



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

**Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica –
Perú 2023**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Arquitecto

AUTORES:

Bendezu Cheglio, Alvaro Gabriel (orcid.org/0000-0003-4506-1918)

Perez Candia, Carolaine Nicole (orcid.org/0000-0001-8282-8837)

ASESORA:

Dra. Contreras Velarde, Karina Marilyn (orcid.org/0009-0008-8920-3600)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

LIMA - PERÚ

2024



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, CONTRERAS VELARDE KARINA MARILYN, docente de la FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA de la escuela profesional de ARQUITECTURA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA ESTE, asesor de Tesis titulada: "Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023", cuyos autores son PEREZ CANDIA CAROLAINE NICOLE, BENDEZU CHEGLIO ALVARO GABRIEL, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 12%, 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, 22 de Julio del 2024

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
CONTRERAS VELARDE KARINA MARILYN DNI: 10646573 ORCID: 0000-0003-4130-6906	Firmado electrónicamente por: KCONTRERASVE el 22-07-2024 15:46:09

Código documento Trilce: TRI - 0829982



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

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

Declaratoria de Originalidad de los Autores

Nosotros, PEREZ CANDIA CAROLAINÉ NICOLE, BENDEZU CHEGLIO ALVARO GABRIEL estudiantes de la FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA de la escuela profesional de ARQUITECTURA de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA ESTE, declaramos bajo juramento que todos los datos e información que acompañan la Tesis titulada: "Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023", es de nuestra autoría, por lo tanto, declaramos que la Tesis:

1. No ha sido plagiada ni total, ni parcialmente.
2. Hemos mencionado todas las fuentes empleadas, identificando correctamente toda cita textual o de paráfrasis proveniente de otras fuentes.
3. No ha sido publicada, ni presentada anteriormente para la obtención de otro grado académico o título profesional.
4. Los datos presentados en los resultados no han sido falseados, ni duplicados, ni copiados.

En tal sentido asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de la información aportada, por lo cual nos sometemos a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

Nombres y Apellidos	Firma
ALVARO GABRIEL BENDEZU CHEGLIO DNI: 77131788 ORCID: 0000-0003-4506-1918	Firmado electrónicamente por: ABENDEZUCH el 22-07-2024 01:34:41
CAROLAINÉ NICOLE PEREZ CANDIA DNI: 74193163 ORCID: 0000-0001-8282-8837	Firmado electrónicamente por: CNPEREZ el 22-07-2024 09:15:56

Código documento Trilce: TRI - 0829983

DEDICATORIA

Esta obra se dedica con profundo agradecimiento a nuestros padres, quienes, a lo largo de nuestra trayectoria académica, han sido nuestra fuente inquebrantable de apoyo, guía y enseñanzas impregnadas de valores y principios. Su inquebrantable respaldo ha sido la luz que ilumina nuestro camino hacia el logro de este importante hito en la vida. ¡A ellos, nuestro eterno agradecimiento!

AGRADECIMIENTO

Agradecemos principalmente al creador por el milagro de la vida, por brindarnos la fortaleza en momentos difíciles. Expresamos nuestro agradecimiento a nuestras familias y a nuestra asesora por su invaluable ayuda en la consecución de nuestros objetivos. ¡Su apoyo ha sido fundamental!

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA	i
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD DEL ASESOR	ii
DECLARATORIA DE ORIGINALIDAD DEL AUTOR/AUTORES	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vi
ÍNDICE DE TABLAS	vii
ÍNDICE DE FIGURAS	viii
RESUMEN	xiv
ABSTRACTO	xv
I. INTRODUCCIÓN	
II. METODOLOGÍA	1
III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	27
IV. CONCLUSIONES	37
V. RECOMENDACIONES	177
REFERENCIAS	179
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Reglamentación y normas que rigen el proyecto	26
Tabla 2. Categorías y subcategorías de la investigación	28
Tabla 3. Medidas perimétricas y linderos del terreno	31
Tabla 4. Límites del terreno	31
Tabla 5. Muestra de participantes en consideración	32
Tabla 6. Correspondencia de las categorías, técnicas e instrumentos	33
Tabla 7. Tabla de validez de expertos e instrumentos	33
Tabla 8. Aspectos cualitativos (Caracterización y necesidades de usuarios)	44
Tabla 9. Aspectos cuantitativos (Cuadros de áreas)	48
Tabla 10. Aspectos cuantitativos (Cuadro resumen)	55

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Grafica del contexto mundial del turismo.	1
Figura 2. Edificación de la bodega Lazo.	3
Figura 3. Lagar de bodega Tres esquinas.	3
Figura 4. Área de "crianza" de bodega Lazo.	3
Figura 5. Señalización de la Ruta del Pisco.	3
Figura 6. Zona de producción de Bodega Tres esquinas.	3
Figura 7. Plano de ubicación del terreno dentro del distrito.	29
Figura 8. Plano de análisis de uso de suelos.	30
Figura 9. Proceso de diseño primer boceto	55
Figura 10. Proceso de diseño segundo boceto	55
Figura 11. Proceso de diseño tercer boceto	55
Figura 12. Proceso de diseño cuarto boceto	55
Figura 13. Proceso de diseño quinto boceto	56
Figura 14. Proceso de diseño sexto boceto	56
Figura 15. Proceso de diseño séptimo boceto	56
Figura 16. Proceso de diseño octavo boceto	56
Figura 17. Esquema de zonificación	58
Figura 18. Plano de ubicación y localización (Norma G.E. 020 Artículo 8)	59
Figura 19. Plano perimétrico - topográfico	60
Figura 20. Máster plan centro enoturístico (primera planta)	61
Figura 21. Máster plan centro enoturístico (segunda planta)	62
Figura 22. Máster plan centro enoturístico (tercera planta)	63
Figura 23. Máster plot plan centro enoturístico	64
Figura 24. Planta arquitectónica recepción y administración	65
Figura 25. Planta de techos recepción y administración	66

Figura 26. Secciones arquitectónicas recepción y administración	67
Figura 27. Alzados arquitectónicos recepción y administración	68
Figura 28. Planta arquitectónica restaurante	69
Figura 29. Planta de techo restaurante	70
Figura 30. Secciones arquitectónicas restaurante	71
Figura 31. Alzados arquitectónicos restaurante	72
Figura 32. Planta arquitectónica bodega (primera planta)	73
Figura 33. Planta arquitectónica bodega (segunda planta)	74
Figura 34. Planta arquitectónica bodega (planta de techo)	75
Figura 35. Secciones arquitectónicas bodega 01	76
Figura 36. Secciones arquitectónicas bodega 02	77
Figura 37. Alzados arquitectónicos bodega	78
Figura 38. Planta arquitectónica hotel (primera planta)	79
Figura 39. Planta arquitectónica hotel (segunda planta)	80
Figura 40. Planta arquitectónica hotel (tercera planta)	81
Figura 41. Planta arquitectónica hotel (planta de techo)	82
Figura 42. Secciones arquitectónicas hotel hab. dobles 01	83
Figura 43. Secciones arquitectónicas hotel hab. dobles 02	84
Figura 44. Alzados arquitectónicos hotel	85
Figura 45. Planta arquitectónica hotel hab. Suites (primera planta)	86
Figura 46. Planta arquitectónica hotel hab. Suites (segunda planta)	87
Figura 47. Planta arquitectónica hotel hab. Suites (tercera planta)	88
Figura 48. Planta arquitectónica hotel hab. Suites (planta de techo)	89
Figura 49. Secciones arquitectónicas hotel hab. Suites 01	90
Figura 50. Secciones arquitectónicas hotel hab. Suites 02	91
Figura 51. Alzados arquitectónicos hotel hab. suites	92

Figura 52. Planta arquitectónica del spa	93
Figura 53. Planta de techo del spa	94
Figura 54. Secciones arquitectónicas del spa	95
Figura 55. Alzados arquitectónicos del spa	96
Figura 56. Planta arquitectónica sala de juegos	97
Figura 57. Planta de techo sala de juegos	98
Figura 58. Secciones arquitectónicas sala de juegos	99
Figura 59. Alzados arquitectónicos sala de juegos	100
Figura 60. Planta arquitectónica serv. Hospedaje	101
Figura 61. Planta de techo serv. Hospedaje	102
Figura 62. Secciones arquitectónicas serv. Hospedaje 01	103
Figura 63. Secciones arquitectónicas serv. hospedaje 02	104
Figura 64. Alzados arquitectónicos serv. hospedaje	105
Figura 65. Planta arquitectónica serv. generales	106
Figura 66. Planta de techo serv. generales	107
Figura 67. Secciones arquitectónicas serv. generales 01	108
Figura 68. Secciones arquitectónicas serv. generales 02	109
Figura 69. Alzados arquitectónicos serv. generales	110
Figura 70. Planta arquitectónica bungalow	111
Figura 71. Planta de techo bungalow	112
Figura 72. Sección arquitectónica bungalows 01	113
Figura 73. Sección arquitectónica bungalows 02	114
Figura 74. Alzados arquitectónicos bungalows 01	115
Figura 75. Alzados arquitectónicos bungalows 02	116
Figura 76. Planta arquitectónica serv. higiénicos	117
Figura 77. Planta de techo serv. higiénicos	118

Figura 78. Secciones arquitectónicas serv. higiénicos 01	119
Figura 79. Secciones arquitectónicas serv. higiénicos 02	120
Figura 80. Alzados arquitectónicos serv. higiénicos 01	121
Figura 81. Alzados arquitectónicos serv. higiénicos 02	122
Figura 82. Detalles arquitectónicos recepción bodega	123
Figura 83. Detalles nave de producción	124
Figura 84. Detalles cobertura y aleros	125
Figura 85. Render vista aérea centro enoturístico	126
Figura 86. Render ingreso centro enoturístico	127
Figura 87. Perspectiva centro enoturístico	128
Figura 88. Isometría centro enoturístico	129
Figura 89. Render fachada recepción y administración	130
Figura 90. Perspectivas recepción y administración	131
Figura 91. Isometrías recepción y administración	132
Figura 92. Render fachada restaurante 01	133
Figura 93. Render fachada restaurante 02	134
Figura 94. Render fachada restaurante 03	135
Figura 95. Render exterior restaurante	136
Figura 96. Render interior restaurante	137
Figura 97. Perspectivas restaurante	138
Figura 98. Isometrías restaurante	139
Figura 99. Plantas isométricas restaurante	140
Figura 100. Render fachada bodega 01	141
Figura 101. Render fachada bodega 02	142
Figura 102. Render interior bodega	143
Figura 103. Perspectivas bodega	144

Figura 104. Isometrías bodega	145
Figura 105. Plantas isométricas bodega	146
Figura 106. Secciones isométricas bodega	147
Figura 107. Render fachada hotel habitaciones dobles 01	148
Figura 108. Render fachada hotel habitaciones dobles 02	149
Figura 109. Render fachada hotel habitaciones dobles 03	150
Figura 110. Perspectivas hotel dobles	151
Figura 111. Isometrías hotel dobles	152
Figura 112. Perspectivas hotel hab. Suites	153
Figura 113. Isometrías hotel hab. Suites	154
Figura 114. Render fachada spa	155
Figura 115. Render interior spa 01	156
Figura 116. Render interior spa 02	157
Figura 117. Perspectivas del spa	158
Figura 118. Isometrías del spa	159
Figura 119. Render sala de juegos	160
Figura 120. Render piscina	161
Figura 121. Perspectivas sala de juegos	162
Figura 122. Isometrías sala de juegos	163
Figura 123. Render exterior serv. hospedaje	164
Figura 124. Perspectivas servicios hospedaje	165
Figura 125. Isometrías servicios hospedaje	166
Figura 126. Render exterior serv. generales	167
Figura 127. Perspectivas serv. generales	168
Figura 128. Isometrías serv. generales	169
Figura 129. Render fachada bungalow 01	170

Figura 130. Render fachada bungalow 02	171
Figura 131. Isometría bungalow	172
Figura 132. Planta isométrica bungalow	173
Figura 133. Perspectivas bungalow	174
Figura 134. Isometrías serv. higiénicos	175
Figura 135. Perspectivas serv. higiénicos	176

RESUMEN

La presente investigación tuvo por objetivo general analizar los aspectos del diseño integral y funcional para un centro enoturístico que contribuya al desarrollo y la promoción vitivinícola en la región de Ica, para la cual se optó en la metodología el enfoque cualitativo, con un diseño fenomenológico y de tipo básica; para tal fin la investigación se sustentó en fundamentos teóricos por cada categoría. En cuanto a participantes, la investigación considera un total de tres especialistas y cinco edificaciones, a los cuales se les aplicó los instrumentos de guía de entrevista y ficha de observación respectivamente, siendo validados previamente por tres expertos. Los resultados coincidieron en que, el desarrollo de centro enoturísticos deben tener en cuenta en su diseño distintos factores como la sostenibilidad, espacialidad, la accesibilidad, entre otros; concluyendo que, para el desarrollo vitivinícola de la localidad es importante implementar centros enoturísticos que sigan aspectos de diseño integral y funcional.

Palabras clave: Arquitectura vitivinícola, bodega, desarrollo económico, difusión del pisco, enoturismo.

ABSTRACT

The general objective of this research was to analyze the aspects of the comprehensive and functional design for a wine tourism center that contributes to the development and promotion of wine in the Ica region, for which the qualitative approach was chosen in the methodology, with a phenomenological and basic type; For this purpose, the research was based on theoretical foundations for each category. As for participants, the research considers a total of three specialists and five buildings, to which the interview guide and observation sheet instruments were applied respectively, being previously validated by three experts. The results agreed that the development of wine tourism centers must take into account in their design different factors such as sustainability, spatiality, accessibility, among others; concluding that, for the wine development of the town, it is important to implement wine tourism centers that follow aspects of integral and functional design.

Keywords: Wine architecture, winery, economic development, dissemination of pisco, wine tourism.

I. INTRODUCCIÓN

Malpartida (2022) sostuvo que, en marzo del 2020, el Covid-19 fue decretado pandemia por la OMS, entonces, se presentó una situación nueva en la economía de muchos países alrededor del mundo que perjudicó distintos sectores. Afectando negativamente que para el año 2019 según cifras de la Cámara Nacional de Turismo del Perú, la llegada de turistas, la compra de pasajes y visita de sitios descendió, significando una caída en un 43% en alojamientos, un 93.3% en visitas turísticas representando la mayor pérdida para el Perú de 800 mil empleos y 200 mil millones de dólares.

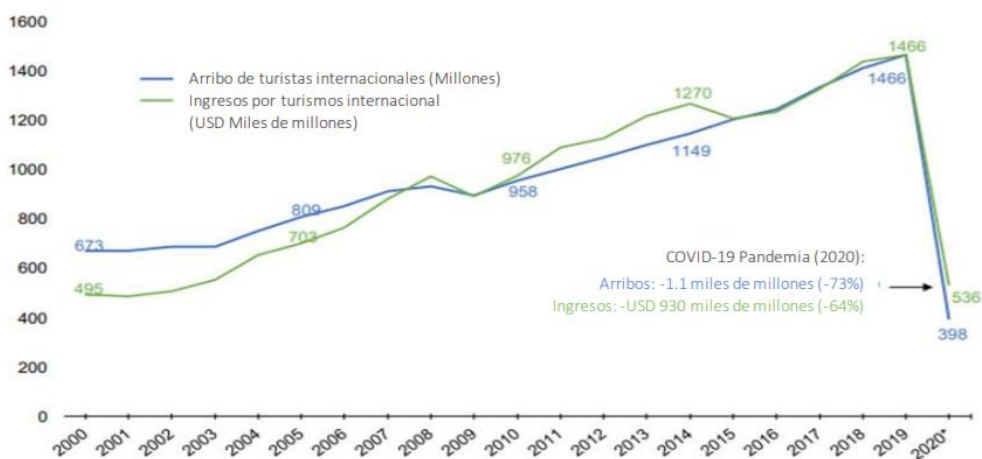


Figura 1. Grafica del contexto mundial del turismo.

Fuente: OMT, 2021.

Para Cava, Millán y Dancausa (2022), cuando la crisis sanitaria del 2020 hizo que se cerraran las fronteras, este sector quedó paralizado y, como resultado, la industria turística experimentó un cambio de perfil. Esforzándose por reactivar el turismo interno, se ve obligado a modernizarse y acondicionarse a las necesidades cambiantes de los nuevos visitantes que están más preocupados por la sostenibilidad, la estructura y la seguridad.

El Perú tiene el potencial para crecer en el campo del turismo vitivinícola, conociendo una experiencia completa del vino y pisco, por nuestros productos bandera demostrando su diversidad enológica, gastronómica y cultural en el ámbito nacional e internacional. En ese sentido, está en capacidad de potencializar el

enoturismo en ciudades como Lima, Lunahuaná, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna; que se encuentra en descuido por tener una infraestructura enoturística no adecuada para promover eficazmente el enoturismo. Para Gil Arroyo et al. (2023) Ica es un prometedor destino emergente de bebidas artesanales en la costa de Perú, siendo apto para este estudio debido a su relativo desconocimiento más allá de la población local.

Por otro lado Rios (2017), definió la realidad problemática como una transformación de manera precisa un tema o una idea de forma narrativa. En el siguiente estudio la problemática se centra en el desarrollo vitivinícola por la deficiente calidad de servicio turístico ofrecido en la actualidad y el desconocimiento de los visitantes a consecuencia sobre las actividades turísticas desarrolladas en la región. Ica presenta una imagen confusa como potencial enoturístico, residiendo en ser uno de los destinos predilectos en turismo enológico en el Perú, pero no sufriendo las necesidades en infraestructura y servicios, siendo visible esta problemática al no lograr la integración de las diversas actividades existentes de promoción u difusión de los productos bandera como son el pisco y el vino. Se evidencia a su vez al observar que las bodegas carecen de una identidad arquitectónica definida debido a que, en su mayoría, estas bodegas han emergido de manera esporádica, a menudo a partir de antiguos terrenos destinados a cultivos dedicados a las uvas.

Si bien algunas han comenzado a diversificarse para atraer visitantes en el contexto del consumo de sus productos e historia, sus instalaciones no están adecuadamente planteadas para acoger a los aficionados al vino y el pisco nacionales ni internacionales, ofreciendo así una experiencia sin calidad. Esta deficiencia en capacidad de infraestructura planteada no solo desmerece el potencial turístico de la región, sino que también representa una oportunidad perdida para destacar en el panorama global como un auténtico referente en la cultura vitivinícola. Como expresaron De Jesús y Thomé (2019) existe una preocupación importante en el circuito turístico que se adjunta a esta experiencia enológica, que debería cumplir con la función de complementarla y enriquecerla además de la calidad del vino producido.



Figura 2. Edificación de la bodega Lazo. Se observa la calidad de la edificación. Fuente: Capturada por los autores.



Figura 3. Lagar de bodega Tres esquinas. Estado de conservación del lagar. Fuente: Capturada por los autores.



Figura 4. Área de "crianza" de bodega Lazo. El recorrido por las áreas de producción ha sido adaptado, ya que no fueron planificados para recibir visitantes. Fuente: Capturada por los autores.



Figura 5. Señalización de la Ruta del Pisco. Condición actual de la señalización que orienta la ruta del Pisco. Fuente: Capturada por los autores.



Figura 6. Zona de producción de Bodega Tres esquinas. Fuente: Capturada por los autores.

Una vez concebida la idea de investigación, se empezó a recopilar más información sobre el tema, lo que derivó en la formulación del problema general, según Hernández, Fernández y Baptista (2014) se infiere la pregunta que surge de haber analizado la realidad, establecido los objetivos a alcanzar de lo que se pretende llegar y conocer que es lo que plantea la interrogante, es decir, la interrogante planteada refleja la pregunta que permite desarrollar la investigación y direccionar lo que se quiere conocer. En este estudio el planteamiento es: “Centro enológico para el desarrollo vitivinícola, en Ica - Perú, 2023”, del cual surgió la siguiente pregunta después de haberse evaluado múltiples interrogantes, el problema holopráxico es: ¿Cómo contribuye un centro enológico para mejorar el desarrollo vitivinícola, en Ica - Perú, 2023?

Referido a la formulación del problema expuesto, se sustenta las justificaciones para la ejecución de la investigación o profundizar en su significado, las cuales se pueden dividir en categorías teóricas, metodológicas y sociales, según indicó Ñaupas (2018). El estudio se justifica teóricamente, por la importancia de la literatura basada en el estado y situación del enoturismo abordada frecuentemente en distintos países de Europa en relación con el producto, el territorio, y el valor adquirido.

El estudio se justifica prácticamente, por propiciar la adquisición de conocimientos sobre vino, costumbres, folklore e integración comunitaria para resaltar de manera prioritaria la cultura del vino implementando medidas como la creación de productos turísticos culturales.

El estudio se justifica socialmente, por ayudar a resolver cuestiones que afectan a un grupo determinado por la relevancia social de la investigación, sirviendo de trascendencia y significando de alcance o proyección social. La gestión del enoturismo en este proyecto es una oportunidad para el sector desde la propia comunidad hasta productividad de la ciudad, fortaleciendo a su vez la identidad cultural, mejorando la experiencia del enoturista por carácter educativo debido al aprendizaje como a medida que se beneficiara a la comunidad mediante diferentes experiencias que pueda ofrecer el enoturismo de Ica.

El estudio se justifica metodológicamente, definido en esta presentación junto con el método que se utilizará, la investigación y aplicación prevista de una recopilación de datos y la herramienta para el análisis de ellos. Empleados para el desarrollo de la investigación el método cualitativo empleando técnicas como la observación no participante y la entrevista estructurada.

Es por ello por lo que el objetivo general planteado es diseñar un centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica con el propósito de enriquecer la cultura y la oferta turística enológica local. Por consiguiente, los objetivos específicos son: El primer objetivo, aplicar los criterios arquitectónicos para una adecuada infraestructura para el enoturismo; el segundo objetivo, proponer espacios con características para lograr una sostenibilidad y conocer los factores climáticos adecuados para el centro enoturístico; el tercer objetivo, diseñar espacios que permitan los procesos de producción del pisco y vino para lograr un diseño que permita un desarrollo vitivinícola; el cuarto objetivo, Proponer los servicios complementarios necesarios para el desarrollo vitivinícola superando las deficiencias de las bodegas existentes; y como el quinto objetivo, plantear el mejoramiento de las rutas enológicas existentes entre las bodegas en la localidad para la difusión de una ruta enoturística.

Según Coronel (2023) para la elaboración de una tesis, en el proceso se subraya la importancia del marco teórico, que conlleva la presentación y el análisis exhaustivo de teorías y enfoques teóricos relevantes para proporcionar un contexto adecuado al problema de investigación. No obstante, es un error frecuente que al desarrollar esta sección se preste atención únicamente a las bases teóricas, dejando de lado los antecedentes de la investigación y el marco conceptual. En este sentido, es esencial destacar que se han identificado dos antecedentes internacionales y dos antecedentes nacionales relacionados con similitudes temáticas en el trabajo desarrollado, lo que amplía la perspectiva y proporciona un enfoque más completo al abordar el tema en cuestión:

En España, Fernández y Revenga (2021) en su investigación *Influencia de la arquitectura vernácula en las bodegas de vino mexicanas*. Cuyo objetivo fue identificar los elementos arquitectónicos principales presentes en las bodegas del vino, destacados por su alto valor patrimonial considerados desde el inicio de la producción histórica en el país del vino. La metodología empleada fue de tipo básica de enfoque cualitativo en el proceso de investigación en la producción enológica y la búsqueda de elementos arquitectónicos destacados en las bodegas de estudio. Se concluyó que la influencia de la arquitectura vernácula cuyos elementos principales son el respeto por la ecología, el entorno del viñedo y la reutilización de elementos a su alcance está comprendida por la diversidad de interpretaciones abarcando y requiriendo conocimientos como la integración de la bodega al ambiente, utilización de materiales orgánicos o del lugar, aislamiento térmico, buscando como principales intenciones la funcionalidad y la sostenibilidad.

En México, Cabello (2019) en su investigación *El potencial del enoturismo o ruta/rutas del vino en La Rioja*. Cuyo objetivo fue comprender la evolución del enoturismo y la inclusión de rutas turística en el sector de La Rioja, España. La metodología se basó en el enfoque cualitativo de tipo básica, se realizó en el análisis de la diversidad de los aspectos del producto turísticos, centrados en las rutas del vino en el caso riojano. Se concluyó que el destino estudiado presenta un valor como sector de vino, pero careciendo de una estrategia enoturística,

agregando el valor de la ruta del vino que agrega un ordenamiento en su trayectoria vitivinícola. Considerando que la oferta enoturística se consolida en base a la cultura del vino.

Se detallaron también dos investigaciones nacionales que tienen similitud con el tema desarrollado: En Lima, Andrich y Duran (2018) en su investigación Centro Enoturístico – Vivencial del pisco en Manchay – Pachacamac. Cuyo objetivo fue elaborar un proyecto de arquitectura a gran escala que incluya instalaciones educativas y recreativas en el área de Manchay, ubicada en el distrito de Pachacámac, cuyo propósito fue respaldar y fomentar el crecimiento turístico en la región. La metodología se basó en el enfoque cualitativo de tipo aplicada, el alcance descriptivo correlacional, se aplicaron técnicas de sistematización bibliográfica, entrevistas y observación ordinaria para el procesamiento de datos. Se concluyó plantea un proyecto arquitectónico que busca respetar el entorno, generar experiencias culturales, promover el consumo del Pisco y contribuir al desarrollo local a través del turismo.

En Cañete, Castillo (2020) en su investigación Complejo Enoturístico en Santa Cruz de Flores-Cañete. Cuyo objetivo fue crear un complejo enoturístico que tenga como objetivo impulsar la actividad turística en Santa Cruz de Flores y ofrecer áreas de conexión entre los visitantes y el entorno, con el fin de concienciar a los turistas acerca de la relevancia de preservar nuestros entornos naturales. La metodología se basó en el enfoque cualitativo de tipo aplicada, el alcance descriptivo correlacional, cuya muestra de estudio fueron las bodegas de Cañete. Se concluyó que el turismo vivencial difundido y fomentado debidamente es generador de un beneficioso balance turístico para la localidad de Cañete.

Para la categoría 1: Centro enoturístico: De Jesús, Thomé y Medina (2020) identificaron que un centro enoturístico, tiene como función principal la integración de las bodegas, servicios de hospedaje, transporte, gastronomía y demás servicios complementarios para una experiencia completa del turismo, la promoción del enoturismo considerado un mercado en expansión, y la comercialización del enoturismo. Considerando temas de interés para el desarrollo de un centro enoturístico, la promoción del territorio, procesos de construcción del centro

enoturístico, agentes participantes en el destino enoturístico y los alcances en el territorio estimado.

El UNWTO (2021) refirió que existe un fuerte vínculo entre el enoturismo y el territorio, de la 5° Conferencia Mundial de la Organización Mundial del Turismo sobre Turismo Enológico se destacó la importancia de complementar las actividades de la bodega para reflejar el valor del turismo y por medio de ello lograr la promoción del producto local y la experiencia de los turistas teniendo como propósito el desarrollo rural sostenible al tener conexión con las tradiciones y productos locales, valorización del patrimonio construido e inmaterial de los territorios vitivinícolas que con el reciente auge en la demanda de la experiencia enoturística postpandemia tomó más relevancia por la necesidad de los usuarios de buscar ambientes al aire libre como lo son las zonas rurales.

Para Byrd et al. (2016) el enoturismo se presenta como un sector industrial en sus primeras etapas de desarrollo, y enfrenta una serie de desafíos cruciales en su camino hacia el crecimiento económico. Uno de estos desafíos radica en la capacidad de la industria para establecer una fuente de ingresos constante y sólida que beneficie a las bodegas de pequeña y mediana envergadura. Esta tarea se volvió fundamental para garantizar la sostenibilidad y el éxito a largo plazo de las empresas vinícolas que buscan expandir sus operaciones en el contexto del enoturismo.

Salvagni, Valduga y Nodari (2020) sostenían que el enoturismo se ha consolidado como una práctica extendida mayormente en las regiones vitivinícolas por el mundo, abarcando tanto a países con una larga tradición vinícola en Europa como a regiones emergentes en América Latina y Asia. Numerosas publicaciones han tratado de analizar este fenómeno desde diversas perspectivas, explorando aspectos como la evolución en las regiones vinícolas a lo largo del tiempo, la planificación turística relacionada con itinerarios enoturísticos, la percepción de los destinos turísticos y la imagen que proyectan, así como el estudio de la demanda y las estrategias de marketing aplicadas al enoturismo.

Para la subcategoría 1: Infraestructura para enoturismo: Según indicó una publicación del Ministerio de Cultura (2019) la infraestructura vinculada con el

enoturismo requiere espacios e instalaciones comprendidos y diseñadas especialmente con la consideración de los factores de tipología, jerarquía y organización de las edificaciones, materiales y sistemas constructivos. La infraestructura para el enoturismo está relacionada a la arquitectura vernácula tradicional que se observan en las bodegas preexistentes del Perú caracterizadas por ser casas haciendas o fundos incorporados con espacios dedicados para la elaboración y almacenaje de los productos , considerando la disimilitud que hay cuando se emplean las tecnologías actuales para el proceso productivo que generalmente ya no presentan elementos tradicionales de técnicas de antaño según el tipo de producto que dispongan sea vino y/o Pisco u otros procedentes de la vid.

Para Torres et al. (2021) es el único sector que ha establecido una gama completa de servicios turísticos. Cuando se considera el enoturismo como una estrategia de expansión, el viñedo crea una fuente adicional de ingresos que puede llegar a ser el núcleo central del modelo de negocio de los productores de vino que buscan fortalecer su reconocimiento de su marca. Para mantenerse competitivas en la industria turística del vino, las bodegas necesitan desarrollar diversas atracciones dedicadas para el enoturismo, que mejoren la experiencia de los visitantes con el entorno.

Para el indicador 1: Aporte tecnológico: Hernández et al. (2023) sostenían que, en la industria vinícola, las empresas individuales no logran establecerse en los mercados, ya que no cuentan con la capacidad para asumir el total de los costos, trámites y acuerdos comerciales necesarios para implementar estrategias que permiten la competitividad. Además, actividades como el marketing, la innovación en tecnología y productos, y la promoción de los elementos de un país o región distintivos, demandan inversiones tanto del sector privado como del estado, con una participación significativa de organismos relacionados con la ciencia y la tecnología.

Para el indicador 2: Espacialidad: Para Cabas (2014) la espacialidad en arquitectura se define a través de la presencia de elementos formales y arquitectónicos que componen una edificación. Además, estos espacios pueden

ser interpretados de manera única por cada individuo, lo que les permite adquirir cualidades similares a las formas naturales. Los espacios arquitectónicos evolucionan a partir de una idea inicial y se materializan a través de un proceso que va de la ejecución de un proyecto arquitectónico, adaptándose al contexto y las necesidades de los usuarios.

Para el indicador 3: Accesibilidad: Para Lucas, van Wee y Maat (2016) una definición integral de accesibilidad no se limita únicamente a garantizar la facilidad de acceso físico a bienes y servicios, sino que abarca diversos aspectos clave en el sistema de transporte. Esto incluye la disponibilidad de opciones de transporte, que comprende la existencia de rutas y horarios que deben ajustarse a los usuarios como a sus necesidades. Además, la accesibilidad integral se refiere a la asequibilidad de los servicios de transporte, asegurando que sean accesibles económicamente para todos los ciudadanos. También implica considerar la existencia de un sistema de transporte confiable y seguro, garantizando que los usuarios puedan confiar en su funcionamiento y viajar de manera segura. Por último, la accesibilidad integral abarca la disponibilidad de información relevante, como horarios y rutas, para que los usuarios puedan planificar sus desplazamientos de manera eficiente.

Para la subcategoría 2: Sostenibilidad: Para Darvishi, Karami y Goodarzian (2023) el desarrollo sostenible representa una visión de un futuro prometedor para las sociedades humanas en el que las condiciones de vida y la utilización de recursos satisfacen las necesidades humanas sin poner en riesgo la integridad, la belleza y la estabilidad de los sistemas vitales. Este enfoque busca proporcionar soluciones a problemas estructurales, sociales y económicos relacionados con la degradación de recursos naturales, daño a los sistemas biológicos, contaminación, cambio climático, crecimiento demográfico, desigualdades y la disminución en las generaciones presentes y futuras de la calidad de vida.

En investigaciones recientes, según Lanfranchi et al. (2019) se ha evidenciado un creciente interés por parte de los compradores hacia productos que son etiquetados como "sostenibles". Este interés por la sostenibilidad se ha vuelto un aspecto de gran relevancia, inclusive en la industria vinícola a nivel global. Se

ha observado que los consumidores estarían dispuestos a invertir más dinero en estos productos, particularmente en naciones con tradiciones vinícolas más novedosas. Para Rugani y Lamastra (2023) la sostenibilidad ecológica engloba no solo acciones prácticas, sino también aspectos relacionados con la estética y la cultura. Los viñedos conforman una parte esencial del paisaje histórico y cultural, destacando cómo la agricultura contribuye a la formación de paisajes culturales de gran belleza.

Para el indicador 4: Competitividad: Frost et al. (2020) refirieron que, al analizar la búsqueda de una ventaja competitiva mediante esta estrategia, investigamos aspectos como la promoción de la interacción entre los visitantes y el personal de la bodega, la creación de un legado, el empleo de la narración para comprometer a los turistas y las percepciones de autenticidad, todo ello considerado desde el punto de vista de la bodega. Según Carrasco y Jiménez (2013) se observó con frecuencia que la supervivencia de la empresa se logra y se mantiene mediante la combinación de estrategias tanto tradicionales como innovadoras para mantener su ventaja competitiva.

Para el indicador 5: Identidad cultural: Para Esau y Senese (2022) los consumidores buscan la identificación con lo que consumen, y es más probable que prefieran un producto si les brinda una sensación de sí mismos y una conexión personal, especialmente cuando se trata de experiencias de consumo. Este enfoque proporciona una comprensión de cómo los consumidores exploran destinos vinícolas al utilizar sus experiencias previas para buscar símbolos y vivencias que reflejen su identidad personal. Para que esta experiencia sea auténtica, un turista debe crear una realidad que contraste con su vida diaria y perseguir una percepción genuina de sí mismo, lo que da lugar a lo que se conoce como autenticidad existencial.

Para el indicador 6: Calidad paisajística: Tarolli et al. (2023) sostenían que, desempeña un papel crucial en la calidad del vino y la singularidad del entorno. El concepto de "terroir", ampliamente utilizado en la viticultura, se ve fuertemente influenciado por estos factores. De hecho, en algunas regiones vinícolas, las particularidades físicas, que incluyen la geología y las propiedades del suelo, junto

con otros elementos como el clima, otorgan al vino características únicas que lo hacen distintivo y fácilmente identificable para los consumidores. Esto convierte al vino en un producto comercializable y en una experiencia que sumerge a las personas en la tierra de donde proviene. Es decir, la geología y la calidad paisajística de la región se fusionan para crear un vino excepcional que no solo es una bebida, sino también una ventana a la belleza de su entorno natural.

Para la subcategoría 3: Factores climáticos: Para Castillo, Mite y Pérez (2019) los elementos que influyen en la sensación de comodidad térmica son variables que describen las características físicas del entorno. El ser humano no percibe la temperatura del entorno, sino la pérdida de energía de su cuerpo. Los factores que se evalúan son aquellos que impactan en esta pérdida de energía, incluyendo las condiciones externas como los cambios en la temperatura del aire en grados Celsius, la temperatura media radiante en grados Celsius, la velocidad del aire en metros por segundo, la humedad del aire en Pascal, y la temperatura efectiva. Además, de considerar factores personales, parámetros ambientales internos y aspectos arquitectónicos. En resumen, es fundamental analizar el confort térmico para desarrollar soluciones efectivas en entornos de trabajo y descanso, ya que esto permite tener en cuenta los parámetros y factores que contribuyen al confort para un diseño adecuado.

Ramos (2018) sostuvo que, la demanda de energía está en crecimiento en la industria por dos factores principales: la mayor automatización de los procesos y el cambio climático. Anteriormente, las bodegas artesanales de la región buscaban regular la temperatura de sus productos utilizando fuentes geotérmicas, como el agua subterránea. Sin embargo, los vinos de mayor calidad requieren parámetros térmicos muy precisos que deben lograrse mediante un control automatizado. Como resultado, algunas empresas han modernizado sus instalaciones incorporando tecnología de acero inoxidable conectada a centrales térmicas para no quedarse atrás en términos de competencia.

Para el indicador 7: Asoleamiento: Para Zalamea y Quesada (2017) la arquitectura desempeña un papel fundamental en la protección de las actividades humanas contra las inclemencias climáticas y los factores externos, al tiempo que

puede aprovechar condiciones naturales, como la radiación solar, para beneficio de los ocupantes. Por ejemplo, mediante estrategias de captación pasiva a través de ventanas y paredes de la edificación, es posible regular la temperatura interior, proporcionar iluminación natural y desinfectar los espacios. Sin embargo, es importante controlar posibles efectos adversos, como el deslumbramiento o la acumulación excesiva de calor, ya que la incidencia de la luz solar varía en el transcurso del día y año.

Para el indicador 8: Humedad y temperatura: Cañas y Mazarrón (2009) mencionaron que el vino, como producto, es considerado como un organismo vivo, y su proceso de elaboración y maduración depende de condiciones específicas de temperatura y humedad relativa que tienen un impacto significativo en su calidad final. Históricamente, se ha optado por madurar el vino en bodegas subterráneas, ya que la inercia térmica del suelo actúa como un amortiguador ante las variaciones extremas de temperatura del entorno exterior, creando así un ambiente propicio en términos de humedad y temperatura para la preservación y envejecimiento adecuados del vino.

Para el indicador 9: Ventilación: Según Ayala y Marincic (2017), aunque los sistemas artificiales de enfriamiento del aire pueden garantizar un nivel constante de confort térmico, independientemente de las condiciones climáticas exteriores, es importante destacar que la ventilación natural o pasiva, como método pasivo para controlar la temperatura interior, ofrece una alternativa más económica. Además de su eficiencia económica, esta estrategia también desempeña un papel crucial en la reducción del creciente consumo de energía, lo que la convierte en una opción atractiva tanto desde una perspectiva financiera como medioambiental.

Para la categoría 2: Desarrollo vitivinícola: Indicó Hernández (2021), que el desarrollo vitivinícola está ligado a las empresas individuales y del estado u organizaciones. Siendo fundamental para el desarrollo la promoción de este, por organizaciones o el sector privado con coordinaciones y objetivos en común. El desarrollo vitivinícola implica un creciente mejoramiento en su calidad, competitividad y producción, también influyendo en el gobierno provincial, generando actividades de promoción del vino tanto en el mercado interno como

externo, no solo buscando el desarrollo vitivinícola privado sino también la influencia en los productores más pequeños.

Mientras tanto Baraja et al. (2019b) explicaron que, se promueve el enoturismo en beneficio de los consumidores y visitantes, con el propósito de crear una oferta turística que abarca aspectos tanto internacionales como nacionales. Esto implica la valorización de la cultura, el paisaje y el territorio como elementos fundamentales para el desarrollo y reconocimiento de la viticultura.

También Baraja et al. (2019a) sostenían que, el paisaje ha adquirido un creciente valor en las regiones vinícolas como un activo clave. Esto se debe a que añade un valor adicional a la calidad de los vinos y proporciona un respaldo para propiciar nuevas actividades afines con el turismo y el tiempo libre en estas áreas. Sin embargo, como contrapartida, la complejidad y la naturaleza en constante evolución del paisaje requieren una gestión cuidadosa de su alteración y una dirección efectiva de las transformaciones sociales, económicas y ambientales que puedan surgir en este contexto.

Según la Secretaría de ambiente y Desarrollo sustentable Presidencia de la Nación Argentina (2020) el desarrollo vitivinícola se refiere al proceso de producción de uvas y vino, así como a la mejora continua de las técnicas y tecnologías utilizadas en la viticultura y la vinificación. La viticultura que gira alrededor de la vid y su cultivo, para productos que también se generan de ella, etc. El agente que se dedica a esta actividad se conoce como viticultor. El desarrollo vitivinícola también puede incluir la ejecución de prácticas sostenibles en la producción de uvas y vino, como la vitivinicultura sustentable, para minimizar el impacto a las generaciones futuras mientras se resuelven las necesidades de la actualidad, incluyendo la sustentabilidad ambiental, social y económica.

Para la subcategoría 1: Proceso de producción del vino: Según Gibson y Newsham (2018) en la producción de vino, se pueden identificar tres etapas fundamentales. La primera consiste en el proceso de extracción del mosto a partir del aplastamiento de las uvas. La segunda fase implica la fermentación del jugo mediante levaduras especializadas que generan alcohol. Finalmente, la tercera etapa abarca la crianza o maduración del vino. A pesar de que estos pasos pueden

describirse de manera sencilla, no se debe subestimar la habilidad y experiencia del enólogo en todo el proceso. En realidad, la labor de un enólogo va mucho más allá de estas etapas y es un proceso complejo que requiere destreza y maestría.

Mientras tanto para Genc, Genc y Goksungur (2017) el proceso tradicional de producción de vino tinto se constituye principalmente de cuatro etapas indispensables. Estas comprenden las operaciones mecánicas relacionadas con la vendimia, que incluyen el estrujado, despallado y llenado de depósitos; el período de encubado, que engloba la fermentación alcohólica primaria y la maceración; el proceso de escurrido, que implica la división del vino y los residuos de uva mediante el despallado y el prensado; y las fermentaciones finales, como la fermentación maloláctica. Para lograr niveles superiores de calidad en el vino, se aplican otros procedimientos adicionales, como la estabilización, clarificación y maduración.

Para Gschaedler, Acevedo y Aroca (2017) la producción comienza con la cosecha de uvas, que en su mayoría se realiza de forma manual. En la bodega, el producto se recibe y se coloca en montones bajos en una prensa de vino. En algunos lugares, se seleccionan las uvas por su calidad, mientras que en otros casos se utilizan todas las uvas disponibles. Las uvas se muelen para liberar el jugo, lo que puede hacerse mediante la pisada de uvas por parte de equipos de hombres o utilizando máquinas de molienda que pueden dañar los tallos y las semillas. Luego sigue la prensa para obtener el mosto.

Según las Normas Técnicas Peruanas, el proceso de fermentación puede ocurrir con o sin maceración, o con maceración parcial o total del orujo. El objetivo de la maceración es la extracción de aromas, y el tiempo de maceración varía según la variedad de uva. Después de la maceración, el mosto se separa del orujo. La decantación y la prensa se repiten hasta que el mosto esté libre de sólidos; estos procesos maximizan el volumen de mosto a fermentar. La fermentación transforma el mosto en vino e implica fermentación alcohólica y maloláctica. Cuando la fermentación está completa, el mosto se deja reposar para disminuir la medida de sólidos en suspensión sin utilizar agentes coagulantes o clarificantes, luego el vino clarificado está listo para la destilación.

Según las Normas Técnicas Peruanas, se pueden utilizar tres tipos de aparatos de destilación: un alambique pequeño, un alambique simple y/o un alambique con calentador, todos ellos compuestos de cobre o estaño. La destilación se realiza de manera que permita la separación de aromas. La primera porción se llama "cabeza" y tiene un alto contenido de alcohol y compuestos volátiles indeseables. La "cola" es la última porción y también contiene compuestos indeseables que deben eliminarse. La porción intermedia, conocida como "cuerpo", se convertirá en pisco después de un período de reposo. Además, durante la destilación se obtiene el residuo, que tiene un impacto ambiental significativo si se elimina sin tratamiento adecuado. De acuerdo con la información proporcionada por un productor artesanal de pisco Gschaedler, Acevedo y Aroca (2017).

Para el indicador 1: Vendimia: Kaltbach et al. (2022) mencionaron que, la automatización del procedimiento de cosecha de uvas destinadas a la elaboración de vino ha adquirido una relevancia creciente debido al incremento de los gastos de producción y a la escasez de trabajadores disponibles. Es decir, esta tendencia se justifica por el beneficio de reducción de costos y abordar la problemática de la ausencia de mano de obra en la industria vinícola.

Para el indicador 2: Vinificación: Para Butzke (2010) el punto de máxima madurez de las uvas ocurre cuando las concentraciones relativas de diversos compuestos de sabor y aroma alcanzan niveles ideales para producir un estilo particular de vino. No obstante, factores estacionales, características de la viña, restricciones de personal y maquinaria, condiciones climáticas, limitaciones en la bodega y variaciones en las bayas imposibilitan una cosecha en el punto óptimo, a menos que cada baya tenga su propia fecha de recolección. Para mitigar esta variabilidad, los viticultores aplican enfoques prácticos como el reconocimiento de zonas de cultivo, la implementación de sistemas de riego, la manipulación de las vides y el control del dosel.

Para el indicador 3: Tecnología aplicada: Según Torres y Azevedo (2021) cuando se plantea el tema de la emisión de la tecnología constructiva de la arquitectura tradicional, se busca resaltar la significativa relevancia que tiene la conservación del patrimonio cultural, específicamente la habilidad y conocimiento

práctico que subyace en los procesos previos a cualquier actividad relacionada con la construcción. Estos conocimientos, que a lo largo del tiempo han sido una parte esencial de las labores de edificación en las estructuras que componen el patrimonio cultural, cumplen parte indispensable de la preservación de dicho patrimonio.

Para la subcategoría 2: Arquitectura de bodegas: Para Fernández y Revenga (2021) en la actualidad, los profesionales encargados de desarrollar y diseñar lugares destinados al ecoturismo deben considerar aspectos como el uso de materiales locales, la contratación de trabajadores de la región y la adaptación del proyecto a las condiciones climáticas y ambientales específicas del lugar. Esto no solo contribuye a reducir los costos, sino que también permite a las comunidades locales preservar y revitalizar sus tradiciones de construcción vernácula. Desafortunadamente, la arquitectura contemporánea ha descuidado nuestras raíces y ha favorecido en cambio la tecnología, el marketing y las tendencias de moda.

Mientras tanto Cabello (2019) mencionó que, es una infraestructura turística de alta calidad, aprovechando la infraestructura ya existente de las bodegas. Muchas de estas bodegas requerirán adaptaciones para satisfacer la creciente demanda turística, que incluye tanto el enoturismo tradicional como otras formas de turismo interior. Además, se anticipa la aparición de nuevos restaurantes, alojamientos, museos y centros de interpretación. Se llevarán a cabo proyectos de restauración en el patrimonio histórico y artístico de la zona, y se prestará atención a aspectos inmateriales. El paisaje de viñedos adquirirá una nueva dimensión, y a medida que cambian las motivaciones de la demanda, también se avanzará hacia formas de turismo más experienciales.

Para el indicador 4: Tradición: Según Stupino, Giacosa y Pollifroni (2019), en el curso de las dos últimas décadas, se han producido significativos cambios en la industria vinícola, principalmente a causa del aumento de la competencia y a la evolución de las preferencias de los consumidores de vino, quienes priorizan la calidad sobre la cantidad. A pesar de esta mayor competencia, los enólogos han

seguido manteniendo y respetando las tradiciones locales, lo que ha impulsado la innovación en el sector.

Para el indicador 5: Industrialización: Para Hernández y Bustamante (2020) la industrialización de las zonas rurales involucra dos procesos fundamentales: en primer lugar, la modernización selectiva de estas áreas, que busca establecer un nuevo modelo de acumulación económica, generando relaciones laborales y salariales diferentes; en segundo lugar, la expansión de las zonas urbanas, que ha llevado a una concentración de actividades en un número reducido de espacios geográficos.

Para el indicador 6: Sistemas constructivos: De Araújo et al. (2019) mencionaron que, el concepto de culturas constructivas emerge como una vía viable para dirigir la atención hacia las prácticas humanas, particularmente hacia las formas y acciones mediante las cuales se lleva a cabo la transformación de materiales. De esta manera, se puede contemplar estas técnicas no como elementos aislados, sino más bien como parte de un conjunto integral que abarca no solo la totalidad de lo relacionado con la construcción, sino también otras facetas de la vida cotidiana de las personas.

Para la subcategoría 3: Turismo enológico: Para Getz y Brown (2006) el enoturismo, también conocido como turismo enológico o turismo del vino, se refiere a una actividad que implica la exploración de viñedos, bodegas y eventos relacionados con el vino. Su principal objetivo es sumergirse en la cultura vinícola de una región, disfrutando de su gastronomía local y, además, aprovechar para visitar otros puntos de interés naturales, históricos y culturales de la zona. Por otro lado, Marco-Lajara et al. (2023) sostenían que, si bien la producción de vino se enfoca en el proceso de elaboración del vino, el enoturismo se orienta hacia la atracción de visitantes, funcionando como un medio para respaldar la venta directa en las bodegas.

Mientras tanto De Jesús y Thomé (2019) señalaron que, el enoturismo representa un potencial significativo para las bodegas en términos de difusión de sus productos y marcas, así como para diversificar y maximizar sus ingresos. Además, a nivel regional, tanto los gobiernos locales como los estatales tienen un

interés marcado en fomentar esta actividad como un impulsor clave de la economía local. La literatura internacional resalta especialmente la competencia del enoturismo para promover las regiones vinícolas que tienen una rica tradición en este ámbito, y se considera especialmente valioso cuando se combina con la oferta gastronómica local. Este enfoque ha sido adoptado por proyectos mexicanos, especialmente aquellos que se encuentran avanzados en su desarrollo.






Para el indicador 7: Experiencia sensorial: Para Esau y Senese (2022) la experiencia sensorial en el ámbito del enoturismo establece una conexión con el lugar de destino, lo cual da lugar a vivencias inolvidables que son genuinas y distintivas al mismo tiempo. Es decir, el primer aspecto que se destaca es la relevancia de las vivencias agrícolas en las que los visitantes participan activamente para forjar una sensación de autenticidad en su experiencia. Cuando se aplica al diseño arquitectónico de una bodega, permite considerar cómo las propiedades perceptibles por los sentidos, como la iluminación, la temperatura y la disposición espacial, influyen en la experiencia de degustación y en la calidad del vino almacenado y disfrutado en dicho espacio.





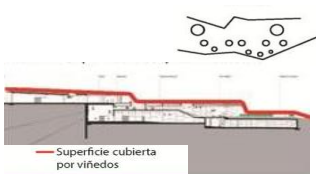



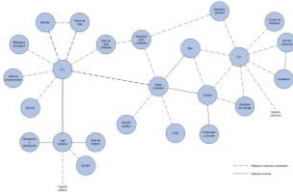

Para el indicador 8: Paisaje vitivinícola: Frost et al. (2020) lo definieron como la encantadora combinación de viñedos, bodegas y actividades de apoyo necesarias para la producción de vino, que da como resultado regiones que brindan a los viajeros y residentes un cierto encanto, una atmósfera cálida, una experiencia memorable del lugar, que no se encuentra en la mayoría de los paisajes agrícolas. El paisaje vitivinícola ha sido objeto de conceptualización desde dos perspectivas. Por un lado, Getz y Brown (2006) mencionaron que, el enfoque macro concibe el paisaje vitivinícola como una región vinícola o una ruta del vino, predominando principalmente en la literatura de enoturismo. Por otro lado, según Carmichael (2005) el enfoque micro se centra en el paisaje vitivinícola como el entorno de una bodega específica.

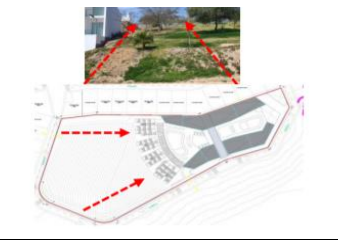



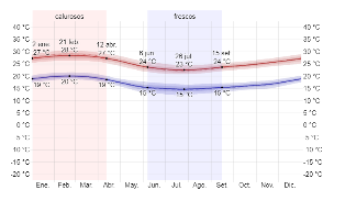
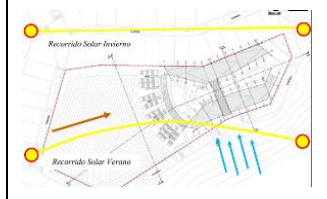
Para el indicador 9: Rutas enológicas: Festa et al. (2020) señalaron que, las rutas enológicas representan un recurso con un gran potencial para el desarrollo del enoturismo. De hecho, actúan como facilitadores de la interacción entre la industria vinícola y el turismo, lo que puede aprovechar la creciente popularidad


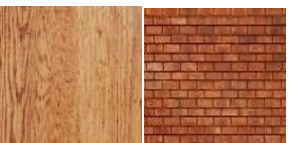

global de las experiencias turísticas centradas en el vino y la gastronomía. Además, gracias a las rutas del vino, es posible lograr importantes avances no solo para las regiones que funcionan como destinos turísticos, sino también para la promoción de los propios vinos.

Cuadro de estudio de casos urbano-arquitectónicos similares (dos casos)

CUADRO DE SÍNTESIS DE CASOS ESTUDIADOS				
Caso N° 1		BODEGAS ANTINORI - ITALIA		
DATOS GENERALES				
Ubicación: Italia - Florencia - San casciano in val di pesa		Proyectistas: Archea Associati, Marco Casamonti	Año de construcción: 2004-2012	
Resumen: El proyecto se encuentra semi enterrado, intentado lograr una reconciliación necesaria entre lo natural y lo artificial, expresando la esencia del proceso del vino, un proceso vinculado fielmente al producto que nace y se desarrolla bajo tierra, el vino, ubicado en el pueblo San casciano in val di pesa, Italia.				
Análisis contextual			Conclusiones	
Emplazamiento	Morfología del terreno			
Fusionado con el paisaje, cubierto bajo viñedos la edificación es semi enterrada, revelándose solo por dos cortes horizontales que transcurren por las curvas de nivel permitiendo la visualización del interior enterrado.		Definido como una meseta, parte de un complejo montañoso articulado con las montañas de Chianti, con presencia de pendientes empinadas y no prolongadas. Suelo con una estructura arcillo-arenoso.		El proyecto se encuentra mimetizado con su entorno, extendiéndose horizontalmente a lo largo de la pendiente natural, enmarcando la edificación entre viñedos, orientándose por la pendiente natural, logrando desaparecer al abrigo de la colina.
Análisis vial	Relación con el entorno	Aportes		
Descripción de las distintas vías: Vía Principal: Raccordo Austrostrale – Itali Vía Secundaria: Vía Cassia – Bargino Vía alterna: Pengolato - Proyecto		El proyecto se encuentra en un entorno rural formando parte con los viñedos, envueltos por las colinas de la región de Chianti, entre Florencia y Siena.		Las vías se encuentran debidamente delimitadas, facilitando el ingreso a la comunicación y circulación de vehículos y personas a la Bodega Antinori.
Análisis bioclimático			Conclusiones	
Clima	Asoleamiento			
La temporada calurosa, junio a setiembre, temperatura promedio: 27 °C. La temporada fresca, de noviembre a marzo, temperatura promedio: 13 °C.	Debido a que la edificación se encuentra semi enterrada, se perforo la cubierta y pisos para la iluminación natural a las profundidades de edificio.		En el proyecto el sol ingresa de manera por perforaciones en la cubierta y piso, controlando cuidadosamente el ingreso de este hasta niveles inferiores de la edificación.	

Vientos		Orientación		Aportes
La mayor cantidad de vientos van hacia el sur oeste. El edificio está protegido de los fuertes vientos al estar enterrado, y ventila mediante las perforaciones.		La orientación de proyecto tiene su fachada principal mirando para el norte, mientras que sus bloques extensos se emplazan tanto en el oeste como este.		El proyecto presenta una orientación óptima para la ventilación cruzada por como el proyecto se encuentra formado, en plataformas por niveles y cubiertas de vegetación.
Análisis formal				
Ideograma conceptual		Principios formales		Conclusiones
La construcción conceptual, se encuentra completamente bajo tierra, intentando lograr una reconciliación entre lo natural y artificial.		El recorrido descendiente para la producción inicia en la cubierta entre viñedos. Si embargo un recorrido a la inversa es para los visitantes.		El proyecto nos introduce en el proceso de transformación de la uva desde su recogida hasta el almacenamiento subterráneo, de igual manera para los visitantes recorran por el viñedo y espacios complementarios.
Características de la forma		Materialidad		Aportes
Plataformas superpuestas en niveles cortadas horizontalmente dos veces siguiendo las curvas del terreno, con perforaciones en las cubiertas que permiten pasar la luz natural al interior.		El acero corten, roble, hormigón, ocre y ladrillo de terracota fueron los materiales empleados y que ayudaron a conseguir la temperatura adecuada para las salas de crianza.		Se desarrolla una similitud con el terreno gracias a la adaptación a la topografía, que sirve para aprovechar y regular las condiciones de temperatura al interior de las salas de crianza en el caso de los ladrillos de terracota.
		Acero corten Hormigón ocre		
Análisis funcional				
Zonificación		Organigramas		Conclusión
Zona de producción, zona de equip. turístico, zona de administración, zona de servicios, zona de casa y circulación.		Es estratégico por el recorrido culmina en los atractivos de las bodegas, tiendas y laboratorio.		Zonas jerarquizadas, guiadas por la distribución de producción “por gravedad”, donde la elaboración se inicia en la parte más alta del proyecto y termina en las bodegas subterráneas.
Flujograma		Programa arquitectónico		Aportes
Se relacionan enlazándose espacios al equipamiento turístico, para continuar por la zona de bodega, teniendo los ambientes de esparcimiento como la terraza.		La distribución programada responde a dos condiciones de accesibilidad de los visitantes y producción, y por el entorno de acuerdo con los niveles que presenta el terreno.		El proyecto presenta una relación entre sus espacios definida, por los niveles naturales, creando circulaciones por los E. turísticos hacia las bodegas y viceversa.

CUADRO DE SINTESIS DE CASOS ESTUDIADOS			
Caso N° 2		HOTEL ENOTURÍSTICO - ICA	
DATOS GENERALES			
Ubicación: Perú – Ica – La angostura		Proyectista: Emma Rosario Mesias Lizaraburo	Año de proyección: 2021
Resumen: Con una arquitectura de vanguardia, Integrara tanto el uso de alojamiento como la edificación destinada a la producción de la uva, desde el campo, hasta el producto final.			
Análisis contextual			Conclusiones
Emplazamiento	Morfología del terreno		
<p>La premisa del proyecto es el emplazamiento, por adaptarse en forma y aprovechar la pendiente natural de ello para lograrlo, fundiéndose con el entorno urbano.</p>		<p>Se emplazo en el valle de Ica en un terreno con pendiente, el desarrollo de la edificación refuerza la geografía del lugar al permitir visión a su entorno, colindante a la duna.</p>	 <p>El proyecto como emplazamiento toma morfología e inclinación del terreno, logrando la integración de la arquitectura, mimetizándose con el entorno a través del manejo de la escala del edificio respetando el valor del paisajismo.</p>
Análisis vial	Relación con el entorno	Aportes	
<p>Descripción de las distintas vías: Vía Principal: La angostura Vía Secundaria: Sin nombre</p>		<p>Los ambientes destinados a mayor estancia de usuarios fueron privilegiados con las mejores vistas del entorno.</p>	 <p>Se tomo en cuenta las visuales por ello en el diseño de todos los espacios se orientaron con vistas hacia el valle donde está emplazado el proyecto.</p>
Análisis bioclimático			Conclusiones
Clima	Asoleamiento		
<p>El clima de la ciudad de Ica es templado y desértico. Existen dos tendencias en esta ciudad la primera es de mayo a noviembre cuando el clima es seco y nuboso, la segunda se da entre los meses de enero a abril duran la cual el clima es calurosos y sofocante.</p>		<p>No reciben de forma directa tanto la fachada principal y las paralelas a ella, planteando elementos protectores de sol como parasoles para zona interior.</p>	 <p>Se aprovecho los factores climáticos y hacerles frente para conseguir beneficios en el proyecto, ayudando a su sostenibilidad.</p>

<p>Vientos</p> <p>Por el noroeste y el sureste llegan vientos importantes, entre febrero y agosto con velocidades 4.7m/s. Ica presenta los denominados vientos Paracas, alcanzar los 80 km/h.</p>		<p>Orientación</p> <p>La edificación forma un recorrido en el interior según la mejor vista y recorrido solar, orientada de este a oeste.</p>		<p>Aportes</p> <p>Se desea aportar a la producción de vino y pisco, las condiciones ambientales y climáticas necesarias para asegurar la calidad del producto terminado.</p>
Análisis formal				Conclusiones
<p>Ideograma conceptual</p> <p>La idea de la forma surgió de la fronda de la uva y esto permitió seguir un patrón repetitivo y fractalizado</p>		<p>Principios formales</p> <p>El proyecto busco ser un hito en el turismo enológico y ser pionero en el uso de la adecuada arquitectura</p>		<p>La forma geométrica a diferentes escalas se basó en la hoja de la uva. Para la iluminación ayudaron los paneles perforados que permiten ser atravesados por los rayos de luz</p>
<p>Características de la forma</p> <p>Se valoró la forma irregular del terreno y su pendiente en este las zonas de alojamiento se adaptaron a la morfología del terreno y a su topografía</p>		<p>Materialidad</p> <p>Los materiales empleados: madera y unidades de ladrillo, como elementos para no discernir con el entorno urbano.</p>		<p>Aportes</p> <p>La integración orgánica en el proyecto con la zona por los materiales de la madera, la ladrillo y colores tierra prevaleciendo en las paredes.</p>
Análisis funcional				Conclusión
<p>Zonificación</p> <p>Se organizo por zonas, se tiene las zonas administrativas, semi privadas, para turistas y visitantes, y todo esto por acceso del ingreso principal.</p>		<p>Organigramas</p> <p>Desde el ingreso, continuamos a las áreas privadas, públicas y de servicio respectivamente.</p>		<p>Por la izquierda se juntaron zonas semi privadas, por la derecha zonas destinadas a visitantes y turistas ambas debidamente jerarquizadas</p>
<p>Flujograma</p> <p>Todo el paquete de información y difusión se orientó a la cultura vitivinícola, está conformada por los ambientes de sum, salas de cata, recorridos de vino, etc.</p>		<p>El proyecto, buscó entablar una relación entre el usuario y su entorno natural sin alterar la visual. Asimismo, servicios complementarios relacionados al enoturismo y el campo vitivinícola</p>	<p>Programa arquitectónico</p> <ul style="list-style-type: none"> Estacionamiento 1456 m2 Depósitos 125 m2 Hall ingreso 115m2 Área de mesas 303m2 Sum 1y 2 280m2 Sala de cata 82m2 Aula Magna 126m2 Área de producción 547m2 Sala de exposición 348m2 Piscina 195m2 Terraza 418m2 	<p>Aportes</p> <p>La premisa es logran un buen turismo enológico, por lo que integrar el alojamiento con las zonas que promueven la identidad del pisco y vino era imprescindible.</p>

Matriz comparativa de aportes de casos.

MATRIZ COMPARATIVA DE APORTES DE CASOS		
	CASO 1	CASO 2
ANALISIS CONTEXTUAL	El proyecto se mimetiza con su entorno, siguiendo la pendiente natural del terreno, logrando enmarcar a la edificación entre las colinas y viñedos, permitiendo la visualización al interior.	El proyecto se adapta a la forma y pendiente del terreno, buscando integrarse correctamente con el entorno para resalta el paisaje controlando la escala del edificio y una infraestructura adecuada
ANALISIS BIOCLIMATICO	La edificación se encuentra estructurada en plataformas por niveles donde el asoleamiento ingresa por perforaciones en las cubiertas y pisos, con una orientación óptima para lograr la ventilación cruzada.	El proyecto considero los factores climáticos de la zona, para lograr las condiciones claves que permitan el cultivo de la vid a la vez del confort, orientada de este a oeste.
ANALISIS FORMAL	El proyecto se entiende, a primera vista como dos cortes horizontales dibujados siguiendo las curvas de nivel de la torre, nace y se desarrolla bajo tierra como la producción del vino.	El proyecto formalmente nos da la idea de las hojas de la uva para poder organizarse a través de terminaciones repetitivas o fractales, acentuada al origen del vino, logrando una Integración orgánica.
ANALISIS FUNCIONAL	Se encuentran dos recorridos funcionales que dirigen el proyecto, de los visitantes y la producción. Teniendo una distribución de producción por gravedad donde la elaboración se inicia en la parte más alta y termina en las bodegas subterráneas.	Hotel logra una integración orgánica, logrando promover el desarrollo turístico de tipo alojamiento y servicios adicionales, áreas donde se promueve la cultura respecto a los procesos de producción tradicionales del vino

El objeto arquitectónico se rige por diversas normas, como se muestra en la Tabla 6. Estas normas incluyen: **Ley N°30460:** Esta ley establece los requisitos para la producción, elaboración, comercialización e importación de pisco en el Perú, **NTP 212.033.2007 Pisco. Buenas prácticas vitivinícolas:** Esta norma técnica peruana establece las buenas prácticas que se deben seguir en el cultivo de la uva para la producción de pisco, **NTP 212.034.2007 Pisco. Buenas prácticas de elaboración:** Esta norma técnica peruana establece las buenas prácticas que se deben seguir en la elaboración de pisco, entre otros.

Tabla 1. Reglamentación y normas que rigen el proyecto

Modelo de norma	Normatividad	Aplicación
Ley N°30460	Ley N° 30460, Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del Pisco como bebidas nacionales.	Todo el proyecto
NTP-ISO 22483:2022	NTP-ISO 22483:2022. Turismo y servicios relacionados. Hoteles. Requisitos para la prestación del servicio	Zona de alojamiento
Reglamento Nacional de Edificaciones, Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA	RNE A.010 Condiciones generales de diseño	Todo el proyecto
	RNE A.030 Hospedaje	Zona de alojamiento
	RNE A.060 Industria	Zona de producción
	RNE A.070 Comercio	Zona de ventas
	RNE A.120 Accesibilidad universal en edificaciones	Todo el proyecto
	RNE A.130 Requisitos de seguridad	Todo el proyecto
Norma Técnica Peruana 212.014.2011	NTP 212.014.2011 Bebidas Alcohólicas Vitivinícolas Vinos	Zona de producción
Norma Técnica Peruana 212.033.2007	NTP 212.033.2007 Pisco. Buenas Prácticas Vitivinícolas	Zona de producción
Norma Técnica Peruana 212.034.2007	NTP 212.034.2007 Pisco. Buenas Prácticas de Elaboración de Vinos de Piscos	Zona de producción

Fuente: elaboración propia.

II. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

El enfoque que se aplicó para esta investigación es el enfoque cualitativo, según Hernández y Mendoza (2018) el enfoque cualitativo, abordó los fenómenos de forma sistemática, pero a diferencia de empezar con una teoría preestablecida y luego de verificado en el mundo real para su confirmación, se respaldó mediante datos y resultados, el investigador inicio el proceso analizando los hechos y las revisiones de investigaciones previas de manera simultánea.

Se aplicó el tipo de investigación básica, según Arias y Covinos (2021) en este tipo de investigación, no se buscó resolver problemas inmediatos, sino que se proporcionó una base teórica que será utilizada en otros tipos de investigaciones siendo posible formular una tesis con enfoque exploratorio, descriptivos o incluso que busquen establecer correlaciones. Respecto al diseño fue de carácter fenomenológico, el estudio de caso se presenta como una metodología de investigación flexible, profunda y detallada, capaz de explorar, comprender y analizar fenómenos complejos en su contexto real.

El alcance empleado en esta investigación es descriptivo, según Hernández y Mendoza (2018) la función principal de este tipo de investigaciones es definir con precisión las propiedades, rasgos y perfiles de grupos, comunidades u objetos, así como de fenómenos relacionados. En este proceso, se recopiló datos sobre la variable de estudio y se procedió a su medición.

3.2. Categorías, subcategorías y matriz de categorización

El desarrollo del contenido del presente trabajo, según Loyola Salas (2016) se orientó y sustentó en la utilización de categorías que han sido previamente desarrolladas por el investigador. Estas categorías tuvieron como propósito definir de manera específica las áreas clave que serán exploradas durante el estudio. En otras palabras, estas categorías preestablecidas actuaron como guías para la formulación de preguntas en entrevistas o grupos de enfoque, o para la creación de pautas de observación.

Tabla 2. *Categorías y subcategorías de la investigación*

Número	Categoría	Subcategorías
Categoría 1	Centro enoturístico	Infraestructura para enoturismo
		Sostenibilidad
		Factores climáticos
Categoría 2	Desarrollo vitivinícola	Proceso de producción del vino
		Arquitectura de bodegas
		Turismo enológico

Fuente: elaboración propia.

Después de la definición tanto de las categorías como las subcategorías, se procedió a desarrollar la matriz de categorización. Infiere Giesecke (2020), la matriz se planteó como una alternativa para organizar y sistematizar los niveles de investigación de un mismo fenómeno social. En ella, se estableció las conexiones entre las categorías, subcategorías, objetivos de investigación, métodos, técnicas, fuentes de información y procedimientos de trabajo que se emplearán en el estudio.

3.3. Escenario de estudio

A continuación, se expone el escenario de estudio, la república del Perú está conformada por 24 departamentos, Ica es uno de ellos, y en la provincia de Ica dentro tenemos al distrito de San Juan Bautista donde se desarrollará la propuesta.

UBICACIÓN DEL TERRENO

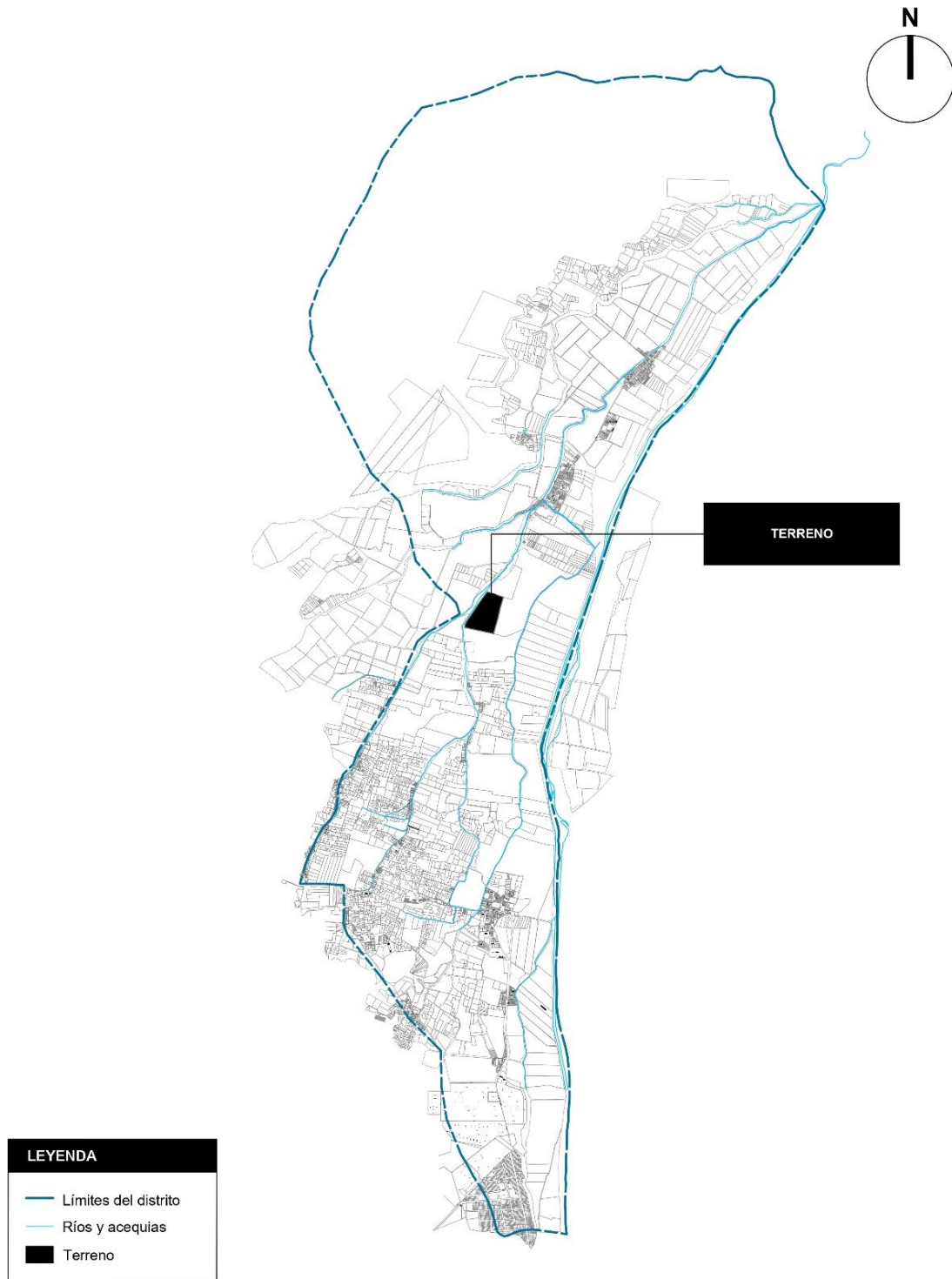


Figura 7. Plano de ubicación del terreno dentro del distrito.

Ubicación del terreno en negro dentro de los límites del distrito en líneas azules. Fuente: elaboración propia.

Se analizó los distintos usos de suelo encontrados dentro del límite del área de influencia del terreno, considerándose los precisados en la leyenda de las figuras. Según el análisis realizado se observa en el sector del proyecto es enteramente rural, siendo representada en su mayoría por terrenos de cultivo seguido del uso vivienda en los centros poblados presentes.

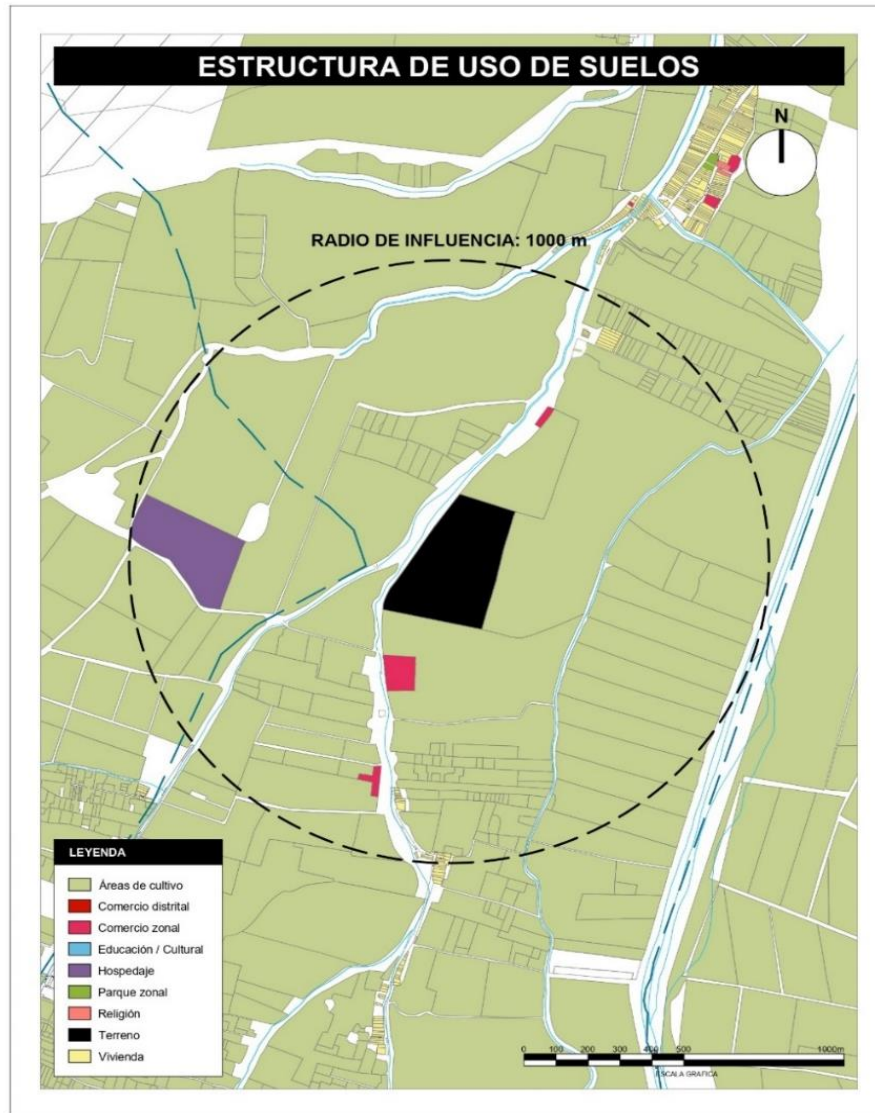


Figura 8. Plano de análisis de uso de suelos.

La zona cuenta con mayor presencia de áreas destinadas para cultivo y algunos centros poblados. Alrededor de estos centros poblados y en los caminos que los conducen a ellos, se observa la actividad comercial de algunas bodegas artesanales. En morado se observa la destilería “Hacienda la Caravedo” Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con la información obtenida de los planos catastrales de la ciudad de Ica, específicamente en el sector del distrito de San Juan Bautista, se ha determinado que el polígono del terreno en cuestión abarca una extensión de 108,278.35 metros cuadrados. La morfología de este terreno se caracteriza por su forma irregular, y presenta un único frente que se orienta hacia la Calle Juan Cancio Castillo. Además, es relevante mencionar que este terreno se encuentra completamente circundado por áreas destinadas a actividades agrícolas. *Como la que pertenece a la sociedad agrícola Don Luis, entre otros.*

Tabla 3. Medidas perimétricas y linderos del terreno

Linderos	Medidas	Colindancias
Por el frente	455.19 ml	C. Juan Cancio Casillo
Por el costado derecho	316.35 ml	Propiedad de terceros
Por el costado izquierdo	183.52 ml	Propiedad de terceros
Por el fondo	404.25 ml	Propiedad de terceros

Fuente: elaboración propia.

Tabla 4. Límites del terreno

Límite	Vía	Construcciones
Norte	--	Áreas de cultivo
Sur	--	Áreas de cultivo
Este	C. Juan Cancio Castillo	Áreas de cultivo
Oeste	--	Áreas de cultivo

Fuente: elaboración propia.

3.4. Participantes

La investigación busca conclusiones en base a la población, muestra y muestreo, al detallar los elementos necesarios para la selección de los mismos, como un estudio de selección y técnicas de muestreo, afirman Piza, Amaiquema y Beltrán (2019) esta cuestión se vinculó con la forma en que los sujetos de estudio percibían el problema a abordar y como los investigadores pueden captar la información proporcionada por los participantes para procesarla, incluyendo sus pensamientos y emociones en su totalidad.

Los expertos que participaron en esta investigación serán seleccionados en función de su amplia experiencia y nivel de maestría en una de las categorías pertinentes. Además, se incluyó a un profesional proveniente de una disciplina diferente a la arquitectura, con la finalidad de enriquecer la recolección de datos y obtener una comprensión más completa y perspicaz sobre la problemática investigada. Esta diversidad de conocimientos y perspectivas contribuyó a un análisis más exhaustivo y enriquecedor del tema de estudio.

Tabla 5. *Muestra de participantes en consideración*

Categoría	Descripción de la muestra	Cantidad
Centro enoturístico	Individuos arquitectos con experiencia y grado de maestría en la categoría o relacionado	3
	Individuos de otras disciplinas con experiencia y grado de maestría en la categoría o relacionado	1
	Total	4

Fuente: elaboración propia.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Según indicaron Cadena et al. (2017), la investigación científica demandó métodos de recopilación de datos que respalden las teorías en las que se basan las hipótesis. Para poner a prueba estas hipótesis, se necesitó enfoques tanto cualitativos como cuantitativos, los cuales deberán complementarse en función de la naturaleza de la investigación, su audiencia y, principalmente, la contribución que aporte a la comprensión del conocimiento y la solución de problemas. Las técnicas para recabar información dependieron sobre todo del tipo de investigación, ya sea cuantitativa o cualitativa, ya que según sea el caso para una cualitativa, se usarán instrumentos direccionados a obtener opiniones, conceptos, etc. Mientras que, en el tipo de investigación cuantitativa, se emplean instrumentos enfocados en obtener estadísticas, relaciones, etc. Esto obtenido de preguntas cerradas y cuestionarios

Para llegar a alcanzar los objetivos de la investigación, se empleó las siguientes técnicas: En primer lugar, el análisis documental, para conseguir información referente al tema de investigación, en segundo lugar, se empleó, las

guías de entrevista y las fichas de observación para conseguir las opiniones de expertos en el tema como para conseguir la información concerniente a la investigación de campo. Según Arias y Covinos (2021), la ficha de observación es empleada cuando un investigador tiene la intención de cuantificar, analizar o valorar un elemento específico, con el fin de obtener información detallada sobre dicho objeto. Esta herramienta puede ser utilizada para evaluar aspectos externos como internos de las personas, así como para registrar actividades y emociones.

El estudio de casos se realizó con el objetivo de analizar centro enoturísticos en profundidad para comprender como diseñar uno y que puedo contribuir al desarrollo vitivinícola. El análisis de los casos permitió identificar la importancia de un buen diseño en este tipo de edificaciones. La tabla de correspondencia muestra la relación entre categorías, técnicas e instrumentos.

Tabla 6. *Correspondencia de las categorías, técnicas e instrumentos*

Categoría	Técnica	Instrumento
Centro enoturístico	Entrevistas a expertos	Guía de entrevista semiestructurada
	Estudio de casos	Fichas de estudio de casos
Desarrollo vitivinícola	Observación	Ficha de observación estructurada

Fuente: elaboración propia.

Tabla 7. *Tabla de validez de expertos e instrumentos*

Instrumento	Fecha de validación	Validador
Ficha de observación y guía de entrevista semiestructurada	16/11/2023	Mag. Arq. Gisello Fortunato Vila Zorogastua
	17/11/2023	Mag. Arq. Oscar Solano Bohorquez
	02/12/2023	Mag. Arq. Prospero Cristhian Onofre Zapata Mendoza
	04/12/2023	Ms. Arq. Marcelo Daniel Barrios D'Ambra

Fuente: elaboración propia.

3.6. Procedimiento

Para de la Lama Z. P., de la Lama Z. M. y de la Lama G. (2022) en la etapa de la planificación del método, se procedió con una atención minuciosa, debido a que la

fase representa el paso previo a la ejecución del estudio. Un enfoque inapropiado o que no se ajuste adecuadamente a los objetivos de la investigación podría llevar al fracaso del proyecto o incluso resultar en la falta de aprobación por parte del tutor o la institución. Por lo tanto, se siguieron las recomendaciones de enfocarse en la racionalidad del método y en su pertinencia con respecto a los objetivos buscados en la investigación antes de proceder con su selección. A continuación, se expone el procedimiento que se llevó a cabo, a través de procesos secuenciales y organizados, que abarca diversos temas.

Se prosiguió con las etapas descritas previamente a continuación. En primer lugar, se eligió el tema como respuesta a un problema específico diagnosticado en el distrito de San Juan Bautista de Ica. A continuación, se describió el eje temático que estará centrado en el desarrollo de la vitivinicultura y la promoción del vino y el pisco. Se prosiguió, con la elección del tipo de investigación, que recayó en un enfoque de investigación de tipo cualitativo con diseño fenomenológico y descriptivo. Posteriormente, se formuló el problema y se definió los objetivos relacionados, tanto un objetivo general como objetivos específicos detallados. Entonces, se describió la justificación del estudio que abordó las diversas perspectivas, como las sociales, ambientales, tecnológicas y económicas.

Luego, se avanzó hacia la elaboración del marco teórico, donde se categorizó, describió y respaldó conceptualmente los aspectos de la investigación. Además, se determinó el escenario de estudio a través de un muestreo de personas, especialistas y edificaciones pertinentes. Se seleccionó técnicas e instrumentos adecuados para la recolección de datos. Los resultados se interpretaron a la luz de los antecedentes y los objetivos establecidos. Finalmente, se presentó las conclusiones y recomendaciones basadas en la interpretación y discusión de los hallazgos de la investigación.

3.7. Rigor científico

Buikstra, Cook y Bolhofner (2017) indican que, en lugar de resaltar la importancia de realizar diagnósticos más allá de la información disponible, este enfoque se centra en la obligación de seguir rigurosamente los procedimientos para mantener la objetividad al llegar a conclusiones. Esto implicó considerar todas las posibles

alternativas al construir un diagnóstico diferencial en lugar de intentar forzar un diagnóstico basado en datos limitados. Del mismo modo, al evaluar la información cualitativa procedente de fuentes históricas, el investigador mantuvo la objetividad al buscar todas las pruebas relevantes disponibles, en lugar de seleccionar únicamente ejemplos que respalden una explicación preconcebida. Ya sea en contextos científicos o humanísticos, se empleó entonces enfoques rigurosos implicando considerar todas las alternativas viables evitando el sesgo que puede surgir al restringir prematuramente la búsqueda de información.

3.8. Método de análisis de datos

Según Vives y Hamui (2021), se efectúa un entrelazamiento constante entre la recopilación de datos, la codificación, el análisis y la interpretación de la información, lo que se tradujo en una continua combinación de las categorías que surgen de manera inductiva con los sucesos sociales observados o documentados. Los eventos más recientes se conectan con los anteriores, lo que brinda al investigador la oportunidad de mejorar los conceptos, explorar sus características y las relaciones mutuas entre ellos, con el fin de desarrollar dimensiones tipológicas y amalgamarlas en una teoría coherente.

3.9. Aspectos éticos

Para Di Trocchio (2015), la ética en la publicación de investigaciones aborda cuestiones morales relacionadas con la conducta en la comunidad científica. Esto incluye evitar el plagio, la falsificación de datos y asegurar que las publicaciones sean honestas y transparentes. También se refiere a conflictos de interés, autoría adecuada y respeto por los derechos de autor. Por ello se garantizó la confidencialidad y obtención del consentimiento informado en la investigación con las personas en los aspectos clave.

Dentro de los principios éticos de la UCV para evitar el plagio, todos los informes de investigación se revisan con Turnitin. Solo aquellos con menos del 20% de similitud pasan a revisión formal. Los demás se devuelven para su corrección. Las investigaciones financiadas necesitan permiso de la entidad financiadora para su publicación. Autores y revisores deben declarar conflictos de interés.

Dentro de los aspectos éticos del Concytec, se tiene la integridad, honestidad, objetividad, veracidad, transparencia y responsabilidad en todas sus etapas. Estos principios guían la investigación científica desde su inicio hasta la difusión de sus resultados, asegurando la calidad, el rigor y la confianza en la ciencia.

III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Según Escamilla (2018) sostuvo que la importancia de este apartado figura en la discusión en señalar si existieron limitación en el planteamiento de las preguntas, pero al mismo tiempo también es el mayor desafío por escrito. Es necesario escribir una conclusión clara para dejar un mensaje final preciso al lector, una investigación validada o discutida adquiere mayor relevancia para poder emitir las recomendaciones para quienes quieran utilizar el estudio.

Con la finalidad de cumplir con los objetivos planteados se aplicó la guía de entrevista a los especialistas en el tema y mediante las fichas de observación se aplicó en la visita a los objetos arquitectónicos seleccionados; mediante dichos instrumentos se pudo obtener los datos para la investigación. Luego los datos obtenidos fueron puestos a discusión y contrastados con los antecedentes y con las teorías correspondientes según el marco teórico.

Por consiguiente, para el objetivo general de la investigación se pusieron a discusión lo siguientes resultados:

De acuerdo con los antecedentes, Fernández y Revenga (2021), coinciden en que los estudios que promueven la restauración del valor arquitectónico de los viñedos se centran en soluciones espaciales y morfológicas adaptadas al entorno físico y enfatizan el uso de materiales originales. Este trabajo analiza en detalle estos aspectos y pone de relieve cómo estas edificaciones se convierten en un valor añadido a la bodega al integrarse en el entorno. Además de sus funciones de producción, estas bodegas también desempeñan un papel representativo, atrayendo a los visitantes con una emocionante combinación de vino, arquitectura, tradición y paisaje en el contexto del patrimonio vitivinícola.

En cuanto a la opinión de los teóricos, De Jesús, Thomé y Medina (2020) coincidieron que, una bodega debe lograr la integración de las bodegas con actividades complementarias servicios de hospedaje, transporte, gastronomía y demás servicios complementarios para proporcionar al visitante una experiencia completa y a su vez contribuye en promocionar el enoturismo en su localidad para el desarrollo de un centro enoturístico.

En cuanto a la opinión de los especialistas entrevistados, estos coincidieron que, los centros enoturísticos debe reunir una serie de características para que puedan ser competitivos, lograr identificarse con el consumidor, y aprovechar las condiciones climáticas para lograr una bodega o centro que se diferencie y resalte entre sus consumidores. Mientras que por las observaciones realizadas se comprobó que muchas edificaciones del sector enoturístico aún se pueden mejorar con lo necesario para promover el desarrollo vitivinícola, transmitiendo experiencias sensoriales los consumidores y por ende articular rutas del pisco y vino efectivas.

Finalmente, después de la discusión quedó en evidencia la validez de los resultados obtenidos, los cuales coincidieron en que, los aspectos del diseño integral y funcional para un centro enoturístico que contribuya al desarrollo y la promoción vitivinícola en la región de Ica

Con respecto al primer objetivo específico se sometieron a discusión los siguientes resultados:

En cuanto a los antecedentes contemplados en este estudio, según la publicación de Castillo (2020), concordaron en que, los criterios para una adecuada infraestructura para enoturismo tienen como finalidad impulsar la actividad turística en su localidad, con un buen empleo de la espacialidad para fomentar conexión entre los visitantes y el entorno.

Por tanto, los académicos Torres et al. (2021) estuvieron de acuerdo en que, con el objetivo de determinar los criterios para una adecuada infraestructura para el enoturismo, es esencial que las bodegas desarrollen diversas atracciones exclusivas, focalizadas en mejorar la experiencia de los visitantes con el entorno circundante y cumplir con las expectativas del consumidor.

Los expertos entrevistados concordaron en la necesidad de concebir la infraestructura para el enoturismo con una intención y objetivo premeditados. En este sentido, abogaron por la integración de tecnologías avanzadas y un diseño inteligente de los espacios con una imagen adecuado de lo que es tema de las bodegas, centrados en el usuario final, para optimizar la experiencia del consumidor. Asimismo, destacaron la importancia de garantizar la accesibilidad de

la oferta de la bodega para todas las personas, promoviendo así una participación inclusiva en las actividades enoturísticas.

Por tanto, tras la discusión, se confirmó la validez de los resultados obtenidos, los cuales coincidieron en que, la recomendación de los factores de la tecnología, espacialidad y accesibilidad constituyen como criterios determinantes para respetar además de la implementación para una adecuada infraestructura para enoturismo para beneficio de los visitantes.

Con respecto al segundo objetivo específico se sometieron a discusión los siguientes resultados:

En cuanto a los antecedentes contemplados en este estudio, según la publicación de Torres et al. (2021), concordaron en que, una ventaja para los empresarios es optar por proyectos sustentables y autónomos que empleen energías renovables, materiales y mano de obra locales, lo que resultará en una reducción significativa de los costos de construcción. Se evidencia que lo vernáculo puede integrarse con tecnologías y técnicas constructivas innovadoras, logrando así un equilibrio entre eficiencia y rentabilidad. La conjunción de lo tradicional con lo contemporáneo emerge como un enfoque viable para desarrollar proyectos hermosos, sostenibles y funcionalmente eficientes.

Por tanto, los académicos Lanfranchi et al. (2019) estuvieron de acuerdo en que, los vinos sostenibles no solo tienen implicaciones ambientales positivas, sino que también representan una oportunidad atractiva en términos de mercado para las empresas vitivinícolas. La conexión que se está forjando entre la viticultura de calidad y el sistema socioeconómico territorial emerge como una posibilidad valiosa para estimular el desarrollo local. Específicamente, destacan la viticultura de calidad como un espacio donde se puede reconstruir un modelo esencial de multifuncionalidad agrícola.

Los especialistas entrevistados coincidieron en que la sostenibilidad desempeña un papel crucial en la planificación de un proyecto, abarcando no solo aspectos ambientales, sino también económicos al arraigar la cultura vitivinícola mediante el proyecto. Destacaron la importancia de la competitividad de las

bodegas, la diferenciación a través de su oferta, el potencial en el aprovechamiento de sus paisajes como recursos naturales y la optimización de sistemas de producción como de las condiciones de luminosidad, ventilación y control de temperaturas.

Por tanto, tras la discusión, se confirmó la validez de los resultados obtenidos, los cuales coincidieron en que, con el objetivo de identificar las características para lograr la sostenibilidad en un centro enoturístico, se resalta la importancia de adoptar construcciones ecológicas y tecnologías sustentables. Además, al considerar los factores climáticos específicos que se han explorado, se pueden tomar decisiones informadas sobre el diseño y la operación del centro para aprovechar las condiciones climáticas favorables y mitigar cualquier impacto negativo. Este enfoque integral refuerza la viabilidad y la eficacia del proyecto en la promoción de la sostenibilidad y el aprovechamiento óptimo de los recursos locales y ambientales.

Con respecto al tercer objetivo específico se sometieron a discusión los siguientes resultados:

De acuerdo a los antecedentes contemplados en este estudio, según la publicación de Gibson y Newsham (2018), concordaron en que conocer el proceso del vino en todas sus fases esenciales para un óptimo desarrollo vitivinícola, como en el personal calificado adecuado para las labores correspondientes, no debiéndose subestimar la destreza y experiencia necesarias por parte de los profesionales a lo largo de todo el proceso.

Por tanto, los académicos Genc, Genc y Goksungur (2017), estuvieron de acuerdo en que, el proceso tradicional de la producción del vino se constituye que comprenden las operaciones relacionadas con la vendimia, donde se emplean procesos y técnicas para maximizar el rendimiento de la cosecha y para el proceso de producción de vino, y la importancia de este proceso con el objetivo de ver la calidad de este.

En base a las observaciones realizadas, se destacó que la vendimia resalta las prácticas agrícolas y la calidad de la materia prima en algunas bodegas,

evidenciando que solo unos pocos centros enoturísticos han integrado plenamente estos aspectos. Asimismo, la evaluación de la tecnología aplicada proporciona información valiosa sobre las innovaciones utilizadas en cada etapa, siendo esencial para el diseño y desarrollo de un centro enoturístico que aspire a la excelencia en la producción vitivinícola. Esta excelencia se manifestó en pocas bodegas que destacaron por sus aplicaciones tecnológicas innovadoras.

Por tanto, mediante la discusión, se confirmó la validez de los resultados obtenidos, los cuales coincidieron en que, el proceso de producción del vino en una bodega comprende tanto los procesos para la producción de recolección y producción del vino, que aquellos procesos mencionados deberían tener enólogos calificados para la calidad de ello y el impacto positivo que obtiene la implementación de la tecnología de las bodegas.

Con respecto al cuarto objetivo específico se sometieron a discusión los siguientes resultados:

En cuanto a los antecedentes contemplados en este estudio, según la publicación de Fernández y Revenga (2021), concordaron en que la implementación y adaptación de materiales de la localidad favorece el desarrollo de las bodegas, su adaptación a las condiciones climáticas y ambientales de la zona, como a su vez una manera de exponer y preservar las tradiciones del lugar en la implementación de los ya mencionados elementos arquitectónicos tradicionales.

En este sentido, expertos como Cabello (2019) coinciden en que para fortalecer las rutas del vino se requiere la integración de diversos elementos, tales como aspectos vitivinícolas (como la industrialización en el proceso de producción), patrimonio material (como bodegas, barrios de bodega, entre otros) y patrimonio inmaterial (como la cultura del vino, experiencias y tradiciones). La armonización de estos elementos, interrelacionados de manera efectiva, genera una ventaja competitiva en la ruta del vino y, por ende, en el desarrollo vitivinícola.

Mientras que por las observaciones realizadas se comprobó que, aquellas bodegas industrializadas no empleaban en gran medida las técnicas tradicionales

de producción, por testimonio se supo que se usaban para demostración y para festividades importantes, ya que estas bodegas cuentan con equipo moderno que reemplaza la función de aquellos elementos tradicionales de producción, por el contrario, las bodegas artesanales si conservaban los elementos tradicionales de producción. En cuanto a sistemas constructivos no se observa sistemas eficientes en la construcción de las bodegas artesanales, reflejándose en condiciones que afectan la producción y la eficiencia de este.

Por consiguiente, después de la discusión, se reafirmó la validez de los resultados obtenidos. Estos coinciden en la recomendación de integrar de manera adecuada sistemas constructivos eficientes con técnicas tradicionales para el desarrollo vitivinícola. Esta integración preserva el patrimonio material de la cultura vitivinícola, ya que la tradición desempeña un papel crucial en la transmisión de la identidad de la bodega. Además, fomenta las rutas del pisco y el vino, generando experiencias más personalizadas en los recorridos entre las bodegas y sus consumidores.

Con respecto al quinto objetivo específico se sometieron a discusión los siguientes resultados:

En cuanto a los antecedentes contemplados en este estudio, según la publicación de Cabello (2019), concordaron en que, en la actualidad, se ha consolidado una infraestructura turística centrada en el mundo del vino, que va más allá de las ofertas enoturísticas de las bodegas e incluye restaurantes, alojamientos, enotecas y empresas de servicios. Lugares como Logroño, Haro, San Vicente de la Sonsierra y Briones ofrecen una variedad de servicios turísticos esenciales para la articulación de una oferta completa. Además, se destacan iniciativas adicionales, como un museo en torno a la cultura del vino y la realización de eventos relacionados con el vino, como carnavales del vino, jornadas de puertas abiertas en bodegas y visitas a calados, entre otros.

Por tanto, los académicos De Jesús y Thomé (2019) estuvieron de acuerdo con, destacar la necesidad de que los proyectos, especialmente aquellos relacionados con el enoturismo, contemplen cuidadosamente las sinergias entre los actores territoriales. Además, la valorización conjunta de los recursos locales y la

promoción de proyectos colectivos se revelan como aspectos cruciales. Asimismo, se subraya la importancia de evolucionar más allá de una oferta monotemática, enfocándose en productos y servicios que generen sinergias con la gastronomía, los productos agroalimentarios locales y el paisaje circundante. Estos enfoques colectivos y multidimensionales pueden potenciar significativamente la experiencia del enoturismo y contribuir al desarrollo sostenible del territorio.

A partir de las observaciones realizadas, se notó que varias construcciones destinadas al enoturismo no proporcionaban una experiencia sensorial completa. Solo algunos centros lograban integrar de manera adecuada, además de su oferta principal, servicios adicionales como alojamiento, la apreciación de los paisajes vitivinícolas y la fusión con la gastronomía. Aquellas que sí ofrecían una cartera de servicios completa conseguían transmitir eficazmente los vínculos de la viticultura, impulsando así el desarrollo vitivinícola del sector.

Por tanto, tras la discusión, se contrastó la validez de los resultados obtenidos, los cuales coincidieron en que, se resalta la importancia de examinar detalladamente las conexiones entre las bodegas. Este análisis proporciona información valiosa para la creación de una ruta enoturística efectiva, identificando puntos de interés estratégicos y facilitando la planificación logística. Además, al comprender la disposición geográfica de las bodegas y sus interrelaciones, se optimiza la experiencia del visitante y se fomenta una mayor colaboración entre los actores locales. Este enfoque analítico contribuye significativamente al desarrollo y la promoción exitosa del enoturismo en la región.

Tabla 8. Aspectos cualitativos (Caracterización y necesidades de usuarios)

Caracterización y necesidades de usuarios			
Necesidad	Actividad	Usuarios	Ambientes arquitectónicos
Espera	Visitantes que acude	Visitantes	Hall de espera
Orientación	Recibir y orientar	Personal	Recepción y orientación
Orientación	Orientar	Personal	Orientación turística
Orientación	Orientar	Personal	Consejería
Almacenar	Guardar maletas	Personal	Depósito de maletas
Archivar	Guardar documentos	Personal	Cartas y documentos
Administrar	Administrar la recepción	Personal	Oficina
Alimentarse	Comer	Visitantes	Cafetín
Alimentarse	Comer	Visitantes	Snack bar
Almacenamiento	Almacenar	Personal	Almacén
Cocinar	Preparación de las comidas	Chef y ayudantes	Cocina
Almacenar	conservar	Ayudantes	Frigorífico
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	SS.HH. Varones + Vestidor
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	SS.HH. Damas + Vestidor
Almacenar	Guardar pertenencias	Personal de servicio	Casilleros
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Varones
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Damas
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Discapacitados
Almacenar	Guardar menaje	Ayudantes de cocina	Utensilios
Conservar	Refrigerar vegetales	Ayudantes de cocina	Cuarto frío (Vegetales)
Conservar	Refrigerar carnes	Ayudantes de cocina	Cuarto frío (Carnes)
Almacenar	Almacenar alimentos	Ayudantes de cocina	Alimentos no perecibles
Cocinar	Preparación de las comidas	Chef y ayudantes de cocina	Cocina
Alimentarse	Comer, sentarse, brindar	Visitantes	Terraza
Lavado	Lavar insumos, menaje	Ayudantes de cocina	Lavado
Pagar	Realizar el pago por los servicios	Personal de servicio	Caja
Controlar	Administrar el restaurant	Chef	Oficio
Alimentarse	Comer, sentarse, brindar	Visitantes	Patio de comensales
Maniobrar	Maniobrar	Personal operativo	Patio de maniobras
Carga/Descarga	Descargar y cargar	Personal operativo	Desembarque de almacén
Almacenar	Guardar equipos	Chef y ayudantes	Almacén (Cargas)

Comer	Reunirse para comer	Personal operativo	Comedor para personal
Controlar	Administrar el restaurar	Controlador	Control
Espera	Visitantes que acude	Visitantes	Hall
Acopiar	Acopiar residuos	Personal de servicio	Residuos generales
Acopiar	Acopiar residuos	Personal de servicio	Residuos
Organización y limpieza	Guardar material	Personal de servicio	Cuarto de limpieza
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	SS.HH. Varones
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	SS.HH. Damas
Espera	Uso del servicio	Personal de servicio	SS.HH. Discapacitado
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Varones
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Damas
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Discapacitados
Atención	Recibir y orientar	Visitantes/ secretaria	Secretaría de atención
Espera	Visitantes	Visitantes	Sala de espera
Control	Seguridad del centro	Personal	Oficina de monitoreo
Seguimiento	Bienestar	Personal	Psicología
Almacenar	Almacenar material	Personal	Almacén de oficina
Actividades gerenciales	Llevar la contaduría	Contador	Contabilidad
Actividades gerenciales	Manejar planillas, etc.	Gerente	Recursos humanos
Actividades gerenciales	Gerenciar el centro turístico	Gerente	Gerencia + WC
Coordinación	Discutir, organizar	Personal administrativo	Sala de reuniones
Actividades gerenciales	Gerenciar el centro turístico	Gerente	Administración + baño
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal	SS.HH. Damas
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal	SS.HH. Varones
Recibir y pesar	Recibir y pesar la uva	Personal operativo	Recepción y pesado
Despalillar y estrujar	Despalillado y estrujado	Personal operativo	Despalillado y estrujado
Prensar	Prensado	Personal operativo	Prensado
Fermentar y estabilizar	Fermentar y estabilizar	Personal operativo	Sala de fermentación y estabilización
Destilar	Dejar destilar el mosto del pisco	Personal operativo	Sala de destilación
Analizar	Procesar muestras	Personal operativo	Laboratorio
Selección	Selección	Personal operativo	Selección
Recibir	Recibir	Personal operativo	Cinta Elevador
Refrigerar y filtrar	Refrigerado y filtrado	Personal operativo	Refrigerado y filtrado
Embotellar	Embotellar el producto	Personal operativo	Embotellado
Criar	Criar vinos	Personal operativo	Crianza botellas

Criar	Criar vinos	Personal operativo	Crianza en barricas
Degustar	Catar producto	Visitantes	Sala de cata
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Varones
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Damas
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Discapacitados
Maniobrar	Maniobrar	Personal operativo	Patio de vendimia
Controlar	Administrar el restaurar	Controlador	Control
Almacenar	Guardar utensilios	Personal operativo	Depósito general
Organización y limpieza	Guardar material	Personal de servicio	Depósito de limpieza
Organización y limpieza	Acopio de los desechos	Personal de servicio	Cuarto de basura
Energía eléctrica	Administrar corriente eléctrica	Personal operativo	Cuarto de equipos
Maniobrar	Maniobrar	Personal operativo	Patio de maniobras
Carga/Descarga	Descargar y cargar	Personal operativo	Desembarque de almacén
Controlar	Administrar el restaurar	Controlador	Control
Reparar, modificar	Taller para revisión	Personal operativo	Taller
Registro y suministro	Suministro de agua potable	Personal de servicio	Bombas y cisternas
Energía eléctrica	Corriente de alta tensión	Personal de servicio	Subestaciones
Registro	Funcionamiento de los sistemas	Personal de servicio	Cuartos de máquinas
Energía eléctrica	Proveer de fluido eléctrico	Personal operativo	Grupo electrógeno
Energía eléctrica	Control de los circuitos	Personal operativo	Cuarto de tableros
Comer	Reunirse para comer	Personal operativo	Comedor para personal
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal	SS.HH. Varones + vestuarios + lockers
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal	SS.HH. Damas + vestuarios + lockers
Descansar	Dormir, relajarse	Huéspedes	Habitación doble
Descansar	Dormir, relajarse	Huéspedes	Suite
Descansar	Dormir, relajarse	Huéspedes	Bungalows
Atención	Asistencia inmediata	Personal de salud	Terraza
Recreación	Nadar, refrescarse	Huéspedes	Piscina
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Varones
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	SS.HH. Damas
Orientación	Recibir y orientar	Visitantes y personal	Recepción y orientación
Espera	Visitantes que acude	Visitantes	Hall de espera
Almacenamiento	Almacenar	Personal de servicio	Deposito
Relajación	Realización de masajes	Huéspedes	Sala de masajes
Relajación	Sala de sauna seca	Huéspedes	Sauna seca
Relajación	Sala de sauna húmeda	Huéspedes	Sauna húmeda
Relajación	Arreglo, corte y peinado	Huéspedes	Peluquería

Relajación	Arreglo uñas manos y pies	Huéspedes	Manicure y pedicure
Relajación	Bañarse	Huéspedes	Piscina temperada
Necesidades fisiológicas	Uso de huéspedes	Huéspedes	SS.HH. y camerinos
Maniobrar	Maniobrar	Personal operativo	Patio de maniobras
Comer	Reunirse para comer	Personal operativo	Comedor para personal
Limpieza	Lavar, planchar y doblar telas	Personal de servicio	Lavandería
Limpieza	Acopio de la ropa blanca	Personal de servicio	Depósito de ropa blanca
Limpieza	Acopio de la ropa sucia	Personal de servicio	Depósito de ropa sucia
Limpieza	Acopio de los desechos	Personal de servicio	Depósito de basura
Organización	Acopio de los desechos	Personal de servicio	Depósito de limpieza
Almacenar	Guardar utensilios	Personal operativo	Depósito general
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	SS.HH. Varones + vestuario
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	SS.HH. Damas + vestuario

Tabla 9. Aspectos cuantitativos (Cuadros de áreas)

Programa arquitectónico											
Zonas	Subzonas	Necesidad	Actividad	Usuarios	Mobiliario	Ambientes arquitectónicos	Cantidad	Aforo	Área	Área Subzona	Área zona
Información y difusión	Recepción y hall	Espera	Visitantes que acude	Visitantes	Muebles de descanso	Hall de espera	1	9	132.15	524.91	1664.05
		Orientación	Recibir y orientar	Personal	Caunter, silla, archivo	Recepción y orientación	1	2	13.92		
		Orientación	Orientar	Personal	Caunter, silla,	Orientación turística	1	1	11		
		Orientación	Orientar	Personal	Caunter, silla,	Consejería	1	1	11		
		Almacenar	Guardar maletas	Personal	Estantes	Depósito de maletas	1	1	9.60		
		Archivar	Guardar documentos	Personal	Archiveros	Cartas y documentos	1	1	14.14		
		Administrar	Administrar la recepción	Personal	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Oficina	1	1	19.84		
		Alimentarse	Comer	Visitantes	Mesas, sillas	Cafetín	1	24	128.59		
		Alimentarse	Comer	Visitantes	Taburetes, barra	Snack bar	1	1	11.43		
		Almacenamiento	Almacenar	Personal	Estantes	Almacén	1	1	10.9		
		Cocinar	Preparación de las comidas	Chef y ayudantes	Cocina, mesas	Cocina	1	6	44.44		
		Almacenar	conservar	Ayudantes	Cuarto refrigerante	Frigorífico	1	1	8.11		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	de 2I, 2U, 2L	SS.HH. Varones + Vestidor	1	6	28.99		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	de 2I, 2L	SS.HH. Damas + Vestidor	1	6	28.99		
		Almacenar	Guardar pertenencias	Personal de servicio	de Lockers, banco fijo	Casilleros	2	1	5.5		
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	2I, 2U, 2L	SS.HH. Varones	1	6	17.32				
Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	2I, 2L	SS.HH. Damas	1	6	17.18				

		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	1l, 1L	SS.HH. Discapacitados	1	1	6.31	
Restaurante	Almacenar	Guardar menaje	Ayudantes de cocina	Estantes, menaje, escurridores	Utensilios		1	1	4.78	1139.14
	Conservar	Refrigerar vegetales	Ayudantes de cocina	Congeladores	Cuarto frío (Vegetales)		1	1	4.78	
	Conservar	Refrigerar carnes	Ayudantes de cocina	Congeladores	Cuarto frío (Carnes)		1	1	4.83	
	Almacenar	Almacenar alimentos	Ayudantes de cocina	Estantes	Alimentos no perecibles		1	1	4.72	
	Cocinar	Preparación de las comidas	Chef y ayudantes de cocina	Cocina, lavaderos, mesas	Cocina		1	6	95.32	
	Alimentarse	Comer, sentarse, brindar	Visitantes	Mesas, sillas	Terraza		1	106	168.73	
	Lavado	Lavar insumos, menaje	Ayudantes de cocina	Lavaderos, mesas, escurridores	Lavado		1	2	12.85	
	Pagar	Realizar el pago por los servicios	Personal de servicio	1 caja registradora, 1 silla, 1 estante	Caja		1	1	3	
	Controlar	Administrar el restaurant	Chef	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Oficio		1	1	17.55	
	Alimentarse	Comer, sentarse, brindar	Visitantes	Mesas, sillas	Patio de comensales		1	-	408.13	
	Maniobrar	Maniobrar	Personal operativo	Señalización	Patio de maniobras		1	1	170	
	Carga/Descarga	Descargar y cargar	Personal operativo	Señalización	Desembarque de almacén		1	2	16.47	
	Almacenar	Guardar equipos	Chef y ayudantes	Estantes	Almacén (Cargas)		1	1	9.37	
	Comer	Reunirse para comer	Personal operativo	Mesas, sillas	Comedor para personal		1	8	27.33	
Controlar	Administrar restaurar	Controlador	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Control		1	3	10.64		

		Espera	Visitantes que acude	Visitantes	Muebles de descanso	Hall	1	9	55.97		
		Acopiar	Acopiar residuos	Personal de servicio	Tachos	Residuos generales	1	1	7.17		
		Acopiar	Acopiar residuos	Personal de servicio	Tachos	Residuos	1	1	3.41		
		Organización y limpieza	Guardar material	Personal de servicio	Cestos organizadores, estantes	Cuarto de limpieza	1	1	3.41		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	2I, 2U, 2L	SS.HH. Varones	1	6	10.87		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	2I, 2L	SS.HH. Damas	1	6	10.89		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	1I, 1L	SS.HH. Discapacitados	2	1	3.82		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	Lavadero corrido y espejos	Lavaderos	2	1	5.7		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	2I, 2U, 2L	SS.HH. Varones	2	6	13.12		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	2I, 2L	SS.HH. Damas	2	6	13.12		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	1I, 1L	SS.HH. Discapacitados	2	1	5.70		
Administración	Gerencia general	Atención	Recibir y orientar	Visitantes/ secretaria	1 mostrador, 3 sillas	Secretaría de atención	1	3	6.76	257.03	257.03
		Espera	Visitantes	Visitantes	Muebles	Sala de espera	1	5	40.04		
		Control	Seguridad del centro	Personal	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Oficina de monitoreo	1	3	16.97		
		Seguimiento	Bienestar	Personal	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Psicología	1	3	10.09		
		Almacenar	Almacenar material	Personal	Estantes	Almacén de oficina	1	2	12.40		
		Actividades gerenciales	Llevar la contaduría	Contador	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Contabilidad	1	3	23.32		
		Actividades gerenciales	Manejar planillas, etc.	Gerente	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Recursos humanos	1	3	22.73		

		Actividades gerenciales	Gerenciar el centro turístico	Gerente	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Gerencia + WC	1	3	40.78		
		Coordinación	Discutir, organizar	Personal administrativo	1 mesa, 10 sillas, ecran	Sala de reuniones	1	12	26.41		
		Actividades gerenciales	Gerenciar el centro turístico	Gerente	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Administración + baño	1	3	28.37		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal	2I, 2L	SS.HH. Damas	1	6	10.84		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal	2I, 2U, 2L	SS.HH. Varones	1	6	18.32		
Producción	Bodega	Recibir y pesar	Recibir y pesar la uva	Personal operativo	Balanza, banda transportadora	Recepción y pesado	1	-	22.64	715.32	1590.3
		Despalillar y estrujar	Despalillado y estrujado	Personal operativo	Despalilladora	Despalillado y estrujado	1	-	18.66		
		Prensar	Prensado	Personal operativo	Prensa neumática	Prensado	1	-	20.91		
		Fermentar y estabilizar	Fermentar y estabilizar	Personal operativo	Tanque de fermentación	Sala de fermentación	1	-	84.83		
		Fermentar y estabilizar	Fermentar y estabilizar	Personal operativo	Tanque de fermentación	Sala de fermentación 2	1	-	51.07		
		Destilar	Dejar destilar el mosto del pisco	Personal operativo	Alambique	Sala de destilación	2	-	22.64		
		Analizar	Procesar muestras	Personal operativo	Mesa, escritorio, sillas	Laboratorio	1	2	13.67		
		Selección	Selección	Personal operativo	Mesa de proceso	Selección	1	1	22.52		
		Recibir	Recibir	Personal operativo	Cinta Elevador	Cinta Elevador	1	1	17.53		
		Refrigerar y filtrar	Refrigerado y filtrado	Personal operativo	Filtradora, cámara frigorífica	Refrigerado y filtrado	1	-	40.43		
		Embotellar	Embotellar producto	Personal operativo	Línea de embotellado	Embotellado	1	-	25.91		

		Criar	Criar vinos	Personal operativo	Botellas	Crianza Botellas	1	-	131.5		
		Criar	Criar vinos	Personal operativo	Toneles Barricas	Crianza en barricas	1	-	101.75		
		Degustar	Catar producto	Visitantes	Mesa y sillas	Sala de cata	1	16	72.74		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	2I, 2U, 2L	SS.HH. Varones	1	6	20		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	2I, 2L	SS.HH. Damas	1	6	20		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	1I, 1L	SS.HH. Discapacitados	1	1	5.88		
	Operaciones	Controlar	Administrar el restaurar	Controlador	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Oficina de Control	1	1	20.60	874.98	
		Almacenar	Guardar utensilios	Personal operativo	estantes	Depósito general	1	1	16.13		
		Almacenar	Guardar utensilios	Personal operativo	estantes	Depósito	1	1	30.13		
		Energía eléctrica	Administrar corriente eléctrica	Personal operativo	Equipos, estantes, organizadores	Cuarto de Equipos	1	1	61.03		
		Organización y limpieza	Acopio de los desechos	Personal de servicio	Tachos de basura	Cuarto de Basura	1	1	30.13		
Maniobrar	Maniobrar	Personal operativo	Señalización	Patio de Vendimia	1	-	716.96				
Servicios generales	Carga	Maniobrar	Maniobrar	Personal operativo	Señalización	Patio de maniobras	1	-	62.90	151.25	
		Carga/Descarga	Descargar y cargar	Personal operativo	Señalización	Desembarque de almacén	1	2	62.90		
		Controlar	Administrar el restaurar	Controlador	1 escritorio, 3 sillas, 1 archivo	Control	1	3	25.45		
	Instalaciones	Reparar, modificar	Taller para revisión	Personal operativo	Muebles de taller, mesa de trabajo	Taller	1	4	96.91	335.91	
		Registro y suministro	Suministro de agua potable	Personal de servicio	Bombas, cisternas	Bombas y cisternas	1	1	22.84		
		Energía eléctrica	Corriente de alta tensión	Personal de servicio	Subestación	Subestaciones	1	1	33.05		
		Registro	Funcionamiento de los sistemas	Personal de servicio	Maquinas, sistemas	Cuartos de máquinas	1	1	24.15		

		Energía eléctrica	Proveer de fluido eléctrico	Personal operativo	Generador	Grupo electrógeno	1	1	46.32		
		Energía eléctrica	Control de los circuitos	Personal operativo	tableros	Cuarto de tableros	1	1	22.84		
		Comer	Reunirse para comer	Personal operativo	Mesas, sillas	Comedor para personal	1	--	31.78		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal	2I, 2U, 2L	SS.HH. Varones + Vestuario + lokers	1	6	29.01		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal	2I, 2L	SS.HH. Damas + Vestuario + Lokers	1	6	29.01		
Hospedaje	Alojamiento	Descansar	Dormir, relajarse	Huéspedes	Camas, mesas de noche, etc	Habitación doble +SS.HH	24	2	37.10	5361.24	6282.27
		Descansar	Dormir, relajarse	Huéspedes	Camas, mesas de noche, etc	Suite	14	2	91.60		
		Descansar	Dormir, relajarse	Huéspedes	Equipamiento básico vivienda	Bungalows	23	2	120.26		
		Recreación	Sentarse, refrescarse	Huéspedes	Tumbonas, sombrillas, mesitas	Terraza	1	20	113.13		
		Recreación	Nadar, refrescarse	Huéspedes	Piscina	Piscina	1	30	260.8		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	2I, 2U, 2L	SS.HH. Varones	1	6	24.46		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Visitantes	2I, 2L	SS.HH. Damas	1	6	24.07		
	Spa	Orientación	Recibir y orientar	Visitantes personal y	Caunter, silla, archivo	Recepción y orientación	1	2	17.82	590.80	
		Espera	Visitantes que acude	Visitantes	Muebles de descanso	Hall de espera	2	9	92.63		
		Almacenamiento	Almacenar	Personal de servicio	Estantes	Deposito	1	2	28.37		
		Relajación	Realización de masajes	Huéspedes	Mesas para masajes, sillas, escritorio	Sala de masajes	5	10	15.88		

		Relajación	Sala de sauna seca	Huéspedes	Cuarto de sauna seco	Sauna seca	1	4	21.10		
		Relajación	Sala de sauna húmeda	Huéspedes	Cuarto de sauna húmedo	Sauna húmeda	1	4	21.10		
		Relajación	Arreglo, corte y peinado	Huéspedes	Silla de peluquero, sillones, mesas	Peluquería	1	12	28.90		
		Relajación	Arreglo uñas manos y pies	Huéspedes	Silla, sillones, mesas	Manicure y pedicure	1	10	38.46		
		Entretenimiento	Uso de Bar	Huéspedes	Barra, sillas	Bar	1	6	34.11		
		Relajación	Bañarse	huéspedes	Piscina	Piscina temperada	1	-	87.75		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal operativo	2U, 2L, 2I, 4 Duchas, lockers, banca	SS.HH. Varones y camerinos.	1	4	24.46		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal operativo	2U, 2L, 2I, 4 Duchas, lockers, banca	SS.HH. Damas y camerinos.	1	4	24.07		
	Servicios	Maniobrar	Maniobrar	Personal operativo	Señalización	Patio de maniobras	1	-	62.90	330.23	
		Comer	Reunirse para comer	Personal operativo	Mesas, sillas	Comedor para personal	1	--	65.26		
		Limpieza	Lavar, planchar y doblar telas	Personal de servicio	lavadoras, secadoras, planchas	Lavandería	1	3	67.36		
		Limpieza	Acopio de la ropa blanca	Personal de servicio	Estantes, cubos de ropa	Depósito de ropa blanca	1	1	10		
		Limpieza	Acopio de la ropa sucia	Personal de servicio	Estantes, cubos de ropa	Depósito de ropa sucia	1	1	10		
		Limpieza	Acopio de los desechos	Personal de servicio	Cestos, contenedores	Depósito de basura	1	1	17.84		
		Organización	Acopio de los desechos	Personal de servicio	Estantes	Depósito de limpieza	1	1	17.84		
		Almacenar	Guardar utensilios	Personal operativo	Estantes	Depósito general	1	2	30.13		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	2I, 2U, 2L	SS.HH. Varones + vestuario	1	6	24.45		
		Necesidades fisiológicas	Uso del servicio	Personal de servicio	2I, 2L	SS.HH. Damas + vestuario	1	6	24.45		

Tabla 10. Aspectos cuantitativos (Cuadro resumen)

Programa arquitectónico	
Zonas	Total
Información y difusión	1,664.05
Administración	257.03
Producción	1,590.3
Servicios generales	487.16
Hospedaje	6,282.27
Cuadro resumen	
Total de área construida	10,280.81
% de muros (%)	1,543.32
% de circulación (%)	1,543.32
Total área libre (91.27%)	98,826.85
Total	108,278.35

Ideograma conceptual – Criterios de diseño

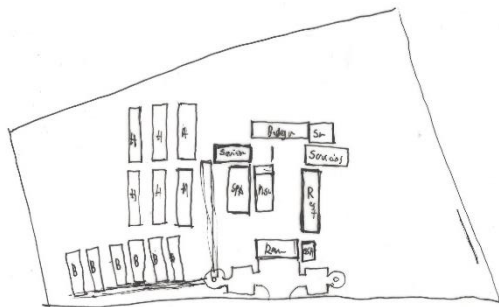


Figura 9. Proceso de diseño primer boceto

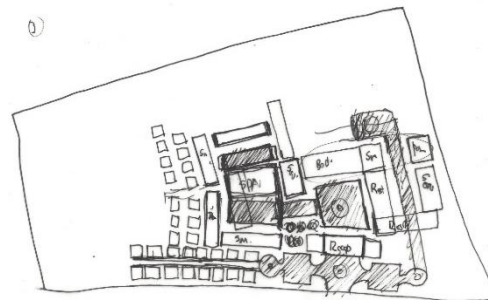


Figura 11. Proceso de diseño tercer boceto

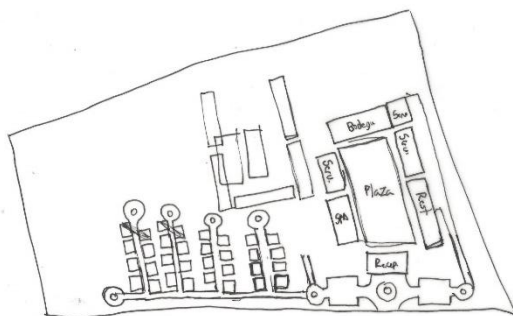


Figura 10. Proceso de diseño segundo boceto



Figura 12. Proceso de diseño cuarto boceto



Figura 13. Proceso de diseño quinto boceto

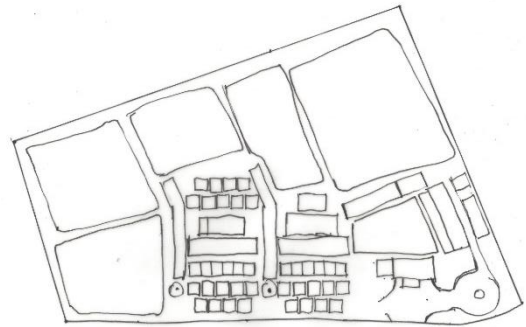


Figura 15. Proceso de diseño séptimo boceto

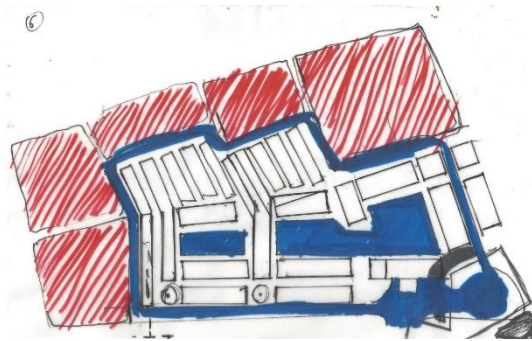


Figura 14. Proceso de diseño sexto boceto

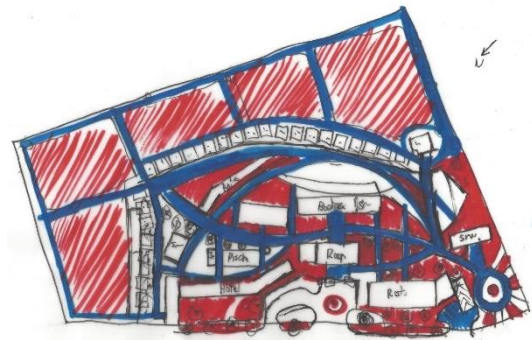


Figura 16. Proceso de diseño octavo boceto

Concepto: "Amanecer en los viñedos"

Este concepto se inspira en la belleza del amanecer sobre los viñedos de Ica, creando una experiencia única para los visitantes:

Paleta de colores cálidos: Se emplean tonos cálidos como dorados, naranjas y tonos tierra, que evocan la calidez del sol al amanecer. Esto contribuye a una atmósfera acogedora y resalta la conexión con la tierra.

Jardines y espacios abiertos: Los jardines bien cuidados y espacios abiertos permiten a los visitantes disfrutar de la naturaleza que rodea los viñedos. Áreas de descanso al aire libre ofrecen vistas panorámicas y momentos de relajación.

Transparencia y luz natural: El diseño incorpora grandes ventanales y espacios abiertos para maximizar la entrada de luz natural. Esto no solo mejora la eficiencia energética, sino que también conecta a los visitantes con el entorno exterior.

Caminos sensoriales: Se crean senderos que guían a los visitantes a través de los viñedos, permitiéndoles experimentar la tierra bajo sus pies y la fragancia de las uvas. Esto enfatiza la conexión directa con el proceso de producción.

Innovación sostenible: La infraestructura incorpora prácticas sostenibles, como sistemas de energía renovable y métodos de cultivo respetuosos con el medio ambiente. Esto refuerza el compromiso del centro enoturístico con la sostenibilidad.

"Amanecer en los viñedos" busca capturar la magia del inicio de un nuevo día en los viñedos de Ica, ofreciendo a los visitantes una experiencia enoturística inolvidable y en armonía con la naturaleza circundante.

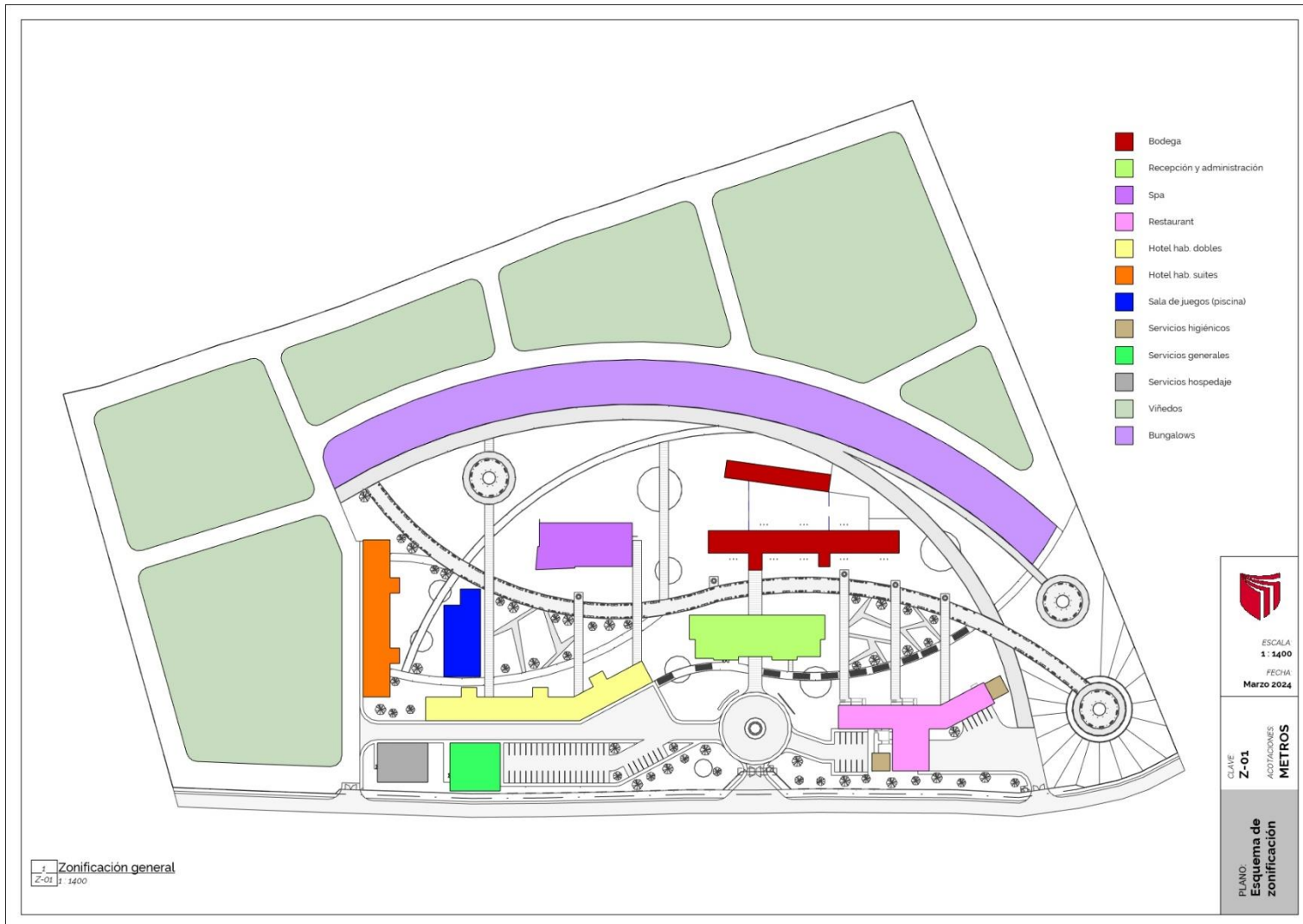


Figura 17. Esquema de zonificación

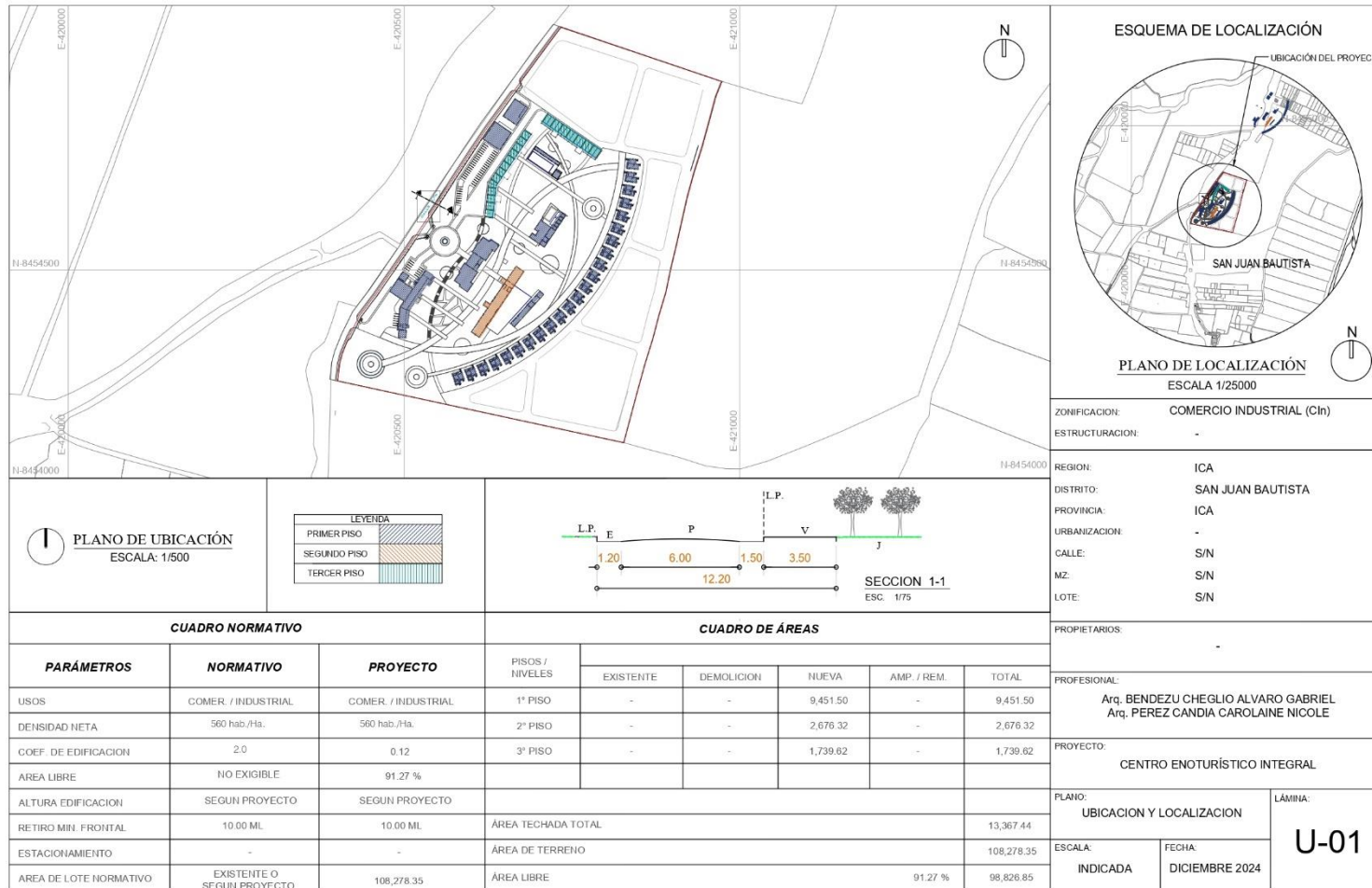


Figura 18. Plano de ubicación y localización (Norma G.E. 020 Artículo 8)

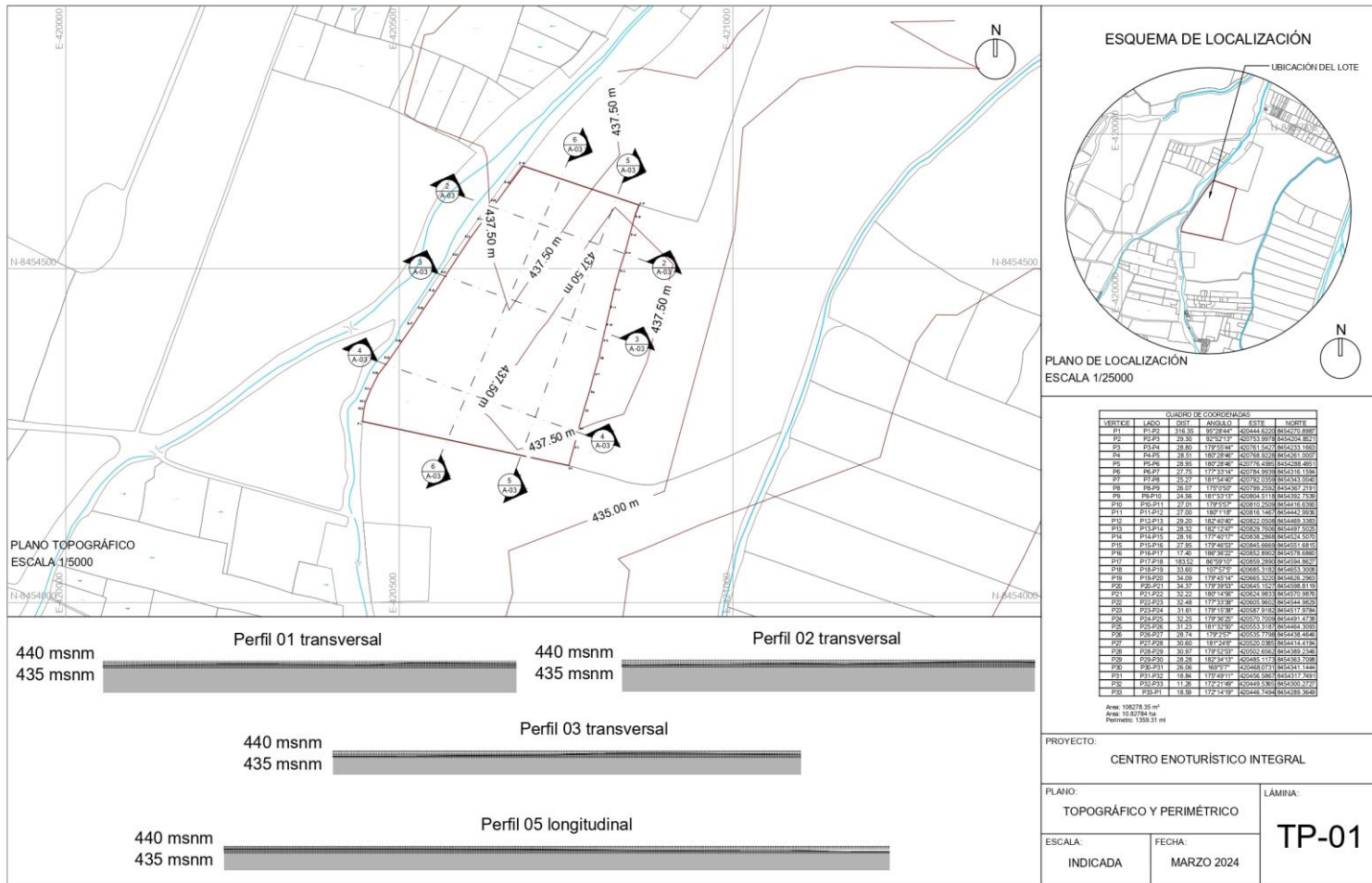


Figura 19. Plano perimétrico - topográfico



Figura 20. Máster plan centro enoturístico (primera planta)

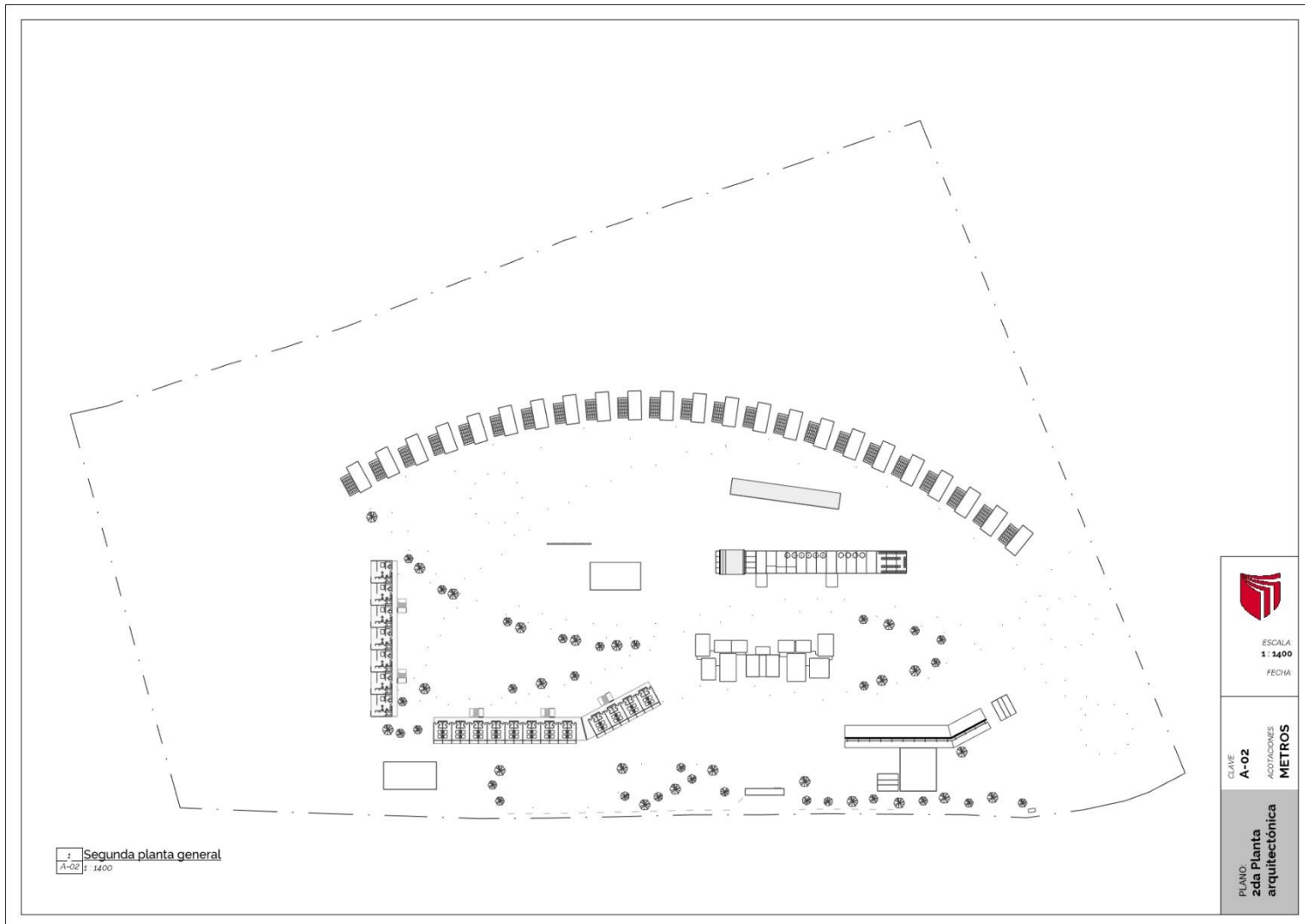


Figura 21. Máster plan centro enoturístico (segunda planta)

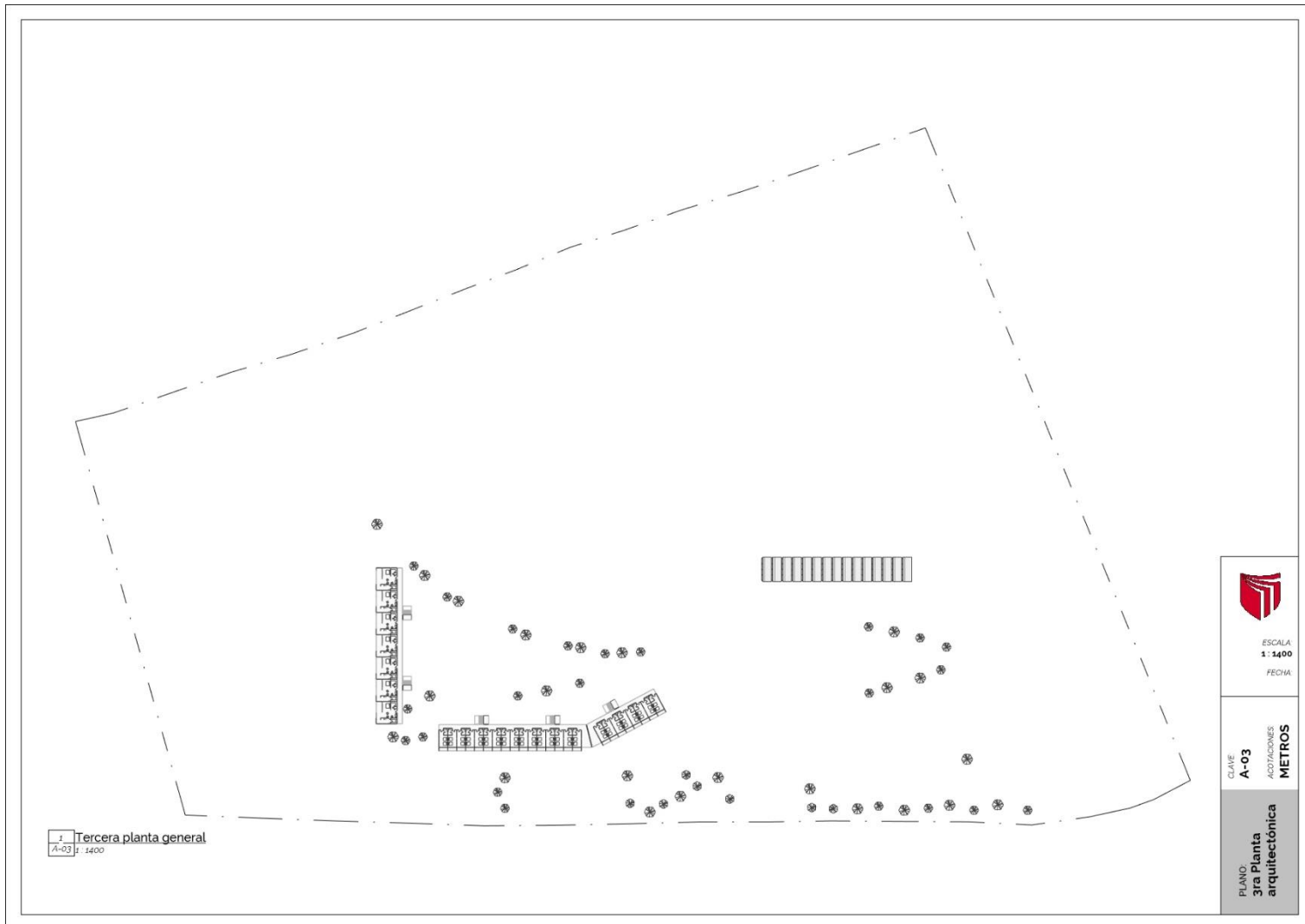


Figura 22. Máster plan centro enoturístico (tercera planta)

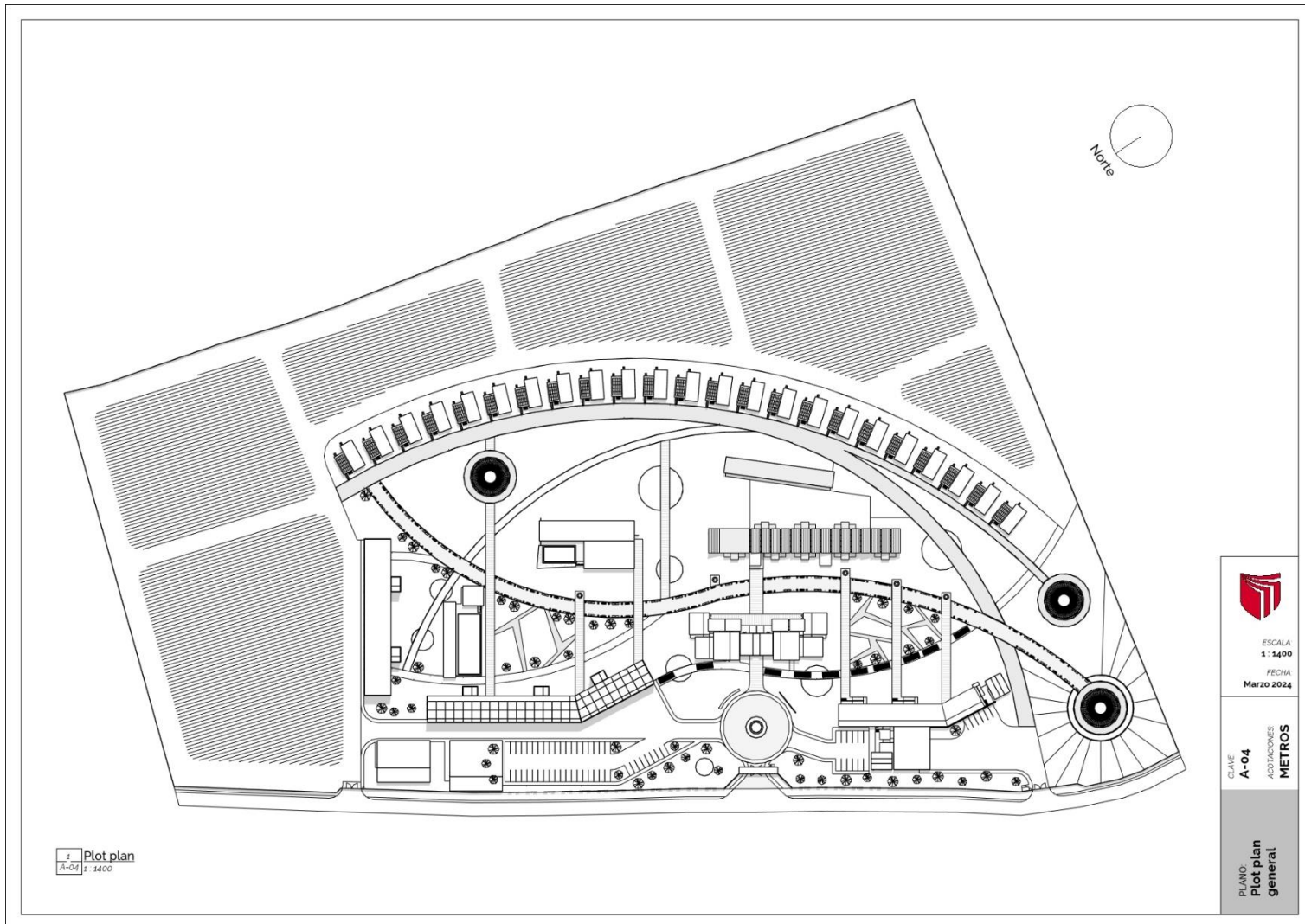


Figura 23. Máster plot plan centro enoturístico



Figura 24. Planta arquitectónica recepción y administración

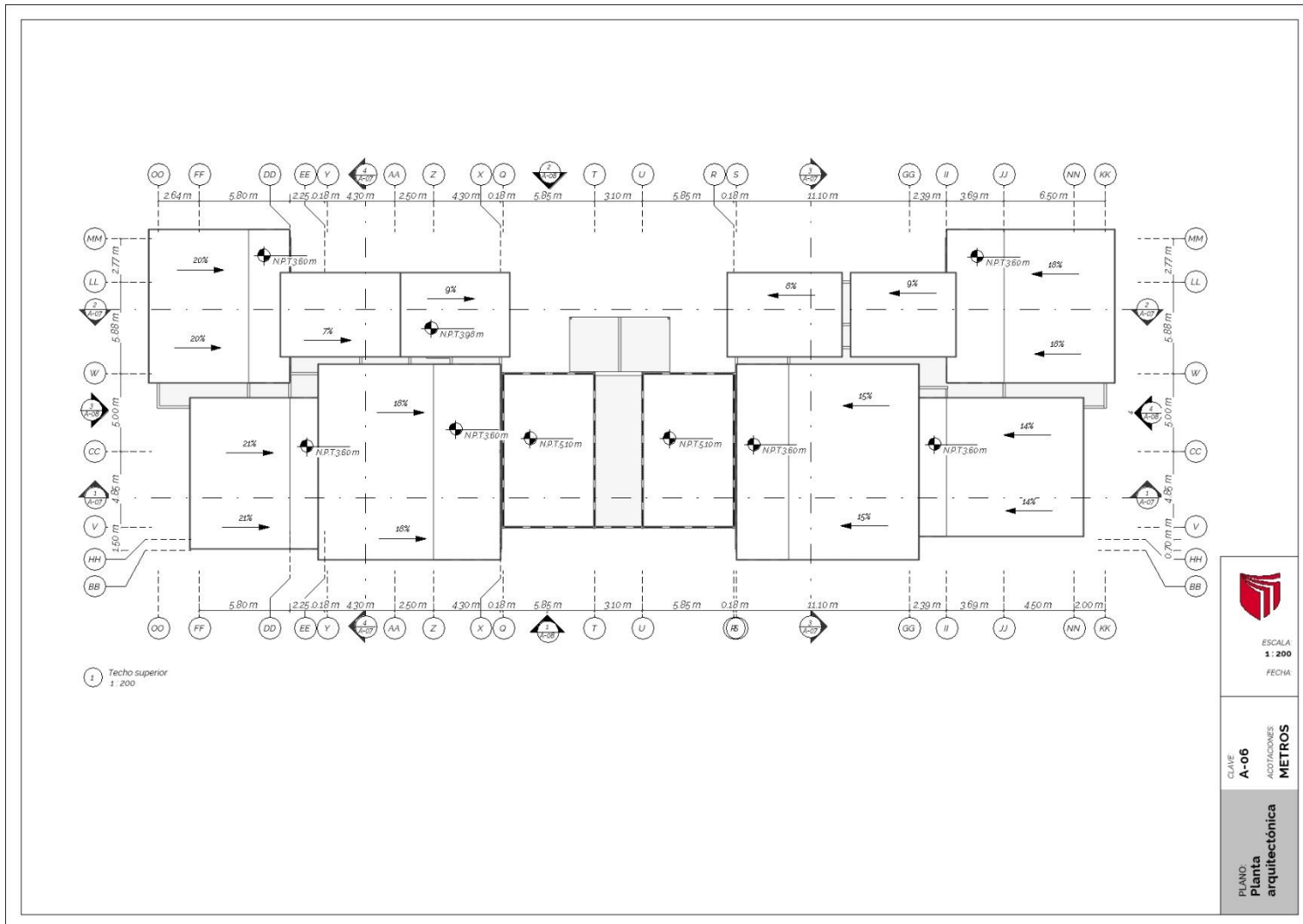


Figura 25. Planta de techos recepción y administración

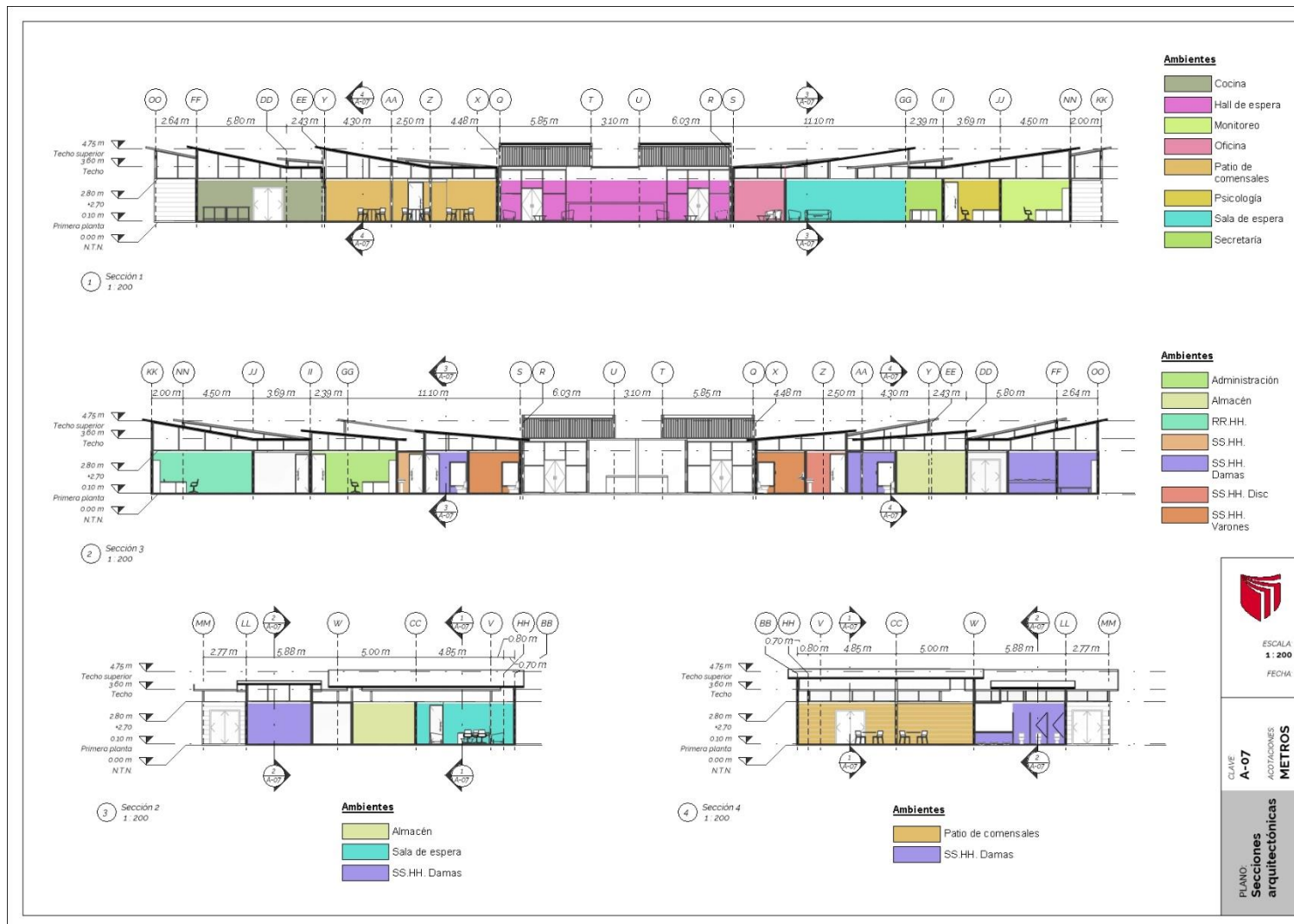


Figura 26. Secciones arquitectónicas recepción y administración



Figura 27. Alzados arquitectónicos recepción y administración



Figura 28. Planta arquitectónica restaurante

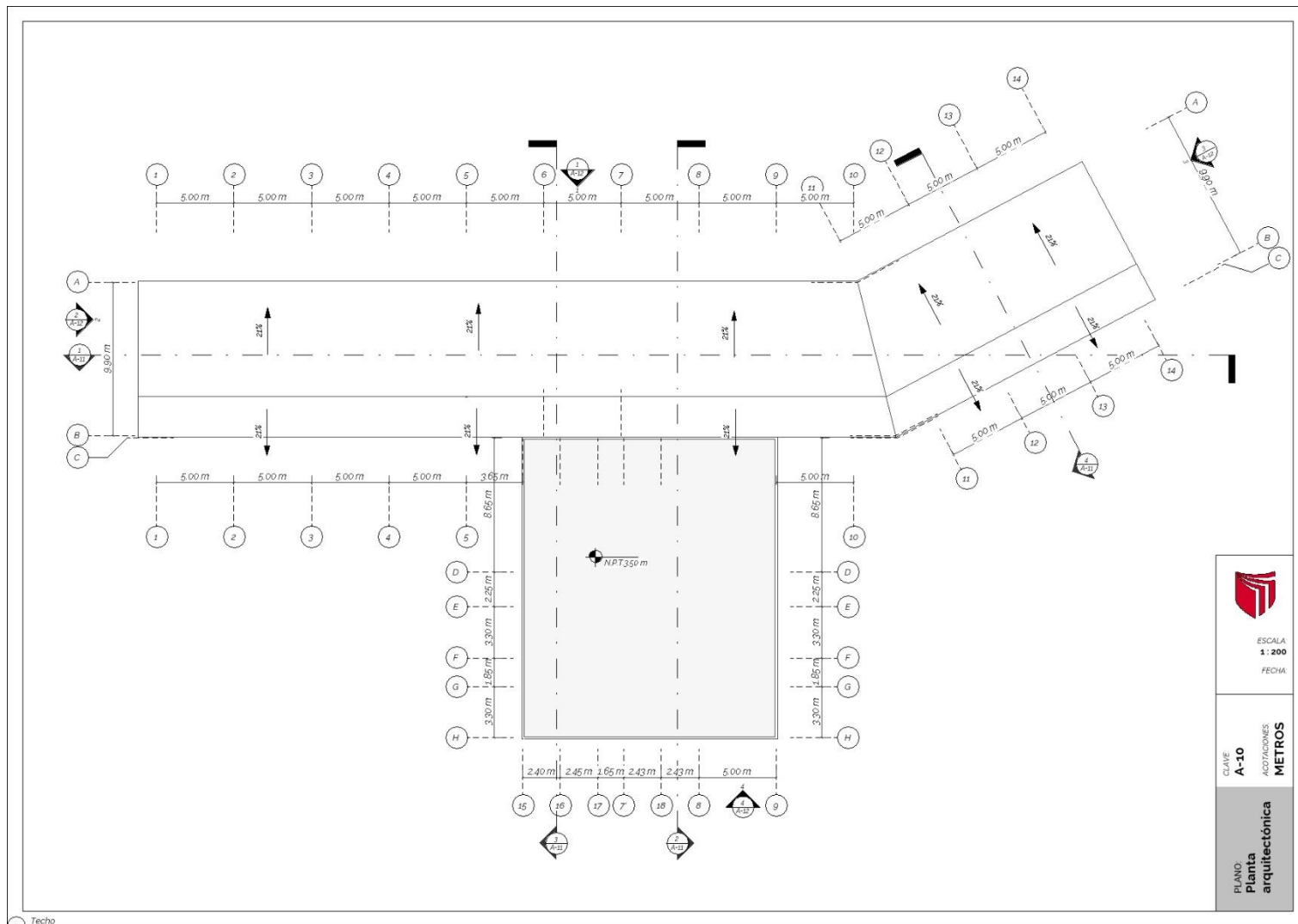


Figura 29. Planta de techo restaurante

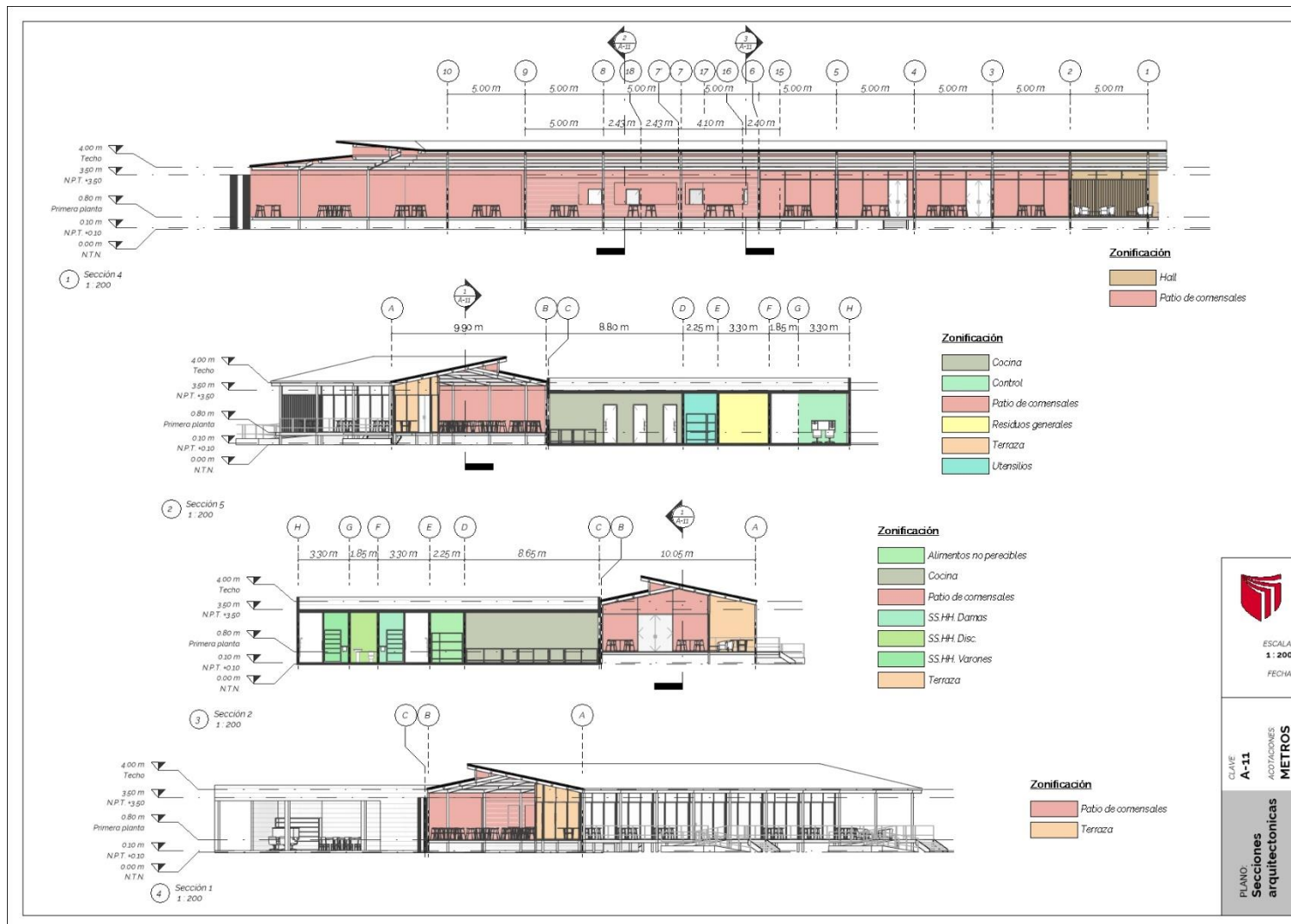


Figura 30. Secciones arquitectónicas restaurante

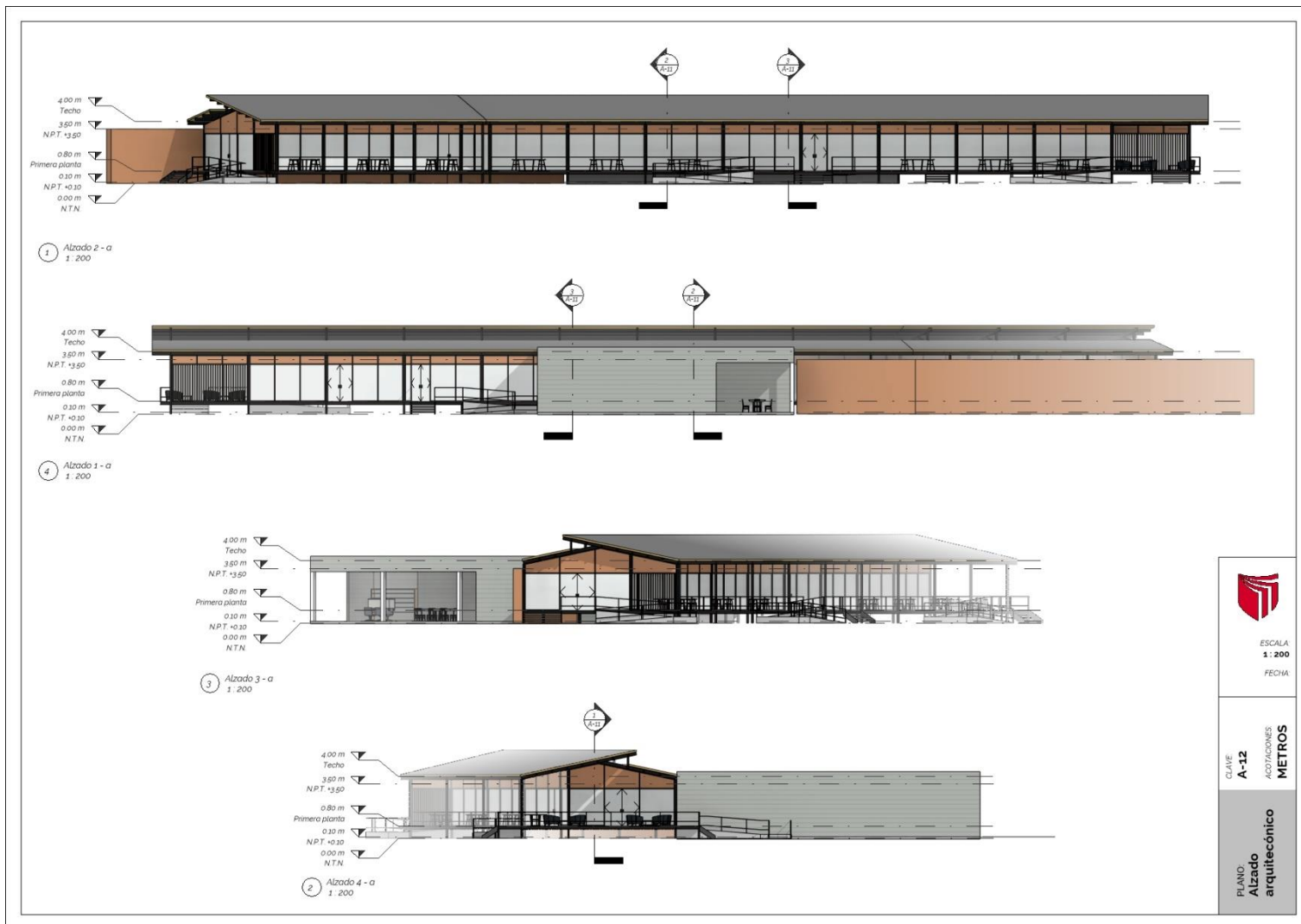


Figura 31. Alzados arquitectónicos restaurante

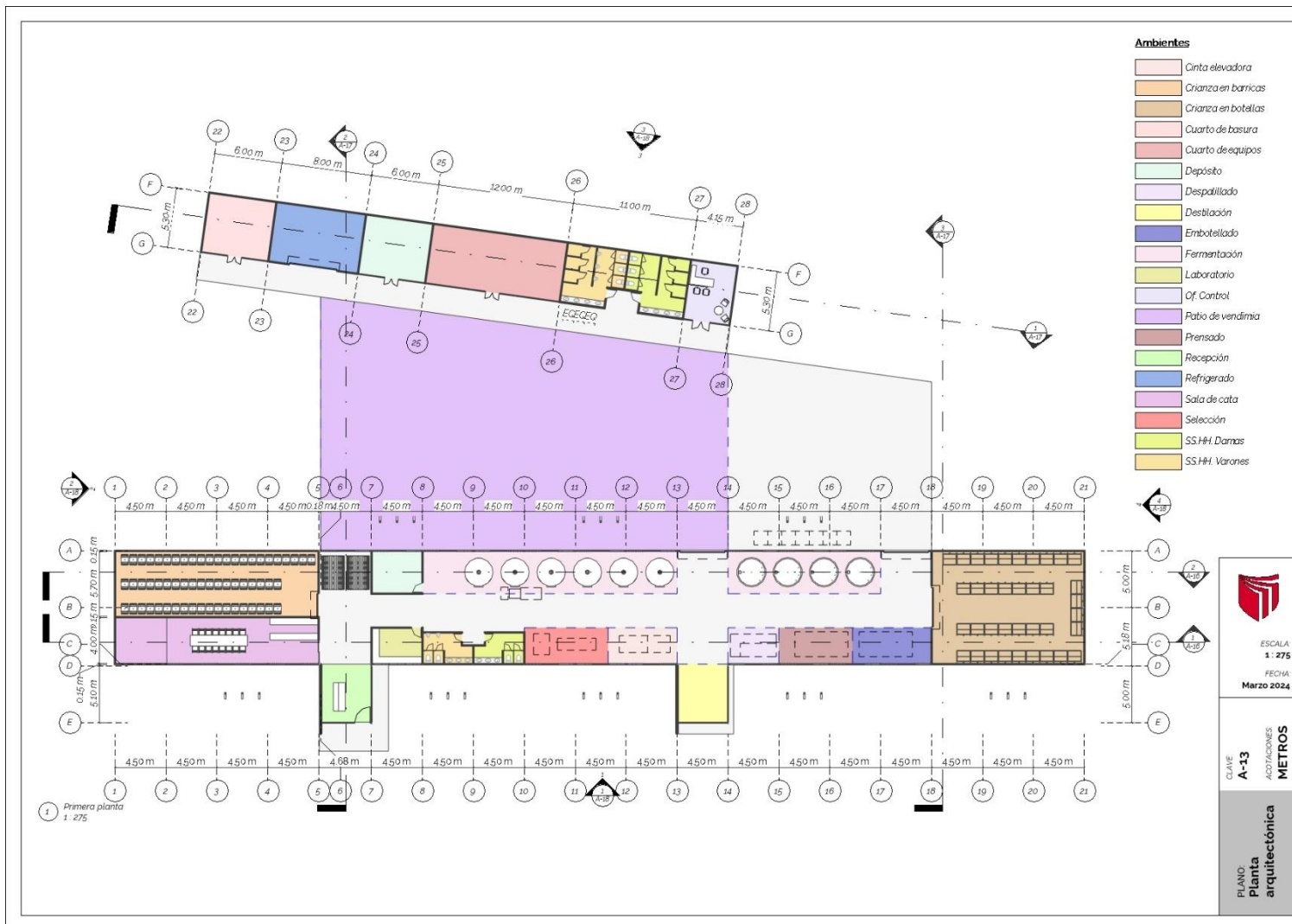


Figura 32. Planta arquitectónica bodega (primera planta)

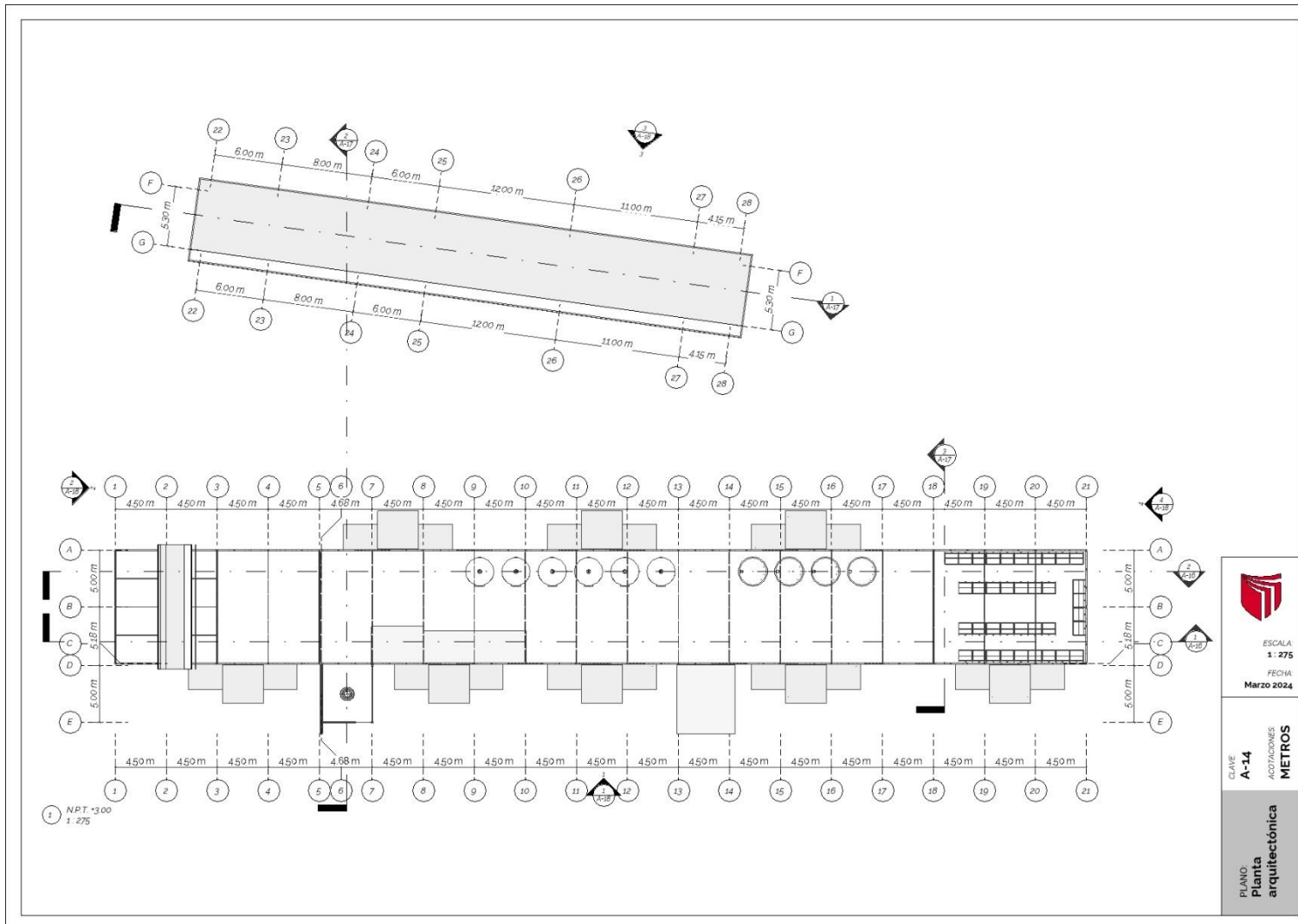
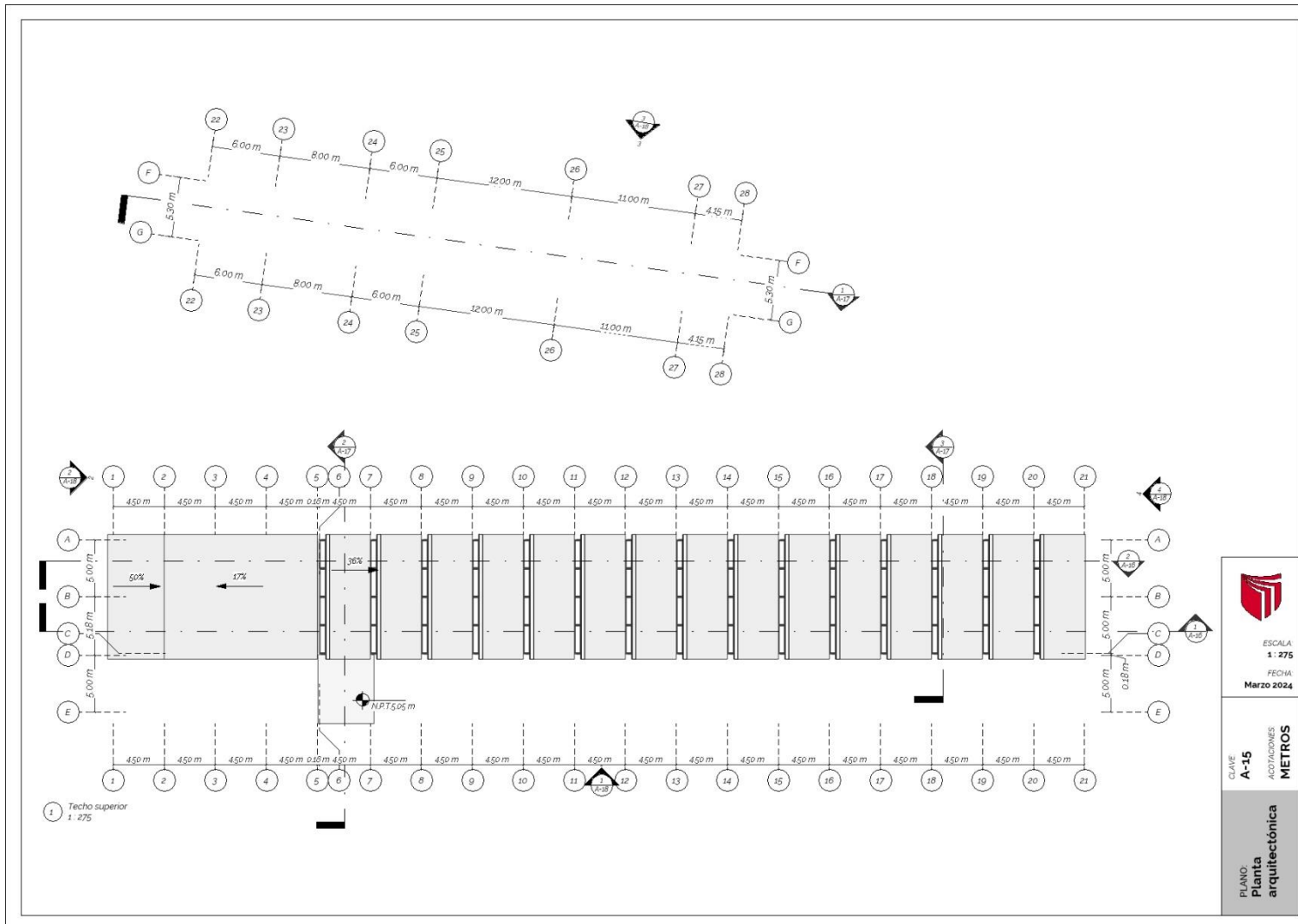


Figura 33. Planta arquitectónica bodega (segunda planta)




 ESCALA
 1 : 275
 FECHA
 Marzo 2024
 CLAVE
 A-15
 ACCIONES
 METROS
 PLANO
 Planta
 arquitectónica

Figura 34. Planta arquitectónica bodega (planta de techo)

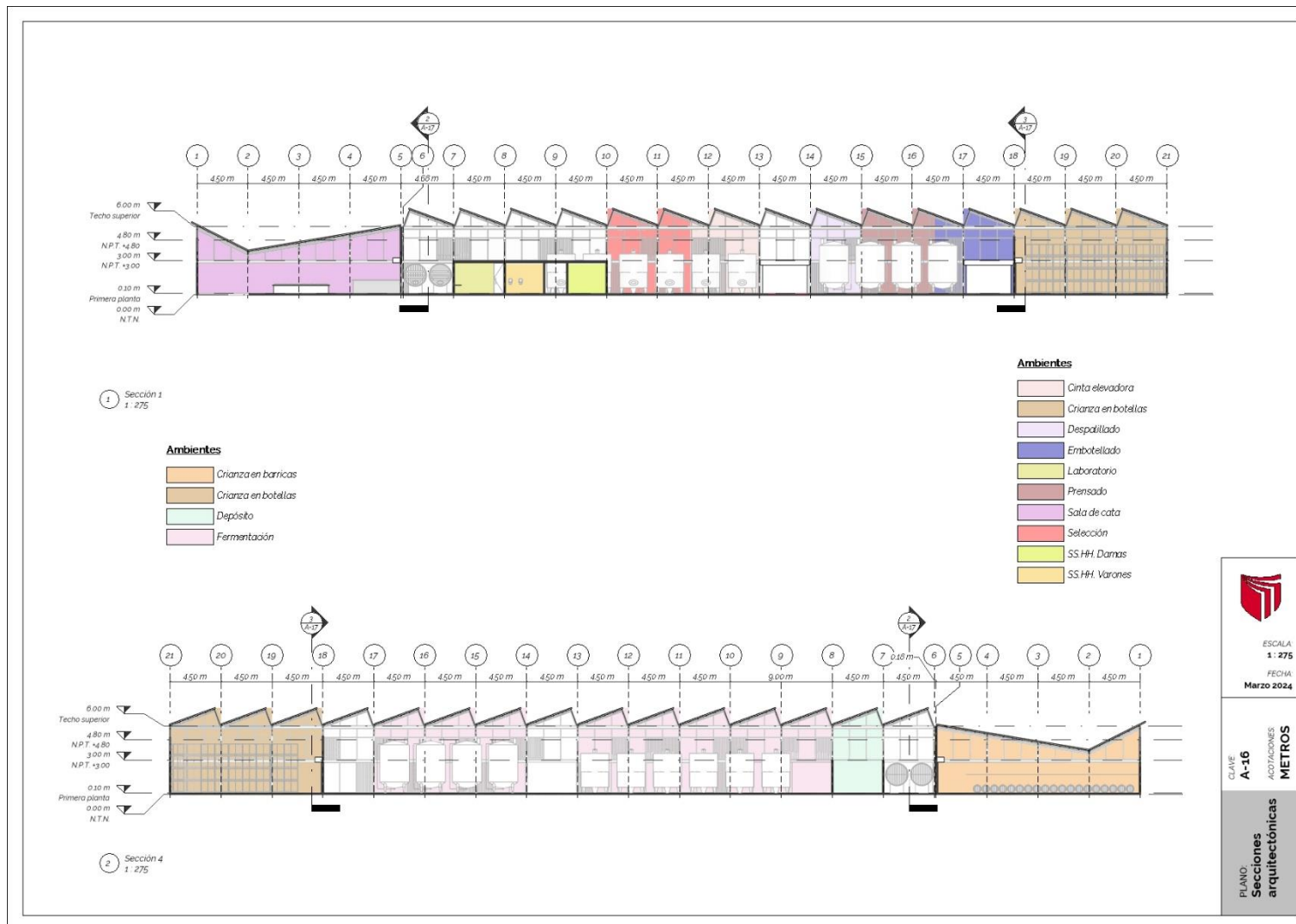


Figura 35. Secciones arquitectónicas bodega 01

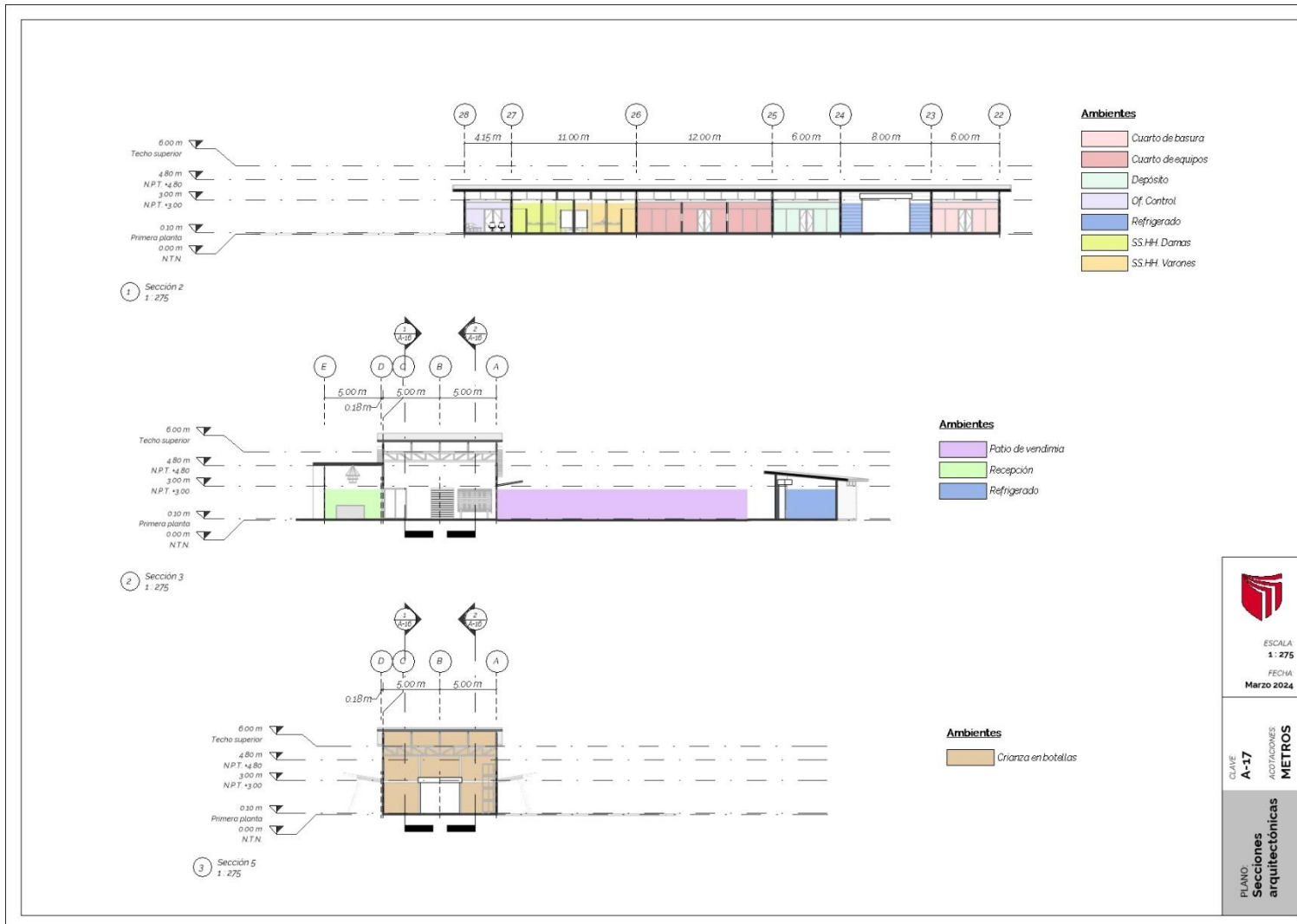


Figura 36. Secciones arquitectónicas bodega 02

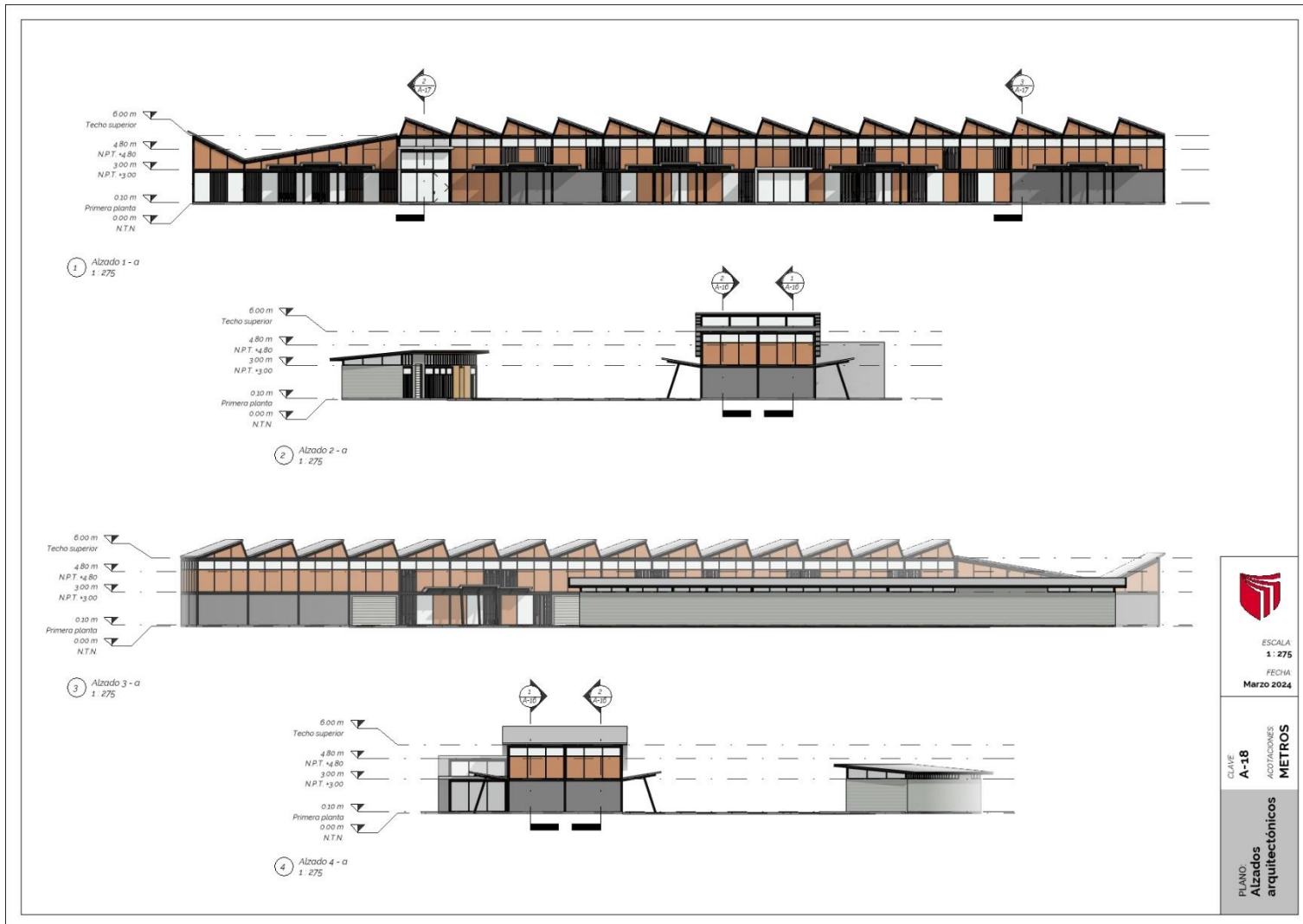


Figura 37. Alzados arquitectónicos bodega

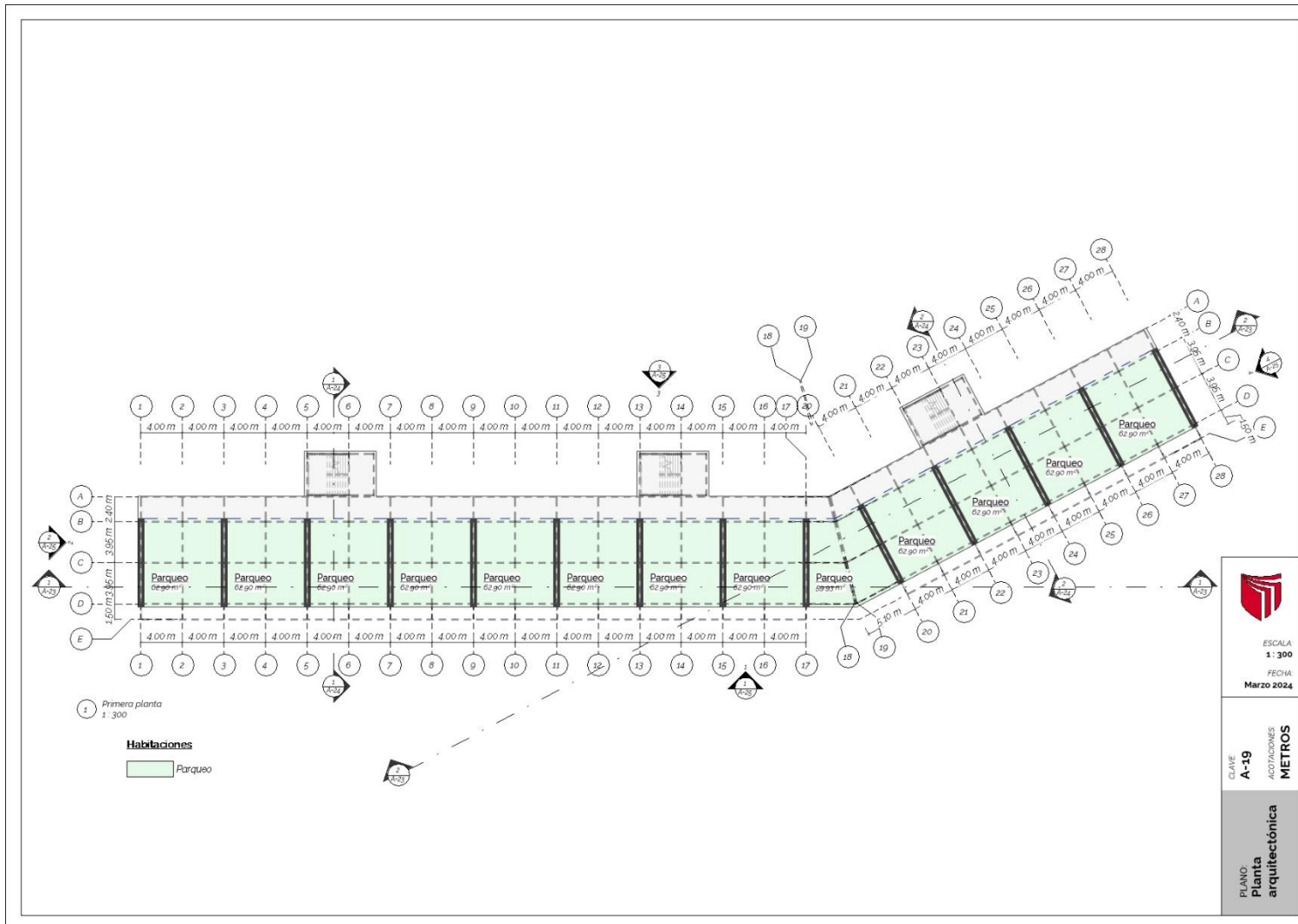


Figura 38. Planta arquitectónica hotel (primera planta)



Figura 39. Planta arquitectónica hotel (segunda planta)



Figura 40. Planta arquitectónica hotel (tercera planta)

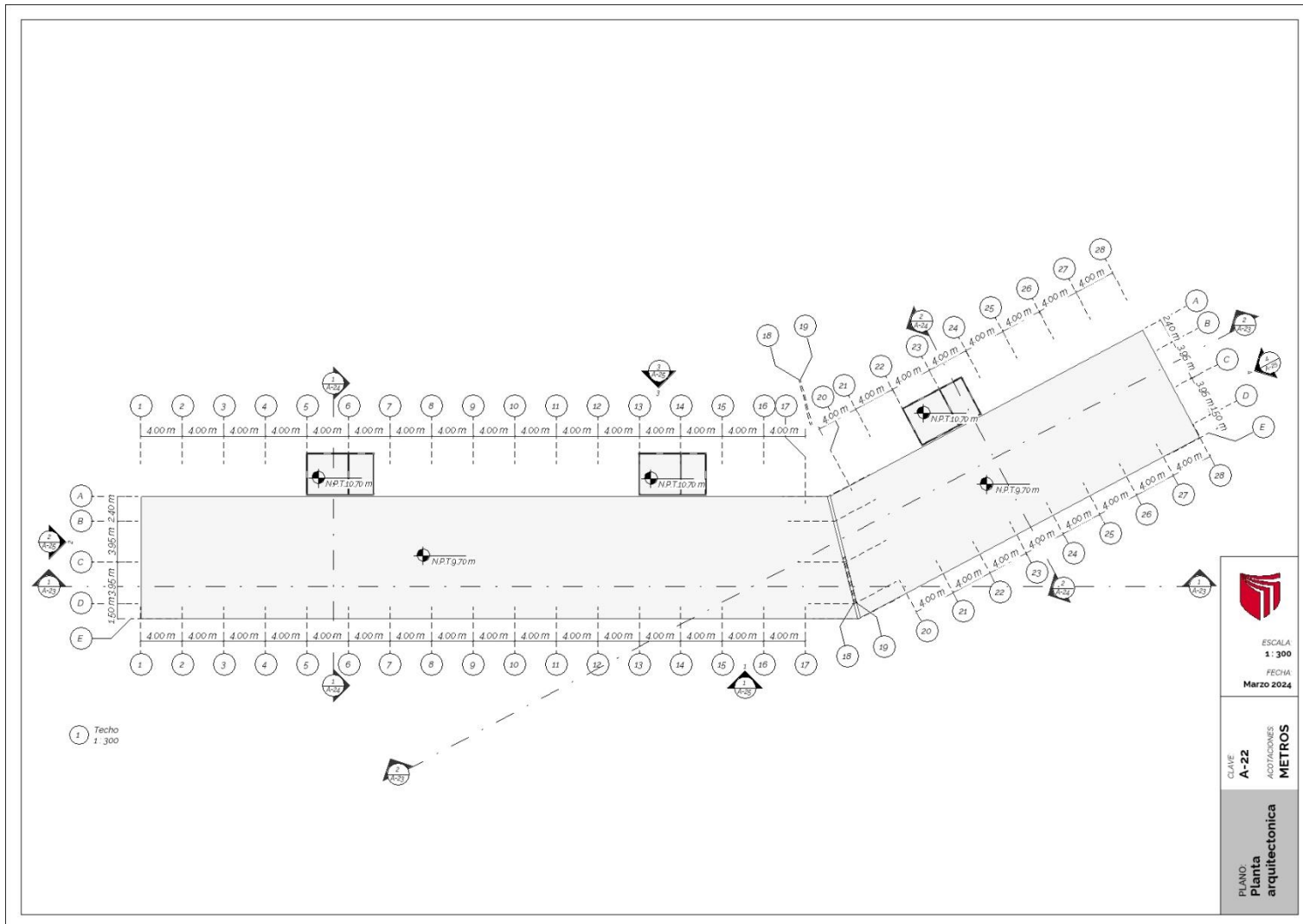


Figura 41. Planta arquitectónica hotel (planta de techo)



Figura 42. Secciones arquitectónicas hotel hab. dobles 01

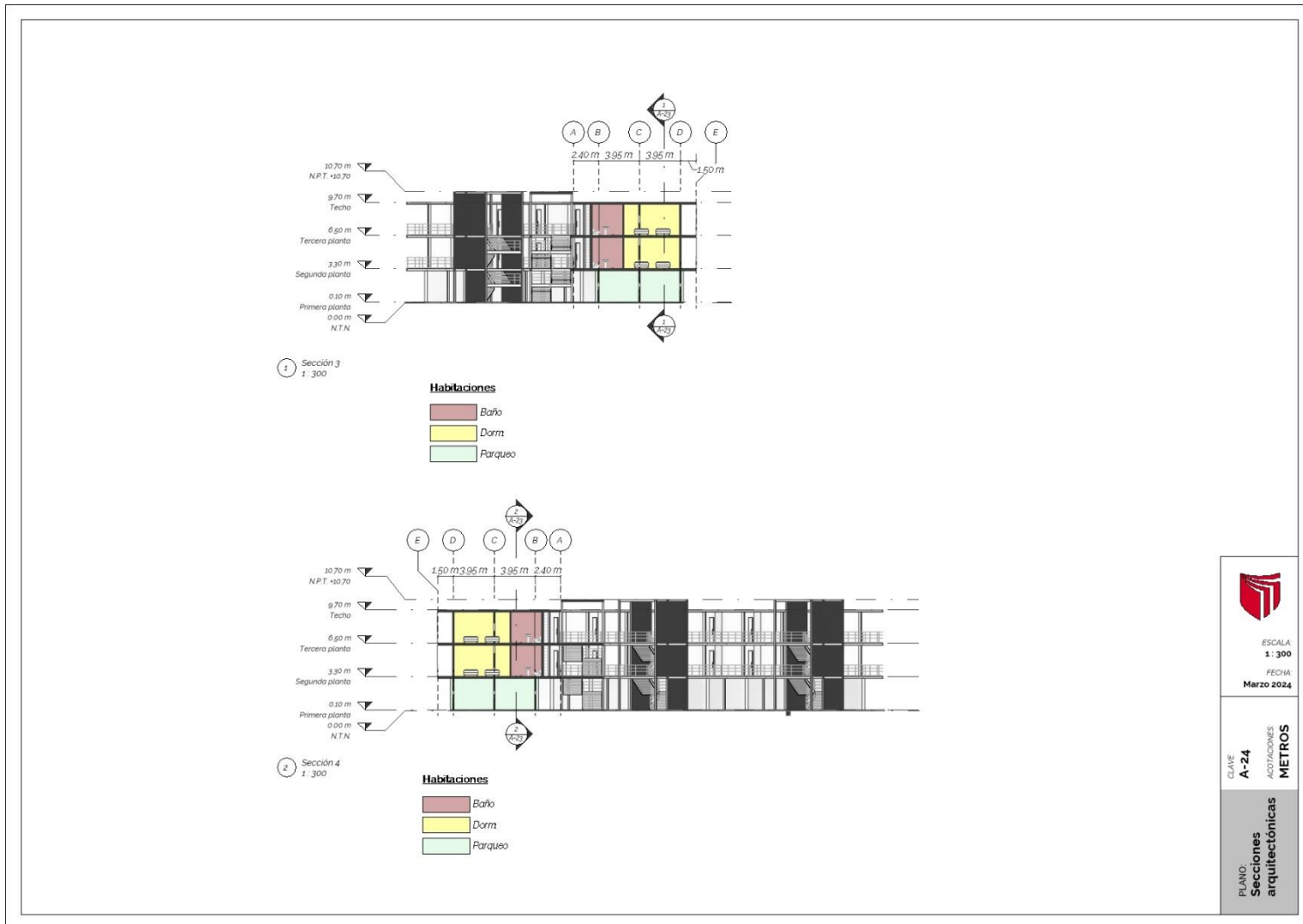


Figura 43. Secciones arquitectónicas hotel hab. dobles 02

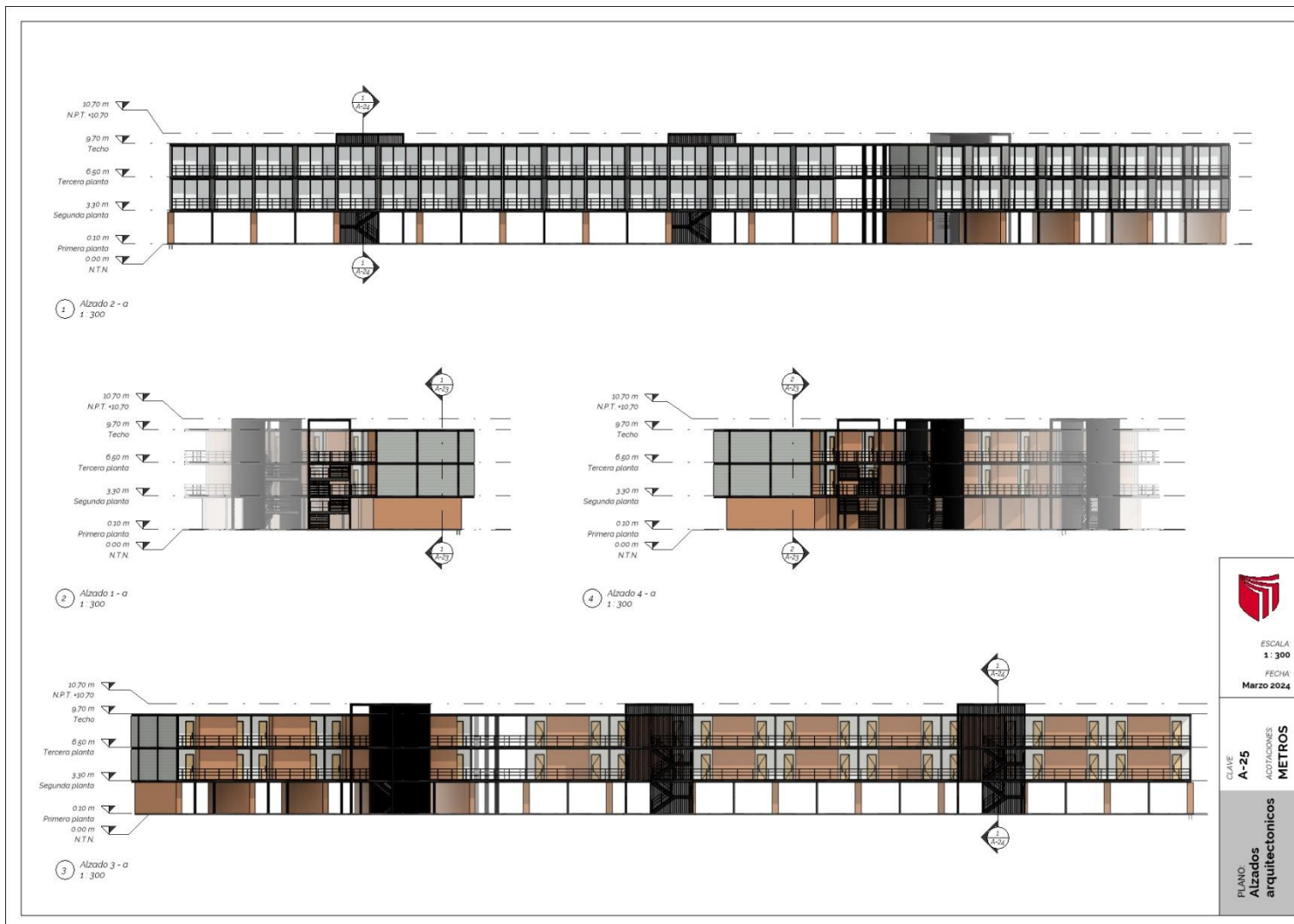


Figura 44. Alzados arquitectónicos hotel

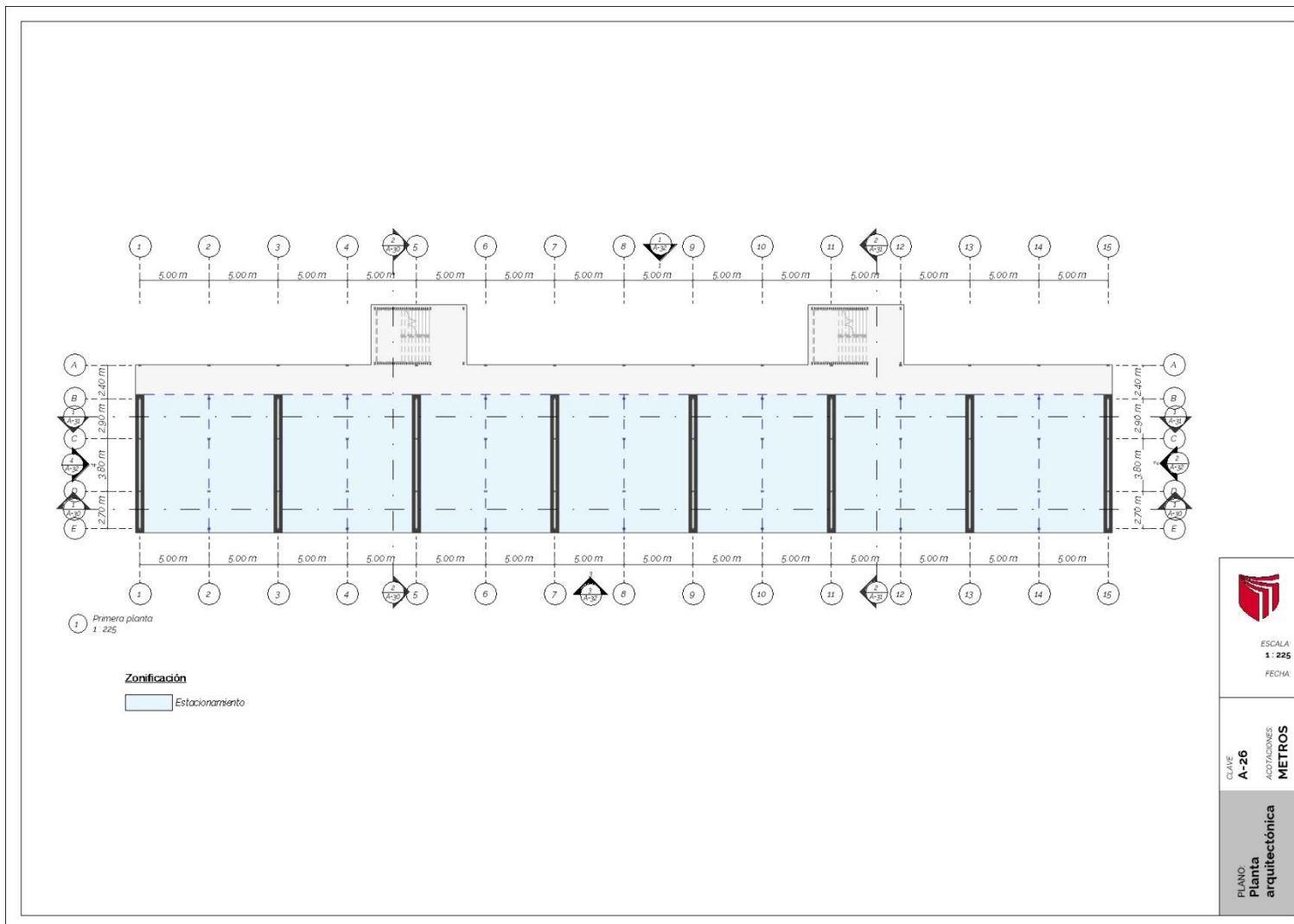


Figura 45. Planta arquitectónica hotel hab. Suites (primera planta)



Figura 46. Planta arquitectónica hotel hab. Suites (segunda planta)



Figura 47. Planta arquitectónica hotel hab. Suites (tercera planta)

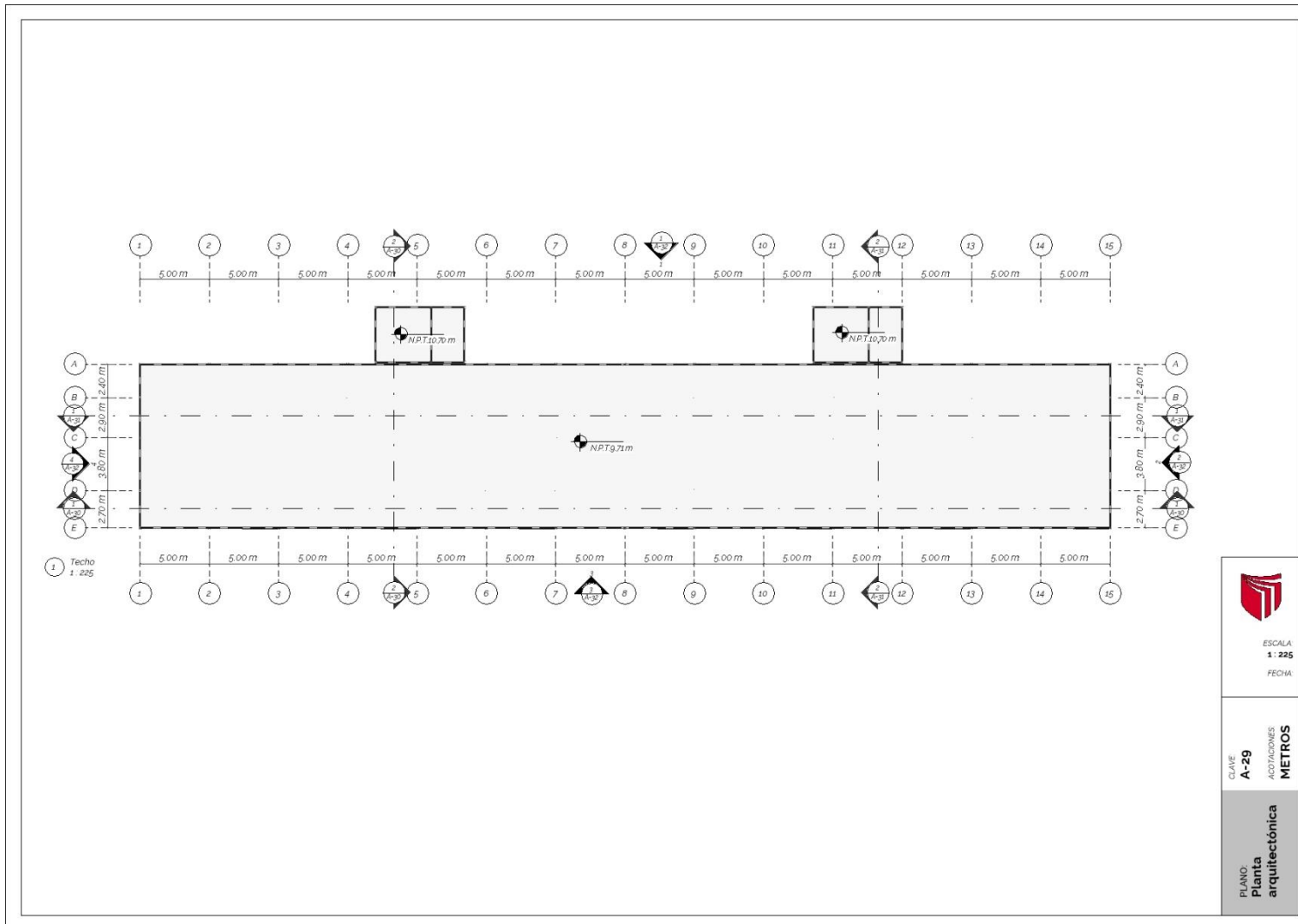


Figura 48. Planta arquitectónica hotel hab. Suites (planta de techo)

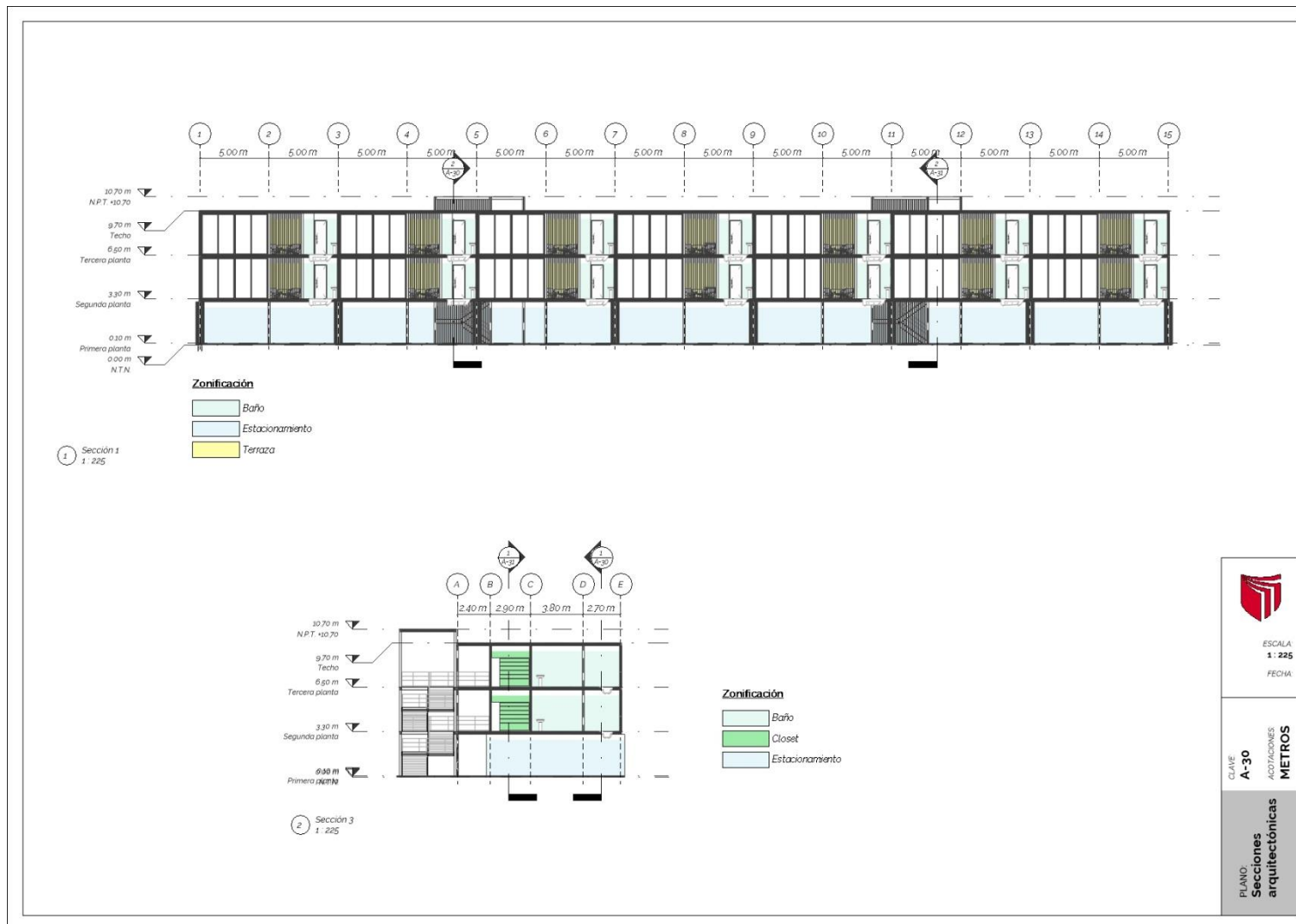


Figura 49. Secciones arquitectónicas hotel hab. Suites 01

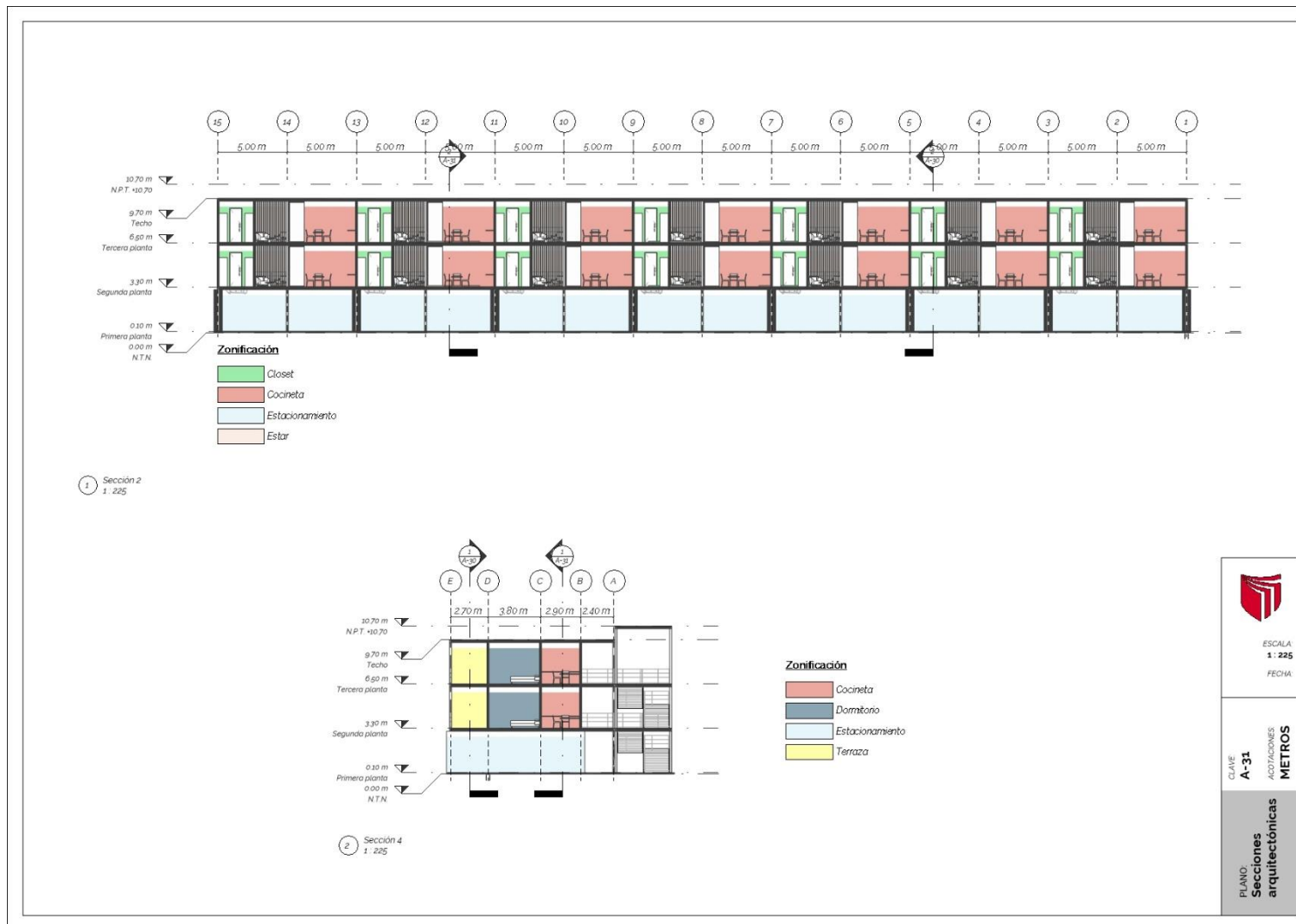


Figura 50. Secciones arquitectónicas hotel hab. Suites 02



Figura 51. Alzados arquitectónicos hotel hab. suites

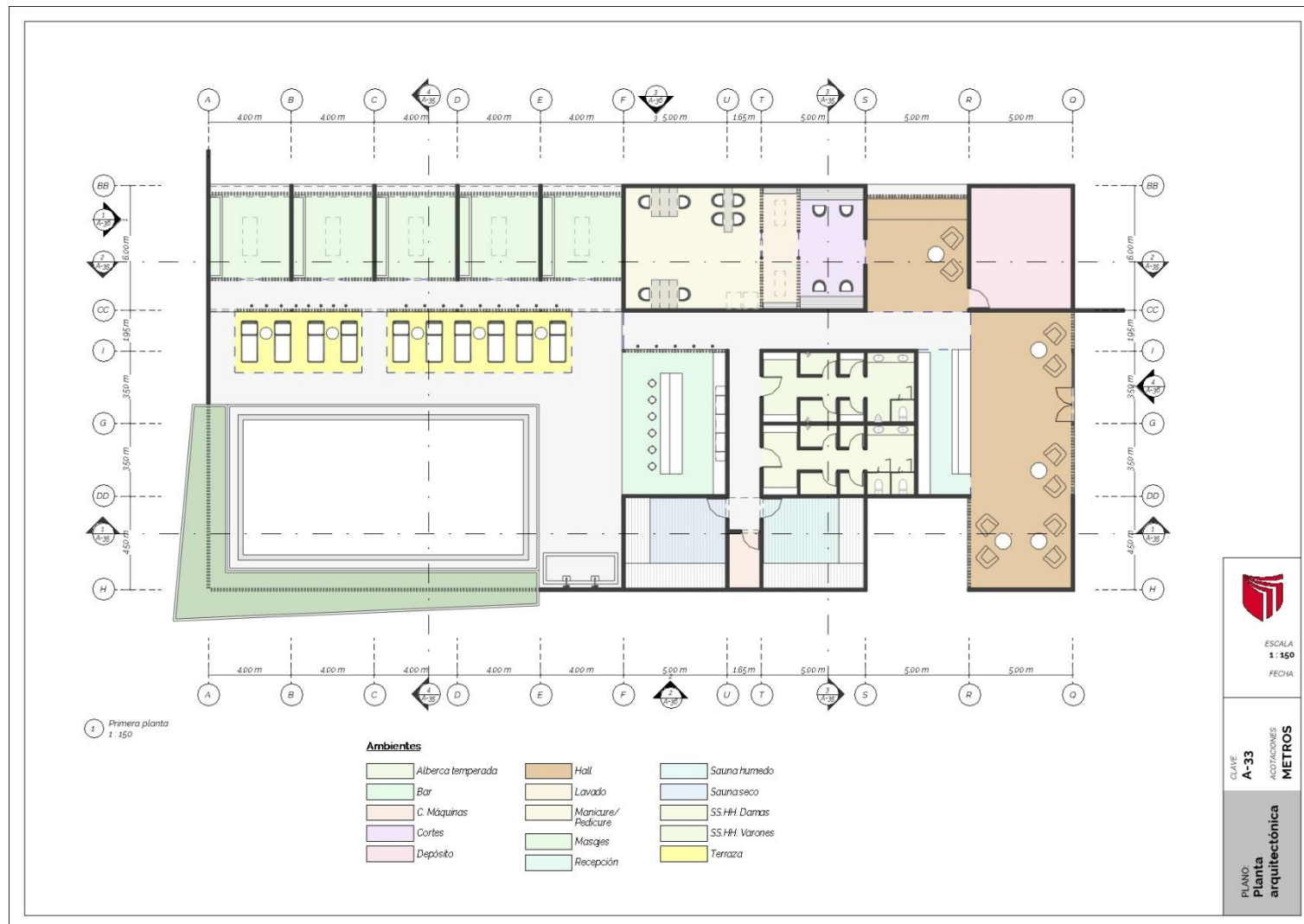


Figura 52. Planta arquitectónica del spa

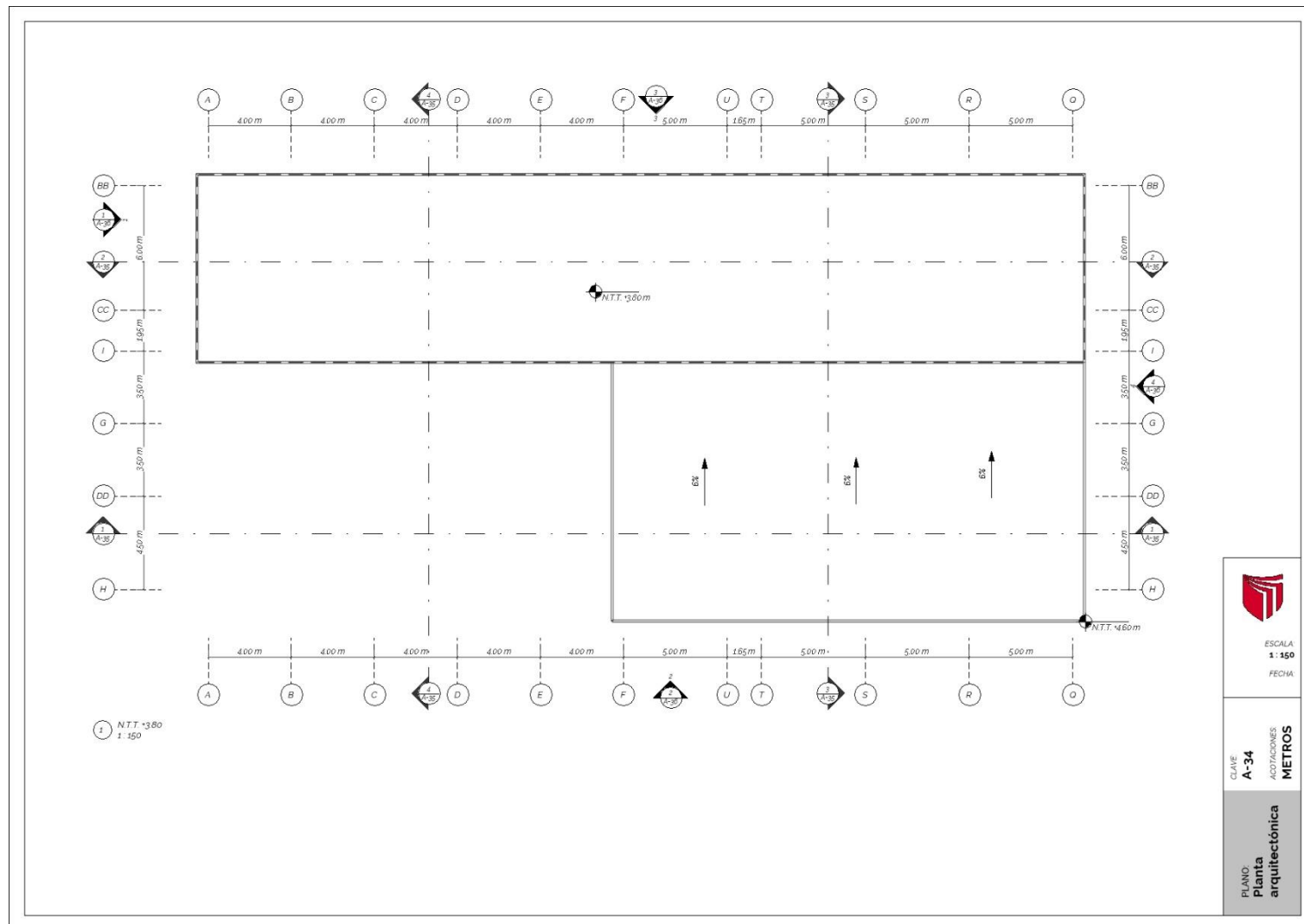


Figura 53. Planta de techo del spa

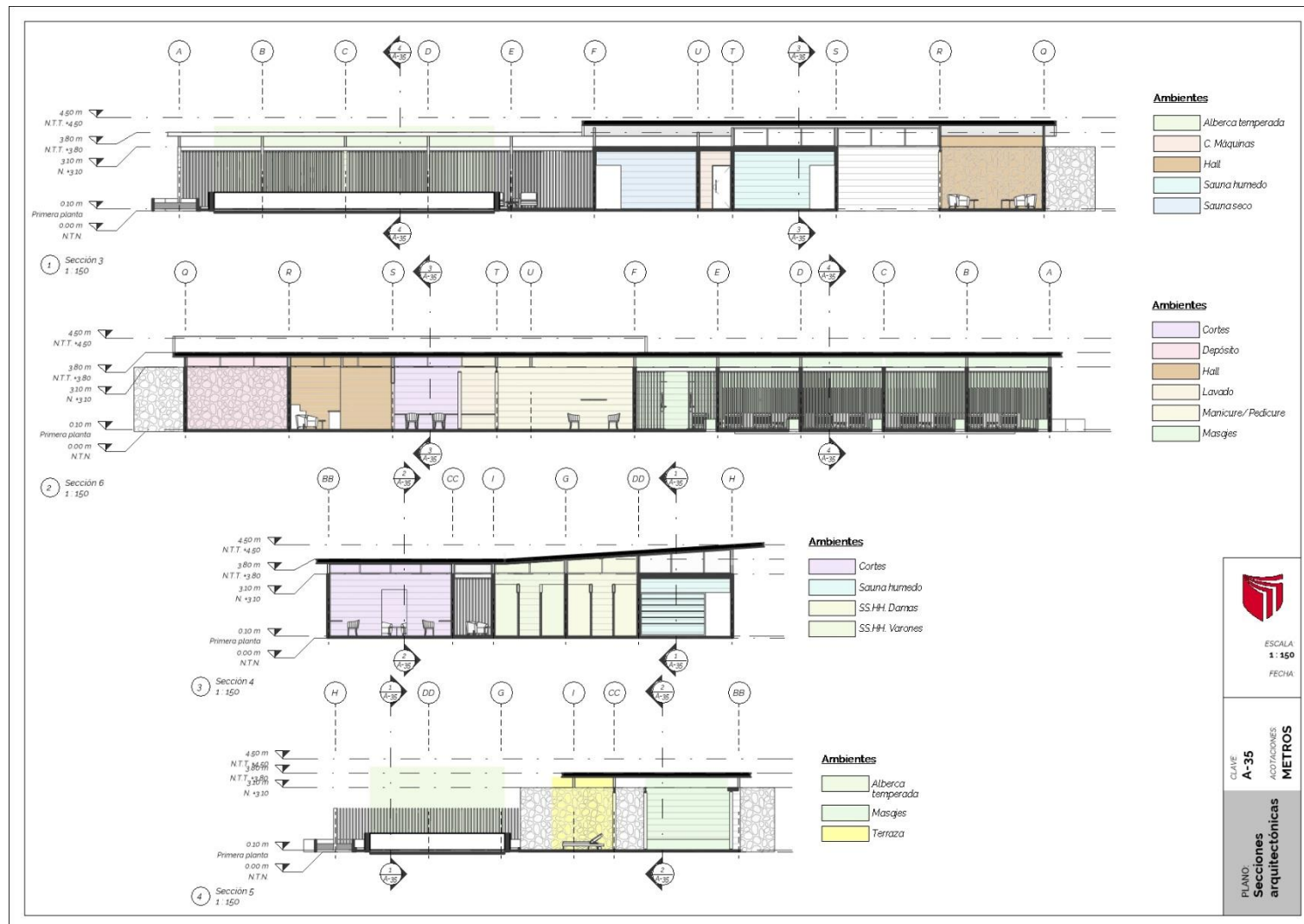


Figura 54. Secciones arquitectónicas del spa

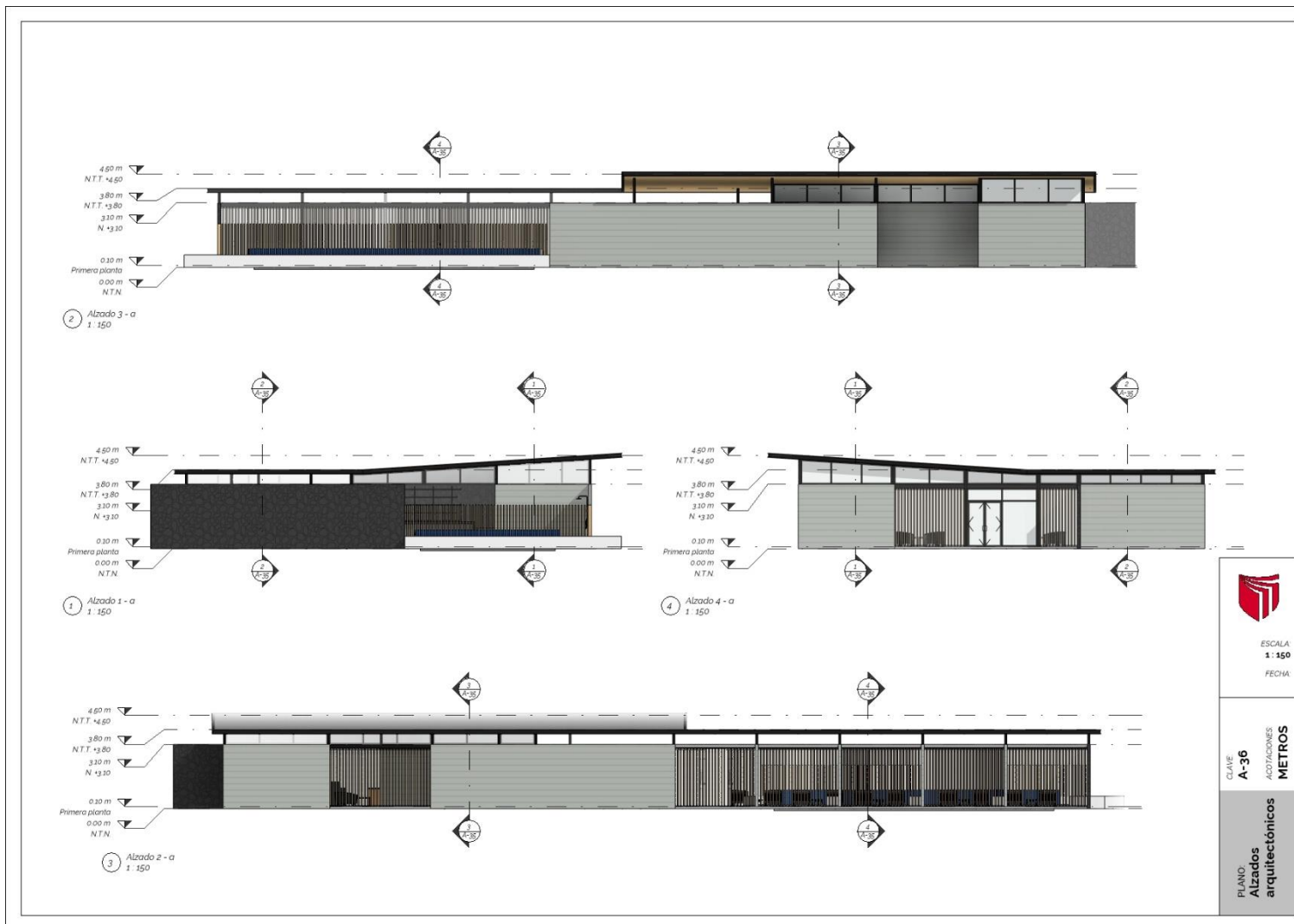


Figura 55. Alzados arquitectónicos del spa

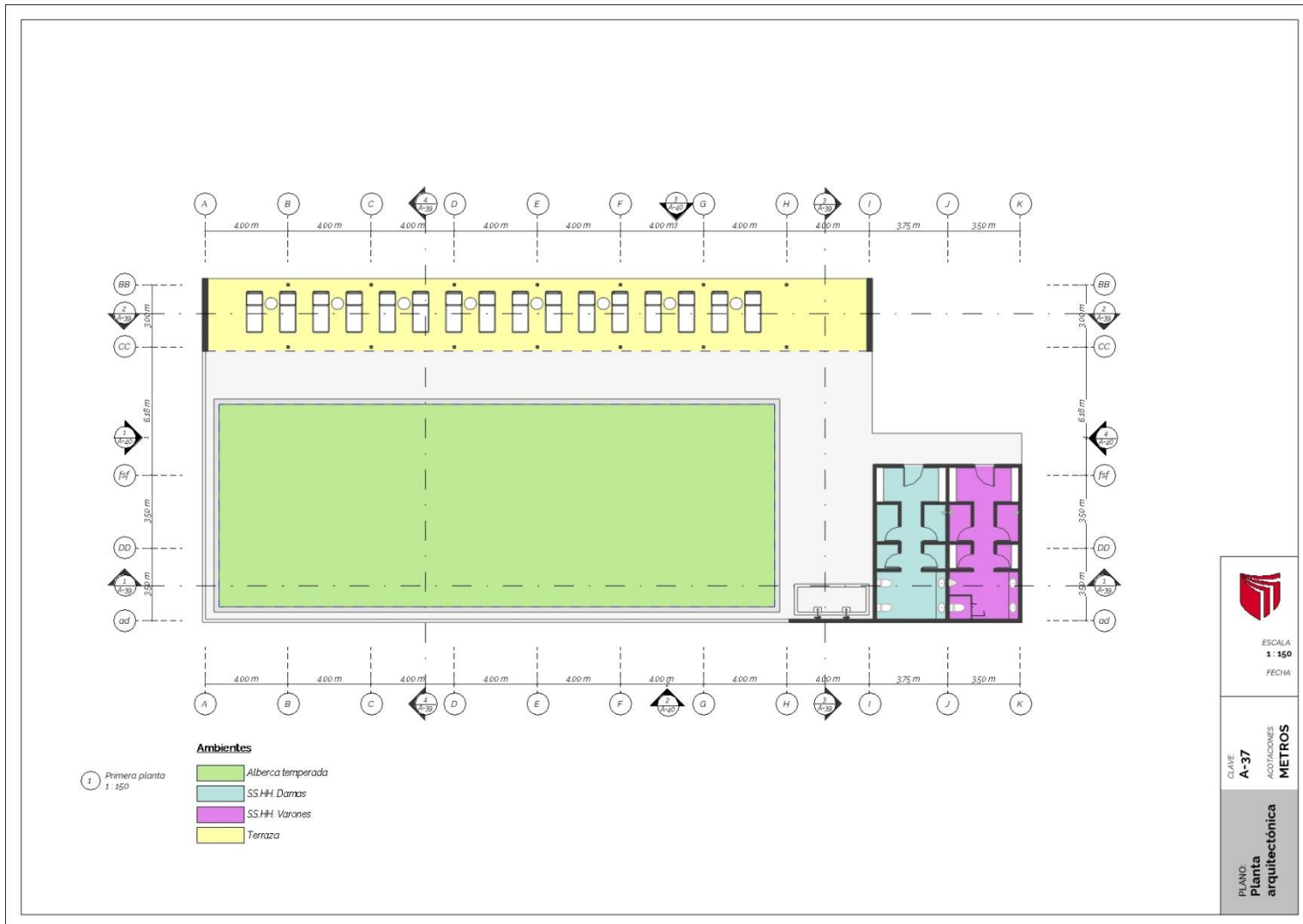


Figura 56. Planta arquitectónica sala de juegos

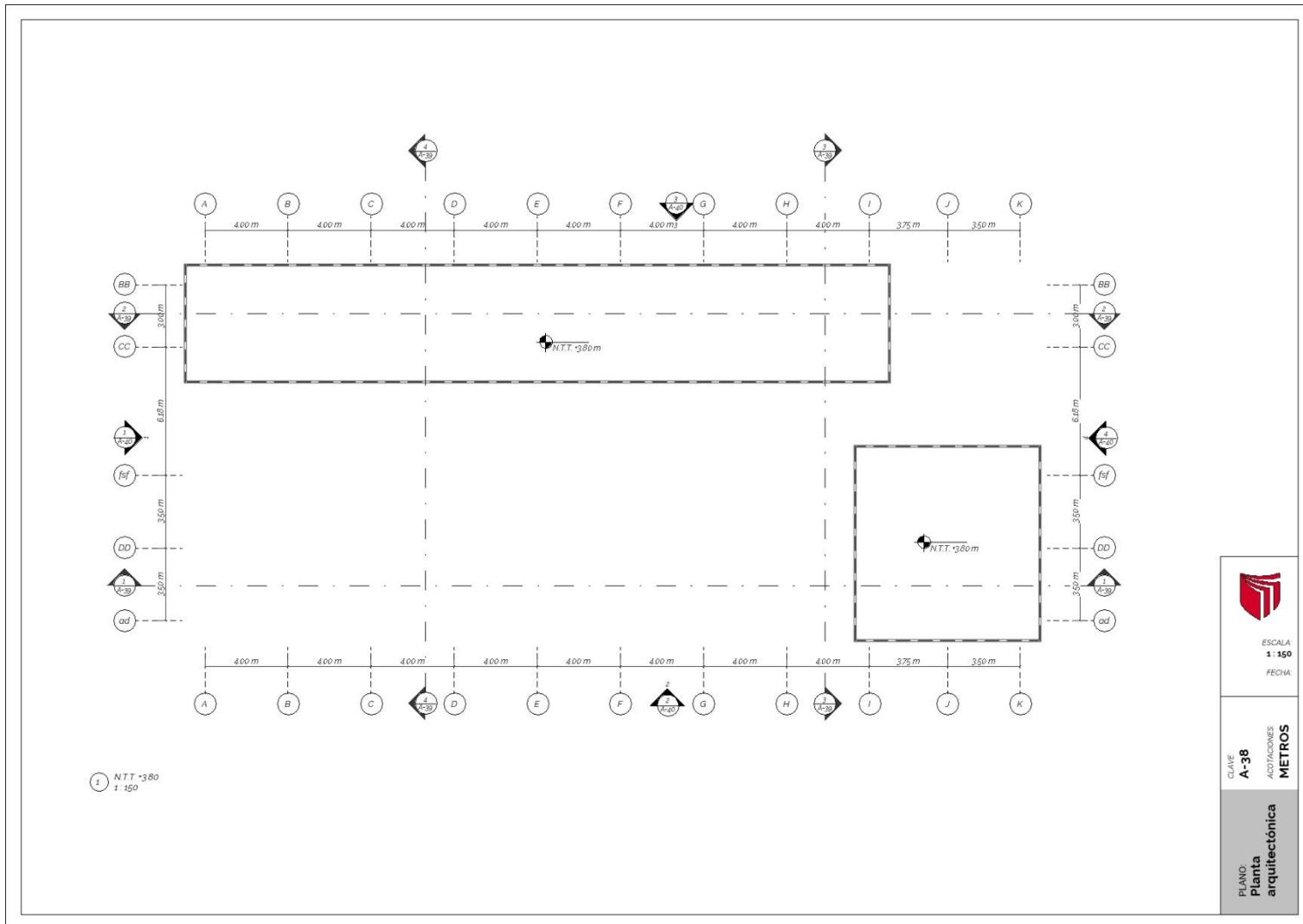
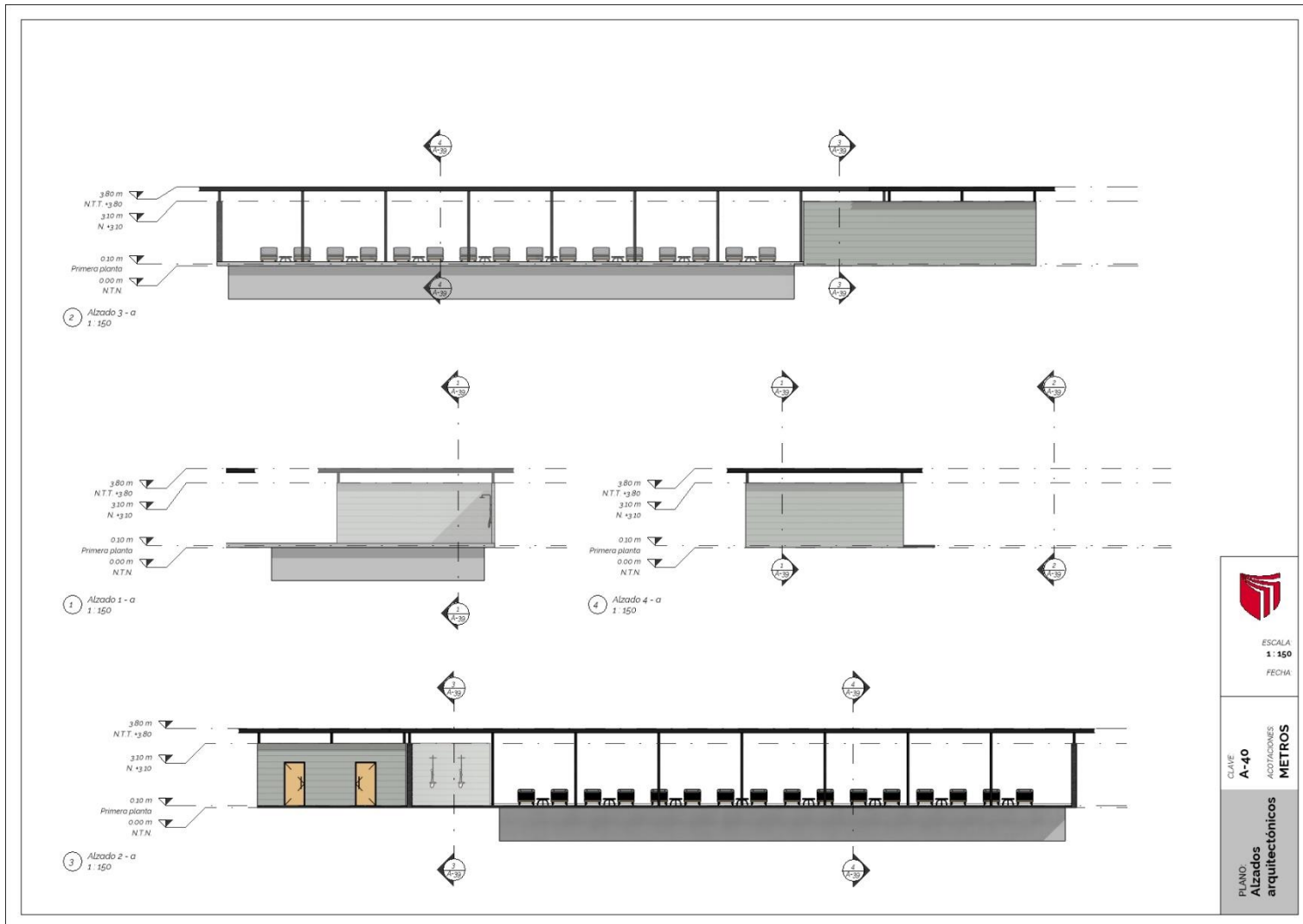


Figura 57. Planta de techo sala de juegos



Figura 58. Secciones arquitectónicas sala de juegos





 ESCALA
1 : 150
 FECHA: _____
 CLAVE
A-40
 ACCIONES
METROS
 PLANO
**Alzados
 arquitectónicos**

Figura 59. Alzados arquitectónicos sala de juegos



Figura 60. Planta arquitectónica serv. Hospedaje

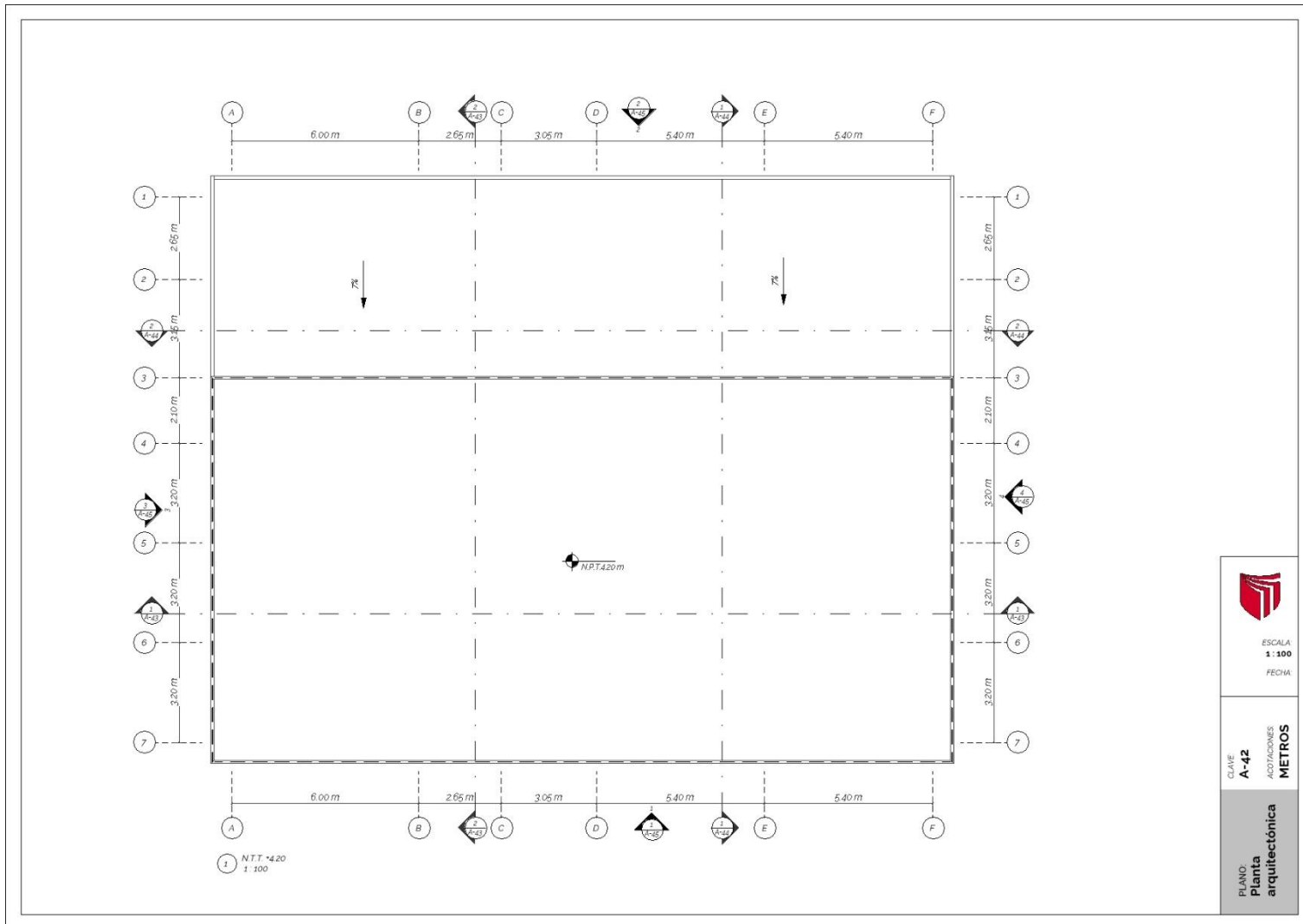


Figura 61. Planta de techo serv. Hospedaje

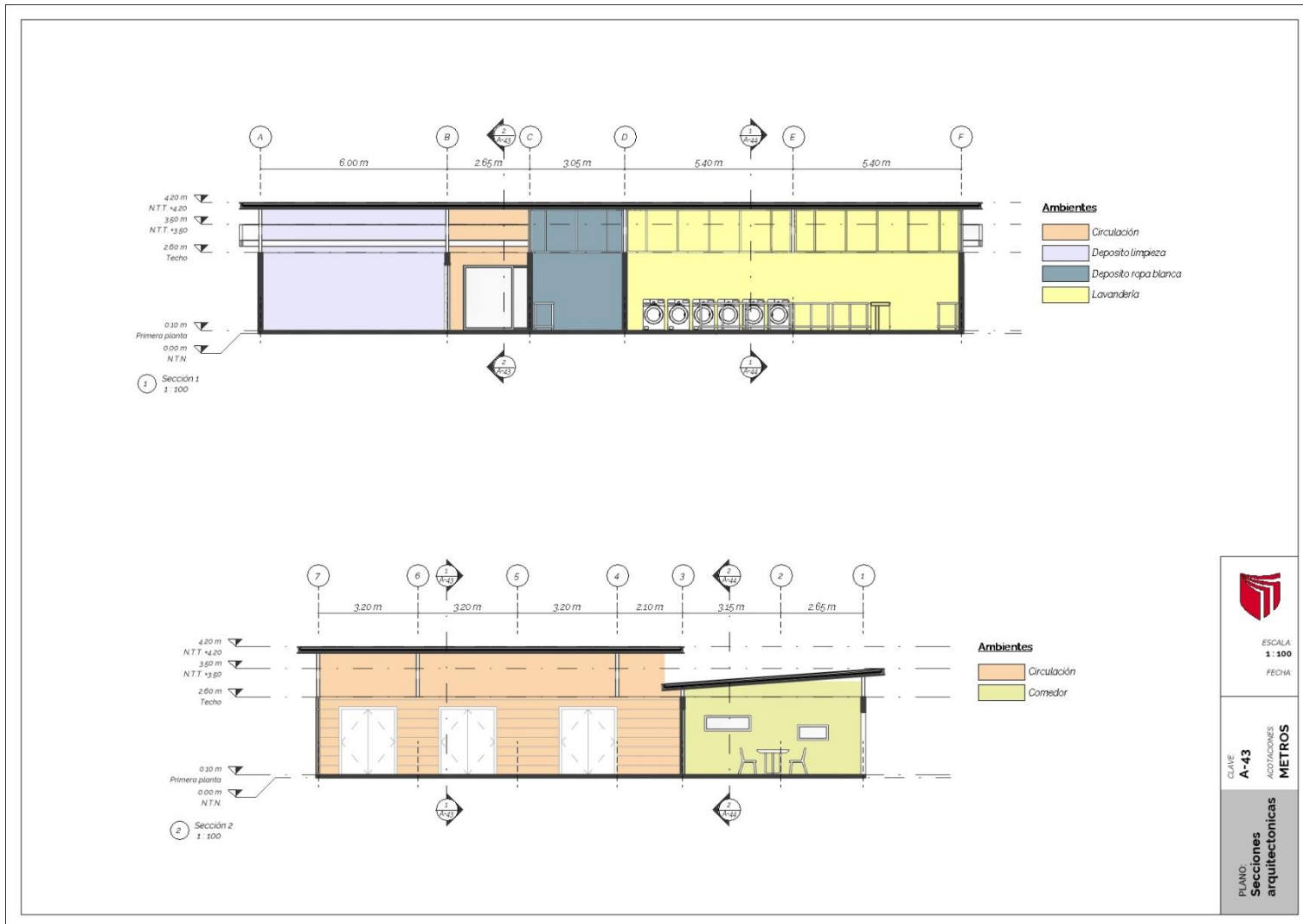


Figura 62. Secciones arquitectónicas serv. Hospedaje 01

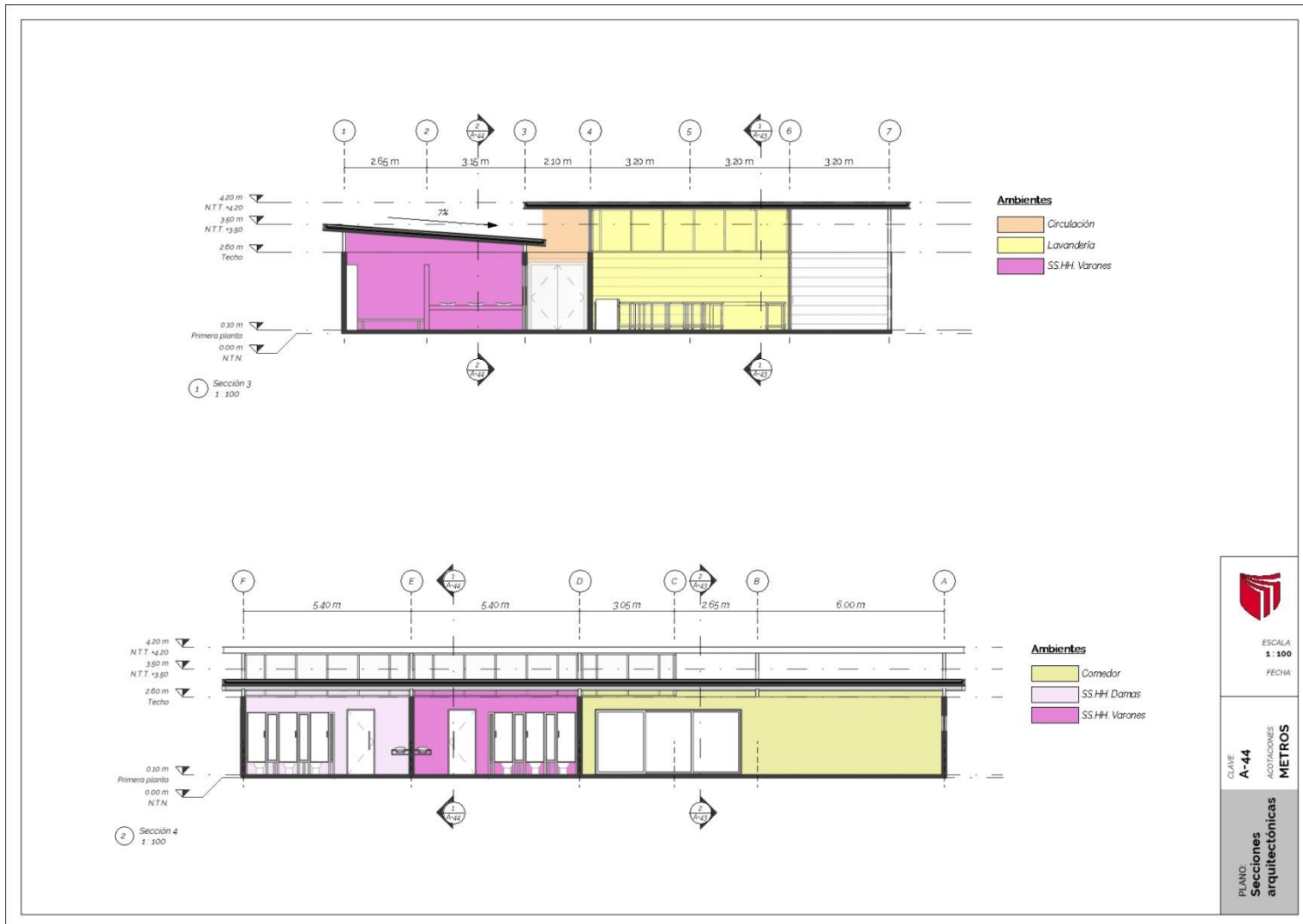


Figura 63. Secciones arquitectónicas serv. hospedaje 02




 ESCALA
1:100
 FECHA
 CLAVE
A-45
 ACCIONES
METROS
 PLANO
**Alzados
 arquitectónicos**

Figura 64. Alzados arquitectónicos serv. hospedaje

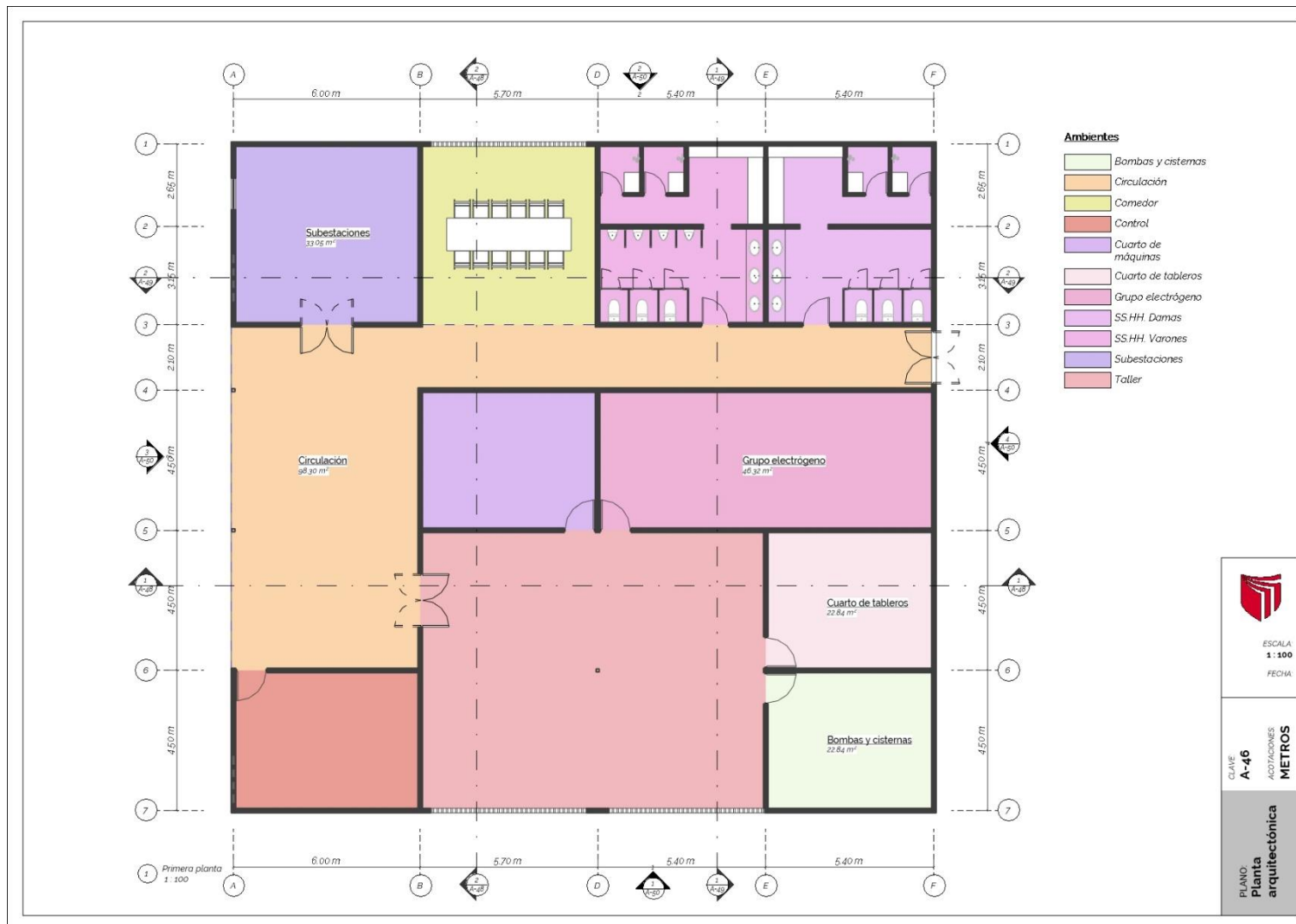
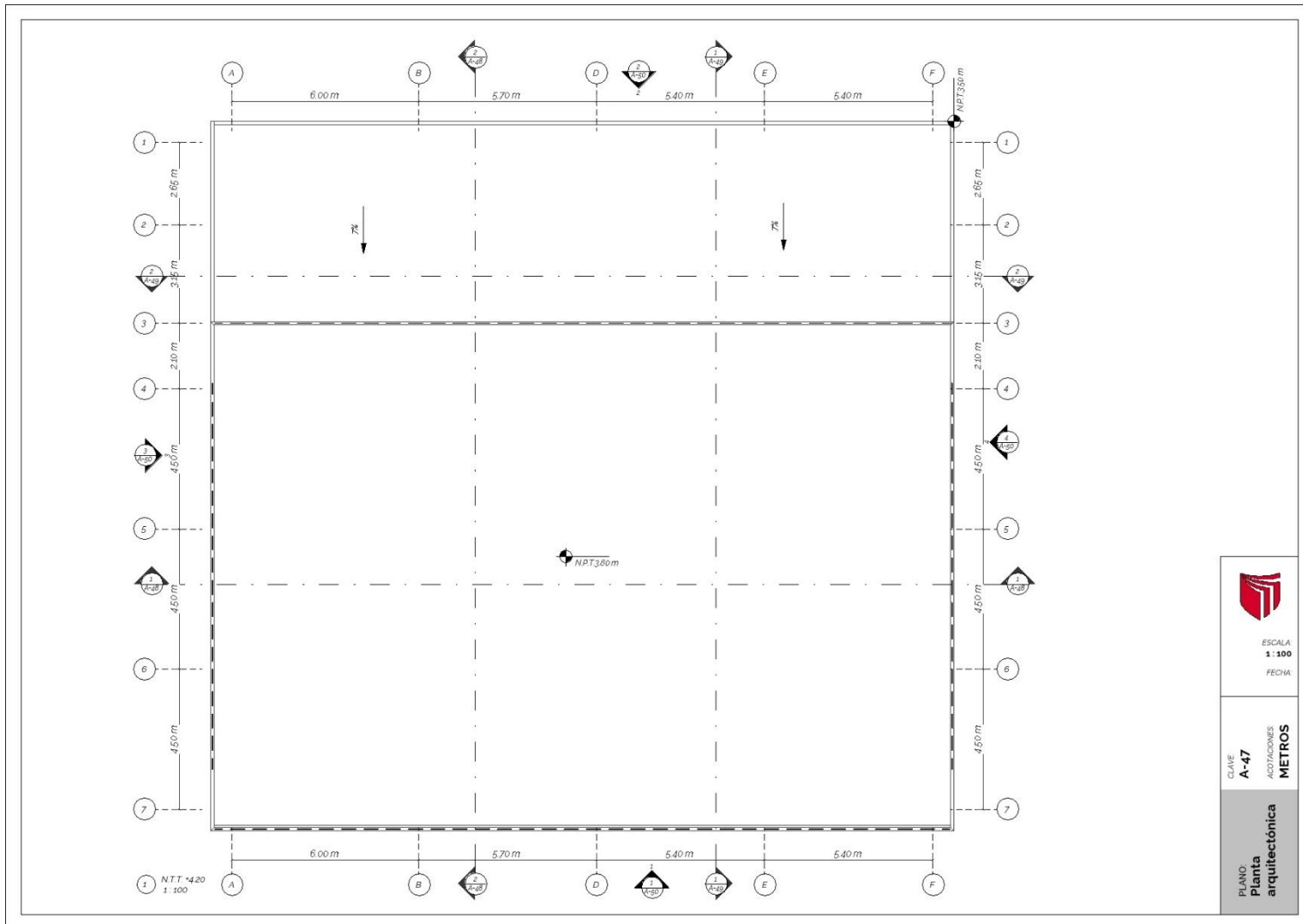


Figura 65. Planta arquitectónica serv. generales




 ESCALA
1:100
 FECHA
 CLAVE
A-47
 ACCIONES
METROS
 PLANO
Planta
arquitectónica

Figura 66. Planta de techo serv. generales

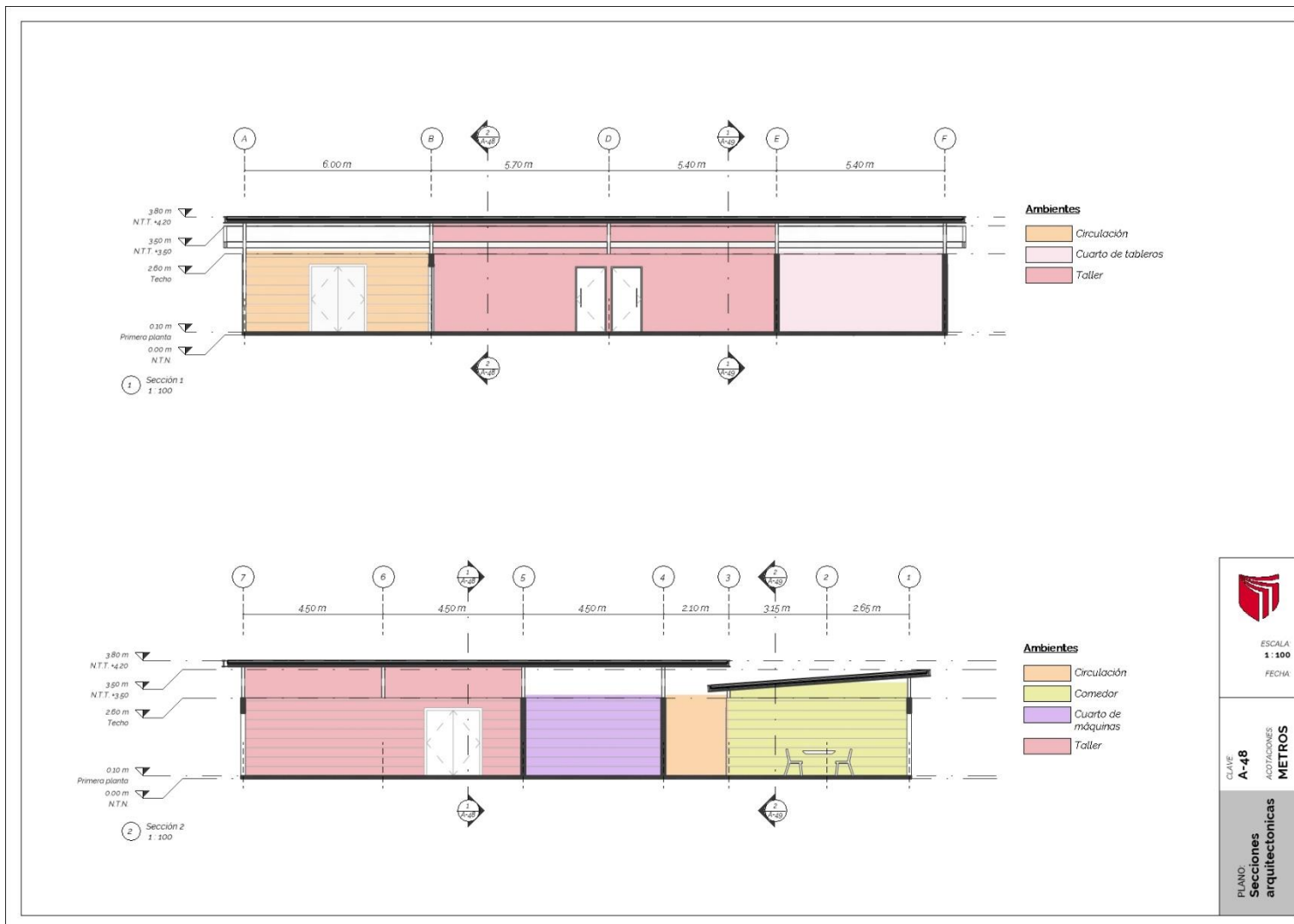


Figura 67. Secciones arquitectónicas serv. generales 01

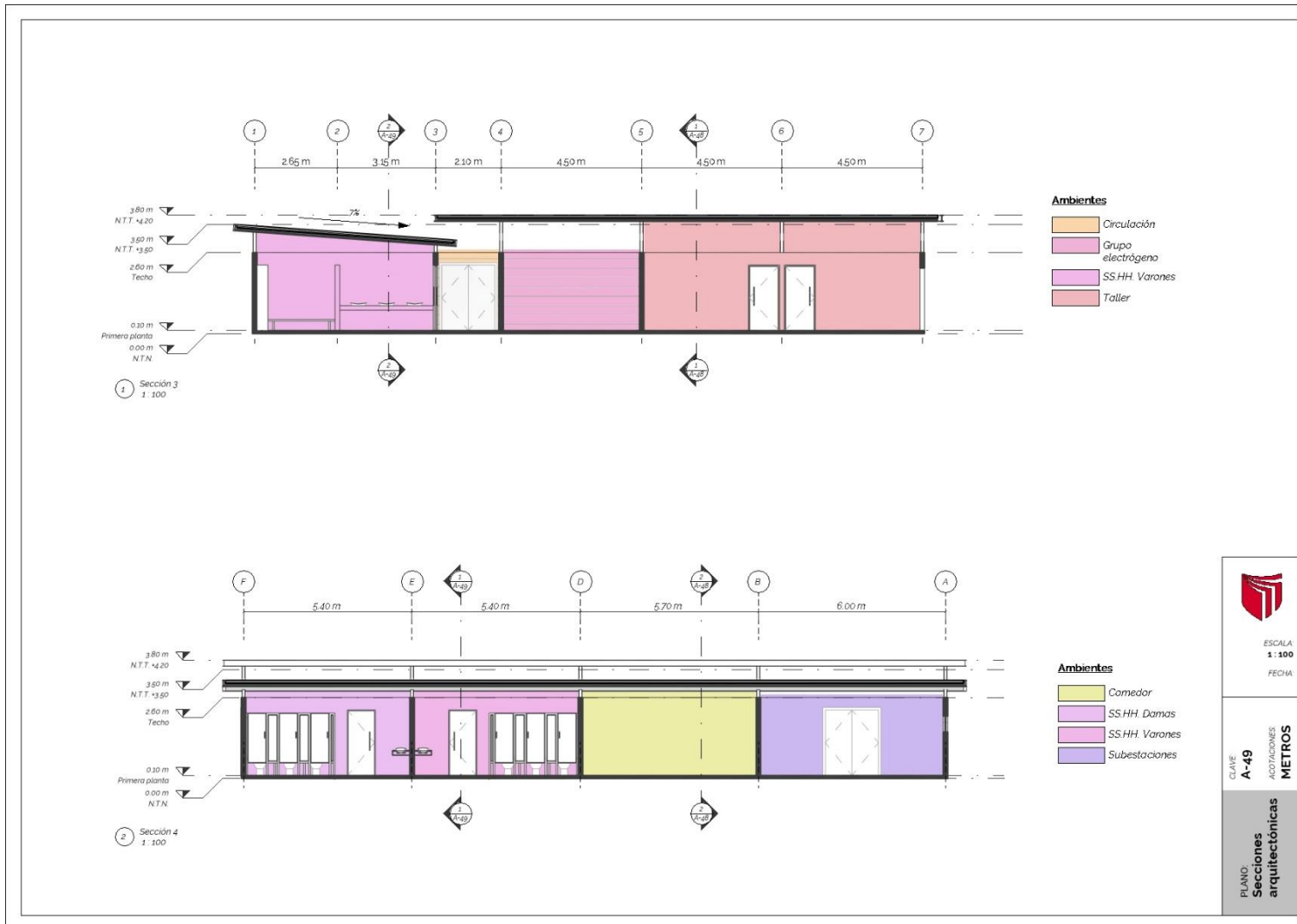
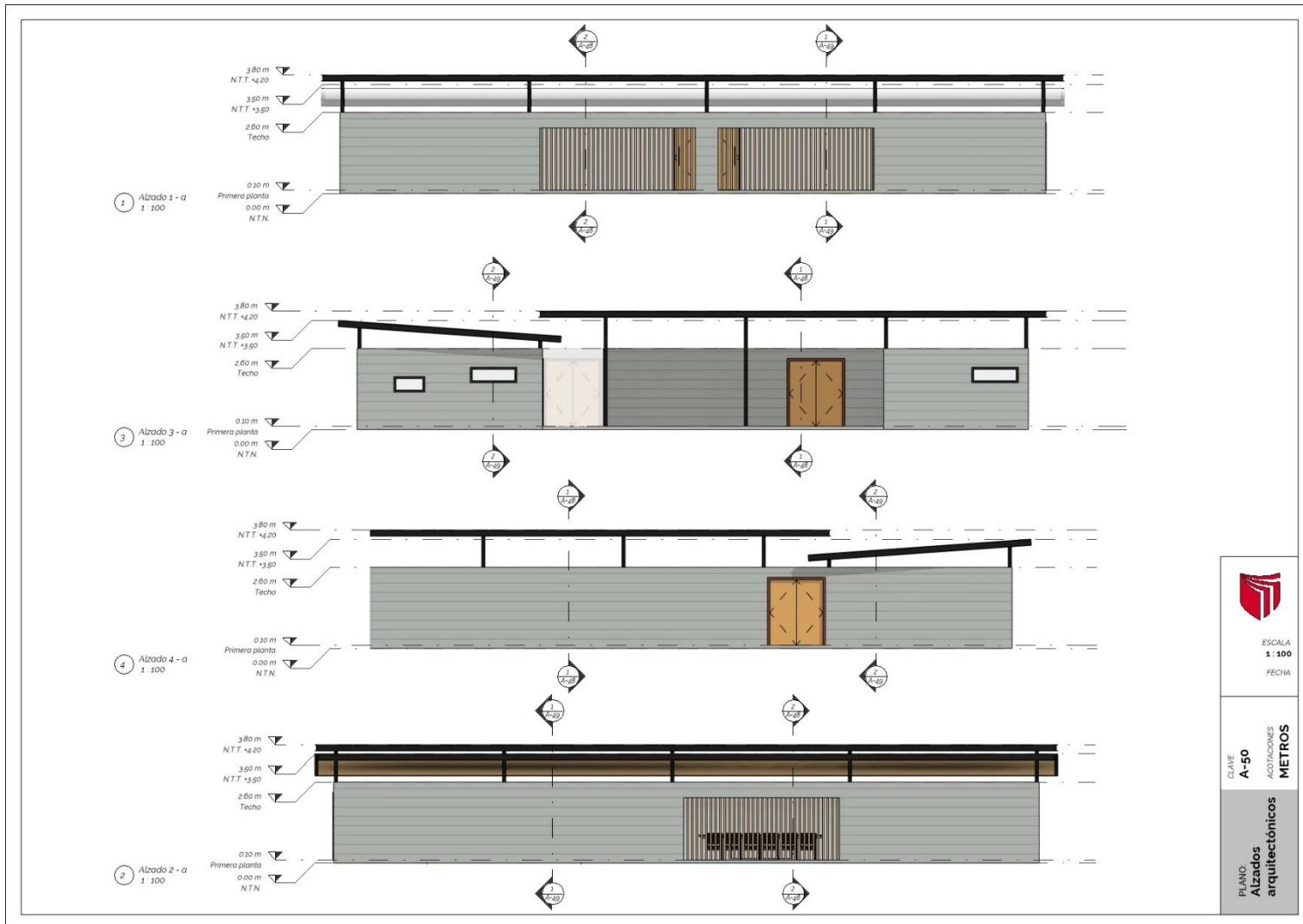


Figura 68. Secciones arquitectónicas serv. generales 02




 ESCALA
1:100
 FECHA:

CLAVE
A-50
 ACCIONES
METROS

PLANO
**Alzados
 arquitectónicos**

Figura 69. Alzados arquitectónicos serv. generales

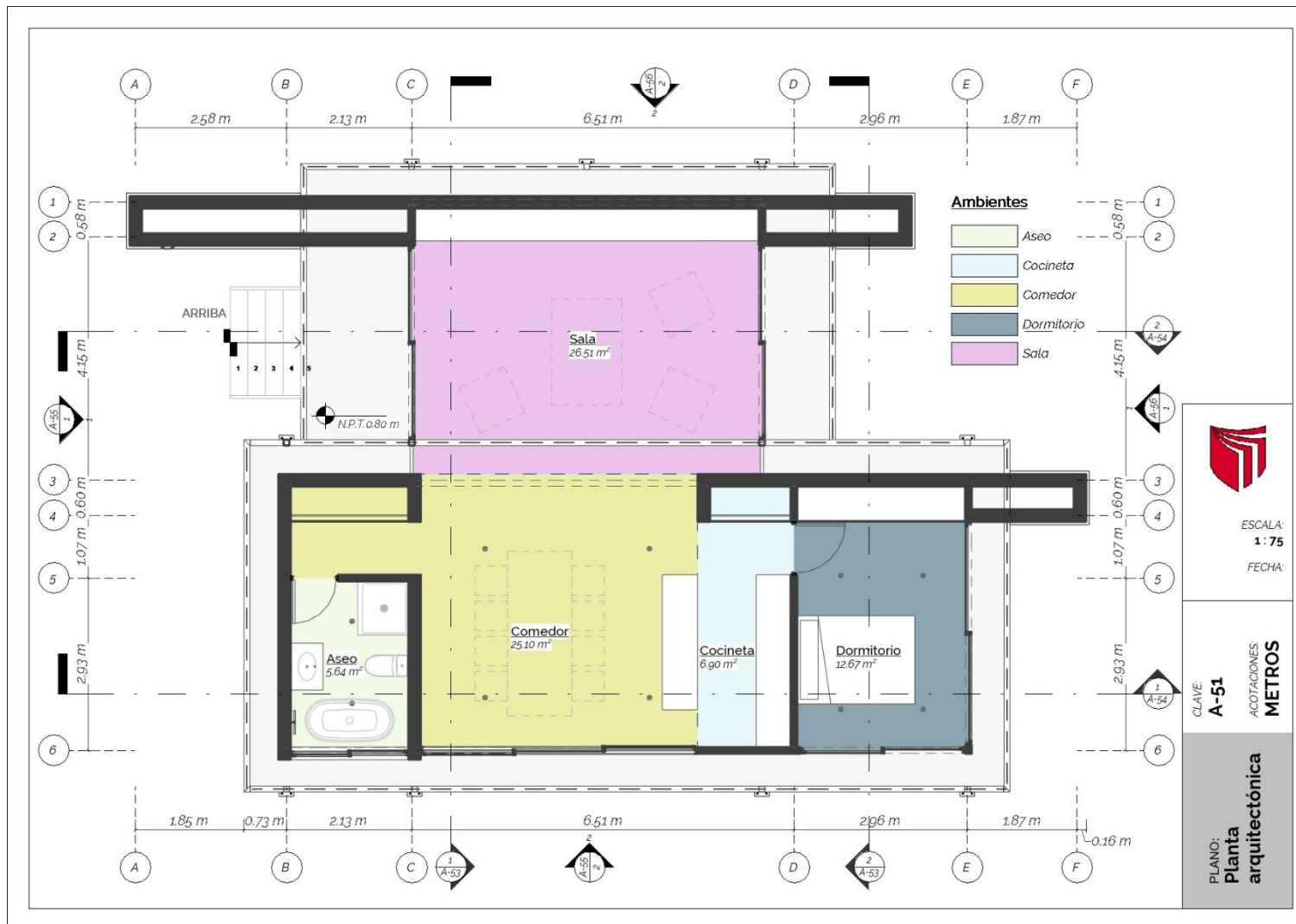


Figura 70. Planta arquitectónica bungalow

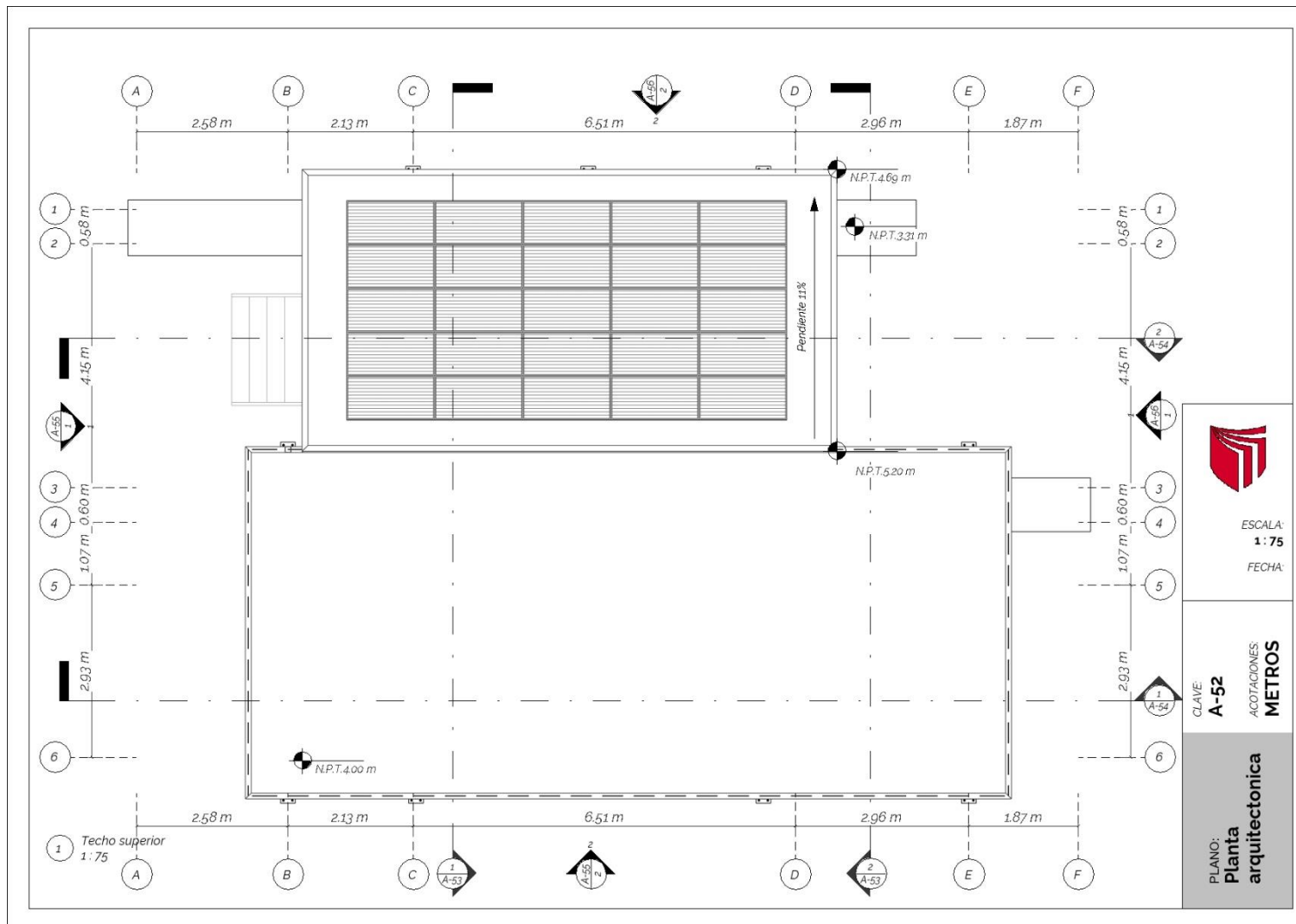


Figura 71. Planta de techo bungalow

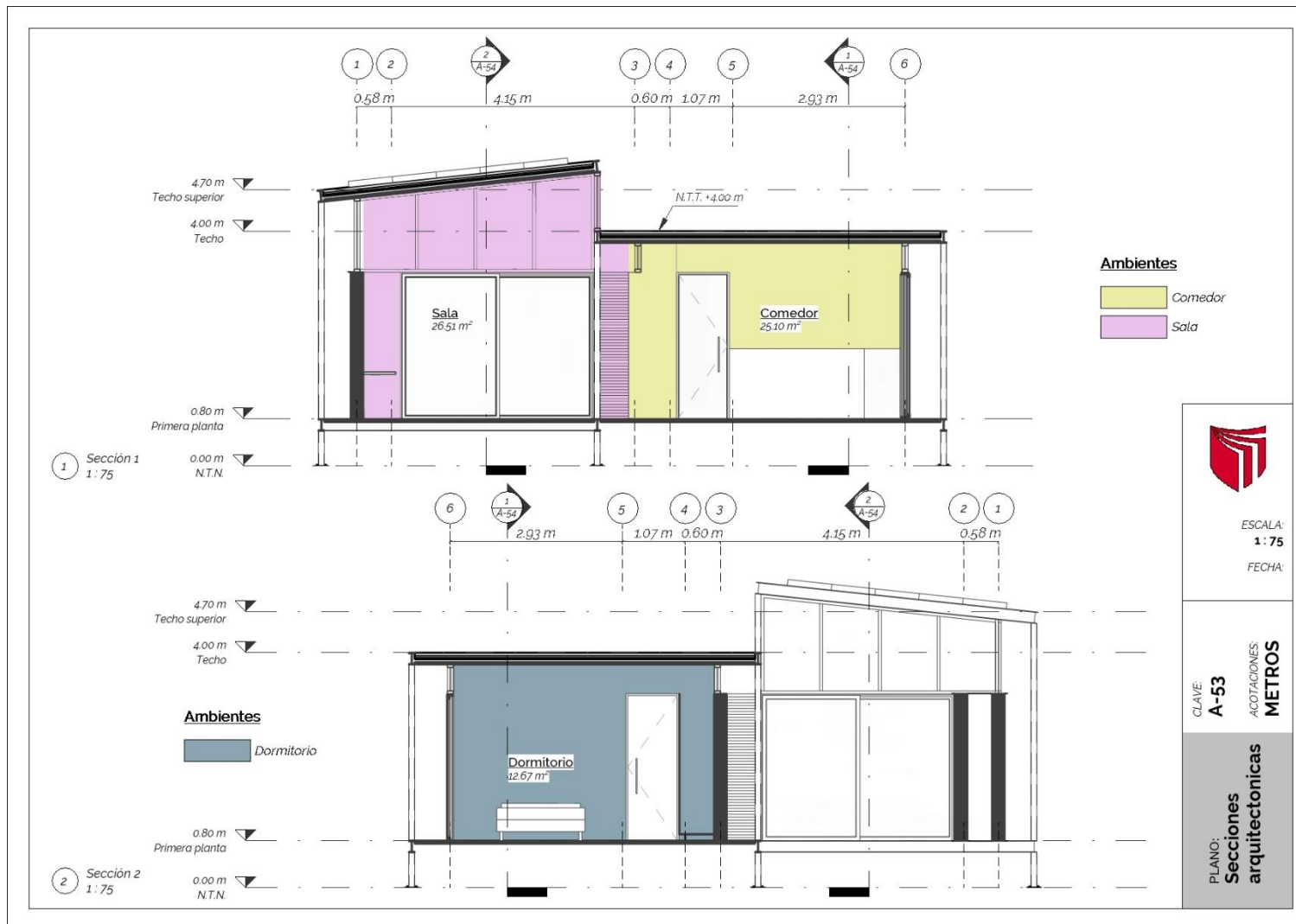


Figura 72. Sección arquitectónica bungalows 01

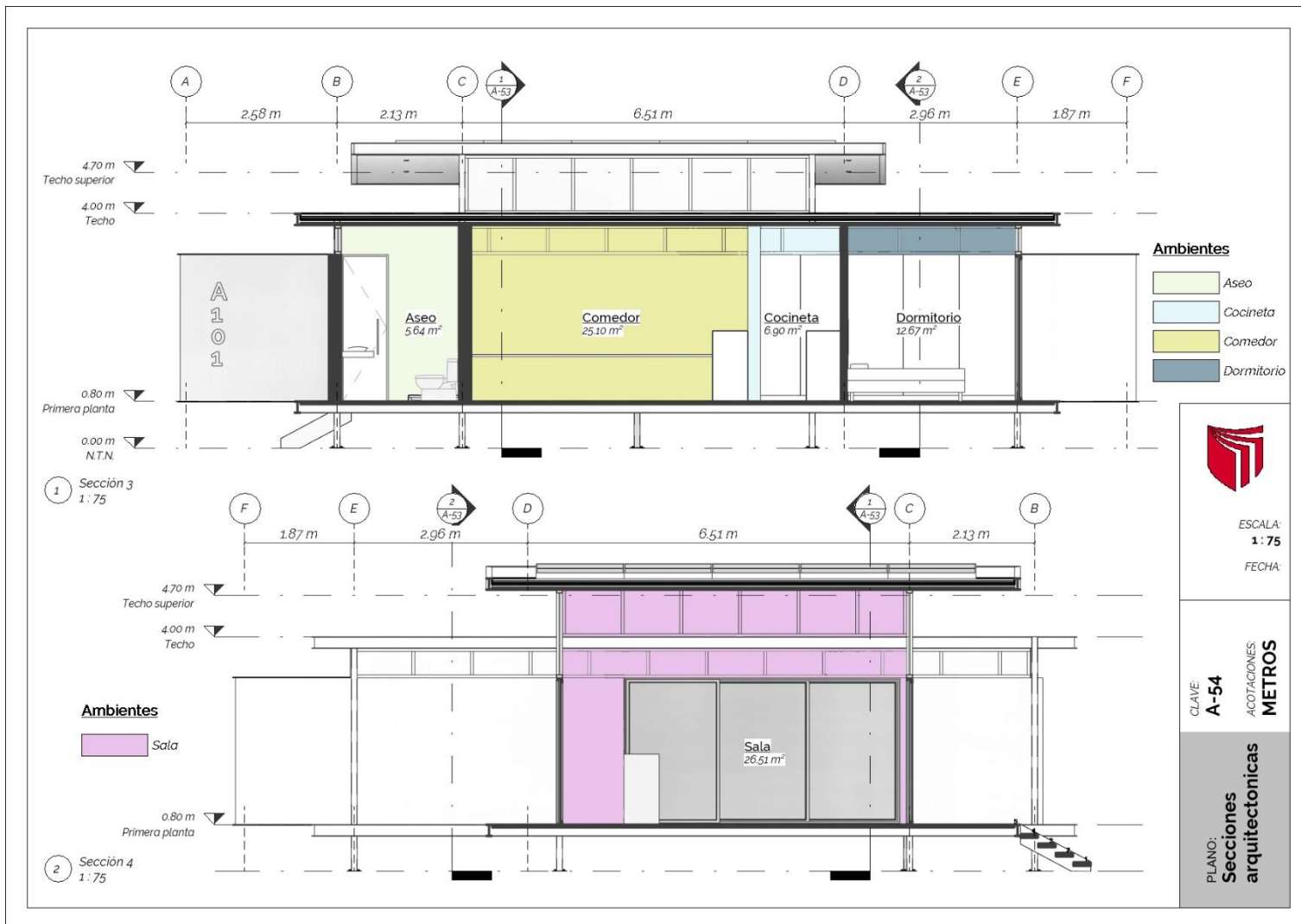


Figura 73. Sección arquitectónica bungalows 02

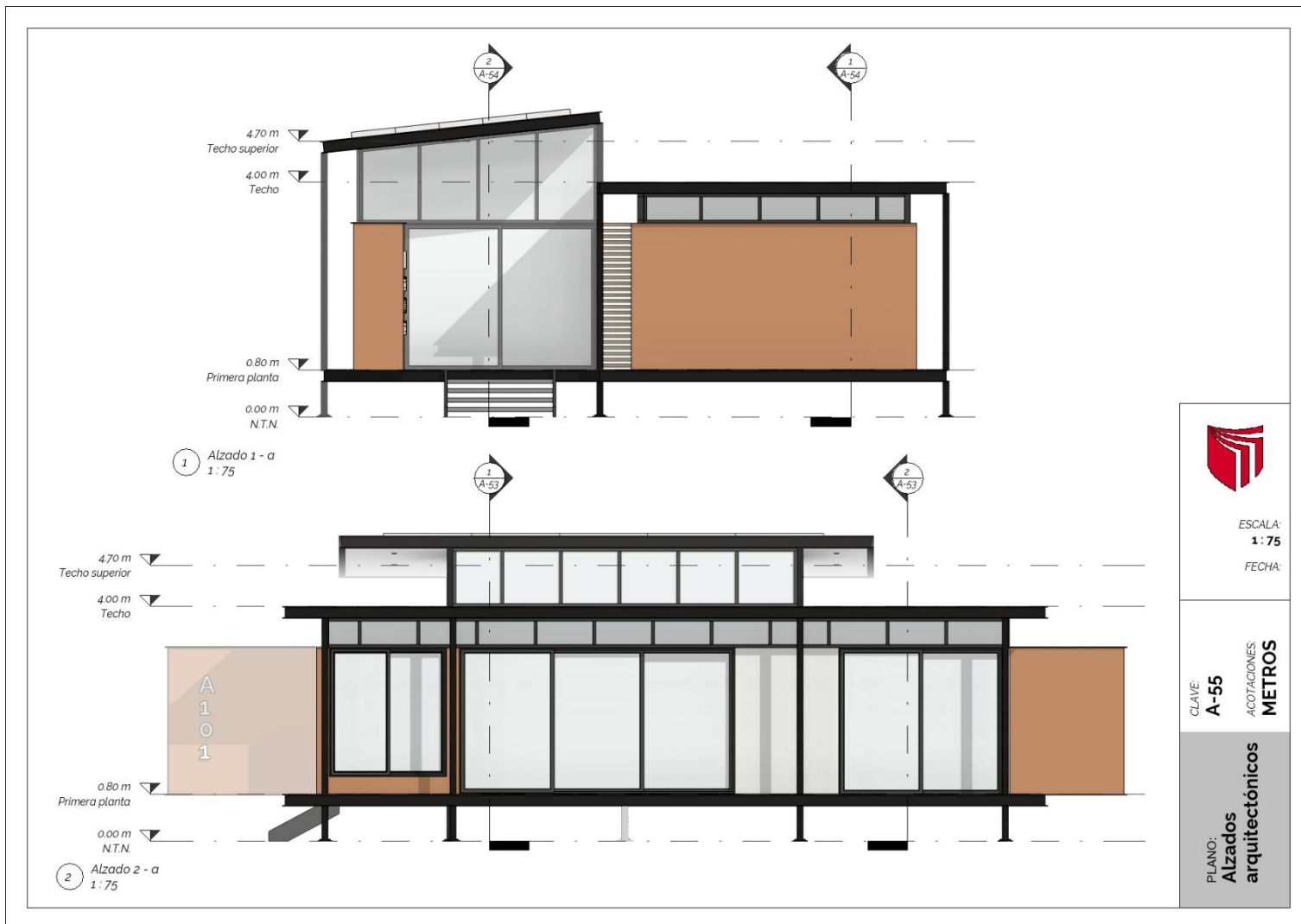


Figura 74. Alzados arquitectónicos bungalows 01

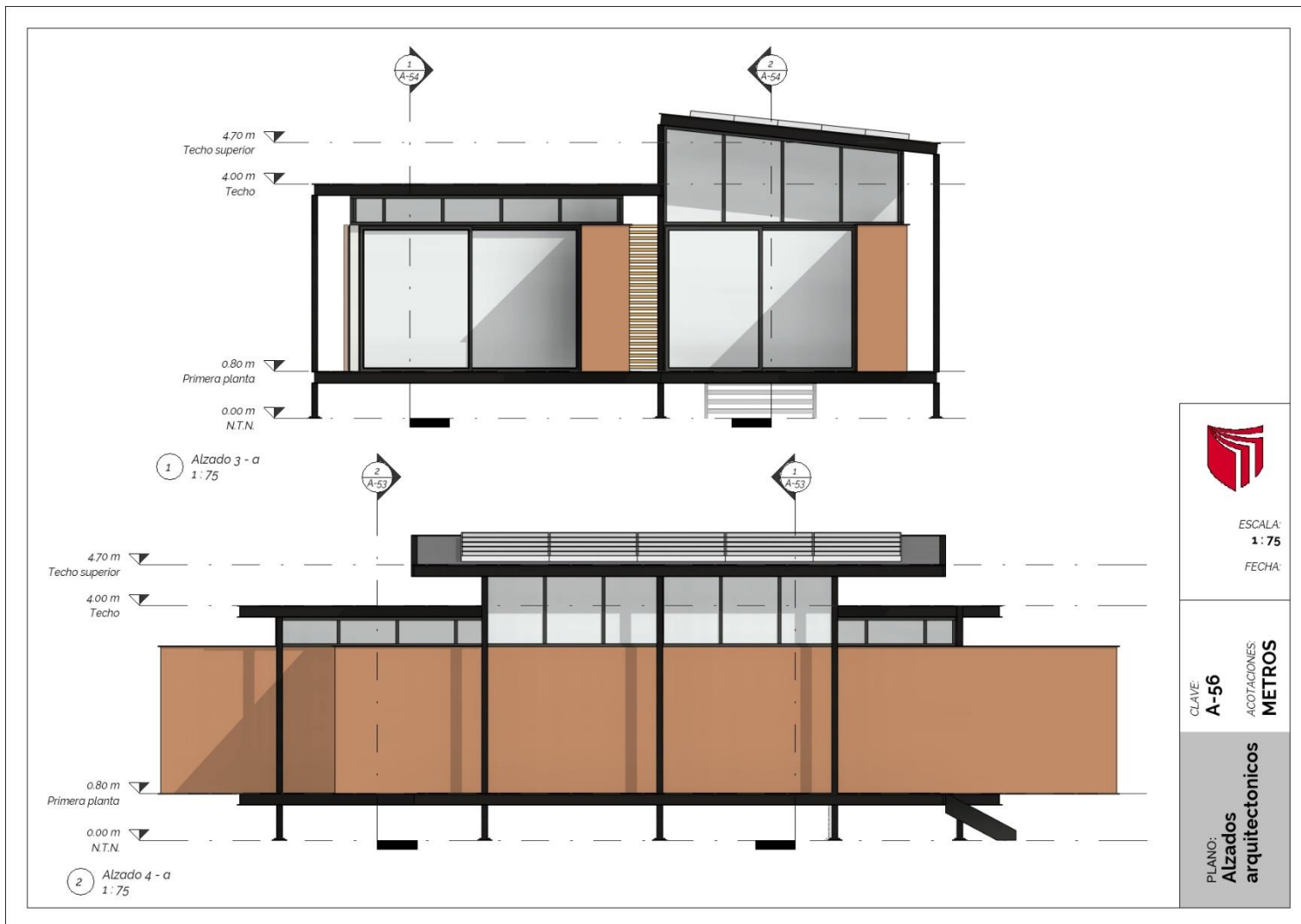


Figura 75. Alzados arquitectónicos bungalows 02

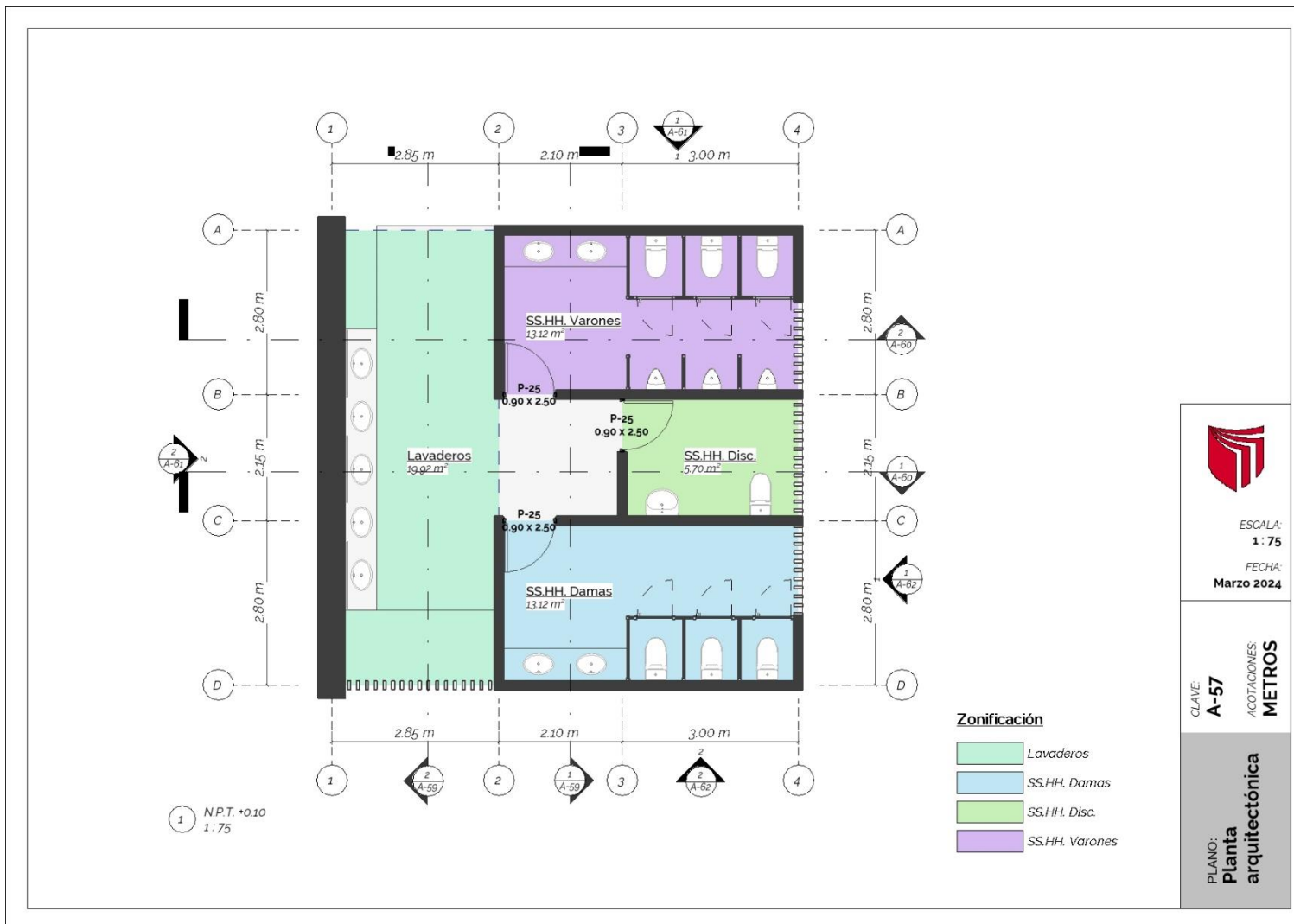


Figura 76. Planta arquitectónica serv. higiénicos

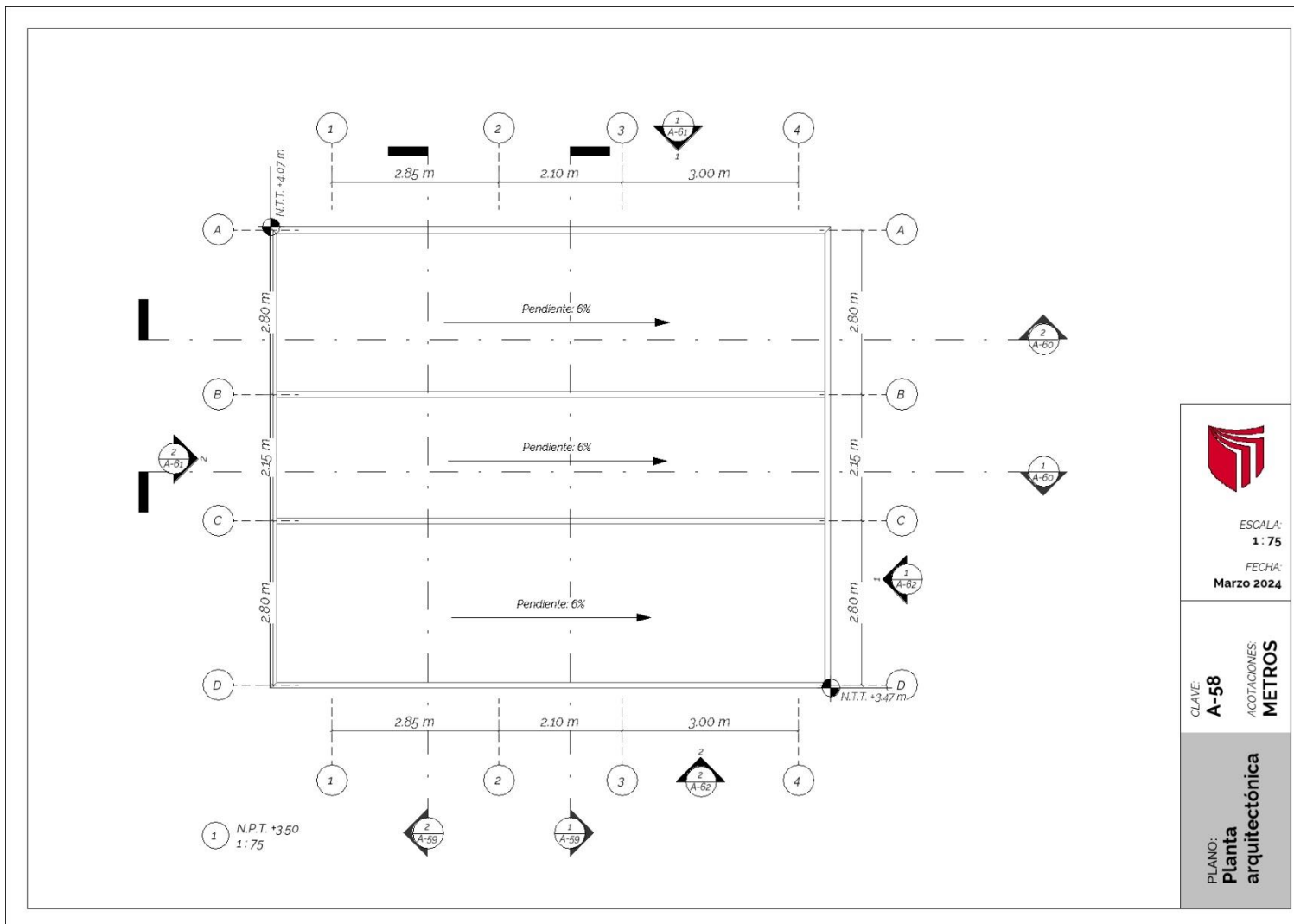


Figura 77. Planta de techo serv. higiénicos

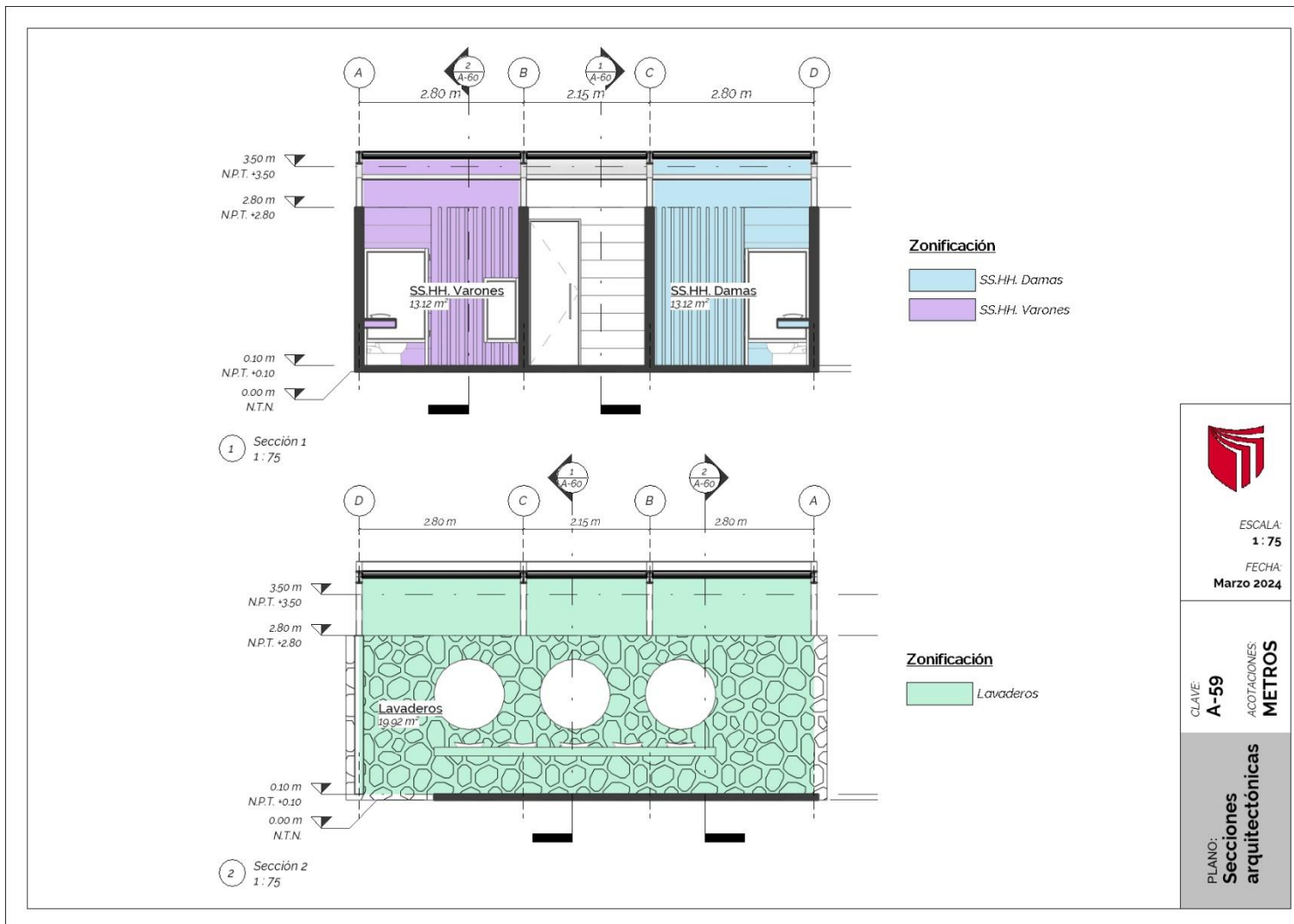


Figura 78. Secciones arquitectónicas serv. higiénicos 01

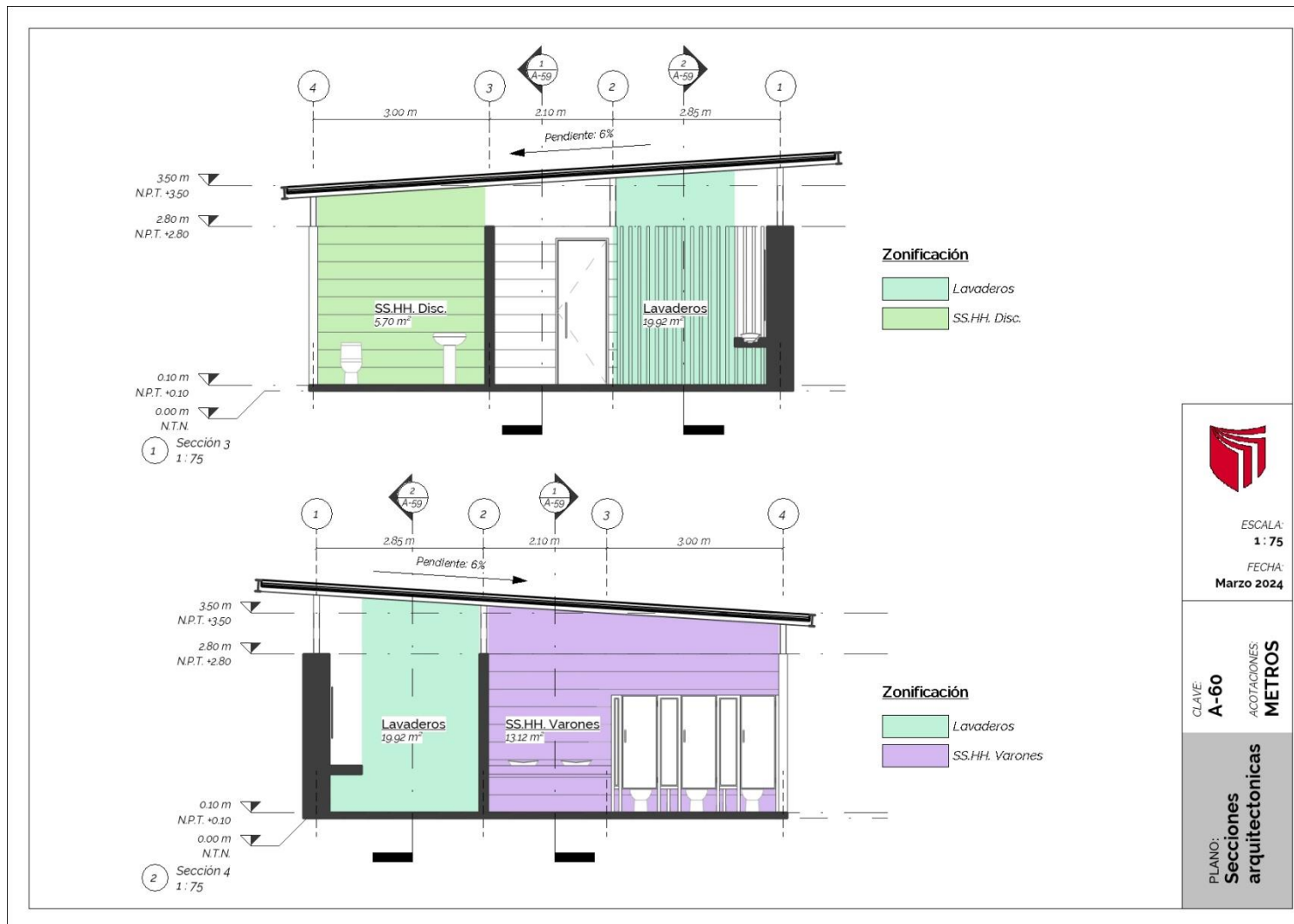


Figura 79. Secciones arquitectónicas serv. higiénicos 02

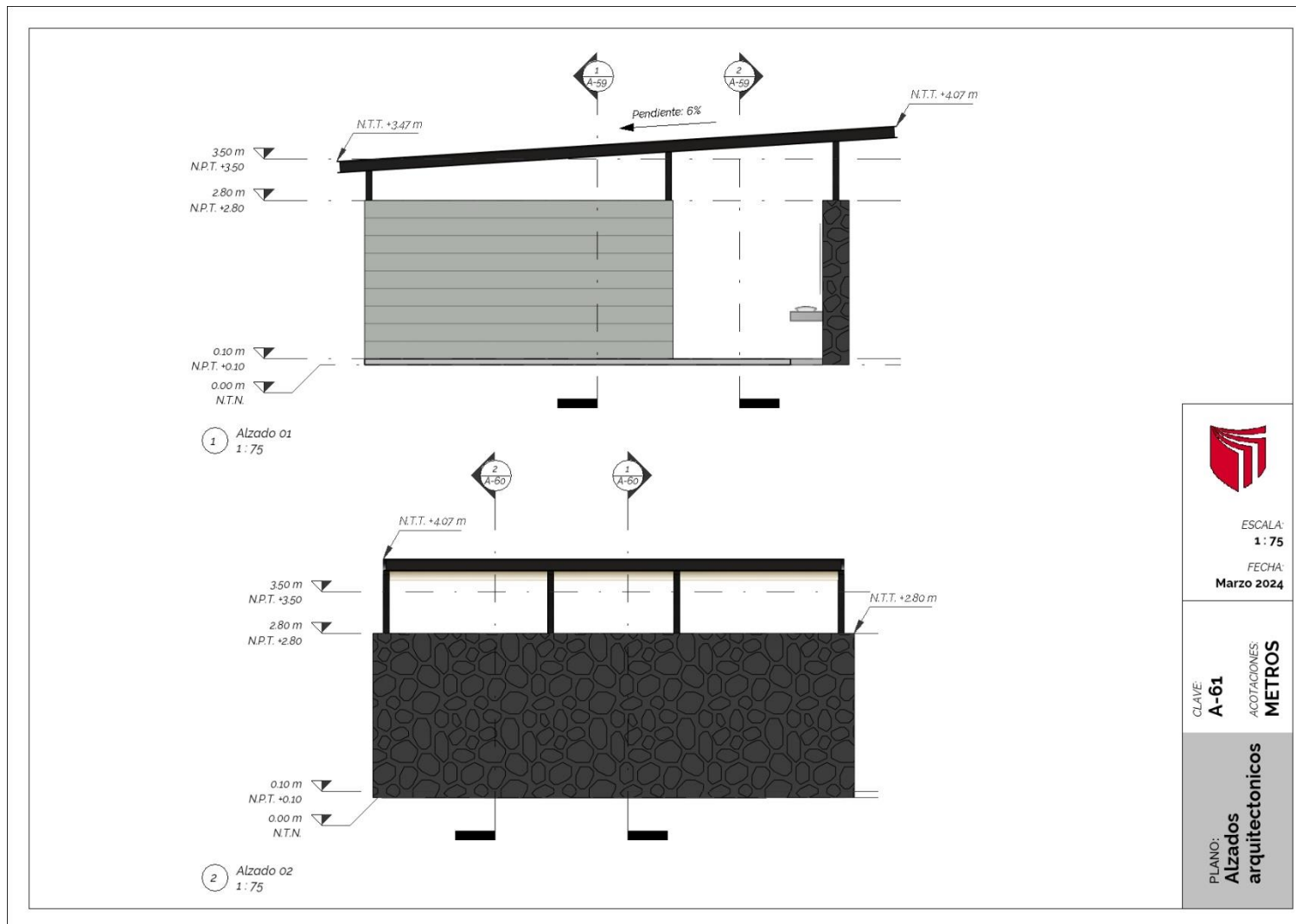


Figura 80. Alzados arquitectónicos serv. higiénicos 01

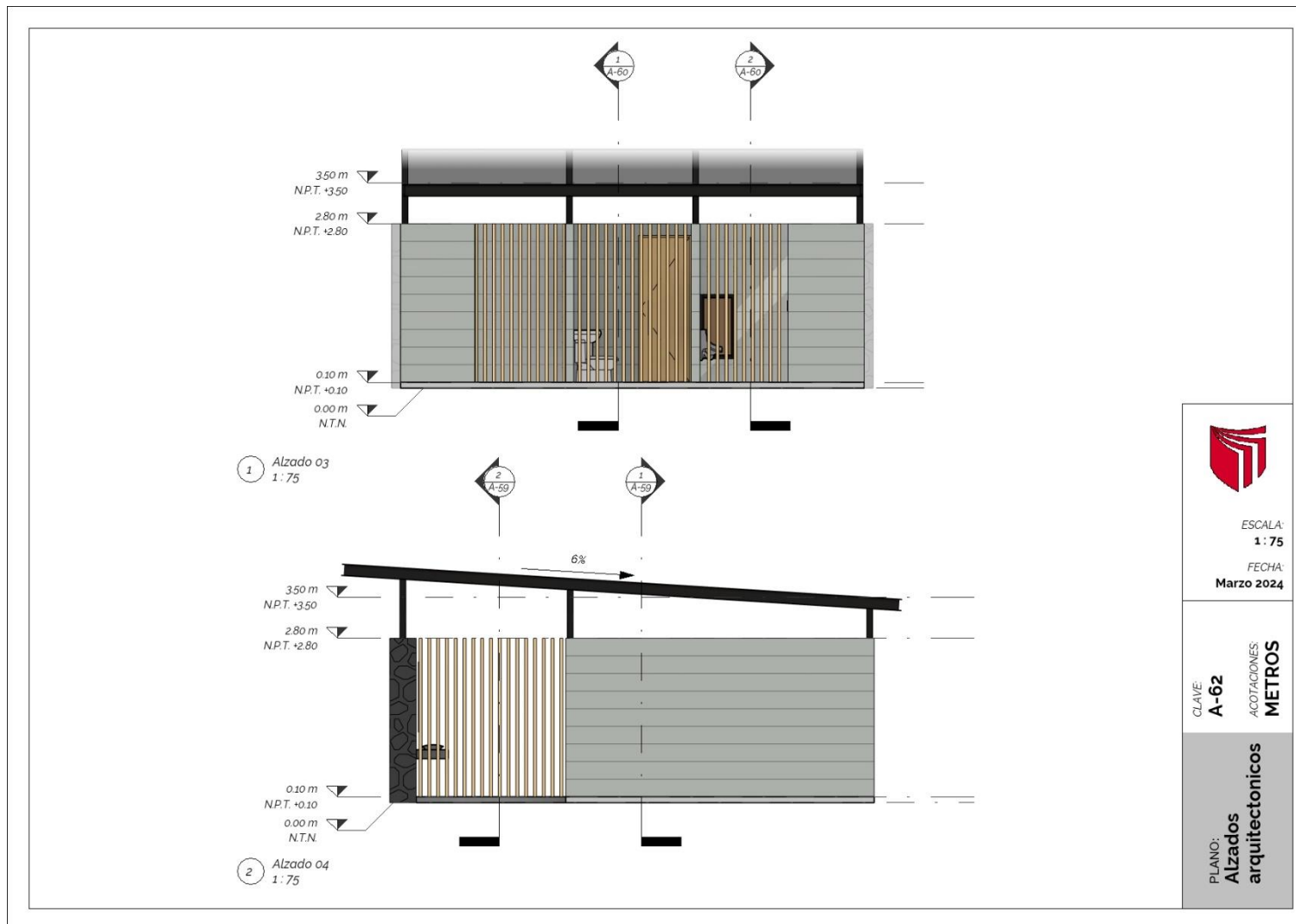


Figura 81. Alzados arquitectónicos serv. higiénicos 02

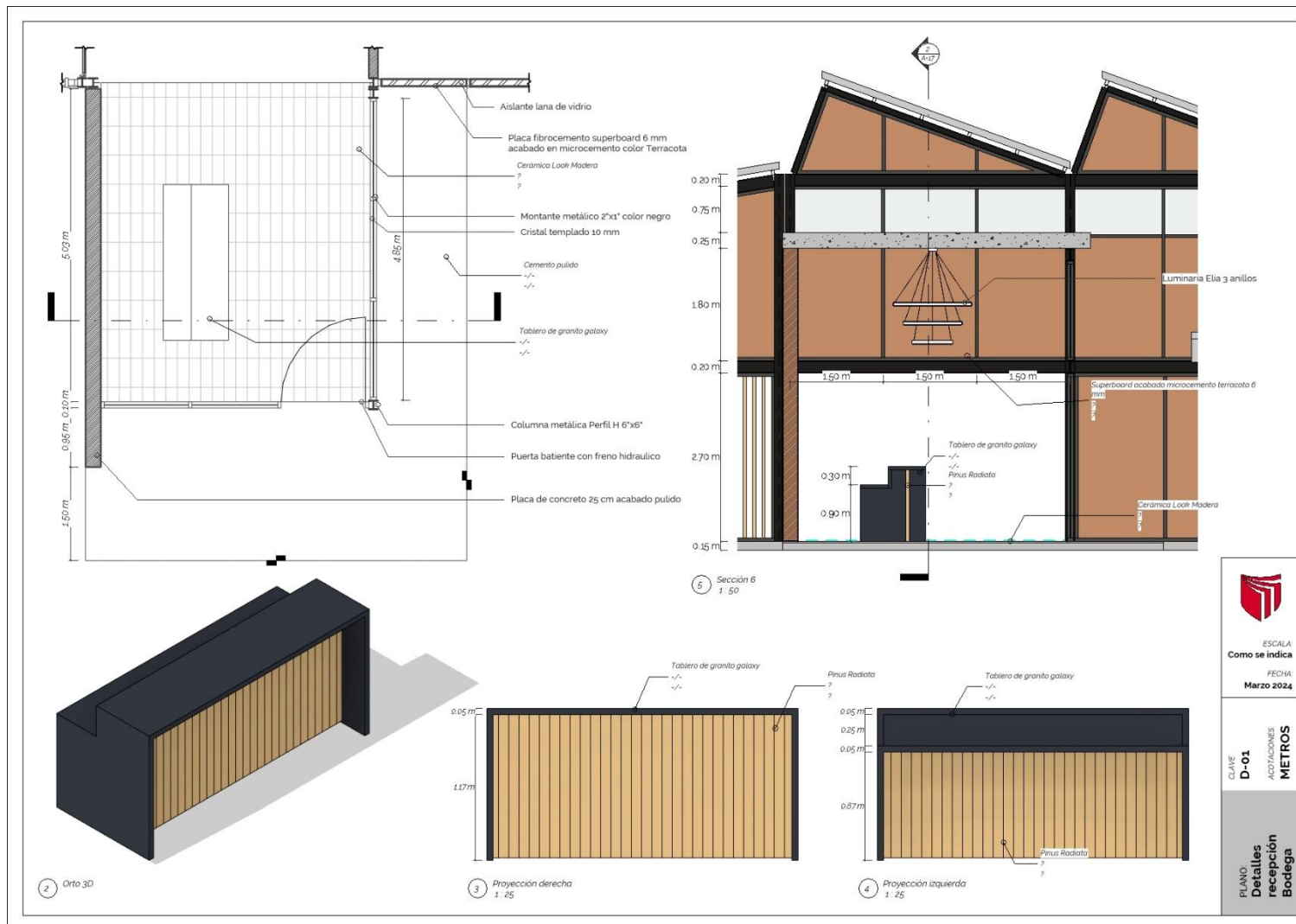


Figura 82. Detalles arquitectónicos recepción bodega

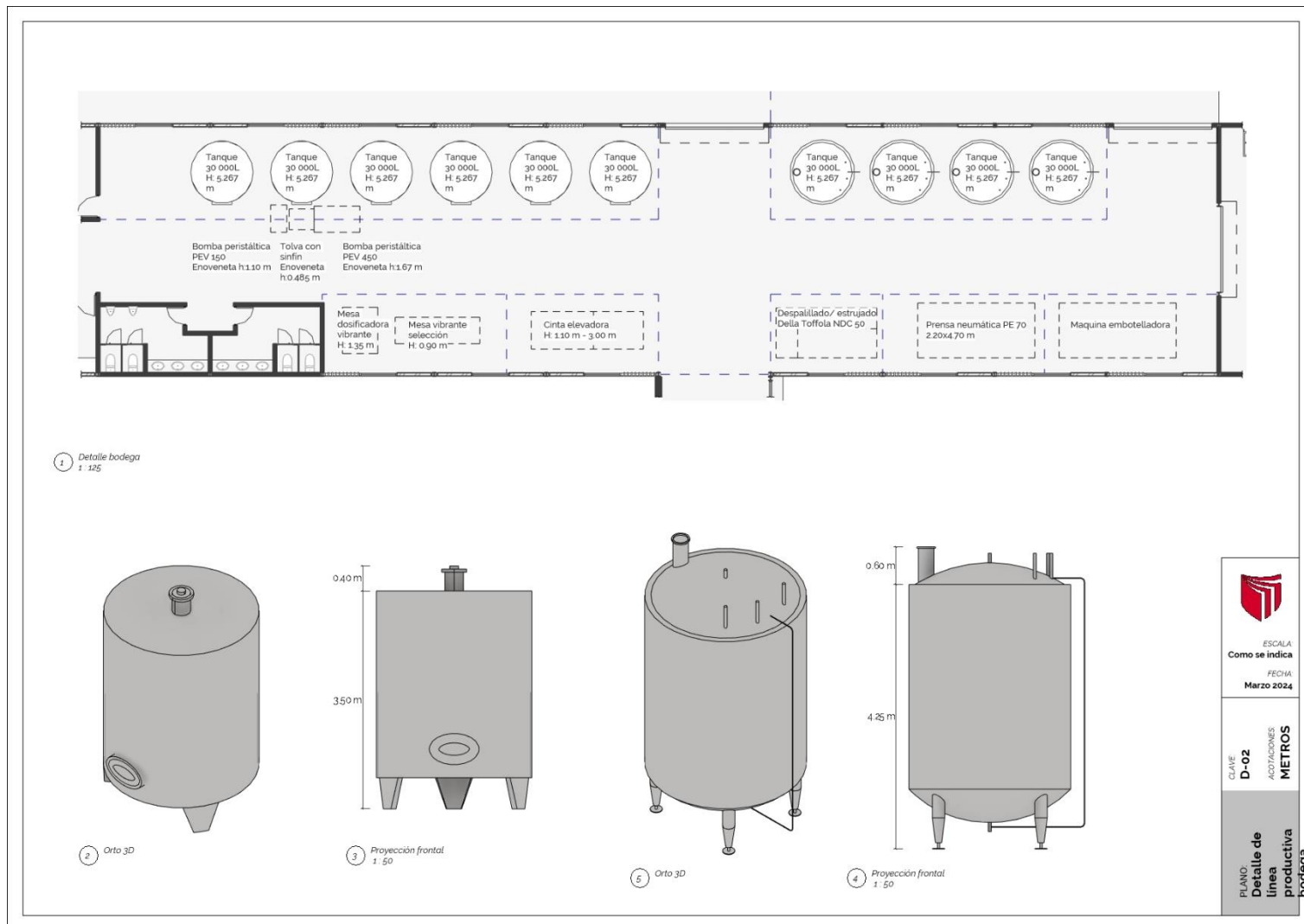


Figura 83. Detalles nave de producción

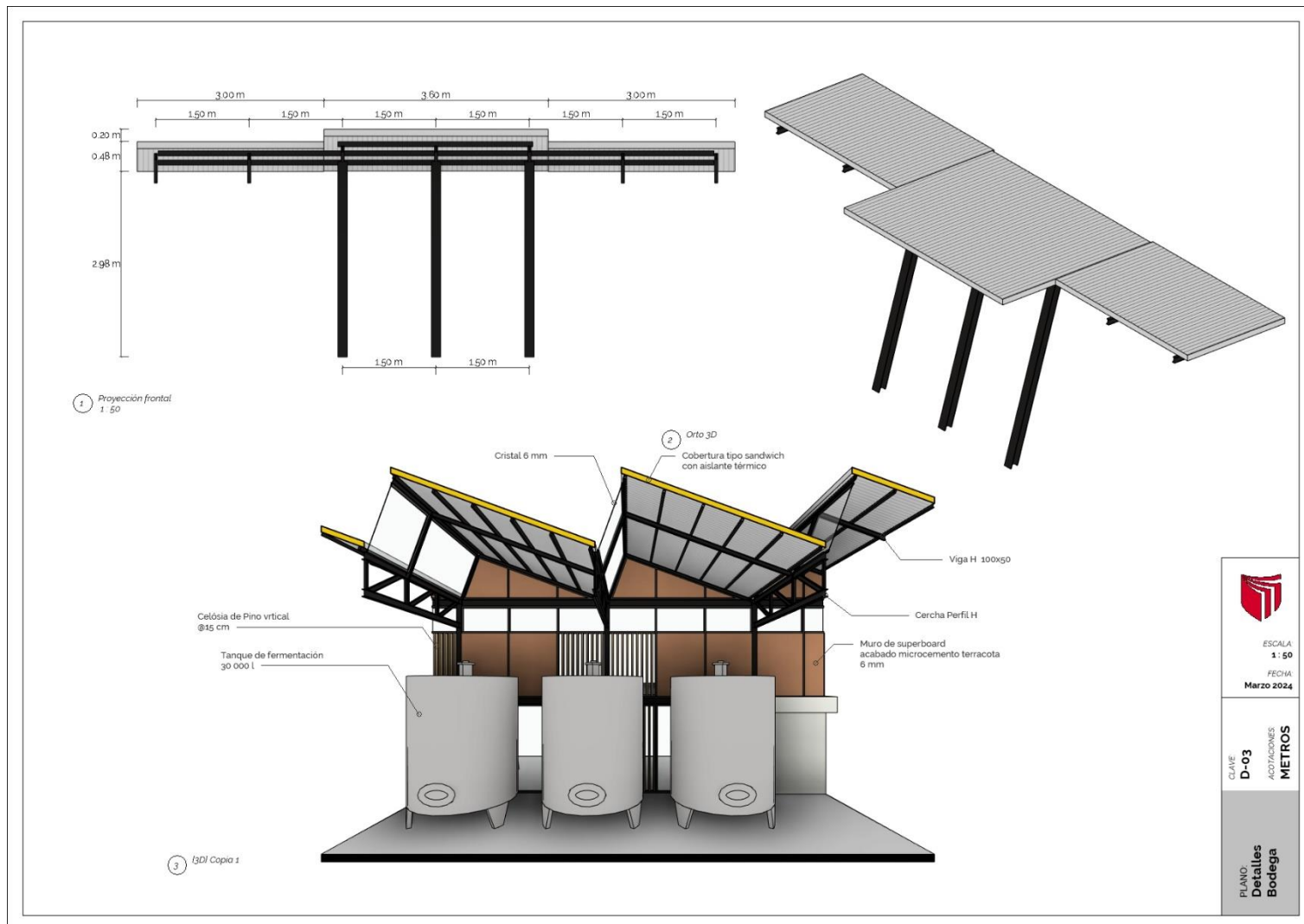


Figura 84. Detalles cobertura y aleros



Figura 85. Render vista aérea centro enoturístico



Figura 86. Render ingreso centro enoturístico

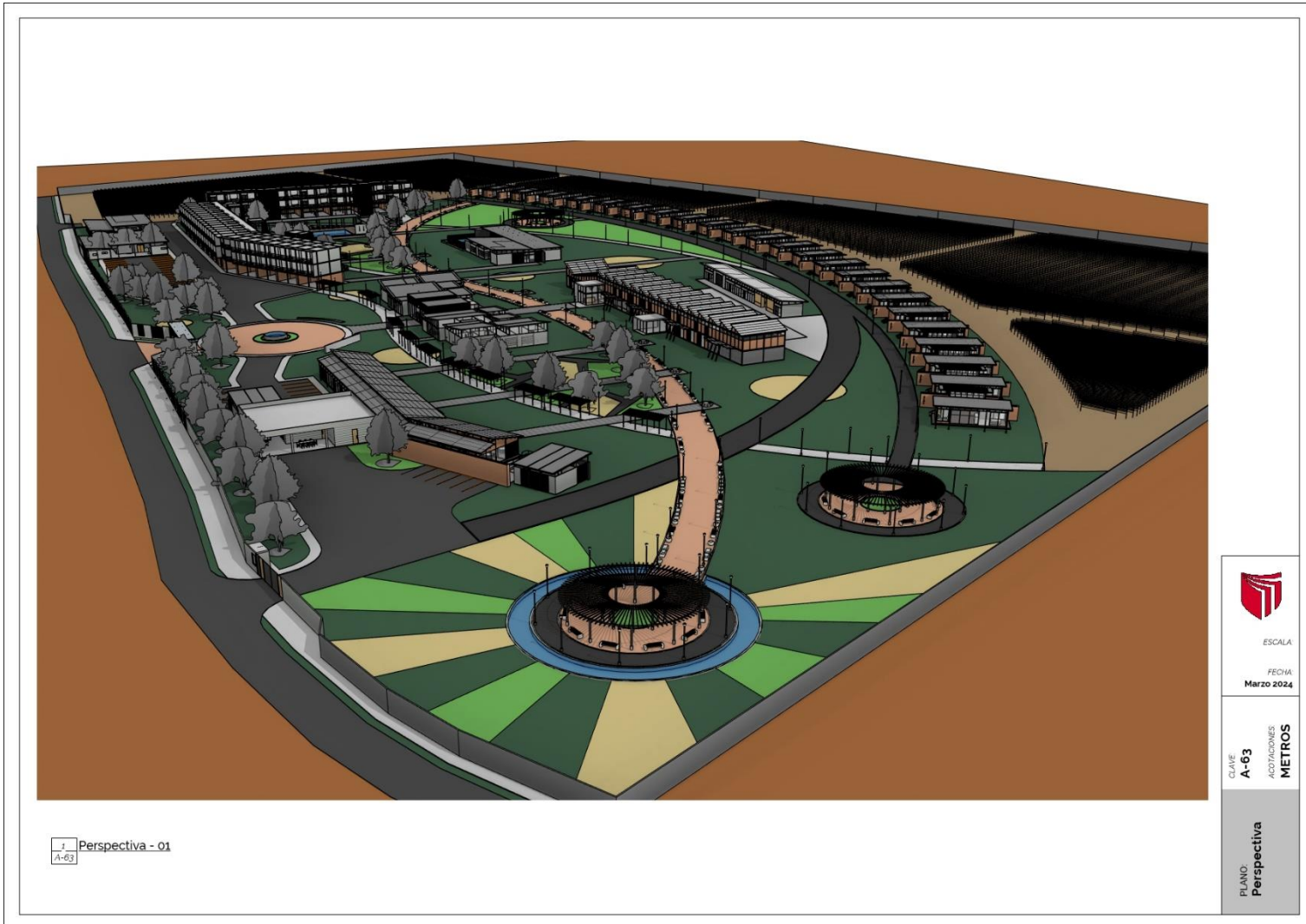


Figura 87. Perspectiva centro enoturístico

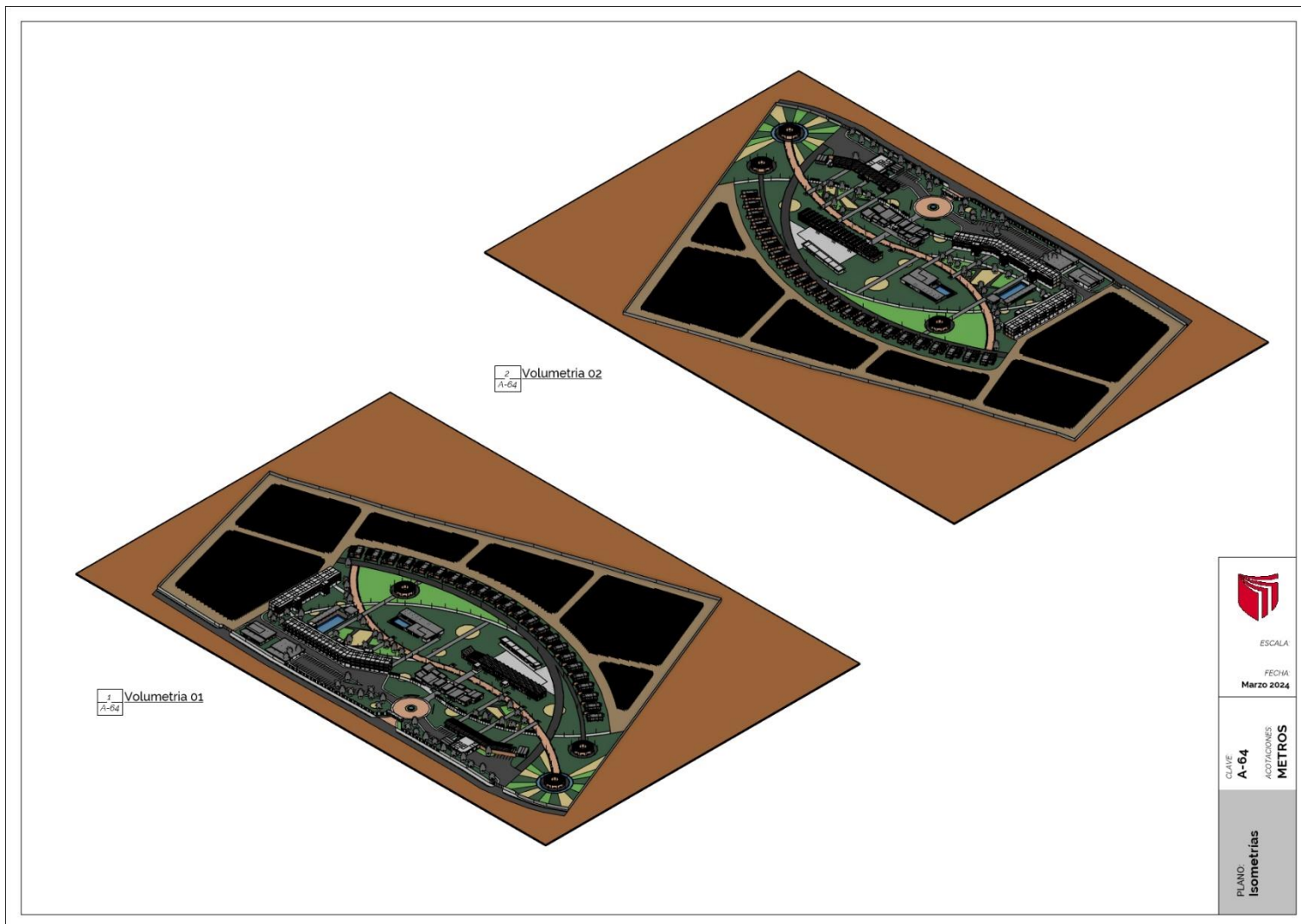


Figura 88. Isometría centro enoturístico



Figura 89. Render fachada recepción y administración



Figura 90. Perspectivas recepción y administración

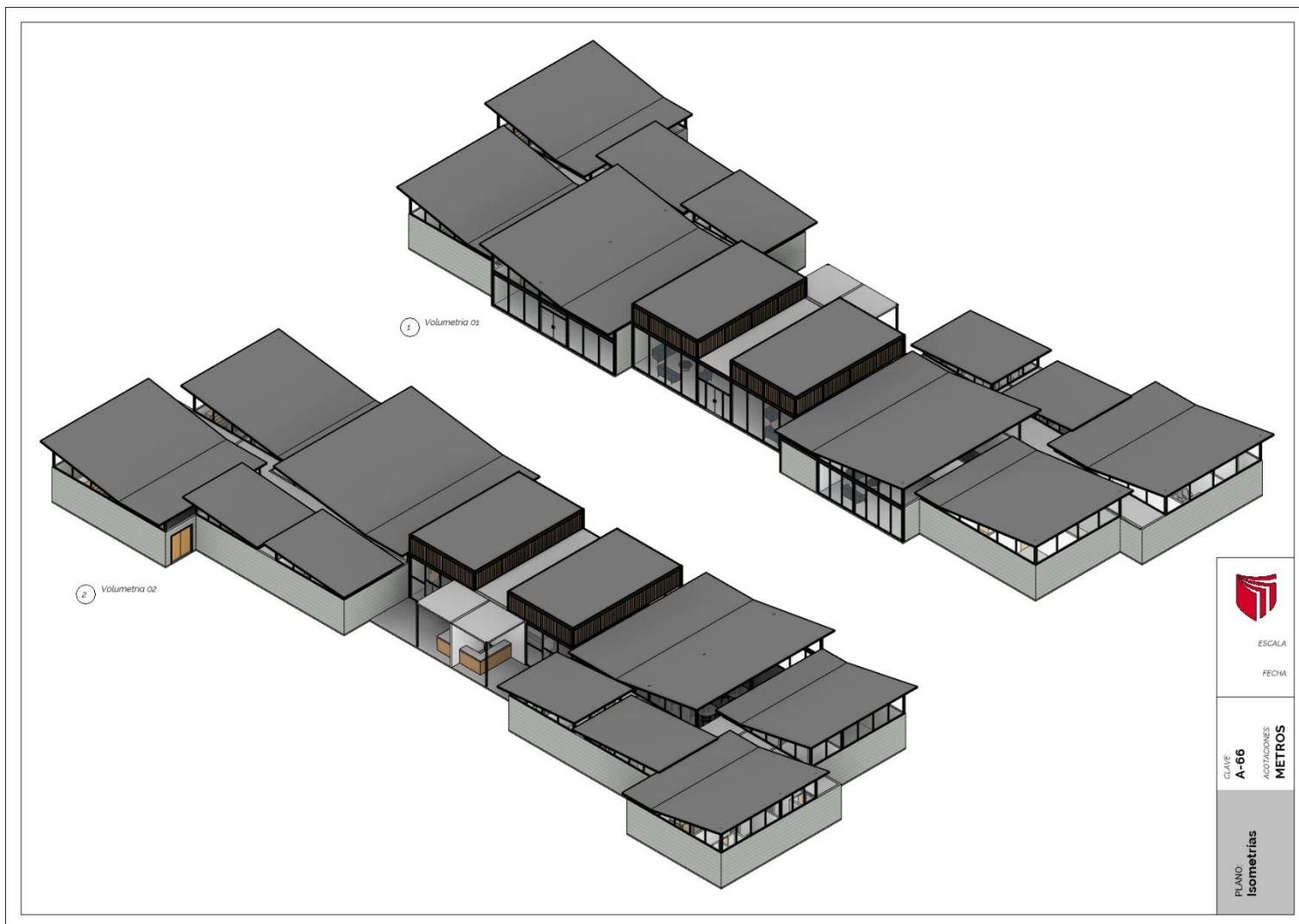


Figura 91. Isometrías recepción y administración



Figura 92. Render fachada restaurante 01



Figura 93. Render fachada restaurante 02



Figura 94. Render fachada restaurante 03



Figura 95. Render exterior restaurante



Figura 96. Render interior restaurante



Figura 97. Perspectivas restaurante



Figura 98. Isometrías restaurante

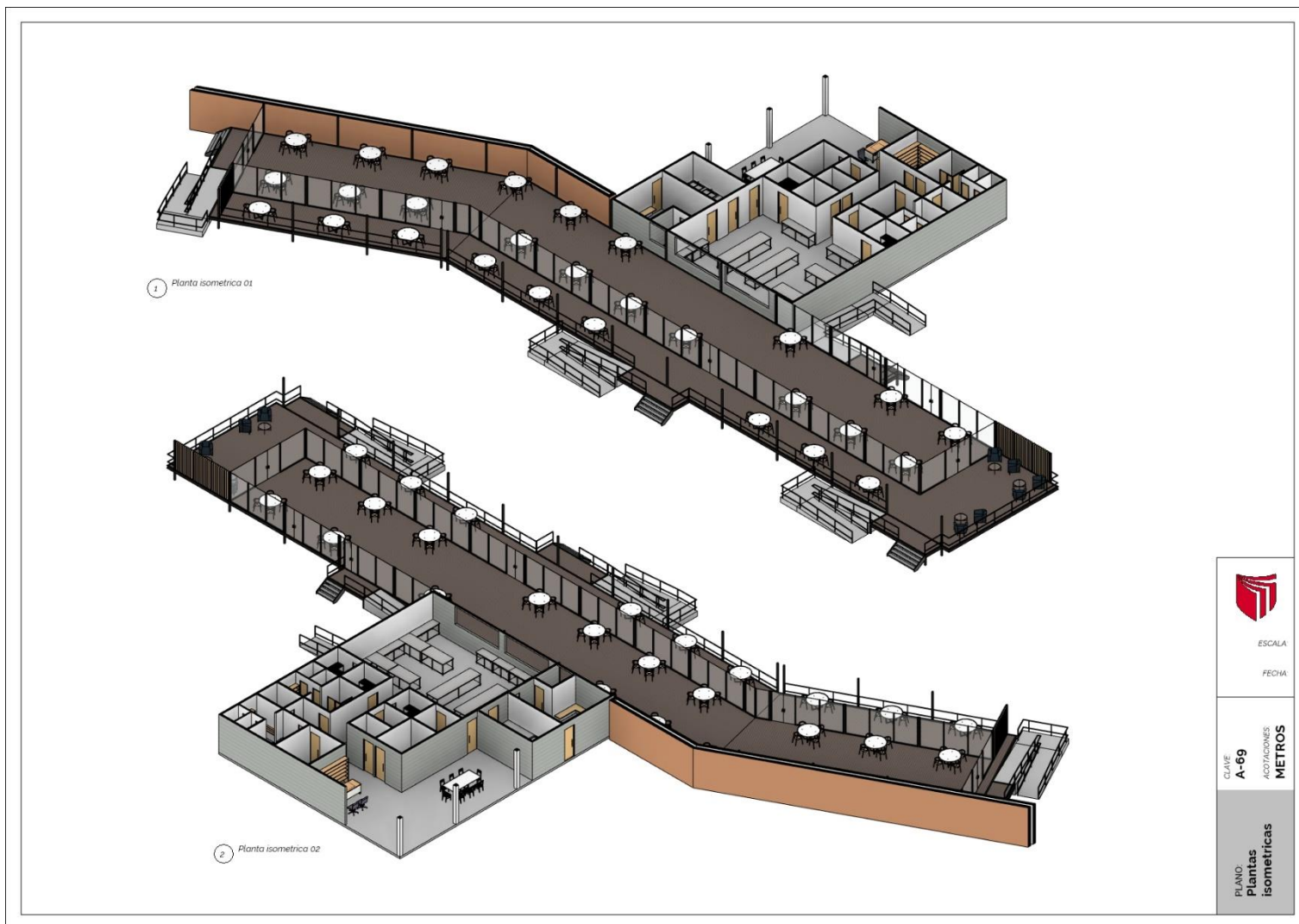


Figura 99. Plantas isométricas restaurante



Figura 100. Render fachada bodega 01



Figura 101. Render fachada bodega 02



Figura 102. Render interior bodega

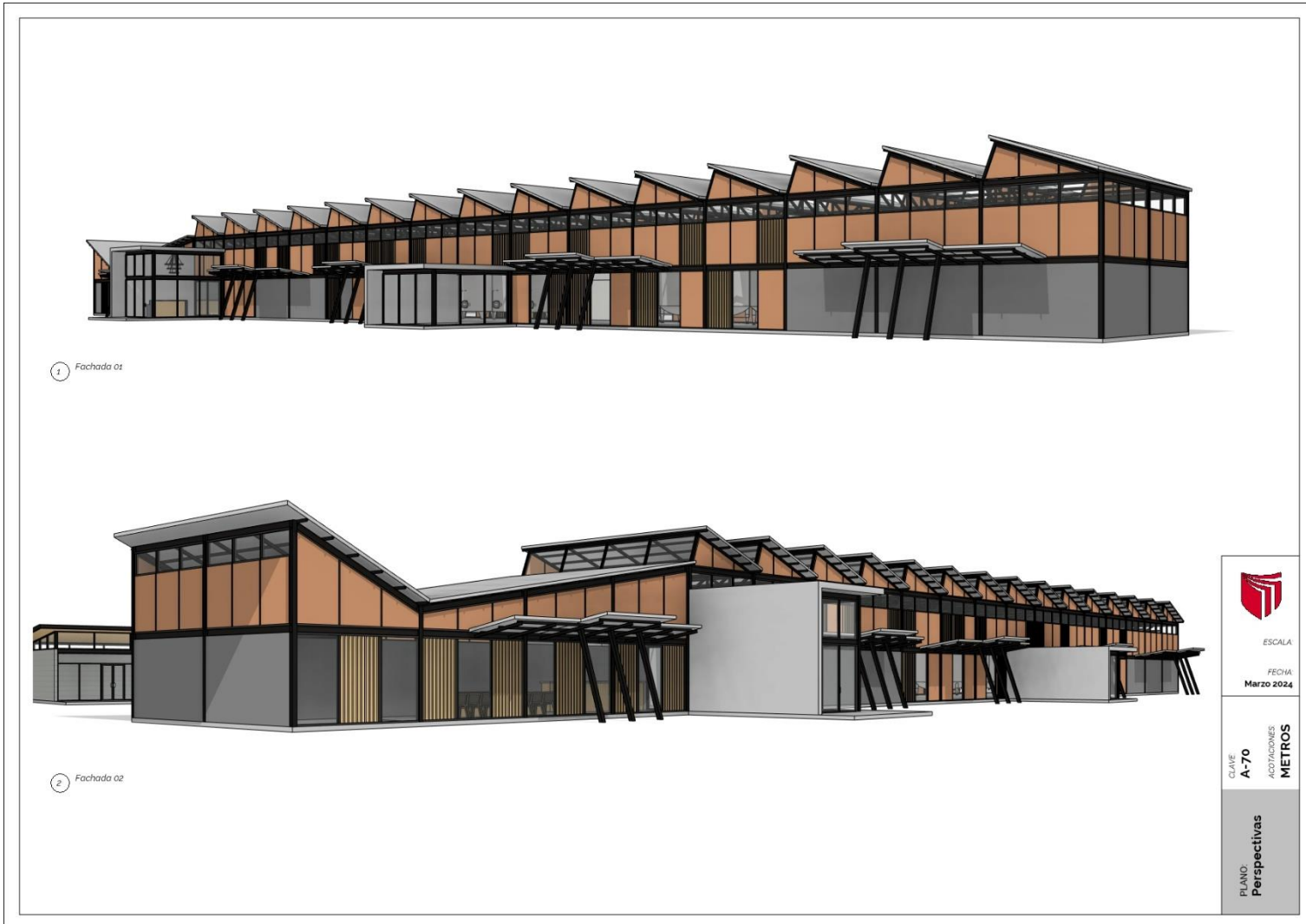


Figura 103. Perspectivas bodega

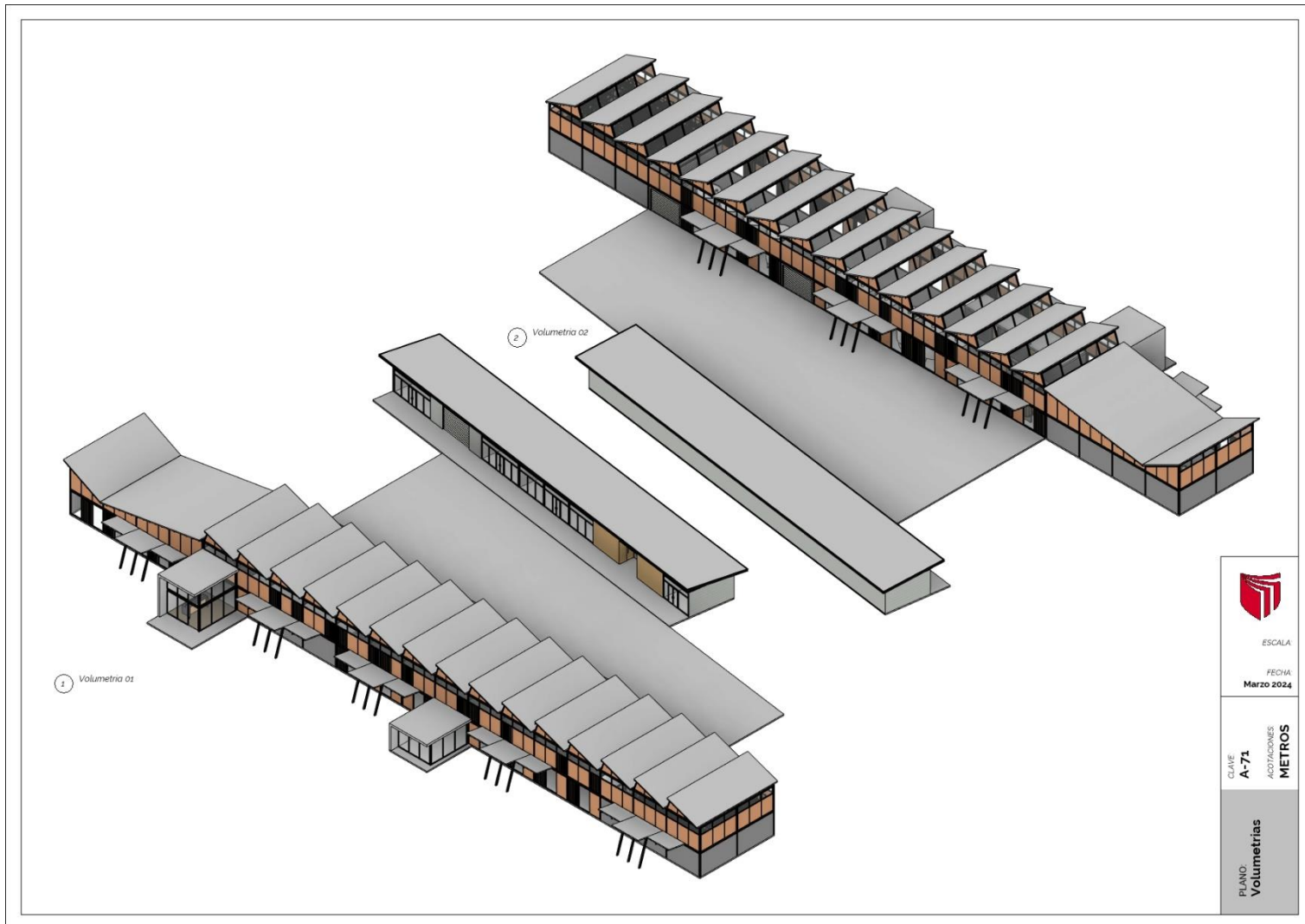


Figura 104. Isometrías bodega

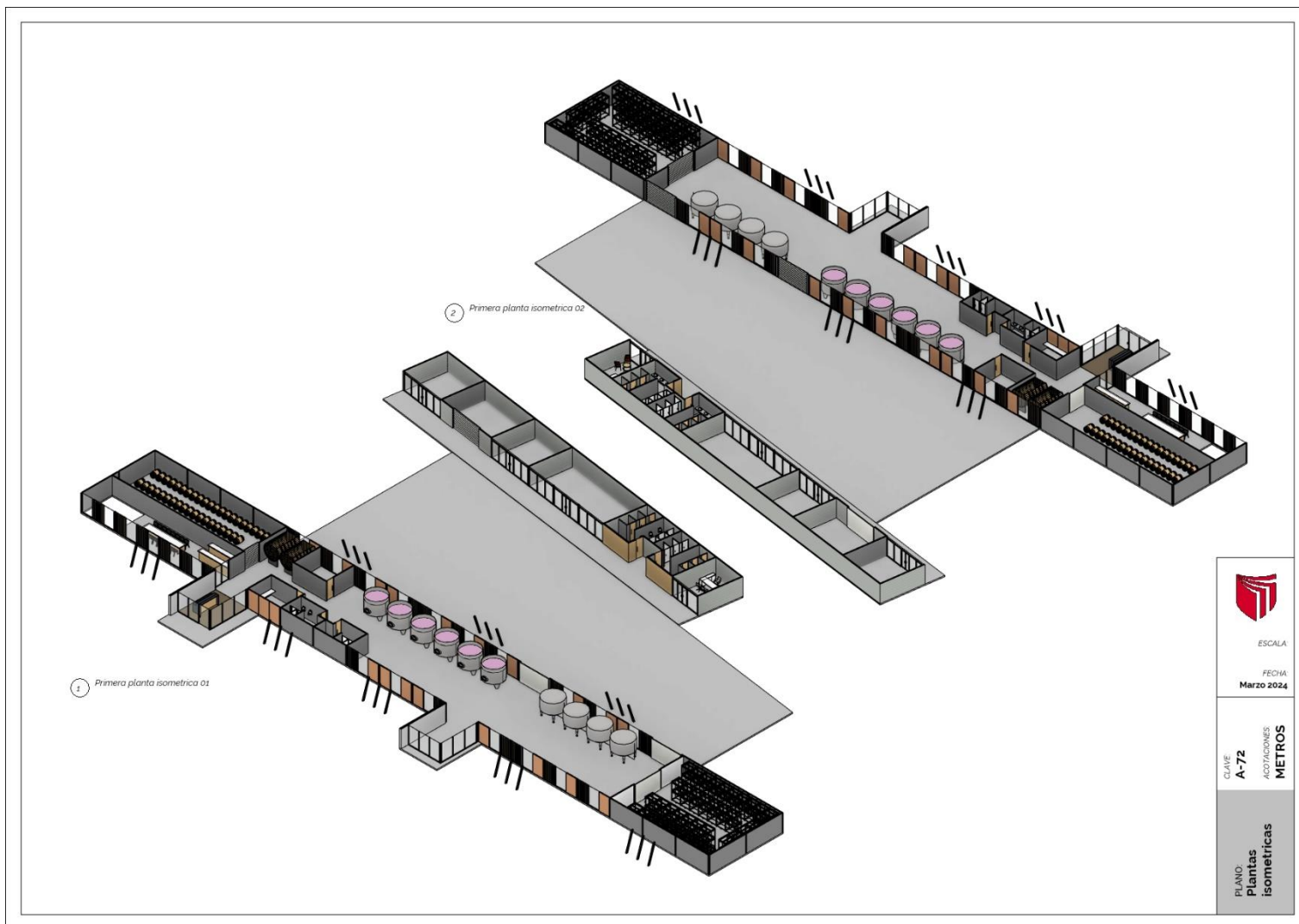


Figura 105. Plantas isométricas bodega



Figura 106. Secciones isométricas bodega



Figura 107. Render fachada hotel habitaciones dobles 01



Figura 108. Render fachada hotel habitaciones dobles 02



Figura 109. Render fachada hotel habitaciones dobles 03



Figura 110. Perspectivas hotel dobles

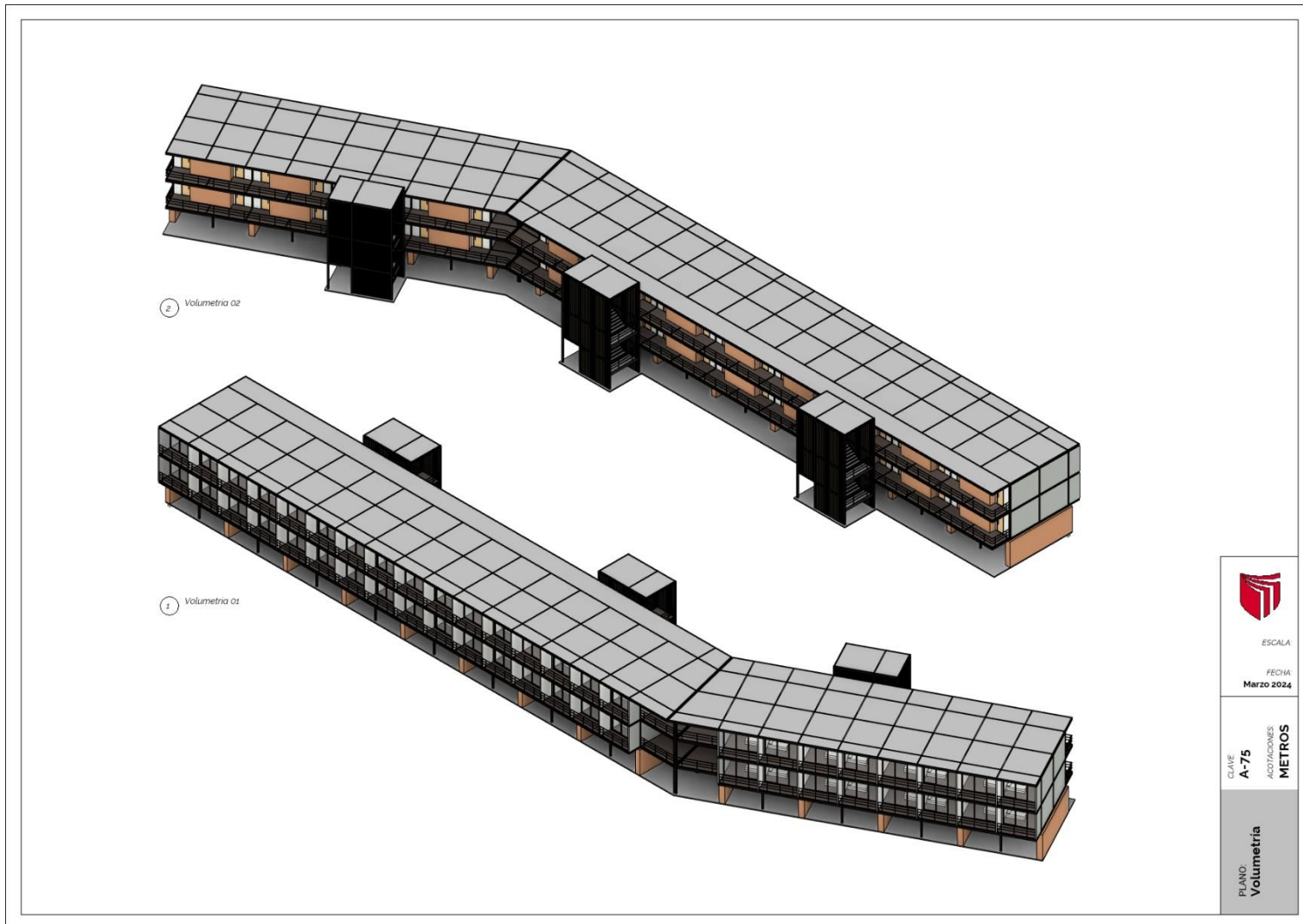


Figura 111. Isometrías hotel dobles



Figura 112. Perspectivas hotel hab. Suites

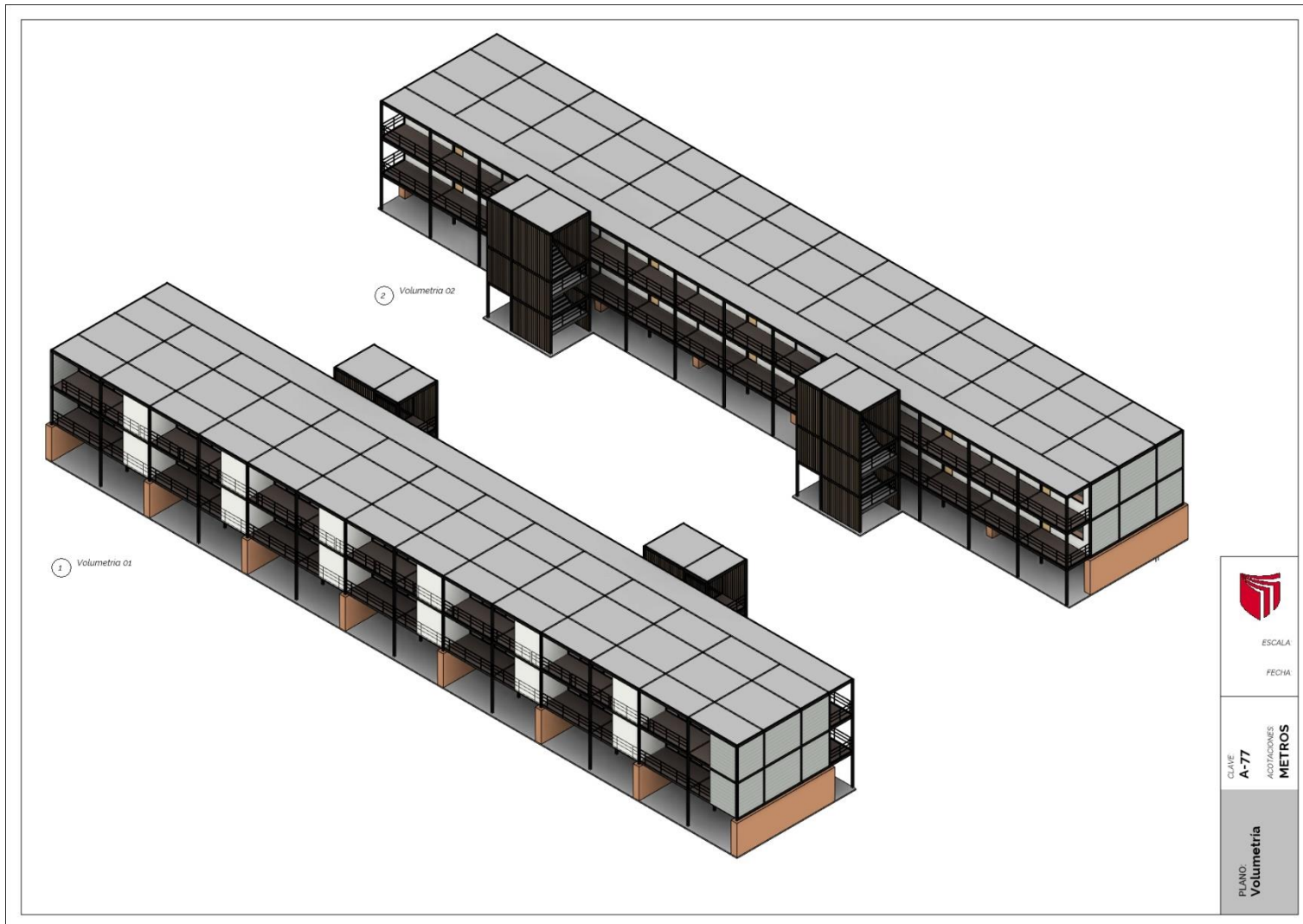


Figura 113. Isometrías hotel hab. Suites



Figura 114. Render fachada spa



Figura 115. Render interior spa 01



Figura 116. Render interior spa 02

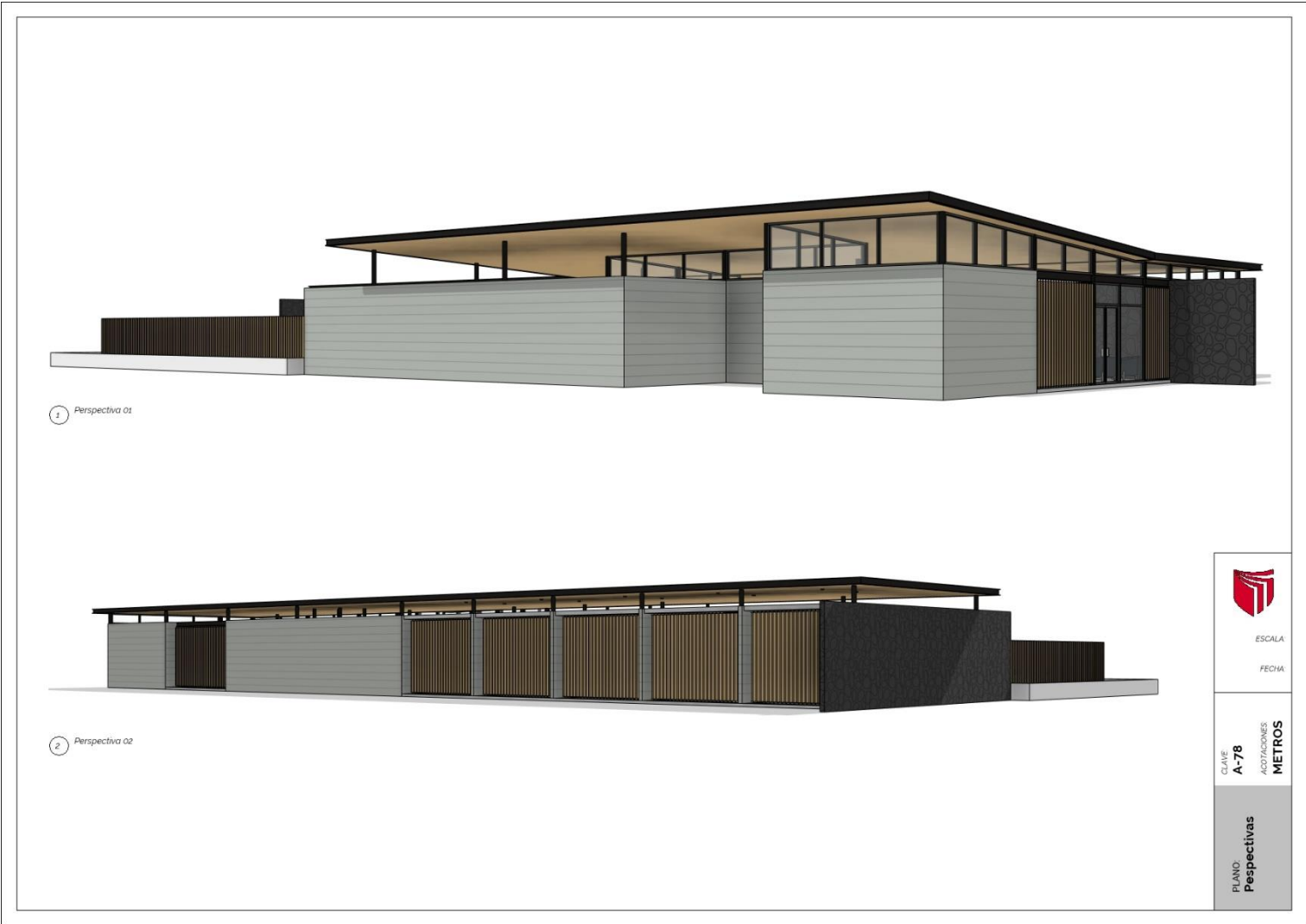


Figura 117. Perspectivas del spa

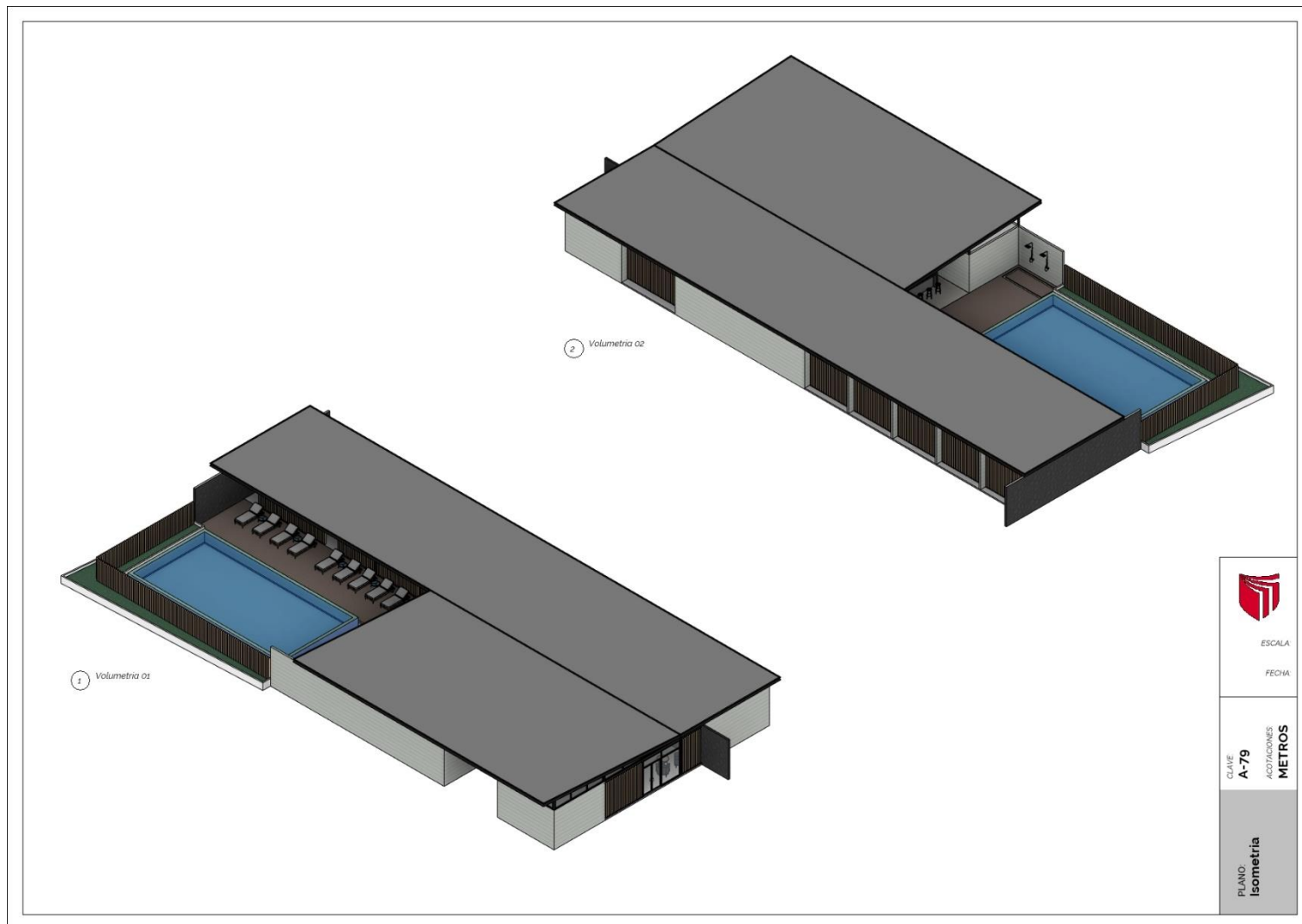


Figura 118. Isometrías del spa



Figura 119. Render sala de juegos

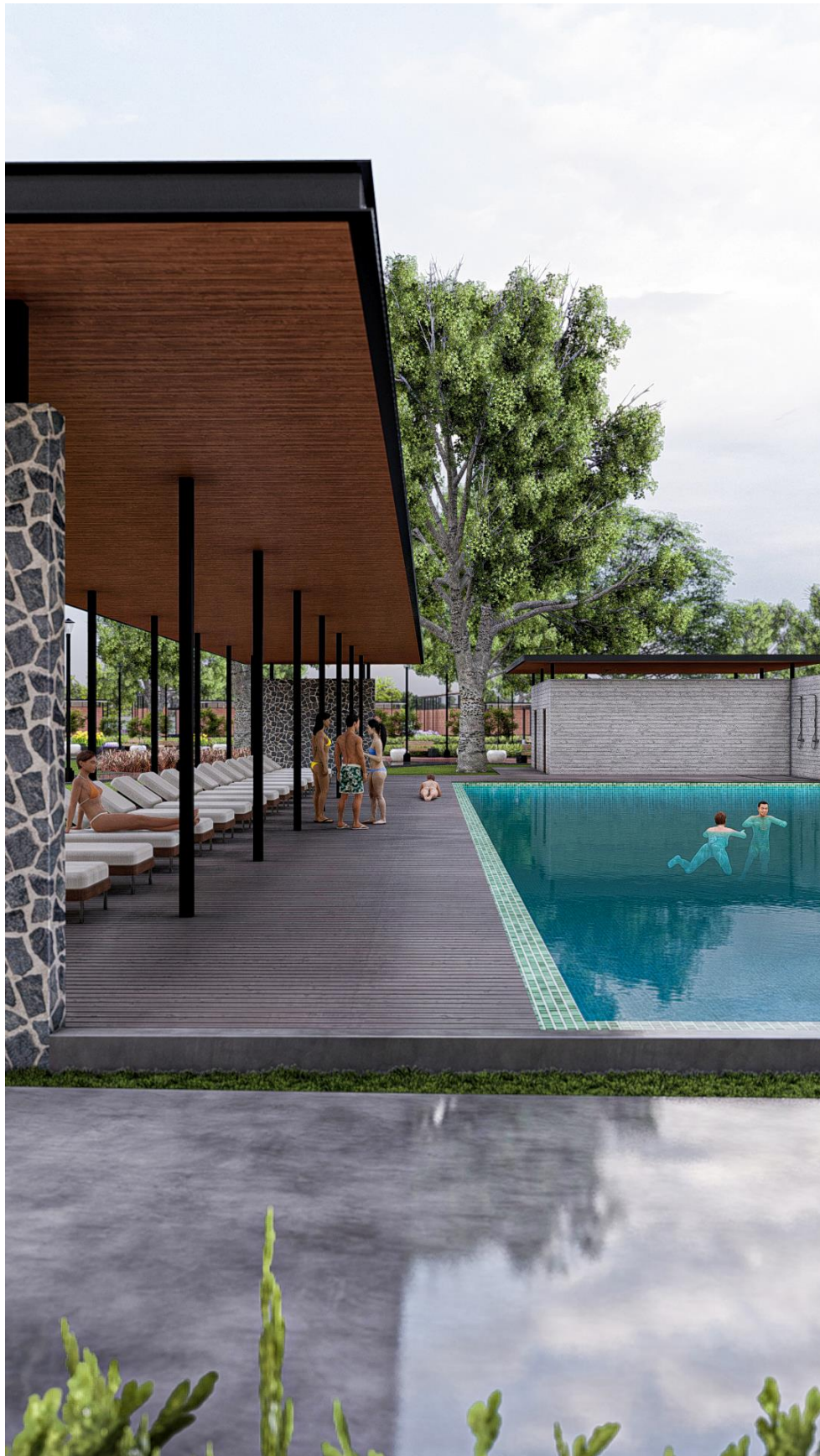


Figura 120. Render piscina



Figura 121. Perspectivas sala de juegos

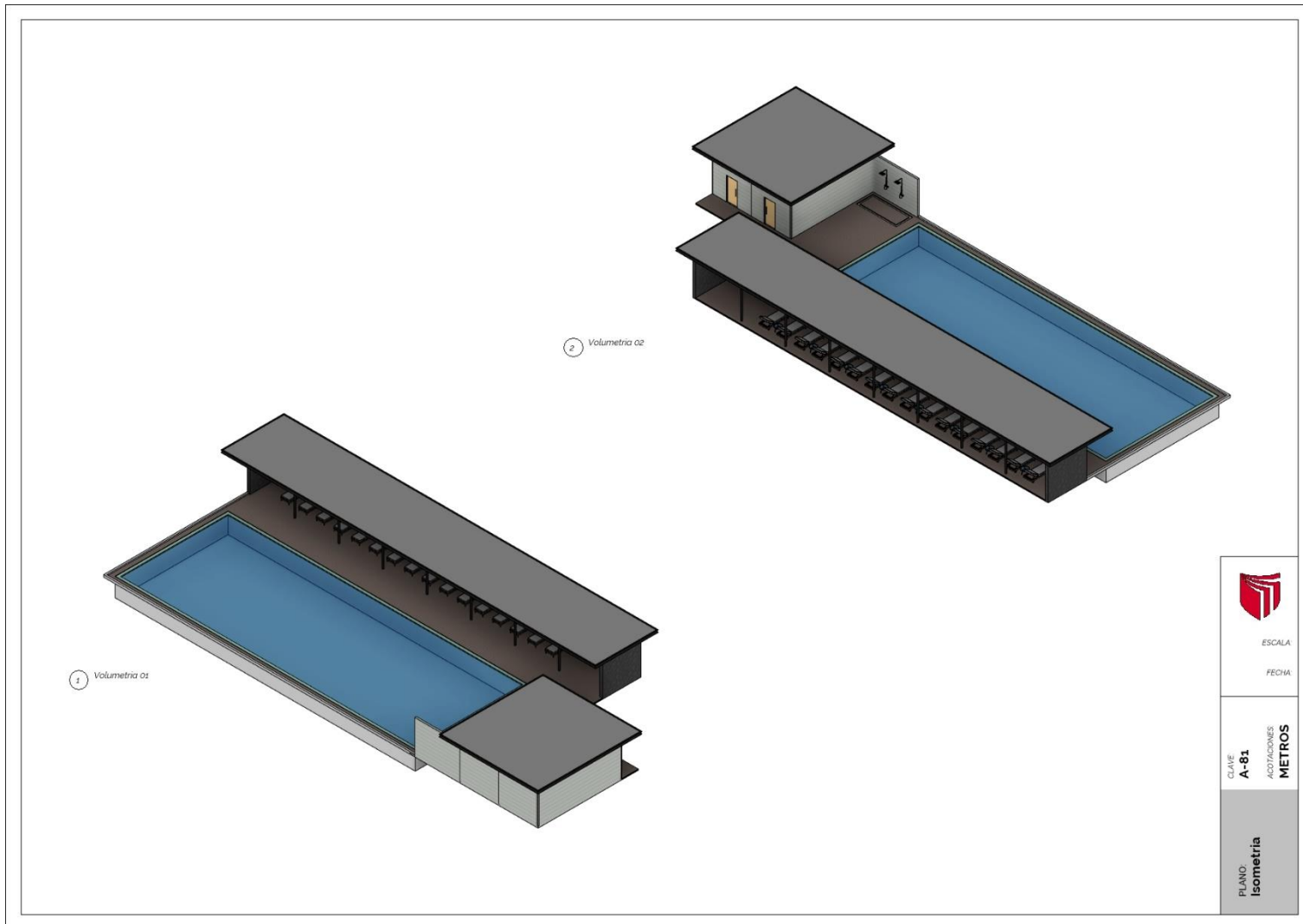


Figura 122. Isometrías sala de juegos



Figura 123. Render exterior serv. hospedaje



Figura 124. Perspectivas servicios hospedaje

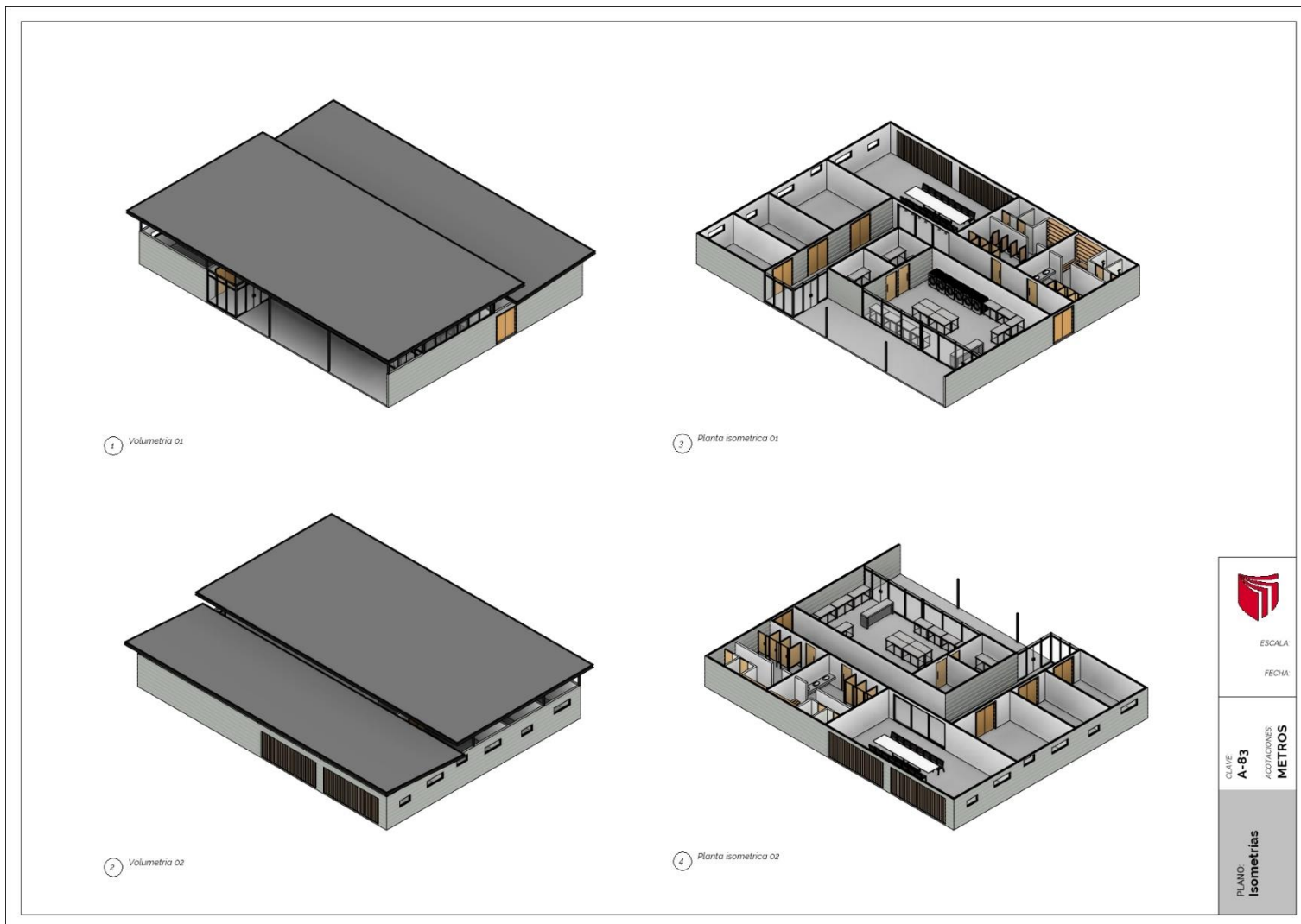


Figura 125. Isometrías servicios hospedaje



Figura 126. Render exterior serv. generales

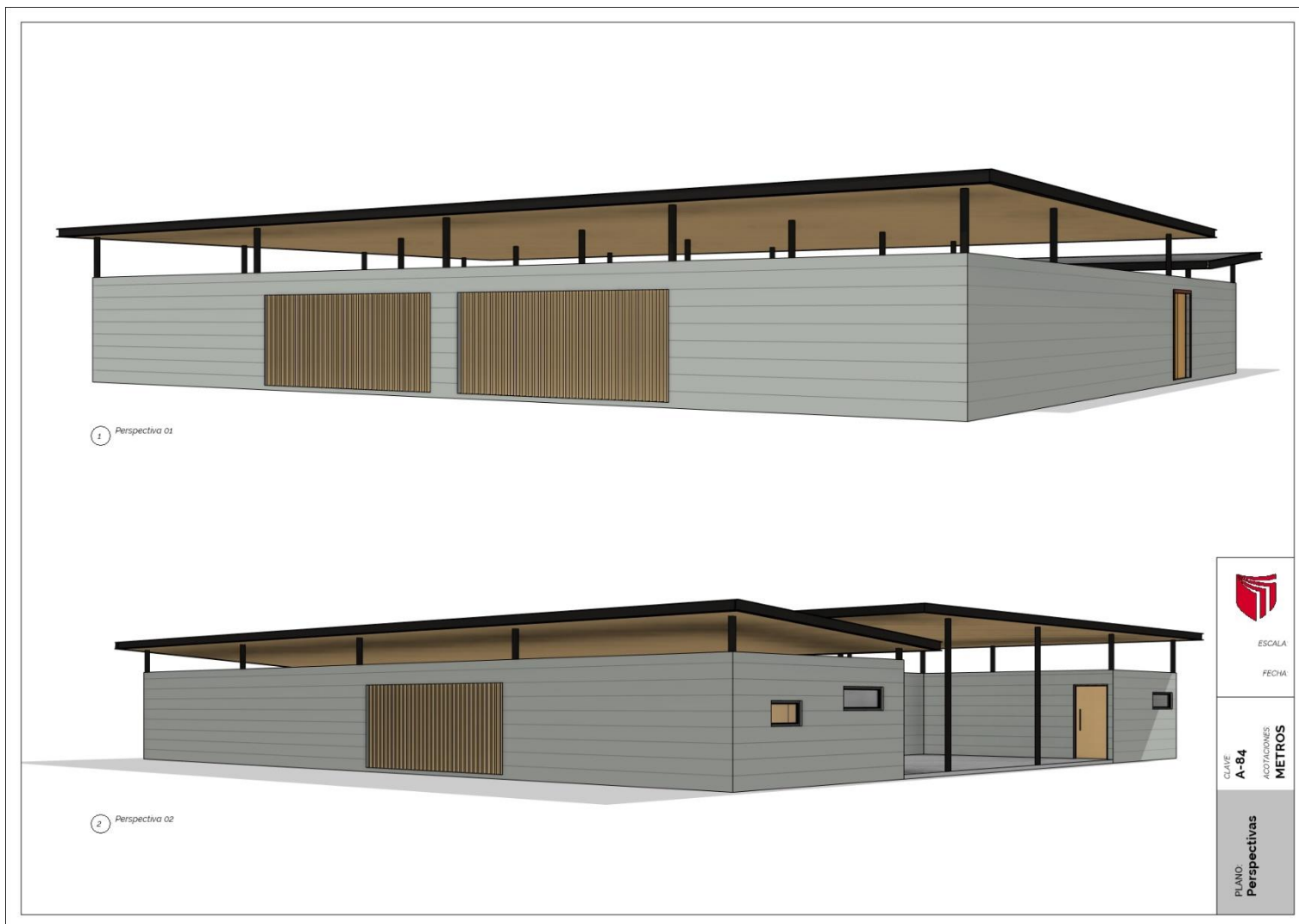


Figura 127. Perspectivas serv. generales

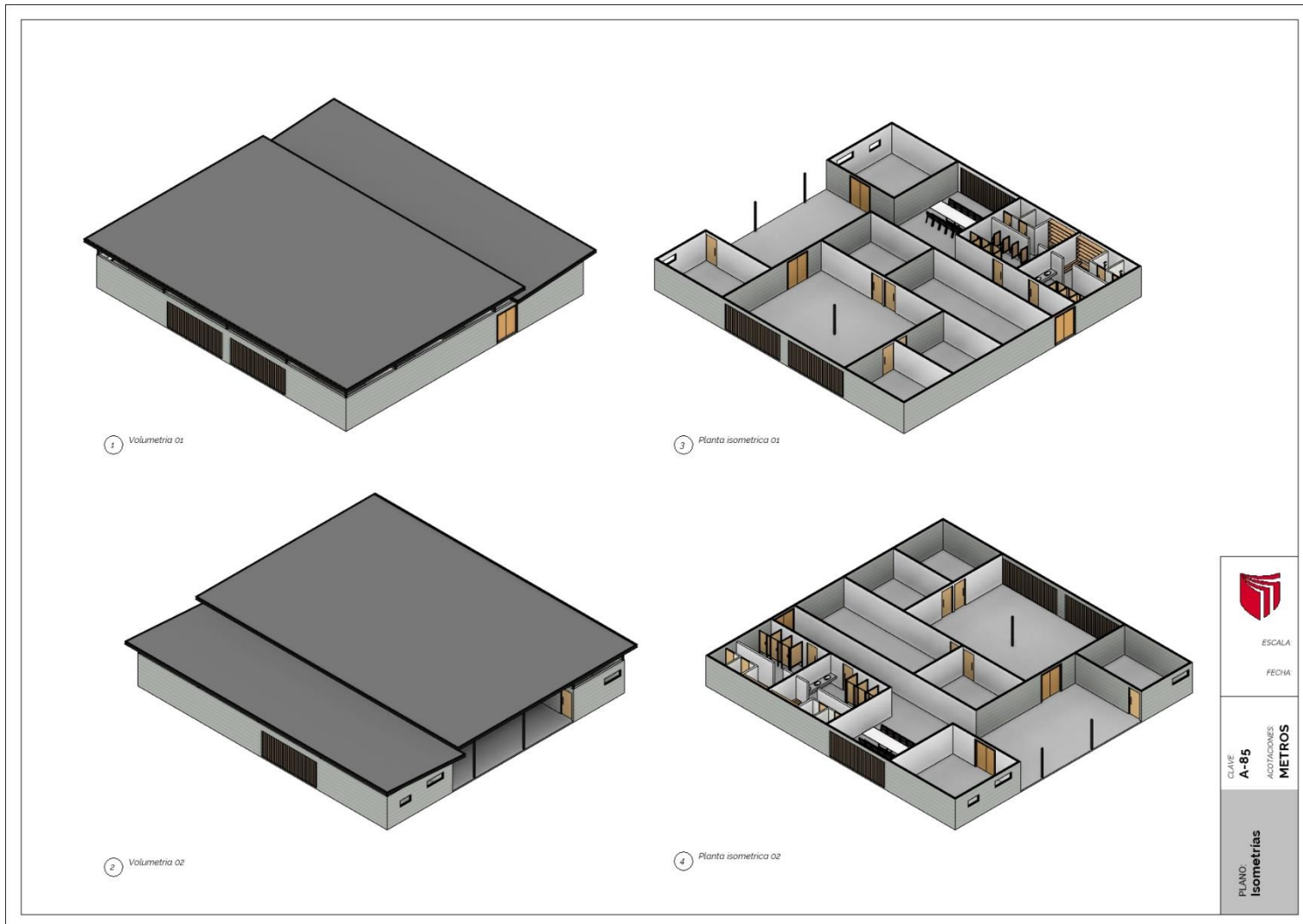


Figura 128. Isometrías serv. generales



Figura 129. Render fachada bungalow 01



Figura 130. Render fachada bungalow 02

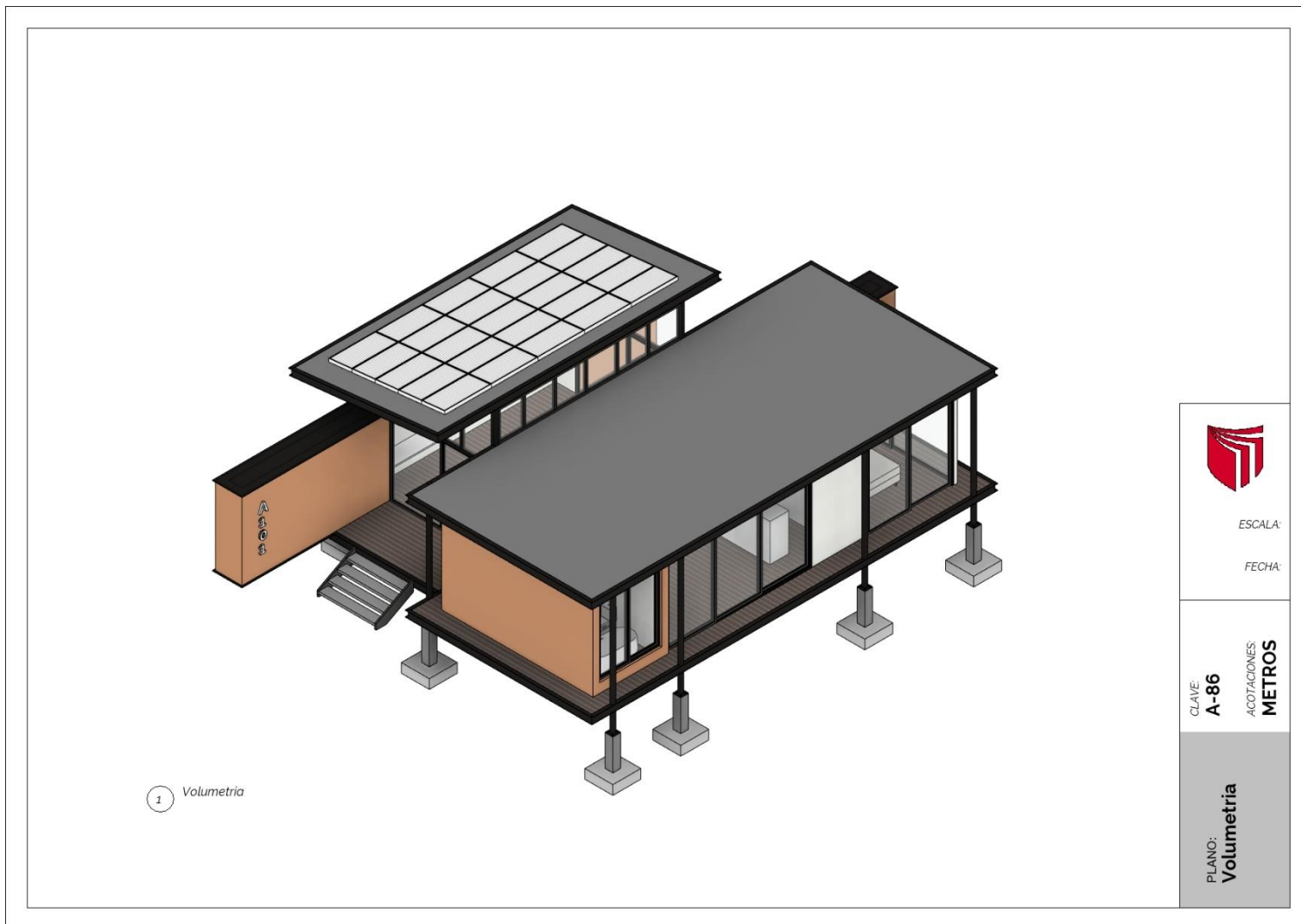


Figura 131. Isometría bungalow

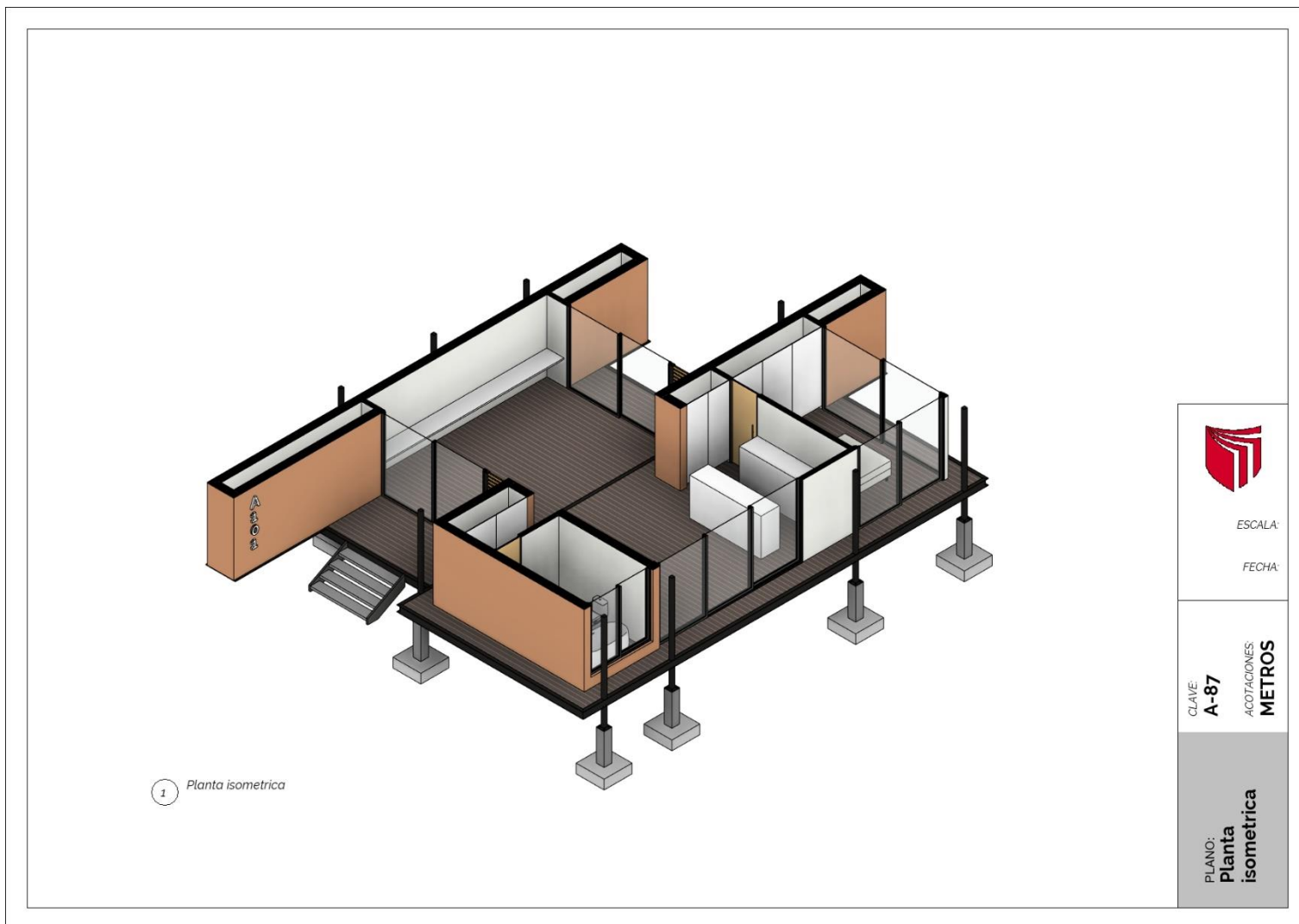


Figura 132. Planta isométrica bungalow



Figura 133. Perspectivas bungalow

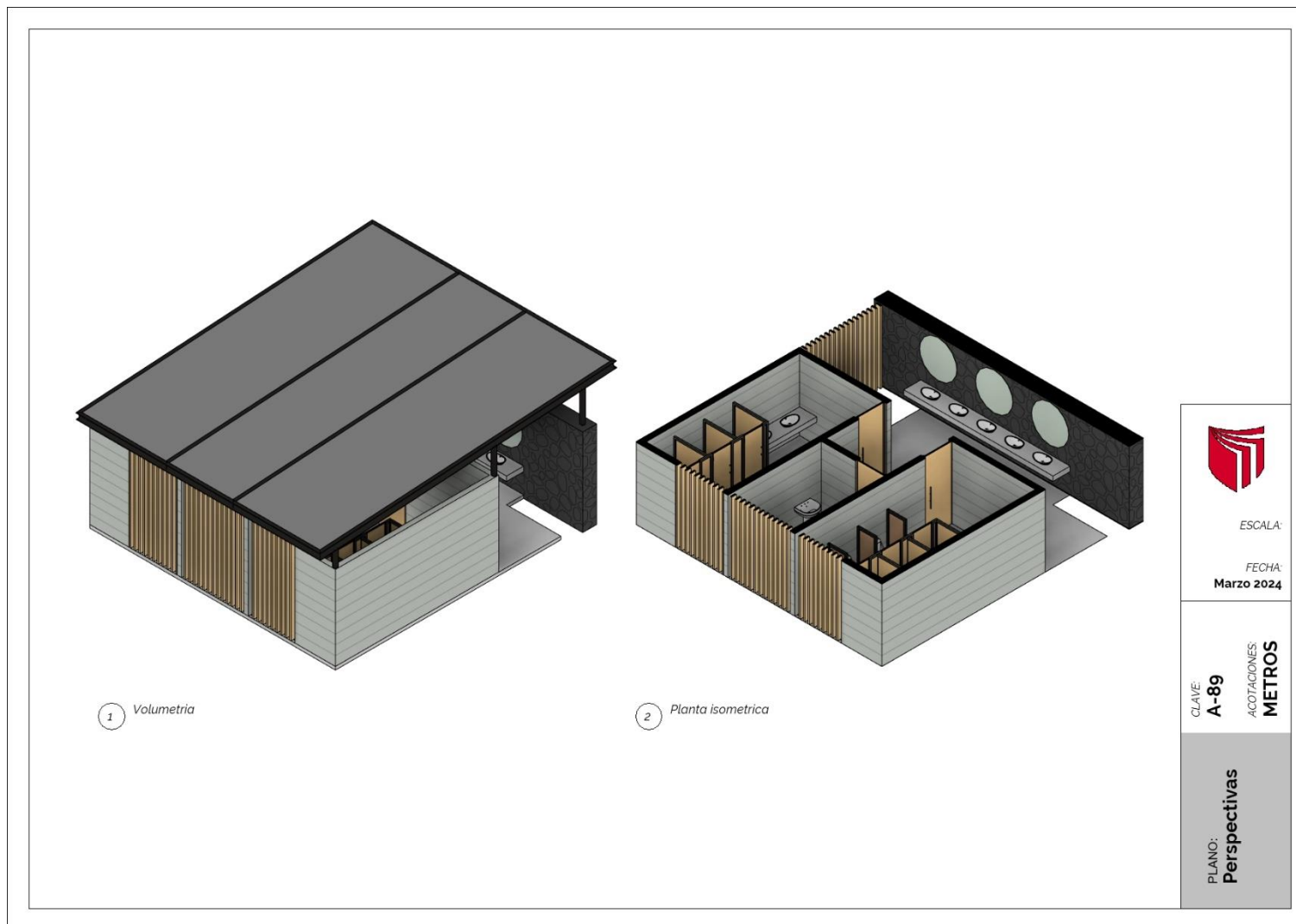


Figura 134. Isometrías serv. higiénicos



Figura 135. Perspectivas serv. higiénicos

IV. CONCLUSIONES

Los resultados obtenidos se presentan de manera clara y en concordancia con cada uno de los objetivos establecidos en este informe. Como conclusión de la investigación, se pudo determinar que:

En relación con el objetivo general, se concluye que, diseñar un centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica con el propósito de enriquecer la cultura y la oferta turística enológica local, contribuye positivamente al desarrollo y promoción vitivinícola.

En concordancia con el primer objetivo específico, se concluye que, se debe aplicar los criterios arquitectónicos para una adecuada infraestructura para el enoturismo ya que, la espacialidad, accesibilidad y los aportes tecnológicos, influyen en el desarrollo vitivinícola.

De acuerdo con el segundo objetivo específico, se concluye que, es beneficioso proponer espacios con características para lograr una sostenibilidad ya que esto promueve el desarrollo a largo plazo de los espacios vitivinícolas y también que, entre los factores climáticos adecuados para un centro enoturístico está la sostenibilidad, abordada de manera integral, se revela como un componente crucial en la planificación y ejecución de proyectos vitivinícolas, contribuyendo a la competitividad, diferenciación y aprovechamiento óptimo de los recursos y factores climáticos del entorno.

En concordancia con el tercer objetivo específico, se concluye que, se debe diseñar espacios que permitan los procesos de producción del pisco y vino para lograr un diseño que permita un desarrollo vitivinícola, ya que estos permiten una correcta vinificación, mejoran la eficiencia del proceso de vendimia a través del diseño y también ayudan a que la tecnología aplicada este presente en cada una de las fases de producción.

En relación con el cuarto objetivo específico, se recomienda proponer los servicios complementarios necesarios para el desarrollo vitivinícola superando las deficiencias de las bodegas existentes para ello se debe analizar la implementación y adaptación de materiales locales en el desarrollo de bodegas. Se reconoce que

la integración equilibrada de aspectos vitivinícolas y patrimoniales es clave para fortalecer las rutas enoturísticas y fomentar el desarrollo vitivinícola.

Y en concordancia con el quinto y último objetivo específico, se concluye que, plantear el mejoramiento de las rutas enológicas existentes entre las bodegas de la localidad ayudará a mejorar la difusión de una ruta enoturística, ya que al impulsar esto a través del diseño permite elevar el valor de las rutas y por ende, hacerlas más atractivas para su promoción.

V. RECOMENDACIONES

Finalizando con la investigación sobre centros enoturísticos para el desarrollo vitivinícolas y teniendo en consideración los resultados se describirán las siguientes recomendaciones:

En primer lugar, se recomienda a las municipalidades enfocarse en el análisis integral y funcional de aspectos de diseño, tales como la espacialidad, accesibilidad, sostenibilidad, competitividad y experiencias sensoriales, entre otros. Al hacerlo, podrán fiscalizar y contribuir de manera efectiva al desarrollo y promoción de la industria vitivinícola en sus respectivas localidades, fortaleciendo la identidad y atracción turística de la región.

En segundo lugar, se sugiere a los profesionales de arquitectura considerar la espacialidad, accesibilidad y aportes tecnológicos como criterios fundamentales al diseñar proyectos de arquitectura enoturística. Estos elementos también enriquecen la experiencia de los visitantes y fortalecen la identidad arquitectónica, promoviendo así la calidad y eficiencia en el diseño de infraestructuras para el enoturismo.

En tercer lugar, se recomienda a los directivos de centros enoturísticos integrar el concepto de sostenibilidad en la planificación y ejecución de proyectos vitivinícolas.

En cuarto lugar, se sugiere a las asociaciones de bodegas y centros enoturísticos profundizar en el conocimiento de los procesos de producción de pisco y vino, abarcando desde la vendimia hasta los espacios requeridos y los procesos de vinificación.

En quinto lugar, se recomienda a los visitantes de bodegas valorar y apreciar la implementación y adaptación de materiales locales en el desarrollo de estas.

En sexto lugar, se recomienda a la población en general valorar y participar activamente en iniciativas que promuevan un enfoque multidimensional y colaborativo. Considerar las sinergias locales, la diversificación de la oferta y la

integración de servicios, contribuirá al desarrollo vitivinícola y, en consecuencia, apoyar la difusión de las rutas enoturísticas.

REFERENCIAS

- ANDRICH LEIVA, M.I. y DURAN HUAMANTINCO, M., 2018. *Centro Enoturístico – Vivencial del pisco en Manchay – Pachacamac* [en línea]. Lima: s.n. [consulta: 24 octubre 2023]. Disponible en: <https://hdl.handle.net/20.500.14138/1866>.
- ARIAS GONZALES, J.L. y COVINOS GALLARDO, M., 2021. *Diseño y metodología de la investigación* [en línea]. S.I.: s.n. ISBN 9786124844423. Disponible en: www.tesisconjosearias.com.
- AYALA, J.P. y MARINCIC LOVRIHA, I., 2017. Control de la ventilación pasiva para enfriamiento. *Vivienda y Comunidades Sustentables* [en línea], no. 2, Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=665170470002>.
- BARAJA RODRÍGUEZ, E., HERRERO LUQUE, D., MARTÍNEZ ARNÁIZ, M. y PLAZA GUTIÉRREZ, J.I., 2019a. Atributos patrimoniales y gestión del paisaje vitivinícola en espacios de montaña: la Sierra de Salamanca. *Estudios Geográficos* [en línea], vol. 80, no. 286, ISSN 1988-8546. DOI 10.3989/estgeogr.201921.001. Disponible en: <http://estudiosgeograficos.revistas.csic.es/index.php/estudiosgeograficos/articulo/view/739>.
- BARAJA RODRÍGUEZ, E., HERRERO LUQUE, D., MARTÍNEZ ARNÁIZ, M. y PLAZA GUTIÉRREZ, J.I., 2019b. Turismo y desarrollo vitivinícola en espacios de montaña con “alta densidad patrimonial”. *Cuadernos de Turismo*, no. 43, ISSN 1989-4635. DOI 10.6018/turismo.43.04.
- BUIKSTRA, J.E., COOK, D.C. y BOLHOFNER, K.L., 2017. Introduction: Scientific rigor in paleopathology. *International Journal of Paleopathology* [en línea], vol. 19, ISSN 18799817. DOI 10.1016/j.ijpp.2017.08.005. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S1879981717300931>.
- BUTZKE, C.E., 2010. Grape analysis in winemaking. En: , *Winemaking Problems Solved* [en línea]. S.I.: Elsevier, pp. 1-14. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/B978184569475350001X>.

- BYRD, E.T., CANZIANI, B., (JERRIE) HSIEH, Y.-C., DEBBAGE, K. y SONMEZ, S., 2016. Wine tourism: Motivating visitors through core and supplementary services. *Tourism Management* [en línea], vol. 52, [consulta: 16 septiembre 2023]. ISSN 02615177. DOI 10.1016/j.tourman.2015.06.009. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0261517715001338>.
- CABAS GARCÍA, M.R., 2014. El espacio arquitectónico contemporáneo bajo las seis propuestas. *Traza*, vol. 1, no. 10,
- CABELLO, S.A., 2019. El potencial del enoturismo o ruta/rutas del vino en La Rioja. *El Periplo Sustentable* [en línea], no. 37, ISSN 1870-9036. DOI 10.36677/elperiplo.v0i37.9116. Disponible en: <https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/9116>.
- CADENA IÑIGUEZ, P., RENDÓN MENDEL, R., AGUILAR AVILA, J., SALINAS CRUZ, E., DE LA CRUZ MORALES, F. del R. y SANGERMAN JARQUÍN, D.Ma., 2017. Métodos cuantitativos, métodos cualitativos o su combinación en la investigación: un acercamiento en las ciencias sociales. *Revista mexicana de ciencias agrícolas* [en línea], vol. 8, no. 7, [consulta: 29 septiembre 2023]. Disponible en: <https://www.scielo.org.mx/pdf/remexca/v8n7/2007-0934-remexca-8-07-1603-en.pdf>.
- CAÑAS, I. y MAZARRÓN, F.R., 2009. The effect of traditional wind vents called zarceras on the hygrothermal behaviour of underground wine cellars in Spain. *Building and Environment* [en línea], vol. 44, no. 9, ISSN 03601323. DOI 10.1016/j.buildenv.2008.12.006. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0360132308002965>.
- CARMICHAEL, B., 2005. Understanding the Wine Tourism Experience for Winery Visitors in the Niagara Region, Ontario, Canada. *Tourism Geographies* [en línea], vol. 7, no. 2, ISSN 1461-6688. DOI 10.1080/14616680500072414. Disponible en: <https://doi.org/10.1080/14616680500072414>.
- CARRASCO-HERNÁNDEZ, A. y JIMÉNEZ-JIMÉNEZ, D., 2013. Can Family Firms Innovate? Sharing Internal Knowledge From a Social Capital Perspective. *Electronic Journal of Knowledge Management* [en línea], vol. 11, no. 1,

[consulta: 18 octubre 2023]. ISSN 1479-4411. Disponible en: <https://academic-publishing.org/index.php/ejkm/article/view/974>.

CASTILLO QUIMIS, E.L., MITE PEZO, J.A. y PÉREZ ARÉVALO, J.J., 2019. Influencia de los materiales de la envolvente en el confort térmico de las viviendas. Programa Mucho Lote II, Guayaquil. *Universidad y Sociedad* [en línea], vol. 11, no. 4, ISSN 2218-3620. Disponible en: <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/1306>.

CASTILLO VALENCIA, M.A., 2020. *Complejo Enoturístico en Santa Cruz de Flores - Cañete* [en línea]. Perú: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). [consulta: 25 octubre 2023]. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10757/653364>.

CAVA JIMENEZ, J.A., MILLÁN VÁZQUEZ DE LA TORRE, M.G. y DANCAUSA MILLÁN, M.G., 2022. Enotourism in Southern Spain: The Montilla-Moriles PDO. *International Journal of Environmental Research and Public Health* [en línea], vol. 19, no. 6, ISSN 1660-4601. DOI 10.3390/ijerph19063393. Disponible en: <https://www.mdpi.com/1660-4601/19/6/3393>.

CORONEL-CARVAJAL, C., 2023. Como elaborar el marco teórico. *Revista Archivo Médico de Camagüey*, vol. 27, ISSN 1025-0255.

DARVISHI, Y., KARAMI, H. y GOODARZIAN, F., 2023. Sustainable development in oxygenated fuels. En: N. KUMAR, K. MATHIYAZHAGAN, V.R. SREEDHARAN y Md.A. KALAM (eds.), *Advancement in Oxygenated Fuels for Sustainable Development* [en línea]. S.l.: Elsevier, pp. 315-330. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/B9780323908757000137>.

DE ARAÚJO, V.A., GUTIÉRREZ-AGUILAR, C.M., CORTEZ-BARBOSA, J., GAVA, M. y GARCIA, J.N., 2019. Disponibilidad de las técnicas constructivas de habitación en madera, en Brasil. *Revista de Arquitectura (Bogotá)* [en línea], vol. 21, no. 1, ISSN 1657-0308. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=125160041007>.

DE JESÚS CONTRERAS, D. y THOMÉ ORTÍZ, H., 2019. Turismo enológico y rutas del vino en México. Estado del conocimiento y análisis de casos. *Revista*

- RIVAR [en línea], vol. 6, no. 17, ISSN 0719-4994. DOI 10.35588/rivar.v6i17.3913. Disponible en: <http://www.revistas.usach.cl/ojs/index.php/rivar/article/view/3913>.
- DE JESÚS- CONTRERAS, D., THOMÉ-ORTIZ, H. y MEDINA, F.X., 2020. Enoturismo y promoción del territorio. Análisis comparativo entre el nuevo y el viejo mundo del vino. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* [en línea], vol. 18, no. 3, ISSN 16957121. DOI 10.25145/j.pasos.2020.18.032. Disponible en: https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/20499/PS_18_3%20_%282020%29_08.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
- DE LA LAMA ZUBIRÁN, P., DE LA LAMA ZUBIRÁN, M.A. y DE LA LAMA GARCÍA, A.E., 2022. El proyecto de investigación y su relación con el descubrimiento científico. *Horizonte de la Ciencia* [en línea], vol. 12, no. 23, ISSN 2304-4330. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=570971314005>.
- DI TROCCHIO, F., 2015. Research Publication: Ethical Aspects. *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences*. S.I.: Elsevier, pp. 529-533.
- ESAU, D. y SENESE, D.M., 2022. The sensory experience of wine tourism: Creating memorable associations with a wine destination. *Food Quality and Preference* [en línea], vol. 101, [consulta: 16 septiembre 2023]. ISSN 09503293. DOI 10.1016/j.foodqual.2022.104635. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0950329322001100>.
- ESCAMILLA ORTIZ, A.C., 2018. ¿Qué debe llevar la discusión? [en línea], [consulta: 9 diciembre 2023]. Disponible en: www.medigraphic.com/cirujanogeneralwww.medigraphic.org.mx.
- FERNÁNDEZ BARBERENA, M.J. y REVENGA DOMÍNGUEZ, P., 2021. Influencia de la arquitectura vernácula en las bodegas de vino mexicanas. *UcoArte. Revista de Teoría e Historia del Arte* [en línea], vol. 10, Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=677971421014>.

- FESTA, G., SHAMS, S.M.R., METALLO, G. y CUOMO, M.T., 2020. Opportunities and challenges in the contribution of wine routes to wine tourism in Italy – A stakeholders' perspective of development. *Tourism Management Perspectives* [en línea], vol. 33, ISSN 22119736. DOI 10.1016/j.tmp.2019.100585. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S2211973619301175>.
- FROST, W., FROST, J., STRICKLAND, P. y SMITH MAGUIRE, J., 2020. Seeking a competitive advantage in wine tourism: Heritage and storytelling at the cellar-door. *International Journal of Hospitality Management* [en línea], vol. 87, ISSN 02784319. DOI 10.1016/j.ijhm.2020.102460. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0278431920300128>.
- GENC, M., GENC, S. y GOKSUNGUR, Y., 2017. Exergy analysis of wine production: Red wine production process as a case study. *Applied Thermal Engineering* [en línea], vol. 117, ISSN 13594311. DOI 10.1016/j.applthermaleng.2017.02.009. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S135943111634128X>.
- GETZ, D. y BROWN, G., 2006. Critical success factors for wine tourism regions: A demand analysis. *Tourism Management* [en línea], vol. 27, no. 1, [consulta: 14 septiembre 2023]. ISSN 02615177. DOI 10.1016/j.tourman.2004.08.002. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2004.08.002>.
- GIBSON, M. y NEWSHAM, P., 2018. Wine and Beer. *Food Science and the Culinary Arts* [en línea]. S.l.: Elsevier, pp. 373-397. [consulta: 17 octubre 2023]. Disponible en: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811816-0.00019-1>.
- GIESECKE SARA LAFOSSE, M.P., 2020. Elaboración y pertinencia de la matriz de consistencia cualitativa para las investigaciones en ciencias sociales. *Desde el Sur* [en línea], vol. 12, no. 2, ISSN 2415-0959. DOI 10.21142/DES-1202-2020-0023. Disponible en: <https://revistas.cientifica.edu.pe/index.php/desdeelsur/article/view/669>.
- GIL ARROYO, C., BARBIERI, C., KNOLLENBERG, W. y KLINE, C., 2023. Can craft beverages shape a destination's image? A cognitive intervention to measure

isco-related resources on conative image. *Tourism Management*, vol. 95, ISSN 02615177. DOI 10.1016/j.tourman.2022.104677.

GSCHAEDLER MATHIS, A.C., ACEVEDO, F. y AROCA, G., 2017. Tequila and Pisco. En: A. PANDEY, M.Á. SANROMÁN, G. DU, C.R. SOCCOL y C.-G. DUSSAP (eds.), *Current Developments in Biotechnology and Bioengineering* [en línea]. S.l.: Elsevier, pp. 469-486. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/B9780444636669000170>.

HERNÁNDEZ CORTÉS, C. y BUSTAMANTE LÓPEZ, C., 2020. Puebla y Tlaxcala: procesos industriales y regiones rurales en el neoliberalismo. *El Cotidiano* [en línea], vol. 36, no. 223, [consulta: 29 septiembre 2023]. Disponible en: <https://www.proquest.com/openview/3c6a1d42771bc0d21dd4980b45333e3c/1?pq-origsite=gscholar&cbl=28292>.

HERNÁNDEZ, J.J., 2021. La promoción de la vitivinicultura argentina: seis décadas, una función, múltiples actores. *Mundo Agrario*, vol. 22, no. 50, ISSN 1515-5994. DOI 10.24215/15155994e169.

HERNÁNDEZ SAMPIERI, R., FERNÁNDEZ COLLADO, C. y BAPTISTA LUCIO, M. del P., 2014. *Metodología de la investigación*. 6. México DF: s.n.

HERNÁNDEZ SAMPIERI, R. y MENDOZA TORRES, C.P., 2018. *Metodología de la investigación : las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. 1. Ciudad de México: s.n. ISBN 9781456260965.

JESÚS HERNÁNDEZ, J., SANTI, C.E., BATTISTELLA, M., PEREZ PEÑA, J.E. y PARERA, C., 2023. El Plan Estratégico Vitivinícola 2030 en Argentina. *EUTOPIA Revista de desarrollo económico territorial*, no. 23, ISSN 1390 5708. DOI 10.17141/eutopia.23.2023.5908.

KALTBACH, S.B. de A., KALTBACH, P., SANTOS, C.G., CUNHA, W., GIACOMINI, M., DOMINGUES, F., MALGARIM, M., HERTER, F.G., COSTA, V.B. y COUTO, J.A., 2022. Influence of manual and mechanical grape harvest on Merlot wine composition. *Journal of Food Composition and Analysis* [en línea], vol. 110, ISSN 0889-1575. DOI <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.104548>.

Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157522001661>.

LANFRANCHI, M., SCHIMMENTI, E., CAMPOLO, M.G. y GIANNETTO, C., 2019. The willingness to pay of Sicilian consumers for a wine obtained with sustainable production method: An estimate through an ordered probit sample-selection model. *Wine Economics and Policy* [en línea], vol. 8, no. 2, ISSN 2212-9774. DOI <https://doi.org/10.1016/j.wep.2019.11.001>. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212977419300110>.

LOYOLA SALAS, C.I., 2016. V Encuentro Latinoamericano de Metodología de las Ciencias Sociales (ELMeCS). [en línea]. Mendoza: Disponible en: <http://elmece.fahce.unlp.edu.ar>.

LUCAS, K., VAN WEE, B. y MAAT, K., 2016. A method to evaluate equitable accessibility: combining ethical theories and accessibility-based approaches. *Transportation* [en línea], vol. 43, [consulta: 15 septiembre 2023]. DOI 10.1007/s11116-015-9585-2. Disponible en: <https://rdcu.be/dmhr3>.

MALPARTIDA ARROYO, M.N., 2022. Análisis del impacto de la covid-19 en el turismo y su efecto en la economía del Perú. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, vol. 6, no. 1, ISSN 2707-2207. DOI 10.37811/cl_rcm.v6i1.1508.

MARCO-LAJARA, B., MARTÍNEZ-FALCÓ, J., MILLAN-TUDELA, L.A. y SÁNCHEZ-GARCÍA, E., 2023. Analysis of the structure of scientific knowledge on wine tourism: A bibliometric analysis. *Heliyon* [en línea], vol. 9, no. 2, ISSN 2405-8440. DOI <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e13363>. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2405844023005704>.

MINISTERIO DE CULTURA, 2019. Bodegas y Viñedos para la Producción Tradicional de Pisco. . Lima:

ÑAUPAS PAITÁN, H., VALDIVIA DUEÑAS, M.R., PALACIOS VILELA, J.J. y ROMERO DELGADO, H.E., 2018. *Metodología de la investigación Cuantitativa-Cualitativa y Redacción de la Tesis*. 5. Bogotá: s.n. ISBN 978-958-762-876-0.

- PIZA BURGOS, N.D., AMAIQUEMA MÁRQUEZ, F.A. y BELTRÁN BAQUERIZO, G.E., 2019. Métodos y técnicas en la investigación cualitativa. Algunas precisiones necesarias. *Conrado*, vol. 15, ISSN 1990-8644.
- RAMOS SANZ, A.I., 2018. Rentabilidad de las estrategias pasivas de eficiencia energética para la industria del vino. Análisis termo-energético y económico. *Revista Hábitat Sustentable* [en línea], vol. 8, no. 2, [consulta: 15 septiembre 2023]. ISSN 07190700. DOI 10.22320/07190700.2018.08.02.07. Disponible en: <http://revistas.ubiobio.cl/index.php/RHS/article/view/3307>.
- RIOS RAMIREZ, R.R., 2017. *Metodología para la investigación y redacción* [en línea]. 1. Málaga: Servicios académicos intercontinentales S.L. ISBN 978-84-17211-23-3. Disponible en: <http://www.eumed.net/libros/libro.php?id=1662>.
- RUGANI, B. y LAMASTRA, L., 2023. A common framework for sustainability indicators in the wine sector: Dream or reality? *Current Opinion in Environmental Science & Health* [en línea], vol. 31, ISSN 2468-5844. DOI <https://doi.org/10.1016/j.coesh.2022.100408>. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2468584422000836>.
- SALVAGNI, J., VALDUGA, V. y NODARI, C.H., 2020. Cooperation, Innovation and Tourism in the Grape and Wine Region, Brazil. *Cuadernos de Desarrollo Rural* [en línea], vol. 17, ISSN 0122-1450. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=11774644012>.
- SECRETARÍA DE AMBIENTE Y DESARROLLO SUSTENTABLE PRESIDENCIA DE LA NACIÓN ARGENTINA, 2020. Sector vitivinícola Guía para una producción sustentable. . S.I.:
- STUPINO, M., GIACOSA, E. y POLLIFRONI, M., 2019. 6 - Tradition and Innovation Within the Wine Sector: How a Strong Combination Could Increase the Company's Competitive Advantage. En: A.M. GRUMEZESCU y A.M. HOLBAN (eds.), *Processing and Sustainability of Beverages* [en línea]. S.I.: Woodhead Publishing, pp. 185-204. ISBN 978-0-12-815259-1. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128152591000069>.

- TAROLLI, P., WANG, W., PIJL, A., CUCCHIARO, S. y STRAFFELINI, E., 2023. Heroic viticulture: Environmental and socioeconomic challenges of unique heritage landscapes. *iScience* [en línea], vol. 26, no. 7, ISSN 2589-0042. DOI <https://doi.org/10.1016/j.isci.2023.107125>. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2589004223012026>.
- TORRES GARIBAY, L.A. y AZEVEDO SALOMAO, E.M., 2021. Transmisión de la tecnología constructiva de la arquitectura tradicional en México: Patrimonio en peligro. *PatryTer* [en línea], vol. 4, no. 7, Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=604065931008>.
- TORRES, J.P., BARRERA, J.I., KUNC, M. y CHARTERS, S., 2021. The dynamics of wine tourism adoption in Chile. *Journal of Business Research* [en línea], vol. 127, ISSN 01482963. DOI 10.1016/j.jbusres.2020.06.043. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S014829632030415X>.
- UNWTO, 2021. Innovación y alianzas para convertir el enoturismo en motor de desarrollo rural. [en línea]. Alentejo: Organización Mundial del Turismo (UNWTO), [consulta: 16 septiembre 2023]. Disponible en: <https://www.unwto.org/es/news/innovacion-y-alianzas-para-convertir-el-enoturismo-en-motor-de-desarrollo-rural>.
- VIVES VARELA, T. y HAMUI SUTTON, L., 2021. La codificación y categorización en la teoría fundamentada, un método para el análisis de los datos cualitativos. *Investigación en Educación Médica* [en línea], vol. 10, no. 40, ISSN 2007-865X. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=349770251011>.
- ZALAMEA-LEÓN, E. y QUESADA, F., 2017. Criterios de integración de energía solar activa en arquitectura. Potencial tecnológico y consideraciones proyectuales. *Revista de Arquitectura (Bogotá)* [en línea], vol. 19, no. 1, ISSN 1657-0308. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=125153396007>.

ANEXOS

Tabla de categorización

CATEGORÍA DE ESTUDIO	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	OBJETIVOS		SUBCATEGORÍA	CÓDIGOS	FUENTES	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS
		Diseñar un centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica con el propósito de enriquecer la cultura y la oferta turística enológica local.						
CENTRO ENOTURÍSTICO	(De Jesús, Thomé y Medina 2020) Un centro enoturístico busca ofrecer una experiencia completa al integrar bodegas, alojamiento, transporte y más. Su objetivo es promover y comercializar el enoturismo, un mercado en crecimiento constante. Así, contribuye a impulsar este emocionante sector.	Aplicar los criterios arquitectónicos para una adecuada infraestructura para el enoturismo.	Infraestructura para enoturismo	Aporte tecnológico	Muestreo no probabilístico	Entrevista	Guía de entrevista semiestructurada	
		Proponer espacios con características para lograr una sostenibilidad y conocer los factores climáticos adecuados para el centro enoturístico.	Sostenibilidad	Espacialidad				
		Factores climáticos	Accesibilidad					
DESARROLLO VITIVINÍCOLA	(Baraja et al. 2019b) Se promueve el enoturismo en beneficio de los consumidores y visitantes, con el propósito de crear una oferta turística que abarca aspectos tanto internacionales como nacionales. Esto implica la valorización de la cultura, el paisaje y el territorio como elementos fundamentales para el desarrollo y reconocimiento de la viticultura.	Diseñar espacios que permitan procesos óptimos de producción del pisco y vino para así abordar la realidad problemática permitiendo el desarrollo vitivinícola.	Proceso de producción del vino y pisco	Competitividad	Síntesis de la observación	Observación no participativa	Ficha de observación	
		Proponer los servicios complementarios necesarios para el desarrollo vitivinícola superando las deficiencias de las bodegas existentes	Arquitectura de bodegas	Identidad cultural				
		Plantear el mejoramiento de las rutas enológicas existentes entre las bodegas en la localidad para la difusión de una ruta enoturística.	Turismo enológico	Calidad paisajística				
				Asoleamiento				
				Humedad y temperatura				
				Ventilación				
		Vendimia						
		Vinificación						
		Tecnología aplicada						
		Tradición						
		Industrialización						
		Sistemas constructivos						
		Experiencia sensorial						
		Paisaje vitivinícola						
		Rutas enológicas						



FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DESARROLLO VITIVINÍCOLA DE LAS BODEGAS

Título de la investigación: Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023

Observadores : Alvaro Bendezú Ch. y Carolaine Perez C.
 Categorías : Desarrollo vitivinícola
 Fecha de observación : 01/12/2023
 Hora de observación : 4:18 pm

DATOS GENERALES



Nombre de la bodega		Estado de conservación
Bodega Hacienda La Caravedo		Estado de conservación bueno, se encuentra en buen estado, restaurado manteniendo su diseño tradicional y la infraestructura de la producción de piscos original.
Dirección		
Panamericana Sur km 291		
Tipo de servicios brindados		Observaciones
Recorrido		
Restaurante		
Espacios de conferencias/reuniones		
Alojamiento		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada		Elementos arquitectónicos
Fachada orientada hacia el oeste, predomina el color amarillo, presenta simetría, solo interrumpida por la presencia de la capilla.		Arcos de medio punto, arquerías, óculo, cornisas, columnas de tipo gigante

Subcategoría 4: Proceso de producción del vino			
Código 1: Vendimia	Sí	No	Observaciones
1. Emplea procesos y técnicas de colección de la uva (<i>vendimia</i>) para maximizar el rendimiento de la cosecha			
Código 2: Vinificación	Sí	No	Observaciones
2. Lleva procesos de <i>vinificación</i> con enólogos para la elaboración de piscos y vinos			
Código 3: Tecnología aplicada	Sí	No	Observaciones
3. Cuenta con <i>tecnología aplicada</i> en maquinaria industrial que permite agilizar los procesos de producción y obtener un producto de calidad			
Subcategoría 5: Arquitectura de bodegas			
Código 4: Tradición	Sí	No	Observaciones
4. Hace uso de los elementos arquitectónicos <i>tradicionales</i> de la bodega para la producción de piscos y vinos			
Código 5: Industrialización	Sí	No	Observaciones
5. Integra correctamente sistemas tradicionales con las nuevas tecnologías <i>industriales</i> para lograr una mayor producción de piscos y vinos			
Código 6: Sistemas constructivos	Sí	No	Observaciones
6. Emplea materiales y <i>sistemas constructivos</i> óptimos en la construcción de sus bodegas			
Subcategoría 6: Turismo enológico			
Código 7: Experiencia sensorial	Sí	No	Observaciones
7. Logra a través de <i>experiencias sensoriales</i> transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en la bodega			
Código 8: Paisaje vitivinícola	Sí	No	Observaciones
8. Promueve el cuidado de los recursos naturales con visitas guiadas por los <i>paisajes vitivinícolas</i>			
Código 9: Rutas enológicas	Sí	No	Observaciones
9. Potencia el sector turístico en temas relacionados a la cultura del pisco y del vino			

FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DESARROLLO VITIVINÍCOLA DE LAS BODEGAS

Título de la investigación: Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023

Observadores : Alvaro Bendezú Ch. y Carolaine Perez C.
 Categorías : Desarrollo vitivinícola
 Fecha de observación : 25/11/2023
 Hora de observación : 3:26 pm

DATOS GENERALES



Nombre de la bodega		Estado de conservación
Bodega Lazo		En la fachada el estado es regular, presenta ampliaciones en esteras
Dirección		
Camino de Reyes		
Tipo de servicios brindados		Observaciones
Recorrido		El espacio funciona principalmente para recorrido y venta de bebidas a base de uva (vino, pisco y otros)
Restaurante		
Espacios de conferencias/reuniones		
Alojamiento		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada		Elementos arquitectónicos
Presenta en la parte frontal el estacionamiento y patio de maniobras para visitantes, muro perimétrico de albañilería.		



Subcategoría 4: Proceso de producción del vino			
Código 1: Vendimia	Sí	No	Observaciones
1. Emplea procesos y técnicas de colección de la uva (<i>vendimia</i>) para maximizar el rendimiento de la cosecha			
Código 2: Vinificación	Sí	No	Observaciones
2. Lleva procesos de <i>vinificación</i> con enólogos para la elaboración de piscos y vinos			
Código 3: Tecnología aplicada	Sí	No	Observaciones
3. Cuenta con <i>tecnología aplicada</i> en maquinaria industrial que permite agilizar los procesos de producción y obtener un producto de calidad			
Subcategoría 5: Arquitectura de bodegas			
Código 4: Tradición	Sí	No	Observaciones
4. Hace uso de los elementos arquitectónicos <i>tradicionales</i> de la bodega para la producción de piscos y vinos			
Código 5: Industrialización	Sí	No	Observaciones
5. Integra correctamente sistemas tradicionales con las nuevas tecnologías <i>industriales</i> para lograr una mayor producción de piscos y vinos			
Código 6: Sistemas constructivos	Sí	No	Observaciones
6. Emplea materiales y <i>sistemas constructivos</i> óptimos en la construcción de sus bodegas			
Subcategoría 6: Turismo enológico			
Código 7: Experiencia sensorial	Sí	No	Observaciones
7. Logra a través de <i>experiencias sensoriales</i> transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en la bodega			
Código 8: Paisaje vitivinícola	Sí	No	Observaciones
8. Promueve el cuidado de los recursos naturales con visitas guiadas por los <i>paisajes vitivinícolas</i>			
Código 9: Rutas enológicas	Sí	No	Observaciones
9. Potencia el sector turístico en temas relacionados a la cultura del pisco y del vino			

FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DESARROLLO VITIVINÍCOLA DE LAS BODEGAS

Título de la investigación: Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023

Observadores : Alvaro Bendezú Ch. y Carolaine Perez C.
 Categorías : Desarrollo vitivinícola
 Fecha de observación : 05/11/2022
 Hora de observación : 11:29 a.m.

DATOS GENERALES



Nombre de la bodega		Estado de conservación
Bodega Hacienda Tacama		Bueno en general, y regular en la fachada de la bodega.
Dirección		
Bodegas TACAMA Camino Real S/N La Tinguña, a la altura del kilómetro 296 de la Panamericana Sur		
Tipo de servicios brindados		Observaciones
Recorrido		Tuvieron en el año 2016 y 2018 remodelaciones en la hacienda, conservando el diseño original.
Restaurante		
Espacios de conferencias/reuniones		
Alojamiento		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada		Elementos arquitectónicos
La fachada mantiene su diseño original, color rosa, con dos torres en el ingreso y las letras TACAMA en la parte superior, cornisas y una ventana montante de abanico.		Cornisas, ventana abanico, pináculos



Subcategoría 4: Proceso de producción del vino			
Código 1: Vendimia	Sí	No	Observaciones
1. Emplea procesos y técnicas de colección de la uva (<i>vendimia</i>) para maximizar el rendimiento de la cosecha			
Código 2: Vinificación	Sí	No	Observaciones
2. Lleva procesos de <i>vinificación</i> con enólogos para la elaboración de piscos y vinos			
Código 3: Tecnología aplicada	Sí	No	Observaciones
3. Cuenta con <i>tecnología aplicada</i> en maquinaria industrial que permite agilizar los procesos de producción y obtener un producto de calidad			
Subcategoría 5: Arquitectura de bodegas			
Código 4: Tradición	Sí	No	Observaciones
4. Hace uso de los elementos arquitectónicos <i>tradicionales</i> de la bodega para la producción de piscos y vinos			
Código 5: Industrialización	Sí	No	Observaciones
5. Integra correctamente sistemas tradicionales con las nuevas tecnologías <i>industriales</i> para lograr una mayor producción de piscos y vinos			
Código 6: Sistemas constructivos	Sí	No	Observaciones
6. Emplea materiales y <i>sistemas constructivos</i> óptimos en la construcción de sus bodegas			
Subcategoría 6: Turismo enológico			
Código 7: Experiencia sensorial	Sí	No	Observaciones
7. Logra a través de <i>experiencias sensoriales</i> transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en la bodega			
Código 8: Paisaje vitivinícola	Sí	No	Observaciones
8. Promueve el cuidado de los recursos naturales con visitas guiadas por los <i>paisajes vitivinícolas</i>			
Código 9: Rutas enológicas	Sí	No	Observaciones
9. Potencia el sector turístico en temas relacionados a la cultura del pisco y del vino			



FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DESARROLLO VITIVINÍCOLA DE LAS BODEGAS

Título de la investigación: Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023

Observadores : Alvaro Bendezú Ch. y Carolaine Perez C.
 Categorías : Desarrollo vitivinícola
 Fecha de observación : 03/11/2023
 Hora de observación : 03:40 Pm

DATOS GENERALES



Nombre de la bodega		Estado de conservación
Bodega Sotelo		Estado de conservación regular
Dirección		
Caserío Quilloay s/n, San Juan Bautista		
Tipo de servicios brindados		Observaciones
Recorrido		Próximamente aperturará restaurante, conserva equipos antiguos en exhibición
Restaurante		
Espacios de conferencias/reuniones		
Alojamiento		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada		Elementos arquitectónicos
Predomina el ladrillo caravista, cuenta con un portón metálico como ingreso principal y una ventanilla de control al acceso.		Interiormente encontramos atrios, columnas de orden corintio, arañas holandesas, puertas con torneados de madera, etc.



Subcategoría 4: Proceso de producción del vino			
Código 1: Vendimia	Sí	No	Observaciones
1. Emplea procesos y técnicas de colección de la uva (<i>vendimia</i>) para maximizar el rendimiento de la cosecha			
Código 2: Vinificación	Sí	No	Observaciones
2. Lleva procesos de <i>vinificación</i> con enólogos para la elaboración de piscos y vinos			
Código 3: Tecnología aplicada	Sí	No	Observaciones
3. Cuenta con <i>tecnología aplicada</i> en maquinaria industrial que permite agilizar los procesos de producción y obtener un producto de calidad			
Subcategoría 5: Arquitectura de bodegas			
Código 4: Tradición	Sí	No	Observaciones
4. Hace uso de los elementos arquitectónicos <i>tradicionales</i> de la bodega para la producción de piscos y vinos			
Código 5: Industrialización	Sí	No	Observaciones
5. Integra correctamente sistemas tradicionales con las nuevas tecnologías <i>industriales</i> para lograr una mayor producción de piscos y vinos			
Código 6: Sistemas constructivos	Sí	No	Observaciones
6. Emplea materiales y <i>sistemas constructivos</i> óptimos en la construcción de sus bodegas			
Subcategoría 6: Turismo enológico			
Código 7: Experiencia sensorial	Sí	No	Observaciones
7. Logra a través de <i>experiencias sensoriales</i> transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en la bodega			
Código 8: Paisaje vitivinícola	Sí	No	Observaciones
8. Promueve el cuidado de los recursos naturales con visitas guiadas por los <i>paisajes vitivinícolas</i>			
Código 9: Rutas enológicas	Sí	No	Observaciones
9. Potencia el sector turístico en temas relacionados a la cultura del pisco y del vino			



FICHA DE OBSERVACIÓN PARA DESARROLLO VITIVINÍCOLA DE LAS BODEGAS

Título de la investigación: Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023

Observadores : Alvaro Bendezú Ch. y Carolaine Perez C.
 Categorías : Desarrollo vitivinícola
 Fecha de observación : 05/11/2023
 Hora de observación : 03:40 Pm

DATOS GENERALES



Nombre de la bodega		Estado de conservación
Bodega Doña Consuelo		Estado de conservación regular
Dirección		
Caserío Quilloay s/n, San Juan Bautista		
Tipo de servicios brindados		Observaciones
Recorrido		--
Restaurante		
Espacios de conferencias/reuniones		
Alojamiento		
DESCRIPCIÓN DEL INMUEBLE		
Descripción de la fachada		Elementos arquitectónicos
Edificio antiguo cuenta con un acabado en pintura blanca y con detalles de madera de Huarango.		No presenta elementos arquitectónicos definidos.



Subcategoría 4: Proceso de producción del vino			
Código 1: Vendimia	Sí	No	Observaciones
1. Emplea procesos y técnicas de colección de la uva (<i>vendimia</i>) para maximizar el rendimiento de la cosecha			
Código 2: Vinificación	Sí	No	Observaciones
2. Lleva procesos de <i>vinificación</i> con enólogos para la elaboración de piscos y vinos			
Código 3: Tecnología aplicada	Sí	No	Observaciones
3. Cuenta con <i>tecnología aplicada</i> en maquinaria industrial que permite agilizar los procesos de producción y obtener un producto de calidad			
Subcategoría 5: Arquitectura de bodegas			
Código 4: Tradición	Sí	No	Observaciones
4. Hace uso de los elementos arquitectónicos <i>tradicionales</i> de la bodega para la producción de piscos y vinos			
Código 5: Industrialización	Sí	No	Observaciones
5. Integra correctamente sistemas tradicionales con las nuevas tecnologías <i>industriales</i> para lograr una mayor producción de piscos y vinos			
Código 6: Sistemas constructivos	Sí	No	Observaciones
6. Emplea materiales y <i>sistemas constructivos</i> óptimos en la construcción de sus bodegas			
Subcategoría 6: Turismo enológico			
código 7: Experiencia sensorial	Sí	No	Observaciones
7. Logra a través de <i>experiencias sensoriales</i> transmitir al turista los vínculos de la viticultura que se realiza en la bodega			
Código 8: Paisaje vitivinícola	Sí	No	Observaciones
8. Promueve el cuidado de los recursos naturales con visitas guiadas por los <i>paisajes vitivinícolas</i>			
Código 9: Rutas enológicas	Sí	No	Observaciones
9. Potencia el sector turístico en temas relacionados a la cultura del pisco y del vino			

GUÍA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE CENTRO ENOTURÍSTICO

Título de investigación: Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023

Entrevistadores (E) : Alvaro Bendezú Ch. y Carolaine Perez C.
 Entrevistado (P) : Arq. Oscar Solano
 Ocupación del entrevistado : Arquitecto de profesión
 Fecha : 17 de noviembre de 2023
 Tiempo estimado : 30 min
 Lugar de la entrevista : Vía Zoom

Objetivos de la entrevista:

- Profundizar y conocer la opinión de especialistas de los temas investigados. La información se utilizará exclusivamente para fines académicos por lo cual se invita a expresarse con total sinceridad.

PREGUNTAS DE CARÁCTER PERSONAL	
PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
¿Cuál es su nombre?	Oscar Rodrigo Solano Bohórquez
¿Qué edad tiene?	38 años
¿Cuál es su grado máximo de estudios?	Máster
¿Cuál es su cargo en la empresa? <i>(Para enólogos y productores de pisco y vino)</i>	
¿Qué antigüedad tiene en dicho cargo?	
PREGUNTAS ESPECÍFICAS SOBRE LOS CÓDIGOS	
PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
Subcategoría 1: Infraestructura para enoturismo	
Código 1: Aporte tecnológico	
1. E: "Desde su experiencia en el sector del enoturismo, ¿Cómo se refleja la importancia de lograr la integración adecuada de tecnologías innovadoras desde el diseño, proceso de construcción y producción del centro enoturístico?"	En un centro enoturístico, ... el turismo de personas ajenas, en... esta edificación es bastante atípica ya que la producción de un producto para el consumo humano normalmente está bastante restringida en el sentido de que tiene bastantes procesos especiales, Para ser participe, en primer lugar, para que el turista se sienta cómodo sepa cómo aprovechar. También. se le enseña al turista, que empieza. Hasta el turista proceso y todo esto planificarlo antes de poner siquiera un ladrillo en la construcción. Diría yo que es un 80% de la importancia de uno de estos proyectos
Código 2: Espacialidad	



<p>2. E: "En su opinión, ¿Cuáles son las ventajas de emplear la planificación espacial en el desarrollo de las áreas empleadas por los visitantes y trabajadores de un centro enoturístico/bodega? ¿Podría compartir algún ejemplo de un proyecto exitoso que haya tenido en cuenta estos factores?"</p>	<p>En la planificación espacial, es fundamental para hacer sentir al turista involucrado en el proceso, no t... por mi experiencia necesitas para el turista también es participe, pero también dejándolo un poco de sombra y .. es importante entender que este producto al consumidor. el visitante se da cuenta es importante para ese sentido, por la misma diferencia que así lo hicimos en la Caravedo,</p>
<p>Código 3: Accesibilidad</p>	
<p>3. E: "Desde su perspectiva en el sector enoturístico, ¿Cómo mejorar la experiencia de las personas con limitaciones físicas, sensoriales o cognitivas en un centro enoturístico con el fin de garantizar la accesibilidad en el mismo?"</p>	<p>La accesibilidad para mí son medidas que, permite a los usuarios en discapacidad, es integrante, como en este caso. Además, identifica estrategias en la distribución. De los interiores y exteriores las bodegas, estas herramientas la diversificación. En realidad, las medidas que se adoptan son importantes para el funcionamiento de la bodega, entonces en este caso, la recomendación es proponer un diseño universal</p>
<p>Subcategoría 2: Sostenibilidad</p>	
<p>Código 4: Competitividad</p>	
<p>4. E: "Desde su experiencia en el sector enoturístico, considerando la importancia de la relación entre la sostenibilidad y el desarrollo económico, ¿Qué medidas innovadoras se pueden tomar para asegurar la competitividad de un centro enoturístico que genere un impacto positivo en la economía, el medio ambiente y los recursos naturales de la localidad?"</p>	<p>Para mí, desde mi experiencia en el mundo del enoturismo, te diría que una jugada clave sería apostar por prácticas sostenibles que no solo beneficien la economía del centro, sino que también cuiden el entorno. ¿Y pues cómo lograrlo? Pues, por ejemplo, haciendo uso de la energía renovable, usando materiales locales para la construcción y gestionando de manera inteligente los recursos. Además, no subestimes el poder del marketing verde, a la gente le gusta saber que están apoyando lugares que se preocupan por el planeta. ¡Y también no te olvides de ser creatividad al asunto para que la experiencia de los turistas sea única y memorable!</p>
<p>Código 5: Identidad cultural</p>	
<p>5. E: "Desde su experiencia en el sector enoturístico, ¿Qué importancia y cuales estrategias se pueden implementar para integrar la promoción de la identidad cultural local a los visitantes en la experiencia enoturística?"</p>	<p>Para mí, Ica es la cuna del pisco, que no siempre. Para miles de turista no se le explica, no significa. En este caso nosotros sabemos por historia que el pisco En la ciudad de Pisco y por eso toma el nombre de Pisco, no es que en pisco se proponga pisco, se comercializa en Ica, pero toma ese nombre. Para los españoles que tenían sus costumbres lo veían de otra forma es internacional provienen de las fábricas.... Que el tiempo se encargue de encontrar como se formo las</p>
<p>Código 6: Calidad paisajística</p>	
<p>6. E: "Considerando la relación entre el acondicionamiento y la calidad paisajística, ¿Como lograr integrar la arquitectura del centro enoturístico con el paisaje predominante de la zona para mejorar la experiencia enoturística?"</p>	<p>En este caso... el poder conocer, el poder tocar el poder ver el producto bruto final, el poder transitar por el viñedo. O sea, piensa que la clave está en mimetizar el centro enoturístico con el paisaje, hacer que la arquitectura se mezcle con la onda del entorno, como si siempre hubiera estado ahí, también se puede incorporar los colores, las formas, que no desentone, sino que se sume al paisaje. Y ojo, aprovechar al máximo las vistas, como hacer ventanas estratégicas que te dejen disfrutar del panorama mientras te tomas un buen vino un buen pisco. Es todo un arte, pero cuando logras esa armonía, el turista puede percibirlo, siente que está en un lugar único y eso mejora la</p>



	experiencia enormemente.
Subcategoría 3: Factores climáticos	
Código 7: Asoleamiento	
7. E: "Considerando los factores climáticos en el campo enoturístico, ¿Qué parámetros debemos tener en cuenta especialmente para la iluminación, en el diseño y acondicionamiento de los centros enoturísticos/bodegas de vino y pisco?"	¡El tema de la iluminación en los centros enoturísticos es muy muy importante!, primero que todo, tienes que reconocer bien el clima local, estamos en Ica que es muy cálido y tiene mucha luminosidad ¿no? Conocer esos factores es clave, cuando el sol pega más fuerte, o cuando hay una luz más suave al atardecer, ¡es clave! Así le sacas todo el provecho al paisaje. Después, no podemos dejar de lado la iluminación artificial, pero siempre evitar que no sea invasiva, pero que resalte lo que quieres que la gente vea, como esos barriles de vino que quedan muy bien con luces estratégicas. Y, obvio, también ten en cuenta la sostenibilidad, priorizar el uso de luces led, ahorrará energía y cuida el planeta, ¿viste? En resumen, la clave está en conectar con la atmosfera del lugar, aprovechar la luz natural y crear una atmósfera que invite a quedarse al turista.
Código 8: Humedad y temperatura	
8. E: "¿Qué importancia tiene para usted el control de las condiciones climáticas como la humedad y temperatura en el proceso de producción de vinos y piscos en un centro enoturístico?"	Para la producción de pisco es necesario, hay dos productos finales del pisco. El pisco que es de producción nacional. El turista va a respirar y se va sentir caliente tiene que haber ventilación cruzada tiene que haber una correcta circulación del aire en este caso en la Caravedo usamos techo de sierra para protegernos de los rayos del sol pero a la vez iluminar lo necesario en el centro Si, se puede en ambos lugares es distinto pero toma tiempo y si hay que darle énfasis especial a la edificación tanto interiormente como en los exteriores.
Código 9: Ventilación	
9. E: "Desde su experiencia y conocimiento en el tema, ¿Considera usted que la falta de un sistema de ventilación eficiente en un centro enoturístico puede afectar la calidad de la producción y la experiencia enoturística? ¿Qué medidas innovadoras se pueden tomar para asegurar la eficiente ventilación? "	Como el tratar las uvas, si es por tanques refrigerados, van a generar calor. Aparte de eso, tienes los alambiques que funcionan durante 6 a 8 horas. Luego, viene el proceso de enfriado, que implica el condensado del pisco y el uso de tanques de refrigeración. En la antigüedad, estos tanques eran comunes, pero hoy en día se usan intercambiadores de calor para llevar el proceso hasta el serpentín. Sin embargo, esta etapa es solo una parte del conjunto. En el sentido en el que están actuando, es crucial considerar las condiciones específicas del lugar. Es importante tener en cuenta que Ica tiene mucha luminosidad, y si vas a entrar a un lugar oscuro, ese cambio no ayuda. No obstante, existen formas de controlar el ingreso del sol y gestionar el calor. Además, la ventilación cruzada es fundamental. No necesitas abrir una ventana; más bien, debes expulsar el aire. Al pensar en cómo llegará el aire a la edificación, evitarás que entre sin un control adecuado.

¡Gracias por su colaboración!



GUÍA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE CENTRO ENOTURÍSTICO

Título de investigación: Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023

Entrevistadores (E) : Alvaro Bendezú Ch. y Carolaine Perez C.
 Entrevistado (P) : Mauricio Enrique Garrido Vega
 Ocupación del entrevistado : Gerente de operaciones de viña VIK
 Fecha : 28 de noviembre de 2023
 Tiempo estimado : 30 min
 Lugar de la entrevista : Vía Zoom

Objetivos de la entrevista:

- Profundizar y conocer la opinión de especialistas de los temas investigados. La información se utilizará exclusivamente para fines académicos por lo cual se invita a expresarse con total sinceridad.

PREGUNTAS DE CARÁCTER PERSONAL	
PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
¿Cuál es su nombre?	Mauricio Garrido Vega
¿Qué edad tiene?	45 años
¿Cuál es su grado máximo de estudios?	MBA
¿Cuál es su cargo en la empresa? <i>(Para enólogos y productores de pisco y vino)</i>	Gerente de operaciones
¿Qué antigüedad tiene en dicho cargo?	2 semanas (En la última empresa) y anterior 11 años como enólogo y gerente de operaciones
PREGUNTAS ESPECÍFICAS SOBRE LOS CÓDIGOS	
PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
Subcategoría 1: Infraestructura para enoturismo	
Código 1: Aporte tecnológico	
10. E: "Desde su experiencia en el sector del enoturismo, ¿Cómo se refleja la importancia de lograr la integración adecuada de tecnologías innovadoras desde el diseño, proceso de construcción y producción del centro enoturístico?"	En definitiva, el enoturismo hoy depende del foco que tu le quieras ver. En definitiva si tu quieres realizar en lo zona de Ica algún centro o proyecto enoturístico, también va muy relacionado con lo que tu quieres mostrar de la zona, que es lo que quieres reflejar o mostrar el producto que tú vas a producir en esa zona porque en definitiva hoy tu puedes hacer un centro enoturístico y puedes tener diferentes tipos de productos o vinos de diferentes variedades pero al final que es lo que vas a potenciar o resaltar en esa experiencia enoturística tienes que definir bien que es lo que vas a mostrar. osea quieres explotar el valle, mostrar las condiciones de clima del valle, las condiciones de suelo, las diferentes variedades que se pueden dar mejor en esa zona, ser un valle con un terroir diferente a diferencia de otros valles vitivinícolas del Perú. Tienes que saber explotar o saber diferenciarte en como tu va a tener esa experiencia por que en definitiva la gente va y



	<p>quiere vivir esa experiencia turística o enoturística. Probar los vinos obviamente que sean los vino correctos que no tengan defectos, pero también las gentes es muy avida a conocer como se hizo ese proceso y de donde viene la materia prima en este caso como se manejo la fruta, como se maneja el viñedo, contarle aspectos de condiciones de suelo, de clima, de terroir de esa zona y además como tu hiciste ese vino, en que condiciones la hiciste, si hiciste algo diferente en comparación a otros viñedos, porque en definitiva eso es lo que le da el valor a tu producto final. Eso es lo que la gente en definitiva valora. -Tu puedes tener muchos vinos de la misma cepa en diferentes lugares, pero lo que hoy se valora es la cultura del como produjiste ese vino.</p>
<p>Código 2: Espacialidad</p>	
<p>11. E: "En su opinión, ¿Cuáles son las ventajas de emplear la planificación espacial en el desarrollo de las áreas empleadas por los visitantes y trabajadores de un centro enoturístico/bodega? ¿Podría compartir algún ejemplo de un proyecto exitoso que haya tenido en cuenta estos factores?"</p>	<p>Por supuesto que si tiene que ver y por supuesto sí que tú tienes no que dejar nada al azar en como tu quieres hacer tu layout, en tu definición de experiencia enoturística. Tu tienes que de alguna manera si es tu vas a hacer una bodega de vinos donde además esa bodega de vinos la vas a asociar a una experiencia turística, tu de alguna manera tiene que también planificar o hacerte un mapa o layout en la instalación dentro de la bodega en el cómo también vas a recibir a toda esos turistas, clientes, importadores, cosas de ese estilo, donde tu le vayas de alguna manera mostrando los diferentes procesos, sin entorpecer el normal funcionamiento de la bodega sin que pero que ellos vayan parando durante el recorrido si es que quieres hacerlo así con recorrido dentro de un "layout", dentro de la misma instalación, que vayan teniendo diferentes plazas, diferentes estaciones donde en la estación 1 se le explica de cierta forma la viña por ejemplo, en la estación 2 básicamente es donde está la bodega, la entrada de la bodega, la estación 3 de donde se hace el proceso de la uva, la vendimia, la molienda, en la estación 4 es no sé , donde están los tanque de fermentación, donde se hace laboratorio, si es que hay laboratorio, el 5 es donde están los filtro o donde están las mezclas, donde están las barricas. Eso claramente tienes que dejarlo definido cosa que el fin de todo este recorrido, tenga un sentido porque cuando llegues al final de este recorrido, donde la gente va a ir preguntando se va ir riendo, entrando un poco más en confianza al final todo lo que tú le dijiste durante ese recorrido al momento de ya probar o tener una degustación de los vinos todos eso que le dijiste en el camino tiene que tener un sentido para verlo. Entonces, al final siempre va ser ok, ahora probemos todos estos vinos que se produjeron de este fundo de esta viña y que tuvieron todo este proceso y lo vas explicando y le vas dando un sentido a lo que tu quieres decir, lo que tú quieres mostrar, demostrar, la gente va asociando, todo eso a tu marca, todo eso lo asocia, obviamente a tu vino, y se genera un especie de asociación de experiencia porque la genta al final lo quiere pasar bien.</p>
<p>Código 3: Accesibilidad</p>	



<p>12. E: "Desde su perspectiva en el sector enoturístico, ¿Cómo mejorar la experiencia de las personas con limitaciones físicas, sensoriales o cognitivas en un centro enoturístico con el fin de garantizar la accesibilidad en el mismo?"</p>	<p>Difícil pregunta porque también probablemente no todas las personas van a poder acceder, por lo tanto también tú tienes que tener quizá una definición interna de como tu puedes darle acceso a diferentes grados de personas con algún problema, por decirlo así de discapacidad, entonces claro, desde es los acceso, volvemos un poco a lo de la pregunta anterior desde como tú vas a generar buenos accesos, tanto para las personas normales, por decirle las que pueden transitar de forma normal, donde este todo demarcada, delimitado, donde estén bien definidos los puntos donde vas a tener cierto tipo de parada, el mismo acceso puede ser un buen acceso, no sé con una rampa lisa, sin tanto desniveles, cosa que la gente que tenga cierto nivel de poca movilidad que sea que ande en silla de rueda o muletas puedan transitar sin problemas sobre eso, si hay personas quizá que tengan una discapacidad un poco mayor, probablemente se te va complejizar un poco y no vas a poder darle el acceso a todos, pero tú tienes que generar u desde tú tienes que tener un desde en tu instalación para poder recibir a la gran mayoría de personas en esa bodega.</p>
<p>Subcategoría 2: Sostenibilidad</p>	
<p>Código 4: Competitividad</p>	
<p>13. E: "Desde su experiencia en el sector enoturístico, considerando la importancia de la relación entre la sostenibilidad y el desarrollo económico, ¿Qué medidas innovadoras se pueden tomar para asegurar la competitividad de un centro enoturístico que genere un impacto positivo en la economía, el medio ambiente y los recursos naturales de la localidad?"</p>	<p>Bueno, yo creo que eso es una pregunta que hoy está en boca de todos, el tema de ser sustentable o ser sostenible, no solamente es de las viñas es de todas las empresas, por lo tanto, como abordarlo, claramente tiene que tener, tu discurso al momento de hacer unas visitas turísticas, también tener que seguir en esa misma vía. Nosotros somos sustentables por decirlo así, con respecto al recurso hídrico, al agua, somos de alguna manera, manejamos mejor nuestros residuos usamos una viña, que minimiza el uso de energía eléctrica y tratamos de darle potencia y tratamos de generar energía foto, de acuerdo a energía fotovoltaica del sol, porque tenemos paneles solares tenemos implementado diferentes tipo de maquinarias o equipos dentro de la bodega que son de menor consumo energético, la luminaria con la que nosotros contamos en la bodega son de bajo consumo. Son puras ideas que en definitiva se pueden complementar con más o menos tecnologías, pero, en definitiva. El ser sustentable o no claramente va en pro del medio ambiente, pero también en pro de una sostenibilidad de la empresa, porque obviamente si el negocio se mantiene con ciertas medidas sustentables, claramente estamos haciendo que el negocio permanezca económicamente estable y maduro y también asociado con el manejo de sostenibilidad que puedas hacer tanto en el viñedo, como en la bodega, como en la experiencia enoturística, en el restaurant que es un todo, es un solo foco.</p>
<p>Código 5: Identidad cultural</p>	
<p>14. E: "Desde su experiencia en el sector enoturístico, ¿Qué importancia y cuales estrategias se pueden implementar para integrar la promoción de la identidad</p>	<p>Bueno yo creo que partí un poco diciendo al principio eso, la gente en definitiva quiere escuchar de las raíces, quiere escuchar de las zonas, quieres escuchar del valle, quiere</p>



<p>cultural local a los visitantes en la experiencia enoturística?"</p>	<p>escuchar del clima, del terroir, de la gente y claramente eso hay que incorporarlo, bueno Perú ni hablar tiene mucha más riqueza cultural que Chile. Y bueno hay muchas más raíces ancestrales, de la colonización o de la mismas personas más nativas que habían anteriormente en esa zona, entonces hay claramente mucho que ensamblar, el vino es un producto pero en definitiva toda la publicidad o marketing asociados de donde viene eso claro tiene que ir también quizá un poco haciendo alusión a todos los ancestros o las culturas de la zona que son las cosas típicas que nosotros tenemos, como podemos asociar esos vinos con una comida típica de la zona. Osea todo eso es muy apetecido, el maridaje de comida típica de Perú de la zona de Ica si tu lo puedes fomentar y explotar asociándolo a los vinos que se produzcan en esa zona espectacular porque ya hiciste un match inmediatamente.</p>
<p>Código 6: Calidad paisajística</p>	
<p>15. E: "Considerando la relación entre el acondicionamiento y la calidad paisajística, ¿Como lograr integrar la arquitectura del centro enoturístico con el paisaje predominante de la zona para mejorar la experiencia enoturística?"</p>	<p>Bueno, volvemos un poco a decir lo mismo, que quieres es lo que quieres tú, hacer un castillo de Walt Disney, o quieres hacer una bodega de vino integrada dentro de un lugar lo menos intervenido posible. Que es lo que quieres hacer, por que si quieres hacer una bodega de 10 pisos de alto que sea una mega mole de cosas, versus una bodega un poquito más integrada a la zona, tanto a los colores al diseño, integrado sustentablemente al medio ambiente, que es lo que tu quieres vender, que es lo que quieres tu mostrar. Entonces si se puede hacer un diseño claramente desde un inicio que donde esa experiencia se base justamente en cosas de detalle y de muy poca intervención, cosa que el medio ambiente se mantenga no haya tanta modificación de paisaje por decirlo así, porque la gente valora eso, valora la naturalidad, valora la poca intervención, algo quizás un poco minimalista pero tampoco tan intervenido y todo eso al final puede ser una mezcla del todo. Una bodega con un buen diseño, obviamente una bodega con un diseño innovador pero que también mantenga cierto respeto por el lugar de donde tu estas teniendo ese espacio.</p>
<p>Subcategoría 3: Factores climáticos</p>	
<p>Código 7: Asoleamiento</p>	
<p>16. E: "Considerando los factores climáticos en el campo enoturístico, ¿Qué parámetros debemos tener en cuenta especialmente para la iluminación, en el diseño y acondicionamiento de los centros enoturísticos/bodegas de vino y pisco?"</p>	<p>Bueno, ¿qué quieres? ¿Quieres mantener luz natural de día?, ¿quieres mantener paneles fotovoltaicos para funcionar con las máquinas? ¿Quieres que la bodega en la noche esta iluminada probablemente solo con luminaria lo mas de bajo consumo posible?, todos esos factores van desde la creación del diseño y de lo que plantees hacer como experiencia. La luz natural en el día siempre va a ser lo más amigable, pero también tiene que haber una condición de que no se muera de calor, porque a lo mejor no voy a poner un techo, sino que vaya a poner otra cosa, poner un toldo, u otros materiales más tecnológicos que permiten pasar la luz pero no al calor, que es lo que quieres? Eso es lo que tienes que definir tú.</p>



Código 8: Humedad y temperatura	
17. E: "¿Qué importancia tiene para usted el control de las condiciones climáticas como la humedad y temperatura en el proceso de producción de vinos y piscos en un centro enoturístico?"	Bueno es tu producto final, claramente si tu no lo mantienes o lo mantienes dentro de condiciones no optimas, el producto que vas a mostrar que tienes que tener cierto nivel de calidad, que tiene que tener cierto nivel de pureza, cierto grado de explosión aromática, si tu lo tienes las botellas guardadas al sol y después quieres mostrar eso y tu discurso durante todo el trayecto durante toda esta experiencia enoturística fue que : "oye al final vamos a llegar a probar un tremendo vino, un tremendo pisco" un tremendo lo que sea y llegáis mostrar cualquier cosa, se te fue todas las pailas, nadie te cree, nadie te va a comprar lo que tu dijiste en tu discurso, resulta que llegaste al final y se te desinflató todo, claramente tienes que mantener toda tu producción guardada dentro de ciertas condiciones de temperatura, de humedad, de luminosidad porque va ser el producto que al final vas a mostrar y eso es lo que en definitiva va marcar que a la gente le guste o no le guste un producto tuyo, fuera de todo lo que ti asocias a ello, de tu discurso hablamos.
Código 9: Ventilación	
18. E: "Desde su experiencia y conocimiento en el tema, ¿Considera usted que la falta de un sistema de ventilación eficiente en un centro enoturístico puede afectar la calidad de la producción y la experiencia enoturística? ¿Qué medidas innovadoras se pueden tomar para asegurar la eficiente ventilación? "	El diseño, cual es el diseño de la bodega que quieres tener si quieres una bodega que va fermentar muchos vinos y quieres tener una muy buena ventilación, bueno tienes que a lo mejor colocar a la bodega una cierta especie de aberturas o ventanales o colocar a las bodegas en cierta direcciones u orientación donde tu ya conoces maso menos las direcciones de los vientos en esa zona, que te pueden ayudar a tener una mayor ventilación dentro de la bodega, hay otras técnicas tú puedes colocar extractores de aires en la bodega para genere una ventilación, pero claro eso ya es tecnología eso es meterle más ruido al sistema, eso es comprar más equipos incluso son equipos que hay que mantenerlos también entonces que quieres?, quieres tener los equipos justos y necesarios o quieres llenarte de equipos que ayuden a generar una ventilación, también se puede o que el diseño de esta bodega tenga una significancia en generar una mejor ventilación y tu puedas solamente colocar los equipos mínimos para que te ayuden a tener esa mejor ventilación e el diseño de la bodega.

¡Gracias por su colaboración!



GUÍA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE CENTRO ENOTURÍSTICO

Título de investigación: Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023

Entrevistadores (E) : Alvaro Bendezú Ch. y Carolaine Perez C.
 Entrevistado (P) : Karla Hablante Lorian Escobar Antelo
 Ocupación del entrevistado : Arquitecto
 Fecha : 06/12/23
 Tiempo estimado : 25 min
 Lugar de la entrevista : Vía Zoom

Objetivos de la entrevista:

- Profundizar y conocer la opinión de especialistas de los temas investigados. La información se utilizará exclusivamente para fines académicos por lo cual se invita a expresarse con total sinceridad.

PREGUNTAS DE CARÁCTER PERSONAL	
PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
¿Cuál es su nombre?	Karla Hablante Lorian Escobar Antello
¿Qué edad tiene?	31 años
¿Cuál es su grado máximo de estudios?	Máster en Accesibilidad Universal para Smart Cities, la ciudad global.
¿Cuál es su cargo en la empresa? <i>(Para enólogos y productores de pisco y vino)</i>	-
¿Qué antigüedad tiene en dicho cargo?	-
PREGUNTAS ESPECÍFICAS SOBRE LOS CÓDIGOS	
PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
Subcategoría 1: Infraestructura para enoturismo	
Código 1: Aporte tecnológico	
19. E: "Desde su experiencia en el sector del enoturismo, ¿Cómo se refleja la importancia de lograr la integración adecuada de tecnologías innovadoras desde el diseño, proceso de construcción y producción del centro enoturístico?"	Desde el punto de vista de accesibilidad de una tecnología, viendo la accesibilidad universal e integral para mí es la de automatizar. Estamos hablando del proyecto, no del proceso de construcción como tal. Es automatizar, todo lo que es el ingreso, implementación de sensores, en la parte de señalética, de cómo yo me oriento en base a señalética, a pictogramas. Eso es en el tema tecnológico, en accesibilidad. Luego también tenemos en la parte de digital, en las en la parte de la computadora, como yo también accedo a ese centro y que todo sea digital.
Código 2: Espacialidad	



<p>20. E: "En su opinión, ¿Cuáles son las ventajas de emplear la planificación espacial en el desarrollo de las áreas empleadas por los visitantes y trabajadores de un centro enoturístico/bodega? ¿Podría compartir algún ejemplo de un proyecto exitoso que haya tenido en cuenta estos factores?"</p>	<p>Entonces, cómo fácilmente uno se orienta en base a la señalización que ustedes vayan a incorporar en cada recinto o en cada espacio. También tienen que considerar que dentro de la accesibilidad para que una persona, tal vez de baja visión, obviamente incorporar, como había dicho, el sistema podotáctil, también entre el paramento, muro y piso, tienen que haber contraste. Luego también hay otro sistema para que yo también me pueda orientar dentro del espacio, el sistema Wayfinding, que es de poder utilizar colores o alternativas para que las personas se puedan orientar, señalizaciones de que por este lado está la bodega, por este lado está la parte de los museos, por este lado está la parte más social, por el otro lado está la salida a los viñedos, los sanitarios, etcétera, digamos.</p> <p>Entonces, es muy importante poder diseñar siempre pensando en que posiblemente no solamente los visitantes puedan tener algún tipo de discapacidad, sino que también el mismo trabajador pueda tener o se considere que posiblemente pueda tener una discapacidad temporal y tal vez pueda seguir trabajando en los lugares.</p>
<p>Código 3: Accesibilidad</p>	
<p>21. E: "Desde su perspectiva en el sector enoturístico, ¿Cómo mejorar la experiencia de las personas con limitaciones físicas, sensoriales o cognitivas en un centro enoturístico con el fin de garantizar la accesibilidad en el mismo?"</p>	<p>Es muy importante, como yo les había dicho, que haya una cadena de accesibilidad. Esta cadena de accesibilidad, por supuesto, no solamente implica que el centro sea accesible. Necesitamos nosotros pensar también en una parada cercana de autobús o de taxi o de parqueo privado que también sea accesible. Entonces, como les decía, la cadena de accesibilidad empieza desde una página web, chicos, que eso es muy importante. Entonces, ¿por qué? Porque lo primero que un turista hace, cualquiera sea con discapacidad, sin discapacidad, es informarse mediante la página. Posteriormente, yo salgo del lugar, necesito ver un transporte accesible, llegar al centro y por supuesto, salvar toda barrera física en él.</p>
<p>Subcategoría 2: Sostenibilidad</p>	
<p>Código 4: Competitividad</p>	
<p>22. E: "Desde su experiencia en el sector enoturístico, considerando la importancia de la relación entre la sostenibilidad y el desarrollo económico, ¿Qué medidas innovadoras se pueden tomar para asegurar la competitividad de un centro enoturístico que genere un impacto positivo en la economía, el medio ambiente y los recursos naturales de la localidad?"</p>	<p>Esta parte está relacionada con el tema de la economía, porque ahora estamos en un mundo donde si donde ganamos más plata, pero haciendo más daño al medio ambiente. Por eso ahora se considera mucho que el tema orgánico con este de la competitividad con la parte de sostenibilidad, reutilizar sus propios productos, botellas, empaques, incluso no tengo mucha experiencia, pero incluso en el tema de los viñedos, el impacto que provocaría podría ser algo más orgánico, en el tema de las cosechas.</p>
<p>Código 5: Identidad cultural</p>	
<p>23. E: "Desde su experiencia en el sector enoturístico, ¿Qué importancia y cuales estrategias se pueden implementar para integrar la promoción de la identidad cultural local a los visitantes en la experiencia enoturística? "</p>	<p>Dentro de una arquitectura consciente está el cuidado de la identidad. No nos olvidemos que en la parte cultural el patrimonio que nos han heredado o que nos dejamos otras las generaciones anteriores es lo que somos, como dicen nuestra identidad es importante poder conservarla. me parece excelente porque Perú tiene muchísima cultura, diversidad, igual que nosotros en Bolivia somos muy diversos, hay que cuidarlo y promocionarlo. Desde ese punto, desde una arquitectura consciente, lo que abraza tanto a</p>



	la inclusión y también al poder de conservar el patrimonio cultural conjunto al medio ambiente. Entonces desde ahí podemos concientizar a la sociedad, para que ellos también puedan aportar.
Código 6: Calidad paisajística	
24. E: "Considerando la relación entre el acondicionamiento y la calidad paisajística, ¿Cómo lograr integrar la arquitectura del centro enoturístico con el paisaje predominante de la zona para mejorar la experiencia enoturística?"	Ustedes también van a coincidir conmigo, es importante que en este proyecto tratemos de utilizar los materiales del lugar. Utilizando los materiales, no sé de Ica, pero, por ejemplo, en los materiales de Santa Cruz, un departamento a otro departamento de Bolivia es muy distinto en sus recursos, otros departamentos los materiales del lugar son las piedras en otros más las cerámicas, en santa cruz con el barro, con la arcilla, el ladrillo adobito la teja colonial, digamos, aquí somos muy ricos en eso. Incluso utilizar los materiales del lugar genera menos impacto en la parte de construcción y de los residuos, y a la vez seguimos conservando como estábamos diciendo la identidad. Entonces yo recomiendo conservar estos aspectos en el paisajismo de un proyecto.
Subcategoría 3: Factores climáticos	
Código 7: Asoleamiento	
25. E: "Considerando los factores climáticos en el campo enoturístico, ¿Qué parámetros debemos tener en cuenta especialmente para la iluminación, en el diseño y acondicionamiento de los centros enoturísticos/bodegas de vino y pisco?"	La verdad que hay varios arquitectos ahora muy contemporáneos, que realmente utilizan demasiado el vidrio, y luego para poder contrarrestar toda una fachada vidriada utilizan una "piel". Para mí realmente no comparto con esa idea como yo le decía, comparto mucho más con una arquitectura que respete, el lugar donde está utilizando los materiales. Los materiales locales como estaban diciendo, según el clima que tengamos, considerar lucernarios en algunas partes, para tener esa sensación de sombra y luz natural, jardines internos también son muy importantes por aportar también esa ventilación natural y tal vez un doble muro donde consideren. Entonces creo que eso mucha ayuda en la parte climática para poder luego digamos no estar haciendo estos sistemas de acondicionado acondicionado climático. Entonces tal vez si utilizamos materiales de local, doble muro de canales no muy grandes con vidrio, sino que de donde "no muera el sol" y muchos jardines internos podríamos contrarrestar los factores climáticos.
Código 8: Humedad y temperatura	
26. E: "¿Qué importancia tiene para usted el control de las condiciones climáticas como la humedad y temperatura en el proceso de producción de vinos y piscos en un centro enoturístico?"	Es como de cómo será la humedad en la parte del centro del procesamiento, pero la humedad, por ejemplo, aquí en San Pedro es tenemos mucha humedad. Muchísimo. Ya, pero no, no sabría qué responder en esa parte por su ciudad en que realizan el proyecto.
Código 9: Ventilación	
27. E: "Desde su experiencia y conocimiento en el tema, ¿Considera usted que la falta de un sistema de ventilación eficiente en un centro enoturístico puede afectar la calidad de la producción y la experiencia enoturística? ¿Qué medidas innovadoras se pueden tomar para asegurar la eficiente ventilación? "	No, no creo que pueda afectar una correcta ventilación en el centro. No estoy hablando de las bodegas, sino que en el en el centro como tal, como la parte turística, no, no creo que afecte y como digo hay que considerar los jardines interiores. También tener ese tipo de sensaciones son las sensaciones de sombras e iluminaciones natural.

¡Gracias por su colaboración!



GUÍA DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA SOBRE CENTRO ENOTURÍSTICO

Título de investigación: Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023

Entrevistadores (E) : Alvaro Bendezú Ch. y Carolaine Perez C.
 Entrevistado (P) : Manuel Germán Lizarzaburu
 Ocupación del entrevistado : Arquitecto
 Fecha : 08/02/2024
 Tiempo estimado : 25 min
 Lugar de la entrevista : Vía Zoom

Objetivos de la entrevista:

- Profundizar y conocer la opinión de especialistas de los temas investigados. La información se utilizará exclusivamente para fines académicos por lo cual se invita a expresarse con total sinceridad.

PREGUNTAS DE CARÁCTER PERSONAL	
PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
¿Cuál es su nombre?	Manuel Germán Lizarzaburu
¿Qué edad tiene?	51 años
¿Cuál es su grado máximo de estudios?	Doctor
¿Cuál es su cargo en la empresa? <i>(Para enólogos y productores de pisco y vino)</i>	-
¿Qué antigüedad tiene en dicho cargo?	-
PREGUNTAS ESPECÍFICAS SOBRE LOS CÓDIGOS	
PREGUNTAS	TRANSCRIPCIÓN DE RESPUESTAS
Subcategoría 1: Infraestructura para enoturismo	
Código 1: Aporte tecnológico	
28. E: "Desde su experiencia en el sector del enoturismo, ¿Cómo se refleja la importancia de lograr la integración adecuada de tecnologías innovadoras desde el diseño, proceso de construcción y producción del centro enoturístico?"	En España dedicados la producción y el almacenaje de vinos, que son diseño del arquitecto Frank Gehry, este tipo de edificaciones en las que las tecnologías constructivas le han dado una imagen al viñedo y ahora para la producción sabemos que los temas de imágenes son importantes. La imagen que una bodega desde el punto de vista arquitectónico formal pueda mostrar o pueda brindar al espectador o en todo caso al consumidor o, último, a los trabajadores de estos les de estas infraestructuras el confort. Esa imagen está determinada por la envolvente arquitectónica, determinada por las tecnologías constructivas que se usen en el diseño y lógicamente en la construcción de la edificación. Entonces hemos hablado de tecnologías constructivas en todos los aspectos, desde la gran envolvente que es la construcción del edificio desde los mecanismos de domótica. Robótica, que se



	<p>puedan utilizar para la producción, almacenaje de este embotellamiento o en todo caso, empaque y distribución, como también las tecnologías que se puedan usar para la investigación y la mejora de estas cepas para próximas producciones.</p>
Código 2: Espacialidad	
<p>29. E: "En su opinión, ¿Cuáles son las ventajas de emplear la planificación espacial en el desarrollo de las áreas empleadas por los visitantes y trabajadores de un centro enoturístico/bodega? ¿Podría compartir algún ejemplo de un proyecto exitoso que haya tenido en cuenta estos factores?"</p>	<p>Donde valoramos la condición funcional, no puedo desasociar el mecanismo productivo de las condiciones espaciales. Entonces, si tú me preguntas cuáles son las ventajas de emplear la planificación, yo tendría que planificar en función de mis volúmenes de cosecha y de mis metas productivas. Por ejemplo, como el de Frank Gehry, pero también está el este, las bodegas de Maiz Ares de Calatrava, del arquitecto español valenciano. Y un buen ejemplo, en todo caso, de una arquitectura aplicada a los sistemas productivos del vino. Lo que nos debe interesar a nosotros es esa relación entre el espacio y los volúmenes que está vitícola tiene como objetivos o dentro de su planificación.</p>
Código 3: Accesibilidad	
<p>30. E: "Desde su perspectiva en el sector enoturístico, ¿Cómo mejorar la experiencia de las personas con limitaciones físicas, sensoriales o cognitivas en un centro enoturístico con el fin de garantizar la accesibilidad en el mismo?"</p>	<p>Debemos respetar y contemplar las condiciones y características exigidas por el Reglamento Nacional de edificaciones como, por ejemplo, la accesibilidad universal, por lo mismo considerar las características especiales en un espacio para discapacitados. Por ejemplo, otra cosa es que, dentro de los mecanismos de promoción o difusión de la empresa vitícola tenga contemplado estos aspectos. Como condicionar el recorrido de estas personas, que no necesariamente las zonas funcionales o de trabajo de las personas que laboran sino también de los visitantes. Entonces considerar los usuarios pertinentes y su recorrido según el investigador.</p>
Subcategoría 2: Sostenibilidad	
Código 4: Competitividad	
<p>31. E: "Desde su experiencia en el sector enoturístico, considerando la importancia de la relación entre la sostenibilidad y el desarrollo económico, ¿Qué medidas innovadoras se pueden tomar para asegurar la competitividad de un centro enoturístico que genere un impacto positivo en la economía, el medio ambiente y los recursos naturales de la localidad?"</p>	<p>El potencial del medio ambiente y los recursos naturales de la localidad, la utilización de los mecanismos de investigación genética que ya he mencionado, como medio para obtener la sostenibilidad. La empresa vitivinícola, por eso tiene que estar siempre a la vanguardia de su producción, al experimentar por ejemplo con el tipo de vid en relación con el exceso de humedad producto de las lluvias estacionales, estos casos le generan sostenibilidad, por un lado, por otro lado, apuntan a un sistema productivo automatizado que disminuya el riesgo de accidentes de sus trabajadores lo que a su vez mejora la competitividad.</p>
Código 5: Identidad cultural	
<p>32. E: "Desde su experiencia en el sector enoturístico, ¿Qué importancia y cuales estrategias se pueden implementar para integrar la promoción de la identidad cultural local a los visitantes en la experiencia enoturística?"</p>	<p>El vino ya genera una condición de identidad, por sí la cultura vitivinícola y la del pisco ya es una cultura arraigada en nuestro país es, sin embargo, esta condición de identificación de la cultura es la que se debe inculcar con el centro vitivinícola o como, por ejemplo, los sistemas de publicidad de la empresa.</p>
Código 6: Calidad paisajística	



<p>33. E: "Considerando la relación entre el acondicionamiento y la calidad paisajística, ¿Cómo lograr integrar la arquitectura del centro enoturístico con el paisaje predominante de la zona para mejorar la experiencia enoturística?"</p>	<p>Mediante el diseño, será el arquitecto y que determine cuáles son esas condiciones específicas, que determine si trabaja con arquitectura orgánica, deconstructivismo, etc. Determine si se inspira en la hoja de la vid o en la rama de la vid, en la botella de vino o como la historia de vino. Eso está en los aspectos únicos y exclusivamente del diseño y los patrones culturales de diseño que rescate el arquitecto para poder implementar este los sistemas funcionales.</p>
Subcategoría 3: Factores climáticos	
Código 7: Asoleamiento	
<p>34. E: "Considerando los factores climáticos en el campo enoturístico, ¿Qué parámetros debemos tener en cuenta especialmente para la iluminación, en el diseño y acondicionamiento de los centros enoturísticos/bodegas de vino y pisco?"</p>	<p>Eso está directamente relacionado a las 3 condiciones fundamentales del diseño, confort, con el confort lumínico con formatos tipo confort ambiental si yo necesito un confort ambiental o una ventilación específica, entonces lógicamente tendría una apertura en manos si yo necesito un confort lumínico, pero controlar el polvo del exterior porque estoy en un entorno rural. Entonces tendré que controlar mis manos con cerramientos adecuados, es decir, al buscar los mecanismos de confort del usuario y al buscar esas respuestas funcionales, necesito implementarlos en cada uno de los espacios y con eso te hablo de Asoleamiento.</p>
Código 8: Humedad y temperatura	
<p>35. E: "¿Qué importancia tiene para usted el control de las condiciones climáticas como la humedad y temperatura en el proceso de producción de vinos y piscos en un centro enoturístico?"</p>	<p>El control de humedad y temperatura. Nosotros debemos identificar correctamente las necesidades espaciales en función. A la arquitectura y a los elementos que determinen ese confort, por un lado, y, por otro lado, las condiciones funcionales necesarias para el sistema productivo correcto.</p>
Código 9: Ventilación	
<p>36. E: "Desde su experiencia y conocimiento en el tema, ¿Considera usted que la falta de un sistema de ventilación eficiente en un centro enoturístico puede afectar la calidad de la producción y la experiencia enoturística? ¿Qué medidas innovadoras se pueden tomar para asegurar la eficiente ventilación? "</p>	<p>La respuesta que te acabo de hacer con respecto a eso interactúa ventilación, lo podemos asociar a la domótica. Al por ejemplo tener sensores electrónicos o computarizados que me controlen a disposición la temperatura, humedad, cantidad de luz en lúmenes, ventilación, etcétera. Entonces, con esos sensores que es domótica debidamente controlados desde un software específico. Puedo yo determinar parámetros para estos factores climáticos, para aumentar la humedad o disminuir la temperatura, etcétera.</p>

¡Gracias por su colaboración!

Anexo 3

Consentimiento Informado (*)

Título de la investigación: “Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023”

Investigador (a) (es): Bendezú Cheglio, Alvaro Gabriel y Pérez Candia, Caroline Nicole

Propósito del estudio

Le invitamos a participar en la investigación titulada “**Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023**”, cuyo objetivo es “*analizar los aspectos del diseño integral y funcional para un centro enoturístico que contribuya al desarrollo y la promoción vitivinícola en la región de Ica, con el propósito de enriquecer la cultura y la oferta turística enológica local*”.

Esta investigación es desarrollada por estudiantes del programa de **Elaboración de tesis**, de la Universidad César Vallejo del campus **Lima Norte**, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad.

Describir el impacto del problema de la investigación.

Pretende preservar y promover la cultura vitivinícola de la región, contribuir al conocimiento académico, adoptar prácticas sostenibles para la preservación ambiental, fortalecer la posición de Ica en la ruta del enoturismo y fomentar la colaboración con expertos para establecer conexiones valiosas en este campo. En conjunto, estos impactos apuntan a un desarrollo integral y sostenible en la región de Ica.

Procedimiento

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente (enumerar los procedimientos del estudio):

1. Se realizará una encuesta o entrevista donde se recogerán datos personales y algunas preguntas sobre la investigación titulada: “**Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023**”.
2. Esta encuesta o entrevista tendrá un tiempo aproximado de **20 – 25** minutos y se realizará mediante videollamada, formulario de Google o de forma presencial.

* Obligatorio a partir de los 18 años



Participación voluntaria (principio de autonomía):

Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desear participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

Riesgo (principio de No maleficencia):

Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia):

Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institucional término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia):

Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con el **Investigador (a)(es) (Apellidos y Nombres)** Bendezú Cheglio, Alvaro Gabriel y Pérez Candia, Caroline Nicole, **email:** gabrielx97x@gmail.com / carolaineperezcandia@gmail.com Docente asesor (Apellidos y Nombres) Dra. Arq. Contreras Velarde, Karina Marilyn, **email:** kcontrerasve@ucvvirtual.edu.pe

Consentimiento

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo participar en la investigación antes mencionada.

Nombre y apellidos: Oscar Rodrigo Solano Bohórquez

Fecha y hora: 17/11/2023

Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador debe proporcionar: Nombre y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas a través de un formulario Google.



Consentimiento Informado (*)

Título de la investigación: “Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023”

Investigador (a) (es): Bendezú Cheglio, Alvaro Gabriel y Pérez Candia, Caroline Nicole

Propósito del estudio

Le invitamos a participar en la investigación titulada “**Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023**”, cuyo objetivo es *“analizar los aspectos del diseño integral y funcional para un centro enoturístico que contribuya al desarrollo y la promoción vitivinícola en la región de Ica, con el propósito de enriquecer la cultura y la oferta turística enológica local”*.

Esta investigación es desarrollada por estudiantes del programa de **Elaboración de tesis**, de la Universidad César Vallejo del campus **Lima Norte**, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad.

Describir el impacto del problema de la investigación.

Pretende preservar y promover la cultura vitivinícola de la región, contribuir al conocimiento académico, adoptar prácticas sostenibles para la preservación ambiental, fortalecer la posición de Ica en la ruta del enoturismo y fomentar la colaboración con expertos para establecer conexiones valiosas en este campo. En conjunto, estos impactos apuntan a un desarrollo integral y sostenible en la región de Ica.

Procedimiento

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente (enumerar los procedimientos del estudio):

1. Se realizará una encuesta o entrevista donde se recogerán datos personales y algunas preguntas sobre la investigación titulada: “**Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023**”.
2. Esta encuesta o entrevista tendrá un tiempo aproximado de **20 – 25** minutos y se realizará mediante videollamada, formulario de Google o de forma presencial.

* Obligatorio a partir de los 18 años



Participación voluntaria (principio de autonomía):

Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desear participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

Riesgo (principio de No maleficencia):

Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia):

Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institucional término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia):

Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con el **Investigador (a)(es) (Apellidos y Nombres)** Bendezú Cheglio, Alvaro Gabriel y Pérez Candia, Caroline Nicole, **email:** gabrielx97x@gmail.com / carolaineperezcandia@gmail.com y Docente asesor (Apellidos y Nombres) Dra. Arq. Contreras Velarde, Karina Marilyn, **email:** kcontrerasve@ucvvirtual.edu.pe

Consentimiento

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo participar en la investigación antes mencionada.

Nombre y apellidos: Mauricio Enrique Garrido Vega

Fecha y hora: 28/11/2023, 14:00 hrs (Hora Perú)

Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador debe proporcionar: Nombre y firma. En el caso que se cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas a través de un formulario Google.



Consentimiento Informado (*)

Título de la investigación: “Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023”

Investigador (a) (es): Bendezú Cheglio, Alvaro Gabriel y Pérez Candia, Carolaine Nicole

Propósito del estudio

Le invitamos a participar en la investigación titulada “**Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023**”, cuyo objetivo es “*analizar los aspectos del diseño integral y funcional para un centro enoturístico que contribuya al desarrollo y la promoción vitivinícola en la región de Ica, con el propósito de enriquecer la cultura y la oferta turística enológica local*”.

Esta investigación es desarrollada por estudiantes del programa de **Elaboración de tesis**, de la Universidad César Vallejo del campus **Lima Norte**, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad.

Describir el impacto del problema de la investigación.

Pretende preservar y promover la cultura vitivinícola de la región, contribuir al conocimiento académico, adoptar prácticas sostenibles para la preservación ambiental, fortalecer la posición de Ica en la ruta del enoturismo y fomentar la colaboración con expertos para establecer conexiones valiosas en este campo. En conjunto, estos impactos apuntan a un desarrollo integral y sostenible en la región de Ica.

Procedimiento

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente (enumerar los procedimientos del estudio):

1. Se realizará una encuesta o entrevista donde se recogerán datos personales y algunas preguntas sobre la investigación titulada: “**Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023**”.
2. Esta encuesta o entrevista tendrá un tiempo aproximado de **20 – 25** minutos y se realizará mediante videollamada, formulario de Google o de forma presencial.

* Obligatorio a partir de los 18 años



Participación voluntaria (principio de autonomía):

Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

Riesgo (principio de No maleficencia):

Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia):

Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia):

Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con el **Investigador (a)(es) (Apellidos y Nombres)** Bendezú Cheglio, Alvaro Gabriel y Pérez Candia, Caroline Nicole, **email:** gabrielx97x@gmail.com / carolaineperezcandia@gmail.com y Docente asesor (Apellidos y Nombres) Dra. Arq. Contreras Velarde, Karina Marilyn, **email:** kcontrerasve@ucvvirtual.edu.pe

Consentimiento

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo participar en la investigación antes mencionada.

Nombre y apellidos: Karla Lorian Escobar Antelo

Fecha y hora: 06/12/2023 15:00 hrs Perú

Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador debe proporcionar: Nombre y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas a través de un formulario Google.



Consentimiento Informado (*)

Título de la investigación: “Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023”

Investigador (a) (es): Bendezú Cheglio, Alvaro Gabriel y Pérez Candia, Carolaine Nicole

Propósito del estudio

Le invitamos a participar en la investigación titulada “**Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023**”, cuyo objetivo es “*analizar los aspectos del diseño integral y funcional para un centro enoturístico que contribuya al desarrollo y la promoción vitivinícola en la región de Ica, con el propósito de enriquecer la cultura y la oferta turística enológica local*”.

Esta investigación es desarrollada por estudiantes del programa de **Elaboración de tesis**, de la Universidad César Vallejo del campus **Lima Norte**, aprobado por la autoridad correspondiente de la Universidad.

Describir el impacto del problema de la investigación.

Pretende preservar y promover la cultura vitivinícola de la región, contribuir al conocimiento académico, adoptar prácticas sostenibles para la preservación ambiental, fortalecer la posición de Ica en la ruta del enoturismo y fomentar la colaboración con expertos para establecer conexiones valiosas en este campo. En conjunto, estos impactos apuntan a un desarrollo integral y sostenible en la región de Ica.

Procedimiento

Si usted decide participar en la investigación se realizará lo siguiente (enumerar los procedimientos del estudio):

3. Se realizará una encuesta o entrevista donde se recogerán datos personales y algunas preguntas sobre la investigación titulada: “**Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en Ica – Perú 2023**”.
4. Esta encuesta o entrevista tendrá un tiempo aproximado de **20 – 25** minutos y se realizará mediante videollamada, formulario de Google o de forma presencial.

* Obligatorio a partir de los 18 años



Participación voluntaria (principio de autonomía):

Puede hacer todas las preguntas para aclarar sus dudas antes de decidir si desea participar o no, y su decisión será respetada. Posterior a la aceptación no desea continuar puede hacerlo sin ningún problema.

Riesgo (principio de No maleficencia):

Indicar al participante la existencia que NO existe riesgo o daño al participar en la investigación. Sin embargo, en el caso que existan preguntas que le puedan generar incomodidad. Usted tiene la libertad de responderlas o no.

Beneficios (principio de beneficencia):

Se le informará que los resultados de la investigación se le alcanzará a la institución al término de la investigación. No recibirá ningún beneficio económico ni de ninguna otra índole. El estudio no va a aportar a la salud individual de la persona, sin embargo, los resultados del estudio podrán convertirse en beneficio de la salud pública.

Confidencialidad (principio de justicia):

Los datos recolectados deben ser anónimos y no tener ninguna forma de identificar al participante. Garantizamos que la información que usted nos brinde es totalmente Confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de la investigación. Los datos permanecerán bajo custodia del investigador principal y pasado un tiempo determinado serán eliminados convenientemente.

Problemas o preguntas:

Si tiene preguntas sobre la investigación puede contactar con el **Investigador (a)(es) (Apellidos y Nombres)** Bendezú Cheglio, Alvaro Gabriel y Pérez Candia, Carolaine Nicole, **email:** gabrielx97x@gmail.com / carolaineperezcandia@gmail.com y Docente asesor (Apellidos y Nombres) Dra. Arq. Contreras Velarde, Karina Marilyn, **email:** kcontrerasve@ucvvirtual.edu.pe

Consentimiento

Después de haber leído los propósitos de la investigación autorizo participar en la investigación antes mencionada.

Nombre y apellidos: Manuel Germán Lizarzaburu Aguinaga

Fecha y hora: 08/02/2024 12:26 AM



Para garantizar la veracidad del origen de la información: en el caso que el consentimiento sea presencial, el encuestado y el investigador debe proporcionar: Nombre y firma. En el caso que sea cuestionario virtual, se debe solicitar el correo desde el cual se envía las respuestas a través de un formulario Google.

Anexo 2

Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar los instrumentos “**Guía de entrevista y ficha de observación**”. La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éstos sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer arquitectónico. Agradecemos su valiosa colaboración.

1. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Gisello Fortunato Vila Zorogastua	
Grado profesional:	Maestría ()	Doctor (x)
Área de formación académica:	Arquitectura () Urbanismo ()	Ambiental () Patrimonio (x)
Áreas de experiencia profesional:	Renovación urbana	
Institución donde labora:	Universidad César Vallejo	
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años ()	Más de 5 años (x)

2. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

3. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la prueba:	Guía de entrevista y ficha de observación
Autores:	Alvaro Bendezú Cheglio, Carolaine Pérez Candia
Procedencia:	Ica, Ica
Tiempo de aplicación:	20 min c/u (Aprox)

4. Soporte teórico

(describir en función al modelo teórico)



Categorías	Definición
Centro enoturístico	Tiene como función principal la integración de las bodegas, servicios de hospedaje, transporte, gastronomía y demás servicios complementarios para una experiencia completa del turismo, la promoción del enoturismo considerado un mercado en expansión, y la comercialización del enoturismo debido al aumento del consumo del vino y la variedad de ofertas en el ámbito turísticas. Considerando temas de interés para el desarrollo de un centro enoturístico, la promoción del territorio, procesos de construcción del centro enoturístico, agentes participantes en el destino enoturístico y los alcances en el territorio estimado.
Desarrollo vitivinícola	Indica que el desarrollo vitivinícola está ligada a las empresas individuales y del estado u organizaciones. Siendo fundamental para el desarrollo la promoción de este, por organizaciones o el sector privado con coordinaciones y objetivos en común. El desarrollo vitivinícola implica un creciente mejoramiento en su calidad, competitividad y producción, también influyendo en el gobierno provincial, generando actividades de promoción del vino tanto en el mercado interno como externo, no solo buscando el desarrollo vitivinícola privado sino también la influencia en los productores más pequeños

5. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presento el cuestionario de calificación elaborado por **Alvaro Bendezú Cheglio** y **Caroline Pérez Candia** en el año **2023** De acuerdo con lossiguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintácticay semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica conla dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.





Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Subcategorías del instrumento: Guía de entrevista

- Primera subcategoría: Infraestructura para enoturismo
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según aporte tecnológico, espacialidad y accesibilidad.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Aporte tecnológico	1	3	3	4	Afinar unidades de significado
Espacialidad	2	3	3	4	Afinar unidades de significado
Accesibilidad	3	3	3	4	Afinar unidades de significado

- Segunda subcategoría: Sostenibilidad
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según competitividad, identidad cultural y calidad paisajística.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Competitividad	4	3	3	3	
Identidad cultural	5	3	3	3	Reforzar unidades de identidad cultural
Calidad paisajística	6	3	3	3	

- Tercera subcategoría: Factores climáticos
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según asoleamiento, humedad y temperatura y ventilación.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Asoleamiento	7	3	3	3	
Humedad y temperatura	8	3	3	4	Verificación, espacio y relación entorno
Ventilación	9	3	3	4	

Subcategorías del instrumento: Ficha de observación

- Primera subcategoría: Proceso de producción del vino y pisco
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según vendimia, vinificación y tecnología aplicada.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Vendimia	1	4	4	4	
Vinificación	2	4	4	4	
Tecnología aplicada	3	4	4	4	

- Segunda subcategoría: Arquitectura de bodegas
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según su tradición industrialización y sistema constructivo.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Tradición	4	4	4	4	
Industrialización	5	4	4	4	
Sistemas constructivos	6	4	4	4	

- Tercera subcategoría: Turismo enológico
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según su experiencia sensorial, paisaje vitivinícola y rutas enológicas.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Experiencia sensorial	7	4	4	4	
Paisaje vitivinícola	8	4	4	4	
Rutas enológicas	9	4	4	4	



Firma del evaluador
DNI: 08799913



Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar los instrumentos “**Guía de entrevista y ficha de observación**”. La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éstos sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer arquitectónico. Agradecemos su valiosa colaboración.

6. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Oscar Solano Bohórquez
Grado profesional:	Maestría (x) Doctor ()
Área de formación académica:	Arquitectura (x) Ambiental (x) Urbanismo () Patrimonio ()
Áreas de experiencia profesional:	Urbanismo, construcción, diseño y gestión de proyectos.
Institución donde labora:	Independiente
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (x)

7. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

8. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la prueba:	Guía de entrevista y ficha de observación
Autores:	Alvaro Bendezú Cheglio, Carolaine Pérez Candia
Procedencia:	Ica, Ica
Tiempo de aplicación:	20 min c/u (Aprox)

9. Soporte teórico

(describir en función al modelo teórico)



Categorías	Definición
Centro enoturístico	Tiene como función principal la integración de las bodegas, servicios de hospedaje, transporte, gastronomía y demás servicios complementarios para una experiencia completa del turismo, la promoción del enoturismo considerado un mercado en expansión, y la comercialización del enoturismo debido al aumento del consumo del vino y la variedad de ofertas en el ámbito turísticas. Considerando temas de interés para el desarrollo de un centro enoturístico, la promoción del territorio, procesos de construcción del centro enoturístico, agentes participantes en el destino enoturístico y los alcances en el territorio estimado.
Desarrollo vitivinícola	Indica que el desarrollo vitivinícola está ligada a las empresas individuales y del estado u organizaciones. Siendo fundamental para el desarrollo la promoción de este, por organizaciones o el sector privado con coordinaciones y objetivos en común. El desarrollo vitivinícola implica un creciente mejoramiento en su calidad, competitividad y producción, también influyendo en el gobierno provincial, generando actividades de promoción del vino tanto en el mercado interno como externo, no solo buscando el desarrollo vitivinícola privado sino también la influencia en los productores más pequeños

10. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presento el cuestionario de calificación elaborado por **Alvaro Bendezú Cheglio** y **Caroline Pérez Candia** en el año **2023** De acuerdo con lossiguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintácticay semántica son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica conla dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencial importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.





Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Subcategorías del instrumento: Guía de entrevista

- Primera subcategoría: Infraestructura para enoturismo
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según aporte tecnológico, espacialidad y accesibilidad.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Aporte tecnológico	1	3	2	3	
Espacialidad	2	4	3	3	Considerar las dobles alturas en la ventilación
Accesibilidad	3	3	3	2	

- Segunda subcategoría: Sostenibilidad
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según competitividad, identidad cultural y calidad paisajística.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Competitividad	4	3	3	4	
Identidad cultural	5	4	4	4	Explotar la identidad cultural de la localidad.
Calidad paisajística	6	2	2	3	

- Tercera subcategoría: Factores climáticos
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según asoleamiento, humedad y temperatura y ventilación.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Asoleamiento	7	3	4	4	
Humedad y temperatura	8	2	3	4	
Ventilación	9	3	3	4	

Subcategorías del instrumento: Ficha de observación

- Primera subcategoría: Proceso de producción del vino y pisco
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según vendimia, vinificación y tecnología aplicada.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Vendimia	1	4	3	3	
Vinificación	2	3	4	3	
Tecnología aplicada	3	3	3	3	

- Segunda subcategoría: Arquitectura de bodegas
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según su tradición industrialización y sistema constructivo.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Tradición	4	3	3	4	
Industrialización	5	3	3	3	
Sistemas constructivos	6	4	4	3	

- Tercera subcategoría: Turismo enológico
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según su experiencia sensorial, paisaje vitivinícola y rutas enológicas.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Experiencia sensorial	7	4	4	4	
Paisaje vitivinícola	8	3	4	4	
Rutas enológicas	9	3	3	4	



Firma del evaluador
DNI: 43185992

Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar los instrumentos “**Guía de entrevista y ficha de observación**”. La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éstos sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer arquitectónico. Agradecemos su valiosa colaboración.

11. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Prospero Cristhian Onofre Zapata Mendoza
Grado profesional:	Maestría (x) Doctor ()
Área de formación académica:	Arquitectura (x) Ambiental () Urbanismo (x) Patrimonio ()
Áreas de experiencia profesional:	Arquitectura y urbanismo
Institución donde labora:	Universidad Nacional de Frontera
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (x)



12. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

13. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la prueba:	Guía de entrevista y ficha de observación
Autores:	Alvaro Bendezú Cheglio, Carolaine Pérez Candia
Procedencia:	Ica, Ica
Tiempo de aplicación:	20 min c/u (Aprox)

14. Soporte teórico

(describir en función al modelo teórico)



Categorías	Definición
Centro enoturístico	Tiene como función principal la integración de las bodegas, servicios de hospedaje, transporte, gastronomía y demás servicios complementarios para una experiencia completa del turismo, la promoción del enoturismo considerado un mercado en expansión, y la comercialización del enoturismo debido al aumento del consumo del vino y la variedad de ofertas en el ámbito turísticas. Considerando temas de interés para el desarrollo de un centro enoturístico, la promoción del territorio, procesos de construcción del centro enoturístico, agentes participantes en el destino enoturístico y los alcances en el territorio estimado.
Desarrollo vitivinícola	Indica que el desarrollo vitivinícola está ligada a las empresas individuales y del estado u organizaciones. Siendo fundamental para el desarrollo la promoción de este, por organizaciones o el sector privado con coordinaciones y objetivos en común. El desarrollo vitivinícola implica un creciente mejoramiento en su calidad, competitividad y producción, también influyendo en el gobierno provincial, generando actividades de promoción del vino tanto en el mercado interno como externo, no solo buscando el desarrollo vitivinícola privado sino también la influencia en los productores más pequeños

15. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presento el cuestionario de calificación elaborado por **Alvaro Bendezú Cheglio** y **Caroline Pérez Candia** en el año **2023** De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintácticas y semánticas son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencialmente importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.





Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Subcategorías del instrumento: Guía de entrevista

- Primera subcategoría: Infraestructura para enoturismo
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según aporte tecnológico, espacialidad y accesibilidad.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Aporte tecnológico	1	3	4	4	
Espacialidad	2	4	3	4	
Accesibilidad	3	4	4	3	

- Segunda subcategoría: Sostenibilidad
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según competitividad, identidad cultural y calidad paisajística.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Competitividad	4	4	3	4	
Identidad cultural	5	4	4	3	
Calidad paisajística	6	3	4	4	

- Tercera subcategoría: Factores climáticos
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según asoleamiento, humedad y temperatura y ventilación.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Asoleamiento	7	4	3	4	
Humedad y temperatura	8	4	4	4	
Ventilación	9	4	3	4	

Subcategorías del instrumento: Ficha de observación

- Primera subcategoría: Proceso de producción del vino y pisco
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según vendimia, vinificación y tecnología aplicada.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Vendimia	1	3	4	4	
Vinificación	2	4	4	4	
Tecnología aplicada	3	4	4	4	

- Segunda subcategoría: Arquitectura de bodegas
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según su tradición industrialización y sistema constructivo.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Tradición	4	4	4	4	
Industrialización	5	4	3	4	
Sistemas constructivos	6	3	3	4	

- Tercera subcategoría: Turismo enológico
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según su experiencia sensorial, paisaje vitivinícola y rutas enológicas.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Experiencia sensorial	7	4	3	4	
Paisaje vitivinícola	8	4	4	3	
Rutas enológicas	9	4	4	4	



Firma del evaluador
DNI: 43476447

Evaluación por juicio de expertos

Respetado juez: Usted ha sido seleccionado para evaluar los instrumentos “**Guía de entrevista y ficha de observación**”. La evaluación de los instrumentos es de gran relevancia para lograr que sea válido y que los resultados obtenidos a partir de éstos sean utilizados eficientemente; aportando al quehacer arquitectónico. Agradecemos su valiosa colaboración.

16. Datos generales del juez

Nombre del juez:	Marcelo Barrios D'Ambra
Grado profesional:	Maestría (x) Doctor ()
Área de formación académica:	Arquitectura (x) Ambiental () Urbanismo (x) Patrimonio ()
Áreas de experiencia profesional:	Arquitectura, Proyecto, accesibilidad, diseño universal.
Institución donde labora:	Independiente / Facultad de Arquitectura. UNNE. Argentina
Tiempo de experiencia profesional en el área:	2 a 4 años () Más de 5 años (x)

17. Propósito de la evaluación:

Validar el contenido del instrumento, por juicio de expertos.

18. Datos de la escala (Colocar nombre de la escala, cuestionario o inventario)

Nombre de la prueba:	Guía de entrevista y ficha de observación
Autores:	Alvaro Bendezú Cheglio, Carolaine Pérez Candia
Procedencia:	Ica, Ica
Tiempo de aplicación:	20 min c/u (Aprox)

19. Soporte teórico

(describir en función al modelo teórico)



Categorías	Definición
Centro enoturístico	Tiene como función principal la integración de las bodegas, servicios de hospedaje, transporte, gastronomía y demás servicios complementarios para una experiencia completa del turismo, la promoción del enoturismo considerado un mercado en expansión, y la comercialización del enoturismo debido al aumento del consumo del vino y la variedad de ofertas en el ámbito turísticas. Considerando temas de interés para el desarrollo de un centro enoturístico, la promoción del territorio, procesos de construcción del centro enoturístico, agentes participantes en el destino enoturístico y los alcances en el territorio estimado.
Desarrollo vitivinícola	Indica que el desarrollo vitivinícola está ligada a las empresas individuales y del estado u organizaciones. Siendo fundamental para el desarrollo la promoción de este, por organizaciones o el sector privado con coordinaciones y objetivos en común. El desarrollo vitivinícola implica un creciente mejoramiento en su calidad, competitividad y producción, también influyendo en el gobierno provincial, generando actividades de promoción del vino tanto en el mercado interno como externo, no solo buscando el desarrollo vitivinícola privado sino también la influencia en los productores más pequeños

20. Presentación de instrucciones para el juez:

A continuación, a usted le presento el cuestionario de calificación elaborado por **Alvaro Bendezú Cheglio** y **Caroline Pérez Candia** en el año **2023** De acuerdo con los siguientes indicadores califique cada uno de los ítems según corresponda.

Categoría	Calificación	Indicador
CLARIDAD El ítem se comprende fácilmente, es decir, su sintácticas y semánticas son adecuadas.	1. No cumple con el criterio	El ítem no es claro.
	2. Bajo Nivel	El ítem requiere bastantes modificaciones o una modificación muy grande en el uso de las palabras de acuerdo con su significado o por la ordenación de estas.
	3. Moderado nivel	Se requiere una modificación muy específica de algunos de los términos del ítem.
	4. Alto nivel	El ítem es claro, tiene semántica y sintaxis adecuada.
COHERENCIA El ítem tiene relación lógica con la dimensión o indicador que está midiendo.	1. totalmente en desacuerdo (no cumple con el criterio)	El ítem no tiene relación lógica con la dimensión.
	2. Desacuerdo (bajo nivel de acuerdo)	El ítem tiene una relación tangencial /lejana con la dimensión.
	3. Acuerdo (moderado nivel)	El ítem tiene una relación moderada con la dimensión que se está midiendo.
	4. Totalmente de acuerdo (alto nivel)	El ítem se encuentra está relacionado con la dimensión que está midiendo.
RELEVANCIA El ítem es esencialmente importante, es decir debe ser incluido.	1. No cumple con el criterio	El ítem puede ser eliminado sin que se vea afectada la medición de la dimensión.
	2. Bajo Nivel	El ítem tiene alguna relevancia, pero otro ítem puede estar incluyendo lo que mide éste.
	3. Moderado nivel	El ítem es relativamente importante.
	4. Alto nivel	El ítem es muy relevante y debe ser incluido.





Leer con detenimiento los ítems y calificar en una escala de 1 a 4 su valoración, así como solicitamos brinde sus observaciones que considere pertinente

1 No cumple con el criterio
2. Bajo nivel
3. Moderado nivel
4. Alto nivel

Subcategorías del instrumento: Guía de entrevista

- Primera subcategoría: Infraestructura para enoturismo
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según aporte tecnológico, espacialidad y accesibilidad.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Aporte tecnológico	1	3	3	4	Incorporar etapa vida útil y mantenimiento
Espacialidad	2	3	3	4	
Accesibilidad	3	3	3	4	Incorporar concepto de diseño universal en lugar de accesibilidad

- Segunda subcategoría: Sostenibilidad
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según competitividad, identidad cultural y calidad paisajística.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Competitividad	4	3	3	4	Incorporar criterios de gestión (marketing, promoción, publicidad)
Identidad cultural	5	3	3	4	
Calidad paisajística	6	3	3	3	

- Tercera subcategoría: Factores climáticos
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según asoleamiento, humedad y temperatura y ventilación.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Asoleamiento	7	3	3	4	Considerar el ítem también en el exterior (como condicionante de diseño)
Humedad y temperatura	8	3	3	4	Relevar experiencias exitosas
Ventilación	9	3	3	4	Relevar experiencias exitosas



Subcategorías del instrumento: Ficha de observación

- Primera subcategoría: Proceso de producción del vino y pisco
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según vendimia, vinificación y tecnología aplicada.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Vendimia	1	4	4	4	
Vinificación	2	4	4	4	
Tecnología aplicada	3	4	4	4	

- Segunda subcategoría: Arquitectura de bodegas
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según su tradición industrialización y sistema constructivo.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Tradición	4	3	3	4	Revisar. Tradicion VS innovacion
Industrialización	5	4	4	4	
Sistemas constructivos	6	4	4	4	

- Tercera subcategoría: Turismo enológico
- Objetivos de la subcategoría: Describe la subcategoría según su experiencia sensorial, paisaje vitivinícola y rutas enológicas.

Indicadores	Ítem	Claridad	Coherencia	Relevancia	Observaciones/ Recomendaciones
Experiencia sensorial	7	4	4	4	
Paisaje vitivinícola	8	4	4	4	
Rutas enológicas	9	4	4	4	



Firma del evaluador
DNI: 21.930.58

 UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO

FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA

ESCUELA PROFESIONAL DE ARQUITECTURA

Centro enoturístico para el desarrollo vitivinícola en
Ica – Perú 2023

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE
ARQUITECTO

AUTORES:

Bendezú Cheglio, Alvaro Gabriel (orcid.org/0000-0003-4506-1918)

Pérez Candia, Caroline Nicole (orcid.org/0000-0001-8282-8837)

ASESORA:

Dra. Arq. Contreras Velarde, Karina Marilyn (orcid.org/0009-0008-8920-3600)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Arquitectura

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Desarrollo económico, empleo y emprendimiento

LIMA - PERÚ

2023

Resumen de coincidencias

12 %

Se están viendo Fuentes estándar

Ver Fuentes en inglés

Coincidencias

1	hdl.handle.net	4 %
2	Entregado a Universide...	2 %
3	repositorio.ucv.edu.pe	1 %
4	helvia.uco.es	<1 %
5	www.scielo.cl	<1 %
6	www.coursehero.com	<1 %
7	www.slideshare.net	<1 %
8	Entregado a Gulf Colle...	<1 %
9	María Dolores Cortina ...	<1 %
10	issuu.com	<1 %
11	Entregado a Universitat...	<1 %
12	www.researchgate.net	<1 %
13	www.theinsightpartner...	<1 %
14	dispace.utb.edu.ec	<1 %
15	es.slideshare.net	<1 %
16	webunivto.s3.eu-west...	<1 %