



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

**Complejo turístico integral vitivinícola en el distrito de San Juan
Bautista de la provincia de Ica - Lima 2022**

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
ARQUITECTO**

AUTORES:

Castillo Ibarra, Víctor Alberto (orcid.org/0000-0002-8691-2849)

Muñante Ipanaque, Enrique Lidonil (orcid.org/0000-0002-7827-6467)

ASESOR:

Mgtr. Arq. Aguilar Goicochea, Cesar Augusto (orcid.org/0000-0001-9027-458X)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD UNIVERSITARIA:

Desarrollo sostenible y adaptación al cambio climático

LIMA – PERÚ

2023

Dedicatoria

Hoy dedicamos nuestros siguientes pasos a las personas que nunca dejaron de creer en nosotros y estuvieron segundo a segundo alentándonos a seguir adelante.

Agradecimiento

Agradecemos la entrega de esta tesis a mis seres queridos mis padres, hermanas, hermanos y esposa por soportar mis desvelos, comprase mis preocupaciones y aspiraciones, convirtiéndolas en metas alcanzadas, experiencias que hacen que sea el primero único y el mejor arquitecto de mi propia vida, que hoy emprendo bajo los designios del creador.

Índice de contenidos

Carátula.....	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento.....	iii
Índice de contenido.....	iv
Índice de tablas	vii
Índice de figuras	x
Resumen	xv
Abstract	xvi
I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática.....	1
1.2. Objetivos del Proyecto.....	16
1.2.1 Objetivo General.....	16
1.2.2. Objetivos Específicos	16
II. MARCO ANÁLOGO.....	16
2.1 MARCO ANÁLOGO.....	17
2.1.1 Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares	17
2.2.1. Cuadro síntesis de los casos estudiados (Formato 01)	22
2.2.2. Matriz comparativa de aportes de casos	26
III. MARCO NORMATIVO.....	27
Síntesis de Leyes, Normas y Reglamentos aplicados en el Proyecto Urbano Arquitectónico.	27
IV. FACTORES DE DISEÑO	33

4.1. CONTEXTO URBANO.....	33
4.1.1.Lugar	33
4.1.2. Condiciones bioclimáticas.....	53
4.2. PROGRAMA ARQUITECTONICO	59
4.2.1. Aspectos cualitativos	59
4.2.2. Aspectos cuantitativos	65
4.3. ANALISIS DEL TERRENO	91
4.3.1. Ubicación del terreno	91
4.3.2. Topografía del terreno	93
4.3.3. Morfología del terreno.....	94
4.3.4. Estructura Urbana.....	96
4.3.5. Vialidad y Accesibilidad	98
4.3.6. Relación con el entorno	99
4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios.	102
V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTONICO.....	105
5.1 CONCEPTUALIZACION DEL OBJETO URBANO ARQUITECTONICO	105
5.1.1. Ideograma Conceptual	105
5.1.3. Partido Arquitectónico.....	123
5.2. Esquema de Zonificación	124
5.3. PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO	126
5.4. Memoria Descriptiva de Arquitectura.....	174

5.5. Plano de Especialidades del Proyecto.....	182
5.6. Animación Virtual (Rendes del Proyecto)	191
VI. CONCLUSIONES.....	198
VII. RECOMENDACIONES	199
REFERENCIAS	200
ANEXOS.....	206

Índice de tablas

Tabla 1. Comportamiento del turismo Nacional	02
Tabla 2. Indicador de destinos internacionales del Turismo Vitivinícola.....	03
Tabla 3. Preferencias de los Visitantes que frecuentan dichas Actividades	04
Tabla 4. Datos de los Departamentos en Producción Vitivinícola	08
Tabla 5. Comparación de los visitantes extranjeros y nacionales en la región	12
Tabla 6. descripción Geomorfológica de la región y provincia de Ica	32
Tabla 7. Conformación Territorial de la Región de Ica	33
Tabla 8. Conformación Territorial de la Provincia de Ica.....	33
Tabla 9. Conformación Territorial del distrito de San Juan Bautista.....	34
Tabla 10. Población C. absoluta por sexo y edad de Región de Ica 2017	36
Tabla 11. Población C. absoluta por sexo y edad de S.J.B. 2017.....	36
Tabla 12. Población estimada de la ciudad Ica en 30 años.	37
Tabla 13. Comparación del valor agregado bruto de los bienes y servicios iqueños producidos en el año 2019 – 2020	40
Tabla 14. Ocupación Laboral de la Población económica Activa 2021	40
Tabla 15. P.E.A. Región de Ica	40
Tabla 16. Estructura empresarial de la Región de Ica 2021.....	41
Tabla 17. Evolución del Turismo en Ica, periodo 2019-2021	41
Tabla 18. Turismo estimado y proyectado de la P.E.A. Región de Ica en 30 años 2052 según formula exponencial.....	42
Tabla 19. Morfología Urbana del Distrito de San Juan Bautista	50

Tabla 20. Características climáticas de Ica.....	52
Tabla 21. Características del sistema de corrientes de aire de Ica	53
Tabla 22. Características de la Incidencia solar de Ica	54
Tabla 23. Descripción geográfica y sus características del Rio de Ica.....	57
Tabla 24. Descripción de la clasificación de intereses del usuario.....	64
Tabla 25. Provincias más visitadas	67
Tabla 26. Cifras de arribos de la provincia de Ica 2018	68
Tabla 27. Nivel Socioeconómicos de los Turistas que arriban a Ica	70
Tabla 28. Indicador de Turistas por Establecimientos de hospedaje	71
Tabla 29. Cifras diarias de visitantes por bodegas y tiempo de tour	72
Tabla 30. Cifras de Turistas por días en las bodegas vitivinícolas.....	72
Tabla 31. Turistas por semanas de las bodegas vitivinícolas	72
Tabla 32. Datos Numéricos de las Bodegas Vitivinícolas	74
Tabla 33. Cuadros de Linderos, colindantes y medidas perimétricas	95
Tabla 34. Leyenda de radio de influencia del proyecto	100
Tabla 35. Parámetro actual de la zonificación y Uso del Suelo.....	101
Tabla 36. Definición de las zonas asumidas para el proyecto.....	101
Tabla 37. Cambio de la zonificación y de uso del suelo	102
Tabla 38. Datos de Parámetros Urbanísticos	103
Tabla 39. Criterios Funcionales de los Ambientes del Proyecto	110
Tabla 40. Determinación de Flujo de usuarios en espacios del proyecto.....	110

Tabla 41. Determinación de Acceso Visual por cada edificación	110
Tabla 42. Cuadro de acabado Totales de los Ambientes.....	175

Índice de figuras

Figura 1. Concepto Integrador Del Ecoturismo Que Beneficia A Un Territorio	03
Figura 2. Bodega Forlong, España	05
Figura 3. Bodega Forlong, España	06
Figura 4. Bodega Artesanal Utama, Argentina	07
Figura 5. Bodega Artesanal Utama, Argentina	07
Figura 6. Regiones Vitivinícolas Del Perú.....	09
Figura 7. Bodega Norvill, Moquegua.....	10
Figura 8. Bodega El Mocho	10
Figura 9. Museo Vitivinícola En Moquegua	10
Figura 10. Bodega San Felipe	11
Figura 11. Bodega Santa Cruz De Flores	11
Figura 12. Protesta Por La Norma De Salud	13
Figura 13. Situación General De Las Mayorías De Las Bodegas Artesanales Del Norte De La Provincia De Ica	13
Figura 14. Bodega El Huarango.....	14
Figura 15. Bodega Soria	15
Figura 16. Bodega Soria	15
Figura 17. División Política Territorial De La región De Ica.....	33
Figura 18. División Política Territorial De La Provincia De Ica.....	34
Figura 19. División Política Territorial Del Distrito De San Juan Bautista	35

Figura 20. Población Censada Absoluta Y Por Sexo, Edad De La Provincia De Ica 2017	36
Figura 21. Historia De Ica De Los Primeros Pueblos De Ica	39
Figura 22. Oferta Turística de la Región De Ica 2018.....	42
Figura 23. Equipamiento Urbano De Vivienda Del Distrito de S.J.B.....	43
Figura 24. Equipamiento Urbano De Servicios Básicos Del Distrito De San Juan Bautista.....	44
Figura 25. Equipamiento U. De Otros Usos Administrativo Del Distrito	45
Figura 26. Equipamiento U. De Otros Usos - Servicios Comunales	45
Figura 27. Equipamientos Deportivos	46
Figura 28. Equipamientos Religiosos.....	46
Figura 29. Equipamientos Educativos.....	47
Figura 30. Equipamientos Educativos.....	47
Figura 31. Equipamiento Industriales.....	48
Figura 32. Equipamiento Recreacionales	48
Figura 33. Uso de Suelos del Distrito de S.J.B.	49
Figura 34. esquema de la articulación vial del Distrito de S.J.B.	51
Figura 35. Promedio De Temperatura Anual En Ica	52
Figura 36. Gráfico Sobre La Dirección Y Velocidad De Los Vientos En Ica	53
Figura 37. Gráficos Del Asolamiento En Ica	54
Figura 38. Gráficos De Los Componentes Geológicos Sísmicos	55
Figura 39. Mapa Sísmico y de Capacidad Portante Del Suelo De Ica.....	56

Figura 40. El Rio Ica Situación Actual De Sus Cuencas Y Sistemas De Agua	57
Figura 41. Determinación Del Publico del Proyecto Vitivinícola.....	66
Figura 42. Posicionamiento De La Provincia De Ica Según El Rango De Conglomerado Proyectado Al 2025	66
Figura 43. Dato Estadístico De Posicionamiento Turístico	67
Figura 44. Cifras De Arribos A La Provincia De Ica	68
Figura 45. Características Socio Demográficas.....	69
Figura 46. Establecimientos De Hospedaje En La Provincia De Ica.....	71
Figura 47. Cifras De Turistas Que Llegaran Al Proyecto De Complejo Turismo Integral Vitivinícola	73
Figura 48. Organigrama De Funcionamiento De Una Vitivinícola Y Del Equipamiento Por Cada Ambiente	75
Figura 49. Ubicación Del Terreno Elegido Para El Proyecto	91
Figura 50. Límites Del Proyecto.....	91
Figura 51. Plano De Cortes Y Alturas Del Terreno Para El Proyecto	92
Figura 52. Cortes Transversales Del Terreno Elegido Para El Proyecto	92
Figura 53. Cortes Transversales Del Terreno Elegido Para El Proyecto	93
Figura 54. Forma Del Terreno Elegido Para El Proyecto.....	94
Figura 55. Dato Principal De La Estructura Urbana.....	96
Figura 56. Acceso Vial Al Distrito.....	97
Figura 57. Descripción Grafica Del Entorno Del Proyecto	98
Figura 58. Imágenes De Viviendas Y Negocios Del Distrito	99
Figura 59. Imágenes De La Tipología De La Vivienda.....	99

Figura 60. Radio De Influencia Del Complejo Turístico Integral Vitivinícola	100
Figura 61. Cuadro De Compatibilidad De Usos De Suelos y Zonas	102
Figura 62. Plano De Integración Al Asumir El Cambio De Zonificación Y Uso Del Suelo	102
Figura 63. Premisas Conceptuales	104
Figura 64. Lenguaje Arquitectónico	105
Figura 65. La Palabra Vendimia	106
Figura 66. Criterios Formales	107
Figura 67. Criterios Funcionales	108
Figura 68. Criterio Funcional.....	109
Figura 69. Organigrama Funcional	111
Figura 70. Diagrama de Relaciones Funcionales	112
Figura 71. Criterios Espaciales Para Espacios De Recorrido Del Proyecto.....	113
Figura 72. Criterios Espaciales para la Bodega Vitivinícola.....	114
Figura 73. Criterios Espaciales para el Hotel de 4 Estrellas	117
Figura 74. Comportamiento Solar En El Proyecto	118
Figura 75. Propuestas Arquitectónicas para donde hay más Irradiación Solar..	119
Figura 76. Enfriamiento Por Evaporación para Edificaciones Del Proyecto.....	120
Figura 77. Criterios Estructurales.....	121
Figura 78. Eje Del Partido Arquitectónico	122
Figura 79. Zonificación Del Proyecto	123
Figura 80. Organigrama Funcional	124

Figura 81. Flujograma..... 124

Resumen

El objetivo de nuestra investigación es llegar tanto a la población iqueña y como también al turista nacional e internacional de demostrarles la importancia y puesta en valor que tiene nuestra actividad vitivinícola la cual ha dado identidad al pueblo iqueño, y enriquecido la identidad peruana mediante la bebida llamada “Pisco”.

Siendo este producto parte de nuestra historia y que ha generado una agroindustria vitivinícola, la cual creemos que debe ser implementada con un diseño arquitectónico el cual resalte a través del uso de materiales constructivos típicos de la campiña iqueña, esperando que la infraestructura sea un icono y orgullo de los iqueños.

Este diseño arquitectónico deberá responder a las necesidades inherentes a una vitivinícola, como un área de plantíos y cosecha (vendimia), área de elaboración y producción, área de venta, un área complementaria de hospedaje (turismo vivencial), área expresión artística, área gastronómica (uso del pisco en el maridaje), con ello apuntamos mejorar la cadena productiva y de valor agregado que genera la actividad vitivinícola.

Por lo tanto la intervención integral de este estudio busca dar una alternativa de solución a los problemas que afecta el turismo iqueño centralizado en el distrito capital, y es que la campiña tiene un alto valor turístico, paisajístico y recreacional que poco se está explotando por ello es importante apuntar al turismo vivencial para educar al visitante foráneo o local a conservar y valorar el esfuerzo del campesino cuyo trabajo nos lo entrega en un paisaje cultural chacarero y de viñedos, y el producto final en una botella de Pisco, dichas actividades hoy forma parte de la cultura iqueña.

Palabras clave: campiña, cultura, vitivinícola, turismo, vendimia.

Abstract

The objective of our research is to reach both the Ica population and also the national and international tourist to show them the importance and value of our wine activity, which has given identity to the Ica people, and enriched the Peruvian identity through drinking. called "Pisco".

Being this product part of our history and that has generated a wine agroindustry, which he believes should be implemented with an architectural design that stands out through the use of typical construction materials of the Ica countryside, hoping that the infrastructure will be an icon and pride of the people of Ica

This architectural design must respond to the inherent needs of a winery, such as a planting and harvesting area (harvesting), processing and production area, sales area, a complementary lodging area (experiential tourism), artistic expression area, gastronomic (use of pisco in the pairing), with this we aim to improve the productive chain and added value generated by the wine activity.

Therefore, the integral intervention of this study seeks to provide an alternative solution to the problems that affect tourism in Ica centralized in the capital district, and that is that the countryside has a high tourist, landscape and recreational value that is little being exploited for it. It is important to aim at experiential tourism to educate the foreign or local visitor to conserve and value the effort of the peasant whose work he gives us in a cultural landscape of chacareros and vineyards, and the final product in a bottle of Pisco, these activities today are part of the Ica culture.

Keywords: countryside, culture, wine, tourism, grape harvest

I. INTRODUCCIÓN

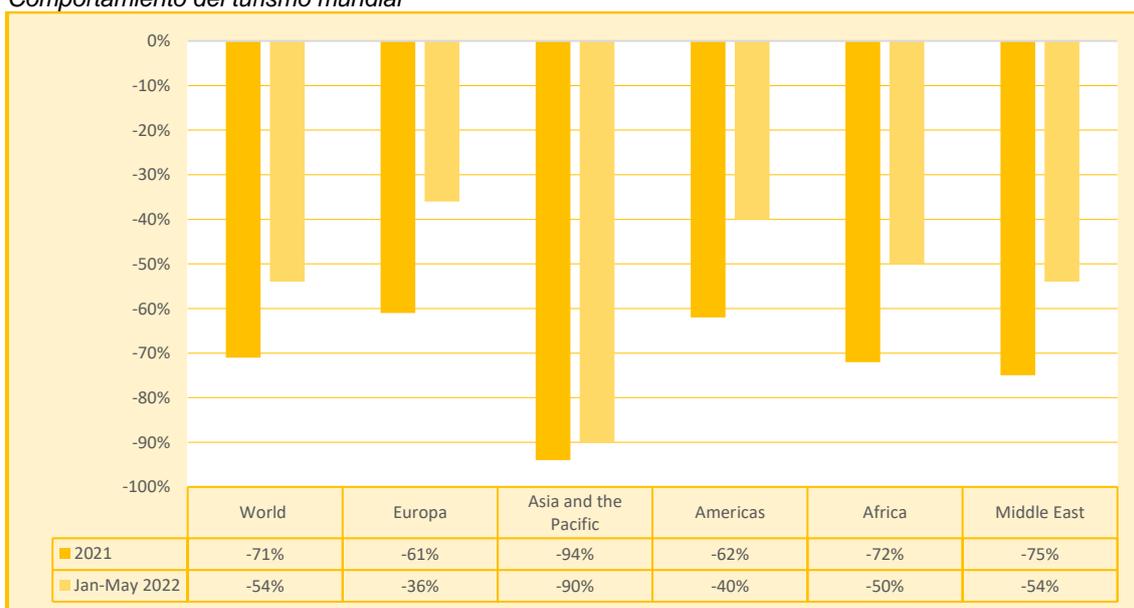
1.1. Planteamiento del Problema / Realidad Problemática

El turismo, simboliza el pilar más importante a nivel mundial porque se configura como un causante necesario para auge social, cultural y monetario. Social porque es necesario que las generaciones actuales conozcan las riquezas, bondades culturales que tiene su región y económico dado que a través de proyectos infraestructurales que muestren sus potenciales de sus localidades intervenidas generaría inversión privada o pública creando empleo para población. Entonces; no dándole el valor imperioso a esta actividad se crearía una problemática que alejaría a una ciudad de un desarrollo integral.

Es así, que esta investigación cualitativa nace de una necesidad que es darle a una localidad progreso mediante los factores mencionados plasmados en este proyecto de un complejo turístico integral direccionada al sector vitivinícola, este producto turístico se analizó porque el lugar escogido es una zona pionera caracterizado por sus bondades vitivinícolas y turismo rural, llegando con ello a mitigar la carencia actual en infraestructura que tiene nuestro distrito iqueño.

Información actual, en el ámbito mundial sobre la actividad del turismo nos indica que según él (Organización Mundial del Turismo - OMT, 2022) el turismo está en recuperación tanto por lo que paso con el COVID 2019 y por el problema actual de la guerra de Rusia y Ucrania que crea inestabilidad económica y recomienda que los países deben reforzar su estrategia de turismo bien sea por promociones turísticas o por proyectos infraestructurales que atraigan a los visitantes.

Tabla 1:
Comportamiento del turismo mundial



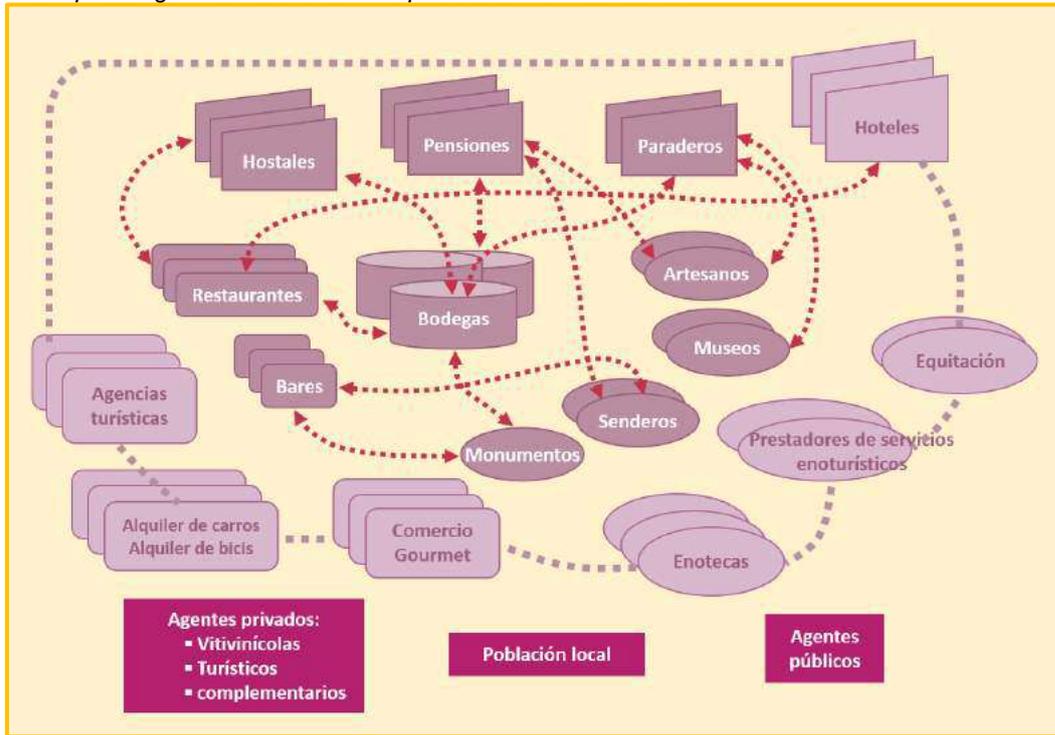
Nota: Se aprecia la problemática actual que en comparación con el año anterior es inferior el movimiento turístico, creando un problema que los países hay que solucionar mediante programas y proyectos turísticos sostenibles.

Fuente: <https://www.unwto.org/es/news/turismo-inicia-2022-fuerte-pero-se-enfrenta-a-nuevas-incertidumbres>

Asimismo; en muchos países europeos apuestan por proyectos turísticos infraestructurales vitivinícolas por todo el movimiento que genera esta actividad turística que no solamente es una bebida de la uva, sino que también según (Wiki EOI , 2012), la corriente turística vitivinícola es sinónimo de cultura, arte, paisaje y tradición.

Estimulando los 5 sentidos que da el producto y también generando experiencias con la naturaleza. De tal manera; según datos estadísticos de las bodegas vitivinícolas hacen generar en su entorno una demanda de otros servicios que el turista necesita y con ello se crea empleo a la población del entorno del proyecto.

Figura 1:
Concepto integrador del ecoturística que beneficia a un territorio



Nota: Las bodegas vitivinícolas juegan un papel protagonista principal de un turismo rural dado que su existencia crea la necesidad de espacios infraestructurales para el visitante y con ello hace que su localidad tenga un crecimiento sostenible.

Fuente: https://www.eoi.es/wiki/index.php/Turismo_del_vino_o_%22enoturismo%22_en_Turismo

Según la misma fuente también nos da Indicadores internacionales de países que tienen al turismo vitivinícola en prioridad que son Australia, Francia, Italia, Alemania, Estados Unidos, España etc. Se mostrará un cuadro con el objetivo de que se muestre el impacto económico y el tiempo que los turistas usan estos espacios como alojamiento. creando no solo una bodega turística sino obteniendo un manejo de otros servicios en el mismo proyecto.

Tabla 2:
Indicadores de destinos internacionales del turismo vitivinícola

TERRITORIO VITIVINICOLA	Ventas directas visitas/total de ventas bodegas (en % s/total)	Gasto medio por visitante en la bodega (en €/visitante)	Estancia media del turista del vino (en nº de días)
Alsacia / Francia	23%	90 €	4 días
Borgoña / Francia	12%	75 €	5 días
Australia	10%	50 €	3 días
Italia	s.d.	.25 € (***)	s.d.
Napa Valley / EE.UU.	s.d. (*)	90 €	2.9 días
Palatinado / Alemania	s.d. (**)	80 €	6 días
España	Depende. Hasta el 100%	Depende. Hasta 65 €	Depende. En general menos de 2 días

Fuente: https://www.eoi.es/wiki/index.php/Turismo_del_vino_o_%22enoturismo%22_en_Turismo

De tal manera; en la tesis de (Villanueva Pérez, 2016), analizó las relaciones de las corrientes turísticas más demandadas por los visitantes y dio como resultado que el turismo rural es el más buscado por todas las bondades que ofrece en entorno natural además añadió que la búsqueda de los visitantes es también de la gastronomía, arquitectura y tradiciones.

Por consiguiente, se mostrará mediante una tabla las preferencias que optan los visitantes al realizar el turismo en una zona.

*Tabla 3:
Preferencias de los visitantes que frecuentan a dichas actividades.*



Fuente: Tesis de Análisis del Turismo (2016).

Por ende, en la indagación actual de este presente estudio es importante mostrar problemáticas de proyectos actuales tanto a nivel global, nacional y local que están relacionados al turismo vitivinícola y por ello se mostrara proyectos que presenten déficits arquitectónicos que puede ser de diseños exteriores, interiores y funcionales; proyectos que no reúnen las condiciones para denominarlos un complejo turístico y a pesar de las carencias los visitantes optan por conocer las zonas.

De tal manera el siguiente proyecto internacional que está en la urbe de el Puerto de Santa María, Provincia de Cádiz en España es uno de los lugares donde ocupa actividades turísticas direccionadas al sector vitivinícola, que según el portal Andalucía de vino (2015) La bodega está caracterizada por ser una representatividad de lo natural tanto así que deserta que es una corriente totalmente ecológica porque no usa fertilizantes ni químicos en su producto.

Así mismo, en la entrevista del canal de Puerto de Santa María (2021) los datos estadísticos de bodega dicen que inicio su rubro en 2007 teniendo una producción internacional en más de 6 países y tiene un flujo de visitantes de 50 000 por año. Además, agrega que la bodega tiene ambientes como restaurante y un mini museo que se promociona para el deleite de los turistas.

Sin embargo, por lo mencionado se presenta una carencia de que el visitante solo tenga una visita efímera ya que no hay ambientes donde quedarse dado que no presentan un equipamiento integral turístico hacia el visitante y además en los espacios que da de promoción para el turista existe una problemática resaltante en los ambientes que se encuentran no adecuados y pocos ventilados demostrando que la utilización de ellos fue anteriormente utilizada para otros usos y que no es lo que se necesita actualmente por consiguiente se mostrara en las siguientes imágenes que sustentan lo indagado.

Figura 2:
Bodega Forlong, España



Nota:

① Espacios incompatibles que sirven como exposición y cata de la bebida como zona turística, demostrando ambientes adaptados e improvisados. ② Muros y mobiliarios en mal estado que atentan a la seguridad del turista que circulan en el ambiente. ③ No existen zonas de seguridad ni de un tránsito adecuado para la circulación. ④ Ambientes sin un diseño arquitectónico y poca ventilación. Fuente: http://tubal.blogspot.com/2013_07_01_archive.html

Figura 3:
Bodega Forlong, España.



Nota:

① Ambiente antagónico en mal estado que también es usado como tour turístico que sin embargo no reúne las condiciones para que sea de ese uso.

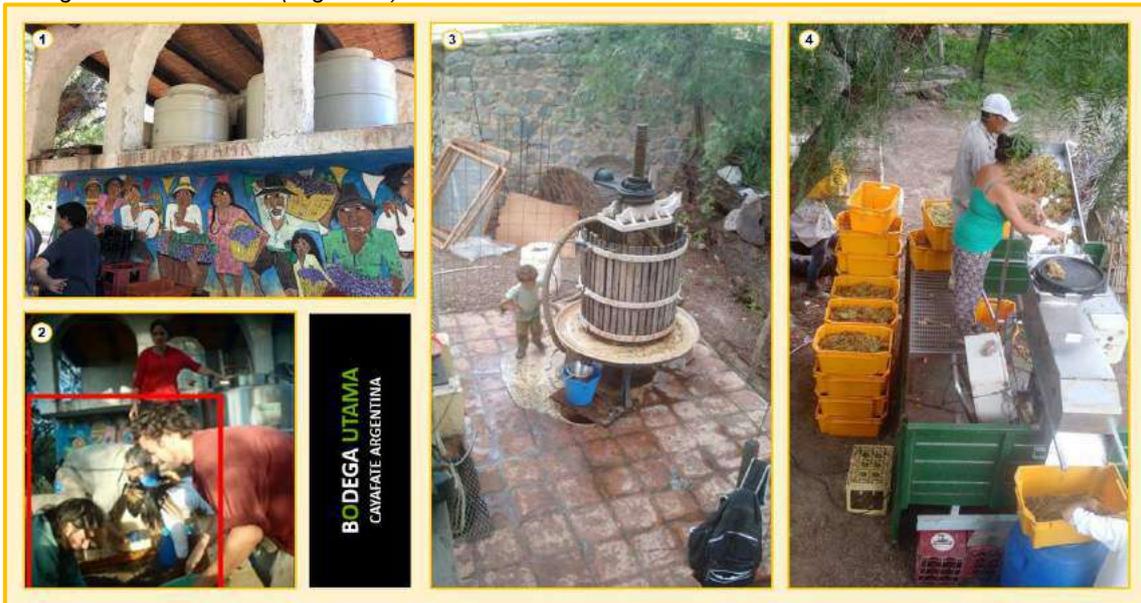
② Mal diseño de circulación y reducido espacio que presenta de tal manera carencia de zonas de seguridad con la improvisación del espacio que fue adecuado para almacén de su producto turístico.

Fuente: http://tubal.blogspot.com/2013_07_01_archive.html

De tal manera, en la urbe de Cafayate provincia de Salta en el estado de Argentina, se encuentra una bodega que funciona como un centro turístico vitivinícola que según (Pandolfi, 2019), en su publicación diserta que el lugar fue en primer momento una vivienda y luego se acondiciono para la producción vitivinícola y en la actualidad es un centro turístico artesanal vitivinícola en donde acogen a los visitantes y les muestran sus ambientes donde se elabora el vino desde más de 30 años, asimismo anualmente produce más de 3 mil litros de vino artesanal y atrae aproximadamente unos 100 visitantes mensuales por su actividad netamente rural.

El centro turístico se caracteriza por usar elementos naturales tanto en el cuidado de la materia prima como el manejo para su elaboración, sin embargo, dicho procedo conlleva a la utilización de ambientes improvisados y al no cuidado de los espacios que deja a la intemperie los mobiliarios vitivinícolas.

Figura 4:
Bodega Artesanal Utama (Argentina).



Nota:

- ① En la primera imagen la ubicación del equipamiento vitivinícola está en mala posición porque puede ocasionar el riesgo de caída y derrames del producto al visitante que está cerca de la zona.
- ② En la segunda imagen los involucrados no cuentan con los sus EPPS y existe un mal espacio improvisado donde realizan el procedimiento vitivinícola.
- ③ Carencia de zonas de seguridad en un espacio donde se realiza la producción vitivinícola y pone en riesgo al usuario y además no tiene un espacio definido arquitectónicamente ya que se muestra elementos de desusos.
- ④ Falta de ambientación arquitectónica para repeler el confort térmico de la fruta y los usuarios que hacen el manejo de ello, además no hay el equipamiento adecuado para su producción.

Fuente: https://www.facebook.com/vinosutama/photos/?ref=page_internal

Figura 5:
Bodega Artesanal Utama (Argentina).



Nota: ① Carencia de una adecuada protección solar hacia la materia prima, además no cuenta con los mobiliarios adecuados para su ubicación y la puesta de caja sobre caja hace que el producto sufra humedad y cause putrefacción.

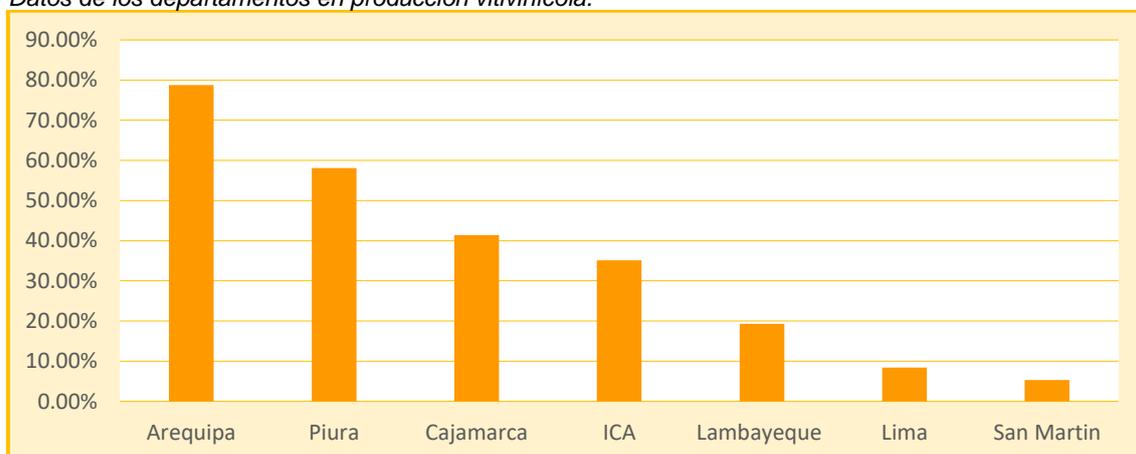
② Ambiente adaptado improvisado causando una aglomeración en un reducido espacio.

Fuente: https://www.facebook.com/vinosutama/photos/?ref=page_internal

Se apreció que dichos proyectos internacionales están mal auto dominados centros turísticos vitivinícolas ya que no están acondicionados para una estadía más sostenible y más va a la dirección de que solo sea producción de la bebida ya que no tienen los ambientes completos que se requiere para que sea un atractivo turístico sustentable y sea verdaderamente llamado un complejo turístico vitivinícola.

Subsecuentemente en el Ámbito Nacional, es importante saber los datos estadísticos de los departamentos que tienen como necesidad la actividad vitivinícola por lo tanto según (El Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, 2021), informó que, en el Perú, en el 2020, se logró producir 198,232 toneladas de uva, volumen que supero en 40% a la producido en el 2019. Según (Agencia Andina, 2021), el incremento indicado por INEI se debió a condiciones climáticas favorables, destacando los departamentos de: Piura (58.1%) e Ica (35.1%), con una participación del 87.2% de la producción nacional de uva. Le siguieron Arequipa (78.8%), Cajamarca (41.4%), Lambayeque (19.3%), Lima (8.4%) y San Martín (5.3%).

*Tabla 4:
Datos de los departamentos en producción vitivinícola.*



Nota: Apreciamos los departamentos con mayor producción de uva.

Fuente: INEI 2020

Como se aprecia en el dato anterior que los departamentos mencionados tienen como prioridad la producción vitivinícola y a la vez convirtiéndola en un atractivo turístico el lugar, consecuentemente se mencionará y analizara los siguientes departamentos donde tienen centros de producción vitivinícola como también su situación actual y su problemática.

Figura 6:
Regiones vitivinícolas del Perú



Fuente: <https://cocktail.pe/i-mapa-vitivinicola-del-peru/>

En Moquegua, el boom del turismo rural hace que bodegas vitivinícolas acondicionen sus establecimientos para brindar este servicio, 6 de estas bodegas conservan sus áreas antiguas y han logrado semi industrializar su producción y con la creación de la ruta del Pisco siendo 11 las bodegas que participan mostrando a los visitantes como elaboran sus aguardientes de uva y las más antiguas aun utilizan sus maquinarias antiquísimas para explicar la evolución de la producción como tema turístico.

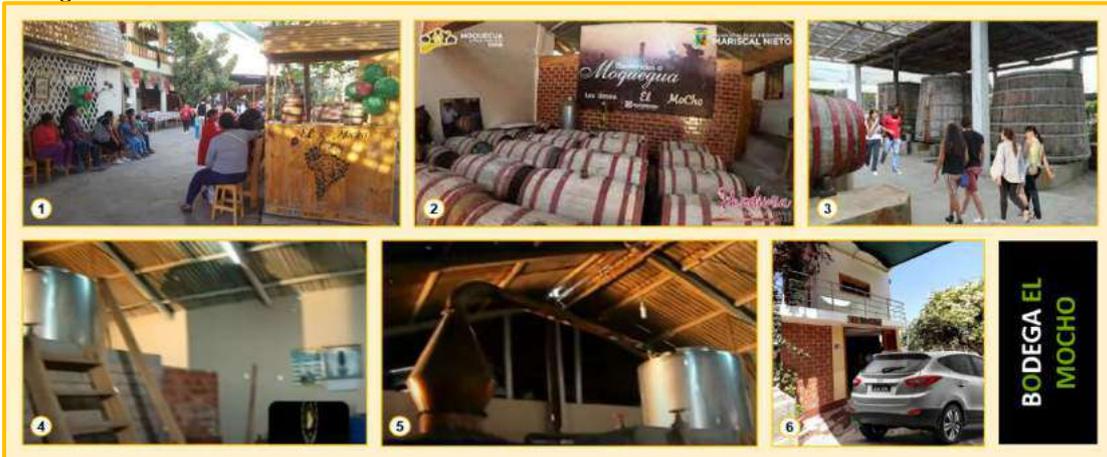
Como dato estadístico en el virreinato se tuvo 120 bodegas, de las cuales muchas desaparecieron durante el terremoto de 1868 y otras durante la guerra del pacifico quedando la mayoría afectadas lo que nos da a conocer (Museo Contisuyo, 2021). En la actualidad existen 36 bodegas la mayoría de ellas son artesanales; sin embargo, han improvisado sus espacios para desarrollar el turismo y la secuencia de producción no es sostenible dando improvisación a su servicio, por ende, se mostrará los recintos que brindan el enoturismo en su zona.

Figura 7:
Bodega Norvill - Moquegua



Nota: Observamos Las falcas o destiladores en mal estado siendo una vivienda campo adaptada para funcionar como bodega vinícola y finalmente el espacio donde reposan las barricas totalmente improvisado.

Figura 8:
Bodega el Mocho.



Nota:

- ① Se aprecia que el turista se instala en un ambiente adaptado por el empresario.
- ② El ambiente que fue destinado para fermentación del producto esta no cumple las normas sanitarias.
- ③ No hay una buena circulación para el visitante.
- ④ y ⑤ Se aprecia el ambiente de destilación que para recibir el destilado hay que subir por una escalera de madera que pone en riesgo al trabajador y visitante.
- ⑥ Único ingreso para la familia, visitantes y a su vez funge de cochera esa área.

Figura 9:
Museo Vitivinícolas en Moquegua.



Nota: Se aprecia que los museos no cumplen con su función de preservar los objetos antiquísimos, que permiten narrar una época histórica al estar a la intemperie y sin ninguna protección.

En la región Lima que es la que cuenta con mayor producción artesanal de pisco y vinos, se repite el patrón de improvisar espacios para la producción vitivinícola, esto gracias al boom exportador del Pisco, podemos ubicar dos zonas de producción al norte que destaca las provincias de Barranca y Huaral mientras al sur la provincia de Cañete específicamente Lunahuaná y Santa Cruz de Flores, las que concentran la mayor cantidad de bodegas artesanales improvisadas.

Figura 10:
Bodega San Felipe.



Nota: ① En la imagen presentamos un ingreso peatonal y a la vez vehicular perjudicando la circulación del visitante. ② Se aprecia que infraestructura es un ambiente que no es apropiado para la visita del turista, pero apreciamos que de igual manera se participa el visitante. ③ Ambiente improvisado para el almacén del producto generando desorden en el lugar. ④ Espacio sin ninguna medida de seguridad que pone en peligro al turista. ⑤ De igual manera, ambiente con mal funcionamiento de circulación y deterioro de su piso. ⑥ Ambiente totalmente improvisado lo cual no corresponde al manejo del producto.

Figura 11:
Bodega Santa Cruz de Flores.

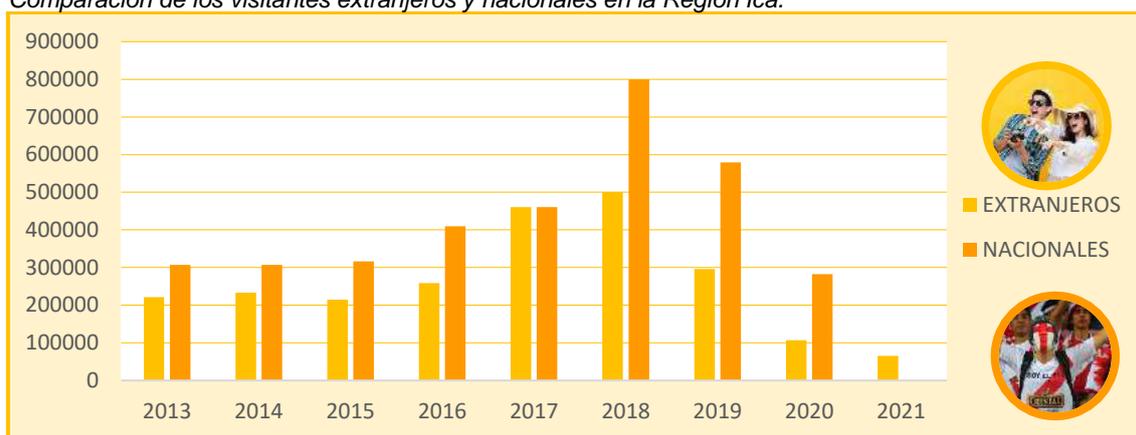


Nota: ① Se repite el mismo patrón un solo ingreso para los que habitan la vivienda, trabajadores y visitantes. ②③④ Podemos ver que la bodega no tiene un orden y espacios apropiados donde los envases barricas y materiales a usar están en el espacio de circulación, cables eléctricos expuestos. ⑤⑥⑦⑧⑨ El área de la destiladora y prensado de uva presenta buen estado, pero el espacio que ocupa está dentro de la circulación de la vivienda lo que podría ocasionar accidentes.

En el ámbito local, ya aterrizando a la realidad actual del lugar de intervención en la ciudad de Ica donde nació la patria, la bandera y el pisco que cuenta con grandes cantidades de tierras agrícolas que según en su investigación de (Muñoz Portugal, 2015), Ica tienen aproximadamente un área agrícola de 12 782 hectáreas y esos espacios son utilizados en su mayoría para la producción vitivinícola.

Según cifras estadísticas de visita a la ciudad de Ica el (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo - MINCETUR, 2018), a través de su reporte nos revela que la región de Ica tuvo un auge de visita por más de medio millón de turistas entre nacionales y extranjeros, es decir el 11% de los turistas extranjeros que visitaron nuestro país, posesionándose la región en el tercer lugar de destino de vacaciones y recreación.

Tabla 5:
Comparación de los visitantes extranjeros y nacionales en la Región Ica.



Nota: Por lo identificado se aprecia que actualmente hay una problemática latente de disminución de visita a la ciudad de Ica.

Fuente: Fuente: MINCETUR 2018

Sin embargo, en los años posteriores esa cifra ha venido en descenso por la pandemia y porque no hay nuevos espacios de destinos turísticos integrales dado que en la actualidad los proyectos turísticos en dirección a la corriente vitivinícola no se han renovado arquitectónicamente como podemos ver en el sector turístico vitivinícola existe una carencia central que es el poco interés de desarrollo en la infraestructura de las bodegas vitivinícolas mal llamados centros turísticos que son ambientes improvisados y adaptados que solo con el direccionamiento de generar ganancia no ofrecen un acondicionamiento y diseño arquitectónico que necesita el turista.

El problema también es social ya que los productores vitivinícolas protestaron por la promulgación de la R.M. N.º 732-2020/MINSA Norma Técnica de Salud para la Fabricación y Elaboración de Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas y sus Derivados que según (Diario Oficial el Peruano, 2020). Según el medio de comunicación (La Lupa, 2020), explica que dicha norma exhorta a los productores que implementen el uso de materiales de acero inoxidable para su fermentación del mosto, porque según estudio diserta que dejar en reposo el producto por largo tiempo en botijas de arcilla emite toxinas en el producto peligrando la salud del usuario.

Figura 12:

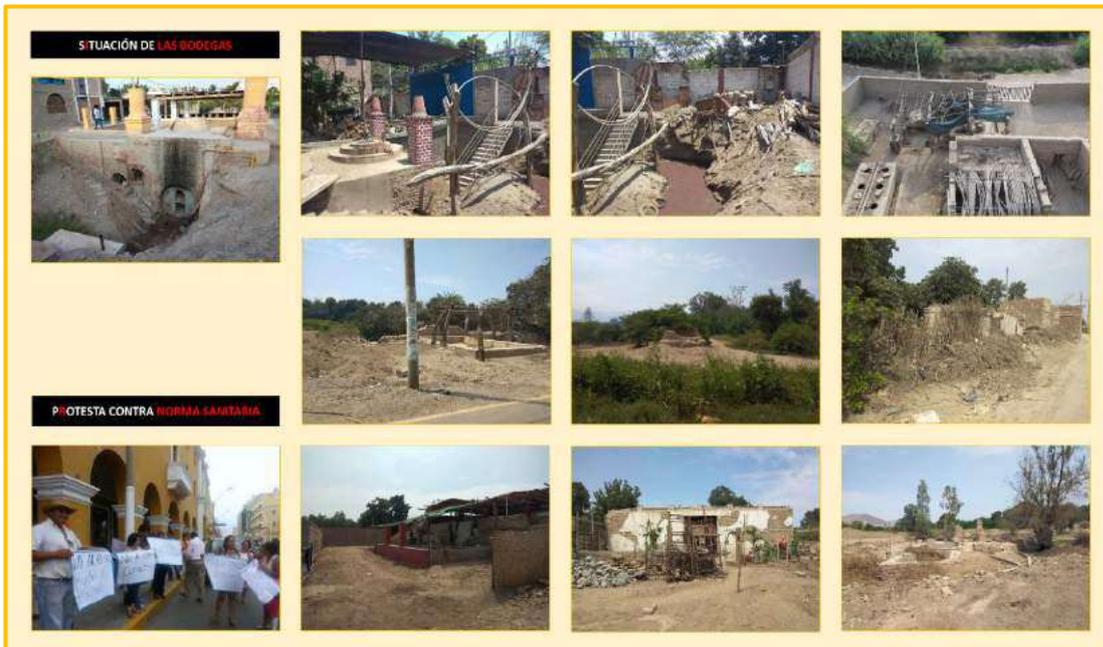
Protesta por la norma Técnica de Salud N° 732-2020/MINSA Elaboración de Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas y sus Derivados.



Fuente: <https://www.gob.pe/institucion/minsa/normas-legales/1198466-732-2020-minsa/>

Figura 13:

Situación general de la mayoría de las bodegas artesanales del norte de la provincia de Ica.



Nota: La mayoría de las bodegas del Distrito sean visto afectadas por el terremoto del 2007 las cuales no se han podido recuperar. Obsérvese el horno del Catador, las fotos corresponden a: ① bodega el Catador ②③④⑤ bodega Tres Esquinas, ⑥⑧ Bodega Camino de Reyes, ⑦ Horno para hacer botijas, ⑨ Bodega Soria ⑩⑪⑫ Bodega Lévano.

Como primer ejemplo específico en local encontramos la bodega Hotel el Huarango, la infraestructura muestra al visitante el procedimiento vitivinícola artesanal como atractivo turístico que según él (Hotel El Huarango, 2017); diserta el entrevistado que anteriormente en esa edificación era solo un hotel y que los propietarios actuales lo transformaron para que sea un centro turístico de producción de pisco y otros, generando con ellos un proyecto integral de restaurante, piscina, hotel y bodega artesanal con producción pisquera.

Figura 14:
Bodega El Huarango. - Urbe de Ica



Nota: ① El espacio donde se alimenta al horno para la destilación lo utilizan como depósito de materiales no relacionados a la bodega. ② Falta de mantenimiento y limpieza de los ambientes de producción vinícola. ③ Equipos de fermentación expuestos al ingreso de la bodega hotel. ④ Carencia de espacios adecuados para el manejo del equipamiento de la producción vitivinícola. ⑤ Iluminación rota. ⑥ Improvisación de ubicación en espacios inadecuados para el manejo de la producción vitivinícola.

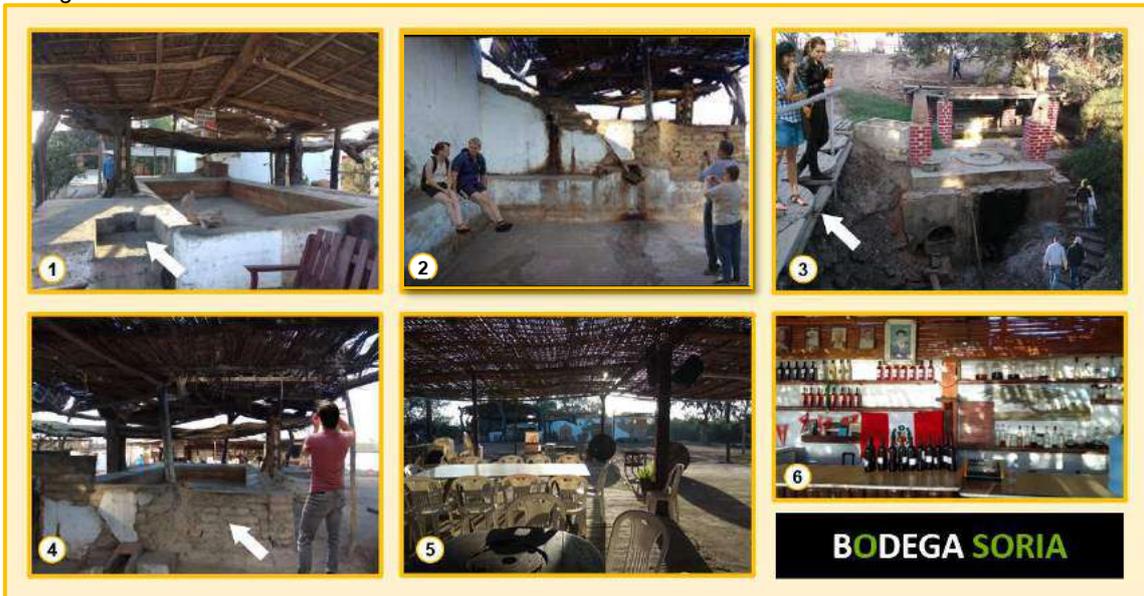
A continuación, describimos las características que presenta la Bodega Soria ubicada en el distrito de San Juan Bautista, esta bodega vitivinícola es una de las más antiguas aproximadamente más de 80 años, de tal manera lamentablemente existe una problemática de sus ambientes en la cual muestran a los visitantes lugares que tienen una infraestructura antigua y con ello propensa al derrumbe y sus instalaciones presentan un descuido y acumulación de hojas secas. Se presenta como un centro turístico a la población, pero con las siguientes imágenes se mostrará que el terreno es un ambiente familiar adaptado para una bodega vitivinícola turística.

Figura 15:
Bodega Soria.



Nota: ① Pórtico de ingreso inapropiado la cual no tiene ingreso peatonal y vehicular independiente. ②⑤ Infraestructura con peligro a derrumbe tanto es su techo, paredes y alberca de pisado de uva. ③ Se aprecia en la imagen el peligro que tiene el turista al estar en ese ambiente sin ningún tipo de seguridad como barandas. ④ Incumple las normas de guardado y crianza de productos vinícolas y donde se guarda vehículos menores. ⑥ La zona de tour de la destilación está en mal estado de conservación y limpieza.

Figura 16:
Bodega Soria.



Nota:

① Espacio improvisado de circulación convirtiendo un ambiente disfuncional. ② El borde de lo que fuera un lagar se usa como tabiquería para descansar a pesar del mal estado estructural de las paredes de adobe. ③ Puente construido como mirador del horno empíricamente cuyas barandas no tienen buen anclaje pudiendo ocasionar accidentes. ④ Infraestructura colapsada la cual pone en peligro al visitante. ⑤⑥ Restaurante y bar improvisados.

Por lo indagado, al ver la situación actual de las diversas bodegas mal llamados destinos turísticos, podemos decir que en la urbe Iqueña es imperiosa su elaboración de un complejo turístico integral vitivinícola ya que en la actualidad se carece de un proyecto de esa envergadura, y se ubicara en la jurisdicción distrital de San Juan Bautista por ser la zona donde se inició la producción vitivinícola y también con bondades culturales demostrar al turista con una arquitectura tradicional.

1.2. Objetivos del Proyecto

1.2.1 Objetivo General

Determinar las condiciones óptimas para mejorar la calidad del servicio turístico y producción con dirección al sector vitivinícola, obteniendo estándares adecuados para el desarrollo de la ciudad de Ica

1.2.2. Objetivos Específicos

- a) Buscar el diseño de un macro proyecto integral direccionado a espacios arquitectónicos turísticos y que dé respuesta inmediata a la necesidad de la población iqueña en base a la corriente vitivinícola.
- b) Edificar un híbrido de producción industrial con la producción tradicional que determine una relación directa con el enoturismo sin perder la arquitectura tradicional vitivinícola y ser un proyecto que garantice la sostenibilidad por su afluencia turística.
- c) Proyectar infraestructuras de expresión artística, educativa, y espacios culturales involucrando a la comunidad en mantener vivo su herencia tradicional y ayudándoles con el proyecto a impulsar su desarrollo económico y social.

II. MARCO ANÁLOGO

2.1 MARCO ANÁLOGO

2.1.1 Estudio de Casos Urbano-Arquitectónicos similares

2.1.1.1 Cuadro síntesis de los casos estudiados (Formato 01)

CASO N° 1		CUADRO DE SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS		
DATOS GENERALES	NOMBRE:	Hotel Marqués de Riscal	AÑO DE CONSTRUCCIÓN:	2003 - 2007
	UBICACIÓN:	Álava, La Rioja, España	PROYECTISTAS:	Frank Gehry
	RESUMEN:	La arquitectura escultórica funcional de Gehry sigue un estilo y una visión personal que imprime carácter al edificio.		
ANÁLISIS CONTEXTUAL				
EMPLAZAMIENTO		MORFOLOGÍA DEL TERRENO		CONCLUSIONES
<p>Se asienta sobre una vasta extensión de viñedos, dentro de la zona industrial vinícola al sur oeste del pueblo medieval El Ciego que cuyo uso de suelo es residencial con una trama urbana predominante de plato roto, en la región La Rioja, Prov. Álava al noreste España.</p>		<p>Superficie del terreno: 100 000 m² Área construida: 3200m² Perímetro: 247.24 ml, el suelo está compuesto por arenas, limos y arcillas, dicho terreno presenta una forma irregular y con desniveles de norte a sur oeste, generando un mini valle plataformas donde posa el proyecto.</p>		<p>Se ubica en una colina obteniendo ganancia visual, que influye en el diseño y jerarquía como un nuevo hito arquitectónico en el pueblo.</p>
ANÁLISIS VIAL		RELACIÓN CON EL ENTORNO		APORTES

Se integra al circuito vial Carretera Laguardia siguiendo la ruta norte de la vía obtiene acceso al pueblo medieval interceptando la carretera Torrea Kalea, por la ruta sur se une a la carretera Cenicero Errepidea, ambas vías atraviesan sus viñedos hasta cruzar el Rio Ebro. Los turistas acceden a la bodega por la ruta norte de la vía, mientras por la ruta sur es el movimiento de transporte de la materia prima y producto terminado.

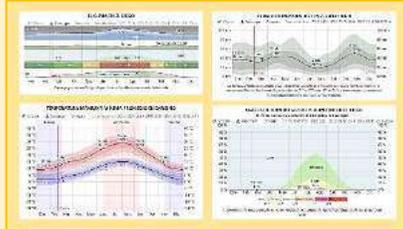
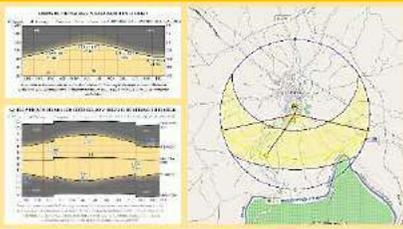
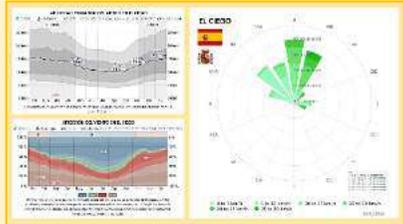


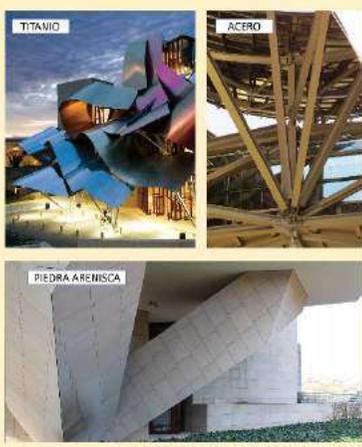
Su entorno sur está conformado por los viñedos y es por donde se accede al hotel, mientras su entorno norte donde se ubica la bodega colinda con la zona urbana medieval cuyas casas no sobrepasan de 3 pisos. El proyecto irrumpe la armonía visual por la cubierta de titanio que lo han convertido en un hito arquitectónico para el pueblo, que mantiene cubiertas a dos aguas con tejas rojas. La fachada se mimetiza con las del pueblo por el uso de la piedra arenisca como revestimiento.



Su entorno vitivinícola al sur oeste le permite una circulación vial sin caos, mientras su entorno noreste enmarca al pueblo como lienzo en las ventanas.

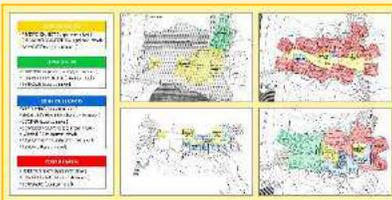
(Alphabet Inc., 2001) (Fundación OSM., 2004)

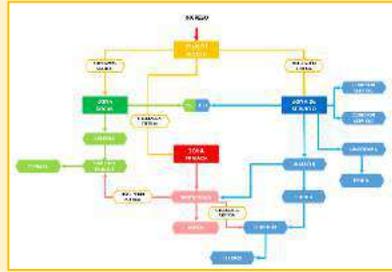
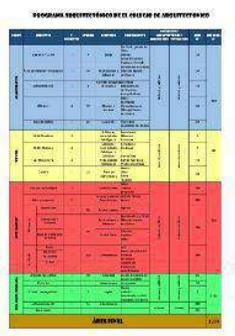
CASO Nº 1		CUADRO DE SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS			
DATOS GENERALES	NOMBRE:	Hotel Marqués de Riscal	AÑO DE CONSTRUCCIÓN:	2003 - 2007	
	UBICACIÓN:	Álava, La Rioja, España	PROYECTISTAS:	Frank Gehry	
	RESUMEN:	La arquitectura escultórica funcional de Gehry sigue un estilo y una visión personal que imprime carácter al edificio.			
ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO					
CLIMA		ASOLEAMIENTO		CONCLUSIONES	
<p>En el Ciego, los veranos son calurosos secos y despejados con 29°C, a 35°C. por ello el uso de canopies permiten dar confort al visitante y matizar el intenso sol de La Rioja. Mientras los inviernos son muy frío y parcialmente nublados con 2 °C.</p>		<p>La extensión del día varía siendo el 21 de diciembre, el día con 9h 4min de fulgor natural; el día más extenso es el 21 de junio con 15h 18 min de luz natural. El proyecto aprovecha el recorrido del sol para iluminar naturalmente y generar confort térmico encada uno de los ambientes.</p>		<p>El proyecto se ubica sobre una colina rodeada de cultivos de vid y frente otra colina, ambas forman un mini valle donde corre el viento, la luz natural provee de energía mediante paneles solares.</p>	
					
VIENTO		ORIENTACIÓN		APORTES	
<p>La dirección del viento procede de los cuatro puntos cardinales, predominando el del norte. La época más ventosa va de octubre a mayo con 12.5 km/h, en enero se registra 15 km/h. El tiempo calmado va de mayo a octubre siendo agosto el que registra 10.1 km/h.</p>		<p>El proyecto se orienta de oeste a este y por emplazarse sobre la colina tiene una visual en 360° con ventaja al sur por el desnivel donde sitúa el ingreso principal, mientras la parte este y oeste se tiene una vista paisajística de los viñedos, hacia el norte se puede apreciar el pueblo El Ciego.</p>			
					
(weather Spark, 2022)					

CASO Nº 1		CUADRO DE SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS			
DATOS GENERALES	NOMBRE:	Hotel Marqués de Riscal	AÑO DE CONSTRUCCIÓN:	2003 - 2007	
	UBICACIÓN:	Álava, La Rioja, España	PROYECTISTAS:	Frank Gehry	
	RESUMEN:	La arquitectura escultórica funcional de Gehry sigue un estilo y una visión personal que imprime carácter al edificio.			
ANÁLISIS FORMAL					
IDEOGRAMA CONCEPTUAL		PRINCIPIOS FORMALES		CONCLUSIONES	
<p>Se cimienta en una arquitectura irregular, innovadora, vanguardista y deconstructivista donde el color y las formas generan un movimiento en el edificio, que huye de sus cimientos para elevarse y mezclarse en el ambiente y asomarse al paisaje circundante.</p>		<p>Eje lineal de oeste a este, dentro del cual da jerarquía a los espacios y formas organizándolas generando un ritmo y pauta según su dimensión, contorno color y posición, con el fin de fragmentar la composición volumétrica y manipular las superficies de la estructura a través de la geometría no euclidiana distorsionando los principios.</p>		<p>El proyecto obtiene jerarquía por sus formas, que se respaldan en una intrincada repetición de columnas en su base y cubierta que le dan ese aire de modernismo, deconstructivista.</p>	
CARACTERÍSTICAS DE LA FORMA		MATERIALIDAD		APORTES	
<p>El hotel está constituido por prismas rectilíneos que flamean sobre el suelo gracias a tres super columnas que lo sostienen. Todo está ovillado en cascadas de titaneo (canopies) coloreado.</p>		<p>El edificio es una mezcla de materiales para la cubierta usa el canopie láminas de acero y titanio tinturadas para imita los colores del vino tinto, y elementos característicos de la botella. En cuanto a la estructura usa hormigón armado y sistemas de concreto postensado y acero para dar estabilidad. La fachada luce un acabado en piedra arenisca de uso tradicional, los ventanales de madera decretan diálogos y contrastes con el entorno.</p>		<p>El proyecto se ha convertido en un hito arquitectónico que irrumpe en el paisaje, gracias a la tecnología usada para soportar con tres columnas todo el edificio, lo que se repite con la cubierta.</p>	
(WikiArquitectura, 2015)					
CASO Nº 1		CUADRO DE SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS			

DATOS GENERALES	NOMBRE:	Hotel Marqués de Riscal	AÑO DE CONSTRUCCIÓN:	2003 - 2007
	UBICACIÓN:	Álava, La Rioja, España	PROYECTISTAS:	Frank Gehry
	RESUMEN:	La arquitectura escultórica funcional de Gehry sigue un estilo y una visión personal que imprime carácter al edificio.		

ANÁLISIS FUNCIONAL

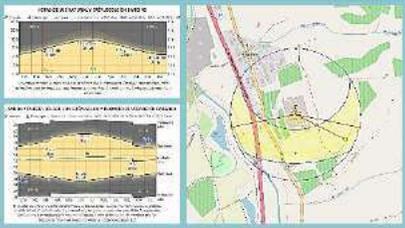
ZONIFICACIÓN	ORGANIGRAMAS	CONCLUSIONES
<p>Zona de Acceso (estacionamiento, recepción, sala de espera, circulación vertical y horizontal, terraza y SS.HH.). Zona de Social (cafetería, comedor, terraza). Zona de Servicio: (vestuarios trabajadores, SS.HH., cocina, comedor, lavandería, tendal y almacén). Zona Privada: (habitaciones, comedor y terrazas privadas).</p> 	<p>Esta expresa la jerarquía de los ambientes del proyecto diseñados para cumplir una función específica y evitar la circulación cruzada. Ayudan a conectar ideas. Ayudan a comprender mejor cómo funciona un todo. Permiten detectar huecos u omisiones antes de diseñar o desarrollar algo. Dan pie a conversaciones relacionadas con viabilidad.</p> 	<p>La ubicación de los ambientes según su zonificación y nivel generan una circulación fluida tanto horizontal como vertical.</p>

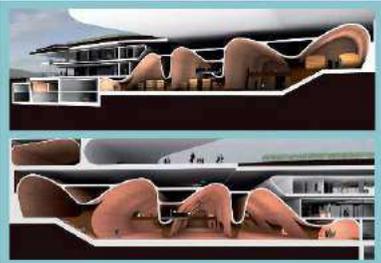
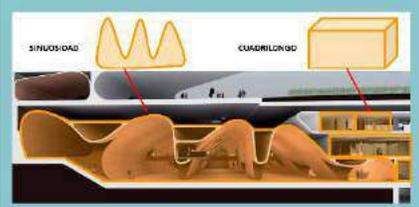
FLUJOGRAMAS	PROGRAMA ARQUITECTÓNICO	APORTES
<p>Este proyecta para comprender la función de los espacios al ubicarlos en el terreno generando la vialidad jerárquica entre ellos sea esta vertical u horizontal como se aprecia en el grafico.</p> 	<p>EL programa arquitectónico contiene las siguientes zonas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Zona Administrativa Zona de Servicios Zona de Hospedaje Zona Complementaria Zona Bodeguera Zona de Viñedos 	<p>La planificación de los ambientes satisfizo las necesidades de la bodega y hotel, generando un recorrido gratificante para el visitante o huésped.</p> 

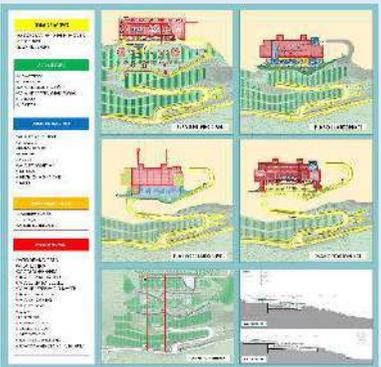
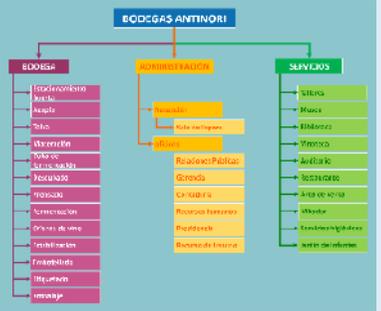
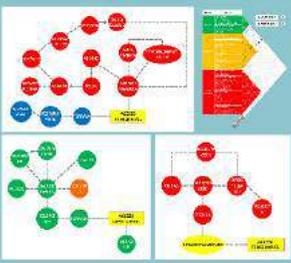
(WikiArquitectura, 2015)

2.2.1. Cuadro síntesis de los casos estudiados (Formato 01)

CASO N° 2		CUADRO DE SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS		
DATOS GENERALES	NOMBRE:	Bodegas Antinori.	AÑO DE CONSTRUCCIÓN:	2004-2012
	UBICACIÓN:	Bargino, San Casciano in Val di Pesa, Florencia, Italia	PROYECTISTAS:	Laura Andreini, Marco Casamonti, Silvia Fabi, Giovanni Polazzi.
	RESUMEN:	El proyecto busca respetar la naturaleza y utilizarla a su favor mimetizándose, así esta permita la funcionalidad de cada área para el desarrollo de las actividades vitivinícolas.		
ANÁLISIS CONTEXTUAL				
EMPLAZAMIENTO		MORFOLOGÍA DEL TERRENO		CONCLUSIONES
<p>El proyecto esta cobijado al interior de la colina de Chianti, cubierta de extensos viñedos que lo esconde y alberga en su interior, a medio camino entre Florencia y Siena, convirtiéndose en un símbolo de la profunda relación con la tierra.</p>		<p>Superficie: 130 000 m² Área: 49.000 m² Perímetro: 1603.33 ml El proyecto está cobijado al interior de la colina de Chianti cuyo suelo es calcáreo con toba y arcilla arenosa, sobre el reposan extensos viñedos.</p>		<p>Se ubica al interior de la colina Chianti con el fin de conservar el paisaje circundante y mantener la temperatura adecuada para el vino.</p>
ANÁLISIS VIAL		RELACIÓN CON EL ENTORNO		APORTES
<p>El proyecto, se ubica a la margen derecha de la vía secundaria Cassia la cual utiliza para ingresar y salir, esta corre paralela a la carretera de enlace de la autopista de Firenze a Siena que es principal y va en dirección sur a norte o viceversa.</p>	 <p>VIA PRINCIPAL - AUTOPISTA F. ORENCIA SIENA VIA SECUNDARIA - VIA CASSIA VIA LOCALES</p>	<p>El proyecto simula ser una cueva, que permite contemplar los viñedos circundantes del poniente y la autopista Firenze a Siena. Al norte existe la villa Bargino cuyas viviendas no sobrepasan los 3 niveles con techos a dos aguas, al levante con viñedos y al sur con viñedos y la acequia Cassia per Siena.</p>		<p>La obra, no genera tráfico vial, por contar con su propia vía accediendo a la vía secundaria de su frontis Vía Cassia y mediante está a la autopista. También cuenta con una vía secundaria en su lado posterior.</p>
<p>(Alphabet Inc., 2001) (Fundación OSM., 2004)</p>				

CASO N° 2		CUADRO DE SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS				
DATOS GENERALES	NOMBRE:	Bodegas Antinori.	AÑO DE CONSTRUCCIÓN:	2004-2012		
	UBICACIÓN:	Bargino, San Casciano in Val di Pesa, Florencia, Italia	PROYECTISTAS:	Laura Andreini, Marco Casamonti, Silvia Fabi, Giovanni Polazzi.		
	RESUMEN:	El proyecto busca respetar la naturaleza y utilizarla a su favor mimetizándose, así esta permita la funcionalidad de cada área para el desarrollo de las actividades vitivinícolas.				
ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO						
CLIMA		ASOLEAMIENTO		CONCLUSIONES		
<p>El clima en Bargino, es mixto, entre continental y mediterráneo, donde el verano es corto, caluroso despejado con 26 °C a 35°C dura 2.8 meses, siendo julio el mes más cálido. El invierno es largo, muy frío y parcialmente nublado entre 13 °C a -6 °C dura 3.8 meses, siendo noviembre el mes más frío.</p>		<p>La prolongación del día varía siendo el 21 de diciembre, el día más corto con 8h 56 min. de fulgor natural; el día más largo es el 21 de junio con 15h 26 min. de luz natural. El proyecto aprovecha el recorrido del sol para iluminar naturalmente los ambientes a través de ductos ubicados en los viñedos que ocultan el techo.</p>				<p>Por estar oculta y asemejar una cueva con galerías mediante lucernarios ocultos en el área de cultivo de la vid logra que ingrese la luz natural adecuada, y el viento de igual forma todo ello se conoce como inercia térmica.</p>
VIENTO		ORIENTACIÓN		APORTES		
<p>El viento de octubre a abril viene del sur y del este con 10.6 km/h, siendo el tiempo más ventoso en febrero con 12 km/h. De abril a octubre viene del oeste con 9.2 km/h, siendo el tiempo más calmado en agosto.</p>		<p>De acuerdo a su frontis es de oeste (orto) a este (levante), y el edificio en si tiene dirección suroeste con breve inclinación al noreste.</p>				<p>El proyecto, utiliza la inercia térmica para controlar, aislar la temperatura del interior de la exterior, porque el vino requiere una baja temperatura para maduración lenta del vino.</p>
(weather Spark, 2022)						

CASO N° 2		CUADRO DE SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS			
DATOS GENERALES	NOMBRE:	Bodegas Antinori.	AÑO DE CONSTRUCCIÓN:	2004-2012	
	UBICACIÓN:	Bargino, San Casciano in Val di Pesa, Florencia, Italia	PROYECTISTAS:	Laura Andreini, Marco Casamonti, Silvia Fabi, Giovanni Polazzi.	
	RESUMEN:	El proyecto busca respetar la naturaleza y utilizarla a su favor mimetizándose, así esta permita la funcionalidad de cada área para la propiciar de las actividades vitivinícolas.			
ANÁLISIS FORMAL					
IDEOGRAMA CONCEPTUAL		PRINCIPIOS FORMALES		CONCLUSIONES	
<p>La bodega aprovecha el desnivel de la parcela para hundirse e integrarse a modo de un hipogeo al paisaje rural convirtiendo su cubierta en un campo de viñedos. El edificio es como una cueva o bóveda que frunce su piel replicando los pliegues de la ladera.</p>		<p>La conforma un eje de sur a norte donde reposan las formas ortogonales, que se relacionan con el exterior mediante un diorama de 4 cortes horizontales; y una volumetría orgánica, fluida, irregular, generando un ritmo y pauta para jerarquizar los ambientes unidos por túnel y lucernarios verticales y crear condiciones termohigrométricas.</p>		<p>El proyecto usa tres formas del cuadrilongo y la sinuosa esta para recrear galerías subterráneas a las que implementa con condiciones higrotérmicas gracias a la forma circular de los lucernarios.</p>	
CARACTERÍSTICAS DE LA FORMA		MATERIALIDAD		APORTES	
<p>Las formas del proyecto se asientan en 4 plataformas al interior de la colina asomando al paisaje en forma de diorama semejando una cueva. Las bóvedas subterráneas tienen forma de pliegues y son el corazón del proyecto, mientras las actividades complementarias reposan en una forma ortogonal.</p> <p>(ArchDaily, 2015)</p>		<p>Usaron hormigón ocre, para contener el camino que lleva a bodega, y el interior abovedado sostenidos por pivotes, ambos revestidos con terracota, barro y arcilla así mantener la temperatura propicia para la vinificación, para puertas y ventanas (el roble, cristal) y acero corten para la cubierta.</p>		<p>El proyecto, logra conseguir la condición higrotérmica gracias a la terracota. La vista frontal da la impresión de un sistema de cuevas donde refugiar el santo grial vitivinícola.</p>	

CASO N° 2		CUADRO DE SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS				
DATOS GENERALES	NOMBRE:	Bodegas Antinori.		AÑO DE CONSTRUCCIÓN:	2004-2012	
	UBICACIÓN:	Bargino, San Casciano in Val di Pesa, Florencia, Italia		PROYECTISTAS:	Archea Associati: Laura Andreini, Marco Casamonti, Silvia Fabi, Giovanni Polazzi.	
	RESUMEN:	El proyecto busca respetar la naturaleza y utilizarla a su favor mimetizándose, así esta permita la funcionalidad de cada área para el desarrollo de las actividades vitivinícolas.				
ANÁLISIS FUNCIONAL						
ZONIFICACIÓN		ORGANIGRAMAS			CONCLUSIONES	
<p>Zona de Acceso (vía de ingreso, área de control). Zona de Social (vinacoteca, sala de degustación e invitados, terraza). Zona de Servicio: (auditorio, sala de exposición y prensa, mirador, restaurante, museo). Zona Privada: (administración, oficinas) Zona Privada: (patio de maniobras, ambientes para la cadena de producción, cuarto de máquina).</p>		 <p>Es el listado de ambientes que tiene la bodega con el fin de jerarquizar la función de los ambientes de cada zona y por niveles de edificación de la bodega vitivinícola.</p>				<p>la bodega cumple su función por niveles es así que los ambientes del primer y segundo nivel cumplen con la temperatura adecuada para el vino, y el tercer nivel al área de oficinas y cuarto nivel a los servicios que ofrece la bodega.</p>
FLUJOGRAMAS		PROGRAMA ARQUITECTÓNICO			APORTES	
<p>Permite la circulación horizontal del proyecto mediante las vías de ingreso por nivel permiten que los ambientes cumplan con su misión y función, mientras los ascensores y escalera helicoidal permiten la circulación vertical de todos los niveles.</p>		<p>EL programa arquitectónico contiene las siguientes zonas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Zona Administrativa Zona de Servicios Zona Complementaria Zona Bodeguera Zona de Viñedos 			 	<p>Gracias al estudio funcional de los ambientes, se previó que la circulación de visitantes (inicie abajo) y la función de la bodega (inicie arriba) es decir sean inversas.</p>
(METALOCUS ARQUITECTURA SL, 2020)						

2.2.2. Matriz comparativa de aportes de casos

MATRIZ COMPARATIVA DE APORTES DE CASOS		
	CASO 1	CASO 2
ANÁLISIS CONTEXTUAL	Esta obra de arquitectura se ubica en la zona agrícola industrial irrumpiendo la armonía arquitectónica del pueblo medieval El Ciego donde hoy se ha convertido en un hito, inspirado en un modernismo deconstructivista, que mediante su cobertura en titanio recrea la transparencia de la botella y el vino. Se accede a ella por la carretera Laguardia que usa para transportar su producto vitivinícola y al noreste carretera Viñadores Artesanos que lo usa con fin turístico.	Es la armonía entre arquitectura y paisajismo vitivinícola, donde la arquitectura queda oculta bajo tierra en forma de galerías para que el vino pueda madurar, hasta su posterior comercialización, previendo dos accesos una en el frontis y la parte posterior ambos se conectan a la vía secundaria Cassia y mediante está a la autopista.
ANÁLISIS BIOCLIMÁTICO	Se hace uso de la inercia térmica para mantener las condiciones de temperaturas adecuadas en la bodega, pero en el área del hotel ubicado en una colina se dispuso alargar los vanos proveyendo a los ambientes de iluminación, aire fresco y la visual como si fuera un lienzo famoso.	Aquí juega magníficamente la inercia térmica que es la razón de buscar refugio en el subsuelo cuya temperatura es fundamental para la función del corazón de la bodega, y el material de revestimiento la terracota que mantiene la temperatura constante y adecuada. No por ello dejar de hablar de los lucernarios que filtran la luz y aire a los ambientes.
ANÁLISIS FORMAL	Su forma de prisma se conjuga con el deconstructivismo como tal es caprichosa, irregular, sinigual donde la forma de saedro de las columnas soportan los ambientes con forma de prisma, para la cubierta repite el saedro en la unión del acero que soporta el titanio de la cubierta.	Desde la concepción se decidió no proyectar altura sobre el terreno evitando invadir la visual como la mayoría de las obras arquitectónicas aquí se decidió por una arquitectura orgánica de forma ortogonal y tectónica de forma irregular sinuosa vertical para la bodega para lograr el proceso de transformación de la vid a vino y horizontal en la fachada de diorama generando aberturas que simulen cuevas naturales de la tierra. Por tanto, mantuvo casi inalterada la forma de la colina.
ANÁLISIS FUNCIONAL	Desde el ingreso se puede ver que la circulación es horizontal para acceder al hospedaje y los servicios, para ir a la bodega es horizontal mediante un puente de cristal, cuyo recorrido mediante túneles con escaleras y rampas nos van llevando al subsuelo, donde la bodega expresa su funcionalidad de un ambiente a otro. Y desde que uno llega según la temporada puede verse los campos de cultivo de la vid que bordean la bodega y el hotel regalándonos poemas en los paisajes.	En esta obra el arquitecto nos remonta a la vida nómada donde el hombre se refugiaba en cavernas para pasar la noche este acto de supervivencia es explicado hoy como higrotérmica. Se puede usar la tecnología para calcular la resistencia de los materiales y con el resultado la certeza de la forma y función que asumirán dichos elementos y por tanto la circulación es vertical para recorrer la bodega y horizontal para acceder a la bodega y a cada uno de los ambientes por nivel.

III. MARCO NORMATIVO

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

Norma técnica de salud N° 177-MINSA-DIRESA-2021	
Norma sanitaria para la elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados (Ministerio de Salud, 2021)	
Ítem i, ii y iii Finalidad, Objetivo y Ámbito de aplicación.	Disposición de normas sanitarias que busca cuidar la salud y dispone a acogerse a la ley los recintos que producen las bebidas banderas vitivinícolas, así mismo esta norma ofrece cumplimiento de higiene a los que producen las bebidas banderas.
Ítem vi. Inciso 6.1 Disposiciones específicas, ubicación, vías de acceso y estructuras.	El área de elaboración debe estar en lugares fuera de riesgo de contaminación; asimismo, no deben de tener unión directa con viviendas. Finalmente, los establecimientos que hagan el proceso tradicional deben estar al aire libre y ubicados estratégicamente para su exclusiva actividad.
Item vi. Inciso 6.2 Disposiciones específicas, de los vestidores y servicios higiénicos	Las áreas en dirección al turismo, gastronomía y similares tienen que tener SS.HH. exclusivos al público sin conexión a los espacios de producción.
Ítem vi. Inciso 6.11 Disposiciones específicas, Actividades económicas en otras áreas.	Las actividades que generen ingreso económico fuera de la producción vitivinícola deben tener ubicación fuera del área de producción para no generar contaminación.
Item vii Responsabilidades	Todos los entes públicos tanto como nacional, regional y local fiscalizan la producción de la bebida bandera.
Norma técnica de salud N° 142-MINSA/2018/DIGESA (Ministerio de Salud, 2018)	
Item 5.2 Condiciones sanitarias generales para los restaurantes y servicios afines	Los restaurantes deben de ser de uso exclusivo para el manejo con los alimentos y no tener otras conexiones, los espacios proyectados para ese fin deben de ser libres de basurales, pantanos o lugares a inundaciones; asimismo, los ambientes de donde se realicen la operación del área de cocina deben de ser ventilados y los pasillos que permitan el flujo del personal y equipos. De tal manera en el empleo de los residuos sólidos deben estar retirados de los ambientes de operación de los alimentos, así como también los SS.HH. deben estar separados del área de cocina y patio de comidas.
Norma técnica OS.060 Drenaje Pluvial Urbano. (Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, 2021)	
Art.1 Objetivos	Se da criterios totales en diseño de proyectos que comprenden la recolección, evacuación y transporte del agua pluvial sobre un proyecto.

Art. 4 Disposiciones Generales	El sistema de drenaje en un proyecto urbano que se categorizara 3 sistemas que son el sistema Alcantarillado Sanitario, Alcantarillado Pluvial y Alcantarillado Combinado. Por este último sistema es de que se combinan tanto las aguas duras como el del pluvial.
Art. 5 Presentación del Proyecto	Se recomiendan tener planos topográficos de todo el terreno a escala 1:500 a 1:1000 con curvas de nivel 1m. y también planos de áreas específicas a 1:250. asimismo, se debe realizar estudios de suelos para observar las características del suelo y así por tener la conducción de las tuberías del alcantarillado.
Art. 6, inciso 6.2 Consideraciones Hidráulicas en sistemas de drenaje urbanismo menor de captaciones de aguas pluviales en zonas urbanas, captación de aguas pluviales en edificios	En el diseño de las edificaciones en la parte superior que es la azotea se tiene que garantizar la evacuación en los jardines o suelos naturales y así garantizar la absorción al subsuelo. Así mismo, en el proyecto de la edificación los techos deberán considerar una pendiente no menor a 2% hacia los lugares recomendados, pero en las zonas de que no hay lugares de desfogo de suelos naturales se puede diseñar el sistema de evacuación de drenaje mediante canaletas o ductos sin que tengan efectos de oxidación.
Norma A.010 Condiciones Generales De Diseño (Ministerio de Vivienda Construcción y Saneamiento, 2019)	
Capítulo I Características del Diseño. (Art. 1 al 7)	Las edificaciones deberán tener calidad estética, funcional, y condiciones de seguridad, respetar el entorno inmediato al cual se van a integrar para ello tendrán en cuenta los parámetros urbanísticos y edificatorios y donde no existan estos el propietario deberá proponer previa evaluación.
Capítulo II Relación de la Edificación con la Vía. (Art. 8 al 15)	Las edificaciones deberán tener mínimo un acceso directo al exterior, se requiere de más, será de acuerdo a su uso. Deberá contar con retiros si lo exige el PDU. Si requiere de un cerco este deberá proporcionar seguridad física y visual y auditiva, si se ubica en esquina esta será ochavada, el uso de voladizos debe de cumplir los requisitos del art. 13 al 15.
Capítulo IV Dimensiones Mínimas de los Ambientes. (Art. 21 al 24)	El tamaño, el área y volumen de los ambientes de un edificio deben de responder a su uso o función, la altura de los techos será de 2.30 m (piso a cielo raso) en zonas cálidas debe ser mayor, sus vigas y dinteles se ubicarán a 2.10 m sobre el piso terminado.
Capítulo V Accesos y Pasajes de Circulación. (Art. 25)	Los pasajes de circulación deberán ser calculados en función al número de ocupantes, el área que ocupen debe de estar libre de obstáculos, la ruta de evacuación medida vertical y horizontalmente no debe superar los 45 m, este aumentara según el riesgo.
Capítulo VI Servicios Sanitarios. (Art. 36 al 39)	según la función de la edificación debe de contar con un medidor o más, igual con el número de grifos y aparatos sanitarios, la distancia para llegar a estos no debe superar los 50 m, el piso será antideslizante, las paredes impermeables y lavables, deben contar con sumideros, las puertas deben tener cierre automático.

Capítulo IX Requisitos de Ventilación. (Art. 51 al 58)	de	Los almacenes, depósitos y servicios sanitarios deben de contar con ducto calculado según el 0.036 m ² por inodoro. Todos los ambientes deben tener un vano por donde ingrese el aire, los que no puedan contar con este vano deberán tener un sistema de aire acondicionado y de aislamiento térmico y acústico.
Capítulo X Cálculo de Ocupantes de una Edificación. (Art. 59 al 69)		La cantidad de ocupantes es importante para calcular las rutas de evacuación, el área de estacionamiento deberá responder a los requisitos expuestos en el Art. 61 al 69.
Norma A.030 Hospedaje (Ministerio de Vivienda Construcción y Saneamiento, 2019)		
Capítulo I Aspectos Generales. Artículo 1 al 8		El hospedaje brinda servicio temporal de alojamiento debiendo cumplir con las disposiciones contempladas en el art. 5, debe contar con una categoría según el art. 6, 7 y 8.
Capítulo II Condiciones de Habitabilidad y Funcionalidad. Artículo 9 al 16	de y	Le hospedaje debe estar ubicado en lugares señalados por el PAT y PDU según el Art. 9, 10. En el art. 11 nos dice que deben de contar con todos los servicios básicos (agua y desagüe) y complementarios (estacionamientos, accesos viales y peatonales, sistema de saneamiento, sistema de comunicación). Art. 12 si se ubica en zona rural debe de presentar informes CIRA y PAM. Art. 13 al 16 debe contar con mecanismos de ventilación e iluminación natural y contar con espacios para guardarropas, con un sistema de aislamiento térmico.
Capítulo II Características de los Componentes. Artículo 17 al 21	de los	Debe contar con un prever salidas de evacuación, uso de ascensor si superan el tercer nivel para ello se debe tener el número de ocupantes, diferenciar los accesos de huéspedes y personal, si se requiere deberán de contar con cocina y comedor.
Capítulo IV Dotación de Servicios. Artículo 22 al 32		Deberán tener recepción, baños públicos y privados, tener pisos impermeables en los servicios, en las zonas con climas que superan los 25°C deben de proveer calefacción y aire acondicionado.
Norma A.040 Educación (Ministerio de Vivienda Construcción y Saneamiento, 2019)		
Capítulo I Aspectos Generales. Artículo 1 al 3		Establece las características y requisitos que deben tener las edificaciones de uso educativo, dichas infraestructuras deben presentar condiciones de habitabilidad y seguridad para que el MINEDU pueda dar inicio a su uso.
Capítulo II Condiciones de Habitabilidad y Funcionalidad. Artículo 4 al 9	de y	Los criterios de edificación deben basarse en la antropometría y ergonomía, deberán ubicarse en lugares señalados en el plan urbano, se deberá tener en cuenta las condiciones climáticas y acústicas para maximizar el confort. La circulación horizontal debe ser techada, y tener en cuenta el cálculo de evacuación del art. 9.
Capítulo II Características de los Componentes. Artículo 10 al 12	de los	Deben tener pintura lavable, puertas deben abrir hacia fuera con giro de 180°, si el aula cuenta con más de 40 alumnos deberá contar con 2 puertas, la escalera deberá tener 1.20 de ancho con barandas, la huella de 30cm y contrapaso de 17cm.
Capítulo IV Dotación de Servicios.		Deberán tener SS.HH. para alumnos, profesores, personal administrativo y de servicio, tener pisos

Artículo 13 al 14	impermeables y antideslizantes, tener en cuenta el art. 13 para la dotación de aparatos y el art. 14 dotación de agua.
Norma A.060 Industria (Ministerio de Vivienda Construcción y Saneamiento, 2019)	
Capítulo I Aspectos Generales. Artículo 1 al 4	Son las edificaciones donde se transforma la materia prima, y deberá contar con condiciones de seguridad para los trabajadores y entorno inmediato, y las clasifica desde Gran Industria, mediana, liviana, artesanal, depósitos especiales, requieren de estudios de impacto vial, ambiental, y seguridad integral.
Capítulo II Características de los Componentes. Artículo 5 al 18	Deberá contar con dotación de estacionamientos interno, patio de maniobra para carga y descarga, puertas según la dimensión de los vehículos, en cuanto a la dotación de iluminación ver art. 8, la ventilación debe garantizar la renovación del aire de forma natural, deben tener un plan de seguridad contra incendio ver art 11 al 13, aislar el ruido, sistema anti vibraciones, sistema de tratamiento de aguas, la altura mínima es de 3.00 m.
Capítulo III Dotación de Servicios. Artículo 19 al 26	Se tendrá en cuenta la cantidad de trabajadores, siendo de 10m por persona, la dotación de agua es de 100 l por trabajador, la dotación sanitaria deberá cumplir con el art 22 y estar a una distancia de 30 m del puesto de trabajo.
Norma A.070 Comercio (Ministerio de Vivienda Construcción y Saneamiento, 2019)	
Capítulo I Aspectos Generales. Artículo 1 al 3	Son edificaciones donde se comercializa bienes y servicios y se clasifican en: locales comerciales individuales, locales comerciales agrupados, y define las características de los locales que los conforman.
Capítulo II Condiciones de Habitabilidad y Funcionalidad. Artículo 4 al 9	Deberá realizar un estudio de impacto vial, contarán con iluminación natural o artificial según A.010 (Art 47-49 y del 51-54), con aislamiento acústico y térmico, con sistema de detección y extinción de incendios, deben aplicar la norma A.120, el aforo estará determinado por la tabla del art 8,
Capítulo II Características de los Componentes. Artículo 10 al 12	Se sobrepasan los 1000 m2 deben contar con acceso diferenciado para público, discapacitado y mercadería, los vanos oscilan entre 2.10m de altura y entre 1m a 0.80m de ancho, los pasajes deben tener un ancho de 2.40m a 3m, sus pisos serán antideslizantes con una pendiente de 1.5%, los grifos deben de estar a 25m de la sub estación eléctrica, nos da las características del patio de maniobra y radios de giro art 19.
Capítulo IV Dotación de Servicios. Artículo 13 al 14	Los sanitarios deben estar ubicados cerca las circulaciones verticales, y nos da la dotación de aparatos sanitarios según el tipo de local comercial art 21 al 29, para la dotación de estacionamientos art 30 al 32, y nos da las áreas mínimas de acopio y evacuación de residuos ver tabla dl art 33.
Norma A.080 Oficinas (Ministerio de Vivienda Construcción y Saneamiento, 2019)	
Capítulo I Aspectos Generales. Artículo 1 al 2	Conforman la edificación administrativa, pudiendo tener oficinas independientes o edificio corporativo.

Capítulo II Condiciones de Habitabilidad y Funcionalidad. Artículo 3 al 8	Su diseño debe cumplir con la norma A.010 y A.130, iluminación natural, el número de ocupantes es de 9.5 m por persona, la altura de piso a cielo raso es de 2.40m, si el proyecto sobrepasa los 5000m ² deberá realizarse estudio de impacto vial.
Capítulo II Características de los Componentes. Artículo 9 al 13	Deben de cumplir con la A.120, la dimensión de los vanos es de 2.10h por 1m, 0.90m, 0.80m, el ancho de los pasajes de circulación dependerá de la longitud, para la ubicación de escaleras deberán aplicar el cálculo de evacuación.
Capítulo IV Dotación de Servicios. Artículo 14 al 23	La distancia entre el ambiente más alejado y los sanitarios deberá ser menor a 40 m horizontal, para la dotación de sanitarios ver el art. 15 - 16, 18 para discapacitados, el área de estacionamiento deberá tener parqueaderos para el personal, visitantes, discapacitados y uso complementario, la oficina tendrá un área mínima de 6 m ² .
Norma A.100 Recreación y Deporte (Ministerio de Vivienda Construcción y Saneamiento, 2019)	
Capítulo I Aspectos Generales. Artículo 1 al 4	Son áreas destinadas al esparcimiento activo o pasivo mediante espectáculos artísticos, deportivos, estas edificaciones se tipifican como Centros de Diversión, Sala de Espectáculos, espacios deportivos, requieren de estudios de impacto vial, ambiental, y deben de ubicarse en lugares establecidos en el PDU.
Capítulo II Condiciones de Habitabilidad. Artículo 5 al 24	Deberá diferenciar los accesos y circulaciones de acuerdo al uso y capacidad, deben cumplir con la norma A.130m, para calcular la cantidad de ocupantes ver el art 7, deben contar con salidas de emergencia, con tópicos por 1 espacio por cada 5000 espectadores, también con un sistema de sonido e iluminación, de alarmas contra incendio audibles y visuales, se proveerá de estacionamientos a razón de 1 puesto por cada 50 espectadores y cada 250 en silla de ruedas. Las tribunas tendrán las dimensiones de 0.60m ancho x0.70m profundidad y 0.45m de altura. La dotación de sanitarios de acuerdo al art 22.
Norma A.120 Accesibilidad para personas con discapacidad (Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, 2019)	
Capítulo I Generalidades. Art. 1 al 3	Toda edificación pública y privada debe de contar con las condiciones estructurales, de diseño y señalizar las rutas acondicionadas para las personas con discapacidad.
Capítulo II Condiciones Generales. Art. 4 al 16	La construcción de estas rutas de acceso como las rampas deberán cumplir con los requisitos del art. 5, al 10, en caso exista un desnivel, así mismo los pasadizos debe tener 1.50 m de ancho y tiene que contar con espacio de giro de 1.50 x 1.50 para las maniobras el usuario. Los ascensores deben cumplir los requisitos del Art. 11 según la función del edificio serán sus medidas y área que ocupará, pasamanos a 80 cm, y el uso del sistema braille en puertas y botoneras. Los diferentes mobiliarios estarán a una altura mínima de 45 cm y máxima de 1.35 cm, los ambientes deberán contar con un área de giro de 1.50 m ² , el estacionamiento tendrá según proporción de la

	cantidad de espacio uno destinado a los discapacitados, según los Art. 12 al 16.
Capítulo III Condiciones Especiales. Art. 19	Deberá haber una habitación accesible que cuente con equipamiento de alarmas visuales y sonoras.
Norma A.130 Requisitos de Seguridad (Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, 2019)	
Sub Capítulo I Art. 5 Puertas de evacuación	Las puertas de salida de emergencia deben ser accionadas desde el interior por empuje.
Sub Capítulo II, Art. 14 Medio de evacuación	Las evacuaciones horizontales son de uso primordial en las industrias y en las rutas de protección para los discapacitados en cualquier tipo de edificación. Se puede diseñar un área de refugio en el mismo nivel, dicha área debe de ser resistente ante incendio y humos y como mínimo una escalera de evacuación sea el caso que sea en un nivel superior.
Sub Capítulo II, Art. 14 Medio de evacuación.	Las escaleras de evacuación el ancho mínimo debe de ser 1.20 m.
Art. 16 Estacionamiento de usos públicos	Se debe reservar lugar de estacionamiento para los vehículos que abordan los discapacitados las condiciones son: Lugares de Estacionamiento: 21 a 50 Requeridos: 2 Estos estacionamientos deben estar más cerca a los accesos principales de la edificación y el tamaño mínimo de los espacios serán de 3.80 x 5.00 m. asimismo deben estar debidamente señalados.
Sub Capítulo III, Art. 23 Cálculo de capacidad de medios de evacuación	Las escaleras de salida deben tener un ancho mínimo debe de ser 1.20 m.
Capítulo II, Art. 40 Señalización de Seguridad	Todos los medios de emergencia tienen que tener iluminación de emergencia de intensidad de iluminación 10 lux.
Capítulo IV, Art. 53 Sistema de detección y alarma de incendios	En el proyecto todas las edificaciones deben de ser resguardadas con el sistema de detección y alarmas contra incendios.
Norma Is.010 Instalaciones Sanitarias Para Edificaciones (Ministerio de Vivienda Construcción y Saneamiento, 2019)	
1. Generalidades	En los ambientes de una edificación deben de contar con los planos de saneamiento interior exterior y por niveles, donde se les dote de griferías para agua fría y caliente y aparatos sanitarios según su función de acuerdo a las tablas del N° 1.4.2.
2. Agua Fría	Esta dotación debe de responder a la función de la edificación, la cual se alimentará de la red pública y por calculo dará el diámetro de las tuberías a utilizar, contará con medidor, cisterna y tanque elevado.
6.Desagüe y Ventilación	Los ramales de tubos de esta red deben de unirse en un ángulo de 45°, el diámetro de estos será calculado según tabla del punto 6.5. y tabla del anexo 6.

IV. FACTORES DE DISEÑO

4.1. CONTEXTO URBANO

4.1.1. Lugar

Ubicación Regional, Provincial y Distrital

El territorio peruano en su administración política se divide en veinticuatro regiones o departamentos y una provincia constitucional, y por sus características morfológicas se divide en cuatro regiones naturales el mar, la costa, la cordillera de los Andes y la selva amazónica. Dentro de esa división territorial ubicamos el departamento Ica en la región costa, presentando la siguiente descripción geográfica:

*Tabla 6:
Descripción geomorfográfica de la Región Ica, Provincia de Ica y Distrito de San Juan Bautista.*

DESCRIPCIÓN GEOGRÁFICA	REGIÓN ICA	PROVINCIA DE ICA	DISTRITO DE SAN JUAN BAUTISTA
UBICACIÓN	Está ubicado en la costa, en la parte sur central del Perú.	En la parte central del departamento de Ica.	En la parte central norte de la provincia de Ica.
LOCALIZACIÓN	Entre las estribaciones andinas del lado occidental de la cordillera del Pacífico y el Océano Pacífico. Sobre el gran desierto o tablazo iqueño.	Entre el desierto o pampa de Villacuri al norte y la pampa de Ocucaje al sur. Entre las estribaciones andinas del este donde nace el río Ica y el océano pacífico por el oeste donde desagua sus aguas el río Ica.	Entre la margen derecha del río Ica, al este y la Camino de Reyes al oeste límite con el distrito de Guadalupe, tres esquinas límite con Subtanjalla. Entre el límite con el distrito de Salas Guadalupe al norte y el límite distrital con Ica la Av. Industrial.
MAPA			

Tabla 7:
Conformación territorial de la región de Ica.

UBIGEO	PROVINCIA	CAPITAL	CENTROS POBLADOS	SUPERFICIE KM2	LÍMITES	
110101	Ica	Ica	14	887.51 km ²	Norte	Región Lima
110201	Chincha	Chincha Alta	11	98.34 km ²	Este	Región Huancavelica
110301	Nasca	Nasca	5	90.92 km ²		Región Ayacucho
110401	Palpa	Palpa	5	1417.24 km ²	Sur	Región Arequipa
110501	Pisco	Pisco	9	34.47 km ²	Oeste	Océano Pacífico
5		5	44	7894.25 km²		

Figura 17:
División política territorial de la región Ica.

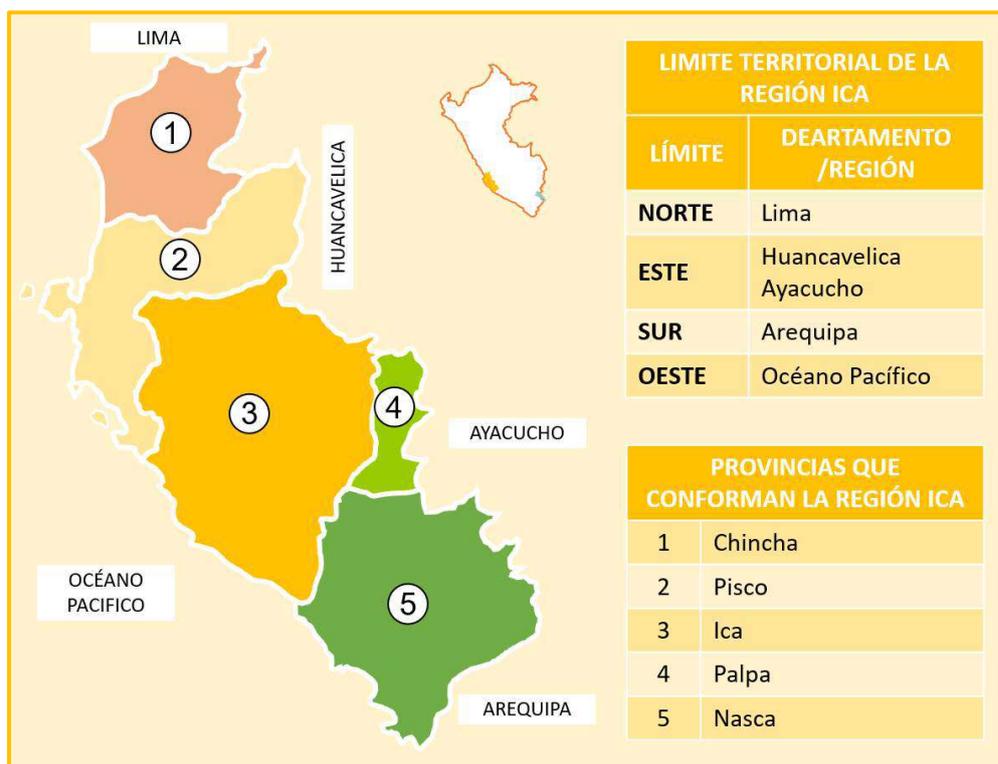


Tabla 8:
Conformación territorial de la provincia de Ica.

UBIGEO	PROVINCIA	SUPERFICIE KM2	LÍMITES	
110101	Ica	887.51 km ²	Norte	Provincia de Pisco
110102	Tinguíña	98.34 km ²		Región Huancavelica
110103	Los Aquijes	90.92 km ²		
110104	Ocucaje	1417.24 km ²		
110105	Pachacútec	34.47 km ²	Este	Provincia de Palpa
110106	Parcona	17.39 km ²		
110107	Pueblo Nuevo	33.12 km ²		
110108	Salas	651.72 km ²		
110109	San José De Los Molinos	363.20 km ²	Sur	Provincia de Nasca
110110	San Juan Bautista	26.39 km ²		
110111	Santiago	2783.81 km ²		
110112	Subtanjalla	193.97 km ²	Oeste	Océano Pacífico
110113	Tate	7.07 km ²		Provincia de Pisco
110114	Yauca Del Rosario	1289.10 km ²		
14		21.327,83 km²		

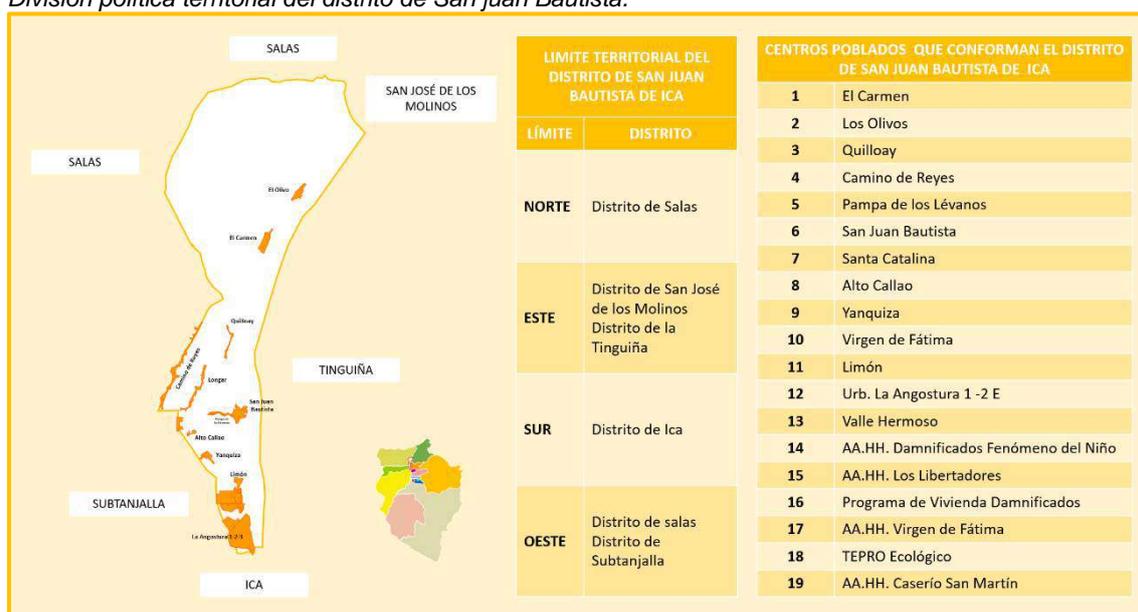
Figura 18:
División política territorial de la provincia de Ica.



Tabla 9:
Conformación territorial del distrito de San Juan Bautista.

UBIGEO	CENTROS POBLADOS	CAPITAL	LÍMITES	
0001	San Juan Bautista	San Juan Bautista	Norte	Distrito de Salas Guadalupe
0003	Cerro Blanco	Cerro Blanco		
0007	El Olivo	El Olivo		
0010	Villa San Pedro	Villa San Pedro		
0012	El Carmen	El Carmen	Este	Distrito de san José de los Molinos Distrito de la Tinguiña
0013	Cabildo	Cabildo		
0015	Galindo	Galindo		
0016	Santa Cruz	Santa Cruz		
0017	La Blanco	La Blanco		
0018	Mejia	Mejia		
0019	La Cuesta	La Cuesta	Sur	Distrito de Ica
0020	La Victoria	La Victoria		
0022	Quilloay	Quilloay		
0024	Mejorana	Mejorana		
0027	Mariaca	Mariaca		
0028	Camino De Reyes	Camino De Reyes		
0029	Entrada A Longar	Entrada A Longar	Oeste	Distrito de Subtanjalla Distrito de Salas Guadalupe
0030	Longar	Longar		
0031	Pavilon	Pavilon		
0033	Pampa De Los Levanos	Pampa De Los Levanos		
0036	Alto Callao	Alto Callao		
0038	La Velandro-Limon-Virgen De Fatima	La Velandro-Limon-Virgen De Fatima		
0040	La Cornejo	La Cornejo		
0043	Fonavi (La Angostura)	Fonavi (La Angostura)		

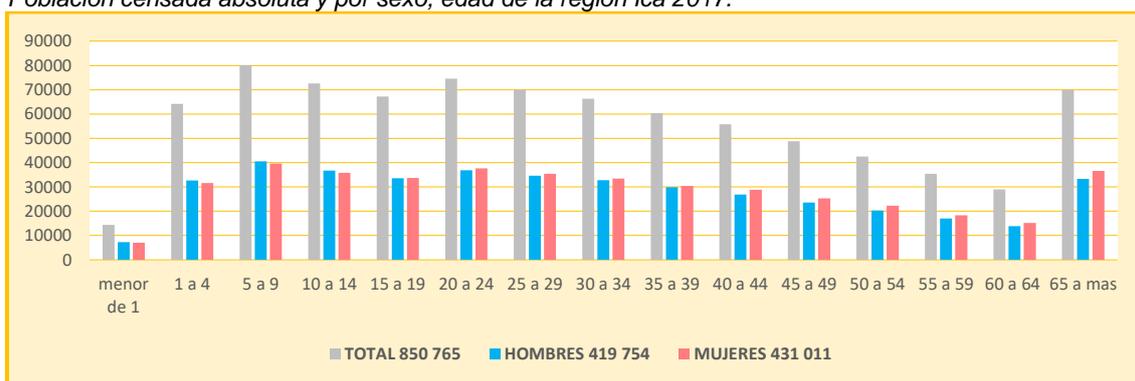
Figura 19:
División política territorial del distrito de San Juan Bautista.



Población

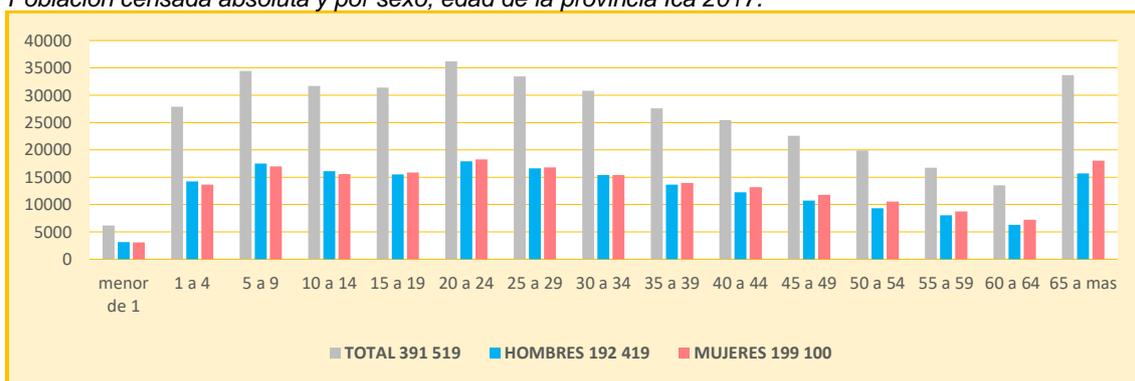
Según el (Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI, 2018), la población de Ica censada en el último censo 2017, sumo 850 765 habitantes es decir el (2,9% de la población nacional) de los cuales el 50,6 por ciento fueron mujeres. La totalidad de habitantes del país (población censada más población omitida) sumó 31 237 385 habitantes. El INEI, estima que la población calculada para el departamento de Ica al 30 de junio de 2021 será de 959 800 habitantes.

Tabla 10:
Población censada absoluta y por sexo, edad de la región Ica 2017.



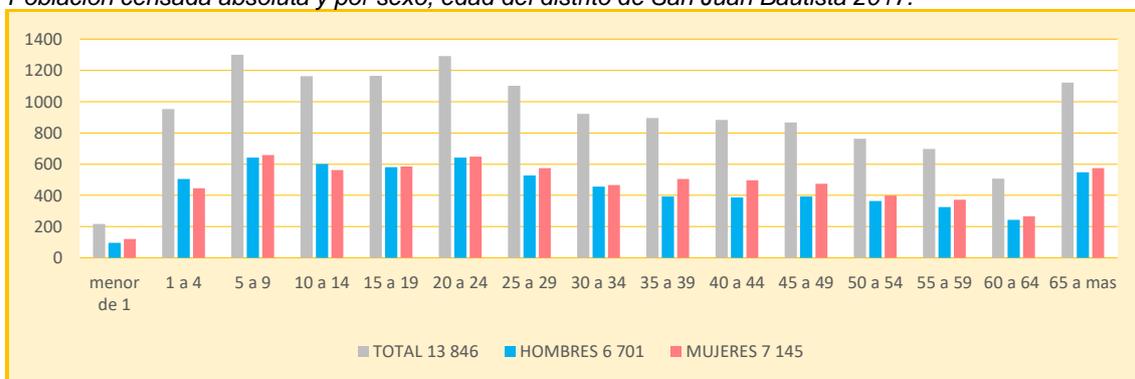
Nota: Según la información se deduce que la población de mujeres es mayor por un 50.6%. y el crecimiento poblacional urbano es de 2.1% evidenciándose el decrecimiento poblacional en la zona rural en -1.6%. Su población en general por edad se ubica en el rango de 15 a 64 años en 64,6% es decir tiene una base ancha de población juvenil que conforme se va escalando en edad esta tiende a estrecharse.
Fuente: INEI Censos nacionales 2017, XII de población, VII de vivienda y III de comunidades indígenas.

Figura 20:
Población censada absoluta y por sexo, edad de la provincia Ica 2017.



Fuente: INEI Censos nacionales 2017, XII de población, VII de vivienda y III de comunidades indígenas.

Tabla 11:
Población censada absoluta y por sexo, edad del distrito de San Juan Bautista 2017.



Fuente: INEI Censos nacionales 2017, XII de población, VII de vivienda y III de comunidades indígenas.

En un futuro destinado de 30 años contados desde el 2022 la Región, Provincia de Ica y Distrito de san Juan Bautista contarán con una población de acuerdo a los cálculos de población proyectada al 2052 de:

Tabla 12:

Población estimada de la región y provincia de Ica y del distrito de San Juan Bautistas en 30 años 2052 según fórmula Exponencial.

ESTIMAR Y PROYECTAR AL 2052 POBLACIÓN DE LA REGIÓN ICA	ESTIMAR Y PROYECTAR AL 2052 POBLACIÓN DE LA PROVINCIA ICA	ESTIMAR Y PROYECTAR AL 2052 POBLACIÓN DEL DISTRITO DE ICA
En el censo del año 2007 la región Ica arrojó 711932 hab. En el censo del 2017 llegó a 850765 hab. (Suponiendo que las tasas de natalidad y de mortalidad se mantienen constantes).	En el censo del año 2007 la región Ica arrojó 321332 hab. En el censo del 2017 llegó a 391519 hab. (Suponiendo que las tasas de natalidad y de mortalidad se mantienen constantes).	En el censo del año 2007 la región Ica arrojó 12430 hab. En el censo del 2017 llegó a 13846 hab. (Suponiendo que las tasas de natalidad y de mortalidad se mantienen constantes).
Formula: $P(t) = P_0 e^{kt}$	Formula: $P(t) = P_0 e^{kt}$	Formula: $P(t) = P_0 e^{kt}$
Datos:	Datos:	Datos:
t (año 2007) = 0	t (año 2007) = 0	t (año 2007) = 0
t (año 2017) = 10	t (año 2017) = 10	t (año 2017) = 10
P ₀ = 711932	P ₀ = 321332	P ₀ = 12430
P(t) = P ₍₄₅₎ = 850765	P(t) = P ₍₄₅₎ = 391519	P(t) = P ₍₄₅₎ = 13846
Hallando la constante k:	Hallando la constante k:	Hallando la constante k:
$P(t) = P_0 e^{kt}$	$P(t) = P_0 e^{kt}$	$P(t) = P_0 e^{kt}$
$P_{(10)} = 711932 e^{k(10)} = 850765$	$P_{(10)} = 321332 e^{k(10)} = 391519$	$P_{(10)} = 12430 e^{k(10)} = 13846$
$e^{k(10)} = \frac{850765}{711932}$	$e^{k(10)} = \frac{391519}{321332}$	$e^{k(10)} = \frac{13846}{12430}$
$e^{k(10)} = 1.195$	$e^{k(10)} = 1.218$	$e^{k(10)} = 1.195$
$K_{(10)} = \ln 1.195$	$K_{(10)} = \ln 1.218$	$K_{(10)} = \ln 1.113$
$K = \frac{\ln 1.195}{10}$	$K = \frac{\ln 1.218}{10}$	$K = \frac{\ln 1.113}{10}$
K = 0.0178	K = 0.0197	K = 0.01070
Hallando población 2052:	Hallando población 2052:	Hallando población 2052:
$P(t) = P_0 e^{kt}$	$P(t) = P_0 e^{kt}$	$P(t) = P_0 e^{kt}$
$P_{(45)} = 711932 e^{0.0178t}$	$P_{(45)} = 321332 e^{0.0197t}$	$P_{(45)} = 12430 e^{0.01070t}$
$P_{(45)} = 711932 e^{0.0178(45)}$	$P_{(45)} = 321332 e^{0.0197(45)}$	$P_{(45)} = 12430 e^{0.01070(45)}$
$P_{(45)} = 711932 e^{0.801}$	$P_{(45)} = 321332 e^{0.8865}$	$P_{(45)} = 12430 e^{0.4815}$
$P_{(45)} = 711932 \times (2.2277)$	$P_{(45)} = 321332 \times (2.4266)$	$P_{(45)} = 12430 \times (1.6185)$
$P_{(45)} = 1585970.92$	$P_{(45)} = 779744.23$	$P_{(45)} = 20117.95$
TOTAL= 1 585 970 hab.	TOTAL= 779 744 hab.	TOTAL= 20 117 hab.

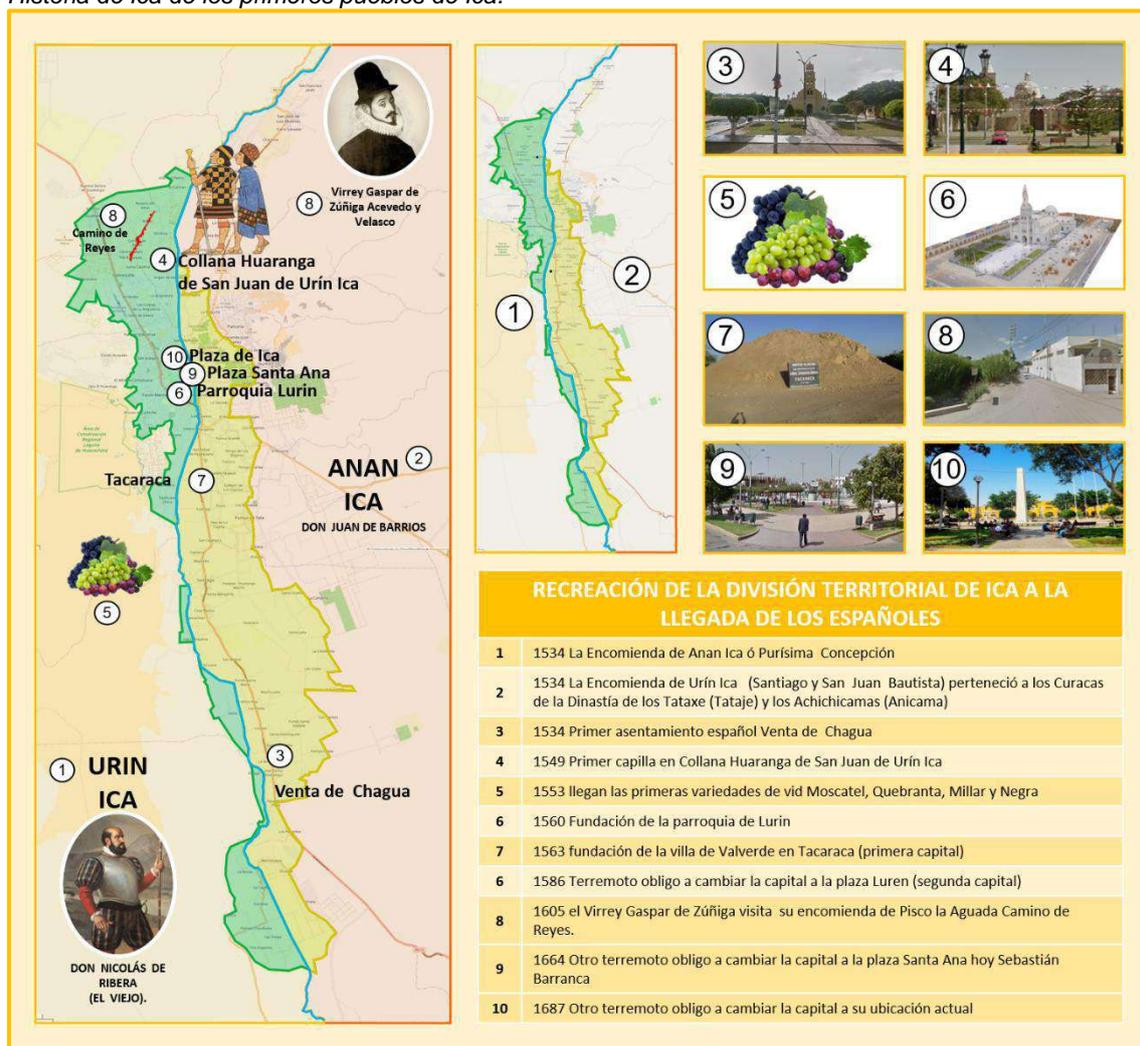
Perfil histórico de la ciudad

La toponimia del vocablo Ica, está en controversia y se trata de explicar su procedencia del idioma yunga con el vocablo 'IK', significa "río, pozo, laguna" y en su procedencia quechua, significa "Agua que emana de la Tierra". Al llegar los españoles a tierras iqueñas, Ica, encontraron un grupo humano perteneciente al Curacazgo Ica del Imperio Cultural Yunga, al cual dividieron en tres pueblos coloniales: Santiago de Urin – Ika, Purísima Concepción de Anan Ika y San Juan Bautista de Urin – Ika, nos compete hablar de este último que se convirtió en el Distrito de San Juan Bautistas.

Esta parte del curacazgo o cacicazgo Ica denominado Collana Huaranga de San Juan de Urín Ica, era propiedad de los Curacas de la Dinastía de los Tataxe (Tataje) y los Achichicamas (Anicama), según los españoles fue el primer pueblo indígena que vieron y estaban celebrando una fiesta alrededor de promontorios hoy llamados huacas las cuales eran abundantes en esta zona, y hoy desaparecidas y si hay se ubican dentro de haciendas que todavía no explotan este legado cultural. En el año de 1605 el Virrey Gaspar de Zuñiga, visita su encomienda de Pisco llamada La Aguada y tuvo que pasar por una pequeña trocha para caballos esto lo solivianto y ordeno que se ensanchara el camino que hoy es un caserío y lleva el nombre de Camino de Reyes. Al construir los españoles la primera parroquia con caña brava, barro y guarangos, en el hoy distrito de San Juan Bautista en 1549, sin proponérselo crearon alrededor de esta el primer pueblo o vecindario de Ica.

Entre los años 1762 a 1774, el Sacerdote Jesuita Don Francisco Agustín Mendieta Mariaca, edificó la actual iglesia Matriz, con apoyo de los hacendados y los jefes Indígenas o curacas esta construcción produjo el asentamiento humano en San Juan Bautista tal cual hoy la conocemos. En 1553 llega a Ica la primera sepa de vid de las variedades Moscatel, Quebranta, Millar y Negra, y estas fructificaron dando grandes ganancias a los encomenderos (hacendados). Por lo expresado no hay una fundación exacta, pero esta se comparte con la fundación de la villa de Valverde en 1563, que en época colonial se convirtió en el partido de Ica (se puede traducir como distrito) perteneciente a la intendencia de Lima. Este distrito fue creado como tal en la época republicana mediante Ley del 26 de junio de 1876, en el gobierno del presidente Manuel Pardo y Lavalle. Este pueblo desde 1553 tiene una tradición vitivinícola que suma 469 años y una historia que se remonta a las épocas pre incas.

Figura 21:
Historia de Ica de los primeros pueblos de Ica.



Nota: Mediante esta figura expresamos la llegada de los españoles y el choque cultural entre los curacas de la zona norte de Ica, como las primeras fundaciones de ciudades y la introducción de la vid.

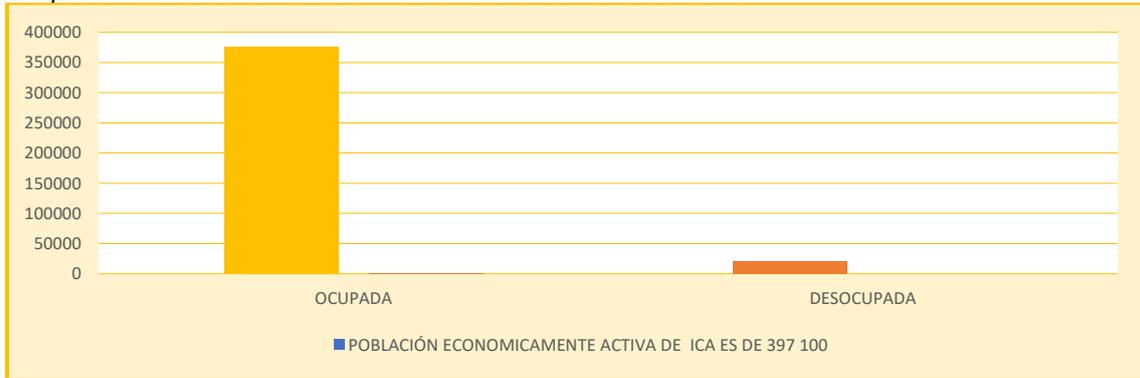
Estructura económica

La economía iqueña está basada en la agricultura, la cual en los últimos veinte años se ha diversificado convirtiendo la región Ica en el sexto departamento con PIB más alto, y la segunda región con PIB per cápita, debido a la exportación de espárragos, vid y paalta etc, con un ritmo de crecimiento anual de 5% viéndose afectado este por la pandemia bajando a un 3.1%. Pero ante estas circunstancias el comportamiento económico de Ica es favorable para la economía nacional, presentando las siguientes características:

Tabla 13:
Comparación del Valor Agregado Bruto de los bienes y servicios iqueños producidos en el periodo 2019 – 2020.



Tabla 14:
Ocupación laboral de la Población Económicamente Activa de Ica 2021.



Nota: el porcentaje de desempleo en Ica a pesar de la pandemia es inferior al de otras regiones del Perú.

Tabla 15:
Población económicamente activa de la región Ica.

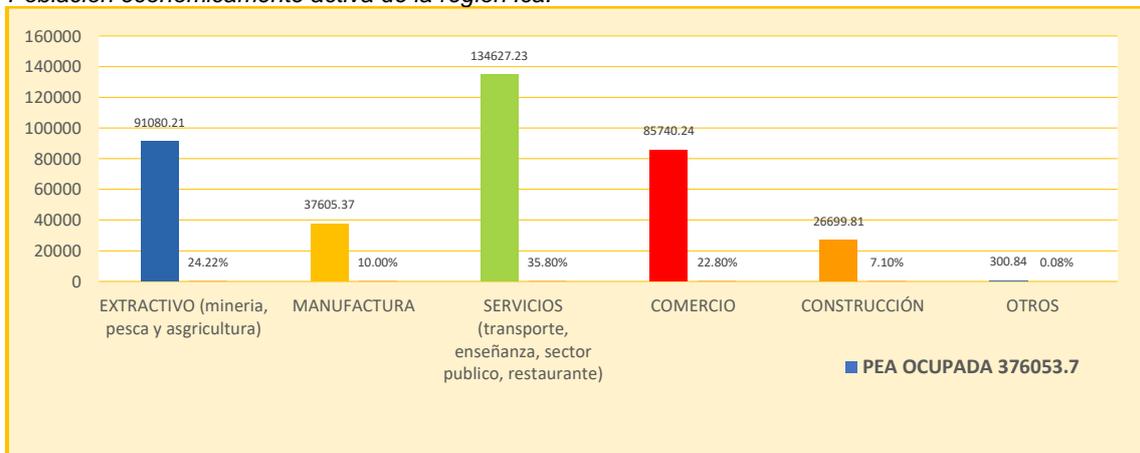
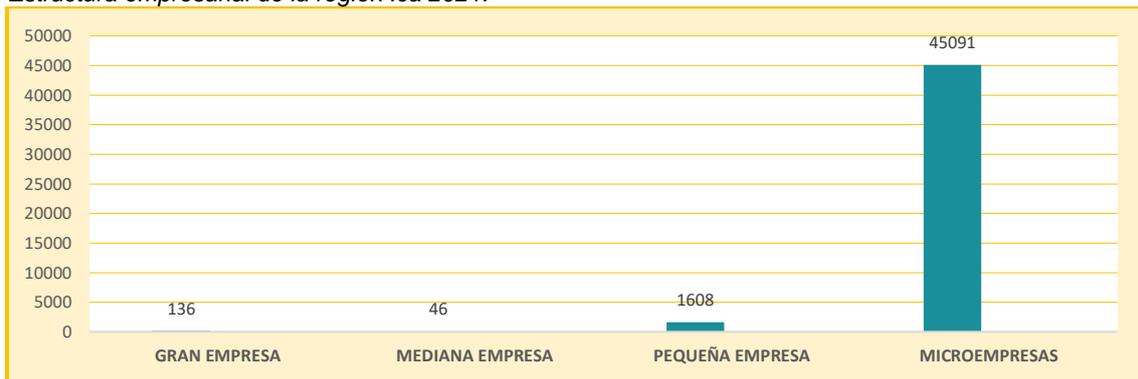


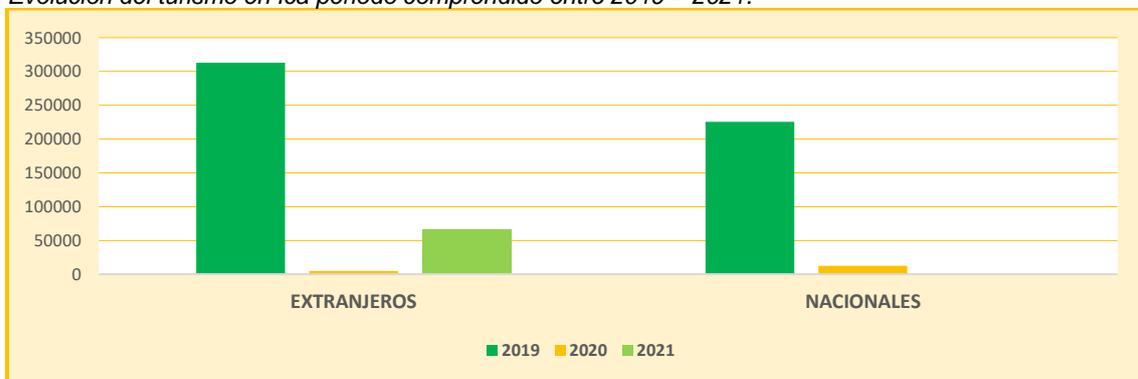
Tabla 16:
Estructura empresarial de la región Ica 2021.



Nota: el 2019 se registraron 61 522 empresas, pero por la pandemia esta cifra decreció registrándose en las 2021 46 881 empresas. Se estima que por cada 100 personas 12 son dueñas de empresas formales.

En Ica, la agroexportación permitió la llegada de la inversión privada es así que hoy Ica cuenta con grandes tiendas de cadenas de supermercados y áreas comerciales como El Quinde, Precio Uno, Plaza del Sol, entre otras. La economía de Ica si bien es cierto es agrícola, pero hay un sector minero encabezado por las empresas Shougang Hierro Perú y la Minera Shouxin Perú que extraen el hierro de Marcona y otros minerales como plomo, zinc, cobre, plata y oro.

Tabla 17:
Evolución del turismo en Ica periodo comprendido entre 2019 – 2021.



Nota: El porcentaje de desempleo en Ica a pesar de la pandemia es inferior al de otras regiones del Perú.

Esta actividad se incrementó en años recientes según él (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2022), convirtiendo a Ica en el tercer departamento con mayor cantidad de viajantes nacionales y extranjeros debido a sus atractivos turísticos, de naturaleza paisajística (campiñas vitivinícolas), deporte de aventura (tubulares y sandboarding, cañón de los perdidos), de esparcimiento vacacional (playas), cultural (museos, ruta de los lagares, ruta de Pisco, festival de la vendimia, Huacachina, Señor de Luren).

Figura 22:
Ofertas turísticas de la región Ica 2018.



Tabla 18:
Turismo estimado y proyectado de la región Ica en 30 años 2052 según fórmula Exponencial.

ESTIMAR Y PROYECTAR AL 2052 EL TURISMO NACIONAL EN LA REGIÓN ICA	
Según datos del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo arribaron en el año 2013 a la región Ica 101158231 turistas nacionales, en el año 2018 llegaron 128839115 turistas nacionales.	
Formula: $P(t) = P_0 e^{kt}$	
Datos:	
t (año 2013) = 0	$P_0 = 101158231$
t (año 2018) = 5	$P(t) = P_{(5)} = 128839115$
Hallando la constante k:	
$P(t) = P_0 e^{kt}$	
$P(5) = 711932 e^{k(5)} = 128839115$	
$e^{k(5)} = \frac{128839115}{101158231}$	
$e^{k(5)} = 1.273$	$K = \frac{\ln 1.273}{5}$
$K_{(5)} = \ln 1.273$	
K = 0.0482	
Hallando población 2052:	
$P(t) = P_0 e^{kt}$	
$P_{(39)} = 101158231 e^{0.0482t}$	
$P_{(39)} = 101158231 e^{0.0482(39)}$	
$P_{(39)} = 101158231 e^{1.8798}$	
$P_{(39)} = 101158231 \times (6.552)$	
$P_{(39)} = 662788729.50$	
TOTAL= 662 788 729 hab.	

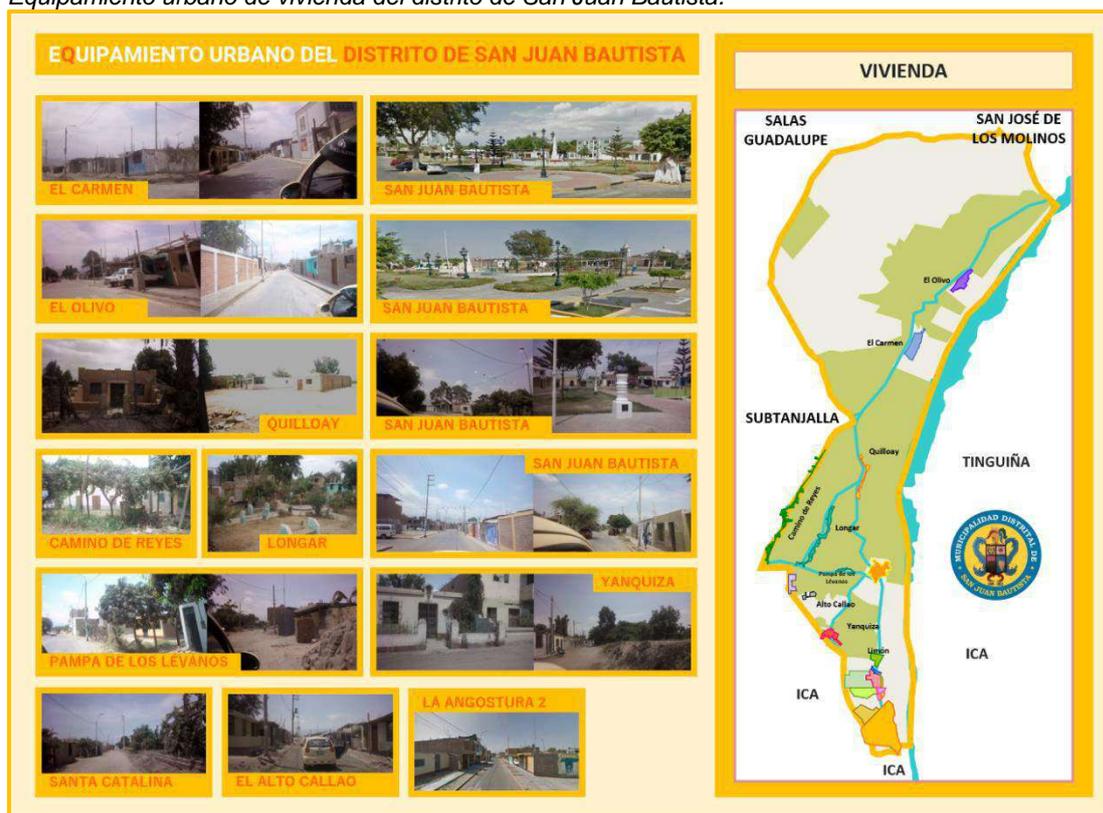
ESTIMAR Y PROYECTAR AL 2052 EL TURISMO INTERNACIONAL EN LA REGIÓN ICA	
Según datos del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo arribaron en el año 2009 a la región Ica 2139961 turistas extranjeros, en el año 2019 llegaron 4371787 turistas extranjeros.	
Formula: $P(t) = P_0 e^{kt}$	
Datos:	
t (año 2009) = 0	$P_0 = 2139961$
t (año 2019) = 10	$P(t) = P_{(10)} = 4371787$
Hallando la constante k:	
$P(t) = P_0 e^{kt}$	
$P(10) = 321332 e^{k(10)} = 4371787$	
$e^{k(10)} = \frac{4371787}{2139961}$	
$e^{k(10)} = 2.042$	$K = \frac{\ln 2.042}{10}$
$K_{(10)} = \ln 2.042$	
K = 0.0713	
Hallando población 2052:	
$P(t) = P_0 e^{kt}$	
$P_{(43)} = 2139961 e^{0.0713t}$	
$P_{(43)} = 2139961 e^{0.0713(43)}$	
$P_{(43)} = 2139961 e^{3.053}$	
$P_{(43)} = 2139961 \times (21.17)$	
$P_{(43)} = 45302974.37$	
TOTAL= 45 302 974 hab.	

Equipamiento

Son espacios enlazados al dominio público o privado, de acceso libre o restringido, cuya función es brindar servicios con instalaciones a la comunidad para satisfacer sus privaciones originadas por la vida urbana y apoyar el desarrollo de sus actividades basadas en dimensiones como ambiental, económica, social residencial y productiva, las que va más allá de las aspiraciones estéticas y funcionales que enmarcaron las acciones de la arquitectura y el urbanismo moderno, y como resultado convierte al ser humano en ciudadano.

El distrito donde se ubica el proyecto cuenta con los equipamientos urbanos y edificatorios siguientes:

Figura 23:
Equipamiento urbano de vivienda del distrito de San Juan Bautista.



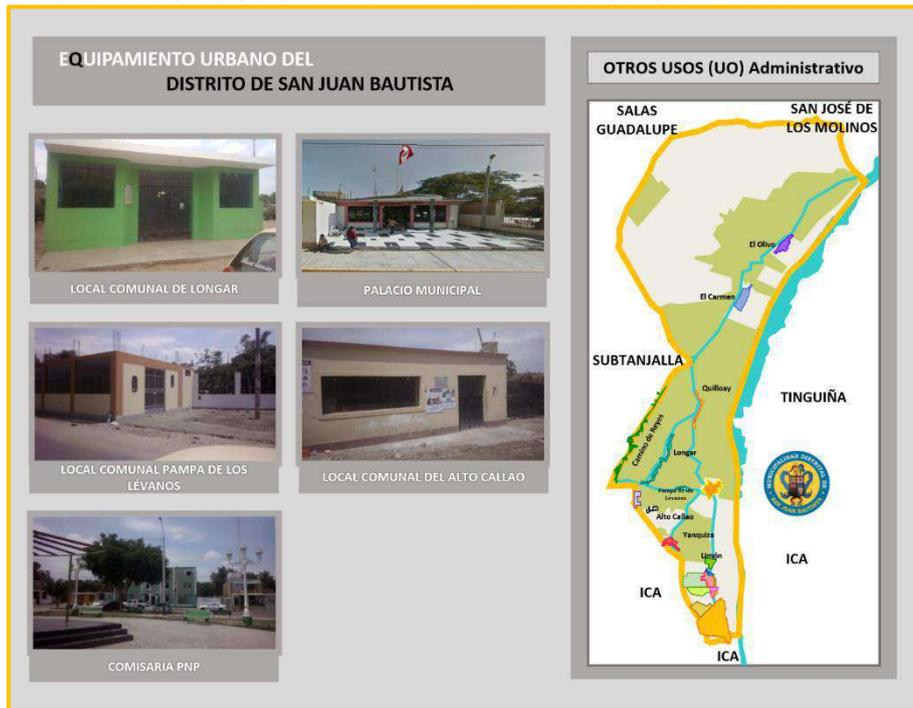
Nota: los caseríos y centros poblados del distrito están considerados como residencias de mediana y baja densidad, cuyas viviendas en su mayoría no superan los dos pisos. Para acceder a ellas presentan una manera peculiar las que se ubican al borde del camino acceden directamente, mientras las viviendas del frente se ubican detrás de las acequias teniendo cada una que construir su puente para acceder al camino o vía.

Figura 24:
Equipamiento urbano de servicios básicos del distrito de San Juan Bautista.



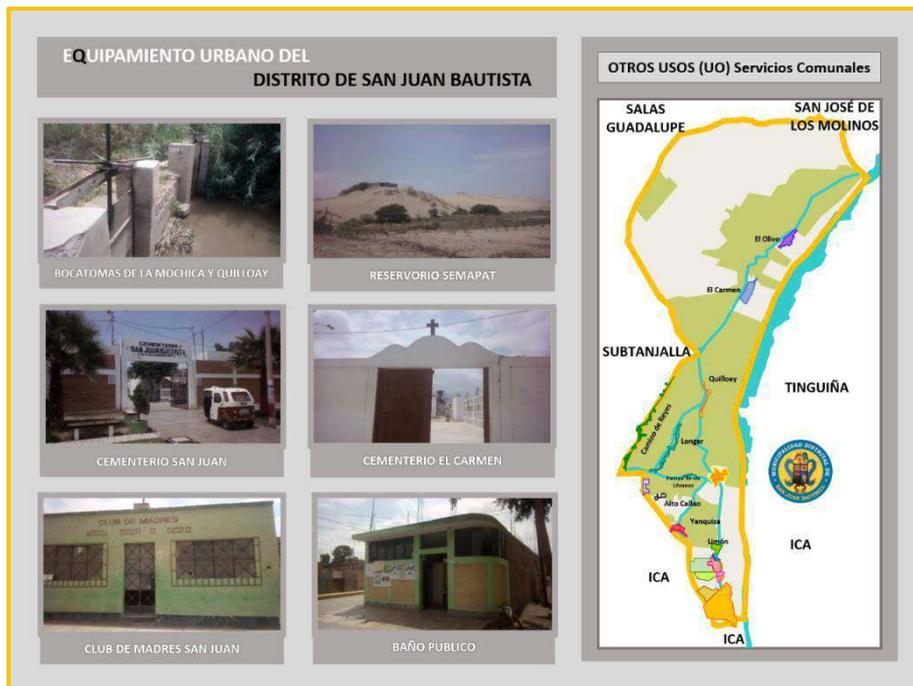
Nota: El distrito cuenta con los servicios básicos, en lo concerniente al servicio del agua esta depende de la empresa municipal SEMAPAT la cual brinda el servicio 2 veces a la semana viéndose la población obligada a junta envasar el líquido en diferentes depósitos. El servicio de saneamiento solo se da en la capital del distrito y pueblos del sur del distrito ya que estos se conectan al alcantarillado de la ciudad de Ica colindante, el resto de centros poblados del norte por ubicarse en un camino a orilla de acequias es difícil que cuenten con el sistema de alcantarillado porque cada año hay que desarenar las acequias por ello cada vivienda cuenta con pozos sépticos o letrinas.

Figura 25:
Equipamiento urbano de Otros Usos Administrativo del distrito de San Juan Bautista.



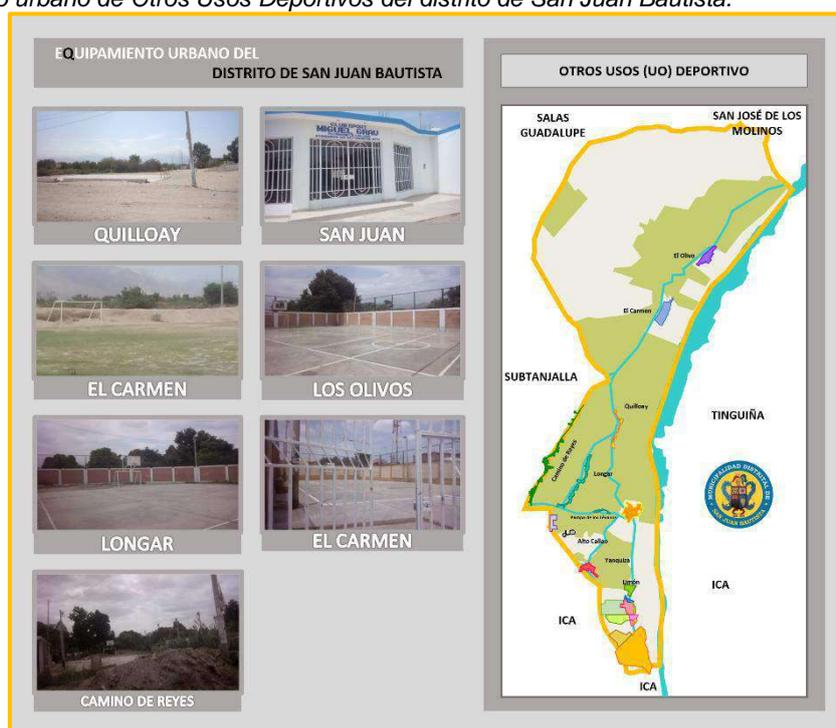
Nota: Cuenta con un palacio municipal, y locales comunales que según la población mayormente se reúnen para ver las fiestas patronales y es donde funcionan los vasos de leche que por el momento están paralizados.

Figura 26:
Equipamiento urbano de Otros Usos Servicios Comunes del distrito de San Juan Bautista.



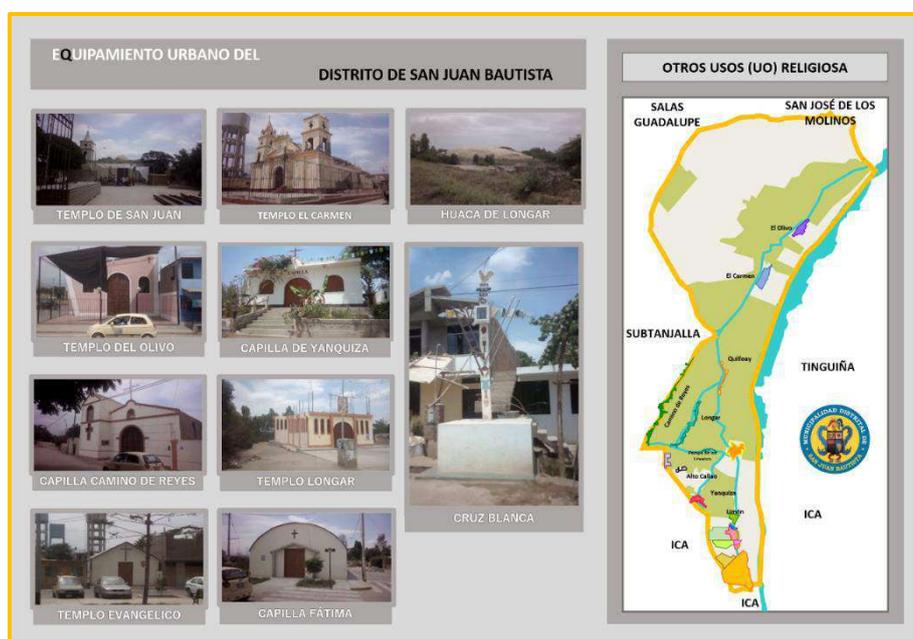
Nota: Referente a los cementerios estos colapsaron con el terremoto de 2007, han sido reconstruidos, pero hace falta crear un nuevo cementerio. El club de madres ha dejado de servir por la pandemia. Cuenta con un baño publico antes de ingresar al cementerio.

Figura 27:
Equipamiento urbano de Otros Usos Deportivos del distrito de San Juan Bautista.



Nota: La mayoría de sus equipamientos para la práctica deportiva ubicados en cada uno de los centros poblados, están en buen estado.

Figura 28
Equipamiento urbano de Otros Usos Religiosos del distrito de San Juan Bautista.



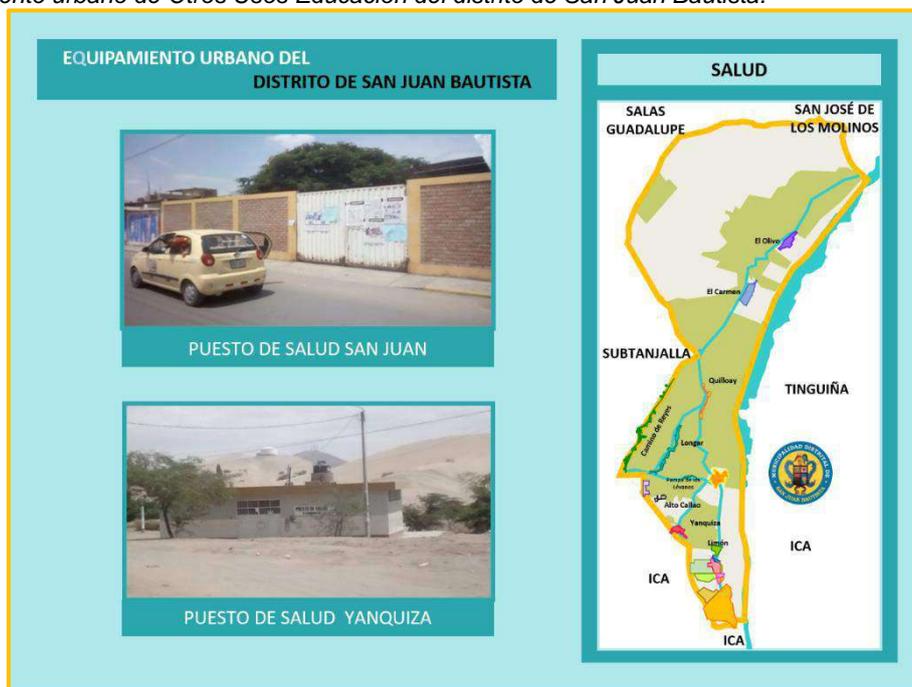
Nota: en lo cultural se resalta su fervor religioso por ello en cada uno de sus centros poblados existe una capilla en honor al santo patrono del pueblo. La cruz blanca de la esquina inferior derecha es de importancia espiritual por ser el penúltimo paradero de cualquier féretro que pase en dirección al cementerio. En cuanto a un valor preinca cuenta con muchas huacas, pero no estudiadas.

Figura 29:
Equipamiento urbano de Otros Usos Educación del distrito de San Juan Bautista.



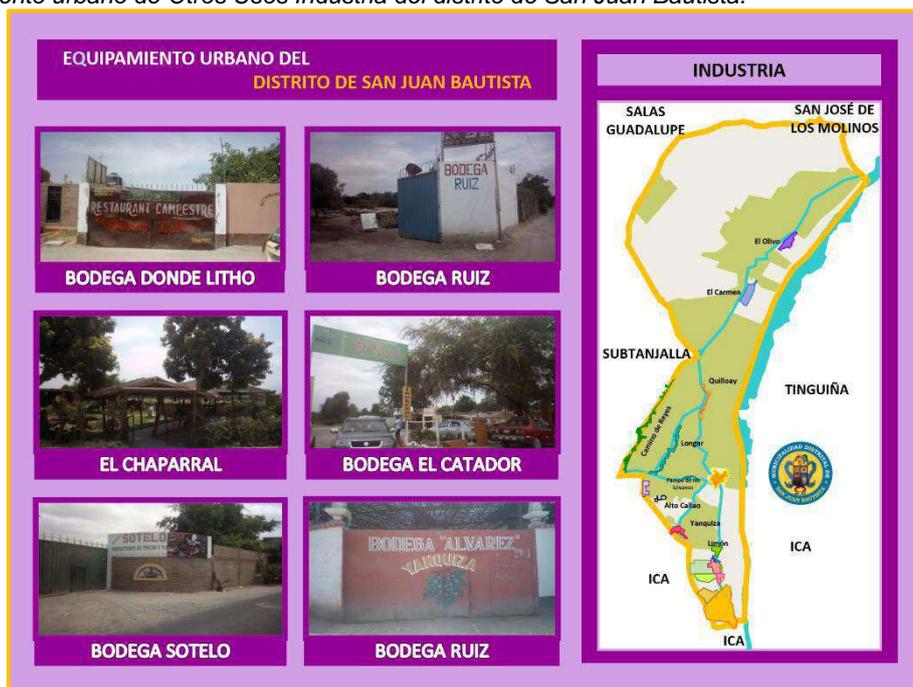
Nota: Cada caserío cuenta con una escuela inicial y primaria, solo la capital distrital cuenta con los tres niveles de estudio organizados en la modalidad básico regular.

Figura 30:
Equipamiento urbano de Otros Usos Educación del distrito de San Juan Bautista.



Nota: Cuenta con postas medicas en cada uno de sus centros poblados, la atención no es corrida solo hasta las 4:00 pm.

Figura 31:
Equipamiento urbano de Otros Usos Industria del distrito de San Juan Bautista.



Nota: Cuenta con bodegas vitivinícolas de prestigio y artesanales que producen cachina, pisco y vino. Pero también albergan a tres empresas agroexportadoras la más conocida Fruit.

Figura 32:
Equipamiento urbano de recreación Pública del distrito de San Juan Bautista.



Nota: El distrito no cuenta con parques infantiles, solo la capital tiene una plaza de armas que congrega a los vecinos, pero la población de los centros poblados cuenta con plazas pequeñas construidas sobre las acequias en cuya losa de concreto han colocado dos a tres bancas ubicadas en zonas desoladas frente a su capilla a la que concurren en la fecha de sus fiestas patronales.

Uso de suelo

En la jurisdicción de San Juan Bautista está ocupado de manera dispersa con una trama lineal en los centros poblados del norte y noreste pues mantienen como medio de trabajo la agricultura y en menor rubro la ganadería, es el área por donde la acequia la Quilloay que es su fuente de energía penetral al distrito bifurcándose en tres ramales ensanchando el valle cubierto de viñedos es por ello que han desarrollado la industria artesanal vitivinícola. Al noroeste se aprecia un paisaje desolado con dunas y médanos entre la más alta este cerro blanco. Los centros poblados del centro y sur muestran una distribución de agrupamiento concéntrico alrededor de su plaza principal obteniendo beneficios de contar con servicios públicos básicos e internet y cuentan con un comercio local.

Figura 33:
Uso del suelo del distrito de San Juan Bautista.



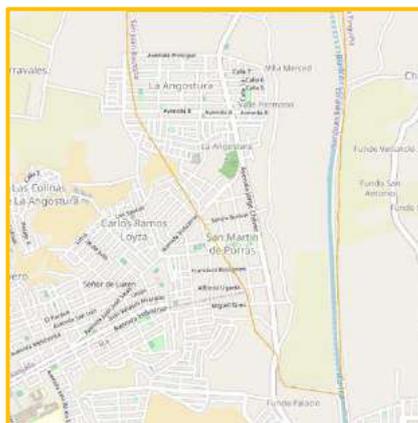
Morfología urbana

La jurisdicción distrital de San Juan Bautista presenta un tejido urbano muy típico de Ica o de las ciudades costeras, observándose:

Tabla 19:
Morfología Urbana del Distrito de San Juan Bautista.

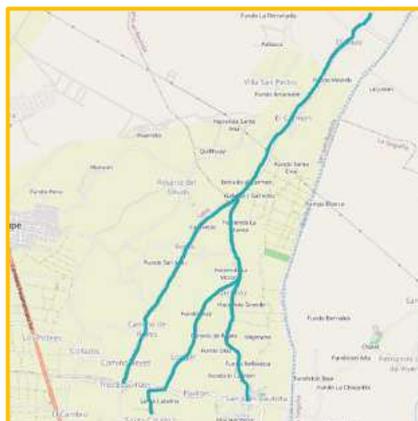
Morfología Urbana Ortogonal o Reticular:

Esta se puede observar en la parte sur del distrito que es limítrofe con el distrito de Ica, por tanto, replica las características de calles angostas y holgadas, rectas y perpendiculares, creando una forma de damero. El tránsito es fácil y rápido, aunque se complica cuando se hacen trayectos aviesos, por presentar calles con trazo diagonal.



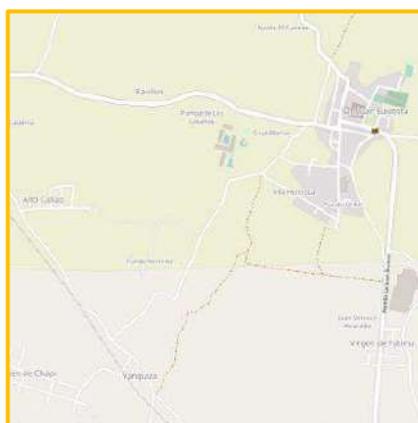
Morfología Urbana Lineal:

Esta se aprecia en sus centros poblados de Camino de Reyes, Longar, Quilloay, el Carmen, el Olivo, cuyas tramas están configuradas a lo largo de los costados de las acequias y caminos, donde se diferencian un origen y un destino, y no configura un centro.



Morfología Urbana Irregular:

Esta forma se puede ver en la capital del distrito San Juan Bautista, el Alto Callao, Yanquiza, cuyas calles pueden ser tanto estrechas como amplias, rectas como curvas, la circulación es compleja por no tener un trazo definido.



Sistema Viario

El distrito de San Juan Bautista cuenta con una articulación vial interesante que le permite comunicarse con los distritos vecinos, la capital provincial y a través del panamericano sur accede a la red nacional de transporte, como podemos evidenciarlo en los siguientes gráficos.

Figura 34:
Esquema de la articulación vial del distrito de San Juan Bautista.



4.1.2. Condiciones bioclimáticas

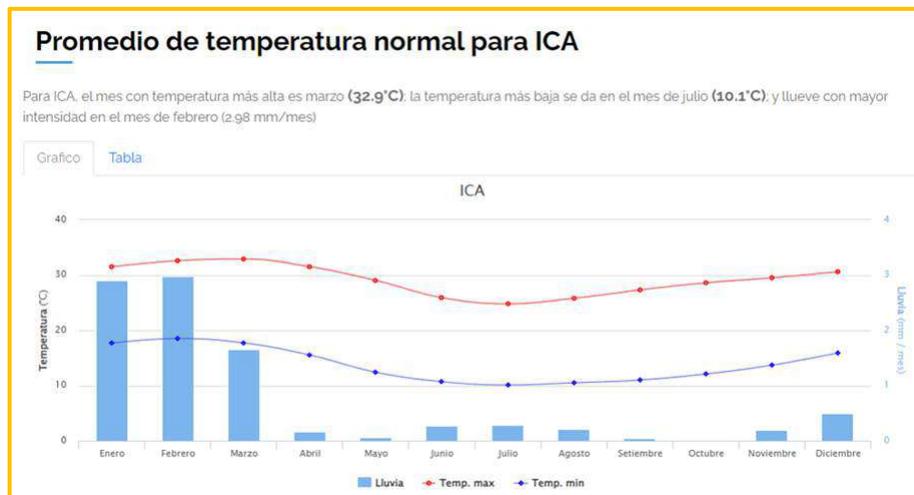
Tipos de Clima

Clima: según (Senamhi, 2022), el departamento de Ica presenta dos zonas bien diferenciadas, pero con disimilitud climática que durante el año varía entre 15°C a 28°C caracterizada por:

Tabla 20:
Características climáticas de Ica.

ZONA CLIMA	ZONA COSTERA	ZONA YUNGA
Tipo	Desértico o árido	Subtropical seco semiárido
Influencia	corriente de Humboldt	Cursos fluviales
Características	densa humedad en la zona litoral	Escaza humedad atmosférica
Precipitaciones	lluvias irregulares desértico	Escaza precipitaciones semiárido
Paisaje		
ESTACIONES	VERANO	INVIERNO
Característica	Calurosos, áridos, nublados	Cómodos, secos, despejados
Temperatura Diaria	28°C	27°C
Temperatura	20°C a 28°C	12°C a 23°C
Mes Cálido	Febrero	Julio
Temperatura	33°C máxima	9.8°C mínima
Duración Meses	21 diciembre a 21 de marzo	21 junio a 23 septiembre
TEMPORADA	TEMPLADA OTOÑO	FRESCA PRIMAVERA
Meses	Marzo a junio	Junio a septiembre
Temperatura	27°C diaria	24°C diaria
Duración	3.3 meses	3.3 meses

Figura 35:
Promedio de temperatura anual en Ica.



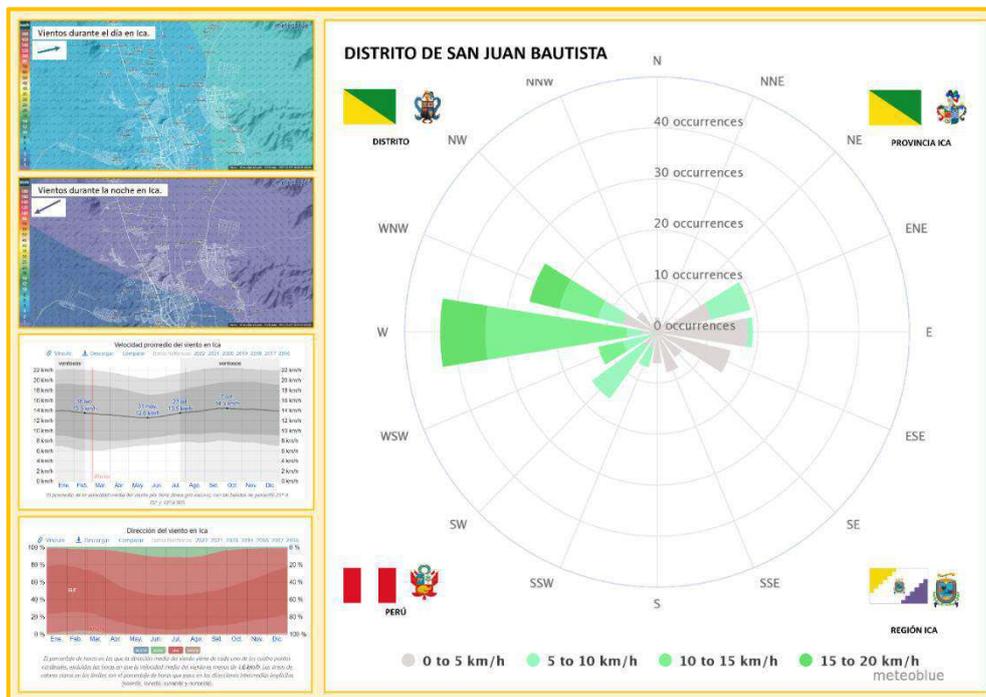
Viento

Según (Ica - Perú, 2022), los vientos en Ica son estables durante el año, pero están sujetos a cambios durante el día por la diferencia de presión atmosférica vientos frescos provenientes del mar que al ponerse en contacto con el aire del desierto que está caliente genera lo que conocemos como paracas.

Tabla 21:
Características del sistema de corrientes de aire de Ica.

	ÉPOCA VENTOSA	ÉPOCA DE CALMA
Duración	6.8 meses	5.2 meses,
Entre meses	23 de julio al 18 de febrero	18 de febrero al 23 de julio
velocidad	13.5 k/h	12.7 k/h
Mes ventoso	Octubre 14.4 k/h	Mayo 12.7 k/h
Dirección	De oeste a sudoeste, pero debido al relieve plano y algunas elevaciones morfológicas pueden cambiar la dirección. En la noche se invierte la dirección de los vientos.	
VIENTO PARACAS		
Toponimia	Lluvia de arena	
Originados	Por el choque de los vientos alisos del sur que se calientan sobre el desierto (zona de baja presión) con los vientos fresco o brisa marina del océano (zona de alta presión).	
Época	agosto a octubre	
Dirección	Sur-oeste a nor-este	
velocidad	50 o 60 km/h, máxima registrado 90 km/h	
Crea	Dunas, médanos.	
Afecta	El transporte terrestre, aéreo, el comercio, turismo y la salud humana.	

Figura 36:
Gráfico sobre la dirección y velocidad de los vientos en Ica.

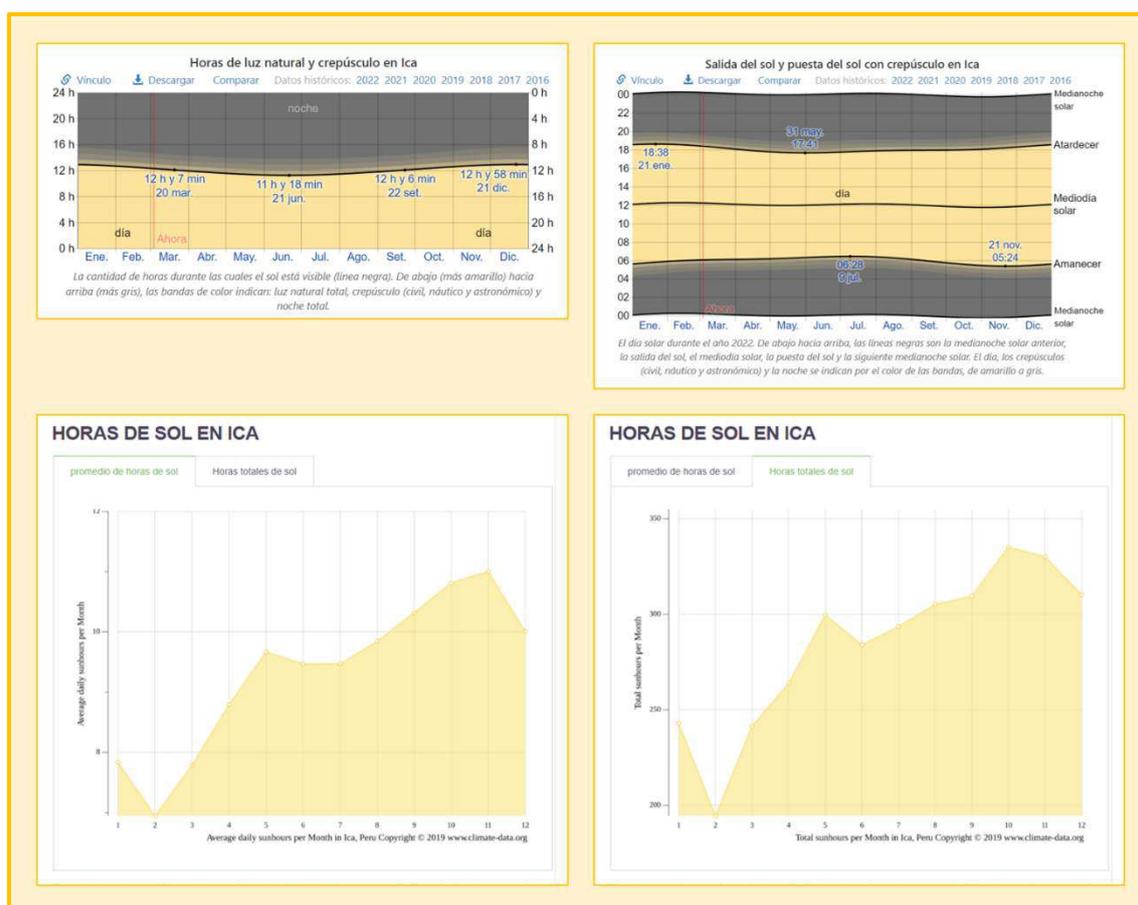


Según (meteogram.es, 2022), Ica es uno de los departamentos que goza de energía fotovoltaica la mayor parte del año, la cual presenta las siguientes características:

Tabla 22:
Característica de la incidencia solar en la ciudad de Ica.

	ZONA COSTERA	ZONA YUNGA
Tipificación del clima	Desértico marino - Semicálido	Desértico - Semicálido.
Terreno	Seco árido	Seco
Humedad	Relativa alta 4 (Más de 70%)	Relativa baja 3 (50% a 70%)
Temperatura	18° a 19°C	24°C promedio anual sin cambio térmico invernal definido o brusco.
Promedio anual de energía	5 a 5.5 KW h/m2	5 a 7 Kw. h/m2
Promedio horas de sol	6	7
Diferencia térmica día - noche	Día 30.1°C e / noche 10.1°C	Día 30.1°C e / noche 20°C
Duración del día	Más corto 21 de junio 11:18 min de luz	Más largo 21 de diciembre 12:58 min de luz
Salida del sol	Temprana 21 de noviembre 05:24 am	Tardía 9 de julio 06:28 am
Puesta de sol	Temprana 31 de mayo 17:41 pm	Tardía 21 de enero 18:38 pm
Horas de sol	Al año 3410.47 h anuales	Promedio al mes 111.96 h al mes

Figura 37:
Gráficos del asoleamiento en Ica.



Sismología

Según (Ingemmet, 2019), el origen sísmico de la ciudad de Ica está dado por el proceso de deslizamiento de la Placa de Nazca por debajo de la Placa Sudamericana, colisión que se produce en la fosa central y meridional del Perú, y genera la elevación del tablazo de Ica y de la dorsal de Nazca que es una nueva cordillera que está en elevación, pero debajo del mar en unos miles de años podrá ser visible en la superficie cambiando el paisaje costero de Ica, también puede activar o crear fallas geológicas en la placa sudamericana.

El estudio geológico de este fenómeno está plasmado en el mapa de zonificación sísmica del Perú, que nos habla de la capacidad portante y admisible del suelo correspondiéndole a Ica la zona 4 (son suelos flexibles de arena suelta por debajo grava), por ello Ica es un territorio altamente sísmico que en muchas ocasiones ha afectado con terremotos a la ciudad, la agresividad de estos se debe a la profundidad donde se producen si es de 30 km bajo tierra puede según la consistencia del suelo ser muy destructivo o calamitoso y el suelo se comporta como un líquido fenómeno conocido como licuefacción.

Figura 38:
Gráficos de los componentes geológicos sísmicos

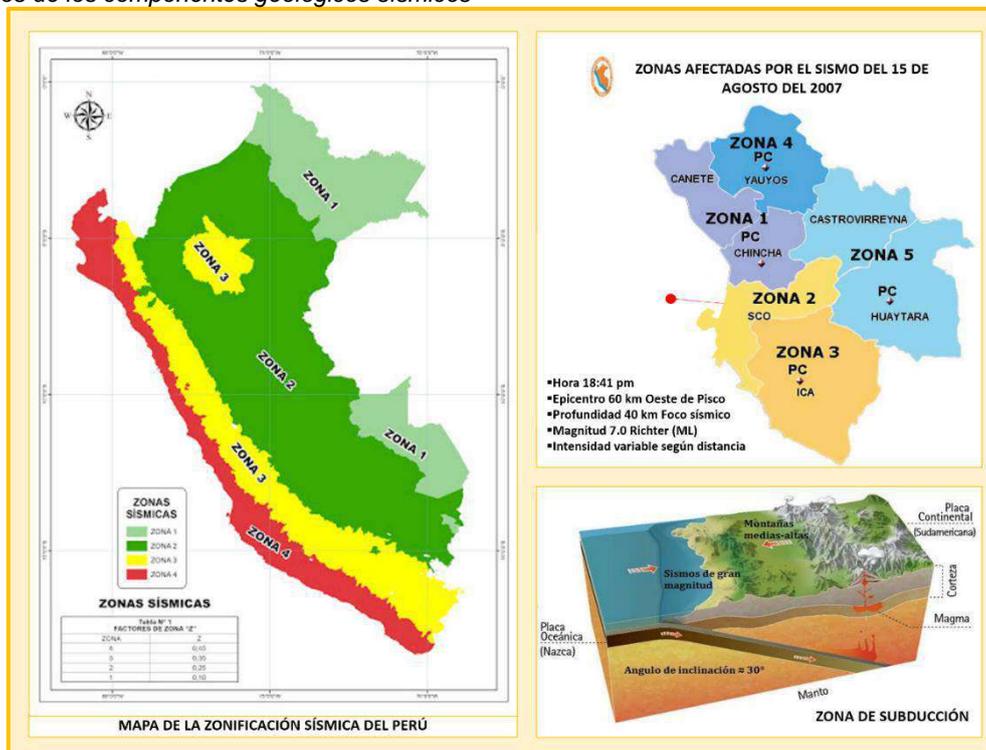
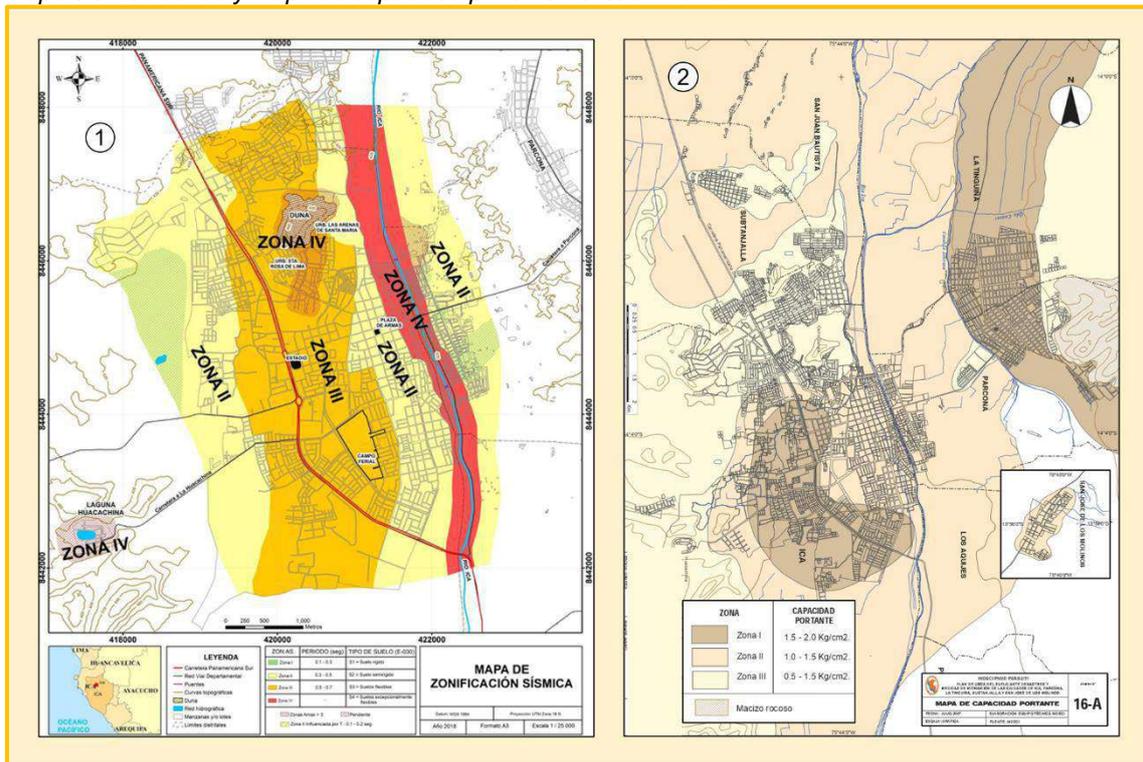


Figura 39:
Mapa sísmico de Ica y mapa de capacidad portante del suelo de Ica.



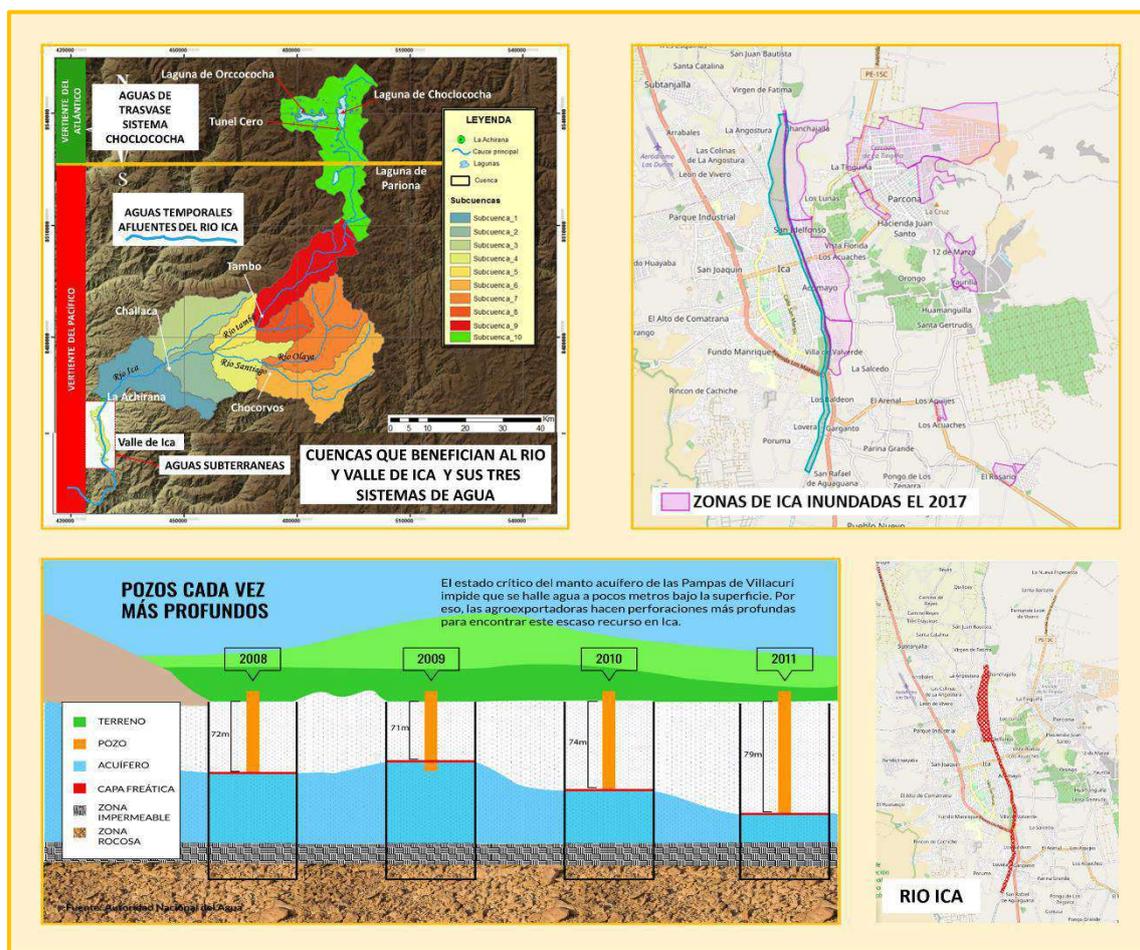
Cursos de agua

El (Ministerio de Agricultura y Riego, 2018), a través de la Autoridad Nacional del Agua (ANA) y la Administración Local de Agua (ALA) mediante Resolución Jefatural N° 330-2011-ANA aseguran el uso razonable del agua de los acuíferos de Ica, Pampa de Villacurí, declarados como ‘zona de veda’ según la Resolución Jefatural N° 330-2011-ANA, realizando el monitoreo, control y supervisión permanente, porque está en riesgo de escasez de agua la región, por la sobre explotación de este recurso vital que le costó al río Ica, miles de años filtrar al subsuelo, agua blanda que la población vino usando para su consumo, hoy después de estos beneficios en convivencia pacífica, se trae agua a Ica mediante galerías filtrantes del distrito de San José de los Molinos último recurso hídrico de Ica, por ello veamos las características del río para el valle y la población.

Tabla 23:
Descripción geográfica y sus características del río Ica.

EL RIO ICA	
Régimen	Irregular
Longitud	220 km
Dirección del río	Al nacer tiene dirección este oeste hasta llegar a los Molinos donde gira a la derecha y toma dirección norte sur paralela a la costa hasta su desembocadura al océano.
cuenca	8300 km ² durante los meses de verano o estío
Nacimiento	En la parte central de la meseta de Castrovirreyña específicamente en la Laguna de Parinacochas 4500 msnm
Nombres que adopta	Tambo Santiago en su nacimiento hasta llegar a los Molinos.
Desembocadura	Al océano pacífico, debido a la agroexportación hace 20 años que el río no entrega un caudal mínimo al mar.
Nivel freático	Los acuíferos del río Ica están padeciendo de estrés hídrico descendiendo a un ritmo de 1.4 m por año.
Beneficio	Ha hecho posible la supervivencia del hombre en el valle condicionando su bienestar en el desarrollo de la agricultura. Debido al fenómeno del niño el caudal del río se incrementa causando inundaciones de los pueblos asentados en sus márgenes.
Desventaja	Sus aguas desde épocas pre incas incentivaron la agricultura responsable, pero hoy con el boom agroexportador se está viviendo el abandono agrícola de los pequeños agricultores y estrés hídrico de los campos de cultivo.

Figura 40:
EL río Ica situación actual de sus cuencas y sistemas de agua.



4.2. PROGRAMA ARQUITECTONICO

4.2.1. Aspectos cualitativos

En base a lo referido por (Solano Meneses, 2016) La arquitectura simbólica desde su creación cultural e ideológica es transversal al que hacer humano cargado de experiencia y producción, aspectos que conducen cada acción en su vida, estas acciones dan origen a la historia, que debe ser interpretada en su importancia social contextual que a través de la investigación arrojaría una base de datos flexibles y sensibles al contexto, ambiente o sitio de intervención y se extiende a la interacción entre usuario y arquitecto. Basándonos en lo expresado por Solano, debemos priorizar las funciones y que haceres de los protagonistas del proyecto como: Los usuarios: estos demandaran ambientes donde pueden desarrollar sus objetivos o metas de trabajo basados en edad, genero, ocupación, intereses personales como el ocio, por tanto, demandan requerimientos espaciales que cumplan con dar confort emocional durante su estadía.

También contemplamos las necesidades de los trabajadores, del personal administrativo, cuyas funciones requieren de espacios que cumpla con buena orientación y ventilación de sus oficinas, o espacios laborales, que tengan una continuidad espacial y visual que les permita disfrutar de un paisaje campestre, ambientes que puedan tener usos múltiples como para reuniones ejecutivas, capacitaciones, ceremonias de diversos indoles. En pocas palabras tener en cuenta que las necesidades de nuestros usuarios están íntimamente relacionadas con las características bioclimáticas las cuales podemos mitigarlas usando a su favor la iluminación natural, el viento, el asoleamiento a través de elementos arquitectónicos, otros puntos no menos importantes son los tipos de mobiliarios que complementaran los ambientes y permitan una buena circulación interna y externa para sus actividades personales.

4.2.1.1. Tipos de usuarios y necesidades

CARACTERIZACIÓN Y NECESIDADES DE USUARIOS					
ZONAS		NECESIDAD	ACTIVIDAD	USUARIOS	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS
ZONA DE ACCESO	PARQUE DE INGRESO	ganar beneficios ambientales, y fomentar la recreación y esparcimiento de los visitantes	Descansar, disfrutar, recrear el cuerpo y mente.	Publico, local nacional y extranjero	Atrio o Plaza o bulevar antes de ingreso
	GUARDIANA	Hall, recepción, información de los servicios y sus costos	Control	Guardian	Portería
	CIRCULACIÓN	Circulación de carga y descarga de productos y también de pasajeros	Permitir el desplazamiento de los visitantes y de los vehículos en que estos lleguen.	Visitantes locales, nacionales, extranjeros y personal de servicio.	Caminos agrícolas
					Circulación vehicular
					Circulación juegos
					Circulación stand
					Circulación bodega artesanal
					Circulación espejos de agua
					Rampas
					Circulación de talleres
Circulación administración					
Circulación administración / hospedaje					
ESTACIONAMIENTOS	Poner a recaudo los vehículos de los visitantes	Estacionar	Visitantes	Estacionamientos visitantes	
				Estacionamiento hospedaje	
				Estacionamiento bodega	
ZONA DE RECREACIÓN	ÁREAS VERDES	Ponen en contacto al visitante y usuario con la naturaleza domesticada para	Distraer, entretener, divertir, recrear mente y emociones	Jardinero	Parque de ingreso
					Estacionamiento
					Stand

					Espejo de agua Talleres Administración Hospedaje Bodega semi industrial Ingreso a bodega
	RECREACIÓN PASIVA	Observar diversos eventos	Presentar espectáculos teatrales		Anfiteatro
	RECREACIÓN ACTIVA	Incentivar la motricidad de los visitantes para dejar la vida sedentaria	Realizar ejercicios físicos	Visitantes y usuarios	Parque lúdico infantil y juvenil
ZONA ADMINISTRATIVA	SERVICIOS	Recibir e informar al usuario	Atender u orientar	Recepcionista	Recepción
		Circular	Caminar	Público	Hall
		Circulación vertical	Subir y bajar	Publico	Sala de Espera
		Esperar turno de atención	Esperar	Público	SS.HH. féminas
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. varones
	OFICINAS ADMINISTRATIVAS	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Discapacitado
		Gerencia	Gerenciar	Gerente	Gerencia
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Gerente	SS.HH. Gerencia
		Administración	Administrar	Administrador	Administración
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Gerente	SS.HH. Administrador
		Organizar	Asistir	Secretaria	Secretaria
		Organizar archivos	Archivar	Secretaria	Área de archivo
		Preparar refrigerio	Cocinar	Empleado administrativo	Kitchenette
		Contabilización	Contabilizar	Contador	Contabilidad y Finanzas
		Estrategias de ventas	Planificar	Mercadólogo	Marketing
		Proyectar la imagen de la empresa	Relacionar	Comunicador social	Relaciones publicas
		Asistencia Social	Asistir	Psicólogo laboral	Recursos Humanos
		Vigilar la calidad y cantidad	Velar	Licenciado en negocios	Producción
		Intercambiar bienes y servicios	Intercambiar	Licenciado en negocios	Comercio
		Coordinar	Reunirse	Empleado administrativo	Sala de reuniones
		Trabajar en equipo	Repartir tareas	Empleado administrativo	Sala de socialización laboral
Recreación pasiva	Recrear	Clientes	Terraza		
Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Clientes	SS.HH. Mujeres		

		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Clientes	SS.HH. hombres	
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Clientes	SS.HH. Discapacitado	
		Vigilancia visual	Proyectar audio y videos	Empleado administrativo	Sala de audio y video	
		Asear ambientes	Guardar	Empleado de servicio	Acopio de Limpieza	
ZONA DE HOSPEDAJE	SERVICIOS	Almacenar insumos	Guardar	Empleado de servicio	Acopio de Equipos	
		Estacionar autos	Aparcar	Público	Estacionamiento	
		Recibir e informar al usuario	Atender u orientar	Recepcionista	Recepción	
		Esperar turno de atención	Esperar	Público	Sala de espera	
		servir comidas	Comer	Público	Comedor	
		Preparar alimentos	Guisar	Empleado de servicio	Cocina	
		Almacén de alimentos	Almacenar	Empleado de servicio	Despensa	
		Armario	Almacenar	Empleado de servicio	Almacén de ropa de cama	
		Asear la ropa de cama	Lavar y secar ropa	Personal de servicio	Lavandería y tendal	
		Baño recreativo	Nadar	Público	Piscina	
		Baño de vapor higiénico y terapéutico	Bienestar para el cuerpo	Público	Sauna	
		Ponerse el uniforme	Cambiar de ropa	Empleado de servicio	Vestuario de servicio	
		descanso	descansar	Empleado de servicio	Sala de servicio	
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Damas	
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Varones		
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Discapacitado		
	Asear ambientes	Guardar	Empleado de servicio	Acopio de Limpieza		
	HABITACIONES	Descanso	Descansar	Público	Habitaciones dobles	
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Baños + vestidores	
		Descanso	Descansar	Público	Habitaciones Simples	
Evacuar y excretar		Necesidades fisiológicas	Público	Baños + vestidores		
Descanso		Descansar	Público	Habitaciones suites		
Evacuar, excretar		Necesidades fisiológicas	Público	Baños + vestidores		
Z. COMPLEMENTARIA	SALÓN DE USO MÚLTIPLE	SUM	Circular	Caminar	Público	Atrio
		Usos múltiples	Usos múltiples	Público	Salón de Usos Múltiples	
		Activar máquinas	Prender, manipular	Empleado técnico	Cuarto de audio y video	
		Deposito	Depositar	Empleado técnico	Acopio de equipos	
	SERVICIOS	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Varones	
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Damas	
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Discapacitado	
		Aseo de ambientes	Almacenar	Empleado de servicio	Acopio de Limpieza	
		Organizar material	Almacenar	Empleado de servicio	Acopio de materiales	
		COMEDOR	Recibir e informar al usuario	Atender u orientar	Recepcionista	Recepción
	Esperar turno de atención		Esperar	Público	Sala de espera	
	Ofrecer platos típicos		Vender alimentos guisados	Público	Patio de comida	

ZONA DE PRODUCCIÓN	SALA DE DEGUSTACIÓN	COCINA	establecer contactos y relaciones	Beber y merendar	Público - baristas	Cafetería
			Preparar alimentos	Guisar	Empleado de servicio	Cocina
		SERVICIOS	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Varones
			Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Damas
			Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Discapacitado
			Asear ambientes	Guardar	Personal de servicio	Acopio de Limpieza
			Ponerse el uniforme	Cambiar de ropa	Personal de servicio	Vestuario de servicio
			Realizar actividades laborales	Trabajar	Personal de servicio	Sala de servicio
			Asear ambientes	Guardar	Personal de servicio	Acopio de Limpieza
		BARRA	Mostrar y probar licores	Libar	Barman, público	Barra
			Almacén de licor	almacenar	Empleado de servicio	Cava
			Servir licor	Organizar	Maitre	Patio de bar
			Presentación artística	Comunicar	Público	Escenario
			Activar máquinas	Prender, manipular	Empleado técnico	Cuarto de audio y video
	Limpieza		Limpiar	Empleado de servicio	Acopio de Limpieza	
	Evacuar y excretar		Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Varones	
	SERVICIOS	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Damas	
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	SS.HH. Discapacitado	
		Producir en serie objetos que representen la cultura local.	elaboración de vasijas u otros objetos de barro cocido.	Público	Taller de Alfarería y Escultura	
	TALLERES	crear cuadros pictóricos que representen la tradición vinícola de Ica.	Elaborar cuadros pictóricos donde se observe la actividad vitivinícola.	Público	Taller de Pintura (Bodegones)	
		mantener viva la expresión artística de Ica a través del baile.	deleitar a través de la danza, la expresión corporal, el movimiento y el baile a los visitantes.	Público	Taller de Baile	
		demostrar la destreza de tejer con fibras de origen vegetal.	Crear objetos utilitarios.	Público	Taller de Cestería	
		Incentivar la creatividad a través del diseño de botellas.	Crear botellas para embotellar la producción vinícola.	Público	Taller de diseño de botellas	
		BODEGA VITIVINIC AGRICOLA	12 posas para cultivar y cosechar la vid	Sembrar, podar, raleo, abonar, cultivar riego, cosechar	Obreros	Viñedos
	Almacenar		Acumular y seleccionar	Obreros	Almacén de herramientas	
	Acumular		Acopiar urea, y compus	Obreros	Área de fertilizantes	
	Relación entre espacios		Interactuar armónicamente	Público	Plaza central	
Recibir uva y despedir pisco	Embarcar y desembarcar		Empleado de servicio	Patio de carga y descarga		
Almacenar	Acumular y seleccionar		Empleado de servicio	Acopio		
Pisar la uva	Pisar y prensar		Empleado de servicio	Lagar		

		Proceso de oxidación incompleta	Transformación química	Empleado de servicio	Sala de fermentación
		Separar sustancias	Hervir y condensar	Empleado de servicio	Sala de destilado
		Proceso de envejecer y madurar	Aromatizar	Empleado de servicio	Sala de crianza
		sensación de comodidad	Brindar bienestar	Empleado de servicio	Sala higrótérmica
		guardar materias y materiales	Guardar y custodiar	Empleado de servicio	Almacén de insumos
		Registrar los cambios químicos	Analizar el aguardiente	Empleado de servicio	Laboratorio
		guardar materias y materiales	Guardar y custodiar	Empleado de servicio	Almacén botellas y corchos
		Guardar el pisco en botellas	Introducir	Empleado de servicio	Sala de envasado
		Poner nombre al producto	Etiquetar botellas y cajas	Empleado de servicio	Sala de etiquetado
	proteger el producto en una caja	Empaquetar	Empleado de servicio	Sala de embalaje	
	SERVICIOS	Asear ambientes	Guardar	Empleado de servicio	Acopio de Limpieza
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Empleado de servicio	SS.HH. Varones
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Empleado de servicio	SS.HH. Damas
Cuidar de la salud		Restaurar la salud	Enfermera - enfermo	Enfermería	
ZONA DE SERVICIOS GENERALES	SALAS ELÉCTRICAS	Administrar el suministro de energía de baja y media tensión, para alimentar una variada gama de equipos que componen sistemas eléctricos y electrónicos en operaciones industriales.	integrar, concentrar, controlar y administrar el suministro de energía de baja y media tensión.	Obreros	Cuarto de tableros
		Garantizar la seguridad de las personas y del sistema eléctrico.	albergar equipos de maniobra, protección, transformación, para transferir la energía a cada zona concebida.	Obreros	Cuarto para subestación
		Un grupo electrógeno es un motor y un alternador que se puede usar como fuente principal o auxiliar de energía cuando la eléctrica falle.	Convertir la capacidad calorífica en energía mecánica y luego en energía eléctrica.	Obreros	Cuarto grupo electrógeno
	ALMACEN GENERAL	Almacenar	Reparación de maquinarias	Obreros	Maestranza
		Acumular	Acopiar urea, y composta	Obreros	Almacén de insumos
		Almacenar	Acumular y seleccionar	Obreros	Almacén de herramientas
		Mantener el orden limpieza de cada zona concebida.	Depositar, reciclar la basura orgánica e inorgánica.	Obreros	Almacén de residuo
	CARGA Y DESCARGA	Embarque y desembarque de insumos o de residuos y también para el traslado de pasajeros.	Realizar maniobras con el vehículo para transportar	Conductores y copilotos	Patio de maniobra

4.2.2. Aspectos cuantitativos

El arquitecto (Morales Barrientos, 2018), en su conferencia nos dice que la arquitectura hoy día no obedece a la interpretación histórica social y emocional sino a un mercado donde la oferta y la demanda es lo principal, un ejemplo a cuantos usuarios beneficiara un proyecto dividiéndolos por:

Tabla 24:
Descripción de clasificación de interés del usuario



El diagrama muestra un recuadro con íconos de dinero, una casa y un dólar, con líneas que apuntan hacia abajo a cuatro siluetas de personas. A la derecha de este diagrama se encuentra una tabla con tres categorías: Demanda, Actividad y Procedencia, cada una con sus respectivos actores.

Demanda	-	Promotores
	-	Beneficiarios
Actividad	-	Producción
	-	Prestadores de servicio
Procedencia	-	Foráneos
	-	Locales

Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=BomcQhwGrEE>

Hay que conocer la competencia directa del entorno al terreno elegido y que características presenta en lo socio económico, ambiental, geomorfológico, normativas, planes de desarrollo versus la realidad local y visión del país sobre el proyecto, con el fin de prever el impacto y el desarrollo del lugar observando su radio de influencia.

Estas cifras deben ser interpretadas y analizadas para proyectar el programa arquitectónico teniendo en cuenta un aforo (cantidad de personas con condición de permanencia y de visitantes) como también qué ambientes con mobiliarios se debe de contemplar y los servicios básicos de agua, electricidad y otros tangibles e intangibles que deben de basarse en la dimensión del proyecto dando sostenibilidad y sustentabilidad de la vida útil del proyecto con el estudio de factibilidad.

Según el blog de (Schüler, 2020), El Público objetivo o target es una sección de estadística demográfica, socioeconómica y comportamental de un grupo humano al cual se va a ofrecer un producto o servicio, por tanto, debemos posar nuestra mirada en los posibles consumidores a quienes dirigiremos nuestras acciones de Marketing y Ventas. Para lograrlo debemos indagar y obtener información de las características de estas personas en su participación en el mercado que es cambiante en el tiempo; para ello hay que deslizar

estrategias para conocer las razones o factores de por qué habrá personas que consuman nuestro producto o servicio generando un perfil del futuro cliente.

Esto conlleva a realizar un perfil psicológico del consumidor, basándonos en un estudio directo a los usuarios objetivos, donde obtengamos información que nos den una perspectiva de la oferta y del consumidor o usuario como: edad, empleo; hábitos personales, decepciones, retos, creencias, hobbies, costumbres, quién los influencia y pesar de realizar todo este análisis, quedará un público insatisfecho el cual depende de las circunstancias personales económicas y sociales que con el tiempo les permitan acceder y formar parte de nuestros consumidores.

Por lo expuesto por (Schüler, 2020), en nuestro proyecto tenemos como público objetivo al turista, y como ofertante a los vinícolas teniendo vínculo entre ellos el producto vitivinícola, según estadística manejada por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, es importante determinar el público objetivo que se involucrara y beneficiara con el estudio; conociendo el tamaño, evolución, conducta social, presentación socioeconómica y su demografía, dichos datos resultara beneficioso para conocer el dimensionamiento de la demanda y plasmarlo a través de un proyecto arquitectónico.

Se analizará información del usuario que participará tanto directamente e indirectamente con el proyecto y se categorizará en turismo, producción y servicios complementarios. Determinando al turista como actor principal dado que recibirá los servicios que habrá en el proyecto.

Figura 411:
Determinación del Público del Complejo Turístico Integral Vitivinícola



Se analizará los datos estadísticos de la provincia de Ica teniendo en cuenta la importancia de su jerarquía urbana con sus cifras poblacionales que según (Sistema Nacional de Estándares de Urbanismo - SISNE, 2011), coloca a Ica como ciudad mayor principal por sus datos poblacionales.

Figura 42:
Posicionamiento de la provincia de Ica según el rango de conglomerado proyectado al 2025.

RANGO DE CONGLOMERADO	CIUDADES	POBLACIÓN CENSAL			PROYECCIONES INEI		
		1993	2007	2010	2015	2020	2025
ÁREAS METROPOLITANAS METROPOLI REGIONAL 500,000 – 999,999	AREQUIPA	629,064	805,150	848,915	923,568	999,856	1 077,129
	TRUJILLO	537,458	709,566	752,992	823,251	892,130	959,091
	HUANCAYO	279,836	350,510	367,822	406,105	452,786	504,833
	PUCALLPA	172,286	270,780	298,308	352,588	420,791	502,187
CIUDAD MAYOR PRINCIPAL 250,000 – 499,999	TACNA	174,336	242,451	260,177	290,951	323,570	357,958
	JULIACA	142,576	216,716	237,087	273,358	312,972	355,942
	ICA	161,501	227,552	244,905	275,147	307,348	341,443

Nota: Este cuadro de datos nos muestra la categoría que tiene la ciudad y también su importancia donde lo posiciona en una ciudad con un crecimiento poblacional a futuro
Fuente: SISNE 2011

Características del público objetivo



Es el público potencial que se beneficiará con el servicio y aprovechará al máximo las instalaciones del proyecto, se estudiará su rasgo social, nivel socio económico, geografía, y equipamiento que garantizará su confort y cubrirá parcialmente el déficit actual.

TURISTA

CIFRAS DE DEMANDA TURÍSTICA

Según el reporte turístico anual de Mincetur (2018), clasifica a la región de Ica como una de las principales emisoras turísticas ocupando el (25,20%); asimismo, resalta que los viajes fueron dentro de su propia región y fueron netamente en la ciudad de Ica, Chincha, Pisco y Nazca.

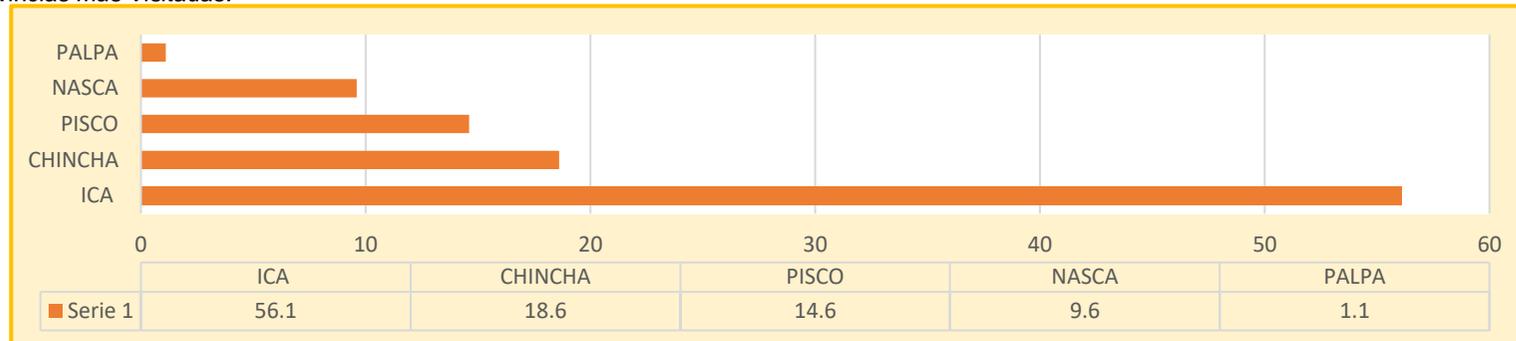
Figura 24:
Dato estadístico de posicionamiento turístico.

Ica: Regiones emisoras	
Regiones	%
Lima	66,7%
Ica	25,2%
Arequipa	2,3%
Otros	5,8%

Fuente: Movimiento turístico anual - Mincetur (2018)

De tal manera, diserta el mismo reporte turístico que la provincia más visitada fue la ciudad de Ica obteniendo un 56.1% por encima de Chincha que siendo también una provincia que apunta su turismo al sector vitivinícola.

Tabla 25:
Provincias más Visitadas.



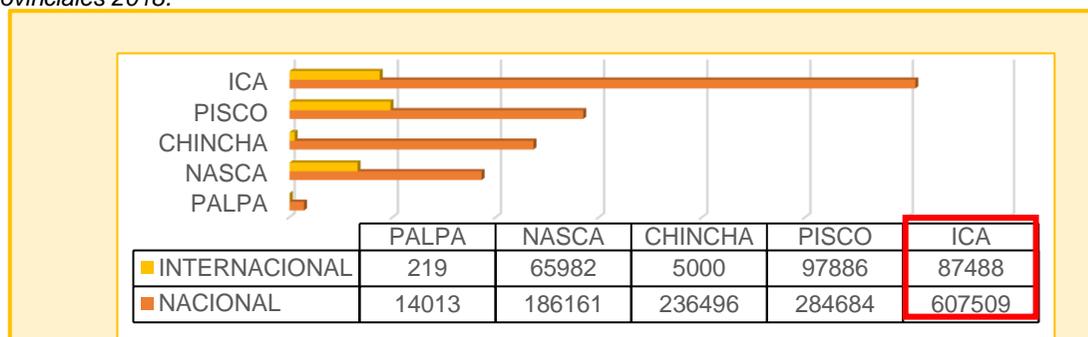
Fuente: Movimiento turístico anual - Mincetur (2018)

Con los datos estadístico se demuestra que existe una alta demanda de ingresos del turista hacia la provincia de Ica; asegurando la viabilidad del proyecto.



Según PERTUR (2018), emitio datos estadísticos de intervencion en los años 2014 al 2018 donde muestra el arribo de turistas nacionales como tambien internacionales a los hospedajes de Ica, teniendo como resultado un mayor porcentaje de turistas nacionales mientras la provincia de Palpa es de menor nivel de arribos.

Tabla 26:
Cifras de arribos a las provinciales 2018.



Fuente: Plan de Estrategias Regionales de Turismo - Pertur 2018

Figura 44:
Cifras de arribos a la provincia de Ica.



Fuente: Informe de estadísticas de turismo - Mincetur 20171

Como se aprecia en las cifras que el turista más dominante que arriba a la provincia de Ica es el Nacional, con ese dato preferencial se llevara a cabo las fórmulas correspondientes para ver el dimensionamiento del proyecto.





PROYECCIÓN DE CANTIDAD DE TURISTAS A 20 AÑOS

Se calculará la tasa de crecimiento de los turistas nacionales utilizando la información brindada por MINCETUR 2018. Formula Geométrica para el cálculo del público objetivo futuro

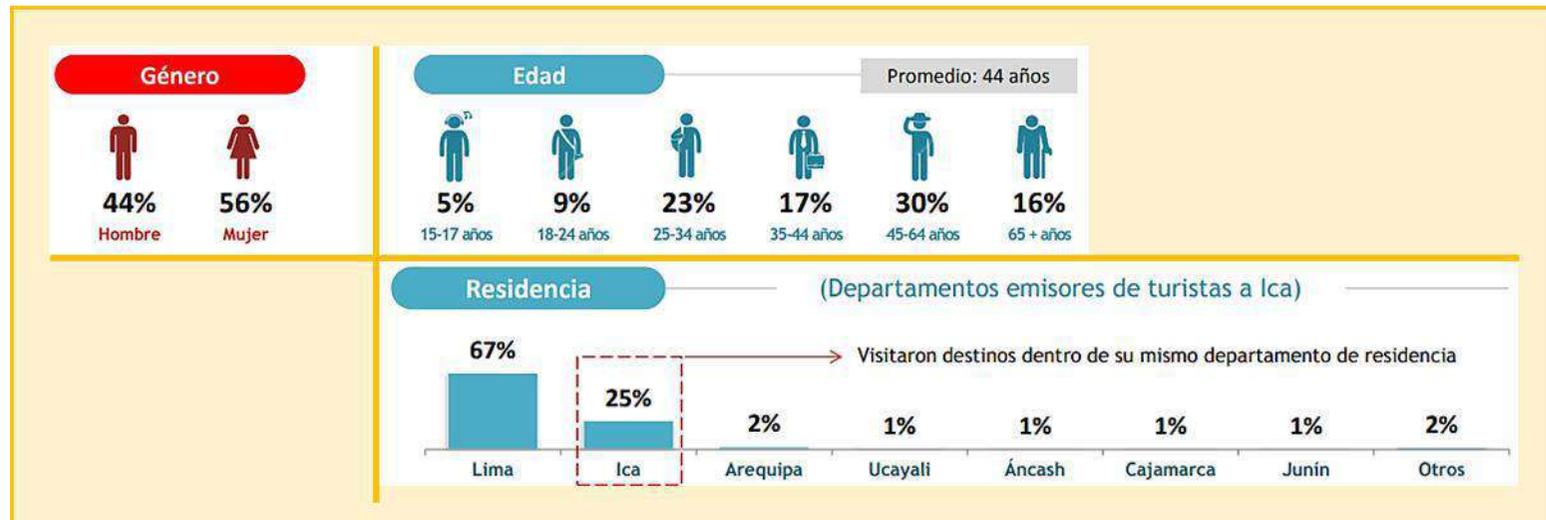
$$T_c = \frac{607\,509^{1/20} - 1}{307\,450} = 3.50\%$$

Publico Futuro $_{2038} = 607\,509 \times (1+3.5)^{(2038-2018)} = 1\,200\,414$ **Turistas**



Según el Informe del perfil del turista interno de Ica (2017); emite las características socio demográficas del turista nacional que arribo a la provincia deserta que las cifras consumidoras es un mayor porcentaje de mujeres, además la edad promedio de visitantes es de 44 años y finalmente el turista nacional más frecuente reside en lima y el mismo iqueño.

Figura 45:
Características Socio demográficas.



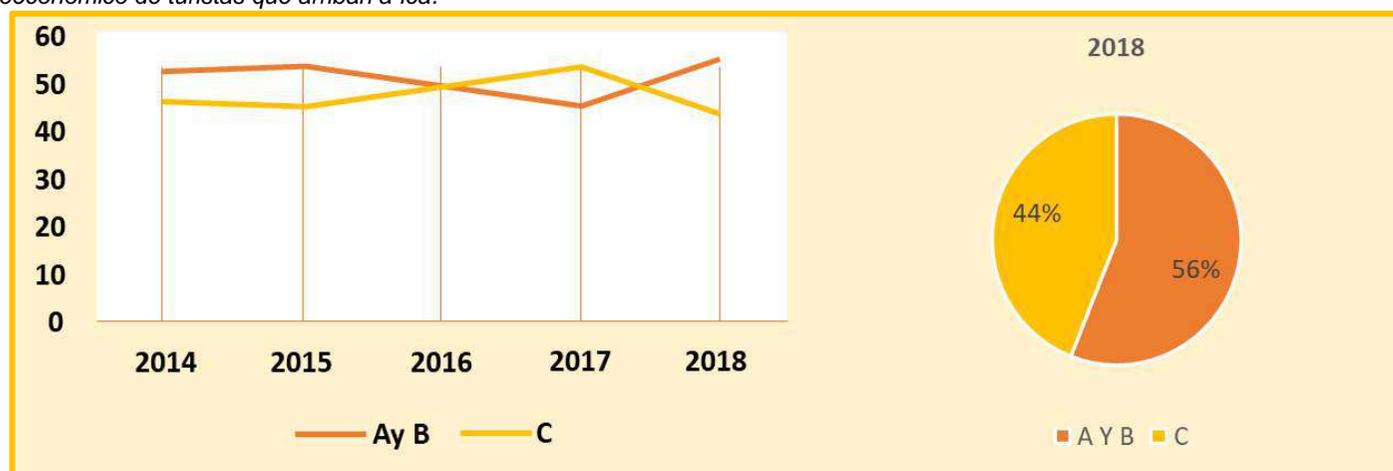
Fuente: Perfil del turista interno que visita Ica – Mincetur 2017



Asimismo, según Pertur (2019), detalla el nivel económico A – B como dominantes; sin embargo, el sector C se encuentra por un margen mínimo dando asentado la justificación de envergadura de la categoría de la edificación a proyectar en el complejo turístico.

CIFRAS ESTADÍSTICAS NIVEL SOCIOECONÓMICO Y PERFIL DEL TURISTA NACIONAL

Tabla 27:
Nivel Socioeconómico de turistas que arriban a Ica.



Fuente: Plan de Estrategias Regionales de Turismo (2019) – Pertur Ica

Según Promperú (2018) el perfil de turista nacional que visita la región Ica durante los últimos años, es de buscar espacios que involucren la naturaleza y el paisajismo de la zona sobre todo en zonas rurales y además en su mayoría involucran a la familia buscando con ello una estadía promedio de 3 noches, asimismo el nivel socioeconómico es A y B (**Ver Anexo 1**). Con esa información detallada del turista se justifica el proyecto arquitectónico y la categoría que sería la edificación.

ANÁLISIS DEL EQUIPAMIENTO EXISTENTE EN SECTOR HOSPEDAJE

Se determinará en qué situación actual esta los recintos de hospedaje en la región de Ica tanto en información cuantitativa como normativa ya que con esa información se llevará acabo el nivel de proyecto que servirá para mitigar demanda.

Según el informe turistico de accion PERTUR (2019), hizo el analisis estadistico de los equipamientos dando el resultado que Ica tiene 351 establecimiento de Hospedaje; pero lamentablemente el 74,63% se encuentran no categorizados.

Figura 46:
Establecimientos de hospedaje en la provincia de Ica 2019.

Establecimientos de hospedaje - Región Ica			
Provincia	Con clase y categoría	No Categorizado	Total
Chincha	25	124	149
Ica	107	244	351
Nasca	45	135	180
Palpa	-	13	13
Pisco	61	184	245

Fuente: Plan de Estrategias Regionales de Turismo (2019) – Pertur Ica



Tabla 28:
Indicador de turistas por establecimientos de hospedaje.

	TURISTA A PROYECCIÓN 2038	CATEGORÍA	Nº DE ESTABLECIMIENTOS EN ICA 2019	RESULTADO	INDICADOR POR CADA 3420 PERSONAS SE CONSIDERA UN ESTABLECIMIENTO DE HOSPEDAJE
	1 200 414	Hoteles	351	3420	

PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA

Para determinar la proporción de turistas que van hacia las bodegas, se analizó la investigación de Briseño Bernedo A. (2018) que publica las siguientes cifras de los centros turísticos.

Tabla 29:
Cifras diarias de visitantes por bodegas y tiempo de tour.

BODEGAS	VISITANTES X DÍA	GRUPO MÁXIMO	TIEMPO DE TOUR
Vista Alegre	50	30	1 hora
El Catador	200	30	30 – 45 min
La Caravedo	150	50	1 hora – 15 min
Tacama	150	50	45 min
Viña De Oro	100	20	30 – 45 min

Nota: Ejecutando el promedio de las visitas demostradas se obtiene el resultado de 130 turistas al día y el promedio del tiempo del tour es de 55 minutos.

Tabla 250:
Cifras de turistas por día en las bodegas vitivinícolas.

	Turista Vitivinícola Por día	Tiempo de Tour Por día	Grupo de Tour Por día	Veces de Tour Por día
	130	55 min	35	4 turnos por día

Nota: No todos los tours tendrán el número máximo de personas permitidas y que la afluencia varía según la fecha y temporada del año.

Según datos de Mincetur (2018), se halló que son 607 509 turistas que visitan Ica los cuales, sólo el 30.3% (184 075 turistas) tienen interés en visitar las bodegas vitivinícolas, dato citado por Mincetur (2020) del informe de nivel de satisfacción.

Tabla 261:
Turistas por semanas en las bodegas vitivinícolas.



Turistas 2018	30.3 % Según Mincetur	52 semanas Turistas por semana
607 509	184 075 turistas	3 540 (dato general)

Nota: El flujo de turistas varía por temporadas.



AFORO

Para determinar el flujo de turistas que habrá en el proyecto se consideró que son 8 bodegas de la ruta de la Pisa de Uva entonces:

Figura 47:
Cifras de turistas que llegaran al proyecto del Complejo Turístico integral Vitivinícola.



Nota: El aforo del visitante en el proyecto por semanas
Fuente: <https://www.facebook.com/profile/100069416010490/search/?q=bodegas>

Justificación del proyecto

Al demostrar la información total del análisis de la investigación se determina que existe una demanda de turistas que va en crecimiento en busca de centros turísticos relacionado al sector vitivinícola, por ello es importante tener un espacio considerado para la visita del proyecto.



ENVERGADURA DEL PROYECTO

Es importante conocer la cantidad de los equipamientos vitivinícolas que según la entrevista (**Ver anexo 2**), emite el dato siguiente:

Tabla 272:
Datos numéricos de las bodegas Vitivinícolas.

BODEGA	CANTIDAD
Artesanal	85
Semi Industrial	
Industrial	4

Nota: Las bodegas industriales son Tacama, Vista Alegre y el Caravedo

Entrevista al gerente de Tacama Jose Olaechea (2021) dió que el negocio de una bodega industria tuvo resultados positivos en producción tanto en exportación como el manejo interno de ventas porque aun en épocas de la pandemia no tuvieron pérdidas y uno de sus mayores clientes es el mercado norteamericano; asimismo, expone que la producción de uva ha crecido en los últimos meses porque el suelo de Ica es una tierra rica en calcio y eso permite que la uva sea dulce y se elabore los mejores vinos y piscos del mercado. Finalmente dice el entrevistado que la demanda del pisco está en crecimiento en los últimos 8 años por ello su exigencia en calidad y también en impulsar su turismo a través del enoturista.

Por ende, de acuerdo a las fuentes y a los datos estadísticos se contempla el dimensionamiento que tiene el proyecto específicamente en la bodega que sería de categoría industrial por sus cualidades de producción y espacio requeridos para los volúmenes del producto. Sabiendo el nivel del proyecto es importante determinar los equipamientos que se involucrarán y así obtener una dimensión aproximada del espacio requerido por ello (**Ver Anexo 3**).



Nota: Bodega Artesanal

Fuente: <https://www.tambodetacama.com/pages/copia-de-nuestros-tours>

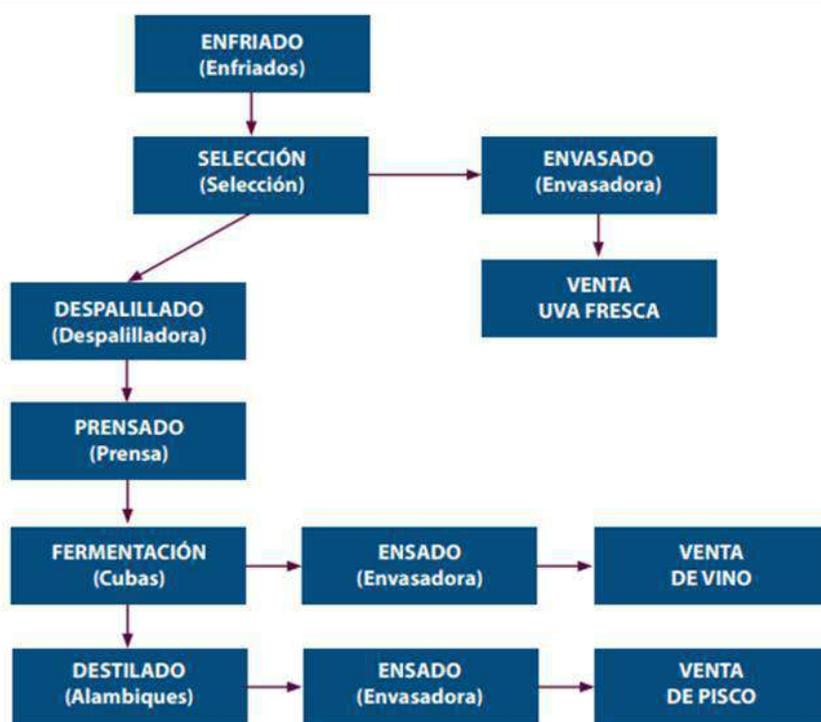


Nota: Bodega Industrial

Fuente:

https://patrimoniomundial.cultura.pe/sites/default/files/li/pdf/9.%20Bodegas%20de%20pisco%20-%20Esp_compressed.pdf;

Figura 428:
Organigrama de funcionamiento de una vitivinícola y del equipamiento por cada ambiente.



Cabe mencionar que según el RNE – A.060 en el art 26 indica que si un establecimiento industria tiene más de 1000 m² de área techada es necesario disponer con accesibilidad para el discapacitado.

Para la sustentabilidad de la envergadura tuvimos que recurrir a las normas del RNE con el fin de dimensionar los ambientes del proyecto, pero previo acto realizamos entrevistas a personas conocedoras del tema como el gerente de economía Gore-Ica, nos dijeron que debido al boom exportador del pisco y el problema de denominación de origen se requiere hacer respetar la Resolución Ministerial N° 073-2011- del (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2011), MINCETUR/DM PLAN NACIONAL DE CALIDAD TURÍSTICA – CALTUR (ver anexo 3), a la que aspiran los productores artesanales quienes deben de cumplir con el Manual de Buenas Prácticas para Bodegas de Pisco, Vino y otros Licores, que exige dar servicio básicos de calidad y de más servicios de telecomunicaciones, integrarse a la ruta del pisco o de los lagares, reducir las barreras arquitectónicas brindando una circulación y accesibilidad peatonal y vehicular a los diferentes ambientes de la bodega sin poner en peligro al visitante y a los trabajadores, ofertar un concepto diferenciado en fechas de alta afluencia,

integrar otras zonas para servicios turísticos o compartir servicios con hospedajes, restaurantes, bares, circuitos guiados a nuevos atractivos históricos culturales de la región. Dicha documentación se brinda en el (ver anexo 4). Efectivamente todo lo expuesto en el manual nos lleva al reglamento si bien es cierto que no hay una norma específica de edificación de vitivinícolas para ello se debe de revisar RNE de la cual extraemos artículos de las siguientes normas:

OS.100 Consideraciones Básicas De Diseño De Infraestructura: nos recomienda evaluar la vulnerabilidad de los sistemas de servicios públicos peligrando la dotación de servicios como el agua para la población circundantes y para la construcción, también que siga operativa la infraestructura sanitaria referido al alcantarillado (ver anexo 5).

A.010 Condiciones generales de diseño: para tener en cuenta los parámetros urbanísticos, su relación con las vías que la circundan, las características de la circulación vertical, ductos, sanitarios, ventilación y cálculo del aforo en base a artículos específicos en cada norma de acuerdo al ambiente que se edifica (ver anexo 6).

A.030 Hospedaje: de acuerdo a nuestra población objetiva tenemos una demanda que satisfacer a ello se suma lo que nos dice la (Sociedad de Comercio Exterior del Perú -ComexPerú, 2021), que Ica tiene un déficit por menor ejecución presupuestal en infraestructura y equipamiento turístico, que perjudica en la cantidad de días de alojamiento que son de 1 a 3, también el perfil socio económico del turista ha llevado a que se edifiquen hotel de tres y cuatro estrellas, nos detalla el grado de satisfacción y de desagrado de los turistas y como recomiendan a visitar Ica. Por lo explicado pondremos en marcha todas las características y criterios de edificación que nos dice la norma (ver anexo 7).

Las siguientes normas nos ayudaran a dimensionar los ambientes de cada zona del proyecto tomando en cuenta la norma A.040 Educación para el desarrollo de talleres y salón de uso múltiples, las características de sus componentes y dotación de servicio (ver anexo 8).

La norma A.050 Salud para aplicar el artículo que nos habla de puesto de salud para auxiliar a los trabajadores de la bodega vitivinícola y a los visitantes a las zonas complementarias del proyecto (ver anexo 9).

la norma A.060 industria para tener en cuenta el proceso de carga y descarga, dotación de servicios básicos, técnicos, eléctricos, ventilación, iluminación y de seguridad laboral, señaléticas y en su art 26 indica que si un establecimiento industria tiene más de 1000 m² de área techada es necesario disponer con accesibilidad para el discapacitado. (ver anexo 10).

la norma A.070 Comercio por tener en como zona complementaria un restaurante, tiendas, bar, espacios de recreación donde es necesario desarrollar condiciones de habitabilidad y funcionalidad, tener en cuenta las características de los componentes para una buena circulación fluidez y evacuación y seguridad a favor del usuario (ver anexo 11)

la norma A.080 Oficinas estas conformaran la zona administrativa las cuales según jerarquía del usuario tendrá ambientes más holgados según el cálculo de ocupantes que es de 9.5 m² por persona y cuenten con iluminación y ventilación natural (ver anexo 12).

4.2.2.1. Cuadros de áreas

PROGRAMA ARQUITECTÓNICOS											
ZONAS	SUB ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	USUARIOS	MOBILIARIO	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS	CANTIDAD	AFORO	ÁREA	ÁREA SUB ZONA	ÁREA ZONA
ZONA DE ACCESO	PARQUE DE INGRESO	ganar beneficios ambientales, y fomentar la recreación y esparcimiento de los visitantes	Descansar, disfrutar, recrear el cuerpo y mente.	Publico, local nacional y extranjero	Bancas de concreto con Pérgolas	Atrio o Plaza o bulevar antes de ingreso	1		5472.54 m ²	5472.54 m ²	61046.98 m ²
	GUARDIANA	Hall, recepción, información de los servicios y sus costos	Control	Guardian	escritorio, asiento, estantería.	Portería	3	3	7.27 m ²	21.81 m ²	
	CIRCULACIÓN	Circulación de carga y descarga de productos y también de pasajeros	Permitir el desplazamiento de los visitantes y de los vehículos en que estos lleguen.	Visitantes locales, nacionales, extranjeros y personal de servicio.	Pistas veredas y parqueo	Caminos agrícolas	12		1842.24 m ²	54218.45 m ²	
						Circulación vehicular	1		36297.38 m ²		
						Circulación juegos	2		704.88 m ²		
						Circulación stand	2		1969.88 m ²		
						Circulación bodega artesanal	1		3323.31 m ²		
						Circulación espejos de agua	2		5046.22 m ²		
						Rampas	2		292.36 m ²		
						Circulación de talleres	2		1394.22 m ²		
						Circulación administración	1		1286.92 m ²		
Circulación administración / hospedaje	1		2061.04 m ²								

	ESTACIONAMIENTOS	Poner a recaudo los vehículos de los visitantes	Estacionar	Visitantes	Horcones con techos de sol y sombra	Estacionamientos visitantes	1		833.34 m ²	1334.18 m ²	
						Estacionamiento hospedaje	1		213.00 m ²		
						Estacionamiento bodega	1		287.84 m ²		
ZONA DE RECREACIÓN	ÁREAS VERDES	Ponen en contacto al visitante y usuario con la naturaleza domesticada para	Distraer, entretener, divertir, recrear mente y emociones	Jardinero	Jardines con toparía, bancas, pérgolas	Parque de ingreso	1	10	1350.94 m ²	20349.21 m ²	23056.88 m ²
						Estacionamiento	1		719.90 m ²		
						Stand	2		5999.68 m ²		
						Espejo de agua	2		193.56 m ²		
						Talleres	2		5051.45 m ²		
						Administración	1		303.37 m ²		
						Hospedaje	1		2856.39 m ²		
						Bodega semi industrial	1		932.09 m ²		
						Ingreso a bodega	1		2941.83 m ²		
	RECREACIÓN PASIVA	Observar diversos eventos	Presentar espectáculos teatrales		Espacio trapezoidal en forma de graderías hundidas, Pérgolas	Anfiteatro	2		639.84 m ²	1279.68 m ²	
RECREACIÓN ACTIVA	Incentivar la motricidad de los visitantes para dejar la vida sedentaria	Realizar ejercicios físicos	Visitantes y usuarios	Juegos y zonas de bicicleta	Parque lúdico infantil y juvenil	2		713.99 m ²	1427.99 m ²		
ZONA ADMINISTRATIVA	SERVICIOS	Recibir e informar al usuario	Atender u orientar	Recepcionista	asientos, estante, escritorio	Recepción	1	2	10.00 m ²	20.00 m ²	503.00 m ²
		Circular	Caminar	Público	Paneles informativos	Hall	1	1	10.00 m ²	10.00 m ²	
		Circulación vertical	Subir y bajar	Publico	Sillas	Sala de Espera	1	10	12.00 m ²	120.00 m ²	

OFICINAS ADMINISTRATIVAS	Esperar turno de atención	Esperar	Público	Lavabos, retrete, mingitorios, tacho	SS.HH. féminas	1	1	12.00 m ²	12.00 m ²
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios, tacho	SS.HH. varones	1	1	15.00 m ²	15.00 m ²
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios, tacho	SS.HH. Discapacitado	1	1	6.00 m ²	6.00 m ²
	Gerencia	Gerenciar	Gerente	Estante, silla, escritorio, mueble	Gerencia	1	1	10.00 m ²	10.00 m ²
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Gerente	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Gerencia	1	1	6.00 m ²	6.00 m ²
	Administración	Administrar	Administrador	Estante, silla, escritorio, mueble	Administración	1	1	10.00 m ²	10.00 m ²
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Gerente	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Administrador	1	1	6.00 m ²	6.00 m ²
	Organizar	Asistir	Secretaria	Estante, silla, escritorio, mueble	Secretaria	1	1	10.00 m ²	10.00 m ²
	Organizar archivos	Archivar	Secretaria	Estante Libros, archiveros	Área de archivo	1	1	15.00 m ²	15.00 m ²
	Preparar refrigerio	Cocinar	Empleado administrativo	fregadero, cocina, microondas, frigobar	Kitchenette	1	1	25.00 m ²	25.00 m ²
	Contabilización	Contabilizar	Contador	Estante, silla, escritorio, mueble	Contabilidad y Finanzas	1	1	10.00 m ²	10.00 m ²
	Estrategias de ventas	Planificar	Mercadólogo	Estante, silla, escritorio, mueble	Marketing	1	1	10.00 m ²	10.00 m ²
	Proyectar la imagen de la empresa	Relacionar	Comunicador social	Estante, silla, escritorio, mueble	Relaciones publicas	1	1	10.00 m ²	10.00 m ²
Asistencia Social	Asistir	Psicólogo laboral	Estante, silla, escritorio, mueble	Recursos Humanos	1	1	10.00 m ²	10.00 m ²	
Vigilar la calidad y cantidad	Velar	Licenciado en negocios	Estante, silla, escritorio, mueble	Producción	1	1	10.00 m ²	10.00 m ²	

		Intercambiar bienes y servicios	Intercambiar	Licenciado en negocios	Estante, silla, escritorio, mueble	Comercio	1	3	20.00 m ²	60.00 m ²	
		Coordinar	Reunirse	Empleado administrativo	Consolas, escritorios, sillas.	Sala de reuniones	1	12	1.50 m ²	18.00 m ²	
		Trabajar en equipo	Repartir tareas	Empleado administrativo	Consolas, escritorios, sillas.	Sala de socialización laboral	1	12	1.50 m ²	18.00 m ²	
		Recreación pasiva	Recrear	Clientes	Sillas, mesas, Jardín	Terraza	1	12	3.00 m ²	36.00 m ²	
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Clientes	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Mujeres	2	1	15.00 m ²	15.00 m ²	
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Clientes	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. hombres	2	1	20.00 m ²	20.00 m ²	
		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Clientes	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Discapacitado	1	1	6.00 m ²	6.00 m ²	
		Vigilancia visual	Proyectar audio y videos	Empleado administrativo	Estante, silla, escritorio, mueble	Sala de audio y video	1	1	10.00 m ²	10.00 m ²	
		Asear ambientes	Guardar	Empleado de servicio	Anaqueles	Acopio de Limpieza	1	1	2.50 m ²	2.50 m ²	
		Almacenar insumos	Guardar	Empleado de servicio	Anaqueles	Acopio de Equipos	1	1	2.50 m ²	2.50 m ²	
ZONA DE HOSPEDAJE	SERVICIOS	Estacionar autos	Aparcar	Público	Autos	Estacionamiento	1		16.00 m ²	m ²	832.50 m ²
		Recibir e informar al usuario	Atender u orientar	Recepcionista	Sillas, estante, escritorio	Recepción	1	10	1.00 m ²	10.00 m ²	
		Esperar turno de atención	Esperar	Público	Sillas	Sala de espera	1	10	1.00 m ²	10.00 m ²	
		servir comidas	Comer	Público	Sillas y mesas	Comedor	1	140	1.50 m ²	210.00 m ²	
		Preparar alimentos	Guisar	Empleado de servicio	fregadero, cocina, mesa, microondas, frigobar, estantería	Cocina	1	8	10.00 m ²	80.00 m ²	
		Almacén de alimentos	Almacenar	Empleado de servicio	Estantes	Dispensa	1	2	4.00 m ²	8.00 m ²	
		Armario	Almacenar	Empleado de servicio	Anaqueles, mesa	Almacén de ropa de cama	1	1	15.00 m ²	15.00 m ²	
		Asear la ropa de cama	Lavar y secar ropa	Personal de servicio	Lavadora, secadora, tendedero	Lavandería y tendal	1	3	15.00 m ²	45.00 m ²	

HABITACIONES	Baño recreativo	Nadar	Público	Tumbonas y sombrillas	Piscina	1	78	4.50 m ²	351.00 m ²	
	Baño de vapor higiénico y terapéutico	Bienestar para el cuerpo	Público	Closet, escritorio, sillas, maquina hiperbárica	Sauna	1	10	1.50 m ²	15.00 m ²	
	Ponerse el uniforme	Cambiar de ropa	Empleado de servicio	Armario	Vestuario de servicio	1	10	3.00 m ²	30.00 m ²	
	descanso	descansar	Empleado de servicio	Sillas mesas y estantes	Sala de servicio	1	10	1.50 m ²	15.00 m ²	
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Damas	2	1	15.00 m ²	15.00 m ²	
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Varones	2	1	20.00 m ²	20.00 m ²	
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	Discapacitado	1	1	6.00 m ²	6.00 m ²	
	Asear ambientes	Guardar	Empleado de servicio	Anaqueles	Acopio de Limpieza	1	1	2.50 m ²	2.50 m ²	
	Descanso	Descansar	Público	Camas, guarda ropa	Habitaciones dobles	20	20	16.00 m ²	320.00 m ²	881.40 m ²
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	Baños + vestidores	20	20	4.85 m ²	97.00 m ²	
	Descanso	Descansar	Público	Camas, guarda ropa	Habitaciones Simples	20	20	12.00 m ²	240.00 m ²	
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	Baños + vestidores	20	20	4.85 m ²	97.00 m ²	
	Descanso	Descansar	Público	Camas, guarda ropa	Habitaciones suites	4	2	26.00 m ²	52.00 m ²	
							2	28.00 m ²	56.00 m ²	
Evacuar, excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	Baños + vestidores	4	4	4.85 m ²	19.40 m ²		

ZONA COMPLEMENTARIA	SALÓN DE USO MÚLTIPLE	SUM	Circular	Caminar	Público	Bancas y jardines	Atrio	1	20	1.00 m ²	20.00 m ²	273.00 m ²
			Usos múltiples	Usos múltiples	Público	Implementación de acuerdo a ocasión	Salón de Usos Múltiples	1	200	1.00 m ²	200.00 m ²	
			Activar máquinas	Prender, manipular	Empleado técnico	Sillas, estantes, escritorio	Cuarto de audio y video	1	1	3.00 m ²	3.00 m ²	
			Deposito	Depositar	Empleado técnico	Estantería	Acopio de equipos	1	1	3.00 m ²	3.00 m ²	
		SERVICIOS	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Varones	1	1	15.00 m ²	15.00 m ²	
			Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Damas	1	1	20.00 m ²	20.00 m ²	
			Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Discapacitado	1	1	6.00 m ²	6.00 m ²	
			Aseo de ambientes	Almacenar	Empleado de servicio	Estantería	Acopio de Limpieza	1	1	3.00 m ²	3.00 m ²	
	Organizar material		Almacenar	Empleado de servicio	Estantería	Acopio de materiales	1	1	3.00 m ²	3.00 m ²		
	RESTAURANTE	COMEDOR	Recibir e informar al usuario	Atender u orientar	Recepcionista	Sillas, estantes, escritorio	Recepción	1	20	1.00 m ²	20.00 m ²	476.00 m ²
			Esperar turno de atención	Esperar	Público	sillas	Sala de espera	1	20	1.00 m ²	20.00 m ²	
		COCINA	Ofrecer platos típicos	Vender alimentos guisados	Público	Mesas, sillas	Patio de comida	1	140	1.50 m ²	210.00 m ²	
			establecer contactos y relaciones	Beber y merendar	Público - baristas	Mesas. Sillas	Cafetería	2	36	1.50 m ²	54.00 m ²	
		SERVICIOS	Preparar alimentos	Guisar	Empleado de servicio	Lavadero, cocina, mesa, microondas, frigobar, estantería	Cocina	1	8	10.00 m ²	80.00 m ²	
			Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Varones	2	1	15.00 m ²	15.00 m ²	
			Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Damas	2	1	20.00 m ²	20.00 m ²	
Evacuar y excretar			Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Discapacitado	1	1	6.00 m ²	6.00 m ²		
Asear ambientes	Guardar	Personal de servicio	Estantería	Acopio de Limpieza	1	1	3.00 m ²	3.00 m ²				

SALA DE DEGUSTACIÓN		Ponerse el uniforme	Cambiar de ropa	Personal de servicio	Armario	Vestuario de servicio	1	10	3.00 m ²	30.00 m ²				
		Realizar actividades laborales	Trabajar	Personal de servicio	Sillas mesas y estantes	Sala de servicio	1	10	1.50 m ²	15.00 m ²				
		Asear ambientes	Guardar	Personal de servicio	Estantería	Acopio de Limpieza	1	1	3.00 m ²	3.00 m ²				
	BARRA	Mostrar y probar licores	Libar	Barman, público	Barra, sillas	Barra	1	1	15.00 m ²	287.00 m ²	338.00 m ²			
		Almacén de licor	almacenar	Empleado de servicio	Estantería	Cava	1	1	60.00 m ²					
		Servir licor	Organizar	Maitre	Mesas y sillas	Patio de bar	1	80	120.00 m ²					
		Presentación artística	Comunicar	Público	Implementación de acuerdo a ocasión	Escenario	1	10	80.00 m ²					
		Activar máquinas	Prender, manipular	Empleado técnico	Sillas, estantes, escritorio	Cuarto de audio y video	1	6	12.00 m ²					
		SERVICIOS	Limpieza	Limpiar	Empleado de servicio	Balda	Acopio de Limpieza	1	2	10.00 m ²		51.00 m ²		
			Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Varones	2		15.00 m ²				
			Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Damas	2		20.00 m ²				
			Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Público	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Discapacitado	1		6.00 m ²				
		TALLERES	TALLERES	Producir en serie objetos que representen la cultura local.	elaboración de vasijas u otros objetos de barro cocido.	Público	Torno, arcilla, pinturas, esmaltes, espátulas etc.	Taller de Alfarería y Escultura	1	10		4.00 m ²	40.00 m ²	230.00 m ²
				crear cuadros pictóricos que representen la tradición vinícola de Ica.	Elaborar cuadros pictóricos donde observe actividad vitivinícola.	Público	Lápices, Borrador, Cuaderno de dibujo, Pinceles, Paleta, Lienzo, Caballete.	Taller de Pintura (Bodegones)	1	10		4.00 m ²	40.00 m ²	

			mantener viva la expresión artística de la a través del baile.	deleitar a través de la danza, la expresión corporal, el movimiento y el baile a los visitantes.	Público	Equipo de sonido, espejos, etc.	Taller de Baile	1	10	4.00 m ²	40.00 m ²	
			Demostrar la destreza de tejer con fibras de origen vegetal.	Crear objetos utilitarios.	Público	Alicate de corte oblicuo, Punzón, Tijeras, Pinzas de ropa, Navaja o podadora, Ganchillo, Cinta métrica, mesa, Aros de madera, bastidores de bordado, fibras vegetales.	Taller de Cestería	1	10	4.00 m ²	40.00 m ²	
			Incentivar la creatividad a través del diseño de botellas.	Crear botellas para embotellar la producción vinícola.	Público	mesa, silla, computadora, programas 3d, proyector, etc.	Taller de diseño de botellas	1	20	1.50 m ²	30.00 m ²	
			ZONA DE PRODUCCIÓN	ÁREA AGRICOLA	12 posas para cultivar y cosechar la vid	Sembrar, podar, raleo, abonar, cultivar riego, cosechar	Obreros	Palos de eucalipto, totora, horquetas	Viñedos	12	24	
2685.22 m ²												
1471.18 m ²												
2244.58 m ²												
5006.64 m ²												
3371.18 m ²												
3156.08 m ²												
2158.81 m ²												
4140.94 m ²												
2819.45 m ²												
3173.65 m ²												
1723.01 m ²												

BODEGA VITIVINICOLA	Almacenar	Acumular y seleccionar	Obreros	Palas, lampas, carretillas etc.	Almacén de herramientas	4	1	40.00 m ²	40.00 m ²
	Acumular	Acopiar urea, y compus	Obreros	Palas, lampas, carretillas etc.	Área de fertilizantes	4	1	40.00 m ²	40.00 m ²
	Relación entre espacios	Interactuar armónicamente	Público	Bancas, pileta	Plaza central	1	0	300.00 m ²	0.00 m ²
	Recibir uva y despedir pisco	Embarcar y desembarcar	Empleado de servicio	Montacargas, furgonetas	Patio de carga y descarga	1	1	460.00 m ²	460.00 m ²
	Almacenar	Acumular y seleccionar	Empleado de servicio	Balanza, mesa de selección	Acopio	1	4	10.00 m ²	40.00 m ²
	Pisar la uva	Pisar y prensar	Empleado de servicio	Prensa, estrujadora despalilladora,	Lagar	11	5	40.00 m ²	200.00 m ²
	Proceso de oxidación incompleta	Transformación química	Empleado de servicio	Barriles o toneles, soportes durmientes pasarelas y plataformas	Sala de fermentación	1	8	40.00 m ²	320.00 m ²
	Separar sustancias	Hervir y condensar	Empleado de servicio	Barriles o toneles, soportes durmientes pasarelas y plataformas	Sala de destilado	1	5	40.00 m ²	200.00 m ²
	Proceso de envejecer y madurar	Aromatizar	Empleado de servicio	Barriles o toneles, soportes durmientes pasarelas y plataformas	Sala de crianza	1	5	40.00 m ²	200.00 m ²

	sensación de comodidad	de Brindar bienestar	Empleado de servicio	Barriles o toneles, soportes durmientes pasarelas y plataformas	Sala higrótérmica	1	5	40.00 m ²	200.00 m ²
	guardar materias y materiales	Guardar y custodiar	Empleado de servicio	Estantes	Almacén de insumos	1	1	40.00 m ²	40.00 m ²
	Registrar los cambios químicos	Analizar el aguardiente	Empleado de servicio	Vitrinas, mesas, sillas, agitador, Macrodest Gab	Laboratorio	1	3	10.00 m ²	30.00 m ²
	guardar materias y materiales	Guardar y custodiar	Empleado de servicio	Enjuagadoras	Almacén botellas y corchos	1	2	40.00 m ²	80.00 m ²
	Guardar el pisco en botellas	Introducir	Empleado de servicio	Maquina tribloc, jaulones, taponador	Sala de envasado	1	8	40.00 m ²	320.00 m ²
	Poner nombre al producto	Etiquetar botellas y cajas	Empleado de servicio	Capsulador de rulinas, Etiquetadora autoadhesiva	Sala de etiquetado	1	1	40.00 m ²	40.00 m ²
	proteger el producto en una caja	Empaquetar	Empleado de servicio	Encajadora, precintadora, mesa de control de peso de caja	Sala de embalaje	1	1	40.00 m ²	40.00 m ²
SERVICIOS	Asear ambientes	Guardar	Empleado de servicio	Balda	Acopio de Limpieza	1	2	3.00 m ²	6.00 m ²
	Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Empleado de servicio	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Varones	1	1	15.00 m ²	15.00 m ²

		Evacuar y excretar	Necesidades fisiológicas	Empleado de servicio	Lavabos, retrete, mingitorios	SS.HH. Damas	1	1	20.00 m ²	20.00 m ²	
		Cuidar de la salud	Restaurar la salud	Enfermera enfermo	Camilla, escritorio, estante, silla	Enfermería	1	1	20.00 m ²	20.00 m ²	
ZONA DE SERVICIOS GENERALES	SALAS ELÉCTRICAS	Administrar el suministro de energía de baja y media tensión, para alimentar una variada gama de equipos que componen sistemas eléctricos y electrónicos en operaciones industriales.	integrar, concentrar, controlar y administrar el suministro de energía de baja y media tensión.	Obreros	Interruptor termo magnético, Interruptor diferencial, Borneras, Cable canal, Seccionador porta fusible, Pilotos luminosos, Pulsadores, Parada de emergencia.	Cuarto de tableros	1	4	4.00 m ²	40.00 m ²	752.00 m ²
		Garantizar la seguridad de las personas y del sistema eléctrico.	albergar equipos de maniobra, protección, transformación, para transferir la energía a cada zona concebida.	Obreros	Transformador, Interruptor de potencia, Restaurador, Cuchillas fusibles, Cuchillas desconectoras y cuchillas de prueba, Apartarrayos, Transformadores de instrumento, Cajas Derivadoras.	Cuarto para subestación	1	4	4.00 m ²	40.00 m ²	
		Un grupo electrógeno es un motor y un alternador que se puede usar como fuente principal o auxiliar de energía cuando la eléctrica falle.	Convertir la capacidad calorífica en energía mecánica y luego en energía eléctrica.	Obreros	Motor de combustión y alternador eléctrico	Cuarto grupo electrógeno	1	4	4.00 m ²	40.00 m ²	

ALMACEN GENERAL	Almacenar	Reparación de maquinarias	Obreros	Set de Herramientas para reparar las máquinas y equipos del complejo turístico.	Maestranza	1	4	40.00 m ²	160.00 m ²
	Acumular	Acopiar urea, y composta	Obreros	Materias primas.	Almacén de insumos	1	1	40.00 m ²	40.00 m ²
	Almacenar	Acumular y seleccionar	Obreros	Carretillas, jvas, palas, lampas, tijeras de podar etc.	Almacén de herramientas	1	1	40.00 m ²	40.00 m ²
	Mantener el orden limpieza de cada zona concebida.	Depositar, reciclar la basura orgánica e inorgánica.	Obreros	contenedor de desechos orgánicos e inorgánicos.	Almacén de residuo	1	1	40.00 m ²	40.00 m ²
	CARGA Y DESCARGA	Embarque y desembarque de insumos o de residuos y también para el traslado de pasajeros.	Realizar maniobras con el vehículo para transportar	Conductores y copilotos	Pista con radio de giro.	Patio de maniobra	1	1	460.00 m ²
						AFORO	1166	TOTAL m²	128520.48 m²

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO	
ZONAS	ÁREA ZONA
Acceso	61046.98 m ²
Recreación	23056.88 m ²
Administración	503.00 m ²
Hospedaje	1713.90 m ²
Complementaria	1317.00 m ²
Producción	40130.72 m ²
Servicios Generales	752.00 m ²

CUADRO RESUMEN	
Total, Área Construida	7950 m ²
2% Muros	647.244 m ²
30% de Circulación	9,708.66 m ²
Total, Área Libre	22096.70 m ²
Total	25 278.70 m ²

4.3. ANALISIS DEL TERRENO

4.3.1. Ubicación del terreno

El terreno elegido se localiza en la margen derecha de la vía Pampa de los Lévanos, frente al ingreso del Caserío de Longar, en el distrito de San Juan Bautista de la provincia y región Ica.

Figura 439:
Ubicación del terreno elegido para el proyecto.



Figura 50:
Límites del Proyecto.



4.3.2. Topografía del terreno

La orografía que presenta el solar elegido para el proyecto es relativamente plano, con un desnivel en la parte posterior de 2.00 m.

Figura 51:
Plano de cortes y alturas del terreno para el proyecto.



Figura 52:
Cortes transversales del terreno elegido para el proyecto.



Nota: Corte A-A (De este a oeste con un desnivel de 1m) Corte B-B (De sur a norte con desnivel de 3 m).

Figura 53:
Cortes transversales del terreno elegido para el proyecto.



Nota: Corte C-C (De sur a norte desnivel de 1 m) Corte D-D (De oeste a este con 0 desnivel).

4.3.3. Morfología del terreno

La configuración del terreno está conformada por un componente natural que se aprecia en la función agrícola del terreno, próximo a la acequia la Quilloay en su lado norte, al sur se aprecian las dunas las cuales albergan al C.P. el Alto Callao que asemeja ser un mini desierto rodeado de vegetación. En cuanto al componente artificial como las viviendas estas presentan morfología lineal en base al camino colindante que les dio origen, que hoy es una vía asfaltada, por esa característica no presenta espacios públicos como plazas las cuales han sido improvisadas en espacios reducidos donde se ubican las cruces o maderos. La forma de los terrenos se origina en la subdivisión y habilitación urbana de oficio documentación que permite heredar o vender la propiedad. Por lo expresado, el terreno elegido para el proyecto presenta una forma de polígono irregular.

Figura 54:
Forma del terreno elegido para el proyecto



Contemplando una extensión del terreno de 6,316.30 m² y un perímetro de 425.51ml. La visibilidad del terreno se da hacia zonas naturales como cultivos, cerros de arena naturales propios de la zona, casas de un piso y dos pisos.

Tabla 33:

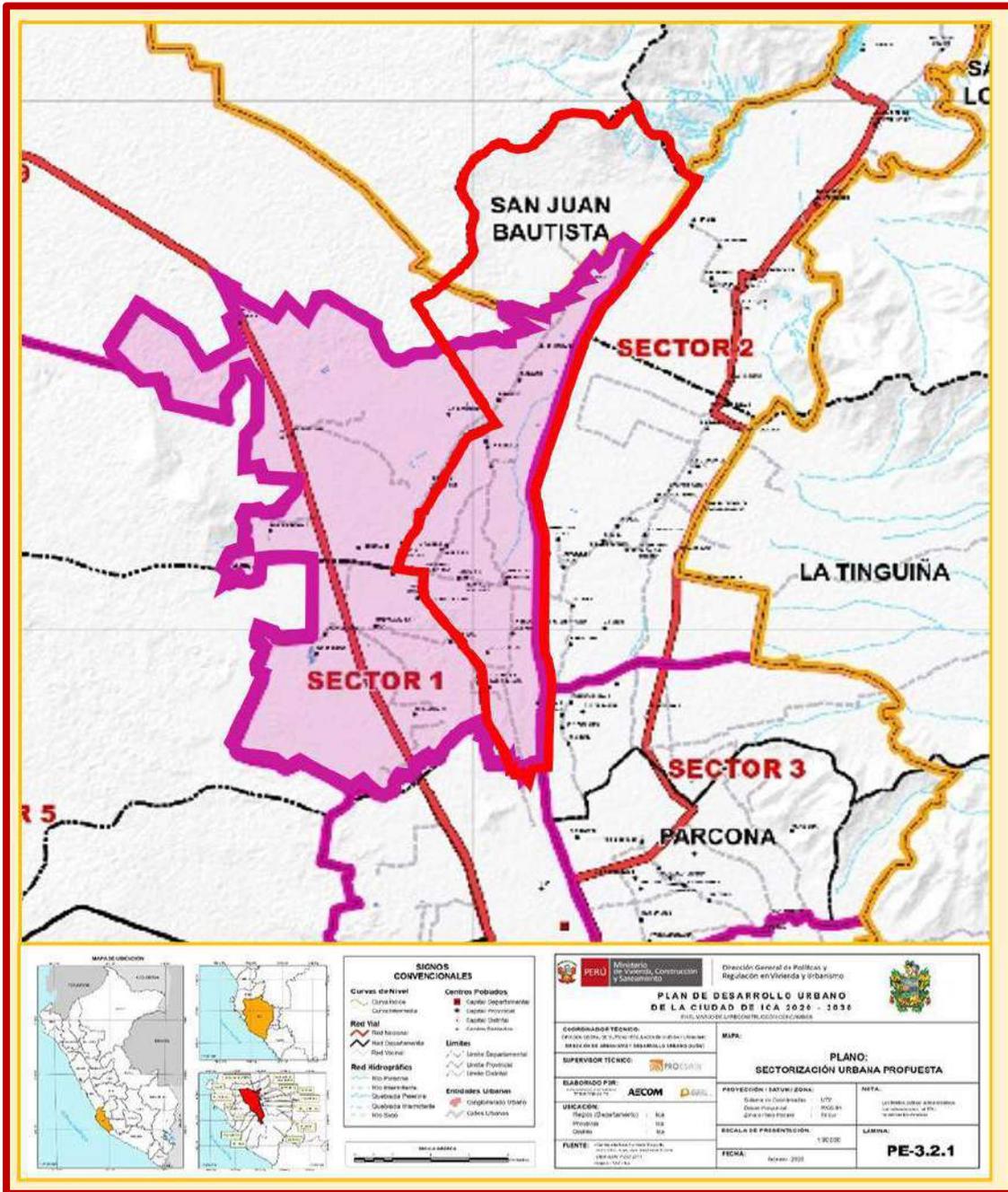
Cuadro de linderos, colindantes y medidas perimétricas – Cuadro de coordenadas UTM.

CUADRO DE LINDEROS, COLINDANTES Y MEDIDAS PERIMÉTRICAS DEL PREDIO					CUADRO DE DATOS TÉCNICOS (Base Gráfica: PSAD: 56)							
LINDEROS	COLINDANTES	MEDIDAS PERIMÉTRICAS			LOTE MATRIZ DEL PROYECTO "VIA PAMPA DE LOS LÉVANOS"							
		LINEA	TRAMO	VERTICE	PARCIAL	VERTICE	LADO	DISTANCIA	ÁNGULO	ESTE (X)	NORTE (Y)	
NORTE (FRENTE)	Av. Pampa de los Lévanos	Quebrada	10	A - B	107.56	ml	A	A - B	107.56	79°7'0"	419387.03	8451448.3
				B - C	12.63	ml	B	B - C	12.63	170°2'16"	419490.265	8451418.12
				C - D	75.25	ml	C	C - D	75.25	176°51'38"	419501.59	8451412.53
				D - E	48.07	ml	D	D - E	48.07	188°28'0"	419567.15	8451375.69
				E - F	36.19	ml	E	E - F	36.19	190°40'50"	419612.05	8451358.43
				F - G	40.8	ml	F	F - G	40.8	179°44'36"	419647.66	8451352
				G - H	29.63	ml	G	G - H	29.63	178°17'41"	419687.78	8451344.57
				H - I	13.27	ml	H	H - I	13.27	173°20'21"	419716.74	8451338.31
				I - J	26.61	ml	I	I - J	26.61	188°1'46"	419729.3	8451334.02
				J - K	52.6	ml	J	J - K	52.6	187°50'34"	419755.44	8451329.02
ESTE DERECHA)	Con Pasaje S/N	Quebrada	13	K - L	4.59	ml	K	K - L	4.59	140°30'22"	419807.97	8451326.28
				L - M	64.24	ml	L	L - M	64.24	108°38'51"	419811.356	8451323.18
				M - N	5.84	ml	M	M - N	5.84	112°33'25"	419785.4	8451264.42
				N - Ñ	15.67	ml	N	N - Ñ	15.67	238°51'46"	419779.56	8451264.55
				Ñ - O	14.78	ml	Ñ	Ñ - O	14.78	97°27'1"	419771.16	8451261.32
				O - P	80.83	ml	O	O - P	80.83	273°15'18"	419757.756	8451257.56
				P - Q	31.44	ml	P	P - Q	31.44	163°8'22"	419727.86	8451182.46
				Q - R	17.58	ml	Q	Q - R	17.58	180°48'48"	419717.85	8451152.66
				R - S	24.75	ml	R	R - S	24.75	184°31'58"	419712.49	8451135.92
				S - T	41.77	ml	S	S - T	41.77	175°37'27"	419706.83	8451111.83
SUR (FONDO)	Con Mz"G" Lote 2 Con Calle 8 / Pasaje 3 Con Calle 5 Con Calle 5 / UC 39170	Recta	1	X - Y	54.54	ml	X	X - Y	54.54	68°38'9"	419638.33	8450947.78
				Y - Z	23.62	ml	Y	Y - Z	23.62	194°18'11"	419599.557	8450966.13
				Z - A1	141.67	ml	Z	Z - A1	141.67	219°17'20"	419579.187	8450998.08
				A1 - B1	70.5	ml	A1	A1 - B1	70.5	212°38'35"	419439.223	8450976.16
				B1 - C1	57.62	ml	B1	B1 - C1	57.62	157°28'47"	419386.46	8450929.41
				C1 - D1	27.4	ml	C1	C1 - D1	27.4	101°58'10"	419331.99	8450910.63
				D1 - E1	16.44	ml	D1	D1 - E1	16.44	186°44'31"	419317.88	8450934.12
				E1 - F1	21.62	ml	E1	E1 - F1	21.62	174°44'35"	4196307.82	8450947.12
				F1 - G1	14.96	ml	F1	F1 - G1	14.96	56°22'26"	419296.21	8450985.36
				G1 - H1	17.6	ml	G1	G1 - H1	17.6	172°47'2"	419311.17	8450985.06
OESTE QUIERDA)	Con U.C. 39075 Con U.C. 39076 Con U.C. 39181 Con U.C. 39080 Con U.C. 39081 Con U.C. 39085 Con U.C. 39087 Con U.C. 39086 Con U.C. 39088 Con U.C. 39089	Recta	1	F1 - G1	14.96	ml	H1	H1 - H1	96.1	270°49'49"	419328.58	8450962.5
				G1 - H1	17.6	ml	I1	I1 - J1	8.88	96°14'36"	419341.05	8451056.78
				H1 - I1	95.1	ml	J1	J1 - K1	96.84	266°23'34"	419349.91	8451056.65
				I1 - J1	8.88	ml	K1	K1 - L1	49.62	177°15'30"	419357.42	8451153.2
				J1 - K1	96.84	ml	L1	L1 - M1	55.75	181°32'17"	419363.63	8451202.43
				K1 - L1	49.62	ml	M1	M1 - N1	77.02	179°35'5"	419369.12	8451257.91
				L1 - M1	55.75	ml	N1	N1 - Ñ1	81.36	181°21'52"	419377.26	8451334.5
				M1 - N1	77.02	ml	Ñ1	Ñ1 - A	32.86	179°17'17"	419383.93	8451415.59
				N1 - Ñ1	81.36	ml	TOTAL		7199'59'59"	Área Terreno	154 390 36 m²	
				Ñ1 - A	32.86	ml	SUMA DE ÁNGULOS (REAL)		7200°00'00"	Perímetro	1823.75 ml	
TOTAL PERIMETRO				1823.75	ml	ERROR ACUMULADO		-00°00'01"	Hectáreas	15.439035 ha		

4.3.4. Estructura Urbana

(Colan Valverde, et al., 2013), nos ilustra que la estructura urbana es la organización e interacción espacial de las actividades urbanas y la estructura física que la soporta, la estructura urbana que corresponde al lugar escogido según el Plan de Desarrollo Urbano de la ciudad de Ica 2020 – 2030 (Ver Figura 55), es el Sector 1, (SJ-2) SUB SECTOR CERCADO DE SAN JUAN BAUTISTA CAMINO DE REYES es un sector agro urbano consolidado a través de los anexos: C.P. Virgen de Fátima, se encuentra ubicado a la margen derecha del canal La Achirana, hasta el camino denominado pasaje Quilloay. Sector agro urbano en proceso de consolidación conformado por los centros poblados: Camino de Reyes, Longar, Pampa Los Lévanos; Quilloay y Alto Callao.

Figura 445:
Recorte de dato principal de la Estructuración Urbana de la provincia de Ica.



Nota: Estructuración urbana de Ica, en su Sector 1 comprende parte de los distritos del norte de Ica como Salas Guadalupe, Subtanjalla, San Juan Bautista, referente a este último el terreno elegido se ubica en el Sub Sector (SJ-2) en cuyos terrenos se realizan actividades predominantemente agrícolas por lo que corresponden al área rural.

Fuente: P.D.U. Ica 2020 – 2030 – sectorización urbana propuesta. (Ver Anexo N°14)

4.3.5. Vialidad y Accesibilidad

La planificación de accesibilidad que se da para el proyecto es bien bondadosa ya que en su perímetro se bordea de vías tanto principales, secundarias y pasaje.

Figura 56:
Acceso vial al distrito

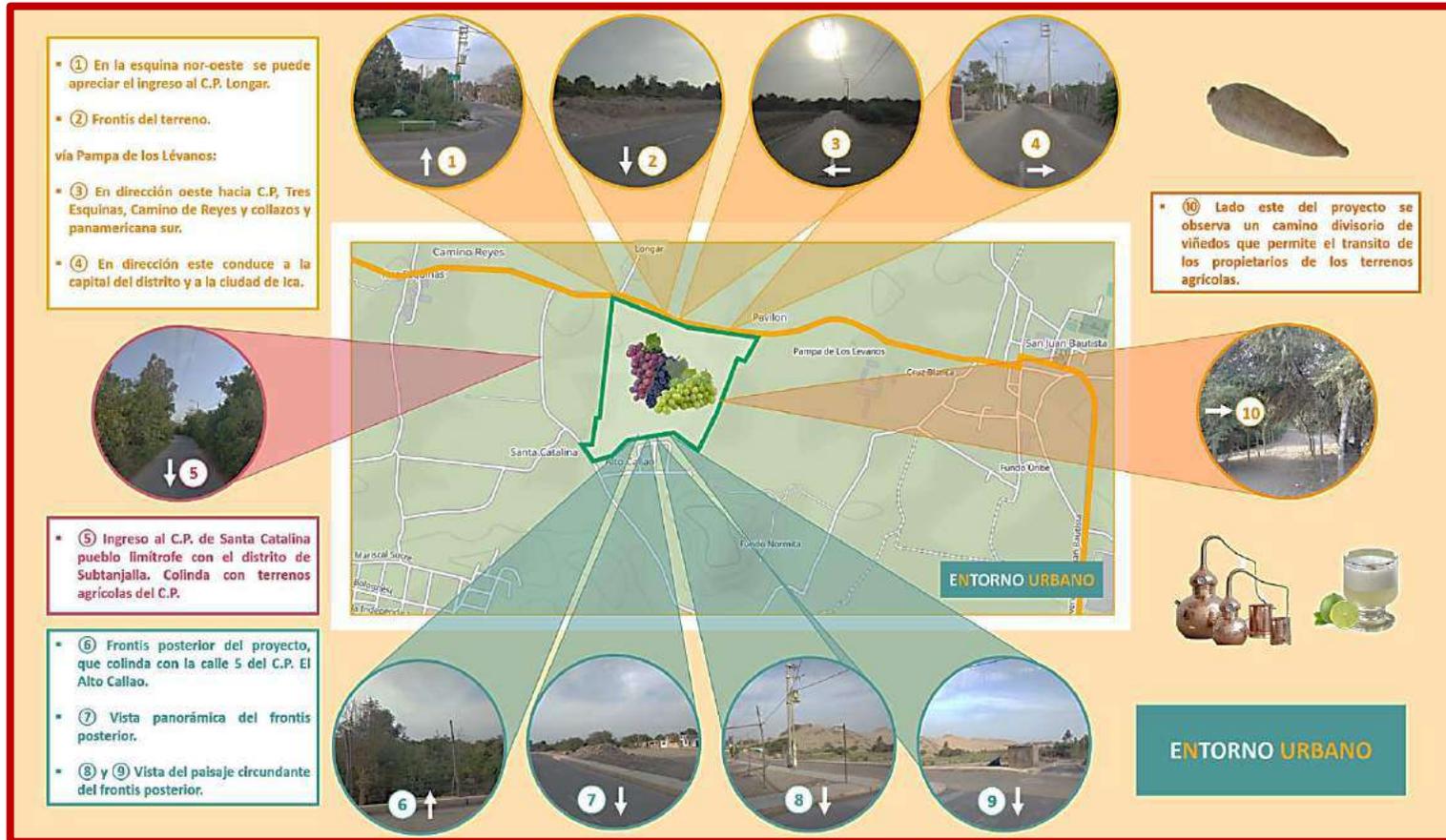


Nota:

La vía amarilla (da acceso a la red vial nacional panamericana sur cruzando los caseríos de Camino de Reyes, Collazos del Distrito de Guadalupe). La vía naranja (atraviesa el caserío de Longar hasta el distrito de San José de los Molinos). La vía verde clara (conduce a la capital del distrito de San Juan Bautista y a Ica en esta toma el nombre de calle Castrovirreyna), La vía verde oscura (conduce al Caserío Santa Catalina, Alto Callao, Yanquiza, Limón y a Ica), La vía roja (nos conduce al Caserío del Alto).

4.3.6. Relación con el entorno

Figura 57:
Descripción grafica del entorno del proyecto.



Nota: Al norte cruzando la vía Pampa de los Lévanos se ubican el ingreso al ① caserío de Longar, ② Frontis del proyecto, ③ Vista de la ruta oeste de la vía pampa de los lévanos, ④ los restaurantes campestres que funcionan mayormente los fines de semana. Al este ⑩ colinda con viñedos. Al sur ⑥ con la calle 5 del caserío del Alto Callao, ⑦⑧ que al cruzarlo conduce a la plaza del distrito. ⑨ Al lado sur de la plaza se puede observar dunas rodeadas de viñedos ⑤ Al oeste con las huertas de las viviendas del camino a santa Catalina y viñedos.

El uso de su entorno inmediato está compuesto por viviendas de campo, que funcionan en su mayoría como negocios gastronómicos y vitivinícolas durante toda la semana teniendo sus espacios rodeados de zonas de viñedos y cultivo.

Figura 58
Imágenes de viviendas y negocios del distrito



Fuente: Elaboración Propia

Asimismo, los centros poblados circundantes solo cuentan con Instituciones educativas de nivel Inicial y primaria; sin embargo, solo hay un colegio de secundaria en el cercado del distrito. Su composición de material de construcción en su mayoría es de viviendas de material noble que no sobrepasan los 3 pisos las cuales se ubican dentro de sus terrenos de cultivo.

Figura 59
Imágenes de tipología de vivienda



Fuente: Elaboración Propia

Figura 60:
Radio de influencia del complejo turístico integral vitivinícola.

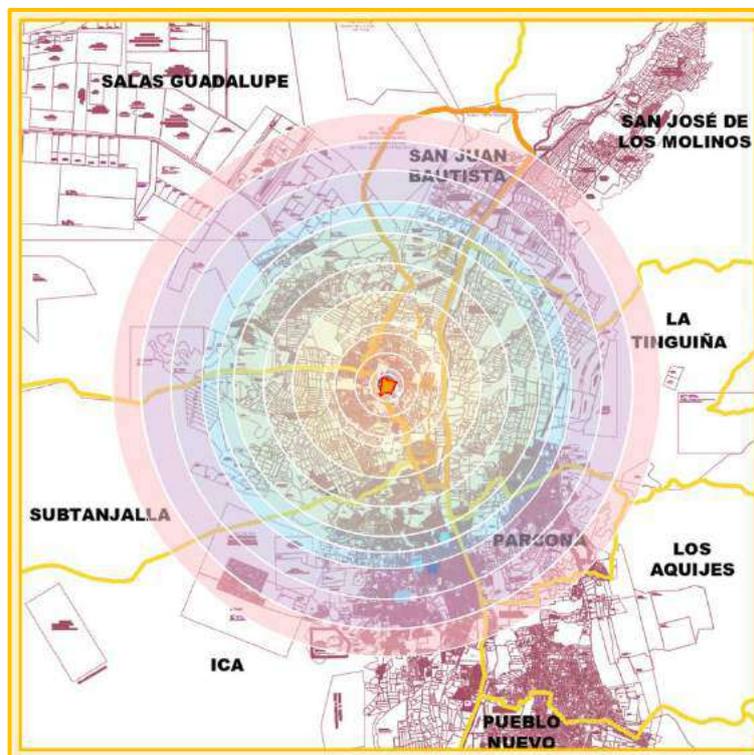


Tabla 34: Leyenda del radio de influencia del complejo turístico integral vitivinícola.

LEYENDA DISTANCIAS DEL RADIO DE INFLUENCIA

	Radio a 300 m Ingreso a Longar y Acequia Quilloay - C.P. Alto Callao – C.P. Santa Catalina
	Radio a 440 m Centro de Investigaciones Agropecuarias E Industriales de la Universidad Privada San Juan Bautista
	Radio A 500 m C.P. Logar – C.P. Pampa de los Lévanos – C.P. Santa Catalina
	Radio a 750 m Dunas del C.P. Alto Callao
	Radio a 1050 m C.P. Camino de Reyes – C.P. Longar – C.P. Yanquiza – Huaca Cultura Collazos
	Radio a 878 m Bodega El Catador – C.P. Tres Esquinas – Ingreso a C.P. Camino de Reyes – Acequia ramal oeste de la Quilloay.
	Radio a 1160 m Colegio Secundario Genaro Huamán Acuache
	Radio a 1300 m Bodega Lazo– C.P. Longar – Capital de Distrito San Juan Bautista (Municipalidad, Iglesia, Policía)
	Radio a 1400 m Municipalidad de Subtanjalla – Colegio I.E. N° 22358 – Iglesia – Plaza de Armas
	Radio a 1890 m Rio Ica Radio A 190 M Facultad De Agronomía de la UNICA
	Radio a 2000 m C.P. Camino de Reyes – C.P. Quilloay – C.P. Limón
	Radio a 3000 m C.P. San Martín – TEPRO San Martín – Urb. La Angostura – C.P. Cerro Prieto (Guadalupe)
	Radio a 4000 m Capital del Distrito De Guadalupe – Cerro Saraja
	Radio a 5000 m C.P. El Carmen - Capital de la Tinguiña – C.P. Nuestra Señora de Guadalupe (Distrito Guadalupe)
	Radio a 5250 m Hospital Santa María Del Socorro
	Radio a 6000 m Municipalidad de la Tinguiña – Hospital de Ica – Plaza de Armas de Ica – Colegio San Luis Gonzaga Ica
	Radio a 6500 m C.P. El Olivo
	Radio a 7000 m Hospital Regional de Ica

4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios.

Para fundamentar la zonificación y uso de suelo, donde estamos proponiendo la edificación para nuestro proyecto, solicitamos a la Gerencia de Infraestructura de la Municipalidad del distrito de San Juan Bautista el certificado de parámetros urbanísticos, dicha entidad nos respondió con el documento **N°003-2022-MDSJB-GIGRDU (Ver Anexo 15)**, señalando que el inmueble ubicado en la Avenida Principal Pampa de los Lévano del centro poblado Longar, la cual esta considera como:

Tabla 35:
Parámetro actual de zonificación y uso de suelo.

PARÁMETROS URBANÍSTICOS ACTUAL DEL TERRENO	
Zonificación Usos de suelo	ZONA AGRICOLA – (ZA)

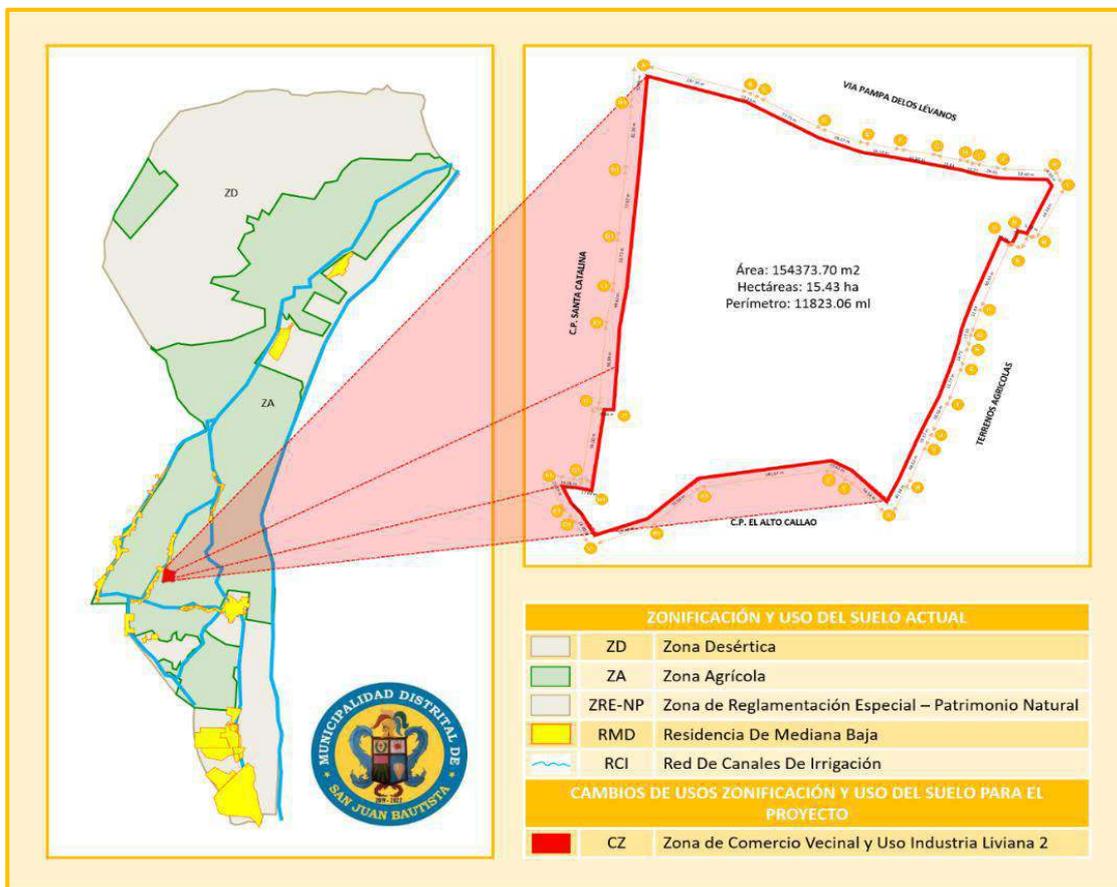
Lo cual también queda refrendado por el plano de zonificación de uso de suelo de Ica, extraído del Plan de Desarrollo Urbano de la ciudad de Ica 2020 – 2030, el cual asigna una zonificación de Zona Agrícola al espacio elegido para el proyecto (**Ver anexo 16 y 17**). Para el desarrollo del proyecto se solicitará el cambio de uso a través de la Municipalidad Provincia de Ica como indica el DS. 022-2016 Vivienda; Se asumirá el siguiente uso de suelo.

Tabla 36
Definición de las zonas asumidas para el proyecto

Comercio Especializado (CE)	Toda actividad comercial-industrial que no pueda considerarse molesta o peligrosa ya sean de volumen o producción.
Zona de Industria Liviana (I2)	<ul style="list-style-type: none">- Orientación al área del mercado local y a la infraestructura vial urbana- Producción a escala considerada.- Posee contacto con el área central Venta y Venta al por Mayor.- No son molestos, ni peligrosos.

Nota: La definición de cada zona se contempló de la normativa N° 022 – 2016 Vivienda

Para sustentar la siguiente propuesta de cambio de uso de suelo que es accesible normativamente se mostrara el siguiente cuadro de compatibilidad que sustenta la tabla anterior



Según la ordenanza municipal N° 012 – 2019 – MPI; da el siguiente parámetro urbanístico.

Tabla 38:
Datos de Parámetros Urbanísticos.

INDUSTRIA EN ZONIFICACIÓN I – 2 (INDUSTRIA LIVIANA)

USO PERMISIBLE	Industrial
ÁREA Y FRENTE DEL LOTE	1000 m2 y 20 ml (o el existente)
ESTACIONAMIENTO DE ALTURA DE EDIFICACIÓN	Según Proyecto
% USOS INDUSTRIALES	Hasta 20% de I-1
% ÁREA LIBRE	Según actividades específicas y consideraciones ambientales

Fuente: Ordenanza Municipal 012-2019-MPI

V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTONICO

5.1 CONCEPTUALIZACION DEL OBJETO URBANO ARQUITECTONICO

5.1.1. Ideograma Conceptual

Al pensar en la región de Ica, inmediatamente ocurre una relación directa con sus productos vitivinícolas, convertidas en sinónimo de costumbres, tradiciones e identidad cultural todo este proceso queda expresado en una sola palabra Vendimia.

5.1.1.2. Lenguaje Conceptual

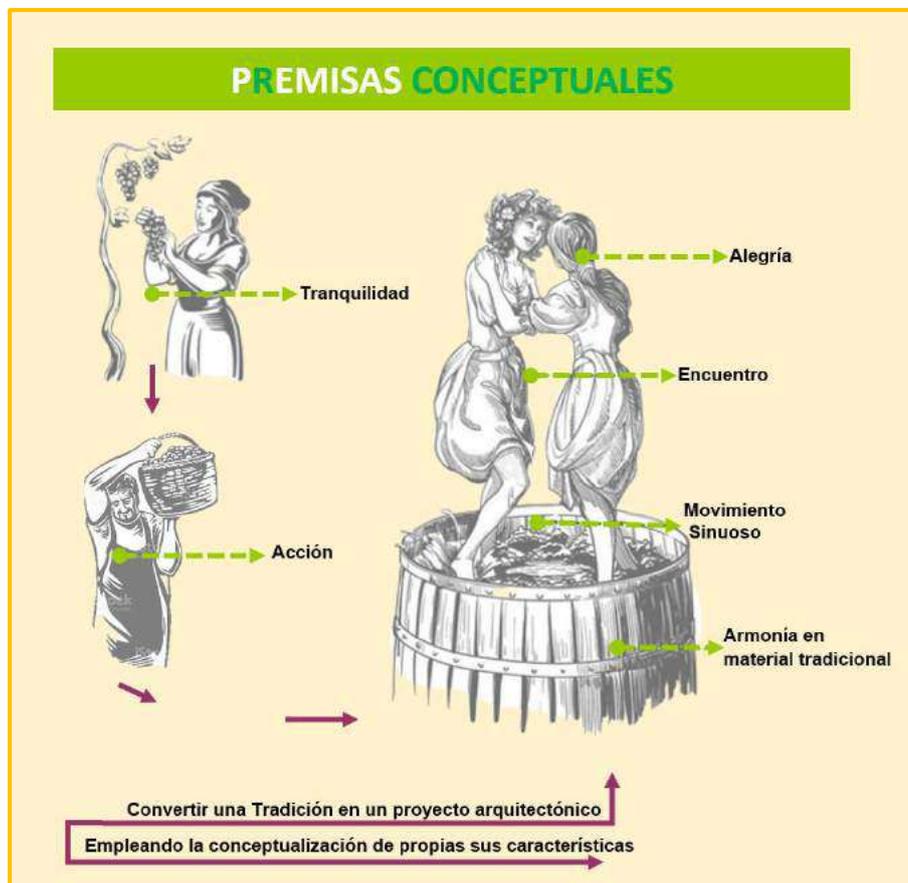
“Vendimia”

Significado y Premisas conceptuales

Significado

La vendimia engloba acciones y momentos que su significado inicial de la recolección de las uvas, hasta llevar el producto depositándolo en la cuenca de madera y posteriormente realizar la festividad bailando sobre la uva hasta convertir el producto en el vino, pisco y cachina.

Figura 63:
Premisas Conceptuales.



5.1.1.3 Lenguaje Arquitectónico

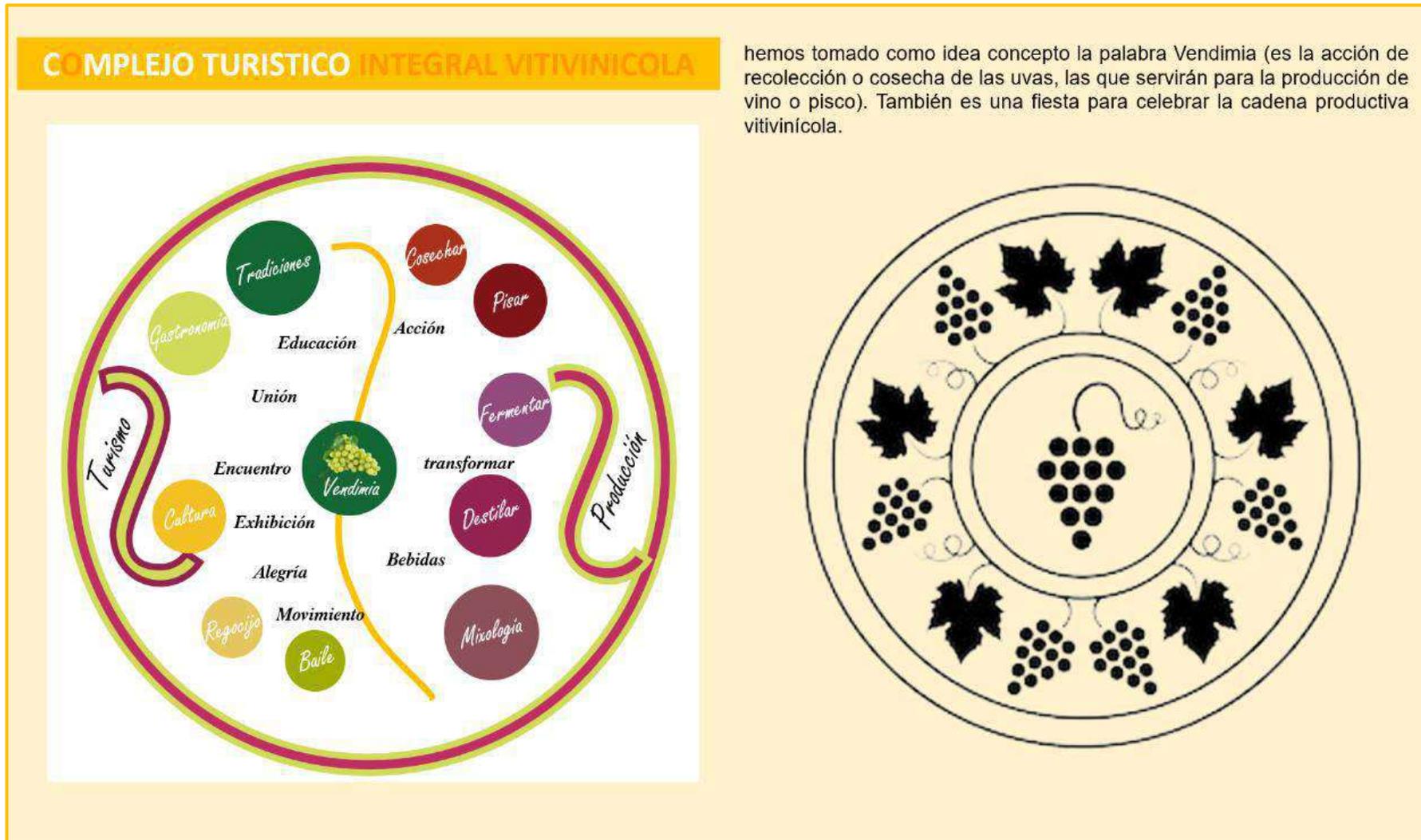
Identificadas las premisas que determinara la postura del concepto (Vendimia) que englobara beneficios sociales como el turismo y la produccion vitivinicola generando un desarrollo potencial con su entorno hacia el usuario.

Por ende, el proyecto arquitectónico inicia su conceptualización de la palabra vendimia ya que es importante tomar como concepto su significado porque visualiza lo que se desea obtener y transmitir en el proyecto.

Figura 64:
Lenguaje Arquitectónico.



Figura 65:
La palabra vendimia como eje central de la conceptualización.



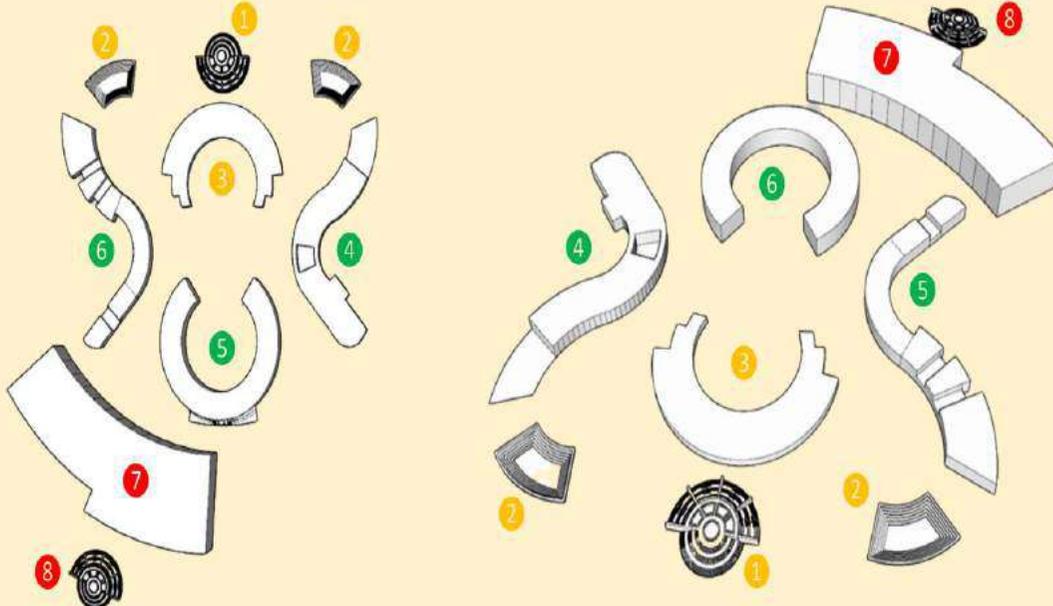
5.1.2 Criterios de Diseño

Figura 66:
Criterios Formales

CRITERIO FORMAL PARA EL COMPLEJO TURÍSTICO INTEGRAL VITIVINICOLA

Nuestro cerebro organiza los elementos que percibe según la distribución o disposición de las formas y como estas generan una composición como parte de un todo o como un conjunto unificado con cierto orden, transmitiendo sensaciones externas e internas de alegría o malestar, seguridad o temor, atracción o rechazo. En tal sentido estas leyes de la percepción se sustentan con la proporción que va a generar la armonía entre las edificaciones que componen el complejo, mientras la escala sugiere la relación entre el tamaño de los edificios con los objetos que la componen y con su entorno.

Para nuestro proyecto planteamos volúmenes dinámicos que denoten movimiento, armonía, y transmitan alegría, protección y acogida.



FORMA	GEOMETRICAS	DESCRIPCIÓN
	FORMA CIRCULAR	La forma del terreno es trapezoidal y se asemeja a la hoja de la parra. Hotel
	FORMA LÍNEA SINUOSA	Hotel los lagares artesanales circular piramidal. Esta forma transmite apoyo, amor protección, continuidad. Para los ambientes de las zonas complementarias.
	FORMA CURVA	Esta forma denota dirección, baile, movimiento, armonía, creatividad. Bodega industrial. Esta forma expresa continuidad, unidad, protección, perfección, calidez, confianza, feminidad, armonía, creatividad.

VOLUMENES	UBICACIÓN ESPACIAL	ACOGE	
1 S	CIRCULAR PIRAMIDAL	Al ingreso es el centro de la explanada o plaza	Escenario replica de bodega artesanal
2 S	CURVO	A ambos lados de la explanada	Anfiteatro
3 S	CIRCULAR	Al Centro	A La Zona Administrativa
4 SE	SINUOSO	Izquierda	Restaurante Discoteca Bar
5 SE	SINUOSO	Derecha	Sum Auditorio y Talleres
6 SE	CIRCULAR	Al final del anillo que envuelve a los volúmenes	Hotel
7 PR	CURVO	En la parte posterior	Bodega Industrial
8 PR	CIRCULAR PIRAMIDAL	Parte posterior del proyecto	Bodega Artesanal

Figura 67:
Criterios Funcionales del Sector A y B

Se tendrá en cuenta todos los factores de cada edificación para que cumplan óptimamente con la asignación en la cual se ha diseñado y con esa información conectar espacios según su función y así dar respuesta a la necesidad del usuario que desea un proyecto relacionado con el paisajismo y sus tradiciones de la zona.

Para tener una información segregada por cada edificación se considerara separar los escenarios por sectores.

C.
F
U
N
C
I
O
N
A
L
E
S



Figura 68:
Criterios Funcionales del Sector C y D



Tabla 39:
Criterios Funcionales de los ambientes que conformarán el proyecto

Es importante determinar la importancia que tiene cada infraestructura y así cumplir con criterios funcionales al momento de diseñar cada edificación, por ello en las tablas siguientes se mostrara su acceso visual y su volumen de visita con empleado.

Tabla 40 – Determinación de flujo de usuarios en espacios del proyecto.

Área Funcional	Usuarios	Flujo
Área Administrativa	Empleado	Bajo
Restaurante – Disco Bar – Sala de Degustación.	Visitante	Alto
S.U.M.	Visitante	Medio
Hotel	Visitante	Alto
Talleres	Visitante	Medio
Lagar Artesanal – Stand Vitivinícolas	Visitante	Alto
Bodega Industria	Empleado - Visitante	Mixto
Viñedos	Empleado - Visitante	Medio
Auditorio - Anfiteatro	Visitante	Alto
Plazas	Visitante	Alto
Piscinas	Visitante	Alto

Tabla 41 – Determinación de acceso visual por cada edificación según su necesidad.

Área Funcional	Acceso Visual	
	Natural	Material
Edificaciones del Proyecto		
Restaurante – Disco Bar – Sala de Degustación	Piscina	
S.U.M.	Áreas Verdes	Plaza
Hotel	Piscina	Plaza
Talleres		Plaza
Lagar Artesanal – Stand Vitivinícolas	Áreas Verdes	Plaza
Bodega Industria	Viñedos	
Auditorio - Anfiteatro	Áreas Verdes	Plaza
Estacionamiento	Áreas Verdes	Plaza

Nota: Áreas según programa arquitectónico.

Por los resultados analizados se determinará los siguientes criterios de diseño funcionales.

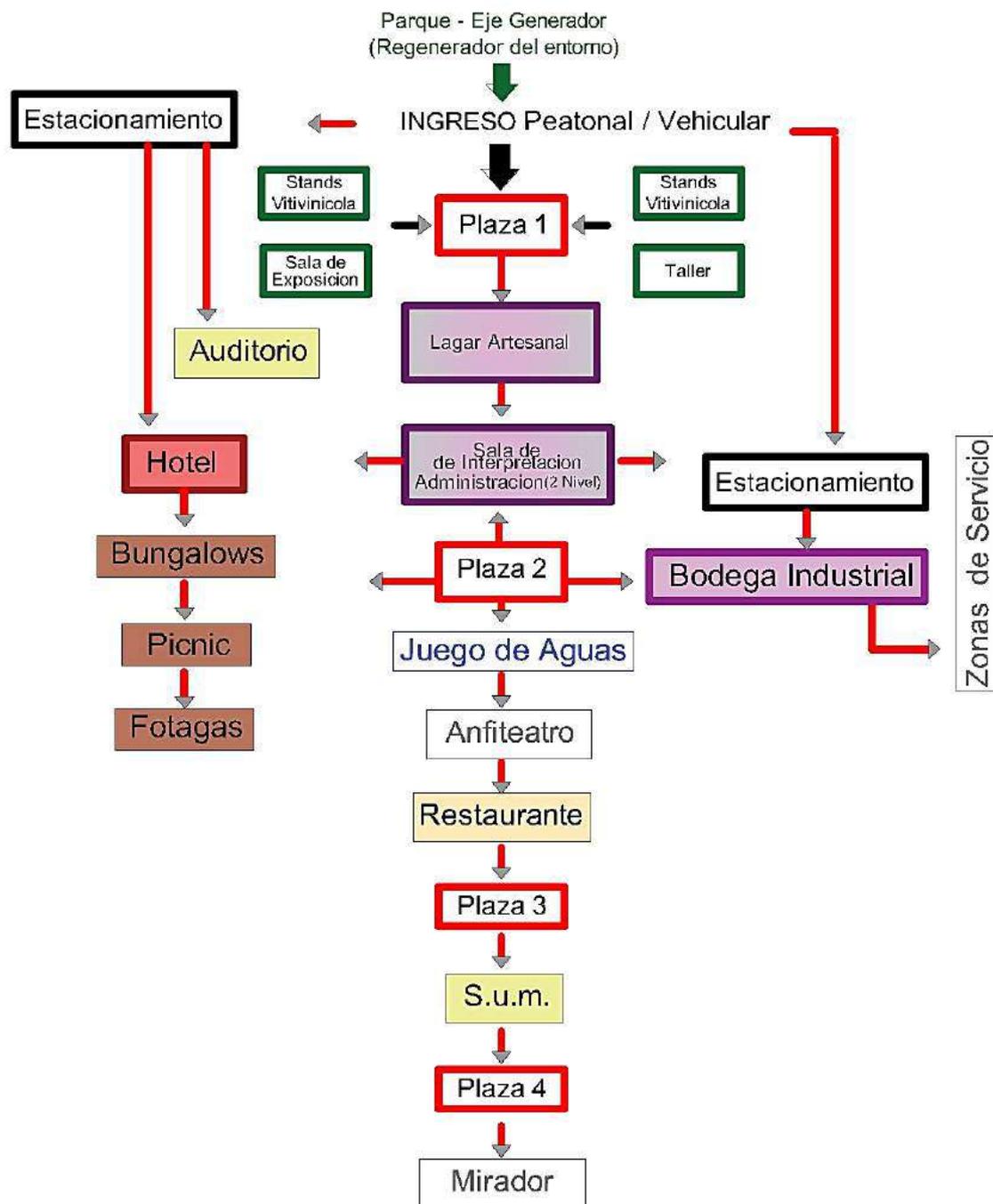
- Aplicación en diseñar amplios espacios de plazas por su flujo alto.
- El hotel debe de ser una edificación completa tanto en habitaciones como espacios internos en la cual el visitante obtenga todo en un solo lugar.
- La Bodega Industrial debe de estar acondicionado también para el visitante ya que será parte del turismo vivencial.
- Los Viñedos deben estar alrededor el proyecto, ofreciendo un paisajismo total y además debe tener acceso al turista acompañado del empleado.
- El Restaurante y sus conexiones debe de albergar una cantidad considerable de equipamiento por su flujo y uso diario por el acceso de la piscina.
- El Auditorio y el Anfiteatro debe albergar una capacidad considerable ya que habrá un alto flujo de visita por sus eventos turísticos realizados
- El lagar Artesanal debe ser netamente tradicional dado que servirá como un centro de acopio turístico central.

Los talleres deben de estar orientado al desarrollo de actividades tradicionales de la zona, tendría una función de turística y educativa como aporte al desarrollo de la población.

Articulación Funcional

Se determinará la organización de los espacios del proyecto que será el resultado del análisis de la información mostrada.

Figura 69
Organigrama Funcional



Relación Funcional

Se determinará los ejes de articulación de conexión directa e indirecta con otras edificaciones y plazas a través de circulaciones peatonales que reciben y distribuyen los flujos.

Figura 70
Diagrama de Relaciones Funcionales

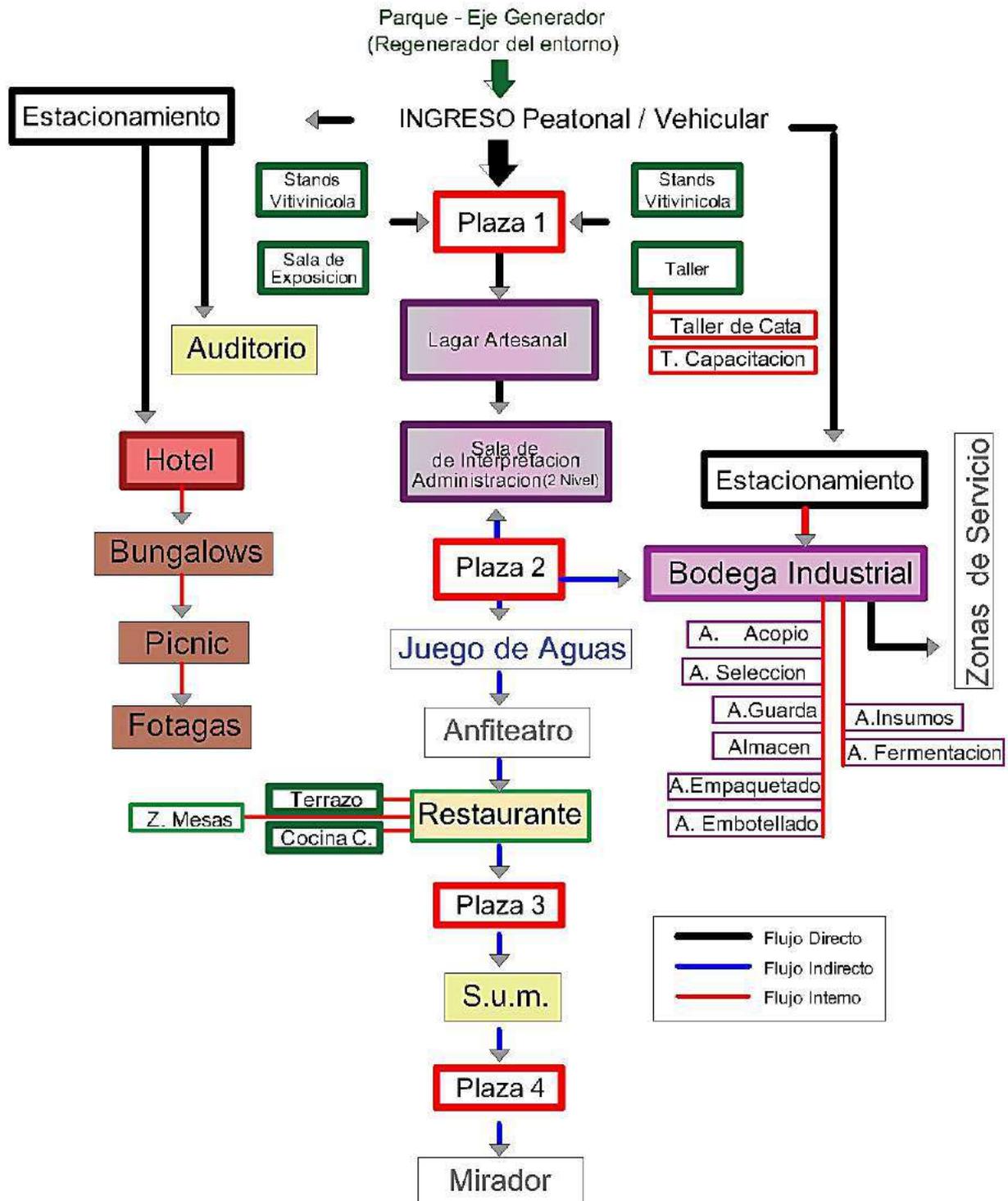


Figura 71
 Criterios Espaciales para espacios de recorrido del proyecto

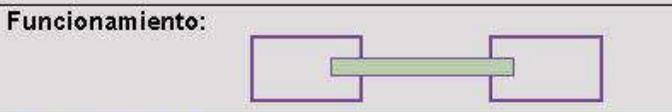
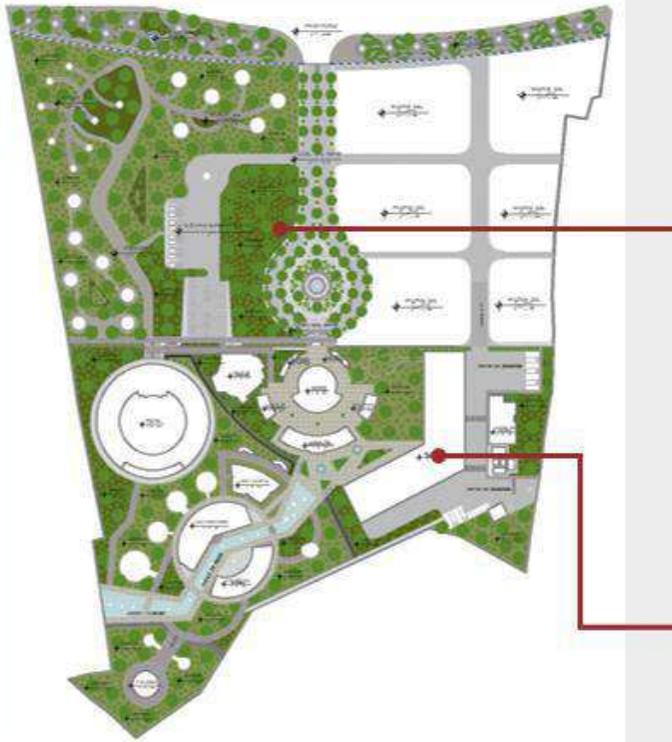
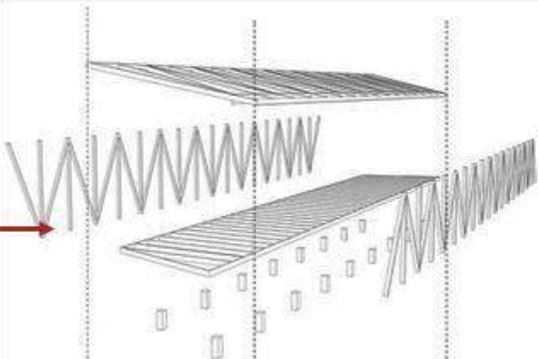
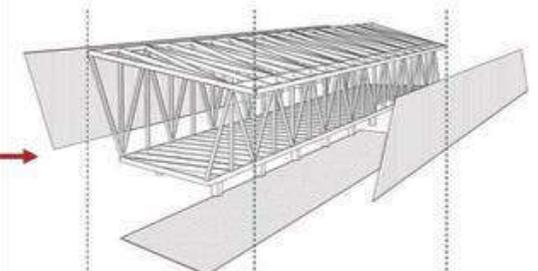
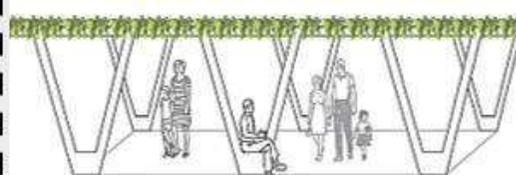
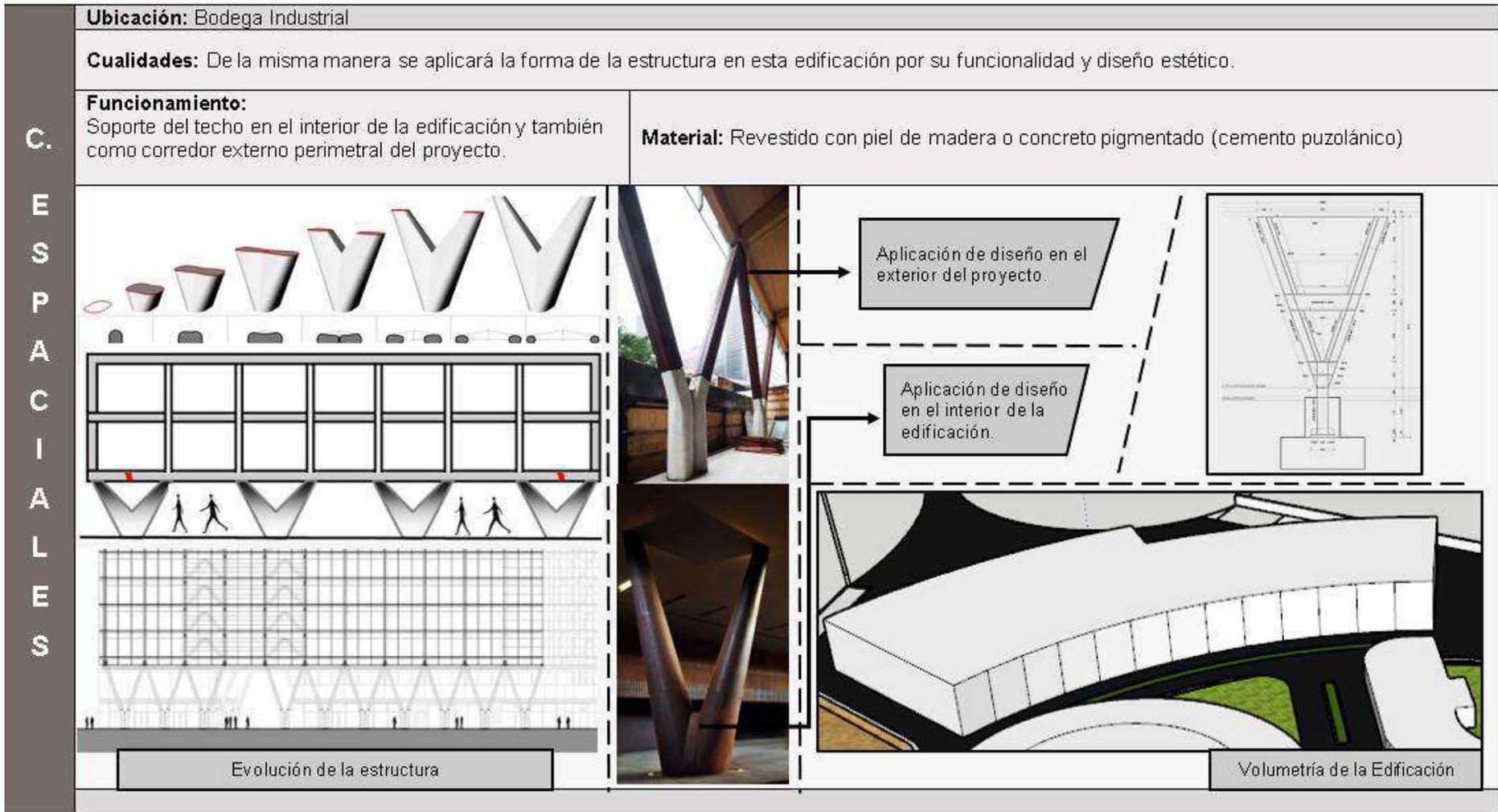
C. E S P A C I A L E S	Ubicación: Recorrido del Proyecto	
	Cualidades: Se usará la relación espacial de encadenamiento en la cual es la circulación común donde conecta a otro.	Fundamento: Para lograr que las edificaciones infraestructurales obtengan una vinculación entre sí, es necesario proyectar espacios de conexión que den al circulante un confort solar y a la vez una percepción paisajística logrando conceptualizar su entorno.
	Funcionamiento:	Material del diseño: Metal o Madera
		
		 <p>Se aplicará como techo virtual la colocación de parra por sus bondades permeables que se condicionan a través de las estaciones climáticas.</p> 
<p>Para no perder esencia de la arquitectura tradicional se concibió como diseño el arco invertido en un sentido más vanguardista por sus materiales.</p>		 

Figura 72
 Criterios Espaciales para la edificación de la Bodega Industrial



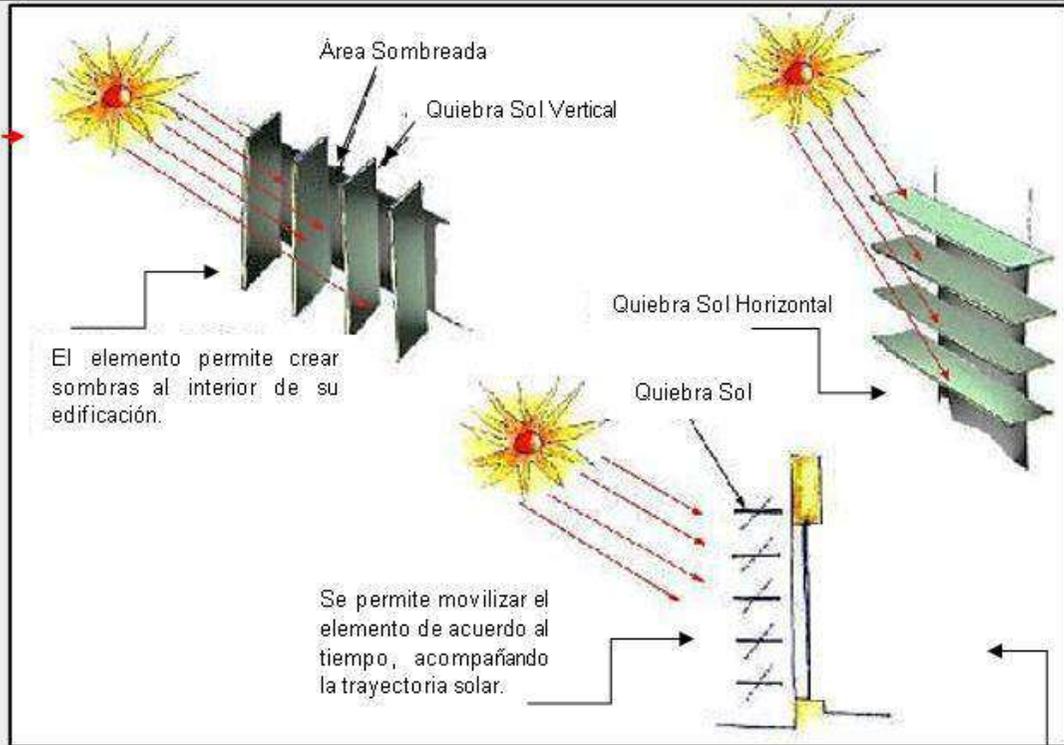
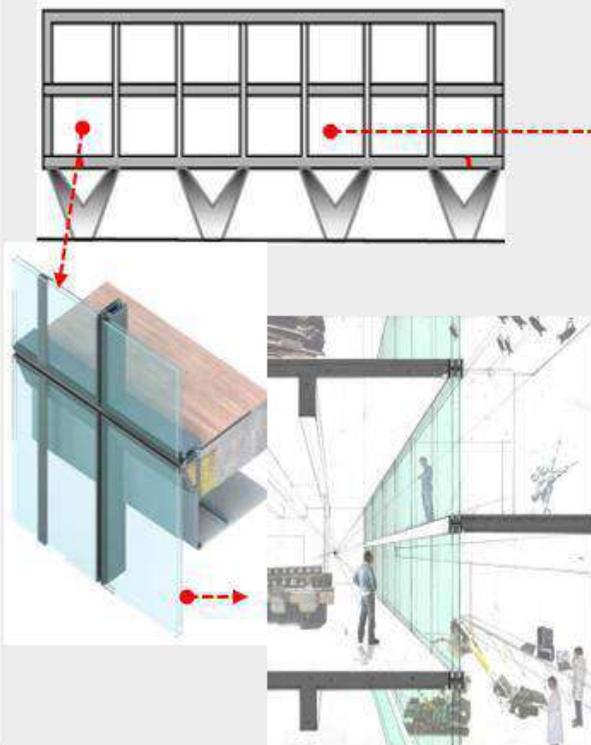
Ubicación: Bodega Industrial

Cualidades: Aislamiento térmico y acústico por su estructura cerrada (Muro Cortina)

Fundamento: Brinda protección, seguridad y estética a la edificación (Muro Cortina)

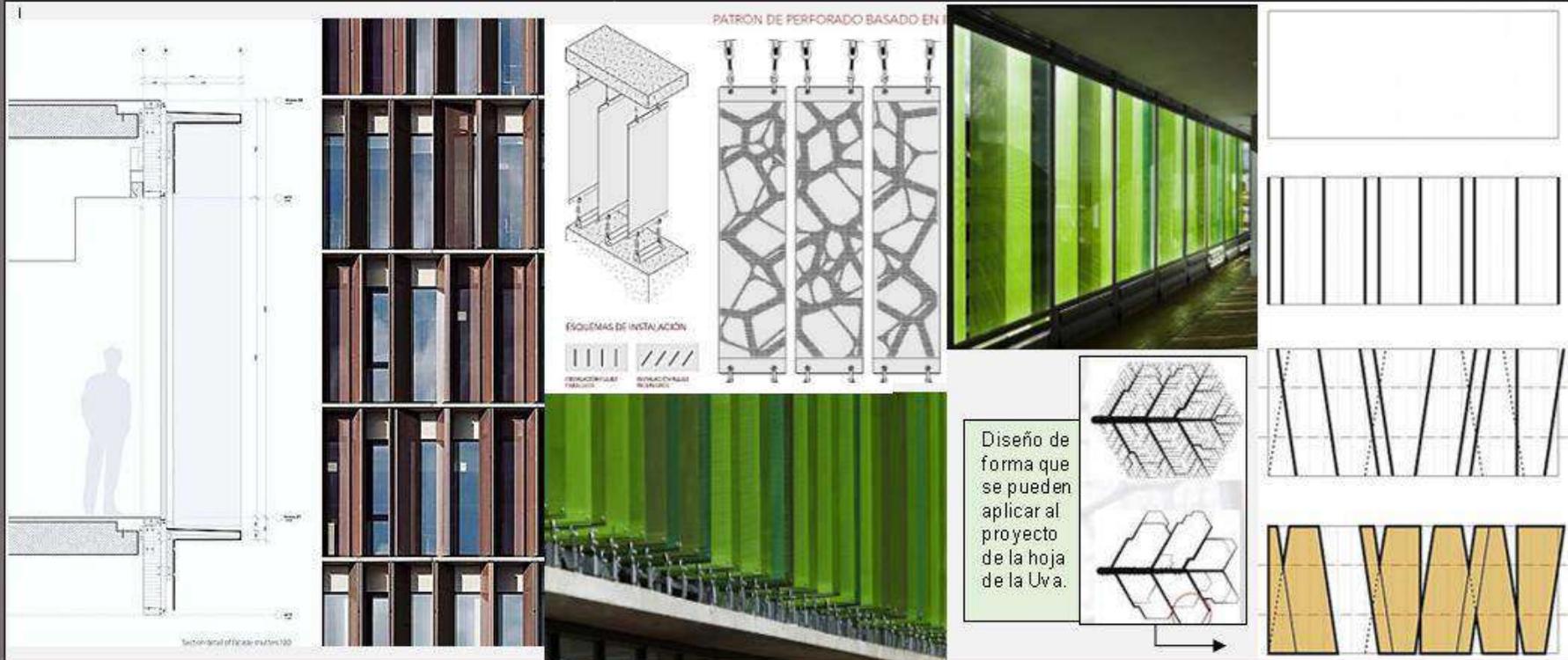
Funcionamiento: Sistema de Fachada externa (Muro cortina)

Material: Panel de vidrio templado.



Asimismo, se aplicará a la fachada como una piel estructural adelante del muro cortina los paneles screen / stripscreen por sus bondades.

Ubicación: Bodega Industrial	Fundamento: Es un elemento que controla la luz solar en su interior dando diseños orgánicos
Cualidades: Colores a escoger, Limpieza eficaz y estructura moldeable.	Material: Aluzinc
Funcionamiento: Sistema de Fachada como revestimiento	



Su aplicación al proyecto permite lograr diseños deseados a través de sus colores y formas llegando a conceptualizar el proyecto con su entorno.

Figura 73
 Criterios Espaciales para la edificación del Hotel 4 estrellas

C. E S P A C I A L E S	Ubicación: Hotel turístico de 4 estrellas	
	Cualidades: Diseños amoldados a la forma que se requiera del proyecto como también su dimensión	Fundamento: Aplicación de ese elemento por sus ventajas de diseño estético y visibilidad con el entorno paisajístico que apunta hacia los viñedos.
	Funcionamiento: Doble Fachada como piel.	Material: Paneles Prefabricados de aluminio
	<p>Paneles acoplados a las ventanas o espacios abiertos del Hotel.</p> <p>Interior de la Ventana</p> <p>Variedad de Formas</p> <p>Cubierta de Aluminio</p>	
El sistema corresponde a los Paneles Screen / XL – W		

Criterios Ambientales

Para poder determinar los criterios ambientales que se aplicaran al proyecto es importante conocer la orientación del sol en los lugares donde más incidencia solar se ubica, por ello se dividió el proyecto en 4 cuadrantes, con esa información se proponga los criterios convenientes para el diseño arquitectónico.

Figura 73
Comportamiento de irradiación solar en el terreno

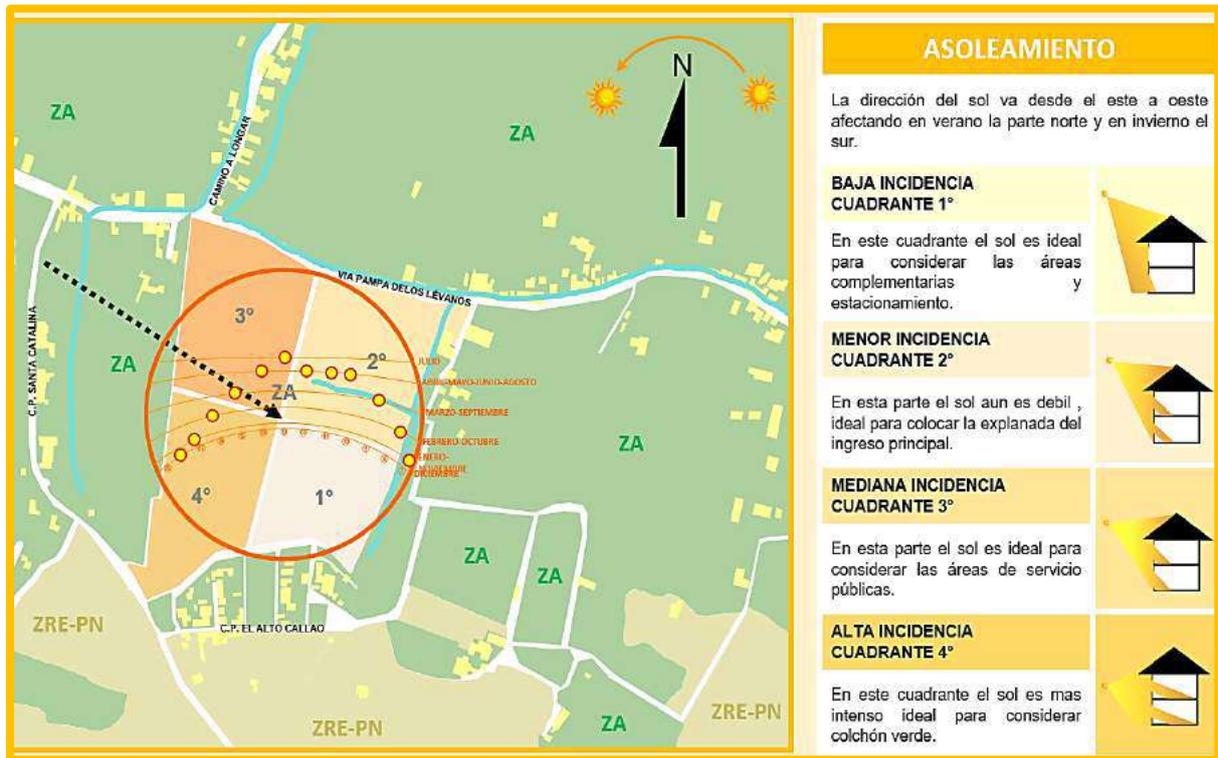


Figura 74
Propuestas Ambientales arquitectónicas en espacio donde hay más irradiación solar

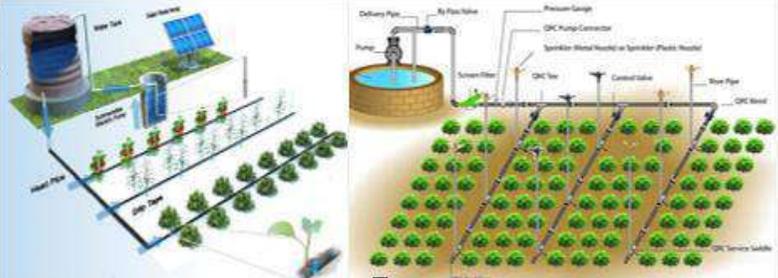
C. A M B I E N T A L E S	Ubicación: Estacionamiento de los espacios donde hay más irradiación solar	
	Cualidades: Energía Renovable e ideal para la ciudad de Ica.	Fundamento: La ubicación de estos elementos se aplica en los cuadrantes de mayor irradiación solar como se mostró en la figura 73, esta zona se ubicará el estacionamiento general del proyecto.
	Funcionamiento: Energía solar transformada en electricidad.	Material: Celdas fotovoltaicas Monocristalinas
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%; background-color: #e8f5e9; padding: 5px;"> <p>Monocristalino</p> <p>Está constituido por un único cristal de silicio con estructura muy uniforme. Se trata de un material de alta pureza que garantiza un rendimiento superior debido a que los átomos de silicio están perfectamente alineados facilitando así la conductividad. Estas células son reconocibles por tener un color homogéneo azul oscuro y de forma</p> <p>Ventajas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mayor rendimiento, 20-25 %. - Mayor vida útil. - Funcionan mejor con baja radiación solar. <p>Desventajas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peor coeficiente térmico. - El proceso de fabricación es más lento y costoso. - Peor comportamiento en caso de sombras parciales. - Mayor desperdicio de Silicio </div> <div style="width: 65%;"> <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">La energía solar se usará para el bombeo de riego de las áreas verdes</p>     <p style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">Asimismo, se utilizará también para el riego de los viñedos de uva</p> </div> </div>	
<p>Se logrará disminuir el consumo eléctrico tradicional creando así un proyecto amigable con el entorno ambiental.</p>		

Figura 75
Enfriamiento por evaporación para las edificaciones del proyecto

C. A M B I E N T A L E S	<p>Cualidades: Ventilación por Evaporización a través del Agua y Viento.</p>	<p>Fundamento: Se aplica adecuadamente a la ciudad de Ica por su clima árido y a la vez al proyecto ya que tiene abundante área verde en su entorno.</p>
	<p>Funcionamiento: Enfriamiento térmico dentro de las edificaciones en época de calor.</p>	<p>Elemento de Necesidad: Área verde alrededor de la edificación y fuente de agua o Pileta.</p>

Proyectar patios con fuentes de agua y vegetación abundante creando microclimas frescos y con sombras

Edificaciones Cumpliendo la ventilación por evaporación

Los visitantes generan a su alrededor de las fuentes de agua brisas de aire fresco

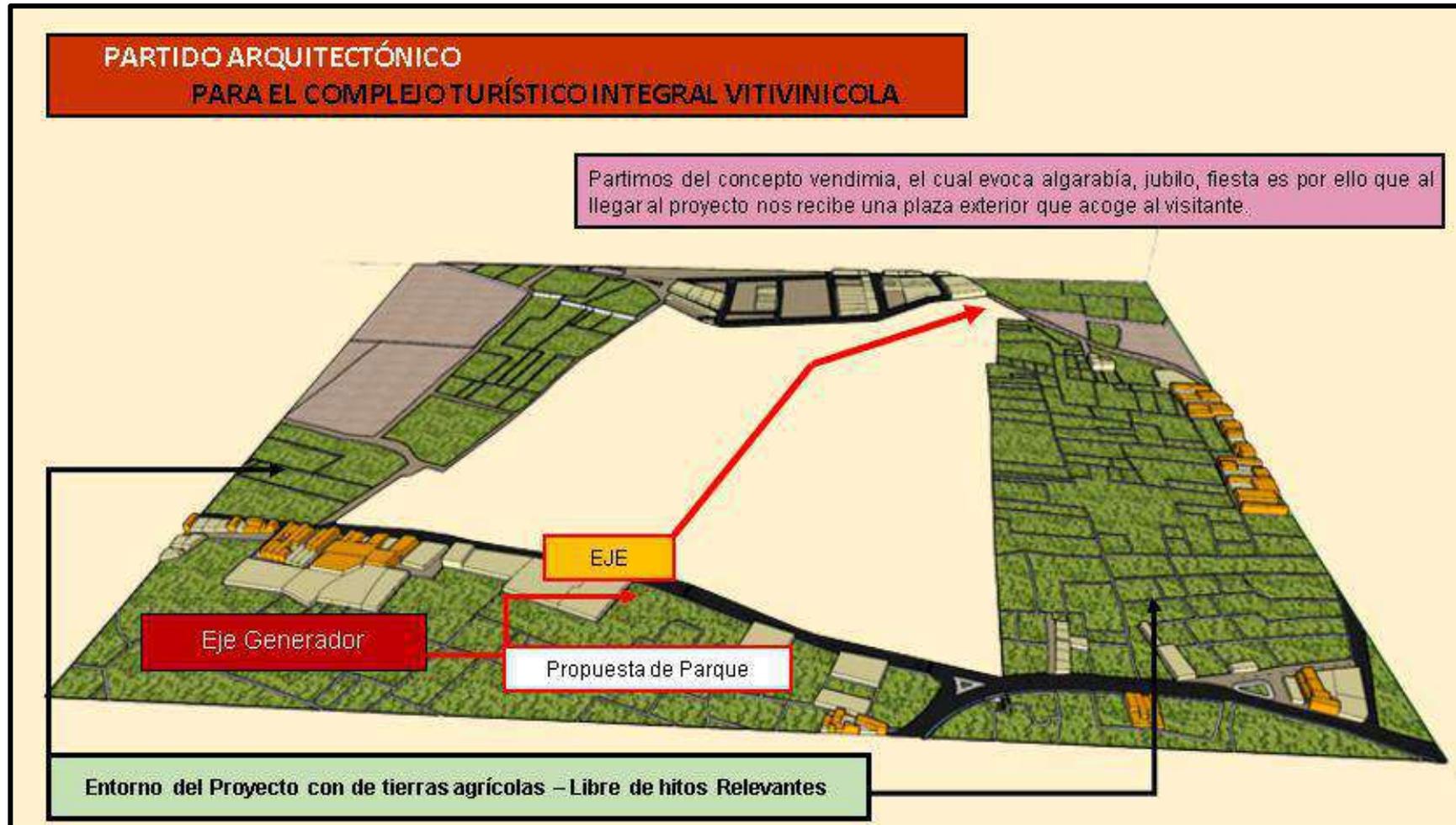
El uso de abundantes áreas verdes genera un ecosistema urbano, contribuyendo una repoblación de la flora y fauna de la ciudad y a la vez beneficia a la humanidad por su purificación del aire y evitando la contaminación.

Figura 76
Criterios Estructurales



5.1.3. Partido Arquitectónico

Figura 77
Eje del partido arquitectónico



5.2. Esquema de Zonificación

Es proyectar sobre el terreno las diversas zonas con sus respectivos ambientes concebidos al elaborar la programación arquitectónica, hasta que la funcionalidad organice la zonificación proyecto.

Nuestro proyecto está desarrollado y organizado siguiendo las características de la destilación del pisco como:

Figura 78
Zonificación del Proyecto

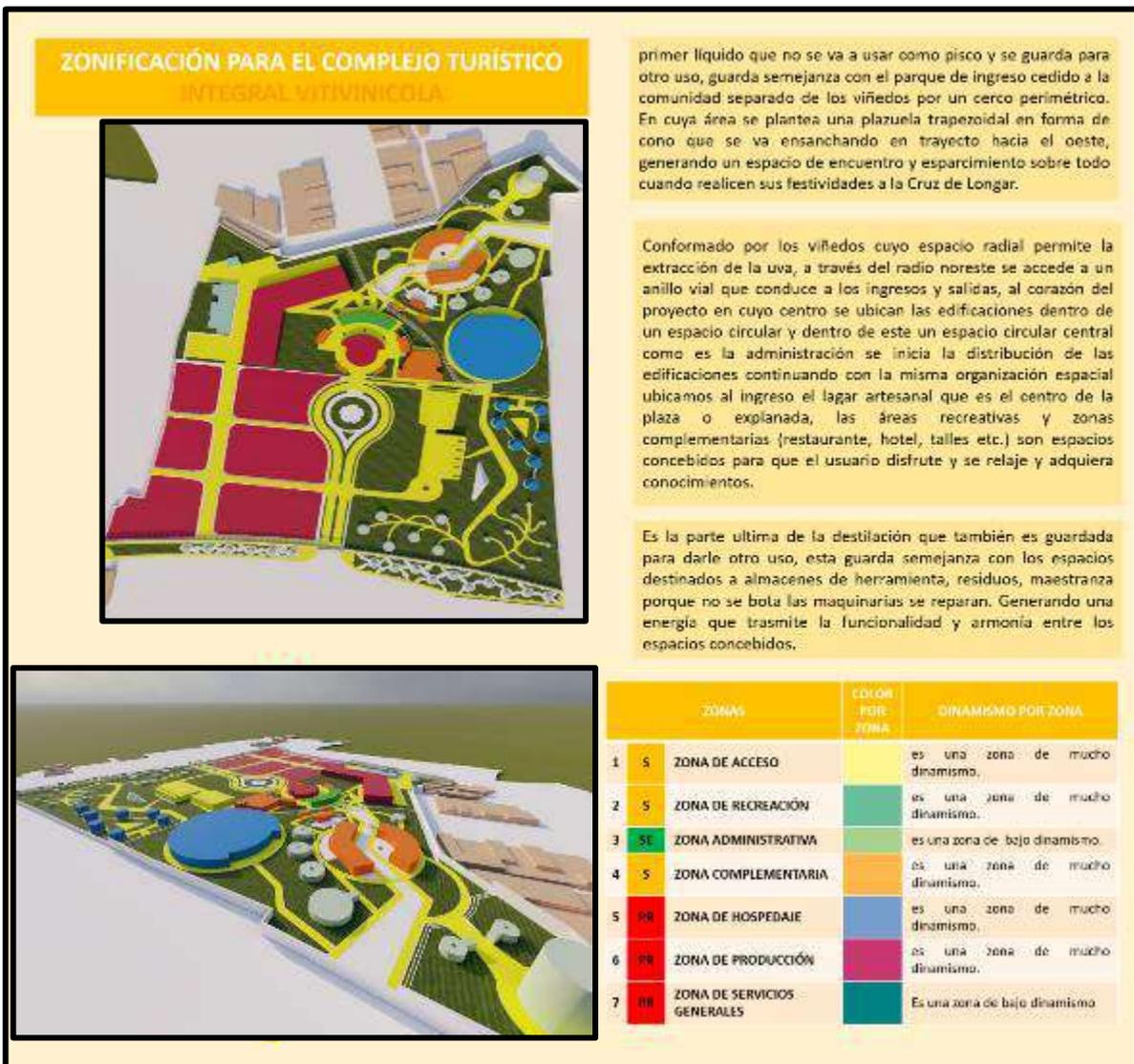


Figura 79
Organigrama Funcional

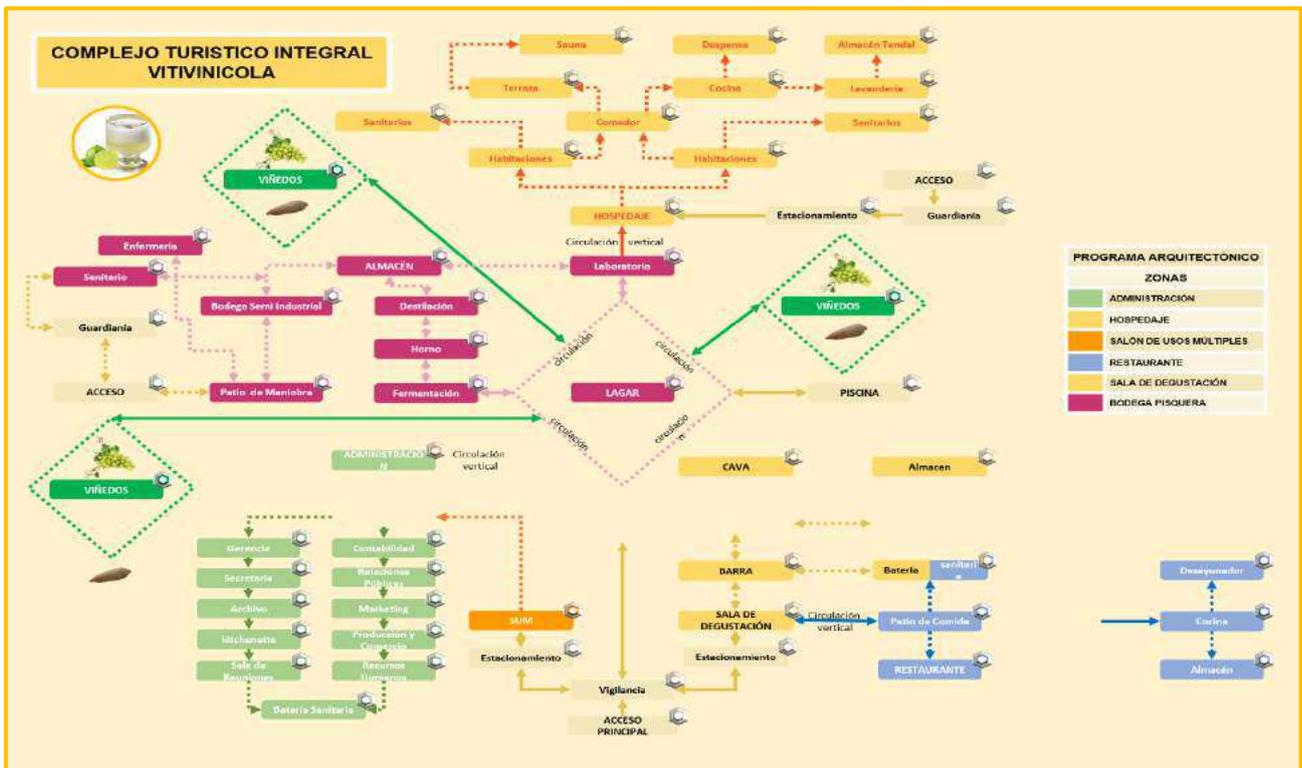


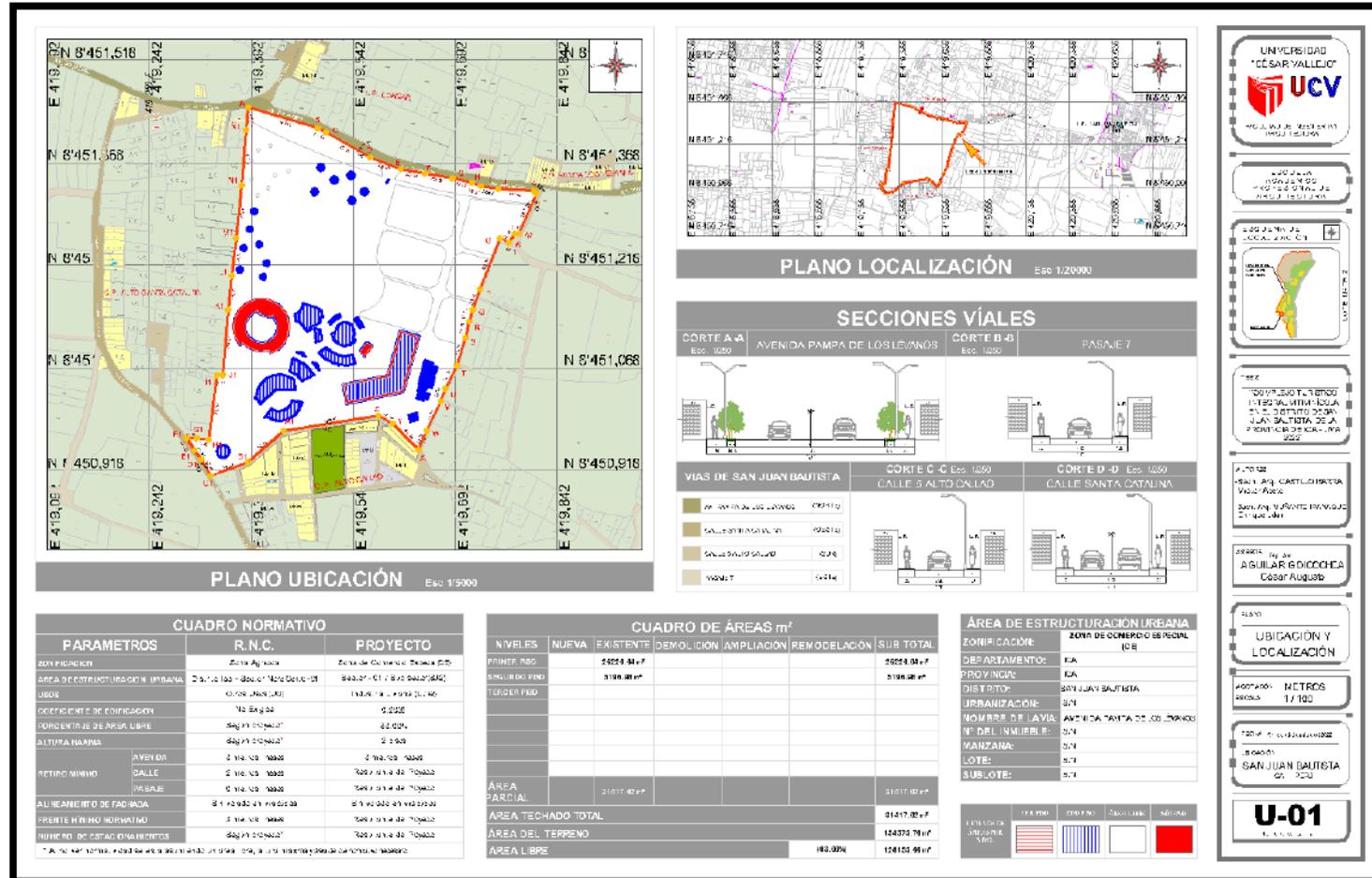
Figura 80
Flujograma

MATRIZ DE RELACIONES	ZONA DE ACCESO	ZONA DE RECREACIÓN	ZONA ADMINISTRATIVA	ZONA COMPLEMENTARIA	ZONA DE PRODUCCIÓN	ZONA DE SERVICIOS GENERALES
ZONA DE ACCESO						
ZONA DE RECREACIÓN						
ZONA ADMINISTRATIVA						
ZONA COMPLEMENTARIA						
ZONA DE PRODUCCIÓN						
ZONA DE SERVICIOS GENERALES						

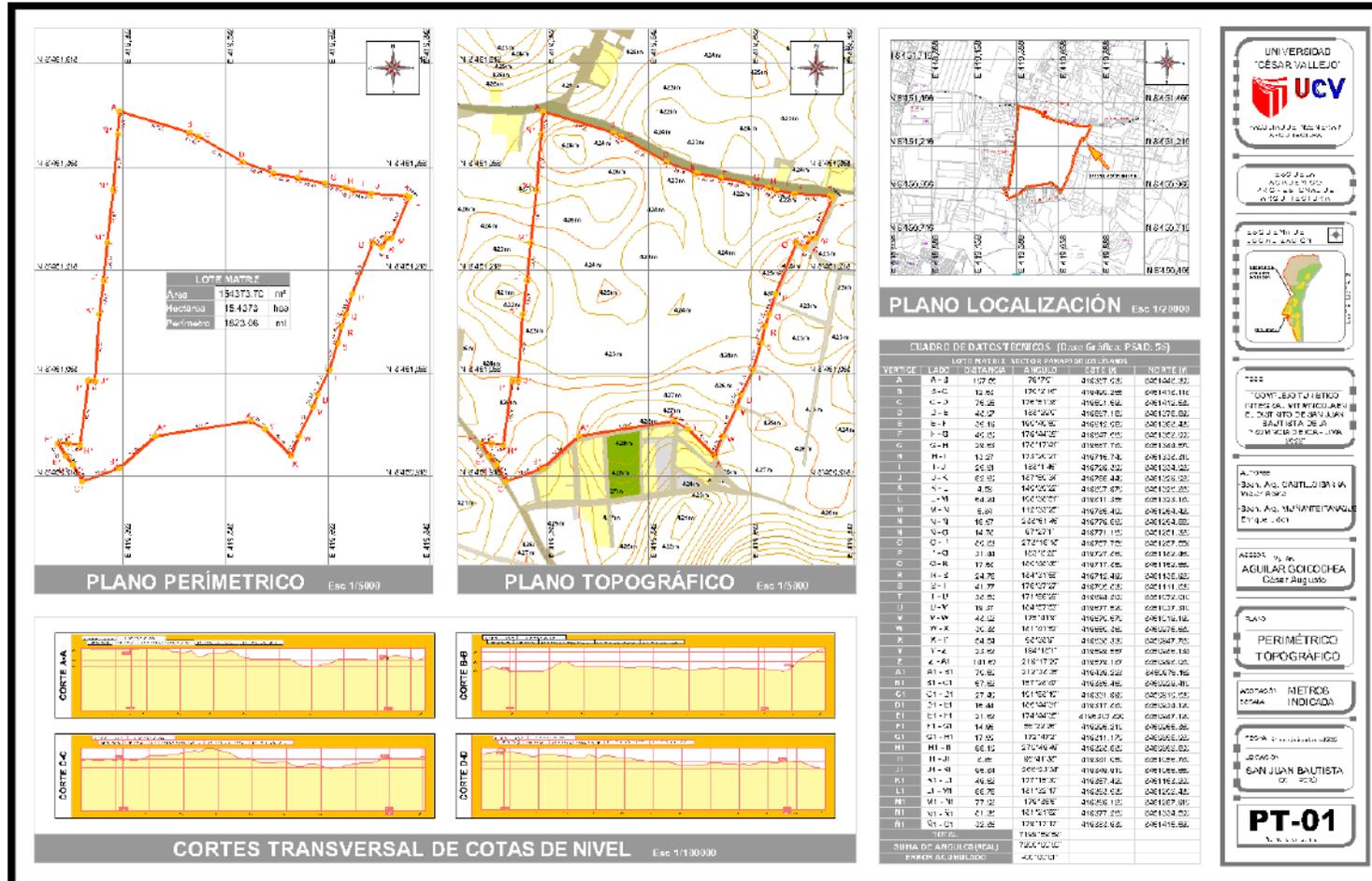
ACTIVIDAD INTENSA	ACTIVIDAD MODERADA	ACTIVIDAD LIVIANA

5.3. PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO

5.3.1. Plano de ubicación y Localización (Norma GE. 020 artículo 8)



5.3.2. Plano Perimétrico – Topográfico



5.3.3. Plano General Primer Nivel



5.3.4. Plano General Segundo Piso



5.3.5. Plano General - Subterráneo



UNIVERSIDAD
"CESAR VALLEJO"
UCV
AGUILAR, BOLIVAR
190103

PROYECTO:
PROYECTO DE
DISEÑO DE
LA PLANTA DE
LA UNIVERSIDAD



DIRECCIÓN:
CALLE DE LA
UNIVERSIDAD
SANTO AGUSTÍN DE
SANTO AGUSTÍN DE
SANTO AGUSTÍN DE

DIRECCIÓN:
SANTO AGUSTÍN DE
SANTO AGUSTÍN DE
SANTO AGUSTÍN DE

DIRECCIÓN:
AGUILAR, BOLIVAR
Cesar Vallejo

PLANO DE
DISTRIBUCIÓN
DE PLANTA
GENERAL

UNIDAD DE:
METROS

ESCALA:
1:200

PROYECTO:
SAN JUAN BALTISTA
190103

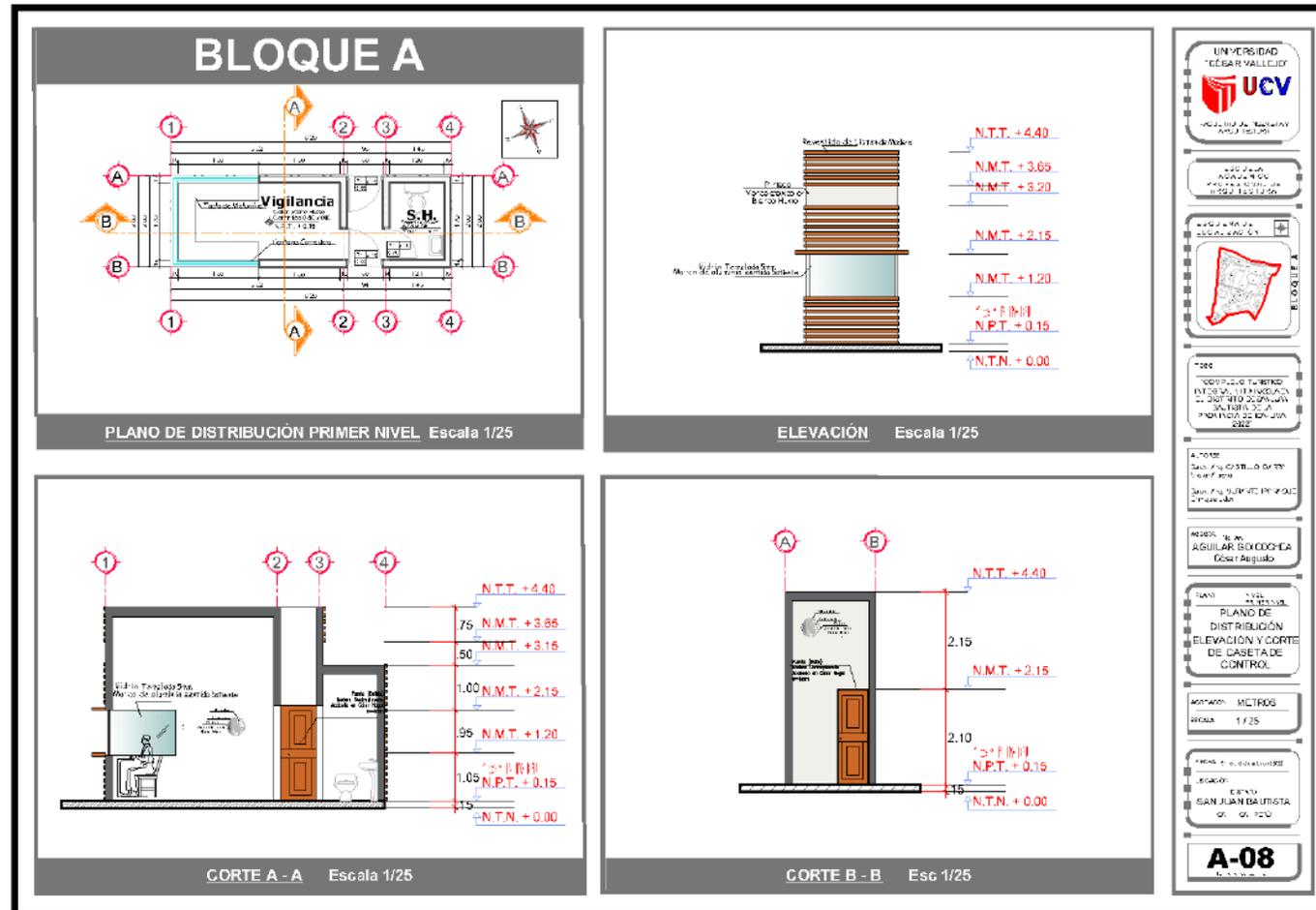
A-03

5.3.6. Plano de Cortes Generales

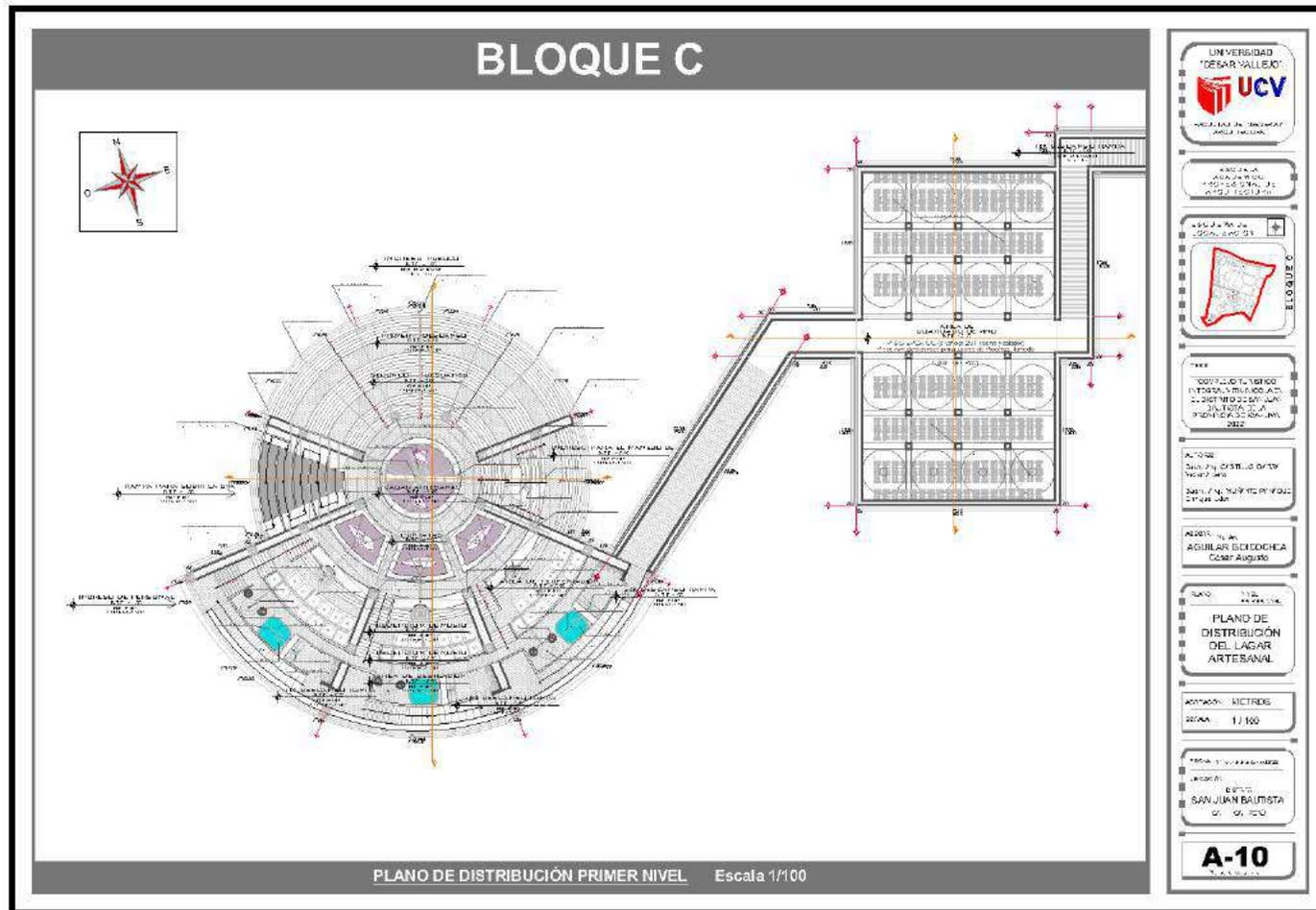
5.3.7. Plano de Bloques



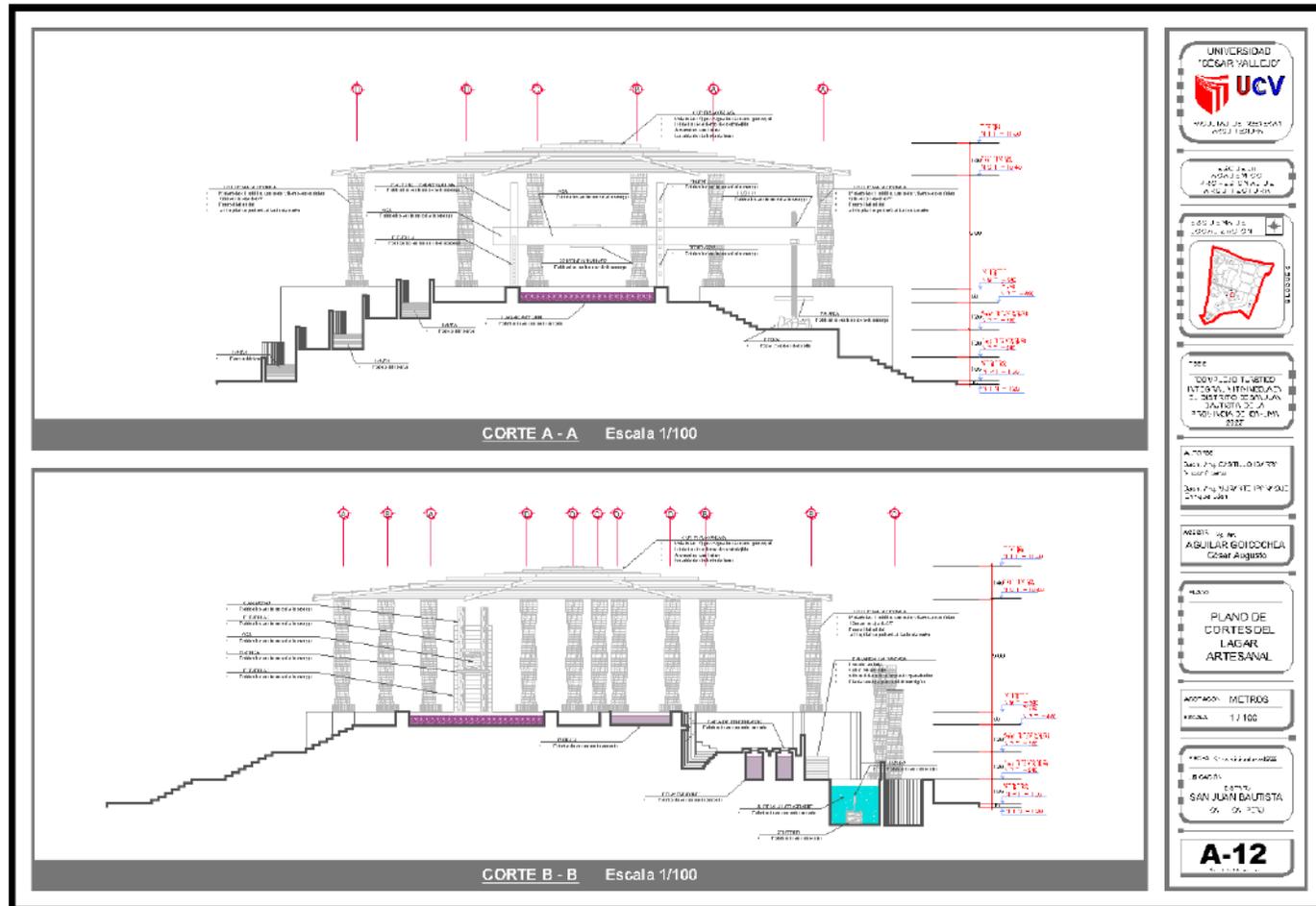
5.3.8. Plano arquitectónico- Caseta de Control (Distribución, elevación y cortes)



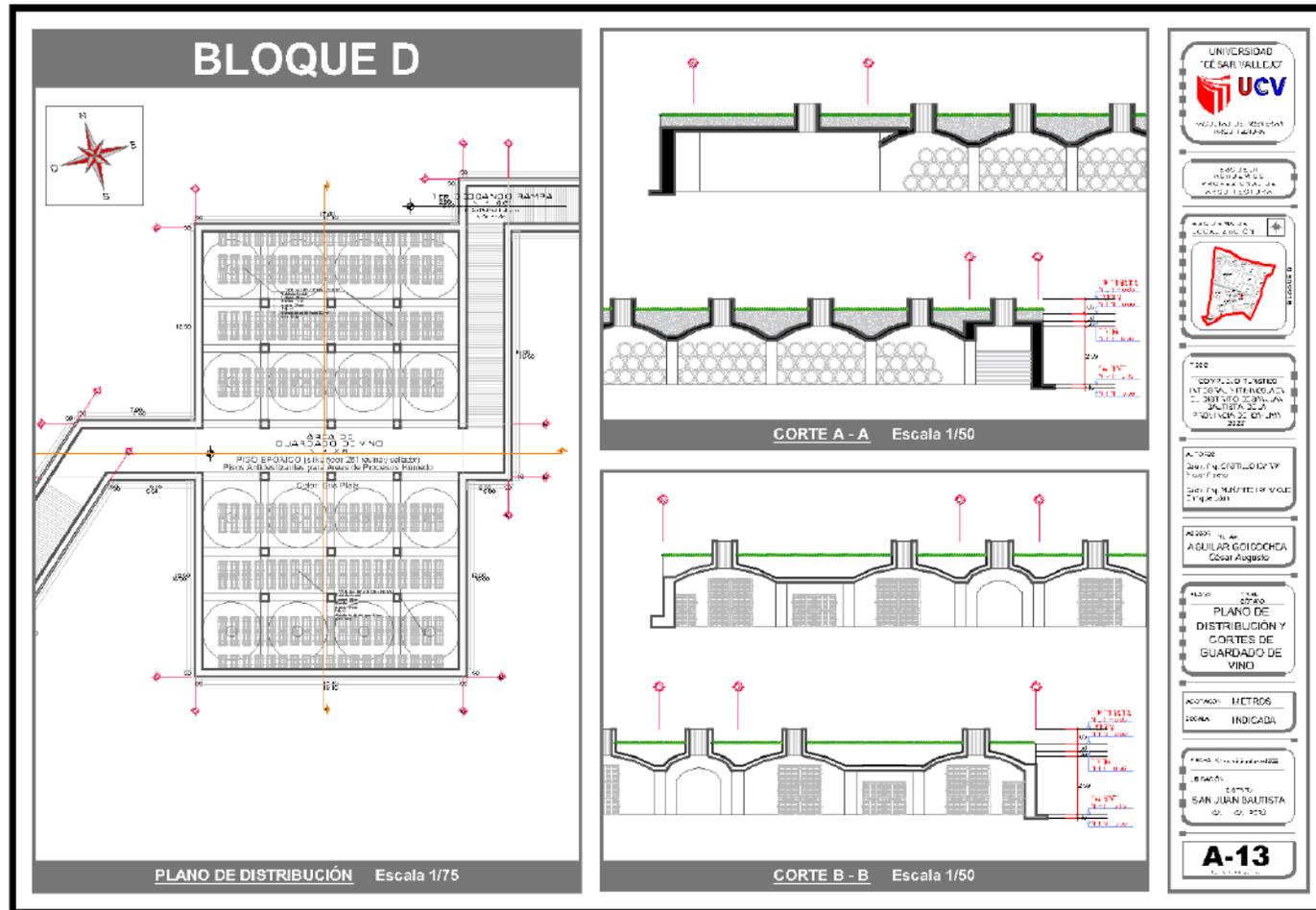
5.3.10. Plano arquitectónico- Lagar Artesanal (Distribución)



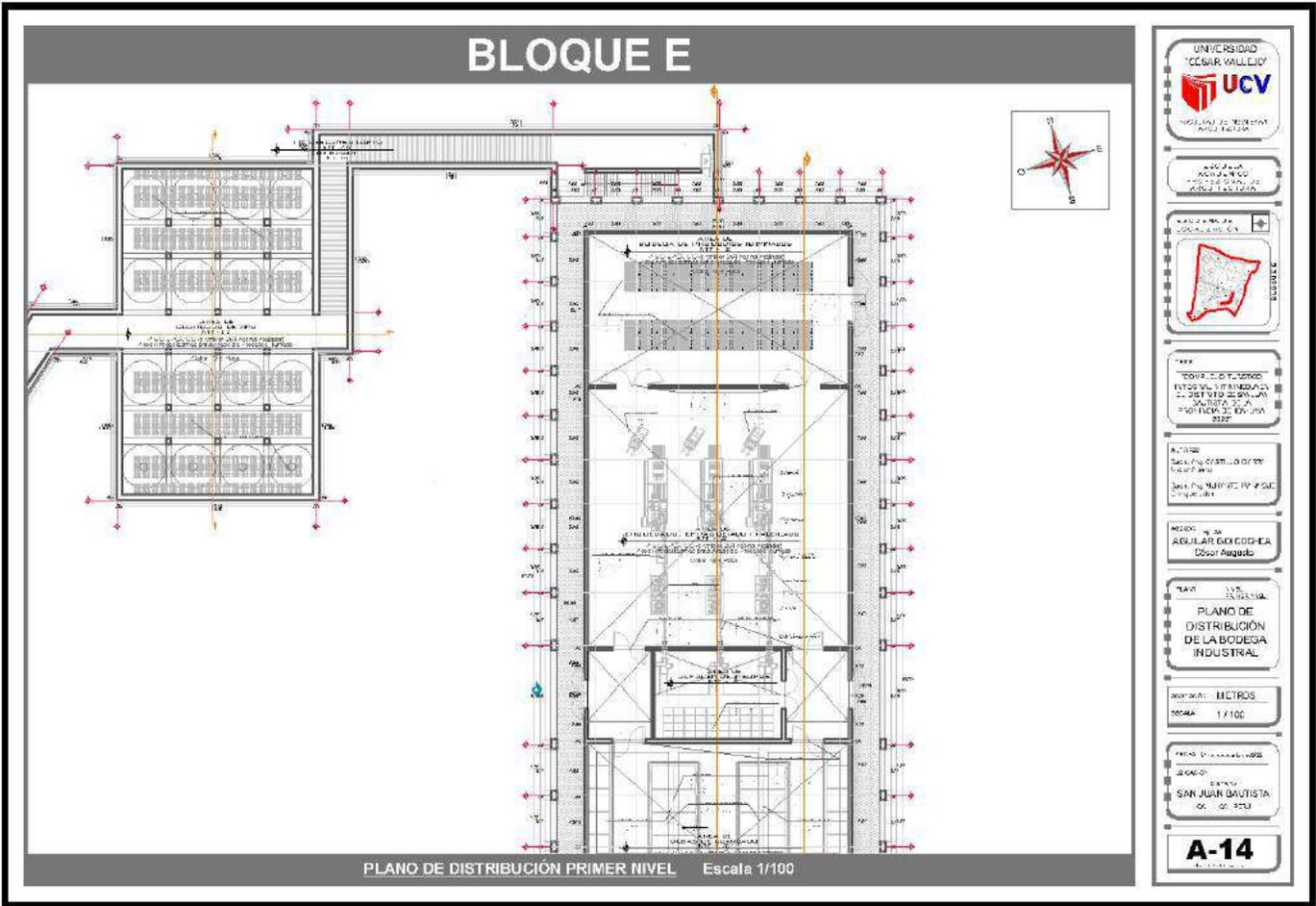
5.3.11. arquitectónico- Lagar Artesanal (Cortes)



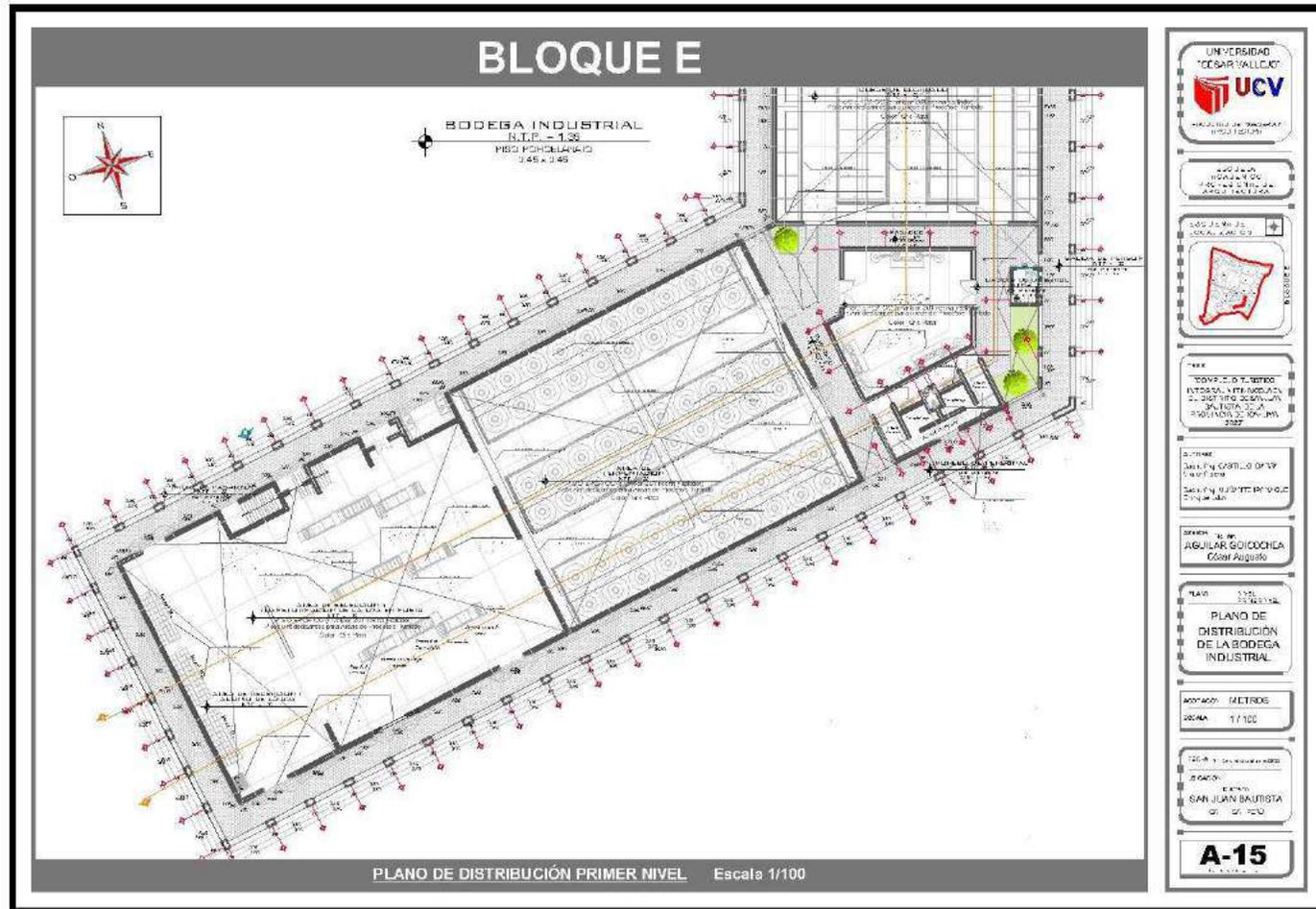
5.3.10. Plano Arquitectónico- Cuarto Subterráneo de guarda de vino. (Distribución, elevación y cortes)



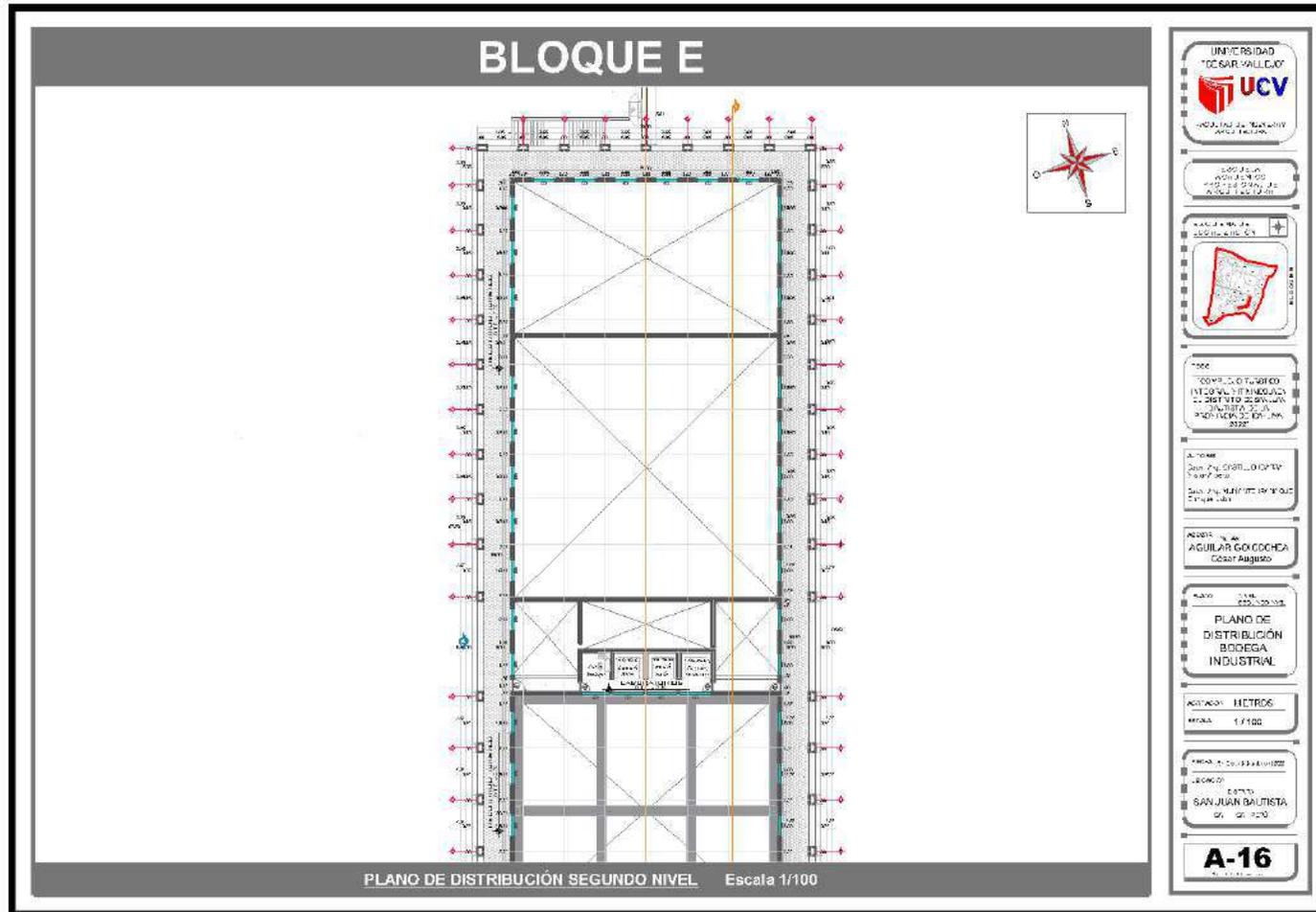
5.3.11. Plano Arquitectónico- Bodega Industrial Vitivinícola. (Distribución Parte 1)



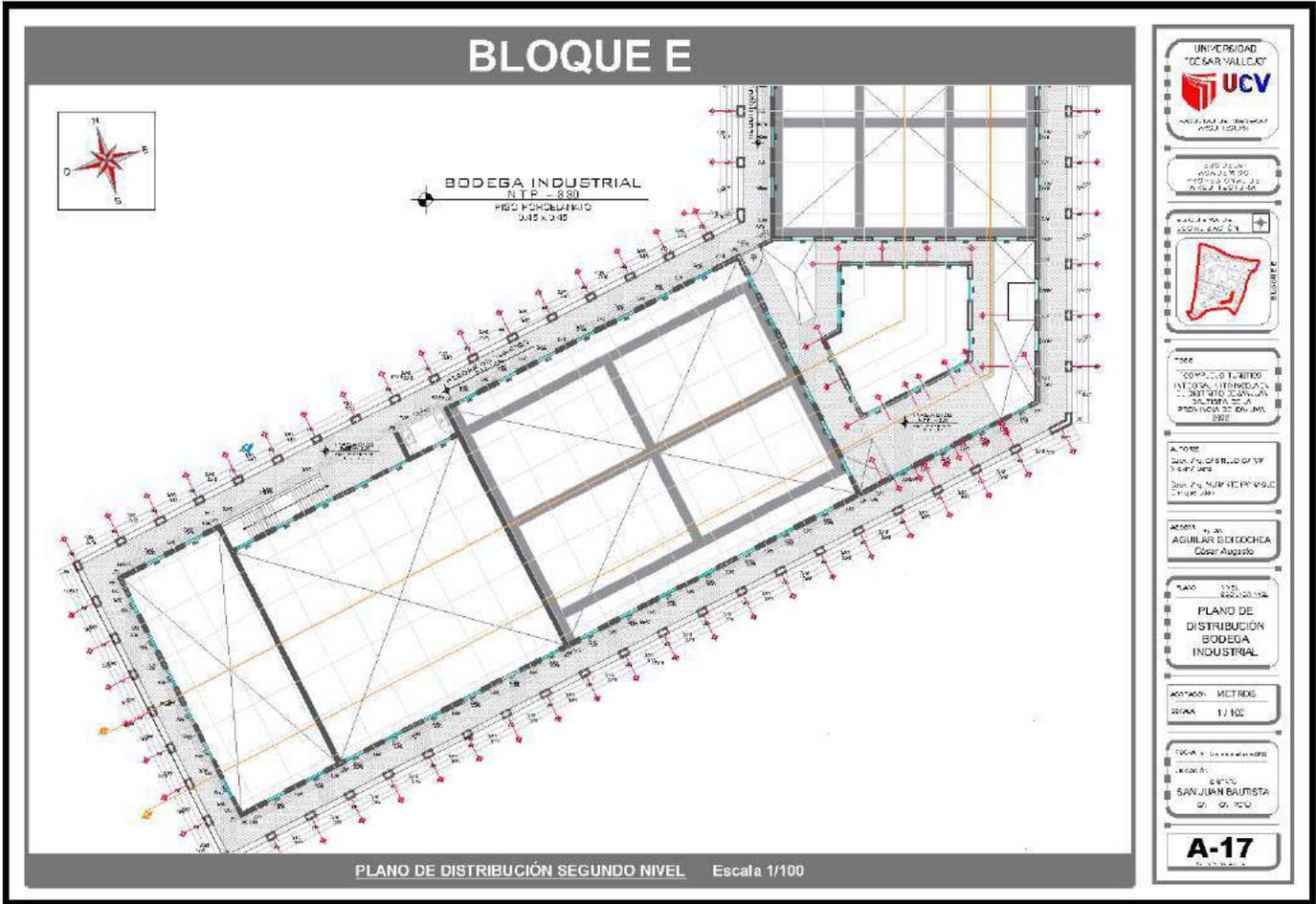
5.3.12. Plano Arquitectónico- Bodega Industrial Vitivinícola. (Distribución Parte 2)



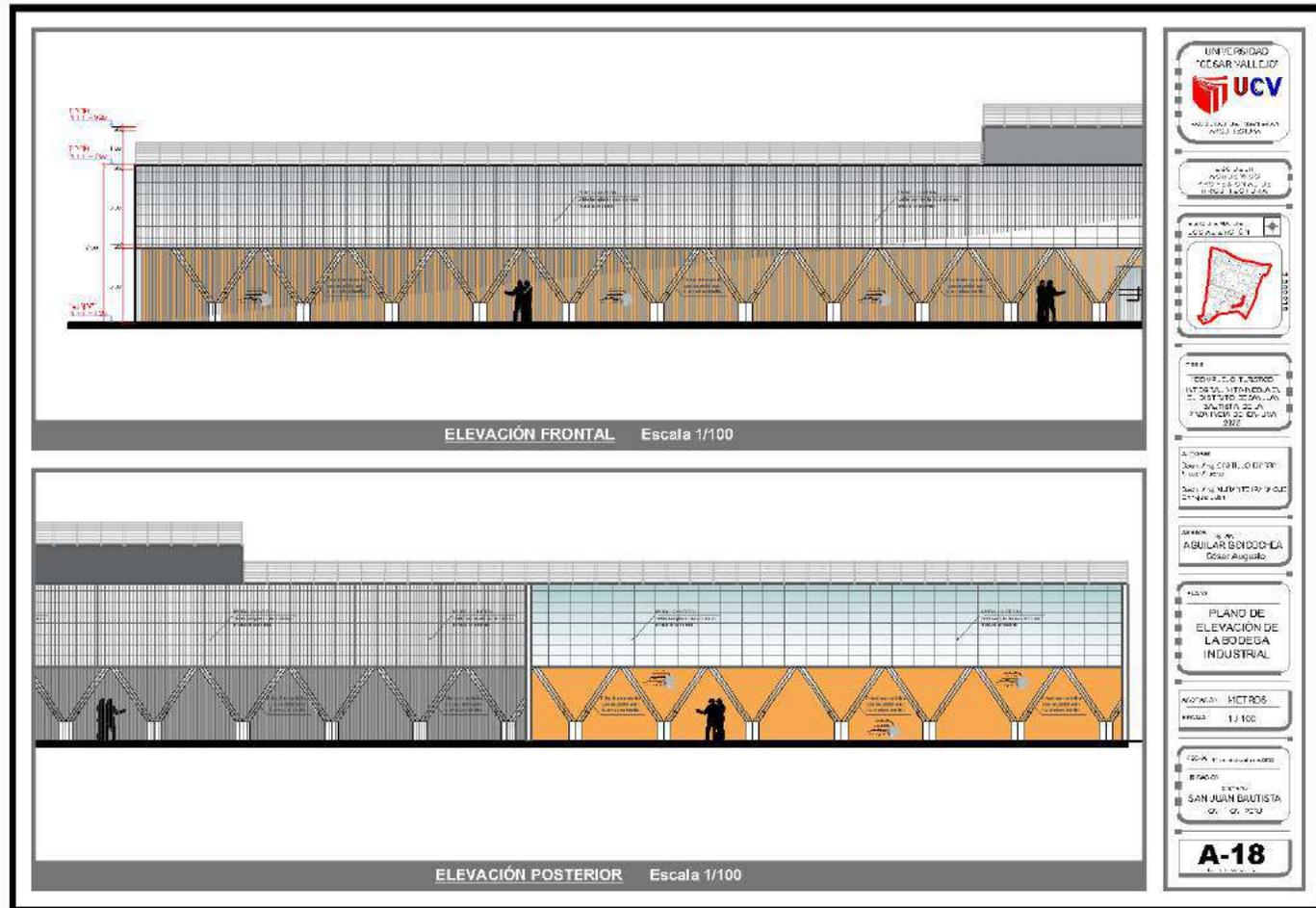
5.3.12. Plano Arquitectónico- Bodega Industrial Vitivinícola. (Distribución Parte 1)



5.3.12. Plano Arquitectónico- Bodega Industrial Vitivinícola. . (Parte 2)



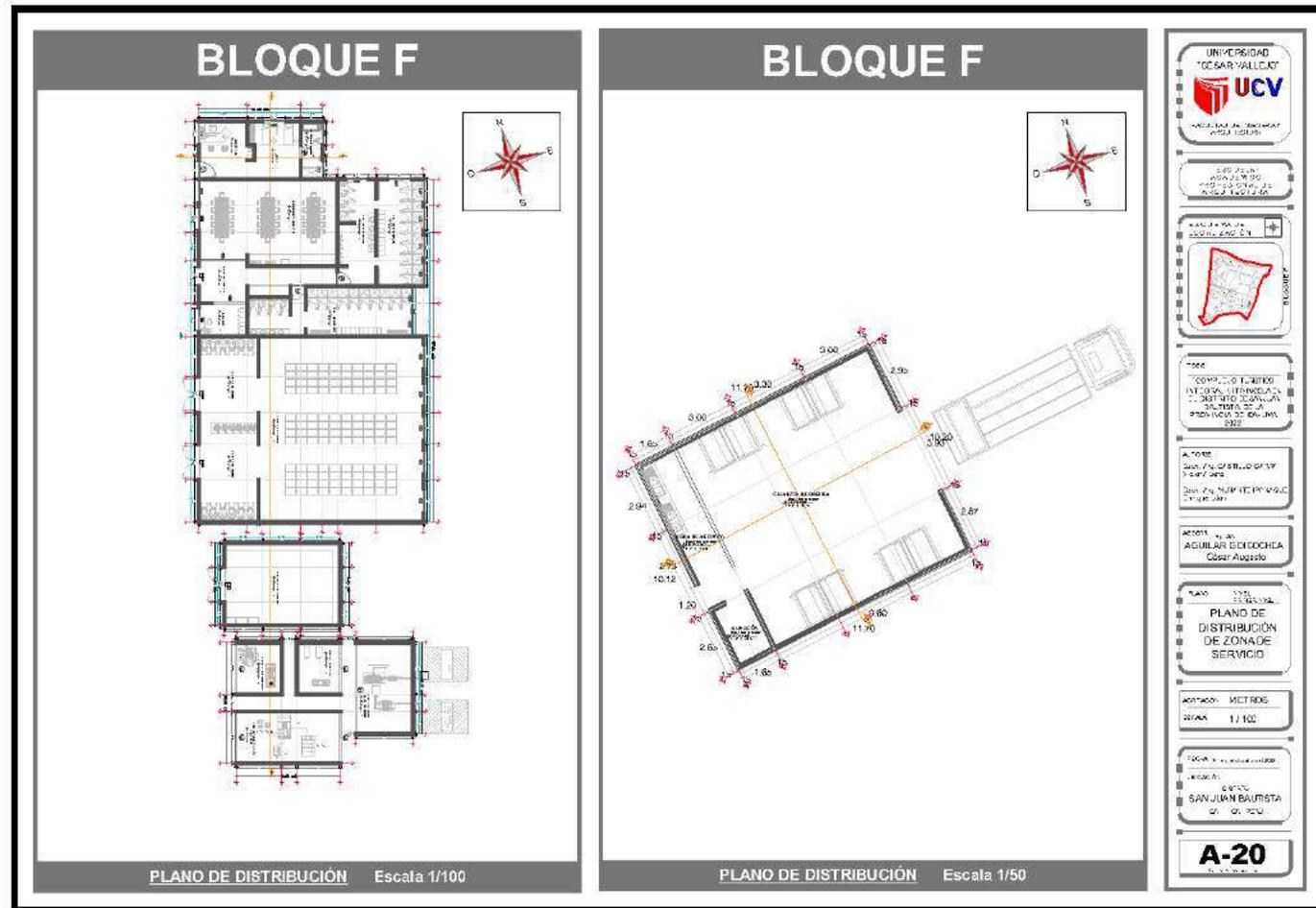
5.3.13. Plano Arquitectónico- Bodega Industrial Vitivinícola. . (Elevación)



5.3.14. Plano Arquitectónico- Bodega Industrial Vitivinícola. . (Cortes)



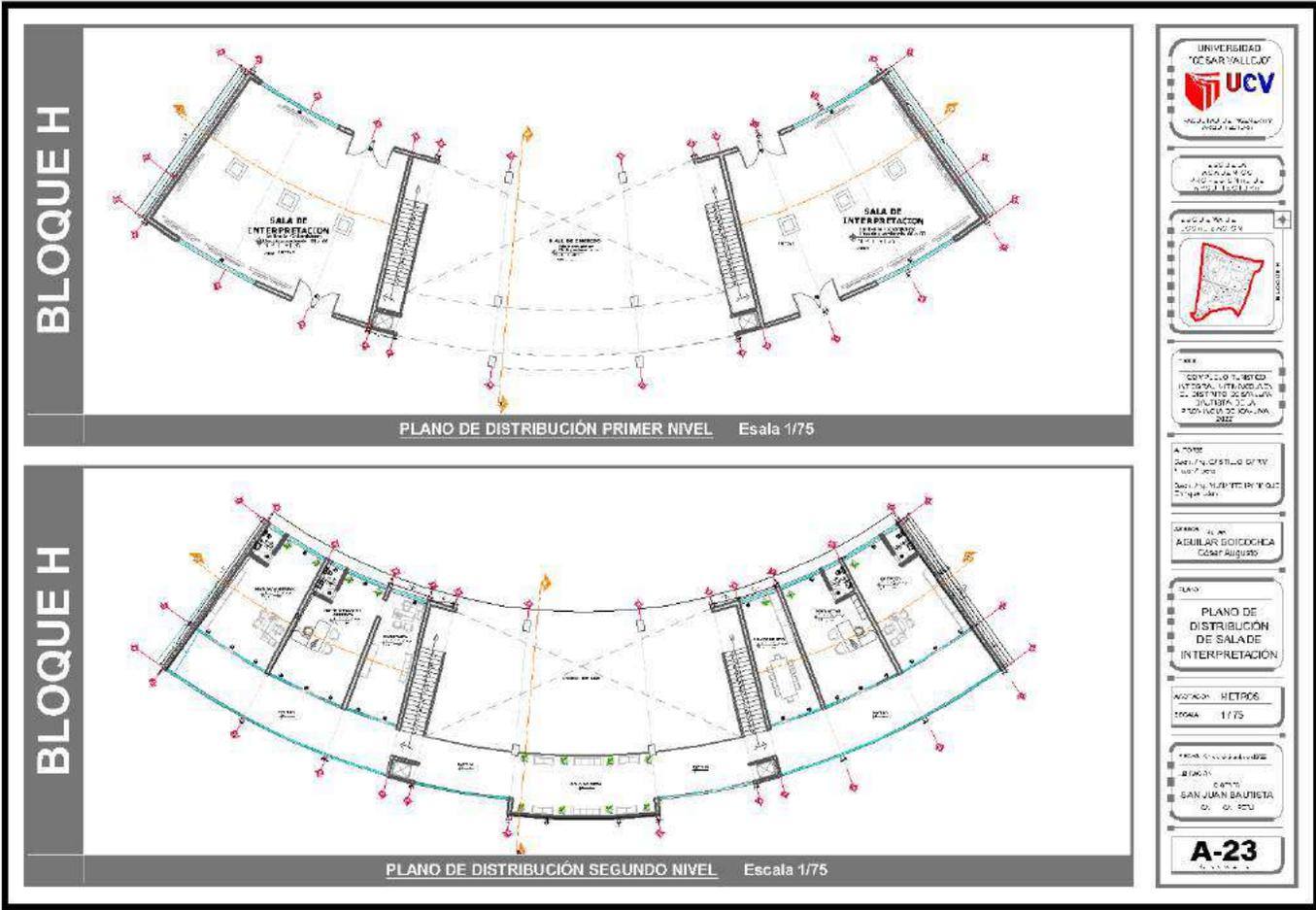
5.3.15. Plano de arquitectónico- Servicios Generales (Distribución)



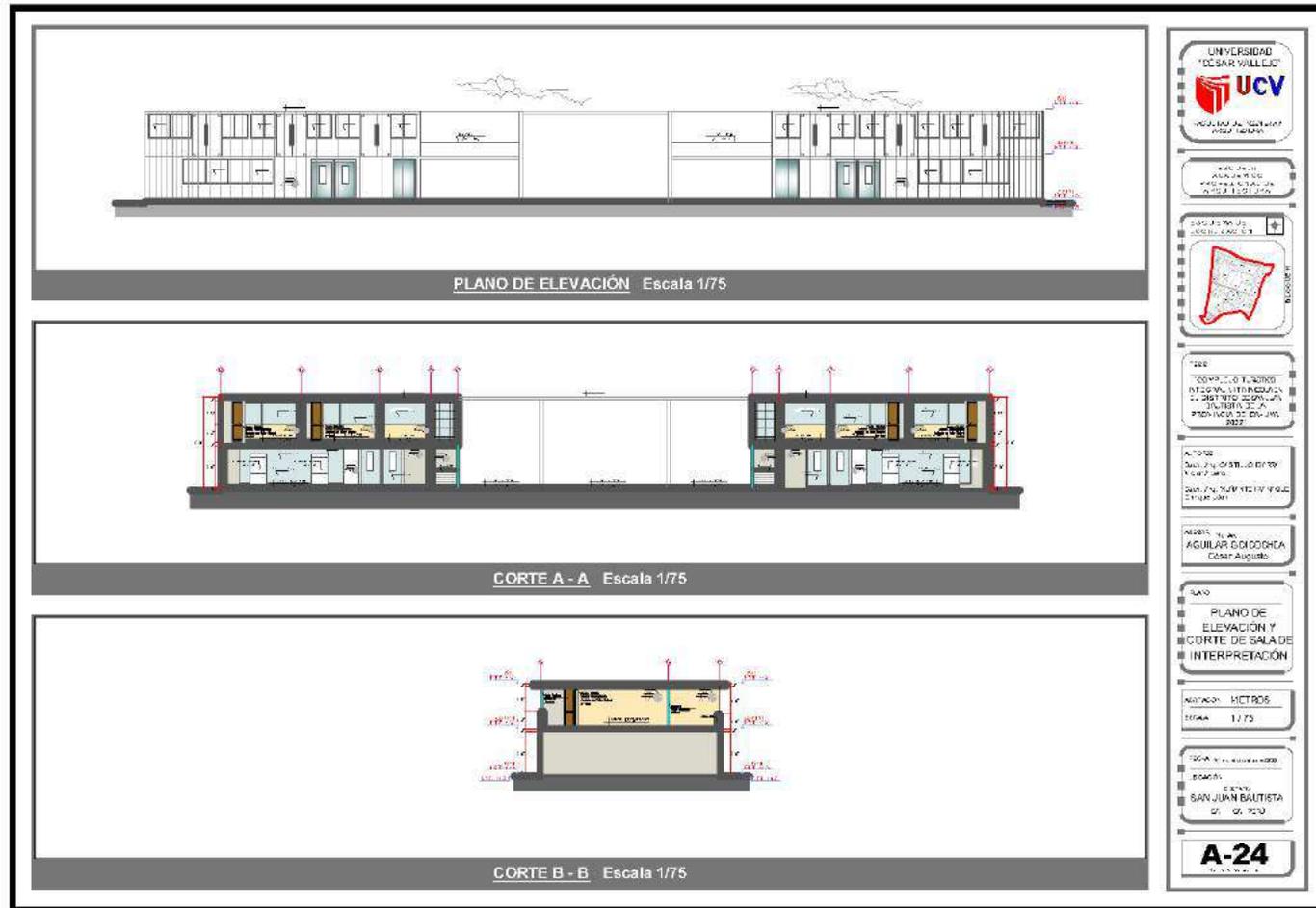
5.3.16. Plano de arquitectónico- Servicios Generales (Elevación, cortes)



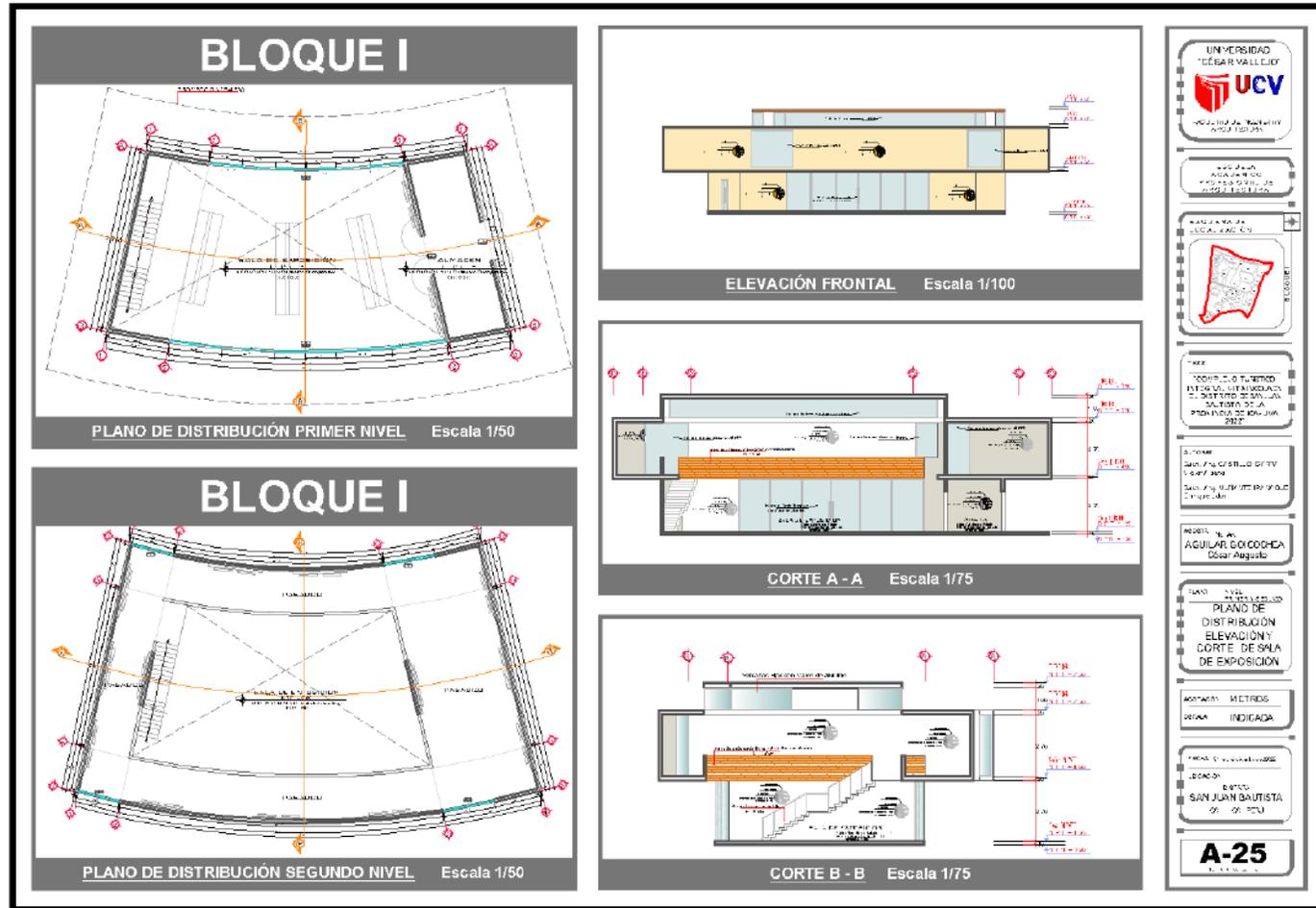
5.3.18. Plano Arquitectónico- Sala de Interpretación y Administración. (Distribución)



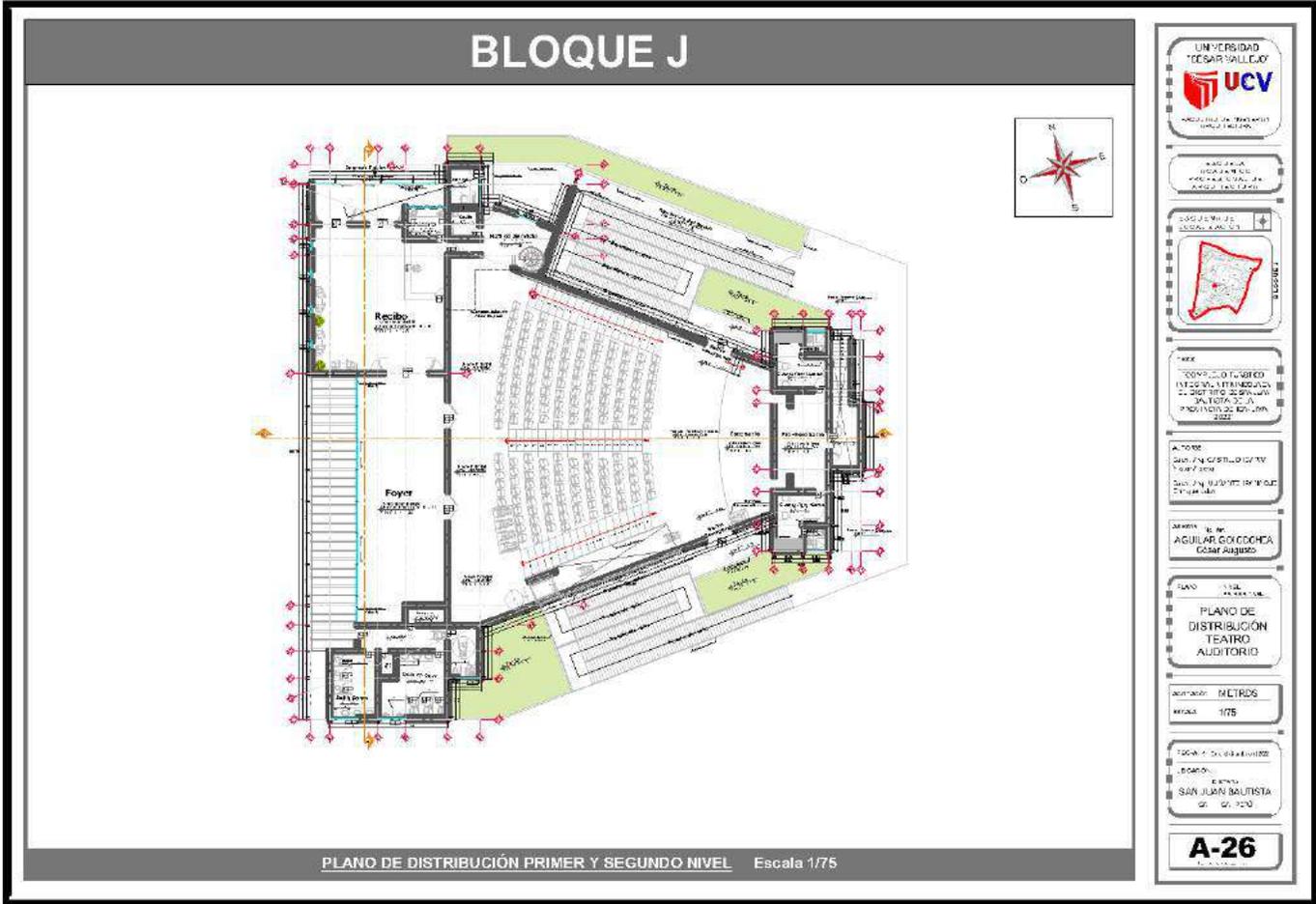
5.3.19. Plano Arquitectónico- Sala de Interpretación y Administración. (Elevación y cortes)



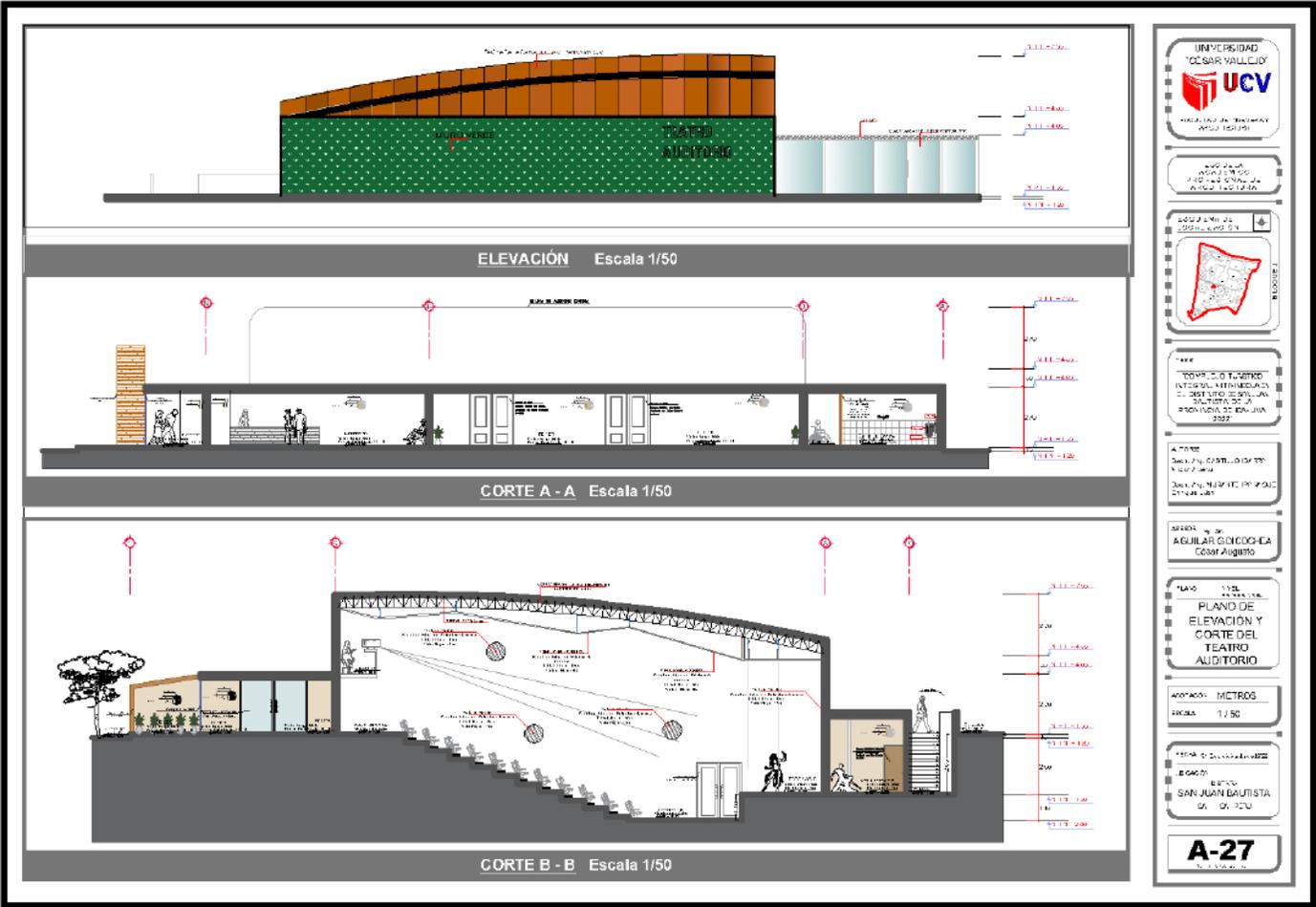
5.3.20. Plano Arquitectónico- Sala de Exposición. (Distribución, elevación y cortes)



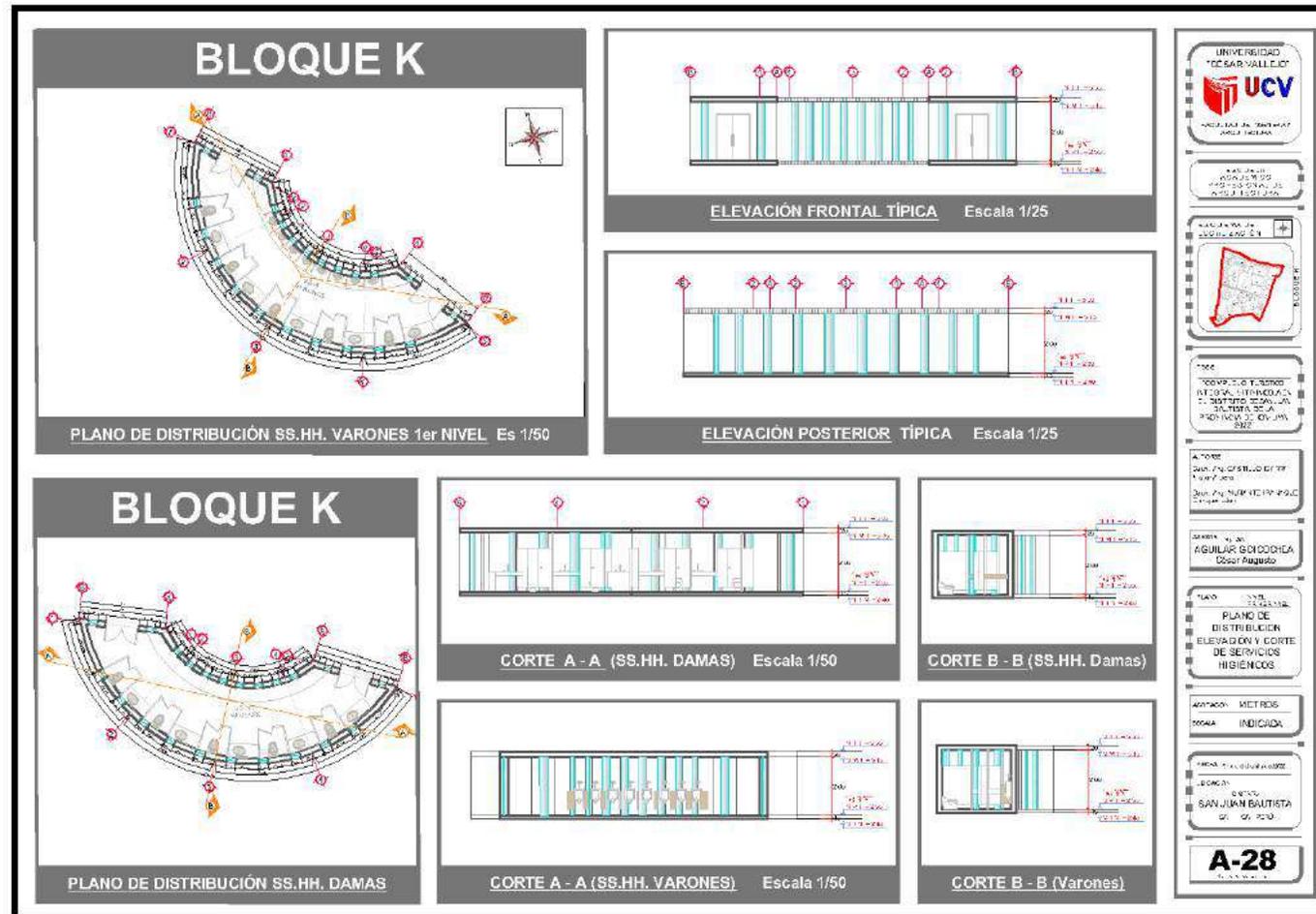
5.3.21. Plano Arquitectónico- Teatro Auditorio. (Distribución)



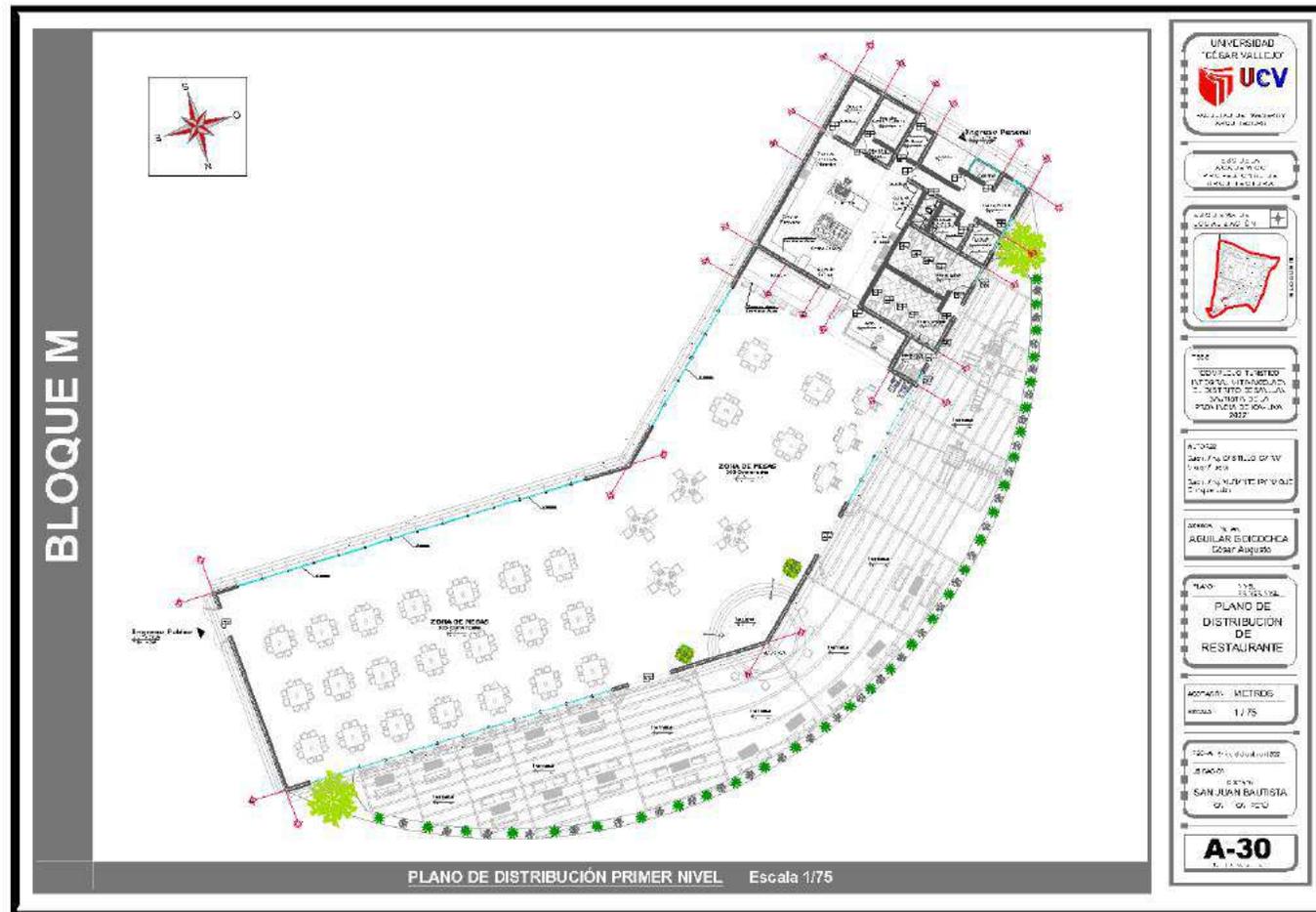
5.3.22. Plano Arquitectónico- Sala de Exposición. (Elevación y cortes)



5.3.23. Plano Arquitectónico- Batería de Baño para el Público General. (Distribución, elevación y cortes)



5.3.25. Plano Arquitectónico-Restaurante. (Distribución)



5.3.26. Plano Arquitectónico-Restaurante. (Elevación y cortes)

ELEVACIÓN FRONTAL Escala 1/50

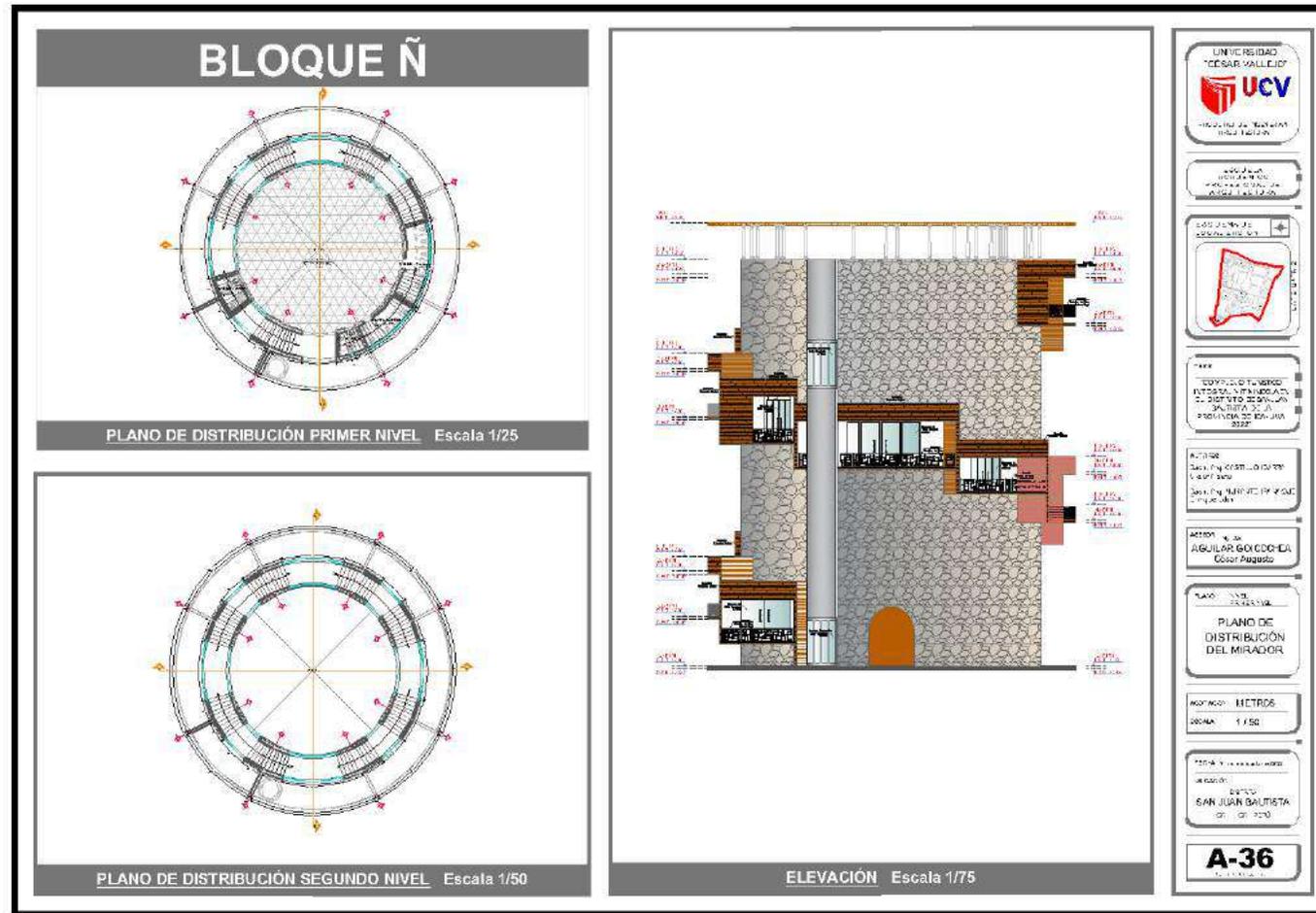
ELEVACIÓN LATERAL Escala 1/50

Bevación Fachada Esc: 1/60

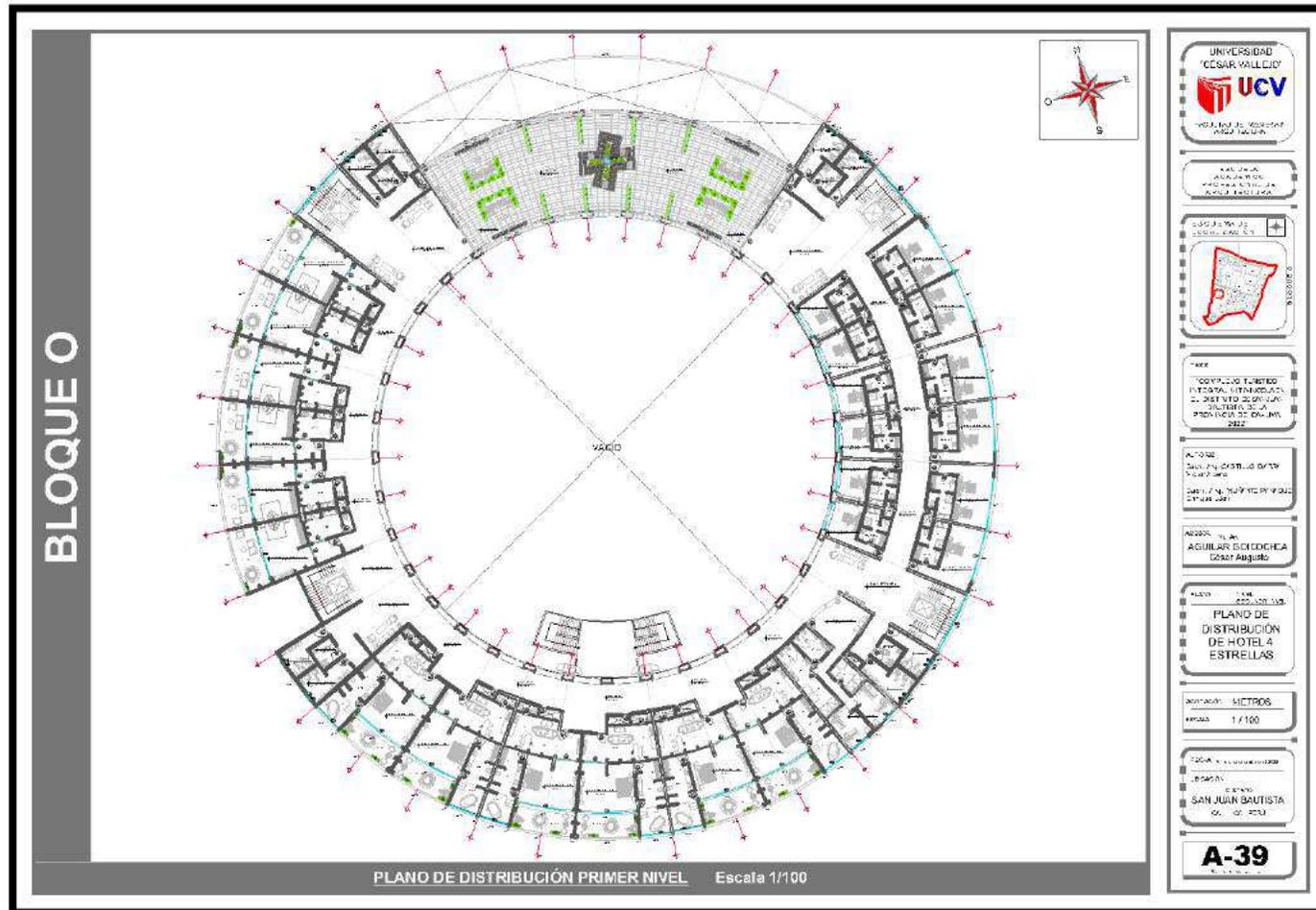
Bevación Lateral Esc: 1/50

UNIVERSIDAD "OSCAR VALLADA" UCV UNIVERSIDAD VENEZOLANA CAROLINA
PROYECTO PROYECTO DE DISEÑO DE UN RESTAURANTE
LOCALIZACIÓN CARRERA 24 CARRERA 24 CARRERA 24
PROYECTO PROYECTO DE DISEÑO DE UN RESTAURANTE CARRERA 24 CARRERA 24 CARRERA 24
AUTORES DISEÑO Y DISEÑO DE UN RESTAURANTE DISEÑO DE UN RESTAURANTE
CLIENTE AGUILAR GOICOECHEA OSCAR AGUILAR
FECHA 15 DE 15 DE 15 DE
PLANO DE ELEVACIÓN DE RESTAURANTE
UNIDAD METROS
ESCALA 1/50
PROYECTO PROYECTO DE DISEÑO DE UN RESTAURANTE
ARQUITECTO OSCAR AGUILAR
A-31

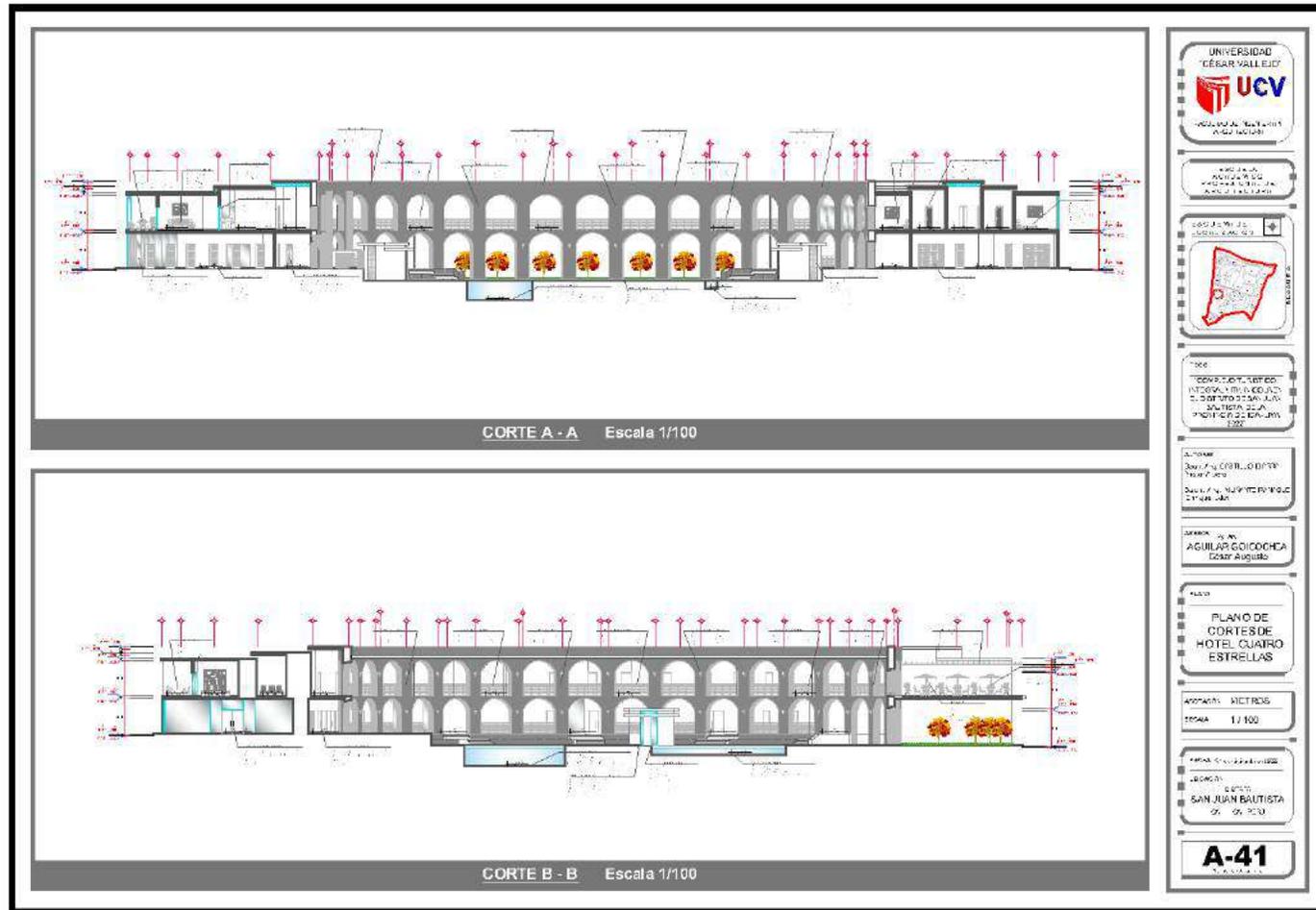
5.3.29. Plano Arquitectónico- Torre Mirador. (Distribución, elevación)



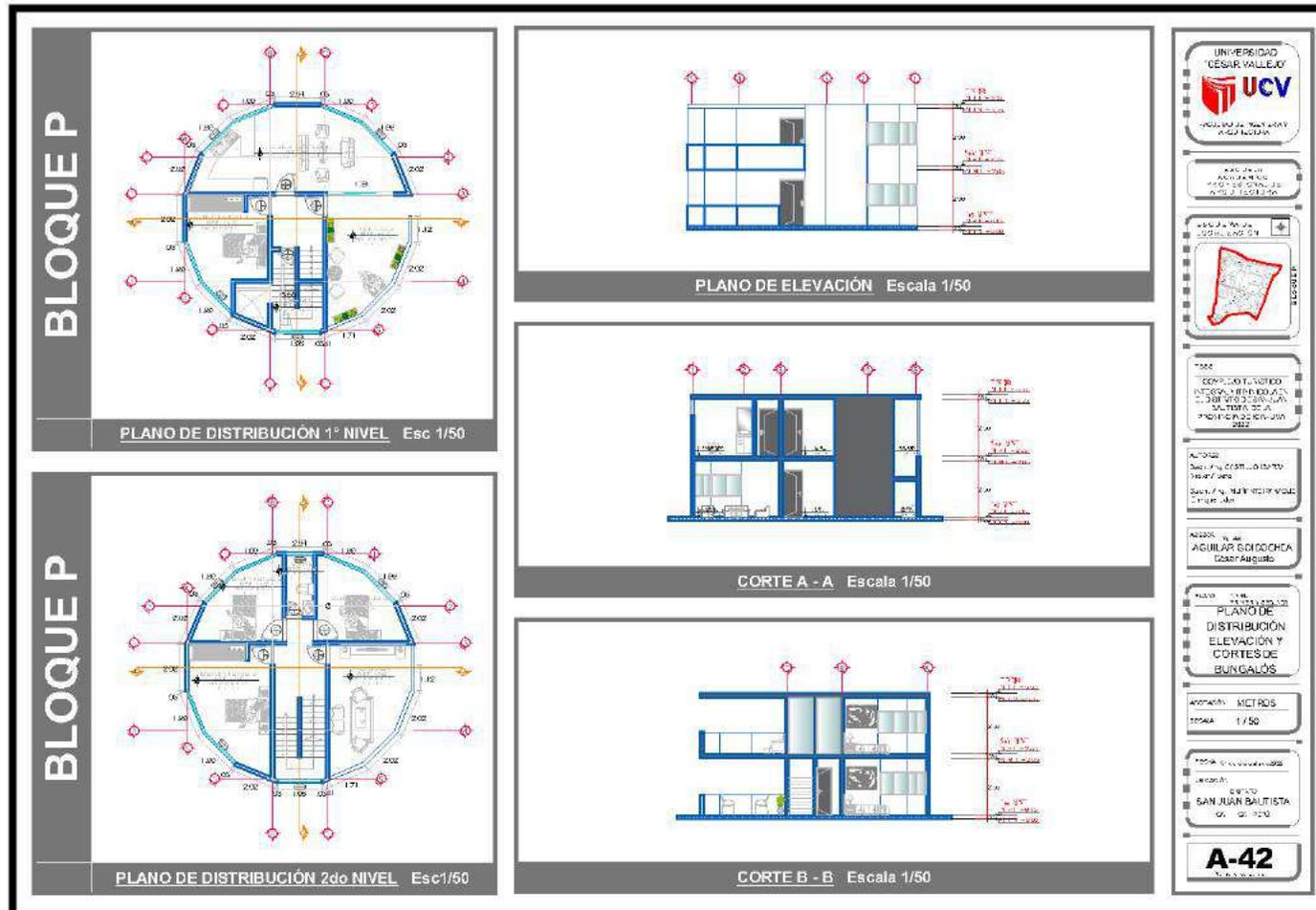
5.3.32. Plano Arquitectónico- Hotel 4 Estrellas. (Distribución Segundo Nivel)



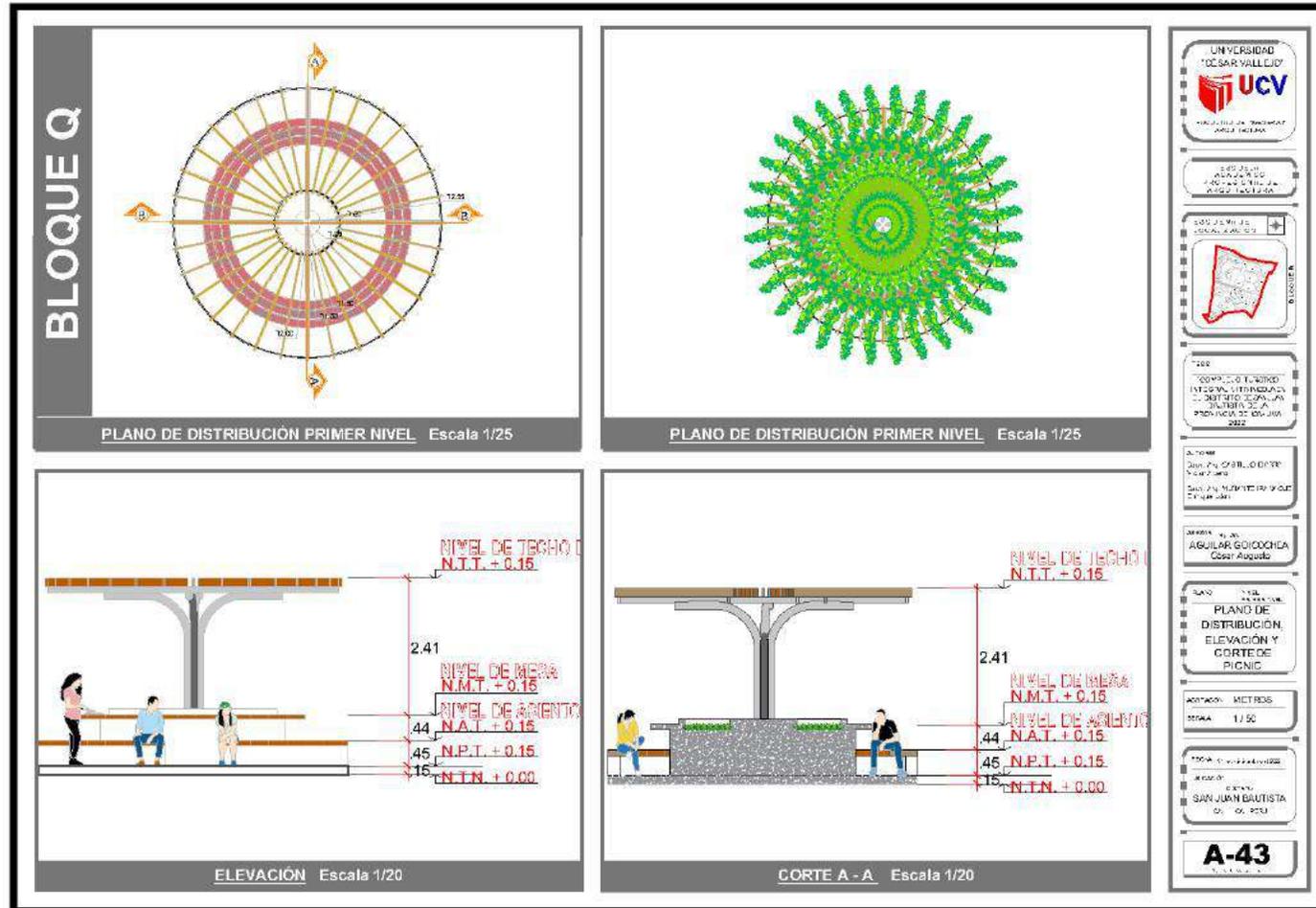
5.3.34. Plano Arquitectónico- Hotel 4 Estrellas. (Corte)



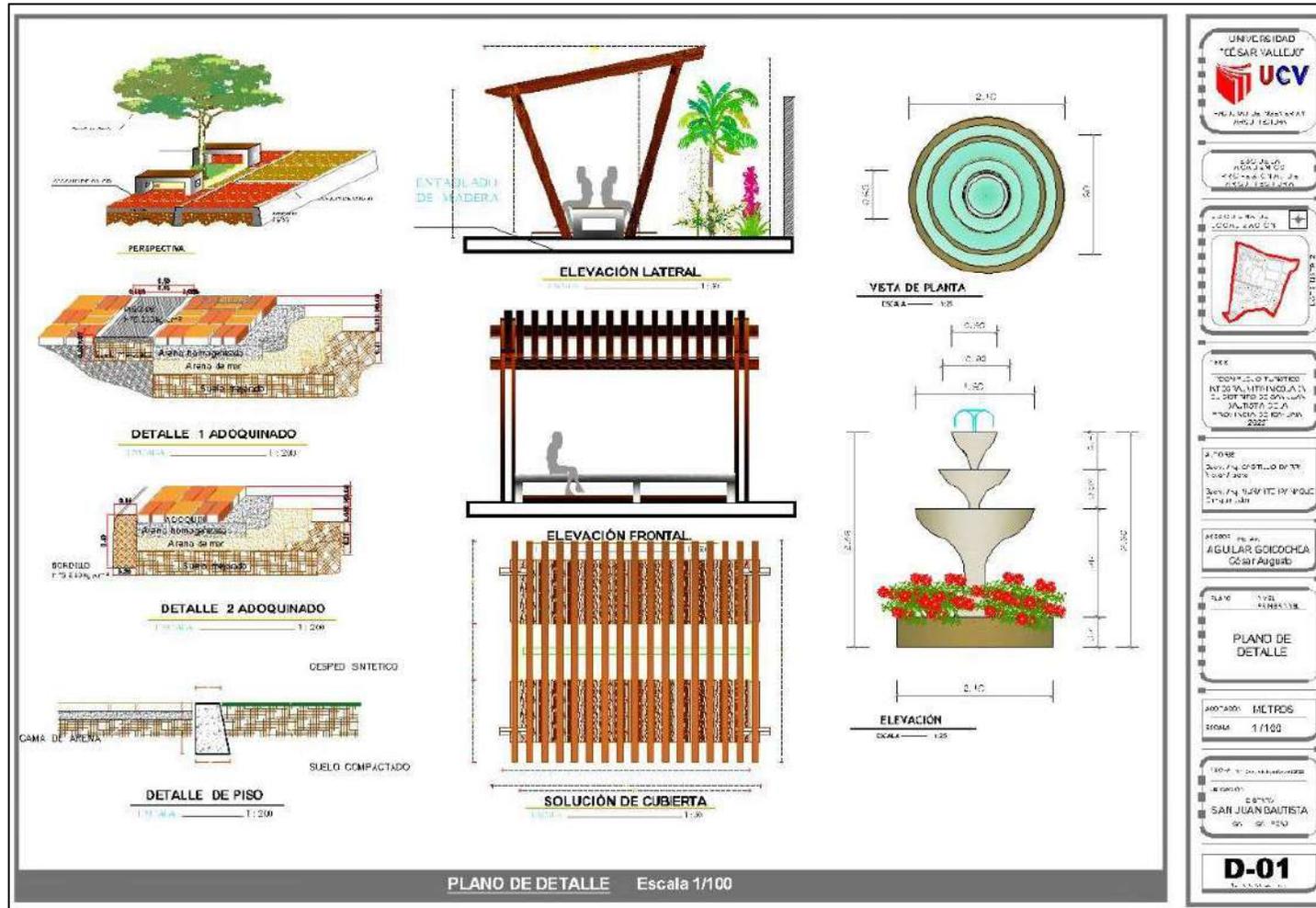
5.3.35. Plano Arquitectónico- Bungalows. ((Distribución, elevación y cortes)



5.3.36. Plano Arquitectónico- Picnic. (Distribución, elevación y cortes)



5.3.39. Plano de Detalles Arquitectónicos de los Mobiliarios Urbanos.



UNIVERSIDAD "CESAR VALLEJO" UCV

ESCUELA DE ARQUITECTURA

PROYECTO DE GRADUACIÓN

INTEGRANTES: AGUILAR GARCÍA, AGUILAR GARCÍA

TÍTULO: PLAN DE DETALLE

PROYECTO: PLAN DE DETALLE

PROFESOR: AGUILAR GARCÍA

PLANO: PLAN DE DETALLE

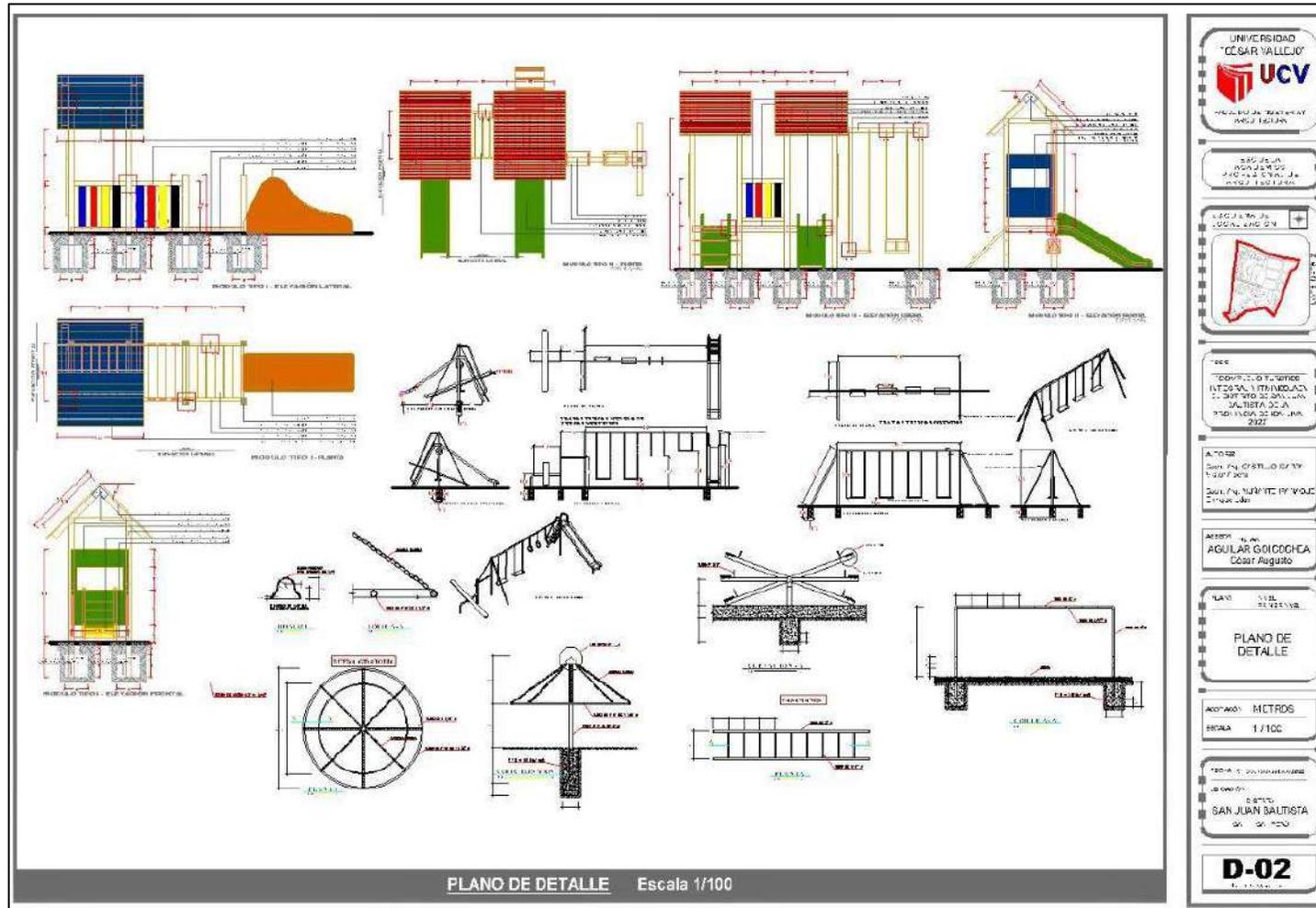
UNIDAD: METROS

ESCALA: 1/100

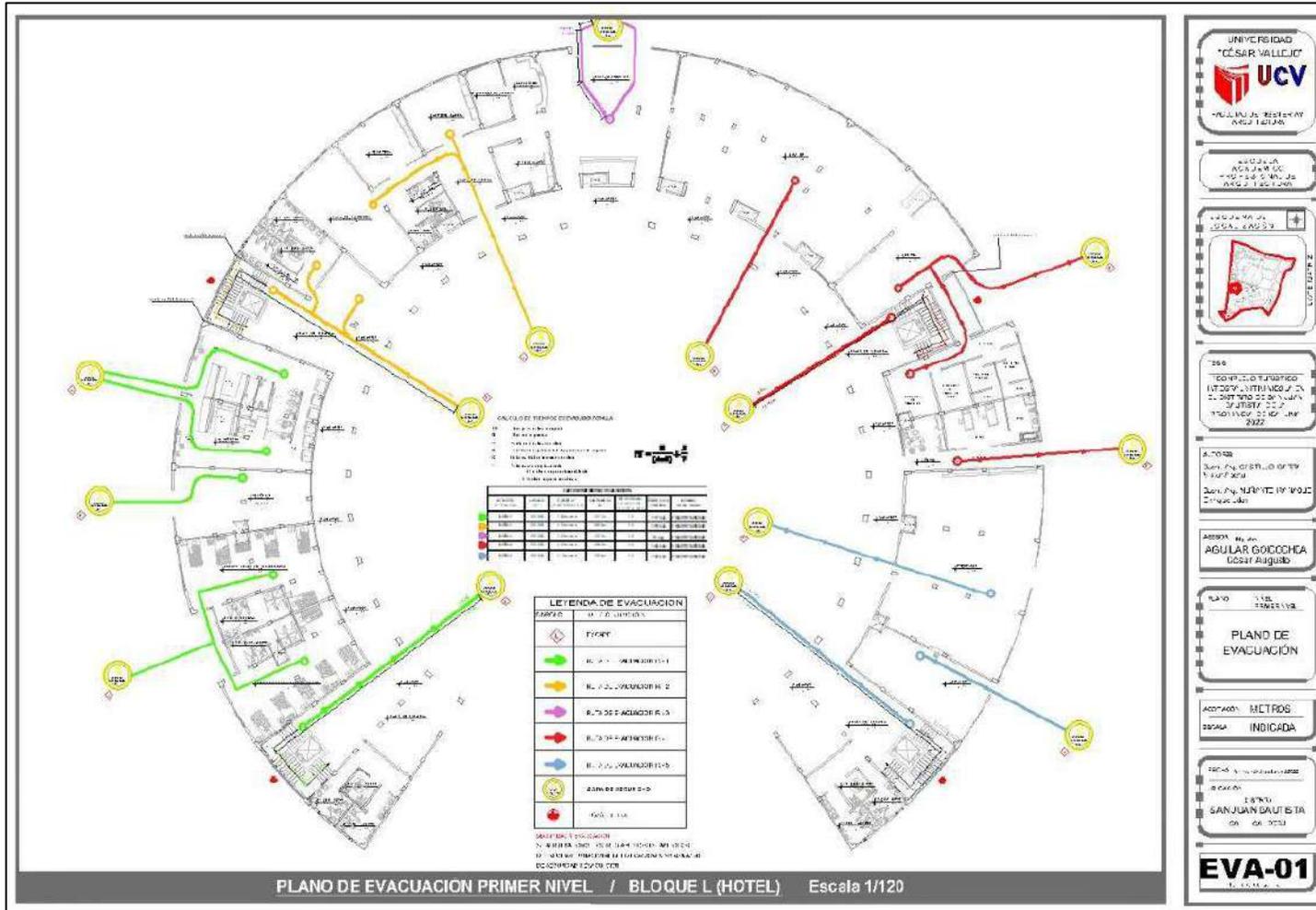
SAN JUAN BAPTISTA

D-01

5.3.40. Plano de Detalles Arquitectónicos de los Mobiliarios Urbanos.



5.3.41. Plano de Evacuación



5.4. Memoria Descriptiva de Arquitectura

I. Datos Generales:

Proyecto: Complejo Turístico Integral Vitivinícola en el distrito de San Juan Bautista 2022

Ubicación:

Departamento : ICA

Provincia : ICA

Distrito : SAN JUAN BAUTISTA

II. Descripción Del Proyecto

La infraestructura estará ubicada en un solar actualmente en terreno Agrícola y por ello es pertinente realizar el cambio de uso en la cual tendrá como resultado el Uso de Comercio Vecinal y Uso Industria Liviana 2. El terreno cumple con las condiciones normativas, paisajística y lo más importante es un suelo rico en nutrientes que ayudara al desarrollo vegetal que es parte del proyecto. Está conformado con 15 espacios infraestructurales que convertirá el estudio en un proyecto de envergadura.

III. Características de Acceso al Proyecto:

Para el ingreso al proyecto se propuso la apertura de un solo acceso central que contemplará una vía tanto para el ingreso y egreso del vehículo; asimismo, cuenta a ambos lados una vereda peatonal que servirá para el acceso del visitante a pie. Se finalizada el acceso con el ovalo circular que se conectara a la plaza central del proyecto.

IV. Descripción Por Niveles

Primer Nivel:

Se describirá específicamente su arquitectura por cada bloque del proyecto para el análisis de correspondiente del estudio.

Bloque A

Corresponde al bloque de la caseta de seguridad la cual tiene un único ingreso en la parte posterior en donde te lleva a 2 ambientes que son una batería de baño y el área de vigilancia la cual está diseñada de muro bajo con ventana baja de sentido batiente.

Bloque B

Es un ambiente destinado a la venta de productos vitivinícolas la cual inicia su ingreso del empleado en la parte posterior de su edificación llevando al hall, batería completa de Servicio Higiénico, área de venta y un almacén. Este último ambiente tendrá 2 accesos para el mejor ciclo de venta.

Bloque C

Corresponde al Lagar Artesanal que tiene un diseño arquitectónico en forma de huaca y su función inicia a su alrededor gradas que conllevan hacia el centro a una piscina circular donde se realizara el pisado de la uva para que posteriormente baje mediante gravedad a las cubas de fermentación. su composición elementos de construcción es mediante columnas con piel de madera y techo de sol y sombra.

Bloque H

La Sala de Interpretación es un bloque destinado al visitante la cual tendrá una información previa a lo que comprende el proyecto y ese bloque está dividido en 2 ambientes separados por un hall de ingreso. Se inicia su ingreso por el centro de cada edificación comprendiendo por ventanas altas en la parte delantera y posterior así obteniendo una ventilación adecuada y la función interior está comprendido por un ambiente libre para el uso requerido de información que se le ofrecerá al visitante.

Bloque G

Corresponde al espacio infraestructural denominado Taller educativo multiusos la cual está compuesto el bloque por 2 ambientes destinados al desarrollo cultural educativo, cada uno de los ambientes tendrán mobiliarios de madera como mesas y sillas y la iluminación estará compuesta por ventanas altas.

Bloque E

La Bodega Vitivinícola industrial comprende en su función con los ambientes de Área de Selección y Transformación de la uva en mosto; sigüientemente del área de fermentación que tendrá como mobiliario principal contenedores de acero inoxidable

luego a la área de destilación, áreas de cubas de guardado, Área de Almacén insumos, Área de Etiquetado y empaquetado, Áreas de Productos terminado y finalmente a una área de guardado de vino que estará ubicado en la parte inferior de terreno para un mejor acondicionamiento y fermentación del producto.

Bloque F

El bloque de Servicios generales está compuesta su arquitectura funcional con los ambientes de Recepción; Tópico y Servicio Higiénico, para la atención de salud del empleado; asimismo, para el aseo y alimentación del personal se crean los espacios de un comedor de capacidad para más de 30 empleados y ambientes de vestuarios de damas; varones; hall y un área de control. Finalmente, se componen ambientes de un almacén general; Tallere de Maestranza; planta de emergencia, depósito de Gas; Área de electrobombas y la Subestación eléctrica.

Bloque L

El anfiteatro es un ambiente al aire libre que comprende su distribución con gradas de concreto que te destinan al acceso inferior en donde está la edificación acústica donde se desarrollaran los eventos musicales artísticos. Su arquitectura interna del edificio conlleva a elementos acústicos y de gran dimensión para la visibilidad del espectador.

Bloque M

El Restaurante está compuesto por dos zonas, la primera es la zona al público que está comprendida por un ambiente de mayor proporción en sus luces que sirve para ocupar la mayor cantidad de mobiliarios y mejor circulación, asimismo se destina un ambiente al aire libre que estará cubierto por un techo de sol y sombra en la cual tendrá una batería de servicios higiénicos tanto para varones, damas y discapacitados. La segunda zona es el acceso solamente al empleado de servicio que se destina los ambientes de control, hall de servicio, vestuarios damas y varones, servicio higiénico completo, cuarto de basura, antecámara, cámara de frigorífico carnes y mariscos, almacén y finalmente la cocina.

Bloque N

El S.U.M. comprende de dos ambientes que el primero comprende con hall al público la cual tienen una recepcionista la cual tiene a su cargo un depósito general y ese mismo ambiente cuenta con un área de sala de espera la cual te dirige al ingreso de la Sala de

Uso Múltiples que está compuesta su arquitectura por ventanas de vidrio templado en todo su perímetro y 2 puertas de salida en caso de emergencias la cual una de ellas te destina a 3 ambientes de servicios higiénicos completos tanto para varones, damas y discapacitados.

Bloque Ñ

El Mirador está destinado su diseño para que el visitante desde su recorrido observe todas las bondades que tiene el proyecto interno y el paisajismo externo por ello este compuesto por 2 acceso 1 por escaleras metálicas y barandas metálicas con acabado en pintura color de madera; asimismo, para el acceso al discapacitado se propuso un ascensor panorámico con vidrio templado a su alrededor en la cual estará ubicado en la parte central de la torre llegando los 2 acceso a su destino superior. Finalmente, su arquitectura estará compuesta por una piel de estructura metálica con acabado en pintura tipo madera en toda la torre.

Bloque J

La composición funcional del Teatro auditorio tiene dos ingresos independientes uno al público general y el otro al personal que laborara en la edificación, en el caso del público general cuenta con el hall de ingreso, seguidamente con el área de boletería luego el área de recibo que se compone por una recepcionista y mobiliarios de espera; asimismo, el foyer; foyer Terraza; Servicios higiénicos para varones, mujeres y discapacitados; Nave Principal, 226 butacas + 4 espacios para discapacitados; ascensor para discapacitado, escenario, Pre - Escenario, 2 camerinos para ambos sexos con su respectivo batería de baño completo. El segundo ingreso es directamente para el empleado que comprende de 2 señoritas para boletería, 1 recepcionista 2 empleados para el manejo audiovisual y el personal de limpieza.

V. Acabados y materiales

Tabla 42
Cuadro de Acabados totales de todos los Ambientes

Tabla de Acabados					
Bloque A	Caseta de Seguridad				
Ambientes:	Área de Vigilancia y Baño				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso	Cerámico	Rugosa	0.45 x 0.45 Tránsito Medio	Mate	Hueso Stone
Pared	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos)	Látex Mate	Beige
Puerta	Contra placada en MDF de 4 mm	Lisa	Marco de Madera Tornillo, sentido Batiente	Duco	Caoba
Tabla de Acabados					
Bloque B	Stand de Ventas				
Ambientes:	Área de Venta. Almacén, Hall y SsHh				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso	Cerámico	Lisa	Marmolizado Farah 0.27 x 0.45 Tránsito Medio	Brillante Medio	Guinda
Pared	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos)	Santinado	Guinda
Puerta	Contra placada en MDF de 4 mm	Lisa	Marco de Madera Tornillo, sentido Batiente a 180 grados	Duco	Caoba
Tabla de Acabados					
Bloque E	Talleres Multiuso				
Ambientes:	Salones				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso	Porcelanato	Lisa	0.60 x 0.60 Tránsito Alto	Mate	Gris Humo
Pared	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Santinado	Blanco Perla
Puerta	Contra placada en MDF de 5.5mm	Lisa	Marco de Madera Tornillo, sentido Batiente a 180 grados	Duco	Nogal
Tabla de Acabados					
Bloque D	Sala de Interpretación				
Ambientes:	Salón				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso	Porcelanato	Lisa	0.60 x 0.60 Tránsito Alto	brillante	Gris Humo
Pared	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Santinado	Blanco Perla
Puerta	Madera solida	Lisa	Marco y Hoja de Madera Tornillo sentido Batiente a 180 grados	Duco	Caoba

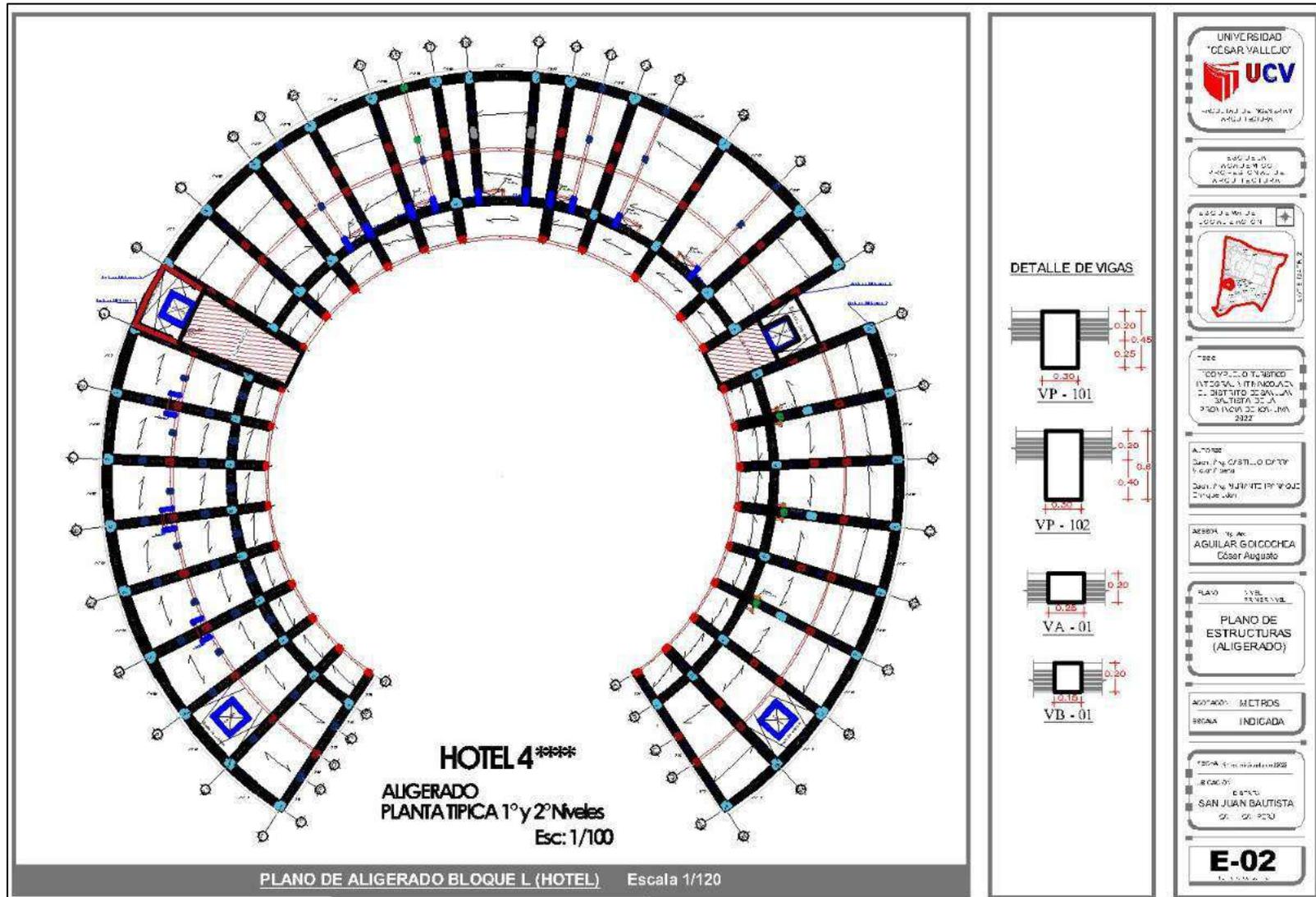
Tabla de Acabados					
Bloque D	Administración			2 nivel	
Ambientes:	RR.HH.; Contabilidad, Sala de Reunión; Administración; Marketing; Impresión; Producción; Comercio; SSHH; Discapacitado y Recepción.				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso	Porcelanato	Lisa	0.60 x 0.60 Transito Alto	Brillante	Gris Humo
Piso SSHH	Cerámico	Rugoso	Marmolizado Andrea 0.27 x 0.45 Transito Medio	Brillante	Azul
Pared	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Santinado	Blanco Perla
Puerta	Madera solida	Lisa	Marco y Hoja de Madera Tornillo Sentido Batiente a 180°	Duco	Caoba
Tabla de Acabados					
Bloque F	Bodega Industrial Vitivinícola				
Ambientes:	Área de Selección y transformación; A. Fermentación; A. Destilación; Cubas de Guardado; Almacén de Insumos; Etiquetado; Empaquetado; Paletizado; bodega de productos Terminados; Guardado de Vino.				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso	Epóxido (Resina y Sellador)	Lisa	Antideslizante Transito Alto	Brillante	Gris Plata
Piso SSHH	Cerámico	Rugoso	0.45 x 0.45 Antideslizante Transito Alto	Mate	Gris
Pared	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Vinílica	Naranja Perlado
Ventanas Altas	Vidrio Laminado	-	En Sentido Pivotante Resistencia al impacto	-	-
Puerta Corta Fuego	Acero Galvanizado Zincado	Lisa	Sistema Barra Antipánico Vertical con Varillas E: 45 mm	Metálico Brillante	Gris
Tabla de Acabados					
Bloque G	Servicios Generales				
Ambientes:	Tópico; Comedor de Servicio; Vestidor Varones y Damas; Hall de servicio; Control; Almacén General; Taller de Maestranza; Deposito de Gas; Electrobombas; Planta de Emergencia y Sub estación eléctrica.				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso	Cerámico	Rugosa	0.45 x 0.45 Transito Alto	Mate	Gris Humo
Piso SSHH	Cerámico	Rugoso	0.45 x 0.45 Antideslizante Transito Alto	Mate	Gris
Pared	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Santinado	Blanco Ostra
Puertas (Ss. Hh, Vestuarios, Almacén)	Contra placada en MDF de 5.5mm	Lisa	Marco de Madera Tornillo, sentido Batiente a 180 grados	Duco	Nogal
Puerta Corta Fuego Maestranza y Deposito	Acero Galvanizado Zincado	Lisa	Sistema Barra Antipánico Vertical con Varillas E: 45 mm	Metálico Brillante	Gris
Tabla de Acabados					
Bloque H	Anfiteatro				
Ambientes:	Salón				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso	Concreto Pulido	Lisa	E= 0.15 cm Transito Alto	Mate	Gris
Pared	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Santinado	Arena

Tabla de Acabados					
Bloque I	Restaurante				
Ambientes:	Zona de Mesas; Terraza; Barman; Caja; Cocina; Antecámara; cámara Frigorífica; Almacén; Cuarto de Basura; Control; Vestuarios; SSHH del Personal y SShh al Público.				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso de Mesas (Zona Publica)	Porcelanato	Lisa	0.61 x 0.61 Modelo: Calacatta Transito Alto	Mate	Blanco
Piso (Zona Empleados)	Porcelanato	Lisa	0.60 x 0.60 Transito Alto	Brillante	Blanco
Pared (Zona Publica)	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Santinado	Palo Rosa
Pared (Zona de los Empleados)	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Santinado	Blanco Ostra
Puerta (Zona Publica)	Aluminio y Vidrio	Lisa	Marco de Aluminio en sentido Batiente a 180 grados	-	-
Puerta (Zona Empleados)	Contra placada en MDF de 5.5mm	Lisa	Marco de Madera Tornillo, sentido Batiente a 180 grados	Duco	Nogal
Piso de Baño (Zona Publica)	Cerámico	Rugoso	0.45 x 0.45 Antideslizante Transito Alto	Mate	Gris

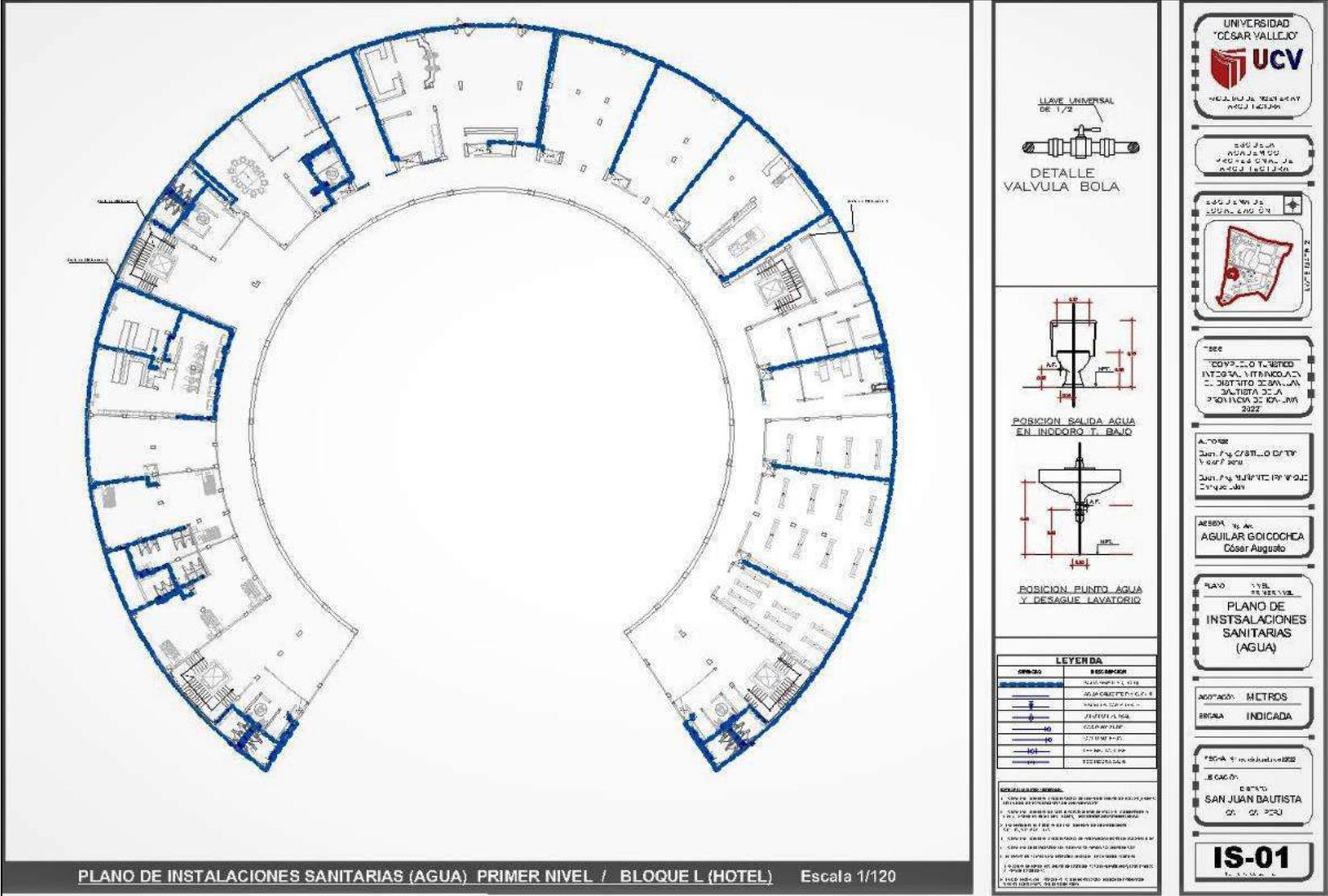
Tabla de Acabados					
Bloque: J	S.U.M.				
Ambientes:	Sala de Espera; Recepción; Deposito; SS.HH (Zona Publica) y S.U.M.				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso de Salón (Zona Publica)	Porcelanato	Lisa	0.61 x 0.61 Modelo: Calacatta Transito Alto	Mate	Blanco
Piso (Zona interna)	Porcelanato	Lisa	0.60 x 0.60 Transito Alto	Brillante	Blanco Hueso
Pared de Salón Interna (Zona Publica)	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Santinado	Blanco Humo
Pared Externa	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Santinado	Beige
Puertas del Salón (Zona Publica)	Aluminio y Vidrio	Lisa	Marco de Aluminio en sentido Batiente a 180 grados	-	-
Puertas (Zona Interna)	Madera solida	Lisa	Marco y Hoja de Madera Tornillo sentido Batiente a 180 grados	Duco	Caoba
Piso de Baño (Zona Publica)	Cerámico	Rugoso	0.45 x 0.45 Antideslizante Transito Alto	Mate	Gris
Cielo Raso (SS. HH)	Tablero de Yeso resistente al agua	Liso	Sistema Gypsum Board	Según Diseño	Blanco

Tabla de Acabados					
Bloque: N	Teatro Auditorio				
Ambientes:	Boletería; Recibo Foyer, Foyer Terrazo; Nave Principal; Escenario; Pre escenario; Camerinos; SS. HH (Zona Publica); Control; y Hall de Servicio.				
Elemento	Material	Superficie	Características	Acabado	Color
Piso (Zona Publica)	Porcelanato	Lisa	0.60 x 0.60 Transito Alto	Brillante	Beige
Piso (Zona de Escenario)	Linóleo	Lisa	E=7 mm Transito Alto	-	Castaño Oscuro
Pared (Zona Publica)	Pintura	Lisa	Lavable (2 manos mínimo)	Látex Santinado	Crema
Pared Baño (Zona Publica)	Pintura	Lisa	Vencetalex (2 manos mínimo)	Látex Mate	Blanco Humo
Pared (Nave Principal)	Panel de Fibra de Poliéster de alta densidad	Rugoso	E= 12 mm Acústicos 100% Ecológica	Según Diseño	Negro y Gris
Puertas (Zona Publica / Foyer)	Madera solida	Lisa	Marco y Hoja de Madera Tornillo sentido Batiente a 180 grados	Duco	Caoba
Puerta (Recibo y puerta de Emergencia)	Aluminio y Vidrio	Lisa	Marco de Aluminio en sentido Batiente a 180 grados	-	-
Puertas (Zona de Escenario y Ambientes del Empleado)	Contra placada en MDF de 5.5mm	Lisa	Marco de Madera Tornillo, sentido Batiente a 180 grados	Duco	Nogal
Piso de Baño (Zona Publica)	Cerámico	Rugoso	0.45 x 0.45 Antideslizante Transito Alto	Mate	Gris
Cielo Raso (Nave Principal)	Panel de Fibra de Poliéster de alta densidad	Rugoso	0.60 x 0.60 E= 12 mm Acústicos 100%	Según Diseño	Blanco Plata

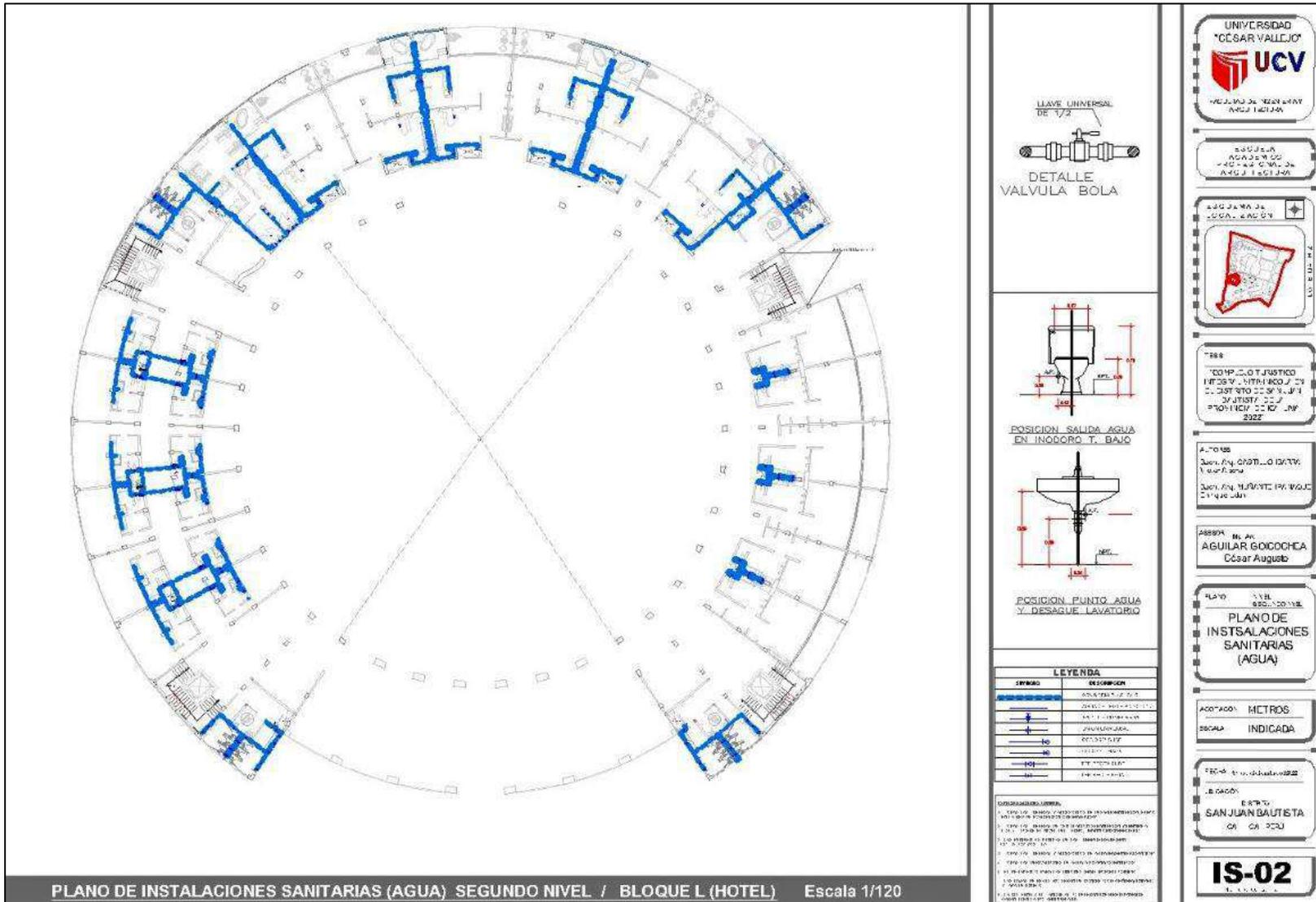
5.5.2. Plano Básico de Estructuras - Plano De Techo Aligerado



5.5.3. Plano Básico de Instalaciones Sanitarias - Plano de Agua Fría / Primer Nivel



5.5.4. Plano Básico de Instalaciones Sanitarias - Plano de Agua Fria / Segundo Nivel



5.6. Animación Virtual (Rendes del Proyecto)





VISTA GENERAL DEL PROYECTO



VISTA GENERAL DEL PROYECTO



Lagar Artesanal



Lagar Artesanal Vendimiero



Talleres Multiuso Educativo



Vista Restaurante





Vista de Área de Fogatas





Hotel 4 Estrellas



Bodega Industrial Vitivinícola



VI. CONCLUSIONES

- a. Ante el requerimiento de una propuesta de este tipo de proyecto fue necesario estudiar la situación actual de todos hitos que promocionan esta corriente turística vitivinícola y se encontró una presentación no adecuada (**Ver Pág. 12 -15**). Así mismo, se indagó sobre datos estadísticos que demostraban la necesidad de macros proyectos para la ciudad dado que en la actualidad hay déficit de atención y buen manejo al turista (**Ver Pág. 70-71**). Finalmente fue necesario recurrir a realizar una entrevista a un funcionario Público del Gobierno Regional de Ica (**Ver Anexo N° 02 y Pag N° 77**) a fin de poder definir de manera óptima los ambientes y zonas adecuadas del presente proyecto (**Ver Programación Arquitectónica Pag 81 - 92**) y no tener un elefante blanco a futuro. Por ello, se logró diseñar un macro proyecto que satisfaga la necesidad de lo que busca el turista y la población iqueña a través de diseños arquitectónicos conceptualizados en la corriente vitivinícola.

- b. Se logró el diseño de edificar 2 elementos de producción vitivinícola en el proyecto, el primero con el diseño de un lagar de producción artesanal posicionándolo como elemento principal turístico por su forma arquitectónica y su actividad que se realiza en su función y a la vez ubicándolo estratégicamente en el proyecto (**Ver Plano A-01**). La segunda edificación fue el diseño de la Bodega industrial y los viñedos de uva (**Ver Plano A-01**) que permite ser también un foco turístico por su funcionalidad interna y el paisajismo de sus viñedos. Finalmente, el híbrido de estas edificaciones determina una relación directa con el enoturismo y garantiza la sostenibilidad del proyecto.

- c. Se logró, proyectar espacios de expresión artística con la creación de un teatro auditorio, anfiteatro al aire libre, talleres educativos, sala de exposiciones, sala de interpretación y un restaurante de comida típica de la zona (**Ver Programación Arquitectónica Pag 81 - 92 y Plano A-01**). Estas edificaciones impulsaran su desarrollo social y económico de su población del distrito y de la ciudad.

VII. RECOMENDACIONES

1. La programación arquitectónica para este tipo de proyecto debe obedecer a un análisis detallado de datos estadísticos sobre arribos y turistas, asimismo se recomienda revisar las infraestructuras relacionada con el tipo de proyecto que uno desea estudiar para saber cómo es su realidad y sobre ello proponer una solución a través de la arquitectura.
2. Se recomienda que los proyectos arquitectónicos piensen en presentar soluciones eco amigables con el medio ambiente y que contengan abundantes áreas verdes, sobre todo el sembrío de árboles.
3. En caso de no encontrar información sobre proyectos que en la norma peruana no establece, se recomienda buscar lugares informativos internaciones para poder entender y avalar la funcionalidad y parámetros de tu proyecto

REFERENCIAS

- ACCIONA. (2 de julio de 2020). ACCIONA. Obtenido de ACCIONA: https://www.accionacom.com/es/tratamiento-de-agua/?_adin=02021864894
- Agencia Andina. (24 de febrero de 2021). Producción nacional de uva aumentó 40% en diciembre del 2020. *Producción nacional de uva aumentó 40% en diciembre del 2020*. Lima, Lima, Perú. Obtenido de <https://andina.pe/agencia/noticia-produccion-nacional-uva-aumento-40-diciembre-del-2020-835044.aspx>
- Alphabet Inc. (11 de junio de 2001). Google Earth . California, Mountain View, EE.UU.
- ArchDaily. (14 de agosto de 2015). Antinori Winery / Archea Associati. Lima, Lima, Perú.
- Código Técnico de la Edificación - CTE. (2012). Sección HS 3 Calidad del Aire Interior. En *Código Técnico de la Edificación (CTE)*. Madrid, Madrid, España. Recuperado el 2022, de https://statics.solerpalau.com/media/import/documentation/CTE_HS3_2015.pdf
- Diario Oficial el Peruano. (2020). *Disponen la publicación del proyecto de Norma Técnica de Salud para la Fabricación y Elaboración de Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas y sus Derivados y su Resolución Ministerial aprobatoria*. Lima, Perú. Obtenido de <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/disponen-la-publicacion-del-proyecto-de-norma-tecnica-de-sal-resolucion-ministerial-no-732-2020minsa-1884617-3/>
- El Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI. (24 de febrero de 2021). Producción nacional de uva aumentó 40,0% en diciembre del año 2020. *Producción nacional de uva aumentó 40,0% en diciembre del año 2020*. Lima, Lima, Perú. Obtenido de <https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/produccion-nacional-de-uva-aumento-400-en-diciembre-del-ano-2020-12754/>

Fundación OSM. (9 de agosto de 2004). OpenStreetMap. Gales, Inglaterra.

Hotel El Huarango. (1 de agosto de 2017). Hotel el Huarango en Ica. *Hotel El Huarango en Ica*. Ica, Ica, Perú. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=4vYDPRKxvtI>

Ica - Perú. (20 de febrero de 2022). *icaperu.org*. Obtenido de icaperu.org: <https://www.icaperu.org/clima>

Ingemmet. (julio de 2019). *repositorio.ingemmet.gob.pe*. Obtenido de repositorio.ingemmet.gob.pe: file:///C:/Users/Usuario/Downloads/A6913-Estudios_geologia_marina_en_el_Peru.pdf

Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad - IIES. (4 de setiembre de 2015). *ECOTEC*. (U. N. (UNAM), Productor) Obtenido de ECOTEC: <https://ecotec.unam.mx/ecoteca/paneles-fotovoltaicos-2>

Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI. (2018). *Ica Resultado Definitivos* (Vol. tomo I). Lima, Perú. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.inei.gob.pe%2Fmedia%2FMenuRecursivo%2Fpublicaciones_digitales%2FEst%2FLib1545%2F11TOMO_01.pdf&clen=13126448&chunk=true

La Lupa. (2020). *Agradecemos tu interés en nuestros contenidos, sin embargo; este material cuenta con derechos de propiedad intelectual, queda expresamente prohibido la publicación, retransmisión, distribución, venta, edición y cualquier otro uso de los contenidos* (i. Ica, Ica, Perú. Obtenido de <https://lalupa.pe/actualidad/productores-vitivincolas-de-ica-anuncian-importante-acuerdo-con-digesa-27864/>

METALOCUS ARQUITECTURA SL. (14 de agosto de 2020). *METALOCUS*. Obtenido de <https://www.metalocus.es/es/noticias/bodega-antinori-por-archea-associati>

meteogram.es. (25 de febrero de 2022). *meteogram.es*. Obtenido de meteogram.es: <https://es.climate-data.org/america-del-sur/peru/ica/ica-3173/>

Ministerio de Agricultura y Riego. (2018). *ANA asegura el uso sostenible del agua en Ica*. Autoridad Nacional del Agua (ANA), Lima. Lima: Autoridad Nacional del Agua (ANA). Recuperado el 2022, de <https://www.gob.pe/institucion/ana/noticias/136982-ana-asegura-el-uso-sostenible-del-agua-en-ica>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo - MINCETUR. (2018). *MOVIMIENTO TURÍSTICO EN ICA*. Lima, Perú. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.mincetur.gob.pe%2Fwp-content%2Fuploads%2Fdocumentos%2Fturismo%2Festadisticas%2FReporteTurismoRegional%2FRTR_Ica.pdf&clen=346032&chunk=true

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo - MINCETUR. (2018-2017). *“Perú: Turismo Interno, Encuesta Nacional de Viajes de los Residentes (ENVIR)”*. Lima. Obtenido de <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/informes-publicaciones/455687-encuesta-trimestral-de-turismo-interno-ano-2018>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2011). *APROBAR EL PLAN NACIONAL DE CALIDAD TURISTICA - CALTUR*. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Lima, Lima. Recuperado el 2022, de <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/normas-legales/28275-73-2011-mincetur-dm>

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (2022). *AFLUENCIA DE VISITANTES A ATRACTIVOS TURÍSTICOS AUMENTÓ UN 66.1% DURANTE 2021*. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Lima. Lima: ComexPerú. Recuperado el 2022, de <https://www.comexperu.org.pe/articulo/afluencia-de-visitantes-a-atractivos-turisticos-aumento-un-661-durante-2021>

Ministerio de Salud. (2018). Norma técnica de salud N° 142-MINSA/2018/DIGESA. Lima. Obtenido de http://www.digesa.minsa.gob.pe/Orientacion/NORMA_SANITARIA_RESTAURANTES_SERVICIOS_AFINES_TIEMPOS_COVID-19.pdf.

Ministerio de Salud. (2021). Norma Técnica de Salud N° 177-2021-MINSA-DIRESA-2021. Lima. Obtenido de <https://www.estudiorodrigo.com/wp-content/uploads/2021/05/RM-937-2021-Elaboraci%C3%B3n-de-vinos-y-derivados-NTS-177.pdf>.

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2019). Norma A.120 Accesibilidad para Personas con Discapacidad. Lima. Obtenido de https://www.mimp.gob.pe/adultomayor/archivos/Norma_A_120.pdf.

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2019). Norma A.130 Requisitos de Seguridad. Lima. Obtenido de http://www3.vivienda.gob.pe/dnc/archivos/Estudios_Normalizacion/Normalizacion/normas/NORMAA_130.pdf.

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento. (2021). Norma técnica O.S. 0.60 Drenaje Pluvial Urbano. Lima. Obtenido de <https://elperuano.pe/NormasElperuano/2021/04/24/1947021-1/1947021-1.htm>

Morales Barrientos, J. L. (2018). Métodos cuantitativos para la investigación en Arquitectura. Ciudad de Guatemala, Guatemala . Obtenido de FARUSAC Innovación Educativa: <https://www.youtube.com/watch?v=BomcQhwGrEE>

Muñoz Portugal, G. G. (2015). *Adaptación y debilidad del Estado: el caso de la escasez de agua subterránea en Ica*. Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú. Obtenido de <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/cienciapolitica/article/view/14899/15449>

Museo Contisuyo. (14 de marzo de 2021). La industria vitivinícola en Moquegua. Moquegua, Moquegua, Perú. Obtenido de <https://www.museocontisuyo.com/article.php?cd=21>

Organización Mundial del Turismo - OMT. (25 de marzo de 2022). *EL TURISMO INICIA 2022 FUERTE, MIENTRAS SE ENFRENTA A NUEVAS INCERTIDUMBRES*. Recuperado el 2022, de Organización Mundial del Turismo (OMT): <https://www.unwto.org/es/news/turismo-inicia-2022-fuerte-pero-se-enfrenta-a-nuevas-incertidumbres>

OVACEN. (30 de ENERO de 2016). *OVACEN*. (P. Seguí Seguí, Productor) Recuperado el 2022, de OVACEN: <https://ovacen.com/iluminacion-natural-en-arquitectura/>

Pandolfi, N. (22 de FEBRERO de 2019). *Bodega Utama*. Obtenido de Bodega Utama: <http://bodegautama.blogspot.com/2019/>

Schüler, L. (25 de mayo de 2020). PÚBLICO OBJETIVO, CLIENTE IDEAL Y BUYER PERSONA: ¿CUÁLES SON LAS DIFERENCIAS? *Blog RD Station Marketing*. Obtenido de <https://www.rdstation.com/es/blog/publico-objetivo-cliente-ideal-buyer-persona/>

Senamhi. (25 de febrero de 2022). *senamhi.gob.pe*. Obtenido de [senamhi.gob.pe: https://www.senamhi.gob.pe/?p=pronostico-detalle&dp=11&localidad=0029](https://www.senamhi.gob.pe/?p=pronostico-detalle&dp=11&localidad=0029)

Sistema Nacional de Estándares de Urbanismo - SISNE. (15 de febrero de 2011). *SITUACIÓN ACTUAL DE NUESTRAS CIUDADES Y CONCEPTUALIZACIÓN DEL ESTUDIO. SITUACIÓN ACTUAL DE NUESTRAS CIUDADES Y CONCEPTUALIZACIÓN DEL ESTUDIO*. Lima, Lima, Perú. Obtenido de <https://eudora.vivienda.gob.pe/observatorio/Documentos/Normativa/NormasPropuestas/EstandaresUrbanismo/CAPITULOI-II.pdf>

Sociedad de Comercio Exterior del Perú -ComexPerú. (2021). *TURISMO EN EL PRIMER SEMESTRE: SU DESEMPEÑO Y APOORTE A LA ECONOMÍA*

MUESTRAN PERSPECTIVAS INCIERTAS DE RECUPERACIÓN. Lima, Perú. Obtenido de <https://www.comexperu.org.pe/articulo/turismo-en-el-primer-semester-su-desempeno-y-aporte-a-la-economia-muestran-perspectivas-inciertas-de-recuperacion>

Solano Meneses, E. E. (2016). En busca de sentido simbólico en el diseño arquitectónico. Reapropiación de la investigación cualitativa con una perspectiva abductiva. *Revista Legado de Arquitectura y Diseño*, 1. Recuperado el 25 de agosto de 2022, de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=477951060007>

Universidad San Ignacio de Loyola. (2012). *MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PARA BODEGAS DE PISCO, VINO Y OTROS LICORES*. Lima. san Isidro: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Obtenido de http://www.lamolina.edu.pe/civ/MBP_BODEGAS_PISCO.pdf

Villanueva Pérez, I. M. (Junio de 2016). *ANÁLISIS DESCRIPTIVO DEL TURISMO ENOLÓGICO*. Universidad de Sevilla, FACULTAD DE TURISMO Y FINANZAS, Sevilla. Obtenido de https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/52659/TFG_IsabelVillanuevaPerez.pdf?sequence=1&isAllowed=y

weather Spark. (18 de febrero de 2022). *weatherspark.com*. Obtenido de [weatherspark.com: https://es.weatherspark.com/y/69061/Clima-promedio-en-Sambuca-Italia-durante-todo-el-a%C3%B1o](https://es.weatherspark.com/y/69061/Clima-promedio-en-Sambuca-Italia-durante-todo-el-a%C3%B1o)

Wiki EOI . (17 de abril de 2012). Turismo del vino o "enoturismo" en Turismo. *Turismo del vino o "enoturismo" en Turismo*. (A. Marín, Ed., & w. d. Industrial, Recopilador) Madrid, Madrid, España. Recuperado el 2022, de Wiki EOI: https://www.eoi.es/wiki/index.php/Turismo_del_vino_o_%22enoturismo%22_en_Turismo

WikiArquitectura. (diciembre de 2015). *es.wikiarquitectura.com*. Obtenido de [es.wikiarquitectura.com: https://es.wikiarquitectura.com/edificio/bodega-marques-de-riscal/](https://es.wikiarquitectura.com/edificio/bodega-marques-de-riscal/)

ANEXOS

Normatividad y parámetros edificatorios y urbanístico.

Anexo N°01: Perfil Demográfico Del Turista Nacional.

ANEXO N° 01		
Variable	Añ 2018	Tendencia 2014 – 2018
• Sexo	femenino	Brecha medianamente significativa respecto al masculino.
• Edad	multiedades	Crecimiento constante de los jóvenes (centennials) y adultos jóvenes (millennials).
• Nivel Socioeconómico	A, B	Brecha medianamente significativa respecto al segmento "C".
• Estado civil	Indiferente	Brecha medianamente significativa entre el segmento casados y solteros.
• Grado de Instrucción	Técnico completo o Universidad Incompleta	Segundo grupo importante escolar y técnico incompleto.
• Sector Laboral	sector privado e Independiente	Decrecimiento constante de la variable "hogar".
• Tenencia de hijos	tienen hijos	La brecha cada vez es mayor entre los que sí tienen hijos y los que no.
Aspectos previos al viaje		
Variable	Añ 2018	Tendencia
• Motivador de Viaje	descansar y relajarse	Motivaciones en crecimiento: salir en familia, conocer nuevos lugares, diversión y salir de la rutina, respectivamente. Motivaciones en decrecimiento: conocer atractivos turísticos.
• Medio que despierta interés en viajar	Comentarios y experiencias de familiares y amigos	Crecimiento sostenido del internet (comentarios directa o indirecta). El uso de comentarios en redes sociales ha igualado a la publicidad en TV, y se encuentra en crecimiento constante.
• Aspectos que toma en cuenta al momento de elegir un lugar para viajar	paisajes y naturaleza	Notable crecimiento de la variable "destino seguro". Asimismo la variable "corta distancia" ha tenido crecimiento constante.
• Buscó información turística antes del viaje	no busca información	Decrecimiento de la variable "No buscó información".
• Tipo de información buscada antes de viajar	lugares turísticos a visitar/ costos de alojamiento	Crecimiento constante de las variables "distancia" y "rutas de acceso-condiciones de vías de acceso".
• Lugar de búsqueda de información antes del viaje	Internet / comentarios de familiares y amigos	Tendencia decreciente del uso de agencias de viaje, folletos y ferias.
• Razones por las que no buscó información antes del viaje	Ya he visitado el lugar/ ya lo conozco	La variable "prefiero ir a la aventura/ conocer por mi cuenta/improvisó", tuvo un comportamiento creciente y sostenido.
Características del viaje		
• Conocimiento del lugar visitado	Tiene conocimiento del lugar visitado	Crecimiento de la variable "conocimiento del lugar".

Variable	Al 2018	Tendencia 2014 – 2018
• Cómo conoció el lugar visitado	Viaje anteriormente por recreación	Crecimiento de la variable "por familia baja", y decrecimiento de la variable "por trabajo".
• Noches de permanencia en el lugar visitado	3	-
• Grupo de viaje	amigos o familiares sin niños	Variable con crecimiento constante
• Medio de transporte utilizado	ómnibus / bus interprovincial	en crecimiento uso de movilidad particular de un amigo o familiar
• Tipo de alojamiento visitado	hotel y hostal/casa hospedaje (servicio pagado)	disminución constante del uso de casas familiares
• Meses del año donde acostumbran viajar por vacaciones, recreación y ocio:	Cualquier mes	Crecimiento constante
• Gasto por persona durante el viaje	gasto diario de S/.116.00 soles / gasto total S/.349.00 soles	Crecimiento constante del gasto total.
• Grupo de viaje incluido en el gasto	2	Decrecimiento de 3 a 2.
• Organización del viaje	viajar totalmente por cuenta propia	Brecha ampliamente distante de la organización con una agencia en el lugar visitado.
• Rubros en los que realizó sus gastos	transporte terrestre y alimentación (restaurantes y bares)	
• Financiamiento del viaje	Ahorros	Crecimiento de consumo con tarjeta de crédito.
Actividades realizadas durante su visita		
• Actividades realizadas durante su visita	Turismo urbano y de naturaleza	Turismo de aventura en crecimiento constante.

Fuente: Promperú. Turismo In. Perfil del Vacacionista Nacional que visita la región Ica 2018

Anexo N°02: Entrevista Al Gerente de economía del Gobierno Regional De Ica

GUÍA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE LA FACTIBILIDAD DEL PROYECTO

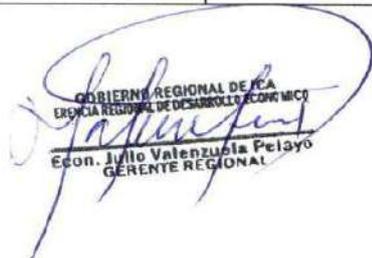
Título de la Investigación: "Complejo turístico integral vitivinícola en el distrito de San Juan Bautista de la provincia de Ica - Lima 2022"

Entrevistadores	Victor Alberto Castillo Ibarra Enrique Lidonil Mufiante Ipanaque
Entrevistado	Econ. Julio Valenzuela Pelayo
Ocupación del entrevistado	
Fecha	20/09/2022
Tiempo estimado	
Lugar de la entrevista	Despacho del Gobierno Regional

Objetivos de la entrevista:

- Conocer los principales referentes teóricos que han influido en el desarrollo de los trabajos investigativos:

ENTREVISTA									
1. Pregunta:	¿Cree que nuestra provincia de Ica tiene un déficit de bodegas vitivinícolas?								
Respuesta	NO existe deficit, pero si hay que mejorar y algunos casos resucitar las Bodegas Artesanales que dejaron de Operar e incorporar proceso de producción insumos industriales.								
2. Pregunta:	¿Cómo funcionario público del Gore Ica, cree que los establecimientos vitivinícolas cuentan con buena infraestructura adecuada al servicio turístico?								
Respuesta	ASI el 80% de las bodegas Artesanales aun no estan acondicionados como para brindar Servicios turísticos								
3. Pregunta:	Si se propone un centro turístico vitivinícola integral, que tipología de bodega seria la adecuada:								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>TIPOLOGÍA</th> <th>¿POR QUÉ?</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bodega artesanal</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Semi industrial</td> <td>Por un enfoque turístico, pero mostrar una combinación de lo artesanal con lo industrial</td> </tr> <tr> <td>Industrial</td> <td>Porque favorece la producción a mayor escala y da mejor calidad al producto</td> </tr> </tbody> </table> <p>La artesanal seria como muestra historica</p>	TIPOLOGÍA	¿POR QUÉ?	Bodega artesanal		Semi industrial	Por un enfoque turístico, pero mostrar una combinación de lo artesanal con lo industrial	Industrial	Porque favorece la producción a mayor escala y da mejor calidad al producto
TIPOLOGÍA	¿POR QUÉ?								
Bodega artesanal									
Semi industrial	Por un enfoque turístico, pero mostrar una combinación de lo artesanal con lo industrial								
Industrial	Porque favorece la producción a mayor escala y da mejor calidad al producto								
4. Pregunta:	Usted a su entender ¿cuántas bodegas artesanales, semi industriales e industriales cuenta la provincia de Ica?								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Bodega artesanal</th> <th>Bodega semi industrial</th> <th>Bodega industrial</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>85</td> <td>4</td> <td> ↳ Tacama - Vista Alegre ↳ Quivolo - Cravero </td> </tr> </tbody> </table> <p>↳ Sotelo ↳ Levono ↳ Olucaje</p>	Bodega artesanal	Bodega semi industrial	Bodega industrial			85	4	↳ Tacama - Vista Alegre ↳ Quivolo - Cravero
Bodega artesanal	Bodega semi industrial	Bodega industrial							
	85	4	↳ Tacama - Vista Alegre ↳ Quivolo - Cravero						

Gobierno Regional de Ica
 Oficina Regional de Desarrollo Económico

 Econ. Julio Valenzuela Pelayo
 GERENTE REGIONAL

5. Pregunta:	En el siguiente enunciado se propone una división de la zona vitivinícola basada en los antecedentes locales ¿Le parece correcta esta clasificación? ¿Puede usted proponer otra zona u otro criterio de clasificación?																				
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">ZONAS</th> <th style="width: 50%;">OBSERVACIONES O SUGERENCIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zona de Acceso</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>Zona de Recreación</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>Zona Administrativa</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>Zona Hospedaje</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>Zona Complementaria: Salón de usos múltiples Restaurante Sala de degustación Talleres stands.</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>Zona Recreativa: áreas verdes área recreativa pasiva área recreativa activa espejos de agua</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>Zona de Producción Bodega Vitivinícola artesanal Bodega Vitivinícola industrial área de viñedos</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		ZONAS	OBSERVACIONES O SUGERENCIAS	Zona de Acceso	✓	Zona de Recreación	✓	Zona Administrativa	✓	Zona Hospedaje	✓	Zona Complementaria: Salón de usos múltiples Restaurante Sala de degustación Talleres stands.	✓	Zona Recreativa: áreas verdes área recreativa pasiva área recreativa activa espejos de agua	✓	Zona de Producción Bodega Vitivinícola artesanal Bodega Vitivinícola industrial área de viñedos	✓				
ZONAS	OBSERVACIONES O SUGERENCIAS																				
Zona de Acceso	✓																				
Zona de Recreación	✓																				
Zona Administrativa	✓																				
Zona Hospedaje	✓																				
Zona Complementaria: Salón de usos múltiples Restaurante Sala de degustación Talleres stands.	✓																				
Zona Recreativa: áreas verdes área recreativa pasiva área recreativa activa espejos de agua	✓																				
Zona de Producción Bodega Vitivinícola artesanal Bodega Vitivinícola industrial área de viñedos	✓																				
6. Pregunta:	Basándose en su experiencia y necesidades que ha observado en el ámbito vitivinícola: Marque con una X los ambientes del complejo turístico vitivinícola integral, que cree deberían considerarse.																				

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO				
ZONA	SUB ZONA	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS	Marcar X	Observaciones o descripción del ambiente (opcional)
ZONA DE ACCESO	ATRIO	Plaza o bulevar antes de ingreso	X	
	PORTERÍA	Hall, recepción, información de los servicios y sus costos	X	
	CIRCULACIÓN	Pistas veredas y parqueo	X	

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO				
ZONA	SUB ZONA	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS	Marcar X	Observaciones o descripción del ambiente (opcional)
ZONA DE RECREACIÓN	ÁRES VERDES	Jardines con toparía y paisajismo	X	
	ANFITEATRO	Espacio trapezoidal en forma de graderías hundidas	X	
	RECREACIÓN ACTIVA	Parque lúdico	X	
	RECREACIÓN PASIVA		X	


 GOBIERNO REGIONAL DE ICA
 RENCA REGIONAL DE DESARROLLO ECONOMICO
 Don Julio Matevucet Palayo
 GERENTE REGIONAL

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO				
ZONA	SUB ZONA	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS	Marcar X	Observaciones o descripción del ambiente (opcional)
ZONA ADMINISTRATIVA	SERVICIOS	Recepción	X	
		Hall	X	
		Sala de Espera	X	
		SS.HH. Mujeres	X	
		SS.HH. hombres	X	
		SS.HH. Discapacitado	X	
	ADMINISTRATIVA	Gerencia	X	
		SS.HH. Gerencia	X	
		Administración	X	
		SS.HH. Administrador	X	
		Secretaria	X	
		Área de archivo	X	
		Kitchenette	X	
		Contabilidad y Finanzas	X	
		Marketing	X	
		Relaciones publicas	X	
		Recursos Humanos	X	
		Producción	X	
		Comercio	X	
		Sala de reuniones	X	
		Sala de socialización laboral	X	
		Terraza	X	
		SS.HH. Mujeres	X	
		SS.HH. hombres	X	
		SS.HH. Discapacitado	X	
		Cuarto de audio y video	X	
		Depósito de Limpieza	X	
		Depósito de Equipos	X	

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO						
ZONA	SUB ZONA	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS	Marcar X	Observaciones o descripción del ambiente (opcional)		
ZONA DE HOSPEDAJE	RESORT 4 ESTRELLAS	SERVICIOS	Estacionamiento	X		
			Recepción	X		
			Sala de espera	X		
			Escalera - ASCENSOR	X		
			Comedor	X		
			Cocina	X		
			Despensa	X		
			Almacén de ropa de cama	X		
			Lavandería y tendal	X		
			Piscina	X		
			Sauna	X		
			Vestuario de servicio	X		
			Sala de servicio	X		
			SS.HH. Damas	X		
			SS.HH. Varones	X		
			Discapacitado	X		
		Depósito de Limpieza	X			
		HABITACIONES SERVICIOS	Habitaciones dobles	X		
			Baños + vestidores	X		
			Habitaciones Simples	X		
			Baños + vestidores	X		
				Estacionamiento	X	

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
 GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO ECONOMICO

 Ecom. Julia Valenzuela Celado
 GERENTE REGIONAL

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO					
ZONA	SUB ZONA	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS	Marcar X	Observaciones o descripción del ambiente (opcional)	
ZONA COMPLEMENTARIA	SALÓN DE USOS MÚLTIPLES	SUM	Atrio	X	
		Salón de Usos Múltiples	X		
		Cuarto de audio y video	X		
		Depósito de equipos	X		
		SS.HH. Varones	X		
		SS.HH. Damas	X		
		SS.HH. Discapacitado	X		
		Depósito de Limpieza	X		
		Depósito de materiales	X		
		Patio de comida	X		
	RESTAURANTE	COMEDOR	Cafetería	X	
		Recepción	X		
		Sala de espera	X		
		Escalera	X		
		Cocina	X		
		SS.HH. Varones	X		
		SS.HH. Damas	X		
		SS.HH. Discapacitado	X		
		Depósito de Limpieza	X		
		Vestuario de servicio	X		
	SALA DE DEGUSTACIÓN	DEGUSTACIÓN	Sala de servicio	X	
		Depósito de Limpieza	X		
		Barra	X		
		Cava	X		
		Patio de bar	X		
		Escenario	X		
		Cuarto de audio y video	X		
		Depósito de Limpieza	X		
		SS.HH. Varones	X		
		SS.HH. Damas	X		
SS.HH. Discapacitado	X				

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO					
ZONA	SUB ZONA	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS	Marcar X	Observaciones o descripción del ambiente (opcional)	
ZONA DE PRODUCCIÓN	AGRICOLA	ÁREA DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	Vñedros	X	
	BODEGA VITIVINICOLA	ELBORACIÓN Y PRODUCCIÓN VITIVINICOLA	Piaza central	X	
			Patio de carga y descarga	X	
			Acopio	X	
			Lagar	X	
			Sala de fermentación	X	
			Sala de destilado	X	
			Sala de crianza	X	
			Sala higrotérmica	X	
			Almacén de insumos	X	
			Laboratorio	X	
			Almacén botellas y corchos	X	
			Sala de envasado	X	LOS AMBIENTES DEBEN DE ESTAR EN UN SOLO AMBIENTE REFERIDO
			Sala de etiquetado	X	ENVASADO ETIQUETADO + ETIQUETADO
	Sala de embalaje	X			
	SERVICIOS	Depósito de Limpieza	X		
		SS.HH. Varones	X		
		SS.HH. Damas	X		
		Guardiana	X		
	Enfermería	X			


 GOBIERNO REGIONAL DE ICA
 GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO ECONOMICO
 Egon. Julio Valenzuela Salazar
 GERENTE REGIONAL
Firma y sello del Entrevistado

Anexo N°03: Equipos y Dimensiones

<p align="center">Anexo N° 03 Equipos y dimensionamiento para la bodega industrial</p>			
Instrumento	Cantidad	Función	medidas
<p>Túnel de Frio</p> 	1	Reduce la Temperatura de la Uva para mayor conservación	3.50 x 1.00
<p>Mesa de selección</p> 	1	Selecciona las uvas y se ve su estado de conservación	4.50 x 2.50
<p>Eliminador de Pepas</p> 	2	Transporta e elimina las pepas de uvas medianas.	3.00 x 1.00
<p>Faja elevadora</p> 	2	Trasporta las uvas a la Despalilladora	3.00 x 0.80
<p>Despalilladora</p> 	2	Retira las ramas y excedentes de la Uva.	2.00 x 1.10
<p>Prensadora Mecánica</p> 	7	Comprime la uva hasta salir el mosto	1.20 de diámetro

Equipos y dimensionamiento para la bodega industrial

Instrumento	Cantidad	Función	medidas
<p>Cuba de Conservación</p> 	15	Tanque de fermentación de 7 000 litros acero inoxidable	1.70 de diámetro
<p>Alambique de Cobre</p> 	2	Destilador de pisco de 1000 litros de ultima generación.	3.50 x 2.00
<p>Llenadora de P/V</p> 	1	Llena el producto a las botellas de vidrio.	3.50 x 2.20
<p>Etiquetadora Autom.</p> 	1	Etiqueta la marca del producto	2.50 x 1.65
<p>Tapadora Automática</p> 	4	Tapa de corcho el producto	1.40 x 0.80

Fuente: Catalogo de maquinaria para procesamiento de uva, 2013

Anexo N°04: Plan Nacional De Calidad Turística - Caltur - Mincetur.

Resolución Ministerial N°073-2011-MINCETUR/DM

ANEXO

PLAN NACIONAL DE CALIDAD TURISTICA – CALTUR

I. PRESENTACION

El Plan Nacional de Calidad Turística (CALTUR) es un instrumento inspirado en la noción de que un producto turístico de calidad, debe combinar atractivos, servicios y facilidades de una manera tal que motive la decisión de viaje de los turistas al lugar donde se ofrece dicho producto y que esa decisión se repita (dimensión de oferta) y la satisfacción de las necesidades y aspiraciones del turista (dimensión de demanda).

Así se ha diseñado este plan, entendiendo que el Perú tiene la potencialidad y condiciones para generar "productos segmento" que lo conduzcan a una mejor posición en el escenario internacional del turismo.

Al alcanzar calidad a todo nivel en las distintas dimensiones del sector turístico, el Perú contará con un elemento de diferenciación con respecto de sus competidores. Si esa diferenciación se entiende dinámica en una constante de mejora continua, entonces la calidad en turismo es un elemento clave de competitividad del Perú como destino turístico.

II. CARACTERISTICAS, CONTENIDO Y PLANOS DE INTERVENCIÓN DEL CALTUR

El CALTUR es un componente transversal del Plan Estratégico Nacional de Turismo – PENTUR-, que recoge sus conceptos y valores y que constituye la principal herramienta para mejorar la posición del Perú como destino turístico a nivel internacional, reconocido por la calidad total de su oferta turística.

El CALTUR es un plan elaborado para el periodo 2011 y 2018, con objetivos generales y objetivos específicos que se propone alcanzar mediante estrategias y acciones dinámicas y eficientes con el propósito de impulsar la calidad turística y una cultura de calidad en esta materia.

Las estrategias y acciones propuestas para alcanzar los objetivos del CALTUR, pueden modificarse con el tiempo, dependiendo del monitoreo y evaluación de sus resultados e impactos, la coyuntura nacional e internacional, así como de la constante actualización de herramientas y procedimientos para asegurar la sostenibilidad del destino turístico y la satisfacción del cliente en toda la cadena de la experiencia de visita, incluyendo las fases de preventa y posventa del viaje.

El CALTUR también tiene como finalidad recoger experiencias exitosas, sistematizarlas e integrarlas en propuestas viables para beneficio de todos aquellos que se sumen al Plan.

Las estrategias esbozadas para alcanzar cada objetivo específico se definen dentro de parámetros limitados, que no excedan el ámbito establecido para CALTUR. Es importante mencionar que las estrategias son paralelas, ninguna es requisito de la otra. Finalmente, las acciones clave que se presentan son aquellas actividades controlables y suficientes que permiten desarrollar eficientemente las estrategias definidas para el logro de los objetivos.

1. OBJETIVO ESPECÍFICO N° 1	
Recursos humanos competentes constituyen la base de la gestión de la oferta turística a todo nivel.	
ESTRATEGIA N° 1.1	
Sistematización y difusión de experiencias significativas.	
Acciones estratégicas	<ul style="list-style-type: none"> Revisión, simplificación, actualización y difusión de los estándares de competencia laboral para turismo y hotelería del Proyecto CENFOTUR-BID. Difusión del proceso de la Certificación TEDQUAL de la Organización Mundial de Turismo – OMT Documentación, sistematización y difusión de otras experiencias. Conformación de una mesa de coordinación integrada por los principales proveedores de servicios educativos en turismo, gestión de destinos, hotelería y gastronomía del Perú, para la identificación y desarrollo de políticas y estrategias para el desarrollo de una oferta de calidad.
ESTRATEGIA N° 1.2	
Implementación del enfoque de la competencia laboral en la oferta educativa.	
Acciones estratégicas	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo de un programa de trabajo para la implementación del enfoque de competencia laboral, en la oferta educativa en coordinación con el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo y el Ministerio de Educación.
ESTRATEGIA N° 1.3	
Desarrollo de una oferta educativa gerencial de calidad en gestión sostenible del turismo, la hotelería y la gastronomía.	
Acciones estratégicas	<ul style="list-style-type: none"> Ampliación del alcance de los estándares de competencia laboral a los niveles gerenciales con participación de las universidades que brindan las carreras de turismo, hotelería y/o gastronomía. Desarrollo de un programa de trabajo para la construcción de syllabus (mallas) curriculares con la participación de los diferentes proveedores.
ESTRATEGIA N° 1.4	
Descentralización progresiva de la oferta educativa de calidad.	
Acciones estratégicas	<ul style="list-style-type: none"> Determinación de ámbitos geográficos y de las áreas temáticas que requieren atención educativa en turismo. Desarrollo de acciones para atender la demanda educativa de los ámbitos geográficos determinados.

CALTUR interviene en cuatro planos:

- <u>Calidad de los recursos humanos</u>	<ul style="list-style-type: none"> Oferta educativa en turismo, hotelería y gastronomía coincidente con la demanda del mercado. Reconocimiento de la competencia laboral de los recursos humanos del sector.
- <u>Calidad de las empresas turísticas y afines</u>	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollo, difusión y aplicación de buenas prácticas de gestión del servicio, gestión ambiental y responsabilidad social. Desarrollo, normalización, difusión y aplicación de estándares de procesos y actividades del servicio.
- <u>Calidad de los sitios turísticos</u>	<ul style="list-style-type: none"> Aprovechamiento sostenible de los sitios turísticos asociados al patrimonio natural y cultural de la Nación, así como promover el desarrollo de la comunidad anfitriona. Disposición de servicios y facilidades turísticas mínimas en los principales sitios turísticos del país.
- <u>Calidad de los destinos turísticos</u>	<ul style="list-style-type: none"> Gestión urbana y rural eficiente en materia de tratamiento de residuos sólidos, tratamiento de aguas residuales y ordenamiento territorial. Seguridad turística y gestión de riesgos con base en zonas y rutas seguras y participación de la población local.

III. LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS: OBJETIVOS GENERALES

Objetivo general que debe alcanzarse al año 2013

Alcanzar una movilización nacional por elevar la satisfacción de los turistas nacionales e internacionales durante su visita a los principales destinos del país; así como promover la mejora de la calidad de los destinos turísticos.

Objetivo general que debe alcanzarse al año 2018

Consolidar un posicionamiento líder del país como un destino reconocido por la calidad total de su oferta turística, que se traducirá en la mejora de la calidad de vida de sus poblaciones anfitrionas, en el aumento sostenido y controlado de sus flujos turísticos, en el aprovechamiento sostenible del patrimonio natural y cultural de la Nación, en el incremento significativo del ingreso de divisas por turismo y en la rentabilidad de las empresas turísticas.

IV. LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS: OBJETIVOS ESPECÍFICOS, ESTRATEGIAS Y ACCIONES.

Los objetivos específicos del CALTUR se establecen en función al cumplimiento de los objetivos generales y a los planos de la intervención: recursos humanos, empresas, sitios y destinos turísticos.

2. OBJETIVO ESPECÍFICO N° 2	
Prestadores de servicios turísticos aplican las buenas prácticas empresariales y desarrollan su actividad con responsabilidad social y respeto por el patrimonio natural y cultural.	
ESTRATEGIA N° 2.1	
Implementación de una cultura de planeamiento del servicio con base en estándares y protocolos.	
Acciones estratégicas	<ul style="list-style-type: none"> Identificación, sistematización y difusión de buenas prácticas de gestión de servicio. Desarrollo de un sistema para la aplicación de buenas prácticas de gestión de servicio. Otorgamiento de reconocimientos a prestadores de servicios turísticos que aplican buenas prácticas de gestión de servicio. Estandarización de los servicios turísticos mediante la elaboración de normas técnicas por el Comité Técnico de Normalización en Turismo, aprobadas por el INDECOP, organismo oficial de normalización del Perú. Desarrollo y aplicación de un Sello de Calidad Turística para los servicios turísticos.
ESTRATEGIA N° 2.2	
Sistematización y difusión de buenas prácticas de gestión ambiental.	
Acciones estratégicas	<ul style="list-style-type: none"> Identificación, sistematización y difusión de buenas prácticas ambientales implementadas por los prestadores de servicios turísticos. Desarrollo de un sistema para la aplicación de buenas prácticas ambientales dirigida a prestadores de servicios turísticos.
ESTRATEGIA N° 2.3	
Sistematización y difusión de buenas prácticas relacionadas a la comunidad.	
Acciones estratégicas	<ul style="list-style-type: none"> Identificación, sistematización y difusión de buenas prácticas empresariales de relación con la comunidad, incluyendo los principios de prevención de la explotación sexual de niños, niñas y adolescentes en el ámbito del turismo (prevención de las ESNNa). Desarrollo de un sistema para la aplicación de las buenas prácticas en empresas de servicios turísticos.
3. OBJETIVO ESPECÍFICO N° 3	
Sitios turísticos se manejan con criterio de uso público sostenible, disponen de servicios y facilidades adecuadas y constituyen productos atractivos y competitivos.	
ESTRATEGIA N° 3.1	
Apoyo al desarrollo y aplicación de planes maestros o de manejo, que incorporen estándares de uso público en los principales sitios turísticos.	
Acciones estratégicas	<ul style="list-style-type: none"> Difusión de planes maestros o de manejo, que incorporan estándares de uso público para sitios turísticos, fundamentalmente para sitios arqueológicos, Áreas Naturales Protegidas, espacios propicios para el desarrollo del turismo rural comunitario y especialmente para aquellos que sean prioridad del Sector Turismo.



2 Buenas prácticas para la gestión turística

11

JUSTIFICA EL PROYECTO

Las Buenas Prácticas son acciones y medidas que pueden adoptarse en cualquier tipo de organización turística para prevenir, corregir y optimizar la operación y el servicio que brinda nuestra empresa y lograr satisfacer las necesidades y expectativas de los turistas y visitantes.

Las Buenas Prácticas son emprendimientos ejemplares, que por su acertada metodología, eficiente proceso de implementación o exitosos resultados alcanzados, merecen ser destacados y difundidos, de forma que pueda replicarse en otros contextos. En el campo del turismo, estas buenas prácticas deben cumplir ciertos criterios para ser consideradas como tales y en esa línea, la sostenibilidad del emprendimiento turístico se vuelve un principio indispensable.

La puesta en práctica de la actividad turística responsable responde a los principios de sostenibilidad que fomentan la relación armoniosa de los seres humanos con el medio ambiente, generando un desarrollo que satisfice las necesidades de las generaciones presentes sin limitar la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades (Informe Brundtland -1988).

PÚBLICO OBJETIVO Y USUARIOS

Según la Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI), el concepto de Turismo Sostenible alude a la atención de las necesidades de los turistas y de las comunidades anfitrionas, protegiendo y fomentando las oportunidades para el futuro. En tal sentido, el turismo debe concebirse como una vía para la gestión de todos los recursos, respetando simultáneamente la integridad cultural de las naciones, los procesos ecológicos, la diversidad biológica y los sistemas que sostienen la vida en general, con el objetivo de satisfacer las necesidades económicas, sociales y estéticas de los seres humanos.

Las Buenas Prácticas son reflejo de una política de gestión sostenible que toda empresa, pequeña o grande, debe implementar para promover el desarrollo de manera descentralizada, a partir del diseño y aplicación de normas y procedimientos eficientes y rentables. La difusión de Buenas Prácticas le garantiza a los destinos turísticos un alto nivel de competitividad y reconocimiento por parte de los viajeros de hoy, quienes se caracterizan por estar más informados, ser más activos y más conscientes de los impactos negativos que puedan provocar durante sus viajes.

12

2.1 ¿Por qué son importantes para nuestro negocio?

Las Buenas Prácticas nos ayudan a optimizar los procesos de producción y prestación de servicios, a incrementar nuestros beneficios económicos y a mejorar la relación con nuestro entorno social y natural; para finalmente ofrecer al mercado productos y servicios competitivos y de buena calidad, que satisfagan las necesidades y expectativas de nuestros clientes y contribuyan al desarrollo de nuestra comunidad.

Asimismo, las Buenas Prácticas fomentan actitudes responsables en los visitantes para con nuestro patrimonio cultural, natural y social, lo cual contribuye a la preservación de los mismos.

13

JUSTIFICA EL PROYECTO

Las Buenas Prácticas aplicadas a bodegas de pisco, sean éstas artesanales o industriales, o a establecimientos que producen licores en general y que están siendo trabajadas como productos turísticos suponen, además de implementar procesos de producción de sus bebidas de forma sostenible y saludable, presentar y ofrecer al visitante experiencias únicas e inolvidables, que lo inviten a comprar, a regresar y a recomendar.

6. Prolongación del tiempo de vida de nuestros equipos y herramientas.

7. Nivel de conciencia superior sobre el cuidado y salvaguarda del patrimonio cultural de la población anfitriona (en este caso, el pisco) y de los visitantes.

8. Desarrollo y mejora de la calidad de vida de la comunidad local.

JUSTIFICA EL PROYECTO

Las Buenas Prácticas que desarrollemos en nuestros establecimientos, nos garantizarán los siguientes beneficios:

1. Crecimiento económico, gracias a la retribución de clientes satisfechos, quienes estarán dispuestos a pagar más dinero por acceder a los servicios y productos que la empresa brinda.
2. Creación de productos y servicios más atractivos para los visitantes.
3. Disminución de la inversión financiera en el uso y consumo de recursos.
4. Acceso a mayores y mejores recursos naturales, gracias al cuidado del medio ambiente (fuentes de agua, aire, suelos, etc).
5. Mejor desempeño de los trabajadores, por sentirse protagonistas de una buena política de gestión turística.

PÚBLICO OBJETIVO

2.2 Calidad turística

La calidad se entiende como el conjunto de características que se le confieren a un producto o servicio turístico para satisfacer las necesidades y expectativas de los visitantes. Para determinar si un servicio es de calidad, el consumidor deberá hacer un balance entre las expectativas que tenga antes de probar el servicio, y la satisfacción que haya obtenido al experimentar el servicio en cuestión. Si el consumidor está satisfecho, se dirá que la prestación del servicio y la experiencia fue positiva.

La calidad turística de un destino o de un producto concreto debe comprenderse como el resultado de la combinación adecuada de atractivos turísticos, servicios y facilidades de calidad, capaz de motivar a un turista a que lo visite, y con la capacidad de brindar una experiencia satisfactoria. (Plan Nacional de Calidad Turística - MINCETUR).

PLAN CULTUR

Por ello las empresas turísticas, como las bodegas, que brindan servicios de calidad son un elemento indispensable para lograr posicionar la Ruta del Pisco como un producto turístico de calidad y competitivo frente a otras alternativas que se ofertan dentro y fuera de nuestro país.

La calidad en turismo consiste en proporcionar las mejores experiencias turísticas posibles, con garantía de profesionalidad y seguridad; y generando confianza en nuestros visitantes. De esta manera, el turista puede recomendar o experimentar nuevamente el patrimonio cultural que involucra la producción artesanal e industrial del pisco, lo que es importante para la promoción turística de la región.

PLAN CULTUR

2.3 Calidad de servicios turísticos

La calidad de los servicios turísticos se sostiene en cuatro pilares: recursos humanos competentes, estandarización de procesos, prácticas de mejora continua, responsabilidad social y ambiental de la empresa (Plan Nacional de Calidad Turística - MINCETUR).

Para lograr servicios turísticos de calidad es necesario identificar las necesidades y expectativas de nuestros futuros visitantes, para luego interpretarlas y comprenderlas como características que se pueden medir y que pueden ser satisfechas; a partir de las acciones y medidas que tomemos durante el diseño, implementación y prestación de los productos y servicios a ofrecer en nuestra

14

A.010 / A.120

bodega, al mercado turístico nacional e internacional.

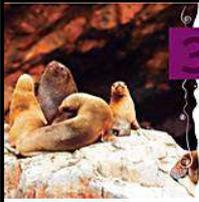
El servicio de calidad debe ser el resultado armonioso entre lo que el cliente espera recibir y lo que finalmente recibe de nosotros. No deben existir diferencias entre lo que prometemos brindar y lo que realmente ofrecemos a nuestros visitantes cuando recorren la Ruta del Pisco. Si a esto le sumamos, elementos inesperados que complementan la experiencia, la percepción de calidad se incrementará. Recordemos que a más satisfacción, mayor número de visitantes. Para el caso de las bodegas artesanales e industriales de la Ruta del Pisco, la calidad se traduciría en la presentación de nuestros establecimientos, en la información que otorgamos al visitante (tanto a nivel de cortes interpretativos como en los enunciados que acompañan nuestras maquinarias y que explican el proceso de elaboración del pisco, además del guiado), y en los servicios adicionales que ofrecemos (desde los servicios higiénicos, pasando por la zona de estacionamiento, hasta el restaurante o cafetería).

DOTACIÓN SERVICIOS A.070

Si logramos proporcionar una experiencia positiva y memorable a nuestros visitantes, éstos se convertirán en nuestros mejores aliados para promocionar nuestra bodega y así, se incrementará el número de visitantes que recibiremos día a día. En consecuencia, un turista bien atendido puede convertirse en un agente publicitario o promotor de la buena reputación de nuestra bodega, al compartir con sus familiares, amigos y conocidos en general; el buen trato y servicio que recibió de nosotros, sin exigir a cambio ningún tipo de retribución.

La calidad de nuestro servicio será el reflejo de:

Manual de Buenas Prácticas para Bodegas de Pisco, Vino y otros Licores



Recursos y atractivos turísticos

Los atractivos turísticos son aquellos recursos tangibles e intangibles, de tipo natural o cultural, que han sido habilitados e implementados para su uso y disfrute; pero además destacan por ejercer un poder de atracción en los visitantes suficiente para motivarlos a dejar su lugar de residencia habitual, para conocer y experimentar un lugar diferente, invirtiendo en ello dinero y tiempo. Los atractivos turísticos constituyen la oferta primordial de un destino.

Hay que tener en cuenta que no todos los recursos -es decir, aquellos bienes del patrimonio cultural y natural de nuestro país- se convierten en atractivos turísticos. En tanto si bien

pueden guardar valores patrimoniales, no todos sirven para atraer visitantes ni para el uso turístico. Por lo que, los recursos culturales y naturales deben ser seleccionados y categorizados como atractivos turísticos, labor que generalmente realizan los gobiernos locales en conjunto con el Viceministerio de Turismo del MINCETUR.

De esta manera, los recursos turísticos deben pasar por un proceso de adecuación previo que permita su uso y disfrute por parte de los visitantes. Las bodegas artesanales e industriales de pisco y vino, también necesitan ser adaptadas para recibir turistas y tener la capacidad de satisfacer sus necesidades de información, recreación, formación,

experimentación, entre otros. No debemos olvidar que dichas necesidades suelen ser distintas a las de un residente local.

Este proceso de adecuación debe garantizar la accesibilidad física de los turistas a las diferentes áreas de la bodega: zonas de producción y destilación, campos de cultivo, zonas de acopio, áreas de degustación; así como la accesibilidad al patrimonio y la cultura del licor, a partir de su interpretación y difusión entre los visitantes.

3.1 Categorías de recursos y atractivos turísticos

Según la categorización propuesta por MINCETUR, en Perú podemos clasificar a los recursos y atractivos turísticos bajo las siguientes categorías:

a. Manifestaciones Culturales

Se refiere a aquellas expresiones culturales que perduran desde épocas ancestrales, tales como: lugares arqueológicos, sitios históricos, pueblos, entre otros. Alude especialmente a bienes culturales materiales. Por ejemplo: Las líneas de Nazca, la Casa Hacienda San José, la Plaza de Armas de Ica, el distrito El Carmen, la Casa Encantada de Lunahuaná, el Pueblo de Catapalpa, entre otros.

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Reserva Nacional de Paracas, el oasis de la Huacachina, la Bahía de San Fernando en Marcona, entre otros.

c. Folklore

Es el conjunto de tradiciones de diferentes pueblos, manifestaciones y creaciones colectivas que perduran a través de los tiempos. Alude especialmente a manifestaciones culturales intangibles de nuestra cultura popular. Por ejemplo: la gastronomía de Chincha, los bailes afroperuanos, la devoción a Melchorita Saravia, entre otros.

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

que tienen la capacidad de atraer turistas, para participar como actores o espectadores. Por ejemplo: el Festival de Verano Negro, La Vendimia de Ica, Feria Gastronómica Mistura, algunos conciertos de música contemporánea, entre otros.

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

b. Sitios Naturales

Esta categoría considera a todos aquellos lugares geográficos que cuentan con una gran importancia por sus características naturales. La

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

d. Acontecimientos Programados

Se refiere a aquellos eventos organizados, actuales y tradicionales

e. Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas

Son aquellas obras actuales que muestran el proceso de la cultura y civilización, generando un interés turístico. Por ejemplo: las bodegas de pisco, las vitiuvinícolas, represas y acueductos, trenes panorámicos, áreas de cultivo, hidroeléctricas, entre otros.

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

3.2 Rol de los atractivos como moulizadores

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Los atractivos turísticos deben ser comprendidos como la principal motivación de un viajero por visitar un destino específico. Por lo general, un visitante define qué país o región visitar en función a los atractivos turísticos que pueda conocer en este lugar. No es común que el turista escoja un destino únicamente por sus servicios, salvo que éstos sean el atractivo en sí (un crucero, un tren histórico, etc.). En consecuencia, los atractivos son el elemento diferenciador entre un destino y otro, y pueden ser considerados son los elementos más memorables de toda experiencia turística.

Sin embargo, los viajeros de hoy en día también buscan destinos en función a las oportunidades que éstos les brindan de hacer cosas nuevas, y aprender algo nuevo. El turista de hoy no sólo se preocupa por contemplar los atractivos turísticos del lugar que visita, también busca poder participar de actividades locales e involucrarse con la comunidad que lo recibe y alberga, con su patrimonio y medio ambiente; más allá de lo que pueda apreciar dentro de un atractivo turístico.

Para lograr que los atractivos cumplan

su rol de manera eficiente dentro del sistema turístico, es necesario invertir en la adecuación y habilitación de los mismos, para su correcto uso turístico. Se debe invertir en investigación, accesibilidad, información, interpretación, señalización, servicios de soporte (venta de souvenirs, servicios de restauración, etc.), estrategias de marketing y difusión, entre otros. Para desarrollar la actividad turística en un destino, no basta con tener recursos con alto potencial de atracción, es necesario prepararlos y convertirlos en productos turísticos con servicios que permitan atender al visitante adecuadamente.

Los cambios en las tendencias de consumo permiten que se desarrollen productos turísticos cada vez más innovadores y creativos, que involucren al patrimonio cultural y natural de un destino. En ese contexto, las bodegas artesanales e industriales de pisco, vino u otros licores, se convierten en buenas alternativas para dinamizar la actividad turística dentro de una región, debido a que son espacios en donde se estimula el aprendizaje de los visitantes, a partir de prácticas tradicionales de producción de dichos licores.

Es decir, se aprovecha el capital cultural de la localidad -la producción histórica-artesanal o industrial de un

licor determinado- y se convierte en un producto de consumo turístico. Esto, de ser posible, debe ser acompañado de actividades en las que el turista participe activamente. Por ejemplo, una cosa es observar un viñedo de tejos y otro muy distinto es adentrar al turista por el paisaje en un tren de la época. Una cosa es ser informado que la producción de vinos empezó en los monasterios y que estuvo a cargo de los curas y frailes y otra muy distinta es conversar con ellos -gracias a las nuevas tecnologías- y preguntarle cómo era su vida cotidiana.

Los principales elementos diferenciadores de las bodegas artesanales e industriales de pisco o vino, son su capacidad de transmitir conocimientos ancestrales sobre el proceso de destilación del pisco o vino a partir de la demostración y la práctica de técnicas específicas; y por su capacidad de transportar a los visitantes a tiempos históricos, a partir de la visita y uso de espacios tradicionales e históricos, que constituyen el patrimonio cultural de la región y el país en general.

Estos elementos diferenciadores deben verse complementados con la prestación de servicios de atención al turista que garanticen una experiencia plena en nuestra bodega, como por ejemplo: servicios de información, servicios de restauración, entre otros.

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO



Infraestructura

La infraestructura se refiere al conjunto de bienes y servicios creados para sostener el desarrollo de una industria específica. Hay que tener en cuenta que la infraestructura debe ser implementada previamente al desarrollo de cualquier sector económico, en tanto es la base que permite el diseño de bienes y servicios de cualquier tipo.

A.010 / A.120

En el sector turístico, el desarrollo de la infraestructura turística de una localidad es un condicionante para el desarrollo de la actividad. Una de las funciones principales de la infraestructura es facilitar la relación entre los actores de la oferta turística y la demanda. Cuanto mayor sea la calidad de la infraestructura, mayor será la capacidad de una región de satisfacer las necesidades de sus visitantes.

4.1 Existencia y condición de los servicios básicos

DOTACIÓN DE SERVICIOS

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

En el caso de bodegas en ámbitos rurales -como algunas de las que integran la Ruta del Pisco- es tan importante cuidar el acceso como contar con conexiones a Internet y redes telefónica, sobre todo si

recordamos que el turista de hoy busca estar siempre comunicado.

4.2 Accesibilidad y relación con el entorno

A.010 / A.120

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

A.010 / A.120

En la bodega se debe garantizar el buen estado, tanto del acceso peatonal como del acceso vehicular de todas las personas que ingresen al establecimiento. El espacio debe contemplar el acceso tanto de los visitantes, como de los clientes, trabajadores o proveedores que permiten el ritmo productivo de la bodega. Los áreas de ingreso deben contar con señalización, un terreno de superficie regular, y espacio suficiente para el ingreso y salida de vehículos.

En caso los visitantes de la bodega deban pasar por un registro o control, el establecimiento debe contemplar este tiempo de espera para el diseño de zonas de recepción que pueden ser aprovechadas para la difusión de información general o introductoria sobre lo que se verá a continuación en la visita.

A.010

Las obras de infraestructura que se requieran diseñar como parte de la bodega deben considerar los servicios que se quiere brindar a los visitantes. Asimismo, se debe tener en cuenta otras condiciones como el tipo de visitantes que vamos a recibir, y la capacidad de acogida que podamos tener en nuestros instalaciones.

A.010 / A.120

Pero los accesos no son solo físicos, también son económicos, culturales y temporales. Es decir, nuestro establecimiento será accesible siempre y cuando tenga un precio acorde con lo que se ofrece en el mercado. En otras palabras, el concepto diferenciado que se presente en la bodega debe guardar relación directa con el precio de los entrados y el costo de los guiados que ofrecemos. Asimismo, se debe considerar el perfil de nuestro público

objetivo, ya que así sabremos qué suma de dinero estarán dispuestos a pagar los visitantes por el servicio que esperan recibir.

El acceso cultural tiene que ver con los contenidos que hemos desarrollado para que el visitante entienda lo que queremos mostrar. Si los contenidos no están lo suficientemente explicados y contextualizados -teniendo en cuenta las diferencias culturales de todos los visitantes que recibimos- el turista poco o nada se llevará en aprendizaje.

Por otro lado, el acceso temporal se refiere a los horarios de atención, acordes con las necesidades y tipo de visita que realiza el turista. Debe tenerse en cuenta las fechas y temporadas de alta afluencia de visitantes, como por ejemplo, los fines de semana largos o las fiestas

A.010 / A.120

regionales, que es cuando llegan más visitantes; para así poder ofrecer visitas más flexibles que permitan el ingreso de más visitantes de manera fluida sin que se vea afectada la calidad de nuestros servicios. Otro punto que no debemos olvidar es que cuando la población local descansa, el turista pasea, por lo que no podemos ofrecer horarios de oficina ni dejar de atender un domingo.

4.3 Conectividad y relación con las zonas turísticas de la localidad

Una función importante de un administrador de bodegas artesanales o industriales de pisco o vino es integrar a su establecimiento con los otros bienes y servicios turísticos de la localidad o incluso, con otros atractivos turísticos de la ciudad, además de, obviamente, integrarse a la Ruta del Pisco. Este punto es muy importante en tanto

algunos gestores turísticos no identifican adecuadamente a la competencia y prefieren trabajar aisladamente. En el caso de la Ruta del Pisco, la competencia no son las otras bodegas, sino más bien, las otras ofertas de ocio que atraen al mismo público que pueden visitar nuestras bodegas.

A.010 / A.030

Nuestra bodega debe integrarse a los establecimientos de hospedaje, los establecimientos que brindan servicios de alimentación, servicios de esparcimiento, y servicios complementarios como: oficinas de información turística, cambios de moneda, bancos, servicios de atención médica, entre otros. Es decir, un atractivo, por más poderoso que sea para generar interés, requiere ser incorporado en circuitos y debe trabajar de forma coordinada y estratégica con sus competidores y otros prestadores de servicios de su entorno.

A.070 / A.050

Identificar a otros atractivos de la misma categoría o de otras categorías, que se encuentren en zonas aledañas a nuestra bodega, nos ayudará a diseñar paquetes que resulten más fáciles de comercializar para los operadores turísticos y/o agencias de viajes. Así estaremos en capacidad de brindar una propuesta integral y atractiva para aquellos visitantes que buscan experimentar el destino como un conjunto de valores, tanto culturales como naturales.

¿Qué atractivos complementan o se conectan de forma natural con la Ruta del Pisco? Podríamos pensar en los atractivos histórico-culturales de Nazca, Moquegua, y Tacna (sitios arqueológicos y monumentos históricos) y los atractivos naturales de Lunahuaná, Cañete, Paracas, entre otros.



Equipamiento turístico

Es el conjunto de instalaciones e instrumentos que se requieren para elaborar un producto turístico como la Ruta del Pisco, y se desarrolla en función a las características de lugar donde se ubique, su uso y su contexto geográfico y social.

5.1 Estado de conservación de las instalaciones

El estado de conservación y mantenimiento de nuestras instalaciones repercute directamente en la calidad de nuestros servicios. Se refiere a aspectos relacionados con la imagen de nuestro establecimiento: limpieza, pintura, estado de las paredes y muebles en general, fortalecimiento de estructuras internas, cambio de focos de luz, tratamiento adecuado del cableado, entre otros. Un aspecto importante que debemos cuidar es lo relacionado a la

incorporación de nuevas tecnologías en nuestra bodega; si tenemos ordenadores, pantallas de televisor y proyectores en las paredes, debemos cuidar que estén en permanente funcionamiento.

El cuidado de las instalaciones de la bodega debe partir desde la vía de acceso a la misma, continuar con la fachada, el cerco perimétrico, la zona de ingreso y recepción, y cada uno de los espacios que se ponen a disposición del público visitante, sean estos espacios abiertos o cerrados.

A.010

Para garantizar el buen cuidado de las instalaciones es necesario contar con un sistema preventivo de verificación que nos permita llevar un control permanente del estado de los ambientes, senderos, instalaciones técnicas, entre otros, que integran nuestra bodega; para de esta manera estar al tanto de las

obras de mantenimiento que se deben cumplir.

5.2 Identificación de nuestra capacidad de acogida

A.010

La capacidad de acogida de un establecimiento se refiere al número máximo de personas que pueden ser admitidas en un mismo espacio físico, recinto o ambiente al mismo momento. Como administradores de un espacio público, debemos identificar la capacidad máxima de personas que pueden permanecer en cada uno de los ambientes que estén abiertos al público. Esta información deberá ser comunicada a través de un cartel ubicado al alcance de la vista de todos los visitantes.

El objetivo principal de determinar el aforo es salvaguardar las vidas humanas, así como también preservar el

patrimonio mueble que se encuentre en el recinto y la edificación en general. Según las normas de seguridad establecidas por el Ministerio de Vivienda, en el Perú, el aforo de las edificaciones se determina en función a su uso, tipología (hospedaje, comercio, salas de exposición, biblioteca, áreas de recreación, etc.), riesgo, tipo de construcción, entre otros.

A.010

El cartel de aforo es un elemento que constituye parte del equipamiento de seguridad que todo establecimiento abierto al público debe presentar, según las normas establecidas por el Instituto Nacional de Defensa Civil, el Ministerio de Vivienda y las Municipalidades locales.

A.010

Es importante conocer la capacidad máxima de acogida de nuestras bodegas para así controlar y evitar los impactos negativos que puedan suceder en el espacio físico y en la calidad de la experiencia de todos los visitantes.

De hecho, la capacidad de acogida también está relacionada con la sensación psicológica de comodidad y confort de parte de nuestros visitantes. La sensación de saturación por parte de un visitante, es un elemento que puede afectar negativamente la totalidad de la experiencia turística. Si bien hay diferencias en la capacidad de resistencia de los clientes su capacidad de adecuarse a las circunstancias y los cambios, es claro que hay que establecer límites que impidan pasar de la comodidad a la incomodidad

(Metodología del Límite de Cambio Aceptable). Más allá de la psicología, también están las molestias evidentes que producen el ruido alto, la visibilidad incompleta o el enrarecimiento del aire, lo que causa que se reduzcan los niveles de satisfacción del visitante.

5.3 Delimitación de áreas de uso turístico

A.010

La delimitación de áreas para su uso turístico es un medio útil para mejorar las condiciones de la experiencia de nuestros visitantes. Es importante determinar el tipo de uso que se le dará a cada uno de los espacios interiores y exteriores de la bodega, teniendo en cuenta qué actividades se ofrecerán y qué actitud se busca generar en nuestros visitantes, dentro de un ambiente o espacio específico.

Para brindar una experiencia de calidad es necesario contar con un mínimo de espacios exclusivos para el uso turístico de los visitantes. Estos espacios deben ser:

JUSTICIA LAS ZONAS A PROYECTAR

- Espacio de acogida e información general
- Espacio para la venta de entradas
- Espacio para consigna de artículos personales (guardarropía)
- Centro o ambiente de interpretación
- Espacio para brindar servicios de alimentación y bebida (cafetería, restaurante, otros)
- Espacio para venta de souvenirs
- Servicios higiénicos.

5.4 Gestión de las áreas de uso turístico

Para brindar un servicio de calidad dentro de nuestra bodega debemos tener en cuenta que la comodidad física y psicológica que proporcionamos a nuestros visitantes puede ser gravitante al momento de determinar si la experiencia fue positiva o negativa. En consecuencia, debemos de tomar medidas concretas para generar buenas experiencias:

A.010

1. Sistema de reserva previa

Un sistema de reservas nos permitirá calcular con anticipación el número de personas que se recibirá por día en nuestras instalaciones. Conociendo esta información podremos determinar el número de tickets de ingreso a vender a las personas que lleguen sin reserva previa y así evitaremos que se congestionen nuestros espacios y contribuiremos a que los visitantes tengan una experiencia positiva.

Hoy en día pueden utilizarse sistemas de reservas "on-line" como parte de la página web de nuestro negocio. Utilizar esta herramienta virtual como una plataforma que nos permita ahorrar tiempo, también nos será útil para incrementar nuestras ganancias; y sobretodo, brindar un mejor servicio a nuestros futuros visitantes.

Las principales ventajas de contar con un sistema propio de reservas "on-

line" son:

- Su servicio estará a disposición de sus potenciales visitantes las 24 horas del día, los 7 días de la semana. Así podrá aprovechar todas las oportunidades de negocio que se presenten.
- Este servicio no le significará un costo adicional permanente para su negocio. Solo hará una inversión inicial al momento que se diseñe esta plataforma como parte de su página web.
- El servicio "on-line" le permitirá mantener siempre al día su calendario de disponibilidades, de manera automatizada.
- Podrá recolectar toda la información que necesite de sus visitantes antes de que lleguen a su establecimiento, así ayudará a descongestionar el ingreso de personas en sus instalaciones. Esta ventaja será muy útil durante temporadas altas.

CIRCULACIONESA DESARROLLAR

2. Diversificación de los tipos de visitas

Ofrecer diferentes recorridos dentro de nuestras instalaciones nos permitirá brindar un servicio personalizado y utilizar nuestros espacios de manera más eficiente. Los diferentes recorridos que podamos ofrecer, deberán

diseñarse en función a los intereses que

CIRCULACIONESA DESARROLLAR

Así se pueden diseñar recorridos temáticos, recorridos especializados, recorridos teatralizados, recorridos comerciales, entre otros. Asimismo, debemos considerar la oferta de otras bodegas para así brindar servicios complementarios en conjunto.

Otro objetivo importante de diseñar diferentes itinerarios y recorridos peatonales a través de nuestras instalaciones, es distribuir a los visitantes entre todos los espacios de nuestro establecimiento, para que sean utilizados de manera eficiente sin poner en riesgo la experiencia de los turistas. Esta técnica es conocida como gestión de flujos de visitantes.

Los itinerarios o recorridos deben diseñarse de tal manera, que las explicaciones que requieran un tiempo mayor, se realicen en los espacios más amplios de nuestro establecimiento en donde pueda coincidir más de un grupo de turistas; y así los visitantes estarán solo el tiempo necesario en los lugares en donde el aforo sea menor.

También debe considerarse las temporadas de años en donde recibiremos más visitantes. Durante los fines de semana largos o fiestas como la Vendimia, el flujo de visitas será mayor y por ello necesitamos

diseñar recorridos que nos permitan acoger a más visitantes, pero sin afectar la calidad de nuestro servicios.

3. Identificación de grupo máximo de personas por grupo

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

4. Establecimiento de horarios escalonados de ingreso de visitantes

Se recomienda que, para garantizar una experiencia positiva para los visitantes, es necesario coordinar la hora de llegada a nuestras instalaciones. En caso trabajemos con operadores turísticos o guías de turismo, que traen visitantes a nuestras instalaciones regularmente, es necesario acordar con ellos horarios de ingreso y de salida. En la medida de lo posible, estos horarios a coordinar, pueden coincidir con las horas en las que recibimos menor cantidad de visitantes que llegan sin previa cita.

5. Diversificación de puntos de acceso y salida

A.010 / A.120

Es recomendable implementar en la bodega más de un punto de acceso y salida de visitantes, con el fin de evitar conglomerados de personas en estos puntos. La zona de entrada debe ser amplia, porque es aquí donde se concentran los grupos que van llegando a la bodega, y si consideramos que las personas aún no han adquirido sus entradas, este espacio puede verse congestionado en varios oportunidades, porque es en este lugar donde recibirán información previa sobre tarifas, turnos de atención, etc.

Asimismo, lo ideal es que este espacio no sea utilizado también como vía de salida para las personas que concluyeron la visita.

6. Determinar puntos de venta y servicios de comida fuera de los recorridos

A.010 / A.120

Si bien los espacios de venta deben estar conectados a los espacios a recorrer por los visitantes, no deben interrumpir el tránsito fluido de los mismos, puesto que son puntos en donde suelen conglomerarse las personas que buscan comprar alguna botella de pisco o algún souvenir en general; y en la mayoría de los casos las personas necesitan tomarse un tiempo para decidir.

Por ello, lo ideal es que estos puntos de venta se ubiquen o bien al inicio del recorrido o al final del mismo, para que también tengan acceso a estos puntos, aquellas personas que no necesariamente estén realizando un recorrido pero que sí quieren comprar productos de nuestra bodega.

5.5 Cuidado y mantenimiento

El cuidado y mantenimiento de nuestra bodega se refiere al conjunto de acciones que deben realizarse para perdurar la vida y garantizar el funcionamiento de nuestros bienes, los cuales pueden ser de tipo inmueble, como la propiedad donde realizamos nuestra producción de licores, y de tipo mueble, como las máquinas, herramientas y equipos en general, que utilizamos para cumplir con nuestras operaciones. El objetivo principal de invertir esfuerzo y recursos en el cuidado y mantenimiento de nuestros bienes es garantizar el funcionamiento y uso seguro y eficiente de los mismos, para beneficio propio y beneficio de los visitantes.

La planificación de las actividades de mantenimiento de nuestros bienes debe tener consideraciones de *carácter técnico*, puesto que debe realizarse un trabajo especializado y específico en función a sus características; de *carácter económico*, porque debe realizarse considerando el uso necesario de recursos financieros para evitar mayores inversiones en reparaciones o nuevas

adquisiciones, y por último, de *carácter social*, para evitar cualquier impacto negativo que afecte la salud y bienestar de las personas que utilizan los bienes del establecimiento.

A.010 / A.120

El cuidado y mantenimiento de las bodegas y establecimientos que visitan nuestros clientes debe concebirse como una labor diaria, asumidas con mucha atención, dado que es importante generar un ambiente agradable para evitar que los recorridos por nuestros espacios se vean afectados por falta de cuidado en estos detalles.

Todos los espacios puestos a disposición de los visitantes, como la zona de cultivo, el bar o zona de cata, las áreas de producción, entre otros; deben mantenerse siempre en buenas condiciones y en plena operatividad durante los días en que la bodega esté abierta al público. Para ello es necesario contar con un plan de cuidado y mantenimiento preventivo que se anticipe a cualquier falla que pueda presentarse, con el fin de evitar reparaciones inesperadas que ocasionen mayores gastos a la empresa, y del mismo modo, para evitar molestias a nuestros visitantes.

En primer lugar, se debe identificar todos los espacios puestos a disposición de los visitantes, sean éstos grandes o pequeños, de estancia por un tiempo determinado; o sólo de paso. Luego se debe elaborar y programar un

plan de cuidado y mantenimiento de nuestros bienes, habiendo identificado las **características de los mismos** previamente. Con este punto nos referimos al cuidado distinto que implica tener en nuestro establecimiento bienes orgánicos o inorgánicos, es decir, cuyos materiales sean de madera, de vidrio, de cerámica, de tejido, de piedra, entre otros.

El plan debe contemplar en principio, una inspección ocular de las instalaciones y equipos de la bodega. Esta inspección debe realizarse periódicamente en todas las áreas, especialmente en las áreas de uso público. Posteriormente, se deben aplicar medidas correctivas de desperfectos o desgastes que puedan presentarse, antes de se presente la necesidad de paralizar algún equipo o clausurar algún espacio abierto al público.

5.6 Señalización

A.130

La señalización en una bodega artesanal o industrial de pisco es un elemento importante de comunicación debido a que los anuncios, carteles o paneles son los medios más efectivos y directos para comunicar información precisa a los visitantes.

Cuando diseñamos los códigos de señalización para nuestro establecimiento debemos de tener en cuenta dos objetivos: brindar información precisa y orientar el desenvolvimiento de nuestros visitantes dentro de nuestro

establecimiento.

A.130

Un sistema de señalización de calidad debe cumplir las siguientes funciones:

- Brindar información precisa y visualmente ilustrativa.
- Informar sobre los servicios brindados en nuestro establecimiento.
- Facilitar la experiencia de nuestros visitantes en nuestras instalaciones.
- Dirigir el tránsito y comportamiento de los visitantes.
- Reforzar la imagen de nuestra identidad.

Algunas características que debe cumplir nuestro sistema de señalización son las siguientes:

- Los códigos deben ser legibles, fáciles de ser reconocidos e interpretados por los usuarios.
- Las imágenes y textos deben ser simples y directos para evitar posibles confusiones.

A.130

- Los diseños deben guardar armonía visual con el entorno físico.
- La composición de todas las señales debe guardar armonía y responder al mismo estilo de tipografía y de imágenes.

Asimismo, para diseñar nuestro sistema de señalización debemos considerar:

- La ubicación de los letreros (espacios interiores, espacios exteriores, altura, etc.)
- La distancia desde dónde serán observados.
- Considerar sólo el número necesario de señales en puntos estratégicos, para evitar excederse en la información a brindar.
- Se puede recurrir a códigos de señales ya establecidos y que son reconocidos a nivel mundial.

Algunos tipos de señales son los siguientes:

Tipos de señales	Ejemplos
Orientadoras	Mapas, planos
Direccionales	Flechas hacia un punto específico
Informativas	Texto con información sobre una colección
Identificativas	Carteles que confirman la ubicación de un lugar
Reguladores	Restrictivas, preventivas, prohibitivas



5.7 Seguridad

A.130

Garantizar la seguridad de las personas que se encuentren en un establecimiento público, como lo es una bodega donde se elaboran y venden licores, es tarea de todos. Por ello, todos los trabajadores, administrativos y no administrativos, debe asumir la responsabilidad de cumplir un rol activo en la seguridad de los visitantes y de sus compañeros de trabajo, así como los bienes materiales que se encuentren en el lugar.

El establecimiento debe contar con un *Plan de Contingencia y Seguridad*, en el cual se detallen las acciones y medidas a adoptarse en situaciones específicas de riesgo, en donde se vulnere la seguridad de las personas y de los bienes materiales. El objetivo principal de esta herramienta es prevenir cualquier daño o emergencia que pueda poner en riesgo el bienestar de las personas, visitantes y trabajadores.

En este documento de seguridad se deberán identificar los potenciales riesgos que pueda afectar a la bodega como a las personas que se encuentren en ella durante el suceso o siniestro. Algunos de estos riesgos o desastres pueden ser de origen natural (sismos, derrumbes, entre otros) o de origen antrópico (actos de vandalismo, incendios, corto circuitos, entre otros).

En el *Plan de Contingencia y Seguridad*, se deberá contemplar:

1. Análisis y estimación de riesgos

Es el conjunto de acciones que deben realizarse para identificar los riesgos y peligros (desastres naturales, averías técnicas, accidentes, actividades ilegales, otros), la frecuencia y gravedad de los mismos (riesgo alto, riesgo moderado,

riesgo bajo), así como también los posibles daños a ocasionarse. Es conveniente determinar el grado de riesgo aceptable para cada uno de los peligros, considerando la capacidad de gestión que tenga la organización para identificar qué apoyo o asesoría complementaria se podría necesitar para cada caso. También es importante considerar diferentes escenarios para poder estimar los riesgos. Un primer escenario será cuando tengamos un grupo mínimo de visitantes dentro de la bodega, y otro escenario será cuando tengamos el máximo permitido de visitantes dentro de nuestra bodega.

A.130

2. Diagnóstico de nuestras instalaciones y alrededores

Se debe contemplar la evaluación de las condiciones actuales de nuestras

A.130

instalaciones o factores internos; para conocer qué tan preparados o vulnerables nos encontramos frente a situaciones de riesgo. Revisaremos las instalaciones eléctricas, barreras arquitectónicas, carencia de señalización, zonas de evacuación despejadas, entre otros de la zona de cata, de la bodega, de la zona de producción, del área de viñedos, entre otros.

3. Grado de aceptabilidad

A.130

Se debe identificar el nivel de riesgo aceptable según los riesgos que se han identificado que puedan suceder en nuestro entorno o dentro de la bodega, ya sean de tipo natural o antrópico. Estos niveles de riesgo se pueden establecer de acuerdo a los reglamentos nacionales y valores éticos.

4. Actividades a contemplar para prevenir y minimizar los niveles de riesgo

Se identifican las funciones y roles de cada uno de los trabajadores de la bodega, según su posición y campo de trabajo, y qué funciones debe cumplir de manera preventiva para garantizar la seguridad en el establecimiento (inspecciones técnicas regulares, programación de capacitaciones, calendario de simulacros, etc.). En esta etapa se debe determinar qué debemos proteger ante determinadas circunstancias. Se deben considerar la normatividad y reglamentos estipulados por las instituciones gubernamentales competentes.

5. Plan de Emergencias

Contempla las medidas organizativas

del comportamiento de los trabajadores y visitantes, que deberán seguirse en caso de alerta y peligro, durante y después de un siniestro; así como la coordinación que se debe tener con las instituciones pertinentes: Policía Nacional, Instituto Nacional de Defensa Civil, Cuerpo de Bomberos.

6. Evaluación de daños e identificación de necesidades

Es el conjunto de actividades a realizarse luego de una emergencia para identificar los daños cualitativos y cuantitativos ocasionados por la misma. Este proceso ayuda a identificar qué medidas deben tomarse para atender la emergencia y restaurar provisionalmente los bienes afectados.



7

Promoción y difusión de las bodegas como producto turístico

49

PUBLICO OBJETIVO

La promoción y difusión se refiere a las actividades de comunicación que realizamos para dar a conocer a nuestro público objetivo, y al mercado turístico en general, la existencia de nuestros productos y servicios, con el fin de motivar una acción en nuestra audiencia para incrementar nuestras ventas. La promoción y difusión de una bodega debe entenderse como un proceso de comunicación, que involucra un emisor; en este caso es quien brinda un servicio, y varios receptores, que son los visitantes y potenciales visitantes que consideran que desarrollan interés por nuestros productos y servicios.

Las estrategias de difusión que decidamos adoptar deben guardar relación con la filosofía de la empresa y las estrategias y objetivos planteados a mediano y largo plazo. Por ejemplo, si pretendemos llegar a un público objetivo

A.130

específico, debemos investigar sobre qué medios utilizan para informarse, en su lugar de origen, para utilizar los medios de comunicación más efectivos para grupo de potenciales visitantes.

Si bien invertir en promoción nos ayuda a dar a conocer nuestro producto y marca, también nos ayuda a transmitir nuestra identidad y la filosofía de gestión que adoptamos para promover la actividad turística en nuestra localidad.

7.1 Identificación de canales de comunicación

PUBLICO OBJETIVO

Luego de haber identificado las características de nuestro público objetivo y conocer a qué medios y fuentes de información recurre nuestro potencial cliente para informarse sobre su próximo destino a visitar, necesitaremos especificar cuál es la

A.130

respuesta o reacción esperada de nuestro público objetivo, para luego definir qué medios o canales de comunicación son los más adecuados y efectivos para llegar a nuestros potenciales visitantes, y ver cuáles está al alcance de nuestras posibilidades.

Los medios de comunicación a los que podemos recurrir para difundir nuestra bodega son: los medios de comunicación masiva (radio, televisión, etc.), las relaciones públicas, (ferias y eventos promocionales, entre otros), las ventas directas y la publicidad en el punto de venta (paneles publicitarios o carteles, puntos de información, etc.).

Las acciones más costosas tienen que ver con el pago de publicidad en medios televisivos, las medianamente costosas son las que implican participar en una feria turística con un producto muy claro,



8

Integración de nuestro producto al sistema turístico local

Para consolidar nuestros productos y servicios turísticos es necesario ser conscientes de las relaciones que debemos tener con los demás actores de la industria turística, para así poder identificar a nuestros socios estratégicos, con cuya colaboración lograremos ofertar un producto atractivo y competitivo al mercado de visitantes nacionales y extranjeros.

8.2 Identificación de actividades complementarias para el visitante

La fortaleza de una ruta turística se sostiene en la variedad de actividades y en la calidad de los productos y servicios que tiene para ofrecer al mercado. Como administradores de bodegas de uino, pisco u otros licores debemos tener la capacidad de identificar a otros actores (atractivos, proveedores de servicios de recreación, autoridades, asociaciones, operadores turísticos, entre otros), que brinden servicios o productos complementarios al nuestro, para generar un mayor poder de atracción en nuestro público objetivo. Para lograr esta tarea debemos tener en cuenta los siguientes aspectos:

1. El perfil de nuestros visitantes

Debemos conocer las características particulares de nuestros visitantes, para saber qué actividades complementarias a la visita de nuestro bodega, les gustaría realizar durante el mismo viaje a nuestro destino.

Si logramos identificar intereses y motivaciones específicas, será más eficiente nuestra labor al momento de elaborar un circuito o paquete en el que se incluya nuestros servicios, como elemento principal, y se complementen con otras actividades, como la visita a otros atractivos o el consumo de otros servicios turísticos no brindados por nosotros, como

8.1 El Sistema Turístico

El Sistema Turístico se fundamenta en el conjunto de interrelaciones que se generan y desarrollan entre todos los actores involucrados en la industria del turismo, a partir del patrimonio de un destino específico. En ese sentido, se incluirá dentro del Sistema Turístico a todos aquellos actores que contribuyen al desarrollo de la actividad.

por ejemplo: hospedaje, recreación, transporte, entre otros.

2. Recursos y atractivos complementarios

También debemos conocer con qué otros atractivos cuenta nuestra localidad, para evaluar si son buenos complementos para nuestro negocio. En primer lugar debemos identificar qué recursos y atractivos se encuentran en nuestra localidad y en qué situación de adaptación se encuentran. Para ello podemos recurrir al Inventario Turístico de nuestra región, o hacer un mapeo o identificación de los mismos, a partir de fuentes primarias y/o secundarias a las que tengamos alcance.

3. Las condiciones de nuestros potenciales aliados

Para lograr integrar nuestros productos y servicios turísticos a otros productos y servicios de la zona debemos conocer previamente las características y condiciones de los servicios que ofrecen otros actores turísticos para evaluar de qué manera nos complementamos mutuamente.

8.3 Identificación de intereses comunes con otros actores

El trabajo cooperativo y coordinado con otras bodegas e instituciones que compartan nuestros valores y tengan como objetivos fundamentales

En ese sentido, la Organización Mundial del Turismo (OMT) reconoce cuatro elementos que se interrelacionan en el mercado turístico: la oferta, la demanda, los operadores y el espacio geográfico.

mejorar la calidad de los servicios e incrementar la afluencia de visitantes a nuestra localidad; respetando nuestro patrimonio cultural y natural, es vital para llegar a ser un destino competitivo que se favorece de la actividad turística de manera sostenible y que cuya comunidad mejora su calidad de vida de manera equitativa, a partir de los beneficios de la actividad turística.

Para lograr el desarrollo en conjunto debemos colaborar con otras bodegas y organizaciones turísticas, a partir del intercambio de experiencias, la articulación de iniciativas comunes, y la generación de información y crecimiento. Es necesario desarrollar un espíritu cooperativo entre los actores del sector, de tipo horizontal, que elimine las barreras que impiden la cooperación entre todos los involucrados en la oferta turística. Entre estas se puede considerar: el afán de protagonismo de algunos actores que se confunde con sana competitividad, duplicidad de esfuerzos por falta de coordinación y comunicación, conflicto de intereses entre el sector público y privado, entre otros.

Generar una relación saludable y sostenida con todos los demás actores del sistema e industria turística de nuestra localidad y región en general, debe ser asumido como una práctica responsable que garantizará la perduración y buena reputación de nuestro negocio. Así debemos por ejemplo, dar a conocer detalles de nuestro oferta de servicios

turísticos a autoridades locales, operadores turísticos y otros facilitadores del mercado como es el caso de los centros de información turística.

En ese sentido, resulta fundamental conformar un espacio de coordinación público-privado (Mesa de Trabajo, Comité de Gestión, etc.), donde todas las entidades implicadas se reunirán voluntariamente para planificar y tomar decisiones que garantizarán el éxito y la sostenibilidad de la ruta.

En primer lugar, es necesario identificar a aquellos otros actores con los que tendremos una relación directa o indirecta, permanente u ocasional, durante la prestación de nuestros servicios al mercado local, nacional e incluso internacional.

8.3.1 Actores privados

a. La comunidad local

Establecer buenas relaciones con el vecindario y pobladores aledaños es indispensable para garantizar la sostenibilidad de nuestro negocio. Es importante transmitir a nuestros vecinos los valores que aporta nuestra bodega a la comunidad. Estos valores pueden ser de orden cultural, económico y social; gracias a la labor que realizamos al difundir y dar a conocer nuestro patrimonio material e inmaterial, así como al fortalecer la identidad de nuestra comunidad y su relación con el cultivo y procesamiento de las diferentes variedades de uva.

Podemos colaborar con nuestra comunidad a partir de acciones simples y concretas: acciones de mantenimiento de caminos y senderos, limpieza de una zona de uso público de la comunidad, como un parque o un mercado, participando en la organización de un evento social y cultural de importancia para la comunidad.

b. Operadores del mercado

Son aquellas empresas cuya función principal es facilitar la relación entre la oferta y la demanda turística. En este grupo se considera a las agencias de viajes, las empresas de transporte regular, las empresas de transporte turístico, los establecimientos de hospedaje.

c. Asociaciones, Sociedades y Cámaras de Turismo

Son aquellas organizaciones cuya labor se concentra en desarrollar y fortalecer capacidades de gestión en los diferentes actores del Sistema Turístico. En este grupo podemos incluir a los gremios y asociaciones de profesionales vinculados al sector (guías de turismo, agentes de viajes, entre otros), Cámaras de Turismo de carácter local, nacional o internacional, Oficinas de Gestión de Destinos (OGDs), entre otros. Formar parte de una asociación o sociedad nos puede ayudar a mantenernos al tanto de las nuevas tendencias y a realizar actividades conjuntas de promoción y difusión.

8.3.2 Actores públicos

a. Gobierno Central y sus entidades de gestión

Se refiere a las instituciones públicas de carácter nacional que se encargan de orientar el rol que cumplen todos los demás actores del sistema turístico. En este grupo se puede incluir a los Ministerios (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y los respectivos Direcciones Regionales que se extienden a lo largo del país, el Ministerio de Transportes y Comunicaciones, Ministerio de Cultura, entre otros) y sus organismos públicos descentralizados (PROMPERU, CENFOTUR, entre otros) y otras instituciones de trascendencia nacional (Policía Nacional, SERNANP, entre otros).

b. Gobiernos Municipales

Son aquellas autoridades locales de trascendencia distrital o provincial que se encargan de promover el desarrollo económico, cultural y social de la población a partir de la regulación del funcionamiento de la industria turística dentro de su jurisdicción. Estas instituciones son de carácter autónomo y se rigen por la Ley Orgánica de Municipalidades, en la cual se señala que las Municipalidades deben fomentar el turismo local sostenible, regular los servicios de las empresas vinculadas a la industria con la cooperación de instituciones competentes, a partir de la elaboración de planes y programas.

Anexo N°06: A.010 Condiciones Generales Del Diseño.

NORMA TÉCNICA A.010.
CONDICIONES GENERALES DE DISEÑO DEL REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES

NORMAS LEGALES

Artículo 23.- Diseño de las escaleras

23.1 Las escaleras en general están conformadas por tramos, descansos y barandas. Los tramos están formados por gradas. Las gradas están conformadas por pasos y contrapasos.

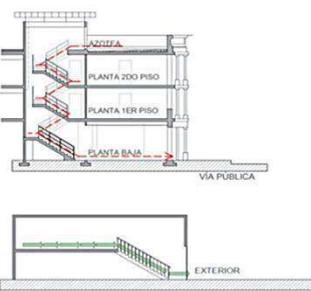
23.2 Las condiciones de los componentes de las escaleras son:

- Las escaleras cuentan con un máximo de diecisiete pasos entre descansos. Para escaleras lineales la longitud mínima del descanso es de 0.90 m y para otros tipos de escaleras el ancho del descanso es igual o mayor al del tramo de la escalera.
- La dimensión mínima del paso debe ser:
 - 0.25 m en vivienda e industria.
 - 0.28 m en hospitales, comercio, oficinas y servicios comunales.
 - 0.30 m en salud, educación, recreación y deportes, y transportes y comunicaciones.
- La dimensión máxima del contrapaso debe ser 0.18 m.
- El ancho establecido para las escaleras se mide entre los paramentos que la conforman, o entre sus límites en caso de tener uno o los dos lados abiertos. El ancho del paramento no constituye una reducción del ancho de la escalera, siempre que se encuentre dentro de la distancia de 10 cm a partir de la pared, a distancia mayor requiere aumentar el ancho.
- En las escaleras integradas se permite pasos en diagonal o en ángulo, siempre que, a 0.30 m del inicio del paso, este tenga como menos 0.28 m.

Artículo 24.- Escaleras integradas

24.1 Las escaleras integradas son aquellas que no están aisladas de las circulaciones horizontales y su objetivo es satisfacer las necesidades de tránsito de las personas.

24.2 Pueden ser utilizadas como parte de la ruta de evacuación, siempre que cumplan con la distancia máxima de recorrido establecida en el ítem c) del artículo 20.



24.3 Las escaleras integradas pueden ser de tipo caracol cuando comuniquen máximo a dos pisos o niveles continuos y sirva a no más de cinco (5) personas, con pasamanos a ambos lados.

Artículo 25.- Escaleras protegidas

25.1 Las escaleras protegidas son a prueba de fuego y humos constituyendo un lugar seguro. La ruta de evacuación tiene como lugar de llegada la puerta de ingreso a estas escaleras. Dependiendo de su clasificación, pueden tener todos sus muros resistentes al fuego, en caso de estar ubicadas en el interior de las edificaciones, o tener solo un muro resistente al fuego, en caso de ubicarse en el exterior de las edificaciones, cumpliendo cada una con los requerimientos de la ley.

25.2 Son utilizadas para la evacuación de los ocupantes de la edificación, así como para el acceso del personal de respuesta a emergencias. Son obligatorias cuando se excede la distancia máxima de recorrido establecida en el ítem c) del artículo 20.

25.3 Las escaleras protegidas deben cumplir los siguientes requisitos:

- Tener una ubicación y un diseño que permita la evacuación de los ocupantes en caso de emergencia de manera rápida y segura.
- Ser continuas del primer al último piso o azotea, pudiendo ser totalmente verticales o tener desplazamientos horizontales sin perder la continuidad de la compartimentación contra fuego a excepción de las escaleras de tipo abiertas.

NORMAS LEGALES

Jueves 8 de junio de 2021 

22 Estacionamiento para comercio y otros

1) Hasta 40 vehículos	3.25 m.
2) De 41 a 300 vehículos	6.00 m.
3) Más de 300 vehículos	12.00 m. (en uno o dos accesos)

(*) Para efectos del cálculo no se computan las motos ni bicicletas.

- Las puertas de los ingresos a estacionamientos pueden estar ubicadas en el límite de propiedad siempre que la apertura de la puerta no invada la vereda, de lo contrario deben estar ubicadas a una distancia suficiente que permita la apertura de la puerta sin interferir con el tránsito de personas por la vereda.
- Las rampas de acceso a sótanos, sem sótanos o pisos superiores deben tener una pendiente no mayor a 15% y superficies rugosas o brufadas. Las rampas deben iniciarse a una distancia mínima de 3.00 m del límite de propiedad, cuya pendiente máxima de 6%.
- Los accesos de vehículos a zonas de estacionamiento pueden estar ubicados en los retiros, siempre que la solución no afecte el tránsito de vehículos por la vía donde la que se accede.
- El radio de giro de las rampas debe ser de 5.00 m medidos al eje del carril de circulación vehicular.

53.2 El acceso a estacionamientos con más de 150 vehículos puede cortar la vereda, para lo cual deben contar con rampas a ambos lados. De existir una balsa o jardín debe desarrollarse una rampa en esta sección.

Artículo 54.- Diseño de espacios de estacionamientos

54.1 Se considera uso privado a todo aquel estacionamiento que forme parte de un proyecto de vivienda, hospedaje, servicios, oficinas y/o cualquier otro uso que demande una baja rotación. Las características de los espacios de estacionamientos de uso privado son las siguientes:

- Dimensiones libres mínimas del cajón de estacionamiento:

Descripción	Ancho de cajón	Largo de cajón	Altura libre
Estacionamiento individual	2.70 m	5.00 m (*)	2.10 m (**)
02 Estacionamientos contiguos	2.50 m		
03 o más estacionamientos contiguos	2.40 m	5.40 m (**)	2.10 m
Estacionamiento en paralelo	2.40 m		

(*) El cajón puede desarrollarse en una pendiente de hasta 6%.

(**) El estacionamiento paralelo en esquina sin posibilidad de estacionarse en retroceso debe tener una longitud 7.20 m (Gráfico A).

- Los elementos estructurales y de instalaciones pueden ocupar hasta el 5% del ancho del estacionamiento, cuando éste presenta dimensiones mínimas, en dicho supuesto, estos elementos no deben colocarse dentro de la zona de 2.80 m respecto del eje transversal del cajón de estacionamiento (Gráfico C).
- La distancia mínima entre los espacios de estacionamiento opuestos o entre la parte posterior de un espacio de estacionamiento y la pared de cierre opuesta son de 6.00 m (Gráfico B).
- No se permite estacionamiento en zonas que formen parte de la ruta de evacuación.
- El estacionamiento doble, en el que se ubica un vehículo tras otro, se contabilizan para alcanzar el número de estacionamientos exigido en el Plan de Desarrollo Urbano, pero constituyen una sola unidad inmobiliaria. En este caso, su longitud puede ser 8.50 m.
- No se deben ubicar espacios de estacionamiento en un radio de 10.00 m de un hidrante ni a 3.00 m de una conexión de bomberos (sistema de inyección).
- En caso de ubicar estacionamientos en ángulo respecto del eje de la manobra, se toma las dimensiones señaladas en el Gráfico D.

54.2 Se considera uso público a todo aquel estacionamiento que sea complemento de edificaciones comprendidas en las Epitopias definidas en las Normas Técnicas A.040, A.050, A.060, A.070, A.090, A.100 y A.110 del RNE y para edificaciones dedicadas exclusivamente a estacionamiento de vehículos. Las características de los espacios de estacionamientos de uso público son las siguientes:

- Dimensiones libres mínimas del cajón de estacionamiento:

Descripción	Ancho de cajón	Largo de cajón	Altura libre
Estacionamiento individual	3.00 m	5.00 m (*)	2.10 m
02 Estacionamientos contiguos	2.60 m		
03 o más estacionamientos contiguos	2.50 m	6.00 m (**)	2.10 m
Estacionamiento en paralelo	2.50 m		

(*) El cajón puede desarrollarse en una pendiente de hasta 6%.

(**) Estacionamiento paralelo en esquina sin posibilidad de estacionarse en retroceso el largo 7.20 m. (Gráfico A).

NORMAS LEGALES

Artículo 11.- Cercos

Los cercos tienen como finalidad la protección visual y/o auditiva y/o dar seguridad a los ocupantes de la edificación, debiendo tener las siguientes características:

- Pueden estar colocados en el límite de propiedad, pudiendo ser opacos y/o transparentes. La colocación de cercos opacos no varía la dimensión de los retiros exigibles.
- Se pueden instalar conexiones para servicio de la edificación (uso de bomberos, gas, petróleo, medidores, etc.) siempre que no sobrepasen el límite de propiedad.
- Cuando se instalan dispositivos de seguridad que pueden poner en riesgo a las personas que transitan por la vía pública, estos deben estar debidamente señalizados y/o sobre 2.30 m de altura.
- Se pueden instalar cajas para la recepción de documentos siempre que no sobrepasen el límite de propiedad.

Artículo 12.- Ochavo

En los frentes de lotes ubicados en esquinas formadas por la intersección de dos vías vehiculares, una de las cuales presente una sección menor a 3.00 m medida desde la calzada hasta el límite del lote, se debe proyectar a nivel de la vereda un retiro en diagonal denominado ochavo con una longitud mínima de 3.00 m, medida sobre la perpendicular de la bisectriz del ángulo formado por los límites de propiedad correspondientes a las vías que forman la esquina. El ochavo debe estar libre de todo elemento que obstaculice la visibilidad hasta una altura mínima de 2.30 m del nivel o cota más alta de la vereda, para el adecuado desplazamiento de las personas y evitar accidentes de tránsito. Los Gobiernos Locales, a través de los Planes Específicos, pueden determinar las zonas donde no es obligatorio proyectar los ochavos.

Artículo 13.- Volados

Los volados tienen las siguientes características:

- Se puede edificar volados sobre el retro frontal hasta 0.50 m, a partir de 2.30 m de altura, tomado a partir del nivel del retiro.
- Únicamente en ambientes de balcones sin techo o alternados, así como en terrazas, el volado puede llegar hasta un máximo de 0.80 m sobre el retro frontal.
- Se puede considerar en la fachada de la edificación elementos estructurales, elementos decorativos como frisos, cornisas, zócalos, elementos de protección solar y otros abiertos, hasta un máximo de 0.30 m sobre la proyección de los volados indicados en el ítem a) del presente artículo.
- En las edificaciones sin retiro no se permiten volados sobre la vereda, salvo por razones vinculadas al perfil urbano preexistente para ejecutar balcones sin techo, aleros de protección para lluvias, cornisas u otros elementos arquitectónicos.

Artículo 14.- Cubiertas y azoteas

- Las edificaciones, en todos sus usos, pueden emplear azoteas sobre las alturas máximas permitidas, pudiendo ser de uso exclusivo, común o mixto y accedidas mediante escaleras y ascensores.
- Se puede techar hasta un 50% del área de la azotea, debiendo considerar un retiro mínimo de 2.50 m del límite exterior de la(s) fachada(s) de la edificación.
- Los parapetos de azotea hacia propiedades vecinas y entre muros divisorios de unidades inmobiliarias, deben ser igual o mayor 1.80 m de altura.
- Los techos, azoteas y patios descubiertos en las edificaciones deben permitir el manejo de las aguas pluviales en las zonas lluviosas.
- El agua de lluvias no puede verse directamente sobre los terrenos o edificaciones de propiedad de terceros.

Artículo 15.- Acabado exterior

Para el caso de edificaciones con muros colindantes y patios que den a propiedad de terceros, a partir del segundo piso deben tener como acabado exterior mínimo barrado, pañalado y/o escafrado y/o pintura.

Artículo 16.- Separación entre edificaciones

Toda edificación debe guardar una distancia con otra edificación en los siguientes casos:

- Entre las edificaciones colindantes, ya sea en un predio o en dos o más predios también colindantes, por razones de seguridad sísmica o contra incendios, sujeta a la compatibilidad del proyecto con las respectivas especificaciones.
- Entre las edificaciones separadas por condiciones de iluminación y ventilación naturales, en uno o dos predios, se establece en las normas específicas del RNE. El cumplimiento de esta separación permite dar solución al registro visual sin exigir requerimientos adicionales.

CAPÍTULO IV
RELACION ENTRE AMBIENTES Y CIRCULACIÓN HORIZONTAL

Artículo 17.- Requerimientos mínimos de los ambientes

Las dimensiones, área y volumen, de los ambientes de las edificaciones deben ser las necesarias para:

- Realizar las funciones para las que son destinados.
- Albergar al número de personas propuesto para realizar dichas funciones.
- Tener el volumen de aire requerido por ocupantes y garantizar su renovación natural y/o artificial.
- Permitir la circulación de las personas, así como su evacuación en casos de emergencia.
- Distribuir el mobiliario y equipamiento previsto sin obstaculizar la circulación y rutas de los evacuantes.
- Contar con iluminación natural y/o artificial suficiente que garantice el adecuado uso de los ambientes.

Artículo 18.- Alturas de ambientes

- Los ambientes con techos horizontales deben tener una altura mínima de piso terminado a cielo raso de 2.30 m para vivienda, 2.40 m para oficinas y hospedaje, 2.50 m para educación y servicios comunales, 2.70 m para salud, 3.00 m para comercio, recreación y deportes, comunicación y transporte en los ambientes de espera, y hasta el punto más bajo de la estructura en industria. En ambientes con techos inclinados las partes más bajas pueden tener una altura menor debidamente sustentada.
- Los balcones al interior de las viviendas pueden tener espacios con una altura libre menor a lo indicado en el párrafo precedente, siempre que permitan desarrollar la función correspondiente. Los ambientes para equipos

Anexo N°07: A.030 HOSPEDAJE.

NORMA TÉCNICA A.030 "HOSPEDAJE" DEL REGLAMENTO NACIONAL DE EDIFICACIONES - RNE

- El establecimiento de hospedaje que contemple más de una categoría, puede proponer, para su operación y administración, servicios administrativos y complementarios compartidos, cumpliendo con los requisitos mínimos para el de mayor categoría planteada. Las habitaciones deben cumplir con los requisitos exigidos por su categoría correspondiente.
- Los estacionamientos están ubicados en el predio al cual sirven, únicamente, en casos excepcionales por déficit de estacionamiento, según se requiera, podrán ubicarse en predios distintos, según los criterios establecidos para estacionamientos de uso privado regulado en la Norma Técnica A.010 Condiciones Generales de Diseño.
- En caso se presente áreas de servicios complementarios y de usos diferentes al alojamiento, el número y dimensionamiento de los estacionamientos se calcula conforme a los requisitos establecidos para cada uso.

Artículo 5.- Cálculo del número de ocupantes

El número de ocupantes de la edificación para efectos del diseño de las salidas de emergencia, pasajes de circulación, entre otros, se calcula de la siguiente manera:

1. Hoteles de 4 y 5 estrellas	18.0 m² por persona
2. Hoteles de 2 y 3 estrellas	15.0 m² por persona
3. Hoteles de 1 estrella	12.0 m² por persona
4. Apart - hotel de 4 y 5 estrellas	20.0 m² por persona
5. Apart - hotel de 3 estrellas	17.0 m² por persona
6. Hostal de 1 a 3 estrellas	12.0 m² por persona
7. Albergue	04.0 m² por persona
8. Establecimientos de Hospedaje	12.0 m² por persona

El número máximo de ocupantes en las áreas de habitaciones está en función al número de camas por habitación. Las camas, según sus dimensiones, pueden ser ocupadas por una o dos personas.

En las áreas de servicios complementarios y de usos diferentes al alojamiento, el número de ocupantes se calcula conforme a los requisitos establecidos para cada uso.

CAPÍTULO III

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

Artículo 6.- Establecimientos de hospedajes no clasificados

Las edificaciones de los establecimientos de hospedaje que no opten por clasificarse y/o categorizarse, adicionalmente a lo señalado en el artículo 4 cumplen con las siguientes condiciones mínimas:

- Contar con seis (06) habitaciones como mínimo.
- El área útil de las habitaciones tiene como mínimo 6.00 m².
- Contar con closet o guardarropa dentro de las habitaciones.
- Contar con un (01) solo ingreso para huéspedes y personal de servicio.
- Contar con área de recepción.
- Por lo menos el 50 % del total de las habitaciones del establecimiento de hospedaje debe contar con servicios higiénicos privados dentro de las habitaciones.
- Se debe proyectar como mínimo dos (02) servicios higiénicos de uso común, diferenciados por sexo, por cada cuatro (04) habitaciones que no cuenten con servicios higiénicos de uso privado. Los servicios higiénicos deben ubicarse próximos y en el mismo piso de las habitaciones a las que sirven.

ANEXO 1 REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS OBLIGATORIOS PARA UN ESTABLECIMIENTO DE HOSPEDAJE CLASIFICADO COMO HOTEL

REQUISITOS MÍNIMOS	5****	4***	3**	2*	1*
Ingreso para huéspedes separado del personal de servicio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	No requiere	No requiere
Recepción (1) y/o Conserjería (2)	Obligatorio (1) y (2)	Obligatorio (1) y (2)	Obligatorio (1) y (2)	Obligatorio (1)	Obligatorio (1)
Cocina	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	No requiere	No requiere
Comedor	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	No requiere	No requiere
Cafetería	No requiere	No requiere	No requiere	Obligatorio	Obligatorio
Bar	Obligatorio	Obligatorio	No requiere	No requiere	No requiere
Habitaciones* (Número mínimo)	40	30	20	20	20
Habitación* (Área mínima en m²)					
Simple	13.00	12.00	11.00	9.00	8.00
Doble	18.00	16.00	14.00	12.00	11.00
Suite (Sala integrada a la habitación)	28.00	26.00	24.00	No requiere	No requiere
Suite (Sala separada de la habitación)	32.00	28.00	26.00	No requiere	No requiere
Closet o guardarropa (dentro de habitación)	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Servicios Higiénicos (dentro de la habitación)*					
Tipo	1 baño privado (con lavatorio, inodoro y tina o ducha).	1 baño privado (con lavatorio, inodoro y tina o ducha).	1 baño privado (con lavatorio, inodoro y ducha).	1 baño privado (con lavatorio, inodoro y ducha).	1 baño privado (con lavatorio, inodoro y ducha).
Área mínima (m²)	5.00	4.00	3.00	2.50	2.50
Servicios y equipos para todas las habitaciones:					
Sistemas de ventilación y/o de climatización*	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Ver Nota al pie	Ver Nota al pie
Sistema de agua (fría y caliente) y desague*	Obligatorio para duchas o tinas y lavatorios	Obligatorio para duchas o tinas y lavatorios	Obligatorio para duchas y lavatorios	Obligatorio para duchas	Obligatorio para duchas
Sistema de comunicación telefónica	En habitación y baño	En habitación y baño	En habitación	En habitación	En habitación
Sistema de video vigilancia	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Electricidad*	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio
Ascensores					
Ascensor de uso público	Obligatorio de cuatro (04) a más pisos	Obligatorio de cuatro (04) a más pisos	Obligatorio de cuatro (04) a más pisos	Obligatorio de cuatro (04) a más pisos	Obligatorio de cuatro (04) a más pisos
Ascensor de servicio distinto a los de uso público (con parada en todos los pisos e incluyendo paradas en sótanos o semisótanos)	Obligatorio de cuatro (04) a más pisos	Obligatorio de cuatro (04) a más pisos	No requiere	No requiere	No requiere
Estacionamientos* (porcentaje por el N° de habitaciones)	25 %	20 %	15 %	No requiere	No requiere
Estacionamientos para vehículos en tránsito	Obligatorio	Obligatorio	No requiere	No requiere	No requiere

- El área útil de los servicios higiénicos privados y comunes tiene como mínimo 2.50 m² y cuenta con inodoro, lavatorio y ducha.
- Todas las duchas que sirven a las habitaciones deben contar con red de agua fría y caliente las 24 horas del día, cuyo sistema no debe ser activado por los huéspedes.
- Todos los servicios higiénicos cuentan con pisos y paredes de material impermeable y el revestimiento de la pared tiene una altura mínima de 1.80 m.
- Contar con ascensor para uso de los huéspedes en los establecimientos de hospedajes de cuatro (04) a más pisos.
- Aquellos establecimientos de hospedaje que presenten hasta veinte (20) habitaciones tienen un (01) servicio higiénico de uso público mixto. Aquellos que presenten veintiuno (21) a más habitaciones tienen servicios higiénicos de uso público independiente para hombres y mujeres. Para ambos casos se ubican próximos a la recepción. Cada servicio higiénico cuenta como mínimo con un inodoro y un lavatorio.
- Contar con servicio de comunicación, teléfono u otro, para uso público de los huéspedes.
- Contar con sistema de instalación sanitaria que garantice el suministro permanente de agua potable o agua apta para el consumo humano a todo el hospedaje.
- Contar con un proceso de recolección, almacenamiento y eliminación de residuos sólidos.
- Contar con sistema eléctrico que garantice un adecuado uso y la seguridad del huésped.
- Contar con sistema de video vigilancia.

Artículo 7.- Hospedajes clasificados y categorizados

Las edificaciones de los establecimientos de hospedaje que opten por clasificarse y categorizarse ante la autoridad competente, cumplen específicamente con lo establecido en los Anexos 1, 2, 3 ó 4 de la presente Norma Técnica, así como con la normativa en materia de establecimientos de hospedaje aprobada por la entidad competente.

Los establecimientos de hospedaje se clasifican y categorizan de la siguiente forma:

Tabla N° 1

Clase	Categoría	Requisitos Técnicos Mínimos
Hotel	Uno a cinco estrellas	Ver Anexo 1
Apart-hotel	Tres a cinco estrellas	Ver Anexo 2
Hostal	Una a tres estrellas	Ver Anexo 3
Albergue	-	Ver Anexo 4

ANEXO 5 DISTANCIAS MÍNIMAS DENTRO DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS

Los diseños planteados en los siguientes gráficos solo son referenciales para indicar las distancias mínimas a considerar.

GRÁFICO 1: LAVATORIOS

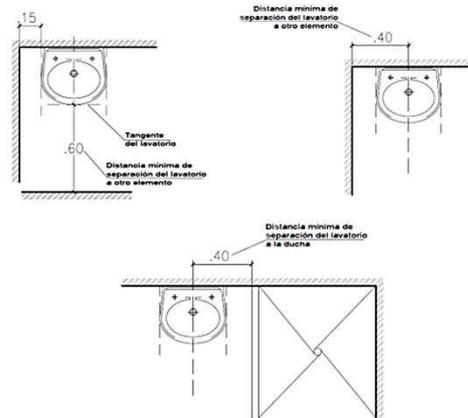


GRÁFICO 2: INODOROS

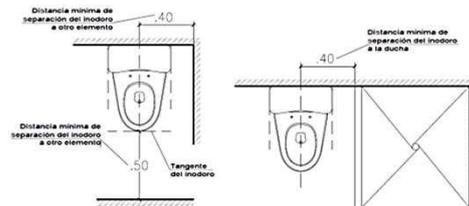
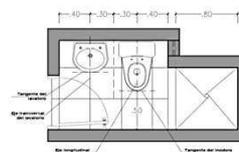


GRÁFICO 3: ESQUEMA DE SERVICIO HIGIÉNICO



Anexo N°08: A.040 EDUCACIÓN.

VIVIENDA, CONSTRUCCIÓN Y SANEAMIENTO **Modifican la Norma Técnica A.040**

32 **NORMAS LEGALES** Vienes 13 de marzo de 2020 **El Peruano**

8.4 Las edificaciones de uso educativo deben considerarse o establecido en la normativa específica referida a diseño arquitectónico del MINEDU u otras entidades competentes, según corresponda.

Artículo 9.- Altura mínima de ambientes

9.1 La altura libre mínima de los ambientes no debe ser menor a 2.50 m, medido desde el nivel del piso terminado hasta la parte inferior del techo (techo raso, falso techo, cobertura o similar).

9.2 La altura libre mínima desde el nivel de piso terminado hasta el fondo de viga y dintel no debe ser menor a 2.10 m.

Artículo 10.- Seguridad de acceso

El ingreso peatonal al local educativo debe prever un espacio de transición, interior o exterior, que lo separe de la vía pública, sin perjudicar el libre tránsito peatonal, conforme a lo indicado en las disposiciones normativas del MINEDU u otras entidades competentes.

Este ingreso debe resolver adecuadamente la relación con el entorno, pudiendo considerar elementos tales como espacio de espera, mobiliario, vegetación, acceso para sillas de ruedas, según sea el caso.

Artículo 11.- Estacionamientos

Las edificaciones de uso educativo deben tener estacionamientos para distintos tipos de vehículos de acuerdo a la normativa de los Gobiernos Locales, respetando el desarrollo habitual de los usuarios de manera segura y sin interferir con el servicio educativo.

En caso la normativa de los Gobiernos Locales no lo precisen, se puede considerar como referencia lo indicado en las disposiciones normativas del MINEDU.

Artículo 12.- Áreas libres

Los porcentajes mínimos de áreas libres son establecidos por los Gobiernos Locales, en su defecto se considera lo señalado en la normativa correspondiente del MINEDU u otros organismos competentes.

Se debe prever la protección de las circulaciones verticales y horizontales de ingreso y salida de usuarios de las zonas bioclimáticas en las que se encuentren.

Además, según corresponda, se debe considerar las disposiciones establecidas en el marco normativo vigente respecto a las medidas preventivas contra los efectos nocivos para la salud por la exposición prolongada a la radiación solar en espacios donde se realicen actividades al exterior de (no) ser el caso.

Artículo 13.- Cálculo del número de ocupantes

13.1 Para fines de diseño de ambientes, se debe considerar los índices de ocupación establecidos en la normativa específica del MINEDU, según el tipo de servicio educativo.

13.2 El número de ocupantes de la edificación para efectos del diseño de las salidas de emergencia, pasajes de circulación, entre otros, se calcula de la siguiente manera:

Cuadro N° 3. Número de ocupantes

Principales Ambientes	Coefficiente de ocupantes
Auditorios	Según el número de asientos
Salas de Usos Múltiples	1.0 m ² por persona
Aulas	1.5 m ² por persona
Talleres y Laboratorios	3.0 m ² por persona
Bibliotecas	2.0 m ² por persona
Oficinas	3.5 m ² por persona

CAPÍTULO III CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES

Artículo 14.- Materiales y acabados

Los sistemas constructivos, materiales y acabados deben responder a las condiciones climáticas del lugar, y cumplir con las siguientes condiciones:

a) Se deben usar materiales y acabados durables, de fácil mantenimiento y adecuados para los usos de cada ambiente.

b) De acuerdo a las actividades que se desarrollan en los ambientes, los pisos deben ser antideslizantes y resistentes al tránsito intenso.

c) La pintura empleada debe ser lavable.

d) Las superficies interiores de los servicios higiénicos y áreas húmedas deben estar revestidas con materiales impermeables, de fácil limpieza y contar con medidas de drenaje de aguas.

e) Los vidrios deben ser de seguridad: templado, laminado o con lámina de seguridad. Asimismo, los vidrios que se encuentren en áreas de riesgo deben seguir lo establecido en la Norma Técnica E.040 "Vidrio" del RNE.

Artículo 15.- Instalaciones técnicas

Se debe implementar sistemas de video vigilancia, instalaciones de comunicaciones, redes de alumbrado de áreas comunes, puntos de voz, puntos de datos y video, entre otros, según se requiera en el proyecto.

Artículo 16.- Puertas

16.1 Las puertas de las aulas y de otros ambientes de aprendizaje y enseñanza en las edificaciones de uso educativo, deben:

a) Tener un ancho mínimo de vano de 1.00 m.

b) Abrirse en el sentido de la evacuación, con un giro de 180°.

c) Contar con un elemento que permita visualizar el interior del ambiente.

d) Los marcos de las puertas deben ocupar como máximo el 10% del ancho del vano.

16.2 Los ambientes que tengan un área mayor a cincuenta (50) personas deben contar por lo menos con dos (2) puertas distanciadas entre sí para permitir rutas de evacuación alternas. La distancia entre puertas no debe ser menor de 1/3 de la diagonal mayor del ambiente.

16.3 Las puertas de ingreso y salida de usuarios deben facilitar su uso cotidiano y la evacuación de los usuarios en caso de emergencia. La apertura de las puertas del local educativo no debe interferir ni dañar la estructura que no forman parte del predo.

Artículo 17.- Características de las escaleras

Las escaleras deben cumplir con las siguientes características:

a) Tener un pasamano adicional continuo, ubicado entre los 0.45 m y los 0.60 m de altura respecto del nivel del piso.

b) Las escaleras integradas deben contemplar un espacio previo que separe a la escalera de la circulación horizontal, con una profundidad igual al ancho mínimo del tramo y no menor a 1.20 m.

Artículo 18.- Número de escaleras

Las edificaciones de uso educativo que tengan más de un piso deben tener como mínimo dos escaleras que permitan la evacuación de los usuarios.

Gráfico N° 1. Espacio previo de receso

RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 068-2020-ED Lima, 12 de marzo de 2020

33 **NORMAS LEGALES** Vienes 13 de marzo de 2020 **El Peruano**

Se denomina edificación de uso educativo a toda edificación destinada a prestar servicios de capacitación, educación y sus actividades complementarias.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

La presente Norma Técnica es aplicable a las edificaciones de uso educativo y se complementa con las disposiciones que regulan las actividades educativas y de infraestructura, emitidas por el Ministerio de Educación - MINEDU, u otras entidades competentes, según corresponda, en concordancia con los objetivos y las Políticas Nacionales de Educación.

Artículo 3.- Alcance

Están comprendidas dentro de los alcances de la presente Norma Técnica los servicios y edificaciones de uso educativo indicados en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 1. Clasificación

Educación Básica	Educación Superior	Otras formas de atención educativa
Educación Básica Regular (EBR)	Universidades	Centros de Educación Comunitaria
Educación Básica Alternativa (EBA)	Institutos de Educación Superior	Centros comunitarios (*)
Educación Básica Especial (EBE)	Escuelas de Educación Superior	Centros de Educación Técnico Productiva (CETPRO)
	Escuelas de postgrado	Centros de Educación Comunitaria
	Instituto o Carrera de Idiomas (*)	Centros comunitarios (*)
	Centros de Educación Técnico Productiva (CETPRO)	Centros de naturaleza temprana donde se desarrollen actividades de capacitación y educación.

(*) Pueden desarrollarse en edificaciones de Educación Superior.

Artículo 4.- De los anteproyectos y proyectos

Los anteproyectos y proyectos de infraestructura educativa, deben complementarse con la siguiente información:

a) La Memoria Descriptiva, con el sustento técnico necesario del diseño, que incluya la descripción de los diferentes ambientes con su capacidad o aforo máximo y sus relaciones funcionales.

b) Los planos de arquitectura ambientados, en el caso de ambientes que tengan distintas posibilidades de disposición de mobiliario, se presenten con aquella disposición que implique la ruta de evacuación más larga.

Artículo 5.- Independencia de uso para Educación Básica

Los locales de uso educativo deben ser exclusivos para el desarrollo de sus actividades educativas por lo que sus accesos deben ser independientes de cualquier otro local o ambiente que desarrolle actividades distintas a la educativa. El ingreso directo al local educativo es de su uso exclusivo, por lo que dicho ingreso no debe ser compartido con otros local(es) distrito(s) del uso educativo correspondiente.

En el caso de locales educativos que compartan un mismo lote con otros local(es) de distinto uso y actividades, deben contar con acceso directo e independiente desde el exterior, excepto que la normativa correspondiente lo permita.

CAPÍTULO II CONDICIONES GENERALES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD

Artículo 6.- Diseño arquitectónico

El diseño arquitectónico de las edificaciones de uso educativo debe responder a lo siguiente:

a) A las características antropométricas, culturales y sociales de los usuarios.

b) A las actividades pedagógicas y a sus requerimientos funcionales y de mobiliario.

c) A los servicios complementarios a las actividades pedagógicas y a sus requerimientos funcionales.

d) A las características geográficas del lugar, tales como latitud, altitud, clima y paisaje.

e) A las características del terreno, tales como su forma, tamaño y topografía.

f) A las características del entorno del terreno, tales como las edificaciones existentes y las previsiones de desarrollo futuro de la zona.

Artículo 7.- Ubicación de las edificaciones de uso educativo

Las edificaciones de uso educativo deben cumplir con las siguientes condiciones:

a) Ubicación conforme a lo indicado en los Instrumentos de Acondicionamiento Territorial y Desarrollo Urbano de los gobiernos locales.

b) Ubicación evitando las incompatibilidades de uso establecidas en la normativa vigente y/o adoptar las alternativas de solución de uso de suelo.

c) Las vías de acceso deben prever el ingreso de vehículos para la atención de emergencias.

d) En caso que se ubiquen en áreas rurales, donde no existan servicios públicos (sistemas de agua de consumo humano, aguas residuales domésticas, energía eléctrica y drenaje pluvial) se debe recurrir a soluciones alternativas que garanticen condiciones de servicio saludable, confortable, funcional y sostenible.

Artículo 8.- Confort en los ambientes

El diseño arquitectónico de las edificaciones de uso educativo debe ser integral y orientarse a lograr las siguientes condiciones de confort:

8.1 El Confort acústico para los ambientes requeridos se sujeta a lo establecido en la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño" del RNE.

8.2 Confort térmico, el cual se garantiza teniendo en cuenta el clima del lugar, se materializa construyendo la ventilación de los ambientes y los tipos de actividades a realizar en ellos.

La ventilación natural de los ambientes debe permitir el adecuado y constante nivel de renovación del aire según lo previsto en la normativa vigente. La ventilación debe ser permanente y cruzada, reduciendo o eliminando la necesidad de sistemas de climatización.

8.3 Para los niveles de iluminación se debe cumplir lo establecido en la Norma Técnica EM.010 Instalaciones eléctricas interiores del RNE. Los ambientes de locales educativos se clasifican en:

Cuadro N° 2. Clasificación de ambientes

1. Aulas
2. Sala de Usos Múltiples - SUM
3. Talleres
4. Laboratorios
5. Sala de cómputo / Sala de idiomas
6. Circulaciones / Vestibulos y similar
7. Servicios Higiénicos (SS.HH.) / Vestibulos
8. Bibliotecas
9. Otros

La iluminación natural de los ambientes que la requieran, debe estar distribuida uniformemente en la superficie de trabajo, evitándose el deslumbramiento y otros efectos adversos en el desarrollo de las actividades. Para el SUM, las circulaciones, los vestibulos, los SS.HH. y los vestibulos se considera el nivel del piso terminado como superficie de trabajo.

33 **NORMAS LEGALES** Vienes 13 de marzo de 2020 **El Peruano**

Excepcionalmente, se puede contar con una sola escalera, si se cumplen a la vez las siguientes condiciones:

a) La edificación no tiene más de tres pisos en los que se realizan actividades comunes por parte de estudiantes y docentes.

b) La carga de evacuantes no supera los 100 (cien) usuarios por piso.

c) Los ambientes usados para aulas u otros propósitos educativos o normalmente sujetos a ocupación estudiantil tienen al menos una salida directa hacia el exterior (ventilada, puerta, vano o similar) que permita el rescate de personas en caso de emergencias y que cumple con lo siguiente:

- Se puede abrir desde el interior sin emplear herramientas.
- Abre hacia un área con acceso a una vía pública.
- El ángulo de apertura del dintel móvil debe ser de por lo menos 90°.
- Tiene un ancho libre mínimo de 0.60 m y un alto mínimo de 0.90 m.
- La altura desde el nivel del piso terminado del ambiente hasta la parte baja de la salida es de máximo 1.10 m.

d) La distancia total de viaje del evacuante, desde la puerta del aula más alejada de la edificación hasta la zona segura (escalera de evacuación, refugeo o el exterior), es de 45.00 m sin rodadores, o de 60.00 m con sistema de rodadores.

Artículo 19.- Rampas

Según el diseño universal, las rampas son de uso general y no exclusivamente para personas con movilidad reducida. De ser necesario su uso, además de lo indicado en la Norma Técnica A.120 "Accesibilidad Universal en Edificaciones" del RNE, se debe considerar lo señalado en los literales a) y b) del artículo 17 de la presente Norma Técnica.

CAPÍTULO IV DOTACIÓN DE SERVICIOS

Artículo 20.- Servicios higiénicos

20.1 Los servicios higiénicos deben diferenciarse por sexo. Para el cálculo se considera una proporción igual de estudiantes entre hombres y mujeres. Esta proporción puede variar, pero debe ser sustentada según el proyecto.

20.2 Se debe prever el uso de al menos un lavatorio, un inodoro y un urinario por cada edificio de la edificación, para su uso por parte de personas con discapacidad y adultos mayores, pudiendo ser de uso mixto.

20.3 La dotación de aparatos sanitarios se calcula sobre la totalidad de estudiantes del turno de mayor concurrencia.

20.4 Para las edificaciones para la Educación Básica Regular (EBR), la dotación de aparatos sanitarios para estudiantes se establece según el cuadro siguiente:

Cuadro N° 4. Dotación de Aparatos Sanitarios: Educación Básica Regular (EBR)

NIVEL	Inicial (*)	Primaria / Secundaria
APARATOS	Niños	Niños
Inodoro	1 ó 25	1 ó 50
Lavatorios (*)	1 ó 25	1 ó 50
Urinario (*)	1 ó 25	1 ó 50

(*) Para el Ceto I (Ceto no se requiere abastecer SS.HH. por ser de uso obligatorio para áreas administrativas, de servicio y otros usos, debe considerarse lo establecido en las disposiciones normativas del MINEDU).

(*) Los lavatorios y urinarios pueden sustituirse por aparatos de reemplazamiento con recubrimiento de material vidriado a razón de 0.60 m por posición.

20.5 Para las edificaciones para la Educación Básica Alternativa (EBA), la dotación de aparatos sanitarios se establece según el cuadro siguiente:

Cuadro N° 5. Dotación de Aparatos Sanitarios: Educación Básica Alternativa (EBA)

APARATOS	Hombres	Mujeres
Inodoro	1 ó 50	1 ó 50
Lavatorios (*)	1 ó 25	1 ó 50
Urinario (*)	1 ó 50	-

(*) Los lavatorios y urinarios pueden sustituirse por aparatos de reemplazamiento con recubrimiento de material vidriado, a razón de 0.60 m por posición.

20.6 Para las edificaciones para la Educación Básica Especial (EBE), la dotación de aparatos sanitarios para estudiantes se establece según el cuadro siguiente:

Cuadro N° 6. Dotación de Aparatos Sanitarios: Educación Básica Especial (EBE)

APARATOS	Hombres	Mujeres
Inodoro	1 ó 50	1 ó 50
Lavatorios (*)	1 ó 25	1 ó 50
Urinario (*)	1 ó 50	-

(*) Los lavatorios y urinarios pueden sustituirse por aparatos de reemplazamiento con recubrimiento de material vidriado, a razón de 0.60 m por posición.

20.7 Para las edificaciones para la Educación Superior, la dotación de aparatos sanitarios se establece según el cuadro siguiente:

Cuadro N° 7. Dotación de Aparatos Sanitarios: Educación Superior

NIVEL	Superior	
	Hombres	Mujeres
Inodoro	1 ó 50	1 ó 50
Lavatorios (*)	1 ó 25	1 ó 50
Urinario (*)	1 ó 50	-

(*) Los lavatorios y urinarios pueden sustituirse por aparatos de reemplazamiento con recubrimiento de material vidriado, a razón de 0.60 m por posición.

20.8 Para las edificaciones para los institutos o centros de estudios, Centros de Educación Técnico Productiva (CETPRO), Centros de Educación Comunitaria, Centros preuniversitarios y otros de naturaleza semejante donde se desarrollen actividades de capacitación y educación, la dotación de aparatos sanitarios se establece según el cuadro siguiente:

Cuadro N° 8. Dotación de Aparatos Sanitarios: Otras formas de atención educativa

APARATOS	Hombres	Mujeres
Inodoro	1 ó 50	1 ó 50
Lavatorios (*)	1 ó 25	1 ó 50
Urinario (*)	1 ó 50	-

(*) Los lavatorios y urinarios pueden sustituirse por aparatos de reemplazamiento con recubrimiento de material vidriado, a razón de 0.60 m por posición.

20.9 La dotación de aparatos sanitarios para oficinas de uso del personal docente, administrativo, de servicio y otros usos, debe considerarse lo establecido en las normas del RNE.

20.10 Los servicios higiénicos para personal docente, administrativo y de servicio, deben encontrarse separados de aquellos destinados para los estudiantes, excepto de los locales educativos de Educación Superior.

1864238-1

Anexo N°09: A.050 SALUD.

NORMA A.050

SALUD

CAPITULO I ASPECTOS GENERALES

Artículo 1.- Se denomina edificación de salud a todo establecimiento destinado a desarrollar actividades de promoción, prevención, diagnóstico, recuperación y rehabilitación de la salud de las personas, a los cuales se les reconoce como instalaciones esenciales.

La presente norma se complementa con las directivas de los reglamentos específicos sobre la materia, promulgadas por el Ministerio de Salud y tiene por objeto establecer las condiciones que deberán tener las edificaciones de Salud en aspectos de habitabilidad y seguridad, en concordancia con los objetivos de la Política Nacional de Hospitales Seguros Frente a Desastres.

Artículo 2.- Están comprendidas dentro de los alcances de la presente norma los siguientes tipos de edificaciones

Hospital.- Establecimiento de salud destinado a la atención integral de consultantes en servicios ambulatorios y de hospitalización, proyectando sus acciones a la comunidad.

Centro de Salud.- Establecimiento del Primer Nivel de Atención de Salud y de complejidad, orientado a brindar una atención integral de salud, en sus componentes de: Promoción, Prevención y Recuperación. Brinda consulta médica ambulatoria diferenciada en los Consultorios de Medicina, Cirugía, Gineco-Obstetricia, Pediatría y Odontología, además, cuenta con internamiento, prioritariamente en las zonas rurales y urbano - marginales.

Puesto de Salud.- Establecimiento de primer nivel de atención. Desarrolla actividades de atención integral de salud de baja complejidad con énfasis en los aspectos preventivo-promocionales, con la participación activa de la comunidad y todos los actores sociales.

Centro Hemodador.- Establecimiento registrado y con licencia sanitaria de funcionamiento, que realiza directamente la donación, control, conservación y distribución de la sangre o componentes, con fines preventivos, terapéuticos y de investigación. Se establecen dos tipos de centros:

- Centros de Hemoterapia Tipo I:** Son las organizaciones de salud registradas y con licencia de funcionamiento dependientes técnica y administrativamente de las instituciones médicas o asistenciales. Están destinadas a la transfusión de sangre total o de sus componentes provenientes de un Centro Hemodador o de un Centro de Hemoterapia II.
- Centros de Hemoterapia Tipo II:** Son organizaciones de salud registradas y con licencia sanitaria de funcionamiento, que realizan directamente la captación de donantes infra o extrahospitalarios, así como el control, conservación, selección, preparación de hemoderivados y aplicación de sangre o componentes.

Artículo 3.- Dentro de los alcances de la presente norma se precisan las siguientes definiciones:

Núcleo: Área física donde se desarrollan las actividades principales de un hospital.

Unidad de Emergencia: Unidad Operativa que califica, admite, evalúa, estabiliza e inicia el tratamiento a pacientes no programados, con estados de presentación súbita que comprometen la integridad y la vida del paciente y por lo tanto requieren una atención inmediata.

Deficiencia: Toda pérdida o anomalía de una estructura o función psicológica, fisiológica o anatómica.

Discapacidad: Restricción o ausencia (debido a una deficiencia) de la capacidad de realizar una actividad en la forma o dentro del margen que se considera normal en el individuo.

La disposición de basura y material de desecho se hará en bolsas plásticas, debiendo tener un montacargas específico, e identificando el tipo de desecho. No está permitido el uso de ductos para basura o para ropa sucia.

Artículo 16.- Los espacios constituyentes de un hospital deberán estar organizados de manera de reducir al mínimo las interferencias entre las diferentes unidades que lo conforman. Se reconocen 12 unidades cuyas características principales se describen a continuación:

- Unidad de Administración: Estará situada cerca a la entrada principal, no debiendo ser un pasaje hacia otras Unidades.
- Unidad de Consulta Externa: Deberá contar con un acceso directo e independiente. Estará ubicado en el primer nivel y separada de la unidad de Hospitalización. Los consultorios deben ubicarse agrupados en consultorios Generales y consultorios Especializados.
- Unidad de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento: Estará integrado por los Departamentos siguientes:
 - Medicina Física y Rehabilitación
 - Banco de Sangre (Hemoterapia)
 - Farmacia
 - Patología Clínica
 - Diagnóstico por Imágenes
 - Anatomía Patológica y Velatorio
- Unidad de Emergencia
- Unidad de Centro Obstétrico y Neonatología
- Unidad de Centro Quirúrgico
- Unidad de Cuidados Intensivos
- Unidad de Hospitalización
- Unidad de Confort Personal
- Unidad de Vivienda
- Unidad de Enseñanza e Investigación
- Unidad de Servicios Generales

SUB-CAPITULO II CENTRO DE SALUD

Artículo 17.- De acuerdo a la oferta de servicios, los Centros de Salud pueden ser de 2 tipos:

Tipo I: Centro de Salud sin Unidad de Internamiento y con Unidad de Ayuda al Diagnóstico.

Tipo II: Centro de Salud con Unidad de Internamiento y con Unidad del Centro Obstétrico y Quirúrgico, con énfasis en la atención madre - niño.

Artículo 18.- Los componentes asistenciales y administrativos que conforman el Centro de Salud, son:

- Unidad de Administración
- Unidad de Consulta Externa
- Unidad de Ayuda al Diagnóstico y Tratamiento
- Unidad de Internamiento
- Unidad de Centro Obstétrico y/o Quirúrgico
- Unidad de Servicios Generales
- Unidad de Vivienda

SUB-CAPITULO III PUESTOS DE SALUD

Artículo 19.- El Puesto de Salud estará conformado básicamente por las siguientes unidades:

- Sistema de almacenamiento de gases medicinales para abastecimiento autónomo por un lapso de 15 días como mínimo.
- Sistema de calefacción, ventilación y aire acondicionado para los servicios críticos del hospital.

En cuanto a su accesibilidad:

- Los terrenos deben ser accesibles peatonal y vehicularmente, de tal manera que garanticen un efectivo y fluido ingreso al establecimiento de pacientes y público, así como de vehículos del Cuerpo de Bomberos.
- Se evitará su proximidad a áreas de influencia industrial, establecimientos, crematorios, basurales, depósitos de combustible e insecticidas, fertilizantes, morgues, cementerios, mercados o tiendas de comestibles, grifos, depósitos de combustibles, cantinas, bares, locales de espectáculos y en general lugares que puedan impactar negativamente en el funcionamiento de la edificación de salud.

El diseño y la construcción de los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo, debe basarse en los criterios establecidos en los Estándares mínimos de seguridad para construcción, ampliación, rehabilitación, remodelación y mitigación de riesgos aprobado por el Ministerio de Salud.

Artículo 5.- Las edificaciones de salud deberán mantener área libre suficiente para permitir futuras ampliaciones y para el uso de funciones al aire libre.

Los terrenos deberán ser preferentemente rectangulares con lados regulares y delimitados por dos vías.

Artículo 6.- El número de ocupantes de una edificación de salud para efectos del cálculo de las salidas de emergencia, pasajes de circulación de personas, ascensores y ancho y número de escaleras, se determinará según lo siguiente:

Áreas de servicios ambulatorios y diagnóstico	6.0 m ² por persona
Sector de habitaciones (superficie total)	8.0 m ² por persona
Oficinas administrativas	10.0 m ² por persona
Áreas de tratamiento a pacientes internos	20.0 m ² por persona
Salas de espera	0.8 m ² por persona
Servicios auxiliares	8.0 m ² por persona
Depósitos y almacenes	30.0 m ² por persona

SUB-CAPITULO I HOSPITALES

Artículo 7.- Los Hospitales se clasifican según el grado de complejidad, el número de camas y el ámbito geográfico de acción.

a) Por el grado de complejidad:

- Hospital Tipo I.-** Brinda atención general en las áreas de medicina, cirugía, pediatría, gineco-obstetricia y odontostomatología
- Hospital Tipo II.-** Además de lo señalado para el Hospital Tipo I, da atención básica en los servicios independientes de medicina, cirugía, gineco-obstetricia y pediatría.
- Hospital Tipo III.-** A lo anterior se suma atención en determinadas sub-especialidades.
- Hospital Tipo IV.-** Brinda atención de alta especialización a casos seleccionados.

b) Por el número de camas:

- Hospital Pequeño, hasta 49 camas.
- Hospital Mediano, de 50 hasta 149 camas
- Hospital Grande, de 150 hasta 399 camas Hospital Extra Grande, 400 camas a más.

a) Unidad de Atención, compuesta de Sala de uso múltiple, consultorio, tópico, ambiente de reposo para dos camas, botadero, servicios higiénicos (02), admisión, archivo, botiquín, depósito, dispensa y almacén.

b) Unidad de Vivienda

Artículo 20.- La altura libre de los ambientes de un puesto de salud, deberá ser como mínimo de 2.60 m.

SUB-CAPITULO IV CENTROS HEMODADORES

Artículo 21.- La edificación de un Centro Hemodador deberá considerar lo siguiente:

- Ninguna área de trabajo cerrada debe quedar expuesta directamente al sol.
- Los donantes y la sangre deben seguir recorridos distintos y tener accesos independientes

Artículo 22.- Los pisos y paredes deberán estar terminados con materiales impermeables y de fácil limpieza.

Artículo 23.- Los ambientes de un Centro Hemodador son los siguientes:

- Reconocimiento de Donantes y Extracción de Sangre para 200 donaciones diarias: Hall de Ingreso, sala de Espera, recepción de Donantes, laboratorio de donantes, consultorio - reconocimiento Médico, extracción de sangre, sala de reposo, plasma feresis, sala aséptica, cafetería de donantes, vestuarios, almacén, guarda equipo móvil y servicios higiénicos.
- Análisis de Sangre.
- Producción de Componentes Sanguíneos.
- Control de Calidad.
- Almacenamiento y Distribución de componentes.
- Limpieza.
- Servicios Generales.

CAPITULO III CONDICIONES ESPECIALES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD

Artículo 24.- Dadas las condiciones especiales de las edificaciones de salud, se aplicarán normas para discapacitados adicionales a las mencionadas en la Norma A.120 Condiciones para personas con discapacidad. Estas condiciones son:

- En la unidad de hospitalización se contará con señalización Braille.
- El color de las puertas deberá ser contrastante con los muros contiguos.
- Las puertas tendrán cerraduras con manijas tipo palanca.
- Se contará con señalización normativa y en relieve.
- Para indicar la proximidad a las rampas y otros cambios de nivel, el piso tendrá una textura diferente con respecto al predominante, en una distancia no menor de 1.20 m el mismo que será del ancho de la rampa o escalera.
- Se contará con señalización que indique el acceso a perros guía.

Artículos 25.- Las Rampas deberán tener las siguientes características:

- Ancho mínimo de 1.20 m.
- Bordes laterales de 0.05 m de altura.
- Deberán existir dos pasamanos a diferente altura, el primer pasamano se colocará a 90 cm. y el segundo pasamanos a 75 cm. del nivel del piso terminado.

Anexo N°10: A.060 INDUSTRIA.

NORMA A.060

INDUSTRIA

CAPITULO I ASPECTOS GENERALES

Artículo 1.- Se denomina edificación industrial a aquella en la que se realizan actividades de transformación de materia prima en productos terminados.

Artículo 2.- Las edificaciones industriales, además de lo establecido en la Norma A.010 "Condiciones Generales de Diseño" del presente Reglamento, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con condiciones de seguridad para el personal que labora en ellas
- Mantener las condiciones de seguridad preexistentes en el entorno
- Permitir que los procesos productivos se puedan efectuar de manera que se garanticen productos terminados satisfactorios.
- Proveer sistemas de protección del medio ambiente, a fin de evitar o reducir los efectos nocivos provenientes de las operaciones, en lo referente a emisiones de gases, vapores o humos; partículas en suspensión; aguas residuales; ruidos; y vibraciones.

Artículo 3.- La presente norma comprende, de acuerdo con el nivel de actividad de los procesos, a las siguientes tipologías:

- Gran industria o industria pesada
- Industria mediana
- Industria Liviana
- Industria Artesanal
- Depósitos Especiales

Artículo 4.- Los proyectos de edificación Industrial destinados a gran industria e industria mediana, requieren la elaboración de los siguientes estudios complementarios:

- Estudio de Impacto Vial, para industrias cuyas operaciones demanden el movimiento de carga pesada.
- Estudio de Impacto Ambiental, para industrias cuyas operaciones produzcan residuos que tengan algún tipo de impacto en el medio ambiente
- Estudio de Seguridad Integral.

CAPITULO II CARACTERISTICAS DE LOS COMPONENTES

Artículo 5.- Las edificaciones industriales deberán estar distribuidas en el terreno de manera que permitan el paso de vehículos de servicio público para atender todas las áreas, en caso de siniestros.

Artículo 6.- La dotación de estacionamientos al interior del terreno deberá ser suficiente para alojar los vehículos del personal y visitantes, así como los vehículos de trabajo para el funcionamiento de la industria.

El proceso de carga y descarga de vehículos deberá efectuarse de manera que tanto los vehículos como el proceso se encuentren íntegramente dentro de los límites del terreno.

Deberá proponerse una solución para la espera de vehículos para carga y descarga de productos, materiales e insumos, la misma que no debe afectar la circulación de vehículos en las vías públicas circundantes.

Artículo 11.- Los sistemas de seguridad contra incendio dependen del tipo de riesgo de la actividad industrial que se desarrolla en la edificación, proviendo un número de hidrantes con presión, caudal y almacenamiento de agua suficientes, así como extintores, concordante con la peligrosidad de los productos y los procesos. El Estudio de Seguridad Integral determinará los dispositivos necesarios para la detección y extinción del fuego.

Artículo 12.- Los sistemas de seguridad contra incendio deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Norma A-130. Requisitos de Seguridad. De acuerdo con el nivel de riesgo (alto, medio o bajo) de la instalación industrial, esta deberá contar con los siguientes sistemas automáticos de detección y extinción del fuego:

- Detectores de humo y temperatura
- Sistema de rociadores de agua o sprinklers;
- Instalaciones para extinción mediante CO₂;
- Instalaciones para extinción mediante polvo químico;
- Hidrantes y mangueras;
- Sistemas móviles de extintores; y
- Extintores localizados.

Artículo 13.- Los ambientes donde se desarrollen actividades o funciones con elevado peligro de fuego deberán estar revestidos con materiales ignífugos y aisladas mediante puertas cortafuego.

Artículo 14.- Las edificaciones industriales donde se realicen actividades generadoras de ruido, deben ser aislados de manera que el nivel de ruido medido a 3,00 m. del paramento exterior no debe ser superior a 90 decibeles en zonas residenciales y de 50 decibeles en zonas colindantes con zonas residenciales o comerciales.

Artículo 15.- Las edificaciones industriales donde se realicen actividades mediante el empleo de equipos generadores de vibraciones superiores a los 2,000 golpes por minuto, frecuencias superiores a 40 ciclos por segundo, o con una amplitud de onda de más de 100 micrones, deberán contar con un sistema de apoyo anti-vibraciones.

Artículo 16.- Las edificaciones industriales donde se realicen actividades cuyos procesos originen emisión de gases, vapores, humos, partículas de materias y olores deberá contar con sistemas depuradores que reduzcan los niveles de las emisiones a los niveles permitidos en el código del medio ambiente y sus normas complementarias.

Artículo 17.- Las edificaciones industriales donde se realicen actividades cuyos procesos originen aguas residuales contaminantes, deberán contar con sistemas de tratamiento antes de ser vertidas en la red pública o en cursos de agua, según lo establecido en el código del medio ambiente y sus normas complementarias.

Artículo 18.- La altura mínima entre el piso terminado y el punto más bajo de la estructura de un ambiente para uso de un proceso industrial será de 3,00 m.

CAPITULO III DOTACION DE SERVICIOS

Artículo 19.- La dotación de servicios se resolverá de acuerdo con el número de personas que trabajarán en la edificación en su máxima capacidad.

Para el cálculo del número de personas en las zonas administrativas se aplicará la relación de 10 m² por persona. El número de personas en las áreas de producción dependerá del proceso productivo.

Artículo 7.- Las puertas de ingreso de vehículos pesados deberán tener dimensiones que permitan el paso del vehículo más grande empleado en los procesos de entrega y recojo de insumos o productos terminados.

El ancho de las puertas deberá tener una dimensión suficiente para permitir además la maniobra de volteo del vehículo. Esta maniobra está en función del ancho de la vía desde la que se accede.

Las puertas ubicadas sobre el límite de propiedad, deberán abrir de manera de no invadir la vía pública, impidiendo el tránsito de personas o vehículos.

Artículo 8.- La iluminación de los ambientes de las edificaciones industriales deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Tendrán elementos que permitan la iluminación natural y/o artificial necesaria para las actividades que en ellos se realicen.
- Las oficinas administrativas u oficinas de planta, tendrán iluminación natural directa del exterior, con un área mínima de ventanas de veinte por ciento (20%) del área del recinto. La iluminación artificial tendrá un nivel mínimo de 250 Luxes sobre el plano de trabajo.
- Los ambientes de producción, podrán tener iluminación natural mediante vanos o cenital, o iluminación artificial cuando los procesos requieran un mejor nivel de iluminación. El nivel mínimo recomendable será de 300 Luxes sobre el plano de trabajo.
- Los ambientes de depósitos y de apoyo, tendrán iluminación natural o artificial con un nivel mínimo recomendable de 50 Luxes sobre el plano de trabajo.
- Comedores y Cocina, tendrán iluminación natural con un área de ventanas, no menor del veinte por ciento (20%) del área del recinto. Se complementará con iluminación artificial, con un nivel mínimo recomendable de 220 Luxes.
- Servicios Higiénicos, contarán con iluminación artificial con un nivel recomendable de 75 Luxes.
- Los pasadizos de circulaciones deberán contar con iluminación natural y artificial con un nivel de iluminación recomendable de 100 Luxes, así como iluminación de emergencia.

Artículo 9.- La ventilación de los ambientes de las edificaciones industriales deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Todos los ambientes en los que se desarrollen actividades con la presencia permanente de personas, contarán con vanos suficientes para permitir la renovación de aire de manera natural.
- Los ambientes de producción deberán garantizar la renovación de aire de manera natural. Cuando los procesos productivos demanden condiciones controladas, deberán contar con sistemas mecánicos de ventilación que garanticen la renovación de aire en función del proceso productivo, y que puedan controlar la presión, la temperatura y la humedad del ambiente.
- Los ambientes de depósito y de apoyo, podrán contar exclusivamente con ventilación mecánica forzada para renovación de aire.
- Comedores y Cocina, tendrán ventilación natural con un área mínima de ventanas, no menor del doce por ciento (12%) del área del recinto, para tener una dotación mínima de aire no menor de 0,30 m³ por persona.
- Servicios Higiénicos, podrán ventilarse mediante ductos, cumpliendo con los requisitos señalados en la Norma A.010 "Condiciones Generales de Diseño" del presente Reglamento.

Artículo 10.- Las edificaciones industriales deberán contar con un plan de seguridad en el que se indiquen las vías de evacuación, que permitan la salida de los ocupantes hacia un área segura, ante una emergencia.

Artículo 20.- La dotación de agua a garantizar para el diseño de los sistemas de suministro y almacenamiento será de acuerdo con lo siguiente:

Con servicios de aseo para los trabajadores 100 lt. por trabajador por día

Adicionalmente se deberá considerar la demanda que generen los procesos productivos.

Artículo 21.- Las edificaciones industriales estarán provistas de servicios higiénicos según el número de trabajadores, los mismos que estarán distribuidos de acuerdo al tipo y características del trabajo a realizar y a una distancia no mayor a 30 m. del puesto de trabajo más alejado.

Número de ocupantes	Hombres	Mujeres
De 0 a 15 personas	1 L, 1u, 1l	1L, 1l
De 16 a 50 personas	2 L, 2u, 2l	2L, 2l
De 51 a 100 personas	3 L, 3u, 3l	3L, 3l
De 101 a 200 personas	4 L, 4u, 4l	4L, 4l
Por cada 100 personas adicionales	1 L, 1u, 1l	1L, 1l

L = lavatorio, u = urinario, l = Inodoro

Artículo 22.- Las edificaciones industriales deben de estar provistas de 1 ducha por cada 10 trabajadores por turno y una área de vestuarios a razón de 1,50 m² por trabajador por turno de trabajo.

Artículo 23.- Dependiendo de la higiene necesaria para el proceso industrial se deberán proveer lavatorios adicionales en las zonas de producción.

Artículo 24.- Las áreas de servicio de comida deberán contar con servicios higiénicos adicionales para lo comensales. Adicionalmente, deberán existir duchas para el personal de cocina.

Artículo 25.- El número de aparatos para los servicios higiénicos para hombres y mujeres, podrán ser diferentes a lo establecido en el artículo 22, dependiendo de la naturaleza del proceso industrial.

Artículo 26.- Las edificaciones industriales de más de 1,000 m² de área construida, estarán adecuadas a los requerimientos de accesibilidad para personas con discapacidad

Anexo N°11: A.070 COMERCIO.

<p>El Peruano / Jueves 11 de febrero de 2021 NORMAS LEGALES 5</p>	<p>El Peruano / Jueves 11 de febrero de 2021 NORMAS LEGALES 6</p>																																																																				
<p>Restaurante: Establecimiento destinado a la preparación y comercialización de comidas y bebidas al público, así como, de complementos para su consumo dentro de un local.</p> <p>Spa, baño turco, sauna, baño de vapor, barbería y/o salón de belleza: Local destinado a la prestación de servicios especializados en tratamiento corporal y/o estético.</p> <p>Superficie edificada: Superficie total construida, la que incluye el área de venta y la destinada al almacenamiento, servicios, espacios comunes de paso, entre otros.</p> <p>Supermercado: Establecimiento comercial de venta de productos de consumo cotidiano, alimenticios, de droguería y perfumería, electro, vestido y otros que opera en régimen de autoservicio con secciones de venta organizadas en pasillos. Opcionalmente se complementan con establecimientos comerciales, de venta de comidas y bebidas y de recreación de pequeña superficie, así como artículos de bazar.</p> <p>Tienda de autoservicio: Local comercial que ofrece productos principalmente de consumo directo, que funciona bajo el régimen de autoservicio con cajas de cobros centralizadas ubicadas al ingreso-salida del establecimiento, que puede estar complementado por servicios ofrecidos al cliente.</p> <p>Tienda de mejoramiento del hogar: Establecimiento comercial de venta de productos especializados, tales como herramientas y materiales de construcción, muebles, entre otros. Se pueden complementar con establecimientos comerciales, de venta de comidas y bebidas y de recreación de pequeña superficie.</p> <p>Tienda independiente: Establecimiento de expendio de bienes y servicios, principalmente de consumo directo. Se caracteriza por la atención personalizada, y el expendio y cobro de los productos se realiza de manera centralizada.</p>	<p>El área mínima de los vanos que abren debe ser superior al 10% del área del ambiente que ventilan.</p> <p>Artículo 8.- Cálculo del número de ocupantes</p> <p>8.1 El número de ocupantes de una edificación, nivel piso o ambiente de uso comercial se determina en base al área de venta de cada establecimiento, según la siguiente tabla:</p>																																																																				
<p align="center">CAPÍTULO II</p> <p align="center">CONDICIONES GENERALES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD</p> <p>Artículo 5.- Ubicación de las edificaciones comerciales</p> <p>5.1 Las edificaciones que desarrollan actividades de comercialización de bienes y/o servicios, deben ubicarse conforme a lo indicado en los instrumentos de Acondicionamiento Territorial y Desarrollo Urbano, así como a la Zonificación vigente y a lo indicado en el índice de usos para la ubicación de actividades urbanas de los gobiernos locales.</p> <p>5.2 Las edificaciones comerciales pueden desarrollarse a través de habilitaciones urbanas y/o en predios urbanos, de uso comercial o usos múltiples, conforme a los índices de usos del suelo y la zonificación competente.</p> <p>Artículo 6.- Mitigación del impacto visual</p> <p>6.1 Los proyectos de edificaciones comerciales deben contemplar los criterios previstos en el Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE) para mitigar el impacto que puedan generar éstas sobre la vía pública.</p> <p>6.2 En caso presenten una menor cantidad de estacionamientos, solo se debe justificar en la memoria descriptiva y plano de arquitectura, indicando el área de tránsito de vehículo en el acceso y/o salida, tanto para la zona de estacionamientos como para la carga y descarga de mercancías, sin afectar el funcionamiento de las vías adyacentes. En ningún caso el acceso y la salida debe superponerse sobre los cruces peatonales y/o estancias.</p> <p>6.3 En caso el proyecto contemple 300 o más estacionamientos con ingreso y/o salida frente a la vía del Sistema Vial Primario o Metropolitano, además de cumplir los criterios establecidos para el espacio de espera, área desembarque de pasajeros, área de carga y descarga de materiales, debe incorporar un estudio técnico que lo sustente.</p> <p>Artículo 7.- Confort en los ambientes</p> <p>7.1 Iluminación Las edificaciones comerciales deben contar con iluminación natural y/o artificial, que garantice la clara visibilidad de los productos que se exhiben, sin alterar sus condiciones naturales. Cuando se opte por iluminación natural se debe aplicar lo dispuesto en la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño" del RNE. Cuando se opte por iluminación artificial se debe aplicar lo dispuesto en la Norma Técnica EM.010 "Instalaciones Eléctricas Interiores" del RNE.</p> <p>7.2 Confort Acústico El confort acústico para los ambientes requeridos se sujeta a lo establecido en la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño" del RNE.</p> <p>7.3 Confort Térmico El confort térmico se garantiza teniendo en cuenta el clima del lugar, los materiales constructivos, la ventilación de los ambientes y los tipos de actividades a realizar en ellos, así como se sujeta a lo establecido en la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño" del RNE. Cuando corresponda, aplica la Norma Técnica EM.050 "Instalaciones de Climatización" del RNE.</p> <p>7.4 Ventilación Las edificaciones comerciales deben contar con ventilación natural o artificial. La ventilación natural puede ser central o mediante vanos a patios o zonas abiertas, siempre que permitan la ventilación constante, renovada y/o cruzada o artificial.</p>	<p align="center">Cuadro N° 3. Número de ocupantes</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Clasificación</th> <th>Coefficiente de ocupación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tienda independiente</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tienda independiente en primer piso (nivel de acceso)</td> <td>2.8 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Tienda independiente en segundo piso</td> <td>5.6 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Tienda independiente franquiciada de dos niveles</td> <td>3.7m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Locales de expendio de comidas y bebidas</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Restaurante, cafetería (cozona)</td> <td>9.3 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Restaurante, cafetería (área de mesas)</td> <td>1.5 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Comida rápida, comida al paso (cozona)</td> <td>9.3 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Comida rápida, comida al paso (área de mesas, área de atención)</td> <td>1.5 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Locales de expendio de combustibles y/o de energía eléctrica</td> <td>En función de los servicios complementarios que cuente</td> </tr> <tr> <td>Locales bancarios y de intermediación financiera</td> <td>5.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Locales de entretenimiento y/o recreo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Parques de diversión y/o recreo, salas de juegos electrónicos, video, bowling, de mesa, entre otros</td> <td>4.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Locales de servicios personales</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spa, baño turco, sauna, baño de vapor</td> <td>3.4 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Barbería, salón de belleza</td> <td>2.4 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Gimnasio, fisoculturismo (área con máquinas)</td> <td>4.6 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Gimnasio, fisoculturismo (área sin máquinas)</td> <td>1.4 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Tienda por departamentos</td> <td>3.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Tienda de autoservicio</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Supermercado</td> <td>2.5 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Tienda de mejoramiento del hogar</td> <td>3.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Otras tienda de autoservicio</td> <td>2.5 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Locales de servicios para vehículos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Local de estacionamiento de vehículos</td> <td>27.5 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Local de venta, mantenimiento y/o limpieza de vehículos</td> <td>37.7 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Mercado de abastos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Mercado de abastos mayorista</td> <td>5.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Mercado de abastos minorista</td> <td>2.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Galería comercial</td> <td>2.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Centro comercial</td> <td>En función a la sumatoria total de la área de venta de los cálculos resultantes de ocupantes de los establecimientos que lo conforman</td> </tr> <tr> <td>Galería ferrial</td> <td>2.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Depósitos y almacenes al interior de ocupaciones comerciales</td> <td>27.9 m² por persona</td> </tr> </tbody> </table>	Clasificación	Coefficiente de ocupación	Tienda independiente		Tienda independiente en primer piso (nivel de acceso)	2.8 m ² por persona	Tienda independiente en segundo piso	5.6 m ² por persona	Tienda independiente franquiciada de dos niveles	3.7m ² por persona	Locales de expendio de comidas y bebidas		Restaurante, cafetería (cozona)	9.3 m ² por persona	Restaurante, cafetería (área de mesas)	1.5 m ² por persona	Comida rápida, comida al paso (cozona)	9.3 m ² por persona	Comida rápida, comida al paso (área de mesas, área de atención)	1.5 m ² por persona	Locales de expendio de combustibles y/o de energía eléctrica	En función de los servicios complementarios que cuente	Locales bancarios y de intermediación financiera	5.0 m ² por persona	Locales de entretenimiento y/o recreo		Parques de diversión y/o recreo, salas de juegos electrónicos, video, bowling, de mesa, entre otros	4.0 m ² por persona	Locales de servicios personales		Spa, baño turco, sauna, baño de vapor	3.4 m ² por persona	Barbería, salón de belleza	2.4 m ² por persona	Gimnasio, fisoculturismo (área con máquinas)	4.6 m ² por persona	Gimnasio, fisoculturismo (área sin máquinas)	1.4 m ² por persona	Tienda por departamentos	3.0 m ² por persona	Tienda de autoservicio		Supermercado	2.5 m ² por persona	Tienda de mejoramiento del hogar	3.0 m ² por persona	Otras tienda de autoservicio	2.5 m ² por persona	Locales de servicios para vehículos		Local de estacionamiento de vehículos	27.5 m ² por persona	Local de venta, mantenimiento y/o limpieza de vehículos	37.7 m ² por persona	Mercado de abastos		Mercado de abastos mayorista	5.0 m ² por persona	Mercado de abastos minorista	2.0 m ² por persona	Galería comercial	2.0 m ² por persona	Centro comercial	En función a la sumatoria total de la área de venta de los cálculos resultantes de ocupantes de los establecimientos que lo conforman	Galería ferrial	2.0 m ² por persona	Depósitos y almacenes al interior de ocupaciones comerciales	27.9 m ² por persona
Clasificación	Coefficiente de ocupación																																																																				
Tienda independiente																																																																					
Tienda independiente en primer piso (nivel de acceso)	2.8 m ² por persona																																																																				
Tienda independiente en segundo piso	5.6 m ² por persona																																																																				
Tienda independiente franquiciada de dos niveles	3.7m ² por persona																																																																				
Locales de expendio de comidas y bebidas																																																																					
Restaurante, cafetería (cozona)	9.3 m ² por persona																																																																				
Restaurante, cafetería (área de mesas)	1.5 m ² por persona																																																																				
Comida rápida, comida al paso (cozona)	9.3 m ² por persona																																																																				
Comida rápida, comida al paso (área de mesas, área de atención)	1.5 m ² por persona																																																																				
Locales de expendio de combustibles y/o de energía eléctrica	En función de los servicios complementarios que cuente																																																																				
Locales bancarios y de intermediación financiera	5.0 m ² por persona																																																																				
Locales de entretenimiento y/o recreo																																																																					
Parques de diversión y/o recreo, salas de juegos electrónicos, video, bowling, de mesa, entre otros	4.0 m ² por persona																																																																				
Locales de servicios personales																																																																					
Spa, baño turco, sauna, baño de vapor	3.4 m ² por persona																																																																				
Barbería, salón de belleza	2.4 m ² por persona																																																																				
Gimnasio, fisoculturismo (área con máquinas)	4.6 m ² por persona																																																																				
Gimnasio, fisoculturismo (área sin máquinas)	1.4 m ² por persona																																																																				
Tienda por departamentos	3.0 m ² por persona																																																																				
Tienda de autoservicio																																																																					
Supermercado	2.5 m ² por persona																																																																				
Tienda de mejoramiento del hogar	3.0 m ² por persona																																																																				
Otras tienda de autoservicio	2.5 m ² por persona																																																																				
Locales de servicios para vehículos																																																																					
Local de estacionamiento de vehículos	27.5 m ² por persona																																																																				
Local de venta, mantenimiento y/o limpieza de vehículos	37.7 m ² por persona																																																																				
Mercado de abastos																																																																					
Mercado de abastos mayorista	5.0 m ² por persona																																																																				
Mercado de abastos minorista	2.0 m ² por persona																																																																				
Galería comercial	2.0 m ² por persona																																																																				
Centro comercial	En función a la sumatoria total de la área de venta de los cálculos resultantes de ocupantes de los establecimientos que lo conforman																																																																				
Galería ferrial	2.0 m ² por persona																																																																				
Depósitos y almacenes al interior de ocupaciones comerciales	27.9 m ² por persona																																																																				
<p>Artículo 9.- Altitura libre mínima desde el nivel de piso terminado hasta el fondo de viga y dintel no debe ser menor a 2.10 m.</p> <p align="center">CAPÍTULO III</p> <p align="center">CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPONENTES</p> <p>Artículo 10.- Acceso</p> <p>10.1 Las edificaciones comerciales deben contar como mínimo con un ingreso accesible para personas con movilidad reducida y discapacidad, así como se debe cumplir la Norma Técnica A.120 "Accesibilidad Universal en Edificaciones" del RNE.</p> <p>10.2 A partir de 1,500 m² de área techada, la edificación debe contar con ingresos diferenciados para público y para mercadería.</p> <p>Artículo 11.- Vanos</p> <p>11.1 Las dimensiones de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deben calcularse según el uso de los ambientes a los que dan acceso y al tipo de usuario que las emplea, cumpliendo los siguientes requisitos:</p> <p>a) La altura mínima debe ser de 2.10 m.</p> <p>b) Independientemente de su cálculo, los anchos mínimos de los vanos en que se instalan puertas son:</p> <p align="center">Cuadro N° 4. Ancho mínimo de los vanos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de vano</th> <th>Ancho mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ingreso principal</td> <td>1.00 m.</td> </tr> <tr> <td>Dependencias interiores</td> <td>0.90 m.</td> </tr> <tr> <td>Servicios higiénicos</td> <td>0.80 m.</td> </tr> <tr> <td>Servicios higiénicos para discapacitados</td> <td>0.90 m.</td> </tr> </tbody> </table> <p>11.2 Cuando las puertas de salida sean requeridas como puertas de evacuación deben cumplir con lo establecido en la Norma Técnica A.130 "Requisitos de Seguridad" del RNE.</p> <p>11.3 Cualquier puerta que provea acceso hacia la azotea debe disponer de mecanismos de apertura a presión, en el sentido de la evacuación.</p> <p>Artículo 12.- Pasajes de circulación</p> <p>12.1 El ancho de los pasajes de circulación de uso público depende de la longitud del pasaje/ desde la salida más cercana, el número de personas en la edificación, y la profundidad de las tiendas o puestos a los que se accede desde dicho pasaje. El ancho mínimo de los pasajes de circulación se da en relación al siguiente cuadro:</p> <p align="center">Cuadro N° 5. Ancho mínimo de los pasajes de circulación</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de pasajes de circulación</th> <th>Ancho mínimo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Interior de locales comerciales individuales, el ancho mínimo entre góndolas, anaqueles o exhibidores de 1.20 m. de altura que contenga productos de consumo cotidiano.</td> <td>0.90 m.</td> </tr> <tr> <td>Interior de locales comerciales, entre góndolas o anaqueles de consumo cotidiano, y para productos especializados cuando las dimensiones del producto lo permita.</td> <td>1.20 m.</td> </tr> <tr> <td>Pasajes secundarios por los que se accede a tiendas o locales dentro de un local comercial agrupado.</td> <td>2.40 m.</td> </tr> <tr> <td>Pasajes principales por los que se accede a tiendas o locales dentro de un local comercial agrupado.</td> <td>3.00 m.</td> </tr> </tbody> </table> <p>12.2 Los pasajes de circulación de uso público deben estar intercomunicados entre sí mediante circulaciones verticales, escaleras y/o ascensores.</p> <p>12.3 Para el cálculo del dimensionamiento del ancho de los pasajes de circulación de uso público utilizados como medios de evacuación, se debe cumplir con lo establecido en la Norma Técnica A.130 "Requisitos de Seguridad" del RNE.</p> <p>Artículo 13.- Materiales y acabados</p> <p>13.1 El material de acabado de los pisos exteriores debe ser antideslizante. Los pisos en mercados de abastos y supermercados son de material impermeable, antideslizante y liso, fáciles de limpiar y se les da pendiente de por lo menos 1.5% hacia las cañaleras o sumideros de desagüe, de existir.</p> <p>13.2 Los puestos de comercialización en los mercados de abastos se construyen de material no combustible, las superficies que estén en contacto directo con el alimento deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.</p> <p>13.3 El área de elaboración de alimentos debe ser con pisos de material no absorbente, resistentes, antideslizantes, no atacables por los productos empleados en su limpieza y de materiales que permitan su mantenimiento en adecuadas</p>	Tipo de vano	Ancho mínimo	Ingreso principal	1.00 m.	Dependencias interiores	0.90 m.	Servicios higiénicos	0.80 m.	Servicios higiénicos para discapacitados	0.90 m.	Tipo de pasajes de circulación	Ancho mínimo	Interior de locales comerciales individuales, el ancho mínimo entre góndolas, anaqueles o exhibidores de 1.20 m. de altura que contenga productos de consumo cotidiano.	0.90 m.	Interior de locales comerciales, entre góndolas o anaqueles de consumo cotidiano, y para productos especializados cuando las dimensiones del producto lo permita.	1.20 m.	Pasajes secundarios por los que se accede a tiendas o locales dentro de un local comercial agrupado.	2.40 m.	Pasajes principales por los que se accede a tiendas o locales dentro de un local comercial agrupado.	3.00 m.	<p>8.2 Para los casos de otros establecimientos, que no se encuentran en la lista, se aplica el indicador de aquel que tenga un uso afín.</p> <p>8.3 En caso de proyectos con dos o más tipos de establecimientos, se calcula el número de ocupantes correspondiente a cada área según su uso. Cuando en una misma área se contemplen usos diferentes, debe considerarse el de mayor aforo.</p> <p>Artículo 9.- Altura mínima de ambientes</p> <p>9.1 La altura libre mínima en los ambientes de comercio de bienes y/o servicios en las edificaciones comerciales es de 3.00 m, medido desde el nivel del piso terminado hasta la parte inferior del techo (cielo raso, falso cielo, cobertura o similar) y 2.40 m, para los ambientes de servicio, tales como servicios higiénicos, vestidores, cajas, depósitos y otros similares.</p> <p>Artículo 10.- Evacuación</p> <p>10.1 Las edificaciones comerciales deben contar con condiciones de higiene, así como, deben ser fáciles de limpiar y con una inclinación suficiente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos.</p> <p>10.2 Las paredes deben tener superficies lisas, no absorbentes y revestidas de material o pintura que permitan ser lavadas sin deterioro. Los techos deben ser construidos de forma que no acumulen polvo ni vapores de condensación, de fácil limpieza y siempre deben estar en condiciones que eviten contaminación a los productos.</p> <p>Artículo 14.- Organización y áreas mínimas de los ambientes</p> <p>14.1 Los centros comerciales se organizan a partir de las áreas correspondiente al tipo de locales que los conforman y las áreas de uso común, que están constituidas por las áreas de circulación común, las áreas de estacionamiento, las áreas de almacenamiento, las áreas de mantenimiento y las áreas de servicios comunes. Tanto las áreas de los locales como las de uso común son de propiedad privada.</p> <p>14.2 El diseño de las instalaciones deben ser apropiado para la exhibición y la comercialización de alimentos en forma inocua, considera una zona de depósito para almacenar mercadería ligera, y requiere de instalaciones eléctricas y sanitarias en caso que lo exija la actividad comercial a desarrollar.</p> <p>14.3 Los locales comerciales tienen un área mínima de 6.00 m², sin incluir depósitos ni servicios higiénicos, con un frente mínimo de 2.40 m.</p> <p>14.4 La distribución de las secciones en mercados de abastos es por tipo de producto. Las áreas mínimas de los puestos de acuerdo a las actividades comerciales a desarrollar en los mercados de abastos son:</p> <p align="center">Cuadro N° 6. Áreas mínimas de puestos en mercados de abastos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de ambientes</th> <th>Área mínima</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carnes, pescado y productos perechibles, abarrotes, mercadería</td> <td>4 m²</td> </tr> <tr> <td>Cocina</td> <td>6 m²</td> </tr> <tr> <td>Otros productos</td> <td>5 m²</td> </tr> </tbody> </table> <p>14.5 Las características y condiciones deben ser establecidas por el sector correspondiente (Ministerio de la Producción). En el caso de mercados de abastos mayoristas la dimensión de los puestos se determina de acuerdo al volumen de ventas de productos por día.</p> <p>Artículo 15.- Escaleras</p> <p>15.1 Toda edificación comercial debe contar con el número de escaleras de evacuación y salidas de emergencia necesarias, de acuerdo con el cálculo de evacuación establecido en la Norma Técnica A.130 "Requisitos de Seguridad" del RNE. Las escaleras integradas, de uso público deben cumplir con las siguientes características:</p> <p>a) Tener un pasamano adicional continuo, ubicado entre los 0.45 m. y los 0.60 m. de altura respecto del nivel del piso.</p> <p>b) Los pasos deben medir como mínimo 0.28 m. y los contrapasos un máximo de 0.18 m., medido entre las proyecciones verticales de dos bordes contiguos.</p> <p>15.2 Toda edificación comercial debe contar por lo menos con dos (2) escaleras de evacuación, salvo que se cumplan todos los siguientes requisitos para que se pueda contar con una (1) sola escalera de evacuación:</p> <p>a) No mayor de 9.00 m. de altura medidos desde el nivel más bajo del acceso del camión de bomberos hasta el último nivel de circulación común de la escalera.</p> <p>b) Para el caso de escalera integrada usada como ruta de evacuación, la distancia máxima de recorrido, desde el punto más alejado de la edificación hasta el exterior de la edificación no sea mayor a 45.00 m., si la edificación no cuenta con rotadores o 60.00 m., si la edificación cuenta con rotadores.</p> <p>c) Para el caso de escalera de evacuación, está permitida con cualquiera de las alternativas planteadas en la Norma Técnica A.010 "Condiciones Generales de Diseño" del RNE y entregue directamente al exterior de la edificación, con una distancia máxima de recorrido, desde el punto más alejado de la planta hasta la puerta de ingreso a la escalera de evacuación no mayor a 30.00 m.</p> <p>d) El piso con mayor área de la edificación no supere los 300.00 m² de área techada.</p> <p>e) Toda la edificación cuente con un sistema de detección de humos y alarma de incendios centralizado, de acuerdo al artículo 53 de la Norma Técnica A.130 "Requisitos de Seguridad" del RNE.</p> <p>f) Es permitido el uso de escaleras integradas, cumpliendo las distancias de viaje del evacuante descritas en el literal b) del presente numeral, siempre y cuando la ruta de evacuación pase a más de 6.00 m. de cualquier hogar, pantalla, chimenea o cualquier otro artefacto que presente llama viva (fuego) expuesta. No incluye hornos con dispositivos de puertas o mecanismos de cierre.</p> <p>15.3 El uso de una sola escalera de evacuación no es permitido en galerías comerciales, centros comerciales y mercados de abastos mayorista y minorista.</p> <p align="center">CAPÍTULO IV</p> <p align="center">DOTACIÓN DE SERVICIOS</p> <p>Artículo 16.- Servicios higiénicos</p> <p>16.1 Los ambientes para servicios higiénicos deben contar con sumideros de dimensiones suficientes como para permitir la evacuación de agua en caso de anegamientos accidentales.</p>	Tipo de ambientes	Área mínima	Carnes, pescado y productos perechibles, abarrotes, mercadería	4 m ²	Cocina	6 m ²	Otros productos	5 m ²																																								
Tipo de vano	Ancho mínimo																																																																				
Ingreso principal	1.00 m.																																																																				
Dependencias interiores	0.90 m.																																																																				
Servicios higiénicos	0.80 m.																																																																				
Servicios higiénicos para discapacitados	0.90 m.																																																																				
Tipo de pasajes de circulación	Ancho mínimo																																																																				
Interior de locales comerciales individuales, el ancho mínimo entre góndolas, anaqueles o exhibidores de 1.20 m. de altura que contenga productos de consumo cotidiano.	0.90 m.																																																																				
Interior de locales comerciales, entre góndolas o anaqueles de consumo cotidiano, y para productos especializados cuando las dimensiones del producto lo permita.	1.20 m.																																																																				
Pasajes secundarios por los que se accede a tiendas o locales dentro de un local comercial agrupado.	2.40 m.																																																																				
Pasajes principales por los que se accede a tiendas o locales dentro de un local comercial agrupado.	3.00 m.																																																																				
Tipo de ambientes	Área mínima																																																																				
Carnes, pescado y productos perechibles, abarrotes, mercadería	4 m ²																																																																				
Cocina	6 m ²																																																																				
Otros productos	5 m ²																																																																				

Anexo N°12: A.080 OFICINA.

NORMA A.080			
OFICINAS			
CAPITULO I			
ASPECTOS GENERALES			
<p>Artículo 1.- Se denomina oficina a toda edificación destinada a la prestación de servicios administrativos, técnicos, financieros, de gestión, de asesoramiento y afines de carácter público o privado.</p>			
<p>Artículo 2.- La presente norma tiene por objeto establecer las características que deben tener las edificaciones destinadas a oficinas:</p>			
<p>Los tipos de oficinas comprendidos dentro de los alcances de la presente norma son:</p>			
<ul style="list-style-type: none"> - Oficina independiente: Edificación de uno o más niveles, que puede o no formar parte de otra edificación. - Edificio corporativo: Edificación de uno o varios niveles, destinada a albergar funciones prestadas por un solo usuario. 			
CAPITULO II			
CONDICIONES DE HABITABILIDAD Y FUNCIONALIDAD			
<p>Artículo 3.- Las condiciones de habitabilidad y funcionalidad se refieren a aspectos de uso, accesibilidad, ventilación e iluminación.</p>			
<p>Las edificaciones para oficinas, deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Norma A.010 "Consideraciones Generales de Diseño" y en la Norma A.130 "Requisitos de Seguridad".</p>			
<p>Artículo 4.- Las edificaciones para oficinas deberán contar con iluminación natural o artificial, que garantice el desempeño de las actividades que se desarrollarán en ellas.</p>			
<p>La iluminación artificial recomendable deberá alcanzar los siguientes niveles de iluminación en el plano de trabajo:</p>			
Áreas de trabajo en oficinas	250 luxes		
Vestibulos	150 luxes		
Estacionamientos	30 luxes		
Circulaciones	100 luxes		
Ascensores	100 luxes		
Servicios higiénicos	75 luxes		
<p>Artículo 5.- Las edificaciones para oficinas podrán contar optativa o simultáneamente con ventilación natural o artificial.</p>			
<p>En caso de optar por ventilación natural, el área mínima de la parte de los vanos que abren para permitir la ventilación, deberá ser superior al 10% del área del ambiente que ventilan.</p>			
<p>Artículo 6.- El número de ocupantes de una edificación de oficinas se calculará a razón de una persona cada 9.5 m².</p>			
<p>Artículo 15.- Las edificaciones para oficinas, estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según lo que se establece a continuación:</p>			
Número de ocupantes	Hombres	Mujeres	Mixto
De 1 a 6 empleados			1L, 1u, 1I
De 7 a 20 empleados	1L, 1u, 1I	1L, 1I	
De 21 a 60 empleados	2L, 2u, 2I	2L, 2I	
De 61 a 150 empleados	3L, 3u, 3I	3L, 3I	
Por cada 60 empleados adicionales	1L, 1u, 1I	1L, 1I	
	L: Lavatorio	U: Urinario	I: Inodoro
<p>Artículo 16.- Los servicios sanitarios podrán ubicarse dentro de las oficinas independientes o ser comunes a varias oficinas, en cuyo caso deberán encontrarse en el mismo nivel de la unidad a la que sirven, estar diferenciados para hombres y mujeres, y estar a una distancia no mayor a 40m, medidos desde el punto más alejado de la oficina a la que sirven.</p>			
<p>Los edificios de oficinas y corporativos contarán adicionalmente con servicios sanitarios para empleados y para público según lo establecido en la Norma A.070 "Comercio" del presente Reglamento, cuando se tengan previstas funciones adicionales a las de trabajo administrativo, como auditorios y cafeterías.</p>			
<p>Artículo 17.- La dotación de agua a garantizar para el diseño de los sistemas de suministro y almacenamiento son:</p>			
Riego de jardines	5 lts. x m ² x día		
Oficinas	20 lts. x persona x día		
Tiendas	6 lts. x persona x día		
<p>Artículo 18.- Los servicios higiénicos para personas con discapacidad serán obligatorios a partir de la exigencia de contar con tres artefactos por servicio, siendo uno de ellos accesible a personas con discapacidad.</p>			
<p>En caso se proponga servicios separados exclusivos para personas con discapacidad sin diferenciación de género, este deberá ser adicional al número de aparatos exigible.</p>			
<p>Artículo 19.- Las edificaciones de oficinas deberán tener estacionamientos dentro del predio sobre el que se edifica. El número mínimo de estacionamientos quedará establecido en los planes urbanos distritales o provinciales.</p>			
<p>La dotación de estacionamientos deberá considerar espacios para personal, para visitantes y para los usos complementarios.</p>			
<p>Artículo 20.- Cuando no sea posible tener el número de estacionamientos requerido dentro del predio, por tratarse de remodelaciones de edificaciones construidas al amparo de normas que han perdido su vigencia o por encontrarse en zonas monumentales, se podrá proveer los espacios de estacionamiento en predios cercanos según lo que norme la Municipalidad Distrital respectiva en la que se encuentre la edificación.</p>			
<p>Artículo 21.- Deberá proveerse espacios de estacionamiento accesibles para los vehículos que transportan o son conducidos por personas con discapacidad, a razón de 1 cada 50 estacionamientos requeridos.</p>			
<p>Artículo 7.- La altura libre mínima de piso terminado a cielo raso en las edificaciones de oficinas será de 2.40 m.</p>			
<p>Artículo 8.- Los proyectos de edificios corporativos o de oficinas independientes con mas de 5,000 m² de área útil deberán contar con un estudio de impacto vial que proponga una solución que resuelva el acceso y salida de vehículos.</p>			
CAPITULO III			
CARACTERISTICAS DE LOS COMPONENTES			
<p>Artículo 9.- Las edificaciones para oficinas, independientemente de sus dimensiones deberán cumplir con la norma A.120 "Accesibilidad para personas con discapacidad"</p>			
<p>Artículo 10.- Las dimensiones de los vanos para la instalación de puertas de acceso, comunicación y salida deberán calcularse según el uso de los ambientes a los que dan acceso y al número de usuarios que las empleará, cumpliendo los siguientes requisitos:</p>			
<p>a) La altura mínima será de 2.10 m.</p>			
<p>b) Los anchos mínimos de los vanos en que se instalarán puertas serán:</p>			
Ingreso principal	1.00 m.		
Dependencias interiores	0.90 m		
Servicios higiénicos	0.80 m.		
<p>Artículo 11.- Deberán contar con una puerta de acceso hacia la azotea, con mecanismos de apertura a presión, en el sentido de la evacuación.</p>			
<p>Artículo 12.- El ancho de los pasajes de circulación dependerá de la longitud del pasaje desde la salida más cercana y el número de personas que acceden a sus espacios de trabajo a través de los pasajes.</p>			
<p>Artículo 13.- Las edificaciones destinadas a oficinas deberán cumplir los siguientes requisitos:</p>			
<p>a) El número y ancho de las escaleras esta determinado por el cálculo de evacuación para casos de emergencia.</p>			
<p>b) Las escaleras estarán aisladas del recinto desde el cual se accede mediante una puerta a prueba de fuego, con sistema de apertura a presión (barra antipánico) en la dirección de la evacuación y cierre automático. No serán necesarias las barras antipánico en puertas por las que se evacuen menos de 50 personas.</p>			
CAPITULO IV			
DOTACIÓN DE SERVICIOS			
<p>Artículo 14.- Los ambientes para servicios higiénicos deberán contar con sumideros de dimensiones suficientes como para permitir la evacuación de agua en caso de anegios accidentales.</p>			
<p>La distancia entre los servicios higiénicos y el espacio más alejado donde pueda trabajar una persona, no puede ser mayor de 40 m. medidos horizontalmente, ni puede haber más de un piso entre ellos en sentido vertical.</p>			
<p>Su ubicación será la más cercana al ingreso y salida de personas, debiendo existir una ruta accesible.</p>			
<p>Artículo 22.- Los estacionamientos en sótanos que no cuenten con ventilación natural, deberán contar con un sistema de extracción mecánica, que garantice la renovación del aire.</p>			
<p>Artículo 23.- Se proveerá un ambiente para basura de destinará un área mínima de 0.01 m³ por m² de área de útil de oficina, con un área mínima de 6 m².</p>			

Anexo N°13: A.100 Recreación y Deporte.

NORMA A.100 RECREACION Y DEPORTES	CAPITULO II CONDICIONES DE HABITABILIDAD																		
CAPITULO I ASPECTOS GENERALES																			
<p>Artículo 1.- Se denominan edificaciones para fines de Recreación y Deportes aquellas destinadas a las actividades de esparcimiento, recreación activa o pasiva, a la presentación de espectáculos artísticos, a la práctica de deportes o para concurrencia a espectáculos deportivos, y cuentan por lo tanto con la infraestructura necesaria para facilitar la realización de las funciones propias de dichas actividades.</p>	<p>Artículo 5.- Se deberá diferenciar los accesos y circulaciones de acuerdo al uso y capacidad. Deberán existir accesos separados para público, personal, actores, deportistas y jueces y periodistas. El criterio para determinar el número y dimensiones de los accesos, será la cantidad de ocupantes de cada tipo de edificación.</p>																		
<p>Artículo 2.- Se encuentran comprendidas dentro de los alcances de la presente norma, los siguientes tipos de edificaciones:</p> <p>Centros de Diversión; Salones de baile Discotecas Pubs Casinos</p> <p>Salas de Espectáculos; Teatros Cines Salas de concierto</p> <p>Edificaciones para Espectáculos Deportivos; Estadios Coliseos Hipódromos Velódromos Polideportivos Instalaciones Deportivas al aire libre.</p>	<p>Artículo 6.- Las edificaciones para recreación y deportes deberán cumplir con las condiciones de seguridad establecidas en la Norma A.130: "Requisitos de Seguridad"</p> <p>Artículo 7.- El número de ocupantes de una edificación para recreación y deportes se determinará de acuerdo con la siguiente tabla:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Zona Pública</th> <th>N° de asientos o espacios para espectadores (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Discotecas y Salas de Baile</td> <td>1.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Casinos</td> <td>2.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Ambientes Administrativos</td> <td>10.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Vestuarios y Camerinos</td> <td>3.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Depósitos y Almacenamiento</td> <td>40.0 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Piscinas Techadas</td> <td>4.5 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Butacas (gradería con asiento en deportes)</td> <td>0.5 m² por persona</td> </tr> <tr> <td>Butacas (teatros, cines, salas de concierto)</td> <td>0.7 m² por persona</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) El cálculo del número de ocupantes se puede sustentar con el conteo exacto en su nivel de máxima ocupación.</p> <p>Los casos no expresamente mencionados considerarán el uso más parecido. En caso de edificaciones con dos o más tipologías se calculará el número de ocupantes correspondiente a cada área según su uso. Cuando en una misma área se contemplen usos diferentes deberá de considerarse el número de ocupantes más exigente.</p>	Zona Pública	N° de asientos o espacios para espectadores (*)	Discotecas y Salas de Baile	1.0 m ² por persona	Casinos	2.0 m ² por persona	Ambientes Administrativos	10.0 m ² por persona	Vestuarios y Camerinos	3.0 m ² por persona	Depósitos y Almacenamiento	40.0 m ² por persona	Piscinas Techadas	4.5 m ² por persona	Butacas (gradería con asiento en deportes)	0.5 m ² por persona	Butacas (teatros, cines, salas de concierto)	0.7 m ² por persona
Zona Pública	N° de asientos o espacios para espectadores (*)																		
Discotecas y Salas de Baile	1.0 m ² por persona																		
Casinos	2.0 m ² por persona																		
Ambientes Administrativos	10.0 m ² por persona																		
Vestuarios y Camerinos	3.0 m ² por persona																		
Depósitos y Almacenamiento	40.0 m ² por persona																		
Piscinas Techadas	4.5 m ² por persona																		
Butacas (gradería con asiento en deportes)	0.5 m ² por persona																		
Butacas (teatros, cines, salas de concierto)	0.7 m ² por persona																		
<p>Artículo 3.- Los proyectos de edificación para recreación y deportes, requieren la elaboración de los siguientes estudios complementarios:</p> <p>a) Estudio de Impacto Vial, para edificaciones que concentren más de 1,000 ocupantes.</p> <p>b) Estudio de Impacto Ambiental, para edificaciones que concentren más de 3,000 ocupantes.</p>	<p>Artículo 8.- Los locales ubicados a uno o más pisos por encima o por debajo del nivel de acceso al exterior deberán contar con una o más salidas de emergencia independientes de las escaleras de uso general y que constituya una ruta de escape alterna, conectada a escaleras de emergencia a prueba de humos con acceso directo al exterior.</p>																		
<p>Artículo 4.- Las edificaciones para recreación y deportes se ubicarán en los lugares establecidos en el plan urbano, y/o considerando lo siguiente:</p> <p>a) Facilidad de acceso y evacuación de las personas provenientes de las circulaciones diferenciadas a espacios abiertos.</p> <p>b) Facilidad de los servicios de agua y energía;</p> <p>c) Orientación del terreno, teniendo en cuenta el asoleamiento y los vientos predominantes</p> <p>d) Facilidad de acceso a los medios de transporte.</p>	<p>Artículo 9.- Las edificaciones para concurrencia a espectáculos deportivos en Estadios deberán contar con ambientes para atenciones médicas de emergencia, ubicadas en varios puntos del Estadio, equidistantes en su ubicación, y como mínimo a 2 tribunas. Y de acuerdo con el número de espectadores, a razón de una camilla de atención por cada 2,500 espectadores, desde el que pueda ser evacuada una persona en ambulancia.</p> <p>Para coliseos cerrados se deberá contar como mínimo con una camilla de atención por cada 1,000 espectadores.</p> <p>Las edificaciones para fines de prácticas deportivas (Gimnasios, canchas de entrenamientos en áreas techadas y al aire libre) deberán contar como mínimo de un</p>																		
<p>espacio de atención médica de primeros auxilios por cada 50 personas que realicen prácticas de una disciplina deportiva.</p> <p>Las edificaciones de espectáculos no deportivos (Centros de Diversión y Salas de Espectáculos) deberán contar con un espacio para atención médica de primeros auxilios, cada 500 personas concentradas en condición de asistentes, y desde el que puedan ser evacuados en una ambulancia.</p>	<p>En ESTADIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De 0.80 m cuando el ancho mínimo de butacas, sin espaldar, sin apoyabrazos y a ejes sea de 0.50 m; - De 0.85 m cuando el ancho mínimo de butacas con espaldar, a ejes y sin apoyabrazos sea de 0.55 m; - De 0.85 m cuando el ancho mínimo de butacas con espaldar, a ejes y con apoyabrazos sea de 0.60m (con asientos abatibles e incrementando su longitud para mayor confort en la zona VIP y VVIP). <p>En COLISEOS e HIPODROMOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De 0.80m cuando el ancho mínimo de butacas con espaldar, a ejes y sin apoyabrazos sea de 0.55m. - De 0.85m cuando el ancho mínimo de butacas con espaldar, a ejes y con apoyabrazos sea de 0.60m (con asientos abatibles). <p>En VELODROMOS, POLIDEPORTIVOS e Instalaciones Deportivas al aire Libre:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De 0.80m cuando el ancho mínimo de asientos sin espaldar y a ejes es de 0.50m 																		
<p>Artículo 10.- Las edificaciones de espectáculos deportivos deberán contar con un sistema de sonido para comunicación a los espectadores, así como un sistema de alarma de incendio, audibles en todos los ambientes de la edificación</p>	<p>Artículo 13.- Los accesos a las edificaciones para espectáculos deportivos (bocatomas) y no deportivos serán eficientemente distribuidos e identificables en forma clara. En Estadios deberá haber cuando menos uno por cada sector de tribuna, siendo de 2,500 personas la capacidad máxima por sector.</p> <p>En las Salas de Espectáculos se deberá considerar el artículo 28, inciso a y b de la norma A.130, para determinar el N° de accesos siendo de 400 personas la capacidad máxima por sector. En los Centros de Diversión, los accesos de establecimientos con pista de baile deberán contar con más de un acceso de salida de emergencia y/o el ancho calculado con referencia al aforo del local.</p>																		
<p>Artículo 11.- Las edificaciones de espectáculos deportivos deberán contar con un sistema de iluminación de emergencia que se active ante el corte del fluido eléctrico de la red pública.</p>	<p>Artículo 14.- Circulación en las tribunas y bocas de salida de Estadios:</p> <p>a) Los accesos a las tribunas llegarán a un pasaje de circulación transversal, del que se conectan los pasajes que servirán para acceder a cada asiento. El número máximo de asientos entre pasajes de acceso será de acuerdo al tipo de asientos y ubicación en tribunas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de 28 en butacas sin espaldar y separadas a ejes de 0.50 m; - de 26 en butacas con espaldar, sin apoyabrazos y a ejes de 0.55m; - de 24 en butacas con espaldar, con apoyabrazos y a ejes de 0.60m (con asientos abatibles, incrementa su longitud a exigencia de brindar mayor confort al espectador de la zona VIP y VVIP). <p>b) El diseño de filas de asientos sobre el espacio de forma elíptica que se localiza en el ángulo de encuentro de las 4 tribunas del estadio, se resolverá a través del incremento de pasajes transversales en ese sector, de la cantidad de puertas de salidas y de la menor distancia de recorrido a las bocas de salida; que se incluye y sustenta dentro de los estudios del Sistema de Evacuación y del Sistema de Salidas del recinto.</p> <p>c) El ancho mínimo de un pasaje de circulación transversal o longitudinal de acceso a los asientos será de 1.20m y deberán de ubicarse como máximo cada 20 filas de asientos.</p>																		
<p>Artículo 12.-</p> <p>1) La distribución de los espacios de los concurrentes a los Centros de Diversión con mesas y asientos con o sin pista de baile, con o sin escenario deberá cumplir con lo siguiente:</p> <p>a.- Permitir una visión óptima del espectáculo desde cada asiento.</p> <p>b.- Garantizar la comodidad del espectador durante el espectáculo, permitiendo que pueda desplazarse con facilidad desde su espacio (asiento) y/o entre los espaldares de los asientos de mesas ocupadas.</p> <p>2) En Edificaciones para Casinos y Tragamonedas la distribución de los espacios para comodidad del usuario, se registró de acuerdo a las directivas de funcionamiento establecidas por la entidad competente que las categoriza y autoriza.</p> <p>3) La distribución de los espacios para los espectadores de Salas de Espectáculos deberá cumplir con lo siguiente:</p> <p>a.- Visibilidad adecuada para apreciar la totalidad del área de desarrollo del espectáculo, aplicando el cálculo de la isóptica.</p> <p>b.- La longitud máxima desde la última fila hasta la boca del escenario será de 30.00 m.</p> <p>c.- La distancia mínima entre dos asientos de filas contiguas será de 0.90 m cuando el ancho mínimo a ejes sea de 0.60 m; y de 1.00 m cuando el ancho mínimo a ejes sea de 0.70m. Las butacas serán abatibles y con apoyabrazos.</p> <p>4) En edificaciones para espectáculos deportivos la distribución de los espacios para los espectadores deberá cumplir con lo siguiente:</p> <p>a.- Permitir una visión óptima del espectáculo desde cada asiento. En Estadios al calcular el ángulo de visión, se habrá de tener en cuenta la colocación de bandas o valladas de publicidad con una altura máxima de 0.90m a 1.00m alrededor del terreno de juego a una distancia de 4m o 5m de las líneas de banda, y 5m, detrás del centro de la línea de meta, reduciendo progresivamente el ángulo hasta 3m a la altura de los banderines de esquina.</p> <p>b.- Permitir el acceso y salida fácil de las personas hacia o desde sus espacios (asientos), para que puedan caminar entre las filas e inclusive cuando las filas estén llenas.</p> <p>c.- Garantizar la comodidad del espectador durante el espectáculo. La distancia mínima entre dos asientos de filas contiguas será:</p>																			



Organización Urbana

La emigración en las ciudades y el crecimiento demográfico de las mismas, concentran a lo largo del tiempo grandes masas de población que demandan espacios adecuados y habitables, así como servicios de equipamiento e infraestructura que permitan generar calidad de vida a la población que las habitan. De esta manera, la planificación urbana, en específico, el Plan de Desarrollo Urbano Tipo 2 y 3 de Ica, debe generar condicionantes homogéneas dentro de la población.

Sectorización Urbana

La sectorización urbana de Ica define sectores y subsectores urbanos que responden a criterios de convivencia barrial y vecinal; a intereses y proyectos comunes y a niveles de consolidación urbana. A su vez, tiene como fin homogenizar la demanda de servicios, equipamientos, vías, etcétera; y administrar los proyectos de inversión, así como la necesidad de conservar el sentido de identidad de sus habitantes.

El sistema de centros poblados de la provincia de Ica, distingue siete rangos (cuatro de los cuales corresponden al área urbana y los tres restantes al área rural) y presenta una configuración radial, con el continuo urbano central formado por los distritos de Ica, Parcona, La Tinguiña, Subtanjalla, San Juan Bautista, Los Aquijes, Tate, Pachacútec y Pueblo Nuevo, y cuatro centros secundarios de desarrollo urbano que corresponden a los distritos de Salas y San José de Los Molinos, al norte, y Santiago y Ocucaje, al Sur.

La sectorización pretende ordenar el espacio urbano en unidades territoriales definidas de la siguiente manera para el caso de Ica:

SECTOR 1: CONO NORTE

Constituido por los Distritos de Salas (SG), San Juan Bautista (SJ) y Subtanjalla (SB)

(SG-1) SUB SECTOR CERCADO DE GUADALUPE

Sector urbano consolidado que se encuentra a los márgenes de la carretera Panamericana Sur. Se caracteriza por su equipamiento mínimo carente de servicios de salud y recreación.

(SG-2) SUB SECTOR NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE

Sector agrourbano en proceso de consolidación, está ubicada al norte del cercado de Guadalupe, asentada a ambas márgenes de la carretera Panamericana Sur, presentan un proceso de urbanización informal.

(SG-3) SUB SECTOR CERRO PRIETO

Sector agrourbano en proceso de consolidación, está ubicada al suroeste del cercado de Guadalupe, asentada a las orillas del cerro denominado "cerro prieto".

(SJ-1) SUB SECTOR SUR: A.H. LA ANGOSTURA

Sector urbano en proceso de consolidación conformado por A.H. La Angostura II y III etapa, A.H. Damnificados fenómeno del niño, CETPRO Ecológico; se encuentra ubicada al sur del cercado de San Juan Bautista, en la margen derecha del canal La Achirana.

(SJ-2) SUB SECTOR CERCADO DE SAN JUAN BAUTISTA CAMINO DE REYES

Sector agrourbano consolidado y los anexos: C.P. Virgen de Fátima, se encuentra ubicado a la margen derecha del canal La Achirana, hasta el camino denominado pasaje Quilloay. Sector agrourbano en proceso de consolidación conformado por los centros poblados: Camino de Reyes, Longar, Pampa Los Levanos; Quilloay y Alto Callao.

(SB-1) SUB SECTOR CERCADO DE SUBTANJALLA

SUB SECTOR urbano consolidado, ubicada a la margen izquierda de la carretera Panamericana Sur, conformado por los centros poblados de: Subtanjalla, Virgen de Chapi, Yanquiza y El Cambio.

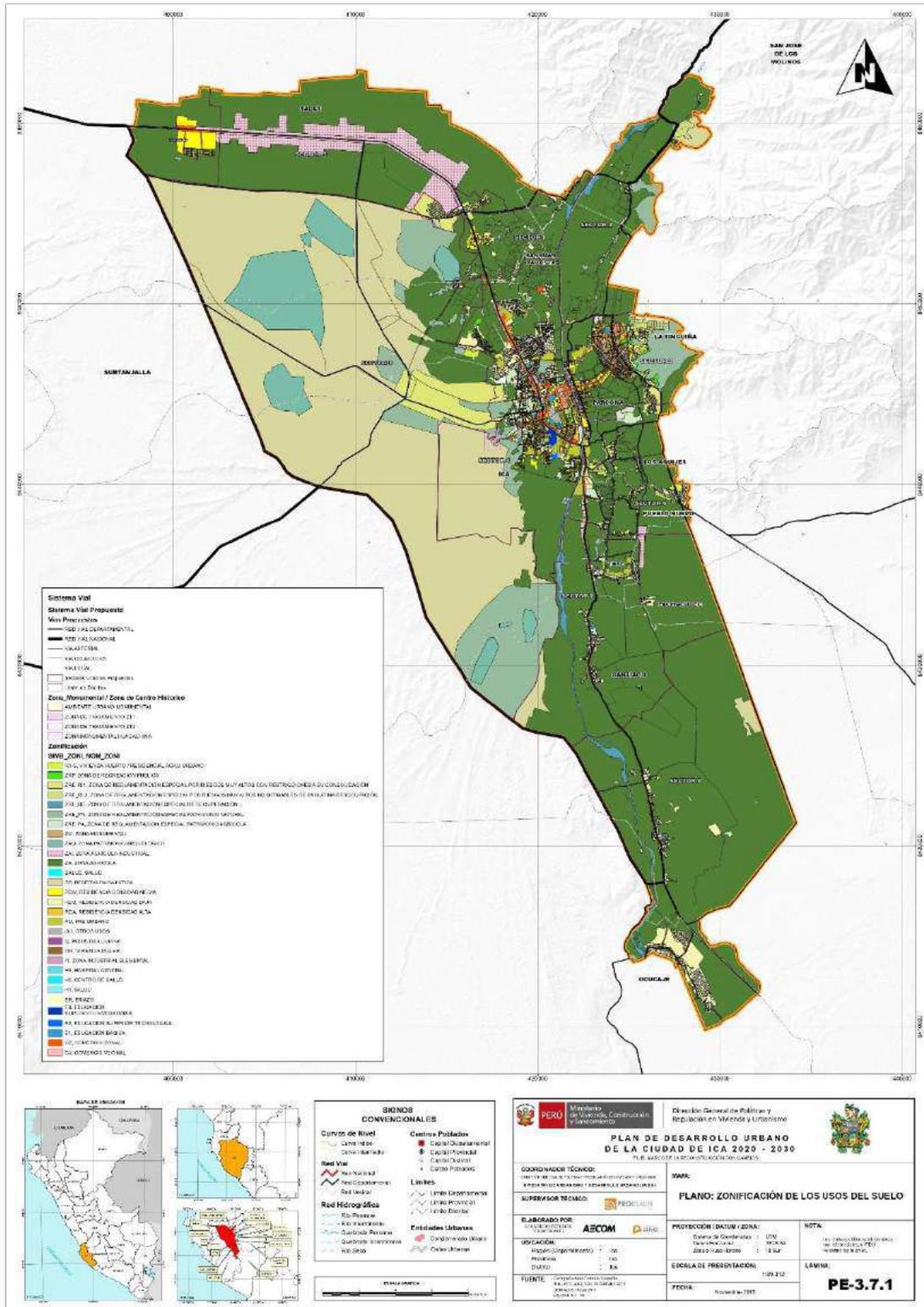
(SB-2) SUB SECTOR SUR: LA ANGOSTURA

Sector urbano consolidado; conformado por los centros poblados de la margen derecha de la Panamericana sur: Los Médanos, P.J. Cesar Vallejo y Urbanización La Florida; y los centros poblados de la margen izquierda de

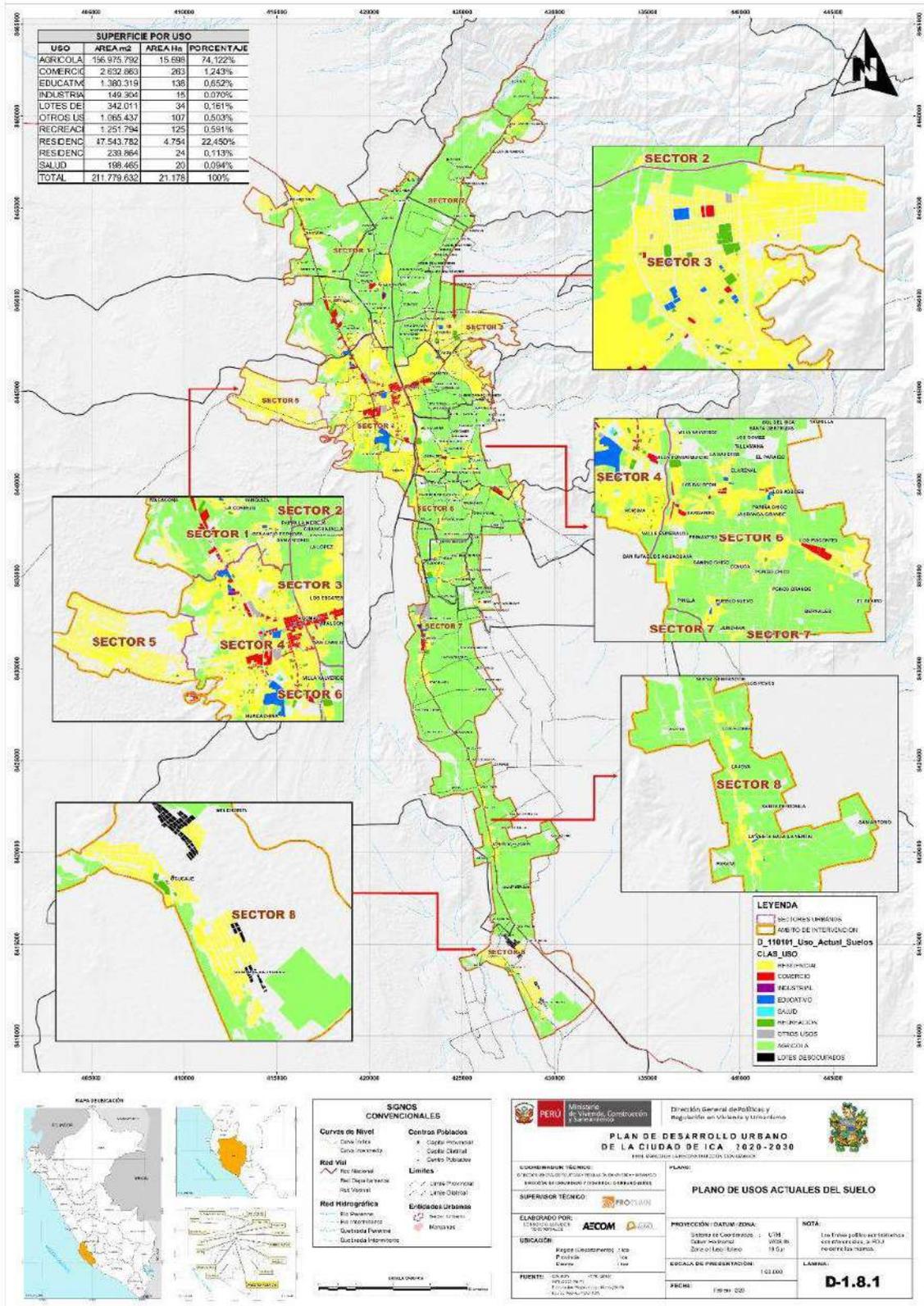
Anexo N°15: Certificado Expedido Por La Municipalidad.

 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN BAUTISTA GERENCIA DE INFRAESTRUCTURA GESTION DE RIEGO Y DESARROLLO URBANO		EXPEDIENTE N°	3430-2022
		FECHA DE EMISIÓN:	30/09/2022
		FECHA DE VENCIMIENTO:	30/03/2024
CERTIFICADO DE PARAMETROS URBANISTICOS Y EDIFICATORIOS LEY N°27157 N°003 - 2022 - MDSJB-GIGRDU			
1.SOLICITANTE:	ENRIQUE LIDONIL MUÑANTE IPANAQUE		
	DNI N°73568751		
	N° DE CONTRIBUYENTE		
2.UBICACIÓN DEL TERRENO:			
ICA	ICA	SAN JUAN BAUTISTA	
DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	
-	-	-	
CENTRO POBLADO LONGAR	AV. PRINCIPAL		
Urbanización /A.A.H.H/Otros	Mz. Lote Sub	Av/Jr/Calle/Pasaje/N°Municipal	N° INTERIOR
ZONIFICACION	USOS PERMISIBLES Y COMPATIBLES		
Z.A.	-		
DENSIDAD NETA	AREA DE LOTE NORMATIVA	FRENTE NORMATIVO MIN	PORCENTAJE DE AREA LIBRE
S/P	S/P	S/P	S/P
ALINEAMIENTO DE LA FACHADA		COEFICIENTE DE EDIFICACION	ALTURA PERMISIBLE
SEGÚN UBICACIÓN DEL INMUEBLE		SEGÚN UBICACIÓN DEL INMUEBLE	3 Pisos maximo
RETIROS			
FRONTAL	POSTERIOR	LATERAL	OCHAVO
3.00 m	NO EXIGIBLE	NO EXIGIBLE	3.00 m
			ENSANCHE DE VIA
			Según Zonificación de vías
INDICE DE ESPACIOS DE ESTACIONAMIENTO:	S/D		
FECHA:	30 de Setiembre del 2022	TERMINO DE VIGENCIA:	18 meses calendario
 MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JUAN BAUTISTA Ing. Richard R. Guerra Paeros Gerente de Infraestructura, Gestión de Riesgo y Desarrollo Urbano			
SELLO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO MUNICIPAL QUE OTORGA LA LICENCIA			

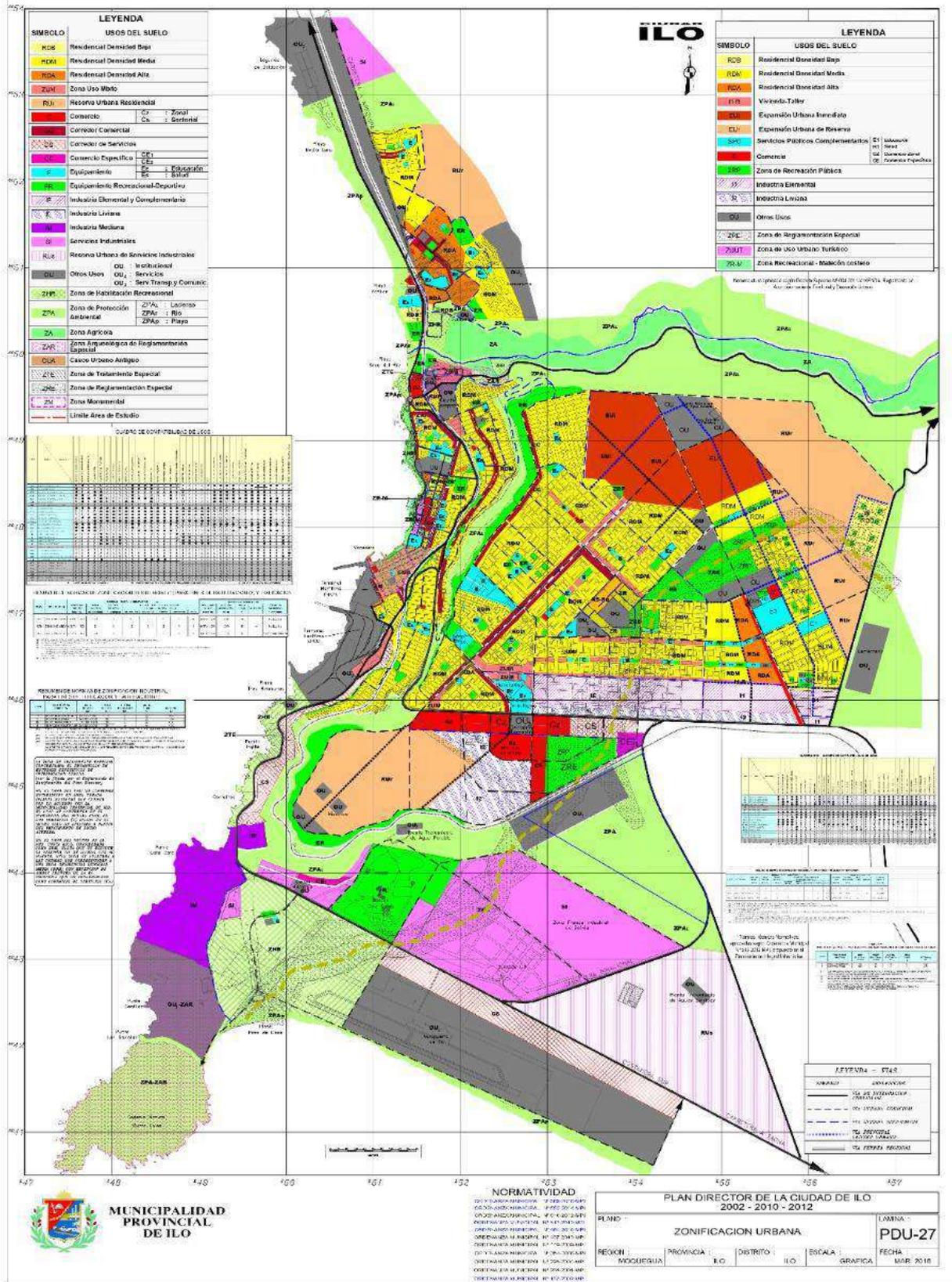
Anexo N°16: Plano De Zonificación De Los Usos Del Suelo De Ica.



Anexo N°17: Plano De Usos Actuales Del Suelo De Ica.



Anexo N°18: Cuadro Compatibilidad De Uso De Suelo



**MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL
DE ILO**

**PLAN DIRECTOR DE LA CIUDAD DE ILO
2002 - 2010 - 2012**

ZONIFICACION URBANA

REGION: MOQUEGUA PROVINCIA: ILO DISTRITO: ILO ESCALA: 1:10,000 FECHA: MAR 2010

LEYENDA - SIMBOLOS

LINEA SÓLIDA: LÍNEA DE ZONIFICACION

LINEA PUNTEADA: LÍNEA DE ZONIFICACION

LINEA TRAZADA: LÍNEA DE ZONIFICACION

LINEA DASHED: LÍNEA DE ZONIFICACION

LINEA DASHED: LÍNEA DE ZONIFICACION

LINEA DASHED: LÍNEA DE ZONIFICACION



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, AGUILAR GOICOCHEA CESAR AUGUSTO, docente de la FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA de la escuela profesional de ARQUITECTURA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA ESTE, asesor de Tesis titulada: "Complejo turístico integral vitivinícola en el distrito de San Juan Bautista de la provincia de Ica - Lima 2022", cuyos autores son CASTILLO IBARRA VICTOR ALBERTO, MUÑANTE IPANAQUE ENRIQUE LIDONIL, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 11.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

LIMA, 26 de Enero del 2023

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
AGUILAR GOICOCHEA CESAR AUGUSTO DNI: 17805266 ORCID: 0000-0001-9027-458X	Firmado electrónicamente por: CESARAG el 27-01- 2023 16:32:01

Código documento Trilce: TRI - 0528752