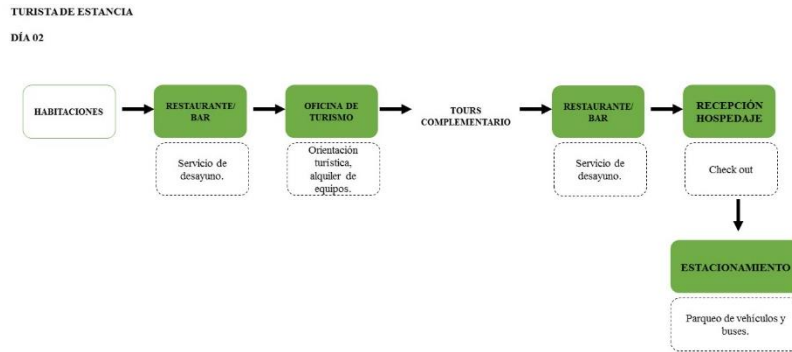


Imagen 34. Organigrama recinto del vino, turista de estancia, día 02

B) Cuadro de áreas

A continuación, se presenta el programa arquitectónico del recinto del vino + hospedaje, el cual se implementa por cinco zonas tales como:

- Zona de Producción
- Zona Institucional
- Servicios Complementarios
- Servicios Generales
- Hospedaje.

Obteniendo en su totalidad 4445 m², se detalla a continuación

| ZONIFICACIÓN | CODIFICACIÓN | ÁREA |
|--------------------------------|--------------|----------------------|
| ZONA INSTITUCIONAL | INST | m² |
| Informes + Recepción | | 40 |
| Departamento Técnico | | 28 |
| Área de Control | | 12 |
| Oficina de Comunicación | | 28 |
| Departamento de Marketing | | 42 |
| Dirección General / Técnica | | 42 |
| Sala de Plenos | | 46 |
| Departamento de Administración | | 42 |
| Gerencia | | 28 |
| Sala de Estar/Espera | | 18 |

| | | |
|--|------------|------|
| SUB TOTAL | | 326 |
| ZONA RECINTO DEL VINO | BOD | |
| Control de Producción | | 30 |
| Dormitorio Vigilancia | | 15 |
| Almacén | | 12 |
| Control de Personal | | 15 |
| Recepción de Materia Prima | | 40 |
| Control de Calidad de Materia Prima | | 45 |
| Área de Selección Inicial | | 105 |
| Almacén de Prueba | | 50 |
| Laboratorio | | 58 |
| Área de Selección Final | | 105 |
| Cuarto de desperdicios | | 22 |
| Cuarto de instalaciones | | 48 |
| Zona inicial - Producción | | 45 |
| Zona de Producción (Área de Despalilladora - Fermentación) | | 516 |
| Zona de Embotellado | | 140 |
| Zona de almacenaje | | 176 |
| Zona de Crianza (Cava) | | 624 |
| Zona de descanso personal | | 35 |
| Dormitorio Personal | | 22 |
| SS. HH Personal | | 70 |
| SUB TOTAL | | 2173 |
| SERVICIOS COMPLEMENTARIOS | SC | |
| Galería Expositiva | | 142 |
| Sala de Proyección | | 110 |
| Tienda | | 130 |
| Zona de Catas | | 166 |
| Sala de Eventos Temporales | | 166 |
| Sala de Usos Múltiples | | 206 |
| Área de Tipología del Vino | | 108 |
| SUB TOTAL | | 1028 |
| SERVICIOS GENERALES | SG | |
| SS. HH MUJERES (1er y 2do NIVEL) | | 44 |
| SS. HH HOMBRES (1er y 2do NIVEL) | | 44 |
| SS. HH DISCAPACITADOS (1er y 2do NIVEL) | | 24 |
| Almacén + Cubículo de Limpieza | | 15 |

| | | |
|---|------------|-------------|
| SUB TOTAL | | 127 |
| TOTAL | | 3654 |
| ZONA DE HOSPEDAJE | HOS | |
| Recepción + Informes + Sala de Estar | | 50 |
| Administración + SS. HH | | 88 |
| Snack (Área de Mesas) | | 90 |
| Cocina + Despensa | | 27 |
| SS. HH | | 10 |
| 6 habitaciones Matrimoniales + SS. HH | | 240 |
| 4 habitaciones Triples + SS. HH | | 140 |
| Sala de estar - área de interacción | | 75 |
| Servicios Generales (Cuarto de Instalaciones + Lavandería + SS. HH) | | 70 |
| TOTAL | | 790 |
| ÁREA TOTAL TECHADA | | 4445 |

C) Máster plan



Imagen 35. Máster Plan - Proyecto Recinto del Vino + Hospedaje

D) Zonificación

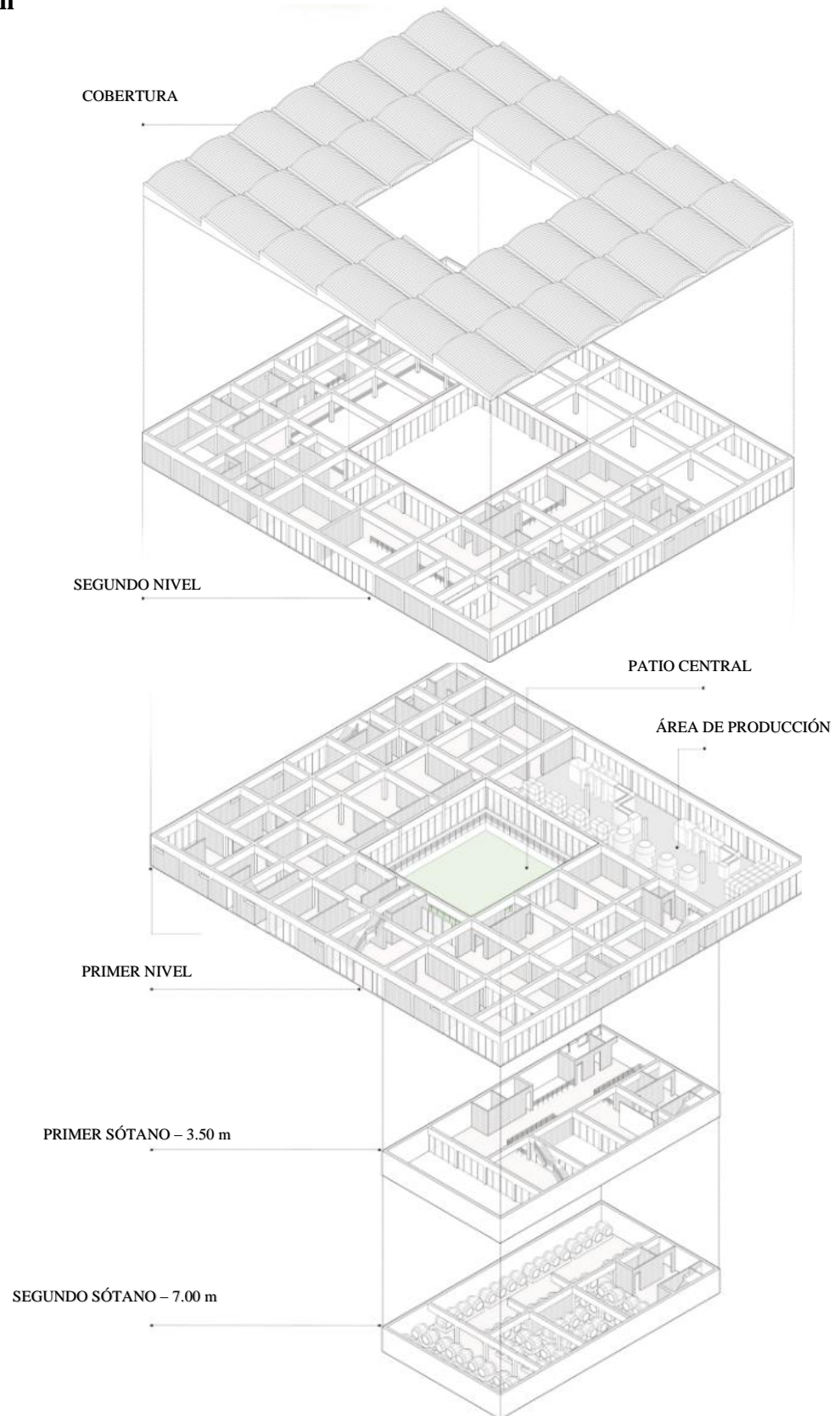


Imagen 36. Zonificación del Recinto del Vino

E) Distribución



Imagen 37. Planta de Distribución del Recinto del Vino + Hospedaje – Primer Nivel

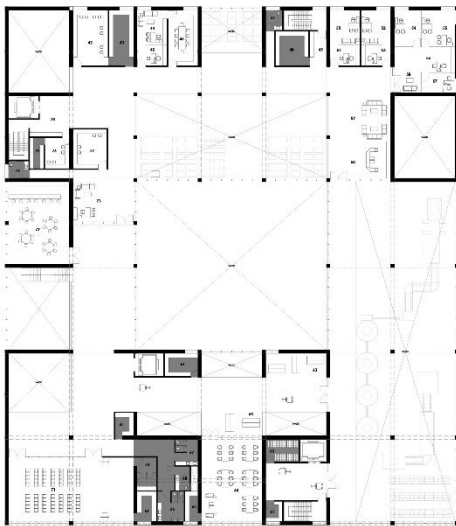


Imagen 39. Planta de Distribución del Recinto - Segundo Nivel

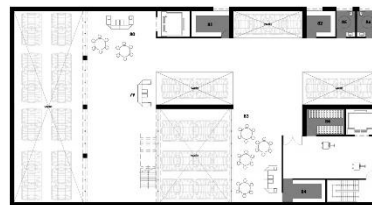


Imagen 38. Planta de Distribución del Recinto - Primer Sótano

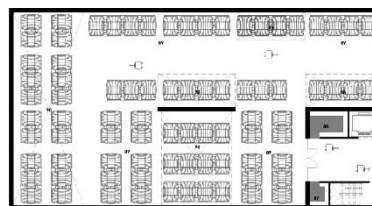


Imagen 40. Planta de Distribución del Recinto - Segundo Sótano

F) Cortes y elevaciones



Imagen 42. Corte Transversal - Recinto del Vino



Imagen 41. Elevación Sur - Recinto del Vino



Imagen 43. Corte Longitudinal - Recinto del Vino



Imagen 44. Elevación Oeste - Recinto del Vino

G) Cortes fugados

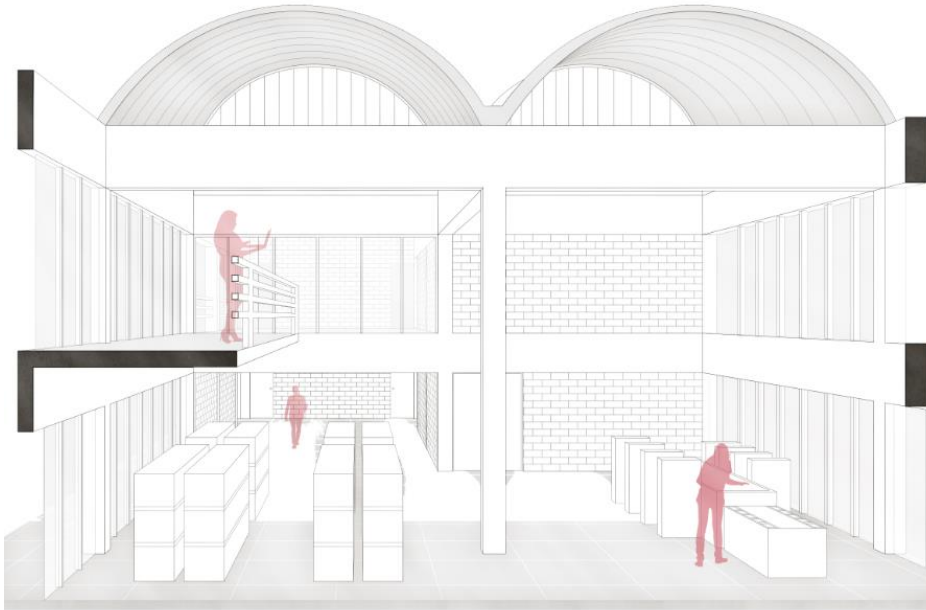


Imagen 45. Zona de Producción del vino



Imagen 46. Ingreso Principal del Recinto del Vino



Imagen 47. Zona de Cata y Zona de Envejecimiento del vino.

F) Visualización arquitectónica



Imagen 49. Ingreso al recinto del vino



Imagen 48. Patio central del recinto del vino

Discusión

1- Para poder diagnosticar el estado actual de las tipologías de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo; se tomó en cuenta los resultados obtenidos en este punto por lo tanto nos indican que el paisaje 02 denominado ruta vitivinícola Los Aquijes contiene en el 90% de las variables más del 50% de sus valores para la conformación del parámetros establecidos por la observación de los atributos biofísicos, estructurales y físicos (vitivinícola) como lo menciona en atributos del paisaje la SEIA que determinan en base a la percepción visual del mismo; principal característica brindada por expertos es que se debe de tener un acceso directo a partir de la vía principal, y está también debe tener una vinculación directa en la zona de productividad, porque es así como se fueron planteando cada una de las bodegas, donde se encontraba el producto, ahí se ubicaban; es así como lo menciona (Guerrero , 2013), donde indican que la producción del vino no fue precisamente inventado, sino que se obtuvo debido a las grandes zonas de productividad que existen, que las bodegas se encuentran en terreno donde se iba a obtener la materia prima directamente; es por ello que la construcción de una bodega y la fermentación están ligadas a una experiencia con la tierra, debido a que el vino es olor, color, cuerpo, y esencia directo a la uva.

2- Al momento de determinar las características espaciales y formales para la propuesta arquitectónica de un recinto del vino, se verificó que la dimensión del planteamiento de diseño arquitectónico que se consideró en la realización del proyecto de investigación que se está desarrollando, es en este punto donde se tomará en cuales son las características formales que se debe de contar cada espacios dentro del proceso de producción, almacenamiento, servicios complementarios, servicios generales, y otros, como bien se ha obtenido de las respuestas brindadas, se considera que la forma se basa de acuerdo a la función que se realice en cada

espacio, en su mayoría el proceso que se llega a realizar dentro de una bodega son lineales, siguiendo paso a paso, luego se matizó los requerimientos de los ambientes que se establecen según la función que se realice en estos; para así poder tenerlos de manera clara y precisa, no generan ningún cruce de ambientes; que se perjudicarían uno al otro, en este punto también se recepcionaron los aportes de las fichas de observación que nos ha dado por resultado saber los ambientes requeridos en el sector vitivinícola nos debemos guiar de normativas como lo son la Norma a 010 – arquitectura, a 060 condiciones de diseño para la industria; claramente estos coincide con los que nos plantea (Lizárraga & Huarcaya, 2018), al brindarnos las normas puntuales que se utilizan para el diseño de los ambientes de una bodega vitivinícola.

3- Para poder elaborar la propuesta arquitectónica de un recinto del vino en Mochumí, estudiando las tipologías de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo, se identificó al usuario que se debe considerar dentro del planteamiento del diseño arquitectónico de un recinto del vino propuesto estratégicamente en el distrito de Mochumí, el cual según la investigación procesada y respuestas adquiridas, se obtuvo que las personas mayormente vinculadas con este sector, son aquellas que desean abastecerse de este producto para que se exportado y/o consumidos por ellos; teniendo a los turistas como principal usuario, luego paulatinamente se considera a los operarios y/o trabajadores que estarán relacionados directamente con el proceso de producción del vino, considerándose desde el momento de la cosecha, hasta la etapa de embotellamiento, estos a su vez pueden ser puestos utilizados por los pobladores del mismo lugar donde se pretende realizados, que tengan conocimientos sobre técnicas de cultivos y de personas que quisieran obtener una mayor información sobre este tema; cómo se puede identificar según lo menciona (Huertas, 2004), (Padilla, 2005), en diversos comentarios como sería, que para el siglo XVI el vino ya que se utilizaba para ser exportado de un departamento a otro, que servía para surtir de vino a las diversas órdenes religiosas como

era del caso de Ica siendo exportado a Lima, es también donde se considera que la vitivinicultura tiene una gran importancia en la mejora de los ingresos monetarios generando así más empleo en las zonas rurales.

BV. Conclusión

Se concluye que la propuesta de un recinto del vino, se adecua al contexto debido a que es un requerimiento encontrarse próximo a las parcelas agrícolas que nos brindarán la materia prima para la elaboración del vino, siendo los pobladores de la zona las personas que trabajarán para lograr el objetivo y así mismo generar un ingreso económico.

Se concluye con la realización del proyecto en forma de “U”, debido a que es una manera factible y adecuada para el proceso de elaboración del vino sea tal cual se conoce desde tiempo atrás y se realiza en la actualidad en diversas bodegas, estableciendo diferencias en las zonas propuestas, debido a que no se puede mezclar la zona de producción, zona de comercio, zona administrativa, por tener funciones diferentes.

Se concluye que se utilizó de manera eficiente las normas de diseño establecidas para la construcción de un recinto del vino, considerando también los ambientes necesarios para las funciones que se realizaran en cada uno de ellos, siendo las principales zonas según el resultado de las fichas de observación de la tipologías de bodegas vitivinícolas: zona de producción, zona residencial, zona comercial, zona de educación, zona de servicio y otros usos; siendo el fin principal la producción y la difusión del vino y como fines secundarios el brindar alojamiento y recreación turística.

Se concluye que con el proyecto se soluciona los problemas en las bodegas artesanales y que, mediante este diseño arquitectónico basado en el sistema de pieza única, utilizado por arquitectos representantes a nivel mundial se podrá armonizar con el entorno natural en todos sus aspectos.

Se concluye que el distrito de Mochumí es el lugar ideal para el desarrollo del proyecto, ya que se encuentra en la ruta moche, además el distrito de la provincia de Lambayeque, el cual tiene acceso gracias a su cercanía a la panamericana norte, rutas estratégicas de transporte; el proyecto tiene como finalidad ayudar a la identidad local y nacional, mostrando las virtudes del vino peruano, en el mismo lugar donde se produce.

VI. Recomendaciones

Se recomienda que la ubicación del recinto del vino tenga accesibilidad para los usuarios, y así mismo que esté vinculado claramente con la zona agrícola para aprovechar la materia prima que se obtiene de ellas.

Se recomienda el recinto del vino tenga los ambientes precisos, a fin de que se convierta en una sede de nivel local, regional para que influya las visitas turísticas, por tal motivo dentro de su diseño habrá un sector para brindar oportunidad a los productores artesanales y puedan ofrecer sus productos, tales como zona de cata, salón de usos múltiples.

Se recomienda que se cumpla con las normas establecidas para el proceso del vino, teniendo así de respaldo la variedad de casos análogos, también el recinto del vino debe contar con espacios con mayor dimensión, siendo estos utilizados para la zona institucional en la cual se recibirá a toda clase de persona que esté interesada en conocer sobre el proceso de elaboración del producto, y así mismo un área de marketing para la promoción y difusión también con un lugar de cata del vino, agradable vista hacia el exterior, y el espacio o zona principal es donde se elabora el vino y en donde se mantendrá en las barricas de las cuales se obtiene el vino añejo.

Se recomienda hacer uso adecuado de la presente investigación para los tesisistas futuros que tengan interés respecto a los temas tratados en este estudio.

VII. Lista de Referencias

- Amaro, F. (2018). Centro de encuentro y educación del vino. (*Tesis de licenciatura*). Universidad de Chile, Santiago de Chile.
- Argan, G. (1966). *El concepto del espacio arquitectónico, desde el barroco hasta nuestros días*. Buenos Aires: Nueva Visión .
- Asociación de Exportadores (ADEX). (2011). *Herramienta de consulta de la oferta de exportadores peruanos y las demandas de importadores peruanos*. Lima.
- Baker, G. (1998). *Análisis de la Forma Urbanismo y Arquitectura*. Distrito Federal de México : Gustavo Gilli .
- Barros, J., Lemus, G., & Luna , C. (2013). (Tesis para licenciatura). *Bases para el desarrollo del Negocio Enoturístico en el valle deCasablanca*. Universidad de Chile , Santiago de Chile .
- Céspedes, K. (2017). Diseño arquitectónico de una bodega vitivinícola utilizando el adobe estabilizado, en Chimbote - 2017. (*Tesis de licenciatura*). Universidad San Pedro, Chimbote.
- Chávez, J. (2013). *Uvas y vinos: Enología Ciencia y Arte* . Martínez Compañón Editores .
- Cullen, G. (1971). *Paisagem urbana*. Lisboa: Editorial 70.
- Díaz, M. (2015). La tecnología de elaboración de vino como factor determinante del diseño constructivo de las bodegas. (*Tesis de doctorado*). Universidad de La Rioja, La Rioja.
- Elías, L. (2014). El paisaje del viñedo: su papel en el enoturismo. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 12-32.
- Espinosa, X. (2012). (Tesis de Licenciatura). *Bodega de Pisco en Ica*. Universidad Peruana de Ciencia Aplicadas , Lima.
- Frías, M. (1990). *El significativo arquitectónico* . Navarra: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra .
- Giménez, C. (2011). *La arquitectura cómplice. Teorías de la arquitectura en la contemporaneidad*. . Buenos Aires: Nobuko.
- Guerrero , K. (2013). Bodega pisquera - Lunahuaná. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Nacional de Ingeniería, Lima.
- Holl, S. (1989). *Anchoring*. New York: Princeton Architectural .
- Huamán , F., & Sobrino, P. (2012). Diseño de Sistema de Gestión de Almacén para la mejora del control de la información de la Empresa Vitivinícola Bodega Bailetti Chincha - 2012. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Privada Ada A. Byron, Chincha, Perú .
- Huertas, L. (2004). Historia de la producción de vinos y pisco en el Perú. *Universum*, 19(2), 44-61.

- Konstantinov, F. (1985). *Fundamentos de filosofía marxista-leninista: materialismo dialéctico*. La Habana: Ciencias Sociales .
- Lizárraga, J., & Huarcaya, W. (2018). Centro de promoción y exposición vitivinícola para contribuir al fomento del enoturismo en el distrito de Pocollay. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann, Tacna.
- Maderuelo, J. (2005). *El paisaje, Génesis de un concepto*. Madrid: ABADA.
- Mallqui, C., & Lau, D. (2012). A cien años de paisaje peruanos: la importancia del paisaje cultural en la actualidad . *Espacio y Desarrollo*, 89-96.
- Medina, R. (10 de febrero de 2011). *Woinos*. Obtenido de El Vino: Noble, complejo y generoso. A través de nuestros sentidos nos lleva al pasado, al futuro. A paisajes y culturas...
- Ministerio de Turismo de la Nación. (2008). Directrices de gestión turística para las bodegas. 11.
- Navarrete, S. (2015). Proyectar desde la experiencia sensible: Arquitectura del vino del estudio Bórmida &. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 17-39.
- Padilla, R. (2005). Centro de difusión del vino. (*Tesis de licenciatura*). Universidad de Chile, Santiago de Chile.
- Programa Qhapaq Ñam. (2009). Instituto Nacional de Cultura. *Apu Pariacaca y el Alto Cañete: Estudio sobre el paisaje cultural* , 3.
- Sánchez, F. J. (2005). Arquitecturas vinícolas.
- Universidad San Ignacio de Loyola. (2012). Manual de Buenas Prácticas para bodegas de pisco, vinos y otros licores . Lima, Lima, Perú .
- Valdez, L. (2018). Centro enológico turística en la ciudad de Ica. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima.
- Vera, G. (2017). Complejo turístico vivencial enológico para la promoción de la actividad vitivinícola en la ciudad de Tacna. (*Tesis de licenciatura*). Universidad Privada de Tacna, Tacna.
- Vidal , J., & Rahola, V. (10 de marzo de 2017). *Jorge Vidal y Víctor Rahola vinculan paisaje, arquitectura y vino*. Recuperado el 16 de 10 de 2019, de Diariodesing: <https://diariodesign.com/2017/03/jorge-vidal-victor-rahola-vinculan-paisaje-arquitectura-vino-girona/>
- Zumthor, P. (2006). *Atmosfera* . Barcelona: Gustavo Gili .

VIII. Anexos

Anexo (Nº01). Ficha Resumen de Bases Teóricas para Marco Teórico - Científico

| Variables | LIBROS | TESIS DOCTORALES | TESIS MAESTRÍA | ARTÍCULOS CIENTÍFICOS | ARTÍCULOS DE REVISTA | ARTÍCULOS EN GENERAL | BLOG |
|--|--|---|---|--|---|---|---|
| <p>VI: ESTUDIO DE TIPOLOGÍAS DE BODEGAS</p> <p>VITIVÍNICOLAS Y SU CARACTERIZACIÓN CON EL PAISAJE EVOLUTIVO</p> | <p>ZUMTHOR, Peter. <i>Atmósferas</i>. ed. España: Gustavo Gili, 2006. ISBN: 9788425221170</p> <p>ZUMTHOR, Peter. <i>Pensar en arquitectura</i>. ed. España: Gustavo Gili, 2014. ISBN: 9788425227301</p> <p>JUÁREZ, Antonio. <i>El universo imaginario de Louis I. Kahn</i>. ed. España: Fundación Caja de Arquitectos, 2006. ISBN: 8493370193</p> <p>ALINI, Luigi. <i>Kengo Kuma: Works and Projects</i>. ed. Londres: Phaidon Presse, 2006. ISBN: 9781904313618</p> <p>RECERCA & NEWSLETTER. <i>Arquitectura y Contexto</i>. ed. Barcelona: Universitat Politècnica de Catalunya, 2004. ISBN: 9788476539491</p> | - | <p>MAYA Ramírez, Farhid. <i>Construir en el paisaje</i>. Tesis (Magister en Arquitectura). Colombia: Universidad Nacional de Colombia, 2013. Disponible en http://bdigital.unal.edu.co/9505/1/71796148_2013.pdf</p> <p>FREITAS Fourment, José. <i>El paisaje del vino en Uruguay</i>. Tesis (Magister en Arquitectura). Uruguay: UDELAR, 2017. Disponible en https://issuu.com/josefreitas70/docs/tesis_maestria_el_paisaje_del_vino</p> | <p>Navarrete, Sandra. <i>Proyectar desde la experiencia sensible: Arquitectura del vino del estudio Bórmida y Yanzón</i>. [en línea]. Santiago de Chile, n.º4. [Fecha de consulta: 12 de noviembre de 2018]. Disponible: http://revistarivar.cl/images/vol2-n4/2_Navarrete.pdf</p> <p>Gastón, Cristina. <i>Mies: El proyecto como revelación del lugar</i>. [en línea]. España - Sevilla, n.º7. [Fecha de consulta 15 de enero de 2018]. Disponible: https://es.scribd.com/document/386832719/Gasto-n-Guirao-C-Mies-Concursos-en-Friedrichstrasse</p> | <p>REVISTA de estética y teoría de las artes [en línea]. España: Universidad de Zaragoza, 2014 [fecha de consulta: 10 de junio de 2019]. Disponible en: http://institucional.us.es/fecho/uploads/pdf/n13/alvarez.pdf ISSN: 1697-8072</p> | - | <p>http://www.lacadadviva.org/blogs/?p=https://conceptodefinicion.defenomeno</p> <p>http://bzarquitectura.com/arquitectura-y-entorno/</p> <p>http://continuidaddelespacio.blogspot.com/2011/09/continuidad-espacial.html</p> <p>https://conceptodefinicion.defenomeno</p> <p>http://www.phenomenologyonline.com/articles/sea</p> <p>http://claudio.vergara.wordpress.com/2008/07/23/entrevistas-a-peter-zumthor/</p> <p>http://espacioalfa.es/espacioalfa/arquitectura/zumthor/zumthor04.html</p> <p>https://diariodesign.com/2017/03/jorge-vidal-victor-raho-la-vinculan-paisaje-arquitectura-vino-girona/</p> |
| <p>VD: PROPUESTA ARQUITECTÓNICA DE UN RECINTO DEL VINO</p> | <p>FLORES, Cecilia. <i>Ergonomía para el diseño</i>. ed. México: Del Valle, 2001. ISBN: 9685374023</p> | <p>DÍAZ del Río, María. <i>La tecnología de elaboración de vino como factor determinante del diseño constructivo de las bodegas</i>. Tesis (Doctor en Arquitectura). España: Universidad De La Rioja, 2015. Disponible en http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5333333</p> | - | <p>CIRVINI, Silvia Augusta y MANZINI, Lorena. <i>El paisaje vitivinícola: Identificación y caracterización</i>. Mendoza, Argentina. <i>Rev. hist. am. argent.</i> [en línea]. 2012, vol.47, n.1 [citado 2019-10-15], pp.101-131. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2314-15492012000100004&lng=es&nrm=iso. ISSN 2314-1549 .</p> | <p>REVISTA de Turismo y Patrimonio Cultural [en línea]. España: Universidad de La Rioja, 2008 [fecha de consulta: 20 de mayo de 2019]. Disponible en: http://www.pasosonline.org</p> | <p>HUERTAS, Lorenzo. <i>Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú</i>. Universum [en línea]. 2004, vol.19, n.2 [citado 2019-10-16], pp.44-61. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-23762004000200004&lng=es&nrm=iso. ISSN 0718-2376. http://dx.doi.org/10.4067/S0718-23762004000200004.</p> | <p>http://www.rutadevinoderiojalavesa.com/asp/es/rioja_alavesa.asp</p> <p>http://blog.pucp.edu.pe/blog/albaneria</p> <p>http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Default.aspx?tabid=3300</p> <p>http://www.todoarquitectura.com/v2/noticias/one_news.asp?IDNews=3658</p> <p>http://marketingempresascuadras.blogspot.com/2009/11/el-futuro-de-las-</p> |

Anexo (N°02). Ficha de Observación del Paisaje Evolutivo

| FICHA DE OBSERVACIÓN | | | | | | | | | | FON° 000_1/1 | | |
|--|-------------------------|-----------|-----|------------------------------|----------------------------------|----------------------------|------------|--|----------------------|-----------------------|------------------------|--------|
| PAISAJE EVOLUTIVO_ ATRIBUTOS | | | | | | | | | | | | |
| PROYECTO: RECINTO DEL VINO EN EL DISTRITO DE MOCHUMÍ | | | | | | | | | | | | |
| Para efectos del SEIA (*) los atributos del paisaje se determinan en base a la percepción visual del mismo. Al efecto se reconocen los siguientes atributos: | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL PAISAJE: | | | | REGISTRO FOTOGRÁFICO: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| UBICACIÓN: | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una (X) el valor que se le asigne al paisaje y determinar el porcentaje | | | | | | | | | | | | |
| ATRIBUTOS BIOFÍSICOS | | | | | | | | | | | | |
| Parámetros | Variable | Valores | (X) | (%) | | | | | | | | |
| VEGETACIÓN | CUBIERTA | < 5% | | | PRECIPITACIÓN | FRECUENCIA | Siempre | | | COLOR | CONTRASTE | Mínimo |
| | | 5 - 25% | | | | Casi siempre | | | Medio | | | |
| | | 25 - 50% | | | | Regular | | | Alto | | | |
| | | 50 - 75 % | | | | Casí nunca | | | No | | | |
| | | > 75% | | | | Nunca | | | Si | | | |
| | DIVERSIDAD | Poca | | | USO DE SUELO | TIPO | Industrial | | | FORMA | DIVERSIDAD | Mínima |
| | | Presente | | | | Urbano | | | Medio | | | |
| | CALIDAD | Basíntica | | | ELEMENTOS QUE ALTERAN EL PAISAJE | INTRUSIÓN | Pueblo | | | TEXTURA | CONTRASTE | Mínimo |
| | | Regular | | | | | Rural | | | | Medio | |
| | TIPO | Buena | | | FRAGMENTACIÓN | TAPA DE LINEA DE HORIZONTE | Natural | | | UNIDAD | PROPORCIÓN | Mínimo |
| Muy buena | | | | Baja | | | | | Medio | | | |
| VISIBILIDAD | Cultivo Seco | | | FORMACIÓN DE NÚCLEOS URBANOS | DISTRIBUCIÓN | Baja | | | LA BODEGA | MATERIAL | Alta (Alta Industrial) | |
| | Cultivo Verde | | | | | Alta | | | | Medio | | |
| FAUNA | Arbustivo | | | VÍAS | GEOMETRÍA | Baja | | | NÚCLEOS INDUSTRIALES | URBICACIÓN | Núcleo Urbano | |
| | Paradero | | | | | Alta | | | | Medio | | |
| PRESENCIA | Arbustivo | | | VALORACIÓN TEMPORAL | TIPO | Alta | | | VID | CALIDAD DE PRODUCCIÓN | Mala | |
| | Abundante | | | | | Medio | | | | Buena | | |
| INTERES | Mínimo | | | MODIFICACIONES ANTRÓPICAS | ACTIVIDAD | Alta | | | PRODUCCIÓN | % DE CULTIVOS | < 50% | |
| | Medio | | | | | Medio | | | | 50% | | |
| VISIBILIDAD | Buena | | | ATRIBUTOS ESTRUCTURALES | COLOR | Baja | | | TIPO | CUALITATIVA | Cualitativa | |
| | Humilde | | | | | Alta | | | | Medio | | |
| TIPO | Arroyo | | | VOLUMEN | DIVERSIDAD | Alta | | | OFERTA Y DEMANDA | Equilibrado | Equilibrado | |
| | Río | | | | | Medio | | | | Alto | | |
| OFERTAS | Lago Embalse | | | MODIFICACIONES ANTRÓPICAS | ACTIVIDAD | Baja | | | PRODUCCIÓN | Mayor oferta | Mayor oferta | |
| | Mar | | | | | Alta | | | | Mayor demanda | | |
| MOVIMIENTO | Rápidos | | | MODIFICACIONES ANTRÓPICAS | ACTIVIDAD | Alta | | | PRODUCCIÓN | Mayor oferta | Mayor oferta | |
| | Cascada | | | | | Medio | | | | Mayor demanda | | |
| CANTIDAD | Baja | | | MODIFICACIONES ANTRÓPICAS | ACTIVIDAD | Baja | | | PRODUCCIÓN | Mayor oferta | Mayor oferta | |
| | Medio | | | | | Alta | | | | Mayor demanda | | |
| VISIBILIDAD | Alta (Ene - Febr - Mar) | | | MODIFICACIONES ANTRÓPICAS | ACTIVIDAD | Baja | | | PRODUCCIÓN | Mayor oferta | Mayor oferta | |
| | Baja | | | | | Alta | | | | Mayor demanda | | |
| CLIMA | Normal | | | MODIFICACIONES ANTRÓPICAS | ACTIVIDAD | Alta | | | PRODUCCIÓN | Mayor oferta | Mayor oferta | |
| | Cálido | | | | | Medio | | | | Mayor demanda | | |
| TEMPERATURA | Frio | | | MODIFICACIONES ANTRÓPICAS | ACTIVIDAD | Baja | | | PRODUCCIÓN | Mayor oferta | Mayor oferta | |
| | Medio | | | | | Alta | | | | Mayor demanda | | |
| HUMEDAD | Baja | | | MODIFICACIONES ANTRÓPICAS | ACTIVIDAD | Baja | | | PRODUCCIÓN | Mayor oferta | Mayor oferta | |
| | Medio | | | | | Alta | | | | Mayor demanda | | |
| VIENTO | Baja | | | MODIFICACIONES ANTRÓPICAS | ACTIVIDAD | Baja | | | PRODUCCIÓN | Mayor oferta | Mayor oferta | |
| | Medio | | | | | Alta | | | | Mayor demanda | | |
| Observaciones: | | | | | | | | | | | | |
| OBJETIVO ESPECÍFICO 01 | | | | | | | | | | | | |



Anexo (N°03). Ficha de Observación del Paisaje Evolutivo: Extensiones Agrícolas del Bajo Chincha

| FICHA DE OBSERVACIÓN | | | | | | | | | | FON° 001_1/1 | | | | |
|---|--------------|-------------------------|-----|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------|--|-----------|--------------|-------------|------------|------------------|---------------|
| PAISAJE EVOLUTIVO¹ ATRIBUTOS | | | | | | | | | | | | | | |
| PROYECTO: RECINTO DEL VINO EN EL DISTRITO DE MOCHUMÍ | | | | | | | | | | | | | | |
| Para efectos del SEIA (*) los atributos del paisaje se determinan en base a la percepción visual del mismo. Al efecto se reconocen los siguientes atributos: | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL PAISAJE: EXTENSIONES AGRÍCOLAS DEL BAJO CHINCHA | | | | REGISTRO FOTOGRÁFICO: | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| UBICACIÓN: DEPARTAMENTO DE ICA, PROVINCIA DE CHINCHA, DISTRITO DE CHINCHA BAJA <small>Marcar con una (X) el valor que se le asigne al paisaje y determinar el porcentaje</small> | | | | | | | | | | | | | | |
| ATRIBUTOS BIOFÍSICOS | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetros | Variable | Valores | (X) | (%) | | | | | | | | | | |
| VEGETACIÓN | CUBIERTA | < 5% | | | PRECIPITACION | FRECUENCIA | Siempre | | | COLOR | CONTRASTE | Mínimo | | |
| | | 5 - 25% | | | | | Casi siempre | | | | | Medio | X | > 50% |
| | | 25 - 50% | | | | | Regular | X | < 50% | | | Alto | | |
| | DIVERSIDAD | 50 - 75 % | | X | > 50% | | | Casimunca | | | FORMA | DIVERSIDAD | No | |
| | | > 75% | | | | | | Nimca | | | | | CONGRUENCIA | Si |
| | CALIDAD | Poca | | X | < 50% | USO DE SUELO | TIPO | Industrial | | | CONGRUENCIA | CONTRASTE | Mínimo | |
| Presente | | | | | Urbano | | | X | > 50% | Medio | | | | DOMINANTE |
| TIPO | Bastante | | | | ELEMENTOS QUE ALTERAN EL PAISAJE | FRAGMENTACION | Pueblo | | | TEXTURA | CONGRUENCIA | Alguno | | |
| | Regular | | | | | | Fragmentación | | | | | Medio | | DOMINANTE |
| VISIBILIDAD | Buena | | X | > 50% | FORMACIÓN DE NUCLEOS URBANOS | DISTRIBUCION | Natural | | | UNIDAD | PROPORCION | Alguno | | |
| | Muy buena | | | | | | Disperso | | | | | Medio | | DOMINANTE |
| FAUNA | Cultivo Seco | | | | VIAS | ACABADO | Cultivo Verde | | | LA BODEGA | TIPOLOGIA | Alguno | | |
| | Arbustivo | | X | > 50% | | | VALORACION TEMPORAL | TIPO | Arbustivo | | | | | VID |
| PRESENCIA | Normal | | X | > 50% | MODIFICACIONES ANTROPICAS | ACTIVIDAD | | | Presente | | | PRODUCCION | OFERTA Y DEMANDA | |
| | INTERES | Baja | | | | | | ATRIBUTOS ESTRUCTURALES <td rowspan="2">COLOR</td> <td>Mínimo</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2">VOLUBEN</td> <td rowspan="2">EQUILIBRADO</td> <td>Equilibrado</td> <td>X</td> <td>> 50%</td> | COLOR | Mínimo | | | | |
| VISIBILIDAD | | Normal | | X | > 50% | ATRIBUTOS FISICOS (Vitivinícola) | DISTRIBUCION | | | Medio | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | PRESENCIA | Buena | | X | < 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| INTERES | | Buena | | X | < 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VISIBILIDAD | Buena | | X | < 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| AGUA | | Humedad | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TIPO | Arroyo | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| CANTIDAD | | Lago/Embalse | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | MOVIMIENTO | Mar | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| CANTIDAD | | Sin vegetación | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VISIBILIDAD | Con vegetación | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| CLIMA | | Mucha vegetación | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Ninguno | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Ligero | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Meandros | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Rápidos | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Cascada | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Baja | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Medio | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Alta (Ene - Febr - Mar) | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Baja | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Medio | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Alta | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Cálido | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Frio | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Baja | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Medio | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Alta | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Cálido | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Frio | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Baja | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Medio | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Alta | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Cálido | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Frio | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Baja | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Medio | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Alta | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Cálido | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Frio | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Baja | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Medio | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Alta | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Cálido | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Frio | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Baja | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Medio | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Alta | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Cálido | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Frio | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Baja | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Medio | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Alta | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Cálido | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Frio | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Baja | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Medio | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Alta | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Cálido | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Frio | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Baja | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Medio | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Alta | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Cálido | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Frio | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Baja | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Medio | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Alta | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Cálido | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Frio | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Baja | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Medio | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Alta | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| HUMEDAD | | Cálido | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | VIENTO | Frio | | | | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| TEMPERATURA | | Baja | | | | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | HUMEDAD | Medio | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |
| VIENTO | | Alta | | X | > 50% | LA BODEGA | TIPO | | | Alguno | | | CARACTERISTICAS | USO DEL SUELO |
| | TEMPERATURA | Cálido | | X | > 50% | | | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | | |



Anexo (N°04). Ficha de Observación del Paisaje Evolutivo: Ruta Vitivinícola Los Aquijes

| FICHA DE OBSERVACIÓN | | | | | | | | | | FO N° 002_1/1 | | | | | | | | | | |
|--|------------------|------------|----------------------|------------------------------|----------------------------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------------|--------------------------------|-----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|-----------------|
| PAISAJE EVOLUTIVO ¹ ATRIBUTOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROYECTO: RECINTO DEL VINO EN EL DISTRITO DE MOCHUMÍ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Para efectos del SEIA (*) los atributos del paisaje se determinan en base a la percepción visual del mismo. Al efecto se reconocen los siguientes atributos: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL PAISAJE: RUTA VITIVINICOLA LOS AQUIJES | | | | REGISTRO FOTOGRAFICO: | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| UBICACIÓN: DEPARTAMENTO DE ICA, PROVINCIA DE ICA, DISTRITO DE PARCONA, LA TINGUINA Y SAN JOSÉ DE LOS MOLINOS <small>Marcar con una (X) el valor que se le asigne al paisaje y determinar el porcentaje.</small> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ATRIBUTOS BIOFÍSICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetros | Variable | Valores | (X) | (%) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VEGETACIÓN | CUBIERTA | < 5% | | | PRECIPITACION | FRECUENCIA | Siempre | | | COLOR | CONTRASTE | Mínimo | | | | | | | | |
| | | 5 - 25% | | | | | Casi siempre | | | | | Medio | X | > 50% | | | | | | |
| | | 25 - 50% | | | | | Regular | X | < 50% | | | Alto | | | | | | | | |
| | 50 - 75 % | | | Casi nunca | | | | COMPACTIBILIDAD | No | | | | | | | | | | | |
| | > 75% | X | > 50% | Nunca | | | | | Si | | X | > 50% | | | | | | | | |
| | Poca | | | INDUSTRIAL | | | | | Mínima | | | | | | | | | | | |
| | DIVERSIDAD | Presente | X | < 50% | | USO DE SUELO | TIPO | Urbano | | | | FORMA | DIVERSIDAD | Medio | | | | | | |
| | CALIDAD | Bastante | | | | | | Pueblo | X | | > 50% | | | COMPACTIBILIDAD | Si | X | > 50% | | | |
| | | Regular | | | | | | Rural | | | | | | | Mínima | | | | | |
| | TIPO | Buena | | | | | Natural | | | | CONTRASTE | | Medio | | X | > 50% | | | | |
| Muy buena | | X | > 50% | Baja | | | | Mínimo | | | | | | | | | | | | |
| VISIBILIDAD | Cultivo Seco | | | Media | X | | > 50% | COMPACTIBILIDAD | Medio | X | | | > 50% | | | | | | | |
| | Cultivo Verde | | | Alta | | | | | Alto | | | | | | | | | | | |
| FAUNA | PRESENCIA | Afirmativo | | | ELEMENTOS QUE ALTERAN EL PAISAJE | | FRAGMENTACION | | Baja | | | | TEXTURA | CONTRASTE | No | | | | | |
| | | Parcial | X | > 50% | | | | Alta | X | > 50% | COMPACTIBILIDAD | | | | Si | X | > 50% | | | |
| | Abundante | | | Baja | | | | | | CONTRASTE | | | | | Alguno | | | | | |
| | TIPO | Normal | X | > 50% | | Media | X | > 50% | COMPACTIBILIDAD | | | Dominate | | X | > 50% | | | | | |
| | | Alta | | | | Alta | | | | | No | | | | | | | | | |
| | INTERES | Baja | | | | DISTRIBUCION | TAPA VISUAL | Baja | | X | > 50% | UNIDAD | | LINEAS ESTRUCTURALES | Si | X | > 50% | | | |
| | | Medio | X | < 50% | | | | Alta | | | PROPORCION | | | | Alguno | | | | | |
| | Buena | | | Alta | | | | | | Dominate | | | | | X | > 50% | | | | |
| | VISIBILIDAD | Mínimo | | | | | FORMACIÓN DE NÚCLEOS URBANOS | CONTINUIDAD | Diseminado | X | | | | > 50% | LA BODEGA | TIPO | Alguno | | | |
| | | Medio | X | < 50% | | | | | Aglomerado | | | | | MATERIAL | | | Alta | X | > 50% | |
| Buena | | | Pueblo Aislado | | | | | | TIPO | Adobe (Artesanales) | | | | | | | | | | |
| TIPO | Humedal | | | VÍAS | DIMENSION DE SECCION | | | Grupo Disperso | | X | > 50% | | NÚCLEOS INDUSTRIALES | | | UBICACION | Quincha | | | |
| | Rio | | | | | | | Independencia funcional | | | | | | CARACTERÍSTICAS | | | Acero | | | |
| Lago Embalse | X | > 50% | Accesibilidad Máxima | | | | | | | UBICACION | Otros | | | | | | | | | |
| ORILLAS | Mar | | | | ACABADO | | | GEOMETRIA | Asealamiento clave | | | | | | | | TIPOLOGIA | TIPOLOGIA | Independiente | X |
| | Sin vegetación | | | | | Normal | | | X | | > 50% | NÚCLEOS INDUSTRIALES | | Dependiente (Vivienda) | | X | | | > 50% | |
| Con vegetación | X | > 50% | Sobredimensionado | | | | | | | UBICACION | Industrial | | | X | | > 50% | | | | |
| MOMENTO | Mucha vegetación | | | | VALORACIÓN TEMPORAL | TIPO | | Trocha | | | | | | VID | | CALIDAD DE PRODUCCION | Turística | | | |
| | Ninguno | | | | | | Acábrado | | | | CARACTERÍSTICAS | Comercial | | | | | | | | |
| Ligero | X | > 50% | Trocha y asfaltado | | | | X | > 50% | UBICACION | Tradicional | | | | | | | | | | |
| VISIBILIDAD | Meadros | | | | | MODIFICACIONES ANTROPICAS | ACTIVIDAD | Lineal recta | | X | | > 50% | | | PRODUCCIÓN | TIPO | Moderna | | | |
| | Rápidos | | | FORMACIÓN DE NÚCLEOS URBANOS | | | | DISTRIBUCION | | Lineal con cavada de y túneles | | | TIPOLOGIA | | | | TIPOLOGIA | Tradicional y Moderna | X | > 50% |
| Cascada | | | CONTINUIDAD | | | | | | DISTRIBUCION | Emetajejo por varias líneas | | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | Disperso |
| Baja | | | | | | | DISTRIBUCION | | | DISTRIBUCION | Paisaje patrimonial | | | | | | | | | CARACTERÍSTICAS |
| Medio | | | | DISTRIBUCION | | | | DISTRIBUCION | | | Paisaje contemporáneo | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | | | |
| Alta (Ene - Febr - Mar) | X | > 50% | DISTRIBUCION | | | | | | DISTRIBUCION | | Paisaje de constante | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | |
| CLIMA | Baja | | | | | | | | | DISTRIBUCION | DISTRIBUCION | Transformación | X | | | | | | | > 50% |
| | Frio | | | | DISTRIBUCION | | DISTRIBUCION | Paisaje joven o maduro | | | | | | CARACTERÍSTICAS | | UBICACION | Malo | | | |
| TEMPERATURA | Baja | | | DISTRIBUCION | | | | DISTRIBUCION | Paisaje efímero | | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | Regular | |
| | Alta | | | | | | | | DISTRIBUCION | DISTRIBUCION | Agricultura | | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION |
| HUMEDAD | Baja | | | | DISTRIBUCION | DISTRIBUCION | Ganadería | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | < 50% | | | | | |
| | Medio | X | > 50% | DISTRIBUCION | | | DISTRIBUCION | Industrial | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | > 50% | | | |
| VIENTO | Baja | | | | | | | DISTRIBUCION | DISTRIBUCION | Turismo | X | > 50% | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | > 50% | X |
| | Medio | X | > 50% | | DISTRIBUCION | DISTRIBUCION | | | | Comercial | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | | | | | Qualitativa | X |
| VISIBILIDAD | Alta | | | DISTRIBUCION | | | DISTRIBUCION | | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | | | Mínimo | |
| | Alta | | | | | | | DISTRIBUCION | DISTRIBUCION | | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | Regular | |
| VISIBILIDAD | Alta | | | | DISTRIBUCION | DISTRIBUCION | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | | | | | Alto | X |
| | Alta | | | DISTRIBUCION | | | DISTRIBUCION | | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | | | Equilibrado | X |
| VISIBILIDAD | Alta | | | | | | | DISTRIBUCION | DISTRIBUCION | | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | Mayer o fern | |
| | Alta | | | | DISTRIBUCION | DISTRIBUCION | | | | | | | CARACTERÍSTICAS | UBICACION | | | | | Mayer demanda | |
| Observaciones: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBJETIVO ESPECÍFICO 01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Anexo (N°05). Ficha de Observación del Paisaje Evolutivo: Ruta Vitivinícola Los Aquijes

| FICHA DE OBSERVACIÓN | | | | | | | | | | FON° 003_1/1 | | | | |
|--|------------------|-----------|-------|--|----------------------------------|--------------------------------|--------------------|-------|-----------------|-----------------|---------------|-------------|-------|-------|
| PAISAJE EVOLUTIVO ¹ ATRIBUTOS | | | | | | | | | | | | | | |
| PROYECTO: RECINTO DEL VINO EN EL DISTRITO DE MOCHUMÍ | | | | | | | | | | | | | | |
| Para efectos del SEIA (*) los atributos del paisaje se determinan en base a la percepción visual del mismo. Al efecto se reconocen los siguientes atributos: | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL PAISAJE: RUTA VITIVINICOLA LOS AQUIJES | | | | REGISTRO FOTOGRAFICO: | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | | |
| UBICACION: DEPARTAMENTO DE ICA, PROVINCIA DE ICA, DISTRITO DE PARCONA, LA TINGUENA Y SAN JOSE DE LOS MOLINOS | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una (X) el valor que se le asigne al paisaje y determinar el porcentaje | | | | | | | | | | | | | | |
| ATRIBUTOS BIOFISICOS | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetros | Variable | Valores | (X) | (%) | | | | | | | | | | |
| VEGETACIÓN | CUBIERTA | < 5% | | | PRECIPITACION | FRECUENCIA | Siempre | | | COLOR | CONTRASTE | Mínimo | | |
| | | 5 - 25% | | | | Casi siempre | | | Medio | | | X | > 50% | |
| | | 25 - 50% | | | | Regular | X | < 50% | Alto | | | | | |
| | | 50 - 75 % | | | | Casi nunca | | | COMPACTIBILIDAD | | No | | | |
| | > 75% | X | > 50% | Nunca | | | Si | X | | > 50% | | | | |
| | DIVERSIDAD | Poca | | | USO DE SUELO | TIPO | Industrial | | | FORMA | DIVERSIDAD | Mínima | | |
| | | Presente | X | < 50% | | | Urbano | | | | | Medio | | |
| | CALIDAD | Bastante | | | ELEMENTOS QUE ALTERAN EL PAISAJE | INTRUSION | Pueblo | X | > 50% | TEXTURA | CONTRASTE | Mínimo | | |
| | | Regular | | | | | Media | X | > 50% | | | Medio | X | > 50% |
| | TIPO | Buena | | | FRAGMENTACION | DISEÑO DE LINEAS DE HORIZONTE | Natural | | | UNIDAD | ESTRUCTURALES | Alto | | |
| Muy buena | | X | > 50% | Baja | | | | | No | | | | | |
| VISIBILIDAD | Cultivo Seco | | | DISTRIBUCION | DIMENSION DE SECCION | Alta | | | LA BODEGA | ACTIVIDADES | Industrial | X | > 50% | |
| | Cultivo Verde | | | | | Normal | X | > 50% | | | Turística | | | |
| FAUNA | PRESENCIA | Buena | | VIAS | ACABADO | Trocha | | | TIPOLOGIA | CARACTERISTICAS | Comercial | | | |
| | | Nombre | X | | | < 50% | Trocha y asfaltado | X | | | > 50% | Tradicional | | |
| INTERES | Mínimo | | | VALORACION TEMPORAL | TIPO | Lineal recta | X | > 50% | VID | % DE CULTIVOS | < 50% | | | |
| | Medio | X | < 50% | | | Lineal con cavidades y lóbulos | X | > 50% | | | > 50% | X | > 50% | |
| VISIBILIDAD | Buena | | | MODIFICACIONES ANTROPICAS | ACTIVIDAD | Lineal | | | PRODUCCION | TIPO | Cumulative | X | > 50% | |
| | Mínima | X | < 50% | | | Entretelido por varias líneas | | | | | Cumulative | X | > 50% | |
| TIPO | Medio | | | ATRIBUTOS ESTRUCTURALES | | | | | | | | | | |
| | Buena | X | > 50% | Parámetros | Variable | Valores | (X) | (%) | | | | | | |
| GRILLAS | Forma del Arroyo | | | COLOR | DIVERSIDAD | Mínimo | | | | | | | | |
| | Río | X | > 50% | | | Medio | X | > 50% | | | | | | |
| MOVIMIENTO | Lago/Embalse | | | PRODUCCION | OFERTA Y DEMANDA | Alto | X | > 50% | | | | | | |
| | Mar | | | | | Más | | | | | | | | |
| CANTIDAD | Sin vegetación | | | | | | | | | | | | | |
| | Con vegetación | X | > 50% | | | | | | | | | | | |
| VISIBILIDAD | Mucha vegetación | | | | | | | | | | | | | |
| | Ninguno | | | | | | | | | | | | | |
| TEMPERATURA | INTENSIDAD | Ligero | X | > 50% | | | | | | | | | | |
| | | Medios | | | | | | | | | | | | |
| HUMEDAD | INTENSIDAD | Rápidos | | | | | | | | | | | | |
| | | Cascada | | | | | | | | | | | | |
| VIENTO | INTENSIDAD | Baja | | | | | | | | | | | | |
| | | Normal | X | > 50% | | | | | | | | | | |
| Observaciones: | | | | | | | | | | | | | | |
| OBJETIVO ESPECIFICO 01 | | | | | | | | | | | | | | |

Anexo (N°06). Ficha de Observación del Paisaje Evolutivo: Ruta Vitivinícola Los Aquijes

| FICHA DE OBSERVACIÓN | | | | | | | | | | FO N° 004_1/1 | | | | | | |
|--|---------------|-------------------------|-------|--|---------------------------|-------------------------|------------------------------|----------|-----------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-------|--------------|---|-------|
| PAISAJE EVOLUTIVO ¹ - ATRIBUTOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROYECTO: RECINTO DEL VINO EN EL DISTRITO DE MOCHUMÍ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Para efectos del SEIA (*) los atributos del paisaje se determinan en base a la percepción visual del mismo. Al efecto se reconocen los siguientes atributos: | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL PAISAJE: RUTA VITIVINICOLA LOS AQUIJES | | | | REGISTRO FOTOGRAFICO: | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| UBICACION: DEPARTAMENTO DE ICA, PROVINCIA DE ICA, DISTRITO DE PARCONA, LA TINGUENA Y SAN JOSE DE LOS MOLINOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una (X) el valor que se le asigne al paisaje y determinar el porcentaje | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ATRIBUTOS BIOFÍSICOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetros | Variable | Valores | (X) | (%) | | | | | | | | | | | | |
| VEGETACIÓN | CUBIERTA | <5% | | | PRECIPITACION | FRECUENCIA | Siempre | | | COLOR | CONTRASTE | Mínimo | | | | |
| | | 5 - 25% | | | | | Casi siempre | | | | | Medio | X | > 50% | | |
| | | 25 - 50% | | | | | Regular | X | < 50% | | | Alto | | | | |
| | | 50 - 75 % | | | | | Casi nunca | | | | | | | | | |
| | | >75% | X | > 50% | | | Nunca | | | | | | | | | |
| | DIVERSIDAD | Poca | | | USO DE SUELO | TIPO | Industrial | | | FORMA | DIVERSIDAD | Mínima | | | | |
| | | Presente | X | < 50% | | | Urbano | | | | | Medio | X | > 50% | | |
| | | Basante | | | | | Rural | X | > 50% | | | Dominate | X | > 50% | | |
| | | Regular | | | | | Natural | | | | | Mínimo | | | | |
| | | Buena | | | | | Baja | | | | | Medio | X | > 50% | | |
| CALIDAD | Muy buena | X | > 50% | ELEMENTOS QUE ALTERAN EL PAISAJE | INTRUSION | Medio | X | > 50% | TEXTURA | CONTRASTE | Algo | | | | | |
| | Cultivo Seco | | | | | Alto | | | | | No | | | | | |
| | Cultivo Verde | | | | | Baja | | | | | Dominate | X | > 50% | | | |
| | Arbustivo | | | | | Medio | X | > 50% | | | No | | | | | |
| | Paradera | X | > 50% | | | Alto | | | | | Algo | | | | | |
| VISIBILIDAD | Normal | X | > 50% | FRAGMENTACION | TAPA VISUAL | Medio | X | > 50% | UNIDAD | LÍNEAS ESTRUCTURALES | Algo | | | | | |
| | Baja | | | | | Baja | | | | | Dominate | X | > 50% | | | |
| | Normal | X | > 50% | | | Alto | | | | | No | | | | | |
| | Presente | X | < 50% | | | Medio | X | > 50% | | | Algo | | | | | |
| | No tiene | | | | | Alto | | | | | Dominate | X | > 50% | | | |
| FAUNA | Abundante | | | FORMACION DE NUCLEOS URBANOS | DISTRIBUCION | Medio | X | > 50% | LA BODEGA | MATERIAL | Algunas | | | | | |
| | Mínimo | | | | | Alto | | | | | Dominate | X | > 50% | | | |
| | Medio | X | < 50% | | | Grupo Disperso | | | | | Algo | | | | | |
| | Buena | | | | | Independencia funcional | | | | | Dominate | X | > 50% | | | |
| | Mínima | | | | | Accesibilidad Máxima | | | | | Algo | | | | | |
| AGUA | TIPO | Humedad | | | VIAS | DIMENSION DE SECCION | Asestamiento clave | | | ACTIVIDADES | TIPOLOGIA | Algunas | | | | |
| | | Arroyo | | | | | Estrecho | | | | | Industrial | X | > 50% | | |
| | | Lago Embalse | X | > 50% | | | Normal | X | > 50% | | | Turística | X | > 50% | | |
| | | Mar | | | | | Sobredimensionado | | | | | Comercial | | | | |
| | | Sin vegetación | | | | | Trocha | | | | | Tradicional | | | | |
| | MOVIMIENTO | Con vegetación | X | > 50% | VALORACION TEMPORAL | TIPO | Asfaltado | | | VID | CALIDAD DE PRODUCCION | Moderna | | | | |
| | | Mucha vegetación | | | | | Trocha y asfaltado | X | > 50% | | | Tradicional y Moderna | X | > 50% | | |
| | | Ninguno | | | | | Lineal | | | | | Disperso | X | > 50% | | |
| | | Ligero | X | > 50% | | | Lineal recta | X | > 50% | | | Compacto | | | | |
| | | Medios | | | | | Lineal con cavidades y lobos | | | | | Nucleos Urbanos | | | | |
| CLIMA | TIPO | Rápido | | | MODIFICACIONES ANTROPICAS | ACTIVIDAD | Emersido por varias líneas | | | PRODUCCION | % DE CULTIVOS | Asentamientos | | | | |
| | | Cascada | | | | | Paisaje patrimonial | | | | | Área de cultivo | X | > 50% | | |
| | | Baja | | | | | Paisaje contemporáneo | | | | | Malo | | | | |
| | | Medio | | | | | Paisaje de constancia | | | | | Regular | | | | |
| | | Alta (Ene - Febr - Mar) | X | > 50% | | | Transformación | X | > 50% | | | Buena | X | > 50% | | |
| TEMPERATURA | INTENSIDAD | Baja | | | ATRIBUTOS ESTRUCTURALES | COLOR | Paisaje joven o maduro | | | VOLUMEN | OFERTA Y DEMANDA | < 50% | | | | |
| | | Medio | X | > 50% | | | Parámetros | Variable | Valores | | | (X) | (%) | 50% | | |
| | | Alta | | | | | Mínimo | | | | | | | > 50% | X | > 50% |
| | | Baja | | | | | Medio | X | > 50% | | | | | Equilibrado | X | > 50% |
| | | Medio | X | > 50% | | | Dominate | | | | | | | Mayor oferta | | |
| HUMEDAD | INTENSIDAD | Baja | | | OBJETIVO ESPECIFICO 01 | | | | | | | Mayor demanda | | | | |
| | | Medio | X | > 50% | | | | | | | | | | | | |
| | | Alta | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Baja | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Medio | X | > 50% | | | | | | | | | | | | |
| VIENTO | INTENSIDAD | Baja | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Medio | X | > 50% | | | | | | | | | | | | |
| | | Alta | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Baja | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Medio | X | > 50% | | | | | | | | | | | | |

Anexo (Nº07). Ficha de Observación de Tipologías de Bodegas Vitivinícolas








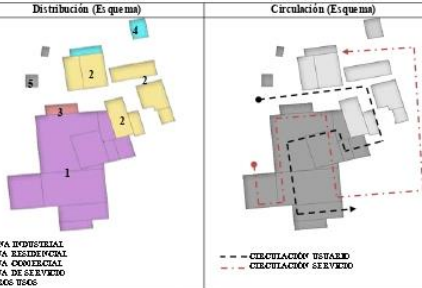

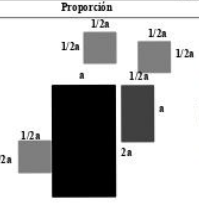

| FICHA DE OBSERVACIÓN | | | | | | | | | | FO Nº 000_1/2 | | | | | | |
|--|-------------------------------|----------|-----------------------|-----|------------------------|---|---|-----------|--------------------|---------------|---|--|--|--|--|--|
| TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINICOLAS ² _SISTEMAS | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROYECTO: RECINTO DEL VINO EN EL DISTRITO DE MOCHUMI | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DATOS GENERALES | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE: | | | | | | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO: | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| UBICACIÓN: | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una (X) los ambientes determinados que contenga la edificación a analizar | | | | | | Marcar con una (X) los materiales determinados que contenga la edificación a analizar | | | | | | | | | | |
| SISTEMA ESPACIAL | | | | | | SISTEMA ESTRUCTURAL | | | | | | | | | | |
| Representación Arquitectónica | | | | | | | | | | | | | | | | |
| a) Planta (Esquema) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Actividad | | Ambiente | | (X) | Área (m ²) | Función | ESTRUCTURAS | | | | | | | | | |
| PRODUCCIÓN | Área de Despalilladora | | | | | | Material | SPV (*) | SPH (**) | SR (***) | Descripción de Registro Fotográfico Específico: | | | | | |
| | Área de Fermentación | | | | | | Madera | | | | | | | | | |
| | Área de empuje y embotellado | | | | | | Concreto | | | | | | | | | |
| | | | | | | | Ladrillo | | | | | | | | | |
| | | | | | | | Otro (Especificar) | | | | | | | | | |
| ALMACENAMIENTO | Zona de envejecimiento (Cava) | | | | | | (*) SPV: SISTEMA PORTANTE VERTICAL-Muros y Columnas (**) SISTEMA PORTANTE HORIZONTAL-Vigas (**) SISTEMA RIGIDIZANTE-Cobertura | | | | | | | | | |
| | Área de almacen de botellas | | | | | | Registro Fotográfico Específico | | | | | | | | | |
| SERVICIOS COMPLEMENTARIOS | Zona de Cata | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tienda | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sala de Usos Múltiples | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sala de Eventos Temporales | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SERVICIOS GENERALES | Almacén de Herramientas | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Almacén de Cajas | | | | | | | | | | | | | | | |
| OTROS | Áreas de Capacitación | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| b) Registro Fotográfico General | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GEOMETRÍA PERCEPTIVA | | | | | | ENVOLVENTE | | | | | | | | | | |
| RELACION | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Distribución (Esquema) | | | Circulación (Esquema) | | | CERRAMIENTOS | | | | | | | | | | |
| | | | | | | Piedra | Madera | Concreto | Ladrillo | Acero | Otro (Especificar) | | | | | |
| | | | | | | Descripción de material seleccionado + registro fotográfico: | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIMENSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proporción | | | Escala | | | TRATAMIENTO DE ACABADOS | | | | | | | | | | |
| | | | | | | Descripción de los componentes finales relevantes identificados en el tratamiento de: | | | | | | | | | | |
| | | | | | | Pisos | Muros | Cobertura | Otro (Especificar) | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONDICIONANTES DEL ENTORNO | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONFORT | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. Higrotérmico | | | C. Lumínico | | | C. Acústico | | | Otro (Especificar) | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

(*)Extracción de la Guía de Evaluación del Impacto Ambiental, VALOR PAISAJÍSTICO EN EL SEA

¹ CATEGORIZACIÓN DEL PAISAJE CULTURAL, Ministerio de Cultura del Perú (2011).

² ELABORACIÓN EN BASE A LA METODOLOGÍA DEL ARQUITECTO FRANCISCO MENDEZ, especialmente por las experiencias en el curso de Teoría de Arquitectura.

Anexo (N°09). Ficha de Observación de Tipología de Bodegas Vitivinícolas: Bodega Vista Alegre

| FICHA DE OBSERVACIÓN | | | | | | FO N° 002_1/2 | | | | |
|--|--|--|---|---|--|--|--------------------|---|--------------------|---|
| TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINÓLICAS 2 - SISTEMAS | | | | | | | | | | |
| PROYECTO: RECINTO DEL VINO EN EL DISTRITO DE MOCHUMÍ | | | | | | | | | | |
| DATOS GENERALES | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL PROYECTO: BODEGA VISTA ALEGRE | | | | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO: | | | | | | |
|  | | | | Responsable: Ing. Arq. Jorge Picaso Perata; área construida: 13200 m ² ; año de construcción: 1857 Hectáreas de Viñedos: 180 Hectáreas exclusivas a la producción de uvas viníferas. Capacidad de Lagares (Recepción de Uva): 300,000 quintales (14 millones de kilos de uva vinífera). Capacidad de Bodega 7 500,000 litros de vinos. Capacidad de Añejamiento: 2 000,000 de litros de vinos, en cubas de roble francés y americano. | | | | | | |
| UBICACIÓN: CAMINO A LA TINGUINA S/N. PARCONA - ICA | | | | | | | | | | |
| Marcar con una (X) los ambientes determinados que contenga la edificación a analizar | | | | Marcar con una (X) los materiales determinados que contenga la edificación a analizar | | | | | | |
| SISTEMA ESPACIAL | | | | SISTEMA ESTRUCTURAL | | | | | | |
| Representación Arquitectónica | | | | | | | | | | |
| a) Planta (Esquema) | | USO DEL ESPACIO | | ESTRUCTURAS | | | | | | |
|  | | Actividad | Ambiente (X) | Área (m ²) | Función | Material | SPV (*) | SPH (**) | SR (***) | Descripción de Registro Fotográfico Específico: |
| PRODUCCIÓN | | Área de Despalilladora | X | 200 | PRODUCIR | Piedra | | | | 1- Muros y columnas de concreto armado 2- Vigas de concreto y cercha de acero 3- Cobertura de policarbonato (zona de envejecimiento) 4- Cobertura de losa aligerada (zona de producción) |
| | | Área de Fermentación | X | 800 | | Madera | | | | |
| | | Área de empaque y embotellado | X | 400 | | Concreto | X | X | X | |
| ALMACENAMIENTO | | Zona de envejecimiento (Cava) | | | ALMACENAR | Ladrillo | | X | | |
| | | Área de almacenación de botellas | X | 1200 | | Otro (Especificar) | | | | |
| SERVICIOS COMPLEMENTARIOS | | Zona de Cata | | | VENDER | (*) SPV: SISTEMA PORTANTE VERTICAL-Muros y Columnas, (**) SISTEMA PORTANTE HORIZONTAL-Vigas, (***) SISTEMA RIGIDIZANTE-Cobertura | | | | |
| | | Tienda | X | 200 | | Registro Fotográfico Específico | | | | |
| | | Sala de Usos Múltiples Sala de Eventos Temporales | | | |  | 1 |  | 3 | |
| SERVICIOS GENERALES | | Almacén de Herramientas | X | 120 | GUARDAR |  | 2 |  | 4 | |
| OTROS | | Capilla | X | 120 | | ORAR, HABITAR | | | | |
| | | Hospedaje | X | 800 | | | | | | |
| b) Registro Fotográfico General | | GEOMETRÍA PERCEPTIVA | | ENVOLVENTE | | | | | | |
|  | | RELACION | | CERRAMIENTOS | | | | | | |
| | | Distribución (Esquema) | Circulación (Esquema) | Piedra | Madera | Concreto | Ladrillo | Acero | Otro (Especificar) | |
| | |  |  | Descripción de material seleccionado = registro fotográfico: | | | | | | |
| | | 1. ZONA INDUSTRIAL 2. ZONA RESIDENCIAL 3. ZONA COMERCIAL 4. ZONA DE SERVICIO 5. OTROS USOS | --- CIRCULACIÓN USUARIO - - - CIRCULACIÓN SERVIDOR | LADRILLO puede ser considerado un elemento básico para la construcción, algo que debe utilizarse para crear la base de una estructura edilicia y que luego debe cubrirse con diversos materiales para conseguir un acabado parejo que cumpla ciertos requisitos estéticos y de higiene. | | | | | | |
| | | DIMENSIÓN | | TRATAMIENTO DE ACABADOS | | | | | | |
| | | Proporción | Escala | Descripción de los componentes finales relevantes identificados en el tratamiento de: | | | | | | |
| | |  |  | Pisos | Muros | Cobertura | Otro (Especificar) | | | |
| | | | | Los pisos de cemento pulido se relacionan tanto a la resistencia a la inmediatez como a la facilidad para limpiar y conservar la higiene. Además, otra gran ventaja es que el concreto pulido es amable al tacto. | Las paredes tipo muros limpios son productos desarrollados a partir de resinas acrílicas en una base acuosa. | Aislante térmico | - | | | |
| | | | | CONDICIONANTES DEL ENTORNO | | | | | | |
| | | | | CONFORT | | | | | | |
| | | | | C. Higrotérmico | C. Lumínico | C. Acústico | Otro (Especificar) | | | |
| Observaciones: | | | | Ventilación Cruzada | - | - | - | | | |

(*)Extracción de la Guía de Evaluación del Impacto Ambiental, VALOR PAISAJÍSTICO EN EL SEA

¹ CATEGORIZACIÓN DEL PAISAJE CULTURAL, Ministerio de Cultura del Perú (2011).

² ELABORACIÓN EN BASE A LA METODOLOGÍA DEL ARQUITECTO FRANCISCO MENDEZ, especialmente por las experiencias en el curso de Teoría de Arquitectura.

Anexo (Nº10). Ficha de Observación de Tipología de Bodegas Vitivinícolas: Viña Tacama





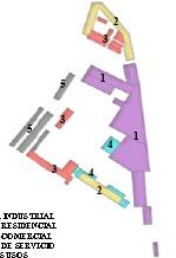
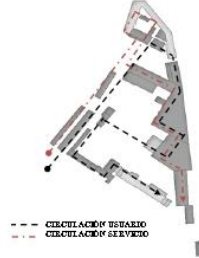
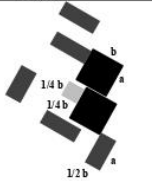

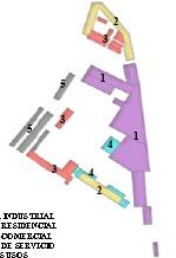
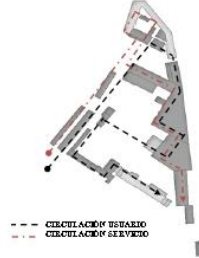
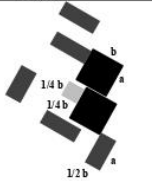


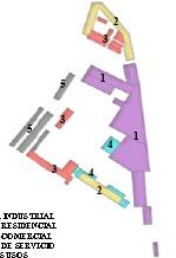
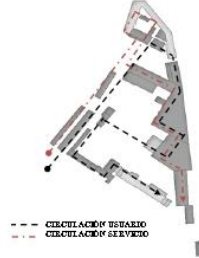
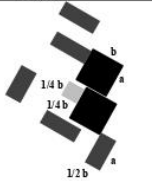

| FICHA DE OBSERVACIÓN | | | | | FO Nº 003_1/2 | | | | | | |
|---|----------------------------|--|------------------------|---|--------------------------|--|--------------------|----------|--------------------|--|--|
| TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS 2_ SISTEMAS | | | | | | | | | | | |
| PROYECTO. RECINTO DEL VINO EN EL DISTRITO DE MOCHUMÍ | | | | | | | | | | | |
| DATOS GENERALES | | | | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO: | | | | | | | |
| NOMBRE DEL PROYECTO: VIÑA TACAMA | | | | | | | | | | | |
|  | | | | <p>Responsable: Francisco de Cabramantes; área construida: 15000 m²; año de construcción: 1596</p> <p>En la década de 1540 Francisco de Carabantes creó el Viñedo de Tacama, el más antiguo del Perú. Desde allí la vid se difundió a Chile y Argentina. José del Pozo, "Historia del Vino Chileno", 1998, Santiago de Chile. Editorial Universitaria Cuenta la famosa historiadora Maria Rostworowski en su libro "Costa Peruana Prehispánica" que las tierras en las que se ubica Tacama, en Ica, un oasis a 300 kms al sur de Lima</p> | | | | | | | |
| UBICACIÓN: NRO. SN. CASABODEGA TACAMA - LA TINGUINA - ICA | | | | <p>Marcar con una (X) los ambientes determinados que contenga la edificación a analizar</p> <p>Marcar con una (X) los materiales determinados que contenga la edificación a analizar</p> | | | | | | | |
| SISTEMA ESPACIAL | | | | SISTEMA ESTRUCTURAL | | | | | | | |
| Representación Arquitectónica | | | | ESTRUCTURAS | | | | | | | |
| <p>a) Planta (Esquema)</p>  | USO DEL ESPACIO | | | DESCRIPCIÓN DE REGISTRO FOTOGRÁFICO ESPECÍFICO: | | | | | | | |
| | PRODUCCIÓN | Actividad | Ambiente (O) | Área (m ²) | Función | Material | SPV (*) | SPH (**) | SR (***) | | |
| | | | Área de Despalilladora | X | 200 | PRODUCIR | Piedra | | | | 1- Muros y columnas de concreto armado y drywall 2- Vigas de concreto y cercha de acero 3- Cobertura de policarbonato (zona de producción) 4- Cobertura de los algaridas (zona de envejecimiento) |
| | | | Área de Fermentación | X | 700 | | Madera | | | | |
| | | Área de emase y embotellado | X | 500 | Concreto | | X | X | X | | |
| | ALMACENAMIENTO | Zona de envejecimiento (Cava) | X | 800 | ALMACENAR | Ladrillo | | | | (*) SPV: SISTEMA PORTANTE VERTICAL-Muros y Columnas; (**) SISTEMA PORTANTE HORIZONTAL-Vigas; (***) SISTEMA RIGIDIZANTE-Cobertura | |
| | | Área de almacen de botellas | X | 400 | | Otro (Especificar) | Drywall | | Columna | | |
| | SERVICIOS COMPLEMENTARIOS | Zona de Cata | X | 120 | VENDER INTERACTUAR | <p>Registro Fotográfico Específico</p>  | | | | | |
| | | Tienda | X | 120 | | | | | | | |
| | | Sala de Usos Múltiples | X | 200 | | | | | | | |
| SERVICIOS GENERALES | Sala de Eventos Temporales | X | 400 | GUARDAR | | | | | | | |
| | Almacén de Herramientas | X | 120 | | | | | | | | |
| OTROS | Almacén de Cajas | X | 120 | COMER, ORAR, HABITAR | | | | | | | |
| | Restaurante | X | 200 | | | | | | | | |
| | Capilla | X | 100 | | | | | | | | |
| | Hóspede | X | 800 | | | | | | | | |
| GEOMETRÍA PERCEPTIVA | | | | | | | | | | | |
| RELACIÓN | | | | ENVOLVENTE CERRAMIENTOS | | | | | | | |
| Distribución (Esquema) | | Circulación (Esquema) | | Piedra | Madera | Concreto | Ladrillo | Acero | Otro (Especificar) | | |
|  <p>1. ZONA REPOSICIÓN 2. ZONA RESIDENCIAL 3. ZONA COMERCIAL 4. ZONA DE SERVICIO 5. OTROS USOS</p> | |  <p>--- CIRCULACIÓN GUARDA --- CIRCULACIÓN SERVICIO</p> | | <p>CONCRETO: Resistencia y durabilidad, versatilidad, bajo mantenimiento, costo asequible.</p>  | | | | | | | |
| DIMENSIÓN | | | | TRATAMIENTO DE ACABADOS | | | | | | | |
| Proporción | | Escala | | Descripción de los componentes finales relevantes identificados en el tratamiento de: | | | | | | | |
|  | |  | | Pisos | Muros | Cobertura | Otro (Especificar) | | | | |
| | | | | Cerámicos, cemento pulido | Revestimiento de mortero | Aislante térmico | | | | | |
| CONDICIONANTES DEL ENTORNO | | | | | | | | | | | |
| CONFORT | | | | | | | | | | | |
| C. Higrotérmico | | C. Lumínico | | C. Acústico | | Otro (Especificar) | | | | | |
| Ventilación Cruzada | | | | | | | | | | | |
| Observaciones: | | | | | | | | | | | |

(*)Extracción de la Guía de Evaluación del Impacto Ambiental, VALOR PAISAJÍSTICO EN EL SEA

1 CATEGORIZACIÓN DEL PAISAJE CULTURAL, Ministerio de Cultura del Perú (2011).

2 ELABORACIÓN EN BASE A LA METODOLOGÍA DEL ARQUITECTO FRANCISCO MENDEZ, especialmente por las experiencias en el curso de Teoría de Arquitectura.

Anexo (Nº11). Ficha de Observación de Tipología de Bodegas Vitivinícolas: Viñas Queirolo

| FICHA DE OBSERVACIÓN | | | | | | FO N° 004_1/2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------------|------------------------|--|--|-----------------------|---|---|-----------------------------------|--------------------------|---|--|---|---|------------|------------------------|---|-----------------|--|----------------------|--------------------|-------|---|----------|---|---|---|----------|----------------|-------------------------------|---|--------------------|-----------|-----------------------------|--|--|---------------------------|--------------|---|-----|--------------------|--------|---|-----|------------------------|---|-----|----------------------------|---|-----|---------------------|-------------------------|---|-----|---------|--|--|--|-------|-------------|---|-----|---------------|-----------|---|------|
| TIPOLOGÍAS DE BODEGAS VITIVINÍCOLAS 2 - SISTEMAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROYECTO: RECINTO DEL VINO EN EL DISTRITO DE MOCHUMÍ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DATOS GENERALES | | | | | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DEL PROYECTO: VIÑAS QUEIROLO | | | | | <p>Responsable: Santiago Queirolo; área construida: 40000 m²; año de construcción: 1880</p> <p>Los viñedos de Viñas Queirolo se sitúan al pie de los primeros contrafuertes de la Cordillera de los Andes, a 500 m.s.n.m. y más de 60 kilómetros de la costa, de la que es separada por el desierto sureño. Cuentan con suelos francos, profundos y ricos en magnesio con riego tecnificado. El clima es desértico, con inviernos frescos a finos sin riesgos de heladas y veranos especialmente soleados y calurosos. Gran amplitud térmica diaria, que en algunos casos alcanza diferencias de hasta 20 grados entre el día y la noche.</p> <p>Extensión: 800 Hectáreas.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p align="center">UBICACION: KM 11 DE LA CARRETERA A SAN JOSE DE LOS MOLINOS - ICA</p> <p align="center">Marcar con una (X) los ambientes determinados que conforma la edificación a analizar</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SISTEMA ESPACIAL | | | | | SISTEMA ESTRUCTURAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Representación Arquitectónica</p> <p>a) Planta:</p>  | | | | | <p align="center">USO DEL ESPACIO</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividad</th> <th>Ambiente</th> <th>(X)</th> <th>Área (m²)</th> <th>Función</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">PRODUCCIÓN</td> <td>Área de Despalilladora</td> <td>X</td> <td>200</td> <td rowspan="4">PRODUCIR</td> </tr> <tr> <td>Área de Fermentación</td> <td>X</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Área de embotellado</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">ALMACENAMIENTO</td> <td>Zona de envejecimiento (Cava)</td> <td>X</td> <td>1000</td> <td rowspan="2">ALMACENAR</td> </tr> <tr> <td>Área de almacen de botellas</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">SERVICIOS COMPLEMENTARIOS</td> <td>Zona de Cata</td> <td>X</td> <td>200</td> <td rowspan="4">VENDER INTERACTUAR</td> </tr> <tr> <td>Tienda</td> <td>X</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Sala de Usos Múltiples</td> <td>X</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>Sala de Eventos Temporales</td> <td>X</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">SERVICIOS GENERALES</td> <td>Almacén de Herramientas</td> <td>X</td> <td>120</td> <td rowspan="2">GUARDAR</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">OTROS</td> <td>Restaurante</td> <td>X</td> <td>600</td> <td rowspan="2">COMER HABITAR</td> </tr> <tr> <td>Hospedaje</td> <td>X</td> <td>1200</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | Actividad | Ambiente | (X) | Área (m ²) | Función | PRODUCCIÓN | Área de Despalilladora | X | 200 | PRODUCIR | Área de Fermentación | X | 800 | Área de embotellado | | | | | | ALMACENAMIENTO | Zona de envejecimiento (Cava) | X | 1000 | ALMACENAR | Área de almacen de botellas | | | SERVICIOS COMPLEMENTARIOS | Zona de Cata | X | 200 | VENDER INTERACTUAR | Tienda | X | 400 | Sala de Usos Múltiples | X | 600 | Sala de Eventos Temporales | X | 400 | SERVICIOS GENERALES | Almacén de Herramientas | X | 120 | GUARDAR | | | | OTROS | Restaurante | X | 600 | COMER HABITAR | Hospedaje | X | 1200 |
| Actividad | Ambiente | (X) | Área (m ²) | Función | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PRODUCCIÓN | Área de Despalilladora | X | 200 | PRODUCIR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Área de Fermentación | X | 800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Área de embotellado | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ALMACENAMIENTO | Zona de envejecimiento (Cava) | X | 1000 | ALMACENAR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Área de almacen de botellas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SERVICIOS COMPLEMENTARIOS | Zona de Cata | X | 200 | VENDER INTERACTUAR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Tienda | X | 400 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sala de Usos Múltiples | X | 600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sala de Eventos Temporales | X | 400 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SERVICIOS GENERALES | Almacén de Herramientas | X | 120 | GUARDAR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OTROS | Restaurante | X | 600 | COMER HABITAR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Hospedaje | X | 1200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>b) Registro Fotográfico General</p>  | | | | | <p align="center">ESTRUCTURAS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MATERIAL</th> <th>SPV (*)</th> <th>SPH (**)</th> <th>SR (***)</th> <th>Descripción de Registro Fotográfico Específico:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Piedra</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="4"> 1- Muros de Ladrillo y Columnas de Concreto (Zona de Destilación) 2- Vigas de Acero 3- Cobertura de calaminon 4- Vigas de Madera en (Zona de Destilación) </td> </tr> <tr> <td>Madera</td> <td></td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Concreto</td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ladrillo</td> <td>X</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Otro (Especificar)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p align="center">(*) SPV: SISTEMA PORTANTE VERTICAL-Muros y Columnas; (**) SISTEMA PORTANTE HORIZONTAL-Vigas; (***) SISTEMA RIGIDIZANTE-Cobertura</p> <p align="center">Registro Fotográfico Específico</p>  | | | | | MATERIAL | SPV (*) | SPH (**) | SR (***) | Descripción de Registro Fotográfico Específico: | Piedra | | | | 1- Muros de Ladrillo y Columnas de Concreto (Zona de Destilación) 2- Vigas de Acero 3- Cobertura de calaminon 4- Vigas de Madera en (Zona de Destilación) | Madera | | X | | Concreto | X | X | | Ladrillo | X | | | Otro (Especificar) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MATERIAL | SPV (*) | SPH (**) | SR (***) | Descripción de Registro Fotográfico Específico: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Piedra | | | | 1- Muros de Ladrillo y Columnas de Concreto (Zona de Destilación) 2- Vigas de Acero 3- Cobertura de calaminon 4- Vigas de Madera en (Zona de Destilación) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Madera | | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Concreto | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ladrillo | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otro (Especificar) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p align="center">GEOMETRÍA PERCEPTIVA</p> <p align="center">RELACION</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Distribución (Esquema)</th> <th>Circulación (Esquema)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>  <p>1- ZONA INDUSTRIAL 2- ZONA RESIDENCIAL 3- ZONA COMERCIAL 4- ZONA DE SERVICIO 5- OTROS USOS</p> </td> <td>  <p>--- CIRCULACIÓN VISUAL --- CIRCULACIÓN DE EVENTO</p> </td> </tr> </tbody> </table> <p align="center">DIMENSION</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Proporción</th> <th>Escala</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>  </td> <td>  <p>7.0 m 5.5 m</p> </td> </tr> </tbody> </table> | | | | | Distribución (Esquema) | Circulación (Esquema) |  <p>1- ZONA INDUSTRIAL 2- ZONA RESIDENCIAL 3- ZONA COMERCIAL 4- ZONA DE SERVICIO 5- OTROS USOS</p> |  <p>--- CIRCULACIÓN VISUAL --- CIRCULACIÓN DE EVENTO</p> | Proporción | Escala |  |  <p>7.0 m 5.5 m</p> | <p align="center">ENVOLVENTE</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Piedra</th> <th>Madera</th> <th>Concreto</th> <th>Ladrillo</th> <th>Acero</th> <th>Otro (Especificar)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Descripción de material seleccionado + registro fotográfico:</p> <p>LADRILLO: Son aislantes térmicos de interiores, acumulan calor, permiten la difusión de vapor de agua cuando en el aire húmedo. Su resistencia al fuego es alta, y tiene una gran capacidad de carga a las altas temperaturas.</p>  | | | | | Piedra | Madera | Concreto | Ladrillo | Acero | Otro (Especificar) | | X | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Distribución (Esquema) | Circulación (Esquema) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  <p>1- ZONA INDUSTRIAL 2- ZONA RESIDENCIAL 3- ZONA COMERCIAL 4- ZONA DE SERVICIO 5- OTROS USOS</p> |  <p>--- CIRCULACIÓN VISUAL --- CIRCULACIÓN DE EVENTO</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proporción | Escala | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  <p>7.0 m 5.5 m</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Piedra | Madera | Concreto | Ladrillo | Acero | Otro (Especificar) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | X | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p align="center">TRATAMIENTO DE ACABADOS</p> <p>Descripción de los componentes finales relevantes identificados en el tratamiento de:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Pisos</th> <th>Muros</th> <th>Cobertura</th> <th>Otro (Especificar)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cerámicos, piedra de canto rodado</td> <td>Revestimiento de marmero</td> <td>Aislante térmico</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | Pisos | Muros | Cobertura | Otro (Especificar) | Cerámicos, piedra de canto rodado | Revestimiento de marmero | Aislante térmico | - | <p align="center">CONDICIONANTES DEL ENTORNO</p> <p align="center">CONFORT</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>C. Higrotérmico</th> <th>C. Lumínico</th> <th>C. Acústico</th> <th>Otro (Especificar)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-</td> <td>En este clima las temperaturas medias anuales tienen un rango de 18° y 22° C y durante la noche se presentan temperaturas muy bajas 6° y 9° C</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | C. Higrotérmico | C. Lumínico | C. Acústico | Otro (Especificar) | - | En este clima las temperaturas medias anuales tienen un rango de 18° y 22° C y durante la noche se presentan temperaturas muy bajas 6° y 9° C | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | Muros | Cobertura | Otro (Especificar) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cerámicos, piedra de canto rodado | Revestimiento de marmero | Aislante térmico | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C. Higrotérmico | C. Lumínico | C. Acústico | Otro (Especificar) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | En este clima las temperaturas medias anuales tienen un rango de 18° y 22° C y durante la noche se presentan temperaturas muy bajas 6° y 9° C | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Observaciones:</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p align="right">(*)Extracción de la Guía de Evaluación del Impacto Ambiental, VALOR PAISAJÍSTICO EN EL SEA. † CATEGORIZACIÓN DEL PAISAJE CULTURAL, Ministerio de Cultura del Perú (2011). ‡ ELABORACIÓN EN BASE A LA METODOLOGÍA DEL ARQUITECTO FRANCISCO MENDEZ, especialmente por las experiencias en el curso de Teoría de Arquitectura.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Anexo (N° 12). Ficha de validación de instrumento: Ficha de observación del paisaje evolutivo – atributos.

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

DATOS GENERALES DEL EXPERTO O ESPECIALISTA.

- Apellidos y Nombres: GÁLVEZ TIRADO RAÚL
- Profesión: ARQUITECTO
- Grado académico: MAGISTER
- Actividad laboral actual: DOCENTE

| FUENTES DE ARGUMENTACIÓN | GRADO DE INFLUENCIA DE CADA UNA DE LAS FUENTES EN SUS CRITERIOS | | |
|--|---|--------------|-------------|
| | A (ALTO) | M (MEDIO) | B (BAJO) |
| 1) Artículos publicados (AT) | X | | |
| 2) Experiencia como profesional (EP) | | | X |
| 3) Trabajos realizados de autores nacionales (AN) | X | | |
| 4) Trabajos realizados de autores extranjeros (AE) | X | | |
| 5) Documentos personales sobre el estado del sistema de investigación (CP) | X | | |
| 6) Conferencias (C) | X | | |

FIRMA DEL EXPERTO O ESPECIALISTA

INDICACIONES AL EXPERTO O ESPECIALISTA.

En la tabla siguiente, se propone una escala del 1 al 5, que va en orden ascendente del desconocimiento al conocimiento profundo. Marque con una "X" conforme considere su conocimiento sobre el tema de la tesis evaluada.

| | | | | |
|--------------|-----------|--------------|-----------|---------------|
| | | | | X |
| 1 Ninguno | 2 Poco | 3 Regular | 4 Alto | 5 Muy alto |

1. Sírvase marcar con una "X" las fuentes que considere han influenciado en su conocimiento sobre el tema, en un grado alto, medio o bajo.

| FUENTES DE ARGUMENTACIÓN | GRADO DE INFLUENCIA DE CADA UNA DE LAS FUENTES EN SUS CRITERIOS | | |
|---|---|--------------|-------------|
| | A (ALTO) | M (MEDIO) | B (BAJO) |
| a) Análisis teóricos realizados. (AT) | X | | |
| b) Experiencia como profesional. (EP) | | | X |
| c) Trabajos estudiados de autores nacionales. (AN) | X | | |
| d) Trabajos estudiados de autores extranjeros. (AE) | X | | |
| e) Conocimientos personales sobre el estado del problema de investigación. (CP) | X | | |
| f) Su intuición. (I) | X | | |

FIRMA DEL EXPERTO O ESPECIALISTA

Estimado(a) experto(a):

El instrumento de recolección de datos a validar es una ficha de observación cuyo objetivo es:

Con el objetivo de corroborar la validación del instrumento de recolección de datos, por favor le pedimos responda a las siguientes interrogantes:

1. ¿Considera pertinente la aplicación de este cuestionario para los fines establecidos en la investigación?

Es pertinente: Poco pertinente: ___ No es pertinente: ___

Por favor, indique las razones:

2. ¿Considera que el cuestionario formula las preguntas suficientes para los fines establecidos en la investigación?

Son suficientes: Insuficientes: ___

Por favor, indique las razones:

3. ¿Considera que las preguntas están adecuadamente formuladas de manera tal que el entrevistado no tenga dudas en la elección y/o redacción de sus respuestas?

Son adecuadas: Poco adecuadas: ___ Inadecuadas: ___

Por favor, indique las razones:

4. Califique los ítems según un criterio de precisión y relevancia para el objetivo del instrumento de recolección de datos.

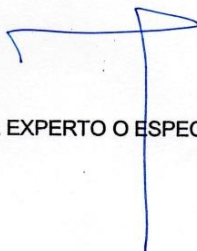
| Ítem | Precisión | | | Relevancia | | | Sugerencias |
|------|-------------------------------------|--------------|---------------|-------------------------------------|----------------|-------------|-------------|
| | Muy precisa | Poco precisa | No es precisa | Muy relevante | Poco Relevante | Irrelevante | |
| 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 4 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 5 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 6 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

5. ¿Qué sugerencias haría Ud. para mejorar el instrumento de recolección de datos?

OPINIONES DEL EXPERTO O ESPECIALISTA

Le agradecemos por su colaboración.

Fecha de evaluación: 16/04/2018



FIRMA DEL EXPERTO O ESPECIALISTA

Anexo (N° 13). Ficha de validación de instrumento: Ficha de observación de tipologías de bodegas vitivinícolas – sistemas.

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

DATOS GENERALES DEL EXPERTO O ESPECIALISTA.

- Apellidos y Nombres: **GÁLVEZ TIRADO RAÚ**
- Profesión: **ARQUITECTO**
- Grado académico: **MAESTRO**
- Actividad laboral actual: **DOCENTE**

| FUENTES DE ARGUMENTACIÓN | GRADO DE INFLUENCIA DE CADA UNA DE LAS FUENTES EN SUS CRITERIOS | | |
|--|---|--------------|-------------|
| | A (ALTO) | B (MEDIO) | C (BAJO) |
| Tratados, libros, revistas, etc. | X | | |
| Experiencia como profesional (CP) | X | | |
| Tratados, revistas de autores nacionales (AN) | | | X |
| Tratados, revistas de autores extranjeros (EX) | X | | |
| Intervenciones personales sobre el estado del programa de investigación (CP) | | X | |
| Artículos (A) | X | | |

ÁREA DEL EXPERTO O ESPECIALISTA

INDICACIONES AL EXPERTO O ESPECIALISTA.

En la tabla siguiente, se propone una escala del 1 al 5, que va en orden ascendente del desconocimiento al conocimiento profundo. Marque con una "X" conforme considere su conocimiento sobre el tema de la tesis evaluada.

| | | | | |
|--------------|-----------|--------------|-----------|---------------|
| | | | X | |
| 1 Ninguno | 2 Poco | 3 Regular | 4 Alto | 5 Muy alto |

1. Sírvase marcar con una "X" las fuentes que considere han influenciado en su conocimiento sobre el tema, en un grado alto, medio o bajo.

| FUENTES DE ARGUMENTACIÓN | GRADO DE INFLUENCIA DE CADA UNA DE LAS FUENTES EN SUS CRITERIOS | | |
|---|---|--------------|-------------|
| | A (ALTO) | M (MEDIO) | B (BAJO) |
| a) Análisis teóricos realizados. (AT) | | X | |
| b) Experiencia como profesional. (EP) | X | | |
| c) Trabajos estudiados de autores nacionales. (AN) | | | X |
| d) Trabajos estudiados de autores extranjeros. (AE) | X | | |
| e) Conocimientos personales sobre el estado del problema de investigación. (CP) | | X | |
| f) Su intuición. (I) | X | | |

FIRMA DEL EXPERTO O ESPECIALISTA

Estimado(a) experto(a):

El instrumento de recolección de datos a validar es una ficha de observación cuyo objetivo es:

Con el objetivo de corroborar la validación del instrumento de recolección de datos, por favor le pedimos responda a las siguientes interrogantes:

1. ¿Considera pertinente la aplicación de este cuestionario para los fines establecidos en la investigación?

Es pertinente: Poco pertinente: ___ No es pertinente: ___

Por favor, indique las razones:

2. ¿Considera que el cuestionario formula las preguntas suficientes para los fines establecidos en la investigación?

Son suficientes: Insuficientes: ___

Por favor, indique las razones:

3. ¿Considera que las preguntas están adecuadamente formuladas de manera tal que el entrevistado no tenga dudas en la elección y/o redacción de sus respuestas?

Son adecuadas: Poco adecuadas: ___ Inadecuadas: ___

Por favor, indique las razones:

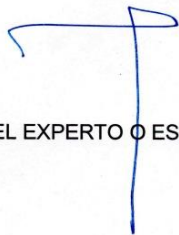
4. Califique los ítems según un criterio de precisión y relevancia para el objetivo del instrumento de recolección de datos.

| Ítem | Precisión | | | Relevancia | | | Sugerencias |
|------|-------------------------------------|--------------|---------------|-------------------------------------|----------------|-------------|-------------|
| | Muy precisa | Poco precisa | No es precisa | Muy relevante | Poco Relevante | Irrelevante | |
| 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 4 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 5 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 6 | <input checked="" type="checkbox"/> | | | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

5. ¿Qué sugerencias haría Ud. para mejorar el instrumento de recolección de datos?

Le agradecemos por su colaboración.

Fecha de evaluación: 18/10/2018



FIRMA DEL EXPERTO O ESPECIALISTA

Anexo (Nº 14). Casos análogos

ANTINORI WINERY
ARQ.ARCHEA ASSOCIATI | BARGINO, ITALIA | 2012

PROCESO DE ACCESO AL VIÑEDO

1. ITALIA
2. BARGINO
3. PROYECTO

- VIA PRINCIPAL (RACCORDO AUSTOSTRALE)
- - - VIA SECONDARIA (VIA CASSIA)
- VIA ALTERNA (PENGOLATO)

Lámina 7. Caso análogo. Bodega Antinori

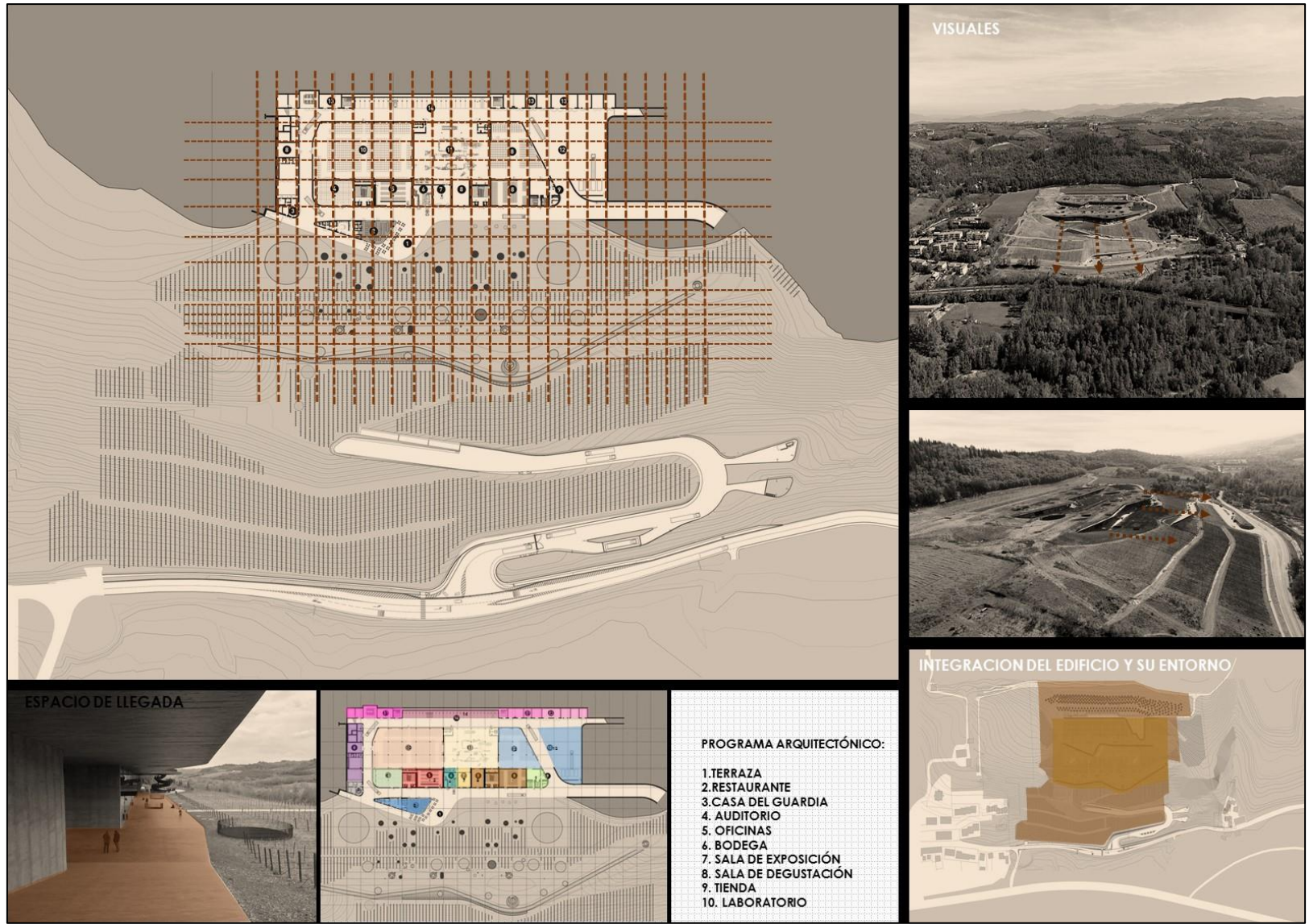


Lámina 8. Caso análogo. Bodega Antinori

BODEGA CAMPO VIEJO

AR. IGNACIO QUEMADA | ESPAÑA | 2003



ENTRADA A LA BODEGA



ENTRADA DE VISITAS



ACCESO PUBLICO



- 3. APARCAMIENTO VISITAS
- 4. OFICINAS
- 5. EDIFICIO PARA VISITAS

ACCESO PRIVADO



- 6. ENTRADA DE LA UVA
- 7. ENTRADA DE VEHICULO A LA BODEGA
- 8. PATIO DE MANIOBRA

VISUALES DESDE EDIFICIO DE VISITANTES



VISUALES DESDE EDIFICIO DE PRODUCCION



ACCESO PUBLICO (VISITANTES)



ACCESO PRIVADO



Lámina 9. Casos Análogos. Bodega Campo Viejo

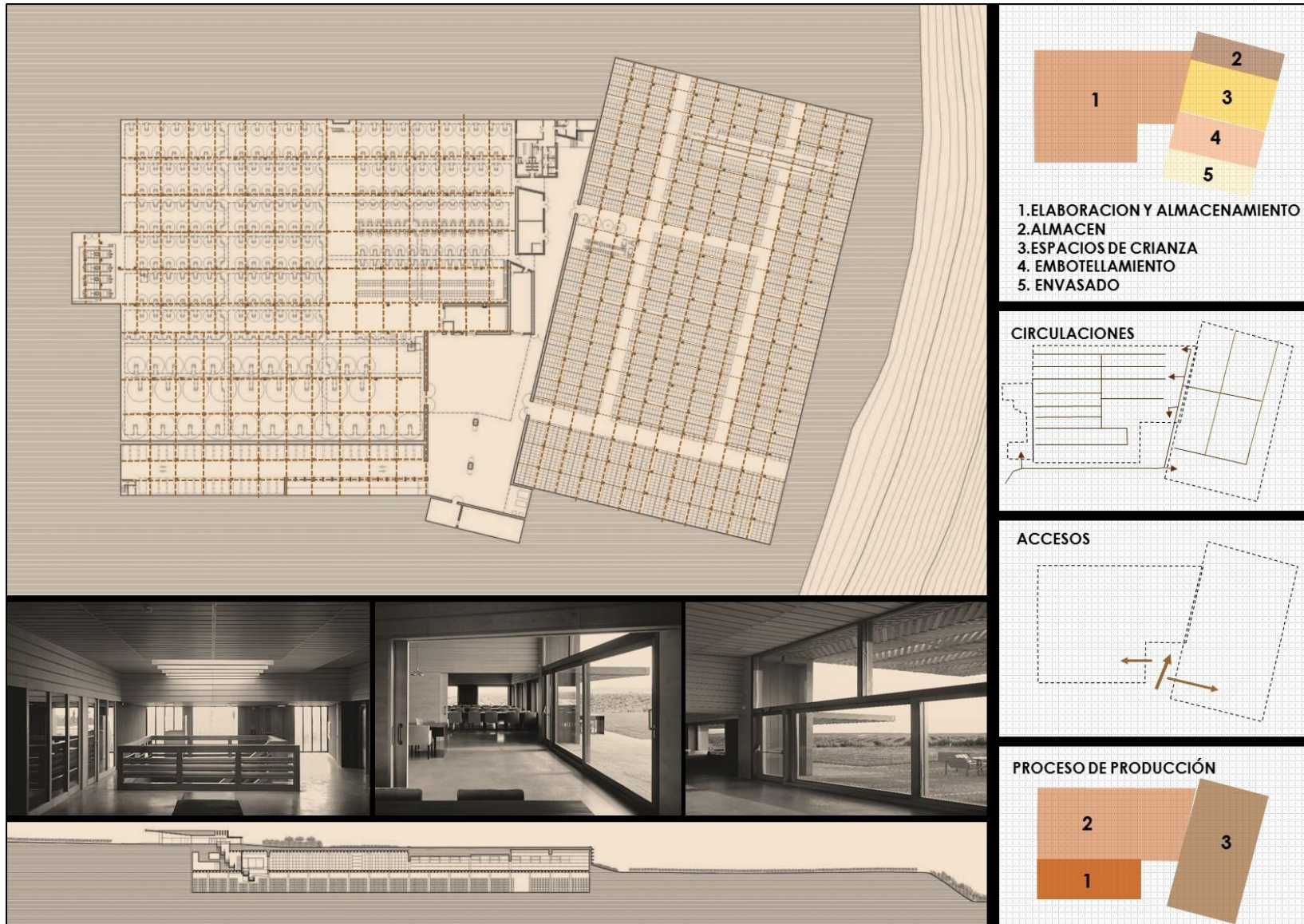


Lámina 10. Casos Análogos. Bodega Campo Viejo – Primer Nivel

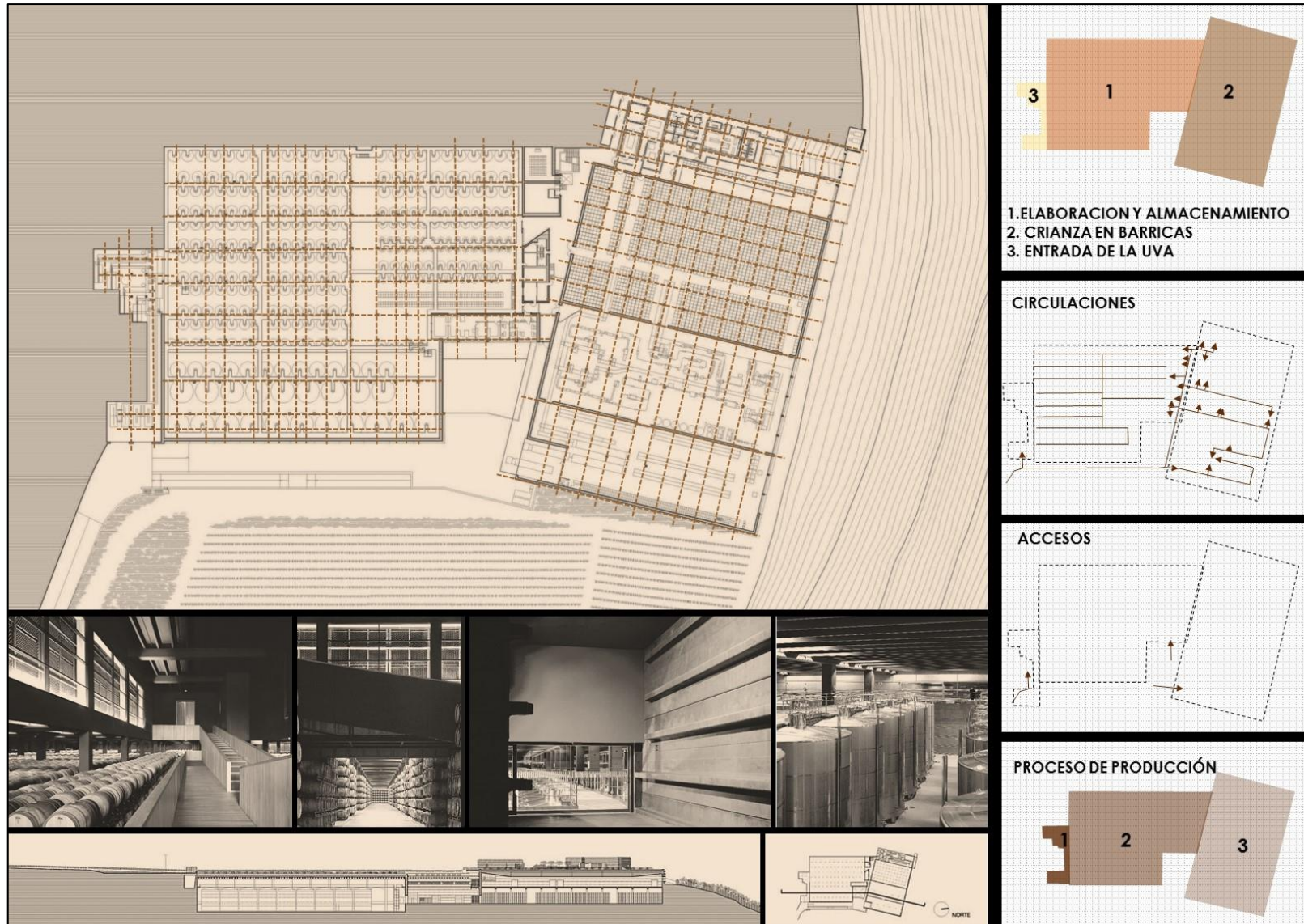


Lámina 11. Casos Análogos. Bodega Campo Viejo - Segundo Nivel

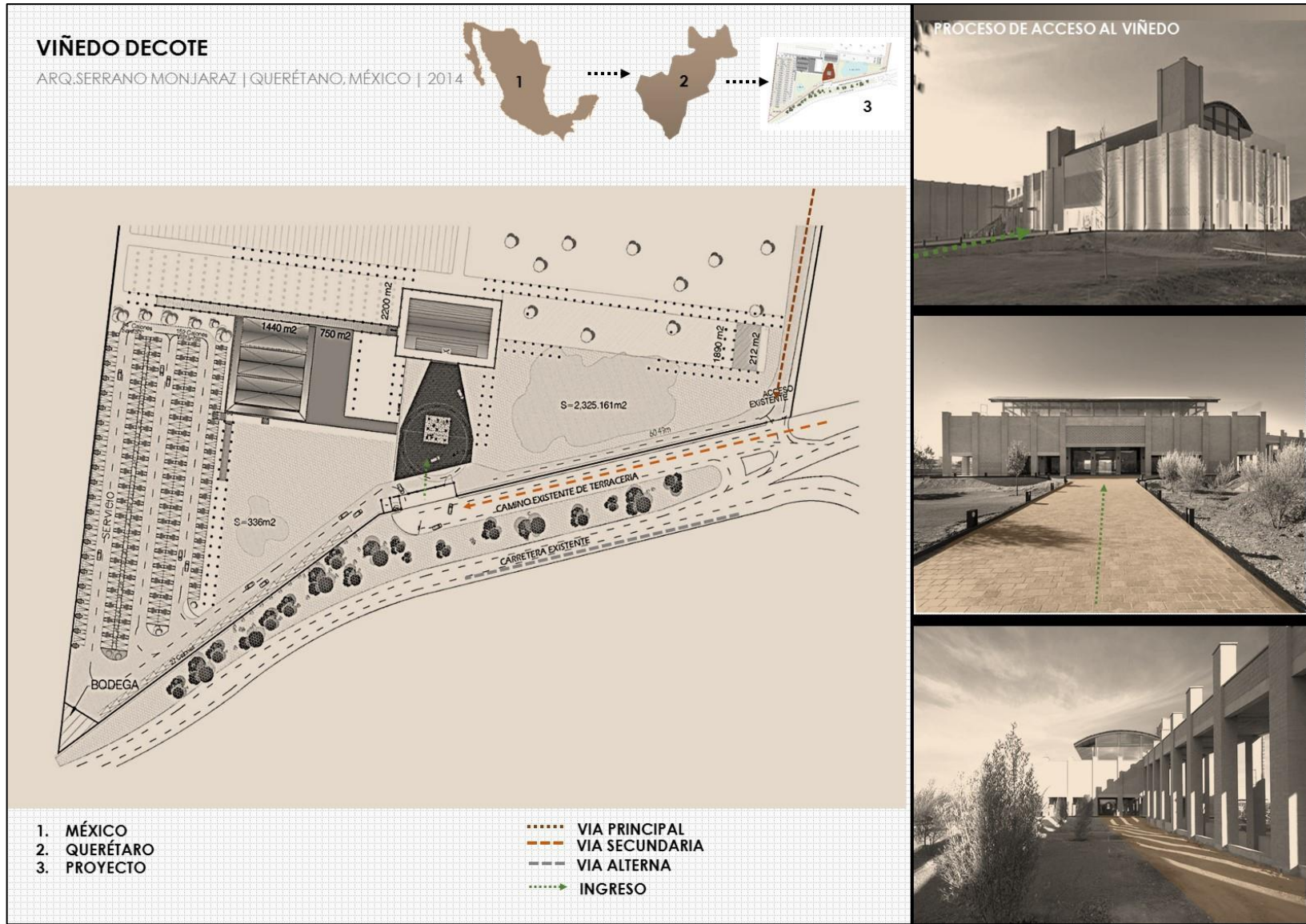


Lámina 12. Casos Análogos. Viñedo Decote

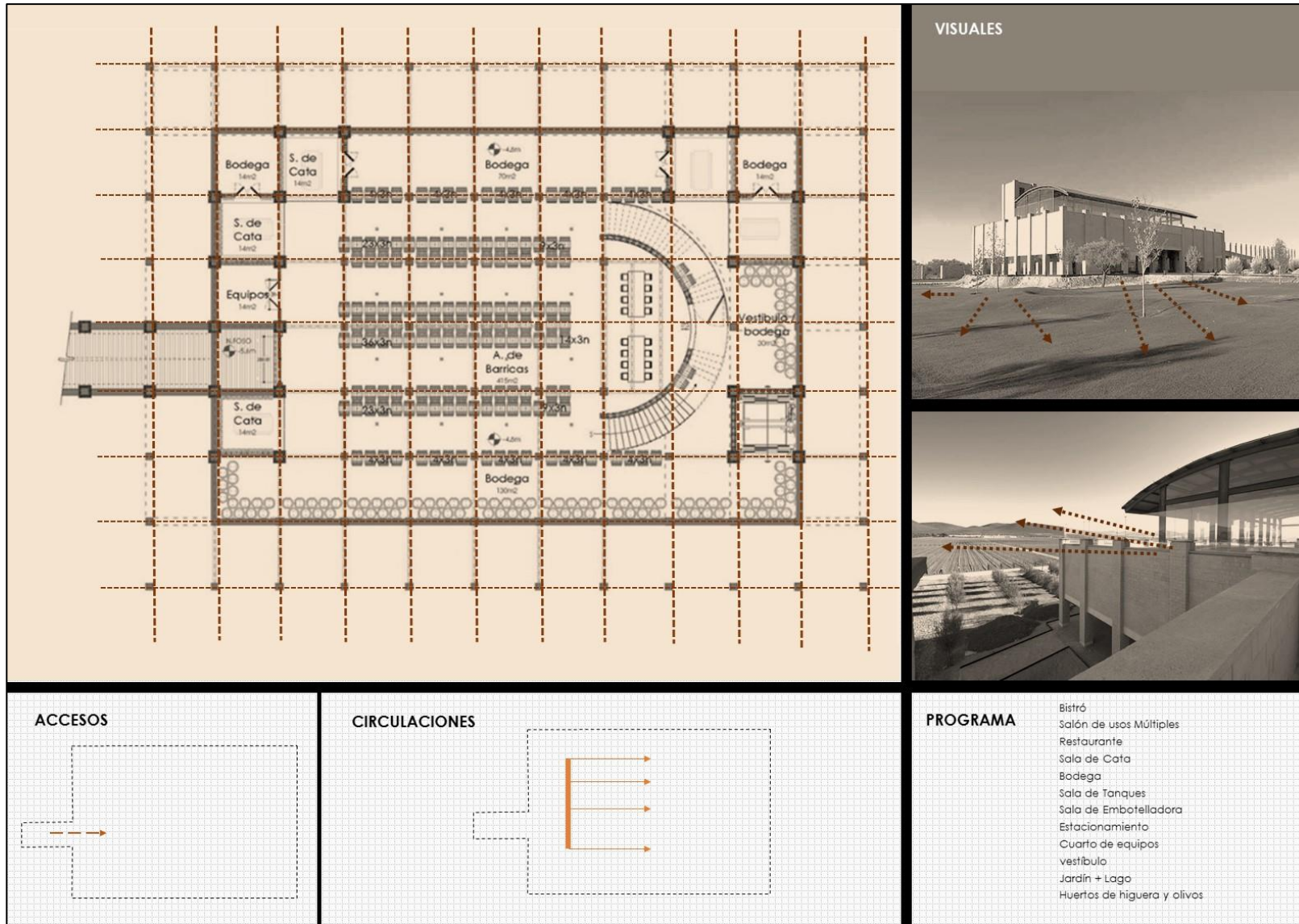
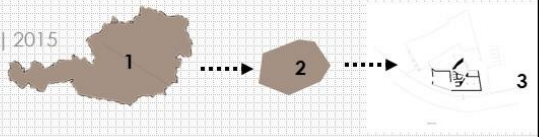



Lámina 13. Casos análogos. Viñedo Decote. Planta de Elaboración

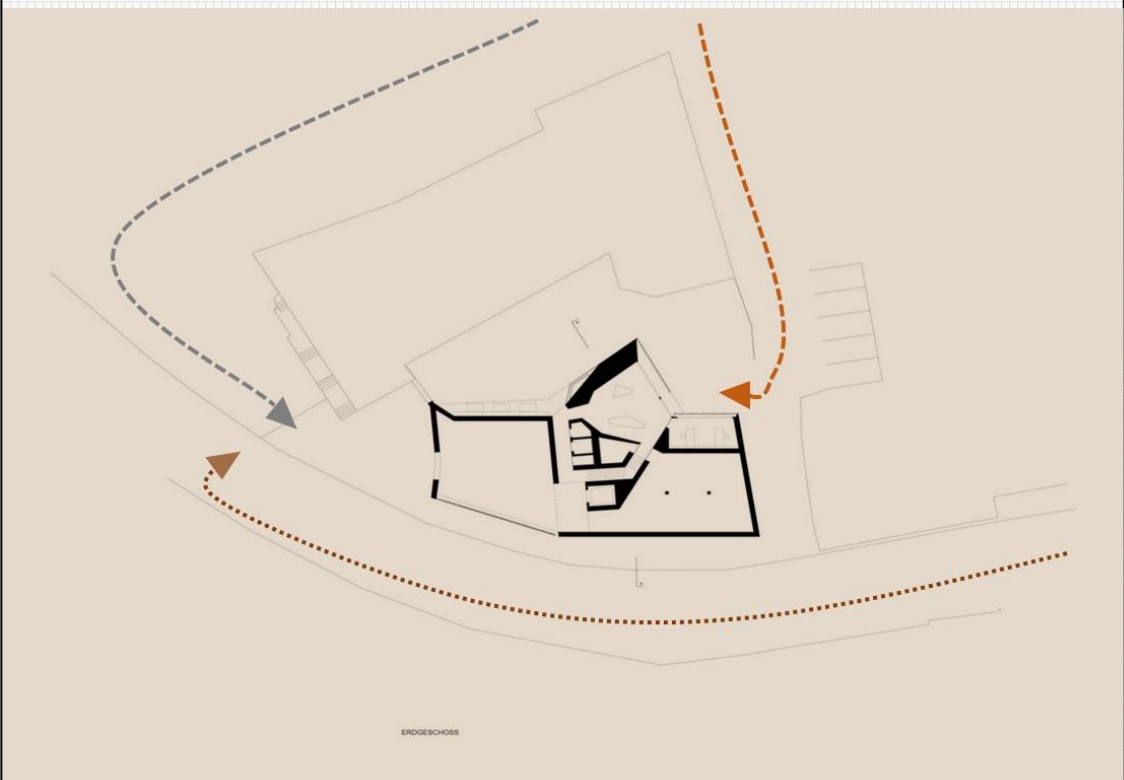
VIÑEDO HÖGL

ARQ.ELMAR LUDESCHERY PHILIP LUTZS | WACHAU, AUSTRIA | 2015



PROCESO DE ACCESO AL VIÑEDO





1. AUSTRIA
2. WACHAU
3. PROYECTO

- - - - - VIA PRINCIPAL
- - - - - VIA SECUNDARIA
- - - - - VIA ALTERNA

ERDGESCHOSS

Lámina 14. Casos Análogos. Viñedo HÖGL

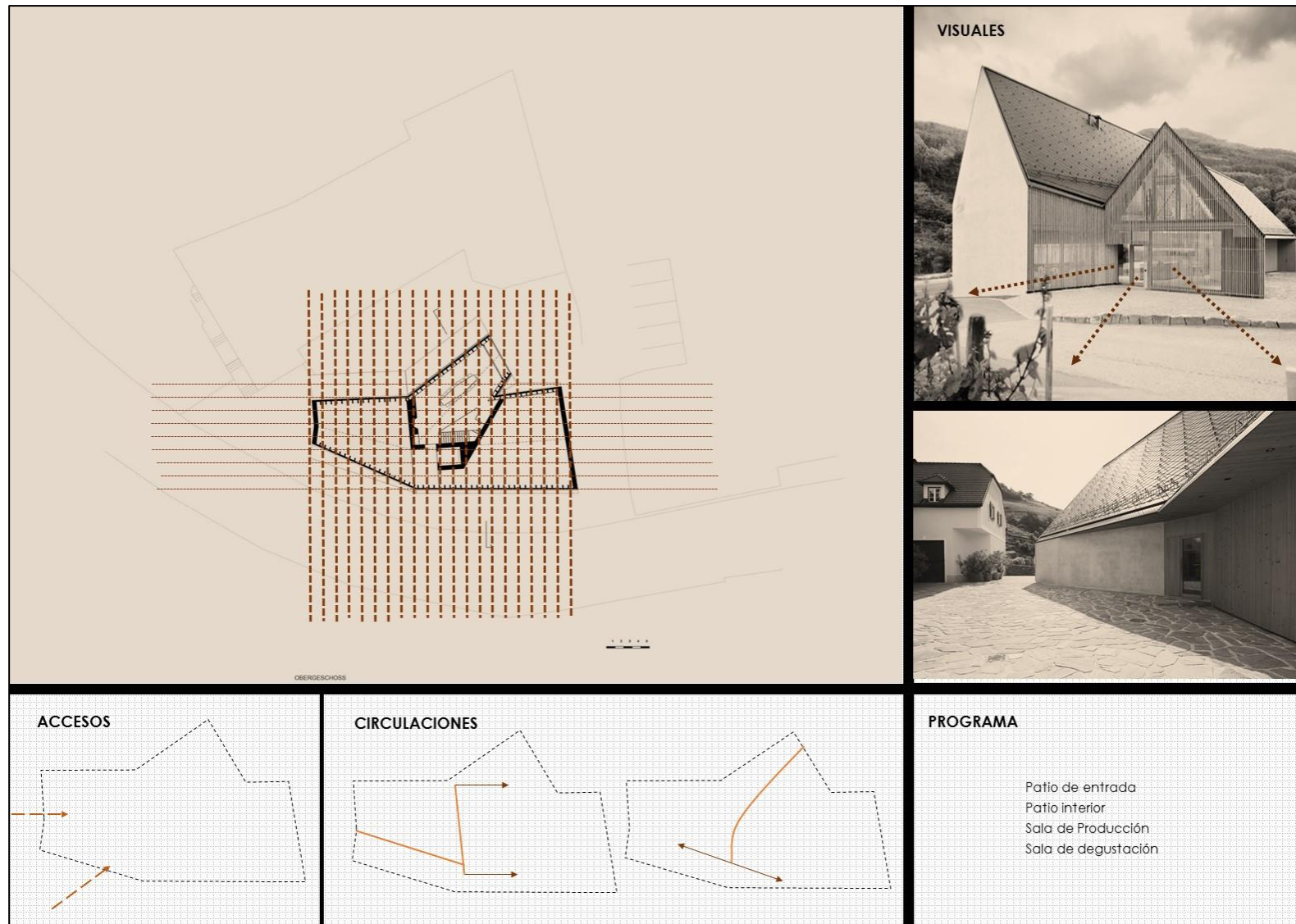


Lámina 15. Casos Análogos. Viñedo HÖGL

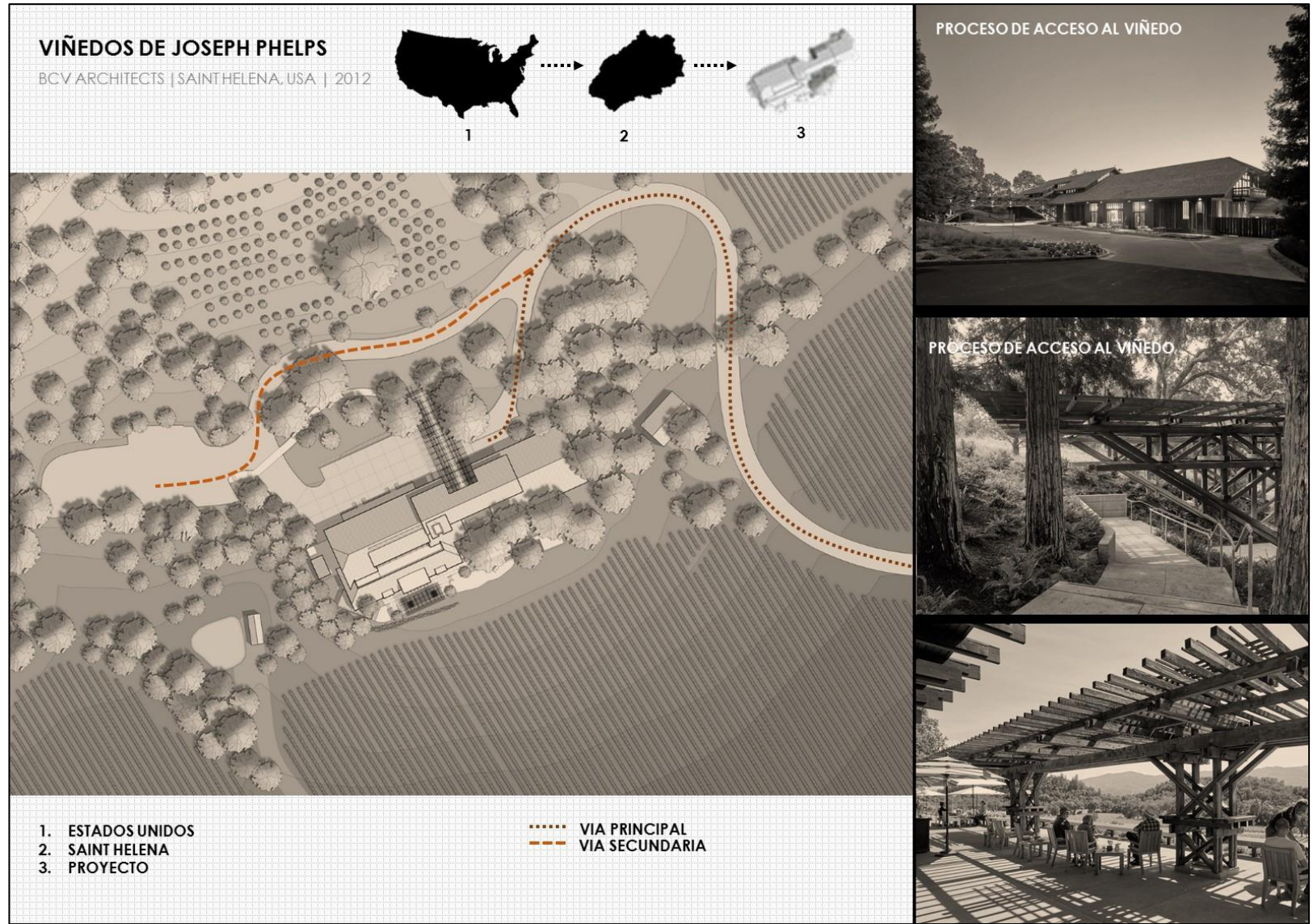


Lámina 16. Casos Análogos. Viñedos de Joseph Phelps

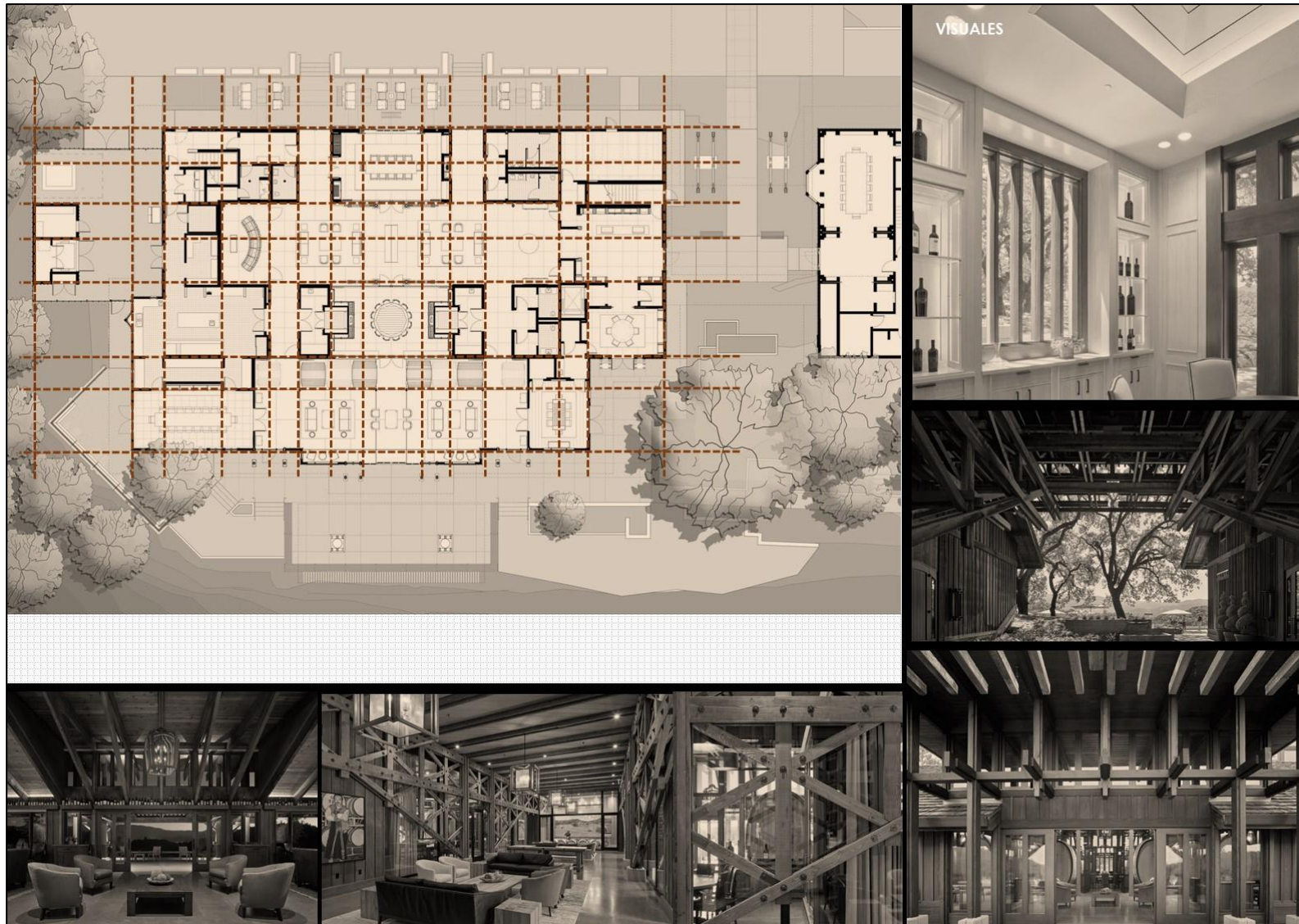
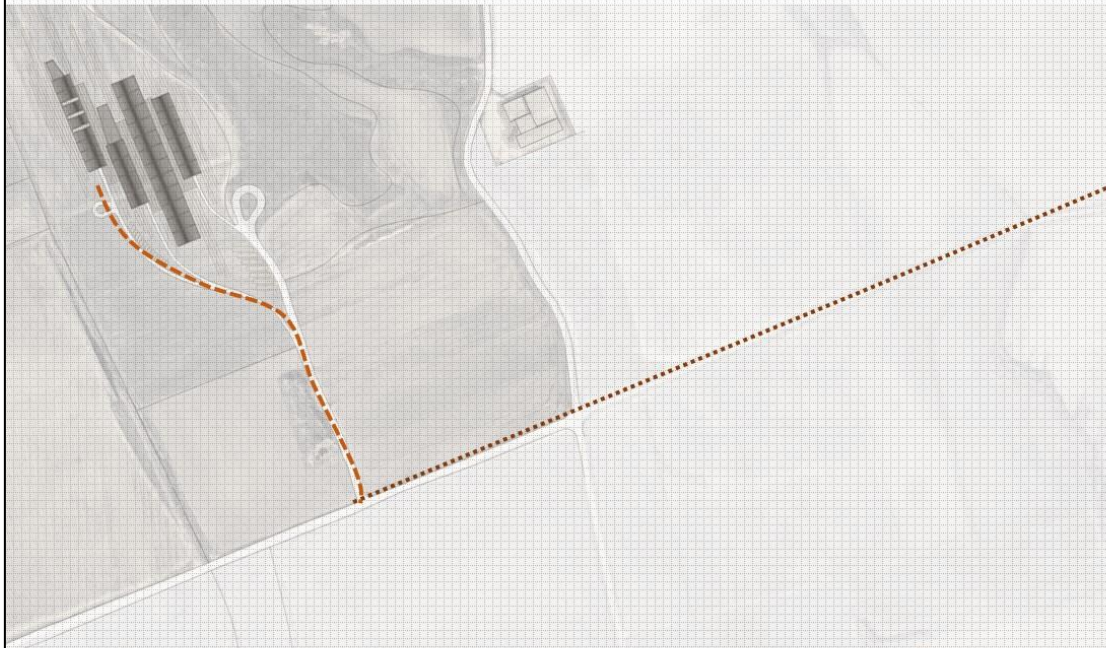


Lámina 17. Casos Análogos. Viñedos de Joseph Phelps

MENCIÓN DE HONOR LAW 2000

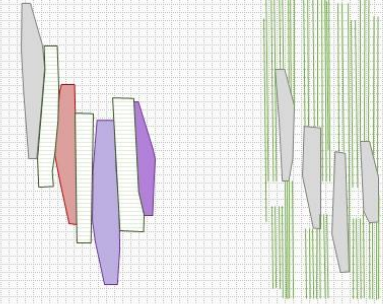
Damián León García, Ricardo Hernández Acosta, Roberto Fuentes Rodríguez / E.T.S.A. Las Palmas, España



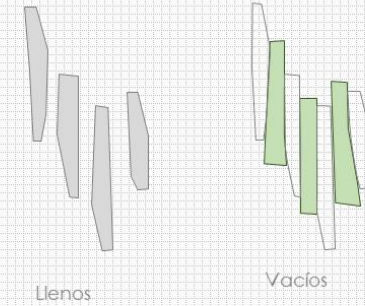
- 1. ESPAÑA
- 2. PROYECTO
- VIA PRINCIPAL
- - - - VIA SECUNDARIA

El proceso de producción del Vino es un Sistema que se desarrolla de forma lineal, no cerrado, lo que ha propiciado, que en relación a la idea del proyecto, el programa se desarrolle en cuatro piezas lineales que de forma fluida favorecen la esencia normal de la producción y que conectadas a través de unos pabellones – patios conforman una unidad que dialoga a la perfección con su entorno.

IDEA – LINEAL



CRITERIOS



PLANIMETRÍA

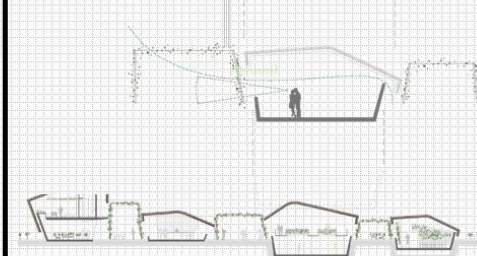
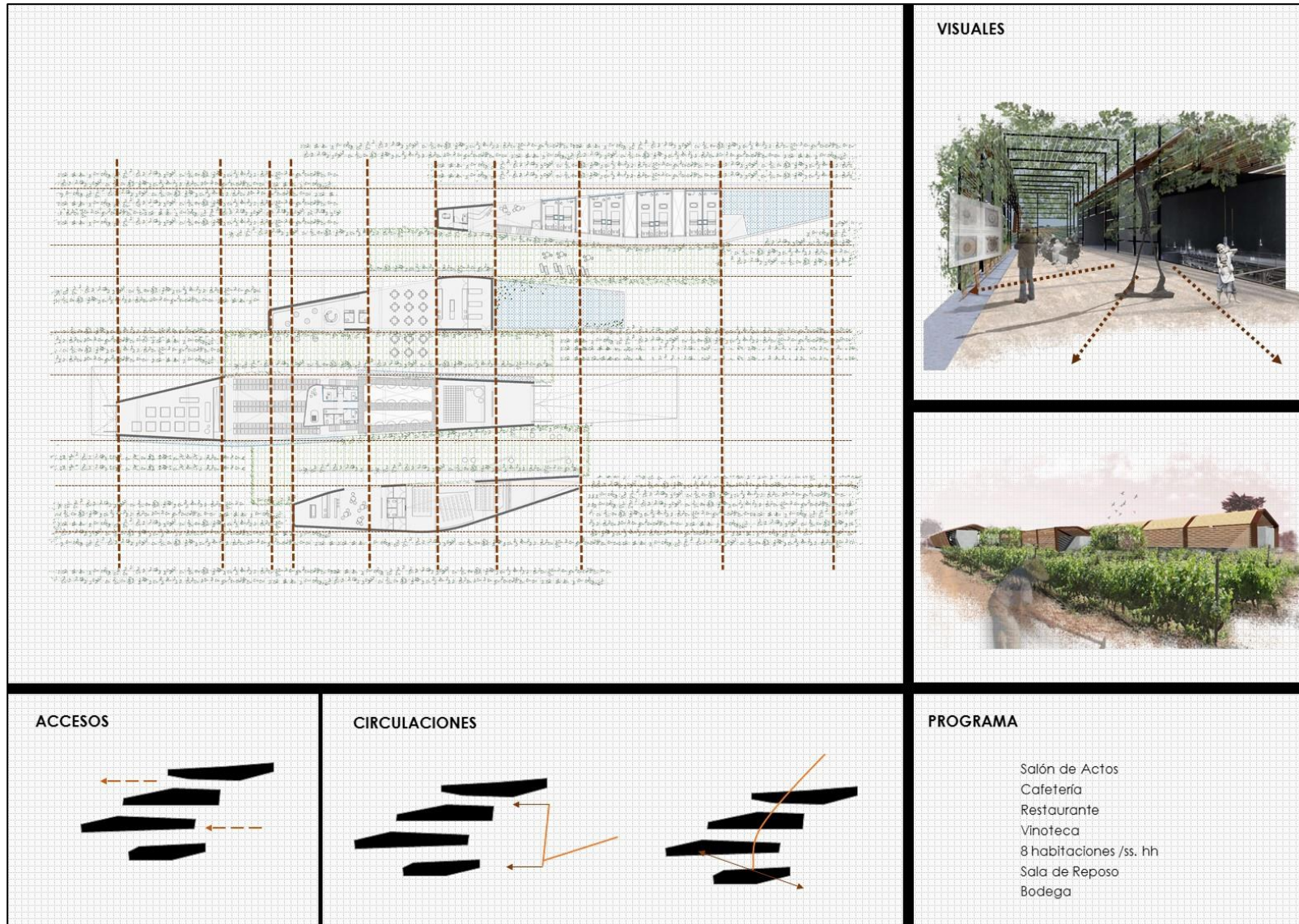
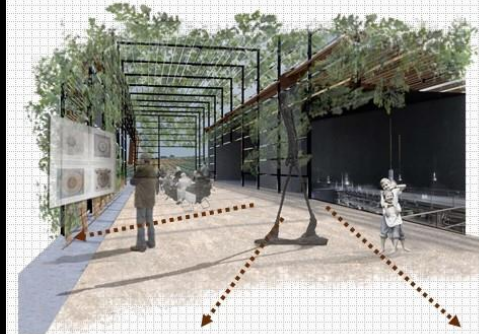


Lámina 18. Casos Análogos. Law 2000



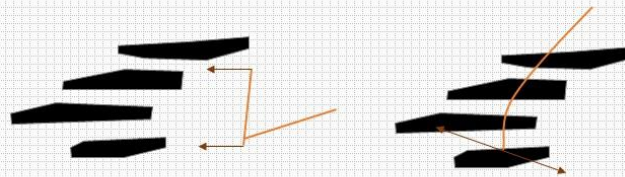
VISUALES



ACCESOS



CIRCULACIONES



PROGRAMA

- Salón de Actos
- Cafetería
- Restaurante
- Vinoteca
- 8 habitaciones /ss. hh
- Sala de Reposo
- Bodega

Lámina 19. Casos Análogos. Law 2000