



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA**

**“Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico en el Distrito de  
Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020”**

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PARA OBTENER EL  
GRADO ACADÉMICO DE BACHILLER EN ARQUITECTURA**

**AUTOR:**

PERDOMO CARVAJAL, JOSE ENRIQUE ([0000-0001-7958-5192](tel:0000-0001-7958-5192))

**ASESOR:**

MSC. ARQ. VILA ZOROGASTUA, GISELLO FORTUNATO  
([0000-0002-0917-2664](tel:0000-0002-0917-2664))

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

ARQUITECTURA

**LIMA – PERÚ**

**2021**

## **Dedicatoria**

A mi familia que son la fuerza y motivo para seguir adelante en conquista de mis sueños y anhelos de mi corazón.

Con todo cariño a mi esposa Ruth, a mis hijas Eliana, Sharick, Ariela, quienes amo con todo mi corazón, ustedes son mi motor para seguir avanzando por más objetivos.

A mis amados padres quienes me dieron la vida, Israel, Carlina, esto es para ustedes, a mis hermanos Juan, Raúl, Mireya, Steven, esto es muestra de que ustedes también pueden conquistar las metas por muy difíciles que sean, los quiero mucho.

## **Agradecimiento**

A Dios que hace de mí una persona valiente y esforzada para afrontar desafíos que se presentan en la vida, todas las cosas son de Él, por Él y para Él. Jehová da la sabiduría, y de su boca viene el conocimiento y la inteligencia, (Proverbios 2:6 RVR 1960).

Al pastor Lebnitz Guevara, a la pastora Juana Pongo, por sus oraciones y palabras que infunden fuerzas para seguir avanzando a pesar de las condiciones.

A cada uno de mis docentes y compañeros de estudios que me acompañaron en este hermoso viaje de formación profesional, a ustedes gracias y muchos éxitos.

## Índice de contenido

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento .....	iii
Índice de contenido .....	iv
Índice de tablas.....	v
Índice de gráficos y figuras.....	vi
Resumen .....	vii
Abstract.....	viii
I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. MARCO TEÓRICO .....	5
III. METODOLOGÍA.....	15
3.1. Tipo y diseño de investigación .....	16
3.2. Variables y operacionalización .....	17
3.3. Población, muestra y muestreo .....	22
3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	24
3.5. Procedimientos.....	26
3.6. Método de análisis de datos .....	27
3.7. Aspectos éticos .....	27
IV. RESULTADOS.....	28
4.1 Prueba de hipótesis.....	47
V. DISCUSIÓN.....	61
VI. RECOMENDACIONES .....	68
VII. CONCLUSIONES.....	66
VIII. PROPUESTA.....	68
IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	72
X. ANEXOS.....	76
Anexo 1. Declaratoria de originalidad del autor	
Anexo 2. Declaratoria de autenticidad del asesor	
Anexo 3. Autorización de publicación en repositorio institucional	
Anexo 4. Matriz de operacionalización de las variables	
Anexo 5. Instrumento de recolección de datos, encuesta web	
Anexo 6. Tabulación de los datos	
Anexo 7. Validación del instrumento a través de juicio de expertos 1	
Anexo 8. Validación del instrumento a través de juicios de expertos 2	
Anexo 9. Validación del instrumento a través de juicio de expertos 3	
Anexo 10. Recorrido por el distrito, sus paisajes vitivinícolas	
Anexo 11. Cata de productos, recorrido por las instalaciones y sus procesos	
Anexo 12. Ubicación geográfica del distrito de Santa Cruz de Flores	
Anexo 13. Zonificación y situación actual del distrito	
Anexo 14. Referentes arquitectónicos	
Anexo 15. Infraestructura y situación actual del distrito	

## Índice de tablas

Tabla 1. Validación de los instrumentos por parte de los expertos. ....	25
Tabla 2. Estadísticas de fiabilidad de Alfa de Cronbach .....	26
Tabla 3. Cree usted que los procesos y técnicas de recolección de la vid, son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha. ....	29
Tabla 4. Está de acuerdo que las tareas del enólogo con los trabajos de la vinificación son fundamentales en la elaboración del vino. ....	30
Tabla 5. Piensa usted que existe la necesidad de disponer de maquinarias industriales que permitan clasificar de una manera más ágil el nivel de calidad de la uva en tiempo real y de forma fiable. ....	31
Tabla 6. Cree usted que los materiales empleados en los sistemas constructivos de las bodegas son los óptimos para la edificación. ....	32
Tabla 7. Piensa usted que para producir un buen vino es necesario hacer uso de los elementos arquitectónicos tradicionales que ofrece su bodega. ....	33
Tabla 8. Cree usted que al combinar sistemas tradicionales con tecnología industriales se logrará un mayor rango de producción de vino. ....	34
Tabla 9. Que tan de acuerdo considera usted que las condiciones de iluminación son favorables e influyen en los resultados del buen vino. ....	35
Tabla 10. Cree usted que hay que evitar las oscilaciones bruscas y frecuentes de temperatura entre el día y la noche en las bodegas para que no tenga efectos negativos en los vinos. ....	36
Tabla 11. Está de acuerdo que se requiere condiciones de ventilación óptimas para evitar olores de moho o podredumbre en las bodegas. ....	37
Tabla 12. Que tan de acuerdo está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales. ....	38
Tabla 13. Qué tan de acuerdo está en que se debería potenciar el sector turístico relacionado en temas de viticultura. ....	39
Tabla 14. Cree usted que a través de las experiencias sensoriales se logran transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en su bodega. ....	40
Tabla 15. Está de acuerdo que la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores. ....	41
Tabla 16. Cree usted que a través de esta cultura vitivinícola se pueda destacar la gran importancia de las zonas verdes como pulmones para nuestro planeta. ....	42
Tabla 17. Qué tan de acuerdo se encuentra usted con el apoyo de la promoción y difusión de las rutas del vino y el pisco de Santa Cruz de Flores por parte del gobierno peruano. ....	43
Tabla 18. Está de acuerdo que la gastronomía y el vino tienen una relación muy importante para el disfrute de los mismos. ....	44
Tabla 19. Cree usted que el lugar donde se vende y expone el vino fomenta e incluso realiza actividades que promocionan la cultura del vino que se realiza en Santa Cruz de Flores. ....	45
Tabla 20. Qué tan de acuerdo está usted con la promoción y difusión de las rutas del vino y del pisco que representan al distrito de Santa Cruz de Flores como destino turístico. ....	46
Tabla 21. Frecuencias observadas de la primera hipótesis específica. ....	49
Tabla 22. Frecuencias esperadas de la primera hipótesis específica. ....	50
Tabla 23. Chi cuadrada de la primera hipótesis específica. ....	50
Tabla 24. Frecuencias observadas de la segunda hipótesis específica. ....	52
Tabla 25. Frecuencias esperadas de la segunda hipótesis específica. ....	53
Tabla 26. Chi cuadrada de la segunda hipótesis específica. ....	53
Tabla 27. Frecuencias observadas de la tercera hipótesis específica. ....	55
Tabla 28. Frecuencias esperadas de la tercera hipótesis específica. ....	56
Tabla 29. Chi cuadrada de la tercera hipótesis específica. ....	56
Tabla 30. Frecuencias observadas de la hipótesis general. ....	58
Tabla 31. Frecuencias esperadas de la hipótesis general. ....	59
Tabla 32. Chi cuadrada de la hipótesis general. ....	59

## Índice de gráficos y figuras

Gráfico 1 Línea de tiempo del Distrito de Santa Cruz de Flores.....	12
Gráfico 2 Ubicación geográfica.....	13
Gráfico 3 Flyer promocional de la vendimia 2019.....	14
Figura 1. Cree usted que los procesos y técnicas de recolección de la vid, son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha. ....	29
Figura 2. Está de acuerdo que las tareas del enólogo con los trabajos de la vinificación son fundamentales en la elaboración del vino. ....	30
Figura 3. Piensa usted que existe la necesidad de disponer de maquinarias industriales que permitan clasificar de una manera más ágil el nivel de calidad de la uva en tiempo real y de forma fiable. ....	31
Figura 4. Cree usted que los materiales empleados en los sistemas constructivos de las bodegas son los óptimos para la edificación. ....	32
Figura 5. Piensa usted que para producir un buen vino es necesario hacer uso de los elementos arquitectónicos tradicionales que ofrece su bodega. ....	33
Figura 6. Cree usted que al combinar sistemas tradicionales con tecnología industriales se logrará un mayor rango de producción de vino.....	34
Figura 7. Que tan de acuerdo considera usted que las condiciones de iluminación son favorables e influyen en los resultados del buen vino. ....	35
Figura 8. Cree usted que hay que evitar los oscilaciones bruscas y frecuentes de temperatura entre el día y la noche en las bodegas para que no tenga efectos negativos en los vinos. ....	36
Figura 9. Está de acuerdo que se requiere condiciones de ventilación óptimas para evitar olores de moho o podredumbre en las bodegas. ....	37
Figura 10. Que tan de acuerdo está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales. ....	38
Figura 11. Qué tan de acuerdo está en que se debería potenciar el sector turístico relacionado en temas de viticultura. ....	39
Figura 12. Cree usted que a través de las experiencias sensoriales se logran transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en su bodega. ....	40
Figura 13. Está de acuerdo que la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores.....	41
Figura 14. Cree usted que a través de esta cultura vitivinícola se pueda destacar la gran importancia de las zonas verdes como pulmones para nuestro planeta. ....	42
Figura 15. Qué tan de acuerdo se encuentra usted con el apoyo de la promoción y difusión de las rutas del vino y el pisco de Santa Cruz de Flores por parte del gobierno peruano.....	43
Figura 16. Está de acuerdo que la gastronomía y el vino tienen una relación muy importante para el disfrute de los mismos. ....	44
Figura 17. Cree usted que el lugar donde se vende y expone el vino fomenta e incluso realiza actividades que promocionan la cultura del vino que se realiza en Santa Cruz de Flores. ....	45
Figura 18. Qué tan de acuerdo está usted con la promoción y difusión de las rutas del vino y del pisco que representan al distrito de santa cruz de flores como destino turístico. ....	46
Figura 19. Región de rechazo de la hipótesis nula.....	48
Figura 20. Chi cuadrada de la primera hipótesis específica .....	51
Figura 21. Chi cuadrada de la segunda hipótesis específica.....	54
Figura 22. Chi cuadrada de la tercera hipótesis específica. ....	57

## Resumen

El actual informe de investigación que lleva por título: “Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico en el Distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020” año de la segunda década del siglo XXI, el cual asume un enfoque cuantitativo y de tipo aplicada, así mismo generando el nivel correlacional y de diseño experimental, de corte transversal ya que se recolectaron los datos en un tiempo específico.

En la exploración de trabajo, la población estudiada está compuesta por 51 personas, la cual está dirigida a enólogos y trabajadores de la industria vitivinícola presente en el distrito de Santa Cruz de Flores, en donde se determinó que la muestra es de forma probabilística consiguiendo un resultado de 45 personas.

Para recoger todos los datos del comportamiento de las 2 variables **ARQUITECTURA VITIVINICOLA Y DESARROLLO TURÍSTICO**, se optó como técnica para obtener los datos de la encuesta en donde se desarrolló un cuestionario constituido por 18 ítems con escala de valoración de Likert.

El estudio de los resultados se realizó por medio del empleo de codificación y tabulación de la información, una vez ordenados los datos se tuvo que someter a un proceso de análisis y procesos de carácter estadísticos.

Para la exposición de los efectos se usó gráficos y tablas, luego para contrastar la hipótesis se aplicó la técnica estadística Chi cuadrado, demostrando la hipótesis general en el que se evidencia que existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico en el Distrito de Santa Cruz de Flores.

**Palabras claves:** Vitivinícola, enólogo, arquitectura, desarrollo, Santa Cruz de Flores, Lima siglo XXI.

## Abstract

The current research report entitled: "Viticultural Architecture and Tourism Development in the Santa Cruz de Flores District, Cañete - Lima 2020", year of the second decade of the 21st century, which takes a quantitative and applied-type approach, likewise generating the correlational level and experimental design, cross-sectional since the data was collected at a specific time.

In the work exploration, the studied population is made up of 51 people, which is aimed at winemakers and workers in the wine industry present in the Santa Cruz de Flores district, where it was determined that the sample is probabilistic, achieving a result of 45 people.

To collect all the data on the behavior of the 2 variables WINE ARCHITECTURE AND TOURISM DEVELOPMENT, we opted for the technique to obtain the data from the survey where a questionnaire consisting of 18 items with a Likert rating scale was developed.

The study of the results was carried out by means of the use of coding and tabulation of the information, once the data had been sorted it had to undergo a process of analysis and statistical processes.

For the exposition of the effects, graphs and tables were used, then to test the hypothesis, the Chi-square statistical technique was applied, demonstrating the general hypothesis in which it is evident that there is a relationship between Viticultural Architecture and Tourist Development in the Santa Cruz District of Flowers.

**Keywords:** Winegrowing, winemaker, architecture, development, Santa Cruz de Flores, Lima XXI century.

## **I. INTRODUCCIÓN**

El objeto de la presente investigación es demostrar de qué manera la Arquitectura Vitivinícola y el Desarrollo Turístico se encuentran estrechamente relacionadas, destacando la gran importancia de fortalecer esta cultura como estímulo para el desarrollo local, aportando significativamente en su economía y mejorando la condición social, con el fin de acentuar esta cultura y dar a conocer esta actividad de manera nacional e internacional, por consiguiente la esencia de transferir todos estos conceptos al turista, y de esta forma sea avalorada su tradición.

La arquitectura se exhibe como mero instrumento útil de progreso en la sociedad con el fin de ofrecer mejoras en el estilo de vida; en este caso la Arquitectura Vitivinícola, tiene como objetivo brindar todas las posibilidades de desarrollo en el sector turístico, Europa es un destino turístico mundial, en un claro ejemplo menciona lo siguiente: Existe una gran importancia sobre el uso de los recursos naturales, históricos, culturales y los beneficios que ofrecen sus ciudades y regiones como atractivo para vivir, lograr una posición económica y también para descubrir, todo esto conectado al desarrollo, la innovación y la diversificación que pueden ofrecer a sus visitantes (European Commission, 2019).

España es uno de los países europeos con magnánimos productores de vino, cuenta con extensas áreas de viñedos protegidas, puesto que es la principal fuente de ingresos, Merino Bobillo, (2015) describe como esta cultura vitivinícola cumple en función ciertas características propias del lugar que hacen posible el desarrollo de esta industria: El vino y los factores naturales están muy relacionados para lograr obtener lo mejor de este proceso llamado calidad, esta principalmente determinado por la ubicación de sus viñedos, características del suelo, el tipo de clima y por último la intervención y usos de técnicas que el hombre ha desarrollado para tomar un mayor provecho del mismo, a este arte y cultura se le considera como artesano en la viticultura (p. 1023).

Si bien es cierto las condiciones climáticas en nuestro país actúan de manera relevante en estos procesos de vinificación, lo cual también es necesario mencionar la importancia de una buena arquitectura que actúe como mediador en estos procesos tecnificados, para ofrecer productos de mayor calidad y obtener mayor

rendimiento, por otro lado radica en fortalecer e impulsar estas actividades que ya se vienen realizando, integrando de manera significativa el entorno urbano con el rural en donde la arquitectura responda a la identidad del lugar, al vínculo con la naturaleza y en la industria vinícola y turística del estado Peruano.

A nivel nacional, existen 180 bodegas vitivinícolas procesadoras de vino y pisco, las mismas que se subdividen en 9 bodegas industriales, 11 intermedias y 160 artesanales de las cuales muy pocas ofrecen actividades distintas a esta producción, tales como restaurantes, recorridos guiados a las bodegas y viñedos, catas, conferencias culturales, exposición de arte, etc. Es necesario plantear nuevos tipos de arquitectura que complemente la necesidad de la industria vitivinícola como impulsador turístico en nuestro país, podemos observar ejemplos de infraestructuras pertenecientes a este rubro, tales como viña Tacama, la hacienda y destilería Caravedo ubicados en el valle de Ica, en donde su importancia y tradición ha sido tecnificado con lo artesanal, manteniendo su cultura por generaciones y actuando de una manera importante en el sector turístico, aprovechando la riqueza de sus suelos y valles que ofrece el lugar. Según (Ching, 2010) menciona lo siguiente: Cuando observamos un volumen bidimensional sobre un lienzo de papel este incide con el entorno del espacio en blanco que lo rodea, este claro ejemplo muestra de manera similar como una estructura tridimensional articula el volumen espacial envolvente y genera un espacio de influencia en el territorio actuando como propio, único por su diseño (p. 102).

En nuestra área de estudio, podemos percibir que estas actividades están fragmentadas, no se encuentran consolidadas de manera industrial que cumpla con los estándares de calidad, ni espacios que actúen de forma articuladora para la provincia y no crean sensaciones positivas con su entorno natural, su economía y por supuesto el usuario final, el turista, ya que este es el principal motor y factor clave para el progreso socioeconómico local.

En cuanto a la **formulación del problema general** frente a este caso surgieron muchas preguntas que sentaron las bases de esta investigación, de la cual se planteó la siguiente pregunta ¿Cuál es el nivel de relación entre Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico en el Distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020? Teniendo como objeto de estudio el distrito en líneas ya antes

mencionado, y en donde se pretende dar un valor agregado para futuras investigaciones en la cual se fundamenta en teorías y antecedentes profesionales relacionados en el tema, en cuanto a los **problemas específicos** se formularon las siguientes preguntas, en donde el **PE1**, es ¿Cuál es el nivel de relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Enológico, asimismo para el **PE2**, que es ¿Cuál es el nivel de relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Cultural, y por último, el **PE3**, en donde nos preguntamos ¿Cuál es el nivel de relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Gastronómico y Hotelero.

Así mismo se formuló el **objetivo general**, en donde se busca comprobar el nivel de relación entre Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico, asimismo los **objetivos específicos** se formularon de la siguiente manera, en donde el **OE1**, es determinar el nivel de relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Enológico, al igual que el **OE2**, es determinar el nivel de relación que existe entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Cultural, finalmente el **OE3**, es determinar el nivel de relación que existe entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Gastronómico y Hotelero.

De igual importancia se planteó la **hipótesis general** en donde se afirma que existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico, así mismo las **hipótesis específicas** en donde se demuestra la **HE1**, existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Enológico, al igual que la **HE2**, existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Cultural, y finalmente la **HE3**, existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Gastronómico y Hotelero.

Por último, la investigación de estudio fue planteada de una manera practica en donde se pretende demostrar la gran importancia de la arquitectura vitivinícola como imagen turística del lugar.

## **II. MARCO TEÓRICO**

Para el desarrollo de esta investigación y lograr contrastar los resultados de la problemática planteada se tuvo que analizar diversos trabajos de investigación, tesis e informes relacionados a los conceptos de las variables y sus dimensiones respectivas, la cual estos trabajos previos mencionados son de nivel nacional e internacional en donde se mencionan las siguientes teorías que afirman esta investigación.

A **nivel internacional** se presenta: La arquitectura y el gusto de disfrutar un buen vino, recorrer los paisajes y sentir como armoniza el entorno natural con lo que percibes deja una huella marcada con necesidad de volver, claro esta desde el punto de vista del turista y estoy seguro que esto es positivo también para el que reside en el lugar, ya que aporta significativamente en la economía local, impulsando esta industria y cultura del vino, (Merino Bobillo, 2015) **“Arquitectura en el mundo del vino: maridaje de funcionalidad y comunicación”**, Universidad de Valladolid, España, esto es lo que hace llamativo e interesante a la industria vitivinícola, en donde deciden abrir sus instalaciones a los turistas con el fin de exponerlos al contacto con la producción, con el medio ambiente, incentivando un respeto por el entorno y de igual forma por la tradición cultural en que elaboran el vino, esta posibilidad de persistir todas estas actividades in situ hacen que la experiencia sea mayor placentera.

(Cerdán, 2018) **“La Arquitectura del vino en Terres dels Alforins. Conservación y puesta en valor de las bodegas tradicionales, El caso de la Bodega Fonda del Celler del Roure”**. Trabajo fin de grado en la Universidad de Valencia, España, Otra cuestión interesante es la arquitectura de bodegas, el arte de aprovechar sus condiciones climáticas y el uso del suelo como elemento muy importante para la preservación del vino. La inercia térmica y las características de la tierra proporcionan estabilidad térmica y las condiciones óptimas para hacer del vino un arte de la naturaleza, sin generar gastos en el uso de la energía, esto podría ser una solución bioclimática para su elaboración.

(Díaz, 2017) **“Centro interactivo del vino chileno, arquitectura y paisaje, potenciando el turismo nacional”**, trabajo de memoria para obtener el Título de Arquitecto en la universidad de Chile, menciona lo siguiente: debido a que ningún tipo de viñedo o territorio va gozar de las mismas condiciones climáticas, es esto que

hace único la determinación de origen y elaboración de cada vino, lo hace único según su ubicación, aportes que se pueden sentir en cada sorbo de vino para compartir en cualquier ocasión y otorga una personalidad única resaltándola de los demás.

Así mismo, a **nivel nacional** se presenta: según (Huapaya, 2017) “**Complejo turístico para la difusión del pisco en el valle de Pisco**”, tesis para optar el título profesional de arquitecto, universidad Ricardo Palma, en la ciudad de Lima, el autor menciona lo siguiente: Existen importantes bodegas en la industria vitivinícola de la región Ica, por ejemplo, la hacienda Tabernerero, Viñas de Oro, Tacama y Santiago Queirolo, en sus inicios de fundación fueron artesanales, que con el transcurrir de los años, han consolidado la marca de exportación como producto nacional nuestro, único, esto se debe al crecimiento industrial, más sin embargo deja de lado al actor principal, el turista, a pesar que existen rutas y guías turísticas por sus instalaciones, aún no está consolidada, los espacios no cumplen con estos requisitos, por lo cual es necesario el planteamiento de una nueva arquitectura.

(Lizárraga & Huarcaya, 2018) “**Centro de promoción y exposición vitivinícola para contribuir al fomento del enoturismo en el distrito de Pocollay**”, tesis para optar el título de Arquitecto, universidad nacional Jorge Basadre Grohmann en la ciudad de Tacna, los autores mencionan lo siguiente: En los últimos años el Perú el enoturismo viene tomando mayor importancia, se están planteando rutas del vino y pisco que sirven como articulaciones entre provincias, sin embargo, el desarrollo de este recurso se ve limitado por la carencia de infraestructura que contribuya a su fomento y que repercuta en su desarrollo social, económico y rural.

(Reyes, 2019) “**Estudio de tipologías de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo para la propuesta arquitectónica de un recinto del vino en Mochumí**”, tesis para optar el título de Arquitecto, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo en la Ciudad de Chiclayo, la autora menciona lo siguiente: En esta provincia se mantienen bodegas artesanales para los procesos de vinificación, desde el proceso de la uva hasta el expendio del mismo, todos estos procesos se vienen dando pero se viene exceptuando factores logísticos, contextos climáticos y financieros por lo cual trae consigo infraestructuras de forma irregular,

espontanea, sin asesoría profesional, por lo tanto no se aprovechan sus espacios, equipos industriales, etc., desviando la precisa forma de la producción ideal.

(MINCETUR, 2016) “**Plan Estratégico Nacional de Turismo 2025**”, revista Turismo con Futuro, señala lo siguiente: El sector turismo en la actualidad es uno de los más estables y de crecimiento consecutivo a nivel nacional, siendo este un factor clave para el progreso socioeconómico en el Perú como principal cimiento en la economía nacional para el desarrollo sostenible, ahora bien, tras un proceso permanente de dialogo con el sector público y privado, se logró acordar una nueva visión para el sector turismo, la cual tiene vínculo directo propuesto en aumentar el número de visitantes extranjeros y promoviendo el crecimiento del turismo interno.

A continuación, **la variable independiente, Arquitectura Vitivinícola**: según (Hernandez, Gonzáles, & Ramón, 2017) “**El paisaje vinícola como recurso turístico y territorial en Lanzarote**”, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, en el estado de España, sostiene lo siguiente: El turismo como actividad que se llena de recursos y atractivos del territorio, muestra múltiples manifestaciones entre esa relación, ofreciendo componentes del medio rural como por ejemplo, suelos productivos, históricas, culturales, alojamiento, espacios arquitectónicos, en relación con ello se genera un espacio atractivo junto a condiciones de equilibrio y aceptación del turista.

A sí mismo, la **dimensión 1, planta de producción** de la variable independiente: según (Villanueva A. L., 2018) “**Centro de producción, difusión y capacitación del pisco**”, tesis para optar el Título Profesional de Arquitectura, en la universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, en donde la autora sostiene que: el objetivo principal es la de difundir nuestra bebida de bandera a través de un espacio que cumpla con los requerimientos que estos procesos demandan están al nivel de las bodegas internacionales reconocidas como por ejemplo Marqués de Riscal, ubicada en la Rioja, España, diseñada por el famoso arquitecto Frank Ghery, ahora bien si estos espacios son de motor en su economía porque no tomar como referentes estos espacios especialmente dedicados a esta industria, de esta manera se lograría dar valor agregado a la ciudad de pisco favoreciendo el turismo de una manera estratégica.

Al igual, la **dimensión 2, arquitectura de bodegas** de la variable independiente: según (Genem, Barrera, Balter, Montiel, & Andreoni, 2016) **“Arquitectura de Bodegas. Posibilidades Hígro-Térmicas de Envolventes Tradicionales y High Tech”**, revista del Instituto Nacional de Vitivinicultura, Argentina, los autores afirman lo siguiente: la imagen de bodegas está muy referida en contextos de arquitectura en donde busca la distribución adecuada de sus espacios, logrando una perfecta combinación de lo antiguo con lo tradicional en un esfuerzo por renovarse, por estar a la altura de la modernidad pero sin interferir con la producción del vino propia del lugar, conservando sus principios vernáculos.

Por último, la **dimensión 3, factores climáticos** de la variable independiente: (Martínez, 2016) **“El cambio climático y sus efectos sobre la calidad del vino”**, trabajo de fin de grado en ingeniería agroalimentaria y del medio rural en la Universidad Politécnica de Valencia, España, en donde sostiene lo siguiente: el cambio climático es una alteración del clima que modifica el ambiente y sus características, influyendo en el aspecto productivo de la viticultura cada vez mayor especialmente sobre la fenología de la vid y su composición, de igual forma afectando el comportamiento de las vinificaciones en el ambiente de la zona de guarda.

A continuación, la **variable dependiente, Desarrollo Turístico**: según (Oyarvide, Nazareno, Roldán, & Ferrales, 2016) **“Emprendimiento como factor del desarrollo turístico rural sostenible”**, artículo Retos de la Dirección, en el país de Ecuador, los autores mencionan lo siguiente: A medida que se estimule el emprendimiento se desarrollaran más beneficios en el área económico-social impulsando y fortaleciendo el producto interno incrementando el valor agregado de las cadenas productivas, facilitando el desarrollo del mismo, intervienen todos los entes públicos y privados favoreciendo estas pequeñas empresas como parte de fortalecimiento local.

A sí mismo, la **dimensión 1, turismo enológico** de la variable dependiente: según (Elías Pastor, 2006) **“El turismo del vino, otra experiencia de ocio”**, documentos de ocio núm. 30, España, define lo siguiente: El turismo enológico tiene variadas definiciones que a través de los años y en diferentes países se adoptan actividades diferente pero muy relacionadas a la esencia que es el la cultura del vino,

la existencia de bodegas, vinotecas y regiones vitivinícolas, estas áreas son la solución de desarrollo en el sector agrario y turístico para impulsar un determinado lugar en el avance tecnológico y económico social.

(Fajardo, 2019) “**Centro de innovación tecnológica agrícola y vitivinícola en el distrito de San Clemente, Pisco**”, proyecto de investigación para optar el Grado Académico de Bachiller en Arquitectura, Urbanismo y Territorio, en la ciudad de Lima, en donde el autor afirma que: El sector agrícola en el Perú se ha ido extendiendo paulatinamente, aportando en los ingresos financieros del país gracias al uso de nuevas herramientas y métodos que hacen posible una mayor producción de manera tecnificada teniendo un mayor rango de acción en el negocio, por otro lado la producción artesanal de vino y pisco ha ido decreciendo, evidentemente a falta de espacios y tecnologías industriales.

Al igual, la **dimensión 2, turismo cultural** de la variable dependiente: según (Herrera, 2016) “**Turismo patrimonial, identidad y desarrollo en el Perú**”, artículo científico de la Universidad de los Andes, Colombia, quien afirma lo siguiente: la industria vitivinícola, patrimonios culturales y costumbres propias adquiridas in situ por diferentes regiones en donde se evidencian estos procesos de identidad, por medio de esto se desarrollan actividades económicas, dando un aporte muy importante en la sociedad.

(Baraja, Herrero, Martínez, & Plaza, 2019) “**Turismo y Desarrollo Vitivinícola en Espacios de Montaña con Alta Densidad Patrimonial**”, revista de Turismo, Valladolid, en el país de España, mencionan lo siguiente: La promoción del enoturismo se está convirtiendo en una salida de difusión cada vez más frecuente en las regiones vitivinícolas, ofreciendo productos de calidad, al mismo tiempo operando a modo de palanca para la reactivación de los viñedos más reconocidos y valorados por los turistas en la sierra de Salamanca, España.

Por último, la **dimensión 3, turismo gastronómico y hotelero** de la variable dependiente: (Alva, 2016) “**El turismo interno y su influencia en el crecimiento de restaurantes del distrito de San Vicente en la provincia de Cañete, periodo 2015**”, tesis para optar el grado académico de maestro en marketing turístico y hotelero en la ciudad de Lima, quien afirma lo siguiente: el turismo interno se

desarrolla en nuestro país aportando factores importantes en la economía, generando un alto desarrollo local en el lugar de destino, funcionando como motor en generador de empleo.

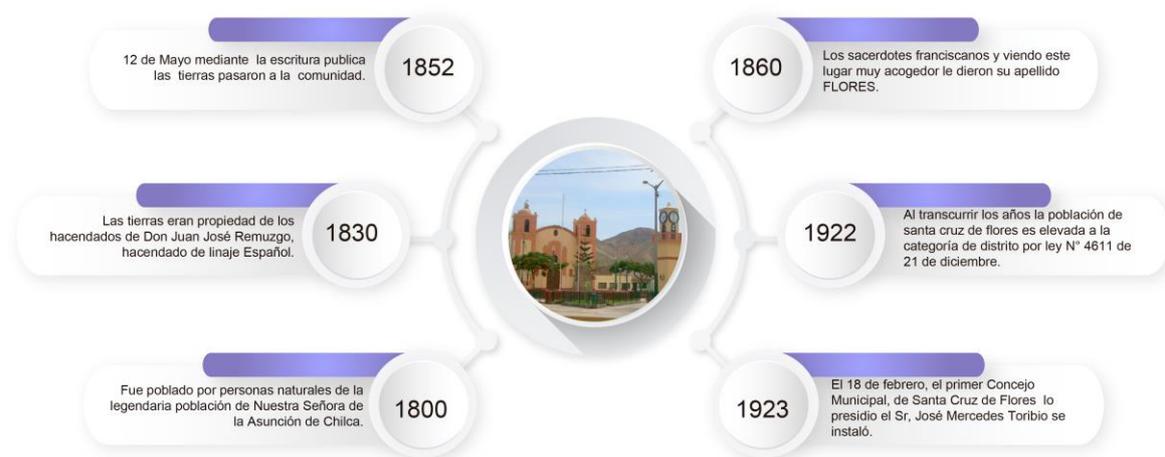
(Sariego, 2015) **“Las rutas del pisco como elementos turísticos representativos de la cultura peruana”**, revista científica International Journal of Scientific Management and Tourism, en donde el autor sostiene lo siguiente: Los recorridos temáticos se encuentran representados por productos gastronómicos que ofrece el lugar, estos servicios como recursos turísticos tienen una gran importancia por ser elementos insertos en la cultura y la tradición de los territorios donde se produce y al aumento de la calidad de vida.

(Aguilar, 2014) **“Análisis estratégico para el desarrollo de la competitividad del pisco de Santa Cruz de Flore - Cañete”**, informe final del proyecto de investigación, Universidad Nacional del Callao, en donde el autor sustenta lo siguiente: se pretende evaluar la producción de la uva en las diversas variedades que produce el lugar, su superficie destinada al cultivo de sus viñedos que de la misma son la materia prima para el proceso del vino, se busca diseñar estrategias de ingresos y difusión de comercialización de este aclamado producto que ofrece los enólogos de Santa Cruz de Flores, productos únicos con secretos milenarios que se vienen transmitiendo en la zona de generación tras generación, para lograr este objetivo se pretende estudiar el tamaño del mercado y la venta de este fruto, finalmente se analizará estrategias de producción y comercialización de una forma más tecnificada.

En cuanto al **Marco Histórico** del Distrito Santa Cruz de Flores cabe resaltar que forma parte entre los 16 distritos que integran la provincia de Cañete, ubicado en el departamento de Lima, Perú. Para tener una mejor idea de este distrito es preciso conocer su contexto histórico, su evolución desde sus inicios, de acuerdo con relatos que se han transmitido por generaciones pasadas, relatos de los primeros pobladores, del cual podemos rescatar el característico nombre que lo representa, nos remontamos a los años de 1800 a 1830 aproximadamente, en donde este territorio se fue poblando por feligreses de Nuestra Señora de la Asunción de Chilca, siendo estas tierras de hacendados de linaje Español, con el tiempo fue tomando carácter de caserío hasta determinarse como comunidad gracias a la llegada de

nuevas familias, esto género que reclamar estas tierras para sí, luego del tiempo se logró conseguir que esta comunidad obtuvieran sus escrituras públicas, el 12 de mayo de 1852 que se logró este objetivo, sumando los años llegaron a este valle entre los años 1850 a 1862 una congregación de sacerdotes Franciscanos, como el lugar fue muy acogedor decidieron asignarle su apellido “FLORES”, y como patrón a la santísima Cruz del 3 de mayo, denominando el nombre que conocemos en la actualidad como Santa Cruz de Flores. Ya el 21 de diciembre de 1922 por decreto de ley N° 4611 la comunidad fue elevada a la categoría de Distrito, decretado por el Presidente de la República de aquel entonces Don Augusto B. Leguía.

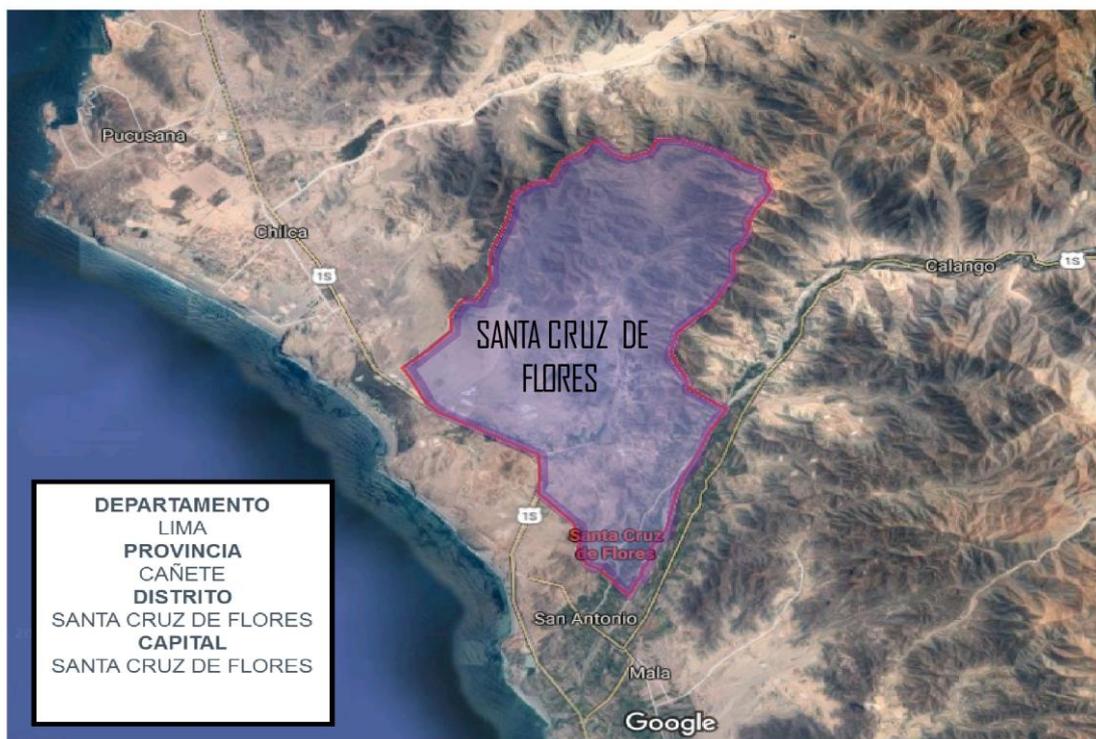
Gráfico 1 Línea de tiempo del Distrito de Santa Cruz de Flores.



Fuente: Elaboración propia.

En cuanto a su geografía, este distrito se encuentra ubicado a una hora al sur de nuestra ciudad capital limeña, este cuenta con una superficie de 100,06 km<sup>2</sup>, siendo uno de los distritos cañetanos con mayor atractivo oriundo por la belleza de sus paisajes y contacto con la naturaleza, contextos campestres y fructíferas tierras productoras, en especial el fruto de la vid, producto autóctono del lugar usas como materia prima para la elaboración del vino y del pisco, en tiempo pasados este distrito se dedicaba en exportar el 80% de uva para los distintos mercados de la capital, hoy en día es todo lo contrario, ahora hacen uso de un 70% de materia prima para el proceso de la vinificación y un 20% para el uso de mesa, esta materia prima es fundamental para sus productos, cada cosecha con características diferentes, esto es por efecto del cambio climático.

Gráfico 2 Ubicación geográfica.



Fuente: Imagen Google Earth / Gráfico elaboración propia.

Ubicado a 85 m.s.n.m, ver (**Anexo 12**) a poca distancia de la costa peruana, a la altura de la playa reconocida como el León dormido, cuenta con una densidad poblacional según el último censo realizado por el INEI en el 2017, con 3103 habitantes / 31,01 hab/km<sup>2</sup> aproximadamente, en donde el actual alcalde electo, Pedro Dagoberto Riega Guerra, con un periodo de 2019 – 2022, la oferta vinícola, sus incólumes valles hacen que este lugar sea un destino turístico a visitar, la industria vinícola presente se encuentra conformada por 12 bodegas vitivinícolas que se encuentran en el frente de esta industria, siendo estos el motor económico del lugar, ver (**Anexo 10**) por otro lado es evidente el reclamo urgente de un espacio común que agrupe o concentre todas estas actividades, una arquitectura que responda y que actúe como articulador.

La única ruta turística que existe actualmente en el distrito es el famoso festival de la vendimia, la cual tiene como propósito promocionar el vino y el pisco peruano que se da en la zona, se realiza todo un ritual en estas festividades como la pisa de la uva, en donde se selecciona mediante concurso a la elección de la Reyna

quien los representará en esta industria, la exhibición de vinos y piscos, ver (**Anexo 11**) presentación de shows tradicionales, danzas típicas y por supuesto su gastronomía. Esta celebración es organizada por la misma municipalidad en compañía de la asociación vitivinícola “AVA”, los turistas pueden recorrer sus instalaciones bodegueras, conocer todo el proceso de obtención del jugo de la uva para su vinificación.

Gráfico 3 Flyer promocional de la vendimia 2019.



Fuente: Municipalidad del Distrito de Santa Cruz de Flores.

### **III. METODOLOGÍA**

### **3.1. Tipo y diseño de investigación**

A continuación, se describirá los métodos de investigación que se usaron para explicar el tipo de investigación según su carácter para este tipo de estudio.

#### **3.1.1. Tipo de investigación**

La reciente investigación fue de carácter aplicada, de enfoque cuantitativo porque pretende dar información útil para crear alternativas de solución de inconvenientes en un explícito tiempo. Según (Bernal, 2010), sugiere que la investigación aplicada es aquella que se relaciona con la fecundación de conocimiento en forma de teoría o métodos en un determinado periodo. (p.113)

#### **3.1.2. Diseño de investigación**

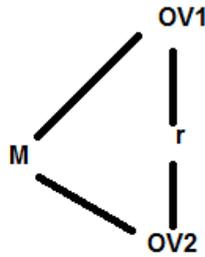
En la investigación, el diseño fue no experimental de corte transversal descriptivo correlacional, no experimental puesto que no se manipulan las variables y transversal porque el instrumento se aplicará por única vez y en un determinado momento, descriptiva y correlacional, ya que detalla y explica la influencia o relación entre las variables de investigación en la realidad concreta según su universo.

Para Carrasco (2007) un diseño no experimental son aquellos cuyas variables no se manipulan y no es experimental. Por que se analizan y se estudian los hechos y fenómenos de la realidad después de su ocurrencia. (p. 71)

Así mismo es transversal, según Carrasco (2007) “este diseño se utiliza para hacer estudios de investigación de hechos y fenómenos de la realidad, en un determinado tiempo”. (p. 72)

Según Hernández (2006, p.102) descriptivo porque “calculan, evalúan o recolectan datos sobre diversos conceptos (variables), aspectos dimensiones o componentes del fenómeno a investigar”.

Según Hernández (2006, p.102) correlacional porque “la exploración busca conocer la relación que existe entre dos o más conceptos o variables en un contexto en particular”. Como se muestra entre la Variable independiente y la Variable dependiente.



Donde:

M: Representa la muestra, o población.

O: Observación del comportamiento.

Variable 1 independiente: Arquitectura Vitivinícola

Variable 2 dependiente: Desarrollo Turístico

r: Define el nivel de relación o necesidad entre las variables

### **3.2. Variables y operacionalización**

Para la presente investigación se emplearon 2 variables en donde:

#### **3.2.1. Variable 1 independiente: Arquitectura Vitivinícola**

Según (Sánchez, 2010) nos indica que: La arquitectura vitivinícola es afrontar el diseño de una bodega que desempeñe todas las carestías de la industria cumpliendo con sus espacios para la elaboración de un buen vino pero a su vez emplazándose de una manera armoniosa con su entorno, sin inferir en el paisaje, ya que estos recorridos deben estar diseñados para que el turista pueda vivir una experiencia sensoria única que impacte su vida, para esto es tarea de enólogos, arquitectos y viticultores en el que el punto de partida es el territorio, tipo de vino a elaborar, industrialización en los procesos a realizar y público objetivo.

#### **3.2.2. Variable 2 dependiente: Desarrollo Turístico**

Según (Lorenzo Linares & Morales Garrido, 2014) nos dice que: El desarrollo turístico es una actividad que satisface la necesidad de ocio por parte de quien lo visita, esto significa que el beneficio del turismo genera en la comunidad local un

proceso de satisfacción creciente de sus necesidades.

Según (MINCETUR, 2016) nos dice que: El desarrollo turístico se ha convertido en una instrumento de progreso económico, por lo cual influye en el desarrollo de los países, con una gran relevancia en el impulso de las pequeñas industria o empresas.

### **3.2.3. Operacionalización de las variables**

La variable independiente, Arquitectura Vitivinícola, presenta tres dimensiones: planta de producción, arquitectura de bodegas y factores climáticos, en donde cada dimensión exhibe sus referidos indicadores que han sido sometidos bajo la escala de Likert para lograr su medición, la cual se presentó en los siguientes términos: Totalmente de acuerdo (5), De acuerdo (4), Indiferente (3), En desacuerdo (2), Totalmente en desacuerdo (1).

Así mismo la variable dependiente, Desarrollo Turístico, presenta tres dimensiones: turismo enológico, turismo cultural, turismo gastronómico y hotelero, en donde cada dimensión muestra sus respectivos indicadores que han sido sometidos bajo la escala de Likert para lograr su medición, la cual se presentó en los siguientes términos: Totalmente de acuerdo (5), De acuerdo (4), Indiferente (3), En desacuerdo (2), Totalmente en desacuerdo (1).

Para una revisión más detallada de la matriz de operacionalización de las variables ver (**Anexo 4**).

### **3.2.4. Definición conceptual**

**Arquitectura vitivinícola:** Según (Sánchez, 2010) nos dice que la arquitectura entra en contacto con el vino para darle albergue en sustitución o combinación con el abrigo terrenal del recinto excavado o la estructura planteada la cual busca las condiciones ambientales que favorezcan la metamorfosis de la uva en vino.

Dado que esta elaboración, esta cultura por así decirlo, se remonta a millones de años, en donde esta bebida nos ha servido a modo de celebración, rituales cristianos y católicos, satisfaciendo esta necesidad, al igual que por historia podemos

observar vestigios arquitectónicos en donde podemos deducir que todo este proceso de la elaboración del vino va muy de mano de la arquitectura, siempre con la necesidad de desarrollar técnicas que mejoren la calidad del producto.

**Desarrollo turístico:** Según (Lorenzo Linares & Morales Garrido, 2014) nos dice que el desarrollo turístico tiene la necesaria articulación entre crecimiento económico y conservación del entorno optimando la calidad de vida de las presentes y por venir generaciones.

También es oportuno precisar que este tipo de influencia, que es positiva, al aplicarse sobre determinadas áreas de la industria, generan nuevos empleos, proyectos arquitectónicos y avances tecnológicos que aportan significativamente en la región, buscando siempre generar una huella representativa local, siempre buscamos visitar un lugar que dejen una experiencia única por medio de sus costumbres y tradiciones, ¡por lo que en el podemos encontrar!

### 3.2.5. Indicadores

1. **Vendimia:** Según (Borzi, 2019) define que se trata de la recolección o cosecha de las uvas que se dan en 1 temporada determinada del año, antes de la vendimia los viñedos son tratados para que la vid tenga una buena producción, el color de su piel son característicos para los diferentes tipos de vinos.
2. **Vinificación:** Según (Rojas Vergara, 2018) afirma que la vinificación son las técnicas y procesos de convertir la uva en vino, mediante los procesos de conversión del mosto en una bebida alcohólica, cabe resaltar que consta de varias fases desde la recogida de la vid hasta lograr su majestuoso embotellado.
3. **Tecnología aplicada:** Según (Rodríguez & López, 2017) sostienen que las tecnologías aplicadas se definen en productos estandarizados siguiendo patrones universales para elaborar el vino, los productores buscan economía pretendiendo automatizar los procesos productivos.
4. **Sistemas constructivos:** Según (Ledesma, 2014) afirma que los sistemas constructivos presenta diferentes cambios en la técnica

constructiva y en las formas de materializar una edificación cumpliendo con las necesidades y adaptándose a cada época, puesto que a pasar de los años se vienen desarrollando mejores materiales en la construcción favoreciendo de manera positiva en el sector.

5. **Bodegas tradicionales:** Según (Jové Sandoval, 2016) afirma que las bodegas tradicionales constituye una singular muestra de interés por esta cultura, con valores históricos, arquitectónico, etnográfico, urbanístico y paisajístico por su configuración en un espacio que lo constituyen los viñedos.
6. **Bodegas industriales:** según (Maceda Rubio, 2016) sostiene que las bodegas industriales cumple con cadenas de producción más estandarizadas protegiendo la denominación de origen representativa de cada lugar, esto tiene una aporte muy importante en el mercado ya que este producto podría estar en cualquier tipo de mercado por su calidad.
7. **Iluminación:** Según (Guerrero García, 2017) afirma que la iluminación en todo tipo de edificación cumple una función determinada de acuerdo a la necesidad del cliente, de la industria, de las bodegas, este conjunto no es más que técnicas orientadas al tratamiento de la luz, cuya función es iluminar espacios interiores o exteriores con un fin determinado.
8. **Temperatura y humedad:** Según (Nicholas, 2015) afirma que la temperatura del planeta influye en la composición de la vid, por ello se busca el mejor equilibrio de condiciones climáticas para hacer uso de él, efecto que se ve reflejado en el producto que se procesa, sin embargo la alteración bioclimática está variando de una manera acelerada la cual se debe replantear la arquitectura para disminuir este impacto y sacar mayor provecho del mismo.
9. **Ventilación:** Según (Soler, 2017) denomina ventilación a la renovación del aire dentro de una edificación mediante el uso de herramientas acondicionas o de forma natural por medio de una buena arquitectura, como por ejemplo la orientación en función del terreno, etc. Debemos valernos del uso de nuevas tecnologías y conocimientos para realizar un

óptimo diseño.

- 10. Tours enológicos:** Según (Villanueva I. , 2016) sostiene que los tours enológicos están muy relacionados con el turismo sostenible, además de que el principal interés es disfrutar de un buen vino en el mismo lugar donde nació, todas estas actividades respetuosas con nuestro medio ambiente y la cultura relacionada del lugar por su carácter e importancia.
- 11. Paisaje vitivinícola:** Según (Villanueva Tarrero, 2018) afirma que los paisajes vitivinícolas son aquellos territorios que constituyen una historia y que requieren un tratamiento y protección de estas área rurales ya que son de gran importancia para el desarrollo de economía local.
- 12. Experiencia sensorial:** Según (Cabral da Silva & Souza, 2017) en donde afirman que las experiencias sensoriales es están ligadas al nivel de satisfacción del turista o consumidor en las bodegas, comprende el comportamiento que infunde la cultura del vino sobre las personas.
- 13. Tradición y costumbres vinícolas:** Según (Guzmán, 2019) quien define que las tradiciones y costumbres vinícolas han mantenido muy presente en diversas culturas y civilizaciones, como producto natural del campo, gracias a las técnicas desarrolladas por los enólogos que han ido salvando esta tradición de generación tras generación alcanzando rasgos mágicos que ocultan tradición.
- 14. Protección de los recursos naturales:** Según (Nonna, 2017) sostiene que la protección de los recursos naturales es compromiso del estado resguardar la diversidad e integridad del medio ambiente, con el fin de ofrecer calidad de vida y garantizar el desarrollo del lugar, por otra parte se debe plantear algunas propuestas que aporten nuevas soluciones para el cuidado de nuestro planeta.
- 15. Promoción cultural:** Según (Martínez & Molinero, 2019) quienes sostienen que la promoción cultural es su creciente demanda de vinos de calidad y propios de lugar está creando el auge del enoturismo, así mismo potenciando el paisaje y su cultura, los sistemas de gobiernos deberían

tomar cartas en este asunto para lograr consolidarlo en el mercado, contribuyendo significativamente en la economía.

**16. Maridaje:** Según (Rocchiccioli, 2017) quien define que el maridaje es todo una explosión de los sentidos en cuanto al degustar la comida y el vino, los sentidos son los que entregan toda esta información descargándola en el cerebro con información de disgusto, también influye el efecto psicológico de la vista ya que este análisis visual es el primer contacto que el cuerpo tiene con este arte.

**17. Vinoteca:** Según (Solera Arroyo, 2018) el autor sostiene que una vinoteca es un establecimiento en donde se pueda disfrutar de un vino y otras bebidas fermentadas de máxima calidad, pero a su vez sirva como generador de cultura entre este compartir de copa a copa.

**18. Rutas del vino:** Según (Sariego López, 2015) afirma que las rutas del vino y del pisco están representadas como modelo turístico muy especializado y compleja que tiene una fuerte conexión entre el sector turístico y agrícola, estos productos son de gran trascendencias por ser elementos insertos en la cultura de cada territorio.

### **3.3. Población, muestra y muestreo**

#### **3.3.1. Población**

Para Arias (2006) define por población el “conjunto finito o infinito de elementos con características comunes, para los cuales serán extensivas las conclusiones de la indagación. Esta queda limitada por el problema y por los objetivos del estudio”. (p. 81)

La población considerada para la investigación fueron 51 individuos entre bodegueros, enólogos y trabajadores de 12 bodegas vitivinícolas de este distrito, los cuales han venido trabajando arduamente en perfeccionar este tipo de productos para lograr una posición más firme en el mercado.

#### **3.3.2. Muestra**

Para establecer la cantidad total de compendios muestrales con las que se trabajará respecto a los enólogos y trabajadores de las bodegas vitivinícolas es la

sucesiva fórmula:

$$n = \frac{(Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N)}{[e^2 \cdot (N - 1)] + (Z^2 \cdot p \cdot q)}$$

Donde:

**n** = Representa el tamaño de la población seleccionada.

**N** = La población general: 51

**Z**= Determina el nivel de confianza que es 1.96 (95% de confianza)

**P** = 0.50 margen de éxito

**q** = 0.50 margen de fracaso

**e** = 0.05 error lícito, no siempre es exacta, existe un balance permisible

Reemplazando valores tenemos:

$$n = \frac{[(1.96)^2 (0.50) (0.50) (51)]}{[(0.05)^2 \cdot (51 - 1)] + (1.96)^2 (0.50) (0.50)}$$

$$n = 45$$

Tamaño de la muestra será de un total de 45 personas, conformados por enólogos y trabajadores bodegueros.

### 3.3.3. Muestreo

Se resolvió tomar una muestra probabilística aleatoria simple de los enólogos y trabajadores, (dado que son 51).

### 3.3.4. Unidad de análisis

La unidad de análisis se denomina como elemento de población, en una misma encuesta puede existir más de un elemento de población.

La unidad de análisis de la presente investigación serán doce bodegas vitivinícolas, conformados por la asociación vitivinícola de Santa Cruz de Flores.

### 3.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para lograr el objetivo de la investigación, la técnica empleada fue la encuesta ya que en la investigación se utilizará como instrumento el cuestionario de preguntas formuladas con cada uno de los ítems. Aplicamos este instrumento de investigación a 45 personas entre bodegueros, enólogos y trabajadores de 12 bodegas vitivinícolas de Santa Cruz de Flores, en donde se realizó un cuestionario de 18 preguntas para obtener resultados sobre las variables estudiadas; las cuales son la Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico.

Otros datos importantes que fortalecen el instrumento de investigación:



Ubicación de las bodegas artesanales vitivinícolas, lo que podemos observar la manera en cómo están distribuidos en la trama urbana, los mismos que cada año preparan su vendimia abiertas al público, realizando todo un tipo de espectáculo, desde la tradicional pisa de la uva, la elección de la reina que los representara de manera distrital, bailes folclóricos y cabalgatas, todo esto forma parte en el tiempo de esta celebración que tiene como fecha los 30 y 31 de marzo, además cabe resaltar la gran celebración que se realiza a la santísima cruz de 3 de mayo, ciclo montañismo y demás, esto es muestra de la gran demanda y flujo turístico que se realiza en el

lugar.

### 3.4.1. Validez

El cuestionario fue exhibido a los asesores expertos de la escuela de Arquitectura, en la Universidad Cesar Vallejo para su revisión y validación. Los cuales revelaron que existe suficiencia con un porcentaje de aceptación del 100% en las variables para aplicar el cuestionario a mi muestra. Estuvo conformado por los siguientes especialistas en el tema ver (**Anexo 6, 7 y 8**):

*Tabla 1 Validación de los instrumentos por parte de los expertos.*

<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	<b>%</b>
Dr. Arq. Saenz Mori Isaac Disraeli	Existe suficiencia	100
Mg. Arq. Bustamante Dueñas Isis	Existe suficiencia	100
Mg. Edu. Peña Paucarcaja Jhon	Existe suficiencia	100

Fuente: Elaboración propia en base a la validación de instrumentos.

### 3.4.2. Confiabilidad

La confiabilidad del instrumento se realizó con el estadístico de Alfa de Cronbach, utilizando el software estadístico SPSS. La información obtenida se consignó haciendo uso de una prueba piloto aplicada a 12 bodegueros del distrito, con un total de 18 preguntas para determinar un nivel de relación.

Tabla 2. Estadísticas de fiabilidad de Alfa de Cronbach

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
.775	18

Fuente: Elaboración propia.

Según la Interpretación de los resultados obtenidos en la confiabilidad del cuestionario sobre la Arquitectura Vitivinícola y el Desarrollo Turístico fue aplicado a 12 sujetos de la muestra, arrojó un valor en el Alfa de Cronbach igual a 0,775; ello muestra que tiene una confiabilidad aceptable.

Según (Rusque 2003) nos dice que: “la validez personifica la posibilidad de que un método de investigación sea capaz de responder a las interrogantes formuladas. La fiabilidad designa la capacidad de obtener los mismos resultados de diferentes situaciones. La fiabilidad no se refiere directamente a los datos, sino a las técnicas de instrumentos de medida y observación, es decir, al grado en que las respuestas son independientes de las circunstancias accidentales de la investigación” p. 134.

### 3.5. Procedimientos

El uso de datos obtenidos mediante la aplicación de las técnicas e instrumentos en líneas antes mencionados, recurriendo a los informantes también indicados; fueron ordenados y tabulados para iniciar el análisis respectivo.

Los datos aplicados y tabulados serán analizados mediante la estadística descriptiva, haciendo uso de tablas de frecuencias y gráficos, para poder interpretar adecuadamente el resultado de cada una de las preguntas generadas.

Así mismo, para la contrastación de las hipótesis, se plantearán hipótesis estadísticas (Hipótesis Nula e Hipótesis Alternativa), utilizando para ello como estadística de prueba la correlación, toda vez que se trataba de demostrar la relación existente entre las variables, involucradas en el estudio.

El resultado de la contrastación de las hipótesis, nos permitió tener bases para

formular las conclusiones de investigación, y así llegar a la base para formular las conclusiones generales.

### **3.6. Método de análisis de datos**

Los métodos que se usan serán estadísticos porque se basan en una serie de procedimientos para el uso de las variables cualitativas teniendo como objetivo analizar e interpretar los resultados hallados. Método estadístico descriptiva: mediante los cálculos de porcentajes de participación, gráficos y tablas de frecuencias se analizarán el comportamiento de las variables. Método estadístico inferencial: se utilizará el programa estadístico EXCEL, para el procesamiento de los datos recolectados y se mostrará los datos mediante cuadros para la ejecución del respectivo análisis, para obtener las conclusiones sobre el problema planteado.

### **3.7. Aspectos éticos**

En la presente investigación se consideró los marcos legales y valores éticos en la elaboración de la investigación los cuales fueron: Respetar la autenticidad de los resultados, la confiabilidad de los datos obtenidos y respetar la propiedad intelectual, citando a los autores al realizar la investigación. La colaboración de los encuestados, así como el llenado de las encuestas es de manera anónima y voluntaria garantizando la validez y originalidad del proyecto. Los datos e información de los participantes se mantendrán en estricta confidencialidad y no serán utilizados con otros fines que no respeten a la investigación.

## **IV. RESULTADOS**

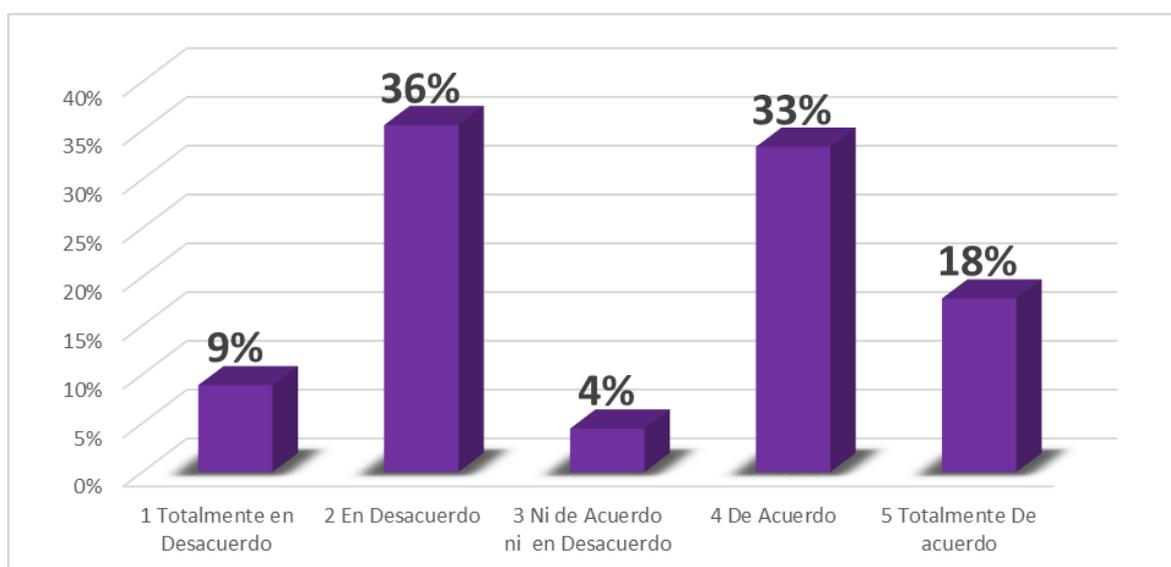
Según de la aplicación del cuestionario como instrumento de recolección de datos se presenta a continuación la siguiente información:

*Tabla 3. Cree usted que los procesos y técnicas de recolección de la vid, son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha.*

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	4	9%
2 En Desacuerdo	16	36%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	2	4%
4 De Acuerdo	15	33%
5 Totalmente De acuerdo	8	18%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

*Figura 1. Cree usted que los procesos y técnicas de recolección de la vid, son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha.*



Fuente: Elaboración propia.

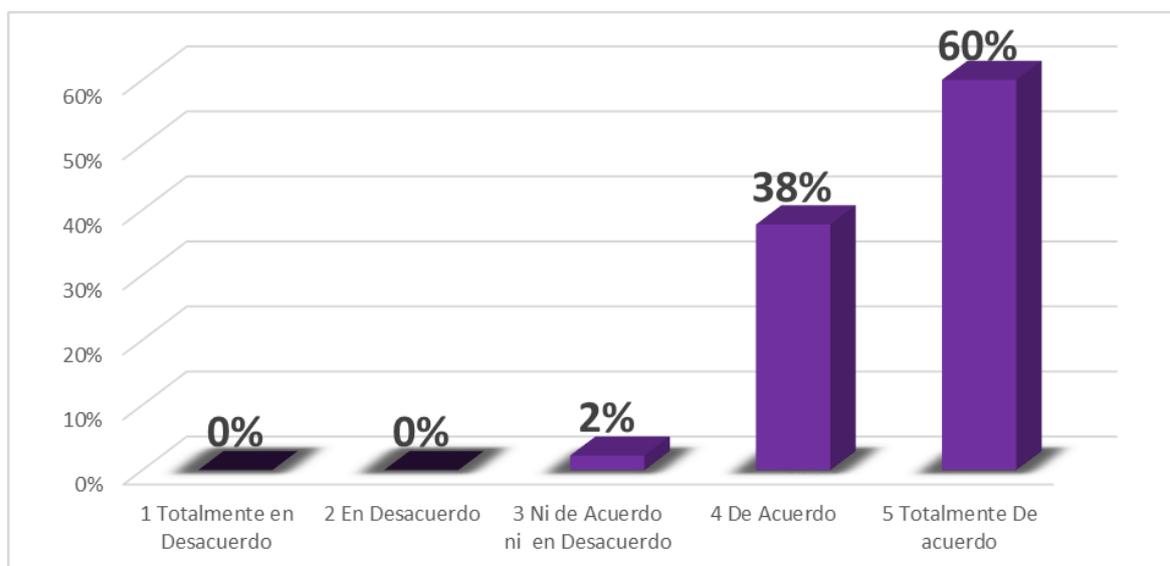
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 18% está totalmente de acuerdo en **que los procesos y técnicas de recolección de la vid, son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha**, además un 33% está de acuerdo, mientras que un 4% de la muestra se presenta indiferente, asimismo, el 36% está en desacuerdo y el 9% está totalmente en desacuerdo.

Tabla 4. Está de acuerdo que las tareas del enólogo con los trabajos de la vinificación son fundamentales en la elaboración del vino.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	0	0%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	1	2%
4 De Acuerdo	17	38%
5 Totalmente De acuerdo	27	60%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 2. Está de acuerdo que las tareas del enólogo con los trabajos de la vinificación son fundamentales en la elaboración del vino.



Fuente: Elaboración propia.

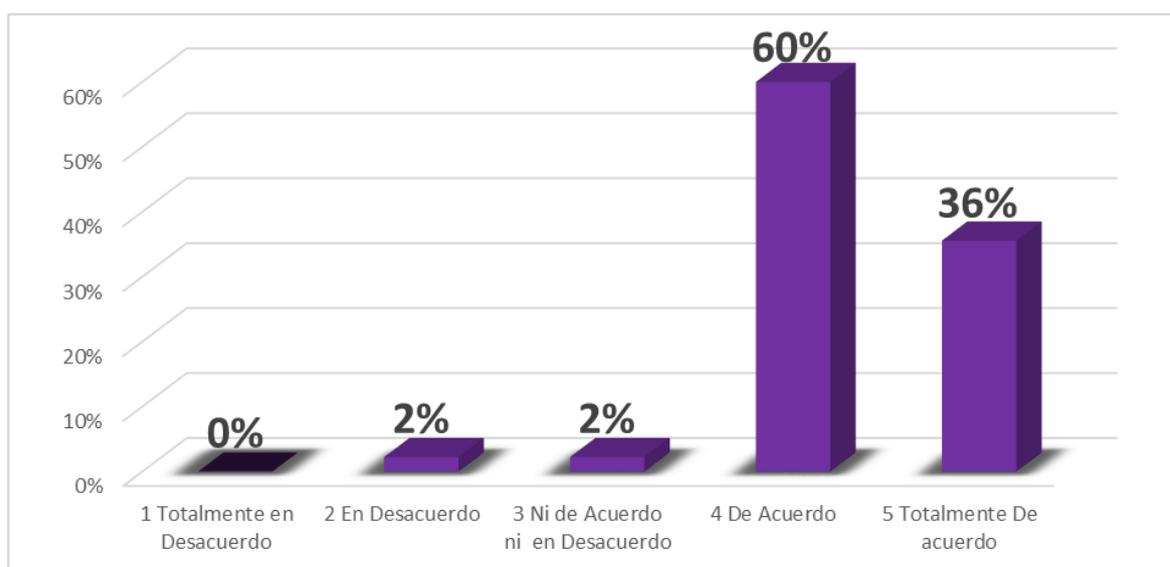
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 60% está totalmente de acuerdo en que **las tareas del enólogo con los trabajos de la vinificación son fundamentales en la elaboración del vino**, además un 38% está de acuerdo, mientras que un 2% de la muestra se presenta indiferente.

*Tabla 5. Piensa usted que existe la necesidad de disponer de maquinarias industriales que permitan clasificar de una manera más ágil el nivel de calidad de la uva en tiempo real y de forma fiable.*

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	1	2%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	1	2%
4 De Acuerdo	27	60%
5 Totalmente De acuerdo	16	36%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

*Figura 3. Piensa usted que existe la necesidad de disponer de maquinarias industriales que permitan clasificar de una manera más ágil el nivel de calidad de la uva en tiempo real y de forma fiable.*



Fuente: Elaboración propia.

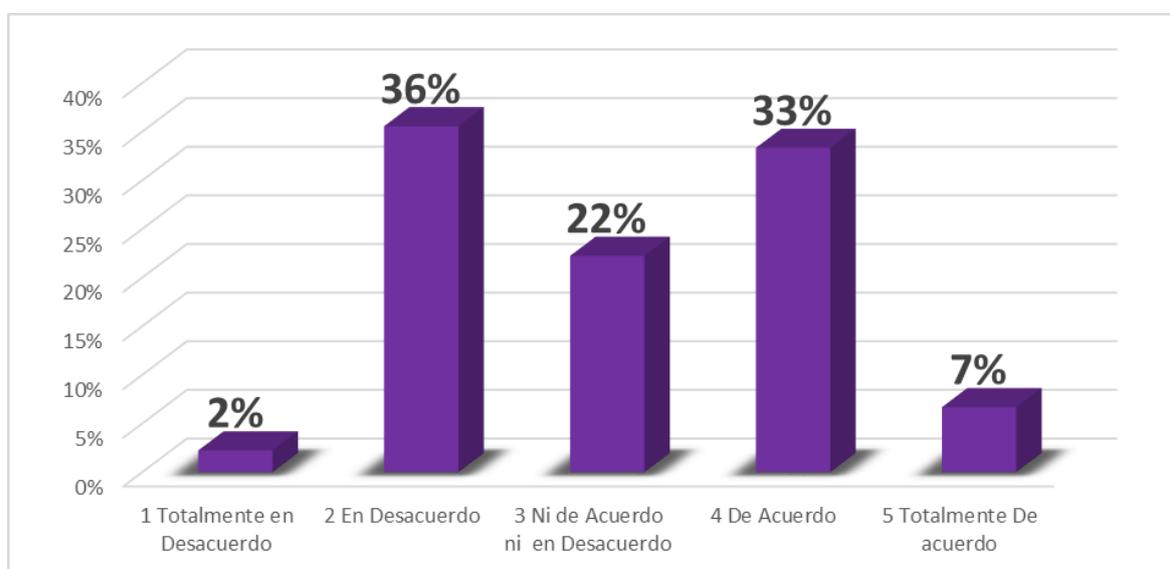
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 36% está totalmente de acuerdo en que **existe la necesidad de disponer de maquinarias industriales que permitan clasificar de una manera más ágil el nivel de calidad de la uva en tiempo real y de forma fiable**, además un 60% está de acuerdo, mientras que un 2% de la muestra se presenta indiferente, asimismo, el 2% está en desacuerdo.

Tabla 6. Cree usted que los materiales empleados en los sistemas constructivos de las bodegas son los óptimos para la edificación.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	1	2%
2 En Desacuerdo	16	36%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	10	22%
4 De Acuerdo	15	33%
5 Totalmente De acuerdo	3	7%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 4. Cree usted que los materiales empleados en los sistemas constructivos de las bodegas son los óptimos para la edificación.



Fuente: Elaboración propia.

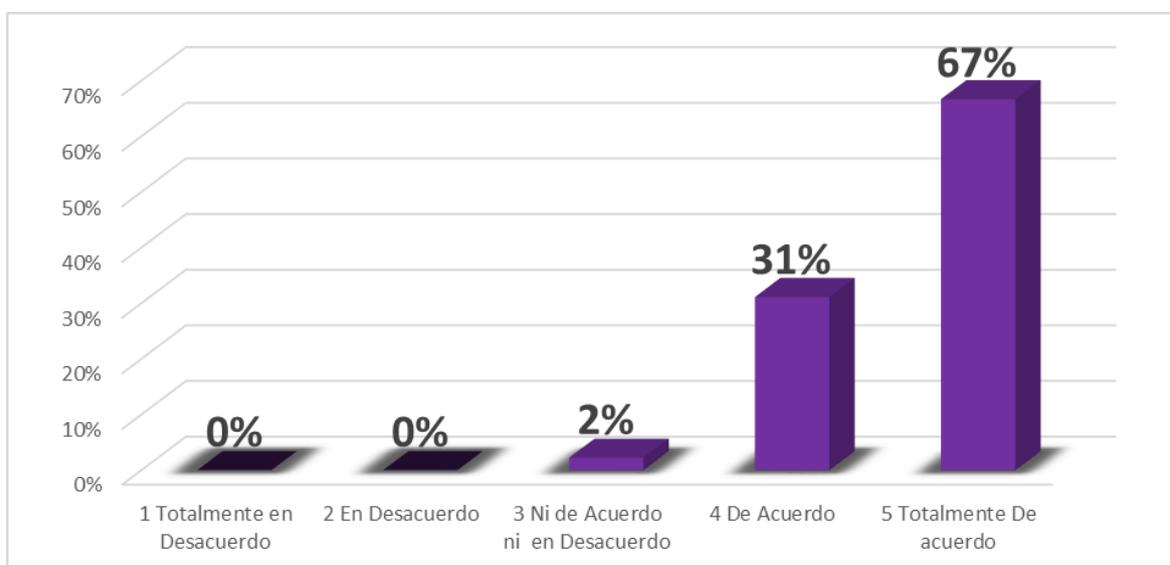
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 7% está totalmente de acuerdo en que **los materiales empleados en los sistemas constructivos de las bodegas son los óptimos para la edificación**, además un 33% está de acuerdo, mientras que un 22% de la muestra se presenta indiferente, asimismo, el 36% está en desacuerdo y el 2% está totalmente en desacuerdo.

Tabla 7. Piensa usted que para producir un buen vino es necesario hacer uso de los elementos arquitectónicos tradicionales que ofrece su bodega.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	0	0%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	1	2%
4 De Acuerdo	14	31%
5 Totalmente De acuerdo	30	67%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 5. Piensa usted que para producir un buen vino es necesario hacer uso de los elementos arquitectónicos tradicionales que ofrece su bodega.



Fuente: Elaboración propia.

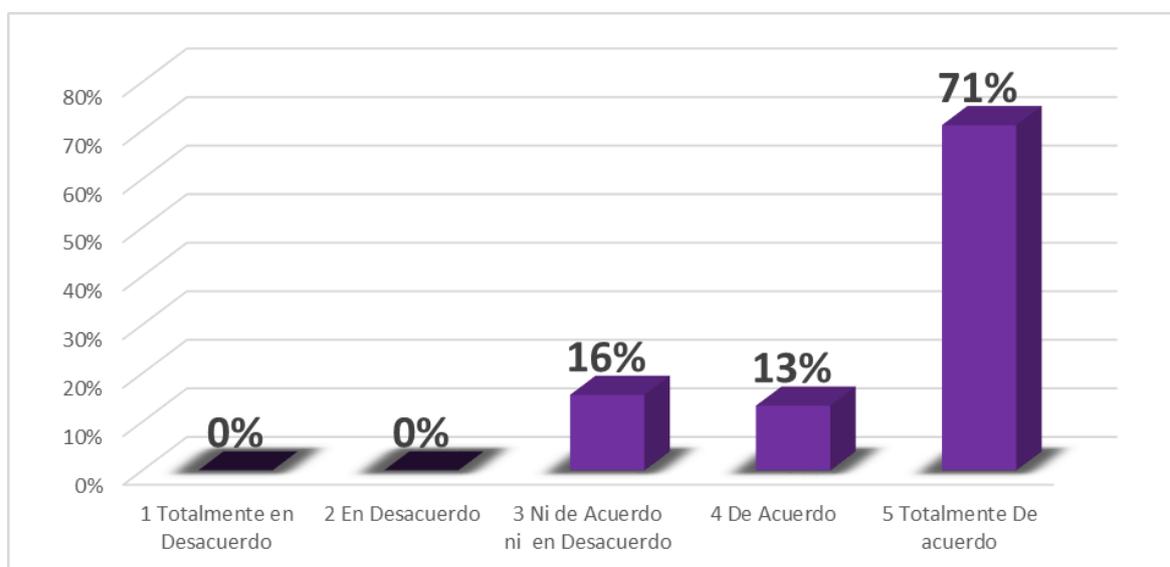
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 67% está totalmente de acuerdo en que **para producir un buen vino es necesario hacer uso de los elementos arquitectónicos tradicionales que ofrece su bodega**, además un 31% está de acuerdo, mientras que un 2% de la muestra se presenta indiferente.

Tabla 8. Cree usted que al combinar sistemas tradicionales con tecnología industriales se logrará un mayor rango de producción de vino.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	0	0%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	7	16%
4 De Acuerdo	6	13%
5 Totalmente De acuerdo	32	71%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 6. Cree usted que al combinar sistemas tradicionales con tecnología industriales se logrará un mayor rango de producción de vino.



Fuente: Elaboración propia.

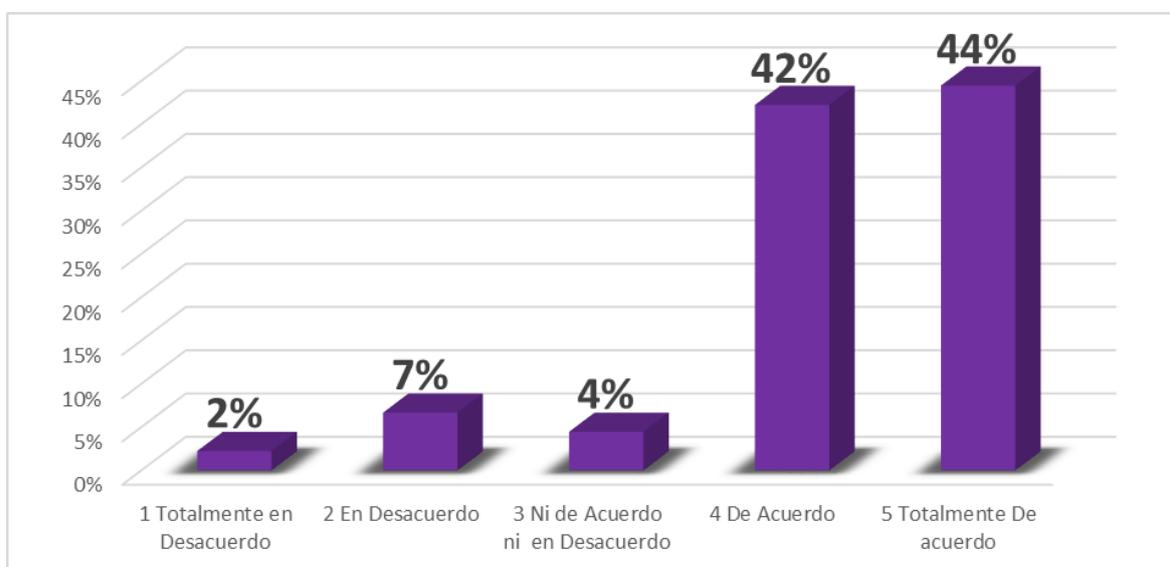
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 71% está totalmente de acuerdo en que **al combinar sistemas tradicionales con tecnología industriales se logrará un mayor rango de producción de vino**, además un 13% está de acuerdo, mientras que un 16% de la muestra se presenta indiferente.

Tabla 9. Que tan de acuerdo considera usted que las condiciones de iluminación son favorables e influyen en los resultados del buen vino.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	1	2%
2 En Desacuerdo	3	7%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	2	4%
4 De Acuerdo	19	42%
5 Totalmente De acuerdo	20	44%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 7. Que tan de acuerdo considera usted que las condiciones de iluminación son favorables e influyen en los resultados del buen vino.



Fuente: Elaboración propia.

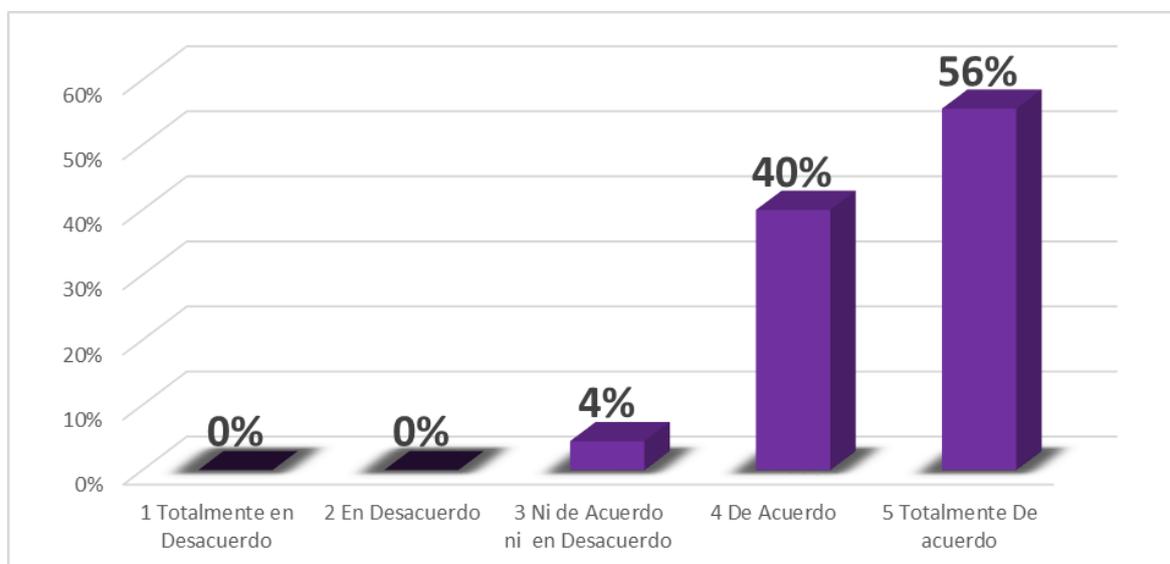
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 44% está totalmente de acuerdo en que **tan de acuerdo considera usted que las condiciones de iluminación son favorables e influyen en los resultados del buen vino**, además un 42% está de acuerdo, mientras que un 4% de la muestra se presenta indiferente, asimismo, el 7% está en desacuerdo y el 2% está totalmente en desacuerdo.

Tabla 10. Cree usted que hay que evitar las oscilaciones bruscas y frecuentes de temperatura entre el día y la noche en las bodegas para que no tenga efectos negativos en los vinos.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	0	0%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	2	4%
4 De Acuerdo	18	40%
5 Totalmente De acuerdo	25	56%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 8. Cree usted que hay que evitar las oscilaciones bruscas y frecuentes de temperatura entre el día y la noche en las bodegas para que no tenga efectos negativos en los vinos.



Fuente: Elaboración propia.

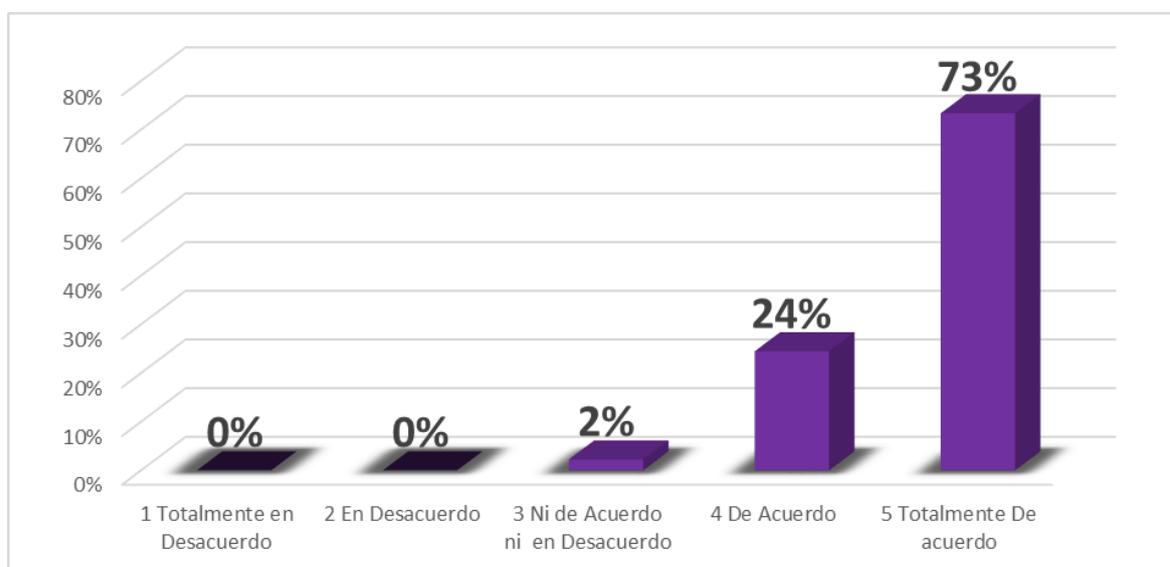
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 56% está totalmente de acuerdo en que **hay que evitar las oscilaciones bruscas y frecuentes de temperatura entre el día y la noche en las bodegas para que no tenga efectos negativos en los vinos**, además un 40% está de acuerdo, mientras que un 4% de la muestra se presenta indiferente.

Tabla 11. Está de acuerdo que se requiere condiciones de ventilación óptimas para evitar olores de moho o podredumbre en las bodegas.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	0	0%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	1	2%
4 De Acuerdo	11	24%
5 Totalmente De acuerdo	33	73%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 9. Está de acuerdo que se requiere condiciones de ventilación óptimas para evitar olores de moho o podredumbre en las bodegas.



Fuente: Elaboración propia.

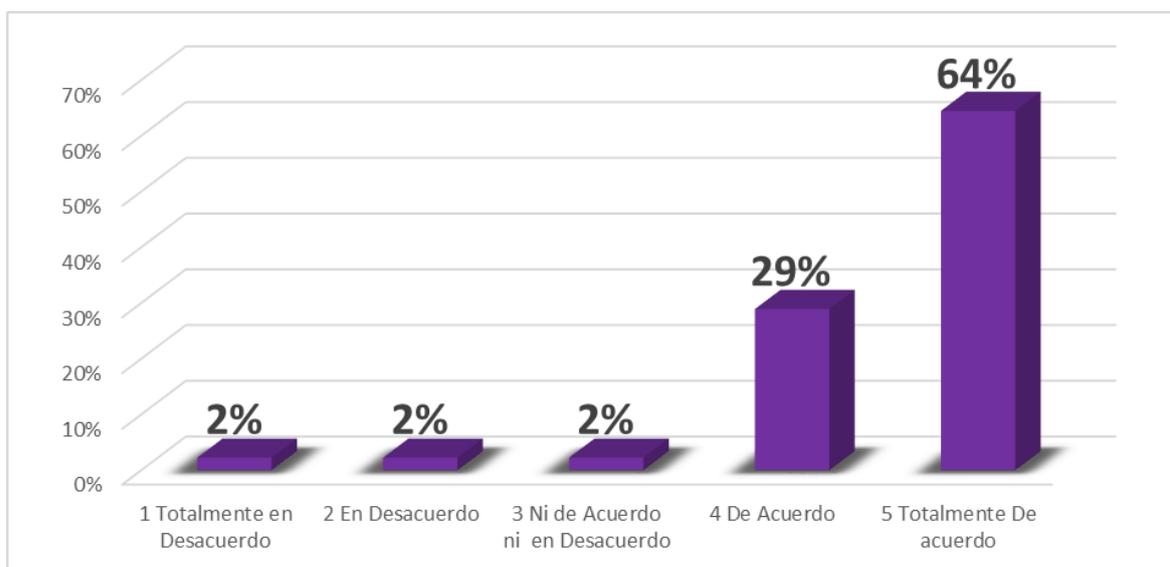
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 73% está totalmente de acuerdo en que se requiere condiciones de ventilación óptimas para evitar olores de moho o podredumbre en las bodegas, además un 24% está de acuerdo, mientras que un 2% de la muestra se presenta indiferente.

Tabla 12. Que tan de acuerdo está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	1	2%
2 En Desacuerdo	1	2%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	1	2%
4 De Acuerdo	13	29%
5 Totalmente De acuerdo	29	64%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 10. Que tan de acuerdo está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales.



Fuente: Elaboración propia.

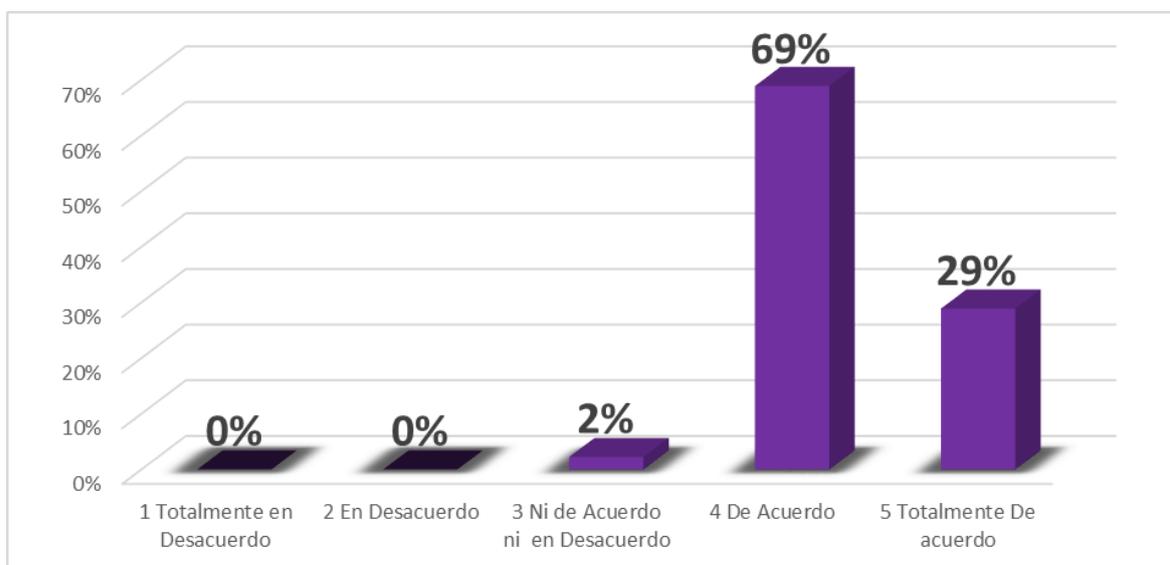
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 64% está totalmente de acuerdo en que **está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales**, además un 29% está de acuerdo, mientras que un 2% de la muestra se presenta indiferente, asimismo, el 2% está en desacuerdo y el 2% está totalmente en desacuerdo.

Tabla 13. Qué tan de acuerdo está en que se debería potenciar el sector turístico relacionado en temas de viticultura.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	0	0%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	1	2%
4 De Acuerdo	31	69%
5 Totalmente De acuerdo	13	29%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 11. Qué tan de acuerdo está en que se debería potenciar el sector turístico relacionado en temas de viticultura.



Fuente: Elaboración propia.

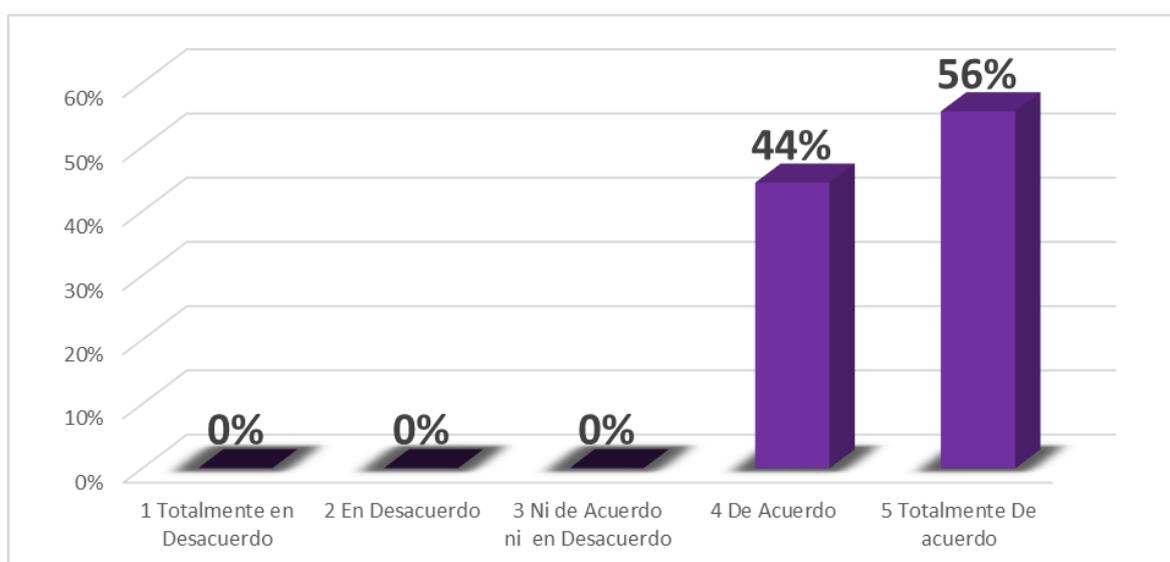
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 29% está totalmente de acuerdo en que **se debería potenciar el sector turístico relacionado en temas de viticultura**, además un 69% está de acuerdo, mientras que un 2% de la muestra se presenta indiferente.

Tabla 14. Cree usted que a través de las experiencias sensoriales se logran transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en su bodega.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	0	0%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	0	0%
4 De Acuerdo	20	44%
5 Totalmente De acuerdo	25	56%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 12. Cree usted que a través de las experiencias sensoriales se logran transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en su bodega.



Fuente: Elaboración propia.

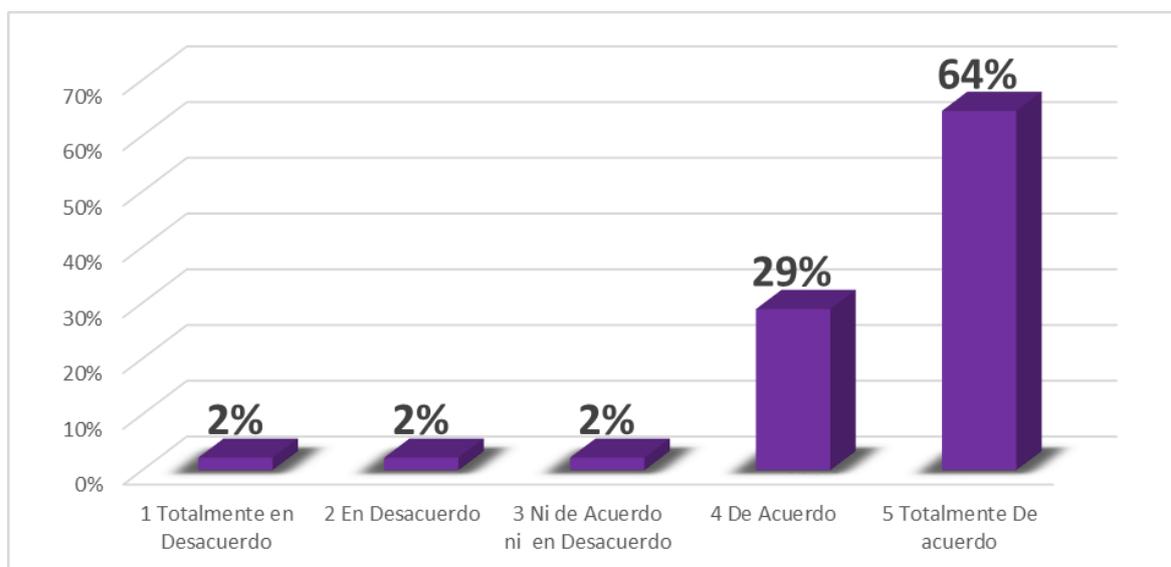
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 56% está totalmente de acuerdo en que **a través de las experiencias sensoriales se logran transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en su bodega**, además un 44% está de acuerdo.

Tabla 15. Está de acuerdo que la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	1	2%
2 En Desacuerdo	1	2%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	1	2%
4 De Acuerdo	13	29%
5 Totalmente De acuerdo	29	64%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 13. Está de acuerdo que la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores.



Fuente: Elaboración propia.

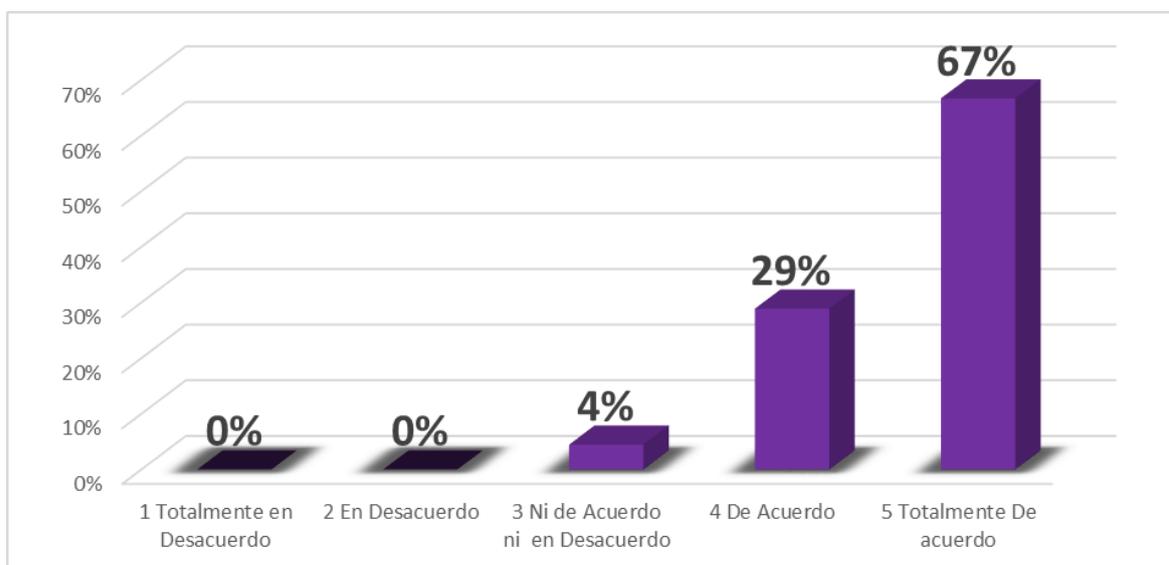
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 64% está totalmente de acuerdo en que **la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores**, además un 29% está de acuerdo, mientras que un 2% de la muestra se presenta indiferente, asimismo, el 2% está en desacuerdo y el 2% está totalmente en desacuerdo.

Tabla 16. Cree usted que a través de esta cultura vitivinícola se pueda destacar la gran importancia de las zonas verdes como pulmones para nuestro planeta.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	0	0%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	2	4%
4 De Acuerdo	13	29%
5 Totalmente De acuerdo	30	67%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 14. Cree usted que a través de esta cultura vitivinícola se pueda destacar la gran importancia de las zonas verdes como pulmones para nuestro planeta.



Fuente: Elaboración propia.

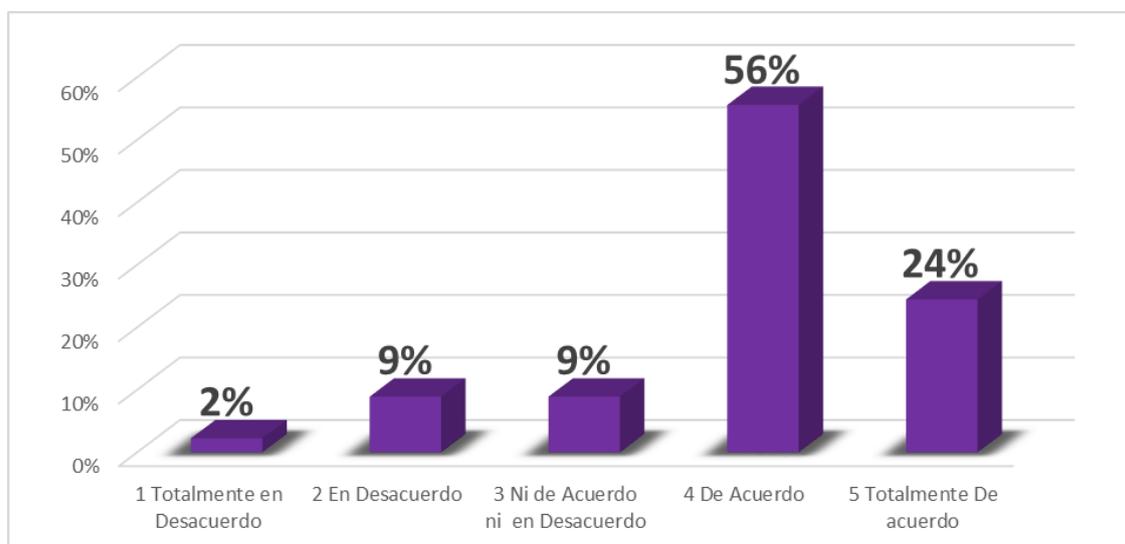
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 67% está totalmente de acuerdo en que **a través de esta cultura vitivinícola se pueda destacar la gran importancia de las zonas verdes como pulmones para nuestro planeta**, además un 29% está de acuerdo, mientras que un 4% de la muestra se presenta indiferente.

*Tabla 17. Qué tan de acuerdo se encuentra usted con el apoyo de la promoción y difusión de las rutas del vino y el pisco de Santa Cruz de Flores por parte del gobierno peruano.*

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	1	2%
2 En Desacuerdo	4	9%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	4	9%
4 De Acuerdo	25	56%
5 Totalmente De acuerdo	11	24%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

*Figura 15. Qué tan de acuerdo se encuentra usted con el apoyo de la promoción y difusión de las rutas del vino y el pisco de Santa Cruz de Flores por parte del gobierno peruano.*



Fuente: Elaboración propia.

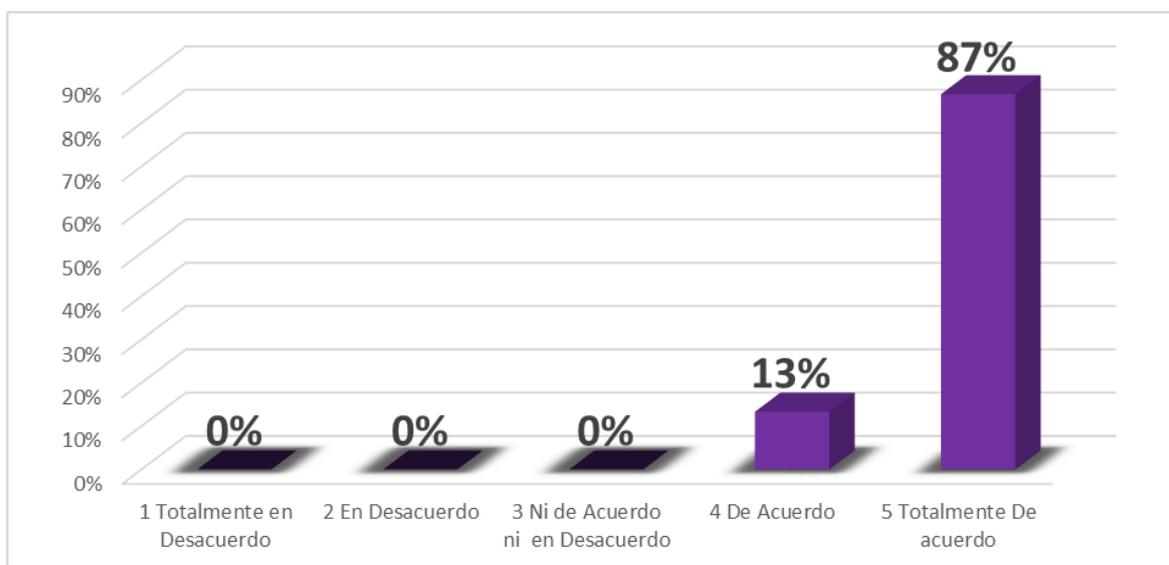
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 24% está totalmente de acuerdo en que se encuentra usted con el apoyo de la promoción y difusión de las rutas del vino y el pisco de Santa Cruz de Flores por parte del gobierno peruano, además un 56% está de acuerdo, mientras que un 9% de la muestra se presenta indiferente, asimismo, el 9% está en desacuerdo y el 2% está totalmente en desacuerdo.

Tabla 18. Está de acuerdo que la gastronomía y el vino tienen una relación muy importante para el disfrute de los mismos.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	0	0%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	0	0%
4 De Acuerdo	6	13%
5 Totalmente De acuerdo	39	87%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 16. Está de acuerdo que la gastronomía y el vino tienen una relación muy importante para el disfrute de los mismos.



Fuente: Elaboración propia.

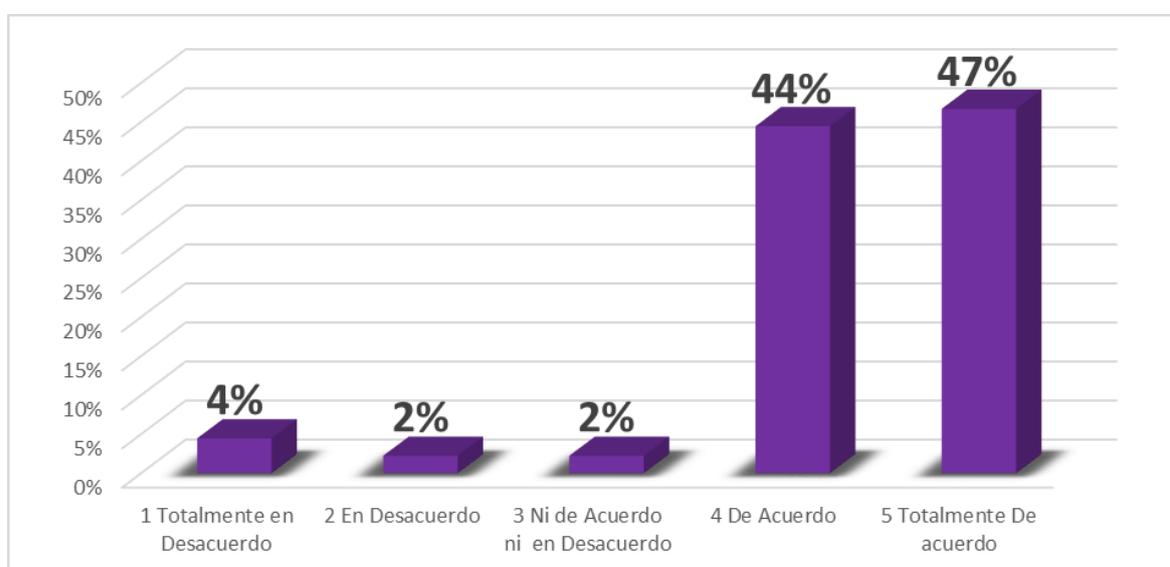
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 87% está totalmente de acuerdo en que la gastronomía y el vino tienen una relación muy importante para el disfrute de los mismos, además un 13% está de acuerdo.

Tabla 19. Cree usted que el lugar donde se vende y expone el vino fomenta e incluso realiza actividades que promocionan la cultura del vino que se realiza en Santa Cruz de Flores.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	2	4%
2 En Desacuerdo	1	2%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	1	2%
4 De Acuerdo	20	44%
5 Totalmente De acuerdo	21	47%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 17. Cree usted que el lugar donde se vende y expone el vino fomenta e incluso realiza actividades que promocionan la cultura del vino que se realiza en Santa Cruz de Flores.



Fuente: Elaboración propia.

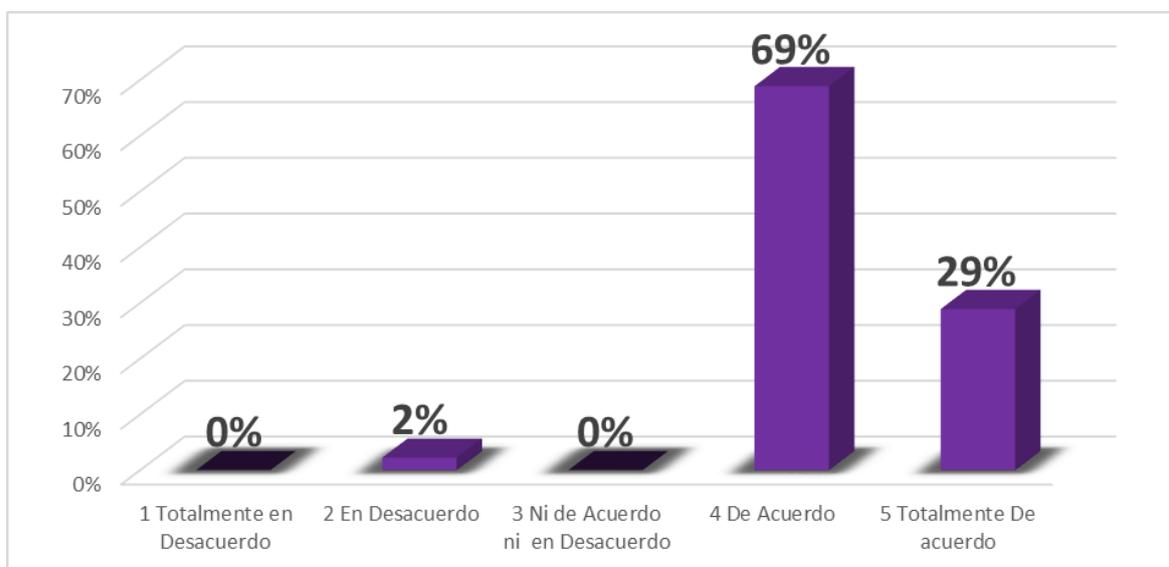
En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 47% está totalmente de acuerdo en que **el lugar donde se vende y expone el vino fomenta e incluso realiza actividades que promocionan la cultura del vino que se realiza en Santa Cruz de Flores**, además un 44% está de acuerdo, mientras que un 2% de la muestra se presenta indiferente, asimismo, el 2% está en desacuerdo y el 4% está totalmente en desacuerdo.

Tabla 20. Qué tan de acuerdo está usted con la promoción y difusión de las rutas del vino y del pisco que representan al distrito de santa cruz de flores como destino turístico.

Escala	Número	%
1 Totalmente en Desacuerdo	0	0%
2 En Desacuerdo	1	2%
3 Ni de Acuerdo ni en Desacuerdo	0	0%
4 De Acuerdo	31	69%
5 Totalmente De acuerdo	13	29%
Total	45	100%

Fuente: Elaboración propia.

Figura 18. Qué tan de acuerdo está usted con la promoción y difusión de las rutas del vino y del pisco que representan al distrito de santa cruz de flores como destino turístico.



Fuente: Elaboración propia.

En la figura podemos interpretar que del 100% de la muestra encuestada el 29% está totalmente de acuerdo en que **la promoción y difusión de las rutas del vino y del pisco que representan al distrito de Santa Cruz de Flores como destino turístico**, además un 69% está de acuerdo, mientras que un 2% de la muestra se presenta en desacuerdo.

## 4.1 Prueba de hipótesis

La **Prueba Chi-Cuadrada**, es la adecuada por estudiarse variables con un nivel de medición nominal y ordinal.

Nivel de significancia  $\alpha = 0.05$

Distribución muestral: Chi – Cuadrada calculada con la fórmula

$$X^2 = \sum \frac{(f_o - f_e)^2}{f_e}$$

Donde

$f_o$  = Frecuencia observada o real

$f_e$  = Frecuencia esperada

$\Sigma$  = Sumatoria

La frecuencia esperada se determina de la siguiente manera:

A	B	C	D	E	$n_1$
F	G	H	I	J	$n_2$
K	L	M	N	O	$n_3$
P	Q	R	S	T	$n_4$
U	V	W	X	Y	$n_5$
$n_6$	$n_7$	$n_8$	$n_9$	$n_{10}$	$n$

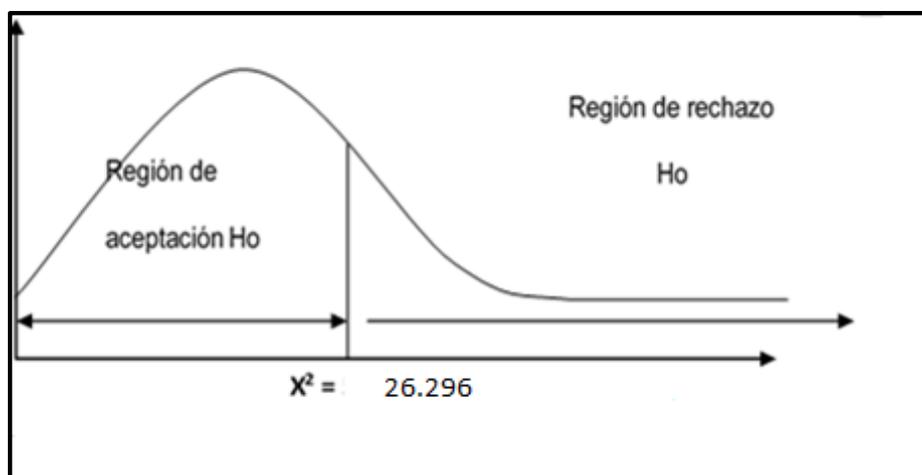
$$\begin{array}{ccccc}
 A = \frac{n_1 \times n_6}{n} & B = \frac{n_1 \times n_7}{n} & C = \frac{n_1 \times n_8}{n} & D = \frac{n_1 \times n_9}{n} & E = \frac{n_1 \times n_{10}}{n} \\
 F = \frac{n_2 \times n_6}{n} & G = \frac{n_2 \times n_7}{n} & H = \frac{n_2 \times n_8}{n} & I = \frac{n_2 \times n_9}{n} & J = \frac{n_2 \times n_{10}}{n} \\
 K = \frac{n_3 \times n_6}{n} & L = \frac{n_3 \times n_7}{n} & M = \frac{n_3 \times n_8}{n} & N = \frac{n_3 \times n_9}{n} & O = \frac{n_3 \times n_{10}}{n} \\
 P = \frac{n_4 \times n_6}{n} & Q = \frac{n_4 \times n_7}{n} & R = \frac{n_4 \times n_8}{n} & S = \frac{n_4 \times n_9}{n} & T = \frac{n_4 \times n_{10}}{n} \\
 U = \frac{n_5 \times n_6}{n} & V = \frac{n_5 \times n_7}{n} & W = \frac{n_5 \times n_8}{n} & X = \frac{n_5 \times n_9}{n} & Y = \frac{n_5 \times n_{10}}{n}
 \end{array}$$

**Región de rechazo de la hipótesis nula**

La región de rechazo resulta al lado derecho del valor crítico o valor tabular de Chi – cuadrado que para este caso es:

$\chi^2 (0.05, 16) = 26.296$ , que de manera gráfica tenemos:

Figura 19. Región de rechazo de la hipótesis nula



Fuente: Elaboración propia

**a) Hipótesis específicas.**

**Primera hipótesis específica.**

**Hipótesis alternativa H<sub>1</sub>**

Existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Enológico en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020.

**Hipótesis nula H<sub>0</sub>**

No existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Enológico en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020.

*Tabla 21. Frecuencias observadas de la primera hipótesis específica*

	Totalmente en desacuerdo		En desacuerdo		Ni de acuerdo ni en desacuerdo		De acuerdo		Total
	0	1	0	1	0	1	0	1	
<b>Totalmente en desacuerdo</b>	0	0	0	0	4	0	4		4
<b>En desacuerdo</b>	0	1	0	0	0	15	16		16
<b>Ni de acuerdo ni en desacuerdo</b>	0	0	0	0	2	0	2		2
<b>De acuerdo</b>	1	0	1	0	5	8	15		15
<b>totalmente de acuerdo</b>	0	0	0	0	2	6	8		8
<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>29</b>	<b>45</b>		

Pregunta 1 Cree usted que los procesos y técnicas de recolección de la vid, son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha.

Pregunta 10 Que tan de acuerdo está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales.

Fuente: elaboración propia

Tabla 22. Frecuencias esperadas de la primera hipótesis específica

	Totalmente en desacuerdo		Ni de acuerdo ni en desacuerdo		totalmente de acuerdo		Total
		En desacuerdo		De acuerdo			
<b>Totalmente en desacuerdo</b>	0.09	0.09	0.09	1.16	2.58	4.00	
<b>En desacuerdo</b>	0.36	0.36	0.36	4.62	10.31	16.00	
<b>Ni de acuerdo ni en desacuerdo</b>	0.04	0.04	0.04	0.58	1.29	2.00	
<b>De acuerdo</b>	0.33	0.33	0.33	4.33	9.67	15.00	
<b>totalmente de acuerdo</b>	0.18	0.18	0.18	2.31	5.16	8.00	
<b>Total</b>	<b>1.00</b>	<b>1.00</b>	<b>1.00</b>	<b>13.00</b>	<b>29.00</b>	<b>45.00</b>	

Pregunta 1 Cree usted que los procesos y técnicas de recolección de la vid, son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha.

Pregunta 10 Que tan de acuerdo está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales.

Fuente: elaboración propia

Resolviendo la Chi – cuadrada, se obtiene:

Tabla 23. Chi cuadrada de la primera hipótesis específica

No	Fo	Fe	Fo-Fe	(Fo-Fe) <sup>2</sup>	(Fo-Fe) <sup>2</sup> /Fe
1	0	0.09	-0.09	0.01	0.09
2	0	0.09	-0.09	0.01	0.09
3	0	0.09	-0.09	0.01	0.09
4	4	1.16	2.84	8.09	7.00
5	0	2.58	-2.58	6.64	2.58
6	0	0.36	-0.36	0.13	0.36
7	1	0.36	0.64	0.42	1.17
8	0	0.36	-0.36	0.13	0.36
9	0	4.62	-4.62	21.36	4.62
10	15	10.31	4.69	21.99	2.13
11	0	0.04	-0.04	0.00	0.04
12	0	0.04	-0.04	0.00	0.04
13	0	0.04	-0.04	0.00	0.04
14	2	0.58	1.42	2.02	3.50
15	0	1.29	-1.29	1.66	1.29
16	1	0.33	0.67	0.44	1.33
17	0	0.33	-0.33	0.11	0.33
18	1	0.33	0.67	0.44	1.33
19	5	4.33	0.67	0.44	0.10
20	8	9.67	-1.67	2.78	0.29
21	0	0.18	-0.18	0.03	0.18
22	0	0.18	-0.18	0.03	0.18
23	0	0.18	-0.18	0.03	0.18
24	2	2.31	-0.31	0.10	0.04
25	6	5.16	0.84	0.71	0.14
					<b>27.51</b>

Fuente: elaboración propia

Nivel de significancia de: 0.05

Grados de libertad:  $(m-1)(n-1) = (5-1)(5-1) = 16$

m: Número de fila = 5

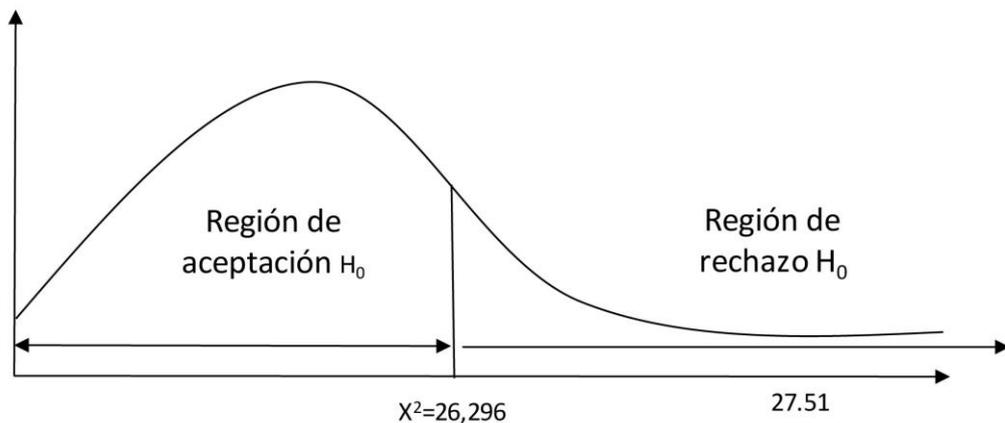
n: Número de columnas = 5

Chi cuadrado tabular

$X^2=26.296$

De manera gráfica tenemos:

*Figura 20. Chi cuadrada de la primera hipótesis específica*



Fuente: elaboración propia

Entonces,  $X^2$  calculada es igual a 27.51, resultado que se compara con el valor de  $X^2$  teórico que se obtiene de la distribución de Chi- cuadrada. En este caso, observamos que la  $X^2$  calculada es mayor a la tabular (26.296), en efecto, la primera hipótesis específica nula ( $H_0$ ): “No existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Enológico en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020” queda rechazada; aceptándose la primera hipótesis específica alternativa ( $H_1$ ): “Existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Enológico en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020”

## Segunda hipótesis específica.

### Hipótesis alternativa H<sub>1</sub>

Existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Cultural en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020.

### Hipótesis nula H<sub>0</sub>

No existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Cultural en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020.

Tabla 24. Frecuencias observadas de la segunda hipótesis específica.

	Totalmente en desacuerdo		Ni de acuerdo ni en desacuerdo		totalmente de acuerdo		Total
	en desacuerdo	En desacuerdo	ni en desacuerdo	De acuerdo	de acuerdo		
Pregunta 13	0	0	0	0	1	1	
Está de acuerdo que la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores.	0	0	1	0	15	16	
Pregunta 4	1	0	0	3	6	10	
Cree usted que los materiales empleados en los sistemas constructivos de las bodegas son los óptimos para la edificación.	0	0	0	10	5	15	
	0	1	0	0	2	3	
<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>29</b>	<b>45</b>	

Fuente: elaboración propia

Tabla 25. Frecuencias esperadas de la segunda hipótesis específica.

	Totalmente en desacuerdo		En desacuerdo		Ni de acuerdo ni en desacuerdo		De acuerdo		totalmente de acuerdo		Total
Pregunta 4 Cree usted que los materiales empleados en los sistemas constructivos de las bodegas son óptimos para la edificación.	Pregunta 13 Está de acuerdo que la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores.										
<b>Totalmente en desacuerdo</b>	0.02	0.02	0.02	0.29	0.64	1.00					
<b>En desacuerdo</b>	0.36	0.36	0.36	4.62	10.31	16.00					
<b>Ni de acuerdo ni en desacuerdo</b>	0.22	0.22	0.22	2.89	6.44	10.00					
<b>De acuerdo</b>	0.33	0.33	0.33	4.33	9.67	15.00					
<b>totalmente de acuerdo</b>	0.07	0.07	0.07	0.87	1.93	3.00					
<b>Total</b>	<b>1.00</b>	<b>1.00</b>	<b>1.00</b>	<b>13.00</b>	<b>29.00</b>	<b>45.00</b>					

Fuente: elaboración propia

Resolviendo la Chi – cuadrada, se tiene:

Tabla 26. Chi cuadrada de la segunda hipótesis específica.

No	Fo	Fe	Fo-Fe	(Fo-Fe) <sup>2</sup>	(Fo-Fe) <sup>2</sup> /Fe
1	0	0.02	-0.02	0.00	0.02
2	0	0.02	-0.02	0.00	0.02
3	0	0.02	-0.02	0.00	0.02
4	0	0.29	-0.29	0.08	0.29
5	1	0.64	0.36	0.13	0.20
6	0	0.36	-0.36	0.13	0.36
7	0	0.36	-0.36	0.13	0.36
8	1	0.36	0.64	0.42	1.17
9	0	4.62	-4.62	21.36	4.62
10	15	10.31	4.69	21.99	2.13
11	1	0.22	0.78	0.60	2.72
12	0	0.22	-0.22	0.05	0.22
13	0	0.22	-0.22	0.05	0.22
14	3	2.89	0.11	0.01	0.00
15	6	6.44	-0.44	0.20	0.03
16	0	0.33	-0.33	0.11	0.33
17	0	0.33	-0.33	0.11	0.33
18	0	0.33	-0.33	0.11	0.33
19	10	4.33	5.67	32.11	7.41
20	5	9.67	-4.67	21.78	2.25
21	0	0.07	-0.07	0.00	0.07
22	1	0.07	0.93	0.87	13.07
23	0	0.07	-0.07	0.00	0.07
24	0	0.87	-0.87	0.75	0.87
25	2	1.93	0.07	0.00	0.00
					<b>37.12</b>

Fuente: elaboración propia

Nivel de significancia de: 0.05

Grados de libertad:  $(m-1)(n-1) = (5-1)(5-1) = 16$

m: Número de fila = 5

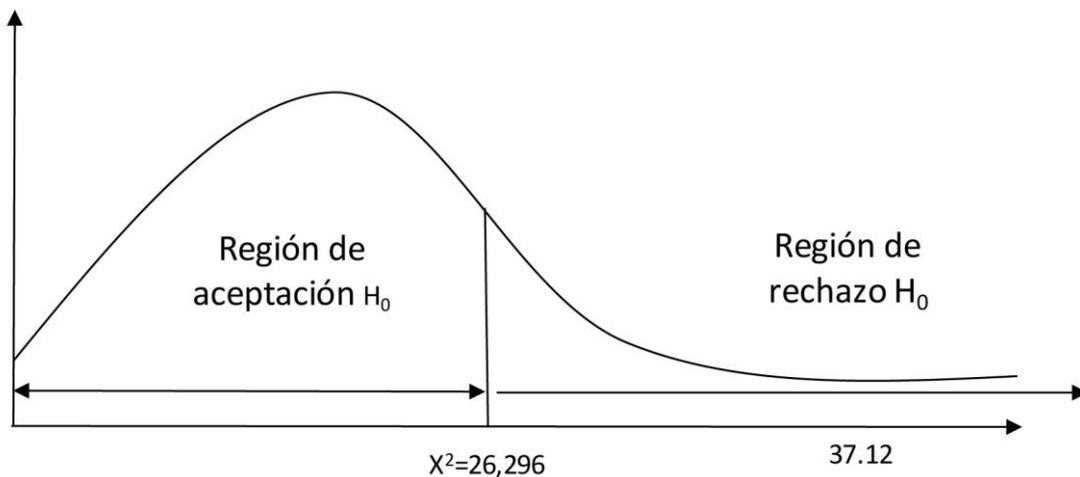
n: Número de columnas = 5

Chi cuadrado tabular

$X^2 = 26.296$

De manera gráfica tenemos:

Figura 21. Chi cuadrada de la segunda hipótesis específica.



Fuente: elaboración propia

Entonces,  $X^2$  calculada es igual a 37.12, resultado que se compara con el valor de  $X^2$  teórico que se obtiene de la distribución de Chi-cuadrada. En este caso, observamos que la  $X^2$  calculada es mayor a la tabular (26.296), en efecto, la segunda hipótesis específica nula ( $H_0$ ): "No existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Cultural en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020." queda rechazada; aceptándose la segunda hipótesis específica alternativa ( $H_1$ ): "Existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Cultural en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020."

### Tercera hipótesis específica.

#### Hipótesis alternativa H<sub>1</sub>

Existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Gastronómico y Hotelero en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020.

#### Hipótesis nula H<sub>0</sub>

No existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Gastronómico y Hotelero en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020.

Tabla 27. Frecuencias observadas de la tercera hipótesis específica.

	Totalmente en desacuerdo		Ni de acuerdo ni en desacuerdo		totalmente de acuerdo		Total
	en desacuerdo	En desacuerdo	ni en desacuerdo	De acuerdo	de acuerdo		
Pregunta 7. Que tan de acuerdo considera usted que las condiciones de iluminación son favorables e influyen en los resultados del buen vino.							
Pregunta 17 Cree usted que el lugar donde se vende y expone el vino fomenta e incluso realiza actividades que promocionan la cultura del vino que se realiza en Santa Cruz de Flores.							
<b>Totalmente en desacuerdo</b>	1	0	0	0	0	1	
<b>En desacuerdo</b>	0	0	0	2	1	3	
<b>Ni de acuerdo ni en desacuerdo</b>	1	0	0	1	0	2	
<b>De acuerdo</b>	0	0	1	15	3	19	
<b>totalmente de acuerdo</b>	0	1	0	2	17	20	
<b>Total</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>45</b>	

Fuente: elaboración propia

Tabla 28. Frecuencias esperadas de la tercera hipótesis específica.

	Totalmente en desacuerdo		Ni de acuerdo ni en desacuerdo		Totalmente de acuerdo		Total
	En desacuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo	De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo	
<b>Totalmente en desacuerdo</b>	0.04	0.02	0.02	0.44	0.47	1.00	
<b>En desacuerdo</b>	0.13	0.07	0.07	1.33	1.40	3.00	
<b>Ni de acuerdo ni en desacuerdo</b>	0.09	0.04	0.04	0.89	0.93	2.00	
<b>De acuerdo</b>	0.84	0.42	0.42	8.44	8.87	19.00	
<b>totalmente de acuerdo</b>	0.89	0.44	0.44	8.89	9.33	20.00	
<b>Total</b>	<b>2.00</b>	<b>1.00</b>	<b>1.00</b>	<b>20.00</b>	<b>21.00</b>	<b>45.00</b>	

Fuente: elaboración propia

Resolviendo la Chi – cuadrada, se tiene:

Tabla 29. Chi cuadrada de la tercera hipótesis específica.

No	Fo	Fe	Fo-Fe	(Fo-Fe) <sup>2</sup>	(Fo-Fe) <sup>2</sup> /Fe
1	1	0.04	0.96	0.91	20.54
2	0	0.02	-0.02	0.00	0.02
3	0	0.02	-0.02	0.00	0.02
4	0	0.44	-0.44	0.20	0.44
5	0	0.47	-0.47	0.22	0.47
6	0	0.13	-0.13	0.02	0.13
7	0	0.07	-0.07	0.00	0.07
8	0	0.07	-0.07	0.00	0.07
9	2	1.33	0.67	0.44	0.33
10	1	1.40	-0.40	0.16	0.11
11	1	0.09	0.91	0.83	9.34
12	0	0.04	-0.04	0.00	0.04
13	0	0.04	-0.04	0.00	0.04
14	1	0.89	0.11	0.01	0.01
15	0	0.93	-0.93	0.87	0.93
16	0	0.84	-0.84	0.71	0.84
17	0	0.42	-0.42	0.18	0.42
18	1	0.42	0.58	0.33	0.79
19	15	8.44	6.56	42.98	5.09
20	3	8.87	-5.87	34.42	3.88
21	0	0.89	-0.89	0.79	0.89
22	1	0.44	0.56	0.31	0.69
23	0	0.44	-0.44	0.20	0.44
24	2	8.89	-6.89	47.46	5.34
25	17	9.33	7.67	58.78	6.30
					<b>57.28</b>

Fuente: elaboración propia

Nivel de significancia de: 0.05

Grados de libertad:  $(m-1)(n-1) = (5-1)(5-1) = 16$

m: Número de fila = 5

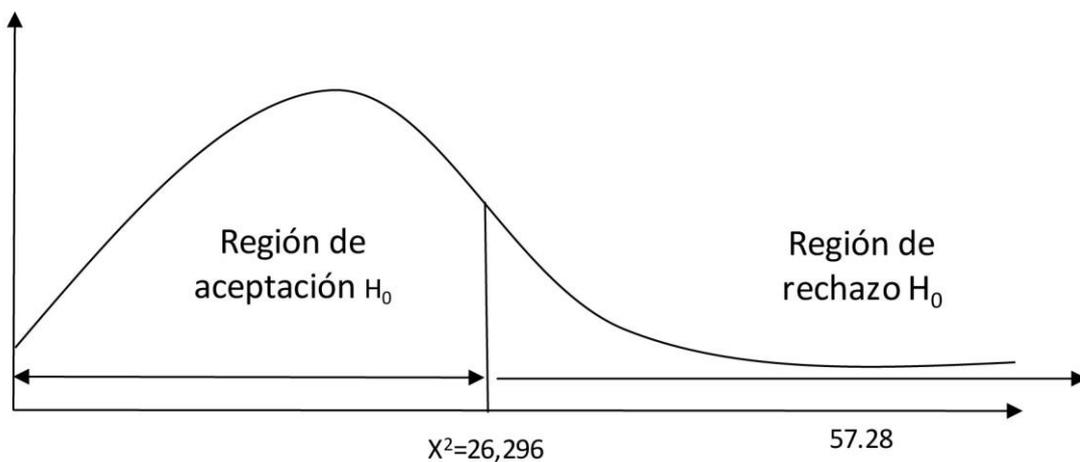
n: Número de columnas = 5

Chi cuadrado tabular

$X^2=26.296$

De manera gráfica tenemos:

Figura 22. Chi cuadrada de la tercera hipótesis específica.



Fuente: elaboración propia

Entonces,  $X^2$  calculada es igual a 57.28, resultado que se compara con el valor de  $X^2$  teórico que se obtiene de la distribución de Chi- cuadrada. En este caso, observamos que la  $X^2$  calculada es mayor a la tabular (26.296), en efecto, la tercera hipótesis específica nula ( $H_0$ ): “No existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Gastronómico y Hotelero en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020” queda rechazada; aceptándose la tercera hipótesis específica alternativa ( $H_1$ ): “Existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Turismo Gastronómico y Hotelero en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020”

### **Hipótesis general**

#### **Hipótesis general alternativa H<sub>1</sub>**

Existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico en el Distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020.

#### **Hipótesis general nula H<sub>0</sub>**

No existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico en el Distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020.

*Tabla 30. Frecuencias observadas de la hipótesis general.*

	<b>Nivel 1</b>	<b>Nivel 2</b>	<b>Nivel 3</b>	<b>Nivel 4</b>	<b>Nivel 5</b>	<b>Total</b>
<b>Pregunta 1</b>	4	16	2	15	8	45
<b>Pregunta 10</b>	1	1	1	13	29	45
<b>Pregunta 4</b>	1	1	1	13	29	45
<b>Pregunta 13</b>	1	16	10	15	3	45
<b>Pregunta 7</b>	2	1	1	20	21	45
<b>Pregunta 17</b>	1	3	2	19	20	45
<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>38</b>	<b>17</b>	<b>95</b>	<b>110</b>	<b>270</b>

Fuente: elaboración propia

Tabla 31. Frecuencias esperadas de la hipótesis general.

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Total
Pregunta 1	1.67	6.33	2.83	15.83	18.33	45.00
Pregunta 10	1.67	6.33	2.83	15.83	18.33	45.00
Pregunta 4	1.67	6.33	2.83	15.83	18.33	45.00
Pregunta 13	1.67	6.33	2.83	15.83	18.33	45.00
Pregunta 7	1.67	6.33	2.83	15.83	18.33	45.00
Pregunta 17	1.67	6.33	2.83	15.83	18.33	45.00
<b>Total</b>	10	38	17	95	110	270

Fuente: elaboración propia

Resolviendo la Chi – cuadrada, se tiene:

Tabla 32. Chi cuadrada de la hipótesis general.

No	Fo	Fe	Fo-Fe	(Fo-Fe) <sup>2</sup>	(Fo-Fe) <sup>2</sup> /Fe
1	4	1.67	2.33	5.44	3.27
2	16	6.33	9.67	93.44	14.75
3	2	2.83	-0.83	0.69	0.25
4	15	15.83	-0.83	0.69	0.04
5	8	18.33	-10.33	106.78	5.82
6	1	1.67	-0.67	0.44	0.27
7	1	6.33	-5.33	28.44	4.49
8	1	2.83	-1.83	3.36	1.19
9	13	15.83	-2.83	8.03	0.51
10	29	18.33	10.67	113.78	6.21
11	1	1.67	-0.67	0.44	0.27
12	1	6.33	-5.33	28.44	4.49
13	1	2.83	-1.83	3.36	1.19
14	13	15.83	-2.83	8.03	0.51
15	29	18.33	10.67	113.78	6.21
16	1	1.67	-0.67	0.44	0.27
17	16	6.33	9.67	93.44	14.75
18	10	2.83	7.17	51.36	18.13
19	15	15.83	-0.83	0.69	0.04
20	3	18.33	-15.33	235.11	12.82
21	2	1.67	0.33	0.11	0.07
22	1	6.33	-5.33	28.44	4.49
23	1	2.83	-1.83	3.36	1.19
24	20	15.83	4.17	17.36	1.10
25	21	18.33	2.67	7.11	0.39
26	1	1.67	-0.67	0.44	0.27
27	3	6.33	-3.33	11.11	1.75
28	2	2.83	-0.83	0.69	0.25
29	19	15.83	3.17	10.03	0.63
30	20	18.33	1.67	2.78	0.15
				<b>105.74</b>	

Fuente: elaboración propia

Nivel de significancia de: 0.05

Grados de libertad:  $(m-1)(n-1) = (6-1)(5-1) = 20$

m: Número de fila = 6

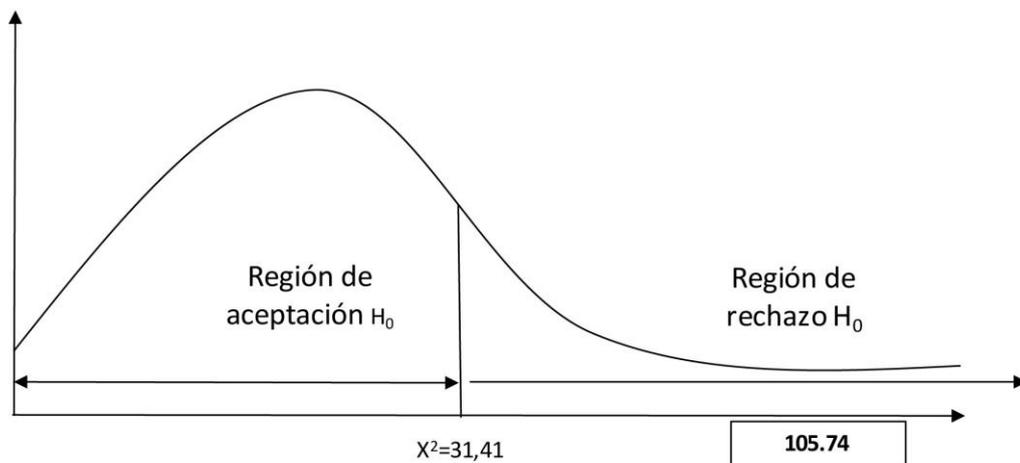
n: Número de columnas = 5

Chi cuadrado tabular

$X^2=31.41$

De manera gráfica tenemos:

Figura 23. Chi cuadrada de la hipótesis general



Fuente: elaboración propia

Entonces,  $X^2$  calculada es igual a 105.74, resultado que se compara con el valor de  $X^2$  teórico que se obtiene de la distribución de Chi- cuadrada. En este caso, observamos que la  $X^2$  calculada es mayor a la tabular (31.41), en efecto, la hipótesis general nula ( $H_0$ ): “No existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico en el Distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020.” queda rechazada; aceptándose la hipótesis general alternativa ( $H_1$ ): “Existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico en el Distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020.”

## V. DISCUSIÓN

Con respecto a los hallazgos encontrados, podemos deducir que se admite la **hipótesis general alternativa** donde establece que existe relación de dependencia entre la Arquitectura Vitivinícola y el Desarrollo Turístico, la misma que se muestra en la región de aceptación, graficada en la campana de Gauss con un 31.41, rechazando la hipótesis general nula con un 105.74, resultados obtenidos mediante el procesamiento de los datos con el Chi cuadrado, ver (**Figura N° 23**).

Por lo cual podemos interpretar que este tipo de infraestructura tiene una gran relevancia y efecto sobre el desarrollo turístico para el presente distrito, ya que este genera un gran impacto sobre su economía e impulso cultural para la actividad vitivinícola, por otro lado siendo este un hito para esta región y un canal de difusión, promoción, capacitación y formación para la cultura vitivinícola en rescate de esta identidad presente en el Perú, es evidente que se está perdiendo o que pocos tienen conocimiento de esta cultura a falta de estos espacios que lo promueva.

Así mismo estos efectos guardan relación con lo que sustenta (Zamudio, 2013) quien afirma que arquitectura y turismo han sostenido una estrecha dependencia desde tiempos pasados, en este nuevo siglo recién se empieza a despertar interés por la crítica arquitectónica y su funcionalidad, su necesidad, el fenómeno turístico, mostrando su importancia en la configuración del espacio que lo rodea generando pensamientos de reflexión en el visitante.

Asimismo, enunciaremos los hallazgos encontrados de las hipótesis específicas en los siguientes renglones, en donde podemos decir que:

En primer lugar, con respecto a los hallazgos encontrados, en donde se acepta la **primera hipótesis específica** que establece que existe relación de dependencia entre la Arquitectura Vitivinícola y Turismo Enológico, la misma que se muestra en la región de aceptación, graficada en la campana de Gauss con un 26.29, rechazando la hipótesis nula con un 27.51 resultados obtenidos mediante el procesamiento de los datos con el Chi cuadrado, ver (**Figura N° 20**).

Así mismo podemos interpretar la importancia de estos espacios para realizar este tipo de actividades turísticas en donde la cultura enológica pueda ser difundida por medio del turista a través de los recorridos y espacios diseñados con el propósito de despertar interés por lo que se elabora allí, esto quiere decir que el turista recibirá

una descarga de conceptos sensoriales inmerso en la naturaleza que lo rodea, espacios alejados de las urbes en donde puede darse un respiro o cambio de actividad de la vida cotidiana.

Estos resultados recogen relación con lo que nutre (Villanueva I. , 2016) quien señala que se pretende exhibir al turista espacios menos masificados, en donde tenga la libertad de relacionarse con las personas del lugar, compartir nuevas experiencias, ganar conocimiento de aquel destino que visita y los fuertes lazos con la naturaleza y la cultura. Por lo tanto, se puede afirmar que el turismo está muy relacionado además del gusto por el vino con lo rural y sostenible.

En segundo lugar, con respecto a los hallazgos encontrados, en donde se admite la **segunda hipótesis específica** que establece que existe relación de dependencia entre la Arquitectura Vitivinícola y Turismo Cultural, la misma que se muestra en la región de aceptación, graficada en la campana de Gauss con un 26.29, rechazando la hipótesis nula con un 32.12, resultados obtenidos mediante el procesamiento de los datos con el Chi cuadrado, ver (**Figura N° 21**).

Esto demuestra que la arquitectura forma un lazo fundamental relacionado en la cultura de la actividad vitivinícola y que por medio de esto se transmiten conocimientos al turista que busca alimentarse de este saber que caracteriza cada lugar, su gente y tradiciones, costumbres y legados de superación que a través de los años se trasfieren, podemos ver cómo han ido evolucionando y adaptándose a cada situación que los rodea, teniendo como producto final una cultura resiliente que aprovecha su entorno con fines de impulso económico en su sociedad.

Estos resultados guardan correspondencia con lo que sustenta (Benavides, 2017) quien señala que el valle de Pisco, en la provincia de Cañete se da este enfoque principal de proponer a través de una arquitectura planificada la reactivación de la zona, rica por sus viñedos y producción vitivinícola, cultural ya que existen vestigios arqueológicos incaicos, se busca reinterpretar estas tipologías y mimetizarse en la zona, integrándose con este patrimonio nacional única del lugar.

Por otro lado (García & Rivera, 2019) afirman que la arquitectura funciona como un vehículo único y vernácula, que a su vez promociona la cultura propia e identidad del lugar con características que buscan un mismo fin, atraer el turismo, de

esta forma se plantean diferencias y similitudes que nos conlleva a examinar la importancia de la arquitectura como configurados de estos tipos de destinos turísticos. Se suele realizar prácticas culturales que resultan tentativa para el turista, a su vez generan un impacto urbano en los lugares donde se da determinada actividad, esto nos muestra que el fenómeno turístico se da a causa de nuevos descubrimientos o sitios por recorrer, atributos físicos como lo son los artísticos o también pueden ser emocionales, convirtiéndose en objeto de consumo y ocio para el viajero.

Finalmente, con respecto a los hallazgos encontrados, en donde se admite la **tercera hipótesis específica** que establece que existe relación de dependencia entre la Arquitectura Vitivinícola y Turismo Gastronómico y Hotelero, la misma que se muestra en la región de aceptación, graficada en la campana de Gauss con un 26.29, rechazando la hipótesis nula con un 57.28, resultados obtenidos mediante el procesamiento de los datos con el Chi cuadrado, ver (**Figura N° 22**).

Así mismo podemos determinar el grado de relevancia que mantiene este tipo de ámbito en donde no solo busca difundir un determinado producto, sino que se busca cumplir con las necesidades y funciones del usuario, esto comprende desde el alojamiento, seguridad, confort que un espacio le puede brindar hasta el tipo de gastronomía que identifica cada lugar, siendo esto característico y único de cada región de nuestro territorio peruano, a hora bien nuestro país ya es reconocido a nivel mundial por la excelente gastronomía que se sirve en cada plato, pero es necesario fusionar este arte culinario con la cultura vitivinícola a través del deleite en una copa, fruto único de su tierra y característico del lugar, además de esto el resultado favorable en la salud con este tipo maridaje.

Estos resultados guardan relación con lo que sostiene (Hernández & Cava, 2017) quienes señalan que El turismo gastronómico y el vino genera acciones positivas y motivadoras al ser humano, descubriendo en la tradición de cada región sus productos autóctonos, gastronomía tradicional y representativa, hospitalidad, sus bellas costumbres y por qué no, sus festivales y entre otras muchas actividades, de esta manera el turismo gastronómico satisface las experiencias que desea encontrar la persona que decide visitar, ya sea por encontrar nuevas experiencias que marcan su vida. Por otro lado, este tipo de actividad genera un impacto muy positivo en la

industria turística, todos estos tipos de eventos proporciona una mayor fuente de ingresos a la economía local y a la vez una mayor difusión del territorio.

## **VI. CONCLUSIONES**

Se ha demostrado que existe relación entre Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico en el distrito de Santa Cruz de Flores, Cañete – Lima 2020, afirmación sustentada en los resultados estadísticos obtenidos, también podemos denotar la necesidad de espacios que concentre la actividad vitivinícola, para ello es claro que se requiere de infraestructura de calidad, un diseño arquitectónico que reúna todos estos conceptos, brindando calidad de vida, impulso económico, cultural, social y realce turístico, de esta forma todos los conceptos básicos de confort que toda persona requiere como la alimentación, pernoctación que todo viajero necesita.

De manera que el espacio en donde se configura el estudio es ideal por sus condiciones climáticas, la ubicación geográfica, el área rural, haciendo que este sea un destino turístico alejado del estrés urbano de la capital y que sirve como lugar para vacacionar y tomarse un respiro de la constante vida laboral cotidiana, asimismo la cultura y tradición que ofrece son únicas con su representativa gastronomía y por sobre todo el vino que se elabora de manera artesanal que delita el paladar y despierta los sentidos, es increíble como todo este proceso de cultivar la vid y todas estas técnicas de hacer vino desprende cultura y amor por lo que lo rodea, su configuración espacial, sus plazas, sus calles, sus festividades y tradición que hacen únicos estos lugares y que generan en si un hito por volver a disfrutar lo antes vivido, lo cual lo hace como reclamo al turismo enológico.

Asimismo, este tipo de arquitectura deberá formar futuros enólogos que transmitan el conocimiento de elaboración y procesamiento de la vid hasta convertirla en vino, este arte muy acentuado que se ha recibido como heredad por medio de sus antecesores, cada uno dejando una huella de perfección y mejoramiento en las técnicas usadas, ahora bien, por medio de esta investigación se deberá transmitir planes de contingencia y mejoramiento para la industria vitivinícola presente en nuestro país, se pretende a futuro que sea tan reconocida como la gastronomía misma.

## **VII. RECOMENDACIONES**

Una vez analizados los resultados se sugiere que en estudios posteriores se trate el tema empleando metodologías que sean diferentes o más actualizadas dependiendo del año para poder ver el comportamiento de evolución de este estudio realizado, ya que si bien sabemos las nuevas herramientas, procesos constructivos y tecnologías se van actualizando al pasar de los años, por otro lado es importante mencionar la situación actual, el distanciamiento social a causa del COVID-19, ya que ha transformado la forma de coexistir y de concebir un espacio para el uso masificado, familiar o personalizado, sin embargo somos seres humanos resilientes, característica única que poseemos, siempre buscaremos la forma de cómo sobresalir ante este tiempo de crisis.

A continuación, se enuncian las siguientes recomendaciones:

Fundamentando que la arquitectura vitivinícola si se relaciona con el desarrollo turístico, se exhorta a futuras investigaciones en profundizar en los estudios a nivel arquitectónico para lograr analizar de una manera incisiva la infraestructura que relaciona todo este tipo de arte del vino.

Considerando que la arquitectura vitivinícola si se relaciona con el turismo enológico, se recomienda a futuras investigaciones en realizar un análisis más minucioso con respecto al enfoque de investigación, ya que en el presente trabajo se usó un enfoque cuantitativo.

Asimismo, fundamentando que la arquitectura vitivinícola si se relaciona con el turismo cultural, se exhorta a las siguientes investigaciones analizar con más detalle las dimensiones, no solo de manera correlacional, sino de forma descriptiva y explicativa.

Por ultimo considerando que la arquitectura vitivinícola si se relaciona con el turismo gastronómico y hotelero se invita a futuras investigaciones en profundizar en el análisis con un diseño de investigación longitudinal para lograr ver el comportamiento de la información en determinados tramos del tiempo.

## **VIII. PROPUESTA**

De acuerdo a la presente investigación la cual se demostró la necesidad que existe por consolidar este binomio, arquitectura y turismo ya que se exige como reclamo turístico del distrito de Santa Cruz de Flores por sus bellas y fértiles valles en donde se respira naturaleza ver (**Anexo 13**) por ello se plantea una propuesta en respuesta a esta necesidad, en donde un **Complejo Enoturístico** centralice todas estas actividades que se dan en el distrito, a su vez genere un realce y difusión por esta cultura vitivinícola, ver (**Anexo 14**), se toma como referente la arquitectura que se viene dando en España, en donde consideran patrimonio cultural y como generador económico para el territorio, es tanto así que se dio por encargo el diseño personalizado de Arquitectos muy reconocidos, con el fin de crear por medio de sus conceptos, experiencias, una firma arquitectónica configurada en el zona como impulso turístico, muy aparte del producto que producen, han pensado en el alojamiento, la gastronomía, el difundir cultura articulando esta vida de ocio y aprovechando al máximo sus espacios, de esta misma manera se busca tomar como ejemplo este país Europeo, proponer la manera de crear estos espacios muy fundamentales para nuestro país, arquitecturas que ordenan el lugar con recorridos que integren lo urbano con lo rural ver (**Anexo 15**) por lo cual este proyecto contaría con espacios tecnificados para la producción y elaboración del vino con los más altos estándares de calidad, así mismo espacios destinados a la cata de vinos, recorridos por las bodegas y viñedos, conectado de una manera mimetizada con el entorno sin romper el atractivo natural, pero que este despierte una experiencia única en el turista, como también centros de laboratorios para la formación de enólogos que estén capacitados para esta área, con el fin de fortalecer los conocimientos y experiencias del arte que es producir vino, todo esto haciendo uso de los recursos naturales que lo rodean para minimizar costos, huella ecológica pero que sea único a nivel nacional, esperando que este modelo sea replicado en distintas provincias del país.

## **IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- Aguilar, S. R. (2014). Análisis estratégico para el desarrollo de la competitividad del pisco de Santa Cruz de Flores - Cañete. (*Informe final del proyecto de investigación*). Universidad Nacional del Callao, Callao, Lima, Perú.
- Alva, M. S. (2016). EL TURISMO INTERNO Y SU INFLUENCIA EN EL CRECIMIENTO DE RESTAURANTES DEL DISTRITO DE SAN VICENTE EN LA PROVINCIA DE CAÑETE, PERIODO 2015. (*Tesis para optar el grado Académico de Maestro en Marketing Turístico y Hotelero*). UNIVERSIDAD SAN MARTIN DE PORRES, Lima, Perú.
- Baraja, E., Herrero, D., Martínez, M., & Plaza, J. (2019). Turismo y desarrollo vitivinícola en espacios de montaña con "Alta densidad patrimonial". (D. d. letras., Ed.) *Cuadernos de turismo N° 43*, 97-122.
- Benavides, A. (2017). Equipamiento turístico, vitivinícola y arqueológico en el valle de Pisco. (*Tesis para optar el título profesional de arquitecta*). Universidad Peruana de ciencias aplicadas, Lima, Perú.
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la Investigación* (3 ed.). (O. F. Palma, Ed.) Bogota, Cundinamarca, Colombia: PEARSON EDUCACIÓN.
- Borzi, A. (2019). VENDIMIA 2019. (*Academia Argentina de la Vid y del Vino*). Instituto Agrotécnico Salesiano, Mendoza, Argentina.
- Cabral da Silva, E., & Souza, V. d. (2017). DIMENSIONES SENSORIALES DE LA EXPERIENCIA DE CONSUMO EN BODEGAS PORTUGUESAS. (C. d. Turísticos, Ed.) *Estudio y Perspectivas en Turismo*, 698-717.
- Carrasco, S. (2007). *Metodología de la Investigación Científica*. (A. J. Galván, Ed.) Lima, Jesús María, Perú: San Marcos.
- Cerdán, M. (2018). "Arquitectura del vino en Terres dels Alforins. Conservación y puesta en valor de las bodegas tradicionales. El caso de la bodega de Fonda del Cellar del Roure". (*Trabajo Fin de Grado*). Universidad Politécnica de Valencia, València.
- Ching, F. D. (2010). La Forma como Definidora del Espacio. En J. W. Sons (Ed.), *Arquitectura. Forma, Espacio y Orden* (Tercera ed., pág. 102). Nueva York: Gustavo Gili, SL.
- Díaz, J. (2017). Centro Interactivo del Vino Chileno. (*Memoria para optar al Título de Arquitecto*). Universidad de Chile, Facultad de Arquitectura y urbanismo, Chile.
- Elías Pastor, L. V. (2006). *El turismo del vino, otra experiencia de ocio* (30 ed.). (M. Cuenca, Ed.) Bilbao, España: Publicaciones de la universidad de Deusto.
- European Commission. (2019). *Turismo - Política Regional*. Obtenido de European Commission: [https://ec.europa.eu/regional\\_policy/es/policy/themes/tourism/](https://ec.europa.eu/regional_policy/es/policy/themes/tourism/)
- Fajardo, N. M. (2019). Centro de innovación tecnológica agrícola y vitivinícola en el distrito de San Clemente, Pisco. (*Trabajo de investigación para optar el grado académico de bachiller en Arquitectura, Urbanismo y Territorio*). Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú.
- García, A., & Rivera, E. (2019). El valor añadido de la arquitectura vernácula: los caos de la Ruta del Vino y del Tequila en México. *Pasos*, 267-284.
- Genem, C., Barrera, G., Balter, J., Montiel, V., & Andreoni, S. (2016). ARQUITECTURAS DE BODEGAS. POSIBILIDAD HIGRO-TÉRMICAS DE ENVOLVENTES TRADICIONALES Y HIGH TECH. *Instituto Nacional de Vitivinicultura, Ministerio de Agroindustria*, 1-14.
- Guerrero García, M. (2017). Estudio de la Iluminación de tres casos de Arquitectura Excavada con distintos usos. (*TRABAJO FINAL DE GRADO FUNDAMENTOS DE LA ARQUITECTURA*). Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España.
- Guzmán, C. A. (2019). TRADICIONES E INFLUENCIA TURÍSTICA DEL VINO EN RENANIA-PALATINADO Y JEREZ DE LA FRONTERA. (*Trabajo de fin de grado*). Universidad de Sevilla, Sevilla, España.
- Hernández, R., & Cava, J. (2017). Turismo Gastronomico y Vino: Análisis de la Oferta Gastronómica y Hospedaje en Montilla y Moriles. *UCOPRESS*, 1-17.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación* (6

- ed.). (J. I. Martínez, Ed.) México, México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Hernandez, S., Gonzáles, A., & Ramón, A. (2017). El paisaje vinícola como recurso turístico y territorial en lanzarote. *Departamentode geografía. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria*, 321-334.
- Herrera, A. (2016). *Turismo patrimonial, identidad y desarrollo en el Perú*. universidad de lo Andes. Bogota: INDIANA.
- Huapaya, M. (2017). Complejo turístico para la difusión del pisco en el valle de Pisco. (Tesis para optar el título profesional de Arquitecto). Universidad Ricardo Palma, Lima, Perú.
- Jové Sandoval, F. (2016). *Patrimonio excavado. Las bodegas de Torquemada Bien de Interés Cultural*. (J. d. león, & C. J. Villanueva, Edits.) Valladolid, España. Obtenido de <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/24052>
- Ledesma, P. J. (enero - junio de 2014). LA TÉCNICA CONSTRUCTIVA EN LA ARQUITECTURA. *Legado de Arquitectura y Diseño*(15), 21-37.
- Lizárraga, J., & Huarcaya, W. (2018). Centro de promoción y exposición vitivinícola para contribuir al fomento del enoturismo en el distrito de pocollay. (Tesis para optar el título profesional de Arquitecto). Universidad nacional Jorge Basadre Grohmann, Tacna, Lima.
- Lorenzo Linares, H., & Morales Garrido, G. (2014). Del desarrollo turístico sostenible al desarrollo local. Su comportamiento complejo. (u. d. Ávila, Ed.) *PASOS Revista De Turismo y Patrimonio Cultural*, 12(2), 453-466. doi:[www.pasosonline.org](http://www.pasosonline.org)
- Maceda Rubio, A. (2016). El vino y el sistema de protección de su origen y calidad. *ERIA*, 157-182.
- Martínez, A. (2016). El cambio climático y sus efectos sobre la calidad del vino. (Trabajo de fin de grado en Ingeniería Agroalimentaria y del medio rural). UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, Valencia, España.
- Martínez, M., & Molinero, F. (2019). EL VALOR PATRIMONIAL DEL PAISAJE COMO IMAGEN DE CALIDAD EN LA ESTRATEGIA COMERCIAL DE LOS TERRITORIOS VITIVINICOLAS DEL DUERO. *Cuadernos Geográficos*(58), 169-194. doi:<http://dx.doi.org/10.30827/cuadgeo.v58i3.8837>
- Merino Bobillo, M. (2015). Arquitectura en el mundo del vino: maridaje de funcionalidad y comunicación. *Serbiluz*(6), 1022-1040.
- MINCETUR. (2016). Plan Estratégico Nacional de Turismo 2025. *Turismo con futuro*.
- Nicholas, K. A. (Julio de 2015). ¿Cómo afecta el cambio climático a los vinos? *INVESTIGACIÓN Y CIENCIA*, 1-10.
- Nonna, S. (2017). La protección del ambiente. Esquema constitucional y de presupuestos mínimos en Argentina. *Anales de la facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales.*, 40-68.
- Oyarvide, H., Nazareno, I., Roldán, A., & Ferrales, Y. (2016). Emprendimiento como factor del desarrollo rural sostenible. (C. d. territorial, Ed.) *Retos de la dirección*, 71-93.
- Reyes, A. C. (2019). Estudio de tipologías de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo para la propuesta arquitectónica de un recinto del vino en mochumí. (Tesis para optar el título de Arquitecto). Universidad católica santo toribio de mogrovejo, Chiclayo, Lima.
- Rocchiccioli, G. (2017). LA ENOGASTRONOMÍA DEL PERÚ, SEGUNDA PROPUESTA CULINARIA. (Sommelier docente de la Escuela de Turismo, Hotelera y Gastronomía). Universidad Ricardo Palma, Lima, Perú.
- Rodríguez, E., & López, C. (2017). Los mundos de producción de las denominaciones de origen protegidas del vino en España: disparidad de convenciones tecnológicas y comerciales. (G. d. Zaragoza, Ed.) *Economía Agraria y Recursos Naturales*, 101-125.
- Rojas Vergara, M. (2018). AVANCES TECNOLÓGICOS EN LA REVALORIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA VINIFICACIÓN. (Trabajo de fin de Grado en Farmacia).

- Universidad de Sevilla, Sevilla, España.
- Sánchez, F. (2010). Arquitectura vinícolas. *Noticias de arquitectura y vino*, 396-412.
- Sariego López, I. (2015). LAS RUTAS DEL PISCO COMO ELEMENTOS TURÍSTICOS REPRESENTATIVOS DE LA CULTURA PERUANA. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 1, 167-192.
- Sariego, I. (2015). Las rutas del pisco como elementos turísticos representativos de la cultura Peruana. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 167-192.
- Soler, S. C. (2017). LA VENTANA DE LA ARQUITECTURA TRADICIONAL. *Un mecanismo de iluminación, ventilación, protección, comunicación, relaciones sociales, etc.* Universidad Politécnica de València, Valencia, España.
- Solera Arroyo, C. (2018). Plan de Empresas para la Creación de una Vinoteca en la Ciudad de Valencia. (*Licenciatura en Administración y Dirección de Empresas*). Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, España.
- Tamayo, M. (2003). *El proceso de la Investigación Científica* (4 ed.). (G. NORIEGA, Ed.) México D.F., México: LIMUSA, S.A. DE C.V. .
- Villanueva Tarrero, M. (2018). EL PAISAJE VITIVINÍCOLA COMO FORMA DE DESARROLLO LOCAL: EL ENOTURISMO EN ESPAÑA E ITALIA. (*Trabajo fin de grado*). Universidad de Valladolid, Facultad de Filosofía y Letras, Valladolid, España.
- Villanueva, A. L. (2018). Centro de producción, difusión y capacitación del pisco. (*Tesis para optar el Título Profesional de Arquitecta*). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú.
- Villanueva, I. (2016). Análisis descriptivo del turismo enológico. (*Trabajo de fin de grado*). Universidad de Sevilla, Sevilla, España.
- Zamudio Vega, L. S. (2013). Arquitectura y turismo. La arquitectura como reclamo turístico. *Revista urbano* 28, 58-67.
- Zamudio, L. S. (Noviembre de 2013). Arquitectura y Turismo. La Arquitectura como Reclamo Turístico. *Asuntos Urbanos Internacionales*, 58-67.

## **ANEXOS**

## Anexo 4. Matriz de operacionalización de las variables

VARIABLES DE ESTUDIO	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Variable independiente: Arquitectura Vitivinícola	Según (Sánchez, 2010) nos dice que la arquitectura entra en contacto con el vino para darle albergue en sustitución o combinación con el abrigo terrenal del recinto excavado o la estructura planteada la cual busca las condiciones ambientales que favorezcan la metamorfosis de la uva en vino.	La variable arquitectura vitivinícola está dividida en 3 dimensiones: planta de producción, arquitectura de bodegas, factores climáticos, cada una de las dimensiones cuentan con sus respectivos indicadores, las mismas que serán medidas mediante el instrumento de la encuesta, valoradas a través de la escala de Likert, que cuenta con 9 ítems.	Planta de producción  Arquitectura de bodegas  Factores climáticos	Vendimia Vinificación Tecnología Aplicada  Sistemas constructivos Bodegas tradicionales Bodegas industriales  Iluminación Temperatura y humedad Ventilación	Likert  Totalmente de acuerdo = 5 De acuerdo = 4 Indiferente = 3 En desacuerdo = 2 Totalmente en desacuerdo = 1
Variable dependiente: Desarrollo Turístico	Según (Lorenzo Linares & Morales Garrido, 2014) nos dice que el desarrollo turístico tiene la necesaria articulación entre crecimiento económico y conservación del medio ambiente mejorando la calidad de vida de las presentes y futuras generaciones.	La variable desarrollo turístico está dividida en 3 dimensiones: turismo enológico, turismo cultural, turismo gastronómico y hotelero, cada una de las dimensiones cuentan con sus respectivos indicadores, las mismas que serán medidas mediante el instrumento de la encuesta, valoradas a través de la escala de Likert, que cuenta con 9 ítems.	Turismo enológico  Turismo cultural  Turismo gastronómico y hotelero	Tours enológicos Paisaje vitivinícola Experiencia sensorial  Tradición y costumbres vinícolas Protección de los recursos naturales Promoción cultural  Maridaje Vinoteca Rutas del vino	Likert  Totalmente de acuerdo = 5 De acuerdo = 4 Indiferente = 3 En desacuerdo = 2 Totalmente en desacuerdo = 1

## Anexo 5. Instrumento de recolección de datos, encuesta web



# ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA Y DESARROLLO TURÍSTICO EN EL DISTRITO DE SANTA CRUZ DE FLORES, CAÑETE - LIMA 2020.

Tareas y procesos de los productores y comercializadores del sector vitivinícola de Santa Cruz de Flores.

A continuación mediremos el nivel de satisfacción en cuanto a los procesos de elaboración y técnicas desarrolladas para obtener los mejores resultados del vino, también mediremos como la cultura vitivinícola está fuertemente presente en dicho distrito, siendo esto una identidad propia que se transmite al turista.

La opción totalmente de acuerdo es la categoría mas alta y la opción totalmente en desacuerdo es la categoría mas baja.

**\*Obligatorio**

<p>1. Cree usted que los procesos y técnicas de recolección de la uva, son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>4. Cree usted que los procesos de producción que se están empleando son los óptimos para responder a las necesidades del consumidor con productos de calidad. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>7. Qué tan de acuerdo considera usted que las condiciones de iluminación son favorables e influyen en los resultados del buen vino. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	
<p>2. Está de acuerdo que las tareas del enólogo con los trabajos de la vinificación son fundamentales en la elaboración del vino. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>5. Piensa usted que las características favorables de un vino para ser envejecido dependen del tiempo de reposo en barricas de madera que ofrece su bodega. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>8. Cree usted que hay que evitar las oscilaciones bruscas y frecuentes de temperatura en las bodegas para que no tenga efectos negativos en los vinos. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	
<p>3. Piensa usted que existe la necesidad de disponer de maquinarias industriales que permitan clasificar de una manera más ágil el nivel de calidad de la uva en tiempo real y de forma fiable. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>6. Está de acuerdo que las visitas guiadas por las bodegas y zonas de producción tiene un nivel de satisfacción en los visitantes, despierta cultura e identidad del distrito de Santa Cruz. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>9. Está de acuerdo que se requiere condiciones de ventilación óptimas para evitar olores de moho o podredumbre en las bodegas. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	
<p>10. Qué tan de acuerdo está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>13. Está de acuerdo que la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>16. Está de acuerdo que la gastronomía y el vino tienen una relación muy importante para el distrito de los vinos. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	
<p>11. Qué tan de acuerdo está en que se debería potenciar el sector turístico relacionado en temas de viticultura. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>14. Cree usted que a través de esta cultura vitivinícola se puede destacar la gran importancia de las zonas verdes como pulmones para nuestro planeta. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>17. ¿Cree usted que es el lugar ideal para visitar y probar el vino? ¿Cree que los tours y visitas guiadas que promocionan la cultura del vino. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	
<p>12. Cree usted que a través de las experiencias sensoriales se logran transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en su bodega. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>15. Qué tan de acuerdo se encuentra usted con el apoyo de promoción y difusión de rutas turísticas por parte del gobierno peruano. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	<p>18. Qué tan de acuerdo está usted con la promoción y difusión de las rutas del vino y del queso que representan al distrito de Santa Cruz de Flores como destino turístico. *</p> <p><input type="radio"/> Totalmente de acuerdo</p> <p><input type="radio"/> De acuerdo</p> <p><input type="radio"/> Indiferente</p> <p><input type="radio"/> En desacuerdo</p> <p><input type="radio"/> Totalmente en desacuerdo</p>	
			<p>¿Otro comentario o sugerencia? <input type="text"/></p> <p><input type="button" value="Enviar"/> <span style="float: right;">Página 1 de 1</span></p>

## Anexo 6. Tabulación de los datos

No	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	5	4	4	4	4		
2	4	5	5	3	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5		
3	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4		
4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4		
5	4	5	5	4	5	5	4	5	4	5	4	4	5	4	2	5	5	4		
6	5	5	3	4	5	5	3	3	3	4	4	5	5	4	4	5	4	4		
7	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
8	4	4	5	3	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5		
9	4	5	4	4	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5		
10	3	3	5	4	5	5	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
11	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
12	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	5	5	4		
13	5	4	4	3	5	5	4	5	5	5	4	5	4	3	3	5	4	4		
14	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
15	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4		
16	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
17	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
18	4	4	5	3	3	4	3	3	5	4	3	4	4	5	2	5	5	2		
19	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
20	2	5	5	3	5	4	4	5	5	5	5	5								
21	5	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4	Totalmente de acuerdo				5			
22	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	De acuerdo				4			
23	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	Indiferente				3			
24	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	En desacuerdo				2			
25	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	Totalmente en desacuerdo				1			
26	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	columnas son las preguntas							
27	5	4	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	filas numero de encuestas							
28	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5								
29	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	2	5	5	5		
30	4	5	5	3	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5		
31	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4		
32	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
33	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
34	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
35	4	5	5	3	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5		
36	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4		
37	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
38	3	4	5	3	5	5	4	5	5	4	4	4	5	4	3	4	4	4		
39	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
40	4	5	5	3	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5		
41	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4		
42	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
43	5	4	4	3	5	5	4	5	5	5	4	5	4	3	3	5	4	4		
44	2	5	4	2	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4		
45	4	5	5	3	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		

## Anexo 7. Validación del instrumento a través de juicio de expertos 1

N°	DIMENSIONES / ítems	Claridad <sup>1</sup>		Pertinencia <sup>2</sup>		Relevancia <sup>3</sup>		Sugerencias
		SI	No	SI	No	SI	No	
<b>PLANTA DE PRODUCCIÓN</b>								
1	Cree usted que los procesos y técnicas de recolección de la uva son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha.	X		X		X		
2	Está de acuerdo que las tareas del enólogo con los trabajos de la vinificación son fundamentales en la elaboración del vino.	X		X		X		
3	Piensa usted que existe la necesidad de disponer de maquinarias industriales que permitan clasificar de una manera más ágil el nivel de calidad de la uva en tiempo real y de forma fiable.	X		X		X		
<b>ARQUITECTURA DE BODEGAS</b>								
4	Cree usted que los materiales empleados en los sistemas constructivos de las bodegas son los óptimos para la edificación.	X		X		X		
5	Piensa usted que para producir un buen vino es necesario hacer uso de los elementos arquitectónicos tradicionales que ofrece su bodega.	X		X		X		
6	Cree usted que al combinar sistemas tradicionales con tecnología industriales se logrará un mayor rango de producción de vino.	X		X		X		
<b>FACTORES CLIMATICOS</b>								
7	Que tan de acuerdo considera usted que las condiciones de iluminación son favorables e influyen en los resultados del buen vino.	X		X		X		
8	Cree usted que hay que evitar los oscilaciones bruscas y frecuentes de temperatura entre el día y la noche en las bodegas para que no tenga efectos negativos en los vinos.	X		X		X		
9	Está de acuerdo que se requiere condiciones de ventilación óptimas para evitar olores de moho o podredumbre en las bodegas.	X		X		X		
<b>TURISMO ENOLÓGICO</b>								
10	Que tan de acuerdo está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales.	X		X		X		
11	Qué tan de acuerdo está en que se debería potenciar el sector turístico relacionado en temas de viticultura.	X		X		X		
12	Cree usted que a través de las experiencias sensoriales se logran transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en su bodega.	X		X		X		
<b>TURISMO CULTURAL</b>								
13	Está de acuerdo que la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores.	X		X		X		
14	Cree usted que a través de esta cultura vitivinícola se pueda destacar la gran importancia de las zonas verdes como pulmones para nuestro planeta.	X		X		X		
15	Qué tan de acuerdo se encuentra usted con el apoyo de la promoción y difusión de las rutas del vino y el pisco de Santa Cruz de flores por parte del gobierno Peruano.	X		X		X		
<b>TURISMO GASTRONOMICO Y HOTELERO</b>								
16	Está de acuerdo que la gastronomía y el vino tienen una relación muy importante para el disfrute de los mismos.	X		X		X		
17	Cree usted que el lugar donde se vende y expone el vino fomenta e incluso realiza actividades que promocionan la cultura del vino que se realiza en Santa Cruz de Flores.	X		X		X		
18	Qué tan de acuerdo está usted con la promoción y difusión de las rutas del vino y del pisco que representan al distrito de santa cruz de flores como destino turístico.	X		X		X		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): si hay suficiencia

Opinión de aplicabilidad:  Aplicable [ X ]  No aplicable [ ]

Apellidos y nombres del juez evaluador: Saenz Mori, Isaac Disraeli DNI: 09341154

10 de junio de 2020

Especialidad del evaluador: Rehabilitación Urbana

<sup>1</sup> Claridad: Se refiere a la claridad de los enunciados del ítem, es concreto, exacto y directo.

<sup>2</sup> Pertinencia: Si el ítem pertenece a la dimensión.

<sup>3</sup> Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.

**Nota:** Suficiencia, se da suficiencia cuando los ítems puntuados son suficientes para medir la dimensión



ISAAC DISRAELI SAENZ MORI

para mí

ENVÍO LO SOLICITADO. SALUDOS.



## Anexo 8. Validación del instrumento a través de juicios de expertos 2

Nº	DIMENSIONES / Ítems	Claridad <sup>1</sup>		Pertinencia <sup>2</sup>		Relevancia <sup>3</sup>		Sugerencias
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	
<b>PLANTA DE PRODUCCIÓN</b>								
1	Creo usted que los procesos y técnicas de recolección de la vid, son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha.	X		X		X		
2	Está de acuerdo que las tareas del enólogo con los trabajos de la vinificación son fundamentales en la elaboración del vino.	X		X		X		
3	Piensa usted que existe la necesidad de disponer de maquinarias industriales que permitan clasificar de una manera más fácil el nivel de calidad de la uva en tiempo real y de forma fiable.	X		X		X		
<b>ARQUITECTURA DE BODEGAS</b>								
4	Creo usted que los materiales empleados en los sistemas constructivos de las bodegas son los óptimos para la edificación.	X		X		X		
5	Piensa usted que para producir un buen vino es necesario hacer uso de los elementos arquitectónicos tradicionales que ofrece su bodega.	X		X		X		
6	Creo usted que al combiar sistemas tradicionales con tecnología industriales se logrará un mayor rango de producción de vino.	X		X		X		
<b>FACTORES CLIMATICOS</b>								
7	Que tan de acuerdo considera usted que las condiciones de iluminación son favorables e influyen en los resultados del buen vino.	X		X		X		
8	Creo usted que hay que evitar las oscilaciones bruscas y frecuentes de temperatura entre el día y la noche en las bodegas para que no tenga efectos negativos en los vinos.	X		X		X		
9	Está de acuerdo que se requiere condiciones de ventilación óptimas para evitar olores de moho o podredumbre en las bodegas.	X		X		X		
<b>TURISMO ENOLÓGICO</b>								
10	Que tan de acuerdo está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales.	X		X		X		
11	Qué tan de acuerdo está en que se debería potenciar el sector turístico relacionado en temas de viticultura.	X		X		X		
12	Creo usted que a través de las experiencias sensoriales se logran transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en su bodega.	X		X		X		
<b>TURISMO CULTURAL</b>								
13	Está de acuerdo que la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores.	X		X		X		
14	Creo usted que a través de esta cultura vitivinícola se pueda destacar la gran importancia de las zonas verdes como pulmones para nuestro planeta.	X		X		X		
15	Qué tan de acuerdo se encuentra usted con el apoyo de la promoción y difusión de las rutas del vino y el pisco de Santa Cruz de Flores por parte del gobierno Peruano.	X		X		X		
<b>TURISMO GASTRONOMICO Y HOTELERO</b>								
16	Está de acuerdo que la gastronomía y el vino tienen una relación muy importante para el disfrute de los mismos.	X		X		X		
17	Creo usted que el lugar donde se vende y expone el vino fomenta e incluso realiza actividades que promocionan la cultura del vino que se realiza en Santa Cruz de Flores.	X		X		X		
18	Qué tan de acuerdo está usted con la promoción y difusión de las rutas del vino y del pisco que representan al distrito de santa cruz de flores como destino turístico.	X		X		X		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Si hay suficiencia

Opinión de aplicabilidad:  Aplicable  No aplicable

Aplicable después de corregir

No aplicable

24 de junio de 2020



ISIS BUSTAMANTE DUEÑAS  
para mí

Estimado estudiante :

Envío la validación solicitada . Exitos !!!

Gracias ,

<sup>1</sup> Claridad: Se entiende an dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

<sup>2</sup> Pertinencia: Si el ítem pertenece a la dimensión

<sup>3</sup> Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Note: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

## Anexo 9. Validación del instrumento a través de juicio de expertos 3

Nº	DIMENSIONES / ítems	Claridad <sup>1</sup>		Pertinencia <sup>2</sup>		Relevancia <sup>3</sup>		Sugerencias
		SI	No	SI	No	SI	No	
<b>PLANTA DE PRODUCCION</b>								
1	Cree usted que los procesos y técnicas de recolección de la vid, son los óptimos para el mayor rendimiento de la cosecha.	X		X		X		SOLO SI RESPONDERAN PRODUCTORES
2	Está de acuerdo que las tareas del enólogo con los trabajos de la vinificación son fundamentales en la elaboración del vino.	X		X		X		
3	Pienso usted que existe la necesidad de disponer de maquinarias industriales que permitan clasificar de una manera más ágil el nivel de calidad de la uva en tiempo real y de forma fiable.	X		X		X		
<b>ARQUITECTURA DE BODEGAS</b>								
4	Cree usted que los materiales empleados en los sistemas constructivos de las bodegas son los óptimos para la edificación.	X		X		X		
5	Pienso usted que para producir un buen vino es necesario hacer uso de los elementos arquitectónicos tradicionales que ofrece su bodega.	X		X		X		
6	Cree usted que al combinar sistemas tradicionales con tecnología industriales se logrará un mayor rango de producción de vino.	X		X		X		
<b>FACTORES CLIMATICOS</b>								
7	Que tan de acuerdo considera usted que las condiciones de iluminación son favorables e influyen en los resultados del buen vino.	X		X		X		
8	Cree usted que hay que evitar las oscilaciones bruscas y frecuentes de temperatura entre el día y la noche en las bodegas para que no tenga efectos negativos en los vinos.	X		X		X		
9	Está de acuerdo que se requiere condiciones de ventilación óptimas para evitar olores de moho o podredumbre en las bodegas.	X		X		X		
<b>TURISMO ENOLÓGICO</b>								
10	Que tan de acuerdo está con las visitas guiadas por los paisajes vitivinícolas que promueven el cuidado de nuestros recursos naturales.	X		X		X		
11	Que tan de acuerdo está en que se debería potenciar el sector turístico relacionado en temas de viticultura.	X		X		X		
12	Cree usted que a través de las experiencias sensoriales se logran transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en su bodega.	X		X		X		
<b>TURISMO CULTURAL</b>								
13	Está de acuerdo que la cultura del vino viene aportando características muy importantes en cuanto a la identidad del distrito de Santa Cruz de Flores.	X		X		X		
14	Cree usted que a través de esta cultura vitivinícola se pueda destacar la gran importancia de las zonas verdes como pulmones para nuestro planeta.	X		X		X		
15	Que tan de acuerdo se encuentra usted con el apoyo de la promoción y difusión de las rutas del vino y el pisco de Santa Cruz de Flores por parte del gobierno Peruano.	X		X		X		
<b>TURISMO GASTRONOMICO Y HOTELERO</b>								
16	Está de acuerdo que la gastronomía y el vino tienen una relación muy importante para el disfrute de los mismos.	X		X		X		
17	Cree usted que el lugar donde se vende y expone el vino fomenta e incluso realiza actividades que promocionan la cultura del vino que se realiza en Santa Cruz de Flores.	X		X		X		
18	Qué tan de acuerdo está usted con la promoción y difusión de las rutas del vino y del pisco que representan al distrito de santa cruz de flores como destino turístico.	X		X		X		



Jhon Peña Paucarcaya  
para mí

Estimado José  
Remito lo solicitado



Jhon Peña | Coordinador Académico  
Camaná, Lima Norte 3

Observaciones (precisar si hay suficiencia): **COMO MANIFESTE AL INICIO LA ENCUESTA ESTA ORIENTADA PARA PRODUCTORES PORQUE SE REQUIERE CONOCIMIENTO DEL TEMA.**

Opinión de aplicabilidad:  Aplicable  No aplicable

Apellidos y nombres del juez evaluador: **PENA PAUCARCAJA JHON DNI: 09689398**

Especialidad del evaluador: **Educación**

<sup>1</sup> Claridad: Se refiere a claridad alguna el enunciado de ítem, es conciso, exacto y directo

<sup>2</sup> Pertinencia: El ítem es pertinente a la competencia o dimensión específica del constructo

<sup>3</sup> Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

**Nota:** Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

12 de junio de 2020

## Anexo 10. Recorrido por el distrito, sus paisajes vitivinícolas



Local comunal



Cruz 3 de mayo



Comercio familiar



Plaza central



**Santa Cruz  
de Flores**  
PROVINCIA DE CAÑETE



Paisaje Vitivinícola

## Anexo 11. Cata de productos, recorrido por las instalaciones y sus procesos



Cata de productos



Zona de producción



Filtrado



Fermentación

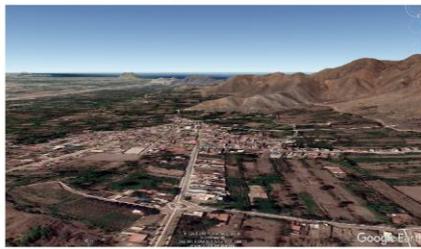


**Santa Cruz  
de Flores**  
PROVINCIA DE CAÑETE



Paisaje atractivo

## Anexo 12. Ubicación geográfica del distrito de Santa Cruz de Flores



*Santa Cruz  
de Flores*

PROVINCIA DE CAÑETE

Santa Cruz de Flores, es uno de los 16 distritos que conforman la provincia de Cañete, se encuentra a una hora al sur de la ciudad capital de Lima, es una zona en donde la industria vitivinícola es su principal motor económico, es representativo por sus extensos valles óptimos para el cultivo de la vid, cuenta con 1585 habitantes aproximadamente.

Fuente: Imágenes Google Earth

## Anexo 13. Zonificación y situación actual del distrito



### ZONA COMERCIAL

- Problemas de lugares optimos para la comercialización
- Densificación de las calles donde hay comercio por los peatones y vehículos
- Problemas de invasión de las vías públicas por las viviendas

### ZONA RESIDENCIAL

- Problemas con las dimensiones de los lotes
- las viviendas cuenta con frente de 3.5ml minimo lo cual no cumple con el RNE
- Lotes de 60 m2 cuando el RNE establece 90m



### LEYENDA

ZONA INDUSTRIAL	<span style="display:inline-block; width:15px; height:10px; background-color: #e91e63;"></span>
ZONA AGROINDUSTRIAL	<span style="display:inline-block; width:15px; height:10px; background-color: #4caf50;"></span>
ZONA COMERCIAL	<span style="display:inline-block; width:15px; height:10px; background-color: #f44336;"></span>
ZONA RESIDENCIAL	<span style="display:inline-block; width:15px; height:10px; background-color: #ffc107;"></span>
EDUCACIÓN	<span style="display:inline-block; width:15px; height:10px; background-color: #2196f3;"></span>
SALUD	<span style="display:inline-block; width:15px; height:10px; background-color: #00bcd4;"></span>
OTROS USOS	<span style="display:inline-block; width:15px; height:10px; background-color: #9e9e9e;"></span>

### ZONA AGROINDUSTRIAL

- Problemas con la optimización de los productos
- los productos fructíferos se malogran en el piso y en las plantas
- Lotes de 60 m2 cuando el RNE establece 90m

### ZONA INDUSTRIAL

- Problemas con la optimización de los espacios donde se produce y almacena los productos vitivinícolas
- Falta lugares de expansión
- incumplimiento con los locales industriales
- lotes como min de 300 m2 según RNE

**Santa Cruz de Flores**  
PROVINCIA DE CAÑETE

Fuente: Elaboración propia

## Anexo 14. Referentes arquitectónicos



La frasca por Zaha Hadid / Ubicación: La Rioja - España

El pabellón albergaría el pasado del antiguo pabellón. Hecho de madera y diseñado en un estilo de fin de escena, el antiguo pabellón se convirtió en una joya dentro de un nuevo contenedor.



Bodegas Ysios por Santiago Calatrava / Ubicación: La Rioja - España

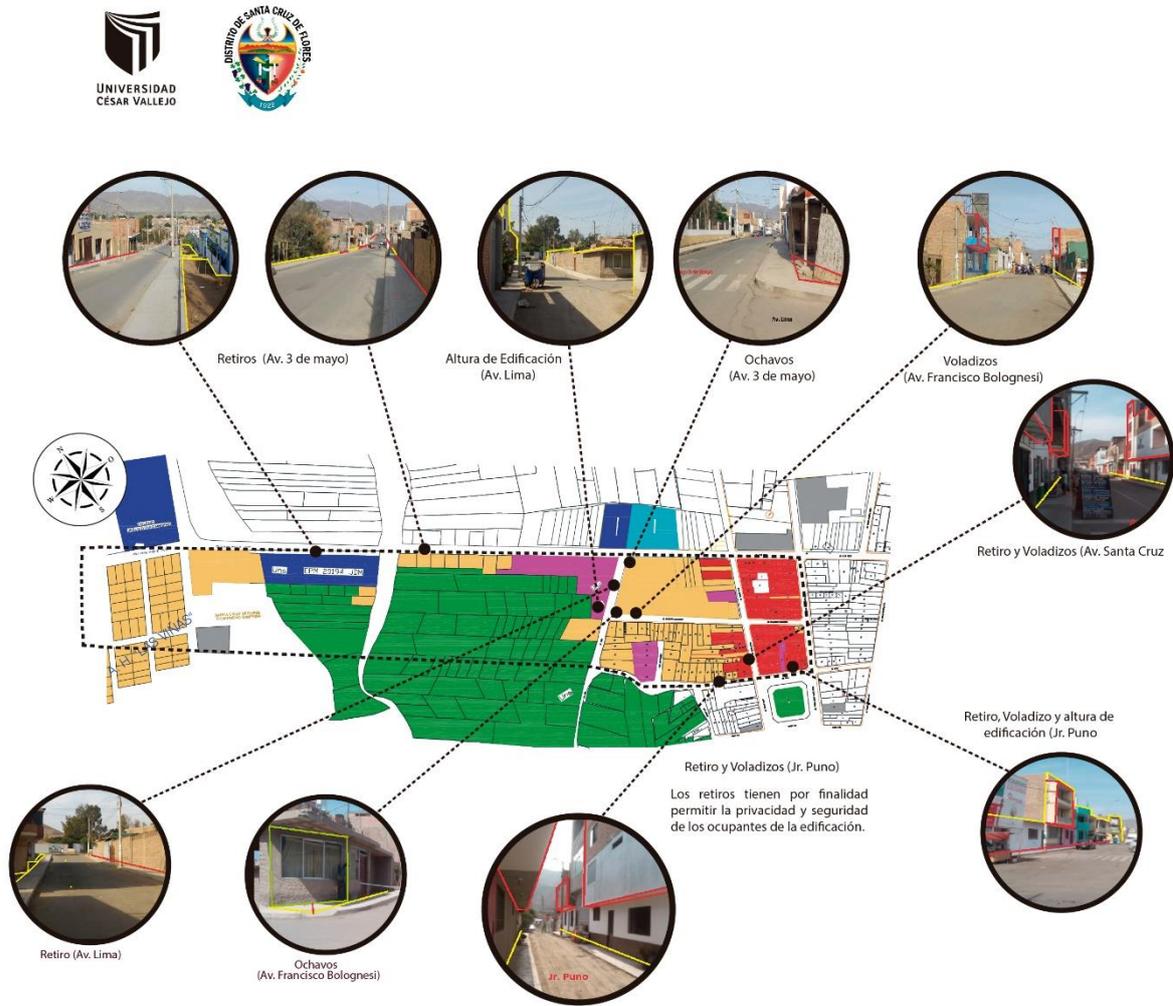
Calatrava adoptó la estrategia de dar un tratamiento volumétrico al techo y las paredes, los límites físicos del paisaje exterior y la bodega interior, de modo que la continuidad entre los dos espacios se logre a través del "movimiento estático" de los cerramientos. Dos muros de carga de concreto de 196 metros de largo, ubicados a 26 metros de distancia, trazan una forma sinusoidal tanto en planta como en elevación.



Bodegas Marqués de Riscal por Frank Gehry / Ubicación: Álava - España

Con el sello reconocible de la arquitectura de titanio de Frank Gehry, la bodega de Marqués del Riscal se convirtió en un centro de visita obligada para los amantes del vino: además de unir la vieja bodega de 1858 con una nueva, el lugar cuenta con un hotel, spa, centro de convenciones y un restaurante. Las envolventes de titanio en tonos rojo, plateado y dorado hacen referencia al color del vino, a la lámina que protege al corcho y a la malla que envuelve las botellas de Marqués del Riscal.

## Anexo 15. Infraestructura y situación actual del distrito



En el distrito de Santa Cruz de Flores no existen parámetros urbanos por tan motivo no tienen una organización adecuada. Esta es una razón para que las viviendas que están en pleno desarrollo constructivo no consideren el Reglamento Nacional de Edificaciones. En este aspecto se indicará cuáles son las edificaciones que infringen el reglamento Nacional de Edificaciones.

**TIPO DE VIVIENDA.-** La gran mayoría de familias que residen en el Distrito de Santa Cruz de Flores, habitan en casas independientes (98% de las viviendas); en este indicador Santa Cruz de Flores es el segundo más alto de los 16 distritos que componen la Provincia de Cañete.

**MATERIAL DE LOS PISOS.-** Aproximadamente el 92.2% de las viviendas del distrito tienen como material componente de sus pisos, cemento, tierra u otro tipo de material precario.

**MATERIAL DE PAREDES.-** El 58.1% de las viviendas del distrito tienen como material predominante en sus paredes ladrillos o bloques de cementos.

#### VOLADIZOS

En las edificaciones que no tengan retiro no se permitirán voladizos sobre la vereda, salvo que por razones vinculadas al perfil urbano preexistente, el Plan Urbano distrital establezca la posibilidad de ejecutar balcones, voladizos de protección para lluvias, cornisas u otros elementos arquitectónicos cuya protección caiga sobre la vía pública.

#### OCHAVOS

Los ochavos: Son las esquinas formadas por la intersección de dos vías vehiculares, con el fin de evitar accidentes de tránsito, cuando no exista retiro o se utilicen cercos opacos, existirá un retiro en el primer piso, en diagonal (ochavo) que deberá tener una longitud mínima de 3 m.

**Santa Cruz de Flores**  
PROVINCIA DE CAÑETE

Fuente: Elaboración propia