

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

"Centro de Producción Vitivinícola para la productividad en

La Asociación de Productores Vitivinícolas del distrito de Sunampe - Chincha, región Ica, 2020"

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

ARQUITECTO

AUTOR:

TORRES TIPIÁN, DANIEL

CODIGO ORCID: (0000-0002-7331-4997)

ASESOR:

Mg. Arq. Huerta Azabache, Julio Cesar

CODIGO ORCID: (0000-0003-1598-8560)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

ARQUITECTURA

INDUSTRIA

LIMA – PERÚ

2021

Dedicatoria

A mi esposa Laura, por creer y confiar en mi capacidad y brindarme todo el apoyo en mi carrera, a mis padres.

Agradecimientos

A mi familia, por su apoyo constante en este proyecto para conseguir mis objetivos profesionales.

PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado:

En el cumplimiento del Reglamento de Grados y Titulos de la Universidad César Vallejo presento ante ustedes la tesis titulada Centro de Producción Vitivinícola para la productividad en la Asociación de Productores Vitivinícolas del Distrito de Sunampe-Chincha, región Ica, 2020", es de mi autoría, por lo tanto, declaro que el trabajo de investigación la misma que someto a vuestra consideración y espero que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el título Profesional de Arquitecto.

El siguiente proyecto consta de seis capítulos: el primero la introducción, donde se narra la realidad problemática; el segundo la memoria descriptiva donde nos argumenta los antecedentes, objetivos de la propuesta arquitectónica, aspectos generales, programación urbano arquitectónica y la conceptualización del objeto urbano arquitectónico; el tercero el anteproyecto arquitectónico, el cuarto proyecto arquitectónico, quinto conclusiones y sexto las recomendaciones para este proyecto.

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática	4
1.2. Objetivos del proyecto	7
1.2.1. Objetivo General	7
1.2.2. Objetivos Específicos	7
II. MARCO ANÁLOGO	7
2.1. Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares	7
2.1.1 Cuadro síntesis de los casos estudiados	7
2.2.2 Matriz comparativa de aportes de casos	9
III. MARCO NORMATIVO	10
3.1. Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urb Arquitectónico	oano
10	
IV. FACTORES DE DISEÑO	11
4.1. CONTEXTO	11
4.1.1. Lugar	11
4.1.2. Condiciones bioclimáticas	11
4.2. PROGRAMA AROUITECTÓNICO	12

4.2.1. Aspectos cualitativos	12
Tipos de usuarios y necesidades	
4.2.2. Aspectos cuantitativos	13
Cuadro de áreas	
4.3. ANÁLISIS DEL TERRENO	21
4.3.1. Ubicación del terreno	21
4.3.2. Topografía del terreno	21
4.3.3. Morfología del terreno	22
4.3.4. Estructura urbana	23
4.3.5. Vialidad y Accesibilidad	23
4.3.6. Relación con el entorno	24
4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios	25
V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO	26
5.1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETO URBANO ARQUITECTÓNICO	26
5.1.1. Ideograma Conceptual	26
5.1.2. Criterios de diseño	27
5.1.3. Partido Arquitectónico	31
VI. CONCLUSIONES	33
VII. RECOMENDACIONES	34
REFERENCIAS	35
ANEXO	37

Lista de figuras

- Figura 1. Vista de las Inadecuadas condiciones Físicas del área de producción.
- Figura 2. Vista de las Inadecuadas condiciones Físicas del área de envasado.
- Figura 3. Vista de las Inadecuadas condiciones Físicas de accesibilidad a la planta.
- Figura 4. Vista de las Inadecuadas condiciones Físicas en el área administrativa.
- Figura 5. Vista Inadecuadas condiciones en el área de envasado y almacén.
- Figura 6. Vista Problemática en la Infraestructura en el área de proceso
- Figura 7. Vista inadecuadas condiciones de accesibilidad vehicular empresa Jaksa, utiliza la vía pública como área de embarque de Chincha a Lima
- Figura 8. Vista Problemática en la Infraestructura en el área de envasado y embotellado.
- Figura 9. Vista Problemática en la elaboración de los vinos y piscos.
- Figura 10 Vista Problemática en la Infraestructura en el área de envasado y embotellado
- Figura 11. Vista del Mapa del Distrito de Sunampe
- Figura 12. Vista del Plano perimétrico del proyecto
- Figura 13. Vista del terreno y el entorno inmediato.
- Figura 14. Vista del Plano de Zonificación del Distrito de Sunampe
- Figura 15. Vista del Plano de Zonificación del Distrito de Sunampe

- Figura 17. Vista de La Zona Urbana con los Viñedos en el distrito de Sunampe
- Figura 18. Vista de Forma Organica de la Trama Urbana de Sunampe
- Figura 19. Vista de Trazo de la Antigua Panamericana Sur
- Figura 20. Vista de Trazo de la Av. Carretera a Sunampe con la avenida emancipación
- Figura 21. Vista de Plano de Vías y acceso del entorno al proyecto
- Figura 22. Vista de los Equipamientos educativos en el distrito de Sunampe
- Figura 23. Vista de los Equipamientos de salud del distrito de Sunampe
- Figura 24. Vista de los Equipamientos de salud del distrito de Sunampe
- Figura 25. Vista de los Equipamientos de salud del distrito de Sunampe
- Figura 26. Vista de los viñedos del distrito de Sunampe
- Figura 27. Vista aérea del Distrito de Sunampe
- Figura 28. Vista de la Huaca la Centinela
- Figura 29. Vista del valle del distrito de Sunampe
- Figura 30. Vista de pantanos del distrito de Sunampe
- Figura 31. Vista de la costa y el mar de Sunampe
- Figura 32. Vista de los caudales de las acequias del distrito de Sunampe
- Figura 33. Vista de las acequias del distrito de Sunampe
- Figura 34. Vista de viñedos y campos de cultivo en el distrito de Sunampe
- Figura 35. Vista del tablazo del distrito de Sunampe
- Figura 36. Vista del Plano con las características del suelo en la ciudad de Sunampe
- Figura 37. Vista de Ubicación del proyecto.
- Figura 38. Vista de Planta General de la Bodega
- Figura 39. Vista de La Zona de Cata de Vino
- Figura 40. Vista del Área de Producción de la Bodega.

- Figura 41. Vista Volumétrica del Proyecto
- Figura 42. Vista de Ubicación del proyecto.
- Figura 43. Vista Plano del Proyecto Sótano
- Figura 44. Vista Plano del Proyecto Primer Nivel
- Figura 45. Vista de la Zona de Tanques de almacenamiento del proyecto
- Figura 46. Vista aérea del proyecto
- Figura 47. Vista de la Zona de Degustación del Proyecto
- Figura 48. Vista de la Zona de Tanques de almacenamiento del proyecto
- Figura 49. Vista de Ubicación del Proyecto
- Figura 50. Vista de Plano del Proyecto
- Figura 51. Vista de Plano de sección del Proyecto
- Figura 52. Vista interior del proyecto
- Figura 53. Vista interior de los tanques de almacenamiento
- Figura 54. Vista interior del proyecto
- Figura 55. Vista de Esquema Planteamiento Funcional del Proyecto
- Figura 56. Vista del Análisis Conceptual Hojas de Uva
- Figura 57. Vista del Análisis Conceptual Hojas de Uva
- Figura 58. Vista del Análisis Formal propuesta arquitectónica Hojas de Uva
- Figura 59. Vista del Análisis Formal propuesta arquitectónica Hojas de Uva
- Figura 60. Vista del Criterio Funcional emplazamiento del sótano.
- Figura 61. Vista del Criterio Funcional emplazamiento del Primer Piso
- Figura 62. Vista del Criterio Funcional emplazamiento del Segundo Piso
- Figura 63. Vista del Criterio Funcional emplazamiento del Tercer Piso
- Figura 64. Vista del Criterio Funcional emplazamiento del Cuarto Piso

- Figura 65. Vista de la Volumetría con relación al exterior
- Figura 66. Vista de las Tecnologías Ambientales a utilizar
- Figura 67. Vista del Esquema estructural planteado en el proyecto

Lista de tablas

Tabla 1. Distribución de la Población Estimada del 2017-2020 (hab.)

Tabla 2. Principales Festividades del Distrito de Sunampe

.

Lista de anexos

	Anexo 1.	Lamina de Analisi	s de Uso de s	suelo y zo	nificació	Ìп
--	----------	-------------------	---------------	------------	-----------	----

Anexo 2. Lamina de Analisis de la accesibilidad, vial y transporte

Anexo 3. Lamina de Analisis del equipamiento educativo.

Anexo 4. Lamina del masterplan 1

Anexo 5. Lamina del masterplan 2

RESUMEN

Este proyecto de tesis desarrolla una propuesta arquitectónica urbana para una Planta

Industrial de Vinos en el distrito de Sunampe, provincia de Chincha, región Ica que busca

fortalecer el eje económico en primer lugar de la asociación de productores de vino del

distrito de Sunampe y segundo lugar al distrito además de convertir con este proyecto un eje

turístico en la región por la magnitud del proyecto y de esta manera generar ingresos para

los pobladores del distrito de Sunampe y colocar nuevamente el vino y pisco como el

producto de calidad que estaba en un principio y que se ha perdido hasta ahora, esta

investigación aborda los temas del problema asociativo enfocados en el contexto macro del

distrito y el desarrollo de la concepción del proyecto como solución al análisis.

Palabra clave: industria, producción, arquitectura, vitivinícola.

vii

ABSTRACT

This thesis project develops an architectural urban proposal for an interprovincial land

transport terminal that corresponds to the needs of the population and the relative tourism

progress that is being developed in the province of Chincha. An analysis of the current state

of the panorama of the existing land terminals dispersed in the city center is shown, which

allows an overview of the problem. The content of this plan is organized by chapters that

involve a sequence from the architectural conception to the development of the project. The

land selected for the proposal is located in a strategic area given by the urban environmental

development plan of the city, which has an appropriate and strategically located area

interconnected by main roads that will favor the economic development of the area, in

addition to relocate all existing land terminals within a modern infrastructure.

Keyword: industry, production, architecture, winemaking.

viii

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática

El problema vitivinícola en el Perú es el resultado de una serie complicada de factores vinculados estrechamente con el estado de desarrollo del país, con la política agraria y con los aspectos sociales concomitantes, definiéndose como actividad económica por sus 4 elementos básicos constitutivos: la producción, la comercialización, el consumo y su procesamiento. Cada uno de ellos tiene una problemática específica, pero la interrelación estrecha que presentan hace que los cambios que se introducen en cada elemento traigan consecuentes modificaciones en los otros.

Para llevar a cabo esta investigación se han utilizado diferentes recursos como son: datos estadísticos, encuestas a los actores sociales involucrados, planos catastrales, fotografías y el apoyo de la "Asociación de Productores de vinos y Piscos del Distrito de Sunampe" de la Provincia de Chincha; que además contempla el análisis económico-financiero de la edificación.

Creemos que el proyecto arquitectónico de un nuevo Centro de Producción Industrial de Vinos y Piscos pretende mejorar la producción y productividad en la cadena de producción de la uva incrementando el rendimiento en las plantaciones por el uso de plantones de calidad certificada además busca elevar la calidad de los productos vitivinícolas gracias a las alternativas tecnológicas generadas con la labor de investigación y extensión agraria. Cumpliendo estos objetivos se ampliará la oferta exportable de manera significativa y se generarán oportunidades sostenibles de desarrollo en la agroindustria.

La actividad vitivinícola en el distrito de Sunampe comprende desde un inicio desde el siglo XIX con la migración italiana al distrito de Sunampe estableciendo en ella por las similitudes a su tierra en clima, valle y aspectos idóneos para la siembra y cosecha de la uva y posterior procesado familias como Grimaldi, Gentille, Tabernero, se establecieron en el valle de Sunampe y se empezó con el sembrío de uva y posteriormente con la construcción de las

bodegas vitivinícolas de acuerdo a como eran desarrolladas en Italia su misma composición arquitectónica, maquinarias, etc.

Es aquí en donde se empiezan a cultivar diversos tipos de uva para la elaboración del vino y a esto se añade también la elaboración del pisco que es un producto que se empezó a producir en el siglo XV en la época colonial en el valle de pisco.

Es así como en esta época y hasta mediados de los 90 se encuentra esta actividad como el eje de la economía del distrito y también de la provincia llenando al distrito de Sunampe no solo de turistas que vienen a visitar las bodegas y comprar el vino para comercializarlo o para el consumo personal sino también debido a la calidad del producto en que se obtiene.

Problemáticas en la actividad Vitivinícolas en el distrito de Sunampe

La problemática en la que se ve desarrollada la actividad vitivinícola radica principalmente en los siguientes aspectos.

- -Poca difusión por parte de los organismos locales y provinciales para una atracción turística.
- -La mayor demanda y bajos precios de productos nacionales e importados
- -La poca cooperación y cooperación entre los integrantes de la asociación de productores vitivinícolas de Sunampe.
- -La inadecuada infraestructura de los locales de las bodegas para la fabricación, producción y venta de los vinos y piscos genera un alejamiento tanto de los compradores, turistas como de los trabajadores que migran a dedicarse a otros empleos o rubros debido a la poca demanda de este producto.
- -Por parte de los productores vitivinícolas del distrito de Sunampe la adulteración de los productos, un mal sistema de control de calidad de los productos en ambientes insalubres y contaminados.
- -El atraso tecnológico y logístico ya que las bodegas actuales aún siguen en infraestructura maquinaria como en el siglo XIX ocasionando con ello una producción lenta y de menor calidad y como principales casusas del problema tenemos también:

• Inadecuadas Condiciones Físicas, Espaciales del área de Producción.

En el Centro Vitivinícola no presentan las condiciones físicas necesarias para la producción de vinos, ya que presenta un inadecuado uso del material para la cobertura de techos así

mismo las inadecuadas condiciones del material en la cobertura de paredes, se encuentran deterioradas por el paso del tiempo y el improvisado mobiliario existente para la producción del vino y pisco.

Figura N°1. Vista de las inadecuadas condiciones físicas del área de producción.





Fuente: Elaboración Propia.

• Inadecuadas Condiciones tecnológicas y espaciales, para la producción industrial de vinos y piscos.

Las inadecuadas condiciones del material en la cobertura de techos y paredes en el área de envasado, y la Improvisada infraestructura para la funcionalidad planteada, que es muestra de que los espacios no están acondicionados para el uso adecuado lo cual evidencia una deficiente calidad sanitaria del vino.

Figura N°2. Vista de las inadecuadas condiciones físicas del área de envasado.





• Inadecuadas Condiciones físicas y espaciales de los accesos peatonal y vehicular.

La zona de ingreso al centro vitivinícola presenta, Inadecuadas condiciones de los pisos para el tránsito de los visitantes, por el inadecuado material en la vereda del exterior, los Improvisados espacios de circulación para el visitante, y por las Inadecuadas condiciones arquitectónicas para el acceso al garaje vehicular, lo cual no favorece a la promoción del vino en la zona.

Figura N°3. Vista de las inadecuadas condiciones físicas de accesibilidad a la planta.





Fuente: Elaboración Propia.

• Inadecuadas condiciones de habitabilidad del área administrativa.

El Centro Vitivinícola posee ambientes inadecuados los cuales dificultan el trabajo administrativo del personal por la Improvisada funcionalidad del espacio con condiciones insalubres, y por las Inadecuadas condiciones de los acabados del material propuesto, que impiden el desarrollo de actividades administrativas.

Figura N°4. Vista de las inadecuadas condiciones físicas en el área administrativa.





Fuente: Elaboración Propia.

• Inadecuadas condiciones físicas del área de envasado y almacén.

El Centro Vitivinícola, mantiene Improvisados ambientes de almacén, dadas por la Inadecuada condición del techo y el Inadecuado estado de conservación del piso, lo cual desfavorece la calidad salubre del producto.

Figura N°5. Vista inadecuadas condiciones en el área de envasado y almacén



• Inadecuadas condiciones físicas del área de proceso y producción.

El Centro Vitivinícola, mantiene deterioradas la zona donde se desarrollan los procesos de chancado y lavado de la uva en algunos casos se observa con infraestructura precaria acondicionado las paredes con esteras y sin techo.

Figura N°6. Vista problemática en la infraestructura en el área de proceso



Fuente: Elaboración Propia.

Inadecuadas condiciones físicas del área de envasado y embotellado.

El Centro Vitivinícola, mantiene deterioradas la zona donde se desarrollan los procesos de chancado y lavado de la uva en algunos casos se observa con infraestructura precaria acondicionado las paredes con esteras y sin techo.

Figura N°7. Vista problemática en la infraestructura en el área de envasado y embotellado



• Inadecuadas condiciones físicas del área de ingreso y recepción.

El Centro Vitivinícola, mantiene deterioradas las zonas de ingreso y recepción tanto en la infraestructura, mobiliario y pisos pudiendo suceder algún accidente de gravedad y poner en peligro

Figura N°8. Vista problemática en la infraestructura en el área de envasado y embotellado



Fuente: Elaboración Propia.

• Inadecuadas condiciones en el procedimiento de elaboración del vino y pisco.

El Centro Vitivinícola no cuenta con los debidos procesos de elaboración y estándares de calidad que amerita hoy en día la fabricación de vino y pisco con la maquinaria, equipo y personal calificado y supervisión para realizar los procesos que se requieren para la elaboración de los vinos.

Figura N°9. Vista problemática en la elaboración de los vinos y piscos.



• Inadecuadas condiciones físicas del área de molienda y embotellado.

El Centro Vitivinícola, mantiene deterioradas las zonas de la línea de proceso de molienda y chancado con maquinaria y equipo desactualizado y en el área de embotellado la infraestructura en calidad defectuosa al igual que las maquinarias empeladas como la salubridad del personal que trabaja en el área.

Figura N°10. Vista problemática en la infraestructura en el área de envasado y embotellado



Fuente: Elaboración Propia.

Entre los efectos del problema central tenemos los siguientes:

• Incremento del riesgo del personal y visitantes a accidentes dentro del centro.

Las condiciones del Centro Vitivinícola generan que los ambientes a los que el usuario o el trabajo, sean inseguros, generando un alto índice de accidentes dentro del Centro Vitivinícola.

• Deficiente servicio dado por el centro

La disminución de la competitividad, que se tenga por la calidad del servicio vitivinícola en el sector, por la inadecuada producción del vino y el pisco, generando un mercado vitivinícola insatisfecha por el servicio

• Insatisfacción del personal que labora en el centro.

La incomodidad del personal, por las condiciones de infraestructura propias del centro, hacen el Personal Migre en busca de un nuevo Centro Laboral, originando una pérdida económica institucional.

Estos efectos específicos tienen como efecto final Cierre y desaparición de la producción vitivinícola por quiebra económica

Para poder solucionar el problema existente que presenta el Centro Vitivinícola, se tiene como objetivo central desarrollar una propuesta enfocada en la en la capacitación, promoción y diversificación de productos que genere una apertura del mercado internacional para el centro vitivinícola.

• Adecuadas Condiciones físicas espaciales del Área De Producción.

En el Centro Vitivinícola presentan las condiciones físicas necesarias para la Producción de vinos, ya que presenta un adecuado uso del material para la cobertura de techos así mismo las adecuadas condiciones del material en la cobertura de paredes se encuentran en óptimas condiciones con el adecuado espacio para la distribución de mobiliarios, para la producción del vino y pisco.

• Adecuada Infraestructura Del Área De Envasado De Vinos y piscos

Las adecuadas condiciones del material en la cobertura de techos y paredes, en el área de envasado, y el diseño de la infraestructura para la funcionalidad optima del Centro

Vitivinícola que es muestra de que los espacios están adecuados para el uso determinado, lo cual evidencia una eficiente calidad sanitaria del vino.

Adecuadas condiciones tecnológicas y espaciales para la producción industrial Vitivinícola.

La zona de ingreso al centro vitivinícola presenta, adecuadas condiciones de los pisos para el tránsito de los visitantes, por el adecuado material en la vereda del exterior, los espacios de circulación para el visitante, y por las adecuadas condiciones arquitectónicas para el acceso al garaje, lo cual favorece a la promoción del vino en la zona.

• Adecuadas condiciones de habitabilidad del área administrativa.

El Centro Vitivinícola posee ambientes adecuados los cuales optimizan el trabajo administrativo del personal por la funcionalidad del espacio con condiciones salubres, y por las adecuadas condiciones de los acabados del material propuesto, que ayudan al desarrollo de actividades administrativas.

• Adecuadas condiciones físicas del área de envasado y almacén.

El Centro Vitivinícola, mantiene apropiados ambientes de almacén, dados por la adecuada condición del techo y el adecuado estado de conservación del piso, lo cual favorece la calidad salubre del producto.

El Nuevo Centro Vitivinícola lograría los siguientes fines:

• Eficientes servicios de procesos en el área de producción.

Las condiciones del Centro Vitivinícola, generan que los ambientes a los que el usuario o el trabajo, sean seguros, generando un bajo índice de accidentes dentro del Centro.

• Eficiente servicio dado por el centro

El Incremento de la Competitividad, que se tenga por la calidad del servicio vitivinícola en el sector, por la adecuada producción del vino y el pisco, generando un mercado vitivinícola satisfecha por el servicio

• Satisfacción del personal que labora en el centro

La comodidad del personal, por las condiciones de infraestructura propias del centro, hacen el Personal optimice sus actividades dentro del Centro Laboral, originando una Ganancia económica institucional

Estos fines específicos tienen como único fin una población saludable con Apertura Del Mercado Internacional para El Centro Vitivinícola.

Es entonces con este análisis de la problemática del centro de producción vi vitivinícola del distrito de Sunampe es que encontramos deficiencias en su infraestructura en el control del desarrollo adecuado de los procesos de producción, con el control de calidad con la debida supervisión de los procedimientos y estándares de calidad de una industria del siglo XX no una del siglo pasado como se viene desarrollando actualmente, la falta de difusión la poca empatía en asociatividad de los socios por desarrollar una industria de calidad la pocas oportunidades en la formación de empleo y el bajo turismo conllevan a una debacle en esta actividad en el distrito de Sunampe por eso se plantea el diseño de una nueva planta y que sea de alta tecnología y que conlleve a una identidad del lugar del poblador y trabajador que sea del siglo XX en infraestructura y equipamiento.

1.2. Objetivos del Proyecto

1.2.1. Objetivo General

Desarrollar un Centro de Producción Vitivinícola para la eficiencia de producción de calidad en la Asociación de Productores de Vitivinícolas del Distrito de Sunampe, provincia de Chincha, departamento de Ica -Perú para el año 2020.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Diseñar nuevo espacio arquitectónico especializados para la producción industrial con criterios en diseño de procesos de producción vitivinícola.
- Diseñar nuevos espacios arquitectónicos especializados con criterios estructurales y bioclimáticos que permitan el confort y seguridad del personal.
- Diseñar nuevos espacios arquitectónicos especializados para permitir el control de calidad de todos los b productos con estándares y protocolos del sector industrial vitivinícola.

II. MARCO ANÁLOGO

2.1. Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares

Los casos que se tomaron en cuenta para estudio fueron dos, uno de ellos de contexto

español como es la Bodega Viña Mont-Ras y el otro caso internacional que es la Bodega Winery Gumiel de Hizan de Ribera del Duero, España.

2.1.1 Cuadro síntesis de los casos estudiados BODEGA VIÑA MONT-RAS

Arquitecto: Jorge Vidal y Víctor Rahola

Área: 573m2

Año:2016

Ubicación: Cataluña, España

Figura N°11. Vista de ubicación del proyecto.





Fuente: Elaboración Propia

La programación del proyecto se basa esencialmente en la producción del vino y su relación con la construcción existente en lo que respecta a la producción del vino se diseñó 4 espacios programáticos que son las naves de producción con áreas de conexión que contienen las instalaciones en la primera área por el lado derecho se almacena útiles de desarrollo agrícola junto con los laboratorios, áreas de embotellado y cámara frigorífica. La segunda de las naves está destinada a las tinas de maceración de la uva. La tercera nave almacena durante largos periodos los barriles y las botellas en reposo. Por último, la cuarta nave está destinada el área de catas, degustación y almacenaje de las botellas de vino. Un acceso en forma de túnel desde la parte superior hacia la nave de catas organiza el recorrido de los propietarios. El acceso a las otras 3 naves se realiza directamente desde las viñas

.Figura N°12 Vista de planta general de la bodega

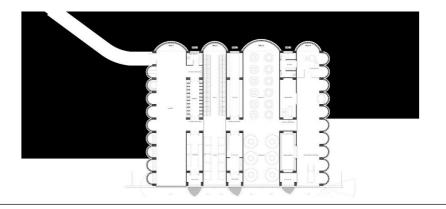


Figura N°13 Vista de la zona de cata de vino



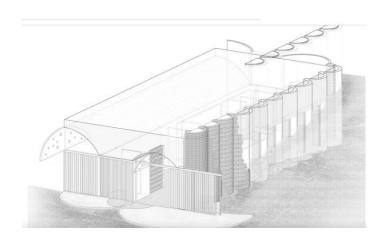
Fuente: Elaboración Propia

Figura N°14. Vista del área de producción de la bodega



Fuente: Elaboración Propia

Figura N°15 Vista volumétrica del proyecto



La humedad de la tierra ayuda a la conservación. Enterramos la bodega para mantener la temperatura ideal y definir la plataforma. La tierra es manejable y a su alrededor se puede colocar.

Se construye valiéndonos de la técnica para organizar el espacio y optimizar esfuerzos. El edificio es una plataforma enterrada. Su cubierta jardín descarga el peso de la tierra por medio de bóvedas de hormigón cuyo cálculo óptimo dibuja una sección de arcos hiperbólicos. La plataforma se transforma en un captador y receptor de agua que es enviada a un depósito para su posterior reutilización. Los muros de contención perimetrales con las tierras responden a la mejor geometría para descargar los esfuerzos de comprensión de la tierra. Se resuelve por bóvedas de ladrillo colocas en vertical que permiten la entrada de luz cenital.

BODEGA PORTIA GUMIEL DE HIZAN

Arquitecto: Foster + Partners

Área: 12,500m2

Año:2010

Ubicación: Gumiel de Izan, Ribera del Duero, España

Figura N°16. Vista de ubicación del proyecto.



La comarca de la Ribera del Duero, una de las zonas vitivinícolas más importantes de España, alberga una nueva bodega del Grupo Faustino. La bodega Faustino es la primera bodega de Foster + Partners y fue una oportunidad para mirar de nuevo el tipo de construcción, utilizando la topografía natural del sitio para ayudar al proceso de elaboración del vino y crear las condiciones de trabajo óptimas. El plan del trébol refleja las principales etapas del proceso, con el apoyo operativo y las instalaciones para visitantes estratégicamente ubicadas en el centro del edificio. Las áreas públicas están en un entresuelo junto con un restaurante con vistas al paisaje circundante. Dos volúmenes albergan los procesos de envejecimiento y están estratégicamente enterrados en la pendiente natural del sitio aprovechando los beneficios de enfriamiento térmico de la tierra.

Figura N°17 Vista plano del proyecto sótano

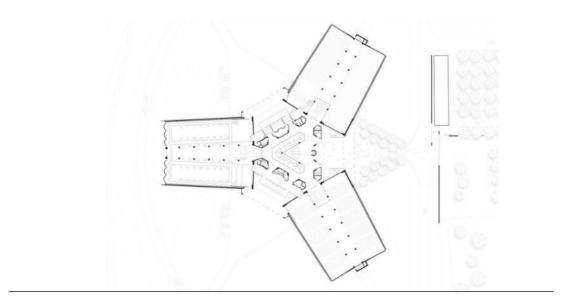


Figura N°18. Vista plano del proyecto primer nivel

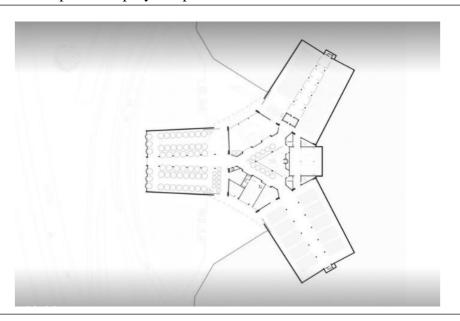
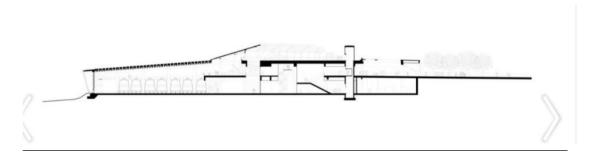


Figura N°19. Vista sección del proyecto



Fuente: Elaboración Propia

Como punto de partida para la concepción del proyecto se considero fue el vino como la concepción del partido arquitectónico asimismo el entorno y paisaje natural que los visitantes puedan tener el paisaje estando en el edificio.

La instalación de 12.500 metros cuadrados tiene una capacidad de producción de un millón de botellas al año. El diseño de trébol del edificio expresa las tres etapas principales de producción: fermentación en cubas de acero; envejecimiento en barrica de roble; y finalmente, crianza en botella. Estos están controlados por un centro de operaciones en el núcleo.

Figura N°20. Vista aérea del proyecto



Fuente: Elaboración Propia

Figura N°21. Vista de la zona de degustación del proyecto



El yacimiento de la Ribera del Duero, aproximadamente a 150 kilómetros al norte de Madrid, tiene inviernos extremadamente fríos, así como veranos calurosos con precipitaciones limitadas. El voladizo profundo del dosel del techo proporciona sombra y el edificio está diseñado para regular las temperaturas internas, al mismo tiempo que reduce la demanda de energía. Al incrustar parcialmente el edificio en el paisaje, se minimiza su impacto visual y se maximizan los beneficios ambientales pasivos: el techo incorpora células fotovoltaicas y la masa térmica de la estructura de hormigón ayuda a controlar la temperatura interior

En el corazón de la bodega, una galería pública elevada se extiende hacia los entrepisos acristalados, que se proyectan profundamente en cada ala, lo que permite a los visitantes disfrutar de vistas elevadas de los diferentes procesos. Entre las alas hay un área de recepción y administración pública llena de luz, donde amplias terrazas y piscinas de agua dan a los viñedos. Revestidas con listones de barriles de vino viejos teñidos en profundidad, las áreas públicas están diseñadas para evocar la rica tradición de elaboración del vino en la región.

2.2.2 Matriz comparativa de aportes de casos

Tabla 1: Matriz comparativa de

aporte de casos

MATRIZ COMPARATIVA DE APORTES DE CASOS				
	CASO 1	CASO 2		
ANALISIS CONTEXTUAL	La bodega en Mont-Ras se encuentra en Cataluña, zona costera de España.	La bodega Portia de Gumiel de Izán se encuentra ubicada cerca a Madrid, parte central de España.		
ANALISIS FORMAL	La forma es de un arco con llenos y vacíos, formando así espacios de socialización.	La bodega aprovecha las visuales de la rivera, es por estarazón que el proyecto tiene forma de "Y".		
ANALISIS FUNCIONAL	Cuenta con tres ingresos, estos son Ingreso principal peatonal, vehicular y de servicio. Ubicándonos dentro del proyecto el desplazamiento hacia los ambientes se desarrolla desde un vestíbulo principal, desde ahí también se podrá acceder a los otros ambientes.	servicio).		

III. MARCO NORMATIVO

3.1. Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico.

Reglamento Nacional de Edificaciones:

- A.010 Condiciones generales de diseño.
- A.040 Edificación.
- A.070 Comercio.
- A.080 Oficinas.
- A.090 Servicios generales.
- A.060 Industria

- A.120 Accesibilidad para personas con discapacidad
- A.130 Requisitos de seguridad

IV. FACTORES DE DISEÑO

4.1. CONTEXTO

4.1.1. Lugar

El distrito de Sunampe, se encuentra ubicado en la parte centro oeste de la provincia de Chincha, a 13°25'37" de Latitud Sur y a 76°09'53" de longitud Oeste, pertenece a uno de los once distritos de la provincia de Chincha, departamento de lca.

El distrito de Sunampe es uno de los once distritos que forman la Provincia de Chincha en el Departamento de Ica, bajo la administración del Gobierno Regional de Ica, se asientan sobre una superficie de 26,76 km², la mayor parte sembrada con viñedos. Su altitud es de 76.00 msnm.

YALYOS

CAGETE

NA PERSO DE NIJA RAPARA

CHANN

CHANN

CHANNA

CHANNA

ALTOLARAN

ALTOLARAN

FLECCIA

PISCO

CINCIA

CHANNA

C

Figura N°22 Vista del mapa del distrito de Sunampe

4.1.2. Condiciones bioclimáticas

El clima del distrito de Sunampe la temperatura promedio anual es de 19.2 C. Hay 14 mm de precipitaciones de. El mes más seco es marzo, con 0 mm. 3 mm, mientras que la caída media es en el mes de junio, teniendo las mayores precipitaciones del año, con una temperatura máxima de un promedio de 23.2 CC en el segundo mes del año y una temperatura mínima de 15.9 C siendo el mes más frío a mediados de agosto.

La diferencia que se hallan en las precipitaciones del mes más seco y el mes más lluvioso es de 3 mm. Las temperaturas medias varían durante el año en un 7.3 °C.

Presenta un ecosistema propio del desierto sub-tropical, con una superficie llana, terreno arcilloso arenoso, fértil para el cultivo, tiene meses calurosos y desciende también a épocas muy frías. Sus tierras están irrigadas por las aguas que discurren por los cauces de la acequia Grande y Pilpa, que se forman en la toma de dos puentes en Condorillo Bajo que reciben sus aguas del Río Chico, el humo parte del Río San Juan, es de régimen irregular y periódico.

• La fauna.

Sunampe se caracteriza por contar con una variedad de animales tales como aves: pichío, tórtola, cuculí, chauca, chiclín, chirote, picaflor, santa rosita; una gran variedad de insectos y arácnidos.

En la parte baja del distrito podemos encontrar grandes estancias de cabras, ovejas y vacunos. Asimismo, dentro de los animales domésticos encontramos: chancho, pavo, pollo, gallina, pato, vaca, chivato, oveja, burro, caballo, perro, etc.

• Flora.

Sunampe aporta a Chincha y parte del Sur del país con una variedad de frutas como: uvas, pasas, granadas, lúcumas, chirimoyas, pacáes, paltas, guanábanas, manzanas, peras, naranjas, mandarinas, maracuyá, plátanos, etc. De igual forma los productos alimenticios verde y secos: pallar, frijol, alverjitas, frijolito, verduras como: tomate, albahaca, perejil, culantro, orégano, maní, choclo, ají, etc.

Recurso Hídrico.

La empresa SEMAPACH S A. inicio sus actividades en la provincia de Chincha el 12 de mayo de 1993, abasteciendo de agua potable a todos los distritos de dicha provincia, beneficiándose por primera vez el distrito de Sunampe.

Sin embargo, dicho servicio indispensable para el desarrollo de una comunidad actualmente se encuentra con problemas debido a los escases diaria que enfrentan los pobladores, ya que se han encontrado diversas fallas y tuberías en malas condiciones, pese a ello, hasta el momento se sabe que la empresa no ha gestionado ninguna atención para revertir dichos problemas.

Pese a la problemática, el distrito cuenta con las aguas provenientes del río San Juan que se encuentra en la cuenca del mismo nombre. El conglomerado urbano de Sunampe cuenta con acequias las mismas que le permite el riego de tierras de cultivo ubicadas en su entorno.

Figura N°23. Vista aérea del distrito de Sunampe



Fuente: Plan de Desarrollo Concertado Distrito de Sunampe (2016-2026)

• Lugares Turísticos.

- Plaza de Armas e Iglesia Matriz denominada Iglesia de Guadalupe
- Bodegas Falcas de Vinos, Cachinas y Piscos
- Festival de la Pisa de Uvas, en el mes de marzo
- Museo distrital de Sunampe
- Estadio Municipal de Sunampe
- La Ruta del Vino y del Pisco
- Producción frutícola de Sunampe
- Red de Infraestructura Social
- Complejo Arqueológico Huaca Grande

Paisajísticos.

El distrito de Sunampe cuenta con un valle de producción frutícola, campos donde se encuentran los sembríos de uva de toda calidad, presentando una variedad de paisaje, haciendo de esa zona un lugar turístico.

Monumentos Arqueológicos.

• Complejo Arqueológico Huaca Grande

Sunampe cuenta con huacas, una de las cuales se encuentra en uno de sus centros poblados llamado Huaca Grande. Según sus pobladores, estos son los lugares donde más permanecían los Incas, a pocos metros existe una huaca más pequeña llamada la Huaca de Múñante y

según manifiestan han encontrado pedazos de ollas de barro y algunos huesos el año 1994, cuando se abrió un camino por los cerros del estadio de Sunampe hacia Tambo de Mora, que ahora es conocido como la bajada "El Socorro", se encontró un pequeño cementerio que al parecer fue de los Incas, dichos restos humanos se encuentran en el museo del distrito.

Figura N°24. Vista de la Huaca la Centinela



Fuente: Elaboración Propia

Paisajismo

El paisaje en el distrito de Sunampe esta denotado por las parcelas, chacras, campiñas teniendo como límite los cauces de las acequias en las acequias sirven de limite plantas de eucalipto de hasta 6 metros de altura lo cual rompe esa horizontalidad y nos dan un lenguaje en el paisaje más vertical también encontramos por su proximidad al mar cerros y las huacas que terminan de complementar ese paisaje desértico y monumental.

• Valle

El distrito de Sunampe en un principio perteneció a cooperativas agrarias es por ello que en sus terrenos se pueden encontrar gran cantidad de plantas denotando un valle verde y fructífero en la producción de diversas frutas, etc. En el valle del distrito de Sunampe se encuentra también restos arqueológicos de las antiguas culturas chinchas que se desarrollaron en esa parte del distrito quedando aun templos y las huacas.

Figura N°25. Vista del valle del distrito de Sunampe



Fuente: Elaboración Propia

Pantanales

En la parte cercana al mar en el distrito de Sunampe se encuentran pantanales de los cuales existen gran diversidad de aves y también encontramos la totora que es una parte esencial para la fabricación de muebles, etc. que lo utilizan los pobladores de la ciudad.

Figur<u>a N°26. Vista de pantanos del distrito de Sunampe</u>



Fuente: Elaboración Propia

• Litoral

El litoral del distrito de Sunampe cuenta con grandes porciones de playa en la mayoría se han privatizado dando lugar a conjuntos de proyectos inmobiliarios también se ubican industrias del sector pesquero tenemos empresas como exsa y transar que se dedican al proceso de harina de pescado.

Figura N°27. Vista de la costa y el mar de Sunampe



Fuente: Elaboración Propia

Acequias y campiñas.

En cuanto a los elementos que conforman su paisaje el principal componente es el canal de regadío que se da por la avenida carretera a Sunampe y la avenida paraíso ambas por tramos están canalizadas y distribuyen el agua a las parcelas con la asociación de regantes del distrito una problemática son los desbordes y la falta de limpieza de ellas lo que ocasiona problemas en este tipo de actividades.

Figura N°28. Vista de los caudales de las acequias del distrito de Sunampe



Fuente: Elaboración Propia



Fuente: Elaboración Propia

Punto aparte a considerar dentro del paisaje, son los viñedos y los diversos campos de cultivo que aparecen en el distrito. Los viñedos son cultivos que se han dado en tiempo antiguos y por lo cual tiene antigüedad de años y generaciones desde la emigración italiana al distrito de Sunampe que empezaron con ese cultivo y ahora se vislumbra en el paisaje rural del distrito y en festividades de la poda y la vendimia costumbres ancestrales del folclore popular del distrito.

Figura N°30. Vista de viñedos y campos de cultivo en el distrito de Sunampe



Fuente: Elaboración Propia

• Asoleamiento

En Sunampe, los veranos son caliente, húmedo, áridos y nublados y los inviernos son largos, cómodos, secos y mayormente despejados. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente varía de 16 °C a 28 °C y rara vez baja a menos de 14 °C o sube a más de 30 °C.

En base a la puntuación de turismo, la mejor época del año para visitar Sunampe para actividades de tiempo caluroso es desde mediados de Abril hasta fin de Octubre

• Temperatura

La temporada templada dura 3.2 meses, del 4 de enero al 10 de abril, y la temperatura máxima promedio diaria es más de 27 °C. El día más caluroso del año es el 13 de febrero, con una temperatura máxima promedio de 28 °C y una temperatura mínima promedio de 22 °C.

La temporada fresca dura 4.1 meses, del 6 de junio al 9 de octubre, y la temperatura máxima promedio diaria es menos de 23 °C. El día más frío del año es el 28 de julio, con una temperatura mínima promedio de 16 °C y máxima promedio de 22 °C.

4.2. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

4.2.1. Aspectos cualitativos

4.2.1.1. Tipos de usuarios y necesidades

SOTANO

DESCRIPCION DE NECESIDADES ARQUITECTONICAS

Necesidad/ Actividad	SECTOR	AMBIENTES	MOBILIARIO	CARACTERISTICAS DEL AMBIENTE
		Linea 1 almacenamiento de materia prima	racks de almacenamiento metalico	ventilado y bien iluminado
		Linea 2 (Zona de selección y molienda)	mesas,maquinaria chancadoras	ventilacion cruzada,iluminaciòn natural
		Linea 3 (Zona de fermentaciòn y destilaciòn)	tanques de almacenamiento de acero inox.	ventilacion cruzada,iluminaciòn natural
		Linea 4 (Zona de envasado)	enbotelladoras,recipi entes,mesas girartorias	
almacenar, cargar, descargar	ZONA	Linea 5 almacenamiento de producto terminado	racks de almacenamiento metalico	ventilado y bien iluminado
controlocar, planificar	PRODUCCIÒN	estacionamiento	topes de concreto	ventilado
		patio de maniobras	señales pintado en piso	ventilado
		oficina de control de calidad	escritorio y sillas	ventilacion cruzada,iluminaciòn natural
		oficina de control de operaciones en planta	escritorio y sillas	

		Vestuario mujeres - casillero	bancas de madera, duchas	ventilado y bien iluminado
		Vestuario hombres - casillero	bancas de madera, duchas	ventilado y bien iluminado
		SS.HH. hombres	lavaderos e inodoros	iluminacion natural, ventilacion cruzada
	ZONA DE SERVICIOS	SS.HH.mujeres	lavaderos, inodoros y urinarios	iluminacion natural, ventilacion cruzada
		SS.HH discapac	inodoro, lavadero, barandas	iluminacion natural, ventilacion cruzada
reparar, almacenar,		Area de reparación y mantenimiento	inodoro, lavadero, urinarios	iluminacion natural, ventilacion cruzada
necesidades fidiologicas		Area de armado de pallet y cajas	inodoro y lavaderos	iluminacion natural, ventilacion cruzada
		cuarto de bombas	bombas,estantes,tub erias,	ventilado y bien iluminado
		cuarto de tableros	equipo electrogeno	ventilado y bien iluminado
		cuarto de tableros	tableros adosados	ventilado y bien iluminado
		sub estacion	equipo de su estacion	ventilado y bien iluminado
		depositos	estantes metalicos	ventana alta
		cuarto de bombas	bombas de ACI y Consumo humano	ventilacion cruzada,iluminaciòn natural

PRIMER PISO

DESCRIPCION DE NECESIDADES ARQUITECTONICAS

Necesidad/ actividad	SECTOR	AMBIENTES	MOBILIARIO	CARACTERISTICAS DEL AMBIENTE	
vigilar, recreacion y aparcar		Caseta de control	escritorio y sillas	ventanas amplias	
recreacion		Plaza de acceso	basncas y estancias	al aire libre	
aparcar	ZONA EXTERIOR	Estacionamiento	tope de concreto	señales pintado en piso	
recreacion		Parque	recreacion	al aire libre	
vender	ZONA	Venta de souvenir y venta de vino	silla, mostrador, estantes metalicos,exibidor	ventilacion cruzada	
vender	COMERCIAL	Venta de souvenir y venta de pisco	modulo melamine	ventilacion cruzada	
leer, escribir, tipear y sentarse	ZONA ADMINISTRATIV A	Recepción	escritorio y sillas	ventilacion cruzada	
desvestir, asear, cambiar		Vestuario mujeres - casillero	bancas de madera, duchas,lavaderos e inodoros	iluminacion natural, ventilacion cruzada	
desvestir, asear, cambiar		Vestuario hombres - casillero	bancas de madera, duchas,lavaderos, inodoros y urinarios	iluminacion natural, ventilacion cruzada	
nesecida des fisiologic as	ZONA SERVICIOS	SS.HH. hombres	inodoro, lavadero, barandas	iluminacion natural, ventilacion cruzada	
nesecida des fisiologic as		SS.HH.mujeres	inodoro, lavadero, urinarios	iluminacion natural, ventilacion cruzada	
nesecida des		SS.HH discapacitados	inodoro y lavaderos	iluminacion natural,	

fisiologic		ventilacion	Ì
as		cruzada	

SEGUNDO PISO

DESCRIPCION DE NECESIDADES ARQUITECTONICAS

Necesidad/ actividad	SECTOR	AMBIENTE	MOBILIARIO	CARACTERISTICA DEL AMBIENTE
servir, atender		Recepción(bloque1)	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
dirigir, tipear, ordenar		Gerencia general	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
dirigir, tipear, ordenar		Gerencia logistica	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
dirigir, tipear, ordenar		Gerencia RR.HH	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
atender, escuchar, opinar		Sala de reuniòn	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
tipear, atender, informar, trabajar		Oficina	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
almacenar, archivar		deposito	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
atender, escuchar		Sala de reuniòn	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
atender, escuchar	ZONA	Sala de espera	muebles y sillones	ventanas amplias y ventilacion cruzada
servir, atender	ADMINISTRATIVA	Recepción(bloque2)	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
dirigir, tipear, ordenar		Gerencia operaciones	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
dirigir, tipear, ordenar		Gerencia contabilidad	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
dirigir, tipear, ordenar		Gerencia de campo	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
atender, escuchar		Sala de reuniòn	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
tipear, atender, informar, trabajar		Oficina	escritorio y sillas	ventilacion cruzada
almacenar, archivar		deposito	estanterias metalicas	ventanas altas
atender, escuchar		Sala de reuniòn	mesa,sillas	ventilacion cruzada
atender, escuchar		Sala de espera	muebles y sillones	ventilacion cruzada
desvestir, asear, cambiar	ZONA SERVICIOS	Vestuario mujeres - casillero	bancas de madera, duchas,lavaderos e inodoros	iluminacion natural, ventilacion cruzada

desvestir, asear, cambiar	Vestuario hombres - casillero	bancas de madera, duchas,lavaderos, inodoros y urinarios	iluminacion natural, ventilacion cruzada
nesecidades fisiologicas	SS.HH. hombres	inodoro, lavadero, barandas	iluminacion natural, ventilacion cruzada
nesecidades fisiologicas	SS.HH.mujeres	inodoro, lavadero, urinarios	iluminacion natural, ventilacion cruzada
nesecidades fisiologicas	SS.HH discapac	inodoro y lavaderos	iluminacion natural, ventilacion cruzada

4.2.2. Aspectos cuantitativos

4.2.2.1. Cuadro de áreas

PROGRAMACIÓN SOTANO

SECTOR	AMBIENTE	FACTOR	AFORO	CANTIDAD	AREA	AREA LIBRE	TECHADA	PARCIAL (m2)
	Linea 1 almacenamiento de materia prima	1.2 m2 / pers.	15.00	1	458.59		458.59	12,050.19
	Linea 2 (Zona de selección y molienda)	1.2m2/pers.	15	4	363.00		363.00	
	Linea 3 (Zona de fermentación y destilación)	Antropometri a: 2pers/agencia	15	19	468.00		468.00	
ZONA PRODUCCION	Linea 4 (Zona de envasado)	1.5m2/pers.	10	5	450.00		450.00	
	Linea 5 almacenamiento de producto terminado	Espacio funcional: 1.00x3.00	2.00	10	746.36		7,463.60	
35.25	oficina de control de calidad		35.25	3	39.703	6	39.70	6 5
	oficina de control de operaciones en planta		3	6	35.25		35.25	

	estacionamiento	Espacio funcional: 1.20x3.00	16.00	8	516.00	4,128.00	
	patio de maniobras				5,719.00		
	Vestuario mujeres - casillero	40m2/pers.	10	1	15.00	15.00	
	Vestuario hombres - casillero	9.5m2/pers.	10	1	15.00	15.00	
	SS.HH. hombres	9.5m2/pers.	10	1	21.00	15.00	
ZONA DE	SS.HH.mujeres	3.0m2/pers.	10	1	21.00	21.00	
MANTENIMIE NTO Y	SS.HH discapac	3.0m2/pers.	1	1	7.25	7.25	
SERVICIOS GENERALES	Area de reparaciòn y mantenimiento	10.0m2/pers.	10	1	131.54	131.54	
	Area de armado de pallet y cajas	10.0m2/pers.	10	1	100.00	100.00	
	cuarto de bombas	10.0m2/pers.	10	1	103.00	103.00	
	cuarto de tableros	10m2/pers.	1	1	63.00	63.00	
	deposito				35.23	35.23	
SUB TOTALES			105		7,951.97	12,556.21	
	l	<u> </u>				SUB TOTAL	12,050.19
					CIRCULACI	ON Y MUROS 25% DEL TOTAL	3,012.55
						TOTAL	15,062.74

PROGRAMACIÓN PRIMER PISO

ZONA	AMBIENTE	FACTOR	AFORO	CANT	AREA	AREA LIBRE	ТЕСНАДА	PARCIAL(m2)
	Caseta de control		1	1	6.00		6.00	
	Plaza de acceso	1.2m2/pers.	300	1	360.00	360.00		
ZONA EXTERIOR	Estacionamiento	Para personal	3	30	375.00	375.00		2,741.00
		Para publico		0	0.00	0.00		
	Parque	4.00m2/per	500	1	2,000.00	2,000.00		
ZONA COMERCIAL	Venta de souvenir y venta de vino	3.7m2/pers	2	2	351.60		351.60	703.20

	Venta de souvenir y venta de pisco	Antropometria: 1pers/agencia	2	9	351.60		351.60	
ZONA ADMINISTRATIVA	Recepción	9.5m2/pers	1	2	213.60		213.60	213.60
	Vestuario mujeres - casillero	9.5m2/pers	1	2	15.00		15.00	
ZONA SERVICIOS	Vestuario hombres - casillero	9.5m2/pers	10	1	15.00		15.00	
	SS.HH. hombres	9.5m2/pers	10	1	15.00		15.00	
	SS.HH.mujeres	1.5m2/pers	10	1	21.00		21.00	
	SS.HH discapac	10m2/pers	1	1	7.25		7.25	
SUB TOTALES			76		6,264.75	2,735.00	3,529.75	
	<u> </u>	SUB TOTAL						6,264.75
		CIRCULACION Y MUROS 25% DEL TOTAL					882.44	1,566.19
		TOTAL					4,412.19	7,830.94

PROGRAMACION SEGUNDO PISO

ZONA	AMBIENTE	FACTOR	AFORO	CANT	AREA	AREA LIBRE	TECHADA	PARCIAL(m2)	
	Recepción(bloque1)	1.0m2/pers.	1	1	23.52		23.52		
	Gerencia general	1.5m2/pers.	1	1	12.59		12.59		
	Gerencia logistica	1.5m2/pers.	1	1	12.05		12.05		
	Gerencia RR.HH	Antropometria	1	1	11.86		11.86		
	Sala de reunión	9.50m2/per	10	2	28.60		28.60		
	Oficina		30	6	199.00		199.00		
	deposito		1	16	12.67		12.67		
	Sala de reunión		10	16	48.00		768.00		
ZONA ADMINISTRATIVA	Recepción(bloque2)		1		23.52		23.52	1,397.18	
	Gerencia operaciones		1		12.59		12.59		
	Gerencia contabilidad		1		12.05		12.05		
	Gerencia de campo		1		11.86		11.86		
	Sala de reunión		10		28.60		28.60		
	Oficina		30		199.00		199.00		
	deposito		1		12.67		12.67		

	Vestuario mujeres - casillero	9.3m2/per	10	1	93.00		93.00	
ZONA SERVICIOS	Vestuario hombres - casillero	9.3m2/per	10	1	15.00		15.00	147.00
	SS.HH. hombres	1.5m2/per.	10	1	15.00		15.00	
	SS.HH.mujeres	9.5m2/per	10	1	9.00		9.00	
	SS.HH discapac	9.5m2/per	1	1	15.00		15.00	
SUB TOTALES	-		141		795.58	0.00	1,515.58	
		<u> </u>	l				SUB TOTAL	1,544.18
ı					CIR		N Y MUROS DEL TOTAL	386.05
							TOTAL	1,930.23

4.3. ANÁLISIS DEL TERRENO

4.3.1. Ubicación del terreno

La ubicación del proyecto se da entre las avenidas bajada del socorro con la avenida juan rejas de la cruz es una zona todavía rural con parcelaciones y plantaciones de uva en el entorno inmediato con una densidad residencial media dispersa formado por centros poblados en este caso el terreno pertenece al centro poblado santa fe la avenida bajada del socorro es una avenida principal que une el distrito y se ramifica en avenida y calles secundarias esta avenida principal que cambia de nombre en tramos sigue una línea circunvente a lo largo de las principales calles del distrito hasta tener el acceso principal en la antigua panamericana sur que es el ingreso al distrito y sirve como una referencia el mall mega plaza.

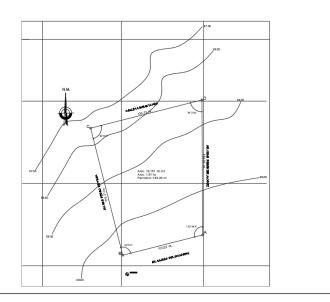


Figura N°31. Vista del plano perimétrico del proyecto

Fuente: Elaboración Propia

Propietario:

Asociación de Productores Vitivinícolas del distrito de Sunampe (APVS)

Ubicación:

Avenida Bajada del socorro sin con avenida juan rejas de la cruz

Distrito: Sunampe

Provincia: Chincha

Región: Ica

4.3.2. Topografía del terreno

El suelo de topografía plana y fértil, las depresiones de terreno, son inadvertidas por su disimulada gradiente 7.5 mts. Por Kilómetro de Este a Oeste y 5.8 de norte a Sur.

4.3.3. Morfología del terreno

Linderos y medidas perimétricas:

Por el frente:

Con la avenida bajada del socorro, con una línea recta de un (01) tramo de 100.22ml.

Por la derecha:

Con la avenida juan rejas de la cruz, con una línea recta de un (01) tramo, primer de 89.86ml y el segundo tramo con 164.04ml.

Por la izquierda:

Con la avenida san pedro de pilpa, con una línea recta de un (01) tramo de 159.21ml.

53

Por la Fondo:

Con la calle inmaculada, con una línea recta de un (01) tramo de 139.73ml.

Perímetro de lote:

El presente terreno encierra un perímetro de 563.20 ml (quinientos sesenta y tres metros lineales)

Área del lote:

Las medidas descritas encerradas para el perímetro, comprende una superficie de 19,101.16 m2 (diecinueve mil cientoun con dieciséis metros cuadrados).

Ángulos internos del lote:

El lote se divide en 5 tramos, con la intersección de dos tramos se crean los respectivos ángulos internos:

Vértice (A): Tramo A-B, con un ángulo de 103°56'8"

Vértice (B): Tramo B-C, con un ángulo de 90°00'00"

Vértice (C): Tramo C-D, con un ángulo de 90°00'00"

Vértice (D): Tramo D-A, con un ángulo de 76°3'52"

- El terreno ubicado en el distrito de Sunampe en esquina de la avenida socorro con la avenida juan rejas de la cruz es de forma irregular trapezoidal con desnivel en el terreno en el lado norte y que es propiedad de la asociación de productores vitivinícolas del distrito de Sunampe (APVS) debidamente inscrita en la sunarp el terreno en de carácter rural, zona rustica acompañado por sembríos de las parcelas.

4.3.4. Estructura urbana

Con la propuesta de zonificación de la municipalidad de chincha el distrito de Sunampe se le considera una propuesta de carácter residencial baja expandiéndose gran parte en la zona sur oeste y gradualmente cambiando una zonificación de industria liviana en la zona noroeste donde se desarrollará el proyecto debido a la creciente demanda de vivienda y los proyectos urbanísticos que se vienen desarrollando en el distrito. Sin embargo, es posible divisar edificaciones que sean compatibles con estas como lo son los edificios de índole comercial y educativos.

4.3.5. Vialidad y Accesibilidad

El distrito de Sunampe encontramos dividido en 2 zonas residencial las cuales son de densidad baja una zona urbana consolidándose desde el ingreso al distrito hasta la plaza de armas de Sunampe en la que distinguimos edificaciones de 1 a 3 niveles de material noble, uso de comercio en las principales avenidas como son tiendas de abarrotes, restaurantes al paso, salón de recepciones, grifos, etc.

El otro sector partiendo de la plaza de arma hacia el lado oeste es una rural conformado por viviendas dispersas por centros poblados de viviendas de material de adobe en algunos casos de estereras afincadas en las parcelas definiendo comunidades, en algunos casos desabastecidos de los servicios de agua y desagüe.

En estos sectores no encontramos comercio como en la zona urbana lo cual las personas muchas veces tienen que caminar hasta el centro del distrito.

4.3.6. Relación con el entorno

La trama urbana del distrito de Sunampe es una trama orgánica debido principalmente a su carácter rural de la que se inició las parcelas en un inicio y las acequias denotan los caminos es así como la ciudad se ha ido desarrollando siguiendo este tipo de premisa no planificada sino creciendo en base a las parcelaciones y los cauces de las acequias zona que presenta sobretodo trama orgánica.

4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios.

El terreno actualmente está considerado como área de cultivo, para lo cual se realizará los siguientes procedimientos:

Habilitación urbana de lote único:

Se realizará la transformación del terreno del cultivo a urbano donde contará con los servicios básicos como agua, luz, desagüe y también con servicios domiciliarios como pistas, veredas e infraestructura vial.

Cambio de zonificación:

Se busca hacer el cambio de zonificación predominando el entorno inmediato a

Licencia de construcción.

V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

5.1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETO URBANO ARQUITECTÓNICO

Motivación

El proyecto se da porque crecí en el distrito y conozco como se desarrollaba todo lo referente a la producción y distribución del producto además en mi proyecto de taller X aborde este tema investigando y conociendo más acerca del desarrollo de la industria vitivinícola.

Por eso con este proyecto quiero dar mi aporte en que contribuirá en la dinámica económica social y ver otra vez a Sunampe como fue en antaño conocido por el producto del vino y pisco.

Sentido

Estará diseñado con parámetros y condicionantes sostenibles, para no perjudicar el medio ambiente y el entorno.

Imagen

El proyecto trata de ubicarlos en un contexto rural dialogando con el paisaje tanto en materialidad como espacialidad.

Tipología

La tipología parte de un análisis respecto a las bodegas productoras y estereotipos de edificaciones que encontramos en el lugar.

• Función

La funcionalidad del proyecto parte estrechamente ligada con la forma en este caso (forma-función) lo cual va a determinar el emplazamiento del proyecto dentro del terreno, que conjuntamente con la imagen y tipología buscara un diseño equilibrado.

Concepto

La Hoja de Parra de Uva.

Como idea de conceptualización se ha tenido en cuenta la hoja de uva del viñedo formando esta (la planta) como inicio del proceso de la producción se ha considerado un análisis teniendo en cuenta aspectos como son la simetría,

Forma y parte de conexión que me sirven para la funcionalidad del proyecto.



Figura N° 32 Vista del análisis conceptual – Hojas de uva

Fuente: Elaboración propia

• Análisis del concepto

elementos que conforman areas o espacios.

lineas de enlace y conexión

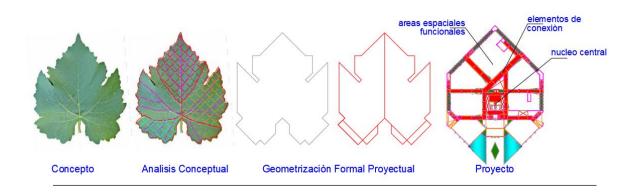
Nucleo parte central

Figura N°33. Vista del análisis conceptual – Hojas de uva

Fuente: Elaboración propia

• Interpretación arquitectónica

Figura N°34. Vista del análisis formal propuesta arquitectónica – Hojas de uva

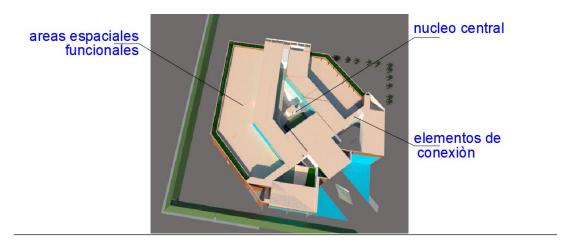


Fuente: Elaboración propia

5.1.1. Ideograma Conceptual

La idea rectora nace del concepto de la forma de la hoja de uva y con las líneas internas de la hoja creando un enlace interno y formando espacios funcionales.

Figura N°35 Vista del análisis formal propuesta arquitectónica – Hojas de uva



Fuente: Elaboración propia

5.1.2. Criterios de diseño

La propuesta arquitectónica se adapta al entorno poniendo como énfasis el exterior que la arquitectura dialogue con el paisaje por eso se diseña teniendo en cuenta el proyecto centrado al terreno para que dé lugar a la plaza pública con áreas verdes para que esta pueda converger con el exterior y el edificio.

Figura N°36. Vista de la volumetría con relación al exterior

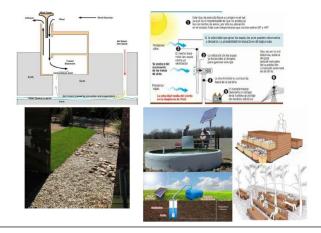


Fuente: Elaboración propia

Tecnológico-ambientales

Las energías renovables y el diseño sostenible son herramientas fundamentales en estos tiempos para mejorar la composición y calidad arquitectónica, el proyecto de la planta industrial vitivinícola utilizara chimeneas de ventilación ubicadas en la torre del área de proceso, un sistema de drenaje sostenible que recoge y conduce el agua de regadío para el riego de la fachada verde, servicios higiénicos y lavado de camiones.

Figura N°37 Vista de las tecnologías ambientales a utilizar



Fuente: Elaboración propia

Constructivos - Estructurales

En lo que respecta al planteamiento estructural se consideró en agrupar en bloques irregulares teniendo como separación sísmica las zonas de circulación, el sistema constructivo es de estructura porticada, considerando vigas peraltadas y placas en escaleras y ascensor.

Figura N°38. Vista del esquema estructural planteado en el proyecto



Fuente: Elaboración propia

5.1.3. Partido Arquitectónico

El proyecto cuenta, con tres niveles, un sótano y dos pisos superiores distribuidos de la siguiente manera:

• Sótano:

Para el emplazamiento de este nivel lo da por el ingreso y salida de camiones por la parte norte, quedando en la parte central área de mantenimiento y el área de procesos línea 1 y línea 5 que es el área de carga y descarga además de tener en consideración áreas verdes y el área de circulación.

Figura N°39. Vista del criterio funcional emplazamiento del sótano.

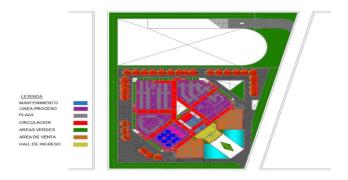


Fuente: Elaboración propia

• Primer Piso:

Para el emplazamiento de este nivel se da por la avenida bajada del socorro con avenida rejas de la cruz la cual encontramos el hall de ingreso, el área de venta y degustación de vinos y piscos, el área de proceso y producción y como núcleo central el área de servicios generales y circundante al proyecto tenemos el área recreativa la plaza pública.

Figura N°40 Vista del criterio funcional emplazamiento del primer piso

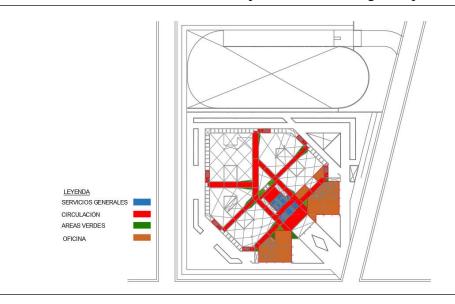


Fuente: Elaboración propia

• Segundo Piso:

Para este nivel se cuenta en la parte frontal principal el área de oficinas administrativas distribuidas en 2 bloques y conectadas por el hall principal al centro tenemos el núcleo de servicios generales y área de circulación.

Figura N°41. Vista del criterio funcional emplazamiento del segundo piso



Fuente: Elaboración propia

VI. CONCLUSIONES

Se concluye que a partir de las necesidades que tiene la población en la ciudad de Chincha, es necesario se implemente mayores infraestructuras culturales que ayuden a potenciar las habilidades de la población.

CONCLUSIÓN GENERAL:

Se concluye que el proyecto del Centro de producción vitivinícola, servirá de ayuda para que el distrito de Sunampe sea un punto de enfoque para el desarrollo de la actividad vitivinícola u otros eventos que se quieran realizar de menor o mayor envergadura, conllevando a que en la ciudad se genere más turismo, y este a su vez

permita originar un mayor ingreso económico para la ciudad.

CONCLUSIONES ESPECIFICAS:

Se concluye que el lugar o contexto donde se pretenda diseñar el Centro de producción vitivinícola, sea en un lugar estratégico de la ciudad y que facilité la rápida accesibilidad de sus habitantes.

Se concluye que es esencial se realice el estudio de las personas que hará uso del Centro de producción vitivinícola, para que permita identificar los usuarios directos e indirectos que harían uso del mismo.

Se concluye que los criterios arquitectónicos son indispensables para el desarrollo del diseño de una edificación, es decir tener en cuenta la forma, función, que tendrá el Centro de producción vitivinícola y la relación para con la ciudad, de manera que este se encuentre en armonía con el contexto mediato e inmediato.

VII. RECOMENDACIONES

Se realice la puesta en valor de patrimonios inmuebles que aún existan en el distrito de Sunampe, así como en toda la provincia de Chincha y Departamento de Ica, debido a que nos brindan historia y son elementos de información y cultura para las nuevas generaciones.

Que el gobierno se comprometa más con el distrito de Sunampe para lograr que esta sea ordenada y con miras a lograr ser una ciudad turística, aprovechando las bondades y riquezas que esta posee.

Que se realicen mayores propuestas de infraestructuras culturales en diferentes puntos estratégicos de la ciudad y que estén dirigidos para toda la población chinchana en general.

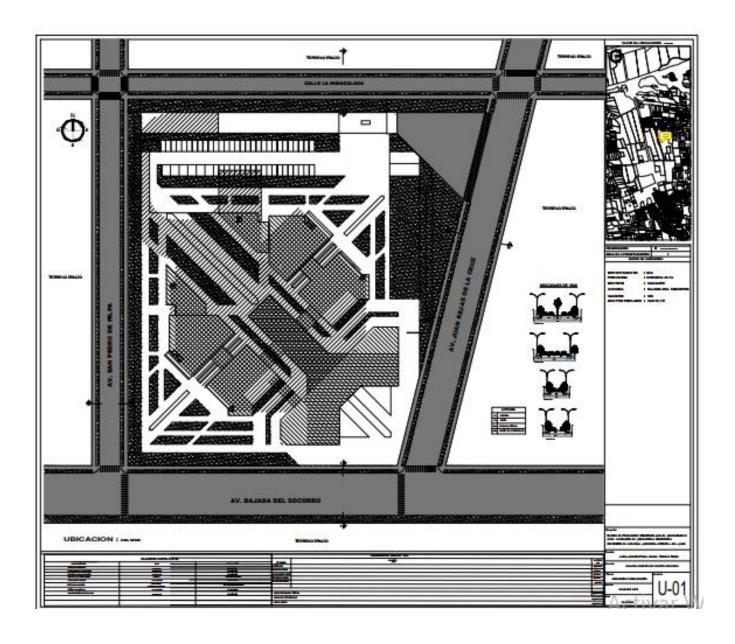
Que la edificación sirva como articulador de cultura dentro la ciudad, pudiéndose convertir en un edificio emblemático para la misma, debido al hito urbano que se encuentra actualmente en el lugar.

Generar variedad de ambientes dentro de la edificación para lograr dinamismo, debido a la variedad de usos que se encuentran en el casco urbano de la ciudad, a su vez es muy importante la creación o diseño de espacios que puedan ser usados por toda la población sunampina con total libertad y sin restricciones.

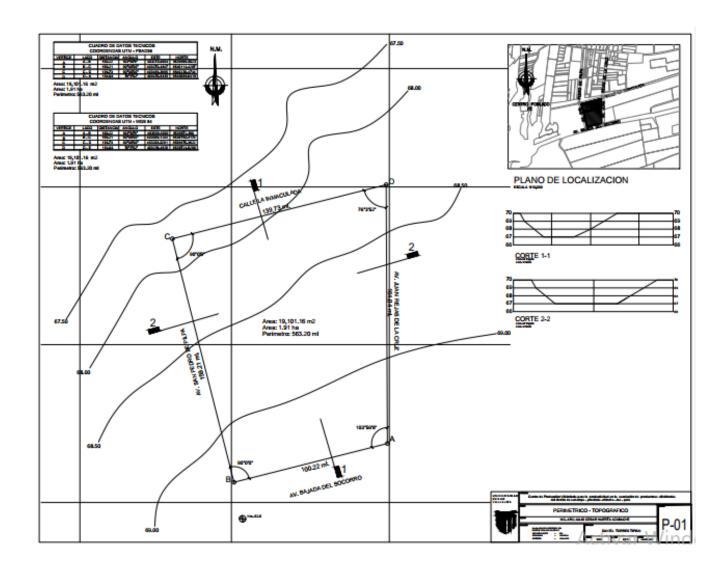
REFERENCIAS

- ZANUTELLI ROJAS, Manuel 1990 Crónicas y relaciones que se refieren al origen y virtudes del Pisco. Bebida tradicional y patrimonio del Perú Lima Ediciones Peisa / Banco Latino Castro, A. (2015).
- NEUFERT, Ernst 19995 Arte de proyectar en arquitectura México Ediciones G. Pili
- FUNDACION PARA EL DESARROLLO DEL AGRO Desarrollo de la vitivinicultura en el Perú.
- Plan de Desarrollo Concertado Distrito de Sunampe 2021
- Reglamento Nacional de Construcciones.

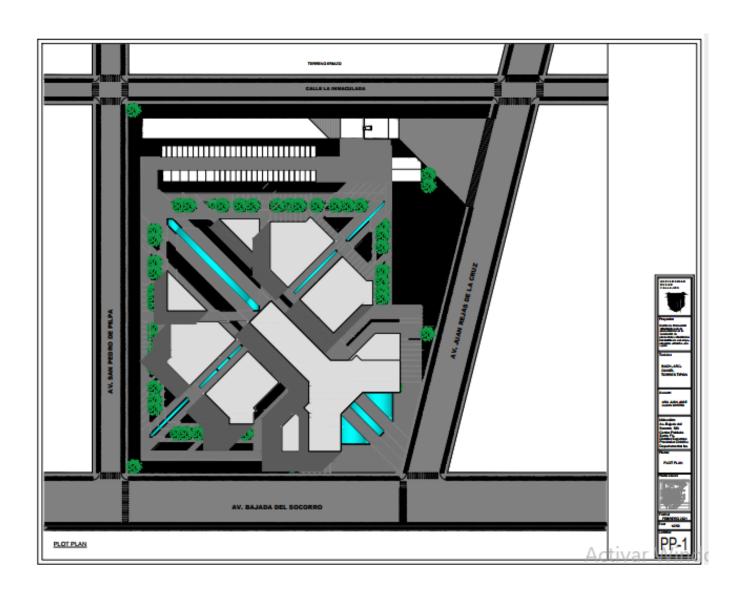
ANEXOS PLANO DE UBICACIÓN



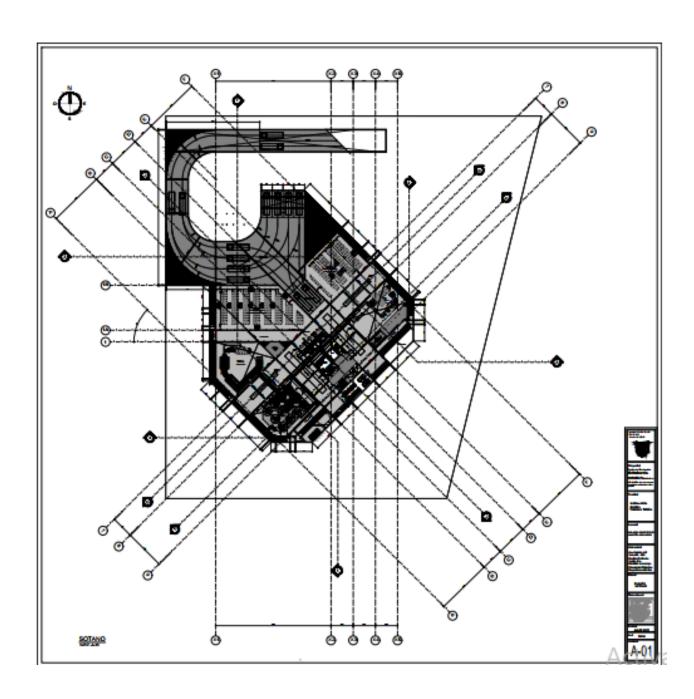
PLANO PERIMETRICO



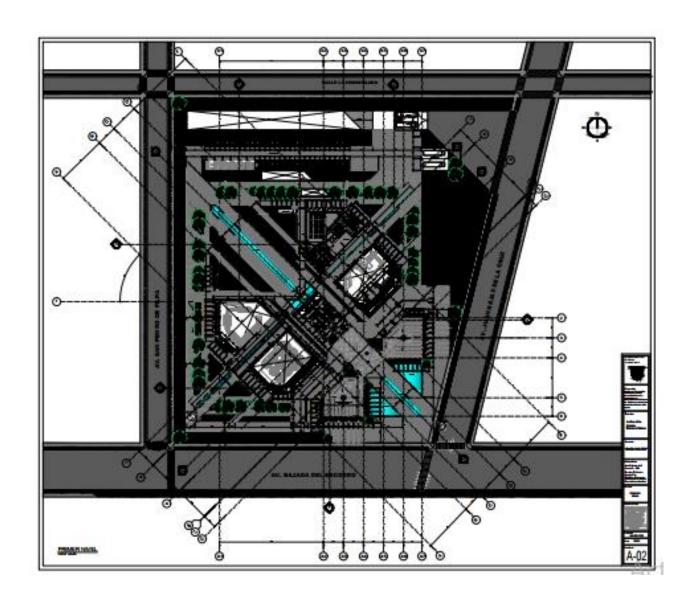
PLANO PLOT PLAN



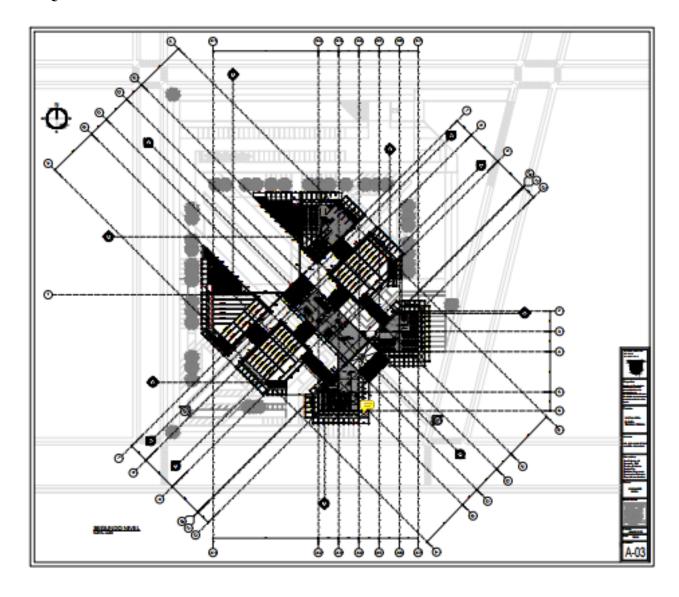
ARQUITECTURA PLANO PLANTA GENERAL - SOTANO



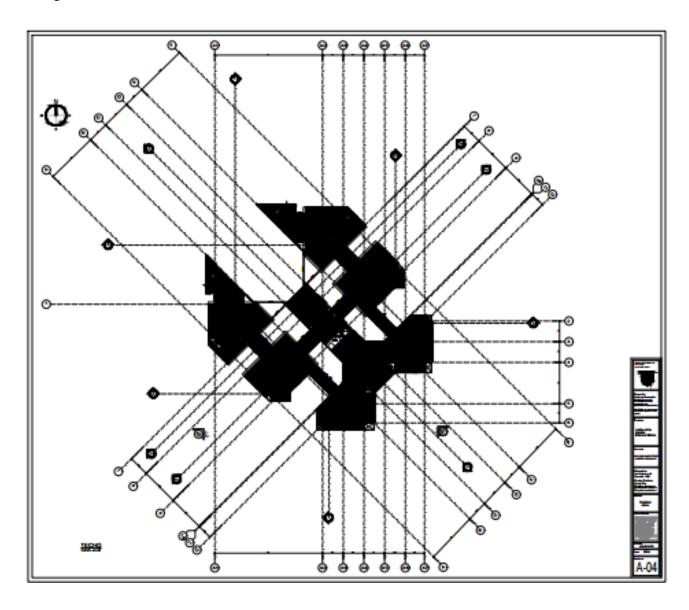
ARQUITECTURA PLANO PLANTA GENERAL – PRIMER PISO



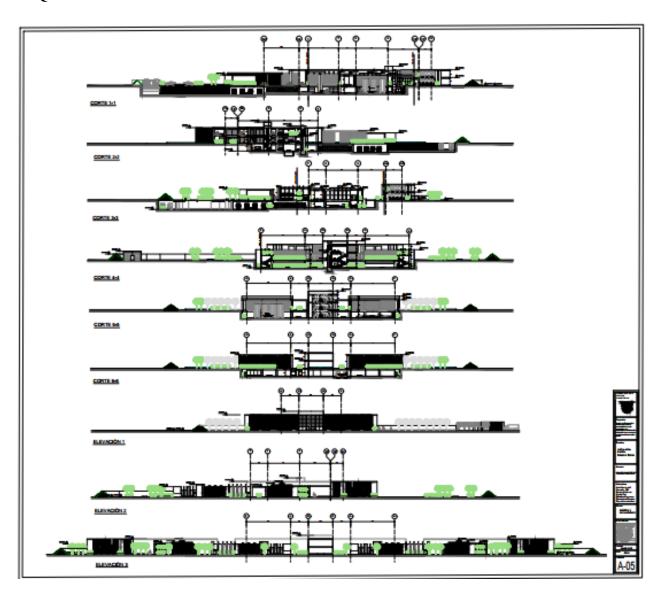
ARQUITECTURA PLANO PLANTA GENERAL – SEGUNDO PISO



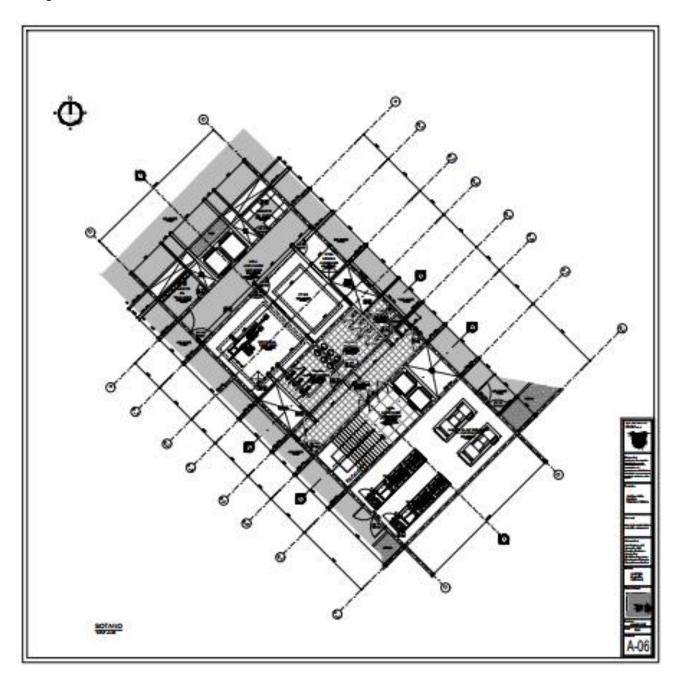
ARQUITECTURA PLANO PLANTA GENERAL – TECHO



ARQUITECTURA PLANO GENERAL – CORTES Y ELEVACIONES



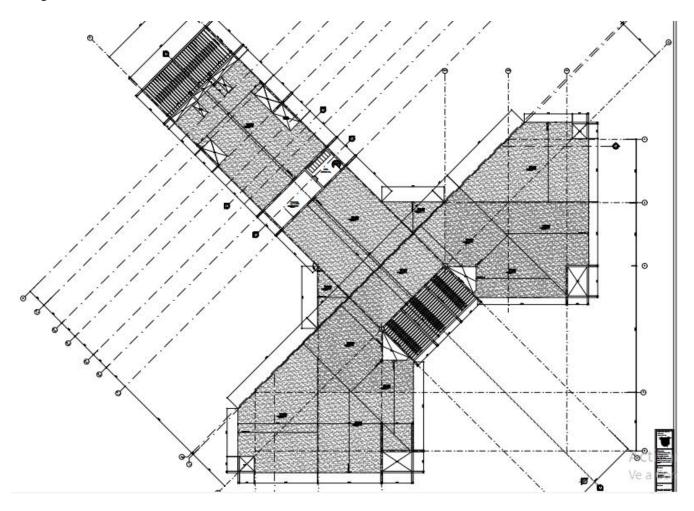
ARQUITECTURA PLANO SECTOR – PRIMER PISO



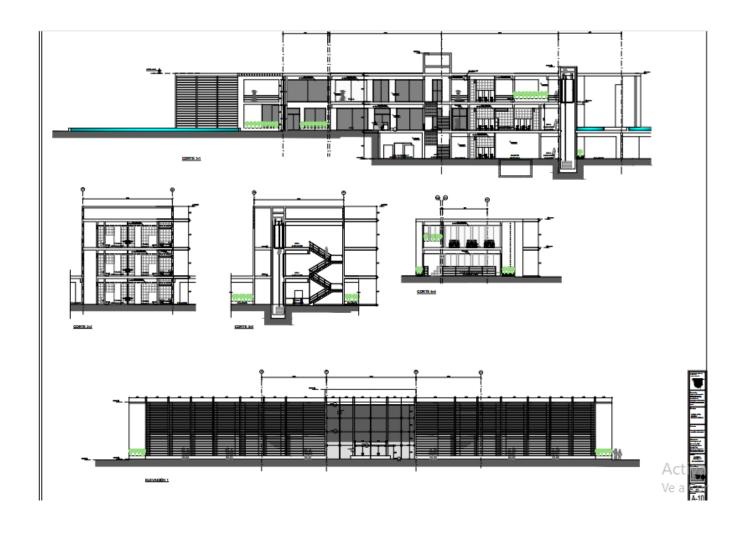
ARQUITECTURA PLANO SECTOR – SEGUNDO PISO

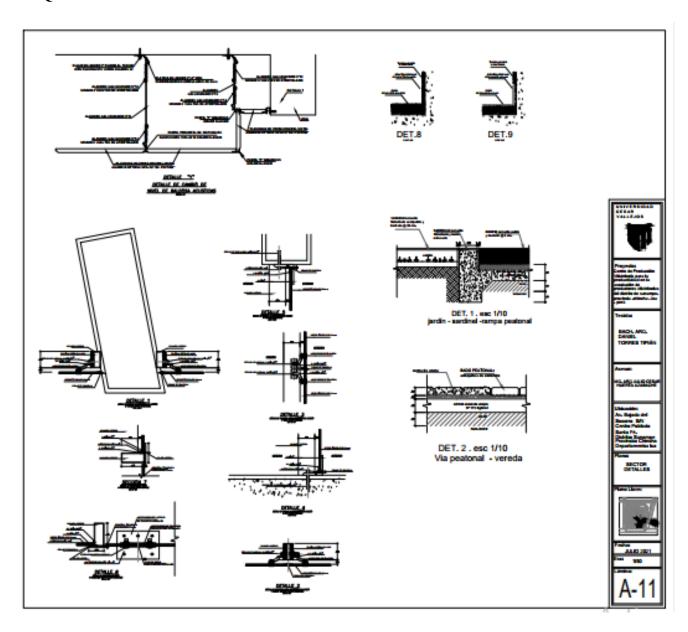


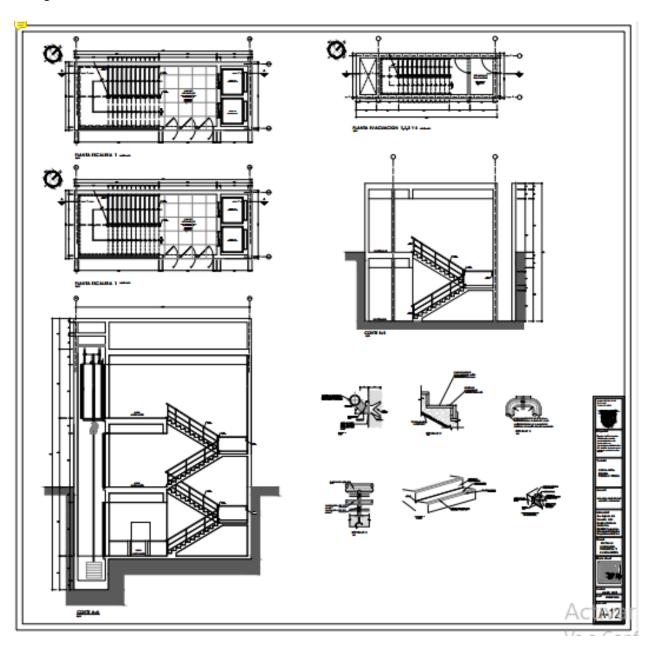
ARQUITECTURA PLANO SECTOR – TECHO

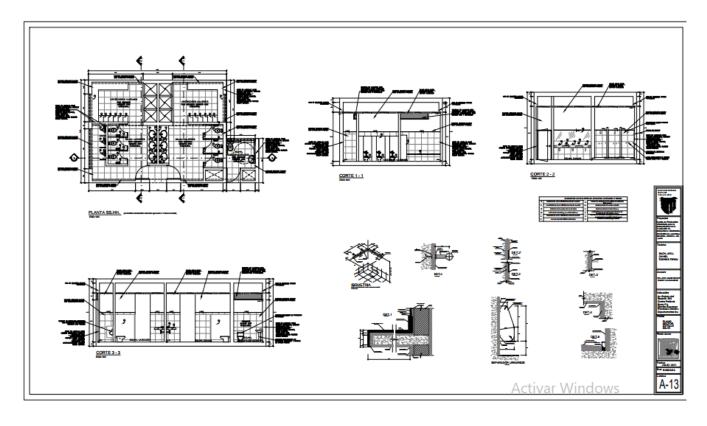


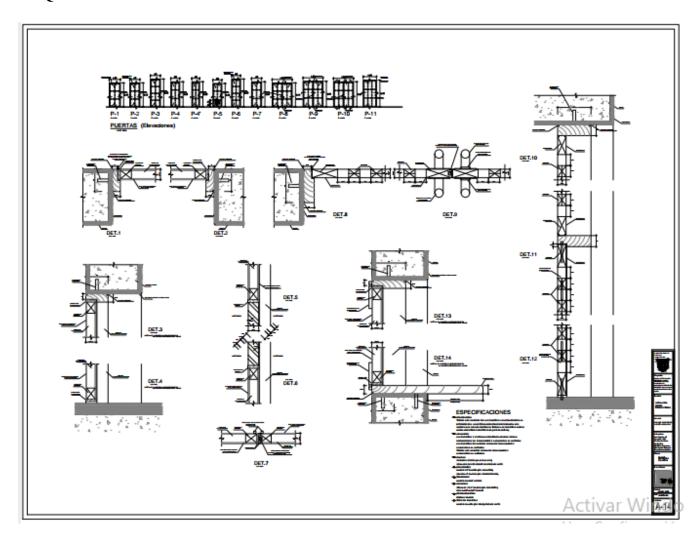
ARQUITECTURA PLANO SECTOR – CORTES Y ELEVACIONES

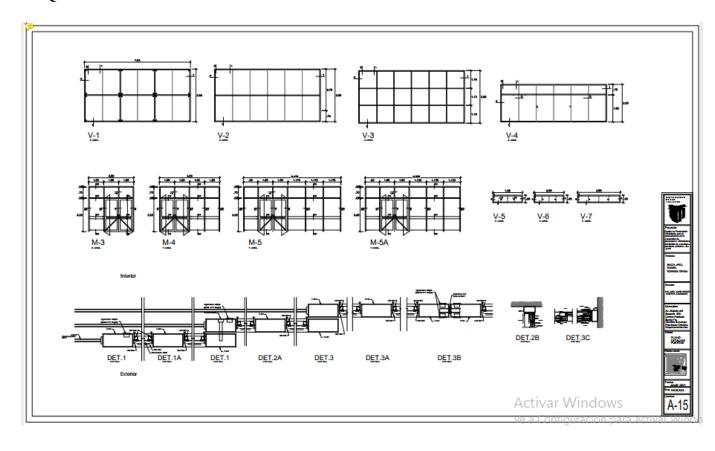


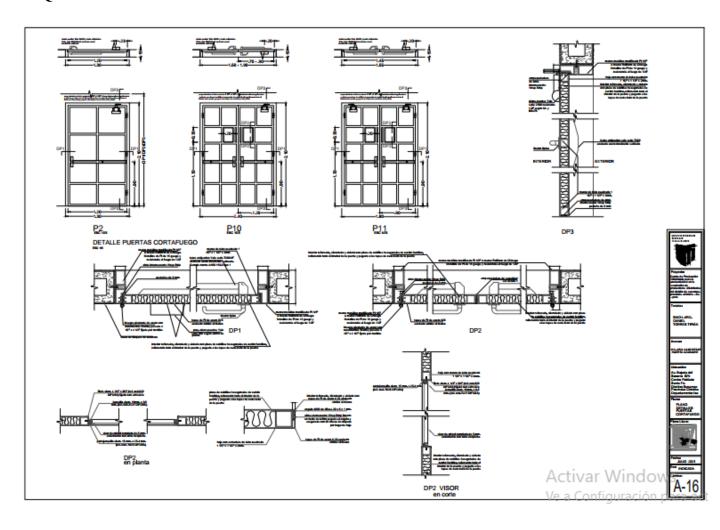


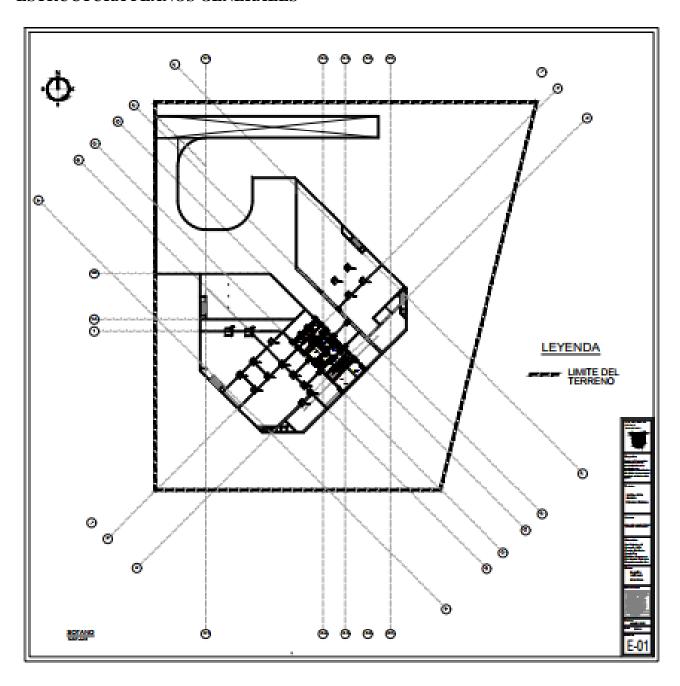


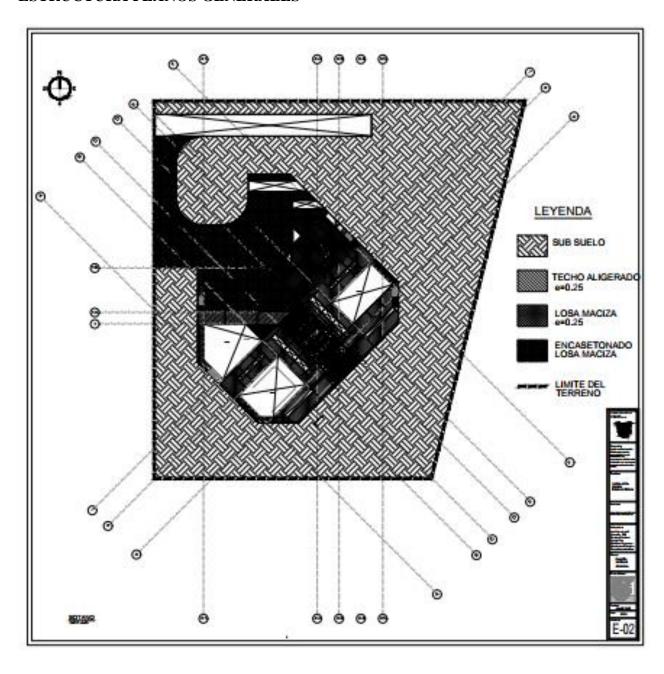


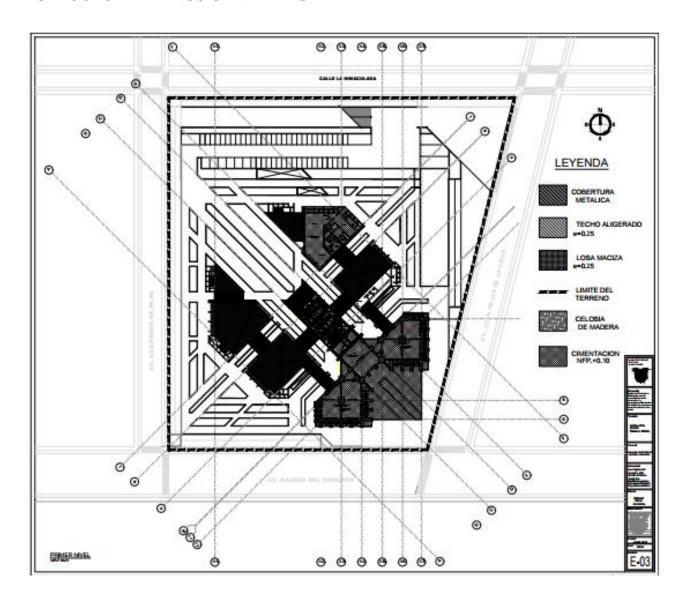


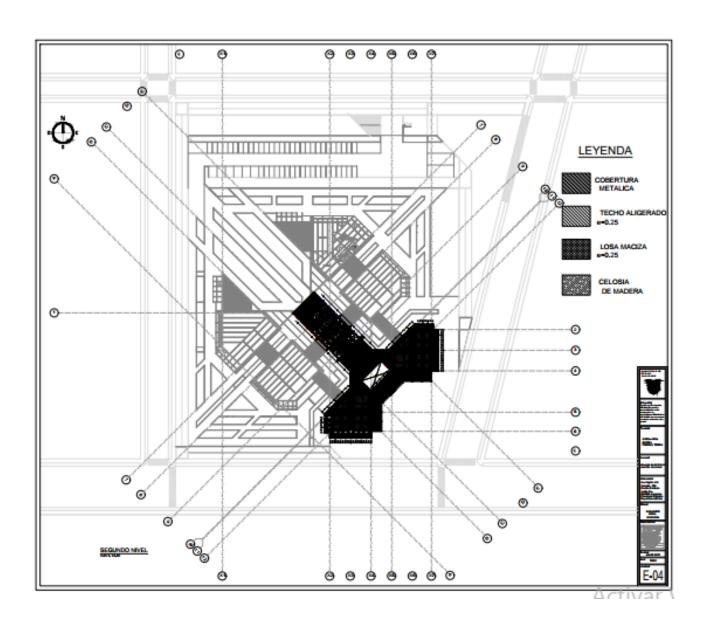


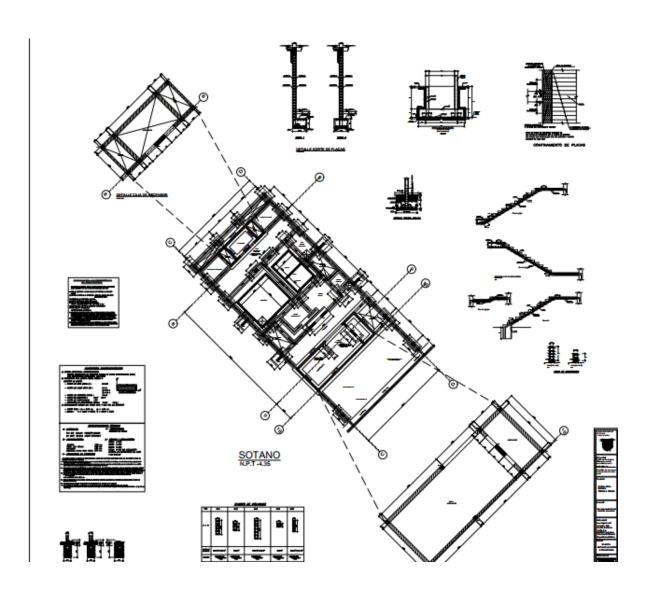


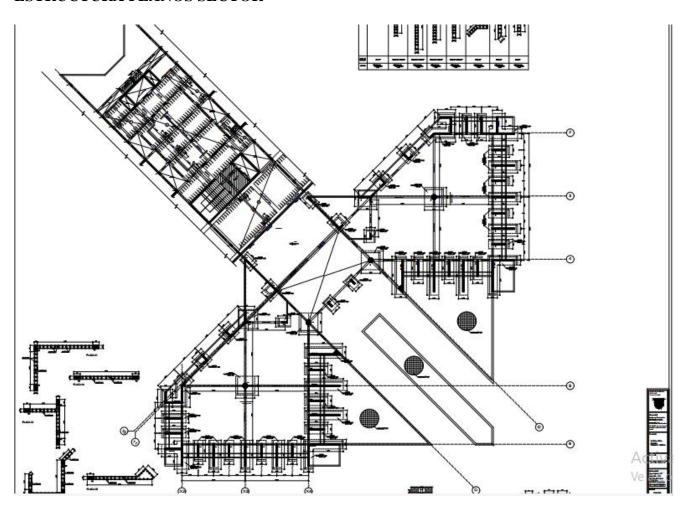


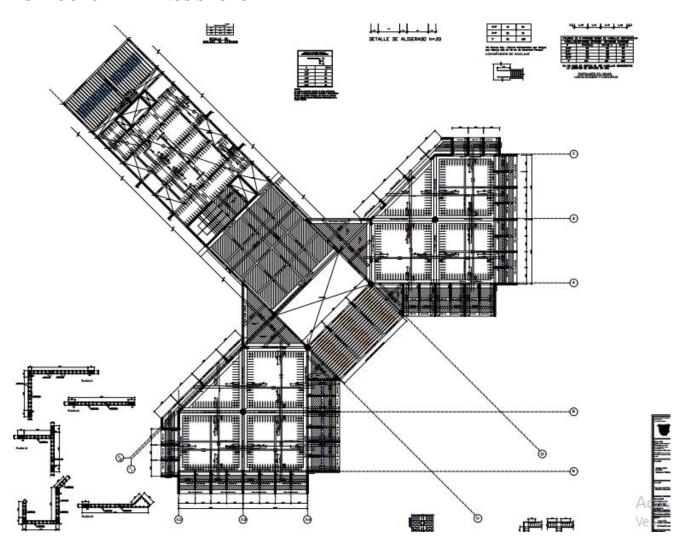


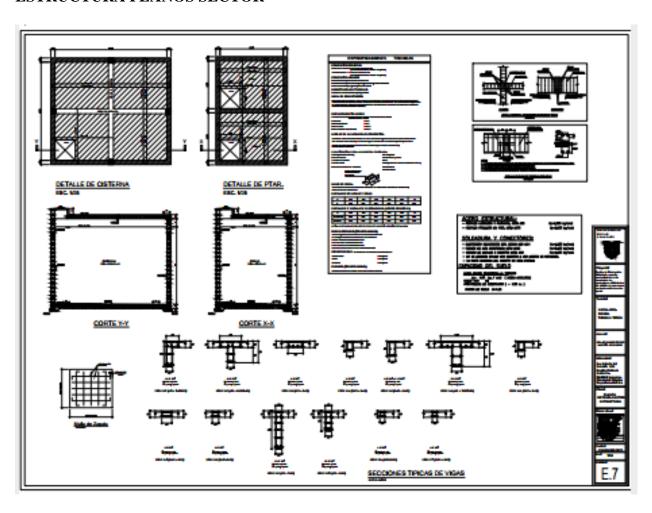




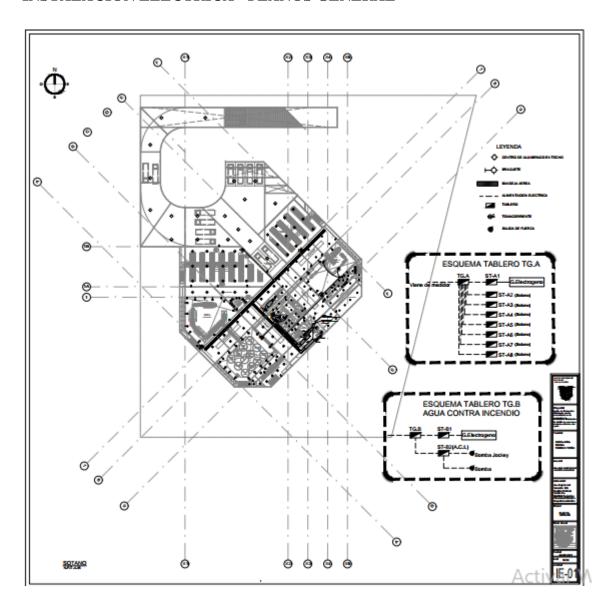




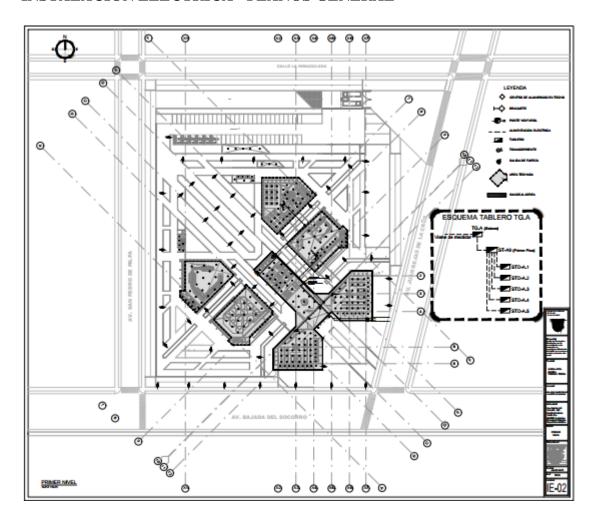




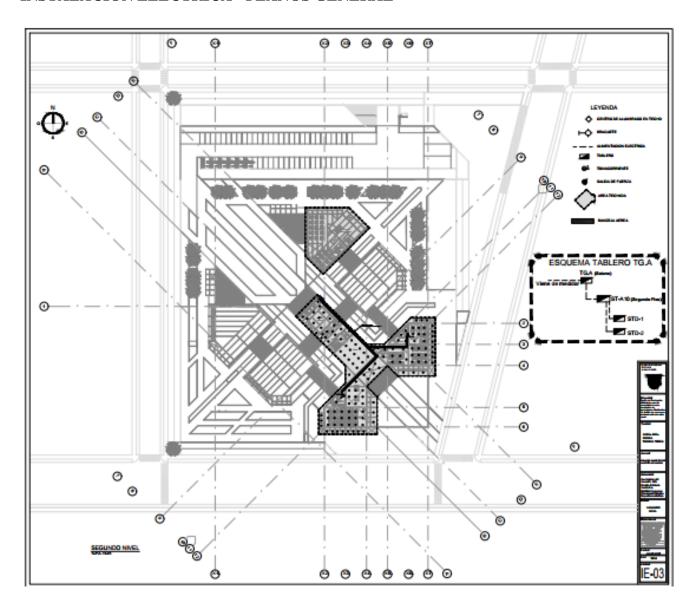
INSTALACION ELECTRICA - PLANOS GENERAL



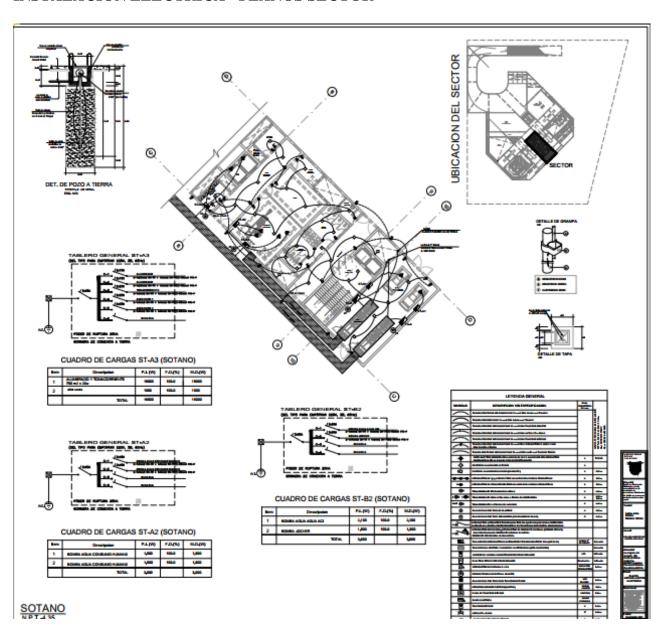
INSTALACION ELECTRICA - PLANOS GENERAL



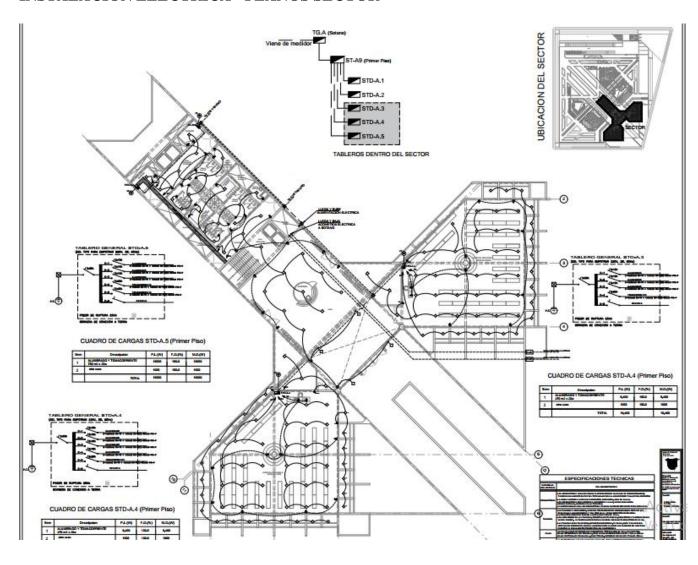
INSTALACION ELECTRICA - PLANOS GENERAL



INSTALACION ELECTRICA - PLANOS SECTOR



INSTALACION ELECTRICA - PLANOS SECTOR



INSTALACION ELECTRICA - PLANOS SECTOR

