UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS

FACULTAD DE ARQUITECTURA

CARRERA DE ARQUITECTURA

**COMPLEJO TURÍSTICO PARA EL PISCO
EN EL VALLE DE PISCO**

TESIS

Para optar el Título Profesional de Arquitecto

AUTOR

Luciana Escobar Belón (0000-0002-4373-2821)

ASESOR

Arq. Elsa Mazzarri Nava (0000-0002-0243-115X)

Lima, Agosto de 2018

RESUMEN

El proyecto consiste en un Complejo Turístico, en el Valle de Pisco. Este tiene como objetivo, en trabajar una arquitectura que englobe el proceso de producción del pisco y se retroalimente con actividades complementarias. Con un enfoque turístico, este proyecto busca repotenciar la zona y ser una nueva parada en la “Ruta del Pisco”, dando a conocer la historia y el contenido cultural del pisco. Asimismo, se busca que el visitante tenga una experiencia directa con el entorno natural.

Es así como, la arquitectura del proyecto busca integrarse al paisaje, con la ayuda de la materialidad y el debido emplazamiento en su entorno. Además, con un recorrido a manera de museo, se mostrará el proceso productivo del pisco en cada una de sus etapas, exhibiendo el producto. Para así, reforzar la identidad nacional por nuestra bebida bandera.

Palabras claves : Complejo, Turístico, Pisco

ABSTRACT

The project consists in a Tourist Complex, in the Pisco Valley. The aim of this project is to work on an architecture that englobes the whole production process of the Pisco and get feedback with complementary activities. With a tourist focus, this project seeks to enhance the area and be a new stop on the "Pisco Route", making known the history and cultural content of Pisco. Likewise, the visitor is expected to have a direct experience with the natural environment.

This is how the architecture of the project seeks to integrate itself into the landscape, with the help of materiality and the appropriate location in its surroundings. Additionally, with a tour as a museum, the production process of pisco will be shown in each of the stages and will exhibit the product with the purpose of reinforce the national identity of our national drink.

Keywords : Complex, Tourist, Pisco

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	ii
ABSTRACT	iii
Capítulo 1. Introducción	8
1.1. Presentación del tema de tesis: tipología, énfasis y lugar	8
1.2. Problemática	10
1.2.1. Problema Principal	10
1.2.2. Problemas Secundarios	10
1.3. Objetivos	11
1.3.1. Objetivo Principal	11
1.3.2. Objetivos Secundarios	11
1.4. Alcances y Limitaciones	12
Capítulo 2: Marco Teórico – Referencial	13
2.1. Marco referencial (o estado de la cuestión)	13
2.1.1. Producción de pisco en el Perú	13
2.1.2. Situación actual – La Ruta del Pisco	15
2.1.3. La bodega como experiencia turística	16
2.1.4. La falta de formación en el sector vitivinícola	17
2.2. Marco Histórico	19
2.2.1. Historia de la tipología	19
2.2.2. Evolución de las bodegas de pisco en el Perú	20
2.2.3. Las bodegas del S. XXI	21
2.3. Glosario de Términos	25
Capítulo 3. Marco Conceptual	30
3.1. Descripción de la tipología arquitectónica	30
3.1.1. Bodega	30
3.1.2. Hotel	32
3.2. Énfasis arquitectónico	32
3.2.1. Arquitectura en el paisaje	32
3.2.2. La materialidad	33
3.2.3. La luz en los espacios	34

3.3. Proyectos Referenciales	36
3.3.1. Bodega Portia – Norman Foster	36
3.3.2. Bodega Quinta Do Vallado – Guedes + De Campos	39
3.3.3. Bodega Julian Chivite – Rafael Moneo	42
3.3.4. Bodega Juan Alcorta – Ignacio Quemada	45
3.3.5. Bodega Navarro Correas – AFT Arquitectos	48
3.3.6. Cuadro Resumen de Proyectos Referenciales	51
3.3.7. Amangiri Resort & Spa – I-10 Studio	52
3.3.8. Encuentro de Guadalupe – García Studio	53
Capítulo 4. El Lugar	54
4.1. El Valle de Pisco	54
4.1.1. Clima	55
4.1.2. Relieve	55
4.1.3. Hidrografía	55
4.1.4. Recursos Naturales	55
4.1.5. Recursos Turísticos	56
4.1.6. Accesibilidad	56
4.2. Criterios de selección	56
4.3. Expediente Rural	58
4.4. Análisis adicionales del lugar – Conclusiones	64
Capítulo 5. El Usuario	65
5.1. Definición del público objetivo	65
5.1.1. Turistas	65
5.2. Tipos de Usuarios	69
5.2.1. Usuarios Permanentes	69
5.2.2. Usuarios Temporales	71
5.3. Determinación del número de usuarios	80
5.4. Horarios de los usuarios	83
Capítulo 6. Programa Arquitectónico	85
6.1. Diagramas Funcionales	90
6.1.1. Diagrama Funcional	90
6.1.2. Flujogramas	91
6.2. Diagrama de compatibilidad	93
6.3. Características de la técnica de producción	94

6.4. Unidades funcionales	97
Capítulo 7. Planos del Proyecto	101
Capítulo 8. Conclusiones y Criterios de Diseño	112
BIBLIOGRAFÍA	114
ANEXOS	122

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Indicadores turísticos en el 2014, Gráfico elaboración propia	68
Tabla 2. Personal encargado en hotel	81
Tabla 3. Personal encargado en SPA	81
Tabla 4. Horario y tiempo de visita de bodegas en la Ruta del Pisco, Gráfico de elaboración propia.....	81
Tabla 5. Personal encargado en Bodega	82
Tabla 6. Personal encargado en Restaurante y Bar.....	83
Tabla 7. Cuadro resumen de cantidad de usuarios.....	83
Tabla 8. Horario y tiempo de visita de bodegas en la Ruta del Pisco, Gráfico de elaboración propia.....	84
Tabla 9. Horarios de los usuarios permanente	84

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Exportación de Pisco según Bodegas	13
Figura 2. Valor exportado de Pisco, 2002-2012	14
Figura 3. Gráfica de exportaciones de Pisco en el 2015	14
Figura 4. Mapa Ruta del Pisco	16
Figura 5. Loisium Hotel: Centro del vino y Hotel, Steven Holl	17
Figura 6. Nivel de Educación de los Productores (miles).....	18
Figura 7. Bodega Lustau, Marco de Jerez.....	20
Figura 8. Botijas de arcilla	21
Figura 9. Bodega Dominus State, Herzog & De Meuron	22
Figura 10. Bodega Marqués de Riscal, Frank Gehry	22
Figura 11. Bodega Ysios, Santiago de Calatrava.....	22

Figura 12. Bodega O. Fournier, Bórmida & Yanzón.....	23
Figura 13. Bodega Petra.....	23
Figura 14. Bodega Artesa	23
Figura 15. Bodega Julian Chivite, Rafael Moneo.....	31
Figura 16. Bodega Marchesi Antinori, Archea Associati	31
Figura 17. Bodega Marchesi Antinori, Archea Associati	33
Figura 18. Getty Salk Institute, Louis Kahn	34
Figura 19. Monumento en Tindaya, Eduardo Chillida	35
Figura 20. Valle de Pisco	54
Figura 21. Funciones del usuario del hotel y la bodega.....	65
Figura 22. Tipos de turistas, Gráfico elaboración propia.....	66
Figura 23. Visita guiada por los viñedos	67
Figura 24. Mapa de Ica, indicando principales puntos turísticos y las bodegas de la Ruta del Pisco	69
Figura 25. Planta de producción – Proceso de fermentación en tanques de acero inoxidable. Pisos mojados.....	122
Figura 26. Planta de producción – Proceso de destilación en alambiques de cobre..	123
Figura 27. Planta de producción – Proceso de embotellamiento	123
Figura 28. Planta de producción – Mala infraestructura.....	123
Figura 29. Planta de producción-Proceso de fermentación tanques de acero inoxidable	124
Figura 30. Planta de producción – Proceso de destilación en alambiques de cobre..	125
Figura 31. Planta de producción – Degustación	125
Figura 32. Tienda de souvenirs.....	125

Capítulo 1. Introducción

1.1. Presentación del tema de tesis: tipología, énfasis y lugar

El origen del pisco se remonta a la llegada de los españoles, que trajeron la vid y el vino, bebida que fue escasa para la población. Es así como, se comenzaron a cultivar los viñedos en el valle de Ica. Con el tiempo, se produjo un destilado de uva, que es conocido como “pisco”, siendo una bebida bandera y reconocido como identidad cultural. La producción se da principalmente en la costa sur del país, debido a la buena adaptación de la vid al clima local, ya que se necesitan temperaturas templadas. “En Perú la producción de Pisco creció en los últimos cinco años a una tasa promedio anual de 19.3%, principalmente por incremento en demanda interna.”¹ Esto ocurrió tras incentivos para la exportación y el aprovechamiento de las áreas de cultivo vitivinícolas.

En la actualidad, existen varias bodegas de distintas escalas en la “Ruta del Pisco”, que alberga Chincha, Pisco e Ica. A lo largo de esta ruta, podemos encontrar algunas bodegas que cuentan con una mejor infraestructura que otras. Sin embargo, estas no cuentan con un diseño arquitectónico que integre la actividad turística con la producción pisquera. Al ser una bebida de suma importancia para el Perú y hacer parte de nuestra tradición cultural, las bodegas deberían reflejar en su arquitectura lo tradicional, sin perder su esencia. Es por ello que, hace falta un lugar con un enfoque turístico, que homenajee y difunda el producto.

“Estoy convencido de que la arquitectura puede servirse de los instrumentos de la modernidad, sin abandonar el respeto y la conversación con el pasado”²

Rafael Moneo

El complejo cuenta con dos tipologías principales: una bodega y un hotel. La bodega cuenta con espacios para la producción y almacenamiento del pisco, en donde se pondrá

---

¹ Prom Perú. (s.f.). *Mercado Internacional del Pisco*. Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior (SIICEX):

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/sectoresproductivos/d1866853-8d71-4359-ba58-9fe1492dd5e1.pdf>

² Arch Daily. (2015). *Rafael Moneo: "En la sociedad contemporánea la arquitectura no juega el rol que antes ha jugado"*. Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Arch Daily:

<http://www.archdaily.pe/pe/tag/rafael-moneo>

en práctica lo aprendido (zona de fermentación, zona de destilación, etc.) y además servirá para que los turistas puedan tener una experiencia más cercana al proceso de elaboración (aulas de cata, cavas, salas de degustación, etc.) Finalmente, el hotel, permite la estancia de los turistas, aficionados, técnicos foráneos, etc. Este brindará servicios para que los usuarios vivan una experiencia directa con el exterior, enfocando las visuales en el ambiente natural (habitaciones, restaurante, bar, etc.).

El énfasis arquitectónico es, lograr una arquitectura que se implante en el lugar de manera respetuosa y aproveche la topografía del lugar. También, la materialidad del proyecto, será la resultante de una cromática extraída del paisaje y el entorno. Así mismo, se buscará propiciar conexiones visuales entre la arquitectura y el paisaje, por medio de espacios abiertos, como terrazas que enfoquen la mirada hacia los viñedos cercanos. Finalmente, se propone utilizar la luz como elemento esencial para jerarquizar los espacios, capaz de lograr una atmosfera cálida y de transmitir una sensibilidad única al usuario.

“Hacer arquitectura exige un pensamiento claro, [...] que tiene lugar a través de los sentidos y del cuerpo, y a través del medio específico de la arquitectura.”³

J. Pallasmaa

El proyecto se va a emplazar en la Provincia de Pisco, en un paisaje rural dentro del Valle de Pisco. Las áreas de cultivo vitivinícolas en la zona, tienen potencial para ser mejor explotadas. Así mismo, este lugar es reconocido como el origen de la producción pisquera, siendo el factor principal para la determinación de la Denominación de Origen. Es por ello que, hace falta un complejo que albergue un mayor programa arquitectónico y pueda ser un punto de parada dentro de la “Ruta del Pisco”, ya que actualmente, no existe ninguno en la provincia.

Por todos estos factores, nos encontramos atrasados en relación al mundo vitivinícola. En otros países, las bodegas son conocidas por su buena arquitectura, tanto en el ámbito turístico como cultural. Este proyecto, las toma como referencia para poder explotar el atractivo del mundo pisquero. Así mismo, busca generar empleo y mejorar las condiciones de vida de los alrededores, siendo como resultado un atractivo turístico nacional e internacional.

---

³ Pallasmaa J. (2014) *Los Ojos de la Piel*. Barcelona: Gustavo Gili.

1.2. Problemática

1.2.1. Problema Principal

Las bodegas existentes en el departamento de Ica, se han enfocado únicamente por el aumento de su producción y eso ha descuidado la importancia del diseño arquitectónico. Los edificios no tienen un lenguaje arquitectónico unitario, ya que el aspecto industrial no se encuentra integrado al resto del edificio.

El recorrido no está planteado para recibir a los visitantes, ya que es el mismo para el personal de servicio. La visita se da durante el horario de trabajo, por lo que muchos espacios cuentan con acceso restringido, y no se llega a observar el proceso en su totalidad. Además, el recorrido no permite observar ninguna área de cultivo, ya que se encuentran en las zonas rurales, y las bodegas en la ciudad.

1.2.2. Problemas Secundarios

Por otro lado, podemos observar que la mayoría de turistas que realizan visitas guiadas en las bodegas, se alojan en Paracas. En el lugar, hace falta infraestructura hotelera para poder brindarles el mejor servicio posible, integrándolo también, a la bodega y a las áreas de cultivo. Es así como, se crearía una nueva parada dentro de la “Ruta del Pisco” y aumentaría el turismo en el Valle de Pisco.

Asimismo, faltan espacios para realizar conferencias y/o capacitaciones sobre el pisco, que hoy se encuentra en auge y se debería difundir más. También, existen festividades relacionadas con el pisco, como por ejemplo la vendimia, que no cuentan con el acondicionamiento necesario para ser realizadas, esto, sumado al proyecto podría fomentar el turismo y reforzar la identidad cultural.

Mayormente, las bodegas que encontramos, no aprovechan al máximo las condiciones climáticas del lugar en donde se encuentran. Sabemos que, para el proceso del pisco los espacios deben contar con temperaturas adecuadas según sus distintos usos y asimismo, contar con ventilación e iluminación natural.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo Principal

El objetivo principal es unificar el lenguaje arquitectónico de las dos tipologías planteadas y mejorar la calidad espacial. Principalmente, falta arquitectura dentro del proceso industrial. Así mismo, los espacios deben ser permeables y guardar una conexión visual con el exterior.

Además, la experiencia directa con el producto y su tradición debe comenzar desde el primer encuentro con el lugar, mediante el recorrido, creando una sensibilidad del lugar, que despierten las emociones en el visitante.

“Sin duda, la arquitectura es un arte espacial, como se dice, pero también un arte atemporal. No se la experimenta en un solo segundo.”⁴ Peter Zumthor

1.3.2. Objetivos Secundarios

Además, con la misma idea de satisfacer las necesidades de los visitantes y que tengan una experiencia integral durante su recorrido, se destina una parte para la infraestructura hotelera. Esta no dejará de tener una conexión directa con el entorno y con el producto, se buscará potenciar el lugar mediante su arquitectura, enmarcando siempre el paisaje.

“La naturaleza se hace paisaje cuando el hombre la enmarca”⁵ Le Corbusier
La cultura también es importante en el proyecto, se tendrán espacios de exposición, donde se pueda mostrar la historia del producto y del lugar. Como también, terrazas al aire libre que podrán ser utilizadas para distintos usos, como festividades de la zona. El valor cultural inmaterial del sitio es un factor determinante, esto hará del edificio único (danzas, platos típicos, etc.)

“Un edificio siempre está relacionado con el lugar, con el paisaje, con 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

---

⁴ Zumthor, P. (2006) *Atmósferas: Entornos arquitectónicos - Las cosas a mi alrededor*. Barcelona: Gustavo Gili.

⁵ Luis Sanchez. (2013). *La naturaleza se hace paisaje cuando el hombre la enmarca – Le Corbusier*. Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Cosas de Arquitectos: <http://www.cosasdearquitectos.com/2013/06/la-naturaleza-se-hace-paisaje-cuando-el-hombre-la-enmarca-le-corbusier/>

inmediato y el paisaje. Nunca puede ser igual, sólo hay respuestas específicas, nunca universales”⁶ Peter Zumthor

Asimismo, se busca aprovechar al máximo las condiciones climáticas en donde está emplazado el proyecto. Se logrará aprovechar la dirección del viento, para poder ventilar adecuadamente los espacios que lo requieran. Y, utilizar la luz natural como un elemento que no sólo ilumine el espacio, sino que también, pueda dar como resultado una atmosfera cálida y acogedora.

1.4. Alcances y Limitaciones

El proyecto está enfocado exclusivamente en el proceso de producción del pisco, teniendo en cuenta las áreas de cultivo y el diseño adecuado de los espacios necesarios. Sin embargo, no se analizará sobre ningún otro derivado de la uva, ni tampoco especificaciones técnicas. Asimismo, se implantará en un terreno de 14 ha, de las cuales sólo se desarrollará 7000 m² aproximadamente, el resto se destinará para los viñedos. Por otro lado, el terreno no cuenta con información específica sobre lineamientos ni parámetros urbanos de la zona en donde se plantea realizar el proyecto. A pesar de que no existe esta información, igual se decidió utilizarlo. Se optó por elegir una zona donde se pueda explotar los recursos del lugar y potenciarlos, ya que el tema de estas tesis está relacionado a los cultivos de la vid, plantación que existe actualmente en el terreno.

---

⁶ José Manuel C. (s.f.). *Diálogo con Peter Zumthor*. Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Circuito de Arquitectura:
http://circuitodearquitectura.org/caleidoscopio/arq_zumthor/dialogo_zumthor_cabrero.html

Capítulo 2: Marco Teórico – Referencial

2.1. Marco referencial (o estado de la cuestión)

2.1.1. Producción de pisco en el Perú

La producción de pisco se da principalmente en las zonas que cuentan con un clima adecuado para el cultivo de la vid, que son Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna. Siendo Ica, la principal zona productora de pisco, donde se encuentran la mayor cantidad de bodegas industriales y artesanales. En el gráfico abajo, se puede observar que, las bodegas con mayor producción son: Tabernero y La Caravedo.

Figura 1. Exportación de Pisco según Bodegas

Fuente: Agordata Perú

El auge de su producción se dio en el periodo de 2002 - 2012, ya que fue cuando las exportaciones comenzaron a tomar mayor importancia en la demanda del producto. Así mismo, se promocionaron festivales y días que lo homenajean, como el Día del Pisco. Es así, como se logró un incremento de 6507% durante este periodo. (INEI, 2014)

Figura 2. Valor exportado de Pisco, 2002-2012

Fuente: INEI

Actualmente, la producción de pisco se encuentra en crecimiento constante y se estima que crecerá 3.6% en relación al 2014, alcanzando los 7.9 millones de litros de pisco impulsado principalmente por el mercado interno. Además, la demanda externa por parte de Chile y EUA, y la mejora en la tecnología para la producción favorecerán a este crecimiento. (Centro de Documentación para la Innovación de la Cadena de Suministro, 2014)

Figura 3. Gráfica de exportaciones de Pisco en el 2015

Fuente: Agrodata Perú

Podemos observar, como viene creciendo la producción del producto, estando ya posicionado en un mercado internacional. Aun así, falta mucho por explotar, para que se haga conocido mundialmente y logre competir con productores internacionales. En

relación al turismo, las bodegas existentes en la zona deberían estar conectadas por una ruta que permita llegar a todas ellas, logrando que el producto se haga más conocido y se fomente el turismo.

2.1.2. Situación actual – La Ruta del Pisco

Ica es considerada como la principal región productora de la vid, siendo el valle de Ica el principal productor, seguido de Chíncha. Esto hace que, la provincia sea reconocida a nivel nacional, como la mayor productora de pisco. Existen bodegas de distintas escalas, algunas todavía utilizan técnicas artesanales para su producción y otras ya cuentan con una mejor infraestructura y tecnología durante el proceso de producción. El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, tuvo como iniciativa hacer la “Ruta del Pisco” en Ica, con la finalidad de promover el producto y fomentar el turismo. El recorrido consta de una visita por las principales bodegas de la zona y luego, una degustación del producto en cada una. La ruta cuenta con 12 paradas, en las cuales 10 son bodegas, un CITEVid y el Museo del Pisco.

Si bien, esta iniciativa ha ayudado para poder difundir el producto, no se realiza de manera adecuada, ya que no está bien señalizada y los accesos a las bodegas, muchas veces, no están asfaltados. Por otro lado, el hecho de no contar con una buena infraestructura hotelera, hace que los turistas no puedan vivir la experiencia en su totalidad. El Hotel Viñas Queirolo, es el único que cuenta con bodega y hotel.

En el mapa de la Ruta Del Pisco, se puede observar que la mayoría de bodegas se encuentran en Ica, y en Pisco no existe ninguna bodega dentro de la ruta. Es por ello que, se debería crear un complejo que potencie la zona y ayude a fomentar el turismo. Existen recursos para hacerlo, gracias a la cantidad de hectáreas destinadas a la agricultura y al buen clima para el cultivo de la vid. Así mismo, existe tan sólo un centro, localizado en Ica, que ofrece capacitaciones para las personas relacionadas con el sector agrícola y el único donde se realizan estudios para mejorar la calidad del producto (CITEVid).

Figura 4. Mapa Ruta del Pisco

Fuente: MINCETUR

2.1.3. La bodega como experiencia turística

“Hoy una bodega no solamente es un lugar donde se produce vino; su uso se ha hecho extensivo a otras actividades complementarias que retroalimentan la actividad y la enriquecen. Estos edificios, que en un comienzo fueron sólo para uso industrial, hoy son museos, restaurantes o salas de concierto”⁷ afirma el arquitecto argentino Gabriel Japaz.

⁷ MDZ Online. (s.f.). *Arquitectura de Bodegas*. Recuperado el 20 de septiembre de 2015, de MDZ Online: <http://www.mdzol.com/files/content/163/163063/Arquitectura+de+bodegas.pdf>

La arquitectura debe responder a las necesidades de los turistas de manera funcional e innovadora, dando a conocer la historia y el contenido cultural del pisco. Es así como, las bodegas deben contar con distintas tipologías que puedan brindar todos los servicios posibles para el turista, que van desde un hotel hasta restaurantes, para así poder tener una experiencia completa en un mismo lugar.

“Esta nueva experiencia turística, que comienza a posicionarse dentro del catálogo de posibilidades del país, debe ser atendida bajo condiciones que aseguren la satisfacción del turista, favoreciendo su competitividad no sólo frente a otros productos ofertados a nivel nacional, sino también frente a otras rutas de similar naturaleza a nivel internacional.”⁸ MINCETUR

Por este motivo, es necesario contar con un buen complejo turístico que englobe todas las áreas en un solo proyecto, para así, mejorar el proceso productivo y la difusión del producto en las bodegas.

Figura 5. Loisium Hotel: Centro del vino y Hotel, Steven Holl

Fuente: Booking

2.1.4. La falta de formación en el sector vitivinícola

El sector vitivinícola en el Perú ha tenido un crecimiento acelerado, por lo que no se ha tenido un buen planteamiento para su desarrollo. Es así como, existe un déficit en el nivel educativo de las personas relacionadas con este sector. Podemos observar en el

---

⁸ MINCETUR. (2012). *Manual de Buenas Prácticas para Bodegas de Pisco, Vino y otros Licores*. Recuperado el 29 de agosto de 2015, de Ministerio de Comercio Exterior y Turismo: http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/Turismo/pdfs/MBP_BODEGAS_PISCO.pdf

gráfico abajo que, el nivel de educación superior es bajo y muchos no alcanzan a culminar sus estudios superiores.

Figura 6. Nivel de Educación de los Productores (miles)

Fuente: INEI

La mayoría de personas que trabajan en las bodegas, no cuentan con formación previa. Por ello que, al no contar con personal especializado, se pierde mucho tiempo enseñándoles, ya que van aprendiendo mientras se realiza el proceso productivo.

En la actualidad, existen centros de formación e institutos destinados al sector agroindustrial. Pero, muchas veces se encuentran alejados de las zonas donde existe una mayor demanda. Por lo que, las largas distancia y la poca accesibilidad, dificultan la llegada de los pobladores. Sin embargo, existe el CITEvid en Ica que se especializa en este rubro, y es una buena alternativa para los agricultores de la zona.

- **CITEvid**

El CITEvid, institución de carácter público, localizada en Ica. Creada en el 2000 y es un proyecto del Ministerio de la Producción. “Se dedica a la transferencia de nuevas tecnologías y conocimientos a los productores del sector agroindustrial, principalmente vitivinícola para innovar y mejorar su competitividad y condiciones de vida”⁹

Tiene como objetivo mejorar la calidad, productividad, información e innovación para el desarrollo de la producción vitivinícola. En el lugar, se realizan capacitaciones y

⁹ MINCETUR. (2013). *La Ruta del Pisco*. Recuperado el 29 de agosto de 2015, de Ministerio de Comercio Exterior y Turismo:
http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/Turismo/pdfs/Guia_Bodegas_Ica_Ruta_Pisco2013.pdf

distintos cursos para las personas relacionadas con el rubro. Además, cuenta con espacios destinados para las investigaciones, como laboratorios.

2.2. Marco Histórico

2.2.1. Historia de la tipología

La elaboración del vino se inició desde la expansión del Imperio Romano, en donde se establecieron las primeras regiones vinícolas en Europa. Poco a poco, las técnicas para su producción y las instalaciones donde se realizaba el proceso fueron cambiando y mejorando. Las bodegas y el consumo del vino, se volvieron un elemento indispensable en todas las ciudades del Imperio. Es así como, el arte de elaborar vino se fue extendiendo. (Wine in moderation)

“El vino ha tenido muy diversos “hábitat” a lo largo de la historia. Desde vasijas de barro pasando por ánforas, pomos de cristal y odres, hasta llegar a las barricas de madera de roble americano, y más actualmente en los depósitos de acero inoxidable.”¹⁰

Desde la fecha que se inició la elaboración del vino, han surgido distintos tipos de bodegas, donde muchas veces se reutilizaban las estructuras de edificios antiguos para la crianza del vino. En un inicio, las bodegas se instalaban en la planta baja de los conventos, luego, se fueron instalando en edificios propiamente hechos para su producción.

“Las referencias históricas más cercanas en España son las bodegas de Jerez, que adoptan tipologías seriadas en estructuras que pudieran tomar el espacio de la mezquita como referencia. También son significativas las bodegas de Oporto y Cataluña, cuyos sistemas de asociación cooperativa adoptó el modernismo como estilo. Igualmente en Francia, el “chateau” imponía un gran edificio de escala casi urbana que, al igual que en la “villequatura” veneciana en el XVI, organizaba la economía agrícola alrededor de construcciones de calidad que incluían las viviendas de los dueños, desde las cuales se controlaban tanto los campos como la producción y los almacenes.”¹¹

---

¹⁰ Iglesias J. (1995) *Historia y cultura del vino en Andalucía*. Sevilla: Universidad de Sevilla

¹¹ Pro Materiales. (s.f.). *Arquitectura del Vino, entre vanguardia y bodegas*. Recuperado el 21 de septiembre de 2015, de Pro Materiales: <http://www.promateriales.com/pdf/pm1309.pdf>

Figura 7. Bodega Lustau, Marco de Jerez

Fuente: Blog de Verema

2.2.2. Evolución de las bodegas de pisco en el Perú

El pisco es una bebida que se remota a inicios del siglo XVII, donde se comenzó a producir de manera artesanal, gracias a técnicas desarrolladas por ceramistas peruanos. El almacenaje se daba en botijas de arcilla, llamadas “piskos”. Desde esa época, el producto fue un símbolo de tradición y orgullo para el Perú. (Libro “Pisco es Perú”)

Hoy en día, aún se conservan varias de las bodegas artesanales que se construyeron hace aproximadamente 400 años, cuando se inició la elaboración del pisco. La evolución de las bodegas ha sido un proceso lento, ya que la mayoría no implemento la tecnología en sus técnicas de elaboración.

Es por ello que, nos encontramos atrasados respecto al mundo vitivinícola, con falta de tecnología, insuficiente personal especializado, limitada aplicación de buenas prácticas manufactureras e infraestructura inadecuada, como por ejemplo, el deterioro de las máquinas. (Centro de Desarrollo Humano)

Figura 8. Botijas de arcilla

Fuente: Perú Adventure Tours

2.2.3. Las bodegas del S. XXI

Hoy en día, las bodegas buscan un equilibrio entre lo que existió y la modernidad, para así poder rescatar lo mejor de cada uno y lograr un buen resultado de manera completa. Además de guardar la esencia que tuvieron las bodegas antiguas, los nuevos edificios llegan a producir más en un menor tiempo.

El objetivo principal de las bodegas del s. XXI es englobar todo el proceso de producción, que va desde el viñedo hasta la botella. Es por ello, que se busca tener un complejo que permita estar en contacto directo con todas las áreas de trabajo, incluyendo extensas hectáreas donde se realiza el cultivo de la uva.

“No solo se busca construir un edificio que sea eficiente desde el punto de vista enológico, sino que sea de una firma reconocible y origine en el público la necesidad de visitarlo, más allá de la excelencia de las uvas que acogen sus viñedos.”¹² Se puede observar que, el turismo es una parte importante en la concepción de las bodegas, ya que no sólo se busca un buen resultado en el proceso productivo, sino que, se busca difundir el producto y lograr que el visitante tenga una experiencia completa en el mundo del vino.

---

¹² Turismo de Vino. (s.f.). *Arquitectura, bodegas y vinos*. Recuperado el 21 de septiembre de 2015, de Turismo de Vino: <http://turismodevino.com/blog/arquitectura-vino-y-bodegas/>

En los últimos años, las bodegas han cumplido con estas necesidades, independiente de las distintas formas que hayan sido utilizadas para su diseño. Se puede observar desde formas curvilíneas, como la Bodega Marques de Riscal, hasta la simpleza de la Bodega Dominus State. Para ello, se han contratado arquitectos reconocidos como: Frank Gehry, Santiago de Calatrava, Herzog & De Meuron, entre otros.

Figura 9. Bodega Dominus State, Herzog & De Meuron

Fuente: Dominus State

Figura 10. Bodega Marqués de Riscal, Frank Gehry

Fuente: Pinterest

Figura 11. Bodega Ysios, Santiago de Calatrava

Fuente: Pinterest

Figura 12. Bodega O. Fournier, Bórmida & Yanzón

Fuente: Arch Daily

Figura 13. Bodega Petra

Fuente: Pinterest

Figura 14. Bodega Artesa

Fuente: Vino visit

2.3. Glosario de Términos

Bodega:

“Las bodegas entran así en un nuevo circuito de turismo, ocio y consumo diferenciado, que añaden nuevas dimensiones a la ancestral industria vitivinícola.” *Fuente: Turismo del Vino: Análisis de Casos Internacionales.*

“La popularización de la cultura del vino ha transformado las bodegas en centros de ocio y turismo, hasta el extremo que algunas incluyen restaurantes y hoteles con tratamientos de enoterapia.” *Fuente: Wineries II*

“Efectivamente, la arquitectura de bodegas siempre apela a un fuerte carácter industrial y funcional, donde el espacio y el volumen quedan definidos por el proceso productivo: con frecuencia la estructura se compra por metro cuadrado, y el tema del proyecto se centra en la definición de materiales y en el diseño de fachadas y cubiertas. En términos generales, la asociación de dos disciplinas tan exigentes como la arquitectura y la vitivinicultura tiene como objetivo proporcionar las mejores condiciones para la elaboración del vino. La funcionalidad de los materiales y del espacio, la obtención de condiciones térmicas apropiadas y la integración en el entorno natural son requerimientos fundamentales.” *Fuente: Wineries II*

Pisco:

“El pisco es el aguardiente obtenido exclusivamente por destilación de mostros frescos de “Uva Pisqueras”, recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan el principio tradicional de calidad establecido en las zonas de producción reconocidas.” *Fuente: La Uva y el Pisco*

“Aguardiente de vino, pisco o brandy, el producto de la destilación especial de vino sano, cuya graduación alcohólica al salir del destilador no sea superior a setenta y cinco (75%) en volumen de acuerdo a la reglamentación que dicte el Instituto.” *Fuente: Vitivinicultura y derecho*

“Es el producto obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de “uvas pisqueras” recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan los principios tradicionales de calidad; y producido en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los Valles de Locumba,

Sama y Caplina del departamento de Tacna.” *Fuente: Consejo Regulador Denominación de Origen Pisco*

Turismo:

“Turismo es lo que hace en lugares en los que no vive todo el año el viajero transeúnte al que llama turista de un modo eutrapélico, es decir, dentro de costumbres socialmente bien vistas, no agotadoras, recuperadoras de fuerza y de entusiasmo.” *Fuente: El turismo explicado con claridad*

“El turismo es una actividad que puede ser dividida de varias maneras, según sean las características que se deseen resaltar. Generalmente se ha procedido a clasificarlo de acuerdo con lo que se han denominado las formas y los tipos de turismo.” *Fuente: Elementos del Turismo. Teoría, Clasificación y Actividad*

“El turismo es un fenómeno social que consiste en un desplazamiento temporal de individuos o grupos de personas que, fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejercen ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural”. *Fuente: Turismo: Teoría y praxis*

Turismo nacional:

“El turismo nacional debe fomentarse, pues con ello se contribuye al conocimiento, valoración y disfrute de todo aquello que conforma el carácter de un país y la nacionalidad de sus habitantes. La facilitación del turismo interno, así como el sentido de pertenencia y el orgullo por lo propio, derivados de los viajes emprendidos por la nación en que se reside, hacen posible lo que Cicerón expresaba cuando dijo: “Patria es donde se está bien”, es decir, todo ciudadano tiene el derecho a aspirar en su país a una calidad de vida, que el permita no solo procurarse su sustento, sino también poder disfrutar de su existencia.”

Fuente: Elementos del Turismo. Teoría, Clasificación y Actividad

“El turismo doméstico se compone de los viajes realizados por las personas nacidas y residentes de un país dentro de su territorio. También se le conoce en muchos países como turismo nacional, interno (o interior).” *Fuente: Elementos de Turismo. Teoría, Clasificación y Actividad*

“El turismo nacional abarca el turismo interno y el turismo emisor, a saber, las actividades realizadas por los visitantes residentes dentro y fuera del país de referencia, como parte de sus viajes turísticos internos o emisores.” *Fuente: Organización Mundial de Turismo*

Turismo internacional:

“Está constituido por dos aspectos, el primero de ellos es el receptivo, al cual pertenecen todos los extranjeros y nacionales residentes en otros países que visitan una nación distinta a la que habitan y el segundo, conocido como emisor o emisivo, al cual corresponden todas las naciones y los residentes extranjeros de un país, que viajan fuera de su territorio.” *Fuente: Elementos del Turismo. Teoría, Clasificación y Actividad*

“El turismo internacional incluye el turismo receptor y el turismo emisor, es decir, las actividades realizadas por los visitantes residentes fuera del país de referencia, como parte de sus viajes turísticos internos o emisores, y las actividades realizadas por los visitantes no residentes en el país de referencia, como parte de sus viajes turísticos receptores.” *Fuente: Organización Mundial de Turismo*

Turismo rural:

“El turismo rural, se entiende como aquella actividad turística realizada en un medio rural compuesta por una oferta integrada de actividades de ocio y cuya principal motivación es el contacto con la naturaleza.” *Fuente: Marketing Turístico*

“El turismo rural propicia un estrecho e íntimo contacto de los turistas con los sitios donde se combinan los factores naturales y agrestes locales, con los productivos y las tradiciones propias de una comunidad rural.” *Fuente: Elementos de Turismo. Teoría, Clasificación y Actividad*

“El término turismo rural se utiliza cuando la cultura rural es un componente clave del producto ofrecido. El rasgo distintivo de los productos del turismo rural es el deseo de ofrecer a los visitantes un contacto personalizado, de brindarles la oportunidad de disfrutar del entorno físico y humano de las zonas rurales y, en la medida de lo posible, de participar en las actividades, tradiciones

y estilos de vida de la población local.” *Fuente: Organización Mundial de Turismo*

Enoturismo:

“El enoturista se desplaza hasta el lugar de producción del vino para realizarla. El desplazamiento implica un cambio en la rutina del turista del vino o enoturista, y una influencia de factores externos (paisaje, contacto con la gente, visita a la bodega, etc., en el momento de realizar su experiencia, y que no percibe el consumidos de vino en origen.” *Fuente: Turismo del Vino: Análisis de Casos Internacionales.*

“Siguiendo a Getz y Brown (2006) podemos considerar que el enoturismo es simultáneamente un comportamiento del consumidor, una estrategia para desarrollar el área geográfica y el mercado del vino de dicha zona, y una oportunidad de promoción de las bodegas para vender sus propios productos directamente a los consumidores. (...) consideran que el enoturismo es la experiencia de visitar viñedos, conocer bodegas, asistir a festivales y a demostraciones vinícolas en los cuales la cata del vino y/o la experiencia de los atributos del mismo son el principal motivo para los visitantes.” *Fuente: Investigaciones, Métodos y Análisis del Turismo*

“El enoturista no es un turista que se queda al margen como vemos en una presentación dedicada a la gastronomía para los negocios, donde se destaca que el turista se dedica al enoturismo no es un turista “espectador” que mira el mundo del vino a través de un escaparate, sino que busca participar e integrarse. Además, está dispuesto a implicar todos sus sentidos, buscando una experiencia y una comprensión sensorial completa de todo lo que significa el mundo del vino.” *Fuente: Turismo Gastronómico y Enológico*

Paisaje vitivinícola:

“Los paisajes turísticos de las regiones vitivinícolas se debe contemplar la mirada turística como un elemento más de identidad y transformación (...) lo que tradicionalmente el turismo había considerado como “el aprovechamiento de un atractivo”, ahora es visto como una parte integrante del propio proceso productivo o, dicho de otra manera, del desarrollo de la experiencia turística.” *Fuente: Turismo del Vino: Análisis de Casos Internacionales.*

“En este sentido, recordemos que el vino es parte de la historia cultural y social de los pueblos, es decir, de la propia idiosincrasia de sus habitantes, llegando incluso a definirse de forma más amplia a toda esta oferta como “el paisaje del vino”. *Fuente: Investigaciones, Métodos y Análisis del Turismo*

“El paisaje activo es el que mantiene la actividad y sufre la evolución continuada debido a las acciones de sus habitantes en sus formas de vida tradicional. En este tipo se encuentran los paisajes del vino.” *Fuente: El paisaje vitivinícola. Identificación y caracterización*

Hotel:

“Establecimiento dirigido por profesionales en el que se ofrece al cliente alojamiento con o sin servicios integrados, a cambio de una contraprestación económica. Este establecimiento puede ofrecer e incorporar distintos servicios y productos, diferenciándose así un hotel de otro.” *Fuente: Gestión de Hoteles*

“Se entiende por hoteles aquellos establecimientos que, ofreciendo alojamiento con o sin servicios complementarios, ocupan la totalidad de un edificio o parte independizada del mismo, constituyendo sus dependencias un todo homogéneo con entradas y ascensores y escaleras de uso exclusivo, y reúnen los requisitos técnicos que establece la presente reglamentación.” *Fuente: Organización y Control de Alojamiento*

Tradición:

Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación. *Fuente: Real Academia Española.*

Identidad:

Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás. *Fuente: Real Academia Española.*

Evocar:

Traer algo a la memoria o a la imaginación. *Fuente: Real Academia Española.*

Capítulo 3. Marco Conceptual

3.1. Descripción de la tipología arquitectónica

El complejo cuenta con dos tipologías distintas, que son: una bodega y un hotel. Todas se encuentran destinadas para la difusión del pisco. En donde cada una cumple un rol importante dentro del proyecto y son complementarias.

3.1.1. Bodega

La bodega es una tipología, que se denomina como un establecimiento para la crianza del vino, pero, también puede ser utilizada para cualquier derivado de la uva. Cuenta con un carácter industrial y es destinado a todo el proceso productivo del producto, en donde existen espacios adecuados para todas las etapas, tales como: la fermentación, la destilación, el almacenaje, etc.

En el Reglamento Nacional de Edificaciones, una bodega se encuentra dentro la denominación “industria”, y según la norma A.060, en el artículo 1: “Se denomina edificación industrial a aquella en la que se realizan actividades de transformación de materia primas en productos terminados”. Así mismo, dice que se debe tener en cuenta la seguridad de los trabajadores y de su entorno. Como también, garantizar el resultado del producto final y la protección del medio ambiente. Esta bodega puede ser considerada dentro de la tipología “industria liviana”.

Cabe recalcar, que esta bodega está enfocada para que los turistas puedan tener una experiencia dentro de ella. Por lo tanto, también se requieren espacios que satisfagan las necesidades de los turistas, sin perder una relación directa con la mejor visual del proyecto, que son los viñedos. Es así como, podemos decir que, el recorrido es el elemento principal para que se pueda dar la visita.

- **El recorrido**

El recorrido es un elemento que, permite uno de los principales momentos del turista en la bodega. Es mediante el mismo que, se genera la experiencia turística. El proceso de elaboración del pisco es el principal atractivo dentro de la bodega, es por ello que,

el recorrido se debe dar a manera de museo, guiando al turista a tener una experiencia directa con el producto sin perder las visuales del paisaje. La visita se inicia desde los campos de cultivo, pasando por todo el proceso de elaboración y culminando en la zona de degustación. Este recorrido deberá contar con una circulación distinta a la del personal de servicio, para que una actividad no afecte la otra.

Figura 15. Bodega Julian Chivite, Rafael Moneo

Fuente: Pinterest

Relación del exterior con el interior

El usuario debe tener un impacto desde el momento que llega al lugar, sin perder una relación directa entre el exterior y el interior. Es así como, podrá tener en todo momento una percepción visual de donde se encuentra, y pueda percibir que está un lugar diferente sin haberse ido muy lejos de la ciudad.

“El entorno es fundamental: el caminar por el lugar de implantación de la bodega, tomar del entorno las vistas, el aroma, sus brisas, los sonidos, todo ello es fuente de inspiración para lograr una buena y contundente idea, en la que se basará todo el proyecto”¹³ asegura el arquitecto Edgardo Gottfried.

Figura 16. Bodega Marchesi Antinori, Archea Associati

Fuente: Arch Daily

---

¹³ MDZ Online. (s.f.). *Arquitectura de Bodegas*. Recuperado el 20 de septiembre de 2015, de MDZ Online: <http://www.mdzol.com/files/content/163/163063/Arquitectura+de+bodegas.pdf>

3.1.2. Hotel

Según la Real Academia Española, un hotel es un “establecimiento de hostelería capaz de alojar con comodidad a huéspedes o viajeros.” Es esencial en el proyecto, ya que permite la estancia de los turistas y complementa la experiencia turística de la bodega. Así mismo, en la zona no existen muchas bodegas con un hotel incluido, lo que podría facilitar la comodidad de los turistas. Esta tipología cuenta con espacios para pernoctar, como también servicios complementarios como son: restaurantes y bares.

Mayormente, los hoteles que existen en las bodegas se les denomina “Hotel Boutique”, ya que se caracterizan por contar con pocas habitaciones y tener un trato personalizado con el huésped. Actualmente, en Perú no existe una normativa específica para este tipo de hoteles, por lo que se analizarán las de Chile y Colombia para determinar las condiciones generales de diseño.

En el proyecto, el hotel se integra al resto del conjunto arquitectónico, en donde, muchas veces, el final del recorrido para los turistas es llegar a las habitaciones. Así mismo, todos los espacios deben seguir con la relación visual hacia los viñedos, enmarcando siempre las visuales hacia el paisaje.

3.2. Énfasis arquitectónico

3.2.1. Arquitectura en el paisaje

Las bodegas más importantes del mundo vitivinícola se implantan, por lo general, en una zona rodeada de viñedos, debido a las condiciones climáticas y a la facilidad para transportar la materia prima al lugar donde se produce. Es así como, el edificio debe formar parte del lugar y respetar lo existente.

Los viñedos definen un paisaje único y establecen un lenguaje de geometrías por la ubicación de sus plantaciones. Así mismo, los canales de los surcos generan una perspectiva lineal dentro del entorno natural. Estos lugares donde la naturaleza y los viñedos dominan el espacio, deben estar complementados por una arquitectura que rescate las cualidades del lugar y revalorice su paisaje.

“La arquitectura es esencialmente una extensión de la naturaleza en el reino artificial que facilita el terreno para la percepción y el horizonte de la experiencia y comprensión del mundo. No se trata de un artefacto aislado y

autosuficiente, dirige nuestra atención y experiencia existencial a horizontes amplios.”¹⁴ J. Pallasmaa

Así mismo, en el paisaje existen distintos elementos que pueden ser reinterpretados y adaptados al momento de diseñar el edificio, tales como: tramas agrícolas, la cromática del paisaje, la topografía, etc.

El proyecto busca implantarse de manera respetuosa en su entorno, y reinterpretar elementos existentes, ya que se encuentra en una zona agrícola donde los viñedos son su principal visual. Con el fin de, lograr una sensibilidad en la relación entre: el lugar, la materialidad y el edificio.

“Tengo que elegir el material de modo que se logra una sensación de integridad y autenticidad. Los edificios en el paisaje deben envejecer de una forma hermosa”¹⁵ Peter Zumthor

Figura 17. Bodega Marchesi Antinori, Archea Associati

Fuente: Arch Daily

3.2.2. La materialidad

“Y cuando construyo en un paisaje me aseguro de que los materiales con los que construyo encajen con lo sustancial del paisaje formado a lo largo de la historia. La sustancia física de lo construido debe armonizar con la sustancia física del entorno.”¹⁶ Peter Zumthor

---

¹⁴ Pallasmaa J. (2014) *Los Ojos de la Piel*. Barcelona: Gustavo Gili.

¹⁵ Zumthor, P. (2009) *Pensar en la Arquitectura*. Barcelona: Gustavo Gili.

¹⁶ Zumthor, P. (2009) *Pensar en la Arquitectura*. Barcelona: Gustavo Gili.

La materialidad debe ser armoniosa con el lugar, para que el edificio tenga un lenguaje acorde a su emplazamiento. Así mismo, los materiales tienen que funcionar correctamente ante las necesidades del exterior como del interior.

Los materiales deben ser trabajados en su estado más puro, para resaltar su esencia y para que envejezcan con el lugar. Pallasmaa menciona que, “toda materia existe en el continuum del tiempo; la pátina del desgaste añade la enriquecedora experiencia del tiempo a los materiales de construcción.”¹⁷

El proyecto busca utilizar un material que responda a su entorno, para que el edificio no tenga un gran impacto en el lugar. Es así como, se logra una sensación de integridad y se difumina con una cromática extraída del paisaje.

Figura 18. Getty Salk Institute, Louis Kahn

Fuente: Dwell

3.2.3. La luz en los espacios

La luz es un elemento esencial dentro de la arquitectura, que se ha utilizado durante toda la historia, para poder cualificar los espacios según su jerarquía o el distinto uso de cada uno. Es así como, los arquitectos utilizan este elemento para poder darle un carácter objetivo al espacio.

Así mismo, la iluminación puede ser natural o artificial y se da de distintas maneras, como por ejemplo la luz directa, la luz indirecta, la luz cenital, etc. Cada manera, logra un efecto diferente en el espectador, despertando en él una sensibilidad emocional.

El proyecto busca jerarquizar los espacios mediante la iluminación, y lograr que el usuario salga de su hábitat diaria. Así mismo, la luz es capaz de poner al usuario en

---

¹⁷ Pallasmaa J. (2014) Los Ojos de la Piel. Barcelona: Gustavo Gili.

relación con la arquitectura y lograr encender sus emociones, para poder salir del espacio cotidiano.

“Y para hacer presente la luz, para hacerla sólida, es necesaria la sombra. La adecuada combinación de luz y sombra suele despertar en la arquitectura la capacidad de conmovernos en lo más profundo, suele arrancarnos las lágrimas y convocar a la belleza y al silencio.”¹⁸ A. Campos Baeza

Figura 19. Monumento en Tindaya, Eduardo Chillida

Fuente: Diario El País

---

¹⁸ Campos Baeza, A. (2010) *Pensar con las manos*. Argentina: Nobuko

3.3. Proyectos Referenciales

3.3.1. Bodega Portia – Norman Foster

DESCRIPCIÓN Y UBICACIÓN	ENTORNO Y ACCESIBILIDAD
Arquitecto: Norman Foster Ubicación: Ribera del Duero, España Año del proyecto: 2010 Área: 12 500 m²	El proyecto se encuentra en un entorno rural, cerca a la ciudad de Gumiel de Izán. Así mismo, se encuentra rodeada de 60 hectáreas de viñedos en donde se cultiva la uva y también está cerca al río Puentevilla. El lugar es accesible, está próximo a la Carretera Madrid – Burgos y se ingresa hasta la bodega por un camino asfaltado.
El proyecto está ubicado a 150 km al norte de Madrid, en la Ribera del Duero, una de las principales zonas vinícolas de España . Fuente: Google Maps	Fuente: Google Maps ● Proyecto ● Gumiel de Izán — Río Puentevilla — Carretera Madrid - Burgos
Es una bodega diseñada para el proceso de vinificación y también tiene un enfoque turístico, ya que recibe visitantes y cuenta con recorridos por todas las zonas de producción. Además, el proyecto se realizó con el fin de continuar una tradición vitivinícola familiar y propiciar mejores instalaciones y técnicas modernas para la producción. Tiene capacidad de producir 1 millón de botellas al año. Fuente: Arch Daily	Fuente: Arch Daily Su principal paisaje son los viñedos que se encuentran alrededor de todo el proyecto. Así mismo, el edificio está sobre una colina, que tiene una ligera pendiente. Es así como, se entierran los dos volúmenes que necesitan estar en contacto directo con la tierra, esto ayuda a mejorar las condiciones del proceso de elaboración del vino. El clima del lugar también ayuda para el cultivo, ya que tiene veranos cálidos, escasas precipitaciones e inviernos muy fríos.
Fuente: Arch Daily	CRÍTICA - La decisión de enterrar el edificio es favorable, ya que se adapta al paisaje y topografía del lugar. - Además, se aprovecha el contacto directo con la tierra para generar condiciones óptimas durante el proceso (refrigeración térmica natural).

CONCEPTO Y COMPOSICIÓN

El concepto principal del edificio es lograr que el edificio se integre con el lugar, de una manera práctica y funcional. Se busca enmarcar las visuales del paisaje durante el recorrido del visitante y adaptarse a la topografía del lugar.

Propuesta 1:

Enmarcar las visuales con volumen permeable sobre un altillo.

Propuesta 2:

Mantener relación entre el interior y exterior.

Vista desde el altillo

Fuente: Arch Daily

En la composición se utiliza una forma de trébol para el diseño del edificio, para así, distribuir el proceso de la elaboración del vino en tres etapas. En el centro están los espacios públicos y las circulaciones.

CRÍTICA

- Podemos observar que, la pieza clave es el núcleo central que facilita el vínculo del exterior con el interior. Es así como, el edificio se vuelve parte del lugar, ya que enfoca las visuales hacia el paisaje.
- La forma que se emplea reduce el recorrido dentro del edificio. Así mismo, se distribuyen y relacionan todos los espacios entre sí.

USOS Y FLUJOS

La distribución se da en tres niveles. En el sótano, se encuentran las zonas para la producción y servicios. En el primer nivel, están los espacios para los visitantes. Por último, en el tercer nivel se ingresa la uva, estas caen por gravedad a la zona de producción.

SÓTANO 1

- Zona de fermentación
- Zona de envejecimiento (barriles)
- Zona de envejecimiento (botellas)
- Zona de servicio
- Zona de visitantes

PRIMER NIVEL

- Zona de visitantes

SEGUNDO NIVEL

- Zona para recibir la uva

PROGRAMA Y ESPACIALIDAD

El área destinada para la bodega es mucho mayor al área para visitantes. Esto se debe al gran equipamiento que se necesita durante el proceso de elaboración del producto. Por otro lado, las circulaciones son reducidas debido a la forma del edificio y a la fácil conexión entre los espacios.

CUADRO DE ÁREAS		
Nivel	Paquete funcional	Área (m2)
1er nivel	Zona de fermentación	2180
	Zona de barricas	2260
	Zona de botella	2260
	Zona de servicio	1780
	Zona de visitantes	1020
2do Nivel	Zona de visitantes	2900
3er nivel	Zona para recibir la uva	100

Restaurante

Fuente: Blog Top Ribera

Zona de envejecimiento en botellas

Fuente: Revista GQ

La espacialidad del edificio es uniforme y fluida, se puede observar en el corte, que el espacio central permite esta permeabilidad dentro del edificio. Así mismo, cada espacio es distinto, lo que los hace únicos. Los espacios destinados a la producción son cerrados y los ilumina una luz artificial muy tenue. A diferencia de esto, los espacios para los visitantes enmarcan sus visuales al exterior y son iluminados con luz natural, además, están acompañados de espejos de agua.

Zona de fermentación

Fuente: ARUP

Hall central

Fuente: Foster + Partners

CRÍTICA

- La distribución del edificio permite que los recorridos sean fluidos, esto permite que se mejore la experiencia del visitante, para que el llegue a tener una apreciación de todo el proceso de elaboración. Una buena solución en el proyecto es el uso de mezzanines con vista a la zonas de producción y almacenaje.
- La espacialidad es un aspecto resaltante en el edificio, ya que al ser tan distintos entre sí, por sus formas, colores, alturas, etc, dan una sensación única al visitante.

MATERIALIDAD

Los materiales son elementos que sirven para evocar las tradiciones vinícolas del lugar. Se utiliza madera, concreto, acero corten, policarbonato rojo y vidrio. También, el agua es un elemento importante en el diseño del proyecto.

Toda la estructura de concreto se encuentra revestida con tejas de acero corten. Además, el edificio se caracteriza por tener un buen control de las temperaturas interiores, gracias al techo que paneles solares y a la masa térmica de la estructura. También, se busca reducir el gasto de energía con medidas pasivas, como el voladizo que mantiene los ambientes en sombra.

CRÍTICA

- La materialidad ayudó a que el edificio no sea invasivo en el entorno.
- Los materiales mantienen la esencia del lugar, como también de las tradiciones vinícolas.
- Es importante que se haya pensado en el control de temperaturas, ya que esto es esencial durante el proceso de elaboración.

3.3.2. Bodega Quinta Do Vallado – Guedes + De Campos

DESCRIPCIÓN Y UBICACIÓN

Arquitectos: Guedes + De Campos
Ubicación: Peso da Régua, Portugal
Año del proyecto: 2012
Área: 1 020 m2 (hotel) + 4 142 m2 (bodega)

Este complejo se ubica a orillas del Río Corgo en Vilarinho dos Freires, Portugal.

Fuente: Google Maps

El proyecto cuenta con dos tipologías: hotel y bodega. Este complejo es una ampliación de unas bodegas existentes, con los nuevos edificios se busca unificar todo los volúmenes. La bodega produce 800 000 botellas por año.

Fuente: Quinta do Vallado

Fuente: Wine Turismo Portugal

ENTORNO Y ACCESIBILIDAD

El entorno directo son los viñedos y el Río Corgo. Además, el proyecto se encuentra cerca de la ciudad Peso da Régua. El acceso al edificio se da por una vía secundaria que se conecta a la carretera E-801.

Fuente: Google Maps

La topografía del lugar tiene una pendiente en dirección al río, es así como, el volumen del hotel se abre hacia el paisaje, enfocando sus visuales en él.

Fuente: Arch Daily

El clima es templado y cálido, en invierno las precipitaciones aumentan, estas condiciones climáticas son óptimas para la producción y se ven aprovechadas al enterrar una parte de la bodega.

CRÍTICA

- El emplazamiento de los edificios, ayuda a resaltar lo más importante del lugar, que es el río y los viñedos.
- El proyecto se ubica más elevado para aprovechar la pendiente del lugar, es así como enfoca las visuales hacia el paisaje

CONCEPTO Y COMPOSICIÓN

El concepto principal es unificar la arquitectura existente con la nueva, mediante un eje lineal que amarra todos los volúmenes. Además, se busca fusionar los edificios con el paisaje, es así, como se enmarcan las visuales en su entorno.

Propuesta 1:

Crear un eje lineal con todos los edificios. Se remarca la horizontalidad del paisaje.

■ BODEGAS EXISTENTES

Propuesta 2:

Crear una plaza central, que sirva como punto de encuentro y mantenga una tensión entre el exterior y el interior.

La composición del proyecto nace del resultado de los elementos que existen en el lugar. El volumen de la bodega es lineal, remarcando el eje que se crea con todos los demás volúmenes. La forma del hotel abraza el paisaje, enfocando las visuales.

CRÍTICA

- El eje que se marca con la disposición de los edificios, unifica el proyecto. Une la arquitectura existente con la nueva.
- Además, se generan vacíos entre los edificios que generan, espacios para los visitantes, tales como plazas públicas.
- El recorrido obliga al visitante estar en contacto con el paisaje, ya que se da al exterior.

USOS Y FLUJOS

El hotel distribuye sus espacios desde lo más público hasta lo más privado.

La bodega cuenta con dos niveles, en el primer nivel está la zona de producción, y en el segundo, la crianza en barricas.

SÓTANO 1

■ Zona de fermentación
■ Zona de servicio
— Circulación servicio
— Circulación visitantes

PRIMER NIVEL

■ Zona de servicio
■ Zona de envejecimiento
■ Zona de barricas
■ Zona de producción

PRIMER NIVEL

■ Servicio y Cocina
■ Zona social

SEGUNDO NIVEL

■ Habitaciones simples
■ Habitaciones familiares

PROGRAMA Y ESPACIALIDAD

La bodega ocupa la mayor área del proyecto, ya que cuenta con grandes espacios para el proceso de producción del vino. El hotel, cuenta con espacios para el ocio del visitante, en el primer nivel. En el segundo nivel, cuenta con 8 habitaciones.

La espacialidad se basa en la luz y en las distintas formas del los espacios. En la bodega, los espacios se encuentran en penumbra, y en el hotel, la luz se da de manera directa y es natural.

CUADRO DE ÁREAS		
Nivel	Paquete funcional	Área (m2)
Hotel		
1er nivel	Zona social	390
	Servicio y cocina	130
2do Nivel	Habitaciones simples	250
	Habitaciones familiares	140
	Circulación	80
	Zona de servicio	20
Bodega		
Sotáno 1	Zona de servicio	400
	Zona de fermentación	800
1er nivel	Zona de servicio	220
	Zona de envejecimiento	1200
	Zona de barricas	250
	Zona de producción	500

■ Área Hotel
■ Área Bodega

Zona de barricas

Fuente: Arch Daily

Zona de producción

Fuente: Arch Daily

Restaurante (hotel)

Fuente: Menos é mais

Ingreso a habitaciones

Fuente: Menos é mais

Ingreso bodega

Fuente: Tanino Tanino

MATERIALIDAD Y ESTRUCTURA

El material predominante es el concreto, este se utilizó en todo el edificio. El interior tiene un acabado rugoso y el exterior está acabado con un calcinado proveniente de la zona de una forma contemporánea.

Fuente: Arch Daily

La bodega cuenta con una forma rectangular en su exterior, pero al interior tiene un techo abovedado. Este sistema constructivo sirve para dar una mayor luz a los ambientes destinados a la zona de producción. Se crea una cámara de aire entre el arco de la bóveda y el muro de contención, se aprovecha para ocultar las instalaciones y además sirve para ventilar.

Fuente: Arch Daily

CRÍTICA

- El programa se divide en dos volúmenes distantes, obligando al visitante a tener un recorrido exterior al momento de visitar la bodega. Se aprovecha para visitar los viñedos y apreciar el paisaje.
- Los espacios se van marcando por la jerarquía que tienen, acompañados de ingresos de luz, esto genera una arquitectura sensorial que el visitante vive durante el recorrido.
- La circulación en la bodega no es la adecuada, ya que no se ha pensado para recibir a visitantes

CRÍTICA

- La horizontalidad del material, acompaña líneas formadas por los viñedos.
- La solución del uso de bóvedas tiene una gran resultante: espacios amplios, útiles para los espacios de barricas y/o tanques.

3.3.3. Bodega Julian Chivite – Rafael Moneo

DESCRIPCIÓN Y UBICACIÓN	ENTORNO Y ACCESIBILIDAD
Arquitecto: Rafael Moneo Ubicación: Arinzano, España Año del proyecto: 2002 Área: 10 219 m²	El proyecto se encuentra en una zona rural, alejado de la ciudad. Su principal entorno son los viñedos. Para acceder al lugar, se toma una camino rural que se conecta con la carretera. Así mismo, la bodega se encuentra cerca del Río Ega.
El proyecto se encuentra en una zona rural a orillas del Río Ega, en Arinzano, España. Bodega Julian Chivite Fuente: Google Maps	Fuente: Google Maps ● Proyecto — Río Ega — Carretera Además de tener como principal entorno los viñedos, se encuentra rodeado de un bosque de robles y de la montaña Montejurra que también hacen parte del paisaje, ya que forman parte de la visual. Otro punto a observar en el entorno son los tres edificios existentes, en donde el arquitecto tuvo que restaurarlos para que puedan seguir haciendo parte del complejo. CAPILLA MANSIÓN TORRE MEDIEVAL Fuente: La Cafetera Fuente: Photo Zulong
Esta bodega se construyó en un terreno donde existía una torre medieval, una mansión del s. XVIII y una capilla neoclásica del s. XIX. Se diseñó una bodega que pueda producir anualmente 225 000 botellas de vino. Además, para el proceso de producción se utilizaron avances tecnológicos. También, se diseñó una zona para que los visitantes puedan estar. Fuente: Palavras da Arquitetura	CRÍTICA • El proyecto se emplaza de manera adecuada, ya que respeta las construcciones existentes y su entorno natural. • Su entorno es rico históricamente y naturalmente, el proyecto logra revalorizar estos dos aspectos.

CONCEPTO Y COMPOSICIÓN

El concepto principal es adecuarse al entorno y tratar de ser lo menos invasivo en las construcciones que ya existían en el terreno, para así evocar la historia del lugar.

Propuesta 1:

Se creo un edificio que abrace la arquitectura existente, se formo una espacio virtual.

Propuesta 2:

Se busco mantener la escala del paisaje y de los edificios antiguos.

La composición del proyecto esta formada por dos volúmenes en forma de "L", ambos con formas rectangulares que se unen para que el recorrido sea continuo. Se dispone de esta manera para abrazar los elementos existentes y respeta la forma del bosque.

Fuente: Pinterest

CRÍTICA

- Se genera un espacio central formado por la disposición de del volumen en "L". Es un espacio importante ya que es puede funcionar como punto de encuentro y es el que recibe a los usuarios.
- Al mantener la horizontalidad y escala, se logra unificar todos los volúmenes.

USOS Y FLUJOS

El edificio se distribuye en una sola planta la cual esta enterrada, en el volumen de la izquierda se encuentran las zonas para el envejecimiento del vino y también el ingreso y la sala de degustación para los visitantes. En el volumen de la derecha, se encuentra la zona para la fermentación y el ingreso de la uva.

PRIMER NIVEL

■ Sala de degustación	■ Ingreso de la uva
■ Tanques para mezclar vinos	■ Ingreso y circulación de servicio
■ Limpiador de barriles	■ Ingreso de visitantes
■ Crianza en barriles	
■ Tanques de fermentación	
■ Recepción de la uva	

Las circulaciones se dan en dos niveles, en el piso enterrado está la circulación de servicio, la cual no se mezcla con la circulación de los visitantes que se da mediante puentes elevados, esto permite una mejor apreciación de todo el proceso.

— Circulación de visitantes

PROGRAMA Y ESPACIALIDAD

El programa dispone de una mayor área para la bodega, teniendo sólo 12% para los visitantes, en donde se encuentran la sala de degustación los servicios y un hall. Se organiza el proceso de producción en una secuencia lineal, y el recorrido se da de la misma manera.

CUADRO DE ÁREAS		
Nivel	Paquete funcional	Área (m2)
1er nivel	Sala de degustación	350
	Sala de tanques para mezclar vinos	180
	Limpiador de barriles	170
	Crianza en barriles	2515
	Tanques de fermentación	2655
	Recepción de la uva	2090
	Servicio	1695

La espacialidad va cambiando según el espacio donde se encuentre el visitante, la mayor parte de los espacios en la zona de producción son cerrados e iluminados artificialmente con una luz cálida. En el último punto del recorrido, la sala de degustación, se puede apreciar como se enmarca el paisaje y lo importante que es la luz natural en este espacio. Así mismo, para iniciar la experiencia, el visitante tuvo que pasar por los viñedos, teniendo una visión de todo lo que se encontraba en su alrededor.

SALA DE DEGUSTACIÓN

Fuente: Blog El viajero

ZONA DE CRIANZA EN BARRILES

Fuente: Pinterest

Fuente: Pinterest

CRÍTICA

- La solución de enterrar la mitad de los volúmenes es acertada, ya que permite separar la circulación del visitante, con la de servicio.
- Los puentes dan una jerarquía al recorrido del visitante, ya que están elevados. Así mismo, permiten observar todo el proceso.
- La iluminación es un punto importante para lograr una experiencia sensorial en el visitante.

MATERIALIDAD Y ESTRUCTURA

El material predominante es el concreto color arena, que coincide con el mismo color del suelo y la madera de roble, ya que el edificio se encuentra al lado de un bosque de robles. Se busca usar los materiales de la zona para que los volúmenes tengan un lenguaje parecido a su entorno.

Además, se utiliza el cobre y la madera para el techo, que con el tiempo se oxida y cambia de color, perdiéndose en el la cromática del paisaje.

Fuente: El Croquis

El techo a dos aguas es de madera, está conformado por una estructura de vigas y viguetas que soportan todo el peso de la cobertura. También se utiliza la ayuda de columnas de concreto y elementos de hierro para soportar la estructura del techo. El cuerpo del volumen es de concreto.

Fuente: 7 Canibales

CRÍTICA

- Es destacable como se busca utilizar materiales que existan en la zona, como la madera de roble, y también como los materiales se mimetizan con el lugar.
- Los materiales reflejan una cromática extraída del paisaje.
- La solución del techo es favorable, ya que permite diseñar espacios con grandes luces.

3.3.4. Bodega Juan Alcorta – Ignacio Quemada

DESCRIPCIÓN Y UBICACIÓN	ENTORNO Y ACCESIBILIDAD
Arquitectos: Ignacio Quemada Ubicación: Logroño, La Rioja, España Año del proyecto: 2003 Área: 45 529 m²	El proyecto cuenta con un entorno directo de 37 hectáreas de viñedos. Se encuentra en una zona de fácil acceso, ya que cuenta con un ingreso independiente desde la carretera N 232 y también está cerca de la Ciudad de Logroño.
El proyecto está ubicado en un altiplano en el Valle del Río Ebro, La Rioja, España. Fuente: Google Maps	Fuente: Google Maps ● Proyecto — Río del Ebro ● Logroño — Carretera N 232
Esta bodega se construyó para desempeñar tres funciones: la elaboración y producción del vino, el turismo enológico y una sede social para potenciar la marca del producto. Tiene capacidad para recibir visitas de 60 personas y una producción anual de 30 millones de litros. Fuente: Arch Daily	Se trata de mantener el paisaje lo más puro posible, es por ello que, se toman varias medidas arquitectónicas como, mantener la horizontalidad del lugar, hacer una cubierta verde que siga con el lenguaje de los viñedos, enterrar la mayor cantidad de área para disminuir el impacto visual y además, conseguir las condiciones óptimas para la elaboración. El clima es templado y cálido. Los veranos alcanzan los 35° y en invierno -5°. Las precipitaciones son durante todo el año. Fuente: Arch Daily
Fuente: Arch Daily	CRÍTICA • El edificio se emplaza de manera respetuosa y mínima en su entorno, esto es favorable, ya que se tiene un buen manejo de la escala. • Se busca reinterpretar elementos existentes, como por ejemplo mantener la horizontalidad del paisaje.

CONCEPTO Y COMPOSICIÓN

El concepto principal es integrar el edificio con su entorno, para no causar un gran impacto en el paisaje. Así mismo, se crea un espacio central en el proyecto, este es uno de los espacios más importante ya que conecta los dos volúmenes.

Propuesta 1:

Se entierra la mayor cantidad de área posible

Propuesta 2:

Se crea un espacio central, este es un punto crítico, ya que es el elemento que une el proyecto.

Hall Central

Fuente: Arch Daily

Hall Central

Fuente: Arch Daily

El proyecto se compone por dos volúmenes rectangulares que forman una "L", estos se encuentran enterrados y es donde se realizan las principales actividades de producción. Además, en el primer nivel existen dos volúmenes cuadrangulares más pequeños.

CRÍTICA

- La solución de enterrar la bodega aprovecha el contacto con el suelo para su refrigeración y además se minimiza en su entorno.
- La disposición del núcleo central ayuda a reducir el recorrido entre los espacios y facilita la relación entre ellos.

USOS Y FLUJOS

El edificio se distribuye en 3 niveles. La mayor área está destinada al área de producción y se encuentra enterrada, se ingresa mediante un camino directo desde la entrada principal, junto con el ingreso de la uva. Los volúmenes que sobresalen son la administración y la recepción, a ellos se ingresa por un camino rural, que pasa por los viñedos.

PRIMER NIVEL

1. Administración
2. Recepción de visitantes

SOTÁNO 1

1. Salas de degustación
2. Crianza en botella
3. Embotellado
4. Almacén
5. Cueva
6. Patio servicio
7. Laboratorio
8. Entrada de la uva
9. Salida de raspón y ollejos

SOTÁNO 2

1. Crianza en barricas
2. Cueva
3. Zona de personal
4. Almacén
5. Bodega experimental
6. Patio servicio
7. Fermentación y almacenaje

- Circulación servicio
- Circulación visitantes

PROGRAMA Y ESPACIALIDAD

La zona de producción ocupa la mayor área del proyecto, pero esto no deja de lado que existan espacios de degustación y lugares de estar para los visitantes, ya que no es únicamente de producción sino un lugar turístico. Por otro lado, se observa que las circulaciones no se mezclan, ya que el último nivel es exclusivamente para el área de servicio. Sin embargo, el visitante puede observar todo desde el segundo nivel, mediante escaleras o puentes.

La espacialidad del edificio evoca las tradiciones de las bodegas antiguas. Al enterrar los volúmenes y estar en contacto con la tierra, hace que los espacios tengan una sensación distinta que se refuerza con la materialidad.

CUADRO DE ÁREAS		
Nivel	Paquete funcional	Área (m ²)
1er nivel	Administración	450
	Recepción	550
Sotano 1	Salas de degustación	1800
	Crianza en botellas	3340
	Embotellado	2400
	Almacén	1970
	Patio de servicio	1100
	Laboratorio	260
	Entrada de la uva	440
	Salida de raspón y ollejos	200
Sotano 2	Crianza en barricas	11500
	Cueva	450
	Zona de personal	210
	Almacén	330
	Bodega experimental	150
	Patio de servicio	2750
	Fermentación y almacenaje	12000

Recorrido por puente

Fuente: Ignacio Quemada

Escalera para visitantes

Fuente: Ignacio Quemada

CRÍTICA

- Los ingresos al edificio son claros y directos, se dan de manera opuesta, es decir, no se mezcla el de servicio con el del visitante. El recorrido del visitante en el proyecto es completo, ya que se da desde el inicio, con el camino rural que obliga a visitar los viñedos. Luego, dentro del edificio existen elementos esenciales para que el visitante logre recorrer toda la bodega (escalera, puentes, etc). Así mismo, la luz indirecta proporciona un espacio sereno.
- Un punto en contra es que, el edificio no cuenta con muchos espacios para el turista siendo sólo el 5% del área total.

MATERIALIDAD

Se utilizó como material predominante el concreto expuesto color terracota, ya que se buscó un material que logre integrarse con elementos existentes del lugar como los viñedos y la tierra y los cerros.

Fuente: Terroristas, el Blog del Vino

En la zona de la "cueva" (espacio central), el material refuerza la idea de estar bajo la tierra y le da un efecto místico. El concreto rojizo también se utiliza en las construcciones que están arriba, para que el visitante tenga la misma impresión desde que llega al lugar. Además, también se utiliza la madera para algunos acabados como el techo en voladizo.

Fuente: Ignacio Quemada

Fuente: Arch Daily

Fuente: Terroristas, el Blog del Vino

CRÍTICA

- El material, además de integrarse con el lugar, ayuda a generar espacios cálidos y sensoriales durante el recorrido del visitante.
- El carácter tectónico, hace parecer que el edificio forma parte del terreno.

3.3.5. Bodega Navarro Correas – AFT Arquitectos

DESCRIPCIÓN Y UBICACIÓN	ENTORNO Y ACCESIBILIDAD
Arquitectos: AFT Arquitectos Ubicación: Agrelo, Mendoza, Argentina Año del proyecto: 2006 Superficie Terreno: 50Has. Área: 12 400 m2	El proyecto se encuentra en una zona rural, alejado de la ciudad. Su principal entorno son los viñedos. Para acceder al lugar, se toma un camino rural que conduce a la bodega, y se conecta a la carretera Nacional 40, que está a 4km aprox.
El proyecto se encuentra en la Finca Agrelo, Mendoza y esta en el centro de un viñedo de 50 hectáreas. Fuente: Google Maps	Fuente: Google Maps ● Proyecto ● Bodega Chakana ● Bodega Catena Z. ● Cavas Wine Lodge — Carretera Nacional 40
Esta bodega se construyó en una zona rural, con el fin de poder difundir mejor su producto. El proyecto cuenta con lugares para que los visitantes puedan catar el vino y además, conocer el proceso de elaboración. Tiene una capacidad de producción anual de 4 millones de litros de vino. Fuente: Arch Daily	Se caracteriza por aprovechar los recursos naturales, orientando el edificio según las condiciones climáticas de lugar y enmarcando el paisaje. Siendo un lugar donde el clima es seco desértico, en el día el sol es fuerte y en la noche las temperaturas bajan debido a los vientos alpinos. Por ejemplo, el área social se ubica en dirección de la Cordillera de los Andes, la cubierta se abre hacia el sur para poder iluminar los espacios con luz natural, etc. Fuente: Revista Plot
Fuente: Arch Daily	CRÍTICA • El proyecto explota al máximo su entorno natural y las condiciones climáticas. • El buen emplazamiento y diseño arquitectónico ayuda a resaltar el paisaje que lo rodea. • Al tener una arquitectura con bajo impacto ambiental, ayuda a disminuir el gasto de energía.

CONCEPTO Y COMPOSICIÓN

El concepto principal de diseño fue hacer un edificio que con un diseño arquitectónico que mantenga la **esencia de las bodegas industriales**. "Tratamos de tener una mirada nueva, y transformar esta situación en una ventaja" Alfredo Tapia.

Propuesta 1:

Separar el área social de la zona industrial en dos volúmenes distintos.

Propuesta 2:

Mantener la horizontalidad del lugar.

El edificio se compone de dos volúmenes, uno tiene una forma triangular, en donde se ve reflejado el proceso de una bodega en tres partes: la zona de fermentación, la zona de barricas y la zona de botellas. El otro volumen tiene una forma rectangular y está destinado a la zona social.

CRÍTICA

- La forma del edificio ayuda a que los espacios puedan relacionarse fácilmente entre sí durante el proceso de producción.
- La solución de conectar los volúmenes mediante un puente, permite una rápida conexión entre la zona de producción con la zona social.

USOS Y FLUJOS

Se distribuye el edificio en dos niveles. En el primer nivel, se encuentra la mayor parte del área de producción y servicios. En el segundo nivel, se pueden observar los recorridos del visitante hacia las zonas de producción.

Fuente: AFT arquitectos

— Ingreso visitantes — Ingreso servicio

PRIMER NIVEL

- Zona de producción y envejecimiento
- Zona de envejecimiento
- Zona para visitantes
- Servicios y Cuartos de Máquinas
- Carga y descarga

SEGUNDO NIVEL

- Zona de producción
- Zona para visitantes
- Servicios y Cuartos de Máquinas

PROGRAMA Y ESPACIALIDAD

El programa se divide en dos, la zona de producción que es la mayor área y la zona de visitantes. Los recorridos se ven disminuidos en la zona de elaboración, ya que es un espacio flexible con la menor cantidad de muros posibles.

La zona de visitantes se conecta a la otra por puentes. La espacialidad del edificio busca que los visitantes vivan una experiencia sensorial durante el recorrido, acompañada por espejos de agua. El ingreso se da por un túnel angosto en penumbra y luego pasan a una cava central con mucha luz. El tercer punto del recorrido llevará a las visitas a un espacio abierto donde se pueden observar los viñedos y la cordillera. Finalmente, la gente pasará a una terraza donde esta sala de degustación.

CUADRO DE ÁREAS		
Nivel	Paquete funcional	Área (m2)
1er nivel	Zona de producción	3910
	Zona de envejecimiento	1000
	Servicios y cuartos de máquinas	1560
	Zona de carga y descarga	2000
	Zona de visitantes	700
2do Nivel	Administración	330
	Servicios y cuartos de máquinas	760
	Zona de visitantes	620

■ Área para visitantes
■ Área de bodega

Fuente: Arch Daily

Fuente: Simbiosis News

INGRESO VISITANTES

Fuente: Archivo Arquitectura

Fuente: Arch Daily

RESTAURANTE

Fuente: Arch Daily

CRÍTICA

- Los flujos que los arquitectos plantean se dividen básicamente en los dos volúmenes. Pero, en los puentes del área de producción, las circulaciones del visitante, se mezclan con las de servicio. El encuentro entre los distintos usuarios podría generar un diálogo, y así difundir mejor los conocimientos al turista.
- La calidad espacial del edificio tiene un fuerte impacto desde el inicio del recorrido.

MATERIALIDAD Y ESTRUCTURA

Los colores del edificio se reducen a dos materiales expuestos: el concreto para el volumen, y el acero corten para el resto del edificio. Además, el proyecto se caracteriza por las distintas texturas de cada material.

Fuente: Arch Daily

Fuente: Arch Daily

El sistema constructivo del edificio se divide en dos. La zona para los visitantes tiene la mayor parte hecha en albañilería. En la zona de producción, se utilizan estructuras metálicas, esto refuerza la idea de evocar las bodegas industriales. Además, estos espacios necesitan ser flexibles y ser amplios, es así como, este sistema ayuda a cumplir con esas necesidades ya que se pueden tener grandes lucos.

Fuente: Arch Daily

CRÍTICA

- Los materiales mantienen un diálogo cromático con el entorno. Además, sufren variaciones con el tiempo, debido a los fenómenos climáticos.
- El uso del metal mantiene el aspecto industrial de las bodegas.

3.3.6. Cuadro Resumen de Proyectos Referenciales

PROYECTO	UBICACIÓN	ENTORNO	CONCEPTO Y COMPOSICIÓN	FLUJOS	PORCENTAJE DE ÁREAS	MATERIALIDAD
BODEGA PORTA ESPAÑA	El proyecto está ubicado a 150 km al norte de Madrid, en la Ribera del Duero, una de las principales zonas vinícolas de España. ÁREA = 12 500 m ²	Su principal paisaje son los viñedos que se encuentran alrededor de todo el proyecto. Así mismo, el edificio está sobre una colina , que tiene una pendiente .	Enmarcar las visuales con volumen permeable y mantener la relación entre el exterior y el interior. Forma de trébol . 	 Circulación servicio Circulación visitantes	 Área para visitantes: 26 % Área de bodega: 74 %	Se utiliza madera, concreto, acero cortén, policarbonato rojo y vidrio . También, el agua es un elemento importante en el diseño del proyecto.
QUINTA DO VALLADO PORTUGAL	Este complejo se ubica a orillas del Río Corgo en Vilariño dos Freires, Portugal. ÁREA = 5 162 m ²	La topografía del lugar tiene una pendiente en dirección al río, es así como, el volumen del hotel se abre hacia el paisaje de viñedos , sus visuales en él.	Crear un eje lineal y marcar un espacio central. 	 Circulación servicio Circulación visitantes	 Área para visitantes: 20 % Área de bodega: 80 %	El material predominante es el concreto . El interior tiene un acabado rugoso , y el exterior está acabado con un calcinado proveniente de la zona.
BODEGA JUAN ALCORTA ESPAÑA	El proyecto está ubicado en un altillo en el Valle del Río Ebro, La Rioja, España. ÁREA = 45 529 m ²	Se trata de mantener el paisaje de viñedos lo más puro posible, y de mantener la horizontalidad del lugar, hacer una cubierta verde que siga con el lenguaje de los viñedos.	Enterrar la mayor cantidad de área posible y crear un espacio central. Volumen en forma de "L" . 	 Circulación servicio Circulación visitantes	 Área para visitantes: 5 % Área de bodega: 95 %	Se utilizó como material predominante el concreto expuesto color terracota . Y madera , para los aleros.
BODEGA JULIAN CHIVITE ESPAÑA	El proyecto se encuentra en una zona rural a orillas del Río Ega, en Arinzano, España. ÁREA = 10 219 m ²	Su principal entorno son los viñedos , un bosque de robles y la montaña de Montejurra . Además de, tres edificios existentes: capilla, mansión y torre medieval .	Edificio en forma de "L" , crea un espacio central y abraza arquitectónico. Se mantiene la horizontalidad. 	 Circulación servicio Circulación visitantes	 Área para visitantes: 12 % Área de bodega: 88 %	El material predominante es el concreto color arena . Además, se utiliza cobre y madera para el techo.
BODEGA NAVARRRO CORREAS ARGENTINA	El proyecto se encuentra en la Finca Agrelo, Mendoza y está en el centro de un viñedo de 50 hectáreas. ÁREA = 12 400 m ²	El proyecto se encuentra en una zona rural , alejado de la ciudad. Su principal entorno son los viñedos . Al fondo, se observa la Cordillera de los Andes .	Separar la zona social de la industrial y mantener la horizontalidad. 	 Circulación servicio Circulación visitantes	 Área para visitantes: 12 % Área de bodega: 88 %	Se utiliza dos materiales expuestos: el concreto para el volumen, y el acero cortén para el resto del edificio.

3.3.7. Amangiri Resort & Spa – I-10 Studio

DESCRIPCIÓN Y ENTORNO	CONCEPTO Y COMPOSICIÓN	USOS Y FLUJOS	PROGRAMA Y ESPACIALIDAD
Arquitecto: I-10 STUDIO Ubicación: Canyon Point, Utah, USA Año del proyecto: 2009 El proyecto esta situado en el desierto de Utah. Este complejo hotelero, se construyó en medio del desierto, con la finalidad que los visitantes puedan vivir una experiencia única y desconectarse de la ciudad. Fuente: Architect Su entorno directo es el extenso desierto de Utah, un lugar con gran valor paisajístico que se ve revalorizada con el proyecto. Para acceder al terreno, se ingresa desde la carretera HWY 89 que se conecta con una vía secundaria que conduce al terreno por la parte trasera. Fuente: Google Maps VÍA DE ACCESO — Carretera Hwy 89 — Vía secundaria Fuente: Arquiscopio	El concepto principal del edificio es mantener una relación con el exterior. Además, busca formar parte del lugar y respetar lo existente, utilizando una cromática extraída del paisaje para el uso de los materiales y acabados. Propuesta 1: El proyecto se adecua a la forma natural del terreno, adecuando su volumetría a la meseta existente. En la imagen abajo, podemos observar la relación que guarda la forma de proyecto con su entorno. Fuente: Google maps Propuesta 2: Se busca enmarcar las visuales del paisaje, para que el usuario pueda tener una percepción visual de donde se encuentra, en todo momento. La llegada al complejo se da desde la parte de atrás al complejo que conduce al visitante a las áreas comunes, estas dividen las habitaciones en dos sectores.	El proyecto se distribuye a partir de las áreas comunes donde se encuentra la piscina y restaurante, entre otros. Es así como, se conectan los demás ambientes (habitaciones, spa, servicio). La disposición del complejo hace que todos los ambientes tengan vista hacia el desierto, que es la principal visual. Fuente: skycepage A) LUGAR DE LOS VISITANTES B) ÁREA DE COMÚNES (PISCINA + RESTAURANTE) C) ZONA DE SUITES 1 D) ZONA DE SUITES 2 E) ZONA DE SPA Fuente: Google maps Zonificación ■ Áreas comunes ■ Zona de Spa ■ Suities ■ Servicio Circulaciones — Llegada y circulación de visitantes — Ingreso de servicio Planta de habitaciones ✓ Visuales hacia el paisaje Fuente: Pinterest	PROGRAMA Y ESPACIALIDAD Gráfico de % por paquetes funcionales ■ Zona de spa ■ Áreas comunes (piscina, rest., etc) ■ Suities (34) ■ Servicios Visa general de la implantación del hotel en el desierto Fuente: Arquiscopio ✓ Cromática del paisaje ✓ Se difumina en el entorno ✓ No resalta Espacio central - Piscina Fuente: Arquiscopio Zona meditación y yoga Fuente: Arquiscopio Ingreso a zona de meditación y yoga Fuente: Arquiscopio Perspectiva desde el interior de las suities Fuente: Arquiscopio CRÍTICA • Es relevante disposición de los volúmenes para que todos ellos cuenten con la misma visual. • Asimismo, el efecto “sorpresa” que genera la llegada por la parte de atrás, despierta una emoción distinta en el visitante cuando ve el paisaje. • La espacialidad es de suma importancia ya que, si bien es de una escala pequeña, se crean visuales fugadas en el espacio, que enmarcan y permiten la conexión con el entorno.

3.3.8. Encuentro de Guadalupe – García Studio

DESCRIPCIÓN Y ENTORNO	CONCEPTO Y COMPOSICIÓN	USOS Y FLUJOS	PROGRAMA Y ESPACIALIDAD
Arquitecto: García Studio Ubicación: Valle de Guadalupe, La enseada, México Año del proyecto: 2011 El proyecto esta situado en el Valle de Guadalupe, La enseada, México. Consta de un complejo hotelero y además, cuenta con una bodega de vino y ambientes complementarios. Esta situado en una superficie de 94 hectáreas en donde se desarrolla todo el proyecto. Fuente: Google Maps	Una de las ideas principales del proyecto fue no intervenir directamente el terreno, para así, respetar la naturaleza. También, se utilizaron materiales que su cromática no resalte en el paisaje y que se desvanecieran con el tiempo. Propuesta 1: Se trabajo una estructura que eleve las habitaciones del suelo, para que no estén en contacto con la tierra. Esto también, permite aprovechar mejor las visuales. Fuente: Arch Daily Propuesta 2: Se utilizó el acero corten, ya que es un material que puede envejecer con el tiempo y el lugar. Asimismo, los colores se pierden con su entorno. Fuente: Arch Daily Zonificación de paquetes funcionales por volúmenes: Fuente: García Studio	El proyecto se organiza de acorde a su topografía, los ambientes más públicos se ubican en la parte baja del proyecto, como son: restaurante y bodega. Las habitaciones, que son privadas, se ubican en la parte más alta del terreno, para aprovechar las visuales. Fuente: ArchDaily Zonificación - Ambientes complementarios - Bodega - Habitaciones Circulaciones - Recorrido en auto - Recorrido a pie CORTE DE HABITACIÓN VENTILACIÓN CRUZADA SE UTILIZA LA TOPOGRAFÍA VISUALES HACIA EL PAISAJE ESTRUCTURA RESPETO EL TERRENO	Gráfico de % por paquetes funcionales 25 % 45 % 35 % ■ Bodega ■ Ambientes complementarios ■ Bungalows Vista general de las habitaciones del complejo: ✓ Cromática del paisaje ✓ Se aprovecha la topografía ✓ Visuales hacia el paisaje ✓ Relación directa entre Usuario y entorno natural. Fuente: ArchDaily Terraza al aire libre de habitaciones Fuente: ArchDaily Zona de restaurante Fuente: Booking Vista desde habitación Fuente: ArchDaily Jacuzzi al aire libre Fuente: Booking CRÍTICA - El programa se encuentra disperso en todo el terreno, sin embargo, cuenta con buena accesibilidad. - La "lejanía" de los volúmenes, permite la relación directa del usuario con la naturaleza, obligándolo a pasar por ella. - La espacialidad y la disposición de los volúmenes es bien planteada, ya que revaloriza y aprovecha el gran valor paisajístico del lugar.

Capítulo 4. El Lugar

4.1. El Valle de Pisco

El Valle de Pisco se ubica en la Provincia de Pisco, dentro del departamento de Ica. Esta zona se encuentra acompañada por un eje lineal conformado por el Río Pisco. Así mismo, es conocida por sus extensas hectáreas de cultivo agrícola.

Las plantaciones de vid tomaron un importante papel dentro del Valle, convirtiéndose en una de las mayores zonas de producción de la uva en el Perú, y en consecuencia, se comenzó a elaborar el pisco. Según el investigador argentino Pablo Lacoste, durante el siglo XVIII, la producción de pisco provenía en un 90% de la región de Pisco. (Museo del Pisco)

Así mismo, la denominación de origen de la bebida bandera, corresponde a este lugar geográfico, que existe desde inicios de la Colonia, cuando llegaron los españoles trayendo el vino y cuando se inició la producción del pisco en el Perú. También, el nombre hace referencia a las botijas llamadas “piskos” creadas por artesanos peruanos, donde se almacenaba el producto. Además, las técnicas utilizadas para el cultivo de la vid, la extracción de la uva y la producción del pisco, era netamente desarrollado por la gente de la región, y luego divulgadas a las demás zonas productoras.

Figura 20. Valle de Pisco

Fuente: Andina

Límites de la Provincia de Pisco:

- Al norte con la Provincia de Chincha

- Al este con el Departamento de Ayacucho
- Al sur con la Provincia de Ica
- Al oeste con el Océano Pacífico

4.1.1. Clima

El clima es templado y cálido, varía según el factor altitudinal, alcanzando los 20.50 (180 msnm) y 2.90 (4650 msnm). Además, las precipitaciones son escasas, aumentando en el sector andino con lluvias de mayor intensidad. Por otro lado, la humedad es alta en el litoral y disminuye hacia el interior.

La dirección del viento se da desde el sudoeste. Así mismo, fuertes vientos se originan en la Bahía de Paracas, debido a la diferencia de temperatura entre el desierto y los vientos húmedos provenientes del mar, que llegan hasta la Provincia de Pisco.

4.1.2. Relieve

El valle se localiza en un accidente geográfico, formado por la cuenca del Río Pisco. Dentro de las localidades de Humay, San Clemente y Pisco, las pendientes van desde un promedio de 3% hasta más de 8%. (INDECI) La topografía del lugar es ondulada, conformada por planicies y cerros.

4.1.3. Hidrografía

La cuenca del Río Pisco va en dirección noroeste – sudoeste y tiene una forma de media luna. Nace en la confluencia de los ríos Chiris y Huaytará, que se originan en la Laguna Pultoc a 5000 msnm.

El caudal del río es irregular, teniendo fuertes descargas en los meses que van desde diciembre a abril. El uso de sus aguas es utilizado principalmente para los cultivos del valle, lo que ha ayudado para el desarrollo agroindustrial de la región.

4.1.4. Recursos Naturales

La actividad agrícola se destaca en la zona por sus grandes cultivos, que se desarrollan gracias a las características climáticas e hidrográficas del lugar y a los suelos fértiles. En la zona baja se observan cultivos de algodón, vid, espárragos, maíz amarillo, tomate mango y alfalfa; mientras que en las zonas más altas se cultiva la cebada, el trigo, papa, maíz amiláceo y en cantidades pequeñas, cultivos nativos como la kiwicha, quinua y tarhui. (INDECI)

Además, el valle está conformado por bosques en toda su extensión. En la zona más baja, se encuentran bosques aislados de algarrobos, ya en las zonas más altas, hay gramíneas y bosques de eucalipto.

4.1.5. Recursos Turísticos

La zona también se destaca por sus atractivos turísticos, los más cercanos son: la zona arqueológica de Tambo Colorado y la Laguna de Morón. Además, en el departamento de Ica, podemos encontrar la Reserva Nacional de Paracas, las Islas Ballestas, las Líneas de Nazca, la Laguna de Huacachina, el Museo Julio C. Tello, la Hacienda San José, la Huaca Centinela, entre otros.

4.1.6. Accesibilidad

La provincia de Pisco es de fácil acceso, ya que cuenta distintos medios de transporte (aéreo, marítimo, terrestre) para llegar al lugar. Cuenta con un puerto en el distrito de Paracas, un aeropuerto cerca de la Ciudad de Pisco, y una vía articuladora que es la Panamericana Sur que atraviesa todo el Departamento de Ica. La accesibilidad es de gran importancia tanto para el sector agroindustrial como para la llegada de los turistas.

4.2. Criterios de selección

Para la elección del terreno elegido, se realizó una lista de criterios generales. Los cuales cumplen con las características principales del proyecto que son: encontrarse en una zona con gran valor paisajístico, en donde se pueda cultivar la vid y así mismo, estar habilitado para poder tener una bodega y un centro de formación. Y también, estar en una zona dentro de la Ruta del Pisco, para poder formarte parte de la misma.

Así mismo, al encontrarse en el Valle de Pisco, se refuerza la importancia de la bebida bandera para nuestro país, ya que es el lugar que corresponde a la denominación de origen. Podemos decir que, la ubicación geográfica, es uno de los factores más importantes para el reconocimiento de una denominación de origen de la elaboración de un producto.

Criterios generales:

- El lugar es esencial para el proyecto, ya que ayudará a reforzar la identidad del producto. Es por ello que, se encontrará en el Valle de Pisco, que es el lugar de origen.
- El proyecto deberá estar dentro de la zona de la Ruta del Pisco, para así poder crear la primera bodega que cuente con distintas tipologías que satisfagan las necesidades de los usuarios y pueda competir con bodegas internacionales.
- Se implanta estratégicamente en la Provincia de Pisco, lugar que fue devastado por el terremoto. Es por ello que, se busca generar empleabilidad en la zona, ya que aún hay muchos pobladores que se están recuperando económicamente.
- El turismo aumentará en la zona, ya que, al estar cerca de las ruinas de Tambo Colorado, el proyecto planteado tendrá la función de articular las ruinas con la Ruta del Pisco.
- El edificio se encontrará en un terreno con extensas hectáreas destinadas para el cultivo de la vid, ya que su principal paisaje serán los viñedos. Es así como, se encontrará en una zona donde el clima sea el adecuado y los suelos sean fértiles.
- La cercanía al Río Pisco permite el aprovechamiento de sus aguas, para el uso agrícola. En donde, se podrán crear canales de irrigación para los cultivos de la vid.
- Las visuales son un elemento importante en el proyecto, es por ello que, se evitará estar cerca de las zonas urbanas, para que las construcciones no afecten las visuales. Se enfocarán las visuales en el paisaje rural, conformado por los cerros, las plantaciones, el río Pisco, etc.
- Si bien la construcción estará alejada de las zonas urbanas, debe encontrarse cerca de una vía principal articulada por la Panamericana Sur. Es así como, el lugar será de fácil acceso, en donde existan distintos medios de transporte que lleguen al lugar, tales como vehículos privados, buses, etc.

Para la elección, se analizaron tres terrenos en el Valle de Pisco, con una puntuación cada uno. Es así como, se determinó un terreno en específico, que logre cumplir con los criterios generales.

ELECCION DEL TERRENO

CRITERIOS		TERRENO 1	TERRENO 2	TERRENO 3
PESO 1 — Poco importante 2 — De cierta importancia 3 — Importante 4 — Muy importante				
ÁREA		19 ha	26 ha	13 ha
UBICACIÓN Puntos: 3		El terreno se encuentra entre una zona rural y una zona urbana, dentro del distrito de San Clemente. Uno de sus límites es una construcción abandonada, en donde solo quedan partes de la estructura, el resto son campos de cultivo. Del Centro Urbano de Pisco: 12 km De Paracas: 30 km	El terreno se ubica en una zona rural, dentro del distrito de Independencia. Sus límites son los campos de cultivo, con excepción de un frente que limita con un cerro hacia el norte. Del Centro Urbano de Pisco: 30 km De Paracas: 50 km	El terreno se encuentra en una zona rural, entre el límite del distrito de Independencia y el distrito de Humay. Además, se encuentra en un punto donde no existen construcciones al frente. Del Centro Urbano de Pisco: 35 km De Paracas: 55 km
ACCESOS Puntos: 4		Se accede al terreno por un camino rural, que se conecta con la carretera Libertadores VARI que está a 300 m. Así mismo, esta vía se articula con la Panamericana sur que está a 2,70 km. Del aeropuerto de Pisco: 17 km Del puerto de Pisco: 13 km	El acceso se da mediante un camino rural, que se conecta a la carretera Libertadores VARI a 1,15 km. Así mismo, esta vía se articula a la Panamericana sur que está a 21 km. Del aeropuerto de Pisco: 35 km Del puerto de Pisco: 30 km	Se accede al terreno por un camino rural, que se conecta a la carretera Libertadores en el límite del terreno. Así mismo, esta vía se articula a la Panamericana sur que está a 25 km. Del aeropuerto de Pisco: 40 km Del puerto de Pisco: 35 km
ENTORNO Puntos: 3		El terreno está dentro de una zona rural, rodeado por extensas áreas de cultivo. Hacia el oeste, se encuentra el pueblo de San Clemente, que está a 2 km. Así mismo, se encuentra en el margen izquierdo del Río Pisco, que se encuentra a 1 km del terreno. Por la zona, no existe ningún destino turístico, el más cercano es la Laguna de Morón a 25 km y Tambo Colorado a 35 km.	Su principal entorno son extensas hectáreas destinadas al sector agrícola. Además, se encuentra en las faldas de un cerro que ayuda a conformar el espacio. Por otro lado, se ubica cerca del distrito de Humay, que está a 11,3 km. Los puntos turísticos más cercanos son Tambo Colorado (17 km) y la Laguna de Morón (9 km).	El terreno está ubicado en las faldas de un cerro, dentro de una zona rural rodeado por extensos campos de cultivo. Así mismo, se encuentra a aproximadamente 5 km del distrito de Humay. Los puntos turísticos más cercanos son Tambo Colorado (12 km) y la Laguna de Morón (12 km).
VISUALES Puntos: 4		Las visuales del terreno son hacia las áreas de cultivo, ya que al tener una superficie plana, se pueden observar todas las vistas. Pero, también es un factor negativo, ya que se logra ver el pueblo vecino y la construcción que se encuentra en el límite norte del terreno. Es por ello, que al no estar tan alejado de la zona urbana, no se llega a observar un paisaje rural en su totalidad.	Las visuales son privilegiadas hacia los campos de cultivo, ya que al tener un área tan extensa esto es lo único que se puede observar. En un segundo plano, la visual enmarca los cerros y campos de cultivo que se encuentran en el margen derecho del río.	Las visuales del terreno son privilegiadas hacia los campos de cultivo. Así mismo, la visual es completa hacia el otro lado del margen del río, ya que no existen construcciones en su frente. Esto es favorable, ya que al no estar cerca de ningún poblado, las visuales son únicamente hacia las áreas de cultivo.
GEOGRAFÍA Puntos: 4		La forma rectilínea del terreno, permite generar volúmenes independientes y un diseño flexible. Por otro lado, el terreno cuenta con una pendiente mínima, lo que hace que sea casi plano y no haya mayor dificultad al momento de diseñar.	La forma del terreno es alargada y se encuentra abrazada por el cerro, el cual conforma el espacio y lo encierra. Por otro lado, el terreno es casi plano, teniendo una pequeña pendiente a lo largo y el accidente geográfico al norte.	La forma irregular del terreno, se encuentra abrazada por el cerro de atrás, que ayuda a conformar el espacio. El área es extensa, lo que permite tener cualquier forma al momento de diseñar.
CERCANÍA A RÍO Puntos: 2		El Río de Pisco se encuentra a 1 km del terreno, esto es favorable, ya que facilita la construcción de canales de irrigación. Con el fin de, aumentar las posibilidades de cultivo en el lugar, ya que el riego sería por medio de los mismos.	El Río de Pisco se encuentra a 2,15 km del terreno, al no encontrarse tan cerca, se ve dificultada la construcción de canales de irrigación para los campos de cultivo.	El Río de Pisco se encuentra a 500 m del terreno, la cercanía al río es favorable al momento de construir canales de irrigación, ya que aumenta las posibilidades de cultivo en el lugar.
TOTAL		14	16	20

EL TERRENO – EL AREA

UBICACIÓN

El terreno se encuentra en el Valle de Pisco, entre el límite del distrito de Independencia y el distrito de Humay. Esta zona está alejada de la Ciudad de Pisco, encontrándose a 35km. El poblado más cercano es Humay que está a 6km.

Es una zona rural, rodeada por campos de cultivo y cercano al Río Pisco. Se pueden encontrar distintos poblados en el camino, sin embargo, al frente del terreno no existen construcciones.

ACCESIBILIDAD

EQUIPAMIENTO

Se analizó el distrito de San Clemente, ya que es el distrito más cercano al terreno que cuenta con todos los equipamientos para las necesidades de la población. Este distrito se encuentra a 25 km del terreno

Así mismo, en el distrito de Independencia y de Humay, existen equipamientos de menor escala, como centros educativos, servicios comunales, municipalidades, etc.

HITOS EN PISCO

Los hitos principales en el área son puntos de atracción turística. Los más cercanos son Tambo Colorado y la Laguna de Morón ubicados en el Valle de Pisco. Sin embargo, la Provincia de Paracas es la que cuenta con más hitos y por lo tanto, recibe una gran cantidad de turistas anualmente, siendo la Reserva Nacional de Paracas, el destino más visitado.

Desde el terreno:
 Tambo Colorado.....5 km
 La Laguna de Morón.....9 km
 Museo Julio C. Tello.....35 km
 Reserva Nacional de Paracas.....55 km
 Las Islas Ballestas.....60 km
 El candelabro.....60 km

EL TERRENO – LA ZONA

ANÁLISIS DEL ENTORNO

El terreno está en un entorno rural, rodeado por campos de cultivo, principalmente de algodón y parras. Además, limita con un cerro hacia el norte, y se encuentra al lado izquierdo de la margen del Río Pisco. También, podemos encontrar pequeños asentamientos que se ubican a los extremos de la carretera Libertadores Wari.

EL TERRENO

El terreno se encuentra dentro de una zona rural. Según la Municipalidad Provincial de Pisco esta zona no tienen una zonificación definida ni reglamentada.

ACCESIBILIDAD

Se accede al terreno mediante un camino rural, que se conecta con la carretera Libertadores Wari. Este cruce se da donde comienza el terreno. Además del vehículo privado, existen distintos medios para llegar al lugar, tales como buses y colectivos que van desde los distritos aledaños hasta el terreno.

Fuente: propia

Fuente: propia

RELIEVE

El relieve del lugar es accidentado, en donde el pico más alto es el cerro, y el más bajo es el río.

A lo ancho del terreno, se puede observar una irregularidad en el terreno debido a pequeños montículos de tierra y a las plantaciones de distintas formas y alturas en los campos de cultivo.

Fuente: Google Earth

A lo largo, el terreno presenta una pendiente de 15% aproximadamente, que va ascendiendo hasta el pico más alto del cerro. Además, se puede observar que, la propia pendiente natural del terreno, permite desde lo más alto una percepción visual completa de todo su entorno.

Fuente: Google Earth

ZONA DE VIDA

En el terreno se encuentran plantaciones distintas. En la mitad se cultiva la vid, siendo una parte de red gómba y la otra, uva quebranta. En la otra mitad, se cultiva algodón y alfalfa. Sin embargo, el suelo está apto para cultivar la vid en todo el terreno.

Fuente: propia

Fuente: propia

La forma triangular del terreno permite generar tres frentes con visuales hacia los campos de cultivo y el río. Así mismo, geográficamente el terreno se encuentra entre dos bordes naturales que delimitan el espacio, la margen del río y el cerro.

El cerro es un elemento importante en el emplazamiento del terreno, ya que ayuda a conformar el espacio. Así mismo, genera un borde natural que abraza el terreno y marca su final.

El terreno elegido se encuentra dividido en dos partes, que se distinguen por los distintos cultivos (ajonjolín y parrá), ya que están administrados por dueños diferentes. Se puede observar como, el cerro delimita el espacio y marca una cierta horizontalidad.

Así mismo, se observa que el terreno cuenta con una ligera pendiente, que se pronuncia al llegar al cerro. Cabe resaltar que, desde esa zona se tiene la mejor visual, ya que se logra apreciar todo el entorno del lugar.

Sin embargo, en la zona baja, las visuales también son importantes, ya que el usuario puede tener un contacto directo con los campos de cultivo. Además, la disposición de como se cultiva la vid, permite generar corredores naturales y perspectivas en el paisaje.

FOTOS PANORÁMICAS

4.4. Análisis adicionales del lugar – Conclusiones

Capítulo 5. El Usuario

En este capítulo, se analizará al usuario de manera cualitativa y cuantitativa, para poder determinar a los distintos usuarios que asistirán al establecimiento. Para ello, se hará un previo análisis del turismo en la zona y se dividirán a los usuarios con sus distintas funciones dentro del hotel y la bodega.

Figura 21. Funciones del usuario del hotel y la bodega

Fuente : Elaboración propia

5.1. Definición del público objetivo

5.1.1. Turistas

El perfil de los turistas es muy variado, ya que van personas de todo tipo, desde los muy expertos en el mundo del pisco, como también personas que van simplemente para pasar el rato y ver algo nuevo. Se analizará al turista, tomando como referencias los usuarios del mundo del vino, ya que al haberse desarrollado mundialmente, podemos encontrar mayor información.

Figura 22. Tipos de turistas, Gráfico elaboración propia

Fuente: ACEVIN

- * Profesional: Persona con alguna relación profesional con el mundo del vino
- * Entusiasta: Persona muy interesada en el vino y su cultura.
- * Aficionado: Persona algo interesada en el mundo del vino.
- * Turista convencional: Sin interés apreciable por el mundo del vino.

Para hacer el análisis del perfil de un enoturista (amante del vino), se tomo como referencia un informe realizado en España a cargo del Observatorio Turístico del Club de Producto Rutas del Vino de España. Para ello, se encuestó a 708 personas en siete territorios enoturísticos, tales como: Rutas del Vino y del Brandy del Marco de Jerez, Enoturisme Penedés, Ruta do Viño Rías Baixas, Ruta del Vino Ribera del Duero, Ruta del Vino Rioja Alavesa, Ruta del Vino Somontano y Ruta del Vino Utiel-Requena

✓ CARACTERÍSTICAS PERSONALES:

EDAD MEDIA:

36 – 45 AÑOS

PROFESIÓN:

PROFESIONALES

COMPAÑÍA:

PAREJAS Y
GRUPO DE AMIGOS

AFINIDADES:

VINO, CULTURA Y
NATURALEZA

✓ INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

FORMA DE
RESERVAR:

INTERNET

PROMEDIO DE
ESTANCIA:

1 – 3 DÍAS

ALOJAMIENTO
PREDOMINANTE:

HOTEL BOUTIQUE

ACTIVIDAD
COMPLEMENTARIA:

GASTRONOMÍA

Fuente:Elaboración propia. Información obtenida de Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) y Enoturismo Uruguay.

Podemos concluir que, la característica principal del perfil de un enoturista (amante del vino) es que se desplaza hasta el lugar donde se produce el producto. Es así como, a través del vino, se acerca a nuevos territorios y puede disfrutar de su gastronomía, historia, etc. Además, cambia su rutina y se ve influenciado por factores externos como el paisaje, la bodega, la gente, etc.

“El turismo del vino no es una tipología de turismo de amplio espectro. Esto, es una actividad practicada por todas las generaciones, de interés para diferentes perfiles profesionales, orígenes geográficos o sexos.” (Análisis Demanda Rutas del Vino de España)

El enoturista es un profesional de un nivel socioeconómico medio alto, el cual visita las bodegas mayormente en compañía de amigos, buscando comodidad y salir de su rutina. Si bien el estudio, indica los datos con mayor porcentaje, no podemos dejar de mencionar, a los turistas que van en familia o en pareja (25-35 años), y a los turistas que están de paso.

Por otro lado, con respecto al desplazamiento al destino, el informe menciona que, el transporte elegido mayormente es el privado. En cuanto al sexo, hay un gran equilibrio, ya que, en el 2013, sólo hubo una diferencia de 2,2 puntos entre hombres y mujeres.

Tipos de Turistas:

Los turistas que visitarán el complejo, se pueden dividir básicamente en dos: los turistas de estancia y los turistas de paso.

Figura 23. Visita guiada por los viñedos

Fuente: Ociogo

Turista de estancia:

Es el turista que además de conocer el proceso productivo y realizar una visita por los viñedos, va a alojarse en el hotel (1 - 3 días aprox.). Es así, como podrá tener la experiencia de tener un contacto más cercano con el medio rural. Además, hará uso de todos los espacios de recreación y de los tours complementarias que sea realizarán al día siguiente de su estadía, como las visitas a Tambo Colorado y a la Laguna de Morón.

Turista de paso:

El turista de paso, es la persona que su principal atractivo es otro y se encuentra de paso por el lugar del complejo, es decir, están camino a Paracas o Nazca. Ellos generalmente, realizan la visita por los viñedos y la bodega, almuerzan y siguen rumbo a su destino final.

Turismo en la región de Ica:

En la región de Ica, existen algunos puntos turísticos que son los más frecuentados, tanto por turismo internacional como nacional, estos generan fuertes cambios en la economía del lugar. Así mismo, podrían ayudar a fomentar el turismo del establecimiento, ya que se encuentran relativamente cerca y se podría crear una ruta turística.

Tabla 1. Indicadores turísticos en el 2014, Gráfico elaboración propia

INDICADORES TURÍSTICOS EN EL 2014 - MINCETUR			
Punto Turístico	Nacional	Extranjero	Total
Islas Ballestas	119,099	60,476	179,575
Líneas de Nazca	28,892	38,461	67,353
Reserva Nacional de Paracas	138,166	51,761	189,927
Museo Adolfo Bermudez	20,179	11,141	31,320

Fuente: MINCETUR

Así mismo, existe la Ruta del Pisco que también atrae una gran cantidad de turistas, específicamente amantes del pisco o personas que buscan conocer más sobre la producción del producto. Esto, ayuda a incrementar el flujo turístico pisquero en la región.

Es por ello que, el establecimiento nace de la idea de crear una nueva parada dentro de la Ruta del Pisco, ubicado en el lugar de Denominación de Origen. Según menciona MINCETUR, el turismo enoturístico en la región irá incrementando año a año.

Figura 24. Mapa de Ica, indicando principales puntos turísticos y las bodegas de la Ruta del Pisco

Fuente : Elaboración propia.

5.2. Tipos de Usuarios

Para poder analizar a los usuarios de manera cualitativa, el cliente objetivo se puede dividir en dos tipos: los usuarios permanentes y los usuarios temporales.

5.2.1. Usuarios Permanentes

Los usuarios permanentes son aquellos que, permanecen un mayor tiempo dentro del establecimiento, y van a diario, como por ejemplo, el personal administrativo y de servicio.

Para ello, estos usuarios se dividieron en las dos tipologías del complejo que los requieren, cada uno con distinta función dentro del mismo.

HOTEL:

- **Personal administrativo**

Es el personal encargado de administrar y gestionar todo el hotel, que va desde la llegada de los turistas, en la recepción, hasta planes de mejora para el complejo, en salas

de reuniones con la administración. Las personas encargadas son: gerente, administrador, secretaria y recepcionista.

Horario laboral: 8 horas.

- **Personal de servicio**

Es el personal que se encargan de mantener todo el hotel limpio y en buen estado, ya que existen personas que limpian las habitaciones hasta técnicos de mantenimiento. Además, se encuentran las personas encargadas de la seguridad del hotel.

Horario laboral: 8 a más horas con cambios de turno día y noche.

BODEGA:

- **Personal en contacto con el turista**

Son las personas dentro de la bodega que tienen el mayor contacto con el turista. Se encargan de recibir al turista, realizar la visita guiada y lo acompaña hasta la culminación del recorrido. Las personas encargadas son: recepcionista, guía, vendedor y el encargado de la sala de cata.

Horario laboral: 8 horas.

- **Personal de producción**

Estas personas se encargan de todo el proceso productivo del producto, desde la siembra hasta el producto final. Es por ello que, se dividen en dos: los encargados en bodega y los encargados en campo.

Horario laboral: 8 horas.

- **Personal de servicio**

Es el personal que se encargan de mantener toda la bodega limpia y de reparar la maquinaria, si es necesario. Los encargados son: los de limpieza general, los de mantenimiento y los de seguridad.

Horario laboral: 8 a más horas.

AMBIENTES COMPLEMENTARIOS:

- **Personal de restaurante y bar (ambientes complementarios)**

Son las personas que se encargan de brindar servicios a los usuarios en los ambientes del restaurante y el bar. Su función va desde realizar el plato en la cocina, hasta servirle al cliente en la mesa. Las personas encargadas son: cocineros, mozos y barman.

Horario diurno: 12 horas. Horario nocturno: 8 horas.

- **Personal de servicio – zona de descanso (ambientes complementarios)**

Es el personal que se encargan de mantener el área de la piscina y sauna limpio y en buen estado. Además, se encuentran las personas encargadas de hacer el mantenimiento en dichas zonas.

Horario laboral: 8 a más horas con cambios de turno día y noche.

5.2.2. Usuarios Temporales

Los usuarios temporales son aquellos que visitan esporádicamente el lugar, y son los que se benefician por la infraestructura del complejo. Estas personas, hacen uso de todas las instalaciones. En este caso, los usuarios temporales se dividen en dos grupos: los turistas y los alumnos.

TURISTAS:

- **Turista de estancia**

Es el turista que además de conocer el proceso productivo y realizar una visita por los viñedos, va a alojarse en el hotel (1-3 días aprox.). Es así, como podrá tener la experiencia de tener contacto más cercano con el medio rural. Además, hará uso de todos los espacios de recreación y de los tours complementarios que se realizarán al día siguiente de su estadía, como visitas a Tambo Colorado y a la Laguna de Morón.

- **Turista de paso**

El turista de paso, es la persona que su principal atractivo es otro y se encuentra de paso por el lugar del complejo, es decir, están camino a Paracas o Nazca. Ellos generalmente, realizan la visita por los viñedos y la bodega, almuerzan y siguen rumbo a su destino final.

RECORRIDO DE LOS USUARIOS - USUARIOS PERMANENTES

- **HOTEL**

Personal Administrativo

Personal Restaurante

Personal de Servicio

*APLICA PARA LOS PROVEEDORES DE TODO EL COMPLEJO

• BODEGA

Personal en contacto con el turista

Personal de producción

Personal de servicio

RECORRIDO – USUARIOS TEMPORALES

• TURISTAS

5.3. Determinación del número de usuarios

HOTEL

Para determinar el número de usuarios que visitan el complejo y que se alojarán en él, se investigó la cantidad de turistas que van a la zona y que tienen interés en visitar bodegas vinícolas.

Según datos del Instituto Nacional de Estadística e Informática, se halló que son 1 155 507 turistas que visitan Ica al año. De los cuales, sólo el 39% (450 647 turistas) tienen interés en visitar bodegas vinícolas, según una investigación hecha por PROM Perú. Es así como, se pudo determinar que van 8 666 turistas a la semana (52 semanas al año). Para hallar el número de turistas que visitarán el proyecto, se considero que son 13 bodegas dentro de la Ruta del Pisco, es así como, se determino que irán 666 turistas a la semana al proyecto. De los cuales el 70% (466 turistas) irán los fines de semana, que son los días de más turismo, y el 30% (199 turistas) irán los días de semana según un estimado por la encargada del Hotel Viñas Queirolo.

Asimismo, según datos del INEI, 30% de turistas se alojan en hoteles de 5 estrellas o de costo parecido. Es así como podemos determinar que, se alojan 47 personas por día los fines de semana y 15 personas por día los días de semana. Es así como, se puede obtener que el complejo debe tener una capacidad para alojar a 47 huéspedes.

El hotel del proyecto es de categoría Hotel Boutique, ya que en la normativa peruana no existe una categoría para este tipo de hotel, el cual se caracteriza por crearse bajo un concepto definido, servicio de atención personalizada, contar con pocas habitaciones, promover la preferencia por productos de origen local, y ser un espacio de difusión cultural. Es por ello que, se tomó como referencia las normativas de Chile y Colombia, las cuales aplican para hoteles con menos de 70 habitaciones, en donde se exigen requerimientos mínimos como : tener mínimo 1 habitación para discapacitados, tener 5% de suites (mínimo dos unidades de este tipo) y contar con al menos 5 actividades recreativas. Asimismo, en el Reglamento Nacional de Edificaciones, podemos encontrar algunos requisitos mínimos que son indispensables para el diseño de un hotel. Las más relevantes son que el número mínimo de suites debe ser igual a 5% del número total de habitaciones y, que deberá existir 1 habitación para discapacitados por cada 25. En base a la información, se propone un hotel que tenga 23 habitaciones. Se considera que, existirán dos habitación para discapacitados, 20 habitaciones dobles o

matrimoniales y 1 suites. Por lo tanto, como un aproximado, el hotel podrá recibir a 48 huéspedes.

Tabla 2. Personal encargado en hotel

Personal	Cant.	Personal	Cant.
Gerente	1	Barman - Lobby	1
Administrador	1	Limpieza General	2
Secretaria	1	Limpieza de Habitaciones	6
Recepcionista	2	Lavanderia	2
Botones	4		
Total (serv. Hotel)			20

Tabla 3. Personal encargado en SPA

Personal	Cant.	Personal	Cant.
Limpieza de piscina	2	Encargado de toallas	1
Mantenimiento	1	Masajistas	3
Barman cafeteria	1	Instructores	2
Mozos cafeteria	2	Personal carritos golf	2
Total (serv. Spa)			14

*Gráfico de elaboración propia: información extraída por egresada de la carrera Administración y hotelería.

BODEGA:

Para determinar la cantidad de usuarios en la bodega, primero se analizó la cantidad de tours que iban a haber. Para ello, se hizo un cuadro comparativo que muestra los horarios de las visitas guiadas en distintas bodegas dentro de la Ruta del Pisco.

Tabla 4. Horario y tiempo de visita de bodegas en la Ruta del Pisco, Gráfico de elaboración propia.

Bodega	Horario de Visita	Tiempo de Visita
Tacama	Martes a Viernes (9:30 - 16:30), Sábado (9:30 - 16:30), Domingo y Feriado (9:30 - 16:30)	45 min
Vista Alegre	Lunes a Viernes (8:00 - 16:30), Sábado (9:00 - 13:00), Feriado (9:00 - 13:00)	60 min
Viñas de Oro	Lunes a Viernes (8:00 - 17:00), Sábado (8:00 - 12:00), Feriado (cita previa)	45 min
Tabernero	Lunes a Jueves (10:00), Viernes (10:00, 16:00), Sábado (10:00, 12:00, 16:00)	45 min

Fuente: Guía de Bodegas – Región ICA, MINCETUR

El gráfico de arriba, nos muestra el tiempo de visita promedio es 50 min. Además, según indica la Asociación de Vitivinicultores de Baja California, el grupo deberá ser de 20 personas como máximo durante las visitas guiadas.

Es así como, podemos determinar que la bodega puede tener un aproximado de 6 visitas diarias, entre el horario de la mañana y de la tarde, con intervalos entre ellas. Así mismo, la bodega es capaz de recibir un aproximado de 120 personas en el transcurso del día. Cabe recalcar que, no todas las visitas guiadas tendrán el número máximo de personas permitidas, y que, el flujo turístico varía según la fecha y temporada del año.

Por otro lado, el Reglamento Nacional de Edificaciones menciona que, si la edificación industrial cuenta con más de 1000 m², deberá estar adecuada para una persona con discapacidad.

Asimismo, estos datos se corroboraron con la asesoría del Ing. Jose Falconi – Responsable de la producción agroindustrial en el CITEVID, Ica.

“Establecer el número máximo de personas por grupo, así como el número máximo de grupos por hora, en función al tiempo promedio de los recorridos establecidos para los visitantes, nos permitirá controlar el flujo de los visitantes durante las horas de operación, y esta cifra nos permitirá identificar la cantidad de personal a trabajar por hora o por día, en función al número de visitantes.”¹⁹

Tabla 5. Personal encargado en Bodega

Personal	Cant.	Personal	Cant.
Recepcionista	2	Personal en laboratorio	2
Guia	1	Personal administrativo	5
Vendedor/Barman	4	Limpieza General	2
Encargado sala de cata	1	Mantenimiento	1
Jefe de Bodega	1	Seguridad	1
Personal en bodega	5		
Total			25

*Gráfico de elaboración propia: información según la cantidad de personas que asistirán a la bodega. Asesoría : Ing. Jose Falconi – CITEVID, ICA.

AMBIENTES COMPLEMENTARIOS:

Para determinar la cantidad del personal en los ambientes complementarios, se tomó como referencia proyectos que sean similares, para poder hallar un promedio. Asimismo, se contó con la asesoría de una egresada de la carrera de Administración y

¹⁹ MINCETUR. (2012). *Manual de Buenas Prácticas para Bodegas de Pisco, Vino y otros Licores*. Recuperado el 29 de octubre de 2015, de Ministerio de Comercio Exterior y Turismo: http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/Turismo/pdfs/MBP_BODEGAS_PISCO.pdf

hotelería. Se determinó un aproximado de 72 comensales y 35 personas en la zona del bar.

Tabla 6. Personal encargado en Restaurante y Bar

Personal	Cant.	Personal	Cant.
Mozos - Rest.	10	Cocineros	5
Barman Rest.	2	Caja	1
Jefe de Cocina	1	Recepcionista	1
Total			20

*Gráfico de elaboración propia: información extraída por egresada de la carrera Administración y hotelería.

Tabla 7. Cuadro resumen de cantidad de usuarios

	CANTIDAD DE PERSONAS	
HOTEL + SPA	48	Huéspedes
	34	Personal de trabajo
BODEGA	20	Huéspedes
	25	Personal de trabajo
AMB. COMPLEMENTARIOS	107	Comensales
	20	Personal de trabajo
TOTAL	254	

*Elaboración propia: Determinación del número de usuarios

5.4. Horarios de los usuarios

Para determinar el horario de los usuarios, se tomo como referencia el Manual de Buenas Prácticas para Bodegas de Pisco, Vino y otros Licores realizado por MINCETUR, con el objetivo de promover y mejorar la prestación de servicios turísticos en la Ruta del Pisco.

En primer lugar, se debe tener en cuenta las fechas y temporadas con mayor flujo turístico, como por ejemplo, festividades, feriados, época de vendimia, etc. Para que así, dependiendo de la fecha, existan más o menos visitas guiadas al día. Cabe recalcar, que los turistas pasean en un horario distinto al de oficinas, por lo que, debe haber personal de trabajo hasta los domingos.

Según la Asociación de Vitivinicultores de Baja California, el grupo no debe ser mayor a 20 personas durante las visitas guiadas. Tampoco deben haber más de dos visitas guiadas por hora, para que los grupos no se mezclen. Así mismo, las explicaciones que

tengan un mayor tiempo se deben dar en los espacios más amplios, para no estar mucho tiempo en los espacios que requieren un menor aforo.

Tabla 8. Horario y tiempo de visita de bodegas en la Ruta del Pisco, Gráfico de elaboración propia.

Bodega	Horario de Visita	Tiempo de Visita
Tacama	Martes a Viernes (9:30 - 16:30), Sábado (9:30 - 16:30), Domingo y Feriado (9:30 - 16:30)	45 min
Vista Alegre	Lunes a Viernes (8:00 - 16:30), Sábado (9:00 - 13:00), Feriado (9:00 - 13:00)	60 min
Viñas de Oro	Lunes a Viernes (8:00 - 17:00), Sábado (8:00 - 12:00), Feriado (cita previa)	45 min
Tabernero	Lunes a Jueves (10:00), Viernes (10:00, 16:00), Sábado (10:00, 12:00, 16:00)	45 min

Fuente: Guía de Bodegas – Región ICA, MINCETUR

En conclusión, los horarios de los usuarios en el establecimiento harán referencia a lo investigado. Además, de las visitas guiadas por los viñedos y la bodega, se ofrecerán tours a los puntos turísticos más cercanos, tales como Tambo Colorado y la Laguna de Morón.

Por otro lado, el gráfico abajo, muestra los horarios de los usuarios permanentes.

Tabla 9. Horarios de los usuarios permanente

Lugar	Usuarios Permanentes	7-9 am	9-11 am	11-1 pm	1-3 pm	3-6 pm	6-9 pm	9-12 pm	12-3 am	3-7 am
Hotel	Personal Administrativo									
	*recepcionista									
Hotel	Personal de Servicio									
Bodega	Personal contacto con turista									
Bodega	Personal de Producción									
	Personal de Servicio									
Hotel	Personal Restaurante/Bar									

*Elaboración propia: Horarios de los usuarios permanentes

Capítulo 6. Programa Arquitectónico

El programa arquitectónico se determinó según los usuarios que visitarán el complejo, además de tener en cuenta los ambientes que se requieren para realizar las actividades dentro del complejo. Para los criterios básicos de diseño, se utilizó el Reglamento Nacional de Edificaciones, el Neufert y proyectos referenciales.

Así mismo, el programa se hizo en base a dos tipologías que existen en el proyecto:

Hotel

Bodega

Las cuales se encuentran acompañadas por servicios y ambientes complementarios, que sirven como complemento al programa. Es así como, surgen los paquetes funcionales y los sub paquetes.

Paquetes Funcionales y sub paquetes:

1. Hotel:
  - Ingreso y Recepción
  - Habitaciones
  - SPA
2. Bodega:
  - Administración
  - Zona de visitantes
  - Zona de producción
  - Restaurante y Bar
3. Servicios Generales:
  - Servicios Hotel
  - Servicios Personal
  - Equipos y mantenimiento

Paquete Funcional	Ambientes	Características						Fuente	Aforo	Cantidad	Área			
		Equipamiento				Ubicación	Área x amb.				Área Total			
		Iluminación		Ventilación										
		Natural	Artificial	Natural	Artificial									
Hotel	Ingreso y Recepción	Hall / sala de espera	X	X	X	X	Vista hacia los vitreos	Sillones, mesa	Neufert	-	1	55	55	
		Recepción	X	X	X	X	Vista hacia los vitreos	Counter de recepción, sillas	Neufert	-	1	55	55	
		Depósito de maletas		X		X	Cerca de la recepción	Estantería		1 per.	1	6	6	
		Lobby Bar	X	X	X	X	-	Mesas y sillas	RNE A.070	40 per	1	55	55	
		Oficina Administrador de hotel + SH		X			-	Estantería		3 per.	1	15	15	
		SSHH Mujeres	X	X	X		-	Inodoro, lavamanos, etc. Adecuado para discapacitados	Neufert	1 per.	1	10	10	
	Habitaciones	SSHH Hombres	X	X	X		-	Inodoro, lavamano, etc. Adecuado para discapacitados	Neufert	1 per.	1	10	10	
		Área total + 25 % de circulaciones y muros												257.5
		Suites	X	X	X	X	Vista hacia los vitreos	Cama matrimonial o dos camas dobles, mesa de noche	Normativa HB	2 - 4 per.	1	88	88	
		Habitación para discapacitados	X	X	X	X	Vista hacia los vitreos	sillones, escritorio, closet, etc.	Normativa HB	2 per.	2	43	86	
		Habitaciones Dobles	X	X	X	X	Vista hacia los vitreos	Terraza con jacuzzi en todas las habitaciones.	Normativa HB	2 per.	20	43	860	
		Cuarto de limpieza	X	X	X	X	-	Ropa de cama, toallas, carritos de limpieza		2 per.	2	20	40	
		Cuarto de limpieza 2	X	X	X	X	-	Ropa de cama, toallas, carritos de limpieza		2 per.	2	12	24	
		Terrazas comunes - suites	X	X	X	X	-	Poltronas, mesas de juegos		-	1	100	100	
		Área total + 25 % de circulaciones y muros												1497.5
		SPA	Recepción SPA	X	X	X	X	-	Counter	Neufert	6 per.	1	55	55
			SUM	X	X	X	X	Vista hacia los vitreos	-		-	1	55	55
	Sala de yoga / pilates		X	X	X	X	Vista hacia los vitreos	-	Proy. Referencial	6 per.	2	55	110	
	Gimnasio		X	X	X	X	-	Máquinas de ejercicios	RNE A.070	15 per.	1	100	100	
	Zona de duchas		X	X	X		-	Duchas, bancas	Proy. Referencial	2 per.	1	10	10	
	Jacuzzi al aire libre		X	X	X		Vista hacia los vitreos	Poltronas	Proy. Referencial	20 per.	1	200	200	
	Saunas		X	X	X	X	Vista hacia los vitreos	Bancas	Proy. Referencial	5 per.	2	15	30	
	Piscina exterior						Vista hacia los vitreos		Neufert	40 per.	1	300	300	
	Zona de poltronas						Vista hacia los vitreos	Sombrillas, poltronas, mesas	Proy. Referencial	25 per.	1	250	250	
	Sala de tratamientos		X	X	X	X	Vista hacia los vitreos	Camillas	Proy. Referencial	2 per.	1	25	25	
	Cuarto de toallas		X	X	X	X	-	Estantería	Neufert	2 per.	1	25	25	
	Terraza - bar y cafetería		X	X	X		Vista hacia los vitreos	Mesas, barra y sillas altas		45 per.	1	200	200	
	SSHH + Vestuarios Mujeres		X	X	X		-	Inodoros, lavamanos, bancas, etc.	Neufert	8 per.	1	55	55	
	SSHH + Vestuarios Hombres		X	X			-	Inodoros, lavamanos, urinarios, bancas, etc.	Neufert	8 per.	1	55	55	
	Área total + 25 % de circulaciones y muros												1837.5	
	Área total + 25 % de circulaciones y muros												3592.5	

Restaurante	Zona de mesas - Bar	X	X	X	X	X	-	Sillas, mesas, sillas altas		35 per.	1	100	100	
	Zona de mesas - Restaurante	X	X	X	X	X	Vista hacia los vitreos	Sillas, mesas	RNE A.070	75 per.	1	200	200	
	Zona de mesas - Terraza	X		X			Vista hacia los vitreos	Sillas, mesas			1	300	300	
	Bar	X	X	X	X	X	-	Barra y sillas altas		2 per.	1	20	20	
	Caja	X	X	X	X	X	-	Mesas de trabajo		2 per.	1	6.5	6.5	
	Cocina	X	X	X	X	X	-	Mesa de trabajo, cocinas, hornos, etc.	RNE A.070	6 per.	1	65	65	
	Almacén de alimentos		X			X	Cerca de la cocina	Estantería	Proy. Referencial	3 per.	1	15	15	
	Ante camara		X			X	Cerca de la cocina	Frigoríficos	Proy. Referencial	3 per.	1	15	15	
	Camara Fria		X			X	Cerca de la cocina	Mesa de trabajo	Proy. Referencial	3 per.	1	10	10	
	Pescados		X			X	Cerca de la cocina		Proy. Referencial	1 per.	1	5	5	
	Carnes		X			X	Cerca de la cocina	Estantería	Proy. Referencial	1 per.	1	5	5	
	Depósito de limpieza		X			X	-		Proy. Referencial	1 per.	1	6	6	
	Depósito de basura org.		X			X	-		Proy. Referencial	1 per.	1	6	6	
	Depósito de basura inorg.		X			X	-		Proy. Referencial	1 per.	1	6	6	
	Zona de lavado	X	X	X			-		Proy. Referencial	2 per.	1	6	6	
	Oficina control de productos	X	X	X			-			3 per.	1	8	8	
	SSHH discapacitados	X	X	X			-	Inodoros, lavamanos.	Neufert	1 per.	1	6.5	6.5	
	SSHH Hombres	X	X	X			-	Inodoros, lavamanos, urinarios.	Neufert	3 per.	1	10	10	
	SSHH Mujeres	X	X	X			-	Inodoros, lavamanos.	Neufert	3 per.	1	10	10	
	SSHH Servicio + lockers	X	X	X			-	Inodoros, lavamanos, lockers, etc.	Neufert	2 per.	1	6.5	6.5	
	Área total + 25 % de circulaciones y muros													1008.125
Área total + 25 % de circulaciones y muros														3185.7

Servicios Generales	Servicios Hotel	Lavandería																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									

6.1. Diagramas Funcionales

El complejo se divide en 4 paquetes funcionales que son el hotel, la bodega, y los ambientes complementarios. Además, se plantea un paquete que contiene todos los servicios que abastecen a los demás paquetes. A continuación, se muestra un organigrama general de todo el complejo.

6.1.1. Diagrama Funcional

Diagrama general

6.1.2. Flujogramas

Flujograma general

Esquema general del proceso de producción

Flujograma de la bodega

Flujograma del hotel

6.2. Diagrama de compatibilidad

En el diagrama de compatibilidad, podemos observar que, los ambientes de la escuela son los menos compatibles con el resto. Por ejemplo, los ambientes complementarios del hotel y la bodega, tales como la zona de descanso, las habitaciones y el restaurante - bar, son exclusivamente para los turistas.

Diagrama general

Diagrama Hotel

Diagrama Bodega

Diagrama Ambientes Complementarios

Diagrama Servicios Generales

6.3. Características de la técnica de producción

A partir del siglo XVI, cuando se trajo la vid al Perú y se inició la producción de pisco, ha requerido del uso de una tecnología de cultivo, la cual ha variado a lo largo de los años. En sus inicios, los españoles trajeron una técnica, que luego se fue modificando para mejorar el desarrollo vitivinícola.

Actualmente, para la producción del pisco, existen dos técnicas que son: la tecnología artesanal y la tecnología tecno-artesanal. La diferencia entre ellas es que, al tener uso de maquinaria en la tecnología tecno-artesanal, esta logra producir más en un menor tiempo. Además, uno de los mayores impactos es el rendimiento de la uva que supera las 30 toneladas por hectárea. Es importante saber que, esta técnica debe tener un mayor cuidado en el proceso productivo para que no se pierda la calidad del producto.

1. **Tecnología tradicional:** Llamada también artesanal. Es la tecnología usada desde el siglo XVI hasta la fecha. (Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y producción de pisco y propuesta de cómo establecer distintas calidades de pisco – Mincetur)
2. **Tecnología tecno-artesanal:** Es la tecnología que incorpora nueva infraestructura, instrumentos, equipos y materiales a la tecnología tradicional de elaboración de pisco. (Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y producción de pisco y propuesta de cómo establecer distintas calidades de pisco – Mincetur)

En la bodega del proyecto, se plantea utilizar la tecnología tecno-artesanal, ya que al implementar esta técnica permite tener un mayor control sobre el proceso. Además, de aprovechar mejorar la vid y competir con bodegas internacionales. Para ello, se necesitan equipos y maquinaria especializada para los procesos vitivinícolas.

A continuación, se realizó una lista de los equipos con sus características principales, para tenerlos en cuenta al momento de diseñar.

TOLVA DE RECEPCIÓN

Función:

Esta hecha para recibir a la uva, en algunos casos sirve para almacenamiento.

Dimensiones:

Según se requiera. Capacidad: 3000 a 15000 litros.

Cantidad:

1

Fuente: Inter Empresas - Vitivinícola

MESA DE SELECCIÓN VIBRANTE

Función:

Realiza la selección de la uva mediante la vibración y facilita la separación del producto.

Dimensiones:

Longitud: 2.00 m a 3.00 m - Ancho: 0.80m a 1.00 m

Cantidad:

1

Fuente: Inter Empresas - Vitivinícola

CINTA ELEVADORA

Función:

Permite el transporte de la uva desde la mesa de selección vibrante a la despalladora.

Dimensiones:

Longitud: 2.50 m - Ancho: 1.20 m – Altura: 2.20 m

Cantidad:

1

Fuente: Inter Empresas - Vitivinícola

DESPALILLADORA

Función:

En este proceso la uva es separada del raspón.

Dimensiones:

Longitud: 1.60 m - Ancho: 0.80m a 1.00 m

Cantidad:

1

Fuente: Inter Empresas - Vitivinícola

ESTRUJADORA

Función:
Mediante dos rodillos la uva pasa y hace que se produzca el aplastamiento de la misma.

Dimensiones:
Longitud: 1.20 m- Ancho: 0.50 m

Cantidad:
Fuente: Inter Empresas - Vitivinícola

PRENSA NEUMÁTICA

Función:
Es la máquina encargada de separar el mosto de los componentes sólidos de la uva estrujada.

Dimensiones:
Longitud: 4.00 m - Ancho: 1.80m - Altura 2.00 m

Cantidad:
Fuente: Inter Empresas - Vitivinícola

TANQUES DE ACERO INOXIDABLE

Función:
Fermentación del mosto, también se usa para el reposo. Incluye sistema de enfriamiento.

Dimensiones:
Diametro: 1.25 m - Altura: 2.50 m

Cantidad:
10 (3000 litros c/u)
Fuente: Inter Empresas - Vitivinícola

ALAMBIQUE DE COBRE

Función:
Se encarga de la destilación del pisco.

Dimensiones:
Longitud: 4.00 m - Ancho: 1.50m - Altura 3.00 m

Cantidad:
2

Fuente: Inter Empresas - Vitivinícola

LINEA DE EMBOTELLADO

Función:
Se encarga del envasado y sellado de las botellas.

Dimensiones:
Longitud: 7.00 m - Ancho: 1.50m - Altura 2.00 m

Cantidad:
1

Fuente: Inter Empresas - Vitivinícola

LINEA DE ETIQUETADO

Función:
Se encarga de etiquetar todas las botellas.

Dimensiones:
Longitud: 0.80 m - Ancho: 0.45 m - Altura: 0.47 m

Cantidad:
1

Fuente: Inter Empresas - Vitivinícola

6.4. Unidades funcionales

HABITACIONES

UNIDADES FUNCIONALES

En el complejo sólo hay 23 habitaciones, ya que se busca propiciar un servicio personalizado y que el usuario tenga una relación directa con el entorno, en este caso con los viñedos. Además, existen 3 tipos de habitaciones (suite, matrimonial y dobles).

Para determinar la normativa en este ambiente, se utilizó la normativa de Hotel Boutique de Chile y Colombia, en donde se indica las condiciones generales de diseño para ambientes destinados a este tipo de hospedajes. También, se tomo como referencia proyectos referenciales.

ÁREA ESTIMADA
30-33 m2

CAPACIDAD
2 - 4 PERSONAS

Encuentro de Guadalupe - Fuente: Arch Daily

Encuentro de Guadalupe - Fuente: Arch Daily

VENTILACIÓN
NATURAL

ILUMINACIÓN
NATURAL

ACÚSTICA
AISLADO

VISUAL
HACIA LOS VÑEDOS

COLOR
NEUTRO

Habitación estandar
Neufert

USUARIOS

Suite: 2 - 4 personas / Discapacitados: 2 personas / Matrimonial o doble: 2 personas

MOBILIARIO

Las habitaciones cuentan con camas matrimoniales o dobles. Además, cada una de ellas tiene un escritorio, un closet y una pequeña sala de estar. Al interior, todas cuentan con servicios higiénicos de 2 m2 como mínimo.

OTRAS CONSIDERACIONES

Sistema de iluminación, agua y desagüe.
Limpieza diaria en la habitación.

SALA DE CATA

UNIDADES FUNCIONALES

Las salas de cata, sirven como laboratorio de análisis sensorial para catar el vino. Tiene como objetivo propiciar un espacio acogedor y con control acústico para que los catadores puedan vivir esta experiencia.

En el Perú, no existe un reglamento específico para este tipo de salas, por eso se tomo como referencia la Normativa Española, en donde la Norma UNE-87-004-79 indica las consideraciones que se deben tener para el diseño.

ÁREA ESTIMADA

50 m²

CAPACIDAD

10 PERSONAS

Finca Valpiedra - Fuente: Familia Martinez Bujanda

Finca Montepedroso - Fuente: Trip Advisor

VENTILACIÓN
NATURAL

ILUMINACIÓN
NATURAL

ACÚSTICA
AISLADO

VISUAL
HACIA LOS VÑEDOS

COLOR
NEUTRO

5 m² x persona

USUARIOS

10 turistas + 1 sommelier

MOBILIARIO

La sala debe contar con una mesa para 10 personas que incluya un lavadero y sillas cómodas. También, pueden ser cabinas individuales de 0.90m x 0.65m. Además, es necesario un estante que permita guardar los insumos y las botellas. Por otro lado, puede haber una pequeña sala de espera.

OTRAS CONSIDERACIONES

Sistema de iluminación, agua y desagüe.

Piso debe ser antideslizante.

Cercanía a la bodega, tener en cuenta los horarios de visitas guiadas.

ZONA DE FERMENTACION

UNIDADES DE ESPACIOS FUNCIONALES

En esta zona se realiza la fermentación del mostro y se deja reposar el pisco. El área del ambiente depende de la cantidad de litros que se producirán y de su capacidad. El proyecto plantea colocar 40 tanques con capacidad de 3000 litros cada uno.

Para determinar la normativa en este ambiente, se utilizó el Reglamento Nacional de Edificaciones, en donde la Norma A.060 indica las condiciones generales de diseño para ambientes destinados a la industria. Y también, el Neufert.

ÁREA ESTIMADA

350 - 450 m²

CAPACIDAD

35 PERSONAS

Bodega Montepedroso – Fuente: Arch Daily

Zona de fermentación – Fuente: Bodegas Alcubilla

Planta referencial Bodega Montepedroso – Elaboración propia

VENTILACIÓN
NATURAL

ILUMINACIÓN
NATURAL

ACÚSTICA
INDIFERENTE

VISUAL
INDIFERENTE

COLOR
NEUTRO

10 m² x persona

USUARIOS

Personal encargado de la bodega (5-8) + turistas

MOBILIARIO

La nave de fermentación cuenta con tanques de acero inoxidable. También, se debe considerar una doble altura para hacer uso de pasarelas durante las visitas guiadas.

OTRAS CONSIDERACIONES

Sistema de iluminación, agua y desagüe.

Piso debe ser antideslizante.

Cercanía a los demás espacios de la bodega.

LABORATORIO

UNIDADES DE ESPACIOS FUNCIONALES

El laboratorio dentro del complejo tiene como principal objetivo realizar investigaciones y estudios vitivinícolas para mejorar el producto. Es en este espacio donde se hacen pruebas para controlar la calidad del vino.

Para determinar la normativa en este ambiente, se utilizó el Reglamento Nacional de Edificaciones, en donde la Norma A.040 indica las condiciones generales de diseño para ambientes destinados a la educación.

ÁREA ESTIMADA

35-40 m²

CAPACIDAD

8 PERSONAS

WFB LAB – Fuente: Arch Daily

Organización Internacional de la Vitis y el Vino - Fuente: Sorgente del Vino

VENTILACIÓN
NATURAL

ILUMINACIÓN
NATURAL

ACÚSTICA
INDIFERENTE

VISUAL
INDIFERENTE

COLOR
NEUTRO

5 m² x persona

USUARIOS

2-4 laboratoristas (aprox)

MOBILIARIO

El laboratorio cuenta con mesas altas, sillas altas, una cocina, lavadero, estantería para guardar los utensilios. Además, es importante que el ambiente este bien iluminado natural y artificialmente (300 luxes). Por otro lado, la seguridad del lugar es indispensable por lo que se requiere campanas extractoras de gases, armarios de seguridad, etc.

OTRAS CONSIDERACIONES

Sistema de iluminación, agua y desagüe.
Piso debe ser antideslizante.
Cercanía a la bodega.

U01- Plano de Ubicación

A01- Plot Plan. Esc:1/250

A02 – Planta niv. -4.00m. Esc:1/250

A03 – Planta niv. +0.50m. Esc:1/250

A04 – Planta niv. +4.75m. Esc:1/250

A05 – Planta de techos. Esc:1/250

The image displays two architectural elevation drawings of a building complex, labeled ELEVACIÓN A and ELEVACIÓN B. The drawings show a long, low building with a series of gabled roofs, surrounded by trees and a landscape with hills in the background. ELEVACIÓN A shows the building from a side perspective, while ELEVACIÓN B shows it from a front perspective. Both drawings include a scale bar and a north arrow.

A10 – Elevaciones C y D . Esc:1/250

Capítulo 8. Conclusiones y Criterios de Diseño

CONCLUSIONES

Luego de realizar la investigación sobre el tema, se puede concluir que:

1. Actualmente en el Perú existen muchas bodegas que no cuentan con un diseño arquitectónico adecuado, el cual integre la actividad turística con la producción pisquera. Además, podemos observar que, los recorridos no son claros dentro de las bodegas, ya que son los mismos para los turistas que para el personal de servicio. Es por ello que, se necesita crear un complejo que unifique el lenguaje arquitectónico de las dos tipologías planteadas y además, que la experiencia comience desde el primer encuentro con el lugar, mediante el recorrido.
2. Teniendo como referencia la historia de la tipología, las bodegas deben buscar un equilibrio entre lo que existió y la modernidad, que se pueda ver reflejado en su arquitectura. Es decir, se busca tener un complejo en donde las actividades complementarias puedan retroalimentar y enriquecer el uso de la bodega. Para así, poder tener una experiencia completa dentro de un mismo lugar.
3. Las tipologías a desarrollar son una bodega y un hotel, en donde cada una cumple un rol distinto y se complementan entre sí. Para ello, se usará como elemento principal el recorrido dentro de todo el complejo, y además, se tomó como idea principal mantener una relación entre el exterior y el interior, que conecta al usuario con los viñedos.
4. El proyecto busca solucionar problemas que se dan con frecuencia en las bodegas, tales como: los recorridos, la accesibilidad, la falta de conexión visual con los viñedos, etc. Además, se busca generar empleabilidad en la zona.
5. El desarrollo del proyecto se realizará en el Valle de Pisco, lugar de Denominación de Origen del producto. Se encuentra dentro de un paisaje rural, debido a las condiciones climáticas del lugar y a la buena adaptación de la vid al clima local. Además, la lejanía de la zona urbana pone al usuario en contacto directo con la naturaleza. Sin embargo, en esta zona no existe ninguna construcción parecida, lo que haría que el edificio sea el primer complejo turístico del pisco en la Provincia de Pisco.
6. Se ha determinado que los principales usuarios son los turistas. En donde, la arquitectura debe responder a sus necesidades para que puedan desarrollar sus actividades y se garantice la funcionalidad de todos los espacios.
7. La bodega, es el área más importante del complejo, ya que es el espacio en donde interactúan todos los usuarios. Es por ello que, debe ser de fácil acceso y contar con varios ingresos para que las circulaciones no se mezclen. Además, de recorridos planteados durante las visitas guiadas.

CRITERIOS DE DISEÑO

- 1 Se debe aprovechar la diferencia de nivel para que el edificio tenga la **mejor visual** del terreno.
- 2 La mayoría de los espacios para los turistas, deben contar con vistas hacia los **campos de cultivo**.
- 3 El edificio se implantará en la **forma natural** del cerro, que ayuda a conformar el espacio.
- 4 La construcción aprovechará la **pendiente**, para enmarcar las visuales, y si es necesario, **enterrar** una parte del edificio.
- 5 Al tener un terreno con un **área extensa**, permite hacer volúmenes independientes, como también un solo volumen.
- 6 No existe una altura reglamentaria, sin embargo, la construcción se emplazará de manera respetuosa en el paisaje, optando por una **altura controlada**.
- 7 Se buscará **mantener las plantaciones de vid** actuales, y cambiar el resto por unas similares.
- 8 Emplazar el edificio de manera que la dirección del **sol** no de directamente en los espacios interiores.

100% ÁREA TOTAL

139 518 m²

94.65% ÁREA LIBRE

132 067 m²

5.35% ÁREA CONSTRUIDA

7 451 m²

BIBLIOGRAFÍA

Arch Daily. (2015). Rafael Moneo: "En la sociedad contemporánea la arquitectura no juega el rol que antes ha jugado". Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Arch Daily: <http://www.archdaily.pe/pe/tag/rafael-moneo>

El Comercio. (20 de agosto de 2015). Envíos de vino y pisco crecen 36% y se expanden a 36 mercados. Recuperado el 30 de agosto de 2015, El comercio: <http://elcomercio.pe/economia/peru/exportaciones-peruanas-vino-y-pisco-crecen-36-y-se-expanden-36-mercados-noticia-1834556>

Holl S. (2011) Cuestiones de Percepción. Fenomenología de la Arquitectura. Barcelona: Gustavo Gili.

José Manuel C. (s.f.). Diálogo con Peter Zumthor. Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Circuito de Arquitectura: http://circuitodearquitectura.org/caleidoscopio/arq_zumthor/dialogo_zumthor_cabrero.html

Luis Sanchez. (2013). La naturaleza se hace paisaje cuando el hombre la enmarca – Le Corbusier. Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Cosas de Arquitectos: <http://www.cosasdearquitectos.com/2013/06/la-naturaleza-se-hace-paisaje-cuando-el-hombre-la-enmarca-le-corbusier/>

MINCETUR. (2012). Manual de Buenas Prácticas para Bodegas de Pisco, Vino y otros Licores. Recuperado el 29 de agosto de 2015, de Ministerio de Comercio Exterior y Turismo: http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/Turismo/pdfs/MBP_BODEGAS_PISCO.pdf

MINCETUR. (2013). La Ruta del Pisco. Recuperado el 29 de agosto de 2015, de Ministerio de Comercio Exterior y Turismo: http://www.mincetur.gob.pe/newweb/Portals/0/Turismo/pdfs/Guia_Bodegas_Ica_Ruta_Pisco2013.pdf

Museo del Pisco. (s.f.). Historia del Pisco. Recuperado el 24 de agosto de 2015, de Museo del Pisco: <http://museodelpisco.org/espanol/todo-sobre-el-pisco/>

Pallasmaa J. (2014) Los Ojos de la Piel. Barcelona: Gustavo Gili.

Prom Perú. (s.f.). Mercado Internacional del Pisco. Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Sistema Integrado de Información de Comercio Exterior (SIICEX):

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/sectoresproductivos/d1866853-8d71-4359-ba58-9fe1492dd5e1.pdf>

Zumthor, P. (2006) *Atmósferas: Entornos arquitectónicos - Las cosas a mi alrededor*. Barcelona: Gustavo Gili.

Zumthor, P. (2009) *Pensar en la Arquitectura*. Barcelona: Gustavo Gili.

Campos Baeza, A. (2010) *Pensar con las manos*. Argentina: Nobuko

Arch Daily. (2010). Faustino Bodega / Foster + Partners. Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Arch Daily: <http://www.archdaily.com/93538/faustino-winery-foster-partners>

Foster + Partners. (2010). Faustino Winery. Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Foster and Partners: <http://www.fosterandpartners.com/projects/faustino-winery/>

Revista GQ. (2013). Portia, una bodega con arte, el de Norman Foster. Recuperado el 30 de agosto de 2015, de Revista GQ: <http://www.revistagq.com/la-buena-vida/comer-y-beber/articulos/bodega-portia-norman-foster/17654>

Arch Daily. (2012). Quinta Do Vallado Bodega / Francisco Vieira de Campos.

Recuperado el 13 de septiembre de 2015, de Arch Daily:

<http://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winery-guedes-decampos>

Menos é mais. (s.f.). Adega da Quinta do Vallado. Recuperado el 13 de septiembre de 2015, de Menos é mais: <http://menosemais.com/portfolio/adeaga-da-quinta-do-vallado/>

Menos é mais. (s.f.). Hotel vínico Quinta do Vallado. Recuperado el 13 de septiembre de 2015, de Menos é mais: <http://menosemais.com/portfolio/hotel-vinico-da-quinta-do-vallado/>

Arcstreet. (2012). Quinta do Vallado Winery + Hotel / Guedes + De Campos.

Recuperado el 13 de septiembre de 2015, de Arcstreet:

<http://www.arcstreet.com/article-quinta-do-vallado-winery-hotel-guedes-de-campos-architecture-107367783.html>

Arch2o. (s.f.). Quinta Do Vallado Winery Expansion | Guedes + DeCampos.

Recuperado el 13 de septiembre de 2015, de Arch2o: <http://www.arch2o.com/quinta-do-vallado-winery-expansion-guedes-decampos/>

Terro Arista. (2012). Juan Alcorta e Ignacio Quemada, equilibrio absoluto.

Recuperado el 14 de septiembre de 2015 <http://terroaristas.com/2012/10/06/juan-alcorta-e-ignacio-quemada-equilibrio-absoluto/>

Arch Daily. (2013). Bodega Campo Viejo / Ignacio Quemada Arquitectos. Recuperado el 14 de septiembre de 2015, de Arch Daily: <http://www.archdaily.pe/pe/02-227482/bodega-campo-viejo-ignacio-quemada-arquitectos>

Ignacio Quemada Arquitectos. (s.f.). Bodegas Campo Viejo – Bodegas Juan Alcorta. Recuperado el 14 de septiembre de 2015, de Ignacio Quemada Arquitectos: <http://www.ignacioquemadaarquitectos.com/obras-construidas/detalle/d/bodegas-campo-viejo-bodegas-juan-alcorta/>

Arch Daily. (2010). Bodega Navarro Correas / AFT Arquitectos. Recuperado el 14 de septiembre de 2015, de Arch Daily: <http://www.archdaily.pe/pe/02-47438/bodega-navarro-correas-aft-arquitectos>

Archivo Arquitectura. (2009). Bodega Navarro Correas. Recuperado el 14 de septiembre de 2015, de Archivo Arquitectura: <http://archivoarq.clarin.com/obras/305-bodegas-navarro-correas>

Simbiosis News. (2010). Vinería Navarro Correas – AFT arquitectos – Argentina. Recuperado el 14 de septiembre de 2015, de Simbiosis News: <http://simbiosisgroup.net/14060/vineria-navarro-correas-aft-arquitectos-argentina>

Architectural Record. (2003). Bodegas Julian Chivite. Recuperado el 14 de septiembre de 2015, de Architectural Record: <http://archrecord.construction.com/projects/bts/archives/industrialbuildings/BodegaJChivite/photos.asp>

Photo Zulong. (2006). Bodegas Chivite Julian. Recuperado el 14 de septiembre de 2015, de Photo Zulong: <http://photo.zhulong.com/proj/detail12458.html>

Robert Mondavi Institute. (2009). New Winery, Brewery and Food Science Laboratory will show 'Green' Leadership. Recuperado el 14 de septiembre de 2015, de Robert Mondavi Institute: <http://robertmondaviinstitute.ucdavis.edu/news/enews/enews-017-winter-2009>

Flad Architects. (s.f.). University of California Wine, Beer and Food Laboratory. Recuperado el 14 de septiembre de 2015, de Flad Architects: http://www.flad.com/projects/detail.php?project=cal_wbf

Arch Daily. (s.f.). WBF Lab / Flad Architects. Recuperado el 14 de septiembre de 2015, de Arch Daily: <http://www.archdaily.com/168716/wbf-lab-flad-architects>

Centro de Documentación para la Innovación de la Cadena de Suministro. (s.f.). Producción de pisco crecerá 3,6% en el 2015. Recuperado el 20 de septiembre de 2015, de Centro de Documentación para la Innovación de la Cadena de Suministro: <http://innovasupplychain.pe/articulos/11248-produccion-de-pisco-crecera-3-6-en-el-2015>

Agrodata Perú. (17 de septiembre 2015). Pisco Perú Exportación Agosto 2015. Recuperado el 20 de septiembre de 2015, de Agrodata Perú: <http://www.agrodataperu.com/2015/09/pisco-peru-exportacion-agosto-2015.html>

INEI. (2014). Producción de pisco creció en 118%. Recuperado el 20 de septiembre de 2015, de Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI): <http://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/produccion-de-pisco-crecio-en-118/>

Turismo de Vino. (s.f.). Arquitectura, bodegas y vinos. Recuperado el 21 de septiembre de 2015, de Turismo de Vino: <http://turismodevino.com/blog/arquitectura-vino-y-bodegas/>

Oenoblog. (2011). La Bodega del Siglo XXI. Recuperado el 21 de septiembre de 2015, de Oenoblog: <http://www.oenoblog.info/2011/02/la-bodega-del-siglo-xxi/>

Wine in Moderation. (s.f.). Historia y tradición. Recuperado el 21 de septiembre de 2015, de Wine in Moderation: <http://www.wineinmoderation.eu/es/content/Historia-y-Tradici%C3%B3n-Del-Vino.4/>

Pro Materiales. (s.f.). Arquitectura del Vino, entre vanguardia y bodegas. Recuperado el 21 de septiembre de 2015, de Pro Materiales: <http://www.promateriales.com/pdf/pm1309.pdf>

Iglesias J. (1995) Historia y cultura del vino en Andalucía. Sevilla: Universidad de Sevilla

INEI. (2012). Resultados definitivos: IV Censo Nacional Agropecuario 2012. Recuperado el 22 de septiembre de 2015, de Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI): <http://proyectos.inei.gob.pe/web/DocumentosPublicos/ResultadosFinalesIVCENAGRO.pdf>

CITEvid. (2004). La uva y el pisco: potencialidades productivas. Recuperado el 22 de septiembre de 2015, de Centro de Desarrollo Humano: http://www.centrodesarrollohumano.org/pmb/opac_css/doc_num.php?explnum_id=753

Real Academia Española. (2014). Diccionario de la Lengua Española. S.L.U. Espasa Libros

Revista de humanidades y ciencias sociales: El genio Maligno. (2011). El uso consciente de la luz en arquitectura a través de varios espacios romanos. Recuperado el 24 de septiembre de 2015, de Revista de humanidades y ciencias sociales: El genio Maligno:

<http://elgeniomaligno.eu/el-uso-consciente-de-la-luz-en-arquitectura-a-traves-de-varios-espacios-romanos/>

Ministerio de Educación. (s.f.). Reglamento De Educación Técnico-Productiva.

Recuperado el 24 de septiembre de 2015, de Ministerio de Educación:

http://www.minedu.gob.pe/normatividad/reglamentos/proyec_reg-EducTP-RCD19-11-04.pdf

Ministerio de Energía y Minas. (s.f.). Climatología. Recuperado el 29 de septiembre de 2015, de Ministerio de Energía y Minas:

<http://intranet2.minem.gob.pe/web/archivos/camisea/estudios/proyectoplanta/respuesta/Anexo%206%20Climatolog%C3%ADa.pdf>

Pisco es Perú. (s.f.). Denominación de origen. Recuperado el 29 de septiembre de Pisco es Perú: http://www.piscoesperu.com/denominacion_de_origen.php

CEPES. (s.f.). Cuenca del Río Pisco. Recuperado el 29 de septiembre de Centro Peruano de Estudios Sociales (CEPES):

http://www.cepes.org.pe/pdf/OCR/Partidos/diagnostico_calidad_agua-tomo2/diagnostico_calidad_agua_cuenca_rio_pisco.pdf

INDECI. (2008). Mapa de peligros, plan de usos del suelo ante desastres y medidas de mitigación de Guadalupe, los Aquijes, Pueblo Nuevo, San Juan Bautista, Tate y Santiago. Recuperado el 29 de septiembre de Instituto Nacional de Defensa Civil (INDECI):

http://bvpad.indeci.gob.pe/doc/estudios_CS/Region_Ica/ica/guadalupe_6ciudades.pdf

Gobierno Regional de Ica. (2005). Estudio de diagnóstico y zonificación para el tratamiento de la demarcación territorial de la Provincia de Ica. Recuperado el 29 de septiembre de Gobierno Regional de Ica:

<http://www.regionica.gob.pe/pdf/grppat/spat/zonificacion/estudio.pdf>

Municipalidad Provincial de Pisco. (2009). Plan Provincial De Prevención Y

Atención De Desastres De La Provincia De Pisco Región Ica 2009-2019. Recuperado

el 1 de octubre de Biblioteca virtual de Desarrollo Sostenible y Ambiental:
<http://www.bvsde.paho.org/texcom/cd045364/pisco.pdf?ua=1>

Municipalidad Provincial de Pisco. (2008). Plan de Transición / Recuperación Temprana. Recuperado el 1 de octubre de Municipalidad Provincial de Pisco: <file:///Users/lucianaescobar/Downloads/Plan%20de%20Transicion%20Pisco.pdf>

Medina, X., Serrano D., Treserras J. (2011) Turismo del Vino: Análisis de casos internacionales. Barcelona: UOC

Consejo Regulador Denominación de Origen Pisco. (s.f.). ¿Qué es el Pisco?. Recuperado el 6 de octubre de 2015, de Consejo Regulador Denominación de Origen Pisco: <http://www.consejoreguladordelpisco.pe/que-es-el-pisco/>

Araujo, E., Iuvaro M. (2006) Vitivinicultura y derecho. Buenos Aires: Dunken

Vértice. (2007) Marketing Turístico. España: Publicaciones Vértice

Vértice. (2007) Gestión de Hoteles. España: Publicaciones Vértice

Quesada, R. (2000) Elementos del Turismo. Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia

Corcuera, A. (s.f.) Wineries II. España: Architecture & Design

Centro de Innovación Tecnológica Vitivinícola. (2004) La Uva y el Pisco: Potencialidades Productivas. Perú: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo

Muñoz de Escalona y Lafuente F. (2007) El turismo explicado con claridad. Buenos Aires: Libros en Red

Palafox A. (2005) Turismo: Teoría y Praxis. España: Plaza y Valdés

OMT. (s.f.), Entender el turismo: Glosario Básico. Recuperado el 6 de octubre de 2015, de Organización Mundial de Turismo: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

OMT. (2002) Turismo, desarrollo rural y sostenibilidad. Recuperado el 6 de octubre de 2015, de Organización Mundial de Turismo: http://www.unwto.org/regional/europe/PDF/SPEECHES/2002/Jaen%20_Spain_.pdf

Sirvini C., Manzini L. (2011) El paisaje vitivinícola. Identificación y caracterización. Recuperado el 6 de octubre de 2015, de Scielo: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2314-15492012000100004

Ferrari G. (2003) Investigaciones, métodos y análisis del turismo. Oviedo: Septem Ediciones

Curriel J. (s.f.) Turismo gastronómico y enológico. Madrid: DYKINSON

Balanzá I. (2003) Organización y Control de Alojamiento. Madrid: Thomson

Observatorio Turístico del Club de Producto Rutas del Vino de España. (s.f.) Análisis Demanda Rutas del Vino de España. Recuperado el 26 de octubre de 2015, de Rutas Vino de España: <http://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo198.pdf>

Universidad de la Republica. (s.f.) Perfil del enoturista en Uruguay. Recuperado el 26 de octubre de 2015, de Asociación de Turismo Enológico del Uruguay: <http://www.enoturismo.com.uy/expos/jueves/camussi.pdf>

ACEVIN. (2014) ACEVIN presenta un nuevo informe sobre la demanda del turismo del vino. Recuperado el 26 de octubre de 2015, de Asociación Española de Ciudades del Vino: <http://www.acevin.es/index.asp?iden=2&id=114>

Cata del Vino. (2014) Once perfiles del enoturista, ¿Cuál es el tuyo?. Recuperado el 26 de octubre de 2015, de Cata del Vino: <http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/once-perfiles-del-enoturista-cual-es-el-tuyo>

Revista Buen Viaje. (s.f.) La Ruta del Vino. Recuperado el 27 de octubre de 2015, de Revista Buen Viaje: <http://www.revistabuenviaje.com/conocemexico/destinos/bajacalifornia/rutavino/ruta-vino.php>

Viñas de Cafayete. (s.f.) Habitaciones. Recuperado el 29 de octubre de 2015, de Viñas de Cafayete: <http://www.cafayatewineresort.com/es/habitaciones.php>

Matetic Vineyards. (s.f.) Habitaciones. Recuperado el 29 de octubre de 2015, de Matetic Vineyards: <http://matetic.com/es/turismo/la-casona/habitaciones/>

Can Bonastre. (s.f.) Hotel. Recuperado el 29 de octubre de 2015, de Can Bonastre.: <http://www.canbonastre.com/hotel/>

Cavas Wine Lodge. (s.f.) Habitaciones. Recuperado el 29 de octubre de 2015, de Cavas Wine Lodge: <http://www.cavaswinelodge.com/es/habitaciones.php>

Cata del Vino. (2015) ¿Qué especificaciones tiene en cuenta la normativa para una sala de catas de vino?. Recuperado el 4 de noviembre de 2015, de Cata del Vino: <http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/que-especificaciones-tiene-en-cuenta-la-normativa-para-una-sala-de-catas-de-vino>

MINCETUR. (2009) Taller 2: Estándares Calidad del Pisco. Recuperado el 5 de noviembre de 2015, de Ministerio de Comercio Exterior y Turismo: http://www.mincetur.gob.pe/comercio/ueperu/consultora/docs_taller/talleres_2/1.pdf

MINCETUR. (2007) Estudio acerca de las tecnologías de cultivo de vid y de producción de pisco y propuesta de cómo establecer distintas calidades de pisco. Recuperado el 5 de noviembre de 2015, de Ministerio de Comercio Exterior y Turismo:

<http://www.mincetur.gob.pe/Comercio/ueperu/licitacion/pdfs/Informes/38.pdf>

Inter Empresas. (s.f.) Producción de vino. Recuperado el 5 de noviembre de 2015, de Inter Empresas: <http://www.interempresas.net/Vitivinicola/>

CIRCE. (s.f.) Maquinaria necesaria en una bodega. Recuperado el 5 de noviembre de 2015, de Centro de Información y Creación de Empresas: http://circe.cps.unizar.es/spanish/vitivinicola/res_1_4.html

ANEXOS

Visita a las Bodegas

1. VIÑAS DE ORO

Esta bodega se ubica en la Hacienda Hoja Redonda, en el km 213 de la Panamericana Sur, en el distrito de El Carmen, Chíncha. La planta de producción cuenta con todos los equipos necesarios para la producción del pisco, que ayudan a optimizar algunos de los pasos de la elaboración. Asimismo, cuenta con una pequeña área destinada para el cultivo de la vid, la cual se puede observar cuando uno llega al lugar, más no durante el recorrido. Además, el área de cultivo existente en el lugar, no abastece la producción, por ello que, cuentan con grandes viñedos en el interior de la provincia.

Si bien esta bodega se encuentra dentro de la “Ruta del Pisco”, la planta de producción no tiene un recorrido planteado para las visitas guiadas que se ofrecen en el lugar, por lo que no ocurre un buen flujo entre los visitantes y el personal de servicio. Al iniciar el recorrido, las personas deben ingresar con un traje especial, ya que en algunos espacios el personal de servicio se encuentra trabajando durante el proceso, encontrándose al mismo nivel del visitante, por lo que podría ocasionar algún daño en su producto. Por otro lado, también existen espacios a los cuales no se pueden acceder, por lo que no se observa el proceso en su totalidad.

Las instalaciones del lugar, no cuentan con una buen diseño arquitectónico que cumpla con las necesidades del visitante ni del trabajador, se enfocan solamente en desarrollar mejor el área de producción, implementando nuevas maquinarias, más no calidad espacial.

Figura 25. Planta de producción – Proceso de fermentación en tanques de acero inoxidable. Pisos mojados

Fuente Propia

Figura 26. Planta de producción – Proceso de destilación en alambiques de cobre.

Fuente Propia

Figura 27. Planta de producción – Proceso de embotellamiento

Fuente Propia

Figura 28. Planta de producción – Mala infraestructura

Fuente Propia

2. TABERNERO

La bodega de Tabernero, está ubicada a 200 km al sur de Lima, en la provincia de Chíncha Alta, también forma parte de la “Ruta del Pisco”. Siendo uno de los principales productores de pisco en el Perú, además, producen vinos, espumantes y sangrías. El lugar cuenta con mejor infraestructura que las bodegas que se encuentran en la zona, y tiene un área de 20 000 m².

El recorrido se inicia por la planta de producción, donde se pueden observar las maquinarias modernas que utilizan para poder producir una gran cantidad anual. Pero, aun así, tiene los mismos problemas, ya que el recorrido no es fluido. Es notable como el diseño arquitectónico fue únicamente planteado para ser un lugar industrial, que con el tiempo ha ido recibiendo a los turistas, pero no fue pensado desde el inicio de su concepción. Asimismo, Tabernero cuenta con más de 300 hectáreas de viñedos, los cuales están divididos en 3 lugares distintos en el interior de Chíncha. Por lo tanto, en el recorrido no se pueden observar las áreas de cultivo. También, existen lugares que tienen acceso restringido, por ejemplo el laboratorio, o la cava que no cuenta con un espacio adecuado para recibir un determinado grupo de turistas.

Al finalizar el recorrido, los visitantes regresan al punto de partida, donde los recibe una mesa de plástico colocada momentáneamente para degustar el producto. Es así, como nos damos cuenta que la infraestructura del edificio, no se ha pensado íntegramente, ya que no existe una calidad espacial en su conjunto. Si bien, existía una tienda donde vendían el producto y souvenirs de la marca, este lugar no hizo parte de la visita. Es así como, puedo observar que no hay un buen aprovechamiento de los recursos con los que cuentan.

Figura 29. Planta de producción-Proceso de fermentación tanques de acero inoxidable

Fuente Propia

Figura 30. Planta de producción – Proceso de destilación en alambiques de cobre

Fuente Propia

Figura 31. Planta de producción – Degustación

Fuente Propia

Figura 32. Tienda de souvenirs

Fuente Propia

3. VIÑAS QUEIROLO

DESCRIPCIÓN Y UBICACIÓN

El proyecto está ubicado a 300 km al sur de Lima, en la provincia de Ica. Es el único viñedo de la zona que cuenta con hotel. Se sitúa 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.

ENTORNO

Esta rodeado por **500 hectáreas de viñedos**. Cuentan con suelos francos, profundos y ricos en magnesio con riego tecnificado. El clima es desértico, con inviernos frescos a fríos sin riesgos de heladas y veranos especialmente soleados y calurosos.

Fuente: Limareps

ACCESIBILIDAD

La accesibilidad en el lugar se da por la carretera panamericana sur, que luego se conecta con las calles de la ciudad de Ica, llegando hasta la carretera que se conectara con un camino rural dentro del terreno del hotel.

Fuente: Google Maps

Fuente: Google Maps

VIENTOS Y ASOLEAMIENTO

El sol va de este a oeste con inclinación al norte en verano. Y, los vientos vienen del sudoeste.

Fuente: Google Maps

PROGRAMA

- 45 habitaciones
    - Suite
    - Superior
    - Junior
    - Junior doble
    - Triple
    - Familiar
  - Restaurantes
  - Bar
  - Tienda de vinos y piscos
  - Bodegas de piscos
  - Cava subterránea
  - Juegos infantiles
  - Capilla
  - Piscina
  - Viñedos
  - Gimnasio
  - Sala de conferencias
  - Sala de cata
  - Zona de lavandería
- Actividades:
- Paseos en bicicleta
  - Visita a los viñedos
  - Visita al mirador
  - Visita a las islas ballestas
  - Cata de vinos y piscos
  - Juegos para niños

→ Ingreso de visitas → Ingreso de servicio

Fuente: Google Maps

Fuente: Ofertop

Fuente: Tripadvisor

Fuente: Tripadvisor

CONCEPTOS

Guarda relación con el **exterior**

Marca la **horizontalidad** del paisaje

Fuente: Tripadvisor