



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

**Diseño de un Museo Enoturístico como Centro de Capacitación
y Promoción Aplicando el Tapial como Sistema Constructivo
Sostenible para la Ciudad de Ica.**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
Arquitecto

AUTORES:

Choquez Granda, Jorge Luis (orcid.org/0000-0001-6779-0930)

Vargas Rupay, Julio Cesar (orcid.org/0000-0002-0931-1759)

ASESOR:

Mg. Arq. Soria Caballero, Gianfranco Xavier (orcid.org/0000-0001-7278-472X)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo sostenible y adaptación al cambio climático

LIMA – PERÚ

2023

DEDICATORIA

Dedico el presente proyecto de tesis a mis seres queridos, quienes siempre me apoyan incondicionalmente y me brindan sus consejos ayudándome a mi formación profesional. A toda la familia que es lo más valioso que Dios nos ha dado.

Jorge C. G.

Para mí es un honor dedicar esta tesis a toda mi familia por su comprensión en los momentos más duros de la carrera que sin su apoyo no lo hubiera podido lograr.

Julio V. R.

AGRADECIMIENTO

A nuestros padres por su arduo trabajo y apoyo a lo largo de nuestros años de formación académica y por enseñarnos a perseverar y alcanzar nuestras metas.

Jorge C. G.

Mi sincero agradecimiento a nuestro asesor de tesis Mg. Arq. Soria Caballero, Gianfranco Xavier por sus valiosas enseñanzas, sus sabios consejos y su apoyo fuera de su horario laboral que han permitido alcanzar nuestras metas.

Julio V. R.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CARÁTULA

DEDICATORIA..... ii

AGRADECIMIENTO..... iii

ÍNDICE DE CONTENIDO..... iv

ÍNDICE DE TABLAS vii

ÍNDICE DE FIGURAS viii

RESUMEN..... xiii

ABSTRACT xiv

I. INTRODUCCIÓN 1

1.1. Planteamiento del problema / realidad problemática 1

1.2. Objetivos del proyecto..... 8

1.2.1. Objetivo general 8

1.2.2. Objetivos específicos..... 8

II. MARCO ANÁLOGO 9

2.1. Estudios de casos urbanos - arquitectónicos similares. 9

2.1. Estudios de casos urbanos- arquitectónicos similares 15

2.1.1. Cuadro síntesis de los casos estudiados 15

2.2. Matriz comparativa de aportes de casos 27

III. MARCO NORMATIVO 28

3.1. Síntesis de leyes, normas y reglamentos aplicados en el proyecto urbano arquitectónico. 28

IV. FACTORES DE DISEÑO 30

4.1. CONTEXTO..... 30

4.1.1. Lugar 30

4.1.2. Condiciones bioclimáticas..... 36

4.2.	PROGRAMA ARQUITECTÓNICO	39
4.2.1.	Aspectos cualitativos.....	45
4.2.2.1.	Tipos de usuarios y necesidades.....	49
4.2.2.	Aspectos cuantitativos	52
4.2.2.1.	Cuadro de áreas	52
4.3.	ANÁLISIS DEL TERRENO.....	53
4.3.1.	Ubicación del terreno	54
4.3.2.	Topografía del terreno.....	55
4.3.3.	Morfología del terreno	56
4.3.4.	Estructura urbana.....	57
4.3.5.	Viabilidad y accesibilidad	60
4.3.6.	Relación con el entorno	62
4.3.7.	Parámetros urbanísticos y edificatorios.....	63
V.	PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO	65
5.1.	CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETIVO URBANO ARQUITECTÓNICO	65
5.1.1.	Ideograma conceptual	65
5.1.2.	Criterios de diseño.....	67
5.1.3.	Partido arquitectónico	68
5.2.	ESQUEMA DE ZONIFICACIÓN	69
5.3.	PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO	71
5.3.1.	Planos de ubicación y localización.....	71
5.3.2.	Plano perimétrico – topográfico.....	72
5.3.3.	Plano general	73
5.3.4.	Planos de distribución por sectores y niveles - cortes y elevaciones	77
5.3.5.	Plano de detalles arquitectónicos	94
5.3.6.	Plano de detalles constructivos	101

5.3.7.	Plano de seguridad	103
5.3.7.2.	Plano de evacuación	111
5.4.	MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA	118
5.5.	PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO (ZONA DE PRODUCCIÓN).....	124
5.5.1.	Planos básicos de estructuras	124
5.5.1.1.	Plano de cimentación.....	124
5.5.1.1.1.	Plano de estructura de losa y techos	125
5.5.2.	Planos basicos de instalaciones sanitarias.....	127
5.5.2.1.	Planos de distribución de redes de agua potable y contra incendio por niveles 127	
5.5.2.2.	Planos de distribución de redes de desagüe y pluvial por niveles	132
5.5.3.	Planos básicos de instalaciones electro mecánicas	136
5.5.3.1.	Plano de distribución de redes de instalaciones eléctricas (alumbrado y tomacorrientes)	136
5.5.3.2.	Plano de sistema electromecánico	139
5.6.	INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA.....	140
5.6.1.	Animación virtual (recorrido y 3ds del proyecto).....	140
VI.	CONCLUSIONES	170
VII.	RECOMENDACIONES	171
	REFERENCIAS	172
	ANEXOS	179

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Cuadro de Síntesis Caso 01	15
Tabla 2: Cuadro de Síntesis Caso 02	19
Tabla 3: Cuadro de Síntesis Caso 03	23
Tabla 4: Matriz Comparativa.	27
Tabla 5: Programación Arquitectónica del Proyecto.	40
Tabla 6: Necesidades urbano-Arquitectónicas del Proyecto.....	50
Tabla 7: Cuadro de áreas del Proyecto.....	52

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Bodega Soria.....	1
Figura 2: Producción de vid 2000-2021.....	2
Figura 3: Uvas aromáticas y no aromáticas.	3
Figura 4: Productores autorizados a usar la denominación de Origen Pisco.	4
Figura 5: Entrada Principal Bodega Lazo	5
Figura 6: Cuadro de la fam. Baltazar Moreno.....	5
Figura 7: Área de materiales antiguos del museo.	6
Figura 8: Área de exposición de cuadros del museo.....	6
Figura 9: Área de exposición de botijas, textiles del museo.	6
Figura 10: Área de exposición de barricas o tonel del museo.....	7
Figura 11: Botijas antiguas del museo.	7
Figura 12: Entrada de la Bodega Vista Alegre.....	9
Figura 14: Plaza central de la Bodega Vista Alegre.....	10
Figura 15: Entrada principal del museu do vinho.	11
Figura 16: Interior del Museo.....	12
Figura 17: Interior del museo.	12
Figura 18: Entrada principal del centro cultural.....	13
Figura 19: Muro de tapial.....	14
Figura 20: Plaza de Armas de Ica.....	30
Figura 21: Población del departamento de Ica.	31
Figura 22: Población por distrito de la ciudad de Ica.....	32
Figura 23: Población de la ciudad de Ica por año.	33
Figura 24: Evolución de la ciudad de Ica.	33
Figura 25: Festival de la Vendimia Ica.	34
Figura 26: Pisco Sour.	35
Figura 27: Cultura Paracas, Cultura Nazca, Cultura Chincha.....	35
Figura 28: Cultura Vitivinícola.	36
Figura 29: Temperatura de Ica.	36
Figura 30: Temperatura por hora en el año.	37
Figura 31: Promedio de lluvia mensual.....	37
Figura 32: Horas de Luz natural en Ica	38
Figura 33: Velocidad promedio del viento en Ica.	38

Figura 34: Usuarios del Museo Enoturístico.....	45
Figura 35: Diagrama de zona administrativa.	47
Figura 36: Diagrama de zona cultural.	47
Figura 37: Diagrama zona de producción.	48
Figura 38: Diagrama zona pública.	48
Figura 39: Diagrama zona de cultivo.	49
Figura 40: Diagrama zona de Servicios Generales.	49
Figura 41: Criterios de Terreno.....	53
Figura 42: Ubicación del proyecto.	54
Figura 43: Topografía de la parcela a intervenir.	55
Figura 44: Sección Topográfica corte A - A , corte B – B.....	55
Figura 45: Cuadro de coordenadas.....	56
Figura 46: Polígono del terreno a intervenir.	56
Figura 47: Altura de edificaciones.	57
Figura 48: Cobertura de agua potable - alcantarillado.	58
Figura 49: Cobertura de redes eléctricas.	59
Figura 50: Ubicación del proyecto con secciones viales.....	60
Figura 51: Corte Sección A-A.....	61
Figura 52: Corte Sección B-B.	61
Figura 53: Vías de acceso al recinto.....	62
Figura 54: Relación con el entorno radio de influencia de equipamientos de 500m – 1000m.....	63
Figura 55: Fruto de la vid.....	65
Figura 56: Conceptualización del Proyecto	66
Figura 57: Criterios de Diseño.	67
Figura 58: Diagrama de la conceptualización.	68
Figura 59: Diagrama de la conceptualización a través de figuras geométricas.	69
Figura 60: Esquema de zonificación.	70
Figura 61: Planos de Ubicación y Localización.....	71
Figura 62: Plano Perimétrico.....	72
Figura 63: Plano General.....	73
Figura 64: Plano General.....	74
Figura 65: Plano de cortes generales.....	75

Figura 66: Plano de elevaciones generales.....	76
Figura 67: Plano de distribución por sectores y niveles – Plano de zona cultural bloque A	77
Figura 68: Plano Zona Cultural Bloque B - Corte	78
Figura 72: Zona Administrativa – Cortes y Elevaciones	82
Figura 73: Zona Administrativa – Techos.....	83
Figura 75: Zona de Producción – Primer Piso	85
Figura 77: Plano Zona De Producción - Techos	87
Figura 80: Plano De Zona Pública – Techos.....	90
Figura 82: Plano Zona de Servicios Generales – Cortes y Elevaciones.....	92
Figura 86: Plano de Detalles Arquitectónicos – Pileta.....	96
Figura 89: Plano de Detalles Arquitectónicos – Accesorios de baño	99
Figura 92: Plano de detalle – Muro de tapial	102
Figura 94: Plano de Señalética – Zona Cultural Bloque A	104
Figura 98: Plano de Señalética – Zona De Producción Segundo Piso	108
Figura 99: Plano de Señalética – Zona Pública.....	109
Figura 100: Plano de Señalética – Zona Servicios Generales	110
Figura 101: Plano de Evacuación – Evacuación General	111
Figura 102: Plano de Evacuación – Zona Cultural Bloque A	112
Figura 103: Plano de Evacuación – Zona Cultural Bloque B	113
Figura 104: Plano de Evacuación – Zona Administrativa.....	114
Figura 105: Plano de Evacuación – Zona Producción Primer Piso.....	115
Figura 106: Plano de Evacuación – Zona Pública.....	116
Figura 108: Plano de cimientos – Zona de Producción.....	124
Figura 109: Plano de Losa Aligerada – Zona de Producción – Primer piso	125
Figura 110: Plano de Losa Aligerada – Zona de Producción – Segundo Piso.....	126
Figura 111: Plano de distribución de redes de agua potable.	127
Figura 112: Plano de Instalaciones de agua potable – Zona de Producción – Primer Piso	128
Figura 113: Plano de Instalaciones de agua potable – Zona de Producción – Segundo Piso	129
Figura 114: Plano de Instalaciones de agua contra incendios – Zona de Producción – Primer Piso	130

Figura 115: Plano de Instalaciones de agua contra incendios – Zona de Producción – segundo piso	131
Figura 116: Plano de distribución de redes de desagüe	132
Figura 117: Plano de distribución de redes de desagüe – Zona De Producción – Primer Piso	133
Figura 118: Plano de distribución de redes de desagüe – Zona De Producción – Segundo Piso	134
Figura 119: Plano de Instalaciones Sanitarias – Sistema Pluvia – Zona de Producción – Segundo Piso	135
Figura 120: Plano de Instalaciones Eléctricas - General.....	136
Figura 121: Plano de Instalaciones Eléctricas - General.....	137
Figura 122: Plano de Instalaciones Eléctricas – Zona de Producción Segundo Piso.....	138
Figura 123: Plano de Instalaciones Eléctricas - Electromecánica – Zona de Producción Segundo Piso	139
Figura 124: Planta General del Proyecto – Vista Aérea.....	140
Figura 125: Vista Aérea del Proyecto	141
Figura 126: Vista Aérea del Proyecto	142
Figura 127: Vista Aérea del Proyecto	143
Figura 128: Pórtico de Ingreso	144
Figura 129: Explanada	145
Figura 130: Plazuela de Esculturas	146
Figura 131: Plazuela Central	147
Figura 132: Zona Cultural	148
Figura 133: Zona Cultural bloque A	149
Figura 134: Zona Cultural bloque B	150
Figura 135: Biblioteca Zona Cultural.....	151
Figura 136: Sala de Exposiciones - Zona Cultural.....	152
Figura 137: Sala de Cata - Zona Cultural.....	153
Figura 138: Zona Administrativa	154
Figura 139: Zona Administrativa	155
Figura 140: Oficina – Administración	156
Figura 141: Sala de Descanso Personal - Administración	157
Figura 142: Cocina – Administración	158

Figura 143: Zona de Producción	159
Figura 144: Zona de Producción	160
Figura 145: Vista Proceso de elaboración del Pisco y Vino – Zona de Producción	161
Figura 146: Vista Proceso de elaboración del Pisco y Vino – Zona de Producción	162
Figura 147: Vista Proceso de elaboración del Pisco y Vino – Zona de Producción	163
Figura 148: Vista Proceso de elaboración del Pisco y Vino – Zona de Producción	164
Figura 149: Zona Publica	165
Figura 150: Área de Stand.....	166
Figura 151: Vista Interior – Zona Publica.....	167
Figura 152: Vista Interior – Zona Publica.....	168
Figura 153: Estacionamiento.....	169

RESUMEN

La presente investigación de tesis consiste en analizar, estudiar y fortalecer la identidad cultural vitivinícola. Como objetivo general se trata de analizar y dar una solución a los distintos problemas que se dan en la actualidad en las bodegas y aprovechar el potencial vitivinícola – turístico a través de un museo enoturístico. El equipo de investigación utilizó instrumentos de recopilación de datos mapeo de las bodegas ubicadas en la ruta principal del pisco en la ciudad, registro fotográfico de las bodegas para analizar su tipología. En conclusión el equipo de investigación propone utilizar un sistema constructivo sostenible basado en tierra reforzada para integrarse al entorno natural de la ciudad respetando las quebradas y las dunas a nuestro alrededor, esperando que el proyecto fortalezca su identidad cultural vitivinícola aprovechando que el proyecto se encuentra en un lugar estratégico conectado a la vía principal de la ruta del pisco, así mismo aprovechamos las bodegas y el paisaje que encontramos alrededor, Ica es la región vitivinícola más importante del país donde se celebra la fiesta internacional de la vendimia una tradición muy autóctona que forma parte del patrimonio cultural y se expone la bebida bandera no solo de la provincia sino también del Perú.

Palabras clave: Bodegas, Enoturístico, Museo, Sostenible, Vitivinícola.

ABSTRACT

This thesis research consists of analyzing, studying and strengthening the wine cultural identity. As a general objective, it is about analyzing and providing a solution to the different problems that currently occur in wineries and take advantage of the wine-tourism potential through a wine tourism museum. The research team used instruments to collect data mapping of the wineries located on the main route of pisco in the city, photographic record of the wineries to analyze their typology. In conclusion, the research team proposes to use a sustainable construction system based on reinforced land to integrate into the natural environment of the city respecting the ravines and dunes around us, hoping that the project strengthens its wine cultural identity taking advantage of the fact that the project is located in a strategic place connected to the main road of the pisco route, We also take advantage of the wineries and the landscape that we find around, Ica is the most important wine region in the country where the international harvest festival is celebrated, a very autochthonous tradition that is part of the cultural heritage and the flagship drink is exposed not only of the province but also of Peru.

Keywords: Wineries, Wine tourism, Museum, Sustainable, Viticulture.

I. INTRODUCCIÓN

1.1. Planteamiento del problema / realidad problemática

La región de Ica ha conservado la tradición agrícola en la República, especialmente asociados a la producción de la vid. Asimismo había producción a gran escala de guano de la isla Chincha y llegando a su auge a mediados del siglo XIX. Según Osorio (2019) nos afirmó que la economía de la ciudad Ica es el turismo, la agricultura y la industria vitivinícola, así como la producción de pisco local de uva peruano.

El Perú está intentando impulsar tanto nacional como internacionalmente el pisco y vino que es lo más representativo del país, la ciudad de Ica se ha convertido en uno de los lugares favoritos de los viajeros, “Por esto en el año 2010 se realiza el proyecto Ruta del Pisco intentando revalorizar la cultura vitivinícola”. (Arriola, A. 2019).

Según Villanueva (2020), afirmó que la ciudad de Ica cuenta con un potencial turístico vitivinícola por los viñedos y bodegas tradicionales del pisco y vino que son conocidos a nivel mundial, pese a que el apogeo del pisco y vino sigue en aumento, las bodegas vitivinícolas no cuentan con una recepción de turistas adecuada, ignorando la riqueza y cultura de la vid en el proceso del pisco y vino.

En algunas bodegas debido al terremoto ocurrido en el año 2007 su infraestructura se ha visto afectada.

Figura 1: Bodega Soria.



Nota: En esta imagen se muestra como la bodega Soria se ha visto afectada en el terremoto del 2007. Fuente: El equipo de investigación.

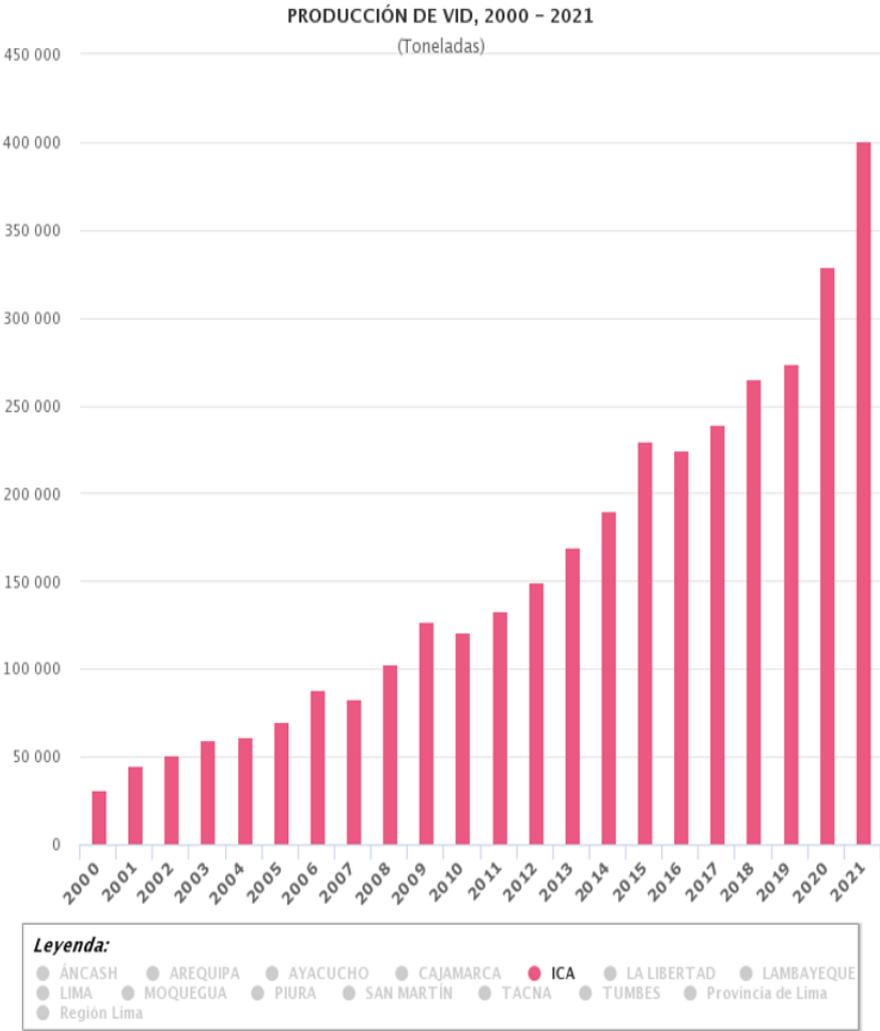
Según Torres (2021), comentó que la ciudad de Ica presenta una inexistencia de infraestructura para la implementación de actividades tipo enoturismo y culturales, lo que

provoca que los locales de las bodegas para la fabricación, producción y venta de los vinos y piscos genere un alejamiento tanto de los compradores, turistas y locales.

Aunque las cifras de la producción del pisco y vino son positivas, pero hasta el día de hoy se sigue desaprovechando, ya que hay rutas establecidas donde se realizan tours que integran la actividad vitivinícola que son las visitas a algunas bodegas de la ciudad donde realizan la producción del pisco y vino, que brindan actividades turísticas a los visitantes.

Pero, a pesar de esto no hay un espacio adecuado donde se puedan consolidar todas estas actividades vitivinícolas.

Figura 2: Producción de vid 2000-2021.



Nota: En esta imagen se muestra las toneladas de producción de la vid en el departamento de Ica. Fuente: Ministerio de Agricultura y Riego.

Según Sucursal Huancayo del BCRP (2021), en su análisis comenta que cuando se trata de vender uva de mesa en el extranjero prevalecen las variedades de uva sin semillas patentadas, como Sweet Globe, Sweet Celebration, Jacks Salute, Timpson y Allison, la demanda de la vid es principalmente superficial y absorbe el 60% de la producción, mientras que el otro 40% está orientado al consumo local y para la industria vitivinícola usando variedades aromáticas como Italia, Moscatel, Albilla, Torontel y no aromáticas como Quebranta, Mollar, Uvina, Negra Corriente.

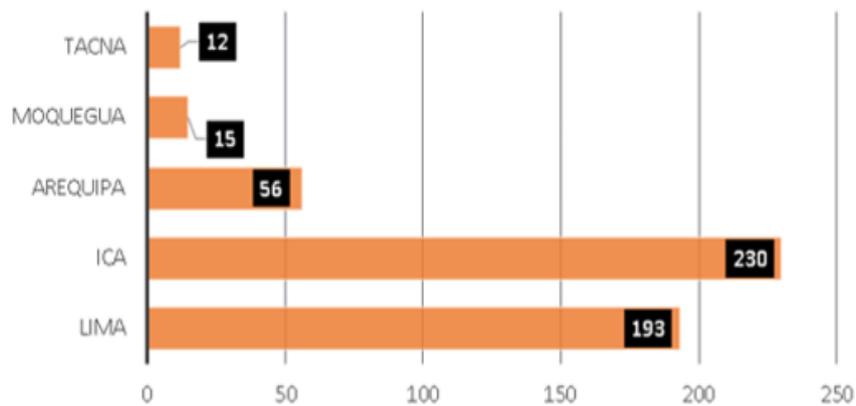
Figura 3: Uvas aromáticas y no aromáticas.



Nota: En esta imagen se muestra las variedades de uvas aromáticas y no aromáticas que se usan para la elaboración de piscos y vinos. Fuente: El equipo de investigación.

Tal como se observa en la figura 4, Asimismo Indecopi (2022), nos mencionó que en la ciudad de Ica encontramos un total de 230 bodegas dedicadas a producir y comercializar el pisco autorizado por la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi.

Figura 4: Productores autorizados a usar la denominación de Origen Pisco.



Nota: Esta imagen muestra las 5 regiones que cuentan con la denominación de Origen Pisco del año 2022. Fuente: El equipo de investigación con información sacada de INDECOPI.

Según los resultados obtenidos se ha percibido que la gran parte de estos establecimientos carecen de una oferta de experiencia enoturística, ya que la mayoría de estas son bodegas familiares que se han forjado de generaciones anteriores que se limitan solo a la producción y no se está transmitiendo de forma adecuada la cultura vitivinícola ya que solo se enfocan a la visita de sus bodegas y degustación de sus productos.

Debido al gran impacto que tiene hoy el Perú es necesario un espacio que brinde una identidad relacionada a la cultura vitivinícola.

No obstante, podemos rescatar que Ica cuenta con dos Bodegas-Museo; Bodega Lazo y Bodega Vista Alegre, es necesario resaltar que se hizo un recorrido en la Bodega Lazo ya que es una de las bodegas más antiguas de Ica, la cual se dedica a la producción de piscos y vinos cuya planta de producción es semi-industrial. Esta bodega fue fundada en 1809 por Baltazar Bolívar y Micaela Moreno, tiene 213 años de tradición e historia, cuyo nombre no proviene de ningún apellido, sino que antiguamente todos los moradores de la zona se reunían para juntos realizar el destilado de sus piscos, es por ello que entre ellos se forma un fuerte lazo de amistad.

Figura 5: Entrada Principal Bodega Lazo



Nota: La figura muestra el ingreso principal a la bodega lazo. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 6: Cuadro de la fam. Baltazar Moreno



Nota: La figura nos muestra al Sr. Donayre Bolívar y Micaela Moreno junto a su familia. Fuente: El equipo de investigación.

Conociendo dichas observaciones, el problema radica en la falta de espacios adecuados para la conservación de dichas antigüedades, ya que hay factores que amenazan las colecciones y conducen al deterioro de los objetos custodiados por el museo. En el museo se encuentran mantos, cerámicas, textiles de la cultura Paracas, Nazca y Wari, los antiguos armamentos, espadas, animales disecados y toda una gran variedad de materiales antiguos coleccionados por Don Donayre Bolívar.

Figura 7: Área de materiales antiguos del museo.



Nota: La figura muestra algunas botijas, cuadros, rifles del museo. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 8: Área de exposición de cuadros del museo.



Nota: La figura muestra algunos cuadros, textiles del museo. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 9: Área de exposición de botijas, textiles del museo.



Nota: La figura muestra algunos cuadros, botijas del museo. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 10: Área de exposición de barricas o tonel del museo.



Nota: La figura muestra barricas de madera antiguas. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 11: Botijas antiguas del museo.



Nota: La figura muestra algunas botijas antiguas. Fuente: El equipo de investigación.

Vistas todas las circunstancias de la realidad problemática podemos formular el planteamiento del problema: **¿Cómo un museo enoturístico podría ayudar a mejorar las condiciones socioeconómicas culturales de Ica?**

La propuesta de un museo enoturístico en Ica busca otorgar importancia a la cultura vitivinícola, el cual pretende fortalecer y transmitir las tradiciones y costumbres del pisco y vino en la ciudad, por otro lado, incentivar al desarrollo local, económico y social a través

de la cultura, y resolver la falta de infraestructura adecuada para cada una de estas actividades.

1.2. OBJETIVOS DEL PROYECTO

Como objetivo del proyecto se trata de dar una solución a los distintos problemas que se dan en la actualidad en las bodegas para aprovechar el potencial vitivinícola y revalorizar su identidad cultural.

1.2.1. Objetivo general

Proponer un museo enoturístico sostenible mediante el cual se pretende revalorizar la cultura vitivinícola otorgando mejores servicios.

1.2.2. Objetivos específicos

1. Analizar casos análogos referentes al proyecto con el fin de conocer sus necesidades.
2. Definir el Tapial como Sistema Constructivo Sostenible.
3. Considerar la normativa vigente de diseño y construcción con tierra reforzada E.080.
4. Considerar materiales y tecnologías sostenibles y eco amigables para el diseño del proyecto.

II. MARCO ANÁLOGO

2.1. Estudios de casos urbanos - arquitectónicos similares.

Nos hemos propuesto recoger estudios teóricos mediante el uso de plataformas y recursos virtuales, ya que los estudios previos son referencias que nos ayudan a construir argumentos sólidos, con la finalidad de conocer más el tema y de esta manera sumar a la sustentación y mejora del proyecto.

CASO 1:

Bodega Vista Alegre.

Figura 12: Entrada de la Bodega Vista Alegre.



Nota: Fachada principal de la bodega Vista Alegre. Fuente: El equipo de investigación.

Según Espinosa (2012) afirmó, que la tradicional bodega, está dedicada a la producción de piscos y vinos, pese que hoy en día se trata de una empresa moderna, que aún mantienen los equipos que los ayudó a forjar su bodega en el proceso de la vid, también en la bodega se puede realizar un tour donde se puede degustar este exquisito licor, la bodega vista alegre es una de las bodegas más grandes y antiguas del Perú, tuvo su origen en la época colonial a inicios del siglo XX.

Figura 13: Cultivo de la Bodega Vista Alegre.



Nota: La bodega está enmarcada por las quebradas de la ciudad de Ica. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 14: Plaza central de la Bodega Vista Alegre.

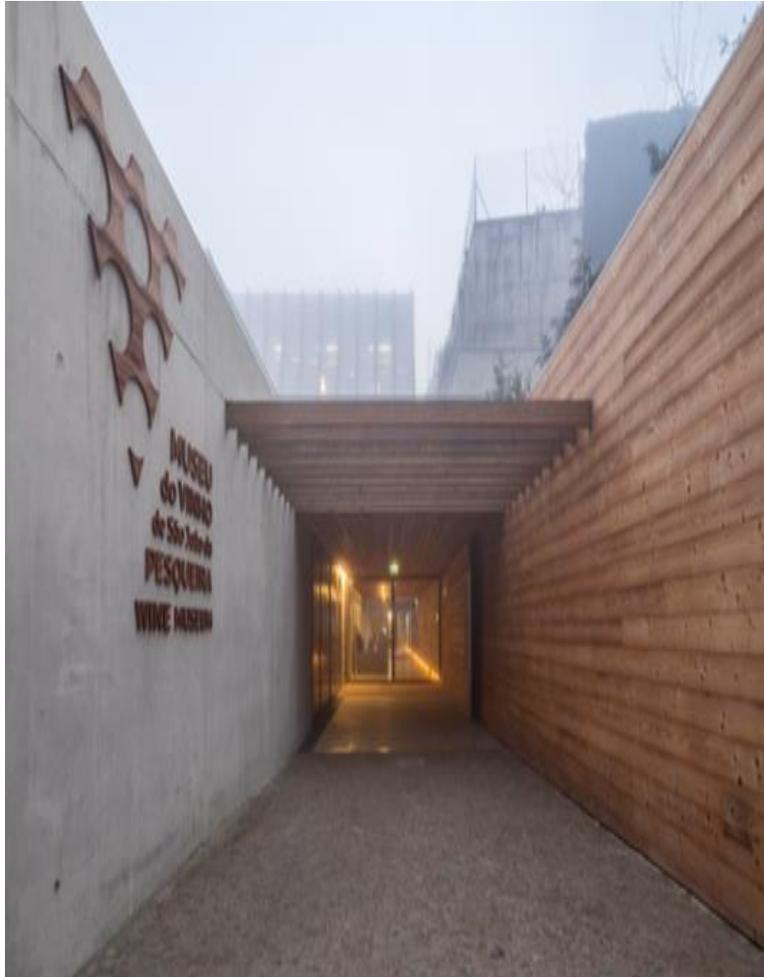


Nota: Desde la plaza central de la bodega se puede observar la duna de Saraja. Fuente: El equipo de investigación.

CASO 2

Museu do Vinho de S. João da Pesqueira.

Figura 15: Entrada principal del museo do vinho.



Nota: Entrada principal del museo do vinho. Fuente: archdaily.pe

El territorio de Portugal tiene las regiones vitivinícolas delimitadas más antiguas del mundo, São João da Pesqueira cumple una confusión histórica de la región con el fin de preservar la tradición de los conocimientos más antiguos de la elaboración del vino con sus técnicas y tradiciones de los trabajadores.

El proyecto se ubica en el centro de la ciudad, el museo toma la forma de un edificio semienterrado, con una estructura del vino del siglo XIX restaurada e incluida a la exposición principal del museo, la bodega es una obra de arte, es capaz de elaborar vino a la antigua, también cuenta con galería de exposiciones temporales.

Figura 16: Interior del Museo.



Nota: Zona de Exposiciones del museo do vinho. Fuente: archdaily.pe

Figura 17: Interior del museo.



Nota: Zona de Exposiciones del museo do vinho. Fuente: archdaily.pe

CASO 3

Centro Cultural Nk'Mip Desert

Figura 18: Entrada principal del centro cultural.



Nota: Podemos observar que la entrada principal del centro cultural es un sistema constructivo sostenible-tapial. Fuente: archdaily.pe

El centro cultural está diseñado para ser sostenible, ubicado al sur del valle de Osoyoos, el Centro Cultural del Desierto es uno de los primeros centros culturales en tendencia creciente de la revalorización de la cultura aborígen transmitiendo creencias que se han ido deteriorando con el tiempo.

El equipamiento cuenta con área de exposiciones en el interior como en el aire libre, celebra la cultura y su historia, el paisaje desértico refleja en la azotea que son frenados por los muros de tapial.

La dificultad del diseño sostenible surge de la delicadeza del paisaje que transmite la historia, valores e identidad cultural, el clima generó que el diseño sostenible fuera un reto, porque cuentan con una temperatura entre los 18°C a 33°C y a veces suele llegar a los 40°C.

Figura 19: Muro de tapial.

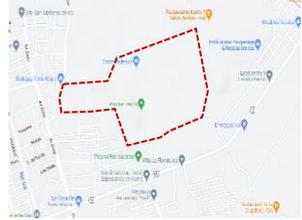


Nota: Podemos observar el muro de tapial más grande de América. Fuente: archdaily.pe

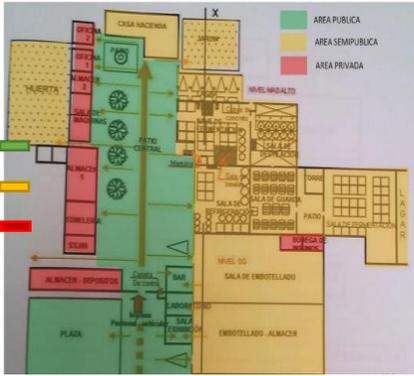
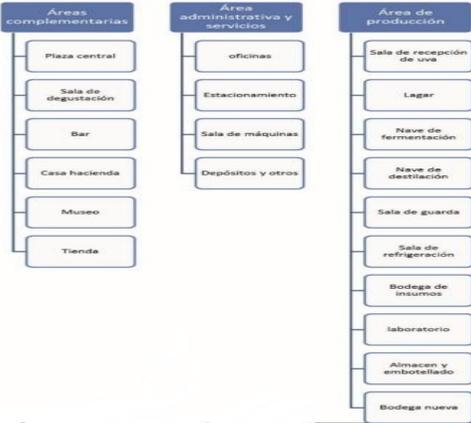
2.1. Estudios de casos urbanos-arquitectónicos similares

2.1.1. Cuadro síntesis de los casos estudiados

Tabla 1: Cuadro de Síntesis Caso 01

Cuadro de Síntesis Estudiado			
NUMERO DE CASO	1	NOMBRE DEL PROYECTO	Bodega Vista Alegre
Datos Generales:			
Ubicación:	Proyectistas:	Año de Construcción:	
Parcona, Ica, Ica	Desconocido	1856	
Antecedente Histórico:			
Fundada por los hermanos Picasso, en la actualidad está dirigido por la cuarta generación de la familia, en la década de 1960 se construyó una nueva bodega que la cual se encuentra abandonada, ubicada en el distrito de Parcona de la ciudad de Ica, es una de las bodegas más grandes del país con origen en la época colonia en el siglo XX, actualmente cuenta con 180 hectáreas exclusivas para la producción que cuenta con una capacidad de 7,500.00 Lt.			
Análisis Contextual			Conclusiones
Emplazamiento		Morfología del Terreno	
La ubicación del proyecto se encuentra en una zona muy estratégica contando con una vía colectora en buen estado que parte desde la misma plaza de armas de la ciudad de Ica.		El terreno de la Bodega Vista Alegre cuenta con una forma irregular, el terreno se encuentra ubicado en área agrícola, el terreno cuenta con pendientes no mayor a un metro.	
			Debido al desarrollo de la ciudad, la bodega corre peligro de perder su entorno natural, y las edificaciones antiguas contrastan con las modernas.
Análisis Vial		Relación con el Entorno	Conclusiones
En cuanto al análisis vial, la bodega se encuentra ubicada con la Av. Grau que va directo a la Plaza de armas de la ciudad de Ica y con Av. Siete que es una avenida arterial.		De acuerdo al análisis que realizamos los viñedos los viñedos están enmarcados por las quebradas de la ciudad, también conservan una falca con alambique en el centro de la misma plaza desde los principios de la bodega.	
			Desde la bodega se pueden observar los distintos paisajes como las quebradas, dunas y al conservar una falca con alambique los dota de un ambiente tradicional ya que su relación con el entorno se va perdiendo con el crecimiento de la ciudad.

Análisis Bioclimático				Conclusiones
Clima		Asolamiento		
<p>Las temperaturas generalmente varían entre 15 °C y 28 °C durante todo el año, y rara vez bajan de los 12 °C o superan los 31 °C.</p>		<p>El sol recalca por la parte este de la edificación.</p>		<p>Presenta un clima muy caluroso en los veranos, áridos y nublados. Los inviernos son largos, frescos, ventosos.</p>
Vientos		Orientación		Aportes
<p>En Ica, la velocidad del viento promedio por hora experimenta poca variación estacional. La parte ventosa del año continuó durante 6,8 meses, con vientos promedio que superaron las 8,5 mph del 23 de julio al 18 de febrero. El mes más ventoso del año en Ica es octubre, con una velocidad promedio del viento de 14,4 kilómetros por hora.</p>		<p>Debido a su ubicación y orientación del proyecto, se ha logrado capturar la mayor cantidad de luz natural</p>		<p>Encontramos que el proyecto al estar ubicados en un lugar estratégico se logra aprovechar toda la iluminación y ventilación posible.</p>

Análisis Formal		Conclusiones
Ideograma conceptual	Principios Formales	
<p>La bodega se organiza a través de un gran patio central abierto en pendiente con un desnivel de aproximadamente una planta, sus espacios interiores están cerrados con muros, lo que nos permite mimetizarnos con el entorno.</p> 	<p>El principio formal nace de una arquitectura respetando el entorno, la mayoría de sus espacios interiores están cerrados con muros logrando una integración con el entorno.</p> 	<p>La bodega se encuentra en un área de expansión urbana. Se observa el crecimiento urbano en estas zonas, sin embargo, la sensación de arquitectura antigua y las nuevas no permiten la relación con el entorno.</p>
Análisis Funcional		
Zonificación	Circulación	Programación
 <ol style="list-style-type: none"> 1. Explanada de eventos 2. Recibo y estacionamiento 3. Servicios y administración 4. Zona de servicio 5. Cata y tienda 6. Crianza 7. Ambiente de fermentación 8. Recepción de la uva 9. Ensamblaje y depósito 10. Museo 11. Ambiente de destilación 12. Procesadora en desuso 13. Casa hacienda Picasso 	<ul style="list-style-type: none"> • Área Pública • Área Semipública • Área Privada 	

Materialidad		
Muros de adobe reforzado	Madera	Concreto y estructura metálica
	<p>Techos, columnas y viguetas de madera.</p> 	

Imágenes del Proyecto



Tabla 2: Cuadro de Síntesis Caso 02

Cuadro de Síntesis Estudiado			
NUMERO DE CASO	2	NOMBRE DEL PROYECTO	Museu do Vinho de S. João da Pesqueira
Datos Generales:			
Ubicación:	Proyectistas:	Año de Construcción:	
Av. Marquês de Soveral, São João da Pesqueira, Portugal.	Anabela Almeida Coelho, João Almeida Abreu	2015	
Antecedente Histórico:			
<p>Museo del vino de S. Joao de Pesqueira, se enfoca en el vino, se encuentra en la región demarcada donde es más fuerte la producción del vino, siendo los mayores productores de la región y detector de área clasificada como Patrimonio Mundial de Humanidad. Este museo cuenta con espacios de exposición permanente ligada todo relacionado al vino, contempla una sala de pruebas, una tienda de vinos, un wine-bar entre otros espacios de exposición cultural.</p>			
Análisis Contextual			Conclusiones
Emplazamiento	Morfología del Terreno		
<p>El proyecto se encuentra ubicado en la villa portuguesa S. João da Pesqueira cual está dentro de la región Tras-Os-Montes cual es la región más productora del vino del país.</p>	 <p>El terreno del museo del Vino tiene una forma irregular, el terreno se ubicado en el entorno urbano integrándose al entorno del mismo, cuenta con una pendiente de 2m hasta 4m.</p>		<p>Debido al desarrollo de la ciudad, cual tiene una forma irregular con pendientes, el museo se ha integrado a este entorno, realzando la parte turística y la cultura vitivinícola del sector.</p>
Análisis Vial	Relación con el Entorno		
<p>En cuanto al análisis vial, el museo del vino se encuentra ubicada en la Av. Marques Soveral cual es una de las avenidas principales de la villa que esta conecta con toda la región.</p>	 <p>De acuerdo al análisis que realizamos el museo del vino está enmarcado por pendientes que se encuentran en la villa manteniendo mayor parte de áreas verdes.</p>		<p>Si bien es cierto el museo se ha integrado al entorno urbano de la villa, se ha conserva gran parte de las áreas verdes del sector.</p>

Análisis Bioclimático		Conclusiones	
Clima	Asoleamiento		
<p>Las temperaturas promedio diaria son de 26°C, el mes más cálido es agosto con temperaturas mínimas de 16°C. El mes de enero es el más frío del año la temperatura puede bajar hasta los 3°C.</p>	<p>El recorrido del sol se da por la parte noreste dándose una elipsis con dirección al noroeste.</p>	<p>Presenta un clima caluroso cual suele aprovecharse el asoleamiento durante el año.</p>	
Vientos	Orientación	Aportes	
<p>La parte más ventosa del año se da en abril con velocidades promedio de viento de 13.4km/h. El mes más calmado es setiembre, con vientos con velocidades de 1.8km/h.</p>	<p>La posición del Museo del vino se da con relación al sol, aprovechando la iluminación natural.</p>	<p>Como aporte encontramos ubicación estratégica del proyecto, para aprovechar la iluminación natural y también aprovechar la ventilación posible.</p>	

Análisis Formal		Conclusiones																																
Ideograma conceptual	Principios Formales																																	
<p>El Museo del vino se basa por la funcionalidad de sus espacios que se desarrollan entre túneles y galerías donde se explora el contraste entre la luz y la sombra de diferentes relaciones visuales por la brecha entre pisos.</p> 	<p>El museo del vino surge como un edificio medio enterrado, detrás de una estructura de vino del siglo XIX. Realzando la cultura vitivinícola del sector, incluye un lagar capaz de producir vino de una manera arcaica.</p> 	<p>La forma se da en relación a la funcionalidad de su entorno. Cual emplea una arquitectura que repotenciará el turismo de la cultura vitivinícola.</p>																																
Análisis Funcional																																		
Zonificación	Circulación	Programación																																
 <ul style="list-style-type: none"> • Área Pública • Área Semipública • Área Privada 		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Área Administrativa</th> <th>Área Cultural</th> <th>Área Complementarias</th> <th>Área de Producción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Administración</td> <td>Recepción</td> <td>Zona técnica</td> <td>Lagares</td> </tr> <tr> <td>Sala de Reuniones</td> <td>Servicios Higiénicos</td> <td>Sala de Apoyo</td> <td>Sala de Pruebas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sala de Exposiciones</td> <td>Accesos Verticales</td> <td>Cuarto de Copas</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tienda de Turismo</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Exposiciones Temporales</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Servicio Educativo</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Wine bar & Tienda</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Área Administrativa	Área Cultural	Área Complementarias	Área de Producción	Administración	Recepción	Zona técnica	Lagares	Sala de Reuniones	Servicios Higiénicos	Sala de Apoyo	Sala de Pruebas		Sala de Exposiciones	Accesos Verticales	Cuarto de Copas		Tienda de Turismo				Exposiciones Temporales				Servicio Educativo				Wine bar & Tienda		
Área Administrativa	Área Cultural	Área Complementarias	Área de Producción																															
Administración	Recepción	Zona técnica	Lagares																															
Sala de Reuniones	Servicios Higiénicos	Sala de Apoyo	Sala de Pruebas																															
	Sala de Exposiciones	Accesos Verticales	Cuarto de Copas																															
	Tienda de Turismo																																	
	Exposiciones Temporales																																	
	Servicio Educativo																																	
	Wine bar & Tienda																																	

Materialidad		
Muros de hormigón	Madera	Estructura de Acero de vidrio Cóncavo
	Madera texturizada	

Imágenes del Proyecto

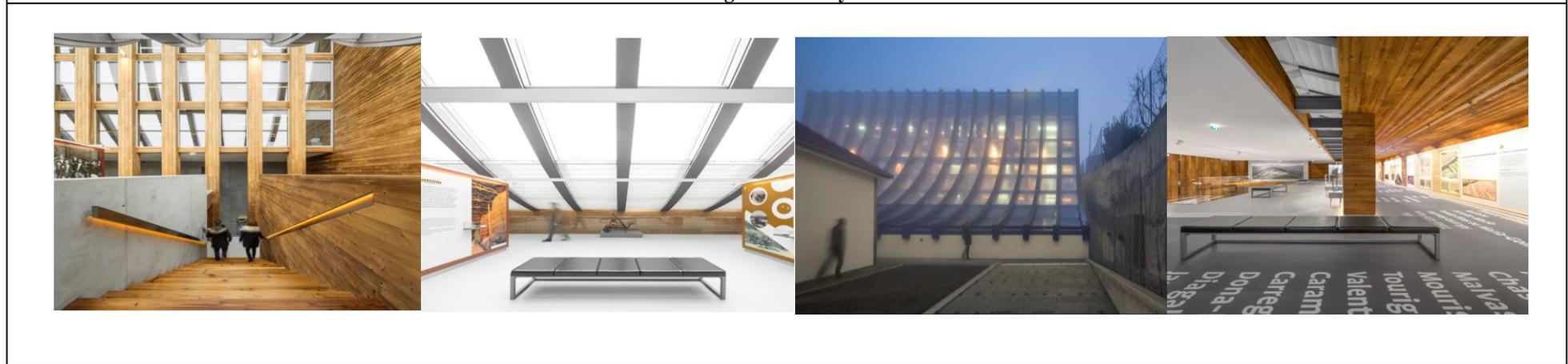
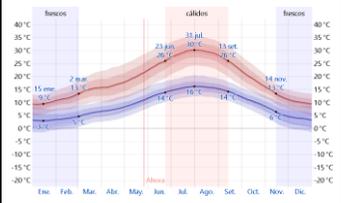
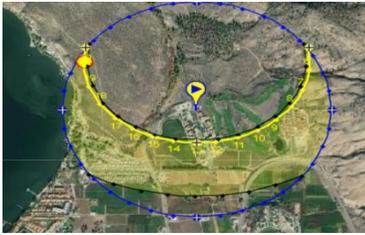
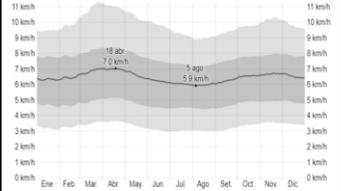
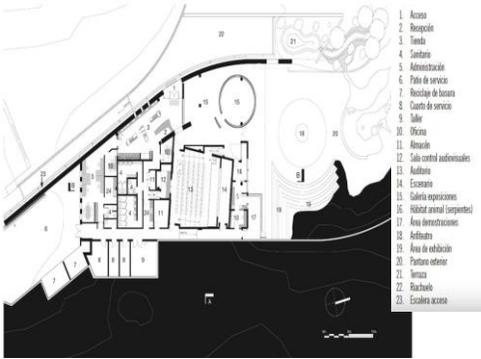


Tabla 3: Cuadro de Síntesis Caso 03

Cuadro de Síntesis Estudiado			
NUMERO DE CASO	3	NOMBRE DEL PROYECTO	Centro Cultural del Desierto Nk'Mip
Datos Generales:			
Ubicación:	Proyectistas:	Año de Construcción:	
Valle del Sur de Okanagan, Osoyoos, Canadá	Brady Dunlop & Bruce Haden	2006	
Antecedente Histórico:			
El Centro Cultural del Desierto está basado en un sistema constructivos como respuesta al clima de Osoyoos es un centro de interpretación que se encuentra localizado en uno de los paisajes en peligro de extinción en Canadá, cuenta aproximadamente con 200ha destinadas al equipamiento con el fin de revalorizar la cultura aborigen.			
Análisis Contextual			Conclusiones
Emplazamiento	Morfología del Terreno		
<p>El proyecto se encuentra ubicado al sur del Valle Okanagan en Osoyoos, Columbia Británica, Canadá</p> 	<p>La parcela del Centro Cultural tiene una forma irregular, el terreno se encuentra lejos del casco urbano, cuenta con una pendiente no mayor de 3m.</p> 	<p>Debido a que el proyecto se encuentra lejos del casco urbano, se ha adaptado e integrado al paisaje desértico.</p>	
Análisis Vial	Relación con el Entorno	Conclusiones	
<p>En cuanto al análisis vial, el centro cultural se encuentra ubicada en la Av.Rancher Creek Rd cual es la avenida principal para llegar al recinto.</p> 	<p>De acuerdo al análisis que realizamos en el centro cultural, al mantener un sistema constructivo sostenible que es el tapial, ya que gracias al material del tapial se logra relacionarse con el paisaje.</p>	 <p>De acuerdo al análisis realizado el entorno cuenta con una topografía con distintos desniveles típico de los desiertos, a su vez está rodeada por quebradas y áreas verdes.</p>	

Análisis Bioclimático				Conclusiones
Clima		Asolamiento		
<p>En Ossoyos cuenta con un clima caluroso teniendo temperaturas que alcanzan entre los 18°C hasta los 40°C.</p> 	<p>El recorrido del sol se da por la parte noreste dándose una elipsis con dirección al noroeste.</p> 	<p>Presenta un clima caluroso cual suele aprovecharse el asoleamiento durante el año. Generando que el diseño cuente con estrategias para adaptarse al clima.</p>		
Vientos		Orientación		Aportes
<p>Los vientos en Ossoyos no cambian significativamente permanece en un margen de 0.6 kl/h hasta los 6.5 kl/h.</p> 	<p>La ubicación y orientación del edificio es estratégico: El sistema constructivo Tapial minimiza las temperaturas de la zona.</p> 	<p>Como aporte encontramos ubicación estratégica del proyecto hacia la sostenibilidad y también aprovechar la ventilación posible.</p>		

Análisis Formal			Conclusiones																																				
Ideograma conceptual	Principios Formales																																						
<p>El Equipamiento es uno de los primeros centros culturales en tendencia creciente de la revalorización de la cultura aborígen transmitiendo creencias que se han ido deteriorando con el tiempo.</p> 	<p>Las profundas preocupaciones de sostenibilidad del proyecto se derivan de la inconsistencia de este paisaje y reflejan los valores y la historia de la zona.</p> 	<p>Los principios de integración se basa en su materialidad del equipamiento porque no genera un impacto ambiental ni visual en el desierto de Ossoyos.</p>																																					
Análisis Funcional																																							
Zonificación	Circulación		Programación																																				
 <ul style="list-style-type: none"> 1. Acceso 2. Recepción 3. Tienda 4. Sanitario 5. Administración 6. Pabellón de servicios 7. Reciclaje de basura 8. Cuarto de servicio 9. Taller 10. Oficina 11. Almacén 12. Sala control audiovisuales 13. Auditorio 14. Escenario 15. Galería exposiciones 16. Habitat animal (Serpentil) 17. Área demostraciones 18. Anfiteatro 19. Área de exhibición 20. Pantano exterior 21. Riachuelo 22. Escalera acceso 	<ul style="list-style-type: none"> • Área Pública • Área Semipública • Área Privada 		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Área Administrativa</th> <th>Área Cultural</th> <th>Área Exterior</th> <th>Área Complementarias</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Administración</td> <td>Acceso</td> <td>Pantano exterior</td> <td>Almacén</td> </tr> <tr> <td>Oficina</td> <td>Recepción</td> <td>Auditorio</td> <td>Patio de servicio</td> </tr> <tr> <td>Sala control Audiovisuales</td> <td>Servicios Higiénicos</td> <td>Anfiteatro</td> <td>Cuarto de servicio</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Galería Exposiciones</td> <td>Habitat animal</td> <td>Taller</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Auditorio</td> <td>Riachuelo</td> <td>Reciclaje de basura</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tienda de Turismo</td> <td>terrazza</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Área de exhibición</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Área demostraciones</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Área Administrativa	Área Cultural	Área Exterior	Área Complementarias	Administración	Acceso	Pantano exterior	Almacén	Oficina	Recepción	Auditorio	Patio de servicio	Sala control Audiovisuales	Servicios Higiénicos	Anfiteatro	Cuarto de servicio		Galería Exposiciones	Habitat animal	Taller		Auditorio	Riachuelo	Reciclaje de basura		Tienda de Turismo	terrazza			Área de exhibición				Área demostraciones		
Área Administrativa	Área Cultural	Área Exterior	Área Complementarias																																				
Administración	Acceso	Pantano exterior	Almacén																																				
Oficina	Recepción	Auditorio	Patio de servicio																																				
Sala control Audiovisuales	Servicios Higiénicos	Anfiteatro	Cuarto de servicio																																				
	Galería Exposiciones	Habitat animal	Taller																																				
	Auditorio	Riachuelo	Reciclaje de basura																																				
	Tienda de Turismo	terrazza																																					
	Área de exhibición																																						
	Área demostraciones																																						

Materialidad		
Muros Tapial	Madera	Muros de Hormigón
		



2.2. Matriz comparativa de aportes de casos

Tabla 4: Matriz Comparativa.

Matriz Comparativa			
	CASO 1: BODEGA VISTA ALEGRE	CASO 2: MUSEO DEL VINO S. JOAO DA PESQUEIRA	CASO 3: CENTRO CULTURAL DEL DESIERTO MK MIP
Análisis Contextual	Debido al desarrollo de la ciudad, la bodega corre peligro de perder su entorno natural, y las edificaciones antiguas no contrastan con las modernas.	En este caso los arquitectos se centraron en la parte conceptual y funcional del proyecto ubicando cerca al centro de la ciudad integrándose a con esta misma forjando un hito y realzando la cultura vitivinícola y turismo del sector.	Para este caso los arquitectos se enfocaron en adaptar el proyecto al paisaje de Okanagan en Osoyoos cual el proyecto fuera integrándose al paisaje desértico que este brinda.
Análisis Bioclimático	Presenta un clima muy caluroso en los veranos. Los inviernos son largos, frescos, ventosos además encontramos que el proyecto al estar ubicados en un lugar estratégico se logra aprovechar toda la iluminación y ventilación posible.	En este caso para el diseño del proyecto se tomó en cuenta los factores climáticos, se consideró como estrategias el calor para aprovechar la iluminación natural, ventilación por aberturas que se encuentra en la fachada del proyecto.	En el proceso de diseño del proyecto se tomó en cuenta el análisis ambiental, el arquitecto tomó como estrategias del proyecto el intenso calor para así aprovechar la iluminación, ventilación y energía a través de paneles solares.
Análisis Formal	La bodega se encuentra en un área de expansión urbana Se observa el crecimiento urbano en estas zonas, sin embargo, la sensación de arquitectura antigua y las nuevas no permiten la relación con el entorno.	La forma se da en relación a la funcionalidad de su entorno. Cual emplea una arquitectura que repotenciará el turismo de la cultura vitivinícola.	Los principios de integración se basa en su materialidad del equipamiento porque no genera un impacto ambiental ni visual en el desierto de Osoyoos.
Análisis Funcional	El proyecto cuenta como un eje central un patio central, el mismo que distribuye a cada uno de los ambientes, le proyecto cuenta con zona publica, semi publica y privado.	El proyecto cuenta con 4 zonas, Administrativa, zona de exposición cultural, complementarias y zona de producción.	El Proyecto consta con zonas, administrativas, zona de exposición cultural, zona de recreativa y zonas complementarias.

III. MARCO NORMATIVO

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

En el diseño del Museo Enoturístico se considerará lo que dicta el Reglamento Nacional de Edificaciones, en el cual encontramos las siguientes normas:

RNE A.010 “Condiciones Generales de Diseño”

- El proyecto debe responder a los estándares funcionales de las actividades que se realizarán en el equipamiento. El museo respetará el entorno, altura entre edificaciones colindantes, pasajes, salidas de vehículos integradas al lugar. Se tomará en cuenta las consideraciones del entorno. Para ver más a detalle las normas que se están implementando en el proyecto ver **Anexo1**.

RNE A.090 “Servicios Comunes”

- Se denomina edificaciones para servicios comunales aquellas destinadas a desarrollar actividades de servicios públicos en nuestro caso Servicio Cultural: Museo. La normativa va de la mano a la hora de diseñar cumpliendo las siguientes características: como la iluminación, la ventilación, salidas de emergencia, cumpliendo con lo mínimo de los pasajes de circulación y ofreciendo un confort a las personas discapacitadas. Para ver más a detalle las normas que se están implementando en el proyecto ver **Anexo1**.

RNE A.0120 “Accesibilidad Universal en Edificaciones”

- El Museo debe respetar los artículos de las normas para así brindar un confort a todos los usuarios especialmente a las personas discapacitadas respondiendo funcionalmente a estas para que tengan un mejor desplazamiento y las mismas condiciones que los ocupantes en general. Para ver más a detalle las normas que se están implementando en el proyecto ver **Anexo1**.

RNE A.0130 “Requisitos de Seguridad”

- El Museo cumplirá con los requisitos de seguridad para canalizar a los de usuarios de manera segura hacia la vía pública. Sin que exista ninguna obstrucción o dificulte el paso al usuario. Implementando señalizaciones de seguridad y contando con dispositivos

de seguridad en lugares estratégicos en casos de emergencia. Para ver más a detalle las normas que se están implementando en el proyecto ver **Anexo1**.

RNE E.080 “Diseño y Construcción con tierra reforzada”

- El tapial es un sistema constructivo compuesto por un encofrado de madera y tierra arcillosa vaciada y apisonada por capas, el proyecto al contar con un material sostenible como el Tapial nos amparamos en la norma de tierra reforzada siguiendo los criterios de diseño y construcción para dicha edificación. Para ver más a detalle las normas que se están implementando en el proyecto ver **Anexo1**.

IV. FACTORES DE DISEÑO

4.1. CONTEXTO

4.1.1. Lugar

La ciudad de Ica se encuentra localizada en el centro sur del Perú, se encuentra en un valle angosto por el Río Ica, la ciudad de Ica define la costa central del Perú y en las laderas la cordillera de los andes, la ciudad de Ica cuenta con 5 provincias: Chincha, Pisco, Ica, Nazca, Palpa.

El INEI (2020) mencionó que es la duodécima ciudad más poblada con 975,182 habitantes.

Por otro lado, el INEI (2020) informó que la ciudad de Ica cuenta con una extensión de 21,327 km², correspondiendo a un 1,7% al territorio peruano. Aunado a esto podemos mencionar que la ciudad de Ica cuenta con los siguientes límites.

Figura 20: Plaza de Armas de Ica.



Nota: La imagen muestra la Plaza de Armas de la ciudad de Ica. Fuente: El equipo de investigación con información sacada de iperu.org.

- Por el este: Ayacucho.
- Por el sur: Con la ciudad blanca de Arequipa.
- Por el oeste: Con el Océano Pacífico.

Historia

Según Osorio (2018) menciona que ICA en quechua significa “agua que emana de la tierra” esto se debe a que antiguamente tenía muchas lagunas que emergían del subsuelo, la ciudad fue fundada en el año 1866, es un departamento que mantiene sus tradiciones de la agricultura en la República, especialmente en la producción de la vid, ya que la ciudad de Ica cuenta con bodegas de la época colonial. A su vez Chincha alcanzó su plenitud a mediados del siglo XIX por la cantidad de guano que se extrajo de la isla. Según Osorio (2018) menciona que los cimientos de la economía actual de la ciudad de Ica es la agricultura, turismo y la victoriosa industria vitivinícola por la producción local del Pisco peruano que hoy en día es un patrimonio cultural.

Población

Población del departamento de la ciudad de Ica: Según, INEI (2020) la ciudad está conformada por cinco provincias y cuenta con una población de 975,182.

Figura 21: Población del departamento de Ica.

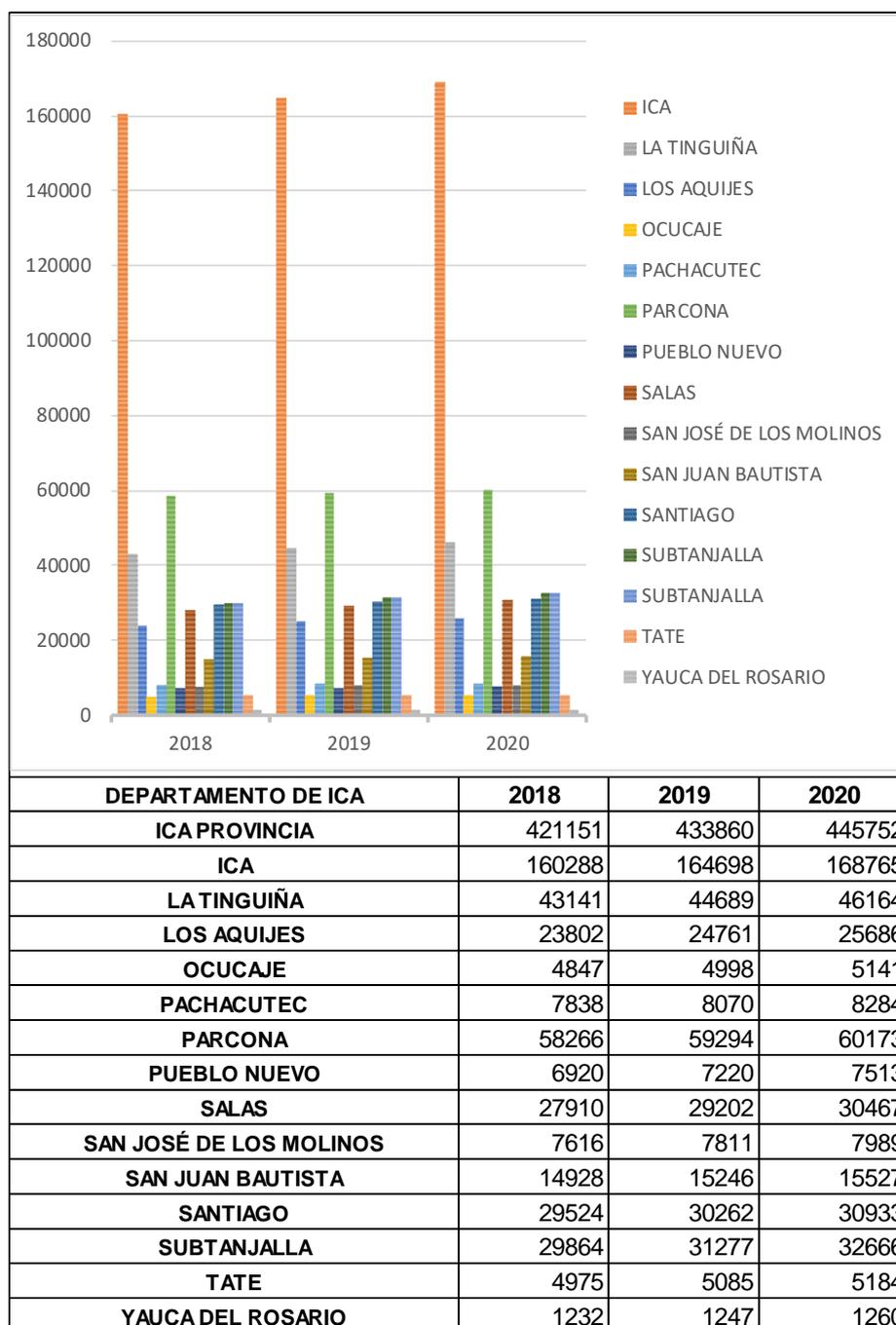


Nota: Población por provincias del departamento de Ica. Fuente: INEI Proyecciones de población, 2018-2020.

Población de la Provincia de Ica

Según, INEI (2020) la ciudad está conformada por catorce distritos y cuenta con una población de 445,752 habitantes.

Figura 22: Población por distrito de la ciudad de Ica.

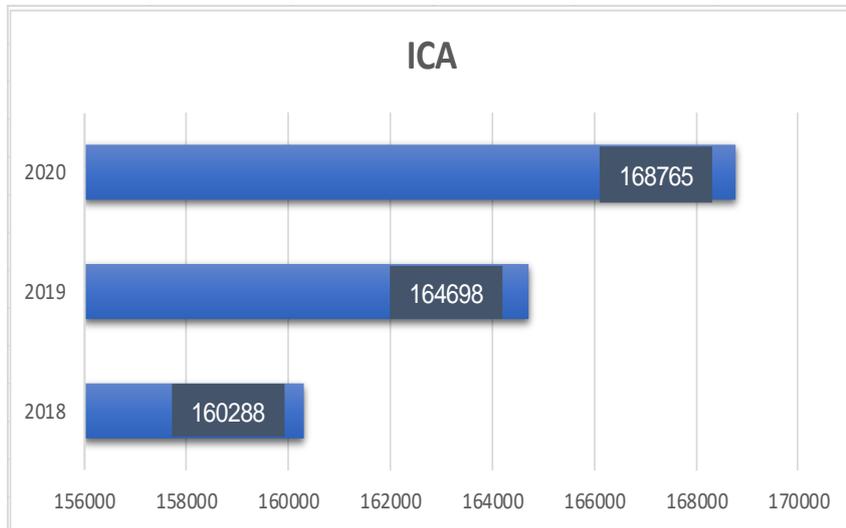


Nota: Población por distritos de la ciudad Ica. Fuente: INEI Proyecciones de población, 2018-2020.

Población del Distrito de Ica

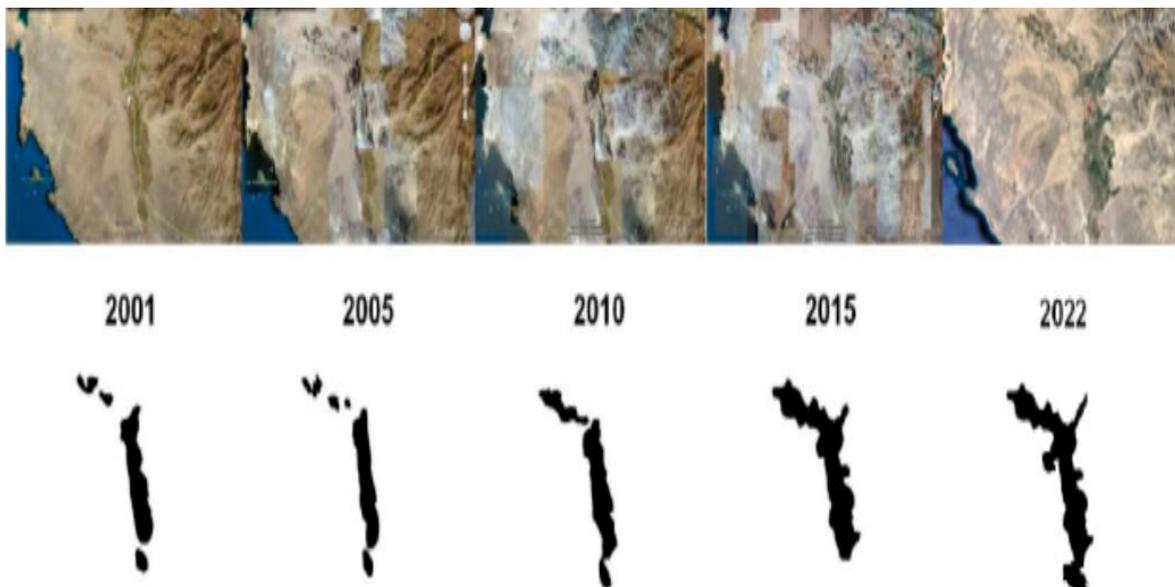
De acuerdo con el INEI (2020) menciona que el distrito de Ica cuenta con 168,765 habitantes en sus 16 sectores.

Figura 23: Población de la ciudad de Ica por año.



Nota: Población de la ciudad Ica por año. Fuente: INEI Proyecciones de población, 2018-2020.

Figura 24: Evolución de la ciudad de Ica.



Nota: Población de la ciudad Ica. Fuente: El equipo de investigación con información sacada de Google Earth Pro.

Costumbre

Yeste (2020) menciona que la ciudad cuenta con el Festival Internacional de la Vendimia, el Día nacional de Pisco sour y el Día del Señor de Luren, así mismo mencionó que la ciudad de Ica cuenta con copiosos recursos minerales, fertilidad de suelo y gracias a ello cuenta con una infinidad de cultivos de la vid, siendo lo más representativo de la ciudad de Ica.

Festival Internacional de la Vendimia

Levizaca (2016) señala que la viticultura se práctica desde 1958 en la ciudad de Ica, se sembraron por primera vez la vid en un valle soleado y fértil y con el pasar del tiempo va mejorando a gran escala, la festividad de la vendimia fue galardonada con una marca internacional en el año 1965, cabe mencionar que desde ese año se ha logrado mantener la festividad para darle a los visitantes una experiencia sensorial.

Figura 25: Festival de la Vendimia Ica.



Nota: En la figura se observa la pisa de la uva en el Festival de la Vendimia. Fuente: Serperuano - Noticias, Turismo, Eventos, Historia.

Día Nacional del Pisco Sour

Según el Ministerio de Cultura basándonos en su página web (2015). El Gob. ha declarado como el primer sábado de febrero el Día nacional del Pisco Sour, en reconocimiento a su valor histórico con la finalidad de promover la cultura y su consumo.

Figura 26: Pisco Sour.



Nota: En la figura se observa la preparación del pisco sour. Fuente: Come peruano.

Cultura

Palomino (2019) comenta que la ciudad de Ica cuenta con restos colosales de las culturas Nazca, Paracas y Chincha, entre ellos sitios arqueológicos. Pero se piensa que debido a la negligencia del gobierno de la historia de la cultura estaría en grave peligro.

Figura 27: Cultura Paracas, Cultura Nazca, Cultura Chincha.



Nota: En la figura se observa textilería de la Cultura Paracas, las líneas de Nazca y una edificación de la Cultura Chincha.

Fuente: De Todo un Poco, WamanAdventures, encolombia.

Cultura Vitivinícola

Según el portal Andina - Agencia Peruana (2017) describe la alianza con enólogos que ha promovido el Gobierno de la ciudad de Ica, con el objetivo de promover las costumbres e identidad de la región para poder seguir manteniendo sus tradiciones.

Figura 28: Cultura Vitivinícola.



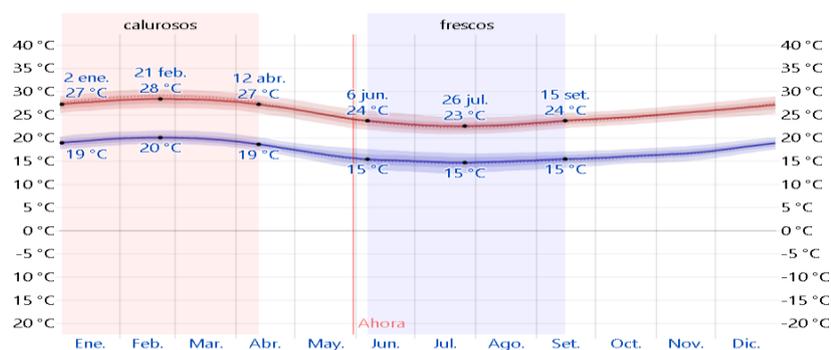
Nota: En la figura se observa Vino y Pisco. Fuente: El comercio Perú.

4.1.2. Condiciones Bioclimáticas

Temperatura

La ciudad de Ica cuenta con un clima caluroso en la mayor parte del año, del mes de enero hasta abril la temperatura se mantiene en 27 °C, de las cuales febrero es el mes con temperatura más alta con un promedio de 28°C y con un mínimo de 20°C. De junio a setiembre el clima es más fresco en un promedio de 24 °C a 20°C. Donde Julio es el mes más fresco con temperaturas de 15 °C y máxima de 23 °C.

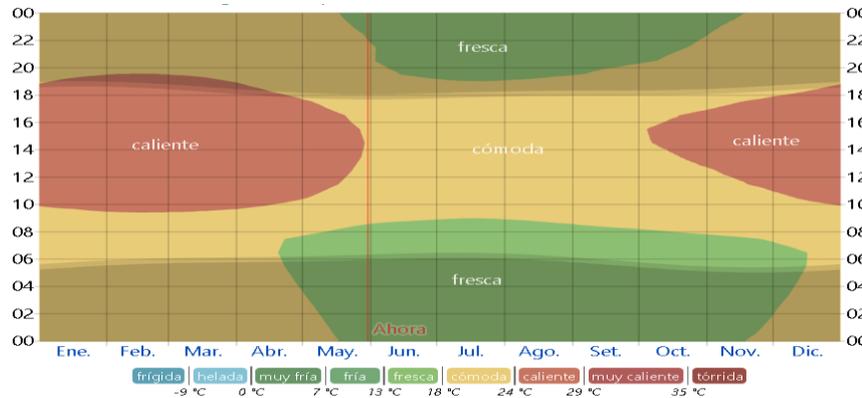
Figura 29: Temperatura de Ica.



Nota: La temperatura promedio en la ciudad de Ica. Fuente: Weatherspark.

En la siguiente imagen se visualiza la temperatura de Ica por año, el eje vertical es la hora, el horizontal el día del año.

Figura 30: Temperatura por hora en el año.

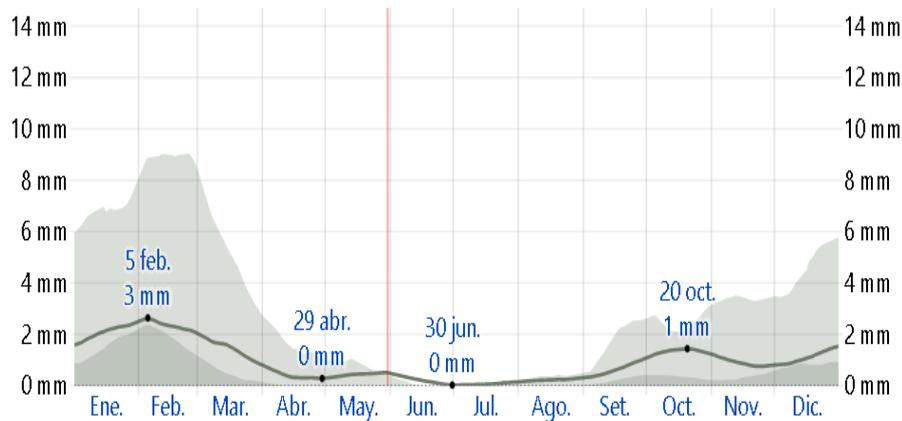


Nota: La temperatura promedio por hora en la ciudad de Ica. Fuente: Weatherspark.

Lluvia

La cantidad de lluvia en Ica se encuentra en un intervalo de 31 días no varía durante el año y se mantiene entre 1mm de 1 mm.

Figura 31: Promedio de lluvia mensual.

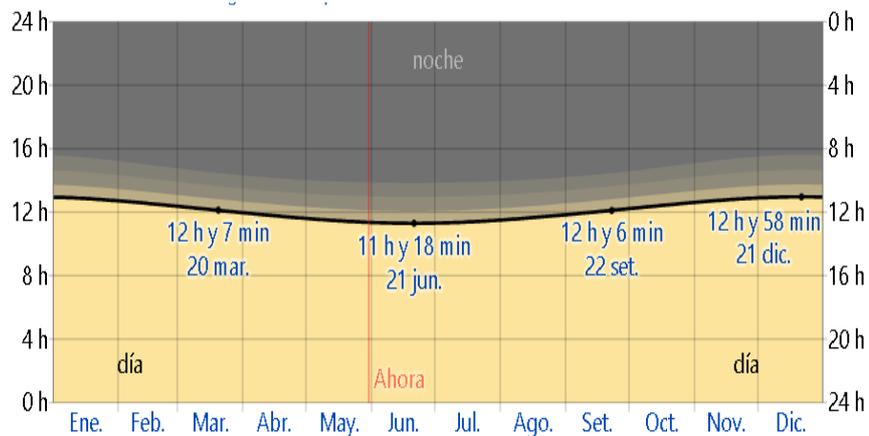


Nota: Promedio de lluvia acumulada en un período de 31 días. Fuente: Weatherspark.

Sol

En la ciudad de Ica el tiempo del día varía durante el año. En 2022, el día menos extenso es el 21 de junio, con 11 hrs -18 min. de luz natural; el día más extenso es el 21 de diciembre, con 12 hrs - 58 min. de luz natural.

Figura 32: Horas de Luz natural en Ica



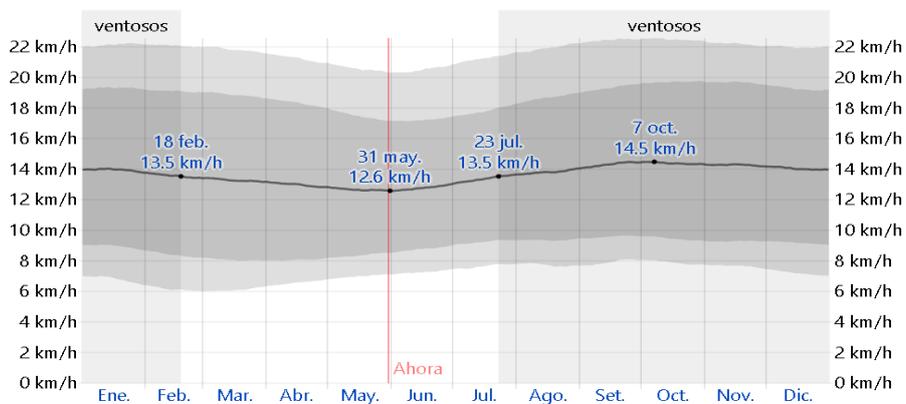
Nota: Cantidad de horas que el sol se encuentra visible en Ica. Fuente: Weatherspark.

Viento

El viento promedio por hora del área ancha (Velocidad y Dirección) es de 10 mts sobre el suelo. El viento depende de la topografía local entre otros factores, la velocidad instantánea y dirección pueden variar.

En Ica la velocidad promedio por hora varía por las estaciones leves en el año. En el año entre el mes de julio y febrero es la parte más ventosa que dura 6 meses con velocidades de viento de 13.5 kilómetros por hora. El mes más ventoso en el año es octubre, con vientos de 14.5 kilómetros por hora. El tiempo más tranquilo del año es de febrero a julio que dura 5 meses, el mes más tranquilo es mayo, con vientos de velocidad promedio de 12.7 kilómetros por hora.

Figura 33: Velocidad promedio del viento en Ica.



Nota: Promedio de velocidad del viento por hora en Ica. Fuente: Weatherspark.

4.2.Programa Arquitectónico

Tabla 5: Programación Arquitectónica del Proyecto.

PROGRAMACIÓN ARQUITECTÓNICA " MUSEO ENOTURISTICO COMO CENTRO DE CAPACITACIÓN Y PROMOCIÓN APLICANDO EL TAPIAL COMO SISTEMA CONSTRUCTIVO SOSTENIBLE												
ZONAS	SUB-ZONA	NECESIDAD	AMBIENTES ARQUITECTÓNICOS	USUARIO	ACTIVIDAD	CUADRO DE AREAS				AREA POR SUB-ZONA	AREA POR ZONA	
						AFORO	CANTIDAD	SEGUN R.N. E	AREA M2			
ZONA ADMINISTRATIVA	INGRESO PRINCIPAL	Recepción de los usuarios para llevar el control del equipamiento	CASETA - CONTROL	PRIVADO	Brindar información y cuidar.	1	3	10 m2/P.	29	39	39	
			ALMACÉN		Almacenaje de equipos de control	1	1	-	7			
			SS. HH		Necesidades fisiológicas.	1L,1I	1	3 m2/P.	3			
	ATENCIÓN			HALL DE RECEPCION	PUBLICO	Recibidor y Espera de turno.	20	1	1m2/P.	40	102	
				SALA DE ESPERA		Recibidor y Espera de turno.	20	1	1m2/P.	30		
				HOMBRES		Necesidades fisiológicas.	2L,2U,2I	1	2.5m2/P.	15		
				SS. HH MUJERES		Necesidades fisiológicas.	2L,2I	1	2.5m2/P.	11		
				DISCAPACITADOS		Necesidades fisiológicas.	1L,1U	1	2.5m2/P.	6		
				SECRETARIA		Funciones administrativas.	1	1	10 m2/P.	31		
				ARCHIVOS		Se encarga de encontrar, seleccionar, archivos.	1	1	10 m2/P.	15		
				OFICINA DE GERENCIA		Administrar, organizar, conservar, valorar y difundir documentos de archivo.	1	1	10 m2/P.	33		
				SALA DE REUNIONES		Coordinar los programas.	10	1	10 m2/P.	31		
				OFICINAS DE CONTABILIDAD		Administrar, organizar, conservar, valorar y difundir documentos de archivo.	2	1	10 m2/P.	22		
	ADMINISTRACIÓN	Conjunto de oficinas basadas en una organización eficaz y responsable con el fin de tener mejores resultados en la actividad laboral		OFICINAS RR. HH	PUBLICO		12	1	10 m2/P.	22	154	401
				SALA DE ESTAR		Sala para descanso de personal y comedor.	12	1	1m2/P.	31		
				COMEDOR + KITCHENETTE		Poder calentar su comida.	1	1	-	39		
				CUARTO DE LIMPIEZA		Productos de limpieza.	1	1	-	12		
				SS. HH HOMBRES		Necesidades fisiológicas.	2L,2U,2I	1	2.5m2/P.	13		
				PERSONAL MUJERES		Necesidades fisiológicas.	2L,2I	1	2.5m2/P.	13		
				CONTROL DE PERSONAL		Brindar información y cuidar.	1	1	10 m2/P.	14		
ALMACÉN				Almacenaje de equipos de control		1	1	-	23			
SERVICIOS PERSONAL				SEMI PUBLICO					145			

ZONA CULTURAL	DIFUSIÓN CULTURAL	Zona destinada a la difusión de la cultura vitivinícola.	PUBLICO	HALL DE RECEPCIÓN	Recibir usuarios	90	1	1m2/P.	45	1449		
				SALA EXPOSICIONES	SALA DE EXP. TEMPORALES	Área donde se exponen, exhiben colecciones de objetos de interés cultural.	80	1	0.25 m2/P.		282	
					ALMACÉN	Almacenamiento de reliquias.	1	1	40m2/P.		65	
					SALA DE EXP. PERMANENTES	Área donde se exponen, exhiben colecciones de objetos de interés cultural.	150	1	3 m2/P.		540	
					ALMACÉN	Almacenamiento de reliquias.	1	1	40m2/P.		65	
				BIBLIOTECA	STAND DE LIBROS	Clasificar libros.	2	1	10 m2/P.		23	
					SALA DE LECTURA	Salón para compartir relatos.	40	1	4.5m2/P.		135	
				TOPICO	Salón para atender heridos	4	1	-	32			
				SUM	Espacio donde realicen reuniones masivas.	100	1	1m2/P.	215			
				SS. HH	HOMBRES	Necesidades fisiológicas.	3L,3U,3I	1	2.5 m		22	
					MUJERES	Necesidades fisiológicas.	3L,3I	1	2.5m2/P.		19	
					DISCAPACITADOS	Necesidades fisiológicas.	2L,2I	1	2.5m2/P.		6	
				ENOLÓGICO	SALA DE CATA	DEGUSTACION DE PISCOS Y VINOS	Lugar donde degustar las variedades pisco-vino.	30	1		1m2/P.	203
						ALMACEN	Recepción de todos los productos que comprendan la actividad.	1	1		-	27
					PLAZUELA	lugar de descanso al aire libre.	-	1	-		550	
AREA DE EVENTOS	Exposiciones de vinos y piscos del lugar.	200	1		0.25 m2/P.	1100						
									1679			

ZONA DE PRODUCCIÓN	BODEGA	Zona destinada a la producción de vinos y piscos de forma tradicional	RECEPCION Y PESADO	Recibidor y pesado de la uva	2	1	10 m2/P.	95	SEMI PUBLICO	725	861		
			HALL	Recibidor	18	1	1m2/P.	30					
			ALMACÉN	Almacenaje de equipos de bodega.	2	1	40m2/P.	105					
			DESPALILLADO DE UVA	Consiste separar la uva del resto de racimo.	1	1	-	65					
			PRENSADO DE UVA	Consiste en estrujar la uva.	1	1	-	78					
			SALA DE FERMENTACION	Consiste en dotar al liquido dándole color, taninos y aroma.	1			116					
			SALA DE DESTILACION	Proceso en que el mosto se convierta en pisco.	1	1	-	63					
			CLASIFICACIÓN PISCO	Consiste en clasificar el destilado de uva si se encuentra en la temperatura, color y aroma.	1	1	-	42					
			LABORATORIO AGRO-INDUSTRIAL	Toma de muestras.	2	1	3m2/P.	31					
			CRIANZA - MADURACION (VINO)	Proceso en que el vino se encuentra en barricas para mejorar su aroma y sabor.	1	1	40m2/P.	73					
			EMBOTELLADO	Embotellado de producto.	2	1	-	38					
			ALMACÉN PISCO - VINO	Guardar Insumos para la elaboración del producto.	1	2	40m2/P.	66					
			DEPOSITO DE BASURA	Guardar residuos sólidos.	-	1	-	4					
			CARGA / DESCARGA	Cargar y descargar el producto final.	2	1	-	28					
			CONTROL DE PERSONAL	Coordina ingreso de personal	1	-	-	5					
			SERVICIOS DE PRODUCCION	OFICINA ENOLOGO	Oficina de personal experimentado.	1	1	10m2/P.				27	136
				SALA DE REUNIONES	Coordinar los programas	15	1	1m2/P.				34	
SALA DE ESTAR	Sala para descanso de personal.	18		1	1m2/P.	20							
COMEDOR + KITCHEN	Poder calentar su comida.	25		1	-	50							

ZONA PUBLICA	RESTAURANTE	Zona destinada de comida general al público.	RECEPCIÓN	PUBLICO	Brindar información y cuidar.	1	1	1.5m2/P.	4	862	862	
			AREA DE MESAS		Espacio para ingerir alimentos	150	2	1.5m2/P.	500			
			HOMBRES		Necesidades fisiológicas.	3L,3U,3I	1	2.5m2/P.	19			
			SS. HH MUJERES		Necesidades fisiológicas.	3L,3I	1	2.5m2/P.	19			
			DISCAPACITADOS		Necesidades fisiológicas.	1L,1I	1	2.5m2/P.	5			
			COCINA		Consiste es preparar los alimentos para el público.	6	2	9.3m2/P.	56			
			ALMACÉN DE INSUMOS		Guardar Insumos para la elaboración del producto.	1	2	27.9m2/P.	80			
			LAVADO Y ALMACENAJE DE MENAJE		Guardar Insumos para la elaboración del producto.	1	2	27.9m2/P.	46			
			COMEDOR & SALA DE ESTAR		PRIVADO	Comedor personal del restaurante,	1	1	-			33
			SS. HH&VESTUARIO (D)			Necesidades fisiológicas.	2L,2I	1	-			30
			SS. HH&VESTUARIO (M)			Necesidades fisiológicas.	2L,2I	1	-			30
			CUARTO DE LIMPIEZA			Productos de limpieza.	1	1	-			20
			CONTROL DE PERSONAL			Control de personal del restaurante.	1	1	10m2/P.			10
ALMACÉN	Almacenamiento de equipos de control.		1	-	10							

		CULTIVO		Cosecha de la vid.					
				30	-	-	20000		
SERVICIO GENERALES	MAQUINARIA	Zona destinada a cultivo de la vid.	OFICINA DE AGRONOMO	Oficina de personal experimentado.	1	1	10m2/P.	21	360
			ALMACÉN DE MAQUINARIA	Guardar equipos de producción.	2	1	40m2/P.	32	
			TALLER DE MANTENIMIENTO	Lugar donde se da mantenimiento a la maquinaria	2	1	-	32	
			OFICINA DE JEFE DE TALLER	Oficina de personal experimentado.	1	1	10 m2/P.	21	
			COMEDOR PERSONAL Y KITCHENETTE	Poder calentar su comida.	35	1	-	70	
			CUARTO DE MOTOR DE COMBUSTIÓN INTERNA	Manipular pozo de agua	1	1	-	23	
			ALMACÉN DE FERTILIZANTES	Lugar donde se almacena el abono	1	1	40m2/P.	61	
		SS. HH / VESTIDOR	HOMBRES	Necesidades fisiológicas	17	1	-	50	523
			MUJERES	Necesidades fisiológicas	18	1	-	50	
	CONTROL	Zona destinada a las labores de limpieza	CONTROL DE PERSONAL	Control de Seguridad	3		10m2/P.	30	60
SEGURIDAD Y MONITERIO			Control de Seguridad	3	1	10m2/P.	30		
ALMACÉN			Almacenamiento de equipos de control.	1	1	40m2/P.	8	11	
SS. HH PERSONAL			Necesidades fisiológicas.	1	1	2.5m2/P.	3		
INSTALACIONES	Zona destinada a las labores de conservación, protección y mantenimiento de instalaciones.	SUBESTACIÓN ELÉCTRICA		1	1	30m2/Pers.	23	92	
		GRUPO ELECTROGENO	Manipular servicios eléctricos.	1	1	30m2/Pers.	23		
		CUARTO DE TABLEROS		1	1	30m2/Pers.	23		
		CUARTO DE BOMBAS	Manipular servicios de agua.	1	1	30m2/Pers.	23		
ESTACIONAMIENTO		ESTACIONAMIENTO PUBLICO	Especialmente para estacionar vehículos.	-	1	1 Est. Cada 10 Pers.	-	-	
		ESTACIONAMIENTO PERSONAL		-	1	1 Est. Cada 6 Pers.	-	-	

4.2.1. Aspectos Cualitativos

En este punto, se describirán los tipos de usuarios que se van a incluir en el proyecto.

Figura 34: Usuarios del Museo Enoturístico.



Nota: La siguiente imagen nos muestra los tipos de usuario del museo enoturístico.

Fuente: El equipo de investigación.

- **Usuario Administrativo:** Responsable de planificar, ordenar, guiar e inspeccionar las actividades que se ejecutan diariamente en todas las instalaciones para garantizar su buen funcionamiento, este usuario necesita un espacio privado.
- **Usuario Bodeguero:** Están a cargo de las diferentes instalaciones de la producción, este número de usuario varía según la temporada del año, ya que para la temporada de la cosecha se necesita personal adicional para ayudar con el campo.
- **Usuario de limpieza:**
Están encargados de limpiar y organizar todos los espacios del edificio, así como de velar por la seguridad.

- **Usuario momentáneo:**

Estos son los usuarios a los que se dirige principalmente el proyecto, los turistas se pueden clasificar en tipos según su centro de interés y nivel de conocimiento sobre el mundo del vino. Esto se debe a que muchas personas que buscan visitar este tipo de proyectos sienten pasión por el vino y el pisco y lo ven además como una manera de escapar de la vida desgastada de la ciudad, de escapar de la monotonía. Además, que el proyecto busca promover la cultura de la vid con diversas instalaciones y actividades y los turistas que solo quieran relajarse también puedan percibir y adquirir cada vez más conocimiento de la cultura de la vid, de esta manera encontramos tipos de turistas ordenados de mayor a menor en el conocimiento de la vid.

- **Enoturista con perfil científico:** Cuentan con un profundo conocimiento sobre la vid, sus viajes son principalmente por trabajos para dar conferencias, son de aproximadamente de 30 – 50 años.

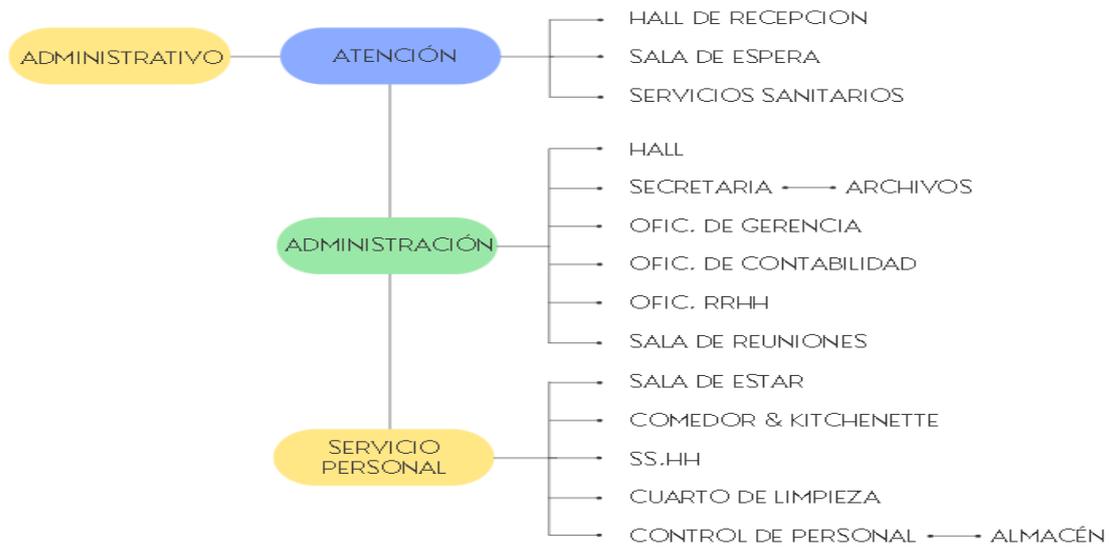
- **Enoturista aficionado:** Son aficionados que conocen del tema, pero quieren profundizarse más sobre el proceso y técnicas de la elaboración de la vid. Eligen pasar el tiempo en sitio y aprovechar las actividades relacionadas con la cultura de la vid.

- **Turista Convencional:**

Son turistas sin formación previa en la cultura de la vid, no entienden muy bien del tema, suelen visitar las bodegas como atractivos turísticos con grupos de personas a través de una agencia de viajes, son de diferentes edades, pueden ser familias con niños, estudiantes o adultos.

Figura 35: Diagrama de zona administrativa.

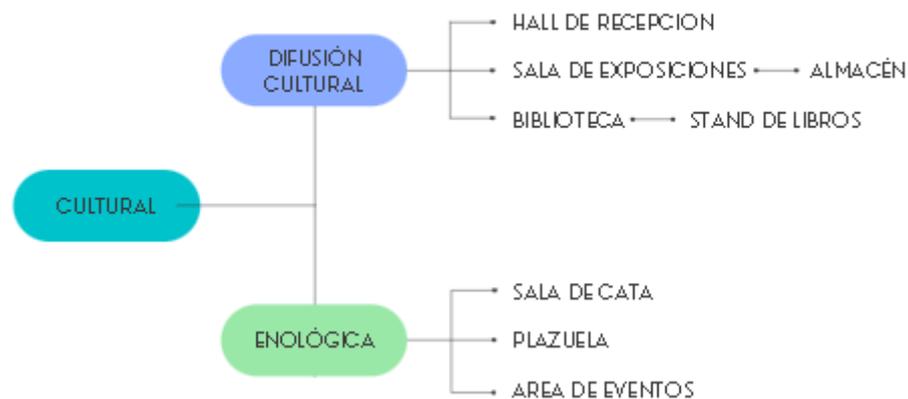
Zona Administrativa



Nota: La siguiente imagen nos muestra la zona administrativa y sus espacios. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 36: Diagrama de zona cultural.

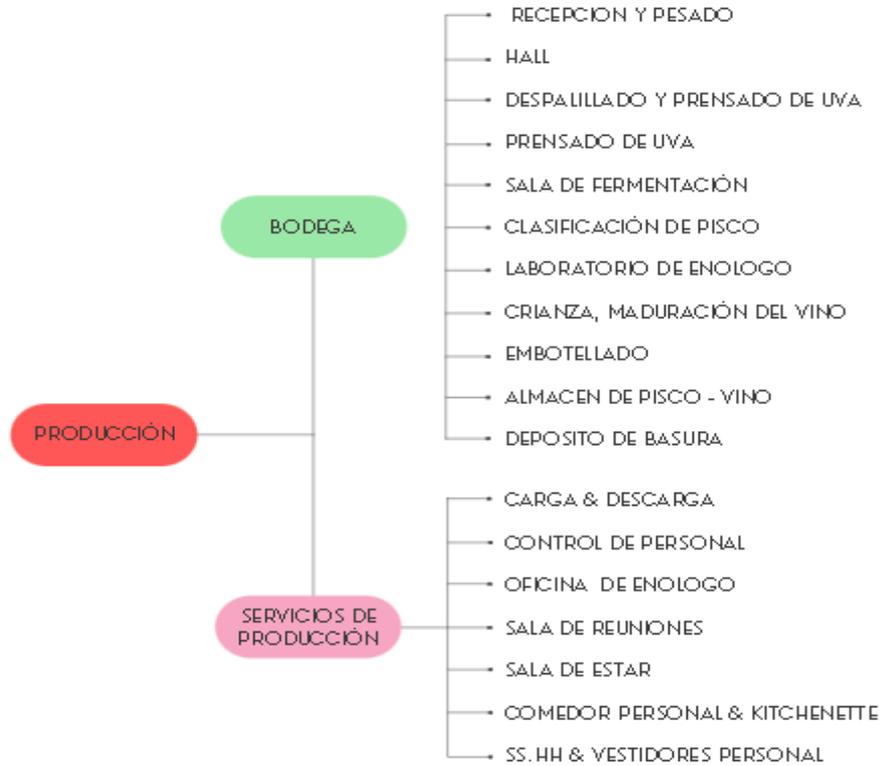
Zona Cultural



Nota: La siguiente imagen nos muestra la zona cultural y sus espacios. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 37: Diagrama zona de producción.

Zona de Producción



Nota: La siguiente imagen nos muestra la zona cultural y sus espacios. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 38: Diagrama zona pública.

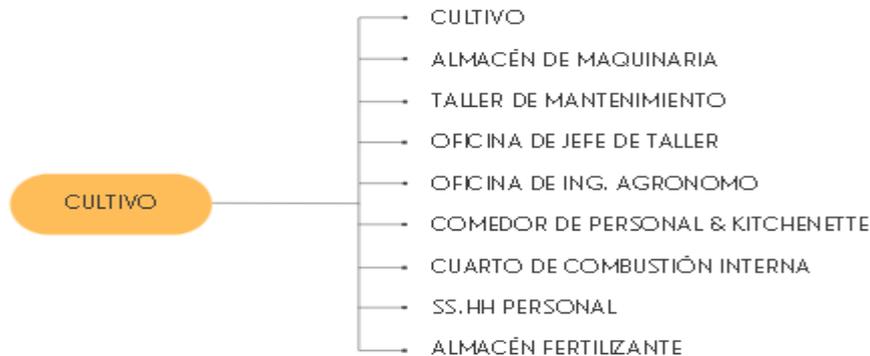
Zona Pública



Nota: La siguiente imagen nos muestra la zona pública y sus espacios. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 39: Diagrama zona de cultivo.

Zona de Cultivo



Nota: La siguiente imagen nos muestra la zona de cultivo y sus espacios. Fuente: El equipo de investigación.

Figura 40: Diagrama zona de Servicios Generales.

Zona de Servicios Generales



Nota: La siguiente imagen nos muestra la zona de servicios generales y sus espacios.

Fuente: El equipo de investigación.

4.2.2.1. Tipos de Usuarios y Necesidades

En este punto detallaremos sobre los tipos de usuarios y necesidades, los cuales están conformados por zonas y ambientes con los que cuenta el proyecto asimismo actividades que se van realizar en el proyecto y su tipo de usuario.

Tabla 6: Necesidades urbano-Arquitectónicas del Proyecto.

ZONAS	SUB-ZONA	Usuarios	ACTIVIDAD	Espacios Arquitectónicos
INGRESO PRINCIPAL	CASETA DE VIGILANCIA	PRIVADO	Brindar información y cuidar.	CASETA - CONTROL
			Almacenaje de equipos de control	ALMACÉN
				SS. HH
ZONA ADMINISTRATIVA	ATENCIÓN	PUBLICO	Recibidor y Espera de turno.	HALL DE RECEPCION
			Recibidor y Espera de turno.	SALA DE ESPERA
			Necesidades fisiológicas.	HOMBRES
			Necesidades fisiológicas.	SS. HH MUJERES
			Necesidades fisiológicas.	DISCAPACITADOS
			Funciones administrativas.	SECRETARIA
	ADMINISTRACIÓN	PUBLICO	Se encarga de encontrar, seleccionar, archivos.	ARCHIVOS
			Administrar, organizar, conservar, valorar y difundir documentos de archivo.	OFICINA DE GERENCIA
			Coordinar los programas.	SALA DE REUNIONES
			Administrar, organizar, conservar, valorar y difundir documentos de archivo.	OFICINAS DE CONTABILIDAD
				OFICINAS RR. HH
			Sala para descanso de personal y comedor.	SALA DE ESTAR
	SERVICIOS PERSONAL	SEMI PUBLICO	Poder calentar su comida.	COMEDOR + KITCHENETTE
			Productos de limpieza.	CUARTO DE LIMPIEZA
			Necesidades fisiológicas.	SS. HH PERSONAL HOMBRES MUJERES
			Brindar información y cuidar.	CONTROL DE PERSONAL
			Almacenaje de equipos de control	ALMACÉN
ZONA CULTURAL	DIFUSIÓN CULTURAL	PUBLICO	Recibir usuarios	HALL DE RECEPCIÓN
			Área donde se exponen, exhiben colecciones de objetos de interés cultural.	SALA DE EXP. TEMPORALES
			Almacenamiento de reliquias.	SALA EXPOSICIONES ALMACÉN
			Área donde se exponen, exhiben colecciones de objetos de interés cultural.	SALA DE EXP. PERMANENTES
			Almacenamiento de reliquias.	ALMACÉN
			Clasificar libros.	BIBLIOTECA STAND DE LIBROS
			Salón para compartir relatos.	SALA DE LECTURA
			Salón para atender heridos	TOPICO
			Espacio donde realicen reuniones masivas.	SUM
			Necesidades fisiológicas.	HOMBRES
			Necesidades fisiológicas.	SS. HH MUJERES
			Necesidades fisiológicas.	DISCAPACITADOS
	ENOLÓGICO	PUBLICO	Lugar donde degustar las variedades pisco-vino.	DEGUSTACION DE PISCOS Y VINOS
			Recepción de todos los productos que comprendan la actividad.	SALA DE CATA ALMACEN
			lugar de descanso al aire libre.	PLAZUELA
			Exposiciones de vinos y piscos del lugar.	AREA DE EVENTOS

ZONA DE PRODUCCIÓN	BODEGA	SEMI PUBLICO	Recibidor y pesado de la uva	RECEPCION Y PESADO
			Recibidor	HALL
			Almacenaje de equipos de bodega.	ALMACÉN
			Consiste separar la uva del resto de racimo.	DESPALILLADO DE UVA
			Consiste en estrujar la uva.	PRENSADO DE UVA
			Consiste en dotar al liquido dándole color, taninos y aroma.	SALA DE FERMENTACION
			Proceso en que el mosto se convierte en pisco.	SALA DE DESTILACION
			Consiste en clasificar el destilado de uva si se encuentra en la temperatura, color y aroma.	CLASIFICACIÓN PISCO
			Toma de muestras.	LABORATORIO AGRO-INDUSTRIAL
			Proceso en que el vino se encuentra en barricas para mejorar su aroma y sabor.	CRIANZA - MADURACION (VINO)
	SERVICIOS DE PRODUCCION	SEMI PUBLICO	Embotellado de producto.	EMBOTELLADO
			Guardar Insumos para la elaboración del producto.	ALMACÉN PISCO - VINO
			Guardar residuos sólidos.	DEPOSITO DE BASURA
			Cargar y descargar el producto final.	CARGA / DESCARGA
			Coordina ingreso de personal	CONTROL DE PERSONAL
			Oficina de personal experimentado.	OFICINA ENOLOGO
			Coordinar los programas	SALA DE REUNIONES
			Sala para descanso de personal.	SALA DE ESTAR
			Poder calentar su comida.	COMEDOR + KITCHEN
			ZONA PUBLICA	RESTAURANTE
Espacio para ingerir alimentos	AREA DE MESAS			
Necesidades fisiológicas.	HOMBRES			
Necesidades fisiológicas.	SS. HH MUJERES			
Necesidades fisiológicas.	DISCAPACITADOS			
Consiste es preparar los alimentos para el público.	COCINA			
Guardar Insumos para la elaboración del producto.	ALMACÉN DE INSUMOS			
RESTAURANTE	PRIVADO	Guardar Insumos para la elaboración del producto.		LAVADO Y ALMACENAJE DE MENAJE
		Comedor personal del restaurante,		COMEDOR & SALA DE ESTAR
		Necesidades fisiológicas.		SS. HH&VESTUARIO (D)
		Necesidades fisiológicas.		SS. HH&VESTUARIO (M)
		Productos de limpieza.		CUARTO DE LIMPIEZA
		Control de personal del restaurante.		CONTROL DE PERSONAL
		Almacenamiento de equipos de control.		ALMACÉN

SERVICIO GENERALES	MAQUINARIA	PRIVADO	Cosecha de la vid.	CULTIVO
			Oficina de personal experimentado.	OFICINA DE AGRONOMO
			Guardar equipos de producción.	ALMACÉN DE MAQUINARIA
			Lugar donde se da mantenimiento a la maquinaria	TALLER DE MANTENIMIENTO
			Oficina de personal experimentado.	OFICINA DE JEFE DE TALLER
			Poder calentar su comida.	COMEDOR PERSONAL Y KITCHENETTE
			Manipular pozo de agua	CUARTO DE MOTOR DE COMBUSTIÓN INTERNA
			Lugar donde se almacena el abono	ALMACÉN DE FERTILIZANTES
			Necesidades fisiológicas	SS. HH / HOMBRES
			Necesidades fisiológicas	VESTIDOR MUJERES
	CONTROL	PRIVADO	Control de Seguridad	CONTROL DE PERSONAL
			Control de Seguridad	SEGURIDAD Y MONITERIO
			Almacenamiento de equipos de control.	ALMACÉN
			Necesidades fisiológicas.	SS. HH PERSONAL
	INSTALACIONES	PRIVADO	Manipular servicios eléctricos.	SUBESTACIÓN ELÉCTRICA
				GRUPO ELECTROGENO
				CUARTO DE TABLEROS
	ESTACIONAMIENTO	PRIVADO	Manipular servicios de agua.	CUARTO DE BOMBAS
			Especialmente para estacionar vehículos.	ESTACIONAMIENTO PUBLICO ESTACIONAMIENTO PERSONAL

4.2.2. Aspectos Cuantitativos

4.2.2.1. Cuadro de Áreas

Detallaremos el resumen del cuadro de áreas desarrolladas en la programación arquitectónica.

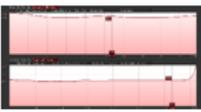
Tabla 7: Cuadro de áreas del Proyecto.

CUADRO DE AREAS	
ZONAS	TOTAL
INGRESO PRINCIPAL	39
ZONA ADMINISTRACION	401
ZONA CULTURAL	1679
ZONA DE PRODUCCIÓN	861
ZONA PÚBLICA	862
SERVICIOS GENERALES	523
CUADRO DE RESUMEN	
TOTAL DE AREA CONSTRUIDA	4365
30% DE MUROS	1309.50
15% DE CIRCULACIÓN	654.75
TOTAL ÁREA LIBRE	55360.21

4.3. Análisis del Terreno

El proceso de elección de terreno que se tomaron en cuenta para la propuesta del terreno pasó por un análisis de criterios: topografía, morfología, accesibilidad, relación con el entorno para determinar el terreno adecuado para el proyecto. Para poder escoger el terreno ganador se consideró aplicar la escala numérica, dicha escala utiliza números para identificar los elementos de una escala. Sin embargo, no es necesario que todos los números tengan un atributo asociado. Considerando que 1 es altamente insatisfecho y 5 es altamente satisfecho.

Figura 41: Criterios de Terreno

CRITERIOS DE TERRENO	Terreno N°1		Terreno N°2		Terreno N°3	
						
ACCESIBILIDAD	El terreno cuenta como vías principales, la carretera panamericana Sur, con la Av Jorge Chavez.	4	El terreno cuenta como vías principales, la carretera panamericana Sur, con la Av industrial que en hora punta se genera un embotellamiento.	3	El terreno cuenta con una vía principal que es la prolongación, Luis geronimo de cabrera.	2
MORFOLOGIA	La parcela cuenta con una forma trapezoide con cuatro vértices, obteniendo 61,689.46m2 como área total.	4	Es en forma de cuadrilátero, el cual cuenta con cuatro vértices, teniendo un área total de 14,402.98 m2	4	Es en forma de cuadrilátero, el cual cuenta con cuatro vértices, teniendo un área total de 31,190.68 m2	4
SECCIÓN TOPOGRAFICO	Pendiente no mayores a un metro. 	4	Pendiente no mayores a dos metro. 	3	Pendiente no mayores a dos metro. 	3
ENTORNO URBANO	En cuanto a su entorno se encuentra ubicado en la ruta principal del Pisco que cuenta con una variedad de bodegas tanto industriales como artesanales.	5	En cuanto a su entorno se encuentra relacionado a principales equipamientos urbanos como universidades, central eléctrica y también se encuentra dentro del casco urbano.	4	En cuanto a su entorno se encuentra relacionado a principales equipamientos urbanos como mercados, fabricas, un centro comerciales abandonado y también se encuentra dentro del casco urbano.	4
TERRENO GANADOR	17		14		13	

Nota: La siguiente imagen nos muestra los siguientes datos que se tomaron en cuenta para la elección de terreno. *Fuente:* El equipo de investigación.

4.3.1. Ubicación del Terreno

El terreno propuesto está ubicado en el distrito de Salas Guadalupe, así mismo se encuentra alejada de las zonas urbanas es importante resaltar que se encuentra en un punto estratégico ya que tiene conexión directa con la panamericana sur.

El terreno propuesto cuenta con las siguientes dimensiones:

- ✓ Área: 61,689.46 m²
- ✓ Perímetro: 1018.40 ml
- ✓ Hectáreas: 6.1 has

El terreno colinda con:

- Norte: Con equipamiento de comercio “El Rojo Picante”.
- Sur: Con un grifo Estación de Servicio los Andes.
- Oeste: Zona Agrícola.
- Este: Con el *Centro educativo I.E.I.N° 44*.

Figura 42: Ubicación del proyecto.

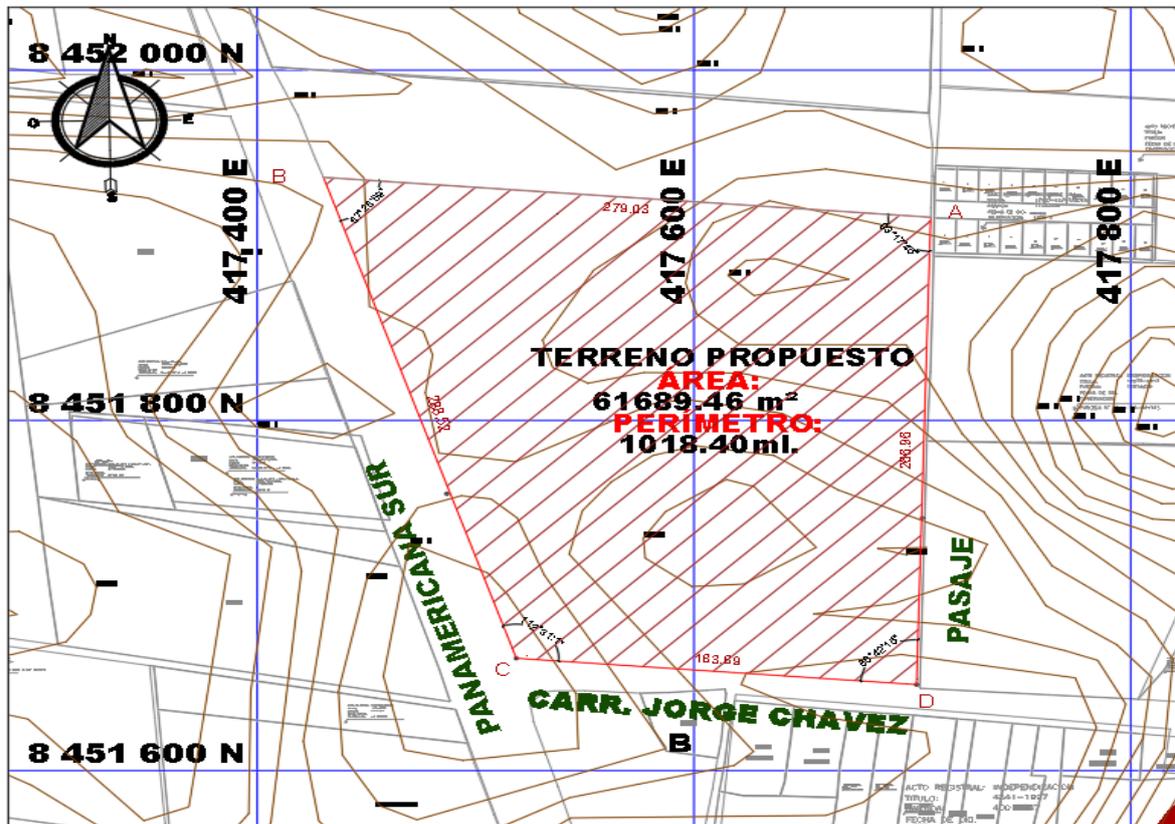


Nota: En la figura se observa la parcela donde se desarrollará el proyecto. Fuente: El equipo de investigación con información sacada de Google Earth Pro.

4.3.2. Topografía del terreno

La parcela donde el proyecto se desarrollará cuenta con suelos luminosos y arcillosos con una pendiente mayor y menor a un metro.

Figura 43: Topografía de la parcela a intervenir.



Nota: En la figura se observa la parcela donde se desarrollará el proyecto. Fuente: El equipo de Investigación.

Figura 44: Sección Topográfica corte A - A , corte B - B.



Nota: Cortes topográficos del terreno. Fuente: Google Earth.

Figura 45: Cuadro de coordenadas.

CUADRO DE COORDENADAS					
LADO	DISTANCIA	VERT.	ANG.INT.	Y	X
A-B	279.03	A	93°17'45"	8,451,915.938	417,708.593
B-C	288.52	B	67°28'59"	8,451,938.132	417,430.485
C-D	183.89	C	112°31'1"	8,451,664.122	417,518.457
D-A	266.96	D	86°42'15"	8,451,649.100	417,701.927
DATUM PSAD 56 ZONA GEOGRAF. : ZONA 18L- SUR				ÁREA = 61,689.46 m ² PERÍMETRO = 1018.40 ml.	

Nota: En la figura se observa las distancia, ángulos y coordenadas que tiene el terreno.

Fuente: El equipo de investigación.

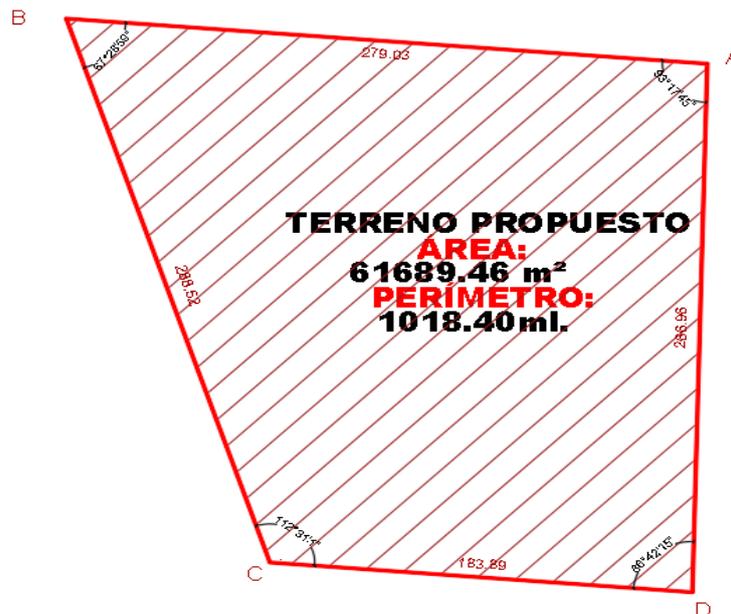
4.3.3. Morfología del terreno

La parcela cuenta con una forma trapezoide con cuatro vértices, obteniendo 61,689.46 m² como área total. Cuenta con suelos luminosos y arcillosos.

Medidas Perimétricas

- Por el norte contamos con una medida de 279.03ml, por el sur con 183.89 ml por el este con 266.96ml y por el oeste con 288.52 ml. Por lo resultante contamos con un área de 4.8 has y con un perímetro de 1018.40 ml.
- Capacidad portante del suelo es de 0.90 kg/cm².
- La capa freática del suelo es de 35 a 40 m.

Figura 46: Polígono del terreno a intervenir.



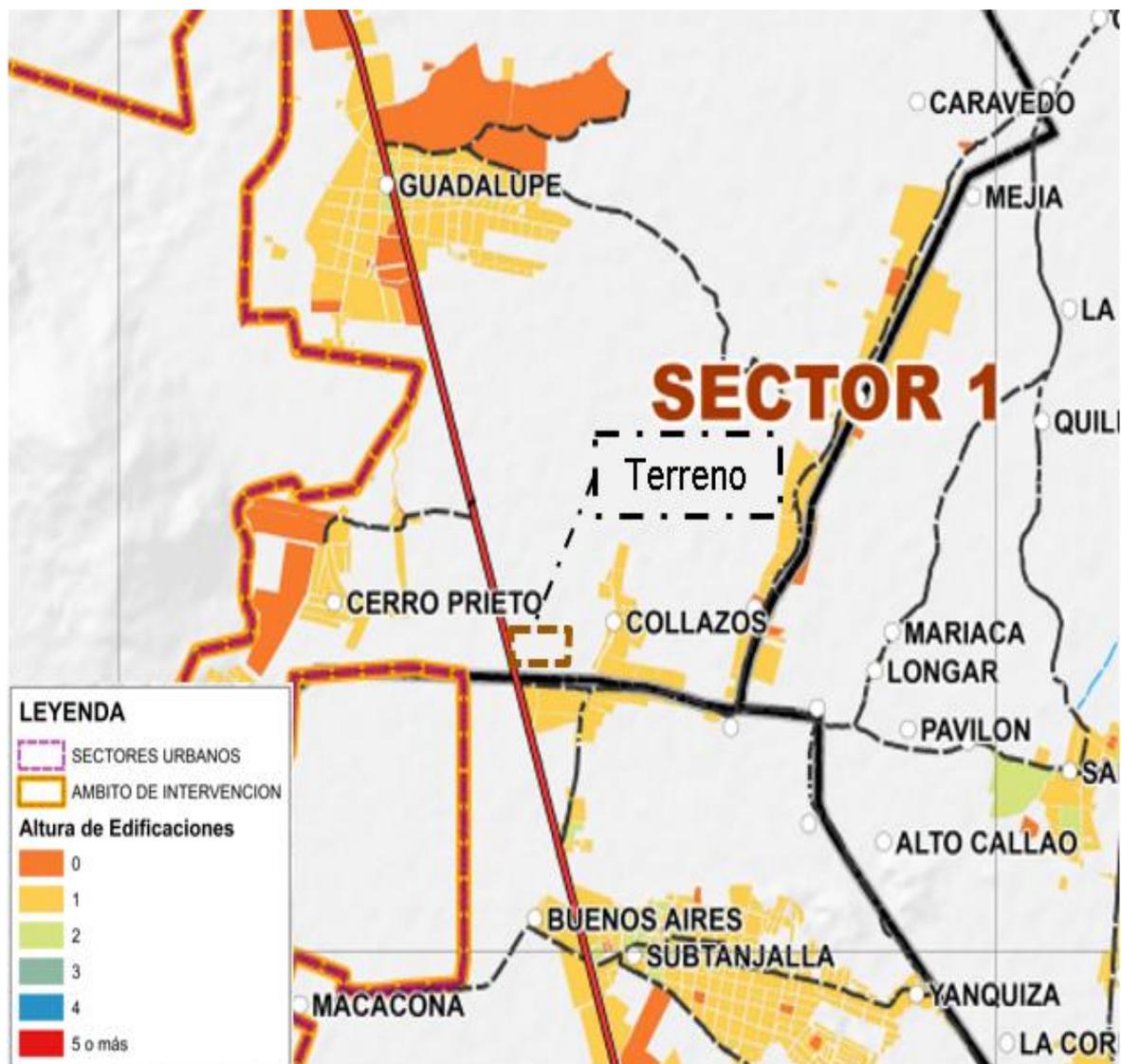
Nota: Dimensiones del proyecto. Fuente: El equipo de investigación.

4.3.4. Estructura Urbana.

Conforme al perfil urbano en el cual se encuentra nuestro proyecto, se ve rodeado por diversos equipamientos urbanos y residenciales, viviendas unifamiliares, multifamiliares, mixtos y comerciales.

De acuerdo al PDU de la ciudad de Ica 2020-2030 la gráfica informa que los edificios no tienen una altura mayor a 3 pisos para ver más detalles ver **Anexo N°2**.

Figura 47: Altura de edificaciones.

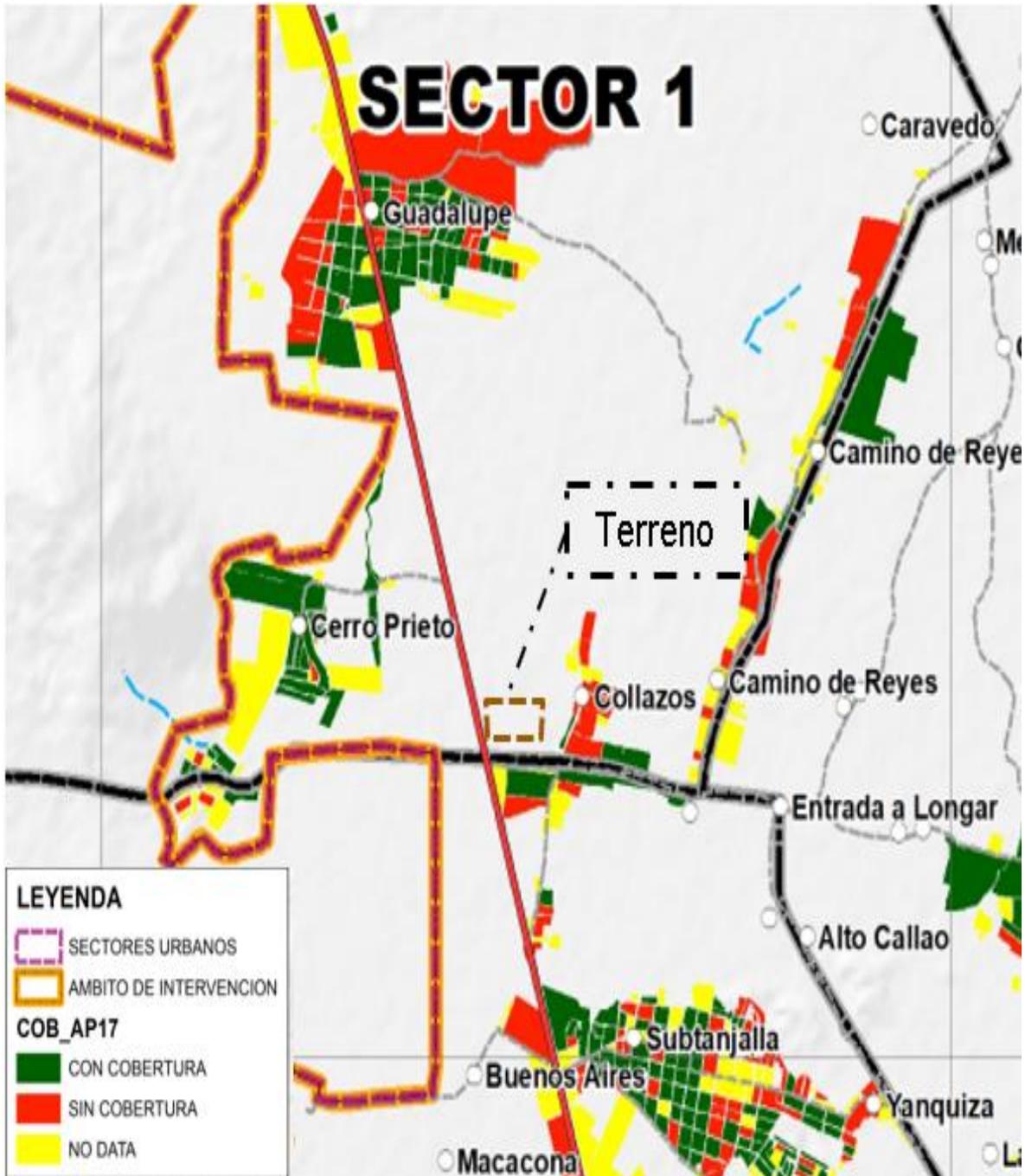


Nota: Altura de edificaciones del sector 1 que incluye a Salas Guadalupe.

Fuente: El equipo de investigación con información sacada del plan de desarrollo urbano de la ciudad de Ica 2020-2030.

De igual manera, el PDU de la ciudad de Ica 2020-2030 detalla que la ubicación del proyecto cuenta con déficit de cobertura de agua potable, desagüe y cobertura de central eléctrica para ver más detalles ver **anexos N°3- N°4**.

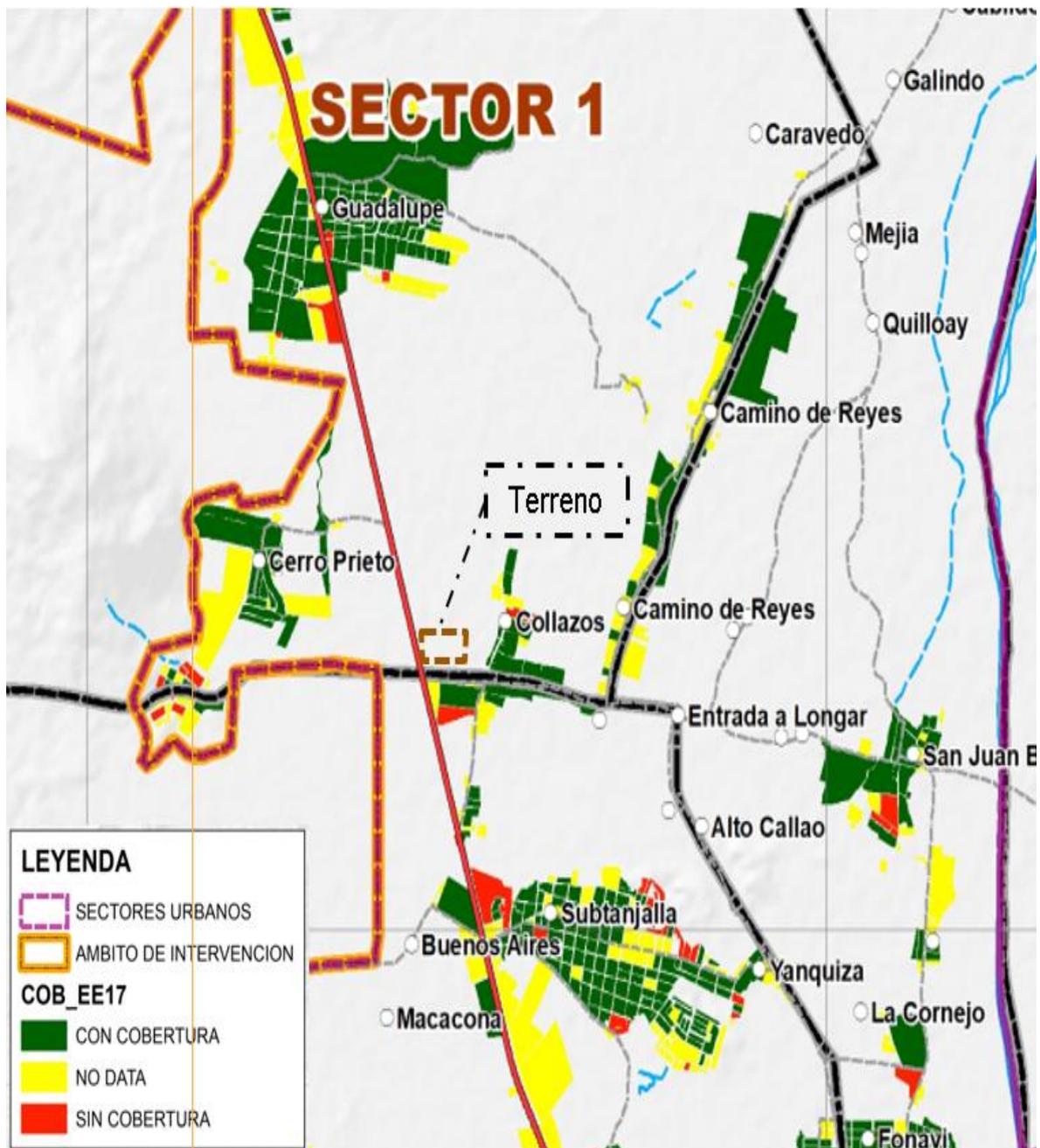
Figura 48: Cobertura de agua potable - alcantarillado.



Nota: Cobertura de agua potable y alcantarillado del sector 1 que incluye a Salas Guadalupe.

Fuente: El equipo de investigación con información sacada del plan de desarrollo urbano de la ciudad de Ica 2020-2030.

Figura 49: Cobertura de redes eléctricas.

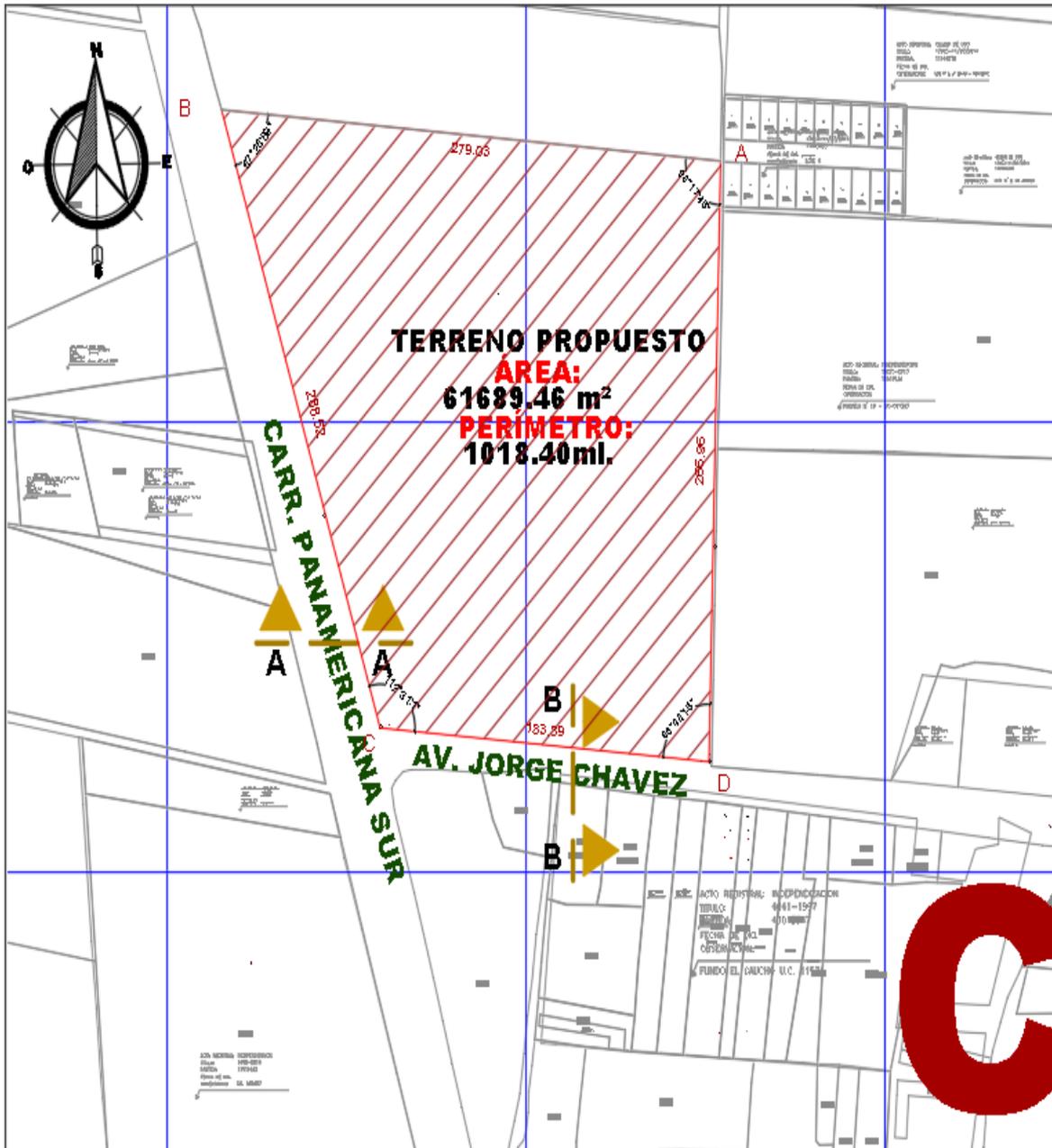


Nota: Cobertura de redes eléctricas del sector 1 que incluye a Salas Guadalupe. Fuente: El equipo de investigación con información sacada del plan de desarrollo urbano de la ciudad de Ica 2020-2030.

4.3.5. Viabilidad y Accesibilidad

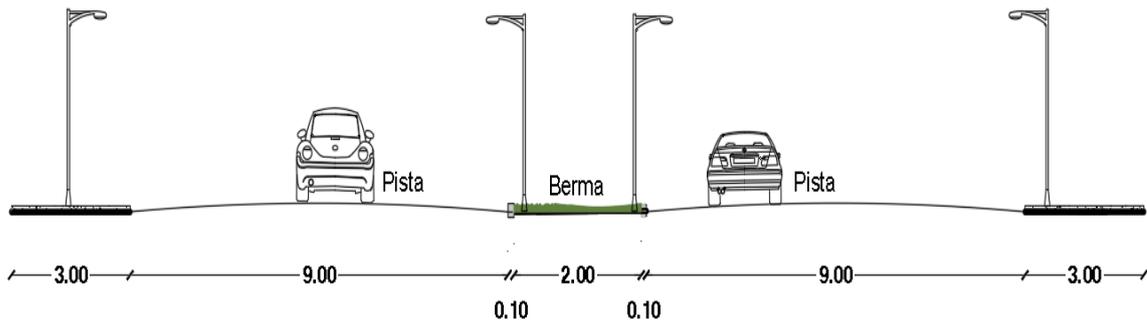
El terreno se encuentra ubicado en el distrito de Subtanjala con San Juan Bautista, tiene como vía de acceso directo al recinto la Panamerica Sur y Carr. Jorge Chavez.

Figura 50: Ubicación del proyecto con secciones viales.



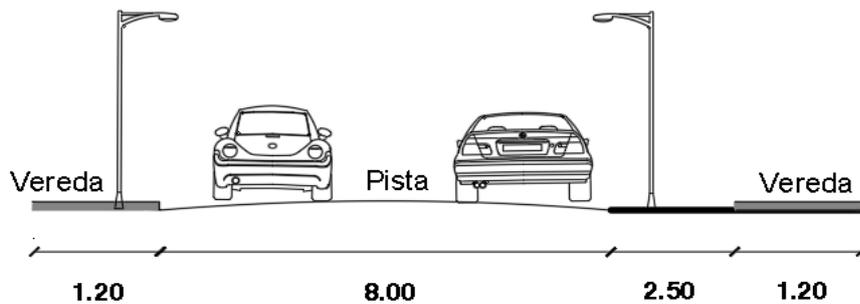
Nota: Secciones viales Carr. Panamericana Sur y Av. Jorge Chavez. Fuente: El equipo de Investigación.

Figura 51: Corte Sección A-A.



Nota: Cortes viales de la Carr. Panamericana Sur y Av. Jorge Chavez. Fuente: El equipo de Investigación.

Figura 52: Corte Sección B-B.



Nota: Cortes viales de la Carr. Panamericana Sur y Av. Jorge Chavez. Fuente: El equipo de Investigación.

De manera más conveniente detallaremos cada punto en el lugar de la intervención, para saber la distancia y tiempo.

Distancia:

- Desde el recinto - San Juan Bautista : 3.3km.
Hora: 10min.
- Desde el recinto - Plaza de Armas de Ica: 8km.
Hora: 18min.

Figura 53: Vías de acceso al recinto.



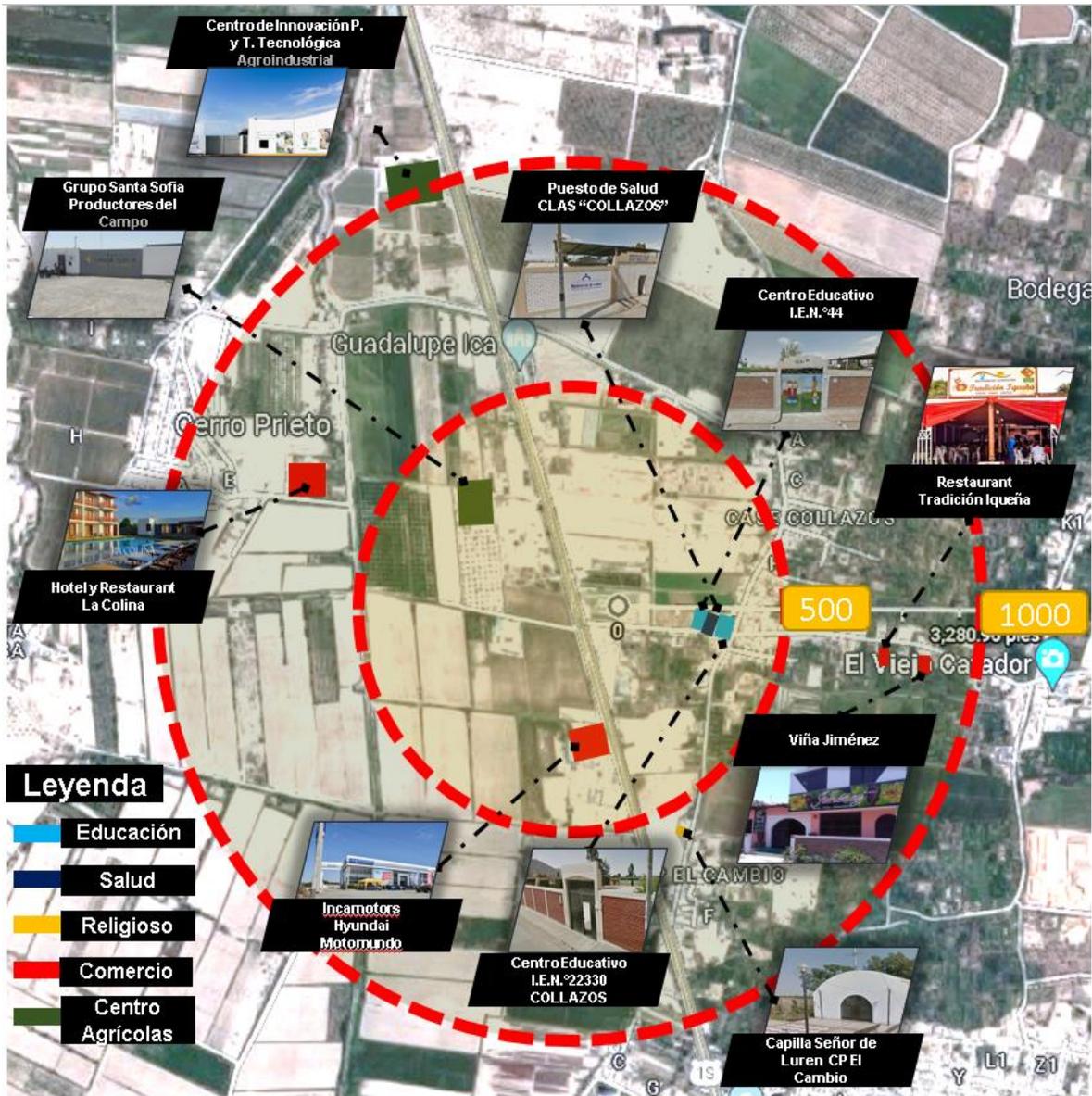
Nota: Distancia y tiempo al recinto. Fuente: El equipo de Investigación con información obtenida de Mapstyle.

4.3.6. Relación con el Entorno

Actualmente, el área de ejecución del proyecto está en posesión por terceros, tenemos como vía principal la panamerica Sur, por lo que se cuenta con un privilegiado acceso y como vía secundaria contamos con la Av. Jorge Chávez que es una de las avenidas principales para recorrer la ruta del Pisco- Vino. Respecto a su entorno encontramos principales equipamientos urbanos en un radio de 500 – 1000m que se encuentran relacionados con el proyecto.

Equipamientos: Educación, Salud, Religioso, Comercio, Agrícolas, localizados en un radio de 500 – 1000m.

Figura 54: Relación con el entorno radio de influencia de equipamientos de 500m – 1000m.



Nota: La figura nos muestra la relación del entorno de equipamientos con el terreno.

Fuente: El equipo de investigación con información obtenida de Google Maps.

4.3.7. Parámetros urbanísticos y edificatorios

De acuerdo a lo certificado adjunto N°:0408-2022-SGOPC-GDU-MPI (ver en **Anexo N°5**) la municipalidad provincial de Ica – gerencia de desarrollo urbano determinó que nuestro predio cuenta con una zonificación ZA (zona agrícola) dicha condición es viable para áreas destinadas a la agricultura y/o ganadería, tal y como se puede verificar en el certificado.

Esta condición nos hace reformular un nuevo planteamiento a nuestra zonificación, dado que la zonificación ZA (Zona Agrícola) no es compatible con la actividad urbana que nosotros estamos requiriendo, dicha contrastación se realizó con el cuadro de **índice de actividades urbanas** de la ciudad de Ica y de acuerdo al PDU de Ica. Dentro de nuestro análisis verificamos que la zonificación viable a nuestra actividad urbana sería una zonificación de OU (Otros Usos).

Ya que dicha zonificación de acuerdo al PDU de Ica (ver en **Anexo N° 6**), menciona que actividades de museo, centros cívicos, terminales terrestres, establecimientos de entidades e instituciones de sector privado o extranjero, asilos, establecimientos religiosos, etc.; son viables para dicha ubicación. Esta zonificación nos ayudaría a emplazar de manera adecuada a nuestro proyecto, dándole una condición de carácter físico y legal.

Habiendo expuesto lo antes mencionado, es necesario utilizar y/o ampararnos al decreto supremo N°022-2016-vivienda Sub-Cap.- II Cambio de zonificación; dado que nuestro predio actualmente cuenta con una zonificación que se nos es adverso a nuestra propuesta de actividad urbana, tal es así que nosotros vimos por conveniente realizar la propuesta de cambio de zonificación de zona ZA (zona agrícola) a OU (Otros Usos), con el objetivo de lograr una zonificación que se adecue a nuestro proyecto.

Para dicho criterio se usaron algunas referencias como la composición de tesis de Castellón y Pariona (2021), con su proyecto de tesis titulado (recuperación del museo regional, para el desarrollo de la identidad cultural de los pobladores de Ica). Donde los Arquitectos sustentan un cambio de zonificación (A fojas obrante N°: 94 al 96) de E2 (educación superior tecnológica) a OU (Otros Usos) con el fin de que su proyecto sea en su totalidad viable; ya que ellos contaban con un antecedente de zonificación de OU, de acuerdo al informe N° 0592-2021-SGOPC-GDU-MPI y Carta N° 0313-2021-GDU-MPI.

A pesar de que nosotros no contamos con un antecedente de zonificación de OU, nos vimos en la obligación de realizar un certificado de compatibilidad de usos N° 0440-2022-SGOPC-GDU-MPI en todos sus sentidos (véase en el **Anexo N°7**)

De lo antes descrito se concluye que nuestro proyecto y su composición es viable para las actividades culturales, realizando el cambio de zonificación de zona agrícola a otros usos.

V. PROPUESTA DEL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO

5.1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETIVO URBANO ARQUITECTÓNICO

5.1.1. Ideograma Conceptual

Según Briceño (2019) argumenta que la conceptualización es el punto más importante del proceso arquitectónico. Es así que el ideograma es un concepto explícito de la representación abstracta del origen de la forma.

Concepto Generador: La idea principal donde se origina el concepto generador es **La Uva** que es el fruto con el que se produce licores como el pisco y el vino.

Figura 55: Fruto de la vid.

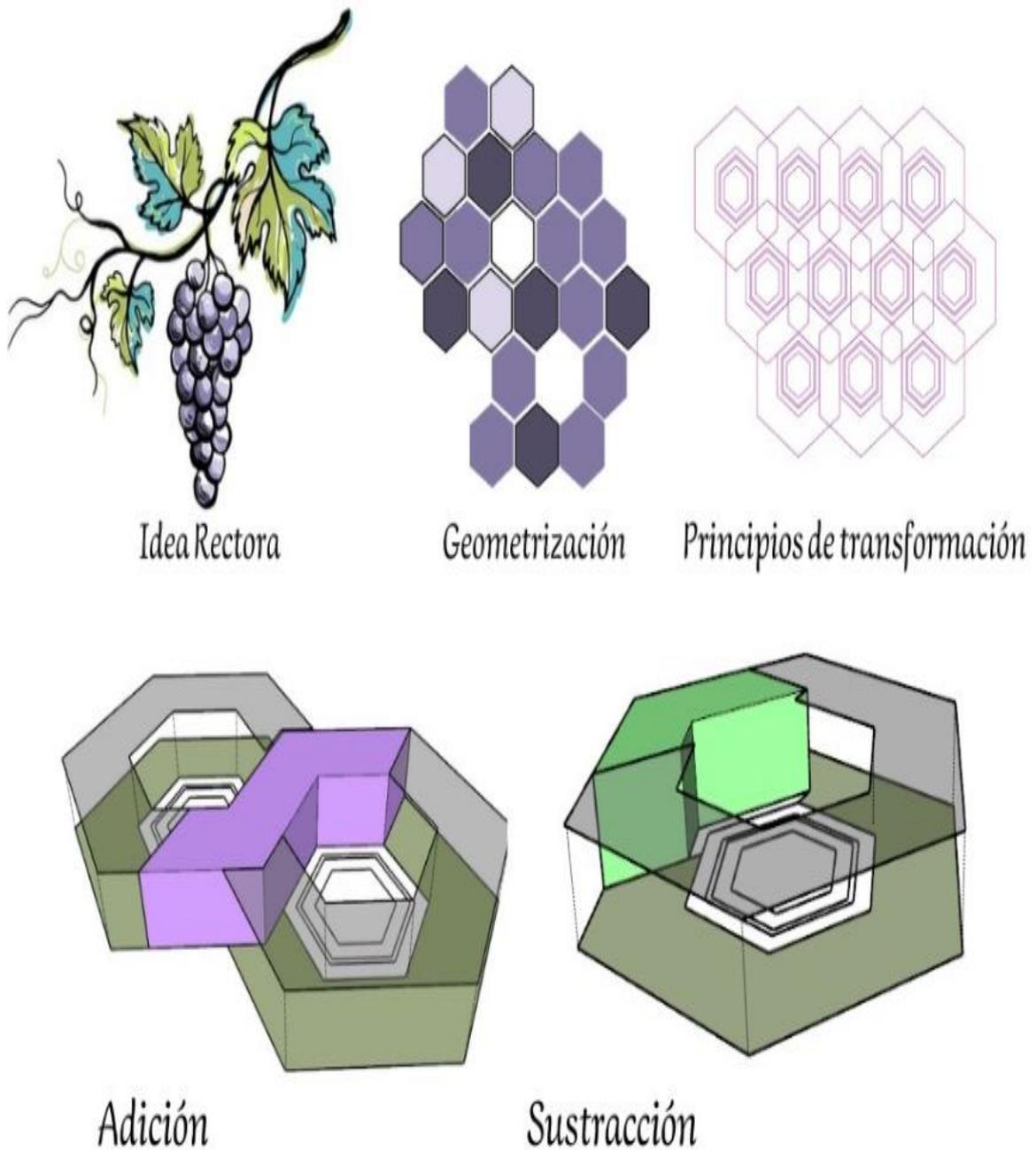


Nota: La figura nos muestra el fruto de la vid. Fuente:El equipo de investigación.

La idea de la conceptualización es el elemento fundamental de la producción del vino y del pisco, el equipo de investigación busco geometrizar la idea rectora “**La uva**”. Para poder hacer los principios de transformación de una figura geométrica

Con la finalidad de jugar con la figura geométrica obteniendo unos bloques irregulares a través de la adición y sustracción.

Figura 56: Conceptualización del Proyecto



Nota: La figura nos muestra la conceptualización del proyecto. Fuente: El equipo de Investigación.

5.1.2. Criterios de Diseño

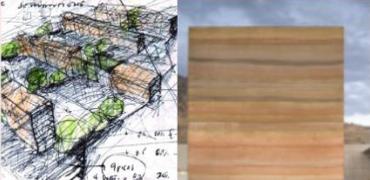
Figura 57: Criterios de Diseño.

CRITERIOS DE DISEÑO

INTEGRACIÓN CON EL ENTORNO

La propuesta arquitectónica como anejo al paisaje natural lo que se busca es que el museo debe integrarse al entorno de la ciudad respetando las quebradas y la dunas que contamos alrededor de la ciudad, uno de los mayores desafíos de la arquitectura es que se promueva la comprensión y asimilación con la naturaleza.

Texturas naturales; el museo al emplear un sistema constructivo sostenible se usará material que nos brindará la misma tierra de la ciudad, por ello la textura que nos muestra el tapial es perfecto para una integración con el entorno.



CRITERIOS URBANOS

- Conservar la transición entre lo urbano y el museo.
- Crear espacios que permitan conservar la vista, pero no ingresar a los espacios privados de la edificación.



CRITERIOS ESTRUCTURALES

Para usar este material primero debemos conocer que es la arquitectura sostenible, dicho de este modo entendemos que la arquitectura sostenible es aquella que tiene en cuenta el impacto que va a tener el equipamiento en la naturaleza y la sociedad. Una de las premisas de la arquitectura sostenible es ser respetuosos con el medioambiente. Así, algunos materiales que se utilizaban de antaño, como el barro, el corcho o la piedra, han ido ganando cada vez más protagonismo en el sector gracias al auge de la sostenibilidad. Lo mismo sucede con determinadas técnicas constructivas.



CRITERIOS TECNOLÓGICOS

Se utilizará en los espacios públicos para poder minimizar el consumo de energía y aprovechar el alto asoleamiento que tiene la zona de Ica, se usarán postes solares resistentes al polvo y agua.



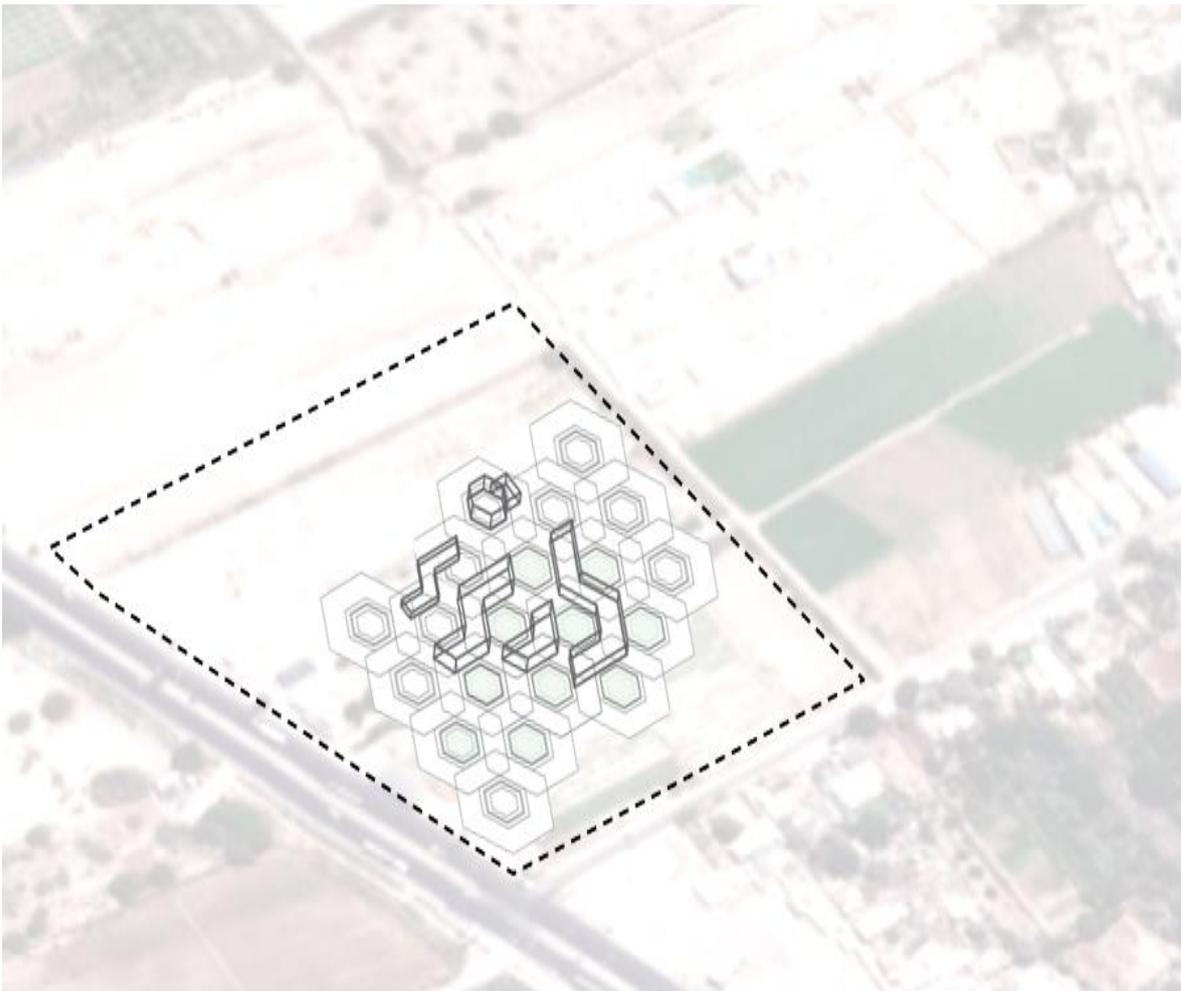
Nota: La figura nos muestra los criterios de diseño que se han tomado en cuenta para el proyecto. Fuente: El equipo de Investigación.

Para ver más detalles de los criterios de diseño que se han tomado como referencia en cada uno de los ambientes del proyecto ver los siguientes **Anexos 10 – 23**.

5.1.3. Partido Arquitectónico

El partido arquitectónico surge de las primeras intenciones del diseño, naciendo del análisis de los diagramas y esquemas de zonificaciones a través de nuestro ideograma conceptual de la uva.

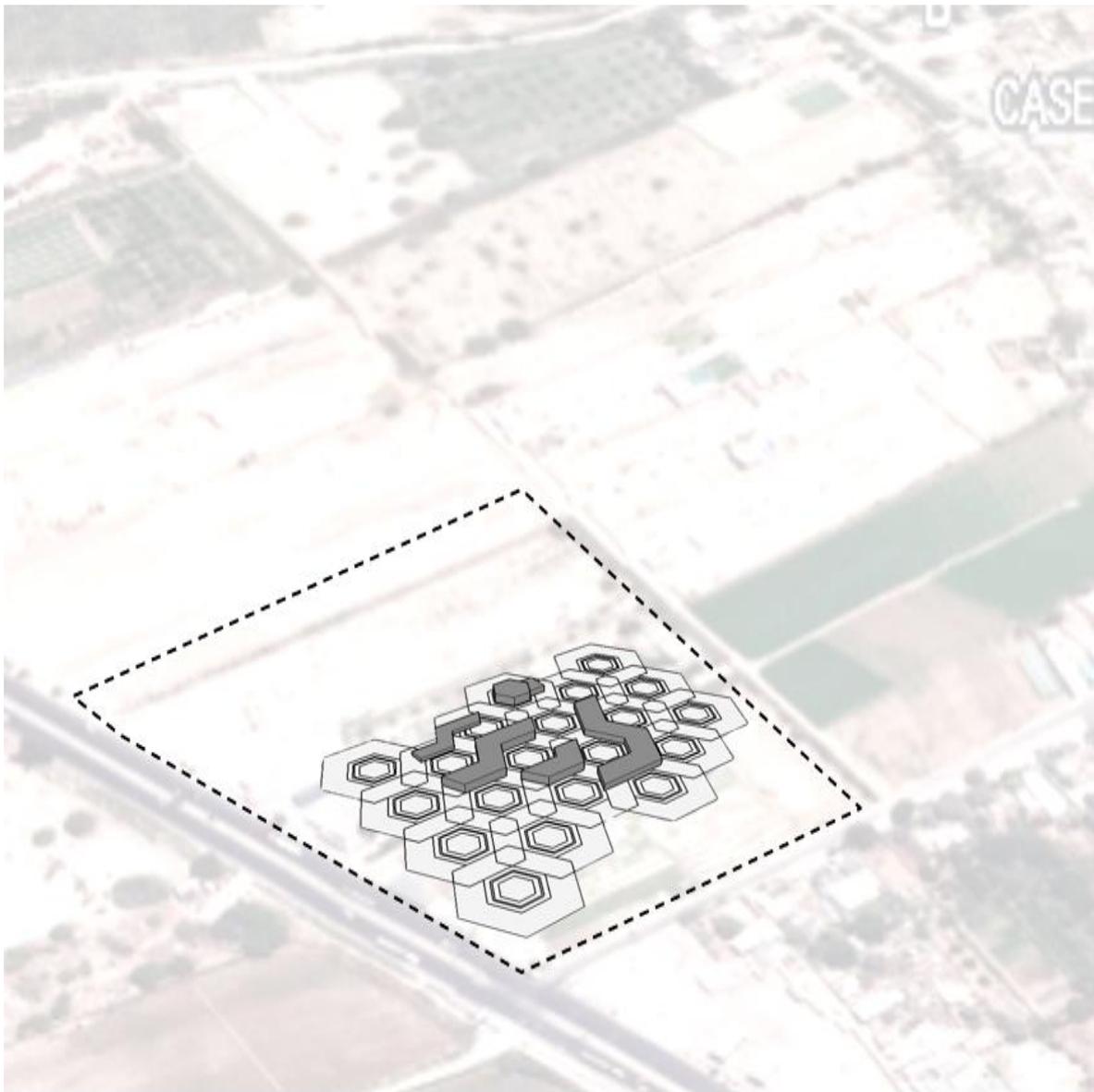
Figura 58: Diagrama de la conceptualización.



Nota: Podemos observar las primeras intenciones del diseño plasmado basado en la uva a través de figuras geométricas. Fuente: El equipo de investigación.

Como primer punto se moldeó la forma de la uva representándolo en formas volumétricas implementando los principios de una figura geométrica en este caso un hexágono levantándolos, obteniendo unos bloques irregulares, dando paso así a la forma del museo enoturístico del proyecto.

Figura 59: Diagrama de la conceptualización a través de figuras geométricas.

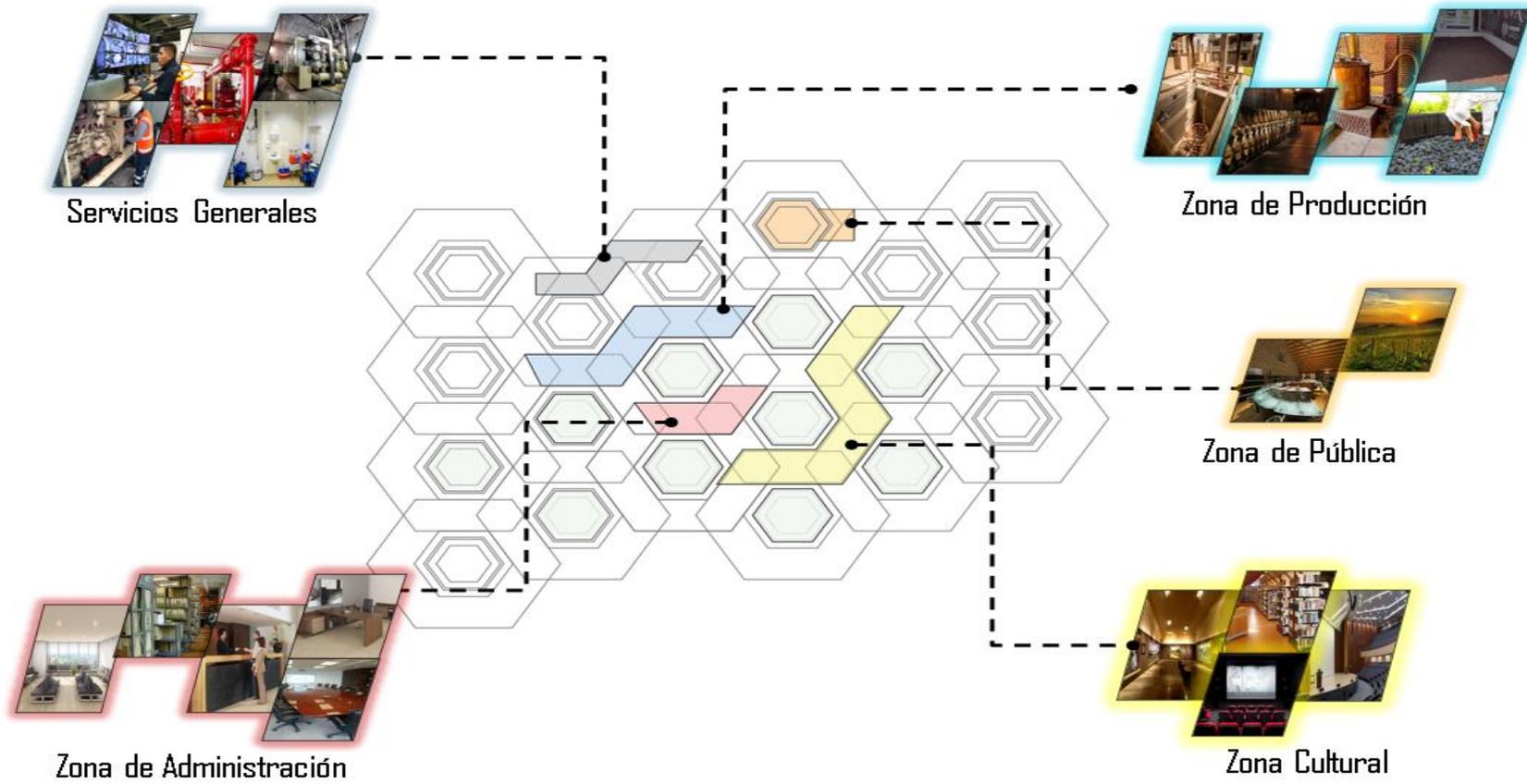


Nota: Podemos observar las primeras intenciones del diseño plasmado basado en la uva a través de figuras geométricas. Fuente: El equipo de investigación.

5.2. Esquema de Zonificación

El esquema de zonificación se forja a través de su programación arquitectónica y necesidades con base en relaciones lógicas y funcionales para asegurar las actividades que se lleven dentro del proyecto, se busca desarrollar un buen planteamiento de zonificación considerando que en nuestra conceptualización se utilizó los principios de transformación de una figura geométrica.

Figura 60: Esquema de zonificación.

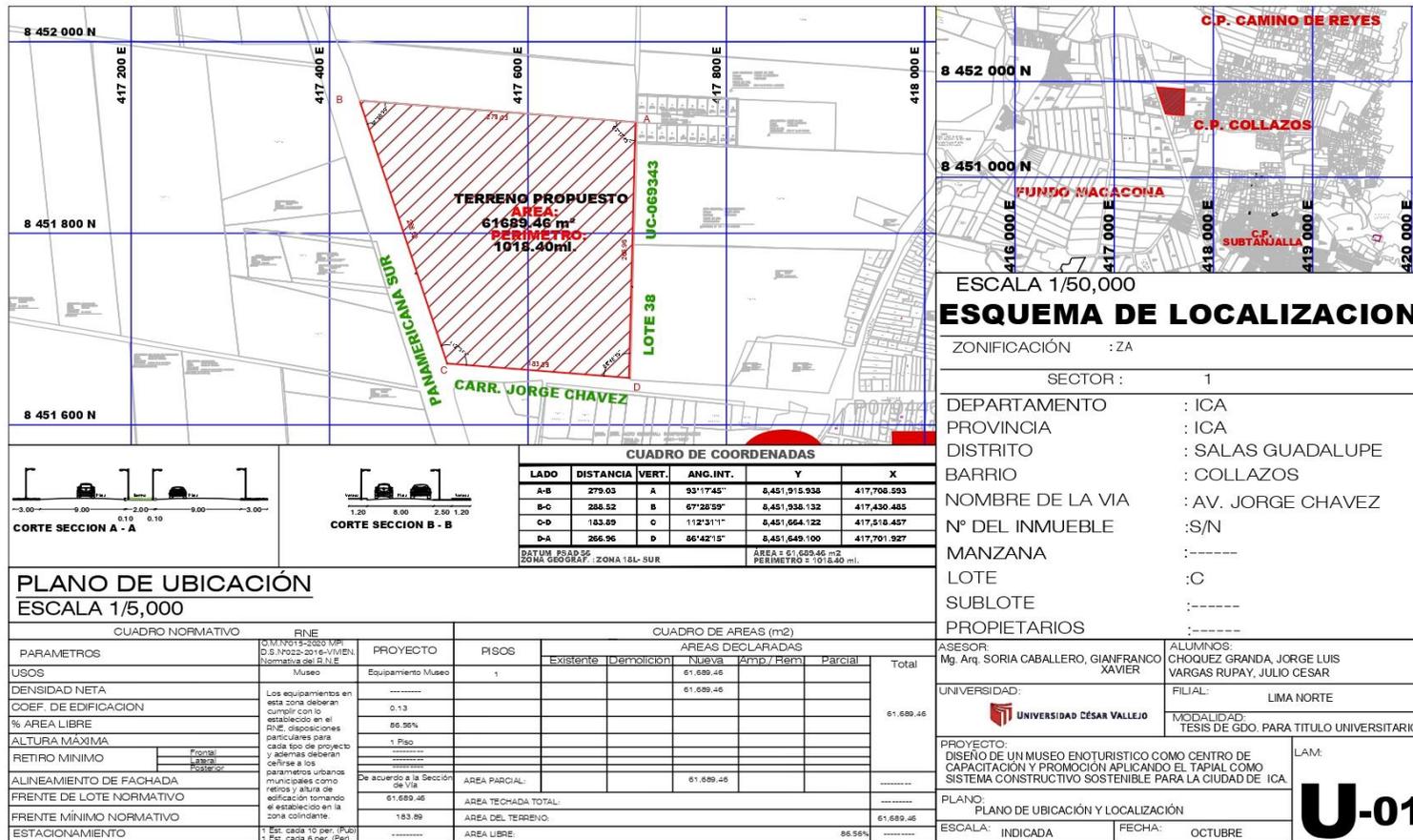


Nota: Podemos observar el esquema de zonificación con algunas imágenes de los ambientes. Fuente: El equipo de investigación.

5.3. PLANOS ARQUITECTÓNICOS DEL PROYECTO

5.3.1. Planos de Ubicación y Localización

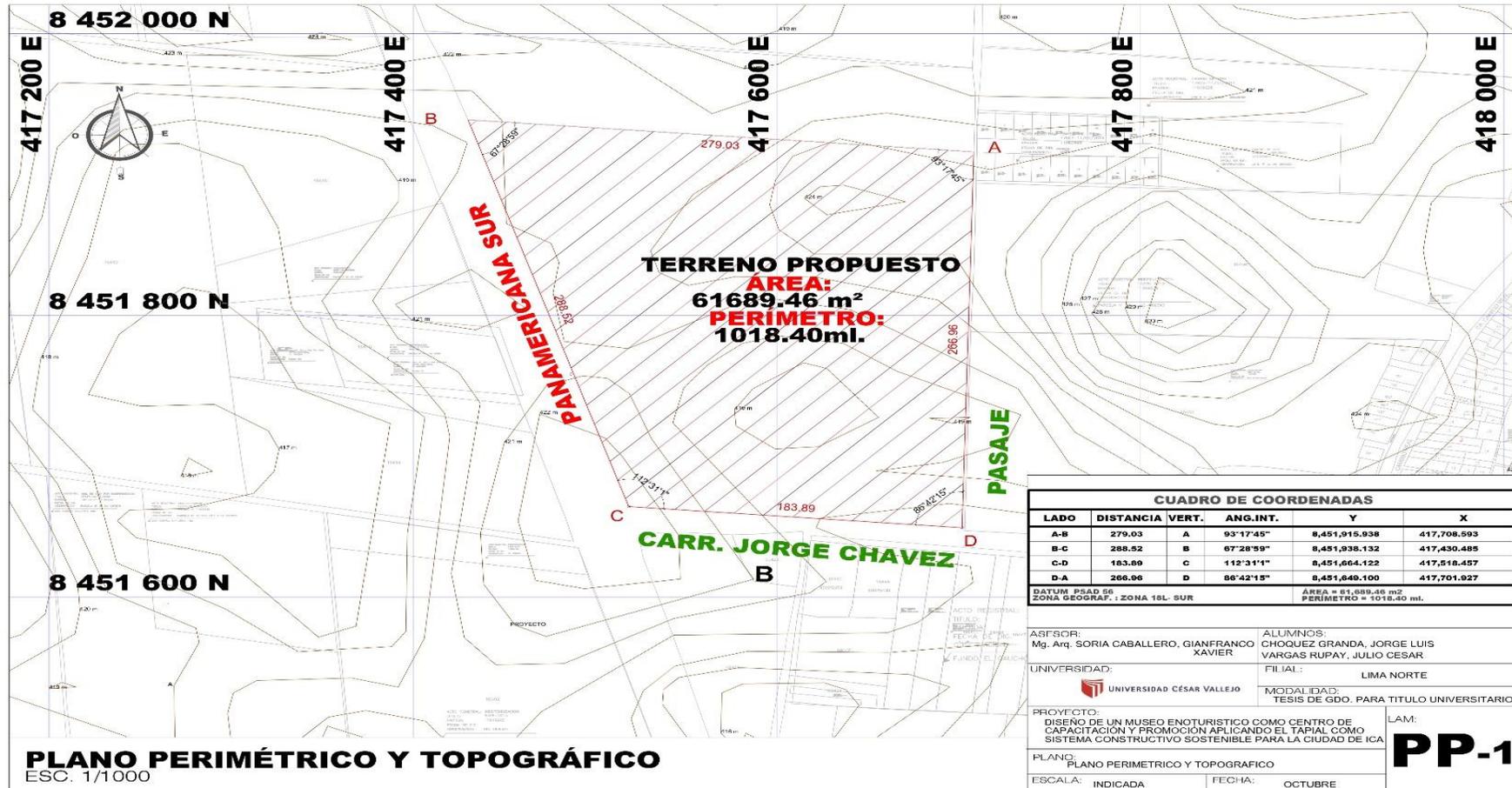
Figura 61: Planos de Ubicación y Localización



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.2. Plano Perimétrico – topográfico

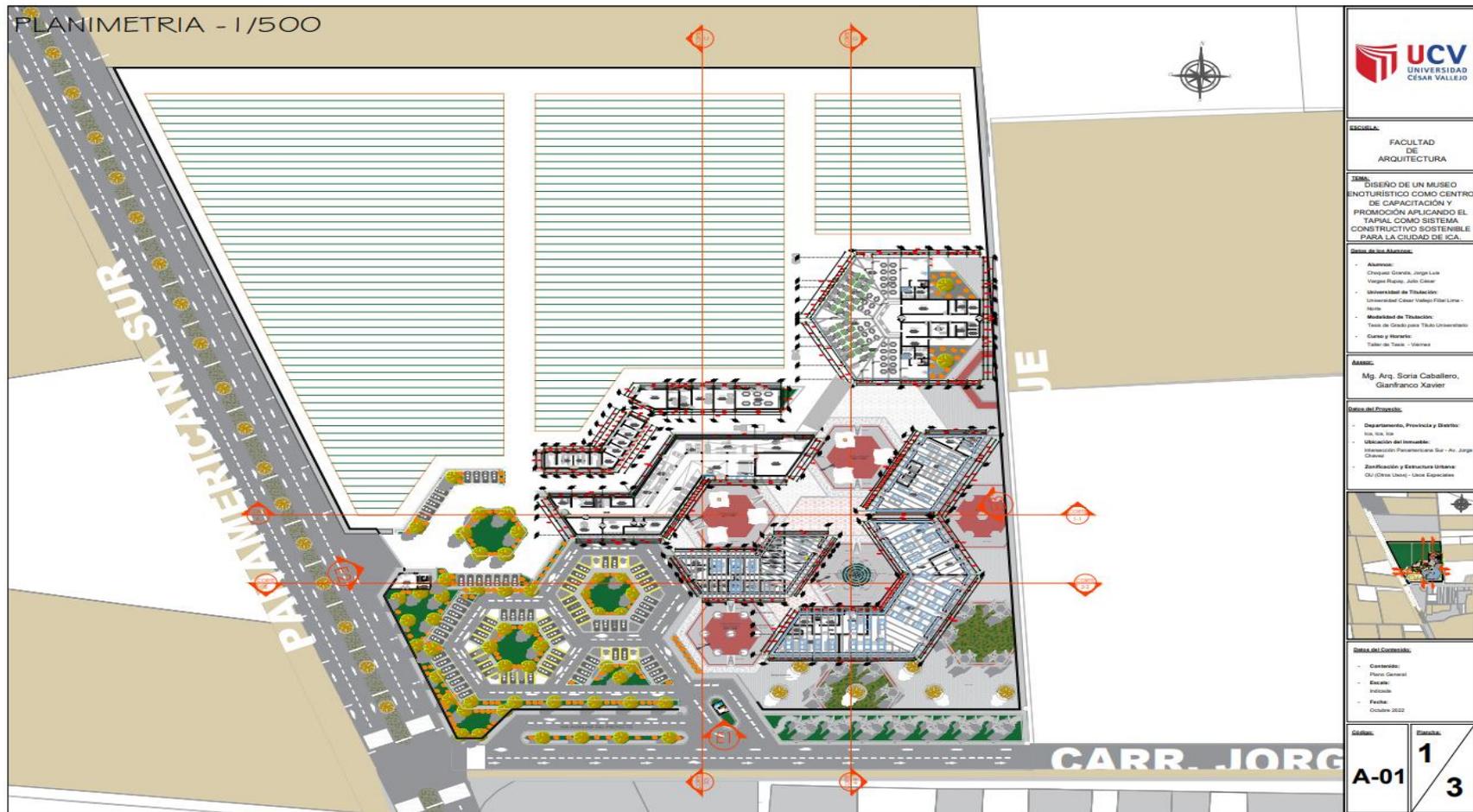
Figura 62: Plano Perimétrico



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.3. Plano General

Figura 63: Plano General.



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.3.1. Plot Plan general

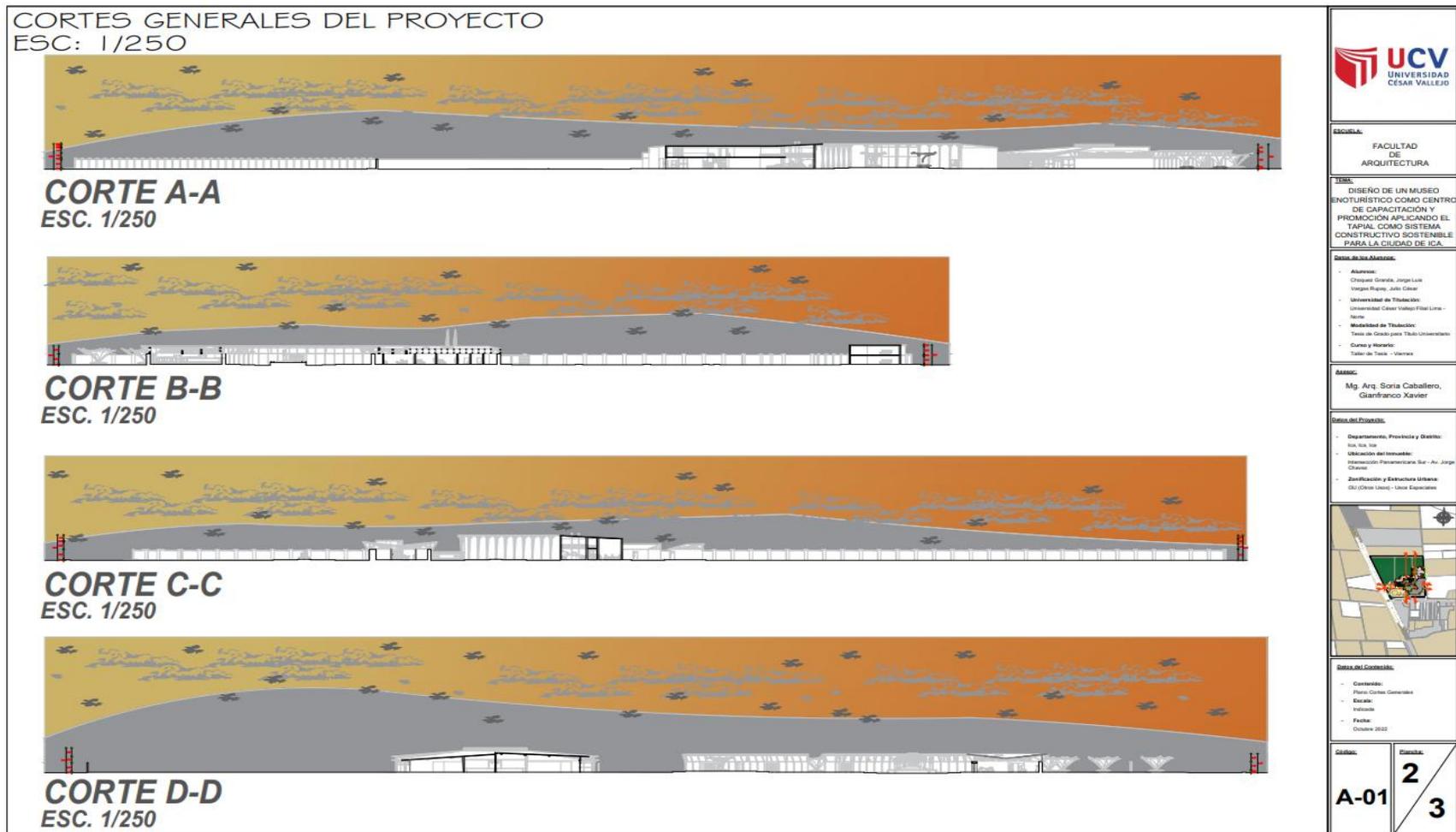
Figura 64: Plano General



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.3.2. Plano de Cortes Generales

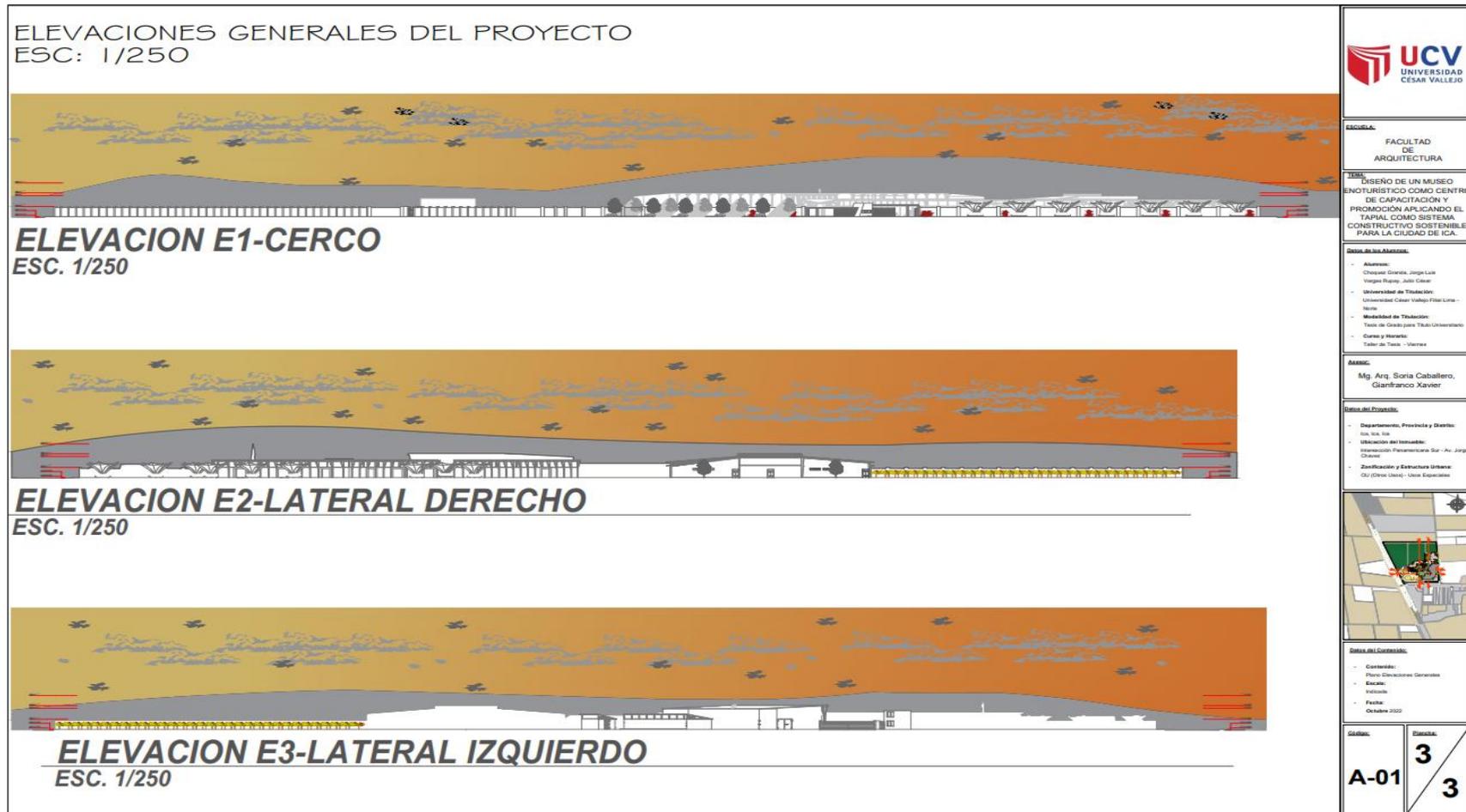
Figura 65: Plano de cortes generales



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.3.3. Plano de Elevaciones Generales

Figura 66: Plano de elevaciones generales

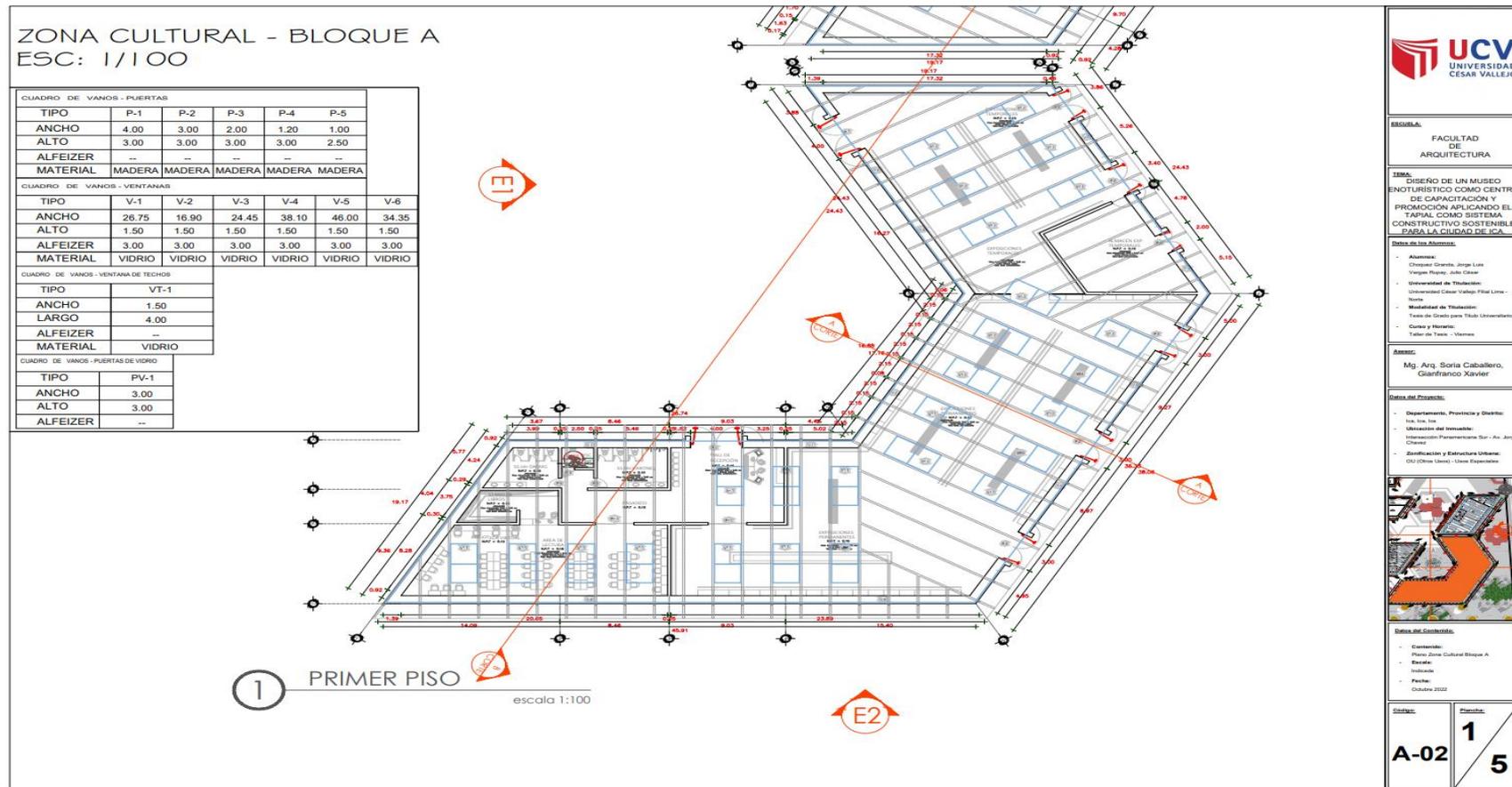


Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4. Planos de Distribución por Sectores y Niveles -Cortes y Elevaciones

5.3.4.1. Plano Zona Cultural Bloque A

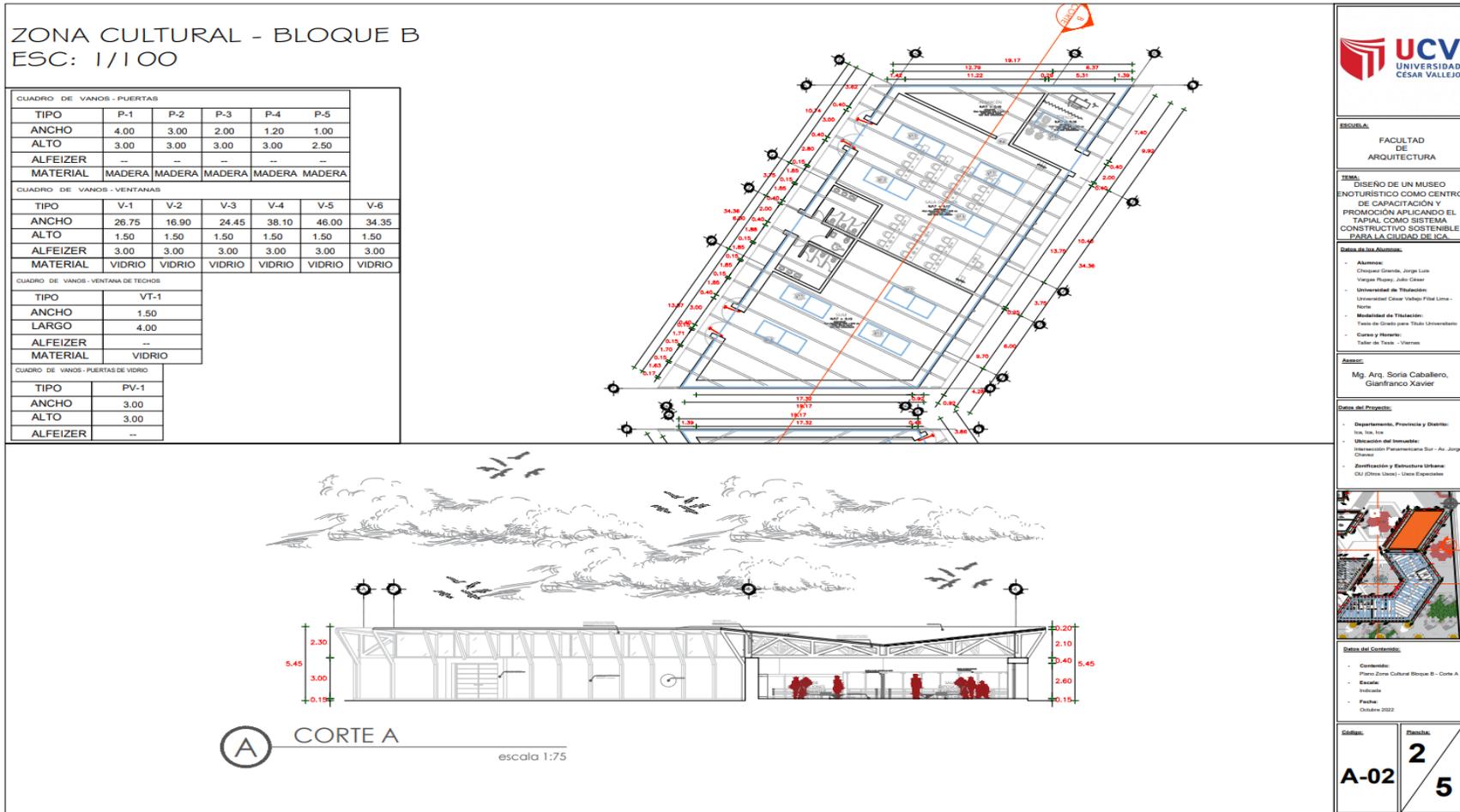
Figura 67: Plano de distribución por sectores y niveles – Plano de zona cultural bloque A



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.2. Plano Zona Cultural Bloque B – Corte

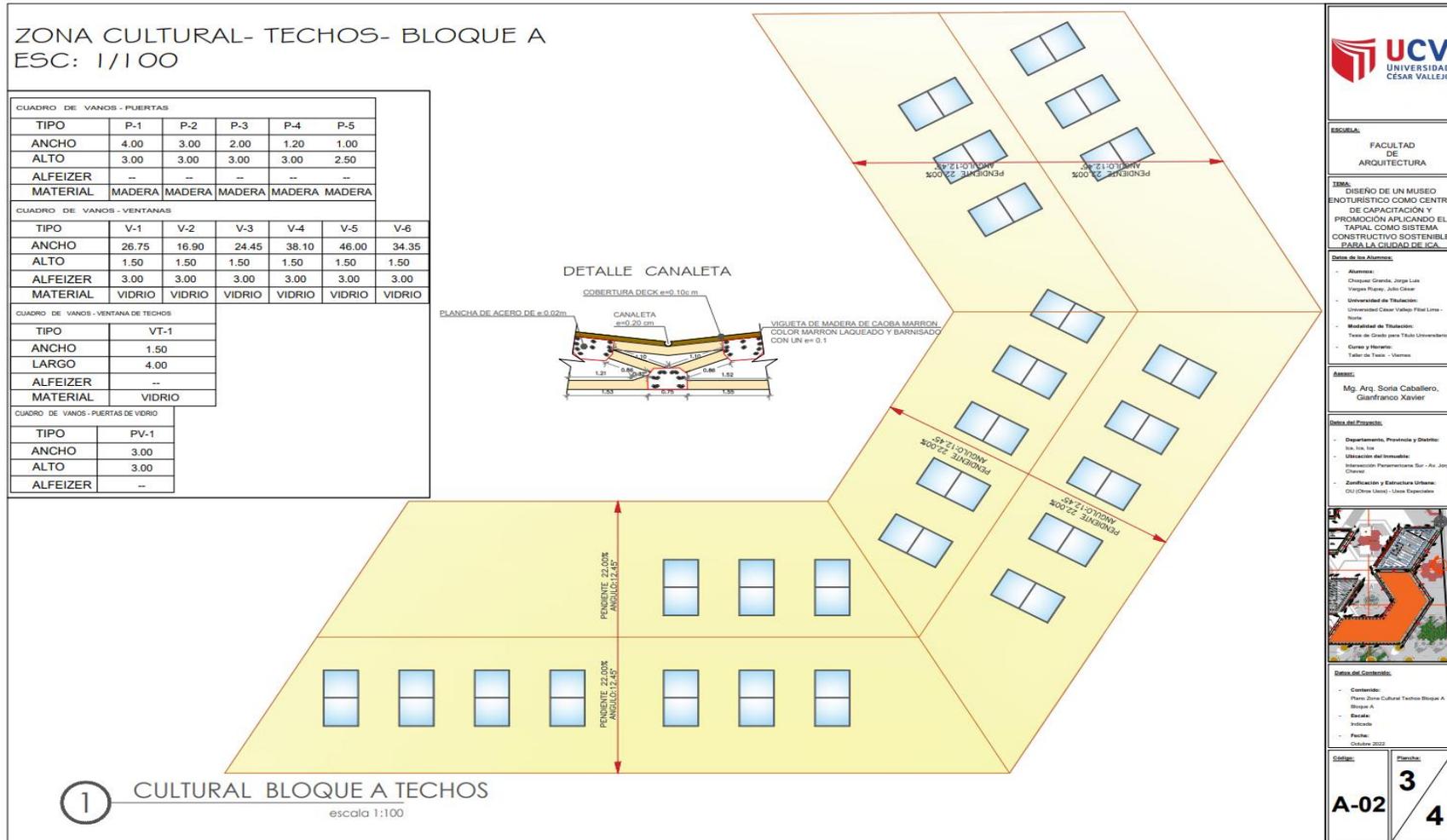
Figura 68: Plano Zona Cultural Bloque B - Corte



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.3. Plano Zona Cultural- Techos – Bloque A

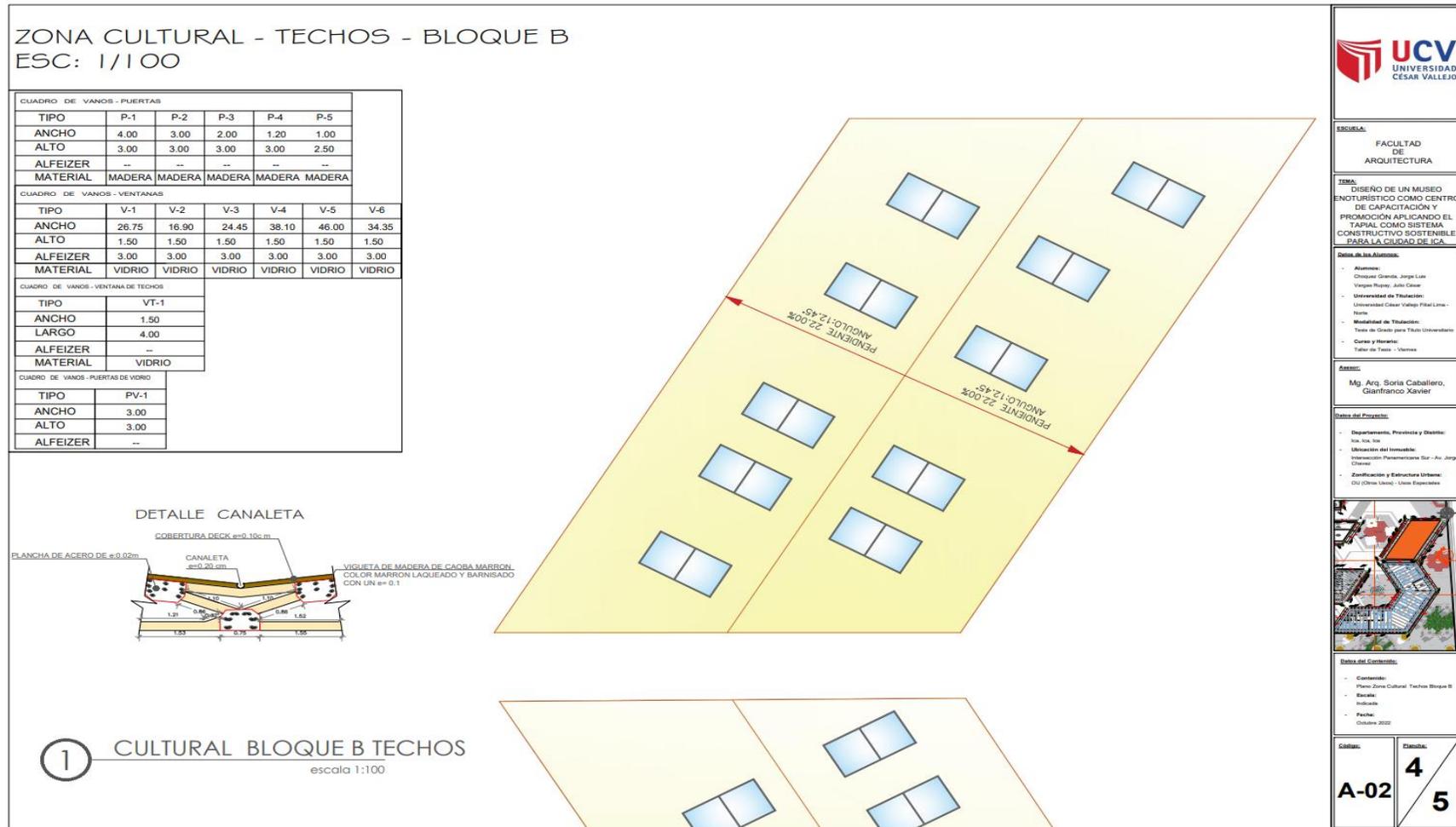
Figura 69: Plano Zona Cultural – Techos – Bloque A



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.4. Zona Cultural – Techos – Bloque B

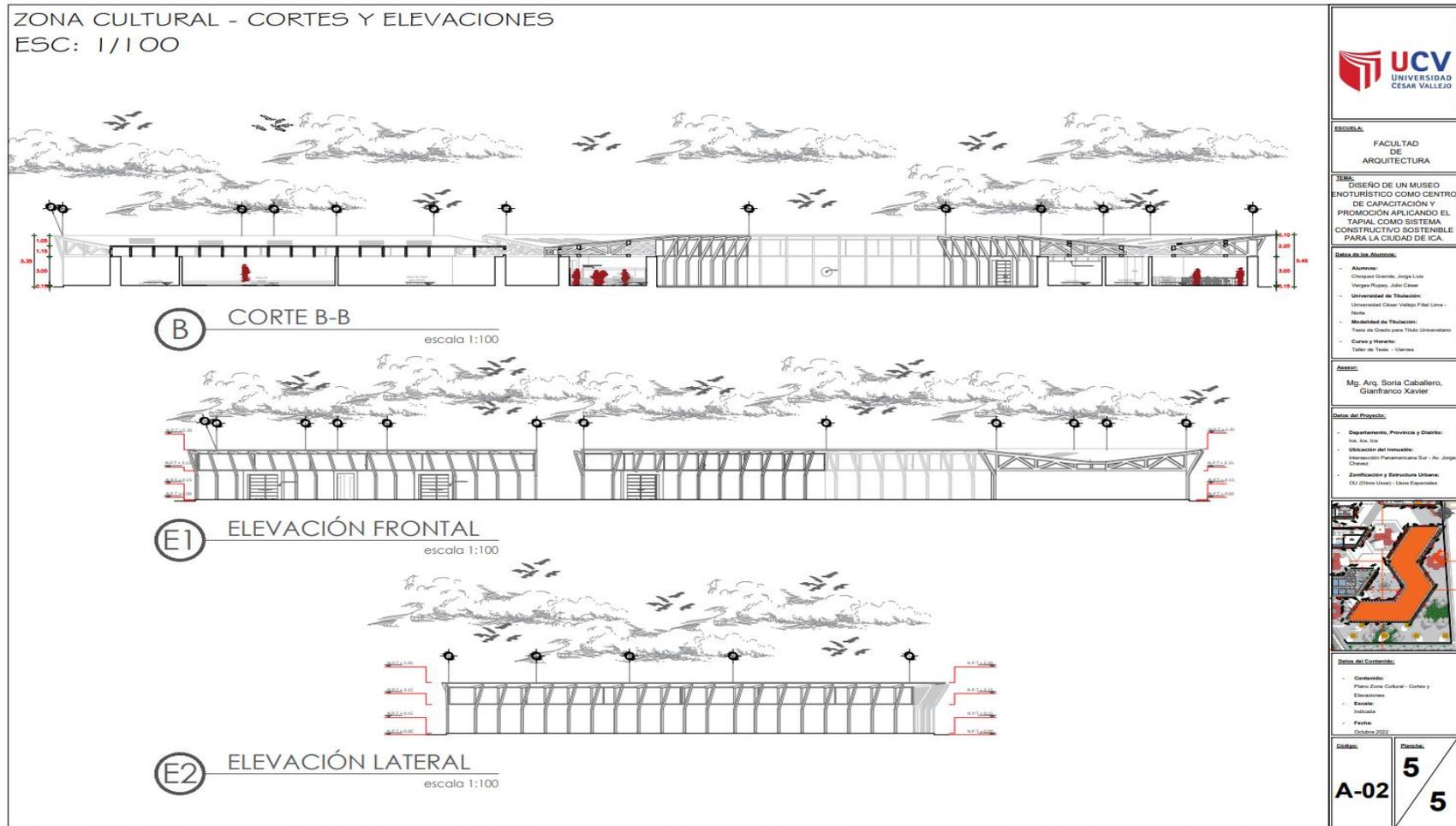
Figura 70: Zona Cultural – Techos – Bloque B



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.5. Zona Cultural – Cortes Y Elevaciones

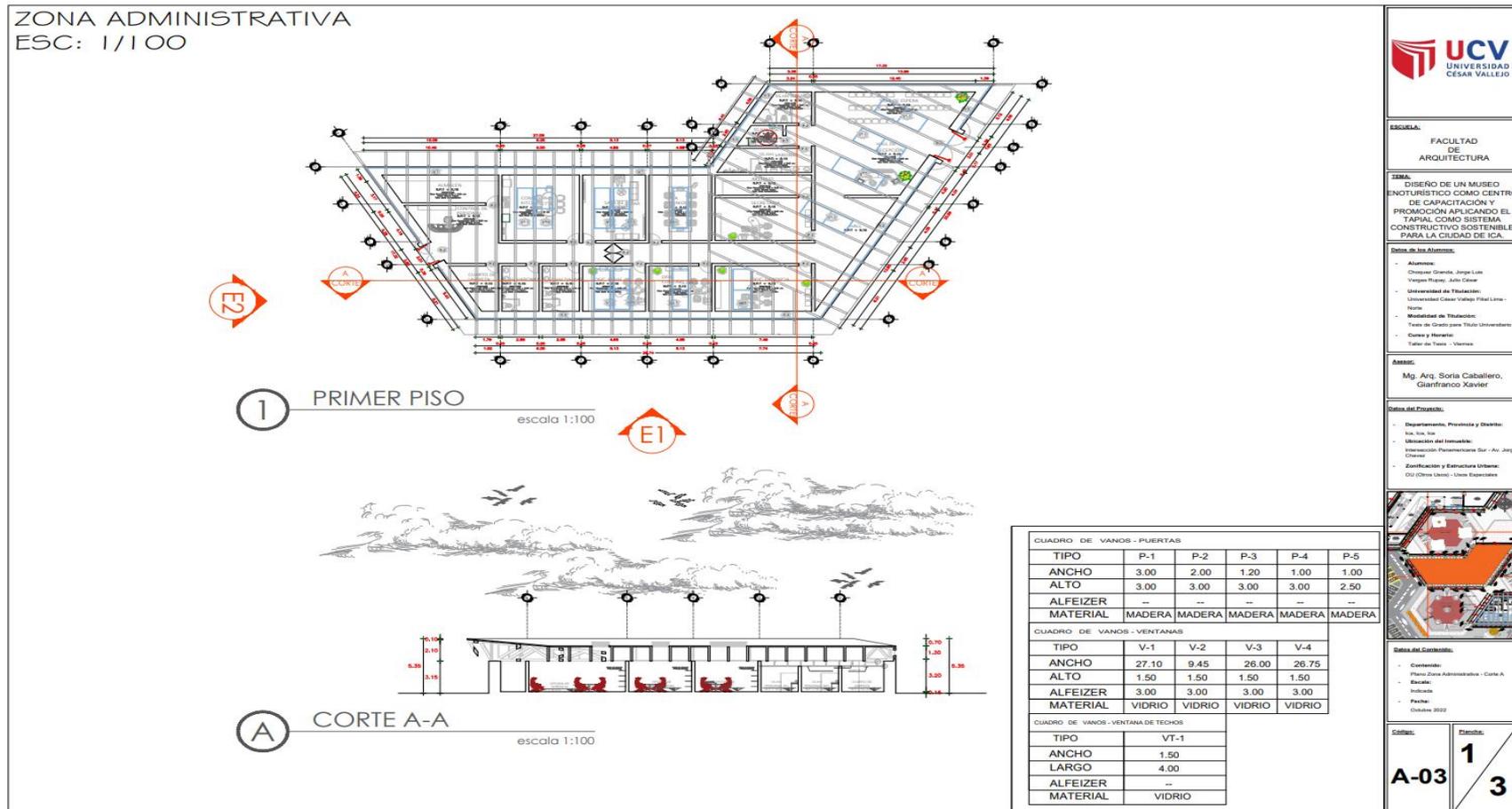
Figura 71: Plano Zona Cultural – Cortes y Elevaciones



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.6. Zona Administrativa – Cortes Y Elevaciones

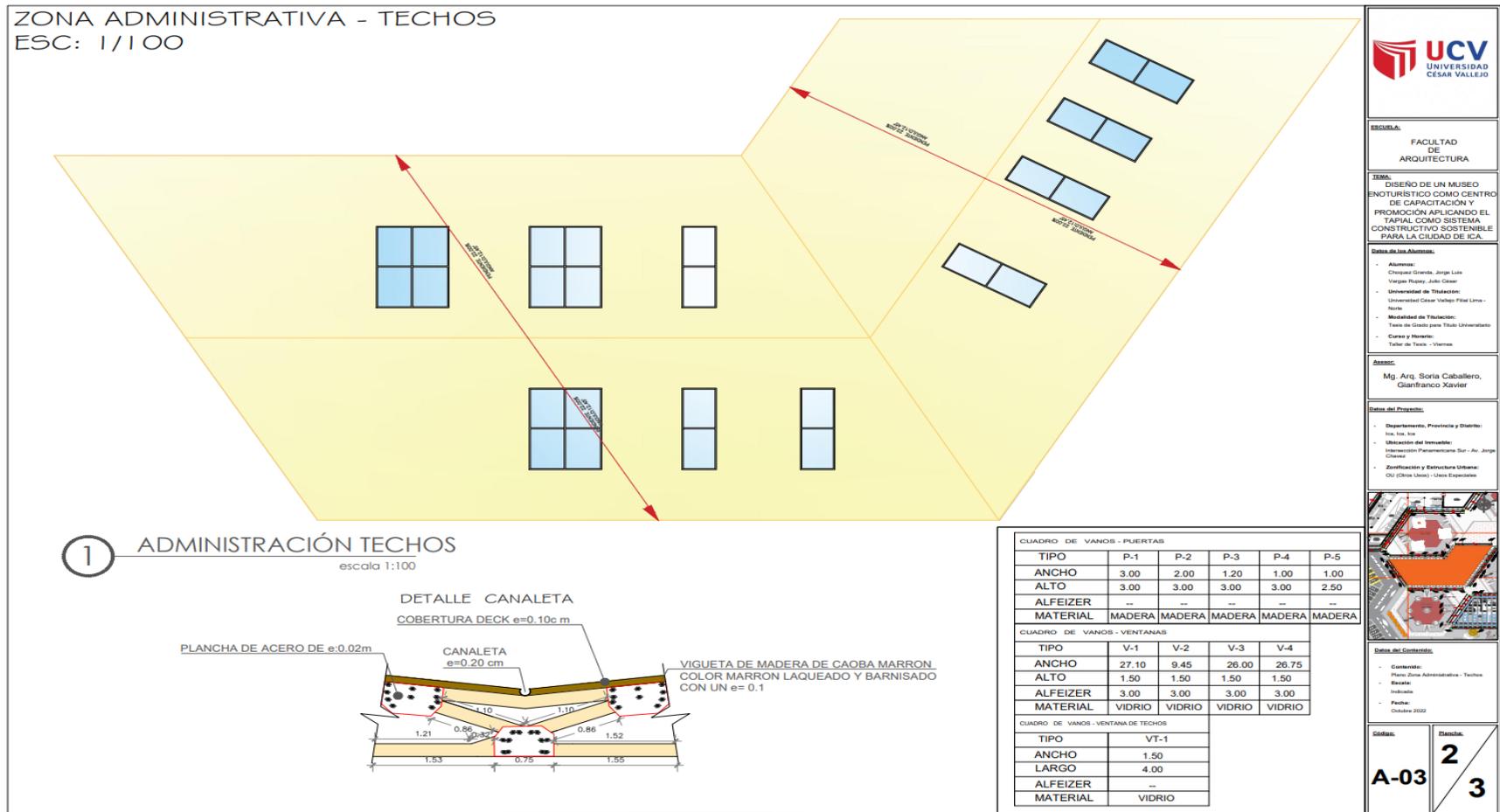
Figura 72: Zona Administrativa – Cortes y Elevaciones



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.7. Zona Administrativa – Techos

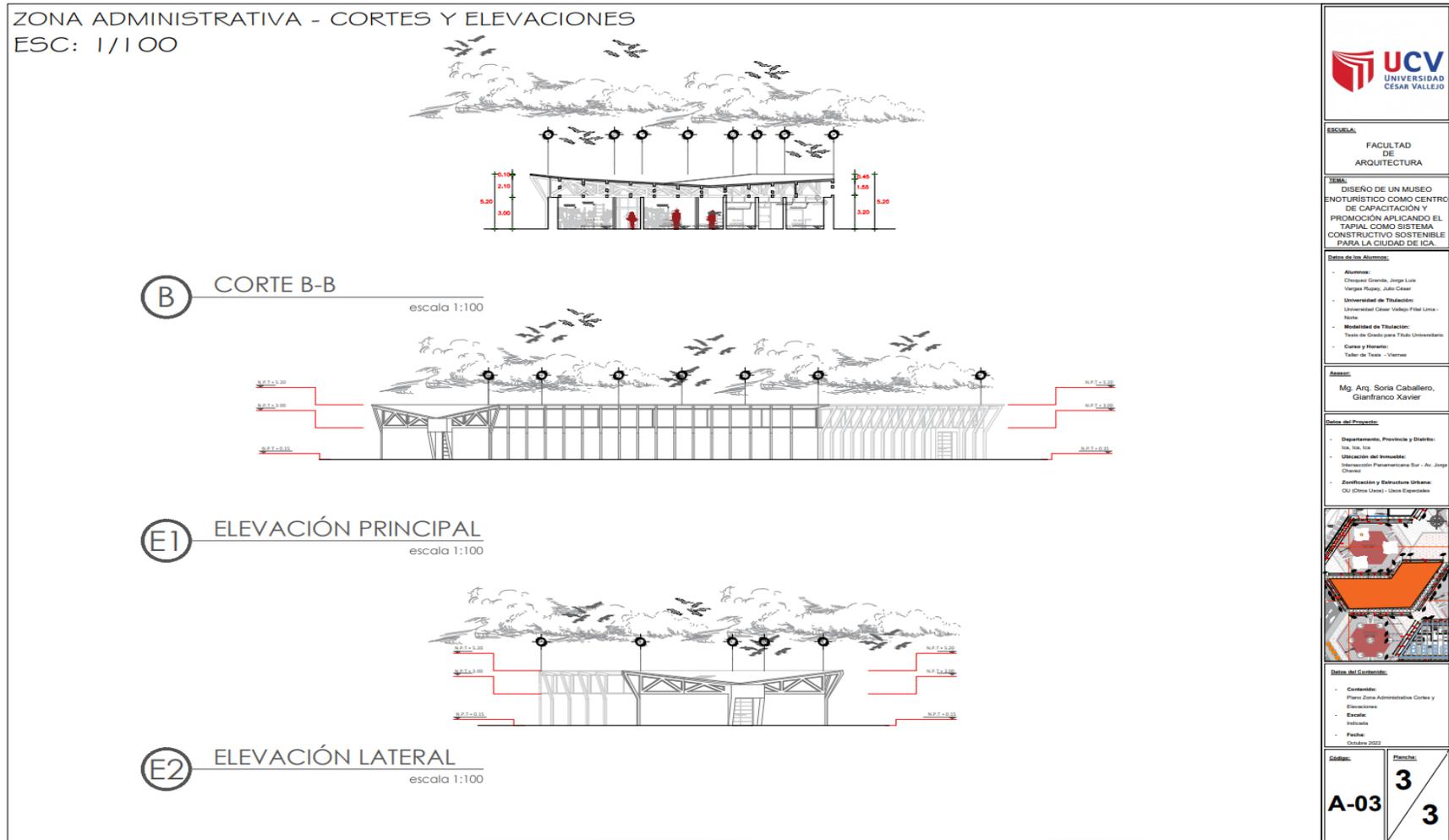
Figura 73: Zona Administrativa – Techos



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.8. Zona Administrativa – Cortes Y Elevaciones

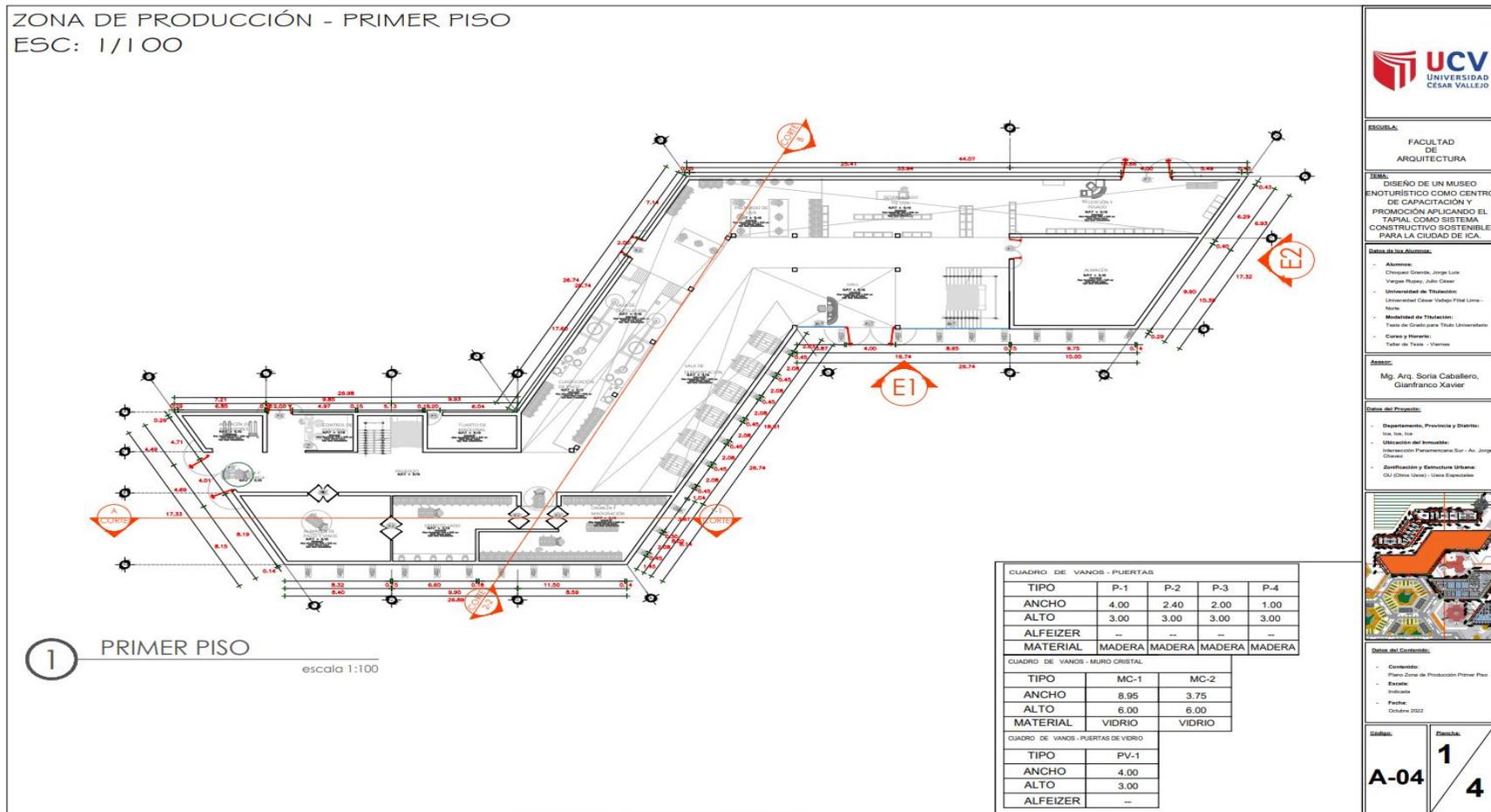
Figura 74: Zona Administrativa – Cortes y Elevaciones



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.9. Zona De Producción – Primer Piso

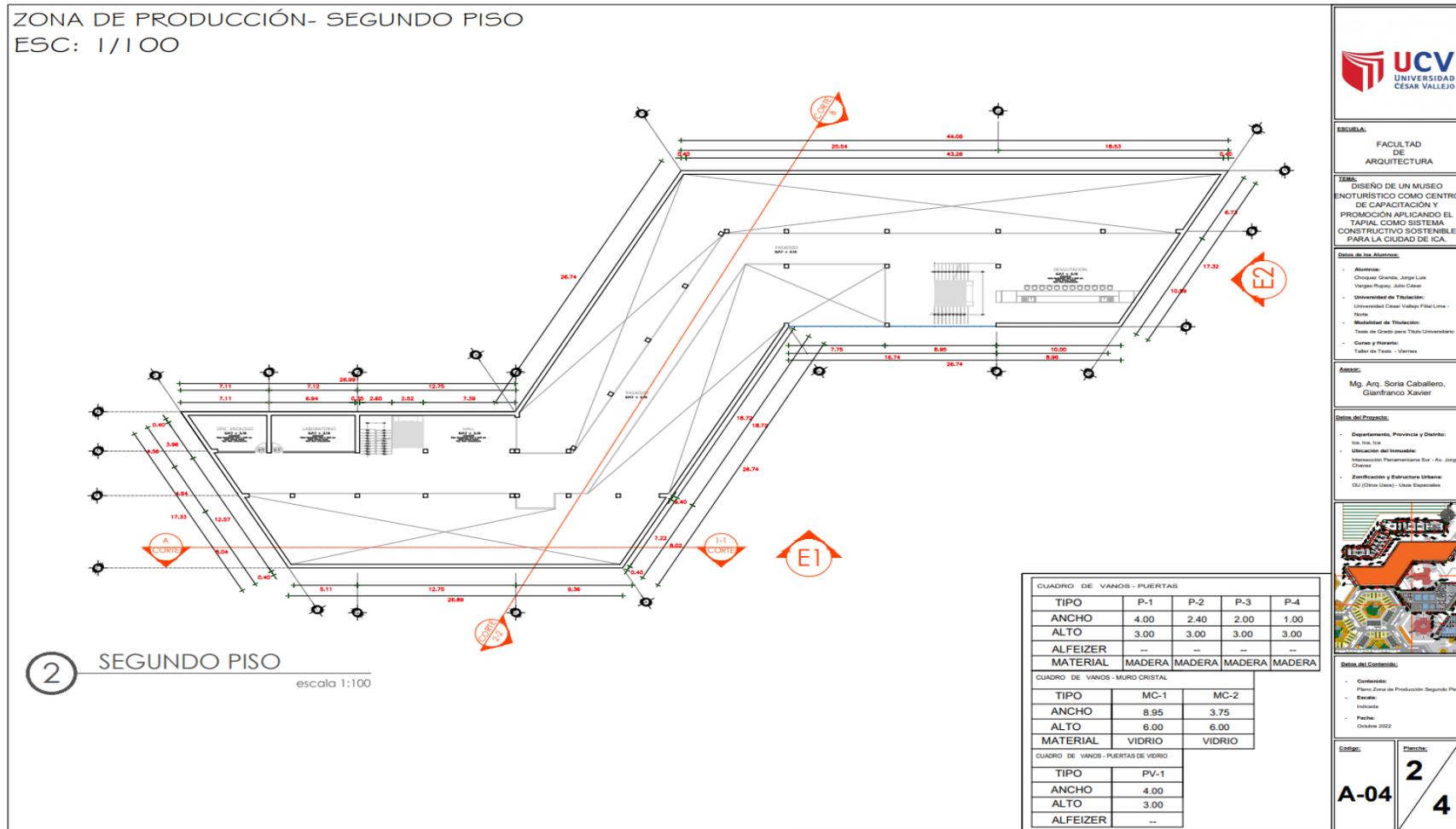
Figura 75: Zona de Producción – Primer Piso



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.10. Plano Zona De Producción - Segundo Piso

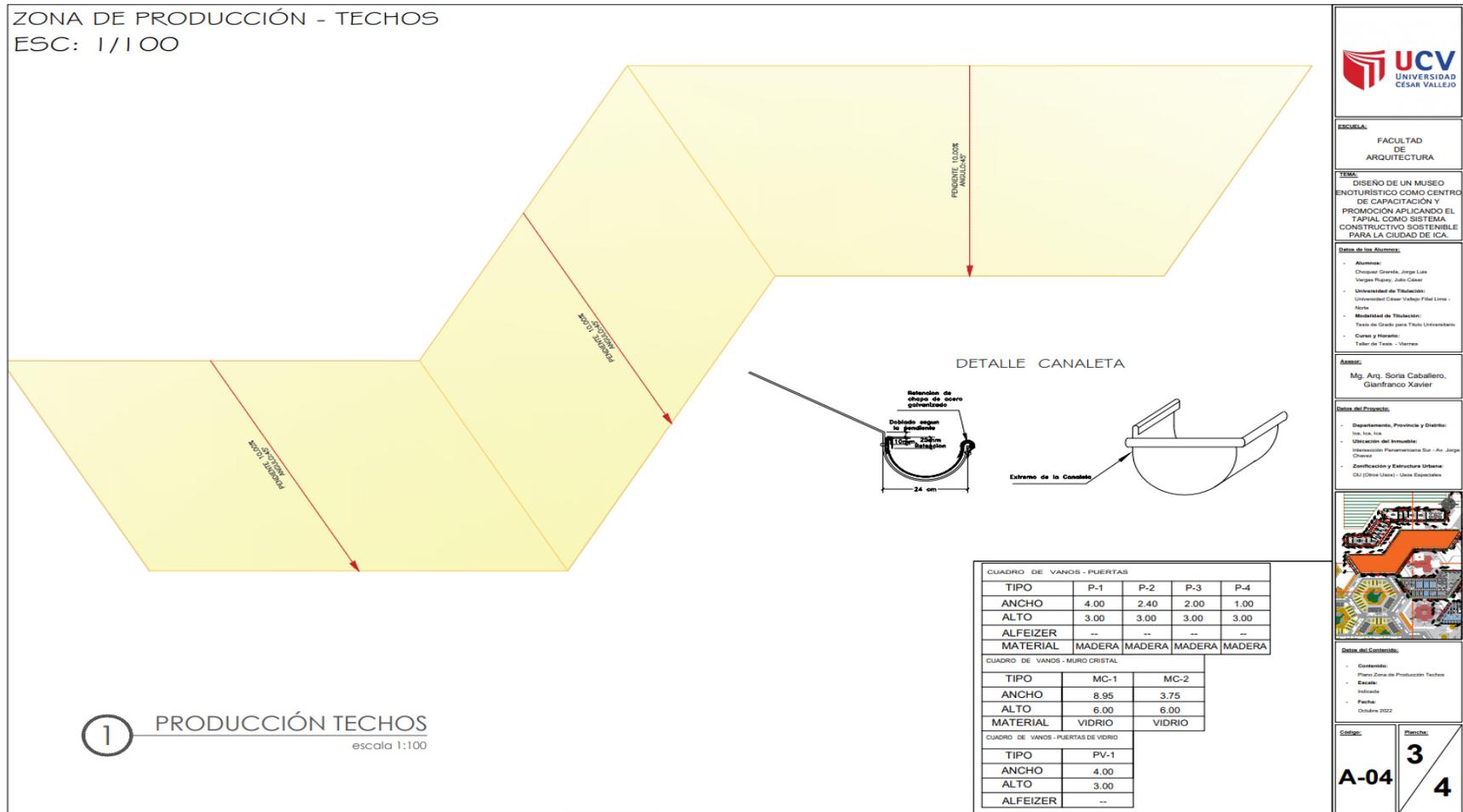
Figura 76: Plano Zona de Producción – Segundo Piso



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.11. Plano Zona De Producción – Techos

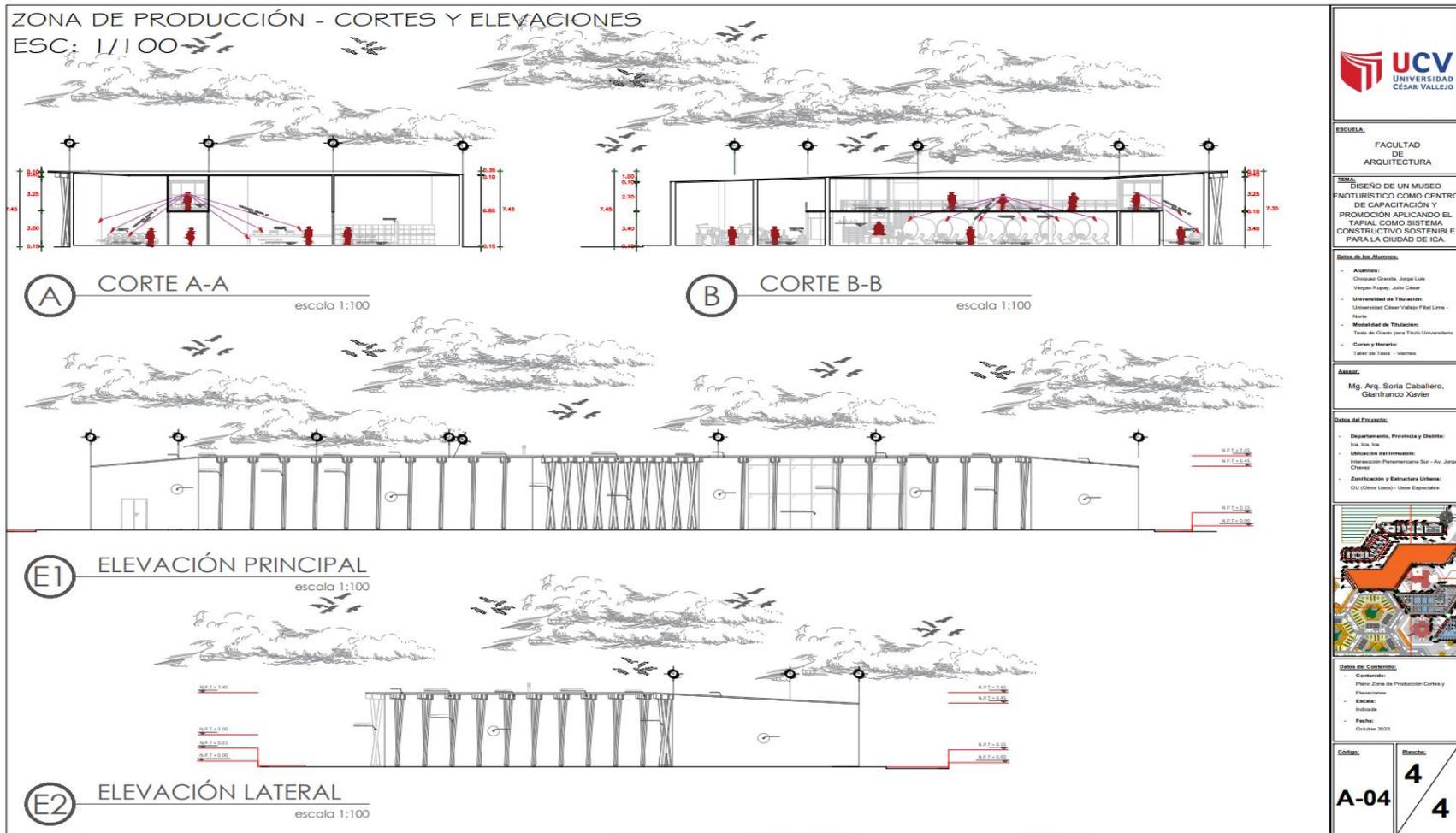
Figura 77: Plano Zona De Producción - Techos



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.12. Zona De Producción – Cortes Y Elevaciones

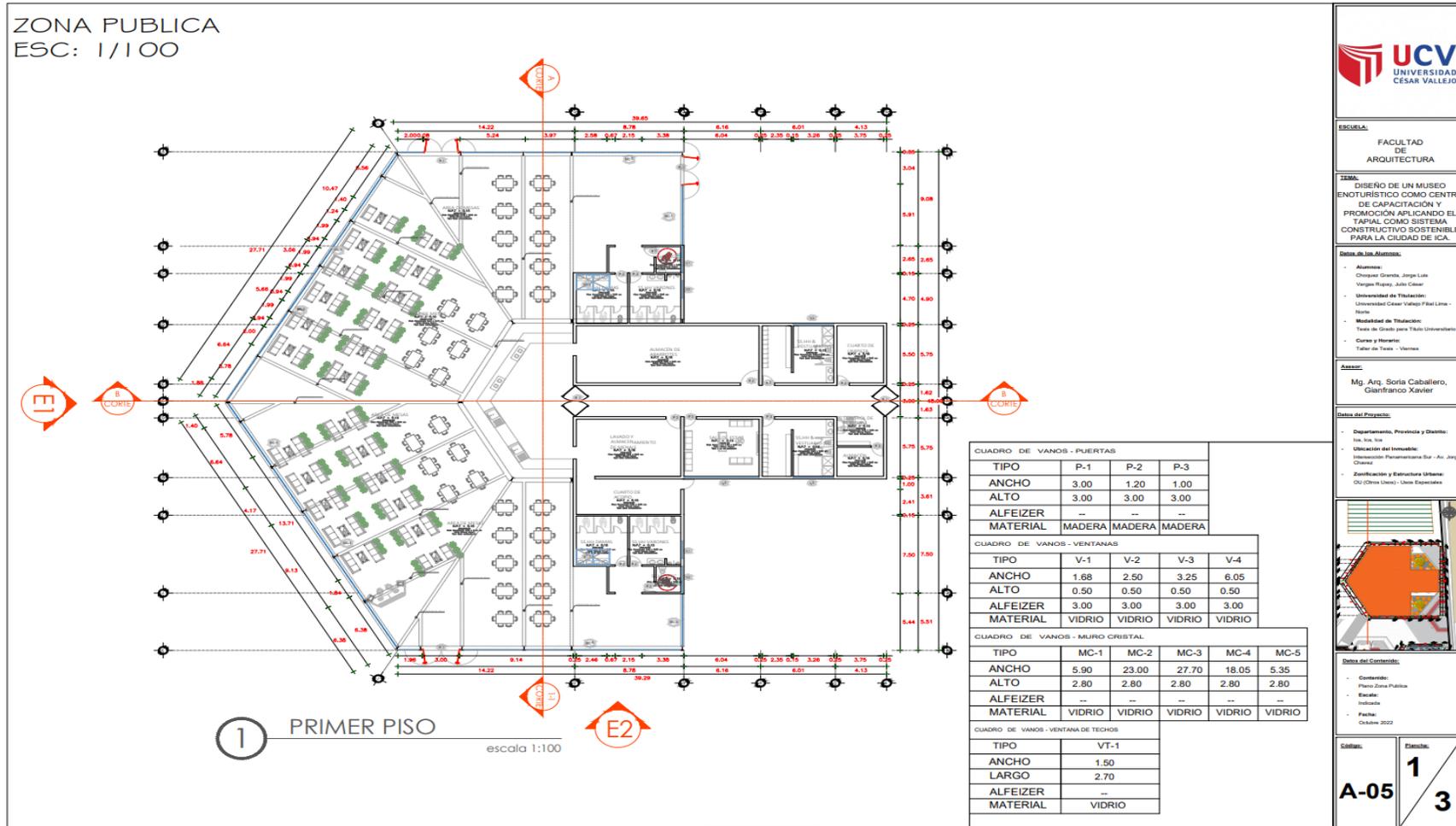
Figura 78: Zona de Producción – Cortes y Elevaciones



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.13. Plano De Zona Pública

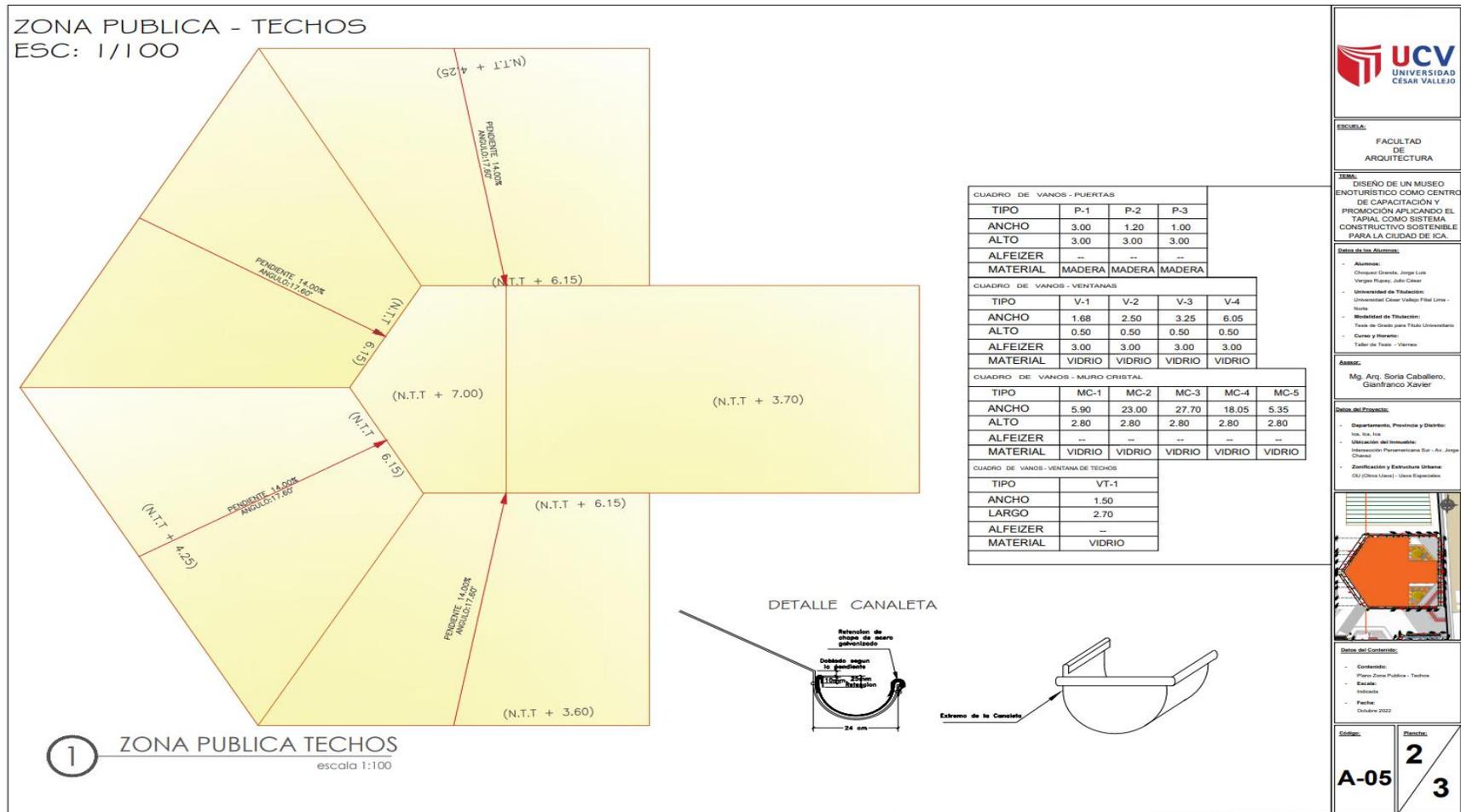
Figura 79: Plano de Zona Pública



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.14. Plano De Zona Pública – Techos

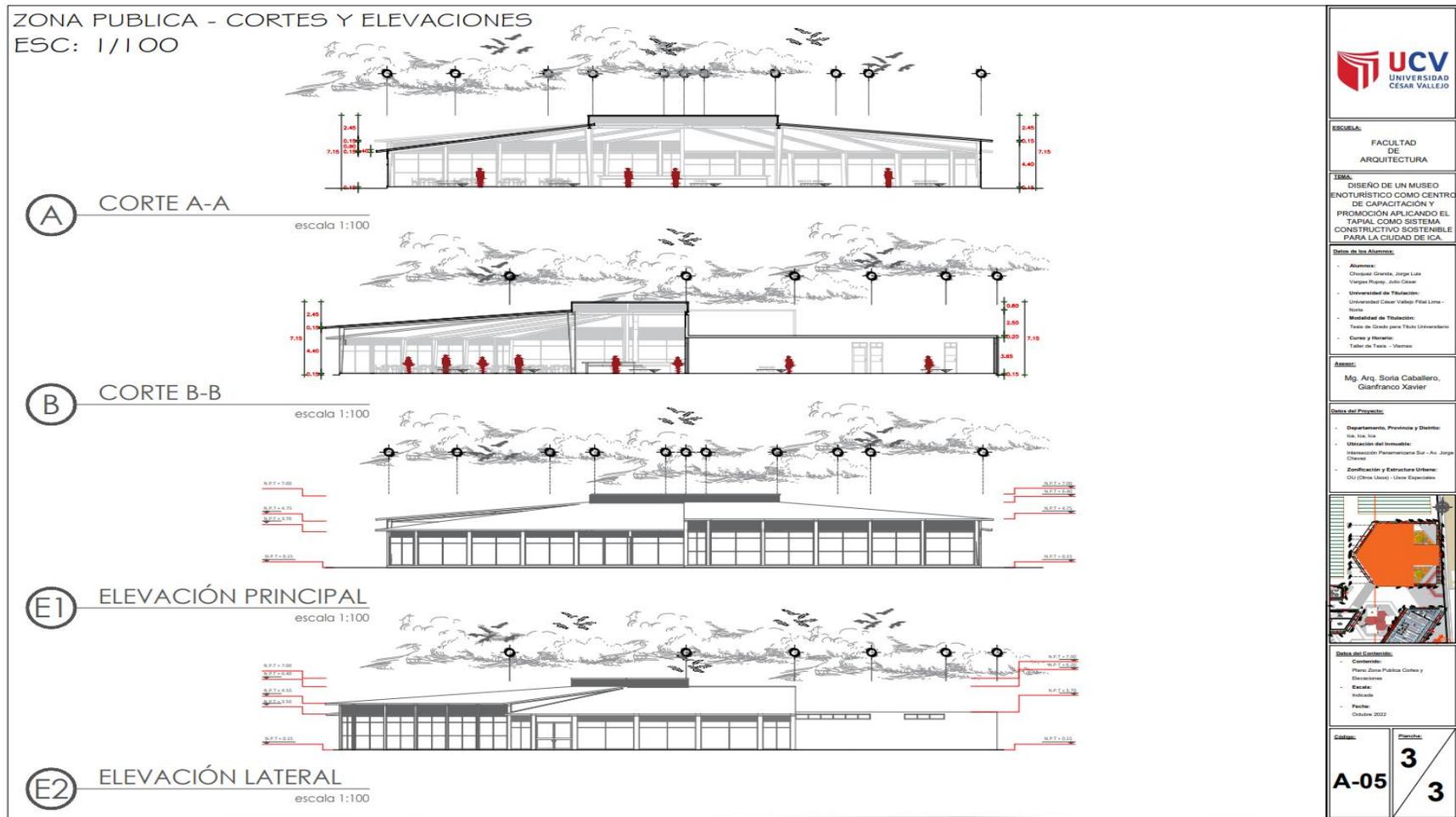
Figura 80: Plano De Zona Pública – Techos



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.15. Plano de Zona Pública – Cortes y Elevaciones

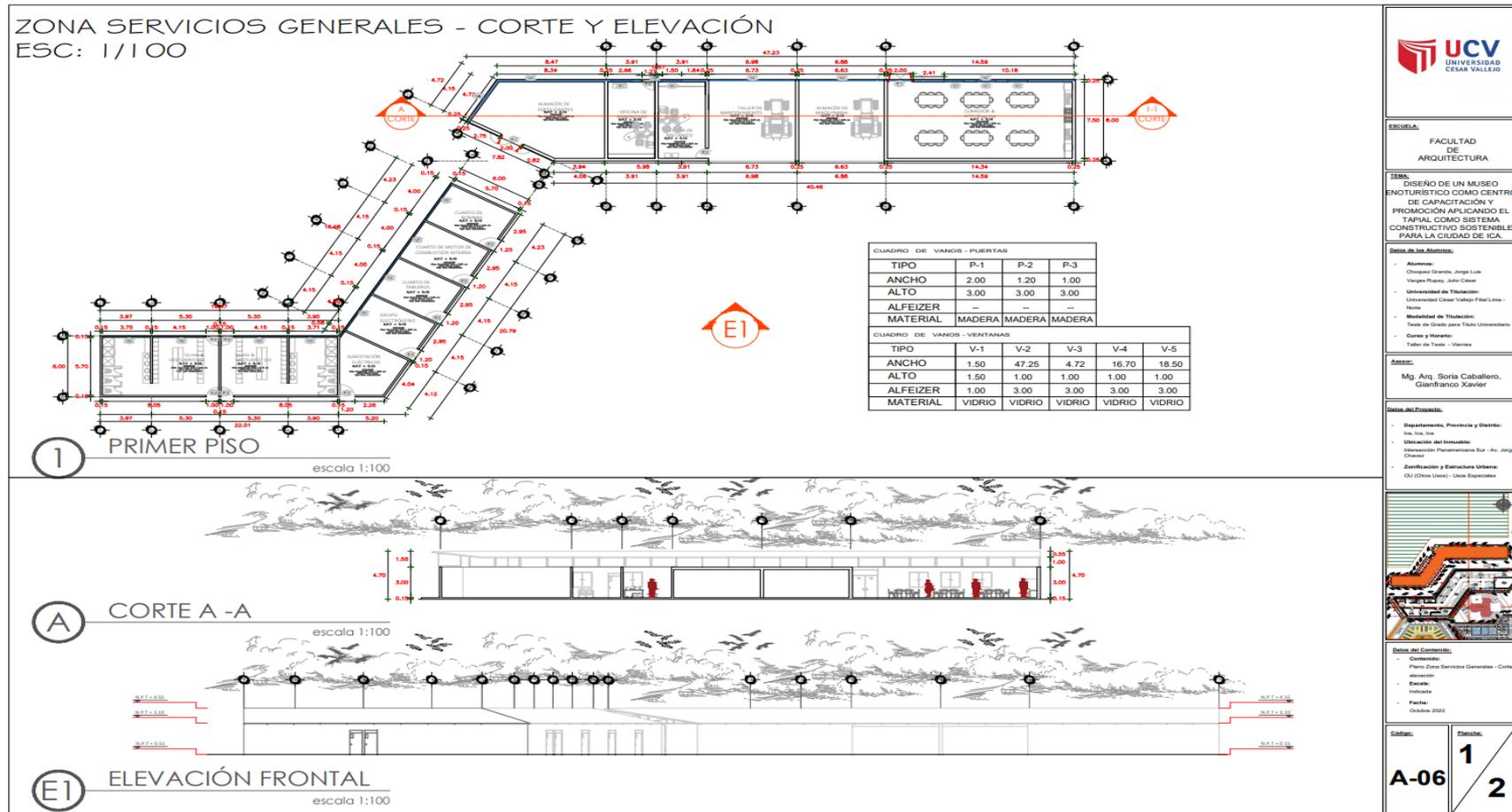
Figura 81: Plano de Zona Pública – Cortes y Elevaciones



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.16. Plano Zona de Servicios Generales – Corte y Elevación

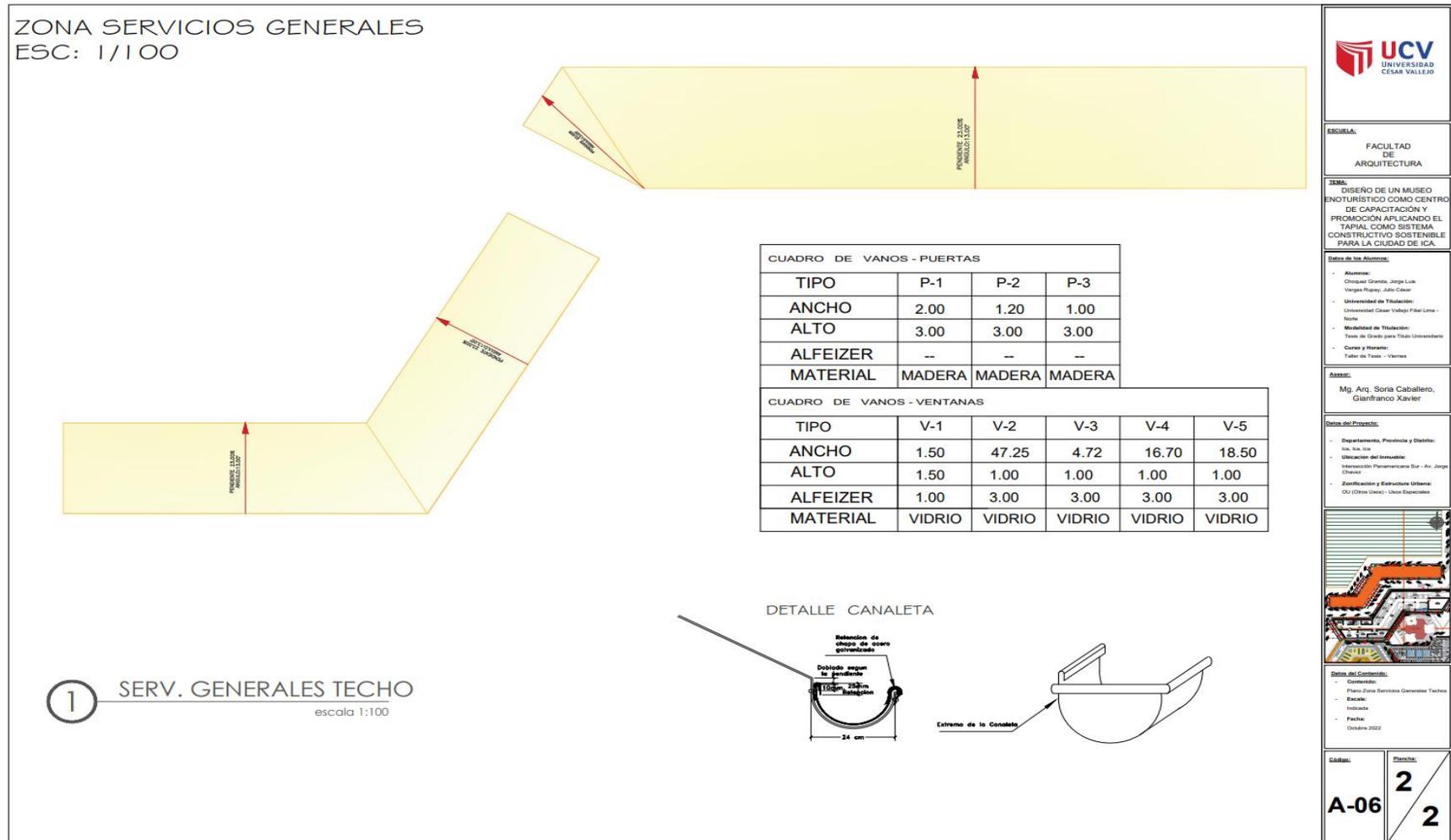
Figura 82: Plano Zona de Servicios Generales – Cortes y Elevaciones



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.4.17. Plano Zona de Servicios Generales - Techos

Figura 83: Plano Zona de Servicios Generales – Techos

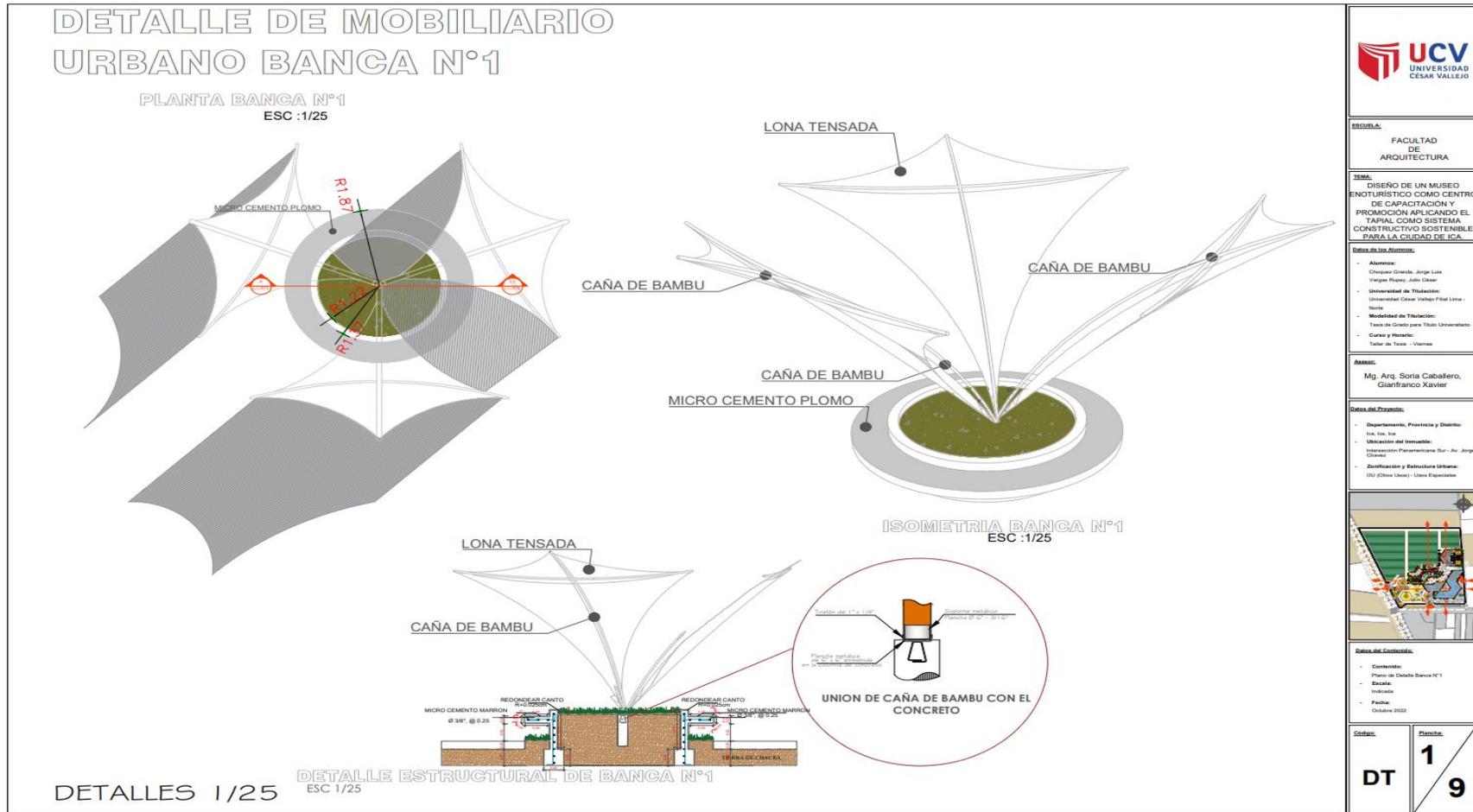


Fuente: El equipo de investigación.

5.3.5. Plano de Detalles Arquitectónicos

5.3.5.1. Plano Detalle De Banca N° 1

Figura 84: Plano de Detalles Arquitectónicos – Plano detalle de banca N° 1

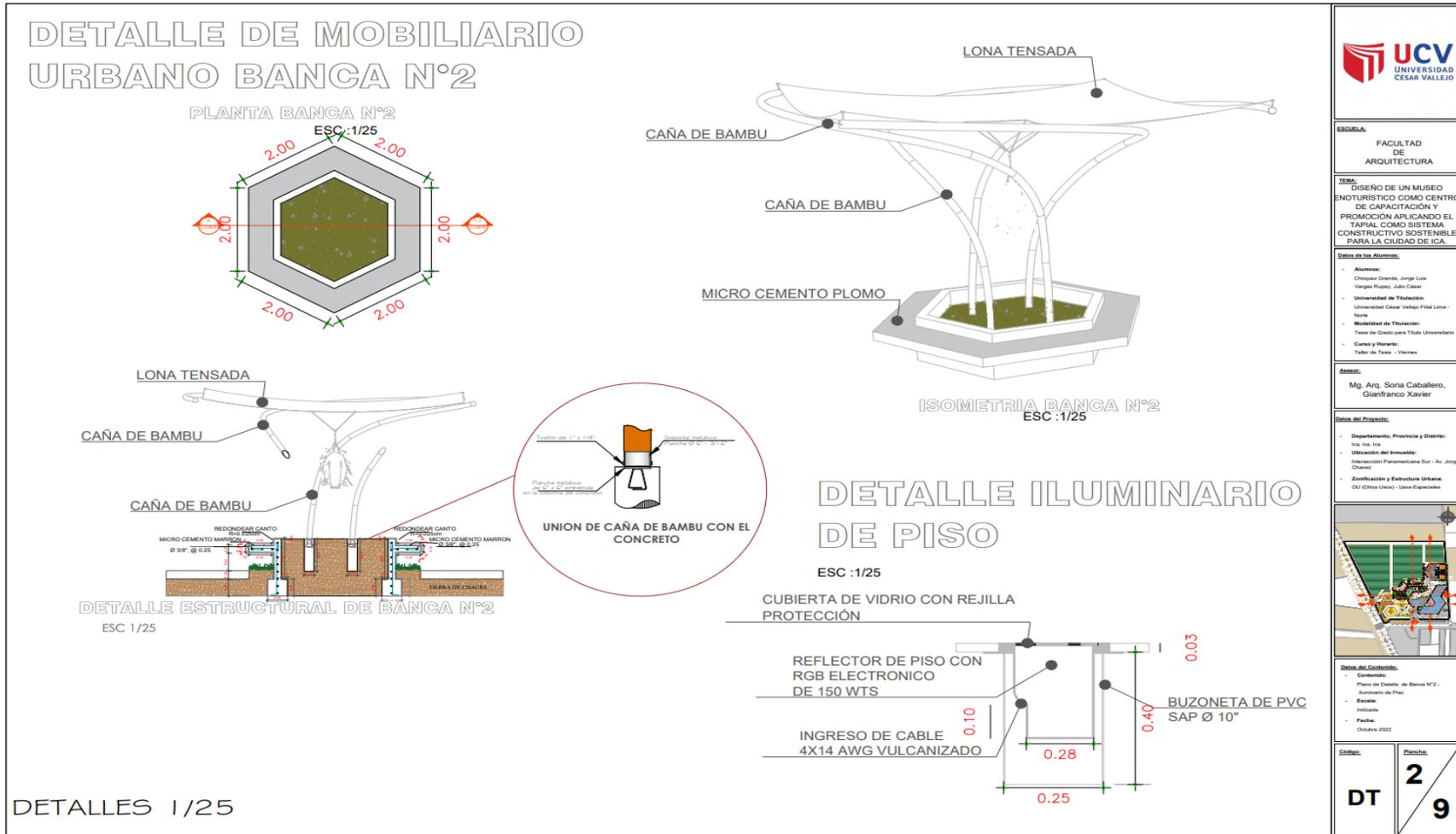


 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	
ESCUELA: FACULTAD DE ARQUITECTURA	
TÍTULO: DISEÑO DE UN MUSEO EN TORRENTINO COMO CENTRO DE CAPACITACIÓN Y PROMOCIÓN APLICANDO EL TARIJAL COMO SISTEMA CONSTRUCTIVO SOSTENIBLE PARA LA CIUDAD DE ICA	
FECHA DE ELABORACIÓN: - Alumno: Chequezo Grande, Jorge Luis Vargas Pizarro, Julio César - Universidad de Trujillo: Universidad César Vallejo - F. I. Lima - Norte - Modalidad de Titulación: Tesis de Grado para Título Universitario - Curso y Horario: Taller de Tesis - 4 Semestre	
ASISTENTE: Mg. Arq. Soría Caballero, Gianfranco Xavier	
Datos del Proyecto: - Departamento, Provincia y Distrito: Ica, Ica, Ica - Ubicación del Inmueble: Intersección Panamericana Sur - Av. Jorge Chequezo - Zonificación y Estructura Urbana: OUI (Zona Usos) - Libre Especifica	
	
Datos del Documento: - Contenido: Plano de Detalle Banca N°1 - Escala: 1/25 - Fecha: Octubre 2022	
DT	1 <hr/> 9

Fuente: El equipo de investigación.

5.3.5.2. Plano Detalle De Banca N° 2 – Iluminaria De Piso

Figura 85: Plano de Detalles Arquitectónicos – Plano detalle de banca N° 2



UCV
UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO

ESUELA:
FACULTAD DE ARQUITECTURA

TEMA:
DISEÑO DE UN MUSEO ENOTURÍSTICO COMO CENTRO DE CAPACITACIÓN Y PROMOCIÓN APLICANDO EL TAPIAL COMO SISTEMA CONSTRUCTIVO SOSTENIBLE PARA LA CIUDAD DE ICA

Tabla de los Alumnos:

- Alumnos: Chesque Grande, Jorge Luis Vargas Pique, Julio Cesar
- Universidad de Trujillo: Universidad César Vallejo (C.V.) - Lima - Norte
- Modalidad de Formación: Tesis de Grado para Trabajo Universitario
- Cursos y Horario: Taller de Tesis - Viernes

Asesor:
Mg. Arq. Soria Caballero, Gianfranco Xavier

Tabla del Proyecto:

- Departamento, Provincia y Distrito: Ica, Ica, Ica
- Ubicación del Inmueble: Intersección Paramercadona Sur - Av. Jorge Chavez
- Zonificación y Estructura Urbana: OI (Otra Usos) - Usos Especiales

Tabla del Contenido:

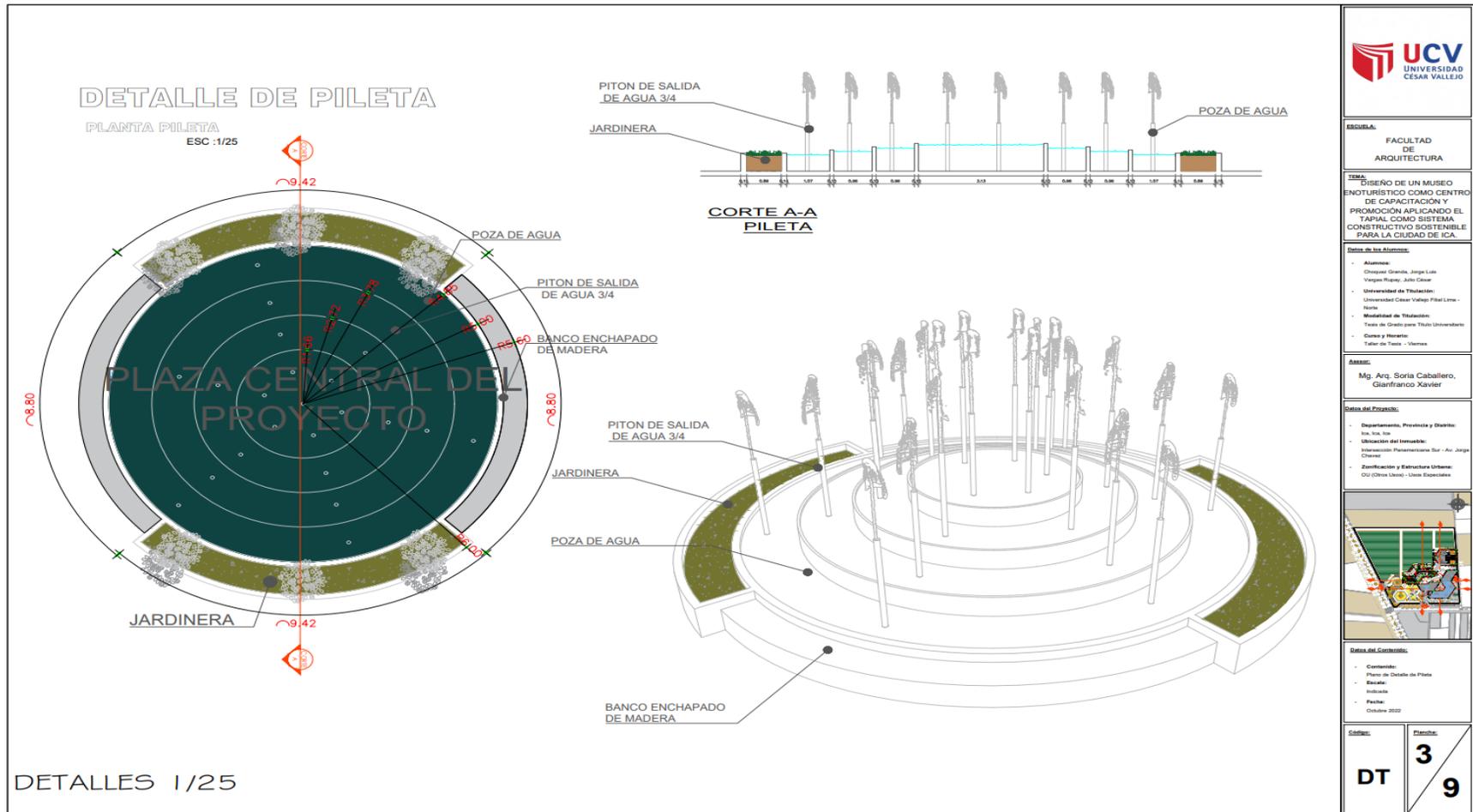
- Contenido: Plano de Detalle de Banca N°2 - Suministro de Plano
- Estado: Indicado
- Fecha: Octubre 2022

Calificación: DT 29

Fuente: El equipo de investigación.

5.3.5.3. Plano Detalle De Pileta

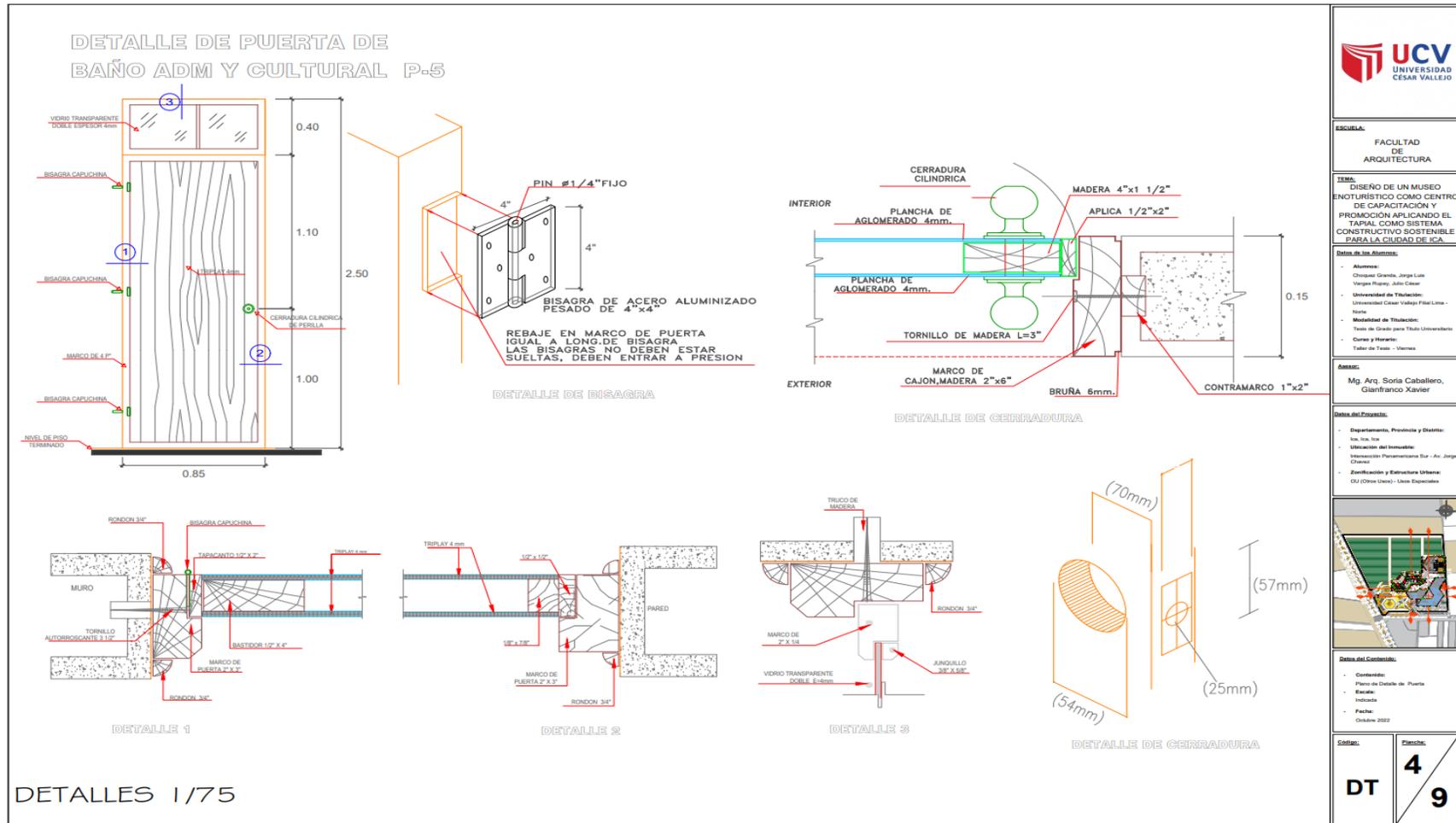
Figura 86: Plano de Detalles Arquitectónicos – Pileta



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.5.4. Plano Detalle De Puerta

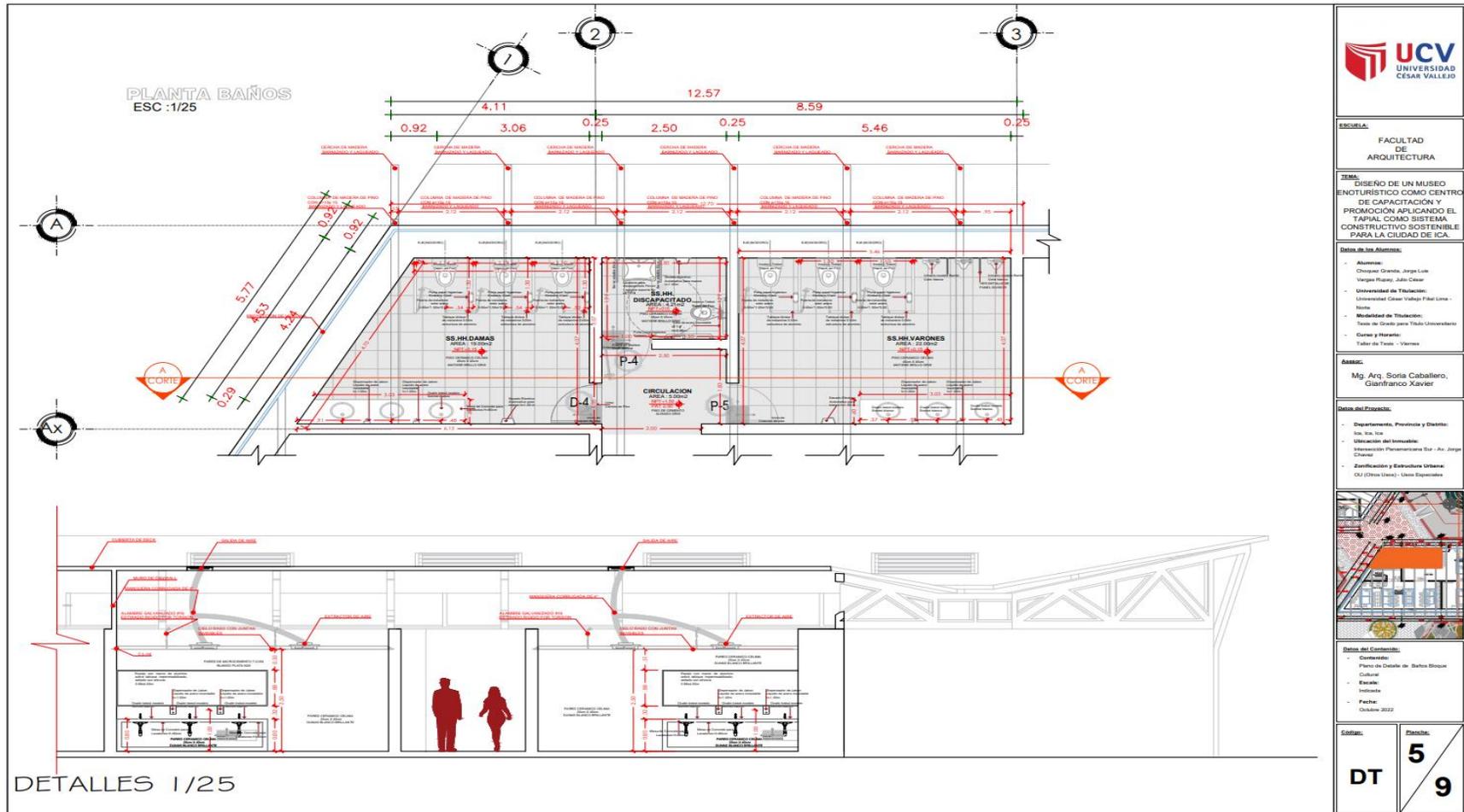
Figura 87: Plano de Detalles Arquitectónicos – Puerta



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.5.5. Plano Detalle De Baño

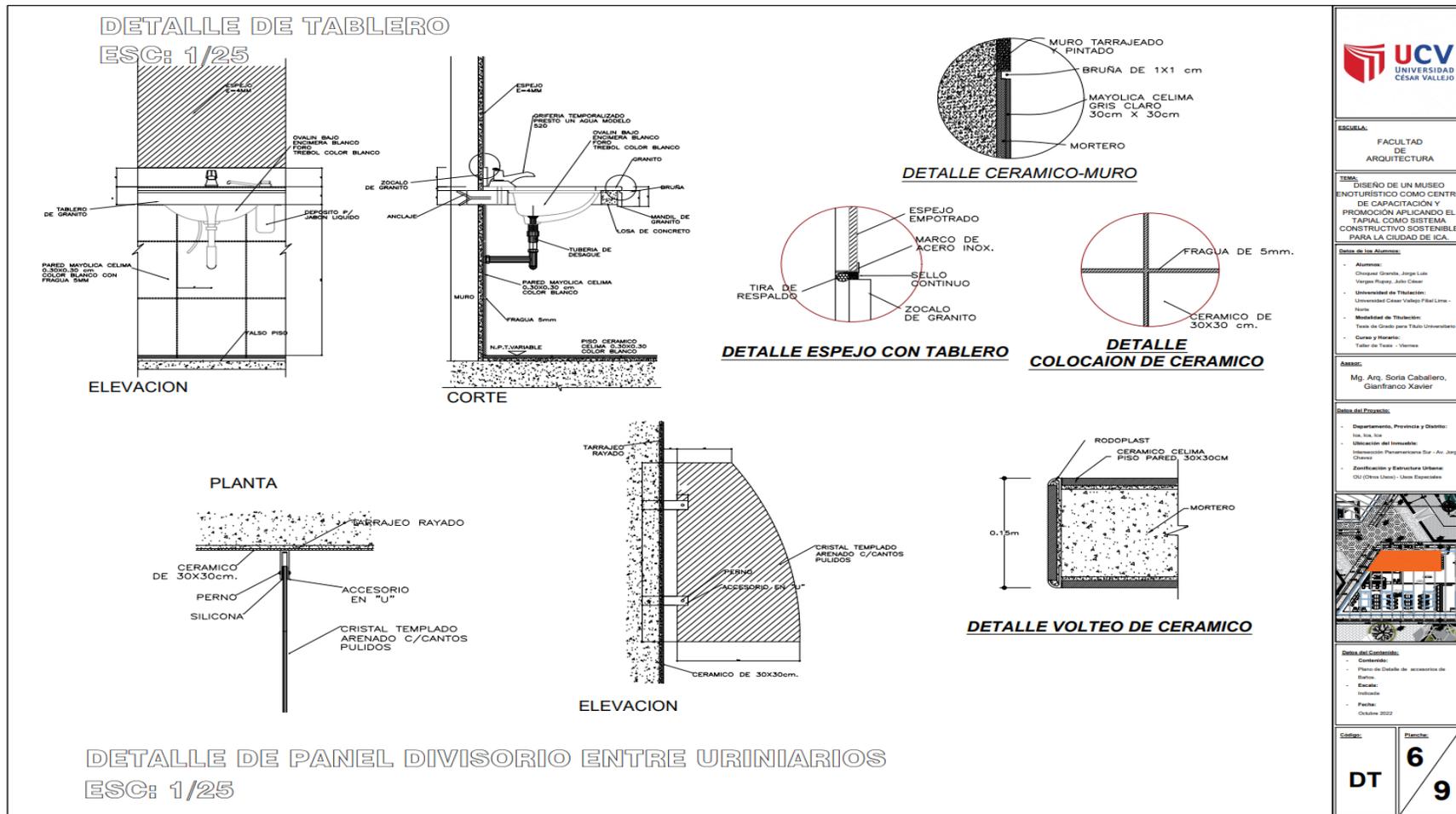
Figura 88: Plano de Detalles Arquitectónicos – Detalles de Baños



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.5.6. Plano Detalle De Accesorios De Baño

Figura 89: Plano de Detalles Arquitectónicos – Accesorios de baño



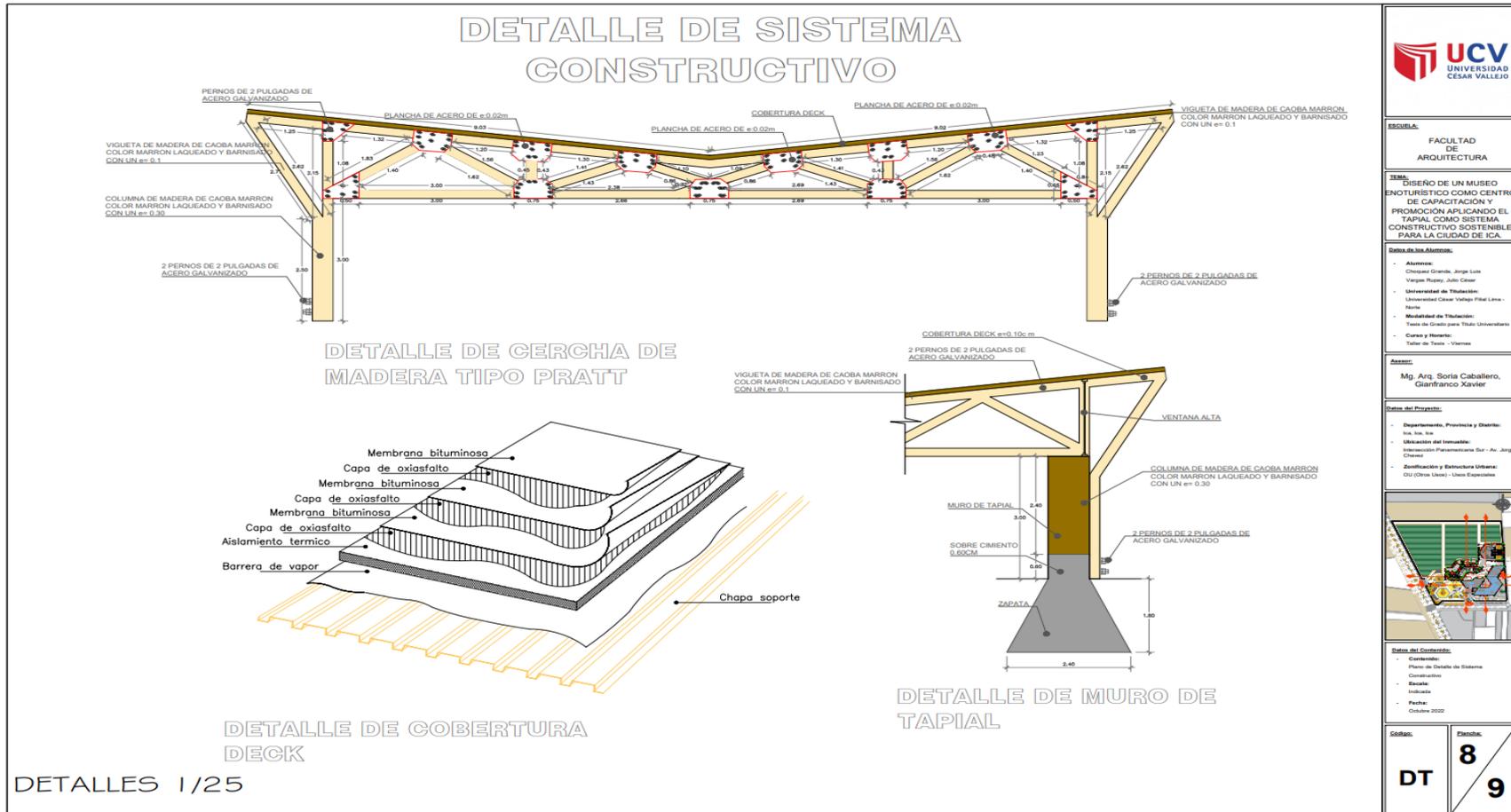
 UCV UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	
ESCUELA: FACULTAD DE ARQUITECTURA	
TEMA: DISEÑO DE UN MUSEO ENOTURISTICO COMO CENTRO DE CAPACITACION Y PROMOCION APLICANDO EL TAPAJAL COMO SISTEMA CONSTRUCTIVO SOSTENIBLE PARA LA CIUDAD DE ICA.	
SERIE DE LOS AUTORES: <ul style="list-style-type: none"> - Alumnos: Christian Granillo, Jorge Luis Vargas Rojas, Julio Cesar - Universidad de Trujillo: Universidad César Vallejo Písal Lima - Norte - Modalidad de Trabajo: Tesis de Grado para Título Universitario - Curso y Horario: Taller de Tesis - Viernes 	
ASesor: Mg. Arq. Sorita Caballero, Gianfranco Xavier	
Datos del Proyecto: <ul style="list-style-type: none"> - Departamento, Provincia y Distrito: Ica, Ica, Ica - Ubicación del Inmueble: Intersección Promontorio Sur - Av. Jorge Chavez - Sanificación y Estructura Urbana: OUI (Otra Usos) - Usos Especiales 	
	
Datos del Contenido: <ul style="list-style-type: none"> - Contenido: Plano de Detalle de accesorios de Baño - Escala: Indefinida - Fecha: Octubre 2022 	
Código: DT	Plancha: 6 / 9

Fuente: El equipo de investigación.

5.3.6. Plano De Detalles Constructivos

5.3.6.1. Plano De Detalle – Techo Tijeral Dos Aguas

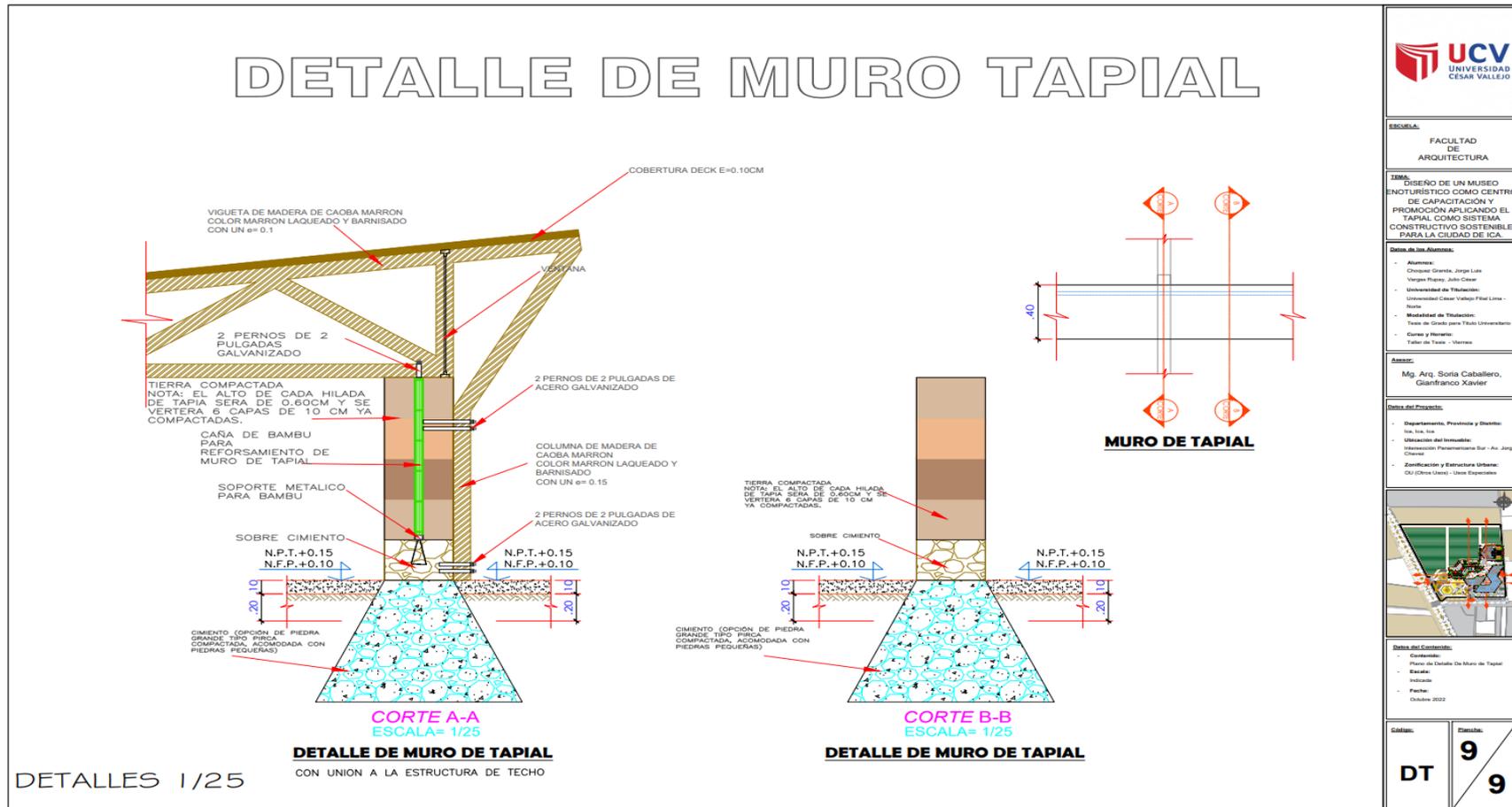
Figura 91: Plano de Detalles Arquitectónicos – Detalle de Sistema Constructivo



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.6.2. Plano De Detalle Muro De Tapial

Figura 92: Plano de detalle – Muro de tapial

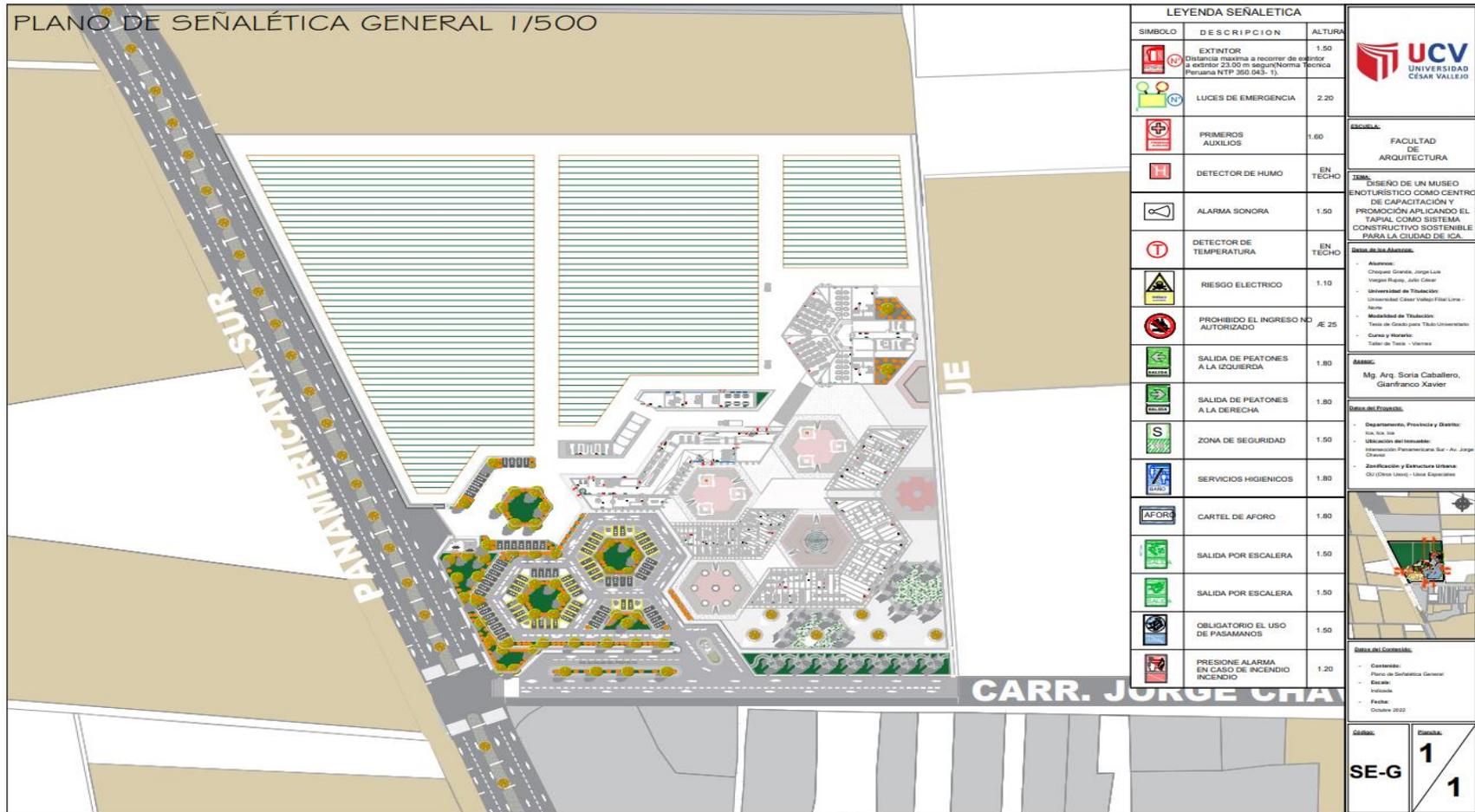


Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7. Plano De Seguridad

5.3.7.1. Plano De Señalética General

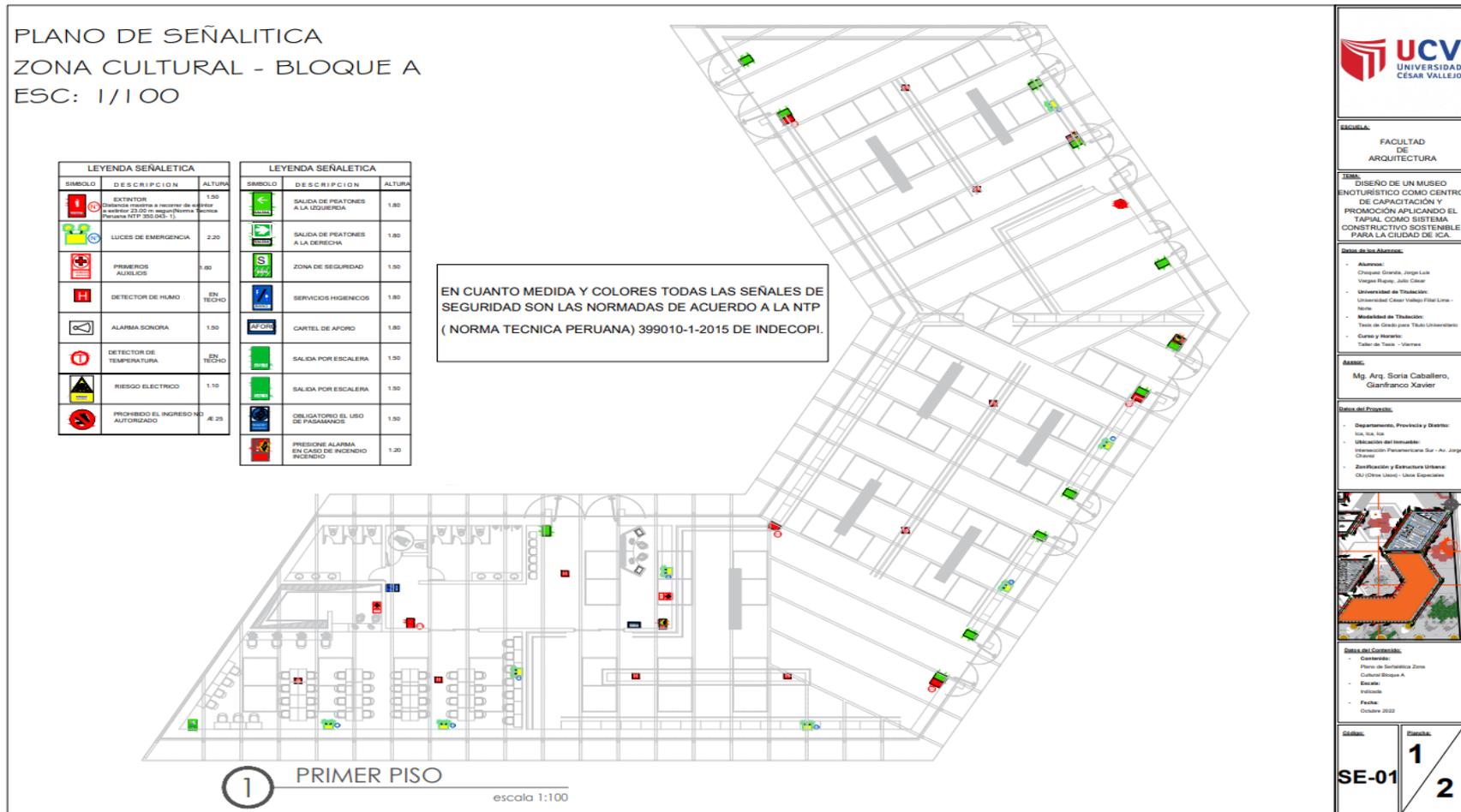
Figura 93: Plano de Seguridad – Plano de Señalética General



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.1.1. Plano De Señalética Zona Cultural Bloque A

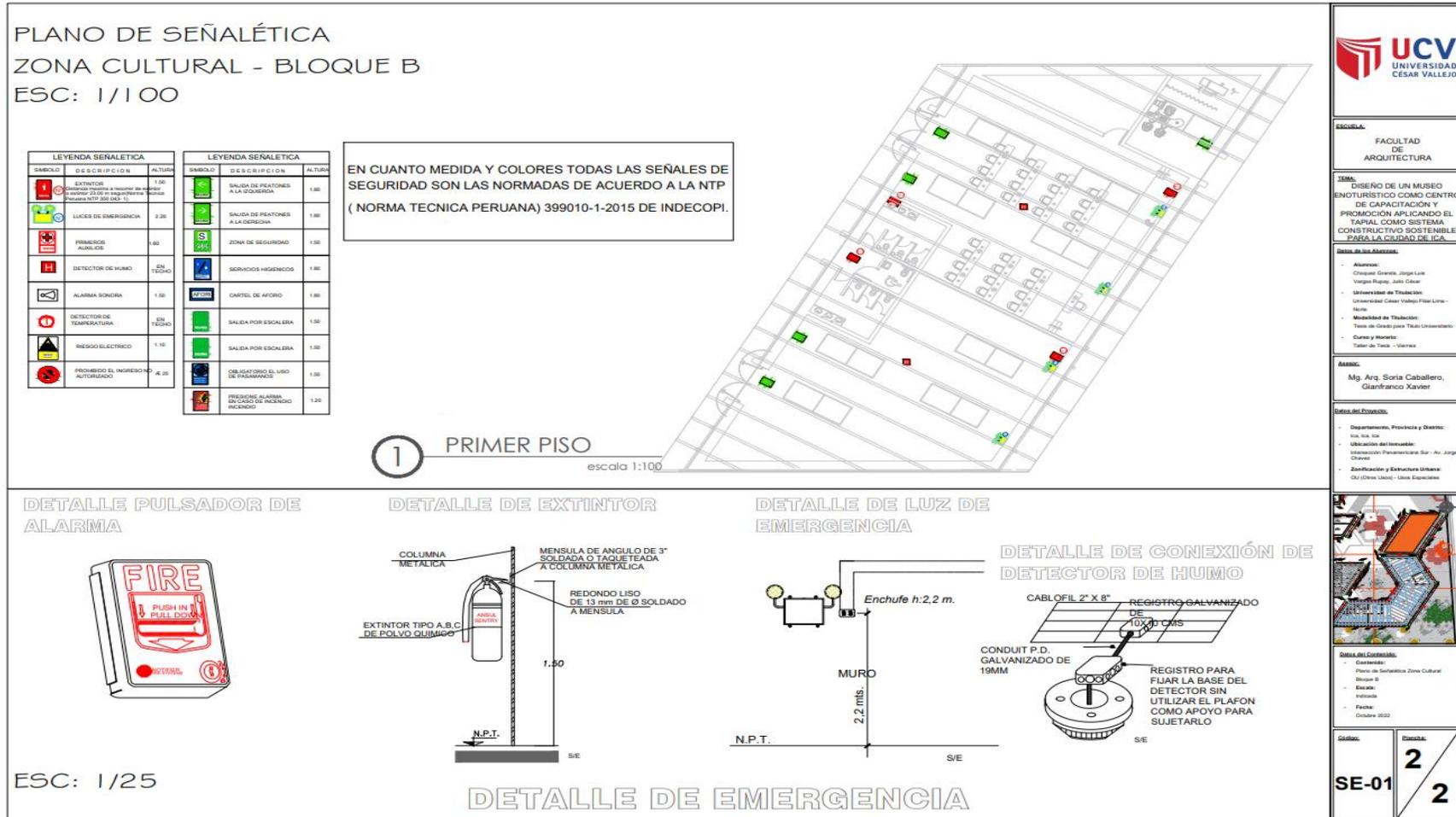
Figura 94: Plano de Señalética – Zona Cultural Bloque A



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.1.2. Plano De Señalética Zona Cultural Bloque B

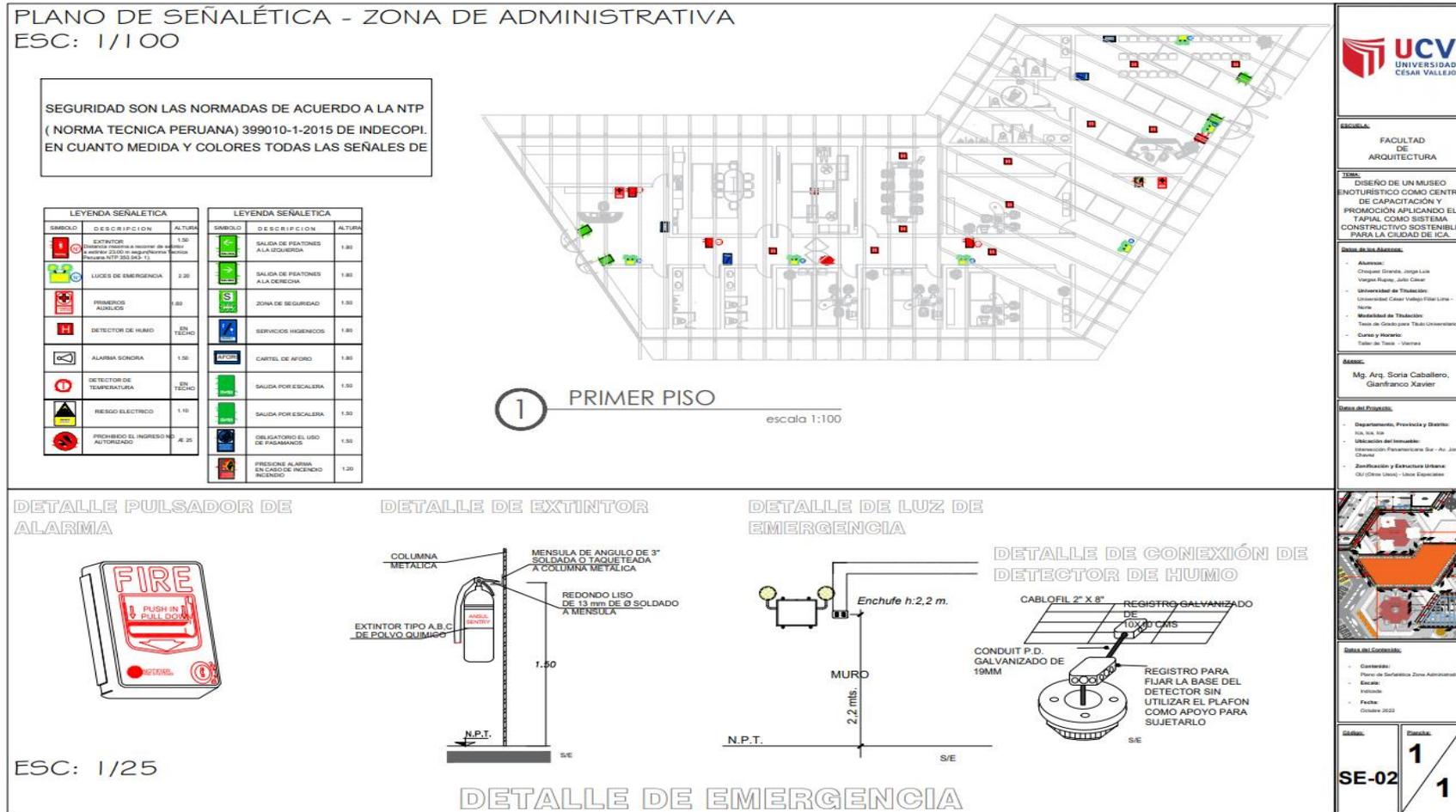
Figura 95: Plano de Señalética – Zona Cultural Bloque B



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.1.3. Plano De Señalética Zona De Administración

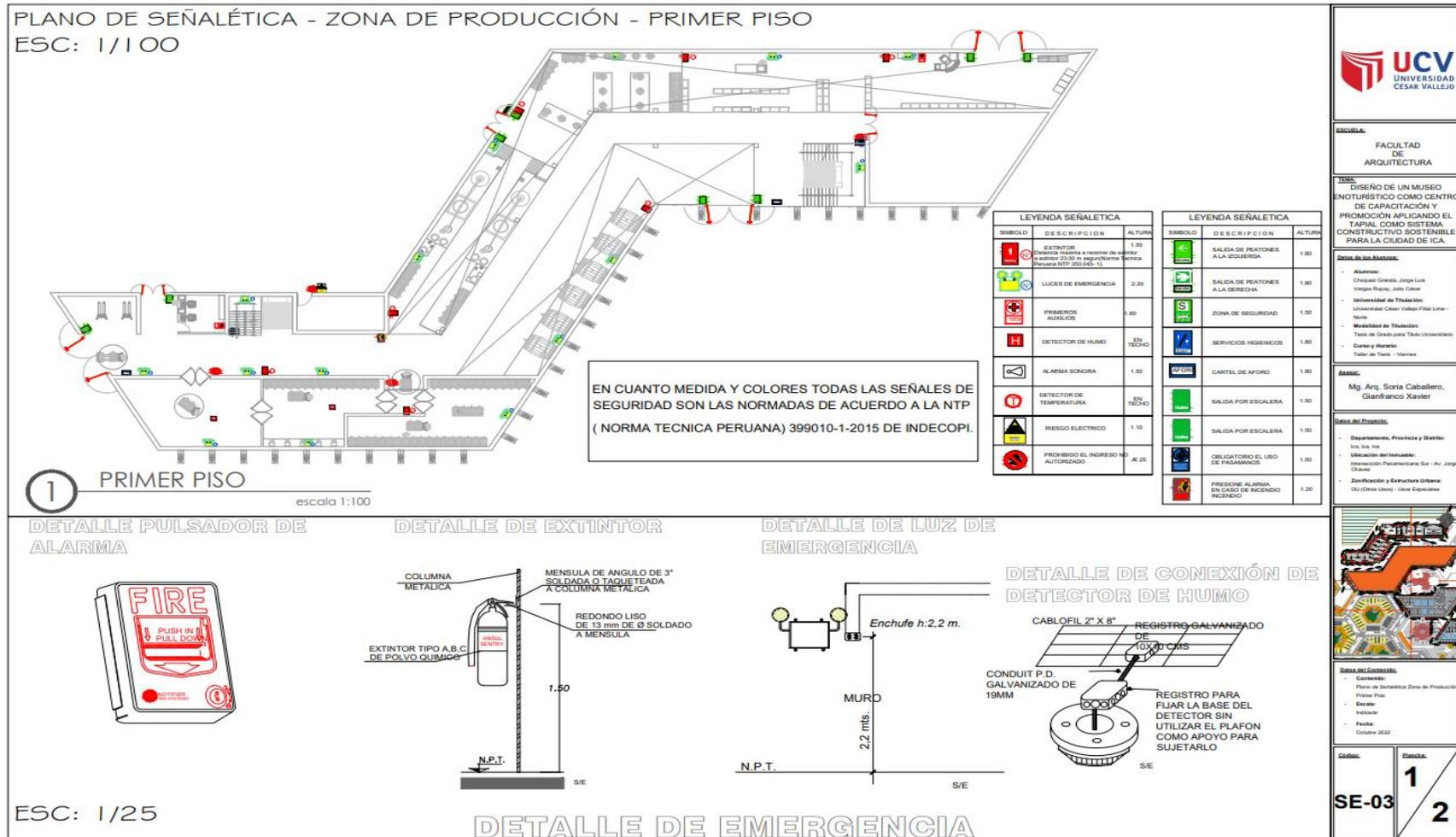
Figura 96: Plano de Señalética – Zona Administrativa



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.1.4. Plano De Señalética Zona De Producción Primer Piso

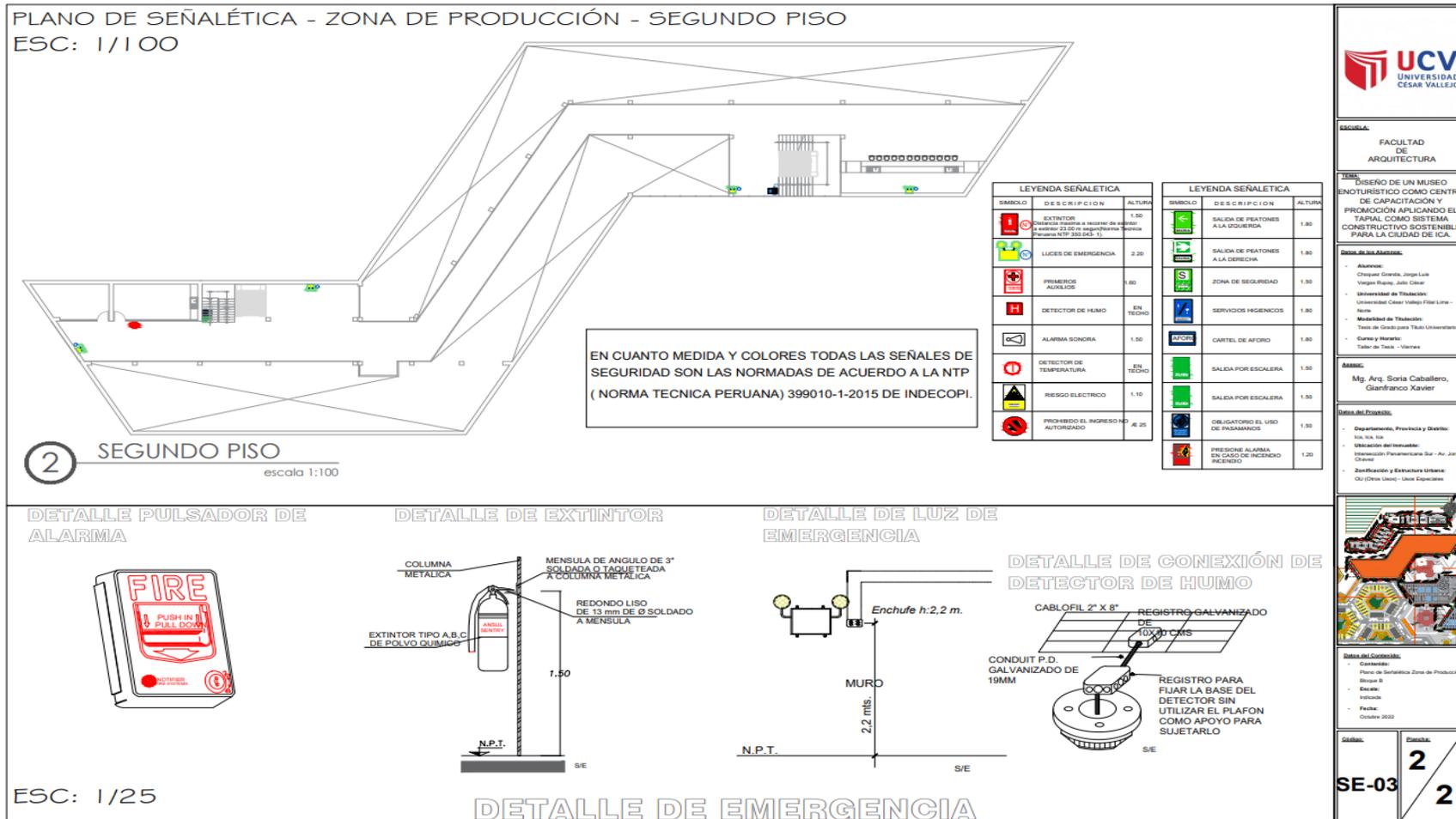
Figura 97: Plano de Señalética – Zona De Producción Primer Piso



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.1.5. Plano De Señalética Zona De Producción Segundo Piso

Figura 98: Plano de Señalética – Zona De Producción Segundo Piso



UCV
UNIVERSIDAD
CESAR VALLEJO

ESCUELA:
FACULTAD
DE
ARQUITECTURA

TITULO:
DISEÑO DE UN MUSEO
EVOLUTIVO COMO CENTRO
DE CAPACITACIÓN Y
PROMOCIÓN APLICANDO EL
TAPAJAL COMO SISTEMA
CONSTRUCTIVO SOSTENIBLE
PARA LA CIUDAD DE ICA.

Datos de los Autores:
- Alumno:
Cheque Coronel, Jorge Luis
Vargas Rojas, Julio César
- Universidad de Trujillo:
Universidad César Vallejo Filial Lima -
Norte
- Modalidad de Trujillo:
Tesis de Grado para Tercer Universidad
- Curso y Materia:
Taller de Tesis - Vitrines

ASesor:
Mg. Arq. Soria Caballero,
Gianfranco Xavier

Datos del Cliente:
- Departamento, Provincia y Distrito:
Ica, Ica, Ica
- Ubicación del inmueble:
Intersección Panamericana Sur - Av. Jorge
Chavez
- Zonificación y Estructura Urbana:
O3 (Zona Urbana) - Usos Especiales

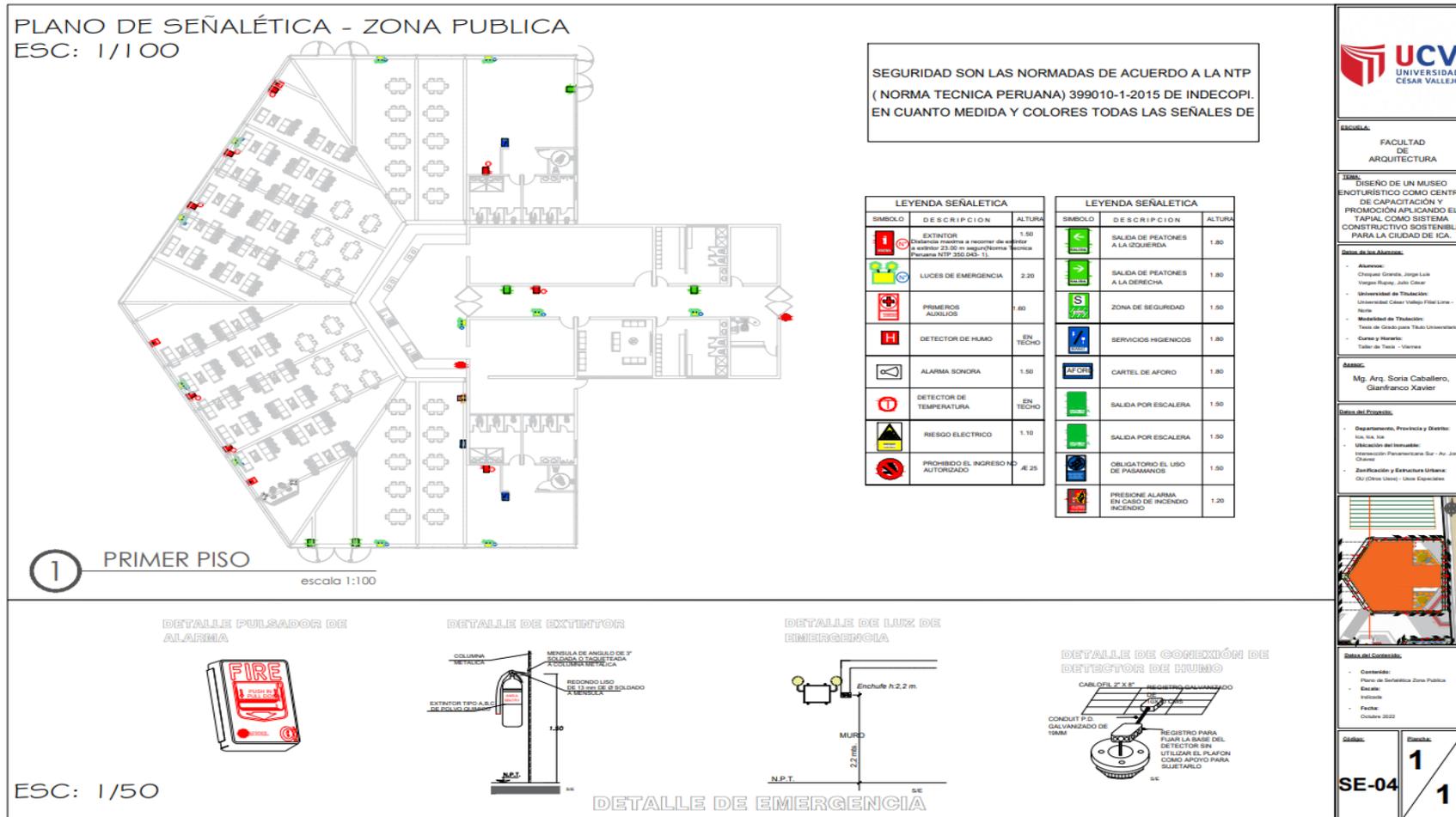
Datos del Proyecto:
- Contenido:
Plano de Señalética Zona de Producción
Bloque 6
- Estado:
Iniciado
- Fecha:
Octubre 2022

Hoja:
2

Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.1.6. Plano De Señalética Zona Pública

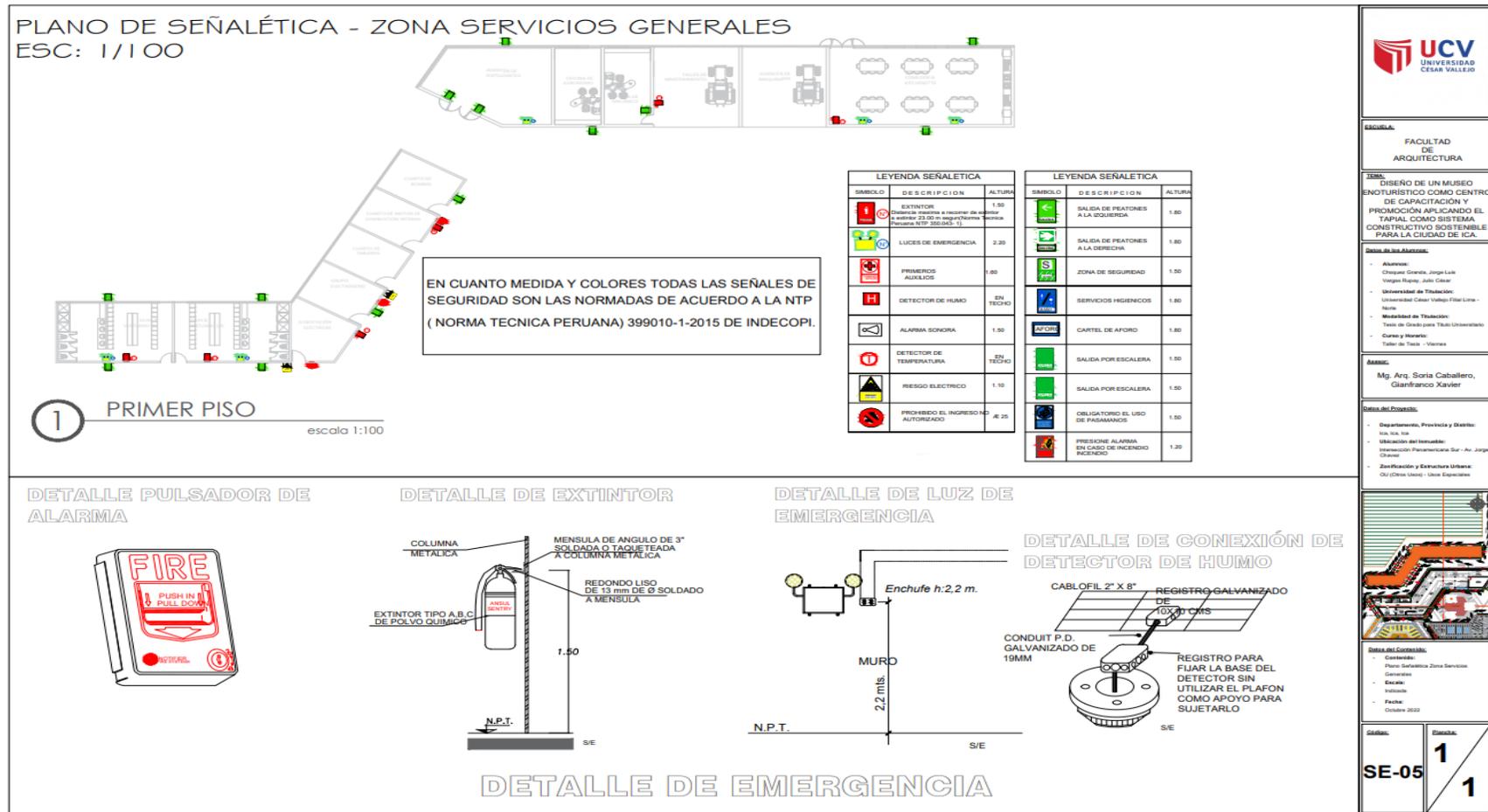
Figura 99: Plano de Señalética – Zona Pública



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.1.7. Plano De Señalética Zona De Servicios Generales

Figura 100: Plano de Señalética – Zona Servicios Generales

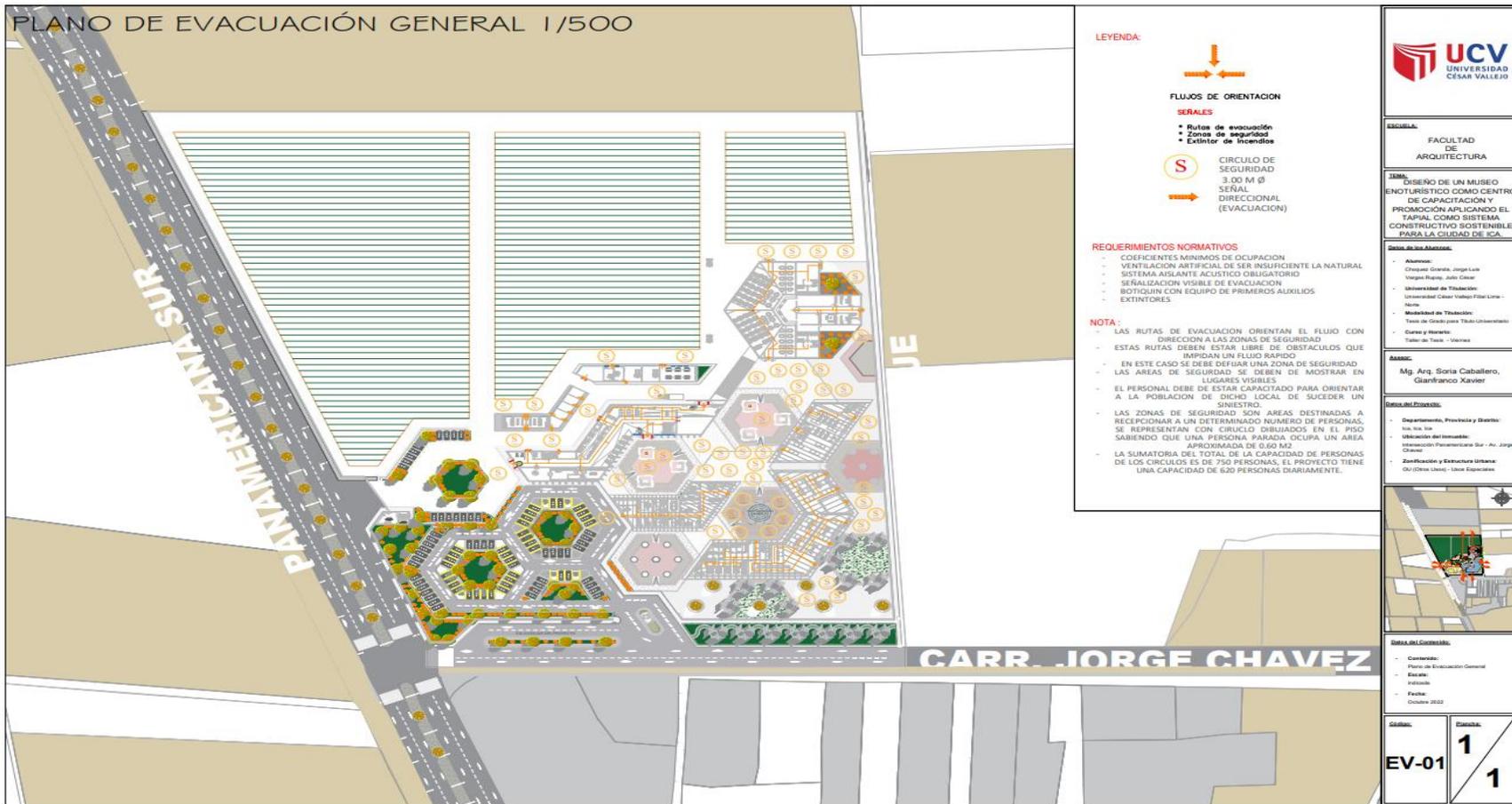


Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.2. Plano De Evacuación

5.3.7.2.1. Plano De Evacuación General

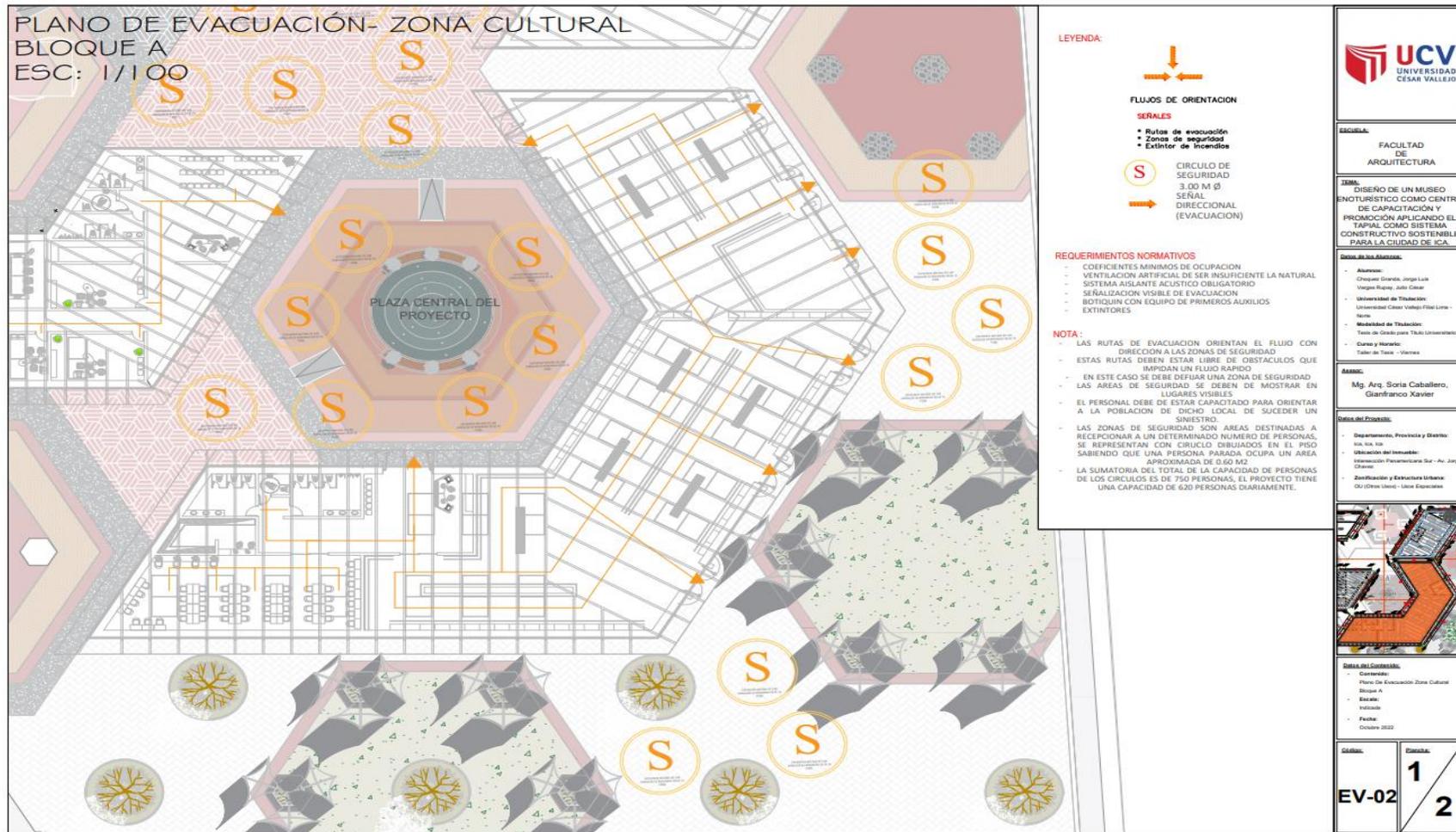
Figura 101: Plano de Evacuación – Evacuación General



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.2.2. Plano De Evacuación Zona Cultural Bloque A

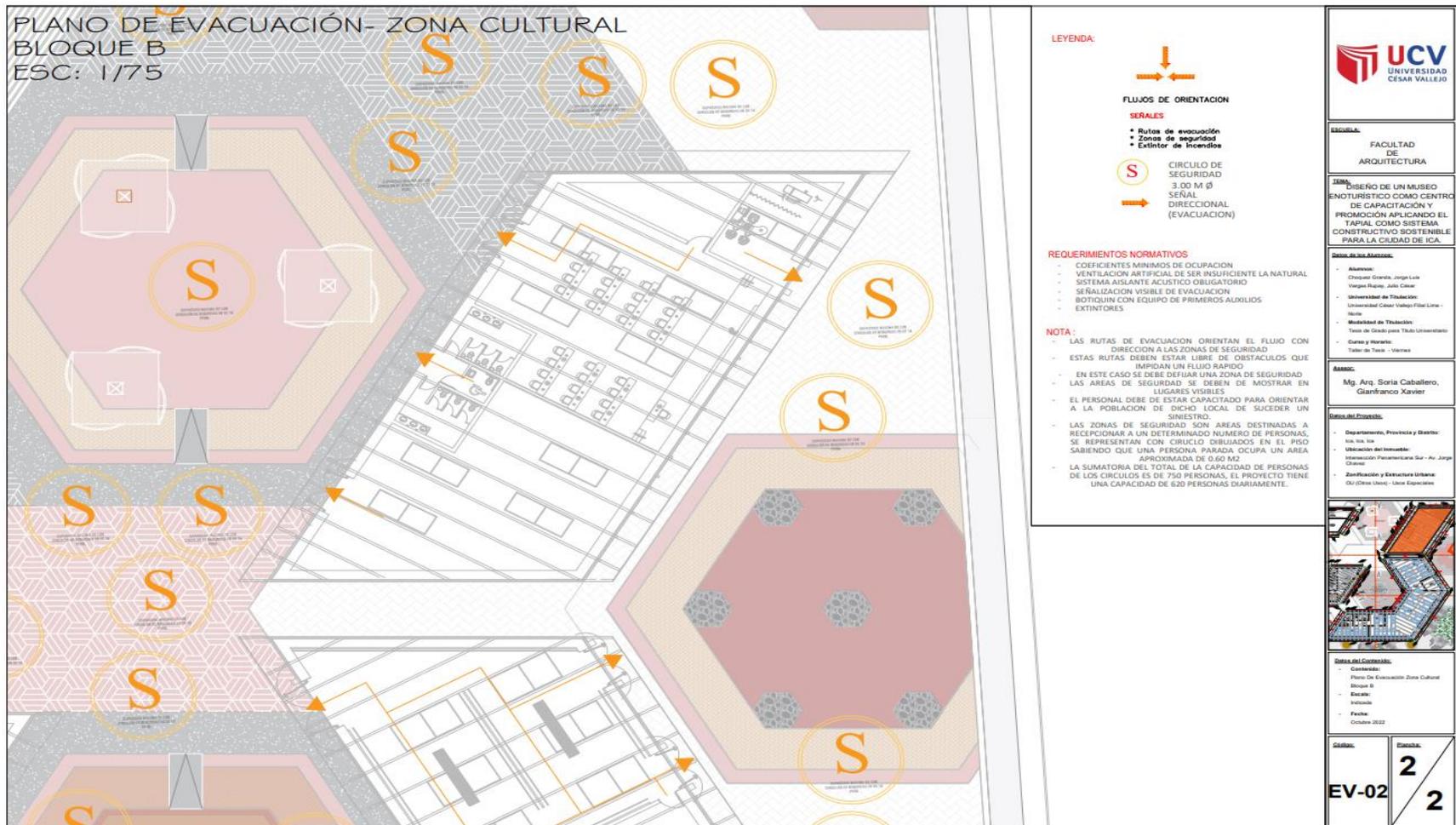
Figura 102: Plano de Evacuación – Zona Cultural Bloque A



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.2.3. Plano De Evacuación Zona Cultural Bloque B.

Figura 103: Plano de Evacuación – Zona Cultural Bloque B



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.2.4. Plano De Evacuación Zona Administrativa.

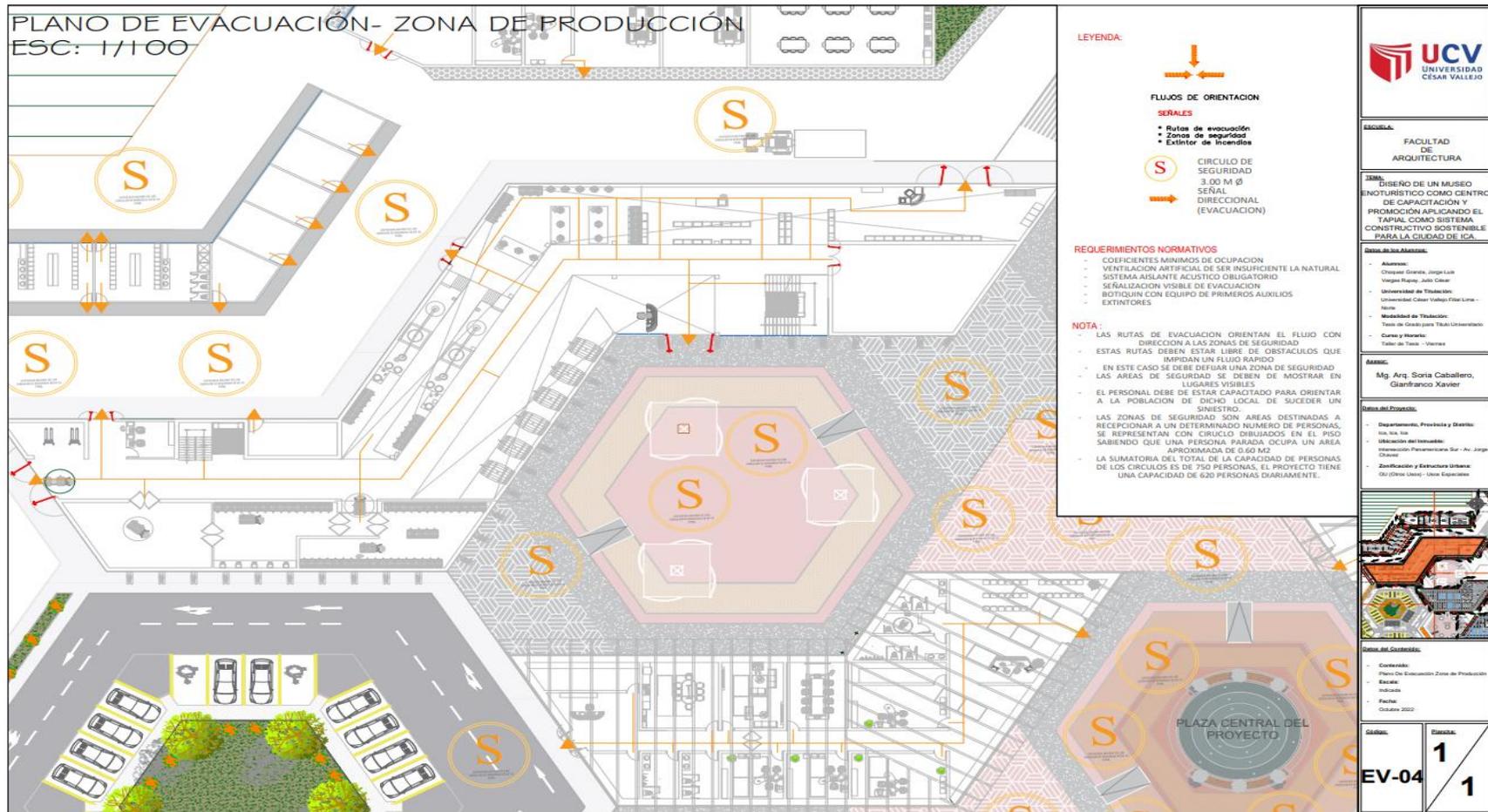
Figura 104: Plano de Evacuación – Zona Administrativa



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.2.5. Plano De Evacuación Zona De Producción Primer Piso.

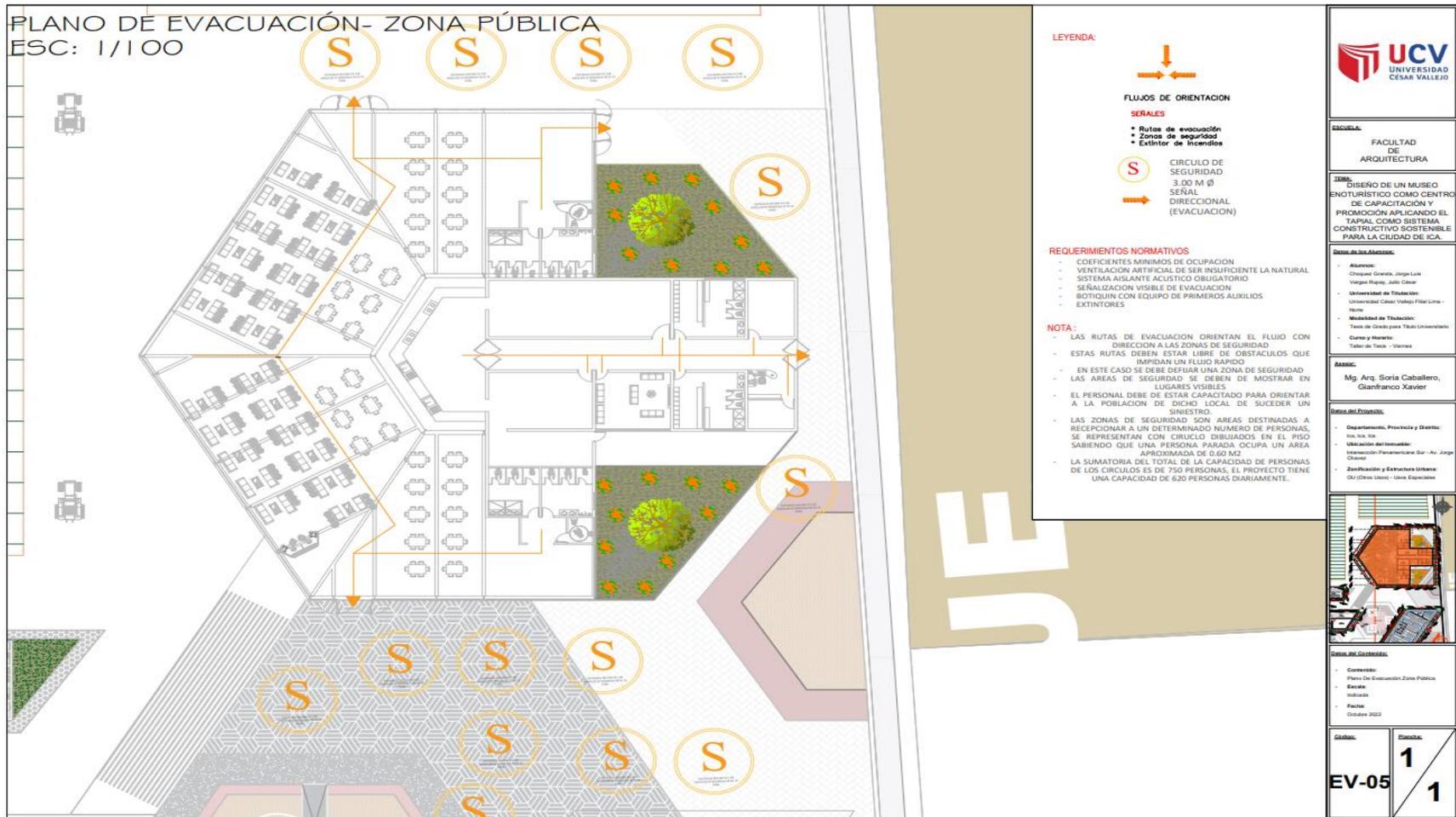
Figura 105: Plano de Evacuación – Zona Producción Primer Piso



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.2.6. Plano De Evacuación Zona Pública.

Figura 106: Plano de Evacuación – Zona Pública



Fuente: El equipo de investigación.

5.3.7.2.7. Plano De Evacuación Zona Servicios Generales.

Figura 107: Plano de Evacuación – Zona de Servicios Generales



Fuente: El equipo de investigación.

5.4. MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA

MEMORIA DESCRIPTIVA DE ARQUITECTURA

OBRA : DISEÑO DE UN MUSEO ENOTURÍSTICO COMO CENTRO DE CAPACITACIÓN Y PROMOCIÓN APLICANDO EL TAPIAL COMO SISTEMA CONSTRUCTIVO SOSTENIBLE PARA LA CIUDAD DE ICA.

FECHA : OCTUBRE 2022.

UBICACIÓN : INTERSECCIÓN PANAMERICANA SUR - AV. JORGE CHAVEZ.

DISTRITO : ICA.

PROVINCIA : ICA.

DEPARTAMENTO: ICA.

1. ANTECEDENTES:

La ciudad de Ica presenta una inexistencia de infraestructura para la implementación de actividades tipo enoturismo y culturales, sobre la tradición vitivinícola del país. Por esto se propuso el diseño de un museo ecoturístico, cumpliendo y satisfaciendo las necesidades de la ciudad de Ica.

2. OBJETIVOS DEL PROYECTO:

Desarrollar la elaboración del proyecto arquitectónico de un Museo Enoturístico, reforzando el desarrollo de la identidad cultural con este proyecto se busca dar soluciones a distintos problemas que se dan en la actualidad en las bodegas y aprovechar el potencial vitivinícola – turístico de la misma forma mitigar el impacto ambiental a través de un sistema constructivo sostenible, el proyecto se encuentra ubicado en un lugar estratégico ya que está conectada a la vía principal de la ruta del pisco, el proyecto cuenta con un área de 61,689.46 m².

3. UBICACIÓN DEL PROYECTO:

La parcela actualmente se encuentra vacío, conforme al perfil urbano en el cual se encuentra nuestro proyecto, se ve rodeado por diversos equipamientos urbanos y residenciales, viviendas unifamiliares, multifamiliares, mixtos y comerciales.

El sector cuenta con los servicios primordiales de luz, agua, desagüe, en el cual se elaborará los planos de especialidades correspondientes al proyecto.

El proyecto arquitectónico cuenta con 5 zonas:

- **Zona administrativa:** Esta zona se encarga de planificar, organizar, atender y realizar las tareas administrativas del museo.
- **Zona cultural:** Esta zona de encarga de difundir el desarrollo cultural, en esta zona tenemos áreas como: biblioteca, sala de exposiciones temporales, sala de exposiciones permanentes, sala de cata y sum.
- **Zona de producción:** En esta zona se encargan de la producción y la elaboración del pisco y vino.
- **Zona pública:** La zona pública está conformada por un restaurante.
- **Zona de servicios generales:** Esta zona tiene como función principal garantizar el buen funcionamiento de las instalaciones del museo como también de la producción y el cultivo.

El proyecto al estar situado en una zona sísmica de nivel 4, utilizando el tapial como sistema constructivo sostenible, según el R.N.E solo se puede construir un nivel con este sistema de tierra reforzada.

Cada zona propuesta tiene diferentes ambientes, tales como:

- **ZONA ADMINISTRATIVA:**
 - Hall de recepción.
 - Sala de espera.
 - Servicios higiénicos.
 - Secretaria-archivo.
 - Oficina de gerencia.
 - Oficina de contabilidad.
 - Oficina de recursos humanos.

- Sala de reuniones.
- Sala de estar.
- Comedor-Kitchenette.
- Servicios higiénicos de personal
- Cuarto de limpieza.
- Control de personal-almacén.

- **ZONA CULTURAL:**

- Hall de recepción.
- Servicios higiénicos.
- Biblioteca.
- Exposiciones permanentes.
- Exposiciones temporales.
- Almacén de exposiciones temporales.
- Sum.
- Sala de cata.
- Tópico.

- **ZONA DE PRODUCCIÓN:**

- Primer Piso:**

- Hall
- Recepción y pesado.
- Despalillado de uva.
- Prensado de uva.
- Almacén.
- Sala de fermentación.
- Sala de destilación.

- Clasificación de pisco.
- Crianza y maduración.
- Embotellado.
- Almacén de piscos y vinos.
- Control de personal.
- Almacén de apiladores.
- Cuarto de máquinas.

Segundo Piso:

- Hall.
- Degustación de vinos y piscos.
- Laboratorio
- Oficina de enólogo.

• **ZONA PÚBLICA:**

- Recepción.
- Área de mesas.
- Servicios higiénicos.
- Cocina.
- Almacén de abarrotes.
- Lavado y almacenamiento de menaje.
- Cuarto de acopio.
- Sala de estar.
- Servicios higiénicos – Vestuarios personal.
- Cuarto de limpieza.
- Control de personal.

- Almacén.

- **ZONA DE SERVICIOS GENERALES**

- Oficina de agrónomo.
- Almacén de fertilizantes.
- Taller de mantenimiento.
- Almacén de maquinaria.
- Comedor- Kitchenette.
- Cuarto de bombas.
- Cuarto de motor de combustión interna.
- Cuarto de tablero.
- Grupo electrógeno.
- Subestación eléctrica
- Servicios higiénicos- Vestidores personal.

- **ACABADOS:**

- ZONA ADMINISTRATIVA / ZONA CULTURAL**

- Piso de concreto.
 - Paredes de tapial.
 - Ventanas de vidrio templado.
 - Puertas de madera.

- ZONA PRODUCCIÓN**

- Piso de concreto.
 - Paredes cobertura sandwich.
 - Ventanas de vidrio templado.

- Puertas de madera.

ZONA PÚBLICA/ ZONA DE SERVICIOS GENERALES

- Piso de concreto.
- Puertas de madera
- Paredes tarrajeadas color blanco.
- Ventanas de vidrio templado con marco de aluminio.

SERVICIOS HIGIÉNICOS

- Piso de cerámico celima 60x60.
- Paredes con zócalo cerámico h=1.50.
- Paredes tarrajeadas de color beige.
- Sanitarios, urinarios, lavados trébol de color blanco.

ESTACIONAMIENTO

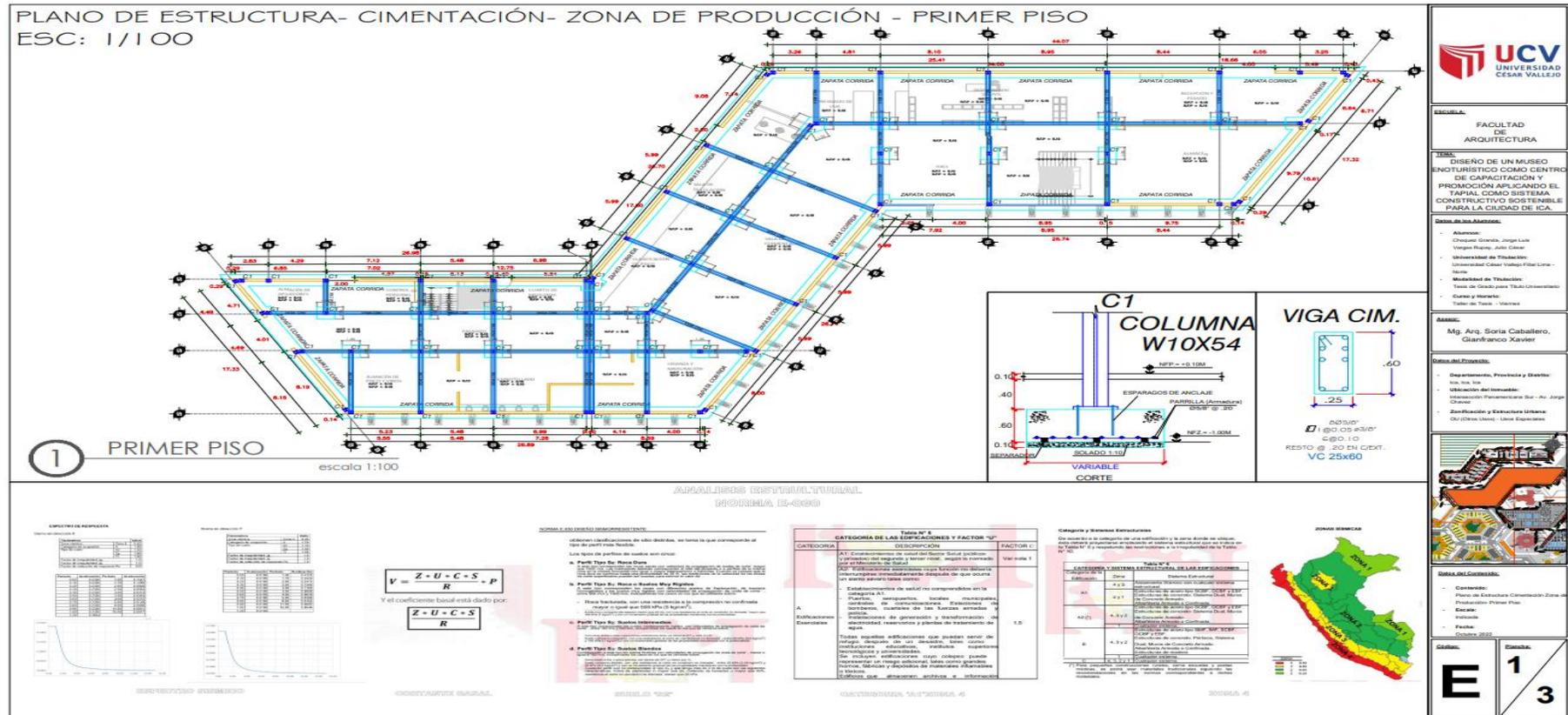
- Piso de asfalto.
- Veredas de cemento pulido.

5.5. PLANOS DE ESPECIALIDADES DEL PROYECTO (ZONA DE PRODUCCIÓN)

5.5.1. PLANOS BÁSICOS DE ESTRUCTURAS

5.5.1.1. Plano De Cimentación

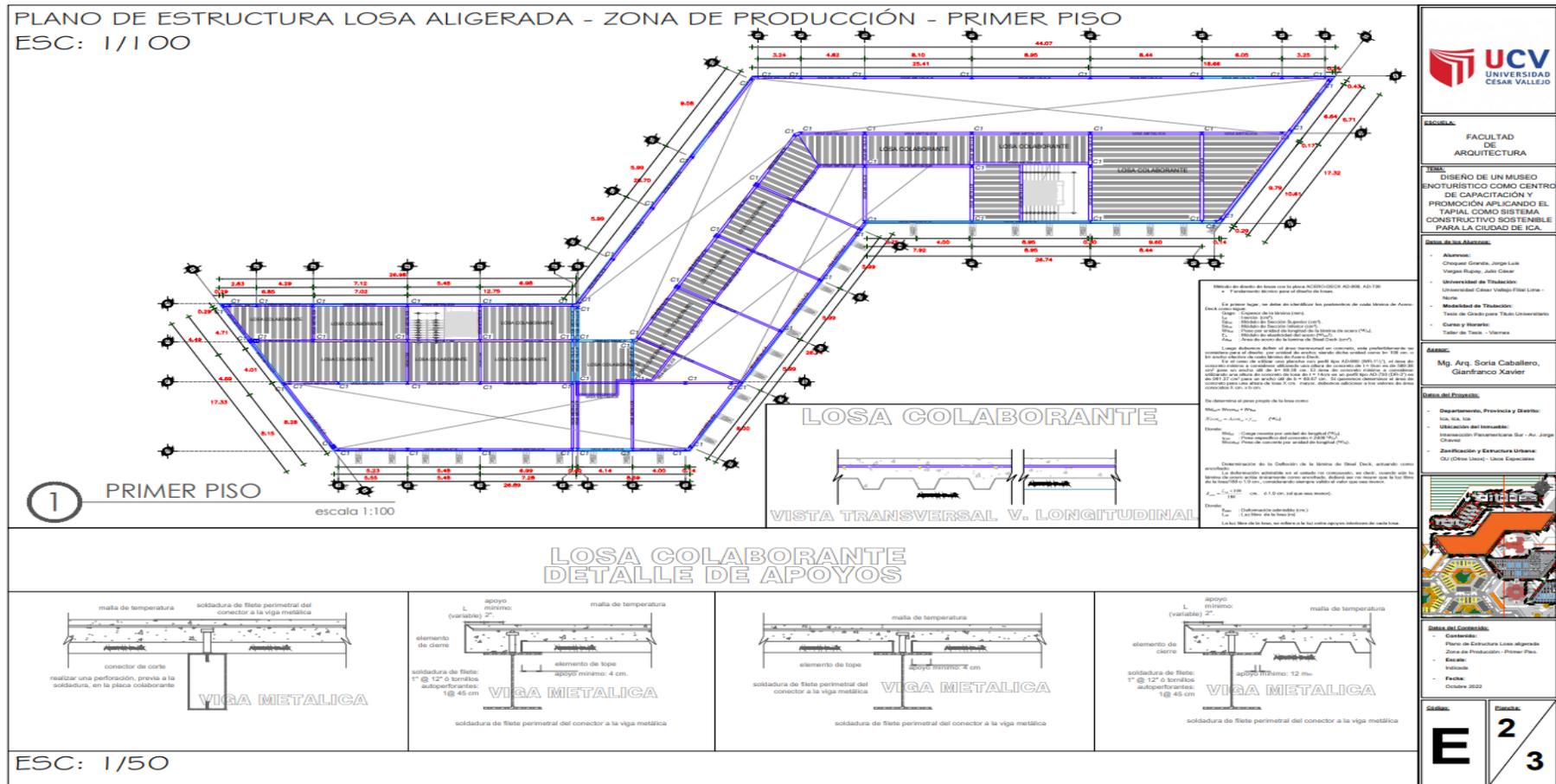
Figura 108: Plano de cimientos – Zona de Producción



Fuente: El equipo de investigación.

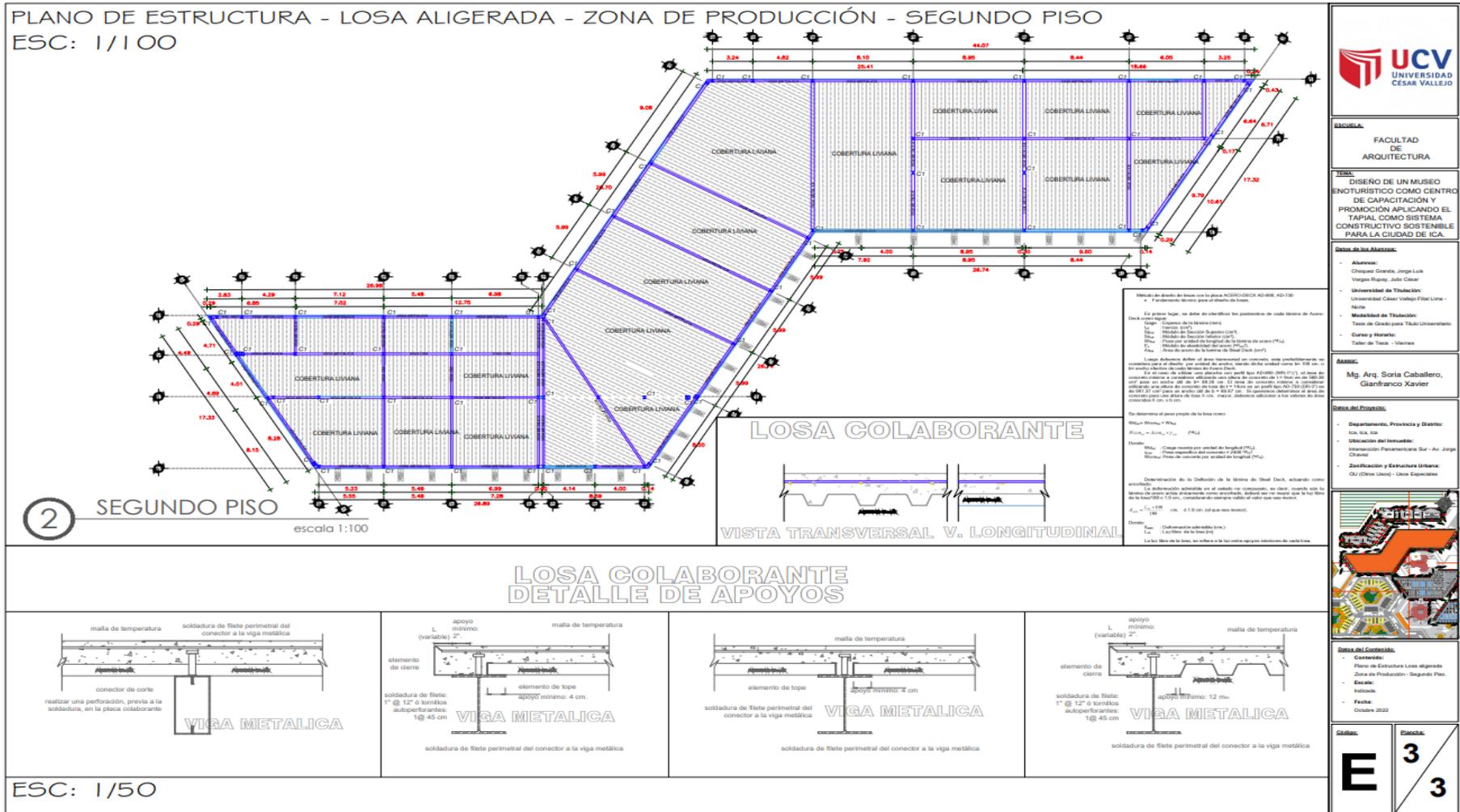
5.5.1.1.1. Plano De Estructura De Losa Y Techos

Figura 109: Plano de Losa Aligerada – Zona de Producción – Primer piso



Fuente: El equipo de investigación.

Figura 110: Plano de Losa Aligerada – Zona de Producción – Segundo Piso

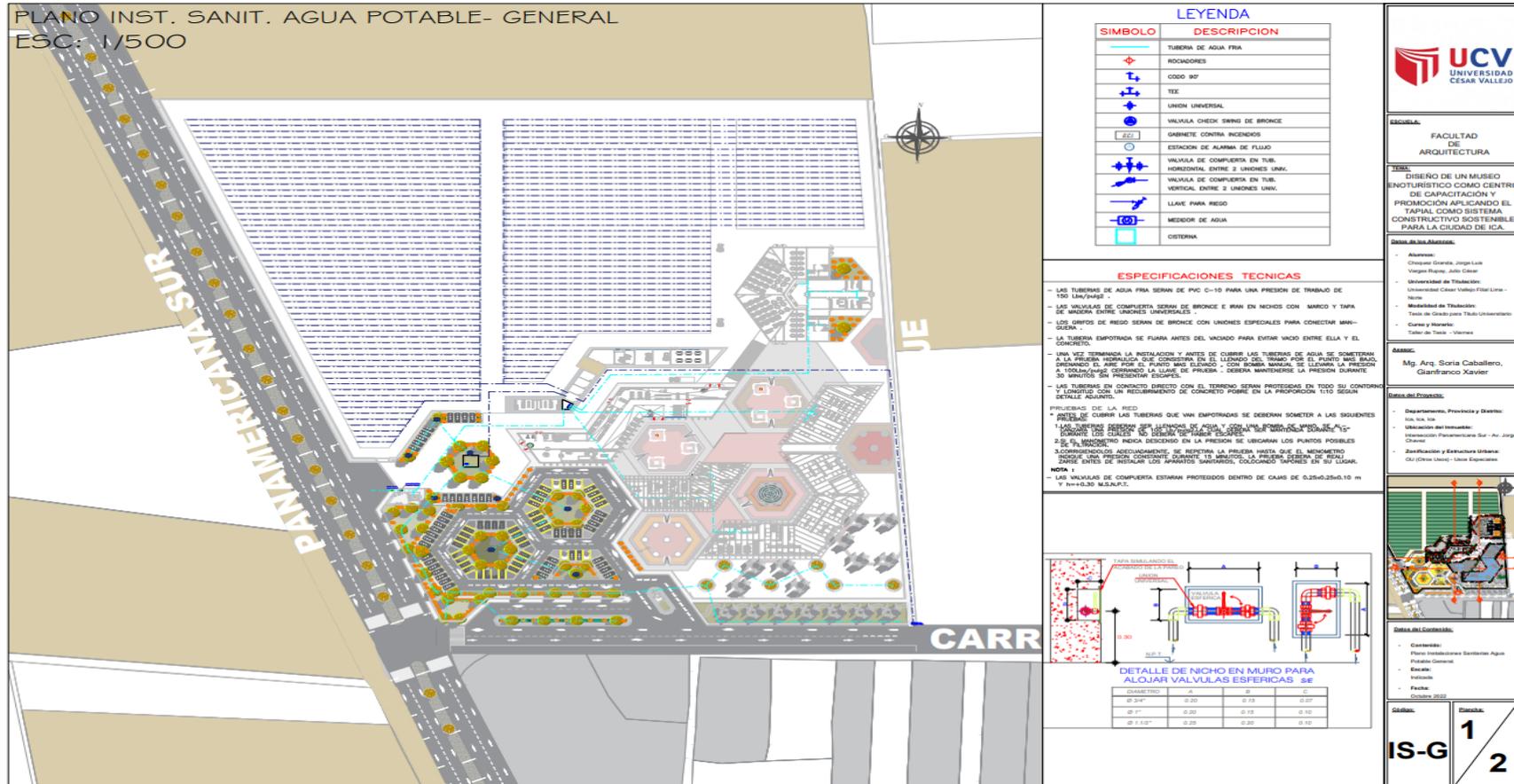


Fuente: El equipo de investigación.

5.5.2. PLANOS BASICOS DE INSTALACIONES SANITARIAS

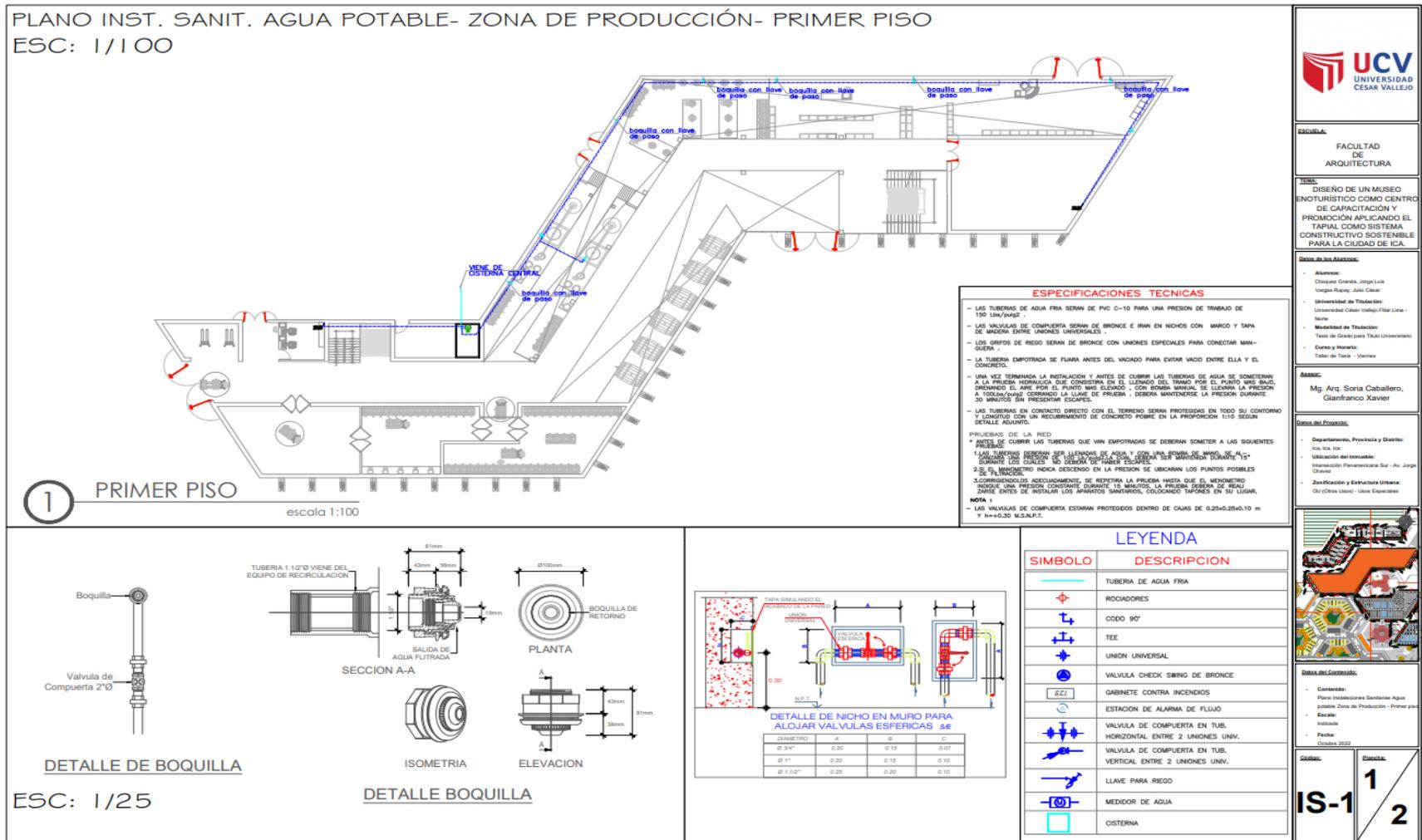
5.5.2.1. Planos De Distribución De Redes De Agua Potable Y Contra Incendio Por Niveles

Figura 111: Plano de distribución de redes de agua potable.



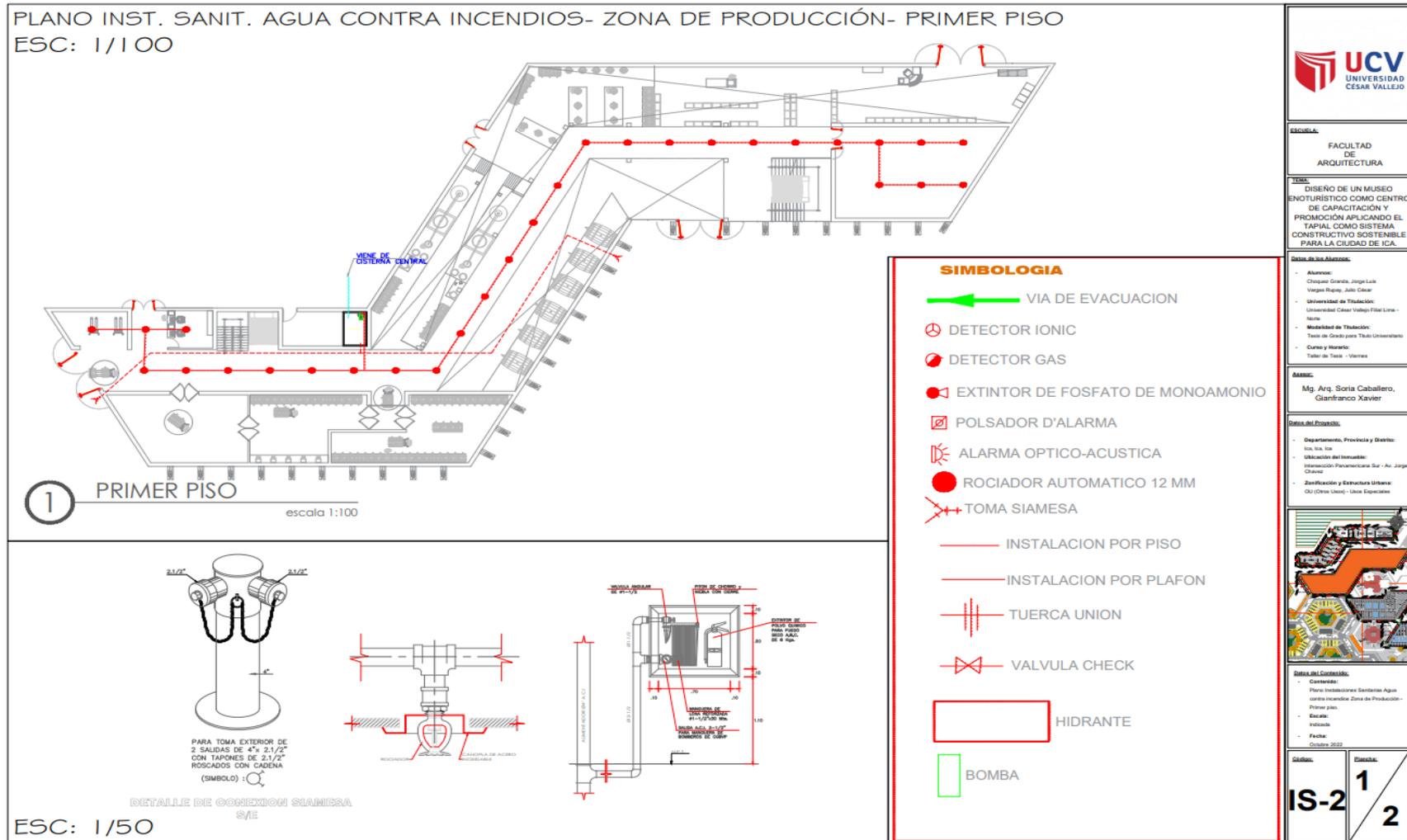
Fuente: El equipo de investigación.

Figura 112: Plano de Instalaciones de agua potable – Zona de Producción – Primer Piso



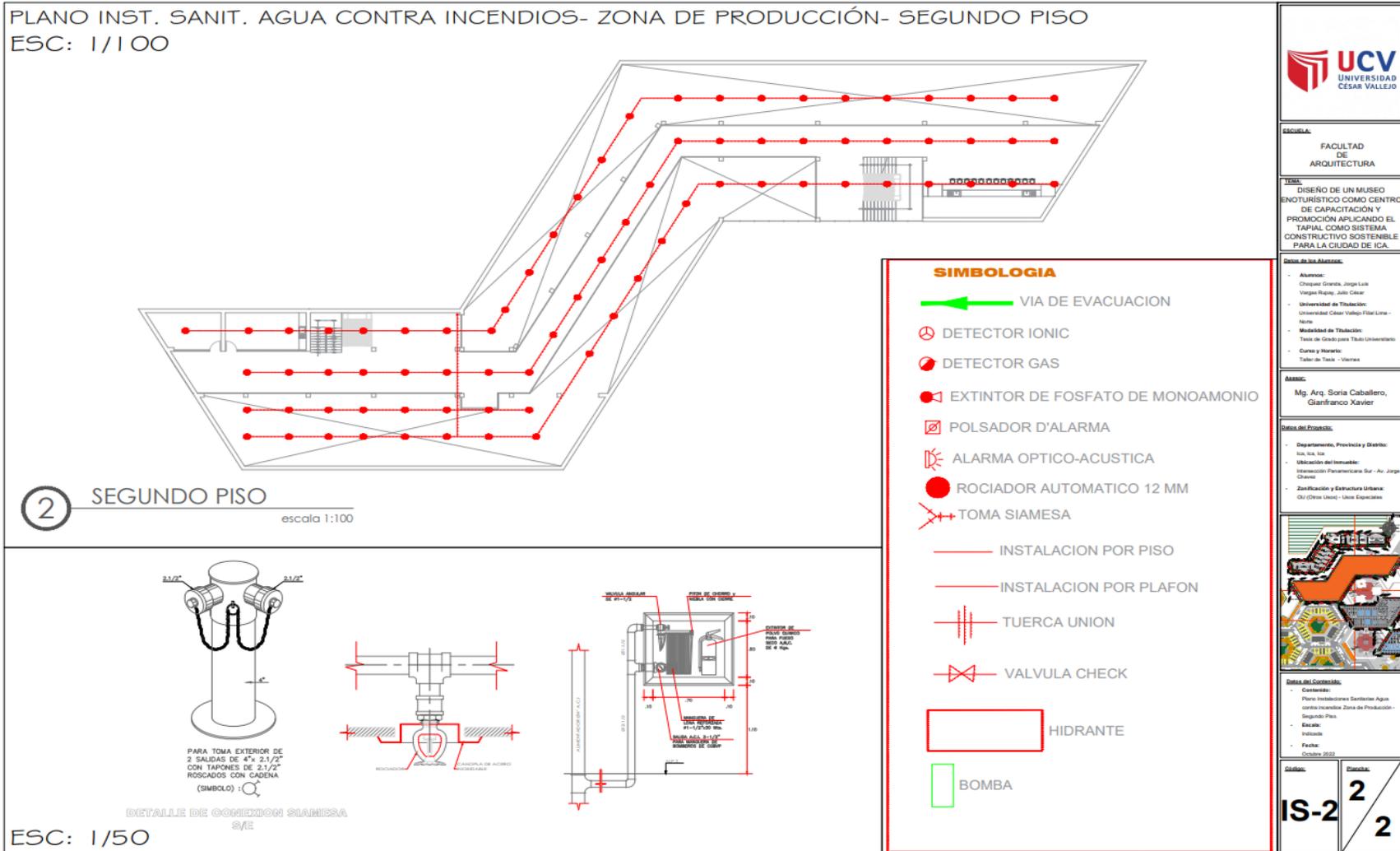
Fuente: El equipo de investigación.

Figura 114: Plano de Instalaciones de agua contra incendios – Zona de Producción – Primer Piso



Fuente: El equipo de investigación

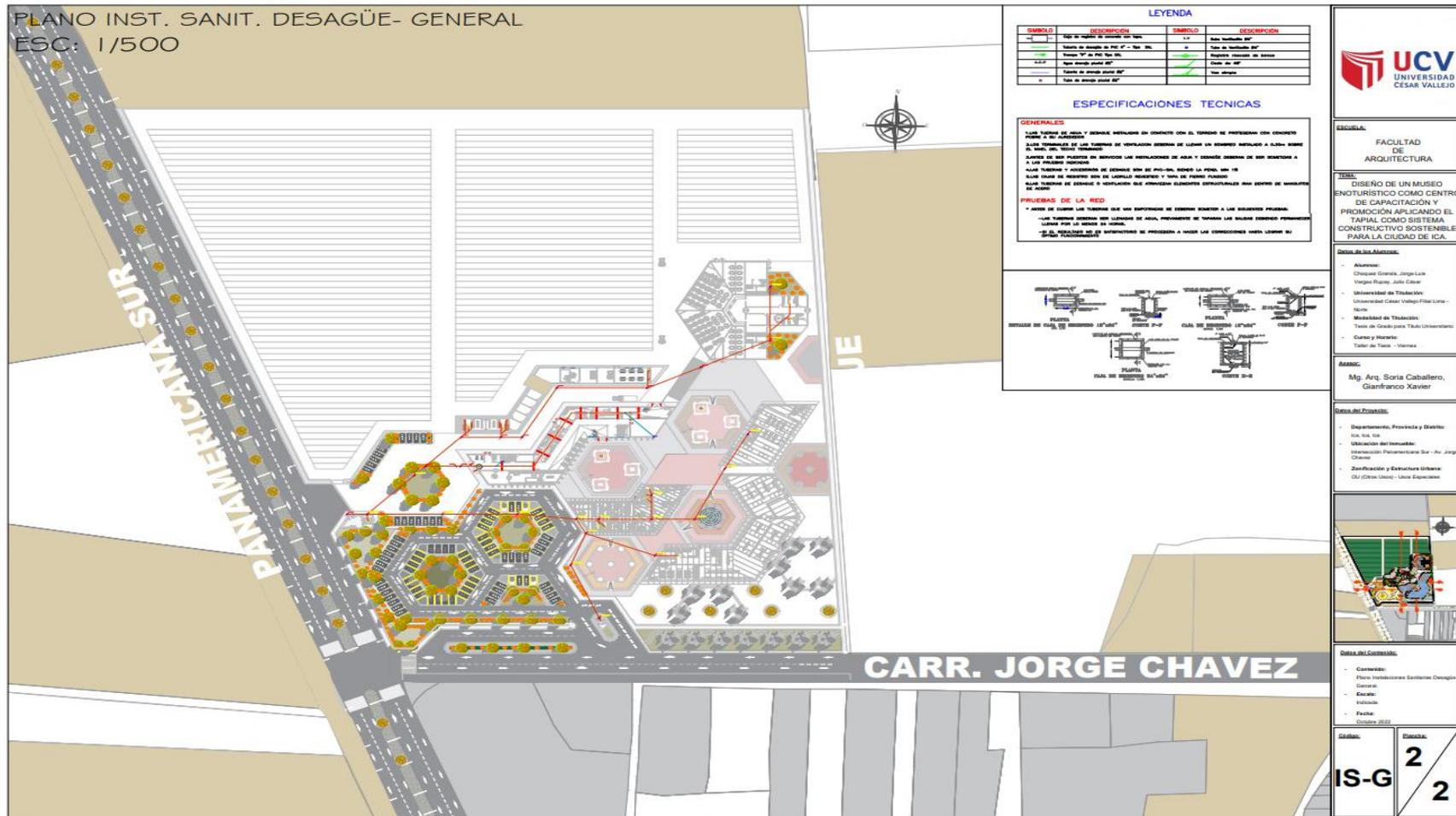
Figura 115: Plano de Instalaciones de agua contra incendios – Zona de Producción – segundo piso



Fuente: El equipo de investigación

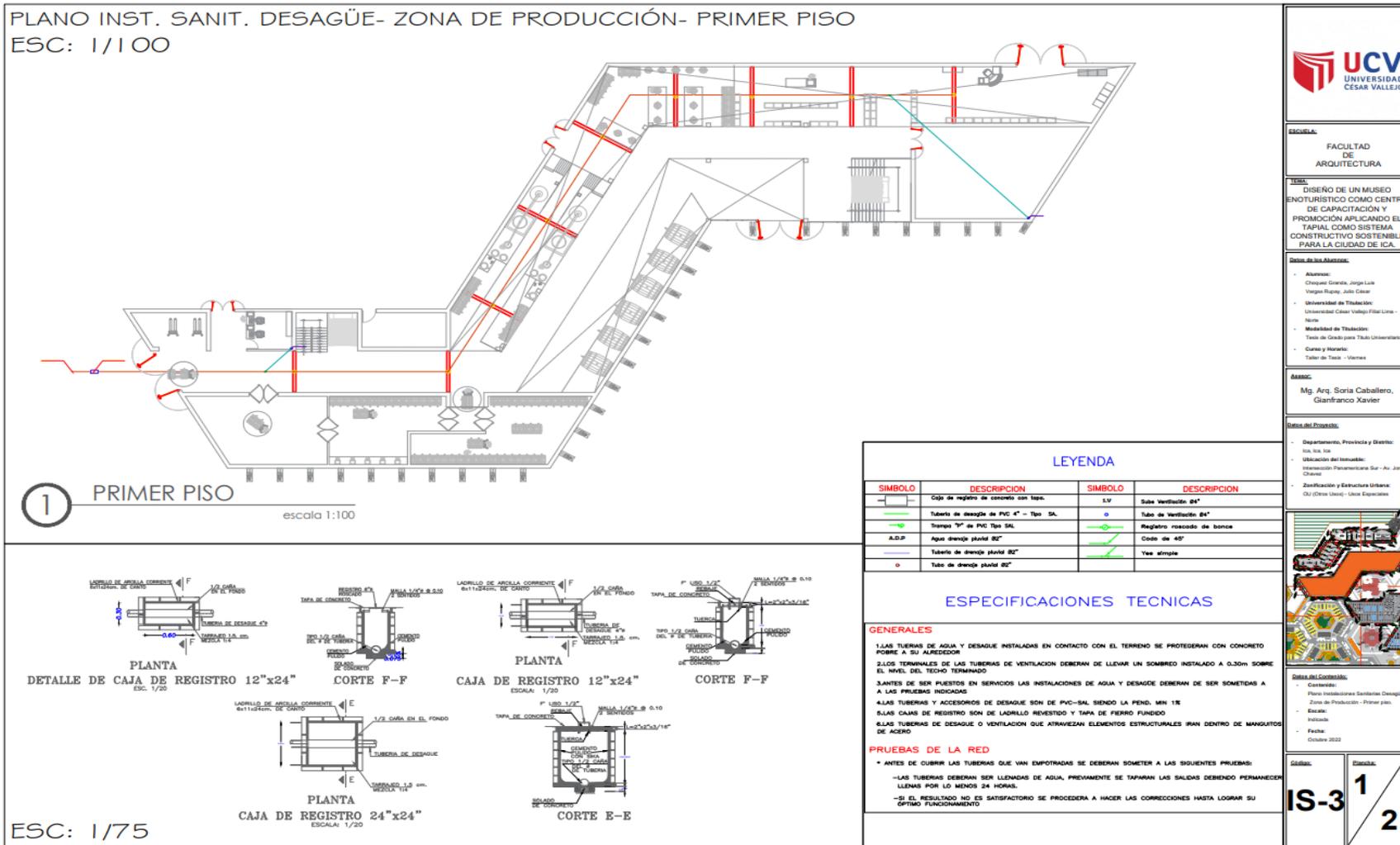
5.5.2.2. Planos De Distribución De Redes De Desagüe Y Pluvial Por Niveles

Figura 116: Plano de distribución de redes de desagüe



Fuente: El equipo de investigación

Figura 117: Plano de distribución de redes de desagüe – Zona De Producción – Primer Piso



ESCUELA:
FACULTAD DE ARQUITECTURA

TITULO:
DISEÑO DE UN MUSEO ENOTURISTICO COMO CENTRO DE CAPACITACION Y PROMOCION APLICANDO EL TAPIAL COMO SISTEMA CONSTRUCTIVO SOSTENIBLE PARA LA CIUDAD DE ICA.

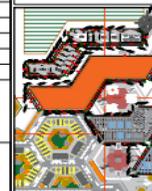
Datos de los Alumnos:

- Alumnos: Choquet Grand, Jorge Luis; Vega Rojas, Julio Cesar
- Universidad de Trujillo: Universidad Cesar Vallejo, Filial Lima - Norte
- Modalidad de Trabajo: Tesis de Grado para Título Universitario
- Curso y Horario: Taller de Tesis - Viernes

ASesor:
Mg. Arq. Soria Caballero, Gianfranco Xavier

Datos del Proyecto:

- Departamento, Provincia y Distrito: Ica, Ica, Ica
- Ubicación del Inmueble: Intersección Panamericana Sur - Av. Jorge Chávez
- Zonificación y Estructura Urbana: OI (Otra Usos) - Usos Especiales



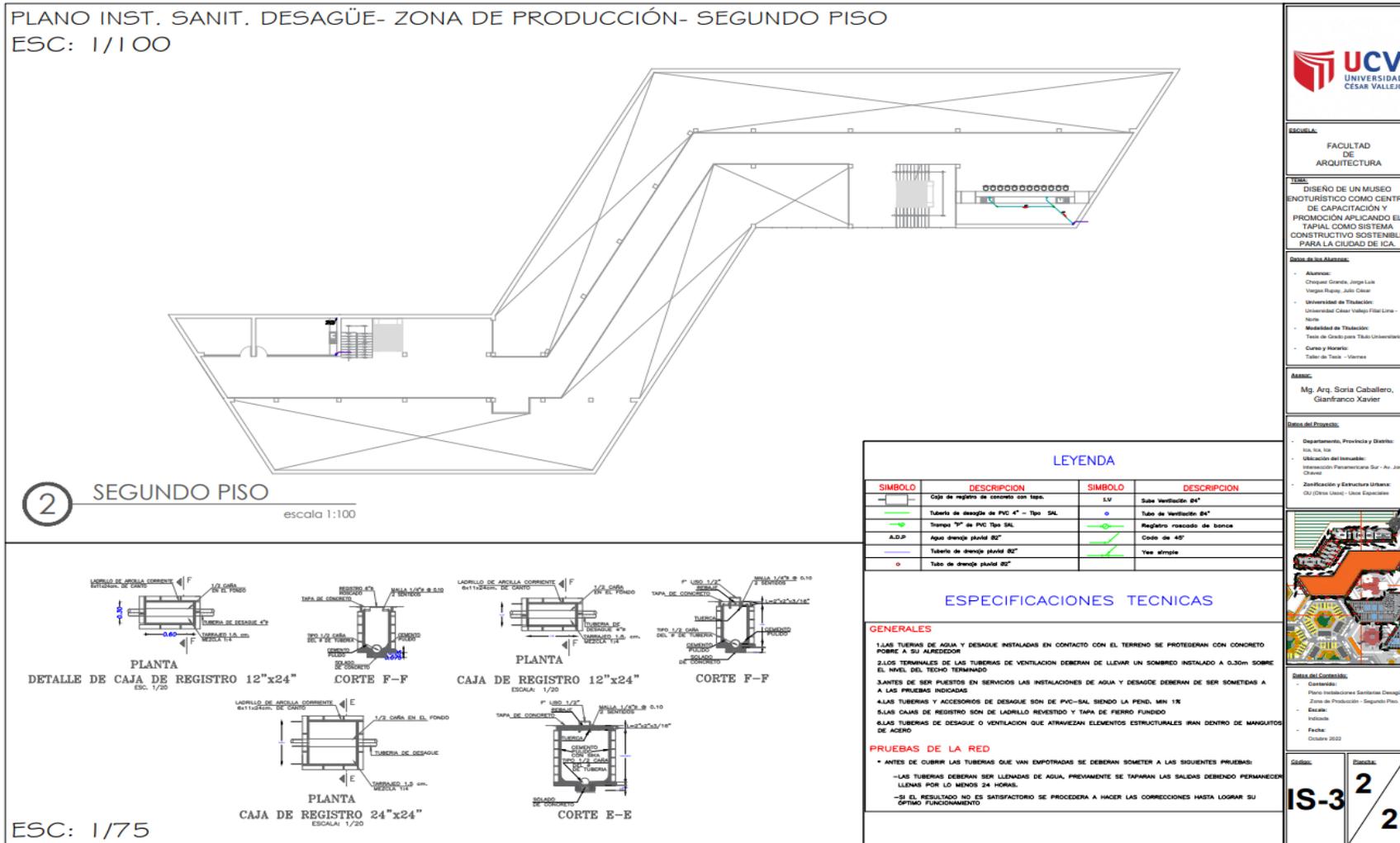
Datos del Contratista:

- Contratista: Plano Instituciones Sanitarias Desague
- Zona de Producción - Primer piso.
- Estado: Indicado
- Fecha: Octubre 2022

Código: IS-3
Escala: 1/2

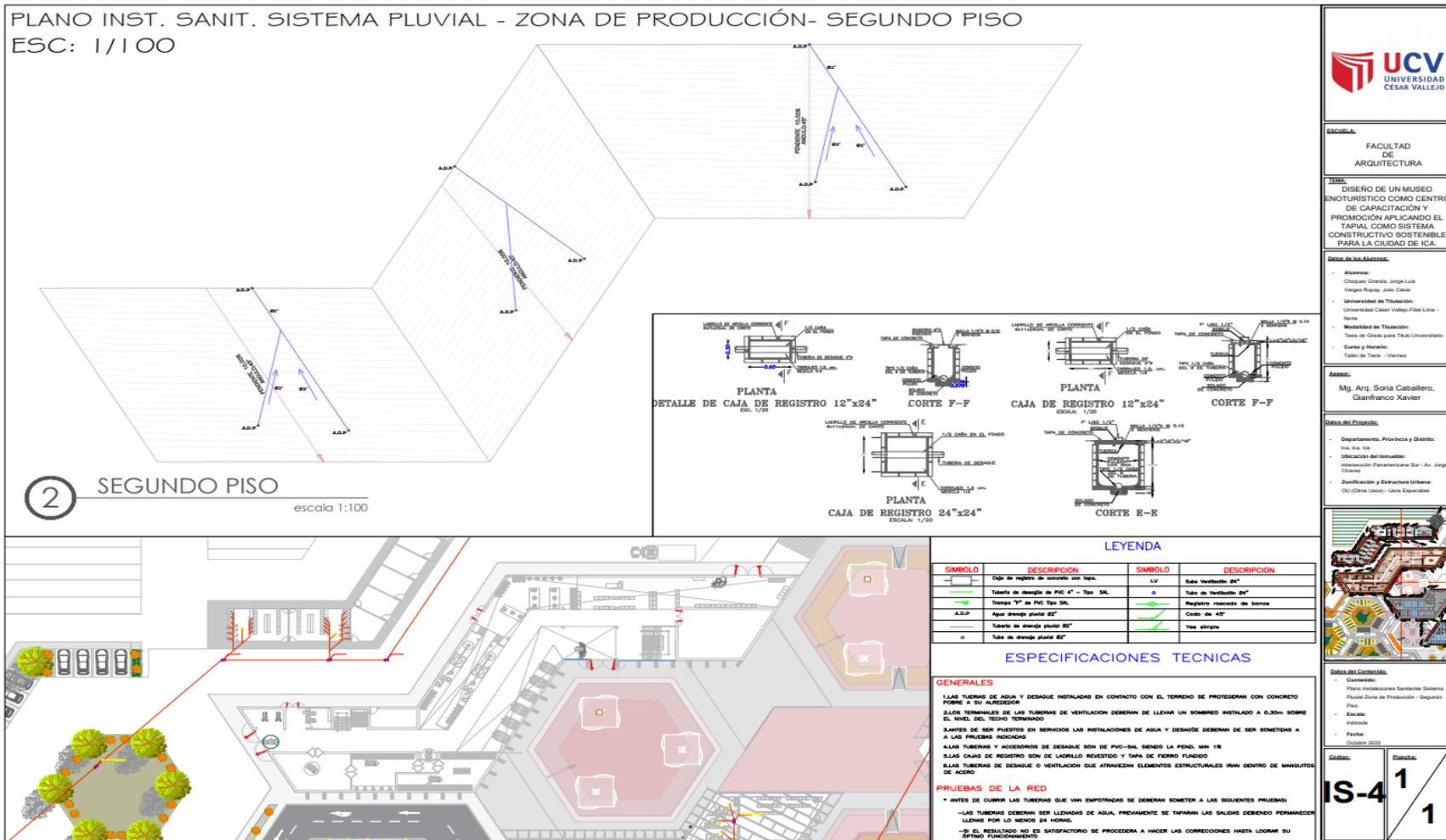
Fuente: El equipo de investigación.

Figura 118: Plano de distribución de redes de desague – Zona De Producción – Segundo Piso



Fuente: El equipo de investigación.

Figura 119: Plano de Instalaciones Sanitarias – Sistema Pluvia – Zona de Producción – Segundo Piso

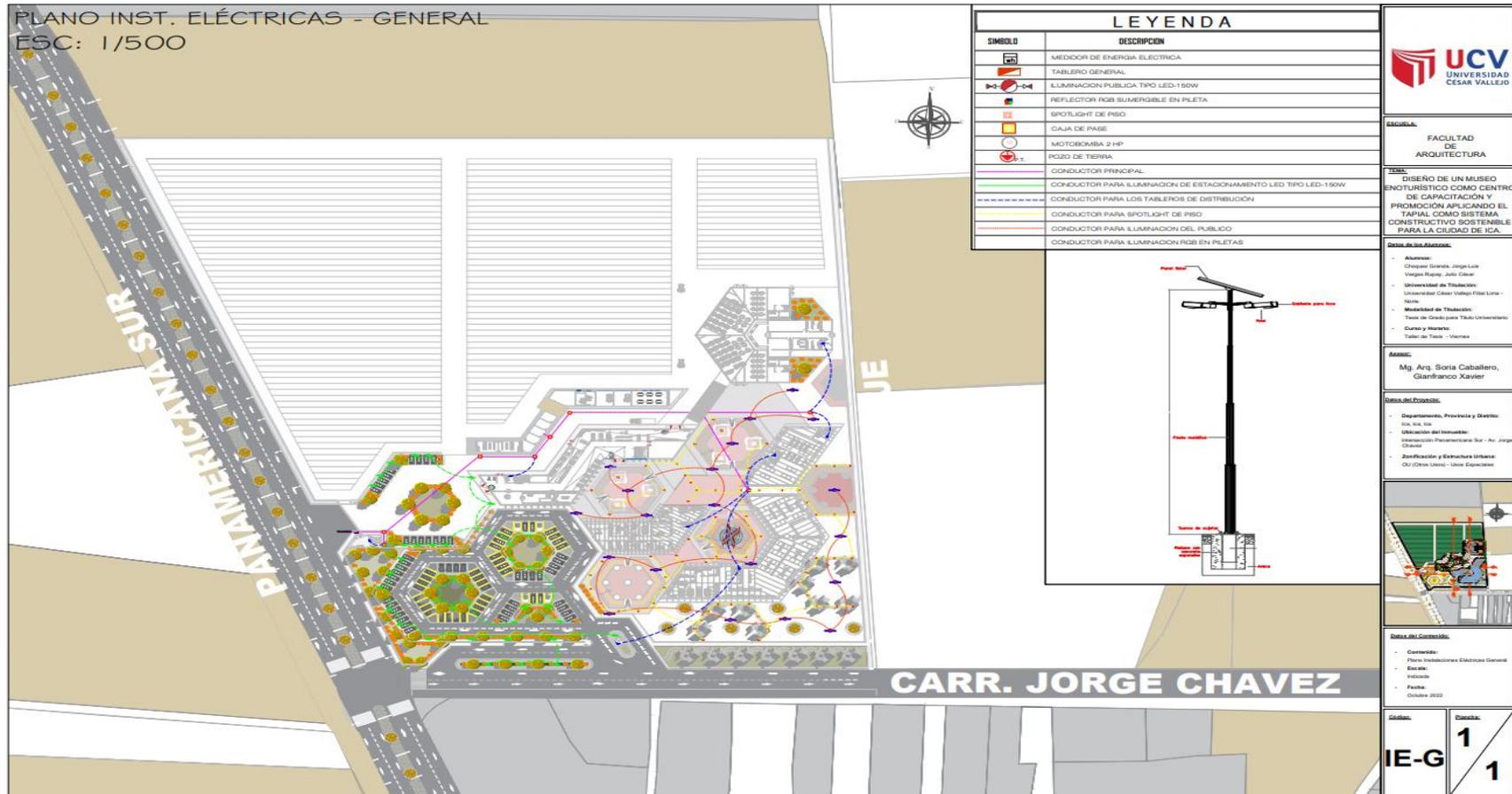


Fuente: El equipo de investigación.

5.5.3. PLANOS BÁSICOS DE INSTALACIONES ELECTRO MECÁNICAS

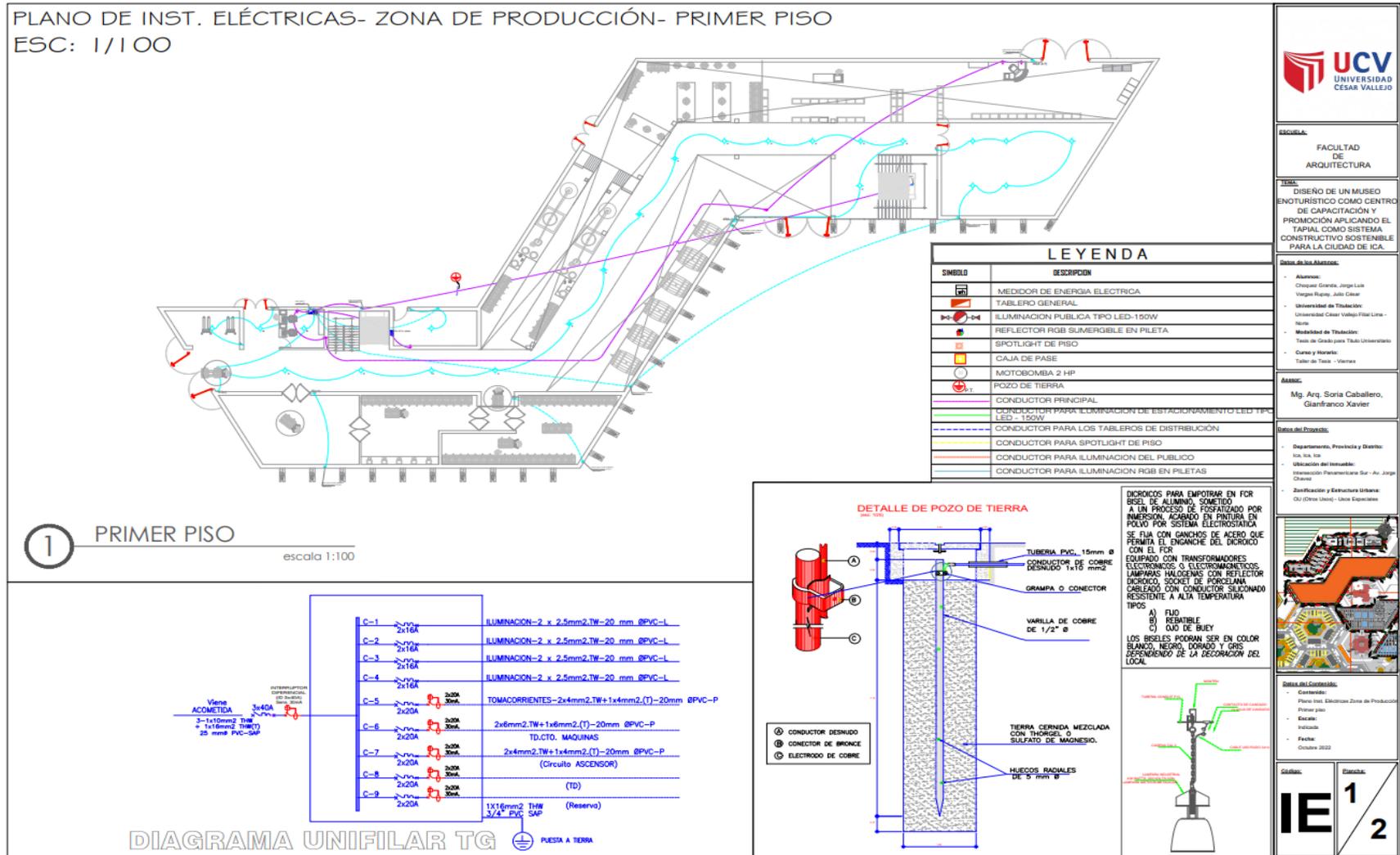
5.5.3.1. Plano De Distribución De Redes De Instalaciones Eléctricas (Alumbrado Y Tomacorrientes)

Figura 120: Plano de Instalaciones Eléctricas - General



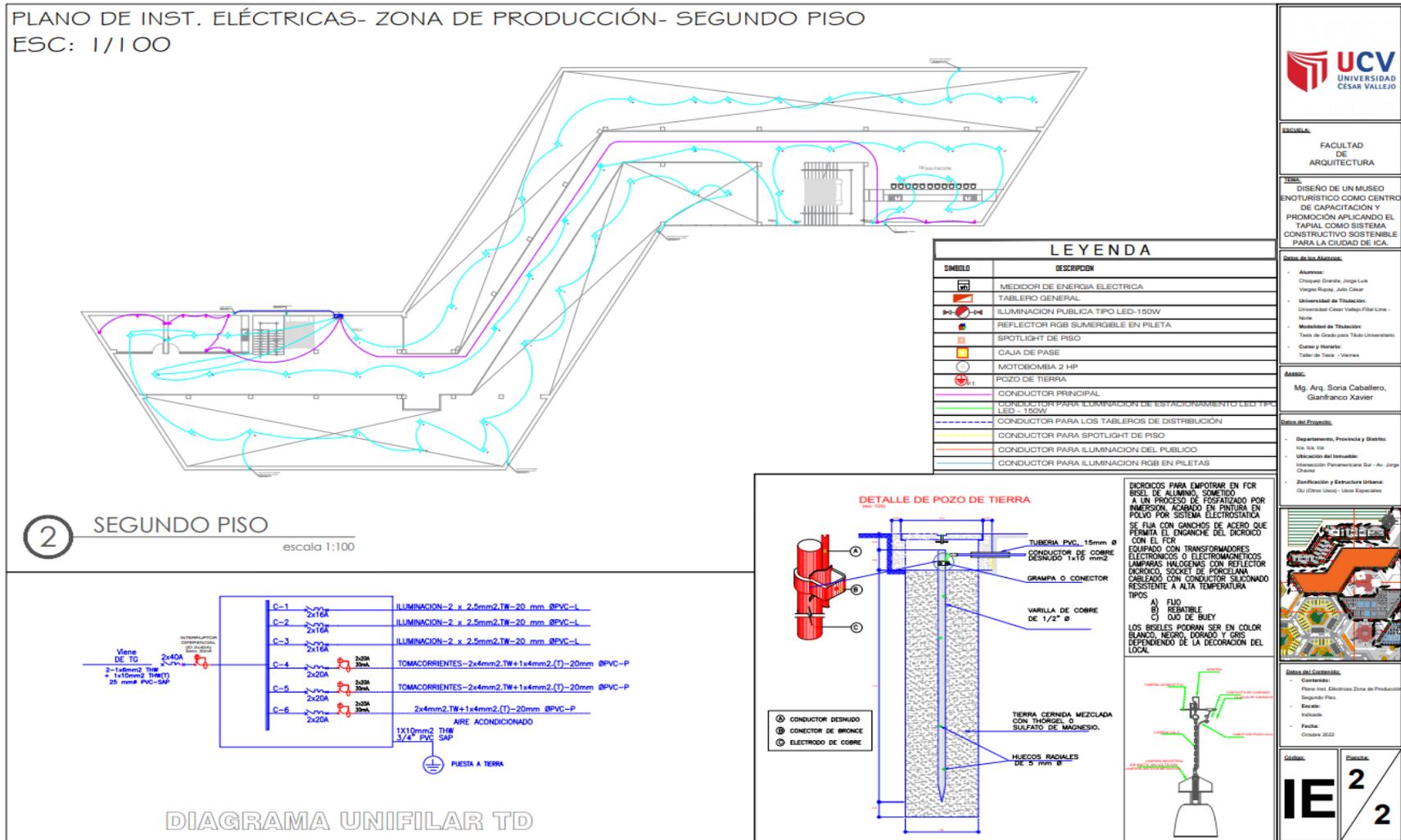
Fuente: El equipo de investigación.

Figura 121: Plano de Instalaciones Eléctricas - General



Fuente: El equipo de investigación.

Figura 122: Plano de Instalaciones Eléctricas – Zona de Producción Segundo Piso



LEYENDA

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	MEDIDOR DE ENERGIA ELECTRICA
	TABLERO GENERAL
	ILUMINACION PUBLICA TIPO LED-150W
	REFLECTOR RGB SUMERGIBLE EN PILETA
	SPOTLIGHT DE PISO
	CAJA DE PASE
	MOTOBOMBA 2 HP
	POZO DE TIERRA
	CONDUCTOR PRINCIPAL
	CONDUCTOR PARA ILUMINACION DE ESTACIONAMIENTO LED TIPO LED - 150W
	CONDUCTOR PARA LOS TABLEROS DE DISTRIBUCION
	CONDUCTOR PARA SPOTLIGHT DE PISO
	CONDUCTOR PARA ILUMINACION DEL PUBLICO
	CONDUCTOR PARA ILUMINACION RGB EN PILETAS

2 SEGUNDO PISO
escala 1:100

DIAGRAMA UNIFILAR TD

DETALLE DE POZO DE TIERRA

DICHOCS PARA EMPOTRAR EN FOR BESEL DE ALUMINO, SONETIDO A UN PROCESO DE FOSFATIZADO POR INMERSION, KABADO EN PASTURA EN POLVO POR SISTEMA ELECTROSTATICA SE FIJA CON GANCHOS DE ACERO QUE PROMITA EL ENGANCHE DEL DORCOCO CON EL FOR EQUIPADO CON TRANSFORMADORES ELECTRONICOS O ELECTROMAGNETICOS LAMPARAS HALOGENAS CON REFLECTOR DICHOCS SOCKET DE PORCELANA CABLEADO CON CONDUCTOR SELECCIONADO RESISTENTE A ALTA TEMPERATURA

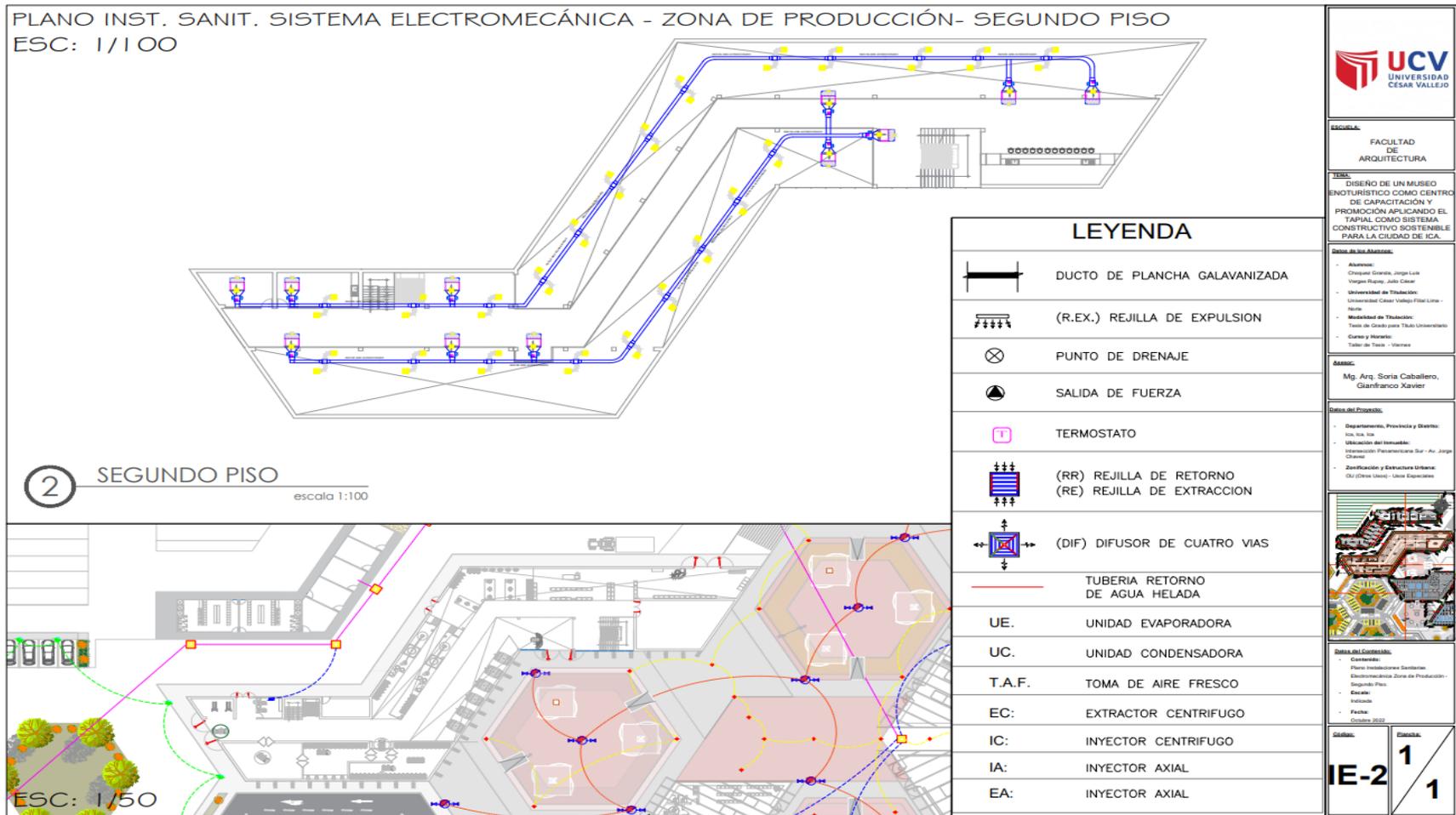
TIPOS
A) FLUJO REBATIBLE
B) OJO DE BUEY
C) OJO DE BUEY

LOS BESELES PODRAN SER EN COLOR BLANCO, NEGRO, DORADO Y GRIS DEPENDIENDO DE LA DECORACION DEL LOCAL.

Fuente: El equipo de investigación.

5.5.3.2. Plano De Sistema Electromecánico

Figura 123: Plano de Instalaciones Eléctricas - Electromecánica – Zona de Producción Segundo Piso



Fuente: El equipo de investigación

5.6. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

5.6.1. Animación Virtual (Recorrido Y 3Ds Del Proyecto)

Figura 124: Planta General del Proyecto – Vista Aérea.



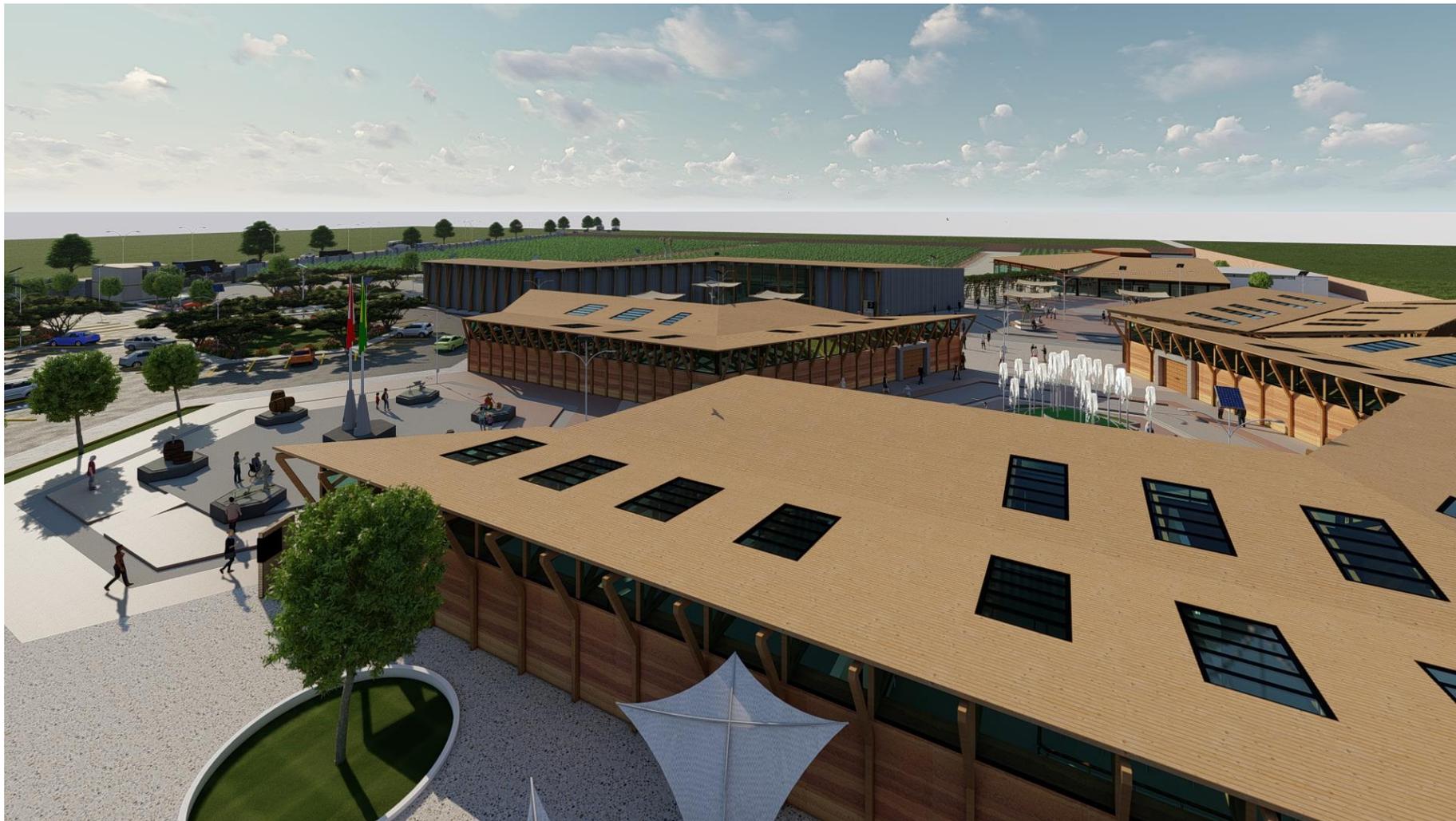
Fuente: El equipo de investigación

Figura 125: Vista Aérea del Proyecto



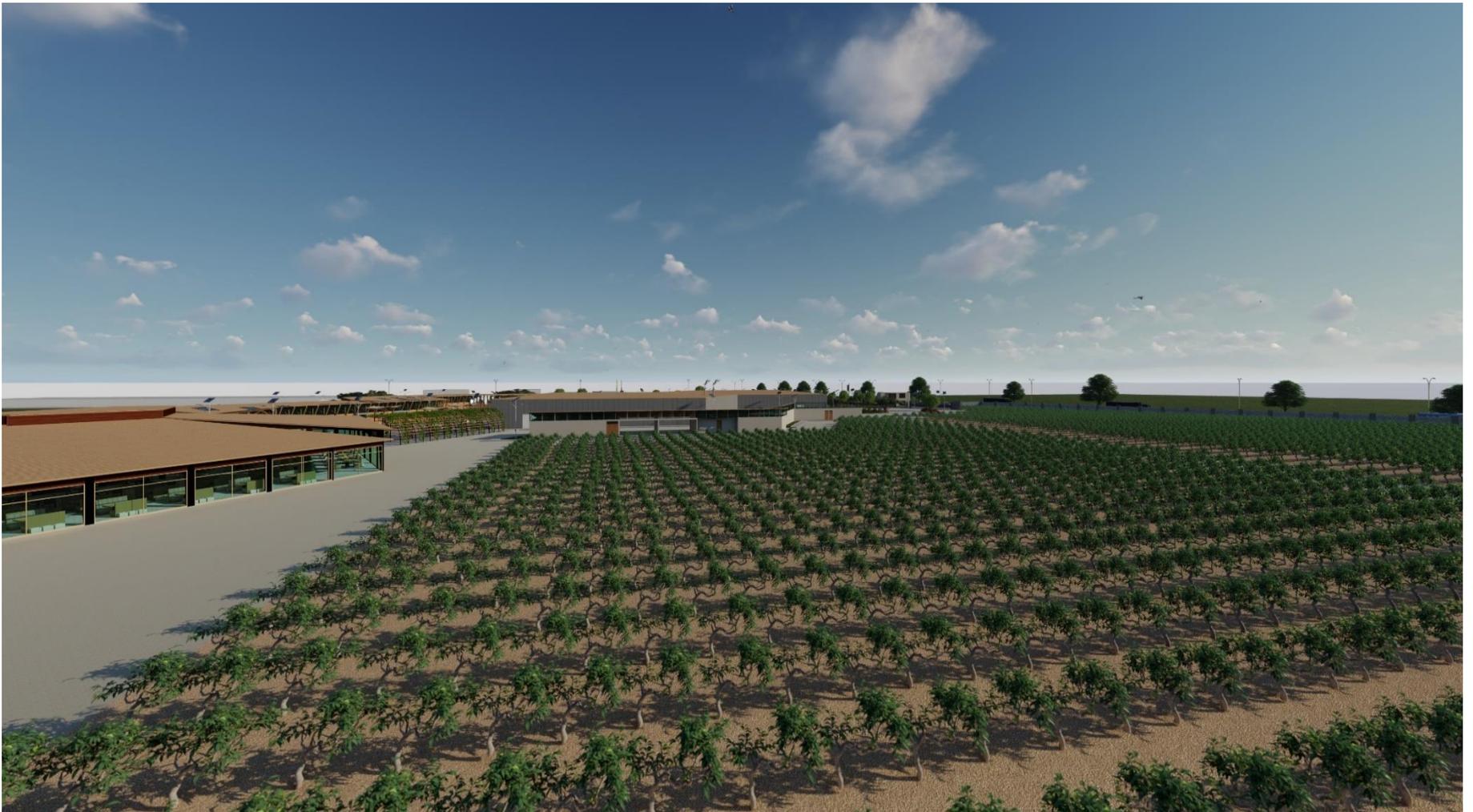
Fuente: El equipo de investigación

Figura 126: Vista Aérea del Proyecto



Fuente: El equipo de investigación

Figura 127: Vista Aérea del Proyecto



Fuente: El equipo de investigación

Figura 128: Pórtico de Ingreso



Fuente: El equipo de investigación

Figura 129: Explanada



Fuente: El equipo de investigación

Figura 130: Plazuela de Esculturas



Fuente: El equipo de investigación

Figura 131: Plazuela Central



Fuente: El equipo de investigación

Figura 132: Zona Cultural



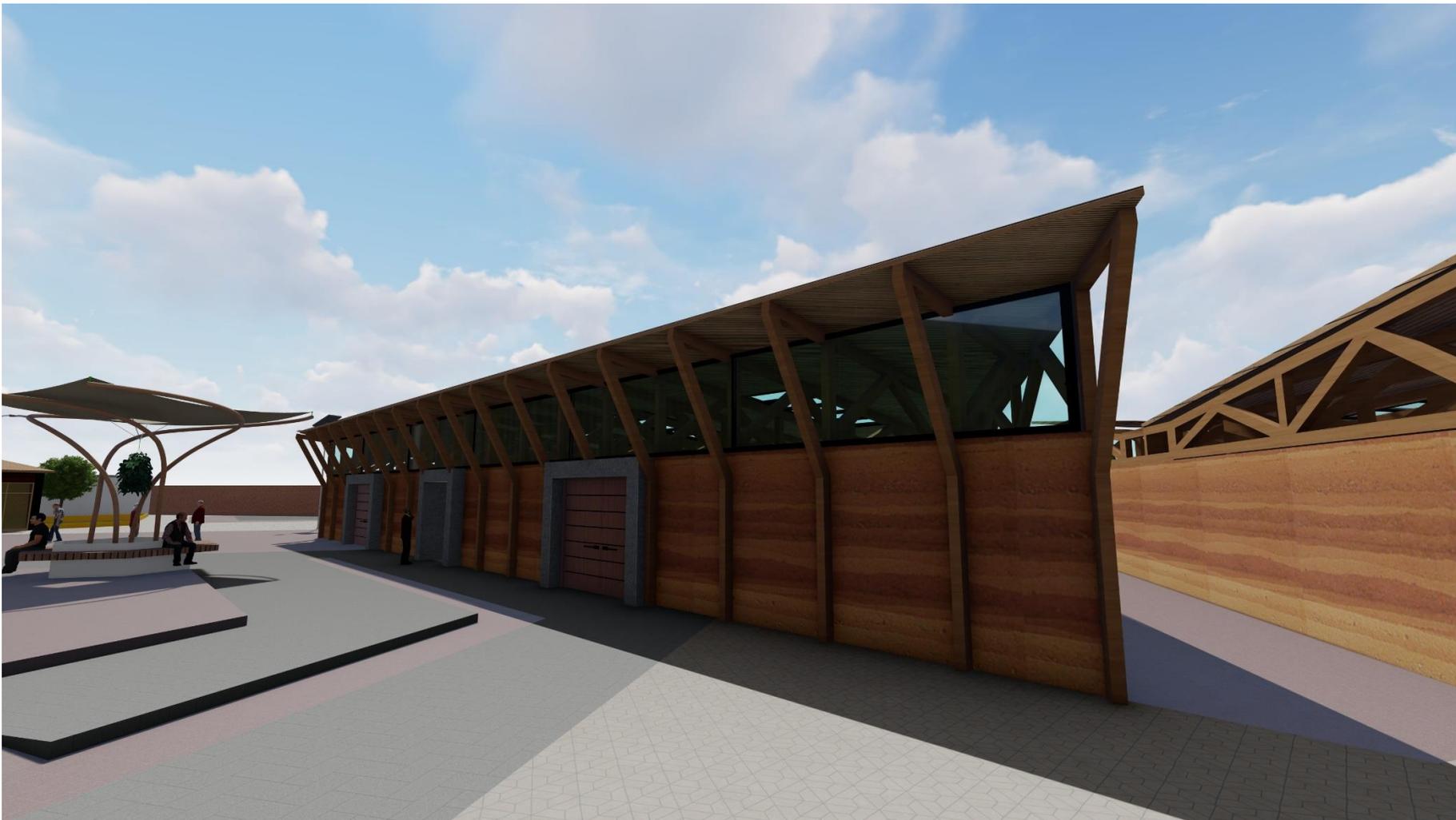
Fuente: El equipo de investigación

Figura 133: Zona Cultural bloque A



Fuente: El equipo de investigación

Figura 134: Zona Cultural bloque B



Fuente: El equipo de investigación

Figura 135: Biblioteca Zona Cultural



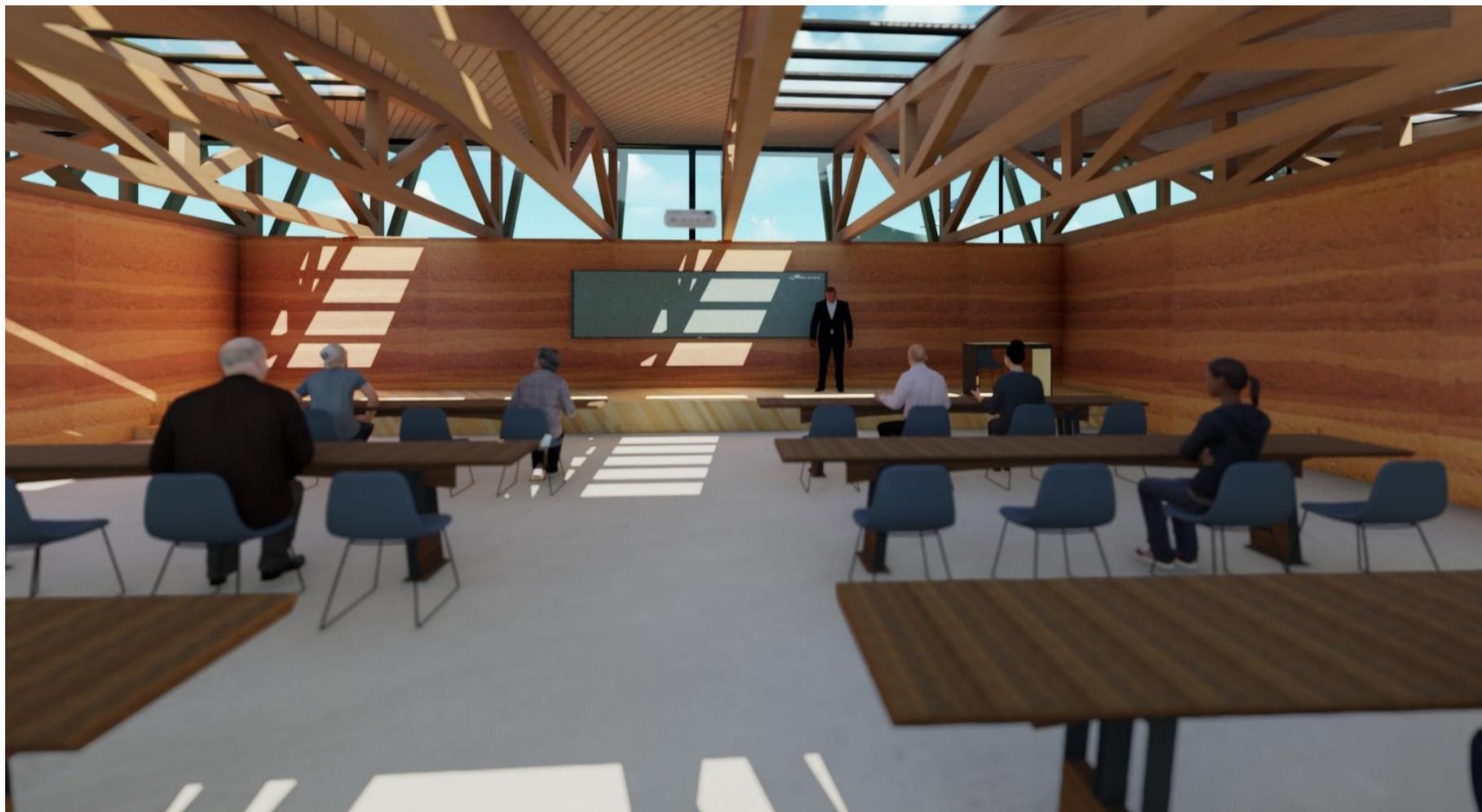
Fuente: El equipo de investigación

Figura 136: Sala de Exposiciones - Zona Cultural



Fuente: El equipo de investigación

Figura 137: Sala de Cata - Zona Cultural



Fuente: El equipo de investigación

Figura 138: Zona Administrativa



Fuente: El equipo de investigación

Figura 139: Zona Administrativa



Fuente: El equipo de investigación

Figura 140: Oficina – Administración



Fuente: El equipo de investigación

Figura 141: Sala de Descanso Personal - Administración



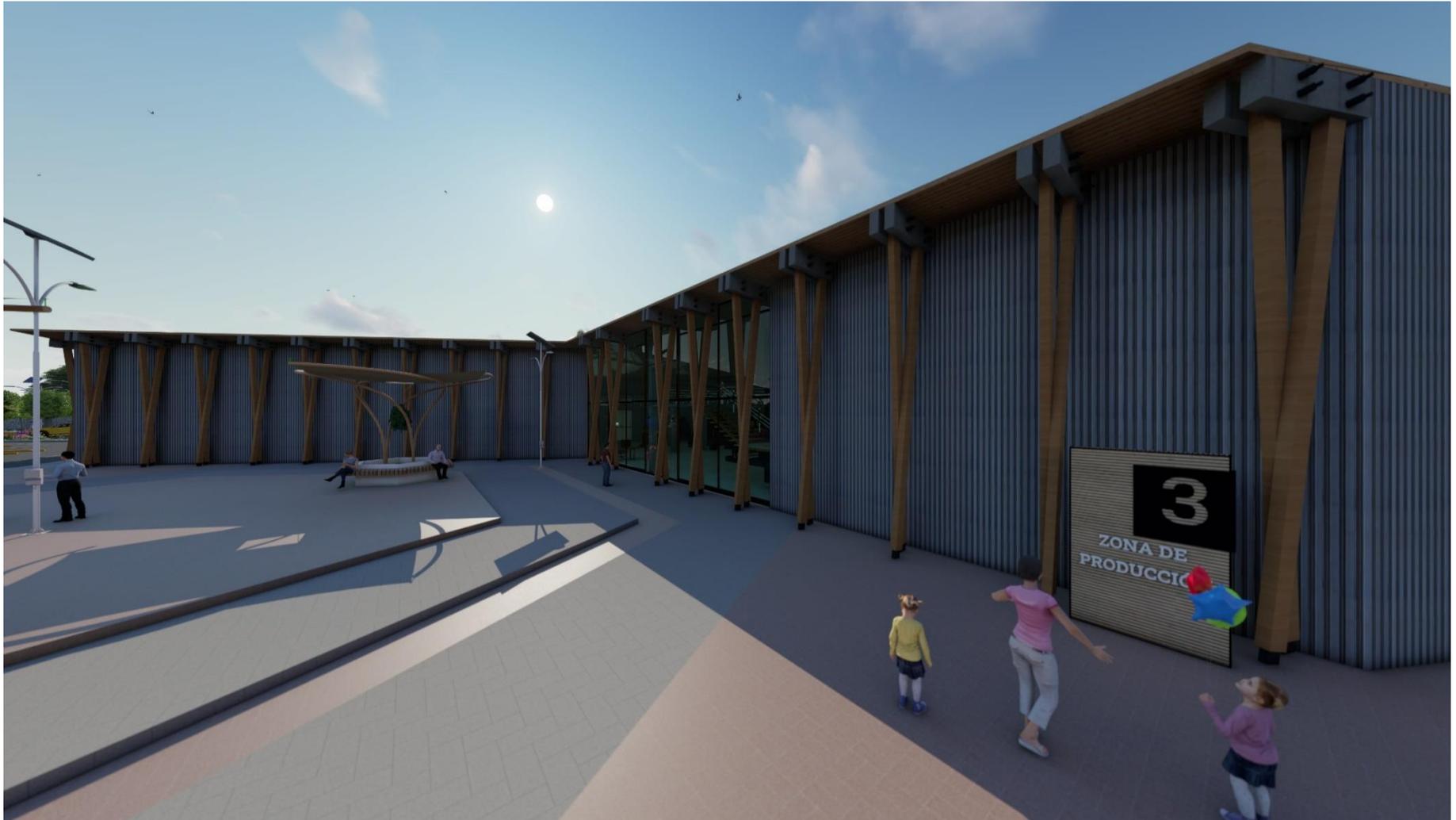
Fuente: El equipo de investigación

Figura 142: Cocina – Administración



Fuente: El equipo de investigación

Figura 143: Zona de Producción



Fuente: El equipo de investigación

Figura 144: Zona de Producción



Fuente: El equipo de investigación

Figura 145: Vista Proceso de elaboración del Pisco y Vino – Zona de Producción



Fuente: El equipo de investigación

Figura 146: Vista Proceso de elaboración del Pisco y Vino – Zona de Producción



Fuente: El equipo de investigación

Figura 147: Vista Proceso de elaboración del Pisco y Vino – Zona de Producción



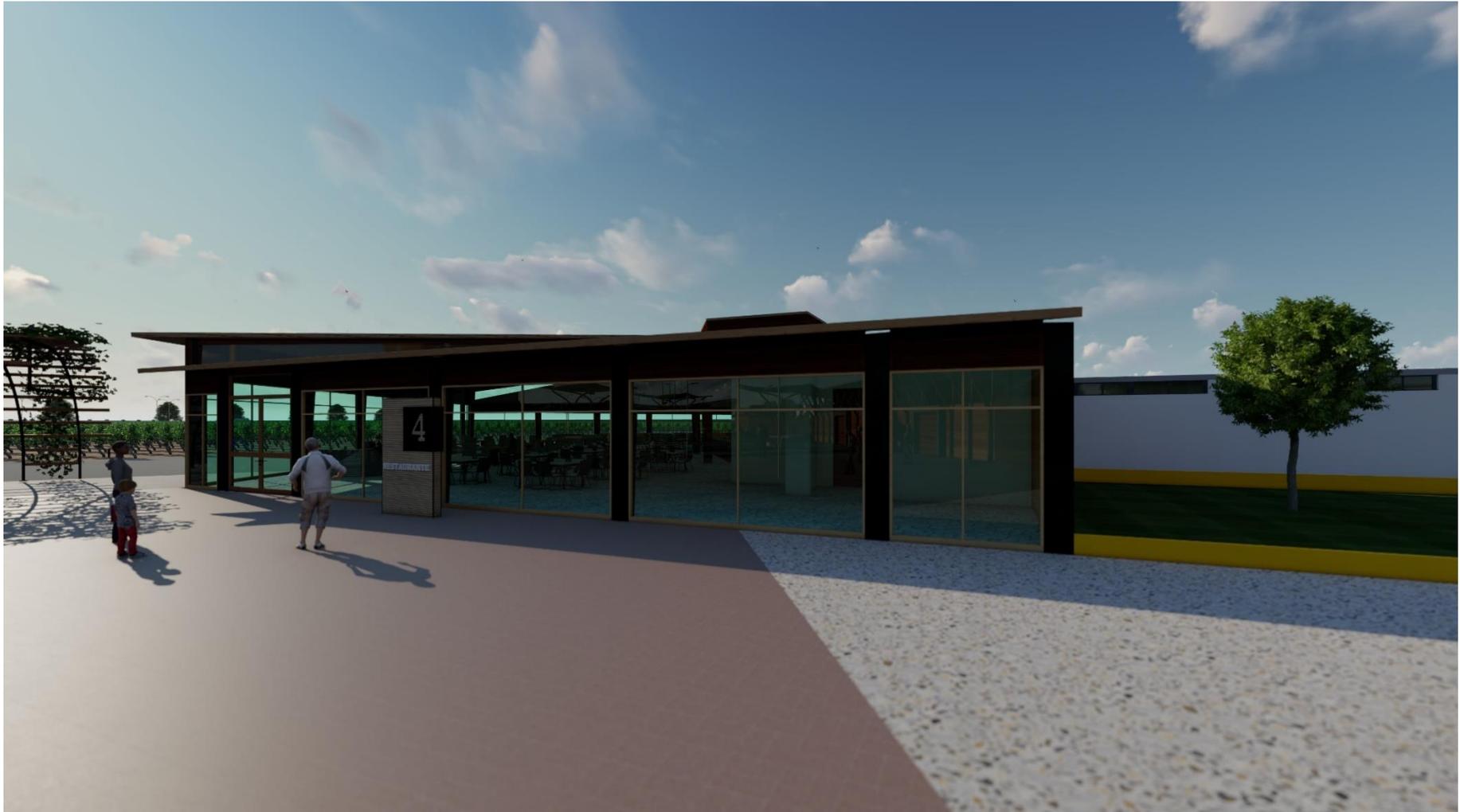
Fuente: El equipo de investigación

Figura 148: Vista Proceso de elaboración del Pisco y Vino – Zona de Producción



Fuente: El equipo de investigación

Figura 149: Zona Publica



Fuente: El equipo de investigación

Figura 150: Área de Stand



Fuente: El equipo de investigación

Figura 151: Vista Interior – Zona Publica



Fuente: El equipo de investigación

Figura 152: Vista Interior – Zona Publica



Fuente: El equipo de investigación

Figura 153: Estacionamiento



Fuente: El equipo de investigación

VI. CONCLUSIONES

1. El equipo de investigación evidenció la carencia de equipamiento enfocados a la cultura y capacitación vitivinícola.
2. De acuerdo a lo mencionado se optó por hacer un estudio a las bodegas de antaño existentes con el fin de comprender la realidad problemática que existe en la cultura vitivinícola.
3. Se propuso que el proyecto cuente una estructura sostenible, como también tecnología que ayuden a mitigar el impacto ambiental.
4. El proyecto arquitectónico se va amparar en la norma vigente de tierra reforzada.
5. El proyecto arquitectónico cuenta con volúmenes arquitectónicos integrándose al entorno cultural y a su vez cuenta con tecnologías que ayuden a mitigar el impacto ambiental.

VII.RECOMENDACIONES

1. El presente proyecto plantea hacer del museo enoturístico un lugar apto para desarrollar todas las actividades de la cultura vitivinícola.
2. Teniendo en cuenta los casos estudiados se desarrolló nuevos espacios con el fin de promover el proceso cultural de la vid.
3. Se recomienda usar el sistema constructivo de tierra reforzada (Tapial) no solo para brindar un confort térmico a los usuarios sino también para respetar el entorno natural.
4. Se recomienda que el proyecto cuente con solo un nivel, ya que la normativa vigente nos dice que toda construcción con tierra reforzada será de un solo nivel en una zona sísmica 3.
5. Se recomienda usar tecnologías para aprovechar y transformar la energía del sol en energía eléctrica.

REFERENCIAS

- Acha, M. (2016). *Los Museos y Cultura del Ocio: Los Museos del Vino en España*. [Tesis de Pregrado, Universidad Nacional de Educación a Distancia]. España. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=108896>
- AGRODATAPERU. *Pisco Perú Exportación 2021*. (2021). Perú. <https://www.agrodataperu.com/category/exportaciones/pisco-exportacion>
- Alcazar, E. (2020). *La Técnica del tapial y su influencia en la integración al contexto natural para el diseño del centro de investigación de la biodiversidad en la zona de amortiguamiento de Chan Chan – Huanchaco – 2020*. [Tesis de pregrado, Universidad Privada del Norte]. Perú. <https://hdl.handle.net/11537/24310>
- Aliaga, J. (2019). *Impactos de las bodegas vitivinícolas y pisqueras y sus análisis en el desarrollo turístico en la ciudad de Ica, 2019*. [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Perú. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/44439>
- Arquitectura en el mundo del vino: maridaje de funcionalidad y comunicación. (internet). *Revista 2015: Edición especial Nro.6 vol. (31) pag.156* <https://produccioncientificaluz.org/index.php/opcion/article/view/20784>
- Arriola, A. (2019). *La ruta del pisco y el turismo en la región de Ica*. [Tesis de posgrado, Universidad San Martín de Porres]. Perú. <https://hdl.handle.net/20.500.12727/4528>
- Bendezu, J & Cuadros, K. (2021). *Potencial turístico del distrito de Humay, Pisco, 2021*. [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Perú. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/64123>
- Bozzani, M. (2012). *Turismo enológico en Argentina*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional de Mar de Plata]. Argentina. <http://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/1801/>
- Briceño, A. (2019). *Complejo enoturístico en el paisaje de Ica*. [Tesis de pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. Perú.

<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/623464?show=full>

Caldas, C. & G, A. (2020). *Diseño de un Centro Turístico del Pisco en el Distrito de Ocucaje, Ica*. [Tesis de pregrado, Universidad San Ignacio de Loyola]. Perú.

<https://repositorio.usil.edu.pe/items/80c7de47-c91e-48d6-a3f4-a2ca064c268b>

Capcha, C. (2019). *Complejo Enoturístico y Hospedaje en el Valle de Ica*. [Tesis de pregrado, Universidad Ricardo Palma]. Perú.

<https://repositorio.urp.edu.pe/handle/20.500.14138/1902>

Castro, B. (2020). *El consumo de vino y la promoción del enoturismo en el Perú, 2019*. [Tesis de posgrado, Universidad de San Martín de Porres]. Perú.

<https://hdl.handle.net/20.500.12727/7543>

Cerdán, M. (2020). *Arquitectura del vino en Terres Dels Alforins. Conservación y puesta en valor de las bodegas tradicionales. El caso de la bodega de Fonda del Celler del Roure*. [Tesis de pregrado, Universidad Politécnica de València]. España.

<http://hdl.handle.net/10251/116380>

Cieza, C. & Liberato, M. & Reyes, D. & Sacramento, P. (2019). *La técnica del cultivo de uvas y la calidad de vinos en la empresa Viña los Reyes de Lunahuana, 2019*. [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Perú.

<https://hdl.handle.net/20.500.12692/58250>

Consortio Estudios Territoriales. *Plan de desarrollo urbano de la ciudad de Ica 2020 – 2030*. (2020). Perú.

<https://sites.google.com/vivienda.gob.pe/planes-rcc-d/pdu-ica>

El valor patrimonial del paisaje como imagen de calidad en la estrategia comercial de los territorios vitivinícolas del Duero. (internet). *Revista Cuadernos Geográficos Vol. (58), pag.169-194*.

<http://dx.doi.org/10.30827/cuadgeo.v58i3.8837>

El vino y el sistema de protección de su origen y calidad. (internet). *Revista Ería. Vol. 4 (Núm.99 -100)*. España.

<https://reunido.uniovi.es/index.php/RCG/article/view/11417>

- Espinosa, X. (2014). *Bodegas de Pisco en Ica*. [Tesis de pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas]. Perú.
<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/31497>
- European Commission. *Turismo Política Regional Turismo Obtenido de European Commission*. (2020). Bélgica.
https://ec.europa.eu/regional_policy/es/policy/themes/tourism/
- Gallo, D. (2020). *Arquitectura sustentable, como estrategia viable para el mejoramiento de las condiciones de habitabilidad físico-espacial en AA. HH La Videnita, Villa Primavera Sullana 2020*. [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Perú.
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/64906>
- Geoplan. *Sistema de información para la planificación urbana y territorial*. (2020). Perú.
<https://geo2.vivienda.gob.pe/enlaces/geoplan.html>
- Guzmán, C. (2019). *Tradiciones e Influencia Turística del Vino en Renania-Palatinado y Jerez de la Frontera*. [Tesis de pregrado, Universidad de Sevilla]. España.
<https://idus.us.es/handle/11441/90238>
- Fajardo, N. (2019). *Centro de innovación tecnológica agrícola y vitivinícola en el distrito de San Clemente, Pisco*. [Tesis de pregrado, Universidad San Ignacio de Loyola]. Perú.
<https://repositorio.usil.edu.pe/items/6ae34584-4741-40e5-8a14-6c11ccbaa488>
- Huapaya, K. (2017). *Complejo Turístico para la Difusión del Pisco en el Valle de Pisco*. [Tesis de pregrado, Universidad Ricardo Palma]. Perú.
<https://hdl.handle.net/20.500.14138/1094>
- Huarac, Y. (2019). *Diagnóstico del enoturismo en el distrito de la Esperanza Alta Huaral, 2019*. [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Perú.
<https://hdl.handle.net/20.500.12692/78898>
- ICOM Consejo Internacional de Museos. *Definición de museo*. (2022). Francia.
<https://icom.museum/es/recursos/normas-y-directrices/definicion-del-museo/>
- Indecopi. *Listado de alfabético de personas con autorización de uso de la denominación*

de origen pisco. (2021). Perú.

<https://www.indecopi.gob.pe/documents/20795/1979771/Listado+de+Autorizaciones+de+Uso+%28Actualizado+al+01+de+agosto+de+2021%29.pdf/330b6219-cb4a-d9f1-4b79-cba81b46740f>

Lifeder. *Costumbres y tradiciones de Ica*. (2020). Perú

<https://www.lifeder.com/costumbres-tradiciones-ica>

Luená, C. (2014). *El alma de la rioja*. [Tesis de posgrado, Universidad la Rioja]. España.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=41557>

Madorrán, S. (2019). *Turismo y Vino en La Rioja: La Ruta del Vino por La Rioja Alta*. [Tesis de pregrado, Universidad de Valladolid]. España.

<https://uvadoc.uva.es/handle/10324/30435>

Malca, A. (2020). *Adicción de la fibra stipa ichu en tapiales para mejorar su comportamiento mecánico y térmico en el distrito de Chota – 2020*. [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Perú.

<https://hdl.handle.net/20.500.12692/54250>

Mejía, L. (2018). *Proyecto arquitectónico de viviendas colectivas, empleando el tapial como sistema constructivo en Chua Bajo, Huaraz – 2018*. [Tesis de pregrado, Universidad San Pedro]. Perú.

<https://repositorio.usanpedro.edu.pe/handle/USANPEDRO/8376>

Minagri Ministerio de Agricultura y Riego. *Rendimientos por hectárea de la producción de la uva peruana*. (2020). Perú.

<https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/herramientas/boletines/DocumentoFinalVid>.

Ministerio de Agricultura y Riego. *Anuario Estadístico de Producción Agrícola*. (2020). Perú.

<http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>

Ministerio de Cultura. *Bodegas y Viñedos para la producción tradicional del Pisco*. (2019).

Perú.

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

Municipalidad Provincial de Ica. *Plan de Desarrollo Urbano Sostenible de Ica del 2021 al 2030. Ica: Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI.* (2021). Perú

<https://geo2.vivienda.gob.pe/enlaces/geoplan.html>

Municipalidad Provincial de Ica. *Certificado de Compatibilidad de Usos N°295-2021-SGOPC-GDU-MPI. Ica.* (2021). Perú.

<https://geo2.vivienda.gob.pe/enlaces/geoplan.html>

Olortegui, N. & Toscano, J. (2022). *Mejora de proceso de elaboración de pisco para incrementar la productividad en una empresa vitivinícola – cañete 2022.* [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Perú.

<https://hdl.handle.net/20.500.12692/100587>

Perdomo, J. (2021). *Arquitectura Vitivinícola y Desarrollo Turístico en el Distrito de Santa Cruz de Flores.* [Tesis de Pregrado, Universidad Cesar Vallejo]. Perú

<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/30528>.

Perdomo J. (2021). *Complejo enoturístico vivencial para el impulso del desarrollo vitivinícola en el distrito de Santa Cruz de Flores.* [Tesis de Pregrado, Universidad Cesar Vallejo]. Perú. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/86166>.

Portugal, S. (2017). *Centro de Producción y Difusión de Vinos y Pisco en Caravelí Flores* [Tesis de Pregrado, Universidad Nacional De San Agustín de Arequipa]. Perú.

<http://repositorio.unsa.edu.pe/handle/UNSA/4684>.

Ravenna, P. (2020). *Características de las viviendas con adobe mejorado de la zona de selva, Morales - San Martín 2020.* [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Perú.

<https://hdl.handle.net/20.500.12692/56376>

Red Idi. *Desarrollo e Innovación Optimización de la cantidad de la uva para la producción de pisco.* (2020). Perú. <https://redidi.org.pe/uni-construyen-prototipo-que-optimiza-la-cantidad-de-uva-en-la-produccion-de-pisco/>

- Reglamento Nacional de Edificaciones. *Norma E.080 Diseño y Construcción con tierra reforzada*. (2019). Perú. <https://www.gob.pe/institucion/sencico/informes-publicaciones/887225-normas-del-reglamento-nacional-de-edificaciones-rne>
- Ruiz, M. & Sánchez, J. (2022). *Propuesta de un centro vitivinícola para mejorar el proceso artesanal de licores de uva para los pobladores de Lunahuaná*. [Tesis de Pregrado, Universidad Cesar Vallejo]. Perú
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/100696>.
- Reyes, A. (2019). *Estudio de tipologías de bodegas vitivinícolas y su caracterización con el paisaje evolutivo para la propuesta arquitectónica de un recinto del vino en mochumí*. [Tesis de Pregrado, Universidad Católica de Santo Toribio de Mogrovejo] Chiclayo, Perú.
<http://tesis.usat.edu.pe/xmlui/handle/20.500.12423/2256?show=full>
- Sánchez, H. (2021). *Beneficios del adobe reforzado como sistema constructivo sostenible para el diseño de viviendas en Alto Trujillo - 2021*. [Tesis de Pregrado, Universidad Cesar Vallejo]. Perú.
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/67505>
- Silva, L. & Vecino, P. & Jiménez, J. (2019). *La Tapia pisada como técnica constructiva vernácula*. [Tesis pregrado, Universidad Santo Tomas]. Colombia.
<http://hdl.handle.net/11634/13851>
- Soto, S. (2021). *Turismo cultural y desarrollo local en el distrito de Pacarán, provincia de Cañete, región Lima, 2019*. [Tesis de Posgrado, Universidad San Martín De Porres] Perú. <https://hdl.handle.net/20.500.12727/11043>
- Sucursal Huancayo BCRP. *Características socioeconómicas del departamento de Ica*. (2021). Perú.
<https://docplayer.es/52781278-Caracterizacion-del-departamento-de-ica-1.html>
- Topografía de la Provincia de Ica. *Topografía de la Provincia de Ica* (2022). Perú. <https://es-pe.topographic-map.com/maps/v3fu/Provincia-de-Ica/>
- Torres, T. (2021) *Centro de Producción Vitivinícola para la productividad en La*

Asociación de Productores Vitivinícolas del distrito de Sunampe - Chincha, región Ica, 2020 [Tesis de Pregrado, Universidad Cesar Vallejo] Perú.
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/71066>

Torres, V. (2015) *Adaptación e Implantación de la técnica del Tapial en Isiro (R.D. Congo) para Construcción en Contextos de Pobreza*. [Tesis de posgrado, Universidad de Málaga] España. <https://hdl.handle.net/10630/13420>

Valdez, P. (2019). *Centro Enológico Turístico en la Ciudad de Ica*. [Tesis de pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas] Perú.
<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/624447>

Villanueva, I. (2016). *Análisis descriptivo del turismo enológico*. [Tesis de pregrado, Universidad de Sevilla]. Perú.
<https://idus.us.es/handle/11441/52659>

Villanueva, M. (2020). *Centro de Producción, Difusión y Capacitación del Pisco*". [Tesis de pregrado Universidad Peruana de Ciencias]. Perú.
<https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/6238119>

Weatherspark. *Clima y tiempo promedio en todo el año en Ica*. (2022). Perú.
<https://es.weatherspark.com/y/22218/Clima-promedio-en-Ica-Per%C3%BA-durante-todo-el-a%C3%B1o>

ANEXOS

Anexo N° 1

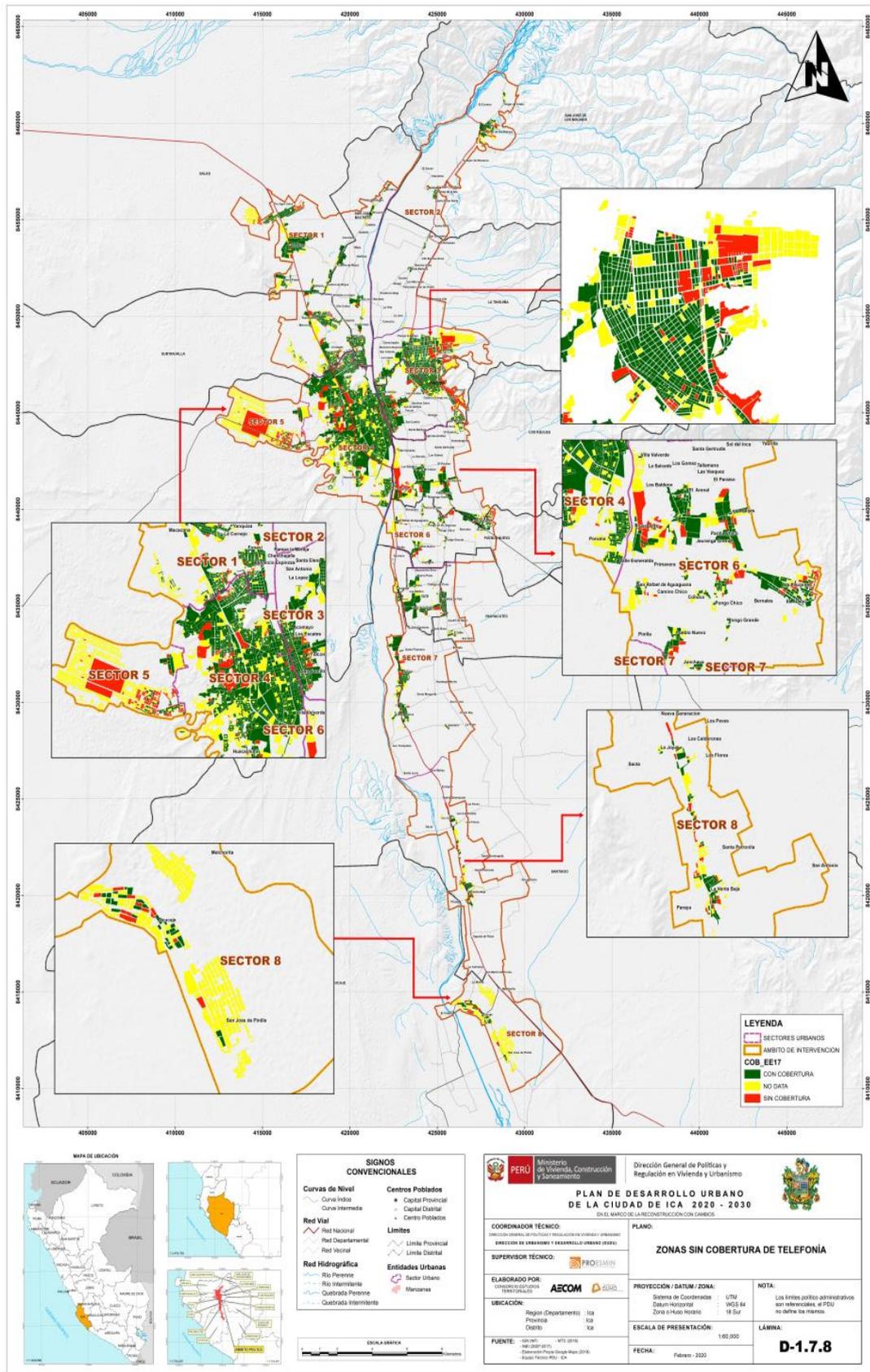
CUADRO DE SINTESIS DE LEYES, NORMAS Y REGLAMENTOS APLICADOS EN EL PROYECTO URBANO ARQUITECTÓNICO.																				
Normatividad	Capitulo	Artículo	Descripción																	
Normativa RNE A.010 " Condiciones Generales del Diseño"	Incluye todos los Capítulos	Incluye todos los Artículos	El proyecto debe responder a los estándares funcionales de las actividades que se realizaran en el equipamiento.																	
			El museo respetara el entorno, la altura entre edificios colindantes, pasajes y salidas de vehículos, integradas en las características del lugar.																	
			Se plantearán soluciones y técnicas apropiadas para el trazo arquitectónico.																	
			Se tomará en cuenta las consideraciones del entorno: paisaje, medioambiente, suelo, el desarrollo general de la zona.																	
Normativa RNE A.090 " Servicios Comunes"	Cap I.	Art. 1	Se denomina edificaciones para servicios comunales a aquellas destinadas a desarrollar actividades de servicios públicos.																	
		Art. 2	Están comprendidas dentro de los alcances de la presente norma los siguientes tipos de edificaciones: <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;"> Servicios culturales: - Museos - Galerias de arte - Bibliotecas - Salones Comunes </div>																	
	Cap II.	Art. 6	Las edificaciones para servicios comunales deberán cumplir con la norma A.120 Accesibilidad para personas con discapacidad.																	
		Art. 8	Deberán contar con iluminación natural o artificial para garantizar la visibilidad de los bienes.																	
		Art. 9	Deberán contar con ventilación natural o artificial, el área de los vanos deberá ser superior al 10% del área del ambiente que ventilan.																	
		Art. 11	Cálculo de las salidas de emergencia, pasajes de circulación de personas, ascensores y ancho y número de escaleras se hará según la siguiente tabla de ocupación: <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;"> <table style="font-size: small;"> <tr><td>Ambientes para oficinas administrativas</td><td>10.0 m² por persona</td></tr> <tr><td>Asilos y orfanatos</td><td>6.0 m² por persona</td></tr> <tr><td>Ambientes de reunión</td><td>1.0 m² por persona</td></tr> <tr><td>Área de espectadores de pie</td><td>0.25 m² por persona</td></tr> <tr><td>Recintos para culto</td><td>1.0 m² por persona</td></tr> <tr><td>Salas de exposición</td><td>3.0 m² por persona</td></tr> <tr><td>Bibliotecas. Área de libros</td><td>10.0 m² por persona</td></tr> <tr><td>Bibliotecas. Salas de lectura</td><td>4.5 m² por persona</td></tr> <tr><td>Estacionamientos de uso general</td><td>16.0 m² por persona</td></tr> </table> </div>	Ambientes para oficinas administrativas	10.0 m ² por persona	Asilos y orfanatos	6.0 m ² por persona	Ambientes de reunión	1.0 m ² por persona	Área de espectadores de pie	0.25 m ² por persona	Recintos para culto	1.0 m ² por persona	Salas de exposición	3.0 m ² por persona	Bibliotecas. Área de libros	10.0 m ² por persona	Bibliotecas. Salas de lectura	4.5 m ² por persona	Estacionamientos de uso general
	Ambientes para oficinas administrativas	10.0 m ² por persona																		
	Asilos y orfanatos	6.0 m ² por persona																		
	Ambientes de reunión	1.0 m ² por persona																		
	Área de espectadores de pie	0.25 m ² por persona																		
	Recintos para culto	1.0 m ² por persona																		
Salas de exposición	3.0 m ² por persona																			
Bibliotecas. Área de libros	10.0 m ² por persona																			
Bibliotecas. Salas de lectura	4.5 m ² por persona																			
Estacionamientos de uso general	16.0 m ² por persona																			
Cap IV.	Art. 14	Los ambientes para servicios higiénicos deberán contar con sumideros de dimensiones suficientes como para permitir la evacuación de agua en caso de aniegos accidentales. La distancia entre los servicios higiénicos y el espacio mas lejano donde pueda existir una persona, no puede ser mayor de 30 m.																		
	Art. 15	Las edificaciones para servicios comunales, estarán provistas de servicios sanitarios para empleados, según el número requerido de acuerdo al uso: <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;"> <table style="font-size: small;"> <tr> <th style="text-align: left;">Número de empleados</th> <th style="text-align: center;">Hombres</th> <th style="text-align: center;">Mujeres</th> </tr> <tr> <td>De 1 a 6 empleados</td> <td style="text-align: center;">1L, 1 u, 1l</td> <td></td> </tr> <tr> <td>De 7 a 25 empleados</td> <td style="text-align: center;">1L, 1u, 1l</td> <td style="text-align: center;">1L, 1l</td> </tr> <tr> <td>De 26 a 75 empleados</td> <td style="text-align: center;">2L, 2u, 2l</td> <td style="text-align: center;">2L, 2l</td> </tr> <tr> <td>De 76 a 200 empleados</td> <td style="text-align: center;">3L, 3u, 3l</td> <td style="text-align: center;">3L, 3l</td> </tr> <tr> <td>Por cada 100 empleados adicionales</td> <td style="text-align: center;">1L, 1u, 1l</td> <td style="text-align: center;">1L, 1l</td> </tr> </table> </div>	Número de empleados	Hombres	Mujeres	De 1 a 6 empleados	1L, 1 u, 1l		De 7 a 25 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l	De 26 a 75 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l	De 76 a 200 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l	Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l
	Número de empleados	Hombres	Mujeres																	
De 1 a 6 empleados	1L, 1 u, 1l																			
De 7 a 25 empleados	1L, 1u, 1l	1L, 1l																		
De 26 a 75 empleados	2L, 2u, 2l	2L, 2l																		
De 76 a 200 empleados	3L, 3u, 3l	3L, 3l																		
Por cada 100 empleados adicionales	1L, 1u, 1l	1L, 1l																		
Art. 17	Las edificaciones deberán proveer estacionamientos de vehículos dentro del predio sobre el que se edifica. <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;"> <table style="font-size: small;"> <tr> <th style="text-align: left;"></th> <th style="text-align: center;">Para personal</th> <th style="text-align: center;">Para público</th> </tr> <tr> <td>Uso general</td> <td style="text-align: center;">1 est. cada 6 pers</td> <td style="text-align: center;">1 est. cada 10 pers</td> </tr> <tr> <td>Locales de asientos fijos</td> <td style="text-align: center;">1 est. cada 15 asientos</td> <td></td> </tr> </table> </div>		Para personal	Para público	Uso general	1 est. cada 6 pers	1 est. cada 10 pers	Locales de asientos fijos	1 est. cada 15 asientos											
	Para personal	Para público																		
Uso general	1 est. cada 6 pers	1 est. cada 10 pers																		
Locales de asientos fijos	1 est. cada 15 asientos																			

Normativa RNE A.0120 "Accesibilidad Universal en Edificaciones"	Incluye todos los Capítulos	Incluye todos los Artículos	La altura regular para una persona con discapacidad, en una silla es de 0.80 cm.
			Se debe tener las rutas permitidas para visitar, así como también los desplazamientos y cuidado de los discapacitados y las mismas condiciones que los ocupantes en general.
			El ancho libre mín. de la rampa es de 90 cm y de sus descansos entre tramos de rampa serán consecutivos y los espacios horizontales de llegada, contarán con una medida mínima de 1.20 m medida que estar sobre el eje de la rampa.
			Las dimensiones internas mínimas de la cabina del ascensor. Edificios de uso público o privado será de 1.20 de ancho y 1.40 metros de profundidad. Pero a su vez deberá de existir al menos una cabina que no mida menos de 1.50 de ancho y 1.40 de profundidad.
			En edificios donde el número de ocupantes necesita servicios higiénicos, al menos un inodoro, un lavamanos y un urinario, deberán de cumplir con los requisitos de los discapacitados.
			Sobre las características de las puertas y mamparas. Deberán de cumplir en ancho mínimo de 1.20 en puertas principales y de 0.90 cm en interiores.
			Los espacios de estacionamiento accesibles estarán lo más cerca posible a algún ingreso accesible a la edificación.
Normativa RNE A.130 "Requisitos de Seguridad"	Sub-Cap II.	Art. 12 - 13 - 14	Destinado a canalizar a los de usuarios de manera segura hacia la vía pública. Y que no exista ninguna obstrucción o dificulte el paso al usuario.
			Considerar evacuaciones horizontales.
	Sub-Cap III.	Art. 22	Se considerará un ancho libre mínimo aceptable para puertas y rampas peatonales de 0.90 m.
			Las puertas de evacuación tendrán un ancho libre mínimo entre luces las paredes de 1.00 m.
			El ancho libre mínimo de pasajes será de 1.20 m.
	Cap II.	Art. 37	El ancho libre para las escaleras deberá de realizarse el cálculo de acuerdo a la cantidad total de personas del piso que sirven hacia la escalera y multiplicar por el factor 0.008 m por persona.
		Art. 38	La señalización de seguridad debe tener las dimensiones necesarias acorde con la NTP 399.010-1.
	Sub-Cap X.	Art. 163	Se debe contar con dispositivos de seguridad que se encuentren en un lugar estratégicos donde se puedan visualizar.
			Se deberá contar con extintores portátiles de acuerdo con la NTP 350.043-1.

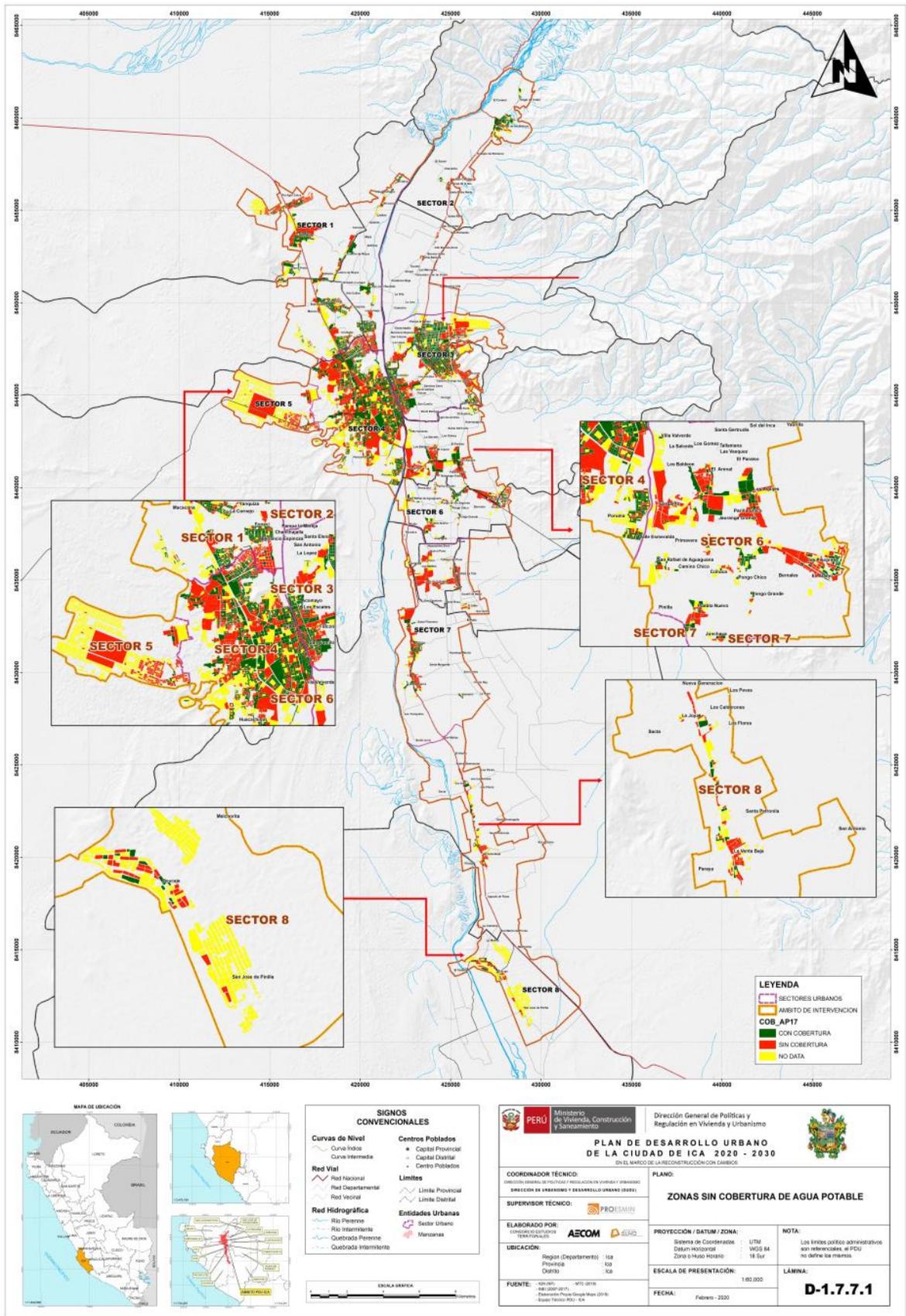
Normativa RNE E.080 " Diseño y Construcción con tierra reforzada"	Cap I.	Art. 1	La norma es de alcance nacional y su aplicación es obligatoria para la elaboración de materiales de construcción para edificaciones de tierra reforzada (adobe reforzado y tapial reforzado).																								
		Art. 2	reforzada.																								
	Cap II.	Art. 4	Las edificaciones de tierra reforzada no deben ubicarse en zonas de alto riesgo de desastre, especialmente con peligros tales como: inundaciones, avalanchas, aluviones y huaycos. No se debe construir en suelos con inestabilidad geológica.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="font-size: small;">REGIÓN (DPTO.)</th> <th style="font-size: small;">PROVINCIA</th> <th style="font-size: small;">DISTRITO</th> <th style="font-size: small;">ZONA SÍSMICA</th> <th style="font-size: small;">ÁMBITO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="14" style="text-align: center; vertical-align: middle;">ICA</td> <td style="text-align: center;">ICA</td> <td style="text-align: center;">ICA</td> <td rowspan="14" style="text-align: center; vertical-align: middle;">4</td> <td rowspan="14" style="text-align: center; vertical-align: middle;">TODOS LOS DISTRITOS</td> </tr> <tr><td style="text-align: center;">LA TRINQUEÑA</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">LOS AQUÍES</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">OCUCAJE</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">PACHACUTEC</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">PARCONA</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">PUEBLO NUEVO</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">SALAS</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">SAN JOSÉ DE LOS MOLINOS</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">SAN JUAN BAUTISTA</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">SANTIAGO</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">SUSTANILLA</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">TATE</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">YAUCA DEL ROSARIO</td></tr> </tbody> </table>	REGIÓN (DPTO.)	PROVINCIA	DISTRITO	ZONA SÍSMICA	ÁMBITO	ICA	ICA	ICA	4	TODOS LOS DISTRITOS	LA TRINQUEÑA	LOS AQUÍES	OCUCAJE	PACHACUTEC	PARCONA	PUEBLO NUEVO	SALAS	SAN JOSÉ DE LOS MOLINOS	SAN JUAN BAUTISTA	SANTIAGO	SUSTANILLA	TATE	YAUCA DEL ROSARIO
			REGIÓN (DPTO.)		PROVINCIA	DISTRITO	ZONA SÍSMICA	ÁMBITO																			
	ICA	ICA	ICA	4	TODOS LOS DISTRITOS																						
		LA TRINQUEÑA																									
LOS AQUÍES																											
OCUCAJE																											
PACHACUTEC																											
PARCONA																											
PUEBLO NUEVO																											
SALAS																											
SAN JOSÉ DE LOS MOLINOS																											
SAN JUAN BAUTISTA																											
SANTIAGO																											
SUSTANILLA																											
TATE																											
YAUCA DEL ROSARIO																											
Cap III.	Art. 6	Se debe considerar las características de tierra para construir con tapial, mediante las pruebas " Cinta de barro", " Presencia de Arcilla" o "Resistencia seca".																									
		Prueba de Control de fisuras o Dosificación con suelo-arena Gruesa.																									
		Prueba contenido de humedad.																									

<p>Normativa RNE E.080 " Diseño y Construcción con tierra reforzada"</p>	<p>Cap III.</p>	<p>Art. 13</p> <p>El encofrado de tapial debe tener las siguientes dimensiones: ancho mínimo 0.40, alt. Máxima: 0.60m, largo máximo: 1.50m y el espesor de la madera de encofrado 20mm. Con refuerzos horizontales y verticales.</p>	
		<p>Art. 14</p> <p>Cada unidad de tapial se debe fabricar en capas de tierra de 0.15 m. de altura máxima, compactándolas hasta llegar a una altura de 0.10 m.</p> <p>a) La compactación se realiza con un mazo de madera de alrededor de 10 kgf. b) Una vez finalizada la compactación de todas las capas que conforman la unidad de tapial, ésta se debe picar en la cara superior de la última capa (superficie endurecida) un máximo de 0.01 m (un centímetro) e inmediatamente se debe de humedecer la misma antes de empezar con el vertido de la primera capa de tierra de la siguiente unidad de tapial. c) Las juntas de avance de las unidades para conformar las hiladas deben realizarse inclinadas (pendiente cercana a 45° según lo indicado en el Anexo N° 5: Recomendaciones para las juntas de avance en la técnica del tapial reforzado).</p>	
		<p>Art. 15</p> <p>Para proteger las hiladas de tapial, se toman las siguientes consideraciones:</p> <p>15.1 Es necesario un secado lento para evitar la fisuración. 15.2 Se recomienda retirar los encofrados de cada hilada luego de siete días de haber finalizado todo el apisonado (no menor a tres días). 15.3 Cubrir la hilada en trabajo y la hilada anterior con paños húmedos (yute o similares) al menos por siete días adicionales. 15.4 Las hiladas finalizadas, deben protegerse de la exposición directa a los rayos del sol y del viento (por ejemplo, mediante castillos temporales de esteras o mantas), para un secado lento, manteniendo la humedad y evitando el agrietamiento. 15.5 No se debe construir en época de lluvia.</p>	
		<p>Art. 16</p> <p>Las edificaciones de Tapial reforzado deben cumplir con lo indicado en el artículo 6 de la presente Norma.</p>	

Anexo N° 2



Anexo N° 3



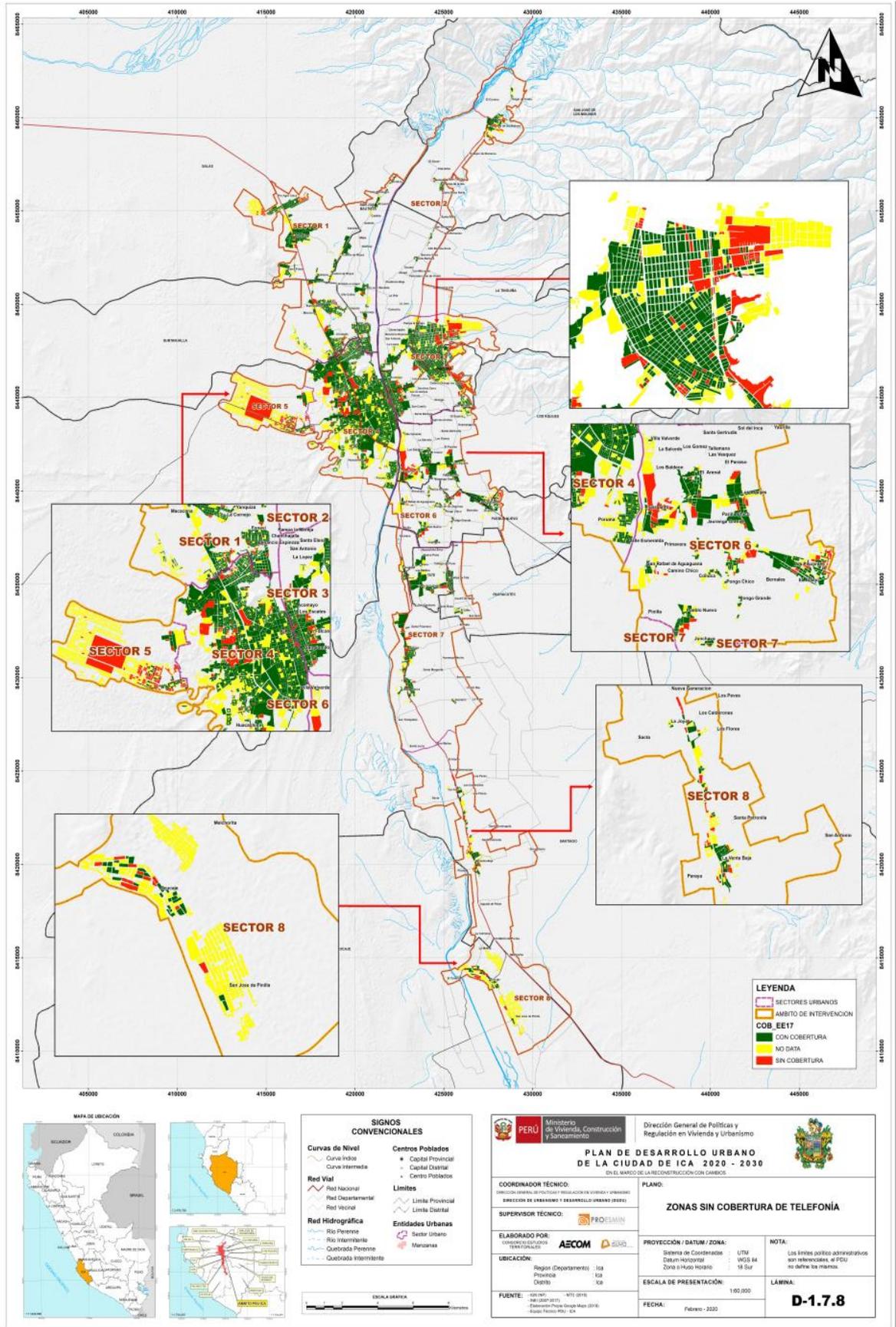
SIGNOS CONVENCIONALES

<p>Curvas de Nivel</p> <ul style="list-style-type: none"> — Curva Indica — Curva Provincial — Curva Intermedia <p>Red Vial</p> <ul style="list-style-type: none"> — Red Nacional — Red Departamental — Red Veneal <p>Red Hidrográfica</p> <ul style="list-style-type: none"> — Río Perenne — Río Intermitente — Quebrada Perenne — Quebrada Intermitente 	<p>Centros Poblados</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Capital Provincial ● Capital Distrital ● Centro Poblados <p>Limites</p> <ul style="list-style-type: none"> — Límite Provincial — Límite Distrital <p>Entidades Urbanas</p> <ul style="list-style-type: none"> — Sector Urbano — Manzanas
---	---

ESCALA VERTICAL

Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento Dirección General de Políticas y Regulación en Vivienda y Urbanismo		
PLAN DE DESARROLLO URBANO DE LA CIUDAD DE ICA 2020 - 2030 EN EL MARCO DE LA RECONSTRUCCIÓN CON CAMBIO		
COORDINADOR TÉCNICO: DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICAS Y REGULACIÓN EN VIVIENDA Y URBANISMO DIRECCIÓN DE URBANISMO Y DESARROLLO URBANO (DUU)	PLANO: ZONAS SIN COBERTURA DE AGUA POTABLE	
SUPERVISOR TÉCNICO: 	PROYECCIÓN / DATUM / ZONA: Sistema de Coordenadas: UTM Datum: WGS 84 Zona: 18 Sur	
ELABORADO POR: CONSULTORAS TERRITORIALES 	ESCALA DE PRESENTACIÓN: 1:80.000	
UBICACIÓN: Región (Departamento): Ica Provincia: Ica Distrito: Ica	FECHA: Febrero - 2020	
FUENTE: - INEEL - INEEL (2017) - INEEL (2018) - INEEL (2019) - INEEL (2020) - INEEL (2021) - INEEL (2022) - INEEL (2023) - INEEL (2024) - INEEL (2025) - INEEL (2026) - INEEL (2027) - INEEL (2028) - INEEL (2029) - INEEL (2030)	NOTA: Los límites políticos administrativos son referenciales, el PDU no define los mismos.	
		LÁMINA: D-1.7.7.1

Anexo N° 4





MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA



GERENCIA DE DESARROLLO URBANO
SUB GERENCIA DE OBRAS PRIVADAS Y CATASTRO
CERTIFICADO DE PARÁMETROS URBANÍSTICOS Y EDIFICATORIOS
N°0408-2022-SGOPC-GDU-MPI

Información del Contribuyente:
 Expediente: 1543 - 2022.
 Solicitante(s): VARGAS RUPAY, JULIO CÉSAR.
 Ubicación del Inmueble: C.P. LOS COLLAZOS PANAMERICANA SUR - LOTE "C".
 Jurisdicción del distrito de Saías Guadalupe, provincia y departamento de Ica.

Se Certifica:

Que el Inmueble antes señalado se encuentra con los siguientes Parámetros Urbanísticos y Edificatorios:

ZA	<p style="text-align: center; margin: 0;">Zona Agrícola</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Constituida por áreas destinadas a la agricultura y la ganadería dentro del área urbana de la ciudad. Al respecto se deberán destinar una franja de protección de 6m1 contiguas a cursos de agua como los canales de riego o pozos) así como cercano a viviendas colindantes. Ello con la finalidad de retener cualquier agroquímico en suspensión y proteger a la ciudadanía y la calidad de recursos hídricos.</p>
<p style="font-size: 8px; margin: 0;">Área del lote mínimo normativo :</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Frente mínimo de lote normativo :</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Retiro :</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Coeficiente de edificación :</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Densidad neta máxima :</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Área libre mínima :</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Altura máxima de edificación :</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Estacionamiento :</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Alineamiento de fachada :</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Ochavos :</p> <p style="font-size: 8px; margin: 0;">Fines :</p>	<p style="text-align: center; margin: 0;">Zona Agrícola (ZA)</p> <div style="border: 1px solid black; height: 150px; width: 100%;"></div> <p style="font-size: 8px; margin: 0; text-align: center;">Para fines de consulta técnica.</p>

Observaciones:

Por otro lado, se generará un programa de incentivos para que los agricultores opten por zonificar sus parcelas para la práctica de la permacultura según la zonificación siguiente*:

Zona					
0	1	2	3	4	5
Es el control de actividades del sitio, la casa y el taller de uso recreativo, educativo, terapéutico y cultural. Además, se encuentran instaladas las tecnologías de energía renovable (eólica, solar, etc)	Esta alrededor de la casa. Al ser el área más transitada, requiere más control que las demás hortalizas, plantas medicinales, semilleros, leña, compostaje e cosechadero.	También de uso intensivo. Hay árboles frutales y se ubican los animales con acceso a la huerta y al bosque productor de leña durante ciertas horas del día.	Frutales que no requieren poda ni acolche, bosques maderables y árboles grandes, cortinas cortavientos, matorrales y arbustos forrajeros.	Es la última zona manejada por el hombre, a muy baja intensidad. No se interviene en la producción de alimentos, sólo en la cosecha de productos silvestres y de marca.	Área totalmente silvestre. Aquí no se realiza ninguna intervención humana aparte de senderos ecoturísticos.
<p>Se precisa:</p> <p>La definición del porcentaje de áreas que componen la zonificación agrícola deberá ser ajustada a través de mesas de trabajo con los agricultores así como la definición de los incentivos adecuados para su éxito.</p> <p>Dicha propuesta de zonificación de parcelas agrícolas es optativa y tiene como objetivo promover la regeneración de las propiedades del suelo natural y vegetación nativa, creando corredores ecológicos que promueva el transporte de las especies nativas entre las quebradas y las dunas, así como el turismo ecológico y/o ecoturístico.</p> <p>Generando un ingreso extra a los dueños de las parcelas. Además de practicar una agricultura no intensiva y de acorde con la disponibilidad de recursos hídricos del valle.</p>					
<p style="font-size: 8px;">De acuerdo con el Decreto Supremo N°022-2016-Vivienda aprobado el 22 de diciembre del 2016.</p> <p style="font-size: 8px;">En merito a la Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI, Ordenanza que aprueba el Plan de Desarrollo Urbano (PDU) 2020 al 2030 y aprueba el Plan de Acondicionamiento Territorial (PAT) 2020 al 2040, aprobado a los 15 días del mes de diciembre del 2020.</p> <p style="font-size: 8px;">Teniendo en cuenta la Ley N° 27157, ley de regularización de edificaciones, del procedimiento para declaratoria de fábrica y del régimen de unidades inmobiliarias de propiedad exclusiva y propiedad común.</p> <p style="font-size: 8px;">De acuerdo con la Ley N°29090 Ley de Regulación de Habitaciones Urbanas y de Edificaciones, Art. 14 "Información o documentos previos" ítem 2 "Certificados de Parámetros Urbanísticos y Edificatorios".</p> <p style="font-size: 8px;">Lo contemplado en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA)</p>					

Fecha de Emisión: Ica, 24 de mayo del 2022. Fecha de Caducidad: Ica, 24 de mayo del 2025.

** El presente certificado solo tiene carácter informativo, no acredita propiedad alguna

Avenida Municipalidad N°182 - ICA

Teléfono: 056-229824

www.munilica.gob.pe

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA
GERENCIA DE DESARROLLO URBANO

ING. WILLIAM WILFREDO GARCIA GEROO
GERENTE

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA
SUB GERENCIA DE OBRAS PRIVADAS Y CATASTRO

Arq. Marcos Sergio Sánchez Anchutite
GERENTE

Anexo N° 6

Zonificación	Altura de Edificación	Área Libre	Coefficiente de Edificación	Estacionamiento
Zona de Industria Elemental y Complementaria I-1	Según Proyecto	Según Proyecto	1.8	1 cada 10 personas en el turno principal

Fuente: Equipo Técnico PDUIS 2_3 Ica (2020).

La altura de edificación y el área libre quedan sujetos al coeficiente de edificación señalado.

Todo local industrial deberá tener un área de estacionamiento dentro del lote, con un espacio de estacionamiento que satisfaga las necesidades de la misma industria.

El retiro frontal es obligatorio en edificaciones frente a vías del Sistema Vial Primario y Local, de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.7.2.3 del presente Reglamento.

Los retiros laterales y posteriores serán exigidos, en función del tipo de proceso industrial y disposición del equipamiento industrial en la planta con el fin de evitar molestias o de seguridad ante peligros.

Usos Compatibles: son los especificados en el cuadro del Índice de Compatibilidad de Usos, el cual forma parte del presente Reglamento.

Zonas de Recreación Pública (ZRP)

Las Zonas de Recreación Pública (ZRP) son áreas que se encuentran ubicadas en zonas urbanas o de expansión urbana destinadas fundamentalmente a la realización de actividades recreativas activas y/o pasivas, tales como: Plazas, parques, campos deportivos, juegos infantiles y similares.

Las Zonas de Recreación Pública de propiedad estatal, son bienes de dominio público por lo que tienen carácter de inalienables, imprescriptibles, e inembargables. Además, en el caso de las áreas verdes de uso público son intangibles.

Las zonas destinadas al equipamiento recreacional no podrán subdividirse, ni reducirse, ni utilizarse para otros fines, salvo los recreacionales.

En los parques o complejos deportivos, el área destinada a edificaciones administrativas y de servicios culturales no podrá exceder el 10% del área total.

Los proyectos que se ejecuten en las zonas de uso recreacional, así como los que se realicen aprovechando las ventajas paisajistas y naturales, deberán garantizar el uso público irrestricto.

Los locales para uso recreacional, además de cumplir con las normas establecidas en el vigente Reglamento Nacional de Edificaciones (R.N.E.) y disposiciones del Instituto Peruano del Deporte, deberán respetar las normas que sobre retiros y alturas del área donde se localizan, que haya establecido la Municipalidad Provincial de Ica.

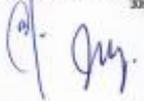
Usos Permitidos: Las indicadas en el Índice de Usos para la Ubicación de Actividades Urbanas.

Zonas de Otros Usos o Usos Especiales (OU)

Usos Especiales (OU) son áreas urbanas destinadas fundamentalmente a la habilitación y funcionamiento de instalaciones de usos especiales no clasificados anteriormente, tales como: Centros cívicos, dependencias administrativas del Estado, culturales, terminales terrestres, ferroviarios, marítimos, aéreos, establecimientos institucionales representativos del sector privado, nacional o extranjero, establecimientos religiosos, asilos, orfanatos, grandes complejos deportivos y de espectáculos, estadios, coliseos, zoológicos, establecimientos de seguridad y de las fuerzas armadas; y Servicios Públicos como instalaciones de producción y/o almacenamiento de energía eléctrica, gas, telefonía, comunicaciones, agua potable y de tratamiento sanitario de aguas servidas.

Según su naturaleza y tipología, estos equipamientos están reglamentados y normados como proyectos especiales, y no solo dependen de una administración local, ya sea pública o privada, si no de organismos Regionales y Nacionales.








Las edificaciones en estas zonas, además de cumplir con lo establecido en el RNE se regirán por los parámetros correspondientes a la zonificación residencial o comercial predominante en su entorno, en aspectos relacionados como: altura de edificación, coeficiente de edificación, retiros, voladizos, dimensiones de manzana, dotación de estacionamientos, además de aquellas especificaciones técnicas propias de la tipología de equipamientos, los cuales se rigen por las normas sectoriales específicas.

Las nuevas zonas o equipamientos de usos especiales no contemplados en el Plano de Zonificación deberán ser definidas y calificadas por la Municipalidad Provincial, mediante Ordenanza Municipal.

Zonas de Servicios Públicos Complementarios

Son las áreas urbanas destinadas a la habitación y funcionamiento de instalaciones destinadas a Educación (E) y Salud (H). Estas zonas se regirán por los parámetros correspondientes a la zonificación residencial o comercial predominante en su entorno.

- Educación (E)

Los equipamientos de Educación están integrados por inmuebles que se caracterizan por la prestación de servicios educativos de enseñanza. La categorización para el equipamiento de Educación lo establece el Ministerio de Educación. Está constituido por los niveles siguientes:

Cuadro 96. Parámetros Urbanísticos del Sistema Educativo Nacional.

ESTRUCTURA DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL					
Etapas	Modalidad	Nivel	Tipo de Equipamiento	Área Mínima de Terreno (m ²)	Nomenclatura
Básica	Regular	Inicial	C.E. Inicial	548	E1
		Primaria	C.E. Primaria	2,000	
		Secundaria	C.E. Secundaria	2,500	
	Especial	-	C.E. Básica Especial (CEBE)	3,300	
	Alternativa	-	C.E. Básica Alternativa (CEBA)	1,100	
Técnico Productivo	-	-	C.E. Técnico Productivo (CETPRO)	2,500 – 10,000	
Superior	No Universitaria	Técnico	Instituto de Educación Superior (IES)	2,500 – 10,000	E2
			Escuela de Educación Superior Tecnológica (EEST)		
		Profesional	Instituto de Educación Superior (IES)		
		Técnico	Escuela de Educación Superior Tecnológica (EEST)		
		Profesional	Instituto de Educación Superior Pedagógica (EESP)		
		Instituto de Educación Superior Tecnológica (EEST)			
	Universitaria	Pregrado	Ciudad Universitaria, Ciudad Secundaria, Sede Universitaria, Establecimiento Anexo sin Fines Académicos		
Posgrado		Locales de Escuelas de Posgrado			E4

Fuente:
D.S. N° 011-2012-ED, Reglamento de la Ley General de Educación,
D.S. N° 010-2017-MINEDU, Reglamento de la Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes,
Resolución N° 0834-212-ANR, Reglamento de Edificaciones para Uso de las Universidades,
Resolución de Secretaría General N° 295-2014-MINEDU,
Resolución Jefatural N° 338-INIED-83,
MINEDU. (2006). "Normas Técnicas para el Diseño de Locales de Educación Básica Especial y Programas de Intervención Temprana (Proyecto)". Lima.

Las áreas destinadas a usos de equipamiento educativo no podrán subdividirse, ni reducirse debiendo sujetarse a las normas específicas para este tipo de locales. Sin embargo, sí podrán incrementarse en los casos que el diseño vial y urbano así lo permita.

Las edificaciones de uso educativo, además de ceñirse al contenido del RNE y disposiciones particulares del Ministerio de Educación, deberán respetar las disposiciones urbanísticas en lo referente a retiros, alturas, coeficientes de edificación y volumetría del área adyacente en la que se localizan.

519

Anexo N° 7

CERTIFICADO DE COMPATIBILIDAD DE USOS

N°0440 -2022-SGOPC-GDU-MPI

Información del Contribuyente:

Expediente: 1981 - 2022.
 Solicitante(s): JULIO CESAR VARGAS RUPAY.
 Ubicación del Inmueble: C.P. LOS COLLAZOS PANAMERICANA SUR - LOTE "C".
 Jurisdicción del distrito de Salas Guadalupe, provincia y departamento de Ica.

Certifica:

Que según el Índice de Usos para la Ubicación de Actividades Urbanas del Area Urbana Consolidada de Ica (de acuerdo a la Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI, aprobado el 15 de diciembre del 2020); Indica que:

ACTIVIDADES DE ESPARCIMIENTO Y ACTIVIDADES CULTURALES Y DEPORTIVAS.	ACTIVIDADES DE BIBLIOTECAS, ARCHIVO Y MUSEO Y OTRAS ACTIVIDADES CULTURALES.	Índice de Usos para la Ubicación de Actividades Urbanas del Area Urbana Consolidada de Ica (de acuerdo a la Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI, aprobado el 15 de diciembre del 2020)			
		Actividad Urbana			
		ACTIVIDADES DE BIBLIOTECA Y ARCHIVOS			
		ACTIVIDADES DE JARDINES BOTANICOS, ZOOLOGICOS Y PARQUE NACIONAL			
		ACTIVIDADES DE MUSEOS Y PRESERVACIÓN DE LUGARES Y EDIFICIOS HISTORICOS.			
Ubicación Conforme:					
Zonificación Usos Especiales	ZM	Zona Monumental	✓	C.	
	ZRE-RI 1	Zona de Reglamentación Especial por Riesgos Muy Altos con Restricciones para su Consolidación	!	CCR.	
	ZAQ	Zona Patrimonio Arqueológico	!	CCR.	
	ZA	Zona Agrícola	X	N.C.	
	OU	Otros Usos	✓	C.	
Zonificación Industrial	I3	Gran Industria.	X	N.C.	
	I2	Industria Liviana	X	N.C.	
	I1	Industria Elemental.	!	CCR.	
Zonificación Comercial	CM	Comercio Metropolitano.	!	CCR.	
	CZ	Comercio Zonal.	!	CCR.	
	CV	Comercio Vecinal.	!	CCR.	
	CL	Comercio Local.	!	CCR.	
Zonificación Residencial	RDA	Zona Residencial de Densidad Alta.	X	N.C.	
	RDM	Zona Residencial de Densidad Media.	X	N.C.	
	RDB	Zona Residencial de Densidad Baja.	X	N.C.	
Se precisa, que:					
<p>Visto el expediente N°1981 - 2022, promovido por el Sr. Julio Cesar Vargas Rupay, quien solicita certificado de Compatibilidad de Usos para la Actividad Urbana de Museo Eco Turístico, sobre el predio ubicado en el C.P. Collazos Panamericana Sur - Lote "C", distrito de Salas Guadalupe, provincia y departamento de Ica.</p> <p>Confrontada la ubicación del plano con la información grafica del plano de zonificación (PE-3.7.1) del Plan de Desarrollo Urbano de Ica (2020 – 2030), aprobado mediante la Ordenanza Municipal N°015-2020-MPI del 15 de diciembre del 2020, se determina que el inmueble cuenta con una zonificación de ZA (Zona Agrícola), no compatible con el literal de Activ. de Museos y Preservación de Lugares y Edificios Históricos, el cual se encuentra enmarcado dentro de la actividad urbana de Museo Eco Turístico, solicitado por el Sr. Julio Cesar Vargas Rupay por lo que es procedente emitir la presente, para fines de elaboración de tesis. Siendo así se expide el certificado de compatibilidad de uso en la ciudad de Ica a los 10 días del mes de junio del año 2022.</p>					
Nomenclatura:					
✓	C.	Compatible sin Restricciones	X	N.C.	No Compatible
!	CCR.	Compatible con Restricciones (*)			
(*)	Compatible con restricciones, ninguna persona natural o jurídica, ni entidad pública, puede realizar obras ni actuaciones urbanísticas que no se ajusten a las previsiones y contenidos en el presente reglamento.				
(**)	El presente documento tiene vigencia hasta la actualización del Plan de Desarrollo Urbano de Ica.				
El presente certificado solo tiene carácter informativo, no acredita propiedad alguna.					

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ICA
 GERENCIA DE DESARROLLO URBANO
 SUB GERENCIA DE OBRAS PRIVADAS Y CATASTRO
 CALLE LOS GERANIOS S/N
 PAGINA WEB: www.murica.gob.pe

Anexo N° 8

MEMORIA DESCRIPTIVA DE INSTALACIONES ELECTRICAS

PROYECTO : MUSEO ENOTURÍSTICO
OBRA : DISEÑO DE UN MUSEO ENOTURÍSTICO COMO CENTRO DE CAPACITACIÓN Y PROMOCIÓN APLICANDO EL TAPIAL COMO SISTEMA CONSTRUCTIVO SOSTENIBLE PARA LA CIUDAD DE ICA.
FECHA : OCTUBRE 2022.
UBICACIÓN : INTERSECCIÓN PANAMERICANA SUR - AV. JORGE CHAVEZ.
DISTRITO : ICA.
PROVINCIA : ICA.
DEPARTAMENTO: ICA.

1. GENERALIDADES:

El proyecto comprende el desarrollo de inst. eléctricas del museo enoturístico, ubicado en la ciudad de Ica.

2. OBJETIVO:

El proyecto pretende conceder el diseño de redes eléctricas, que consta de circuitos de alumbrado y tomacorrientes para cada uno de los ambientes, los cables que vienen del medidor hasta el tablero general, así como el pozo puesto a tierra y su conexión con el tablero general.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- Todos los aparatos van a operar con una frecuencia de 60Hz.
- Todos los equipos se tomarán en cuenta una accesibilidad adecuada a los mismos para los trabajos de mantenimiento, montaje, etc.
- Todos los instrumentos, materiales y equipos eléctricos estarán diseñados con una protección que resguarde contra daños mecánicos, así como contra situaciones de condición ambiental tales como: el calor, polvo, humedad, etc.

Anexo N° 9

MEMORIA DESCRIPTIVA DE INSTALACIONES SANITARIAS

PROYECTO : MUSEO ENOTURÍSTICO
OBRA : DISEÑO DE UN MUSEO ENOTURÍSTICO COMO CENTRO DE CAPACITACIÓN Y PROMOCIÓN APLICANDO EL TAPIAL COMO SISTEMA CONSTRUCTIVO SOSTENIBLE PARA LA CIUDAD DE ICA.
FECHA : OCTUBRE 2022.
UBICACIÓN : INTERSECCIÓN PANAMERICANA SUR - AV. JORGE CHAVEZ.
DISTRITO : ICA.
PROVINCIA : ICA.
DEPARTAMENTO: ICA.

1. GENERALIDADES:

El proyecto comprende el diseño de inst. sanitarias: sistema de agua fría, sistema de desagüe, sistema de ventilación y desagüe pluvial ejecutando la norma.

- Norma Técnica I.S.O.10

2. OBJETIVO:

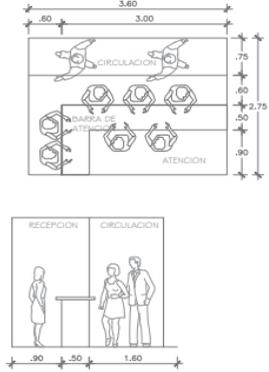
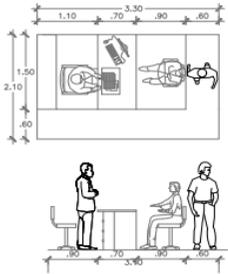
El proyecto pretende conceder agua para todas las zonas del proyecto, igualmente para evacuar los desagües por gravedad hacia la red pública y un sistema de evacuación del agua pluvial a través de tuberías independientes.

3. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

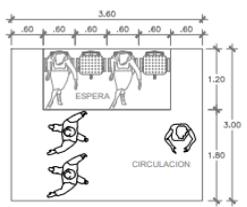
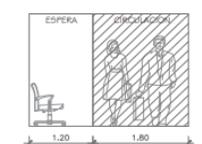
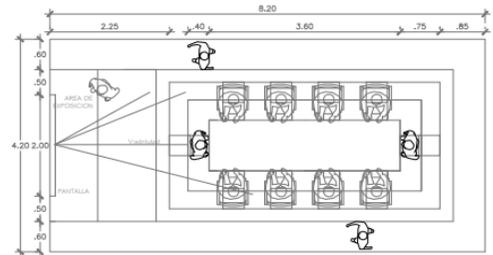
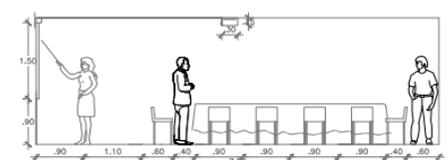
- Las instalaciones de tuberías y accesorios del agua potable y alcantarillado son de Ø¾" de diámetro y red general de colector público de Ø8".
- El sistema de red de desagüe cuenta con tuberías de diámetro Ø 4" de material PVC y el tubo de ventilación será de policloruro de vinilo rígido para el desagüe.
- Las tuberías que conducen el agua fría para toda la edificación tienen un diámetro, Ø¾".

- Los puntos de ventilación se ha provisto los diversos aparatos sanitarios mediante tuberías de PVC de Ø2" y Ø3".
- La evacuación de las aguas pluviales se va dar por un sistema independiente de tuberías, éstas evacuaran las aguas pluviales en las áreas verde como el caso de plantas y techos expuestas en concordancia con el RNE.
- En los techos de desagües pluviales son recolectados mediante sumideros que van a llevar el agua mediante tuberías de Ø3" de diámetro.
- La evacuación del sistema de desagüe pluvial será evacuada a la vía pública, al nivel de la pista. Los diámetros de los montantes y los ramales que conducirán las aguas de lluvia estarán en función del área servida y de la intensidad de la lluvia.

Anexo N° 10

HALL DE RECEPCION		OFICINA DE GERENCIA																	
<p>Se llama recibidor, vestíbulo o hall a la pieza situada junto a la entrada y que da acceso al resto de habitaciones de la casa.</p> <p>EQUIPO:</p> <p>* BARRA DE ATENCION 3.00m x 0.50m</p>  <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr><td>AREA DE MOBILIRARIO</td><td>AREA: 1.95</td></tr> <tr><td>AREA DE USO</td><td>AREA: 4.20</td></tr> <tr><td>AREA DE CIRCULACION</td><td>AREA: 2.70</td></tr> <tr><td>AREA TOTAL</td><td>AREA: 9.9 m²</td></tr> </table>		AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 1.95	AREA DE USO	AREA: 4.20	AREA DE CIRCULACION	AREA: 2.70	AREA TOTAL	AREA: 9.9 m²	<p>Una oficina es el espacio destinado para la realizar trabajo diario. Puede tener distintas formas de organización y de distribución del espacio de acuerdo con la cantidad de trabajadores y a su función.</p> <p>EQUIPO:</p> <p>* MESA DE GERENCIA 0.70m x 1.50m</p>  <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr><td>AREA DE MOBILIRARIO</td><td>AREA: 1.55</td></tr> <tr><td>AREA DE USO</td><td>AREA: 2.70</td></tr> <tr><td>AREA DE CIRCULACION</td><td>AREA: 2.90</td></tr> <tr><td>AREA TOTAL</td><td>AREA: 6.9 m²</td></tr> </table>		AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 1.55	AREA DE USO	AREA: 2.70	AREA DE CIRCULACION	AREA: 2.90	AREA TOTAL	AREA: 6.9 m²
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 1.95																		
AREA DE USO	AREA: 4.20																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 2.70																		
AREA TOTAL	AREA: 9.9 m²																		
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 1.55																		
AREA DE USO	AREA: 2.70																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 2.90																		
AREA TOTAL	AREA: 6.9 m²																		
<p>ASESOR: Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER</p>	<p>ALUMNOS: CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR</p>	<p>ASESOR: Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER</p>	<p>ALUMNOS: CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR</p>																
 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FILIAL: LIMA NORTE</p> <p>MODALIDAD: TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO</p>	 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FILIAL: LIMA NORTE</p> <p>MODALIDAD: TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO</p>																

Anexo N° 11

SALA DE ESPERA		SALA DE REUNIONES																	
<p>Se llama recibidor, vestíbulo o hall a la pieza situada junto a la entrada y que da acceso al resto de habitaciones de la casa.</p> <p>EQUIPO:</p> <p>* AREA DE ESPERA ————— 2.40m x 1.20m</p>   <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr> <td>AREA DE MOBILIRARIO</td> <td>AREA: 1.44</td> </tr> <tr> <td>AREA DE USO</td> <td>AREA: 1.44</td> </tr> <tr> <td>AREA DE CIRCULACION</td> <td>AREA: 7.92</td> </tr> <tr> <td>AREA TOTAL</td> <td>AREA: 10.80 m²</td> </tr> </table>		AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 1.44	AREA DE USO	AREA: 1.44	AREA DE CIRCULACION	AREA: 7.92	AREA TOTAL	AREA: 10.80 m ²	<p>Una sala de reuniones es una habitación habilitada para reuniones singulares tales como las de negocios.</p> <p>EQUIPO:</p> <p>* AREA DE ESPERA ————— 2.40m x 1.20m</p>  <p>MESA + SILLAS + PROYECTOR</p>  <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr> <td>AREA DE MOBILIRARIO</td> <td>AREA: 5.50</td> </tr> <tr> <td>AREA DE USO</td> <td>AREA: 15.35</td> </tr> <tr> <td>AREA DE CIRCULACION</td> <td>AREA: 13.60</td> </tr> <tr> <td>AREA TOTAL</td> <td>AREA: 34.45 m²</td> </tr> </table>		AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 5.50	AREA DE USO	AREA: 15.35	AREA DE CIRCULACION	AREA: 13.60	AREA TOTAL	AREA: 34.45 m ²
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 1.44																		
AREA DE USO	AREA: 1.44																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 7.92																		
AREA TOTAL	AREA: 10.80 m ²																		
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 5.50																		
AREA DE USO	AREA: 15.35																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 13.60																		
AREA TOTAL	AREA: 34.45 m ²																		
<p>ASESOR: Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER</p>	<p>ALUMNOS: CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR</p>	<p>ASESOR: Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER</p>	<p>ALUMNOS: CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR</p>																
 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FILIAL: LIMA NORTE</p> <p>MODALIDAD: TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO</p>	 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FILIAL: LIMA NORTE</p> <p>MODALIDAD: TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO</p>																

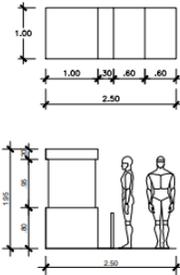
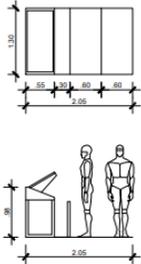
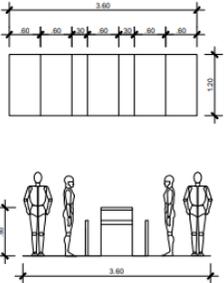
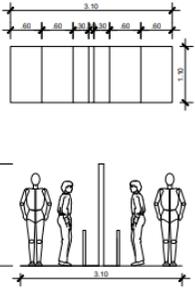
ZONA ADMINISTRATIVA

Anexo N° 12

NECESIDADES FISIOLÓGICAS	
<p>Es aquella habitación que podemos encontrar tanto en las casas destinadas a vivienda, como en las oficinas, instituciones, entre otras y está destinada para que por un lado las personas concreten su aseo personal, es decir, limpien su cuerpo, laven su cara</p>	
<p>INODORO AREA: 1.28 m² INDICE: 1.28 m² / PERS.</p> <p>LAVADO AREA: 1.44 m² INDICE: 1.44 m² / PERS.</p> <p>URNARIO AREA: 1.05 m² Capacidad: 1 persona INDICE: 1.05 m² / pers.</p> <p>AREA DE EQUIPO: 0.42 m² AREA DE USO: 0.90 m²</p> <p>AREA DE EQUIPO: 0.54 m² AREA DE USO: 0.36 m² AREA DE CIRCULACIÓN: 0.54 m²</p> <p>AREA DE EQUIPO: 0.19 m² AREA DE USO: 0.33 m² AREA DE CIRCULACIÓN: 0.48 m²</p> <p>AREA DE EQUIPO: 1.50 m² AREA DE CIRCULACIÓN: 2.80 m²</p> <p>SS.HH. HOMBRES AREA: 5.6 m² Capacidad: 1 persona INDICE: 5.6 m² / pers.</p>	
<p>ASESOR: Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER</p>	<p>ALUMNOS: CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR</p>
<p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	
<p>FILIAL: LIMA NORTE</p>	
<p>MODALIDAD: TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO</p>	

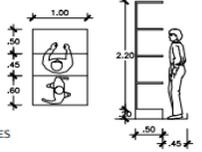
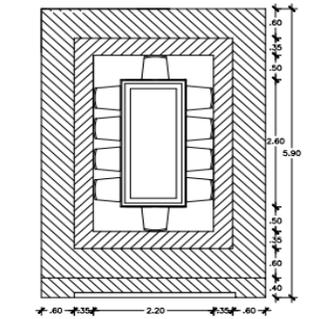
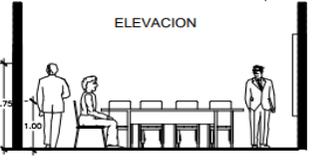
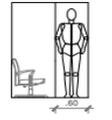
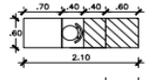
ZONA ADMINISTRATIVA

Anexo N° 13

SALA DE EXPOSICIONES		SALA DE EXPOSICIONES																																	
<p>AREA DE LA SALA DE EXPOSICION DONDE SE REALIZAN LAS ACTIVIDADES DE EXPONER OBJETOS.</p> <p>EQUIPO:</p> <p>* VITRINAS _____ 1.00m x 1.00m</p> <p>* MESA INCLINADA _____ 1.30m x 0.55m</p>		<p>AREA DE LA SALA DE EXPOSICION DONDE SE REALIZAN LAS ACTIVIDADES DE EXPONER OBJETOS EN BASES.</p> <p>EQUIPO:</p> <p>* BASES _____ 1.20m x 0.60m</p> <p>* PANELES _____ 1.10m x 0.10m</p>																																	
EXHIBIR EN VITRINAS	EXHIBIR EN MESAS INCLINADAS	EXHIBIR EN BASES HORIZONTALES	EXHIBIR EN MESAS INCLINADAS																																
 <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr><td>AREA DE MOBILIRARIO</td><td>AREA: 1.00</td></tr> <tr><td>AREA DE USO</td><td>AREA: 0.60</td></tr> <tr><td>AREA DE CIRCULACION</td><td>AREA: 0.50</td></tr> <tr><td>AREA TOTAL</td><td>AREA: 2.50 m²</td></tr> </table>	AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 1.00	AREA DE USO	AREA: 0.60	AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.50	AREA TOTAL	AREA: 2.50 m²	 <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr><td>AREA DE MOBILIRARIO</td><td>AREA: 0.55</td></tr> <tr><td>AREA DE USO</td><td>AREA: 0.60</td></tr> <tr><td>AREA DE CIRCULACION</td><td>AREA: 0.50</td></tr> <tr><td>AREA TOTAL</td><td>AREA: 2.65 m²</td></tr> </table>	AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.55	AREA DE USO	AREA: 0.60	AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.50	AREA TOTAL	AREA: 2.65 m²	 <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr><td>AREA DE MOBILIRARIO</td><td>AREA: 0.60</td></tr> <tr><td>AREA DE USO</td><td>AREA: 0.60</td></tr> <tr><td>AREA DE CIRCULACION</td><td>AREA: 0.60</td></tr> <tr><td>AREA TOTAL</td><td>AREA: 4.32 m²</td></tr> </table>	AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.60	AREA DE USO	AREA: 0.60	AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.60	AREA TOTAL	AREA: 4.32 m²	 <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr><td>AREA DE MOBILIRARIO</td><td>AREA: 0.10</td></tr> <tr><td>AREA DE USO</td><td>AREA: 0.60</td></tr> <tr><td>AREA DE CIRCULACION</td><td>AREA: 0.60</td></tr> <tr><td>AREA TOTAL</td><td>AREA: 3.41 m²</td></tr> </table>	AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.10	AREA DE USO	AREA: 0.60	AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.60	AREA TOTAL	AREA: 3.41 m²
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 1.00																																		
AREA DE USO	AREA: 0.60																																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.50																																		
AREA TOTAL	AREA: 2.50 m²																																		
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.55																																		
AREA DE USO	AREA: 0.60																																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.50																																		
AREA TOTAL	AREA: 2.65 m²																																		
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.60																																		
AREA DE USO	AREA: 0.60																																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.60																																		
AREA TOTAL	AREA: 4.32 m²																																		
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.10																																		
AREA DE USO	AREA: 0.60																																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.60																																		
AREA TOTAL	AREA: 3.41 m²																																		
<p>ASESOR:</p> <p>Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER</p>	<p>ALUMNOS:</p> <p>CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR</p>	<p>ASESOR:</p> <p>Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER</p>	<p>ALUMNOS:</p> <p>CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR</p>																																
 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FILIAL: LIMA NORTE</p> <p>MODALIDAD:</p> <p>TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO</p>	 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FILIAL: LIMA NORTE</p> <p>MODALIDAD:</p> <p>TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO</p>																																

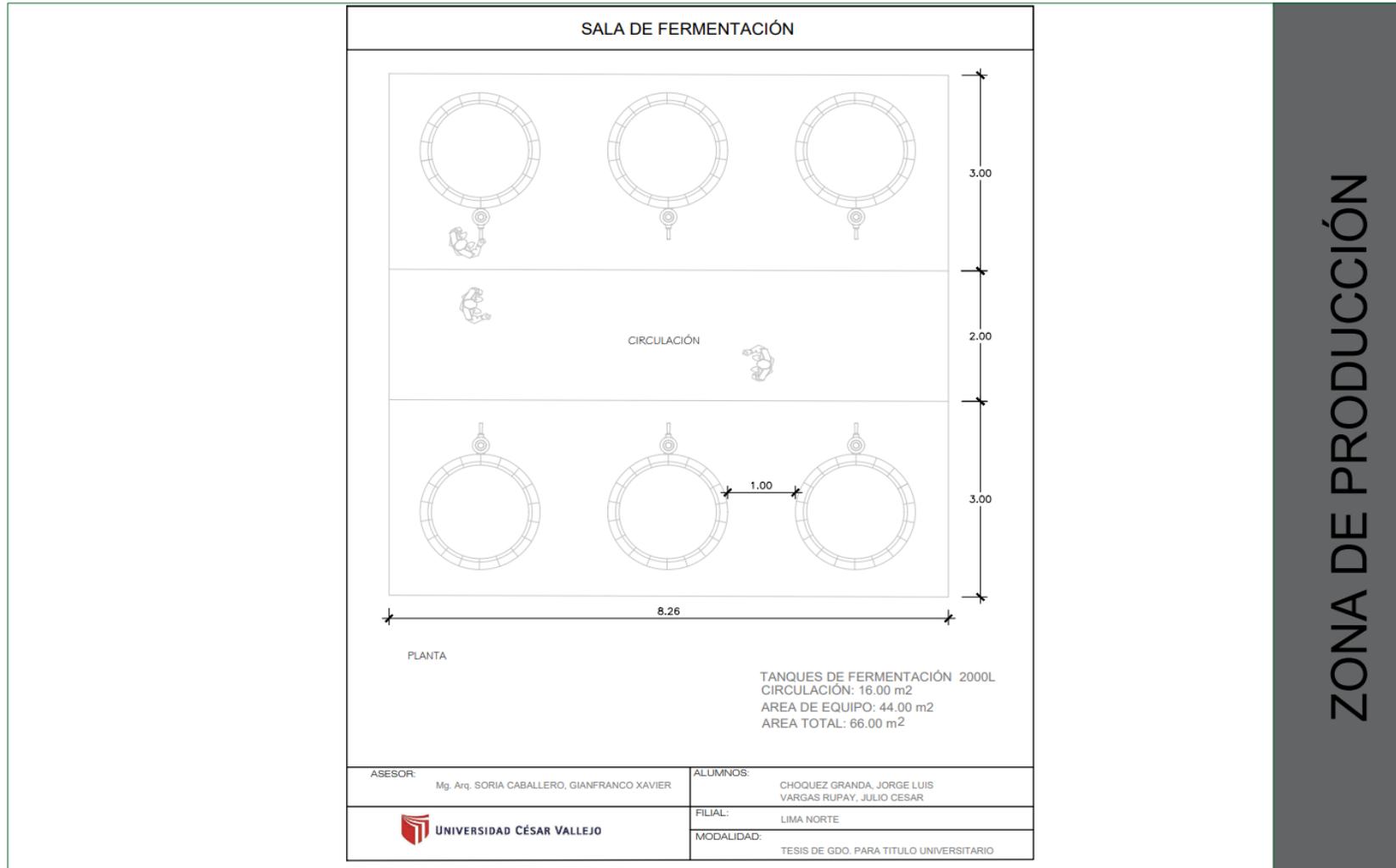
ZONA CULTURAL

Anexo N° 14

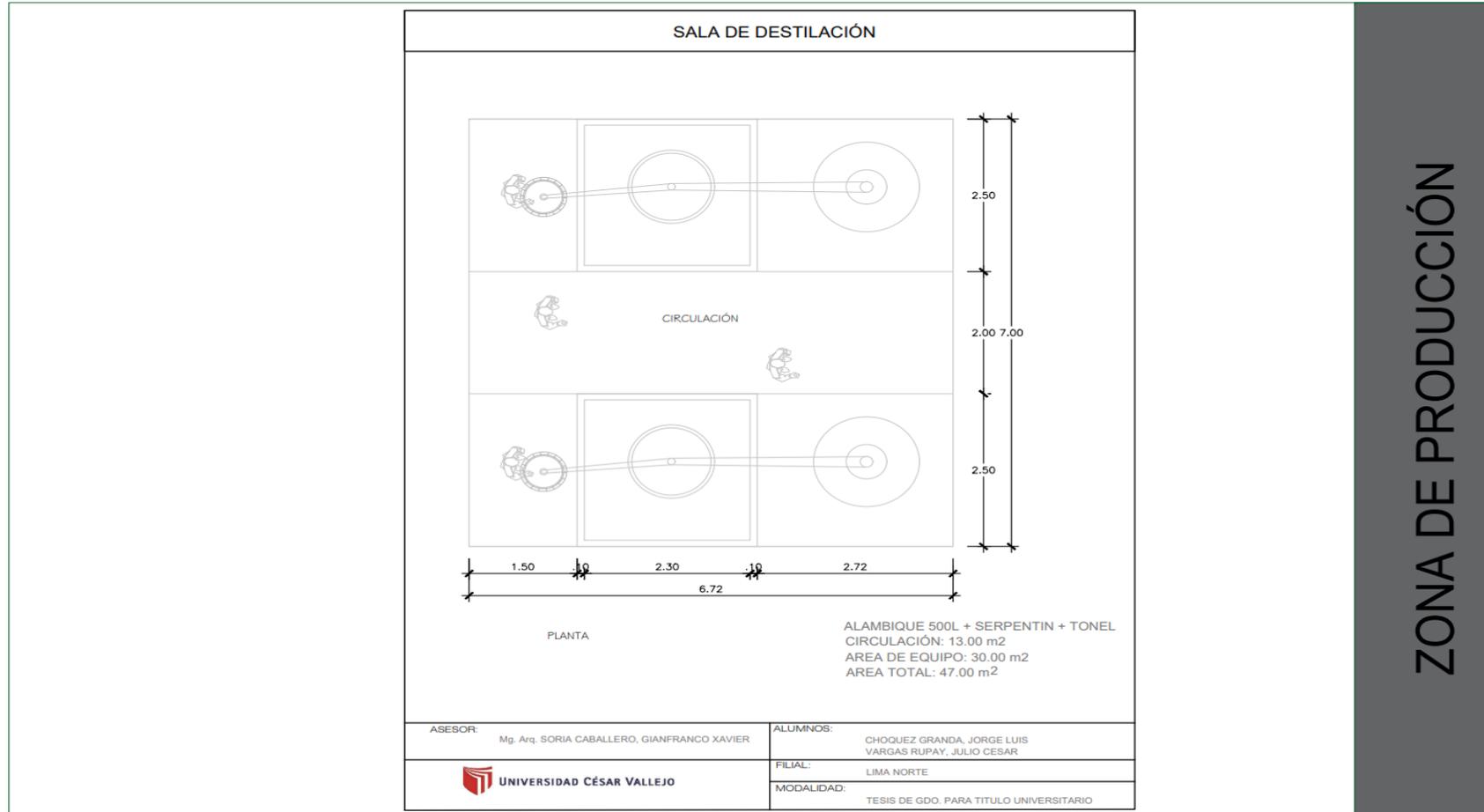
BIBLIOTECA		AUDITORIO / SALA DE CATA																																	
<p>local donde se conservan un conjunto de libros ordenados y clasificados para su consulta o préstamo bajo determinadas condiciones</p> <p>EQUIPO:</p> <p>* ANAQUEL _____ 1.00m x 0.50m</p>		<p>Sala destinada a conciertos, recitales, conferencias, coloquios, lecturas públicas.</p> <p>EQUIPO:</p> <p>* BUTACAS _____ 0.55m x 0.45m</p> <p>* MESA DE TRABAJO _____ 0.60m x 0.70m</p>																																	
<p>ANAQUEL</p>  <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr><td>AREA DE MOBILIRARIO</td><td>AREA: 0.50</td></tr> <tr><td>AREA DE USO</td><td>AREA: 0.45</td></tr> <tr><td>AREA DE CIRCULACION</td><td>AREA: 0.60</td></tr> <tr><td>AREA TOTAL</td><td>AREA: 1.55 m²</td></tr> </table>	AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.50	AREA DE USO	AREA: 0.45	AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.60	AREA TOTAL	AREA: 1.55 m²	<p>AREA DE LECTURA</p> <p>PLANTA</p>  <p>ELEVACION</p>  <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr><td>AREA DE MOBILIRARIO</td><td>AREA: 7.90</td></tr> <tr><td>AREA DE USO</td><td>AREA: 4.50</td></tr> <tr><td>AREA DE CIRCULACION</td><td>AREA: 10.00</td></tr> <tr><td>AREA TOTAL</td><td>AREA: 22.40 m²</td></tr> </table>	AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 7.90	AREA DE USO	AREA: 4.50	AREA DE CIRCULACION	AREA: 10.00	AREA TOTAL	AREA: 22.40 m²	<p>PLANTA</p>  <p>ELEVACION</p>  <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr><td>AREA DE MOBILIRARIO</td><td>AREA: 0.25</td></tr> <tr><td>AREA DE USO</td><td>AREA: 0.20</td></tr> <tr><td>AREA DE CIRCULACION</td><td>AREA: 0.35</td></tr> <tr><td>AREA TOTAL</td><td>AREA: 0.80m²</td></tr> </table>	AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.25	AREA DE USO	AREA: 0.20	AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.35	AREA TOTAL	AREA: 0.80m²	 <p>DIMENSIONES</p> <table border="1"> <tr><td>AREA DE MOBILIRARIO</td><td>AREA: 0.60</td></tr> <tr><td>AREA DE USO</td><td>AREA: 0.24</td></tr> <tr><td>AREA DE CIRCULACION</td><td>AREA: 0.36</td></tr> <tr><td>AREA TOTAL</td><td>AREA: 1.20m²</td></tr> </table>	AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.60	AREA DE USO	AREA: 0.24	AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.36	AREA TOTAL	AREA: 1.20m²
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.50																																		
AREA DE USO	AREA: 0.45																																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.60																																		
AREA TOTAL	AREA: 1.55 m²																																		
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 7.90																																		
AREA DE USO	AREA: 4.50																																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 10.00																																		
AREA TOTAL	AREA: 22.40 m²																																		
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.25																																		
AREA DE USO	AREA: 0.20																																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.35																																		
AREA TOTAL	AREA: 0.80m²																																		
AREA DE MOBILIRARIO	AREA: 0.60																																		
AREA DE USO	AREA: 0.24																																		
AREA DE CIRCULACION	AREA: 0.36																																		
AREA TOTAL	AREA: 1.20m²																																		
<p>ASESOR: Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER</p>	<p>ALUMNOS: CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR</p>	<p>ASESOR: Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER</p>	<p>ALUMNOS: CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR</p>																																
 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FILIAL: LIMA NORTE</p> <p>MODALIDAD: TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO</p>	 <p>UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO</p>	<p>FILIAL: LIMA NORTE</p> <p>MODALIDAD: TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO</p>																																

ZONA CULTURAL

Anexo N° 15

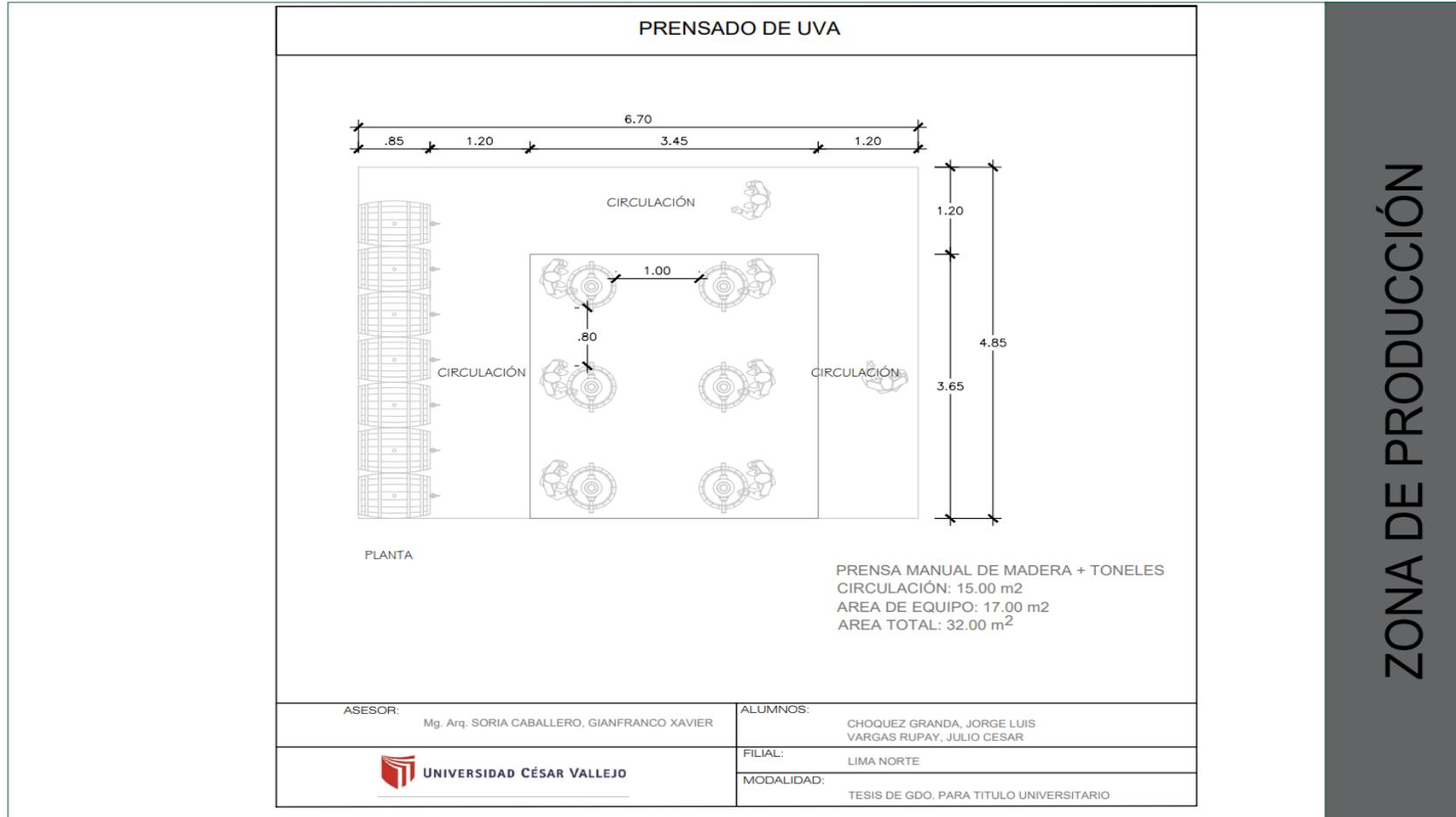


Anexo N° 16



ZONA DE PRODUCCIÓN

Anexo N° 17



ZONA DE PRODUCCIÓN

Anexo N° 18

CRIANZA		LABORATORIO ENOLOGO	
<p>PLANTA</p> <p>TONALES + MONTACARGA CIRCULACIÓN: 11.00 m² AREA DE EQUIPO: 8.00 m² AREA TOTAL: 19.00 m²</p>		<p>PLANTA</p> <p>MESA + SILLAS + TELESCOPIO CIRCULACIÓN: 12.00 m² AREA DE EQUIPO: 7.00 m² AREA TOTAL: 19.00 m²</p>	
ASESOR: Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER	ALUMNOS: CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR	ASESOR: Mg. Arq. SORIA CABALLERO, GIANFRANCO XAVIER	ALUMNOS: CHOQUEZ GRANDA, JORGE LUIS VARGAS RUPAY, JULIO CESAR
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	FILIAL: LIMA NORTE	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	FILIAL: LIMA NORTE
	MODALIDAD: TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO		MODALIDAD: TESIS DE GDO. PARA TITULO UNIVERSITARIO

ZONA DE PRODUCCIÓN

Anexo N° 19

Fichas Antropometricas														
Zona de Bodega														
Equipos de Bodega														
La bodega es el espacio donde se va producir Pisco y vino. Para el diseño de la bodega se necesito la capacidad de producción cual es la siguiente:			Vino				Procesos de Bebida							
			1ha de Vid	-----			10 000kg		Pisco					
			1L de pisco	-----			1.3kg		El pisco es una bebida peruana obtenido de la destilación de los caídos frescos de la fermentación del mosto de uva, siguiente la tradición de algunas zonas es la producción de este licor.					
			10 000kg	-----			7692 Lt de vino							
Total de Uva producida			Fermentación de roble tanques verticales				Vino							
2Ha de Vid	-----		20 000kg			Función: Fermenta el mosto para obtener el vino o pisco y también para almacenarlos. Dimensiones:			El vino es un licor que nace del sumo de las uvas exprimidas y cocido naturalmente en la fermentación, necesario contar con uvas maduras y dependera del clima y entorno para obtener buen vino se puede clasificar a través de su olor , color .					
Pisco						Altura: 1.50	Diámetro fondo: 1.77	Diámetro top: 1.47						
1ha de Vid	-----		10 000kg			Capacidad: 2000 Litros	Cantidad: 6							
1L de pisco	-----		6kg											
10 000kg	-----		1666 Lt de Pisco											
Despalilladora de Uva			Tonel											
	Función: Permite obtener mostos, triturando parte de la uva y separando del a parte leñosa		Dimensiones:					Función: Recipiente que sirve para almacenar el vino por meses. Dimensiones:						
	Altura: 1.16m	Ancho: 0.8cm	Largo: 2.5m					Altura: 1020 mm	Diámetro de vientre del tonel: 830mm		Despalillado: Etapa donde se tritura la uva y se para la parte leñosa .			
	Capacidad: 8 - 13tn			Capacidad: 350L				Diámetro parte superior: 670mm		Prensado: Etapa donde comprime la uva para obtener el mosto				
	Cantidad: 1			Cantidad: 40										

Prensa Manual de Uva de madera		Llenadora de botella inox 4 brazos			<p>Fermentación: Proceso por el cual el azúcar del mosto se transforma en alcohol etílico y anhídrido carbónico. Este proceso se produce cuando los cáscara de la uva se rompe y los azúcares entran en contacto con las levaduras lo cual produce la fermentación etanol y otras sustancias.</p> <p>Encubado y descubado : 1, 2 días(30°C - 33°C) Pisco.</p> <p>Fermentación: 50 a 60 días(28°C - 30°C) Pisco.</p> <p>Encubado y descubado : 3, 4 días(28°C - 25°C) Vino.</p> <p>Fermentación: 50 a 60 días(25°C - 28°C) Vino.</p>		
	Función: Comprime la uva para obtener el mosto. Dimensiones:			Función: Recipiente que sirve para llenar las botellas de vino o pisco dimensiones:			
	Altura: 75cm	Diámetro de la prensa: 60cm		Altura: 50cm		Ancho: 40cm	Largo: 45cm
	Capacidad: 210 Kg			Capacidad: 300 Botellas/ Hr			
	Cantidad: 10			Cantidad: 5			
Manguera Beverage Duct.		Apilador Semi-Elctrico			<p>Encubado y descubado : 1, 2 días(30°C - 33°C) Pisco.</p> <p>Fermentación: 50 a 60 días(28°C - 30°C) Pisco.</p> <p>Encubado y descubado : 3, 4 días(28°C - 25°C) Vino.</p> <p>Fermentación: 50 a 60 días(25°C - 28°C) Vino.</p>		
	Función: Sirve para transportar el vino o pisco hacia los tanques de fermentación.			Función: Sirve para almacenar cajas de hasta 1500kg. Dimensiones:			
				Altura: 1840mm		Ancho: 760mm	Largo: 1600mm
				Capacidad: 1500kg		Cantidad: 1	
Alambique		Bomba Helicoidal de tornillo			<p>La destilación es un proceso que separa los componentes de un líquido a través de la evaporación y condensación. El alambique se calienta por debajo con un calentador de gas, que nos ayuda a controlar la temperatura de la destilación. Cuando hierve, el líquido empieza a evaporarse. Los vapores suben por el cuello de cisne y entran en un serpentín sumergido en agua, donde se enfrían y se condensan, regresando a su estado líquido.</p>		
	Función: Proceso de destilación mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento. Dimensiones:			Función: Transporta el mosto, hollejos, semillas y la pulpa a los depósitos de fermentación dimensiones:			
	Altura: 165cm	Ancho de serpentín: 265cm		Altura: 1840mm		Ancho: 760mm	Largo: 1600mm
	Capacidad: 500 lt			Rendimiento: 14Ton/h.			
	Cantidad: 2			Cantidad: 1			

Antropometría Básica Medidas Básicas

Sala de Fermentación



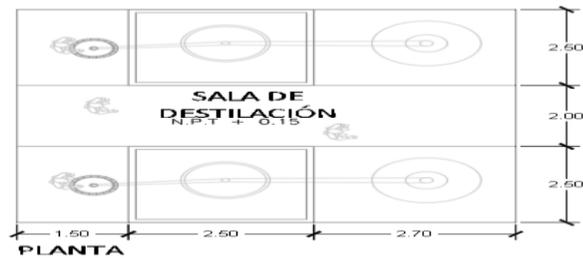
Ejemplos Referenciales



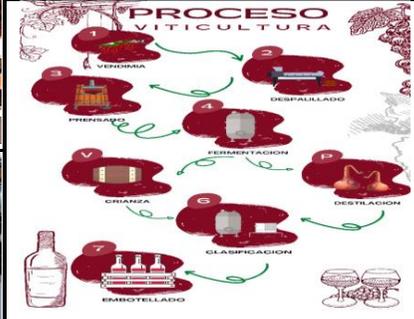
crianza es la etapa donde se almacena el vino en toneles el tiempo de almacenamiento depende del añejamiento que se le quiera dar al vino. En el caso de Pisco se va almacenar en tanques donde descansará por lo menos 4 meses

Embotellado ultima etapa donde se llenar las botellas con vino y pisco mediante llenadora de botella de 4 brazos manualmente conectado a los toneles en el caso del vino. Por el caso del pisco se conecta mediante manguera. Luego son almacenados en cajas.

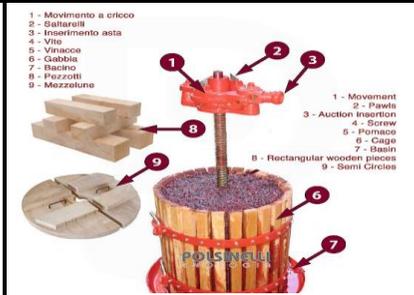
Sala de Destilación



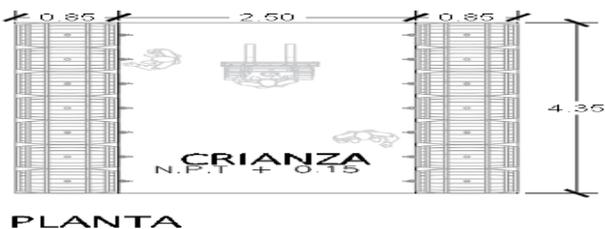
Procesos de Bebida



Prensado de Uva



Crianza



BODEGAS EN ICA

TACAMA

1540

Fundada en 1540 por Francisco Carabantes, español y pionero de la viticultura del Perú, destaca por su arquitectura actual a los agustinos, en 1889 fue adquirida por la familia Olaechea, quienes iniciaron la producción de vinos y años después el pisco.



CARAVEDO

1684

Juan Facundo Caravedo Roque compra una serie de viñedos que llama La Hacienda Caravedo y construye una destilería para producir pisco, esta es la sede de destilería en operación más antigua de Latinoamérica.



BODEGA LAZO

1809

Fue Fundada en el Año 1809 por el Sr. Juan Lazo y Micaela Moreno, quienes eran propietarios de fundos vitivinícolas ubicados al norte de la ciudad de Ica. La alta producción de uvas que no tenían un mercado hizo posible la transformación en cachira, pisco y vino para poder ser conservado y usar en la tradicional poda de uva.



BODEGA EL CATADOR

1856

Es una Bodega Turística de piscos y vinos fundada en 1856. Instalaciones muy antiguas que reflejan la historia del pisco y como es la tradición artesanal de la elaboración de pisco desde el siglo XVI.



TRES GENERACIONES

1865

Desde 1865 se producen los reconocidos Piscos Tres Generaciones, más celebrados, premiados y distinguidos del Perú.



SANTIAGO QUEIROLO

1880

Santiago Queirolo fue fundada en 1880, Viñas Queirolo en 1906 lanza al mercado los primeros vinos embotellados: "Borjaña" y "Vino de la Magdalena".



DOÑA CONSUELO

1806

Tradición desde 1806, en la actividad vitivinícola utilizando conocimientos artesanales para la elaboración de sus licores.



FINCA 514

1821

Un legado de mujeres del pisco, la Quinta Generación que continúa con la tradición y pasión por la elaboración ancestral de pisco, de la pionera de la familia, "Etefvina".





BODEGAS EN ICA

VISTA ALEGRE

1857

Inicialmente trabajaron las variedades viníferas existentes, para luego importar variedades finas, como Cabernet, Sauvignon, Chenin o Pinot Blanc, Carignani, Malbec, Tempranillo, Merlot y muchas otras, propagándose además por todo el país, iniciando así la verdadera historia del vino y el pisco en el Perú.



VIÑA OCUCAJE

1899

Viña Ocucaje produce vinos y piscos de alta calidad en sus bodegas propias situadas al Sur de la Ciudad de Ica, en el valle que es el paraíso paleontológico mundial.



VIÑA NATALIA

1903

La historia de Bodega Villa Natalia se remonta hacia inicios del siglo XX, cuando Nicolasa López, agricultora y comerciante, cultivaba en Tate, Ica, principalmente uva quebranta, además de mangos, paltas y frejoles que comercializaba en Lima. Nicolasa inició la tradición pisquera familiar al producir piscos y vinos, transmitiendo posteriormente esa herencia a su hija Natalia.



BODEGA ZARATE

1930

Don Quintín Zarate Benavides se instaló en el caserío de El Arenal distrito de Los Aquijes departamento de Ica a mediados de 1930, se inició como productor vitivinícola y ganadero, creando la marca ZARATE.



SORIA

1936

Somos herederos de una larga tradición, en Ica, la región vitivinícola por excelencia, nuestra historia inicia en el año 1936. Fueron mis abuelos Nicolás Soria Hostia y Esperanza Álvarez Tataje los que compraron la Bodega, continuaron con la tradición mis padres José Soria Álvarez e Hirma Espinoza.



EL CARMELO

1980

Carmelo es la bodega del recorrido. Posee una prensa de 285 años de antigüedad, y aquí no se ha abandonado la producción de pisco a la manera artesanal, cuenta con tres tipos de elaboración: las artesanales, las artesanales-industriales y las totalmente industriales.

LOVERA LOPEZ

1986

Fundada el 20 de febrero de 1986, por el Prof. Fernando D. Lovera Espinoza y esposa Prof. Lidia M. Pérez Guerra de Lovera. La actividad principal de la bodega vitivinícola Lovera Pérez es la producción de piscos, vinos y licores de crema utilizando conocimientos artesanales como los tecnológicos.



BODEGA SOTELO

1927

Fue fundada por Cipriano Vásquez, denominándose Bodega Loyola. La bodega se pierde en el olvido por casi 40 años. En 1972, a los 57 años, Julio Sotelo Vásquez reconstruye la vieja bodega y produce pisco con la marca Cóndor hasta 1985, año en que fallece. El Ing. Julio Sotelo Alca, su hijo, registra la marca SOTELO y constituye Bodega SOTELO SAC en el año 2005.



Diseño de un Museo Enoturístico como Centro de Producción y Capacitación, aplicando el Tapial como Sistema Constructivo Sostenible para Ica. 2022
Elaboración: fuente propia



BODEGAS EN ICA

BODEGA ALVAREZ

1930

Don Pedro Pablo descubre el sobresaliente don innato de estas campiñas para el cultivo del fruto de la vid, con lo cual funda la "Bodega Alvarez" en 1930. Padre de una amplia descendencia, sus 10 hijos consiguen mejorar las técnicas y continuar con el negocio vitivinícola.



VIÑA ROSITA

2004

Bodega Viña Rosita, tradición de la actividad vitivinícola artesanal producida en el valle de Ica y en la propia Bodega Rosita.

PISKUS

2006

Piskus, productora de piscos, vinos, cremas y macerados en el Valle de Ica.



PAMPAS DE ICA

2012

Bodega Pampas nace en el año 2012, como un emprendimiento de la familia Carpio Amorato, teniendo desde un principio la meta de producir los mejores productos Vitivinícolas de la región.





UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, GIANFRANCO XAVIER SORIA CABALLERO, docente de la FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA de la escuela profesional de ARQUITECTURA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA NORTE, asesor de Tesis titulada: "Diseño de un Museo Enoturístico como Centro de capacitación y promoción aplicando el Tapial como Sistema Constructivo Sostenible para la ciudad de Ica.", cuyos autores son VARGAS RUPAY JULIO CESAR, CHOQUEZ GRANDA JORGE LUIS, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 17.00%, 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, 03 de Febrero del 2023

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
GIANFRANCO XAVIER SORIA CABALLERO DNI: 43466715 ORCID: 0000-0001-7278-472X	Firmado electrónicamente por: GSORIACA85 el 03- 02-2023 12:04:09

Código documento Trilce: TRI - 0530669