



Universidad Nacional
SAN LUIS GONZAGA



Reconocimiento-CompartirIgual 4.0 Internacional

Esta licencia permite a otras combinar, retocar, y crear a partir de su obra, incluso con fines comerciales, siempre y cuando den crédito y licencia a las nuevas creaciones bajo los mismos términos. Esta licencia suele ser comparada con las licencias copyleft de software libre y de código abierto. Todas las nuevas obras basadas en la suya portarán la misma licencia, así que cualesquiera obras derivadas permitirán también uso comercial.

<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



UNIVERSIDAD NACIONAL SAN LUIS GONZAGA
EVALUACIÓN DE ORIGINALIDAD

CONSTANCIA

El que suscribe, deja constancia que se ha realizado el análisis con el software de verificación de similitud al documento de la Tesis cuyo título es:

**"COMPLEJO ENOTURÍSTICO VIVENCIAL PARA TURISTAS Y
RESIDENTES EN LA CIUDAD DE ICA"**

presentado por:

GRACE MERCEDES PURILLA FLORES

PARA OPTAR EL TITULO DE ARQUITECTO del nivel PREGRADO de la Facultad de Arquitectura.
El resultado obtenido es 1 % por el cual se otorga el calificativo de:

APROBADO, según Reglamento de Evaluación de la Originalidad

Se adjunta al presente el reporte de evaluación con el software de verificación de originalidad.

Observaciones:

- Asesor: Dr. Luis Rafael Vásquez Mendoza.

Ica, 10 de octubre de 2025.

UNIVERSIDAD NACIONAL "SAN LUIS GONZAGA"
FACULTAD DE ARQUITECTURA

Dra. ROSARIO BENÍTEZ HERENCIA
DIRECTORA DE LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL “SAN LUIS GONZAGA”

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN

Facultad de arquitectura



Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en
la ciudad de Ica

Línea de investigación institucional y académica:
Ciencias naturales, ingeniería y tecnologías sostenibles

Tesis:

Para optar el título profesional de:

ARQUITECTO

Autor:

Bach. GRACE MERCEDES PURILLA FLORES

Asesor:

Dr. Arq. LUIS RAFAEL VASQUEZ MENDOZA

Ica-Perú

2025

DEDICATORIA

A mis queridos padres, Reyna y Williams, por su constancia
respaldo, confianza y aliento, quienes me enseñaron
que con determinación todo es posible y me
guiaron para ser una mejor persona.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, a Dios, por haberme permitido tener una familia
con principios y valores.

A mis padres, Reyna y Williams, en reconocimiento a su apoyo
inquebrantable, al sacrificio diario, por haberme guiado en
cada paso hacia mis objetivos, y a mis hermanos

James y Christian por su ejemplo de superación e inspiración.

A familiares y amigos, que me alentaron a cumplir mis metas y lograr mis objetivos.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTOS.....	iii
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	iv
ÍNDICE DE TABLAS.....	v
ÍNDICE DE FIGURAS.....	vi
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT.....	x
I.- INTRODUCCIÓN.....	1
Cuerpo del informe	1
1.1.- Generalidades:	1
1.2.- Antecedentes:.....	5
II.- ESTRATEGIA METODOLÓGICA.....	15
2.1. Proceso productivo en la elaboración de pisco y vino	17
2.2. Población y muestra de investigación.....	20
III.- RESULTADOS.....	28
3.1 Entorno de la zona analizada	28
3.2. Análisis del lugar	46
3.3 Marco Normativo.....	58
3.4 Propuesta arquitectónica	59
IV.- DISCUSIÓN.....	88
V.- CONCLUSIONES	89
VI.- RECOMENDACIONES.....	90
VII.- REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	91
VIII.- ANEXOS.....	95
Anexo 1. Link de Recorrido Virtual del Complejo Enoturístico	95

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Implementos destinados a la producción del pisco</i>	19
Tabla 2 <i>Proyección de Población a Nivel del País, Departamento, Provincia y Distrito</i>	20
Tabla 3 <i>Perfil del Vacacionista Nacional</i>	21
Tabla 4 <i>Cálculo de Turistas Extranjeros y Nacionales</i>	21
Tabla 5 <i>Indicadores para el análisis de la localización del terreno</i>	29
Tabla 6 <i>Resultado de indicadores para el análisis de la localización de la parcela</i>	46
Tabla 7 <i>Información de visitantes, grupos y tiempo de visita en bodegas de Ica</i>	59
Tabla 8 <i>Análisis comparativo de la cantidad de habitaciones en Hoteles Boutique de Argentina, Chile y España</i>	60
Tabla 9 <i>Cálculo de habitaciones según bodegas hospedajes en Ica</i>	62
Tabla 10 <i>Cálculo de habitaciones y huéspedes para el proyecto</i>	62
Tabla 11 <i>Programación zonas de ingreso y administración</i>	64
Tabla 12 <i>Programación restaurante</i>	65
Tabla 13 <i>Programación hospedaje</i>	66
Tabla 14 <i>Programación zona de producción</i>	67
Tabla 15 <i>Programación zona social</i>	68
Tabla 16 <i>Programación zona de servicios</i>	69
Tabla 17 <i>Áreas de programación</i>	70

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Proyectos referenciales por países</i>	12
Figura 2 <i>Proyectos referenciales en Ica</i>	13
Figura 3 <i>Evolución de arribos nacionales a Ica (en miles)</i>	22
Figura 4 <i>Ica: Principales mercados emisores</i>	23
Figura 5 <i>Evolución mensual de arribos extranjeros a Ica (en miles)</i>	23
Figura 6 <i>Arribos Extranjeros por Países en el 2023</i>	24
Figura 7 <i>Evolución de Arribos a Hospedajes y estructura Porcentual de Arribos</i>	25
Figura 8 <i>Arribos Extranjeros por Países en el 2022</i>	28
Figura 9 <i>Gráfico de radar comparativo de aspectos turísticos en diferentes zonas de Ica</i>	29
Figura 10 <i>Dos Opciones de Terreno para el Proyecto Complejo Enoturístico en Ica</i>	30
Figura 11 <i>Terreno 1 Equipamiento</i>	31
Figura 12 <i>Terreno 2 Equipamiento</i>	31
Figura 13 <i>Terreno 1 Accesibilidad</i>	32
Figura 14 <i>Terreno 2 Accesibilidad</i>	33
Figura 15 <i>Terreno 1 Zonificación</i>	34
Figura 16 <i>Terreno 2 Zonificación</i>	35
Figura 17 <i>Terreno 1 Transporte</i>	36
Figura 18 <i>Terreno 2 Transporte</i>	37
Figura 19 <i>Terreno 1 Peligros</i>	38
Figura 20 <i>Terreno 2 Peligros</i>	39
Figura 21 <i>Terreno 1 Emergencias</i>	40
Figura 22 <i>Terreno 2 Emergencias</i>	41
Figura 23 <i>Terreno 1 Riesgo por Sismo</i>	42
Figura 24 <i>Terreno 2 Riesgo por Sismo</i>	43
Figura 25 <i>Terreno 1 Riesgo por Lluvias</i>	44
Figura 26 <i>Terreno 2 Riesgo por Lluvias</i>	45
Figura 27 <i>Plano de ubicación del terreno de estudio</i>	47
Figura 28 <i>Plano de Geolocalización del Terreno de Estudio</i>	48
Figura 29 <i>Plano Topográfico del Terreno de Estudio</i>	48
Figura 30 <i>Rosa de vientos del terreno</i>	49
Figura 31 <i>Velocidad de vientos del terreno</i>	49
Figura 32 <i>Asoleamiento</i>	50
Figura 33 <i>Recorrido solar</i>	50
Figura 34 <i>Precipitaciones y temperaturas</i>	51

Figura 35 Registro fotográfico del Entorno Inmediato	52
Figura 36 Registro fotográfico del Entorno Inmediato existente	52
Figura 37 Registro fotográfico del Entorno Inmediato existente	53
Figura 38 Vista 1 y corte de vía Panamericana Sur	53
Figura 39 Vista 2 y corte de la calle Jorge Chávez.....	54
Figura 40 Vista 3 y corte del camino carrozable	54
Figura 41 Plano de Vegetación de la zona de estudio	55
Figura 42 Consideraciones paisajísticas	56
Figura 43 Consideraciones paisajísticas	56
Figura 44 Áreas verdes en el proyecto.....	57
Figura 45 Consideraciones ambientales	57
Figura 46 Idea principal	70
Figura 47 Zonificación del proyecto	71
Figura 48 Flujograma general del proyecto	72
Figura 49 Flujograma de la zona de ingreso	73
Figura 50 Flujograma de la zona de restaurante.....	74
Figura 51 Flujograma de zona hospedaje.....	75
Figura 52 Flujograma de hospedaje habitación tipo Simple	75
Figura 53 Flujograma de zona de hospedaje Habitación Tipo Suit	76
Figura 54 Flujograma de Hospedaje Tipo Familiar.....	76
Figura 55 Flujograma zona administrativa	77
Figura 56 Flujograma zona de servicio	78
Figura 57 Flujograma de zona social	79
Figura 58 Flujograma de la zona de producción.....	80
Figura 59 Vista panorámica del complejo enoturístico	83
Figura 60 Vista exterior del ingreso principal al complejo enoturístico	83
Figura 61 Vista camino principal a la zona agrícola	83
Figura 62 Vista ingreso a zona de producción.....	84
Figura 63	84
Figura 64 Vista interior del ingreso - admisión al complejo enoturístico	84
Figura 65 Vista de la bodega de zona de producción	85
Figura 66 Vista del restaurant	85
Figura 67 Vista del bar en restaurant	85
Figura 68 Vista exterior de terraza del restaurant.....	86
Figura 69 Vista de habitación familiar	86
Figura 70 Vista de área de masajes	86

Figura 71 <i>Vista de piscina de hospedaje</i>	87
Figura 72 <i>Vista de habitaciones del hospedaje</i>	87
Figura 73 <i>Vista de zona de fogata del hospedaje</i>	87

RESUMEN

Un complejo enoturístico es un lugar que combina instalaciones con relación a la producción del vino, como bodegas y viñedos, mediante prestaciones turísticas como catas de vino, visitas guiadas, restaurantes y alojamiento. La investigación busca diseñar un complejo enoturístico vivencial para turistas y residentes cuyo propósito es contribuir al fortalecimiento de la actividad turística en la ciudadela de Ica. La investigación se desarrolla bajo un enfoque cualitativo, con un diseño no experimental, centrado en la observación y búsqueda de soluciones a la problemática mediante el análisis del contexto y el potencial del equipamiento planteado usando instrumentos como la observación y entrevista, las cuales se realizarán a las bodegas seleccionadas y los usuarios involucrados.

Como resultado, se ha desarrollado una intervención arquitectónica – paisajística dotando de equipamiento turístico al distrito brindando mejores servicios especializados y experiencias únicas, a través de relaciones permeables entre espacios interiores y exteriores, creando una arquitectura bioclimática, incluyendo espacios de estadía, degustación, recreación y ocio, los cuales brindan interacción entre los individuos, así como una estadía confortable y satisfactoria.

Finalmente, la creación de un complejo de este tipo es una alternativa significativa para impulsar la actividad turística en la región, fortalecer la economía de la zona y enriquecer la experiencia de los visitantes y usuario permanente del proyecto. Al ofrecer actividades educativas, experiencias sensoriales y servicios de calidad, ayuda a potenciar el atractivo de la zona, generando beneficios tanto a nivel turístico como cultural, contribuyendo significativamente al desarrollo sostenible de Ica.

Palabras clave: Complejo enoturístico, arquitectura bioclimática, experiencia vivencial, turismo, permeabilidad.

ABSTRACT

A wine tourism complex is a place that combines facilities related to wine production, such as wineries and vineyards, with tourist amenities such as wine tastings, guided tours, restaurants, and lodging. The research seeks to design an experiential wine tourism complex for tourists and residents, with the aim of contributing to the strengthening of tourism in the city of Ica. The research is conducted using a qualitative approach, with a non-experimental design, focused on observation and the search for solutions to the problem by analyzing the context and the potential of the proposed facilities, using instruments such as observation and interviews, which will be conducted with the selected wineries and the users involved.

As a result, an architectural and landscape intervention has been developed, providing the district with tourist amenities, offering improved specialized services and unique experiences through permeable relationships between indoor and outdoor spaces. This creates a bioclimatic architecture, including spaces for relaxation, tasting, recreation, and leisure, which provide interaction between individuals, as well as a comfortable and satisfying stay.

Finally, the creation of a complex of this type is a significant option for boosting tourism in the region, strengthening the local economy, and enriching the experience of visitors and permanent users of the project. By offering educational activities, sensory experiences, and quality services, it helps enhance the area's appeal, generating both tourism and cultural benefits, and significantly contributing to Ica's sustainable development.

Keywords: Wine tourism complex, bioclimatic architecture, experiential tourism, tourism, permeability.

I.- INTRODUCCIÓN

Una de las formas de turismo más prometedoras y destacadas en la actualidad es el enoturismo, que está asociado con las tendencias emergentes en el turismo que dan prioridad a las experiencias en lugar de simplemente ver lugares de interés; tendencias que también exigen viajes más cortos con paradas más frecuentes. La promoción de la gastronomía del territorio, la protección del patrimonio físico e inmaterial y la generación de riqueza económica son objetivos de este tipo de turismo, por lo que se adapta bien al crecimiento de las regiones vitivinícolas (Marco, 2023). El objetivo principal del enoturismo es aumentar el tráfico peatonal a las bodegas, lo que a su vez aumenta las ventas de vino directamente desde la bodega.

1.1.- Generalidades:

La región de Ica tiene un potencial turístico con grandes viñedos para el cultivo de la uva y bodegas tradicionales e industriales para la producción de piscos y vinos, acorde con lo promovido por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR, 2024) mediante las famosas Rutas del Pisco fomentando recorridos temáticos que cubren las necesidades turísticas internacionales y nacionales, y así aumentar el flujo del turismo en distintas bodegas que cuentan con permiso en el uso de denominación de origen (MINCETUR, 2013). Esta ruta está conformada por 12 lugares, en los cuales el viajero disfruta de actividades vinculadas hacia el desarrollo de la vid, su evolución a lo largo del tiempo y el proceso de elaboración de vino y pisco. En la región se ubican reconocidas bodegas productoras, entre ellas **Citevid** y el **Museo del Pisco** en Paracas, distribuidas en distintas provincias. Ica sobresale como la principal zona productora del país, ya que dispone de infraestructura orientada tanto a la producción artesanal como a la industria vitivinícola. Asimismo, se promueve, aunque en menor escala, el turismo vivencial, ofreciendo a visitantes nacionales y extranjeros la posibilidad de conocer de manera integral el proceso de elaboración, del pisco y del vino.

Ica alberga más de 85 bodegas, tanto comerciales como artesanales, que se han transformado en atractivos turísticos. Según MINCETUR (2013), el suelo y las circunstancias naturales de la región son ideales para el cultivo de uvas y consecuentemente el pisco como bebida emblemática nacional. Las visitas tienen una duración de viaje que oscila entre cuatro y seis horas, dependiendo del número de bodegas a visitar. A lo largo del camino se conocen los viñedos de cultivo de uva que producen la icónica bebida y a su vez lugares que presentan una variedad de atractivos turísticos.

En el contexto situacional en el sector turístico a nivel nacional, se ha registrado un notable aumento, siendo motor clave para el desarrollo económico y social (Comex Perú, 2019), sin

embargo, el enoturismo aún enfrenta desafíos importantes, especialmente en cuanto a infraestructura y calidad de las experiencias ofrecidas. Ica, una de las zonas más destacadas en la producción de vinos y piscos en el país, ha sido reconocida por su potencial turístico, atrayendo a más de medio millón de turistas en 2018 (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo [MINCETUR], 2018), y su atractivo ha sido reforzado por su extenso viñedo y bodegas, lo que le ha valido ser galardonada con el sello Safe Travels por el MINCETUR (2022), lo cual confirma su capacidad para captar visitantes. Además, Ica destaca por su vasta área agrícola dedicada a la viticultura, con aproximadamente 12,782 hectáreas destinadas a la producción de uvas para vinos y piscos, productos que son clave para su identidad tanto en el ámbito nacional como internacional.

A pesar del notable potencial vitivinícola de Ica, el turismo en la región ha mostrado una tendencia a la baja debido a la falta de renovación en las bodegas, que en su mayoría son espacios improvisados, sin una planificación adecuada para el turismo (Gil et al., 2023). Estas bodegas, que se enfocan principalmente en la elaboración de productos vitivinícolas, carecen de la infraestructura necesaria para ofrecer una experiencia completa a los visitantes, lo que limita su capacidad de atraer turistas y afecta la percepción del enoturismo en la región (Castillo y Muñante, 2023).

Por otro lado las bodegas artesanales de Ica no cuentan con el equipamiento ni las condiciones adecuadas para recibir turistas, lo que reduce significativamente la calidad de la experiencia turística ofrecida y aunque algunas bodegas han intentado convertirse en centros turísticos, solo un pequeño porcentaje, aproximadamente el 10%, ha logrado implementar las condiciones necesarias para realizar recorridos guiados y degustaciones, lo que refleja la falta de inversión y el escaso interés en mejorar la infraestructura, dejándolas incapaces de satisfacer las expectativas del turista y limitando el desarrollo del enoturismo en la región (Dirección de Turismo Ica, 2021).

Dando por resultado que estas instalaciones no están adaptadas para atender adecuadamente las expectativas del visitante que busca vivir una experiencia integral de enoturismo, por lo que Ríos (2017) indica que la falta de integración de actividades de promoción y la insuficiente infraestructura afectan negativamente el atractivo de Ica como destino enológico, limitando su capacidad para posicionarse como un referente internacional en este rubro turístico. A pesar de los intentos de algunas bodegas por diversificar sus servicios, la falta de planificación y de inversiones en la mejora de las instalaciones y servicios sigue siendo un obstáculo crucial.

Demostrando que en Ica esta situación también se hace evidente y no solo compromete la seguridad de los turistas, sino que además limita las oportunidades de crear un turismo vivencial seguro y de calidad. Uno de estos ejemplos es la bodega hotel **El Huarango**, ubicado a 1.5 km del centro histórico de Ica, ofrece una experiencia vitivinícola artesanal, sus instalaciones no

fueron inicialmente concebidas para este fin, lo que ha llevado a una adaptación improvisada de un centro de producción de pisco y otros productos en el hotel, reflejando una planificación inadecuada y de un diseño arquitectónico que no logra responder a las necesidades de los turistas, afectando así la calidad de la experiencia (Castillo y Muñante, 2023). Asimismo la Bodega **Soria**, ubicada en el Pasaje Andrés Bello en el distrito de San Juan Bautista, se presenta como un centro turístico, sin embargo, también se muestra que el terreno es un ambiente familiar que ha sido adaptado para llegar a ser bodega vitivinícola turística, que debido a sus más de 80 años de historia presenta sus estructuras antiguas y en riesgo de colapso, lo que representa un peligro tanto para los empleados como para los visitantes, afectando su atractivo (Castillo y Muñante, 2023). La Bodega **Viñas de Oro**, ubicada en la hacienda Hoja Redonda en el distrito de El Carmen, evolucionó de una bodega artesanal a una tecnificada, sin embargo, el espacio no estaba destinado para la maquinaria de gran ocupación, enfocándose mucho más en la producción que en el visitante, evidenciándose en la mayoría de sus ambientes, el espacio reprimido del entorno y dejando a la bodega sin áreas de recreación, restaurante o centro de souvenirs (Luna, 2022). Por otro lado, la bodega **Vista Alegre**, ubicada camino a la Tinguña en el distrito de Parcona, demuestra una planeación previa que lleva a la bodega a organizar y distribuir sus ambientes desde un patio central, sin embargo, en esta se aprecia un contraste rígido sin integración entre la construcción de tipo tradicional y la industrial Valdez (2018). Por último la Hacienda **La Caravedo**, ubicada en el Pueblo de Guadalupe, después del terremoto del año 2007 permitió que su reconstrucción incorpore una nueva infraestructura bajo previa planificación generando una plaza que conecte a estos tres volúmenes permitiendo conectarse con la tradición, demostrando que la planificación adecuada de las bodegas productoras es vital para lograr la experiencia de una visita por el recorrido de producción para disfrutar del enoturismo (Luna, 2022).

En este contexto, la falta de una infraestructura adecuada junto a la ausencia de planificación previa en las bodegas de Ica obstruye el desarrollo del enoturismo en la localidad, deficiencias que afectan la calidad de la experiencia turística e impiden que Ica se posicione como un destino de calidad y restan al potencial económico y cultural del enoturismo, lo que frena su crecimiento y sostenibilidad a largo plazo.

Por lo que me hago una pregunta global de mi investigación:

¿De qué manera el diseño de un complejo enoturístico vivencial contribuirá al fortalecimiento del enoturismo y el enriquecimiento de la vivencia turística en la ciudadela de Ica?

Desglosado en las siguientes preguntas específicas:

- ¿Cuáles son las necesidades turísticas y productivas necesarias para el diseño de un complejo enoturístico vivencial?
- ¿Cómo diseñar una infraestructura de tipo artesanal y tecnificada que mejore la experiencia turística en el complejo?
- ¿De qué manera el complejo enoturístico vivencial puede diversificar las actividades ofrecidas para atraer más visitantes y posicionar a Ica como un referente internacional del enoturismo?

Se debe entender que la importancia del desarrollo del Complejo Enoturístico Vivencial busca posicionar a Ica como un referente del enoturismo contribuyendo de manera favorable a la economía de la región y fortaleciendo el valor del pisco y el vino peruanos en el mercado global, siendo relevante porque permitirá articular el turismo con la producción vitivinícola, promoviendo un vínculo directo entre el turista y la elaboración del pisco y del vino. Además, contribuirá a diversificar la oferta turística mediante actividades vivenciales, culturales y recreativas que fomenten la interacción del turista con la tradición vitivinícola de la región. Además, se pretende establecer fundamentos para futuros proyectos que promuevan la arquitectura sostenible en espacios destinados al turismo, respetando el entorno natural y optimizando los recursos disponibles, procurando influir positivamente en la economía regional, el patrimonio cultural de la región y la identidad del poblador de Ica, posicionándola como un destino de referencia en el enoturismo latinoamericano.

Es así que este proyecto se justifica, puesto que las bodegas de la región, muchas de ellas con más de dos siglos de historia, han priorizado la producción sobre la experiencia del visitante, lo que ha generado deficiencias en la prestación del servicio y en la variedad de opciones turísticas, poniendo este panorama de manifiesto la necesidad de contar con un equipamiento arquitectónico que integre la cultura, la tradición y la modernidad en un solo espacio vivencial. La propuesta se basa en la necesidad de potenciar la oferta turística de Ica mediante la creación de un complejo enoturístico vivencial. Este espacio no solo estaría orientado a brindar infraestructura adecuada para el turismo, sino también a promover la sostenibilidad ambiental y económica, generando empleo, atrayendo inversión al sector y ofreciendo experiencias que pongan en valor el patrimonio vitivinícola local. A su vez, busca responder a la demanda de contar con un espacio especializado donde los visitantes participen en experiencias inmersivas, combinando la degustación del pisco y del vino con recorridos guiados, actividades recreativas y servicios complementarios de calidad. De esta manera, se pretende no solo enriquecer la experiencia del

turista, sino también preservar las tradiciones locales y consolidar la imagen de Ica como un referente del enoturismo en el ámbito local y extranjero.

En este sentido, el objetivo central de la investigación es:

Diseñar un complejo enoturístico vivencial que contribuya al desarrollo del enoturismo, eleve la calidad de la experiencia turística y fortalezca la identidad vitivinícola local en Ica.

En cuanto a mis objetivos específicos son:

- Identificar los requerimientos turísticos y productivos necesarios para el diseño de un complejo enoturístico vivencial.
- Establecer una infraestructura que combine lo artesanal con lo tecnificado, a fin de enriquecer la experiencia del visitante.
- Definir actividades enoturísticas que integren dimensiones vivenciales, culturales y recreativas, orientadas a dinamizar la actividad turística y a reforzar la identidad local.

1.2.- Antecedentes:

Para conocer de mejor manera mi tema de investigación, resulta indispensable analizar el valor y los antecedentes históricos de la misma, puesto que la transformación de las bodegas en el ámbito local y el progreso del enoturismo ha sido limitada, principalmente porque muchas bodegas con más de dos siglos de antigüedad presentan condiciones estructurales deficientes y no han sido modernizadas ni adaptadas tecnológicamente. Esto se debe, en gran medida, al escaso interés por potenciar su dimensión turística, priorizándose tradicionalmente la producción vitivinícola sobre la experiencia del visitante (Lozada, 2019).

El pisco, uno de los principales emblemas de la región, no solo representa un producto económico relevante, sino también un componente esencial de la identidad cultural de Ica. Según ILLAPA (2024), esta bebida tiene sus orígenes en el siglo XVI, periodo en el cual los colonizadores españoles introdujeron la vid en territorio peruano, aprovechando las condiciones climáticas ideales para su cultivo, lo cual permitió la consolidación de lo que actualmente se reconoce como pisco.

El procedimiento de destilación, incorporada por los europeos durante la colonización, posibilitó a los productores locales transformar el vino en aguardiente, dando paso al nacimiento del pisco. No obstante, en sus inicios, la producción de esta bebida se vio obstaculizada por regulaciones impuestas por el gobierno colonial, que buscaba controlar su elaboración y distribución, ante el temor de que se convirtiera en una actividad económica fuera de su dominio. De manera irónica, estas limitaciones motivaron a la población a mantener viva la tradición pisquera, fortaleciendo su vínculo con esta práctica ancestral. Con el paso del tiempo, el pisco fue evolucionando notablemente. Entre los siglos XVI y XVII, su producción se realizó en cantidades reducidas

utilizando métodos rudimentarios de destilación. A medida que estas técnicas fueron mejorando, la bebida fue ganando aceptación entre los habitantes locales y coloniales, y ya para el siglo XVIII se había consolidado como una bebida reconocida en el territorio regional.

A lo largo del siglo XIX*, la producción pisquera vivió una etapa de expansión tanto en consumo como en elaboración, lo que llevó a que el pisco adquiriera un carácter simbólico dentro de la identidad nacional. En esta etapa también surgieron las primeras normativas de calidad y control, sentando las bases para su posterior proyección internacional. En el siglo XX, con la aceptación de innovaciones tecnológicas y creación de la denominación de origen, el pisco logró un posicionamiento sólido en el mercado global. Esta denominación establece zonas geográficas específicas para su producción y define estrictas normas de elaboración, asegurando su autenticidad y alta calidad. Gracias a ello, hoy en día el pisco es una bebida reconocida a nivel mundial, premiada en diversos certámenes internacionales y con creciente demanda, especialmente en Europa y Estados Unidos. Este prestigio no solo confirma su excelencia como producto, sino también el profundo legado cultural que representa.

En la época artesanal Las herramientas utilizadas para la producción de Pisco han evolucionado con el tiempo. En los siglos XVII y XVIII, los alambiques, junto con las aguardienteras, llamadas también cajón o mesa, y las pailas eran comunes. En el siglo XIX, en 1826, aparecieron las falcas y alambiques, que coexistieron con las pailas por un tiempo hasta que estas últimas desaparecieron, dejando las falcas y alambiques como los métodos predominantes hasta hoy. Los lagares varían en tamaño dependiendo de las propiedades, siendo más grandes en las haciendas más extensas, con formas como redondas, rectangulares o cuadradas. Además, las haciendas contaban con prensas, puntayas y bodegas para mantenimiento de las tinajas y botijas. La elaboración de Pisco solía realizarse al aire libre, cercano a las viviendas haciendas bajo la sombra de cubiertas ligeras elaboradas de madera o esterillas, contruidos con materiales como ladrillo, piedra, adobe y cobre, una práctica que aún se observa en muchas bodegas de Ica.

En la época industrial, durante la mitad del siglo XIX, un grupo de inmigrantes italianos arribó a Ica* con el propósito de impulsar la elaboración industrial. Este acontecimiento marcó la aparición de las bodegas modernas y funcionales, enfocadas en aumentar la producción en menos tiempo y priorizando la cantidad sobre la calidad. Estas bodegas solían estar compuestas por un amplio galpón que alberga maquinaria y tanques. En la actualidad, muchas bodegas han optado por invertir en modernos equipos y estructuras de metal para ampliar sus instalaciones de acuerdo con sus requerimientos productivos, sin prestar atención al diseño arquitectónico (Goyas, 2019).

Surge así una gran duda acerca de ciertos términos, los cuales es necesario y a la vez una obligación de esta investigación definir con claridad y brindar un concepto adecuado de los siguientes:

- Cultura: Es el conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que identifican a una sociedad, clase social o periodo histórico (Oxford Languages, s.f.).
- Enoturismo: Se refiere al turismo basado en visitas a zonas productoras de vino, con la finalidad de conocer, disfrutar y compartir vivencias en torno al vino y su cultura. Además, implica actividades recreativas y culturales relacionadas con la vid y su entorno (Garijo, 2007; Asociación Española de Enoturismo, s.f.).
- Mosto: Es el jugo extraído de la uva antes de su fermentación para la producción de vino (RAE, 2001).
- Pisco: Es un aguardiente elaborado a partir de la destilación de mostos frescos de uvas pisqueras, siguiendo métodos tradicionales y con denominación de origen reconocida (RAE, 2001; NTP 211.001, 2006, p.8).
- Turismo vivencial: Consiste en brindar experiencias en las que los visitantes participan en las actividades diarias de comunidades locales, generalmente en entornos rurales, con fines educativos o culturales (OSTELEA, 2019; MINCETUR, 2013, p.163).
- Vid: Planta trepadora de la familia de las vitáceas, caracterizada por su tronco retorcido y vástagos largos y flexibles, cuyo fruto es la uva (RAE, 2001; Real Academia Española, s.f.).
- Vino: Bebida alcohólica obtenida por la fermentación natural del zumo de uvas exprimidas (RAE, 2001).
- Vitivinicultura: Es el conjunto de técnicas y conocimientos aplicados tanto al cultivo de la vid como a la producción de vino (RAE, 2001).
- Vitivinícola: Hace referencia a todo lo relacionado con la producción de vino, ya sea en términos de fabricación o de personas especializadas en el cultivo de viñas (RAE, 2001).

Cabe destacar que el enfoque teórico-referencial que se aplicará en esta investigación constituye la base conceptual que orientará el análisis, sustentará la definición de términos y permitirá dar coherencia a la propuesta, por tanto, es importante dar cuenta que los proyectos relacionados a un centro vitivinícola vivencial en la ciudad de Ica se enriquecen a través del entendimiento de distintos factores que inciden en el turismo y en la participación de los residentes con esta iniciativa, basándose en investigaciones previas y literatura relevante que abordan la creación de complejos enoturísticos nacionales e internacionales.

El estudio de proyectos referenciales es un paso fundamental en la elaboración de una tesis sobre un complejo vivencial vitivinícola la ciudad de Ica. Este análisis implica estudiar y comparar proyectos similares, como bodegas enoturísticas en otros países y regiones, para extraer lecciones, identificar mejores prácticas y establecer pautas para el desarrollo exitoso del complejo propuesto.

En el contexto global, la Bodega de Vino Portia, inaugurada en 2010 y ubicada en Gumiel de Izán, dentro de la reconocida región vinícola de Ribera del Duero en España se asienta sobre un terreno de 15,715 m². Su emplazamiento rural de carácter agrícola carece de transporte público, por lo que el acceso es exclusivamente a través de vías arteriales y mediante vehículos privados. Su diseño se concibe como una extensión del terreno, integrando su volumetría con el paisaje y enterrando parte del programa arquitectónico para aprovechar la inercia térmica, lo que contribuye a la estabilidad climática requerida por el proceso de vinificación. Su volumetría de carácter masivo le otorga una apariencia estática y su organización espacial se organiza en torno a un eje vertical que segmenta las áreas públicas de las privadas. Conceptualmente la estructura evoca la forma de una flor con tres pétalos, con una disposición que permite la transparencia a través de amplios paneles de cristal. Los flujos dentro del complejo se organizan mediante diversos accesos que garantizan la comunicación con el entorno en todas sus fachadas. En cuanto a su materialidad, emplea acero en los espacios de fermentación, madera para las áreas de crianza y envejecimiento de las botellas, y un sistema aporticado de concreto armado que proporciona estabilidad estructural (Pacheco, 2024).

Otro ejemplo destacado en España es la “Bodega Marqués de Riscal”, culminada en 2007 y asentada en una extensión de 100,000 m² en la región de La Rioja, provincia de Álava. Su emplazamiento se encuentra al suroeste del pueblo medieval de El Ciego, una zona industrial vinícola enmarcada por una trama urbana de configuración irregular. Hacia el sur, la bodega se integra con los viñedos, mientras que al norte colinda con la zona residencial, caracterizada por edificaciones de baja altura. Su diseño irrumpe con la armonía visual del pueblo, destacando por su cubierta de titanio de tonalidades rosadas, doradas y plateadas, inspiradas en los colores del vino y su embotellado. La fachada mantiene un diálogo con el entorno mediante el uso de piedra arenisca, material predominante en la arquitectura local. Este complejo presenta una arquitectura innovadora y deconstructivista, con formas que generan dinamismo y una sensación de elevación sobre el suelo. Cada nivel del edificio posee una configuración distinta y altamente irregular, soportada por tres super columnas que sostienen toda la estructura. La circulación se encuentra bien definida y los materiales empleados incluyen hormigón armado, acero y concreto postensado, además de recubrimientos en piedra arenisca y ventanales de madera que establecen contrastes con el contexto inmediato (Domínguez, 2024).

En Latinoamérica, la Bodega Zuccardi Valle de Uco, construida en 2016 en la provincia de Mendoza, Argentina, ocupa un terreno de 8,841 m² y responde a dos necesidades fundamentales: el perfeccionamiento de la cadena productiva del vino junto con la vivencia turística. Su diseño arquitectónico enfatiza la identidad del lugar, con volúmenes pesados que evocan la robustez del terreno mendocino y rinden homenaje a la Cordillera de los Andes. La disposición del programa

sigue una distribución en forma de "U", con las piletas de guarda en el subsuelo, el área de producción en la planta baja y las áreas administrativas y de laboratorio en la planta alta. Su integración con el entorno se manifiesta en un equilibrio visual que minimiza el impacto paisajístico. Los recorridos dentro de la bodega están diseñados para generar experiencias sensoriales mediante juegos de luces, cambios de temperatura y acústica. Su construcción utiliza hormigón ciclópeo hidro lavado con áridos y piedra nativa, lo que refuerza su vinculación con el territorio (Domínguez, 2024).

Adicionalmente, en Chile, la Bodega Viña Pérez Cruz se sitúa en un entorno natural rodeado de viñedos y próximo a un embalse de la finca, que se alimenta de un canal de regadío proveniente del río. Su configuración se organiza en una planta lineal que divide el espacio en tres zonas principales: fermentación, almacenamiento y embotellado. Su arquitectura se define por la presencia de dos bóvedas estructurales que evocan los tradicionales espacios de crianza del vino, con elementos que remiten a las ramas de los árboles circundantes. El diseño enfatiza la conexión entre la materia y el entorno, con el objetivo de crear una experiencia inmersiva en la que los aromas y sabores del vino sean perceptibles en todo momento. El recorrido está diseñado con un enfoque indirecto, favoreciendo una transición gradual a través de los diferentes espacios. La materialidad combina hormigón y madera laminada para garantizar la estabilidad térmica del interior. Las estructuras de soporte consisten en semicírculos de hormigón armado, mientras que el resto de la edificación emplea madera laminada, material flexible y elástico que contribuye a la eficiencia climática del complejo (Briceño, 2018).

En el ámbito nacional, la relevancia del enoturismo como impulsor del crecimiento a nivel local y regional subraya la necesidad de integrar a la comunidad local en la planificación y operación del complejo enoturístico, asegurando que los residentes se beneficien directamente de la actividad turística y se fomente un sentido de apropiación y orgullo por los recursos locales (Robles, 2020). Iniciativas como la Ruta del Pisco en Ica del MINCETUR proporcionan ejemplos concretos de cómo se pueden integrar diversos atractivos enoturísticos para ofrecer una completa experiencia completa a los turistas. Esta referencia sugiere la importancia de colaborar con otros actores locales, como bodegas, viñedos y establecimientos gastronómicos, para diversificar la oferta del complejo enoturístico.

Ubicada en Chíncha Alta, a 200 km al sur de Lima, la Bodega Tabernero se extiende sobre un terreno de 20 000 m² y posee más de 300 hectáreas de viñedos. Su producción está orientada principalmente al pisco, aunque también elabora vinos, espumantes y sangrías. Originalmente concebida como un espacio netamente industrial, con el tiempo ha incorporado actividades turísticas sin que estas fuesen previstas en su diseño inicial (Escobar, 2018). La bodega ofrece servicios de cata de vinos y piscos, comercialización de productos locales, menú programado y

actividades recreativas y de investigación. Su arquitectura refleja la influencia colonial española mediante muros gruesos y amplios corredores que delimitan patios internos. Su ubicación cerca del río Ica favorece el riego de los viñedos, permitiendo una producción de alta calidad. Los flujos internos del espacio han evolucionado para equilibrar la funcionalidad industrial con una experiencia turística, y su materialidad, basada en adobe y piedra, contribuye a la estabilidad térmica y resistencia estructural ante el clima desértico de la región.

De manera complementaria, la Bodega Vista Alegre se ubica al noroeste de Ica, una de las bodegas vitivinícolas más extensas del país, cuyos orígenes datan de la época durante la colonia, que fue a inicios del siglo XX cuando se introdujeron cepas importadas para mejorar la calidad del vino y pisco. Con una extensión de 180 hectáreas destinadas exclusivamente a la producción de uvas viníferas y una capacidad de procesamiento de 14 millones de kilos, la bodega enfrenta actualmente la amenaza del crecimiento urbano, lo que podría afectar su entorno natural (Valdez, 2018). Su diseño arquitectónico combina elementos coloniales con modernos, como techos inclinados de tejas rojas, evocando la influencia española. Integrada con el paisaje desértico, la bodega aprovecha su emplazamiento para ofrecer vistas panorámicas de los viñedos. La organización espacial se organiza alrededor de un patio principal, con unas áreas de producción y administración situadas en extremos opuestos. En cuanto a su materialidad, la combinación de adobe y piedra tradicional con acero y vidrio moderno permite una fusión entre historia y tecnología constructiva contemporánea.

La Bodega Caravedo, fundada en 1684 en el distrito de Salas, ciudad de Guadalupe, se le reconoce como la bodega vitivinícola más antigua de Sudamérica en la producción de pisco. Con un terreno de 280 000 m², su bodega Antigua conserva el método tradicional de elaboración del pisco mediante un sistema de maceración por gravedad en una estructura circular que optimiza su funcionamiento (Domínguez, 2024). La arquitectura fusiona elementos coloniales con aspectos funcionales contemporáneos, integrándose con el paisaje desértico a través de viñedos que enmarcan su entorno. La circulación interna del complejo se estructura en distintos sectores que incluyen un hotel tipo bungalow, un restaurante, una capilla, áreas para eventos y un museo de arte dedicado a la exhibición de algunas variedades de uva destinadas al pisco. En el área industrial, la destilería antigua y la moderna se integran mediante un recorrido paisajístico que refuerza la conexión entre la producción y la herencia vitivinícola. La materialidad, basada en piedra y madera, contribuyendo a su integración con nuestro entorno natural y que acentúa la sensación de calidez en los espacios.

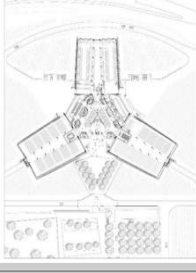
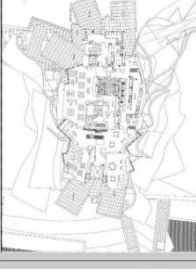
De manera paralela, en el kilómetro 301 de Ica se ubica la Bodega Carmelo, una hacienda histórica que, con el paso del tiempo, ha evolucionado hacia un espacio multifuncional que combina alojamiento, gastronomía y producción de pisco. La mayoría de sus visitantes acude

principalmente por hospedaje, con un mercado predominante de origen limeño (Sariego, 2015). Entre sus servicios complementarios destacan las catas de pisco para grupos, la venta de productos artesanales y dulces típicos, así como un restaurante con menús diseñados para eventos y conferencias de hasta 400 personas (García, 2016). Su arquitectura integra elementos tradicionales con rasgos contemporáneos, como amplios ventanales y áreas abiertas, que favorecen la interacción entre el paisaje y las actividades enoturísticas. El diseño espacial se organiza en torno a una plazuela circular que enmarca los volúmenes translúcidos donde se ubican los alambiques. En cuanto a su materialidad, la combinación de piedra y madera en cubiertas transmite una rusticidad elegante, mientras que el uso de vidrio potencia la iluminación natural y la continuidad visual con el entorno.

Por último, la Bodega Tacama, fundada en 1540 por Francisco de Carabantes, se considera el primer viñedo de Sudamérica y constituye una de las principales referencias del enoturismo en el Perú. Localizada en el distrito de Tinguíña, Ica, y con una extensión de 2 500 000 m², su propuesta busca ofrecer experiencias inmersivas que conecten a los visitantes con la producción y la difusión del pisco (Domínguez, 2024).

Figura 1

Proyectos referenciales por países

ARGENTINA	PERU	CHILE	ESPAÑA	ESPAÑA	CONCLUSIONES
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO  CONCEPCION: - EN SUBSUELO LAS PILETAS DE GUARDA, EN PLANTA BAJA EL PROCESO PRODUCTIVO Y EN PLANTA ALTA EL LABORATORIO, ADMINISTRACIÓN Y PASARELAS DE TANQUES. EMPLAZAMIENTO: - INTEGRACIÓN Y EQUILIBRIO VISUAL QUE NO AFECTA EL PAISAJE. - DISTRIBUCIÓN DEL PROCESO EN FORMA DE U FLUJOS: - JUEGOS DE LUZ - CAMBIO DE TEMPERATURA, SILENCIO Y ECOS	COMPLEJO VITIVINICULTURAL TURISTICO AGRICOLA EN LA REGION DE ICA  CONCEPCION: - PROCESO DE CRECIMIENTO DE LA VID, ZONA DE ALOJAMIENTO, ZONA DE CULTURA Y ZONA DE PRODUCCION EMPLAZAMIENTO: - INTERVENCIÓN FÍSICA Y ARQUITECTÓNICA DE PAISAJE Y CIRCULACIÓN - TERRENO AGRÍCOLA - DIFERENTES NIVELES FLUJOS: - RECORRIDO DINÁMICO - INGRESOS DIFERENCIADOS	BODEGA VIÑA PEREZ CRUZ  CONCEPCION: - CONCIENCIA ENTRE EL ESPACIO Y LA MATERIA, PARA SENTIR EL AROMA Y SABOR DEL VINO EMPLAZAMIENTO: - ENTORNO RURAL ALREDEDOR DE VINEDOS - 02 NIVELES - FORMA DE DOS BARRICAS DE ROBLE FLUJOS: - RECORRIDO INDIRECTO PARA VISITAS - RECORRIDO ESPECIAL	BODEGA DE VINO PORTIA  CONCEPCION: - CORAZÓN DE UNA FLOR CON 3 PETALOS BODEGA TRANSPARENTE, UTILIZA PANELES DE CRISTAL EMPLAZAMIENTO: - TRABAJA 2 Ejes HORIZONTALES EN CADA BRAZO - ACCESIBILIDAD FLUJOS: - DIVERSOS ACCESOS - SE COMUNICA CON EL ENTORNO EN TODOS LOS FRENTES	BODEGA MARQUÉS DE RISCAL  CONCEPCION: - COMPOSICIÓN DE PRISMAS RECTILÍNEOS QUE FLOTAN SOBRE EL SUELO EMPLAZAMIENTO: - CADA PLANTA ES DIFERENTE Y ALTAMENTE IRREGULAR - TRES SUPER COLUMNAS QUE SOPORTAN TODO EL EDIFICIO FLUJOS: - ACCESOS Y CIRCULACIONES BIEN DEFINIDOS	ENTORNO SE IMPONE EN RELACIÓN CON EL ESPACIO EXISTENTE, MIMETIZANDO EL ENTORNO NATURAL Y TURÍSTICO PERMITIENDO AL VISITANTE VER EL PROCESO ENOLÓGICO ASPECTO FORMAL FORMAS MIXTAS QUE MUESTREN UNA VOLUMETRÍA ESPACIAL Y PERMEABLE EN EL PROCESO DE LA VID ASPECTO FUNCIONAL DE ACUERDO AL PROCESO PRODUCTIVO DE LA VID - MANTENIMIENTO - CONEXIONES - HORIZONTALES Y VERTICALES - ENTORNO HACIA EL EXTERIOR CON LOS VINEDOS CARACTERÍSTICAS ESPACIOS DISEÑADOS CON CRITERIOS AMBIENTALES QUE MANTENGAN LA SOSTENIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE RIESGO DE DESASTRES ASPECTO TECNOLÓGICO MATERIALES MIXTOS COMO MADERA, CONCRETO Y ESTRUCTURAS METÁLICAS
BODEGA ZUCCARDI VALLE DE UCO  MATERIALIDAD: - GRANDES TALUDES DE HORMIGÓN CICLOPEO HIDROLAVADO, CON ÁRIDOS Y PIEDRA NATIVA	COMPLEJO VITIVINICULTURAL TURISTICO AGRICOLA EN LA REGION DE ICA  MATERIALIDAD: - COBERTURAS DE ESTRUCTURAS METÁLICAS - FACHADAS DE CELOSIA DE MADERA - ACABADO DE MUROS DE HORMIGON	BODEGA VIÑA PEREZ CRUZ  MATERIALIDAD: - FUNDICIONES DE HORMIGON Y MADERA LAMINADA PARA MANTENER LA TEMPERATURA INTERIOR DEL LUGAR	BODEGA DE VINO PORTIA  MATERIALIDAD: - ACERO EN LOS AMBIENTES DE FERMENTACION - MADERA EN LA CRIANZA DE BARRICAS Y ENVEJECIMIENTO EN BOTELLAS	BODEGA MARQUÉS DE RISCAL  MATERIALIDAD: - TODO ESTÁ ENVUELTO EN CASCADAS DE TITANIO (CANOPIES) COLOREADO EN ROSA, ORO Y PLATA QUE HACEN REFERENCIA AL COLOR DEL VINO - ACERO Y HORMIGON	CONCLUSIONES CARACTERÍSTICAS ESPACIOS DISEÑADOS CON CRITERIOS AMBIENTALES QUE MANTENGAN LA SOSTENIBILIDAD EN LA GESTIÓN DE RIESGO DE DESASTRES ASPECTO TECNOLÓGICO MATERIALES MIXTOS COMO MADERA, CONCRETO Y ESTRUCTURAS METÁLICAS

Nota. Elaboración propia

Figura 2
Proyectos referenciales en Ica

BODEGA TABERNERO	BODEGA VISTA ALEGRE	BODEGA CARAVEDO	BODEGA CARMELO	BODEGA TACAMA	CONCLUSIONES
 CONCEPCIÓN: Su forma refleja la influencia de la época colonial española, con elementos como muros gruesos y una distribución interna que incluye amplios patios y corredores. EMPLAZAMIENTO Este emplazamiento privilegiado cerca del río Ica le proporciona acceso a recursos hídricos importantes para el cultivo de uvas y la producción de vinos de alta calidad DIAGRAMA DE RECORRIDO VENIDIA RECEPCIÓN MOLINERÍA ALMACÉN ENVASADO TANQUES Y GUARDA FERMENTACIÓN Estos espacios muestran una integración armónica entre funcionalidad y estética. MATERIALIDAD Uso de materiales locales como adobe y piedra que proporcionan a la estructura una estabilidad térmica y resistencia adecuadas para el clima desértico de la zona	 CONCEPCIÓN: Presenta una forma característica que combina elementos de la arquitectura colonial con toques modernos, incluye techos inclinados de tejas rojas, reminiscencias de la arquitectura española EMPLAZAMIENTO Rodeada de viñedos y paisajes desérticos. Se integra armoniosamente con su entorno natural, ofreciendo vistas panorámicas de los campos. DIAGRAMA DE RECORRIDO ÁREA DE CULTIVO SISTEMA ESPALDERO COSECHA Los espacios contribuyen a la experiencia sensorial y turística de los visitantes. MATERIALIDAD Se basa en la combinación de elementos tradicionales y modernos como el adobe o piedra de la arquitectura colonial peruana y materiales contemporáneos como el acero y el vidrio	 CONCEPCIÓN: Combina elementos de la arquitectura colonial con toques contemporáneos. Conferen un aspecto tradicional y a la vez funcional EMPLAZAMIENTO Rodeada de viñedos y paisajes desérticos. Se integra armoniosamente con su entorno natural, ofreciendo vistas panorámicas de los campos. DIAGRAMA DE RECORRIDO  Utiliza materiales locales como la piedra y la madera, la bodega logra integrarse armoniosamente con el paisaje desértico	 CONCEPCIÓN: Combina elementos de la arquitectura tradicional con toques modernos. Incorporar detalles contemporáneos en su diseño, como amplios ventanales o espacios abiertos EMPLAZAMIENTO El conjunto, se propuso una plaza circular alrededor de la cual se concentrarán volúmenes traslúcidos que contienen los alambiques, qué son los elementos representativos RECORRIDO  Materiales locales como la piedra y la madera en techos que aporta calidez y un toque de rusticidad elegante que combinan con elementos contemporáneos, como el uso estratégico del vidrio	 Mezcla de elementos de la arquitectura colonial con toques contemporáneos. Su diseño incluye techos de tejas rojas a dos aguas, típicos de la arquitectura española, que le confieren un aspecto clásico y funcional. EMPLAZAMIENTO Su emplazamiento estratégico en esta región vitivinícola emblemática de Perú resalta su conexión con la tradición vinícola y su compromiso con la excelencia enológica. DIAGRAMA DE RECORRIDO EL ESTRELLADO MACERACIÓN, FERMENTACIÓN Y REMONTADO DESCUBE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA CRIANZA ESTABILIZACIÓN EMBOTELLADO Los muros de adobe, mientras que elementos modernos como el acero y el vidrio se incorporan para crear espacios.	Las bodegas Tacama, Carmelo, Caravedo, Vista Alegre y Tabernero destacan por su diversidad en cuanto a aspectos formales, autenticidad y conexión con la tradición vitivinícola, utilizando materiales locales como piedra y madera combinando tradición y tecnología mediante el diseño funcional y su enfoque en la excelencia enológica. Las bodegas Tacama, Carmelo, Caravedo, Vista Alegre y Tabernero se encuentran estratégicamente emplazadas en la región de Ica, Perú, aprovechando la riqueza del Valle de Ica y su microclima ideal para la producción vinícola. Su ubicación en este entorno privilegiado no solo les permite cultivar uvas de alta calidad, sino también ofrecer a los visitantes experiencias enoturísticas únicas, conectando la tradición vitivinícola con la belleza natural y cultural Desde la entrada hasta las áreas de producción y degustación, cada bodega ofrece una experiencia única que combina la historia, la tradición y la innovación en la producción de vinos y piscos. Este recorrido permite a los visitantes conocer de cerca el proceso de elaboración y disfrutar de la cultura enológica de la región de Ica Cada una de estas bodegas presenta una materialidad única que resalta su identidad y compromiso con la excelencia enológica.

Nota. Elaboración propia

Finalizando este capítulo introductorio, se presenta una síntesis de la organización del informe, a fin de orientar al lector sobre el contenido de cada uno de sus apartados.

El Capítulo I aborda la situación problemática que origina mi investigación, junto con antecedentes históricos, conceptuales y teóricos, relacionados con la actividad vitivinícola en Ica. Además, se plantea los objetivos generales y también los específicos, También mi justificación y el alcance del estudio, lo que permite comprender la relevancia del proyecto.

El Capítulo II está dedicado a la estrategia metodológica, en el cual se describe de manera detallada el proceso de investigación, los métodos y herramientas aplicadas para la recopilación y análisis de datos, junto con el estudio del usuario y de los diferentes actores vinculados con la propuesta. Este capítulo profundizara el análisis productivo del pisco y del vino, revisando tanto técnicas tradicionales como modernas, lo que permite fundamentar las necesidades arquitectónicas del complejo. Como complemento, se incluye una tabla con la relación de equipamiento y espacios requeridos para la bodega de mi proyecto, lo que constituye un insumo esencial para la programación arquitectónica.

El Capítulo III reúne los principales resultados obtenidos. Se inicia con el estudio del terreno seleccionado, considerando aspectos de accesibilidad, infraestructura y potencial de desarrollo, seguido por la revisión de la normativa aplicable. Posteriormente, se desarrolla el programa arquitectónico, la definición de la idea rectora, la propuesta de zonificación y el flujograma funcional, que estructuran la organización espacial del proyecto. Finalmente, se incluyen los planos y renders que permiten visualizar la propuesta arquitectónica de manera integral.

En el Capítulo IV, destinado a la discusión, se analizan e interpretan los resultados de los fundamentos teóricos previamente establecidos y en contraste con los aportes de otros autores. En este apartado se resaltan los elementos innovadores y de mayor importancia del estudio, así como las contribuciones que ofrece al campo del enoturismo y la arquitectura sostenible.

El Capítulo V presenta las conclusiones, directamente vinculadas con los objetivos planteados, en las que se sintetizan los principales hallazgos y se reflexiona sobre la importancia de impulsar proyectos que fortalezcan el enoturismo y promuevan la identidad vitivinícola local.

El Capítulo VI incluye recomendaciones orientadas a la aplicación práctica de los resultados, así como a la generación de nuevas investigaciones que puedan profundizar en los aspectos turísticos, productivos o arquitectónicos relacionados con la vitivinicultura.

Finalmente, el informe incorpora las referencias bibliográficas en el capítulo VII, que recogen las fuentes consultadas a lo largo de la investigación, y los anexos en el capítulo VIII, que complementan el estudio mediante documentos, registros, tablas e imágenes que refuerzan el desarrollo del trabajo.

II.- ESTRATEGIA METODOLÓGICA

La estrategia metodológica del proyecto fue de forma inductiva, ya que al existir diferentes necesidades tanto de la población, los turistas y los negocios locales, se analizó y contrastó, para obtener información comprobable, estableciendo patrones y así que nos permita inferir en una propuesta de solución. Por lo tanto, en base al método propuesto con anterioridad, se pudo determinar los posibles resultados de éxito o fracaso del proyecto, realizándolo de manera secuencial y organizada por etapas:

- Etapa 1: La búsqueda de datos de interés sobre temas relacionados con el proyecto para poder observar los alcances del proyecto a desarrollar.
- Etapa 2: Analizar e interpretar los datos recolectados acerca del tema investigado, sistematizándolos y organizándolos para arribar en conclusiones parciales que sirvan para lograr el diseño adecuado para entender la necesidad del usuario, con la finalidad de comprender la problemática analizada.
- Etapa 3: Desarrollo de una solución arquitectónica que conste de una serie de programas y datos ya analizados.

La naturaleza y el enfoque de mi investigación, es de tipo aplicada, puesto se posee la meta de resolver un determinado problema, en este caso la falta de un complejo que promueva la cultura vitivinícola, enfocada en buscar y consolidar el conocimiento destinado a su implementación, de este modo, se busca aportar al desarrollo económico y cultural de la Ica. El diseño será el no experimental, pues esta investigación se desarrollará con el objetivo de proponer una alternativa de solución, realizando el estudio de la elaboración de pisco, con la finalidad de definir los parámetros técnicos para el proceso de diseño del complejo enoturístico vivencial.

Mis técnicas de recolección de la información fueron de exploración in situ, pues se registró a través de documentos, de la información con las visitas de campo, que genero ideas sobre las carencias y necesidades de los turistas, población y lugar. Las herramientas empleadas fueron el cuestionario (dirigido a los pobladores y turistas) y la ficha de observación (negocios locales de producción vitivinícola), las cuales permitieron recoger la información requerida para la investigación.

En cuanto a la muestra, se consideró a la población que brinde favorables contextos, para optimizar la productividad de sus negocios y comercialización de sus cultivos vitivinícolas. Esta se realiza mediante una fórmula matemática que ayuda a calcular las proporciones finitas del tamaño de la cifra de los turistas en la localidad de Ica.

$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{(N - 1)E^2 + Z^2 p * q}$$

Se considera:

n = Tamaño de muestra

N = Población o universo de universo

E = Error muestral establecido en 5% o 0,05

Z = El nivel de Confianza 8% o 0,80

p = La probabilidad a favor 50% o 0,50

q = La probabilidad en contra calculada 1-p = (1-0,50)

El análisis y valoración de los hallazgos, es decir, el manejo de datos, corresponderá al diseño estadístico, pues desempeña una importante función de contribuir a establecer la muestra de los sujetos de estudio, tabular la información empírica hallados y determinar las generalizaciones correctas a partir de ellos. Para ello se recurrirá a proceder por etapas organizadas, para así tener un mejor desarrollo del proyecto.

- Etapa 1: Investigación (Búsqueda de información)
 - o Recopilación de datos: Bibliográficos y de campo.
- Etapa 2: Análisis e interpretación
 - o Sistematización de datos.
 - o Organización de datos.
 - o Conclusiones de interés.
- Etapa 3: Solución Arquitectónica
 - o Definir Idea Matriz, Análisis del sitio.
 - o Programa Arquitectónico.
 - o Determinación conceptual de la forma.
 - o Propuesta de Organigrama Funcional: Zonificación y ambientes.
 - o Anteproyecto preliminar.
- Etapa 4: Desarrollo ejecutivo del proyecto
 - o Plan maestro del proyecto localizado en el terreno establecido.
 - o Flujograma Horizontal y Vertical.
 - o Planos de Arquitectura.
 - o Plano de Detalles.
 - o Planos de Seguridad.
 - o Planos de propuesta estructural, instalaciones electromecánicas y sanitarias.
 - o Memoria Descriptiva del proyecto de arquitectura.

2.1. Proceso productivo en la elaboración de pisco y vino

El complejo turístico tiene como propósito principal fomentar la tradición vitivinícola de la región de Ica, ofreciendo una experiencia inmersiva donde los visitantes puedan integrarse a un entorno orientado a disfrutar tanto del pisco como del vino, cuyos procesos de estos productos comprenden las siguientes etapas:

Clasificación y pesaje de uvas: Las uvas, previamente inspeccionadas para asegurar su idoneidad, son transportadas desde los viñedos hasta las instalaciones de la bodega. Allí se procede a su pesaje utilizando instrumentos precisos. Posteriormente, se someten a un proceso manual de selección en una mesa vibratoria, donde se eliminan elementos no deseados. Las uvas clasificadas son conducidas mediante una cinta transportadora hacia el equipo encargado del despallado y estrujado.

Despallado, trituración y prensado: Separación del raspón y trituración, las uvas son procesadas en una máquina que separa los granos de los raspones y los tritura, permitiendo liberar el mosto, este paso es crucial para evitar que se transfieran sabores herbáceos o amargos al producto final. **Prensado,** el mosto, junto con los restos triturados, se transfiere a una prensa neumática utilizando una bomba especializada. Este dispositivo aplica la presión necesaria para extraer el mosto sin causar daños a los componentes vegetales, asegurando una alta calidad del líquido extraído.

Proceso de fermentación: **Pisco,** el mosto de uva fermenta dentro de tanques de acero inoxidable o depósitos de cemento por un período de aproximadamente 7 a 14 días. Durante este tiempo, las levaduras transforman los azúcares presentes en la uva en alcohol etílico y dióxido de carbono. Este proceso puede realizarse de manera espontánea, utilizando las levaduras naturales de la piel de la uva, o de forma controlada mediante la incorporación de cepas seleccionadas. **Vino,** en la vinificación, la fermentación es el proceso central que define el carácter del vino. Su duración puede variar de unos días a varias semanas, según el tipo de vino que se pretenda elaborar. Para los vinos tintos, la fermentación es mediante los hollejos para extraer color y taninos, mientras que para los vinos blancos y rosados se separa el mosto de las pieles antes de fermentar. El nivel térmico de fermentación también influye en los perfumes y sabores finales del vino: una fermentación a temperaturas bajas ayuda a conservar los aromas frutales, mientras que los niveles térmicos más altos pueden potenciar otros compuestos más intrincados.

Proceso de destilación: **Pisco,** la destilación se realiza en una sola etapa y se obtiene el producto final sin rectificación ni adición de agua, lo que significa que el pisco se embotella tal como sale del alambique. Se separan tres fracciones: las cabezas (compuestos volátiles indeseables), el corazón (la parte pura y deseada del destilado) y las colas (compuestos pesados que no se usan). Solo el corazón es utilizado para la producción de pisco. **Vino,** no atraviesa un proceso de

destilación, ya que su elaboración se fundamenta únicamente en la fermentación y en la etapa de maduración, encargadas de aportar aromas y complejidad. Sin embargo, si se desea obtener bebidas como el brandy o el coñac, el vino sí es destilado, aunque en varias etapas y con una etapa de envejecimiento en toneles de roble.

Maduración o reposado: El **Pisco**, necesita descansar al menos tres meses antes de su envasado, lo que permite que se estabilicen sus aromas y sabores. Durante este tiempo, se conserva en recipientes de acero inoxidable, vidrio o recipientes inertes para evitar cualquier alteración de su perfil original. A diferencia de otros destilados, el pisco no se envejece en barricas de roble, ya que su normativa prohíbe el contacto con madera para preservar su pureza y transparencia. **Vino**, dependiendo de su tipo, puede envejecer en barricas de roble por meses o años, lo que aporta notas especiadas, tostadas y mayor estructura. Para los vinos de corta crianza, o vinos jóvenes, la maduración se realiza en depósitos de acero inoxidable para conservar su frescura. Posteriormente, algunos vinos también pueden envejecer en botella, permitiendo que los aromas y sabores evolucionen con el tiempo.

Embotellado y etiquetado: En esta etapa, el destilado se envasa y etiqueta mediante un sistema automatizado, con la máquina Triblock, se hace el llenado, sellado y taponado de las botellas. Luego con la etiquetadora autoadhesiva se asegura la colocación precisa de las etiquetas en los envases. Finalmente, las botellas se encajonan de forma manual y son sometidas a una rigurosa verificación exhaustiva de la calidad del producto antes de proceder con su almacenamiento y distribución.

Asimismo, resulta esencial considerar la altura de los ambientes. De acuerdo con lo establecido en la norma A.060, artículo N.º 18, la separación que puede ser mínima con el nivel de piso terminado y el punto más bajo de la estructura en áreas destinadas a procesos industriales debe ser de 3,00 m.

Cabe añadir que se debe tomar en consideración que el área de fermentación debería tener una doble altura para asegurar una buena ventilación y control de la temperatura, lo que es crucial para el proceso de fermentación. El área de prensado debe ser similar al área de fermentación, y requiere techos altos para la instalación de las prensas y maquinaria. El área despalillado, entujado y prensado se debe utilizar barricas, la altura mínima puede ser de unos 3-4 metros, manteniendo un control preciso de la temperatura y humedad en esta zona, ya que el envejecimiento en barrica es sensible a estos factores. En el área de selección y pesado la altura del ambiente puede variar, pero generalmente está entre 3 a 4 metros, lo suficiente para permitir el manejo de equipos de pesado y circulación de trabajadores. Y por último el área de embotellado y encapsulado debería presentar una doble altura, permitiendo la instalación de equipos y maquinarias como cintas transportadoras.

Instrumentos y espacios requeridos en la bodega del proyecto:

Tabla 1

Implementos destinados a la producción del pisco

Equipo	Imagen	Cant.	Función	Medidas
Mesa de selección vibrante Modelo Delta TRV 20 para 4 seleccionadores		1	Facilitar la selección de uva y asegurar la separación del producto	L: 2.00m A: 1.10m Al: 1.32m
Cinta elevadora Agrovín Modelo E-400		1	Transporta la uva seleccionada hacia la despalilladora estrujadora	L: 2.50m A: 1.20m Al: 2.20m
Despalilladora estrujadora Modelo Top/10		1	Retira el raspón y tritura la uva	L: 2.20m A: 1.00m Al: 1.40m
Bomba de vendimia Modelo Sigma T		1	Transporta el producto de la despalilladora a la prensa neumática	L: 1.90m A: 0.98m Al: 0.96m
Prensa neumática abierta PPA26		1	Prensado de la uva para la obtención del mosto	L: 3.40m A: 1.50m Al: 1.85m
Tanque de acero inoxidable de 3000 lts.		X	Fermentación del mosto y guarda del producto ya destilado	D: 1.50m Al: 2.65m
Alambique de cobre con calienta vinos		2	Destilación del mosto	L: 4.50m A: 1.80m Al: 2.50m
Línea de embotellado llenado- taponado Tribloc Agrovín Modelo XPLT/9-10-1/S		1	Llenado y sellado del producto	L: 3.00m A: 1.30m Al: 2.20m
Etiquetadora Autoadhesiva Agrovín Modelo T/2		1	Etiquetado del producto	L: 1.75m A: 1.10m Al: 1.55m

Nota. Elaboración propia, 2024.

2.2. Población y muestra de investigación

La población a estudiar está ubicada en la ciudad de Ica, pero para un estudio más completo se ha recolectado los datos poblacionales desde un nivel macro (Ver tabla 2).

Tabla 2

Proyección de Población a Nivel del País, Departamento, Provincia y Distrito

Año	Perú	Ica – depart.	Ica – provincia	Ica – distrito
2017	31,237,385	850,765	391,519	150,280
2018	31,855,613	870,066	397,095	152,840
2019	32,490,080	889,538	402,721	155,421
2020	33,141,218	909,284	408,387	158,037
2021	33,809,486	929,309	414,096	160,688
2022	34,495,387	949,619	419,848	163,375
2023	35,199,396	970,221	425,643	166,099
2024	35,921,076	991,116	431,482	168,851
2025	36,661,032	1,012,309	437,366	171,632
2026	37,419,066	1,033,805	443,297	174,444
2027	38,195,018	1,055,609	449,275	177,287
2035	45,078,858	1,245,669	498,535	201,164

Nota. Se describen las proyecciones de población en un rango de años desde el 2017 al 2035, de INEI 2017.

La tabla 2 muestra el perfil del vacacionista nacional en Ica, Perú, desde 2017 hasta 2023, destacando las tendencias en diferentes categorías de turismo. Donde para el año 2020 muestra un notable descenso en todas las categorías, lo que puede atribuirse a las restricciones de viaje y la pandemia de COVID-19.

En la tabla 3 se presenta la evolución de la población en Perú, así como en el departamento, provincia y distrito de Ica desde el año 2017, incluyendo proyecciones hasta 2035 (INEI, 2017), incluyendo proyecciones hasta 2035 (INEI, 2017) con un índice de incremento demográfico anual es del 1.98% para Perú, 2.3% para el departamento de Ica, 1.8% para la provincia de Ica y 1.8% para el distrito de Ica. Durante este período, la población de la región Ica habrá aumentado de 850,765 en 2017 a 1,245,669 en 2035 y se proyecta que para el año 2035 la población a nivel distrital alcanzará aproximadamente los 201,164 habitantes.

Tabla 3*Perfil del Vacacionista Nacional*

Año	Ica – departamento	Ica – provincia	Turismo urbano	Turismo cultural
2017	12%	66%	79%	36%
2018	12%	61%	83%	32%
2019	13%	64%	88%	36%
2020	11% (Jul 20 – Jun 21)	34% (Jul 20 – Jun 21)	59% (Jul 20 – Jun 21)	50% (Jul 20 – Jun 21)
2021	10%	35%	55%	41%
2022	12%	40%	50%	38%
2023	8%	34%	45%	47%

Nota. BADATUR – OTP / Elaboración: Observatorio Turístico del Perú / PROMPERU.

La tabla 4 muestra el cálculo de turistas extranjeros y nacionales en Perú desde 2017 hasta 2023, evidenciando las tendencias en el turismo en el país. Se contempla un crecimiento constante en la cantidad de turistas extranjeros desde 2017 hasta 2019, alcanzando un pico en 2019 con 65,958 visitantes. Sin embargo, en 2020, debido a la pandemia, la cifra se desplomó a 10,576, y los años siguientes muestran una recuperación muy lenta.

Tabla 4*Cálculo de Turistas Extranjeros y Nacionales*

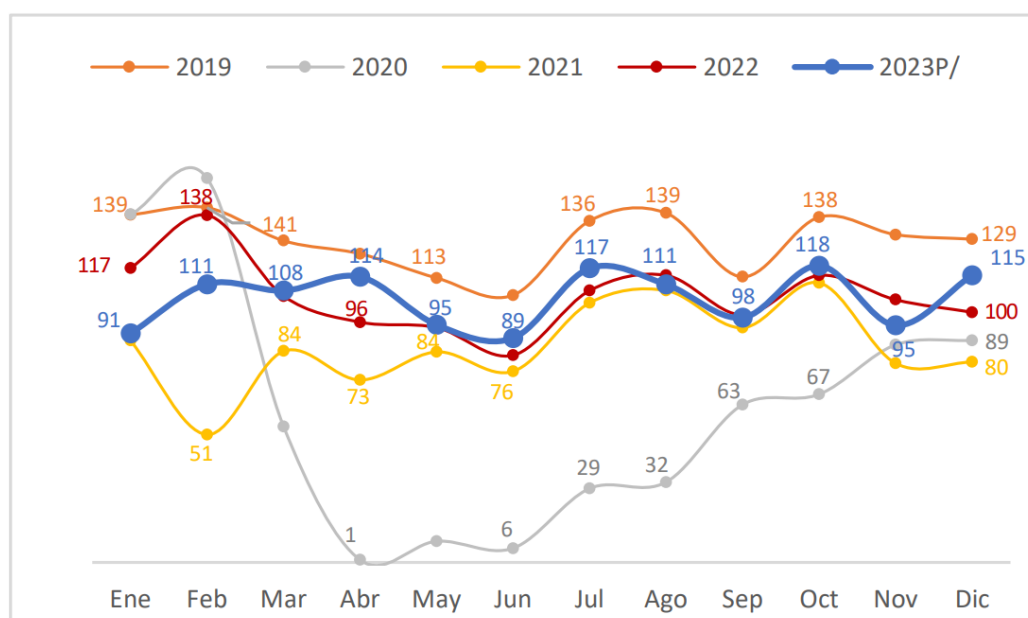
Año	Turistas extranjeros	Año	Turistas nacionales
2017	48,487	2017	88,938
2018	52,895	2018	105,428
2019	65,958	2019	104,300
2020	10,576	2020	19,011
2021	689	2021	41,563
2022	35,511	2022	50,339
2023	2,770	2023	32,360

Nota. Turistas extranjeros y nacionales. Fuente: Observatorio Turístico del Perú / PROMPERU

Los arribos de turistas a Ica son un fenómeno significativo en la región debido a su atractivo turístico diversificado. Los viñedos y bodegas de Ica son destinos muy conocidos para los turistas que desean profundizar en el procedimiento de elaboración, degustar vinos y piscos locales y, en general, pasar un buen rato. Los arribos nacionales a lugares de alojamientos llegaron a la cantidad de 1 274 386 en el 2022, lo que muestra un aumento en comparación del año 2021 en un 23,4%. Asimismo, significó el 82,9% de los índices prepandemia. Con respecto al lugar de procedencia, los arribos nacionales fueron mayormente por habitantes de Lima (61,2%) y habitantes en las provincias aledañas de Ica (28,3%) (MINCETUR, 2021).

Figura 3

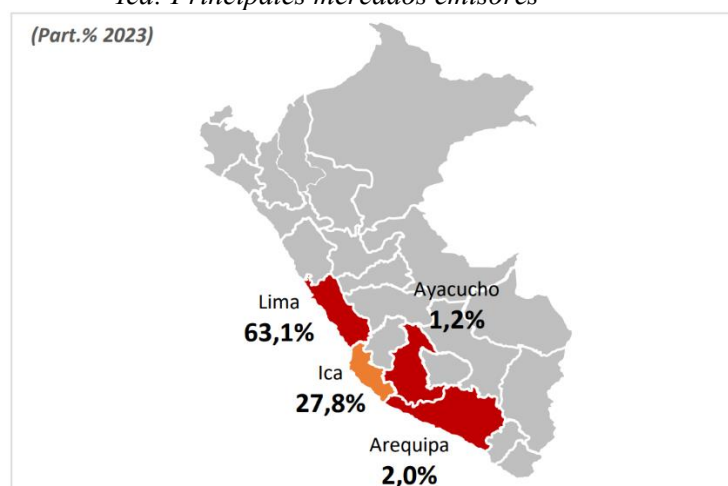
Evolución de arribos nacionales a Ica (en miles)



Nota. Evolución de arribos anual. Fuente: MINCETUR, 2023.

Según la figura 3, en los últimos cuatro años, Ica ha presentado una variabilidad en su tendencia, con un notable resultado debido de la pandemia en el 2020, donde los arribos cayeron drásticamente a partir de marzo, alcanzando su punto más bajo en abril (1 mil). En comparación, los años 2019 y 2023 registran cifras más altas y estables, con un pico en febrero de 138 mil en 2019 y 118 mil en diciembre de 2023. Por su parte, 2021 presenta una recuperación gradual después del impacto de la pandemia, aunque sin alcanzar los niveles previos al 2020, con un máximo de 108 mil arribos en julio, reflejando la importancia del contexto socioeconómico en la afluencia turística a la región.

Figura 4
Ica: Principales mercados emisores

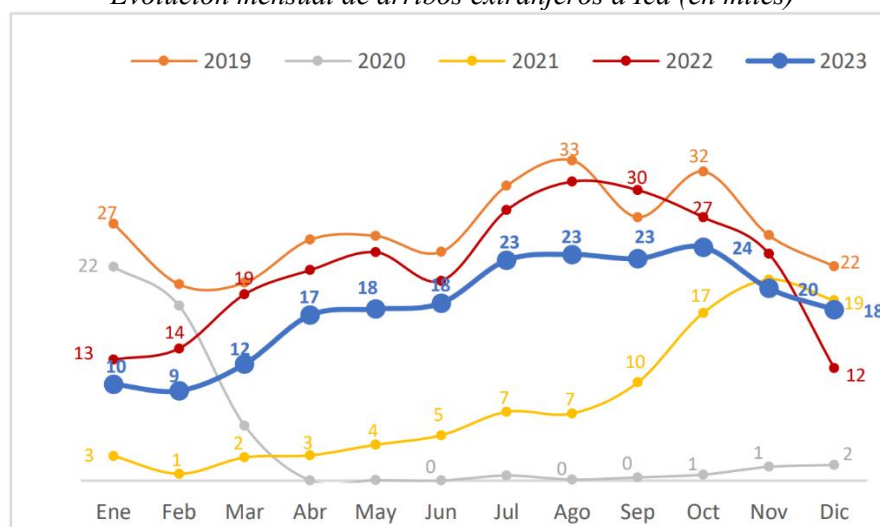


Nota. De MINCETUR/VMT/DGIETA-DIAITA, 2023.

La figura 4, muestra el año 2023, donde los principales mercados de la región Ica continuaron recibiendo turistas. En el ranking, Lima es la principal fuente de visitantes, representando el 61.2% del total, seguida por la misma región de Ica con un 27.8%. Otras regiones con menores porcentajes de emisión de turistas hacia Ica incluyen Arequipa con un 2.0% y Ayacucho con un 1.2%, resultando la importancia de la región de Lima como el principal mercado emisor para el turismo en Ica, lo que debe ser considerado en el desarrollo y promoción.

Según MINCETUR (2021), también los arribos extranjeros a lugares de alojamiento ascendieron a 263 728, lo que muestra un incremento de 169,2% en comparación del año 2021, esta cantidad significó el 84.3% de lo registrado en el año 2019, previo a la crisis sanitaria.

Figura 5
Evolución mensual de arribos extranjeros a Ica (en miles)

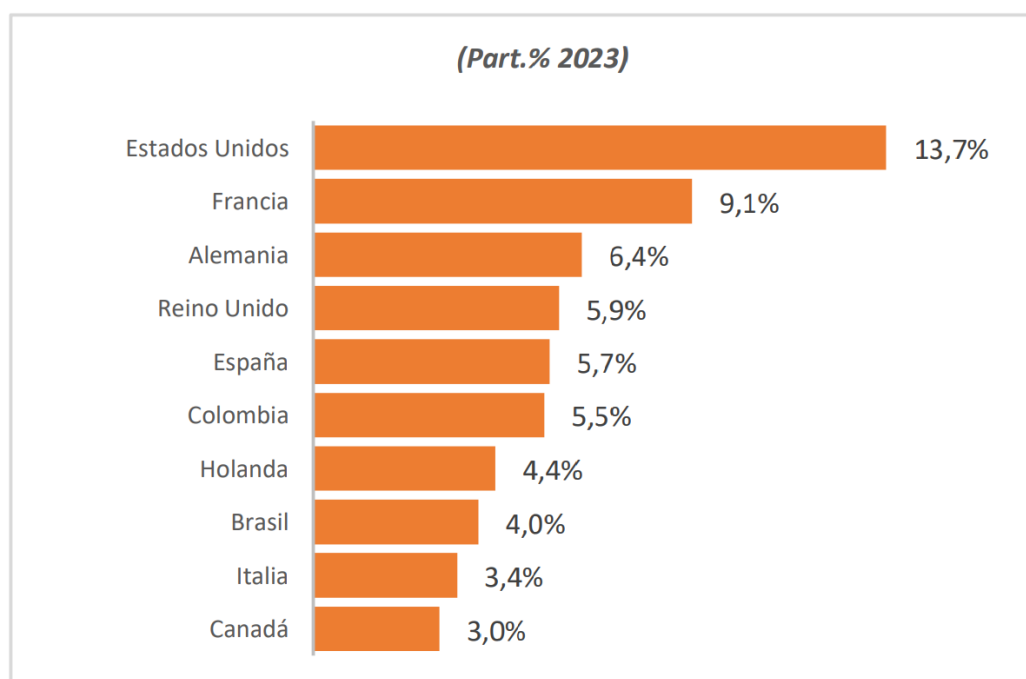


Nota. De MINCETUR/VMT/DGIETA-DIAITA, 2023.

Según la figura 5, se detalla la evolución mensual de los arribos de turistas extranjeros a Ica en miles, comparando los años desde el 2019 al 2023. Se observa que, en 2022, los arribos alcanzaron su punto máximo en agosto con 31 mil turistas, seguido de septiembre con 30 mil, superando consistentemente los niveles de los años anteriores. En contraste, los años 2020 y 2021 muestran un descenso drástico en los arribos, principalmente en los primeros meses afectados por la pandemia COVID-19, con cifras que apenas alcanzan los 7 mil turistas en octubre de 2021. El año 2019, por otro lado, muestra una distribución más uniforme, aunque inferior a las cifras de 2022, destacando un pico en julio con 28 mil turistas. Por otro lado, en el 2023 se observa un aumento mucho menor que el 2022 logrando alcanzar como punto máximo una cantidad constante de 23 mil turistas de julio a setiembre y 24 mil en octubre.

Figura 6

Arribos Extranjeros por Países en el 2023



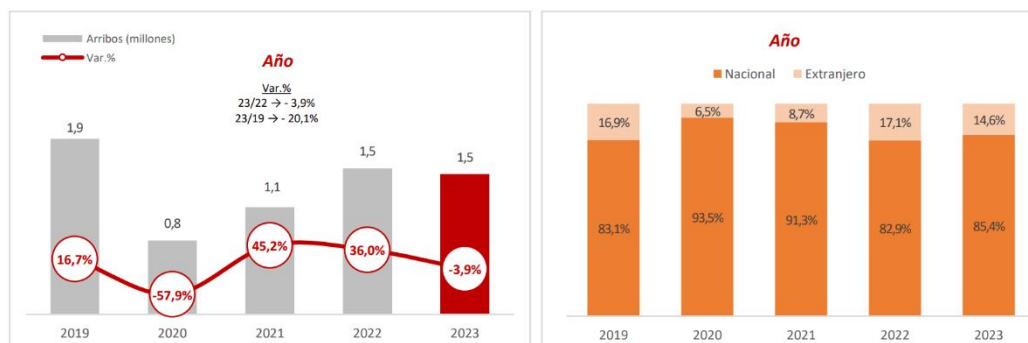
Nota. De MINCETUR/VMT/DGIETA-DIAITA, 2023.

Según la figura 6, el gráfico muestra la participación porcentual de los mercados más importantes de origen de turistas internacionales hacia Ica en el año 2023. Estados Unidos lidera con un 13.7% de los turistas extranjeros, seguido por Francia con un 9.1%. Alemania en el tercer lugar con un 6.4%, mientras que Reino Unido contribuye con un 5.9%. Otros mercados importantes incluyen España (5.7%), Colombia (5.5%), Holanda (4.4%), Brasil (4.0%), Italia (3.4%) y Canadá (3.0%). Este análisis resalta la diversificación del turismo internacional en Ica, con una notable preponderancia de turistas norteamericanos y europeos, lo cual es relevante para la planificación de estrategias de marketing y servicios turísticos comerciales.

Un total de 1.130.637 personas llegaron a establecimientos de hospedaje en 2021, un 45,2% más que el año anterior, según el MINCETUR. Antes de la pandemia, el 16,9% de los ingresos de las empresas procedían de fuentes externas; en 2021, esa cifra se redujo al 8,7%.

Figura 7

Evolución de Arribos a Hospedajes y estructura Porcentual de Arribos



Nota. Sondea Mensual de Turismo en Establecimientos de Hospedajes, 2023.

Según la figura 7, el total de llegadas a los alojamientos alcanzó los 1,477,912, reflejando una disminución del 3.9% (una reducción de 60,202) en comparación con lo reportado en 2022. A pesar de este decrecimiento, el volumen de arribos aún no recuperó los niveles prepandemia, presentando una disminución del 38,9 % en relación con el 2019. Se observa que en 2020 los arribos cayeron significativamente en un 57,9 % debido a la pandemia, pero en 2021 mostraron signos de recuperación. En cuanto a la composición de los turistas, antes de la pandemia, los extranjeros representaban el 17.1 % del total de los visitantes, mientras que en 2021 esta proporción descendió al 8,7 %, con una mayor participación de turistas nacionales, alcanzando el 91,3 % del total de llegadas.

La muestra de estudio, de acuerdo con los datos de PROMPERÚ sobre el perfil del turista nacional en 2018, el 22% de las actividades realizadas en la región de Ica estuvieron vinculadas a la industria vitivinícola incluyendo recorridos por bodegas de pisco y vino, así como visitas a viñedos, con una tasa de crecimiento anual promedio del 3% (PROMPERU, 2019).

En el año 2023, la población total de arribos nacionales alcanzó la impresionante cifra de 1,261,757 (MICENTUR, 2023) y con una tasa de crecimiento anual del 3%, estimándose para el 2025 una cifra de 1,339,430. De este total, el 22% corresponde a turistas interesados en la industria vitivinícola, lo que se traduce en alrededor de 294,694 visitantes que se espera que se sumerjan en las actividades relacionadas con este fascinante sector. Al desglosar esta cifra en términos mensuales, se puede anticipar que aproximadamente 24,558 turistas al mes estarán

disfrutando de la experiencia vitivinícola, lo que resalta la importancia de esta actividad en el panorama nacional y su impacto positivo en el turismo.

Según los data de PROMPERÚ sobre el perfil del turista internacional en 2018, el 5% de las actividades realizadas en la región estuvieron vinculadas a la industria vitivinícola incluyendo recorridos por bodegas de pisco y vino, así como visitas a viñedos, con una tasa de crecimiento anual promedio del 4% (PROMPERU, 2019).

Por otro lado, en 2023, la población total de arribos internacionales fue de 216,155 (MICENTUR, 2023) y aplicando un índice de incremento demográfico anual del 4%, se estima que para el año 2025 esta cifra aumentará a 233,197. Entre estos arribos, el 5% representa a turistas que también están interesados en la industria vitivinícola, lo que se traduce en aproximadamente 11,660 visitantes que se espera que participen en actividades relacionadas con este encantador sector. Al analizar esta cifra mensualmente, se puede observar que cerca de 972 turistas al mes se dedicarán a explorar y disfrutar de la oferta vitivinícola, lo que subraya la relevancia de esta actividad internacionalmente y su contribución al turismo en la región.

Mensualmente, se tendrían **24,558 turistas nacionales y 972 turistas internacionales** que muestran interés por una experiencia vitivinícola, teniendo un total de 25,530 visitantes según el cálculo anual. Si esta cantidad mensual se divide entre 30 días se tendría un total de 851 turistas en un día promedio. Sin embargo, es fundamental tener en cuenta que este número debe ser distribuido entre las diversas bodegas de la zona. Esto implica que cada bodega recibiría una parte de este aforo total, ofreciendo a los visitantes la posibilidad de vivir una experiencia más personalizada y controlada, lo que permite optimizar el servicio y elevar la calidad de la atención brindada.

El estudio incluyó la observación de 3 bodegas vitivinícolas seleccionadas para su análisis: Tacama, El Catador y Vista Alegre. Para ello, se aplicaron Guías de Observación en cada una de las bodegas, permitiendo recopilar información relevante que sirvió para la posterior concreción del proyecto.

Además, se realizaron indagaciones a los dueños de las bodegas, con el propósito de conocer la realidad actual del sector vitivinícola y turístico, así como recoger sus opiniones, sugerencias y requerimientos necesarios para el desarrollo de un complejo enoturístico que atienda tanto a la producción como al turismo. Las guías de observación y entrevistas aplicadas se adjuntan en los anexos 1 y 2.

El proyecto de tesis cuenta con dos grupos de usuarios, el primero se refiere al usuario permanente (trabajador) y el segundo se refiere al usuario temporal (turistas y visitantes).

- Usuario permanente
 - Personal de Administración: Cumplen con actividades diarias del lugar logrando un óptimo manejo y funcionamiento.
 - Personal que trabaja en la Bodega: El número de colaboradores varía según la demanda, especialmente durante la época de cosecha o vendimia, cuando la carga laboral exige mayor cantidad de personal. Este usuario cumple funciones en las zonas de producción.
 - Personal de Servicio: Además de garantizar la seguridad de todos y que el lugar esté limpio y organizado, es su responsabilidad mantener la institución en buen estado. Guardias de seguridad, limpiadores y trabajadores de mantenimiento conforman el grupo. Para cubrir todo el proyecto, este usuario necesita un área de servicio ubicada estratégicamente.
- Usuario temporal
 - Turista convencional: Visitantes sin conocimiento previo sobre los productos, sin embargo, están interesados en realizar el recorrido con contenido ligero, lo necesario para conocer el lugar y aprovechar al máximo cada uno de los servicios disponibles al relacionarse con el paisaje y eventos tradiciones del lugar (Prada-Trigo et al. 2018).
 - Turista cultural: Son aquellas personas que tienen como propósito conocer nuevas culturas y disfrutan el proceso descubriéndolas a través de experiencias vivenciales, lo consideran parte del aprendizaje entender el estilo de vida de las poblaciones de otros lugares, descubrir su legado e hitos históricos.
 - Turista gastronómico: Visitantes que buscan incrementar su conocimiento acerca de la comida y bebidas, están interesados en la gastronomía de la zona y lo ven entretenido aprender sobre los procesos para la producción del producto, en este caso vino y pisco. También está interesado por un turismo más rústico donde pueda conocer las tradiciones de la zona y sus habitantes.
 - Enoturista aficionado: Tienen conocimientos previos del tópico, aun así, buscan ampliar su aprendizaje sobre el cultivo y proceso de producción vitivinícola. Este turista valora más la calidad de información impartida que las actividades de entretenimiento que se puedan ofrecer.
 - Enoturista experto o científico: Son visitantes con conocimientos extensos sobre el tema vitivinícola, se dedican a recorrer el mundo recogiendo información necesaria para charlas, exposiciones, trabajos de investigación, en su mayoría de casos son enólogos, sumilleros o catadores entre el rango etario de 40 – 60 años.

III.- RESULTADOS

3.1 Entorno de la zona analizada

La propuesta denominada “Complejo Enoturístico Vivencial para visitante y pobladores de la ciudad de Ica”, estará ubicada en la zona sur del Perú, concretamente en la provincia de Ica, la cual se encuentra dentro del Departamento de Ica. Por ser uno de los cinco distritos del Perú que más visitantes recibe, Ica es el distrito que se considera de mayor ubicación por su ubicación y la demanda de este destino es del 25% de los turistas que se recibe a nivel mundial (Ver figura 8).

En el litoral suroeste del Perú se encuentra el departamento de Ica, cuya área abarca 21.328 km², lo que representa el 1,7% sobre la superficie total del país. De ellos, 22 km² son superficies insulares oceánicas. Sus fronteras son: al oeste con el Océano Pacífico, al norte con Lima, al este con Huancavelica y Ayacucho, y al sur con Arequipa.

Figura 8

Arribos Extranjeros por Países en el 2022



Nota: Departamento del proyecto como indicador de emplazamiento macro, 2022.

La figura 8 muestra un radar comparativo que evalúa diferentes aspectos turísticos en varias zonas de Ica, Perú. Cada eje representa un aspecto turístico específico: Demanda, Gestión del Turismo, Producto, Promoción y comercialización y conectividad y facilidades para el turismo, mediante diferentes zonas evaluadas de Ica, donde los valores en los ejes indican el nivel de desempeño o satisfacción en cada aspecto turístico para cada zona. Las líneas más cercanas al borde del gráfico sugieren un mejor desempeño en ese aspecto.

Figura 9

Gráfico de radar comparativo de aspectos turísticos en diferentes zonas de Ica



Nota. Plan estratégico regional del Turismo Ica 2020-2025, 2022.

Otro de los aspectos fundamentales es definir el terreno donde se emplaza la propuesta por lo que se tendrá dos opciones de ubicación las cuales se evaluarán mediante indicadores que garanticen la factibilidad ambiental del lugar escogido. Se usarán indicadores cualitativos, estos serán de ayuda para puntuar con un valor numérico a la mejor localización de terreno.

Tabla 5

Indicadores para el análisis de la localización del terreno

INDICADOR	RANGO	VALOR
ACCESIBILIDAD VIAL	Vía Nacional	3
	Vía Arterial/ Colectora	2
	Vía Local	1
ZONIFICACIÓN/ USOS DE SUELO	Zona Agrícola	3
	Otros Usos	2
	Industria	1
EQUIPAMIENTO EN ENTORNO	Rodeado de varios equipamientos básicos	3
	Rodeado de un equipamiento básico	2
	Alejados de equipamientos básico	1
MEDIOS DE TRANSPORTE	Corredor nacional	3
	Corredor transversal	2
	Corredor complementario	1
PELIGRO, VULNERABILIDAD Y RIESGO	Bajo	3
	Medio	2
	Alto	1
SERVICIOS BASICOS	Cuenta	2
	No Cuenta	1

Nota. Los indicadores del cuadro son de ayuda para una adecuada elección del terreno para el proyecto del Complejo Enoturístico en Ica. Elaboración Propia, 2024.

Basado en los criterios previamente determinados se realizó la comparación entre las opciones de terreno, considerando una extensión mínima de 1500 m² y que pueda integrarse a la Ruta del Pisco debido a los beneficios comerciales, turísticos, tradicionales y económicos por ser de las rutas más recorridas e importantes en la zona. Por consiguiente, se analizaron los siguientes terrenos donde muestra la ubicación de ambas opciones de terreno, área y perímetro.

Figura 10

Dos Opciones de Terreno para el Proyecto Complejo Enoturístico en Ica



Nota. Elaboración propia.

TERRENO 1: Se encuentra entre dos importantes vías viales, la Panamericana Sur y el Camino Carrozable, y comparte lindero con propiedades de terceros en dos de sus cuatro lados. Su perímetro es de 518,68 metros y su superficie de 13.429,36 metros cuadrados. Destaca por su terreno casi plano, poco inclinado y de forma uniforme con cuatro vértices.

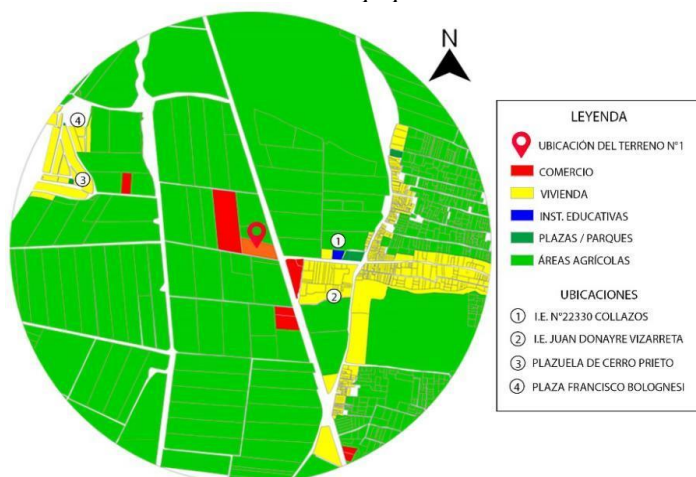
Se muestra el análisis del sitio de la primera parcela alternativa del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la ciudad de Ica.

TERRENO 2: El terreno se localiza entre la Carretera Jorge Chávez y 2 caminos carrozables, contando solo con una frente que colinda a propiedad de terceros. Su superficie total abarca 7,754.92 m² y presenta un perímetro de 375.80 ml.

Equipamiento del entorno

TERRENO 1: Se encuentra rodeado por equipamiento comercial, dos instituciones educativas y dos plazas. Tanto el rango Rodeado de equipo como el Indicador de equipo le otorgan a este terreno una calificación de 3.

Figura 11
Terreno 1 Equipamiento

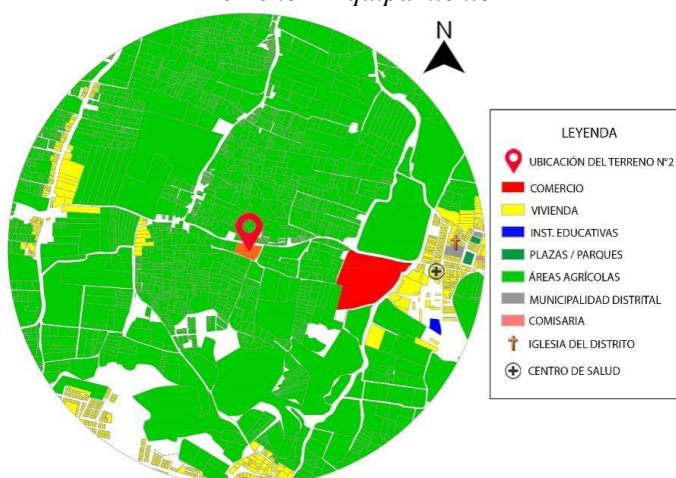


Nota. Plan de Desarrollo Urbano de Ica 2020-2030* – GEOPLAN, 2024.

El primer terreno elegido para el proyecto se ubica en un radio de 1500 m², y el gráfico muestra el examen del equipo existente dentro de ese radio para el Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la ciudad de Ica.

TERRENO 2: Se encuentra rodeado por áreas agrícolas, teniendo equipamiento cercano como comercio, instituciones educativas, centro de salud, comisaria y municipalidad distrital. Entonces, este terreno vale 2 para el indicador de equipo y el rango de Rodeado de equipo.

Figura 12
Terreno 2 Equipamiento



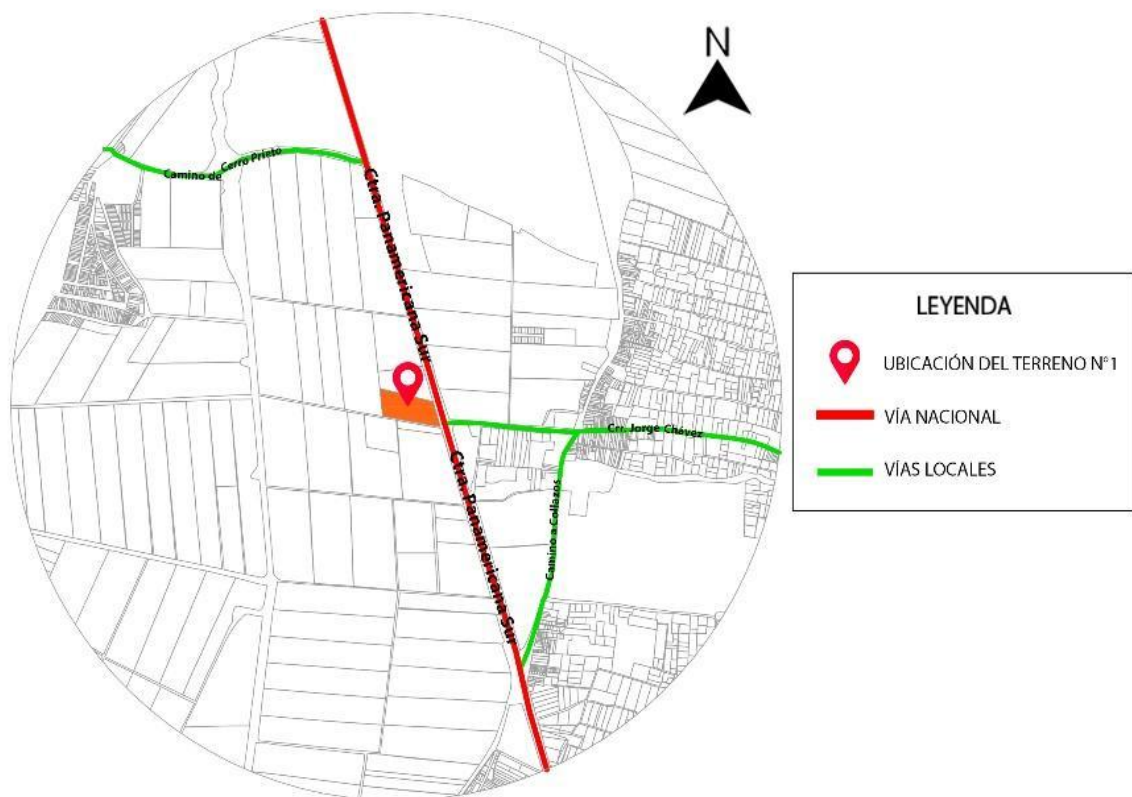
Nota. PDU de Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

Accesibilidad

Una buena accesibilidad garantiza que todos los usuarios con discapacidades o necesidades especiales accedan a participar y beneficiarse plenamente del proyecto sin barreras ni discriminación. (Plan Nacional de Accesibilidad, 2018-2023).

TERRENO 1: Está conectado por una Vía Nacional (Carretera Panamericana Sur) y Vías Locales (Carretera Jorge Chávez, camino a Cerro Prieto y camino a Collazos). En este sentido, el Indicador de Accesibilidad asigna a este terreno una calificación de 3, y a esta cifra contribuye el hecho de encontrarse dentro del rango de carreteras nacionales.

Figura 13
Terreno 1 Accesibilidad

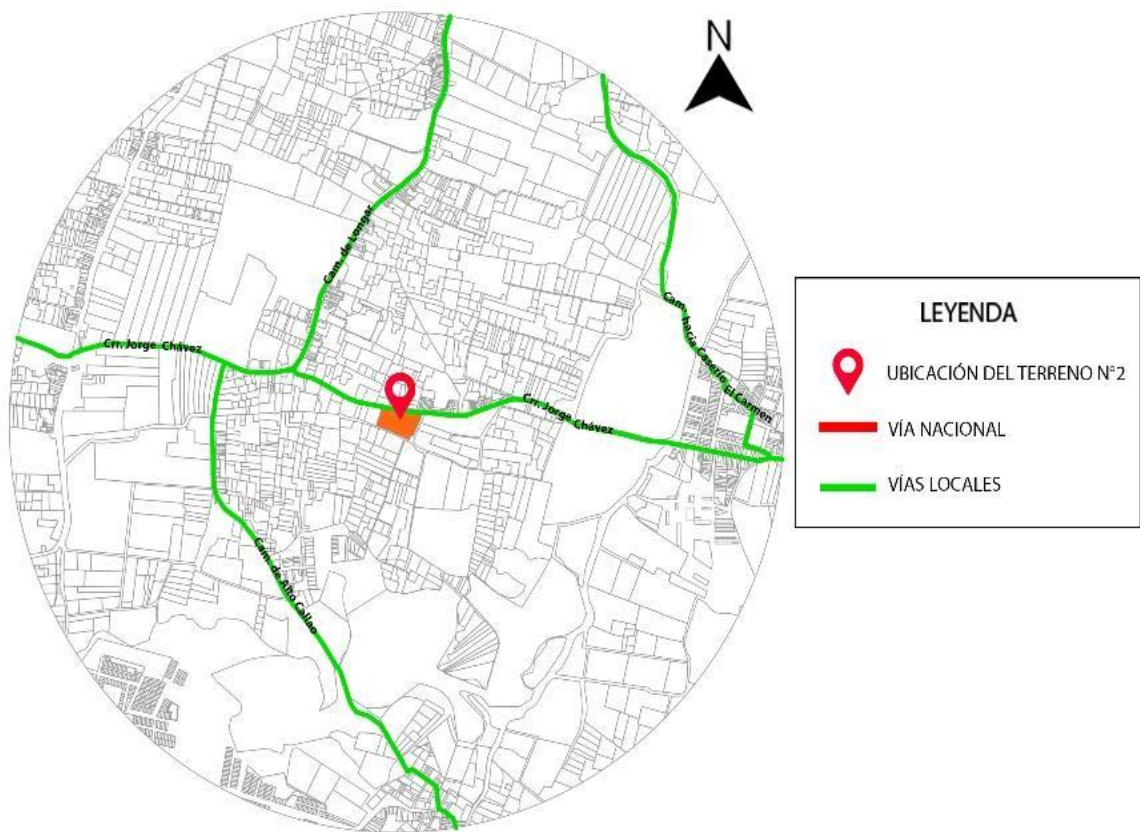


Nota. GEOPLAN, 2024.

TERRENO 2: Está conectado por Vías Colectoras y Locales (Carretera Jorge Chávez, Camino hacia caserío El Carmen, camino de Alto Callao). Esta parcela de propiedad tiene un valor de 2 en el Indicador de Accesibilidad ya que está dentro del rango de la carretera cercana.

Figura 14

Terreno 2 Accesibilidad



Nota. A partir de PDU de Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

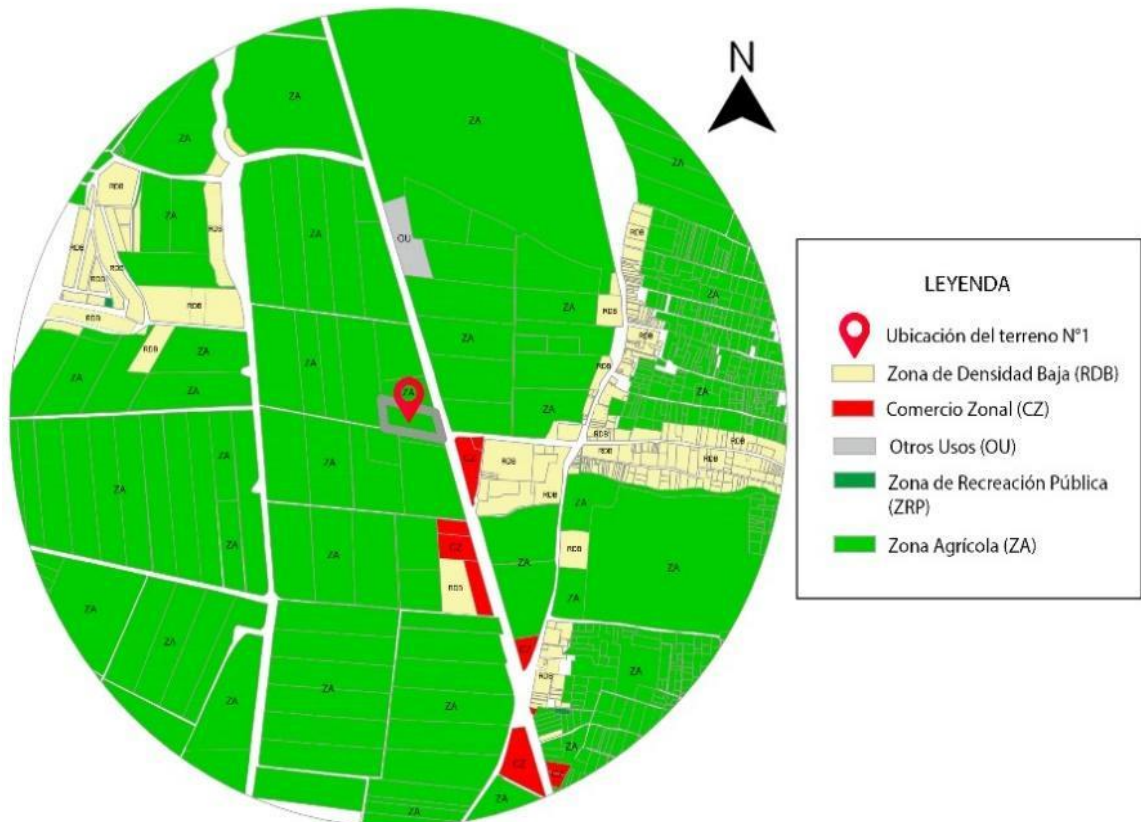
El gráfico presenta el análisis de las vías existentes, destacando la proximidad de una vía local cercana al terreno. Luego de realizar esta investigación se determina la accesibilidad dentro de un radio de efecto de 1,500 metros cuadrados alrededor de la parcela inicial que se eligió como opción para el proyecto del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la ciudad de Ica.

Zonificación

TERRENO 1: Es de **Zona Agrícola (ZA)**, teniendo zonas de Residencial de Densidad Baja (RDB) y Comercio Zonal (CZ) cercanas. El Indicador de Zonificación y el hecho de que esta propiedad esté dentro del rango de la Zona Agrícola contribuyen a que tenga un valor de tres.

Figura 15

Terreno 1 Zonificación



Nota. A partir de PDU de Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

Se expone el estudio de la zonificación en un radio de 1,500 m² en torno al primer predio considerando, donde se observa una predominancia de zonas agrícolas en el entorno, seguida por áreas de comercio zonal y zonas de baja densidad. Este terreno fue escogido como alternativa para el proyecto del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la ciudad de Ica.

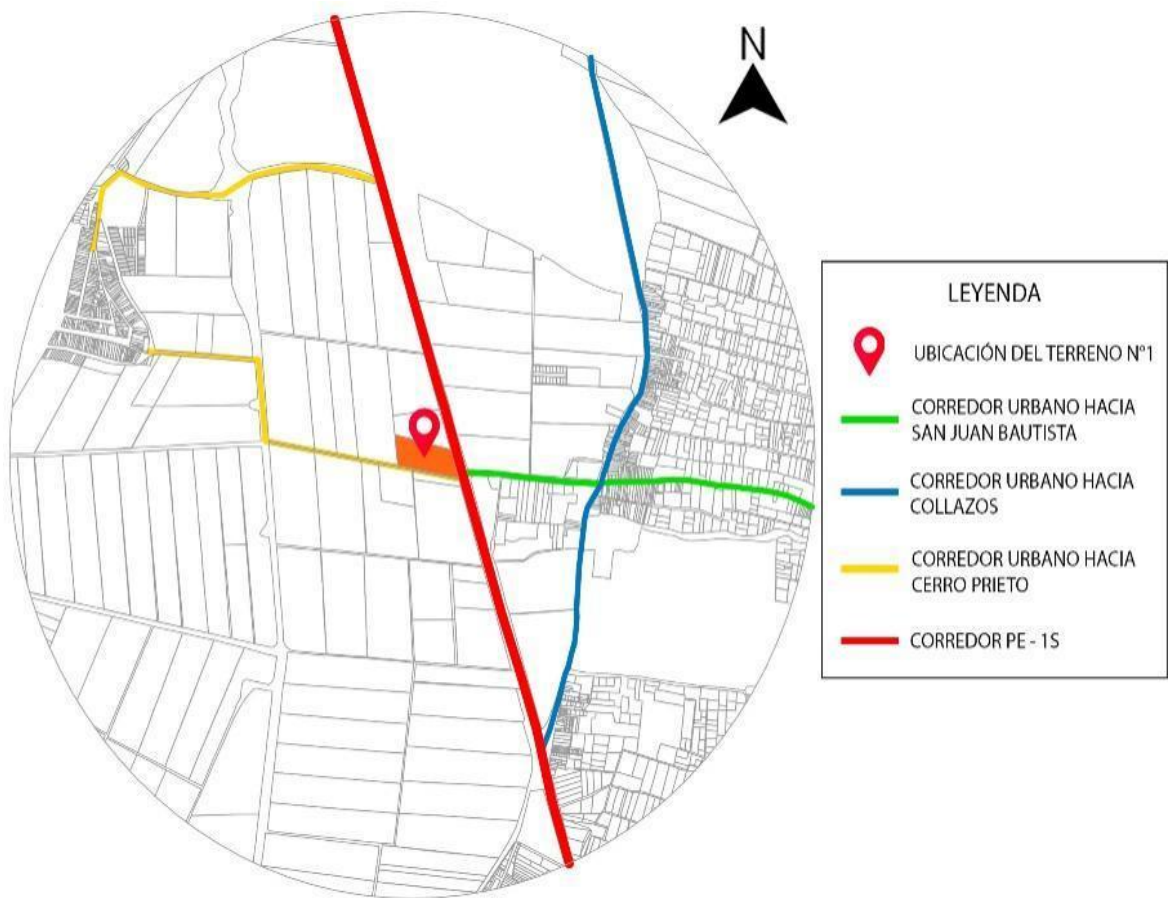
Medios de transporte

TERRENO 1: Está conectado directamente a través del corredor nacional de la Panamericana Sur y el corredor urbano hacia San Juan Bautista.

Dado lo anterior, el terreno en cuestión tiene un valor de tres, según lo muestra el Indicador de Medios de Transporte, y se ubica dentro del rango del Corredor PE-1S, el cual se ubica en la Panamericana Sur.

Figura 17

Terreno 1 Transporte



Nota. A partir de PDU- Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

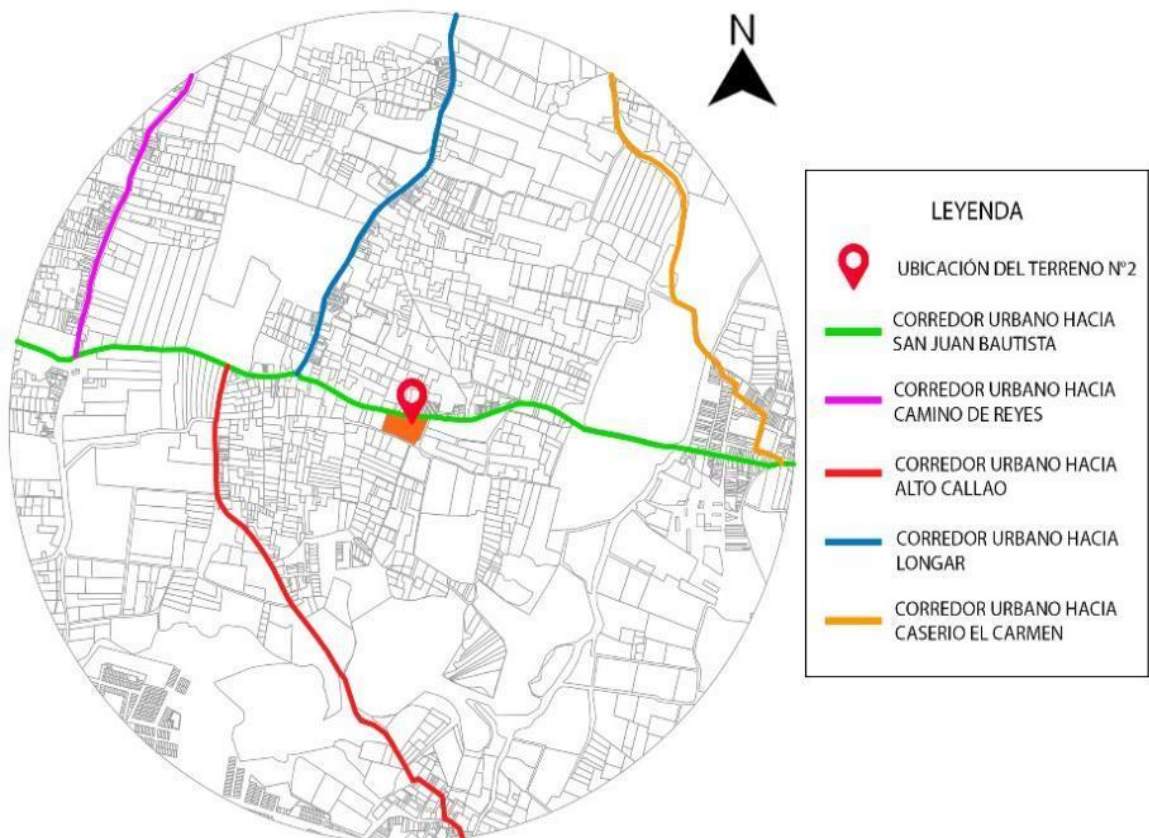
El análisis de las diferentes formas de transporte presentes en un área de efecto de 1500 metros cuadrados del primer terreno que se seleccionó como opción para el proyecto del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la ciudad de Ica.

TERRENO 2: Está conectado directamente a través del corredor urbano San Juan Bautista.

El terreno en cuestión tiene un valor de 2 según lo muestra el Indicador de Medios de Transporte, y se encuentra dentro del Corredor Urbano, que se extiende hacia San Juan Bautista, Panamericana Sur, lo cual es un dato que se debe tomar en cuenta.

Figura 18

Terreno 2 Transporte



Nota. A partir de PDU de Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

El análisis de los diversos modos de circulación que se ubican en un radio de efecto de 1500 metros cuadrados del primer terreno que se seleccionó como opción para el proyecto se muestra en el gráfico.

Con base en ello, el Indicador de Peligro, Vulnerabilidad y Riesgo asigna a este terreno una calificación de 2, lo que indica que se encuentra dentro de la categoría de Riesgo Medio.

SECTOR 01

LEYENDA

UBICACIÓN DEL TERRENO N°2

NIVELES:

- MUY ALTO
- ALTO
- MEDIO
- BAJO

Capital del Distrito

Centros Poblados

Río Ica

El gráfico muestra el análisis de Peligro, Vulnerabilidad y Riesgo en un radio de influencia de 1500 m2. del primer terreno escogido como alternativa para el proyecto del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la ciudad de Ica.

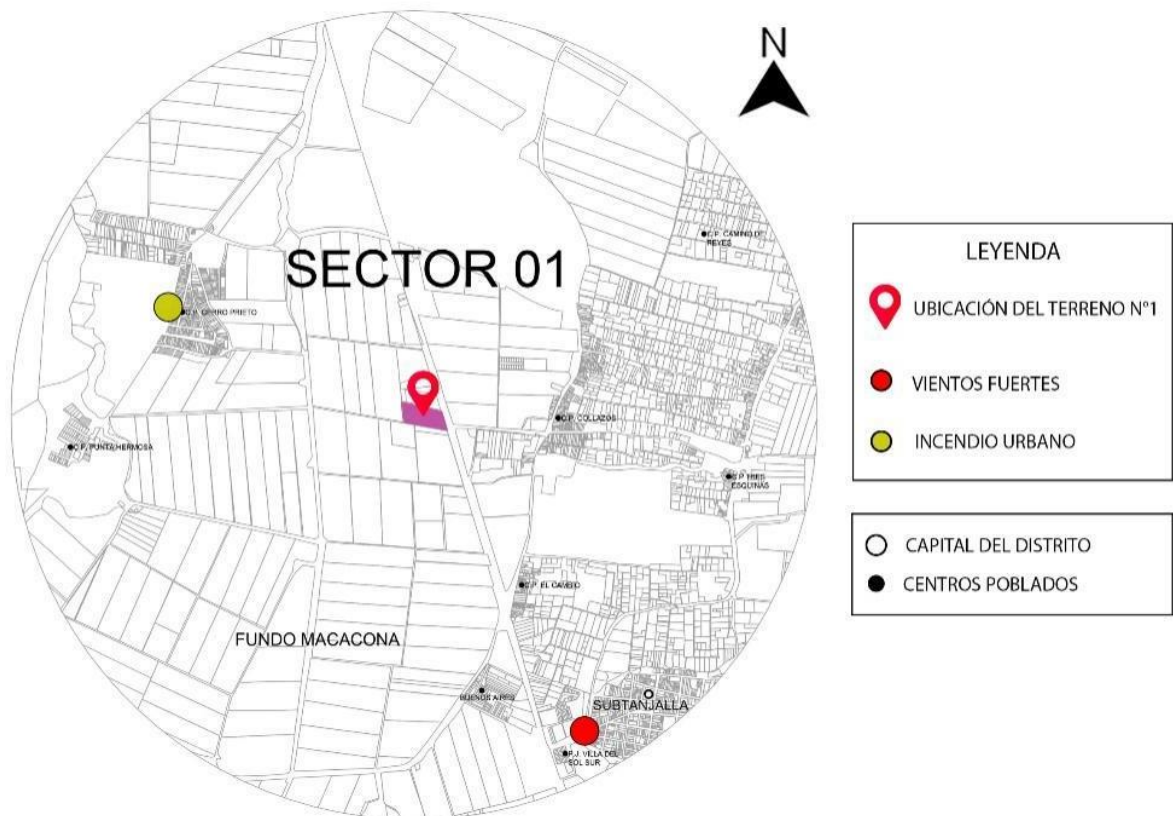
Emergencias

TERRENO 1: Se puede ver afectado por focos de emergencia de vientos fuertes e incendio urbano en zonas cercanas a este.

Debido a que se encuentra dentro del rango de Emergencia, este terreno tiene un valor de 2, como lo muestra el Indicador de Emergencia.

Figura 21

Terreno 1 Emergencias



Nota. Análisis realizado a partir de PDU Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

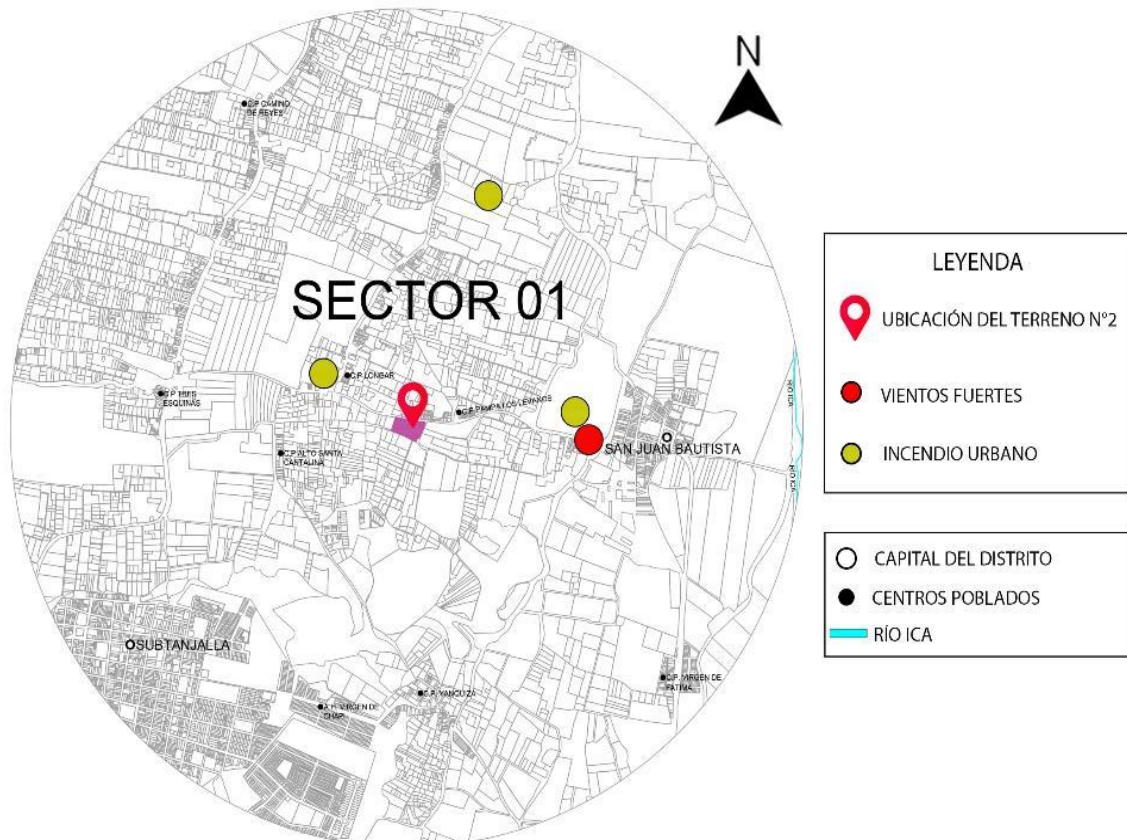
El gráfico muestra el análisis de Emergencias en un radio de influencia de 1500 m2. del primer terreno escogido como alternativa para el proyecto del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la ciudad de Ica.

TERRENO 2: Se puede ver afectado por focos de emergencia de vientos fuertes e incendio urbano en zonas cercanas a este.

De acuerdo al indicador, el pondera con un valor de 2, debido a que encuentran en una zona donde hay fuertes vientos afectando a gran medida el diseño que se plantea para el proyecto.

Figura 22

Terreno 2 Emergencias



Nota. Análisis realizado a partir de PDU Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

En un radio de efecto de 1500 metros cuadrados se puede apreciar el estudio de Emergencias en la primera zona que fue seleccionada como posibilidad para el proyecto del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la ciudad de Ica.

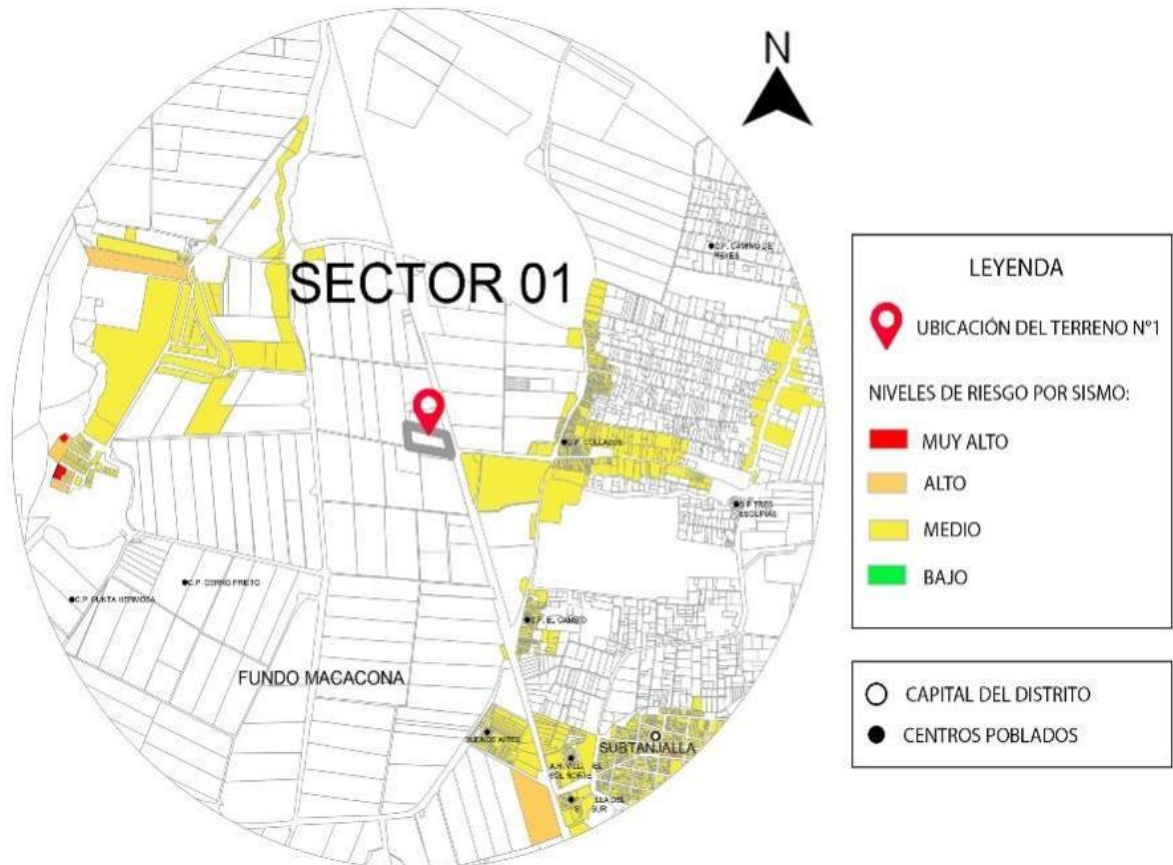
Riesgo por sismo:

TERRENO 1: Está ubicado en zona de riesgo sísmico bajo. Rodeado por algunas zonas en riesgo sísmico medio.

En tal sentido según el Indicador de Riesgo por Sismo y encontrándose en el rango de Emergencias, este terreno presenta un valor de 2.

Figura 23

Terreno 1 Riesgo por Sismo



Nota. Análisis realizado a partir de PDU Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

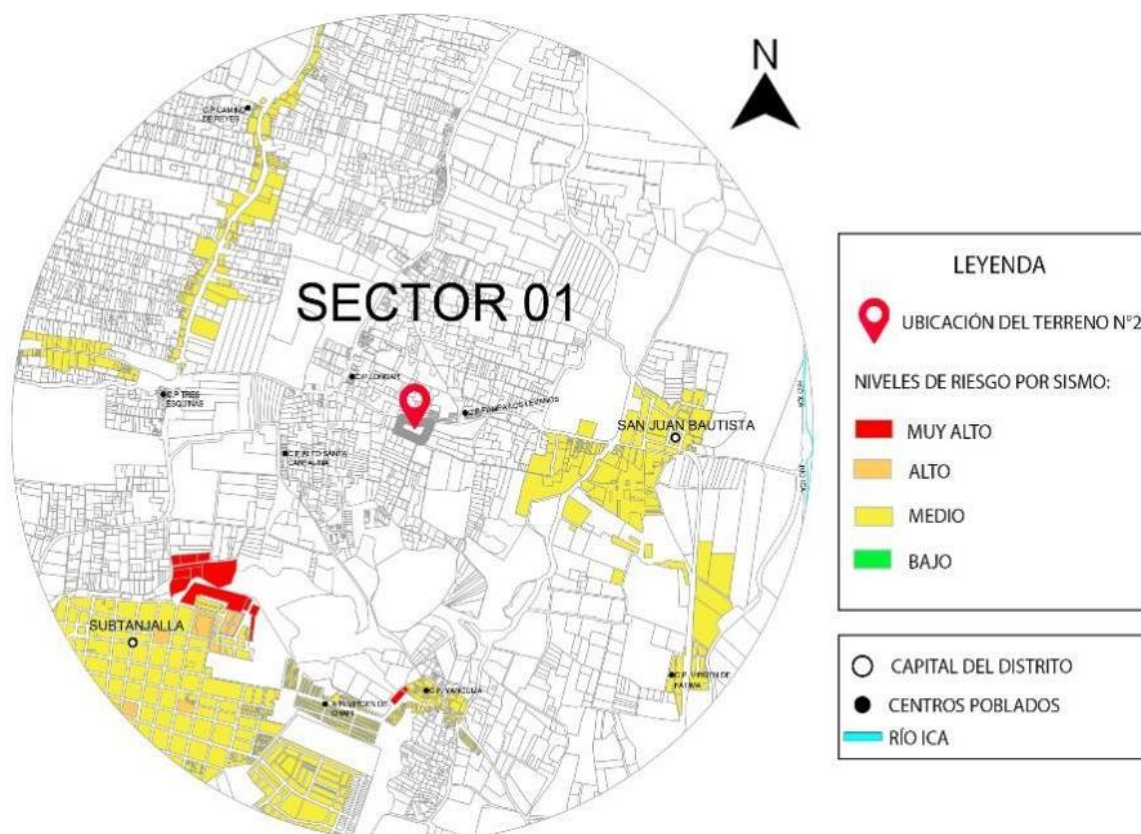
En un radio de efecto de 1500 metros cuadrados se puede apreciar el estudio de Riesgos por sismos en la primera zona que fue seleccionada como posibilidad para el proyecto del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes situada dentro del ámbito urbano de Ica.

TERRENO 2: Se sitúa dentro de una zona caracterizada por el riesgo sísmico bajo. Rodeado por algunas zonas en riesgo sísmico medio, alto y muy alto.

En tal sentido según el Indicador de Riesgo por Sismo y encontrándose en el rango de Emergencias, este terreno presenta un valor de 2.

Figura 24

Terreno 2 Riesgo por Sismo



Nota. Análisis realizado a partir de PDU Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

El gráfico muestra el análisis de Riesgo por Sismo en un radio de influencia de 1500 m2. del primer terreno escogido como alternativa para el proyecto del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la ciudad de Ica.

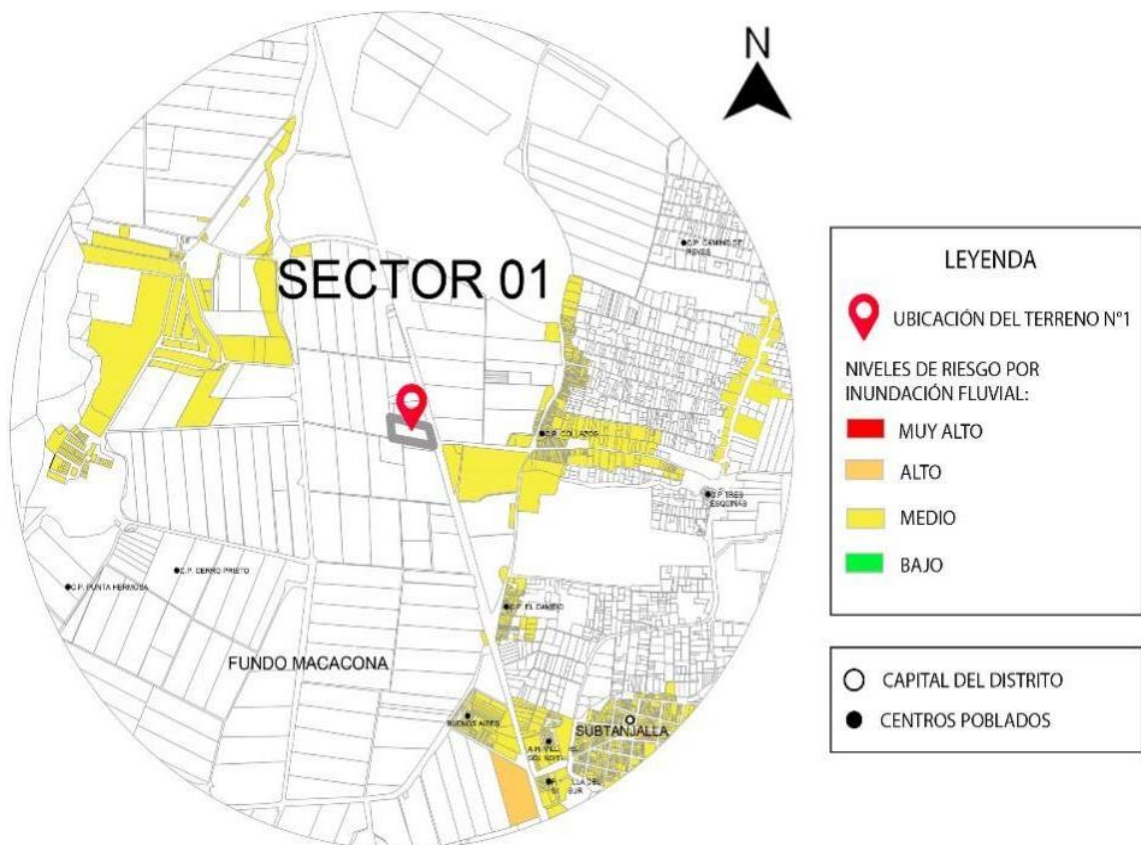
Riesgo por lluvias

TERRENO 1: Se encuentra en zona de riesgo de inundación fluvial bajo, teniendo zonas cercanas en riesgo medio y alto.

En tal sentido según el Indicador de Riesgo por Sismo y encontrándose en el rango de Emergencias, este terreno presenta un valor de 2.

Figura 25

Terreno 1 Riesgo por Lluvias



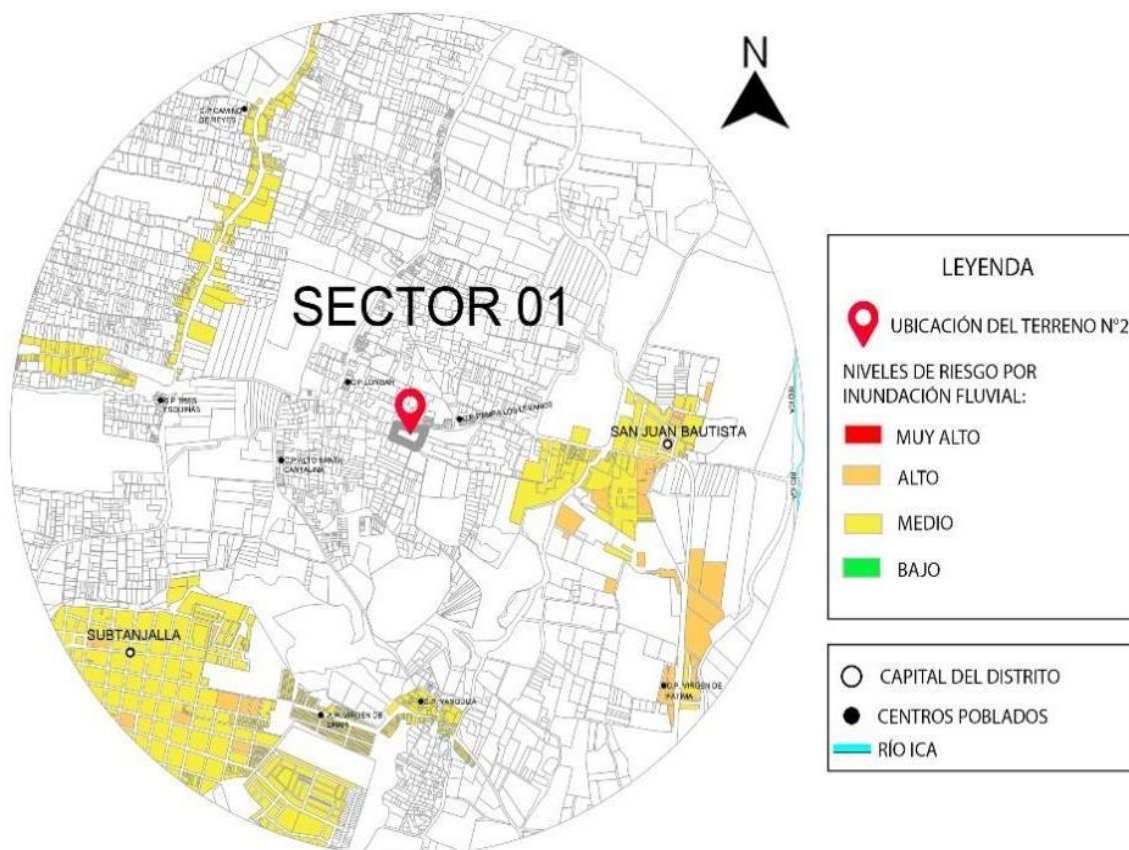
Nota. Análisis realizado a partir de PDU Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

El gráfico muestra el análisis de Riesgo por Lluvias en un radio de influencia de 1500 m2. del primer terreno escogido como alternativa para el proyecto del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la urbe de Ica.

TERRENO 2: Se establece en zona de riesgo de inundación fluvial bajo, teniendo zonas cercanas en riesgo medio y alto.

Figura 26

Terreno 2 Riesgo por Lluvias



Nota. Análisis realizado a partir de PDU Ica 2020-2030 – GEOPLAN, 2024.

Se evidencia el análisis de Riesgo por Lluvias en la zona a intervenir con un radio de influencia de 1500 m². aproximadamente, siendo grato los resultados teniendo como alternativa al primer terreno para el proyecto del Complejo Enoturístico Vivencial para turistas y residentes en la ciudad de Ica.

Conclusión

Al analizar ambos terrenos propuestos bajo los indicadores previamente planteados en el modelo de elección de terreno, se pondera que el terreno N°1 obtiene una calificación de 16 puntos frente al Terreno N°2 que obtiene una calificación de 13 puntos (ver tabla 10).

Tabla 6

Resultado de indicadores para el análisis de la localización de la parcela

INDICADORES	TERRENO 1	TERRENO 2
ACCESIBILIDAD VIAL	3	2
ZONIFICACIÓN/ USOS DEL SUELO	3	3
EQUIPAMIENTO EN ENTORNO	3	2
MEDIOS DE TRANSPORTE	3	2
PELIGRO, VULNERABILIDAD Y RIESGO	2	2
SERVICIOS BASICOS	2	2
TOTAL	16	13

Nota. Elaboración propia, 2024.

Este cuadro presenta el resultado del análisis de cada terreno mediante los indicadores establecidos obteniendo una calificación para determinar cuál es el terreno más favorable para el desarrollo de la propuesta arquitectónica.

3.2. Análisis del lugar

Debido a la importancia de identificar las condiciones físicas, ecológicas y geográficas de la zona, realizar un análisis del territorio es un primer paso imprescindible en el desarrollo de cualquier proyecto. A medida que planifica y lleva a cabo el proyecto, este análisis le ayudará a tomar decisiones más informadas al proporcionarle una imagen más clara del entorno en el que trabajará.

El Lote elegido está situado en el distrito de Salas, dentro de la provincia y departamento de Ica, y está situado entre la Ruta de la Panamericana Sur y el Camino Carrozable, cuenta con dos frentes hacia las vías previamente mencionadas y sus otros dos frentes limitan con propiedad de terceros. Además de tener una topografía casi plana con poca pendiente, presenta una morfología regular formada por cuatro vértices. Así mismo, mantiene un área de 13,429.36 m² y un perímetro de 518.68m.

- Por el frente colinda con 79.1 ml, límite con la CA. Panamericana Sur.
- Por la derecha colinda con 182.36 ml, límite con Pasaje NN.
- Por el fondo colinda con 84.04 ml, límite con Terreno Agrícola Vecino.
- Por la izquierda colinda con 172.3 ml, límite con el Terreno Grupo Santa Sofía.

Figura 27

Plano de ubicación del terreno de estudio



Nota. Ubicación del terreno seleccionado, 2024.

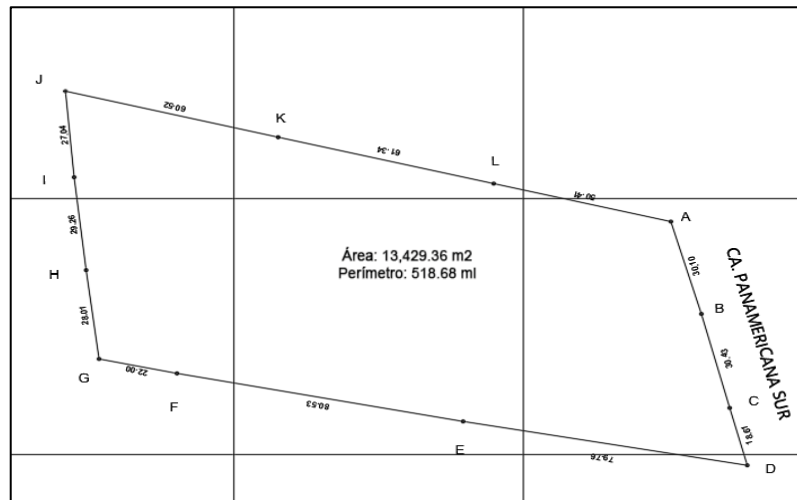
La georreferenciación del terreno, presenta las siguientes coordenadas geográficas en formato UTM, según el sistema WGS 84, ubicado dentro de la zona 18L del Sur.

- En el vértice A, E= 417240.8647 y N= 8451352.7547.
- En el vértice B, E= 417249.3045 y N= 8451323.8665.
- En el vértice C, E= 417257.1335 y N= 8451294.4570.
- En el vértice D, E= 417261.9968 y N= 8451276.4945.
- En el vértice E, E= 417183.4312 y N= 8451290.2289.
- En el vértice F, E= 417104.3200 y N= 8451305.2623.
- En el vértice G, E= 417082.7831 y N= 8451309.7765.
- En el vértice H, E= 417079.2118 y N= 8451337.5608.
- En el vértice I, E= 417075.8924 y N= 8451366.6346.
- En el vértice J, E= 417073.5003 y N= 8451393.5707.
- En el vértice K, E= 417132.2837 y N= 8451379.1700.
- En el vértice L, E= 417191.8802 y N= 8451364.6469.

Las medidas perimétricas del terreno de forma romboide, se encuentra georreferenciado respecto a las normas UTM WGS84 18S en Ica- Perú.

- Área: 13,429.46 m²
- Perímetro: 518.68 ml.

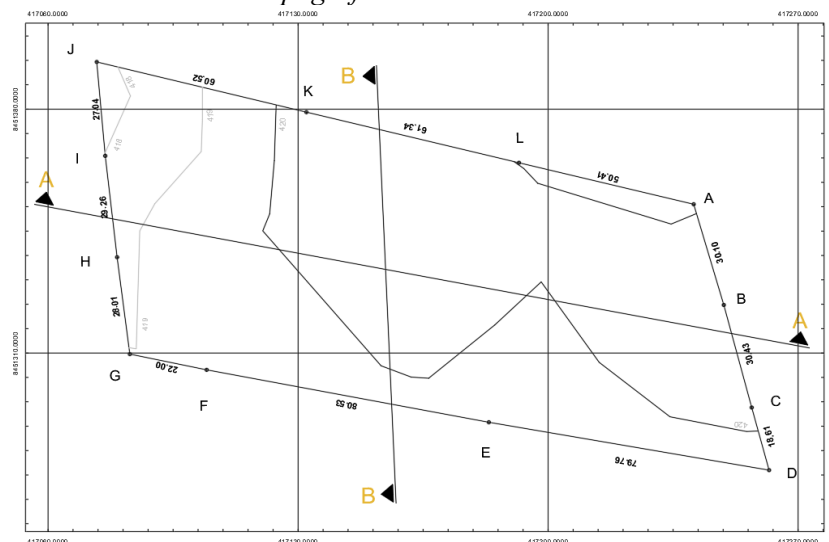
Figura 28
Plano de Geolocalización del Terreno de Estudio



Nota. Plano perimétrico del terreno seleccionado, 2024.

La topografía del terreno es algo plana, caracterizada por modestos cerros que restringen la presencia de extensas pampas y losas desérticas compuestas por dunas y rocas. Los siguientes componentes se presentan a continuación para mejorar la representación y la comprensión.

Figura 29
Plano Topográfico del Terreno de Estudio



CORTE LONGITUDINAL A-A
ESC. 1:750

CORTE TRANSVERSAL B-B
ESC. 1:750



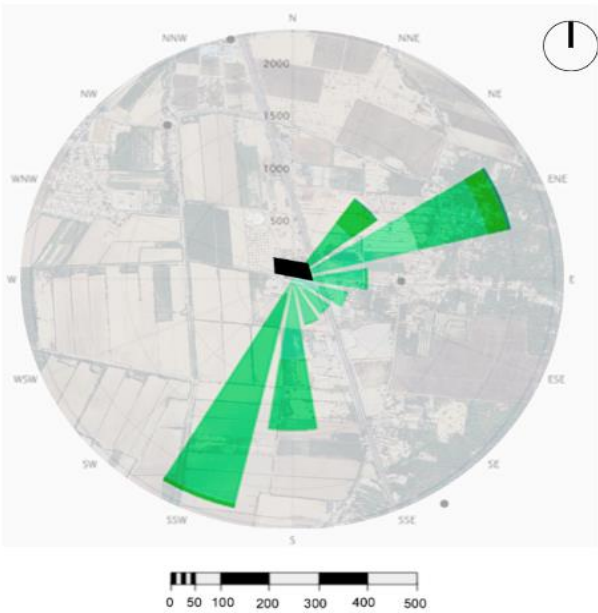
Nota. Elaboración Propia, 2024.

En el contexto ambiental, el terreno en un proyecto, se deben tener en cuenta varios aspectos para garantizar su sostenibilidad y minimizar impactos negativos en el entorno natural.

La representación de la Rosa de los Vientos permite observar la duración anual de la ráfaga por dirección. La dirección de viento analizada en el terreno tiene predominancia del Suroeste (SO) hacia el Noreste (NE).

Figura 30

Rosa de vientos del terreno

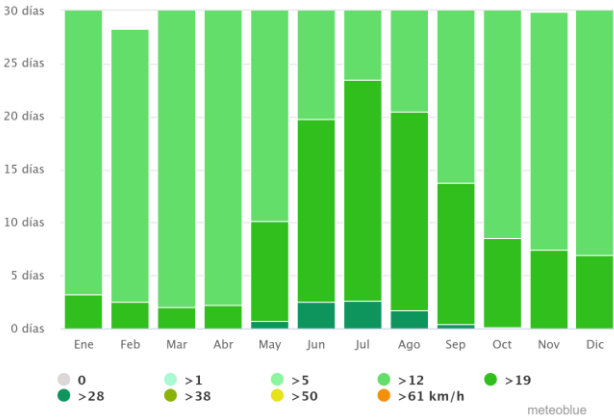


Nota. Fuente: Meteoblue, 2024.

Se visualiza la incidencia de los vientos en el área de estudio. Además, el gráfico ilustra el número de días al mes en que el viento alcanza una determinada velocidad. De diciembre a abril se generan vientos formidables y consistentes en tierra, mientras que de junio a octubre prevalecen brisas tranquilas.

Figura 31

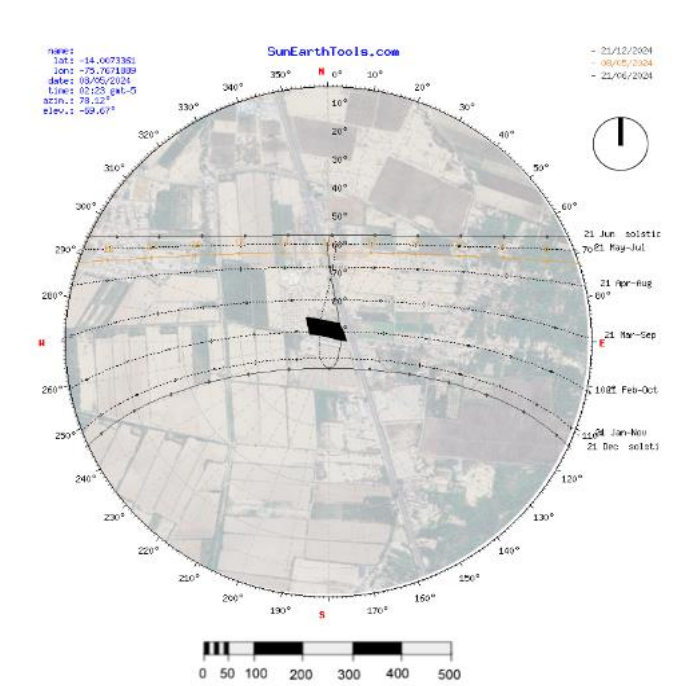
Velocidad de vientos del terreno



Nota. Meteoblue, 2024.

Respecto a la incidencia solar, la trayectoria del sol se inicia en el este y culmina en el oeste, lo cual hace que el norte reciba mayor cantidad de luz a lo largo del día en comparación con el sur.

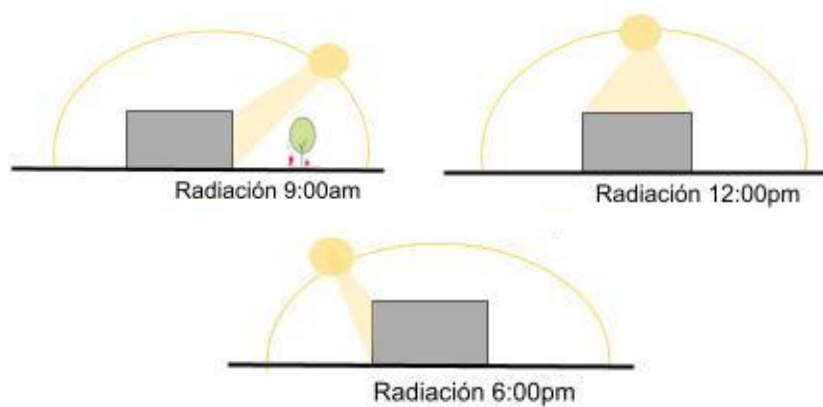
Figura 32
Asoleamiento



Nota. A partir de SunEarth, 2024.

Se visualiza la incidencia solar a horas de 9:00 am; 12:00pm y 6:00pm para mayor entendimiento de la direcciones y radiaciones del sol hacia el proyecto.

Figura 33
Recorrido solar



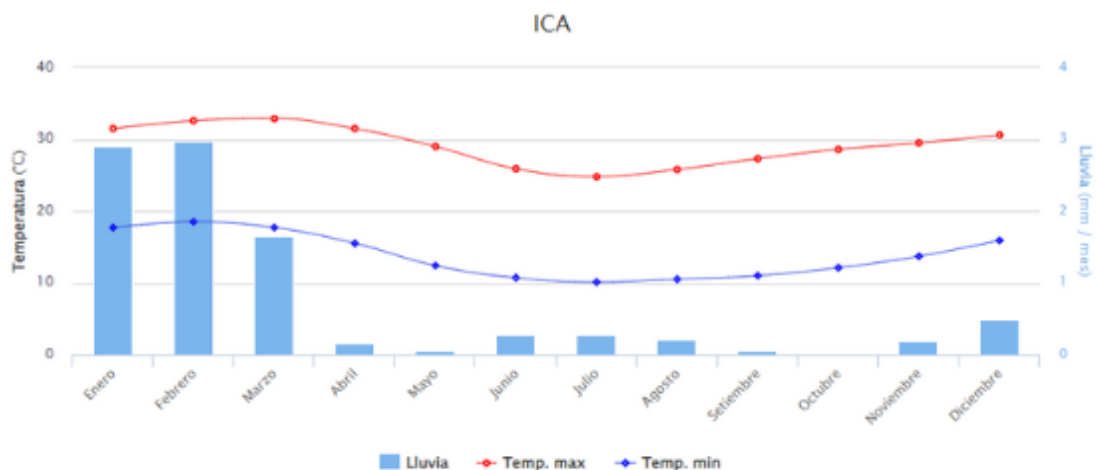
Nota. A partir de SunEarth, 2024.

Las precipitaciones en Ica son escasas debido a su ubicación en una zona desértica costera. Experimentando un clima árido y subtropical, caracterizado por temperaturas elevadas y escasa humedad atmosférica. Las precipitaciones son muy limitadas especialmente en la estación invernal, la que abarca de diciembre a abril, aunque son bastante irregulares y pueden variar considerablemente de un año a otro.

La temperatura, el clima cálido y seco de Ica se caracteriza por temperaturas máximas en verano de 27°C y mínimas en invierno de 18°C. En un día típico, no se ven temperaturas inferiores a 8°C ni superiores a 30°C. Su clima se caracteriza por fuertes ráfagas llamadas "paracas" que pueden provocar la formación de enormes nubes de arena.

Figura 34

Precipitaciones y temperaturas



Nota. Senhami, 2024.

Se visualiza el gráfico de Precipitaciones y temperaturas.

En el gráfico de temperaturas se puede ver la frecuencia con la que se alcanzan las temperaturas específicas cada mes. Por lo tanto, de enero a abril son los meses más cálidos, y de junio a agosto es cuando se puede esperar el clima más frío.

Las consideraciones contextuales del terreno, se toma en cuenta la imagen urbana propia del lugar, para así poder mantener el lenguaje arquitectónico ya existente, por ello en el proyecto se mantiene una altura máxima de 8.12 metros. Además, Paraderos cercanos al proyecto tiene un impacto significativo en la planificación del espacio exterior del proyecto. Esto permite diseñar áreas específicas, como zonas de espera cómodas y accesos peatonales bien diseñados, mejorando así la experiencia de quienes utilizan el transporte público y transitan frente al proyecto.

Figura 35

Registro fotográfico del Entorno Inmediato



Nota. A partir de Sonearthtools, 2024.

Este gráfico proporciona una representación visual del examen de las circunstancias contextuales o del entorno inmediato de la región en evaluación.

Este diseño divide el bloque horizontal en dos mitades, incorporando así el entorno natural con el espacio verde. Además, el uso de vegetación en el diseño de un modelo de ventilación es crucial ya que ayuda a reducir las consecuencias ambientales.

Desde las perspectivas 1, 2, 3 y 4, el gráfico muestra la documentación fotográfica del entorno inmediato al área de estudio del proyecto. Esta documentación incluye el examen de inquietudes contextuales.

Figura 36

Registro fotográfico del Entorno Inmediato existente



Nota. Fotografías propias, 2024.

Figura 37

Registro fotográfico del Entorno Inmediato existente



Nota. Fotografías propias, 2024.

Por otra parte, la gráfica muestra el registro fotográfico del entorno actual inmediato que rodea el sitio de estudio del proyecto. Este registro contiene las vistas 1, 2 y 3 del análisis de los tres diferentes tramos de la carretera.

Figura 38

Vista 1 y corte de vía Panamericana Sur

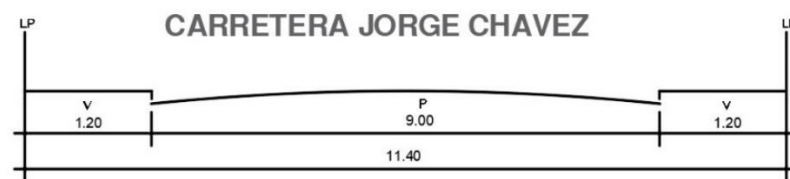


Nota. Elaboración Propia, 2024.

Para la segunda sección vial, se presenta la carretera Jorge Chávez, provista de veredas de 1,20 metros y una vía de circulación de 9 metros de ancho, lo que facilita la accesibilidad al terreno.

Figura 39

Vista 2 y corte de la calle Jorge Chávez

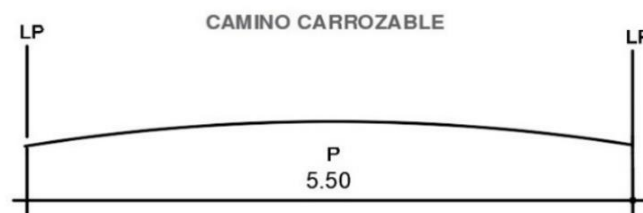


Nota. Elaboración Propia, 2024.

Finalmente, se muestra una vía carrozable que cuenta únicamente con una calzada con un ancho de 5.50 metros y no dispone de veredas para la circulación peatonal.

Figura 40

Vista 3 y corte del camino carrozable

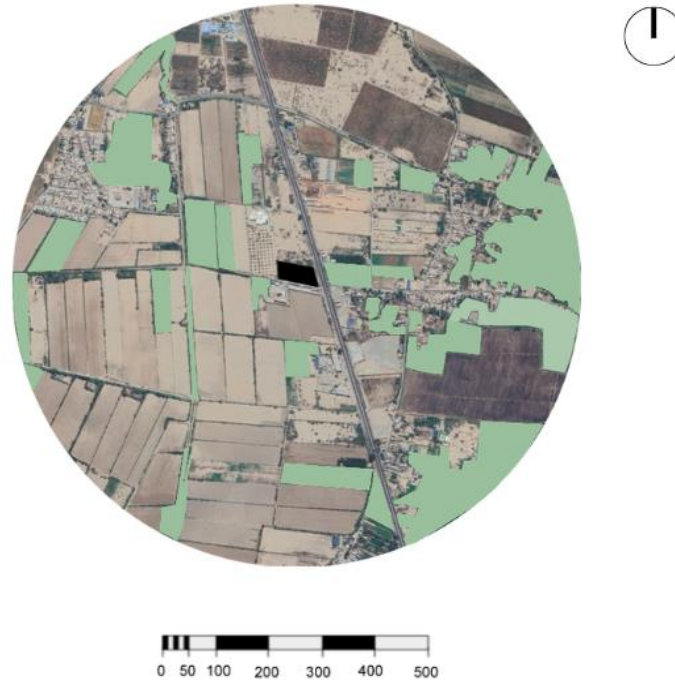


Nota. Elaboración Propia, 2024.

La vegetación, Ica se encuentra entre los lugares áridos del planeta y recibe un mínimo de 8 mm de precipitación al año. En este análisis se observa diferentes tipos de vegetación en el sector de estudio donde se observa la incidencia de la vegetación en el área cercana al terreno, siendo esta tanto privada como de uso público.

Figura 41

Plano de Vegetación de la zona de estudio



Nota. Plantas y vegetación de Ica, GeoPerú 2024

- Cactus: Forman un paisaje impresionante, con gran altura, formas y colores variados que se destacan en el entorno desértico. Entre las especies de cactus que se encuentran en este bosque se pueden mencionar el cactus columnar (*Cereus*), el cactus candelabro (*Echinopsis*), el cactus erizo (*Echinocactus*), entre otros.
- Huarango: Los Bosques de Huarango de dunas en Ica son ecosistemas únicos y fascinantes que se encuentran en la región desértica del sur de Perú. El Huarango (*Prosopis pallida*) es una especie vegetal nativa de la zona, adaptado a las condiciones áridas y extremas de las dunas costeras.
- Molle: Árbol de dimensión mediana, puede incrementar hasta una altura de quince metros. Aparte de sus diminutas hojas de color verde oscuro, esta planta es conocida por sus panículas de diminutas flores blancas. Uno de los rasgos más distintivos del Molle es su fruto, una baya de color rojo brillante que contiene semillas dentro. Estos frutos son conocidos como "molle" o "mollejitas" y son utilizados en la cocina peruana como condimento y en la elaboración de bebidas.

Figura 42

Consideraciones paisajísticas



Bosque de Matorral de Cactus

Está compuesto por una variedad de especies de cactus adaptados a las condiciones áridas y cálidas del clima subtropical de la zona.



Molle

En resumen, el Molle es un árbol emblemático de la región de Ica, valorado por su resistencia, sus usos culinarios y medicinales, y su papel en el ecosistema árido de la zona



Bosques de Huarango de dunas

Árbol que puede alcanzar alturas significativas y que juega un papel crucial en la biodiversidad y la conservación del suelo en este entorno desértico.

Nota. Vegetación representativos de Ica, 2019

Entonces el tratamiento paisajístico, debe ofrecer mayor libertad para organizar los diferentes ambientes, posibilitando una adaptabilidad óptima para cumplir las necesidades específicas de los moradores y mejorar la funcionalidad general del proyecto. El uso de la madera como material tiene varios beneficios, entre ellos ser adaptable, liviano, resistente, un fuerte aislante térmico, tener cualidades acústicas, ser duradero, práctico, rápido en obra y permitir una agradable estética y confort. Además, tiene un excelente comportamiento ignífugo (con tratamiento).

Figura 43

Consideraciones paisajísticas

PAVIMENTOS



CONCRETO

Veredas
Berma central - Los
Proceres



ADOQUIN COLOR GRISS

Ágora
Ingresos
Circulación
peatonal



MADERA

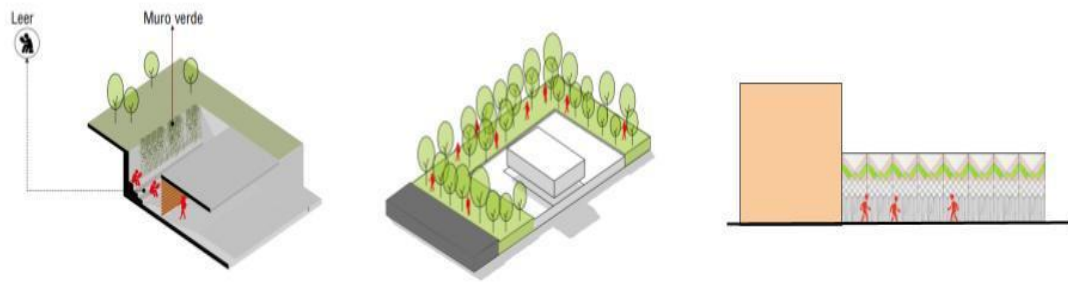
Escenario(Ágora)
Ingresos
Zona de descanso

Nota. Consideraciones paisajísticas del exterior del proyecto.

Incorpora áreas verdes y espacios al exterior que fomenten gran conexión con el entorno inmediato. Los jardines terapéuticos junto a espacios al aire libre benefician la salud mental y física en usuarios, estos espacios y mobiliarios dentro logran un carácter contemplativo del paisaje.

Figura 44

Áreas verdes en el proyecto



Nota. Implementación de áreas verdes

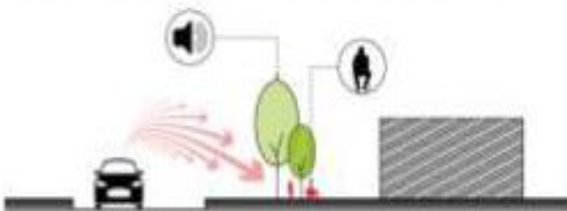
Los espacios y el mobiliario se conciben con un carácter contemplativo que resalta la relación con el paisaje. La orientación busca aprovechar la luz solar de manera eficiente, reduciendo la incidencia del calor y potenciando el confort ambiental. La distribución estratégica del parque lo convierte en un elemento articulador de las demás áreas abiertas, tales como jardines, plazas y corredores verdes, considerando también la dirección del viento como factor de diseño.

En cuanto al material, la madera ofrece múltiples ventajas: es adaptable, ligera, resistente, posee propiedades de aislamiento térmico y acústico, además de ser duradera, práctica y de rápida instalación. Asimismo, aporta cualidades estéticas y de confort, y, con el tratamiento adecuado, presenta un comportamiento ignífugo óptimo.

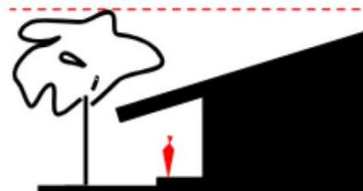
Figura 45

Consideraciones ambientales

Generar un muro natural de colchón de árboles para mitigación de sonido y contaminación.



Generar voladizos para obtener sombra y refrescar como circulaciones y ambientes por el clima cálido que posee Ica.



Nota. Criterios ambientales

3.3 Marco Normativo

La planificación de un centro de enoturismo debe regirse por el Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE), que establece los criterios básicos de construcción en el país y las normas específicas para infraestructuras certificadas por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento (2018).

Las normas siguientes se tendrán en cuenta para el proyecto:

- Norma A.010 (Condiciones Generales de Diseño)
Resolución Ministerial N° 191-2021.-VIVIENDA (07 julio 2021).
- Norma A.030 (Hospedaje)
Resolución Ministerial N° 005-2019.-VIVIENDA (10 enero 2019).
- Norma A.060 (Industria)
Para áreas de producción, se poseen requerimientos generales de ventilación e iluminación, instalaciones fundamentales, altura mínima y dotación de servicios.
- Norma A.070 (Comercio)
Para áreas de ingreso a locales y zonas administrativas, condiciones de ventilación e iluminación, espacio destinado por persona, altura requerida, acabados interiores y dimensionamiento de los servicios sanitarios, entre otros. (Resolución N° 061-2021-VIVIENDA, 2021).
- Norma A.080 (Oficinas)
Las edificaciones de oficinas deben poseer estacionamientos al interior del predio donde se edifica. La mínima cantidad de estacionamientos estará determinada en los planes urbanos provinciales o distritales.
- Norma A.090. (Servicios Comunes)
Orientada a realizar servicios públicos suplementarios a las residencias, con el propósito de atestiguar la seguridad y atender requerimientos de servicios. (RNE).
- Norma A.100. (Recreación y deportes)
Actividad de entretenimiento, recreaciones pasivas y activa hacia la exposición del espectáculo del arte y prácticas del deporte. (RNE).
- Norma A.120. (Accesibilidad Universal)
Resolución Ministerial N.º 072-2019.-VIVIENDA. (28 febrero 2019).
- Norma A.130 (Requisitos de Seguridad)
En base al empleo y cantidad de ocupantes, las edificaciones tienden a cumplir con los requerimientos de prevención y seguridad de siniestros que poseen como propósito proteger la vida de la persona. (RNE).

3.4 Propuesta arquitectónica

Se requiere conocer los principales ambientes para el proyecto, como son las **bodegas**, que se destacan por la elaboración de vinos y piscos de excelencia, aprovechando las condiciones climáticas favorables y la experiencia acumulada a lo largo de generaciones en el cultivo de uvas y la destilación de piscos (Alvarado y Roque, 2019). Para conocer el número total de usuarios que accedieron al proyecto se consultaron las siguientes fuentes

Se estudiaron seis bodegas principales Vista Alegre, El Catador, La Caravedo, Tacama, Viñas Queirolo y Viñas de Oro que ofrecen experiencias de cata y visita en la región vitivinícola de Ica. Cada bodega tiene características únicas en cuanto a duración de la visita y horarios. Así mismo, varían en el tiempo recomendado para las visitas, desde 30 minutos en Vista Alegre hasta 3 horas en Viñas Queirolo.

Tabla 7

Información de visitantes, grupos y tiempo de visita en bodegas de Ica

Bodegas	Visitantes de día	Grupo de tour	Tiempo de visita
Vista Alegre	50	30	30 – 45 minutos
El Catador	233	30	1 hora 15 minutos
La Caravedo	98	50	1 hora – 15 min
Tacama	315	50	50 min – 2 horas
Viñas Queirolo	120	20	45 min – 3 horas
Viñas de Oro	100	20	30 – 45 minutos

Nota. Guía de Bodegas según MINCETUR, 2013; García 2016, MINCETUR 2022.

El estudio de los datos recopilados de las bodegas indica que, en promedio, las bodegas reciben aproximadamente 153 visitantes por día, organizados en grupos de alrededor de 20 a 30 personas por tour. Esta información formaría una referencia para establecer los lineamientos operativos del complejo enoturístico propuesto en la investigación, permitiendo dimensionar adecuadamente las instalaciones y programar las actividades destinadas a garantizar una vivencia óptima y placentera para los visitantes.

Con relación a los **hoteles** Para validar que el número de habitaciones propuesto se encuentre dentro de los rangos habituales de hoteles boutique en destinos destacados por su enoturismo, se analizó la cantidad de habitaciones de algunos de los hoteles más exclusivos ubicados entre viñedos en países referentes del sector. Estos establecimientos, además de estar integrados con bodegas vitivinícolas, comparten un concepto similar al planteado para este proyecto.

Tabla 8

Análisis comparativo de la cantidad de habitaciones en Hoteles Boutique de Argentina, Chile y España

País	Hotel	Lugar	N° de Habitaciones	Promedio Habitaciones
Argentina	El Aguamiel	Mendoza	28	25
	Finca Adalgisa	Mendoza	11	
	Villa Mansa Wine Hotel	Mendoza	32	
	Posada & Bodega Vistalba	Mendoza	22	
	Altalaluna Boutique Hotel & Spa	Salta	40	
	La Casa de las Bodegas	Salta	24	
	Viña de Cafayate	Salta	34	
	Posadas Chañarmuyo	La Rioja	6	
Chile	Viña La Playa Winery Hotel	Colchagua	22	28
	Hotel Terra Viña	Colchagua	39	
	Hotel Casa de Campo	Colchagua	21	
	Lapostolle Residence	Colchagua	34	
	Matetic Guest House & Vineyards	Rosario	28	
	Tabonko Guest House & Wine Spa	Maule	44	
	Hotel Vendimia	Santa Cruz	8	
	Hotel Boutique Tierra y Vino	Santa Cruz	26	
España	Hotel Eguren Ugarte	Laguardia	21	30
	AF Pesquera	Peñafiel	46	
	Hotel A Capitana	Cambados	31	
	Hotel Lagar de Costa	Cambados	29	
	Cava & Hotel Mastinell	Penedés	22	
	Hotel Villa Jerez	Jerez	28	
	Hacienda Unamuno	Zamora	44	
	Hospedería del Vino	Abalos	16	

Nota. A partir de Briceño, 2018.

El análisis arrojó que los hoteles boutique en estas regiones suelen disponer de un promedio de 25, 28 y 30 habitaciones, cifras que reflejan la capacidad necesaria para ofrecer un servicio exclusivo, personalizado y acorde al concepto de enoturismo.

Con el propósito de estimar la demanda de alojamiento en la región de Ica y justificar la viabilidad del hotel enoturístico, se examinaron los datos proporcionados por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR, 2020). Esta información revela las preferencias de los viajeros, tanto nacionales como extranjeros, en relación con la categorización de los hoteles y hospedajes. Respecto a los turistas nacionales durante el 2019, se identificó que un 3% optó por hoteles de cinco estrellas, mientras que un 7% prefirió aquellos de cuatro estrellas. Un porcentaje considerable, del 12%, eligió alojarse en hospedajes de una estrella, y el 26% seleccionó hospedajes de tres estrellas. Sin embargo, la mayor demanda se presentó en los hospedajes de dos estrellas, con un 52% de los turistas nacionales eligiendo esta categoría. Este dato refleja que si bien la gran parte de los turistas nacionales prefieren hospedajes más económicos, existe una demanda relevante por hoteles de cuatro estrellas, lo cual resalta una oportunidad de negocio en este segmento.

Por otro lado, en lo que respecta a los turistas internacionales, la distribución de la demanda fue diferente. Solo el 1% de los turistas internacionales se alojó en establecimientos de una estrella, mientras que un 11% prefirió hospedajes de dos estrellas. Por otro lado, un 36% optó por alojarse en hospedajes de tres estrellas, mientras que un 26% escogió hoteles de cuatro estrellas y un 21% se hospedó en hoteles de cinco estrellas. Estos datos revelan que, para los turistas internacionales, el hospedaje de tres estrellas son los más requeridos, seguidos por los hoteles de cuatro estrellas, lo que suma un 62% de la demanda para estas dos categorías. Esta información resalta la necesidad de ofrecer hospedajes con estándares más altos para satisfacer las expectativas de este segmento de turistas.

Según la data estadística obtenidos, se puede concluir que la demanda de hospedajes de cuatro estrellas es significativa tanto para turistas nacionales como internacionales, y por lo tanto, resulta adecuado la implementación de un hotel de cuatro estrellas con la finalidad de atender la demanda de ambos grupos de turistas, por lo que para definir el número de habitaciones necesarias, se utilizó como guía el Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE), el cual especifica que los hoteles de esta categoría deben disponer de al menos 30 habitaciones, cantidad que resulta adecuada para recibir la estimación de huéspedes temporales, ya que no todos los visitantes se hospedarán simultáneamente y también considerando el incremento turístico de la región.

Tabla 9*Cálculo de habitaciones según bodegas hospedajes en Ica*

Bodega	Cantidad Habitaciones
La Caravedo	9
El Carmelo	60
El Huarango	25
Santiago Queirolo	40
Promedio	34

Nota. Elaboración propia, a partir de Garcia (2016) y El Comercio (2014).

Tomando como mención el análisis de casos previos y las reglas mínimas estipuladas, se plantea un total de 32 habitaciones, distribuidas de la siguiente manera: ocho habitaciones simples, ocho matrimoniales, ocho dobles y ocho suites.

Tabla 10*Cálculo de habitaciones y huéspedes para el proyecto*

Tipo de Habitación	Cantidad Habitaciones	Número de huéspedes	Cantidad de huéspedes
Simple	8	1	8
Dobles	8	2	16
Familiares	8	4	32
Suites	8	2	16
TOTAL	32	9	72

Nota. Elaboración propia, 2024.

Si hablamos en cuanto al **restaurante**, el complejo propone la constitución de un hotel de 4 estrellas con una capacidad máxima para 72 huéspedes y dado que su función principal es servir como un centro vitivinícola, se sugiere la implementación de un restaurante turístico. Debe centrarse en la promoción constante de los recursos gastronómicos de una o más regiones del Perú. Esto implica la presentación de especialidades, platos y bebidas tradicionales, además de la incorporación de tendencias culinarias innovadoras y la preservación de técnicas ancestrales de la cocina peruana.

Según normativa, la tipología de restaurante turístico debe ser diseñado para atender a un mínimo de 40 comensales, por lo que para este restaurante se calcula un aforo planificado para abastecer principalmente a los 72 huéspedes del hotel durante horarios establecidos y fuera de estos horarios, el restaurante estará disponible para turistas que lleguen a través de tours o que realicen reservas con antelación con una capacidad para este público entre 40 a 50 turistas aproximadamente, logrando sumar una capacidad máxima 120 comensales.

Por lo que las características generales del proyecto contemplan una ubicación estratégica, idealmente situado en una región vinícola destacada por la calidad de los vinos que origina y deslumbrante paisaje. Ya sea en una colina con vistas panorámicas de los viñedos o cerca de un río pintoresco.

Mientras que el diseño arquitectónico será excepcional y distintiva que combina elementos tradicionales y modernos. Puede incorporar materiales locales como piedra, madera y adobe, combinados con diseño contemporáneo que enfatiza la comodidad y la elegancia.

Lo que deseo es una Bodega de renombre, ya que el corazón del complejo es su bodega, donde se produce y almacena el vino. La bodega está equipada con sistemas modernos para mantener altos estándares en la producción vinícola y ofrece recorridos guiados donde los visitantes pueden conocer el procesamiento de vinificación y disfrutar de vinos en la región.

Con un alojamiento de lujo, desde habitaciones de hotel de lujo hasta villas privadas con vistas al paisaje circundante. Cada alojamiento está diseñado para brindar confort y privacidad, con comodidades modernas y detalles de diseño cuidadosamente seleccionados.

Se gozará de experiencias gastronómicas excepcionales, los restaurantes del complejo ofrecen una experiencia culinaria de primer nivel, con menús que destacan los ingredientes locales y platos que se maridan perfectamente con los vinos producidos en la región. Los chefs talentosos utilizan técnicas innovadoras para crear platos memorables que deleitan los sentidos.

Mientras se tendrá actividades enriquecedoras, además de las catas de vino y los recorridos por la bodega, el complejo ofrece una variedad de actividades para que los visitantes disfruten, como clases de cocina, excursiones por los viñedos, paseos en bicicleta y caminatas escénicas. También se pueden organizar eventos culturales y artísticos.

La programación del Complejo enoturístico está diseñada para proporcionar a los visitantes una experiencia integral durante su estancia. Desde actividades relajantes hasta emocionantes aventuras, hay algo para satisfacer todos los gustos y preferencias. Hay muestras de vino disponibles para que los huéspedes disfruten por expertos, recorriendo por la bodega para aprender sobre el proceso de vinificación, y cenas gourmet que resaltan la deliciosa gastronomía local. Además, se ofrecen experiencias al aire libre, incluyendo recorridos en bicicleta por los viñedos, recorridos a pie escénicos por senderos naturales y relajantes sesiones de spa para revitalizar cuerpo y mente.

Zona de ingreso y zona de administración

Tabla 11

Programación zonas de ingreso y administración

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO - ÁREA TECHADA												
ZONAS	SUB ZONAS	Ambiente	Subambientes	Normativa RNE	Aforo	ASPECTO CUANTITATIVO						
						m2 por pers.	m2 por ambiente (Normativa)	m2 por ambiente (Proyecto)	Cantidad	Área parcial	Área total por tipo	Área sin techar
INGRESO	RECEPCION	Lobby	Sala de espera	RNE A.080 Art. 6	50.00	1.50	75.00	125.00	1.00	125.00		
			Registro	RNE A.080 Art. 6	3.00	1.50	4.50	8.00	1.00	8.00		
			Información	RNE A.080 Art. 6	3.00	1.50	4.50	8.00	1.00	8.00		
	SS.HH	Discapacitados	RNE A.080 Art. 15	-	3.00	1L, 1i	1L, 1i	1.00	5.00			
		Varones	RNE A.080 Art. 15	-	3.00	1L, 1u, 1i	2L, 1u, 2i	1.00	8.00			
		Damas	RNE A.080 Art. 15	-	2.50	1L, 1i	2L, 2i	1.00	8.00			
ADMINISTRACION	Oficinas	Recepcion	RNE A.080 Art. 6	2.00	1.50	3.00	8.00	1.00	8.00			
		Sala de espera	RNE A.080 Art. 6	5.00	1.50	7.50	20.00	1.00	20.00			
		Sala de reuniones	RNE A.080 Art. 6	6.00	1.50	9.00	15.00	1.00	15.00			
		Oficina de contabilidad	RNE A.080 Art. 6	1.00	9.50	9.50	10.00	1.00	10.00			
		Oficina de abastecimiento	RNE A.080 Art. 6	1.00	9.50	9.50	10.00	1.00	10.00			
		Oficina de reservaciones	RNE A.080 Art. 6	1.00	9.50	9.50	10.00	1.00	10.00			
	Estar	Kitchenet estar	RNE A.080 Art. 6	6.00	1.50	9.00	17.35	1.00	18.00			
		Gerencia	RNE A.080 Art. 6	2.00	9.50	19.00	20.00	1.00	20.00			
	Gerencia	SS.HH gerencia	RNE A.080 Art. 15	-	2.00	1L, 1i	1L, 1i	1.00	3.00			
		Secretaría + archivo	RNE A.080 Art. 6	1.00	9.50	9.50	10.00	1.00	10.00			
	SS.HH. Administrativo	SS.HH general	RNE A.080 Art. 15	-	3.00	1L, 1u, 1i	1L, 1i	1.00	3.00			
127.00												

Nota. Elaboración propia, 2024.

Restaurante

Tabla 12
Programación restaurante

ZONAS	SUB ZONAS	Ambiente	Subambientes	Normativa RNE	ASPECTO CUANTITATIVO									
					Aforo	m2 /Pers.	Área por ambiente (Normativa)	Área por ambiente (Proyecto)	Cantidad	Área parcial	Área total por tipo	Área techada	Área sin techar	Área total
RESTAURANTE	RESTAURANTE	Cafetería - bar	Sala de espera	RNE A.080 Art. 6	10.00	1.50	15.00	15.00	1.00	15.00				
			Área de terraza	RNE A.080 Art. 6	10.00	1.50	15.00	45.00	1.00	45.00				
			Área de mesas para comensales	RNE A.080 Art. 6	30.00	1.50	45.00	90.00	1.00	90.00				
			Barra de exhibición	RNE A.080 Art. 6	3.00	1.50	4.50	5.00	1.00	5.00				
			Bar	RNE A.080 Art. 6	5.00	1.00	5.00	25.00	1.00	25.00	221.00	221.00	-	
			Almacén de bar	RNE A.080 Art. 6	8.00	1.00	8.00	20.00	1.00	20.00				
			Discapacitados	RNE A.120 Art. 8	1.00	4.00	1L, 1i	1L, 1i	1.00	5.00				
			Varones	RNE A.080 Art. 15	2.00	4.00	1L, 1u, 1i	2i, 1u, 2i	1.00	8.00				
			Damas	RNE A.080 Art. 15	2.00	4.00	1L, 1i	2L, 2i	1.00	8.00				
			Zona platos servidos	RNE A.080 Art. 15	4.00	2.50	10.00	3.00	1.00	3.00				
			Preparación de comidas frías	RNE A.080 Art. 15	2.00	2.50	5.00	5.00	1.00	5.00				
			Preparación de comidas calientes	RNE A.080 Art. 15	2.00	2.50	5.00	5.00	1.00	5.00				
			Lavado	RNE A.080 Art. 15	1.00	2.50	2.50	3.00	1.00	3.00				
			Almacén previo de residuos sólidos	RNE A.080 Art. 15	2.00	2.50	5.00	15.00	1.00	15.00	76.00	76.00	-	
RESTAURANTE	Cocina	Cocina	Almacén de productos secos	RNE A.080 Art. 15	1.00	10.00	10.00	10.00	1.00	10.00				
			Camara frigorifico pescados y carnes	RNE A.080 Art. 15	2.00	2.50	5.00	15.00	1.00	15.00				
			Camara carnes y lácteos	RNE A.080 Art. 15	2.00	2.50	5.00	10.00	1.00	10.00				
			Camara frutas y verduras	RNE A.080 Art. 15	2.00	2.50	5.00	10.00	1.00	10.00				
			Área de lockers	RNE A.080 Art. 15	2.00	10.00	20.00	25.00	1.00	25.00				
			Caja	RNE A.080 Art. 15	1.00	4.00	4.00	5.00	1.00	5.00				
			Oficina de Chef	RNE A.080 Art. 15	1.00	9.50	9.50	5.00	1.00	5.00	45.00	45.00	-	
			SS.HH+ vestidor varones	RNE A.120 Art. 8	-	3.00	3.00	5.00	1.00	5.00				
			SS.HH + vestidor mujeres	RNE A.120 Art. 8	-	2.50	2.50	5.00	1.00	5.00				
											342.00			

Nota. Elaboración propia, 2024.

Hospedaje

Tabla 13
Programación hospedaje

ZONAS	SUB ZONAS	Ambiente	Subambientes	Normativa RNE	ASPECTO CUANTITATIVO								
					Aforo	m2 /Pers.	Área por ambiente (Normativa)	Área por ambiente (Proyecto)	Cantidad	Área parcial	Área total por tipo	Área techada	Área sin techar
HOSPEDAJE	HOSPEDAJE	Recepción	Sala de estar	RNE A.080 Art. 6	6.00	1.50	9.00	70.00	1.00	70.00			
			Recepción y registro	RNE A.080 Art. 6	6.00	1.50	9.00	25.00	1.00	25.00			
			Almacén de Equipaje	RNE A.080 Art. 6	-	6.00	6.00	10.00	1.00	10.00			
			SS.HH Recepcionista	RNE A.080 Art.15	-	3.00	1L, 1u, 1i	1L, 1i	1.00	3.00	129.00	129.00	-
			Discapacitados	RNE A.120 Art. 8	-	3.50	1L, 1i	1L, 1i	1.00	5.00			
			S.S.H.H.	RNE A.080 Art.15	-	3.00	1L, 1u, 1i	2L, 1u, 2i	1.00	8.00			
			Varones	RNE A.080 Art.15	-	2.50	1L, 1i	2L, 2i	1.00	8.00			
			Damas	RNE A.080 Art. 6	1.00	6.00	15.00	15.00	8.00	120.00			
			Dormitorio con closet	RNE A.080 Art. 6	1.00	6.00	6.00	3.00	8.00	24.00	168.00	168.00	-
			Terraza	RNE A.080 Art. 6	1.00	1.50	1.50	3.00	8.00	24.00			
		SS.HH	RNE A.080 Art.15	2.00	6.00	20.00	20.00	8.00	160.00				
		Dormitorio con closet	RNE A.080 Art. 6	2.00	1.00	5.00	9.00	8.00	72.00	312.00	312.00	-	
		Terraza	RNE A.080 Art.15	1.00	1.00	5.00	5.00	8.00	40.00				
		Terraza interior	RNE A.080 Art.15	1.00	1.50	5.00	5.00	8.00	40.00				
		SS.HH	RNE A.080 Art. 6	3.00	20.00	60.00	60.00	8.00	480.00				
		Dormitorio con closet	RNE A.080 Art. 6	3.00	10.00	10.00	10.00	8.00	80.00	600.00	600.00	-	
		Terraza	RNE A.080 Art.15	2.00	7.00	5.00	5.00	8.00	40.00				
		SS.HH	RNE A.080 Art. 6	2.00	10.00	20.00	20.00	8.00	160.00				
		Recibidor	RNE A.080 Art. 6	2.00	10.00	80.00	80.00	8.00	640.00				
		Dormitorio	RNE A.080 Art. 6	1.00	5.00	5.00	5.00	8.00	40.00				
		sala de estar	RNE A.080 Art.15	1.00	5.00	5.00	5.00	8.00	40.00	1008.00	1008.00	-	
		Kitchenet	RNE A.080 Art.15	2.00	2.00	4.00	6.00	8.00	48.00				
		SS.HH	RNE A.080 Art. 6	1.00	1.50	1.50	10.00	8.00	80.00				
Walkin closet	RNE A.080 Art. 6	1.00	1.50	1.50	10.00	8.00	80.00						

Nota. Elaboración propia, 2024.

Bodega

Tabla 14
Programación zona de producción

ZONAS	SUB ZONAS	Ambiente	Subambientes	Normativa RNE	ASPECTO CUANTITATIVO									
					Aforo	m2 /Pers.	Área por ambiente (Normativa)	Área por ambiente (Proyecto)	Cantidad	Área parcial	Área total por tipo	Área techada	Área sin techar	Área total
ZONA DE PRODUCCIÓN	BODEGA	Bodega	Área de descarga	RNE A.080 Art. 6	1.00	30.00	80.00	90.00	1.00	90.00				90.00
			Recibidor de jaras	RNE A.080 Art. 6	1.00	30.00	50.00	50.00	1.00	50.00				50.00
			Depósito de maquinaria	RNE A.080 Art. 6	1.00	30.00	8.00	8.00	1.00	8.00				8.00
			Mantenimiento	RNE A.080 Art. 6	2.00	10.00	5.00	5.00	1.00	5.00				5.00
			Oficina enológica	RNE A.080 Art. 6	2.00	8.00	5.00	5.00	1.00	5.00				5.00
			Residuos sólidos	RNE A.080 Art. 6	2.00	2.50	5.00	10.00	1.00	10.00				10.00
			Selección y pesado	RNE A.080 Art. 6	4.00	2.50	10.00	10.00	1.00	10.00				10.00
			Despallado y estrujado	RNE A.080 Art. 6	2.00	2.50	5.00	10.00	1.00	10.00				10.00
			Transporte de mosto	RNE A.080 Art. 6	1.00	2.50	2.50	2.50	1.00	2.50				2.50
			Fermentación	RNE A.080 Art. 6	2.00	5.00	10.00	25.00	1.00	25.00				25.00
			Destilación	RNE A.080 Art. 6	2.00	5.00	10.00	15.00	1.00	15.00				15.00
			Reposo o guarda de pisco	RNE A.080 Art. 6	2.00	5.00	10.00	25.00	1.00	25.00				25.00
			Despallado y estrujado	RNE A.080 Art. 6	2.00	2.50	5.00	10.00	1.00	10.00				10.00
			Transporte de mosto	RNE A.080 Art. 6	1.00	2.50	2.50	2.50	1.00	2.50				2.50
			Fermentación	RNE A.080 Art. 6	2.00	5.00	10.00	15.00	1.00	15.00				15.00
			Clasificación y filtrado	RNE A.080 Art. 6	2.00	5.00	10.00	20.00	1.00	20.00				20.00
			Reposo o guarda de vino	RNE A.080 Art. 6	2.00	5.00	10.00	20.00	1.00	20.00				20.00
			Embotellado y etiquetado	RNE A.080 Art. 6	4.00	5.00	20.00	30.00	1.00	30.00				30.00
			Almacén de Producto final pisco y vino	RNE A.080 Art. 6	2.00	10.00	20.00	20.00	1.00	20.00				20.00
			Almacén de Insumos	RNE A.080 Art. 6	2.00	5.00	10.00	10.00	1.00	10.00				10.00
			Observación proceso productivo	RNE A.080 Art. 6	10.00	4.50	45.00	130.00	1.00	130.00				130.00
			Cata y comercio turístico	Sommelier	RNE A.080 Art. 6	25.00	2.00	50.00	60.00	1.00	60.00			
		Zona de cata		RNE A.080 Art. 6	20.00	2.00	40.00	50.00	1.00	50.00				50.00
		Aula de catación		RNE A.080 Art. 6	20.00	2.00	40.00	50.00	1.00	50.00				50.00
		Tienda de productos vitivinícolas		RNE A.080 Art. 6	5.00	2.00	10.00	20.00	2.00	40.00				40.00
		Galerías stand		RNE A.080 Art. 6	2.00	4.00	8.00	10.00	8.00	80.00				80.00
		Sala de usos múltiples		RNE A.080 Art. 6	30.00	2.00	60.00	70.00	1.00	70.00				70.00
		Sala de usos múltiples	Depósito	RNE A.080 Art. 6	1.00	2.50	2.50	5.00	1.00	5.00				5.00
											75.00	75.00	-	75.00
		868.00												

Nota. Elaboración propia, 2024.

Zona social

Tabla 15
Programación zona social

ZONAS	SUB ZONAS	Ambiente	Subambientes	Normativa RNE	Aforo	m2 /Pers.	ASPECTO CUANTITATIVO						
							Área por ambiente (Normativa)	Área por ambiente (Proyecto)	Cantidad	Área parcial	Área total por tipo	Área techada	Área sin techar
ZONA SOCIAL	RECREACION ACTIVA	Piscina	Piscina para adultos	RNE A.080 Art. 6	30.00	3.00	90.00	140.00	1.00	140.00			
			Piscina para niños	RNE A.080 Art. 6	15.00	4.50	70.00	80.00	1.00	80.00			
			Varones	RNE A.080 Art. 15	-	3.50	1L, 1u, 1i	2L, 2u, 2i	1.00	8.00	256.00	256.00	-
			Damas	RNE A.080 Art. 15	-	3.00	1L, 1i	2L, 2i	1.00	8.00			
			Discapacitados	RNE A.120 Art. 8	-	2.50	1L, 1i	1L, 1i	1.00	5.00			
			Tienda ropa de baño	RNE A.080 Art. 6	1.00	4.50	10.00	15.00	1.00	15.00			
	Anfiteatro	Gradería	RNE A.080 Art. 6	50.00	0.50	25.00	15.00	1.00	25.00	53.00	53.00	-	849.00
		Escenario	RNE A.080 Art. 6	14.00	2.00	28.00	28.00	1.00	28.00				
		Recepción	RNE A.080 Art. 6	2.00	4.00	10.00	20.00	1.00	20.00				
	Spa	Espera	RNE A.080 Art. 6	2.00	4.00	10.00	20.00	1.00	20.00	140.00	140.00	-	
		Masajes	RNE A.080 Art. 6	15.00	1.00	20.00	50.00	1.00	50.00				
		Hidromasajes	RNE A.080 Art. 6	15.00	5.00	75.00	50.00	1.00	50.00				
	Recreación	Zona de fogatas		-	-	120.00	400.00	1.00	400.00	400.00	400.00		

Nota. Elaboración propia, 2024.

Zona de servicios

Tabla 16
Programación zona de servicios

ZONAS	SUB ZONAS	Ambiente	Subambientes	Normativa RNE	ASPECTO CUANTITATIVO											
					Aforo	m2 /Pers.	Área por ambiente (Normativa)	Área por ambiente (Proyecto)	Cantidad	Área parcial	Área total por tipo	Área techada	Área sin techar	Área total		
ZONA DE SERVICIOS	SERVICIOS GENERALES	Servicios personal SS.HH + Vestidor	SS.HH discapacitados	RNE A.080 Art. 15	-	3.50	1L, 1i	1L, 1i	1.00	3.00						
			SS.HH mujeres	RNE A.080 Art. 15	-	3.00	1L, 1i	2L, 2i	1.00	5.00	13.00	13.00	-			
			SS.HH varones	RNE A.120 Art. 8	-	2.50	1L, 1u, 1i	2L, 2i	1.00	5.00						
			Cuarto de cámaras	RNE A.080 Art. 6	2.00	4.00	8.00	10.00	1.00	10.00						
			Maestranza	RNE A.080 Art. 6	6.00	2.50	15.00	12.00	1.00	12.00						
			Depósito 01	RNE A.080 Art. 6	1.00	40.00	40.00	25.00	1.00	25.00						
		Mantenimiento y limpieza	Almacén 01	RNE A.080 Art. 6	1.00	40.00	40.00	15.00	1.00	15.00						
			Depósito	RNE A.080 Art. 6	1.00	40.00	40.00	40.00	1.00	40.00	160.00	160.00	-			
			Cuarto de limpieza	RNE A.080 Art. 6	1.00	40.00	40.00	40.00	1.20	48.00						
			Acopio de residuos	RNE A.080 Art. 6	1.00	4.00	4.00	5.00	1.00	5.00						
			Basura orgánica	RNE A.080 Art. 6	1.00	4.00	4.00	5.00	1.00	5.00						
			Basura inorgánica	RNE A.080 Art. 6	2.00	4.00	8.00	8.00	1.00	8.00						
		Instalaciones	Cuarto de máquinas	RNE A.080 Art. 6	3.00	4.00	12.00	20.00	1.00	20.00	68.00	68.00	-			
			Grupo electrógeno	RNE A.080 Art. 6	3.00	4.00	12.00	20.00	1.00	20.00						
			Tablero eléctrico	RNE A.080 Art. 6	3.00	4.00	12.00	20.00	1.00	20.00						
			Cisterna y cuarto de bomba	RNE A.080 Art. 6	3.00	4.00	12.00	20.00	1.00	20.00						
		Lavandería	Recepción y entrega	RNE A.080 Art. 6	1.00	10.00	10.00	10.00	1.00	10.00				875.00		
			Almacén de ropa limpia	RNE A.080 Art. 6	1.00	10.00	10.00	10.00	1.00	10.00						
			Almacén de ropa sucia	RNE A.080 Art. 6	1.00	5.00	5.00	5.00	1.00	5.00						
			Área de planchado	RNE A.080 Art. 6	1.00	6.00	6.00	10.00	1.00	10.00	83.00	83.00	-			
			Área de lavado	RNE A.080 Art. 6	2.00	6.00	12.00	15.00	1.00	15.00						
			Área de secado	RNE A.080 Art. 6	2.00	6.00	12.00	15.00	1.00	15.00						
		Guardiania	Tendal	RNE A.080 Art. 6	2.00	6.00	12.00	15.00	1.00	15.00						
			Cuarto equipos de limpieza	RNE A.080 Art. 6	1.00	6.00	6.00	8.00	1.00	8.00						
			Garita	RNE A.080 Art. 6	1.00	2.00	2.00	4.50	2.00	9.00	11.00	11.00	-			
			SS.HH	RNE A.080 Art. 6	-	2.00	1L, 1i	1L, 1i	2.00	2.00						
		Estacionamientos publico	Estacionamientos vehículos menores	RNEA070-Art. 30 (1 est. cada 2	1.00	-	12.50	12.50	30.00	375.00						
			Estacionamiento discapacitados	RNEA070-Art. 30 (1 est. cada 5	1.00	-	20.00	20.00	1.00	20.00						
			Estacionamiento buses	RNEA070-Art. 30 (1 est. cada 1	1.00	-	40.00	40.00	2.00	80.00	540.00	540.00	-	464.00		
		Estacionamientos personal	Estacionamientos servicio	RNEA070 Art. 30 (1 est. cada 2	1.00	-	20.00	20.00	2.00	40.00						
			Estacionamientos administrativo	RNEA070 Art. 30 (1 est. cada 2	1.00	-	12.50	12.50	2.00	25.00						
SUBTOTAL												4900.00	464.00	5440.00		
MUROS Y CIRCULACIONES (40%)												1960.00	-	2176.00		
ÁREA TOTAL CONSTRUIDA												6860.00	464	7616.00		

Nota. Elaboración propia, 2024.

Subtotales y totales en m2

Tabla 17

Áreas de programación

	Area Techada	Area sin techar	Area total
SUBTOTAL	4900.00	464.00	5440.00
MUROS Y CIRCULACIONES (30%)	1960.00	-	2176.00
ÁREA TOTAL CONSTRUIDA	6860.00	464	7616.00

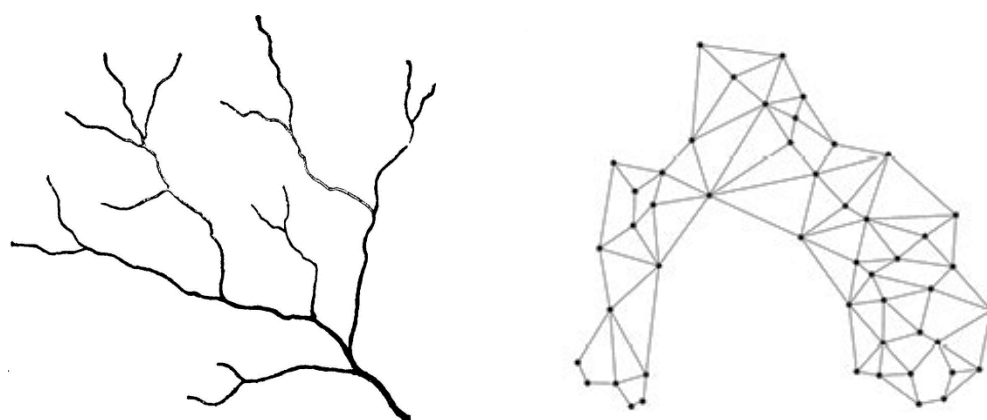
Nota. Elaboración propia, 2024.

Mi idea rectora se basa en esta figura, que se usa como un símbolo visual de la ramificación para representar el concepto de la tesis. La imagen de las ramas refleja la manera en que las experiencias dentro del centro se ramifican y expanden, conectando diversas actividades y áreas, como la viticultura, la enología, la gastronomía y el turismo. Cada ramificación representa distintas etapas del proceso del vino o los diferentes espacios del centro, donde los visitantes experimentan tanto el cultivo como la cultura del vino. Esto crea un concepto de crecimiento y expansión, similar al desarrollo de una planta de vid o al enriquecimiento de la experiencia turística.

Además, la ramificación puede simbolizar cómo el enoturismo en Ica se expande hacia diferentes públicos (turistas y residentes), así como su integración con la historia local, la tradición vinícola y la sostenibilidad del proyecto.

Figura 46

Idea principal

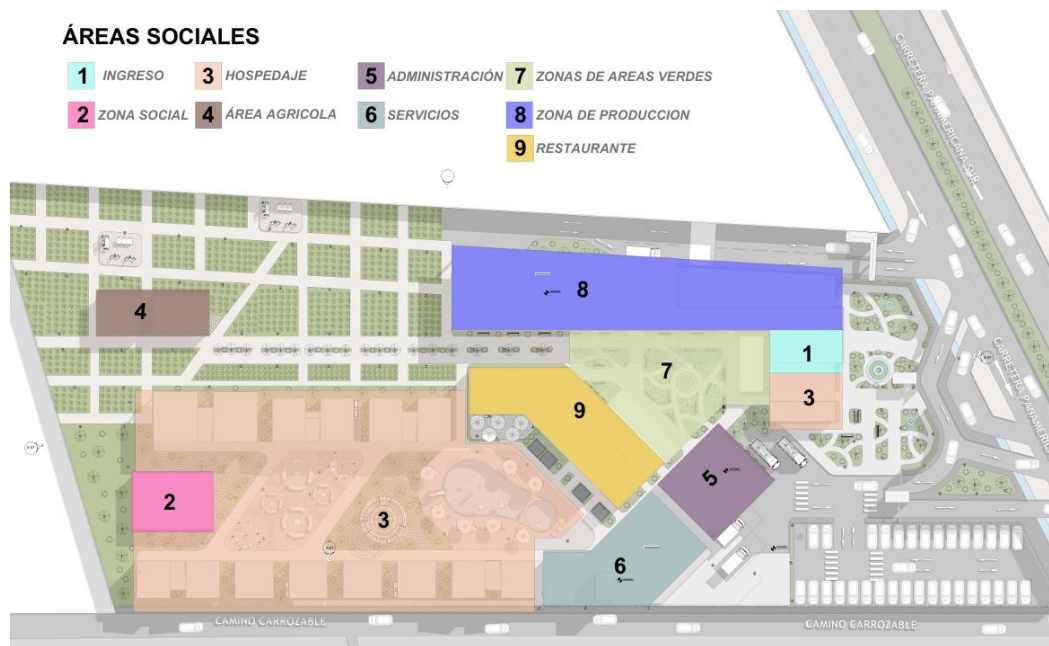


Nota. Ejemplificación de las fases del principio orientador del proyecto. Elaboración propia

El diseño del proyecto se distribuye en diversas áreas como Ingreso, Hospedaje, Administración, Área agrícola, Servicios, Estacionamiento, Zona social, Zona de producción y restaurante.

Figura 47

Zonificación del proyecto



Nota. Zonificación de zonas del proyecto. Elaboración propia, 2024

Siguiendo la continuidad, debemos expresar el flujograma de la zona general de los diferentes tipos de recorrido y de la experiencia que se desea brindar:

- Recorrido de Turistas Huéspedes: En el recorrido de turistas huéspedes, el trayecto comienza en la plaza de ingreso, donde los visitantes tienen la posibilidad de decidir si avanzan hacia la zona de ingreso o directamente hacia la zona de hospedaje. Aquellos que optan por pasar primero por la zona de ingreso continúan hacia la zona de hospedaje. Posteriormente, todos los huéspedes llegan a la plaza central, donde desde este punto las opciones se diversifican: pueden dirigirse hacia la zona de producción para conocer los procesos vinculados a la fabricación de los productos, explorar la zona de restaurantes y, desde allí, acceder a la zona social exclusiva para huéspedes, o regresar a la zona de hospedaje, que también conecta directamente con la zona social.
- Recorrido de Visitantes: En el recorrido de visitantes, la experiencia comienza igualmente en la plaza de ingreso. Desde este punto, todos avanzan hacia la zona de ingreso y una vez allí, tienen dos opciones principales: continuar hacia la zona de producción donde

pueden conocer los procesos productivos, o avanzar hacia la plaza central. Desde la plaza central los visitantes pueden acceder a la zona de restaurante donde concluyen su recorrido.

- Recorrido del Personal de Servicio: El personal de servicio inicia su recorrido en la plaza de ingreso, desde donde se dirigen hacia la zona de servicios o la zona administrativa, dependiendo de sus funciones específicas. El personal administrativo tiene acceso desde la plaza central a la zona de restaurante, facilitando la coordinación de actividades. Desde la zona de servicios, el personal operativo se desplaza hacia la zona de producción para el abastecimiento de materiales necesarios. También tienen acceso a la zona de restaurante para proveer insumos y a la zona de hospedaje donde realizan las tareas relacionadas con la gestión y mantenimiento de las habitaciones.

Figura 48

Flujograma general del proyecto



Nota. Flujograma de zonas generales del proyecto. Elaboración propia.

Flujograma de la zona de ingreso:

- Recorrido de Turistas Huéspedes y visitantes: En la zona de ingreso, tanto los turistas huéspedes como los visitantes inician su recorrido accediendo por el ingreso principal y desde allí, avanzan hasta llegar a la sala de estar, un espacio diseñado como punto de distribución hacia las diferentes áreas. En la sala de estar, tienen la opción de dirigirse hacia la recepción, donde encuentran los servicios higiénicos disponibles. También pueden optar por continuar hacia la zona de producción, para explorar las actividades relacionadas con los procesos productivos, o desplazarse hacia la zona de hospedaje, destinada exclusivamente para los huéspedes. Este espacio central organiza el flujo de personas según sus necesidades y objetivos dentro del complejo.

Figura 49

Flujograma de la zona de ingreso



Nota. Recorrido de los usuarios en el flujograma de la zona de ingreso. Elaboración propia.

Flujograma de la zona de restaurant:

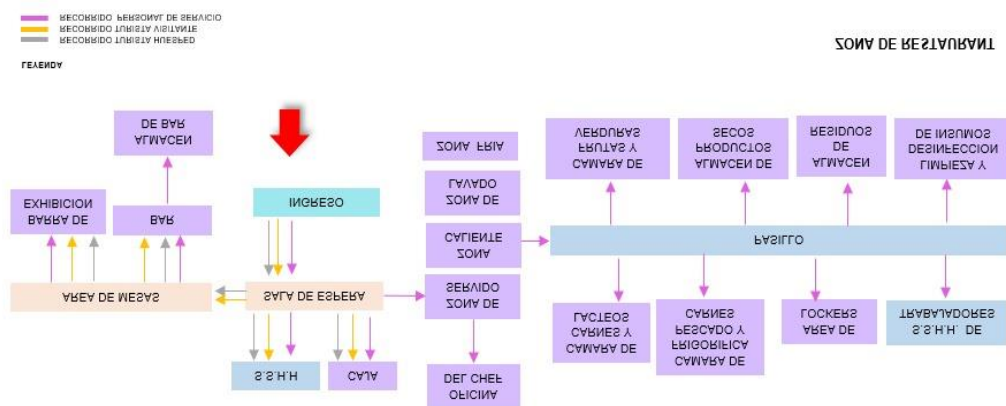
- En la zona de restaurante, el ingreso es el punto inicial para los clientes, conectándolos con la sala de espera, donde los usuarios pueden ser guiados hacia el área de mesas, donde disfrutarán de su comida, o hacia la barra de exhibición, donde pueden observar opciones disponibles o solicitar bebidas. Este espacio también facilita la conexión inmediata con el área de servicio, optimizando el desplazamiento del personal.
- En la sala de espera los clientes aguardan mientras son atendidos y tienen acceso tanto al área de mesas como a la barra de exhibición, que se encuentra conectada directamente al bar. Este diseño facilita que los clientes puedan acceder rápidamente a bebidas y aperitivos mientras esperan. La sala también permite el paso del personal hacia la zona de servicio asegurando un flujo eficiente con el fin de responder a los requerimientos de los clientes.
- El área de mesas es el lugar principal donde los clientes disfrutan de su experiencia gastronómica, estando conectada tanto con la barra de exhibición como con el bar, ofreciendo a los usuarios acceso rápido a servicios adicionales. También cuenta con una salida a la terraza proporcionando opciones al aire libre para quienes lo deseen.
- La zona de servicio es un núcleo operativo donde se coordina la preparación y distribución de alimentos conectada con la oficina del chef, permitiendo una comunicación directa entre el equipo de cocina y el personal de servicio. Dentro de esta zona se encuentran las áreas de trabajo esenciales: la zona caliente y la zona de lavado, donde se preparan y limpian utensilios y alimentos. Las cámaras de frutas, verduras,

carnes y lácteos, junto con los almacenes de productos secos y de residuos, están organizadas para garantizar el acceso rápido y eficiente a los insumos necesarios. Además, un pasillo conecta el almacén de residuos con la salida, facilitando la gestión de desechos.

- El área de lockers está destinada exclusivamente al personal y se encuentra estratégicamente ubicada cerca de la zona de servicio y la oficina del chef, facilitando el acceso rápido a las áreas de trabajo.
- Por último, el espacio dedicado a la limpieza y desinfección de insumos asegura que todos los ingredientes y utensilios estén debidamente preparados antes de su uso. Esta área está conectada directamente con los espacios de almacenamiento y preparación para garantizar un flujo higiénico y continuo.

Figura 50

Flujograma de la zona de restaurante



Nota. Recorrido de los usuarios en el flujograma de la zona de restaurante. Elaboración propia.

Flujograma de la zona de hospedaje:

- Recorrido de Turistas Huéspedes: En el recorrido de turistas huéspedes el ingreso se realiza a través del recibidor de la zona de hospedaje, donde los visitantes tienen su primer punto de contacto con el complejo. En este espacio, los huéspedes pueden registrarse, recibir información relevante sobre su estancia o resolver cualquier consulta inicial. Desde el recibidor, se dirigen a sus habitaciones, que se convierten en su espacio privado durante su permanencia en el complejo.
- Recorrido de Visitantes: El acceso se realiza por el recibidor, espacio que comparten con los huéspedes, aunque su interacción se limita únicamente a esta zona. No ingresan a las habitaciones y se concentran en actividades sociales o informativas desarrolladas en el recibidor, donde eventualmente pueden interactuar con los huéspedes.

- Recorrido del Personal de Servicio: Inicia también en el recibidor, desde donde gestionan el registro y la organización de servicios operativos. Tienen acceso a las habitaciones para tareas de limpieza, mantenimiento y reposición, además de atender directamente a los huéspedes en el recibidor o en sus espacios privados para garantizar la calidad del servicio.

Figura 51

Flujograma de zona hospedaje



Nota. Recorrido de los usuarios en el flujograma de la zona de hospedaje. Elaboración propia.

Figura 52

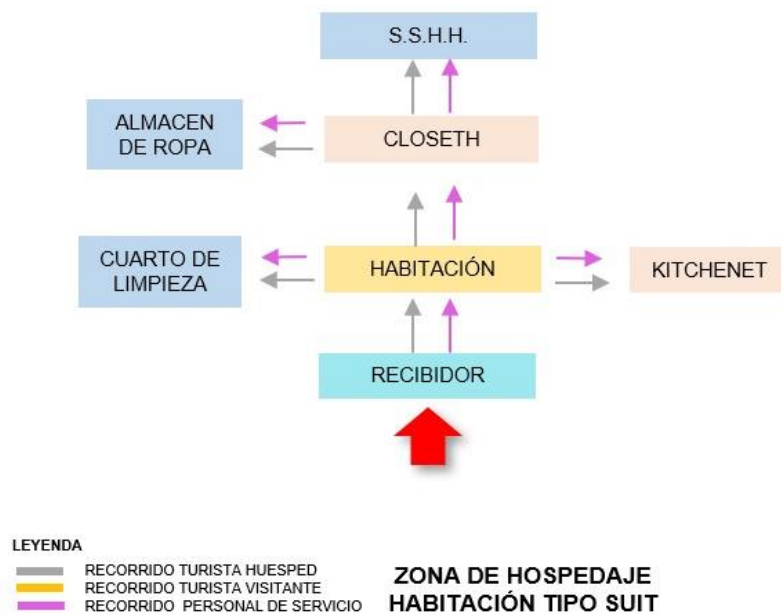
Flujograma de hospedaje habitación tipo Simple



Nota. Recorrido de los usuarios en el flujograma de la zona de hospedaje habitación SIMPLE. Elaboración propia.

Figura 53

Flujograma de zona de hospedaje Habitación Tipo Suit

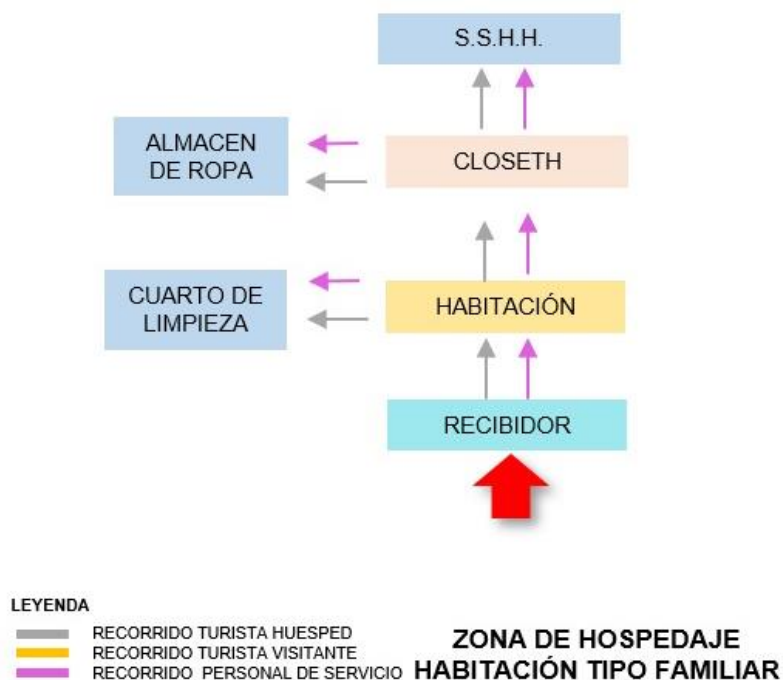


Nota. Recorrido de los usuarios en el flujograma de la zona de hospedaje habitación tipo SUIT.

Elaboración propia

Figura 54

Flujograma de Hospedaje Tipo Familiar



Nota. Recorrido de los usuarios en el flujograma de la zona de hospedaje habitación tipo FAMILIAR.

Elaboración propia

Flujograma de la zona de administrativa:

- Recorrido de Turistas Huéspedes: El acceso se realiza a través del ingreso principal de la zona administrativa, donde los visitantes pueden solicitar información o asistencia relacionada con su estadía. Desde este punto, tienen la posibilidad de dirigirse a la sala de espera, un espacio destinado a permanecer antes de ser atendidos, o avanzar hacia la recepción, donde efectúan el registro, plantean consultas o solicitan detalles adicionales sobre los servicios del complejo.
- Recorrido de Visitantes: Su ingreso también se da por la zona administrativa, desde donde pueden acceder a la sala de espera para aguardar la atención correspondiente. A diferencia de los huéspedes, su uso de las instalaciones es más limitado, ya que su recorrido se restringe a las áreas previamente autorizadas por las políticas internas, lo que reduce su experiencia principalmente a espacios comunes como la sala de espera.
- Recorrido del Personal de Servicio: Accede a la zona administrativa a través del ingreso principal, con libre acceso a todas las áreas destinadas a la operación y desde allí pueden desplazarse hacia las secciones de SS.HH., donde se realizan tareas de higiene y conservación orientadas a mantener operativos los ambientes administrativos. Este personal interactúa frecuentemente con otros departamentos, como contabilidad, abastecimiento y recursos humanos, para coordinar actividades clave que aseguren el correcto funcionamiento de las operaciones administrativas. Este recorrido permite al personal mantener un flujo eficiente entre sus tareas operativas y sus interacciones con el equipo administrativo.

Figura 55

Flujograma zona administrativa



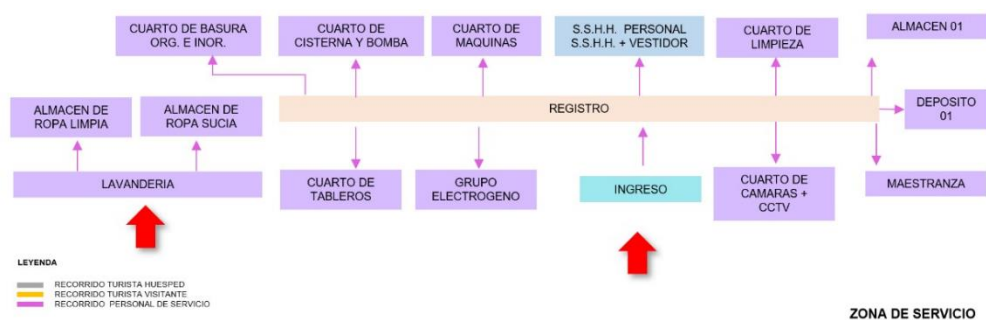
Nota. Recorrido de los usuarios en el flujograma de la zona administrativa. Elaboración propia

Flujograma de la zona de servicio:

- Recorrido de Turistas Huéspedes: El acceso directo a la zona de servicio suele estar restringido. No obstante, los huéspedes pueden interactuar con el personal en espacios autorizados, como la lavandería. En caso de requerir este servicio, las solicitudes se canalizan a través del personal, quien recoge, procesa y entrega la ropa en las habitaciones o en el punto previamente establecido.
- Recorrido de Visitantes: Los visitantes no cuentan con acceso a la zona de servicio. Su contacto con el personal se limita a las áreas públicas, donde pueden solicitar información o asistencia puntual. Esta interacción es mínima y se reduce únicamente a necesidades específicas.
- Recorrido del Personal de Servicio: El personal dispone de un recorrido completamente operativo dentro de la zona de servicio, al cual accede desde el ingreso principal. Cuenta con acceso a diversas áreas necesarias para el funcionamiento diario, entre ellas los almacenes de ropa limpia y sucia, así como la lavandería, donde se gestionan las prendas de los huéspedes. Además, pueden ingresar a cuartos técnicos como el de cisterna y bomba, el de máquinas y el del grupo electrógeno, destinados a la supervisión y mantenimiento de la infraestructura. También disponen de servicios higiénicos exclusivos para los trabajadores, que cubren sus necesidades de higiene y descanso durante la jornada. A ello se suman el cuarto de limpieza, para el almacenamiento de equipos y suministros; el cuarto de cámaras, destinado a monitoreo y control; y espacios adicionales como el almacén 01 y el depósito 01, que garantizan el flujo eficiente de materiales y recursos. Esta organización espacial permite al personal desarrollar un recorrido estructurado, priorizando la productividad y el cumplimiento de los estándares del complejo.

Figura 56

Flujograma zona de servicio



Nota. Recorrido de los usuarios en el flujograma.

Flujograma de la zona de social:

- Recorrido de Turistas Huéspedes: El recorrido comienza en el ingreso principal de la zona social y pueden dirigirse a la recepción, en la cual se les brinda orientación acerca de los espacios y prestaciones que ofrece esta zona. Posteriormente, los huéspedes tienen acceso a varias zonas diseñadas para el descanso y el bienestar. Pueden relajarse en la zona de descanso o en el anfiteatro, disfrutar de la zona de jacuzzi o participar en actividades de relajación y meditación en el aula de meditación.
- Recorrido de Visitantes: Comienza en el ingreso principal y al igual que los huéspedes pueden acudir a la recepción para solicitar información sobre las instalaciones y disfrutar de todos los ambientes de esa zona. Sin embargo, su acceso a ciertas áreas, como los espacios de reposo o convivencia social, puede estar limitado en ciertos horarios. La interacción con el personal de servicio está restringida a lo necesario para recibir información o asistencia en las áreas comunes permitidas.
- Recorrido del Personal de Servicio: Ingresa a la zona social por el acceso principal, desde la recepción coordinan sus actividades y atienden tanto a huéspedes como a visitantes asegurándose de cumplir con sus solicitudes. También acceden a los servicios higiénicos, lavandería y otras áreas operativas para gestionar las labores de aseo y cuidado vinculadas al vestuario y a las instalaciones.

Figura 57

Flujograma de zona social



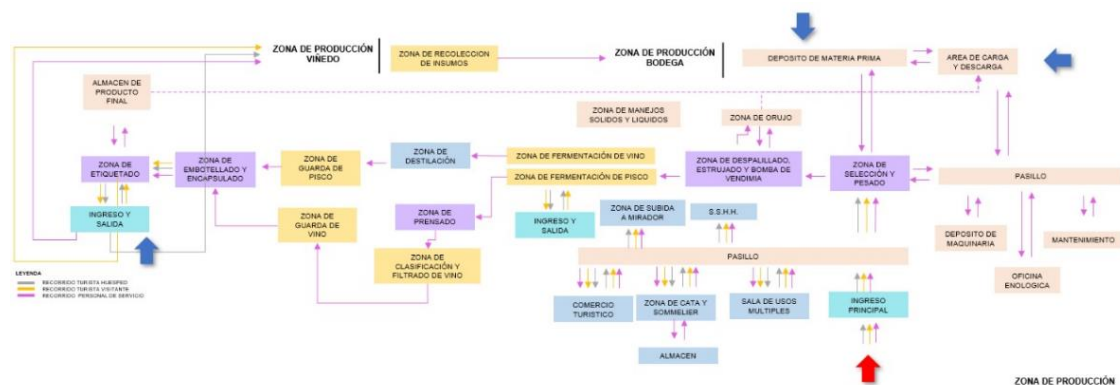
Nota. Recorrido de los usuarios en el flujograma de la zona de social

Flujograma de la zona de producción:

- Recorrido de Turistas Huéspedes: El ingreso principal de la zona de producción donde tienen acceso a la sala de usos múltiples y pueden participar en actividades programadas. Esta sala está conectada al pasillo principal, un corredor que actúa como eje central y facilita el acceso a otras áreas, como el aula de catación y los servicios higiénicos. Los huéspedes pueden dirigirse al aula de catación para actividades educativas y degustaciones en la zona de cata, donde aprenden sobre los productos elaborados en el establecimiento y experimentan sus características.
- Recorrido de Visitantes: Pueden participar en actividades de degustación en la zona de cata, disfrutando de experiencias que resaltan los productos del complejo. Además, tienen la oportunidad de interactuar socialmente en el salón multipropósito, destinado a la realización de eventos o actividades conjuntas. Su acceso a las áreas productivas está restringido, limitándose a espacios diseñados para la interacción y el aprendizaje.
- Recorrido del Personal de Servicio: Tienen acceso total a las áreas clave de producción, que incluyen el área destinada a la fermentación, el espacio de destilación, y la zona de despalillado, estrujado y prensado. También trabajan en la zona de embotellado, encapsulado y etiquetado, donde gestionan las etapas finales del proceso productivo. Los almacenes, como el de insumos y el de producto final, son fundamentales para la gestión eficiente de materiales y productos terminados.

Figura 58

Flujograma de la zona de producción



Nota. Recorrido de los usuarios en el flujograma de la zona de Producción. Elaboración propia.

Todo este estudio se plasma en los planos, el cual contiene mi propuesta arquitectónica, para dar solución a este problema, a continuación, se dará la relación de planos (ver planos anexos)

Planos de Arquitectura

- UL-01. Plano de ubicación y localización
- A-01. Master Plan
- A-02. Plot Plan
- A-03. Planta General Primer Nivel
- A-04. Planta General Segundo Nivel
- A-05. Plano Techos
- A-06. Plano Cortes
- A-07. Plano Elevaciones
- A-08. Planta Sector – Ingreso
- A-09. Planta Sector – Hospedaje
- A-10. Planta Sector – Administración y Servicios
- A-11. Planta Sector – Producción
- A-12. Planta Sector – Agrícola
- A-13. Planta Sector – Restaurant
- A-14. Planta Sector – Zona Social
- A-15. Planta Sector – Habitación simple y familiar
- A-16. Planta Sector – Habitación doble y suit

Planos de Detalles

- D-01. Plano Detalle – Escalera de Restaurant
- D-02. Plano Detalle – Cocina de Restaurant
- D-03. Plano Detalle – Baños de Restaurant
- D-04. Plano Detalle – Habitación Familiar
- D-05. Plano Detalle – Cuarto de Basura
- D-06. Plano Detalle – Oficinas de Administración
- D-07. Plano Detalles Urbanos – Luminarias
- D-08. Plano Detalles Urbanos – Piso exterior
- D-09. Plano Detalles Urbanos – Mobiliarios

Planos de Estructuras

- E-01. Estructuras – Sector Zona de Producción Bloque A Primer Nivel
- E-02. Estructuras – Sector Zona de Producción Bloque B Techo

Planos de Instalaciones Eléctricas

- IE-01. Instalaciones Eléctricas – Distribución General de Tableros
- IE-02. Instalaciones Eléctricas – Sector Zona de Producción
- IE-03. Instalaciones Eléctricas – Detalles y especificaciones
- IE-04. Instalaciones Eléctricas – Diagrama unifilar

Planos de Instalaciones Sanitarias

- IS-01. Instalaciones Sanitarias – Distribución General de Agua
- IS-02. Instalaciones Sanitarias – Plano Agua Sector Restaurant
- IS-03. Instalaciones Sanitarias – Plano Agua Sector Piscina
- IS-04. Instalaciones Sanitarias – Sector Zona de Producción
- IS-05. Instalaciones Sanitarias – Detalle grifo de riego
- IS-06. Instalaciones Sanitarias – Detalle de válvulas
- IS-07. Instalaciones Sanitarias – Detalles Cisterna
- IS-08. Instalaciones Sanitarias – Secciones Cisterna
- IS-09. Instalaciones Sanitarias – Distribución General de Desagüe
- IS-10. Instalaciones Sanitarias – Plano Desagüe Sector Restaurant
- IS-11. Instalaciones Sanitarias – Detalles y especificaciones

Planos de Seguridad y Evacuación

- SE-01. Seguridad y Evacuación – Distribución General Primer Nivel
- SE-02. Seguridad y Evacuación – Distribución General Ingreso
- SE-03. Seguridad y Evacuación – Sector Zona de Producción
- SE-04. Seguridad y Evacuación – Sector Restaurant
- SE-05. Seguridad y Evacuación – Sector Hospedaje Habitaciones
- SE-06. Seguridad y Evacuación – Detalles y Especificaciones

Vistas 3D

Figura 59

Vista panorámica del complejo enoturístico



Figura 60

Vista exterior del ingreso principal al complejo enoturístico



Figura 61

Vista camino principal a la zona agrícola



Figura 62

Vista ingreso a zona de produccion



Figura 63

Vista plaza central del complejo enoturístico



Figura 64

Vista interior del ingreso - admisión al complejo enoturístico



Figura 65
Vista de la bodega de zona de producción



Figura 66
Vista del restaurant



Figura 67
Vista del bar en restaurant



Figura 68

Vista exterior de terraza del restaurant



Figura 69

Vista de habitación familiar



Figura 70

Vista de área de masajes



Figura 71
Vista de piscina de hospedaje



Figura 72
Vista de habitaciones del hospedaje



Figura 73
Vista de zona de fogata del hospedaje



IV.- DISCUSIÓN

La investigación realizada permitió analizar de manera integral la situación actual de la industria vitivinícola y enoturística dentro de la localidad de Ica, así como las limitaciones que enfrenta las instalaciones físicas existente con el fin de atender las necesidades de los visitantes, productores y los habitantes locales. Los resultados obtenidos en el estudio del terreno, del usuario y del proceso productivo, contrastados con referentes nacionales e internacionales, evidencian la necesidad de contar con un equipamiento arquitectónico que integre tradición, sostenibilidad y experiencia vivencial.

De acuerdo con los antecedentes revisados, la actividad vitivinícola constituye un elemento identitario de la región, pero carece de espacios adecuados para su promoción integral. En este sentido, el planteamiento del programa arquitectónico responde a la carencia de infraestructuras que permitan no solo la producción, sino también la interpretación cultural, la interacción turística y la difusión de la identidad vitivinícola local.

El análisis urbano confirmó que el crecimiento de la ciudad de Ica y la consolidación de sectores locales requieren equipamientos que dialoguen con la trama existente. La ubicación del terreno elegido, con criterios de accesibilidad, infraestructura y factibilidad de servicios, facilita la integración del proyecto a la estructura urbana, asegurando su viabilidad y su capacidad de articulación con otros equipamientos culturales y turísticos.

Asimismo, el estudio de referentes internacionales permitió identificar estrategias exitosas en complejos enoturísticos, como la articulación de recorridos experienciales, la incorporación de talleres y áreas interactivas, y el énfasis en la sostenibilidad ambiental. Estas estrategias fueron adaptadas al contexto iqueño, lo cual se evidencia en la propuesta de zonificación, en la incorporación de plazas de integración, en la programación de espacios abiertos y en el diseño de flujos que combinan actividades productivas, culturales y recreativas.

Es importante resaltar que el proyecto no solo busca atender una demanda turística creciente, sino también contribuir a la preservación del legado vitivinícola. En ese sentido, la programación arquitectónica planteada integra ambientes destinados a la enseñanza, difusión y comercialización de productos locales, fortaleciendo la economía y promoviendo el turismo sostenible.

Finalmente, la propuesta responde a las deficiencias detectadas en la infraestructura actual, planteando un modelo de complejo enoturístico vivencial que articula la tradición y la innovación. Este enfoque garantiza que la propuesta produzca resultados favorables en la experiencia del visitante, enriquecimiento de la identidad cultural iqueña y en la proyección de la región como referente enoturístico dentro y fuera del país.

V.- CONCLUSIONES

1. La investigación permitió comprobar que la ciudad de Ica, pese a su relevancia vitivinícola y turística, algunas de las bodegas carecen de infraestructuras adecuadas que integren la producción vitivinícola con la experiencia cultural y turística. Esta carencia se evidencia en que muchas bodegas históricas han priorizado la producción sobre la experiencia del visitante, resultando en espacios improvisados sin la planificación adecuada para el turismo, y en algunos casos, con estructuras antiguas en riesgo de colapso que afectan el atractivo del destino. Dicha problemática justificó la pertinencia de diseñar un complejo enoturístico vivencial que articule espacios especializados y que responda de manera integral a las necesidades identificadas tanto de visitantes y productores como de la comunidad local incluyendo zona de hotelería, restaurante, piscina.
2. El análisis riguroso del proceso productivo de pisco y vino, que revisó técnicas desde el siglo XVI hasta la actualidad, evidenció la importancia de preservar y difundir tanto las técnicas tradicionales como las modernas, reconociendo el clima, el grado de dulzor que éstos van a definir la calidad del producto. Este entendimiento dual (artesanal y tecnificado) fundamentó la programación arquitectónica del complejo y permitió definir una zonificación clara que integra áreas específicas para la enseñanza, la producción, la comercialización y el disfrute del producto. Además, la propuesta arquitectónica se diseñó bajo criterios de arquitectura bioclimática, empleando relaciones permeables entre los espacios interiores y exteriores, lo cual optimiza el desempeño ambiental del proyecto y asegura una estadía confortable y satisfactoria para los usuarios.
3. La propuesta arquitectónica, basada en la idea rectora de la "ramificación" y la zonificación funcional, garantiza un recorrido experiencial que articula espacios de producción, aprendizaje, recreación y contemplación. Este diseño experiencial permite ofrecer actividades educativas, experiencias sensoriales y servicios de calidad, lo cual fortalece significativamente la identidad cultural vitivinícola de Ica y mejora la experiencia general del visitante. En su conjunto, el diseño de este complejo vivencial atiende una necesidad crucial de infraestructura y constituye una alternativa significativa para impulsar el turismo cultural, promover la economía local y proyectar a la región como un destino enoturístico competitivo a nivel nacional e internacional.

VI.- RECOMENDACIONES

1. En el ámbito productivo y de diseño de infraestructura, la integración de tecnología moderna con los procesos artesanales del pisco y el vino resulta clave para asegurar una experiencia auténtica sin comprometer la eficiencia. Asimismo, es crucial la incorporación de hospedajes de alta gama (cuatro o cinco estrellas), junto con restaurantes de propuesta gastronómica innovadora, para diversificar la oferta de servicios y ampliar la estadía promedio del turista, generando mayores ingresos para la región. Para ello, se sugiere optimizar los estándares del producto final y la experiencia del visitante a través de la incorporación de alambiques de cobre, tinas de fermentación en acero inoxidable y bodegas climatizadas que mantengan el control preciso de temperatura y humedad.
2. Se recomienda diseñar y operar espacios que atiendan la diversidad de perfiles de usuarios identificados en el estudio, garantizando una experiencia personalizada y de alta calidad, teniendo mas control del proceso productivo y calidad del producto. Esta segmentación debe reflejarse en la planificación de las zonas, incluyendo zonas de cata especializadas, áreas de hospedaje diferenciadas (como suites y habitaciones familiares), y actividades interactivas que se adapten a distintos niveles de conocimiento sobre la cultura vitivinícola.
3. Desde un enfoque social, cultural y de proyección turística, es fundamental integrar espacios dedicados a la difusión del patrimonio vitivinícola de Ica. Esto debe materializarse mediante la incorporación de centros de interpretación, auditorios para conferencias especializadas y museos temáticos. Asimismo, se sugiere incluir experiencias interactivas de inmersión cultural como la vendimia participativa y talleres de cata, que permitan a los visitantes integrarse activamente en la cultura local del vino y pisco.

VII.- REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Aliaga, J. (2019). *Impactos de las bodegas vitivinícolas y pisqueras y su análisis en el desarrollo turístico en la ciudad de Ica, 2019*. Lima: Univerisdad Cesar Vallejo. Obtenido de https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/44439/ALIAGA_MJ%20-%20SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
2. Alvarado, M., & Roque, M. (2019). *Complejo Vitivinicultural Turístico Agrícola en la región de Ica*. Lima: Universidad Privada Ricardo Palma. Recuperado de https://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14138/2848/T030_71454521_T%20%20%20ALVARADO%20LA%20HOZ%20MARGARITA%20FIORELA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
3. Andrich, M., & Duran, M. (2018). *Centro enoturístico – Vivencial del pisco en Manchay – Pachacamac*.
4. Arquitectura Viva. (2024). *Bodegas Portia, Gumiel de Izán*. <https://arquitecturaviva.com/obras/bodegas-portia>
5. Avondet, R. (2016). *Turismo del vino como estrategia de desarrollo rural: el caso del cluster enoturístico en el departamento Colonia*. Obtenido de <https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/handle/20.500.12008/32307>
6. Briceño, A. (2018). *Complejo enoturístico en el paisaje de Ica*. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.
7. Cachay, J. (2021). *Turismo vivencial y desarrollo territorial: Para una propuesta de zonificación turística de la valoración de nuestro territorio en Celendín*. https://www.researchgate.net/publication/356083158_Turismo_vivencial_y_desarrollo_territorial_para_una_propuesta_de_zonificacion_turistica_para_la_valoracion_del_territorio_en_Celendin_Cajamarca_Experiential_tourism_and_territorial_development_for_a
8. Cancino-Opazo, L., Acosta-Martínez, A., & Avendaño-Ruiz, B. (2020). *Sostenibilidad de la producción vitivinícola del Valle de Guadalupe*. Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea, y Desarrollo Local - Regional, 30(56), e201008. <https://doi.org/10.24836/es.v30i56.1008>
9. Capcha, C. (2018). *COMPLEJO ENOTURÍSTICO Y HOSPEDAJE EN EL VALLE DE ICA*. Ica: Univerisdad Ricardo Palma. Recuperado de [file:///C:/User/LENOVO/Download/MONOGRAFIA%20FINAL%20ARQUITECTA%20-%20CAPCHA%20RAMIREZ%20CLAUDIA%20ROXANA%20\(8\).pdf](file:///C:/User/LENOVO/Download/MONOGRAFIA%20FINAL%20ARQUITECTA%20-%20CAPCHA%20RAMIREZ%20CLAUDIA%20ROXANA%20(8).pdf)

10. Castillo, M. (2020). *Complejo enoturístico en Santa Cruz de Flores - Cañete. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas*.
<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/653364>
11. Condori, F. (2016). *Complejo enoturístico ecológico para el fortalecimiento agroindustrial vitivinícola y la calidad de servicios turísticos, en el distrito de Calana – Tacna*. Obtenido de <http://www.repositorio.unjbg.edu.pe/handle/UNJBG/2835>
12. ComexPeru(2019). *Desempeño y competitividad turística en el Perú - Resultados en 2019. Informe anual de seguimiento y análisis del aporte del sector turismo en la economía del Perú*. <https://www.comexperu.org.pe/upload/articles/reportes/reporte-turismo-001.pdf>
13. Dargent, E. (2020). *El vino peruano y el pisco: Una visión histórica*. Revista de Historia y Cultura, 53, 379–396. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7450122>
14. García, N. (2016). *Situación del enoturismo en España y Castilla y León: análisis de la ruta del vino de la denominación de origen Cigales*. Obtenido de <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/18012/TFG-N.413.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
15. Goyas, Y. (2019). *La ruta del pisco como producto turístico y su influencia en el desarrollo de la Provincia de Ica, destino turístico*.
<https://repositorio.uap.edu.pe/handle/20.500.12990/8331>
16. Instituto Nacional de Estadística e Informática INEI (2017). *Estadística Poblacional 2017*.
17. ILLAPA Culturas Andinas. (2024). *Historia del Pisco Peruano*.
<https://illapa.com/es/blog/el-pisco-peruano/>
18. Lozada, O. (2019). *Análisis de la producción vitivinícola y la necesidad de alojamiento para la creación de un equipamiento que fomente el enoturismo en el distrito de Moro*.
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/36987>
19. Machu Picchu Perú Tours. (2024). *La Ruta de los Lagares: Un paseo por los principales viñedos*. <https://www.machupicchuperutours.com/guia/la-ruta-de-los-lagares/>
20. Marco, B., Martínez, J., Sánchez, E., & Millán, L. (2023). *El enoturismo como estrategia de diversificación económica y vertebración del territorio*. Economía Industrial, 428, 73–83. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9364304>
21. Mendoza, K. (2015). *Diseño de una Bodega Vitinícola pisquera en el Valle de Ica utilizando acondicionamiento ambiental pasivo. Universidad Nacional Agraria La Molina*. (Tesis de grado). <https://core.ac.uk/download/pdf/162860965.pdf>
22. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2013). *Guía de bodegas – Región Ica, Rutas del Pisco*.

23. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2018). *mincetur.gob.pe*.
Obtenido de *mincetur.gob.pe*: https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/estadistica/ReporteTurismoRegional/RTR_Ica.pdf
24. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (MINCETUR). (2020). *Nivel de satisfacción del turismo local y extranjero que visita ICA, 2020*. www.gob.pe/document/file/1021369/Ica-Nivel-Satisfaccion-Turista-2020.pdf
25. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2021). *ICA. Reporte Regional de Turismo Año 2021*.
26. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2021). *Memoria anual 2011*.
https://transparencia.mincetur.gob.pe/documentos/newweb/Portals/0/Memoria_Mincetur_2011.pdf
27. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2022). *Ámbito del destino turístico*.
28. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2022). *Reporte de evaluación del Plan Estratégico Regional de Turismo - PERTUR Ica 2020–2022*.
https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/5998732/2367366-evaluacion_pertur-ica_2020_2022_comprimido.pdf?v=1709757361
29. Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, «Reglamento Nacional de edificaciones,» 2021.
30. Morata, A. (2021). *Elaboración de una Bodega de Vino Tinto, en Valdepeñas, de 5 millones de Kg/año. Universidad Politécnica de Madrid*. (Trabajo de Grado).
https://oa.upm.es/69457/1/TFG_PAUL_POP.pdf
31. Municipalidad Provincial de Ica. (2024). *Festival Internacional de la Vendimia Iqueña 2024*.
<https://muniica.gob.pe/transparencia/GESTION2024/Documentos2024/Festival%20Internacional%20de%20la%20Vendimia%20Ique%C3%B1a%202024.pdf>
32. Nina, W. (2022). *Impacto del turismo gastronómico vivencial en el distrito de Quequeña en la provincia de Arequipa. Universidad César Vallejo*. Obtenido de <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/91168>
33. Paredes, F. (2021). *Complejo Enoturístico de Lunahuaná. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas*. Obtenido de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/655924>
34. Parrado, C. (2021). *Integración social en el entorno construido: Un abordaje desde Quito*. Bitácora Urbano Territorial, 31(1), 53-66.
<https://doi.org/10.15446/bitacora.v31n1.87802>

35. Perdomo, J. (2022). *Complejo enoturístico vivencial para el impulso del desarrollo vitivinícola en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete - Lima 2021*. Universidad César Vallejo. Obtenido de <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/86166>
36. Perez, E. (2020). Efecto de despalillado parcial sobre vinos tintos de la variedad maselan. Estudio de su composición química, la aromática y la poli fenólica. <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/1025/151248/P%C3%A9rez%20%20Efecto%20del%20despalillad%20parci%20sobre%20vino%20tinto%20de%20la%20variedad%20Marselan.%20Estudio%20de%20la....pdf?sequence=1>
37. Prada-Trigo, J., Armijos, D., Crespo, A., & Torres, L. (2018). *El turista cultural: Tipologías y análisis de las valoraciones del destino a partir del caso de estudio de Cuenca-Ecuador*. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 16(1), 55–72. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2018.16.004>
38. Ruiz, Á. (2015). *Estrategias de desarrollo sostenible de la arquitectura del oasis de M'hamid, desierto del Sahara*. <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.38612>
39. Robles, M. (2020). *El enoturismo como detonante del desarrollo local*. <https://integracioneconomica.unison.mx/wp-content/uploads/2020/10/TESIS-EL-ENOTURISMO-COMO-DETONANTE-DEL-DESARROLLO-LOCAL-ROBLES-GAYTAN-VERSI%C3%93N-FINAL-PARA-IMPRESI%C3%93N-5.pdf>
40. Sariego, I. (2015). Las rutas del pisco como elementos turísticos representativos de la cultura peruana. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 1(1), 167–192. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665858>
41. Sotomayor, R. (2016). *Propuesta de estrategias de ciencia, tecnología e innovación para la internacionalización en la industria del pisco en el Perú*. <https://hdl.handle.net/20.500.12866/676>
42. Sonearthtools. (2024). *Cálculo de la posición del sol en el cielo para cada lugar*. https://www.sunearthtools.com/dp/tools/pos_sun.php?lang=es
43. WikiArquitectura. (2024). *Bodega Marqués de Riscal*. <https://es.wikiarquitectura.com/edificio/bodega-marques-de-riscal/>

VIII.- ANEXOS

Anexo 1. Link de Recorrido Virtual del Complejo Enoturístico

<https://drive.google.com/drive/folders/1CGibi6aFZOi4BK1sFGgTHzogAKgERb-q?usp=sharing>